2026058

北京市高级人民法院餐饮服务合同

甲方：北京市高级人民法院

乙方：北京北宇餐饮服务有限责任公司

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》及有关法律、法规的规定，在自愿、平等、协商一致的基础上，为明确双方的权利和义务，经甲、乙双方友好协商，特订立本合同，共同遵守执行。

第一条基本情况

1、项目名称：北京市高级人民法院机关食堂和二审区食堂外包服务项目

2、服务地点：建国门机关食堂餐厅、二审区食堂餐厅；

3、餐厅就餐方式：自助餐，采用刷卡就餐的方式，以刷卡就餐的次数作为统计结算依据；

4、餐厅开放时间：甲方餐厅全年开放早午晚三餐，干警每周一至周五的早午晚三餐，法警及值班、加班干警周末及节假日三餐，配餐菜品要求 2 个月不重复（需提供菜谱）；（二审区一般开放工作日用餐）。

5、餐标：39 元/人/天，分别为早餐 8 元/人/天；午餐 20 元/人/天；晚餐 11 元/人/天。

6、用餐人数：工作日早餐 410 人、午餐 600 人、晚餐 180 人；非工作日早餐 15 人、午餐 30 人、晚餐 20 人。（用餐人数为上一年度统计结果，以实际发生的就餐次数作为统计结算依据；）

7、乙方需按财政要求在 2026 年度内完成采购扶贫农副产品的任务，其中 2025 年采购额度为 120 万元，预估 2026 年采购额度也为 120 万元。

8、服务期限：自合同签订之日起七个月（2026 年 5 月 28 日—2026 年 12 月 27 日）。

第二条服务标准和内容

用餐品种和数量不得低于以下标准。

（一）餐厅：

1、早餐（开餐时间：7:00-9:00）

凉菜 4 种；热菜 2 种；粥和汤 3 种；点心 3 种；主食 6 种；明档小吃不少于

3种；鸡蛋2种；小菜2种；牛奶、豆浆饮品4种。

2、午餐（开餐时间：11:20-13:00）

凉菜4种；热菜6种（2个全荤、2个半荤、2个素菜）；粥和汤3种；主食粗粮点心6种；明档小吃不少于3种；饮品4种；餐后水果和酸奶各1种。

每周供应纯牛肉菜品。

每周供应纯羊肉菜品。

每周供应海产品（如带鱼、虾类等）。

每天提供酸奶和水果，夏季额外提供自制冷饮。

每月初举办为干警庆祝生日的活动，提供自制生日蛋糕。

3、晚餐（开餐时间：17:50-18:50）

凉菜2种；热菜6种（2个全荤2个半荤2个素菜）；粥和汤2种；主食3种。

（二）外卖服务

乙方为甲方用餐干警保质保量提供订购自制主食品种不少于20种、加工售卖熟食不少于5种及各类特色外卖品种。乙方按双方协商价格，另行收费。

（三）美食日

逢重大节日（元旦、春节、五一、十一等）前或者重要节气前，根据甲方要求举办特色美食日活动。乙方应当在确保日常供餐质量数量的前提下，努力开发美食日就餐品种，展示餐饮制作技巧水平，提升甲方人员就餐体验和满意度。乙方应当提前出具美食日食谱，经甲方签字认可后执行。甲方有权对美食日食谱提出意见建议。

第三条经营细则

1、总体要求

（1）按“快捷、有序、方便”的要求配备食堂工作人员，满足甲方员工的就餐需求。

（2）根据双方约定的餐标，为甲方工作人员提供用餐服务。

（3）根据食堂的运行情况制订合理的节能管理措施，降低食堂能耗成本。

（4）有食品安全管理制度，杜绝食品安全事故的发生，食品安全事故责任由乙方承担。

2、食品安全卫生管理

（1）环境卫生要定人、定物、定时间、定质量，保持清洁，无垃圾污物。

（2）生熟用具分开，不得混用，保持炊具、灶具清洁卫生。

（3）定期进行防“四害”处置。

（4）食堂仓库要专库专用。原料分类存放，食品生熟分开保管，并有四防（防蝇、防尘、防鼠、防潮）措施，防止食品污染。

（5）食堂工作人员要按食品行业的要求统一着装，讲究卫生，保持干净整洁。食堂工作人员每年进行一次体检，持有效健康证上岗。

3、餐具、炊具和设备管理。

所有工作人员均应爱护食堂炊事用具，不得损坏，防止丢失，并做到存放整齐，使用得当。

（1）设备管理人员，应熟练掌握设备性能和操作技术，严禁非技术人员操作；设施设备操作应规范，保证操作人员的自身安全，禁止违规操作。

（2）食堂的一切餐具和炊具，工作人员均不得自行外借。

4、食堂卫生管理

（1）严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》及有关饮食卫生制度。

（2）实行原料进出库验收验发制度。

（3）餐具消毒严格执行一冲、二洗、三消毒、四保洁制度，坚持公用餐具每餐消毒。定期卫生检查，并有记录。

5、制定应急措施，包括：突发断水、断电、停气的应急措施；消防应急措施；食品卫生事件应急措施。

6、餐厅食品安全标准：保证所采购的食材卫生安全，不采购过期、霉烂、变质、不新鲜的食材，不采购国家明令禁止的带毒带污染的和三无产品原料食品。制作过程符合安全要求，在食品生产经营过程中不使用非食品原料加工食品，不超量使用添加剂，不使用过期变质和被污染的食品。

7、食堂经营采用市场化操作，乙方负责食堂的经营管理和食材的采购、加工，自主经营。

8、乙方应按照甲方的要求保证在供餐时间段内正常供餐，不得出现断供等

现象。

第四条服务质量要求

1、人员服务要求

(1)所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，守规保密意识，政治上可靠，无违法乱纪前科。

(2)所有服务人员应身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

(3)厨师必须具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

(4)厨师长必须具有较强的协调管理能力。

(5)餐厅服务人员应体貌端正、口齿清楚，懂得礼仪的基本要求，男女不限。

2、菜品种类丰富，营养搭配要合理，菜品调配应注重高、中、低档搭配、荤素搭配、精细搭配、冷热搭配；食品制作要充分体现色、香、味、意、型的特点；要品种多样，照顾就餐人员的口味差异，做到东西结合、南北结合。

3、食品应精加工、细制作、杜绝浪费。

4、会议餐要能够制作出不同档次的菜肴，以满足就餐人员的需求。

5、掌握用餐人员的用餐需求、口味，保证甲方领导和工作人员在繁忙的工作中吃上可口饭菜。

6、服务要求：

(1)衣帽穿戴整洁、举止端庄、语言得体、态度礼貌、和蔼，不得因任何原因与就餐人员发生争执。

(2)熟练掌握礼仪服务及程序，迎宾送客大方得体。

(3)按照规定的就餐时间准时开餐。

(4)餐闭时及时清扫卫生，迅速整理清洁用餐人员餐具。

(5)乙方加强厨房隔油池的清洁与管理。

7、甲方具有要求乙方对违反上述规定的人员予以更换的权利。

第五条人员配置及管理要求

1、乙方根据服务内容配备食堂工作人员，并提供员工有效的健康体检合格证，应根据实际情况，合理配置人员，充分利用人力资源，所委派人员应持续具

有相应的资质和能力，能够提供符合国家、行业相关标准的服务并能满足甲方需求。

2、人员管理：

（1）乙方负责加工、配送、服务等人员的日常管理。

（2）乙方负责人员招聘、培训及劳动合同管理。

（3）乙方确定岗位的类别、数量、职责。

（4）乙方负责人员的薪酬、福利、培训、伤残疾病、考核、奖惩等，承担本项目实施过程中的所有法律责任，且保证满足相关法律法规的规定。

（5）为保证服务质量及各项工作正常进行，乙方应确保服务人员的稳定，项目主要管理人员变动需与甲方提前报备并经甲方同意。

（6）人员应按餐饮行业规定着工作装上岗。严格遵守行业操作规程，安全、正确使用设施设备及各类餐具用具等；因管理不到位、设施设备使用不当、人员操作失误等原因发生安全责任事故造成人身伤害和设施设备损失的，由此造成的所有损失及所需承担的法律责任均由乙方承担。

（7）乙方员工不得私自将物资（含食材）或（半）成品食物带出加工场所及职工餐厅以外区域，情节特别严重的，按照相关法律法规处理。

3、乙方应当向甲方提供工作人员的身份信息、业务分工。

4、乙方应当协助甲方做好人员安全保卫工作。乙方工作人员应当自觉遵守甲方单位相关规章制度和纪律规范，不得有影响甲方单位形象的不当言行。

5、乙方全体工作人员应当签订《保密承诺书》，了解国家相关保密法律法规，知悉应当承担的保密义务和法律责任，自觉保守国家机密和工作秘密。

6、甲方具有要求乙方对违反上述规定的人员予以更换的权利。

7、乙方选派工作人员为甲方提供两区的餐饮服务。其中，建国门机关食堂餐厅工作人员不少于35人，二审区食堂餐厅工作人员不少于10人，具体岗位配置要求如下：

建国门机关食堂餐厅人员配置

序号	岗位	人员编制
1	项目经理	1
2	人事专员	1
3	食品检疫员兼库管	1

4	厨师长	1
5	灶台厨师	4
6	明档厨师	2
7	面点主管	1
8	面点师	4
9	冷荤主管	1
10	冷荤师	2
11	切配员	3
12	洗消员	4
13	高职服务员	1
14	服务员	6
15	保洁员	1
16	杂工	2
17	合计	35

二审区食堂餐厅人员配置

序号	岗位	人员编制
1	厨师长	1
2	灶台厨师	1
3	灶台厨师中工	1
4	明档厨师	1
5	面点主管	1
6	面点师	1
7	切配员	1
8	洗消	1
9	服务员	2
10	合计	10

第六条费用结算

1、餐厅服务费按月结算，于次月月底前支付。包含：人工费用、运营费用、各项税金及管理费用，共计费用¥3183663.42元，大写：叁佰壹拾捌万叁仟

陆佰陆拾叁元肆角贰分，即每月¥454809.06元。其中：

（1）人工费用：人民币：2573556.3元；具体为：人员工资、奖金、服装费、培训费、住宿费（已提供住宿的不含此项）、过节费、劳保费、福利费、监管费、杂物费、洗消费、清洁费、洗衣费、防暑降温费、税费、保险费（五险）、公积金、加班费、节假日加班费、未休年休假补贴、合同到期补偿金以及其他所有用于各类服务人员个人福利的相关费用等；

（2）运营费用：人民币：240776.62元；具体为：燃气报警器检测费、油烟管道清洗费、员工体检费、布草洗涤费、员工工服、虫控消杀、低值易耗品费用等；

（3）各项税金及管理费用：369330.5元；

2、食材费用按月结算，于次月月底前支付。按照每天早餐（8元）、午餐（20元）、晚餐（11元）实际刷卡就餐人次统计核对后进行结算。

3、机关用餐采用干警个人提前充值，刷卡就餐的模式（早餐1元、午餐2元、晚餐1元），由北京市高级人民法院司法事务中心根据实际刷卡人次与餐饮服务公司核对金额并于次月月底前结算。

4、除甲方编制外的人员来甲方办事需自助用餐的，用餐标准按早餐不低于9元、午餐不低于22元、晚餐不低于12元备餐，由甲方在用餐一天前填写工作餐审批单，经甲方相关部门领导签字后生效，次月月底前凭工作餐审批单，在乙方提供发票后，甲方往乙方人指定账号划款。

5、上述2至4项为每月的费用计算依据，每月双方核对上月费用，核对无误后签订费用确认单（附件一），乙方开具增值税普通发票，甲方按时将费用支付给乙方，所产生的税金由乙方自行承担。

6、每个工作日14：00，乙方按甲方网上订购外卖（包含各类主食、面包、熟食类）的数量，为甲方干警保质保量加工制作不少于25种外卖品种，次日14:00后交由订购外卖的干警。上述订购外卖的费用由甲方用餐干警自费购买。

7、春节等重大节日前乙方为甲方提供外卖套餐服务，费用由购买人员自费购买。

8、合同执行过程中采购费用每月如出现差额，以实际刷卡数量和外来人员用餐审批单为准进行结算。

9、甲方在付款前，乙方需向甲方开具相应金额合法合格的正式增值税普通

发票，甲方在收到发票的【15】个工作日内将相应费用支付乙方。乙方负责将发票及时送达甲方，否则甲方有权延迟付款且不视为违约。

第七条双方权利和义务

（一）甲方的权利和义务

1、甲方为乙方免费提供厨房用的各种灶具、厨具、餐桌椅、餐具、冷库、冰箱、冰柜、电器、水暖等各种设备和用具。负责对上述设备设施进行日常维修、维护更新的支出。如上述设备设施和用具出现人为原因的损坏，隔油池出现因日常维护不当导致的损坏，由乙方承担维修费用。

2、能源费用。甲方负责食堂产生的水、电、气等能源费用。

3、甲方为乙方派驻服务人员免费提供住宿。

4、甲方免费向乙方提供电话线及网线，并保证餐厅正常通讯及监控。

5、甲方委派 1 名食堂管理员负责协调餐厅各项工作。

6、甲方管理员有权检查和监督乙方是否按《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规加工、制作各种食品，有权参与和检查乙方提供的每周早、午、晚餐食谱并提出修改意见。

7、甲方管理员全程监督乙方订货、采购、验货、入库、出库、食谱安排等工作。有权采用现场检查、查验票据、材料提交等方式履行监督职责，并有权提出质疑和建议，有权要求乙方人做出书面说明和解释。

8、作为结算依据的材料必须经由甲方管理员签字认可方为有效。

9、甲方人有权在合作阶段任何时候要求乙方出具食品原材料检疫证明、从业人员健康证等相应能够证明餐厅及食品安全的凭证。

（二）乙方的权利和义务

1、乙方保证其自身具备履行本合同相关义务的主体资格和经营资质，严格执行国家相关食品卫生安全法规进行日常经营，因乙方原因而产生的一切食品安全事故，责任均由乙方承担。

2、证照：乙方协助甲方向有关部门申请在供餐区域内提供供餐服务所需的证照或许可，包括《营业执照》、《食品经营许可证》以及与供餐区域有关的环保许可。

3、人员：乙方负责乙方人员的组织、薪酬、培训、体检和管理等，费用自

行解决。每一名在供餐区域工作的该等人员应当根据中国法律项下的法定要求持有健康证。乙方需提供甲方员工餐厅运营团队相关人的身份证、健康证、及其他一切有效证件供甲方备案。在任何情况下，乙方人员与甲方均不存在任何劳动、劳务或雇佣关系。乙方应当指定一名现场经理负责协调和监督供餐服务的提供并与甲方进行联络。

4、采购：乙方负责菜单的设计、自行向合格的具有相关资质的供应商处采购服务所需的食品原材料及食品加工过程中所需消耗品（包括一次性用品及清洁用品等）。乙方有义务提供供应商的信息及相关资质复印件。乙方应该建立完善的食品原料采购与索证及台帐记录制度，相关费用由乙方自行承担。乙方订货、采购、验货、入库、出库、成本核算等由乙方专人管理。每月应当向甲方报送相关票据和数据汇总分析报告。

5、厨杂：厨杂（包含甲方就餐人员所能接触到的服务用一次性用品等厨房、就餐区全部的低值易耗品）产生的全部费用由乙方承担，乙方提供的工具、用品应符合国家、行业质量标准。

6、餐厅清洁：乙方负责就餐区的所有餐厅区域的清洁，保证各区域在每次开餐前的卫生、清洁。乙方应负责厨房及餐线范围内的清理及卫生。隔油池清掏应由甲方安排第三方定期负责并由甲方承担所有费用，但因人为因素导致的隔油池损坏、下水道堵塞等，经维修公司检查确定后，维修、疏通费用由投标人承担。乙方负责对每一项清洁内容的监督、记录及存档工作，日常做好清洁管理工作。食堂区域消毒杀虫、油烟管道清洗、餐厨垃圾清运、燃气报警器检测由乙方负责，并负责对各项工作的监督、记录及存档工作。

7、餐具清洗：乙方负责餐厅餐具清洗工作。

8、员工工服：乙方自行负责为员工提供员工工服，但工服等须事前符合甲方的设计要求。

9、布草洗涤：乙方负责餐厅内所有布草洗涤，费用由乙方承担。

10、乙方必须接受甲方的合理化建议，按照甲方的合理要求改进经营管理。

11、乙方负责甲方周一至周日及国家法定节假日所有工作人员的一日三餐及会议用餐。

12、乙方员工应遵守甲方有关规定和制度，爱护甲方餐厅内外设备设施，工

作中注意节水节电、减少食源性浪费和食品浪费，倡导勤俭节约，践行光盘行动。同时按照《中华人民共和国反食品浪费法》《北京市反食品浪费规定》《北京市机关食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度实施方案》和相关法律、行政法规的要求落实，对机关食堂反食品浪费工作成效协助甲方进行评估和上报。

13、乙方在合同执行期间，应当按照卫生防疫部门的要求进行食品样品留存。如发生食品防疫卫生问题或者食物中毒重大责任事故，由乙方承担全部事故责任并负责一切善后工作。

14、乙方应当提前一周向甲方提供下一周的菜谱，双方签字后，乙方才可执行。乙方需在餐厅现场显著位置公示每日菜品明细，并张贴每日原材料进货渠道及卫生合格检疫证明。

15、乙方人员应积极配合甲方管理员的工作，服从甲方管理员的工作安排和指导。

16、乙方为甲方采购食品、调料、蔬菜、饮料、粮油、水果、奶制品、肉类、禽类、水产类等物品过程中，应当从正规厂家进货，保证“三证”（营业执照、食品经营许可证、产品合格证）齐全，并附有卫生防疫部门的检验票。杜绝质次价高和假冒过期食品进入甲方餐厅。

17、乙方有协助甲方维护就餐环境及就餐秩序的义务。

18、乙方如对餐厅提出改造方案，经与甲方协商一致后，由甲方负责对餐线的改造并承担所有费用。

19、乙方不得将其管理责任或全部服务转委托给第三方。

20、乙方对知悉的甲方相关商业信息承担保密义务。

第八条违约责任

1、各方均应按照《中华人民共和国民法典》及本合同的约定，履行本合同的义务，因违约给受约方造成损失的，应依法或依合同约定承担责任。

2、对乙方未按约定提供相应服务，甲方有权提出限期整改要求，乙方须在规定限期内进行整改。若乙方未按照整改要求在规定期限内整改达标，将视同违约，甲方有权提前终止合同，所发生的费用及造成的经济损失由乙方承担。

（一）甲方伙食委员会的监督管理和罚则

1、甲方组建伙食委员会，由甲方内部处室各推荐 1 人组成，具有广泛代表

性。伙食委员会对乙方服务情况每季度进行一次满意度测评。

2、伙食委员会的评议内容包括饭菜质量、花样品种、食材新鲜度、服务态度、卫生情况五个方面。每季度测评一次，满意率80%（含）以上为合格。

3、每次测评满意率低于80%时，扣减餐厅服务费。满意率70%-79%时扣除2000元；满意率60%-69%时扣除4000元，以此类推，依次加大扣除力度。

4、如在食品中发现腐烂变质的菜品，发现1次扣除餐厅服务费2000元，并扣减5%的满意率；发现2次扣除4000元，并扣减10%的满意率，以此类推，依次加大扣除力度。

5、如发现食品卫生问题（如食品中出现虫子、头发等异物、后厨发现蟑螂、爬虫等）1次，扣除餐厅服务费500元，并扣减2%的满意率；发现2次扣除1000元，并扣减4%的满意率，以此类推，依次加大扣除力度。

6、伙食委员会满意度测评连续2次满意率低于80%的，甲方有权单方无偿解除食堂外包合同，并有权向乙方索赔相关损失。

（二）甲方职能部门的监督管理和罚则

甲方司法事务中心领导和相关科室人员、甲方食堂管理员在日常巡检中，如发现存在如下问题时，有权在取证确认的前提下，扣减乙方相应数额的餐厅服务费和伙食委员会的测评满意率。

1、未经甲方食堂管理员签字确认，擅自修改已经签字确认的菜单以及未按照已经签字确认的菜单提供菜品，且事后无法得到甲方食堂管理员追加签字确认的，发现一次扣减200元，并扣减2%的满意率；

2、早餐中的主食、鸡蛋、流食应当保证足量供应，如出现距离闭餐时间前30分钟断供的，发现一次扣减200元，并扣减2%的满意率；

3、约定的菜品应当保证供应，特别是纯荤菜和半荤菜，应当保证在开餐后充足供应，满足干警用餐需求。如在开餐后未能按照约定菜单中的菜品保证供应，发现一次扣减200元，并扣减2%的满意率；

4、约定菜品应当保证供应，其中午餐热菜不得空盘断供，空盘断供超过5分钟的，发现一次扣减200元，并扣减2%的满意率；

5、午餐纯荤菜中的肉占比不得低于80%，半荤菜中的肉占比不得低于40%，低于上述占比的，发现一次扣减200元，并扣减2%的满意率【甲乙双方在现场

无法就肉占比问题达成一致意见的，随机选取 1 至 5 名就餐人员签署书面意见备查】；

6、食材不新鲜的，发现一次扣减 100 元，并扣减 1%的满意率【甲乙双方在现场无法就食材新鲜度问题达成一致意见的，随机选取 1 至 5 名就餐人员签署书面意见备查】；

7、餐厅内待用餐具不符合洁净使用标准的，发现一次扣减 100 元，并扣减 1%的满意率。

甲方伙食委员会每次的测评满意率减去甲方监管职能部门的上述满意率扣减后，如连续2次或者累计6个月测评满意率低于80%的，甲方有权单方无偿解除食堂外包合同，并有权向乙方索赔相关损失。

第九条其他要求

（一）例会制度

双方定期举行工作例会，甲方司法事务中心和乙方驻院项目部领导参加会议，对相关工作情况进行总结分析，对需要共同处理的问题进行研究认定。乙方运营经理定期参加工作例会。

（二）公示制度

乙方应当在餐厅公示驻院项目部全部工作人员照片、姓名、职务等基本信息。乙方应当在餐厅公示每月采购费用明细。乙方应当在餐厅提前公示菜单。

（三）食品安全卫生

如发生食品卫生防疫问题或者食物中毒等重大责任事故，由乙方承担全部事故责任并负责一切善后工作。甲方有权单方无偿解除本合同，并有权向乙方索赔相关损失。

（四）合同期内，甲方因搬迁等原因，可书面通知乙方后即可终止本合同，无需承担违约赔偿责任。乙方需配合做好相关交接工作。

第十条其他

1、乙方应严格遵守甲方各项规章制度，如有违反，按照规定中处罚措施执行。

2、本合同未尽事宜，由双方协商后另订补充合同。协商不成，可向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。本合同的附件为本合同不可分割的组成部分，

与本合同具有同等法律效力。

3、本合同如有未明确的条文或条款，应执行国家现行的法律、法规相关的条文或条款。

4、本合同经双方法定代表人/负责人或授权代表签署并加盖公章（或以加盖公章的文件认可的合同专用章）之日起生效。

5、本合同一式陆份，甲乙双方各执叁份，具有同等法律效力。

附件一：餐饮服务费用结算单

（以下无正文）

甲方：（盖章）

负责人（授权代表）：

签约日期：2026年 5 月 25 日

乙方：（盖章）

法定代表人（授权代表）：

签约日期：2026年 5 月 25日

附件一：

餐饮服务费用结算单

序号	费用周期	费用名称	金额	备注
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8	费用合计			

甲方餐厅负责人签字：　　乙方餐厅负责人签字：