

北京市海淀区温泉镇人民政府委托餐饮服务协议

委托人（甲方）：北京市海淀区温泉镇人民政府

受托人（乙方）：北京德育源餐饮管理有限公司

二〇一九年九月十七日



甲 方：北京市海淀区温泉镇人民政府

法定代表人：

地 址：

邮 编：

乙 方：北京德育源餐饮管理有限公司

法定代表人：

地 址：北京市大兴区龙发大街1号院3号楼4层2单元415

邮 编：102600

根据《中华人民共和国合同法》和相关法规，甲乙双方在自愿、平等、协商的基础上，就甲方委托乙方协助完北京市海淀区温泉镇人民政府餐饮管理及提供相应服务等事宜达成共识并签订本协议。

第一条 管理范围、期限、就餐方式、餐费标准及管理要求总则

- 1、 管理范围：职工食堂的餐饮供应与服务。
- 2、 签约期限：二〇一〇年九月十一日起至二〇一〇年九月十一日。
- 3、 供餐方式：(1)供餐方式为：自助（200 人内）。
- 4、 餐费标准：早餐 15 元、中餐 25 元、晚餐 15 元。

5、管理要求：

- (1) 乙方在协议期内根据甲方接待要求配备优秀、稳定的厨师和服务队伍，保证甲方各项餐饮服务接待工作达到甲方规定的接待标准及各类食品安全。
- (2) 除非甲乙双方另有约定，乙方供应给甲方的一切餐饮为原材料成本价格，即乙方不能存在任何利润、浪费和自行处理的行为。
- (3) 乙方每月实际消耗原材料不得少于投入原材料成本的 97%（乙方每月须提供当月原材料投入报表供甲方审核，未消耗安全保质期内原材料作为结余供甲方下月度供餐投入）。

第二条 餐饮服务的范围、内容及相关要求

一、餐饮服务范围：

1. 甲方员工的早餐、午餐、晚餐类职工餐饮服务；
2. 甲方承接相关活动的早餐、午餐和晚餐等服务；
3. 根据甲方要求提供不同档次和标准的桌餐餐饮服务；
4. 根据甲方要求提供其他服务（事前双方协商）。

二、餐饮服务工作内容及相关要求：

1. 按照招标文件的要求完成食品的制作加工和供应。
2. 负责餐厅工作区域的日常管理、维护及保洁工作。
3. 餐饮工作流程及环境布局均需符合相关标准及要求。
4. 负责餐具、厨具等日常管理和维护工作，确保餐饮工作的正常开展，杜绝浪费和非正常损耗等事情发生。
5. 按照国家卫生防疫部门以及餐饮行业卫生管理要求，做好食品卫生安全工作并负责取得 A 级卫生等级资质。餐饮服务人员须进行定期体检，取得健康合格证后方可上岗。
6. 菜品品种、食品质量等严格按照招标文件标准完成。
7. 为保证甲方正常工作的进行，餐饮服务时间应配合甲方的办公及会议活动接待时间，如有调整须经甲方书面同意。
8. 餐厅的餐饮设备、器具及物料均需符合餐饮行业技术规范以及国家卫生防疫部门对餐饮行业的卫生标准要求。

第三条 餐饮服务费支付方式及其他

一、甲方依据乙方的服务管理水平支付乙方委托管理费用，包括原材料费、人工费、管理费及其它费用。

二、费用结算方法

1、原材料成本实际是乙方代甲方垫付给原材料供应商，待乙方每月结算统计日将核算的原材料成本总额交于甲方相关部门核定后，甲方最迟于次月 10 日前以支票方式支付给乙方，该部分费用发票由原材料供应商出具。

2、乙方经营餐饮服务费用总额为人民币：壹佰零柒万壹仟陆佰零肆元整

(1071604 元/年)，季度管理费为人民币：贰拾陆万柒仟玖佰零壹元整 (267901 元/季度)。

3、服务费依据服务费核算办法：每季度支付乙方，以支票方式支付，乙方需出具同等金额发票。

4、委托服务期间，所发生的水、电、燃料、供暖等其他费用由甲方核算并承担相关费用。

第四条 其他费用

- 1、餐卡系统的配置安装费用及系统维护费用由甲方负责，餐厅餐卡收银系统的操作由乙方负责，乙方有责任按正常操作程序操作使用，有义务对甲方的设备珍惜爱护。
- 2、 为便于餐饮服务工作的开展，甲方免费提供必要的办公设备、办公用房和员工宿舍。办公设备和办公家具的日常管理、维修、维护以及发生的相关费用由乙方承担，并负责员工倒班宿舍的日常管理工作。甲方所提供的配套家具、电视。
- 3、 为保障餐饮服务正常运转，甲方负责聘请专业餐饮维保公司定期对餐厅设备进行维修保养或处理突发事件，相关维保费用由甲方承担。油烟道须定期进行防火清油，相关费用甲方承担。
- 4、 甲方承担餐厅操作间（后厨）所发生的水、电、燃气、公共区域的照明、空调、电开水器等消耗的能源费用。
- 5、 餐厅卫生许可证及 A 级卫生管理资质的取得及年审和相关费用由乙方负责，甲方协助提供相关资料。
- 6、 餐厅所用餐具、易耗设备丢失及自然损耗由甲方负责。
- 7、 当出现食品、原材料等成本发生较大变化情况致使物价指数发生较大变化，从而影响到供餐成本和甲方人员就餐满意度时，双方协商解决并适当调整供餐标准，以保证甲方的供餐工作正常进行。

第五条 甲方权利义务

- 一、 甲方有权根据合同约定及相关法律文件规定维护自身合法权益。
- 二、 甲方有义务承担合同中约定的甲方义务。
- 三、 甲方有权对乙方提供的各项管理服务实行监督，并有权向乙方派出的餐饮服

务项目驻场经理或负责人及管理人员提出要求和整改建议等。

- 四、 甲方有权随时抽查乙方工作人员的工作内容，并定期检查、验收乙方各项餐饮服务管理工作，对乙方违反合同约定事项和国家法律法规情况，有权予以纠正或处罚。
- 五、 若乙方没能及时有效地对乙方餐饮服务管理范围内发生的问题给予解决，造成甲方经济损失，甲方有权提出赔偿要求。
- 六、 甲方根据具体工作情况向乙方提供相关信息、数据等。乙方或其人员因泄露相关信息、数据等而造成甲方损失或不良影响，甲方有权追究乙方的法律责任及经济损失。
- 七、 甲方有义务负责协调、解决本合同生效前发生的管理遗留问题。
- 八、 甲方负责协调解决乙方使用的办公用房、库房、人员更衣室及倒班宿舍等，并免费提供电话、网络等通讯条件，工作期间的电话及上网费用由乙方负责。
- 九、 合同期内，甲方不得以任何理由雇用乙方的工作人员。
- 十、 甲方有义务为乙方提供必要的供餐制作设备设施。
- 十一、 甲方有权定期或不定期召开有关工作会议，确定工作会议的内容，并要求乙方委派不同管理级别人员或主要负责人员出席。
- 十二、 甲方有监督和检查乙方对菜单、菜谱的制定工作的权力和义务，并提出建议。
- 十三、 甲方有检查乙方原材料供应商供货情况权力和义务。
- 十四、 甲方有检查乙方的食品原料库房存储情况的权力和义务。内容包括库房卫生、食品有无标识标牌、食品保质期以及库房出库帐目等。
- 十五、 为使乙方为甲方所提供的餐饮服务合法，甲方须及时提供相关资料，协助乙方办理相关的工商、卫生手续，协助乙方取得、年审卫生许可证及 A 级资质认定，并负责及时提供相关的场地使用证、消防合格证、卫生防疫证、环保合格证等相关文件。
- 十六、 甲方为乙方因履行本合同所需进行的准备或其它工作，提供合理的进出服务场地的方便。
- 十七、 由于甲方施工、装修、停电、停水等原因将造成餐饮服务无法正常进行时，甲方应提前通知乙方。因甲方上述行为虽经乙方努力仍不能供餐或按时供餐

的，乙方不承担责任。

十八、甲方协助乙方共同做好节约就餐食品、防止浪费的宣传教育工作。

十九、甲方做好本单位员工文明就餐、节约用餐的教育工作，倡导员工做到爱护甲、乙双方财产，尊重乙方工作人员的劳动。

第六条 乙方权利义务

一、乙方有权根据本合同及相关法律维护自身合法权益。

二、乙方负责甲方的管理和餐饮供应以及相关活动的供餐保证。

三、乙方负责餐厅食品原材料的采购、运输、存放和制作，其原材料供应商应有相应资质，所有原材料供应商需建立名录，并经采购人认可、备案。

四、乙方负责后厨及就餐区的日常卫生清扫，餐厅货运门外石材地面及台由甲方负责。

五、凡遇到节日庆祝、特别事务、会议及活动等，乙方必须按甲方需求的时间、内容配合提供餐饮服务，标准、费用由双方协商而定。

六、乙方应根据政府有关法律、法规和双方合同规定，制定餐厅经营规章制度和各项管理办法，并报甲方审查、备案或公布。餐厅经营服务过程中乙方必须保证所有雇员遵守所规定的餐厅经营服务规章。

七、乙方应遵守中华人民共和国法律法规，因遵守上述规定而对餐厅经营服务工作内容作出任何变更前，乙方须向甲方发出书面通知并指明该项变更内容及提出理由，供甲方审核、批复。

八、乙方必须保证其人员遵守国家法律法规和甲方的各项规章制度和规定要求，负责定期对本部人员进行各种专业、职业、行业技能培训及安全内保、防火、防盗、防灾等知识教育。

九、乙方人员在其所负责区域内发生的设备故障、消防、治安等情况及时通报甲方，并根据情况和甲方要求采用必要的措施进行处理。如遇紧急事故，如跑水、火警、刑事案件等情况，在确保乙方人员自身安全和甲方公共财产最少损失的情况下，根据情况派相关人员及时处理善后工作。乙方对应发现或者已经发现的安全隐患未能及时向甲方通报而导致事故发生承担赔偿责任，包括由此导致的甲方财产损失、甲方对任何第三方的法律责任及相关机关对甲方的经济处罚等。

- 十、如因乙方工作人员的故意或者过失行为导致任何侵权发生的，乙方将承担全部赔偿责任，包括但不限于由此对甲方直接造成的财产损失、因此而导致的甲方对任何第三方的赔偿责任等。
- 十一、乙方必须爱护使用由甲方提供的所有厨房设施和设备，严格按照厨房设备操作规程进行操作。餐厅的设施设备维修维护由专业公司负责，并签订三方协议，乙方协助甲方对维保公司的维保工作予以配合与监督、评价，其维护费由甲方承担。
- 十二、乙方派驻到甲方的管理人员的素质应符合招标文件中约定要求，并经甲方资格审查合格后方可上岗工作。乙方相关管理人员的调离、更换需提前至少 10 个工作日的时间征得甲方同意。
- 十三、乙方雇用的餐饮服务人员自身条件应满足招标文件的要求，员工制服款式配备须征得甲方同意。
- 十四、乙方须向甲方提供一份员工名单（加盖公章）。
- 十五、乙方在承担的重要接待活动过程中，要接受甲方的领导和工作安排，超出合同范围而产生的额外服务费用由甲方另行支付。
- 十六、乙方应当依法制定各项规章制度、岗位责任制和操作规程，严格遵守并按制度工作。规章制度建立主要包括：人员管理制度、出入库登记制度、安全生产制度、治安、消防、卫生制度等方面。
- 十七、乙方负责餐厅和厨房的管理，包括人员配备、配菜制作、厨房、餐厅的环境卫生等管理事项。
- 十八、乙方应当合理使用餐厅、厨房、宿舍的场地，严禁在餐厅、厨房、宿舍区域内进行非法经营活动。
- 十九、乙方应当合理使用厨房、餐厅的设施、设备及各种用具、用品。除餐厅厨房内部装修、就餐桌椅大件厨房设施、设备（含洗碗机、切菜机、切肉机、消毒设施、灶具、冰箱、冰柜等）等大修或换件等工作由甲方负责外，其余各类厨房、餐厅设施、设备及各种用具、用品的损坏（产品质量问题及自然损耗除外）均由乙方负责维护。
- 二十、乙方负责餐厅、厨房内的卫生保洁和安全管理，在管理期间内必须严格执行《中华人民共和国食品卫生法》及相关配套法律法规，保证其供应

的食品安全、健康、无毒、无害，禁止供应食品药品监督管理局部门严禁的各类食品，不得供应任何变质或污染的食物。

二十一、乙方必须按照行业规定执行，将每天食品留样封存 48 小时，以便发生事故后追查原因。

二十二、乙方人员必须每天按照相关卫生管理部门规定标准做好厨房餐厅的环境卫生清洁和厨具、餐具的清洁、消毒工作，自觉接受甲方及相关食品药品监督管理局部门的监督检查。

二十三、厨房和餐厅的剩余饭菜、泔水等垃圾污物由乙方负责运往指定地点，不得乱扔乱倒及造成环境破坏。

二十四、乙方负责餐厅、厨房内的治安、消防等安全管理工作，必须严格遵守国家相关法律法规，严禁违规操作。

二十五、乙方应当按照甲方要求按时、按质、按量供应各餐，做到新鲜可口、营养均衡，花样翻新，礼貌服务。

二十六、乙方应遵守节约原则，对水、电、燃气、易耗品、菜品等实行量化管理，并接受甲方监督。

二十七、乙方所有工作人员上岗前必须通过卫生部门的体检，并领取饮食行业健康证。乙方工作人员必须同时具备身份证、健康证和暂住证，方能在甲方单位工作，并且每年按有关规定到指定医院（防疫站）体检两次，费用由甲方负责。

二十八、乙方有义务组织其员工的职业技能和卫生培训，对员工进行安全生产、治安、消防、交通等方面的教育，负责其日常管理工作，如出现任何人身、财产损害事故或违法犯罪行为，由乙方承担相应后果及责任。

二十九、乙方员工因个人原因造成甲方损失的，由乙方先行承担责任。

三十、乙方工作人员工作时必须穿着统一工作服。

三十一、协议期内，乙方依法承担其自身发生的债权债务。

三十二、未经甲方同意，乙方不得将餐厅和厨房经营管理业务委托给任何第三方。

三十三、乙方负责办理餐厅的卫生许可证的取得、年审。

三十四、乙方义务确保在合同期内甲方餐厅运营资质为北京市餐饮服务卫生监督量化分级管理 A 级单位。

三十五、乙方为满足甲方作为北京地区党政机关出差和会议定点接待单位餐饮要求，配备优秀稳定的厨师和服务团队。

三十六、其他因乙方自身原因产生的责任由乙方承担。

第七条 餐饮卫生及食品管理

- 一、卫生检查：乙方承包范围内的清洁质量被检查单位认为不标准或被罚款时，如证实属于乙方责任时，有关责任或费用由乙方承担。
- 二、环境卫生：开餐期间及时清理桌面，餐后及时归整桌椅，清扫地面，保持地面、桌面清洁干燥。
- 三、食品原料卫生：乙方及时向甲方提供供货商的卫生许可证复印件，接受甲方对进货渠道的不定期检查。要求有正规的供货商和正规的进货渠道，确保食品原材料的新鲜、卫生。
- 四、餐饮器具卫生：甲方餐饮监管人员邀请食品药品监督管理局部门对乙方的餐具卫生状况、消毒情况进行不定期抽查。
- 五、餐饮服务人员健康及个人卫生：乙方须向甲方提供其服务人员《健康证》等相关证件；服务人员每年做正规体检。
- 六、在每日餐饮菜品须留样 48 小时以上，以备食品药品监督管理局检疫。
- 七、食品采购渠道加工：
 1. 乙方为甲方供应肉质食材需严格执行检测准入制，遵守相关法规，确保供应渠道正规。
 2. 乙方所提供的主、副食品须按照相关规定制做，保证质量。
 3. 炸鱼、炸食品的油不能用来炒菜，油的颜色明显变暗后不能再用。
 4. 青菜要当天进行加工；素菜制作要清淡，做到随炒随卖，不要放置太久。
- 八、食品质量要求：具体内容详见招标文件中委托管理质量要求部分。

第八条 质量保证及惩处条例

- 一、乙方须严格遵守本项目招标文件中所要求的服务内容和质量要求及投标文件中所有服务承诺。
- 二、乙方应提供优质服务，保证服务质量，不能低于本项目招标文件规定的范围和种类。甲方将定期或不定期对乙方提供服务实行动态跟踪和检查。

三、 乙方在收到甲方有关服务质量方面问题的书面通知后三天内，应迅速整改并予以甲方书面答复。

四、 如果乙方在收到书面通知三天后没有弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但风险和费用由乙方承担。

五、 惩处条例：

1、乙方未按照甲方要求的供餐时间准时开餐，每出现一次，予以 1000 元的罚款；

2、餐厅区域及餐具卫生未达到防疫部门要求，甲方有权给予乙方 500 元至 1000 元的罚款；

3、如在检查中发现原材料投入率未达到招标文件所规定的标准，甲方有权按如下标准对乙方进行处罚：

(1) 第一次出现违规情况，对于低于标准的成本差额，甲方有权从乙方餐饮收入中予以扣除，补充至下一个月的成本中。

(2) 第二次出现违规情况，甲方除有权扣除差额用于下月提高成本外，可对乙方处以差额 50%的罚款。

(3) 如乙方超过三次出现违规情况，甲方除有权扣除差额用于下月提高成本外，可对乙方处以差额 100%的罚款，并视情节有权提前终止合同。

5、如发现使用三无或过期产品，乙方将被处以 1000 元至 5000 元的罚款，并承担因此而造成的后果；

6、乙方提供的特殊原材料无资质证明或检验报告的，甲方有权给予乙方 500 元至 2000 元的罚款；

7、餐厅在使用能源过程中，未按要求正常操作，给甲方造成损失的，除赔偿损失外，甲方将视情况给予乙方 1000 元至 5000 元的罚款；

六、乙方须严格依照国家有关法律、法规、政府规章等各项规定保障食品安全，因为乙方的供餐行为造成的食品安全、事故违规事件的，乙方除应积极协助甲方和有关机关的调查、处理行为外，还应对甲方承担全部的赔偿责任，包括但不限于由此造成的甲方对任何第三方的赔偿责任、有关机关因此对甲方的经济处罚等。

第九条 其它

- 一、 本合同餐饮服务范围及内容的变更需由甲、乙双方书面确认。
- 二、 招标文件中所述就餐人数，仅为甲方供投标人于投标时核算等之参考，甲方并无义务为日后实际用餐人数作任何承诺。
- 三、 甲方有权要求乙方更换不称职的管理人员，乙方应根据甲方要求配合整改并及时进行更换。
- 四、 本合同所要求或为执行本合同所需要发出的全部通知均应以书面形式做出。

第十条 合同的转让

- 一、 未经甲方书面同意，乙方不得将自己应履行的全部或部分合同义务转让给第三方，否则由此产生的法律责任及经济损失将由乙方承担。
- 二、 未经乙方书面同意，甲方不得将本合同项下的任何权利、义务转让予第三人。

第十一条 合同终止及争议解决

- 一、 合同执行期内，如一方认为另一方未按合同履行职责，可提前一个月以书面形式通知对方并提出终止合同要求，双方协商一致后可以终止合同。如无故提前终止合同，提议方应以一个月的餐饮服务收入（以当年月平均收入为依据）补偿对方。
- 二、 合同期满前一个月，如乙方在合同期内按照合同要求履行了各项条款并得到甲方认可，双方可以就合同期延长或合同续签等事宜进行磋商，达成一致意见后，签署补充协议。同等条件下乙方有优先续约权。
- 三、 合同期满后，如任何一方提出不再续签合同，应在合同期满前至少一个月以书面形式通知对方，在双方就善后问题达成一致后，合同到期自动解除。
- 四、 凡因履行本合同所发生的或与本合同有关的一切争议、纠纷，双方可协商解决。协商不成的，可向甲方所在地海淀区人民法院起诉，通过司法程序解决。

第十二条 不可抗力和免责事由

- 一、 因不可抗力原因导致任何一方在本合同项下的义务无法履行或无法按时履行，则不应视为违约，无需对此承担任何违约责任。
- 二、 在发生不可抗力事件后，受影响的一方应立即将不可抗力事件及其可能受影响的程度通知另一方，并且在不可抗力事件消除后，尽可能快地恢复履行其在本合同项下的义务；如果不可抗力事件对受影响一方的义务产生实质性的、

无法补救的影响，则任何一方可以通过书面方式通知对方协商解决，无法解决时可终止本合同。

第十三条 附件

- 1、(餐厅运营方案)
- 2、(2019 年餐饮服务费用测算表)

第十三条 合同生效

- 一、 本合同自双方法定代表人或授权签字人签字、加盖公章之日起生效。
- 二、 本合同一式四份，甲乙双方各持二份，招标文件、投标文件以及在合同履行过程中发生的洽商、通知或补充协议等均作为合同的附件，具有同等法律效力。

甲方：北京市海淀区温泉镇人民政府

授权人：

二〇一九年九月十二日

乙方：北京德育源餐饮管理有限公司

授权人：

二〇一九年九月十二日

温泉镇人民政府 2019 年餐饮服务费测算表

单位：元

温泉镇人民政府餐饮服务费人工测算						
序号	工资				全年社保 (40%)	全年工资 及社保总 计
	岗位	人数	月薪	年薪		
1	经理	1	6000	72000	28800	100800
2	厨师长	1	5800	69600	27840	97440
3	厨师	1	4000	48000	19200	67200
4	打荷	1	2500	30000	12000	42000
5	面点主管	1	4500	54000	21600	75600
6	面点中工	1	3800	45600	18240	63840
7	面点小工	1	2600	31200	12480	43680
8	配菜	1	4000	48000	19200	67200
9	服务员	1	2800	33600	13440	47040
10	服务员	1	2800	33600	13440	47040
11	服务员	1	2800	33600	13440	47040
12	洗刷	1	2500	30000	12000	42000
13	洗刷	1	2500	30000	12000	42000
合计		13	45000	486000	216000	782880

温泉镇人民政府 2019 年餐饮服务费测算表

温泉镇餐饮服务费其他测算						
序号	内容	月数	人数	单价	合计价格	备注
1	员工服装和劳保	4	13			冬夏各两套
2	公司培训每周一次	12	1			公司需要培训不断加强
3	体检费	2	13			公司员工体检
合计						
温泉镇人民政府餐饮服务费合计测算						
序号	内容		合计价格		备注	
1	人工测算和其他测算合计		782880			
2	餐饮公司管理费		52920		按 7%	
3	餐饮公司营业税		20596		餐饮公司增值税率 3%	
年度餐饮管理费合计			856396			
备注：1、社保比例 40%，按京社保发（2017）12 号第五条执行						
2、人员工资、福利、保险、年假乙方提供。						
北京市海淀区温泉镇人民政府				2019 年 9 月 12 日		

温泉镇人民政府文化中心 2019 年餐饮服务费测算表

单位：元

温泉镇人民政府文化中心餐饮服务费人工测算						
序号	工资				全年社保 (40%)	全年工资及 社保总计
	岗位	人数	月薪	年薪		
1	厨师长	1	5500	66000	26400	92400
2	面点师	1	4200	50400	20160	70560
3	配菜	1	3110	37320	14928	52248
合计			12700	152400	60960	215208

温泉镇人民政府文化中心 2019 年餐饮服务费测算表

温泉镇文化中心餐饮服务费其他测算						
序号	内容	月数	人数	单价	合计价格	备注
1	员工服装和劳保	4	3	0	0	冬夏各两套
2	公司培训每周一次	12	1	0		公司需要培训不断加强
3	体检费	2	3	0	0	
合计					0	
温泉镇文化中心餐饮服务费合计测算						
序号	内容		合计价格		备注	
1	人工测算和其他测算合计		215208			
2	餐饮公司管理费		15065		按 7%	
3	餐饮公司营业税		6456		餐饮公司增值税率 3%	
年度餐饮管理费合计			236729			
备注：1、社保比例 40%，按京社保发（2017）12 号第五条执行						
2、人员工资、福利、保险、年假乙方提供。						
北京市海淀区温泉镇人民政府（文化中心）					2019 年 9 月 12 日	