

分合同 1

# 食堂管理服务合同

(分合同)

项目名称：2026年教委机关食堂服务项目

委托单位：北京市顺义区教育委员会

受托单位：北京安启晟餐饮管理有限公司



## 第一章 总则

### 第一条 合同当事人

委托方(甲方): 北京市顺义区教育委员会

受委方(乙方): 北京安启晟餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》等相关法律、法规以及有关规定,按照责、权、利分明的原则,为进一步规范机关食堂管理,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,更好地为干部职工用餐及参加会议人员用餐服务,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、外来业务人员,公务接待(按接待要求及规模,甲乙双方另行商议用餐标准)

2. 服务形式: 甲方职工食堂的食材制作与服务

3. 服务范围:

甲方每天应就餐人数为: 早餐约96人; 中餐约96人; 晚餐约15人; 外来业务人员、公务接待视来客人数而定。乙方须提供每日的早餐、午餐、晚餐服务。乙方为甲方的工作人员、外来业务人员、临时会议人员提供用餐服务。

4. 服务地点: 北京市顺义区建新西街1号、府前西街5号

5. 每日供应时间:

早餐时间 7:30-8:20 (遇特殊情况,可延长至 8:50);

午餐时间 11:30-13:00;

晚餐时间 18:10-19:00;

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。

## 第二章 合同期限

第三条 本委托服务期限为: 自 2026.4.1 至 2027.3.31 止。

### 第三章 相关费用及支付方式

**第四条** 全年餐饮服务与管理费大写： 伍拾贰万玖仟捌佰元 小写 529800 元。餐饮服务实行按月付制，以支票或汇款方式支付。支付日期为乙方实际提供服务满一个月的次月月底之前。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。甲方付款前，乙方应向甲方提供足额合法增值税发票。

鉴于甲方付款依托于财政拨款，如遇财政拨款计划有变动，以款项实际到账金额、时间为准。因财政拨款变动导致甲方实际付款时间迟于合同约定的，不构成甲方违约，甲方无需承担任何责任。乙方提供的服务不符合本合同约定的要求，甲方有权要求乙方进行整改。乙方整改未达到相关要求或拒绝整改的，应向甲方支付本合同约定总金额的3%作为违约金，同一事项被多次要求整改的，违约金累计计算，结算时扣除。

费用包括但不限于：企业管理费、劳务费、福利费、税费、等费用，除此之外甲方不再向乙方支付其他任何费用。合同期内，甲方免费提供场地和设备设施、用具的使用权，以及甲方承接食堂的水、电、燃气等费用。上述设施、设备、用具经清点（按清单双方签名）后，方可交付使用，服务期满后，服务承诺方将上述物品交还甲方，如有遗失、损坏，由乙方负责赔偿（自然损耗除外）。

日常用餐服务：乙方应按周提前制定、公布菜谱，不断变换餐饮花样品种，按甲方要求进行主副食配比，做到营养均衡、品种多样、色香味俱全，最大限度满足人员的就餐需求。

早餐：4种主食、1种杂粮、2-3种流食、2-3种小菜等（每天每人一个鸡蛋、一袋鲜奶）。

午餐：炒菜不少于6种（2荤2素及2半荤半素）、主食不少于2种、风味小吃1种、杂粮1种、流食不少于2种、另提供酸奶、水果、果蔬汁等。

晚餐：炒菜不少于3种（1荤1素及1半荤半素）、主食2种、流食1-2种。

公休日及法定节假日早午餐标准可适当减半。

应保证每周食谱不重复(每周保证午餐分别有一次牛肉、羊肉、鱼类)，品种丰富、搭配营养均衡。

**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。

**第六条** 本合同第四条甲乙双方约定的承包的餐饮服务费为合同期最终标准。

## 第四章 双方权利和义务

### 第七条 甲方权利义务

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、人员管理、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。

### 第八条 乙方权利义务

一、乙方提供的厨师，应具有川鲁粤等菜系资质及厨师证和丰富的家常菜制作经验等条件，外聘政治可靠，责任心强，业务熟练，身体健康，年龄在55岁以下（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。

#### 二、餐饮服务总体要求：

1. 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) 乙方管理的所有人员工作期间产生的工伤、纠纷等一切问题由餐饮公司负责协调解决，与甲方无关。

(2) 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，应由乙方赔偿。

(3) 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。

(4) 乙方外聘人员必须接受甲方人员的管理、监督与考核，积极配合乙方管理人员的工作。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。

(5) 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。

(6) 工作人员要统一着装，佩戴工号，仪表整洁、礼貌服务、五官端正，有相关工作经验。

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

(8) 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。

(9) 乙方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。

2. 工作人员负责每天主、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）。

3. 原材料管理：乙方需协助甲方做好食材定价验收、成本核算、食材保存等工作。

#### **第九条 乙方环境卫生服务标准**

1. 保持餐厅及厨房整洁。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

(1) 食品加工要严格按照清洁流程执行。

(2) 烹调加工要严格按照行业规范和标准执行。

(3) 餐具卫生严格按照行业规范和标准执行。

#### **第十条 乙方执行的餐饮服务标准**

1. 人员需求：

(1) 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。

(2) 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：

(1) 乙方厨师力量必须具有熟练掌握主要菜系制作、主要面食、主要配制方法的能力。（面点部分，餐饮公司人员必须在现场制作，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。）

(2) 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及质量把关。

3. 营养及品种需求：

(1) 合理搭配、荤素搭配、粗细搭配合理，营养丰富。

(2) 食品制作体现色、香、味的特点。

(3) 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。

(4) 有会议用餐的制作和服务的能力。

#### 4. 服务要求:

(1) 乙方管理的人员礼貌和蔼, 服务整洁、举止端庄、语言得体, 不得与就餐人员发生争执。

(2) 乙方管理的人员知晓迎客、迎宾礼仪、让客得体。

(3) 乙方管理的人员卫生清扫及时, 餐闭后用餐人员餐具整理迅速。

#### 5. 卫生、器皿要求:

(1) 所有餐具餐前必须消毒, 清洗干净, 不留异味。

(2) 所辖区域的卫生标准必须符合卫生检疫部门的标准。

(3) 所使用的器材、器皿必须精心维护、严格操作规程。

(4) 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。

(5) 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

(1) 乙方须科学制定食谱。每周五公布下周食谱。

(2) 乙方须精加工、细制作、杜绝浪费。

#### 7. 安全标准

(1) 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。

(2) 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 工作人员管理标准**

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, 对未达标人员及时要求调换。因疫情等特殊情况, 乙方有权要求甲方按照防疫标准或防控需要对其工作人员进行临时性体检或抽检。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，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，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。

5. 乙方完全遵守《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

#### **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** 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。

**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。甲方扣除的费用不足以弥补损失的，有权向乙方追赔。

**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，甲方有权重新招标或依照本次招标得分排序依次协商确定接替。甲方有权要求乙方承担

由此给甲方带来的全部损失。

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，由乙方及原材料供应商承担连带赔偿责任。乙方服务过程中如出现食品安全事故，甲方有权单方解除合同，并有权要求乙方承担由此给甲方带来的全部损失。

**第十九条** 出现发生食品安全事故（件）、存在食品安全隐患且拒不整改或连续整改不到位的、违反食品安全法律法规的，甲方应及时报告属地市场监管和行业管理等部门。

**第二十条 其它**

1. 本合同未尽事宜或遇特殊情况，双方可本着公正、公平原则协商解决。
2. 本合同一式陆份，甲方执肆份，乙方执两份，具有同等法律效力。
3. 本合同自甲乙双方签字、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**

乙方不得分包、转包，否则甲方将随时终止合同。并有权要求乙方赔偿甲方由此带来的全部损失。

（以下无正文）

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：

王朝晖  
胡

签订日期：2026年3月19日