

北京市养老护理照料示范中心

2025 年膳食服务外包合同

甲方：北京市养老护理照料示范中心

地址：北京市顺义区左堤路李遂段 19 号

乙方：北京中铁快餐有限公司

地址：北京市顺义区金马园一街 15 号

合同期限：2025 年 12 月 21 日-----2026 年 12 月 20 日

乙方在甲方委托 中工国际招标有限公司 组织的 2025 年膳食服务外包 项目公开招标中中标，经甲、乙双方充分协商，特订立本合同。

一、服务内容

（一）人员配置及要求

1、乙方进驻甲方现场人员 25 人，具体为：项目经理、厨师主管、服务员主管两人、面点主管、职工餐白案厨师、老人餐白案厨师、职工餐红案厨师、老人餐红案厨师、老人餐红案厨师（清真）、采购及库房管理员、服务员（A 区 2-4 层、B 区 2-4 层、C 区 1-4 层、D 区 1-4 层，按层配置即 14 人）。

2、红案厨师岗及厨师主管岗需持有劳动保障部门或行业协会颁发的中式烹调师中级（含）以上职业资格，白案厨师岗位及面点主管岗需持有劳动保障部门或行业协会颁发的中式面点师中级（含）以上职业资格。

3、乙方服务人员应保证身心健康，上岗前需提供以下证明：持有北京市疾病预防控制中心要求的，在有效期内的食品类健康合格证明、需完成无犯罪记录筛查，并提供筛查证明。

4、乙方服务人员的年龄、工作经验及资格条件应当与所在岗位能力要求相匹配，到岗前应当完成必要的岗前培训以达到岗位能力要求。

（二）服务要求

1、项目经理服务要求：

（1）项目经理为此项膳食服务外包总负责人，需有较强的协调和管理能力；

（2）负责该项目所有人员全部监督、管理职能，包含但不限于：人员调配、食品安全督导、用电用气安全管理与培训，配合各类属地安全检查及整改工作；

（3）每日负责召开晨会，制定工作方向，对日常问题及时解决、督导、落实；

（4）负责检查各班组成员仪容仪表、日常工作、卫生落实及安全生产等情况；

（5）负责厨房原材料、低值易耗品、餐具的合理领用；

（6）负责配合相关部门对固定资产、原材料进行盘点等工作；

（7）负责与甲方膳食负责人员就膳食服务事宜的联系、沟通及相关问题的处理工作，协同完成膳食服务工作月考核内容（附件 1）。

(8) 负责一切临时性工作。

2、厨师主管服务要求：

(1) 厨师主管负责所有红案厨师人员的全面管理工作；

(2) 带领所有红案厨师完成菜品制作，做好一日三餐的食品供应工作，包括但不限于粗加工、细加工、烹制、出餐、清洁等，定期对菜品进行推陈出新；

(3) 对所有红案厨师进行日常管理、安全生产、用电用气安全培训、每日晨检等工作；

(4) 负责划分厨房责任卫生区，并落实到个人，每日对责任区内环境进行日检；

(5) 负责监督红案厨师在食品制作过程中的规范操作、在电器设备使用过程中的安全操作；

(6) 负责菜品留样，按时、按量留存，并填写记录；

(7) 负责所涉及工作内容中所有记录的填写，确保及时准确；

(8) 负责每日下班安全检查，包括但不限于：水、电、气、门、窗等方面；

(9) 负责一切临时性工作。

3、服务员主管服务要求：

(1) 服务员主管负责所有服务人员的全面管理工作；

(2) 带领所有服务员完成订餐、汇总、分餐、送餐、收餐、清洁等工作；

(3) 对所有服务员进行管理与培训，包括但不限于仪容仪表、文明用语、规范操作等，提高服务业务素质和工作技能；

(4) 对服务员进行每日晨检，对餐饮用具进行每日检查，确保用具卫生符合要求；

(4) 负责划分责任卫生区，并落实到个人，每日对责任区内环境进行日检；

(5) 负责餐厅内环境卫生，无卫生死角、门窗玻璃无污点、光洁明亮；

(6) 负责解决职工、老人就餐服务提出的建议与意见，及时处理并记录；

- (7) 负责所涉及工作内容中所有记录的填写，确保及时准确；
- (8) 负责每日下班安全检查，包括但不限于：水、电、门、窗等方面；
- (9) 负责一切临时性工作。

4、面点主管服务要求：

- (1) 面点主管负责所有白案厨师的全面管理工作；
- (2) 带领所有白案厨师完成各种面点制作，做好一日三餐的食品供应工作，包括但不限于面食、米饭、粥类、馅类、按时出餐、清洁等，定期对面点类食品推陈出新；
- (3) 对所有白案厨师进行日常管理、安全生产、用电用气安全培训、每日晨检等工作；
- (4) 负责面点间卫生责任区，并落实到个人，每日对责任区内环境进行日检；
- (5) 负责监督白案厨师在食品制作过程中的规范操作、在电器设备使用过程中的安全操作；
- (6) 负责面点留样，按时、按量留存，并填写记录；
- (7) 负责所涉及工作内容中所有记录的填写，确保及时准确；
- (8) 负责每日下班安全检查，包括但不限于：水、电、门、窗等方面；
- (9) 负责一切临时性工作。

5、职工餐白案厨师服务要求：

- (1) 负责职工餐每日面食类食品的制作，做好一日三餐的食品供应工作，包括但不限于面食、米饭、粥类、馅类等；
- (2) 负责白案工作间内环境卫生、清洁、厨具的使用与消毒工作；
- (3) 负责责任区内厨具、设备的清洗与维护；
- (4) 负责责任区内所有记录的填写，确保及时准确
- (5) 严格按照岗位工作流程执行、严格执行垃圾分类要求；

(6) 负责每日下班安全检查，包括但不限于：水、电、气、门、窗等方面；

(7) 负责菜品留样，按时、按量留存，并填写记录；

(8) 负责一切临时性工作。

6、老人餐白案厨师服务要求：

(1) 依据老年人饮食特点，负责老人餐每日面食类食品的制作，做好一日三餐的食品供应工作，包括但不限于面食、米饭、粥类、馅类、流食等；

(2) 负责白案工作间内环境卫生、清洁、厨具的使用与消毒工作；

(3) 负责责任区内厨具、设备的清洗与维护；

(4) 负责责任区内所有记录的填写，确保及时准确

(5) 严格按照岗位工作流程执行、严格执行垃圾分类要求；

(6) 负责每日下班安全检查，包括但不限于：水、电、气、门、窗等方面；

(7) 负责菜品留样，按时、按量留存，并填写记录；

(8) 负责一切临时性工作。

7、职工餐红案厨师服务要求：

(1) 负责职工餐菜品制作，做好一日三餐的食品供应工作，包括但不限于粗加工、细加工、烹制、出餐、清洁等；

(2) 烹饪时要煮、炒、熟、透，使食物均匀受热，掌握合理烹调方法，注意色、香、味、形，保持食物的营养；

(3) 注意原料的综合利用，保证出净率，避免浪费；

(4) 负责责任区内的卫生、厨具、设备的清洗与维护；

(5) 负责责任区内所有记录的填写，确保及时准确

(6) 严格按照各岗位工作流程执行、严格执行垃圾分类要求；

(7) 负责每日下班安全检查，包括但不限于：水、电、气、门、窗等方面；

(8) 负责一切临时性工作。

8、老人餐红案厨师服务要求:

(1) 依据老年人饮食特点,负责老人餐菜品制作,做好一日三餐的食品供应工作,包括但不限于粗加工、细加工、烹制、出餐、清洁等;

(2) 烹饪时要煮、炒、熟、透,使食物均匀受热,掌握合理烹调方法,注意色、香、味、形,保持食物的营养;

(3) 注意原料的综合利用,保证出净率,避免浪费;

(4) 负责责任区内的卫生、厨具、设备的清洗与维护;

(5) 负责责任区内所有记录的填写,确保及时准确

(6) 严格按照各岗位工作流程执行、严格执行垃圾分类要求;

(7) 负责每日下班安全检查,包括但不限于:水、电、气、门、窗等方面;

(8) 负责菜品留样,按时、按量留存,并填写记录;

(9) 负责一切临时性工作。

9、老人餐红案厨师(清真)服务要求:

(1) 依据老年人饮食特点、按照穆斯林宗教信仰,负责老人餐菜品制作,做好一日三餐的食品供应工作,包括但不限于粗加工、细加工、烹制、出餐、清洁等;

(2) 烹饪时要煮、炒、熟、透,使食物均匀受热,掌握合理烹调方法,注意色、香、味、形,保持食物的营养;

(3) 注意原料的综合利用,保证出净率,避免浪费;

(4) 使用清真专用餐具、厨具,并负责厨具、设备的清洗与维护;

(5) 负责责任区内所有记录的填写,确保及时准确

(6) 严格按照各岗位工作流程执行、严格执行垃圾分类要求;

(7) 负责每日下班安全检查,包括但不限于:水、电、气、门、窗等方面;

(8) 负责菜品留样，按时、按量留存，并填写记录；

(9) 负责一切临时性工作。

10、采购及库房管理员服务要求：

(1) 协助甲方负责原材料的验收、入库、出库、保管、领用、盘点等工作。

(2) 协助甲方每月进行原材料对账、结算等工作。

(3) 负责库房内安全、卫生等工作。

(4) 负责涉及工作内的所有记录、表格的填写。

(5) 负责每日下班安全检查，包括但不限于：电、门、窗等方面；

(6) 负责一切临时性工作。

11、服务员服务要求：

(1) 服从主管分配到指定楼层，按楼层完成老年人的订餐、汇总、分餐、送餐、收餐、清洁等工作；

(2) 堂食餐厅服务员负责一日三餐菜品的发放，对菜品发放过程中数量的掌控，并及时与厨师沟通，保障堂食人员饮食供应充足；

(3) 上岗前自检仪容仪表，面对老年人时使用文明用语，使用 POS 机时规范操作，提高业务素质和工作技能；

(4) 每日到老人房间进行订餐，订餐时细致、准确，刷卡时当面操作并告知老人刷卡金额及卡内余额；

(4) 送餐时认真核对菜品名称、数量，确保准确无误；

(5) 负责责任区卫生、各楼层送餐车，每餐进行清洁、消毒；

(6) 负责收取老人就餐服务提出的建议与意见，及时反馈给主管；

(7) 负责所涉及工作内容中所有记录的填写，确保及时准确；

(8) 负责每日下班安全检查，包括但不限于：水、电、门、窗等方面；

(9) 负责一切临时性工作。

二、服务标准

(一) 乙方负责提供每周职工及老年人食谱，甲方负责审核，乙方按甲方要求及时制作一日三餐食品，不得以任何理由推诿，不得延误出餐、不得拒绝甲方正当的要求。

(二) 乙方必须把食品安全放在第一位，严格按照食品安全法规制度及甲方相关工作标准执行，加强环境卫生、个人卫生的管理，做到食品烹饪前清洗干净、制作过程保持清洁卫生、饭菜不隔夜；生、熟食品严格分开，确保餐饮安全。

(三) 乙方应保证甲方食堂卫生防疫工作达到北京市食品药品监督管理局相关评定要求，遵守《中华人民共和国食品安全法》、《北京市生活垃圾管理条例》及国家的法律法规，严格执行《餐饮服务食品安全操作规程》，并接受甲方保卫部门、第三方机构、甲方属地安全消防部门的检查与监督，如相关部门检查中发现安全隐患、存在安全风险等问题，由乙方按期限及时整改，如有任何罚款处罚，由乙方承担支付。就餐人员、老年人因就餐而发生食物中毒现象应由乙方负责，并承担全部责任。

(四) 乙方必须重视食堂防火安全工作，用火时乙方服务人员不得离开现场，不得乱接乱搭电线；注意节约用水、电、气，及时关闭水、电、气开关，遇到水电及设备故障及时报修。

(五) 乙方工作人员须统一着装，服装由乙方提供，服装应保证一年四套，即夏季两套、冬季两套，夏季两套应配有裤子、短袖上衣、围裙、套袖、帽子、防水鞋；冬季两套应配有裤子、长袖上衣、围裙、套袖，帽子、防水鞋；个人仪容仪表应符合食品从业人员上岗要求、与服务对象使用文明用语，并遵守甲方现行安全、卫生等相关规定。

(六) 食材等原材料由甲方提供，乙方应做好成本控制，避免计划不周造成的浪费，谨慎控制食品的保质期、杜绝食品出现变质而造成的浪费，增强员工勤俭节约的观念和意识，如工作人员因订货不当、操作不当、储存不当造成的损失，乙方应按等价损失进

行赔偿。

(七) 灶具、餐具、桌椅由甲方提供，乙方承担场地和设备的日常维护工作，若出现因违规操作造成设施设备损坏的维修费用由乙方承担，造成设施设备损坏的由乙方按等价赔偿。

(八) 服务期间、服务期后，乙方要配合甲方清点提供的所有固定资产，如有缺失或损坏，由乙方负责等价赔偿。

(九) 乙方服务人员离岗时严禁携带食堂公用物品，包括但不限于食品、低值易耗品、办公用品，如发现携带，乙方应给予乙方工作人员辞退，同时甲方有权扣除乙方月服务费的 1%。

三、服务期限

本合同有效期自 2025 年 12 月 21 日起至 2026 年 12 月 20 日止。

四、双方权利义务

(一) 甲方权利义务

- 1、甲方负责以下费用：机械设备的维修费用、服务中所需的材料如食品原材料、厨房用具、餐具、低值易耗品、水、电、燃气费用等。
- 2、甲方负责制定膳食相关标准化文件，及各岗位工作手册，乙方应严格执行。
- 3、甲方依据本合同约定服务内容、服务要求、服务时间等合同内容每月对乙方履约情况进行检查与考核（附件 1），月考核分值在 90 分以下，每扣 1 分，扣减 500 元。
4. 如服务人员不符合岗位要求或存在其他影响工作情形的，甲方可要求乙方进行调换，乙方在收到甲方更换人员通知后，应在 7 个工作日内予以更换，超过 7 日乙方未安排人员上岗，自第 8 日起按每人每日 300 元核算自服务费中扣除。

(二) 乙方权利义务

- 1、乙方应遵守甲方的规章制度，并按照甲方标准体系文件要求工作，及时填写各

类记录。

2、乙方服务人员应爱护甲方各种设施设备，住宿人员遵守宿舍各项规定，注意节约水、电、气及原材料，因乙方服务人员操作失误造成的损失，乙方应负责并按照实际经济损失进行赔偿。

3、本合同期内，食堂消防、安全、卫生、垃圾分类等由乙方负责，如因乙方责任发生火灾、食物中毒、环境污染、各种安全及人身伤害等事故，所有经济损失由乙方承担，并依照相关法律追究责任，若因此给甲方造成损失，乙方还应当承担全部赔偿责任。

4、乙方按当月提供服务人员的数量，督促膳食服务人员按 600 元/月/人标准向甲方缴纳餐费，缴纳时间为每月 15 日至 20 日。

5、乙方项目经理、厨师主管、面点主管、服务员主管、采购及库房管理员等重点岗位，如需更换，需提前一个月告知甲方，经甲方同意方可更换，其余人员更换、调岗需提前 7 日告知甲方，经甲方同意方可更换、调岗，一次性更换比例不得超过本项目服务人员总数的 20%；乙方服务人员除公休、法定节假日、带薪年假以外，各岗位空岗期不得高于 3 日，空岗期工作由乙方负责调剂，自第 4 日起按每人每日 300 元核算自服务费中扣除。

6、乙方应按照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国劳动法》及国家相关政策，与派驻服务人员签订劳动合同，按时支付服务人员工资，并为服务人员缴纳社会保险及意外险，因此出现的各种劳务纠纷、伤残纠纷等一切责任及赔偿由乙方承担。

五、合同金额及付款方式

（一）合同金额（含税）为人民币 3055284.00 元，大写为：叁佰零伍万伍仟贰佰捌拾肆元整。

（二）付款方式：全年膳食服务外包服务费分为四次支付。

第一次：于本合同履约后一个月内支付一个月膳食服务外包服务费(即合同总金额/12)，人民币 254607.00 元，大写为：贰拾伍万肆仟陆佰零柒元整。

第二次：于 2026 年 3 月份支付六个月膳食服务外包服务费，人民币 1527642.00 元，大写为：壹佰伍拾贰万柒仟陆佰肆拾贰元整。

第三次：于 2026 年 6 月支付四个月膳食服务外包服务费，人民币 1018428.00 元，大写为：壹佰零壹万捌仟肆佰贰拾捌元整。

第四次：合同月末双方对全年服务进行验收，填报《委托服务类项目履约验收单》，验收结果为“达到验收标准”并完全履行服务类采购要求，支付合同末月服务费，人民币 254607.00 元，大写为：贰拾伍万肆仟陆佰零柒元整。验收结果为“未达到验收标准”，不予支付，同时，对月考核情况进行年度汇总，将履约期间发生的影响考核的扣分项，从最后一次服务费中扣除相应金额。

(三) 甲方每次付款，直接电汇到乙方提供的银行开户账号，此账号应与发票上的账号相同。

乙方指定收款账号信息为： 北京中铁快餐有限公司

开户行：北京农村商业银行新源支行

银行账号：0112030103020015580

税 号：9111010575964520X5

地 址：北京市顺义区金马园一街 15 号

(四) 甲方每次付款前，乙方应向甲方出具等额正式税务发票。

单位名称：北京市养老护理照料示范中心

统一社会信用代码：121100000306470099G

(五) 本项目为财政性资金项目，如因财政拨款延迟导致甲方延期付款不构成违约。

六、违约责任

(一) 甲乙双方应当严格履行本合同各条款，如有违约，违约方应承担因违约给

守约方造成的全部经济损失。

(二) 如因乙方提供的食品质量不符合相关质量标准的, 按照《食品安全法》的规定, 由乙方负责赔款并承担相应的法律责任。

(三) 如因乙方原因, 造成甲方不能完成管理目标或直接造成甲方经济损失的, 乙方应给予甲方相应赔偿, 甲方有权要求乙方限期整改, 并有权单方面解除本合同。

(四) 如因甲方原因, 造成乙方未完成规定管理目标或直接造成乙方经济损失的, 甲方应给予乙方相应赔偿; 乙方有权要求甲方限期整改, 并有权单方面解除本合同。

七、其他事项

(一) 双方可对本合同的条款进行修订更改或补充, 以书面签订补充协议, 补充协议与本合同具有同等法律效力。

(二) 本合同执行期间, 如遇不可抗力, 致使合同无法履行时, 双方均不承担违约责任并按有关法规政策规定及时协商处理。

(三) 本合同在履行中如发生争议, 双方应协商解决, 协商不成时, 双方应依法向甲方所在地人民法院起诉。

(四) 本合同之附件均为本合同有效组成部分, 与本合同具有同等法律效力; 本合同及其附件和补充协议中未规定的事项, 均遵照中华人民共和国有关法律、法规和政策执行。

(五) 本合同一式四份, 甲方执三份, 乙方执一份, 具有同等法律效力。本合同自双方法定代表人签字并加盖公章之日起生效。

甲方(盖章):

法定代表人(签字):

联系电话:

13701210608

签约日期: 2025年12月19日

乙方(盖章):

法定代表人(签字):

联系电话: 15811115680

签约日期: 2025年12月19日

附件 1

膳食服务工作月考核表

年 月

序号	考核内容	考核要求及目标	完成情况
1	人员上岗要求 8 分	上岗人数是否符合要求、是否持有效期内健康证岗上岗、是否参加岗前培训、每日是否参加晨检、每日是否穿工装、防水鞋上岗、是否做好个人健康管理	
2	人员健康管控 8 分	如厕前是否脱掉工服、如厕后是否洗手、穿工服、操作时是否有有碍食品卫生的行为,如:面对食物打喷嚏、吸烟等污染行为、进入操作区是否穿戴清洁的工作服、头发需置于帽内、全程佩戴口罩,不得留长指甲、佩戴首饰、涂指甲油和戴戒指、手表等饰物	
3	粗加工间操作 8 分	蔬菜、肉类、水产是否按区域使用、粗加工间内的餐厨垃圾桶是否及时清理,避免出现垃圾变质、异味等情形、切配不同种类原料使用的刀、墩等工具是否进行区分,不得混用、下水管需要直接接入地漏,不得在地面排放	
4	烹饪操作 10 分	操作间使用的容器,是否区分生、熟,不得混用、灶台的下水管需要直接接入地漏,不得在地面排放、操作间内天花板、墙壁、地面不得有破损,防止污染食品、随时保持操作间环境卫生清洁,及时清理污水、饭菜残渣、餐厨垃圾等、冰箱内食品贮存,生熟要分开存放,不得堆叠、挤压、要贴有日期标签或分装日期标签、冰箱要定期清洁和维护,确保能够满足食品冷藏和冷冻所需的空间和温度(冷藏 0-8℃,冷冻 -15℃)、定期检查调料台是否有过期和变质原料,特别是标注“开盖后需冷藏”的食品是否按要求存放	
5	分餐操作 8 分	进入分餐间是否完成二次更衣、是否在感应式洗手池内清洗双手、是否配备洗手液、紫外线灯消毒设备是否运转正常、是否每天定时使用并填写记录、无关人员不得进入分餐间、不得在分餐间内开展无关配餐的各类事情、是否按规定时间送餐、送餐前是否核对数量、菜品、是否按需正确配送到房间	
6	餐具清洗 8 分	已消毒的餐具,是否存放在密闭的保洁设施内,防止被污染(可以存放在消毒柜中)、是否严格按照去残渣清洗-浸泡清洗-清水冲洗-消毒设备消毒的流程来操作	
7	原料验收 5 分	验收时是否由双人进行、合格原材料是否符合食品安全标准、是否收取对应原料的各类检疫证明	
8	食品库房管理 8 分	库房面积应与食品贮存需求相适应,除一次性餐具外,不得存放消毒剂、洗涤剂等非食用物质、库房应有自然或机械通风设施,保证食品存放环境干燥,卫生、库房内物品存放应隔墙离地 10cm,主食、调料、预包装食品等应分类上架存放,库房门口应设置防鼠板,不得使用鼠药、库房内食品应按照所需的条件存放,冷藏和冷冻原料不得在常温环境存放、保持库房环境卫生干净整洁,定期清理即将到达使用期限的食品原料	

9	食品留样 8 分	专人负责食品留样，设置专用留样冰柜，每份样品不低于 125 克，保存时间不少于 48 小时、并在留样盒上明确标注日期、餐次、菜品名称、留样柜内不得存放除留样菜品的其他原料、留样柜是否设置门锁、是否为专人负责	
10	安全管理 10 分	是否熟知设备使用规程、是否出现故意损坏设备违反设备操作规程操作、是否按照规定每日进行安全检查，包括及时断火、断电、断气、定期维护和检查、灶台使用时是否有违规用火无人看护等现象	
11	垃圾分类 5 分	是否按四类垃圾分类投放、无乱扔垃圾等情况	
12	环境卫生管理 5 分	厨房各区域是否有卫生不合格、各种设备设施使用后未及时清理干净等现象	
13	各类记录 5 分	各类记录及时、准确、规范填写、订餐数据、出入库数据应及时、准确、规范录入系统、每月对各类记录进行整理、装订、保存	
14	出勤率 4 分	各岗位除公休、法定节假日、带薪年假以外，是否有缺勤情况、是否按缺勤日工资扣除服务费	
分数合计			
分值标准		考核表合计低于 90 分，每扣 1 分，扣减 500 元	
其他违反纪律及处罚事项			

考核人：

膳食服务外包负责人：

服务外包公司盖章：



安全协议

一、根据谁使用谁负责的原则，乙方对本单位使用区域内安全管理工作负全责。

二、乙方应设置安全管理人员负责本单位厨房及餐厅各区域的安全管理工作，同时作为本单位安全紧急联系人。

三、乙方负责对上岗人员开展岗前安全教育培训，培训内容包括但不限于：本单位各项规章制度、岗位操作规程、用电安全、交通安全、垃圾分类等内容。

四、乙方上岗人员应熟悉区域内的设施设备，规范使用并妥善维护，因使用不当等原因造成的安全管理事故由乙方负责。

五、乙方上岗人员应积极参加甲方组织的安全教育培训及各类应急演练，确保工作人员熟悉火灾、食物中毒、厨房设备设施突发事件、燃气泄露报警处置等各类突发事件的处置程序及相关预案及应急处置程序；能够熟练操作消防设施，在突发事件发生时及时进行应急处置。

六、乙方应每日对厨房操作区域、餐厅、重点部位进行安全检查。

七、本协议约定的各项条款，经双方法定代表人或授权代表签字并盖章后生效，作为协议附件具有同等的法律效力

甲方(签章):

法定代表人或授权代表签字

2025年 12月 19日



乙方(签章):

法定代表人或授权代表签字

2025年 12月 19日

