**员工餐厅服务基础资料**

**一、服务期限**

服务期限4个月，自 2024 年 1 月 1 日起至 2024 年

4 月 30 日止。

**二、服务范围**

2.1 为保障甲方员工用餐需求，乙方承包并使用甲方的餐厅、场地、设施等，为甲方全体人员提供早餐、午餐及加班餐。甲方承担水费、电费，乙方承担出资采购加工菜品所需食材、餐厅日常消耗品、餐洗用具用品等并自行承担燃气费用。餐厅具体位置位于： 兴农餐厅（4号香蕉房） ，其中二楼为公共用餐大厅，二楼包间 3 间。

2.2 甲方用餐人数由甲方确定，甲方有权根据自身人员变化随时增减用餐人员；园区其他企业用餐人员由相关企业自行管理。

2.3 甲方外部人员，因工作需要可以由甲方人员使用公务卡在餐厅用餐，人数不限。

**三、费用及结算方式**

3.1 餐厅服务管理费为：每月¥ 元，总计¥

元（含税价），大写： 元, 餐厅服务管理费由甲方1承担，乙方提供的服务人员不得低于5人。

3.2 餐费标准为：早餐 6 元/人/次，其中个人 1 元/次、单位补助 5 元/次，午餐 15 元/人/次，其中个人 2 元/次、单位补助 13 元/次（含食材费用、调味品费用、一次性餐具费用、抽纸费用等）

3.3 根据实际用餐人数每月据实结算餐费。与乙方统计核对当月各方实际用餐人数，按照每餐金额各自计算并分别承担相应金额的餐费。

3.4 实际用餐人数的确定，由甲方指定的人员代表与乙方进行核对。次月20日前甲乙双方核对上月用餐人数，乙方指定的人员在用餐人员明细单上签字确认。甲乙双方对用餐人数有争议的，按用餐刷卡机显示的数据及甲方员工认可的签字用餐次数之和确定。

3.5 如需准备业务招待用餐，餐费另行据实核算。甲方需提前通知乙方，根据用餐人数，做好食材准备，具体运行流程甲乙双方协商，为避免突发状况，乙方应每天多准备10人左右的应急食材。

3.6 甲方人员因工作需要加班，在工作日需要乙方提供晚餐，或休息日提供餐品的，需提前1天将用餐时间、人数告知乙方，以便乙方按时足额提供餐食。乙方提供的早、午餐餐费按本合同3.2条约定的标准执行，晚餐按午餐标准执行。

3.7 甲方人员刷卡用餐，未带卡的，可由本人签字用餐。

3.8 每月乙方计算的餐费金额经甲方确认无误后，乙方分别向甲方开据合法有效的增值税普通发票后，由五方分别向乙方支付上述费用。

3.9 甲方在收到乙方提供的增值税普通发票后付款，乙方未开具发票的，甲方有权延迟支付费用。

1. **餐厅管理要求**

4.1 乙方要严格执行、严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》.《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国劳动合同法》《中华人民共和国环境保护法》等有关法律法规，切实做好管理、卫生等工作，杜绝发生食物中毒及消防安全等事故。

4.2乙方所有员工上班期间，不做与上班无关的事，确保甲方人员每天正常就餐。乙方安排人员每天巡查，因停水、停电等原因不能正常运营，乙方应准备积极有效的应急方案报甲方同意后实施，不得影响正常就餐。如因为乙方原因造成未能及时就餐(或将菜(粥)烧糊、烧焦、未煮熟烧透等原因)而造成的全部后果由乙方承担。

4.3餐厅要保持各间各室物品存放有序，做好消杀灭鼠等工作，确保食品存放安全、卫生，若发现虫害、鼠害等，应立即处理。

4.4乙方安排人员均要各司其职，严格把关。违禁、变质、异味食品一律不得进入加工流程。粗加工人员要把好第一道验货关，剔除“可能出问题食品”，切配人员把好第二道“验质关”，“可能出问题”的食品坚决不用，烹饪人员一定要复验合格后下锅。

4.5各种食品必须遵循拣净一洗净一切配的操作顺序加工，并在规定的场所操作，所有切配好的食品均要盛入容器上架。

4.6食品放置严格实行生熟分开，成品与半成品分开，食品与杂物分开，食品与药物分开，有毒药物不得存放在餐厅。生、熟食品必须有专用盛具存放(有标志)，散装食品要及时填写散装食品卡。

4.7盛有熟食的盛器不得放在地上，隔日剩饭、菜不得留用。

4.8厨师烹调技术熟练，不烧生、焦的饭菜。做到饭菜可口，安全卫生，色、香、味俱佳。生、焦饭菜一律不准出售。

4.9餐厅及包间必须全天候保持“六面光”，上无蜘蛛网，窗台、桌面、墙面、地面、幕墙无污垢，无痰迹，下水道无隔日残羹。

4.10各种餐具要每天在流动水池中洗净且消毒后放到高温消毒柜中。餐具每天至少消毒一次，餐具清洗后立即消毒，炊具每天至少消毒一次，菜刀、菜墩随用随洗。绞肉机、和面机、电饼铛、蒸箱等用后立即清洗干净。

4.11厨房区域除正在操作外，必须保持墙面、窗台、地面、桌面、货架、水池干净。

4.12所有炊具、厨具必须保持良好卫生状况，表面、内里无灰垢、无油垢、无烟垢。

4.13加强安全教育，把安全生产放在第一位。安全用电、预防火灾、安全操作，杜绝一切事故的发生。

4.14乙方所雇佣人员必须凭有效期内的健康证方可上岗，所有餐厅工作人员衣帽应统一、穿戴整齐，保持整洁，不得穿拖鞋上班。餐厅内所有垃圾不得乱倒，应按卫生要求，认真做好餐厅卫生。

4.15餐厅所有场所每周必须进行一次全面大扫除，时间定在每周 六 。

4.16餐厅所需食材、调味品、一次性餐具等由乙方自行采购，严格做好采购、登记、使用记录，接受甲方监督检查。

4.17乙方应对采购的所有物资严格检验，并索取加盖供货方公章(或签字)的食品原料产品合格证验收单和有效购货凭证。乙方应当就采购物资做好台账记录，并随时接受甲方的的检查。

4.18包装食品必须检查食品标签，严禁三无食品进入餐厅。若在检查中发现有未按照本条款执行的情况，乙方按500元/次的标准向甲方支付违约金。

**五、甲方权利义务**

5.1 保障餐厅区域、餐厅及相应配套场地由乙方使用。

5.2 将餐厅内现有物品交由乙方使用，餐厅内现有物品详见合同附件一物品代管清单。

5.3 甲方需提供烹饪所必须的设备设施。除附件一所列设施外，菜品加工所需的其它设备设施(小型五金用具)由乙方自费负责购买、补充、添置。

5.4 甲方有权对乙方的经营进行现场检查管理，在采购、饭菜汤饮的质量、卫生、服务等方面对乙方进行检查监督。

5.5 甲方有权对餐厅内外清洁卫生、环境维护对乙方进行监督并提出整改意见，乙方应根据甲方提出的整改意见进行整改。

5.6 餐厅室内排水系统、供气系统、公用设备设施的维修保养由乙方负责。

**六、乙方声明及权利义务**

6.1 乙方声明其为合法成立的公司，持有营业执照、卫生许可证等餐饮业必备证件，对餐厅运营自负盈亏，并承诺严格履行本合同、遵守合同各项条款、配合甲方的管理，确保整个餐厅（含包间）的卫生运行。

6.2 乙方为甲方及园区其他企业提供餐饮服务，除此之外，未经甲方书面同意，乙方不得利用餐厅及现有设备设施为其他单位提供餐饮服务；严禁在餐厅区域进行非法经营活动或作其它用途。

6.3 乙方烹饪应选用新鲜的食材，食材的选用、加工不得违反《食品安全法》的有关规定。乙方烹饪菜品应使用龙大牌或同等品牌的豆油，海天牌或同等品牌的酱油，其他调味品为正规厂家生产，可溯源，未经甲方书面同意乙方不得使用其它品牌粮油食材。

6.4 准时、保质、保量、连续的开餐。日常用餐时间早：7：30--8:30 中：11:30--13:00。

6.5 乙方应配合甲方清点现有物品并办理交接代管手续，本合同终止时保证附件一所列物品完整齐全。如发生物品损毁或丢失的情形，乙方负责维修并承担费用；如不能维修，乙方按照现价赔偿。

6.6 乙方负责餐厅设备设施、给排水、配电等的运行、维修和保养，费用由乙方承担。乙方需尽力维护设备设施不受损坏，因操作不当等人为原因造成设备设施损坏的，责任由乙方承担。

6.7 乙方必须保证甲方人员的用餐安全，如出现饮食安全事故，责任全部由乙方承担，乙方应赔偿由此造成的全部经济责任和法律责任。乙方提供的菜品、汤饮中不得出现异物，如菜品、汤饮中异物造成用餐人员人身损害的，乙方应承担赔偿责任。

6.8 乙方员工如患感冒、皮肤划伤等，不得带病在餐厅工作。乙方员工工作期间患有传染病的，乙方应立即停止其工作，待其康复且体检合格后方可上岗。

6.9 乙方独立经营餐厅，餐厅工作人员均为乙方员工，乙方负责员工的招聘、任免、薪资、住宿、福利、保险、医疗等，餐厅工作人员必须提供有效健康证。餐厅工作人员在餐厅内外出现任何人身损害、财产损失等安全事故均由乙方负责处理，并由乙方承担责任，与甲方无关。

6.10 乙方应认真做好防火、防盗及综合治安工作，餐厅出现安全事故，由此产生的责任由乙方负责。

6.11 乙方打饭菜人员须戴口罩、手套，文明用语，热情周到服务。甲方员工可将饭菜打包带走食用，乙方应提供一次性打包餐具，打包的饭菜量不得超过餐厅使用的餐具所能容纳的最大饭菜量。

**七、菜品标准**

7.1 早餐：每天早餐不得少于 两 种主食， 两 种汤饮，

三 种小菜。

7.2 午餐：每天午餐不得少于 两 种主食， 两 种汤饮，

三 种炒菜，其中炒菜要求至少 一 荤 两 素。

7.3 每周提供一次水果。

7.4 乙方提供的主食、菜品等要经常轮换，每周五列出下周主食、菜品交甲方查看，甲方可对主食、菜品提出调换的意见。

**八、餐厅考核管理**

8.1 甲方每月对餐厅进行满意度考核，考核内容详见附件二。

8.2 考核标准：

8.2.1 考核得分在 95 分以上的为优秀。

8.2.2 考核得分在85分（含）至95分（不含）为良好。

8.2.3 考核得分在75分（含）至85分（不含）为一般，甲方将约谈乙方项目负责人，责令对不满意项进行限期整改，且乙方按 1000 元的标准向甲方支付违约金。如未按限期整改，甲方有权单方解除本合同且不承担任何违约责任。

8.2.4 考核得分75分（不含）以下为不合格，甲方有权单方解除本合同且不承担任何违约责任。

**九、违约责任**

9.1 未经甲方同意，乙方不得擅自改变餐厅用途，不得擅自改变承包餐厅结构或对餐厅进行改造，不得将餐厅、包间及相关配套场地转租他人。乙方违反上述规定的，属违约，应向甲方支付违约金10000元，且甲方有权单方解除本合同且不承担任何违约责任。

9.2 乙方烹饪饭菜所用食材或提供餐品未达到本合同约定标准，属乙方违约，甲方有权减半支付当月应付的服务管理费，且有权单方解除本合同且不承担任何违约责任。

9.3 甲方有权将乙方违反合同约定应承担的违约金、赔偿金等从应付费用中直接予以扣除。应付费用不足以支付违约金和赔偿金的，甲方保留追偿的权利，乙方对此完全认可且无异。

**十、合同的解除**

乙方有下列情形之一的，甲方可随时解除本合同且不承担违约责任：

10.1 乙方未履行本合同内容；

10.2 乙方人员严重违反甲方管理制度；

10.3 乙方人员侮辱谩骂甲方人员；

10.4 满意度考核未达标；

10.5 拒不执行甲方合理的工作要求；

10.6 出现食品质量安全事故，影响甲方员工正常身体健康（ 如甲方员工在餐厅用餐后12小时内，5人以上出现呕吐、腹泻等症状且未在餐厅用餐的员工无症状的，即视为食品质量安全事故）；

10.7 乙方原因误餐30分钟以上或当月累计误餐3次以上的；

10.8 在餐厅内从事与餐品供应无关的生产经营及非法活动的；

10.9 未经甲方书面同意，乙方擅自改变承包餐厅结构或对餐厅进行改造的。

**十一、其他约定**

11.1 餐厅馊水、食材废料、纸皮等由乙方负责处理，甲方有权要求乙方在一定的时间和范围内将馊水及废料运出，以保障餐厅整体环境卫生。

11.2 乙方承诺自行负责其员工的管理工作，保证其员工无不良习惯和犯罪记录，体检健康，具备合法上岗证件，因此造成甲方损失的由乙方承担全部责任。

**附件一：物品代管移交清单**

**附件二：餐厅评分考核表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 餐厅评分考核表 | | | | | |
| 序号 | 项目 | 分数 | 得分 | 建议 | 评分人签字 |
| 1 | 菜品 | 15 |  |  |  |
| 2 | 面食 | 15 |  |
| 3 | 汤 | 15 |  |
| 4 | 食材 | 15 |  |
| 5 | 调料 | 10 |  |
| 6 | 餐具 | 10 |  |
| 7 | 厨房 卫生 | 10 |  |
| 8 | 餐厅 卫生 | 10 |  |
| 合 计 | | 100 |  |
| 备注：95分（含）以上为优秀，85分（含）至95分（不含）为良好，75分（含）至85分（不含）为一搬，75分（不含）以下为不合格。 | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 餐厅评分考核汇总表 | | | |
| 序号 | 部门 | 分数 | 平均分 |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |
| 8 |  |  |
| 9 |  |  |
| 10 |  |  |
| 合 计 | |  |
| 备注：95分（含）以上为优秀，85分（含）至95分（不含）为良好，75分（含）至85分（不含）为一般，75分（不含）以下为不合格。 | | | |