合同编号：

政检楼食堂餐饮服务保障合同

甲方：北京市顺义区机关事务管理服务中心

乙方：北京勤尚餐饮管理有限公司

签订日期：2026年 11 月 10 日

政检楼食堂餐饮服务保障合同

甲　　方：北京市顺义区机关事务管理服务中心

住所地：北京市顺义区复兴东街 3 号院

法定代表人：蒲朝夕

乙　　方：北京勤尚餐饮管理有限公司

住所地：北京市顺义区左堤路李遂段 9 号院 1 幢 1 层 101 室

法定代表人：马晓辉

乙方在甲方 2027 年政检楼食堂餐饮服务保障项目招标中中标。为明确双方的权利和义务关系，在平等自愿的基础上，经协商一致，甲乙双方同意签订《政检楼食堂餐饮服务保障合同》，由乙方负责政检楼餐饮服务保障工作。

一、基本情况

政检楼食堂用餐人员包括：党政机关、事业单位办公人员，约为 500 人。

二、供餐要求

本着安全第一、营养为本的原则，乙方为在政检楼食堂就餐人员提供自助餐形式的早、午、晚餐服务。同时根据甲方的需求提供接待用餐服务及加班员工的供餐服务。

1. 按照甲方确定的标准，安排调整好菜式品种。乙方应每周三前将下一周菜单交给甲方管理人员审核，根据甲方要求，及时进行调整。

2. 供餐时间：

早餐：7:40-8:50　午餐：11:00-13:00　晚餐17:30-18:30

甲方可根据实际需求调整供餐时间，乙方应按甲方要求积极配合，准时开餐，不可断餐、换餐，对确因乙方原因造成的延误开餐，乙方负全部责任。

三、餐饮服务期限

本合同期限：自 2027 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日止。具体

起始日期以甲方通知为准。

四、餐饮服务费用及结算支付方式

1.餐饮服务费用：本合同总价款（含税）通过招标方式确定。

总价款费用为人民币：叁佰零玖万捌仟陆佰元整（¥3098600.00元）。若需财政评审，最终结算金额以财政评审为准。

2.结算支付方式：甲方按合同期限向乙方支付费用，并以月度为单位对乙方的餐饮服务工作实施考核(具体考核办法见附件《政检楼食堂餐饮服务考核细则》)，考核结果与餐饮服务费支付挂钩。甲方为考核主体，负责实施考核工作。采取100分直接扣分制考核：

（1）一等96分以上，支付100%服务费；

（2）二等91分—95分，支付90%服务费；

（3）三等81分—90分，支付80%服务费；

（4）四等71分—80分，支付70%服务费；

（5）五等61分—70分，支付60%服务费；

合同期内乙方出现3个月度四等评分或2个月度五等评分，甲方有权终止合同。餐饮服务考核细则详见附件。

餐饮服务费支付时间为财政支付计划批复且财政资金下达后，经甲方中心党组会审议通过后按程序支付。

3.甲方通过转账支票（乙方为收款人）或电子汇款的形式将服务费用支付至乙方指定账户，乙方向甲方提供合法、有效的增值税普通发票。

五、餐饮服务要求

1.乙方应向政检楼食堂餐厅派遣不少于16名服务（含管理）人员，主要包括：1名项目经理、1名前厅主管、2名前厅服务员、1名厨师长、3名高灶厨师、 2名切配厨师、4名面点厨师（含西点师）、2名勤杂保洁员。配备有资质的专（兼）职营养指导人员。

2.乙方所有人员须有从业人员健康证明(有效期内)或健康证明书、诊断书和健康体检报告（检验报告单应有正常值范围），无犯罪证明以及相关任职资格证书方可上岗。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。

3.所有食材均为现场制作，严禁使用半成品及预制菜，特殊食材需

甲方批准方可使用。

4. 乙方须对每餐后餐具进行清洗、消毒，清洗灶台、厨具，保持操作间干净整洁，库房物品摆放整齐，并符合卫生防疫、食品安全等部门的要求，餐厅干净、明亮，墙面、地板光亮无油污，餐桌椅等摆放整齐。

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。工作服应定期清洗，必要时及时更换，操作中应保持整洁。专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服，外观应有明显区分。前厅服务人员应做到仪容整洁大方、服务主动热情，礼仪规范、态度和蔼、礼貌待人，对就餐人员不论职务高低，熟人、生人，要一视同仁。

6. 乙方要与物业配合做好餐卡业务的相关工作，如无特殊情况，应确保就餐人员顺利就餐。对待有特殊原因，未进行刷卡的就餐人员应做到做到礼貌热情、记录准确、说明原因。对就餐人员提出的要求、意见，应认真听取、记录，耐心解释。

7. 乙方对接收的食品原材料要仔细检查货物外包装有无破损及污染，认真称重核对，查验各种票据齐全，对食品原材料的感官品质进行判断，确保菜品质量合格，对食品安全负全责。乙方需按照甲方要求，定期对食材、餐厨具等进行卫生检测，并提供检测报告。

8. 乙方要严格按照厨房设备、设施操作规范进行正规操作，并负责定期维修、维护和保养，确保设备设施可正常安全使用。对于设备设施在维修维护中单次单件小于等于 5000 元的，由乙方自行解决，并报甲方备案；单次单件大于 5000 元的，乙方应立即向甲方报告，甲方寻找第三方对设备设施维修费用进行评估，维修费用确实大于 5000 元的，由甲方承担，否则由乙方承担。

9. 乙方服务期满前，甲方需对乙方使用的甲方设备设施进行检查，对于丢失、损坏及未修理设备，甲方有权要求乙方赔偿或修理。乙方未在规定时间内完成赔偿或修理的，应按照甲方设备资产初值进行赔偿，或从甲方未支付乙方服务费中扣缴。

10. 乙方在餐饮服务、管理过程中应负责如下工作：

（1）隔油池、地沟清掏、下水管道疏通，乙方应定期观察隔

油池、地沟清掏、下水管道使用情况，发现积淤、堵塞等情况及时并组织清掏、疏通。

（2）油烟道清洗，乙方应每日对操作间集烟罩及烟道入口处1米范围进行清洗，并按照北京消防协会发布《集排油烟设施清洗服务规范》T/BJXF 010—2026有关规定，定期对操作间的排油烟管道进行清洗，完成后3个工作日内向甲方提供清洗报告等工作完成证明。

（3）有害生物防治，要定时、定期开展有害生物防治工作，并留存工作记录。

（4）灭火器配备，乙方要按照有关规定在食堂及后厨配备灭火、消防等应急设施。

（5）各种警示标识设置，乙方要按照有关规定在食堂及后厨设置各种警示标识。

（6）节日活动及各类宣传布置等。乙方要按照甲方要求做好节约粮食、健康饮食、垃圾分类等各类宣传工作；节假日期间做好食堂节日布置，制作中国传统节日食品工作（自制传统节日食品为主，如需外购需甲方同意）。

11.乙方应做好安全生产工作：一是定期对员工进行培训，使其具备使用燃气的安全操作知识；二是应定期对燃气管道、仪表、阀门、开关、灶具、熄火保护装置、泄漏报警器等进行检查，发现异常，及时向燃气公司和甲方报告；三是定期观察燃气仪表显示的金额，及时提示甲方进行充值，确保燃气能源充足，餐饮服务工作正常进行；四是应具备对水、电、燃气等能源和各类厨杂低值易耗品的主动节约、主动降低食堂运行成本的服务意识。

12.乙方应当严格按照《北京市餐饮经营单位安全生产规定》（北京市人民政府令〔2006〕177号）开展以下工作：

（1）乙方应当对从业人员进行安全生产教育和培训。未经安全生产教育和培训合格的从业人员，不得上岗作业。乙方应当建立安全生产例会制度，定期研究本项目安全生产工作；制定有效的安全生产措施，并对措施的落实情况进行检查。乙方应当制定生产安全事故应急救援预案。应急救援预案应当包括应急救援组织、危险

目标、启动程序、紧急处置措施等内容。应急救援预案应当每半年至少演练1次，并做好记录。乙方的项目经理、厨师长、主管以上人员等有关负责人，应当掌握应急救援预案的全部内容；其他人员应当能够熟练使用消防器材，了解安全出口和疏散通道的位置以及本岗位的应急救援职责。乙方应当建立生产安全事故隐患排查制度，对本项目容易发生事故的部位、设施，明确责任人员，制定并落实防范和应急措施。

（2）乙方应当在每日营业开始前和结束后，对火源、气源、电源等部位进行全面安全检查。检查应当做好记录。乙方不得在变配电室存放危险物品和杂物。在营业区域内进行装修、维修、改造等施工且不停止营业的，乙方应当与施工单位签订专门的安全生产管理合同，明确安全责任；施工区域应当与其他营业区域相隔离，并采取安全措施，确保安全。乙方营业区域内实际容纳的消费者人数不得超过最大容纳人数。最大容纳人数按照营业区域面积计算，人均不得小于1.4平方米。当接近最大容纳人数或者人员相对聚集时，乙方应当采取有效的控制和疏散措施，确保安全。

六、双方的权利与义务

（一）甲方的权利与义务:

1.甲方有权对乙方提供的餐饮服务进行管理、监督、检查和考核。

2.甲方有权审议乙方拟订的餐饮服务管理各项规章制度、检查登记等，并要求乙方纠正不合理、不符合本项目运营的权利。

3.甲方有依据餐饮服务考核细则成绩扣减餐饮服务费的权利。

4.甲方有权要求乙方对不符合要求的相关人员进行替换，乙方应当遵照执行，甲方不承担责任。乙方在更换项目经理、厨师长、主管级以上人员时，应提前与甲方进行沟通，双方达成共识后方可进行更换。

5.甲方为乙方开展餐饮服务工作提供必要的场地、设备、设施。

（二）乙方的权利与义务:

1.乙方工作人员在政检楼食堂期间的安全管理工作由乙方负责，乙方员工的工资由乙方支付，乙方员工所发生的医疗、工伤等费用均由乙方自行承担，与甲方之间不具有任何劳动或雇佣关系。

2. 乙方作为本项目安全生产工作责任主体，应履行好企业安全生产主体责任，积极做好本项目水、电、气等安全生产管理工作，采取有效措施主动防范和应对可能发生的安全事故。因乙方操作失误等原因造成安全生产责任事故的，由乙方承担全部责任。

3. 乙方负责食堂所需的：原材料（含配送）、低值易耗品（含餐具）、油烟道清洗、原材料检测、隔油池清掏、地沟清掏、下水管道疏通、设备设施维修、有害生物防治、餐厨垃圾清运、灭火器配备及维护更新、各种警示标识配置、节日活动及各类宣传布置等费用。

4. 乙方在进行食堂餐饮服务过程中，所产生和收集的厨余垃圾、可回收物、有害垃圾、其他垃圾等各类生活垃圾应严格执行垃圾分类有关规定，餐后清运至按甲方指点地点放置，不得随意舍弃。厨房沉淀池要每日清掏。

5. 乙方对餐厅的设备、设施具有使用、保管的权利，并按照甲方要求做好食堂厨房设备资产的管理、统计等工作。合理使用资源、杜绝浪费。设备设施正在使用时应有专人看守，应按照设备操作流程正规操作，不得出现违规或野蛮操作。

6. 乙方应严格执行《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规、标准的规定，保证食品安全，按规定做好食品留样工作。

7. 乙方负责项目管理服务制度的制定与实施，并接受甲方的日常考核。因天气、重大活动及突发事件等原因，80%服务人员需 30 分钟到岗做好应急保障。

8. 乙方在制定餐饮服务管理各项规章制度的基础上，应建立健全下列食品安全管理制度：

（1）健康管理制度；（2）食品安全自查制度；（3）食品进货查验记录制度；（4）过程(如各类专间操作、粗加工与切配、烹饪、餐饮具洗消、食品留样、高危易腐食品冷却、食品再加热等)控制要求；（5）食品安全事故处置方案；（6）食品安全管理人员制度；（7）从业人员培训考核制度；（8）场所及设施设备（厨房设备、独立空调、厨余垃圾处理器等）定期清洗消毒、维护、校验制度；（9）食品添加剂使用制度；（10）餐厨废弃物处置制度；（11）有害生物防治制度；（12）从业人员奖惩制度；（13）产品检验制度；（14）食品贮存管

理制度；（15）不合格食品处置制度；（16）投诉处置制度。

9. 乙方在建立健全各项食品安全管理制度的基础上，应同步完善下列食品安全培训制度：

（1）应建立食品安全培训制度，对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训；（2）应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划，并做好培训记录；（3）当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训；（4）应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行检查，以确保培训计划的有效实施。

10. 如遇有突发公共卫生事件，需视政策要求和工作需要，开展相关防控工作。乙方严格按照要求，做好餐饮服务区域的防控工作，严格落实“四方责任”，要坚决克服麻痹思想、侥幸心理、松劲心态和厌战情绪。按要求加强员工教育，高度重视每次重点地区排查工作，做好就餐人员、访客、外来施工人员、新入职人员、外地请假返岗职工的管理工作，严禁工作人员带病上岗。加强公共区域管理，按要求做好扫码、测温、消毒、通风等工作。加强请示报告和应急值守，遇突发情况要及时启动应急预案，第一时间报告，参照相关法律、法规、标准，及时稳妥进行处置；并应及时总结报告，对事件发生及处置进行分析、总结，对未来工作提出建议和指导。

11. 乙方应按照甲方要求做好其他相关服务工作。

七、食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的处理

1. 合同期间，发生食物中毒或者其他食源性疾患等事件，经食品安全监管部门鉴定后属乙方责任的，由乙方承担全部责任。

2. 发生食物中毒、疑似食物中毒或者其他食源性疾患事故后，乙方应采取下列措施：

（1）向所在地人民政府和食品安全监管部门报告，并及时通知甲方。

（2）抓紧时间积极协助卫生和相关机构救治病人。

（3）立即采取可靠措施，保全造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

（4）落实卫生、商务、食品安全监管等部门相关要求或采取其他可行措施，把事态控制在最小范围。

八、不可抗力

合同期间发生不可抗力原因，导致合同部分或全部不能履行，双方可以按以下各项执行:

1. 甲、乙双方的任何一方由于不可抗力的原因不能履行本合同时，应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，在提供相关书面证明材料后，可以延期履行、部分履行或解除合同，双方对此均不承担责任。

2. 不可抗力导致合同终止，并不影响任何一方对不可抗力先前发生的违约行为的合法追偿。

3. 国家政策性的调整影响到合同的履行，双方将协商解决。

九、违约责任

1. 乙方未履行合同约定的义务，经甲方提出整改要求，乙方未进行整改的，视为乙方违约，甲方有权终止合同。乙方应支付甲方违约金，违约金为合同总金额的 1%。造成甲方损失的，乙方应按照甲方实际损失进行赔偿。

2. 甲乙双方任何一方无正当理由终止本合同执行的，属于违约。违约方应支付守约方违约金，违约金为合同总金额的 1%。造成守约方损失的，违约方应按照守约方实际损失进行赔偿。

3. 除不可抗力事件外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应膳食。

十、争议处理

1. 关于本合同的争议，双方应友好协商解决，协商不一致时，任何一方均可向北京市顺义区人民法院提起诉讼。

2. 本合同的订立、效力、解释、履行及争议的解决适用中华人民共和国的法律、法规。

十一、其他事项

1. 本合同项下甲方与乙方之间的法律关系为委托服务关系，乙方在合同期内与甲方之外的第三方发生的一切债权、债务纠纷均与甲方无关。

2. 乙方人员发生盗窃等违法行为，由乙方承担损失。甲方有权保留法律处置权。

3. 本合同如有遗漏和未完善之处，在补充合同中明确，补充合同作为本合同的组成部分，具有同等的法律效力。

4. 本合同一式 陆 份，甲方执 叁 份，乙方执 叁 份。每份具有同等的法律效力。

5. 本合同自甲乙双方法定代表人签字并加盖单位公章之日起生效。

附件：政检楼食堂餐饮服务考核细则

（以下无正文）

甲方（盖章）：北京市顺义区机关事务管理服务中心

法定代表人（签名或盖章）：

联系电话：

2026 年 11 月 10 日

乙方（盖章）：北京勤尚餐饮管理有限公司

法定代表人（签名或盖章）：

联系电话：

2026 年 11 月 10 日

附件：

政检楼食堂餐饮服务考核细则

年　月

项目	序号	考核标准	细则	分值	原因
管理服务	1	未认真落实甲方工作要求、完成甲方工作部署。	视情况每次扣5-10分		
	2	未积极引导文明就餐秩序，有效阻止不文明就行为。			
	3	管理人员恪尽职守，服务人员热情大方。			
人员配备	4	出现空编、空岗以及不符合甲方入职要求人员。	视情况每次扣10-20分		
	5	未经甲方同意，随意调换主管以上服务人员。			
	6	主管以上人员对所负责工作未能有效监督检查。			
节能降耗	7	不合理使用水、电、气及厨杂用品，造成浪费。	视情况每次扣1-5分		
	8	食材初加工中浪费过多，不爱惜餐具、厨具等。			
	9	做计划量不合理，剩余主、副食过多。存在倾倒主、副食及食材等现象。	视情况每次扣5-10分		
餐食质量	10	饭菜内发现异物、杂物等，未按时供餐，出现断餐、换餐。食材非现场制作，未经甲方同意使用半成品及预制菜。			
	11	饭菜不熟、凉、口感差，过早出餐、多炒等。热菜中心温度应未达到70℃，凉菜中心温度低于10℃。	视情况每次扣1-5分		
	12	各类主食制作、菜、肉切配大小不均匀，标准不统一。			
	13	食品原材料验收不认真、储藏不标准，使用储藏过期及低劣食材。			
服务卫生	14	服务人员表情严肃，服务不热情，未恰当使用文明服务用语。未定期进行文明服务用语、服务应对场景设定、服务人员心理建设等方面开展培训。	每次扣2分		
	15	餐具、厨具、机器设备、灶台、库房、地面、桌面等未达到干净整洁，出现污渍油渍，不符合卫生要求。			
	16	在操作区域玩手机、在食堂管理区域内抽烟等，后厨人员在工作时间，身着工作服装离开工作区域。	视情况每次扣1-5分		
	17	未按规定着装，未正确穿戴手套、口罩等防护用品，工作服装不整洁。			
	18	未按要求开展垃圾分类工作，垃圾桶内餐厨垃圾剩余过多等。			

政检楼食堂餐饮服务考核细则

年　月

项目	序号	考核标准	细则	分值	原因
服务卫生	19	未满足就餐人员合理需求，被就餐人员投诉。	视情况每次扣5-10分		
安全生产	20	未建立健全各项应急预案，未定期开展消防、疏散、救灾等安全培训及演练、未如实填写培训记录。	视情况每次扣5-10分		
	21	未按要求规范填写水、电、气、消毒等安全记录。			
	22	正在使用的各类设备设施无专人看守，未按设备操作流程进行操作，出现违规或野蛮操作。			
	23	未建立所有菜品留样制度，无专门器具存放，未按要求如实填写留样记录。			
	24	操作人员未掌握洗消流程、标准，未按照流程标准操作，未正确使用消毒剂、洗涤剂、食品添加剂等比例。			
	25	使用过期灭火器，灭火器材被遮挡或未达到清洁光亮、有效正常，有服务人员未能熟练使用灭火器材。			
	26	私人电瓶在食堂区域充电，未定期对油烟管道清洗、原材料检测、隔油池清掏等，未按要求如实记录。			
	27	后厨无严格安全措施，非食堂工作人员无特殊原因进入后厨。			
	28	节假日、两会、疫情等特殊时期未按相关要求做好各项安全防护措施。			
	29	因操作不当，引发后厨设备发生故障，并造成损失。	每次扣10分，服务方需承担损失责任		
	30	发生食品中毒及安全生产事故，造成严重后果。	追究服务方责任，并解除合同。		
固定资产	31	擅自出借、变卖、丢弃、丢失或故意损坏固定资产等情况。	视情况每次扣5-10分		
	32	固定资产条形码标识不完好，条形码损坏、缺失，未及时上报。	视情况每次扣1-3分		
	33	出现私自调换固定资产使用部门（地点）的情况，与资产台账不符实。			
累计分值：					

中心科室负责人：　　服务单位负责人：