

北京市农林科学院 后勤保障项目合同



甲方：北京市农林科学院（以下称甲方）

乙方：川蓉府（北京）餐饮管理有限公司（以下称乙方）

（封面页）

北京市农林科学院

后勤保障项目合同

甲方：北京市农林科学院(以下称甲方)

乙方：川蓉府（北京）餐饮管理有限公司（以下称乙方）

为了保证北京市农林科学院工作人员就餐，根据《中华人民共和国民法典》的有关规定和职工食堂服务管理的需要，按照责权利分明、诚实信用、全面履行、合作共赢的原则，双方经友好协商达成如下合同。

一、合作内容和目的。

甲方委托乙方经营甲方所有的位于北京市海淀区曙光花园中路9号的职工食堂，并由乙方为甲方提供餐饮服务保障项目。乙方应确保所提供的餐饮服务符合北京市农林科学院相关工作人员早、中、晚餐须按时、安全、健康就餐需要。相关事宜经本合同约定后供双方遵照执行。

二、服务合同期限。

本合同服务期限为壹年，自2025年10月1日起至2026年9月30日止。如乙方服务未达到甲方要求或出现严重违约情形的，甲乙双方有权解除合同（详见双方合同解除、变更及违约责任条款中严重违约条款）。

三、能源费、餐饮服务费支付及结算方式。

（一）能源费（水、电、气）。以合同年度为单位计算，额度为人民币玖拾伍万元（95万元）为基数，95万元以内（含95万元）由甲方支付。乙方应本着节约能源的原则合理使用能源费，如未超额度（95万元）且有差额，甲方不补差额。如发生超额度（95万元）情形时，超出部分水电费由乙方方向甲方能源计量管理部门支付，超出部分的燃气费由乙方方向北京市燃气集团有限责任公司支付。

（二）餐饮服务费。餐饮服务费包括但不限于服务人员工资、奖金、加班费、社保、服装、体检等费用，不包括乙方采购的食材费用（含原材料、加工、运输）

及乙方在本合同中“乙方的权利和义务”所列的费用。经甲方考核，乙方考核成绩在 95 分（含 95 分）以上的，甲方按月支付餐饮服务费：2025 年 10 月-2026 年 8 月每月支付 37.50225 万元，2026 年 9 月支付 37.502255 万元，全年共计 ¥450.027005 万元大写（人民币肆佰伍拾万零贰佰柒拾元零伍分） 数额向乙方支付餐饮服务费。经甲方考核，乙方考核成绩低于 95 分时（不含 95 分），按考核后百分比实行动态拨付，具体支付金额以甲方考核结果为准（考评标准及服务费支付比例详见附件 1《北京市农林科学院职工食堂餐饮标准》及附件 3《北京市农林科学院职工食堂考核办法》）。

（三）餐饮服务费的结算方式。

1、甲方于每月 15 日（节假日顺延）内向乙方支付上月餐饮服务费。甲方付款前，乙方必须提供合法增值税发票。

2、乙方入场后，甲方将餐饮系统中甲方职工的餐卡余额及押金全额支付乙方。平时，甲方职工餐卡充值直接充入乙方的账户，乙方承担相关收款金额的服务费及潜在的金融风险。但在甲乙双方合同终止前 2 个月内，甲方为保障职工资金安全，需提前收回职工餐卡余额及押金。具体做法为乙方：①需在 8 月 10 日前，将 7 月 31 日餐饮系统显示的职工餐卡余额及押金全额对公转入甲方账户（名称：北京市农林科学院，开户行：工商银行紫竹院支行，银行账号：0200007609014446206）；②需在 10 月 10 日前，再次将 9 月 30 日餐饮系统显示的职工餐卡余额及押金对公转入甲方账户（账户信息同上）。甲方：①收到乙方转入 7 月 31 日餐饮系统显示的职工餐卡余额及押金后开具收据；②收到乙方转入 9 月 30 日餐饮系统显示的职工餐卡余额及押金后，10 个工作日内，凭收据退还乙方转入的 7 月 31 日餐饮系统显示的职工餐卡余额及押金；③9 月 30 日为合同终止日，餐饮系统显示的职工餐卡余额及押金归属为甲方职工，无需退还乙方。

3、乙方向甲方须交纳保证金肆拾伍万零贰拾柒元整（小写 450027.00 元）。合同期满，双方交接验收合格完毕后，甲方将保证金肆拾伍万零贰拾柒元整（小写 450027.00 元）退还给乙方，只退还本金，不支付利息。如乙方有违约或交接验收不合格情形，甲方有权按照相关规定从押金扣除相关费用。

四、餐饮服务概况及供餐方式。

1、职工食堂及附属面积约 2500 平方米左右(含就餐区、厨房、员工宿舍等),位于北京市海淀区曙光花园中路 9 号院。

2、院属水产所午餐两荤一素盒饭(自取),折后价格 12 元/份,菜品由职工食堂按照当餐菜谱制作,不接受指定或个人喜好安排菜品。

3、就餐人员情况:

①就餐人数包括在编职工、聘用职工、实习学生等,总计3800人左右。

②就餐人数为动态数据。目前每天早餐1300人左右(节假日为200—300人);午餐1700人左右(节假日为300—500人);晚餐900人左右(节假日为200—300人)。

4、供餐时间:一层就餐区早餐:7:00—9:00,午餐:11:30—13:30,晚餐:17:30—19:00;二层多功能厅早餐、晚餐不开放,只开放工作日午餐,开餐时间暂定11:00—12:30。如以上两个就餐区有调整,以甲方临时通知为准,乙方遵照执行。

5、供餐方式:适用于不同场景包括但不限于堂食、送餐、盒饭、自助餐、自选称重等方式,具体方式由甲方决定。

五、餐饮服务主要内容及要求。

1、乙方自主经营,未经甲方书面同意不得以出租、委托或其他任何形式将食堂整体或某一部分的经营服务转让给第三方。

2、乙方负责包括原材料采购在内的全部日常管理工作,原材料采购费用由乙方承担,按照约定的每周菜谱定价价格的四点五折供餐给甲方职工(退休职工无折扣,午餐和晚餐馒头、米饭、饼类无折扣、职工用餐费用每月折后超过 500 元时无折扣)。无餐卡的人员,不得在食堂用餐。

3、不打折菜品和接待用工作餐价格标准按原材料成本价格上浮 10%定价,出售定价须与甲方协商,经同意后执行。

4、乙方须按照甲方要求,完成已列服务场所的供餐保障,菜品质量安全、营养健康,须符合相关规范和行业要求。以下是供餐基本要求:

①早餐：小菜品种 2-4 个、粥类品种 4-6 种、油条饼类 3-5 种、包子 2-3 种、鸡蛋类 2-3 种、馄饨 1 种。

②午餐总菜品量不少于 10 个，晚餐总菜品量不少于 6，主食不少于 6 种，免费汤一个（品种不定期更换）。

③若甲方有正常供餐外的其他活动，乙方须按甲方要求提供包括但不限于盒饭、自助餐等餐饮保障服务。

六、餐饮服务用工要求。

乙方接受甲方监督管理，负责对所有在食堂工作的乙方工作人员的管理，用工人数量不低于 63 人，不包括辅助性人员（包括但不限于财务、出纳、采购司机等）。主要人员要求如下：

1、项目负责人 1 人，具有近 5 年类似项目管理经验，曾经服务项目面积不低于 2000 平米或管理团队不低于 60 人，需提供相关业绩证明及本人社保证明（提供近五年连续五年社保缴纳记录），并承诺本项目负责人不得担任其他类似项目的管理工作。

2、厨师长 1 人，具有高级厨师证及以上资格证书，具有 3 年以上工作经验，掌握两种以上菜系菜肴的制作技术，提供相关证书及本人社保证明（提供近三年连续三年社保缴纳记录）。

3、厨师不低于 10 人，均须持厨师证书上岗。

4、面点师不低于 2 人，均须持面点师证上岗。

5、食品安全管理员 1 人，须持证上岗（国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心颁发的证书）。

6、营养配餐员 1 人，须持证上岗，提供证书营养配餐员资格证书。

7、餐饮行业政府管理部门要求必须配备的其他人员。

1-6 项人员调整时，须经甲方同意。

七、菜谱制定及定价。

甲方参与并监督乙方食材采购及入库出库等工作。

1、菜谱制定遵循以下程序：充分考虑季节性特点和职工的就餐需求，每周更换一次菜谱，新增菜品、主食、面食等价格需进行成本核算后，报甲方同意后方可实施，应以非盈利为原则，以成本基础定价，菜品质量及投料比符合行业要求。

2、能确保每日早餐、中餐、晚餐的正常供应。三餐打折品种保质保量，价格合理。热菜档口午餐、晚餐每餐都有 13 元—16 元、10 元—12 元、5 元—9 元、3 元—4 元四个不同价位的菜供应，比例原则上为 1:4:3:2，午餐总菜品量不少于 10 个，免费粥（汤）一个。面条档口品种不少于 6 个，砂锅档口品种不少于 6 个，风味档口品种麻辣烫、小笼包（三餐）、炒饼、蛋炒饭、煎饼等不少于 10 个。

3、成品面食标准重量包括但不低于下列情况，肉（素）包子、油条、紫米小窝头、玉米小窝头重量不低于 100 克；大饼、三明治重量不低于 150 克；馒头（花卷）重量不低于 115 克；油酥火烧、葱花饼、麻酱烧饼重量不低于 110 克；枣糕重量不低于 200 克；豆沙包重量不低于 120 克。

4、早餐、午餐面食菜谱及定价（附件 2）。食谱内品种重量遵照本款第三条执行，价格遵照附件 4 所列价格执行，食谱外新开发品种要进行成本核算，报甲方同意且备案后方可出售。

5、对食材原料等的要求。制作职工食堂菜品的食材原料应由正规渠道采购的市场主流品牌合格产品。

八、食品质量要求。

1、食品干净、卫生。

2、主食：馒头色白松软，无酸、无黄、不起；大米无杂质，不夹生；豆浆、稀饭浓度适当；包子、饺子、馅饼皮厚，馅均匀，包裹严密，口味佳；制作当中不偷工减料、缺斤短两。

3、切菜应厚薄一致，粗细均匀，青菜不带蒂、不带斑；条、片、丝、块形状规范，搭配合理。

4、烹调时糊上浆，应厚薄均匀；炸、蒸、包味道适中；爆火、中火，温火适当；调配料投放时机恰当，数量准确；炖、酱、卤、烧，熟透入味，外形完整。

5、成品应色正、味正、咸淡适中。

6、所供食品保证质量。

九、饭菜出品时间和要求。

1、按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前 15 分钟布置完毕。如需变动开餐时间，甲方须提前通知乙方。

2、合理安排服务人员，做好刷卡收银、分菜打饭、清洁用餐桌椅等工作，不可出现用餐桌椅无人清洁、免费汤供应不及时、餐盘餐具等出现空缺等现象。

3、分餐服务员应及时准确分餐，保证菜量。

4、根据甲方需求，乙方应在甲方限定的时间内对饭菜安排做出适当调整。调整前须制定方案，经甲方审核确认后方可实施。

十、食品卫生管理制度。

1、员工个人卫生要求：

①着装仪表：工作人员在工作时必须将工衣、工帽穿戴整齐。工作服除起着劳动保护的作用外，还应素雅，穿着大方。头发要保持清洁、发型和长发不得影响工作和卫生为标准。女性工作人员不可以化妆和佩戴首饰；工作服要保持清洁卫生，勤洗勤换并做到专人专用。离开岗位应及时换下工作服。

②男工作人员严禁留长发、胡子、长指甲；女工作人员头发盘在工作帽内为宜，严禁留长指甲及涂指甲油。

③严禁工作人员上班时间掏耳朵、挖鼻孔、搔头发、抓痒或对着别人和食品打喷嚏，严禁随地吐痰、乱抛垃圾。

④严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其它私人物品。

⑤所有工作人员在工作前必须做好手部的清洗消毒工作，每次离开工作岗位从事非食品加工的工作后再回来制作食品前要洗手。

⑥所有工作人员在供餐时必须按要求佩戴好口罩，需要用手接触食品及餐具时必须戴上一次性卫生手套。

⑦严禁工作人员在工作时间内抽烟、喝酒、吃零食或嬉笑打闹、吵架、打架、赌博等非工作所需行为。

⑧从业人员持有效健康证明及卫生知识培训合格证明上岗。

⑨落实晨晚检制度，发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病等不符合餐饮从业规范的人员应立即暂停其工作，并及时补充相等资质人员，保证供餐工作不受影响。

2、仓库管理要求：

（1）配料、辅料仓：

①仓库内只限存配料、辅料，严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用的物品。

②所有物品必须用塑料箱子盛装并加盖，箱体外必须有分类明确的标识且分类分区存放。

③仓库必须分类设立明确的仓库管理明细帐，对物品的入库日期、数量、有效日期、领出日期、数量、领出者都需做出详细的记录。

④仓库必须实行物料流程卡管理，物料流程卡必须明确反映物品的名称、品牌、规格、数量、有效日期等。

⑤仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序，专人负责并定时清洁。

⑥仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

⑦物品的存放量以每周用量为最高贮藏量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

（2）主食库：

①仓库内只限存放大米、面粉、豆类、谷类等主食物品；严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用物品。

②所有物品存放时必须分类分区存放，放置时贴近地面的物品须用地脚架或地胶隔离防潮，做到离地离墙。

③仓库必须设立专用管理明细帐，对物品的入库日期、数量、有效日期、领出日期、领出者都需做出详细的记录。

④仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序，每天专人负责定时清洁。

⑤仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

⑥物品的存放量以每周为最高贮存量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

3、食品防疫要求：

切实做好食源性感染病（食源性细菌感染病主要由霍乱弧菌、志贺痢疾杆菌、沙门菌、弯曲菌、致病大肠杆菌 0157：H7 和利斯特菌等引）预防措施，为最大限度减少食源性感染病的发生，乙方需有以下控制措施（包括，但不限于）：

①到具有食品经营许可资质的经营单位采购食品，并相对固定食品采购场所，非必要不经常更换供应商。食堂内所使用的动物性食品原料在采购时必须索取相关的检验检疫合格证备查，并查看相关合格标记。

②采购新鲜洁净的食品原料。

③购买在保质期内的定型包装食品，产品标签有合格证、生产单位、生产地址、生产日期、保存期及产品配料等内容。

④不采购来历不明、不能提供相应产品标签的散装食品。

⑤用于原料、半成品、成品的食品容器和工具标识清楚，做到分开使用。

⑥冷冻肉类（包括冻结的熟肉半成品）在烹调前应完全解冻。

⑦烧熟煮透所有食物尤其是肉、奶、蛋及其制品，大块食物的中心温度不低于 70℃。

⑧蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒。

⑨煮熟闷透四季豆等豆类蔬菜，使其失去原有的生绿色和豆腥。

⑩豆浆要彻底煮熟，煮沸后持续加热 5-10 分钟。

⑪消毒柜消毒要求：严格按消毒柜指示时间消毒，定期检查消毒柜功能，保证消毒效果。

⑫食品以即制即售为佳，制作完成至出售一般不要超过 2 小时。

⑬原则上不允许出售剩余食品，当餐如有剩余菜品，优先由乙方员工食用。如有剩余肉类菜品，未售出但符合食用标准的，需确保食物储存温度 $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ，存放时间 < 4 小时，并在出售前二次加热至中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

⑭不使用发芽马铃薯、野生蘑菇、葫芦瓜等可能含有毒有害物质的原料加工食品。入库食品有专人验收，食品分类上架摆放。

⑮食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

⑯生、熟食品使用的刀具、砧板严格分开使用。

⑰食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

⑱妥善保管有毒有害物质，灭鼠药、杀虫剂等有毒有害物质须单独存放，不得存放在食品库房、食品加工和进餐场所。

⑲存放烧碱的容器须有明显标志，避免误食、误用。

⑳冰箱等冷藏设备要定期清洁，并保证冰箱的冷藏效果。

㉑餐具洗消程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。

㉒热力消毒要求：蒸汽消毒 100°C 作用 10 分钟以上，干热消毒 120°C 作用 15-20 分钟，煮沸消毒 15 分钟以上。

4、食品加工卫生要求：

（1）食材粗加工

①认真挑选，去尽黄叶和杂物。

②瓜果去皮彻底，芽眼挑尽。

③肉类去净残毛、污垢。

④家禽等去净残毛、内脏、尾翘等物。

⑤干货按正规操作涨发。

⑥食材洗涤须一浸、二洗、三清、四进筐。

⑦原材料、半成品、成品容器分开使用，干货、瓜果蔬菜、肉类食品的清洗池分开使用，避免交叉污染。

⑧用于盛装瓜果青菜等半成品的胶筐使用前后必须清洗干净，放置在指定区域并明确标识，严禁直接放置于地面。

⑨粗加工操作间在加工食品时不能将垃圾直接丢在地面或下水道内，应直接按垃圾分类要求入垃圾桶，粗加工操作间在使用完毕后必须保持干爽清洁。

(2) 食材切配

①根据当天菜式由主厨将切配要求详细填写在生产看板上。

②食材切配按“丁配丁”、“丝配丝”、“片配片”的要求精细。

③切配过程严格执行“三检制度”（“自检、互检、专检”）。

(3) 烹饪

①专业厨师烹调，每种菜都有专人负责，分工明确。

②厨师炒菜时注意把握火候，既节约燃料又能够保证菜式的质量。

③调味料齐全且按标准量进行投放，确保菜式的味道符合要求。

④厨师炒菜根据开餐时间把握好烹调进度，确保供餐高峰的供给量能满足要求，供餐收尾后又没有过多的浪费。

⑤根据伙委会和职工的满意度调查结果检讨烹调过程中所存在问题，制定改善方案并加强培训。

⑥严格按“蒸饭作业指引”加工好每一餐米饭，确保米饭质量符合要求。

5、餐具卫生要求：

①打饭的勺子、汤勺、菜勺、铲子要保持干净，做好消毒。

②随时保持地面、台面、水沟、门窗等干净整洁。

③注意切配前、切配中、切配后卫生的维护与清扫。

④清洗瓜果蔬菜、肉类食品、餐具、用具的水池必须标识清楚并分开使用，下班前必须将所有水池清洗干净；炒锅、煲汤锅用完后要保持清洁并放入适量清水。

6、厨房卫生要求：

①炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，抽油烟系统定期清洁。

②工作台、货架、调料台随时保证清洁干净。

③油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜，下班前要盖好或用保鲜膜封好。

④定期清洗冰箱雪柜，保证清洁卫生。

⑤每周必须对食堂进行一次彻底的卫生大扫除，范围包括：仓库、办公室、洗手间、烹调间、粗加工间、走廊、餐厅、供餐区等所有的设施/设备：包括门窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、餐具、下水道、抽油烟管道、冰箱、洗碗池、洗菜池、搁物板、风扇、空调、餐桌、凳子及所有卫生死角等。

⑥按照垃圾分类要求设定的垃圾桶桶身需基本保持干净、标识明确并加盖，按时清理。

7、就餐区卫生要求：

①开餐前就餐区内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，开餐过程中也必须有专人维护餐厅内的清洁。

②就餐区内的墙面、门窗、天花、瓷砖、玻璃需保持无灰尘、蜘蛛网，风扇、灯管、灭蚊灯、宣传标语、开关插座要长期保持干净。

③每周2次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到餐厅内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。

④剩菜、剩饭要及时运走，保证餐厅无异味。

以上食品卫生管理制度及餐饮制作操作流程、应急预案等，须公示上墙。

十一、甲、乙双方的权利和义务

（一）甲方的权利和义务

1、对乙方服务质量、菜品质量等进行监管，包括但不限于引进第三方监管公司。

2、合同期满或终止时，甲方有权查验并收回《固定资产交接登记表》中列明的所有资产、物品，乙方损坏、丢失的须照价赔偿。低值品按照甲乙双方约定的《低值品使用协议书》执行。

3、甲方对食堂的工作进行监督、指导，对食品卫生、个人卫生、饭菜质量、服务态度、安全措施等提出相应要求（具体详见《北京市农林科学院职工食堂餐

饮标准》)并依据《北京市农林科学院职工食堂考核办法》进行考核,有权扣减餐饮服务费,有权对发现的问题有权要求乙方限期整改。)

4、甲方对乙方人员因工作表现不满意或乙方人员因服务不周累计两次以上被投诉的,有权要求乙方更换被投诉人员。

5、审核甲方员工办理就餐卡材料并办理就餐卡。提供餐饮系统维护,包括餐卡制作及办理。

6、有权要求乙方建立食材采购台账,需标明食材采购价格、供应商、生产批号、检疫证等要素并向甲方备案。甲方有权监督乙方食材采购质量和价格,乙方在原材料采购过程中须坚持质价从优、质价相符的原则,本着该原则甲方也可向乙方推荐合适的品种和供应商。

7、甲方提供现有的场地和机械设备(锅、灶台、蒸饭器、电饼铛等),详见附件《固定资产交接登记表》中列明的所有资产、物品,乙方损坏、丢失的须照价赔偿。

8、乙方入场时,甲方提供餐盘、用餐托盘、碗筷勺等餐具,合同年度(本年度10月1日起至次年度9月30日止)如有损耗,缺损率10%(含)以内由甲方负责,超过10%的部分由乙方按照原数量补充,详见附件《低值品使用协议书》。

9、限额提供食堂运行所需的能源费用(水、电、燃气)。

10、提供乙方办公室一间、提供集体宿舍和洗澡间。电费由乙方承担。

11、提供食堂电消检检测。

12、提供燃气报警系统年检。

13、提供职工食堂食品经营许可证。

14、提供油烟道、油烟净化器清洗和油烟净化器联网运维。

15、提供职工食堂经营场所的物业费。

16、承担厨余垃圾清运相关费用。

17、配合乙方协调好与甲方机关处(室)、各所(中心)职工的就餐服务保障关系。

18、维修或更换《固定资产交接登记表》中所列设备。

（二）乙方的权利和义务

1、乙方要不断提高厨艺水平，推陈出新，提供并制作合理健康安全的饮食。

2、贯彻落实《北京市生活垃圾管理条例》。合理设置垃圾桶，按规范要求做好垃圾分类工作。督促员工及就餐人员分类投放垃圾，保持餐厨垃圾、生活垃圾暂存地卫生干净整洁。收费性质的一次性餐具、塑料袋等要以成本价出售给职工。

3、乙方须定期对服务人员进行培训，使其具有良好的专业素质，较强的服务意识，服务态度亲切热情，保证就餐环境的整洁卫生。

4、贯彻落实《党政机关厉行节约反对浪费条例》，开展粮食节约行动，落实反食品浪费管理责任。积极营造浪费可耻、节约为荣的氛围，加强全过程节约管理，提高能源、水、粮食等的利用效率和效益，杜绝浪费行为。

5、乙方如需改造现有房屋及设施，经甲方书面同意后，方可改造，双方解除合同时，乙方改造及新增设施、设备所有权无偿归甲方所有。未经甲方许可擅自改造、新增的，双方解除合同时乙方需要恢复原貌，如由甲方恢复原貌时费用由乙方承担，乙方不支付时，甲方从押金中扣除相应费用，押金不足以扣除该等费用的，乙方还应承担差额部分费用。

6、合同期限内，乙方要严格遵守北京市农林科学院和职工食堂制定的各项相关要求、规定及《北京市农林科学院职工食堂餐饮标准》及《北京市农林科学院职工食堂考核办法》以及本合同约定的各项要求、义务，严格进行设备的操作、保管、保养等有关规定，如出现丢失或违规造成损坏应负责照价赔偿或修复。

7、乙方负责办理从事餐饮服务工作中必须的一切证件包括但不限于健康证、食品安全人员证等。

8、乙方人员发生包括但不限于政治、行政、伤亡、残疾等事故，均由乙方自行负责处理并承担经济等一切法律责任，甲方不承担经济等一切法律责任。由此给甲方造成损失的，乙方应赔偿甲方损失。

9、乙方应按照《劳动法》和《劳动合同法》等法律法规规定的有关要求必须保障为甲方提供食堂保障服务的员工的合法权益，为其员工交纳社会保险等各种费用，乙方应与其员工之间建立合法劳动关系。如因劳动争议引发的纠纷由乙方自行解决，并承担由此引发的经济等一切法律责任。由此给甲方造成损失的，乙方应赔偿甲方损失。本合同签订不意味着甲方与乙方之间存在任何形式隶属关系，也不应理解为甲方与乙方为甲方提供服务的人员之间存在任何形式的劳动或者劳务关系。

10、乙方人员的服装、劳保、体检、防疫、办公用品等费用，均由乙方负责开支；食堂工作人员的服装款式应征得甲方的认可。

11、严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《北京市食品安全条例》等国家、地方法规及落实餐饮行业《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等要求。建立相关食品留样、进货查验、消毒安检等制度，将有关工作记录表格，报甲方存档备查。如因乙方工作疏忽或违规操作，造成就餐人员食物中毒事件或乙方员工受伤事件，所造成的医疗及其它经济损失均由乙方负责处理并承担。甲方同时享有追究乙方法律责任的权利。其他安全管理要求详见附件《北京市农林科学院职工食堂安全协议书》。

12、乙方应当对其所属人员加强食品、消防、燃气、交通等安全教育，落实安全生产的各项措施，接受甲方及政府相关部门的监督检查，并承担相应的法律及安全生产责任。

13、乙方更换主要人员应及时通知甲方，对于甲方不满意的工作人员应予以更换。新调换的人员应无治安、刑事等不良记录。

14、密切配合甲方开展固定资产管理统计、安全检查、设施改造及其它由甲方主导和安排的工作，并在规定时限内完成。

15、乙方还须负责以下事项的实施并承担相关费用：①委托专业消杀公司定期对食堂环境消杀（老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊子）并承担相关费用，保证有害生物消杀效果，其有关合同报甲方备案。②为保障供餐提供的包括但不限于抽纸、消费明细热敏纸、低值易耗品等。③洗涤用品、清洁用品、消杀用品、工具包括但

不限于服务场所清洁工具、洗涤灵、消毒液、烧菜工具、菜刀、洗碗机清洗耗材等（洗消用品等应为市场主流品牌的合格产品）。④员工宿舍、办公室电费、电话费及洗澡间电费。⑤员工培训费、办理各类证件费用。⑥门前卫生执行“三包，详见附件门《门前“三包”责任书》。

16、甲方如有委托性脱贫地区农副产品采购任务。乙方应当在甲方要求的时间内完成相关工作（委托协议另签）。

17、接受属地政府、行业协会及甲方对环境及餐饮服务人员个人卫生、食品卫生、服务态度、饭菜质量及价格等进行的监督、检查、民意测评。

18、食品溯源要求。食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产。还应保存以下资料：销售合同或生产企业的送货单和销售发票等。

19、乙方须安全文明生产，在工作期间降低噪音，照顾周边居民的休息，确保无责任事故。

十二、双方合同解除、变更及违约责任。

1、（约定合同解除权的行使条件及效力）合同执行期间，甲乙任何一方不能按合同约定内容履行相关义务，经对方书面通知之日起5日内仍不能履行约定义务时，对方有权解除合同，解除合同的通知自到达违约方之日起合同即解除。但以下情形视为严重违约，双方可立即终止合同，各自承担相应责任：

①甲方拖欠乙方餐饮服务费两个月及以上者，视为甲方严重违约。

②未经甲方同意乙方单方停止供餐或因不能正常供餐给甲方职工就餐带来严重影响，属乙方严重违约行为。

③按照《北京市农林科学院职工食堂考核办法》要求，乙方考核成绩在70分（不含70分）以下时，暂按餐饮服务费的80%支付并限期整改，整改后考核仍未达到70分（不含70分）以上的按乙方严重违约处理。

④乙方食品安全管理不到位，造成甲方职工食物中毒的（以卫生行政部门、食品安全监督管理部门流行病学调查报告为依据）或造成职工群体性腹泻的。

⑤乙方设备操作安全、宿舍管理安全等不到位，造成甲方设备、房屋等经济损失拾万元（10 万元）以上的，视为乙方严重违约。

⑥甲方伙委会满意度调查（附件 3）原则上每半年进行一次，全年进行平均。全年平均或单次满意度达到 85%（含）以上，认定对乙方满意；单次满意度在 61%（含）-84%（含）之间，伙委会出具整改意见书，第二次仍未达到 85%（含）视为乙方严重违约。单次满意度在 60%（含）以下，认定对乙方不满意，视为乙方严重违约。满意度调查分析情况应及时向乙方通报，帮助乙方改进服务质量。

2、（合同解除后的责任承担）若因甲方严重违约导致合同解除，甲方除依法支付拖欠的餐饮服务费之外，还应支付给乙方违约金 30 万元。违约金 30 万元，系双方当事人特别约定，双方均应严格全面诚信履行此项特别约定。

若因乙方严重违约导致合同解除，甲方将扣除全部保证金。同时乙方应自收到甲方书面解除通知之日起 3 日内必须撤离甲方食堂。合同期限届满或提前解除，若乙方逾期不撤离甲方食堂，乙方应自合同解除之日起按每日 2 万元的款项支付给甲方食堂逾期占用费。此项每日 2 万元的食堂逾期占用费，亦系双方当事人特别约定，双方亦均应严格全面诚信履行此项特别约定。

甲乙双方出现严重违约时，除了要遵守上述特别约定外，还要承担因严重违约给守约方造成的其他损失。

3、合同到期前，甲乙双方任何一方有意向不再续签合同时，应提前壹个月书面通知对方，以便给各方充分的调整应变时间。

4、本合同在执行中，甲乙双方任何一方法定代表人或负责人发生变更，不影响本合同的法律效力，变更方的继任人继续履行本合同约定的内容直至履行合同期满。

5、本合同到期，双方未续签：①乙方应自合同到期之日起 3 日内必须撤离甲方食堂；若乙方逾期不撤离甲方食堂，乙方应自逾期之日起按每日 2 万元的款项支付给甲方食堂逾期占用费。此项每日 2 万元的食堂逾期占用费，亦系双方当事人特别约定，双方亦均应严格全面诚信履行此项特别约定，否则甲方有权对乙方的物品进行处置，并由乙方承担处置费用。如因乙方逾期不撤离甲方食堂给甲

方造成损失的，乙方还应赔偿甲方损失。②甲方或乙方延迟或未足额支付本合同“餐饮服务费的结算方式”第二条约定的任何一笔餐卡余额的，均视为违约，每延迟一日，违约方应当按照协议约定应付金额的万分之五支付对方违约金。

6、如发生包括但不限于地震、疫情、国家政策重大变化等不可抗力情形时，甲乙双方均不承担任何法律责任。

十三、合同争议的解决。

双方在履行本合同中发生争议，应友好协商解决，协商不成的，双方均可向甲方所在地有管辖权的人民法院起诉。

十四、其它。

1、合同期满后，甲方拟通过招投标的方式公开选择优质的合作方，根据招投标的结果，甲方有权与其他第三方签订服务协议。

2、本合同未尽事宜，双方可本着公平公正、互利互惠、诚实信用原则协商解决并签订相关补充协议，补充协议与本合同具有同样法律效力。

3、本合同一式四份，甲方执叁份，乙方执壹份。

4、本合同自甲乙双方盖章之日起生效。

（以下无正文）

(本页为签字页)

甲方(盖章):

代表人:

董建峰

签订日期 2015 年 9 月 22 日

乙方(盖章):

代表人:



签订日期 2015 年 9 月 22 日

附件

- 1、北京市农林科学院职工食堂餐饮标准;
- 2、一周早餐、午餐面食菜谱;
- 3、北京市农林科学院职工食堂考核办法;
- 4、北京市农林科学院职工食堂安全协议书;
- 5、门前“三包”责任书;
- 6、固定资产交接登记表;
- 7、低值品使用协议书;

附件与本合同具有同样法律效力。