

餐饮服务合同

甲、乙双方经过友好协商，本着平等互利的原则，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》及其他有关法律、法规，就乙方为甲方提供餐饮服务事宜达成如下协议(以下简称“本合同”)。

第一条 简述

1、甲方提供的餐厅（包括餐厅、厨房、暖心驿站等）位于北京市东城区建国门北大街9号，服务场地面积约为1584平方米。

2、甲方所提供的服务场地只作为餐厅使用，在本合同有效期内，非经乙方书面申请并经甲方书面同意，乙方不得改变餐厅用途。

3、服务条件：

（1）甲方提供的厨房、餐厅应处于正常使用状态；空调、供暖、照明、水、电、天然气等设备、设施、餐具、厨房用具齐全并能够正常使用。

（2）乙方应按照本项目采购文件所列标准为甲方提供餐饮服务。

第二条 合作模式

（一）采用全部外包服务方式。甲方将食堂伙食原材料采购、加工服务委托给餐饮公司提供保障。

（二）甲方无偿提供厨房、餐厅、灶具、餐具、储存等设备设施供乙方使用。

（三）甲方负责餐具的更换和添置。

（四）乙方负责原材料采购。

（五）乙方负责食品制作、按文件要求提供早餐、中餐、晚餐、夜宵和接待餐（含会议人员送餐）及外卖（外带食品）等服务，负责T层暖心驿站制作饮品。

（六）乙方负责餐厅服务辖区卫生保洁；负责餐厅服务辖区（含T层暖心驿站）卫生保洁所需低值易耗品及清洁、消毒用品的费用。

（七）负责设备、设施使用管理和维护保养维修费用，确保服务期内及服务期满时全部设备设施的正常使用。

（八）乙方负责厨用具、加工用具等厨房物品的添置和更换。

（九）乙方负责员工的统一工作服和个人用品。

第三条 服务内容、服务形式、服务标准



1、乙方提供服务的内容、形式、标准，按照招标文件的规定予以确认，乙方应当按照招标文件所列标准完成餐饮服务。

2、乙方为甲方提供早餐、午餐 340-520 人左右；晚餐为（主要为值班、加班人员）75 人左右；节假日就餐人数 5-15 人左右。以具体发生为准。

3、乙方为甲方提供桌餐服务，方式标准按甲方要求。

4、乙方按甲方要求为职工暖心驿站提供饮品制作、保洁的服务。每工作日午间 11:00 至 15:00，提供 30 人次饮品等服务。

5、五一、十一、元旦、春节提供全员加餐，包含八种热菜（鸡鸭鱼肉、牛羊肉、海鲜荤素搭配合理；含六种清真餐）、凉菜六种（荤菜两种；含四种清真餐）、汤品两种、明档三种、其他主食四种、点心四种、水果两种、饮料四种、酸奶两种。

6、传统民俗节日当日，提供民俗风味菜品。

7、自助餐服务：现场服务，实时清洁桌面卫生及菜品补充。

8、自助餐标准：

1. 早餐 干稀搭配，供应品种不少于 15 种（清真餐不少于 10 种）。

2. 午餐 两种主荤（含清真餐一种）、两种半荤（含清真餐一种）、两种素菜（含清真餐两种）、四种凉菜、六种主食（含粗粮）、点心（两种）、汤和粥各一种、一种水果和两种酸奶、明档（明档三种）等。

3. 晚餐 参照午餐标准，结合实际情况适当调整。

4) 乙方在每周四提供下周食谱，经甲方管理人员审核同意后，方可下投料单。食品应当高中低档搭配、荤素搭配、精细搭配、冷热搭配、营养丰富合理；食品制作要充分体现色、香、味、意、形、养的特点。

9. 为甲方每周至少提供一次外卖服务（主要指外带食品），外卖品种及外卖价格，报采甲方审核批准后，方可下投料单。

10. 用餐时间，以甲方规定要求为准。

第四条 甲乙双方的权利和义务

1、甲方权利与义务

1) 负责食堂的经费核算对接管理，对食堂的伙食质量和改善进行检查指导；对食材的品种、质量、数量、产地检查监督；

2) 对食堂的环境卫生和伙食卫生安全进行检查、监督。

3) 对食堂设备设施和餐厨具等享有所有权，并定期进行清点检查（后续乙方购买的厨用具除外，属于甲方餐厨具正常损耗不能使用的，交由甲方处理）。

4) 要求乙方遵守甲方的相关规定。

5) 对于未达到甲方工作标准的乙方员工，甲方可以随时要求乙方进行更换。

6) 有权制定和修改就餐人员的就餐标准、就餐方式及餐饮服务质量标准。

7) 甲方有权依照国家及北京市市场监督管理局的法律规定或实际工作需要，随时对乙方进行监督检查，如有问题，要求乙方进行整改。检查内容包括但不限于：

- (1) 主副食品的加工、制作、售卖情况；
- (2) 餐厅、厨房、食品库、冷库、灶具、厨具、餐具、食品的卫生情况；
- (3) 经营场所灭虫、灭鼠、灭蟑螂等情况；
- (4) 各岗位人员合格的上岗证、资格证和操作水平；
- (5) 水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、餐具的使用情况；
- (6) 餐厅、厨房的消防情况；
- (7) 人员到位情况；
- (8) 食材的质量、产地、日期等。

8) 甲方禁止无签订劳动合同的乙方员工给甲方提供服务。

9) 为乙方提供饮食加工场地及设备设施；根据具体用餐需求，经确认后，负责设备设施、餐具的添置或更换。

- 10) 为乙方员工提供住宿场地（不含被装），保证员工洗澡。
- 11) 无偿提供水、电、燃气，保证饮食加工需要。
- 12) 甲方负责支付厨余垃圾清运费以及烟道清洗费用。
- 13) 按时支付乙方服务管理费和食材原料费。

2、乙方权利与义务：

1) 乙方必须遵守甲方的管理规定及各项规章制度，对于甲方的建议和临时安排，乙方应当做出响应，积极配合执行甲方管理人员的工作，认真完成。若乙方员工在甲方范围内违反甲方规章制度，乙方应进行处理。

2) 制定和执行相应的工作范围、现场管理、督查检查、食品卫生安全、相关流程等制度。

3) 保证食品卫生安全及餐厅的安全。负责采购餐饮食品及原材料，严把原材料采购关，确保食品及原料的质量、数量。甲方随时监督检查。对供应食材的送货商要提供资质、注册资金复印件，对达不到要求的及时更换。生鲜食品保证新鲜，当天采买，保证甲方的食品安全。

4) 负责主、副食品原材料的贮存、加工、制作等送餐服务。

5) 有权要求按时支付服务费用。

6) 按照约定提供早、中、晚、夜、外卖（外带食品）、接待餐（含工作餐）、传统节日加餐等的送餐服务，按需提供姜汤和绿豆汤、梨汤等时令汤品。

7) 根据甲方要求提供节假日接待用餐及相关服务。

8) 按时保障饮食服务，遇到甲方有重大活动时，按照甲方要求提供饮食及加工服务，若遇特殊情况，双方协商解决。

9) 按时保障暖心驿站的饮品制作及保洁服务工作，遇到不定时或甲方有重大活动时，按照甲方要求提供好服务。

10) 乙方应通过 832 贫困地区农副产品采购平台，完成不低于年度食材总金额 30% 的采购量，于 2026 年度的 10 月底完成脱贫采购任务。采购政策有变化时，按照新采购政策执行。

11) 认真学习《中华人民共和国反食品浪费法》，制止餐饮浪费。根据伙食费标准做好伙食调剂，食品原材料投料率为 100%，控制伙食成本，杜绝浪费。

12) 协助甲方积极开展反食品浪费宣传活动，做好日常宣传和监督，定期对员工安全培训和反食品浪费教育，增强节约意识，反对食品浪费，根植于心。

13) 严格落实采购、储存、备餐、制作、送餐、用餐及餐后等各个环节相关措施要求，厉行节约，反对浪费。

14) 认真做好机关食堂反食品浪费工作成效评估工作，积极迎接检查。

15) 餐厅服务参照执行三星级酒店的餐饮服务标准，负责餐厅的保洁卫生工作。

16) 按照餐费标准进行成本核算制定每周食谱，食谱要符合伙食费标准、符合就餐群体的总需求、符合营养配餐要求，每周四下班前提供下周食谱，报食堂管理员确认后，于下周一公布。按照食谱进行菜肴烹制，保证按时送餐，提前 15 分钟做好开餐准备工作。遇有特殊情况，需要调整开餐时间的，按照甲方要求执行。

17) 乙方须与服务员工签订正式劳动合同；需制定食堂相关的管理制度及应急措施，负责员工的使用、管理、教育、培训、奖惩和调配工作，负责员工意外事故和劳动纠纷的处理工作；按时支付员工工资、保险及其他福利。

18) 乙方须为服务人员提供统一的服装，住宿所需被褥应自备。

19) 定期上报员工编制实有人数和人员生活情况，便于日常监督管理。

20) 负责餐饮工作人员的安全教育工作。除甲方责任外，乙方员工及第三人出现人身伤亡、财产损失事故，乙方要负完全责任，所有费用由乙方支付。

21) 安排专人对食堂水、电、燃气和设备设施检查，发现问题及时汇报。

22) 虚心听取就餐人员意见，有针对性改进工作。甲方与乙方双方每月或每季度进行一次协调会，以确保合作双方有效沟通、提高工作效率及用餐人员满意度，食堂厨师长和乙方负责人必须参会或至少派一名乙方管理层人员参加。

23) 合理使用并爱护设备设施和公物。如乙方人为非正常使用，造成设备设施毁损，由乙方承担全部责任。

24) 机械设备不得转让、转包、转租、变卖或擅自挪作其他用途。

25) 员工应严格遵守甲方的保密要求，签订保密承诺书。

26) 乙方所提供的所有餐饮服务均需符合国家颁发的《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》，所提供的食品要符合食品卫生标准要求，如发生其他意外，经相关部门鉴定为乙方责任的，乙方应承担全部责任及费用。

27) 乙方负责餐厅及用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合市场监督管理局规定的洗消清的卫生标准和流程。乙方负责对餐厅的各类餐具定期进行盘点，损耗率每年不的超过 15%。

28) 乙方对甲方提出的合理建议和用户投诉，一般性问题 24 小时内进行处理；对于较复杂问题在 72 小时内予以处理。

29) 在遇到疫情、火灾、停电、停水等影响乙方不能正常生产的情况时，双方应当及时通知对方，并充分合作，及时采取补救措施，以保证乙方能正常供餐。

30) 未经甲方同意，乙方不得擅自停止餐厅服务。乙方不得转租、转包或采取与第三方合作等方式变相转租、转包本餐饮服务项目。

31) 乙方解雇员工后，应在一天之内将该人员出入甲方院区证件交还给甲方，甲方对乙方与其雇员的劳动争议不承担任何责任。

32) 乙方要严格遵守国家及北京市关于垃圾分类的相关规定，积极做好垃圾分类管理工作，标注分类标识，安排专人监督引导。从源头抓起，减少厨余垃圾、其他垃圾量。对接厨余垃圾收运工作，保持厨余垃圾站卫生干净整洁。

33) 认真完成甲方交给的其它任务。

34) 乙方完全遵守《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

35) 餐饮服务人员按招投标文件人员配备。

36) 供应商应为在采购人处工作的第三方工作人员提供餐饮服务，需严格遵循现有就餐标准，确保餐食质量与服务水平。相关费用由第三方单位与供应商商据实结算，确保透明规范。

第五条 人员

厨师及餐厅服务人员要求：

(1) 乙方所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，品行端正，遵纪守法，政治清白，无违法犯罪记录，未加入非法组织，未参与邪教组织，乙方在执行合同前应对所有服务人员进行政治审查。

(2) 乙方所有服务人员应当身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有有效健康证，严格遵守晨检制度。

(3) 乙方厨师必须具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

(4) 乙方餐厅服务人员应当体健貌端、口齿清楚，懂得礼仪的基本要求，男女不限，符合法定劳动年龄。

(5) 餐厅及宴会服务人员男性身高 160 cm 以上、女性身高 155 cm 以上。

(6) 乙方厨师长具有较强的协调管理能力，并有相应的厨师证书。

(7) 如遇服务人员变动，应及时上报甲方，并做出合理调整。

(8) 乙方员工始终为乙方雇员，乙方为其承担一切雇主责任，对乙方员工在餐饮服务中发生的人身财产损失，由乙方承担全部责任。

第六条 设备和设施

1、甲方负责提供现有厨房、餐厅专用设备、设施及其配置给乙方使用。乙方进驻时经清点后在甲方所列清单上签字验收。签收后厨房设备及设施日常管理

维护保养维修由乙方负责。

2、乙方对于归甲方所有的设备设施、厨具用品、餐具等应爱护、节约使用。除正常损耗外，在乙方协议执行完毕或撤出时，应按双方交接单中所盘点的数量归还甲方（已报废除外）。

3、乙方负责对所辖区域内的设备、设施的安全使用，发现问题及时与甲方协商解决。

4、如乙方根据第六条第一款的约定，承担设备设施的维护维修责任，则乙方应制定并执行设备设施维护保养、维修制度，并付诸实施。对由于因乙方管理责任造成甲方固定资产的损失及人身损害，乙方给予赔偿。

第七条 食堂卫生管理要求

（一）一般要求

1) 厨房各项卫生、食品和原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等有关规定。

2) 要自觉接受甲方、卫生、防疫相关部门的监督检查。

3) 提供的餐饮服务须接受甲方有关部门的日常监督考核，接受服务对象的评议。

4) 乙方每餐应执行食品留样制度（保存 48 小时），当甲方接到有人员用餐后出现腹泻、呕吐、头晕等信息时，应迅速通知乙方负责人，乙方应在第一时间将患者送往医院，做呕吐物、粪便留样化验，以确诊病情和病因。同时，对餐厅的留样食品送卫生部门检验，确实属于乙方责任的，乙方应承担由此引发的一切责任。

5) 甲方就餐员工用餐时吃出异物，乙方负责对上述问题及时纠正解决，给员工造成身体损害的，乙方承担赔偿责任。

6) 乙方负责每日垃圾清运工作。

（二）食品卫生

1) 生、熟、半成品分开存放，生、熟食品工具、容器分开使用，水池、冰箱标识齐全。

2) 冷荤部必须做到“五专”（专人、专室、专工具、专冷藏、专消毒）。

- 3) 净料、成品、半成品的存放要离地上架。
- 4) 出售食品使用的工具与其他杂物分开并定点存放。
- 5) 剩饭、剩菜、处理得当，充分加热后出售，但不能隔天。
- 6) 食品防尘、防蝇、无变质。

(三) 环境卫生

(1) 饭厅、饭道的门窗及桌椅、地面、墙面整齐清洁，洗碗无残渣油垢，用餐后及时清扫餐桌和地面。

(2) 库房物品码放整齐，货架分类，隔地离墙，通风换气，有防灭鼠措施，冰箱生熟及半成品分开，无变质食品。

(3) 食堂沟、池畅通，地面整洁无垃圾，消灭蚊、蝇孳生地。

(4) 食堂内外划分责任区并责任到人，做到活完脚下清。每天及时清理杂物，每周大扫除，坚持月末卫生日活动。

(5) 食堂内无烟尘、烟头、痰迹、油垢、杂物，无老鼠、蟑螂等虫害。

(三) 个人卫生

(1) 持证上岗（健康证）。

(2) 做到“四勤”（勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服）。

(3) 穿戴好工作服、工作帽，不随地吐痰、不吸烟、不穿拖鞋、不戴戒指，操作前后及大小便后必须洗净双手。

(四) 设备、炊具、餐酒茶具卫生

(1) 炊事机械设备使用中生熟分开，使用后必须刷洗干净保持清洁，做到无锈、无油渍，无污垢、无腐物，定位整齐，防止污染。

(2) 炊事用具使用前必须清洗，使用中生熟分开，使用后洗净保持清洁，定位、盖布存放，每周进行消毒，消毒次数随季节增减。

(3) 餐具要到达光、洁、涩、干，每餐消毒并达到检验标准，密闭储存。

(4) 成品，半成品和净料容器（盆、盘、筐）定位存放，每周消毒，消毒次数随季节增减。

(五) 食品加工质量要求

食品加工要加强计划性，建立每周食谱制，制定食品质量标准，建立各项操

作规程，采用先进的生产技术，做到食品加工时间省，损耗小，质量优。

- (1) 冷菜酱制食品不含过多汤汁。
- (2) 冷菜切配的食品刀口细腻、均匀且搭配合理。
- (3) 冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。
- (4) 熟制食品完整不碎不松散。
- (5) 热菜供餐时保持温热。
- (6) 热菜食品表面无风干及水浸现象。
- (7) 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。
- (8) 主食食品要蒸熟煮透，保证色、香、味俱全。
- (9) 所供食品保证质量。

(六) 食品供应服务要求

食品供应坚持文明服务，建立服务规范，改善服务方式，努力为甲方公务人员提供热情、方便、快捷的服务。就餐环境干净舒适、秩序良好。

(1) 按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前 15 分钟布置完毕，根据甲方要求，如需变动开餐时间，将提前通知乙方。

(2) 合理安排服务人员，做好用餐人员分流工作，不可出现用餐人员等候拥挤现象。

(3) 分餐服务员应及时准确分餐，保证菜量。

(4) 根据用餐需求，乙方应在食堂限定的时间内对饭菜安排做出适当调整。调整前须制定方案，经甲方审核确认后方可实施。

(5) 乙方须保障甲方误餐的公务人员餐食供应，确保餐食质量且不得低于餐标。

(七) 食材供应要求

(1) 乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及动物防疫法等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关食品卫生质量标准，符合国家各级强制性规范的要求；对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准。

确保配送的食材安全、卫生，配送时每批次必须提供配送物品的检测报告及产品合格证。如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，乙方应对此承担一切法律责任。

(2) 乙方所提供的食材、配料，必须保证是依法从正规渠道所得，符合相关卫生要求。且乙方应在采购前将采购渠道商的资质及基本情况报甲方审核，甲方审核后方可采购。食品原料进货台账健全，落实索证索票制度。

(3) 本项目原则上禁止采购即食食品、即热食品、即烹食品、即配食品等预制菜品种。如确因特殊情况需要使用预制菜，需提前报请甲方审批，并严格遵守相关食品安全标准。

(4) 主、副食、农副产品、原材料采购主要包括:食堂日常所需蔬菜、水产、鲜果、鲜肉、禽蛋类、冻货、调料、粮油、奶制品，以及采购方提出的其它食材或用品。

(5) 食品原料确保从正规渠道采购，食品原料安全有保障，需满足以下要求:

A.大米必须符合国家标准，并拥有“SC”食品生产许可证编号。

B.大豆油必须符合国家标准，并拥有“SC”食品生产许可证编号。

C.面粉必须符合国家标准，并拥有“SC”食品生产许可证编号。

D.牛羊肉、鲜(冻)鸡鸭、鸡副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“SC”食品生产许可证编号；能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工。其他产品检测报告需提供分类技术参数，例如鸡肉：按琵琶腿、鸡脯等。

E.糖、味精、酱油、醋、生粉等调味品必须具有“SC”食品生产许可证编号。

F.豆制品、半成品必须具有“SC”食品生产许可证编号。

G.禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，水果农药残留量符合国家标准；且符合食品卫生安全法要求。

H.饮品须在保质期内并且绿色健康，无国家禁止添加剂。

I.水产原料必须由具备合格资质的供方供货，供方资质证件需齐全，并出具水产品检验检疫合格证明。保证每日提供的海鲜水产新鲜(部分水产要求鲜活)，并能按照厨房要求加工宰杀洗涤干净。

J.冻货海鲜食材需提供原产地信息、企业注册号，生产批号、动物检疫标志，并提供动物检疫合格证明及其它相关证明；能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行半成品加工。

K.运输冷藏食材时要有其相应的冷藏措施，运输车辆应保持内外清洁，防

止食品染。

第八条 其它服务要求

1) 具有有效的《营业执照》、《食品经营许可证》，乙方员工必须体检合格，有健康证及卫生知识方面培训。

2) 负责服务区域日常清洁卫生、治安保卫、安全防火、防盗等工作，保证服务区域内所有设施、工具物品及不动产的安全完好，如出现不安全因素，所有损失由乙方负责。

3) 保证按甲方提出的时间，按质、按量向就餐人员提供相应伙食。与甲方积极配合做好人数统计，做好成本管理核算。

4) 接受甲方的监督检查，对甲方提出的问题和就餐人员投拆、对采购物品数量、质量提出质疑的及时整改纠正。

5) 定时在政务微信平台或食堂显著位置地方公布菜谱。

6) 执行餐饮行业服务人员仪容仪表规范，统一着装，着装规范须取得甲方同意；

7) 建立服务人员档案，保持本项目主要经营服务人员的相对稳定。乙方在履行合同过程中，应听取甲方对项目负责人或厨师长的选用建议，如需要调换负责人或厨师长，须事先征得甲方同意。上述人员确需更换时，甲方应予准许。如乙方不遵守上述规定，自行调换上述人员的，甲方有权在每次结算时从服务管理费中扣除 5%。

8) 保证制作、提供的食品质量要求符合国家的卫生、安全标准。在服务期间，因乙方故意或过失造成食物中毒或吃出异物等事故，一切后果及费用由乙方承担。

9) 保证操作间及服务的区域环境卫生必须符合甲方要求和餐饮业卫生要求。

10) 保证加强厨具、设备、用具的管理和正常使用，做好各类物品日常的爱护清洁，不得故意损坏，不能因此影响甲方人员用餐。

11) 在服务食堂范围内，乙方不得提供非食堂加工制作的食品。

12) 乙方在服务期间必须按合同各项工作要求完成工作，甲方每天由专人按合约规定进行检查，发现不符合合同规定的问题，根据合同规定及附件相关规定，甲方有权要求乙方在限定时间内纠正，并视情况按合同规定的有关处罚条款对乙

方予以罚款。

13) 如乙方未在 2026 年度 10 月底完成脱贫采购任务的, 甲方有权在结算时扣除原材料采购最高限价的 20%作为违约金; 乙方未完成采购人安排的脱贫采购任务外的其他任务或未执行采购人管理要求的, 甲方有权在每次结算时从服务管理费中扣除 5%。

14) 乙方在服务期内对所有的经营资金、人员等自行负责, 盈亏风险自行承担。乙方在服务期内因业务需要而与甲方以外的单位和个人所发生的一切债权债务均与甲方无关。

15) 甲方的相关部门, 对乙方的经营服务活动实行实时监督。

16) 餐饮合同履行期间, 双方根据共同认可的内容和形式, 在甲方就餐员工中进行用餐满意率调查或采购方定期检查考核, 综合评定应在 80% (或 80 分) 以上, 如有 2 次低于 80% (或 80 分) 的, 甲方有权随时终止餐饮合同。应制作服务满意调查表挂在餐厅醒目位置, 实时监督; 检查考核按月进行检查评分。

第九条 财务条款

1、食材原料费

本项目餐标: 按每天每人早餐 8 元 (个人现场自行支付 1 元、甲方支付 7 元)、午餐 20 元 (个人现场自行支付 1 元、甲方支付 19 元), 晚餐 (值班、加班人员) 20 元 (个人现场自行支付 1 元、甲方支付 19 元)。

会议、办事等外来人员工作餐标准: 早餐 8 元、午餐 20 元、晚餐 20 元。

食材原料费在投标时为固定费用, 不可竞争, 按预估就餐人数计算, 总额度最高限价为 289 万元。此费用包含在投标报价中, 为预估价格, 作为结算参考依据, 是合同付款时食材原料费的结算上限。若甲方所支付的食材原料费用累计达到结算上限, 则对于超出该上限的部分, 将由乙方自行承担费用。乙方必须严格遵守合同约定, 不得因承担此额外费用而降低餐饮标准或服务品质, 确保继续按照既定的餐标及服务标准, 准时无误地提供服务。

外卖食品费用由购买外卖的职工直接支付给乙方, 不包含本项目食材费用中; 公务接待餐按相关接待标准执行, 不包含本项目食材费用中, 采购人据实另行核算。

2、管理服务费

本项目管理服务费为人民币为 198.844128 万元。管理服务费包含食材加工制作供餐服务人工费，食堂厨房设备、设施维护保养维修费用，食堂厨用具、加工用具等厨房物品的添置和更换，低值易耗品及清洁、消毒用品的采购费用；管理服务费包含本项目用于人员管理产生的所有费用（包括但不限于人员工资、奖金、服装费、培训费、过节费、劳保费、福利费、监管费、防暑降温费、税费、保险费、加班费以及其他所有用于各类服务人员个人福利的相关费用等）。

3、具体结算方式

1) 支付进度

2025 年 12 月 20 日前支付本年度 11 月、12 月的餐饮管理服务费用含税金人民币：331406.88 元，及据实结算的食材费用。

2026 年前三个季度按季度支付每季度餐饮管理服务费用及据实结算的食材费用。每季度餐饮管理服务费用含税金为人民币：497110.32 元，每季度第三个月 20 日前支付。

合同到期且经甲方考核合格后，据实结算剩余的餐饮管理服务费用及食材费用。

注：食材费用根据统计的就餐人数，经双方核实后，根据合同约定据实结算。

由于本项目为工作人员日常就餐，不可中断项目，若乙方的服务期限结束后下一年度的中标单位未产生时，乙方将继续为甲方提供餐饮服务，直至下一年度的中标单位产生，所发生的餐饮服务费用由甲方按本合同费用标准据实结算支付给乙方。

2) 乙方收取的餐饮管理服务费用由乙方提供正规发票。

3) 甲方以银行转账方式向乙方支付服务费用。

第十条 协议期限

1、本合同期限自 2025 年 11 月 1 日至 2026 年 10 月 31 日止。如甲方按照北京市相关政策要求进行办公地址搬迁，合同期限以实际搬迁时间为准，如搬迁时间早于 2026 年 10 月 31 日，则以实际搬迁时间提前终止合同，如搬迁时间晚于 10 月 31 日，则根据实际情况进行顺延。服务费用以实际服务时间和用餐次数进行结算。

2、本合同到期后至新的招标工作完成前，乙方应继续为甲方提供餐饮服务，服务费标准按本合同执行，直至新的服务方进入接收完毕为止。

第十一条 合同的变更、终止与解除

1、本合同任何内容的变更需要双方协商一致并签订新补充协议方为有效。

2、本合同出现下列情况时终止：

(1) 出现合同中所列的终止事由。

(2) 法律规定的终止事由。

3、本合同终止时，乙方须按照本合同的规定与甲方进行餐厅场地及设施、设备的交接工作。

4、乙方出现下列任何一种情况时，甲方有权单方面终止或解除本协议。甲方终止或解除本合同的通知应提前 30 天以书面形式做出：

(1) 乙方转包、转租或采取与第三人合作方式变相转包转租餐厅或承租场地的；

(2) 未经甲方同意，乙方擅自改变本合同经营场地的用途的；

(3) 乙方违反中华人民共和国法律法规进行不法经营活动的；

(4) 乙方提供的餐饮服务不合格导致发生重大责任事故的；

(5) 乙方违反合同时或提供服务三次未达到承诺标准，甲方有权以书面形式提出限期整改的工作警告，如出现三次以上乙方未按合同进行改进的，甲方有权书面通知乙方解除合同，对造成损失的乙方承担赔偿责任；

(6) 餐饮合同履行期间，双方根据共同认可的内容和形式，在甲方就餐员工中进行用餐满意率调查或甲方定期检查考核，综合评定有 2 次低于 80%（或 80 分）的。

5、甲方未按照合同约定期限支付乙方餐费、餐饮管理服务费或其它费用，并经乙方两次催讨仍未支付的，乙方有权在提前 30 天通知后，解除本合同。

6、在本合同执行过程中，经甲、乙双方协商一致，可以提前解除本合同；或者是甲、乙一方因经营问题确实不能继续履行本合同，经过提前一个月向对方正式书面致函且经双方确认的，可以提前解除本合同。

第十二条 违约责任

1、甲、乙双方应谨慎行使和履行在本合同中约定的权利、义务，任何一方因未履行或未完全履行其本合同中的权利、义务，而给对方造成损失的，违约方应当负责赔偿。

2、如果本合同因甲方原因在合同期满前单方面终止，甲方应就乙方由于本合同的提前终止所产生的一切损失，给予乙方补偿并使其免受损失。

3、如果本合同因乙方原因在合同期满前单方面终止，乙方应就甲方由于本合同的提前终止所产生一切损失给予甲方补偿并使其免受损失。

4、在任何一方终止或解除本合同的情况下，乙方必须保持正常的服务，直到新的承包方进场交接完毕为止，否则乙方应承担相应的损失赔偿责任。

5、如因甲方服务场地之基础设施（如照明、水电、供暖等）出现（非乙方人为原因）故障而影响到甲方员工就餐时，乙方不承担责任。同时甲、乙双方应就出现的紧急情况积极协商解决。

6、对于甲、乙双方均没有故意或过失的意外事故，如果甲、乙双方或第三方因该事故受到了损失的，双方各自承担法律规定的双方应当承担的法律责任。

7、双方同意，在任何情况下，甲、乙双方都不应负担对方间接的商业损失、附带的利润或收入的损失、以及其它附带的或间接的损失；但是法律另有规定的除外。

第十三条 不可抗力

1、甲、乙双方同意，在本合同有效期内，不可抗力的范围是：由于地震、台风、水灾、火灾、雷击、瘟疫、战争以及其他不能预见，并且对其发生和后果不能防止、或避免和克服的人力不可抗拒事件。

2、遇有上述不可抗力的一方应立即以书面形式通知另一方，并在1个月内提供不可抗力详情及本协议不能履行、或部分不能履行、或者需要延期履行的理由的有效证明文件，按该不可抗力事件对履行本协议的影响程度，由双方协商决定是否解除本合同，或者部分履行或对本合同进行修改。

3、由于不可抗力造成任何一方的损失，另外一方不承担任何责任，由各自的保险公司负责。

第十四条 法律适用及争议解决

1、本合同的订立、效力、解释、履行和争议的解决均接受中华人民共和国法律的管辖。

2、甲、乙双方因履行本合同而发生的或与本合同有关的一切争议，双方应通过友好协商解决；如果协商不能解决的，任何一方均有权选择向甲方所在地的人

民法院提起诉讼。

3、本合同一式六份，甲方三份、乙方两份、招标公司一份，具有同等法律效力。

4、本合同自甲、乙双方签字、盖章之日起生效。

甲方：北京市人民检察院



乙方：北京悦庆楼酒店管理有限公司



法定代表人或授权人：



法定代表人或授权人：

日期：2025年10月30日

日期：2025年10月30日

