

甲

方: (公章)



法定代表人: (签字)

授权委托人: (签字)

[Handwritten signature]

乙 方: (公章)



法定代表人: (签字)

授权委托人: (签字)

[Handwritten signature]

联系电话: 13901356085

开户银行: 中国建设银行北京永丰路支行

账号: 11050110071000000276

签订日期:

2018年3月29日

2018年3月29日

乙方有权随时解除合同，甲方应在乙方撤场后一个月内一次性支付所欠服务费用。

11、在厨房区域内因使用火、电、燃气引发的火灾、爆炸等事故，所造成的人员伤亡、财产损失均由乙方承担，并赔偿甲方损失。

12、任何一方若在合同期内无正当理由提前解除合同，应提前一个月书面通知对方，并以合同总金额的 20%作为对对方的赔偿。

13、任何一方终止或解除合同的情况下，乙方必须保持正常的服务，直到新的承包方进场交接完毕为止。合同终止或合同解除开始后到新的承包方进场前，乙方为甲方提供的服务费用按全年合同总价款 $\div 365 \times$ 服务天数计算。

14、乙方应自行解决并承担因其过错或违反合同约定导致的一切纠纷或损失。若第三方因此向甲方主张权利，甲方有权向乙方追偿，乙方赔偿甲方的损失或者甲方向乙方追偿的损失，包括但不限于律师费、诉讼费、仲裁费、差旅费及其他财务费用。

第十条 争议与解决

甲乙双方在履行合同中发生争议，双方友好协商解决；协商不成，可向合同履行地的人民法院提起诉讼。

第十一条 合同的效力及其他

1、本合同自双方授权代表签字盖章后生效。

2、合同的附件为合同不可分割的组成部分，与合同具有同等效力；如二者内容有冲突的，以二者服务标准和要求更全面、更严格者为准。

3、合同未尽事宜或变更本合同，须经甲乙双方友好协商确定。由双方签订补充文件，补充文件作为本合同的附件，是合同不可分割的组成部分，与合同具有同等效力。合同以及附件中未有明确约定的，以乙方投标书承诺的服务为准；如本合同以及附件中的约定与投标书有关内容不一致的，以三者对服务的标准和要求更严格者为准。

4、本合同一式七份，甲方持有五份，乙方持有两份，具有同等效力。

5、合同到期视为终止，但本合同约定乙方须履行延续服务义务的除外。合同终止后，甲乙双方不再合作，双方按谁配置归谁或谁投资归谁的原则清点交接设

服务人员的工资不得低于北京市最低工资标准；为服务人员投保的社会保险险种、金额，不得低于国家及北京市劳动和社会保障部门的强制性要求。

32、乙方应按照国家法律、法规、食品卫生相关的规章及甲方的服务要求，确保食品安全，因乙方管理不善所造成的食品卫生安全事故，应承担全部责任。

第八条 有关原材料采购的特殊规定

1、乙方在采购餐厅原材料时，对于甲方指定的原材料须从甲方指定的定点供应商处采购，并遵守甲方规定的采购方式、采购品种（品牌）、验收程序和结算流程等，具体操作流程和双方的权利、义务以《餐厅原材料采购管理办法》（另行签订）和《餐厅原材料委托采购协议》（另行签订）中的内容为准。

2、餐厅原材料采购的方式分为甲方直接支付货款、餐厅支付货款和自主采购三种方式。其中：

（1）直接支付货款方式是指，由甲方负责考察并确定供货商（厂家），由乙方负责日常订货、验货、收货，供货商负责配送，由甲方与供货商直接结算货款的采购方式。

（2）餐厅支付货款方式是指，由甲方负责考察并指定供货商、指定品牌产品或品种，由乙方负责日常订货、验货、收货，并由乙方与供货商结算货款的采购方式。

（3）自主采购方式是指，由乙方自行从符合食品卫生要求，具备食品生产、加工、流通资质的供应商处采购并结算货款的采购方式。

3、甲方按月与乙方结算餐厅原材料货款（伙食费）。结算时，甲方从餐卡管理系统中记录的当月伙食费总额中扣除甲方直接采购的货款，剩余部分支付乙方。

4、如乙方在原材料采购过程中未遵守上述规定，甲方有权拒绝接受乙方采购的原材料并拒绝结算伙食费，同时按照本合同的约定追究乙方违约责任。

第九条 违约责任

1、任何一方不履行合同内的义务与责任，即视为违约，而造成的损失均由违约一方负责赔偿给守约方。

2、乙方如存在如下任何一种情势，甲方有权就乙方的每一次/项违约情势按

卫生标准和质量引发的中毒事故均由乙方承担全部责任。

17、当甲方就餐员工或甲方宴请人员用餐吃出异物时，乙方负责及时妥善处理，因此给就餐人员造成身体损害的，乙方承担赔偿责任。

18、未经甲方同意，乙方不得擅自停止营业。不得以任何事由影响正常供餐。按甲方要求，乙方需提供节、假日及双休日餐饮服务。

19、未经甲方事先书面同意，乙方不得转包本合同的任何部分，也不得改变甲方提供的设施、设备的用途，不得改变或破坏餐厅的结构，否则损失由乙方承担。

20、乙方应按照食品安全与卫生的相关规定每天对食品实行留样制度，接受甲方对食品安全与卫生的监控和随时接受对其进行的卫生检验。每餐样品保存期为48小时，样品卫生检验费全部由乙方负责。

21、乙方应向甲方提供委派到甲方从事餐饮服务人员的身份证、健康合格证、各类上岗证和资格证，甲方有权保存其复印件。一经发现不符合要求的，甲方有权要求乙方更换人员。

同时，乙方应当保证所提供的服务人员无不良行为，历史清白、无前科，乙方应当提供所有服务人员无犯罪、违法、政治问题等不良记录的证明文件并加盖单位公章。

22、乙方应确保其安排的人员在身体健康、资格、经验和能力方面均适合其工作岗位的要求，符合合同约定或甲方要求；乙方应确保其人员是熟练工，已经过试用期；乙方不得擅自更换主要岗位服务人员，除非事先征得甲方负责人员书面同意。一经发现不符合要求的，甲方有权要求乙方更换人员。

23、乙方应如实统计食品成本、标准菜单、原材料采购单价、数量及质量、入（出）库记录及消耗、库存量、实际投料数量及比例、分发量、餐厅卫生及食品价格等；并每月书面向甲方上报经营运作情况、财务报表及存在的问题和解决计划。

24、乙方应建立健全财务制度，为本项目服务点建立独立账务，应对为甲方服务的工作内容、经费、物品进行入账登记，乙方应妥善保存供货合同、供货渠道来源的证明资料，保留原始单据、凭证，保证记账内容真实，并应积极配合甲方或甲方聘请的审计公司进行审计。乙方供货渠道由总公司负责配送的，乙方应

19、甲方有权查阅乙方内部财务报告。甲方有权对乙方相关经费、收入、支出进行审计或委托审计公司进行审计，包括且不限于乙方总公司、分公司、各部门涉及到对甲方服务相关的一切财务资料。

20、甲方有权依据《餐饮服务质量检查评分标准》（附件二）、《餐饮服务质量季度综合评定表》（附件三）对乙方的服务进行检查测评，测评、评定结果可作为甲方追究乙方违约的依据。

21、甲方有权就乙方员工工资提出指导性意见，对乙方优秀员工可要求乙方公司调整薪酬，涨幅在月工资的百分之十以内，充分调动员工的积极性。

第七条 乙方的权利和义务

1、乙方有权要求甲方按时支付服务管理费。

2、乙方负责餐厅的管理运营，按合同约定为甲方人员提供工作日早餐、中餐、晚餐、值班餐、招待餐，根据甲方要求提供双休日、节假日用餐及相关服务。

3、乙方须按照本合同第九条的规定负责餐厅原材料的采购、运输、贮存、加工制作，负责厨房低值易耗品及清洁用品的补给。

4、乙方应确保机关工作人员自助餐餐费专款专用，实行零利润。甲方对此有监督检查的权力，乙方应甲方要求须提供相应合同、协议、采购凭证和全部财务资料。

5、乙方应在承包期的第一个月和以后的每三个月发出书面征求意见书，乙方应保证就餐人员的满意率应达到85%以上，并针对就餐人员提出的意见进行整改。

6、乙方须确保在合同签订和履行期间，一直是专业餐饮类企业。一旦乙方无法达到要求，甲方有权解除合同，乙方承担一切不利后果并承担违约责任，负责赔偿损失。

7、甲方配置的设备和设施等资产，乙方进驻时应清点并制作清单，经甲乙双方签字确认后交接；乙方应定期向甲方报告物品损耗情况。终止合同后，除自然损耗外，乙方应将上述设备、设施等如数完好交还甲方，因乙方的责任造成甲方设备和设施损坏的，乙方应照价赔偿。

8、乙方应加强对设备、设施及餐具等物品的使用管理，每季度进行盘点，并向甲方报季度损耗表。餐具损耗：玻璃器皿年损耗率不超过30%，瓷器制品年损耗

第五条 服务费用及支付方式

1、乙方提供 45 名工作人员为甲方服务，双方按照年总餐饮服务管理费人民币（大写）壹佰玖拾玖万壹仟伍佰贰拾元整（¥：1991520 元） 的标准核算费用，每季度支付标准为人民币（大写）：肆拾玖万柒仟捌佰捌拾元整（¥：497880 元）；不足一自然月按实际服务天数结算。

2、甲方按季度支付餐饮服务管理费，具体支付时间为每季度末。甲方每次付款前，乙方应提供符合要求的正规发票。

3、每月餐费（伙食费）的结算按照本合同第八条的规定办理。

4、本合同内任何服务项目管理费用有变化时，应由甲乙双方协商并签署补充书面文件确认方可生效。

第六条 甲方的权利和义务

1、甲方应按时支付服务管理费。

2、甲方负责提供厨房、餐厅供乙方使用，保证餐厅内设施、设备齐全，适当维修保养，并保证餐厅内空调、照明及水电气的正常使用。

3、甲方负责提供厨房、餐厅专用设备和设施。上述专用设备和设施主要包括厨房炊事机械、厨具（菜刀、勺子、菜板等）、餐具（碗、盘、餐用托盘等）。

4、甲方负责提供必要的工作条件，办理乙方人员及乙方车辆的出入证件，所发生的费用由乙方自行承担。

5、由于甲方施工、装修、停电、停水等原因可能造成餐饮服务不能按平日正常状态进行时，甲方应提前通知乙方。

6、甲方有权制定和修改就餐人员的就餐标准、就餐方式及餐饮服务质量标准。

7、甲方有权依照国家及北京市食品安全与卫生主管部门的法律规定或实际工作需要随时对乙方进行监督检查，要求乙方整改。检查内容包括但不限于：（1）主副食品的采购、加工、制作等情况；（2）餐厅、厨房、食品库、冷库、灶具、厨具、炊具、餐具、食品和乙方人员的卫生情况；（3）经营场所灭虫、灭鼠、灭蟑等情况；（4）各岗位人员合格的健康证、上岗证、资格证和操作水平；（5）水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、炊具、餐具的使用管理情况；（6）餐厅、厨房

30 元，晚餐 30 元；会议餐餐券 50 元（所有餐卡、餐券均不产生利润）；

物业人员餐厅：早餐 4 元，午餐 7 元，晚餐 6 元；

餐券标准：20 元、30 元、50 元。

以上工作餐伙食费按人数按月结算，具体结算要求详见本合同第八条。此伙食费均为纯食品原料费（含采购过程中产生的税费），不含人工费、运营费、服务费、水、电、气费，乙方采购过程中不产生利润。

2、伙食标准：

（1）早餐不少于 6 种小菜（至少有一种热菜），6 种汤粥，10 种早点，不少于一种水果，每天有豆浆、牛奶和鸡蛋；

（2）中餐不少于 6 个凉菜，6 个热菜，4 种汤粥，6 种主食，每周五制定并公布下一周食谱。

（3）值班餐不少于 4 个凉菜，6 个热菜，4 种汤粥，4 种主食。

（4）机关工作人员餐厅午餐每周食用水产品不少于 2 次。

3、厨师及餐厅服务人员要求：

（1）所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，守规意识，政治上可靠，无违法乱纪，未受过刑事处罚。

（2）所有服务人员应身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

（3）厨师必须持有中级以上厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

（4）厨师长必须是中级以上的等级厨师，并具有较强的协调管理能力。

（5）餐厅服务人员应体貌端正、口齿清楚，懂得礼仪的基本要求，男女不限。

4、人员配置及标准（详见附件五）

5、食品原材料、调料必须按甲方的要求进行采购，严格检验检疫程序，食品制作符合操作规范，确保安全卫生，严防病从口入。

6、菜品种类丰富，营养搭配要合理，菜品调配应注重高、中、低档搭配、荤素搭配、精细搭配、冷热搭配；食品制作要充分体现色、香、味、形的特点；应品种多样，烹饪方式多样，烹制时令菜肴；应根据季节、传统节日等合理膳食搭配；应口味纯正，并照顾就餐人员的口味差异，做到中西结合、地方特色风味结合。