

广安门内大街 317 号餐饮服务项目合同



委托单位（甲方）：北京市机关事务管理中心

法定代表人：闫利祥

地址：北京市西城区枣林前街 70 号中环大厦

联系人：乌秀敏

联系电话：13718568815

受托单位（乙方）：北京优美达餐饮服务有限公司

法定代表人：孙志明

地址：北京市北京经济技术开发区(通州)环宇路 3 号院

联系人：孙志明

联系电话：13401111798

第一章 总则

乙方为一家在中华人民共和国境内依法设立并有效存续的公司，并已依法拥有履行本合同项下全部内容的经营资质及行为能力。

依据《中华人民共和国民法典》等法律法规规定，并在甲乙双方自愿、平等、协商一致的基础上，甲方就广安门内大街 317 号餐饮服务项目委托乙方实行专业、规范、安全、高质量的餐饮服务的相关事宜共同签署本合同。具体约定如下：

第一条 合同文件

下列文件构成本合同的组成部分，应该认为是一个整体，彼此相互解释，相互补充。为便于解释，组成合同的多个文件的优先支配地位的次序如下：

- a. 本合同书及附件
- b. 合同条款

c. 中标通知书

d. 投标文件 (含澄清文件)

e. 招标文件 (含招标文件补充通知)

第二条 餐厅基本情况

1. 地理位置: 北京市西城区广安门内大街 317 号。

2. 服务对象: 机关工作人员和会议用餐。

3. 服务形式: 劳务型承包。

4. 就餐形式: 凭就餐卡消费。

5. 餐厅服务范围:

(1) 为广安门内大街 317 号内各单位工作人员提供工作餐烹饪及用餐服务;

(2) 为广安门内大街 317 号内各单位提供会议(工作餐)用餐服务;

(3) 提供临时性供餐保障。

第二章 委托管理期限

本合同委托服务期限为壹年,自 2025 年 12 月 20 日起至 2026 年 12 月 19 日止。

第三章 双方权利和义务

第一条 甲方权利、义务

1. 甲方全权对餐厅的工作进行统一管理、监督、指导、考核。诸如对饭菜质量、食品卫生等提出相应要求,有权对发现的问题要求乙方加以改进或提出限期整改的意见,乙方应在 24 小时内以书面形式向甲方回馈整改措施。乙方须按甲方要求提供适合机关供餐特点的服务。

2. 甲方有权要求乙方更换不合格或不合适的厨师或服务人员。

c. 中标通知书

d. 投标文件 (含澄清文件)

e. 招标文件 (含招标文件补充通知)

第二条 餐厅基本情况

1. 地理位置: 北京市西城区广安门内大街 317 号。

2. 服务对象: 机关工作人员和会议用餐。

3. 服务形式: 劳务型承包。

4. 就餐形式: 凭就餐卡消费。

5. 餐厅服务范围:

(1) 为广安门内大街 317 号内各单位工作人员提供工作餐烹饪及用餐服务;

(2) 为广安门内大街 317 号内各单位提供会议(工作餐)用餐服务;

(3) 提供临时性供餐保障。

第二章 委托管理期限

本合同委托服务期限为壹年,自 2025 年 12 月 20 日起至 2026 年 12 月 19 日止。

第三章 双方权利和义务

第一条 甲方权利、义务

1. 甲方全权对餐厅的工作进行统一管理、监督、指导、考核。诸如对饭菜质量、食品卫生等提出相应要求,有权对发现的问题要求乙方加以改进或提出限期整改的意见,乙方应在 24 小时内以书面形式向甲方回馈整改措施。乙方须按甲方要求提供适合机关供餐特点的服务。

2. 甲方有权要求乙方更换不合格或不合适的厨师或服务人员。

乙方应在一周以内提供新的合适人员。乙方须为甲方提供具有厨师资质或相等烹饪水平的工作人员及服务人员满足甲方需求。

3. 甲方为乙方员工提供食宿及必要的办公用房。

4. 甲方负责就餐卡系统的维护、修理、零件更换以及餐卡的补充。

5. 甲方不定期考核乙方的服务质量和标准，满意率要达到 90%以上。

6. 甲方负责餐厅各项费用的正常支出，如能源费、低值易耗、设备维修费、原材料采购费用、餐具补充等费用。

7. 餐厅厨具、餐桌椅、餐具等年检、维修费用由甲方负责。

8. 餐厅运行过程中发生的有关水、电、燃气等能源费由甲方承担。

9. 甲方负责烟道清洗和消毒杀菌费用。

第二条 乙方权利、义务

1. 乙方为甲方提供 26 名工作人员，需满足甲方服务需求，保证服务质量，具体岗位设置及人员配置详见附件一《广安门内大街 317 号餐厅人员配置表》。

2. 乙方负责根据相关法律法规和行业规范等制定符合广安门内大街 317 号餐厅实际工作的规章制度，并严格贯彻执行。制定切实可行的工作方案、应急预案、培训计划等，报甲方备案审查。

3. 乙方应全力完成每月进行的物业服务质量评估工作，并依据评估要求及标准开展日常工作。乙方应配合甲方做好各项检查工作。

4. 乙方应为参与本合同约定餐饮服务的乙方员工依法支付劳动报酬以及缴纳各种社会保险金。

5. 乙方负责全体餐厅人员的培训工作，并制定全年的培训计划。对所有工作人员进行每月不少于 8 小时的法律法规、消防安全、业务

技能、工作标准、保密意识、组织纪律、员工素质、文明礼仪等方面培训（培训的形式要多样，培训后进行考核，培训记录留档备查）。

6. 乙方负责餐厅规章制度的贯彻执行及督导。乙方督导组每半月应对甲方餐厅的食品安全、卫生秩序、炊事机械运行等情况进行一次检查指导，并向甲方出具书面检查报告，项目经理负责指导纠改并出具整改措施。

7. 乙方应每月向甲方报备员工请销假情况。在正常工作期间，乙方在未征得甲方书面同意的情况下，不得擅自安排员工外出、休假、培训学习、开会、调入调出等离开岗位的情况。

8. 每餐使用餐具后必须按照消毒流程进行消毒，并按规定摆放整齐。定期接受卫生监督部门的检测，检测结果必须达标，并向全体就餐人员公布结果。

9. 乙方负责科学合理配备餐厅的项目经理、服务经理、总厨师长、主管厨师、厨师及服务人员，人员岗职责应报甲方批准。

10. 乙方所派的全部参与本合同约定餐饮服务的员工，均应持有合法的身份证、健康证，年龄应低于60周岁。乙方应建立员工档案，并根据人员变动情况随时更新。

11. 乙方在签订本合同的同时，应向甲方报送本项目的管理制度、工作方案、应急预案、岗位职责、培训计划、职业资格证书复印件等文件，以便甲方核准、备案。

12. 乙方负责餐厅内的安全生产、食品卫生以及防火、防盗、防事故（食物中毒）工作，责任到人。如发生事故，均由乙方承担相应责任。同时甲方将视情节轻重追究乙方的经济责任。

13. 非甲方原因发生的任何事故，均由乙方负责，甲方不承担任何责任。

14. 乙方负责厨房设备的安全使用与保洁，爱护各种设备设施，专人管理，发现问题及时向甲方报修，并填写餐厅设备维修记录表。如乙方员工造成设备丢失或人为因素致使设备损坏必须更换的，乙方应照折旧后价格赔偿。

15. 本合同履行期间，未经甲方书面允许，乙方员工不得对外经营餐饮等业务，不得为乙方其它连锁餐饮单位制作饮食。

16. 乙方应对甲方的一切文档资料和其它涉密内容进行保密，如有泄密，甲方有权依法以及甲方对保密的有关规定追究乙方以及相关人员的责任。

17. 乙方不得将本项目整体或部分责任及利益对外转让或发包、分包任何第三方。

18. 厨房器具每次使用后要清洗干净，消毒要符合卫生防疫部门检测标准。餐厨具经清洗、消毒、挑拣后整齐放入餐厅消毒柜。

19. 乙方须按甲方要求提供适合机关供餐特点的服务，服务标准不低于现机关餐厅服务标准，保持餐厅交接后运行的平稳过渡和安全稳定，确保接管后不出现安全和质量问题。

20. 乙方及乙方工作人员应做到厉行节约，合理利用食品材料及能源，若甲方发现乙方或其工作人员在服务过程中造成不应有的浪费，甲方有权酌情要求乙方或其工作人员进行相应赔偿。

21. 甲方在对乙方的检查中，如果查出管理、供餐、质量、安全、卫生等问题时，有权根据问题的性质、影响程度，要求乙方承担违约责任。

22. 乙方应每餐开餐时间派专门人员看守各餐厅残食台，做好残食台卫生的同时提醒就餐人员减少浪费，践行光盘行动。

第三条 乙方在环境卫生方面的具体工作标准

1. 保持餐厅及后厨整洁。主副食品操作台、灶台、售饭台、排烟系统、水池等要随用随擦，无油垢、无杂物；地面无污渍、无积水、无杂物；冰箱无血水、无异味；灶、餐、厨具及炊事机械设备无油迹，摆放整齐；主副食品库存无蝇、无鼠、无蟑螂、无尘土，物品摆放整齐有序，标签分明。

2. 保持餐厅、电梯、单间的整洁，每次用后要及时打扫，地面无污迹、无杂物；餐具椅面干净无尘。疫情期间，应保证每餐对地面、餐台、电梯等至少消毒一次，就餐期间对餐桌椅进行一位一消毒，并应做好清洁消毒记录后存档，甲方有权随时监督检查。

第四条 乙方在就餐服务方面的具体工作标准

1. 对所供饭菜、食品在保证质量的前提下，由总厨师长负责每日进行食品成本核算，为甲方提供参考意见。成本核算应本着降低成本、减少浪费的原则，保证饭菜营养搭配、价格合理、标准统一、口味符合菜系的基本要求，达到相应的技术水平。

2. 按时按点保证三餐供应。提前向甲方预报食谱，菜谱不重复，主荤、半荤、素菜合理搭配。

3. 要求每餐留样 48 小时，并认真做好留样记录。

4. 乙方制订菜谱时应充分考虑本项目食材采购的计划标准，考虑冬夏食材成本差异，按月进行成本核算，协助甲方控制成本，做到全年不超支。如出现不可抗力情况导致食材价格异常波动，造成阶段性超值，需报请甲方批准。

5. 如出现特殊情况，停水停电，不可抗力等紧急情况，乙方需保障甲方供餐服务。

第五条 乙方在人员管理方面的具体工作标准

1. 严格执行国家有关法律法规。接受相关部门的检查、监督和

指导。上岗人员必须身体健康并持有本人健康证，不能带病工作。定期对餐厅工作人员进行体检，并依照甲方要求办理健康证件，对未达标人员及时调换，并报甲方备案。对例行检查中发现的问题要及时解决。如因乙方管理工作失误，被有关执法部门罚款，费用由乙方负责。

2. 员工在工作时间必须按着装标准，穿工作服、戴工作帽、戴口罩，搞好个人卫生；使用文明用语，对客人服要热情周到、有礼貌；员工宿舍要整洁，生活用品摆放整齐规范，严禁在墙上乱帖、乱挂、乱画。严格遵守餐厅及宿舍的各项规章制度。

3. 为保证饭菜、服务质量稳定，乙方安排在本项目的主要管理人员、厨师、服务人员应相对稳定。如发生人员变动须事先以书面形式征得甲方同意，并在甲方同意后 72 小时内安排人员到岗。定期调整人员满足就餐者需求及菜品多样化。项目经理、总厨师长应派乙方投标文件中指定的人选，如甲方要求更换，则乙方应派具有相同经验及资质的人员。

4. 有计划地开展就地员工培训，进行素质教育，不断提高技能水平和综合素质。

第六条 乙方在安全生产、设备管理方面的具体工作内容

1. 在安全生产方面，乙方要安排专人负责设备的安全与维护，保证所有员工接受过专业的安全知识培训，制定健全的防范措施和管理制度，定人定岗定责，责任到人。如因乙方员工不按操作规程及个人原因造成的工伤等安全事故，甲方不负任何责任，由乙方负全部责任。因乙方管理不善造成重大经济损失或重大责任事故，甲方有权终止本合同，并追究乙方的经济责任和法律责任。

2. 每餐结束后乙方应安排专人检查餐厅水电气热安全、设备、设施，并做好书面记录，检查人员应在记录上签字确认。同时按照甲

方对设备维护保养的要求保护设备、设施。排烟系统、蒸箱要每天擦拭、清洁；煤气灶具定期检查、保养；电器饮具要清洁保养，并随时检查电气线路。

3. 本合同到期不再续签时，乙方应与甲方办理交接手续并按餐厅资产设备清单内容如数完好交还甲方。同时，乙方须做好离场方案提供给甲方，得到确认后方可执行。

4. 乙方对甲方提供的床具、更衣柜、餐具以及水、电、暖、电话等办公家具设备设施均应严格遵守相关设备的保管（养）规定，如出现丢失或损坏（除自然损坏外），乙方应承担设备修复工作或在设备经折旧后向甲方赔偿差价损失。

第四章 管理费用

1. 本合同总金额（含税）为人民币 243.873672 万元，大写：贰佰肆拾叁万捌仟柒佰叁拾陆元柒角贰分。

2. 支付方式为：

（1）预算财政批复后一周内支付合同金额的 1/4，金额为 60.968418 万元

（2）2026 年 6 月 15 日前，支付合同金额的 1/2，金额为 121.936836 万元。

（3）2026 年 11 月 15 日前，支付合同金额的 1/4，金额为 60.968418 万元。

3. 乙方应于甲方支付管理费用前先行向甲方出具符合甲方要求的合法等额增值税普通发票，甲方收到发票后再付款。

第五章 合同解除、变更及违约责任

1. 本合同履行期间，甲、乙双方均应按本合同约定履行各项义务及职责。

2. 乙方提供的工作人员数量如连续三个月低于本合同约定的90%或单月低于本合同约定的80%，甲方有权依据实际工作人员数量和约定工作人员的数量比例减少付款金额，如乙方不派驻项目经理或总厨师长，每缺少一人，甲方有权每月扣除当月合同金额的5%，如乙方不派驻服务经理、营养师或安全员，每缺少一人，甲方有权每月扣除当月合同金额的2%，且甲方有权解除本合同，并追究乙方的经济责任和法律责任。

3. 本合同履行期间，甲、乙双方如对合同内容需要修订或补充，应本着公正、公平的原则进行协商并签订的书面补充协议。补充协议与本合同具有同等效力。

4. 本合同履行期间，如发生不可抗力致使合同无法履行时，双方应按有关法律规定及时协商处理。

5. 本合同在履行中，任何一方法定代表人发生变更，不影响本合同的法律效力，变更方的继任人继续履行合同规定的期限、权利和义务。

6. 本合同履行期间，因乙方或乙方工作人员原因造成的任何经济损失或人员伤亡事件，均由乙方承担全部责任。

7. 乙方在依本合同约定向甲方提供餐饮服务过程中，因乙方原因发生的食品安全事故，由乙方承担相关责任人相应责任。

8. 如甲方发现问题并要求乙方加以改进或对乙方提出限期整改的意见后，乙方需在一个月內实质性解决问题；乙方在履行本合同期间如出现重大责任事故及重大违法违规行为，甲方有权单方解除本合同。

9. 因乙方原因导致交接阶段原餐饮公司延期服务发生的费用由乙方支付。

10. 因不可抗力或办公区保障需求和内容发生变更，乙方必须配合甲方对合同内容及金额进行调整。

11. 本合同到期后，如甲乙双方不再续签新合同，乙方有义务配合甲方做好交接工作，如因乙方原因在交接中造成的损失，由乙方承担责任并负责赔偿损失。

12. 因甲方履行必要行政程序造成的支付延迟，不视为甲方违约。

第六章 通知

1. 甲乙双方因履行本合同而相互发出或提供的所有通知、文件、资料等，均应按照本合同所列明的通讯地址、电话号码、传真号码、电子邮件等通知方式进行送达；一方如果迁址或者变更相关号码，应当书面通知对方；通过邮寄方式的，挂号寄出或者投邮当日视为送达；以传真或电子邮件方式的，发出时视为送达。

2. 一方变更通知或通讯地址，应自变更之日起3日内，以书面形式通知对方；否则，由未通知方承担由此而引起的相关责任。

第七章 其它

1. 本合同履行过程中如发生争议，双方可协商解决；协商不成的，甲乙双方均有权向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

2. 本合同未尽事宜，甲乙双方应本着公正、公平原则协商后另行签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力；补充协议与本合同约定不一致的，以补充协议所载内容为准。本合同与补充协议的主要内容均不得与招标文件所载内容产生冲突。

3. 本合同一式陆份，甲方执肆份，乙方执贰份，每份具有同等法律效力。

4. 本合同自甲、乙双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章

之日起生效。

5. 附件一：《广安门内大街 317 号餐厅人员配置表》（以下无正文）

甲方：



法定代表人

或授权代表(签字)：

签订日期 2025 年 12 月 20 日

地址：

电话：

开户银行：

账号：

乙方：



法定代表人

或授权代表(签字)：

签订日期 2025 年 12 月 20 日

地址：北京市北京经济技术开发区

(通州)环宇路 3 号院 7 号楼

电话：13401111798

开户银行：中国邮政储蓄银行股份

有限公司北京通州区马

驹桥支行

账号：911001010001319769



附件一：广安门内 317 号餐厅人员配置

序号	岗位名称	人数	工作内容	备注
1	餐厅经理	1	负责餐厅整体运营协调管理工作	
2	行政专员	1	负责餐厅日常人员考勤管理、文档整理、餐厅文职等工作。	
3	库房管理员兼食品安全员	1	货品申购验收、出入库管理、库房管理工作 负责餐厅食品安全管控、食品检测等工作。	
4	厨师长	1	负责餐厅的所有出品把控、厨房各项安全管理工作，每周制订菜单发给餐厅主管领导审核。定期召开菜品培训会议。	
5	热菜厨师	3	负责餐厅所有热菜烹饪、创新，食品安全把控，灶台卫生、安全，谨防出现安全隐患。协助厨师长制订本周菜单。	
6	风味厨师	2	负责地方特色风味小吃出品的现场制作，部门卫生清洁，协助厨师长制订本周菜单。	
7	凉菜师	2	负责餐厅所有凉菜制作、加工、出品，部门卫生清洁，协助厨师长制订本周菜单。	
8	切配员	2	负责厨房所有原材料粗加工、切配及食品储存	
9	面点师	3	负责主食房各项出品制作及食品安全把控，部门卫生清洁、协助厨师长制订本周菜单。	
10	高职服务员	2	负责高职餐厅专职服务，三餐备餐、出餐、补餐、卫生清洁等工作，部分食品复热工作。按照每日菜单准备菜签。	
11	前厅服务员	4	负责所在就餐区域的备餐、开餐、补餐服务，闭餐收尾，就餐区卫生清洁等工作。按照每日菜单准备菜签。	
12	餐厅保洁员	2	负责餐厅所有公区卫生清洁，开餐期间就餐区清理，餐盘回收处协助收餐以及区域卫生。	
13	洗碗工	2	负责餐厅和厨房所有的餐用具清洗和消毒工作	
合计		26		

注：以上表中人数为基本配备，乙方在满足甲方服务需求，保证服务质量的情况下，经甲方同意后可视情况内部调整，否则不得随意调整。