通运街道办事处事权资金餐饮服务采购项目

甲方：北京市通州区通运街道办事处

乙方：北京弘汇禾餐饮管理有限公司

签订时间：2025 年 12 月 31 日

通运街道2026年机关食堂外包服务项目合同

甲方：北京市通州区通运街道办事处

乙方：北京弘汇禾餐饮管理有限公司

法定代表人：高磊

联系人：高磊

联系电话：18701207932

通讯地址：北京市通州区水仙西路99号2层01-23665

甲乙双方就甲方所属职工食堂委托给乙方事宜，经双方友好协商达成如下协议：

第一条 基本情况

为通运街道办事处机关工作人员、社区工作者预计约400人提供就餐服务，具体人数以甲方实际用餐员工人数为准。

用餐形式：包括早餐、中餐、晚餐及因工作需要的临时加餐。

食堂建筑面积：329.44平方米（第二层为通运街道机关食堂）。

委托期限为1年，自2026年1月1日起，至2026年12月31日止。合同期满，本合同即终止。乙方于本协议签订之日起入驻甲方指定区域，并开始履行合同义务，每逾期一日的，乙方应向甲方支付合同总价款的千分之五作为违约金，逾期超过十五日的，甲方有权解除合同，乙方应向甲方支付合同总价款的30%作为违约金。

本合同届满前一个月，双方应就续签合同事宜进行协商；甲、乙双方如有一方不同意合同续签时，乙方必须保持正常的供餐服务，直至合同终止日为止。

第二条 合作模式、服务费用

一、合作模式：管理费模式

1.甲方指定的场地及加工设备、设施用具无偿提供给乙方，为甲方提供餐饮服务使用。甲方对场地及加工设备、设施用具有所有权，乙方享有使用权。

2.甲方承担因提供餐饮服务所发生的水、电、燃气等能源费用。

3.甲方承担食堂所需的食材、调味品、原材料等。

二、服务费用：总金额为人民币1279723.92元（大写：壹佰贰拾柒万玖仟柒佰贰拾叁元玖角贰分），此价格已含税，为甲方应向乙方支付的最高金额，除双方另有约定外，甲方不再向乙方支付任何其他费用。

1.服务费分4次支付，以支票或转账方式支付。

①2026年3月底前支付1-3月服务费，共计 319930.98 元；

②2026年6月底前支付4-6月服务费，共计 319930.98 元；

③2026年9月底前支付7-9月服务费，共计 319930.98 元；

④2026年12月底前支付10-12月服务费，共计 319930.98元。

每次付款前，乙方提供等额增值税发票，甲方收到前述发票后自签发支付凭单之日起15个工作日内向乙方支付服务费。甲方付款时间超过上述3月、6月、9月、12月，但未超过签发支付凭单之日起15个工作日的，不构成甲方违约。

2.因乙方未出具合法有效的等额发票或提供账户错误的，甲方有权拒绝支付合同价款并且不承担违约责任，因乙方迟延出具发票导致甲方迟延付款的，甲方不构成违约，不承担违约责任。乙方同意，因财政拨款延迟或内部审批迟延导致甲方迟延付款的，不构成甲方违约。

3.乙方应对提供的发票的真实性、时效性负责。如因乙方提供发票不及时、交付发票或提供的发票不符合规定，乙方应负责更换、提供符合规定和本合同约定的发票。

4.乙方开户信息：

开户名称：北京弘汇禾餐饮管理有限公司

开户银行：农行北京西集支行

开户账号：11091601040016672

乙方收款账号变更时，应及时通知甲方，因未及时通知甲方导致甲方已经成功履行合同项下付款义务的，乙方无权要求甲方再次支付合同价款。

5.自双方合同签订之日起30个工作日内，乙方需支付合同总金额5%的履约保证金63986元，该笔费用在本合同执行完毕后根据验收情况无息退还乙方相应费用。若乙方逾期支付保证金的，甲方有权在任意一笔应付乙方的款项中直接予以扣除。

第三条 服务内容、服务形式、服务标准

双方同意，乙方提供服务的内容、形式、标准，按照本合同附件一、附件二、附件三的规定予以确认，乙方应当按规定提供餐饮服务。

第四条 甲方的权利和义务

一、甲方有权依照国家及北京市有关食品、卫生防疫、消防、安全生产等相关法律、法规的规定对乙方进行监督检查，同时要求乙方对违规行为进行整改，24小时内整改无效或者拒绝整改的，甲方有权要求解除本合同，乙方应向甲方支付合同总价款的30%作为违约金，给甲方造成损失的，乙方应承担全部赔偿责任。

二、甲方有权监督、检查乙方执行甲方食堂各项规章制度及服务规范情况，对于乙方违反甲方规章制度及服务规范的行为，甲方有权要求乙方整改，乙方应在24小时内进行整改，逾期整改或拒绝整改的甲方有权要求解除本合同，乙方应向甲方支付合同总价款的30%作为违约金，给甲方造成损失的，乙方应承担全部赔偿责任。

三、甲方有权监督、检查乙方的服务标准和质量标准，乙方同意甲方组织评审组对乙方的服务质量进行评审，对评审不符合标准的，甲方有权扣除乙方的相应合同款项，多次评审不合格的，甲方有权解除合同，乙方应向甲方支付合同总价款的30%作为违约金，甲方无需向乙方支付任何费用。

四、甲方有权对乙方以下各项工作进行监督和检查，在下列检查范围内出现问题，甲方有权对乙方视具体情况酌情处理或按前述条款处理。

（1）主副食品的加工、制作情况；

（2）餐厅、厨房、冷库、灶具、厨具、餐具、食品和乙方人员的卫生、健康情况；

（3）各岗位人员有与之相符的上岗证和操作水平情况；

（4）甲方提供的设施、设备的使用、保养、维修情况；

（5）水、电、气、低耗品的使用情况；

（6）餐厅、厨房安全消防及安全生产执行情况；

（7）食堂就餐时间的执行情况；

（8）其他与甲方利益关联的事项。

五、甲方有权要求乙方限期改正发现的问题和更换不合格的工作人员。对于乙方所有工作人

员（包括但不限于：厨师、服务员等），甲方有权提出更换，乙方需根据甲方的要求，48小时内进行更换；乙方不得自行调离其委派的工作人员，从甲方调离的厨师，需经甲方同意后才能进行调离。乙方所有员工必须统一着装，上岗统一佩戴口罩及帽子，乙方必须严格要求所有的上岗员工提高服务质量，保证餐前问好及微笑服务，营造良好就餐环境。

六、甲方有权对乙方提供的食品原材质量、营养搭配、服务质量等进行监督和管理，有权要求乙方进行整改。24小时内整改无效或者拒绝整改的的甲方有权要求解除本合同，乙方应向甲方支付合同总价款的30%作为违约金，给甲方造成损失的，乙方应承担全部赔偿责任。

七、合同到期前，甲方享有单方解除权，如因甲方原因解除的，甲方按照乙方已完成且验收合格的工作量据实结算；如因乙方原因解除的，乙方应按照合同约定以及法律规定承担违约责任。

第五条 乙方的权利和义务

一、在本合同期限内，乙方作为甲方员工餐厅的服务供应商，有权根据本合同及相关法律维护自身合法权益。

二、乙方保证具有履行本合同项下义务的资质及能力，乙方保证其委派的工作人员具有履行本合同项下义务的资质及能力，具有正规卫生部门取得国家要求从事餐饮行业的相关证件（包括但不限于：餐饮行业从业资格证、健康证等），乙方负责餐厅的运营管理。

三、乙方保证本合同涉及范围的食品安全、环境卫生、消防安全符合国家有关规定及标准，并承担因非甲方过错引起的全部经济责任和法律责任。

四、乙方必须遵守甲方的管理规定及各项规章制度，对于甲方的合理化建议，乙方应当及时做出响应，积极配合甲方监管人员的工作。

五、乙方保证按质、按量、按时向甲方提供供餐服务，并确保公示食品安全信息并满足上级主管部门监督需求，如因食品安全或食品卫生等相关问题导致甲方用餐人员或其他任何人人身损害或者财产损失的，由乙方承担全部赔偿责任。

六、乙方负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准并确保环境卫生符合要求。

七、乙方对甲方提出的合理建议和用户投诉，一般性问题24小时内进行处理；对于较复杂问题在72小时内予以处理。未按时处理的，视为乙方对甲方提出的要求未进行整改。

八、乙方有义务于每周五以前向甲方提供下一周早餐及午餐菜单，甲方有权对菜单进行调整。

九、根据“谁主管、谁使用、谁负责”的原则，乙方应保护和合理使用甲方提供的财产和设施。保证甲方提供的财产和各种设施及各种消防设施、设备完好，做好定期保养、维护。确保消防疏散通道的畅通，严禁占用、堵塞、封闭疏散通道、安全出口。定期对员工进行消防安全教育，进行消防应急演练。

十、未经甲方书面同意，乙方不得擅自使用甲方的商标、标识、名称以及其它甲方所有的知识产权。否则，将承担因侵权而导致的一切法律后果。

十一、在遇到疫情、火灾、停电、停水等影响乙方不能正常生产的情况时，双方应当及时通知对方，并充分合作，及时采取补救措施，以保证乙方能正常供餐。

十二、未经甲方同意，乙方不得擅自停止营业。未经甲方事先书面同意，乙方不得转租、转包或采取与第三方合作等方式变相转租、转包本合同的任何部分。未经甲方同意，乙方不得调整就餐时间以及其他影响餐厅使用或职工用餐事项。否则甲方有权解除合同，乙方应返还所取得的全部合同价款，并向甲方支付合同总价款的30%作为违约金，甲方无需向乙方支付任何费用。

十三、乙方负责餐厅区域内的三灭一杀（灭蟑、灭蝇、灭鼠、杀虫）和厨房清洗工作。

十四、乙方委派的工作人员休息时，不得在厨房内躺卧；厨房、餐厅、库房内不得摆放、存放个人物品；不得在厨房水池内清洗衣物、晾晒衣服、鞋袜等。

十五、出现食品安全事故的，乙方应依据法律规定及时上报，解决并承担因食品安全事故造成的一切后果。因此给甲方造成损失的，应承担全部赔偿责任。

十六、乙方不得对厨房、餐厅等区域进行装修改造，如有对设施设备进行移动或变更的情形的，需向甲方提出申请，经甲方书面同意后，可以进行移动或变更。

第六条 人员

根据甲方职工就餐总人数、食堂数量、就餐区域面积、安全要求、菜品要求、服务要求等，配备厨师服务人员合计 15 名。

其中包括：

厨师长 、主厨 、副厨 、冷菜 、切配 、面点、洗削等。

乙方有服务人员变更的，应提前进行补充，并做好岗位交接工作。造成人员短缺的，按照缺

岗人数及天数，扣除相应费用。

一、厨师及餐厅服务人员要求：

1. 乙方所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法。

2. 乙方所有服务人员应当身体健康，定期按规定要求做好员工体检，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

3. 乙方厨师具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

4. 乙方餐厅服务人员应当体貌端正、口齿清楚，懂得礼仪的基本要求。

5. 乙方工作人员不得与甲方人员发生争吵、斗殴等事件，如有纠纷，应立即报请甲方负责人处理。

二、乙方应按规定向甲方提供委派到甲方从事餐饮服务人员的健康合格证和各类上岗证，甲方可保存其复印件。

三、乙方员工始终为乙方雇员，乙方为其承担一切雇主责任（包括但不限于：人员工资、社会保险、奖金等）。乙方聘用的员工对甲方或者甲方食堂或有关任何第三人发生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。

第七条 设备和设施

一、甲方负责提供现有厨房、餐厅专用设备、设施及其配置给乙方使用。乙方进驻时经清点后在甲方所列清单上签字验收。签收后厨房设备及设施的管理、维护和保养责任由乙方负责。在乙方合同执行完毕或撤出时，应按双方交接清单中的数量完好无损归还甲方。

二、乙方对于归甲方所有的厨杂等低值易耗品应爱护使用。在乙方合同执行完毕或撤出时，应按双方交接单中所盘点的数量归还甲方。

三、乙方负责对所辖区域内的设备、设施的安全使用负责，发现问题及时与甲方协商解决。

四、如乙方依据本条第一项的约定，承担设备设施的管理、维护、保养责任，则乙方应制定并执行设备设施管理、维护、保养制度，并付诸实施。对由于因非甲方原因和责任造成的甲方资产的损失乙方应照价赔偿。

第八条 食品卫生

一、乙方每餐应执行食品留样制度，并确保留样保管符合规定，即每个品种留样量不少于100

克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人、审核人员等，按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭留样专柜(冰箱)内，在冷藏条件下保存48小时。当甲方接到有人员用餐后出现腹泻、呕吐、眩晕等信息时，应迅速通知乙方负责人，乙方应在第一时间派人陪同送往医院作相关检查和诊断，进行呕吐物、粪便留样化验，以确诊病情和病因。同时，对餐厅的留样食品送卫生部门检验，确实属于乙方责任的，乙方应承担由此引发的一切责任。

二、当甲方就餐人员用餐吃出异物时，乙方负责赔偿相同价值免费餐一份，甲方有权依据上述问题扣除相应的合同价款（扣除金额可依据：支付价款十倍或者损失三倍的赔偿金;不足一千元的，赔偿金额为一千元）。因此给就餐人员造成身体损害的，乙方承担全部赔偿责任。

第九条 合同的变更、终止与解除

一、本合同任何内容的变更需要双方协商一致并签订补充协议方为有效。

二、本合同出现下列情况时，甲方有权单方终止本合同：

1. 出现合同中所列的终止事由。

2. 法律规定的终止事由。

3. 乙方出现下列任何一种情况时，甲方有权单方面终止或解除本合同。甲方终止或解除本合同的通知送达乙方时合同终止或解除，乙方应于五个工作日内依据合同约定的程序撤场：

（1）未经甲方书面同意，乙方转包、转租或采取与第三人合作方式变相转包转租餐厅、承租场地、小卖部的。

（2）未经甲方同意，乙方擅自改变本合同经营场地的用途的。

（3）乙方违反中华人民共和国法律法规进行不法经营活动的。

（4）乙方违反合同约定未能按时提供合格用餐服务的。

（5）乙方发生安全、卫生事故。

（6）合同另行约定的解除情形发生时。

4. 在本合同执行过程中，经甲、乙双方协商一致，可以提前解除本合同；或者是甲、乙一方因经营问题确实不能继续履行本合同，经过提前30天向对方正式书面致函且经双方确认的，可以提前解除本合同。

5. 甲方行使本合同约定的单方解除权时，应按照合同载明的乙方地址邮寄送达书面解除合同

通知书，合同自乙方签收之日起解除；如乙方拒收或其他情形导致乙方未签收的，邮件退回之日或甲方邮寄之日起合同即解除。

6. 本合同终止时，乙方须按照本合同第七条的规定与甲方进行餐厅场地及设施、设备的交接工作。双方应于合同终止后15个工作日内结清双方的费用。但因财政拨款延迟或内部审批迟导致除外。

第十条 违约责任

一、甲、乙双方应谨慎行使和履行在本合同中约定的权利义务，乙方因未履行或未完全履行其本合同中的权利义务，而给甲方造成损失的，乙方应当负责赔偿。

二、如果本协议因甲方原因在合同期满前单方面终止，甲方应依据合同约定结清合同款项。

三、如果本协议因乙方原因在合同期满前单方面终止，乙方应就甲方由于本协议的提前终止所产生一切损失给予甲方，甲方因合同终止导致无人提供食堂用餐服务的，乙方应临时履行相应义务直至新的用餐服务提供方进厂与乙方交接完毕为止。

四、如乙方未能按本合同约定时间、标准提供用餐，应按本合同约定的应就餐人数就餐标准金额总和的双倍承担违约金，如违约金不足弥补甲方损失的，还应赔偿甲方损失。

五、在任何一方终止或解除本合同的情况下，乙方必须保持正常的服务，直到新的用餐服务提供方进场与乙方交接完毕为止。

六、如因甲方服务场地之基础设施（如照明、水电、供暖等）出现（非乙方人为原因）故障而影响到甲方员工就餐时，乙方不承担责任。同时甲、乙双方应就出现的紧急情况积极协商解决。

七、对于甲、乙双方均没有故意或过失的意外事故，如果甲、乙双方或第三方因该事故受到了损失的，双方各自承担法律规定的双方应当承担的法律责任。

八、本合同到期或解除后，无论双方是否有争议，乙方均应于到期或解除后两个工作日内撤离。如乙方未按本合同约定撤离，甲方有权拒绝乙方人员进入场地，厨房，餐厅等场地内属于乙方财产无偿归甲方所有。

九、乙方对本合同及其附件内容负有保密义务。乙方及其工作人员或与甲方有接触其他成员均应对所有与甲方有关的资料和信息等不宜向第三方揭露的全部信息（包括但不限于：本合同、附件内容、甲方的工作人员信息、甲方的财务信息等），上述人员均应当进行保密，不得将任何

信息透露给第三方，如因泄密导致甲方产生损失（包括但不限于：直接损失、间接损失）由乙方承担赔偿责任，并向甲方支付合同总价款的30%作为违约金。保密责任不因合同到期、解除、无效、终止等合同权利义务灭失的情形而无效或终止。

十、乙方违反合同约定给甲方造成损失的，应当赔偿甲方的直接经济损失、间接利益损失及为维权产生的律师费、保全费、诉讼费、鉴定费等合理支出。

十一、本合同约定的赔偿金、违约金等损失，可以直接从甲方应付的合同价款中予以扣除。

第十一条 不可抗力

一、甲、乙双方同意，在本合同有效期内，不可抗力的范围是：由于地震及其他不能预见，并且对其发生和后果不能防止、或避免和克服的人力不可抗拒事件。

二、遇有上述不可抗力的一方应立即以书面形式通知另一方，并在1个月内提供不可抗力详情及本合同不能履行、或部分不能履行、或者需要延期履行的理由的有效证明文件，按该不可抗力事件对履行本合同的影响程度，由双方协商决定是否解除本合同，或者部分履行或对本合同进行修改。

三、由于不可抗力造成任何一方的损失，另外一方不承担任何责任。

第十二条 法律适用及争议解决

一、本合同的订立、效力、解释、履行和争议的解决均接受中华人民共和国法律的管辖。

二、甲、乙双方因履行本合同而发生的或与本合同有关的一切争议，双方应通过友好协商解决；如果协商不能解决的，任何一方均有权选择向北京市通州区人民法院提起诉讼。本合同载明的乙方的地址、电话等信息，作为其接收法院文书的合法有效送达地址。

第十三条 附则

一、本合同附件包括：附件、服务方案。合同附件是本合同不可分割的一部分，与本合同具有同等法律效力。

二、本合同未尽事宜，经甲、乙双方协商解决，并由甲、乙双方另行签订补充协议，作为本合同的附件，与本合同具有同等法律效力。

三、本合同及其附件一式肆份，甲方执叁份，乙方执壹份，具有同等法律效力。

四、本合同及其附件自甲、乙双方法定代表人或委托代理人签字并盖章之日起生效。

附件一：餐饮服务内容

附件二：关于乙方做好机关食堂节约工作的规范要求

附件三：卫生检查处罚条例

以下无正文

甲方：

法定代表人或委托代理人：

日　期：2025年12月31日

乙方：

法定代表人或委托代理人：

日　期：2025年12月31日

附件一：

餐饮服务内容

一、食堂基本情况及功能

1. 食堂服务时间：

早餐时间：7:30-8:40；午餐时间：11:20-12:40；晚餐时间：17:30-18:30。注：上述时间为基本用餐时间，特殊情况由甲方决定。

2. 餐厅运行模式：

各食堂为职工餐厅，非盈利为目的，主要为职工提供就餐服务。

二、提供服务的内容及要求

1. 服务人员要求包括但不限于：

管理人员：项目经理兼厨师长：具有2年以上的厨师长管理经验。

副食组：具有2年以上的工作经验。

主食组：具有2年以上的工作经验。

凉菜间：具有2年以上的工作经验。

2. 乙方派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。

3. 乙方须向甲方提供服务人员的在职证明。

三、餐饮服务人员的工作时间要求

服务人员的工作时间按照甲方规定的时间工作。

四、餐饮服务总体要求

乙方提供的所有服务，均应符合国家、北京市的行业标准及相关规范。

1. 所有人员与餐饮公司签订用工合同，工作期间产生的工伤、纠纷等一切问题由餐饮公司负责解决，与甲方无关。

2. 如遇员工离职，餐饮公司必须在员工离职前两天之内安排人员接替其岗位，接替人员应符合甲方要求。

3. 所有服务人员必须服从甲方管理。

4. 入场时点交设备、物品，并记录，双方签字。退场时验收，点交，非合理损耗，应由乙方赔偿。

5. 乙方提供的厨师，应具有责任心强，业务熟练，身体健康（具有有效的北京市卫生系统的健康证明、从业资格证）的人员，满足食堂餐饮服务要求；甲方有权要求乙方随时更换不合适人员，以达到就餐者的需求及菜肴品种多样化，保证供餐服务水平。

6. 服务人员必须接受甲方的管理、监督与考核，积极配合甲方管理人员的工作。

7. 乙方应对各类工作人员进行严格的岗前培训，包括：法律法规、业务技能、安全保密、组织纪律、文明礼仪等内容的培训，经培训合格后方可上岗。

8. 乙方要定期对服务人员进行考察考核，对考核不合格者经甲方同意后及时进行调整，服务人员在自行离职或调离岗位前，乙方要重新安排合适人员接替。

9. 服务人员要统一着装，仪表整洁、礼貌服务、五官端正，有相关工作经验。

10. 服务人员应合理使用餐饮设施设备，保证所有设备设施正常运转，如因工作失误，造成设施设备损坏，由乙方赔偿。服务人员应做到厉行节约，合理利用食材及能源。若在服务过程中造成不应有的浪费，甲方有权制止。

11. 甲方有临时紧急餐饮供应任务时，服务人员应积极配合，组织人员给予供餐服务。

12. 服务人员在工作过程中发生意外（伤、亡），或所产生的一切安全事故问题由乙方负全部责任，甲方不承担任何责任。

13. 甲方对不适应岗位的服务人员有权要求及时更换。

五、供餐服务具体项目及要求

日常用餐服务：乙方应按周提前制定菜谱，科学配餐，不断变换餐饮花样品种，按甲方要求进行主副食配比，做到营养合理，品种多样，色香味俱全，最大限度满足用餐人员的就餐需求。

早餐内容包括： 种主食、种流食、种凉菜。

午餐内容包括：炒菜不少于个，主食不少于 种、流食不少于种，另提供酸奶或水果。

晚餐内容包括：根据当晚用餐人数，双方协商餐饮品种。

夜宵内容包括：夜宵是否需要，由甲方要求，若甲方要求，乙方须提供夜宵服务。

服务人员负责每天主、副食品的制作、摆盘，餐后服务人员负责清理餐厅卫生，清洗餐具（消毒）。

六、餐饮卫生服务项目及服务要求

食品加工卫生服务项目及要求：

1. 食品加工要严格按照清洁流程执行。

2. 烹调加工要严格按照行业规范和标准执行。

3. 餐具卫生严格按照行业规范标准执行。

七、餐饮服务要求

1. 人员需求：

良好的职业道德，良好的法制观念，政治上可靠，无违法违纪前科。身体健康，符合卫生检疫部门对多位从业人员的身体条件的要求，必须持有有效健康证。

2. 技术要求：

所配厨师力量必须具有熟练掌握主要菜系制作、主要面食、冷荤制作、主要配制方法的能力。（面点部分，餐饮公司人员必须在现场制作，不得在外采购半成品或成品，面点包括馒头、包子、饺子、面条、烙饼、点心等花样。）食品制作符合操作规范，要配合甲方管理人员进行食材的点收。

3. 营养及品种需求：

合理搭配、荤素搭配、粗细搭配、冷荤搭配合理，营养丰富。

食品制作体现色、香、味的特点。营养要求要符合国家有关现行法律法规，用餐标准应符合成人营养配比。

4. 服务要求：

礼貌和蔼，服装整洁、举止端庄、语言得体，不得与就餐人员发生争执。知晓迎客、迎宾礼仪、让客得体。卫生清扫及时，餐闭用餐人员餐具整理迅速。

5. 卫生、器皿要求：

所有餐具餐前必须消毒，清洗干净，不留异味。所辖区域的卫生标准必须符合卫生检疫部门的标准。所使用的器材、器皿必须精心维护、严格操作规程。确保垃圾清理、污水清理及时有效，保证制作工序、制作环境、用餐环境整洁卫生。所用消毒卫生用品必须符合卫生检疫部门的安全标准。

6. 安全标准

厨师及餐饮服务人员应具备熟练的工作能力，对设备、制作工序的操作能力，保障人身及水电气设备的安全。提供完备的接管、维护方案及安全预案，确保无人身、卫生、水电、设备事故的发生。

附件二：

关于乙方做好机关食堂节约工作的规范要求

一、明确乙方服务公司节能、节水、反食品浪费、生活垃圾分类工作负责人，负责统筹在服务期间的各项管理工作，定期向甲方主管领导进行阶段性汇报。

二、乙方要做好食堂相关用能设备运行维护管理工作，合理控制用能设备的运行时间和运行参数，确保用能设备高效节能运行，针对食堂就餐区域空调和照明设备，要严格控制使用时间，注意节约能源消耗。工作结束后及时关闭用电设备，节约用电保障安全。做好食堂节约用水工作，食堂应推广“先摘后洗”，先摘拣、削皮，再进行清洗，解冻肉类应自然解冻、低温解冻或浸泡解冻，禁止长流水解冻，清洗设备、锅灶和冲刷地面要注意节约用水及时关闭龙头。做到用水部位无浪费用水，用水设备设施无跑冒滴漏现象，用水设备损坏要做到及时上报维修。

三、乙方要做好严格反食品浪费：

管理目标：倡导文明、健康、节约资源、保护环境的工作生活方式，提倡绿色、低碳、反对食品浪费。保障国家粮食安全，弘扬中华传统美德，践行社会主义核心价值观，节约资源，保护环境，促进经济社会可持续发展。

服务要求：要严格执行反食品浪费制度规范，要将反对浪费纳入从业人员培训内容，提升餐饮供给质量。做到每日只采购一天的用量，保证新鲜，食材无变质，不得压货、囤货。若当餐未制作食材有剩余，要冷藏保鲜，以备下一餐使用。要提供多种规格和分量餐品，食品制作上形状大小合理，避免因过大造成浪费，厨师制作菜系根据餐前预计用餐人数视情况制作，勤炒并保证菜品新鲜可口。加工过程中禁止浪费食材。提高食品加工利用率，加强自查，避免过度加工和过度使用原材料。餐厅要设置劝导人员，主动对干部职工盛取量过多的进行劝导提示，鼓励不够再添行为。对餐厅剩菜、剩饭回收处设置专人进行监督检查提示提醒。

四、乙方要做好垃圾分类工作，厨余垃圾、其他垃圾、可回收物按分类要求处理规范，设置专人进行收集，餐后将各类垃圾运动街道办事处指定垃圾回收处准确投放，待签订合同的环卫公司进行规范收取处理。

甲方将不定时对乙方服务公司节能、节水、反食品浪费、垃圾分类工作进行监督检查，发现问题后乙方必须做到及时整改。

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：

1. 个人卫生

（1）所有上岗人员，必须持有卫生防疫部门颁发的健康证，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，工作服要保持清净。

（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。

2. 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、剩余饭菜及垃圾，洗手间内垃圾均应及时倾倒，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、餐碟使用前需消毒柜消毒。

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. 冷荤间制作的成品，应保持新鲜，过夜食品售前应回锅加热。

6. 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。

7. 抹布应经常漂洗，不能一物多用，避免交叉感染。

8. 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，原则上定在每周五。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 500 元处罚。