

天桥街道办事处食堂运营服务合同

甲 方：北京市西城区人民政府天桥街道办事处

乙 方：北京华天凯丰餐饮服务有限公司

根据《民法典》的有关规定，在自愿、平等、协商一致的基础上，按照责、权、利分明的原则，为保证工作人员用餐需求，经招投标程序，甲方将天桥街道办事处机关食堂服务委托给乙方，由乙方承担天桥街道办事处食堂运营服务，为明确双方的责任和义务，特签订本协议。

一、合同期限

本合同书有效期自 2025 年 9 月 1 日起至 2026 年 8 月 31 日止。本合同书到期后，经双方协商可顺延。合同内容发生变更时，双方可签署补充合同书。

二、餐厅服务情况

服务对象：北京市西城区人民政府天桥街道办事处的工作人员。

服务范围：为天桥街道办事处工作人员提供日常的早餐、午餐，晚餐。

服务地点：北京市西城区北纬路 9 号。

三、双方权利和义务

（一）甲方权利义务

1. 甲方全权对餐厅的工作进行统一管理、监督、指导、考核，诸如对食物卫生、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。在限期内拒不改正的甲方有权单方面终止合同。

2. 甲方职工食堂、炊事设备及器皿，由甲方提供给乙方无偿使用。只限甲方场地使用，不允许挪用和外借。

3. 甲方委托乙方采购食品原材料，对乙方食材采购、验收、出入库、使用等情况进行监督、核实，对乙方食品原材料采购流程和产品质量进行严格监管。

4. 甲方要求乙方更换不合格厨师和服务人员。

5. 甲方保证按时足额支付乙方相关服务费用。

6. 甲方按照消防管理规定等对场地内烟道排风系统进行清理，负责场地内消杀和垃圾清运等事宜；负责为场地内配备灭火器等消防设备设施并进行巡视巡检维修。

7. 甲方定期对餐厅及经营、服务情况进行检查，并将意见反馈给乙方，乙方根据甲方意见及时给予解决。项目包括但不限于：

- (1) 食品的加工和制作过程；
- (2) 食堂卫生情况：包括餐厅、厨房、库房、冷库、餐具炊具灶具、食堂设备等以及员工个人卫生情况；
- (3) 检查乙方厨师的操作水平和业务能力以及制作流程；
- (4) 检查食品卫生、供餐质量和服务质量；
- (5) 检查能源消耗情况和节能措施落实情况；
- (6) 检查设备、设施的保养、使用、维修情况；
- (7) 检查安全、治安、消防措施；
- (8) 检查乙方工作人员对食材的加工、售卖、二次利用是否按标准实行；
- (9) 检查厨房垃圾是否分类合理。

8. 在合同执行期内，如出现营私舞弊、账实不符、相互串通、价格操纵、弄虚作假等对甲方利益造成损害的行为，甲方有权要求乙方立即更换行为当事人和项目负责人，并依法追究乙方责任，所造成的一切损失由乙方承担。

9. 甲方用餐人员在食堂如有疑似食物中毒事件发生，经相关职能部门和甲方调查确认属乙方原因引起的，一切后果由乙方承担，乙方负责全部医疗费用并赔偿受害方全部损失，乙方应对此负全部责任。

(二) 乙方权利义务

1. 合理聘用配置食堂工作人员，并与聘用人员签订劳动合同、缴纳社会保险。
2. 乙方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规规定，以及甲方各项规章制度。
3. 针对提供的餐饮服务制定相关制度、岗位责任制和操作规程，严格按制度和操作规程工作。
4. 全权管理操作间内工作中的各项事务，确保食堂内的安全和环境卫生，及时打扫、消毒、灭虫、灭鼠，爱护食堂内的一切设施、设备、餐具等物品，不得随意损坏。未经甲方批准，乙方不得改动、破坏食堂内的任何结构，否则造成的损失由乙方承担。
5. 食堂餐饮服务由乙方负责，乙方不得私自转让或委托他人负责，更不能改为他用或利用甲方场地进行不法经营。
6. 食堂工作人员要有良好的服务态度，不得与甲方工作人员发生争吵或冲突。
7. 乙方应认真听取甲方提出的合理化意见，并及时改进以及达到甲方的要求。
8. 乙方所聘人员要报甲方备案。所聘人员应身体健康，无传染性疾病，持有饮食服务行业健康合格证、相关执业资格证等，热情服务、遵规守法，具备较强的沟通能力和临时紧急

配送调换的处置能力。

9. 乙方有义务对乙方人员所制作的菜品严把质量关，负责每餐主副食的留样工作，留样时间不低于 48 小时。

10. 乙方应无条件落实国家、北京市政府出台的关于防疫的各项政策要求。

11. 乙方人员在制作餐饮食品时，要保证用水、用电、天然气的安全管理和节能工作；乙方人员发生的任何安全及人身事故，均由乙方负责处理并承担全部赔偿或补偿责任。

12. 对餐厅垃圾要做到“随产随清”，不得积压，分类合理，保证环境清洁，按甲方指定的通道（包括垃圾），并保证运输通道的清洁。

13. 乙方协助甲方监督甲方就餐人员落实光盘行动。乙方在服务过程中要积极配合甲方营造“厉行节约、反对浪费”的用餐理念；落实甲方创建节约型机关后勤服务保障举措，高标准执行甲方反浪费工作机制，建立健全食材采购、储存管理、加工制作、就餐服务等各环节管理制度、服务流程和操作规范，制定、实施制止餐饮浪费措施，开展从业人员节约意识教育和技能培训；并遵守甲方下列规定：

（1）按需采购，合理控制库存，坚持即采即用；

（2）分类、妥善储存食材，加强精细化管理和使用；

（3）按照标准规范加工食材，充分利用原辅料，提高食材的出成率、利用率；

（4）协助甲方在就餐场所醒目位置张贴或者摆放文明用餐、反对浪费标识，鼓励宣传营养膳食知识；

（5）设立劝导员，提示甲方用餐人员适量取餐，对明显过量取餐的行为进行提醒、劝导；

（6）做好服务场地内的能源耗材节约使用工作，避免过度使用空调和耗材；杜绝长明灯、长流水、跑冒滴漏等浪费行为；

（7）建立制止餐饮浪费自查制度，自觉接受甲方监督。

14. 其余要求详见附件服务要求。

四、餐饮服务内容

1. 乙方应按照甲方要求提供就餐服务。

甲方因特殊原因要求在其他时间供应工作餐，应提前通知乙方。

2. 伙食标准：

早、午、晚餐以自助形式为主，现场制作为辅

早餐：主食不少于 8 种，汤、粥类流食不少于 4 种，小菜、咸菜等不少于 3 种，蛋类不少于 1 种，现场制作不少于 1 种，牛奶不少于 1 种。

中餐：主食 6 种，热菜 6 种，汤、粥各流食不少于 2 种，小菜、咸菜等不少于 4 种，现

场制作不少于1种，水果或酸奶不少于1种。

晚餐：主食4种，流食1种。热菜4种，酸奶或水果1种。

（结合甲方场地硬件标准并参照乙方提供的响应文件为准）

节假日、双休日加值班餐食种类可酌情减少。

3. 其他临时供餐，乙方应根据甲方要求按时制作、服务，并提供相关保证工作。

4. 乙方对所供的饭菜、食品在保证质量的前提下减少浪费，保证饭菜营养搭配；标准统一；口味符合菜品的要求，达到相应的技术水平。

5. 按时按点保证开餐。乙方应制定每周食谱在餐厅公布；做到每周菜谱不重复，主荤、素菜合理搭配。

五、食材采购要求

乙方负责食堂日常所需食品原材料的采购，且购买的食品原材料符合国家要求的食品原材料卫生标准。采购过程中要严格落实索票索证制度，确保原材料倒查追溯渠道畅通。要求：

1. 主要为食堂日常所需蔬菜、水产—包括新鲜和冷冻的、鲜果、畜禽肉类、禽蛋类、调料、粮油，以及其它特殊食材（副食品及预包装食品）。

2. 配送原材料必须完全确保所有食材均在保质期内，质量合格、成色新鲜，无变质过保、无以次充好。

3. 供应商须具备应急采购、储备、配送能力。

4. 肉类、蔬菜、水果、禽蛋类、冻货类、水产类、调料、粮油、副食品及预包装食品应为正规渠道提供，水产类需保证鲜活。确保进货渠道合法化、透明化。

5. 按照财政部、国务院扶贫办《关于运用政府采购政策支持脱贫攻坚的通知》和财政部、国务院扶贫办、中华全国供销合作总社《关于印发〈政府采购贫困地区农副产品实施方案〉的通知》的规定，严格按照甲方要求和时间节点完成甲方指定的扶贫助贫采购任务指标。

六、环境卫生和安全管理

1. 保持餐厅及后厨整洁。主副食品操作台、灶台、水池等要随用随擦，无污垢、无杂物；地面无污迹、无积水、无杂物；冰箱无血水、无异味；灶、餐、厨具及炊事机械设备无油渍，整齐摆放；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、包间的整洁，每次使用后要及时清扫，地面无污渍、无杂物；餐桌椅干净无尘。

3. 在安全管理方面乙方要安排专人负责设备的安全与管理，保证所有人员受过专业培训，严格执行甲方制定的防范措施和管理制度，并负责到人。

4. 每餐结束后要有专人检查设备、设施，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；煤气炉灶要定期检查、保养；电器炊具要清洁保养，并随时检查电器线路。乙方每次使用完厨房设备、饮食用具后要及时进行清洗，餐具每次使用后及时消毒处理，如因餐具及用具清洗不当，导致卫生安全事故或引发相关健康问题，乙方承担由此产生的责任。

七、服务费用及支付方法

1. 服务费分食堂管理服务费及食材原材料费两部分。其中食堂管理服务费 958130.88 (含税) 元，食材原材料费 1510000 (含税) 元，具体结算要求如下：

(1) 食堂管理服务费分三次支付，第一次支付：签订合同后 15 个工作日内，甲方支付乙方合同金额的 50%；第二次支付：服务期满 6 个月后 15 个工作日内，甲方支付乙方合同金额的 40%；第三次支付：待本服务期满后 15 个工作日内，甲方支付乙方合同金额的 10%。

服务费资金部分：乙方按照甲方支付金额提供增值税普通发票，票面内容为：餐饮服务费。

(2) 食材原材料费根据当月甲方实际用餐天数累计计算。次月月初乙方与甲方核对确认后，15 个工作日内完成支付。

用餐人员分为固定人员及临时就餐人员。固定人员用餐根据当月实际用餐天数累计计算，实际用餐人数以每日刷卡人数为准。临时就餐人员根据签字等双方认可的凭证为计算依据。

餐费计算方法说明：根据当月甲方实际用餐天数累计计算。甲方用餐次数以刷卡记录的次数和“临时就餐人员签字”等双方认可的凭证为计算依据。根据早、午、晚餐甲方人员用餐次数分别乘以早、午、晚餐的不同餐标，累计结算。

就餐人数有大幅变动时，甲方应预先、明确通知乙方有关变动的情况，以便于乙方调整制作数量，合理调配，杜绝浪费。

餐费部分：乙方按照甲方支付金额提供增值税普通发票，票面内容为：餐费。

(3) 若遇食材采购费预算不够情况，乙方有责任就就餐标准配合甲方进行调整，确保资金支出不超标准。

八、违约责任

1. 因乙方违反国家和北京市食品卫生管理法规，提供的食物造成甲方员工食物中毒的，因食物中毒所造成的损失全部由乙方负责赔偿并由乙方承担相应的法律责任。

2. 乙方不得擅自转让或委托他人经营。如有此行为甲方有权无条件终止合同并按照机关食堂中标价格的 1 至 3 倍要求乙方支付违约金。

3. 在协议有效期限内，乙方须依照本协议规定标准为员工提供饮食，不得以任何名义及

方式降低伙食质量。如有违反，甲方有权无条件终止合同并追索损失。

4. 甲方定期对乙方的餐食及服务通过就餐人员进行测评，测评时就餐人员超过 50%不满意的，乙方又不能及时改正的，甲方可以解除本合同。

5. 甲方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。在限期内拒不改正的，甲方有权单方面解除本合同，且不支付违约金。

九、其他

1. 如遇国家扶贫政策等特殊情况，甲方可对相应采购费用进行调整，用于采购扶贫产品。

2. 在合同履行期间，甲、乙双方如对合同内容需要调整，双方另行签订补充协议。

3. 凡与本合同有关的一切争议，甲乙双方应首先通过友好协商方式解决，如经协商后仍不能达成协议时，双方同意向甲方所在地人民法院诉讼解决

4. 本合同自双方法定代表人或委托代理人签字并加盖公章后生效。

5. 本合同壹式陆份，甲方执叁份，乙方执叁份，具有同等法律效力。

甲方：(签章)

法定代表人(委托代理人)：

日期：

2025年8月29日

陈锡福

乙方：(签章)

法定代表人(委托代理人)：

日期：

2025年8月29日

附件 1:

天桥街道办事处服务合同预算简表

一、费用预算简表

序号	分项名称	单价 (元)	数量	合价 (元)	备注/说明
1	食材报价	1510000	1 年	1510000	食材已含税
2	人员工资	51460	12 个月	617520	/
3	员工福利	2400	12 个月	28800	/
4	社保	13765.55	12 个月	165186.6	按照工资总额的 26.75%提取社保经费
5	提取工会经费	1029.2	12 个月	12350.4	按照工资总额的 2%提取工会经费
6	管理费	6670	12 个月	80040	/
7	2-6 项产生的税金	4519.49	12 个月	54233.88	税率 6%
总价 (元)				2468130.88	/

二、说明:

1. 未包含餐厅运行过程中产生的水、电、燃气、设备及维修、低值易耗品 (甲方提供)、垃圾清运、烟道清理、场地消杀等费用。
2. 如甲方提出超出本合同约定外的服务内容, 需要乙方提供加值班供餐服务的, 标准为: 法定节假日按 450 元/人/天; 周末加班按 210 元/人/天; 平日加班按 60 元/人/天。如产生以上费用, 随餐饮服务管理费一同支付, 如不产生无此项费用。
3. 关于垃圾清运事宜, 相关费用由甲方支付。

北京华天凯丰餐饮服务有限公司



附件 2:

餐饮服务委托（服务）安全生产管理协议

委托方：北京市西城区人民政府天桥街道办事处

服务方：北京华天凯丰餐饮服务有限公司

根据《中华人民共和国安全生产法》《北京市安全生产条例》《北京市生产经营单位安全生产主体责任规定》《关于进一步加强生产经营单位外包外租安全生产管理工作的通知》，为了维护服务方和委托方双方正常的工作、经营秩序，预防安全事故，签订本安全协议。

一、发包方将本单位内部的餐饮活动委托服务方进行。

起止时间为 2025 年 9 月 1 日至 2026 年 8 月 31 日。

委托方_____为本单位餐饮服务的主管部门（或人员），代表委托方对服务方进行安全管理；

服务方 项目经理朱立苹 是餐饮服务活动安全第一责任人，负责服务方人员及作业活动过程中的安全管理。

二、委托方的权利和义务

（一）贯彻执行国家相关安全生产法律法规要求，将服务方的安全生产工作纳入本单位安全生产管理，进行统一协调管理。

（二）提供的场所和相关设施设备符合安全，具备安全生产条件。

（三）定期开展安全检查。发现和制止违章行为，督促服务方消除责任范围内的安全隐患。安全隐患不能及时消除或者消除过程中无法确保安全的，甲乙双方可约定安全管理措施和责任。

（四）对入场的服务方人员进行安全教育培训，开展安全生产、消防安全等方面的法律法规宣传。

（五）将服务方纳入本单位的应急处置体系，督促服务方开展应急处置培训

和演练。

(六) 发生突发事件, 双方约定现场应急处置责任和措施, 以及事故报告的流程。

(七) 其他属于委托方在发包项目安全生产管理的权利和义务。

三、服务方的权利和义务

(一) 贯彻执行国家相关安全生产法律法规要求, 制定规章制度、操作规程和应急预案, 落实安全投入、指定安全生产负责人。

(二) 提供作业人员健康证且真实有效。

(三) 对从业人员进行安全生产教育培训, 做好培训记录。

(四) 设施设备发生故障问题及时报委托方维修。

(五) 禁止占用堵塞安全出口和疏散通道, 埋压、圈占、遮挡消火栓等消防设施。

(六) 为从业人员配备或发放劳动防护用品、张贴设备安全警示标志、配备应急救援药品、安全辅助用具等。

(七) 配合委托方开展现场安全检查, 纠正违章行为, 落实隐患问题整改。

(八) 服务方可拒绝委托方的违章指挥或其他不符合规范标准的行为。

(九) 制定现场处置方案, 加强应急处置培训, 开展应急演练。

(十) 发生事故及时启动应急预案, 同时向委托方和本单位报告。

(十一) 禁止在作业场所住人。

(十二) 不得在工作场所内存放私人用危险物品和管制工具。

(十三) 每天工作结束后关闭工作场所内的电源、气源和水源。

委托方单位名称 (印章):

2025 年 8 月 21 日

受委托方单位名称 (印章):

年 月 日

附件：3：

天桥街道餐饮服务满意度测评表

序号	评价项目	评价意见	得分	具体原因
1	您对我们服务组织工作是否满意 【0-15 分】	不满意【0-6 分】		
		基本满意【7-12 分】		
		很满意【13-15 分】		
2	您对餐厅菜品口味是否满意 【0-10 分】	不满意【0-5 分】		
		基本满意【6-8 分】		
		很满意【9-10 分】		
3	您对餐厅服务人员的服务是否满意 【0-5 分】	不满意【0-2 分】		
		基本满意【3-4 分】		
		很满意【5 分】		
4	您对我们管理人员的作业作风是否满意 【0-5 分】	不满意【0-2 分】		
		基本满意【3-4 分】		
		很满意【5 分】		
5	您对每日菜品品种搭配是否满意 【0-5 分】	不满意【0-2 分】		
		基本满意【3-4 分】		
		很满意【5 分】		
6	您对餐厅的就餐秩序及环境是	不满意【0-2 分】		

	否满意 【0-5 分】	基本满意 【3-4 分】		
		很满意 【5 分】		
7	您对我们工作人员的工作礼仪 及礼貌用语是否满意 【0-5 分】	不满意 【0-2 分】		
		基本满意 【3-4 分】		
		很满意 【5 分】		
8	您的其他意见: 感谢您的参与！您的意见及建议我们会积极采纳，并做出相应整改！			

此次满意度调查起始时间 202 年 月 日

北京华天凯丰餐饮服务有限公司



