

食堂餐饮管理服务协议

甲 方：北京市西城区文化和旅游局

地 址：北京市西城区后广平胡同 26 号

联系电话：66561230

乙 方：北京华天凯丰餐饮服务有限公司

地 址：北京市西城区西黄城根北街 41 号

联系电话：010 66038171

根据《民法典》的有关规定，通过招投标流程，在自愿、平等、协商一致的基础上，北京市西城区文化和旅游局（以下简称甲方）与北京华天凯丰餐饮服务有限公司（以下简称乙方）合作承担北京市西城区文化和旅游局职工食堂的餐饮服务 work，为明确双方的责任和义务，特签订本协议。

一、 协议期限：

本协议书有效期自 2022 年 9 月 1 日起至 2023 年 12 月 31 日止。

协议有效期内条款发生变更时，双方可签署补充协议书。本合同到期后，甲方在预算能保障且采购需求相对稳定及对乙方食堂服务考核合格的前提下，可视服务商的履约服务情况选择与乙方续签合同，合同一年一签，原则上不超过三年。

二、 双方的权利和责任

（一）甲方食堂范围内的设备设施权属及维护、使用等权利和责任：

1. 职工食堂(含宿舍)设备设施、炊事设备及器皿，由甲方提供给乙方无偿

使用。

2. 甲方每季度定期安排食堂设备审验，及时协调设备厂家和物业对乙方上报的故障和隐患进行检修，并负责日常使用、维护及维修产生的全部费用。

3. 甲方食堂范围内水、电、气、各种管道等设施，如需改造须双方协商后进行，甲方承担相关费用。因厨房设施改造施工等造成供餐延误的，乙方不承担责任。

4. 甲方负责联系专业烟道清理公司对烟道进行清理。清理工作按照北京市应急管理部门的规定，每 60 日清洗一次，并负责支付清理费用；乙方有提醒义务，应在到期前 5 日提醒甲方进行清理。如因甲方烟道清理不及时，且乙方已起到提醒义务，被消防部门处罚或造成事故的，乙方不承担责任。因烟道清理工作导致乙方延误供餐的，乙方不因该延误承担责任。

5. 食堂范围内，甲方应按照每 30 平米配置 5kg 灭火器 1 具的标准进行灭火器配置；后厨按照灶具火眼数配置灭火毯，甲方负责灭火器、灭火毯的年检、更换工作，乙方负责消防设施设施的日常维护。乙方定期对乙方派驻人员进行消防安全培训。

（二）乙方食堂范围内的设备设施权属及维护、使用等权利和责任：

1. 乙方免费使用因餐饮服务所需的水、电和燃料。在保证就餐质量的前提下，乙方须做好节水、节电、节气工作，杜绝"跑、冒、滴、漏"现象发生。如因乙方操作不当，管理不到位造成资源浪费的，由乙方承担相应费用，但因甲方硬件原因造成上述情形的除外。

2. 乙方负责后厨设备和食堂内设备的日常正常使用，加强员工培训，提

示员工爱护甲方设备，确保其在正常状态下运转，发现问题立即停止使用并及时向甲方物业申请维修，杜绝机器设备带隐患运行，不得擅自对甲方设备进行维修。因设备维修等因素导致乙方延误供餐的，乙方不因该延误承担责任。

3. 乙方对甲方提供的房屋、设备设施、炊事设备及器皿等有爱惜使用、精心保管的责任。因乙方工作人员对厨房用具、设备设施使用不当所造成损失的，经确认属乙方责任的，由乙方进行赔偿。

（三）食堂范围内的卫生及相关权责归属：

（1）甲方食堂范围内的卫生及相关权责

1. 甲方负责申办食堂食品经营许可证，及证照年审年检工作，并定期对厨房和员工食堂进行卫生检查。

2. 甲方应定期安排有资质的专业公司对食堂范围内进行消杀，消除蟑螂、蚊蝇、鼠类隐患；乙方认真落实食堂日常卫生保洁责任，不留卫生死角，杜绝蚊蝇、蟑螂、鼠害的滋生和发展。

3. 甲方负责协调餐厨垃圾的清运工作，保证垃圾清运及时；乙方在倾倒垃圾时要保证运送到指定位置、垃圾分类、封装完整，保证厨余垃圾在倾倒过程中不遗撒、不滴漏，避免对甲方环境造成影响。

4. 甲方聘请具有相关资质的第三方定期对食堂隔油池、下水道、排污口进行清理，乙方在日常工作过程中要及时清理可见范围内的油污、杂物，防止下水道堵塞。

（2）乙方食堂范围内的卫生及相关权责

1. 乙方负责食堂日常所需食品原材料的采购，购买的食品原材料符合食

国家卫生标准。

2. 乙方要严格履行原材料出入库有关手续，乙方对所有原材料数量、质量、成本核算、卫生要求进行监管。

3. 乙方须严格执行《食品安全法》及餐饮相关法规、政策，保证食堂卫生达标、制作流程符合卫生标准和要求。

4. 乙方每次使用完厨房设备、饮食用具后要及时进行清洗；对甲方就餐人员使用过的餐具每次用后及时消毒处理。

5. 乙方负责维护厨房和就餐区的清洁卫生，使其始终符合国家食品卫生标准。

（三）食堂范围内食品安全权责的界定

（1）甲方食堂范围内食品安全权责因甲方硬件设备实施存在隐患，乙方已起到提示义务，以及甲方就餐人员不按照乙方引导要求和相关食品卫生标准就餐，最终导致食源性疾病及中毒事件发生的，经市场监督管理部门鉴定排除乙方责任的，乙方不承担责任。

（2）乙方食堂范围内食品安全权责

1. 乙方承接食堂餐饮服务后，作为食堂食品安全第一责任人，应严格执行《食品安全法》及北京市市场监督管理部门相关规章制度，落实食品安全监管责任，接受行政主管部门的监督和检查，确保食堂不发生食品安全隐患及事故。

2. 甲方用餐人员在食堂如有食源性疾病及食物中毒事件发生，经食药监部门确认属乙方原因引起的，由乙方负责医疗费用并赔偿受害方损失，乙方应对此承担责任。

(四) 其他责任和义务

(1) 甲方责任和义务

1. 甲方负责提供男、女职工分置的宿舍，配备必要的生活起居设施（包括但不限于床、被褥、更衣柜等）。

2. 甲方负责为乙方提供必要的办公条件，包括但不限于电话、电脑、传真机和打印机，办公发生的正常损耗及费用由甲方负担。

3. 甲方委派管理人员负责：及时与乙方联络，处理各项餐饮管理与服务合作事项；采取措施保障甲方各项设备的维护、维修及正常运行；组织协调、监督检查有关工作；有权直接对乙方委派的项目经理提出工作指导；根据餐饮管理和服务的工作情况提出合理的指导意见。

4. 甲方负责乙方工作人员工服、食堂使用的布草洗涤。

(2) 乙方责任和义务

1. 乙方对其员工有教育管理责任，保证员工符合《劳动法》和《食品安全法》的要求，要做好职工培训，包括：职工在甲方区域内的言谈举止、日常着装、住宿要求等，需严格执行甲方关于乙方人员管理的规定，确保职工服从甲方管理，认真负责的为甲方服务。

2. 乙方人员岗位设置及费用明细见附件：《关于北京市西城区文化和旅游局职工食堂餐饮服务预算》责食品采购、制作、食堂服务有关工作。

3. 乙方负责厨房、食堂的环境卫生维护、食品质量安全、操作安全。乙方应按照甲方要求提供餐饮服务，随时接受甲方的检查和指导。对甲方口头、书面提出的意见乙方应尽快给予明确答复。

4. 乙方承担对食堂招聘、使用的员工有教育管理责任。乙方定期对

派驻甲方单位服务人员进行培训，内容包括：服务礼节礼仪、菜品加工及出品标准、菜品品质提升、风味特色菜品等，通过培训和学习，切实为甲方做好供餐服务，保证服务满意率。

5. 乙方人员用工按《劳动合同法》办理，依法接受劳动行政主管部门机关的检查。

6. 乙方应按照国家有关规定，每年为服务人员进行体检、办理健康证，并在适当位置公示健康证。

7. 乙方在正常条件下应保证甲方正常开餐，不得延误甲方人员用餐，但因存在不可抗力导致延误的情形除外，如：市政范围内停水停电，极端天气、突发事件导致供货商确实无法完按时完成原材料配送等。

8. 乙方对食堂经营服务管理活动，承担相应的行政、民事、刑事责任。

9. 乙方对甲方提供的房屋、设备、厨具、餐具有爱惜使用、精心保管的责任对甲方提供的水、电、燃气有节约使用的责任。

10. 对甲方提出的合理要求有优先满足的责任。

三、疫情防控工作要求

（一）乙方在甲方直接领导下，认真落实防控责任、做好：派驻甲方食堂工作人员管理和管辖范围内的疫情防控工作。

（二）乙方要按照甲方要求：正视疫情，明确职责，始终将做好北京市国有资产经营有限责任公司食堂疫情防控工作放在首位，确保疫情防控常态下服务工作开展有序；采取多种形式的检查，督促服务团队做好防控工作；对食堂职工实行台账化管理，认真履行甲方规定的请销假制度和进出京制度，准确掌握所有在岗人员情况，遇有突发紧急情况立即向甲方请示

报告，不得延误、瞒报。

(三) 乙方要认真落实甲方工作要求，制订各办公区食堂《疫情防控应急预案》，将防控职责落实到岗、责任到人；加强对本方人员的培训，严格按照要求科学佩戴口罩、发帽、一次性手套等防疫用品；严格执行职工每日健康管理制度；如发现员工有发热、咳嗽等相关症状，立即上报甲方并停止其上岗，及时排查就诊；强调食堂职工在工作、休息、用餐期间注意防护，做到：不扎堆、不聚集、不随意外出、不去人员密集场所，降低疫情传播感染风险。

(四) 乙方要落实好餐用具清洗消毒职责，确保餐用具消毒效果达标；落实好原材料的消毒制度，确保食材安全；针对服务中的高风险岗位要强调职工做好日常防护和消毒；针对后厨关键部位，要增加清洁消毒频次，做到全覆盖、无死角；落实酒精、消毒液等物资储存要求，确保防疫物资妥善保管、安全使用，发挥防疫物资最大功效。

(五) 乙方履行好提示义务，积极协助甲方做好食堂用餐人员统筹管理，利用食堂现有条件，确保人员分时段、分区域就餐；做好菜品供应衔接，避免食堂人员集中，及时协助甲方协助解决各种突发问题。

四、服务方式及内容

乙方应按照甲方要求和提供的就餐人数确定饭菜品种和数量，做到精心制作、保证质量、卫生达标、满足供应。保障甲方工作日早、午餐，以及加值班人员就餐供给。

餐 标：早餐 5 元、午餐 25 元、晚餐 25 元（餐标含税）。

乙方应按照餐标及用餐人数进行原材料投放；每周四前向甲方提供下

一周食谱，经甲方主管审核后执行；乙方根据季节时令、节气提供特色品种小吃，如：元宵汤圆、粽子、月饼、水饺、腊八粥等。

1. 供餐方式：

早、午餐以自助形式为主，现场制作为辅。

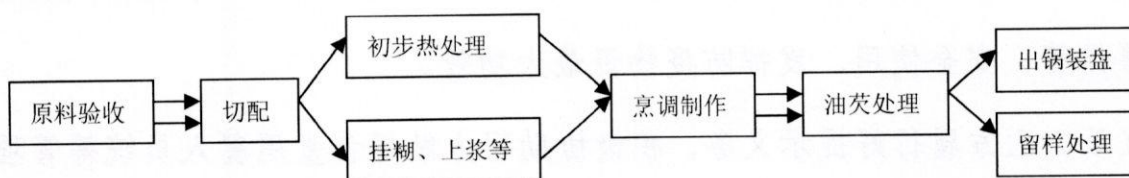
2. 餐饮品种

早餐：主食 8 种，流食 4 种，小菜（自制）2 种，蛋类 1 种。

午餐：热菜 6 种（其中：荤菜 2 种，半荤菜 2 种，素菜 2 种；荤菜主料投入比例不低于 70%；半荤菜主料投入比例不低于 50%），主食 6 种（米饭、面食、粗粮、点心等搭配），汤、粥各 1 种，现场制作 1 种，水果或酸奶 1 种。

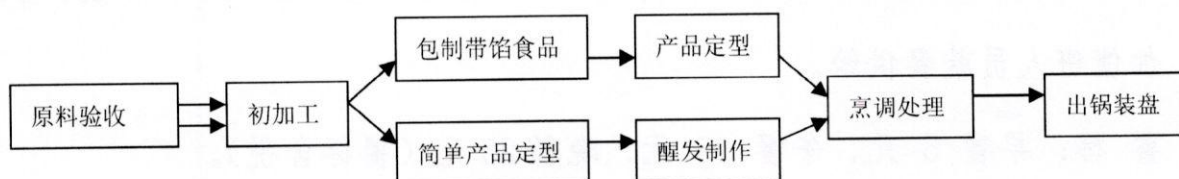
3. 菜品（热菜、主食、冷荤）加工及出品标准

（1）热菜质量：从色香味型对菜品制作进行严格把关；



菜品制作流程，热菜制作采用 60CM 口径煊锅，每次操作出品 25~30 份/人，热菜菜品出锅时中心温度应达到 75℃；素菜食品按需随炒，控干过多汤汁和水分；原材料主辅料配比达到。

（2）面点质量：从面食、杂粮品种及出品温度、口感严格把关；



供餐时，主食品种应保持一定温度，食品表面无风干、水渍现象；食品添加剂用量符合食用要求，蒸制食品渲软适度，米饭类、烤制食品含水量适度，炸制食品控油干净，不油腻；馅类食品不破皮，不漏汁。

(3) 冷荤菜品制作标准：从菜品口味、出品形态严格把关；

酱制食品不含过多汤汁，切配的食品刀口细腻、均匀、搭配合理；凉拌食品汤汁适度，即时拌制，食品有一定形态，不碎不松散。

4. 供餐时间及地点

供应时间：

早餐：7:50~9:00

午餐：11:30~12:30

供应地点为：北京市西城区文化和旅游局食堂。

五、费用结算

(一) 餐饮服务及管理费用结算：

经双方协商，甲方按月结算乙方餐饮服务管理费；人民币大写：壹拾万壹仟陆佰陆拾陆元柒角元/月；小写：101666.7 元/月，乙方提供增值税普通发票给甲方，票面内容为：餐饮服务费（结算明细详见后附预算）。

(二) 餐费（原材料）费用结算

1. 经双方协商，甲方按月与乙方结算餐费（既原材料费），经双方核对无误后，甲方每月 7 号前以支票/电汇的形式支付上月乙方餐费，乙方提供增值税普通发票给甲方，票面内容为：餐费。

2. 原材料费用计算方法说明：根据当月甲方实际用餐天数累计计算。甲方人员用餐次数以刷卡记录的次数和“客饭单”、签字表等双方认可的凭证

为计算依据。根据早、午、晚甲方人员供餐次数分别乘以早、午、晚餐不同的餐标，累计结算。

3. 甲方需提供工作接待餐服务时，甲乙双方可事先协商确定规格。所需餐费由甲方随下月费用支付给乙方。甲方如需乙方人员提供加值班服务（超出本合同约定服务范围的）按照预算标准制定方案，报甲方同意后执行，加班费随下月费用（含税金）一并支付。

4. 就餐人数有大幅变动时，甲方应预先、明确通知乙方有关变动的情况。若甲方未及时通知，乙方不承担由此导致的任何损失。

六、违约责任和其他事项

1. 甲方未按本协议约定支付乙方餐饮服务管理费、原材料费的，乙方可提前 30 日书面通知甲方终止本协议。

2. 乙方未按照本协议提供餐饮服务，甲方可直接向乙方反映情况。经甲方反映后，乙方服务质量仍无任何改进的，甲方可提前 30 日书面通知乙方终止本协议。

3. 甲方定期组织用餐员工对食堂服务品质进行调查，并及时将反馈情况和建议通知乙方，乙方对反馈意见及时予以调整和答复。

4. 因乙方服务工作不到位，引发的食品安全及生产安全问题的、违反《食品安全法》及餐饮相关管理法规、政策，造成不良后果的，乙方根据食药监及行政主管部门的鉴定结论承担相应责任；甲方对食堂进行检查过程中发现隐患并查实的，甲方将及时通报乙方，乙方及时予以整改落实。

5. 如有违约情况，甲、乙各方均有权以书面形式告知对方。

七、争议解决

因履行本协议发生的争议，由甲乙双方协商解决。协商不成的，诉至北京市西城区人民法院解决。

八、附则

1. 协议有效期内，如因情势变更造成履行合同受阻，任何一方要求变更或解除本协议时，须提前 30 日书面告知对方。若对方在 30 日内未答复的，视为对方不同意变更本协议或不同意解除本协议。但甲方 3 月内发现问题要求乙方整改超过 2 次，乙方未整改合格的，甲方有权视情况单方解除合同。

2. 本协议履行后未尽事宜由双方友好协商解决。

3. 为完善本协议，双方可另行签署补充协议书。补充协议书与本协议具有同等法律效力。

4. 本协议书经双方负责人或代理人签章后生效。

5. 本协议书一式肆份，甲、乙双方各执贰份。

本页为签章页

甲方：(公章)

负责人：

2022 年 8 月 19 日

乙方：(公章)

负责人：

2022 年 月 日

关于北京市西城区文化和旅游局职工食堂餐饮服务预算

一、 人员配备及费用

(人员工资包括：工作人员工资及个人应交的各种社会劳动保险和个人应缴的个人所得税)

1. 项目负责人兼厨师长： 1 人
2. 热菜厨师： 1 人
3. 冷荤厨师： 1 人
4. 面点主管： 1 人
5. 风味厨师： 1 人
6. 洗消兼切配： 1 人
7. 服务员兼库管： 1 人
8. 职工福利：职工防暑降温、职工过节费(大小节日合计)、职工全勤奖、办理健康证等。以上合计 2091.7 元/月。

小计 7 人 60411.7 元/月

二、 管理费用

(一) 人员社会保险、医疗保险说明：按照当前劳动部门规定，缴纳保险费用为工资总额的 26.9%；费用 16250 元/月。

(二) 职工提取住房公积金(按照工资和福利总额的 12%计提)：7250 元/月。

(三) 管理费：12000 元/月。

以上费用合计：95911.7 元/月。

(四) 税金：费用的结算如需公司提供发票，(餐饮发票金额的 6%)

95911.7 元/月 $\times 6\%$ = 5755 元/月。

劳务费用合计：费用合计+税金=101666.7 元/月。

年费用：1220000 元。

三、说明：

1. 甲方负责支付食堂服务产生的水、电、燃气、设备及维修、烟道清理、场地消杀、防疫物资、场地点位和人员核酸检测、地址易耗品等费用。
2. 甲方负责支付原材料费用。
3. 双方协商一致，可按照北京市平均工资的增长幅度等有关变化情况逐年调整乙方的人员工资水平。
4. 未包括职工工服洗涤费用。
5. 按照北京市劳动保障局规定的员工社会劳动保险缴纳水平增长幅度等有关变化情况逐年增加缴纳员工保险费。

北京华天凯丰餐饮服务有限公司

2022 年 8 月

