编号：2026JX0119

配送餐服务合同

（培训餐）

北京市公共交通技师学院

甲方：北京市公共交通技师学院

乙方：北京安吉水之源餐饮有限公司

日期：2026年 7 月 14 日

经办人：甲方 富京京 13911793536；乙方 周磊 13716990335

配送餐服务合同

甲方：北京市公共交通技师学院

乙方：北京安吉水之源餐饮有限公司

一、总则

1. 根据国家法律法规以及有关政策规定，遵循“平等互利、协商一致、择优选定”的原则，通过综合评估，甲乙双方就乙方为甲方提供配送餐服务协商一致订立本合同。

2. 甲方授权委托行政保卫处（甲方的食堂管理部门）负责本合同实施中具体事宜的监督管理和协调工作。

3. 乙方指派 周磊 为食堂负责人，负责食堂的日常管理工作。乙方不得将配送餐服务进行任何形式的分包和转包；不得将食堂的设施、设备进行出租、出借或转让给任何第三方；不得擅自停止服务。

4. 乙方要树立为甲方提供优质餐饮服务的配送餐理念和良好的职业道德，确保餐饮质量和食品卫生安全，提供的服务合法合规，履行承诺，为学院的稳定和发展做出贡献。

二、配送餐管理责任

乙方保证已经依法取得食品经营许可证，并保证及时办理续展，保证该许可在本合同服务期限内持续有效。服务期限内，乙方负责甲方食堂的配送餐管理，承担因管理不善造成的食品安全事故、意外伤害事故、逾期供餐的违约责任、人身、财产损失等各种法律责任和经济损失。

三、服务内容及期限

1. 服务内容：乙方应当按照甲方要求为学院用餐人员提供用餐配送服务，按照甲方要求的时间、人数将餐饮送至甲方指定地点。

2. 服务期限：2026 年 8 月 1 日至 2028 年 1 月 31 日。

3. 用餐筹备：按经甲方委派代表书面签字确认后的培训班用餐计划表进行备餐，乙方按照培训班用餐计划表按时保质提供配送餐服务后，凭上述经签字确认的培训班用餐计划表作为乙方餐费的结算依据。

4. 早餐配送时间不晚于 7:00；午餐配送时间不晚于 11:30；晚餐配送时间不

晚于 17:00，甲方要求调整配送时间的应当在配送前【24】小时通知乙方，乙方应当遵照执行。

四、服务要求

1. 饭菜要求

（1）荤菜是以肉类（牛、羊、猪、鸡肉等）原材料为主。

（2）海鲜是以水产品（虾、鱼等）原材料为主。

（3）半荤半素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品。

（4）素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

（5）主食是指：米饭、馒头、面条、包子、饺子、饼、馅饼等。

（6）饭菜批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味和温度。

（7）风味小吃是指蛋挞、炸鸡排、炸鸡柳、烤香肠等。

2. 食品种类及要求

1. 套餐：早餐：10 元/份，中餐：50 元/份，晚餐：50 元/份**（乙方餐品定价不得变更此收费标准，如遇特殊情况执行甲方确定的餐费标准）。**

2. 自助早餐品种：4 种及以上主食、鸡蛋紫菜汤、早餐奶、小点心、鸡蛋、小米粥、咸菜、凉菜、热菜、豆浆（或豆腐脑）、馄饨、面片汤、面条汤等。

3. 自助午餐品种：4 种及以上主食、汤、粥、2 荤菜（如：红烧肉、红烧排骨、辣子鸡、土豆炖牛腩、葱爆羊肉等同质量或高于此质量的菜品）、1 海鲜（如酸菜鱼、红烧鱼、清蒸鱼、油炸大虾等同质量或高于此质量的菜品）、2 半荤半素菜（如宫保鸡丁、酸菜五花肉、青椒肉丝等同质量或高于此质量的菜品）、1 素菜、风味小吃、杂粮、水果、酸奶；

4. 自助晚餐品种：4 种及以上主食、汤、粥、2 荤菜（如：红烧肉、红烧排骨、辣子鸡、土豆炖牛腩、葱爆羊肉等同质量或高于此质量的菜品）、1 海鲜（如酸菜鱼、红烧鱼、清蒸鱼、油炸大虾等同质量或高于此质量的菜品）、2 半荤半素菜（如宫保鸡丁、酸菜五花肉、青椒肉丝等同质量或高于此质量的菜品）、1 素菜、风味小吃、杂粮、水果、酸奶。

注：

①乙方餐品备餐不低于上述标准。午餐和晚餐品种中荤菜、海鲜、半荤半素菜的菜品不得重复。

②乙方开餐前两天提供食谱（早、中、晚餐）交甲方审核确认，保证每日食谱菜品搭配合理，物有所值。

③气温在35度（含）以上，午餐需配备冰棍（必须采购正规厂家出售的产品）。

④传统节日供应相关食品。

5. 食品原料、用具采购要求

（1）乙方必须遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《中华人民共和国食品安全法》和动物检疫相关法律，必须保证供应新鲜的鱼、肉、蔬菜等，若发现乙方供应以下食品，甲方有权取消其配送资格，乙方还需承担由此造成的经济责任和法律责任：

①腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

②含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

③含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限制标准的；

④未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

⑤病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

⑦用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当食品的；

⑧超过保质期限的；

⑨转基因食品。

（2）采购、存贮、加工和销售食品应符合有关要求。采购食品原材料原则上要签订供货协议，严格实行索证索票，形成连贯的源头可追溯机制；建立食品查验制度，采购包装食品时应严格查验食品生产日期、保质期，建立采购详单和管理台账，留存购买记录备查。销售食品要符合卫生规范，明码标价，所售食品成品按市场和卫生监督部门规定留样。

（3）餐具、纸巾、一次性用品等需符合相关食品安全要求。

（4）向就餐者提供餐饮器具必须按规定清洗消毒，并做好消毒记录。对所提供餐食进行留样，留样时间不短于【48】小时。要制定卫生检查计划，规定检查时间、检查项目及考核标准，做好检查记录并存档。

②乙方开餐前两天提供食谱（早、中、晚餐）交甲方审核确认，保证每日食谱菜品搭配合理，物有所值。

③气温在35度（含）以上，午餐需配备冰棍（必须采购正规厂家出售的产品）。

④传统节日供应相关食品。

5. 食品原料、用具采购要求

（1）乙方必须遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《中华人民共和国食品安全法》和动物检疫相关法律，必须保证供应新鲜的鱼、肉、蔬菜等，若发现乙方供应以下食品，甲方有权取消其配送资格，乙方还需承担由此造成的经济责任和法律责任：

①腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

②含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

③含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限制标准的；

④未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

⑤病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

⑦用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当食品的；

⑧超过保质期限的；

⑨转基因食品。

（2）采购、存贮、加工和销售食品应符合有关要求。采购食品原材料原则上要签订供货协议，严格实行索证索票，形成连贯的源头可追溯机制；建立食品查验制度，采购包装食品时应严格查验食品生产日期、保质期，建立采购详单和管理台账，留存购买记录备查。销售食品要符合卫生规范，明码标价，所售食品成品按市场和卫生监督部门规定留样。

（3）餐具、纸巾、一次性用品等需符合相关食品安全要求。

（4）向就餐者提供餐饮器具必须按规定清洗消毒，并做好消毒记录。对所提供餐食进行留样，留样时间不短于【48】小时。要制定卫生检查计划，规定检查时间、检查项目及考核标准，做好检查记录并存档。

厨余垃圾清理运输合同并承担其自身配送餐过程中产生的垃圾清运费用。乙方应按照消防要求和操作间卫生要求进行操作。

5. 乙方的账户信息：

户名：北京安吉水之源餐饮有限公司

账号：0200090309200072337

开户行：中国工商银行股份有限公司北京星城支行

六、甲方的权利和义务

1. 依据法律、法规和相关文件，制定本校就餐管理规定，据此对食堂进行日常监管，针对可能出现的食品安全卫生隐患，有权要求乙方限时整改；有权对乙方因餐饮服务质量等造成服务纠纷或服务投诉进行考核。

2. 对食堂建筑、设备和设施进行监督检查，食堂因自然因素损坏部分进行修缮或进行必要的改造，由甲方负责（因乙方非正常使用造成的损坏由乙方承担修缮费用）。

3. 协调校内外关系，维护乙方合法权益。

4. 保证在乙方正常缴费情况下，水、电和供暖等正常供应；为乙方创造安全、稳定的配送餐服务环境。

5. 按时办理结算业务。

七、乙方的权利和义务

1. 服务期内，乙方享有食堂建筑、设备和设施的使用权。遵守房山区市场监督管理局各项管理规定，接受属地主管部门的管理监督。

2. 依照法律法规和学院有关规定，建立健全规范完备的财务制度，以及食物中毒、火灾等重大事故应急预案。制定相关的卫生管理条款及服务承诺应在用餐场所公示，接受用餐者监督。

3. 必须严格遵守执行国务院食安办、教育部、公安部、国家卫生健康委、市场监管总局印发的《关于进一步加强校园食品安全工作的通知》（2025 年）以及北京市教育委员会、北京市市场监督管理局、北京市卫生健康委员会、北京市财政局、北京市公安局印发的《北京市中小学校食堂管理办法》和《北京市中小学校校外供餐管理办法》（京教勤〔2024〕25 号）。

4. 积极配合、主动接受当地卫生行政部门、教育行政部门和学院的监督、指

导和管理，不得超范围提供配送餐服务。

5. 未经甲方书面同意，乙方不得擅自装修、改造。

6. 按照《中华人民共和国劳动合同法》与工作人员签署《劳动合同》，按时足额支付工资，保障员工合法权益。其从业人员必须持有有效的《健康证》上岗，并按规定体检。

7. 按照配送餐标准，配齐配足相关的管理人员和技术人员，制订从业人员食品卫生知识培训计划，定期组织员工参加相关岗前及岗中培训，并对培训结果进行评价。从业人员统一着装上岗。

8. 所售食品成品按规定留样，形成食品制作的追溯机制。

9. 要按照营养膳食要求制售培训餐，餐标定价要做到物有所值。

10. 开餐前两天要制定培训餐食谱，接受甲方审核，批准后实施；按照食谱加工制作，接受学院相关部门监督。

11. 确保培训食堂伙食按时正常供应。积极配合学院做好一切重大活动的餐饮供应保障；按照学院通知的放假、开学时间落实配餐供应。

12. 乙方有责任保证餐饮服务质量，保证就餐环境卫生，按防疫卫生标准落实消毒洗手卫生要求，全面避免因服务质量问题引发用餐人员的以下投诉或纠纷：

现场投诉：用餐人员在服务现场提出的口头或书面投诉；

电话投诉：用餐人员通过电话渠道向甲方或监管部门反馈的投诉；

纠纷事件：因服务质量导致用餐人员与乙方工作人员发生争执、冲突等情形。

13. 食品安全事故责任

（1）因产品质量问题导致消费者食物中毒、健康损害等事故，乙方需承担全部法律责任（包括但不限于医疗费、赔偿金、行政处罚），甲方有权追偿。

（2）若因甲方储存、销售过程中的过错（如超温储存、过期销售）导致问题，甲方自行承担责任。

八、合同的变更、终止、解除

1. 经双方协调一致，可变更、终止或解除本合同。

2. 乙方有以下情形，甲方有权变更、终止或解除合同。乙方除应当妥善解决相关纠纷与赔偿，还应当承担【3】万元的违约金。因此给甲方造成损失的，乙

方负责赔偿。

（1）未按照相关法律法规建立相应管理制度或执行制度不力，被相关行政部门处罚，限期整改不力、卫生等级降级。

（2）配送餐服务期间，出现用餐人员食物中毒，或者安全生产责任事故，且造成严重后果；

（3）在配送餐过程中，存在掺杂使假，销售无证、过期食品、未按规定范围提供配送餐服务等违规行为；

（4）本合同期内累计发生投诉或纠纷达 3 次的；

（5）本合同期内累计三次调查满意度均低于 93%的；

（6）在配送餐服务过程中有转包、分包行为的；

（7）不具备提供本合同项下服务的相关资质的；

（8）在学期中途无故停止提供服务的；

（9）违反国家规定的有关法律法规和房山区人力资源和社会保障局、教委制定的相关规定及其他违规、违约行为的。

3. 合同服务期满、终止或解除的，乙方应在【5】日内将其所有的暂放在甲方处的设备、器具（如有）搬离，将甲方设备器具恢复原状归还甲方。甲乙双方应在合同期满、终止或解除后【15】日内按照第五条第 2 款核算服务费并支付费用。乙方逾期未搬离的乙方财物，甲方有权单方面对遗留财物予以处理且对乙方的物品损毁、灭失不负任何责任；乙方逾期未归还甲方设备器具的，按照每天【200】元要求支付占用费用。

4. 在合同执行期间，如甲乙双方因企业改制、国家政策性调整、企业内部职工上岗等原因无法继续履行协议，需提前一个月通知对方。经双方协商可以由符合资质的第三方延续协议权利与义务，并参照原协议标准，订立新的合同，同时本协议即终止。

九、不可抗力

本协议执行期间，如遇不可抗力因素（不可抗力包括战争、动乱、空中飞行物坠落或其他非甲方、乙方责任造成的爆炸、火灾以及自然灾害等），致使协议无法履行时，双方根据不可抗力的影响程度决定部分或全部免责。遭遇不可抗力事件的一方应当于不可抗力事件发生后立即通知另一方并提供相关书面证明。

十、违约责任

1. 乙方未按甲方要求提供送餐服务的，为保证用餐人员的正常用餐，甲方有权向其他餐饮服务提供商购买服务，因此产生的费用由乙方承担。上述情形发生达【2】次的，甲方有权单方解除本合同并要求乙方承担【3】万元的违约金，不足以弥补甲方损失的乙方还应当补足。

2. 乙方不按照规定管理、使用和维护甲方设备设施，造成甲方设备设施灭失或损坏的，按原值赔偿或修复。

3. 甲方根据自身制定的管理规定对乙方服务进行日常监督管理，并制定相应的处罚细则。

十一、特别约定条款

1. 乙方要按照开餐前两天所提供的食谱（早、中、晚餐）进行配餐，如甲方发现实际配餐与乙方所提供的食谱种类或数量不一致时，甲方有权不支付缺少餐品的价格，每缺少一种，甲方每次从乙方的合同履约保证金中扣减伍佰元作为违约金，违约金不足以弥补甲方损失的乙方还应当补足。

2. 乙方应于本合同签订之日起五个工作日内向甲方支付十万元整作为合同履约保证金，因乙方违反本合同约定产生违约金或赔偿金的，甲方有权直接从履约保证金中扣除，扣除时履约保证金不足以覆盖违约金或赔偿金部分，以及履约保证金不足十万元整的部分，乙方应当在【5】日内补足。

3. 合同期满双方不再续签或双方协商终止合同，经甲方核对乙方不存在违反本合同约定的情形下，在十五个工作日后，甲方无息退还乙方履约保证金。

4. 乙方应全面避免因食堂饭菜服务质量问题引发用餐人员投诉或纠纷，具体涵盖但不限于以下情形：（一）食品质量与安全类：卫生不达标；饭菜中发现异物（如头发、昆虫、杂物等）；餐具、厨具清洁不到位，存在油渍、污渍或异味；食材变质、腐烂或未彻底加工熟（如肉类生熟不均、蔬菜残留农药等）。（二）营养与健康问题类：长期菜品单一、营养搭配不合理（如高油高盐、缺乏膳食纤维或蛋白质）；未标注过敏原信息（如含坚果、海鲜等成分未提前提示），导致用餐人员过敏反应；特殊餐食需求（如清真餐、素食、病号餐等）未妥善安排。（三）服务态度与上菜效率类：打餐时态度恶劣、语言不文明，与用餐人员发生争执；对用餐人员合理诉求（如少盐、多菜等个性化需求）不予理睬或敷衍应付。排队

时间过长，未合理分流用餐人员；收餐不及时，餐桌残留垃圾影响后续用餐人员就餐等。

5. 乙方在为甲方服务期间，若因配送餐问题引发集团公司级（含）以上投诉，经甲方及相关责任部门联合调查，以集团公司正式书面通报、投诉处理文件或双方共同确认的投诉记录认定情况属实后，乙方须承担违约责任：第一起投诉，甲方从合同履约保证金中扣减人民币贰仟元（¥:2,000.00）；第二起投诉扣减叁仟元（¥:3,000.00）；第三起投诉扣减伍仟元（¥:5,000.00）。若一个合同期内累计发生三起投诉，甲方除按标准扣减外，额外再扣减人民币伍仟元（¥:5,000.00），并有权书面通知乙方解除合同，自通知送达之日起合同终止。当违约金不足以弥补甲方直接经济损失（含声誉损失、整改费用、第三方赔偿等）时，乙方需在接到书面通知 10 个工作日内补足差额。甲方扣除履约保证金时，应出具加盖公章的《履约保证金扣减通知书》，甲方发出通知后 5 个工作日内未收到乙方书面异议的，视为认可扣减决定。合同解除后，乙方应在 15 个工作日内完成服务交接，包括资料移交、设施清点、员工安置等工作，未妥善交接造成甲方损失的需承担赔偿责任，甲方同时有权清算剩余履约保证金，多退少补。

6. 甲方在乙方服务期间，采用随机抽样、匿名问卷、线上评分等方式开展满意度调查，调查样本覆盖不少于用餐人员总数的 30%，且每季度至少开展一次。若调查结果显示用餐人员满意度低于 93%，乙方须按以下标准承担违约责任：首次出现低于 93%，甲方从乙方合同履约保证金中扣减人民币 2,000 元，并书面通知乙方限期 15 个工作日内完成整改；第二次调查仍低于 93%，扣减金额提升至人民币 3,000 元，乙方需在接到通知后 10 个工作日内提交整改方案；第三次调查结果仍未达 93%，甲方扣减人民币 5,000 元。若一个合同期内累计三次调查满意度均低于 93%，甲方有权以书面形式通知乙方解除合同，自通知送达之日起，合同终止。甲方扣除履约保证金时，应向乙方出具加盖公章的《履约保证金扣减通知书》，列明扣减事由、金额及依据，甲方发出通知后 5 个工作日内未收到乙方书面异议的，视为认可。合同解除后，乙方须在 15 个工作日内完成服务交接，包括配送餐资料、设施设备等移交工作，因交接不善造成甲方损失的，乙方应承担赔偿责任，同时甲方有权清算剩余履约保证金，多退少补。

7. 检验与验收条款

7.1“出厂检验”，乙方（供方）需对每批次产品进行自检，并提供合格报告（含关键指标检测结果）。

7.2“到货验收”，甲方有权对到货产品进行抽样检验（可委托第三方检测机构），若发现感官指标不合格（如变质、异物），包装破损、标签信息不全等问题，可拒收或要求退换货；

7.3“检验争议处理”，若双方对检验结果有异议，约定由共同认可的第三方检测机构复检，费用由责任方承担。

十二、附则

1.本合同的附件与本合同具有同等的法律效力。

2.未尽事宜，由双方协商解决，双方因履行本合同过程中产生争议，应由双方友好协商解决；协商不成的，任何一方均有权向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

3.本合同一式五份，自甲乙双方签字并盖章后生效。甲方三份，乙方一份，房山区属地主管部门备案一份，每份具有同等法律效力。

（以下无正文）

北京市公共交通技师学院

经办人：甲方 富京京 13911793536；乙方 周磊 13716990335

（本页无正文，为《配送餐服务合同》签署页）

甲方：北京市公共交通技师学院

（盖章）

负责人或授权代表（签字）：

地址：北京市房山区长阳镇稻田南里 3 号

日期：2026 年 7 月 14 日

乙方：北京安吉水之源餐饮有限公司

（盖章）

法定代表人或授权代表（签字）：

地址：北京市房山区石楼镇支楼村北五七路北 230 号

日期：2026 年 7 月 14 日

北京市公共交通技师学院