

JTCY-CY2025-11027

北京市密云区檀营满族蒙古族乡人民政府
(檀营地区办事处)

机关食堂外包项目合同书

(合同编号: _____)

东方神韵嘉田餐饮管理服务(北京)有限公司

北京市密云区檀营满族蒙古族乡人民政府（檀营地区办事处）

机关食堂外包项目合同书

第一章 总则

第一条 合同当事人

委托方（甲方）：北京市密云区檀营满族蒙古族乡人民政府（檀营地区办事处）

受托方（乙方）：东方神韵嘉田餐饮管理服务（北京）有限公司

根据《中华人民共和国民法典》等相关法律、法规以及有关规定，按照责、权、利分明的原则，为进一步规范食堂管理，统一用餐标准，本着安全第一、营养为本的原则为工作人员提供优质的营养餐，更好地为职工提供用餐的需求，甲方将员工食堂打包委托给乙方，为明确双方权利义务，经双方友好协商订立本合同。

第二条 项目概况

（一）基本要求

1、餐费标准：早餐 6 元/人，午餐 20 元/人，晚餐 4 元/人，其中个人支付部分，早餐 2 元，午餐 2 元，晚餐 2 元由乙方直接收取。（其中每天需补贴每人 24 元：早 4 元、中 18 元、晚 2 元。）

2、用餐人员范围：檀营地区和城管执法监督局机关工作人员。

3、用餐人数：每天 240 人（檀营和城管：早 100 人次、中 120 人次、晚 20 人次）。

4、每日供应时间：

早餐时间：7:30-8:15；午餐时间：12:00-13:00；晚餐时间：17:30-18:30

乙方服务人员的工作时间按照甲方与乙方约定的时间工作。

（二）用餐标准：

日常用餐服务：乙方应按周提前制定菜谱，公布菜名，科学配餐，明确用于食材的比重，不断变换餐饮花样品种，按甲方要求进行主副食配比，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。

1、早餐

主食：5种；

粗粮：1种；

蛋类：1种；

汤类：3种；

小菜：4种。

2、午餐

热菜：5种，包含肉类主荤1种、炒菜或熬菜4种（1荤3素）；

凉菜：1种；

汤类：2种；

主食（米）：1种；

面食：2种；

杂粮2种；

酸奶或水果：1种。

3、晚餐

用餐人数较少，一般以值班人员为主。

热菜：3种（1荤2素）；

凉菜：1种；

主食：2种；

汤类：1种。

（三）食品要求

1、食品质量要求

（1）主食质量

①供餐时，热食品种保持温热。

②食品表面无风干、水浸现象。

③蒸类制作：要求碱量合适，不酸不黄，个头均匀饱满，分量符合要求，软硬合适，色白型好。

④煮类制作：不生、不糟、不软、不硬、不破。

⑤烙活制作:火候均匀,不生不糊,厚薄一致,边沿熟透,层次多。

⑥烤类制作:火候一致,不生不糊。

⑦炸类制作:矾、碱、盐比例合适,量准。

(2) 热菜质量

①供餐时,热食品种保持温热。

②菜要先洗后切,注意营养卫生,丁、丝、条、块、片等刀口均匀、厚薄一致、粗细一致。

③食品保证质量,火候适中,汁芡均匀,咸淡可口,色、香、味、型俱佳。

④素菜食品即时烹炒,控干过多的汁和水份。

(3) 冷菜质量

①冷荤制作符合“五专”要求,即专人、专室、专用具、专冷藏、专消毒。

②酱制食品不含过多的汤汁。

③切配的食品刀口细腻、均匀、搭配合理。

④凉拌食品汤汁应适度,适时拌制。

⑤烹制后的食品完整、不碎、不松散。

⑥隔夜熟食必须回锅加热并认真做好记录。

★2、食品卫生管理

(1) 原料的取用、发放,应按照先进先出先用的原则,以防止日久变质。

(2) 操作时要分台、分池操作,以免交叉污染:蔬菜类要按一、二洗、三切、四浸泡的顺序操作。

(3) 直接入口食品不得用手直接拿取,应使用各种工具拿取。

(4) 处理过的原料应及时加工烹调,烹调时要煮熟,以保证食用安全,防止中毒。

(5) 生、熟食品要分冰格存放,以防熟制食品受到污染,并经常检查,以免变质。冬天存放在室外时,应用洁净白布盖住,夏天存放在冰箱(柜)里。

(6) 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(柜)应有专人负责定时清洗、除霜、消毒,达到无异味,无血水,无残渣。随开随关,防止热气侵入。

(7) 调料器具应加盖,防沾染灰尘。酱油、醋过滤后,再倒入瓶内或调料器

具内使用，并保持洁净。

(8) 发现饭菜不新鲜时，应妥善处理，不准分发腐烂变质的菜品，以防食物中毒。

(9) 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，餐椅等摆放整齐。

3、食品原材料要求

(1) 采购、存贮、加工应符合有关要求。采购食品原材料原则上要签订供货协议，严格实行索证索票，形成连贯的源头可追溯机制；建立食品查验制度，采购包装食品时应严格查验食品生产日期、保质期，建立采购详单和管理台账，留存购买记录备查，按市场和卫生监督部门规定留样。不采购过期、霉烂、变质或不新鲜的食物和三无产品原料；不采购四季豆类、野生菌类、出芽洋芋、青西红柿等蔬菜。禁止提供腐变过期食品及国家明令禁止的带毒带污染的食品。

(2) 食品原材料确保从正规渠道采购，必须符合国家及当地的食品安全标准，不能购买临期和过期产品，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) 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并具有检验检疫合格证。

三、人员要求

(一) 基本要求

1、食堂工作人员配置不少于6人，其中厨师长1人、副厨1人、面点1人、副面点1人、服务员2人。

2、乙方派遣的工作人员与甲方之间不具有任何劳动或雇佣关系。

3、乙方派遣的工作人员须服从甲方的管理。

4、★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（如厨师需具有厨师证）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，应立即更换。

5、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。仪容整洁、大方、服务主动热情、态度和蔼、礼貌待人、礼仪规范。按规定着装，

服装整齐鞋面干净整洁。佩带胸卡、规范服务。注重个人卫生，头发整齐、美观，男发长不过耳，女不留披肩发(长发应盘起)，不许染黑色以外其他颜色头发。上班确保正常的工作状态，制售人员必须戴口罩，工作区域内不得吸烟。

6、本项目的人员配备中 55 岁以上人员不得超过项目总人数的 30%。

7、乙方应积极向甲方提供派驻人员健康合格证，甲方可保存其复印件。

（二）工作职责

1、开餐前搞好食堂的桌、椅、地面卫生。

2、定期检查食堂内所有设备功能完好性并为设备提供维护服务。

3、发现设备上的问题，认真填写维修单。

4、定期清理餐桌、椅，保证用餐清洁，随时接受甲方检查。

5、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。

（三）制度管理

1、严格执行各项相关规章制度。

2、在工作区内认真工作，不串岗、不大声喧哗。

3、设备出现问题及时反映给主管人员，并及时通知甲方。

4、不和用餐人员发生任何冲突，做到文明礼貌、热情周到，发生纠纷如实反映并及时处理。

5、如就餐区域发生突发事件、紧急事故或异常情况，所有人员应服从有关人员的指挥安排。

（四）其他要求

1、甲方免费提供场地并投资全部餐厅及后厨设施设备，甲方提供的场地及设施设备必须符合国家安全生产需要，符合供餐要求；后厨、餐厅水电费、取暖费、污水和垃圾处理费、设施设备更新改造费由甲方承担。但乙方应当节约利用各种资源，不得随意浪费，甲方对此有权进行监督检查。

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

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、乙方应搞好食堂、操作间内的环境卫生以及所用器械的卫生。

5、食堂垃圾及污物应按甲方指定位置存放，不得随意舍弃，厨房沉淀池要定期清掏。

6、乙方应严格执行《中华人民共和国食品安全法》的规定，保证食品安全。

7、★乙方餐饮服务人员应为与乙方签订劳动合同的正式员工，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，

8、乙方需对员工进行相关安全教育，保持办公区域环境安全、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。

9、制定消杀服务的预案，保持食堂环境整洁、卫生、舒适。餐厅的门窗每天清洁，桌椅餐后及时清洁，做到窗明几净。积极配合卫生防疫部门、上级主管部门的监督检查，自觉接受甲方的监督。

10、乙方提供原材料采购，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，含其他费用（包括烟道清洗、油烟净化清洗、后厨设备维修、购买燃气费用、厨房日常用品、风险费、利润、税金等）。

11、乙方应严格实行食品留样制度，每餐样品保存期为 48 小时，以便甲方对其进行卫生检验。如果样品卫生检验不合格，检验费全部由乙方负责。如样品合格，检验费用全部由甲方负责。

12、食品原材料和调料等必须经合法、正规渠道采购，有相应部门核发的检疫合格证等证明材料。食品制作符合操作规范，确保安全卫生，严防病从口入。

13、食品应精加工、细制作，杜绝浪费。

第二章 合同期限

第三条 本委托服务期限

自签订合同之日起三年（具体以签订合同日期为准）。

第三章 费用及支付方式

第四条 费用

一、甲方每天应就餐职工人数约为 240 人次, 以实际就餐人数结算服务费。
乙方须提供每日的早餐、午餐及部分人员晚餐服务。

二、合同价款:

合同预计总价款为人民币: 3771944.82 元(大写: 叁佰柒拾柒万壹仟玖佰肆拾肆元捌角二分)。

三、餐厅外包费用明细表

(1) 人员费用

单位: 元

名称	厨师长	副厨	面点	副面点	服务员
基本工资(元)	3830.00	3600.00	3300.00	3100.00	2800.00
保险费用(元)	2540.42	2540.42	2540.42	2540.42	2540.42
双薪(元)	0	0	0	0	0
三薪(元)	0	0	0	0	0
每人月总计(元)	6370.42	6140.42	5840.42	5640.42	5340.42
每人年总计(元)	76445.04	73685.04	70085.04	67685.04	64085.04
人数	1	1	1	1	2
按人数合计(元)	76445.04	73685.04	70085.04	67685.04	128170.08
总计(元)	416070.24				

(2) 正常用餐补助

单位: 元

三餐	用餐人数	用餐补助标准 (元)	用餐天数	月费用	全年费用
早餐	100	4	22	8800	105600
中餐	120	18	22	47520	570240
晚餐	20	2	22	880	10560
合计				57200	686400

备注: 用餐补助金额以实际刷脸人数为准, 以上为预计用餐人数和金额。

(3) 其他费用

单位: 元

名称	单位	单价(元)	年总计金额(元)	备注
----	----	-------	----------	----

烟道清洗	次	1500	4500	每年清洗三次 (应清洗几次)
烟道及净化系统清洗	次	1400	4200	每年清洗三次 (应清洗几次)
后厨设备维修	年	1100	13200	
购买燃气费用	年	980	11760	
厨房日常用品	年	600	7200	
合计	40860			

(4) 管理费、税金

单位：元

其他项目	百分比	年费用（元）
管理费	15%	102960.00
税金	1%	11024.7
备注		管理费按每月实际用餐补助的 15% 计算；税金按（每月实际用餐补助+管理费）的 1% 计算

(5) 合计费用

单位：元

序号			单位名称			服务内容			合同履行期限			总价（元）			备注		
1			东方神韵嘉田 餐饮管理服务 （北京）有限公 司			餐饮服务			一年			1257314.94					
									三年			3771944.82					
合计金额大写：叁佰柒拾柒万壹仟玖佰肆拾肆元捌角贰分									合计金额（元）：3771944.82								

四、如乙方因本项目额外增加服务人员，甲方不予支付额外任何费用，此费用按月结算。乙方拟派服务人员为 6 人。按月支付。

五、由乙方负责饭卡充值（人员范围为：檀营和城管工作人员）。

第五条 支付方式

一、人员费用：檀营和城管按照之前的约定，檀营支付月人员费用的三分之

二、城管支付月人员费用的三分之一，分别按月支付给乙方。

二、正常用餐费用：檀营和城管以实际用餐人次分别计算每月各单位补贴的费用（早餐每人补 4 元、中餐每人补 18 元、晚餐每人补 2 元的标准），双方按月分别支付给乙方。

三、年其他费用：檀营和城管按照之前的约定，檀营支付年其他费用的三分之二，城管支付三分之一，签订合同后一个月内，按年支付给乙方第一年的其他费用，第二、第三年的其他费用分别在第二、第三年 8 月份按年支付给乙方。

四、管理费：檀营和城管按照实际用餐人次计算每月用餐补助费用（早餐每人补 4 元、中餐每人补 18 元、晚餐每人补 2 元的标准）的 15%，双方按月分别支付乙方。

五、税金：檀营和城管按照实际用餐人次计算的每月用餐补助费用（早餐每人补 4 元、中餐每人补 18 元、晚餐每人补 2 元的标准）加上每月的管理费的总和的 1%按月分别支付乙方。

第六条乙方按照甲方承诺及约定的餐饮服务质量标准、安全管理标准、设备管理标准、人员管理标准等方面进行监管，对未达到标准的服务，甲方有权在月度结算费用时给予扣除 5%的处罚。

第四章 双方的权利和义务

第七条 甲方权利和义务

一、甲方对餐厅的工作进行监督、指导、考核。诸如对食品卫生、饭菜质量、安全管理、设备维护保养、人员变动、个人卫生等提出相应要求，有权对发现的问题要求乙方加以改进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回馈整改措施。

二、甲方派专职管理人员不定期对乙方采购的食材的品质、数量、进货渠道等进行抽检，有权对发现的问题要求乙方加以改进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回馈整改措施。

三、甲方有权要求乙方更换不合格厨师和服务人员，对于甲方要求的人员乙

方无条件在 2 日内调换完毕。

四、甲方有权制定和修改就餐标准、就餐方式及餐饮服务质量标准。

五、甲方有权要求双方共同参与确定满意度调查方式、调查对象、统计方式等调查活动，并将定期委派相关人员了解满意度情况，如满意度不足 80%的，甲方有权要求乙方限时整改，如满意度不足 60%的，甲方有权解除合同。如工作失误受到相关部门处罚的由乙方承担。

六、甲方有权依照国家及北京市食品、卫生、安检、消防等主管部门的法律规定或实际工作需要乙方进行监督检查，对不合格项要求乙方整改和处罚。检查内容包括但不限于：

（一）主副食品的加工、制作、售卖情况；

（二）餐厅、厨房、食品库、冷库、灶具、厨具、炊具、餐具、食品和乙方人员的卫生情况；

（三）各岗位人员合格的健康证，可要求更换证件不合格的工作人员；

（四）水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、炊具、餐具的使用情况；

八、甲方有权定期或不定期与乙方召开有关工作会议，并要求乙方现场管理人员或主要负责人员参加，要求乙方根据会议内容，改进相应工作；

九、甲方有权根据实际情况随时提出口头或者书面的合理具体服务要求，并且有权要求乙方按照甲方要求制定工作细则并落实到位；

十、甲方发现乙方供应的饭菜质量、饮食供应和服务工作存在问题的，有权要求乙方限期整改；

十一、对上述问题提醒无效，甲方有权进行经济处罚或解除合同。

第八条 乙方权利和义务

一、在本合同期限内，乙方作为甲方员工餐厅的唯一服务供应商，有权根据本合同及相关法律维护自身合法权益。

二、乙方有权依照国家法律法规和本合同的规定，管理本合同所涉及的餐饮服务；乙方必须保证食材及辅料的采购标准符合国家饮食服务标准，保证食品安全。

三、乙方有权要求甲方按时支付餐费、服务费。

四、当乙方在餐厅管理过程中发现需甲方沟通解决事宜时，乙方有权要求甲

方及时协助处理，共同做好餐饮工作。

五、根据有关法律规定及本合同的约定,制定食堂餐饮服务管理制度,更好的服务于甲方。

六、乙方可选聘专业公司承担专项管理业务及提高管理水平，但不得以任何形式将本公司的膳食服务管理责任转让给第三方。

七、乙方向甲方派驻的服务人员,负责食品加工、制作,餐厅服务辖区的服务、卫生保洁、设备、餐具、厨杂、食品、物资的使用管理。

八、乙方负责原材料采购，确保原材料质量符合食品安全要求，

九、乙方负责餐厅的运营服务，按合同约定为甲方人员提供工作日早餐、午餐、晚餐相关服务。

十、乙方应保证其工作人员遵守有关餐饮服务的各项法律规定，遵守甲方各项规章制度及管理规定，应加强安全管理，并确保节水、节电。

十一、乙方负责所辖员工的安全生产、应急消防等方面的培训和管理，制定详尽的应对突发事件的预案，并负责组织落实，防范和杜绝安全意外事故、食品安全事故;承担因乙方及乙方员工过错产生的人身损害、财产损失的赔偿责任(含工伤赔偿责任);因此造成甲方损失的，甲方有权向乙方进行追偿。

十二、乙方运货(包括垃圾)按甲方指定的通道运送，并保证在运输过程中保持地面清洁。

十三、乙方负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒。一切由食品及用具不符合卫生标准和质量引发的中毒事故皆由乙方负责。

十四、当甲方就餐人员用餐吃出异物或发生食品安全事件时，乙方负责及时妥善处理，因此给就餐人员造成身体伤害的，乙方承担全部责任。

十五、未经甲方的同意，乙方不得擅自停止营业，不得超范围营业。

十六、未经甲方事先书面同意，乙方不得改变、出借甲方提供的设施、设备的用途，不得改变或破坏餐厅的结构，否则损失由乙方承担。

十七、乙方应严格实行食品留样制度，每餐样品保存期为 48 小时，以便甲方对其进行卫生检验。如果样品卫生检验不合格，检验费全部由乙方负责。如样品合格，检验费用全部由甲方负责。

十八、在遇到疫情、火灾、停电、停水等影响乙方不能正常生产的情况时，

双方应及时通知对方，并充分合作，及时采取补救措施，以保证乙方能正常供餐

十九、定期监督，巡查劝阻食品浪费工作，定期对服务人员培训反食品浪费法规、制度、知识，提高原材料利用率，对蔬菜根、茎、叶等边角料充分利用。

第九条 违约责任

本合同生效后，双方应诚实守信，全面适当行使合同权利、行合同义务，任何一方违反合同约定责任，给守约方造成损失的应当依法予以赔偿。

一、双方均不得无故自行要求变更或解除本合同。如任何一方违反本合同约定，导致合同无法履行， 应由违约方按照本合同约定的餐饮管理费总额的 30% 向守约方支付违约金。

二、如任何一方未能履行本合同所列明的任何保证、承诺、义务或条件，并且在收到对方的书面通知一个月内仍未对违约事项做出补救，并未达到合同要求，守约方有权向违约方提出解除本合同。

三、乙方的经营活动须遵守中华人民共和国及当地的有关法律法规。任何违反有关法律法规的行为，均由乙方自行承担责任；若因此导致合同无法行的，按照本合同约定的餐饮管理费总额的 30%向守约方支付违约金。

四、在本合同有效期内，若出现下列情况之一，甲方可自行决定解除本合同，乙方应当赔偿甲方因此遭受的全部经济损失，并按照本合同约定的餐饮管理费总额的 50%支付违约金；乙方应在本合同解除的三日内完成相关手续交接工作，五日内完全撤出本项目。

（一）乙方及乙方员工在履行职责时严重疏忽，造成本项目区域发生火灾、群体性食品安全事故等重大责任事故。

（二）乙方及乙方员工在履行职责时严重疏忽，过失或在本合同项下有意或蓄意，给甲方造成严重损失。

（三）乙方内部重组或股份转让以及其他原因导致破产或无法继续履行本合同约定的义务。

六、甲乙双方应视本合同为商业机密，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实质内容，否则视为违约并承担违约责任。

第十条 不可抗力

一、甲乙双方同意，在本合同有效期内，不可抗力的范围是：由于地震、台风、水灾、火灾、雷击、瘟疫、战争以及其他不能预见，并且对其发生和后果不能防止、避免、克服的人力不可抗拒事件。

二、遇有上述不可抗力的一方应立即以书面形式通知另一方，并在 1 个月内提供不可抗力详情及本合同不能履行或部分不能履行、或者需要延期履行的理由的有效证明文件按该不可抗力事件对履行本合同的影响程度，由双方协商决定是否解除本合同，或者部分履行或对本合同进行修改。

三、由于不可抗力造成任何一方的损失，另外一方不承担任何责任，由各自的保险公司负责。

第十一条 合同效力

一、本合同自双方授权代表签字并盖章后生效。

二、本合同自 2025 年 8 月 1 日至 2028 年 7 月 31 日止，合同期 3 年。

三、甲乙双方如合同期满不再续签，双方按谁投资归谁的原则清点交接设施、设备。乙方必须保持正常的供餐服务，直到新的服务方进入接收完毕为止。

四、如修改本合同，须经双方授权代表签署书面补充文件；双方签署的补充文件为合同附件，同样具有法律效力。

第十二条 法律使用及争议解决

一、本合同的订立、效力、解释、履行和争议的解决均接受中华人民共和国法律的管辖。

二、甲、乙双方因履行本合同而发生的或与本合同有关的一切争议，双方应通过友好协商解决；如果协商不能解决的，任何一方均有权选择向本合同履行地的人民法院提起诉讼。

三、因实际餐厅经营服务需要，派驻人员数量及餐饮管理服务费有变化的，双方以签订补充协议的形式另行约定。

四、当出现国家税收、劳动力的社会福利、保险或最低工资标准、其它应付的津贴等政策出现大变化时，甲方支付的餐饮服务费也应做相应调整，具体调整数额、支付时间由甲、乙双方协商。

第十三条 其它

一、本合同一式肆份，甲方叁份，乙方壹份，具有同等法律效力。

二、本合同的附件为本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等效力。

三、未尽事宜，甲乙双方共同协商一致后，并由甲、乙双方另行签订补充协议与本合同具有同等法律效力。

第十四条 合同附件

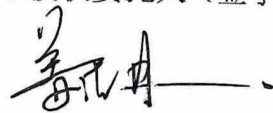
附件 1：食堂食材及杂品供货品牌表

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人/授权委托人（签字）：

法定代表人/授权委托人（签字）：



日期： 年 月 日

日期：2025年7月30日