

北京市计量院、特检院、标准院 2025 年度职工 食堂外包服务项目带量采购总合同

甲方：北京市计量检测科学研究院

乙方：北京北宇餐饮服务有限责任公司



合同文本

甲方：北京市计量检测科学研究院

乙方：北京北宇餐饮服务有限责任公司

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品卫生法》等相关法律、法规以及有关规定，通过政府采购程序，依据该项目（项目招标编号：TAHP-ZB-2025-0147）中标结果，按照责、权、利分明的原则，为保证北京市计量检测科学研究院、北京市特种设备检验检测研究院、北京市标准化研究院食堂的用餐需求，经双方友好协商订立本合同。

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。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
- b. 中标通知书
- c. 补充协议
- d. 投标文件(含澄清文件)
- e. 招标文件(含招标文件补充通知)

第一条 基本情况

1、项目名称：北京市计量院、特检院、标准院 2025 年度职工食堂外包服务项目

2、服务说明：本项目为带量采购项目，北京市计量检测科学研究院为牵头单位，北京市特种设备检验检测研究院、北京市标准化研究院为参与单位。三家单位在本框架合同下，分别与乙方签订食堂外包服务协议，约束具体服务内容。

3、服务期限：2025 年 4 月 1 日至 2026 年 3 月 31 日

第二条 服务标准和内容

1、北京市计量检测科学研究院

北京市计量检测科学研究院职工食堂位于北京市朝阳区安苑东里一区12号，用餐人数约400人。主要负责职工早午餐、驻场外协人员餐、值班餐及公务接待餐。

(1) 用餐地点：北京市朝阳区安苑东里一区12号、北京市朝阳区立水桥甲10号、北京市东城区和平里东街20号、北京市亦庄中和街4号。

(2) 用餐方式：自助。

(3) 用餐形式：食堂采用整包形式采购服务，包工包料。

(4) 餐标：早餐15元/人，午餐35元/人，晚餐20元/人。值班餐、公务接待餐等按相关规定执行。

(5) 用餐时间：早餐7:00-9:00，午餐11:30-13:00，

(6) 餐品标准：

早餐：不少于2种汤粥、4种主食、2种凉菜，2种咸菜，每天有豆浆、牛奶和鸡蛋。

中餐：不少于6种热菜（主荤2个，副荤2个，素菜2个），1种汤粥，4种主食，一种时令的水果或酸奶。

晚餐：不少于4种热菜（主荤1个，副荤2个，素菜1个），1种汤粥，2种主食。

每逢传统节日当日（遇休息日需提前）需提供与传统节日相对应的小吃，并适当改善伙食。每年举办不少于二次美食节。

(7) 服务人数要求：17人，包含1名厨师长、2名大厨、2名切案、2名白案、1名冷荤、1名库管、2名洗碗、2名服务员、1名小吃、1名送餐员、1名主管、1名项目经理。

2、北京市特种设备检验检测研究院

北京市特种设备检验检测研究院职工食堂位于北京市朝阳区惠新东街

3号办公楼一层，用餐人数约180人，主要为特检院职工及外来人员提供早餐、中餐等餐饮服务。

(1) 用餐地点：北京市朝阳区惠新东街3号。

(2) 用餐方式：自助。

(3) 用餐形式：食堂采用整包形式采购服务，包工包料。

(4) 餐标：早餐15元/人，午餐35元/人，晚餐20元/人。值班餐、公务接待餐等按相关规定执行。

(5) 用餐时间：早餐7:30-9:00，午餐11:30-13:00，

(6) 餐品标准：

早餐：不少于2种汤粥、4种主食、2种凉菜，2种咸菜，每天有豆浆、牛奶和鸡蛋。

中餐：不少于6种热菜（主荤2个，副荤2个，素菜2个），1种汤粥，4种主食，一种时令的水果或酸奶。

晚餐：不少于4种热菜（主荤1个，副荤2个，素菜1个），1种汤粥，2种主食。

每逢传统节日当日（遇休息日需提前）需提供与传统节日相对应的小吃，并适当改善伙食。每年举办不少于二次美食节。

(7) 服务人数要求：至少8人，包含1名项目经理、1名厨师长、1名厨师、1名切案、2名面点、1名小吃、1名洗消。

3、北京市标准化研究院

北京市标准化研究职工食堂位于北京市东城区和平里东街20号，用餐人数约60人，主要为北京市标准化研究院职工提供早餐、中餐、院值班人员值班餐、和外来服务服务人员值班人员早、中、晚餐，保洁服务人员的中餐。

(1) 用餐地点：北京市东城区和平里东街20号。

(2) 用餐方式：自助。

(3) 用餐形式：食堂采用整包形式采购服务，包工包料。

(4) 餐标早餐 15 元/人，午餐 35 元/人，晚餐 20 元/人。值班餐、公务接待餐等按相关规定执行。

(5) 用餐时间：早餐 7:30-9:00，午餐 11:30-13:00，

(6) 餐品标准：

早餐：不少于 2 种汤粥、4 种主食、2 种凉菜，2 种咸菜，每天有豆浆、牛奶和鸡蛋。

中餐：不少于 6 种热菜（主荤 2 个，副荤 2 个，素菜 2 个），1 种汤粥，4 种主食，一种时令的水果或酸奶。

晚餐：不少于 4 种热菜（主荤 1 个，副荤 2 个，素菜 1 个），1 种汤粥，2 种主食。

每逢传统节日当日（遇休息日需提前）需提供与传统节日相对应的小吃，并适当改善伙食。每年举办不少于二次美食节。

(7) 服务人数要求：4 人，包含 1 名厨师、1 名面点、1 名库管兼配菜、1 名洗碗。

第三条 合同金额及结算方式

1、合同金额

本合同金额为：人民币 7189830 元，即（大写）柒佰壹拾捌万玖仟捌佰叁拾元整。（其中市计量院：人民币 4600000 元，即（大写）肆佰陆拾万元整；市特检院：人民币 1730000 元，即（大写）壹佰柒拾叁万元整；市标准院：人民币 859830 元，即（大写）捌拾伍万玖仟捌佰叁拾元整；）

2、结算方式

中标后市计量院，市特检院，市标准化院分别与中标单位签合同。费用按照实际用餐人数和餐费标准计算，支付方式为次月按照实际就餐情况和供应商结算上月餐饮费用。若有其他费用，在合同期满后，双方据实结算并一次性付清。

第四条 服务要求

1、食品储存、加工与供应

1) 食品应分类摆放，生熟分开，容易腐烂变质食品在加工前要特别做好冷藏保鲜工作，所有食品要注意防火、防盗、防鼠、防虫、防霉变、防残损。

2) 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。

3) 食品供应坚持文明服务，建立服务规范，改善服务方式，努力为干部职工提供热情、方便、快捷的服务。做到就餐环境干净舒适、秩序良好。

2、卫生与安全

1) 建立健全卫生制度，防止疾病传染和食物中毒。

2) 从业人员卫生要求：每年必须进行健康检查，持证上岗；工作时间穿戴清洁的工作衣帽，戴好口罩及操作手套；不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品，保证每天洗澡 1 次；不得在餐厅内吸烟。

2) 厨房、餐厅卫生管理：食品、餐具彻底清洗、消毒；卫生区域责任到人；食品必须做到生熟分开，并有明显标志；要建立完备的食品卫生安全监督检查机制，要具有完善的监督检查标准和程序，严格遵守食品卫生法律法规的规定，严格落实食品留样制度，杜绝任何食品卫生安全隐患的产生；餐饮公司负责本餐厅相关的设备、厨具、食具、物资的使用管理和保养，如由于餐饮公司操作不当造成设备损坏，由餐饮公司承担维修费用。

4) 建立严格的安全保卫制度，做好防火、防盗、防毒和防意外伤害工作。

第五条 双方权利和义务

(一) 甲方的权利和义务

1、甲方为乙方免费提供厨房用的各种灶具、厨具、餐桌椅、餐具、冷

库、冰箱、冰柜、电器、水暖等各种设备和用具。负责对上述设备设施进行日常维修、维护更新的支出。如上述设备设施和用具出现人为原因的损坏，隔油池出现因日常维护不当导致的损坏，由乙方承担维修费用。

2、能源费用。甲方负责食堂产生的水、电、气等能源费用。

3、甲方为乙方派驻服务人员免费提供住宿。

4、甲方保证餐厅正常通讯及监控。

5、甲方委派1名食堂管理员负责协调餐厅各项工作。

6、甲方管理员有权检查和监督乙方是否按《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规加工、制作各种食品，有权参与和检查乙方提供的每周早、午、晚餐食谱并提出修改意见。

7、甲方管理员全程监督乙方订货、采购、验货、入库、出库、食谱安排等工作。有权采用现场检查、查验票据、材料提交等方式履行监督职责，并有权提出质疑和建议，有权要求乙方人做出书面说明和解释。

8、作为结算依据的材料必须经由甲方管理员签字认可方为有效。

9、甲方人有权在合作阶段任何时候要求乙方出具食品原材料检疫证明、从业人员健康证等相应能够证明餐厅及食品安全的凭证。

（二）乙方的权利和义务

1、乙方保证其自身具备履行本合同相关义务的主体资格和经营资质，严格执行国家相关食品卫生安全法规进行日常经营，因乙方原因而产生的一切食品安全事故，责任均由乙方承担。

2、人员：乙方负责乙方人员的组织、薪酬、培训、体检和管理等，费用自行解决。每一名在供餐区域工作的人员应当根据中国法律项下的法定要求持有健康证。乙方需提供甲方员工餐厅运营团队相关人的身份证、健康证、及其他一切有效证件供甲方备案。在任何情况下，乙方人员与甲方均不存在任何劳动、劳务或雇佣关系。乙方应当指定一名现场经理负责协调和监督供餐服务的提供并与甲方进行联络。

3、采购：乙方负责菜单的设计、自行向合格的具有相关资质的供应商处采购服务所需的食品原材料及食品加工过程中所需消耗品（包括一次性用品及清洁用品等）。乙方有义务提供供应商的信息及相关资质复印件。乙方应该建立完善的食品原料采购与索证及台帐记录制度，相关费用由乙方自行承担。乙方订货、采购、验货、入库、出库、成本核算等由乙方专人管理。每月应当向甲方报送相关数据。

4、餐厅清洁：乙方负责就餐区的所有餐厅区域的清洁，保证各区域在每次开餐前的卫生、清洁。乙方应负责厨房及餐线范围内的清理及卫生。隔油池清掏应由甲方安排第三方定期负责并由甲方承担所有费用，但乙方日常做好清洁管理工作。食堂区域消毒杀虫、油烟管道清洗、餐厨垃圾清运、燃气报警器检测由甲方负责，但乙方要做好相应记录。

5、餐具清洗：乙方负责餐厅餐具清洗工作。

6、员工工服：乙方自行负责为员工提供员工工服，但工服等需事前符合甲方的设计要求。

7、乙方必须接受甲方的合理化建议，按照甲方的合理要求改进经营管理。

8、乙方负责甲方周一至周日及国家法定节假日所有工作人员的一日三餐及会议用餐，以及值班餐。

9、乙方员工应遵守甲方有关规定和制度，爱护甲方餐厅内外设备设施，工作中注意节水节电、减少食源性浪费和食品浪费，倡导勤俭节约，践行光盘行动。

10、乙方在合同执行期间，应当按照卫生防疫部门的要求进行食品样品留存。如发生食品防疫卫生问题或者食物中毒重大责任事故，由乙方承担全部事故责任并负责一切善后工作。

11、乙方应当提前一周向甲方提供下一周的菜谱，乙方才可执行。乙方需在餐厅现场显著位置公示每日菜品明细，并张贴每日原材料进货渠道及

卫生合格检疫证明。

12、乙方人员应积极配合甲方管理员的工作，服从甲方管理员的工作安排和指导。

13、乙方为甲方采购食品、调料、蔬菜、饮料、粮油、水果、奶制品、肉类、禽类、水产类等食品过程中，应当从正规厂家进货，保证“三证”（营业执照、食品经营许可证、产品合格证）齐全，并附有卫生防疫部门的检验票。杜绝质次价高和假冒过期食品进入甲方餐厅。

14、乙方有协助甲方维护就餐环境及就餐秩序的义务。

15、乙方如对餐厅提出改造方案，经与甲方协商一致后，由甲方负责对餐线的改造并承担所有费用。

16、乙方不得将其管理责任或全部服务转委托给第三方。

第六条 监督考核内容及要求

1、各方均应按照《中华人民共和国民法典》及本合同的约定，履行本合同的义务，因违约给受约方造成损失的，应依法或依合同约定承担责任。

2、对乙方未按约定提供相应服务，甲方有权提出限期整改要求，乙方须在规定限期内进行整改。若乙方未按照整改要求在规定期限内整改达标，将视同违约，甲方有权提前终止合同，所发生的费用及造成的经济损失由乙方承担。

3、甲方、乙方任何一方无正当理由提前终止合同的，给对方的造成经济损失，应给予赔偿；给对方造成的经济损失超过违约金的，还应对超过部分的损失给予赔偿。

第七条 其他

1、乙方应严格遵守甲方各项规章制度，如有违反，按照规定中处罚措施执行。

2、本合同未尽事宜，由双方协商后另订补充合同。协商不成，可向甲

方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。本合同的附件为本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

3、本合同如有未明确的条文或条款，应执行国家现行的法律、法规相关的条文或条款。

4、本合同经双方法定代表人/负责人或授权代表签署并盖章（之日起生效）。

5、本合同一式陆份，甲乙双方各执叁份，具有同等法律效力。

（以下无正文）

甲方：（盖章）北京市计量检测科学研究所



乙方：（盖章）北京北宇餐饮服务有限责任公司



法定代表人(或授权代表): 张少林 法定代表人(或授权代表):



签约日期: 2015年 3 月 19 日

签约日期: 2015年 3 月 19 日