

合同编号：2026010521

天宫院街道天河北路 2 号办公区
食堂运营服务合同



甲 方： 北京市大兴区天宫院街道办事处

乙 方： 北京一品合兴餐饮管理有限公司

签署日期： 2026 年 4 月 15 日

第一章 总则

委托方（以下简称甲方）：北京市大兴区天宫院街道办事处

受托方（以下简称乙方）：北京一品合兴餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定，甲乙双方在自愿、平等、协商一致的基础上，甲方将食堂委托乙方实施管理服务等相关事宜，特订立本合同。

一、委托事项

（一）项目名称：天宫院街道天河北路2号办公区食堂运营服务

（二）项目内容：详见附件

第二章 双方权利和义务

一、甲方权利义务

（一）甲方有权对乙方在本合同履行期间的工作具体情况进行监督、检查。若乙方存在违反法律法规及甲方规章制度和要求的行为，甲方有权责令乙方限期整改，如乙方未按要求进行整改或整改未达到要求，甲方有权解除合同。

（二）甲方应当按照合同约定支付费用。

（三）为乙方作业人员提供水、电、暖、食堂库房等必要的工作和办公条件，并提供住宿。

（四）甲方应协助乙方维持食堂正常秩序。

（五）甲方应支付食堂所用的水电费，厨余垃圾清运费，清洗抽油烟机罩费用，因设备自然老化产生的设备的维修费用。甲方所提供的设备设施由乙方负责维护、管理及保管事宜；如丢失或非自然损坏，由乙方负责照价赔偿。

（六）甲方提供食堂应配备的各种餐饮所用的设备设施，并与乙方共同对设

备进行固定资产核实登记，承包期满后，乙方应将上述物品交还甲方，如有遗失，损毁，由乙方负责赔偿。

(七) 乙方应对甲方所提供的办公场所、住宿、库房及设备设施进行合理妥善使用，并定期进行必要的安全检查；甲方不承担委托期内因乙方使用本项目的各项资产、设备设施等所造成的一切安全事故（包括人身安全及财产损失等）和不利法律后果，应由乙方自行承担全部赔偿责任及法律责任。

(八) 甲方有临时份饭应提前告知乙方，确保工作的合理性。午饭 10:00 前通知，晚饭 16:00 前通知。

(九) 因乙方工作人员失职影响甲方正常工作的，甲方有权责令乙方辞退相关责任人员，因此导致的甲方或第三方的损失，全部由乙方承担。

二、乙方权利义务

(一) 乙方须严格执行《中华人民共和国食品卫生法》，有义务向甲方提供专业规范的餐饮管理服务、保证全部食品进货渠道的合规合法，保证食品质量、保证餐厅的食品安全、消防安全环境卫生符合国家有关规定及标准。如果因乙方提供的餐饮在食用过程中出现质量问题、假货问题或因食品本身质量问题引起甲方及任何第三方发生人身损害或财产损失事故的，乙方应承担全部责任，甲方有权解除本合同。

(二) 乙方在经营食堂的管理工作中，应定期进行灭蝇、防鼠、防蟑、清消工作，确保食堂卫生整洁，相关费用由乙方承担。

(三) 乙方应严格遵守甲方就食堂管理的各项规定，严格执行各项操作规程和卫生管理标准，乙方厨房及其他工作人员上岗必须持有国家规定的有效健康证（在有效期内）等有效证件，保证符合国家法律、法规等相关规定对于餐饮服务人员的规定。

(四) 乙方应确保食品质量，严把进货渠道质量关。严禁变质变霉的食物流入食堂，确保不发生食品安全事故。乙方保证所提供的食品货真价实，来源合法，无任何法律纠纷和质量问题，如果乙方所提供食品与第三方出现了纠纷，由此引

起的一切法律后果均由乙方承担，且甲方有权解除本合同。

(五) 乙方餐饮工作人员应统一着装，规范服务，并遵照餐饮时间，准时开餐，确保就餐人员有一个温馨的就餐环境。

(六) 由于乙方在经营过程中造成的任何损失、经营亏损、损害赔偿等（包括但不限于与甲方及其他第三人之间发生的纠纷，与其工作人员之间发生的纠纷，信息泄露等），由乙方负责承担全部责任。

(七) 本合同履行过程中，乙方应对上岗工作人员进行岗前培训及安全防护等方面的培训，非甲方原因发生的人身损害及安全事故等，以及给他人造成的人身及财产损害等，均由乙方自行承担全部责任。

(八) 接受政府有关部门的监督、指导和甲方的监督检查，根据甲方意见、要求进行整改。所有作业人员须遵守甲方的各种规章制度。

(九) 甲方与乙方委派服务人员之间不视为产生任何雇佣关系，乙方应负责其委派人员享有国家规定的劳动保险和保障以及劳动者的其他权利。乙方并在此保证其所委派的人员享有国家规定的工伤保险和足够的人身意外伤害保险和医疗保险，如因乙方委派人员在甲方工作期间发生工伤、疾病或其他意外伤害，由乙方负责赔偿和解决，甲方不承担任何责任。

(十) 乙方有义务就执行过程中的突发事件及时通知甲方，因实际情况需对工作计划做相应变动或调整的，乙方应在得到甲方同意后方可执行；在乙方负责的工作范围内，如因乙方单方面的原因，导致意外事故或计划不能按期、按质、按量完成等情况出现，其经济损失（包括因处理事故实际发生的费用，由此给甲方造成的相关合同损失、声誉损失）及法律责任由乙方单方承担。

(十一) 乙方工作时是安全生产的直接责任人，必须严格执行甲方的有关安全生产的规定、制度；甲方食堂的安全管理按照谁工作谁负责的原则，由乙方全面负责工作期间的安全管理，必须按操作规程等有关规定进行工作。

(十二) 甲方有权要求乙方必须严格遵守安全生产法律法规、标准、安全生产规章制度和操作规程，熟练掌握事故防范措施和事故应急处理预案

1. 甲方... 2. 乙方... 3. 丙方...

(十三)如乙方未及时履行上述义务或未及时处理，造成相关人员向甲方或有关部门上访、围堵大门、办公场地或者可能给甲方造成其他不利影响时，甲方可以（但无义务）进行处理或先行垫付有关费用；无论甲方垫付的费用是否合理均由乙方承担，甲方有权向乙方追偿或在应付乙方款项中扣除，并要求乙方按甲方垫付部分的 30%承担违约责任。

第三章 合同费用及支付方式

一、 本合同服务费用为：3044759.47 元。此价款含税、人员工资、材料费、餐费、保险、公积金、管理费、食材检测费、食堂日常消杀费等乙方为承包甲方食堂所需的全部服务费用，除此之外，甲方无需承担向乙方支付其他款项或费用的义务。

二、付款方式：

（一）双方约定以季度为付款周期，每季度结束后，甲方对乙方提供的服务内容书面验收合格后，甲方向乙方付款。甲方每次付款前，由乙方先向甲方出具合法合规的等额税务发票并经甲方审验通过后付款，但甲方收取乙方发票，并不视为对乙方提供服务验收通过或对其提供产品验收合格的确认。

（二）因甲方系财政拨款单位，如本项目资金拨款未及时到位，待用于本项目的资金到位后甲方再向乙方付款，而不视为甲方违约，甲方亦不承担违约责任；但是乙方不得拒绝或延期履行本合同义务，否则，应按本合同约定承担违约责任。

（三）乙方向甲方提供发票的形式与内容均应合法、有效、完整、准确，乙方不开具或开具了不合格的发票，甲方有权延迟支付应付款项直至乙方开具合格票据之日，甲方不承担任何违约责任，乙方的各项本合同项下义务仍应按本合同约定履行。不合格发票包括但不限于以下情形：开具虚假、作废等无效发票或者违反国家法律法规开具、提供发票的；开具发票种类错误；开具发票税率不符合税法规定或与约定不符；发票上的信息错误；因乙方迟延送达、开具错误等原因造成发票认证失败等。甲方在收到乙方提供的正式有效发票之前，甲方有权暂停支付任何费用而无需承担逾期支付责任。

（四）甲方收到乙方提供的发票后，无论任何时间发现乙方提供的发票不合

格，乙方均应在甲方通知期限内予以重开并更换；如因此造成甲方被处罚或经济损失等由乙方承担，甲方有权向乙方追偿，并要求乙方按损失数额的 30%向甲方承担违约责任。

(五) 乙方收款银行账户信息：

名称：北京一品合兴餐饮管理有限公司

账号：0901000103000101613

开户行：北京农商银行大兴支行

若乙方上述银行账户信息发生变更，乙方应提前 7 个工作日书面通知甲方，否则因此造成的一切不利后果和法律责任均由乙方承担。

第四章 合同履行期限

一、 合同履行期限：

1. 乙方承包食堂的服务期限：自 2026 年 4 月 15 日起至 2027 年 4 月 14 日止，服务期为 12 个月。

第五章 违约责任

一、如因乙方原因造成甲方人员未能按时得到就餐服务，每延迟一次，乙方向甲方支付违约金 1000 元；合同期间内累计延迟提供就餐服务超过三次的，甲方有权解除合同。

二、发生下列情形之一的乙方未按照甲方要求进行处理的，甲方有权解除本合同：

1. 非甲方原因食堂发生的卫生、安全、治安、消防、人身、财产损害或安全事故等；

2. 非甲方原因被有关行政主管部门查处或处罚；

3. 因乙方原因给甲方导致不良社会影响的。

三、甲方有权提前一个月书面通知乙方解除合同，并不承担任何违约责任，

但应据实结算服务费用。

四、乙方未按合同约定履行各项义务，经甲方通知后在通知的期限内仍未履行的，乙方应向甲方支付合同总费用 30%的违约金，且甲方有权解除合同。

五、未经甲方书面同意，乙方不得将本合同部分或全部工作转让第三方承担，否则，甲方有权解除本合同。

六、因乙方原因导致合同无效或乙方原因导致合同解除或终止的（含甲方按本合同约定解除或终止本合同），乙方应自收到甲方解除合同的通知后十个日历日内退还甲方已付的全部款项，且乙方应向甲方支付合同总费用 30%的违约金，还应赔偿甲方的损失。承担甲方支付的包括但不限于诉讼费、保全费、律师费、评估费、拍卖费、办案差旅费等有关支出费用及其他任何甲方为追偿损失而支出的合理费用以及对第三方支付的任何赔偿等。

七、因乙方原因给甲方造成任何损失的，乙方应赔偿甲方的全部损失，承担甲方包括但不限于诉讼费、保全费、律师费、评估费、拍卖费、办案差旅费等有关支出费用，及其他任何甲方为追偿损失而支出的合理费用以及对第三方支付的任何赔偿等。

八、本合同终止或解除时，乙方应在甲方通知的时间内，撤离全部人员，腾退属于乙方的自有物品，并将所属甲方的设备、设施及甲方提供的场地等恢复原状并完好地交付给甲方，按照甲方要求的时间办理交付手续；交接时如有损坏，由乙方照价赔偿。如乙方逾期交付或腾退，乙方应按每日 1 万元向甲方支付逾期违约金，且甲方也有权强行收回。届时，乙方及其工作人员所留有的任何物品等，均视为自动放弃物，同意由甲方自行任意处置，处置费用及乙方因此造成的损失均由乙方自行承担。

九、甲方有权自应支付的合同价款中扣除乙方应支付的违约金和赔偿金，不足抵扣的部分，乙方应于三日内补足。

第七章 其他事项

一、若双方协商一致解除合同，应书面确认，并办理交接手续。



二、若双方因本合同的履行发生争议，应协商解决，协商不成时，任何一方均有权向北京市大兴区人民法院提起诉讼。

三、合同规定的管理期满后，本合同自然终止。双方如续订合同，乙方应在该合同期满前一个月内向甲方提出书面意向，甲方享有是否续订的单方决定权，且无需向乙方说明理由。

四、一方向另一方发送的有关法律文件等，均按本合同记载的联系方式及通讯地址送达。一方联系方式、通讯地址发生变化的，应当及时通知到对方；在一方通知到达对方前，对方按本合同列明的联系方式及通讯地址送达的均为有效送达，由未通知方承担相应的责任。

五、以书面方式邮寄至本合同记载之地址时，即视为送达。如按本合同记载之地址送达被拒收或退回，拒收或退回之日视为送达。直接送达的以接收人签收为有效送达。

六、本合同为打印体书写，任何的涂改、添加、删除等均无效。本合同如有未尽事宜由双方签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。


七、本合同连同附件一式肆份，双方各执贰份，均具有同等效力。

八、本合同自双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章后生效。

(以下无正文，签章页)

甲方（盖章）：北京市大兴区
天宫院街道办事处

法定代表人

或授权代表（签字）：



乙方（盖章）：北京一品合兴
餐饮管理有限公司

法定代表人

或授权代表（签字）：

经办人： 

2026年4月15日

2026年4月15日

附件 1:

一、采购标的

包号	标的名称	采购包 预算金额 (万元)	数量	简要技术需求或服务要求
1	天宫院街道 天河北路 2 号办公区食 堂运营服务	3044759.47	1	保障天河北路 2 号办公区工作人员 用餐，确保食堂正常运营。

二、商务要求

1. 交付（实施）的时间（期限）和地点（范围） 时间：1 年。

地点：天宫院街道天河北路 2 号办公区。

2. 付款条件（进度和方式）详见合同。

三、技术要求

服务内容：负责天宫院街道天河北路 2 号办公区食堂的管理，为甲方工作人员提供就餐。

（一）食堂人员设置及管理范围

天宫院街道天河北路 2 号办公区现就餐人员早餐约 120 人，午餐约 130 人，晚餐约 80 人，就餐需求为职工餐供应。在保证用餐质量和服务质量的前提下，需配备餐饮服务岗位不少于 7 个，包括项目主管 1 个、厨师长 1 个、厨师 1 个、面点师 1 个、餐饮服务员 1 个、洗碗工 1 个、杂工 1 个。中标后提供餐饮工作人员都必须有符合规定的餐饮健康证。

岗位要求：

（1）项目主管：女，年龄在 45 岁以下，应具备大学专科及以上文化程度。持有食品安全总监证书。身体健康，持有北京市从业人员健康证。

（2）厨师长：45 岁以下，五官端正，身体健康，精力充沛。人品好，经验丰富，责任心强，勇于开拓和创新，作风干练，上岗需持有效《北京市从业人员健康证明》、高级及以上厨师证；

(3) 厨师：45 岁以下，五官端正，身体健康，精力充沛。人品好，经验丰富，责任心强，勇于开拓和创新，作风干练，上岗需持有效《北京市从业人员健康证明》、中级及以上厨师证；

(4) 面点师：45 岁以下，五官端正，身体健康，精力充沛。人品好，经验丰富，责任心强，勇于开拓和创新，作风干练，上岗需持有效《北京市从业人员健康证明》、中级及以上面点师证；

(5) 餐厅服务员：女，35 岁以下，具有大专以上文化程度，身高 1 米 65 以上，身体健康，仪表端庄，训练有素，责任心强，工作积极主动，服务意识强，上岗需持有效《北京市从业人员健康证明》。

(6) 洗碗工：女，50 岁以下，身体健康，训练有素，责任心强，工作积极主动，服务意识强，上岗需持有效《北京市从业人员健康证明》。

(7) 杂工：50 岁以下，男女不限，身体健康，训练有素，责任心强，工作积极主动，服务意识强，上岗需持有效《北京市从业人员健康证明》。

(二) 职工餐用餐标准：早餐 12 元/人/天，午餐 25 元/人/天，晚餐 18 元/人/天，用餐结算时，按照实际用餐人数计算。

(三) 临时用餐费用：

根据甲方需要提供临时性的工作用餐，临时用餐餐费根据用餐人数和用餐需求确定。

(四) 食堂服务质量要求

1. 食堂服务标准：

(1) 按时按质按量供应各餐，做到新鲜可口，花样翻新，营养搭配。

(2) 遵守国家和地方有关环境和卫生标准，严禁供应腐烂变质的食品，保持菜的新鲜和卫生。

(3) 严格按伙食标准进行配餐。

(4) 承包期内必须添置或更换的设备，由乙方提出，经甲方同意后甲方负责购买。

(5) 搞好餐厅环境卫生，负责日常职工用餐和临时用餐服务工作。

(6) 食堂所用食材均向有资质的供应商采购，并将供应商三证复印件上交甲方。建立食堂进货及添加剂使用台账。

123456789

(7) 食堂工作人员按卫生部门规定按时进行身体检查。

2. 食堂管理制度

(1) 保证就餐人员按时用餐，提高烹调技术，调整花样品种，按周定好菜谱，做到大锅小炒，保证质量。

(2) 搞好饮食卫生，保持灶台、铲、勺、桶、盆等厨具、用具的清洁，不用腐烂变质的原料，生、熟分开，根据《食品安全法》相关规定加工及保存食品，严防食物中毒。

(3) 熟练掌握热菜加工技术，按照菜谱程序烹制，色、香、味、形俱佳。

(4) 在工作中注意对水、电、气的安全使用，并按规定使用厨具，杜绝安全事故。

(5) 搞好餐厅环境卫生，负责日常员工用餐和接待服务工作。

(6) 整理备足餐具，将已消毒的碗筷、盘碟、茶具等放规定餐桌待用。对用过的餐具分类装好送到洗碗间，清洗、消毒，用热水和洗洁精抹净桌椅，清除油渍。

(7) 食堂工作人员要按规定定期体检，有健康证。

3. 食堂食品安全管理规定

(1) 原料采购管理制度

a. 必须确认食品经营者持有有效的食品卫生许可证，并感观检查食品卫生质量。禁止采购腐烂变质、酸败、污秽不洁、有异物或其它感官性状异常的食品，或含有毒、有害物质或被有毒、有害物质污染的未经检验或检验不合格的肉类及其制品，也不得采购超过保持期、标签、标识不完整的包装食品。

b. 采购时应索取发票等购货凭据，并做好采购记录，便于溯源。向食品生产单位、批发市场等批量采购食品的，还应索取食品卫生许可证、检验（检疫）合格证明等。

c. 入库前应进行验收，出入库进行登记。

d. 相对固定食品采购单位，并与食品生产经营者签订质量保证责任书，以保证供货质量。

(2) 食品贮存管理制度

a. 贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂、消毒剂等）及个人生活用品。

b. 食品应当分类、分架、隔墙（30 厘米为宜）、离地（不小于 20 厘米）存放。

c. 定期检查库存食品，遵循先进先出、易腐先出的原则，新鲜的原料辅料尽快使用，变质和过期食品及时清除。

d. 食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求：

1) 食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室存放，冷藏、冷冻柜应有明显区分标识；

2) 食品在冷藏、冷冻柜内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放；

3) 食品在冷藏、冷冻柜内贮藏时，为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放；

4) 用于贮藏食品的冷藏柜，应定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

（3）粗加工及切配卫生管理制度

a. 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其它感官性状异常的，不得加工和使用。

b. 各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

c. 易腐食品应尽量缩短在常温下存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

d. 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并根据性质分类存放，且应在规定时间内使用。

（4）烹调加工管理制度

a. 烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或其它感官性状异常的，不得进行烹调。

b. 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透。

c. 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

d. 需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

(5) 食品留样制度

- a. 食堂提供的每餐、每样食品都必需由专人负责留样。
- b. 每餐、每样食品必须按要求超过 125g 分别常放在已消毒的餐具中。部分食品还要带些汤汁。
- c. 留样食品取样后, 必须立即放入完好的食品罩内, 以免被污染。
- d. 等留样食品冷却后用保鲜膜密封好(或加盖), 并在外面标明留样时间、品名、留样人。
- e. 食品留样在密封好、贴好标签后, 必须立即存入专用留样冰箱内。
- f. 用于留样的容器必须满足消毒、无菌要求。
- g. 每餐必须作好留样记录留样时间、食品名称、留样人便于日后备查。
- h. 留样食品必须保留 48 小时, 时间超过后方可倒掉。
- i. 留样冰箱为专用设备, 留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其它食品。
- j. 食量管理员要每天督促相关人员做好留样工作。

