鄂尔多斯高新技术产业开发区  
餐饮服务合同

1. 总则
2. 本合同当事人

发包方（以下简称甲方）：鄂尔多斯高新技术产业开发区综合保障中心

承包方（以下简称乙方）：

依据《中华人民共和国民法典》等法律、法规和政策，在平等、自愿、协商一致的基础上，就甲方委托乙方对项目实施专业化餐饮管理服务，包括餐厅运营、食材采购、消防安全、厨余处理、餐厅库房管理等，订立本合同。

1. 餐饮基本情况

物业类型：办公楼

委托管理面积：鄂尔多斯高新技术产业开发区职工餐厅建筑面积1704.00平方米；鄂尔多斯高新区现代轻工产业链餐厅建筑面积115.00平方米；鄂尔多斯高新区高新技术产业链餐厅建筑面积1000.00平方米

餐厅概况：

鄂尔多斯高新技术产业开发区职工餐厅建筑面积1704.00平方米，目前为鄂尔多斯高新技术产业开发区在岗、在编干部职工以及市、区两级各部门派驻鄂尔多斯高新技术产业开发区在岗、在编的工作人员共计455人提供工作早、中、晚餐保障；鄂尔多斯高新区现代轻工产业链餐厅建筑面积115.00平方米，目前为鄂尔多斯高新技术产业开发区在岗、在编干部职工以及市、区两级各部门派驻鄂尔多斯高新技术产业开发区在岗、在编的工作人员共计18人提供工作早、中、晚餐保障；鄂尔多斯高新区高新技术产业链餐厅建筑面积1000.00平方米，目前为鄂尔多斯高新技术产业开发区的在岗、在编干部职工以及市、区两级各部门派驻鄂尔多斯高新技术产业开发区在岗、在编的工作人员共计98人提供工作早、中、晚餐保障。

1. 乙方提供服务的受益人为上述人员。
2. 委托管理事项

第四条乙方负责为鄂尔多斯高新技术产业开发区职工餐厅、鄂尔多斯高新区现代轻工产业链餐厅、鄂尔多斯高新区高新技术产业链餐厅提供早餐、中餐、晚餐服务。

1. 委托管理期限

第五条 委托管理期限为二年，自2025年9月 日起至2027年9月 日止。合同采用一年一签形式，根据合同约定，甲方对供应商服务质量、服务内容、服务标准等履约情况按月进行考核，依据考核结果决定是否继续签订下一年度服务合同。因行业主管部门或上级主管部门出台政策等不可抗力因素导致无法续签的，不再进行续签。

1. 餐厅管理服务费

第六条 餐厅管理服务费

1. 每年服务费人民币（大写） 元整，人民币（小写） 元，即每月人民币（大写） 元整，人民币（小写） 元。
2. 支付方式：依据考核结果**按季度支付**餐饮服务费。付款前乙方需提供符合财政支付要求的发票。
3. 乙方向甲方提供本合同约定以外的服务项目，其收费标准和收费方式另行商定。
4. 在服务过程中，如甲方需增加服务人员或在约定服务内容的基础上增设或扩大相关服务项目，按照招标约定的报价增加相应费用。

第七条 费用界定

## **1.**甲方负责的费用

1. 甲方提供餐厅所需服务场所及相关设施设备。服务期内必须添置或更换相关设施设备时，由乙方提出申请，经甲方同意后由甲方购买；
2. 餐厅区域内涉及到消防器材的定期年检及灭火器的补压费用；
3. 餐厅公共区域、室内外绿植养护费用；
4. 餐饮服务场地的水、电、暖、气的所有支出费用；
5. 甲方免费提供乙方服务该项目值班所需的宿舍。

## **2.**乙方报价中包含费用

1. 用工成本。
2. 行政办公费用，包括食材采购、运送等交通费；办公用品用具、继续教育费、日常通讯费等；
3. 清洁耗材、保洁费（日常所需的拖布、扫把、清洁药剂等）；
4. 除四害消杀费用（蟑螂药、老鼠药等）；
5. 员工的服装费用、行李等劳保费；
6. 负责一次性备品（牙签、餐巾、筷套）等耗材的提供；
7. 负责蔬菜、肉类、调味品和辅料的采购供应；
8. 管理利润；
9. 税金。
10. 经营模式

第八条 经营模式说明

1. 采用经营型服务模式，日常供餐采用自选方式供餐，就餐范围为辖区内所有工作人员。售餐主要以卡机刷卡形式进行售餐，所有用餐人员消费款项均直接进入乙方管理的卡机账户内；宴会餐费根据次数及用餐人数据实结算，每月底双方指定专人对卡机刷卡数据及充值金额进行核对，并签署费用结算单，公示无异议后予以确认。
2. 菜谱制定标准：根据市场价格，双方共同制定饭菜质量标准。制定菜谱时，确定主材料及成分含量，并于每周四16:00之前把下周菜谱与甲方进行协商，双方确定的菜谱乙方不得单独更换；因特殊情况需要更改时，需提前一天请示甲方。乙方确保每周菜品不在当月内重复出现，保持每周至少推出一道新菜。
3. 甲方如遇节假日、重大活动、较大的人数变动或临时工作用餐需求时，事前通知乙方现场工作人员获知。
4. 乙方自行聘用厨师及服务人员，并负责支付工资、福利等人员费用。
5. 服务期内如需添置或更换厨房的设备，由乙方提出申请，经甲方同意后方可购买。
6. 乙方饭菜价格须与甲方协商后执行，秉承成本经营，不增加利润。
7. **采购成本以采购食材当日，本地二级农贸市场食材批发挂牌价为准。**
8. 服务质量要求
9. 服务目标

无食物中毒事故，无重大安全事故，卫生达标率达到“三星级”酒店标准，就餐和服务满意率达85%以上。

1. 各岗位人员配置、员工管理及人员素质要求
2. 餐厅工作人员不得少于 人，主管 人、厨师长 人、库管 人、热菜厨师 人、凉菜厨师 人、粗加工 人、面点 人、洗碗工 人、餐饮服务员 人，合计 人（注：为保证服务质量，所有服务人员必须定岗定人，不得兼任其他岗位或职务，服务过程中确保人员稳定，把控人员流失）。
3. 所有餐饮服务人员必须经政审合格后方可雇佣上岗。
4. 所有餐饮服务人员按岗位要求统一着装、言行规范，注意仪容仪表、符合公众形象，定期组织道德教育和技能培训。
5. 上岗要求：乙方负责安排人员岗前培训，内容包括卫生、消毒、安全、消防、服务、设备操作等，培训合格后方可上岗。
6. 人员要求：①从业人员应持有效的健康证明，建立从业人员基础档案，定期开展食品安全知识培训，做好培训记录。从业人员应保持良好的个人卫生，坚持每日晨检并做好记录，凡有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等症状的人员，不得参加直接接触食品的工作。
7. 管理人员和专业技术人才培训合格后上岗，应配备专职食品安全管理员。
8. 应结合本食堂实际制定应急处置方案，并将其列入从业人员培训计划开展培训，每半年至少组织从业人员进行事故处置演练一次，使从业人员熟练掌握应急处置程序。
9. 所有工作人员均应办理人事档案及进行体检，提供采购人认可的医疗单位出具的健康证明。严格遵守有关保密的各项规定。服务人员平均年龄不超过50岁，服务员不得超过35岁并且要求形象好、气质佳、文化素质高，随着人员的不断更替应逐渐向年轻化过渡。
10. 餐厅主管：具备餐饮管理经验和餐饮专业知识。组织管理科学有序，协调处理能力强，确保餐厅服务细致高效运行。
11. 厨师长（含厨师）：具有厨师长工作经验。具有组织管理协调能力，掌握四种类型以上风味菜肴的制作并能够推陈出新，能保证厨房的正常运转，熟知成本核算与控制。
12. 管理服务要求
13. 制定科学、合理、切实可行的餐饮管理服务方案。
14. 餐厅管理以满足工作人员的餐饮需求为基础，通过建立有序运转的服务支持体系，提供优质、高效、经济、便捷的餐饮服务和人性化管理，与高标准的整体要求相适应，杜绝食品浪费。
15. 建立食品卫生管理制度、原材料管理制度，设备管理制度、岗位职责、工作规程、工作计划、考核标准。甲方负责对餐厅工作进行监督和管控，随时对餐厅的卫生、管理、服务情况进行检查，并建立和实施测评考评制度，对餐厅的各项工作进行监督和考核。
16. 乙方每月向甲方提供餐厅供应的原材料和消耗品等的账目，每月上报经营分析报表，以便甲方监督。
17. 具备开发各种饭菜花色品种的能力，丰富菜品花式品种，满足不同层次就餐者要求。营养搭配科学合理，满足营养需求。根据季节变化，不断创新出品和推出特色菜及点心。
18. 为保证设备设施的正常运行，餐饮部各级人员配合工程部做好对设备设施的日常维护和保养，正确使用与维护厨房设备，加强日常管理，防止事故发生，严禁人为损坏。每日检查炉灶、冰箱、煤气、案台、电源等的运转情况和卫生情况，发现故障及时与工程部联系进行维修，避免因设备故障而造成影响餐饮供应问题的发生。
19. 有完善的餐饮炊具清洗、消毒标准和程序，保持餐饮炊具清洁卫生；控制好餐饮炊具破损率及洗涤剂、清洁物品的消耗量。包间、粗加工区、冷藏室、厨房、面点间、洗碗间等各部位卫生责任明确，做到无污迹，无油渍，无异味。物品摆放有序、规范，建立并执行卫生包干制及每日检查制度。
20. 餐饮服务做到主动、热情、耐心、周到。
21. 贯彻执行食品卫生制度，抓好卫生和安全工作，加强安全保卫、防火教育，确保餐厅厨房安全。认真记录并保持仓库规定的温度、湿度，做到防火、防潮、防霉变。严格按照相关食品卫生要求采购食品原材料，严禁采购腐败变质食品和过期食品。
22. 乙方负责办理食堂员工的健康证，保证炊管人员持证上岗，所有服务人员必须有《健康证》，并定期体检。
23. 发生投诉，虚心听取意见或建议，经核实后，及时整改，争取投诉者的谅解。
24. 卫生服务标准

|  |  |
| --- | --- |
| 保温餐车 | 1.开餐前餐车冬季水温达80℃，其他季节略低。 |
| 2.餐车内水质新鲜无异物异味、油垢。 |
| 3.餐车外表面明亮干净，无手印、水渍油渍。 |
| 4.餐车底部明亮，无残留物。 |
| 置物架 | 1.无水渍油渍，洁净明亮。 |
| 2.食物放置应有遮盖。 |
| 大厅卫生要求 | |
| 桌子 | 桌脚平稳不晃动、桌面无水渍、油渍、杂物调味品摆放整齐。 |
| 椅子 | 椅腿平稳不摇晃，无污迹、油渍、尘土。 |
| 备餐柜 | 柜面无水渍、油渍，柜内物品摆放整齐。 |
| 收餐车 | 表面干净无水渍、油渍；餐车滑轮滚动自如。 |
| 厅面卫生 | 1.地面：无水渍、油渍、无杂物、无死角、整体光亮洁净。 |
| 2.踢脚线：无污迹、尘土。 |
| 3.消火栓柜：无尘土、手印，灭火器干净、无污迹。 |
| 4.电视：无尘土、手印，闭餐、关闭电源。 |
| 5.窗台：干净清洁，无尘土、杂物。 |
| 6.玻璃：明亮干净，无尘土、雨雪痕迹。 |
| 7.窗帘：干净整洁，无污迹，绑绳同一高度，垂直高低整齐一致，熨烫平整干净。 |
| 8.花卉：无尘土、枯叶、污渍、水渍，盆壁干净，盆内无烟头、无杂物。 |
| 公共区域卫生要求 | |
| 地面 | 地砖及其接缝干净、明亮、无污迹、杂物。 |
| 地毯 | 每日进行吸尘，定期清洗，无杂迹、无污渍、无油渍。 |
| 墙面 | 瓷砖干净明亮，洁净无尘，无破损。 |
| 窗帘 | 干净整洁，无污迹，绑绳同一高度。垂直高低整齐一致，熨烫平整干净 |
| 玻璃 | 洁净明亮，无手印、污迹、尘土。 |
| 垃圾桶 | 内外清洗，放置规范，表面干净。 |
| 灯具 | 所有灯泡能够正常使用，表面干净。 |
| 花卉 | 无尘土、枯叶、污渍，盆壁干净，盆内无烟头、无杂物。 |
| 门庭卫生要求 | |
| 地面 | 地砖及其接缝干净、明亮、无污迹、杂物。 |
| 摆放物 | 电视机无尘土、手印；花卉无尘土、枯叶、污渍，盆壁干净，盆内无烟头、无杂物。 |
| 墙壁 | 干净明亮，无手印、污迹、水迹。 |
| 玻璃 | 洁净明亮，无尘土、手印、水迹、油渍。 |
| 门框 | 干净明亮，无手印、尘土、水迹。 |
| 垃圾桶 | 外部要干净明亮，无痰迹，纸屑、水渍，表面石子要隔日清洗。 |
| 窗台 | 干净清洁，无尘土、杂物。 |
| 地垫 | 无尘土、杂物，需保持物件原有的本色。 |
| 仪容仪表要求 | |
| 头发 | 女：长发：盘扎整齐、无头屑、短发、不染怪异颜色，刘海不遮眉。  男：不留长发、鬓角、无头屑、油迹、怪味。 |
| 面容修饰 | 女：化淡妆、清爽干净，不佩戴耳环。  男：不留胡须，面容干净。  工作人员应佩戴口罩。 |
| 手 | 无论男女：不戴饰物、指甲剪短，不允许涂指甲油，指甲缝不允许有黑垢。 |
| 工牌 | 字迹清楚，表面干净，在规定位置佩戴（一般在衣服左侧第二粒扣子处）。 |
| 工作服 | 着工衣、工鞋、工帽。工作服无褶皱、破洞、毛边、拉丝、褪色等，应熨烫平整。 |
| 鞋袜 | 一律黑色鞋子，袜子颜色应与鞋子同色。 |
| 厨房卫生要求 | |
| 冰柜 | 1.温度：冷冻零下15℃—零下20℃；冷链：0℃-4℃。 |
| 2.除霜：定期除霜；结霜厚度不超过1㎝，及时清理，无油渍、无污渍、无残渣、无渣味。 |
| 3.食物保存：生熟分存，不允许混放，重下轻上。 |
| 4.使用方法：先进先出。 |
| 5.表面：无油污、无水渍脏痕。 |
| 6.维护保养：随时检查，安全使用，保证正常运转。 |
| 各种设备 | 1.每日使用后认真清洗，做到无残渣、污渍。 |
| 2.内外光亮，无异味。 |
| 3.注意保养，正常使用。 |
| 操作台 | 1.摆放有序，各种调味品密封保存。 |
| 2.光亮、洁净。 |
| 3.无杂物。 |
| 墙面 | 勤洗、勤擦。做到墙面悬挂物整齐、统一、干净。 |
| 地面 | 无水渍、油渍、脏渍、残渣、无死角，摆放物品方便取用。 |
| 地沟 | 每日清洗，保证无异味、残渣。 |
| 水池 | 池内无残渣，无油渍、无污渍、地面干净明亮。 |
| 垃圾桶 | 勤倒、勤洗，做到内外干净无油迹、污痕、异味。 |
| 宴会卫生要求 | |
| 备餐间 | 1.台面整齐、无杂物、油迹。 |
| 2.地面干净、无水渍、无死角。 |
| 3.柜内外物品摆放整齐。 |
| 4.用具单独存放。 |
| 电视机 | 无尘土、毛屑、闭餐关闭电源。 |
| 暖壶 | 壶身无水渍、油渍、无锈迹、水垢，壶身干净明亮整洁。 |
| 沙发 | 无尘土、褶皱、污渍。 |
| 茶几 | 干净整洁、无尘土。 |
| 窗台 | 干净清洁、无尘土、杂物。 |
| 窗帘 | 干净整洁、无污迹，绑绳同一高度。垂直高低整齐一致，熨烫平整干净。 |
| 壁画、字画 | 无灰尘，保持物件本色。 |
| 门 | 无手印、污迹、尘土。 |
| 衣架 | 无尘土、油迹。 |
| 装饰物 | 干净、整齐、摆放有序、物件本色。 |
| 宴会餐具卫生标准 | |
| 骨碟、碗 | 无水痕、手印、黄污垢、油垢，无裂缝、缺口、光亮洁净，餐后应物理消毒或化学消毒。 |
| 酒杯 | 无水痕、手印、黄污垢、油垢，无裂缝、缺口、光亮洁净，餐后应物理消毒或化学消毒。 |
| 烟灰缸 | 缸底无黑边污垢，缸壁光洁，无缺口、破损、裂缝。 |
| 牙签桶 | 桶外无油垢、污迹、裂缝，桶内底干净，无沉淀物。 |
| 筷子 | 干净无污迹，餐后应物理消毒或化学消毒。 |
| 酱醋壶 | 壶嘴无缺口，嘴内无污垢，壶底无沉淀物，壶外壁光平、无油迹。 |
| 茶壶 | 壶身无油迹、裂痕、壶嘴无垢印。 |
| 口布 | 颜色一致、无毛边、洞口、油迹、熨烫平整。 |
| 转盘 | 正反两面无手印、水痕、异物、缺口，光亮透明。 |

1. 库房管理
2. 食品与非食品、有毒有害物品分开储存。不得有过期变质、无标签食品。原料、半成品、成品及生熟分开存放，防止交叉污染。根据原料种类按其性质不同有秩序地在贮藏室或冰箱内存放。
3. 成品（食品）存放实行“四隔离”生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂物、药物隔离；食品与天然冰隔离。
4. 有严格的出入库管理台账。
5. 乙方具有完善的食材采购及加工原材料验收程序，同时随时接受甲方的监督
6. 总体要求：乙方合作的食材供货商应具备食品经营许可证、营业执照；采购符合卫生检验、检疫要求的食材。
7. 米面油、杂粮、杂豆、肉、禽及蔬菜水果、蛋奶类食品、食醋、酱油调味料等原则上采购绿色有机食品，到名优特产地或直销供货商处采购。确保食材新鲜、保质期新鲜，禽、肉类食品应有相关的检验合格证明。
8. 科学合理测算每日食材，做到日进日清，防止浪费，杜绝使用变质食材。
9. 主要食材供货商由乙方按上述条件提出，甲方指派专人对乙方采购食材进行监督管理，并由甲方审核确认，方可进行采购。
10. 乙方将每日提供食材采购信息表（含供应商名称、品牌、数量、单价、当日市场牌价等）及食材采购原始单据复印件、就餐人员数量以备甲方核查。
11. 乙方将每日提供食材消耗情况（库存量）；每月进行一次餐厅成本核算，向甲方提供核算报表。
12. 蔬菜类应每日配送，当日配送种类与数量以前一天菜单为准，根据需求开出每日菜单的品种及数量，供货商须在当日内做出响应。
13. 肉禽蛋类根据需求开出每日菜单的品种及数量，供货商须在当日内做出响应。
14. 肉禽蛋类配送方式符合要求。
15. 干货、调味品类根据制订的周工作计划完成供货需求，每周根据需要配送当周产品。
16. 采购食品及原料时，必须与供货单位签订含食品安全内容的供货协议，索取并保管好有效的营业执照、相关许可证、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明等；在商场、超市等采购食品原料的，保存好每日供货票据；在农贸市场采购的，在采购单据上由供货方、甲方、验货员三方签字后妥善保管。
17. 加工过程严格按照各功能（区）间用途和加工程序进行食品加工操作，不得随意变更，不交叉使用。食品原料在使用前认真检查感官性状是否正常，动物性、植物性、食品原料应分池清洗；各切配区不同色标的刀具、砧板不得混用，砧板立式存放；生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标志；原料、半成品、成品应分开存放，并根据性质分类存放；已盛装食品的容器不得直接置于地上。
18. 留样冷藏冰箱应专用，标志明显；每个品种留样量不少于200g，每餐留样时间不少于48小时。食品添加剂应由专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存，采用精确计量工具称量，并有详细记录。
19. 餐具消毒应严格执行餐具、饮具、工具、容器等清洗消毒程序。消毒后应符合GB14934的规定，洗涤剂、消毒剂应符合GB13940.1和GB14930.2的规定。
20. 原材料验收
21. 验收粮、油时必须要求供货方提供经国家食品卫生检验检疫机构出具的该批次粮、油产品检验报告或合格证。
22. 批量粮、油到货后，必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假，不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。且生产日期不得超过最长保质期的三分之*一。*
23. 蔬菜类必须无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质、色泽鲜亮，水分充足叶面饱满。原菜须保证菜面干净，无明显泥土，码放整齐，无破损，大小基本统一，不得过熟，净菜须保证菜面完全干净，无泥土，按统一标准加工，码放整齐。
24. 水果须保证新鲜、无农药、无异味、无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满。
25. 水产类须鲜活、无腐烂变质，大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。
26. 肉类必须保证提供为当日生产产品，肉身必须盖有卫生检疫章，同时出具加盖政府机构动物卫生监督所鲜章的动物检疫合格证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无注水，纹理清晰，肉质细腻，品质好。
27. 禽类制品须肉面干净、无任何异味、无注水、无羽毛、表皮无疤痕，大小匀称、肉质紧致，码放整齐；
28. 蛋类须新鲜，不超过三日以上产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁的产品，周转箱堆放。
29. 散装干货类物品、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物，不掺假、不过期、不变味、无杂质、无毒无害，无霉变，符合国家食品卫生的有关规定。
30. 定量包装调味品及小食品、牛奶须保证品牌、品种、规格完全符合用餐要求，内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业规定的正规产品，出厂日期到收货日期间隔时间不得超出商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。
31. 双方权利义务
32. 甲方的权利义务
33. 代表和维护产权人、使用人的合法权益。
34. 不得干涉乙方依法或依本合同规定内容所进行的管理活动。
35. 负责调解非乙方原因而产生的各种纠纷。
36. 审定乙方提出的餐饮管理服务年度计划。
37. 监督和管理乙方的日常食堂运营工作及乙方人员遵守甲方拟定的相关规定的实施。
38. 监督乙方合法合规经营，有权对乙方的安全生产、从业人员健康等进行抽查，对乙方餐饮收费标准适时进行审核监督，依照《中华人民共和国食品安全法》和自治区、市餐饮服务业管理规定对乙方进行监督检查。
39. 按合同要求对乙方提供的各项服务制定评审考核办法（见附件），每月进行评审和检查考核，若乙方未达到甲方的相关要求，甲方应及时通知乙方进行整改。若乙方在规定的期限内没有达到甲方要求的整改效果以及乙方在履行合同期间发生重大安全责任事故，或因重大服务保障问题造成极坏影响和后果的，甲方有权进行处罚、要求赔偿，甚至终止尚未履行完毕的合同。
40. 自乙方接管之日起负责向乙方提供办公室、值班室及仓库等必要的工作条件；协助乙方为餐饮值班人员解决值班场所。
41. 协助乙方制定和落实防火、防盗等制度及突发事件预案。
42. 法规、政策规定由甲方承担的其他责任。
43. 乙方的权利义务
44. 乙方在甲方设立专门机构，负责餐饮管理工作，并由该机构履行本合同规定的权利和义务。
45. 依照国家、自治区有关规定及甲方需求自主开展餐饮经营活动，但不得侵害甲方及他人的合法权益，不得利用提供餐饮管理服务的便利获取不当利益。
46. 在经营期间严格执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《餐饮服务食品安全操作规范》及甲方的相关规定，主动接受甲方和国家食品卫生部门、环保部门、市场监督管理部门的检查与监督。
47. 按照国家有关规定建立健全《餐厅餐饮安全管理制度》等相关制度。
48. 接受甲方的日常要求，及时改善和执行甲方对运营管理的合理建议和指示，负责监督食堂就餐高峰期食堂内部工作秩序，并及时协调处理食堂内发生的紧急事件。
49. 对因乙方的原因导致发生的人员伤害事故、财产损失、食物中毒以及其它重大安全事故，依照合同和有关法律法规由乙方独自承担刑事责任和民事赔偿责任。
50. 做好各项安全管理工作
51. 人身安全：在提供服务期间，因服务人员设备操作不当引起的人身安全事故；或因员工上下班期间发生的交通事故或其他威胁人身安全的一切事故均由乙方负责，乙方需自行监督管理所派遣的服务人员，在合同期内派遣的服务人员发生任何安全事故均由乙方负责，甲方不承担任何责任；乙方应确保及时、准确、妥善地处理所派人员的工资发放及代扣代缴、档案管理等工作，因劳动仲裁、诉讼、发生工伤或工亡等事件，由乙方负责；
52. 设备安全：乙方需对派遣的服务人员完成岗前、岗上培训工作，因设备操作失误导致设备损坏或引发的一系列安全事故，由乙方负责承担并根据设备严重情况照价赔偿；服务辖区内因乙方日常管理不善，出现涉及水、电、气、明火使用等操作不当引发的一系列安全事故所造成的损失均由乙方负责承担，甲方不承担任何责任。
53. 负责编制和实施各项餐饮管理制度，防火、防盗、食品安全等制度及突发事件预案等。
54. 重视员工队伍建设，加强思想政治和安全教育工作，遵纪守法，按章作业，规范管理。
55. 甲方违反合同约定，使乙方未能实现规定的管理要求，乙方有权要求甲方限期解决，逾期未解决的，乙方有权终止合同；给乙方造成经济损失的，乙方有权要求甲方进行经济赔偿。
56. 合同终止时，乙方须向甲方移交全部档案资料。
57. 违约责任
58. 合同期内非法律规定或合同约定，任何一方无故擅自终止本合同，应当承担违约责任，违约方应当赔偿未履行部分合同金额日万分之五的违约金给对方，由此给对方造成的经济损失，违约方应予以赔偿。
59. 甲方应按合同约定按时向乙方支付相关费用，逾期超过一个月时，甲方则应从逾期之日起每天按每月应支付费用日万分之五的标准向乙方支付相应的滞纳金。

**第十九条** 甲方对乙方的服务质量和绩效进行考核。按照规定进行考核打分，并将考核打分结果及绩效评价结果公示，绩效评价结果不合格的，甲方有权立即终止合同。因终止合同给甲方造成的损失，由乙方全权承担。

**第二十条** 因房屋建筑质量、设备设施质量或安装技术等原因造成相关设施设备功能失常或酿成重大事故时，甲方应承担由此而产生的相关责任。对造成上述事件原因的判定，以国家相关主管部门的技术鉴定为准。

**第二十一条**乙方不承担非乙方管理失误造成甲方或餐饮相关使用人物品丢失、被盗、损坏或发生其他安全问题，乙方应协助公安机关积极破案。

1. 合同的变更和终止
2. 本合同未尽事宜经双方协商同意后可签订补充协议，补充协议与本合同具有同等效力。
3. 本合同终止时，乙方应移交餐饮管理权，撤出本项目，协助甲方做好餐饮服务的交接和善后工作，移交或配合甲方移交管理用房等。
4. 争议的解决

**第二十三条** 因合同的解释或履行发生争议，双方应协商解决，协商不成的，可向有管辖权的人民法院提起诉讼。

1. 附则
2. 本合同未尽事宜，有国家有相关规定的，依规定解决；没有规定的，由双方协商解决，并签订书面协议。
3. 对本合同的任何修改、补充或变更应经双方书面确认，并作为本合同附件，与本合同具有同等的法律效力。
4. 本合同连同附件一式肆份，甲、乙双方各执贰份，具有同等法律效力。
5. 本合同经甲、乙双方法定代表人或授权代表签署并加盖公章或合同专用章后生效。

**附件1：《职工餐厅服务综合考核管理办法》**

**本合同签署页标明当事人联系方式和联系信息，适用于双方往来联系、书面文件送达及争议解决时法律文书送达。**

**因签署页联系方式或联系信息错误或单方变更后未及时书面通知而无法送达的，自交邮后第7日视为送达。**

合同签署页。

甲方（盖章）：

法定代表人或授权代表（签署）：

联系电话：

联系地址：

乙方（盖章）：

法定代表人或授权代表（签署）

联系电话：

联系地址：