

2026 年食堂服务外包项目协议

甲 方：北京市顺义区融媒体中心

统一社会信用代码：12110110743327397C

电 话：69463207

住所地：北京市顺义区拥军路 4 号

开户行：工行顺义支行

账 号：0200005929200092792

乙 方：北京仙云阁餐饮管理有限公司

统一社会信用代码：91110113MA02166Y7G

电 话：15611637626

地 址：北京市顺义区裕曦路 7 号院 7 号楼-1 层-112

开户行：中国建设银行股份有限公司北京阜成路支行

账 号：11050161590000000841

为做好甲方餐饮服务保障工作，提高员工膳食质量，由乙方为甲方职工食堂的餐饮提供服务及管理工作。为明确双方的权利和义务关系，甲、乙双方现经友好协商，特订立本协议。

服务内容： 职工食堂的餐饮服务保障

服务地点： 北京市顺义区融媒体中心

一、基本情况

保障甲方就餐人员约 103 人，在职工食堂就餐。乙方安

排管理和工作人员负责甲方职工的餐饮服务保障工作。

二、供餐要求

本着安全第一、营养为本的原则，乙方为甲方用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加班员工的供餐服务。

1. 乙方应提前将下一周菜单交给甲方管理人员审核，根据甲方需求，及时进行调整菜式品种。

2. 乙方应根据季节变化及甲方员工反馈意见，每周更新一次菜单，努力实现多样化，菜品的重复率不得超过 30%。

3. 乙方需保证每日提供的菜品中，荤素搭配合理，午餐提供主荤菜1道、半荤菜2道、素菜2道，并合理搭配营养；早餐、晚餐按照以下“餐食种类”配备。

4. 餐食种类：

早餐：主食：3种；点心：1种；粥1种；凉菜：2种；咸菜：2种；蛋类：1种；奶或豆浆1种。

午餐：热菜：5种；汤：1种；热饮：1种；主食（米）：1种；面食：2种；杂粮：1种；酸奶或水果：1种。

晚餐：热菜：3种；汤或粥：1种；主食：2种。

5. 供餐时间：

早餐：8:00-9:00 午餐：11:30-13:00 晚餐
18:30-19:00供餐时间甲方可根据实际需求随时调整，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、断餐、换餐，乙方负全部责任。

5. 服务标准:

(1) 乙方应在开餐前10分钟做好准备工作(摆放餐具、准备饭菜等), 确保准时开餐。

(2) 就餐高峰期(午餐开始后半小时内), 乙方应增加服务人员, 提高打餐效率, 缩短员工排队等候时间。

(3) 就餐中, 乙方服务人员需全程监督菜品数量, 根据职工实际用餐情况, 菜品剩余达初始菜量50%时, 立即通知后厨续菜, 确保供应不断档。

三、服务要求

1. 乙方派遣的工作人员须服从甲方的管理。如因甲方临时加餐或其他原因需增加工作人员时, 乙方应及时增派, 产生的费用由双方协商解决。

2. 乙方所有人员须有健康证(有效期内), 以及相关任职资格证书方可上岗。每年按规定进行体检, 健康状况符合餐饮行业要求, 发现不符合健康标准的, 应立即离岗。

3. 乙方所有人员上岗时必须按规定穿戴工作服(帽)及其他劳动保护用品。做到仪容整洁、大方; 做到服务主动热情、态度和蔼、礼貌待人、礼仪规范, 对就餐人员不论职务高低, 熟人、生人, 要一视同仁。

4. 协议期内, 乙方负责食堂及其附属加工区域内的操作安全, 因乙方管理不善或操作失误发生的事故责任由乙方承

担。

四、场地、设备及有关用具

1. 服务所需的厨房场地和厨房用具由甲方提供。其中厨杂（保鲜膜、刀具、锅具、洗洁精、纸巾等）、餐具（餐盘、餐碗、筷子、一次性餐具等）等由乙方提供。

2. 协议期内，食堂内的机器设备由甲方负责维修，乙方有义务协助甲方进行设备的维修工作，维修所产生的费用由甲方承担。

3. 乙方须保持操作间干净整洁，库房物品摆放整齐，并符合卫生防疫部门的要求，食堂干净、明亮，空气清新，墙面、地板光亮无油污，餐桌椅等摆放整齐。

4. 冰箱内存放物品时要分类。先进先出有标记。不准存放变质，有异味及有毒的物品。私人物品不准在冰箱里存放。冰箱要有专人负责，及时清洗、除霜、消毒。达到无异味，无血水，无残渣。

5. 乙方按规定做好食品留样工作。

6. 协议期内，餐饮服务所消耗的水、电、冷暖等实际发生的能源费用由甲方承担，乙方应当节约使用能源、杜绝浪费。

7. 乙方负责食堂低值易耗品、油烟道清洗（服务期内不少于6次）、地沟清掏、垃圾清运等工作。

8. 甲、乙双方共同确认，协议有效期内甲方向乙方提供

的一切设施及用具（包括所有的机器设备等）的所有权属于甲方，乙方仅在协议有效期内对其享有临时使用和保管权；甲方向乙方提供的一切场地，乙方仅在协议有效期内对其享有临时性使用权。协议期满后乙方应当向甲方全部返还上述设施、用具及场地，不得以任何理由侵占或拒绝偿还。

五、食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的处理

1. 协议期间，经卫生防疫部门鉴定，因食用食堂内食品致使发生食物中毒或者其他食源性疾患等事件的，由乙方承担责任。

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）第一时间通知甲方，配合甲方向所在属地人民政府和卫生行政部门报告。

（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。

六、餐饮原材料委托采购内容及要求

1. 甲方委托乙方提供采购餐饮原材料服务，含米、面、油、杂粮、冷冻品、豆制品、肉及肉制品、禽、蛋、水产、

蔬菜、水果等，并按顺义区财政局相关要求在“脱贫地区农副产品网络销售平台（832平台）”进行采购。

2. 乙方所提供食品、食材原料、调料，必须符合国家及当地的食品安全标准，若出现食品安全质量问题，乙方应无条件对问题食品进行退换或重新购买，由此多支出的费用由乙方承担，并承担由此给甲方造成的损失。因食品安全质量问题导致的其他法律责任，由乙方承担。

3. 在供货时乙方必须提供必要的食品检验合格证或者化验单，如肉类制品必须是定点屠宰且经检疫为合格的，有检验检疫合格证。

七、服务期限及合同价款

1. 服务期限：自 2026 年 1 月 1 日起至 2026 年 12 月 31 日止，协议期为 12 个月。

2. 本协议签约总价为1128826.08元，大写：壹佰壹拾贰万捌仟捌佰贰拾陆元零角捌分。

3. 甲方向乙方按月进行结算：

（1）餐饮费：每人每天41.51元，89068.84元/月，共计1068826.08元。

（2）服务管理费：5000元/月，共计60000元。费用包含低值易耗品费用、油烟道清洗费用（服务期内不少于6次）、地沟清掏、垃圾清运等费用。

4. 每月月底为餐饮服务费结算日，具体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）乙方向甲方提供结算单，甲方对乙方的结算单进行审核，双方共同签字确认；

（2）甲方根据乙方当月提供的服务质量、员工满意度及合同履行情况进行考核，依据考核结果支付服务管理费；

（3）甲方对乙方的服务验收合格后，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，由甲方向乙方拨付资金。

5. 甲方应通过支票或转账的形式将乙方应得款项支付至乙方指定账户。

八、双方的其他权利及义务

（一）甲方的权利与义务：

1. 甲方有权就以下事件对乙方进行监督：对所提供的房屋、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；对食堂、操作间的清洁卫生、食品、服务、等进行监督（包括但不限于餐具、厨房用具的消毒状况，洗涤用品的质量、工作人员的健康等），以保证甲方职工的用餐安全。

2. 甲方有权根据乙方当月提供的服务质量、员工满意度及合同履行情况，考核支付服务管理费。

3. 甲方应按时支付乙方费用。

4. 甲方应提供合格、安全的设备设施和场地。乙方发现安全隐患可向甲方提出申请，甲方应立即采取相应措施予以解决。

(二) 乙方的权利与义务：

1. 乙方负责食堂的管理工作。负责食堂人员的组织纪律、任务分配、质量管理、检查督导等。

2. 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。

3. 乙方负责组织食堂工作人员开展安全教育、服务规范、业务技能相关培训，持续提升工作人员的安全认识、服务质量及业务操作水平；培训完成后，乙方需将培训记录提交甲方备案。

4. 乙方应搞好食堂、操作间内的环境卫生。

5. 食堂垃圾及污物应按甲方指定地点放置，不得随意舍弃。

6. 乙方应严格执行《中华人民共和国食品安全法》的规定，保证食品卫生。

7. 乙方餐饮服务人员应为与乙方签订劳动合同的乙方正式员工，在甲方备案后，不得随意更换；餐饮服务人员应当满足以下条件：每年进行健康检查，取得健康证明。患有

痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者),活动性肺结核,化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的,不得参加接触直接入口食品的工作;在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时,应立即脱离工作岗位,待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后,方可重新上岗;保持个人卫生,生产、销售食品时,必须将手洗净,穿戴清洁的工作衣、帽。

8. 乙方需做好员工工作区域的内部管理,保持员工工作区域环境安全、~~干净、整洁~~。乙方发现安全隐患需及时向甲方提出书面申请,甲方应及时采取相关措施予以解决。

九、不可抗力

协议期间发生不可抗力原因,导致协议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协议时,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、部分履行或解除协议,双方对此均不承担违约责任。

2. 不可抗力导致协议终止,并不影响任何一方对不可抗力发生之前的违约行为进行责任追究。

3. 国家政策性的调整影响到协议的履行,双方将协商解决。

十、特别约定

1. 本协议项下甲方与乙方之间的法律关系为委托服务关系，乙方在协议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. 在协议期内，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。甲方与乙方派遣的员工之间不具有任何劳动或雇佣关系。

3. 除不可抗力事件外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应膳食。

4. 乙方人员发生盗窃等违法行为，由乙方负责向甲方赔偿。甲方有权保留法律处置权。

5. 甲、乙双方对于因本协议而交换的各类涉密信息和资料，均负有保密义务。任何一方未经对方书面许可，不得向任何第三方披露上述涉密信息和资料，或将其用于其他目的。

6. 因客观情况发生变化，需变更或解除本协议的，需提前十五天书面通知对方，经双方协商一致后，变更或解除本协议。

7. 乙方应建立并执行有效的防护措施，确保在食品加工、制作、传送及供餐过程中，杜绝任何异物（包括但不限于头发、塑料、金属、昆虫、沙石等）混入菜品。

8. 乙方应选择具备资质的供货商采购食材，确保食材新鲜安全、无变质。其中，蔬菜、水果、水产品等生鲜食材必

须感官性状正常，无腐败、变质、异味或霉变。甲方对送达的食材有现场验收权，对不符合鲜度标准的食材有权要求乙方立即更换，并由乙方承担相应损失。鸡蛋、食用油、调味品等主要食材须选用市场主流知名品牌。所有采购台账及票据应至少保存1年，供甲方随时查验。

十一、争议处理

1. 关于本协议的争议，双方应友好协商解决，协商不一致时，任何一方均可向北京市顺义区人民法院提起诉讼。

2. 本协议的订立、效力、解释、履行及争议的解决适用中华人民共和国的法律、法规。

十一、违约责任

1. 乙方未按照本协议约定执行或经甲方发现问题后未在合理期限内整改的（如发现变质食物），甲方向乙方发出书面扣款通知，列明事实与理由。乙方在收到通知后5个工作日内未提出书面异议的，甲方扣除2000元违约金；造成甲方或甲方员工损失的，乙方应承担全部赔偿责任。

2. 如甲方员工在餐食中发现异物，经双方现场确认，即视为乙方严重违约，甲方扣除违约金500元；若因异物导致甲方员工健康受损或引发食品安全事故，乙方应承担全部医疗费用、赔偿金及一切法律后果。

十二、其他事项

1. 本协议如有遗漏和未完善之处，在补充协议中明确、补充协议作为本协议的组成部分，具有同等的法律效力。

2. 本协议一式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份。每份具有同等的法律效力。

3. 本协议自双方盖章之日起生效。

甲方（盖章）：

法定代表人：

联系电话：69466677

2025年 12月 29日



乙方（盖章）：

法定代表人：

王海贤

联系电话：15611637626

2025年 12月 29日

附件：

食堂承包商服务月度考核评分细则

一、总则

1. 目的：为确保食堂服务质量，保障甲方员工权益，特制定本考核细则。

2. 方式：甲方考核小组将采取日常检查、随机抽查、员工满意度调查(问卷)、台账核查相结合的方式，按月对乙方进行百分制考核。

3. 应用：月度考核结果与乙方当月服务管理费的支付直接挂钩。

二、考核细则(总分 100 分)

类别	考核项目与细则	分值	评分标准 (扣分细则)	得分
食品安全 (30 分)	1.1 原材料安全：无腐烂、变质、过期食材，采购渠道合规，票据齐全。	10	发现变质食材(如臭鸡蛋)，本项得 0 分，并立即触发协议违约金条款(扣款 2000 元)。票据缺失一次扣 3 分。	
	1.2 操作安全与规范：后厨开关盒有防护罩，设备操作符合规程，无安全隐患。	5	发现一处不合规(如开关盒无罩)，扣 2 分，扣完为止。	
	1.3 食品留样：按规定足量、足时留样，记录清晰。	5	未留样或不规范，一次扣 3 分；记录缺失，一次扣 2 分。	
	1.4 人员健康：所有人员持有效健康证上岗，操作时穿戴整洁的工作服帽。	5	发现一人无证或证件过期，本项得 0 分；发现一人穿戴不洁或不规范，扣 1 分。	
	1.5 冰箱管理：生熟分开、食材分类、先进先出有标记，无私人物品，及时除霜消毒。	5	检查发现一项不合格，扣 1 分。	
菜品质量 (25 分)	2.1 菜单审核与更新：提前一周提交菜单，每周更新菜品 ≥ 2 种，每周重复率 $\leq 30\%$ 。	10	未按时提交菜单，扣 3 分；更新种类不足，扣 5 分；重复率超标，扣 5 分。	

类别	考核项目与细则	分值	评分标准 (扣分细则)	得分
	2.2 菜品口味: 咸淡适中, 符合大众口味, 兼顾健康需求。	10	员工调查中, “口味”项满意度低于70%, 扣5分; 收到普遍性太咸太辣投诉, 一次扣3分。	
	2.3 营养搭配: 午餐保证主荤1道、半荤2道、素菜2道, 荤素搭配合理。	5	未达到品类要求, 一次扣2分; 搭配明显不合理, 扣1分。	
服务供应 (20分)	3.1 供餐保障: 饭菜量充足, 动态续菜, 无断档(特别是凉菜和热门菜品)。	10	出现因乙方原因导致断供、员工无菜可选, 一次扣5分; 菜品未及时补充, 一次扣2分。	
	3.2 供餐效率: 就餐高峰期增派人手, 有效缩短排队时间(目标<15分钟)。	5	员工普遍反映排队时间过长, 经核实, 扣3分; 未见增派人员行动, 扣2分。	
	3.3 准时开餐: 严格遵守甲方规定的开餐时间, 准时供应。	5	未准时开餐, 一次扣2分。	
卫生与环境 (15分)	4.1 后厨卫生: 操作间、库房干净整洁, 物品摆放有序, 无油污, 无积水。	5	检查发现一处脏乱差, 扣1分。	
	4.2 就餐区卫生: 餐桌椅清洁, 地面无垃圾, 餐余垃圾及时清理。	5	检查发现不合格, 一处扣1分。	
	4.3 节能管理: 节约水电, 无“长明灯”、“长流水”、“人走未关空调”等浪费现象。	5	发现一次浪费现象, 扣1分。	
管理规范 (10分)	5.1 人员管理: 工作人员服从甲方管理, 服务热情、礼貌, 仪容整洁。	5	收到有效投诉或发现不服从管理, 一次扣2分。	
	5.2 台账管理: 采购、消毒、培训、清运等记录齐全、清晰、可追溯。	5	记录缺失或不符合要求, 一项扣2分。	
	5.3 附加项: 垃圾清运、油烟道及地沟清洗	0	未按协议要求完成次数(服务期内不少于6次), 每次从当月服务管理费中扣除1000元。	

三、员工满意度调查(加分项, 最高+10分)

每季度随机发放问卷, 调查员工对菜品、服务、卫生等方面的满意度。

总体满意度 $\geq 80\%$: 加10分

总体满意度 $\geq 75\%$: 加5分

总体满意度 $\geq 70\%$: 加2分

四、考核结果与应用

1. 月度考核评级与费用支付:

A 级 (85 分及以上): 优秀。足额支付当月 100% 的服务管理费。B 级 (75-84 分): 良好。支付当月 95% 的服务管理费。C 级 (65-74 分): 合格。支付当月 90% 的服务管理费。D 级 (55-64 分): 不合格。支付当月 85% 的服务管理费, 并向甲方提交书面整改报告。

E 级 (55 分以下): 严重不合格。暂付当月 70% 的服务管理费, 甲方发出书面警告, 限期整改。若连续两月评级为 E, 甲方有权启动合同终止程序。

2. 一票否决项:

发生食品安全事故 (如经确认的食物中毒事件)。发现重大安全隐患且未按期整改。出现使用严重变质食材等恶意为。

出现以上任何一种情况, 当月考核直接定为 0 分, 甲方有权立即终止协议, 并追究乙方全部法律责任。

五、附则

1. 本细则作为协议的有效附件, 具同等法律效力。

2. 甲方考核小组每月向乙方反馈上月考核评分表, 双方确认无疑义后, 依据结果结算费用。

3. 乙方如对考核结果有异议, 可在收到评分表后 2 个工



作日内向甲方书面提出复核申请。