

餐厅合同

甲方（委托方）：漯河市政务服务中心

乙方（服务方）：漯河千惠餐饮管理有限公司

食品安全负责人：



第一条 服务内容与具体标准

1. 服务地点：漯河市市民之家餐厅

2. 服务项目及标准：

（1）日常餐食供应：早餐不低于 2 菜、2 汤、面点若干、蛋、奶制品（纯奶或酸奶为三剑客、蒙牛、伊利等一线品牌）。午餐：不低于 4 菜（2 荤 2 素）、1 汤、1 米饭、1 面食、1 水果（奶制品：早餐、午餐提供均可）。

（2）营养搭配要求：由厨师主管在每周五之前制订下周菜谱，并报中心办公室审批。注重膳食的搭配和改善，确保菜品多样化，根据就餐人员的用餐特点，荤素搭配。在保证品种齐全的同时，做到花色品种及营养成分的合理搭配（原则上每周菜谱不能完全重复）。

（4）特殊餐食：根据甲方需求提供清真餐。

第二条 合同期限与续约

1. 本合同期限为壹年，自 2025 年 9 月 18 日起至 2026 年 9 月 17 日止。

2. 续约：期满前 30 日内，双方协商续约事宜。若甲方同意续约，需提前 15 日书面通知乙方，双方签订补充协议；若不续约，甲方需

提前 15 日通知乙方，以便办理交接。

第三条 费用与结算细则

1. 费用构成：

- 员工劳务费用：不少于 10 人（包含经理、库管、财务、厨师、面点师、砧板、洗碗保洁等），每年 420000 元（签订合同时支付 40%，即 168000 元）。每月支付 5%（即 21000 元），合同最后一个月支付 10%（即 42000 元）。

餐标制，早餐 5 元（个人 2 元），午餐 14 元（个人 3 元）。（根据实际就餐人数结算就餐费用，不含人工服务的费用）。

考核分为服务考核和菜品考核两个部分。

月度考核成绩在 85-100 分以上的，全额支付费用。考核得分为 70-84 分以上的，支付每月金额的 90%，考核得分为 60-69 分以上的，支付每月金额的 80%，考核成绩 60 分以下的，解除服务合同。

2. 结算流程：

服务结算，乙方提供上月的人员花名册、考勤记录。菜品结算，提供上月菜单、菜品购买清单，就餐人员名单、发票，最终以招标文件约定的标准以及实际就餐人数为准进行结算。

- 甲方在确认后 15 个工作日内通过银行转账支付至乙方账户（财政允许情况下）：

户名： 漯河千惠餐饮管理有限公司

开户行： 中国建设银行股份有限公司漯河郾城支行

账户： 41001557310050204712

- 乙方提供的发票需备注“XX 月餐费”，税率符合国家规定。

第四条 食材管理与食品安全

1. 食材采购：

乙方配合甲方做好财政局要求的 832 平台采购工作。

- 乙方需选择具备合法资质的供应商，经过甲方同意。并签订《食材供应安全协议》。如需更换供应商，需提前 10 日书面通知甲方，提供新供应商资质，经甲方审核同意后方可更换；

- 食材需符合《食品安全国家标准》，禁止采购：① 过期、变质、假冒伪劣食材；② 未经检验检疫的肉类；③ 转基因食用油（甲方另有要求的除外）；④ 国家禁止使用的添加剂。

2. 食材验收与储存：

- 甲方可随时抽验食材，核对品名、数量、保质期、检验报告（肉类需附检疫合格证明）。（乙方每日存档）；

- 食材储存需分区（生熟分开），冷藏柜温度 $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ，冷冻柜温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，每日记录温度（甲方可随时抽查），保质期内食材需提前 3 日处理（如临近过期食材需甲方确认后销毁，不得使用）。

3. 餐食留样：

- 每日每批次餐食（含主食、菜品、汤）需留样，每份不少于 125g，密封标注日期、餐别、品名，在专用留样冰箱（温度 $0-4^{\circ}\text{C}$ ）保存 48 小时，留样记录需甲方监督人员审核。

4. 从业人员管理：

- 乙方厨师、服务员等需持有效健康证上岗（健康证复印件附

后），每年体检，新入职人员需有 3 个月内体检报告；

- 工作人员上岗需统一着装（工服、工帽、口罩），操作前洗手消毒，不得佩戴首饰、涂抹指甲油。

第五条 双方权利与义务

1. 甲方权利与义务：

- 权利：

- 随机对餐食质量、卫生情况进行巡查，抽查食材验收、库存、留样等记录；

- 对乙方违规行为（如使用不合格食材、卫生不达标），有权发出《整改通知书》（注明问题、整改期限），乙方需在 24 小时内书面回复整改方案，3 日内整改完毕，甲方复查；

- 义务：

- 提供餐厅场地及设备（乙方需在合同签订后 3 日内核对设备状况；合同终止时按清单返还）；

- 负责餐厅水电气供应（费用由甲方承担），设备自然损坏的，甲方在接到乙方通知后 3 日内安排维修；

2. 乙方权利与义务：

- 权利：

- 有权拒绝甲方工作人员提出的违规要求（如超标准接待、指定使用不合格食材）。

- 义务：

- 严格遵守《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》，建

立食品安全台账（食材采购、验收），保存期限不少于2年，甲方可随时查阅；食材采购必须在甲乙双方认可的供应商范围内采购。

- 每月组织1次食品安全培训，每季度进行1次厨具设备自查（如烤箱、冰箱性能）；

- 因乙方原因导致食品安全事故（如食物中毒），需立即停止供餐，配合甲方及监管部门调查，并承担全部责任（包括医疗费、赔偿金等）。

- 提供洗洁精、垃圾袋、手套、餐巾纸等就餐耗材保障，确保用量充足。

做好各级部门的检查，如明厨亮灶、食品安全等。

第六条 保障承诺

1. 安全承诺：

- 严格遵守《食品安全法》及漯河市监管要求，全年食品安全事故发生率为0，消防、设备安全事故发生率为0，食材验收合格率、餐具消毒合格率、留样合规率均达100%，若发生安全事故，承担全部责任与损失。

第七条 不可抗力与争议解决

1. 因地震、疫情、重大政策调整等不可抗力导致无法履行合同的，双方需在不可抗力发生后24小时内通知对方，协商暂停、延期或终止合同，互不承担违约责任。

2. 争议解决：协商不成的，向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

第八条 其他约定

1. 保密条款：乙方不得泄露甲方工作人员用餐信息、考勤情况及内部管理信息，违者需赔偿甲方因此造成的损失（最低赔偿额 5 万元）。

2. 保险：乙方需为从业人员购买人身意外险。

3. 份数：本合同一式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份，自双方签字盖章之日起生效（试用期自约定之日起算）。

甲方（盖章）：

法定代表人/授权委托人（签字）：

日期：2025年9月18日

乙方（盖章）：

法定代表人/授权委托人（签字）：

日期：2025年9月18日

考核内容	
服务态度	热情周到。就餐人等。
烹饪质量	口味好、有扣分项咸过辣反映
菜品口味	口味中。辣、
卫生管理	个人卫生、区域卫生、环境、分项：圾、
打餐效率	就餐待时分钟。时间
加分项	服务质量多、
合计	

评分单

服务考核评分细则

考核内容	标 准	分 值	得 分	备 注
服务态度	热情服务，耐心周到。扣分项：如与就餐人员发生争吵等。	满意 10 分，基本满意 8 分，一般 6 分，不太满意 4 分，不满意 2 分。		每月累计出现 3 次以上（含 3 次）争吵事件的一次性扣 10 分。
烹饪质量	口味适中、品相良好、营养搭配丰富。扣分项：如口味过咸过辣，大部分人反映口味不好等。	满意 10 分，基本满意 8 分，一般 6 分，不太满意 4 分，不满意 2 分。		
菜品口味	口味适合，咸淡适中。扣分项：如过辣、过咸等。	满意 10 分，基本满意 8 分，一般 6 分，不太满意 4 分，不满意 2 分。		品种宜多样化，根据季节变化做相应调整。
卫生管理	个人卫生、操作区域卫生厨具卫生、环境卫生整洁。扣分项：如地面有垃圾、油污、灰尘等。	满意 10 分，基本满意 8 分，一般 6 分，不太满意 4 分，不满意 2 分。		工作人员应戴餐饮业专用的帽子、口罩，发现未戴一次扣 5 分；操作台卫生不达标，发现一次扣 5 分；菜品清洗卫生不达标，发现一次扣 5 分；餐具不消毒或有污渍，发现一次扣 5 分；不配备餐巾纸等耗材，出现 3 次以上（含 3 次）扣 5 分。
打餐效率	就餐高峰时段，等待时间不超过 10 分钟。扣分项：等待时间过长等。	满意 10 分，基本满意 8 分，一般 6 分，不太满意 4 分，不满意 2 分。		
加分项	服务态度好、菜品质量好、菜谱花样多、不重复等。	加 3-10 分，最高不超过 10 分。		
合计				

评分单位（人）：

菜品考核评分细则

考核内容	标准	分值	得分	备注
采购质量	采购的食材需符合国家食品安全标准，新鲜、无变质、无异味。扣分项：如不是国内一线品牌，有变质现象等。	满意 10 分，基本满意 8 分，一般 6 分，不太满意 4 分，不满意 2 分		食用油应选取有益健康的品类，减少使用大豆油，严禁使用色拉油，发现一次扣 5 分。食材采购必须严格把控进货渠道。发现使用变质肉类等现象，一次扣 5 分。
供应商管理	建立合格供应商名录，优先选择资质齐全、信誉良好的供应商。扣分项：如供应商无证等。	满意 10 分，基本满意 8 分，一般 6 分，不太满意 4 分，不满意 2 分		
库存管理	食材入库前需严格验收，核对数量、质量、生产日期等信息，做好记录。扣分项：如验收记录不完善。	满意 10 分，基本满意 8 分，一般 6 分，不太满意 4 分，不满意 2 分		
票据管理	有采购食材的名称、数量、价格、供应商、采购日期、验收情况等信息，台账完整、准确、可追溯。扣分项：如记录不完整。	满意 10 分，基本满意 8 分，一般 6 分，不太满意 4 分，不满意 2 分		
意见响应	就餐人员临时提出意见。扣分项：如合理建议不采纳等。	满意 10 分，基本满意 8 分，一般 6 分，不太满意 4 分，不满意 2 分		合理建议累计 3 次不采纳整改的，一次性扣 5 分。
加分项	菜品花样多、每周菜谱基本不重复、有创新等。	加 3-10 分，最高不超过 10 分。		
合计				

评分单位（人）：