

北京市丰台区人民法院

食堂外包服务合同书

甲方：北京市丰台区人民法院

法定代表人：杜岩

地址：北京市丰台区近园路 9 号

联系电话：010-83827480

乙方：北京天杰餐饮集团有限公司

法定代表人：冯作明

地址：北京市石景山区八宝山南路 29 号院西院天杰商务中心

联系电话：010-56107682

根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规的规定，为了保障甲乙双方合法的权利和义务，本着公平、公正、诚实信用的原则，就甲方 2025-2026 年食堂外包服务事宜，经双方协商一致，自愿达成如下协议。

一、合同组成

1. 本合同；
2. 成交通知书；
3. 招标文件；
4. 响应文件；
5. 本合同相关附件；
6. 本合同执行过程中双方经协商一致签署的补充协议、备忘录等。

二、项目概况

- (一) 项目名称：北京市丰台区人民法院食堂外包服务项目
- (二) 服务类型：食堂外包管理服务、食材采购及配送服务
- (三) 服务地点：北京市丰台区人民法院及派出机构

三、服务内容

- (一) 服务内容：包括食堂管理人员、工作人员及食材采买、加工制作、食堂管理等工作。

1. 为甲方共 10 处职工食堂提供早餐、午餐、晚餐、值班餐、加班餐、不定时工作餐、公务接待餐、外卖等餐饮服务及管理。

2. 负责食堂食材原材料采购、加工，需提供正规采购渠道食品乙方的相关证件、供货合同、产品合格证等食品安全证明，并按照扶贫采购程序及资金额度要求完成年度扶贫产品采购份额。

(二) 服务范围：包括北京市丰台区人民法院院机关食堂、诉调对接中心食堂、科技园审判区食堂、方庄法庭食堂、右安门法庭食堂、花乡法庭食堂、南苑法庭食堂、长辛店法庭食堂、王佐法庭食堂、卢沟桥法庭食堂。

(三) 就餐方式

就餐方式以自助餐为主。采用刷卡就餐的方式，就餐人凭就餐卡就餐，以就餐卡的就餐次数作为主要结算依据。

(四) 食堂岗位及人员安排要求

1. 岗位设置：本项目设置 46 个岗位，配备人数不低于 46 人，实际配备人数以乙方中标人数为准，乙方应提供工作人员的身份信息、业务分工、健康证明等材料。

2. 相关厨师岗位应具有相应的等级证书。

3. 乙方全体人员应遵守甲方单位相关规章制度及纪律要求。

4. 乙方全体工作人员应签订《保密承诺书》，了解国家相关保密法律法规，知悉应当承担的保密义务和法律责任，自觉保守国家秘密和工作秘密。

5. 甲方具有要求乙方对违反上述规定的人员予以更换的权力。

四、合同期限

本合同服务期限一年，自 2025 年 7 月 2 日起至 2026 年 7 月 1 日止。

五、费用及结算

(一) 本合同总价款：810 万元，其中外包管理（含人工）费 367.950943 万元；食材采购及配送 442.049057 万元（含 30 万元扶贫网）。

本合同总价包括：

1. 本合同约定的餐饮外包服务范围内发生的费用。

2. 外包管理费包含人员工资、奖金、服装费、培训费、住宿费、日用品费、洗消品费、过节费、劳保费、福利费、监管费、杂物费、洗消费、清洁费、洗衣费、降温费、税票费、保险费、加班费、节假日加班费、合同到期补偿金以及其

他所有用于各类服务人员个人福利的相关费用等。

3. 食材采购（含扶贫网）及配送费用。

4. 企业管理费、利润。

5. 应缴纳给政府有关部门的各项税费。

（二）费用结算

1. 外包管理费按月结算。

以中标价格每月平均数为基数，结合对当月餐饮服务情况（包括出餐及时率、菜品种类、菜品质量、食品卫生、食品安全、人员到岗率、安全生产、设备设施维护、日常管理、环境卫生、垃圾减量控制、垃圾分类、满意度调查、投诉整改率等）进行综合评分，根据当月打分分值计算具体计算结算金额，分值达到 95 分以上按照当月外包管理费的 100% 支付，90 分-94 分按照当月外包管理费的 98% 支付，85-89 分按照当月外包管理费的 96% 支付，85 分以下按照当月外包管理费的 95% 支付，连续两次未达 85 分的，按照当月外包管理费的 90% 支付。每月结算一次，凭乙方提供的发票结账。

2. 食材采购及配送费用按月结算。

食材采购及配送按月支付，乙方应在每月末汇总整理当月食材采买账目明细、刷卡记录以及相关凭证，报甲方审查。用于扶贫采购费用应专款专用，扶贫采购程序及资金使用应满足甲方及上级单位相关要求。

（1）就餐标准

就餐标准 36 元/人/天，其中早餐 8 元，午餐 22 元，晚餐 6 元。

（2）食材采购及配送费用结算方式

每月月底前按刷卡机就餐人次明细清单核算当月餐费总额，以该费用作为餐费结算基数。

（3）公务接待餐根据甲方内部管理流程，每月月底凭公务用餐接待审批单结算。

（4）外单位人员来甲方单位办事，需自助用餐的，用餐标准按照早餐不低于 8 元，午餐不低于 22 元，晚餐不低于 6 元备餐，由甲方经办机构提前一天填写工作餐审批单，经审批后生效。

（5）全院加班餐餐标及结算根据甲方情况另行约定。

(6) 每周 1-2 次，乙方按网上订购主食、小点心的数量，为用餐干警保质保量加工制作不少于 6 种主食品种及面包类品种，由用餐干警自费购买。

六、双方的权利和义务

(一) 甲方权利与义务

1. 甲方有权检查、监督乙方合同履行情况，并根据甲方规定对乙方工作进行评定、打分。

2. 甲方有权制定和修改就餐标准、就餐方式及餐饮服务质量标准。

3. 甲方有权依照国家、北京市食品、卫生、安全生产、消防等主管部门的法律法规或实际工作需求对乙方进行监督检查，对于不合格项有权要求乙方进行整改和处罚。

4. 甲方有权根据日常巡检、伙食委员会反馈意见对乙方当月包括出餐及时率、成本管控、菜品种类、菜品质量、食品卫生、食品安全、人员到岗率、安全生产、设备设施维护、日常管理、环境卫生、垃圾减量控制、垃圾分类、满意度调查、投诉整改率等进行综合评分，根据评分分值计算外包管理费。

5. 甲方有权审核乙方菜单及相关单据，未经食堂管理员确认不得擅自更改菜单。

6. 甲方有权要求乙方提供食材采买费用的收支情况、食材采买计划、月度采买预算及实际发生费用、食堂管理制度等，并有权进行核查，指导执行。

7. 甲方有权在合同期内定期对乙方的工作情况进行考核评定。

8. 结算材料应经甲方管理人员签字方为有效。

9. 甲方有权要求乙方调整不符合合同要求的服务人员，乙方应在甲方提出调整要求的一周内进行人员调整，包括但不限于存在以下情形：

(1) 体检不合格的；

(2) 不能胜任甲方工作要求的；

(3) 不服从甲方工作安排的；

(4) 严重违反甲方劳动纪律规章制度的；

(5) 工作失职，给甲方造成经济损失的；

(6) 服务人员自行停止服务或擅自离岗的；

(7) 服务人员同时与其他用人单位建立劳动关系，对完成甲方工作任务造成严重影响，或者经甲方提出，拒不改正的；

- (8) 被依法追究刑事责任的;
- (9) 乙方以欺诈、胁迫或乘人之危情况下订立劳动合同,致使合同无效的;
- (10) 劳动合同期满或解除的;
- (11) 法律规定的其他情形。

10. 甲方有权根据实际情况随时提出口头或书面工作要求,乙方应按照甲方要求制定实施方案并落实到位。

11. 如因乙方及其工作人员的原因,给甲方或第三人造成经济损失或责任事故等,甲方有权终止本合同,并追究乙方的经济 and 法律责任,乙方应向甲方退还已经收取但因合同终止尚未发生的各项费用。

12. 甲方为乙方服务提供厨房设备、办公场所、住宿场所,厨房设备维护、保养、更行由甲方负责,乙方人员人为原因导致的设备故障除外,应由乙方承担维修费用,无法维修的乙方应折价赔偿。

13. 因甲方施工、停电、停水等原因造成餐饮服务不能正常进行,甲方应提前通知乙方,双方协商临时供餐方式,确保正常供餐。

(二) 乙方权利与义务

1. 乙方有权依据国家法律规定及本合同约定,管理本合同所涉及的餐饮服务。

2. 乙方应根据法律、法规的规定、本项目实际情况,结合本项目实际情况,编制本项目餐饮管理服务方案、人员编制和费用预算,并在保障就餐服务要求基础上,积极开展经甲、乙双方协商确定确认的其他餐饮服务活动。

3. 乙方应符合甲方对乙方的管理要求(见附件),并按照投标文件及合同约定落实服务要求。

4. 乙方派驻本项目人员应符合相应岗位配置要求,具备相应职业资格证书,符合食品加工行业健康要求。如派驻本项目岗位人数无法达到服务标准,应就该岗位增加服务人员。如出现空岗情况,按照空岗职数及人均工资扣除当月服务费。乙方人员离职,应于1个月补充到位,超期未补的,按照平均工资扣除空岗期间的服务费。

5. 乙方应严格遵守、执行甲方的各项规章制度及工作要求,做好本职及保密、食品安全、安全生产、垃圾分类等工作,爱护甲方设施设备。工作中注意节能减排,倡导勤俭节约,杜绝餐饮浪费,钱行光盘行动。

6. 乙方不得以任何形式将本公司的餐饮服务管理责任转让给第三方。

7. 乙方应承担其派驻人员的劳务费用,出现任何劳动纠纷及人员伤亡事故应由乙方承担责任,与甲方无关。
8. 乙方应具备完善的管理制度及培训体系,建立管理台账。
9. 乙方未经甲方同意,不得改变甲方提供的设施、设备用途,擅自改变,乙方应承担赔偿责任。
10. 乙方应按时保障饮食服务,遇到甲方有重大活动时,按照甲方要求提供饮食加工服务。
11. 乙方须与服务员工签订正式劳动合同,负责员工的使用、管理、教育、培训、奖惩和调配工作,为服务人员提供统一的服装,负责员工意外事故和劳动纠纷的处理工作,按时支付员工工资、保险及其他福利。
12. 乙方人员与甲方不形成劳动、劳动派遣或者劳动关系,劳动用工风险及责任,由乙方承担,甲方对此不负责任;乙方解雇员工后,甲方对乙方与其雇员的劳动争议不承担任何责任;但是因甲方过错给乙方或者乙方人员造成损失的除外。
13. 乙方员工及第三人出现人身伤亡、财产损失事故,乙方要负完全责任,所有费用由乙方支付。
14. 乙方应配合根据甲方实际情况开展培训工作,制定完备的规章管理制度、应急管理制度、安全生产和应急培训计划,确保服务期间的食品卫生安全及餐厅的各项安全。
15. 乙方应及时根据就餐人员意见,有针对性改进工作,根据合同约定每月开展一次满意度调查,每次调查人数不得低于 30 人,满意度应到达 80%以上。
16. 乙方为甲方所提供的食品要符合卫生要求,如发生其他意外,属于乙方责任的,乙方应承担全部责任及费用。
17. 未经甲方同意,乙方不得擅自停止餐厅服务。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。
18. 乙方在服务期内,应配合甲方完成有害生物防制、油烟清洗、隔油池清掏等工作。
19. 乙方的保密义务不因从业人员工作的变化而终止,也不因协议的终止而终止。

七、验收

1. 服务确认

(1) 服务确认每月进行一次。乙方应在每月工作完成后 5 个工作日内，以书面方式提请甲方按照合同及其附件所约定的内容进行服务确认。

(2) 甲方应当在接到乙方书面材料的 7 个工作日内进行服务确认。

2. 验收

(1) 服务项目按合同规定完成后，甲方应当及时进行验收。乙方应当以书面方式向甲方递交服务项目验收单，甲方在收到验收单后的 7 个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同规定的服务内容完成情况完成验收。甲方有权委托第三方机构进行验收，对此乙方应当配合。

(2) 如属于乙方原因致使服务项目未能通过验收，乙方应当自行调整，并自行承担相关费用，同时延长 7 个工作日，直至符合验收标准。

(3) 如由于甲方的原因致使服务项目未能通过验收，甲方应当在 7 个工作日内排除故障，7 日内再次进行验收。

八、特别条款

(一) 在本合同履行期限内，乙方不得基于任何事由变更合同价款。如遇市场人工、材料、税费的变动或政府政策性调价、最低工资和社会保险缴费基数调整、增设缴费项目、物价指数上升等因素导致乙方的实际支出增减，均属于乙方自身经营风险，视为已经事先充分估计并已列入合同约定的价款之中，由乙方自行承担。

(二) 本项目不得转包，分包应报甲方备案。

(三) 本项目的验收标准，应符合国家有关规定、标准，以及本合同的约定。

九、违约责任

(一) 本合同签订后，乙方未按约定时间入驻的，按合同总价款的 20% 支付违约金。

(二) 乙方未按合同约定、投标文件承诺岗位安排人员，出现缺岗、空岗的，应按该岗位工资标准的双倍向甲方支付违约金。

(三) 乙方未按合同约定的服务期限提供服务，或者在约定期限内，未能达到双方约定的服务标准，满意度低于 80% 的，甲方将以书面形式告知乙方，乙方应限期整改并将改正方案、结果书面回复甲方，如拒不整改或整改后仍未达到合

同标准的，甲方有权依据合同约定扣减服务费，并按 2000-5000 元/次向甲方承担违约金；同时，甲方有权另行委托第三方进行服务，所发生的合理费用由乙方承担。

（四）乙方未按合同约定的质量标准履行管理服务职责，甲方有权单方解除合同；给甲方造成损失的，按实际损失额赔偿。

（五）乙方擅自将本项目转包，分包未按甲方要求进行备案的，甲方有权解除合同；乙方须向甲方支付合同总价款 20%的违约金。

（六）乙方未经甲方书面同意将本合同涉及到的相关文件资料泄露的，则向甲方支付合同总价款的 20%的违约金。

（七）因乙方原因导致重大火灾、失窃、人员伤亡等安全事故的，甲方有权单方解除合同；造成损失的，乙方应向甲方赔偿相应损失。

（八）甲方逾期支付管理服务费用的，则以逾期部分为基数，每逾期一天，按中国人民银行规定的活期存款利率向乙方支付违约金。

（九）撤场条款：乙方在合同期内，未经甲方同意撤场的，甲方有权解除合同，要求乙方按合同总价款的 20%向甲方支付违约金，并赔偿甲方实际损失。

十、廉政条款

（一）甲乙双方均反对受贿、行贿及其它不正当交易行为。乙方承诺，不向甲方人员提供赠送礼品、现金、餐饮等任何形式的利益。

（二）若甲方发现乙方以任何形式的商业贿赂及其他不正当方式取悦甲方工作人员，以获取订单、更有利的价格或虚报送货量，或降低商品质量，或缩短付款期限时，甲方将有权立即终止和直接解除合同，并向有关执法部门举报。

（三）如有甲方工作人员要求乙方给付任何形式的商业贿赂，乙方有义务向甲方书面检举，并提供相关证据。对乙方的检举，甲方应给予保密。

十一、保密条款

1. 乙方应承担保密义务，保密期限为永久，本保密条款不因合同的终止而终止，长期有效。

2. 严禁乙方以任何方式收集与餐饮服务无关的信息。

3. 乙方同意并承诺，对所有关于甲方的信息予以严格保密，保证不披露给任何其他人士机构。

4. 乙方负责对服务人员进行保密教育。乙方在工作中所获得的关于人民法院的信息仅可用于项目服务工作。

5. 如发生泄密，乙方无论故意与过失，应当立即告知甲方，并在第一时间采取一切必要措施防止信息的扩散，尽最大可能消除影响。

6. 乙方及服务人员均应签署安全保密承诺书，按照要求保守工作秘密。

7. 乙方发生泄密事件的，甲方有权解除合同，并扣除全部履约保证金，同时有权要求乙方赔偿本合同全部服务款项的 30% 作为违约金，并依照有关规定追究责任。

十二、争议解决方式

双方发生争议的，可协商解决；协商不成，可提请北京仲裁委员会仲裁。

十三、附则

(一) 履约保证金

1. 提交时间及金额：乙方须于合同签订后 15 个工作日内，按合同总价款的 3% 向甲方支付履约保证金，即人民币 24.3 万元，履约保证金有效期为 12 个月，作为乙方服务质量、违约赔偿等的保证金。

2. 履约保证金用于补偿甲方因乙方不能履行其合同义务而蒙受的损失。

3. 履约保证金应使用本合同货币，按下述方式之一提交：

甲方可接受的在中华人民共和国注册和营业的银行，支票、汇票、履约保函或其他甲方可接受的形式。

4. 履约保证金在法定的服务期满前应完全有效。

5. 如果乙方未能按合同规定履行其义务，甲方有权从履约保证金中取得补偿。因乙方违约造成甲方或第三方权益损失的，甲方有权从履约保证金中扣除相关费用。

6. 如服务期满，乙方无任何违约行为，甲方应于合同期满，经乙方申请一个月内一次性无息退还乙方履约保证金。甲方无正当事由，未退还乙方履约保证金，每逾期一日，乙方有权要求甲方以每日尚欠履约保证金的金额为基数按照逾期当日年活期存款利率的标准支付乙方违约金（违约金=尚欠履约保证金的金额*当日年活期存款利率/365）。

7. 如乙方未履行本合同义务构成违约或者给甲方造成损失, 履约保证金将不予退还, 且甲方有权使用履约保证金抵扣, 直到乙方履行完本合同义务并向甲方提供相关凭证为止或者已向甲方足额赔偿为止。

(二) 合同附件

本项目采购过程中的有关文件作为本合同的附件, 与本合同具有同等法律效力。如比选、投标文件内容同本合同条款有不一致处, 以本合同条款为准 (详见附件)。

(三) 对本合同的未尽事宜, 可经双方协商一致后另行签署补充协议。补充协议作为本合同的组成部分, 与本合同具有同等法律效力。补充协议内容与本合同不一致处, 从补充协议 (详见补充协议)。

十四、合同生效

本合同签订后经双方签字、盖章后生效。本合同一式肆份, 双方各执二份, 具有相同的法律效力。

以下无正文

合同签署项

甲方：北京市丰台区人民法院

(盖章)



法定代表人：

授权代表签字： 

签订日期： 2025.7.1

乙方：北京天杰餐饮集团有限公司

(盖章)



法定代表人：

授权代表人：

签订日期： 2025.7.1

A handwritten signature in black ink, likely belonging to the legal representative of the company.

附件 1：服务标准和要求

一、用餐品种和数量不得低于以下标准

1. 早餐（7：00-8：30）

凉菜 3 种、热菜 3 种、汤 1 种、粥 2 种、点心 3 种、主食 8 种、明档小吃 3 种、鸡蛋 2 种、咸菜 6 种、牛奶、豆浆、麦片、谷物片。

2. 午餐（11：30-13：00）

凉菜 3 种、热菜 6 种（2 种全荤菜、2 种半荤菜、2 种素菜）、汤 2 种、粥 1 种、主食 8 种（含杂粮 2 种）、明档小吃 3 种、餐后水果/酸奶 1 种、自制饮料 2 种。

3. 晚餐（17：30-19：00）

热菜 2 荤 2 素，汤和粥各 1 种，主食 4 种。

4. 加班餐时间及标准根据甲方加班情况另行制定。

5. 菜品种类丰富，营养搭配合理，菜品调配应注重高、中、低档搭配、荤素搭配、精细搭配、冷热搭配；食品制作要充分体现色、香、味、意、型特点；品种多样，照顾就餐人员的口味差异，做到东西结合、南北结合。菜品均应自制加工，杜绝使用预制菜品、冷冻肉类。

6. 掌握用餐人员的用餐需求、口味，食品应精加工、细制作，杜绝浪费。

7. 公务接待要能够制作出不同档次的菜肴，以满足就餐人员的需求。

8. 荤菜分三档：牛羊肉、猪肉、禽类，每周纯牛羊肉类菜品不低于 5 次。每周至少提供一次水产品（鱼、虾、贝等）。每日应保证有清真菜品。

9. 纯荤菜肉料比例不低于 90%、辅料不高于 10%，半荤菜用料比例肉料、辅料各 50%。

10. 早餐、午餐增加小吃类特色饮食，并根据天气、月节变化及时调整。保证值班、加班餐制作标准与平时一致，保证新鲜现做。

11. 每月凉菜、热菜保证不重复，水果、酸奶、点心等每天不重复，应做到足量供应。具体标准如下：每月提供小吃不低于 60 种，凉菜不少于 60 种，主食、面点、点心共不少于 60 种，全荤菜不低于 40 种，半荤菜不低于 40 种、素菜不低于 40 种的菜单，每月菜单应报甲方月底前审核确定后，再每周提前确定下一周菜单。

12. 早、午餐就餐时段均应提供现场制作服务。

13. 每年应根据时令、节气、节日等特色要求，提供各时令、节气相应小食，包括但不限于汤圆、月饼、粽子、饺子等食品。

二、美食日

服务期内至少举办 3 次美食日活动，乙方应在确保日常供餐的前提下，努力开发具有节气特点或地域特点的美食日食谱，能够充分展示乙方的制作技巧水平，提升就餐人员满意度，乙方应提前出具美食日食谱，报甲方审核通过后执行。

三、外卖服务

乙方应提供自制主食、点心、熟食、面包等外卖服务，每次售卖品种不低于 6 种，按照干警订单进行制作，不得高于市场售卖价格，费用由订购人自负。

附件 2: 食材采购、配送服务要求

采购标准中参数描述如涉及品牌、型号、专用技术等,均为指标描述所需,是最低配置水平参考,不具备限定性,要求乙方所投产品品牌、档次、配置不得低于以下参数要求。

一、采购内容

食堂原材料采购及配送服务:包括食堂日常所需粮油、调料、干果、零食、饮料、奶类、猪肉熟食类、牛羊肉、水产品、禽蛋、蔬菜、水果及日杂品等,以及提出的其他食材或用品。

二、采购标准(质量要求)

食品质量符合国家规定的食品卫生质量标准,对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准,其中国家有强制性技术标准要求的产品,还应符合国家强制性技术标准,确保配送的货物安全、卫生。配送时,每批次配送物品的应具备检测报告及产品合格证,甲方可随时抽查。所有食品必须符合《食品安全法》的规定,应具备生产厂商通过认证的 SC 许可(食用农产品除外)。如出现因食用乙方提供的货物导致食物中毒事故发生,乙方应对此承担一切法律责任。

所有食材的来源必须清晰,确保配送原料可追溯,票证齐全、手续完备。

清真类食材、食品外包装上应标明“清真”字样。

1. 各种肉类、水产及冻品

乙方所供货物应保持较好的外观和质量等级,符合国家食品部门的有关标准,保证无异味、无霉烂变质,肉类保证来源于正规肉联厂,分割的猪肉每次送货时要有本地分割肉销售凭据,鲜猪肉每日新鲜、有光泽、肉质紧密、有坚实感、无异味。鲜肉(白条猪),去头、去蹄、去板油、去内脏。不得使用冷冻肉(猪、牛、羊、禽类),且肉类产品必须在本地相关主管部门报备,否则甲方可拒绝收货。

冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮,角膜透明,鳞片上覆有冻结的透明黏液层,皮肤天然色泽明显。

各种鲜肉类的自然(基准)含水量:猪肉 62.1%,牛肉 63.3%,羊肉 63.1%,鸡肉 60.9%,同时猪肉、牛肉、鸡肉的含水量不得>77%,羊肉含水量不得>78%。(如国家或地区有新标准,按最高标准执行)。

2. 水果蔬菜、调料辅料类

(1) 供应产品的质量要求:辅料、调料类必须为正规厂家的产品,水果、蔬菜必须是优质货品,不得含有残留农药或污染物,必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准,并承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指 标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤ 1.0
多菌灵	≤ 0.5
汞 (以Hg计)	≤ 0.01
铅 (以Pb计)	≤ 0.2
砷 (以As计)	≤ 0.5
氟 (以F计)	≤ 0.5
硝酸盐 (以NaNO ₃ 计)	瓜果类 ≤ 600 ; 叶菜根茎类 ≤ 1200
亚硝酸盐 (以NaNO ₂ 计)	≤ 4

(2) 具体感观要求:

从蔬菜色泽看,各种蔬菜都应具有本品种固有颜色,大多数有发亮光泽,以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度。

从蔬菜气味看,多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味,可凭嗅觉识别不同品种的质量,不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味。

从蔬菜滋味看,因品种不同而各异,多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美,少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲,如失去本品种原有的滋味即为异常。

从蔬菜形态看,应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜,例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

各类菜品具体要求:

a. 叶菜类:大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格,肉质鲜嫩形态好、色泽正常、茎基部削平,无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤,无烧心焦边、腐烂等现象,无抽苔(菜心除外),无畸形、异味,结球叶菜要结球适度,花椰菜应新鲜洁白,不带叶麸,无畸形花。

b. 茄果类:番茄、茄子、圣女果、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格,果实整洁,成熟度适中,番茄花蒂不明显,无裂果及空洞现象,茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象,无腐烂、畸形、异味,无明显机械伤。

c. 瓜果类:黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格,形状、色泽一致,瓜条均匀,无疤痕,无断裂,无腐烂、畸形、异味、明显机械伤,不带泥土。

d. 根菜类:萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格,皮细光滑,大小均匀,肉质脆嫩致密新鲜,无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味,不带泥沙,不带茎叶和须根。

e. 薯芋类:马铃薯、芋、姜、花生等。

属同一品种规格,色泽一致,不带泥沙,不带须根、茎叶,不干瘪,无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑,马铃薯无发芽,皮不变绿。

f. 葱蒜类:葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格,允许葱、青蒜类保留干净须根,葱、蒜、韭菜不带老叶,蒜头、洋葱去根去枯叶,可食部分新鲜幼嫩,无腐烂、畸形、异味。

g. 豆类:扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格,形态完整,成熟度适中,无腐烂、畸形、异味,豆荚类新鲜、幼嫩、均匀,豆仁类籽粒饱满,较均匀,无发芽,不带泥土杂质。

h. 水生菜类:藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格,肉质嫩,成熟度适中,无腐烂、畸形、异味,无明显机械伤,不带泥土和杂质,不干瘪,茭白不黑心。

i. 食用菌类:蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格,蘑菇、草菇菌盖圆整略展开,柄粗壮,菌膜紧,菇柄切削平整,不浸泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜),新鲜,无杂质,无畸形菇,无腐烂、异味。

j. 芽苗类:绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩,不带豆壳杂质,新鲜,不浸水,无腐烂、异味。

(3) 食品供应链要求:所有食品的来源必须清晰,可溯源。蔬菜应当来自受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。

3. 米面粮油类

(1) 供应产品的质量要求:

必须符合卫生,不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常,并可能对人体健康有害的物质。

要提供 SC 许可证(食用农产品除外)、第三方检验机构出具的相关产品的检验报告。包装食品:包装箱完整,同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期、产品成份、厂家电话号码。所提供产品质量必须要符合行业标准要求,不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现,严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。供应过程中,如果发生出现质量问题或造成食物中毒,如变质等情况,经查实后确属乙方责任,乙方应承担全部责任,主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等,直至追究刑事责任。

乙方在供货时,提供生产厂家出具的供货凭证材料。

(2) 执行标准:

米类执行标准:GB2762-2022 GB2761-2017 GB2763-2021 GB1354-2018

大米的质量标准:符合 GB1354-2018 粳米一级。

油类执行标准:SB/T10292-1998《食用调和油》国家标准(待 GB/T 40851-2021 新标准实施后按照新标准执行)

花生油的执行标准:符合或优于 GB/T 1534-2017 中压榨成品花生油质量指标一级标准。

玉米油的执行标准:符合或优于 GB/T19111-2017 中成品玉米油质量指标一级。

(3) 油类质量要求:

食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。

要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，乙方将承担全部责任。

4. 干货类

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品有权拒绝接受散装豆类需提供生产厂家营业执照、国家机关发出的产品检验合格证书。

7. 进口产品 所供货物为进口货物的，应在供货前征求意见，并取得书面同意，方可供货。

（三）食材采购价格参考办法

1. 供应商按调价率报价，货品价格以先发餐饮价格网（<http://www.foodmap.com.cn/>）“所有市场”的同种商品公示平均价作为报价基点。

2. 乙方应按北京市财政局相关文件规定，完成甲方年度扶贫产品采购份额，采用平均分配至每月进行购买模式，专款专用，不得进行突击集中采购，且应进行多方比价，结合选购食材质量、价格、配送、存放条件等因素选用扶贫网供应商。

（四）食品安全要求

1. 提供 100%安全食品，并达到质优、物美、价廉的合格食品，提供蔬菜农残报告。

不得提供以下食品（由此造成的全部经济损失和法律责任由乙方负责）：

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常，对人体健康有害的食品。

- (2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的食品。
- (3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食品。
- (4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的猪肉及其制品。
- (5) 病死、毒死或者死因不明的猪肉及其制品。
- (6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的食品。
- (7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。
- (8) 超过保质期限的食品。
- (9) 其它违法违规行为造成食品安全事件。

2. 乙方为采购食品、调料、蔬菜、饮料、粮油、水果、奶制品、日用品、洗消品、保洁品、快餐品、肉类、禽类、水产类等物品过程中，应当从正规厂家进货，保证“三证”（营业执照、卫生许可证、产品合格证）齐全，并附有卫生防疫部门的检验票。杜绝质次价高和假冒过期食品进入餐厅。

(五) 食材新鲜度要求

- 1. 规定保质期商品：货物到达所在地时，乙方须保证其保质期限未过 1/3。
- 2. 规定无保质期商品：

(1) 蔬菜、水果、禽蛋、鲜肉类商品到达所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货。

(2) 水产类商品到达所在地时，应保持其鲜活，抽检不合格的产品应退换货。

(3) 需要提供商品采购时间信息和建议的保鲜使用时限。

(六) 配送要求：

乙方应选用具备供货及配送能力，资质完备、信誉良好、管理正规、经验丰富，且不得有任何关于食品安全、涉贿违法、服务恶劣的不良记录食材供应配送单位，确保每日及时、准确配送新鲜、足量的食材至甲方指定地点。特殊情况，乙方应建立应急保障机制，确保满足甲方配送要求。

附件 3：乙方管理要求

1. 乙方应具备有效期内的质量管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证，且认证范围与本项目采购内容(食品类)相关。乙方应具备有效期内的食品安全管理体系认证/HACCP 体系认证，且认证范围与本项目采购内容(食品类)相关。
2. 乙方应当具备完备的原料控制、成本核算、餐具饮具清洗消毒、食品留样、添加剂管理、卫生管理、设备操作、垃圾减量、垃圾分类等管理制度，并依照食品安全法第四十七条的规定定期开展食堂食品安全自查，做好记录，留档备查。
3. 乙方严格遵守《中华人民共和国劳动法》及有关法律法规规定，招用符合餐饮服务条件的人员，具有完备且符合甲方服务要求的人员配备方案。
4. 乙方应具备适应此类项目并能够完成本项目的管理团队及管理体系，具备相关的餐饮服务管理制度、应急处置方案、考核制度、仓储管理制度、食材配送管理制度、食品安全管理制度、卫生管理制度、消防安全制度、安全生产管理制度、验收制度、保密制度、档案制度、培训制度等，并具备协调、组织计划、实施能力，为员工配备个人防护用品，并能够根据甲方工作要求进行持续改进的能力，为项目顺利进行提供充分保障。
5. 乙方应做好本项目服务人员的日常管理工作，定期提交管理工作情况报告，每月度结算前至少向甲方就餐人员进行 1 次满意度调查，每次调查人数不低于 30 人，满意度应在 80%以上。
6. 乙方应具有完善的培训体系，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、安全生产、消防安全、保密、组织纪律、文明礼仪、职业道德、规章制度等内容的培训，经考试合格后方可上岗。并根据餐饮服务岗位需要，定期对餐饮服务人员进行业务技能、食品安全、消防安全、设备操作、保密制度、等相关培训，每年至少组织开展一次消防演练。
7. 乙方应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保用餐的卫生与安全。
8. 所有人员与乙方签订劳动合同，工作期间产生的工伤、纠纷等一切问题由乙方负责解决，与甲方无关。
9. 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。

10. 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。

11. 乙方应承诺，服务标准不低于采购方食堂服务标准，不发生任何食品安全责任事故，保持食品卫生，保证 B 级单位和集体用餐安全示范单位标准；

12. 乙方应制定应急保障方案，有临时紧急餐饮供应任务时，服务人员应积极配合，组织人员及时给予供餐服务。对临时餐、加班及应急任务的伙食有保障措施；遇突发停水、停电或厨房设备故障等状况应有供餐保障措施。

13. 乙方应每月度对服务人员进行考核，对不符合甲方要求的人员应及时替换。

14. 乙方应确保本项目人员的稳定性，每月以书面形式上报本月员工编制实有人数一览表，便于日常监督管理，服务人员离职应及时向本项目负责人报备，且离职人员办理离职手续应符合本项目要求，及时补充适岗人员。

15. 乙方应接受本项目食品安全、消防安全、设备安全、生产安全等安全生产及制度落实情况督导检查，合格率应达到 100%。

16. 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。

17. 乙方应制定食堂厨房设备维护、油烟清洗、隔油池清掏、垃圾分类等计划，做好食物残渣分离工作，定期检查隔油池、烟道情况，及时上报甲方，并定期配合甲方委托的专业清洗机构进行油烟机、烟道清洗、隔油池清掏、有害生物防制等工作。

18. 乙方应安排专人负责订货、采购、验货、入库、出库、成本核算等工作。每月应当向甲方报送相关票据和数据汇总分析报告。

19. 各餐厅和各操作间内使用的日用品和洗消用品，由乙方负责购买，费用含在外包管理费中。

20. 乙方负责工作日及国家法定节假日所有工作人员的一日三餐、加班餐及会议用餐。

21. 乙方应严格管理员工，遵章守纪，爱护餐厅内外设备设施，工作中注意节水节电、减少食源性浪费和食品浪费，倡导勤俭节约，践行光盘行动。

22. 乙方应当按照卫生防疫部门的要求进行食品样品留存。如发生食品防疫卫生问题或者食物中毒重大责任事故，由乙方承担全部事故责任并负责一切善后工作。

23. 乙方应当提前一周向甲方食堂管理员提供下一周的菜谱，双方签字或确认后，乙方方可执行。

24. 乙方应按照甲方要求定期报送扶贫网采购计划。

25. 乙方人员应积极配合食堂管理员的工作，服从食堂管理员的工作安排和指导。

26. 乙方为采购食品、调料、蔬菜、饮料、粮油、水果、奶制品、日用品、洗消品、保洁品、快餐品、肉类、禽类、水产类等物品过程中，应当从正规厂家进货，保证“三证”（营业执照、卫生许可证、产品合格证）齐全，并附有卫生防疫部门的检验票。杜绝质次价高和假冒过期食品进入餐厅。

27. 乙方要保证用气、用水、用电方面严格执行国家相关规定，杜绝违规操作。如因乙方原因发生安全责任事故，由乙方承担全部事故责任并负责一切善后工作。

附件 4：服务质量要求

（一）食品卫生要求

1. 确保食品绝对无毒、无害，符合营养和卫生要求，具有相应的色香味等感官性状。
2. 蔬菜加工时必须，先摘、再洗、后切的加工流程，洗后菜中不得有泥沙，虫子和杂物黄叶等。用淡盐水浸泡 30 分钟以上，发现变质腐烂的菜品立即丢弃处理。
3. 菜要炒熟、炒透，油炸食品不能炸糊。
4. 各种肉类、鱼类等要保持鲜活。
5. 必须坚持生熟分开原则，粗加工和精加工分开，过期变质，有毒食物应及时倒掉销毁，绝能不能使用。
6. 蔬菜瓜果要与肉类、干货、半成品等分类存放，并离地面 15 公分以上，严禁直接放于地面。
7. 接触直接入口食品，必须使用工具，切不可用手直接出售。
8. 餐后要及时清理售菜台的卫生，切忌台面脏、乱、差。

（二）厨房卫生要求

1. 厨房用具在使用前要清洗干净，按规定摆放整齐，刀、石、砧板要生熟分开使用。
2. 及时清洗厨房操作间及相应设备，保证干净卫生。及时清理垃圾，垃圾桶及时清洗干净，保持无异味。
3. 清除卫生死角，定期清理冰柜，保持洁净无异味。
4. 餐后及时清理环境卫生，
5. 定期做好烟道、隔油池等清洗工作。
6. 排水沟应每日进行冲洗，保持排水畅通，不得排放不可降解、大块残渣等易堵物。

（三）餐厅卫生要求

1. 定期对环境进行消杀。确保地面经常清洗，保持台面净、地面净，无垃圾杂物、无积水、干净清爽。
2. 桌面、台凳餐后及时清理，确保干净无残渣，无尘埃。
3. 墙壁、门窗、风扇、灯管定期清洗无蜘蛛网。

4. 每周一次大扫除，用清洁剂洗台面、地面、门窗，尽量做到无蝇、蚊、蟑螂等。

5. 专人负责回收餐具、垃圾分类工作、监督餐饮浪费现象，确保节约粮食、餐余垃圾精准投入，餐厅无异味。

（四）烹调卫生要求

1. 各厨师应每餐对所需锅、盆、铲等工具用清洁剂彻底清洗，以保证菜肴不变污染。

2. 油、盐、调料用后应及时清理并加盖，以防被污染。

3. 掉于灶台或地面的肉菜未经清洗不得直接放下锅。

4. 厨师炒菜前必须对各类菜品、调料进行检查，发现质量问题应拒绝使用并报告主管。

5. 烹饪菜肴，必须煮熟煮透。

6. 厨师必须安排专人对冰柜进行管理，冰柜物料应按顺序存放，生熟分开，半成品与成品分开，并按先进先出的原则加以使用。

7. 下班前各厨师应将自己用具清洗干净后放置于定点位置，并彻底检查自己的工作是否全面完成。

（五）仓库管理要求

1. 库管员对所购进的食品及辅料必须严格检查，对不符合食品安全要求及假冒伪劣物品一律拒收。

2. 货品按性质分类存放，并粘上标识，准确记录出入库品种、规格、数量、所有货品注明进货日期做到先进先出的原则，食品要离地面、离墙，并不能和清洁用品、有强烈气味、有毒、有害化学物品一起存放。

3. 库管员应经常对库存物料品质进行检验，对库存时间过长并超过保质期的或因其他原因出现迂腐变质，生虫霉变的食品和辅料应及时报废处理，不得发出仓库使用。

4. 仓库必须长期保持清洁和干燥，不得有鼠、虫、苍蝇等，并搞好个人卫生。

5. 库管员应每周盘点库房，盘点表交甲方食堂管理员备案。

（六）餐厅环境卫生检查标准：

1. 门、窗：门窗上的玻璃上无污迹、指纹，清澈透明，窗帘上无浮灰，窗槽内无灰沙，门槽内无疆灰，门上无污迹。

2. 墙壁：踢脚线不得有污迹，护墙壁定期擦拭，电线、开关要擦干净（不能用湿抹布擦，容易弄脏墙面）。

3. 天花板：定期清洁通风口槽，灯具保养、维修要及时。

4. 地面：闭餐后须及时清理地面，地板须擦光亮，要注意不留死角。

5. 服务柜台：闭餐后及时收去柜台上的物品，擦拭干净。柜台内放置口布。

6. 桌椅：桌椅要干净，无灰迹，无油渍。

7. 餐具：玻璃器皿出洗碗间后，服务人员应检查器皿是否破损，是否有污迹，如有，应退回洗碗间，做好餐清洁后的消毒工作，保证所使用餐具卫生、干净。

（七）前厅服务质量

1. 餐厅设经理、服务员，并保持有岗有人有服务，服务规范，程序完善。

2. 服务人员仪容仪表要端庄大方；服务语言规范，服务态度亲切和蔼，讲话音量适中，做到主动打招呼，有问有答，文明礼貌；服务人员在工作中要维护好食堂就餐秩序。

3. 服务人员要精神饱满、礼貌待客，做到微笑服务，不得与就餐人员发生口角；服务要积极主动，热情周到，细致入微。就餐人员就餐过程中，坚持三勤服务，即“嘴勤、手勤、眼勤”，认真征询听取用餐人员的意见建议，并及时改进提供服务质量。

4. 就餐期间服务人员要做好巡查，及时补充餐品、桌上用品，及时打扫餐桌，抓好各个部位卫生死角。

5. 服务人员应熟悉掌握公务接待服务流程及礼仪，按照公务接待标准布置餐厅、准备餐具，做好服务。

附件 5：餐饮服务人员要求

服务人员须具有与相适应的富有经验的厨师团队与工作人员，配备人数能够满足用餐要求，须具有有效的北京市卫生系统的健康证明。岗位数量标准为不低于 46 个，人数应不少于 46 名，管理岗位 4 个，包含项目经理岗位 1 个、服务主管岗位 1 个、项目主管岗位 2 个。具体配备要求如下：

岗位设置明细

部门	岗位名称	岗位数量	最低人数要求	备注
院机关食堂	项目经理	1	20	
	厨师长	1		
	服务主管	1		
	面点主管	1		
	热菜厨师	2		
	凉菜厨师	1		
	风味小吃	2		
	中式面点厨师	2		
	西式面点厨师	2		
	前厅服务员	2		
	切配	2		
	洗消	2		
	库管	1		
	安全管理员（可兼任）	1		
诉调对接中心	项目主管兼厨师长	1	8	
	前厅服务员	1		
	热菜厨师	1		
	风味兼凉菜厨师	1		
	中式面点厨师	1		
	西式面点厨师	1		
	切配	1		
	洗消	1		
	库管（可兼任）	1		
	安全管理员（可兼任）	1		
卢沟桥人民法庭	项目主管兼厨师长	1	8	
	前厅服务员	1		
	热菜厨师	1		
	风味兼凉菜厨师	1		
	中式面点厨师	1		
	西式面点厨师	1		
	切配	1		

	洗消	1		
	库管（可兼任）	1		
	安全管理员（可兼任）	1		
南苑人民法庭	厨师	1	2	
	面点厨师	1		
	库管（可兼任）	1		
	安全管理员（可兼任）	1		
花乡人民法庭	厨师	1	2	
	面点厨师	1		
方庄人民法庭	厨师	1	2	
	面点厨师	1		
右安门人民法庭	厨师	1	1	
长辛店人民法庭	厨师	1	1	
王佐人民法庭	厨师	1	1	
科技园审判区	面点厨师	1	1	

1. 食堂经理：有较强的管理和财务经验，能有效合理地安排、分配工作，身体健康，具备大专以上学历，2年以上餐饮管理行业经验。能培训和考核下级厨师，掌握食品生产质量的要求和标准，具有丰富的中西餐原材料采购、供应、库存的知识，熟悉《食品安全法》及相关法律、法规；具有食品卫生学、营养学、厨房管理学等相关知识；具有良好的沟通、协调能力和组织能力。

2. 服务主管：有较强的沟通协调能力，熟悉餐厅礼仪，能够有效地安排出餐、接待等服务工作，身体健康，具有中专以上学历，2年以上餐饮服务经验。

3. 项目主管：具有食堂管理经验，能够有效合理地安排、分配工作，身体健康，5年以上食堂厨房工作经验，能够有效执行食堂管理要求，掌握各菜系的烹饪知识及操作过程，熟悉厨房各设备的性能、使用及保养方法，严格执行食品卫生法，懂得成本核算、食品原料、食品营养、消防安全、安全生产、垃圾减量分类知识，具有较强的协调管理能力。并具有厨师资格证书或营养师证书。

4. 厨师长：具有十年以上厨房工作经验，5年以上厨师长工作经验，掌握各菜系的烹饪知识及操作过程，熟悉厨房各设备的性能、使用及保养方法，严格执行食品卫生法，懂得成本核算、食品原料及食品营养知识，具有较强的协调管理能力。并具有中级(含)以上厨师资格证书。

5. 厨师：具备优秀的服务意识，优秀的团队精神。从事餐饮工作 3 年以上，了解各菜系的烹饪知识，食材的性质和不同位置的用途及加工方法，具有熟练掌握主要菜系制作、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。并具有中级(含)以上厨师资格证书。
6. 面点厨师：能熟练制作中式及西式面点，3 年以上工作经验。其中中式面点厨师具有中式面点厨师资格证书，西式面点厨师具有西式面点厨师资格证书（提供复印件）。
7. 乙方依据甲方要求，定期进行部分厨师团队和管理人员轮岗。
8. 食堂工作人员须报甲方认可备案后方可上岗。乙方应当向甲方提供工作人员的身份信息、业务分工。人员变动需提前通知。
9. 所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，守规保密意识，政治上可靠，无违法乱纪前科。乙方全体工作人员应当签订《保密承诺书》，了解国家相关保密法律法规，知悉应当承担的保密义务和法律责任，自觉保守国家机密和工作秘密。
10. 乙方工作人员应当自觉遵守单位相关规章制度和纪律规范，不得有影响单位形象的不当言行。
11. 所有服务人员衣帽穿戴整洁、举止端庄、语言得体、态度礼貌、和蔼，不得因任何原因与就餐人员发生争执。
12. 所有服务人员应身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。
13. 餐厅服务人员应体貌端正、口齿清楚，熟练掌握礼仪服务及程序，迎宾送客大方得体。男女不限。
14. 食堂按照规定的就餐时间准时开餐。餐闭时及时清扫卫生，迅速整理清洁用餐人员餐具。
15. 食堂工作人员在工作期间应坚守岗位，按照分工做好本职工作，上岗期间不干私活，不乱串岗位，不私自外出，不得闲聊，禁止饮酒。
16. 甲方具有要求乙方对违反上述规定或不适应岗位的人员予以及时更换的权利。

附件 6：提供的条件及职责

1. 为乙方提供厨房所需的各种灶具、厨具、餐具、冷库、冰箱、冰柜、电器、水暖等各种设备和用具。负责对上述设备设施进行日常维修、维护和更新。如上述设备设施和用具出现人为原因的损坏，由乙方承担维修费用。
2. 为乙方提供办公室一间及办公设备。
3. 根据甲方实际情况尽量为乙方提供宿舍，如甲方不具备住宿条件，乙方应自行解决员工住宿。
4. 甲方提供的服务场地、库房、办公室、宿舍等场所及配套设施设备，非经甲方同意，乙方不得改变用途。
5. 委派一名食堂管理员负责协调餐厅各项工作。
6. 食堂管理员有权检查和监督乙方是否按国家食品卫生法加工、制作各种食品，有权参与和检查乙方提供的每周早、午、晚餐食谱并提出修改意见。
7. 食堂管理员有权监督乙方订货、采购、验货、入库、出库、食谱安排等工作。有权采用现场检查、查验票据、材料提交等方式履行监督职责，并有权提出质疑和建议，有权要求乙方做出书面说明和解释。
8. 作为结算依据的材料必须经由食堂管理员签字认可方为有效。

附件 7：监督考核内容及要求

（一）伙食委员会的监督管理

1. 组建伙食委员会，由甲方各部门各推荐 1 人组成，具有广泛代表性。伙食委员会定期对乙方服务情况提出意见或建议，乙方应根据伙食委员会的意见或建议及时整改。

2. 伙食委员会的评议内容包括但不限于饭菜质量、花样品种、食材新鲜度、服务态度、卫生情况五个方面。

（二）职能部门的监督管理

1. 甲方食堂管理员负责对乙方的日常管理、监督、检查、结算。

2. 食堂管理员根据日常巡检、伙食委员会反馈意见对当月包括出餐及时率、成本管控、菜品种类、菜品质量、食品卫生、食品安全、人员到岗率、安全生产、设备设施维护、日常管理、环境卫生、垃圾减量控制、垃圾分类、满意度调查、投诉整改率等进行综合评分，评分结果报甲方食堂管理部门负责人审批后，根据评分分值计算外包管理费。

2. 食堂管理员负责审核乙方菜单及相关单据，未经食堂管理员确认不得擅自更改菜单。

3. 食堂管理人员进行日常例行巡查、抽查，根据检查情况进行评分。

附件 8：餐厅使用规范

（一）规范标准

1. 乙方在餐厅的广告宣传以及上墙牌匾应按照规定执行，不得擅自悬挂未经批准的广告牌。

2. 按照《中华人民共和国消防法》的相关规定，餐厅负责人为防火安全第一责任人。餐饮责任区域内不得遮挡、移动、拆除消防设施，不得堵塞消防通道，不得存在火灾安全隐患或其他不安全因素。

3. 乙方应做好全部餐厅环境卫生管理，应保持餐厅内墙面、桌椅、地面、餐厅门前等卫生区域干净整洁，做到无污染、无水渍、无垃圾、无杂物。配合做好管线、屋顶等专项清洁工作。配合物业公司做好餐厅内桌椅、地面、门窗、管线、屋顶的专项检查。

4. 严禁私自增加大功率用电设备，严禁私自改造供电、供水、供气管线，特殊改造必须按呈批制度执行。

5. 餐饮公司如聘用电工等工程类员工，必须持证上岗，并将相应证书在物业公司备案。

6. 餐厅作业人员应爱护公物，严禁出现人为损坏门窗、墙面、屋顶、地面、管线、桌椅等公共设施设备的行为。

7. 乙方在使用加温台、洗碗机等大型炊具设备时，应按照使用说明书的要求作业，不得违规操作。乙方有义务对其员工进行必要的岗位技术培训，做好经营范围内的成品保护工作。

8. 乙方应具备节能意识，按照节能的相关规定，认真做到关水、关电、关空调、关气。严禁浪费能源现象的发生，配合做好物业公司的监督检查工作。

附件 9：其他要求

（一）例会制度

双方每周举行工作例会，甲方和乙方驻院项目部领导参加会议，对相关工作情况进行总结分析，对需要共同处理的问题进行研究认定。乙方食堂经理每月参加工作例会。

（二）公示制度

乙方应当在餐厅公示驻院项目部全部工作人员照片、姓名、职务等基本信息。

（二）食品安全卫生

如因乙方原因发生食品卫生防疫问题或者食物中毒等重大责任事故，由乙方承担全部事故责任并负责一切善后工作。有权单方无偿解除本合同，并有权向乙方索赔相关损失。