



合同编号：

森林消防救援总队建设项目-驻训基地伙食社会化保障 项目及应急食品采购合同



甲方：北京市应急管理局

地址：北京市通州区运河东大街 57 号院



乙方：北京首钢饮食有限责任公司

地址：北京市石景山区古城首钢四宿舍院内

2022年8月

森林消防救援总队建设项目-驻训基地伙食社会化保障 项目及应急食品采购合同

甲方：北京市应急管理局

法定代表人：张树森

地址：北京市通州区运河东大街 57 号院

乙方：北京首钢饮食有限责任公司

法定代表人：郑迎

地址：北京市石景山区古城首钢四宿舍院内

甲乙双方共同协商，就项目达成以下合同内容：

内容包括：合同书文本及附件、乙方的投标文件及甲方的招标文件，上述文件相互补充，共同构成本合同的组成部分；相应的效力顺序为，首先依照合同书规定的内容执行，不明确、具体的事项按照乙方投标文件中的内容执行，仍不明确的事项按照甲方招标文件中的相应要求确定。

一、服务项目

(一) 项目名称：森林消防救援总队建设项目-驻训基地伙食社会化保障项目及应急食品采购

(二) 项目地点：北京市森林消防综合救援总队驻地

二、服务范围

(一) 乙方认同并遵守食堂餐饮服务项目招标服务需求所提出的具体服务需求。

(二) 乙方在甲方所属的餐厅，除负责供应正常甲方人员每天三餐的供餐服务（早餐、午餐、晚餐），同时负责甲方应急保障用餐等相关服务。

(三) 甲方所提供的服务场地只作为餐厅用途，在本合同有效期内，非经乙方书面申请且经甲方书面同意，乙方不得改变餐厅用途，不得在服务区域内进行与甲方无关

的经营活动或做其他用途。

三、合作模式

(一) 本项目采用乙方为甲方就餐人员提供餐饮服务、代购与配送每日所需的食品原材料工作、按照甲方要求代购与配送甲方所需的应急食品工作的合作服务模式。

(二) 乙方为履行本合同，应派出不少于 16 人的现场工作人员，其中项目经理 1 人具有 3 年及以上餐饮服务相关从业经历，具备较强的职业管理能力；厨师长 1 人具有 5 年以上相关工作经验，掌握十种以上菜系菜肴的制作，熟知成本核算；厨师不少于 4 人且每季度适当轮换、面点不少于 3 人、切配不少于 3 人、洗消不少于 2 人、服务员不少于 2 人。乙方工作人员须服从甲方管理。乙方人员如不能满足甲方要求，则甲方有权要求乙方予以撤换，乙方应在 15 个工作日内重新派出合格的工作人员，未经甲方同意，乙方不得随意更换工作人员。

(三) 乙方应保证与所有乙方人员（含分包给小微企业的）签订劳动合同，或其他合法有效的合同，甲方与乙方人员之间不存在劳务、雇佣或其他任何法律关系，乙方人员在合同期间，如发生意外、工伤等事故，均由乙方承担，与甲方无关。

(四) 服务费用

1、本项目服务费：合同期内服务费总价款为：人民币陆佰伍拾贰万零叁佰伍拾肆元肆角壹分（大写）（小写：652.035441 万元），（含应急食品采购费 27 万元、每月的餐饮服务费为 17.362096 万元）。合同总价中包含劳务费、人工管理费、税费、加班费（含分包给小微企业的 40%）等。

2、甲方按下列时间支付合同价款：

(1) 自合同执行之日起，次月月初按照《餐饮服务质量检查评分标准》（详见附件一）对上月餐饮服务质量进行综合评分，评分结果符合甲方标准，次月月底前支付上月餐饮服务费。（每年年底的 12 月份和次年年初的 1 月、2 月餐饮服务费于次年的财政预算拨付到位后进行支付。）

(2) 预留的 40% 由乙方收到甲方服务费后，直接支付给分包的小微企业。（如涉及）

(3) 乙方应在甲方付款前，向甲方提供符合甲方要求的合法发票及乙方的合法账户信息，并保证该账户合法、有效、可用，按照甲方需求采购消防员应急食品。

(4) 本合同期内，由于客观因素的变化（国家最低工资标准等情况）导致任何服务项目费用需要变化时，应当由双方协商一致，并签署书面补充协议方可变更。

(五) 食品原材料采购

1. 甲方委托乙方代为采购食品原材料，乙方须严格按照甲方确定的餐费标准和就餐人数提供食品原材料采购服务，做好成本核算。

2. 乙方会同甲方按月制定菜单，并根据菜单和用餐人数进行食品原材料采购，确保全年人均就餐标准不低于 50 元/人·天。

3. 甲方按下列规定支付食品原材料采购费用：

(1) 自合同签订之日起，次月月底前支付上月的食品原材料采购费用；（每年年底的 12 月份和次年年初的 1 月、2 月食品原材料采购费于次年的 3 月份后陆续支付。）

(2) 乙方采购食品原材料价格以北京创价市场价格信息网公布的相应产品的同类最好或一级产品的零售价下浮 3%和质量为参考，所购的食品原材料须保证最好或一级产品以上质量。每月食品原材料采购费用经甲乙双方签字确认后方能支付。

(3) 乙方应在甲方付款前，向甲方提供符合甲方要求的合法发票及乙方的合法账户信息，并保证该账户合法、有效、可用。

(4) 本合同期内，由于客观因素的变化（物价指数大幅度变动等情况）导致任何服务项目费用需要变化时，应当由双方协商一致，并签署书面补充协议方可变更。

(六) 应急食品的采购

1. 甲方委托乙方代为采购应急食品，乙方须严格按照甲方确定的标准和实际需要提供应急食品采购服务，并做好成本核算。

2. 按甲方的需求采购应急食品，每年费用 9 万元，三年共计 27 万元。

3. 甲方按下列规定支付应急食品采购费用：

(1) 乙方采购应急食品价格以北京创价市场价格信息网公布的相应产品的同类最好或一级产品的零售价下浮 3%和质量为参考，所购的应急食品须保证最好或一级产品以上质量。应急食品采购费用经甲乙双方签字确认后方能支付。

(2) 乙方应在甲方付款前，向甲方提供符合甲方要求的合法发票及乙方的合法账户信息，并保证该账户合法、有效、可用。

(3) 本合同期内，由于客观因素的变化（物价指数大幅度变动等情况）导致任何服务项目费用需要变化时，应当由双方协商一致，并签署书面补充协议方可变更。

(4) 每年甲方分两次支付当年的应急食品采购费用。（详见下表，下表为1年应急食品采购清单）

序号	名称	规格	数量	单价（元）	合价（元）	备注
1	自热米饭	230g/桶	1200	8.8	10560	
2	火腿肠	65g/个	1800	2.8	5040	
3	巧克力	75g/个	1800	15	27000	
4	水果罐头（非玻璃瓶装）	425g/罐	1800	7	12600	
5	午餐肉罐头	340g/罐	1200	14	16800	
6	鱼罐头	184g/罐	1200	15	18000	
合计金额：大写人民币玖万元整， 小写¥9万元						

四、监管与验收

(一) 甲方每季度对餐饮服务质量检查评分情况组织季度验收（详见附件二），不符合甲方标准责令乙方整改并约谈乙方主要负责人。

(二) 北京市应急管理局根据项目特点和管理要求，对本项目进行最终验收。

(三) 为保证乙方合同履行的过程符合合同约定，甲方有权随时对乙方工作情况进行抽查和了解，甲方在抽查中所发现的乙方工作中存在的问题，乙方应按甲方要求及时予以改正。

(四) 验收将以甲方确认的项目实施方案、《餐饮服务质量检查评分标准》、《餐饮服务质量季度综合评定表》以及国家相关规范为标准, 针对食品原材料采购、前厅、后厨、库房、设备设施使用、各环节卫生、安全管理、人员配备与管理、节能减排、各类工作计划、制度、方案预案的履约情况, 按甲方规定的时间和方式进行验收。

(五) 甲方对乙方工作进行质量检查评分, 双方认可该评审结果为验收结果。质量检查评分结果经双方代表签字确认后, 作为项目工作成果验收合格的依据。

五、甲方权利义务

(一) 甲方应按时支付餐饮服务费、食品原材料采购费和应急食品采购费。

(二) 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, 餐厅内空调、照明及水、电、燃气都能正常使用。

(三) 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), 甲方不提供餐具和低质易耗品。

(四) 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。

(五) 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。

(六) 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, 并对食品原材料的采购管理及消耗情况进行定期审核、不定期抽查。

(七) 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、食品原材料的采购、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、各岗位人员的健康证、疫情期间身体健康证明、上岗证、资格证、和操作水平; 5、库房、水、电、燃气、炊事机械、灶具、厨具、炊具、餐具的使用管理情况; 6、餐厅、厨房的消防安全情况; 7、餐饮人员在岗在位情况。8、应急食品的采购及质量问题。

(八) 甲方有权随时委派代表在非就餐高峰期对餐厅进行检查, 检查的项目包括食品安全、菜单执行情况、食品原材料数量及质量, 并对乙方的餐食供应质量进行考核、

测评、具体事项和办法由甲方规定。

(九) 甲方有权定期或不定期召开有关食堂管理工作会议(伙食管理委员会会议),并要求乙方现场管理人员或主要负责人员参加,有权要求乙方对查出的问题限期改正,更换不合格的餐饮服务人员。

(十) 甲方有权依本合同条款及附件根据实际情况随时提出口头或书面的具体服务要求,有权根据实际需要调整和改进本合同规定的服务要求,并有权要求乙方按照甲方要求制定工作细则并落实到位。乙方应予配合,并满足甲方合理的要求,符合甲方要求的餐饮服务标准。

(十一) 甲方经检查发现乙方工作未遵守合同规定或法律规定的,甲方有权要求乙方限期整改,多次整改(超过三次及以上为多次)后仍未达到要求的,将视为乙方违约。

(十二) 甲方有权随时安排进行满意度调查,调查对象、调查方式、统计方法由甲方自行决定;如满意率不足80%(不含80%)的,甲方有权要求乙方限期整改,多次整改(超过三次及以上为多次)后仍未达到要求的,将视为乙方违约。

(十三) 经甲方多次(超过三次及以上为多次)通知乙方整改,乙方仍未达到有关要求的情况下,甲方有权解除合同,并要求乙方承担违约责任,负责赔偿损失。

(十四) 甲方发现乙方有关服务工作存在问题的,甲方有权随时进行书面记录,并有权要求乙方现场人员签字确认。

(十五) 甲方有权要求查看并复制乙方与其餐饮服务人员签订的劳动合同、上岗证、健康证、疫情期间身体健康证明、资格证等,以及乙方人员个人简历。一经发现不符合要求的,甲方有权要求乙方更换人员。

(十六) 甲方应协助乙方共同做好杜绝食品浪费工作。

(十七) 甲方有权随时检查乙方的节能情况,对水、电、气由于管理不善造成的浪费,甲方有权每次向乙方收取每月餐饮服务费的0.5%作为违约金,并限期整改。

(十八) 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。

(十九) 甲方有权依据《餐饮服务质量检查评分标准》(见附件一)、《餐饮服务质量季度综合评定表》(见附件二)以及就餐标准执行情况对乙方的服务进行检查测

评，测评、评定结果可作为甲方向乙方支付管理费的依据。

六、乙方权利义务

(一) 乙方有权要求甲方按时支付餐饮服务费、食品原材料采购费和应急食品采购费。

(二) 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、应急保障加餐，根据甲方要求提供双休日、节假日用餐及执行各类任务用餐配送等相关服务。乙方应会同甲方按月度制定菜单，通过正规稳定的渠道采购食品原材料，严格执行索证、索票制度。乙方应会同甲方做好食品原材料出入库管理工作。

(三) 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 80%以上，并针对就餐人员提出的意见进行整改。

(四) 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。

(五) 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进行交流；乙方应定期向甲方报告物品损耗情况。在乙方经营期间，乙方应负责厨房设施、设备、厨具等日常养护工作，妥善使用各种厨房设施、设备、厨具，不得故意毁损破坏。餐厅的基础设施和机械设备的维修费、维护保养费，由甲方负责。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，因乙方过错造成甲方设备和设施损坏的，乙方应照价赔偿。

(六) 乙方保证向甲方提供高水平的专业服务，保证本合同涉及范围的安全、消防、食品及环境卫生符合国家有关规定及标准，并承担因乙方违法违规行为而导致的相关责任。

(七) 乙方应确保按照投标承诺的工作流程、操作流程和管理流程提供服务工作。

(八) 乙方在满足甲方人员用餐要求的基础上，未经甲方许可，不得在甲方未批准的范围内另行开展经营服务。

(九) 乙方在服务合同期内，应制定相应的节能措施，确保节水、节电、节气等各

项节能措施的落实。若因乙方未尽此义务，给甲方造成经济损失，而损失额度超过违约金的，则乙方还应赔偿甲方超出部分的经济损失。

(十) 乙方应对甲方的要求和建议作出令甲方满意的响应。对于甲方提出的建议和投诉，一般问题保证 12 小时内解决，对于较复杂问题在 24 小时内解决。

(十一) 乙方运货（包括垃圾）应按甲方指定的通道或电梯运送，并保证在运输过程中保持地面清洁。

(十二) 乙方负责提供各种生活用品的采购工作，包括餐具、低值易耗、物料、一次性餐具、卫生用具、蝇虫灭杀设备、疫情防控期间消毒物资、餐饮服务人员服装等。

(十三) 乙方负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，一切由乙方原因导致的食物及用具不符合卫生标准和质量引发的中毒事故均由乙方承担责任。

(十四) 当甲方就餐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。

(十五) 乙方需提供工作日、节假日及双休日餐饮服务。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。

(十六) 乙方应将本合同中不少于服务费总价 40% 的非核心业务分包给中小微企业，并做好对分包企业的管理。乙方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。

(十七) 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、以及按照疫情防控要求的相关证明。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。

(十八) 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；未经甲方同意，乙方不得擅自更换各岗位服务人员。一经发现不符合要求的，应当按照甲方要求更换人员。

(十九) 乙方或乙方员工不得虚报账目、私自冒领财物、私自冒领食品原材料，一经发现上述行为，甲方有权要求乙方双倍赔偿，并有权解除合同，并要求乙方支付全年餐饮服务费的 20% 的违约金。

(二十) 乙方应负责烟道的日常维护, 定期进行检查, 发现烟道需要清洗时, 乙方需及时向甲方书面汇报。因乙方怠于履行此义务造成烟道事故或引发火灾, 由乙方承担责任。

(二十一) 乙方应当承诺所提供的服务人员人数不得低于 16 人, 不得出现空岗情况。甲方在合同履行期间将不定期对乙方进行检查, 一旦发现存在上述情况的, 甲方有权按照全年餐饮服务费的 5%—12.5% 要求乙方支付违约金; 空缺人数达到 2 人及以上, 或 3 次出现缺勤情况的, 甲方有权解除合同, 并要求乙方支付合同总金额 20% 的赔偿金。

(二十二) 乙方应承诺遵守国家及北京市有关最低工资标准和社会保险方面的规定, 餐饮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。

七、安全责任

(一) 乙方应加强对员工的岗前安全培训, 并与员工签订安全责任书, 做到每个员工会正确使用灭火器材, 做到人人会报警并及时扑救初起火灾。

(二) 食品安全应从源头抓起, 乙方应确保采购合格的食品, 做到不使用霉变、腐烂食物加工餐食。

(三) 乙方应当保证所提供的服务人员无不良行为, 无犯罪前科, 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。

(四) 乙方负责厨房区域内用火、电、燃气安全及厨房周围的消防安全。在厨房区域内因乙方过错使用火、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。

(五) 乙方应加强非开饭时间的食堂管理, 严禁无关人员进入食堂, 杜绝非食堂服务人员进入餐食加工区域, 防止投毒事情的发生。

(六) 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督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。

(七) 乙方负责对所属员工的管理和安全生产教育。保证其人员遵守有关餐饮服务

的各项法律规定，遵守甲方各项规章制度及管理规定。在承包服务合同期内如发生乙方人员内部纠纷或者其他乙方原因导致其人员伤亡或致残等人身损害事故、甲方设施、设备、人员的损害、伤害以及第三方人身财产损害的，由乙方负责处理，并且由乙方承担相应的赔偿责任。

（八）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，应承担相应责任。

八、违约责任

（一）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。

（二）乙方如存在如下任何一种情势，甲方有权就乙方的每一次/项违约情势按全年餐饮服务费的1%-5%作为违约金。1、乙方提供的服务未达到本合同约定的卫生标准；2、经甲方检查、考核或卫生检查、乙方的服务未达到本合同约定的；3、经满意度调查，未达到80%标准的。4、违反本合同约定的其他事项。对于出现上述情形，乙方应立即纠正或改进，如因此影响员工就餐，乙方应承担赔偿责任，给甲方造成经济损失，而损失额度超过违约金的，则乙方还应赔偿甲方超出部分的经济损失。

（三）甲方对乙方服务不满意并经多次书面要求（超过三次及以上为多次）乙方改进仍未能达到甲方要求的，甲方有权解除合同，并要求乙方按照合同总金额的20%要求乙方支付违约金。

（四）因乙方人员原因给甲方或基地造成任何损失的，由于乙方管理不善或其人员工作程序不当等原因，造成甲方财产丢失或损坏，或造成甲方人员的意外伤害等，乙方应承担相应责任并进行相应赔偿。

（五）未经甲方同意，乙方擅自改变本合同经营场地的用途，甲方有权解除合同，乙方应支付全年餐饮服务费的5%作为违约金，如有进一步损失的，乙方应负责赔偿。

（六）甲方未按合同约定期限支付乙方餐饮服务费和食品原材料采购费，每逾期一日应向乙方承担未付金额千分之三作为逾期付款违约金，逾期超过30日的并且经乙方书面催告后仍未支付的，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。乙方未提供合法发票及有效账户信息的除外。

(七) 甲乙双方不得随意解除本合同，因解除合同给对方造成损失的，除不可归责于该当事人的事由外，应当赔偿守约方的全部损失。如乙方有合理理由需要解除合同，必须提前【30】日以书面形式通知甲方，并支付已产生的本合同总价【20】%的违约金。

(八) 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。

(九) 任何一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。若第三方因此向守约方主张权利，守约方有权向违约方追偿，违约方赔偿守约方的损失，包括但不限于律师费、诉讼费、仲裁费、差旅费及其他相关费用。

九、合同的解除

(一) 甲方解除合同

如乙方存在下述任一情况，甲方有权向乙方发出书面通知，解除本合同，并要求按本合同约定支付违约金，赔偿甲方损失：

1. 乙方未能在本合同约定或甲方另行指定的期限内完成合同约定的义务；
2. 由于乙方的过错给甲方造成了较大的损失或给甲方的声誉带来了严重的负面影响；
3. 乙方提供的服务存在严重的问题，验收不合格超过三及以上次的，或乙方承担违约责任超过三次及以上的；
4. 乙方在本项目中提供的服务存在弄虚作假；
5. 因乙方违反国家法律、法规的有关规定，被依法取消相关资质或资格；
6. 本合同另有约定解除条件的情形；
7. 如乙方在本合同的招投标或执行过程中有腐败或欺诈行为。为本合同之目的，腐败和欺诈行为定义如下述：

1) “腐败行为”指为取得本合同之目的或有利的合同执行条件之目的，乙方在合同竞标过程或合同执行过程中向甲方人员提供、给予、接受或索取任何有价值物品的行为；

2) “欺诈行为”指乙方为了影响采购过程或合同执行过程而谎报事实，损害甲方利益的行为。

8. 甲方因特殊情况或其他合法正当原因要求乙方停止本合同约定的服务，应提前【10】日书面通知乙方，乙方在收到甲方该书面通知后应立即停止提供服务，甲方不承担违约责任。甲方依本合同约定发出了书面通知但乙方仍然继续提供服务的，后续有关费用由乙方承担。

(二) 乙方解除合同

如甲方未能按本合同约定期限向乙方支付合同款项，并经乙方催告后在合理期限内仍未支付，乙方有权以书面通知解除本合同。

十、不可抗力

(一) 在本合同履行期间，如甲乙任何一方因战争（不论是否宣战）、动乱、或地震、飓风、洪灾、台风、火山爆发、暴风雨、严重的火灾、政府行为、公共卫生政策或该方不能合理预见、不能避免并不能克服的任何其他不可抗力事件，致使该方不能全部或部分履行其合同义务或迟延履行合同义务，免除该方的违约责任。

(二) 受不可抗力事件影响的一方应在尽可能短的时间内用传真或电子邮件通知另一方，说明事件发生的详情和对合同履行的影响程度；并在其后 14 日内以快递信函将有关当局出具的证明文件提交另一方确认。

(三) 受不可抗力影响的一方应尽量设法缩小不可抗力事件对合同履行的影响，迟延履行合同义务的期限应与受不可抗力事件影响的期间相当。

(四) 一旦不可抗力情况停止或由其产生的后果已经消除，受影响的一方应立即恢复合同义务的履行，同时用传真或电子邮件通知另一方，并用快递寄出确认函。

(五) 如不可抗力事件的影响持续超过 60 天，则双方应尽快通过友好协商解决本合同进一步的执行问题。

十一、合同纠纷处理本合同执行过程中发生纠纷，应首先由甲乙双方协商处理。如协商不能解决争议，则任何一方有权将争议提请甲方所在地有管辖权的人民法院诉讼解决。

十二、合同生效及合同期限本合同的有效期限为 3 年，自 2022 年 9 月 1 日至 2025

年8月31日。本合同自甲、乙双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章之日起生效。合同期满本合同自然终止。

十三、合同份数本合同一式陆份，中文书写，甲方执贰份、乙方执贰份，采购代理机构及监管机构执贰份，具有同等法律效力。

地址：北京市通州区运河东大街57号

法定代表人：张树森

授权代表：

电话：

开户银行：

账号：

时间：2022.8.30



地址：北京市石景山区古城首钢四宿舍院内

法定代表人：郑迎

授权代表：

电话：010-8829.3945

开户银行：华夏银行北京石景山支行

账号：62060181990005493

时间：2022.8.30



餐饮服务质量检查评分标准

检查日期： 年 月 日

检查项目	检查标准	评分细则	扣分	问题描述	备注
1. 库管岗与财务岗的设置与管理标准 (5分)	(1) 库管岗与财务岗分开设置，专人负责，同一人不能身兼两职。	现场检查，库管岗与财务岗未分开扣1分；			
	(2) 各环节必须做到账账、账物相符。	现场检查材料数量、出入库情况、单价、数量、总金额等环节出现账账、账物不符的，每处扣1分。			
(一) 食品原材料采购使用管理标准 (10分)	(1) 材料购进与支出登记及时准确，各类出入库单据齐全完整，账务、账账相符。	现场检查各账目登记，购进、支出未分别登记进账，每项扣1分；无出入库单据扣1分；单据记录与实际不符扣1分；记录不详细，每处扣0.5分。			
	2. 帐务管理标准 (5分)	(2) 存货出库方法明确，各类出入库单据无更改、涂抹、造假行为。	现场检查各账目登记，存货出库方法不明确扣1分；私自涂改出入库单据扣2分；		

				(3) 各类采购材料入库及时, 原材料进货台帐记录详细, 月末未付款挂账及时。				现场检查各账目登记, 采购材料未及时入库, 进货台帐记录不全的每类扣 1 分; 月末未付款的未挂账, 每笔扣 1 分。	
				(1) 坚守岗位、文明服务, 服务流程规范, 无擅自离岗行为, 无与客人争吵、动手行为。				现场检查, 不符合标准每人每处扣 1 分。	
				1. 服务标准 (5 分)				(2) 餐桌各调料器具卫生洁净、摆放整齐, 各调味品补充及时, 无过期、变质调味品。	
								(3) 监督职能履行严格, 无代刷卡行为。	
(二) 前厅 标准 (10 分)								现场检查不符合标准每卡扣 1 分。	
				2. 洗消管理标准 (5 分)				(1) 各类盛具、用具、餐具清洗消毒及时, 程序规范, 位置摆放合理。紫外线消毒灯按规定配备灯罩。布菲炉每餐换水。	
								现场检查, 不符合标准每处扣 1 分。消毒记录不全扣 1 分。	

(三)后厨 管理标准 (30分)	1.原材料采购 标准(5分)	(2)使用前无残渣、无污渍、无水迹。各抹布、食品盖被、盖布清洗、消毒和存放程序规范,洗手池备洗手液,符合相关标准。	现场检查,不符合标准每处扣1分。			
		(3)各类清洁用具(墩布、扫把等)用后清洗及时,干净整洁无异味,位置摆放合理。	现场检查,不符合标准每处扣1分。			
		(1)各类原材料采购符合甲乙双方相关规定,各供应商相关资质齐全完整,符合要求。	现场检查各供应商资质,不符合规定或是材料不全的,每项扣1分。			
		(2)各原材料筛选严格,卫生、质量等符合相关标准。	现场检查各原材料,散装食材没有标识不能说明货源及保质期限的,每处扣1分;出现腐烂变质生虫等明显质量问题,每处扣2分。			

	<p>(1) 切配间各类物品摆放整齐有序，菜墩、砧板与菜刀等用具使用生熟、荤素分开、水池使用分类分开，生、熟、半成品存放容器区分明显，各分类标识齐全。</p>	<p>现场检查，不符合标准每处扣1分。</p>	
	<p>(2) 原料泡发符合规范要求；待用蔬菜、即食水果、肉类、蛋类清洗洁净、程序规范，存放符合卫生要求。</p>	<p>现场检查，不符合标准每处扣1分。</p>	
<p>2. 切配管理标准(5分)</p>	<p>(3) 各类冷冻原材料按需使用，解冻方法正确，严禁反复解冻。</p>	<p>现场检查，不符合标准每处扣1分。</p>	
	<p>(4) 食品处理区地面、墙面、操作台、水池、盛具等卫生洁净、无积水、无污渍、无杂物。</p>	<p>现场检查，不符合标准每处扣1分。</p>	
	<p>(5) 垃圾桶定位放置，外部保持清洁并密封；切配过程中下脚料、废弃料清理及时，符合相关卫生标准。</p>	<p>现场检查，不符合标准每处扣1分。</p>	
	<p>(6) 各环节无浪费行为。</p>	<p>现场检查，发现浪费现象每处扣0.5分。</p>	

		<p>(1) 各种馅类现用现拌、存放洁净卫生，无隔夜存放。每锅菜都要记录出锅温度，记录详细。</p>	<p>现场检查，不符合标准每处扣 1 分。</p>	
		<p>(2) 菜刀、菜板(墩)、盛放容器等各类加工与使用器具做到“生熟分开”。</p>	<p>现场检查，不符合标准每处扣 1 分。</p>	
		<p>(3) 热菜烹制操作规范，油、盐等附、配料添加适量，不随意使用食品添加剂及不符合卫生健康标准的附、配料。</p>	<p>现场检查，不符合标准每处扣 1 分。</p>	
		<p>(4) 各类食品加工制作程序规范，成品无夹生、无异味、无异物、无糊锅。</p>	<p>现场检查，不符合标准每处扣 1 分。</p>	
<p>3. 烹制加工标准 (5 分)</p>		<p>(1) 各类面点、主食等加工制作程序规范，成品无夹生、无异味、无异物、无糊锅。</p>		
<p>4. 风味小吃(明档)及面点间管理标准 (4 分)</p>		<p>(2) 各类汤粥等加工制作程序规范，成品无异味、无异物、无糊锅，符合相关标准。</p>		

5. 凉菜间管理标准 (4分)	凉菜专间使用, 管理遵循“五专两不进”原则。(五专: 专人、专室、专用具、专消毒、专冷藏; 两不进: 非本室人员不进、非半成品不进)	现场检查, 不符合标准每处扣1分。		
6. 冰箱、冰柜及冷库使用与管理标准 (4分)	<p>(1) 冰箱、冰柜内物品按照生、熟、荤、素、水产分开分类存放, 内部无血水、无异味、无残渣、无油污; 存放物品无堆积、无积压, 不超过容积的 2/3; 各类物品标识明显准确, 字迹清晰。</p> <p>(2) 带包装原料和冷冻制品 (除真空现场检查, 不符合标准每处扣1分。包装和速冻小包装外) 去除纸箱、有色塑料袋等外包装存放。食品冷藏不超过 24 小时, 冷冻不超过 7 天, 定型包装食品按包装说明在规定保质期内储存。</p> <p>(3) 冰箱、冷藏柜、冷冻库存放物品</p>			

	<p>规范合理，遵循“先进先出”的原则。</p> <p>(4) 定期对冰箱、冰柜、冷库运行情况进行检查及除霜作业，内壁积霜不超过 5 毫米；除霜作业程序规范。</p>				
<p>7. 剩余饭菜及留样管理标准 (3 分)</p>	<p>剩余饭菜存放及留样 (100 克以上，开餐后记录 48 小时) 符合规范标准及卫生要求。</p>	<p>现场检查，不符合标准每处扣 1 分。</p>			
<p>(四) 库房管理标准 (5 分)</p>	<p>1. 库房内物品标识及相关内容齐全且与实物相符；各类食品、原材料及添加剂、清洁用具、化学用品合理存放，存放区域有明显标志。</p> <p>2. 各库房门窗、墙壁、地面、货架、盛具干净整洁。</p> <p>3. 各原材料、调料、辅料存放洁净卫生；采购、存放等各环节规范；无“三无”、过期、变质、假冒伪劣，各项指标符合食品卫生要求。</p>	<p>现场检查，不符合标准每处扣 1 分。</p>			

		<p>4. 定型包装原材料、调料、辅料必须有中文标识和中文说明。</p> <p>5. 原材料入库、检验和称量程序规范，相关责任人现场点验、签字确认及时完整。</p> <p>6. 库房内设地苔子，挡鼠板，货物存放距墙 10 公分，屋内设温、湿度计。</p>	
		<p>按厂家要求正确使用与操作各设备设施，无违规使用行为。</p>	<p>(五) 设备设施使用管理 标准 (5 分)</p>
		<p>(1) 工作人员着装干净整洁，衣物无油垢、无污物、纽扣无脱落，并统一佩戴工牌。</p> <p>(2) 男员工不留长发、胡须、大鬓角。女员工发不外露，长发盘头。指甲清洁，不得超过指甲肚，不得涂抹指甲油等化妆品，不得佩戴首饰。</p>	<p>(六) 各 环节卫生 标准 (10 分)</p> <p>1. 个人卫生标准 (3 分)</p>
		<p>现场检查，不符合标准每处扣 1 分。</p>	
		<p>现场检查，不符合标准每处扣 1 分。</p>	

<p>2. 前厅卫生标准 (3分)</p>	<p>(1) 地面清洁无油迹、无污迹、无水迹。 (2) 卡机洁净无污渍。 (3) 分餐台、餐桌椅、布菲台、餐车等洁净明亮无污渍、无油垢、无残渣。 (4) 无使用未经消毒的餐具行为。</p>	<p>现场检查，不符合标准每处扣1分。</p>		
<p>3. 后厨卫生标准 (4分)</p>	<p>(1) 各类设备设施、盛器具等洁净卫生；各加工制作、出餐等环节程序规范，符合相关卫生标准。 (2) 菜墩、砧板与菜刀等用具使用后清洗及时、干燥洁净无霉变，存放符合相关卫生标准。 (3) 各操作间地面清洁无油迹、无污迹、无水迹(积水)；各下水道畅通，道口清洁 无残渣、无异味。</p>	<p>现场检查，不符合标准每处扣1分。</p>		

<p>(七)安全管理标准 (10分)</p>	<p>1. 水、电、气及设备设施使用安全(5分)</p>	<p>(4)各操作间水池分类、分开使用,符合操作流程及相关卫生标准。</p> <p>(1) 水电气使用符合安全操作规程,跑水、渗水、漏电、漏气等采取措施及时得当。</p> <p>(2)设备设施使用流程及操作方法规范,无违规操作行为。</p>	<p>现场检查,不符合标准每处扣1分。</p>			
----------------------------	------------------------------	--	-------------------------	--	--	--

3. 人员管理 (2分)	<p>(1) 住宿人员提供身份证件原件, 复印</p> <p>后到监管科进行登记备案, 住宿期间(包括八小时以外) 遵章守纪, 不做不参与任何违法乱纪之事。住宿人员不得私自占用甲方配备电话从事与工作不符事宜。</p>	<p>现场检查, 未到监管科备案的, 每人扣0.2分。</p>		
	<p>(2) 指定专人负责员工宿舍管理。各宿舍整体环境整洁, 地面洁净无污渍; 个人床铺、被褥、床单等洁净; 个人物品摆放整齐; 定期通风, 确保室内空气清新无异味。</p>	<p>现场检查, 宿舍无管理责任的扣1分。宿舍内杂乱不整扣0.5分, 物品摆放不到位每处扣0.1分; 床铺不整每个扣0.1分; 床单被褥不洁每个扣0.1分。</p>		

(九) 节能减排 (5分)	节能减排方案 岗位责任制。 (2分)	实施方案及岗位责任制及时, 内容齐全、完整, 符合岗位职责要求; 节能目标、计划、组织领导、各级人员职责及水、电、燃气等分项内容齐全完整, 不丢项、不落项; 节水、节电、节气等各环节、各岗位指定专人负责。	现场检查, 无方案扣 2 分; 无岗位责任制的目标、计划、组织领导、各级人员职责扣 2 分。节能方案不符合本办公区实际扣 0.5 分; 节水、节电、节气内容不全, 缺一项扣 1 分。			
	节能方案的落实。(3分)	(1) 办公室及宿舍内无大功率违规电器; 无乱接水电; 合理调整开启空调或照明设备, 宿舍或工作区做到人走灯灭。 (2) 在落实茶杯等用具洗消时无大量冲 洗等行为。	现场检查, 宿舍或办公室未按规定开关空调、照明灯每处扣 0.5 分。擅自安装和使用大功率电器, 每件扣 1 分; 洗消茶杯等用具时, 发现大量冲 洗行为, 每次扣 1 分。			
(十) 各类工作计划、制度、方案预案、岗位职责等制定 (10 分)		各类工作计划、制度、方案预案、岗位职责等制定及时、内容完整。	现场检查各项计划、制度、方案、预案、岗位职责等, 缺一项扣 1 分。			

<p>单项成绩不及格项目</p>	<p>1. 所属人员工作、值班期间（包括留宿人员八小时以外时间）不遵纪守法、触犯国家法律法规、违反甲乙双方相关管理制度和规定，出现赌博、酗酒、打架斗殴等违法违纪行为。2. 采购过期、变质、假冒伪劣及其他有碍食品卫生的原材料、调料、辅料或“三无”产品。3. 伙食费挪作他用。4. 造假单据。5. 违反餐卡餐券使用管理规定扣10分以上。6. 不按即食加工要求制作，造成食物中毒或引起不良影响。7. 使用过期变质食品引起食物中毒或不良影响。8. 私自占用值班电话从事与工作不符事宜三次以上。9. 私拉电线、由于电源外漏、漏水漏电等安全隐患而纠正不及时造成损失或引起责任事故的；10. 私自动用消防等设备的。11. 无节能减排工作方案及岗位责任制的。12. 由于工作失误导致甲方财务资产损失的其他行为。</p>	
<p>总分</p>	<p>综合评定</p>	<p>优秀口 合格口 基本合格口 不合格口</p>
<p>乙方专业主管确认签字</p>	<p>甲方专业主管确认签字</p>	

附件二:

餐饮服务质量季度综合评定表

年第 季度

餐饮公司名称	每月评定结果				综合评定 分
	月 分	月 分	月 分	月 分	
服务合同期限 年 月 日— 年 月 日	优 秀 口	优 秀 口	优 秀 口	优 秀 口	优 秀 口 合 格 口 基 本 合 格 口 不 合 格 口
	合 格 口	合 格 口	合 格 口	合 格 口	
乙方意见	基 本 合 格 口	基 本 合 格 口	基 本 合 格 口	基 本 合 格 口	项 目 经 理 签 字
	不 合 格 口	不 合 格 口	不 合 格 口	不 合 格 口	
甲方意见	前厅领班签字	厨师长签字			主 管 领 导 签 字
	专业主管签字	监管领导签字			
备注					

