

昌平区财政局食堂餐饮服务项目

服务合同

甲 方： 北京市昌平区财政局

乙 方： 北京护你周全餐饮管理有限公司

合同签订日期： 2024.08.27



昌平区财政局食堂餐饮服务项目 服务合同

甲方：北京市昌平区财政局

乙方：北京护你周全餐饮管理有限公司

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律、法规和规章的规定，签订如下合同，以兹共同信守：

第一条 合同文件

除非另有特殊约定，在本合同的履行过程中，对本合同未尽事宜的约定及对本合同的任何修改，均须由双方协商一致并签署书面补充协议方为有效。补充协议构成本合同的组成部分，其优先解释顺序应视其内容与其它合同组成部分的相互关系而定。

第二条 服务内容：为北京市昌平区财政局提供食堂餐饮服务，按照项目单位规定的三年服务期限、数量一项、质量标准符合国家食品安全标准；服务内容包括提供各项餐饮服务、包括食材（采购、烹饪、配餐、就餐服务和管理、餐具清洁消毒、油烟清理、环境卫生管理等内容），保证就餐供应。

第三条 合同总价及结算方式

1、合同总价

（1）本合同价为¥ 8676000 元，人民币（大写：捌佰陆拾柒万陆仟元整）。

（2）该费用为乙方按照本合同的约定为甲方提供食堂服务所收取的全部费用，除此之外，甲方无需支付其他任何费用。

（3）乙方自行承担食堂服务人员工资、五险一金、加班值班费、服装费，服务相关工具、餐饮物料采购费用、运输费用、管理费及税金、企业合理利润、劳动保护费用等因提供服务产生的全部费用。

（4）值班人员晚餐和周六、日餐不再另行计取费用。

（5）节假日提供节日特色餐食，甲方不再另行支付费用。

(6) 甲方因国家政策、机构调整、工作性质等发生改变，需增减服务人员时应提前一个月告知乙方，乙方因上述原因需增减的服务费用，双方协商后签署补充协议。

2、付款结算方式

甲方按季度付款，每季度支付，全年 365 天就餐，每季度与餐饮公司核对后单独结算。

甲方支付服务费前，乙方应先行向甲方提供正规等额发票，否则甲方有权拒绝付款且不承担任何责任。

第四条 合同期限

本合同期限为 三 年，自 2024 年 9 月 1 日起至 2027 年 8 月 31 日止。合同开始后，如中标餐饮公司因故中途自愿退出，或餐饮服务达不到合同约定的要求而终止，中标餐饮公司应提前 3 个月通知招标单位，应重新招标或依照本次招标得分排序依次协商确定接替，因此造成招标单位的损失应由中标餐饮公司承担。

第五条 食堂服务要求

(一) 用餐人数、天数：昌平区财政局食堂工作日每日早餐就餐平均约为 80 人、午餐就餐平均约为 160 人、晚餐就餐平均约为 50 人；非工作日每日就餐平均约为 37 人次就餐。工作日 250 天、非工作日 115 天，全年就餐。

(二) 用餐形式：昌平区财政局食堂就餐模式为自助餐模式，主食和菜品供应根据个人食量需求自行取食，包括早餐、中餐、晚餐及加班餐。

(三) 管理模式：提供各项餐饮服务、包括食材（采购、烹饪、配餐、就餐服务和管理、餐具清洁消毒、油烟清理、环境卫生管理等内容）。

(四) 就餐地点：北京市昌平区财政局院内食堂；公物仓独立办公需分配人员单独烹饪或每日进行配送。

(五) 服务内容：负责管理食堂，及按照规定的时间、数量、质量标准制作餐食，保证供应，并且负责食堂后厨及餐具的卫生清洁等内容，采买提供餐饮服务所需的原材料，定期更换不同风味的菜肴和面点及其它副食、主食等，每两周更换菜谱，荤素搭配，适时增添节令、时令品种，满足我单位工作人员的就餐需求。对餐厅垃圾做到“日产日清”，不得积压，保证环境清洁，做好垃圾分类工作，按指定的通道运送货物（包括垃圾），并保证运输通道的清洁。

(六) 服务方式：为我单位及公物仓，提供早餐、午餐，晚餐。

(七) 厨师队伍从业人员

(1)服务人员包括但不限于：主厨人员；烹厨人员；冷荤人员；面点人员；洗碗人员。

(2) 本项目服务人员须具有有效的北京市卫生系统的健康证明，本项目服务人员须满足北京市从事食堂餐饮等相关规定要求。

(3) 食堂工作人员每年体检一次；

(4) 食堂服务人员着统一服装，持证上岗，使用标准文明用语；

(5) 加餐及服务人员在配餐时，佩戴一次性手套和透明防雾口罩；

(6) 定期进行技术培训和相关知识讲座；

(7) 定期对上岗人员定期进行职业道德、操作技能及礼貌礼节等相关培训；

(8) 中标方须驻派项目经理负责本项目对接和管理，负责本项目全部内容。

(八) 岗位纪律要求

(1) 人员服务主动热情、态度和蔼、礼貌待人、礼仪规范。

(2) 对单位就餐人员提出的意见、要求要认真听取、耐心解释，做到合理解决。

(3) 制作的食品要色香味形俱佳，并具有特色。

(4) 餐具摆放规范，席间各项服务规范。

(5) 遵守各项规章制度及工作规范。

(九) 用餐时间：

早餐:08:00——09:00

午餐:11:15——13:00

晚餐:17:30——18:30

第六条 食材供应要求

1. 投标人应严格遵守 《中华人民共和国食品安全法》及动物防疫法等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。

在成交后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，供应商应对此承担一切法律责任。

2、投标人所提供的食材、配料，必须保证是依法从正规渠道所得，符合相关卫生要求。食品原料进货台账健全，落实索证索票制度。

3、主、副食、农副产品、 原材料采购主要包括；食堂日常所需蔬菜、水产、鲜果、鲜肉、禽蛋类、冻货、调料、粮油、奶制品，以及采购方提出的其它 食材或用品。

4、食品原料确保从正规渠道采购，食品原料安全有保障，需满足以下要求：

- (1) 谷物类必须符合国家标准，并具有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。
- (2) 食用油必须符合国家标准，并具有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。
- (3) 面粉必须符合国家标准，并具有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。
- (4) 牛羊肉、鸡鸭、鸡副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“QS”食品质量认证，非转基因食品认证；能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工。肉类禁止提供冷冻，所有肉类均须生鲜。
- (5) 糖、味精、酱油、醋、生粉等调味品必须具有“QS”食品质量认证，非转基因食品认证。
- (6) 豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。
- (7) 禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，水果农药残留量符合国家标准：且符合食品卫生安全法要求，非转基因食品认证。
- (8) 水果和奶制品须日期新鲜并且绿色健康，无国家禁止添加剂。
- (9) 水产原料必须由具备合格资质的供方供货，供方资质证件需齐全，并出具水产品检验检疫合格证明。鲜活水产须能按照厨房要求加工宰杀洗涤干净。冷冻水产须外观完整无变形腐烂异味等现象，须符合国家卫生和质量标准，无细菌，病毒污染等。

第七条 餐饮制作要求

1、投标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》及动物防疫法等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。

在成交后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，投标人应对此承担一切法律责任。

2、餐饮制作要求

- (1) 荤菜是以肉类或水产类原材料为主的菜品。
- (2) 荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品。
- (3) 素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。
- (4) 饭菜批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味和温度。当日用餐必须当日加工，不得提供隔日的剩余食品，不得提供隔餐凉菜。
- (5) 熟制后食品完整不碎及不松散。
- (6) 热菜供餐时保持温热。
- (7) 热菜食品表面无风干及水浸现象。

(8) 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

(9) 水果等无腐败变质。

(10) 每日、每顿必须提供清真饭菜，每餐荤菜、主食须有清真菜系，例：包子内馅须是牛羊肉、面条卤须为清真卤供清真人员食用。

(11) 以上餐食制作禁止使用预制菜，须保证每日新做，菜品新鲜。

早餐：每天保证流食 2 种，酸奶或水果必备；粥汤 1 种、鸡蛋必备、主食 2 种(其中 1 种粗粮)、2 种凉菜。

午餐：热菜，2 种主荤（排骨、牛肉、羊肉、河鲜、海鱼、虾等，需包含一种回民餐）、2 种炒菜（带荤）、2 种素菜（叶、茎、根、菌类、豆制品）；2 种凉菜；主食：米饭、烙饼、杂粮、花卷、馒头或（豆包、糖三角、发糕等每日四种）水果、酸奶、酱豆腐、小咸菜，每天必备。（午餐除保证局内人员正常饮食外，需提前预留加班人员饭菜）

晚餐：须节约食材，避免浪费。热菜，2 种主荤（需包含一种回民餐）、2 种炒菜（带荤）、2 种素菜；2 种凉菜；主食：米饭、烙饼、杂粮、花卷、馒头或（豆包、糖三角、发糕等四种）水果、酸奶、酱豆腐、小咸菜。

特殊情况需要临时加班，基本能够保障到位（至少预留一位烹厨人员）。

每两周更换菜谱，不得有重复菜品。

以上烹饪所用的二次油须在一天内处理，炸鱼所用的油类禁止二次使用。

第八条 考核制度

食堂考核制度

一、考核内容

食品安全管理：须满足市场监督管理局对餐饮食堂的要求主要涉及环境卫生、食品安全、从业人员健康等方面。在环境卫生方面，食堂必须保持清洁卫生，避免卫生死角、蟑螂、老鼠等现象。在食品安全方面，食堂必须采购符合国家质量安全标准的食材，加工制作的餐饮也必须符合相关要求。此外，从业人员必须持有效健康证明，并接受培训和考核。秉承“以人民为中心”的理念，市场监管部门加大了对食堂的监管力度，加强了对食品安全和消费者权益的保障。在检查过程中，将采取走访调查、抽检取样、现场查验等多种方式，确保食堂提供给员工的餐饮安全合格。

菜品质量：菜品的新鲜度、口味、营养搭配、菜品种类丰富度及季节性调整。

服务态度与效率：食堂工作人员的服务态度、响应速度、就餐秩序维护等。

环境卫生：食堂整体清洁度、餐具消毒、用餐区域及厨房卫生状况。

成本控制与财务管理：食材成本控制、避免浪费、财务透明度及合理定价。

人员满意度：定期开展人员满意度调查，收集并分析反馈意见。

二、考核方法

日常巡查：由后勤管理部门每日进行现场检查，记录存在问题并及时反馈。

季度评审：每季度由考核小组（采购人自行组建），组织一次全面考核，根据考核内容逐项评分。

年度评估：年终采购人进行全面评估，中标方根据评估结果，制定下一年度改进计划。

三、惩罚机制

整改通知：针对考核中发现的问题，下发整改通知，要求限时整改，并跟踪复查。

惩罚措施：对于严重违反食品安全规定或连续考核不合格的情况，采取警告、罚款、直至解除合同等措施。

考核评分标准

序号	考核项目	考核内容	标准分值	得分
1	食品安全管理 (30分)	食材采购、储存、加工、烹饪等环节卫生标准执行情况。 好得 11-15 分 较好得 6-10 分 较差得 0-5 分	15 分	
		食品留样、过期食品处理 好得 11-15 分 较好得 6-10 分 较差得 0-5 分	15 分	
2	菜品质量 (20分)	菜品的新鲜度、口味、营养搭配 好得 7-10 分 较好得 4-6 分 较差得 0-3 分	10 分	
		菜品种类丰富度及季节性调整 好得 7-10 分 较好得 4-6 分 较差得 0-3 分	10 分	
3	服务态度与效率 (10分)	食堂工作人员的服务态度 好得 4 分 较好得 2-3 分 较差得 0-1 分	4 分	

		食堂工作人员的响应速度 好得 3 分 较好得 2 分 较差得 0-1 分	3 分	
		食堂工作人员就餐维护秩序 好得 3 分 较好得 2 分 较差得 0-1 分	3 分	
4	环境卫生 (20 分)	食堂整体清洁度 好得 5-6 分 较好得 3-4 分 较差得 0-2 分	6 分	
		餐具消毒 好得 5-7 分 较好得 3-4 分 较差得 0-2 分	7 分	
		用餐区域及厨房卫生状况 好得 5-7 分 较好得 3-4 分 较差得 0-2 分	7 分	
5	人员满意度 (20 分)	开展人员满意度抽查 好得 8-10 分 较好得 4-7 分 较差得 0-3 分	10 分	
		收集并分析反馈意见 好得 8-10 分 较好得 4-7 分 较差得 0-3 分	10 分	

每季度组织全面考核，以上考核内容总分 90 分以下，采购人有权终止合同。

中标人服务期间出现下列情况，经采购人交涉无改正，采购人有权终止合同。

- 1、食品卫生差、服务态度恶劣。
- 2、操作不规范，上级卫生部门检查不合格。
- 3、出现严重影响身体健康的食品安全事故。
- 4、不服从采购人管理，造成严重影响采购人正常秩序。

第九条 双方权利义务

(一) 甲方权利义务

- 1、审定乙方制度的食堂管理服务工作计划。
- 2、检查监督乙方管理服务工作的实施及制度的执行情况，对食堂管理情况提出意见和建议。

3、每季度的最后5个工作日内对食堂管理服务工作进行一次考核，考核结果纳入奖惩范围。如乙方未能达到约定的服务标准，则甲方有权终止合同。

4、为乙方做好食堂管理服务提供必要的便利和条件。

5、甲方有权监督乙方认真、严格地执行有关保障人身安全的各类压力容器、电力设备、燃气设备、机械设备的年检和日常检修工作，严禁设备的违章操作或带病运行，以确保工作人员的人身安全。

6、乙方所购用之食材与材料，均应保证由合格厂商供应及质量达标，甲方有权到供应商现场了解清洁及卫生条件。

7、甲方有权对乙方工作人员的工作进行监督、检查、指导。对于不适合在甲方工作的人员，甲方有权要求乙方予以调换。乙方应在接到甲方通知之日起7日内予以补足或者调换。

（二）乙方权利义务

1、按双方约定依法在合同所列区域内提供食堂管理服务。

2、有权要求甲方配合其管理服务行为。

3、按约定向甲方收取服务费。

4、制定合理的食堂管理服务相关规章制度，并遵照执行。

5、对相关人员违反食堂管理制度的行为，有权依情节轻重采取劝阻、制止等措施。

6、应按约如数选派合格的食堂从业人员提供食堂管理服务，并按时支付工作人员工资。乙方工作人员与乙方之间产生的劳动争议由乙方自行解决。

7、每月以书面形式向甲方报告食堂管理服务实施情况。

8、不得擅自占用和改变甲方物件的使用功能，如需在合同约定食堂内改、扩建和完善配套设施，须经甲方书面同意。

9、合同期满，如双方确定不续约，乙方应按甲方要求及时撤出本合同所涉全部食堂范围，并协助甲方做好交接和善后工作。

10、列出每周早餐、午餐食谱，乙方可根据当日青菜采购的情况适当调整当日青菜菜单。按甲方规定的时间、用餐标准，提供新鲜蔬菜、食品，保证工作人员的早餐、午餐、晚餐服务，保证饮食安全。主副食、调料必须保证由正规渠道进货。

11、乙方须优化后勤管理与服务，增加服务项目与品种，合理核算成本与价格，确保工作人员同质同价，尽力提高工作人员的满意程度，并认真答复或处理工作人员的意见与建议，密切食堂与工作人员的联系。

12、乙方须严格要求员工遵守甲方及卫生防疫部门有关规章制度，如有违反，乙方须立即撤换相应员工。

13、废水、废气、废弃物之排放、处置由乙方自行处理，甲方现有设施能够达到政府管理部门的相关规定，应符合国家及地方相关环保法律法规规定，如因乙方原因产生的一切后果由乙方自行承担。

14、因乙方提供不洁食物或者乙方搭配不当造成甲方人员、乙方人员及第三方人员食物中毒或身体不适，由乙方赔偿由此造成的损失，并承担相应的法律责任，甲方不承担任何责任。

15、乙方应针对服务区域工作特性制定各项安全防范应急预案，应加强工作人员的消防与安全意识，并制定相应的制度，从源头上避免事故的发生。如因乙方过失引起的事故则由乙方承担责任。

16、乙方负责根据有关法律、法规及合同的约定，制定与甲方相适应的食堂管理规章、制度。

17、乙方应接受甲方管理部门对食堂管理日常工作的监督、检查和指导。

18、乙方更换管理人员应事先征得甲方同意。

19、对甲方提出的特殊临时性工作，乙方应积极配合。

20、乙方必须具备做好保密工作的相关经验及相应的管理制度，并在提供服务时履行保密义务。

21、乙方及乙方工作人员具有与本合同约定服务内容相应的资质及证书，并确保在本合同履行期间持续具有该资质。

第十条 合同的解除和终止

1、本合同期满，自动终止。甲方决定不再委托乙方的，应提前一个月书面通知乙方；乙方决定不再接受委托的，应提前一个月书面通知甲方。如甲乙双方均未提出异议，继续由乙方提供服务的，双方另行签订服务合同。

2、如果乙方没有按照上述规定执行，合同将不产生效力，甲方可拒绝接受服务或支付服务费。

第十一条 违约责任

1、因甲方违约导致乙方不能提供约定服务的，乙方有权要求甲方在一定期限内解决，逾期未解决且严重违约造成乙方经济损失的，甲方应给予乙方经济补偿。

2、如乙方未能按照约定提供服务，甲方有权要求乙方限期整改，如乙方未及时进行整改，可视情节适当对乙方进行经济处罚，甲方有权在服务费中予以扣除。

3、任何一方无正当理由解除合同的，应向对方支付合同总价 10%的违约金，由此造成经济损失超过违约金的，应额外给予补偿。

4、在合同终止后，乙方不按甲方要求及时撤出食堂服务管理范围或不妥善移交食堂权的，每逾期或延误一日应向甲方支付合同总价 0.5%的违约金，由此造成经济损失超过累计计算的违约金的，应额外给予补偿。

5、本合同履行期限内，因乙方原因造成甲方出现食品安全等事故的，包括但不限于食物中毒、食源性疾病等，乙方须承担全部责任。

第十二条 损坏赔偿

如因乙方工作人员操作不当，致使设备损坏，不能使用的，甲方有权向乙方提出索赔。乙方应按照甲方同意的方式解决索赔事宜：一是免费维修；二是免费更换同一品牌、同一型号的设备设施。此外，甲方有权从本季度食堂管理费中扣 5%的损失赔偿款。

第十三条 争议解决方式

1、在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争端，甲、乙双方应首先通过友好协商或委托第三方调解解决；也可直接向甲方所在地人民法院提起诉讼。

2、在诉讼期间，除争议部分外，本协议其他部分应继续执行。

第十四条 合同生效及其他

1、本合同自甲、乙双方签署之日起生效。合同执行期内双方均不得随意变更或解除。未尽事宜，可经双方协商做出补充规定，补充规定签字盖章后与本合同具有同等法律效力。其他未尽事宜，按《中华人民共和国民法典》的有关规定执行。

2、未经双方同意，任何一方不得以任何形式公开本合同及附件内容，以确保双方的商业机密。

3、本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份，具有同等法律效力。

(签字盖章页)

甲方(盖章):北京市昌平区财政局

法定代表人(或授权代表)签字或盖章:

联系电话:010-89716205

邮编:102299

地址:北京市昌平区东环路中段

日期:2024年8月27日

乙方(盖章):北京护你周全餐饮管理有限公司

法定代表人(或授权代表)签字或盖章:

联系电话:17701381312

开户行全程:北京农商银行南邵支行

银行账号:2000000092321

邮编:102299

地址:北京市昌平区景兴街25号院1号楼6层618

日期:2024年8月27日