

# 北京市通州区教师研修中心 2025 年教职工食堂委托经营服务政府采购项目合同书

## 第一章总则

### 第一条 合同当事人

委托方(甲方): 北京市通州区教师研修中心

受委方(乙方): 北京香福林餐饮管理有限公司

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,更好地为教职工用餐及参加会议人员用餐的需求,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

1、服务对象:委托单位工作人员

2、服务形式:劳务型承包

3、服务范围

甲方每天应就餐人数为175人,以实际就餐人数结算费用。乙方须提供每日的早餐、午餐服务。乙方为甲方工作人员及临时会议人员需要提供用餐服务。+

4、服务地点:北京市通州区教师研修中心;

5、每日供应时间:

早餐时间:7:00-7:45;午餐时间:11:30-12:30。注:上述时间为基本用餐时间,特殊情况由使用单位决定。

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。(注:由于甲方工作性质决定,假日无休)。

6、乙方所有采购品牌需经甲方签字确认后方可采购,乙方将食品原材料费用和劳务费等分别开具等额发票交给甲方。除此之外甲方不再向乙方支付其他任何费用。从《国家级贫困县重点扶贫产品供应商名录》中商户采购的食材,应提供等额比例的对应发票。

7、日常用餐服务:乙方按周提前制定菜谱,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,按采购人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) 早餐品种有:3主食+1鸡蛋+1热炒菜+1咸菜+3稀(奶、豆浆、粥、汤等)等(菜单由双方商定);

(2) 午餐品种有:5个菜(1个主荤,2个次荤,2个素菜)+1水果+1酸奶+1粗粮+1面食或者点心+米饭+1小吃+汤等(菜单由双方商定)。

## 第二章合同期限

**第三条** 本委托服务期限为：2025年08月09日起至2026年07月31日止。

## 第三章劳务费用及支付方式

### 第四条 费用

1、甲方每天应就餐教职工人数约为 175 人，以实际就餐人数结算费用。乙方须提供每日的早餐、午餐服务。

#### 2、合同价款：

合同总价款为人民币：1327500 元(大写：壹佰叁拾贰万柒仟伍佰元整)。

其中：

1)早餐部分为：人民币 10 元/人/天，此费用以实际就餐人数据实结算；

2)午餐部分为：人民币 20 元/人/天，此费用以实际就餐人数据实结算；

3) 补充人员工资部分为：28.8 万元。服务人员至少6人，服务期预计为：自2025年08月09日至2026年07月31日止。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。

4) 上述费用包括但不限于：食材费用、供应商的人员工资、社保费用、服装费、福利费、管理费、税费、利润、燃气费、设备维修及购置、油烟清洗和餐具等相关费用。经营过程中产生的水费、电费、油烟清洗和餐具、厨具设备购置等由甲方承担。

3、补充人员工资部分实行月付制，以支票或汇款方式支付。支付日期为乙方实际提供服务满30日后的次月15日之前。如支付日期最后一日为国家法定节假日、公休日时，则节假日、公休日后的第一个工作日为支付期限。

**第五条** 甲方按照乙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。

**第六条** 本合同第四条甲乙双方约定的劳务费为年度最终标准。

## 第四章双方权利和义务

### 第七条 甲方权利义务

1、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。

2、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。

3、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。

## 第八条 乙方权利义务

### 1、提供服务的内容及要求：

(1)、服务人员要求：需求服务人数6人；服务人员包括但不限于。

管理人员：项目经理兼厨师长：获得中级（含）以上厨师资格证书，具有2年以上的厨师长管理经验；

副食组：具有2年以上的工作经验，具备厨师资格；

主食组：具有2年以上的工作经验，具备厨师资格。

(2)、乙方拟派本项目服务人员须具有有效的北京市卫生系统的健康证明。

(3)、乙方须向甲方提供拟派服务人员的在职证明。

### 2、餐饮服务总体要求：

乙方提供的所有服务，均应符合国家、北京市的行业标准及相关规范。

(1)、所有餐饮工作人员与乙方签订用工合同，工作期间产生的工伤、劳务纠纷等一切问题由乙方负责解决，与甲方无关。

(2)、如遇员工离职。乙方必须在员工离职前两天之内安排人员接替其岗位。

(3)、所有服务人员必须服从食堂管理部门-行政管理办公室的管理，服从北京市通州区教师研修中心内部秩序管理规定。

(4)、入场时点交设备、物品，并记录，双方签字。退场时验收，点交，非合理损耗，应有乙方赔偿。

(5)、乙方提供的厨师，应具有厨师证和丰富的家常菜制作经验等条件，选派政治可靠，责任心强，业务熟练，身体健康，具有有效的北京市卫生系统的健康证明的人员，满足食堂餐饮服务要求；甲方有权要求乙方随时更换不合适人员，以达到就餐者的需求及菜肴品种多样化，保证供餐服务水平。

(6)、乙方应承诺，服务标准不低于现食堂服务标准，不发生任何食品安全责任事故。

(7)、乙方服务人员必须接受甲方人员的管理、监督与考核，积极配合甲方管理人员的工作。接受甲方每年进行2-4次食堂餐饮服务项目服务情况调查，职工满意率应在85%以上；乙方每半个月须对招标食堂食品安全等制度落实情况进行一次督导检查，并对安全检查结果负全责，同时出具检查报告并交由甲方管理人员，进行追踪检查，达不到甲方要求的，甲方有权终止合同。

(8)、乙方应对各类工作人员进行严格的岗前培训，包括：法律法规、业务技能、安全保密、组织纪律、文明礼仪等内容的培训，经考试合格后方可上岗。

(9)、乙方要定期对服务人员进行考察考核，对考核不合格者经甲方同意后及时进行调整，服务人员在自行离职或调离岗位前，乙方要重新安排合适人员接替。

(10)、服务人员要统一着装，佩戴工号，仪表整洁、礼貌服务、五官端正，有相关工



作经验。

(11)、服务人员应合理使用餐饮设施设备，保证所有设施设备正常运转，如因工作失误，造成设施设备损坏，由乙方赔偿。

(12)、乙方要对厨房现有加工设备设施增加购置或改进加工方式，布置与改进现有就餐环境。

(13)、有临时紧急餐饮供应任务时，服务人员应积极配合，组织人员给予供餐服务。乙方应对临时餐加班、防汛等应急任务的伙食有相应的保证措施；对突发停水、停电或厨房设备故障等状况的供餐有相应的保障应对。

(14)、乙方工作人员在工作过程中发生意外（伤、亡等），或所产生的一切安全事故问题由乙方负全部责任，甲方不承担任何责任。

(15)、甲方对不适应岗位的服务人员有权要求及时更换。

3、乙方服务人员负责每天主、副食品的制作，餐后服务人员负责清理餐厅卫生。清洗餐具（消毒）。

4、乙方应严格按照《食堂食材及杂品供货品牌表》中的品牌、供应商进行食材采购。

5、★根据关于印发《政府采购贫困地区农副产品实施方案》的通知（财库〔2019〕41号），本项目要求供应商从《国家级贫困县重点扶贫产品供应商名录》中商户采购食材的比例不得低于本项目食品原材料费用的30%。

#### **第九条 乙方环境卫生服务标准**

1、保持餐厅及后厨整洁。主要包括食品操作台、灶台、售饭台、水池等要随用随擦，无污垢、无杂物、地面无污迹、无积水；冰箱无血水、无异味；灶、餐、厨具及炊事机械设备无油迹，摆放整齐；主副食品库无蝇、无鼠、无蟑、无尘，物品摆放整齐有序，标签分明。

2、保持餐厅的整洁，每次使用后要及时打扫，地面无污迹、无杂物，餐桌椅面干净无尘。

3、食品加工卫生服务项目及服务要求

3.1、食品加工要严格按照清洁流程执行。

3.2、烹调加工要严格按照行业规范和标准执行。

3.3、餐具卫生严格按照行业规范和标准执行。

#### **第十条 乙方须执行的餐饮服务标准**

1、人员需求：

A、良好的职业道德，良好的法制观念，政治上可靠，无违法违纪前科。

B、身体健康，符合卫生检疫部门对多位从业人员的身体条件的要求，必须持有有效健康证。

2、技术要求：

A、乙方所配厨师力量必须具有熟练掌握主要菜系制作、主要面食、冷荤制作、主要配制方法的能力。（面点部分，乙方人员必须现场制作，不得在外采购半成品或成品，面点

包括馒头、包子、饺子、面条、烙饼、点心等花样。)

B、食品制作符合操作规范，要配合甲方管理人员进行食材的点收。

3、营养及品种需求：

A、合理搭配、荤素搭配、粗细搭配、冷荤搭配合理，营养丰富。

B、食品制作体现色、香、味的特点。

C、营养要求要符合国家有关现行法律法规，用餐标准应符合成人营养配比。

D、有会议用餐的制作和服务的能力。

4、服务要求：

A、乙方人员礼貌和蔼，服务整洁、举止端庄、语言得体，不得与就餐人员发生争执。

B、乙方人员知晓迎客、迎宾礼仪、让客得体。

C、乙方人员卫生清扫及时，餐闭用餐人员餐具整理迅速。

5、卫生、器皿要求：

A、所有餐具餐前必须消毒，清洗干净，不留异味。

B、所辖区域的卫生标准必须符合卫生检疫部门的标准。

C、所使用的器材、器皿必须精心维护、严格操作规程。

D、确保垃圾清理、污水清理及时有效，保证制作工序、制作环境、用餐环境整洁卫生。

E、所用消毒卫生用品必须符合卫生检疫部门的安全标准。

6、伙食标准要求

A、乙方须科学制定食谱。每周五公布下周食谱。

B、乙方须精加工、细制作、杜绝浪费。

7、安全标准

A、乙方厨师及餐饮服务人员应具备熟练的工作能力，对设备、制作工序的操作能力，保障人身及水电气设备的安全。

B、乙方须提供完备的接管、维护方案及安全预案，确保无人身、卫生、水电、设备事故的发生。

#### **第十一条 乙方服务人员管理标准**

1、严格执行国家有关法律法规。接受相关部门的检查、监督和指导。上岗人员必须身体健康并持有健康证，不能带病工作。每年对餐厅工作人员进行体检，对未达标人员及时调换，并报甲方备案。对例行检查中发现的问题要及时解决。如因乙方工作管理工作失误，被有关执法部门罚款，费用由乙方负责。

2、餐厅工作人员在工作时间必须按规定着装，穿工作服、戴口罩、帽子搞好个人卫生，工作中使用文明用语，对就餐客人服务要礼貌、热情、周到，不得和就餐人员发生口角。

3、为保证饭菜、服务质量稳定，乙方安排在本项目的主要厨师、服务人员应相对稳定。如发生人员变动须征得甲方同意，调入的人员应按照甲方的要求选配，等级相同或高于原用

人员技术等级。

4、有计划地开展就地员工培训，进行素质教育，不断提高技能水平和综合素质。

## **第十二条 乙方安全管理及设备管理标准**

1、在安全管理方面乙方要安排专人负责设备安全，保证使用人员受过专业培训，严格执行甲方制定或甲方同意的防范措施和管理制度，明确责任到人。

2、每餐结束后要有专人检查设备、设施并做好记录。同时按照甲方对设备维护保养的要求，保护设备、设施。排烟系统、蒸箱要每天擦拭、清洁；煤气灶具定期检查、保养；电器饮具要清洁保养，并随时检查电气线路。

**第十三条** 乙方对甲方提供的餐厨具、餐桌椅等设施应用于为甲方服务。在合同期内要遵守对设备的操作、保管、保养得有关规定，如出现丢失或损坏(除自然损坏)，应负责照价赔偿或修复。乙方应要求员工遵守宿舍管理规定，做好安全用电，防火防盗等工作，如发生安全责任事故，甲方不承担责任。

## **第五章双方应遵循的原则**

**第十四条** 合同履行期间，甲、乙任何一方不能按合同约定内容履行约定义务，守约方有权催告，催告后7日内违约方仍不履行义务的，守约方对有权解除合同，但违约方拒绝履行主要义务，守约方可立即解除合同。

**第十五条** 合同到期自然终止，如需续约提前一个月协商，协商一致后另行签订合同。

**第十六条** 在合同履行期间，甲乙双方如对合同内容需要修订或补充，应本着公正、公平的原则进行协商。达成的书面文书作为本合同的补充条款。补充条款与本合同具有同等法律效力。

**第十七条** 因乙方工作人员失职造成甲方食堂财产损失，甲方人员或第三方人身伤害、财产损失，甲方有权直接扣除应付服务费用于损失赔偿。

**第十八条** 如遇政策变化、甲方单位性质改变等原因致使合同无法履行时，甲方有权终止合同，乙方自行承担由于合同终止产生的损失。

合同开始后，如乙方因故中途自愿退出，或餐饮服务达不到合同约定的要求而终止，应重新招标或依照本次招标得分排序依次协商确定接替。

出现食品安全事故的责任划分：出现食品安全事故的，经认定为乙方操作原因所致，由乙方负责赔偿；经认定为原材料原因所致，由原材料供应商负责赔偿。

## **第二十条 其它**

1、本合同未尽事宜，双方可本着公正、公平原则协商解决。

2、本合同一式四份，甲乙双方各执两份，具有同等法律效力。

3、本合同甲乙双方签字、盖章之日起生效。

4、因本合同而产生的争议，由合同履行地人民法院管辖。

## **第二十一条 合同终止的其他情况**



1、乙方应严格遵守、履行招标文件中“第五章采购需求”中“提供服务的内容及要求”、“餐饮服务人员的工作时间要求”、“餐饮服务总体要求”、“供餐服务具体项目及要求”、“餐饮服务要求”、“服务周期”、“资金分配”等的要求。如有违反，甲方可视情况终止合同。

2、乙方不得分包、转包，否则甲方将随时终止合同。

3、资金分配按照专款专用的原则，食材款及员工福利不得混用，合同金额不得低于食材款与员工福利之和。坚决禁止乙方在食材采购及员工福利上争取利润，服务时一旦发现，合同终止，甲方有权直接清退乙方。

为保障食堂用餐（非营利性用餐需求）要求：食材采购按机关要求采购。

## 第二十二条 合同附件

附件1：教师餐满意度问卷调查

附件2：服务质量考核表

甲方盖章：

法定代表人：

授权委托人：

地址：

电话：

开户行：

开户名称：

开户账号：



乙方盖章：

法定代表人：

授权委托人：

地址：

电话：

开户行：

开户名称：

开户账号：



签订日期： 2025 年 8 月 8 日

附件：教师餐满意度问卷调查

### 教师餐满意度问卷调查

负责年级：\_\_\_\_\_ 性别：\_\_\_\_\_ 民族：\_\_\_\_\_ 汉/回/其他

尊敬的老师：

为了更好地了解您对午餐的意见和建议，进一步满足您对午餐的需求，请您如实填写以下内容，感谢您的配合（以下选择题均为“单选”，请将所选**字母**填在问题后面的括号里）

1.学校或送餐公司每周为您提供食谱吗？（ ）

A：提供（10分）      B：有时提供（7分）      C：不经常提供（4分） D：从未提供（0分）

2.您对饭菜的口味是否满意？（ ）

A：非常满意（10分）      B：比较满意（7分）      C：一般（4分）      D：不满意（0分）

3.您认为饭菜的份量如何？（ ）

A：非常足（10分）      B：一般（7分）      C：不足（4分）      D：严重不足（0分）

4.您是否在饭菜中吃到过异物？（ ）

A：没有（10分）      B：几乎没有（7分）      C：偶尔（4分） D：经常（0分）

5.您是否在饭菜中吃到过不新鲜或者变质 的食物？（ ）

A：没有（10分）      B：几乎没有（7分）      C：偶尔（4分） D：经常（0分）

6.您觉得餐具卫生情况如何？（ ）

A：非常干净（10分）      B：比较干净（7分）      C：一般（4分） D：很脏（0分）



7.您认为餐饮服务工作人员的服务态度怎样? ( )

A: 很好 (10 分)      B: 比较好 (7 分)      C: 一般 (4 分)      D: 很差 (0 分)

8.您认为餐饮服务人员的个人着装卫生如何? ( )

A: 非常整洁 (10 分)      B: 比较整洁 (7 分)      C: 一般 (4 分)      D: 不整洁 (0 分)

9.您认为学校饭菜的温度如何? ( )

A: 温度适宜 (10 分)      B: 一般 (5 分)      C: 温度偏凉 (0 分)

10.您认为每餐供应种类是否丰富? ( )

A: 非常丰富 (10 分)      B: 比较丰富 (7 分)      C: 一般 (4 分)      D: 不丰富 (0 分)

11.学校的供餐形式 ( )

A: 自办食堂      B: 承包食堂      C: 送餐

12.学校的就餐形式 ( )

A: 盒饭      B: 桶装散打      C: 自选餐      D: 其他\_\_\_\_\_

13.教师餐每周提供牛奶的次数 ( )

A: 每日提供      B: 每周 3-4 次      C: 每周 1-2 次      D: 从未提供

14.教师餐每周提供水果的次数 ( )

A: 每日提供      B: 每周 3-4 次      C: 每周 1-2 次      D: 从未提供

15: 您对教师餐有哪些意见和建议?

---

附件 2：服务质量考核表

| 类别              | 检 查 项 目                                      | 检查情况(百分制) |    |    |
|-----------------|----------------------------------------------|-----------|----|----|
|                 |                                              | 分值        | 得分 | 备注 |
| 人员情况 (12 分)     | 食堂管理制度健全、完善、落实情况，岗位责任制是否明确，职责是否完善。           | 3         |    |    |
|                 | 项目经理及主要管理人员稳定情况、调整时是否符合合同要求。                 | 3         |    |    |
|                 | 服务人员仪容仪表是否符合规范；服务态度是否主动、热情，卫生健康是否良好。         | 3         |    |    |
|                 | 所有人员是否持有效健康证上岗，是否建立健康证公示栏，从业人员健康档案是否及时更新。    | 3         |    |    |
|                 | 食品从业人员健康及卫生知识培训管理，包括人员每日健康检查和食品从业人员卫生知识培训管理。 | 2         |    |    |
| 食品卫生安全管理 (42 分) | 食堂从业人员个人卫生及着装是否符合要求。                         | 2         |    |    |
|                 | 食品原料采购、储藏、库房卫生管理是否建立台账。                      | 3         |    |    |
|                 | 工具、刀具和容器卫生管理是否符合要求。                          | 3         |    |    |
|                 | 植物性食品原料卫生管理是否符合要求。                           | 3         |    |    |
|                 | 动物性原料加工卫生管理是否符合要求。                           | 3         |    |    |
|                 | 食品烹调加工卫生管理是否符合要求。                            | 3         |    |    |
|                 | 面食加工卫生管理是否符合要求。                              | 3         |    |    |
|                 | 分餐间消毒流程及卫生管理是否符合要求。                          | 3         |    |    |
|                 | 食品留样管理是否符合要求。                                | 3         |    |    |

|            |                                                                                                     |   |  |  |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
|            | 餐具洗刷消毒操作规范及卫生管理是否符合要求。                                                                              | 3 |  |  |
|            | 食堂卫生：①桌椅排列整齐、无油渍；②地面干爽，不粘滑、无油渍、水渍；<br>③食品分类摆放、冰箱卫生，生、熟食物是否全部分开储藏；④餐具回收处<br>是否及时清理，保持清洁；⑤防蝇、消防设施等。   | 5 |  |  |
|            | 后厨卫生：①操作间地面干爽、整洁、无油渍，外场道路无油渍；<br>②清洗盆、<br>水槽是否干净，下水道畅通状况，有无积物、淤泥等；③设备用品<br>摆放整齐、<br>排油烟设备干净，无油渍、水渍。 | 3 |  |  |
|            | 消毒设施是否定期清洗，保持内外干净。清洁用具干净,有明显的<br>标识并按<br>规定放置。消毒的餐具摆放规范。                                            | 3 |  |  |
| 餐饮服务 (46分) | 员工是否文明售餐（戴口罩、手套，发帽、使用文明用语）                                                                          | 3 |  |  |
|            | 抹布、盖被、防护用具严格按照程序清洗、消毒和保洁存放。毛巾<br>按照颜色<br>分区使用。                                                      | 3 |  |  |
|            | 防蝇设施齐全有效。灭蝇灯悬挂于距地面 2 米，不得悬挂在就餐<br>或食品贮存<br>区域上方，宜安装粘捕式灭蝇灯，及时捕杀进入餐厅内的苍蝇等有害昆虫。                        | 5 |  |  |

|                                                                                                  |   |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|--|
| 配备洗手设施,保持整洁、完好,洗涤用品充足。当传染病流行时,按相关部门要求落实各项防控措施,坚持就餐前后对餐厅、洗手设施等进行消毒。                               | 5 |  |  |
| 就餐前摆放所需餐饮具,达到光、洁、涩、干,挑出感官不符合要求的餐饮具。不使用毛巾、餐巾擦拭,避免受到二次污染。餐具摆放后或就餐时不得从事引起扬尘(如扫地、施工)的活动。不使用未经消毒的餐饮具。 | 5 |  |  |
| 餐桌上摆放供教师自取的调味料符合相应食品安全要求,盛放容器卫生清洁,盛放的调味料及时更换,确保品质新鲜。                                             | 5 |  |  |
| 就餐时及时做好餐厅台面、桌椅及地面的保洁工作。                                                                          | 3 |  |  |
| 每餐结束后做好收尾工作,桌、椅,地面等设施设备整洁干净、消毒并记录。<br>关闭不必要的电源,锁好门窗。                                             | 5 |  |  |
| 餐食口味是否                                                                                           | 3 |  |  |
| 是否准时开餐                                                                                           | 3 |  |  |
| 餐品温度是否正常                                                                                         | 3 |  |  |
| 餐品口味、种类是否满意                                                                                      | 3 |  |  |
| 近期有无投诉、处理结果及整改措施:                                                                                |   |  |  |
| 其他情况及意见:                                                                                         |   |  |  |



检查人：

日期：