

北京卫生职业学院

职工食堂后厨外包项目合同

甲方：北京卫生职业学院

乙方：北京北宇餐饮服务有限责任公司

甲乙双方根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国食品安全法》及国家有关规定，经友好协商一致，签订本合同，以共同遵守执行。

甲方：

第一章 承包方式

本合同以全承包的方式，乙方为甲方提供餐饮服务，甲方以餐饮服务费方式与乙方进行结算。

第二章 服务内容

(一) 根据双方协商，由乙方承包甲方新校区的职工食堂后厨。乙方提供 39 名餐饮服务队伍，为教职工食堂提供餐饮服务，并接受甲方监督。(合同签署后提供人员服务名单)

(二) 就餐时间：早餐 7:00-8:30；午餐 11:30-13:00。乙方不得擅自缩短就餐时间，但甲方可根据季节变换用餐人员作息时间或者根据安排情况对就餐时间进行相应调整。

(三) 就餐人数和后厨服务人员数量：

就餐人数：≥600 名；后厨服务人员数量：≥39 名。

(四) 服务地点: 甲方指定地点: 北京卫生职业学院新校区

(五) 服务对象:

第三章 服务期限

自合同签订之日起 1 年。

第四章 服务标准

乙方服务应符合《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规规定,乙方上岗人员在餐饮服务过程中应严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》等要求,在食品卫生、餐具卫生、环境卫生、个人卫生等方面加强管理,确保饮食安全。

(一) 食堂菜品方面

每月 25 日前乙方应将下月菜单报甲方指定的管理人员审定,每周四乙方应将下周菜单报甲方指定的管理人员审定。

1. 工作日早餐菜品要求:

包括主食、副食、流食、佐餐菜肴,并提供咸菜、调味料等。

2. 工作日午餐菜品要求:

包括但不限于荤菜 2 种、半荤 3 种,素菜 3 种(鸡蛋类 1 种、豆腐类 1 种、菌菇类 1 种,至少其中 1 种)、主食及粗粮 4 种、特色 1 种以上、清真菜 2 种以上(1 荤 1 素)、汤粥类 2 种、时令水果和酸奶 1 种。

3. 加班餐: 按采购人要求制作工作日晚餐。

(二) 食堂服务要求

(1) 甲方提供场地和生产所需的设施、设备以及配套设施、餐具。甲方提供的硬件设备非人为的损坏,由甲方负责更换;若因乙方使用不当或故意损坏的,由乙方负责更换。(签署合同后双方按照食堂设施设备清单进行交接签字)

(2) 乙方必须严格遵循甲方相关规章制度，必须满足甲方职工的用餐需求。

(3) 乙方负责食堂工作人员的管理、食堂日常管理、餐厨设备管理、食品卫生安全管理、食品留样管理、防疫管理、垃圾分类等的管理。

1) 团队人员管理：包括食堂服务人员健康管理（满足健康防疫要求）、服务人员培训、服务卫生管理、服务人员服装管理（统一工作服、制定服务管理规范、服务岗位要求、服务考核制度等）。

2) 食堂日常管理：包括食谱与菜品清单报审、配合甲方定期进行就餐满意率调查等。

3) 餐厨设备管理：包括餐厅设备、设施、厨房器具及附属设施的日常管理、维护和保养。

4) 食品卫生安全管理：包括粗加工及切配卫生管理、烹饪加工卫生管理、凉菜配制卫生管理、点心加工卫生管理、备餐及供餐卫生管理、食品再加热卫生管理、餐用具卫生管理、环境卫生管理等。乙方对食堂的食品卫生安全负全面责任，制定食堂食品卫生管理制度及岗位责任制度，对食品卫生检验工作进行管理，建立食品卫生管理档案，制定卫生检查计划，规定检查时间、检查项目及考核标准。

5) 记录管理：加工操作过程关键项目、卫生检查情况、人员健康状况、教育与培训情况、食品留样、检验结果及投诉情况、处理结果、发现问题后采取的措施等均应予以记录。

6) 清洁管理：制定清洗和消毒制度，并定期对后厨烟机、烟道等设备设施进行清洗，对食堂蟑螂、苍蝇等四害及细菌进行消杀，满足食品卫生和垃圾分类等的要求，确保食品安全，为甲方提供干净整齐的就餐环境。

(4) 负责食堂消防安全、安全保卫、工伤事故、食品安全、人员矛盾纠纷化解等安全生产工作,达到环保、卫生部门的相关规定。

(5) 乙方中标后不得分包、转包。

(三) 主食间卫生控制安全管理方面

(1) 上班前要检查食品机械,看螺丝有无松动脱落、破损、污垢、锈迹,其表面及内部是否有食物残渣和异物,并检查管道、阀门是否漏气。

(2) 机械用油须使用食品级润滑油。

(3) 严格按照机器设备操作规程进行操作,注意安全,避免事故。

(4) 不得使用霉变、虫蛀、鼠咬、感官性状异常、混有异物的原材料。

(5) 检查所用配料及小料有无酸败、异物、掺假、粉饰现象。

(6) 检查所有馅料是否新鲜,有无变质发霉现象。如需要冷藏的馅料须凉透,豆馅须使用熟食容器盛放。

(7) 所用蛋类须经过“一选、二泡、三洗、四消毒、五冲净”后方可使用。

(8) 查看即食食品须使用工具或按卫生规范将手洗净并戴一次性手套。

(9) 用具容器设备每餐清洗,熟食容器须消毒,剩余物品分类入库。

(10) 地沟、地面、水池每天清洗干净不得有味。

(11) 关闭水、气、电、门窗,确认无误后,方能离开操作间。

(12) 操作人员除穿戴整齐的工作衣帽外,严禁佩戴饰物。

(四) 食品加工

(1) 按类进行加工、切配，蔬菜先挑出黄、烂叶子，荤菜按要求加工。采购-入库-上架摆放整齐-摘去腐烂、黄叶和菜根-水槽内浸泡10分(不超出15分钟，15分以上蔬菜农药残留物泡出会被蔬菜吸收，会造成二次污染)-清洗去沙泥到水清干净(土豆、莴笋要去皮处理)-切配-烹调前期加工(焯水、过油)-烹饪至烧熟煮透-出售。

(鱼，肉类：在专间清理、清洗，切配)。

(2) 严格禁止餐厅加工极易造成食物中毒食品：野生新鲜蘑菇、发芽土豆、新鲜黄花菜、四季豆。

(五) 烹调间卫生控制安全管理方面

(1) 工作衣、帽穿戴整齐后方可进入操作间。

(2) 工作前应彻底清洗双手，接触不洁物品后应重新洗手。

(3) 上班前检查所有灶具、厨具有无锈迹、污垢、污迹、松动现象。

(4) 灶间照明充足，须装有防爆装置。

(5) 不得使用发霉、变质、标识不清、虫蛀、鼠咬、色香味异常，以及罐头包装出现胖听、锈听、漏听的调料、调味品。

(6) 不使用标识不清、感官性状异常的食用油脂，加热后出现异常现象主动停止使用。

(7) 按专业技术，依照不同的食品操作规范烹饪，掌握火候烧熟煮透，既保证安全，又将营养损失降到最低。出锅后15秒内测量餐食的温度，不得低于75℃，并进行纪录。

(8) 出锅后的成品须盛放在专用的清洗消毒后的熟食容器内。

(9) 品尝口味不得手抓，尝后食物不得再放回锅内。

(10) 半成品须凉透后方可放入保鲜库内，不得超过12小时使用。

(11) 原料、半成品应分库码放。所有洗净后及加工成半成品的食品均全部上架、码放整齐，不得直接放在地上。

(12) 所有工具容器以不同材质区分，生熟食品不得混用。

(13) 每道菜厨师要挂牌制作，须特殊炒制的应特别注意，如：扁豆。

(14) 每餐后对灶、厨具、地面、水池、地沟等要全面清洗干净。

(六) 食品留样与剩余食品的处理

(1) 对每天销售的食品要坚持抽检，各取不少于 125 克的样品留置于冷藏设备中储存 48 小时以上，做好日期和餐次标识。

(2) 已加热加工的剩余食品能继续食用的必须存放在冰箱内，销售前确保食品无腐败、变质，精制饭菜夏天存放不得超过 2 小时。

(七) 洗消间卫生控制安全管理方面

(1) 工作衣、帽穿戴整齐后方可进入操作间。

(2) 重复使用的餐盒洗消须经过以下工序：餐盒回收，去渣，清洗，药物消毒，冲洗，烘干，装箱。

(3) 水池、地沟、地面每天下班后须清理干净，不得有味。

(八) 库房卫生控制安全管理方面

(1) 根据生产用原材料的特点，将其保管场所分为普通仓库、干货库、米库、调味品库、冷藏库（0—4℃）、冷冻库（—16℃左右）等。

(2) 对易腐败的食品要冷藏或冷冻保管。

(3) 食品库房要专库专用，货物码放要做到隔墙离地 10cm，严禁堆放其他妨碍食品卫生、品质及有毒、有害物质。

(4) 库房内要整齐干净，具有良好的防尘、防蝇、防鼠的措施和良好的使用效果。

(5) 库房中储藏的原材料要遵循“先进先出”的原则，保证原材料在最佳使用期内使用，避免造成浪费。

(6) 库房要定期进行清扫、货物整理、安全使用检查等工作。

(九) 上菜过程及车辆卫生控制安全管理方面

(1) 送餐车辆应专车专用。

(2) 车辆使用后要冲洗、消毒，保持车厢内外清洁卫生。

(3) 严禁在车内放入易腐食品或有毒有害物品，以防污染。

(4) 上菜时要讲究卫生，不得将成品直接卸在地上，严禁野蛮装卸。

(5) 上菜人员应做好个人卫生，随身佩戴健康证，提前打开餐台加热设备，保持食品温度。开餐前，食品须用盖子盖好，防止不洁物进入食品。

(十) 卫生安全教育与管理

(1) 上岗人员必须持有效食品从业人员健康证，上岗前必须严格执行卫生消毒程序。经常对员工食品卫生、安全教育，注意正确操作工具(炉灶、液化气阀门、蒸饭箱等)，正确使用消防器材。

(2) 餐厅工作人员每年进行一次健康检查，无健康合格证者，不得在餐厅工作；自觉落实每日晨检制度，身体有病时应主动离开工作岗位，治愈后方可重新上岗。

(3) 餐厅工作人员应自觉养成良好的个人卫生习惯，切实做到：

a. 在工作前、处理食品原料后、便后应用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒。

b. 工作期间穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内，严禁在工作场所内穿拖鞋、短裤以及赤膊；进行分餐工作时须戴口罩。

c. 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品，不得在工作场所

内吸烟。

d. 自觉保持工作环境卫生整洁，餐厅人员必须每天检查餐厅加工区域、就餐区域以及门口区域卫生，保证餐厅无“四害”。

e. 就餐职工提出异议，餐厅服务人员不得以任何形式和职工争执，如有争议，应向餐厅管理人员反映。

f. 做到各类食品容器清洁，灶台无油污，厨具清洁，各项用具使用后必须归类存放。

g. 用餐后须擦拭桌椅，保持干净无灰尘、无油渍，地面无垃圾杂物，保证不积水、干净、清爽。

h. 下水道要每日进行清洁，彻底清除菜渣等杂物，以保证排水畅通及清除异味，及时清扫工作场所内的垃圾脏物，餐厅门口垃圾桶必须每天清洗。

i. 定期检查各种电器设备，发现问题应及时处理。餐厅所有电气设备的修理和更换，必须由电工处理，餐厅人员和其他人员不得随意修理和更换。

j. 餐厅工作人员下班前全面检查电源、火源以及水源、门窗是否关闭，做到防范于未然。

(十一) 菜品质量要求及饭菜出品时间要求

乙方应从现代营养学的角度科学配餐，做到主副食合理搭配，营养可口，数量充足，具体要求如下：

(1) 饭菜现场制作并少做勤炒，份数适当，保证菜品色、香、味、形和温度。

(2) 纯荤菜以肉类或水产品为主，不加任何辅料；主荤菜以肉类或水产品为主，主料比例不低于 80%，辅料比例不高于 20%；荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品，肉或水产品原料比例不低于

30%；素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

(3) 按规定准时开餐，每餐所供食品开餐前 15 钟布置完毕，如需更动开餐时间，提出需求的一方应提前通知对方。

(4) 合理安排服务人员，做好用餐人员分流工作，不可出现用餐人员等候拥挤现象。

(5) 窗口进行刷卡分餐，分餐服务员应及时结算并准确分餐，保证菜量。如采用自助餐形式需调整取餐动线、分区设置、餐具存放等内容。

(6) 当甲方提高或降低餐费标准时，乙方应在甲方限定时间内对饭菜安排做出调整。调整前须制定方案，经甲方审核后方可实施。

(7) 设置独立煮面、麻辣烫特色风味窗口。

(十二) 服务人员要求

(1) 食堂负责人应懂得餐饮经营管理、熟知成本核算和较强的沟通能力。

(2) 食堂从业人员应掌握有关食品安全、生产安全基本知识和相关法律法规要求，并经食品监督管理部门授权的餐饮从业人员卫生知识培训机构培训合格，提供相关资格证书复印件；

(3) 食堂从业人员应熟悉了解高等学校办学规律、学生生活规律，认知高等学校餐饮服务的公益性、保障性、时效性、阶段性等特征，注重社会效益，履行服务育人职责。

(4) 服务团队人员最低要求

1) 厨师长 2 人，年龄在 35-55 岁之间，应具备高级及以上厨师职业资格，并具有 5 年（含 5 年）以上食堂厨师长的工作经验，掌握两种以上菜系菜肴的制作。

2) 面点师 3 人，男 18 岁-60 岁之间，女 18 岁-50 岁之间，应具

备高级及以上厨师职业资格，具备5年（含5年）以上面点师的工作经验；

3) 其他人员：男18岁-60岁之间，女18岁-50岁之间，保洁、洗碗工、服务员、等按实际需求配置。

4) 食堂其他人员应具有3年及以上相关工作经验。

5) 所有服务人员无违法犯罪不良记录，符合餐饮从业人员健康检查

标准，持有健康证。

6) 合同签订后，所有人员均需经过甲方相关部门的审核，不通过的不予聘用。

7) 项目人员应遵守保密要求，统一着装（费用由乙方承担），着装规范应取得甲方同意。

8) 项目服务团队需配合甲方开展日常工作，不得推脱。

9) 项目服务团队应维护甲方对外形象。

10) 拟派全部服务人员均应符合餐饮从业人员健康体检标准，具有正规公立医院核发的健康证。

11) 合同中拟派人员名单，若中标后不得随意更换，乙方应在合同中以附件形式明确具体参与本项目的人员名单，经甲方审核确认，一经确定不得单方更换，如因特殊原因需更换人员，需提前以书面形式征得甲方审核同意；在未征得甲方同意的情况下，乙方私自更换人员，一经发现，甲方有权终止合同。

第五章 结算方式

(一) 服务费：共计小写：2099000.00；大写：贰佰零玖万玖

仟元整，分为十个月支付，月度支付额为小写：209900.00 元；大写：贰拾万零玖仟玖佰元整，职工食堂后厨外包服务费按十个月进行支付，乙方每个支付月的 5 日前（遇法定节假日及甲方寒暑假可顺延）将发票及相关材料提交甲方，甲方当月 30 日前（遇法定节假日及甲方寒暑假可顺延）支付给乙方上月服务费。

（二）履约保证金

1、自本合同签订生效后 15 个工作日内，乙方按照合同总金额的 5% 向甲方一次性支付项目履约保证金，小写：104950.00 元，大写：壹拾万零肆仟玖佰伍拾元整，项目履约保证金在合同期满后并无服务问题的 30 个工作日内由甲方无息退还乙方（遇法定节假日及甲方寒暑假可顺延）。

2、本合同履行期间，甲方有权直接从履约保证金中抵扣违约金、赔偿金、第三方索赔金等款项，履约保证金因前述扣抵而不足的，乙方应在 15 个工作日内予以补足。本合同终止后 30 个工作日内，在乙方不存在违法、违约行为的前提下，甲方将扣除上述款项后的剩余履约保证金无息退还给乙方。

第六章 甲方权利与义务

（一）甲方如对乙方 1 个月试用期的服务，试用期为合同生效后 1 个月。试用期内，如出现以下情形之一，甲方有权解除合同：（1）发生食品安全事故；（2）月度满意度低于[60]%；（3）乙方严重违反合同约定的服务标准且经甲方书面通知后[3]日内未改正。

（二）甲方有权对乙方工作进行监督检查，甲方有权对乙方违反合同相关约定事项进行经济性处罚。

（三）甲方对乙方每月定期考评一次，每月开展一次职工满意度调查，针对问题双方进行协商，甲方有权要求乙方限期整改。

(四) 甲方有权对乙方食品质量、品质等事项进行监督检查。

(五) 甲方有权随机检查食材的各种指标,发现不合格食品有权单方面解除合同,且乙方承担相应的法律责任和经济处罚。

(六) 甲方向乙方提供用于开展餐饮服务工作的必要场所,及食宿。

(七) 甲方向乙方提供餐饮范围内的基本设施设备,承担因自然老化等非操作性失误造成的厨房设施设备的更新。

(八) 甲方承担烟罩清洗、冷库维保、锅炉维保、直饮水设备维保、灭“四害”工作。

(九) 甲方负责提供必要工作条件,办理乙方人员及车辆出入证件,收取证件制作费和押金等。

(十) 甲方负责水、电、燃气供应,费用由甲方承担。

(十一) 甲方应通过宣传促使乙方人员提高节俭意识、珍惜粮食,自觉遵守有关规章制度。

(十二) 根据本合同规定,甲方应按时向乙方支付应付餐饮服务费用。

(十三) 甲方需每月对乙方提供的服务进行考核,如满意度低于60%或出现食品安全等问题、食堂成本核算评定偏差大于±10%,甲方有权解除食堂服务合同。

(十四) 国家法律、法规所规定的由甲方承担的其它责任。

第七章 乙方权利与义务

(一) 乙方有权按月收取服务费。

(二) 乙方在本合同有效期内有权无偿使用甲方提供的各类管理用房、服务用房,包括办公室、库房、更衣室等配套服务用房,并负责人员管理、卫生管理、防火、防盗、消防、安全责任等。未经甲方

允许，不得擅自改动或改变其使用功能，更不能提供给第三方使用。

（三）乙方作为餐饮方面的专业公司，有权在本合同期限内随时向甲方提出各项专业化建议、措施，供甲方参考。

（四）乙方管理和服务人员隶属乙方。乙方承担人员工资（基本工资、岗位工资、员工社会保险费、加班费、体检费、培训费等）、统一着装、劳保福利、低值易耗品和日常保洁用品、税金、管理费、服务费等费用；承担原材料的采购、运输、贮存、加工制作等费用；承担服务辖区的卫生保洁，餐具、厨具、厨房设施设备的使用管理以及维护、保养，厨余垃圾的处理、以及其他餐饮管理服务责任和费用。上述费用甲方不另行支付。乙方负责食堂设施设备的日常管理维护，确保设施设备状况良好。如因乙方违反操作规程造成厨房设备损坏或人员伤害的，由乙方负责维修或赔偿。

（五）乙方根据甲方要求及标准选派优秀餐饮管理和服务人员，对派驻甲方的人员加强管理，并负责业务技术、安全保密等专业培训，确保派驻甲方人员的质量和数量满足甲方需求。

（六）乙方应按法律法规相关要求，与派驻甲方的管理和服务人员签订劳动合同或劳务合同等。所有乙方派驻在甲方的工作人员提起的劳动争议仲裁或诉讼等，均由乙方负责妥善处理，乙方保证不会因劳动纠纷和争议影响本合同的履行。如因乙方原因致使甲方承担连带责任的，乙方赔偿由此给甲方造成的全部损失。

（七）乙方所选派的管理和服务人员应保持相对稳定，乙方调整人员须如实提交管理与服务人员名单及简要介绍，满足甲方的标准和要求，确保服务质量不下降，交接过程中不得影响甲方正常运行。乙方更换项目管理人员或负责人，应提前书面告知甲方并征得甲方同意。如因服务质量或工作需要，甲方要求乙方增减或更换项目管理人员、

服务人员,乙方应在接到甲方通知后2周内增减或更换相关人员以保证正常工作。

(八)乙方应按甲方要求适时调整厨师(热菜、面点),并在调整前征得甲方同意。

(九)乙方人员的增减、调整并不涉及餐饮服务费用标准的变更。

(十)乙方在员工上岗前,应按照甲方要求,将派驻甲方工作人员名单、身份证复印件、健康证、厨师等级证书以及培训证书等相关资料提交甲方相关部门审核,经甲方认可后方可上岗,上述事项所发生的费用由乙方承担。

(十一)如果因乙方及乙方派驻人员的原因,造成人身伤害、财物丢失、被盗及损毁等情况,乙方应承担全部赔偿责任。

(十二)乙方在提供本合同项下服务时,不应侵犯任何第三方的合法权益,如因乙方及乙方派驻人员的原因致使任何第三方对甲方进行任何要求、请求、索赔、仲裁或诉讼,乙方应消除对甲方造成的影响,并承担由此造成的全部责任。

(十三)乙方人员应注意用火、用气、用电、用水安全、上下班途中的交通安全和工作中的其他安全,切实落实安全生产责任。乙方应考虑到本合同履行过程中乙方派驻人员的人身安全问题,应根据具体服务内容,为乙方人员提供有关安全设施或投保相关保险。乙方承担因安全事故、责任事故、工伤事故等造成的全部损失及相关责任。

(十四)乙方人员应遵纪守法,遵守行业操作规程、职业道德,维护甲方对外形象,遵守甲方规章制度,履行保密要求,不得外泄甲方内部信息。

(十五)乙方未经甲方书面许可,不得转包本合同的任何部分,不得在甲方未批准的范围内开展经营服务,不得在甲方场所贮存、加

工非本合同约定的餐饮等。

(十六) 乙方不得改动房屋结构, 不得改变设施设备用途, 否则乙方承担赔偿责任。有特殊需求确需改动的, 须征得甲方书面同意。

(十七) 本合同终止时, 乙方须在 10 个工作日内向甲方移交全部管理用房及相关设施设备、所有委托管理的备品备件和其他物品、所有餐饮工具用具, 以及其他由甲方提供资金并由乙方或第三方购买的一切物品。因乙方的责任造成甲方房屋、设备、设施、物品等损坏的, 乙方应当按同等质量赔偿。

(十八) 乙方应本着节约能源资源的原则, 控制成本, 降低能耗。

(十九) 合同期限内, 乙方有责任全力保护本合同餐饮范围内甲方财产的安全。

(二十) 乙方餐厨人员每天上下班之前, 应当安排不少于 2 人对煤水电气等项目进行安全巡查, 并做好巡查记录。在非工作期间, 乙方应安排专人值班。

(二十一) 乙方应按照相关规定要求, 每天落实食品留样制度, 接受甲方对食品安全与卫生的监控, 随时接受甲方的卫生检验。每餐样品保存期为 48 小时, 样品卫生检验费由乙方承担。

(二十二) 乙方应配备食品农残检测员, 根据相关标准对食品进行农残检测, 接受甲方抽查。

(二十三) 国家法律、法规所规定的由乙方承担的其它责任。

(二十四) 乙方应配合甲方日常管理工作, 承担甲方布置的与食堂管理服务有关的其他工作事项。

(二十五) 乙方在服务期间要做好疫情防控工作, 配合招标人做好相关扶贫工作。

第八章 物品采购管理

(一) 甲方根据乙方合理的需求进行食材、辅料等物品的采买, 费用由甲方承担。

(二) 甲方负责易耗品, 如洗洁精、餐巾纸、垃圾袋等, 费用由甲方承担。

第九章 违约责任

(一) 甲方未按期支付餐饮服务费用, 每延迟一天收取未支付餐饮服务费用 0.05% 的滞纳金。

(二) 甲方设施设备发生故障, 而甲方未及时采购或维修, 相关责任和费用由甲方承担。

(三) 甲方基础设施故障不能正常运行, 相关责任由甲方承担。

(四) 甲乙双方须遵守本合同并执行合同中的各项规定, 保证本合同的顺利正常完成, 因乙方或乙方工作人员原因 (包括但不限于发生重大食品安全事故、擅自转包等) 导致本合同终止或解除的, 乙方承担违约责任, 向甲方支付人民币 10 万元 的违约金, 该违约金低于甲方实际损失的, 乙方还应赔偿超出部分的损失。

(五) 如果乙方逾期未按合同及合同附件规定的服务起始日期向甲方提供服务, 甲方有权解除合同并有权另行招聘第三方。合同解除后, 履约保证金不予退还。

(六) 乙方负责日常餐饮管理服务并接受甲方监督, 如出现生熟不分、刀具和容器混用等严重违反食品安全相关规定等情况的, 每发现一次罚款 500 元。

(七) 食品中出现异物的, 每发现一次罚款 200 元。

(八) 甲方如发现乙方员工和甲方就餐人员发生争吵, 经核实甲方就餐人员没有明显错误的, 每发现一次罚款 200 元。

(九) 乙方工作人员工作期间因操作不当造成的物品浪费、设备

损坏、人员伤害等，均由乙方承担责任，并等价赔偿，如发生故意损坏食堂设施设备，甲方有权要求乙方进行等价赔偿，并每发现一次罚款 5000 元。

(十) 乙方人员应遵守行业操作规程、职业道德，维护甲方对外形象，遵守甲方规章制度，履行保密要求，不外泄甲方内部信息。如乙方人员违反上述要求，乙方承担全部责任。

(十一) 如因乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方应承担全部的赔偿责任。

(十二) 如发生安全生产事故、食品卫生安全事故、人身安全事故及其他事故，乙方承担事故导致的全部法律责任，并承担全部赔偿责任，包括但不限于由此而造成的甲方财产损失或者人员伤亡、由此而导致甲方对任何第三方产生的赔偿责任、有关单位对甲方任何经济上的处罚等。

(十三) 本合同实施过程中如发生人身安全、劳动纠纷、知识产权等与本项目有关的所有责任均由乙方承担，乙方应承担全部赔偿责任。

(十四) 乙方管理与服务人员配备情况不符合约定要求的，乙方承担违约责任。

(十五) 乙方在餐饮服务期内同月内发生两次及两次以上人员缺编，或连续两个月发生人员缺编，除乙方工作人员报请甲方备案的病假、事假外，乙方承担违约责任，每缺编 1 人、每缺编 1 日，乙方应向甲方支付 200 元违约金，甲方有权从当月服务费中直接扣除。

(十六) 乙方未按照本合同及附件的规定提供服务，或提供的服

务不能满足甲方需求,包括但不限于因乙方原因造成甲方不能准时就餐、菜品数量与本合同和招标文件要求不符、员工脱岗或不能准时到岗提供服务、工作间卫生差、饭菜质量差受到甲方就餐人员多次投诉、职工满意度测评满意度低等,乙方承担违约责任。

(十七)本项目食堂管理服务履行期间,甲方每月对乙方提供的服务进行满意率评定。考评分为甲方职工满意度综合评定和食堂成本核算评定两部分,各占1万元比重。

① 职工满意度综合评定要求:职工满意度在60%及以上的,根据满意度比率发放,即满意度60%发放服务费1万元*60%,满意度80%发放服务费1万元*80%,满意度100%发放服务费1万元*100%;满意度低于60%的,扣除当月满意度考核1万元,同时限期一个月进行整改,如次月仍低于60%满意度,甲方有权解除食堂服务合同。

② 食堂成本核算评定要求:成本核算以实际开餐天数为准,应达控制控制在33元/人/天,成本偏差在±3%以内按全额发放,即当月发放1万元;偏差大于±3%小于等于±5%按90%发放,即当月发放1万元*90%;偏差大于±5%小于等于±10%按60%发放,即当月发放1万元*60%;偏差大于±10%,扣除当月成本核算考核1万元。如连续两个月成本核算偏差超过±10%,甲方有权解除食堂服务合同。

第十章 合同的终止与解除

(一)合同期满后,合同自动终止。

(二)如发生第九章第十一条至十七条相关违约责任的,视情况甲乙双方均有权解除合同。

(三)本合同执行期间,如遇不可抗力因素使本合同无法履行时,甲乙双方任何一方均有权在不可抗力的情况发生后10个工作日,以书面方式向对方提出解除本合同,双方均不承担因此而产生的任何责任。

但是,对于本合同正式解除前甲乙双方实施的行为所导致的法律后果,双方均须向对方负责。

第十一章 附则

(一)经协商一致,甲乙双方可对本合同的条款进行修订或补充,并以书面形式签订补充协议,补充协议与本合同具有同等法律效力。

(二)本合同附件,甲方招标文件、乙方投标文件及其它相关文件、资料均为本合同有效组成部分。本合同及其附件内,空格部分填写的文字与印刷文字具有同等法律效力。

(三)本合同及其附件和补充协议中未规定的事项,均遵照本合同有效期内国家的相关法律、法规、规章执行。

(四)本合同在履行中如发生争议,甲乙双方应协商解决,协商不成的,甲乙双方有权向北京市通州区人民法院提起诉讼。

(五)在仲裁机构对本合同双方的争议进行仲裁期间,或在法院提起诉讼期间,除非发生合同解除情况,双方应继续履行其在本合同规定下的义务。

(六)本合同一式陆份,甲方持肆份,乙方持贰份,均具同等法律效力。

(七)本合同自双方法定代表人或者其授权代表签字并加盖公章之日起生效。

以下无正文,为签字页。



甲方：北京卫生职业学院

(公章)合同专用章

法人或授权代表(签章)

项目负责人：张伟

经办人：路依然

地址：北京市通州区九棵树东路
128号

电话：010-63209008

开户名：北京卫生职业学院

开户银行：北京银行马连道支行

账户：

01091693500120111000286

签约日期：2026年8月11日



乙方：北京北宗餐饮服务有限责任
公司

(公章)

法人或授权代表(签章)：



项目负责人：

经办人：

地址：北京市朝阳区惠新东街甲2
号楼-3至25层101二层(02)201
内部分

电话：010-84838244

开户名：北京北宗餐饮服务有限责
任公司

开户银行：北京银行股份有限公司
学清路支行

账户：20000035326600018189275

签约日期：2026年8月11日