餐饮服务保障协议

甲方：北京市顺义区人民检察院

乙方：北京裕泰顺餐饮管理有限公司

协议签订日期：2016 年 7 月 1

甲　方：北京市顺义区人民检察院

住所地：北京市顺义区新顺南大街19号

乙　方：北京裕泰顺餐饮管理有限公司

住所地：北京市顺义区南法信镇华英园5号楼1层12

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、甲方提供的餐厅位于北京市顺义区。

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

(一)采用全部外包服务方式。

1、采购人将食堂伙食原材料采购、加工服务委托供应商提供保障。

2、采购人无偿提供厨房、餐厅、灶具、餐具、储存等设备设施供供应商使用。

3、采购人负责餐具的更换和添置及维修。

4、供应商负责全部食材采购、验收、存储及加工制作。

5、供应商按要求提供早餐、中餐、晚餐服务。

6、供应商负责餐厅服务辖区卫生保洁。

7、供应商负责员工的统一工作、个人防护用品及培训费用。

第三条 服务内容、服务形式、服务标准

1、早餐标准：早餐干稀搭配，供应品种不少于10种(清真餐不少于4种)，开餐期间不得断供、按需补餐，分量满足单人足量。

2、午餐标准：午餐4种主荤(含清真餐2种)、2种半荤(含清真餐1种)、4种素菜(含清真餐两种)、4种凉菜、4种主食(含粗粮)、点心(1种)、汤和粥各1种、1种水果和1种酸奶等。

3、晚餐标准：晚餐品类、数量参照午餐标准，结合实际情况适当调整。

4、食谱管理：食谱需荤素、粗细、冷热合理搭配，体现色、香、味、形、养特点。

5、民俗节日：传统民俗节日当日供应对应风味菜品。

6、法定节日加餐：五一、十一、元旦、春节提供全员加餐，包含6种热菜(荤素搭配合理；含2种清真餐)、凉菜4种(荤菜2种；含2种清真餐)、汤品2种、其他主食4种、点心2种、水果2种、饮料4种、酸奶2种。

7、供餐时间：早餐：07:50-08:50；午餐：11:30-13:00；晚餐：18:00-19:00，具体时间以甲方要求为准。

第四条 甲乙双方的权利和义务

（一）甲方权利与义务

1、负责食堂的经费核算对接管理，对食堂的伙食质量和改善进行检查指导。

2、对食堂的环境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、要求供应商遵守采购人的相关规定。

5、对未达到采购人工作标准的供应商员工，采购人可以随时要求供应商进行更换。

6、采购人有权制定和修改供餐标准、供餐方式、供餐时间。

7、采购人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，随时对供应商进行监督检查，并要求供应商在规定时限内进行彻底整改。检查内容包括但不限于：

(1)主副食品的加工、制作情况；

(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；

(8)食材的质量、产地、日期等。

8、为供应商提供饮食加工场地及设备设施，确因设备设施无法正常使用时，经供应商出具报告说明申请，采购人审核后，予以及时添置或更换设备。

9、为保证饮食加工需要，向供应商提供水、电、燃气。

10、采购人负责支付厨余垃圾清运费用以及烟道清洗费用。

11、支付供应商服务管理费和食材原料费。

（二）乙方权利与义务

（1）供应商必须遵守采购人的管理规定及各项规章制度，对于采购人的建议和临时安排，供应商应当做出响应，积极配合执行采购人管理人员的工作并认真落实。若供应商员工在采购人范围内违反采购人规章制度，供应商应进行处理。

（2）建立健全现场管理、食品安全、操作流程、督查考核等制度并严格执行。

（3）负责食材采购、验收、仓储、加工全流程管理，严控食材质量、数量与食品安全；严格核查供应商资质，一经发现资质不合格即刻完成更换，对采购环节实行全程监督管控。

（4）负责食品制作、供餐及餐后整理工作。

（5）有权要求采购人按合同约定按时支付费用。

（6）提供约定餐食及时令汤品（姜汤、绿豆汤、梨汤等）。

（7）根据采购人要求提供节假日用餐及相关服务。

（8）遇到采购人有重大活动时，按照采购人要求提供饮食及加工等服务，若遇特殊情况，双方协商解决。

（9）供应商应通过832贫困地区农副产品采购平台，完成不低于年度食材总金额30%的采购量，于2026年度的10月底完成脱贫采购任务。采购政策有变化时，按照新采购政策执行。

（10）协助采购人认真做好机关食堂反食品浪费工作成效评估工作，积极迎接检查。

（11）餐厅服务参照执行三星级酒楼的餐饮服务标准，做好餐厅的保洁卫生工作。

（12）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，按照采购人要求执行。

（13）供应商须与服务员工签订正式劳动合同；需制定食堂相关的管理制度及应急措施，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。

（14）为员工统一着装并规范仪容仪表。

（15）定期上报人员花名册，便于受采购人日常管理。

（16）负责服务人员的安全教育工作。非采购人责任导致的人身、财产损失，由供应商承担全部责任及费用。

（17）安排专人对食堂水、电、燃气和设备设施进行巡查，发现问题及时汇报。

（18）虚心听取就餐人员意见，有针对性的对工作进行改进。采购人与供应商针对餐饮服务保障有关问题进行沟通时，供应商负责人、食堂厨师长必须参会，并至少派一名供应商管理层人员参与。

（19）爱护设备设施及公物，不得转借、转租、变卖或挪作他用。

（20）员工应严格遵守采购人的保密要求，签订保密承诺书。

（21）供应商所提供的所有餐饮服务均需符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》，如发生其他意外，经相关部门鉴定为供应商责任的，供应商应承担全部责任及费用。

（22）供应商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。负责对餐厅的各类餐具定期进行盘点，损耗率每年不得超过15%，若为人为损坏需全额赔偿。

（23）供应商对采购人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。

（24）在遇到疫情、火灾、停电、停水等影响供应商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，以保证能正常供餐。

（25）未经采购人同意，供应商不得擅自停止餐厅服务。供应商不得转租、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。

（26）供应商解雇员工后，应在一天之内将该人员出入采购人院区证件交还给采购人，采购人对供应商与其雇员的劳动争议不承担任何责任。

（27）供应商要严格遵守国家及北京市关于垃圾分类的相关规定，积极做好垃圾分类管理工作，标注分类标识，安排专人监督引导。从源头抓起，减少厨余垃圾、其他垃圾量。对接厨余垃圾收运工作，保持厨余垃圾站卫生干净整洁。

（28）认真完成采购人交给的其它任务。

第五条 人员配置

（一）厨师及餐厅服务人员要求

1、所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，品行端正，遵纪守法，政治清白，无违法犯罪记录，未加入非法组织，未参与邪教组织，供应商在执行合同前应对所有服务人员进行审查。

2、供应商所有服务人员应当身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有有效的健康证。

3、供应商的厨师必须熟练掌握主流菜系、面点、熟食及冷荤菜品的制作技艺。

4、供应商餐厅服务人员应当体健貌端、口齿清晰、懂基本礼仪。

5、供应商的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。

第六条 设备和设施

1、甲方负责提供现有厨房、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维护保养由乙方负责。

2、乙方对于归甲方所有的设备设施、厨具用品、餐具等应爱护、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(已报废除外)。

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。

第七条 食堂管理要求

(一)一般要求

1、厨房卫生、食材卫生、工作人员卫生和操作要求必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等有关规定。

2、要自觉接受采购人及卫生、防疫等相关部门的监督检查。

3、供应商所提供食品实行留样制度，留样时间为不少于48小时，当采购人接到有人员用餐后出现腹泻、呕吐、头晕等信息时，应迅速通知供应商负责人，供应商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，确实属于供应商责任的，供应商应承担由此引发的一切责任。

4、采购人就餐人员用餐时吃出异物，供应商负责对上述问题及时纠正解决，给员工造成身体损害的，供应商应承担赔偿责任。

5、供应商负责每日厨房、餐厅垃圾清运工作。

(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“五专”(专人、专室、专工具、专冷藏、专消毒)。

3、净料、成品、半成品的存放要离地上架。

4、食品使用的工具与其他杂物分开并定点存放。

5、规范处置餐余剩饭、剩菜，严格落实废弃物处理要求。

6、落实食品防尘、防蝇措施，保证食材新鲜无变质。

(三)环境卫生

1、饭厅、通道门窗、桌椅、地面、墙面保持干净整洁、摆放有序；洗碗区域无食物残渣、无油污积水，每餐用餐结束后第一时间清扫餐桌、地面，恢复场地整洁。

2、 库房物品分类分区码放整齐，货架物品做到隔地、离墙存放，库房保持通风干燥；配齐防鼠、防虫害设施并正常使用。冰箱严格区分生品、熟品、半成品，分区标识清晰，内部无变质、过期食品。

3、食堂排水沟、集水池保持畅通无堵塞，地面干净无散落垃圾、积水；定期开展消杀，彻底清除蚊、蝇、蟑螂等病媒生物孳生地。

4、食堂内外划分卫生责任区域，明确责任人、岗位职责，做到活完场清、工完料净。日常杂物即时清理，每日保洁、每周开展一次全面大扫除，严格落实月末卫生整治专项活动。

5、食堂内无烟尘、烟头、痰迹、油垢、杂物，无老鼠、蟑螂等虫害。

(四)个人卫生

1、持证上岗(健康证)。

2、做到“四勤”(勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服)。

3、穿戴好工作服、工作帽，不随地吐痰、不吸烟、不穿拖鞋、不戴戒指，操作前后及大小便后必须洗净双手。

(五)设备、炊具、餐酒茶具卫生

1、炊事机械设备严格执行生熟分开使用规范。使用完毕后彻底清洗擦拭，做到无锈蚀、无油渍、无污垢、无残留腐物；设备定点摆放、整齐有序，严防交叉污染。

2、各类炊事用具使用前彻底清洗，使用过程中生熟分类使用；使用后及时洗净保洁，定点存放并加盖防护。坚持每周消杀，根据季节变化适时调整消毒频次。

3、餐具须达到光亮、洁净、干爽、不滑腻标准，每餐按规范消毒并符合卫生检验要求，消毒后密闭存放。

4、盛放成品、半成品及净料的盆、盘、筐等容器定点规范存放，每周开展消毒作业，并结合季节特点灵活增减消毒次数。

(六)食品加工质量要求

食品加工要加强计划性，建立每周食谱制，制定食品质量标准，建立各项操作规程，采用先进的生产技术，做到食品加工时间省，损耗小，质量优。

(1)冷菜酱制食品不含过多汤汁。

(2)冷菜切配的食品刀口细腻、均匀且搭配合理。

(3)冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。

(4)熟制食品完整不碎不松散。

(5)热菜供餐时保持温热。

(6)热菜食品表面无风干及水浸现象。

(7)素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

(8)主食食品要蒸熟煮透，保证色、香、味俱全。

(9)所供食品保证质量。

(七)食品供应服务要求

食品供应秉持文明规范原则，健全服务标准、优化服务模式，为就餐人员提供热情周到、便捷高效的服务。就餐区域保持整洁舒适，现场秩序井然。

1、按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕或根据采购人要求进行调整。

2、合理安排服务人员，做好用餐人员分流工作，避免出现用餐人员长时间等候、扎堆拥挤现象。

3、分餐服务员应及时准确分餐，保证菜量。

4、供应商须保障采购人误餐人员餐食供应，确保餐食质量且不得低于餐标。

(八)食材供应要求

1、乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及动物防疫法等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关食品卫生质量标准，符合国家各级强制性规范的要求；对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准。

确保配送的食材安全、卫生，配送时每批次必须提供配送物品的检测报告及产品合格证。如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，乙方应对此承担一切法律责任。

2、乙方所提供的食材、配料，必须保证是依法从正规渠道所得，符合相关卫生要求。且乙方应在采购前将采购渠道商的资质及基本情况报甲方审核，甲方审核后方可采购。食品原料进货台账健全，落实索证索票制度。

3、本项目原则上禁止采购即食食品、即热食品、即烹食品、即配食品等预制菜品种。如确因特殊情况需要使用预制菜，需提前报请甲方审批，并严格遵守相关食品安全标准。

4、主、副食、农副产品、原材料采购主要包括：食堂日常所需蔬菜、水产、鲜果、鲜肉、禽蛋类、冻货、调料、粮油、奶制品，以及采购方提出的其它食材或用品。

5、食品原料确保从正规渠道采购，食品原料安全有保障，需满足以下要求：

（1）大米必须符合国家标准，并拥有“QS”食品质量安全认证。

（2）大豆油必须符合国家标准，并拥有“QS”食品质量安全认证。

（3）面粉必须符合国家标准，并拥有“QS”食品质量安全认证。

（4）牛羊肉、鲜(冻)鸡鸭、鸡副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“QS”食品质量认证；能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工。其他产品检测报告需提供分类技术参数，例如鸡肉：按琵琶腿、鸡脯等。

（5）糖、味精、酱油、醋、生粉等调味品必须具有“QS”食品质量认证。

（6）豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证。

（7）禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，水果农药残留量符合国家标准；且符合食品卫生安全法要求。

（8）饮品须在保质期内并且绿色健康，无国家禁止添加剂。

（9）水产原料必须由具备合格资质的供方供货，供方资质证件需齐全，并出具水产品检验检疫合格证明。保证每日提供的水产新鲜(部分水产要求鲜活)，并能按照厨房要求加工宰杀洗涤干净。

（10）冻货食材需提供原产地信息、企业注册号，生产批号、动物检疫标志，并提供动物检疫合格证明及其它相关证明；能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行半成品加工。

（11）运输冷藏食材时要有其相应的冷藏措施，运输车辆应保持内外清洁，防止食品染。

第八条 其它服务要求

1、如供应商未在2026年度10月底完成脱贫采购任务的，采购人有权在结算时扣除原材料采购最高限价的20%作为违约金；供应商未完成采购人安排的脱贫采购任务外的其他任务或未执行采购人管理要求的，采购人有权在每次结算时从服务管理费中扣除5%。

2、供应商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。供应商在服务期内因业务需要而与采购人以外的单位和个人所发生的一切债权债务均与采购人无关。

3、餐饮合同履行期间，根据双方共同认可的内容和形式，采购人在就餐人员中进行用餐满意率调查，或对供应商进行定期考核，如用餐满意率有2次低于80%，或考核结果有2次低于80分的，采购人有权随时终止餐饮合同。

第九条 财务条款

1、本项目采用全费用固定总价包干模式，供应商所投报价为完成本项目全部餐饮服务、管理、保障、运维及合同约定全部义务的唯一结算价格。报价包含履行合同全过程产生的全部成本、费用、税金、利润、风险，除本文件明确列明由采购人承担的费用外，采购人不再另行支付任何新增、追加、补偿类费用。 供应商报价视为已综合考虑全部因素，不得因报价漏项、成本预估不足、市场价格波动、政策调整、用工变化等理由提出加价、调价、补偿申请。

2、具体结算方式

合同总金额为人民币253.3万元。合同费用实行月付制，以银行转账方式支付，合同生效后的第1至11个月，甲方向乙方每月支付人民币21万元，最后一个月费用为人民币22.3万元，在合同履行完毕且验收合格后支付。每笔合同款支付条件为甲方收到乙方出具的正规发票且完成财务审批之后。

第十条 协议期限

1、本合同期限：自2026年7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)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2次低于80%(或 80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)故障而影响到甲方员工就餐时，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、本合同一式肆份，甲方贰份、乙方贰份，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。

（本页为签约页，无正文）

甲方：北京市顺义区人民检察院　　乙 方 ：北京裕泰顺餐饮管理有限公司

负责人：

法定代表人或授权人：