

食堂整体外包合同

委托方：北京市交通委员会门头沟公路分局（简称甲方）

受托方：北京北斗星酒店管理有限公司（简称乙方）

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，为保证北京市交通委员会门头沟公路分局职工用餐需求，甲方将北京市交通委员会门头沟公路分局食堂整体外包项目委托给乙方，由乙方为甲方完成日常的就餐服务。为明确双方权益义务，经双方友好协商签订本合同。

一. 餐厅服务情况

1. 服务对象：北京市交通委员会门头沟公路分局的工作人员

2. 服务范围：为北京市交通委员会门头沟公路分局工作人员提供工作日以及法定节假日、双休日加、值班工作人员的用餐。包括2024年3月1日至2024年12月31日在岗职工的早餐、午餐、晚餐以及公务用车等情况的供餐服务。

3. 服务地点：北京市交通委员会门头沟公路分局职工食堂。

二. 双方权利和义务

（一）甲方权利义务

1. 甲方全权对餐厅的工作进行统一管理、监督、指导、考核，诸如对食物卫生、饭菜质量、安全管理（消防、用电、燃气等）、设备维护保养、人员变动、个人卫生、垃圾分类等提出相应要求，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。

2. 甲方对乙方食材采购、验收、出入库、使用等情况进行监督、核实。

3. 甲方有权要求乙方更换不合格厨师和服务人员。

4. 甲方保证按时足额支付乙方相关服务费用。

5. 甲方定期对餐厅及经营、服务情况进行检查，主要项目有：

（1）食品的加工和制作过程；

（2）食堂卫生情况：包括餐厅、厨房、库房、冷库、餐具炊具灶具、食堂设备等以及员工个人卫生情况；

（3）检查乙方厨师的操作水平和业务能力以及制作流程；

（4）检查食品卫生、供餐质量和服务质量；

（5）检查能源消耗情况和节能措施落实情况；

- (6) 检查设备、设施的保养、使用、维修情况;
- (7) 检查安全、治安、消防措施;
- (8) 检查乙方工作人员对食材的加工、售卖、二次利用是否按标准实行;
- (9) 检查厨房垃圾是否分类合理。

6. 甲方有权对乙方成本核算进行监督,如乙方出现食品浪费的现象,甲方有权要求乙方限期整改。

7. 甲方应尽可能保证就餐人数稳定,如变动较大必须提前一天通知乙方。

8. 因甲方施工、停电、水等原因可能造成餐饮服务不能正常进行时,甲方应提前通知乙方,双方协商临时调整供餐方式,确保正常供餐;因上述原因导致不能供餐或按时供餐的,乙方不承担责任。

9. 合同期间,因服务工作需要,餐厅需添加设施、设备或进行装修改造时,乙方向甲方提出需求,由甲方自行安装及装修。

10. 甲方伙食委员会成员将广泛征求就餐人员意见。每月召开一次伙食委员会会议,对当月乙方服务态度、饭菜质量、食材新鲜度等进行总结,对总结出的意见或建议,乙方及时整改。每三个月由伙食委员会成员对乙方服务情况进行一次满意度测评,伙食委员会的测评内容包括饭菜质量、花样品种、食材新鲜度、服务态度、卫生情况五个方面。满意率 80% 以上为合格,如连续 2 次测评满意率低于70%的,甲方有权单方无偿解除食堂外包合同,并有权向乙方索赔相关损失。

(二) 乙方权利义务

1. 合理聘用配置食堂工作人员,并与聘用人员签订劳动合同、缴纳社会保险。

2. 在本合同期限内,乙方作为甲方员工餐厅的唯一服务供应商,有权根据本合同及相关法律维护自身合法权益,有权依照国家法律法规和本合同的规定,应根据有关法律规定及本合同的约定,制订食堂管理制度,管理本合同所涉及的餐饮服务。不得以任何形式将甲方的膳食服务管理责任转让给第三方。

3. 当乙方在餐厅管理过程中发现需甲方沟通解决事宜时,乙方有权要求甲方及时协助处理,共同做好餐饮工作。

4. 食堂工作人员要有良好的服务态度,不得与甲方工作人员发生争吵或冲突。

5. 应认真听取甲方提出的合理化意见,并及时改进以及达到甲方的要求。

6. 乙方所聘人员要报甲方备案。所聘人员应身体和身心健康,无传染性疾病,持有餐饮服务行业健康合格证、相关执业资格证等,热情服务、遵规守法,具备较强的沟通能力和

临时紧急配送调换的处置能力,所有人员在甲方工作期间发生的任何身体及其他所有意外均由乙方承担责任。

7. 合同履行期间,乙方负有甲方设备的保管和使用的责任,负责设备的维护、保养的具体工作;合同终止后,除自然损耗外,上述设备设施乙方应如数完好交还甲方,因为乙方的责任造成损坏、丢失的,乙方应照价赔偿。因乙方管理不善,设备带病工作出现任何安全生产事故,由乙方负全责。

8. 乙方负责食堂工作人员、食材(采购、烹饪)、配餐、就餐服务和管理、低值易耗品(包含日常洗涤用品、消毒用品、餐巾纸、洗手液、擦手纸、保鲜膜、垃圾袋、手套、煲汤袋等其它日用品)、餐具清洁消毒、环境卫生清理、垃圾分类等。

9. 乙方负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒。若因乙方提供的用餐而引起的食物中毒(京卫生权威部门鉴定),凭卫生权威部门出具的相关证明,乙方负责赔偿甲方(含第三方)单位及人员因此造成的全部损失。

10. 乙方负责所辖员工的安全生产、应急消防、燃气安全等方面的培训和管理,制订详尽的应对突发事件的预案,并负责组织落实,要按照甲方要求开展相关检查及提供相关检查记录表;如因乙方管理不善,引发的安全生产事故,由乙方承担全部责任。

11. 全权管理操作间内工作中的各项事务,确保食堂内的安全和环境卫生,及时打扫、消毒、灭虫、灭鼠,爱护食堂内的一切设施、设备、餐具等物品,不得随意损坏。未经甲方批准,乙方不得改动、破坏食堂内的任何结构,否则造成的损失由乙方承担。

12. 乙方人员在制作餐饮食品时,要保证用水、用电、天然气的安全管理和节能工作;乙方人员发生的任何安全及人身事故,均由乙方负责处理并承担全部赔偿或补偿责任;

13. 对餐厅垃圾要做到“随产随清”,不得积压,分类合理,按时记录,保证环境清洁,按甲方指定的通道(包括垃圾),并保证运输通道的清洁;

14. 乙方应当在餐厅明显位置公示全部工作人员的照片、姓名、职务、健康状况以及食品供应商、主要食材品牌等基本信息。

15. 乙方于每周四上午将下一周菜单交甲方审定,并于周五上班开始公示。

16. 甲乙双方每月最后一个工作日将举行一次工作例会,由甲方与乙方现场负责人针对近期反馈的问题以及需要整改、提升等相关工作及时进行有效沟通,并做好会议记录备案,便于今后工作的督查与落实。

三、餐饮服务内容

1. 乙方应按照甲方要求提供就餐服务



甲方因特殊原因要求在其他时间供应工作餐，应提前通知乙方。

2. 伙食标准：

应当符合营养标准，做到品种齐全多样、荤素搭配合理，为分局提供优质高效的餐饮服务。

2.1 工作餐：

2.1.1 餐费标准：35 元/人/天。总用餐人数约为 80 人，工作日 251 天，节假日 115 天。工作日早餐按照 85%就餐人数测算，午餐按照 100%就餐人数测算，晚餐按照 15%就餐人数测算；节假日每天早、中、晚均按照 9 人值班进行测算。

2.1.2 配餐标准：

(1) 早餐：凉拌菜 2 种，咸菜 2 种，主食 3 种，流食 2 种，牛奶或豆浆每天必须有，鸡蛋和杂粮（玉米、红薯、山药、芋头、南瓜等）每天必须有。以清淡适口为主，少油腻，多搭配。

(2) 午餐：热菜 4 种（1 全荤（禽类、鱼类、虾类、猪、牛、羊等）1 半荤 2 素），主食 3 种，粥或汤 1 种，应季水果 1 种，酸奶 1 种。以营养健康为主，口味多样，主副鲜明，少油少盐多汁，味道丰富。

(3) 晚餐标准：凉菜 1 种，热菜 2 种（荤素搭配），主食 2 种，粥或汤 1 种。

(4) 周末及节假日值班用餐：可依据就餐职工数量对餐食进行调整，午餐、晚餐不低于 3 菜（1 凉菜 1 半荤 1 素）。

2.2 公务用车：

因公外单位来分局办事、调研、交流、协调、一般性会议（培训）等公务活动，需要安排就餐的，甲方于每月月底单独支付餐费。

用餐形式为提前预订，普通盒饭，餐费标准为 35 元/人。配餐标准同工作日午餐标准，即四菜（1 全荤 1 半荤 2 素）、主食、粥汤、水果、酸奶。

2.3 节假日用餐

逢传统节日（春节、中秋、端午）或重要节气前，供应商应结合节日节气特点，提供应季特色的美食。在确保日常供餐质量数量的前提下，增加风味小吃 1 种、节气美食 1 种、饮料 1 种，提升采购人人员就餐体验和满意度。供应商应当提前出具重大节日或者重要节气前食谱，经采购人认可后执行。采购人有权对重大节日或重要节气前食谱提出修改意见。

2.4 供餐时间：

早餐：08:00 - 08:50，

午餐：12:00 - 13:00，

晚餐：17:30 - 18:00。

注：上述时间为基本用餐时间，如遇特殊情况，采购人提前联系并约定用餐时间。

3. 其他临时供餐，乙方应根据甲方要求按时制作、服务，并提供相关保证工作。

四、食材采购要求

1、主要为食堂日常所需蔬菜、水产-包括新鲜和冷冻的、鲜果、畜禽肉类、禽蛋类、调料、粮油、干货，以及其它特殊食材（副食品及预包装食品）。

2、配送原材料必须完全确保所有食材均在保质期内，质量合格、成色新鲜，无变质过保、无以次充好。

3、供应商需具备应急采购、储备、配送能力。

4、肉类、蔬菜、水果、禽蛋类、冻货类、水产类、调料、粮油、副食品及预包装食品应为正规渠道提供，水产类需保证鲜活。供应商在响应文件中应列明其产地（如适用）、生产商（如适用）、品牌、供货商等来源信息，确保进货渠道合法化、透明化。

5、乙方按照甲方根据相关通知要求，采购脱贫地区农副产品，具体金额不少于：135676.8元（大写：壹拾叁万伍仟陆佰柒拾陆元捌角整），并严格执行分局的具体采购要求进行采购。

五、环境卫生和安全管理

1. 保持餐厅及后厨整洁。主副食品操作台、灶台、水池等要随用随擦，无污垢、无杂物；地面无污迹、无积水、无杂物；冰箱无血水、无异味；灶、餐、厨具及炊事机械设备无油渍，整齐摆放；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，每次使用后要及时清扫，地面无污渍、无杂物；餐桌椅干净无尘。

3. 在安全管理方面乙方要安排专业负责人负责设备的安全与管理，保证所有人员受过专业培训，严格执行甲方制定的防范措施和管理制度，并负责到底。

4. 每餐结束后要有专人检查设备、设施，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；煤气炉灶要定期检查、保养；电器炊具要清洁保养，并随时检查电器线路。

六、服务费用及支付方法

1. 本合同金额为：978160元人民币（大写：玖拾柒万捌仟壹佰陆拾元整），包含劳务费（食堂人员工资、社保保险），餐费（工作日、节假日）、管理费、税金等支出。本项目最终结算金额以实际发生为准。

2. 付款方式：甲方分两次给乙方结算，乙方向甲方提供管理服务费用的正规发票，甲方在以转账汇款的方式进行支付，具体时间及金额如下：

(1) 2024年3月31日前支付合同金额的50%：489080元人民币（大写：肆拾捌万玖仟零捌拾元整）。

(2) 2024年9月31日前支付合同金额的50%：489080元人民币（大写：肆拾捌万玖仟零捌拾元整）。

3. 发生的公务用餐费用，甲方定期按照实际用餐人数单独结算餐费，乙方向甲方提供管理服务费用的正规发票，甲方在以转账汇款的方式进行支付。

七、违约责任

1. 因乙方违反国家和北京市食品卫生管理法规，提供的食物造成甲方员工食物中毒的，因食物中毒所造成的损失全部由乙方负责赔偿并由乙方承担相应的法律责任。

2. 乙方不得擅自转让或委托他人经营。如有此行为甲方有权无条件终止合同并按照机关食堂中标价格的1至3倍要求乙方支付违约金。

3. 在协议有效期内，乙方须依照本协议规定标准为员工提供饮食，不得以任何名义及方式降低伙食质量。如有违反，甲方有权无条件终止合同并追索损失。

4. 甲方定期对乙方的餐食及服务通过就餐人员进行测评，测评时就餐人员超过50%不满意的，乙方又不能及时改正的，甲方可以解除本合同。

八、其他

1. 合同期限：2024年3月1日-2024年12月31日。

2. 在合同履行期间，甲、乙双方如对合同内容需要调整，双方另行签订补充协议。

3. 凡与本合同有关的一切争议，甲乙双方应首先通过友好协商方式解决，如经协商后仍不能达成协议时，双方同意向甲方所在地人民法院诉讼解决

4. 本合同自双方法定代表人或委托代理人签字并加盖公章后生效。

5. 本合同壹式叁份，甲方执贰份，乙方执壹份，具有同等法律效力。

甲方（公章）：

法定代表人或委托人（签字）：

日期：2024.02.28



Handwritten signature of the representative of Party A.

乙方（公章）：

法定代表人或委托人（签字）：

日期：2024.2.28

