

南磨房乡 2026 年乡机关工作人员 用餐服务项目合同

甲方：北京市朝阳区南磨房乡人民政府（以下简称甲方）

法定代表人：喻存根

地址：北京市朝阳区南磨房乡西大望路甲 29 号

乙方：北京瑛达源物业管理有限责任公司（以下简称乙方）

法定代表人：陈建华

地址：北京市朝阳区南磨房乡窑洼村临 75 号

第一条：项目名称

南磨房 2026 年综合保障服务项目

第二条：服务范围

1、服务人数：为南磨房乡人民政府机关食堂提供两编人员共计每日约 262 余人一年的餐饮保障服务。

2、用餐标准：包括早、中、晚三餐每人每日 35 元标准的用餐服务保障。

3、负责食材采购、餐品的加工制作服务及整个餐厅的卫生管理工作等。

第三条：服务内容

1、就餐要求

本着安全第一、营养为本的原则为办公区工作人员提供早、中、晚三餐的服务保障。

2、职责分工

（1）南磨房乡机关职责范围

免费提供餐饮场地及加工设备、设施；

免费提供供餐所需要的水、电、燃气、空调等基础设施，保证公用事业资料的正常供应，产生的费用由南磨房乡机关所承担；

为服务人员提供宿舍等必要条件；

承担烟道清洗、垃圾清运、正常的设备维修及灭鼠灭蟑费用。

（2）中标人职责范围

负责食材采购：包括主食、肉类、蔬菜、蛋奶、油、调料等烹饪必备的食材及调料。

负责食材管理：要熟悉掌握各种库存原料的质量、用量、产地、规格、有效期限、供货商的情况等；严禁使用过期原料，杜绝浪费。

根据南磨房乡机关要求如更换厨师，调离或更换管理人员需提出书面申请。

每日安排专人对食堂的水、电、气、设备、库房进行检查，发现问题及时汇报。

对供餐产生的厨余垃圾进行分类收集后，由南磨房乡机关按照规定进行处理。每周对操作间进行一次大扫除。

（3）管理要求

在就餐服务与就餐秩序上，采购人与中标人共同参与管理，针对就餐环境可能出现的问题，双方明确责任，建立各种服务保障制度，提倡节约，杜绝浪费。

管理目标：卫生合格率 100%；服务的满意率不低于 90%，就餐人员对菜品的满意率不低于 80%；食品中毒事故为“0”。

服务要求：最大限度满足就餐人员对卫生、质量、价格、口味的要求，服务工作实现“五化”，即卫生标准化，饭菜营养化，品味大众化，品种多样化，服务规范化。

口味要求：针对用餐人相对固定的特点，为实现适时变换口味的目的，每周公布菜谱，菜谱满足健康、营养、口味等方面的需求。同时，根据季节、就餐人

员的总体身体情况对菜谱进行适当调整，以实现饭菜营养的均衡。

严格执行国家餐饮食品行业标准，最大限度地满足机关就餐人员对质量、价格、口味及卫生的需求。

3、工作要求

(1) 中标人在提供餐饮服务时必须具有卫生许可证，认真落实《食品卫生法》达到 B 级或以上标准，做好预防食物中毒工作，保障就餐安全，按照规定要求的时间、重量对当日供应食品进行留样。

(2) 保证开餐时间、饭菜质量、数量，确保饭菜供应不断档、温度适当，并在保证供餐标准的前提下控制成本，杜绝浪费。

(3) 按照南磨房乡机关要求制定供餐食谱，符合营养要求，每周四提供下一周食谱，经南磨房乡机关确认后方可执行。

(4) 接受南磨房乡机关相关部门的监督管理，人员配备齐全，须有健康证，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，应立即离岗。

(5) 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（劳保用品由中标方提供）、全程佩戴口罩。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。对就餐人员提出要求，意见认真听取，耐心解释，做到合理解决。

(6) 男员工，不得留长发，不留胡子；女员工须将头发装在帽子内，不染指甲、不戴耳环、戒指。

(7) 工作人员要做到四勤，即：勤理发、勤洗澡、勤换衣服、勤剪指甲。上厕所时要解下转裙、套袖。操作前、便后要洗手。制服按规定穿戴整齐，并做到每日更换一次。

(8) 在工作时，严禁吸烟、吃东西，严禁随地吐痰、甩鼻涕、抓痒、掏耳朵，不准面对食品咳嗽、打喷嚏等不卫生的动作。

(9) 盛放主副食品的盆筐等，不许直接接触地面，盖饭的被子、单子要分反、正面，被罩、单子要经常清洗。生、熟食品必须分开存放。对直接入口的食物要使用专用容器。

(10) 建立稳定可靠的采购网络和渠道，了解掌握市场信息。对购入的食品原料，实行验收入库制。

(11) 杜绝发生食物中毒；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，进货食品要求绿色、新鲜、无污染。餐厅干净、明亮，空气清新，墙面、地面光亮无油污，餐桌椅等摆放整齐，温度适宜。

(12) 冰箱内存放物品时要分类。先进先出。不准存放变质、有异味及有毒、过期的物品。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。

(13) 操作间内要求地面整洁、无杂物、无油垢、无积水，地沟畅通无异味。

(14) 主副食的案板、调理台、柜，要求外觀光洁、无污物、无残渣；菜盆、菜墩、生熟分开；菜墩用完后应竖立存放，不许平放或叠落存放。

(15) 各种炊事用具、机械要求光洁、无油腻、无锈，用后及时洗净，摆放整齐。

(16) 室内要求无蝇、无鼠、无蟑螂。

(17) 操作间内不准洗衣服，不准晾挂衣物。不准存放私人物品。

(18) 操作间内的水池要求光洁、下水通畅，无异味，做到专池专用。用完后及时关紧水龙头。

(19) 食堂所有的各种餐具要求及时清洗、消毒。做到餐具表面光洁、无油腻。食堂的餐具要定期送防疫站化验。

(20) 食堂管理人员要加强对食堂内部人员矛盾的排查化解及上报工作；管理人员要对新来人员进行设备的使用培训，避免发生燃气泄漏、设备伤人等事故。

4、食品质量要求：

(1) 热菜质量：就餐时，热食品保持热度；食品表面无风干、水浸现象；素菜食品及时烹炒，控干过多汤汁和水份；原料配比按要求，操作按程序。

(2) 面点质量：就餐时，热食品种保持热度；食品表面无风干、水浸现象；碱、矾或其它添加剂等的用量符合食用要求；食品新鲜，色、香、味、形俱佳；蒸食品种柔软适度，饭类、饼类、食品用水量适度；含油食品控油干净不油腻；馅类食品不破皮、不漏汁。

(3) 冷菜质量：切配的食品刀口细腻、均匀、搭配合理；凉拌食品汤汁适度、即时拌制；烹制后的食品完整、不碎、不松散；酱制食品不含过多汤汁。

5、人员卫生要求

所有上岗人员必须持有效健康证件

(1) 热菜间：服装整洁，无污迹；长袖不过肘，裤腿长至脚面；鞋上无污迹，不拖穿，鞋带系紧；手布不粘手，不油腻，干净无味；厨帽随时戴好，更换。

(2) 面点间：服装整洁，无污迹；长袖不过肘，裤腿长至脚面；鞋上无污迹，不拖穿，鞋带系紧；手布不粘手，不油腻，干净无味；厨帽随时戴好，更换。

(3) 冷菜间：服装整洁，无污迹；长袖不过肘，裤腿长至脚面；鞋上无污迹，不拖穿，鞋带系紧；手布不粘手，不油腻，干净无味；厨帽随时戴好，更换。

6、环境卫生要求

环境卫生由管理人员全面负责检查，每天下班前卫生必须达标。

(1) 地面、地沟：地面光洁，无油污，无杂物，无水迹，干燥不滑。地沟，每餐后，冲刷池，无污物。

(2) 墙面：厨房光亮清洁，无水迹，无油污，不沾手。前厅无灰尘，无塔灰、无污物。

(3) 屋顶：干燥不潮湿，不变色，无熏迹，无污迹。

(4) 备餐区：无积水，无杂物，无垃圾、无虫，设备和用具光洁明亮，无

灰尘。

(5) 库房：无虫、无鼠，无杂物，无垃圾、室温和通风良好，地面清洁干燥，货品摆放整齐。

(6) 洗碗间：无异味、无垃圾、无剩余饭菜，无积压餐具和用具等待清洗物品，地面随时保持清洁，物品码放整齐。

7、垃圾处理要求

垃圾处理专人负责，进行分类收集后，由南磨房乡机关处理。垃圾存放无异味、无漏液，垃圾不过夜，尽量不隔餐。

8、政审要求：工作人员必须政审合格后上岗并要求服从采购人的各项规章制度。

第四条：其他要求

2026 年度，食堂在“832 平台”（cg.fupin832.com）采购朝阳区支援合作地区（墨玉县、卓资县、科尔沁左翼后旗、察哈尔右翼后旗）的农副产品。分季度按比例采购，9 月底前完成相关指标

第五条：合同金额

1、全年 2367476 元（贰佰叁拾陆万柒仟肆佰柒拾陆元整）。（含税）

第六条：付款方式

1、合同款采用支票或转账方式支付。

2、按季度支付，于 3 月支付合同总金额的 30%即 710242.8 元，6 月支付合同总金额的 25%即 591869 元，9 月支付合同总金额的 25%即 591869 元，11 月支付合同总金额的 20%即 473495.2 元。

3、甲方按乙方提供的发票支付食堂服务费。

4、以财政资金到账为准，进行拨付。甲方遇到财政国库拨付资金受限时，不承担违约责任，但要提前通知乙方，待资金到账后，立即进行支付。

第七条：甲方的权利和义务

- 1、按本合同约定向乙方支付费用；
- 2、甲方检查监督乙方的餐饮质量和服务水平，达到甲方要求；
- 3、甲方在合同期内需提供餐饮服务的场地。

第八条：乙方的权利和义务

- 1、按本合同约定的餐饮服务范围、内容。标准完成餐饮服务 work；
- 2、在甲方的指导下制定管辖范围内的环境卫生的管理方案和管理制度；
- 3、餐饮服务人员统一着装，统一管理，统一调配，文明服务；
- 4、对甲方提出的整改意见在 24 小时内给予解决和答复；
- 5、负责解决餐饮服务人员在工作中出现的一切问题及工具的管理和维修；
- 6、乙方应在甲方提供的餐饮服务场地办理卫生许可证。

第九条：奖惩措施

1、乙方要严格执行服务标准，膳食委员会将对用餐情况进行按月不定时监督，监察，委员会超过 2/3 以上人员认为环境较差，菜品菜色菜味不合格的，将扣除 6000/月的绩效考评金。

2、甲方不定时对乙方的工作进行考核，如餐饮服务考核不合格将按情节严重给与罚款。

第十条：违约责任

1、乙方未按本合同约定履行相关义务，为违约行为；甲方有权要求在一定期限内解决，逾期未解决的，甲方有权单方终止合同，不予支付剩余合同款。乙方应向甲方支付本合同总金额 5%的违约金，并赔偿因此给甲方造成的全部损失。

第十一条：合同期限

- 1、本合同自双方盖章之日起生效，履行期至服务终止之日终止或自 2026

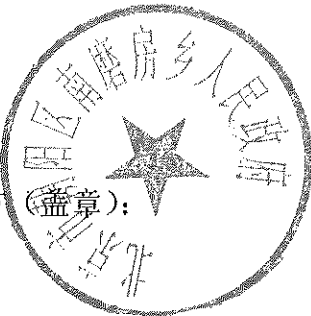
年1月1日至2026年12月31日。若甲方未对续签提出异议，本合同将逐年顺延；顺延期间，甲方有权提前30日以书面形式通知乙方解除合同，且不承担违约责任。

第十二条：附则

1、对方对合同进行补充时，必须以书面形式签订补充协议。补充协议及附件与本合同具有同等效力。

2、本合同在履行中如发生争执，双方应协商解决，协商不成的向北京市朝阳区人民法院提起诉讼。

3、本合同经双方代表签订并加盖公章后生效，合同一式肆份，甲方执叁份（备案），乙方执一份，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：


法定代表人（签字或盖章）：



日期：2025年12月25日

乙方（盖章）：


法定代表人（签字或盖章）：



日期：2025年12月25日