

## 餐饮服务合同

项目名称:北京市房山区人民法院2025年餐饮服务项目

甲 方:北京市房山区人民法院

乙 方:北京良乡镇泰和楼餐饮有限公司



# 合 同 书

北京市房山区人民法院（甲方）2025年餐饮服务项目中所需餐饮服务经北京中财亿泰咨询管理有限公司以ZCYT-ZB-202502004号招标文件在国内政府采购网公开招标。经评标委员会评定北京良乡镇泰和楼餐饮有限公司为（乙方）。根据《中华人民共和国民法典》及有关法律规定，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方就有关事项协商一致共同达成如下合同：

## 一、乙方为甲方提供餐饮服务

### 1、服务和数量

本合同服务：北京市房山区人民法院2025年餐饮服务项目

乙方提供餐饮服务人员数量：37人

服务的质量约定：北京市房山人民法院位于北京市房山区拱辰街道政通路10号，外派5个人民法庭、1个诉调中心（立案庭），就餐人数共计约654人。

服务期：本合同约定的服务期限为12个月。

### 2、合同总价

本合同总价为2549622.82元人民币。

### 3、付款方式

本合同的付款方式为：本项目服务费按月支付

### 4、本合同的服务时间及服务地点

服务时间：自 2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日

服务地点：北京市房山人民法院位于北京市房山区拱辰街道政通路10号，外派5个人民法庭、1个诉调中心（立案庭）。

违约责任约定：1、乙方应遵守国家法律、法规的有关规定，严格按照本合同条款履行相关义务，否则甲方有权终止本合同，乙方应承担相应的违约责任。

2、因乙方服务失误造成的损失应由乙方赔偿全部损失。。

3、乙方有以下行为，甲方有权从乙方服务费中扣除相应罚款，最高不超过30000元。

乙方未按照合同约定提供服务，经甲方提出，没有明显改进的；

乙方未按合同约定人数提供服务工作人员，持续时间超过两个星期的。

二、服务期限

自 2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日。本合同约定的服务期限为 12 个月。

三、服务内容及要求

（一）服务内容：为北京房山人民法院及其外派机构工作人员提供每日早、中、晚三次工作餐、值班餐、临时加班餐等服务，按照甲方实际需求增加机关及派出机构的餐饮服务人员。

1、餐饮管理服务项目地点

房山人民法院院机关:北京市房山区拱辰街道政通路10号；

长阳法庭:北京市房山区京良路与长兴西街交叉路口南150米路西；

长沟法庭;北京市房山区长沟镇长沟大街48号；

窦店法庭:北京市房山区大窦路185号附近；

城关法庭:北京市房山区城关街道北市村企业街4号；

河北法庭:北京市房山区河北镇东庄子村；

长阳诉调中心（立案庭）；北京市房山区长阳路区委党校旁

2、项目基本情况

北京市房山人民法院位于北京市房山区拱辰街道政通路10号，外派5个人民法庭、1个诉调中心（立案庭）。就餐人数共计约654人。

3、就餐人员详细参数：

| 序号 | 服务名称      | 就餐人数 |
|----|-----------|------|
| 1  | 房山人民法院院机关 | 390人 |
| 2  | 长阳法庭      | 30人  |
| 3  | 长沟法庭      | 28人  |
| 4  | 窦店法庭      | 34人  |
| 5  | 城关法庭      | 31人  |

|   |        |      |
|---|--------|------|
| 6 | 河北法庭   | 21人  |
| 7 | 长阳诉调中心 | 120人 |
|   | 合计     | 654人 |

(二) 乙方为甲方提供餐饮服务及管理, 为就餐人员提供卫生优质可口、营养美味的工作餐, 以及改善提高餐饮品质, 为甲方食堂提供具备相应资质、技能及身体精神健康、无违法、违纪, 无治安犯罪前科的餐饮服务工作人员。

### 1、食堂的服务管理要求

(1) 搞好食堂环境卫生、饮食卫生和防疫, 预防各种传染病的发生; 餐后厨师长组织分工对餐桌、厨具、餐具进行清洗消毒, 并分类放在固定位置; 每天按照规章制度和甲方要求进行消毒防疫。

(2) 搞好主副食调配, 增加花色品种, 保证饭菜餐品新鲜、样式丰富、每日更新, 提高饭菜质量, 搞好成本核算, 菜谱执行审批制度, 一周一定, 并做好每日的菜单编制, 请甲方确认。

(3) 蔬菜加工时必须, 先摘、再洗、后切的加工流程, 洗后菜中不得有泥沙, 虫子和杂物黄叶等。用淡盐水浸泡30分钟以上, 发现变质腐烂的菜品立即丢弃处理。

(4) 必须坚持生熟分开原则, 粗加工和精加工分开, 过期变质, 有毒食物应及时倒掉销毁, 绝能不能使用。

(5) 蔬菜瓜果, 肉类, 干货, 半成品, 须分类存放, 并离地面15公分以上, 严禁直接放于地面。

(6) 接触直接入口食品, 必须使用工具, 切不可用手直接接触。

(7) 餐后要及时清理取餐台的卫生, 切忌台面脏、乱、差。保证餐厅及工作场所的干净整洁。

(8) 每月听取甲方对食堂的工作意见和要求, 主动了解各种口味需求, 积极更新菜品种类, 做到一周内菜式花样品种不重复, 不断提升服务态度, 提高饭菜质量;

(9) 做好所使用的设备设施的清洁维护和保养。每周进行一次全面清洁、保养, 发现设备故障及时上报, 安全操作各种餐饮设备。

(10) 做好临时性餐饮服务。

### 2、食堂人员个人卫生管理要求

(1) 食堂员工必须经过卫生监督部门的卫生知识培训方可上岗，上岗必须持有健康证；

(2) 食堂员工必须坚持四勤：“勤理发、勤洗澡、勤剪指甲、勤换衣服”；

(3) 食堂员工上岗时必须穿戴好工作服、发帽，并保持清洁、整洁；

(4) 食堂员工不准戴戒指、染指甲，不准面对食品咳嗽、打喷嚏，不准吸烟；

(5) 食堂员工不准穿工作服进厕所，不准光脚、赤膊工作；更衣室、办公室、工作区干净整洁，物品摆放有序。

### 3、人员配备的设定及要求：

| 序号 | 项目     | 岗位  | 人数 | 单位 |
|----|--------|-----|----|----|
| 1  | 食堂     | 经理  | 1  | 人  |
| 2  | 河北法庭   | 厨师  | 2  | 人  |
| 3  | 城关法庭   | 厨师  | 2  | 人  |
| 4  | 长沟法庭   | 厨师  | 2  | 人  |
| 5  | 窦店法庭   | 厨师  | 2  | 人  |
| 6  | 长阳法庭   | 厨师  | 2  | 人  |
| 7  | 长阳诉调中心 | 厨师  | 2  | 人  |
|    |        | 面点  | 2  | 人  |
|    |        | 服务员 | 1  | 人  |
| 8  | 法院机关   | 厨师长 | 1  | 人  |
|    |        | 厨师  | 5  | 人  |
|    |        | 凉菜  | 1  | 人  |
|    |        | 帮厨  | 1  | 人  |
|    |        | 糕点  | 1  | 人  |
|    |        | 面点  | 4  | 人  |
|    |        | 服务员 | 5  | 人  |
|    |        | 洗碗工 | 3  | 人  |
| 合计 |        |     | 37 | 人  |

### 4、食堂服务安全管理

1) 食堂服务安全管理体系。乙方遵照国家和本市有关食品安全管理的法律法规和行业规范要求，建立全方位食品安全管理体系。

2) 食堂就餐安全。乙方遵守涉及安全、健康和环境保护方面的法律法规的规定和合同约定，确保食堂就餐人员的就餐安全。

3) 安全检查和评估。乙方接受甲方、食品安全行政主管部门、餐饮服务质量管理体系部门、安全生产管理部门、甲方委派的第三方开展的监督检查和安全等级评估, 严防安全事故的发生。

4) 餐厨垃圾处理。乙方做好垃圾分类工作, 定时定点放置垃圾, 以便于垃圾清运车辆清理, 其余工作依照餐厨垃圾处理的有关规定执行。

5) 应急预案。乙方应制订应对食物中毒、正常餐饮服务受到影响等应急预案。如发生疑似食物中毒事故, 乙方应在2小时内向所在区的市场监督管理部门和疾病预防控制中心报告, 并同时报告甲方。乙方应在发生疑似食物中毒事故的第一时间联系医疗机构, 对疑似食物中毒者进行紧急救治, 并积极配合相关政府部门的调查。

6) 食品留样。乙方须严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》以及相关食品安全标准要求, 对每种食堂食品单独留样, 每样不少于200克, 存放于专用留样冷藏箱内不少于48小时。

#### 四、服务费支付

1. 本项目服务费按月支付。(服务期费用总计: 2549622.82元; 1月至11月每月费用: 212468元, 12月费用: 212474.82元)

2. 乙方在每一结算周期届满之日起10个工作日内, 向甲方提交费用结算申请, 并开具等额税务发票。甲方审核结算材料无误之日起10个工作日内向乙方支付服务费用。

3. 因本项目为财政性资金项目, 如因财政预算拨款延迟导致甲方延期付款不构成违约。

#### 五、履约保证金

在签订合同后10天内, 按招标文件中提供的履约保证金保函格式或甲方可以接受的其他形式向甲方提交合同总价10%的履约保证金。如派驻餐饮服务人员不符合要求, 可视为违约进行处罚。甲方于该合同项目履行完毕并验收合格后10日内, 将履约保证金退还至乙方指定账户。

#### 六、价格

本合同项下含税服务费用为 2549622.82元 (大写 贰佰伍拾肆万玖仟陆佰贰拾贰元捌角贰分), 增值税税率 6%。甲方应在收到乙方开具的合法有效增值

税发票后10个工作日内支付当期款项。发票税率以实际政策为准，若因税率调整导致税额变化，双方按本合同约定调整应付金额。

## 七、服务质量保证及相关义务

7.1 乙方应提供优质服务，保证服务质量，提供优质的服务，包括友好的服务态度、及时的供餐、整洁的用餐环境等，以满足用餐人的就餐需求。且不能低于合同规定的内容和标准。甲方将定期或不定期对乙方提供的服务实行动态跟踪、检查。

7.2 乙方在收到甲方关于服务质量问题的通知后三日内，应迅速查处并做出书面答复。

7.3 如果乙方在收到通知三日后没有弥补缺陷，甲方或使用单位可采取必要的补救措施，但风险和费用将由乙方承担。

7.4、甲方有权根据合同及相关法律、法规、规章、制度维护自身合法权益，有权根据政府采购相关规章制度，履行、终止、解除合同。

7.5、甲方有权对乙方的餐饮行业资质进行审定，有权审定乙方制定的餐饮管理服务工作计划和提供的各项餐饮服务实行管理、监督及指导。有权针对餐饮管理服务，向餐饮项目经理提出要求和建议。由于乙方没有及时、有效地对管理范围内发生的问题给予解决，并造成经济损失，甲方有权提出赔偿要求直至解除合同。

7.6、审定乙方拟定的餐饮管理各项规章制度，检查监督乙方管理工作的实施情况及制度的执行情况，每月或每季度对乙方进行考核评定，如乙方完不成本合同的目标或管理不善造成重大损失的有权终止合同。

7.7、乙方人员在工作中出现违规或违纪，或出现和甲方发生冲突不冷静行为者甲方认为不适合在此项目中继续工作，甲方有权向乙方提出对该类人的调换或辞退意见，乙方应充分尊重并执行甲方的建议及意见。

7.8、由于乙方管理等原因，造成甲方、第三方人身伤亡或财产损失，由乙方赔偿甲方或第三方经济损失。因乙方过错、过失等原因造成食物中毒或食品安

全事件，由乙方承担全部赔偿责任和其它相关责任。

7.9乙方有权要求甲方按照约定及时支付餐饮服务费。

7.10甲方应为乙方履约提供必要的水、电、场地等便利条件。

## 八、转让

乙方不得将自己应履行的全部或部分合同义务转给第三方。

## 九、违约责任

1、乙方应遵守国家法律、法规的有关规定，严格按照本合同条款履行相关义务，否则甲方有权终止本合同，乙方应承担相应的违约责任。

2、因乙方服务失误造成的损失应由乙方赔偿全部损失。.

3、乙方有以下行为，甲方有权从乙方服务费中扣除相应罚款，最高不超过30000元。

乙方未按照合同约定提供服务，经甲方提出，没有明显改进的；

乙方未按合同约定人数提供服务工作人员，持续时间超过两个星期的。

## 十、索赔

1、如果在合同履行过程中，由于乙方违反合同规定义务导致甲方受到损失，乙方应按照甲方的实际损失予以赔偿，合同另有约定的按照约定执行。

2、乙方如有发生违约事项，甲方可单方面解除合同并要求乙方支付合同总金额5%的违约金。

## 十一、不可抗力

1、本条所述的“不可抗力”系指那些双方在订立合同时无法控制、不可预见的事件。这些事件包括：战争、水灾、地震、甲方机构发生变化以及双方同意的事件。

## 十二、税

1、根据现行税法对甲方征收的与本合同有关的一切税费均应由甲方负担。

2、根据现行税法对乙方征收的与本合同有关的一切税费均应由乙方负担。

## 十三、争端的解决

1、合同履行或与合同有关的一切争端应通过双方友好协商解决。如果友好协商不能解决，任何一方当事人可以向有管辖权人民法院提起诉讼。

2、在诉讼期间，除正在进行诉讼的部分外，本合同其他部分应继续执行。

## 十四、违约终止合同

1、在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可向乙方发出书面违约通知书，提出解除部分或全部合同：

1) 如果乙方未能在合同规定的限期或甲方同意延长的限期内提供部分或全部服务；

2) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

2、如果甲方根据上述第十四项第1条的规定，解除了全部或部分合同，甲方可以依其认为适当的条件和方法购买与未交服务类似的服务，乙方应对购买类似服务所超出的那部分费用负责。但是，乙方应继续执行合同中未解除的部分。

### 十五、破产终止合同

如果乙方破产或无清偿能力，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方，终止合同而不给乙方补偿，该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权力。

### 十六、合同修改

本合同的任何修改或补充须经双方书面协商一致，并签订书面协议后方可生效。修改或补充协议作为本合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

任何对合同条款的变更或修改均须双方签订书面的修改文件。

### 十七、通知

1、本合同项下的通知应采用书面形式，可通过专人送达、挂号信、快递或电子邮件等方式发送。通知的送达地址以本合同首部载明的地址为准，如有变更，变更方应在变更后的〔10〕个工作日内书面通知对方。

2、通知在以下日期视为送达：专人送达的，以对方签收日期为准；挂号信或快递送达的，以邮件回执上注明的收件日期为准；电子邮件送达的，以邮件发送成功的日期为准。

本合同任何一方给另一方的通知，都应以书面方式发送，而另一方应以书面形式确认并发送到对方明确的地址。

### 十八、计量单位

计量单位均使用国家法定计量单位。

### 十九、适用法律

本合同按照中国法律进行解释。

## 二十、合同生效及其它

- 1、本合同应经双方法定代表人或授权代表签字并加盖供应商公章后生效。
- 2、下述合同附件为本合同不可分割的部分并与本合同具有同等法律效力：

- 1) 服务内容及分项价格表
- 2) 详细服务方案
- 3) 服务周期
- 4) 服务承诺

## 二十一、其他约定：

1. 政府采购项目的采购合同内容的确定应以招标文件和投标文件为基础，不得违背其实质性内容。政府采购项目的采购合同自签订之日起七个工作日内，甲方应当将合同副本报同级政府采购监督管理部门和有关部门备案。合同将在双方签字盖章并由乙方递交履约保证金后开始生效。

2. 本合同一式 肆 份，具有同等法律效力。甲方和乙方各执 贰 份。

本合同经双方全权代表签署、加盖单位公章后生效。

甲 方：

名 称：(印章)

2025年4月8日

授权代表(签字)：

地 址：\_\_\_\_\_

邮政编码：\_\_\_\_\_

电 话：\_\_\_\_\_

开户银行：\_\_\_\_\_

帐 号：\_\_\_\_\_

乙 方：

名 称：北京良乡镇泰和楼餐饮有限公司

2025年4月8日

授权代表(签字)：

地 址：\_\_\_\_\_

邮政编码：\_\_\_\_\_

电 话：15601392750

开户银行：工行良乡支行

帐 号：0200026409200075670

# 服务方案

## 一、服务理念

我单位凭借多年在餐饮服务领域的深耕细作，始终坚守“客户至上，食品安全第一”的根本原则。我们深刻认识到食品安全对于每一位就餐者的重要性，将其视为公司服务的核心价值。在每一个餐饮服务项目中，我们都全力以赴，致力于为客户提供专业、安全、美味的餐饮体验。

## 二、项目团队组建

为保障本项目顺利推进并达到高质量标准，公司精心组建了一支实力强劲的专业项目团队。

该团队成员构成如下：

1. 餐饮管理人员：由多位经验丰富的资深人士组成，他们在餐饮行业拥有多年的管理经验，熟悉各类餐饮项目的运营流程和管理要点。能够精准把控项目的整体规划、资源调配和质量监督，确保项目按照预定目标有序开展。

2. 专业厨师团队：汇聚了技艺精湛、风格多样的厨师。他们不仅精通各种菜系的烹饪技巧，还具备创新研发能力，能够根据不同客户的需求和口味偏好，量身定制丰富多样的菜品菜单，为就餐者带来舌尖上的享受。

团队成员均具备高度的责任心和敬业精神，他们将以饱满的热情和专业的态度投入到项目服务中，为项目的顺利进行提供坚实保障。

## 三、专业技术人才保障

公司的专业技术人才均经过严格的选拔流程，从众多候选人中筛选出具备扎实专业知识和丰富实践经验的人员。

入职后，他们还将接受系统的培训，涵盖食品安全知识、烹饪技能提升、服务意识培养等多个方面。

通过持续不断的学习和实践积累，确保每一位专业技术人员都能熟练掌握最新的餐饮服务标准和操作规范，在项目服务过程中严格把控每一个环节，为食品安全和服务质量提供专业支持。

## 四、完善的管理制度

公司拥有一套全面且细致的管理制度体系，涵盖多个关键领域，以确保服务

的稳定性和高质量：

1.食品安全管理制度：食品安全管理是公司经营的重中之重。在食材入库前，严格把控食材安全，充分了解食材供应渠道，并在入库前要求供应商提供食材产品检验合格证明；在食材储存环节，按照分类分区原则，确保储存环境符合卫生标准；加工过程中，严格执行生熟分开、烧熟煮透等操作规范；同时，加强对餐具消毒、食品留样等环节的管理，全方位保障食品安全。

2.服务质量管理制度：明确规定服务流程和标准，要求员工在接待、上菜、等各个环节都要做到热情周到、规范高效。定期收集客户反馈意见，通过内部评估和客户满意度调查等方式，及时发现问题并加以改进，不断提升服务水平。

3.人员管理制度：涵盖员工招聘、培训、考核、奖惩等多个方面。确保员工具备良好的职业素养和专业技能，通过合理的激励机制激发员工的工作积极性和创造力，打造一支团结协作、积极向上的服务团队。

## 服务承诺

公司将充分发挥专业技术优势，以优质的餐饮服务和严格的管理措施，为本次项目提供全方位的支持。

我们郑重承诺：

1. 始终坚守食品安全底线，将食品安全放在首位，绝不触碰任何食品安全红线，确保每一位就餐者的健康和安全。
2. 全方位关注客户需求，从菜品设计到服务细节，都将以客户满意度为导向，努力打造一流的餐饮服务项目，为贵单位提供优质、高效、满意的餐饮体验。