

合同编号: 京疾控食网第[2026]1011



新址职工食堂餐饮服务项目合同

项目名称: 北京市疾病预防控制中心新址职工食堂餐饮服务项目

甲 方: 北京市疾病预防控制中心

乙 方: 北京健力源餐饮管理有限公司

签署日期: 2026年 9月 8日



甲方：北京市疾病预防控制中心

乙方：北京健力源餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》和国家有关法律法规，双方在平等、自愿的基础上经友好协商，就新址职工食堂餐饮服务有关事宜订立如下合同条款。

一、服务内容

为保证卫生安全、菜品质量及控制成本，甲方采取第三方运营管理模式，即由甲方承担成本开支，支付能源、原材料、设备、器具、运营管理相关费用，由乙方服务人员驻场提供餐厅运营管理、人员管理、协助食材管理，从而为甲方提供相应要求的餐饮服务，具体如下：

- 1、为甲方提供早、午、晚日常工作餐，节假日值班餐，突发情况下应急餐，公务接待工作餐等加工制作和相应服务，满足就餐需求。
- 2、为甲方提供自制食品零售服务。
- 3、为甲方提供小卖部服务。
- 4、用餐时间：早餐 7:00-8:00，午餐 11:00-13:00，晚餐时间 16:30-17:30，突发情况下应急餐、公务接待工作餐用餐时间根据实际情况确定。
- 5、完成甲方交办的其它与餐饮服务相关的工作。

二、服务地点

市疾控中心新址。

三、合同期限

自 2026 年 10 月 1 日 至 2027 年 9 月 30 日 止，2026 年 10 月 1 日 至 10 月 31 日为试运行期，试运行期间服务报酬，按照乙方实际派驻、在岗履职的工作人员数量及岗位进行结算，结算单价、核算规则按双方约定执行。

四、费用及支付方式

(一) 合同金额

本合同金额为人民币 4996161.6 元（大写：肆佰玖拾玖万陆仟壹佰陆拾壹元陆角整）。用于食材加工制作及餐饮服务费用，主要涉及人员费用（包括但不限于人员工资、奖金、服装费、住宿费、培训费、社保费、保险费、加班费等与服务人员个人福利相关的所有费用）；企业管理费、利润；应缴纳的各项税费等。

(二) 支付方式

甲方拟每月 10 日前，向乙方支付上一自然月餐饮服务费用 416346.8 元，乙方应在甲方付款前开具合法有效发票。其中 2026 年 12 月对应服务费，乙方应提前向甲方提交结算资料及发票，经甲方审核无误后，甲方在财政资金收回节点前完成本月服务费支付。若因乙方逾期提交材料造成资金被收回的，损失由乙方承担。如因财政预算未下达、资金拨款延期等非甲方主观原因造成甲方付款逾期的，不视为甲方违约，甲方无需承担逾期利息、违约金等违约责任，付款期限相应顺延。

五、项目服务人员配置

(一) 配置

- 1.乙方服务人员构成包括但不限于项目经理、厨师长、热菜主管、热菜厨师、面食主管、面点厨师、西点厨师、切配主管、切配厨师、凉菜厨师、风味厨师、前厅领班、服务员、洗消主管、洗消保洁员工等人员（根据岗位可增减）。
- 2.本项目服务人员不得少于 50 人。
- 3.乙方负责人员管理、招聘、培训、考核、薪酬发放等人事管理。
- 4.乙方须按照国家法规要求，与本项目服务人员签订劳动合同，并依法为其办理社会保险缴纳手续。

(二) 服务人员要求

- 1.乙方用于本项目的服务人员中，须具有与本项目相适应的高、中级厨师队伍和富有经验的管理与服务人员，能够满足招标人的用餐需求。
- 2.项目经理：管理经验丰富，具有类似项目 5 年以上管理经验。
- 3.厨师长：具有类似项目后厨管理经验 8 年以上，掌握五种以上风味菜肴的制作，能够保证餐厅的正常运作，熟知成本核算和控制。
- 4.所有服务人员：应持有年度健康证，并接受过专业培训；有餐饮服务经验人员比例不低于 80%；应严格执行并遵守本项目的相关规章制度；严格执行餐饮行业制定的仪容仪表规范标准。
- 5.乙方须承诺其服务团队所报核心人员（项目经理、厨师长）在项目实施过程中除甲方明确要求外，不得发生变动。若因工作需要，须按照甲方要求进行更换。
- 6.乙方派入的服务人员应按本项目规定的着装样式和规范统一着装。

六、服务标准及要求

(一) 服务要求

- 1.严格按确定标准供餐。
- 2.厨房各项卫生、食品卫生、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》等法律法规。
- 3.应严格执行食品检验制度，每日进行食品留样，并定期送检。
- 4.每季度或半年进行就餐满意率调查，并根据调查结果和日常检查情况对投标人做出考核决定。（餐饮服务满意率 80%以上）。
- 5.未经甲方同意，投标人不得擅自停止营业。投标人应提供节假日值班餐饮服务，相关费用含在合同款内。

（二）食品质量要求

- 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及均匀并搭配合理；
- 3.冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制；
- 4.熟食制品完整不碎及不松散；
- 5.热菜供餐时保持热度；
- 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.所供食品保证质量。

（三）饭菜出品时间要求

- 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，如变更或其它情况，不能准时开餐，投标人应提前通知，并留有充分时间做出补救。
- 2.合理安排用餐人数，做好用餐人员分流工作，不可出现用餐人员拥挤混乱现象。
- 3.分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。

（四）菜饭要求

- 1.主荤菜是以肉类或水产类原材料为主（主料比例不低于 80%，辅料比例不高于 20%，特殊菜品另定）。
- 2.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%，特殊菜品另定）。
- 3.素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。
- 4.饭菜现做现供，批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味和热度。

5.饭菜按招标人的标准，投标人做出多种食谱方案候选。

6.食谱每月不少于4套，每周至少1套。做到主荤半个月不重样，半荤一周不重样，按照科学的食品营养进餐概念安排食谱。工作日要求如下：

早餐：主食不少于10种，汤粥流食不少于2种，小菜凉菜不少于2种，现场制作1种，热菜1种，鸡蛋；

午餐：主荤菜不少于2种，荤素菜不少于2种，素菜不少于2种，凉菜不少于2种，小吃不少于2种、主食点心不少于5种，西点不少于2种、汤粥不少于2种，水果饮料不少于1种，现场制作风味小吃不少于2种；

晚餐：主荤菜不少于1种，荤素菜不少于1种，素菜不少于1种，凉菜不少于1种，主食点心不少于2种，汤粥不少于1种。

节假日值班餐以实际情况而定。

7.员工午餐菜品分为荤、荤素、素，提供汤、粥、咸菜、小菜、调味品；各类主食，并提供水果等。8.传统民俗节日当日（或之前）应提供民俗食品。

七、双方权利和义务

（一）甲方权利和义务

1.负责餐厅的监督管理，有权对乙方的食品质量、卫生、服务和安全进行监督和检查。委派代表会同乙方管理人员组成餐厅监督领导小组，负责协调、监督和指导餐厅的管理服务工作，定期收集就餐者的意见，调查满意度及就餐率，并就具体的服务质量、内容、时间等提出要求，有权要求乙方限期整改，同时协调餐厅在服务中与就餐者各部门的关系。

2.有权对乙方经理、厨师长、主管级管理人员以及服务人员的配备进行审核，有权对上述人员的更换提出建议；有权查阅乙方所有服务人员的健康资料，并拒绝乙方不符合食品卫生要求的人员进入本项目。

3.甲方管理人员有权对乙方和乙方派出的餐饮服务人员进行监督和指导，提出工作标准和任务，要求乙方落实，但不直接干预乙方的正常经营和对餐饮服务人员的具体管理。

4.负责本项目的餐卡管理与服务费结算管理。审核乙方提出的厨房设施设备及炊具、餐具等的添置、更新计划，办理甲方内部的报审、采购手续。

5.有权规定、调整乙方工作的行进路线、使用的设备设施以及就餐位置、就餐时间等安排。

6.提供并管理餐卡结算系统。除不可抗力的因素外，有义务保证餐卡系统的有效运行。

7.向乙方提供必要的办公用房和办公设施、库房及人员更衣室。



8.在乙方的协助下负责食品经营许可证、消防安全等相关证件的办理、年检和复审手续，并承担相应的费用。

9.在乙方完成合同义务后，根据合同约定按期支付乙方费用。

10.甲方负责定期清洗油烟道以及处理四害的费用。

(二) 乙方的权利和义务

1、认真贯彻落实国家有关食品卫生和卫生防疫方面的法律法规，严把卫生质量关，按甲方要求提供符合健康和卫生标准的膳食。

2、负责餐厅正常运行所需工作人员的聘用、教育和管理，办理合法的用工手续。按时发放所聘人员的劳动报酬，依法缴纳各种社会、医疗保险，特殊工种的人员应为其缴纳工伤保险。

3、餐厅员工应统一着装，统一服务标准，定期体检并持健康证上岗。

4、协助甲方进行脱贫采购、食材验收、保管。

5、保证甲方提供的餐厅所有资产的安全，甲方提供的房屋、设备设施等，乙方仅有使用权，无处理权，不得转借、转租、挪作它用，如发生人为的损害照价赔偿（设备设施的正常损耗除外）。

6、确保在经营过程中的食品安全、防火安全、防盗安全、人身安全等，在乙方职责范围内因管理不善引起的安全及卫生事故等各项费用由乙方承担。同时甲方有权就其事故要求乙方进行经济损失赔偿。

7、准时供应一日三餐，保质保量，满足就餐者多种口味多种层次的用餐需求。如遇意外情况不能按时供餐，须做好前期准备及善后处理工作。

8、原则上未经甲方的许可乙方不能调换餐厅工作人员，如经过培训考核仍不能胜任本职工作的或不能配合完成甲方管理要求的员工，经上报甲方核实批准后可以更换；新上岗人员应符合餐厅的工作要求。

9、对乙方聘用的员工因自身原因或乙方管理不善所发生的工伤或其他安全责任事件，经济赔偿及其他责任由乙方负担，甲方不承担任何责任。

10、负责对餐厅员工进行培训和质检，定期进行技术交流和技能考核。

11、按月向甲方报送财务相关数据。

八、合同解除情形

1、由于甲方原因提前终止本合同的，甲方应补偿乙方派出人员的一个月工资并补偿由此给乙方造成的经济损失。

2、乙方人员未按照合同规定完成职责范围内的工作，经甲方通知整改 3 次后，甲方有权单方面解除合同，不承担违约责任，并有权向乙方追偿由此给甲方造成的损失。

3、乙方人员在合同期内因违反甲方的规章制度或国家法律法规等，给甲方造成名誉影响或经济损失的，甲方有权单方面解除合同，并有权向乙方追偿由此给甲方造成的损失。同时，甲方有权要求乙方对违反安全等规章制度的人员进行一定范围内经济处罚。

4、由于法律规定的不可抗力因素及由于国家政策原因，导致本合同不能完成履行或部分不能履行的，双方互不承担违约责任。

九、附则

1.本合同未尽事宜，经双方协商一致，可订立补充条款。补充条款及附件均为本合同组成部分，与本合同具有同等法律效力。

2.本合同履行中发生的争议，由双方协商解决，协商未达成一致意见的，向甲方所在地人民法院提起诉讼。

3.本合同经双方授权代表签署并加盖单位公章后生效。

4.本合同一式陆份，甲方执肆份，乙方执贰份，具有同等法律效力。

附件：分项价格表

合同签署页

甲方：北京市疾病预防控制中心 (盖章)

地址：北京市东城区和平里中街 16 号

法定代表人或其委托代理人： (签字或盖章)

联系电话：010-64407010

开户银行：北京银行和平里支行

账号：01090353700120112000526

签约日期：2016 年 9 月 8 日

乙方：北京健力源餐饮管理有限公司 (盖章)

地址：北京市通州区于家务聚富苑工业区分区聚和四街 3 号 2 幢 201 室、202 室、204 室、

205 室、207 室、208 室

法定代表人或其委托代理人： (签字或盖章)

联系电话：010-82601503

开户银行：华夏银行股份有限公司北京中关村支行

账号：4030200001819400018005

签约日期：2016 年 9 月 8 日