

北京市通州区玉桥街道办事处 餐厅委托服务合同

2023 年 12 月 31 日



第一章总则

第一条 合同当事人

委托方（以下简称甲方）：北京市通州区玉桥街道办事处

受委方（以下简称乙方）：北京食圣天下餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》等相关法律、法规以及有关规定，按照责、权、利分明的原则，为进一步规范机关食堂管理，统一用餐标准，本着安全第一、营养为本的原则为工作人员提供优质的营养餐，更好地为干部职工用餐及参加会议人员用餐的需求，甲方将员工食堂打包委托给乙方，为明确双方权利义务，经双方友好协商订立本合同。

第二条 项目概况

- 1、服务对象:街道办事处工作人员、社区工作者和会议用餐人员
- 2、服务形式:劳务型承包+食材代采
- 3、服务范围

为玉桥街道办事处内所有工作人员约 564 人，提供工作日的早餐、午餐及法定节假日为办公区内加值班人员提供就餐服务。

4、服务地点:北京市通州区玉桥北里 41 号楼；

5、每日供应时间：

早餐时间 08：00-09：00

午餐时间 11：30-12：30

晚餐时间 17：30-18：30

第二章合同期限

第三条 本合同期限为：2024 年 01 月 01 日至 2024 年 12 月 31 日。

第三章劳务费用及支付方式

第四条 乙方为甲方提供餐厅服务保障人员 12 人。合同期内承包服务费共计：3590534.4 元（大写：叁佰伍拾玖万零伍佰叁拾肆元肆角）。

第五条 服务费包含：

- 1、食品原材料费用和劳务费等（食品原材料费用根据就餐人数实际结算）
原材料费用标准按照 25 元/人/天。其中早餐成本 7 元/人/天，午餐 18 元/

人/天。

早餐小菜不少于 4 种；现场制作的风味主食不少于 2 种，面点主食不少于 5 种、鸡蛋不少于 2 种，流食不少于 3 种。

午餐热菜不少于 6 种，现场风味小吃不少于 2 种，主食不少于 5 种，汤粥各 1 种，水果 1 种，奶制品 1 种。

晚餐热菜不少于 3 种，现场风味小吃不少于 1 种，主食不少于 3 种，汤粥各 1 种。

餐食的制作、供应应注意满足回族等少数民族的用餐习惯。

2、月度支付固定劳务费 102311.2 元 (大写：壹拾万零贰仟叁佰壹拾壹元贰角)，明细见附件 6。

第六条 乙方所有采购品牌需经甲方签字确认后方可采购，所有费用乙方开具等额发票交给甲方。除此之外甲方不再向乙方支付其他任何费用。

第七条 支付方式：餐饮服务费实行季付制，以支票或汇款方式支付。支付日期为乙方实际提供服务 30 日后，次月 15 日之前。如支付日期最后一日为国家法定节假日、公休日时，则节假日、公休日后的第一个工作日为支付期限。甲方付款前，乙方应向甲方提供等额合法有效的发票，乙方延期交付发票的，甲方付款时间顺延且不构成违约责任。

第八条 甲方按照乙方承诺及约定的餐饮服务质量标准、安全管理标准、设备管理标准、人员管理标准等方面进行监管，对未达到标准的服务，甲方有权在月度结算费用时扣除 5% 作为处罚。

第九条 本合同第四条甲乙双方约定的劳务费为年度最终标准。

第四章双方权利和义务

第十条 甲方权利义务

1、甲方全权对餐厅的工作进行统管理、监督、指导、考核。诸如对食品卫生、饭菜质量、安全管理、设备维护保养、人员变动、个人生等提出相应要求，有权对发现的问题要求乙方加以改进或提出限期整改的意见，乙方应在 24 小时内以书面形式向甲方回馈整改措施，并长期坚持。

2、甲方有权要求乙方更换不合格厨师和服务人员，对于甲方要求的人员乙方无条件在 3 日内调换完毕。

3、餐厅财务账目由甲方全权负责，对餐厅业务往来的收入和支出进行财务管

理。

4、甲方负责售饭系统维护、修理、零件更换以及餐卡的补充。

第十一条 乙方权利义务

1、乙方负责全体餐厅人员的培训工作，包括餐厅的规章制度、员工素质、专业技能等方面。

2、乙方负责餐厅规章制度的贯彻执行和督导。

3、乙方负责科学合理配备区域经理和餐厅的厨师长、厨师及餐厅人员，人员岗位配置应报甲方核准。配备的餐厅经理应按甲方要求协调处理工作中的相关问题。

4、所聘用人员要有身份证、健康证。所有办证费用由乙方自理，并向甲方提供原件核对，复印件留档。

5、乙方聘用人员的社会保险、体检费用以及乙方的公众责任险，均由乙方负责。

6、乙方负责餐厅内的安全生产、食品卫生以及防火、防盗、防事故(食物中毒)工作，并承担所有责任。

7、因乙方原因发生的工伤、病残等事故，均由乙方负责，甲方不承担任何责任。

8、乙方应在签订合同时，向甲方报送管理制度、岗位职责、职业资格证书等文件的原件、复印件，原件甲方核准后退回、复印件备案。

9、乙方负责厨房设备的安全使用、保洁、维护维修工作，各种设备设施安排专人管理，并填写餐厅维修记录表。如乙方造成设备丢失或人为因素致使设备损坏必须更换的，乙方应照价赔偿。

10、厨房器具消毒要符合卫生防疫部门检测标准，每次用餐后应清洗、消毒、码放整齐。

11、乙方应严格按照国家和北京市有关节能减排的标准和要求，配合甲方做好节能工作，电、燃气等能源和原材料均由乙方负责，厉行节约、杜绝浪费。

第十二条 乙方环境卫生服务标准

1、保持餐厅及后厨整洁。主要包括食品操作台、灶台、售饭台、水池等要随用随擦，无污垢、无杂物、地面无污迹、无积水；冰箱无血水、无异味；灶、餐、厨具及炊事机械设备无油迹，摆放整齐；主副食品库无蝇、无鼠、无蟑、无

尘，物品摆放整齐有序，标签分明。

2、保持餐厅、包间的整洁，每次使用后要及时打扫，地面无污迹、无杂物：餐桌椅面干净无尘。

第十三条 乙方就餐服务标准

1、对所提供饭菜、食品在保证质量前提下，由厨师长按照降低成本、减少浪费的原则进行每日食品成本核算。保证饭菜营养搭配、价格合理、标准统一、口味符合大多数就餐人员的基本要求。

2、按时按点保证每日三餐供应。每周提前向甲方预报食谱，做到每周菜谱不重复，主荤、半荤、素菜合理搭配，具体就餐时间由甲方确认。

3、严格按照《玉桥街道反食品浪费管理制度》要求，落实管理目标和服务要求，推动开展“光盘行动”，杜绝餐桌浪费行为，减少餐厨垃圾产生，专职监督浪费行为，严格落实食谱制度，精心打造绿色食堂，严肃惩处浪费行为。

第十四条 乙方服务人员管理标准

1、严格执行国家有关法律法规。接受相关部门的检查、监督和指导。上岗人员必须身体健康并持有健康证，不能带病工作。每年对餐厅工作人员进行体检，对未达标人员及时调换，并报甲方备案。对例行检查中发现的问题要及时解决。如因乙方工作管理工作失误，被有关执法部门罚款，费用由乙方负责。

2、餐厅工作人员在工作时间必须按规定着装，穿工作服、戴口罩、帽子搞好个人卫生，工作中使用文明用语，对就餐客人服务要礼貌、热情、周到，不得和就餐人员发生口角。

3、为保证饭菜、服务质量稳定，乙方安排在本项目的主要厨师、服务人员应相对稳定。如发生人员变动须征得甲方同意，调入的人员应按照甲方的要求选配，等级相同或高于原用人员技术等级。

4、有计划地开展就地员工培训，进行素质教育，不断提高技能水平和综合素质。

第十五条 乙方安全管理及设备管理标准

1、在安全管理方面乙方要安排专人负责设备安全，保证使用人员受过专业培训，严格执行甲方制定或甲方同意的防范措施和管理制度，明确责任到人。

2、每餐结束后要有专人检查设备、设施并做好记录。同时按照甲方对设备维护保养的要求，保护设备、设施。排烟系统、蒸箱要每天擦拭、清洁：煤气灶

具定期检查、保养:电器饮具要清洁保养,并随时检查电气线路。

第十六条 乙方对甲方提供的餐厨具、餐桌椅等设施应用于为甲方服务。在合同期内要遵守对设备的操作、保管、保养得有关规定,如出现丢失或损坏(除自然损坏),应负责照价赔偿或修复。乙方应要求员工遵守宿舍管理规定,做好安全用电,防火防盗等工作,如发生安全责任事故,甲方不承担责任。

第五章双方应遵循的原则

第十七条 合同履行期间,甲、乙任何一方不能按合同约定内容履行约定义务,守约方有权催告,催告后7日内违约方仍不履行义务的,守约方有权解除合同,但违约方拒绝履行主要义务,守约方可立即解除合同。

第十八条 合同到期自然终止,如需续约提前一个月协商,协商一致后另行签订合同。

第十九条 在合同履行期间,甲乙双方如对合同内容需要修订或补充,应本着公正、公平的原则进行协商。达成的书面文书作为本合同的补充条款。补充条款与本合同具有同等法律效力。

第二十条 合同履行期间,如发生不可抗力致使合同无法履行,互补追究责任,按照法律规定及时协商处理。

第二十一条 因乙方工作人员失职造成甲方食堂财产损失,甲方人员或第三方人身伤害、财产损失,甲方有权直接扣除应付服务费用于损失赔偿。乙方工作人员任职期间非因甲方过错受到人身伤害、财产损失的与甲方无关,由乙方妥善解决。

第二十二条 合同履行期间,甲方不定期向就餐人员进行就餐满意度调查,调查选项中任意一项不满意(C)高于15%时甲方有权解除合同。

第二十三条 其它

- 1、本合同未尽事宜,双方可本着公正、公平原则协商解决。
- 2、本合同一式四份,甲乙双方各执两份,具有同等法律效力。
- 3、本合同甲乙双方签字、盖章之日起生效。
- 4、因本合同而产生的争议,由合同履行地人民法院管辖。

第二十四条 合同附件

附件1:玉桥街道餐饮服务满意度测评表

附件2:玉桥街道食堂卫生检查表(周)

附件3:餐饮服务人员在岗考核表

附件4：卫生检查处罚条例

附件5：供应商资质及供货渠道

附件5：费用明细表

(以下无正文)

甲方盖章：

法定代表人：

授权委托人：

地址：

电话：

开户行：

开户名称：

开户账号：



乙方盖章：

法定代表人：

授权委托人：

地址：

电话：

开户行：

开户名称：

开户账号：



签订日期：2023年12月31日

附件 1

玉桥街道餐饮服务满意度测评表

请您根据亲身感受，在括号内填上相应符号。

满意——A， 基本满意——B， 不满意——C

1. 您认为本月伙食总体是否满意： ()
2. 您认为食堂工作人员仪表及服务态度是否满意： ()
3. 您对食堂就餐秩序的认知为： ()
4. 您对食堂的餐厅卫生、餐具卫生总体评价是： ()
5. 您对食堂的早餐供应是否满意： ()
6. 您对午餐的荤菜口味认为： ()
7. 您对午餐的素菜口味认为： ()
8. 您对午餐的凉菜口味认为： ()
9. 您对午餐的主食口味认为： ()
10. 您对食堂的菜品种类、菜品花样更新认知为： ()
11. 您对食堂菜品及服务方面有何意见和建议？

附件 2

玉桥街道食堂卫生检查表（周）

序号	检查内容		满分	得分
1	食 品 卫 生	食材是否新鲜，供应商是否有资质	15	
2		食品生熟分开、荤素分开。	10	
3		食品保鲜及冷冻措施，是否有变质食品	10	
4	厨 具 餐 具 卫 生	厨具、餐具使用后清洗干净，按规定处理，摆放有序。刀具每次用后彻底清洗干燥后竖放。	10	
5		炉灶、配料台、锅头、工作台、洗菜池、洗碗池是否整洁、干燥。	10	
6		有无卫生死角，防止老鼠、蟑螂、蚊蝇等污染食物。	10	
7		洗涤、消毒、保管是否符合规范要求。	10	
8	服 务 人 员 卫 生	是否做到“四勤”，勤洗手剪指甲、勤洗澡换衣服、勤理发、勤换工作服。	10	
9		上班时间内是否有吸烟现象。	5	
10		是否统一穿工作服、戴工作帽，着装是否整洁。	10	
	总分		100	

检查人：

食堂负责人：

附件 3

____年__月____餐饮服务人员在岗考核表

序号	岗位名称	1-10 日	11—20 日	21-31 日	备注
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

注：填写在规定时段内缺勤天数和日期

附件 4:

卫生检查处罚条例

一、食品卫生按操作流水程序控制及责任分工

原料质量验收责任人：厨师长、库管

初加工责任人：切配、洗消员

烹调加工责任人：厨师、面点师（工）

成品上桌责任人：厨师、服务员

餐具容器责任人：洗消员、服务员

就餐过程责任人：服务员

剩余食品责任人：服务员、厨师长

主要划分以下几个区域：

加工间烹饪区、加工间面点区、库房区、洗消区、餐厅、公共区域，以上区域均由各自岗位人员负责

二、卫生管理制度（标准）

餐厅的卫生工作是日常工作的重要组成部分。餐厅卫生状况的好坏，直接关系到餐厅的声誉和就餐者的安全。为了搞好餐厅的卫生工作并利于检查监督，特制定如下制度：

一、个人卫生

- 1、所有上岗人员，必须持有卫生防疫部门颁发的“健康证”，并按规定，定期体检。
- 2、个人卫生做到“五勤”，既勤洗澡、勤理发、勤剪指甲、勤洗手、勤换工作服。
- 3、按规定着装，工作服要保持清静。
- 4、发型要美观，不准留奇异发型，不准佩带任何饰物，不准染指甲，不准留胡须，厨师进入工作岗位，必须带工作帽和围裙，冷荤间工作人员进入工作岗位需二次更衣，厨师在岗位不准使用香水。
- 5、厨师在菜肴制作过程中，如需要品尝必须用勺、筷，不得用手直接触摸食品。

二、环境卫生

- 1、环境卫生必须天天搞好，所有卫生必须达到卫生标准。
- 2、玻璃洁净明亮，不得有污点，窗柜无尘土。
- 3、厨房地面餐前后均需要干燥无油无水。
- 4、桌椅要常擦拭，保证无尘土，干净、卫生。
- 5、厨房废弃物、下脚料及垃圾，洗手间内垃圾和剩余饭菜均应及时倾倒，不得积压，存放垃圾的容器要保持清洁，定期消毒。
- 6、厨房冰箱及冷荤柜内食品码放要整齐，要常清理，定期除霜。
- 7、所有物品均应定位摆放，保持环境整洁、卫生。
- 8、环境卫生要经常化、制度化，坚持岗位责任制，对各岗位卫生要求每天都要彻底清洁，消灭卫生死角。

三、食品卫生

- 1、坚持食品卫生“五四制”严格按“四隔离”、“四过关”、“四勤”操作，杜绝发生食物中毒事件。
- 2、冷荤间用具、餐碟使用前用消毒液浸泡 30 分钟消毒。
- 3、所有刀、墩、案板均应定期煮沸消毒、晒干，所有厨具用后均应盖盖，妥善放置。
- 4、坚持定岗定位，不串岗，非冷荤间人员严禁进入。
- 5、禁止私人使用供客人使用的餐、茶、酒具。
- 6、冷荤间制作的成品，应保持新鲜，过夜食品售前应回锅加热。
- 7、罐头食品开封后，均应倒入固定容器内冷藏，不得使用原装储存。
- 8、加工间及灶间对当餐所剩余原料或未销售的成品下班前须冷藏入冰箱，不需冷藏的需要防蚊蝇设备保鲜
- 9、餐厅出售的酒水、饮料，售前需擦拭干净。
- 10、切配和烹制实行“双盘制”，配菜用的碗盘在原料下锅后应撤掉，换用消毒后的托盘来监装烹调的菜肴。
- 11、抹布应经常漂洗，不能一物多用，避免交叉感染。
- 12、水池分类使用，保持清洁。

四、卫生检查标准

由厨师长组织每日例行清洁和每周扫除式的彻底清洁，原则上定在每周六、

日。甲方发现不合格项目，提出限期整改。三次以上不合格将对其开出一张《过失单》。考核以月为单位，每张过失单给予 200 元处罚。

五、卫生检查处罚

一、甲方人员负责日常检查，并按约定要求乙方支付违约金。

1、个人着装不整齐（衣、裤、帽）或有明显污垢、皱褶、破裂者，乙方向甲方支付违约金 30 元/次。

2、对上述情节较轻者提出警告并令其立即更换改正。

3、个人卫生（头发凌乱、指甲过长、配有首饰等）限其立即改正，不予改进的，乙方向甲方支付违约金 30 元/次。

4、工作责任区内卫生不合格的，乙方向甲方支付违约金 50 元。

二、以上问题如果由甲方其他工作人员提出质疑或就餐人员举报投诉，亦按照上诉标准支付违约金。

三、上岗人员证件（健康证、身份证等）不全或过期失效，每发现一人次给予 50 元处罚。

附件 5:

供应商供货渠道

序号	采购类别	原材料供应商及品牌
1	粮油类	
2	肉、禽、水产类	
3	调料类	
4	洗消产品类	
5	蔬菜、水果类	
6	小商品类	
...		

附件 6:

序号	服务内容	明细说明	单价	服务时间	总价
1.	原材料费用	菜品的原材料代采费用	196900	12 个月	2362800
2.	人员工资	服务人员的工资	78400	12 个月	940800
3.	健康证办理	每人 4 套工服 (600 元)	120	12 个月	1440
4.	劳保 (工服)	员工住宿补贴 (700 元/人)	600	12 个月	7200
5.	住宿	健康证办理费及菜单打印	8400	12 个月	100800
6.	烟道清洗等	餐厅每 2 月一次的烟道清洗等	2000	12 个月	24000
7.	公司利润	餐饮公司利润	7000	12 个月	84000
8.	税金	劳务费税金	5791.2	12 个月	69494.4
...					
总计					3590534.4

