

合同编号: syfy-cg-fw-2026-01

2026 年度北京市顺义区人民法院 食堂餐饮服务合同

甲方: 北京市顺义区人民法院

法定代表人: 王晓艳

住所地: 北京市顺义区府前东街 1 号

联系电话: 010-69459816

乙方: 北京裕泰顺餐饮管理有限公司

法定代表人: 陈永周

住所地: 北京市顺义区南法信镇华英园 5 号楼 1 层 12

联系电话: 18611703080

依照《中华人民共和国民法典》及其他有关法律、行政法规, 遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则, 双方就 2026 年度北京市顺义区人民法院食堂餐饮服务合同 事项协商一致, 订立本合同。

一、服务内容、方式和要求

1 服务内容:

1.1 职工食堂餐饮运营管理服务。

1.2 职工食堂设备设施管理及日常安全检查。

1.3 具体服务内容按本合同附件1《职工食堂运营管理服务协议》(以下简称“技术协议”)执行。

2 服务方式:乙方派遣专业管理团队对甲方七个食堂进行服务管理,在服务管理过程中接受甲方监督。

3 服务要求:

3.1 乙方派驻甲方现场为本项目提供服务的人员每餐应不少于35人次,原则上年龄不超过45周岁,并根据甲方就餐场地的不同要求和就餐人员情况需求增添服务人员。如服务人员未能达到上述人次要求,乙方应在24小时内安排人员补齐到岗。

3.2 乙方派驻甲方现场人员,必须符合食品行业从业要求,满足甲方工作要求,乙方员工(包括派驻甲方现场为本项目提供服务的乙方管理人员和现场服务人员,以下简称“现场人员”),所有现场人员有效期内必须持有公安部门开具的无犯罪证明、区级以上卫生部门发放的健康证方能上岗,且须按期复检。现场人员在甲方职工食堂上岗前,必须经过甲方安全培训。现场人员在岗期间开展岗位培训须符合甲方要求。

3.3 乙方按照“技术协议”中“四、乙方工作范围及标准”的要求开展运营管理服务。

二、甲乙双方的权利与义务

4 甲方的权利和义务

4.1 甲方有权对职工食堂安全卫生、餐饮质量进行检查和监督;对乙方不能胜任工作的现场人员,有权要求乙方调整;向乙方反馈就餐人员的意见,并要求乙方及时整改。

4.2 在乙方保质按期完成本合同第一条约定的服务内容和要求后，甲方应依照本合同的约定按期向乙方支付合同价款。

4.3 甲方应对乙方现场人员进行本部门安全教育。

4.4 甲方有权按照“技术协议”中“六、考核标准”中的规定对乙方的违规行为进行考核，考核款从合同款中扣除。

4.5 “技术协议”中“五、甲方工作范围”约定的其他权利义务。

4.6 乙方未与其提供的服务工作人员订立合法有效的劳动合同，或者因违反法律法规规定与相关服务工作人员产生纠纷，给甲方造成损失的，甲方有权随时终止或解除服务合同，乙方承担由此产生的全部法律责任与经济损失。

4.7 由乙方原因引起食物中毒等食品安全事件、人身伤害事件，及乙方原因引发的群体事件、火灾及其他消防安全事件、政府行政处罚等产生恶劣影响的事件等，由乙方全额支付赔偿款和罚款，甲方有权终止合同并扣除未支付合同款而不承担任何违约责任。

4.8 可以随时要求更换未达到甲方要求的乙方员工。

4.9 甲方有权依照国际及北京市食品、卫生主管部门的法律规定或实际工作需要，随时对乙方进行监督检查，并要求乙方整改。检查内容包括但不限于：

主副食品的加工、制作情况；餐厅、厨房、冷库、灶具、厨具、餐具、食品的卫生情况；灭虫、灭鼠、灭蜂蝉等情况；各岗位人员合格的上岗证、资格证和操作水平；水、电、气、炊

事机械、灶具、厨具、餐具的使用情况；餐厅、厨房的消防情况；人员到位情况。

4.10 为乙方提供饮食加工场地及设备设施，负责餐用具的添置与维修。

4.11 无偿提供水、电，保证饮食加工需要。

4.12 按时支付乙方服务费。

5 乙方的权利和义务

5.1 乙方应按照“技术协议”中规定的服务范围，认真完成运营管理工作，达到“技术协议”中约定的标准。

5.2 乙方为本项目派遣的现场人员每餐应不少于 35 人次，现场人员加班后的合理调休安排应报甲方备案。

5.3 乙方必须对所有现场人员进行安全教育，并保留安全教育记录。

5.4 乙方必须为现场人员办理保险，支付保险费用。

5.5 乙方每周定期和甲方进行沟通、保证品质安全，及时提高服务内容。

5.6 乙方现场人员必须按照“技术协议”中“三、乙方人员及活动区域”的规定进行日常活动。

5.7 乙方必须接受甲方安全教育，并遵守本合同附件中的各项规定。

5.8 职工食堂需增添的设备设施及餐具，乙方必须提前一周向甲方提出书面申请。

5.9 在运营管理服务期间，乙方应合理妥善保管、维护甲方提供的设施、设备，如因操作或使用不当等原因造成的一切卫生事故、安全事故、人身伤亡事故等，全部由乙方承担法律责任和经济损失。

5.10 乙方应做到所有原料物尽其用，杜绝浪费。

5.11 乙方应切实履行“技术协议”中的各项约定。

5.12 有权要求按时支付服务管理费。

5.13 按照约定提供早、中、晚、不定时工作餐、传统节日会餐的加工服务，按需提供姜汤和绿豆汤等时令汤品。根据招标人要求提供用餐及相关服务。

5.14 按时保障饮食服务，遇到招标人有重大活动时，按照甲方要求提供饮食加工服务。

5.15 负责主副食品原材料的贮存、加工、制作。

5.16 乙方须与服务员工签订正式劳动合同，负责员工的使用、管理、教育、培训、奖惩和调配工作；负责员工意外事故和劳动纠纷的处理工作；按时支付员工工资、保险及其他福利。

5.17 建立信息评价及反馈系统，能够以信息化的方式与甲方沟通协调有关人员管理、财务库管等方面的事项。并且每月以文字的形式上报本月安全检查情况，便于日常监督管理。

5.18 负责餐饮工作人员的安全教育工作。除甲方责任外，乙方员工及第三人出现人身伤亡、财产损失事故，乙方要负完全责任，所有费用由乙方支付。

5.19 安排专人对食堂水、电、燃气和设备设施检查，发现问题及时汇报。

5.20 虚心听取就餐人员意见，有针对性改进工作。甲方与乙方每月进行一次协调会，以确保合作双方有效沟通及提高工作效率、用餐人员满意度，食堂厨师长和乙方负责人必须参会，并至少派一名乙方的管理层人员参与。

5.21 机械设备不得转让、转包、转租、变卖或擅自挪作其他用途，设备设施不得用于其他单位制作餐饮服务。

5.22 乙方为甲方所制作的食品要符合食品卫生要求，如发生其他意外，经相关部门鉴定为乙方责任的，乙方应承担全部责任及费用。

5.23 乙方在工作期间应保证现有的炊具、餐具、桌椅及其他配套设施完好无损，如有缺损乙方须承担经济赔偿，由乙方承担。

5.24 食堂内的工作人员属于乙方的员工，与甲方不存在任何雇佣、委托等劳动关系，同时食堂工作人员在工作过程中的安全责任由乙方负责。如用电、用水等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤害事故，乙方承担全部责任和必要的经济补偿，甲方概不承担任何责任。

5.25 乙方必须严格执行甲方的各项规章制度，服从甲方领导，并制订配套的内部管理制度，严禁出现任何破坏甲方工作秩序的行为。

5.26 认真落实“中华人民共和国食品卫生法”和相关法律法规，确保各类餐饮食品卫生、安全，接受卫生行政主管部门和招标人的检查监督；

5.27 未经允许，不得擅自停止供餐。

三、履行期限

6 履行期限：自 2026 年 2 月 1 日至 2027 年 1 月 31 日。

四、报酬及其支付方式

7 合同价款

7.1 本合同价款为人民币：3091200.00 元，大写人民币：叁佰零玖万壹仟贰佰元整。

8 合同生效且甲方收到乙方正规发票后 15 日内（以财政资金拨付到位为准），甲方向乙方支付 50%服务费用；合同履行 6 个月且甲方收到乙方正规发票后 15 日内（以财政资金拨付到位为准），甲方向乙方支付剩余 50%服务费用。

乙方开户行：户名：北京裕泰顺餐饮管理有限公司

账号：0801000103000046272

开户行：北京农村商业银行顺义支行

行号：402100003635

9 如发现乙方现场人员、质量问题，经甲方 2 次口头提醒后仍未及时整改，甲方按照“技术协议”中的规定进行处罚。

五、违约责任

10 甲方或乙方不能按本合同约定内容履行自己的各项义务及发生使合同无法履行的行为，均有权解除合同，承担相应的违

约责任，包括支付违约金，违约金标准为本合同所确认的服务费用总金额的 5%，并赔偿因其违约给对方造成的经济损失。

11 乙方必须遵守本合同附件中的各项规定。如因乙方违反技术协议约定造成甲方受到损失，则由乙方承担全部责任。

12 除非双方协议将合同终止，或因一方违约使合同无法履行，违约方承担上述违约责任后仍应继续履行合同。

六、验收标准

13 甲方不定期对餐饮服务质量评估，对于不符合要求的餐饮服务人员向乙方通知更换，乙方应当在收到通知后的五日内委派新人到岗，并通过甲方考核后方可上岗。餐饮服务质量验收内容为：(1)餐饮服务人员出勤人数；(2)餐饮服务人员条件要求；(3)餐饮服务人员履行岗位职责；(4)服务态度，服从管理情况；(5)未出现重大过失。

七、不可抗力

14 不可抗力是指任何不能预见、对其发生后果不能避免，并且不能克服的以致影响任何一方履行本合同项目下义务的事件。不可抗力事件包括（但不仅仅限于）严重的自然灾害和灾难（如台风、洪水、地震等）、战争（不论是否宣战）、叛乱、动乱或其他非甲、乙双方责任造成的爆炸、火灾等。甲、乙双方中的任何一方，由于不可抗力事件而影响合同义务的执行时，则延迟履行合同义务的期限相当于不可抗力事件影响的时间，但是不能因为不可抗力的延迟而调整合同价格。

15 受到不可抗力影响的一方应在不可抗力事件发生后，在力所能及的条件下迅速采取措施，尽力减少损失并尽快将所发生的不可抗力事件的情况以传真或特快专递通知另一方，并在不

不可抗力事件结束后 14 天内将有关当局出具的证明文件提交给另一方审阅确认。一旦不可抗力的影响消除后，应将此情况立即通知对方，并尽快与对方协商如何在最大程度上减少不可抗力给对方造成的损失和影响，如何在此基础上履行合同。

16 因合同一方迟延履行合同后发生不可抗力的，不能免除迟延履行方的相应责任。

八、合同生效及其他

17 甲乙双方中任何一方决定在服务期限届满后不再续约的，均应当在期满 1 个月前书面通知对方。

18 如合同期内甲方办公地址发生变更，甲方需提前 1 个月书面通知乙方，本合同终止，甲方应于 2 个月内结清相关费用。

19 本合同终止后，新的服务企业接管本服务前，应甲方要求乙方应当暂时继续提供服务，一般不超过 3 个月，双方的权利义务继续按本合同执行。

20 合同经双方法定代表人或委托代理人签字并加盖合同专用章（或公章）之日生效。

21 本合同未尽事宜双方协商解决，并签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

22 本合同附件具有与合同相同的法律效力。

23 本合同一式贰份，双方各执壹份，具有同等法律效力。

九、争议的解决办法

24 在合同履行过程中发生争议，双方应当协商解决。

25 任何一方不愿协商、调解或者协商、调解不成功的，向甲方所在地法院提起诉讼。

附件 1 《职工食堂运营管理服务协议》

甲方：北京市顺义区人民法院
(盖章)

法定代表人或委托代理人（签字或印章）：



签订日期：2026年1月27日

乙方：北京裕泰顺餐饮管理有限公司

(盖章)



法定代表人或委托代理人（签字或印章）：



签订日期：2026.1.27

附件 1:

职工食堂运营管理服务技术协议

北京市顺义区人民法院(以下简称甲方)与北京裕泰顺餐饮管理有限公司(以下简称乙方),就 2026 年度顺义法院食堂餐饮服务项目达成以下协议。

一、原则

1、本协议书适用于 2026 年度顺义法院食堂餐饮服务项目,对职工食堂后厨、就餐区、工作餐、份饭服务等方面提出了管理要求;同时对项目的实施提出了双方的工作范围。

2、本协议提出的是最低限度的要求,并未对所有服务细节作出规定,也未完全陈述与之相关的规范和标准。乙方提供的服务应符合本协议书的要求、符合国家相关法规及标准、符合甲方相关管理规定。

3、凡在合同范围之内的服务项目,乙方参照国家及行业法规、标准和本协议执行,并由乙方负责。

4、所使用的标准,如遇到与所执行的标准不一致时,按较高的标准执行,但不得低于最新的国家标准。如果与现行使用的国家标准以及行业标准有明显抵触的条文,应及时书面通知甲方进行协商解决。

5、乙方必须保证提供的餐饮服务的完整性和连贯性,以满足甲方的管理要求,并确保服务范围内安全可靠。乙方有责任在服务过程中对本协议书的条款提出补充。若在

服务过程中发现缺项或不能满足规定的技术要求时，由甲乙双方协商解决。

6、乙方保证所提供的餐饮及服务符合国家食品卫生安全的管理要求。

7、本协议作为主合同的一个附件，与主合同具有相同的法律效力。

8、无论本协议双方签字日期为何时，本协议生效日期与主合同生效日期一致，即本协议生效日期以主合同生效日期为准。

二、规范和标准

本协议涉及的服务应遵照下列组织的适用标准和规范，标准和规范中的规定为最低限度要求。

- 1、《中华人民共和国食品安全法》
- 2、《北京市食品安全条例》
- 3、《餐饮服务食品安全操作规范》
- 4、《公共场所卫生管理条例实施细则》
- 5、《北京市餐饮经营单位安全生产规定》
- 6、《北京市公共场所禁止吸烟范围若干规定》
- 7、《北京市餐饮服务单位食品安全量化分级管理办法（试行）》
- 8、甲方相关管理规定。

三、乙方人员及活动区域

- 1、工作区域：职工食堂（包括后厨、库房、就餐区）。
- 2、生活区域：甲方宿舍至职工食堂之间。

3、乙方现场人员未经甲方管理人员许可，不能在甲方管理的其他区域活动。

4、管理标准

4.1 乙方根据服务项目和工作量安排现场人员，必须符合食品行业从业要求，满足甲方工作要求，乙方现场人员必须持有区级以上卫生部门发放的《健康体检合格证》及公安部门开具的无犯罪证明上岗，并按期复检。

4.2 现场人员在甲方职工食堂上岗前，必须经过甲方安全培训。现场人员在岗期间开展岗位培训符合甲方要求。

4.3 现场人员保持个人清洁、正确着装、避免不卫生的习惯和行为、保持良好的健康，报告病情。

4.4 现场人员应经过岗位培训，操作技能符合甲方的服务工作要求。

4.5 不发生人身伤害事件。

4.6 不发生治安事件。

4.7 不发生火情事件。

4.8 执行甲方管理规定。

四、乙方工作范围及标准

1、乙方提供服务范围包括

1.1 餐饮管理服务。包括但不限于进货验收、存贮、加工制作、制定菜谱、成本控制、售卖服务、清洗消毒、环境卫生清洁等。

1.2 生产和加工区域管理和服。

1.3 设备设施管理、安全检查。

2、食品安全与服务满意度标准

2.1 根据甲方要求提供职工食堂、工作餐、份饭等各类饭菜烹饪制作，保证食品卫生安全。根据甲方员工对食堂服务质量及饭菜质量的反馈意见进行改进，不断提高服务及饭菜质量。

2.2 不发生食物中毒事件。

2.3 不发生被食品药品监督管理部门及地方政府给予罚款及以上行政处罚事件。

2.4 食品添加剂管理符合法规规定；食品加工过程中需要使用食品添加剂的，必须经过甲方管理员同意，按照食品卫生国家标准和有关规定使用，并按规定记录。

2.5 保证饭菜卫生，不能发生因饭菜内有不洁物引起甲方员工投诉。

2.6 各档口操作间干净、整齐无蝇无鼠。检查房屋所有洞口、排水管道等可能入口封堵完好，安装防护档板的门口，门与地面不留缝隙，防止老鼠的进入。

2.7 做好留样工作，每餐留样并贴上日期标签，且至少保留二天。

2.8 冷荤间达到五专，冷荤制作、保管和冷藏都要严格要求做到生熟食品原料分开，生熟容器工具分开，严谨混用，避免交叉感染。冷荤卫生合格，操作人员严格执行洗手、消毒规定，在操作过程中严格按照冷荤间食品操作规程执行。

2.9 有突发事件的应急预案，能按照预案及时处理，食

品安全的突发事件要详细记录以备查阅。

2.10 每餐未售出炒菜，严禁加热后再次售卖。

2.11 合同期内保证甲方员工按时、及时就餐。

2.12 为甲方员工提供安全、卫生、适口（口味、温度、健康等）的饭菜。厨师长负责检查监督饭菜质量，根据就餐时间，烹饪菜品，按时供应。

2.13 对甲方员工提出的意见积极做出改善，甲方组织员工每月对职工食堂的服务满意度进行调查，汇总平均后的满意度应不低于80%。如连续2个月满意度低于70%，罚款5000元；如连续2个月满意度低于60%，甲方有权与乙方解除合同。

2.14 职工食堂就餐费用统计有专人负责。

3、进货验收、存贮、加工制作服务标准

3.1 参与采购食品原辅料进货、出库验收，负责查验品牌、质量、数量符合订单要求。检查项目包括：数量符合要求；包装完好，生产厂家、生产日期、合格证、保质期符合相关规定；目测检查产品质量无异常。厨师长负责检查确认所有进入食堂的原材料检验合格；操作间内不能有过期、变质、腐烂食品出现。过期食品处理须记录。

3.2 根据食品贮存规则分类存贮。生食品、半成品和熟食分柜存放，标志明显。先进先出，及时清理过期食品原料。

3.3 储藏在冰箱里盛装食物的容器具应是干净卫生的，食品要生、熟分开。剩余的荤菜要盖上保鲜膜后才可以放

进冰箱保鲜。冰箱干净整洁，摆放整齐有序，符合食品卫生要求。

3.4 配有各个档口的专业技术人员，保证职工食堂的饭菜质量。

3.5 后厨操作人员穿戴整洁的工作衣帽，头发梳理整齐并置于帽内，不留长指甲。

3.6 食品原料加工符合操作规范。

3.7 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，保持清洁卫生。

3.8 原材料加工前应认真分拣、清洗，去除异物和不适宜食用的部分。

3.9 原料贮存、加工过程，控制非正常损耗。

3.10 根据甲方自种蔬菜产出情况，及时调整菜谱；及时加工，合理利用。

4、菜谱与成本控制服务标准

4.1 每周二厨师长根据甲方制定的餐饮价格、菜量标准，制定食堂下周工作日早、午、晚餐菜谱（包括清真菜品）。菜品搭配考虑多种口味需求。工作日早餐热菜不少于2种，冷菜不少于2种，主食花样不少于3种；午餐热菜不少于6种菜，冷菜不少于2种、主食花样不少于6种，汤品不少于2种、现场制作不少于3种。晚餐热菜不少于4种，凉菜不少于2种；主食不少于5种；汤粥不少于2种；顺义法院派出法庭根据大食堂制定的菜谱制定各法庭菜谱。工作日早餐热菜不少于1个，主

食花样不少于 3 个；午餐热菜不少于 4 个菜，主食花样不少于 3 种，汤品不少于 1 种，各派出法庭可以根据制定的菜谱根据实际需求调整菜品。

4.2 根据季节特点和就餐标准、要求制定工作餐、份饭菜谱。

4.3 预估就餐人数，控制饭菜数量，保证就餐，减少剩饭菜浪费。

4.4 根据菜谱和就餐人数，提前 1 日提报生鲜、蔬菜等原材料的采购品种和数量。

4.5 根据甲方要求提供餐饮成本相关核算分析数据，协助进行食堂经营分析、成本核算，根据甲方要求进行餐饮成本控制。

5、清洗消毒、环境卫生清洁服务

5.1 为甲方员工提供良好的就餐环境，就餐区环境卫生符合要求。

5.2 做好职工食堂后厨、就餐区环境卫生清洁工作。

5.3 餐具回收、清洗、消毒。每餐后按操作流程进行餐具清洗，不能有洗涤用品残留，餐具清洗消毒必须严格按照：一去残渣、二浸泡消毒、三清水洗刷、四保持清洁卫生。每周定期使用 84 消毒液按比例消毒一次，有消毒记录。消毒后的餐具分类码放，贮存在餐具专用保洁柜中备用，未经消毒不得使用，已消毒和未消毒的餐具应分开存放并有明显标志。消毒柜内外光洁无尘、柜内无积水、无杂物、无油迹。保持洗碗间干净明亮，垃圾、泔水及时处

理干净。

5.4 每日工作结束应及时打扫职工食堂地面、地沟、台面，不留死角；保持餐厨用具清洁。

5.5 每周对职工食堂各个角落进行彻底清洁大扫除，包括：墙面、地面、餐饮具、公用具、案台面、冰箱（柜）内外壁等，保持干净整洁。

5.6 各操作间下水道通畅干净，无油垢、污渍、无杂物，垢盖及地漏盖完好。

5.7 就餐区地面干净无积水、无泥垢、无痰迹、无死角、无废弃物、门窗洁净无尘土，无蛛网、空调无浮尘、无油迹、墙面无污点、暖气罩和暖气片干净。餐桌摆放整齐、干净卫生、无油垢、无灰尘。售饭台干净无异物、餐厅内无苍蝇、无蚊子。餐厅内灭蝇灯要保持干净、使用正常。餐食台每天要保持干净整洁，垃圾桶每天清理干净。餐厅门口地面、操作间后门外要干净、无烟头、无废纸、杂物、无死角。

5.8 售餐及用餐时段能够及时处理食物残渣等各种垃圾。

5.9 售餐间保温台干净整洁，玻璃明亮，地面、墙壁卫生干净。

5.10 房屋的开口部位安装的纱门、纱窗，必须有效使用，防止昆虫进入，杀虫灭蝇（使用杀虫剂时必须特别注意防止污染食品）。

6、设备设施管理

6.1 职工食堂后厨、就餐区环境卫生清洁工作和设备设施检查维护；专人使用、清洗和保养。

6.2 使用炊事器具或用具严格遵守操作规程。

6.3 职工食堂日常安全检查、操作，及时发现并消除安全隐患，杜绝人身伤亡、火灾、中毒、设备损坏等事故的发生。

6.4 根据服务需求，向甲方提出设备设施维修申请、采购建议。

6.5 完成甲方要求的检查记录。

6.6 用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害，标志区分明显，并做到分开使用，定置存放，用后洗净，保持清洁；接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒。

6.7 灶台清洗时应用抹布沾中性洗涤剂擦洗油污，严禁用水冲洗整个灶体，以免将热炉膛、发火罩及灶面开关损坏；清洗炉灶下的地面时，不得将冲洗的水管压扁冲洗。

6.8 排风烟道滤网每两周拆下来清洗一次。

6.9 检查发现设备损坏，24小时内报告甲方食堂管理员。经双方确认若属乙方使用不当造成的设备损坏，则由乙方负责修理。

6.10 消毒柜、保鲜柜等储存厨具内外光洁、明亮使用正常，定期保养。清洗消毒柜时，只能用抹布擦洗，不得用水冲洗，避免发热管损坏。

6.11 每周应对冰箱除霜一次，除霜前应先关闭电源、

拔出插头，霜化后用抹布擦拭干净，不得用水冲洗。

6.12 使用蒸饭车须由专人负责，每天使用前都应检查是否有损坏；使用后，先关电源，然后打开出水阀，将蒸饭车内的杂物清洗干净，排出水箱外，最后再关闭水阀。

6.13 每周检查排油烟通道无明显积油。

6.14 每周检查一次液化气管道接口是否泄露（用肥皂水）。

6.15 每天下班前，关闭门窗，检查各类设备、电源，关闭液化气总阀门。每天检查液化气罐、管道无泄漏，每天检查液化气报警器绿灯是否亮灯；每周对报警器进行检验是否工作正常。

6.16 化油池定期清掏，一季度清理一次。

6.17 配合烟道清洗、灭蟑工作。

五、甲方工作范围

1、负责食堂的经费，对食堂的伙食质量和改善进行检查指导。

2、对食堂的卫生和伙食卫生安全进行检查、监督。

3、对食堂设备设施和餐厨具等享有所有权，并定期进行清点检查。

4、要求成交供应商员工遵守甲方的相关规定。

5、可以随时抽查成乙方员工与乙方签订的劳动合同，禁止无签订劳动合同的乙方员工给甲方提供服务。

6、甲方有权依照国际及北京市食品、卫生主管部门的法律规定或实际工作需要，随时对成交供应商进行监督检

查，并要求乙方整改。检查内容包括但不限于：

主副食品的加工、制作情况；餐厅、厨房、冷库、灶具、厨具、餐具、食品的卫生情况；灭虫、灭鼠、灭蜂蝉等情况；各岗位人员合格的上岗证、资格证和操作水平，水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、餐具的使用情况；餐厅、厨房的消防情况；人员到位情况。

7、为乙方提供饮食加工场地及设备设施，负责餐用具的添置与维修。

8、无偿提供水、电，保证饮食加工需要。

9、可以随时要求更换未达到甲方要求的乙方员工。

10、对乙方工作进行监督管理。

11、根据乙方提供的菜品成本核算，进行成本分析，控制餐饮成本平衡。

12、制定餐饮价格，审核乙方编制的菜谱。

13、审核乙方提交的食品原辅料采购清单，负责采购工作。

14、负责设备设施采购。

15、对乙方新到岗现场人员进行岗前安全教育培训。

16、与乙方共同组织每周岗位培训。

17、主食和调料库房管理。

18、就餐人数统计及垃圾分类统计。

六、考核标准

1、以下食品安全事件由乙方负责：

1.1 用非食品原料制作加工食品或者添加食品添加剂以

外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质，或者用回收食品作为原料制作加工食品。

1.2 使用无标签及其他不符合《食品安全法》、《食品安全法实施条例》有关标签、说明书规定的预包装食品、食品添加剂。

1.3 乙方现场人员健康状况及管理不符合《食品安全法》要求。

1.4 各档口存放的食品原材料不符合法规规定。

1.5 食堂后厨和就餐区环境卫生不符合法规要求。

1.6 用于餐饮加工操作的工具、设备管理不符合法规要求。

1.7 对餐具、饮具进行清洗、消毒，不符合法规规定。

1.8 乙方现场人员在规定的活动区域内发生的人身伤害事件。

1.9 乙方工作未尽责引发的消防、设备损坏、人身伤害事件。

1.10 乙方工作范围内不符合国家法律法规和本协议规定的事项。

2、发生一般性工作不到位、不及时，未发生明显不良后果的，第一次处罚 50 元，第二次 100 元，第 3 次起 200 元/次。

3、因乙方原因发生甲方员工投诉，每次处罚 100 元。

4、发生食品不洁、过期、变质等问题，对甲方及甲方

员工造成不良影响的事件，每次处罚 3000-5000 元。

5、发生消防安全隐患、火情等，每次处罚 3000 元。

6、发生食物中毒等食品安全事件、人身伤害事件，乙方原因引发的群体事件、火灾、政府行政处罚等产生恶劣影响的事件等，由乙方全额支付赔偿款和罚款，甲方有权终止合同并扣除未支付合同款而不承担任何违约责任。

7、以上涉及交纳罚款时间均为告知后 5 日内交纳给甲方。

甲方：北京市顺义区人民法院

(盖章)



法定代表人或委托代理人（签字或印章）：

朱永明

签订日期：2016年10月27日

乙方：北京裕泰顺餐饮管理有限公司

(盖章)



法定代表人或委托代理人（签字或印章）：

陈永南

签订日期：2016.1.27