

## 2026-2027年度餐饮服务项目协议

甲方:北京市无障碍环境建设促进中心

统一社会信用代码: 12110000400756202N

法定代表人: 张亮

联系地址: 北京市朝阳区左家庄北里35号

联系电话: 010-64199042

乙方: 平泉晓宇餐饮服务有限公司

统一社会信用代码: 91130823MAD2YCH922

法定代表人: 张国学

联系地址: 平泉市平北镇太平梁社区10组太和新村24号

联系电话: 18911175237

为加强北京市无障碍环境促进中心职工餐厅的综合管理,提高职工膳食质量,依据《中华人民共和国民法典》等相关法律、法规,甲方将中心食堂委托给乙方,由乙方完成日常就餐服务保障工作。为保证项目顺利实施,现甲乙双方经共同协商在磋商文件的基础上订立本协议。

### 第一条 项目基本情况

- 1.服务地点: 甲方内部食堂
- 2.服务内容: 乙方负责为甲方提供职工日常三餐(包括但不限于值班、加班及临时工作餐)、公务及会议用餐、食材采购、厨房运营



管理、环境卫生保洁、餐具清洗消毒、餐厨垃圾处理、烟道清洗等全流程服务。

3. 服务期限：2026年4月8日至2027年4月7日。

## 第二条 甲方权利和义务

1. 甲方对乙方的餐饮服务质量、食品安全、卫生状况、人员管理等情况进行监督检查，有权查阅食材采购台账、健康证、检验报告等相关资料。

2. 甲方应对乙方的进菜、配菜、营养搭配、服务水平及卫生情况进行监督，甲方每月进行餐饮服务满意度调查，根据监督和调查结果，有权要求乙方及时整改不良之处。连续2个月不整改，有权追究乙方违约责任。

3. 甲方为乙方免费提供工作场地和餐厅专用设施设备供乙方使用，承担餐饮服务所消耗的水、电、燃气等能源费用，为乙方工作人员提供休息场所。

4. 甲方有权对乙方因管理不善造成水、电、气和原材料的浪费情况给予约谈，两次约谈后仍出现上述情况的，有权要求乙方更换工作人员。

5. 甲方有权要求乙方调整、更换不合格厨师和服务人员，并在7日以内完成。

6. 甲方应协助乙方维持食堂治安秩序，并加强对员工的食堂餐饮教育。

## 第三条 乙方权利和义务

乙方指定王宏（身份证号 13280119690807421X），电话 15383362115 为本项目实施负责人，对项目执行过程中的食品安全、生产安全、服务质量全面负责。

#### （一）餐饮卫生安全管理

1. 乙方必须遵守国家 and 地方有关的食物、环境和卫生标准，认真履行投标书中的各项承诺。为职工提供工作餐及临时工作餐所需的专业厨师及服务人员不少于3人。乙方从业人员必须持有效健康证上岗，每年进行一次健康体检，新入职人员须先取得健康证方可上岗。

2. 乙方必须统一着装（工作服、工作帽、口罩），保持个人卫生，严格遵守食品加工操作规范，严禁带病上岗。餐厅内外环境整洁，坚持餐具消毒，随时接受甲方检查，并按甲方要求进行整改。

3. 乙方每日对食堂操作间、餐厅、储物间、卫生间等区域进行全面清洁，及时清理垃圾、油污，保持环境整洁；定期对食堂设施设备进行清洗维护保养，定期开展除四害（老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊子）工作，做好记录；餐后及时清理餐桌、地面，回收餐具，做到餐厅无剩饭、无杂物，餐具摆放整齐。

4. 厨房及餐厅的残渣和垃圾倒在甲方指定的地方，不得乱倒。因乙方原因而造成甲方损失的，乙方应赔偿由此造成的一切损失。乙方要定期清理和疏通厨房的排水沟，及时清扫餐厅范围内外的卫生，保证卫生整洁。

5. 乙方必须严格遵守操作规程，正当使用厨房的各项设施，因乙方不当操作成意外事故的，责任由乙方负责。

6. 对食堂设施设备等公共财产要有完整的保全措施，合同期满后向甲方完整交接。

## （二）伙食标准

正常情况下，食堂为中心职工提供早、午两餐和值班餐。乙方应在餐标范围内合理调剂搭配，为职工提供可口饭菜。

1. 早餐：主食4种（馒头、包子、粥品、面条、糕点等轮换），配菜2种（凉拌菜、咸菜、鸡蛋等），汤品2种（豆浆、小米粥、南瓜粥等），保证清淡营养、便捷就餐。

2. 午餐：两荤三素一汤，主食2种（米饭、馒头、杂粮饭等），搭配时令水果或小菜，菜品兼顾荤素均衡、口味多样，满足不同饮食需求。

3. 加班值班晚餐：两荤两素一汤，主食2种，菜品精简可口，适配晚间就餐需求，避免油腻。

4. 菜品要求：每周制定菜谱，荤素搭配、营养均衡，低盐少油，杜绝隔夜菜、变质菜，定期更换菜品样式，避免长期重复。严格控制伙食标准，在标准范围内不断改善用餐质量，合理调整膳食结构，确保为职工提供健康、可口的饭菜。

## （三）菜品采买管理

1. 采买原则：乙方负责全部食材的采购，必须选择具备合法资质、信誉良好的供应商，实行定点采购、索证索票制度，优先选择正规商超、农产品批发市场，采购食材新鲜、无过期、无变质，符合食品安全标准。严禁采购、使用过期、变质、三无、假冒伪劣及不符合食品安全标准的食材。

2. 采买品类：涵盖肉类、禽类、水产、蔬菜、粮油、调味品、干货、蛋奶等，按需定量采购，每日采购新鲜食材，减少库存积压。

3.验收流程：由厨师牵头负责食材验收（兼顾采购职能），核对食材数量、质量、保质期，不合格食材一律退回，做好采购台账记录，留存票据备查。

4.乙方必须于每个周五提供下周的菜单以供甲方监督，并按菜单组织相关食材的采购。严格控制并保证食材的安全，严禁腐烂变质的食品，必须保证饭菜的新鲜、卫生和安全。食品加工严格遵守《食品安全法》相关规定，生熟食材加工工具、容器分开使用，做到生熟分开、荤素分开；每餐每样菜品留样不少于 125g，标注菜品名称、留样日期、留样时间，留存于专用留样冰箱，留存时间不少于 48 小时；餐具、炊具执行“一洗二冲三消毒四保洁”流程，消毒后存放于清洁保洁柜，严禁使用未经消毒或消毒不达标餐具。

5.厨师牵头做好食材成本核算，按需采购，杜绝浪费，推行光盘行动，剩余可食用食材规范储存。建立食品安全应急预案，若出现食材变质、就餐人员不适等情况，立即停止供餐，上报单位并配合处置。

#### （四）烟道清洗管理

1.清洗周期：乙方负责每两个月全面清洗一次，法定节假日、油烟使用高峰期可适当增加清洗频次。

2.清洗范围：食堂油烟净化器、排烟管道、风机、烟罩、过滤网等全流程设备。

3.清洗标准：烟道内壁无厚重油污，无油垢堆积，管道通畅无堵塞；油烟净化器滤芯、风机叶片无油污附着，净化效果达标；烟罩、灶台周边无油污残留，清洗后无异味、无安全隐患；清洗后做好记录，由厨师牵头验收签字，费用由乙方支付，并将每次清洗报告交甲方备案。

#### （五）其他服务及注意事项

1. 全年服务：无节假日、休息日，严格按照单位作息时间供餐，特殊情况（如加班、公务接待）按需延长供餐时间，工作人员实行轮值制，保障30人全天候就餐需求。

2. 服务规范：工作人员文明用语、热情服务，保持就餐秩序，及时响应就餐人员合理诉求，提升就餐体验。乙方厨房员工遵守甲方约定，未经许可不得轻易进入甲方各区。

3. 乙方承担保障期间服务人员服装及劳保用品、人员工资、社会保险和福利、加班等费用。包括行政办公费用，企业利润及各种税费以及餐厅消耗品费用。负责原材料的采买工作。

4. 食堂工作人员工资福利均由乙方自行负责。如工作人员与乙方发生劳动或劳务纠纷的，应当由乙方自行解决。

5. 乙方应配合和落实甲方依据本合同第二条开展的监管工作以及提出的要求。

6. 本合同执行期间，如遇突发或重大事件，乙方应在第一时间报告甲方，并应及时到达现场，适时处理或协助甲方处理有关问题，如乙方延迟报告或拒不报告，乙方承担由此造成的一切不利后果。

#### 第四条 费用及结算方式

##### 1. 项目费用及付款方式：

本合同服务费总金额为279840元（贰拾柒万玖仟捌佰肆拾元整）。合同签订后，甲方向乙方支付项目款的70%，即：人民币195888元（壹拾玖万伍仟捌佰捌拾捌元整）；合同服务期满后，甲方向乙方支付剩余项目款，即人民币83952元（捌万叁仟玖佰伍拾贰元整）。

##### 2. 乙方代购食材费及付款方式：

乙方为甲方提供餐饮所需的食材，由乙方在甲方餐标范围内代为采购，并按月向甲方提供采购明细单据供甲方审核。乙方应垫付3个月采购费用，甲、乙双方每三个月结束后15日内进行结账，乙方应根据双方对账结果开据相应的发票。（乙方负责发票税金）甲方收到乙方的发票后在10日内一次性结清乙方所有代购及有关款项。

### 第五条 违约责任

1. 乙方提供不洁食物造成甲方人员中毒的，经相关部门鉴定，由乙方负责全部责任并承担相应的法律后果。

2. 如乙方因违反合同约定，引起员工不满，甲方有权要求乙方及时整改，如乙方整改不能达到其要求，甲方有权终止合同。

3. 任何一方要终止合同都应提前30天通知对方并协商。如未按规定终止合同的，违约方应承担违约责任。

### 第六条 争议解决：

本合同未尽事宜，双方应协商解决，协商不成时，可向甲方所在地有管辖权的人民法院诉讼解决。

本合同双盖章签字后生效。合同一式四份，甲方执两份、乙方执两份。

甲方(盖章)



法定代表人

或授权人：

*张元*

日期：2026年4月8日

乙方(盖章)



法定代表人

或授权人：

*张同学*

日期：2026年4月8日

1100000