

食堂餐饮服务合同

项目名称： 公用经费（事业）食堂餐饮服务

甲 方： 北京市西城区平安医院

乙 方： 北京食圣天下餐饮管理有限公司

日 期：



根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》等国家有关法律法规，双方在平等自愿的基础上经友好协商，就食堂餐饮服务有关事宜订立如下合同条款。

一、服务内容

为保证卫生安全、菜品质量及控制成本，甲方采取第三方运营管理模式管理甲方食堂，即：由甲方承担饭菜原材料的成本开支，支付能源原材料设备器具运营管理相关费用，由乙方服务人员驻场提供食堂运营管理、人员管理、食材管理（验收与保管），为甲方提供满足甲方要求的餐饮服务，乙方具体提供以下服务：

1、为甲方提供甲方职工每日早、中、晚三餐制作、售卖，节假日值班餐，突发情况下应急餐等；住院病人：早、中、晚选餐、线上订餐、制作和送餐、售卖到病床前。

2、配置 2 个档口。

3、食堂所有区域的日常保洁工作。

4、用餐时间：早餐 7:00-7:50，午餐 11:30-12:30，晚餐（仅住院患者）16:45-17:30。突发情况下应急餐等根据实际情况确定。

5、完成甲方交办的其它与餐饮服务相关的工作。

二、服务地点

北京市西城区赵登禹路 169 号，北京市西城区大觉胡同 24 号，北京市西城区广安门车站西街 5 号。

三、合同期限

自 2026 年 7 月 1 日至 2027 年 6 月 30 日止。

四、费用及支付方式

(一) 合同金额

本合同金额为每年人民币 169.1760 万元，（大写：壹佰陆拾玖万壹仟柒佰陆拾元整），该费用乙方用于为甲方服务所涉及的食材加工制作及餐饮服务费用，主要涉及人员费用（包括但不限于乙方员工的人员工资、奖金、服装费、培训费、劳保费、保险费、加班费等与服务人员个人福利相关的所有费用）；企业管理费、利润；应缴纳的各项税费等。

（二）支付方式

乙方将为甲方开具的餐饮服务费正式发票交给甲方后，甲方于次月 10 日前向乙方支付餐饮服务费用 140980 元。

五、项目服务人员配置

（一）配置

1. 乙方服务人员构成包括但不限于项目经理、厨师长、热菜厨师、二厨、面点厨师、厨工等人员。
2. 本项目服务人员不得少于 17 人。
3. 乙方派到甲方服务的人员属于乙方员工，乙方负责签订劳动合同、培训、考核、薪酬发放等。
4. 乙方须按照国家法规要求，与本项目服务人员签订劳动合同并依法为其办理社会保险缴纳手续。依法落实职业卫生相关法律法规的培训，确保达到相关管理部门及法律法规的要求。

（二）服务人员要求

1. 乙方用于本项目的服务人员中，须具有与本项目相适应的高、中级厨师队伍和富有经验的管理与服务人员，能够满足甲方的用餐需求。
2. 项目经理管理经验丰富，具有类似项目 8 年以上管理经验。
3. 厨师长：具有类似项目后厨管理经验 8 年以上，掌握五种以上风味菜肴的制作，能够保证食堂的正常运作，熟知成本核算和控制。

4. 所有服务人员：应持有有效的健康证，并接受过专业培训；有餐饮服务经验人员比例不低于 80%；应严格执行并遵守本项目的相关规章制度；严格执行餐饮行业制定的仪容仪表规范标准。

5. 乙方须承诺其服务团队所报核心人员（项目经理厨师长等）在项目实施过程中除甲方明确要求外，不得发生变动。若因工作需要，须按照甲方要求进行更换。

6. 乙方派入的服务人员应规范统一着装。

六、服务标准及要求，乙方应按以下约定提供服务：

（一）服务要求

1. 严格按标准供餐，每周提前公布菜单。

2. 厨房各项卫生包括但不限于：食品和原料卫生、工作人员卫生和操作要求等相关卫生要求必须符合《食品安全法》等法律法规的规定。

3. 严格执行食品检验制度每日进行食品留样。

4. 每月进行就餐满意率调查，甲方根据调查结果和日常检查情况对乙方做出考核决定。（餐饮服务满意率必须达到 80%以上）。

（二）卫生要求

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律法规禁止供应的其他食品，防止食物中毒。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。食堂库房整齐清洁，分类存放，防鼠防潮。

2. 器具卫生。所用器具要专用，做到一洗、二清、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。食堂内外要每日清扫。地面、门、窗、桌椅要定时打扫，无油污。墙壁要无污染。库房物品整洁、分类存放，食堂桌椅摆放美观整齐。操作间要随时打扫，尽量保持干燥。

4. 个人卫生。工作要穿戴整齐、干净。统一穿着工作服。工作前后洗手，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。工作时要戴口罩。

（三）人员、设备设施管理

1. 乙方应严格执行安全法律法规，经常对员工进行安全教育，强化安全意识

2. 加强安全检查，每日安全巡查，确保无安全隐患，不发生安全事故。

3. 要有必要的安全措施和应急措施，库房通风，设备保管使用好，确保用水、用电、用气的安全。

4. 医院人员流动性大，要保证非工作人员不得进入食堂、库房、操作间等工作场所。

（四）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、戴口罩，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，蔬菜应当与肉类、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) 根据甲方医院售饭制度进行管理，乙方提供售饭人员。

(2) 严格落实 48 小时留样制度，对每餐所供应的主副食品必须每种均进行留样，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及时维护保养，始终保持清洁卫生，并每日消毒。

(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) 食堂应当保持整洁，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清洗、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、鼠屎、苍蝇、蟑螂，通风良好。

(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) 食堂不得存放个人物品、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。

4. 管理

(1) 健康体检制度：食品生产、加工、供应等所有人员上岗前，要进行健康检查，取得健康合格证后方可上岗，不得使用患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病人员或者病原携带者、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病患者为甲方服务。

(2) 卫生培训制度：食品生产、加工、供应等所有人员上岗前，要经过卫生防疫机构进行卫生知识培训，培训的主要内容包括：个人卫生、与从业行业相关的卫生常识、岗位操作卫生和有关卫生法规知识，培训时间每年不少于 20 学时。

(五) 特殊人群卫生管理规范

本规范所涉及的特殊人群是指在客户群中发现患有各种传染疾病的人群以及各种传染病病毒携带者（各种肝炎、肺炎、痢疾、红眼病等疾病）。如若在客户中发现患有以上所指疾病的特殊人群，必须严格按照以下规范操作：

1. 项目经理负责和客户做好沟通，查明该人群的工作部门、性别、工号等资料。

2. 项目经理组织工作例会，通知到供餐点每个人员，加强工作责任心；熟悉该人群中的每个人的资料。

3. 和客户的主管部门作好协调，准备相应数量的餐具，该餐具必须易于区分。所使用的餐具必须充分考虑患者的心理承受。使用不同颜色、规格的餐具或易于明显区分的餐具，必须经客户主管部门同意；如主管考虑人群的心理承



受能力，不同意使用上述的餐具，项目经理必须准备相应数量的餐具等，供特殊人群使用，该餐具必须易于区分。（如用烙铁在餐盘处作好标记，汤碗则使用单层（其他人是双层的），筷子使用木筷或尖头的等）。必须充分考虑该人群的心理承受能力。

4. 供餐点的每个人员必须清楚所准备的供特殊人群使用的餐具等和该人群的资料。在供餐前，分开放置该人群使用的餐具（如项目经理或主管负责或指定人员分发该人群使用的餐具）。

5. 收盘处的人员必须认真仔细检查餐具，分开存放该批餐具；存放和清洗的器皿或清洗池，必须专用，严禁混用。

6. 分开清洗（清洗池、百洁布、钢丝球等也必须分开）。用 95 以上的热水浸泡 15 分钟，再用清洁剂祛除油污，高温消毒（蒸饭箱蒸煮延长 30 分钟，或红外线消毒柜消毒重复一次或延长 45 分钟）。在蒸饭箱或消毒柜的餐具，每个保持一定的空隙，以便充分受热消毒。

7. 消毒的餐具用专用的器皿存放，一次性的薄膜封盖，严禁混放（如用 GN 盘或塑料篮等）。定期清洗消毒器皿，用 1: 100 的巴氏消毒液喷洒或浸泡。

8. 百洁布、钢丝球等必须用 95 以上的热水浸泡 15 分钟，再用清洁剂祛除油污，高温消毒（如无法使用高温消毒，必须用 1: 100 的巴氏消毒液浸泡。

9. 如清洗池不够，必须和其他餐具使用同一清洗池，先清洗其他餐具，最后清洗该批餐具。清洗池使用结束，必须用清洁剂仔细清洗，保持干净，放满清水，用 1: 100 巴氏消毒液浸泡。使用前，用 1: 100 巴氏消毒液喷洒清洗池和周边的环境。

10. 每周一次用醋或过氧乙酸蒸煮消毒食堂和厨房等工作场所，尤其要注意各个卫生死角；每周一次清洗消毒所使用的器具（抹布、拖把等），保持清洁干燥。建议保持一定的通风。

11. 经理负责检查各个工作环节的卫生以及规范的落实，认真作好和院方的沟通。

(六) 饭菜要求

| | 早餐 | 午餐 | 晚餐 |
|------------------|--|---|---|
| 饭 菜 品 种 | <p>不少于20种</p> <p>小菜（4种）；</p> <p>主食（不少于6种）： 包子、馒头、花卷、杂粮馒头、烙饼、咸食、糖包、豆包、油饼、油条、烧饼、煎饼；</p> <p>小吃副食（4种）：馄饨、山药、红薯、玉米；</p> <p>蛋类（3种）：白煮蛋、茶叶蛋、煎蛋；</p> <p>粥汤类（5种）：豆腐脑、豆浆、小米粥、八宝粥、疙瘩汤；</p> <p>治疗餐（1种）：米油。</p> | <p>不少于30种</p> <p>大荤：4种；</p> <p>小荤：2种；</p> <p>素菜：2种；</p> <p>主食(不少于6种)：包括米饭、杂粮、馒头、花卷、打卤面、芝麻烧饼</p> <p>特色小吃（3种）：饸烙面、土豆粉、牛肉板面、</p> <p>小吃副食（9种）：馄饨、山药、红薯、玉米、南瓜、面包、牛奶、榨菜、鸡肉肠；</p> <p>卤味8种；</p> <p>汤或粥：至少2种；</p> <p>盖浇饭：至少2种。</p> <p>治疗餐（5种）：米油、治疗米糊4种；</p> | <p>不少于20种</p> <p>荤菜：4种；</p> <p>素菜：2种；</p> <p>主食（不少于6种）：包括米饭、杂粮、馒头、花卷、包子、双夹；</p> <p>特色小吃（2种）：饸烙面、土豆粉、</p> <p>小吃副食（9种）：馄饨、山药、红薯、玉米、南瓜、面包、牛奶、榨菜、鸡肉肠；</p> <p>卤味8种；</p> <p>汤或粥：至少3种；</p> <p>治疗餐（5种）：米油、治疗米糊4种；</p> |

六、双方权利和义务

(一)甲方权利和义务

1. 有权对乙方的食品质量、卫生、服务和安全进行检查和提出要求，委派代表会同乙方管理人员组成食堂领导小组，负责协调、检查和指导食堂的管理服务工作，定期收集就餐者的意见，调查满意度及就餐率，并就具体的服务质量、内容、时间等提出要求，有权要求乙方限期整改，同时协调乙方在服务中与就餐者各部门的关系。

2. 有权对乙方经理、厨师长、主管级管理人员及服务人员的配备进行审核，有权对上述人员的更换提出建议；有权查阅乙方所有服务人员的健康资料，并拒绝乙方不符合食品卫生要求的人员进入本项目。

3. 甲方有权对乙方和乙方派出的餐饮服务人员进行监督和指导，提出工作标准和任务，要求乙方落实，但不直接干预乙方的正常经营和对餐饮服务人员的具体管理。

4. 负责本项目的餐卡管理与服务费结算管理。审核乙方提出的厨房设施设备及炊具、餐具等的添置、更新计划，办理甲方内部的报审、采购手续。

5. 有权规定、调整乙方工作的行进路线 使用的设备设施以及就餐位置、就餐时间等安排。

6. 提供并管理餐卡结算系统。负责向乙方提供餐卡系统销售日报表及阶段报表。除不可抗力的因素外，有义务保证餐卡系统的有效运行，并为乙方提供每日准确的餐卡消费数据。

7. 向乙方提供必要的办公用房和办公设备、库房及人员更衣室、宿舍（女生宿舍 8 人, 男生宿舍 3 人）。

8. 在乙方的协助下负责食品经营许可证、消防安全等相证件的办理、年检和复审手续并承担相应的费用。

9. 在乙方完成合同义务后，根据合同约定按期支付乙方费用。

10. 甲方负责定期清洗油烟道、处理四害及相关的费用。

（二）乙方的权利和义务

1、认真贯彻落实国家有关食品卫生和卫生防疫方面的法律法规，严把卫生质量关，按甲方要求提供符合健康和卫生标准的膳食。

2、负责食堂正常运行所需工作人员的聘用、教育和管理，办理合法的用工手续，严格落实职业卫生的相关法律法规的要求。按时发放所聘人员的劳动报酬，依法缴纳各种社会、医疗保险、工伤保险。

3、食堂员工应统一着装，统一服务标准，每年体检并持健康证上岗。

4、协助甲方进行食材验收、保管。

5、保证甲方提供的食堂所有资产的安全，甲方提供的房屋、设备设施等，乙方仅有使用权无处理权，不得转借、转租、挪作它用，如发生人为的损害照价赔偿（设备设施的正常损耗除外）。

6、确保在经营过程中的食品安全、防火安全、防盗安全、人身安全等，发生安全及卫生事故等全部责任及涉及的各项费用均由乙方承担。同时甲方有权就事故要求乙方承担赔偿责任。

7、准时供应一日三餐，保质保量，满足就餐者多种口味、多种层次的用餐需求。如遇意外情况不能按时供餐，须做好前期准备及应急处理措施，仍要保证餐食供应。

8、原则上未经甲方的许可乙方不能调换食堂工作人员，如经过培训考核仍不能胜任本职工作的或不能配合完成甲方管理要求的员工，经上报甲方核实批准后可以更换；新上岗人员应符合甲方食堂的工作要求。

9、对乙方聘用的员工所发生的工伤或其他安全责任事件，经济赔偿及全部责任均由乙方承担，甲方不承担任何责任。

10、负责对食堂员工进行培训，每季度进行技术交流和技能考核。

11、按月向甲方报送财务相关数据。

12、乙方人员在宿舍里发生任何安全和消防事件，均有乙方承担责任和经济损失。

13、因乙方送餐或食堂地面有水等污物，造成人员伤害的，全部赔偿等责任均由乙方承担。

七、违约责任：

1. 乙方员工不得私自拿取食堂用品、食材等，供自己使用或他人使用。一经发现，乙方需解除与该员工的劳动关系，并赔偿甲方当月餐饮服务费用。

2. 食堂的剩菜、剩饭均统一处理。不能私自自食或送他人，一经发现，乙方需解除与该员工的劳动关系。

3. 乙方需保证每日至少 17 人的工作用人。因人员缺少引起纠纷和服务质量问题，均由乙方处理和经济赔偿。

4. 乙方未按照合同规定完成职责范围内的工作，经甲方通知整改 3 次后，甲方有权单方面解除合同，不承担违约责任，并有权向乙方追偿由此给甲方造成的损失，赔偿甲方当月餐饮服务费用。

5. 乙方人员在合同期内因违反甲方的规章制度或国家法律法规，甲方有权单方面解除合同，并有权向乙方追偿由此给甲方造成的损失。同时甲方有权要求乙方对违反安全、消防等规章制度的人员进行一定范围内经济处罚。

6、由于法律规定的不可抗力因素及由于国家政策原因导致本合同不能完全履行或部分不能履行的，双方互不承担违约责任。

八、附则

1. 本合同未尽事宜，经双方协商一致，可订立补充条款。补充条款及附件均为本合同组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2. 本合同履行中发生的争议，由双方协商解决，协商未达成一致意见的，向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3. 本合同经双方授权代表签署并加盖单位公章后生效。

4. 本合同一式陆份，甲方执肆份，乙方执贰份，具有同等法律效力。

甲方：北京市西城区平安医院

乙方：北京食圣天下餐饮管理有限公司

地址：北京市西城区赵登禹路 16 号

地址：北京市石景山区时代花园南路 17
号-1 层-101、13 层 1306

联系电话：010-66250226

联系电话：13301396750

开户银行：北京银行西四支行

开户银行：兴业银行北京经济技术开发
区支行

账号：01090345600120112001284

账号：321130100100516504

授权代表：（签字）

授权代表：（签字）

（盖章）

（盖章）

2026 年 5 月 27 日

2026 年 5 月 27 日

