

水务综合保障-食堂餐饮社会化服务
服务合同

项目编号: 11000024210200085685-XM001

合同编号: _____

甲 方: 北京水利水电学校

乙 方: 北京东韦置业有限公司

签署日期: 2024.6.27



甲方：北京水利水电学校

地址：北京市朝阳区定福庄东里1号 邮政编码：100024

法定代表人：刘金书

乙方：北京东韦置业有限公司

地址：北京市昌平区沙河镇西沙屯8-43号3层322 邮政编码：102206

法定代表人：赵国栋

甲方依据水务综合保障-食堂餐饮社会化服务（以下简称本项目）的招标文件和中标结果，根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》及有关餐饮行业的各项法律法规、招标文件的规定以及乙方投标文件的承诺，甲乙双方经平等协商一致签署本协议如下：

(一)协议的组成部分

组成合同的各项文件应互相解释，互为说明。解释合同文件的优先顺序如下：

1. 本合同
2. 招标文件(含招标文件补充通知)
3. 投标文件(含澄清文件)
4. 中标通知书

(二)对乙方的服务要求

1、项目概述：

本次招标内容为负责管理北京水利水电学校食堂，及按照甲方规定的时间、数量、质量标准制作餐食，保证供应等内容。

2、用餐人数：约1200人

3、用餐形式：自助餐、点餐模式和简餐。主食菜品供应不限量，包括早餐、中餐、晚餐、夜宵餐4个餐段。（值班餐、加班餐等甲方可根据实际需求而定，值班餐、加班餐等无论就餐人数多少，均须在食堂现场制作，不允许外送。）

4、餐饮服务内容

(1) 食堂基本情况及功能

1)食堂服务时间：

餐厅名称	位置	早餐	午餐	晚餐	夜宵餐
学生餐厅	食堂一层	06:50-07:40	11:30-12:30	17:00-18:00	20:00-21:00
	食堂二层	06:50-07:40	11:30-12:30	17:00-18:00	20:00-21:00
职工餐厅	食堂二层	07:10-07:50	11:30-12:30	17:00-18:00	-

注：上述时间为基本用餐时间，时间调整以满足学校教学秩序为准。

2) 食堂服务运行模式：

食堂为北京水利水电学校学生及职工餐厅，主要为本校师生提供就餐劳务服务，负责学生餐食材采购、验收、加工类服务保障项目。

3) 食堂现有加工设备、设施可无偿提供给乙方使用，具体情况见附件。在完成本次食堂服务项目中需要使用。但目前食堂中不具备的设备，由乙方负责补充添置，甲方不再为食堂增添新设备。

(2) 提供服务的内容及要求

1) 服务人员要求

需求服务人数不少于 24 人（年龄 55 岁以下），其中：

厨师兼项目负责人 1 人：具有 5 年以上的食堂管理经验。

厨师兼厨师长 1 名：具有厨师资格证书，2 年以上的工作经验。

炒菜厨师 6 人：具有 2 年以上的工作经验，具备厨师资格。

切配 6 人：具有 2 年以上的工作经验，具备厨师资格。

主食 8 人：具有 2 年以上的工作经验，具备厨师资格。

保洁洗碗等辅助人员 2 人。

2) 乙方拟派本项目服务人员须具有有效的北京市餐饮服务健康证明。

(3) 餐饮服务人员的工作时间要求

服务人员的工作时间按照甲方与乙方约定的时间工作。（注：由于甲方工作性质决定，节假日无休。）

(4) 餐饮服务总体要求

乙方提供的服务，均应符合国家、北京市的行业标准及相关规范。

1) 乙方负责依据《食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》和学校相关管理办法制定开餐方案，每周提供带量带价菜单，完成在校约 1200 师生开餐任务，确保食品安全与膳食营养、保证供需平衡，避免食品浪费。

2) 根据甲方需求，按照相关标准满足临时工作餐（盒饭）、节假日保障餐、学生夜宵等用餐需求，

3) 乙方根据开餐方案所需的食材，完成学生餐食材的定点采购、验收和贮存，确保价格合理，质量可靠、不盈利。每周对主要商品原材料采购价格进行公示，接受甲方对采购物资质量的监督。

4) 为方便师生使用习惯，维持食堂现有售饭系统继续使用期间，乙方使用学校现有收款设备完成售饭及饭卡充值工作。

5) 乙方应依规合理、爱护使用甲方提供的现有设备设施，并定期进行常规性养护。遇设备故障，乙方应及时维修，如乙方无法完成修缮的情况，及时向甲方业务部门反馈，经甲方审批后可以配合完成食堂设备设施的修缮，并根据相关定额标准或参照报价审定依据以实际发生费用完成结算。安排专人定期巡检设备设施、确保水电暖使用安全。

6) 完成上级领导交办的其他保障工作。相关费用在投标报价中综合考虑。

7) 所有服务人员与乙方签订劳动合同，工作期间产生的工伤、劳动纠纷等一切问题由乙方负责解决，与甲方无关。

8) 如遇乙方服务人员离职，乙方必须在员工离职前两天之内安排人员接替其岗位：

9) 所有服务人员必须服从甲方食堂管理部门的管理，服从甲方内部秩序管理规定：

10) 入场时点交设备、物品，并记录，双方签字。退场时验收，点交，非合理损耗，应由乙方赔偿。不足的设备、物品应由乙方负责补充提供，退场时乙方提供的设备、物品可自行带走。

11) 乙方提供的厨师，应具有厨师资格证书和丰富的家常菜制作经验等条件，选派政治可靠，责任心强，业务熟练，身体健康，年龄在50岁以下（具有有效的北京市卫生系统的健康证明）的人员，满足食堂餐饮服务要求；甲方有权要求乙方随时更换不合适人员，以达到就餐者的需求及菜肴品种多样化，保证供餐服务水平。

12) 乙方应承诺，服务标准不低于现食堂服务标准，不发生任何食品安全责任事故。

13) 乙方应对各类工作人员进行严格的岗前培训，包括：法律法规、业务能力、安全保密、组织纪律、文明礼仪等内容的培训，经考试合格后方可上岗。

14) 乙方要定期对服务人员进行考察考核,对考核不合格者经甲方同意后及时进行调整,服务人员在自行离职或调离岗位前,乙方要重新安排合适人员接替。

15) 服务人员要统一着装,佩带工号,仪表整洁、礼貌服务、五官端正,有相关工作经验。

16) 服务人员应合理使用餐饮设施设备,保证所有设备设施正常运转,如因工作失误,造成设施设备损坏,由乙方赔偿。

17) 服务人员在工作过程中发生意外(伤、亡),或所产生的一切安全事故问题由乙方负全部责任,甲方不承担任何责任。

18) 甲方对不适应岗位的服务人员有权要求及时更换。

(5) 供餐服务项目及要求

1) 日常用餐服务:乙方应提前制定学生餐带量带价菜谱、职工餐菜谱,公布菜名,科学配餐,不断变换餐饮花样品种,做到营养合理,品种多样,色香味俱全,最大限度满足人员的就餐需求。

2) 简餐:学生(寒暑假及休息日三餐)、职工(寒暑假及休息日早餐、午餐、所有日期晚餐)。内容包括:炒菜不少于4个(2荤2素),主食不少于2种、流食不少于1种。

3) 自助餐:职工(非寒暑假工作日早餐、午餐)。内容包括:早餐主食4种、流食4种、小菜5种、鸡蛋;午餐炒菜6种(3素3荤)主食2种、流食2种。

4) 正餐刷卡点餐:学生(非寒暑假工作日三餐)。内容包括:早餐主食4种、鸡蛋,流食4种,咸菜1;正餐炒菜12种(6素6荤)主食2种。

5) 夜宵餐:学生(非寒暑假工作日7-8点)。内容包括:主食3种。

(6) 餐饮卫生服务项目及服务要求

食品加工卫生服务项目及要求:

1) 食品加工要严格按照清洁流程执行

2) 烹调加工要严格按照行业规范和标准执行

3) 餐具卫生严格按照行业规范标准执行

(7) 餐饮服务要求

1) 人员需求:

A、良好的职业道德，良好的法制观念，政治上可靠，无违法违纪前科。
B、身体健康，符合卫生检疫部门对多位从业人员的身体条件的要求，必须持有有效健康证。

C、食堂工作人员要求必须佩戴胸牌上岗。

2) 技术要求:

A、所配厨师力量必须具有熟练掌握主要菜系制作、主要面食、主要配制方法的能力。(面点包括馒头、包子、饺子、面条、烙饼、点心等花样。)

B、食品制作符合操作规范，要配合甲方管理人员进行食材的点收。

3) 营养及品种需求:

A、合理搭配、荤素搭配、粗细搭配，营养丰富。

B、食品制作体现色、香、味的特点。

C、营养要求要符合国家有关现行法律法规，用餐标准应符合成人营养配比。

4) 服务要求:

A、礼貌和蔼，服装整洁、举止端庄、语言得体，不得与就餐人员发生争执。

B、知晓迎客、迎宾礼仪、让客得体。

C、卫生清扫及时，餐闭用餐人员餐具整理迅速。

5) 卫生、器皿要求:

A、所有餐具餐前必须消毒，清洗干净，不留异味。

B、所辖区域的卫生标准必须符合卫生检疫部门的标准。

C、所使用的器材、器皿必须精心维护、严格操作规程。

D、确保垃圾清理、污水清理及时有效，保证制作工序、制作环境、用餐环境整洁卫生。

E、所用消毒卫生用品必须符合卫生检疫部门的安全标准。

6) 伙食标准要求。

A、科学制订食谱。

B、精加工、细制作、杜绝浪费。

7) 安全标准

A、厨师及餐饮服务人员应具备熟练的工作能力，对设备、制作工序的操作能力，保障人身及水电气设备的安全。

B、提供完备的接管、维护方案及安全预案，确保无人身、卫生、水电、设备事故的发生。

(三) 服务周期

(1) 服务周期

服务周期为：合同签订之日起至2024年12月31日止。合同生效后，如乙方因故中途自愿退出，或餐饮服务达不到合同约定的要求而终止，应重新招标或依照本次招标得分排序依次协商确定接替。合同期满，乙方为甲方继续提供服务至下一年度服务单位进场前1日。

在合同期内，如考核得分低于70分，或出现重大食品卫生事故、安全事故，甲方有权解除合同，并向乙方索赔有关损失。

(2) 2024年前期服务期

2024年前期服务期指2024年1月1日至乙方服务人员进场前1日。该服务阶段产生的服务费用，本合同签订后，由乙方根据中标报价按比例向前期服务服务方支付服务费用。

(四) 服务费用支付与结算

(1) 服务费用

服务费用总价款共计：大写：壹佰捌拾陆万柒仟零贰元叁角玖分 小写：1867002.39元，其中包含前期服务费。

1) 第1次支付

支付比例：合同总价款50%

支付金额：大写：玖拾叁万叁仟伍佰零壹元贰角整 小写：933501.20元

支付时间：合同签订后，甲方在收到乙方支付凭证后20个工作日内付款。

2) 第2次支付

支付比例：合同总价款40%

支付金额：大写：柒拾肆万陆仟捌佰元玖角陆分 小写：746800.96元

支付时间：2024年9月1日后，甲方在收到乙方支付凭证后20个工作日内付款。

3) 第3次支付

支付比例：合同总价款10%

支付金额：大写：壹拾捌万陆仟柒佰元贰角叁分 小写：186700.23元

支付时间：2024年12月1日后，乙方12月5日前提供支付凭证，甲方在收到乙方支付凭证后20个工作日内付款。

甲方付款之前，乙方应提供等额合法的增值税专用发票，否则甲方有权暂停付款且不承担任何责任。

(2) 食材费用结算

支付金额：以售饭系统实际销售金额为准

支付时间：每月10日前甲乙双方对上一自然月售饭系统实际销售金额进行核对，经甲方确认后，乙方出具支付凭证，甲方在收到乙方支付凭证后20个工作日内付款。

(3) 履约保证金

双方一致同意，在本合同签订前，乙方应支付合同价款总额的20%，即：人民币373400.47元，作为履约保证金，若乙方未能按照本合同履行全部义务或履行义务存在瑕疵，则甲方有权扣除相关费用，据实结算，如该履约保证金不足上述扣款，乙方应当另行向甲方支付费用予以补齐；若乙方保质保量履行合同全部义务，则甲方于合同履行完毕后20个工作日内支付，无息退还乙方，遇学校寒暑假假期时间顺延。

(4) 考核扣款

甲方于每月完成考评并书面告知乙方，明确扣除相关罚金或费用，甲方每次支付下一阶段的服务费是将扣除罚款或费用后的金额支付乙方。最后考核标准达(80分以上)，则支付当期全部费用。考核结果低于80分，降低1分扣人民币1000元。考核结果低于70分，第一次罚款合同价款的0.5%，第二次低于70分罚款合同价款的1%并发整改通知书。乙方必须上报整改方案。第三次低于70分直接解除合同，并由乙方承担由此给甲方带来的损失。

(5) 其他约定

本年度如有服务人员增减引起费用变化，双方另行协商并签订补充协议。

(五) 双方的权利义务

1、甲方的权利义务

(1) 甲方有权监督乙方依法认真履行合同。

(2) 甲方对乙方的服务水平及食品卫生、环境卫生、原材料进货质量等方面进行监督，并有权要求乙方及时整改。

(3) 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) 食堂、厨房、灶具、厨具、炊具、餐具、食品和乙方人员的卫生情况；
- 3) 各岗位人员合格的健康证、资格证和操作水平；
- 4) 水、电、气、炊事机械、开水器、消毒柜、灶具、厨具、炊具、餐具等的使用管理情况；
- 5) 食堂、厨房、烟道的安全与卫生情况；
- 6) 人员到位情况。

(4) 甲方将在职工中调查饭菜质量、数量、价格以及服务情况并将有关信息通知乙方，乙方应虚心听取意见，采取措施及时解决不良现象。甲方有权对食堂的财务状况、经营状况、成本、利润、服务质量、饭菜价格进行监督检查。

(5) 甲方应按照本合同附件约定提供食堂场地及厨房用具，并于交接时与乙方签署交接单。

2、乙方的权利义务

(1) 乙方须遵守国家法律法规，保证严格遵守甲方的有关规定，服从相关部门的管理。

(2) 乙方不得将食堂私自转让或委托他人经营，更不能利用校有资产搞不法经营。一经发现，甲方有权解除合同并要求乙方支付【**合同总价款20%**】作为违约金。

(3) 乙方如需对食堂进行装修、内饰装潢及相关厨房设备等购置，方案需报甲方审批，装饰装修后形成的资产及购置的相关设施设备均由甲方所有，本合同终止或解除后，乙方不得拆除或转移。

(4) 餐厅、操作间、室外楼梯等均属于乙方管理范围，乙方保证区域（包含门窗、玻璃、餐厅、楼梯、餐具清洗与保管、泔水等）卫生、整洁。主副食品操作台、灶台、售饭台、排烟系统、水池等要随用随擦，无油垢、无杂物；地面无污渍、无积水、无杂物；冰箱无血水、无异味；灶、餐、厨具及炊事机械设备无油迹，摆放整齐；主副食品库存无蝇、无鼠、无蟑螂、无尘土，物品摆放整齐有序，

标签分明。按照相关程序做好餐具消毒。乙方应遵守《北京市生活垃圾管理条例》及北京市垃圾分类要求，如因违反上述规定或要求导致甲方遭受处罚的，乙方应赔偿甲方全部损失，甲方有权从应付合同款项中直接扣除。

(6) 所有工作人员要持有健康证上岗（证件上墙），上岗前要经过基本的饮食行业知识培训。整个食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到相应政府管理部门制定的标准，甲方有权监督，并定期检查。卫生检疫、工作人员体检等费用均由乙方自理，因乙方原因造成食物中毒，由乙方承担全部责任。乙方人员应具有良好的社会记录，无任何犯罪记录。

(7) 餐厅员工要热情、周到、文明服务，统一着装，挂牌上岗。遵守餐饮法规以及校纪、校规，不得与用餐人员发生争吵或冲突。乙方负责对所属人员的管理和安全消防事故教育。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。在服务合同期内由乙方责任引起的内部纠纷或者其他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、人员的损害以及第三方人身财产的损害的，全部由乙方自行负责处理，并且有乙方承担相应的赔偿责任。

(8) 不得经营日常用品、香烟、酒及未列入开餐方案商品，保持菜肴的新鲜和卫生，不准出售变质、变味以及剩饭菜。

(9) 乙方应严格执行《中华人民共和国食品卫生法》，遵守国家和地方有关部门的环境和卫生标准，保证主副食品进货渠道正规，无假冒伪劣产品，保证食品的安全与卫生，原料、蔬菜、肉类、鱼类、副食品、半成品等进货渠道正规，所有物品都必须有合格证或检验证，并做好相关台账。乙方应定期向甲方提供食品、原材料经质量监督检验检疫部门检疫的报告。

(10) 乙方进场前应对学校食堂原有设备设施进行检查，双方签订交接单签发发现问题由甲方统一集中维修。双方签订交接单以后均由乙方自行管理使用并负责维修保养，确保所有设施设备正常工作。交接单之外涉及的用具由乙方自行解决。

(11) 乙方负责餐厅文化布置，设计方案必须经过甲方同意方可实施。

(12) 乙方必须保护好食堂所有财产，对甲方提供的厨具设备、设施应及时做好日常保养。合同期满后，保证房屋、设备、设施、墙面、地面的完好，若有损坏应承担由此产生的相关费用。

(13) 乙方经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。如发生用工纠纷，由乙方自行负责。

(14) 乙方应设置安全员，负责生产场所的用电、消防安全工作，妥善保管消防器材，做好排烟罩的日常清洁，确保安全无事故。

(15) 乙方在分餐过程中因工具使用不当，造成甲方设备、设施损坏的，乙方负责按照甲方要求进行维修。

(16) 食堂所售食品每天食品留样 48 小时，以便发生事故时查找原因。

(17) 乙方经营区域内，因使用火、电、燃气引发火灾、爆炸等乙方责任事故，造成人员伤亡或者财产损失的，由乙方承担一切赔偿责任，甲方不承担责任。

(六)终止条款

发生如下情况，甲方有权终止本项目政府采购协议，取消乙方服务资格：

(1) 乙方应严格遵守、履行合同约定。如有违反，甲方可视情况终止合同。

(2) 乙方不得分包、转包，否则甲方将随时终止合同。

(3) 乙方人员发生安全事故，甲方可视情况终止合同。

(4) 甲方对乙方连续三次考核低于 70 分。

本协议提前终止或解除的，双方应就新服务方进场之前的服务及交接事宜另行作出安排。甲方单方终止或解除本协议的，不影响甲方依据本协议约定向乙方主张违约责任。

(七)违约责任

1、任何一方违反本协议约定的均被视为违约。违约方应承担相应的违约责任，并赔偿给对方造成的损失。

2、除本协议另有约定外，乙方单方解除或终止本协议的，乙方应向甲方支付【合同总价款 20%】作为违约金。

3、因乙方加工的食品造成食物中毒或消防事故的，乙方应向甲方支付【合同总价款 20%】作为违约金，违约金不足以弥补甲方全部损失的，甲方有权继续追偿。

4、除本合同其他条款另有约定的，乙方违反本合同约定义务的，甲方有权要求乙方整改并要求乙方支付【合同总价款 5%】/次作为违约金。

(八)纠纷解决方式

双方因协议履行引起纠纷时，双方可友好协商解决；协商不成时，任何一方均有权到甲方所在地人民法院提起诉讼。

(九)协议生效及其它

1、乙方法定代表人具有直接协议签字权；如果是授权代表签字，需同时提交法定代表人签字的授权委托书。

2、本协议自双方签字盖章之日起生效，至双方权利义务履行完毕之日终止。

3、合同未尽事宜经甲乙双方商定后签订补充协议。

4、本协议一式陆份，甲方叁份，乙方叁份，具有同等法律效力。

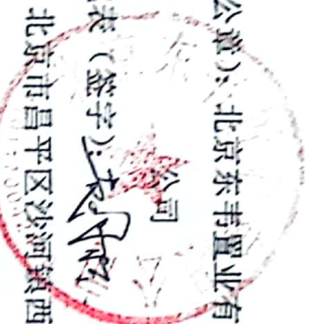
甲方（公章）：北京水利水电学校

乙方（公章）：北京东韦置业有限

甲方代表（签字）：



乙方代表（签字）：



地址：北京市朝阳区定福庄东里1号

地址：北京市昌平区沙河镇西沙

屯 8-43 号 3 层 322

邮政编码：100024

邮政编码：102206

传真：

传真： /

电话：

电话： 010-80762457

签订日期 2020年 6 月 27 日

签订日期 2020年 6 月 27 日