

# 餐厅承包协议

商丘市城乡一体化示范区机关事务管理中心  
机关餐厅服务协议

商丘市城乡一体化示范区机关事务管理中心（以下简称甲方）通过购买社会服务方式将机关餐厅交给中标方商丘市食顺餐饮服务有限公司（以下简称乙方）管理。为明确双方权利义务，经过双方协商，订立如下条款，供双方共同遵守。

一、双方权利义务

（一）甲方权利及义务

- 1、甲方无偿提供给乙方餐饮场地、设施设备及餐厨具经营使用，甲方承担水、电费用，确保机关餐厅的正常运行。
- 2、甲方有义务协助乙方做好机关就餐人员提出问询的沟通、协调、解释工作。
- 3、甲方有权对乙方进菜、配菜、营养搭配、伙食调剂、服务水平及卫生状况进行监督，并进行日常检查，不断提高机关餐厅管理水平。
- 4、甲方每月将应付费用支付乙方，每月费用556000元，合同总金额6672000元/年，服务期限：壹年 乙方账号：41050165600800001602，开户行：中国建设银行股份有限公司商丘分行梁园支行。
- 5、结算方式：
  - （1）职工就餐、干部就餐等费用，由甲方按合同承包费用次月25号前进行结算。
  - （2）会议用餐、招待用餐等根据详情核算，乙方每月1日将上一个月甲方的招待用餐核算交由甲方审核，由甲方次月25号前进行报账结算。
- 6、甲方提供的餐厅装修应当符合标准，具备完整的通风、排气、排水管道，具备完整的自来水管、电线电缆、和燃气管道。
- 7、甲方提供的餐厅应当设施设备齐全完整，且甲方为乙方无偿提供厨房、厨具、餐具等。

- 8、甲方应当按时与乙方进行相关费用的结算，并及时履行付款义务。
- 9、甲方需对包括所有设备设施等影响安全生产的因素进行定期检查维护，提供设备的维修保养，且不得收取乙方相关费用，并对乙方的报修积极响应及时解决，以保证餐厅的正常运营。
- 10、甲方无偿提供厨房所用的燃料、水、电。
- 11、乙方在承包期间如需购置必须的厨具和餐具，在添置之前需先提交书面申请，甲方在收到申请 30 个工作日内作出是否同意决定，甲方对申请的物品将进行报销。
- 12、甲方负责所有设备设施的日常维修。

## (二)乙方权利及义务

1. 制定食堂运营方案，明确人员配置、食谱制订、原材料采购、伙食调剂、饮食卫生、食品留验、优质服务等。
2. 接受甲方的监督和管理，具体要求按照甲方出台的《机关餐厅管理细则》执行。
3. 建立烹饪作业流程。所有食物的采购、拣洗、切存、烹饪、装分、留存等必须遵守作业规范。
4. 做好食堂卫生，确保卫生安全。厨师和服务人员要着装整洁，做好食品安全、餐具消毒、卫生检查等工作。
5. 提供优质服务，保持良好就餐秩序。自觉接受就餐人员建议，立行立改，年度满意率达到90%以上。
6. 建立完善的质量保证体系。提供切实可行的质量运行管理、维护保养、维修实施方案和措施。
7. 制定设备安全运行岗位责任、定期巡视检查、操作规程及监督检查等制度，做到科学管理、正确使用，精心维护，定期检查。
8. 建立健全安全管理制度，并承担所服务区域设备设施和人员的全部安全责任，保证设备良好，运行正常，无重大事故。



9. 所需技术人员配备齐全，具有解决各类故障和事件的能力。
10. 建立农药残留度检测管制制度，做到所有购进蔬菜应检必检，确保食品安全。
11. 建立食品留样管理制度，留样时间不得少于48小时。
12. 建立菜品、就餐人数、食材消耗及余量统计制度，科学调整菜品种类及供餐计划，营造厉行节约氛围。
13. 市场物价上涨5%的情况下，有权向甲方提出增加伙食费用，市场物价下浮5%的情况下，乙方进行调整。甲方应尽快进行市场调查，在乙方提交书面申请15-30日内，给与答复，情况属实，应适当增加伙食费用。
14. 乙方如需增设设施设备需经得甲方同意方可购买，并向甲方报销费用。
15. 做好临时性接待任务。
16. 米、面、油等食材必须为知名企业产品，需提供完整的进货材料，采购人将定期对进货情况进行抽查，如非知名企业食材，采购人将根据情况进行对应处罚。
17. 采购的食材要新鲜，不得采购过期食品、“三无产品”。

## 二、餐厅人员配置及要求

(一) 服务岗位设置。依据餐饮行业人员配置标准和《食品安全法》关于配备食品安全管理员的要求，设置服务岗位17个。

(1) 政务服务中心职工机关餐厅：餐厅主管1人，副主管1人，会计1人，厨师长1人、炒菜厨师3人、配菜厨师4人、打合人员3人、面点厨师2人、凉菜厨师2人、保洁员4人、服务员2人、洗涮工2人、采购员1人，炉灶人员2人，蒸灶人员1人，洗菜人员1人，仓管人员1人。

(2) 新发大厦职工机关餐厅：餐厅主管1人，副主管1人，会计1人，厨师长1人、炒菜厨师3人、配菜厨师4人、打合人员3人、面点厨师2人、凉菜厨师2人、保洁员4人、服务员2人、洗涮工2人、采购员1人，炉灶人员2人，蒸灶人员1人，洗菜人员1人，仓管人员1人。

(3) 新发大厦小餐厅：炒菜厨师2人、配菜厨师1人、面点厨师1人、凉菜厨师1人、保洁员1人、服务员1人、洗涮工1人。

(二) 主副食、菜品种类。

餐厅供餐品类：早餐6菜（2凉菜2热菜2道咸菜），6道主食，3道汤，蒸煮2道，甜品点心；午餐2凉（1荤1素），4热（2荤2素），6道主食，蒸菜2道，2道汤，点心，一道时令水果；晚餐 2凉（1荤1素），4热（2荤2素），6道主食，2道汤（晚餐加班需要，不加班不需要）；供应时间为早餐：7点10分-8点，午餐：12点-13点。

(三) 收费标准：

1. 公务接待菜品定价按成本价核算，菜品利润不高于采购成本的15%，以双方核定的价格来结算。
2. 餐费结算以合同签订为准。

### 三、违约责任

- 1、因乙方提供不洁食品造成甲方人员食物中毒的，由乙方负责赔偿全部费用并承担相应的法律责任。
- 2、乙方未按甲方要求保质保量完成机关食堂各项工作，按有关办法扣除相应的款项。
- 3、乙方管理终止时，应提前一个月向甲方书面报告，并将甲方无偿提供的餐具厨具等设施如数归还甲方。如有丢失损坏，应照价赔偿。
- 4、在协议期内，乙方不得以任何形式进行转包，一经发现，甲方有权终止协议。
- 5、因不可抗拒因素，乙方不再具备经营服务条件，协议将自动终止，甲方不承担违约责任。

### 三、服务年限

服务年限为1年，试用期1个月，期满后，满意度测评达到90%以上，否则采购人有权终止合同。

### 四、其他事项

甲乙双方在委托管理中发生争执，要协商解决。

合同文件一式四份，甲乙双方各执两份，双方签章后生效。

甲方：



乙方：



2016年3月30日