机关食堂服务合同

甲 方：北京市通州区梨园镇人民政府

乙 方：北京金誉尚迎餐饮管理有限公司

甲乙双方就甲方所属职工食堂委托给乙方经营事宜，在平等互利的原则下，经双方友好协商达成如下协议：

一、委托事项

甲方将 北京市通州区梨园镇人民政府 机关食堂委托给乙方经营管理，甲方仍享有所有权，乙方只享有经营权。

食堂建筑面积 900 平方米。用餐人数约 720 人。

二、委托期限

委托期限为一年，自 2026 年 7 月 1 日起，至 2027 年 6 月 30 日止。合同期满，本合同即终止。

三、甲方的权利、义务

（一）甲方的权利

1、甲方对食堂资产拥有所有权，甲方委托乙方负责使用、管理和维护食堂所有资产，因乙方过错，导致食堂资产灭失或损毁的，乙方按购置安装价格承担赔偿责任。

2、甲方对食堂重大决策享有最终决定权，未经甲方同意乙方不得从事下列事项：

扫描全能王 创建

⑴暂停营业；

⑵调整就餐时间；

⑶其他影响餐厅使用或职工用餐的事项。

3、甲方有权对乙方的经营行为进行监督检察，在下列检查范围内出现问题，甲方有权对乙方进行扣除1万元至3万元不等的服务费，视具体情况酌情处理。情节严重的，可直接终止合同。

⑴乙方向甲方提供的产品和服务的质量情况；

⑵乙方各项制度的落实及安全管理情况；

⑶乙方委派负责本合作项目管理人员的履职情况；

⑷乙方与本合作项目有关的财务管理和经营情况；

⑸乙方从业人员的资质及实际健康状况；

⑹食堂就餐时间的执行情况；

⑺食堂操作间的卫生、炊具及餐具清洗消毒及人员着装情况；

⑻其他与甲方利益有关联的事项。

4、乙方必须保证食品安全，因乙方操作或者制作食品原因发生在食堂就餐人员身体损害的或食品安全事故的，乙方承担一切经济及法律责任。

（二）甲方的义务

1、甲方负责为乙方提供必要的经营设施、办公场所及设备用具，向乙方移交设备及设备清单。

2、甲方负责设备、设施、维修保养以及承担相关费用。

3、负责甲方员工的消费管理与结算。

4、负责监督食材采购进货渠道，和原料质量。

扫描全能王 创建

5、负责支付水、电及燃气费等相关能源费用。

四、乙方的权利、义务

（一） 乙方的权利

1、有权管理和使用甲方所提供的经营场地、设备用具等。

2、依本合同的约定取得相关费用。

3、在保障甲方人员就餐以及符合双方约定的质量标准和价位体系的基础上自主经营，自负盈亏。

（二）乙方的义务

1、乙方应具有从事餐饮管理相关营业证照或许可，必须严格遵守国家及北京市食品安全卫生的相关法律法规和食堂委托经营安全工作协议书，保证食品质量和食品安全，按规定标准做好餐具消毒工作。由于乙方原因造成的食品安全事故，乙方承担全部经济和法律责任。

3、按照甲方规定的时间、地点、数量、质量标准保证供应。

4、乙方要主动接受甲方的监督检查，对甲方的质疑作出合理的解释，及时整改存在的问题。

5、乙方的管理人员和从业人员应遵守甲方的各项规章制度，按规定要求做好员工体检，无体检合格证人员一律不得上岗。

6、乙方负责食堂及内部人员的各项管理工作，做好劳动保护，及时支付乙方从业人员的劳动报酬（包含工资及应上的保险）。承担乙方从业人员的民事法律责任。

7、乙方负责责任区域内安全防火和安全生产的责任。

8、乙方负责为从业人员提供必要的生产、生活条件。

扫描全能王 创建

9、乙方负责食堂员工的工作衣物清洗和消毒，保证食堂员工日常衣物卫生、整洁。

10、乙方保证严格按照《劳动合同法》、《劳动法》及《劳动合同法实施条例》等相关法律法规的规定，提供符合要求的安全经营条件。乙方应与员工签署书面劳动合同。乙方聘请的员工仅与乙方发生劳动或劳务关系，与甲方无关；乙方与其聘用的员工发生的任何纠纷或因不规范用工与提供劳动或劳务的人员发生纠纷，包括但不限于劳动争议、民事纠纷等以及乙方聘用的员工对甲方或甲方食堂或有关的任何第三人发生的争议均由乙方负责解决并自行承担全部法律责任，由此造成甲方损失的，乙方有义务予以全部赔偿。甲方因此承担相关责任的，有权向乙方追偿。

11、如设备、设施出现故障乙方应及时向甲方报修，相关维修费用由甲方承担。因乙方工作人员故意或重大过失造成设备、设施损坏的，由乙方承担维修责任。

12、在委托经营期限内乙方发生的涉及委托经营所有的债权债务由乙方负责，若本合同中途解除或期满终止时存在对外债务的，甲方有权要求乙方清偿或提供相应担保。

五、结算程序及标准

（一）委托经营费用

1、委托经营费用为甲方付给乙方受托经营管理食堂的费用，包括人工费、体检费用、管理费、税金、消杀费、低值易耗品费、企业利润及其他杂费等。

2、双方一致确定合同期内委托服务费用为人民币：2860231.32元（大写：贰佰捌拾陆万零贰佰叁拾壹元叁角贰分整 ）。

扫描全能王 创建

3、甲方凭乙方开具发票后以支票或转账结算，付款方式为月付。

乙方指定账户为：

开户行：

开户名：

账号：

如乙方收款账户发生变更，应在付款前__5__日内以书面形式告知甲方，因乙方未及时告知所导致的付款迟延或支付错误，由乙方承担全部责任

（二）支付的方式：支票、转账、电汇等非现金形式。

甲方付款前，乙方应向甲方开具税务机关认可的正式发票，否则，甲方有权拒绝付款，因开具发票原因导致付款延迟的，甲方不承担责任。

六、食堂交付与返还

（一）交付：甲方应于本合同生效之日将食堂及设备按本合同约定条件交付给乙方。《食堂资产登记移交清单》（另附）经双方交验签字盖章后视为交付完成。

（二）返还：甲方委托乙方经营期满或合同提前终止/解除后，乙方应返还食堂及其附属设施。甲乙双方验收认可后在《食堂资产返还清单》上签字盖章。

除本合同另有规定外，乙方应于本合同终止或期限届满或甲方依照本合同提出解除合同要求后三十日内，将委托经营食堂、附属设施以良好、适合经营的状态返还甲方。

乙方未按前述约定返还的，甲方有权采取必要措施（包括但不限于断停水、电等措施）收回，所造成的损失由乙方承担。

七、食堂工作内容

1、乙方尊重甲方职工口味，按甲方要求提供职工餐厅的供餐服务；

扫描全能王 创建

2、就餐实行自助餐形式；

3、就餐标准：

早餐：__6__元

午餐：__15__元

（梨园派出所）晚餐值班餐：__9__元

4、用餐时间：

早餐：7:30-8:40

午餐：12:00-13:30

（梨园派出所）晚餐（值班餐）：18:00 一 19:30

就餐时间按甲方工作需要随时进行调整。

工作日早餐标准:每天保证流食三种（牛奶和豆浆必备)、鸡蛋必备、主食六种(含一种粗粮 、四种凉菜)。

工作日午餐标准:每天保证四种主食:涵盖米饭、面食、粗粮、点心或风味等，热菜六种（三荤三素）， 凉菜一种，汤一种，酸奶，水果必备。

工作日晚餐（日常值班餐及节假日值班餐）:主菜四种（两荤两素)、凉菜一种，主食四种，汤或粥一种。

每周五前将下周的菜谱报办公室审核，按照甲方要求随时进行调整。

5、饭菜达到品种多样、营养丰富、风味各异、搭配合理的要求，不得浪费。

6、特殊情况安排工作人员临时加班就餐。

扫描全能王 创建

八、食堂维修

1、委托经营期限内，甲方对食堂的维护义务适用于由于使用或正常环境因素所引致的破旧情况或其它日常必需进行的维护。因乙方使用不当或不合理使用食堂及其内部的设施而出现损坏或发生故障，乙方应负责及时维修，并赔偿甲方损失。乙方拒不维修或赔偿，由甲方代为维修，合理的维修费用由乙方承担。

2、乙方发现食堂存在需要甲方保修、维修的情况，应当在发现后 2 小时内通知甲方。

3、由于食堂本身的缺陷或由于甲方未能进行适当维修而发生的食堂损坏，由甲方负责维修；食堂主体结构、食堂内原由甲方提供的消防设施、供水设施、供电设施、煤气设施等，由甲方负责维修，但乙方改装或增加的部分由乙方自行维修。

九、合同的变更

（一）根据实际情况的需要，双方可以提出变更、修订有关合同条款。

（二）变更、修订合同条款的，需双方协商一致，签订补充协议。

十、合同的解除

（一）双方协商一致，可以解除本合同。

（二）有下列情形之一的，甲方有权解除本合同：

（1）乙方不履行本合同规定的义务。

（2）因乙方原因，发生有较大影响的安全事故。

（3）擅自拆改变动或损坏食堂主体结构的。

（4）保管不当或不合理使用导致附属物品、设备设施损坏并拒不赔偿的。

（5）利用食堂从事违法活动、损害公共利益或者妨碍他人正常工作、生活

扫描全能王 创建

的。

（6）发生其他不可抗力。

十一、违约责任

1、乙方有违反本合同第四条第（二）款第（1）至（5）项中任何一种情形的，甲方有权解除合同并不承担违约责任。

2、乙方延迟返还食堂及其附属设施设备的，每延迟一日，乙方应向甲方支付违约金1000元

十二、争议解决

（一）合同履行过程中，对合同内容有争议的，双方当事人应协商解决。

（二）双方不能协商的，可向甲方所在地人民法院提出诉讼。

十三、合同文本与附件

（一）本合同文本一式四份，甲、乙方各持二份。

（二）本合同自双方法定代表人或委托代理人签字并盖章之日起生效。

（三）本合同附件是本合同的组成部分，与本合同具有同等效力。

附件一：卫生检查处罚条例

甲方（盖章）：

法定代表人或负责人：

2026年 6月 25日

乙方（盖章）：

法定代表人或负责人：

2026年6月25日

扫描全能王 创建

附件一：

卫生检查处罚条例

一、食品卫生按操作流水程序控制及责任分工

原料质量验收责任人：厨师长、库管

初加工责任人：切配、洗消员

烹调加工责任人：厨师、面点师（工）

成品上桌责任人：厨师、服务员

餐具容器责任人：洗消员、服务员

就餐过程责任人：服务员

剩余食品责任人：服务员、厨师长

主要划分以下几个区域：

加工间烹饪区、加工间面点区、库房区、洗消区、餐厅、公共区域，以上区域均由各自岗位人员负责

二、卫生管理制度（标准）

餐厅的卫生工作是日常工作的重要组成部分。餐厅卫生状况的好坏，直接关系到餐厅的声誉和就餐者的安全。为了搞好餐厅的卫生工作并利于检查监督，特制定如下制度：

一、个人卫生

1、所有上岗人员，必须持有卫生防疫部门颁发的“健康证”，并按规定，定期体检。

2、个人卫生做到“五勤”，既勤洗澡、勤理发、勤剪指甲、勤洗手、勤换工作服。

扫描全能王 创建

3、按规定着装，工作服要保持清净。

4、发型要美观，不准留奇异发型，不准佩带任何饰物，不准染指甲，不准留胡须，厨师进入工作岗位，必须带工作帽和围裙，冷荤间工作人员进入工作岗位需二次更衣，厨师在岗位不准使用香水。

5、厨师在菜肴制作过程中，如需要品尝必须用勺、筷，不得用手直接触摸食品。

二、 环境卫生

1、环境卫生必须天天搞好，所有卫生必须达到卫生标准。

2、玻璃洁净明亮，不得有污点，窗柜无尘土。

3、厨房地面餐前后均需要干燥无油无水。

4、桌椅要常擦拭，保证无尘土，干净、卫生。

5、厨房废弃物、下脚料及垃圾，洗手间内垃圾和剩余饭菜均应及时倾倒，不得积压，存放垃圾的容器要保持清洁，定期消毒。

6、厨房冰箱及冷荤柜内食品码放要整齐，要常清理，定期除霜。

7、所有物品均应定位摆放，保持环境整洁、卫生。

8、环境卫生要经常化、制度化，坚持岗位责任制，对各岗位卫生要求每天都要彻底清洁，消灭卫生死角。

三、 食品卫生

1、坚持食品卫生“五四制”严格按“四隔离”、“四过关”、“四勤”操作，杜绝发生食物中毒事件。

2、 冷荤间用具、餐碟使用前用消毒液浸泡 30 分钟消毒。

3、 所有刀、墩、案板均应定期煮沸消毒、晒干，所有厨具用后均应苫盖，妥

扫描全能王 创建

善放置。

4、 坚持定岗定位，不串岗，非冷荤间人员严禁进入。

5、 禁止私人使用供客人使用的餐、茶、酒具。

6、 冷荤间制作的成品，应保持新鲜，过夜食品售前应回锅加热。

7、 罐头食品开封后，均应倒入固定容器内冷藏，不得使用原装储存。

8、 加工间及灶间对当餐所剩余原料或未销售的成品下班前须冷藏入冰箱，不需冷藏的需要防蚊蝇设备保鲜

9、 餐厅出售的酒水、饮料，售前需擦拭干净。

10、切配和烹制实行“双盘制”，配菜用的碗盘在原料下锅后应撤掉，换用消毒后的托盘来监装烹调的菜肴。

11、抹布应经常漂洗，不能一物多用，避免交叉感染。

12、 水池分类使用，保持清洁。

四、卫生检查标准

由厨师长组织每日例行清洁和每周扫除式的彻底清洁，原则上定在每周六、日。甲方发现不合格项目，提出限期整改。三次以上不合格将对其开出一张《过失单》。考核以月为单位，每张过失单给予 200 元处罚。

五、卫生检查处罚

一、甲方人员负责日常检查，并按约定要求乙方支付违约金。

1、个人着装不整齐（衣、裤、帽）或有明显污垢、皱褶、破裂者，乙方向甲方支付违约金 30 元/次。

2、对上述情节较轻者提出警告并令其立即更换改正。

3、个人卫生（头发凌乱、指甲过长、配有首饰等）限其立即改正，不予改进的，

扫描全能王 创建

乙方向甲方支付违约金30元/次。

4、工作责任区内卫生不合格的，乙方向甲方支付违约金50元。

二、以上问题如果由甲方其他工作人员提出质疑或就餐人员举报投诉，亦按照上诉标准支付违约金。

三、上岗人员证件（健康证、身份证等）不全或过期失效，每发现一人次给予50元处罚。

扫描全能王 创建