西集镇2026年食堂餐饮管理
服务项目合同

甲　方：北京市通州区西集镇人民政府

法定代表人/授权代表：_____

地　址：北京市通州区西集镇

联系方式：_____

乙　方：北京凯奕天成餐饮管理有限公司

法定代表人/授权代表：宋淼

地　址：北京市通州区潞苑北里四区9号楼1至2层104

联系方式：18911199991

扫描全能王 创建

根据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律、法规，双方经友好协商，就甲方向乙方采购食堂餐饮管理服务相关事宜达成一致，并签订本合同，共同遵守。

一、服务内容、期限与地点

1.服务内容：乙方负责甲方工作人员周一至周五早餐、午餐、晚餐，解决周六日和节假日部分加班及值班人员用餐（根据实际需求提供），解决政府接待用餐等事宜，并保证用餐安全及餐饮质量。

乙方需保障服务团队总人数不低于 35 人，所有上岗人员均须持有有效健康证明，且严格遵守国家相关法律法规、行业规范及甲方各项管理要求。

2.服务对象：甲方工作人员、西集派出所工作人员、郎府派出所工作人员、参加会议人员及甲方允许就餐的其他人员。

3.服务期限：自合同签订之日起 1 年，2026年12月1日起至2027年11月31日止。

4.服务地点：北京市通州区西集镇人民政府、西集镇派出所、郎府派出所指定食堂。

二、合同价款及支付方式

1.合同总价：人民币（大写）叁佰玖拾万零伍仟捌佰贰拾元整（小写：¥3905820元）。此价格为含税固定总价，已包含乙方为完成本合同约定服务所需的一切成本、费用、利润及税金。

2.支付方式：采用后付款方式，每季度平均支付（扣除本季度未达标扣款金额及违约金）。经甲方完成相关资金支付手续、财政资金到账后，且乙方提交当季付款有效发票后 45 日内，结清本季度服务费用。

付款前，乙方应提供等额合规增值税发票。因乙方未按合同约定及甲方要求出具发票、迟延出具发票或提供的发票无法使用、提供的收款账号有误导致甲方迟延付款的，不构成甲方违约，甲方无需承担任何责任。

因政府资金拨款延迟原因导致甲方不能按照合同约定及时向乙方支付费用时，不构成甲方的违约行为，不得因此追究甲方的违约责任。乙方应继续按合同约定内容履行相关义务。

3.乙方收款账户信息：

单位名称：北京凯奕天成餐饮管理有限公司

纳税人识别号：91110112089602859L

地址电话：北京市通州区潞苑北里四区9号楼1至2层104　　18911199991

扫描全能王 创建

开户行及账号：中国建设银行股份有限公司北京通州分行 11001009100053026352

乙方收款账号或收款信息变更时，应及时通知甲方，因未及时通知导致已经成功付款的，乙方无权要求甲方再次支付合同价款。

三、甲方的权利与义务

1.为乙方提供符合食品安全要求的经营场所、所有厨房设备及配套设施。

2.负责水、电、燃气等能源的供应并承担费用。

3.有权对乙方的服务质量、食品卫生、安全、价格、员工管理等进行监督、检查，并提出整改意见。对不符合要求的情况，有权要求乙方限期整改。

4.有权根据实际就餐人数变化及工作需要，要求乙方调整供餐方案。

5.按时按合同约定支付服务费用。

6.甲方有权更换乙方不符合本合同及甲方要求的工作人员，乙方应在 3 日内完成更换。

7.乙方未能保障相关证照资质的合法有效的，甲方有权解除合同并追究乙方违约责任。

四、乙方的权利与义务

1.资质与管理：

乙方保证具备履行本合同所需的《食品经营许可证》许可证经营项目包含热食类食品制售、冷食类食品制售等全部合法资质，并应建立完善的内部管理制度。

乙方应依照《中华人民共和国食品安全法》《食品经营许可和备案管理办法》等法律法规及相关监管部门的要求，及时办理、变更、延续履行本合同所需的各类许可、备案及证照手续，确保证照在合同履行期间持续合法有效，相关费用及责任由乙方承担。

2.人员配备与管理：

乙方配备的服务保障总人数应不低于 35 人，且所有人员须持有效健康证上岗。

乙方负责其全部员工的招聘、培训、薪酬、社保、体检、工伤及第三方责任等，并承担全部费用与法律责任。

保证主要厨师及服务人员的相对稳定，因乙方原因如需更换关键人员，须提前 30 日通知甲方并征得同意。

扫描全能王 创建

3.食品安全与卫生：

严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等国家及北京市相关法律法规。

严把食品验收、加工、储存、出品各环节，杜绝供应腐败变质食品，确保食品安全。杜绝加工、使用腐败变质和感官性状异常的食品。

负责餐厅内外环境、餐具厨具的全面清洁、消毒工作，达到国家及行业卫生标准。

4.供餐服务：

保质、保量、按时供餐，每餐服务时间服从甲方安排。每周提前向甲方提交食谱并接受甲方建议，做到营养搭配合理、菜式丰富、同时在餐厅内进行公示。在甲方预算范围内，合理控制成本，提供价格合理、口味适宜的餐食。

5.安全生产：

负责服务区域内（包括后厨、餐厅、仓库等）的消防、生产、食品及人员安全。制定并严格执行各项安全操作规程和应急预案。因乙方原因引发的任何安全事故，由乙方承担全部责任及损失。

6.设备与财产：

负责甲方提供的设备设施的日常保养与正确使用，人为损坏须照价赔偿。如上述设备设施损坏或维修期间需保证正常供餐。乙方自行添置的小型工具、耗材等由乙方负责。

7.接受监督：

自觉接受甲方、食品药品监督管理部门及相关政府部门的监督检查，并对提出的问题及时整改。

五、考核验收与结果应用

对乙方日常餐饮服务履约情况开展月度考核，按照甲方机关食堂饮食加工管理规定执行，同时每月随机抽取不少于50名就餐人员开展服务满意度问卷调查。

乙方月度考核结果及满意度调查数据作为季度服务费结算依据。如考核结果、满意度调查未达到合同约定标准或甲方要求、整改落实不到位、反复出现同类服务问题、存在食品安全隐患、引发就餐人员集中投诉、违规用工、安全管理疏漏等情形的，甲方有权按问题严重程度扣减本季度20%服务费；单个季度内累计三次及以上整改未达标、存在重大食品安全隐患或引发食品安全事故的，甲方有权单方解除合同，扣除当

扫描全能王 创建

期未支付服务费，乙方并应承担由此造成的全部损失。

当月出现下列情形之一的，视为当月不合格：

（1）全部有效问卷合计得分低于总分的70%；

（2）整体满意度打"不满意"或"非常不满意"的超过20%。

六、违约责任

1.未经甲方书面同意乙方不得将本合同项下义务转包或分包给任意第三方，否则甲方有权解除合同，乙方应向甲方支付合同总金额的 20%作为违约金。给其他任何第三方造成损失的，由乙方承担赔偿责任。

2.乙方无故擅自解除、终止本合同，或因乙方原因导致甲方按照合同约定或法律规定解除、终止本合同的，乙方应按照合同总金额的 20%支付违约金。

3.乙方未与食堂工作人员签订劳动合同或未按时支付工资、缴纳社会保险等引发劳资纠纷或未按时支付工资而影响本合同正常履行的，甲方有权单方面解除合同，乙方应按照合同总金额的20%向甲方支付违约金，并赔偿由此给甲方造成的全部损失。

4.在本合同履行过程中，因乙方原因给甲方、乙方自身或任意第三方造成人身、财产等损失的，由乙方承担全部责任，甲方为此承担责任或者垫付赔偿的，有权向乙方追偿。

5.在本合同履行过程中，因甲方原因给乙方、甲方自身或任意第三方造成人身、财产等损失的，由甲方承担全部责任，乙方为此承担责任或者垫付赔偿的，有权向甲方追偿。

6.甲方无故擅自解除、终止本合同，或因甲方原因导致乙方按照合同约定或法律规定解除、终止本合同的，甲方应按照合同总金额的 20%向乙方支付违约金。

7.本合同项下违约方应赔偿的损失范围包括但不限于诉讼费、律师费、保全费、保全保函费等。

七、不可抗力

当发生不可抗力，包括但不限于自然灾害、战争、动乱等；或出现法律法规、政府政策变化；或意外事件，导致本合同不能继续履行，遭受免责事件的一方应通知对方、采取止损措施，并提供相关部门的书面证明文件，方可免除相应的违约责任。

八、争议解决

因履行本合同或与本合同有关的一切争议，双方应友好协商解决；协商不成的，任

扫描全能王 创建

何一方均有权向甲方所在地人民法院提起诉讼。

九、其他约定

1. 本合同未尽事宜，由双方协商签订书面补充协议。

2. 本合同一式陆份，甲方执叁份，乙方执叁份，具有同等法律效力。

3. 本合同自双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章之日起生效。

4. 附件作为本合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

5. 本项目所列资质、标准、规范及各项服务要求，均以国家及北京市现行有效的法律法规、政策和标准为依据;合同履行期间如遇上述法律法规、政策或标准调整的，按调整后的规定执行。

（以下无正文）

甲方（盖章）：北京市通州区西集镇人民政府

法定代表人（或授权代表）签字：

地址：北京市通州区郎府大街 17 号院

联系电话：010-6157 6315

签订日期：2026 年 11 月 9 日

乙方（盖章）：北京凯奕天成餐饮管理有限公司

法定代表人（或授权代表）签字：

地址：北京市通州区潞苑北里四区 9 号楼 1 至 2 层 104

联系电话：18911199991

签订日期：2026 年 11 月 9 日

扫描全能王 创建

附件 1

机关食堂饮食加工管理规定

一、乙方必须严格遵守国家《食品安全法》和《机关食堂卫生管理办法》有关规定做好饮食加工保障，如有违反，乙方应承担相应的违约责任及其他法律责任，甲方有权进行相应处罚。

二、饮食保障粮油由甲方统一提供，副食品由甲方集中招标采购。乙方负责出库后主副食原材料的质检和数量核实登记，不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品及其原料，出现食品安全卫生问题由乙方负责。

三、乙方提供的主副食品应具有营养价值，对人体无害；每餐必须保证所提供的主副食品是热的，从开饭到最后一位就餐者就餐时，食品中心温度不低于 60℃。

四、任何食物加工前必须清洗干净、去杂，严禁不清洗加工。蔬菜均按择净、清洗、浸泡 30 分钟后再切配的程序进行，切配好的半成品要放在干净的器具内，不允许倒在操作台上直接加工，且不得直接落地放置。散落在地上的原料和食品必须弃置放入垃圾桶内。

五、用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志。生食品、半成品和熟食品应分柜存放，待加工和剩余可食用食品存放时必须覆盖保护膜。食品与食品之间要有空隙，冷藏不得超过 24 小时，冷冻不得超过一周，存放的食品必须有存放记录。

六、厨师必须掌握烹调原理，对容易引起中毒的蔬菜和食品原料（如发芽土豆、四季豆、鲜黄花菜等），要经过严格处理后再加工，做好加工记录，并在加工操作间悬挂禁忌食物表。

七、加工出的食品必须做熟，食品中不准有任何异物，加工后的熟制品、半成品和食品原料应分开存放，防止交叉污染，食品不得接触有毒物、不洁物。炸、炒用的食油应分开使用，油炸食物时油温不得超过 250℃,每次煎炸后的油需过滤除渣后方可再次使用，但使用次数不得超过 5 次，保存时间不得超过一周。

八、剩余可食用食品冷藏后在确认没有变质的情况下，必须经高温彻底加热后，方可食用。

九、洗切间、面食间、主副食加工间的墙壁、地面和天花板应保持清洁卫生，有符合卫生要求的废弃物盛放容器，洗切间应当设有蔬菜、肉类、水产品专用清洗池。

扫描全能王 创建

十、炊事用具要严格履行消毒制度，保持清洁，物见本色，用后洗净，生熟分开，定位存放。厨房的专用抹布，使用后要洗净、晾干。

十一、冷藏、冷冻和保温设备应当定期保洁、除霜、除臭，温度指示装置定期校检。

十二、操作台要干净无油垢，加工所使用的刀、墩、板、盆、盘、桶、筐以及其它工具、容器必须标志明显，做到生、熟、荤、素分开使用，定位存放，用后清洗，保持清洁。

十三、乙方员工要严格按规定操作使用设备，不得违规使用，预防烫伤、烧伤、冻伤、中暑等事故的发生，如有伤亡事故发生由乙方自行负责。

十四、严格食品留样。严防食物中毒，坚持每餐留样，留样食品应各取不少于125克的样品留置于冷藏设备中保存48小时以上，并在专用记录本上做好登记。

十五、垃圾桶内外壁无残物，要洁净，无隔餐垃圾，要使用垃圾袋，并配有桶盖，做到日产日清。泔水桶餐后1小时内必须清理干净。

十六、餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

十七、餐具必须餐餐消毒，消毒过程要有专人看管，消毒后放置在专用保洁柜内。采用煮沸消毒法时，洗净的餐具要在100℃的沸水中煮30分钟；采用蒸汽消毒法时，洗净的餐具要在100℃以上的蒸箱内蒸40分钟；采用药品消毒法时，要按有关规定执行。

十八、加工场所及库房不准存放有害物品及制品。所有食品或物品必须分类摆放，并做到整齐有序，备有必要的防潮，通风设备。各种垃圾要随时清理随时运出。

十九、米、面等粮食应当分别存放在主食库内，距地面不少于30厘米，距墙壁不少于20厘米，堆与堆之间相距不少于30厘米。

二十、干燥副食品应包装牢靠，贮存在通风的副食库内。植物油、酱油、醋、酱等调料和腌制品应当分别存放在清洁的容器内，标明品名。

二十一、乙方在承包期内，更换员工须通报甲方，食堂负责人必须坚守岗位，不得擅离职守。如有特殊情况外出或更换负责人，必须提前一周通知甲方。

二十二、乙方所招聘的员工必须持有本人身份证、健康证（由甲方指定医疗机构开具），经保卫部门政审合格并经有关部门批准后方可使用。

扫描全能王 创建

二十三、乙方从业人员上岗前必须经过岗前培训，培训的主要内容是《中华人民共和国食品安全法》和相关的管理制度、操作规程、服务规范、业务技能等，经甲方考核合格方可上岗。

二十四、乙方所属的员工，必须遵守甲方内部的有关行政管理规定。

（1）遵守作息时间，不得扰乱甲方正常生活、工作秩序。

（2）注意仪容仪表，着装整洁、举止文明。员工必须佩戴有本公司明显标志的胸卡。

（3）出入机关必须执行甲方内部规定。外出时要遵守国家的法律、法规，遵守社会公德。

（4）宿舍内保持卫生整洁，室内不准乱贴乱画和私接电线，不得在宿舍内留宿客人。

（5）饮食保障公司员工之间、与甲方内部人员之间要保持正常和谐的工作关系。

二十五、乙方员工在聘用期间（含工作时间以及正常休息时间）所发生的伤亡、疾病等事故，所产生的医疗等各项费用由乙方负责解决，并承担相应责任，甲方不承担任何责任和费用。

二十六、乙方从业人员凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的，公司应立即停止其工作，病愈后方可上岗。饮食保障公司管理人员应坚持每次上岗前询问员工患病情况，并有记录，在所属人员出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐、手外伤、烫伤、皮肤湿疹、疖子、咽喉肿痛、耳眼鼻溢液、黄疸等有碍于食品卫生的病症时，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。

二十七、乙方从业人员应有良好的个人卫生习惯，勤洗手、勤剪指甲（指甲不超过指头肚，指甲缝隙内无污垢）、勤洗澡、理发、勤换洗内衣和工作服，身体不准有异味；不得戴戒指、涂指甲油、留长指甲加工食品；不得面对食品打喷嚏、咳嗽，不得穿拖鞋上岗。

二十八、所有进入工作区的员工必须穿戴洁净和体的工作衣帽，并将头发置于帽内；菜、食品制作和配餐人员在配餐和售饭时必须戴口罩，不得穿戴工作衣帽出入其他场所。

扫描全能王 创建

二十九、工作前、处理食品原料后、便后必须用肥皂和流动清水洗手、消毒，在分餐时不得用手直接接触食物。

三十、不得将与炊事无关的用品带入操作间，严禁在操作间打闹、嬉笑，不得在食品加工和销售场所内吸烟，禁止用炒勺直接品尝味道。

三十一、保持食堂室内环境卫生整洁。环境卫生每天清扫一次，室内卫生每餐清扫一次，每周大扫除一次，节假日要及时清扫，认真搞好室内外卫生。每餐后及时清理地面、墙面，地面要无积水，无污垢，无垃圾，不擦滑；墙面要清洁，无灰尘、油污和蜘蛛网。制作过程中要保持地面干净。桌椅每餐要清洁，保持桌椅面无水迹、污物、油渍、尘土，光亮不粘手。

三十二、门、窗、玻璃要及时擦拭，无尘埃、无水渍、油泥和污垢、不粘手，玻璃要透明无污迹。各种标准、管理规定悬挂、张贴规范有序，整洁。

三十三、要有清除苍蝇、老鼠、蟑螂和其它有害昆虫及其孳生条件的措施。

三十四、及时清理水池和下水道杂物，要干净，无积水、无污垢物、无油渍和异味，保持下水道通畅（含制作过程中）。

三十五、固定资产管理做到产权明晰、计价挂账、正常运转、安全保值。因使用不当造成的损坏由乙方负责维修。

三十六、乙方在经营中不得擅自改（扩）建和拆除房屋等设施，不得更换任何设备和工具，不得改变设备用途，不得调换经营场所，如确需调换，应报甲方同意后方可进行调整。

扫描全能王 创建

附件 2

食堂餐饮服务满意度调查问卷

一、基本信息

1.您的身份：□职工 □其他人员

2.就餐频率：□每日就餐 □每周 3- 5 次 □每周 1- 2 次 □偶尔就餐

评分说明：5 分非常满意，4 分满意，3 分一般，2 分不满意，1 分非常不满意

二、菜品质量

1.菜品口味：□5 □4 □3 □2 □1

2.菜品丰富度、品类选择：□5 □4 □3 □2 □1

3.菜品新鲜度（蔬菜、肉蛋、水产）：□5 □4 □3 □2 □1

4.菜品温度（热菜保温）：□5 □4 □3 □2 □1

5.荤素搭配合理性：□5 □4 □3 □2 □1

6.主食、汤品供应情况：□5 □4 □3 □2 □1

7.菜品分量充足程度：□5 □4 □3 □2 □1

8.菜品卫生情况，无异物：□5 □4 □3 □2 □1

9.少油少盐、营养健康情况：□5 □4 □3 □2 □1

三、就餐环境

1.餐厅环境卫生（桌面、地面）：□5 □4 □3 □2 □1

2.餐具清洁消毒情况：□5 □4 □3 □2 □1

3.就餐区域通风、照明：□5 □4 □3 □2 □1

4.垃圾桶、保洁及时度：□5 □4 □3 □2 □1

四、服务与管理

1.窗口工作人员服务态度：□5 □4 □3 □2 □1

2.打菜速度、排队等候时长：□5 □4 □3 □2 □1

扫描全能王 创建

3.食堂公示（菜品、食材溯源、食品安全）：□5 □4 □3 □2 □1

4.就餐时间安排合理性：□5 □4 □3 □2 □1

5.投诉意见反馈处理情况：□5 □4 □3 □2 □1

6.剩菜剩饭控制、反浪费提示情况：□5 □4 □3 □2 □1

五、综合评价

1.对食堂整体服务综合满意度：□5 □4 □3 □2 □1

2.是否愿意继续在本食堂就餐：□非常愿意 □愿意 □一般 □不愿意 □非常不愿意

六、开放性意见建议

1.您认为食堂目前存在哪些主要问题？

2.您希望食堂在哪些方面改进？（菜品、服务、环境等）

扫描全能王 创建