

2026 年机关工作用餐服务合同

甲方： 北京市朝阳区平房乡人民政府

乙方： 北京西国贸大物业管理有限公司

签订日期： 2025.12.28



甲方：北京市朝阳区平房乡人民政府

乙方：北京西国贸大物业管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》，《中华人民共和国食品安全法》和有关法律、法规，双方本着平等互利、互相支持的原则，共同促进甲方食堂的餐饮服务。为保证管理与服务工作的顺利进行，经双方友好协商，特订立本合同。

第一条 食堂服务方式

乙方提供食堂管理、食品制作（热菜、凉菜、面点、小吃等）、大厅服务、专人清消、设备保养、设备维修、定期消杀等服务。

乙方按照甲方的要求，以自助餐的形式提供甲方职工的工作早餐、工作午餐以及值班三餐，就餐人员根据自己需要适量取用。餐费根据实际用餐情况进行结算。

第二条 食堂服务范围

北京市朝阳区平房乡人民政府食堂的服务对象仅为甲方工作人员及指定的就餐人员。食堂不对外进行社会性经营或为其他方提供服务。

第三条 餐费标准及品种

甲方就餐人数为每月实际就餐人数，工作餐伙食标准每人每天 35 元（早餐 10 元每人、午餐 25 元每人），值班餐早餐 10 元每人、午餐及晚餐 15 元每人。按工作天数和就餐人数于下季度以银行转账的形式支付伙食费；如有调整餐标，甲方需提前 5 日通知乙方，乙方按要求进行相应调整。

第四条 供餐方式及时间

4.1 工作餐

以自助餐的形式提供甲方职工的工作早餐、工作午餐以及值班早餐、值班午餐、值班晚餐，就餐人员根据自己需要适量取用。

供餐时间：早餐 7:30-8:30，午餐 11:30-13:00，晚餐 17:30-18:30。

4.2 临时性用餐

4.2.1 因工作需要，有外部人员需在甲方食堂就餐时，甲方食堂主管部门通知乙方，乙方在接到甲方通知后，通知厨房备餐。

4.2.2 乙方在临时用餐登记单上详细记录订餐部门、就餐人数，由甲方订餐人员

签字确认，作为结算依据。

第五条 甲方的权利和义务

5.1 甲方对乙方的工作有监督、检查的权利。对不称职的厨师、服务员等有权要求乙方及时予以调整。

5.2 甲方免费提供厨房、餐厅及厨房炊事机械、灶具、厨具、餐桌、餐椅、刷卡系统等配套设施，并在乙方进驻时对厨房、餐厅设备设施、物品进行清点移交。

5.3 甲方保障厨房、餐厅、水、天然气、电力、空调、暖气、消防系统等设施、设备、能源的正常供给(非甲方原因除外)，并承担上述各项正常使用的费用支出及维护保养支出。因乙方操作不当、管理不善导致设施设备损坏的，维修费用由乙方承担。

5.4 可定期对食堂及管理、服务情况进行检查，主要项目有：

- a. 原材料采购、供应及库房管理过程；
- b. 原材料加工制作、供餐情况和过程；
- c. 食堂卫生情况：包括餐厅、厨房、库房、餐厨具、餐厅设备等以及员工个人卫生情况；
- d. 检查乙方厨师的操作水平和业务能力以及制作流程；
- e. 检查食品卫生、供餐质量和服务质量；
- f. 检查能源消耗情况和节能措施落实情况；
- g. 检查设备、设施的保养、使用、维修情况。

5.5 为乙方员工免费提供就餐。

5.6 如遇下列情况应事先通知乙方：

5.6.1 因能源原因，致使餐饮服务不能按平日正常状态进行。

5.6.2 因甲方需要临时供餐，以及工作人员大量外出不需要供餐时。

5.6.3 开餐时间或就餐人数有变动。

5.7 乙方负责办理《食品经营许可证》及从业人员健康证等政府相关部门要求的的经营所需证照，并承担相关费用；甲方提供必要的协助（如提供场地证明材料）；证照有效期届满前，乙方需提前 30 日完成续期，确保合法经营。

第六条 乙方的权利和义务

6.1 乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》。

- 6.2 乙方在工作中应严格执行双方确认制定的食堂服务方案。
- 6.3 乙方负责甲方食堂的运营管理,具体包括人员配备、原材料采购、菜品加工制作、厨房和食堂的环境卫生等管理事项。乙方负责厨房、食堂、冷库等设施、设备的日常维修及相关费用的支付。
- 6.4 乙方负责甲方食堂的安全管理,具体包括人员作业、设施设备运行、消防等安全工作,及时发现并排除各类安全隐患,严格落实甲方提出的安全要求。
- 6.5 乙方保证日常工作人员共计 16 名,住宿由乙方自理,且必须具备有效身份证、健康证,方能在甲方食堂工作,并且每年需在具备资质的医疗机构体检一次并提交体检报告,费用由乙方负责。
- 6.6 乙方在供餐中应保证食品卫生,因食品质量或在加工过程中由乙方工作人员失误造成的食物中毒事故或影响甲方正常供餐等其他后果的,经食品卫生部门鉴定属于乙方责任的,乙方必须承担相关费用以及法律责任。
- 6.7 乙方进驻时应对厨房、食堂设备设施、物品进行清点,经清点无误后在甲方所列清单上签字验收。现有之设备及餐具乙方应合理使用,妥善保管严格管理,不得人为损坏和丢失,否则折价赔偿。
- 6.8 未经甲方书面同意,乙方不得改变甲方提供的设备设施的用途,不得改变或破坏餐厅的结构。
- 6.9 负责从正规渠道购买原材料及供应,保证原材料质量、规格,且新鲜、无腐烂无变质现象。
- 6.10 负责对供应原材料进行严格验收,并妥善保管库存原材料,防止因管理不善造成的浪费。
- 6.11 负责食堂抽油烟机等设备清洗及厨房餐厅的消杀工作,以及购买洗碗液、抽纸洗手液等食堂辅助工作事项。其中食堂抽油烟机清洗每年不少于 6 次,厨房及餐厅的消杀工作一个月至少一次。上述工作所有费用由乙方自行承担。
- 6.12 食堂工作人员需熟练掌握各种厨具灶具等设备:
- 6.13 食堂工作人员需严格遵守各项防疫、保密等工作要求。
- 6.14 乙方提供首批餐具。
- 6.15 乙方服务团队人员调整需经甲方同意。

第七条 合同价格与结算方式

7.1 合同价格

本合同暂估总价为：人民币 3776040 元，其中服务费为人民币 1912440 元，餐费根据实际就餐情况结算。

7.2 付款方式：

凭发票以支票转账或电汇的方式进行结算。按季度付款，每季度支付服务费和餐费，其中服务费为 478110 元，餐费根据实际用餐人数、天数以及餐费标准据实结算。

乙方指定账户为：

开户行：中国建设银行北京白纸坊支行

开户名：北京西国贸大物业管理有限公司

账 号：1100 1069 8000 5926 1338

第八条 合同有效期

本合同有效期一年，自 2026 年 01 月 01 日至 2026 年 12 月 31 日。

合同到期，甲方视乙方服务情况与供应商续签合同，续签次数不得超过两次，总服务期限不得超过三年。

第九条 违约责任

9.1 双方均不得无故自行要求变更约定条款或解除本合同。如任何一方违反本合同约定，擅自解除本合同，应由违约方向守约方赔偿经济损失。

9.2 乙方的经营活动须遵守中华人民共和国法律及有关法规。任何违反有关法律法规的行为，均由乙方自行承担责任。

9.3 甲乙双方应视本合同为商业秘密，在未经双方书面允许的情况下，不得向第三方告知本合同的内容，否则视为违约并承担违约责任。

9.4 甲方未按照合同约定期限付款的，应当按照未支付金额的日 0.05% 向乙方支付违约金（违约金总额不超过未支付金额的 5%）；因乙方未提供合格发票导致付款延误的，甲方不承担违约责任。

9.5 乙方提供的菜品质量、服务质量未达到本合同及附件约定标准的，甲方有权要求乙方限期整改；逾期未整改或整改后仍不合格的，甲方有权扣除当月服务费的 5%-10% 作为违约金；累计 3 次整改不合格的，甲方有权解除合同。

第十条 争议解决

因本合同发生争议,由双方当事人协商解决或由双方主管部门调解,如果双方无法通过协商解决纠纷或者调解不成,那么任何一方都有权利向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

第十一条 合同的变更、解除、终止和续签

11.1 当合同一方要求变更合同时,在新合同未达成前,原合同仍然有效。要求变更一方应及时通知对方,经双方共同书面确认后,方可变更。

11.2 在合同有效期内出现下列情况之一者,甲方有权提出解除合同:

- a. 如短周期内出现就餐人员总体满意度低于 70%的情况;
- b. 因乙方管理问题而导致重大事故重大食品安全事故、消防安全事故(经政府部门鉴定):
- c. 乙方未按约定办理或续期相关证照,逾期超过 15 日的;
- d. 乙方擅自变更食堂用途或对外经营的。

11.3 本合同期满任何一方表示不再续签,或合同期限未满,但由于其他原因需解除合同时,双方按“谁配制归谁”、“谁投资归谁”的原则,清点交接设备设施。乙方按照固定资产清单和低值易耗品清单,向甲方办理物品交接返还手续;乙方在经营期间,因正常使用而灭失、损坏、严重磨损、失去使用价值的物品,经甲方监管人员签字确认以后,不再列入交接物品清单。

11.4 本合同期满,甲方决定不委托乙方的,应提前一个月书面告知乙方;乙方决定不再接受委托的,应提前一个月书面通知甲方。

第十二条 其他

12.1 本合同由甲乙双方法定代表人或委托代理人签字,加盖双方公章或合同专用章即生效。

12.2 本合同一式肆份,其中甲方执贰份,乙方执贰份,具有同等法律效力。

12.3 本合同的未尽事宜,经双方协商一致,均应以书面方式签订补充协议。对本合同条款的任何补充、增添或修改,须由双方法定代表人或委托代理人签字盖章后,方与本合同具有同等法律效力。

附件一:食堂委托经营安全生产责任承诺书;

附件二:食堂服务标准;

附件三:卫生检查处罚条例:

附件四:食堂服务费明细表。

甲方:

法定代表人或委托代理人:

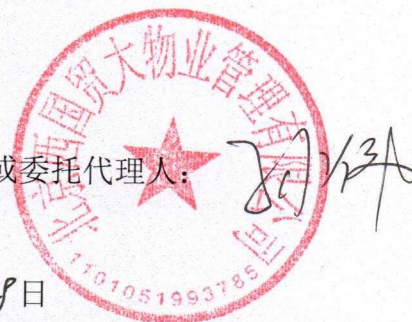
2025年12月28日



乙方:

法定代表人或委托代理人:

2025年12月28日



附件一：

食堂委托经营安全生产责任承诺书

严格落实各项食品安全管理制度,增强自律意识,加强企业管理,切实保证食品安全、有效,防止食品安全事故的发生。

一、严格按照《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》、《食品经营许可管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律、法规的规定开展经营活动。

二、提高对食品安全重要性的认识,牢固树立餐饮服务提供者是食品安全第一责任人的意识,依法承担餐饮服务食品安全责任,确保食品安全。

三、依法取得《食品经营许可证》,在法律、法规允许范围内从事食品生产经营活动,不超许可范围经营。

四、食品从业人员持有效的健康体检合格证明,严格落实从业人员晨检制度和“五病”调离制度,动态观察从业人员的健康状况,严格按照卫健、疾控部门发布的相关指引要求进行从业人员管理。

五、不制售法律、法规所禁止生产经营的食品,食品添加剂和与食品相关产品,不得在门店以及第三方餐饮平台上加工、销售野生动物及其制品,不得在经营场所内圈养、宰杀活的畜禽动物。坚决杜绝使用病死或死因不明的畜禽及其制品以及有毒、有害物质、非食用原辅材料加工食品。严禁使用超过保质期食品和回收食品作为原料的生产加工食品及食品添加剂及检验、检测不合格的生活饮用水和食品。

六、建立健全并严格落实食品原料进货索证索票制度,向供货商索取相关资质证明、检验检疫合格证明以及进货票据,建立食品台账,便于溯源。

七、加强对食品加工、制作、储存、运输、设配设施维护等重点环节的全面管控,保证餐饮用具、工用具的清洗消毒,其效果须达到食品安全标准要求。

八、定期开展自查工作,服从监管部门的监督管理,对发现的食品安全问题应立即落实整改,消除其隐患。

九、制订并严格执行食品安全突发事件应急预案,认真履行主体责任,加强餐饮服务食品安全管理体系建设,明确系统内食品安全控制和风险防范体系。主动发

现食品安全隐患,出现食品安全事故应及时依法上报相关部门,并配合调查处理。

十、按照《节约型餐饮企业评价通则》内容开展本企业“光盘行动”,优化制作工艺、减少食材浪费,主动提醒单位职工按需点餐、减少浪费。

十一、按照城管、消防、应急、环保、城管委、卫健委等相关部门要求做好疫情防控、防火、安全生产、油烟排放、餐厨垃圾清运、控烟、病媒防治等相关工作。

附件二:

食堂服务标准

确保食堂能够为顾客提供安全、卫生、营养、美味的食物，以及优质的服务
制定食堂服务标准包括以下几个方面:

1. 食堂员工:服务人员应穿戴整齐、干净的工作服，并佩戴工作牌，保持工作环境的整洁，时刻保持对顾客的尊重。

2. 菜牌:在显著位置挂上当日就餐的菜牌，并公布各种饭菜的名称。助于顾客了解可供选择的菜品。

3. 服务质量:食堂服务人员文明礼貌，对待顾客应友好、耐心。包括为顾客提供方便的用餐环境，及时清理餐桌，以及确保食堂的卫生。

4. 卫生和安全管理:食堂定期进行卫生清洁，确保食物存储和处理的安全性。食堂根据公司制定的对突发情况的安全管理措施执行。

5. 菜品质量和营养:菜品应保证营养均衡，符合健康饮食的要求。对于有特殊饮食需求的顾客，食堂应提供相应的服务。

6. 监督与评价:食堂应定期接受上级主管部门及顾客的监督和评价，以确保服务质量的持续提升。

附件三:

卫生检查处罚条例

一、食品卫生按操作流水程序控制及责任分工

原料质量验收责任人:厨师长、库管

初加工责任人:切配、洗消员

烹调加工责任人:厨师、面点师(工)

成品上桌责任人:厨师、服务员

餐具容器责任人:洗消员、服务员

就餐过程责任人:服务员

剩余食品责任人:服务员、厨师长

主要划分以下几个区域:

加工间烹饪区、加工间面点区、库房区、洗消区、餐厅、公共区域,以上区域均由各自岗位人员负责

二、卫生管理制度(标准)

餐厅的卫生工作是日常工作的重要组成部分。餐厅卫生状况的好坏,直接关系到餐厅的声誉和就餐者的安全。为了搞好餐厅的卫生工作并利于检查监督,特制定如下制度:

1、个人卫生

(1) 所有上岗人员,必须持有卫生防疫部门颁发的“健康证”,并按规定,定期体检。

(2) 个人卫生做到“五勤”,既勤洗澡、勤理发、勤剪指甲、勤洗手、勤换工作服。

(3) 按规定着装,工作服要保持清静。

(4) 发型要美观,不准留奇异发型,不准佩带任何饰物,不准染指甲,不准留胡须,厨师进入工作岗位,必须带工作帽和围裙,冷荤间工作人员进入工作岗位需二次更衣,厨师在岗位不准使用香水。

(5) 厨师在菜肴制作过程中,如需要品尝必须用勺、筷,不得用手直接触摸食品。

2、环境卫生

- (1) 环境卫生必须天天搞好，所有卫生必须达到卫生标准。
- (2) 玻璃洁净明亮，不得有污点，窗柜无尘土。
- (3) 厨房地面餐前后均需要干燥无油无水。
- (4) 桌椅要常擦拭，保证无尘土，干净、卫生。
- (5) 厨房废弃物、下脚料及垃圾，洗手间内垃圾和剩余饭菜均应及时倾倒，不得积压，存放垃圾的容器要保持清洁，定期消毒。
- (6) 厨房冰箱及冷荤柜内食品码放要整齐，要常清理，定期除霜。
- (7) 所有物品均应定位摆放，保持环境整洁、卫生。
- (8) 环境卫生要经常化、制度化，坚持岗位责任制，对各岗位卫生要求每天都要彻底清洁，消灭卫生死角。

3、食品卫生

- (1) 坚持食品卫生“五四制”严格按“四隔离”“四过关”“四勤”操作，杜绝发生食物中毒事件。
- (2) 冷荤间用具、餐碟使用前用消毒液浸泡 30 分钟消毒。
- (3) 所有刀、墩、案板均应定期煮沸消毒、晒干，所有厨具用后均应盖盖，妥善放置。
- (4) 坚持定岗定位，不串岗，非冷荤间人员严禁进入。
- (5) 禁止私人使用供客人使用的餐、茶、酒具。
- (6) 冷荤间制作的成品，应保持新鲜，过夜食品售前应回锅加热。
- (7) 罐头食品开封后，均应倒入固定容器内冷藏，不得使用原装储存。
- (8) 加工间及灶间对当餐所剩余原料或未销售的成品下班前须冷藏入冰箱，不需冷藏的需要防蚊蝇设备保鲜。
- (9) 餐厅出售的酒水、饮料，售前需擦拭干净。
- (10) 切配和烹制实行“双盘制”，配菜用的碗盘在原料下锅后应撤掉，换用消毒后的托盘来监装烹调的菜肴。
- (11) 抹布应经常漂洗，不能一物多用，避免交叉感染。
- (12) 水池分类使用，保持清洁。

4、卫生检查标准

由厨师长组织每日例行清洁和每周扫除式的彻底清洁，原则上定在每周六、

日。甲方发现不合格项目，提出限期整改。三次以上不合格将对其开出一张《过失单》。考核以月为单位，每张过失单给予 200 元处罚。

5、卫生检查处罚

(1) 甲方人员负责日常检查，并按约定要求乙方支付违约金。

1) 个人着装不整齐(衣、裤、帽)或有明显污垢、皱褶、破裂者，乙方向甲方支付违约金 30 元/次。

2) 对上述情节较轻者提出警告并令其立即更换改正。

3) 个人卫生(头发凌乱、指甲过长、配有首饰等)限其立即改正，不予改进的，乙方向甲方支付罚金 30 元/次。

4) 工作责任区内卫生不合格的，乙方向甲方支付罚金 50 元。

(2) 以上问题如果由甲方其他工作人员提出质疑或就餐人员举报投诉，亦按照上诉标准支付罚金。

(3) 上岗人员证件(健康证、身份证等)不全或过期失效，每发现一人次给予 50 元处罚。

附件四：

食堂服务费明细表

序号	服务明细	价格	备注
1	食堂管理（税）	120424	
2	热菜	579828	
3	凉菜	106947	
4	面点	303511	
5	小吃	118947	
6	大厅服务	600783	
7	专人清消	32500	包含厨余垃圾清运
8	设备保养维修	28500	
9	烟道清洗	9000	全年六次
10	定期全面消杀	12000	含消杀专用药剂
合计		1912440	

