

北京市海淀区温泉镇后勤委托服务项目 合同

委托人（甲方）：北京市海淀区温泉镇人民政府

受托人（乙方）：北京德育源餐饮管理有限公司

二〇二六年

甲 方：北京市海淀区温泉镇人民政府
法定代表人：
地 址：北京市海淀区温泉镇白家疃村北
邮 编：100095

乙 方：北京德育源餐饮管理有限公司
法定代表人：王建广
地 址：北京市大兴区盛顺街 20 号 3 层 3305
邮 编：102628

根据《中华人民共和国民法典》和相关法律法规，甲乙双方在自愿、平等、协商的基础上，就甲方委托乙方协助完成北京市海淀区温泉镇后勤委托服务项目，提供相应服务等事宜达成共识并签订本合同。

第一条 服务内容、期限、就餐方式、餐费标准及管理要求总则

一、服务内容：为温泉镇人民政府办公区、温泉镇农业综合服务中心办公区、温泉镇治安巡防办公区提供后勤委托服务，按照要求完成食品的制作加工和供应，负责餐厅工作区域的日常管理、维护及保洁工作；定期清洗油烟管道、油烟净化器及风机；接受甲方的监管并满足甲方对餐饮质量、整体用餐等方面的要求。

二、签约期限：2026 年 9 月 12 日起至 2027 年 9 月 11 日。

三、供餐方式：自助（500 人以内）。

四、供餐时间：早餐、午餐、晚餐，具体用餐时间根据甲方实际需求。

五、管理要求：

1. 乙方在合同期内根据甲方要求配备优秀、稳定的厨师和服务队伍，保证甲方各项餐饮服务达到甲方规定的标准及各类食品安全。
2. 乙方每月实际消耗原材料不得少于投入原材料成本的 97%（乙方每月须提供当月原材料投入报表供甲方审核，未消耗安全保质期内原材料作为结余供甲方下月度供餐投入）。

第二条 服务的范围、内容及相关要求

一、服务范围：

1. 甲方员工的早餐、午餐、晚餐类职工餐饮服务
2. 甲方餐厅的油烟管道、油烟净化器及风机清洗服务

二、餐饮服务工作内容及相关要求：

1. 按照招标文件的要求完成食品的制作加工和供应。
2. 负责餐厅工作区域的日常管理、维护及保洁工作。
3. 餐饮工作流程及环境布局均需符合相关标准及要求。
4. 负责餐具、厨具等日常管理和维护工作，确保餐饮工作的正常开展，杜绝

浪费和非正常损耗等事情发生。

5. 按照国家卫生健康委员会、市场监督管理部门相关规定及餐饮行业卫生管理要求,做好食品卫生安全工作并负责协助甲方取得市场监督管理部门核发的有效食品经营许可证,符合餐饮食品安全量化分级管理要求。餐饮服务人员须进行定期体检,取得健康合格证后方可上岗。
6. 菜品品种、食品质量等严格按照招标文件标准完成。
7. 餐厅的餐饮设备、器具及物料均须符合餐饮行业技术规范以及国家卫生健康委员会、市场监督管理部门对餐饮行业的卫生标准要求。
8. 做好餐厅内安全保障工作,严格遵守消防管理规定,保障就餐人员与服务人员的人身安全。

三、油烟管道、油烟净化器及风机清洗服务工作内容及相关要求:

1. 工作内容:清理油烟罩、过油篦子、平行支管、主管道、油烟净化器、风机等内外油垢,冲洗壳体,清理集油箱,并组装复位。
2. 作业要求:作业前切断电源,做好现场防护;使用合规清洗剂,避免损坏设备;完工清理现场,试运行设备,留存清洗照片及资料,杜绝滴油漏油。
3. 清理完成后,需出具完工报告(包括但不限于清洗记录、检测报告、清洗前后对比图等),并接受甲方的随时检查。

第三条 支付方式及其他

一、甲方依据乙方的服务管理水平支付乙方委托管理费用。

二、费用结算方法

1. 乙方经营餐饮服务费用总额为: 2340398.17 元,全年服务费分四次由甲方向乙方支付,2026 年 11 月 30 日之前支付全年约定服务费的 25%,即 585099.54 元;合同签订满 6 个月后支付全年约定服务费的 25% 即 585099.54 元;合同签订满 9 个月支付全年约定服务费的 25% 即 585099.54 元;服务期满后 30 个工作日内,甲方根据乙方履行本合同的情况以及提供餐饮服务的情况进行考评,考核评分表详见合同附件 1,甲方对乙方的考评合格后,甲方向乙方支付全年约定服务费剩余 25%尾款即 585099.55 元。
2. 甲方有权依据考评情况在支付的服务费中扣减相应的费用。
3. 甲方若因财政封账或财务审计等原因导致不能按时付款的,不属于违约行为,甲方不承担违约责任。
4. 乙方需根据甲方要求及时向甲方出具合法的同等金额发票。
5. 委托服务期间,所发生的水、电、燃料、供暖等其他费用由甲方核算并承担相关费用。

第四条 其他费用

一、餐卡系统的配置安装费用及系统维护费用由甲方负责,餐厅餐卡系统的操作由乙方负责,乙方有责任按正常操作程序操作使用,有义务对甲方的设备珍惜爱护,不得恶意损坏,若餐厅餐卡系统在乙方使用期间出现非自然损坏或者遗

失等情形的,乙方应当负责维修或者更换,因此产生的一切费用由乙方自行承担,若乙方因此给甲方造成损失的,则由乙方承担一切赔偿责任。

二、为便于餐饮服务工作的开展,甲方免费提供必要的办公设备、办公用房和员工宿舍。甲方所提供的配套家具、电视等,乙方及其员工有义务对甲方提供的前述所有设备、设施等珍惜爱护,不得人为损坏,若甲方为乙方提供的前述所有设备、设施等在乙方使用期间出现人为损坏或者遗失等非自然损坏的情形的,乙方应当负责维修或者更换,因此产生的一切费用由乙方自行承担,若乙方因此给甲方造成损失的,则由乙方承担一切赔偿责任。

三、为保障餐饮服务正常运转,甲方负责聘请专业餐饮维保公司定期对餐厅设备进行维修保养或处理突发事故,相关维保费用由甲方承担。油烟管道、油烟净化器及风机等须定期进行防火清油,相关费用由乙方承担。

四、甲方承担餐厅操作间(后厨)所发生的水、电、燃气、公共区域的照明、空调、电开水器等消耗的能源费用。

五、餐厅所用餐具、易耗设备的自然损耗由甲方负责,但餐具、易耗设备因丢失或者因人为原因出现损坏等问题,则由乙方负责维修或者更换,若乙方因此给甲方造成损失的,则由乙方承担一切赔偿责任。

六、当出现食品、原材料等成本发生较大变化情况致使物价指数发生较大变化,从而影响到供餐成本和甲方人员就餐满意度时,双方协商解决并适当调整供餐餐费标准,以保证甲方的供餐工作正常进行。

七、本合同所述就餐人数,仅作为参考,甲方并无义务为日后实际用餐人数作任何承诺。

第五条 甲方权利义务

一、甲方有权根据合同约定及相关法律文件规定维护自身合法权益。

二、甲方有义务承担合同中约定的甲方义务。

三、甲方有权对乙方提供的各项管理服务实行监督,并有权向乙方派出的餐饮服务项目驻场经理或负责人及管理人员提出要求和整改建议等,乙方应当及时根据甲方提出的要求和整改建议等对相关工作进行调整,直至甲方满意为止,若乙方拒绝调整的,甲方有权解除与乙方签订的本合同并要求乙方承担违约责任,若乙方因此给甲方造成损失的,则由乙方承担一切赔偿责任。

四、甲方有权随时抽查乙方工作人员的工作内容,并定期检查、验收乙方各项餐饮服务 work,若乙方存在违反合同约定事项或违反国家法律法规的情况,甲方有权予以纠正或处罚并对乙方的相关工作提出要求和整改建议等,乙方应当及时根据甲方提出的要求和整改建议等对相关工作进行调整,直至甲方满意为止,若乙方拒绝调整的,甲方有权解除与乙方签订的本合同并要求乙方承担违约责任,若乙方因此给甲方造成损失的,则由乙方承担一切赔偿责任。

五、若乙方没能及时有效地对乙方餐饮服务管理范围内发生的问题给予解决,造成甲方经济损失,则由乙方承担一切赔偿责任。

六、甲方根据具体工作情况向乙方提供相关信息、数据等。乙方或其人员因

泄露相关信息、数据等而造成甲方损失或不良影响，甲方有权解除与乙方签订的本合同，乙方应当承担因此给甲方造成的一切损失。

七、甲方负责协调解决乙方使用的办公用房、库房及宿舍等。

八、甲方有权对乙方的油烟管道、油烟净化器及风机清洗全过程进行全程监督、现场巡查、工序核查及完工验收，对乙方不规范施工、漏洗少洗、现场管理不到位、作业质量不达标等问题，有权要求乙方停工整改、返工重做，由此产生的所有费用及损失均由乙方承担；甲方有权对清洗完工成果进行抽检、复检及第三方检测，若检测结果不达标、排烟系统存在积油堵塞、滴油漏油等质量问题，有权不予验收、拒绝结算并追究乙方违约责任；甲方需配合乙方正常作业，提前做好现场协调，及时告知乙方作业场地注意事项及设备基础情况，为乙方提供必要的现场作业条件；同时甲方有权对乙方提交的清洗记录、检测报告、清洗前后对比图等材料进行审核，对资料不全、信息不实的，有权要求乙方补充完善，全程监督乙方落实安全生产、现场保洁、垃圾清运等工作，监督乙方履行质保售后义务，配合完成消防、环保等相关部门的核查验收工作。

九、甲方有义务为乙方提供必要的供餐制作设备设施。

十、甲方有权定期或不定期召开有关工作会议，确定工作会议的内容，并要求乙方委派不同管理级别人员或主要负责人员出席。

十一、甲方有权利和义务监督并检查乙方对菜单、菜谱的制定工作，并提出建议。

十二、甲方有权监督和检查乙方对菜单、菜谱的制定工作，并提出建议，乙方应当及时根据甲方提出的要求和整改建议等对相关工作进行调整，直至甲方满意为止，若乙方拒绝调整的，甲方有权解除与乙方签订的本合同并要求乙方承担违约责任，若乙方因此给甲方造成损失的，则由乙方承担一切赔偿责任。

十三、甲方有权检查乙方的食品原料库房存储情况，包括但不限于库房卫生、食品有无标识标牌、食品保质期以及库房出库账目等。

十四、甲方应为乙方因履行本合同所需进行的准备或其他工作，提供合理的进出服务场地的方便。

十五、由于甲方施工、装修、停电、停水等原因造成餐饮服务无法正常进行时，甲方应提前通知乙方。因甲方上述行为虽经乙方努力仍不能供餐或按时供餐的，乙方不承担责任。

十六、甲方协助乙方共同做好节约就餐食品、防止浪费的宣传教育工作。乙方须负责培训员工树立反食品浪费意识，将反食品浪费法规、制度、知识等，纳入食堂工作人员的入职培训中，提高“斤斤计较”精神，妥善完成并落实反食品浪费。

十七、甲方做好本单位员工文明就餐、节约用餐的教育工作，倡导员工做到爱护甲、乙双方财产，尊重乙方工作人员的劳动。

第六条 乙方权利义务

一、乙方有权根据本合同及相关法律维护自身合法权益。

二、乙方负责甲方餐饮供应以及相关活动的供餐保证。

三、乙方负责餐厅、厨房内食品原材料的存放和制作、卫生保洁和安全管理工作，按照甲方的要求完成食品的制作加工和供应，在管理期间内必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》及相关配套法律法规，保证其供应的食品安全、健康、无毒、无害，禁止供应市场监督管理部门严禁的各类食品，不得供应任何变质或污染的食物；乙方要保证食品安全、卫生，如因食品质量或在加工过程中出现食品安全、卫生事故，如证实属于乙方责任时，有关责任或所产生的一切费用均由乙方自行承担。

四、乙方负责后厨及就餐区的日常卫生清扫，餐厅厨余垃圾清运由甲方负责。

五、乙方应根据有关法律法规和双方合同规定，制定餐厅经营规章制度和各项管理办法，并报甲方审查、备案或公布。餐厅经营服务过程中乙方必须保证所有雇员遵守所规定的餐厅经营服务规章，若乙方雇员存在违反前述规定的，甲方有权要求乙方及时更换符合本合同约定及甲方要求的雇员到岗就业，若乙方拒绝更换的，甲方有权解除与乙方签订的本协议并要求乙方承担违约责任，若乙方因此给甲方造成损失的，则由乙方承担一切赔偿责任。

六、乙方应遵守中华人民共和国法律法规，因遵守上述规定而对餐厅经营服务工作内容作出任何变更前，乙方须向甲方发出书面通知并指明该项变更内容及提出理由，供甲方审核、批复。

七、乙方必须保证其人员遵守国家法律法规和甲方的各项规章制度和规定要求，负责定期对工作人员进行各种专业、职业、行业技能培训及安全内保、防火、防盗、防灾等知识教育。

八、乙方人员在其所负责区域内发生的设备故障、消防、治安等情况及时通报甲方，并根据情况和甲方要求采取必要的措施进行处理。如遇紧急事故，如跑水、火警、刑事案件等情况，在确保甲乙双方人员自身安全和甲方公共财产最少损失的情况下，根据情况派相关人员及时处理善后工作。乙方对应发现或者已经发现的安全隐患未能及时向甲方通报而导致事故发生承担赔偿责任，包括由此导致的甲方财产损失、甲方对任何第三方的法律责任及相关机关对甲方的经济处罚等。

九、如因乙方工作人员的故意或者过失行为导致任何侵权发生的，乙方将承担全部赔偿责任，包括但不限于由此对甲方造成的全部财产损失、因此而导致的甲方对任何第三方的赔偿责任等。

十、乙方必须爱护使用由甲方提供的所有厨房设施和设备，严格按照厨房设备操作规程进行操作。在制作餐饮食品时，要严格遵守水、电、天然气的安全使用管理规程，严防出现安全事故、操作事故等，因未按规定操作造成的损失，由乙方承担全部责任并进行相应赔偿。在使用炉灶前，应首先检查气路是否运转正常，然后点（打）火预热，正常运转后方可使用；使用完毕，随即关闭各个开关，下班时操作人员应对炉灶各处开关全面检查，在油锅加热期间，工作人员不

准离开工作岗位，防止意外事故发生。操作电器设备前，应先检查防护设备及电源是否完好；操作时必须精力集中，确保安全，发现问题立即关闭电源。设备使用完毕应将电源断开，下班时操作人员应对电源进行一次检查。严禁冲洗用电设备和用湿手接触电器设备，发现蒸汽阀漏气，压力表失灵，应停止使用。

十一、乙方派驻到甲方的管理人员的素质应符合招标文件中约定要求，并经甲方资格审查合格后方可上岗工作。乙方相关管理人员的调离、更换需提前至少 10 个工作日的时间征得甲方同意。

十二、乙方雇用的餐饮服务人员自身条件应满足招标文件的要求，员工制服款式配备须征得甲方同意。

十三、乙方须向甲方提供一份员工名单（加盖公章），并确保其真实性和有效性。

十四、乙方应当依法制定各项规章制度、岗位责任制和操作规程，严格遵守并按制度工作。规章制度建立主要包括：人员管理制度、出入库登记制度、安全生产制度、治安、消防、卫生制度等方面。乙方应充分预估到各种安全风险及突发事件（包括但不限于天然气泄漏、水管爆裂、电气设备失灵、油锅冒火等）并做好相应的处理方案。

十五、乙方负责餐厅和厨房的管理，包括人员配备、配菜制作、厨房、餐厅的环境卫生等管理事项。

十六、乙方应当合理使用餐厅、厨房、宿舍等场地，严禁在餐厅、厨房、宿舍区域内进行非法经营活动。

十七、乙方应当合理使用甲方提供的厨房、餐厅的设施、设备及各种用具、用品。餐厅厨房内部装修、就餐桌椅、大件厨房设施、设备（含洗碗机、切菜机、切肉机、消毒设施、灶具、冰箱、冰柜等）等维修或换件工作由甲方负责，但由于乙方原因导致前述设施、设备被人为损坏或遗失的（产品质量问题及自然损耗除外）均由乙方负责维护。

十八、乙方必须按照行业规定执行，将每天食品留样封存 48 小时，以便发生事故后追查原因。

十九、乙方人员必须每天按照相关卫生管理部门规定标准做好厨房餐厅的环境卫生清洁和厨具、餐具的清洁、消毒工作，自觉接受甲方及市场监督管理部门的监督检查。

二十、厨房和餐厅的剩余饭菜、泔水等垃圾污物由乙方负责运往指定地点，不得乱扔乱倒及造成环境破坏。对餐厅垃圾要做到“日产日清”，不积压、不乱放，保证环境清洁，按采购人指定的通道运送货物（包括垃圾），并保持运输通道的清洁。

二十一、乙方负责餐厅、厨房内的治安、消防等安全管理工作，必须严格遵守国家相关法律法规，严禁违规操作。

二十二、乙方应当按照甲方要求按时、按质、按量供应各餐，乙方要提前提供每周菜谱，不定期更换不同风味的菜肴和面点，每周更换菜谱，适时增添节

令、时令品种，充分调研饮食习惯和需求，经常征询就餐人员意见，不断提升加工制作水平，减少批量浪费，并根据季节特点，科学制定菜谱，满足甲方人员的就餐需求；充分利用食材边角料，提高原材料利用率；根据用餐人数，精准计算配餐数量，提倡分批次配餐。加强采购监管，开展需求调查和数据积累，定量核算食材，尽量当日采购，合理控制库存。

二十三、乙方应遵守节约原则，对水、电、燃气、易耗品、菜品等实行量化管理，并接受甲方监督；乙方须负责培训员工树立反食品浪费意识，将反食品浪费法规、制度、知识等，纳入食堂工作人员的入职培训中，提高“斤斤计较”精神，妥善完成并落实反食品浪费。

二十四、乙方从业人员须按规定完成健康体检并取得有效餐饮从业人员健康证明，上岗应持有效身份证及健康证明；按要求每年参加体检，相关体检费用由乙方承担。

二十五、乙方有义务组织其员工的职业技能和卫生培训，对员工进行安全生产、治安、消防、交通等方面的教育，负责其日常管理工作，如出现任何人员伤亡、财产损害事故或违法犯罪行为，由乙方自行承担相应后果及责任，与甲方无关。

二十六、乙方员工因个人原因造成甲方损失的，由乙方先行承担赔偿责任。

二十七、乙方工作人员工作时必须穿着统一工作服。

二十八、协议期内，乙方依法承担其自身发生的债权债务。

二十九、未经甲方事先书面同意，乙方不得擅自停止营业，遇国家规定的法定假期（五一、国庆、元旦、春节等），乙方应根据甲方要求，提供上述节假日正常餐饮服务。

三十、未经甲方事先书面同意，乙方不得改变甲方提供的设备设施的用途，不得改变电路或私拉电线，不得改变或破坏餐厅的结构。否则由此造成的损失由乙方承担。

三十一、乙方应保持仓库、冷库等储存场所卫生整洁，保证食材先进先出，定期盘点库存，对于易腐食品，尽量采用冷藏或冷冻保存方式，避免因保存不当导致食品变质。对于粮食、豆类等不易腐食品，做好通风、防潮、防虫、防鼠等措施。

三十二、乙方须规范完成全部油烟清洗作业，作业人员应严格遵守安全、环保及消防作业标准，全程文明清洗、合规操作，不得漏洗、少洗、敷衍作业，确保油烟罩、管道、净化器、风机等全部设备部位清洗彻底、干净无残留油垢；清洗过程由乙方全权负责安全与现场管理，做好断电、防护、防污染、防火等各项安全措施，妥善处理清洗垃圾与废油污水，严禁乱排乱倒，施工造成的设备损坏、场地污染、安全事故及一切损失均由乙方自行承担并负责赔偿；乙方必须使用合规、环保、无腐蚀性的清洗药剂与工具，不得损伤甲方原有设备、装修及设施；清洗完工后须保证排烟系统运行正常、无漏油、无积油堵塞、油烟排放达标，同时无条件配合甲方日常巡查、不定期抽查及相关部门检查工作，及时整改甲方

提出的问题，完整留存清洗记录、检测报告、清洗前后对比图等材料并交付甲方存档，且对本次清洗质量承担质保责任，质保期内出现质量问题需免费返工整改。

三十三、其他因乙方自身原因产生的责任由乙方承担。

第七条 餐饮卫生及食品管理

一、卫生检查：乙方承包范围内的清洁质量被检查单位认为不标准或被处违约金时，如证实属于乙方责任时，有关责任或所产生的一切费用均由乙方自行承担。

二、环境卫生：开餐期间及时清理桌面，餐后及时规整桌椅，清扫地面，保持地面、桌面清洁干燥。

三、食品原料卫生：乙方应接受甲方对食品原料的不定期检查，确保食品原材料的新鲜、卫生，如发现食品原料出现质量问题，甲方有权利对乙方进行处罚，扣除其服务费；如因食品质量或在加工过程中出现食品安全、卫生事故，如证实属于乙方责任时，有关责任或所产生的一切费用均由乙方自行承担。

四、餐饮器具卫生：甲方餐饮监管人员邀请市场监督管理部门对乙方的餐具卫生状况、消毒情况进行不定期抽查。

五、餐饮服务人员健康及个人卫生：乙方须向甲方提供其服务人员健康证明等相关证件；服务人员每年做正规体检。

六、每日餐饮成品菜品留样保存不少于 48 小时，以备市场监督管理部门调查检测。

七、食品供应及加工管理要求：

1. 乙方需严格对食品安全进行把关，遵守相关法规，确保供应渠道正规。
2. 乙方所提供的主、副食品须按照相关规定制作，保证质量。
3. 炸鱼、炸食品的油不能用来炒菜，油的颜色明显变暗后不能再用。
4. 青菜要当天进行加工，不要放置太久。

八、食品质量要求：具体内容详见招标文件中委托管理质量要求部分。

第八条 质量保证及惩处条例

一、乙方须严格遵守本项目招标文件中所要求的服务内容和质量要求及投标文件中所有服务承诺。

二、乙方应提供优质服务，保证服务质量，不能低于本项目招标文件规定的范围和种类。甲方将定期或不定期对乙方提供服务实行动态跟踪和检查。

三、乙方在收到甲方有关服务质量方面问题的书面通知后须在三个自然日内迅速整改并予以甲方书面答复。如果乙方在收到书面通知三个自然日后没有弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但风险和费用由乙方承担。

四、惩处条例：

1. 乙方未按照甲方要求的供餐时间准时开餐，每出现一次，乙方都应支付甲方一次 1000 元的违约金；

2. 餐厅区域及餐具卫生未达到市场监督管理部门要求，甲方有权视情况要求乙方支付 500 元至 1000 元的违约金；

3. 如在检查中发现原材料投入率未达到招标文件所规定的标准, 甲方有权按如下标准对乙方进行处罚:

(1) 第一次出现违规情况, 对于低于标准的成本差额, 甲方有权从乙方餐饮收入中予以扣除, 补充至下一个月的成本中。

(2) 第二次出现违规情况, 甲方除有权扣除差额用于下月提高成本外, 可对乙方处以差额 50% 的违约金。

(3) 如乙方超过三次出现违规情况, 甲方除有权扣除差额用于下月提高成本外, 可对乙方处以差额 100% 的违约金, 并视情节有权提前终止合同。

4. 如发现乙方使用三无或过期产品, 乙方将被处以 1000 元至 5000 元的违约金, 并自行承担因此而造成的一切后果, 若造成人员伤亡或者财产损失等事故的, 则由乙方自行解决, 与甲方无关。若乙方因此给甲方造成损失的, 则由乙方承担一切赔偿责任。

5. 乙方提供的特殊原材料无资质证明或检验报告的, 甲方有权视情况要求乙方支付 500 元至 2000 元的违约金;

6. 餐厅在使用能源过程中, 未按要求正常操作, 给甲方造成损失的, 除赔偿损失外, 甲方有权视情况要求乙方支付 1000 元至 5000 元的违约金;

五、乙方须严格依照国家有关法律法规、政府规章等各项规定保障食品安全, 因乙方的供餐行为造成的食品安全、事故违规事件的, 乙方除应积极协助甲方和有关机关的调查、处理行为外, 还应对甲方承担全部的赔偿责任, 包括但不限于由此造成的甲方对任何第三方的赔偿责任、有关机关因此对甲方的经济处罚等。

第九条 其他

一、本合同餐饮服务范围及内容的变更需由甲、乙双方书面确认。

二、招标文件中所述就餐人数, 仅为甲方供投标人于投标时核算等之参考, 甲方并无义务为日后实际用餐人数作任何承诺。

三、甲方有权要求乙方更换不称职的管理人员, 乙方应根据甲方要求配合整改并及时进行更换, 若乙方拒绝更换的, 甲方有权解除与乙方签订的本合同, 并要求乙方承担违约责任, 若乙方因此给甲方造成损失的, 则由乙方承担一切赔偿责任。

四、本合同所要求或为执行本合同所需要发出的全部通知均应以书面形式作出。

第十条 合同终止及争议解决

一、合同执行期内, 除本合同约定的可以解除合同的情形外, 如一方认为另一方未按合同履行职责, 可提前一个月以书面形式通知对方并提出终止合同要求, 双方协商一致后可以终止合同。如无故提前终止合同, 提议方应以一个月的餐饮服务收入 (以当年月平均收入为依据) 补偿对方。

二、凡因履行本合同所发生的或与本合同有关的一切争议、纠纷, 双方可协商解决。协商不成的, 可向甲方所在地北京市海淀区人民法院起诉, 通过司

法程序解决。

第十一条 不可抗力和免责事由

一、因不可抗力原因导致任何一方在本合同项下的义务无法履行或无法按时履行，则不应视为违约，无需对此承担任何违约责任。

二、在发生不可抗力事件后，受影响的一方应立即将不可抗力事件及其可能受影响的程度通知另一方，并且在不可抗力事件消除后，尽可能快地恢复履行其在本合同项下的义务；如果不可抗力事件对受影响一方的义务产生实质性的、无法补救的影响，则任何一方可以通过书面方式通知对方协商解决，无法解决时可终止本合同。

第十二条 合同生效

一、本合同中未规定事宜，均遵照中华人民共和国有关法律法规和规定执行。

二、本合同所涉及内容如与现行法律法规相抵触，应按国家法律法规执行。

三、双方可对本合同中未涉及的服务项目或本合同中的条款进行补充和修改，以书面形式签订补充合同，补充合同与本合同具有同等效力。

四、本合同一式柒份，甲方执肆份、乙方执叁份，自双方签字并盖章后生效，具有同等法律效力。

甲方：北京市海淀区温泉镇人民政府

法定代表人或授权人：



2026年 9 月 11 日

乙方：北京德育源餐饮管理有限公司

法定代表人或授权人：



2026年 9 月 11 日

附件 1:

温泉镇后勤委托服务项目考核评分表

考核单位: 北京市海淀区温泉镇人民政府

被考核单位: 北京德育源餐饮管理有限公司

考核项目	具体内容	扣分原因及项目	得分
1. 食品安全管理要求 (20分)	食品原料卫生: 接受甲方对食品原料的不定期检查, 确保食品原材料的新鲜、卫生。	是否按照合同要求完成食品的制作加工和供应, 在管理期间内是否严格执行《中华人民共和国食品安全法》及相关配套法律法规, 保证其供应的食品安全、健康、无毒、无害, 未供应任何变质或污染的食物; 是否每天食品留样封存 48 小时, 以便发生事故后追查原因; 是否配备优秀、稳定的厨师和服务队伍, 保证甲方各项餐饮服务达到甲方规定的标准及各类食品安全等。	
2. 餐饮质量要求 20分)	提供专业化的餐饮服务, 接受甲方的监管并满足甲方对餐饮质量、整体用餐等方面的要求。	是否按照甲方要求提前提供每周菜谱, 不定期更换不同风味的菜肴和面点, 每周更换菜谱, 适时增添节令、时令品种, 充分调研饮食习惯和需求, 经常征询就餐人员意见, 不断提升加工制作水平, 减少批量浪费, 并根据季节特点, 科学制定菜谱, 满足甲方人员的就餐需求; 是否充分利用食材边角料, 提高原材料利用率; 是否根据用餐人数, 精准计算配餐数量, 提倡分批次配餐; 是否加强开展需求调查和数据积累, 定量核算食材, 合理控制库存等。	
3. 卫生要求 (20分)	餐厅工作区域的日常清扫保洁、厨具餐具清洗消毒, 餐厨垃圾日产日清, 做好仓储消杀, 食材执行先进先出, 主动接受监督检查等方面的要求。	开餐期间是否及时清理桌面, 餐后及时规整桌椅, 清扫地面, 保持地面、桌面清洁干燥; 是否每天按照相关卫生管理部门规定标准做好厨房餐厅的环境卫生清洁和厨具、餐具的清洁、消毒工作; 餐厨垃圾是否“日产日清”, 不积压、不乱放, 保证环境清洁; 是否做好通风、防潮、防虫、防鼠等措施, 保持仓库、冷库等储存场所卫生整洁; 原材料使用是否遵循“先进先出”原则, 每日出库需检查食材保质期, 优先使用保质期较短的食材, 杜绝过期浪费现象; 是否接受甲方及市场监督管理部门的监督检查等。	

4. 食堂管理要求（20分）	食堂的其他管理内容，包括爱护甲方设施设备，从业人员证件齐全合规；落实反食品浪费要求，开展各类培训，做好安全保障，餐后完成保洁方可离场等方面的要求。	是否对甲方提供的设备、设施等珍惜爱护，不得人为损坏；工作人员是否具备有效身份证及健康证明，且每年按有关规定到指定医院体检；是否培训员工树立反食品浪费意识，将反食品浪费法规、制度、知识等，纳入食堂工作人员的入职培训中，提高“斤斤计较”精神，妥善完成并落实反食品浪费；工作人员是否待职工全部用餐完毕，清理好桌面，打扫好卫生后离开；是否做好餐厅内安全保障工作，严格遵守消防管理规定，保障就餐人员与服务人员的人身安全；是否定期对工作人员进行各种专业、职业、行业技能培训及安全内保、防火、防盗、防灾等知识教育等。	
5. 油烟清洗要求（20分）	清理食堂油烟罩、过油篦子、平行支管、主管道、油烟净化器、风机等内外油垢，冲洗壳体，清理集油盒，并组装复位等方面的要求。	是否按照相关工作要求开展食堂油烟系统清洗作业，作业全过程规范处置油烟罩、过油篦子、平行支管、主管道、油烟净化器、风机各处内外油垢，充分冲洗设备壳体、彻底清理集油盒，完工后有序完成全部构件组装复位；作业期间是否落实安全操作规范，确保各类设施内外油垢清理干净、无残留积油；是否完整留存清洗记录、检测报告、清洗前后对比图等材料以备核查等。	
总分		考核结果是否合格	