

MYA2026-001

版本号: GAJ-CYFW-3.0

北京市公安局密云分局
办公区（食堂管理服务）
后勤保障服务项目商务合同

根据《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，签署本合同。

甲方：北京市公安局密云分局



乙方：北京众泽宏达餐饮管理有限公司



法定代表人或授权代表：

(签字或签章)

法定代表人或授权代表：

(签字或签章)

日期：2025年12月31日

日期：2025年12月31日



甲方：北京市公安局密云分局

地址：北京市密云区西大桥路 12 号

联系人：蒋鹏

联系方式：13611361213

乙方：北京众泽宏达餐饮管理有限公司

地址：北京市海淀区北清路 160 号平房 11 号

联系人：赵红建

联系方式：18810043111

统一社会信用代码：911101080613048413

开户行：北京农商银行苏家坨支行

银行账号：04110101030000001591

一、总则

1.甲乙双方根据有关法律法规之规定，在自愿平等、协商一致的基础上，就乙方为甲方提供办公区餐饮保障服务事宜，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.“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。

4.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) 中标服务商运行管理考核量化标准（附件 3）；
- (5) 合同履行验收报告（附件 4）
- (6) 合同保密协议（附件 5）；
- (7) 在合同履行过程中的变更协议（如有）；
- (8) 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、比价、遴选

等文件。

二、合同标的

1.为北京市公安局密云分局后勤保障服务项目提供安全卫生、健康营养的餐饮服务，服务团队人员不少于48名，且具有投标文件中承诺的资格条件。

2.服务期限：二年，自2026年1月1日至2026年12月31日。根据上一年度合同履行情况，乙方通过甲方考核（80分及80分以上的），甲方与乙方续签下一年度合同，且合同服务内容及价格不变。

三、价格与支付

1. 合同总价

本合同每年金额为人民币小写：3378940.8元，人民币大写：叁佰叁拾柒万捌仟玖佰肆拾元捌角整。

1年总金额为人民币小写： 元，人民币大写： 。

（说明：本次招标服务期限共计三年。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。）

2.支付

（1）后勤保障服务费实行后付制，按每三个月分四期支付：

第一期，2026年4月支付；人民币小写：844735.2元，人民币大写：捌拾肆万肆仟柒佰叁拾伍元贰角整。

第二期，2026年7月支付；人民币小写：844735.2元，人民币大写：捌拾肆万肆仟柒佰叁拾伍元贰角整。

第三期，2026年10月支付；人民币小写：844735.2元，人民币大写：捌拾肆万肆仟柒佰叁拾伍元贰角整。

第四期，2027年1月支付；人民币小写：844735.2元，人民币大写：捌拾肆万肆仟柒佰叁拾伍元贰角整。

（2）每季度末甲方根据乙方的考核结果，根据违约责任扣除违约金（如有）后进行结算，于下一个季度的第一个月向乙方支付结算金额。

（3）结算付款方式：转账。

(4) 甲方付款前，乙方需向甲方提供符合甲方要求的正规发票。

(5) 本合同约定的付款时间及付款金额等以甲方获得经费审批为准，经费未及时审批及拨款的不视为甲方违约，双方可根据实际情况协商调整付款时间及金额。

3.税金

本合同的合同总价为含税价。

四、服务要求与标准

1.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。

2.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，应迅速查处并做出书面答复。

3.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。

4.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。

5.详见招标文件第五章的规定，并与《采购需求偏离表》（如果被甲方接受）相一致。

6.若服务规范中无相应说明，则以国家有关部门最新颁布的相应标准及规范为准。

五、双方的权利和义务

1.甲方的权利和义务

(1) 甲方有权对餐厅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管、监察的权利，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，每季度进行综合考核，考核标准详见附件。

(7) 如因乙方管理不善，造成重大食品安全责任事故或其他重大安全事故（以政府主管部门认定为准），甲方有权单方面解除本合同。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、零件更换以及餐卡的补充。

(9) 甲方应按照合同约定每季度及时向乙方结算费用。若服务不合格，甲方将按实际情况酌情扣除管理服务费用。

2. 乙方的权利和义务

(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，甲方负责相关能源费用，并保证水、电、气的正常供给，乙方有义务为甲方节约使用能源。

(3) 乙方负责餐厅的日常运营管理、按照本合同约定的品种、数量、标准向甲方职工提供餐饮服务。

(4) 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。

(5) 乙方保证严格落实食品检验、储存、加工管理制度、食品制作符合操作流程。

(6) 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，其中“北京市公安局幼儿园儿童食堂”留样要求在冷藏条件下（0—4 摄氏度）存放不低于 72 小时。在加工制作食品时，必须做到：生熟分开、荤素分开、汉回分开。

(7) 乙方必须遵守国家和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。

(8) 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。

(9) 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；

(10) 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_____作为本项目经理，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。

(11) 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。

(12) 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。

(13) 乙方有义务接受并配合甲方及甲方指定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。

(14) 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。

(15) 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）。

(16) 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。

(17) 服务期限届满，甲乙双方不再续签合同的，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生产经营的，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。

六、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,考核范围主要包括饭菜质量、品种花样、服务水平、民警满意度和乙方的人员队伍管理、食堂管理要求、制度建设与执行情况。

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%。

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。

七、验收

1.验收方式: 甲方有权按照固定周期 (季度) 对乙方服务进行验收, 乙方应配合甲方完成履约验收程序。

2.按照合同第六条完成的平时考核记录表、季度考核记录表、服务满意度测评记录及考勤记录等材料应作为履约验收材料。

3.根据验收情况, 双方如实填写《合同履约验收报告》, 形成验收结论。

八、违约与解除

1.甲方逾期付款的, 每逾期 1 日, 应按照合同生效当日的 1 年期 LPR (中国人民银行授权全国银行间同业拆借中心公布的 1 年期贷款市场报价利率) 向乙方支付未付款项的逾期违约金。

2.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。

3.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, 甲方有权解除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。

4.若乙方构成根本性违约，甲方无法实现合同目的，甲方可立即解除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。

5.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，否则甲方有权解除本合同，乙方应承担相应的违约责任。

6.因乙方服务失误造成的损失应由乙方赔偿全部损失。

7.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标准的。

8.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。

9.乙方未按要求达到甲方考核标准的，甲方有权提前解除合同。

10.乙方有其他违约行为的，应向甲方支付合同总价 5%的违约金。

11.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。

12.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。

13.乙方出现下列情况的，甲方有权解除合同，并及时将相关情况书面报市局警保部备案：

(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；

(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（70 分以下）的。

(6) 违反法律法规、损害市局及所属单位权益的。

14.如遇服务地点变更，或遇政策变化等原因，导致本合同不能继续履行的，甲方有权提前 30 日通知乙方解除本合同且无需支付违约金，对已执行的部分按合同支付价款。

九、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。

十、争议的解决

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。

十一、履约保证金

乙方须以专业担保机构出具的履约担保函形式提供履约保证，保函额度为合同金额的 5%，须于合同生效后七日内提供，保函期限与服务期相同，否则构成乙方违约。

十二、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。

十三、其它

1.转让与分包。本合同乙方不得转让或分包。

2.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。

3.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。

4.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。

5.法律适用。本合同应按照中华人民共和国的法律进行解释。

6.其它约定条款：（1）删除本合同“二、合同标的 2.服务期限”中的“根据上一年合同履行情况，乙方通过甲方考核（80 分及 80 分以上的），甲方与乙方续签下一年度合同，且合同服务内容及价格不变”内容。（2）为保证工作正常运转，乙方如需调整本合同项目人员，须提前 15 个工作日以书面形式通知甲方，并提交拟调整人员的简历、岗位说明及调整原因等资料，确保调整人员具备相应资质，未经甲方书面同意乙方不得擅自调整。

十四、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工作要求，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在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____（单位）____伙委会负责具体解释。

附件 2:

后勤保障服务满意度考核表（模板）

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的宝贵意见和建议，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

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

☐荤少素多

☐荤多素少

7. 您认为食堂菜品口味如何？

☐色、香、味俱全

☐一般，可以接受

☐差（请您具体写出以便我们做出改善）_____

8. 您认为食堂在低油、低盐、低糖方面做的如何？

☐好

☐一般

☐差（请您具体写出以便我们做出改善）_____

9. 您认为食堂合理膳食宣传工作做的如何？

☐好

☐一般

☐差（请您具体写出以便我们做出改善）_____

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（请您具体写出以便我们做出改善）_____

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. 请您对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“√”，再给出具体分值）。

- ☐满意 （90 分至 100 分）
- ☐基本满意 （80 分至 89 分）
- ☐合格 （70 分至 79 分）
- ☐不满意 （70 分以下）

具体评分： _____

17. 若您还有其他意见或建议，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:

中标服务商运行管理考核量化标准（模板）						
打分说明：满分 100 分，占最终考核得分 40%						
服务商名称						检查日期：_年_月_日
检查科目	检查类别	检查标准	巡查情况记录			
			应得分	评分说明	实际得分	存在问题
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 项满分共 10 分	此项评分标准为 一票否决制		
	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				

人员队伍 及个人卫生 管理		人数	岗位人员按合同配备充足、队伍稳定	9 项满分共 25 分	好： 21-25 分 较好： 16-20 分 一般： 11-15 分 较差： 6-10 分 差： 0-5 分		
		技能	岗位人员技能与岗位要求匹配				
		员工宿舍	墙面、桌面、床铺整洁，地面清洁卫生无异味				
		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，上班时间内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				
		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、理个人物品				
		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			
日常工作 与公共卫生要求	餐具	清洗后无油渍、无残留	16 项满分共 40 分	好： 33-40 分 较好： 25-32 分 一般： 17-24 分 较差： 9-16 分 差： 0-8 分	
	消毒	消毒液按要求配比使用			
	卫生清洁	洗碗间内下水通畅、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			
	设备日常养 护	所有厨具设备安全正常运行			
	食材原料	定位、定点摆放，做好防压、防腐、 通风，摆放在货架上，不准落地；加 工前检查，生虫、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
操作台	台面整洁，无杂物、污物
灶台	整洁无杂物、无积水、污物，炒锅、手勺要洁净、归放整齐
厨具	生熟用厨具定点、定位摆放，整齐干净
冰柜	生熟标识清楚，内外清洁，每周至少除霜一次
凉菜间	专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏，配备专用工作服
后厨清洁	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
食材洗涤	分设洗菜池、洗肉池、洗水产品池，专池专用，无交叉污染风险

	垃圾清理	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			
食品留样	留样品种	专人负责，主副食品必须留样	3项满分共10分	好：9-10分	
	留样存放要求	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（幼儿园不少于250克），放入干净的保鲜柜或冷冻柜，与其它物品分隔开		较好：7-8分	
	留样时间	食品留样时间48小时（幼儿园留样时间72小时）		一般：5-6分	
菜品花式质量	早餐	按合同约定菜品不少于__种，包括主食、副食、凉菜/小菜	5项满分共15分	较差：3-4分	
				差：0-2分	
				好：13-15分	

午餐	按合同约定菜品不少于__种，包括凉菜__种、热菜__种（主荤、半荤、素菜搭配合理），主食除米饭、面食、粗粮外，还需搭配风味小吃、面点、水饺等	较好：10-12 分 一般： 7-9 分 较差： 4-6 分 差： 0-3 分	
晚餐	按合同约定菜品不少于__种，包括凉菜__种、热菜__种（主荤、半荤、素菜搭配合理），主食除米饭、面食、粗粮外，还需搭配风味小吃、面点、水饺等		
菜谱	菜谱、菜牌公示		
临时供应任务	增减应对得当，反应调整及时，圆满完成任务		
总分：			

检查人：

服务商负责人：

附件 3:

合同履行验收报告-服务类

合同名称		合同金额	
签约单位		供应商	
验收时间		验收地点	
验收方式	☐ 一次性验收 ☐ 分阶段验收（共分____阶段，此为____阶段验收） ☐ 固定周期验收（共分____期，此为第____期验收）		
适用程序	☐ 简易程序 ☐ 普通程序 ☐ 特别程序		
供应商履约情况概述	1. 提供服务情况：_____ 2. 履约成果情况：_____ 3. 其他：_____		
验收内容	检查项目	履约情况	备注
	履约时间、地点、方式等	☐ 不涉及 ☐ 合格 ☐ 不合格	
	服务成果、质量等	☐ 不涉及 ☐ 合格 ☐ 不合格	
	服务进度情况	☐ 不涉及 ☐ 合格 ☐ 不合格	
	人员配备情况	☐ 不涉及 ☐ 合格 ☐ 不合格	

	服务技术水平、响应时间情况	☐ 不涉及 ☐ 合格 ☐ 不合格	
	服务效果用户满意度情况	☐ 不涉及 ☐ 合格 ☐ 不合格	
其他需说明的事项			
验收结论	☐ 合格 ☐ 不合格		
验收人或验收小组成员（签字）：		供应商授权代表（签字）：	
年 月 日		年 月 日	
各单位（盖章）：		供应商（盖章）：	
年 月 日		年 月 日	
验收报告附件	1. 供应商履约情况报告（普通程序、特别程序必须附后）； 2. 考勤情况（涉及驻场、上勤等情况的必须附后）； 3. 验收会议记录（特别程序必须附后）； 4. 其他资料：用户满意度报告、供应商服务考核报告等。		
说明： 1. 该表为服务类项目履约验收的参考样表，使用过程中可以根据工作实际进行调整。 2. 该表中适用程序、验收方式等，□后为待选内容，应当以划“√”方式选定。 3. 该表中不涉及的填写“/”。 4. 简易验收程序可不加盖公章。			

一、服务方案

本方案旨在严格响应并超越贵单位提出的各项餐饮服务要求，以“绝对保障、营养健康、高效便捷、温暖警营”为核心宗旨，构建一个与公安工作节奏同频共振、与民警需求深度契合的现代化警务餐饮服务体系。我们将不仅提供多样化的餐食选择，更致力于通过科学的膳食设计、精细化的运营管理和高度可靠的应急响应，成为保障公安战斗力的坚实后盾。

一、 核心服务内容设计与实施

我们严格依据招标要求，制定以下分层、分类的餐饮供应体系，确保每日供应达标，每周食谱常换常新。

1. 早餐服务方案：快速启动，营养全面

供应模式：自助式早餐，确保高效取餐。

品类结构：

小菜（4种）：每日提供，包括开胃酱菜（如酱黄瓜、宝塔菜）、清新时蔬（如凉拌海带丝、葱油莴笋）、经典小食（如花生米、腐乳）、特色咸菜（如雪菜、泡菜），确保咸淡、口感搭配。

主食（5种/日）：基于我方提供的超15种主食库（含：包子[鲜肉、豆沙、素三鲜]、花卷、馒头、奶黄包、烧卖、油条/健康版无矾油条、鸡蛋饼、手抓饼、发糕、玉米、红薯、面条/粉浇头、炒饭、煎饺等），每周由贵单位膳食委员会审核选定每日5种，组成一周食谱，保证南北风味、干湿搭配。

粥汤（3种/日）：基于我方提供的超10种粥汤库（含：白粥、小米粥、紫米粥、八宝粥、皮蛋瘦肉粥、南瓜粥、豆浆、牛奶、醪糟汤圆、疙瘩汤等），每周审核选定每日3种，确保有流食、有营养饮品。

鸡蛋（2种）：固定提供水煮蛋，另一种在茶叶蛋、煎蛋、蛋羹中轮换。

设计理念：提供充足碳水化合物与优质蛋白，满足上午高能量消耗需求，同时兼顾暖胃与便捷。

2. 午餐服务方案：能量核心，丰富可选

供应模式：自助式午餐，设立固定取餐线与特色风味窗口。

品类结构：

热菜（5种/日）：

我方将按季节提供至少三套完整热菜单（每套 ≥ 12 道菜品），涵盖经典公安菜（耐存放、下饭）、家常菜、地方特色菜及创新菜品。每周由贵单位从选定的一套或组合菜单中，审核确定每日5道菜（严格执行1主荤[如红烧排骨、清蒸鱼]、2荤菜[如宫保鸡丁、肉沫烧豆腐]、2素菜[如清炒时蔬、蚝油生菜]）。

注重烹饪方式多样化（烧、炒、蒸、炖），减少过度油炸。

凉菜（2种/日）：

我方将按季节提供超10种凉菜库（春夏偏重清爽，如凉拌黄瓜、姜汁皮蛋；秋冬可配卤味，如卤牛肉、夫妻肺片）。每周审核选定每日2种（严格执行1冷荤[如口水鸡、酱肘花]、1素凉[如大拌菜、凉拌木耳]）。

主食（5种/日）：

我方将按季节提供超10种主食库（除米饭外，含：杂粮饭、馒头、花卷、烙饼、面条[配不同浇头]、炒饼、水饺、蒸粗粮等）。每周审核选定每日5种。

特色小吃（3种/周）：

每周提供5种小吃提案（如牛肉面、麻辣烫、肉夹馍、酸辣粉、生煎包等），供审核选定3种，于指定工作日午间供应，增添餐饮趣味性。

汤粥（2种/日）：

基于我方提供的8种汤粥库（如番茄蛋汤、排骨冬瓜汤、紫菜蛋花汤、绿豆汤、银耳羹等），每周制定食谱，经审核后安排每日供应。

设计理念：作为全天最关键一餐，强调蛋白质与维生素的足量补充，通过丰富的选择满足不同口味，特色小吃作为有效调剂。

3. 晚餐服务方案：均衡轻负，温暖舒心

供应模式：自助式晚餐。

品类结构：

热菜（4种/日）：安排2荤菜（可选中午受欢迎菜品或新制轻荤菜）、2素菜。口味相对清淡，易于消化。

主食（4种/日）：固定提供1种米饭，其余3种从面食库（馒头、面条、饼类、水饺等）中轮换。

汤粥（2种/日）：严格执行1粥（如小米粥、蔬菜粥）1汤（如青菜豆腐汤、菌菇汤）。

设计理念：考虑到部分干警晚间可能备勤或需要控制体重，晚餐以营养均衡、减轻肠胃负担为主，同时保证热量供应。

4. 节假日、勤务、会议用餐专项服务方案

提前对接机制：建立与分局指挥、政工、警保部门的快速联络通道，提前获取节假日值守人数、勤务等级、会议规模与餐标等关键信息。

分级响应预案：

常规节假日（如春节、国庆）：在保证基本供餐基础上，提供“节日特供菜”（如饺子、元宵、月饼、特色大菜），营造节日氛围。

二级勤务/中型会议：启动备餐预案，增加20-30%食材储备，可提供标准自助餐或桌餐，确保快速翻台与补充。

一级勤务/大型安保/紧急会议：启动应急供餐模式，食堂全员待命。采用“中央厨房+集中配送”或“延长供餐时间+滚动出菜”方式，确保任何时段执行任务人员都能吃上热饭热菜。可提供便携式能量包（如饭团、三明治、水果、能量棒）供外勤人员携带。

会议餐定制：根据会议主题、时长、人数，提供茶歇、自助餐、分餐制桌餐等多种形式选择，确保专业、周到。

二、运营管理体系与保障措施

1. 食品安全闭环管理体系

源头严控：所有主副食供应商均需具备合法资质，米面油、肉类等大宗食材优先选用知名品牌或可追溯基地产品，并索证索票齐全。

过程监管：严格执行厨房“6T”或“4D”现场管理制度。生熟分开，洁污分流。所有菜品48小时留样备查。

人员健康：所有工作人员持健康证上岗，定期进行食品安全与操作规范培训。

环境安全：定期进行虫害防治，餐具严格实行“一洗、二清、三消毒、四保洁”流程。

2. 智慧化膳食管理与沟通机制

每周食谱联合制定：我方经理与贵单位膳食委员会（或指定联系人）建立每周固定沟通会制度，提前提交下周食谱提案（严格按上述库要求），经审核确认后发布。

弹性报餐系统（可选建议）：探索使用简单线上工具（如微信群接龙、轻量级报餐小程序），便于各部门提前上报就餐人数，特别是针对会议、培训餐，实现按需备餐，极大减少浪费。

满意度即时反馈：设立食堂意见箱及线上反馈二维码，每月汇总分析，作为菜单调整和服务改进的核心依据。

3. 成本控制与反浪费措施

精细化成本核算：对每道菜品进行标准成本卡管理，实时监控食材成本率。

智能采购与库存管理：根据食谱和预报餐人数精准制定采购计划，采用“日采+周采”结合，保障食材新鲜，减少库存损耗。

深入开展“光盘行动”：通过标语提示、提供小份菜、人员劝导等方式，培养节约习惯。对厨余垃圾进行数据分析，针对性优化。

三、服务团队与承诺

配备专业团队：项目负责人具有多年大型单位食堂管理经验，厨师团队擅长大众菜肴、地方风味及应急大锅菜制作。

定期培训：内容包括警务后勤特点、应急响应流程、营养学知识及服务礼仪。

郑重承诺：

1. 绝对保障承诺：无论工作日、节假日或突发勤务，绝不出现断供、劣供情况。

2. 安全红线承诺：确保食品安全事故为零。
3. 要求响应承诺：不折不扣执行招标文件中的所有品类、数量及审核流程要求。
4. 持续改进承诺：以民警满意度为最高标准，不断优化服务。

本方案是我们服务贵单位的蓝图与承诺。我们期待有机会将方案转化为每日温暖、可靠、可口的餐食，为密云公安分局的干警们提供最“胃”坚实的后勤保障！

1. 升级服务方案

(1) 科技赋能、数字化餐饮管理

众泽宏达自主研发：食堂 app

通过手机软件就可以很轻松的了解到餐厅的当日菜单；有哪些餐线推出了哪些新产品；当日、周、月的产品销售排名；有哪些美食正在做特惠活动、美食节预告、满意度调查、人员排队点餐情况查询，避免员工到餐厅后对众多美食却茫然没有目标、人多排队等候等相关的焦虑。



①用餐信息收集、满意度调查

公司自研食堂 app，可进行用餐满意度、用户反馈信息收集，减少普通满意度调查费时费力，不记名调查保障了满意度的公平公正性。

17:49

餐饮服务满意度调查

食品卫生

1.食品制作过程须严格按照规程操作，包括原料、半成品和成品的存放和加工

满意度

2.使用原料和食品前要求注意查看保质期，杜绝使用超期变质等影响食品安全的原料和食品

满意度

3.采购的食材及其原料有“三无”、过期、变质、腐烂产品，或没有按规定索取检验检疫合格证的

满意度

4.食品原料清洗要彻底，动物性和蔬菜性食物分池清洗，生熟分开加工和存放

满意度

5.厨房用品用具严格执行一洗二过三消毒的规程，所有刀具按用途分类，分别使用，清洗及保管

满意度

6.菜品中出现异物，及时查找反馈原因并做处罚，后期制定有效规避措施

满意度

服务质量

1.高度重视服务质量，不断探索提高餐饮服务质量的途径与方法，将制度与人文关怀相结合，定期开展员工培训，有效提高服务管理水平

满意度

2.充分调查场地员工需求、满意度及问题反馈，精心设计菜单，不断创新菜品管理；

满意度

3.注重餐饮服务人员的个人卫生、礼节礼貌、仪表仪容、服务态度、服务技能以及工作效率

满意度

4.注意服务过程中各环节的有效控制，并致力于厨师、服务人员、场地管理者与员工有效沟通，不断提升服务质量

满意度

5.菜品供应是否出现断档时间超过5分钟及以上

满意度

6.有无发生配送供餐延时事件（交通管制、突发事件等不可控制等因素除外）

满意度

安全管理

1.建立、健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程，并严格按照制度和操作规程工作

满意度

2.建立食品安全管理台账，包括且不限于：进货查验记录，消毒记录，食品留样记录等，均做到填写及时完整，并妥善保存进货凭证资料、相关检测报告以及投标人提供的有效票据，确保源头有据可查，便于食品安全溯源

满意度

3.建立三地餐饮食品留样制度，专人负责管理食品留样，每样食品不得少于100克，放置于专用冷藏柜中至少存放48小时

满意度

4.建立与属地园区食品卫生监督部门、医疗卫生机构沟通联络机制，须预先设想食品安全事故、突发事件不能正常供餐的场景，制定相应的应急预案，定期组织应急培训，定期开展应急演练；

满意度

5.根据安全生产管理规定，及时传达、落实安全管理工作要求，配合组织安全教育培训和安全监管检查排除各类安全隐患；做好每日安全巡查及应急处置工作；

满意度

6.严格选定具有专业资质和能力的公司进行餐饮维保服务，有效保障厨房内所有设备设施及用具的日常无故障安全运行。

满意度

宝贵意见和建议

1.您对餐饮团队的服务是否满意？

满意度

2.您对餐饮团队的管理是否满意？

满意度

3.您认为餐饮服务中还有哪些方面需要提升和改进？（如菜品创新、增值服务、堂食外卖、小卖部及举办的优惠活动等）；

4.进一步提高餐饮服务及管理水平的有什么好的方法和建议？

5.请您对餐饮服务创新多提宝贵意见和优化解决方案。

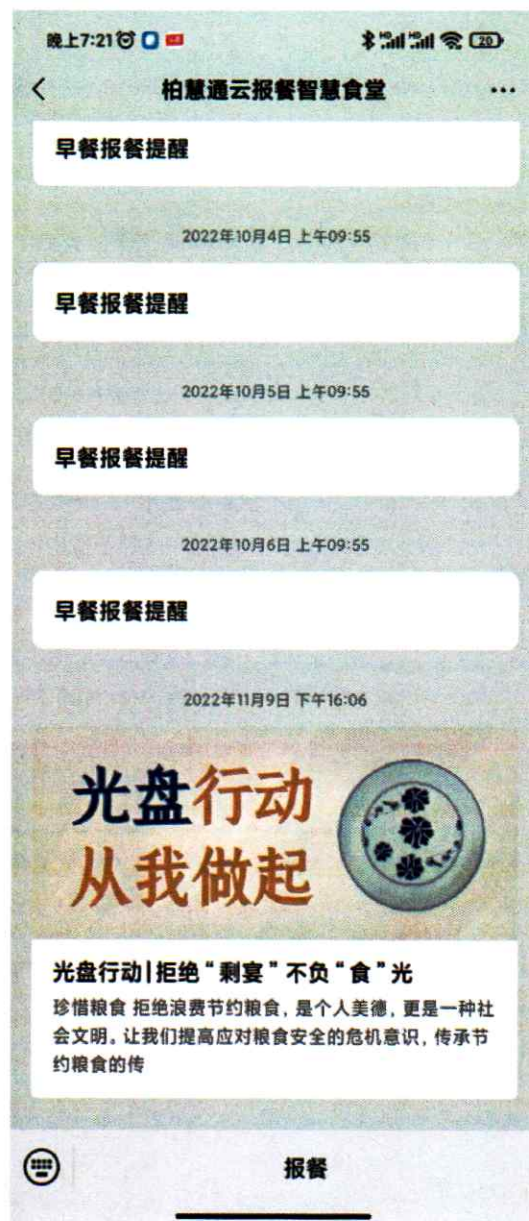
提交

菜单公式、消息推送

[illegible]

③食堂文化宣传，倡导节约

随时根据食堂管理情况发布食堂通知，食堂规定、文化宣传、优惠活动等。



④数字化管理分析

用餐统计，了解群体的喜好及工作中的不足。扬长避短及时对菜品进行调整及更新。



服务体验升级是提升 3000 人工厂食堂核心竞争力的关键。它超越了“吃饱”的基本需求，致力于为员工创造“吃好、体验好、有归属感”的用餐时光。

(2) 引入 4D5C 管理

4D5C 优势

- 1、解决厨房脏乱差问题，保障食品卫生安全，让就餐用户放心食用；
- 2、解决饭店厨房面积小，应用不灵活问题。清理占用的不必要的物品，扩大实用面积；
- 3、解决厨房库存多问题，将原本多天的库存量，按照具体情况减至 2 天，确保食材新鲜，资金流动强；
- 4、最后 4D 厨房管理体系对饭店厨房工作人员进行培训，提高整体综合素质。

4D厨房5C管控

4D厨房

- 整理到位**的定义：判断必需与不必要的物品并必要物品的数量最低值。（减少库存，将不必要的物品清理掉，必需品以最安全合理数量摆放，摆放有序，执行到位。
管理到位的目的：把空间彻底清理出来，整齐有序，不浪费时间，寻找东西30秒找到想要的东西，清除各区域场所的脏乱，保持环境、物品、设备处于最佳状态，防止污染的发生。
- 责任到位**的定义：卫生、设备、物资、安全、责任到人，制度上墙。
责任到位的目的：本厨房管理负责，明确管理职责，明确管理责任的划分，把工作流程化，把流程标准化和数字化，给与日常工作提供指导。
- 培训到位**的定义：理论、实践、反复不断强化把标准的内容以及办法，采取多种形式培训厨房员工，让员工理解并认同4D、5C之内涵及办法，采取多种形式培训厨房员工。
- 执行到位**的定义：在培训到位的基础上，通过全员互动，两科学的管理系统对4D现场持续长久保障。
执行到位的目的：实现现场的持续改善，整洁有序，真正发挥4D厨房管理的效果，使员工养成坚持的习惯。

5C管控

5C的定义：5C是颜色的英文“Color”的缩写，5C是利用五种颜色对操作现场实施管理。

5C管理方式是立足于日本5S管理方式并借鉴欧美5S管理方式的5C管理方式，结合6S、6T等管理方式的精髓进行革新，实现与卓越品质实现有效衔接管理体系。

5C管理方式利用五种颜色对操作用具、操作人员、操作地进行区分，实行分区操作、分区存储、分区加工、分区管理的5C管理方式，使员工对现场颜色的区分，更直观、清晰的进行操作，能有效提高员工熟练度，减少交叉操作带来的食品安全风险，使得与餐饮服务者日常管理和操作颜色的区分与指挥，有效的解决与餐饮服务现场的混乱现象，同时也为大众餐饮提供了五星安全管理。

五色

● 绿色	（代表蔬菜类颜色）
● 红色	（代表生肉颜色）
● 蓝色	（代表水产品颜色）
● 白色	（代表洁净颜色）
● 黑色	（代表清洁颜色）

五分五色的含义

● 整理	整理
● 整顿	整顿
● 清扫	清扫
● 清洁	清洁
● 素养	素养

北京众泽宏达餐饮管理有限公司
BEIJING ALL HARMONY CATERING MANAGEMENT CO., LTD

2. 增值服务方案

(1) 不定期举办美食节

①一年内特色活动计划

精心策划的“舌尖上的四季”年度美食节活动方案，该方案充分考虑了季节时令、中外节日、项目员工口味及成本可控性。

一、活动总纲

主题：舌尖上的四季 • 月月有新意

目标：

1. 提升满意度：打破日常餐单的单调性，制造美食期待。
2. 增强归属感：通过节日主题活动，传递公司人文关怀。
3. 成本控制：利用季节性食材，控制成本，减少浪费。
4. 团队建设：激发厨房团队的创造力和工作热情。

活动形式：每月 1-2 次，集中在午餐和晚餐时段。通过设立独立特色档口、悬挂主题装饰、菜单预告海报等形式营造氛围。

二、月度活动方案详述

一月 • 迎新暖冬美食节

主题：“暖胃更暖心”

时间：1月上旬

内容：

1. 招牌煲菜系列：羊肉煲、萝卜牛腩煲、番茄土豆煲，用热气腾腾的煲类菜肴驱散寒意。

2. 养生汤水专区：免费提供红糖姜茶、红枣桂圆茶等热饮。

3. 新年“饺”好运：举办包饺子活动，邀请员工参与，品尝不同馅料的饺子。

目的：关怀员工身体健康，营造新年伊始的温暖氛围。

互动游戏：【“饺”傲能手】包饺子大赛

内容：在指定时间段，邀请员工组队参加包饺子速度赛或创意赛。由厨师长评判，最快或造型最佳者胜出。

奖品：“全年饺子免单券”（每月可领取一份）或定制围裙。

抽奖活动：【新年幸运签】

内容：消费满一定金额即可获得一张“幸运签”，签上写有祝福语和奖品编号，现场开奖。

奖品：保暖杯、手套、暖宝宝等实用暖冬礼品。

一月元旦：团圆、热闹市集

1月
JANUARY

TOP1

互动 热闹 新年

01
January
2024 甲辰年 戊

日	一	二	三	四	五	六
	1 甲辰 廿五	2 乙巳 廿六	3 丙午 廿七	4 丁未 廿八	5 戊申 廿九	6 己酉 初一
7 庚戌 初二	8 辛亥 初三	9 壬子 初四	10 癸丑 初五	11 甲寅 初六	12 乙卯 初七	13 丙辰 初八
14 丁巳 初九	15 戊午 初十	16 己未 十一	17 庚申 十二	18 辛酉 十三	19 壬戌 十四	20 癸亥 十五
21 甲子 十六	22 乙丑 十七	23 丙寅 十八	24 丁卯 十九	25 戊辰 二十	26 己巳 廿一	27 庚午 廿二
28 辛未 廿三	29 壬申 廿四	30 癸酉 廿五	31 甲戌 廿六			

活动意义“喜迎新年”为主题，为大家带来一系列精彩纷呈的活动，让大家在新年的氛围中感受到温暖。

活动内容：
1、新年大蛋糕，到访每人可领取一份。
2、现场抽奖，设有抽奖池。
3、现场手写DIY祝福语，挂在发财树上。
4、制作小礼品赠送

线下：
1、赠送新年设计台历一份。
2、DIY手工画画
3、互动游戏
4、菜品试吃评价活动

2024
甲辰年
戊

团圆好日子

2024
甲辰年
戊

团圆好日子

2024
甲辰年
戊

团圆好日子

二月 • 浓情年味美食节

主题：“东西南北中国年”

时间：春节前后一周

内容：

- 1. 南北年菜荟萃：
北方：京味炸酱面、东北锅包肉
南方：广式腊味煲仔饭、本帮红烧肉
通用：年年有“鱼”（红烧鱼/清蒸鱼）
- 2. 年货小吃街： 推出春卷、汤圆、八宝饭等传统年味小吃。
- 3. 幸运硬币饺子： 在部分饺子中包入消毒后的硬币，吃到者获得小礼品。

目的： 慰藉员工的思乡之情，共享浓浓年味。

互动游戏：【新春灯谜会】

内容： 在餐厅悬挂灯笼和灯谜，员工猜中后可撕下谜面至服务台兑换奖品。

奖品：“发财”巧克力、中式点心、汤圆兑换券。

抽奖活动：【抢红包大作战】

内容： 制作一面“红包墙”，消费即可参与，随机撕下一个红包，内含不同级别的奖券。

品：现金抵扣券（小额）、特色年菜兑换券、“龙年”玩偶。

二月春节、元宵节、情人节：春天、团圆、爱情

2月

JANUARY

TOP1

元宵 亲情 爱情

02

February

2026 中国年

日	一	二	三	四	五	六
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29		

活动意义：为了营造良好的元宵节文化氛围，为了更好地弘扬传统文化，餐厅以（欢度佳节 共享团圆）为主题，举办共赏元宵活动

活动内容：
1. 在活动现场设立灯谜摆放区域，准备一些经典的灯谜，并提供相应的答案。邀请参与者来猜灯谜，猜对者可以获得小奖品或抽奖资格。
2. 提供传统的汤圆、花灯糕等经典元宵品种，同时也准备一些创意元宵供参与者品尝，如巧克力馅料元宵、咸味元宵等。
3. 组织元宵花灯创意设计比赛。

线下：
1. 赠送元宵精美礼品一份，
2. DIY手工画画
3. 互动游戏

三月 • 春日尝鲜美食节

主题：“咬春·寻鲜记”

时间：3月中下旬

内容：

1. 春日时蔬：清炒芦笋、香椿炒鸡蛋、油焖春笋、荠菜馄饨。
2. 江鲜/河鲜特供：推出清蒸江团、红烧河鲫鱼等时令菜。
3. “青团”预售：提前接受青团（豆沙、咸蛋黄肉松等口味）预订。

目的：选用春季最新鲜的食材，体现食材的时令性。

互动游戏：【“味觉寻春”盲测】

内容：准备几种春季时令蔬菜（如荠菜、香椿、马兰头）制成的馅料饺子或菜泥，让员工盲测猜食材，全对者获胜。

奖品：“青团礼盒”或时鲜蔬菜礼包。

抽奖活动：【春日播种计划】

内容：抽奖券设计成种子包样式，刮开涂层即可知是否中奖。

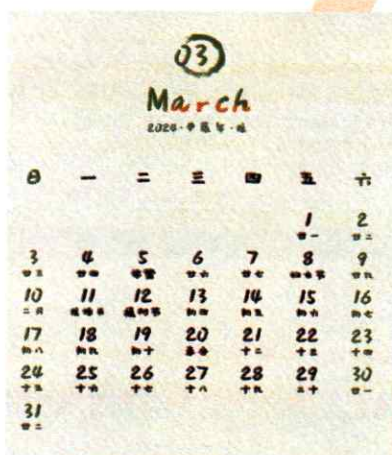
奖品：实际的小盆栽、种子套装、酸奶券。

三月妇女节：女性、活力、青春、新鲜

3月
JANUARY



青春 绿色 女性



活动意义：妇女节是在每年的3月8日，为庆祝妇女在经济、政治和社会等领域做出的重要贡献和取得的巨大成就而设立的节日，也是国际妇女斗争的纪念日。

活动内容：

1. 我们以春之韵律为灵感源泉，将活动现场装点成一座梦幻花园，温馨雅致，每一处细节都流露出对女神们无微不至的呵护与尊重。
2. 创意无限，释放你的独特魅力。创作专属的手工DIY工作坊。
3. 组织元宵花灯创意设计比赛，

线下：

1. 赠送妇女节礼品一份，
2. DIY手工画画
3. 互动游戏
4. 茶歇时刻



四月 • 东南亚风情美食节

主题： “热带风情之旅”

时间： 4月中旬

内容：

- 1. 主食档： 泰式菠萝炒饭、新加坡海南鸡饭。
- 2. 风味档： 泰式冬阴功汤（粉）、越南牛肉粉。
- 3. 小吃&饮品： 越式春卷、芒果糯米饭，搭配特色泰式奶茶。

目的： 以酸辣开胃的口味唤醒味蕾，增加异国风情体验。

互动游戏：【水果盲盒】

内容：准备榴莲、菠萝蜜、木瓜等东南亚水果块，让员工蒙眼品尝并猜水果名。

奖品： 整颗菠萝蜜或榴莲分享券（可团队领取）。

抽奖活动：【护照盖章抽奖】

内容： 制作简易“美食护照”，品尝不同国家菜品可获盖章，集满印章即可参与终极抽奖。

奖品： 东南亚特色零食大礼包、泰式奶茶免费畅饮一周券

四月：踏青、生机盎然

4月

JANYARY

TOP1

踏青 读书 尝鲜

04

April

2024 甲辰年 春

日	一	二	三	四	五	六
	1 廿三	2 廿四	3 廿五	4 廿六	5 廿七	6 廿八
7 廿九	8 三十	9 初一	10 初二	11 初三	12 初四	13 初五
14 初六	15 初七	16 初八	17 初九	18 初十	19 十一	20 十二
21 十三	22 十四	23 十五	24 十六	25 十七	26 十八	27 十九
28 二十	29 廿一	30 廿二				

活动意义：万物生长。品尝春天的第一口鲜，让最新鲜的食材第一时间进入顾客的餐桌上吗，

活动内容：

1、现场布置展台，铺设背景板，

2、展台摆放食材，小锅摆放挑选食材，

3、现场熬煮顾客喜爱的食材，

线下：

1、食材挑选大比拼

2、写出你喜爱的食材（香椿、春笋、毛笋、蚕豆、马兰头）

3、茶歇时刻

4、蛋糕品尝

“尝第一口鲜”

五月 • 劳动力量美食节

主题： “硬核能量，致敬劳模”

时间： 5月第一周

内容：

1. “硬菜”当家：主打大分量、高蛋白的“力量”菜品，如德州烤肉、豪爽大骨棒、巨无霸汉堡。
2. 面食无限量： 设立“面条加油站”，提供多种浇头的手工面，无限量供应。
3. 能量饮品： 免费提供能量饮料或自制酸梅汤。

目的： 慰劳辛勤的员工，体现“吃饱吃好才有力气干活”的务实关怀。

互动游戏：【大力士挑战】

内容： 现场进行腕力比赛、或挑战握力器达到一定数值，展现“劳动力量”。

奖品： “硬菜霸王餐”券（可免费领取一份大骨棒或烤肉）。“能量饮料”一箱。

抽奖活动：【劳模专属抽奖】

内容： 与项目合作，凭“劳模奖章”或部门推荐，可获得一次专属抽奖机会。

奖品： 高级定制工装、品牌工具套装等。

五月劳动节、520：勤劳、母爱、青春、520

5月

JANVARY

TOP1

勤劳 青年 母爱

Q5

May

2024 中国年 戊

日	一	二	三	四	五	六
			1 劳动节	2	3	4 青年节
5 立夏	6	7	8	9	10	11 母亲节
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

活动意义：缤纷五月天，狂欢乐享季，特别推出新进菜品，让顾客挑选喜爱的食材。

活动内容：
1、现场布置展台，铺设背景板，（狂欢乐享季）
2、精美小礼品到访领取，
3、现场DIY手工制作，发挥想象力，创作属于你的专属画面
4、女性提供专属套餐，营养搭配，

六月 • 小龙虾&美食节

主题：“清凉一夏，虾闹项目”

时间：6月上旬（迎合欧洲杯/世界杯等赛事更佳）

内容：

1. 小龙虾专区：提供麻辣、蒜蓉、十三香等多种口味的小龙虾，按份售卖。
2. 烧烤搭档：搭配烤串、毛豆、花生等经典菜。

互动游戏：【小龙虾剥壳竞速赛】

内容：规定时间内，谁剥出完整虾肉最多谁获胜。场面火爆，极具观赏性。

奖品：“小龙虾无限量免费吃”券（限一人一份）。

六月端午节、儿童节、父亲节：童年、感恩、端午、烧烤、小龙虾

6月

JANYARY

TOP1

童年 父亲 端午

06

June

2026年·6月

日	一	二	三	四	五	六
						1 儿童节
2 廿六	3 廿七	4 廿八	5 廿九	6 五月	7 初二	8 初三
9 初四	10 端午节	11 初六	12 初七	13 初八	14 初九	15 初十
16 十一	17 十二	18 十三	19 十四	20 十五	21 夏至	22 十七
23 十八	24 十九	25 二十	26 廿一	27 廿二	28 廿三	29 廿四
30 廿五						

活动意义：通过亲自动手包粽子，让全体员工能更真切的去感受中国传统节日的内涵，了解更多具体的工艺，比如包粽子的方法和馅料的搭配等等，

活动内容：

1. 活动主题（盛大开业、喜迎端午），
2. 活动蛋糕糯米纸，现场领取蛋糕，
3. 手工粽子，煮出专属你粽子，现场精美礼物赠送
4. 设有专属端午节售卖，百货，熟食、烤鸭等小超市促销

线下：

1. 互动游戏（射五毒、龙舟拍照、打卡背景板）
2. 赠送钥匙扣1份



七月 · 轻食沙拉健康周

主题：“轻食季，新‘食’尚”

时间：7月中旬

内容：

1. 自选沙拉台：提供多种基底蔬菜、优质蛋白（鸡胸肉、虾仁、牛肉）、酱汁，供员工自行搭配。
2. 健康主食：推出藜麦饭、糙米饭、全麦三明治。
3. 低卡饮品：提供鲜榨果蔬汁、无糖酸奶。

目的：满足员工，特别是办公室和女性员工对健康、健身的饮食需求。

互动游戏：【沙拉叠叠乐】

内容：在规定时间内和预算内（使用道具食材），员工自己动手堆砌沙拉杯，堆得最高且不倒者胜。

奖品：沙拉月卡（一个月内每天免费一份基础沙拉）、品牌运动水壶。

抽奖活动：【健康知识问答转盘】

内容：转动转盘回答健康饮食问题，答对即可获得对应奖品。

奖品：体脂秤、瑜伽垫、鲜榨果汁券。

七月建党节：爱党 消暑

7月
JANVARY

TOP1

爱党 小暑

07
July
2020 · 中国年 · 戊

日	一	二	三	四	五	六
	1 建军节 廿七	2 廿八	3 廿九	4 三十	5 小暑 初一	6 初二
7 初三	8 初四	9 初五	10 初六	11 初七	12 初八	13 初九
14 初十	15 十一	16 十二	17 十三	18 十四	19 十五	20 十六
21 十七	22 十八	23 十九	24 二十	25 廿一	26 廿二	27 廿三
28 廿四	29 廿五	30 廿六	31 廿七			

活动意义：盛夏的果实，清爽一刻，给炎热的夏天消消暑

活动内容：夏天对于吃货们来说是一个充满福和的季节，除喝啤酒撸烤串之外，同样充满诱惑的水果派对。

限定水果节日：整个5月，每周出一款限定水果，通过玩游戏来获得印章，印章任务达成后可以领取水果，来一场狂欢水果排队吧。

游戏内容：水果零钱包，朋友面集赞，

感怀师恩

八月 • 消暑解腻美食节

主题： “清凉一夏”

时间： 8月最热时段

内容：

- 1. 凉面&凉皮专窗： 提供鸡丝凉面、麻酱凉皮等多款选择。
- 2. 消暑汤羹： 绿豆汤、冰粉、水果西米露免费或低价供应。
- 3. 爽口凉菜： 加大凉菜供应种类，突出酸辣、酸甜口味的开胃小菜。

目的： 应对酷暑天气，提振员工因炎热而下降的食欲。

互动游戏：【西瓜大胃王】

容：经典不衰的节目，规定时间内吃西瓜最快者胜。

奖品： 整个西瓜、水果店代金券。

抽奖活动：【清凉一夏幸运球】

内容： 从装满冰水的箱子中摸取带有编号的乒乓球，对应不同奖品。

奖品： 小风扇、冰垫、冰淇淋兑换券、游泳票。

八月建军节、七夕：拥军、爱情

8月

JANYARY

TOP1

建军 七夕

08

August

2024 甲辰年 戊

日	一	二	三	四	五	六
				1	2	3
				建军节	七夕	七夕
4	5	6	7	8	9	10
七夕	七夕	七夕	七夕	七夕	七夕	七夕
11	12	13	14	15	16	17
七夕	七夕	七夕	七夕	七夕	七夕	七夕
18	19	20	21	22	23	24
七夕	七夕	七夕	七夕	七夕	七夕	七夕
25	26	27	28	29	30	31
七夕	七夕	七夕	七夕	七夕	七夕	七夕

活动主题:牛郎织女来相会,
214西方情人节悄无声息的过去了,无数情侣们
都翘首以待着传统七夕情人节。国潮的复兴传统文化再次彰显其无限的生
机,蓝城人文理想主义是对七夕传统文化继承与发扬
七夕告白装置-桃花签:嘉宾体验桃花签的七夕特别活动,桃花签对应每一句的古诗词,
传递着古人的浪漫,同时也具有很好的寓意
纸短情长-爱的留声厅:将爱一个人的心声
说给她听,活动会场定制留声的电话,将心声留住转存为二维码,说出心声
邮寄给最爱人
寻找最美七仙女:现场邀请7个女生组队,共同完成一系列的挑
战同时展示自己的才艺,由现场嘉宾送出小灯笼为准

七夕

7.26

七夕

7.26

七夕

7.26

九月 · 丰收团圆美食节

主题： “月满人团圆”

时间： 中秋节前后一周

内容：

- 1. 月饼品尝会： 与知名月饼品牌合作，提供试吃或优惠团购。
- 2. 秋季丰收菜： 推出栗子烧鸡、莲藕排骨汤、桂花糖藕等应季菜。
- 3. “家味”评选： 征集员工家乡的团圆菜，评选并推出“最受欢迎家味菜”。

目的： 营造中秋团圆氛围，增强文化认同和员工互动。

互动游戏：【月饼DIY】

内容： 邀请面点师现场教学，员工亲手制作月饼，并可带走自己的作品。

奖品： 定制月饼礼盒、烘焙工具套装。

抽奖活动：【“月”抽越有】

内容： 抽奖箱设计成月亮形状，抽取金色或银色“月亮”券。

奖品： 品牌食用油、精品大米、高级月饼礼盒。

九月中秋、教师：团圆、恩师

9月

JANYARY

TOP1

教师 团圆

09

September

2025 · 中秋月 · 圆

日	一	二	三	四	五	六
1 廿九	2 三十	3 八月	4 初二	5 初三	6 初四	7 初五
8 初六	9 初七	10 初八	11 初九	12 初十	13 十一	14 十二
15 十三	16 十四	17 中秋	18 初十	19 十一	20 十二	21 十三
22 十四	23 十五	24 十六	25 十七	26 十八	27 十九	28 二十
29 廿一	30 廿二					

活动意义：表达对教师的感激之情，增强师生之间的情感联系；提升教师的职业荣誉感和责任感，激发教师的工作热情；加强师生之间的交流互动，促进教育教学质量的提升。

活动内容：

- 1、感恩·成长·共筑未来
- 2、活动蛋糕糯米纸，现场领取蛋糕。
- 3、设有鲜花，出示学生证，可领取一份
- 4、当天设有签字版，可写下自己的名字，或者手工制作手办赠与老师

线下：

- 1、鲜花一份，DIY手工纸1份
- 2、设有拍照合影墙

十月 • 金秋烧烤美食节

主题：“秋日野餐会”

时间：10月国庆后（天气凉爽适宜）

内容：

1. 户外烧烤档：在食堂外空地设立烧烤区，现场烤制各类肉串、蔬菜。
2. 地方风味串：推出新疆羊肉串、日式照烧串、韩式烤五花肉等。
3. 搭配主食：提供烤红薯、玉米等秋日气息浓厚的食物。

目的：让员工在厂区内也能享受户外烧烤的乐趣。

互动游戏：【烧烤大师争霸赛】

内容：提供少量食材和调料，让员工现场烤制一份作品，由评委打分。

奖品：“烧烤大师”荣誉证书及烧烤免费畅吃券。

抽奖活动：【烤串编号抽奖】

内容：每购买一定数量的烤串，竹签上会有一个编号，活动结束后公布中奖编号。

奖品：下一次美食节“VIP 免排队特权”、整箱饮料。

十月国庆节：爱国、出游、烧烤、黄金周

10月

JANVARY

TOP1

国庆 重阳

10

October

2024-甲辰年-戊

日	一	二	三	四	五	六
		1 国庆节	2 三十	3 九月	4 初二	5 初三
6 初四	7 初五	8 初六	9 初七	10 初八	11 初九	12 初十
13 十一	14 十二	15 十三	16 十四	17 十五	18 十六	19 十七
20 十八	21 十九	22 二十	23 廿一	24 廿二	25 廿三	26 廿四
27 廿五	28 廿六	29 廿七	30 廿八	31 廿九		

活动意义：国庆节是国家的象征，国庆长假是欢乐的时刻。我们既要通过国庆节实现显示国家力量、增强国民信心和体现凝聚力、发挥号召力的特殊功能，也要通过国庆长假，让全体国民获得更好的节日体验，在参与中增强文化获得感幸福感，坚定“四个自信”，更加热爱我们伟大的祖国。

活动内容：
1、欢度国庆
2、活动蛋糕糯米纸，现场领取蛋糕，
3、国庆展示墙面打卡墙，美食心愿墙

线下：
1、小国旗一份
2、1元菜品套餐拍卖活动



十一月 • 滋补养生美食节

主题：“冬日进补，正当时”

时间：11月上旬（立冬前后）

内容：

1. 滋补汤煲：推出药膳鸡汤、当归羊肉汤、山药排骨汤等。
2. 蒸菜专区：主打健康蒸菜，如粉蒸肉、蒜蓉粉丝蒸丝瓜。
3. 五谷杂粮：增加红薯、玉米、芋头等杂粮的供应。

目的：传播食疗养生文化，关爱员工健康，为冬季储备能量。

互动游戏：【“药食同源”猜猜看】

内容：展示枸杞、红枣、山药、当归等药食同源的食材，让员工辨认并说出其功效。

奖品：养生壶、中药材汤料包。

抽奖活动：【暖心暖胃大转盘】

内容：转盘上全是滋补汤品，转到什么即可获得该汤品的长期兑换券（如一周一次）。

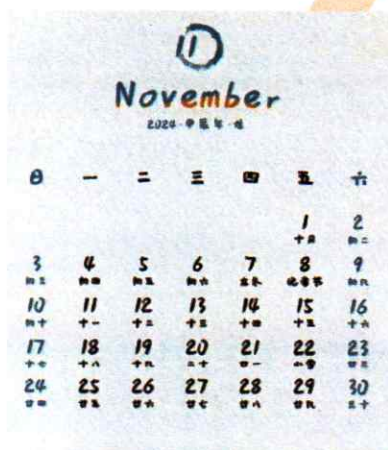
奖品：“每周一汤”月卡、保温饭盒。

十一月感恩、寒衣：感恩

11月
JANUARY

TOP1

感恩



活动意义：感恩有，一路协行

活动内容：

1. 感恩节必不可少的美食是烤火鸡，因此，感恩节又称为“火鸡节”。随着洋节在中国的兴起，借助西方节日举办活动能取到意想不到的效果。
2. 签到处：嘉宾到达签到处领取项目体验券与抽奖券欢乐齐聚，活动工作人员穿着迪斯尼卡通人物服装，现场穿梭，派发糖果，曲奇，鲜花小礼物。
3. 感恩树：说出平时不愿意你说的话，感激你这一年给予你帮助的人。现场每一位嘉宾编写自己的感恩愿望挂至特制感恩树上。



十二月 • 圣诞&新年狂欢美食节

主题：“环球美食汇”

时间：12月最后一周

内容：

1. 西餐体验区：提供意面、披萨、炸鸡薯条等简式西餐。
2. 圣诞热饮料：供应无酒精版本的热饮，增添节日气氛。
3. “我的年度菜品”投票：邀请员工投票选出本年度最受欢迎的美食节菜品，并在月底复刻推出。

目的：打造年终狂欢氛围，回顾一年美食之旅，为新的一年蓄力。

互动游戏：【圣诞袜寻宝】**

内容：在餐厅的圣诞树下悬挂大袜子，里面藏有谜题或小任务，完成即可获礼。

奖品：圣诞帽、姜饼人、圣诞主题糖果。

抽奖活动：【年度终极锦鲤】

内容：全年最大奖！员工凭全年积累的美食节参与券（或本月消费额）获得抽奖资格。

奖品：“2025 年度食堂免费午餐卡”、最新款手机、家电等（可寻求管理层或供应商大力支持）。

十二月 腊八节：年终、总结、跨年

12月

JANVARY

TOP1

年终 跨年 平安夜

12

December

2024 年 12 月

日	一	二	三	四	五	六
1 腊八 腊八	2 腊八 腊八	3 腊八 腊八	4 腊八 腊八	5 腊八 腊八	6 腊八 腊八	7 腊八 腊八
8 腊八 腊八	9 腊八 腊八	10 腊八 腊八	11 腊八 腊八	12 腊八 腊八	13 腊八 腊八	14 腊八 腊八
15 腊八 腊八	16 腊八 腊八	17 腊八 腊八	18 腊八 腊八	19 腊八 腊八	20 腊八 腊八	21 腊八 腊八
22 腊八 腊八	23 腊八 腊八	24 腊八 腊八	25 腊八 腊八	26 腊八 腊八	27 腊八 腊八	28 腊八 腊八
29 腊八 腊八	30 腊八 腊八	31 腊八 腊八				

活动意义：圣诞奇妙夜

活动内容：
1. 圣诞季进入倒计时，商圈与街道也纷纷装饰起五彩的亮光寒冷的夜开始多了温暖
超级圣诞集市：现场将打造一个最北欧的圣诞市集，营造一个最温暖、浪漫的梦幻沉浸式体验
圣诞超级美食：不可错过的北欧圣诞美食体验
互动赢糖果：与精灵们互动合影，博取笑容可随机获得他们送出的糖果或圣诞帽哦

安全第一：所有游戏设计必须确保食品安全和人身安全，避免过于激烈或可能导致过敏的活动。

规则清晰：提前公告游戏和抽奖规则，确保公平、公正、公开。

氛围营造：主持人至关重要，可选择口才好、有亲和力的员工或服务人员担任，活跃现场气氛。

团队协作：明确分工，项目经理总协调，服务人员负责引导和发放奖品，食品安全员负责监督游戏环节的卫生。

三、 执行与评估

1. 前期宣传：提前一周通过食堂海报、企业微信群、公告栏等进行预告，营造期待感。
2. 现场布置：使用主题桌布、悬挂饰物、背景音乐等，打造沉浸式用餐体验。
3. 成本控制：精准预估食材用量，部分活动可采用预售或限量方式，控制损耗。
4. 反馈收集：设立“美食节意见箱”或线上投票二维码，及时收集员工反馈，作为未来活动优化的依据。
5. 总结复盘：每次活动后，项目团队需对销量、成本、员工反馈进行复盘，沉淀经验。

(2) 菜品更新、舌尖美食

①技术比拼:

每月进行各部门的技术比拼，邀请业主方参加评比并给予点评。



②菜品研发:

北京众泽宏达餐饮专业的菜品研发中心及专职营养师将竭诚为用餐人员服务, 将生产营养、安全、可口的餐品, 请领导和用餐人员放心。

菜品展示▼







健康驿站一测量守护健康

健康检测

血压是人体生命体征之一，血压太高会出现头晕、头痛症状，甚至导致颅内出血。血压过低会出现头晕、乏力，甚至休克而导致死亡。经常测量血压可以了解循环系统的工作状态，当收缩压超过140mmHg，舒张压超过90mmHg，就是高血压。

人体低血压的诊断数值是低于90/60mmHg由于血压持续下降，许多器官的血液灌注不足，可能出现头晕、疲劳、肢体酸痛，甚至嗜睡。

了解身体健康，合理控制饮食情况，有一个健康得体魄。

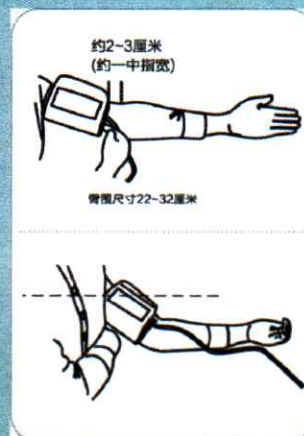
血压参考数据指南

类别	收缩压 单位: mm hg	舒张压 单位: mm hg
理想血压	120	80
正常血压	130	85
正常高值	130~139	85~89
轻度高血压(1级)	140~159	90~99
中度高血压(2级)	160~179	100~109
重度高血压(3级)	>180	≥110
单纯收缩性高血压	≥140	<90
低血压	<90	<60

1、正确的测量方式

按图示将臂带套在被测上臂(松紧以上一指宽为宜)，并使臂带气嘴指向小手臂。

确保臂带的下边缘处于距离肘关节2~3厘米以上位置，并使气嘴位于胳膊内侧。



2、正确的测量坐姿

按图示测量前静坐5分钟。

将下手臂平放在桌面上，掌心向上，身体坐直。

臂带中心与心脏位置处于同一高度。

请注意臂带上的空气管无扭曲或打折。

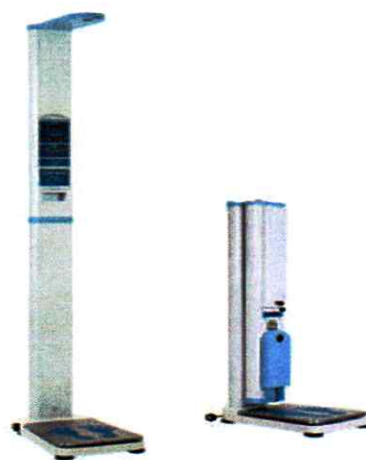


3、开始测量

饭后、运动后、情绪激动等情况下不宜测量。

北京众泽宏达将在员工餐厅建立健康角，投入包括血压仪、电子超声体重称等健康角需要的一切设备设施，健康角墙上张贴营养膳食宝塔图片和身高体重平衡表图片，让员工在用餐前或用餐后，可随时自助的进行身高、体重、血压的检测，了解自身情况。

同时帮助贵项目建立一个食品检测室，为项目提供一套农残检测设备一组、红外线温度检测器，每周将检测结果定期公布在餐厅门前，让用职工、客人食用放心美食，使用红外温度检测器检测食品出餐、用餐时的温度，确保食品质量、口感。



附件 4:

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,双方就食堂管理警务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,甲方有权解除本合同,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(包括但不限于承担赔偿责任等)。
 - 9.本协议自合同生效之日起生效。
- (以下无正文)