李桥镇人民政府 2026-2027 年西院食堂
餐饮服务保障协议

甲　　方：北京市顺义区李桥镇人民政府

统一社会信用代码：11110110000093307D

电　话：010—89426100

住所地：顺义区龙塘路李桥段 181 号

开户行：北京农商银行李家桥支行

账　号：0819000103100000055

乙　　方：北京正晨农业专业合作社

统一社会信用代码：931101133397827188

电　话：010-81473699

住所地：北京市顺义区李桥镇庄子营村北中街 36 号

开户行：中信银行北京西三环中路支行

账　号：8110701052803082559

为做好甲方餐饮服务保障工作，提高员工膳食质量，由乙方为甲方职工食堂提供餐饮服务工作。为明确双方的权利和义务关系，甲、乙双方现经友好协商，特订立本协议。

服务内容：　李桥镇政府西院食堂餐饮服务及管理保障

服务地点：　顺义区李桥镇人民政府西院

一、基本情况

甲方保障就餐人员约 230 人，在职工食堂就餐。乙方负责职工餐厅的日常管理、服务保障和餐饮原材料采购工作。

二、膳食供应及有关标准

本着安全第一、营养为本的原则，乙方为甲方用餐人员提供自助餐形式的早、午、晚餐服务。同时根据甲方的需求提供招待用餐服务及加班员工的供餐服务。

餐食标准及供餐时间

序号	用餐时段	餐食种类
1	早餐 （7:30-8:30）	主食：4种；汤：1种；粥1种；凉菜：1种；豆类：1-2种；蛋类：1种。
2	午餐 （11:00-13:00）	热菜：5种；凉菜：1种；汤：1种；粥：1种；主食、面食：3种；杂粮：2种；甜品：1种；酸奶/水果：1种。
3	晚餐 （18:00-19:00）	热菜：4种；凉菜：1种；汤：1种；粥：1种；主食（米）：1种；面食：2种。

1. 及时调整菜式品种。乙方应提前将下一周菜单交给甲方管理人员审核，根据甲方需求，及时进行调整。

2. 供餐时间：

甲方可根据实际需求随时调整，乙方应按甲方要求积极配合，准时开餐，不可断餐、换餐，对确因乙方原因造成的延误开餐、断餐、换餐，乙方负全部责任。

三、服务要求

1. 乙方安排专业服务团队进驻甲方职工食堂，全面提供餐饮服务

保障工作，团队岗位包含厨师长、高灶厨师、面点厨师、帮厨厨师、前厅服务人员及洗碗勤杂人员等。乙方派遣工作人员与甲方之间不存在任何劳动或雇佣关系。

2.乙方派遣的工作人员须服从甲方的管理。如因甲方临时加餐或其他原因需增加工作人员时，甲方需提前通知乙方知晓，乙方应及时增派,产生的费用由双方协商解决。

3.乙方所有人员须有健康证（有效期内），以及相关任职资格证书方可上岗。每年按规定进行体检，健康状况符合餐饮行业要求，发现不符合健康标准的，应立即离岗。

4.乙方所有人员上岗时必须按规定穿戴工作服(帽)及其他劳动保护用品。做到仪容整洁、大方；做到服务主动热情、态度和蔼、礼貌待人、礼仪规范。

5.协议期内，乙方负责食堂及其附属加工区域内的操作安全，认真做好防火、防毒、防盗等方面的管理，因乙方管理不善或操作失误发生的事故责任由乙方承担。

四、场地、设备及有关用具

1.服务所需的厨房场地和厨房用具由甲方提供。其中设备、餐具等物品由乙方提出要求并经甲方审定后，由甲方采购或授权乙方代购，费用由甲方承担。

2.协议期内，食堂内的机器设备，由甲方负责维修。乙方有义务协助甲方进行设备的维修工作，维修所产生的费用由甲方承担。如因乙方操作不当或故意造成的机器设备损坏，由乙方承担维修责任。

3.乙方须保持操作间干净整洁，库房物品摆放整齐，并符合卫生防疫部门的要求，食堂干净、明亮，空气清新，墙面、地板光亮无油

污，餐桌椅等摆放整齐。

4.冰箱内存放物品时要分类。先进先出有标记。不准存放变质，有异味及有毒的物品。私人物品不准在冰箱里存放。冰箱要有专人负责，及时清洗、除霜、消毒。达到无异味，无血水，无残渣。

5.乙方按规定做好食品留样工作。

6．协议期内，餐饮服务所消耗的水、电、气、冷暖等实际发生的能源费用由甲方承担，乙方应当节约使用能源、杜绝浪费。

7.甲、乙双方共同确认，协议有效期内甲方向乙方提供的一切设施及用具（包括所有的机器设备、厨杂、餐具等）的所有权属于甲方，乙方仅在协议有效期内对其享有临时使用和保管权；甲方向乙方提供的一切场地，乙方仅在协议有效期内对其享有临时性使用权。协议期满后乙方应当向甲方全部返还上述设施、用具及场地，不得以任何理由侵占或拒绝偿还。

五、食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的处理

1.协议期间，因食用食堂内食品致使发生食物中毒或者其他食源性疾患等事件的，由乙方承担责任。

2.发生食物中毒、疑似食物中毒或者其他食源性疾患事故后，乙方应采取下列措施：

（1）向所在地人民政府和卫生行政部门报告，并及时通知甲方。

（2）抓紧时间积极协助卫生和相关机构救治病人。

（3）立即采取可靠措施，保全造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

（4）落实卫生行政部门相关要求或采取其他可行措施，把事态控制在最小范围。

六、餐饮原材料采购费用及要求

1.乙方所提供餐饮原材料，含米、面、油、调料、杂粮、冷冻品、豆制品、肉及肉制品、禽、蛋、水产、蔬菜、水果等。必须符合国家及当地的食品安全标准。若出现食品安全质量问题，乙方应无条件对问题食品进行退换或重新购买，由此多支出的费用由乙方承担，并承担由此给甲方造成的损失。因食品安全质量问题导致的其他法律责任，由乙方承担。

2.乙方必须提供必要的食品进货凭证、检验合格证或者化验单等，如肉类制品必须是定点屠宰且经检疫为合格的，有检验检疫合格证等。

七、服务期限及合同价款

1.服务期限：自 2026 年 7 月 23 日起至 2026 年 7 月 22 日止，协议期为 12 个月。

2.本协议签约总价为 3317810 元，大写：叁佰叁拾壹万柒仟捌佰壹拾元整。（最终金额以实际发生为准）。其中餐饮原材料价款 2349500 元整（最终金额以实际发生为准），餐饮服务费为人民币 968310 元整，平均每月餐饮服务费为人民币 80692.5 元整。甲方按月向乙方支付费用，并以月度为单位对乙方的餐饮服务工作实施考核，考核结果与餐饮服务费支付挂钩。甲方为考核主体，负责实施考核工作。采取 100 分直接扣分制考核：

（1）一等 95 分（含）以上，支付 100%服务费；

（2）二等 90 分（含）—94 分，支付 98%服务费；

（3）三等 80 分（含）—89 分，支付 95%服务费；

（4）四等 70 分（含）—79 分，支付 92%服务费；

（5）五等60分（含）—69分，支付87%服务费；

（6）六等60分以下支付80%服务费；连续两个月不满60分，甲方有权终止合同。

3.乙方为甲方采购餐饮原材料的价款（以实际发生为准）按照如下标准按月进行结算：早餐7元/人/顿、午餐20元/人/顿、晚餐8元/人/顿，每餐具体菜品、数量以双方制定的菜谱为准，人数以实际就餐人数为准。具体计算方法为：早、午、晚餐标准×当月对应的早、午、晚实际就餐人数。乙方采购原材料超出上述标准的，超出部分由乙方负担。

4.以月度为单位作为服务费和餐饮原材料采购核算日，乙方将本月的结算单报给甲方。甲方在收到结算单后如有异议，由甲乙双方协商解决。

5.如甲方就餐人员存在较大数量变化或暂停等情况，乙方需根据实际情况配合甲方进行服务人员调整，服务管理费根据实际情况同时进行调整，在服务期内甲方不承诺一定达到乙方的成交就餐数量和服务管理费金额，且不为此承担任何违约责任。

6.合同款项的具体支付时间由双方另行商定，每次实际付款前，乙方还需满足以下条件，否则甲方有权不予付款，且不承担任何责任：（1）乙方向甲方提供工作量确认单，甲方对乙方的工作量进行审核，双方共同签字确认；（2）如需财政资金拨付的，待财政资金到位且甲方履行完毕资金拨付审批程序后，乙方方可向甲方开具发票，由甲方向乙方拨付资金；（3）相关法律法规另有规定的，从其规定。

7.甲方应通过转账支票（乙方为收款人）、电子汇款的形式将乙方应得款项支付至乙方指定账户。

八、双方的其他权利及义务

（一）甲方的权利与义务：

1.乙方发现不安全隐患需及时向甲方提出书面申请，甲方应及时采取相应措施予以解决。

2.甲方有权对乙方进行监督检查。对配菜、营养搭配、饭菜品质、卫生、服务质量、安全、消防；对所提供的房屋、设施、桌椅等固定设施使用情况进行监督，非经甲方同意乙方不得对上述设施随意改造；对食堂、操作间的清洁卫生、食品安全等进行监督（包括但不限于餐具、厨房用具的消毒状况，洗涤用品的质量、工作人员的健康等），以保证甲方职工的用餐安全。

3.甲方应按商定向乙方支付餐饮原材料价款及餐饮服务费用，有依据《食堂餐饮服务考核细则》成绩扣减餐饮服务费的权利。

4.甲方有管理和指挥乙方工作人员合理工作的权利，如有不服从管理现象，甲方将向乙方管理人员反映，乙方须教育或处罚其员工，并将结果反馈给甲方。如依然不服从管理，甲方有权要求乙方立刻更换该人员。

5.甲方应提供合格、安全的设备设施和场地，配备必要的安全措施。乙方发现安全隐患可向甲方提出申请，甲方应立即采取相应措施予以解决。

6.甲方有权审议乙方拟订的餐饮服务管理各项规章制度、检查登记等，并要求乙方纠正不合理、不符合本项目运营的权利。

（二）乙方的权利与义务：

1.乙方负责食堂的管理工作。负责食堂人员的组织纪律、任务分配、质量管理、检查督导等。

2.乙方工作人员要严格遵守甲方的各项工作规定，按有关规定自觉接受卫生管理部门及甲方对辖区内工作检查、监督。

3.乙方负责食堂、操作间内的环境卫生。

4.食堂垃圾及污物应按甲方指定地点放置，不得随意舍弃。

5.乙方应严格执行《中华人民共和国食品安全法》的规定，保证食品卫生。

6.乙方餐饮服务人员应为与乙方签订劳动合同的乙方正式员工，在甲方备案后，不得随意更换；餐饮服务人员应当满足以下条件：每年进行健康检查，取得健康证明。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），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的，不得参加接触直接入口食品的工作；在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗；保持个人卫生，生产、接触食品时，必须将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。

7.乙方需做好员工宿舍及办公区域的内部管理，对员工进行相关安全教育，保持宿舍及办公区域环境安全、干净、整洁。乙方工作人员如在宿舍内从事任何违法行为均由乙方自行承担。乙方发现不安全隐患需及时向甲方提出书面申请，甲方应及时采取相关措施予以解决。

8.乙方作为本项目安全生产工作责任主体，应履行好企业安全生产主体责任，积极做好本项目水、电、气、食材等安全生产管理工作，采取有效措施主动防范和应对可能发生的安全事故。因乙方操作失误等原因造成安全生产责任事故的，由乙方承担全部责任。

9.乙方在制定餐饮服务管理各项规章制度的基础上，应建立健全下列食品安全管理制度：

(1)健康管理制度；(2)食品安全自查制度；(3)食品进货查验记录制度:(4)过程(如各类专业操作、粗加工与切配、烹饪、餐饮具洗消、食品留样、高危易腐食品冷却、食品再加热等)控制要求；(5)食品安全事故处置方案；(6)食品安全管理人员制度:(7)从业人员培训考核制度；(8)场所及设施设备定期清洗消毒、维护、校验制度:(9)食品添加剂使用制度:(10)餐厨废弃物处置制度:(11)有害生物防治制度；(12)食品供应商遴选制度:1(13)从业人员奖惩制度；(14)产品检验制度；(15)食品贮存管理制度:(16)不合格食品处置制度:(17)投诉处置制度。

10.乙方在建立健全各项食品安全管理制度的基础上，应同步完善下列食品安全培训制度：

(1)应建立食品安全培训制度，对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训；(2)应根据不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划，并做好培训记录；(3)当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训；(4)应定期审核和修订培训计划，评估培训效果，并进行检查，以确保培训计划的有效实施。

九、不可抗力

协议期间发生不可抗力原因，导致协议部分或全部不能履行，双方可以按以下各项执行：

1.甲、乙双方的任何一方由于不可抗力的原因不能履行本协议时，应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，在提供相关书面证明材料后，可以延期履行、部分履行或解除协议，双方对此均

不承担违约责任。

2.不可抗力导致协议终止，并不影响任何一方对不可抗力发生之前的违约行为进行责任追究。

3.国家政策性的调整影响到协议的履行，双方将协商解决。

十、特别约定

1.本协议项下甲方与乙方之间的法律关系为委托服务关系，乙方在协议期内与甲方之外的第三方发生的一切债权、债务纠纷均与甲方无关。

2.在协议期内，乙方工作人员在服务期间的安全管理工作由乙方负责，乙方员工的工资由乙方支付，乙方员工所发生的医疗、工伤等费用，均由乙方自行承担。甲方与乙方派遣的员工之间不具有任何劳动或雇佣关系。

3.除不可抗力事件外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应膳食。

4.乙方人员发生盗窃等违法行为，由乙方负责向甲方赔偿。甲方有权保留法律处置权。

5.甲、乙双方对于因本协议而交换的各类涉密信息和资料，均负有保密义务。任何一方未经对方书面许可，不得向任何第三方披露上述涉密信息和资料，或将其用于其他目的。

6.因客观情况发生变化，需变更或解除本协议的，需提前十五天书面通知对方，经双方协商一致后，变更或解除本协议。

7.如乙方未与甲方协商一致的情况下，单方面停止提供餐饮服务，则视为乙方违约。甲方可扣除一整个月餐饮服务费及餐饮原材料价款作为违约金。

8. 如乙方提供过期、变质等不安全食材或发生食物中毒、疑似食物中毒或者其他食源性疾患事故的，甲方可扣除本月餐饮服务费及餐饮原材料价款或解除合同。

9. 如需接待用餐服务，甲方提前通知乙方进行用餐准备，乙方按需求提供接待餐服务，餐饮原材料价款另行结算，餐费标准应符合国家及地区相关规定。

十一、争议处理

1. 关于本协议的争议，双方应友好协商解决，协商不一致时，任何一方均可向北京市顺义区人民法院提起诉讼。

2. 本协议的订立、效力、解释、履行及争议的解决适用中华人民共和国的法律、法规。

十二、其他事项

1. 本协议如有遗漏和未完善之处，在补充协议中明确、补充协议作为本协议的组成部分，具有同等的法律效力。

2. 本协议一式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份。每份具有同等的法律效力。

十三、违约条款

如乙方违反本协议任一约定或服务不达标，或导致甲方损失的，乙方全额赔偿甲方损失，并按合同总价款的百分之三十支付违约金，甲方有权随时单方解除本协议。

附件：《食堂餐饮服务考核细则》

甲方（盖章）：

法定代表人或授权代表：

联系电话：

2016年 7 月 23 日

乙方（盖章）：

法定代表人或授权代表：

联系电话：

2016年 7 月 23 日

食堂餐饮服务考核细则

____年___月

项目	序号	考核标准	细则	分值	原因
监督检查	1	针对李桥镇机关食堂委员会每月监督检查或征求意见情况，按要求进行及时有效整改	视情况每次扣1-10分		
人员配备	1	出现空编、空岗情况	每次扣5分		
	2	未经甲方同意，随意调换主管以上服务人员			
	3	主管以上人员对所负责工作未能有效监督检查	每次扣2分		
节能降耗	1	不合理使用水、电、气及厨杂用品，不爱惜餐具、厨具等，造成浪费	视情况每次扣1-5分		
	2	食材初加工中浪费过多，发生严重食品 浪费事件或"光盘助手"食品浪费系数的季度平均值大于0.4	每次扣10分		
	3	做计划量不合理，剩余主、副食过多。存在倾倒主、副食及食材等现象	视情况每次扣5-10分		
伙食质量	1	饭菜内发现异物、杂物等，未按时供餐，出现断餐、换餐	视情况每次扣1-5分		
	2	饭菜不熟、凉、口感差，过早出餐、多炒等，热菜中心温度应未达到70℃,凉菜中心温度低于10℃			
	3	各类主食制作、菜、肉切配大小不均匀，标准不统一			
	4	所有食品原料和调味料无进货凭证、检验合格证或者化验单，未建立验收记录和使用登记台账			
	5	食品原材料验收不认真、储藏不标准， 使用储藏过期及低劣食材	视情况每次扣5-10分		
服务卫生	1	服务人员表情严肃，服务不热情，未恰当使用文明服务用语。未定期进行文明服务用语、服务应对场景设定、服务人员心理建设等方面开展培训	视情况每次扣1-5分		
	2	餐具、厨具，机器设备、灶台、库房、地面、桌面等未达到干净整洁，出现污渍油渍，不符合卫生要求			
	3	在操作区域玩手机，在食堂管理区域内抽烟等，后厨人员在工作时间，身着工作服装离开工作区域	视情况每次扣1-5分		
	4	未按规定着装，未正确穿戴手套、口罩等防护用品，工作服装不整洁			
	5	未按要求开展垃投分类工作，垃圾桶内餐厨垃圾剩余过多等			
	6	未满足就餐人员合理需求，被就餐人员投诉	视情况每次扣5-10分		
安全生产、食品安全	1	未建立健全各项应急预案，未定期开展 消防、疏散、救灾等安全培训及演练， 未如实填写培训记录	每次扣2分		
	2	未按要求规范填写水、电、气、消毒等安全记录			
	3	正在使用的各类设备设施无专人看守，未按设备操作流程进行操作，出现违规或野蛮操作	每次扣5分		
	4	未建立所有菜品留样制度，无专门器具存放，未按要求如实填写留样记录			
	5	操作人员未掌握洗消流程，标准，未按照流程标准操作，未正确使用消毒剂、 洗涤剂等比例	每次扣3分		
	6	灭火器材被遮挡或未达到清洁光亮、有效正常，有服务人员未能熟练使用灭火器材			
	7	未定期对地沟、隔油池等进行清理，未定期开展有害生物防治，未按要求如实记录			
	8	私人电瓶在食堂区域充电，后厨无严格安全措施，非食堂工作人员无特殊原因进入后厨	视情况每次扣5-10分		
	9	因操作不当，引发后厨设备发生故障，并造成损失	每次扣10分乙方需承担损失责任。		
	10	发生食品中毒及安全生产事故，造成严重后果	追究乙方责任，视情况解除合同		
固定资产	1	擅自出借、变卖，丢弃，丢失或故意损坏固定资产等情况	视情况每次扣5-10分		
	2	固定资产条形码标识不完好，条形码损 坏、缺失，未及时上报	视情况每次扣1-3分		
	3	出现私自调换固定资产使用地点的情况，与资产台账不符实			
累计分值：					

甲方签字：　　乙方签字：