

北京市通州区住房和城乡建设委员会机关餐饮服务合同

甲方：北京市通州区住房和城乡建设委员会

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》、《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规的规定，经甲乙双方友好协商一致，就乙方为甲方所属职工食堂提供餐饮服务事宜，在平等互利的原则下，经双方友好协商达成如下协议：

一、委托事项

甲方将 北京市通州区住房和城乡建设委员会车站路 47 号、车站路 49 号、新华南路 196 号机关食堂委托给乙方经营管理，为甲方职工提供餐饮服务。

车站路 47 号食堂建筑面积 71.160 平方米。用餐人数约 80 人。

车站路 49 号食堂建筑面积 192.41 平方米。用餐人数约 254 人。

新华南路 196 号食堂建筑面积 151.1 平方米。用餐人数约 110 人。

二、委托期限

车站路 47 号、49 号合同履行期限为 2026 年 2 月 1 日起至 2027 年 1 月 31 日止；新华南路 196 号合同履行期限为自采购人通知进场之日起至 2027 年 1 月 31 日止（暂定进场时间为 2025 年 12 月 25 日，最终进场时间以采购人通知为准）。

三、甲方的权利、义务

（一）甲方的权利

1、甲方对食堂资产拥有所有权，甲方委托乙方负责使用、管理和维护食堂所有资产，因乙方过错，导致食堂资产灭失或损毁的，乙方按购置安装价格承担赔偿责任。

2、甲方对食堂重大决策享有最终决定权，未经甲方同意乙方不得从事下列事项：

（1）暂停营业；

（2）调整就餐时间；

（3）其他影响餐厅使用或职工用餐的事项。

3、甲方有权对乙方的经营行为进行监督检查，在下列检查范围内出现问题，甲方有

权对乙方进行处罚，处罚金额在 1 万元至 3 万元不等，视具体情况酌情处理。情节严重的，可直接终止合同。

- (1) 乙方向甲方提供的产品和服务的质量情况；
- (2) 乙方各项制度的落实及安全管理情况；
- (3) 乙方委派负责本合作项目管理人员的履职情况；
- (4) 乙方与本合作项目有关的财务管理和经营情况；
- (5) 乙方从业人员的资质及实际健康状况；
- (6) 食堂就餐时间的执行情况；
- (7) 食堂操作间的卫生、炊具及餐具清洗消毒及人员着装情况；
- (8) 其他与甲方利益有关联的事项。

4、乙方必须保证食品质量和安全，因乙方原因发生在食堂就餐人员身体损害的或食品安全事故的，乙方承担一切经济及法律责任。

5、甲方有权监督乙方的进货渠道、供应商和原料质量。对于不符合质量标准和合理价格的原料有权要求乙方进行整改，乙方应当立即整改。

（二）甲方的义务

1、甲方负责为乙方提供必要的经营设施、办公场所及设备用具，向乙方移交设备及设备清单。

- 2、甲方负责设备、设施、维修保养以及承担相关费用。
- 3、负责甲方员工的消费管理与结算。
- 4、负责监督采购进货渠道，和原料质量。
- 5、负责支付水、电等相关能源费用。

四、乙方的权利、义务

（一）乙方的权利

- 1、有权管理和使用甲方所提供的经营场地、设备用具等。
- 2、依本合同的约定取得相关费用。
- 3、在保障甲方人员就餐以及符合双方约定的质量标准和价位体系的基础上自主经营，

自负盈亏。

（二）乙方的义务

1、乙方负责食品原材料的采购。所采购的原材料必须从国企、龙头企业、大型超市等合法正规的渠道采购。认真登记和管理进货台账，接受甲方的检查和监督。

2、乙方必须有从事餐饮管理相关营业许可，必须严格遵守国家及北京市食品安全卫生的相关法律法规和食堂委托经营安全工作协议书，保证食品质量和食品安全，按规定标准做好餐具消毒工作。由于乙方原因造成的食品安全事故，乙方承担全部经济 and 法律责任。

3、按照甲方规定的时间、地点、数量、质量标准保证供应。

4、乙方要主动接受甲方的监督检查，对甲方的质疑作出合理的解释，及时整改存在的问题。

5、乙方的管理人员和从业人员应遵守甲方的各项规章制度，按规定要求做好员工体检，无体检合格证人员一律不得上岗。

6、乙方负责食堂及内部人员的各项管理工作，做好劳动保护，及时支付乙方从业人员的劳动报酬（包含工资及社会保险）。承担乙方从业人员的民事法律责任。

7、乙方负责责任区域内安全防火和安全生产的责任。

8、乙方负责为从业人员提供必要的住宿条件。

9、乙方负责食堂员工的工作衣物清洗和消毒，保证食堂员工日常衣物卫生、整洁。

10、乙方保证严格按照《劳动合同法》、《劳动法》及《劳动合同法实施条例》等相关法律法规的规定，提供符合要求的安全经营条件。乙方应与员工签署书面劳动合同。乙方聘请的员工仅与乙方发生劳动或劳务关系，与甲方无关；乙方与其聘用的员工发生的任何纠纷或因不规范用工与提供劳动或劳务的人员发生纠纷，包括但不限于劳动争议、民事纠纷等以及乙方聘用的员工对甲方或甲方食堂或有关的任何第三人发生的争议均由乙方负责解决并自行承担全部法律责任，由此造成甲方损失的，乙方有义务予以全部赔偿。甲方因此承担相关责任的，有权向乙方追偿。

11、如设备、设施出现故障乙方应及时向甲方报修，相关维修费用由甲方承担。

12、在委托经营期限内乙方发生的涉及委托经营所有的债权债务由乙方负责，若本合

同中途解除或期满终止时存在对外债务的，甲方有权要求乙方清偿或提供相应担保。

13、食堂燃气费用由乙方承担，乙方应按时缴纳相关费用。

五、费用标准及结算

（一）费用标准

1、委托经营费用（服务费）

（1）委托经营费用为甲方付给乙方受托经营管理食堂的费用，包括但不限于人工费、住宿费用、燃气费、管理费、税金、消杀费、油烟机清洗费、低值易耗品费、企业利润及其他杂费等。

（2）双方一致确定合同期内委托服务费用总价暂定为人民币：2279719.2元（大写：贰佰贰拾柒万玖仟柒佰壹拾玖元贰角元整）。

（3）双方一致确定合同期内委托服务费用单价车站路 47 号为人民币：21.20元/人/天（大写：贰拾壹元贰角元/人/天）、车站路 49 号为人民币：17.20元/人/天（大写：壹拾柒元贰角元/人/天）、新华南路 196 号为人民币：21.20元/人/天（大写：贰拾壹元贰角元/人/天）。

2、餐费（食材费）

甲方应根据就餐人数及标准向乙方支付餐费（食材费），标准为：早餐 8 元/人，午餐 22 元/人，晚餐值班餐：/元/人。

（二）支付的方式：

服务费及餐费按照三个食堂分别单独结算。

1、服务费按上述乙方所报单价、实际用餐天数（仅限工作日）及经双方确认的实际用餐人数据实结算，按照季度支付，支付形式为支票、转账、电汇等非现金形式。其中每个食堂就餐人数不足 60 人的，按 60 人计算。

餐费按上述价格、实际用餐天数（仅限工作日）及经双方确认的实际用餐人数据实结算，按照季度支付，支付形式为支票、转账、电汇等非现金形式。

双方应在每月第五个工作日前，共同书面确认上一自然月的实际用餐天数及用餐总人数，作为季度结算的依据。

2、如甲方遇到其无法控制的财政国库支付受限导致的支付期限顺延，甲方应及时书面通知乙方，支付期限相应顺延，且甲方不承担违约责任，待障碍消除后，立即恢复支付。乙方不得以此为由而迟延、暂停、终止履行本合同项下约定的任何义务。

3、甲方付款前，乙方应向甲方开具税务机关认可的正式发票，否则，甲方有权拒绝付款并将付款期限作出相应顺延，因开具发票原因导致付款延迟的，甲方不承担责任。

4、乙方指定账户为：

开户行：中信银行股份有限公司北京宝盛广场支行

开户名：北京食圣天下餐饮管理有限公司

账号：8110701012902561093

六、食堂交付与返还

（一）交付：甲方应于本合同生效之日将食堂及设备按本合同约定条件交付给乙方。《食堂资产登记移交清单》（详见附件一）经双方交验签字盖章后视为交付完成。

（二）返还：甲方委托乙方经营期满或合同提前终止/解除后，乙方应返还食堂及其附属设施。甲乙双方验收认可后在《食堂资产返还清单》上签字盖章。

除本合同另有规定外，乙方应于本合同终止或期限届满或甲方依照本合同提出解除合同要求后三十日内，将委托经营食堂、附属设施以良好、适合经营的状态返还甲方。

乙方未按前述约定返还的，甲方有权采取必要措施（包括但不限于断停水、电等措施）收回，所造成的损失由乙方承担。

七、食堂工作内容

1、乙方尊重甲方职工口味，按甲方要求提供职工餐厅的供餐服务；

2、供餐方式：

就餐实行自助餐形式，仅供甲方单位内部职工就餐，不得对外经营；

3、就餐标准：

早餐： 8 元

午餐： 22 元

晚餐值班餐：额外为值班人员免费提供晚餐

4、用餐时间：

早餐：

午餐：

晚餐（值班餐）：

工作日早餐标准：每天保证流食六种（牛奶和豆浆必备）、鸡蛋必备、主食六种（含一种粗粮）、点心一种、四种凉菜。

工作日午餐标准：每天保证七种主食：涵盖米饭、面食、粗粮、点心及风味等、热菜八种（四荤四素）、凉菜四种（一荤三素）、汤两种、酸奶水果饮料。

工作日晚餐（日常值班餐及节假日值班餐）：主菜四种（一主荤、两半荤、一素菜）、主食两种、汤一种。

每周五前将下周的菜谱报办公室审核。

5、餐饮品种：

饭菜达到品种多样、营养丰富、风味各异、搭配合理的要求。

工作日早餐标准：每天保证流食六种（牛奶和豆浆必备）、鸡蛋必备、主食六种（含一种粗粮）、点心一种、四种凉菜。

工作日午餐标准：每天保证七种主食：涵盖米饭、面食、粗粮、点心及风味等、热菜八种（四荤四素）、凉菜四种（一荤三素）、汤两种、酸奶水果饮料。

工作日晚餐（日常值班餐及节假日值班餐）：主菜四种（一主荤、两半荤、一素菜）、主食两种、汤一种。

6、乙方应在每周五前将下周的菜谱报办公室审核。

八、食堂维修

1、由于食堂本身的缺陷或由于甲方未能进行适当维修而发生的食堂损坏，由甲方负责维修；食堂主体结构、食堂内原由甲方提供的消防设施、供水设施、供电设施、煤气设施等，由甲方负责维修，但乙方改装或增加的部分由乙方自行维修。

2、甲方对食堂的维护义务适用于由于使用或正常环境因素所引致的破旧情况或其它日常必需进行的维护。因乙方使用不当或不合理使用食堂及其内部的设施而出现损坏或发

生故障，乙方应负责及时维修，并赔偿甲方损失。乙方拒不维修或赔偿，由甲方代为维修，维修费用由乙方承担，甲方有权从应支付给乙方的费用中直接扣除。

3、乙方发现食堂存在需要甲方保修、维修的情况，应当在发现后 2 小时内通知甲方。

九、合同的变更

（一）根据实际情况的需要，双方可以提出变更、修订有关合同条款。

（二）变更、修订合同条款的，需双方协商一致，签订补充协议。

十、合同的解除

（一）双方协商一致，可以解除本合同。

（二）有下列情形之一的，甲方有权解除本合同：

（1）乙方不履行本合同规定的义务。

（2）因乙方原因，发生食品安全事故，导致超过 3 人就餐后出现明显食物中毒症状，或受到市场监管部门行政处罚，或经甲方认定对机关正常工作秩序造成严重影响的。

（3）擅自拆改变动或损坏食堂主体结构的。

（4）保管不当或不合理使用导致附属物品、设备设施损坏并拒不赔偿的。

（5）利用食堂从事违法活动、损害公共利益或者妨碍他人正常工作、生活的。

（三）因不可抗力或意外事件导致本合同目的无法实现的，任何一方均有权解除本合同，双方互不承担违约责任，但应据实结算已履行部分的费用。

十一、违约责任

1、乙方未按照本合同规定提供服务的，每次应向甲方支付 1 万元的违约金，超过 3 次的，甲方有权解除本合同。

2、乙方未按本合同约定返还食堂及其附属设施设备的，每迟延一日，乙方应向甲方支付相当于本合同年服务费总额 1%的违约金，但该项违约金总额累计不超过年服务费总额的 10%。迟延返还期间，乙方还应赔偿因此给甲方造成的全部损失。

3、甲方根据本合同第十条第二款和本条第一款约定提前解除本合同的，未支付乙方的费用不再支付，乙方还应向甲方支付 10 万元的违约金，违约金不足以弥补甲方损失的，乙方还应赔偿甲方的损失。

4、除本合同第五条第二款第二项约定情形外，若甲方未按本合同约定支付服务费或餐费，每逾期一日，应按应付未付金额的万分之五向乙方支付违约金，但该项违约金总额累计不超过逾期付款额的5%。

5、本合同约定的违约金，不足以弥补因一方违约给对方造成的全部损失的，违约方还应赔偿守约方的全部损失，包括但不限于直接经济损失、为实现债权而支付的律师费、诉讼费、保全费等。

十二、争议解决

(一) 合同履行过程中，对合同内容有争议的，双方当事人应协商解决。

(二) 双方协商不成的，可向甲方住所地人民法院提出诉讼。

十三、合同文本与附件

(一) 本合同文本一式肆份，甲、乙方各持贰份。

(二) 本合同自双方法定代表人或委托代理人签字并盖章之日起生效。

(三) 本合同附件是本合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

(四) 本合同未尽事宜，由双方友好协商并另行签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

附件一：食堂资产登记移交清单（略）

附件二：食堂委托经营安全工作协议书（略）

附件三：卫生检查处罚条例

附件四：供应商资质及供货渠道

附件五：技术要求

甲方：北京市通州区住房和城乡建设委员会

法定代表人或委托人签字：

签约日期：2025.12.31

乙方：北京食圣天下餐饮管理有限公司

法定代表人或委托人签字：

签约日期：



成前峰

陈超

附件三：

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，必须取得健康合格证明，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，所有厨具用后均应苫盖，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（健康证明、身份证等）不全或过期失效，每发现一人次给予 50 元处罚。

附件四：

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	
...		

附件五：技术要求

1. 食堂的安全工作与安全责任要求

1.1 在合同期内，供应商要对食堂的食品安全、防火安全、生产安全等各项安全工作负全部责任，并严格执行国家《食品安全法》、《消防法》、《安全生产法》、《劳动法》等相关的法律法规。

1.2 建立各种安全操作规程、安全规章制度等。并对员工进行各种安全培训、考核、宣传教育、演练等工作。供应商要对采购人的安全检查、宣传教育和安全演练等工作给予支持和执行，并对本单位全体员工定期或不定期进行安全教育和安全检查。

1.3 供应商应指定专(兼)职安全员，具体负责食堂日常安全保卫工作，并对液化气器具、灶具、各种机器设备、用气设备、消防器材指定专人负责日常检查和保管使用，责任落实到人，确保食堂安全运行。

2. 食堂食品安全与生产安全管理要求

2.1 厨房卫生管理要求

2.1.1 加工前应认真检查待加工食品，发现腐败变质或者其他感官形状异常的，不得加工和使用。

2.1.2 接触原料、半成品和成品的工具、容器和设备应通过颜色、大小、材质、文字等形式做到标志清楚，分开使用。食品盖布要专用，正反面分开，并有标记。

2.1.3 所有的工具、容器和设备应做到使用后清洗干净，并保持清洁，接触直接入口食品的工具、容器和设备在使用前还须进行消毒。

2.1.4 收工后，应做到地面整洁无油污，容器清洁无残渣，刀墩无霉斑。

2.1.5 严禁采购、加工和使用亚硝酸盐。

2.1.6 加工场所内的垃圾桶应加盖，及时清运。

2.1.7 食堂周边垃圾卫生及时处理

2.2 食品留样卫生要求

2.2.1 大型宴会、重要接待，厨房每样食品都必须由专人负责留样。

2.2.2 每餐、每样食品必须按要求留足 250g，分别盛放在已消毒的餐具中。

2.2.3 留样食品取样后，必须立即放入完好的食品罩内，以免被污染。

2.2.4 留样食品冷却后，必须用保鲜膜密封好（或加盖），并在外面标明留样时期、品名、餐次、留样人。

2.2.5 食品留样必须立即密封好、贴好标签后，必须立即存入专用留样冰箱内。

2.2.6 每餐必须作好留样记录：留样时期、食品名称，便于检查。

2.2.7 留样食品必须保留 48 小时，时间到满后方可倒掉。

2.3 物品验收及库房管理要求

2.3.1 厨房要由专职管理人员负责物品的验收、出入库、储存、保管等日常工作。严禁采购腐败、变质、过期及标识不全的食品。

2.3.2 厨房物品实行“先进先出”的原则，并按物品类别决定物品的储存方式及摆放位置。

2.3.3 厨房管理人员每周对厨房内的物物品进行检查，对地面、货架、门窗、墙壁进行全面清洁。发现变质、破损、过期等物资要立即进行处理。

2.3.4 储存干杂调料要分类整理，严禁食品与非食品混放，堆放的食物隔墙（大于 30 厘米）、离地（大于 20 厘米），整齐存放，并标明品名及入库的时间。检查生产日期和有效期（保质期），按照“先进先出”发放原则予以发放。

2.3.5 厨房库房内所有的货架、货墩、货柜都必须贴上标签，在标签上注明品名及规格，并在进出标签备注栏上注明进货批次、数量、日期及发货的数量、日期。

2.3.6 严格控制厨房库房内温度，随时对厨房库房的温度进行检查，保证通风良好，防止因温度过高或受潮而引起库存物质过早过期霉变。

2.3.7 厨房库房内严禁存放任何有毒有害、易燃易爆、易污染的物品及原材料。禁止在库房内存放私人物品及从事与库房贮藏无关的活动。

2.3.8 定型包装食品和食品添加剂必须有产品说明书和产品标识，标出品名、厂名、厂址、生产日期、保质期等内容。

2.3.9 食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻温度范围的要求，冰箱（柜）宜设外显式温度（指示）计，以便于对其内部温度监测。

2.3.10 食品冷藏、冷冻应做到原料、半成品、成品严格分开存放，应有明显区分标志。

2.3.11 食品在冰箱（柜）内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，使用时应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

2.3.12 用于冷藏、冷冻食品的冰箱（柜），应定期除霜、清洁和维修，以确保其温度达到要求并保持卫生。

3 洗刷消毒间卫生要求

3.1 严禁使用未经消毒的餐饮具。

3.2 餐（饮）具进行消毒、清洗应严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁制度。

3.3 物理消毒法：煮沸、蒸汽消毒保持 100 摄氏度十分钟以上；红外线消毒 120 摄氏度保持十分钟以上；洗碗机消毒水温控制在 85 摄氏度，冲洗消毒四十秒以上。

3.4 餐饮具经物理消毒后应达到光、洁、涩、干的要求，经化学消毒后应达到光、洁、无异味的要求。

3.5 消毒后的餐饮具不应使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。应及时将消毒后的餐饮具放入张贴“已消毒”标志的专用保洁柜内。

4. 电烤箱操作要求：

4.1 查看电源电压要与本烤箱使用电压一致，必须可靠接地。

4.2 电烤箱通电烘箱食品期间，烤箱内，外温度较高，不可直接触摸以免烫手。

4.3 将烤箱放入箱内或从烤箱取出时一定要使用手套或柄叉。严禁用手直接接触。

4.4 食物放入箱前，一定要先预热烤箱。

4.5 电烤箱每次使用后，待其冷却后再进行清洁箱门，炉腔外壳应用干布擦拭，切忌用水清洗，如较难清洗的污渍时可用洗涤剂轻轻擦掉。烤箱的其他附件如烤盘、烤网可用清水冲洗。

5. 发酵箱操作要求：

5.1 检查电源电压是否与机型供电，电压相符，电源引出线应连接到有控制的漏电，过载保护装置的开关上。

5.2 不要拉拽电源线，防止电源线脱落引起漏电事故。

5.3 电热管通电工作时，必须保持在水中，以免发热烧毁。

5.4 发酵箱必须可靠接地。

5.5 如发现故障，不要自行拆卸，找专业人员修理。

5.6 清洁卫生时，不要用水直接冲洗。

6. 绞肉机操作要求：

6.1 空机启动，螺杆转向必须与箭头指示的方向一致。

6.2 启动运转正常后，才可把肉放进绞肉，机器旋转过程中应用塞肉棒塞入，严禁用手伸入绞肉筒内，以免发生伤手。

6.3 需绞的肉一定要切成细状，不能有皮、骨、筋。

6.4 电源插应有地线插孔，必须牢固接地线。

6.5 如发生电动机运转不正常，应立即切断电源，停机检查原因，看是否有皮、骨、筋等物。

6.6 使用时，注意出肉轮太松造成切肉刀与出肉孔板接触不良，调整到合适

程度，出肉孔板堵塞，应立即疏通。

6.7 使用后立即清洗，一定按使用说明操作，注意操作规范，以免伤手。

6.8 机器发生故障，不宜擅自拆机，应找专业人员修理。

7. 搅拌机操作要求：

7.1. 查看电源、电压应与机器电压一致，机外电源接地是否牢固。

7.2. 使用三相电源机型，要试机检查转向是否与机器转向标一致，试机时斗不要装搅拌器，避免因转向相反脱落损坏机件。

7.3. 速度选择：

A：蛇形搅拌器宜选低速

B：搅拌器宜选中速

C：花蕾型搅拌器宜选高速

D：调速时一定要停机，禁止用中、高速和面

7.4 安装搅拌器时搅拌轴上的锁销要与插口安装到位，防止脱落。

7.5 使用后要料桶、搅拌器清洗干净。

8. 轧面机操作要求：

8.1 查看电源是否与本机相符，牢固可靠，并有可靠接地线。

8.2 查看轧面棍和丝刀上是否有杂物。

8.3 接通电源，使机器运转，其转向应与标志方向相同，两轧棍应相对向下旋转。

8.4 机器运转中，工作人员不得用手触摸轧面棍，切面刀及齿轮等转动部件。

8.5 使用后，严禁用手直接冲洗，应断开电源。

9. 蒸车操作要求：

9.1 检查水管，煤气管及鼓电机电源。

9.2 风机开关闭合。

9.3 点火前，确认煤气开关都已关上。

9.4 检查水箱水位是否合适，水位比水箱低 7CM 为宜，低于 12CM 即为缺水状态，禁止使用。

9.5 风阀打开，排除炉头的残余气，再关上。

9.6 开火种制，点着火种，适量打开风阀。

9.7 先将炉门关上，防止火焰喷出伤人，将主火开关与风阀一起调节使火焰调至合适程度。

9.8 开火前必须检查火种时候已经点上。

9.9 如不能使用则将以上全部关上。

9.10 鼓风机不能进水。

9.11 或胆定期去垢，每月两次，采用除垢剂。

10. 平台雪柜操作规范：

10.1 使用单独的三极电源插座，注意插座的接地端子，必须可靠接地。

10.2 请勿损伤，过渡弯曲，拉拽电源线，不能再电源在线放置任何物品。
请勿将挥发性，引火性的物体放入柜内，以免发生爆炸或火灾。

10.3 定期检查电源插头是否有尘，要完全插进电源插座，以免造成接触不良，引起机器损坏。

10.4 请勿频繁开、关电源，以免引起触电或短路。

10.5 清洁时，先关掉电源，清洗时勿将水流入电气部件，容易造成短路或触电。

10.6 不要触摸露出的配管及配线，以免造成烫伤

11. 按北京市财政局“京财采购[2020]394 号”文件要求，职工食堂农副产品采购资金需预留 30%以上用于采购“832 扶贫网”中扶贫商品，该部分商品由供应商按规定要求直接负责采购。如遇北京市扶贫政策调整，则采购人、供应商双方需按照最新政策执行。

12. 根据机关食堂反食品浪费工作的要求，“光盘助手”食品浪费系数的季

度平均值不得大于 0.4。

13. 供餐服务要求

13.1 采购人尊重采购人职工口味，按采购人要求提供职工餐厅的供餐服务；

13.2 就餐实行自助餐形式；

13.3 就餐标准：

早餐：__ 8 __元

午餐：__ 22 __元

晚餐值班餐：额外为值班人员免费提供晚餐

本项目预算金额中不包含餐费，餐费根据实际就餐人数，据实结算。其中供应商负责食品原材料的采购，食品原材料的采购费用包含在餐费中。

13.4 用餐时间：

早餐：7：30—8：30

午餐：11：30—12：30

晚餐（值班餐）：17：30—18：30

工作日早餐标准：每天保证流食六种（牛奶和豆浆必备）、鸡蛋必备、主食六种（含一种粗粮）、点心一种、四种凉菜。

工作日午餐标准：每天保证七种主食：涵盖米饭、面食、粗粮、点心及风味等、热菜八种（四荤四素）、凉菜四种（一荤三素）、汤两种、酸奶水果饮料。

工作日晚餐（日常值班餐及节假日值班餐）：主菜四种（一主荤、两半荤、一素菜）、主食两种、汤一种。

每周五前将下周的菜谱报办公室审核。

13.5 饭菜达到品种多样、营养丰富、风味各异、搭配合理的要求。

13.6 特殊情况安排临时加班。

14. 对供应商的具体要求

14.1 供应商负责食品原材料的采购。所采购的原材料必须从合法正规的渠道

采购。认真登记和管理进货台账，接受采购人的检查和监督。

14.2 供应商必须有从事餐饮管理相关营业许可，必须严格遵守国家及北京市食品安全卫生的相关法律法规和食堂委托经营安全工作协议书，保证食品质量和食品安全，按规定标准做好餐具消毒工作。由于供应商原因造成的食品安全事故，供应商承担全部经济 and 法律责任。

14.3 按照采购人规定的时间、地点、数量、质量标准保证供应。

14.4 供应商要主动接受采购人的监督检查，对采购人的质疑作出合理的解释，及时整改存在的问题。

14.5 供应商的管理人员和从业人员应遵守采购人的各项规章制度，按规定要求做好员工体检，无体检合格证人员一律不得上岗。

14.6 供应商负责食堂及内部人员的各项管理工作，做好劳动保护，及时支付供应商从业人员的劳动报酬（包含工资及应上的保险）。承担供应商从业人员的民事法律责任。

14.7 供应商负责责任区域内安全防火和安全生产的责任。

14.8 供应商负责为从业人员提供必要的住宿条件。

14.9 供应商负责食堂员工的工作衣物清洗和消毒，保证食堂员工日常衣物卫生、整洁。

14.10 供应商保证严格按照《劳动合同法》、《劳动法》及《劳动合同法实施条例》等相关法律法规的规定，提供符合要求的安全经营条件。供应商应与员工签署书面劳动合同。供应商聘请的员工仅与供应商发生劳动或劳务关系，与采购人无关；供应商与其聘用的员工发生的任何纠纷或因不规范用工与提供劳动或劳务的人员发生纠纷，包括但不限于劳动争议、民事纠纷等以及供应商聘用的员工对采购人或采购人食堂或有关的任何第三人发生的争议均由供应商负责解决并自行承担全部法律责任，由此造成采购人损失的，供应商有义务予以全部赔偿。采购人因此承担相关责任的，有权向供应商追偿。

14.11 如设备、设施出现故障供应商应及时向采购人报修，相关维修费用由采购人承担。

14.12 在委托经营期限内供应商发生的涉及委托经营所有的债权债务由供应商负责，若合同中途解除或期满终止时存在对外债务的，采购人有权要求供应商清偿或提供相应担保。

14.13 供应商应对项目实施地点进行蚊、蝇、蟑、鼠等消杀服务。

14.14 供应商应提供低值易耗品，其中包括但不限于摆放于餐桌的酱油、醋、盐等调料；牙签、纸张、洗洁精、拖把等易耗品。

甲方：北京市通州区住房和城乡建设委员会

法定代表人或委托人签字：

签约日期：2021.12.31

成前锋

乙方：北京食圣天下餐饮管理有限公司

法定代表人或委托人签字：

签约日期：

陈超