2027-2028年度北京人民艺术剧院食堂
餐饮服务合同

甲方（采购人）：北京人民艺术剧院

地址：北京市东城区王府井大街22 号

负责人：

电话：

乙方（供应商）：北京奇樾餐饮管理有限公司

地址：北京市朝阳区民族园路1号1幢1层115室

负责人：李东东

电话：18600665859

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》及国家有关规定，经双方友好协商，就乙方为甲方员工提供餐饮服务事宜达成如下协议，以共同遵守执行。

第一条 服务地点

服务地点为：1. 北京市东城区王府井大街22号剧院本部食堂；2. 北京市怀柔区杨宋镇凤翔一园15号艺术创作中心食堂。

第二条 项目概况

北京人民艺术剧院拟开展餐饮服务采购工作，保障内部工作人员的健康饮食，保障厨房的内部安全。

项目服务地点：1. 北京市东城区王府井大街 22 号剧院本部食堂；2. 北京市怀柔区杨宋镇凤翔一园 15 号艺术创作中心食堂。

第三条 就餐人数及开餐次数

北京市东城区王府井大街 22 号剧院本部食堂：

（一）采取窗口点餐形式，就餐人员为本院工作人员及部分用工人员等。

（二）工作日平均就餐人数约 300 人（此数据仅供参考，实际就餐人数以实际发生为准）。

（三）服务时间

早餐：8:15-9:00

午餐：11:45-13:00

晚餐：17:15-18:30

夜餐：夜晚舞美拆装台时提供夜餐，平均每月 2-3 次，具体时间和次数按采购人实际需要为准。

北京市怀柔区杨宋镇凤翔一园 15 号艺术创作中心食堂：

（一）采取窗口点餐形式，就餐人员为本院工作人员及部分用工人员等。

（二）工作日平均就餐人数约 40 人（此数据仅供参考，实际就餐人数以实际发生为准）。

（三）服务时间

早餐：7:30-8:00

午餐：12:00-13:00

晚餐：17:30-18:00

第四条　服务内容和方式

（一）乙方按文件要求为甲方提供早餐、中餐、晚餐、夜宵。

（二）甲方无偿提供厨房、餐厅、灶具、厨具、餐具等设备设施和用具供应商使用。

（三）乙方负责食品制作、餐厅服务辖区卫生保洁，设备、餐具、厨具、物资的使用管理和维护保养。

（四）配合甲方完成主题餐筹备组织工作。包括元旦、春节、清明、端午、五一、院庆日（6月12日）、暑伏、中秋、国庆等采购人要求组织的主题餐活动。需配合甲方完成餐厅环境布置工作（包含但不限于设计、提供部分环境布置所需耗材）、主题餐菜品设置等。

（五）拟派厨师长须负责食堂区域及拟派团队人员全部的管理工作（含甲方食堂劳务派遣工作人员）。

第五条 服务标准和要求

北京市东城区王府井大街22号剧院本部食堂：

（一） 各餐标准：

1、 早餐：主食6种，凉菜1种，粥2种；

中餐：大荤2种，小荤2种，素菜2种，主食5种，汤1种，粥1种，风味小吃2种，减脂餐2种；

晚餐：大荤2种，小荤1种，素菜2种，主食4种，汤1种，粥1种，风味小吃1种，减脂餐1种；

夜餐：大荤1种，小荤1种，主食1种。

具体餐食种类及标准，根据甲方具体要求确定。

2、 以上食品原材料投料率为100%

3、 供应商在每周四前提供下周食谱，食品应当高中低档搭配、荤素搭配、精细搭配、营养丰富合理；食品制作要充分体现色、香、味、意、形的特点。

4、传统民俗节日当日，供应民俗风味菜品。

北京市怀柔区杨宋镇凤翔一园 15 号艺术创作中心食堂：

（一） 各餐标准：

1、 早餐：主食1种，凉菜1种，粥1种；

中餐：大荤1种，小荤1种，素菜2种，主食3种，汤1种，粥1种；

晚餐：小荤1种，素菜1种，主食2种，粥1种；

具体餐食种类及标准，根据甲方具体要求确定。

2、 以上食品原材料投料率为100%

3、 乙方在每周四前提供下周食谱，食品应当高中低档搭配、荤素搭配、精细搭配、营养丰富合理；食品制作要充分体现色、香、味、意、形的特点。

第六条 厨师及餐厅服务人员要求：

1、 乙方所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法意识，政治上可靠，无违法违纪前科。

2、 乙方所有服务人员应当身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

3、 乙方拟提供的厨师必须具有熟练掌握主要菜系、面点、食品、冷荤制作的能力。

4、 乙方提供的厨师长、厨师需持有有效的中式烹调师中级（含）以上或三级（含）以上职业证书；面点师需持有有效的中式面点师中级（含）以上或三级（含）以上职业证书，并且具有较强的协调管理能力。

5、 乙方餐厅服务人员应当体貌端正、口齿清楚，懂得礼仪的基本要求，男女不限。

6、餐饮服务人员配备岗位清单及数量如下：

北京市东城区王府井大街22号剧院本部食堂：

序号	岗位
1	厨师长（1人）
2	面点主管（1人）
3	面点师（1人）
4	厨师（3人）
5	洗消员（2人）
6	服务员（1人）

北京市怀柔区杨宋镇凤翔一园15号艺术创作中心食堂：

序号	岗位
1	厨师（3人，其中，2026年11月1日到岗2名厨师。2027年4月1日到岗1名厨师，具体以甲方通知为准）

第七条　双方权利与义务

（一）甲方

权利与义务：

1、对食堂的伙食质量监督和改善进行检查指导，对于检查发现的一般性管理问题，优先以提示、督促限期整改方式处理。

2、甲方有权按照本合同第九条第2.2条款对乙方进行考核。

3、乙方建立设备日常巡检台账并及时报送甲方；巡检发现设备老化、先天故障等异常情况及时口头或书面告知甲方；因设备本身老化、先天问题造成损坏由甲方负责；因乙方操作不当造成损坏由乙方承担，减少后续界定争议。

4、要求乙方员工遵守采购人的相关规定。

5、可以随时抽查乙方员工的健康证等有效证件。

6、可以随时要求更换未达到甲方要求的员工。

7、为乙方提供饮食加工场地及设备设施，负责设备设施和餐用具的添置与维修。

8、为乙方员工提供免费饮食和住宿场地（不含被装），保证员工免费洗澡。

9、无偿提供水、电、燃气，保证饮食加工需要。

10、按每月考核结果支付乙方当月餐饮服务费。

11、付款方式：根据甲方对乙方的考核及验收情况按月支付。

（二）乙方

权利与义务：

1、制定并执行相应的工作范围、现场管理、食品卫生安全、员工招聘、调配、培训和奖惩等规章制度。

2、乙方负责采购食品的验收，储存，制作，有权对采购物品数量、质量提出质疑。

3、有权要求甲方按时支付餐饮服务费。

4、按照约定提供早餐、午餐、晚餐、夜宵、主题餐的加工服务，根据甲方要求提供节假日用餐及相关服务。

5、按时保障饮食服务，遇到采购人有重大活动时，按照甲方要求免费提供饮食加工服务。如需增加用工人数，按照本合同第九条第三款内容执行。

6、负责主、副食品原材料的贮存、加工、制作。

7、根据伙食费标准做好伙食调剂，控制伙食成本，杜绝浪费。

8、按照标准进行成本核算制定每周食谱，食谱要符合伙食费标准、符合就餐群体的总需求、符合营养配餐要求。按照食谱进行菜肴烹制，保证按时供餐，提前15分钟做好开餐准备工作。

9、乙方负责员工的使用、管理、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。

10、乙方须为服务人员提供统一的服装，住宿所需被褥应自备。

11、按照甲方要求每周召开业务研究会，虚心听取就餐人员意见，有针对性改进工作。

12、合理使用并爱护设备设施和公物。

13、机械设备不得转让、转包、转租、变卖或擅自挪作其他用途。

14、员工应严格遵守采购人的保密要求，签订保密承诺书。

15、乙方为甲方所提供的食品要符合食品卫生标准要求，如发生其他意外，经相关部门鉴定为供应商责任的，乙方应承担全部责任及费用。

第八条 人员要求

1、乙方在入场后一个月内完成团队磨合、配齐人员，经甲方确认认可后，需保持项目人员相对稳定，最大限度减少不必要的人员流动；确因特殊情况需调整人员时，乙方提前提交书面申请及人员资质材料，经甲方审批同意后方可更换。

2、项目团队人员名单：

服务人员一览表

序号	姓名	性别	项目中拟定岗位	资历及证书	备注
1	李东东	男	厨师长	中式烹调师（高级技师）	/
2	鲁兵	男	厨师	中式烹调师	/
3	张利刚	男	厨师	中式烹调师	/
4	屈啸永	男	厨师	中式烹调师	/
5	孙建华	男	厨师	中式烹调师	/
6	鲍玉德	男	厨师	中式烹调师	/
7	郝东兴	男	厨师	中式烹调师	/
8	潘红鱼	男	面点主管	中式面点师高级	/
9	田玉国	男	面点师	中式面点师	/
10	张小爱	女	洗消员	/	/
11	杨恒	男	洗消员	/	/
12	贾晶晶	女	服务员	/	/

第九条 服务费用及支付方式

1. 合同总价为中标餐饮服务费金额+80000元暂列金额，共计2539532元。

2. 餐饮服务费结算

2.1乙方的餐饮服务费用共计 2459532 元人民币（大写：贰佰肆拾伍万玖仟伍佰叁拾贰元），其中2026年11月至2027年3月每月 95840 元人民币（大写：玖万伍仟捌佰肆拾元 ）。2027年4月至2028年10月每月104228 元人民币（大写：拾万肆仟贰佰贰拾捌元 ）。

2.2本合同期限内，根据甲方对乙方的考核及验收情况（详见附件2餐饮服务考核标准打分表）按月支付，乙方于每月甲方验收后，按甲方要求向甲方开具服务费增值税普通发票。甲方于开票后10日内以转帐的方式向乙方支付上月餐饮服务费。遇节假日顺延，

如因其他原因需顺延时，甲方将提前告知乙方，便于乙方统筹安排人员薪酬及运营资金。

具体标准如下：

月度考核得分	当月餐饮服务费用支付标准
考核分≥80	全额支付当月服务费，即2026年11月至2027年3月每月人民币【95840】元。2027年4月至2028年10月每月人民币【104228】元。
70≤考核分＜80	支付当月95%服务费，限期提交整改方案，即2026年11月至2027年3月每月人民币【91048】元。2027年4月至2028年10月每月人民币【99016.6】元。
考核分＜70	支付当月90%服务费，约谈负责人，即2026年11月至2027年3月每月人民币【86256】元。2027年4月至2028年10月每月人民币【93805.2】元。连续两月低于70分，甲方有权依据合同追究违约责任。

3.本项目签约合同价中含80000元暂列金额，为应急保障额外用工费用（如产生，参照中标人的投标文件中所报出的餐饮服务费明细、各档位人员薪资据实结算）。此费用不计入中标固定服务费，在合同固定配员之外增派替补人员产生人工费，凭甲方书面通知、乙方根据实际用工情况出具《增派人员用工情况统计表》，合同期结束前独立核算，据实支付，增补人员不因月度常规考核扣分扣减。

第十条　　违约责任

1.双方均不得无故自行要求变更或解除本合同。如任何一方违反本合同约定，擅自解除本合同，应由违约方向守约方支付月服务费的100%作为违约金，违约金不足以弥补守约方实际损失的，应当补足。

2.如任何一方未能履行本合同所列明的任何保证、承诺、义务或条件，并且在收到对方的书面通知一个月内仍未对违约事项做出补救，并达到合同要求，守约方有权向违约方提出终止本合同。

3.乙方的经营活动须遵守行业相关法律法规，任何违反有关法律法规的行为，均由乙方自行承担责任。若因此给甲方造成损失的，乙方应承担赔偿责任。

4.在本合同有效期内，若出现下列情况之一，甲方可自行决定终止本合同，自甲方书面通知的合同终止之日双方合同解除终止，乙方应支付合同总金额20%的违约金并赔偿甲方损失，在本合同解除终止的次日按甲方要求交接并完全撤出本项目：

4.1乙方在履行职责时严重疏忽，造成本项目区域发生主管部门认定为乙方全责的火灾、燃气泄漏、触电、食品安全等重大安全事故。除重大安全事故外，须经两次及以上书面限期整改仍未有效落实，甲方可启动解除合同、追究违约金及赔偿损失的流程；违约金及损失认定需有客观可查实的依据，间接损失需有充分证据予以佐证。

4.2乙方失去履行本合同所必须得资质、内部重组或股份转让以及其他原因导致破产或无法继续履行本合同约定的义务。

4.3将本合同项下任何服务全部或部分转包、分包、挂靠给第三方，不得将甲方设备设施转让、转租、变卖或挪作他用。

5.本合同所称损失包括直接损失、间接损失及因此产生的律师费、诉讼费、仲裁费、保全费、罚款及赔偿等支出。

第十一条　不可抗力

1.甲乙双方同意，在本合同有效期内，不可抗力的范围是：由于地震、台风、水灾、火灾、雷击、瘟疫、战争以及其他不能预见，并且对其发生和后果不能防止、或避免和克服的人力不可抗拒事件。

2.遇有上述不可抗力的一方应立即以书面形式通知另一方，并在1个月内提供不可抗力详情及本合同不能履行或部分不能履行、或者需要延期履行的理由的有效证明文件，按该不可抗力事件对履行本合同的影响程度，由双方协商决定是否解除本合同，或者部分履行或对本合同进行修改。

3.由于不可抗力造成任何一方的损失，另外一方不承担任何责任，由各自的保险公司负责。

第十二条　合同效力

1.本合同自甲方负责人或授权代表、乙方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章或合同专用章之日起生效。

2.合同期间为2026年11月1日至2028年10月31日止。

3.甲乙双方合同期满，如按照相关流程乙方并未再次中标或主动不再续签，双方按谁配置归谁或谁投资归谁的原则清点交接设施、设备。

4.如修改本合同，须经双方签署书面补充协议，双方签署的补充协议为本合同的附件。

5.本合同届满前一个月，甲方须通知（书面或口头）乙方，甲乙双方有一方不同意续签合同的，乙方必须保证正常的就餐服务，甲方按照合同标准支付餐费和餐饮服务费，至新的服务方进入接收完毕或甲方书面通知终止服务之日为止，原则上不超过3个月。

第十三条　法律适用及争议解决

1.本合同的订立、效力、解释、履行和争议的解决均接受中华人民共和国法律的管辖。

2.甲、乙双方因履行本合同而发生的或与本合同有关的一切争议，双方应通过友好协商解决；如果协商不能解决的，向东城区人民法院提起诉讼。

第十四条　其他

1.本合同壹式伍份，甲方叁份，乙方贰份，具有同等法律效力。

2.本合同的附件为本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等效力。

3.未尽事宜，甲乙双方共同协商解决，并由甲、乙双方另行签订补充协议，与本合同具有同等法律效力。

第十五条　本合同附件

附件1：餐饮服务费明细表（人员配置情况和价格）

4 投标分项报价表

项目名称：2027-2028年度北京人民艺术剧院食堂餐饮服务项目报价单位：人民币元

序号	分项名称	单价（元/月）	数量	合价（元）	备注/说明
1	厨师长	15500	（1人）	372000	东城区食堂
2	面点主管	9800	（1人）	235200	东城区食堂
3	面点师	7200	（1人）	172800	东城区食堂
4	厨师	8388	（3人）	603936	东城区食堂
5	洗消员	6700	（2人）	321600	东城区食堂
6	服务员	8000	（1人）	192000	东城区食堂
7	厨师	8388	（2人）	402624	怀柔区食堂（26年11月到岗）
8	厨师	8388	（1人）	159372	怀柔区食堂（27年4月到岗）
总价（元）				2459532.00	

附件2：餐饮服务考核标准打分表

甲、乙双方共同确认的考核验收评分标准为：

类别	标准分值	检查项目	检查内容	考核标准	分值
人员保障	10	人员配置	按岗位、职责、工种配备符合要求的人员和拟提供的厨师必须具有熟练掌握主要菜系、面点、食品、冷荤制作的能力，对照投标文件人员配备标准检查。	□合规，得10分 □3次以下不合规，得5分 □3次以上不合规的，不得分	
	10	员工行为规范	仪态得体，懂得礼仪的基本要求，具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法意识，政治上可靠，无违法违纪前科。 全部持有效健康证上岗，在岗穿戴工服、工帽、口罩。	□合规，得10分 □3次以下不合规，得5分 □3次以上不合规的，不得分	
管理制度	10	服务人员管理制度	1.登记菜品入库出库记录，台账完整； 2.坚持每日菜品质量、数量的验收情况； 3.厨师长对食堂管理工作认真负责，无疏漏。 4.厨师长组织晨会，通报昨日工作整体情况，包括食材消耗、备餐效率、卫生达标、设备运行等，发现问题及时复盘，明确问题责任人及整改方向。	□ 1.齐全，得 10 分 □ 2.有缺项（不完善）的 得 0-9 分	
服务质量	30	菜品质量与服务保障	1. 菜谱提前公示，荤素搭配合理，品种数量满足就餐需求；热菜保温到位，无凉饭凉菜。 2. 口味适中，无异物、无异味；杜绝出现异物。 3. 服务人员态度文明，按时开餐、足量供应，不提前收餐。就餐人员合理诉求及时响应。 4. 所加工食品实行留样制度，留样48小时，每种样品保证留存不少于150g。 5. 生熟分开、荤素分开，工用具色标区分；冷藏冷冻温度达标，无过期、变质食材。	□ 1.完全满足，得30分 □ 2.基本满足， 得15-29分 □3. 有缺项（不完善）得0-14分	

	30	安全保障措施	1.燃气灶具、燃气管道、阀门、软管定期检查，软管无老化、开裂、超期使用； 2.燃气报警装置完好有效，通风正常；下班关闭燃气总阀门； 3.燃气周边不堆放油污、易燃杂物 4.烤箱、蒸箱、冰柜、消毒柜、绞肉机、和面机等设备线路完好，无破皮、私拉乱接； 5.设备接地保护正常，插座不超负荷使用； 6.设备故障及时停机报修，故障设备禁止带病运行。 和面机、压面机等防护装置齐全完好，防护部件不得私自拆除； 7.操作人员按规程操作，清理设备必须断电； 设备日常清洁，残渣及时清理，防止卡机、过热。	□ 1.完全满足，得30分 □ 2.基本满足， 得15-29分 □3. 有缺项（不完善）得0-14分	
	10	环境卫生与场所管理	1.操作间、售餐区、就餐区地面、台面、排水沟干净无油污，墙面无积垢 2.餐具清洗、消毒、保洁流程落实，消毒柜正常使用。 3. 仓库物资分类离地离墙存放，标识清楚，无乱堆乱放。 4.消杀、除四害落实，餐厨垃圾密闭存放、及时清运。	□ 1.齐全，得 10分 □ 2.有缺项（不完善）的， 得0-9分，限下月前完成整改	

甲方每月考核完成后口头或书面方式告知乙方考核结果，乙方如对月度考核结果存在异议，可在收到考核结果后3个工作日内书面提出复核申请，由甲方予以复核反馈。

在前款基础上，如乙方出现以下情形之一，甲方可扣除乙方当月餐饮服务费的50%追究乙方责任：

①发生火灾、食品安全等事故，经有关政府部门认定乙方人员负重大责任的情形；

②厨房设备、燃气因操作人员管理使用不当，造成事故，有关政府部门认定乙方人员负重大责任的情形。

甲方：北京人民艺术剧院　　乙方：

（盖章）　　（盖章）

甲方代表人/授权委托人（签章）　甲方代表人/授权委托人（签章）

联系电话：　　联系电话：18600665859

2026年 10月 30日　　2026 年 10月 30日