

# 2026年食堂餐饮服务合同

甲方：北京市顺义区卫生健康委员会

统一社会信用代码：1111011000009289X0

地址：北京市顺义区顺和路4号院

联系人：谷娜

联系电话：89445470

乙方：北京银河福旺劳务服务有限公司

统一社会信用代码：91110113099318878F

地址：北京市顺义区东方太阳城148号楼1-2层

餐饮服务许可证编号：JY21113173004010

联系人：李福雷

联系电话：13521629546

鉴于：

甲乙双方根据相关法律、法规规定，为了明确甲乙双方的权利和义务，就北京市顺义区卫生健康委员会2026年食堂餐饮服务项目（招标编号为：11011325210200023362-XM001）的相关事宜达成如下协议，以资共同遵守。

## 一、合同标的

乙方为甲方机关食堂提供餐饮服务，服务范围包括但不限于

机关工作人员早、中、晚自助餐供应，节假日供餐以及甲方临时安排的工作餐等；严格遵守食品安全法规；定期更新菜品，满足不同饮食需求；配备专业服务人员，及时响应就餐人员的合理诉求。

## **二、服务地点及期限**

1. 服务地点：乙方人员须在甲方食堂（顺和路4号院内）操作间工作，为甲方食堂提供包含食堂菜肴制作、厅面服务及管理服务在内的综合管理服务。

2. 服务期限为1年，自2025年11月20日起至2026年11月19日止。

## **三、服务内容**

1. 乙方每天为甲方规定的人员提供早餐（约80人）、午餐（约150人）、晚餐（约20人）的供餐服务，节假日用餐人数及需求根据甲方通知供餐，同时根据甲方的工作需求提供正常开餐时间外的工作餐服务。

2. 乙方负责按照甲方用餐及服务要求完成日常工作，接受甲方的日常检查。

3. 食堂设备保洁与检测：（1）烟道清理：乙方负责本项目

食堂烟道的定期清理工作，清理频率为每60天清理一次，确保符合食品安全及消防相关标准；（2）乙方负责协调专业机构完成以下检测工作：燃气报警器的年度检验；燃气调压箱内的调压阀定期检测；（3）乙方应在每次服务或检测完成后3个工作日内，向甲方提交服务记录或检测报告。

4. 厨房设备维修、配件及物料由乙方负责维修采购，乙方应选用质量可靠，品质不低于现用产品的配件。对产品价格产生争议时，一般以市价为准，甲方享有使用同等质量低价产品的决定权。如产生维修费用需征得甲方书面同意后再进行维修。

5. 如遇食堂停水、停电等特殊情况不能开餐的，乙方须提供应急用餐服务。

6. 甲方要求的其他与食堂管理相关的服务。

7. 甲方所提供的服务场所只作为餐厅用途，在本合同有效期内，非经乙方书面提出且经甲方书面同意，乙方不得改变餐厅用途，不得在服务区域内进行与甲方无关的经营活动或做其他用途。

#### **四、费用与支付**

1. 餐饮服务费用：293.5688万元。总价款费用为人民币：贰佰玖拾叁万伍仟陆佰捌拾捌元。

若需财政评审，最终结算金额以财政评审为准。

2. 结算支付方式: 合同款项的具体支付金额和支付时间由双方另行商定，每次实际付款前，乙方还需满足以下条件，否则甲方有权不予付款，且不承担任何责任:

(1) 乙方向甲方提供工作量确认单，甲方对乙方的工作量进行审核，双方共同签字确认交付日期;

(2) 如需财政资金拨付的，待财政资金到位且甲方履行完毕资金拨付审批程序后，乙方方可向甲方开具发票，由甲方向乙方以支票、电汇或转账的方式付款。

(3) 相关法律法规另有规定的，从其规定。

(4) 甲方以月度为单位对乙方的餐饮服务工作实施考核，考核结果与餐饮服务费支付挂钩。甲方为考核主体，负责实施考核工作。采取100分直接扣分制考核:

① 一等96分以上，支付100%服务费;

② 二等81分—95分，支付95%服务费;

③ 三等71分—80分，支付80%服务费;

(5) 四等70分以下支付60%服务费; 连续两个月不满70分，

甲方有权终止合同。餐饮服务考核细则详见附件。

3. 乙方确认上述服务费已包含乙方为履行合同产生的全部费用，除上述服务费外，乙方无权依据本合同要求甲方支付任何其他费用。

## 五、服务要求

1. 乙方须对每餐后餐具进行清洗、消毒，清洗灶台、厨具，保持操作间干净整洁，库房物品摆放整齐，并符合卫生防疫、食品安全等部门的要求，餐厅干净、明亮，墙面、地板光亮无油污，餐桌椅等摆放整齐。

2. 乙方要做好人脸识别终端的配合工作，如无特殊情况，应确保就餐人员的顺利就餐。做好特殊情况下未进行人脸识别就餐人员的记录工作，做到礼貌热情、记录准确。人脸识别服务应做到认真负责，对就餐人员提出的要求、意见，应认真听取，耐心解释。

3. 乙方应当在每日工作结束后，对火源、气源、电源、水源等部位进行全面安全检查并用水印相机拍照发到工作群内。

4. 乙方应具备使用燃气的安全操作知识，对员工定期进行培训，对燃气管道、仪表、阀门、开关、灶具、熄火保护装置、泄漏报警器等定期检查，及时向燃气公司和甲方报告异常情况。应

具备对水、电、燃气等能源和各类厨杂低值易耗品的主动节约、主动降低食堂运行成本的服务意识。

5. 不允许乙方二次转包或委托他人经营食堂，更不能违法经营。一经发现，甲方有权取消其承包资格。

## **六、供餐要求**

本着安全第一、营养为本的原则，乙方为在食堂就餐人员提供自助餐形式的早、午、晚餐服务。同时根据甲方的需求提供节假日及正常开餐时间外的工作餐服务。

### **1. 供餐时间**

早餐：7:20-8:20，午餐：11:20-13:00，晚餐：18:20-19:30。

甲方可根据实际需求调整供餐时间，乙方应按甲方要求积极配合，准时开餐，不可断餐、换餐，对确因乙方原因造成的延误开餐，乙方负全部责任。节假日及正常开餐时间外的工作餐：按甲方通知的要求和时间供应。

### **2. 服务标准**

(1) 食堂环境：每日供餐前后对餐厅、操作间、储物间等区域进行清洁消毒，要求每餐一小扫、每天一大扫，周末一大清，保持地面、桌面、厨具无油污、无杂物，定期通风。建立食堂卫

生安全工作自查台帐记录。甲方有权随时检查，发现不符合卫生标准的，乙方需按甲方要求及时整改。

(2) 服务态度：工作人员应讲卫生，需统一着装，进操作间不准戴首饰、不准涂指甲油、必须穿工作服，售饭时必须戴口罩和一次性手套。工服整洁无污渍，服务时使用文明用语，不得与甲方人员发生争执，接到甲方人员投诉后，乙方需在24小时内处理并反馈结果，投诉累计3次以上（含3次），甲方有权扣减当月服务费用的10%。

### 3. 应急服务：

因疫情、自然灾害等特殊情况导致供餐受阻时，乙方需在2小时内制定应急供餐方案并报甲方审批，确保供餐不中断；造成甲方损失的，需照实赔偿。

### 4. 用餐要求：

- (1) 热菜供餐时保持温热；
- (2) 食品表面无风干及水浸现象；
- (3) 素食食品即时烹炒并烘干过多汤汁和水分。
- (4) 主食食品要蒸熟煮透，保证色、香、味俱全。

(5) 逢节假日提供节日菜谱。

(6) 所供食品保证质量。提供食堂内所用消耗品，如：抽纸、洗涤用品后厨小件易耗品等。

(7) 菜品时常更新，随季节变化更换食堂菜品。

## **六、操作要求：**

### **1. 食材采购与存储**

(1) 采购：乙方需从具备合法资质的供应商处采购食材，留存供应商资质证明及采购凭证（保存期不少于6个月）；食材需符合国家食品安全标准，不得采购过期、变质、伪劣食材，甲方有权随机抽查食材质量，发现不合格食材的，乙方需立即销毁并更换，情节严重的，甲方有权解除合同。

(2) 存储：乙方储藏食品原料必须离地、离墙15cm以上，食品按种类分类，分柜存放，并实行标签化管理；食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品；食品不得与药品、杀虫剂、洗涤剂、防腐剂、杂品等物品混放；生、熟食品要分开存放。冷藏冷冻设备温度需符合要求（冷藏0-4℃，冷冻≤-18℃），定期清理存储设备，防止食材交叉污染或变质，存储记录需每日填写并报甲方备案。

### **2. 餐食制作**

(1) 制作过程需遵守《餐饮服务食品安全操作规范》，工

作人员操作前需洗手消毒，厨具、餐具使用前需清洗消毒；餐食需煮熟煮透，中心温度不低于70℃，不得供应生冷、未熟透的餐食，造成食品安全事故的，承担全部法律责任及赔偿责任。

(2) 餐食种类每两周调换一次菜品（包含早、中、晚餐菜品及营养搭配），提前3日报甲方审核，审核通过后执行；早餐要求：主食4种、蛋类1种，流食4种、小咸菜3种、自制凉菜2种。午餐要求：主荤2种、半荤1种、素菜2种、主食4种、汤类1种、配备水果或酸奶。晚餐要求：主荤1种、半荤1种、素菜1种、主食3种。汤、粥各1种、每两周菜品不重复，甲方可根据需求提出调整，乙方需在1周内落实。

### 3. 餐食留样与餐具消毒

(1) 每餐次的每类餐食需按规定留样，留样量不少于125克，冷藏保存48小时以上，留样记录需详细填写（日期、餐次、菜品、留样人等），甲方有权检查留样情况。

(2) 餐具、厨具需使用符合国家标准的消毒设备进行消毒，消毒后存放在密闭保洁柜中，定期对消毒设备进行维护保养，确保消毒效果。

## 七、人员管理

1. 人员配置：本项目需配置13名工作人员；其中厨师长1人，厨师3人，小吃师傅1人，面点师班长1人，面点师2人，前厅班长1人，服务员2人，洗碗勤杂2人。

2. 人员要求：

(1)所有工作人员需持有效健康证,每年进行1次健康体检;无传染病史、违法犯罪记录,形象良好、服务意识强;

(2)乙方服务人员需经甲方管理人员面试合格后方可上岗。实际工作中,如乙方服务人员不能完成本职工作的,乙方应当及时调换相应服务人员;

(3)乙方需根据食堂管理的实际情况,定期对员工进行相关联的培训,培训方式可采取岗前培训、岗内培训等形式,乙方将根据实际情况予以灵活安排。

3. 人员管理责任:乙方负责工作人员的考勤、薪酬发放、社会保险缴纳等日常管理,承担工作人员因工作导致的人身伤害、第三方侵权等法律责任;工作人员需遵守甲方机关管理制度,不得泄露甲方工作秘密,违反者乙方需承担相应赔偿责任。

## **八、食物中毒突发事件的处理**

1. 服务期内,发生食物中毒或者其他食源性疾患等事件,经卫生防疫部门鉴定后属乙方责任的,由乙方承担全部责任和费用,因此给甲方人员造成人身或财产损失的,均由乙方负责赔偿。

2. 发生食物中毒、疑似食物中毒或者其他食源性疾患事故后,乙方应采取下列措施:

(1) 向所在地人民政府和卫生行政部门报告,并及时通知甲方。

(2) 抓紧时间积极协助卫生和相关机构救治病人。

(3) 立即采取可靠措施,保全造成食物中毒或者可能导致

食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

(4) 落实卫生行政部门相关要求或采取其他可行措施，把事态控制在最小范围。

## **九、卫生管理和环境保护**

1. 合同期内，乙方负责做好食堂、餐厅辖区内环境卫生工作及烟道的清洗，食堂及餐厅内应该始终保持卫生整洁。

2. 垃圾污物处理和清运应按照国家相关法律法规，不得随便舍弃。

3. 乙方应按有关规定自觉接受卫生管理部门及甲方对辖区内的检查工作、监督。

4. 乙方必须严格做到餐具一刮、二洗、三消毒、四冲洗、五保洁，保证消毒柜的正常运行和使用。

5. 乙方不得向甲方提供变质或受污染的食物。

6. 食堂内应有健全的防鼠、防蝇、防尘“三防”措施。

## **十、食堂管理制度的建立**

服务期内，乙方应建立健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程，并严格按制度和操作规程工作。制度建立主要包括：防火、防毒、防盗、卫生管理、物流采购、餐食供应、服务管理、食品添加剂使用、食品贮存管理、投诉处置等方面。甲方有权对乙方制定的食堂管理制度提出修改意见，并对其履行情况进行监督检查。

## **十一、双方权利与义务**

(一) 甲方的权利和义务:

1. 甲方有权就以下事件对乙方进行监督:

(1) 对所提供的房屋、设备设施、桌椅等固定设施使用情况进行监督, 非经甲方同意乙方不得对上述设施随意改造。

(2) 甲方对乙方的管理情况、采购的食品材料、生产加工环节、餐饮服务水平、环境卫生状况等定期进行监督检查, 并有权要求乙方及时整改, 必要时给予经济处罚, 直至解除合同。

2. 甲方有义务协助乙方进行公司内部协调与沟通, 保证双方及时交换意见。

3. 甲方应监督甲方工作人员在食堂就餐时按照公布的费用标准刷卡付费。

4. 将乙方的安全生产工作纳入甲安全生产管理体系, 进行统一协调管理。并定期开展安全检查, 发现和制止违章行为, 督促乙方消除安全隐患。

5. 甲方对入场的乙方人员进行安全教育培训, 开展安全生产、消防安全等方面的法律法规宣传。

6. 针对高风险作业, 督促乙方落实作业审批要求, 制定作业方案, 并安排专门人员现场管理。

7. 甲方有权制定和修改就餐人员的就餐标准、就餐方式及餐饮服务质量标准。

(二) 乙方的权利与义务:

1. 乙方需向甲方提供有效营业执照、卫生许可证、法人代表

身份证等相关资质文件的复印件。

2. 乙方上岗人员一律要持有卫生防疫部门颁发的健康证。

3. 乙方工作人员要严格遵守甲方的各项工作规定，按有关规定自觉接受卫生管理部门及甲方对辖区内工作检查、监督。

4. 乙方应做好食堂、操作间内的环境卫生。餐具应该严格实行一刮、二洗、三消毒、四冲洗、五保洁的洗刷流程。

5. 食堂垃圾及污物应按甲方指定地点放置，不得随意舍弃，沉淀池要每日清掏。

6. 不得向甲方提供变质或受污染的食物。

7. 服务期内不得对食堂及甲方提供的所有设施及用具进行私自处置（包括但不限于抵押、转租、转包、出借或任何形式的转让）。

8. 乙方不得在食堂内或者利用甲方提供的设施及用具从事任何未经甲方批准的经营活动。

9. 按照提高膳食品质、厉行节约、降低成本的原则，乙方有权根据实际经营的需要，提供膳食服务相关建议。

10. 对于甲方员工的浪费行为，以及甲方员工干扰正常就餐秩序的行为，乙方有权制止。

11. 乙方严格执行《中华人民共和国食品安全法》的规定，保证食品卫生安全。

12. 乙方必须与其员工依法签订劳动合同、缴纳社会保险并支付劳动报酬（含加班费），如发生劳资纠纷（包括工伤等）

与甲方无任何关系。

13. 乙方应严格贯彻执行国家相关安全生产法律法规要求，制定相关规章制度和操作规程、落实安全投入、配备安全生产管理人员等，并保证提供的企业资质、特种作业人员操作资格、入场设施设备检验检测资料等相关材料真实有效。

14. 乙方应配合甲方开展现场安全检查，纠正违章行为，落实隐患问题整改，同时乙方应每日开展安全自查，如发现存在安全隐患或者其他不安全因素，应立即向甲方报告并进行整改，不得冒险作业。

15. 乙方应对从业人员进行安全生产教育培训，做好培训记录。并制定应急预案及现场处置方案，明确发生事故的应急处置第一责任人和应急措施，同时加强从业人员应急处置培训，定期开展应急演练。

16. 乙方工作人员在项目期间的安全管理工作由乙方负责，乙方员工的工资由乙方支付，乙方员工所发生的医疗、工伤等费用均由乙方自行承担，与甲方之间不具有任何劳动或雇佣关系。

## **十二、违约责任**

1. 乙方未按约定时间向甲方提供餐食的，经甲方提出整改要求，乙方未进行整改的，视为乙方违约，甲方有权终止合同。乙方应支付甲方违约金，违约金为合同总金额的1%。造成甲方损失的，乙方应按照甲方实际损失进行赔偿。

2. 乙方提供的餐食存在质量问题或食品安全隐患，导致甲方

人员身体不适的，乙方需承担全部医疗费用及赔偿责任，甲方有权解除合同并没收履约保证金。

3. 因乙方或乙方人员的原因，导致甲方或第三方在食堂发生人身或财产损失的，均由乙方负责赔偿。

4. 因乙方或乙方人员的原因，导致甲方食堂硬件设施或物品损坏的，乙方应承担赔偿责任。

5. 若有意外发生食物病害事故、生产安全事故等，乙方必须配合政府专业部门进行调查，若查明因乙方原因造成事故，乙方应承担相应责任。

### **十三、不可抗力**

服务期内发生不可抗力导致合同部分或全部不能履行，双方可以按以下各项执行：

1. 甲、乙双方的任何一方由于不可抗力的原因不能履行本合同时，应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，在提供相关书面证明材料后，可以延期履行、部分履行或解除合同，双方对此均不承担责任。

2. 不可抗力导致合同终止，并不影响任何一方对不可抗力先期发生的违约行为的合法追偿。

3. 国家政策性的调整影响到合同的履行，双方将协商解决。

### **十四、争议解决**

双方因本合同发生争议，应首先协商解决；协商不成的，提交甲方所在地有管辖权的人民法院诉讼解决。

## 十五、其他

1. 本合同项下甲方与乙方之间的法律关系为委托服务关系，乙方在合同期内与甲方之外的第三方发生的一切债权、债务纠纷均与甲方无关。

2. 乙方人员发生盗窃等违法行为，由乙方承担损失。甲方有权保留追究其法律责任的权利。

3. 本合同如有遗漏和未完善之处，在补充协议中明确。补充协议作为本合同的组成部分，具有同等的法律效力。

4. 本合同一式肆份，甲方执叁份、乙方执壹份，每份具有同等的法律效力。

5. 本合同自双方法定代表人或授权代理人签字并加盖公章之日起生效。

附件：食堂餐饮服务考核细则

(以下无正文)

甲方（盖章）：北京市顺义区卫生健康委员会

法定代表人/授权代表人（签字）：

日期：2015年11月16日



乙方（盖章）：

法定代表人/授权代表人（签字）：

日期：2015年11月16日



附件：

### 食堂餐饮服务考核细则

年 月

项目	序号	考核标准	细则	分值	原因
管理服务	1	认真落实甲方工作要求，完成甲方工作部署。	视情况每次扣 5-10分		
	2	积极引导文明就餐秩序，有效阻止不文明就行为。	视情况每次扣 5-10分		
	3	管理人员恪尽职守，服务人员热情大方。	视情况每次扣 5-10分		
人员配备	4	出现空编、空岗情况。	每次扣5分		
	5	未经甲方同意，随意调换组长以上服务人员。			
	6	厨师长以上人员对所负责工作未能有效监督检查。	每次扣2分		
节能降耗	7	不合理使用水、电、气及厨杂用品，造成浪费。	视情况每次扣 1-5分		
	8	食材初加工中浪费过多，不爱惜餐具、厨具等。			
	9	做计划量不合理，剩余主、副食	视情况每次扣		

		过多。存在倾倒主、副食及食材等现象。	5-10分		
餐食质量	10	饭菜内发现异物、杂物等，未按时送餐，出现断餐、换餐。	视情况每次扣1-5分		
	11	饭菜不熟、凉、口感差，过早出餐、多炒等。热菜中心温度应未达到70℃，凉菜中心温度低于10℃。			
	12	各类主食制作、菜、肉切配大小不均匀，标准不统一。			
	13	食品原材料验收不认真、储藏不标准，使用储藏过期及低劣食材。			
服务卫生	14	服务人员表情严肃，服务不热情，未恰当使用文明服务用语。未定期进行文明服务用语、服务应对场景设定、服务人员心理建设等方面开展培训。	每次扣2分		
	15	餐具、厨具、机器设备、灶台、库房、地面、桌面等未达到干净整洁，出现污渍油渍，不符合卫生要求。			

	16	在操作区域玩手机、在食堂管理区域内抽烟等，后厨人员在工作时间，身着工作服装离开工作区域。	视情况每次扣 1-5分		
	17	未按规定着装，未正确穿戴手套、口罩等防护用品，工作服装不整洁。			
	18	未按要求开展垃圾分类工作，垃圾桶内餐厨垃圾剩余过多等。			
	19	未满足就餐人员合理需求，被就餐人员投诉。	视情况每次扣 5-10分		
安全 生产	20	未建立健全各项应急预案，未定期开展消防、疏散、救灾等安全培训及演练、未如实填写培训记录。	每次扣5分		
	21	未按要求规范填写水、电、气、消毒等安全记录。			
	22	正在使用的各类设备设施无专人看守，未按设备操作流程进行操作，出现违规或野蛮操作。			
	23	未建立所有菜品留样制度，无专			

		门器具存放，未按要求如实填写留样记录。			
	24	操作人员未掌握洗消流程、标准，未按照流程标准操作，未正确使用消毒剂、洗涤剂、食品添加剂等比例。	每次扣5分		
	25	私人电瓶在食堂区域充电，未定期对油烟管道、隔油池等进行清理，未按要求如实记录。			
	26	后厨无严格安全措施，非食堂工作人员无特殊原因进入后厨。	视情况每次扣5-10分		
	27	节假日、两会、疫情等特殊时期未按相关要求做好各项安全防护措施。			
	28	因操作不当，引发后厨设备发生故障，并造成损失。	每次扣10分，服务方需承担损失责任		
	29	发生食品中毒及安全生产事故，造成严重后果。	追究服务方责任，并解除合同。		
固定资产	30	擅自出借、变卖、丢弃、丢失或故意损坏固定资产等情况。	视情况每次扣5-10分		

	31	固定资产条形码标识不完好，条形码损坏、缺失，未及时上报。	视情况每次扣 1-3分		
	32	出现私自调换固定资产使用部门（地点）的情况，与资产台账不符实。			
累计分值：					

卫生健康委科室负责人：

服务单位负责人：

日期：\_\_\_\_年\_\_月\_\_日