

2026-2027 年白纸坊街道食堂委托管理合同书

甲方(委托方): 北京市西城区白纸坊街道办事处

乙方(受托方): 北京政城餐饮有限公司

一、总 则

第一条 根据国家法律、法规及有关政策规定, 遵循“平等互利、协商一致、择优选定”的原则, 根据“2026 年街道食堂运行及伙食补贴”(项目名称), 项目编号: JJGC-2026-ZB 磋商结果, 为明确双方的权利、义务, 经双方协商一致, 签订本合同双方经协商订立本合同。

第二条 甲方委托(甲方的食堂管理部门)负责本合同实施中具体事宜的监督管理和协调服务。

第三条 乙方指派为食堂负责人, 负责食堂的日常经营管理。乙方不得将食堂经营权和设备转包、分包、出借、出租给第三方; 不得擅自停业。

第四条 乙方要树立提供优质餐饮服务的经营理念和良好的职业道德, 不得以营利为目的, 确保饮食质量和食品卫生安全, 履行承诺。

二、服务内容及委托责任

第五条 甲方指定食堂(详细情况根据采购需求执行), 装饰情况: 良好。

第六条 委托期内, 乙方应独立承担因管理不善造成的食品安全事故、意外伤害事故、财产损失等各种法律责任和经济损失。

三、合同费用及支付方式

第七条 服务费用组成:

1. 伙食补助(总价): 2109240.00 元, 大写: 贰佰壹拾万玖仟贰佰肆拾元整。
2. 服务人员费用(单价): 6800 元/人/月, 共计 18 人, 合计 1468800 元(大写: 壹佰肆拾陆万捌仟捌佰元)。

(进度款及尾款根据后续实际服务人员数量动态调整，伙食补助费用不变)。

第八条 本次服务费用分三次支付：第一次支付：签订合同后 10 个工作日内，甲方支付给乙方项目金额的 50%，即人民币： 1789020 元（大写： 壹佰柒拾捌万玖仟零贰拾元）；

第二次支付：待服务期过半后 10 个工作日内甲方支付合同 30%进度款， 1073412 元（大写： 壹佰零柒万叁仟肆佰壹拾贰元）（根据实际服务人员数量动态调整据实支付）；

第三次支付：待服务期结束后 10 个工作日内甲方支付合同 20%尾款 715608 元（大写： 柒拾壹万伍仟陆佰零捌元）（根据实际服务人员数量动态调整据实支付）。

乙方应在支付日期届满前 5 个工作日内向甲方开具合法等额发票，甲方确认无误后 5 日内付款。乙方未能按时提供合格发票的，甲方有权顺延付款时间，不视为逾期支付。

乙方名称： 北京政城餐饮有限公司

注册银行： 中国建设银行北京宣武支行

银行账号： 11050167360000001177

四、服务期限及相关约定

第九条 服务期限：2026 年 4 月 1 日至 2027 年 3 月 31 日。

其中：办事处机关食堂服务日期为 2026 年 4 月 1 日至 2027 年 3 月 31 日。

雪莲大厦办公区食堂服务日期为雪莲办公区食堂后续计划取消此服务地点，具体时间以实际发生为准。

第十条 用餐情况（人数及标准）： 217 人（以磋商文件的技术需求为准）

第十一条 结算规定：按照北京市财政局相关规定甲方定向购买的食材费用，由乙方支付，具体金额按照相关规定执行。

五、甲方的权利和义务

第十二条 依据法律、法规和相关文件精神，对食堂进行日常监管。针对可能出现的食品卫生安全隐患，有权要求乙方限时整改。

第十三条 对食堂建筑、设备和设施进行监督检查，食堂因自然因素损坏部分进行修缮或进行必要的改造由甲方负责（因乙方非正常使用造成的损坏则由乙方承担修缮费用）。

第十四条 对乙方经营过程中的原料采购，食品加工过程中的卫生状况，所售食品的品种、份量、质量、价格及服务态度等实行监督检查。

第十五条 保证水、电、燃气和供暖等正常供应；为乙方创造安全、稳定的经营环境。

第十六条 按时办理结算业务。

六、乙方的权利和义务

第十七条 享有食堂建筑、设备和设施的使用权；自主经营、自负盈亏，自担风险。接受委托人和西城区各有关部门的管理监督。

第十八条 依照法律法规和市、区有关规定，建立健全规范完备的用工制度、工作管理制度、安全防范、卫生保障、物资采购、质量监督、价格管理等制度，以及食物中毒、火灾等重大事故应急预案。

第十九条 积极配合、主动接受当地卫生行政部门、甲方的监督、指导和管理。

第二十条 按照本地食品药品监督管理局颁发的《餐饮服务许可证》的范围经营，不得超范围经营。

第二十一条 按照《劳动合同法》自主聘用员工，保障员工合法权益。其从业人员须持有有效的《健康证》上岗，并按规定体检。若甲方需要服务人员加班，由甲方与乙方进行协调沟通，具体加班事项，由乙方负责安排，但乙方应遵守《劳动法》及相关规定的时间限制并支付加班费或另行安排调休。

第二十二条 按照食堂的经营规模，配齐配足相关的管理人员和技术人员，制订从业人员食品卫生知识培训计划，定期组织员工参加相关岗前及岗中培训，并对培训结果进行评价。从业人员应统一着装，挂牌上岗。

第二十三条 采购、存贮、加工和销售食品应符合有关要求。采购食品原材料，要建立管理台账；销售食品要符合卫生规范，明码标价，所售食品成品按规定留样。

第二十四条 向就餐者提供的餐饮器具必须按规定清洗消毒，并作好消毒记录。乙方要做好卫生管理。

第二十五条 保证房屋和设备设施等标的物完好，对设备设施进行定期维护保养。

第二十六条 乙方要自觉遵守国家规定的有关法律法规和西城区制定的相关规定，遵守白纸坊街道食堂管理制度，确保食堂伙食正常供应。

七、合同的变更、中止、解除

第二十七条 变更、中止或解除合同情形

（一）乙方有以下情形，甲方有权变更、中止或解除合同，并同时要求乙方承担违约责任。

- 1、未按相关法律法规建立相应管理制度或执行制度不力，被相关行政部门处罚限期整改不力、卫生等级降级。
- 2、经营期间，出现食物中毒，或安全生产责任事故；
- 3、因食品卫生安全和服务质量等而引起的就餐人员投诉的，经委托方核实后情况确凿的。甲方有权随时单方解除合同，并不对乙方承担任何责任。
- 4、在经营过程中，存在掺杂使假，销售无证、过期食品、转基因食材、未按规定范围经营等违规行为；
- 5、在经营过程中有转包、分包经营行为的；
- 6、在服务中途无故停止营业的；

7、违反国家规定的有关法律法规和西城区制定的相关规定及其它违规、违约行为的。

(二) 甲方有以下情形，乙方有权变更、中止或解除合同

1、无故停水、停电、停气（汽），给乙方造成一定经济损失的（因市政工程检修和校园工程检修等事前告知除外）；

2、未按时办理资金结算支付，经乙方通知，仍拒不支付的。

(三) 其它经双方协商一致，可变更、中止或解除合同的情况。

第二十八条 甲乙双方因不可抗拒的原因，使合同无法完全履行或者完全无法履行的，可以变更或提前解除合同。提前解除合同的，双方互不承担任何违约责任；变更合同的具体事项由双方协商解决。

第二十九条 合同终止，甲乙双方应及时清点移交资产，结算账目，乙方应于十日内无条件撤离。乙方经营期间自行添置的设备、器具归乙方所有；乙方为满足其经营，对食堂进行装修、装饰等设施应无条件移交甲方（双方合同另有约定除外）。如乙方逾期仍有财物存放经营场所，甲方有权单方面对遗留财物予以处理。若乙方拒不按照本合同的约定搬出该场地，（应当明确乙方逾期多少日拒不搬出场地就自动视为乙方拒不搬出场地）甲方有权收回经营场所，且对乙方物品的毁损、灭失不负任何责任，应由乙方自行承担损失。

八、违约责任

第三十条 甲方无故停水、停电、停气（汽），经乙方通知，仍不改正，致使乙方无法正常营业，造成经济损失的，应向乙方予以赔偿。

第三十一条 乙方违反食堂管理制度，要承担相应责任和经济处罚。

第三十二条 乙方违反国家法律法规和相关管理规定，以及合同第二十六条（一）款（1-7 项）的，除按规定承担相应的经济损失，委托人有权扣除服务费的 10%，如

不足以弥补损失，按实际发生的损失为准。若违反刑法的，移交司法机关追究刑事责任。

第三十三条 乙方不按规定管理、使用和维护标的物，造成标的物灭失或损坏的，按标的物原值赔偿或修复。

九、附加条款

十、附则

第三十四条 本合同自双方签字盖章之日起生效。

第三十五条 本合同的附件与本合同具有同等的法律效力。

第三十六条 未尽事宜，由双方协商解决，协商不成的，可向北京市西城区人民法院提起诉讼。

第三十七条 本合同及附件一式伍份，甲方叁份，乙方两份。

附件：用餐工作标准及人员管理要求

甲方（盖章）：
北京市西城区人民政府白纸坊街道办事处

法定代表人签字盖章：
经办人：张瑞全

联系电话：

签定时间：2016年3月31日

乙方（盖章）：
北京政城餐饮有限公司

法定代表人签字盖章：
经办人：孙印小

联系电话：010-8220929

签定时间：2016年3月31日

附件

用餐工作标准及人员管理要求

甲方(委托方):北京市西城区白纸坊街道办事处

乙方(受托方):北京政城餐饮有限公司

(一)用餐时间及用餐形式:

用餐时间:每天早餐8:00至9:00,午餐12:00至13:00。

提供工作日早、午两餐及值班餐,以及加班餐(若甲方要求,乙方须随时提供服务)

用餐形式:就餐采用自助餐形式为主,现场制作品种为辅。

餐食种类及食品原材料

餐食种类:日常用餐供应服务:乙方应按周提前制定菜谱,科学配餐,按甲方要求并结合季节变化,明确用于食材的比重,不断变换餐饮花样品种,进行主副食配比,做到营养合理,品种多样,色香味俱全,最大限度满足人员的就餐需求。每周四向白纸坊街道办事处主管科室上报下周菜单,在规定的供餐时间内保质保量的提供早、午餐。详细要求见需求附表:

(1)员工自助早餐采购参数及要求:每日提供18-20种以上的中西式早点品种

1	流食	各种豆浆、粥类、豆腐脑、馄饨、炒肝、牛奶等,不少于四种,三元鲜牛奶每日必备,豆浆品种有变化。
2	主食	蒸、煎、炸、烤等做的馒头、包子、油条、油饼、烧饼等主食品种变化搭配,每餐不少于五种,每周品种丰富、营养均衡。
3	蛋类	煮、煎、卤蛋等,每餐至少一种。
4	菜	凉拌时令蔬菜、豆制品等,不少于四种,依据时令有更新。
5	咸菜	优质品牌的酱菜、酱豆腐、自制泡菜等,注重开封以后的保质期管理。不少于两种,自制泡菜保证品质。

6	西式点心 1 种以上
7	现场制作 1 种
8	料台常备盐、辣椒油、酱油、米醋、胡椒粉等调味品。

(2) 员工自助午餐采购参数及要求采购参数及要求：每日提供 20-22 种以上中西式餐品

1	主荤	鱼、虾等海鲜类，猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等肉类，两种以上。肉食原料必须新鲜，有检疫合格证，杜绝罐头制品类肉食和长期冷冻类肉食，牛羊肉食食材每周至少出现一次，其他肉类搭配合理。
2	半荤	依据时令搭配新鲜蔬菜，两种以上。
3	素菜	时令蔬菜类、菌类、豆制品类，食材新鲜，两种以上。
4	凉菜	凉拌时令蔬菜、豆制品等，不少于四种，依据时令有更新。
5	主食	米饭、花卷、馒头、发糕、各式面条类、包子、饺子、烙饼、杂粮等，八种以上。
6	流食	汤类口味清淡有营养，粥避免太稠，两种。
7	现场制作 1-2 种。	
8	点心至少 1 种。	
9	酸奶和时令水果至少各 1 种。	
10	料台常备盐、辣椒油、酱油、米醋、胡椒粉等调味品。	
11	主荤任选，主荤各种肉类每天做好搭配，半荤菜咸鲜适中，素菜、菌类、豆制品做好搭配，照顾到大众口味，煎炒烹炸做法多样，融合创新，也要给少数民族和素食员工有选择的菜品，主食类每周花样丰富，酸奶、水果注意保鲜度。	

以上主副食品种类搭配合理，营养全面，注重色香味温，在有限的原材料供应下，采取多种多样的烹调技法，如：“蒸炸煮烙煎烤”，保证“少油、少盐、少淀粉、少化学调味品”。

食品原材料采购：

乙方负责所有原材料购买及保管，所有产品都确保按质按量及时提供给甲方符合相关规定的绿色无污染、无变质、健康的原材料，严禁提供三无产品。

具体要求：

◆ 蔬菜类都是经过农药残留检测合格的蔬菜；叶菜、豆制品类（豆腐、豆芽等）都是当天进购；根茎类蔬菜（如土豆、洋葱、胡萝卜等）少量积压不超过 2 天。

◆ 水果类、奶类、海产品需当天进购，保证新鲜。

◆ 肉类、主食、副食、饮品等食材要求是正规厂家，而且控制进购量，避免出现过期食品。

（二）服务内容及要求

服务宗旨、理念及总体要求

在为甲方提供服务过程中，应符合国家、北京市的行业标准及相关规范，严格执行甲方有关职工餐厅服务的规定，在提供服务过程中确保：

（1）乙方自觉遵守国家规定的有关法律法规和北京市、西城区相关政府制定的相关规定，积极配合、主动接受当地食药监部门、行政部门和甲方的监督、指导和管理。

（2）使用、存贮、加工和制作的食材、餐具、炊具等均为正规厂商提供，保证健康、安全、卫生且符合有关要求。所有采买必须索票索证，并建立管理台账；制作食品要符合餐饮服务食品安全操作规范，食品成品按规定留样。（甲方有权利查看相关资质和票据）

★（3）食品卫生：如若由于饭菜原因引起甲方单位员工任何程度的食物中毒，乙方将承担其一切赔偿责任，同时甲方有权终止合同。甲方将不定期对乙方卫生情况进行监督。

（4）乙方自主运营、自负盈亏，自担风险。

（5）乙方应建立健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程，并严格按制度和操作规程工作。制度建立主要包括：防火、防毒、防盗、卫生管理、物流采购和供应、劳动用工等方面。

（6）乙方应切实做好防火、防盗、饭菜食品的卫生安全工作，甲方有权进行监督和检查。

（7）乙方有义务定期对厨房水、电、气管线路进行检查，保证用水、用电、用气的绝对安全。

(8) 乙方需严格关注消防安全，拟派人员应当严格按照消防设施操作规范、程序操作；应当定期检查食堂消防设施设备，及时消除安全隐患，并做好相关书面记录，保证消防设施完好、充足、有效。

(9) 乙方应关注燃气使用安全工作。对厨房灶间内安装的燃气灶具、管道、阀门、计量表等使用，应严格遵守燃气行业的管理规定及操作规程，做到制度上墙、责任到人，做好相关书面记录，如发现燃气泄漏，应及时停止使用并上报维修部门。（同时上报甲方，如第一时间无法解决需启动应急处理方案保障顺利供餐）

(10) 入驻员工素质过硬道德品质好，遵纪守法，服从管理，严格执行白纸坊街道办事处关于入驻单位管理制度。

(11) 餐厅管理上严格遵守“食以洁为先，请您放心就餐”的服务标准，服务中以“用心、不怕麻烦”为服务宗旨，以“保食品安全、保服务供应”为服务理念，确保餐厅无任何食品安全隐患或事故，让就餐人员放心在餐厅就餐。

(12) 明确“承接单位是餐厅第一责任人的”概念，保证配合办事处各有关部门，做好餐厅范围内的生产安全、消防安全和安全保卫工作，并加强餐厅工作人员的管理，确保无任何生产责任事故发生。

(13) 菜品制作上要突出特色，不断的将就餐者喜闻乐见的优质菜品引入到工作餐中来，对菜品质量上要严格把关，同时菜品在保证口味的基础上创新求变，让大家足不出户既感受到深厚的饮食文化，又能感受到餐饮行业的流行风尚。

(14) 除做好员工餐注重菜品创新、产品质量外，承办单位保证让就餐职工不仅享受到营养搭配均衡的美味佳肴，更能享受到优质温馨的服务，注意服务细节，保证服务满意率。

(15) 如遇员工离职，乙方必须在员工离职前两天之内安排人员接替其岗位；接替人员的技术要求及健康要求需满足本项目服务要求。乙方必须保证食堂安排服务总人数不得低于本项目最低服务人员 18 名服务人员的要求。关键性人员流动需提前通知甲方。

(16) 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。

(17) 乙方要定期对服务人员进行考察考核，对考核不合格者经招标人同意后及时调整，服务人员在自行离职或调离岗位前，乙方要重新安排合适人员接替。

(18) 有临时紧急餐饮供应任务时，乙方应积极配合，组织人员给予供餐服务。对临时餐加班、应急任务的伙食保证措施；突发停水、停电、停气或厨房设备故障等状况的供餐保障应对。

(19) 甲方对不适应岗位的服务人员有权要求及时更换。

卫生管理和环境保护（食品加工要严格按照清洁流程执行；烹调加工要严格按照行业规范和标准执行；餐具卫生严格按照行业规范标准执行。）

(1) 食品卫生：不得制作霉变、腐败、虫蛀、有毒、超过保质期的或卫生法禁止供应的其他食品，防止食物中毒。不得出售任何变质或受污染的食物。严格执行食品卫生制度，对存放的各类食品实行“隔离”，以免串味、走味或变质。餐厅库房整齐清洁，分类存放，防鼠防潮。

(2) 器具卫生：所用器具要专用，做到一洗、二过、三消毒。每次使用要洗净，使用后要定点存放，防止二次污染。

(3) 环境卫生：餐厅内外要定时清扫。地面、门、窗、桌椅要定时打扫，无油污。墙壁无污染。库房物品整洁、分类存放，餐厅桌椅摆放美观整齐。操作间要随时打扫，尽量保持干燥。定期消蚊、蝇等滋生场所。垃圾污物按指定地点分类放置，不得随便舍弃。噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准。

(4) 个人卫生：工作要穿戴整齐、干净。统一使用工作服。工作前后洗手，工作时不准吸烟，不乱摸异物。不随地吐痰、打喷嚏，不在装食品的器具中洗手。勤洗头、勤换工作服，男同志不蓄长发、不留指甲。工作人员休息时，不得在厨房内躺卧。厨房、餐厅、库房内不得摆放个人物品。

对食品加工流程的要求

(1) 加工

1) 炊事人员应掌握食品质量的鉴别方法，在加工前必须认真检查待加工的食品及食品原材料，发现有腐败变质或其他感官性状异常的，不得加工或使用。

2) 加工人员应熟练掌握特殊原材料的处理方法，如叶类蔬菜要事先在水中浸泡30分钟以上，豆角类要充分加热等。

3) 操作场所符合要求有足够数量的洗手消毒设备, 洗配间应分别设置肉类原料(包括水产品), 果蔬原料洗涤切配设施并按不同用途分别注明, 烹调间的食品加热灶具应使用燃气或燃油灶具, 烹调间的操作用具要有专柜存放, 柜内卫生状况良好。

4) 炊事用具符合要求: 用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盒、筐、抹布以及其它工具、容器必须标志明显, 并做到生熟、荤素分开, 定位存放, 用后洗净, 保持清洁, 金属容器不得存放酸性食品。刀具严格管理, 专人专管并上锁。

5) 严格操作间安全管理规定, 门口应有明显“闲人免进”标志, 对无关人员绝对禁止出入主、副食加工场所及库房, 另外操作间要坚持用水无水化, 保证卫生干燥。

6) 加强个人卫生监督, 坚持经常洗澡, 勤剪指甲。操作前洗手, 工作时穿工作服、戴工作帽, 不得在操作间吸烟、不得用炒勺直接尝味, 不染指甲、不戴戒指、手镯(手链)、手表等饰物, 不得穿着工作服出入其他场所。

7) 各种食品原材料在使用前必须洗净, 蔬菜应当于肉类、水产品类分池清洗, 禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗, 必要时进行消毒处理, 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透, 其中心温度不低于70℃。

(2) 供应

1) 合理安排就餐空间。

2) 严格落实48小时留样制度, 对每餐所供应的主副食品进行留样, 单品种留样量不少于100克, 保存时间应该在48小时以上。

3) 对运送、包装主副食品的器具应定期维护保养, 始终保持清洁卫生, 并定期消毒。

4) 坚持消毒制度, 餐(饮)具、加工用具, 容器均要消毒, 并有专人负责, 做到厨具每日、餐(饮)具每餐消毒。

5) 餐厅应当保持整洁, 有餐桌、凳、碗柜, 流水洗手池、保温桶及防蝇、蚊、鼠等设施。在餐具摆台或有人就餐时不得清扫地面, 餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的应当收回保洁。

(3) 存储

1) 主、副食品及原材料应分库、分类存放, 距离地面不少于30公分、距墙壁不

少于20公分，堆与堆之间相距不少于30公分，存放场所及设备应当保持清洁，无霉斑、鼠尿、苍蝇、蟑螂，通风良好，定期组织检查及时处理变质或超过保质期的食品。

2) 易腐食品应当冷藏，冷藏设施上应标明生、熟及半成品用途，高温冷库0-10℃，保鲜用，低温冷库-18℃，长期存放鱼、肉、虾等动物性食品，冷藏、冷冻及保鲜设施应当定期清洗、除臭。

3) 餐厅不得存放个人物品、有毒有害物质，确需灭鼠、消毒时，杀虫剂和亚硝酸盐等有毒有害物质必须远离餐厨区，单独存放，上锁管理。

(三) 团队人员要求

(1) 两处食堂共计拟派 18 人（雪莲办公区食堂后续计划取消此服务地点，相应拟派人员减少，具体以实际发生为准），含厨师、配菜、服务员及面点师等。费用包含人员工作、奖金、保险、加班费、综合管理费等全部费用，甲方不再支付其他费用。

★(2) 拟投入此次食堂委托管理经营的所有服务人员具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法；身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗时必须持有有效的健康证明（响应文件中无需提供健康证明，须提供承诺书，承诺上岗前提供健康证明，否则视为无效响应）；厨师应具有熟练掌握相应的主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力；餐厅服务人员应当体貌端正、口齿清楚，懂得礼仪的基本要求，男女不限。

(3) 甲方有权对乙方指派的项目经理、厨师长、主管级管理人员及餐厅服务人员的配备及更换进行审核，如甲方有客观证据证明乙方指派的人员无法满足其服务岗位要求，有权对上述人员的更换提出要求。甲方有权查阅乙方所有工作人员的健康资料 and 人员信息，拒绝乙方不符合食品卫生要求的人员进入本项目。

(4) 拟派人员礼仪要求：

礼貌和蔼，服装整洁、举止端庄、语言得体，不得与就餐人员发生争执，知晓迎客、迎宾礼仪。

(5) 拟派团队中要求至少有 1 名项目负责人，负责与拟派人员管理和与甲方对接。所有人员需要有相关从业经验，能够满足甲方职工用餐需求。

(四) 相关说明

甲方现有办事处机关食堂、雪莲办公区食堂这2处食堂场地，预计2026年9月底，雪莲办公区食堂将取消（具体时间根据甲方政策安排确定），雪莲办公区食堂的服务人员将减员，甲方根据实际上岗人员、数量，按乙方报出的相关人员单价，进行结算。乙方报出的相关人员费用单价在服务期间内不得变化，否则将视为违约。

（五） 其他要求

（1）乙方须负责协助甲方办理食堂餐饮服务业必须具备的证件《食品经营许可证》，到期及时验证、换证。

（2）乙方不得转让或委托他人管理服务。

（3）伙食标准要求：科学制订食谱；精加工、细制作、杜绝浪费；要根据甲方的要求及用餐人员的需求经常更换菜谱。

（4）安全标准：乙方在使用甲方食堂期间，应严格遵守各项安全操作规程，确保食品安全、环境卫生及消防安全。如因乙方疏忽或不当操作导致任何食品安全事故、火灾、人身伤害等，甲方不承担任何责任。乙方需自行承担全部法律责任和赔偿。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。

（5）卫生检疫，工作人员定期体检，伤残疾病等费用均由乙方负责，因乙方的管理不善造成就餐者食物中毒由乙方负责。

（6）乙方保证用餐质量。委托方不定期进行抽查，如不合格或发生严重后果的情况，委托方有权单方解除服务合同。

（7）乙方具有良好的社会信誉，在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防安全、劳务纠纷等方面的不良记录。

（8）乙方提供的员工始终为乙方雇员，乙方为其承担一切雇主责任。

（9）乙方具有承接本项目的能力与技术支持，经验丰富并有成功案例。

（10）乙方对本项目充分了解并编制有针对性的方案，应提供包括但不限于项目理解与分析、整体服务实施方案、人员配备、膳食营养方案、卫生安全管理、餐饮质量保证和食品安全保障措施、食品原材料来源、设备工具管理使用、应急服务方案、投诉意见处理、接管进驻方案等。