

餐饮服务合同

合同编号：

项目名称：通用公用经费餐饮服务采购项目

甲 方：北京市人民检察院第三分院

乙 方：北京悦庆楼酒店管理有限公司

签署日期：2026 年 4 月 29 日



餐饮服务合同

甲、乙双方经过友好协商，本着平等互利的原则，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》及其他有关法律、法规，就乙方为甲方提供餐饮服务事宜达成如下协议(以下简称“本合同”)。

第一条简述

1 甲方提供的餐厅（包括餐厅、厨房、暖心驿站等）位于北京市朝阳区来广营东路39号，服务场地面积约为842.8平方米。

2 甲方所提供的服务场地只作为餐厅使用，在本合同有效期内，非经乙方书面申请并经甲方书面同意，乙方不得改变餐厅用途。

3 服务条件：

（1）甲方提供的厨房、餐厅应处于正常使用状态；空调、供暖、照明、水、电、天然气等设备、设施、餐具、厨房用具、用品齐全并能够正常使用。

（2）乙方应按照本项目采购文件所列标准为甲方提供餐饮服务。

第二条合作模式

1 采用整体外包方式。即乙方负责采购本项目餐饮服务所用的各类原材料以及对原材料进行加工制作。

2 乙方为甲方提供早餐、中餐、值班餐和招待餐（会议人员供餐）、外卖的餐饮服务。乙方负责为餐厅提供洗碗布、线手套、钢丝球3种低耗材清洁设备，以及员工的统一工作服和个人用品。

3 甲方所提供场地及加工设备、设施用具无偿提供给乙方使用，甲方负责因提供餐饮服务所发生的水、电、燃气等能源费用，甲方负责除乙方承担外的其它低值易耗品和清洁用品的费用。

第三条服务内容、服务形式、服务标准

1 乙方提供服务的内容、形式、标准，按照招标文件的规定予以确认，乙方应当按照招标文件所列标准完成餐饮服务。

2 乙方为甲方提供早餐、午餐不少于200 人；晚餐为值班、加班人员及驻勤保安、物业人员服务，80 人左右。

餐费按实际用餐天数每天 200 人结算，用餐标准结算标准：早餐 10 元/人，午餐 19 元/人，晚餐 15 元/人。

3 乙方为甲方提供桌餐服务，标准按甲方要求。

4 包括但不限于外卖、清真餐、自助餐会、饮品茶点服务等，根据需要提供服务，标准双方另行协商。

5 传统民俗节日当日，提供民俗风味菜品。

6 自助餐服务：现场服务，实时清洁桌面卫生及菜品补充。

7 自助餐标准：

（1）早餐汤粥四种(豆浆，牛奶，粥两种，)，荤素包子两种，烙饼或炒米饭一种，炒素菜两种，点心一种，凉菜两种，自制咸菜两种，现场小吃一种，供应品种不少于十五种干稀搭配。

（2）午餐一种主荤、二种半荤、三种素菜、四种凉菜、六种主食（含粗粮）、汤/粥各一种、明档一种、一道水果及一份酸奶。

（3）晚餐两种半荤菜、两种素菜、两种主食、一种粥或汤。

（4）桌餐或其它服务根据甲方需求提供相应服务。

（5）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、冷热搭配、营养丰富合理；食品制作要充分体现色、香、味、意、形、养的特点。

（6）乙方每周提供两次外卖服务，主食不少于2 种，外卖品种应听取甲方意见。

8 用餐时间，以甲方规定要求为准。

第四条甲方的权利和义务

1、甲方权利与义务

（1）负责食堂的经费、采购管理，对食堂的饮食质量和改善进行检查指导。

（2）对食堂的卫生和食品卫生安全进行检查、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) 对乙方员工进行政治审查。

(5) 要求乙方员工遵守甲方的相关规定。

(6) 对未达到甲方工作标准的供应商员工提出批评教育，情况严重的可以随时要求乙方更换未达到甲方要求的员工。

(7) 甲方有权制定和修改就餐人员的就餐标准、就餐方式及餐饮服务质量标准。

(8) 甲方有权依照国家及北京市市场监督管理局的法律规定或实际工作需要，随时对乙方进行监督检查，如有问题，要求乙方进行整改。检查内容包括但不限于：

- ① 主副食品的加工、制作、售卖情况；
- ② 餐厅、厨房、食品库、冷库、灶具、厨具、餐具、食品的卫生情况；
- ③ 经营场所灭虫、灭鼠、灭蟑螂等情况；
- ④ 各岗位人员合格的上岗证、资格证和操作水平；
- ⑤ 水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、餐具的使用情况；
- ⑥ 餐厅、厨房的消防情况；
- ⑦ 人员到位情况。

(9) 为乙方提供饮食加工场地及设备设施，负责设备设施和餐厨用具、制作用品等的添置与维修保养。

(10) 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。

(11) 无偿提供水、电、燃气，保证饮食加工需要。

(12) 提供饮食加工所需的原材料费用。

(13) 按时支付乙方服务管理费。

2、乙方权利与义务：

(1) 乙方必须遵守甲方的管理规定及各项规章制度，对于甲方的建议和临时安排，乙方应当做出响应，积极配合执行甲方管理人员的工作，认真完成。若乙方员工在甲方范围内违反甲方规章制度，应接受甲方处理。

(2) 制定和执行相应的工作范围、现场管理、督查检查、食品卫生安全、相关流程等制度。

- (3) 有权要求按时支付服务管理费。
- (4) 按照约定提供早、中、晚、外卖、不定时工作餐、传统节日会餐的加工服务，免费按需提供姜汤和绿豆汤等时令汤品。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，遇到甲方有重大活动时，按照甲方要求免费提供饮食加工服务。
- (6) 认真学习《反食品浪费法》，制止餐饮浪费。根据伙食费标准做好伙食调剂，食品原材料投料率为100%，控制伙食成本，杜绝浪费。
- (7) 餐厅服务参照执行三星级酒店的餐饮服务软件标准，负责餐厅的保洁卫生工作。
- (8) 按照餐费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，每周四下班前提供下周食谱，报食堂管理员确认后，于下周一公布。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。遇有特殊情况，需要调整开餐时间的，按照甲方要求执行。
- (9) 乙方应制定详细的员工管理方案和奖惩等规章制度，并负责员工的使用、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。
- (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) 定期上报员工编制实有人数和人员生活情况，便于日常监督管理。
- (12) 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。
- (13) 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。
- (14) 虚心听取就餐人员意见，有针对性改进工作。甲方与乙方双方每月或每季度进行一次协调会，以确保合作双方有效沟通、提高工作效率及用餐人员满意度，食堂厨师长和乙方负责人必须参会或至少派一名乙方管理层人员参加。
- (15) 合理使用并爱护设备设施和公物。
- (16) 机械设备不得转让、转包、转租、变卖或擅自挪作其他用途。

(17) 员工应严格遵守甲方的保密要求，整体签订保密承诺书。

(18) 乙方所提供的所有餐饮服务均需符合由国家市场监督管理总局颁发的《餐饮服务食品安全操作规范》，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。

(19) 乙方负责餐厅及用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合市场监督管理局规定的洗消清的卫生标准和流程。

(20) 乙方对甲方提出的合理建议和用户投诉，一般性问题24小时内进行处理；对于较复杂问题在72小时内予以处理。

(21) 在遇到火灾、停电、停水等影响乙方不能正常生产的情况时，双方应当及时通知对方，并充分合作，及时采取补救措施，以保证乙方能正常供餐。

(22) 未经甲方同意，乙方不得擅自停止餐厅服务。未经甲方事先书面同意，乙方不得转租、转包或采取与第三方合作等方式变相转租、转包本餐饮服务项目。

(23) 乙方解雇员工后，应在一天之内将该人员出入甲方院区证件交还给甲方，甲方对乙方与其雇员的劳动争议不承担任何责任。

(24) 乙方要严格贯彻落实厉行节约、制止餐饮浪费工作要求；严格按照甲方要求积极做好垃圾分类管理工作。

(25) 认真完成甲方交给的其它任务。

(26) 乙方完全遵守《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

第五条 人员

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，无违法违纪前科，乙方在执行合同前应对所有服务人员进行政治审查。

(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，上岗必须持有有效健康证。

(3) 乙方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) 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，男性身高165cm以上、女性身高155cm以上。

(5) 乙方厨师长具有较强的协调管理能力，并有相应的厨师证书。

(6) 如遇服务人员变动，应及时上报采购人，并做出合理调整。

(7) 乙方应按规定向甲方提供委派到甲方从事餐饮服务人员的健康合格证和各类上岗证，甲方可保存其复印件。

(8) 乙方员工始终为乙方雇员，乙方为其承担一切雇主责任，对乙方员工在餐饮服务中发生的人身财产损失，由乙方承担全部责任。

第六条设备和设施

1 甲方负责免费提供现有厨房、餐厅专用设备、设施及其配置给乙方使用。乙方进驻时经清点后在甲方所列清单上签字验收。签收后厨房设备及设施日常管理由乙方负责。

2 乙方对于归甲方所有的设备、设施、厨杂、低值易耗品和清洁用品等应爱护、节约使用。除正常损耗外，在乙方协议执行完毕或撤出时，应按双方交接单中所盘点的数量归还甲方（报废除外）。

3 乙方负责对所辖区域内的设备、设施的安全使用，发现问题及时与甲方协商解决。对由于因乙方管理责任造成甲方固定资产的损失及人身损害，乙方给予赔偿。

第七条食品卫生

(一) 一般要求

(1) 厨房各项卫生、食品和原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等有关规定。

(2) 要自觉接受甲方及卫生相关部门的检查。

(3) 提供的餐饮服务须接受甲方有关部门的日常监督考核，接受服务对象的评议。

(4) 乙方每餐应执行食品留样制度（保存48小时），当甲方接到有人员用餐后出现腹泻、呕吐、头晕等信息时，应迅速通知乙方负责人，乙方应在第一时间将患者送往医院，做呕吐物、粪便留样化验，以确诊病情和病因。同时，对餐厅的留样食品送卫生部门检验，确实属于乙方责任的，乙方应承担由此引发的一切责任。

(5) 甲方就餐员工用餐时吃出异物，乙方负责对上述问题及时纠正解决，给员工造成身体损害的，乙方承担赔偿责任。

(6) 乙方负责每日垃圾清运工作。

(二) 食品卫生

(1) 生、熟、半成品分开存放，生、熟食品工具、容器分开使用，水池、冰箱标识齐全。

(2) 冷荤部必须做到“六专”（专人、专室、专工具、专冷藏、专消毒、专空调）。

(3) 净料、成品、半成品的存放要离地上架。

(4) 出售食品使用的工具与其他杂物分开并定点存放。

(5) 当日剩饭剩菜需充分加热处理后食用，严禁隔天食用。

(6) 食品防尘、防蝇、无变质。

第八条 其它服务要求

(1) 保证有有效的《食品经营许可证》，乙方员工必须体检合格，有健康证及卫生知识方面培训。

(2) 负责服务区域日常清洁卫生、治安保卫、安全防火、防盗等工作，保证服务区域内所有设施、工具物品及不动产的安全完好，如出现不安全因素，所有损失由乙方负责。

(3) 保证按甲方提出的时间，按质、按量向就餐人员提供相应伙食。协助甲方做好库房管理，参与做好成本核算。

(4) 接受甲方的监督检查，对甲方提出的问题和就餐人员投诉及时整改纠正。

(5) 在食堂显著地方公布菜谱。

(6) 执行餐饮行业服务人员仪容仪表规范，统一着装，着装规范须取得甲方同意；

(7) 建立服务人员档案，保持本项目主要经营服务人员的相对稳定。乙方在履行合同过程中，应听取甲方对项目负责人或厨师长的选用建议，如需要调换负责人或厨师长，须事先征得甲方同意。上述人员确需替换时，甲方应予准许。如乙方不遵守上述规定，自行调换上述人员的，甲方有权在每次结算时从服务管理费中扣除5%。

(8) 保证制作、提供的食品质量要求符合国家的卫生、安全标准。在服务期间，因乙方故意或过失造成食物中毒或吃出异物等事故，一切后果及费用由乙方承担。

(9) 保证操作间及服务的区域环境卫生必须符合甲方要求和餐饮业卫生要求。

(10) 保证加强厨具、设备、用具的管理，做好各类物品日常的爱护清洁，不得故意损坏，需要维修及添置的，必须及时向甲方提出，不能因此影响甲方人员用餐。

(11) 在服务食堂范围内，乙方不得提供非食堂加工制作的食品。

(12) 乙方在服务期间必须按合同各项工作要求完成工作，甲方每天由专人按合约规定进行检查，发现不符合合同规定的问题，根据合同规定及附件相关规定，甲方有权要求乙方在限定时间内纠正，并视情况按合同规定的有关处罚条款对乙方予以罚款。

(13) 未完成甲方安排的任务或未执行甲方管理要求的，甲方有权在每次结算时从服务管理费中扣除5%。

(14) 乙方在服务期内对所有的经营资金、人员等自行负责，盈亏风险自行承担。乙方在服务期内因业务需要而与甲方以外的单位和个人所发生的一切债权债务均与甲方无关。

第九条财务条款

1. 甲方支付给乙方的餐饮管理服务费用含税金人民币：1508719.20 元。

合同期内甲方支付给乙方的餐饮管理服务费用分两次支付，共计人民币 1508719.20 元。
2026年12月底前支付5-11月餐饮服务费用含税金人民币：754359.6元，餐饮服务期满后支付剩余服务费用含税金人民币：754359.6元，乙方提供相应的发票。

餐费用按月结算。

由于本项目为工作人员日常就餐，不可中断项目，在乙方正式为甲方提供餐饮服务前，所发生的餐饮服务费用由甲方按原合同费用标准支付给原中标单位。若乙方的服务期限结束后下一年度的中标单位未产生时，乙方将继续为甲方提供餐饮服务，直至新一年度的中标单位产生，所发生的餐饮服务费用由甲方按本合同费用标准据实结算支付给乙方。

2 该餐饮管理服务费用包括员工工资、和本合同第二条第二项规定的厨房低值易耗品和清洁用品。

3 乙方收取的餐饮管理服务费用由乙方提供正规发票。

4 甲方以银行转账方式向乙方支付服务费用。

第十条协议期限

1 本合同期限自2026年5月1日至2027年6月30日止。

2 本合同到期后至新的招标工作完成前，乙方应继续为甲方提供餐饮服务，服务费标准按本合同执行，直至新的服务方进入接收完毕为止。

第十一条合同的变更、终止与解除

1 本合同任何内容的变更需要双方协商一致并签订新补充协议方为有效。

2 本合同出现下列情况时终止：

(1) 出现合同中所列的终止事由。

(2) 法律规定的终止事由。

3 本合同终止时，乙方须按照本合同的规定与甲方进行餐厅场地及设施、设备的交接工作。

4 乙方出现下列任何一种情况时，甲方有权单方面终止或解除本协议。甲方终止或解除本合同的通知应提前30 天以书面形式做出：

(1) 未经甲方书面同意，乙方转包、转租或采取与第三人合作方式变相转包转租餐厅或承租场地的；

(2) 未经甲方同意，乙方擅自改变本合同经营场地的用途的；

(3) 乙方违反中华人民共和国法律法规进行不法经营活动的；

(4) 乙方提供的餐饮服务不合格导致发生重大责任事故的；

(5) 乙方违反合同时或提供服务三次未达到承诺标准, 甲方有权以书面形式提出限期整改的工作警告, 如出现三次以上乙方未按合同进行改进的, 甲方有权书面通知乙方解除合同, 对造成损失的乙方承担赔偿责任;

(6) 餐饮合同履行期间, 双方根据共同认可的内容和形式, 在甲方就餐员工中进行用餐满意率调查或甲方定期检查考核, 综合评定有3次低于75% (或75 分) 的。

5 甲方未按照合同约定期限支付乙方餐费、餐饮管理服务费或其它费用, 并经乙方两次催讨仍未支付的, 乙方有权在提前30 天通知后, 解除本合同。

6 在本合同执行过程中, 经甲、乙双方协商一致, 可以提前解除本合同; 或者是甲、乙一方因经营问题确实不能继续履行本合同, 经过提前一个月向对方正式书面致函且经双方确认的, 可以提前解除本合同。

第十二条违约责任

1 甲、乙双方应谨慎行使和履行在本合同中约定的权利、义务, 任何一方因未履行或未完全履行其本合同中的权利、义务, 而给对方造成损失的, 违约方应当负责赔偿。

2 如果本合同因甲方原因在合同期满前单方面终止, 甲方应就乙方由于本合同的提前终止所产生的一切损失, 给予乙方补偿并使其免受损失。

3 如果本合同因乙方原因在合同期满前单方面终止, 乙方应就甲方由于本合同的提前终止所产生一切损失给予甲方补偿并使其免受损失。

4 在任何一方终止或解除本合同的情况下, 乙方必须保持正常的服务, 直到新的承包方进场交接完毕为止, 否则乙方应承担相应的损失赔偿责任。

5 如因甲方服务场地之基础设施 (如照明、水电、供暖等) 出现 (非乙方人为原因) 故障而影响到检察院员工就餐时, 乙方不承担责任。同时甲、乙双方应就出现的紧急情况积极协商解决。

6 对于甲、乙双方均没有故意或过失的意外事故, 如果甲、乙双方或第三方因该事故受到了损失的, 双方各自承担法律规定的双方应当承担的法律责任。

7 双方同意, 在任何情况下, 甲、乙双方都不应负担对方间接的商业损失、附带的利润或收入的损失、以及其它附带的或间接的损失; 但是法律另有规定的除外。

第十三条不可抗力

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协议不能履行、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协议的影响程度，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。

第十四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，任何一方均有权选择向甲方所地的人民法院提起诉讼。

3 本合同一式六份，甲方三份、乙方两份、招标公司一份，具有同等法律效力。

4 本合同自甲、乙双方签字、盖章之日起生效。

甲方：北京市人民检察院第三分院

乙方：北京悦庆楼酒店管理有限公司

法定代表人或授权人：

法定代表人或授权人：楼庆



日期：2016年4月29日

日期：2016年4月29日

服务团队人员

序号	岗位名称	姓名	性别	年龄	类似工作年限	最高学历	与服务相关的证书情况	备注或说明
1	厨师长	张成彬	男	41岁	26年	高中	二级中式烹调师	178cm
2	中式烹调师	田仕超	男	41岁	16年	高中	中式烹调师	172CM
		陈伟	男	36岁	14年	高中	中式烹调师	176CM
		李敏	男	39岁	8年	高中	中式烹调师	179CM
3	西式面点师	董立姿	女	34岁	6年	高中	西式烹调师	160CM
4	中式面点师	陆超	女	48岁	6年	高中	中式面点师	164CM
		李晨光	男	47岁	4年	高中	无	175CM
5	配菜	李飞龙	男	32岁	6年	高中	无	165CM
		魏尊雷	男	37岁	6年	高中	中式烹调师	181CM
6	冷荤	吴杨易	男	41岁	12年	高中	厨政管理师	180CM
7	餐厅组长	周娟	女	42岁	6年	高中	职业经理人	169CM
8	餐厅服务	刘颖	女	38岁	6年	高中	无	164CM
		刘苗苗	女	28岁	5年	高中	无	166CM

	员	王会哲	女	36 岁	8 年	高中	无	167CM
9	洗碗 工	于娇娇	女	41 岁	13 年	高中	无	162CM
		穆艳林	女	45 岁	6 年	高中	无	163CM

备注：如有人员岗位调整或变动，及时向甲方申请报备