

食堂二楼管理服务合同

甲方：珠海赛纳打印科技股份有限公司

乙方：珠海康怡企业管理有限公司

为更好地解决甲方员工的就餐问题、办好甲方员工食堂，经甲、乙双方协商一致，由乙方负责食堂现场餐饮加工和现场管理服务、由乙方负责食堂原材料的供应服务，特订立以下合同，以供三方共同遵守。

第一部分 甲方提供的条件和甲方权责

一、 乙方为甲方食堂提供餐饮加工和现场管理服务，甲方提供如下条件：

- 1、甲方授权乙方为位于珠海大道 3883 号的赛纳科技园食堂一楼和二楼提供现场餐饮加工和现场管理服务（食堂用餐人数 4000 余人，批次用餐）。
- 2、乙方的服务对象为甲方的全体员工及甲方的相关负责人许可或临时安排的外来人员。
乙方不得利用上述场地为非乙方的服务对象提供餐饮服务或实施其它违法行为，否则甲方有权解除本合同并要求乙方赔偿所有相关损失；
- 3、提供食堂生产所需的必要设备、餐桌椅、餐厅空调、消费机系统以及消防设施。

二、甲方权责

- 1、免费提供食堂生产和就餐场地、厨房设备、设施以及消防安全设施，详见由双方确认的甲方食堂设备清单（附件二）；
- 2、负责甲方认可并由甲方相关人员书面确认的厨房设备的增加和更新；
- 3、提供食堂正常经营所需的水、电的供应条件，食堂所用的水电、燃料等由甲方承担。
- 4、为乙方经营服务提供协助，并按时支付服务费或货款；
- 5、甲方有权对乙方的食堂管理服务和乙方原材料供应进行监督管理，对乙方违规行为有权进行相应的处罚。

第二部分 食堂餐饮加工、现场管理服务和乙方权责

一、餐饮标准和餐饮服务要求

- 1、乙方负责甲方食堂除原材料采购外的全部工作，包含菜谱编制、原材料供应商监管、原材料验收、食品加工、烹调、售餐服务、餐具清洗消杀、环境卫生等方面的工作；
- 2、供餐方式：窗口分餐，套餐供应（可设立加餐窗口）；

- 3、 每日餐次安排和开餐时间：由甲方根据生产需要确定，乙方确保准时、充足供应；
- 4、 甲方为乙方提供每日出勤人数和公司作息安排，有重大变动时须提前一天通知乙方；
- 5、 乙方根据甲方的作息安排和出勤状况，开列原材料采购单交由乙方采购，验收原材料后进行餐饮加工，确保甲方就餐员工准时、充分就餐；

6、 餐饮安排

乙方提供多品种、多系列、不同档次的餐饮品种，满足员工的不同口味、不同消费层次的消费需求，各种餐饮品种明码标价，员工自由选择、丰俭由人；

- 7、 各种餐饮品种的价格由甲乙双方根据员工的消费能力、物价指数的原则协商确定；
- 8、 由甲方设立就餐电子卡系统并负责员工的充值退卡工作，就餐员工刷卡就餐；
- 9、 乙方提前一周向甲方提交下周的菜谱，经甲方审核，并按甲方所提意见予以修改后，向甲方就餐员工公布；
- 10、 为丰富员工生活，乙方可在食堂范围内提供除常规饭菜以外的食品和饮料，如糖水、冷饮、水果、果汁、奶茶等，定价原则和服务流程与常规饭菜一致。

11、 基本服务原则

11.1 严格执行关于食品、餐饮、卫生等方面的法律、法规及规章制度

乙方应引入成熟的经营管理体系，由乙方委派厨师、厨工、管理人员等食堂从业人员在甲方食堂为甲方员工提供食堂餐饮服务，食堂从业人员的姓名、身份证、健康证等证件等由乙方在食堂正式营业当日报甲方备案，如备案人员有所变动，乙方应及时报甲方更新备案），严格执行《中华人民共和国食品安全法》以及与食品、餐饮、卫生等相关法律、法规及规章制度之规定，并应严格遵守甲方不定时以书面或口头形式对乙方或关于餐饮等方面提出的要求和本合同及其附件的规定，确保食物符合相关标准。

11.2 科学、营养配餐

乙方充分发挥自身优势，在充分调查研究的基础上，由专职营养师指导制定食谱，充分满足就餐人员的营养、能量和口味需求。

11.3 饮食文化

乙方努力创建活泼、开放、独具特色的饮食文化，并在征得甲方同意的前提下，布置、标示就餐环境，为员工营造整洁、舒适的就餐氛围。

11.4 乙方的服务工作接受甲方监督管理。

二、乙方提供的餐饮加工和现场管理服务和乙方权责

- 2.1 乙方负责严格按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律的要求，为甲方提供食堂管理和食堂餐饮加工服务，乙方须提供营业执照等证照的复印件给甲方
- 2.2 确保提供的饭菜可口、卫生、足量，并对餐具进行严格消毒。乙方应有健全的防鼠防蝇防尘措施。若乙方提供的食物致使就餐人员发生食物中毒（根据卫生监督部门鉴定），则乙方应向发生食物中毒的就餐人员承担一切法律和经济赔偿责任；如甲方已先行向发生食物中毒的就餐人员承担了责任，乙方应赔偿甲方因此遭受的损失。
- 2.3 确保食堂所使用的原材料（包括调味料、食用油等）新鲜、安全、正品且符合相关卫生规范。
- 2.4 乙方应负责食堂二楼餐具的购买、更新和添置，并确保餐具数量满足全部就餐员工的需求。
- 2.5 食堂员工由乙方聘用，与乙方建立劳动合同关系，劳动争议、纠纷及其他与食堂有关的纠纷由乙方负责，与甲方无关。乙方聘用的食堂员工在进入甲方公司工作时，必须提前联络甲方的食堂管理人员知悉。
- 2.6 乙方应管理好水、电、燃料的使用和设备，违规操作导致的一切责任由乙方承担。
- 2.7 负责食堂环境的清洁、布置和消毒工作（厨房、餐厅、宿舍区），在征得甲方同意的前提下，布置和装饰就餐环境。每月定期消杀2次，日常消毒每日进行，并提供相关记录表格以备甲方抽查。
- 2.8 乙方配合甲方盘点甲方食堂设备等资产，接受甲方监督。甲方提供的设备、设施及用具等登记造册，双方确认后由乙方签收，乙方按规范使用。乙方使用过程中如有自然损耗，需如数保留实物并提交书面的清单给甲方知悉。乙方退出时，应将甲方提供的食堂厨房设施设备、用具、餐具和消防安全设备按清单如数交还甲方，除自然损耗外，因人为造成的损坏、遗失，乙方应修复或赔偿。
- 2.9 食堂每餐每个出品留样48小时并提供及日常的记录备查，操作方法与方式必须按国家有关规定执行。
- 2.10 乙方应将食堂工作人员的健康证和原材料的检验检疫合格证明对就餐者公布。乙方应确保食堂工作人员相关证件的有效性。

- 2.11 甲方提交给乙方的关于食堂的问题点等，乙方应立即着手改正、改善，如不能立即完成的，需在三日内完成并提交相关的书面报告给甲方。
- 2.12 乙方负责处理食堂的剩饭菜等废弃物，并保证食堂的剩饭菜和垃圾的清运及时、卫生、无撒漏并符合相关管理规定。
- 2.13 乙方须在签订本合同后的15个工作日内将本食堂项目列入乙方餐饮责任险的承保清单，并将复印件交甲方备案。
- 2.14 乙方应于本合同签订后5个工作日内向甲方支付保证金5万元。本合同终止或解除后，双方结算完毕全部费用，甲方于5个工作日内将该保证金无息退还给乙方。如乙方违反本合同之约定的，对于给甲方造成的损失，甲方有权在保证金中直接扣除。
- 2.15 乙方按每月总结算餐费的20%收取甲方食堂管理服务费并提供相应发票，自负盈亏；
- 2.16 为保证餐饮投入和品质，总结算餐费的80%作为食堂原材料的采购款，乙方在此金额内开列每日的食堂原材料采购单交由乙方采购（乙方负责控制采购金额，若有超额则超额部分由乙方承担），并授权甲方进行全面监管采购的原材料的验收，乙方对验收后的原材料承担全部责任；
- 2.17 乙方为甲方提供菜谱编制、开列原材料采购计划、原材料供应商监管、原材料验收、餐饮烹饪加工、现场分餐服务、场地卫生等服务。乙方的服务须配合甲方的作息，保证甲方员工工作餐的供应；
- 2.18、甲方根据需要不定期地就饭菜质量、卫生、服务等各方面对就餐员工进行民意调查，并负责收集各方面对食堂的意见和建议。对甲方口头或书面提出的乙方所存在的问题，乙方应立即予以整改，确保饭菜卫生、可口，就餐环境卫生、舒适。
- 2.19、特殊情况的应急处理
- 食堂经营过程中，若遇食堂停水、停电、设备故障等突发事件导致食堂可能不能正常供餐的情况，乙方应发挥自身优势、积极采取措施，通过借调设备、异地送餐的方式保障食堂供餐，但就餐时间和就餐方式可适当调整（若需调整时必须提前通知甲方）。

第三部分 原材料采购服务和乙方权责

- 一、乙方提前壹天将所需的食堂原材料通知乙方。
- 二、乙方尽量一次性将所需原材料下齐，但因特殊情况需更改订单，乙方也要按时满足需求。