

## 西城区食堂委托管理合同书

甲方(委托方):北京市西城区白纸坊街道办事处

乙方(受托方):北京政城餐饮有限公司

### 一、总 则

第一条 根据国家法律、法规及有关政策规定,遵循“平等互利、协商一致、择优选定”的原则,根据“街道三处食堂运行管理费和伙食补助费项目”(项目名称)(项目编号:11010225210200018501-XM001)磋商结果,为明确双方的权利、义务,经双方协商一致,签订本合同双方经协商订立本合同。

第二条 甲方委托(甲方的食堂管理部门)负责本合同实施中具体事宜的监督管理和协调服务。

第三条 乙方指派为食堂负责人,负责食堂的日常经营管理。乙方不得将食堂经营权和设备转包、分包、出借、出租给第三方;不得擅自停业。

第四条 乙方要树立提供优质餐饮服务的经营理念和良好的职业道德,不得以营利为目的,确保饮食质量和食品卫生安全,履行承诺。

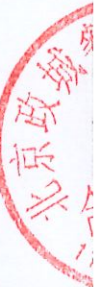
### 二、服务内容及委托责任

第五条 甲方指定食堂(详细情况根据采购需求执行),装饰情况:良好。设备设施见双方移交明细清单。

第六条 委托期内,乙方应独立承担因管理不善造成的食品安全事故、意外伤害事故、财产损失等各种法律责任和经济损失。

### 三、合同费用及支付方式

第七条 服务费用: 3490560.00 元,大写: 叁佰肆拾玖万零伍佰陆拾元整。



第八条 本次服务费用分三次支付：

第一次支付：签订合同后 1 月内，甲方支付给乙方合同金额的 50%，即人民币：1745280.00 元（大写：壹佰柒拾肆万伍仟贰佰捌拾元整）；

第二次支付：2025 年 10 月 31 日之前甲方支付合同金额的 30%，人民币：1047168.00 元（大写：壹佰零肆万柒仟壹佰陆拾捌元整）；

第三次支付：待 2026 年 4 月 30 日前甲方支付合同款项的 20%，人民币：698112.00 元（大写：陆拾玖万捌仟壹佰壹拾贰元整）。

最终以实际支付情况为准。

乙方应在支付日期届满前 5 个工作日向甲方开具合法等额发票，甲方确认无误后 5 日内付款。乙方前往甲方办公场所领取相应款项，乙方未能按时提供合格发票的，甲方有权顺延付款时间。

乙方名称：北京政城餐饮有限公司

注册银行：中国建设银行股份有限公司北京宣武支行

银行账号：11050167360000001177

#### 四、服务期限及相关约定

第九条 服务期间：自合同签订之日起 1 年。

其中：

办事处机关食堂服务日期为 2025 年 4 月 1 日至 2026 年 3 月 31 日；

综合执法队食堂服务日期为 2025 年 4 月 1 日至 2026 年 3 月 31 日；

雪莲大厦办公区食堂服务日期为 2025 年 4 月 1 日至 2026 年 3 月 31 日。

第十条 用餐情况（人数及标准）：211 人（以磋商文件的技术需求为准）

第十一条 结算规定：按照北京市财政局相关规定甲方定向购买的食材费用，由乙方中标服务费中支付，具体金额按照相关规定执行。

## 五、甲方的权利和义务

第十二条 依据法律、法规和相关文件精神，对食堂进行日常监管；针对可能出现的食品卫生安全隐患，有权要求乙方限时整改。

第十三条 对食堂建筑、设备和设施进行监督检查，食堂因自然因素损坏部分进行修缮或进行必要的改造由甲方负责（因乙方非正常使用造成的损坏则由乙方承担修缮费用）。

第十四条 对乙方经营过程中的原料采购，食品加工过程中的卫生状况，所售食品的品种、份量、质量、价格及服务态度等实行监督检查，并进行满意度调查和考核评价。

第十五条 保证水、电、燃气和供暖等正常供应；为乙方创造安全、稳定的经营环境。

第十六条 按时办理结算业务。

## 六、乙方的权利和义务

第十七条 享有食堂建筑、设备和设施的使用权；自主经营、自负盈亏，自担风险；接受委托人和西城区各有关部门的管理监督。

第十八条 依照法律法规和市、区有关规定，建立健全规范完备的财务制度、用工制度、工作管理制度、安全防范、卫生保障、物资采购、质量监督、价格管理和文明服务等制度，以及食物中毒、火灾等重大事故应急预案。

制订的相关卫生管理条款及服务承诺应在用餐场所公示，接受用餐者监督。

第十九条 积极配合、主动接受当地卫生行政部门、甲方的监督、指导和管理。

第二十条 按照本地食品药品监督管理局颁发的《餐饮服务许可证》的范围经营，不得超范围经营。

第二十一条 按照《劳动合同法》自主聘用员工，保障员工合法权益；其从业人员必须持有有效的《健康证》、《培训证》上岗，并按规定体检。

第二十二条 按照食堂的经营规模，配齐配足相关的管理人员和技术人员，制订从业人员食品卫生知识培训计划，定期组织员工参加相关岗前及岗中培训，并对培训结果进行评价。从业人员应统一着装，挂牌上岗。

第二十三条 采购、存贮、加工和销售食品应符合有关要求。采购食品原材料，要索票索证，并建立管理台账；销售食品要符合卫生规范，明码标价，所售食品成品按规定留样。

第二十四条 向就餐者提供的餐饮器具必须按规定清洗消毒，并作好消毒记录；要制订卫生检查计划，规定检查时间、检查项目及考核标准，做好检查记录并存档。

第二十五条 保证房屋和设备设施等标的物完好，对设备设施进行定期维护保养。

第二十六条 乙方要自觉遵守国家规定的有关法律法规和西城区制定的相关规定，遵守白纸坊街道食堂管理制度，确保食堂伙食正常供应。

第二十七条 乙方全部员工用餐由乙方负责。同时，乙方对员工住宿安全负安全主体责任。(1)公司法人(实际控制人)为员工住宿安全第一责任人，督促建立安全生产责任制并不断完善；(2)成立安全生产兼职管理机构，对住宿场所安全生产工作具体负责；(3)对从业人员开展安全生产教育培训及考核，落实安全生产风险隐患排查、整改、措施，加大安全生产软硬件投入；(4)完善住宿场所应急疏散指示标识，建立住宿场所逃生应急预案并定期组织从业人员开展逃生演练；(5)对应急逃生通道开展定期检查，清理通道杂物，严禁堵塞、锁死通道；对员工宿舍进行安全检查，严禁人员购买、储存及使用违规物品和易燃易爆

爆品；做好检查巡查记录并留存。

## 七、合同的变更、中止、解除

### 第二十八条 变更、中止或解除合同情形

（一）乙方有以下情形，甲方有权变更、中止或解除合同，并同时要求乙方承担违约责任。

1、未按相关法律法规建立相应管理制度或执行制度不力，被相关行政部门处罚限期整改不力、卫生等级降级。

2、经营期间，出现食物中毒，或安全生产责任事故；

3、因食品卫生安全和服务质量等而引起的就餐人员投诉的，经委托方核实后情况确凿的。甲方有权随时单方解除合同，并不对乙方承担任何责任。

4、在经营过程中，存在掺杂使假，销售无证、过期食品、转基因食材、未按规定范围经营等违规行为；

5、在经营过程中有转包、分包经营行为的；

6、在服务中途无故停止营业的；

7、违反国家规定的有关法律法规和西城区制定的相关规定及其它违规、违约行为的。

（二）甲方有以下情形，乙方有权变更、中止或解除合同

1、无故停水、停电、停气（汽），给乙方造成一定经济损失的（因市政工程检修和校园工程检修等事前告知除外）；

2、未按时办理资金结算支付，经乙方通知，仍拒不支付的。

（三）其它经双方协商一致，可变更、中止或解除合同的情况。

第二十九条 甲乙双方因不可抗拒的原因，使合同无法完全履行或者完全无法履行的，可以变更或提前解除合同。提前解除合同的，双方互不承担任何违约

责任；变更合同的具体事项由双方协商解决。

第三十条 合同终止，甲乙双方应及时清点移交资产，结算账目，乙方应于十日内无条件撤离。乙方经营期间自行添置的设备、器具归乙方所有；乙方为满足其经营，对食堂进行装修、装饰等设施应无条件移交甲方（双方合同另有约定除外）。如乙方逾期仍有财物存放经营场所，甲方有权单方面对遗留财物予以处理。若乙方拒不按照本合同的约定搬出该场地达 5 日，甲方有权收回经营场地，且对乙方物品的毁损、灭失不负任何责任，应由乙方自行承担损失。

## 八、违约责任

第三十一条 甲方无故停水、停电、停气（汽），经乙方通知，仍不改正，致使乙方无法正常营业，造成经济损失的，应向乙方予以赔偿。

第三十二条 乙方违反食堂管理制度，需向甲方承担合同总金额 1% 违约金责任，造成甲方损失的，需要赔偿甲方损失。

第三十三条 乙方违反国家法律法规和相关管理规定，以及合同第二十八条（一）款（1-7 项）的，除按规定承担相应的经济损失，委托人有权扣除服务费的 10%，如不足以弥补损失，按实际发生的损失为准。若违反刑法的，移交司法机关追究刑事责任。

第三十四条 乙方不按规定管理、使用和维护标的物，造成标的物灭失或损坏的，按标的物原值赔偿或修复。

## 九、附加条款

---

## 十、附 则

第三十五条 办理设备设施交接手续后双方签字盖章。本合同自双方签字盖章之日起生效。

第三十六条 本合同的附件与本合同具有同等的法律效力。

第三十七条 未尽事宜，由双方协商解决，协商不成的，双方均可北京市向西城区人民法院提起诉讼。

第三十八条 本合同及附件一式陆份，甲方和乙方及委托代理机构各两份。

附件：《日常用餐工作方案》

甲方（盖章）：



北京市西城区人民政府白纸坊街道办事处

法定代表人签字盖章：

经办人：

联系电话：

签定时间：2025年 4月 1日

乙方（盖章）：



北京政城餐饮有限公司

法定代表人签字盖章：



经办人：

联系电话：010-82220929

签定时间：2025年 4月 1日

附件：

## 日常用餐工作方案

(一) 供餐服务：以完全自助式为主，现场制作品种为辅

供餐品种：日常用餐供应服务：供应商应按周提前制定菜谱，科学配餐，按采购人要求并结合季节变化，明确用于食材的比重，不断变换餐饮花样品种，进行主副食配比，做到营养合理，品种多样，色香味俱全，最大限度满足人员的就餐需求。每周四向白纸坊街道办事处主管科室上报下周菜单，在规定的供餐时间内保质保量的提供早、午、晚餐。详细要求见需求附表：

(1) 员工自助早餐采购参数及要求：每日提供 18-20 种以上的中西式早点品种

1	流食	各种豆浆、粥类、豆腐脑、馄饨、炒肝、牛奶等，不少于四种，三元鲜牛奶每口必备，豆浆品种有变化
2	主食	蒸、煎、炸、烤等做的馒头、包子、油条、油饼、烧饼等主食品种变化搭配，每餐不少于五种，每周品种丰富、营养均衡
3	蛋类	煮、煎、卤蛋等，每餐至少一种
4	菜	凉拌时令蔬菜、豆制品等，不少于四种，依据时令有更新
5	咸菜	优质品牌的酱菜、酱豆腐、自制泡菜等，注重开封以后的保质期管理。不少于两种，自制泡菜保证品质。
6	西式点心 1 种以上	
7	现场制作 1 种	
8	料台常备盐、辣椒油、酱油、米醋、胡椒粉等调味品。	

(2) 员工自助午餐采购参数及要求：每日提供 20-22 种以上中西式餐品

1	主荤	鱼、虾等海鲜类，猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等肉类，两种以上。肉食原料必须新鲜，有检疫合格证，杜绝罐头制品类肉食和长期冷冻类肉食，
---	----	--

		牛羊肉食食材每周出现一次，其他肉类搭配合理
2	半荤	依据时令搭配新鲜蔬菜，两种以上
3	素菜	时令蔬菜类、菌类、豆制品类，食材新鲜，两种以上
4	凉菜	凉拌时令蔬菜、豆制品等，不少于四种，依据时令有更新
5	主食	米饭、花卷、馒头、发糕、各式面条类、包子、饺子、烙饼、杂粮等，八种以上
6	流食	汤类口味清淡有营养，粥避免太稠，两种
7	现场制作 1-2 种	
8	点心 1 种	
9	酸奶和时令水果各 1 种	
10	料台常备盐、辣椒油、酱油、米醋、胡椒粉等调味品	
11	主荤任选，主荤各种肉类每天做好搭配，半荤菜咸鲜适中，素菜、菌类、豆制品做好搭配，照顾到大众口味，煎炒烹炸做法多样，融合创新，也要给少数民族和素食员工有选择的菜品，主食类每周花样丰富，酸奶、水果注意保鲜度。	

以上主副食品种搭配合理，营养全面，注重色香味温，在有限的原材料供应下，采取多种多样的烹调手法，如：“蒸炸煮烙煎烤”，保证“少油、少盐、少淀粉、少化学调味品”，让白纸坊街道办事处所有就餐客人在餐厅就餐吃的满意、吃的放心。

## （二）供餐服务要求

确保在白纸坊街道办事处工作日内：早餐 7:40~9:00；中午 12:00~13:00 午餐，在服务过程中餐厅保证饭菜供应质量和数量。工作日期间用餐严格执行餐标，每月如果未达到 27 天用餐次数，剩余餐费用于下个月的用餐经费，或者用于加值班用餐费用。

加班餐内容包括：1. 每日应急值守人员用餐；2. 街道中心工作统一要求，节假日加班用餐；3. 街道安排的专项行动需加班用餐；4. 临时任务加班用餐等情况。

服务人员应积极配合，组织人员给予供餐服务，保障好应急值守、临时加班、应急任务的用餐服务。

### （三）供餐团队要求

1. 三处食堂共计聘用 18 人，含厨师、配菜、服务员及面点师等。费用包含人员工作、奖金、保险、加班费、综合管理费等全部费用，采购人不再支付其他费用。

2. 拟投入此次食堂委托管理经营的所有服务人员应具备高中以上文化程度；具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法；身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证；厨师应具有熟练掌握相应的主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力；餐厅服务人员应当体貌端正、口齿清楚，懂得礼仪的基本要求，男女不限。

### 3. 服务要求

礼貌和蔼，服装整洁、举止端庄、语言得体，不得与就餐人员发生争执。知晓迎客、迎宾礼仪、让客得体。