

合同已审核

审核人: 赵利明

合同编号: SYJK2026242

顺义区疾病预防控制中心 2026 年食堂餐饮服务项目服务合同

甲 方: 北京市顺义区疾病预防控制中心

地 址: 北京市顺义区顺康路 66 号

乙 方: 北京银河福旺劳务服务有限公司

地 址: 北京市顺义区东方太阳城 148 号楼 1-2 层

为加强顺义区疾病预防控制中心食堂的综合管理,提高员工膳食质量,经协商一致,由乙方为甲方顺义区疾病预防控制中心食堂提供综合管理服务。为明确双方的权利和义务,甲、乙双方现经友好协商,特订立本合同。

第一条 服务地点及期限

1、服务内容:乙方为甲方食堂提供包含食堂菜肴制作、厅面服务及管理服务在内的综合管理服务。

2、服务地点:北京市顺义区顺康路 66 号。

3、服务期限为 1 年,自 2026 年 8 月 21 日至 2027 年 8 月 20 日止。服务期限届满后,本合同自动终止。

第二条 服务内容

1、乙方每天为甲方规定的人员提供早餐、午餐、晚餐的供餐服务,同时根据甲方的接待需求提供接待餐服务。

2、乙方负责按照甲方用餐及服务要求完成日常工作,接受甲方的日常检查。

3、乙方负责灶台及烟道入口一米以内范围的清洗及烟道清洗,并保证该区域内的清洗符合消防部门的要求,烟道清洗费用由甲方承担。

4、如遇食堂停水、停电等特殊情况不能开餐的,乙方须提供应急用餐服务。

5、厨房设备维修、配件及物料由乙方负责,甲方承担相关费用。

6、甲方要求的其他与食堂管理相关的服务。

第三条 服务费用

1、本合同项下乙方服务费为 3055896 元（含税），甲方于本合同签订后，甲方按月向乙方支付签约合同价的 1/12，即人民币：254658 元，人民币大写：贰拾伍万肆仟陆佰伍拾捌元整。

2、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（货物/服务/工作量）确认单，甲方对乙方的货物/服务/工作量进行审核，双方共同签字确认交付日期；

(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。

3、乙方确认上述服务费已包含乙方为履行合同产生的包括人工费、食材费、税费等费用在内的全部费用，除上述服务费外，乙方无权依据本合同要求甲方支付任何其他费用。

4、烟道清洗费用由甲方承担。

5、厨房设备维修、配件及物料由乙方负责维修采购，甲方承担相关费用。乙方应选用质量可靠，品质不低于现用产品的配件。对产品价格产生争议时，一般以市价为准，甲方享有使用同等质量低价产品的决定权。如产生维修费用需征得甲方同意后再进行维修。

6、甲方以月度为单位对乙方的餐饮服务实施考核，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 96 分以上，支付 100%服务费；

(2) 二等 81 分—95 分，支付 90%服务费；

(3) 三等 71 分—80 分，支付 80%服务费；

(4) 四等 70 分以下支付 60%服务费；连续两个月不满 70 分，甲方有权终止合同。餐饮服务考核细则详见附件。

第四条 菜品要求、用餐时间以及用餐要求

一、菜品要求

早餐要求：主食 5 种、流食 2 种、小菜 4 种、自制凉菜 2 种，配备奶制品。

午餐要求：主荤 2 种、半荤 1 种、素菜 2 种、主食 4 种、汤类 1 种、配备水果。

晚餐要求：主荤 1 种、半荤 1 种、素菜 2 种、汤粥 1 种、主食 3 种，配备奶制品。

二、用餐时间

早餐：07：30—08：30；

午餐：11：30—12：30；

晚餐：17：30—18：30。

三、用餐要求

1、热菜供餐时保持温热。

2、热菜食品表面无风干及水浸现象。

3、素食食品即时烹炒并烘干过多汤汁和水分。

4、主食食品要蒸熟煮透，保证色、香、味俱全。

5、每周提供菜谱，每餐荤菜数量、荤素比例符合甲方就餐标准，不得减少荤菜、以素菜充荤菜。乙方必须提前 7 个工作日提交下周循环菜谱，所有菜谱菜品需经甲方审核通过后方可制作，未审核通过的菜谱，乙方严禁擅自制作供餐。甲方有权要求乙方调整菜品荤素搭配、更换肉类品种，每周不得出现同款荤菜。

6、所供食品保证质量。提供食堂内所用消耗品，如：抽纸、洗涤用品，提供后厨小件易耗品等。

7、菜品时常更新，随季节变化更换食堂菜单。

第五条 乙方服务人员服务规范

（一）着装规范

1、统一着装，保持着装整洁，佩戴工牌上岗，前厅及后厨所有工作人员必须戴工作帽及口罩上岗。

- 2、帽子：干净、不破损，公司标志戴在左上方，标志明显。
- 3、上衣：干净、平整，不皱褶、不松散、不破损，扣子齐全并完全扣紧。
- 4、领结：穿工作服必须佩戴领结，领结下的扣子要扣紧，要求干净、无污垢。
- 5、工牌：工牌作为公司和个人的身份标志，不歪斜、不破损。
- 6、裤子：干净、平整、不皱褶，长度适中，裤脚要扞边。
- 7、工鞋：黑色鞋，要求干净、无尘。
- 8、袜子：肉色的长筒丝袜或黑色的短袜。
- 9、首饰：不得戴戒指、耳环、手镯、手链、胸花等。

（二）举止规范

- 1、双手自然交叉放在身体前面，右手在上，左手在下。
- 2、与餐者或同事交谈时，应保持一臂距离，不能左顾右盼，心不在焉，目光亲切自然，音量适中。
- 3、不得在餐者面前打哈欠、伸懒腰、掏耳朵、抠鼻子、剔牙齿、剪指甲、咳嗽、打喷嚏等。
- 4、不得在前厅整理工服，不得在餐者面前整理头发，不窃窃私语或嬉笑、怒骂、喧哗等。
- 5、工作期间精神饱满，举止干脆、利索，体现良好的专业形象。

（三）服务规范

1、开餐准备

- (1)按标准要求着装，站立服务，精神饱满，不得倚靠任何设备。
- (2)站立时，双手自然垂放于身体两侧，双臂不得交叉在胸前，身体离工作台 15 厘米。
- (3)做好本工作区域内的清洁工作。
- (4)做好本岗位开餐前的各项准备工作。

2、态度礼貌

(1) 面带微笑，主动与餐者打招呼，注意与餐者的目光接触，声音亲切、礼貌，使每一位餐者都有宾至如归的感觉。

(2) 给所有餐者愉快地欢迎致意。

3、动作规范

(1)当餐者增多时，应有礼貌地请大家排队等候。

(2)礼貌、友好地向餐者介绍当天所提供食品的种类。

(3)主动为餐者介绍菜品的口味特点，避免餐者选菜过多，造成浪费。

(4)餐者在选菜犹豫不决时，要主动做建设性推荐，使之加快选餐速度。

(5)主动给餐者介绍套餐的品种和口味。

(6)与后厨做好配合，及时出品，避免断档或搁置太久，尤其是带馅的食品。

(7)打汤粥时必须带一次性手套，要注意卫生。

(8)粥、汤装到碗里八分满，不得全满。

(9)随时清理工作台卫生，保持干净。

(10)配合餐后清理餐具，有意识提醒餐具的正确放置。

(11)随手清理残食台面卫生，不得有泼、洒的残食。

(12)清理地面卫生时，应放上警告牌，尽快清理，并提醒餐者注意，以防滑倒、摔伤。

(13)餐者离去时，要礼貌道别。

(14)所有清洁用具要摆放整齐，做到整齐有序，不拉着拖布走，要搁置在餐者看不到的地方。

(15)餐厅服务要不妨碍正在用餐的餐者，擦桌时要征得餐者同意。

(16)清理桌椅卫生时，如发现地上有纸屑、筷子等杂物要随手拾起。

(17)保持地面清洁，地面的残食要及时清理，避免餐者滑倒。

第六条 食材购置及人员管理

一、采购管理：对粮、油、肉、调料、蔬菜等主要原材料的采购，乙方拟采取两种方式：一是选择有正规供货资质的厂商由其统一配送，二是乙方自行零星采购名牌原材料。为使采购渠道透明化，乙方将把所有供货厂商资质上报甲方有关部门备案。

1. 所有食材符合《食品安全法》及国家食品安全标准，来源正规，严禁三无、过期、变质、掺假、以次充好产品。

2. 食材新鲜度达标，无异味、无霉变、无虫蛀、无泥沙杂物、无异物混入。

3. 严格区分生、熟、荤、素、干货，分类分装，防止交叉污染。

4. 全程规范运输，冷链食材必须恒温配送，不得反复解冻。

5. 每日随货附带对应资质单据，做到票物一致、可溯源。

二、分品类具体标准

（一）蔬菜类

1. 外观完整，色泽自然，无黄叶、烂叶、老根、冻伤、腐烂、空心、畸形。

2. 清洗干净，泥沙、杂草、虫卵少，农残检测达标。

3. 绿叶菜鲜嫩挺拔，根茎类无发芽、无黑心、无糠心；菌菇类干爽无渗水、无霉点。

4. 不得浸泡过水增重，不售卖隔夜久放的蔫败蔬菜。

（二）肉禽蛋类

1. 鲜肉/禽肉：肉质紧实有弹性，色泽正常，脂肪分布均匀，无注水、无淤血、无淋巴、无病变组织，无腥臭味。

2. 猪肉、牛羊肉、鸡鸭等必须附带动物检疫合格证明，票证信息与货品一致。

3. 蛋类：蛋壳完整无破损、无污渍、无霉变，摇晃无晃荡异响，新鲜无散黄。

4. 肉类制品要求采购鲜肉，禁止使用冷冻肉，严禁购买使用预制食材。

（三）水产类

1. 鲜活水产：游动正常、体表完整、鳞片紧实、无脱鳞、无腐臭。

2. 冰鲜/冷冻水产：肉质紧实、色泽正常、无发黏、无腥腐味，冻品整块不松散、无大量冰霜。

3. 贝类、虾蟹等外壳完整，无空壳、无死亡变质个体。

(四) 粮油、干货、豆制品

1. 粮油：正规品牌，包装完好无破损、无渗漏、无结块。食用油清澈无浑浊、无哈喇味；大米、面粉颗粒饱满，无霉变、无生虫、无哈味。

2. 预包装粮油剩余保质期不得少于总保质期 1/3。

3. 干货（木耳、香菇、海带、粉条、杂粮等）：干燥干爽、无受潮、无霉变、无硫磺熏制痕迹，无掺假增重。

4. 豆制品（豆腐、豆干、千张等）：色泽正常、质地柔韧，发酸、发黏、出水严重一律拒收。

(五) 调味品、预包装食品、副食

1. 包装完整，商标、生产日期、保质期、生产厂家、配料表、SC 生产资质齐全。

2. 无胀袋、漏液、发霉、沉淀变质现象，临期产品（剩余保质期不足 2 个月）禁止供货。

3. 酱料、卤料、半成品等口味正常，无异味、无分层变质。

三、包装与配送要求

1. 采用食品级包装，干净卫生，外包装标注食材名称。

2. 生鲜、冻品、熟食、干货分开独立包装，荤素分隔。

3. 按约定时间准时送达，冻品、鲜肉、水产必须使用冷链设备运输。

4. 货品摆放整齐，便于清点验收。

四、资质与溯源要求

1. 合作方须提供营业执照、食品经营许可证、从业人员健康证，证件在有效期内。

2. 肉类每日随货附检疫证明；批次蔬菜、生鲜按需提供农残检测报告。

3. 建立供货台账，按月提供进货单据、明细清单，配合市场监管及单位检查。

4. 所有食材做到来源可查、去向可追。

五、验收、退换货及违规处理

1. 食堂专人现场验收，数量不足、品质不达标、证件不全可当场拒收。

2. 不合格食材乙方须无条件立即更换、补足，产生的损耗、人工费用由供货方承担。

3. 同一品类连续多次出现质量问题、资质缺失，甲方有权扣减货款、暂停供货直至解除合作。

4. 因食材质量问题引发食品安全事故，全部经济、法律责任由乙方承担。

(二) 人员管理及培训：为使甲方对乙方的服务感到放心和安心，乙方需严格遵守甲方的各项规章制度，并将从内部管理上加大力度，尤其是以下几个方面：

1、乙方服务人员均全部与乙方签订劳动合同，并于服务期将服务人员花名册连同身份证、健康证复印件等报甲方备案。

2、乙方对新员工做到一至五天的应知应会知识再培训，测评合格后方可派驻甲方指定的工作地点上岗工作。

3、乙方服务人员需经甲方管理人员面试合格后方可上岗，实际工作中，如乙方服务人员不能完成本职工作的，乙方应当及时调换相应服务人员。

4、乙方将根据食堂管理的实际情况，定期对员工进行相关联的培训，培训方式将采取岗前培训、岗内培训、外派培训、岗位轮训等形式；培训周期除新入职员工外，例行培训周期一般为每月两次。乙方将根据实际情况予以灵活安排。

第七条 食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的处理

1、服务期内，发生食物中毒或者其他食源性疾患等事件，经卫生防疫部门鉴定后属乙方责任的，由乙方承担全部责任和费用，因此给甲方人员造成人身或财产损失的，均由乙方负责赔偿。

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。

第八条 卫生管理和环境保护

- 1、合同期内，甲方负责安装厨房油烟净化设备，乙方负责做好食堂、餐厅辖区内环境卫生工作及烟道的清洗，食堂及餐厅内应该始终保持卫生整洁。
- 2、垃圾污物处理和清运应按照国家相关法律法规，不得随便舍弃。
- 3、乙方应按有关规定自觉接受卫生管理部门及甲方对辖区内的检查工作、监督。
- 4、乙方应该严格执行厨房餐具一刮二洗三消毒的操作流程。
- 5、乙方不得向甲方提供变质或受污染的食物。

第九条 食堂管理制度的建立

服务期内，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，并严格按照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、物流采购和供应等方面。甲方有权对乙方制定的食堂管理制度提出修改意见，并对其履行情况进行监督检查。

第十条 双方权利与义务

(一) 甲方的权利和义务：

- 1、甲方有权就以下事件对乙方进行监督：
 - (1) 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。
 - (2) 对食堂、操作间的清洁卫生、食品、服务等进行监督，以保证甲方职工的用餐安全。
- 2、甲方有义务协助乙方进行公司内部协调与沟通，保证双方及时交换意见。

3、甲方应监督甲方工作人员在食堂就餐时，按照乙方公布的费用标准刷卡付费。

(二) 乙方的权利与义务：

1、乙方需向甲方提供有效营业执照、卫生许可证、法人代表身份证等相关资质文件的复印件。

2、乙方上岗人员一律要持有卫生防疫部门颁发的健康证。

3、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。

4、乙方应做好食堂、操作间内的环境卫生。餐具应该严格实行一刮二洗三消毒的洗刷流程。

5、食堂垃圾及污物应按甲方指定地点放置，不得随意舍弃，沉淀池要每日清掏。

6、不得向甲方提供变质或受污染的食物。

7、服务期内不得对食堂及甲方提供的所有设施及用具进行私自处置（包括但不限于抵押、转租、转包、出借或任何形式的转让）。

8、乙方不得在食堂内或者利用甲方提供的设施及用具从事任何未经甲方批准的经营活动。

9、按照提高膳食品质、厉行节约、降低成本的原则，乙方有权根据实际经营的需要，提供膳食服务相关建议。

10、对于甲方员工的浪费行为，以及甲方员工干扰正常就餐秩序的行为，乙方有权制止。

11、乙方严格执行《中华人民共和国食品安全法》的规定，保证食品卫生安全。

12、乙方必须与其员工依法签订劳动合同、缴纳社会保险并支付劳动报酬（含加班费），如发生劳资纠纷（包括工伤等）与甲方无任何关系。

第十一条 违约责任

1、乙方未按约定时间向甲方提供餐食的，应向甲方支付违约金，违约金数额为20000元。

2、乙方向甲方提供的食材有变质或受污染等情况的，应按次向甲方支付违约金，违约金数额为 20000 元，因此给甲方人员造成人身或财产损失的，均由乙方负责赔偿。

3、因乙方或乙方人员的原因，导致甲方或第三方在食堂发生人身或财产损失的，均由乙方负责赔偿。

4、因乙方或乙方人员的原因，导致甲方食堂硬件设施或物品损坏的，乙方应承担赔偿责任。

5、若有意外发生食物病害事故，乙方必须配合政府专业部门进行调查，若查明因乙方原因造成事故，乙方应承担相应责任。

第十二条 不可抗力

服务期内发生不可抗力导致合同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合同时，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、部分履行或解除合同，双方对此均不承担责任。

2、不可抗力导致合同终止，并不影响任何一方对不可抗力先前发生的违约行为的合法追偿。

3、国家政策性的调整影响到合同的履行，双方将协商解决。

第十三条 争议解决

双方因履行合同发生争议的，应协商解决，协商不成的，任何一方均可向北京市顺义区人民法院提起诉讼。

第十四条 其他事项

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

2、本合同一式柒份，甲方执伍份、乙方执贰份。每份具有同等的法律效力。

3、本合同自双方法定代表人或授权代理人签字并加盖公章之日起生效。

4、本合同附件：食堂餐饮服务考核细则

(签署页)

甲方：北京市顺义区疾病预防控制中心

法定代表人或授权代理人：

时间：2026年8月19日



乙方：北京银河福旺劳务服务有限公司

法定代表人或授权代理人：

时间：2026年8月19日



北京银河福旺劳务服务有限公司

附件：

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
管理服务	1	认真落实甲方工作要求，完成甲方工作部署。	视情况每次扣 5-10 分		
	2	积极引导文明就餐秩序，有效阻止不文明就行为。	视情况每次扣 5-10 分		
	3	管理人员恪尽职守，服务人员热情大方。	视情况每次扣 5-10 分		
人员配备	4	出现空编、空岗情况。	每次扣 5 分		
	5	未经甲方同意，随意调换组长以上服务人员。			
	6	厨师长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	7	不合理使用水、电、气及厨杂用品，造成浪费。	视情况每次扣 1-5 分		

	8	食材初加工中浪费过多，不爱惜餐具、厨具等。			
	9	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		
餐食 质量	10	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		
	11	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℃。			
	12	各类主食制作、菜、肉切配大小不均匀，标准不统一。			
	13	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。			
服务 卫生	14	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。	每次扣 2 分		

	15	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。			
	16	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		
	17	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。			
	18	未按要求开展垃圾分类工作，垃圾桶内餐厨垃圾剩余过多等。			
	19	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	20	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 5 分		
	21	未按要求规范填写水、电、气、消毒等安全记录。			

22	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。			
23	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。			
24	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、食品添加剂等比例。	每次扣 5 分		
25	私人电瓶在食堂区域充电，未定期对油烟管道、隔油池等进行清理，未按要求如实记录。			
26	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		
27	节假日、两会、疫情等特殊时期未按相关要求做好各项安全防护措施。			
28	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，服务方需承担损失责任		

	29	发生食物中毒及安全生产事故，造成严重后果。	追究服务方责任，并解除合同。		
固定 资产	30	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		
	31	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		
	32	出现私自调换固定资产使用部门（地点）的情况，与资产台账不符实。			
累计分值：					
科室负责人： 服务单位负责人：					

日期：____年____月____