

# 餐饮服务合同

合同编号：\_\_\_\_\_

甲方：北京市东城区人民检察院

乙方：北京实心实意餐饮管理有限公司

依据国家有关法律、法规，经甲、乙双方协商一致，就甲方委托乙方提供员工用餐服务事宜，达成协议如下：

## 一、乙方责任及义务

### 1、送餐服务时间：

(1) 乙方为甲方员工提供工作日早餐、午餐，值班、加班员工晚餐。节假日加班、值班员工早餐、午餐、晚餐。院外人员因公临时就餐等；乙方为驻甲方第三方外包人员提供工作和节假日早餐、午餐、晚餐。

### (2) 送餐服务标准：

甲方员工早餐标准：每餐主食 7 种、副食 1 种、流食 5 种、小菜 3 种，牛奶 1 种、煎类 1 种、烤面包 1 种、谷物燕麦片 1 种；午餐标准：每餐凉菜 2 种、轻食 4 种（其中一种是荤菜）、热菜 6 种（主荤 1 种、副荤 1 种、俏菜 2 种、素菜 2 种）、小吃 3 种、主食 4 种、点心 1 种、粗粮 1 种、汤粥各 1 种，水果 1 种、酸奶 1 种、养生养颜茶 1 种；晚餐标准：每餐热菜 3 种（两荤一素）、主食 1 种、汤或粥 1 种。以上全部为当天现做品种。餐厅内单独设立回民餐专区，参照上述标准提供回民用餐。

驻甲方第三方外包人员早餐标准：每餐主食 4 种、蛋类 1 种、流食 2 种、小菜 1 种；午餐标准：热菜 3 种（俏荤 1 种、素菜 2 种）、主食 2 种、流食 1 种（汤或粥）；晚餐标准：热菜 2 种（副荤 1 种、下饭菜 1 种、素菜 1 种），主食 2 种、流食 1 种（汤或粥）。

### 2、费用结算方式：

(1) 合同价格为全年 2577300.00 元。

(2) 费用支付方式：甲乙双方签订合同一月内，甲方支付费用的 50%，即 1288650.00 元，剩余费用分三、四两个季度支付，每季度 644325.00 元。

(3) 甲方员工每餐前通过刷卡方式，支付本合同外应有员工自行承担费用。乙方每月 5 日前（节假日顺延）向甲方提供员工（含驻甲方第三方外包人员）用餐情况统计

报表。甲方按期向乙方支付费用。

(4) 乙方服务人员通过刷卡方式，记录甲方员工就餐次数，甲方员工就餐需通过刷卡机刷卡，并经过乙方人员核对无误后用餐（特殊情况需由甲乙双方管理人员协调签字后方可为其提供用餐服务），并按照甲乙双方商定的范围和标准支付相关费用。

(5) 驻甲方第三方外包人员就餐形式和费用结算方式，由甲、乙双方协商决定，乙方无权直接同驻甲方第三方外包人员达成就餐方式和费用结算协议。

### 3、乙方人员要求：

乙方为甲方提供不少于 18 名项目服务人员，根据实际情况，双方可协商进行人员调整；服务人员须经政审合格，持证上岗，定期健康体检，并将复印件提交甲方备案。

(1) 管理人员 1 人：具有本科及以上学历证书，具有中级职业经理人资格证书，具有 3 年以上食堂项目管理经验。

(2) 厨师长 1 人：获得高级（含）以上厨师资格证书，具有 5 年以上的厨师长管理经验。

(3) 红案主厨 3 人：获得中级（含）以上厨师资格证书，具有 2 年以上的厨师经验。

(4) 红案助厨 1 人：具有 2 年以上的工作经验。

(5) 凉菜主厨 1 人：获得中级（含）以上厨师资格证书，具有 2 年以上的厨师经验；具有 2 年以上的工作经验。

(6) 面点主厨 1 人：具备二级（含）面点师资格证书，具有 2 年以上的工作经验。

(7) 面点助厨 2 人。

(8) 切配 1 人。

(9) 服务人员 7 人：保洁 3 人、服务员 4 人。

### 4、乙方人员服务要求：

(1) 服务人员统一着装，仪表整洁、礼貌服务；进入工作岗位和就餐区域必需全程佩戴口罩及头罩。

(2) 合理利用食材、能源，做到厉行节约，不造成浪费。

(3) 乙方对甲方提供的设备设施应按规定要求操作并做好日常维护和定期保养，如设备设施损坏，经第三方公司鉴定为乙方人为操作不当造成的，乙方需在甲方规定期限内负责设备的维修和更换；对因乙方人员履职不认真，设施设备损坏没有及时报修，导致储存食材发生变质，由乙方自行承担。

(4) 乙方应及时了解甲方员工对菜品的意见，合理安排膳食，并由甲方协调定期召开员工代表伙食意见征求会。

(5) 乙方服务人员在工作中接触到甲方的工作秘密，应当予以保密。

(6) 乙方负责对服务人员进行日常的思想、安全防范教育与业务培训，遵守工作规定，维护甲方的利益、声誉与形象。

(7) 乙方应配合甲方管理人员加强对饮食菜品质量的管理与监督，加强对所属服务人员的日常管理，严禁以甲方的名义对外牟取个人私利。

(8) 发生重大灾害、疫情等特殊情况，需乙方人员（全部或个体）撤离甲方驻地，或采取隔离等措施的，均由乙方组织实施。

(9) 乙方服务人员严禁从事本职工作以外的兼职，严禁利用甲方资源从事营利活动。

(10) 乙方因违反操作规程或工作失误，导致甲方设施损坏，经双方共同鉴定，确无维修价值或维修后可能会影响正常使用的，乙方负责设备更换。经双方共同鉴定，可以维修且不影响后续使用的，乙方负责联系维修方及维修费，后续设备出现的一切问题由乙方负责。

(11) 乙方因巡检不及时或发现问题未能及时反馈，导致甲方设施损坏，经双方共同鉴定，确无维修价值或维修后可能会影响正常使用的，乙方负责设备更换。经双方共同鉴定，可以维修且不影响后续使用的，乙方负责联系维修方及维修费，后续设备出现的一切问题由乙方负责。

(12) 乙方因违反操作规程或因工作失误，造成甲方人员伤亡的，除追究乙方和

当事人法律责任外，还需赔偿当事人所有损失。

(13) 对甲方工作巡检发现的问题及时整改并按规定时限反馈。对甲方发出的《纠正通知书》按规定时限和要求进行反馈。

(14) 对甲方单位内部餐厅进行的基础设施改造和建设，乙方需派人全程协助甲方对施工现场安全、环境保护等进行巡视检查。

(15) 乙方公司主要负责人每月需到甲方对本项目所涉及内容进行检查指导，并就检查结果、当月项目存在的主要问题以及公司具体举措等内容，与甲方职能部门负责人进行面对面沟通。

(16) 因乙方不当使用甲方提供的燃气、水、电、暖气等，造成人员、财产损失的，由乙方承担赔偿责任。

(17) 乙方自行雇佣的服务人员与甲方不存在劳动关系或者劳务派遣关系。

(18) 乙方项目员工在甲方场所内遭受人身、财产损害的，甲方不承担赔偿责任；在甲方提供宿舍住宿期间，自行承担管理职责，并接受甲方监督。

(19) 乙方负责与项目员工签订劳动合同，支付工资、保险、福利等费用，配发疾病防疫、劳保等必需品，并承担项目人员在执行工作任务时，因履职不当或违法行为所造成的相关损失和责任；乙方应当依法为本公司派遣到甲方服务的员工缴纳工伤保险，否则在员工在完成工作遭受损害时，乙方自行对该员工承担赔偿责任，甲方不承担相应责任。

(20) 严禁从事本职工作以外的兼职，严禁利用甲方资源从事营利活动

## 5、环境、食品卫生安全要求：

(1) 严格按照食品安全管理体系 ISO/22000：2005 及相关卫生标准的要求进行食品加工、制作；严禁将过期变质食材进行加热或再加工提供甲方或驻甲方第三方外包人员食用。

(2) 保持餐厅、厨房整体卫生的干净、整洁。

(3) 定期对区域内的燃气、水、电、机械设备、消防设施、器材进行检查，确定

设备设施责任人，发现问题及时报修。

(4) 认真贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》和食品卫生的相关规定，按甲方要求提供符合健康和卫生标准的膳食。

(5) 乙方负责餐厅（含小餐厅）内就餐环境的卫生。

(6) 按规定预留当日菜品小样，以备检查。

(7) 每餐剩余主副食按相关规定分类存放，严禁生熟混放。

(8) 每周末对甲方员工用餐区、小餐厅、后厨操作间、设施设备和项目人员集体宿舍进行卫生大清理，确保卫生无死角。

(9) 每日对产生的厨余垃圾倾倒入甲方指定地点，严禁在后厨操作间存放当日产生的厨余垃圾。

(10) 每日对后厨各操作间至隔油池（含）地沟进行清理疏通，确保畅通无积水。

(11) 定期清理操作间至楼顶油烟管道。

## 6、原材料供应：

(1) 乙方自行采购用餐的食材，并确保食材质量。对提供的食材全部都应具备相关部门出具的可追溯性的检验检疫证明。

(2) 乙方确保为甲方提供的员工餐食品，严格按照食品安全管理体系 ISO/22000:2005 的要求，严禁采购无生产厂家、无生产日期、无生产卫生许可证的“三无产品”；严禁采购过期、变质、霉烂、有害、有毒食物，从原材料采购、运输、食品加工等各环节严把卫生质量关，确保食材新鲜、食品安全。

(3) 餐厅及后厨的烟道清洗整体烟道，地沟、油池的清掏、厨余垃圾清运到甲方指定地点、消杀等低值易耗品费用均由乙方承担。

## 7、餐具、厨具设备使用要求：

(1) 乙方对甲方提供的餐具、厨具设备登记造册，责任到人，专人负责，按规定位置摆放和存放，做到专物专用，严禁混用和随意存放。

(2) 乙方定期对餐具、厨具进行检查，出现损坏或故障，要有问题原因的初步判

断和分析；填写《物品报修单》，送驻甲方物业部门，并指定专人全程配合维修部门进行检修或更换，确保不影响甲方员工正常用餐。

(3) 乙方对设备维修和更换原因、时间、联系人等事项登记造册，确保厨具设备始终处于良好运行状态。

#### 8、库房使用要求：

(1) 乙方对甲方提供的库房做到专库专用，严禁存放与餐厅无关物品。

(2) 乙方对库内存放物品登记造册，临时存放和有毒有害物品要及时向甲方报备，对于甲方临时存放的物品，要及时提醒甲方进行相关处理，防止长时间占用。

#### 9、工作区域管理要求：

(1) 乙方对甲方员工用餐区、后厨各类操作间指定专人负责。

(2) 乙方每日工作结束后，指定专人检查各类厨具设备完好情况，并做好登记。

(3) 乙方人员离开工作区，除必需通电厨具设备外，应关闭所有照明和燃气设施，并将所有进入甲方员工用餐区和后厨操作间通道进行锁闭。

## 二、甲方的责任与义务

1、甲方有权对餐厅的日常生产运营监督管理，对乙方的饮食质量、食品卫生状况、餐饮服务进行监督和检查。对因履行职责不当，造成甲方损失的，有权要求乙方进行赔偿；

2、甲方在乙方的协助下办理餐厅卫生许可证、消防安全等相关证件办理，及其年检和复审手续，并承担由此产生的相关费用。乙方根据餐饮相关要求将证明张贴在餐厅明显位置，并按证件时限要求及时提醒和协助甲方进行更新或补办；

3、甲方用餐人数发生较大变化时，需提前告知乙方人员做好备餐及相关服务工作，遇有特殊情况双方协商解决；

4、甲方提供就餐服务场所以及就餐服务所需的设备设施，供乙方无偿使用；

5、甲方提供餐厅及后厨内所需的餐厨具、餐桌与餐椅；

6、甲方承担餐厅设备设施的维修、维护、更新费用，但属于乙方人为破坏或发现

不及时，导致的设备设施损坏，由乙方承担维修和更换；

7、甲方承担餐厅内燃气、水、电、暖气等所有费用；

8、甲方提供乙方服务人员的住宿；

9、甲方如需餐厅提供临时午餐客饭，应提前一天通知乙方做供餐准备；

10、甲方如需餐厅提供晚餐临时加班餐，应提前4小时通知乙方做餐前准备。

11、甲方对乙方在服务过程中出现的问题，有权向乙方发送《纠正问题通知单》，当季连续发出3次（含3次），扣除乙方当季服务费5000元。视出现问题情况，扣除乙方当季服务费20000元—50000元。

### 三、合同期限：

1、起始2025年1月1日至2025年12月31日。（以采购人实际需要服务期限为准）。本合同生效日期以双方签订日期起计算。

2、甲方通过招标形式确定下一年度餐饮服务企业，乙方可继续参与竞标。

3、本合同终止后尚未有新的餐饮服务企业承接的，乙方继续为甲方提供服务，直到新的餐饮公司进驻，在此期间的服务费按新一年合同的金额及实际服务时间结算，费用由中标公司代为支付。

4、本合同终止后，甲乙双方应当共同做好交接事宜，包括服务费的清算、甲方提供的设施设备完好率等。

四、服务地址：北京市东城区珠市口东大街10-3号。

### 五、违约责任：

1、双方均应遵守本合同规定，任何一方违反本合同的规定，应承担违约责任；给对方造成经济损失的，应予以补偿。

2、由于甲方所提供的设施设备不完善造成乙方提供服务出现问题，责任由甲方承担；但乙方未及时提出合理化建议，造成服务出现问题的，责任由乙方承担。

3、甲方违反合同未按时支付乙方为甲方提供就餐服务产生的费用，乙方有权要求甲方在一定期限内支付，逾期未支付，由此影响到乙方的就餐服务，责任由甲方承担。

4、乙方未能达到约定的服务目标和服务要求，甲方有权要求乙方限期整改，逾期未整改的，甲方有权解除合同。

5、由于乙方管理不善，出现食品安全事故，责任由乙方承担；出现服务安全事故，责任由乙方承担。

6、甲方定期或不定期对乙方服务项目进行检查，对于乙方服务问题，甲方有权从合同金额中扣除一定款项。具体标准为：对于甲方提出整改建议后，仍不进行整改或投诉人数在5人以下的，每次扣除2000元；由于乙方责任，造成甲方设施遗失、损坏或投诉人数在5人以上的，每次扣除5000元；造成群体性食物中毒或其他重特大事故的，每次扣除50000元，同时甲方有权解除合同。

7、尊重少数民族风俗，如发生有违饮食习惯，甲方有权从合同金额中扣除一定款项；具体标准为每发生一次扣除20000元。

## 六、其他事项

1、双方合同一经签订，应本着确保双方利益不受损害的原则，相互支持，相互配合，使合同有效地实施。

2、由于法律规定的不可抗力因素及国家政策原因，导致本合同不能完成履行或部分不能履行的，双方互不承担违约责任，但应依据双方实际利益和损失，本着友好协商的态度进行解决。

3、违约双方协商解决。双方协商未果，可向北京市东城区人民法院提起诉讼。

4、本合同一式四份，双方各执两份。

5、本合同的附件是合同不可分割的部分；本合同所有附件、修订、补充和更改都应采用书面形式，并经过双方授权代表签字、盖章。

附件：粗加工操作规范；热菜加工操作规范；凉菜加工操作规范；面食加工操作规范；前台服务操作规范；餐具清洗消毒操作规范；食堂个人卫生制度；食物中毒应急预案；综合事项异常应急措施；食品留样制度；冰箱、冷库使用制度；设备操作规程及注意事项、食堂就餐管理制度。

6、弹性条款

执行中，如出现未尽事宜，双方协商解决，以补充协议方式调整，补充协议与本协议具有同等法律效力。

甲方：北京市东城区人民检察院

(盖章)



签字时间：2025.5.16

乙方：北京实心实意餐饮管理有限公司

(盖章)



陈毅

签字时间：2025.5.16