

餐饮服务合同

甲 方：北京市公安局顺义分局

统一社会信用代码：11110000000029014L

电 话：010-69469446

住所地：北京市顺义区顺平西路8号

开户行：工行北京中山街支行

账 号：0200041229200054150

乙 方：中健国际餐饮服务有限公司

统一社会信用代码：91110108MA00875282

电 话：19250279399

住所地：北京市海淀区中关村大街57号15号楼一层101

开户行：招商银行股份有限公司北京大屯路支行

账 号：110954129010806

为做好甲方餐饮服务保障工作，提高膳食质量，由乙方为甲方食堂的餐饮提供服务保障。为明确双方的权利和义务关系，甲乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规，签订本合同并共同遵守。

一、基本情况

1. 服务内容：对北京市公安局顺义分局2个办公区提供餐饮服务，包括北京市公安局顺义分局办公区、杨镇办公区。包含食堂餐食加工、食材代采买、餐厅服务内容。

2. 服务地点：

(1) 分局办公区食堂---北京市顺义区顺平西路8号。

(2) 杨镇办公区食堂---北京市顺义区杨镇破罗口村北。

3. 甲方分局办公区食堂用餐人员约1105人（保障人数）；甲方杨镇办

公区食堂用餐人员约304人（保障人数），全部为分局民警和文职辅警及其他为甲方服务的工作人员。乙方安排79名工作人员，负责甲方2个食堂的服务工作，其中分局办公区食堂安排57名工作人员，杨镇办公区食堂安排22名工作人员，具体岗位配置如下

分局办公区食堂		
序号	岗位	人数
1	项目经理(兼管杨镇办公区食堂)	1
2	厨师长（兼任营养配餐员）	1
3	服务主管	1
4	热菜厨师	8
5	凉菜厨师	3
6	面点师（1人兼任食品安全管理员）	8
7	切配厨师	7
8	洗消员	7
9	服务员	14
10	风味小吃厨师	5
11	食材采买服务人员	1
12	库管	1
分局办公区食堂合计		57
杨镇办公区食堂		
序号	岗位	人数
1	厨师长	1

2	服务主管	1
3	厨师	4
4	凉菜师	1
5	面点师（兼任营养配餐员）	5
6	切配	2
7	洗消	2
8	服务员	4
9	食材采买服务人员	1
10	库管	1
杨镇办公区食堂合计		22
合计		79

二、食堂保障相关要求

（一）供餐要求

本着安全第一、营养为本的原则，乙方为甲方用餐人员提供自助餐形式的早、中、晚餐服务，同时根据甲方的需求提供招待用餐服务及加班人员的供餐服务。

1. 及时调整菜式品种。乙方应提前将下一周菜单交给甲方管理人员审核，根据甲方需求，及时进行调整。

2. 供餐时间：

早餐：7:20-8:50 中餐：11:20-13:00 晚餐17:20-18:30

供餐时间甲方可根据实际需求调整，乙方应按甲方要求积极配合，准时开餐，不可断餐、换餐，对确因乙方原因造成的延误开餐、断餐、换餐，乙方负全部责任。

3. 就餐形式：自助餐

每日就餐服务次数：需全年365天提供早、中、晚。其中：

分局办公区特殊勤务期间和杨镇办公区365天需提供夜宵（菜品需依据

实际用餐情况调整）。

分局办公区、杨镇办公区按需提供接待餐。

（二）服务要求

1. 乙方派遣的工作人员与甲方之间不具有任何劳动或雇佣关系。乙方应与其派遣的工作人员签订合法有效的劳动合同，并依法承担相应的法律责任。

2. 乙方派遣的工作人员须服从甲方的管理。如因甲方临时加餐或其它原因需增加工作人员时，乙方应及时增派，产生的费用由乙方承担。

3. 乙方所有人员必须持有健康证（有效期内），以及相关任职资格证书方可上岗。每年按规定进行体检，健康状况符合餐饮行业要求，发现不符合健康标准的，应立即离岗。

4. 乙方所有人员上岗时必须按规定穿戴工作服(帽)及其它劳动保护用品。做到仪容整洁、大方；做到服务主动热情、态度和蔼、礼貌待人、礼仪规范，对就餐人员不论职务高低，熟人、生人，要一视同仁。

5. 合同期内，乙方负责食堂及其附属加工区域内的操作安全，因乙方管理不善或操作失误发生的事故责任，由乙方承担全部责任。

（三）场地、设备及有关用具

1. 服务所需的厨房场地和厨房用具由甲方提供，其中设备、厨杂、餐具等物品由乙方提出要求并经甲方审定后，由甲方采购或授权乙方代购，费用由甲方承担。

2. 合同期内，食堂内的机器设备，由甲方负责维修。乙方有义务协助甲方进行设备的维修工作，维修所产生的费用由甲方承担。

3. 乙方须保持操作间干净整洁，库房物品摆放整齐，并符合卫生防疫部门的要求，食堂干净、明亮，空气清新，墙面、地板光亮无油污，餐桌椅等摆放整齐。

4. 冰箱内存放物品时要分类，先进先出有标记。不准存放变质，有异味及有毒的物品。私人物品不准在冰箱里存放。冰箱要有专人负责，及时清洗、除霜、消毒等，达到无异味，无血水，无残渣。

5. 乙方按规定做好食品留样工作。食堂留样食品应按品种分别盛放于

清洗消毒后的密闭专用容器中，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于125g。

6. 合同期内，餐饮服务所消耗的水、电、气、冷暖等实际发生的能源费用由甲方承担，乙方应当节约使用能源、杜绝浪费。食堂设备维修、油烟道清洗、地沟清掏、垃圾清运等费用由甲方承担。

7. 合同有效期内，经甲乙双方共同确认，甲方向乙方提供的一切设施及用具（包括所有的机器设备、厨杂、餐具等）的所有权属于甲方，乙方享有使用和保管权；甲方向乙方提供的一切场地（包括食堂场地、员工洗浴场地等）所有权均属于甲方，乙方享有使用和保管权。合同期满后，乙方应当向甲方全部返还上述设施、用具及场地，不得以任何理由侵占或拒绝偿还。

8. 由于乙方责任造成甲方场地、设备及有关用具损毁的，由乙方承担全部的赔偿责任。

（四）食物中毒或者其它食源性疾患等突发事件的处理

1. 合同期间，经卫生防疫部门鉴定，因食物加工过程中操作不当致使发生食物中毒或者其它食源性疾患等事件的，由乙方承担全部责任，并负责协助甲方举证。

2. 发生食物中毒、疑似食物中毒或者其它食源性疾患事故后，乙方应采取下列措施：

（1）向所在地人民政府和卫生行政部门报告，并及时通知甲方。

（2）抓紧时间积极协助卫生和相关机构救治病人。

（3）立即采取可靠措施，保全造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场。

（4）落实卫生行政部门相关要求或采取其它可行措施，把事态控制在最小范围内。

三、食堂采购相关要求

（一）总体要求

1. 所供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。

2. 乙方需承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合投标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

3. 所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

4. 供货产品必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

5. 乙方必须负责中标货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由乙方负责。

6. 物品具体需求量以实际供应前一天通知的为准。

7. 由于甲方工作的特殊性，乙方应做好本单位工作人员的教育工作，遵守甲方各项规定。

8. 乙方除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。甲方如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知乙方。因乙方原因延误交货日期的（甲方要求推迟的除外），甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用。

9. 乙方不得变更供应商品，应严格按招标要求（含名称、规格和重量等）供应，否则，甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向甲方申请。

10. 甲方按招标文件、投标文件及合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，乙方必须无条件退货；乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品或供货时的商品不符，甲方退货后将记录在案，并对乙方予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。

11. 乙方须开具国家正式发票。乙方按供应商品的销售额开具发票。

12. 因本项目的供货期较长，为保障项目服务质量以及所提供的货物均能满足本次采购需求，要求乙方具备良好的纳税信用记录和履约能力。

（二）产品配送要求

1. 送货方式：每次根据甲方的电子邮件、微信、电话或其他方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，乙方随货提供注明货物名

称、品牌、单位、数量、单价及总金额的商品送货清单，作为甲方入库验收之凭证。

联系人：李孜

手机：13911111588

电子邮箱：lizi78@126.com

微信：lizi1588

2. 交货地点：甲方指定地点。

3. 包装要求：包装与标志要求：包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

4. 运输要求：具有冷藏车（装有制冷机组的制冷装置和聚氨酯隔热厢的封闭式厢式运输车）及普通运输货车，运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5. 数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以甲方的验货数量为准，乙方每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

6. 每次根据采购甲方的通知订购品种和数量后，24小时内送货，具体送货时间由采购用户通知时约定，由甲方指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种甲方可退货或换货（由于产品质量而造成员工或宾客发生安全事故时，乙方须承担全部责任）。

7. 对甲方临时的供货要求，需随订随送，至少在1个小时内响应。

8. 乙方保证购买食品安全责任保险，并应甲方的要求提交相关证明材料。

（三）定价方式

1. 本项目价格均以北京新发地市场公布的相应品类平均价为基础参考价格（<http://www.xinfadi.com.cn/>）为基准价，由乙方自行报价。

2. 在今后的供应中，以乙方的投标报价上浮率 4.9 %为执行标准。

3. 定价时间：以 15 天为一旬，每月 15 日、30 日为定价日，以北京新发地市场公布的相应品类平均价为基础参考价格

（<http://www.xinfadi.com.cn/>）为基准价。定价日当天没有公布价格的，将日期推前至有公布价格的日期，以该日期公布的价格参照作基准价。

4. 结算公式：结算价格=北京新发地市场（<http://www.xinfadi.com.cn/>）公布的相应品类平均价（15 天为周期）×（投标报价上浮率 4.9%）×实际供货量。

5. 北京新发地市场（<http://www.xinfadi.com.cn/>）无报价的产品：按京东商城、天猫、1 号店等网络平台的官方自营店相应产品的正价为基准，上浮率不超过 5%，价格由甲乙双方协商确定后签字确认。

（四）售后服务

非甲方的人为原因而出现产品质量，由乙方负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

四、服务期限和相关费用结算

（一）服务期限：自2026年8月1日起至2027年7月31日止，其中食材代采买服务自2026年11月1日起至2027年7月31日止。根据本年度合同履行情况，乙方通过甲方考核（80分及80分以上的），甲方根据招标结果与乙方续签下一年度合同；考核不合格的，甲方有权拒绝续签下一年度合同（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，应当按照合同附件监督与考核的约定执行）。

（二）合同价款

本合同期内：餐饮服务费（含税）为人民币6558812.54元（大写：陆佰伍拾伍万捌仟捌佰壹拾贰元伍角肆分）；食材供应费用结算金额不得超过700万元/年。

（三）支付

1. 餐饮服务费总价为人民币 6558812.54 元/年（大写：陆佰伍拾伍万捌仟捌佰壹拾贰元伍角肆分）。

（1）本合同餐饮服务费实行后付制，按每三个月分四期支付：

第一期，2026 年 11 月支付；人民币小写：1639703.13 元，人民币大写：壹佰陆拾叁万玖仟柒佰零叁元壹角叁分。

第二期，2027 年 2 月支付；人民币小写：1639703.14 元，人民币大写：壹佰陆拾叁万玖仟柒佰零叁元壹角肆分。

第三期，2027 年 5 月支付；人民币小写：1639703.13 元，人民币大写：壹佰陆拾叁万玖仟柒佰零叁元壹角叁分。

第四期，2027 年 8 月支付；人民币小写：1639703.14 元，人民币大写：壹佰陆拾叁万玖仟柒佰零叁元壹角肆分。

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

上述支付时间以甲方收到财政拨款时间为准，如因财政资金下达、拨付时间导致甲方未能按照约定付款的，不视为甲方违约，乙方不能据此追究甲方的违约责任。

因本合同支付资金为财政资金，乙方同意本合同约定的上述付款期限及付款方式、付款额度等最终以甲方获得财政审批为准，如因财政未及时审批及或拨款导致甲方逾期付款的不视为甲方违约，乙方不得因此停止提供服务。

（3）甲方如委托乙方进行食堂厨房用品和日用消耗品的采购，费用由甲方承担并按实际发生结算。

（4）甲方应通过转账支票（乙方为收款人）、电子汇款的形式将乙方应得款项支付至乙方指定账户。

2. 食材供应费用

食材供应费用总价（含税）为人民币 7000000.00 元（大写：柒佰万元整）。

说明：支付方式为据实结算、按月支付，但食材供应费用最终结算金

额不得超过700万元/年。

(1) 送货清单由甲方根据合同额合理安排，乙方根据清单送货，保质保量完成合同送货任务，同时要做好节约，避免浪费。根据《关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》（财库〔2021〕19号）要求，甲方将按相关规定预留本次采购预算的一定比例由甲方定向采购脱贫地区农副产品，预留比例待确认后另行通知乙方。

(2) 食材供应价格（单价）均以北京新发地市场公布的相应品类平均价为基础参考价格（<http://www.xinfadi.com.cn/>）为基准价，乙方的投标报价为上浮率 4.9%。

(3) 北京新发地市场（<http://www.xinfadi.com.cn/>）无报价的产品：按京东商城、天猫、1号店等网络平台的官方自营店相应产品的正价为基准，上浮率不超过 5%，价格由甲乙双方协商确定后签字确认。

(4) 由甲方每一个月结算一次。

(5) 乙方完成当期供货订单后，于下一期首月的 10 日前凭国家正式发票、支付申请向甲方申请付款，甲方收到申请后在 15 日内支付。最后一次支付于合同履行完成并通过验收后收到乙方发票及支付申请后 10 个工作日支付。

(6) 每次实际付款前，乙方还需满足以下条件，否则甲方有权不予付款，且不承担任何责任：1) 乙方向甲方提供供货单，甲方对乙方的供货情况进行审核，双方共同签字确认交付日期；2) 如需财政资金拨付的，待财政资金到位且甲方履行完毕资金拨付审批程序后，乙方方可向甲方开具发票，由甲方向乙方拨付资金；3) 相关法律法规另有规定的，从其规定。

(7) 本合同食材供应费用最终结算支付上限不得超过 700 万元/年。如确有需要，甲乙双方应当依法另行签订补充协议，且补充采购总金额不得超过 70 万元。

五、双方的权利及义务

1. 甲方的权利与义务：

(1) 在条件允许的情况下，甲方负责为乙方值班人员提供免费住宿、必要的办公用房及办公设备，乙方发现安全隐患需及时向甲方提出书面

申请，甲方应及时采取相应措施予以解决。

(2) 甲方有权就以下事件对乙方进行监督。对所提供的房屋、设施、桌椅等固定设施使用情况进行监督，非经甲方同意乙方不得对上述设施随意改造；对食堂、操作间的清洁卫生、食品、服务等进行监督（包括但不限于餐具、厨房用具的消毒状况，洗涤用品的质量、工作人员的健康等），以保证甲方就餐人员的用餐安全。

(3) 甲方应按时支付乙方相关费用。

(4) 甲方应提供合格、安全的设备设施和场地。乙方发现安全隐患需及时向甲方提出书面申请，甲方应及时采取相应措施予以解决。

2. 乙方的权利与义务：

(1) 乙方应严格执行《中华人民共和国食品安全法》的规定，保证食品卫生安全。

(2) 乙方负责分局办公区食堂、杨镇办公区食堂的管理工作。负责维护食堂就餐人员的秩序，并负责派驻员工的组织纪律、任务分配、质量管理、检查督导等。

(3) 乙方工作人员要严格遵守甲方的各项规章制度，按有关规定自觉接受卫生管理部门及甲方对辖区内工作检查、监督。

(4) 乙方负责食堂垃圾及污物应按甲方指定地点放置，不得随意舍弃。搞好食堂、操作间内的环境卫生。

(5) 餐饮服务人员应当满足以下条件：每年进行健康检查，取得健康证明。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生的疾病，不得参加接触直接入口食品的工作；在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗；保持个人卫生，生产、销售食品时，必须将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。严禁穿工作服去卫生间等。

(6) 乙方需做好员工宿舍及办公区域的内部管理，对员工进行相关安全教育，保持宿舍及办公区域环境安全、干净、整洁。乙方发现安全隐患需及时向甲方提出书面申请，甲方应及时采取相关措施予以解决。

(7) 乙方不得擅自将合同项下的权利义务全部或部分转移给第三方，确有必要时，需经过甲方书面同意，并需要签订三方协议。

(8) 乙方与其派遣的餐饮服务人员或员工产生的劳动争议、劳动纠纷等事宜，均由乙方自行解决并承担全部的法律风险；因乙方未能妥善处理而给甲方造成不良影响或致使甲方损失的，甲方有权追究乙方的违约赔偿责任。

六、违约责任与赔偿损失

(一) 甲方违约责任

1. 甲方无正当理由拒收货物/接受服务的，甲方向乙方偿付该次已确定的结算额的 5%的违约金。

2. 甲方无正当理由拒付到期货物/服务款项的，每日按已确定的逾期未付结算额的 0.3%向乙方偿付违约金。

(二) 乙方违约责任

1. 乙方交付的货物及服务不符合招标文件、投标文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同已确定的结算额的 5%的违约金。

2. 乙方提交的食材存在严重质量问题或造成安全责任（事故）或给甲方人员造成损失的，乙方须向甲方支付本合同已确定的结算额的 30%的违约金，给甲方造成损失的还应当全额赔偿。在这种情况下，甲方有权单方终止合同。

3. 乙方未能按本合同规定的交货时间交付货物的/提供服务，从逾期之日起每日按逾期款项的 3%的数额向甲方支付违约金；连续延迟交付超过 15 天以上(含 15 天)或反复发生(达到 3 次即算反复发生)未按订单品种、数量足额交付的，甲方有权终止合同，要求乙方支付违约金，并且给甲方造成的经济损失由乙方承担赔偿责任。

4. 乙方违反本合同任一约定义务，每次应支付甲方本合同已确定的结算额的 1%作为违约金并赔偿因此造成甲方的全部损失。

5. 乙方有其他违约行为的，乙方须向甲方支付本合同已确定的结算额的 5% 的违约金。如造成甲方损失的，需承担赔偿责任。违约情节严重的，甲方有权终止合同。

6. 依据《餐饮项目考核办法》（附件 1）、《餐饮服务满意度考核表》（附件 2）：（1）第一次考核 80 分以下的，乙方应向甲方支付违约金，违约金为餐饮服务费用总金额的 1.5%。（2）第二次考核仍然低于 80 分的，视为乙方不能提供服务，构成根本性违约，甲方有权终止本年度服务合同另行选择服务商；本次招标活动服务期限未届满的，甲方有权不予续签后续服务合同。

7. 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项目总预算 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）。

8. 其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

9. 甲方有权对乙方上述的违约行为进行累加计算，但是累加计算后的违约金总额最高为项目总预算的 30%。

七、不可抗力因素

合同期间发生不可抗力原因，导致合同部分或全部不能履行，双方可以按以下各项执行：

1. 甲乙双方的任何一方由于不可抗力的原因不能履行本合同时，应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，在提供相关书面证明材料后，可以延期履行、部分履行或解除合同，双方对此均不承担违约责任。

2. 不可抗力导致合同终止，并不影响任何一方对不可抗力发生之前的违约行为进行责任追究。

3. 国家政策性的调整影响到合同的履行，双方将协商解决。

八、特别约定

1. 本合同项下甲方与乙方之间的法律关系为委托服务关系，乙方在合同期内与甲方之外的第三方发生的一切债权、债务纠纷均与甲方无关。

2. 在合同期内，乙方员工的工资由乙方支付，乙方员工所发生的医疗、工伤等费用，均由乙方自行承担。甲方与乙方派遣的员工之间不具有任何

劳动或雇佣关系。

3. 除不可抗力事件外，乙方不得以任何理由不及时或不充足提供服务。

4. 乙方人员发生盗窃等违法行为，由乙方负责向甲方赔偿。甲方有权保留法律处置权。

5. 甲乙双方对于因本合同而交换的各类涉密信息和资料，均负有保密义务。任何一方未经对方书面许可，不得向任何第三方披露上述涉密信息和资料，或将其用于其他目的。

6. 因客观情况发生变化，需变更或解除本合同的，需提前30天书面通知对方，经双方协商一致后，变更或解除本合同。

7. 如乙方未与甲方协商一致的情况下，单方面停止提供餐饮服务，则视为乙方违约，甲方可要求乙方支付项目总预算的5%作为违约金。

8. 如甲方未与乙方协商一致的情况下，无故单方面终止本合同，则视为甲方违约，乙方可要求甲方支付合同金额的5%作为违约金。

九、争议处理

1. 关于本合同的争议，双方应友好协商解决，协商不一致时，任何一方均可向北京市顺义区人民法院提起诉讼。

2. 本合同的订立、效力、解释、履行及争议的解决适用中华人民共和国的法律、法规。

十、其它事项

1. 本合同如有遗漏和未完善之处，在补充协议中明确、补充协议作为本合同的组成部分，具有同等的法律效力。

2. 本合同一式肆份，甲方执贰份，乙方执贰份，每份具有同等的法律效力，自双方签字、盖章之日起生效。

3. 本合同附件：附件1 餐饮项目考核办法、附件2 餐饮服务满意度考核表、附件3 保密协议、附件4 反食品浪费工作要求、附件5 限期整改通知书。

(此页为盖章页，无合同正文)

甲方(盖章):北京市公安局顺义分局

法定代表人或授权代表(签字):

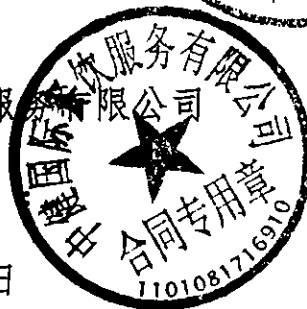
签署日期:2026年 月 日



乙方(盖章):中健国际餐饮服务股份有限公司

法定代表人或授权代表(签字):

签署日期:2026年 月 日



附件 1

餐饮项目考核办法

为有效落实餐饮服务监管责任，加强和促进后勤保障服务工作规范化管理，加强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 考核标准：参照《后勤保障服务质量绩效考核量化标准》。

第二章 考核周期及方式

第五条 考核周期：每季度一次。

第六条 考核方式：采取百分制，每季度开展一次，考核分值为服务满意度测评、季度考核。其中：服务满意度测评占比 50%、季度考核占比 50%。

第三章 考核结果应用

第七条 日常管理：监督考核是加强餐饮管理，满足服务工作需要的手段，也是客观评价中标服务商服务水平和合同履行情况的重要依据。

第八条 年终决策：监督考核结果是选择、评价和更换后勤保

障服务商的重要依据，是与中标服务商续签下一年度服务合同的重要参考。

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制度，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。

第十条 食堂管理要求

- （一）按要求在食堂明显位置张贴在有效期内的服务商营业执照（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。
- （五）员工宿舍内上墙粘贴《员工宿舍管理规定》。

第五章 监督与管理

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”(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:每季度考核一次。

3.考核方式:采取百分制,其中:服务满意度测评占比 50%、季度考核占比 50%。

4.考核结果及应用:

(1)第一次考核 80 分以下的,乙方应向甲方支付违约金,违约金为餐饮服务费用总金额的 1.5%。

(2)第二次考核仍然低于 80 分的,视为乙方不能提供服务,构成根本性违约,甲方终止合同另行选择服务商。

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。

六、违约与解除

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、若乙方构成违约的,乙方应向甲方支付违约金,违约金的支付标准为: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。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。

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，否则甲方有权解除本合同，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、乙方未按要求达到甲方考核标准的，甲方有权提前解除合同。

9、乙方有其他违约行为的，应向甲方支付项目总预算 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，甲方有权解除合同：

(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；

(5) 服务期综合考核考核评价 70 分以下的。

(6) 违反法律法规、损害分局及所属单位权益的。

附件 2

餐饮服务满意度考核表

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

☐ 文职

☐ 辅警

☐ 职工

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）_____

二、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

三、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

四、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。

季度考核表						
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			存在问题
			应得分	评分说明	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（公章、有效期）、后勤保障服务许可证	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 20 分	好： 18-20 分 较好： 15-17 分 一般： 11-14 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度				
	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、不早退不迟到				
	工作形象	岗位人员按规定着装、形象良好，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、清洁；墙、地面，镜面、洗水台清洁、无水渍				
	仪表	工作服干净无污渍，佩戴卫生口罩				

	仪容	无浓妆艳抹、无配饰，无身体气味、口腔无异味（含酒精类）不留长发、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，严禁对食物做出不卫生等行为				
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		
	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	保洁柜内存消毒后餐具，按规定摆放，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，不准落地，摆放在货架上，加工前检查，生虫、霉变、异味、污秽不洁，以及不符合其他卫生要求的停止使用				
	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、确保剩余原材料、厨房设备安全，每天有值班人员签字，关闭门窗，关闭水、电、燃气总阀				
	操作台	台面整洁，无杂物、污物				
日常与公共卫生要求	灶台	整洁无杂物、无积水、污物，炒锅、手勺要洁净、规放整齐	16项满分共20分	好：18-20分 较好：15-17分 一般：		
	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		11-14 分 较差： 6-10 分 差： 0-5 分		
	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				
	垃圾清理	操作时产生的废弃物及时放入垃圾桶内并加盖，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 较好： 7-8 分 一般： 5-6 分 较差： 3-4 分 差： 0-2 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，放入干净的保鲜柜或冷冻柜，与其它物品分隔开				
	留样时间	食品留样时间 48 小时				
菜品花式质量	早餐	样式不少于 <u>7</u> 种，包括主食、副食、凉菜/小菜	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 差： 0-3 分		
	午餐	菜品不少于 <u>7</u> 种，包括凉菜 <u>3</u> 种、热菜 <u>4</u> 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				
菜品花式	晚餐	菜品不少于 <u>7</u> 种，主食不少于 <u>2</u> 种		好： 13-15 分		

质量	菜谱	菜谱、食材质量检测报告、验收公示	较好： 10-12 分 一般： 7-9 分 较差： 4-6 分 差： 0-3 分		
	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：

后勤保障服务商负责人：

附件 3

合同保密协议

根据相关法律法规和公安机关保密工作要求，双方就《餐饮服务合同》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项目总预算 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）



附件 4

反食品浪费工作要求

乙方有义务配合甲方完成下列反食品浪费相关工作：

1.基本要求

乙方应明确反食品浪费岗位和人员，协助甲方开展反食品浪费工作；制定明确的反食品浪费管理目标和服务要求，定期监测食品浪费情况，开展自查，针对发现的问题及时整改。

2.备餐和制餐

乙方应协助甲方根据营养均衡原则和膳食指南，科学制定食谱；实施用餐人数餐前统计或测算，根据就餐人数合理安排食品数量。应充分利用食材，提高食材利用率，做好边角料的再加工利用，推广“一料多用”，不使用食品装饰菜品；应分批错时，合理规划出菜时间，推行集中准备、按需分次制餐。

3.供餐和用餐

乙方应协助甲方结合实际情况，合理设置自助、自选、称重计费等供餐方式；非自助供餐方式应提供半份、小份的菜品和主食；菜品应标明口味、主要原材料、辅料、主要营养素等信息；设立“光盘监督岗”，提示提醒适量取餐，监督、劝阻食品浪费行为。

4.餐后

乙方应协助甲方开展用餐满意度调查，建立菜品质量和口味反馈渠道；定期对菜品剩余情况进行充分统计分析，明确需要调整的菜品及原因；在餐盘回收处等关键点位安装视频监控设备，对食品浪费行为进行监督；根据食品安全相关规定妥善保管未食用食品，并合理再利用。

5.食堂用水用能

乙方应推广“先摘后洗”，先摘捡、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，不用长流水解冻；清洗餐具、清洗锅灶完毕及时关闭水龙头，防止“长流水”；燃气灶加工期间充分利用灶火，用毕及时关气，经常对灶具等设施设备进行维护保养，提高燃气利用效率。

6.宣传与培训

乙方应协助甲方开展反食品浪费宣传活动，不断创新宣传形式，营造“浪费可耻、节约为荣”的氛围；协助甲方在世界粮食日等时间节点开展集中宣传活动，向干部职工普及反食品浪费法律、制度、知识等；在食堂入口、制餐区、取餐区、用餐区、餐盘回收区等区域张贴反食品浪费宣传海报，摆放提示牌；定期开展反食品浪费培训，保证熟练掌握节约食品的方式方法，提升反食品浪费的意识和能力。

附件 5

限期整改通知书

_____:

贵我双方于____年__月__日签订了《_____合同》，由贵司为我单位提供后勤保障服务。经现场检查，我单位发现贵司在合同履行过程中，存在如下问题：_____

_____, 已违反合同约定。

现责令贵司立即对上述违约行为进行整改，于____年__月__日前完成整改并向我单位报送整改情况。届时我单位将对贵司的整改情况进行复查，如仍存在整改不到位的情况，我单位将依据合同约定及法律规定，追究贵司法律责任。

特此通知。

_____ (单位盖章)

____年__月__日

回 执

_____:

贵单位于____年__月__日向我司送达的《限期整改通知书》已收悉，我司将严格按照合同约定及贵单位要求进行整改，如整改不到位的，自愿承担相应法律责任。

_____ (单位盖章)

_____ (签字)

____年__月__日

备注：回执应当由公司法定代表人或项目经理岗人员签字，并加盖单位公章。