

北京市木樨园体育运动技术学校

餐饮服务项目委托服务合同

委托方（以下简称甲方）：北京市木樨园体育运动技术学校（北京市排球运动管理中心）

法定代表人：张军

地址：北京市丰台区光彩路4号

邮政编码：100075

联系人：

联系电话：

受托方（以下简称乙方）：北京美顿餐饮餐饮管理有限责任公司

法定代表人：郭俊鹏

地址：北京市朝阳区高碑店乡北花园金家村中街6号

邮政编码：

联系人：

联系电话：

依据《中华人民共和国民法典》等相关法律、法规以及有关规定，由乙方为甲方所属的餐厅提供劳务外包服务，为明确双方权利和义务，经双方友好协商订立本合同如下：

第一条 基本情况

- 地理位置：北京市丰台区光彩路4号。
- 服务对象：运动员、教练员、职工、物业人员。
- 服务形式：服务型外包。
- 服务范围：餐厅餐饮服务

(1) 向北京市木樨园体育运动技术学校运动员、教练员、职工及物业人员提供周一至周日的早、中、晚（晚餐为部分人员）、夜餐，周六、日值班、加班人员工作餐服务。

(2) 提供招待及会议人员用餐服务。

第二条 本委托服务期限自2024年4月1日起至2025年3月31日止。

第三条 甲方的权利和义务

- 甲方对餐厅实行统一管理，有权指导、监督、考核乙方为甲方提供的服务，并对存在

的问题提出相应的改进要求或提出限期整改的意见、乙方应在 24 小时内以书面形式向甲方反馈整改措施并抓好落实。

2. 甲方每周定期考核乙方的管理、服务质量和标准,考核年平均满意率要达到 85%以上。达不到要求时,酌情适当扣除应付的服务费用。考核方案另行由双方共同协商制定,作为合同附件,互相监督实施。

3. 甲方有权要求乙方调整、更换不合格厨师和服务人员,乙方须在一周内完成。

4. 甲方根据实际情况,有权对乙方因管理不善造成的水、电、气和原材料的浪费给予每次不超过 500 元的处罚。

5. 甲方需为乙方工作人员在工作时间内提供工作餐;与本项目无关人员用餐需经甲方食堂管理员批准。

6. 如甲方就餐人员因食用餐厅食品出现食品安全事故,经相关部门鉴定后,系乙方责任的,由乙方负全责。甲方有权解除服务合同并追究相关法律责任,造成一切损失由乙方承担;如非乙方原因,乙方不负责。

7. 如甲方员工因消防、环保、安全等原因造成事故,由甲方负责。

8. 甲方负责本项目各项费用的支出,包括烟道清洗、餐厅消杀、垃圾清运、原材料支出、低值易耗品、餐厨具补充等。

9. 甲方每季度按照消防要求清理烟道一次。

10. 甲方免费为乙方部分人员提供休息用房,乙方员工必须遵守甲方的宿舍管理,乙方员工在居住期间产生的人身和财产安全由乙方自行承担。

第四条 乙方的权利和义务

1. 负责本项目工作人员的培训工作和各项规章制度的贯彻执行。

2. 负责本项目人员的合理调配,岗位职责的制定;负责编制每周的食谱,提出原材料采购需求;人员调配和编制的食谱需报甲方书面核准。

3. 所聘人员要有身份证、健康证,所有办证费用由乙方自理,并向甲方提供相关证件复印件。

4. 在签定合同的同时,乙方应向甲方提供本项目的管理方案、岗位职责、职业资格证书等文件的复印件,以便甲方核准、备案。

5. 乙方聘用人员发生的一切费用,一律由乙方承担。

6. 乙方负责餐厅内的生产安全、食品安全、人身安全。因乙方人员(不包括甲方员工)责任发生的政治、行政、工伤、病残等事故,由乙方承担全部责任,如因此给甲方和其他第

三人造成损失的，由乙方负责全部赔偿，甲方不承担任何责任。

7. 乙方负责厨房设备的安全使用与保洁，爱护各种设备设施，专人管理，发现问题及时向甲方报修，并填写餐厅设备维修记录表。如乙方造成设备丢失或人为因素致使设备损坏必须更换的，乙方应照价赔偿。

8. 合同执行期间，乙方不得利用甲方提供的环境承揽对外经营餐饮业务，不得和乙方其它连锁餐饮单位制作饮食。

第五条 对乙方在就餐服务方面的具体要求

1. 乙方项目经理、厨师长应协助甲方控制成本、验货及管理。
2. 应保证饭菜质量、营养、口味适合甲方要求。
3. 应保质、保量、按时完成工作任务。
4. 乙方每天对食品卫生进行监控并实行留餐制度，每餐样品保存期为 48 小时。
5. 乙方配合甲方举办节日和重大活动聚餐，餐费由甲方承担。

第六条 对乙方在人员管理方面的具体要求

1. 严格执行国家有关法律、法规，接受相关部门的检查、监督和指导。
2. 乙方应提供不少于 35 名服务人员，包含厨师长 1 人、热菜主管 1 人、自助餐厨师 9 人、凉菜厨师 2 人、切配主管 1 人、切配厨师 8 人、风味厨师 1 人、面点主管 1 人、面点师 11 人（明细见后附表）。

3. 乙方上岗人员必须身体健康并持有本人健康证，不能带病工作。乙方必须定期对餐厅工作人员进行体检，对未达标人员及时调换，并报甲方备案。对例行检查中发现的问题要及时解决，如因乙方管理工作失误，受到有关执法部门行政处罚，由乙方负责承担全部责任，由此产生的罚款费用由乙方负责承担并及时给付；如因甲方原因，乙方不负责任。

4. 工作人员在工作时间必须按标准着装，使用文明用语，严格遵守各项规章制度，每月乙方人员考勤需向甲方报备。

5. 为保证饭菜、服务质量稳定，乙方安排在本项目的主要厨师、服务人员应相对稳定。如发生人员变动，领班主管以上人员须事先以书面形式征得甲方同意，并在甲方回应后一周内安排人员到岗。

6. 乙方要针对甲方工作环境和特点，制定相应的管理工作制度和规定，并切实抓好落实。要加强对员工的管理教育，任何人员未经许可不得将食品成品、半成品、原材料带出操作间，将其它物品带出；一经发现处以该物品购置价两倍以上罚款。

7. 有计划地开展就地员工培训，进行素质教育，不断提高技能水平和综合素质。



8. 乙方配备的人员应符合甲方相关岗位要求：

(1) 厨师长基本要求：年龄在 50 岁以下，身体健康，掌握一定的烹饪理论和营养学知识，懂菜品的成本核算，能指导低一级厨师开展工作。

(2) 厨师岗位要求：

①宴会接待中式烹调厨师：能熟练制作川、鲁、苏、粤等宴请客饭菜肴，有独立设计制定宴请菜谱的能力。

②日常供应中式烹饪厨师：能烹饪普通家常菜肴，满足职工的大众口味。

③中式烹调冷荤厨师：能根据季节变化，通过酱、腌、盐水、炸、烹、焖等方法制作各类冷荤食品。

④中式风味面点厨师：了解地方风味小吃的特点，并能制作风味小吃 10 种以上。

⑤日常供应面点师：能通过蒸、炸、煮、烙、煎等方法制作 20 种以上主食。

(3) 接待服务人员基本要求：年龄在 18-40 岁之间，身高 1.60 米以上，仪表端庄稳重，懂礼仪常识，有一定的组织指挥能力和沟通能力。

第七条 对乙方在安全生产、设备管理方面的具体要求

1. 在安全生产方面乙方安排专人负责设备的安全与管理，保证所有人员受过专业培训，有健全的防范措施和管理制度，责任到人。

2. 每餐结束后要有专人检查设备、设施并做好记录。同时按照甲方对设备维护保养的要求保护设备、设施。

3. 甲方配置的设备和设施等，乙方进驻时应清点并制作清单，经甲方签字确认进行交接；终止合同后，除自然损耗外，上述设备设施乙方应如数完好交还甲方。

第八条 乙方对甲方提供的办公用品、生活用具，要正确使用，妥善保管，不得挪作他用。发生丢失或损坏（自然损坏除外），应照价赔偿。

第九条 本合同总金额为 2872941 元/年，（大写：贰佰捌拾柒万贰仟玖佰肆拾壹元 整）；甲方根据双方确定的餐厅服务事项条款及月度考核情况，按月向乙方支付服务费；从次月开始，甲方于一周内向乙方支付上月平均服务费人民币 239411.75_元/月，节假日顺延。

第十条 合同的解除终止

乙方出现下列任何一种情况时，甲方有权单方面终止或解除本合同。

（一）菜品如出现腐败变质、污秽不洁、并造成集体食物中毒等食品安全事故的；

（二）含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，已经对食用者造成一定身体伤害的。

- (三) 含有致病性寄生虫、微生物，或者微生物毒素含量超过国家限定标准的。
- (四) 违规使用甲方提供的原材料，导致菜品出现兴奋剂疑似或违规情况的；
- (五) 由于乙方操作流程不当，造成消防、卫生等责任事故的；
- (六) 乙方违反合同时或提供服务二次未达到承诺标准，甲方有权以书面形式提出限期整改的工作警告，如出现二次以上乙方未按合同进行改进的，甲方有权书面通知乙方解除合同，对造成损失的乙方承担赔偿责任。

第十一条 合同到期前，应提前一个月以书面形式通知对方。

第十二条 在合同执行期间，甲、乙双方如对合同内容需要修订或补充，应本着公正、公平的原则进行协商，达成的书面文书作为本合同的补充条款，补充条款与本合同具有同等法律效力。

第十三条 合同执行期间，如发生不可抗力致使合同无法履行时，合同暂时终止，待不可抗力影响解除后，合同继续履行。

第十四条 在本合同执行过程中，任何一方法定代表人发生变更，不影响本合同的法律效力，变更方的继任人继续履行合同规定的期限、权利和义务至合同期满。

第十五条 其它约定

1. 本合同期满后，同等条件下甲方应优先让乙方继续提供服务。
2. 本合同未尽事宜，双方本着公正、公平原则协商解决。
3. 本合同执行过程中发生纠纷协商解决；协商不能解决的以法院诉讼方式解决。
4. 本合同一式四份，甲、乙双方各持两份，具有同等法律效力。
5. 本合同甲、乙双方签字、盖章之日起生效。

以下为双方签字盖章无正文

甲方盖章：

委托代理人签字：

2024年3月31日



乙方盖章：

委托代理人签字：

2024年3月31日

