

第一条 总则

1. 甲乙双方根据《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、法规和规章之规定，在自愿平等、协商一致的基础上，就乙方为甲方提供食堂餐饮管理服务、食材采购服务等事宜，订立本合同。

2. “合同”系指甲乙双方签署的、合同格式中载明的甲乙双方所达成的协议，包括所有的附件、附录和上述文件所提到的构成合同的所有文件。

3. 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。

4. “合同总价”系指根据合同约定乙方在正确地完全履行合同义务后甲方应支付给乙方的价格。

5. 本合同组成：

(1) 本合同全部条款；

(2) 后勤保障服务绩效考核办法（附件1）；

(3) 后勤保障服务满意度考核表（附件2）；

(4) 中标服务商平时（月度）考核表（附件3）；

(5) 中标服务商运行管理季度考核量化标准（附件4）；

(6) 保密协议（附件5）；

(7) 服务单位联系单（附件6）；

(8) 在合同履行过程中的变更协议（如有）；

(9) 采购文件，包括：招标文件、投标文件，谈判文件、响应文件，磋商文件、响应文件，单一来源采购文件、响应文件等政府采购文件；以及直接采购、询价、遴选等文件。

第二条 合同标的

1. 为北京市公安局昌平分局的法制支队、反特巡支队、看守所、经侦大队、警犬基地、回天打整指挥部、反特巡支队冠华苑驻地7个民警食堂提供安全卫生、健康营养的餐饮服务，保障服务团队包括项目经理不少于38人，且具有投标文件中承诺的资格条件。

人员配备最低要求：

服务地点	就餐人数	岗位									小计
		项目经理	西点师	厨师长	小吃厨师	烹调厨师	面点师	服务员	配菜	洗消杂工	
法制支队	210-230	1	1	1	1	3	3	2		2	11
反特巡支队	100-120			1		1	2		1	5	
看守所	150-170			1		2	3	2		2	10
经侦大队	35-40			1		1				2	
警犬基地	28-35			1		1				2	
回天打整指挥部	35-40			1		1				2	
冠华苑驻地	55-60			2		1				3	
合计				1		1	3	1	11	12	4

注：乙方必须根据实际情况，适当增加保障服务人员数量，以采购单位实际需求为准，确保饮食服务质量达到甲方要求，由此增加的费用由乙方自行承担。

(1) 按照单位各勤人员数额要求提供不同人数就餐，形式为自助餐，每周公布菜谱。在大型活动中，乙方要具有提供500人以上的餐饮配送服务保障。

(2) 按需要提供桌餐服务；就餐时间结束后，因民警外出工作误餐两小时之内的按需提供民警就餐。

(3) 按需提供夜宵服务。根据各单位实际需求提供服务。

(4) 负责提供可满足上述需求的餐饮服务人员，含厨师、面点师、配菜、服务员等，餐饮服务和管理人员的能力和水平必须符合公安系统后勤保障的需求和特点。

(5) 因勤务或假日等因素，开餐时间临时调整，造成服务保障人员工作延时的，由此增加的费用由中标人自行承担。

2. 服务期限：自2025年6月1日至2027年5月31日止共2年，合同一年一签，年度服务合同期满前，由甲方对乙方的服务进行考核，乙方通过甲方考核（80分及80分以上的），双方续签下一年度合同，且合同服务内容及价格不变。本合同履行期限自2025年6月1日至2026年5月31日止。

服务期内，若分局业务技术用房生活保障系统稳定运行，甲方提前一个月通知乙方，本合同终止。过渡期间，部分食堂搬迁合并，以分局实际需求调整项目人员配备、服务场地和服务标准，餐饮管理服务按照本合同执行（最高不超过合同金额）。

3. 服务内容：为甲方提供早餐、午餐、晚餐及夜宵的原料采买和菜点制作等服务，以及特殊情况加餐服务。

4. 服务地点：在北京市公安局昌平分局指定地点提供服务，具体地点详见服务单位联系单（附件5）。

第三条 合同总价及结算方式

(一) 合同总价

1. 本合同执行过程中以实际在岗人数为准, 根据在岗就餐人员数量和补助标准, 餐饮管理服务和采购配送服务费用每月据实结算。每年总金额暂计人民币小写: 8105878.8 元, 人民币大写: 捌佰壹拾万伍仟捌佰柒拾捌元捌角, 包含餐饮管理服务费每年人民币 1823040 元(人民币大写: 壹佰捌拾贰万叁仟零肆拾元)和采购配送服务费(包含食材费、能源费等。用于采购扶贫产品等费用比例, 标准不低于财政部门要求, 据实结算)。2年总金额暂计人民币小写: 16211757.6 元, 人民币大写: 壹仟陆佰贰拾壹万壹仟柒佰伍拾柒元陆角 (说明: 本次招标服务期限共计2年, 合同为每年一签, 是否续签, 应当按照合同第六条监督与考核的约定执行)。

各食堂每年项目最高限制金额如下:

序号	服务地点	餐饮管理服务费 限额(元/年)	项目费用 限额(元/年)
1	法制支队	586088	2578626
2	反特巡支队	291425	1337454
3	看守所	540755	2370888
4	经侦大队	100379	474782.4
5	警犬基地	80951	337662
6	回天打整指挥部	45332	202150.8
7	冠华苑驻地	178093	804315.6

2. 采购配送服务费为保障饮食的原材料费、能源费。餐饮管理服务费包含人员工资、五险一金、加班值班费、服装费, 服务相关工具、采购运输费、管理费及税金、企业合理利润、劳动保护费用、食堂日杂费、烟道清洗费(每两个月一次)等全部费用。节假日提供节日特色餐食, 甲方不再另行支付费用。

(二) 支付

(1) 费用结算实行后付制, 甲方按月付款。每月末甲方根据乙方的考核结果, 依据违约责任扣除违约金(如有)后进行结算, 于下一个月向乙方支付结算金额。

(2) 结算付款方式: 转账。

(3) 甲方付款前, 乙方应先行向甲方提供符合甲方要求的正规等额发票, 否则甲方有权拒绝付款且不承担任何责任。

(4) 本合同约定的付款时间及付款金额等内容以甲方获得经费审批为准，经费未及时审批及拨款的，甲方可根据经费批复视情况调整付款时间及金额，且不视为甲方违约。如发生上述情况，乙方承诺仍按本合同约定履行乙方义务。

(三) 税金

与本合同执行有关的一切税费均应由乙方负担。

第四条 服务要求与标准

(一) 基本服务要求

1. 基本情况和服务项目

(1) 为全体工作人员提供一日三餐及特殊情况加餐，早餐时间：7:30至9:00，午餐时间：11:30至13:00，晚餐时间：17:30至19:00。就餐形式为自助餐，按需要提供桌餐服务，乙方每周提供食谱供甲方选择。就餐形式、供餐时间按照甲方的实际需求可变更调整。

(2) 乙方应提供优质服务，保证服务质量，且不能低于合同规定的内容和标准。甲方将定期或不定期对乙方提供的服务实行动态跟踪、检查。

(3) 乙方在收到甲方或使用单位关于服务质量问题的通知后三日内，应迅速查处并作出书面答复。

(4) 如果乙方在收到通知三日后没有弥补缺陷，甲方或使用单位可采取必要的补救措施，但风险和费用将由乙方承担。

(5) 乙方须保证在生产过程中不出现任何食品安全事故和生产安全事故。

(6) 食堂卫生：一餐一打扫，一周一大扫，保持厨柜卫生，餐具清洗干净，消毒彻底，定期灭杀四害，环境符合甲方及卫生管理部门的要求。

(7) 未说明服务规范，以国家有关部门最新颁布的相应标准及规范为准。

2. 甲方临时性工作安排

遇甲方特殊要求或临时安排，乙方无条件服从甲方的统一调动。

(二) 餐饮标准：

乙方负责每天主、副食品原料的采购与制作。用于采购扶贫产品等费用比例，标准不低于财政部门要求，形式为自助餐。

1. 品种保障标准。

早餐：主食不少于4种，小菜不少于4种，蛋品不少于1种，汤、奶或粥不少于2种。具体饮食品种和品种数量，以采购单位实际需求为准。

午餐：主食不少于5种（含粗粮主食），热菜不少于5种（主荤菜1道、半荤菜2道、素菜2道），汤或粥不少于2种，提供酸奶或水果。具体饮食品种和品种数量，以采购单位实际需求为准。

晚餐：主食不少于4种（含粗粮主食），热菜不少于4种（主荤菜1道、半荤菜2道、素菜1道），汤或粥不少于2种。具体饮食品种和品种数量，以采购单位实际需求为准。

2. 节日餐食标准。适当提升保障标准和种类，根据节日特色提供水饺、汤圆、粽子、月饼等食品，具体以采购单位实际需求为准。

3. 临时用餐保障标准。因勤务需要，临时改变就餐时间或增减就餐次数、人数的，按甲方通知为准。项目负责人要加强沟通，计口下粮，避免浪费。

4. 菜点制作标准。

（1）每餐菜点要求合理搭配（粗细搭配、谷薯搭配、荤素搭配、深浅搭配）、膳食平衡（符合中国居民平均膳食餐盘配比要求）、营养丰富。

（2）菜点成品具有良好色、香、味、形特点，口感、温度符合菜点固有要求。

（3）注重节约，避免食材浪费。就餐人数大于就餐位置数量时，餐食应分时段供应；就餐人数与就餐位之比大于1.5时，菜品应分时段制作，多次供应。

5. 食谱制定标准。

（1）根据餐费标准、季节需求、节气特点、勤务强度、市场食材价格以及天气变化等情况，科学制定食谱。

（2）食谱提前制定，每周五前公布下周食谱，相邻两周菜点重复率不得超过60%。

6. 服务保障

乙方应当建立如下服务保障：

（1）有完整的餐饮经营的总体监控方案，管理措施。

（2）有完整的食品质量控制方案，食品原材料采购管理，食品保存管理，成本控制方案，餐厅环境管理方案，卫生管控方案（食品安全、人员卫生、环境卫生、垃圾处理方案）等。

（3）有完整的服务质量方案、操作规程管理方案、人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防和治安及意外事故处理应急方案等。

（三）餐饮卫生服务要求

1. 原料存储、食材加工、烹饪制作、餐食供应、剩饭剩菜处理严格按照行业规范和标准执行，保证食品卫生。

2. 餐厅卫生、器皿要求。

(1) 所有餐具餐前必须消毒，清洗干净，不留异味，餐具卫生严格按照行业规范标准执行。餐后清理餐厅卫生，清洁厨具、餐具（消毒）。

(2) 所辖区域的卫生标准必须符合卫生检疫部门的标准。

(3) 所使用的器材、器皿必须精心维护、严格操作规程。

(4) 保证制作工序、制作环境、用餐环境整洁卫生。

(5) 所用消毒卫生用品必须符合卫生检疫部门的安全标准。

(6) 定期灭杀四害。

(四) 服务人员要求

1. 人员基本要求。

(1) 工作人员须有良好的职业道德，良好的法制观念，政审合格，无违法犯罪记录。

(2) 餐厅工作人员须统一着装。

(3) 身体健康，符合卫生检疫部门对从业人员身体条件的要求，每年进行健康体检，持有效健康证上岗，体检费用由乙方支付。

2. 技术人员要求。

(1) 项目经理及管理人员：具有3年以上食堂管理经验，高中以上文化，职业素养高，擅于协调沟通，责任心、执行力强。

(2) 厨师长：具有5年以上食堂管理工作经验，持有中级（4级）以上职业技能等级证书（中式烹调师/中式面点师/西式烹调师/西式面点师），有厨房统筹管理能力，擅于对菜点推陈出新。

(3) 厨师及面点师：具有初级（5级）以上职业技能等级证书。具有3年以上行业工作经验，必须掌握某一菜系的特点，具有独立熟练制作常见食堂菜品或常见主食的能力，并能够不断翻新保障菜点的花样品种。

(4) 食品加工符合操作规范，严格控制食品采购、验收、储存、制作、回收各环节食品安全。

3. 人员服务要求。

(1) 礼貌和蔼、服装整洁、统一着装、举止端庄、语言得体，不得与就餐人员发生争执。

(2) 知晓迎客、迎宾礼仪、让客得体。

(3) 卫生清扫及时，闭餐后用餐人员餐具整理迅速。

4. 安全标准：

(1) 厨师及餐饮服务人员应熟悉工作程序，能够熟练操作设备、工具开展工作，保证人身安全和火、电、气设备的使用安全。

(2) 具有安全教育培训计划，提供完备的安全预案，确保无人身、卫生、火电、设备等事故的发生。

(五) 工作内容、职责、标准要求

1. 标准要求

(1) 每日上岗前，先搞好个人卫生。

(2) 上岗后，搞好环境卫生。

(3) 在开餐前，准备好各种餐具和装饰盘头的各种饰物。

(4) 确保出菜质量，达到色、香、味、形、营养的行业规范标准。

(5) 除甲方例行检查及突击检查外，冷荤间人员可以拒绝一切非本室工作人员入内。

(6) 下班前做好一切收尾工作，以保证次日的正常工作。

(7) 乙方要有明确的规章制度，明确各岗位工作内容，岗位职责，考核办法，结果每月向甲方书面汇报。

(8) 操作间有明确的卫生检查标准，操作行为标准、规范。

(9) 严格执行国家餐饮行业卫生标准及有关个人卫生的规定。

(10) 严格执行国家及北京市关于电冰箱的检查标准（电冰箱的使用和检查标准）的规定。

(11) 每日就餐后保证餐具的回收与消毒。

2. 乙方及配备人员的要求

所有人员（女：18-50岁；男：18-55岁）均须持有健康证，政审合格，无违法犯罪记录。项目经理及管理人员、厨师长、厨师及面点师符合前款中技术人员要求。服务员、洗碗工及打杂工要具有医疗单位出具的身体健康证，有相关工作经验。

3. 需要说明的问题

(1) 甲方提供食堂所用的厨具、灶具、餐具以及其他食堂基本设备设施及更新更换，但乙方操作不当造成损失的，由乙方承担责任。乙方承担一次性消耗品购买。

(2) 甲方按合同要求支付食堂管理服务费用。

(3) 由乙方负责对食堂工作人员的招聘、培训与管理；对于甲方提出的管理问题和人员素质、技术问题，乙方要立即整改。

(4) 乙方负责食堂原材料保管，如保管不当丢失、过期或损毁等，由乙方自行负责。

(六) 原材料采购要求

1. 乙方采购员、供货商要认真学习有关《采购食品索证管理制度》，熟悉并掌握食品采购索证要求。按本合同约定用餐标准，采购符合食品卫生标准，具有优质原料固有颜色、气味、硬度等特征的食材。

2. 采购时，索取的证件包括：营业执照、食品经营许可证、卫生检验合格证、动物防疫合格证、供货商健康证等。索取的证件必须在有效期内，并符合规定。

3. 采购（包括食品成品、原料及食品添加剂、包装材料、食品用工具和设备），按照国家有关规定向供方索取产品的检验合格证和化验单，同时注意检查核对。合格证中记载的产品名称、生产日期、批号等必须与产品相符，不得涂改、伪造。

4. 采购乳制品、肉制品、水产制品、食用油、调味品、食品添加剂以及卫生行政部门规定应索取的其他食品等，均应严格索证；生肉、禽类就索取兽医部门的检疫合格证，进口食品以及原料应具有监督部门出具的检疫合格证书。

5. 乙方采购配送员工应身体健康，无传染性疾病，持有效期内的公共卫生从业人员健康证，清楚烹饪原料别称，掌握食材品质鉴别方法，熟悉原料市场供应和价格情况，易于沟通交流。

6. 对米、面、油、肉、调料等进行统一采购，坚持索证制度，对所需的大宗原料进行考察考核，确定长期合作对象，并与供货商签订长期供货合同。

7. 严格执行采购制度，具备食材封闭配送的专用车辆及设备（含冷链），购进物品必须有计划，有食堂主管领导签字，保证购进物品既要满足食堂需要，又不能造成浪费。

8. 严格落实物资验收制度，履行验质验量入库手续，食堂采购原材料必须经由质检员、库管员、采购员三方验收签字确认，确保质量合格、数量相符，严禁虚报冒领。

9. 在验收采购物品时，如发现变质、短斤少两以及款物不符时，其损失由采购人负责赔偿。

10. 要随时掌握库存物资数量，购物时要多跑、多问、多比较，以最大限度降低采购成本。

11. 若有约定送货上门的，应在操作间及仓库以外的地点办理验货手续。

12. 甲方有权拒绝“三无”食品进食堂。
13. 甲方有权拒绝来自任何方面的有明显违规的采购。

第五条 双方的权利和义务

(一) 甲方的权利和义务

1. 甲方有权对食堂的工作进行统一管理、监督、指导、考核。甲方对乙方经营中的食品质量、食品卫生、人员服务和原材料管理等有监督、检查的权利，并可依据考核结果追究乙方的违约责任与解除合同。

2. 甲方有权按照合同约定的内容和标准督促检查验收乙方的服务过程和结果，检查核实乙方工作人员配置、在岗状况、持证情况。有权要求乙方对不称职的员工按投标文件所承诺的资格条件进行更换，并可追究由此给甲方造成的实际损失。

3. 甲方有权对采购配送原料的质量、数量和职工餐厅的菜谱、菜品质量、价格、品种、服务水平、卫生防疫、消防安全等进行监督、检查，有权要求乙方进行整改。

4. 甲方负责建立与乙方的定期会商机制，原则上每月下旬适当时间就当月餐饮服务情况及出现的问题进行沟通和协商，及时发现问题并妥善解决。

5. 甲方负责为乙方员工办理出入证。乙方派驻的服务人员不符合甲方管理要求的，甲方有权要求乙方进行调整。

6. 甲方有权对乙方的管理实施监督检查。

7. 如因乙方管理不善，造成重大食品安全责任事故（3人以上食物中毒）或其他重大安全事故（以政府主管部门认定为准），甲方有权单方面终止本合同。所引起的一切经济、法律责任均由乙方承担，造成的损失由乙方赔偿。

8. 甲方负责就餐卡系统的维护、修理、零件更换。

9. 甲方应按照合同约定按月及时向乙方结算费用。若服务不合格，甲方将按照实际情况酌情扣除管理服务费用。

(二) 乙方权利义务

1. 乙方作为餐饮服务商，享有本合同约定的相关权利，并承担合同义务。

2. 服务期内，乙方有义务节约使用能源。

3. 乙方应参考“北京新发地市场”官方网站（<http://www.xinfadi.com.cn/>）中订货前一日对应产品价格的平均价作为基准价，提供折扣比例采购食材。要求所报的折扣比例 $\leq 93\%$ （即报价不能超过93%）。服务期间，每半月（即1日至15日或16日至月末）

提供1次配送原料（应包含已配送的畜类、禽类、水产、复加工品、蔬菜、水果、调料等）的新发地官网报价截图，并附当日配送原料单图片，以备对比查验。

4. 乙方负责食堂的日常运营管理，遵守甲方制定的各项食堂管理制度，按照甲方需求提供服务。乙方根据餐费标准、季节需求、节气特点、勤务强度、市场食材价格以及天气变化等情况，按照本合同约定的品种、数量、标准向甲方提供餐饮服务。

5. 乙方严格遵守国家、省、市的法律法规，保证合法经营，做到各类证照齐全，各项手续齐备，为甲方提供专业、规范、安全、高质量的餐饮服务。

6. 乙方保证严格落实食品采购、配送、检验、储存、加工等管理制度，食品制作符合规范操作流程。

7. 乙方必须对每餐及重要会议、重大活动用餐食品进行48小时冷藏留样，在加工制作食品时，必须做到：生熟分开、荤素分开、汉回分开。

8. 乙方必须遵守国家 and 地方在食品卫生防疫方面的法律法规，应保证餐厅的食品卫生安全，确保无食物中毒事件及其他安全事故发生。如因乙方提供的食品问题造成食物中毒或者重大安全事故，甲方有权单方面解除合同，并由乙方承担一切法律责任，包括但不限于负责危机处理，接受行政处罚，处理与第三方纠纷，赔偿甲方一切损失等。

9. 乙方应将餐厨垃圾运送到甲方指定地点，并保证无遗撒、无渗漏，保持相关区域内的环境卫生。

10. 乙方应爱惜甲方提供的设备设施，因乙方原因导致的设备损坏由乙方自行维修或赔偿。乙方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。

11. 乙方应遵照以下方式做好委派甲方服务人员的管理工作：

(1) 乙方提供的服务人员应是乙方的聘用员工（具体要求与招投标文件一致），与乙方签有劳动合同，其工资、福利等一切费用，患病、因公负伤、非因工负伤等产生的一切费用均由乙方负责，与甲方无关。乙方在此确认，除甲方依据本合同向乙方支付的费用外，甲方无须再向乙方服务人员支付任何费用。

(2) 乙方应确保其员工符合北京市政府关于餐饮业服务人员的各项要求。

(3) 乙方派驻甲方现场的服务人员由乙方向甲方出具书面的委派名单、委派函及该服务人员有效期限内的合同复印件、健康证明、培训合格证明等相关文件。乙方服务人员经甲方确认同意后，由甲方办理出入甲方工作场所的手续。对于不符合上述条件的服务人员，甲方有权拒绝接受其到甲方现场进行服务。

(4) 乙方指定本项目经理，对乙方派驻员工进行管理，并每周提供服务工作汇报等材料供甲方监督检查。

(5) 在任何情况下，甲方对乙方服务人员不承担用人单位的管理责任，但由于甲方特殊的工作性质，乙方服务人员在甲方工作场所进行乙方委派工作期间，应当遵守甲方对于工作场所的管理纪律。乙方服务人员违反甲方管理纪律的，根据甲方要求，乙方应无条件更换同等级的服务人员。

(6) 乙方配备人员未达到甲方管理要求时，乙方有义务按照甲方要求对配备人员及时进行调整。

(7) 乙方由于各种原因需要调整服务人员的，需书面通知甲方并经甲方同意后，按规定办理相关手续；乙方服务人员不能满足甲方需要，甲方提出更换、增加服务人员的，乙方应按照甲方要求给予更换、增加，并按规定办理相关手续。

(8) 乙方服务人员在甲方工作场所造成甲方设备损坏、人身及财产损失的，甲方有权要求乙方和服务人员承担赔偿责任。

(9) 乙方服务人员在甲方工作场所发生工伤事故的，乙方应当按照工伤保险条例的规定妥善处理，甲方不承担任何相关责任。

(10) 乙方服务人员工作期间，必须遵守甲方的规章制度及安全环保等各项规定。

(11) 乙方应当依法支付乙方服务人员的劳动报酬并承担相应的法律责任；因乙方与乙方服务人员之间的劳动纠纷给甲方造成损失的，乙方应当予以赔偿。

12. 乙方应杜绝火灾等各类安全事故，在甲方协助下，确保消防器材等安全设施完好率达到100%。如因乙方原因导致火灾等各类安全事故的，乙方负责处理并赔偿。

13. 乙方在进场后应建立完善的应急保障方案，用于应对临时性突发的停水停电或者其他不可抗拒因素导致的突发情况。

14. 乙方有义务接受并配合甲方及甲方指定的第三方审计机构对本项目进行审计及检查，有义务保留并提供本项目费用的使用情况，包括但不限于合同、财务凭证等材料。

15. 乙方应对员工进行培训及教育，要求员工遵守甲方相关规定及本合同及附件要求，乙方违反甲方相关规定的，甲方有权进行处罚。

16. 乙方应建立健全本项目管理档案（包括但不限于标准排班表、资产及设备清单、规章制度、治安消防管理条例、防疫监督管理制度、食品安全检查记录、设备运行状况等）。

17. 在本合同终止，乙方向甲方移交时，要确保各项设备、设施、用具的数量齐备、性能完好（根据使用年限确定），并通过甲方清点、回收。

18. 服务期限届满，甲乙双方不再续签合同的，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。乙方应积极、及时、妥善处理派驻服务人员的安置工作，包括但不限于服务人员薪金的结清、相关证件的收回、办公用房的腾退及服务人员新岗位的安排等。如乙方派驻服务人员对安置结果不服，乙方应有效疏导，所产生的一切法律及经济纠纷与甲方无关。如因乙方处理不善影响甲方正常工作的，乙方应赔偿因此产生的损失。同时，乙方应积极妥善地与甲方及第三方服务机构完成服务工作的交接。

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。

22. 乙方须严格遵守甲方关于节水、节能、制止餐饮浪费、垃圾分类等管理相关要求。

第六条 监督与考核

1. 甲方有权依据“后勤保障服务绩效考核办法”、“后勤保障服务满意度考核表”、“中标服务商运行管理考核量化标准”（详见附件）对乙方进行考核，考核范围主要包括原料配送、饭菜质量、服务水平、安全控制、民警满意度和乙方的人员队伍管理、食堂管理要求、制度建设与要求落实情况。

2. 考核周期：服务满意度和季度考核每季度一次，平时考核每月一次。

3. 考核方式：采取百分制，其中：服务满意度测评占比 40%、季度考核占比 40%、平时考核占比 20%。季度考核依据中标服务商运行管理考核量化标准评分，平时考核每月按照本条第 1 款中考核范围的实际保障情况评分。

4. 考核结果及应用：

（1）综合考核 90 分（含）以上为优，80 分（含）至 90 分为良，70 分（含）至 80 分为中，低于 70 分为差。

（2）首次考核为中、差（80 分以下）的，乙方应及时整改，并向甲方作出书面说明。

(3) 整改后综合考核仍为中的，视为乙方提供的服务不符合合同约定，构成一般违约。

(4) 整改后综合考核分为差（低于 70 分）的，视为乙方不能提供服务，构成根本性违约。

5. 乙方需接受伙委会的监督管理，并定期向伙委会进行相关工作汇报。

第七条 合同的违约和解除

1. 本合同服务期内，乙方有任何违约行为或经甲方考核不符合要求的，甲方有权拒绝续签下一年度合同或解除当年度合同。

2. 若乙方构成一般违约，乙方应向甲方支付违约金；违约金的支付标准为：合同总金额小于 100 万元的，违约金为合同总金额的 3%，合同总金额 100 万元（含）至 500 万元的，违约金为合同总金额的 2%；合同总金额为 500 万元（含）以上的，违约金为合同总金额的 1.5%。乙方拒绝支付违约金的，甲方有权终止合同并另行选择服务商，乙方可不再支付上述综合考核违约金。（上述违约金为分段计算、超额累进之和。）同时，乙方无权向甲方主张任何权利。

3. 若乙方构成根本性违约，甲方无法实现合同目的，甲方可立即终止合同并另行选择服务商。同时，甲方有权向乙方追偿违约责任。

4. 乙方应遵守国家法律、法规的有关规定，严格按照本合同条款履行相关义务，否则甲方有权终止本合同，乙方应承担相应的违约责任。

5. 因乙方服务失误造成的损失应由乙方赔偿全部损失。

6. 乙方有以下行为之一的，甲方有权从乙方管理费中扣除相应违约金，每次最高不超过 3000 元。

(1) 乙方未按照合同约定提供服务，经甲方提出，没有明显改进的。

(2) 乙方提供的餐品出现异物及违反相关卫生防疫规定的。

(3) 乙方未按合同约定人数或条件提供服务工作人员，每缺少 1 人持续时间超过两个星期的扣除 1 次相应违约金，缺少多人或长期缺少的可累计扣除相应违约金。

(4) 乙方未达到甲方考核要求良以上标准的。

7. 乙方应有效加强食品储存、加工环节的管理，合理安排采购周期和流通周期，保持储存场所卫生整洁，合理处理上期未消耗食品，提高原材料利用率和烹饪水平。因储存、加工不当造成原材料损失的，应由乙方进行相应赔偿。

8. 乙方年度内连续 2 次未按要求达到甲方考核良以上标准的，甲方有权提前解除合

同。

9. 乙方有其他严重违约行为的，应向甲方支付合同总价 5%的违约金。

10. 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可向乙方发出书面违约通知书，提出解除部分或全部合同：

(1) 如果乙方未能在合同规定的限期或甲方同意延长的限期内提供部分或全部服务。

(2) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

11. 如果甲方根据上述的规定，解除了全部或部分合同，甲方可以依其认为适当的条件和方法购买与未交服务类似的服务，乙方应对购买类似服务所超出的那部分费用负责。但是，乙方应继续执行合同中未解除的部分。

12. 乙方出现下列情况的，甲方有权终止合同。

(1) 提供的服务不满足《招投标文件》和《合同》约定，经甲方催告后在合理期限内未能及时有效纠正的。

(2) 存在违反保密规定的。

(3) 发生重大安全责任或食品安全事故的。

(4) 将服务项目转包给其他公司的（烟道清洗、除四害除外）。

(5) 服务期综合考核首次考核评价为中、差（80 分以下），且整改后综合考核仍为差的（70 分以下）。

(6) 违反法律法规、损害分局及所属单位权益的。

第八条 索赔

1. 如果在合同履行过程中，由于乙方违反合同规定义务导致甲方受到损失，乙方应按照甲方的实际损失予以赔偿。合同另有约定的按照约定执行。

2. 乙方如有发生根本性违约或其它严重违约事项，甲方可单方面解除合同并要求乙方支付合同总金额 5%的违约金。

第九条 争议解决方式

1. 合同履行或与合同有关的一切争端，应通过双方友好协商解决；如经友好协商不能解决，甲、乙双方均有权向甲方所在地法院提起诉讼。

2. 在诉讼期间，除争议部分外，本协议其他部分应继续执行。

第十条 履约保证金

乙方须提供质保金或以专业担保机构出具的履约担保函形式提供履约保证，质保金或保函额度为合同金额的5%，须于合同生效后15日内提供，否则构成乙方违约。

第十一条 不可抗力

1. 本条所述的“不可抗力”系指那些双方在订立合同时无法控制、不可预见的事件。这些事件包括：战争、水灾、地震以及双方同意的事件。当不可抗力事件发生时，执行合同的期限将相应延长，延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间。

2. 乙方应在不可抗力发生后，以最快的方式在最短的时间内通知甲方，并在不可抗力发生后15个日历日内，将有关证明文件直接送达甲方。

3. 如果不可抗力影响延续90日以上的，甲乙双方应通过友好协商，在合理时间内达成进一步履行本合同的协议。

第十二条 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，其他未尽事宜，按照《中华人民共和国民法典》的有关规定执行。

2. 转让与分包。本合同乙方不得转让或分包。

3. 破产终止合同。如果乙方破产或无清偿能力，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方，终止合同而不给乙方补偿，该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权利。

4. 合同修改。任何对合同条件的变更或修改均须双方签订书面的修改书。

5. 通知。本合同任何一方给另一方的通知，都应以书面形式发送，而另一方应以书面形式确认并发送到对方明确的地址。

6. 法律适用。本合同应按照中华人民共和国的法律进行解释。

第十三条 附则

1. 本合同自双方法定代表人或授权代表签字（或签章）并加盖单位公章（或合同专用章）之日起生效。

2. 本合同未尽事宜，经双方协商一致，可签订变更或补充协议，变更或补充协议与本合同具有同等法律效力。

3. 本合同一式肆份，甲方贰份，乙方贰份，具同等法律效力。

附件 1:

后勤保障服务绩效考核办法

为有效落实后勤保障服务监管责任，加强和促进后勤保障服务工作规范化管理，强化对中标服务商的监督考核，提升餐饮保障管理和服务水平，特制定本考核办法。

第一章 总 则

第一条 考核主体：伙食监督管理委员会。

第二条 考核对象：所辖各食堂中标服务商。

第三条 考核范围：人员队伍管理、食堂管理、制度建设与执行情况。

第四条 考核标准：参照《中标服务商运行管理考核量化标准》。

第二章 考核周期及方式

第五条 考核周期：服务满意度和季度考核每季度一次，平时考核每月一次。

第六条 考核方式：采取百分制，其中：服务满意度测评占比 40%、季度考核占比 40%、平时考核占比 20%。

第三章 考核结果运用

第七条 服务满意度测评、季度考核和平时考核结果作为衡量中标服务商合同履行和资金结算的重要依据。

第八条 全年考核情况作为与中标服务商续签下一年度服务合同的重要依据。

第四章 考核具体内容

第九条 人员队伍管理要求

- (一) 岗位人员定员配备，人员稳定、在岗在位。
- (二) 岗位人员须符合岗位要求，具备与实际工作岗位相适应的技能。
- (三) 遵守中标服务商管理各项规章考核要求，遵守保密规定制度要求，不得在社会上、网络上和朋友圈中传播或发送与工作相关的图片及不当言论。
- (四) 遵守个人日常行为规范，做好个人卫生清洁。

(五) 遵守宿舍管理规定，做好宿舍卫生，整洁无异味。

(六) 员工宿舍内上墙粘贴《员工宿舍管理规定》。

第十条 食堂管理要求

(一) 在食堂明显位置张贴有效期内服务商营业执照（加盖公章）。

(二) 在食堂明显位置张贴全体员工健康证明复印件（有效期内）。

(三) 在食堂内部上墙粘贴《食堂管理规定》《员工工作管理规范》等。

(四) 餐厅、厨房标识标语清晰美观、张贴上墙、指示清楚。

第五章 考核相关要求

第十一条 中标服务商日常工作中需严格遵守以下各项要求：

(一) 餐厅日常工作要求

(二) 餐厅个人卫生管理要求

(三) 洗碗间餐具消毒管理要求

(四) 餐厨设施设备使用保养要求

(五) 后厨日常工作要求

(六) 后厨个人卫生要求

(七) 后厨卫生管理要求

(八) 食品卫生管理要求

(九) 食品留样要求

(十) 冷荤间管理要求

(十一) 面点间管理要求

(十二) 菜品花式质量管理要求

(十三) 安全生产要求（消防、用电、用气、设备使用等）

第六章 附 则

第十二条 本考核办法自印发之日起执行，由昌平分局伙委会负责具体解释。

附件 2:

后勤保障服务满意度考核表

日期: _____年____月____日

各位同志:

为了进一步提高食堂餐饮保障工作的管理水平,更好地为您提供优质规范的服务。在此,我们真诚地希望倾听您宝贵意见和建议,感谢您对我们的关心和支持,请在下面相应的“□”内打“√”。

一、身份及就餐频率调查

1.您的身份?

民警 职工 文职 辅警 反诈劝阻员 其它

2.您在本食堂的就餐频率?

每月 45 次以上 每月 30-45 次 每月 30 次以下

二、菜品质量调查

3.您认为食堂菜品的质量如何?

好 一般 差

4.您认为食堂菜品的新鲜度如何?

新鲜 一般 不新鲜

5.您认为食堂菜品种类更新如何?

经常更新,菜式多变 一般,没什么变化 一成不变

6.您认为食堂每餐菜品搭配如何?

荤素搭配合理 荤素搭配一般 荤多素少 荤少素多

7.您认为食堂菜品口味如何?

色、香、味俱全 一般,可以接受

差(请您写出具体情况,以便我们改善) _____

8.您认为食堂在低油、低盐、低糖方面做得如何?

好 一般

差(请您写出具体情况,以便我们改善) _____

9.您认为食堂合理膳食宣传工作做的如何?

好 一般

差（请您写出具体情况，以便我们改善）_____

三、服务质量调查

10.您对食堂上菜速度有何评价？

上菜速度快，不断档 一般 上菜慢，总是要等

11.您认为食堂员工的仪容仪表如何？

着装统一、穿戴整齐、干净 基本满意

着装不统一、衣服帽子上有污迹

12.您认为食堂员工的服务态度如何？

态度和蔼，服务到位 基本满意 态度强硬

四、卫生管理情况调查

13.您认为食堂食品卫生情况如何？

满意 基本满意

不满意（请您写出具体情况，以便我们改善）_____

14.您认为食堂就餐环境如何？

干净舒适 基本满意 环境脏乱

15.您认为食堂餐具的卫生情况如何？

摆放整齐、干净 基本满意 餐具摆放错乱、清洁不到位

五、其他

16.请您参照以下标准对食堂整体情况作出评价（请先在相应的“”内打“√”，再给出评分）

满意（90-100分） 基本满意（80-89分）

合格（70-79分） 不满意（70分以下）

具体评分：_____

17.若您还有其它意见建议，请在此提出，您的意见和建议将是我们今后努力的方向。

附件 3:

食堂中标服务商平时（月度）考核表

服务商名称:

考核日期: 年 月 日

序号	考核项目	标准分值	扣分原因	实际得分
1	原料配送	15		
2	菜点质量	15		
3	就餐满意度	15		
4	安全控制	15		
5	服务水平	10		
6	员工管理	10		
7	制度建设	10		
8	要求落实	10		
总 分				

考核人:

服务商负责人:

附件 4:

中标服务商运行管理季度考核量化标准

打分说明：满分100分，占最终考核得分40%		考核日期：_____年__月__日			
服务商名称	检查类别	检查标准	巡查情况记录		
			应得分	实际得分	
服务商管理要求	服务商资质	在明显位置张贴营业执照（加盖公章且在有效期内）、餐饮服务许可证	4项满分为10分	此项评分标准为一票否决制	存在问题
	员工健康证	提供全部员工健康证和培训证			
	服务商管理制度	在明显位置张贴服务商管理制度、员工工作规范、服务商精神理念等用语			
	餐厨标识	标识标语张贴上墙、清晰、美观，指示清楚			
	人数	岗位人员按合同配备充足、队伍稳定			
	技能	岗位人员技能与岗位要求匹配			
人员队伍及个人卫生管理	员工宿舍	墙面、桌面、床铺整洁，地面清洁卫生无异味	9项满分为25分	好：21-25分 较好：16-20分 一般：11-15分 较差：	
	员工工作状态	遵守工作纪律、守时			
	工作形象	岗位人员按规定着装、形象良好，上班时间不做与工作无关的事情			
	餐前准备	就餐区桌椅、餐具摆放整齐；墙、地面、镜面、洗手台清洁、无水渍			
	仪表	工作服干净无污渍，佩戴干净卫生的口罩			

日常工作与公共卫生要求	仪容	无浓妆艳抹、无配饰，无身体气味、口腔无异味（含酒精类），不披头散发、不留长指甲、不染指甲、不留胡须，勤洗手、理个人物品	16项满分共40分	6-10分 差： 0-5分	
	职业操守	不随意品尝食物，不得有任何影响食品卫生的行为			
	餐具消毒	清洗后无油渍、无残留 消毒液按要求配比使用			
	卫生清洁	洗碗间内下水畅通、无异味，垃圾桶定点摆放、内外清洁			
	保洁柜	保洁柜内存放消毒后餐具，无二次污染、无私人餐具物品			
	设备日常维护	所有厨具设备安全正常运行			
	食材原料	按照要求车辆配送食材；按要求提供原料报价对比材料；食材配送时分类间隔摆放，避免交叉污染；按时、按质、按量采购食材原料；食材具有优质原料固有颜色、气味、硬度等特征；验质量量，出入库手续齐全；食材入库定位、定点摆放，做好防腐、防霉、防虫、霉变、异味、污秽不洁以及不符合卫生要求的立即停止使用			
	安全生产	生产流程规范，未发生安全生产事故			
	安全防范	做好安全防范，确保原材料、厨房设备安全，每日下班前关闭门窗，关闭水、电、燃气总阀，并由值班人员签字确认，水、电、燃气总阀，并由值班人员签字确认			
	操作台	台面整洁，无杂物、污物			

	整洁无杂物、无积水、无油污，炒锅、手勺要洁净、归放整齐			
灶台	生熟用厨具定点、定位摆放，整齐干净			
厨具	生熟标识清楚，内外清洁，每周至少除霜一次			
冰柜	专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏，配备专用工作服			
凉菜间	地面干爽，无水渍、杂物、油渍；无“六害”、墙角无蜘蛛网，各种容器、用具、刀具等清洁后定位存放			
后厨清洁	分设洗菜池、洗肉池、洗水产品池，专池专用，无交叉污染风险			
食材洗涤	操作时产生的废弃物及时放入垃圾桶内并加盖，保持垃圾桶外部干净整洁			
垃圾清理	专人负责，主副食品必须留样			
留样品种	独立存放干燥密闭容器内，注明日期、加工人员姓名、菜名，每种不少于125克，放入干净的保鲜柜或冷冻柜，与其它物品分隔开			
留样存放要求	食品留样时间48小时			
留样时间	按约定菜品不少于____种，包括主食、副食、凉菜/小菜			
早餐	按约定菜品不少于____种，包括凉菜__种，热菜__种（主荤、半荤、素菜搭配合理），主食除米饭、馒头、粗粮外，还需搭配风味小吃、面点、水饺等。			
午餐	菜谱、菜牌公示，相邻两周菜点重复率不得超过60%			
食谱				
食品留样		3项满分共10分	好: 9-10分 较好: 7-8分 一般: 5-6分 较差: 3-4分 差: 0-2分	
菜品花式质量		5项满分共15分	好: 13-15分 较好: 10-12分 一般: 7-9分 较差: 4-6分	

	晚餐	按约定菜品不少于__种，包括凉菜__种，热菜__种（主荤、半荤、素菜搭配合理），主食除米饭、馒头、粗粮外，还需搭配风味小吃、面点、水饺等。		差： 0-3分		
总分：						

考核人：

服务商负责人：

附件 5:

合同保密协议

根据相关法律规定和公安机关保密工作要求，双方就北京市公安局昌平分局职能部门食堂服务项目合同保密事宜达成如下一致意见：

1. 甲乙双方参与上述合同事项的工作人员均应遵守本协议。
2. 甲方有义务告知乙方本合同涉及国家秘密、警务工作秘密情况及相关要求。
3. 乙方对合同履行过程中知悉的全部信息数据、文件资料负有保密义务，未经甲方许可，乙方不得向任何第三方泄露。除甲方明确告知保密期限外，乙方的保密义务为长期。
4. 甲乙双方应严格遵守保密管理规定，严禁通过微信、邮箱等互联网方式发布、传输本合同涉及国家秘密、警务工作秘密信息。
5. 乙方应认真保管甲方提供的信息数据、资料文件，不得自行复制留存，使用完成后须马上归还甲方。
6. 乙方应保证单位资质、人员、技术、设备符合甲方的保密要求，参与、接触、知悉甲方涉密工作的人员，未经甲方许可，不得更换。
7. 合同履行期间，乙方应掌握其工作人员资质、自然情况，并就其工作人员的保密义务责任承担法律上的担保责任，保证在发生泄密情况后，能为甲方提供查找相关工作人员及泄密原因的线索和证据。
8. 因乙方原因泄密的，甲方有权解除合同，并有权要求乙方承担合同总价 30%的违约金；对因泄密所造成的后果，乙方还应当承担相应的法律责任（包括并不限于承担赔偿责任等）。
9. 本协议自双方盖章之日起生效。



日期：2025年5月26日



日期：2025年5月26日

附件 6:

服务单位联系单

序号	单位	联系人	联系电话	备注
1	法制支队	苏杭	19810286792	
2	反特巡支队	周水	13911837938	
3	看守所	邳桂苍	13681117293	
4	经侦大队	沈长存	13671310888	
5	警犬基地	王焕远	19810287242	
6	回天打整指挥部	袁建学	13311369610	
7	冠华苑驻地	董仲友	19810286013	

