

# 食堂餐饮服务合同

项目编号：11000025210200156654-XM001

甲方：北京市食品检验研究院（北京市食品安全监控和风险评估中心）

乙方：华人菜园(北京)餐饮管理服务有限公司



经 2026年2月25日 2026年食堂餐饮服务采购项目 (招标编号：11000025210200156654-XM001) 招标工作，由及专家确定为本次食堂餐饮服务的乙方，并以此投标方案及投标价格组成为基础，依据《中华人民共和国民法典》及其他有关法律、行政法规、遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，甲方根据需要对本单位食堂进行监督管理、乙方派专业技术及服务人员提供餐饮服务，经双方友好协商，签订本合同。

甲、乙双方应共同遵守，执行下列之条款：

### 一、 经营方式

1)甲方提供所有的厨房用具，并负责水、电、燃气等费用的支出。

2)乙方负责采购食品原材料、为市食检院海淀工作区职工及物业安保人员提供早、中工作餐，为加值班人员和外部人员提供早、中、晚餐。保证办公人员正常用餐，控制经营成本，定期进行成本核算，及时向甲方汇报核算结果。

### 二、 服务项目及承诺

为甲方单位职工提供工作日自助早餐、自助午餐和加班晚餐服务。

早餐不少于2种汤粥，4种主食，2种凉菜，2种咸菜，每天有豆浆、牛奶和鸡蛋；

午餐不少于6种热菜（主荤2个，副荤2个，素菜2个），1种汤粥，4种主食，一种时令的水果或酸奶；

晚餐不少于4种热菜（主荤1个，副荤2个，素菜1个），1种汤粥，2种主食；

每逢传统节日当日（遇休息日需提前）需提供与传统节日相对应的小吃，并适当改善伙食。每年举办不少于二次美食节。

回民餐按照专人专用工具制作，具体要求详见招标文件第五章采购需求中的相关要求。

膳食供应时间：早餐：7:30-9:00,午餐：12：00-13:30，晚餐：17:30-19:00。甲方单位有重大活动时，提出变更就餐时间，乙方应予以积极配合，必须准时开餐，做到饭热菜香。对因乙方造成的延误开餐，将按照规定进行处罚。

1) 为甲方单位职工提供周末和节假日加班或值班人员提供餐饮制作服务。自助早餐、午餐、晚餐标准参照工作日标准。

2) 为甲方单位提供外部人员用餐服务。餐饮服务标准参照工作日标准。

3) 须提供两周不重复食谱，同时实际工作中两周食谱不重复。

4) 食品原材料调料必须从正规渠道采购，并严格落实出入库登记手续。甲方可对粮、油指定品牌规格，采购的数量以及质量。乙方安排专人做好食品质量验收保管工作，甲方会定期和不定期对食品入库时的生产日期、数量、产品包装是否符合规定，产品出库时检查是否包装完好、是否在保质期内、是否有霉变等方面进行检查，乙方应负责好库房管理的职责，如有违规行为将按照规定处罚。

5) 每月的清账需提供食品原材料相关的有效货证。

6) 食品加工、销售卫生“五四”制

(1) 乙方必须做到供货渠道合法有效，乙方所进货的供货单位必须有国家颁发的供货资质，甲方有权对乙方使用过期、变质原材料的

行为进行经济处罚和法律追究权利。

(2) 由原料到成品实行“四不制度”

采购人员不买腐烂变质的原料；保管验收员不收腐烂变质的原料；加工人员不用腐烂变质的原料；服务人员不提供腐烂变质的食品（不用手拿食品，不用废纸、污物包装食品）。

(3) 成品（食物）实行四隔离：生与熟隔离；成品与半成品隔离；食品与杂物、药物隔离；食品与天然冰隔离。

(4) 用（食）具实行“四过关”：一洗涤、二消毒、三冲洗、四消毒柜消毒。

(5) 环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量、划片分工包干负责。

(6) 个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服；

(7) 五专：专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏。

7) 供餐的基本原则要求

(1) 针对餐标、就餐者的口味及营养要求和季节，设计不同的菜谱，以满足就餐职工的要求。

(2) 就餐口味需求以家常菜为主，满足各方就餐职工的多样化口味需求。

(3) 根据每天不同时间段内人体所需营养需求，提供营养食谱、应季食谱、特色套餐等多角度、全方位的膳食搭配。不仅要让职工吃好，还要吃得健康。

(4) 规范的餐饮管理运作流程，既保持食品规格、口味的标准化，同时保证供餐食品的质量，减少食品交叉污染的机会。

(5) 在食谱设计中充分考虑甲方人员的口味，特点和营养需求，做到主副食和荤菜肴的合理搭配，力求营养、适量与平衡。

(6) 能够提供丰富的特色风味小吃，以调节和丰富用餐口味。

(7) 能够定期调换各类厨师。

(8) 定期在食堂内进行各种形式的营养知识、倡导节约、厨余垃圾分类的宣传。

8) 其它服务。

乙方应当依照法律、法规、食品安全标准及有关要求从事餐饮服务活动，遵守食品安全操作规范，保障食品安全；应符合阳光餐饮管理制度；协助甲方单位进行餐饮满意度评价调查，并及时根据意见建议进行相应整改。配合甲方单位开展食堂安全生产工作，定期进行安全教育、消防演练和设备使用培训。

### 三、 甲方的权利和义务

1)负责支付食堂餐饮服务费，该费用包括食材原料费、食堂人员工资、加班费、社保保险等全部支出。

2)负责制订用餐标准。

3)提供职工用餐及饭菜加工用房。

4)提供食堂所用的水、电、燃气，并承担此费用。

5)不得无故停止合作或增加合作项目。

6)甲方有权对乙方管理的食堂进行监督检查，如“卫生、安全、治

安、消防”等。

7)甲方有权对饭菜质量、数量、卫生、服务等情况进行检查，如乙方未达到标准，甲方有权要求乙方进行改正和完善；如乙方拒不改正，甲方有权单方终止本合同，重新选聘食堂工作人员。

8)因乙方工作人员失职影响到甲方的正常工作，甲方有权追究乙方的责任。

9)甲方要求乙方工作人员按卫生部门规定进行健康检查，持证上岗。

10)按甲方要求规定作息时间，准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应及时通知乙方。

11)如乙方工作人员出现违纪、违章或工作失误，甲方有权通知乙方及时更换人员。

12)因乙方原因造成误餐或停餐，甲方有权扣除乙方一定数额的服务费作为对甲方的经济补偿。

13)甲方在本协议签订后 10 日内有权将乙方全体工作人员有效的“健康证、暂住证、身份证”复印件留存办公室备案。

#### 14) 履约验收方案

在合同期内，甲方可通过开展满意度调查或其他形式进行对乙方提供服务的考核，满意度调查不满意度比例达 10%及以上的为考核不合格，当月出现考核不合格时，甲方有权要求乙方进行整改，经整改后仍不合格的，甲方有权扣除当月餐饮服务费的 5%作为违约金。

#### 四、 乙方的权利和义务

1) 执行食堂管理制度，严格按食堂操作规程及卫生管理制度实施。

2) 工作人员须穿着统一工服，讲究个人卫生，不留长头发、长指

甲；由乙方承担食堂人员的住宿费。

3) 工作人员按卫生部门规定定期进行健康检查，持证上岗。

4) 严格遵守甲方的规章制度，乙方有权按公司规定给予违反者相应的处罚。乙方自行更换服务人员应提前三天通知甲方，在新员工入职前应将该员工的“健康证、暂住证、身份证”复印件交甲方备查。

5) 在经营场所内定期进行防鼠灭蝇工作，保证食品及餐具卫生达标。

6) 每天按甲方通知的就餐人数进行备餐，保证办公人员按时用餐。

7) 每周五下午向甲方提供次周所用饭菜原料的采购计划单，乙方根据采购计划单所列品种及数量向供应商预定。

8) 乙方应合理储备饭菜原料，避免浪费，随时接受甲方检查，如发现乙方在储存和加工操作过程中有故意浪费现象，甲方有权根据实际情况给予乙方每次 200 元以上的处罚。

9) 乙方员工在服务过程中要严格执行安全操作规程，避免安全事故的发生。如发生安全事故给乙方员工造成人身伤害，后果由乙方自负。

10) 乙方应对厨房现有设备及餐具合理使用、妥善保管、严格管理，不得人为损坏和丢失，否则甲方有权要求其照价赔偿。

11) 乙方每月应及时给食堂员工足额发放工资、加班费、交纳保险，确保食堂餐饮服务正常运行。

## 五、 结算方式

1) 甲方按照餐标和实际就餐人数结算餐饮服务费。

2) 餐饮标准早餐 15 元/人/餐，午餐 35 元/人/餐、晚餐 20 元/人/

餐。

3) 甲方所有人员每天就餐时刷卡就餐，每月就餐结束后由甲方指定负责人签字确认，结算周期为每月1日至31日。

4) 每月结算日后三个工作日内，双方核对上月总就餐费用明细，核对无误后，乙方向甲方出具正式发票，甲方在收到乙方发票五个工作日内，通过支票/转账形式向乙方支付餐饮服务费用。

5) 其它方式的财务结算双方另行协商。

6) 合同期内结算餐饮服务费用不超过合同总金额：大写人民币肆佰零柒万捌仟伍佰元整，小写4,078,500.00。

## 六、委托管理期限

自 2026年03月01日 至 2027年02月28日 止。

## 七、合同的变更、终止与解除

1) 本合同任何内容的变更需要双方协商一致并签订书面补充协议方为有效。

2) 如果非因乙方原因甲方对乙方的服务提出新的要求或变更，并由于该要求或变更而导致乙方不得不与其雇员解除劳动关系，并不得不向其雇员支付解除劳动关系的经济补偿费时，甲方应对乙方予以补偿，以使乙方免受该经济损失。

3) 本合同出现下列情况时终止：

出现合同中所列的终止事由；法律规定的终止事由。

4) 本合同终止时，乙方应将甲方提供的食堂经营场地、设施、设备、工具等全部清还甲方，乙方配合甲方完成清算工作。。

5) 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，且乙方应按照甲方合同期内已付费用的 5% 向甲方支付违约金，该违约金不足以弥补甲方损失的，乙方应当向甲方补足该部分损失的赔偿。甲方终止或解除本合同的通知应提前 30 天以书面形式做出：

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或承租场地的；

未经甲方同意，乙方擅自改变本合同经营场地的用途的；

发生因乙方原因导致餐厅被政府部门查处等情况的；

乙方违反中华人民共和国法律法规进行不法经营活动的。

6) 甲方未按照合同约定期限支付乙方餐费、餐饮管理服务费或其它费用，并经乙方两次催讨仍未支付的，乙方有权在提前 30 天书面通知后，解除本合同。

7) 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，可以提前解除本合同。

## 八、违约责任

1) 甲、乙双方应谨慎行使和履行在本合同中约定的权利、义务，任何一方因未履行或未完全履行其本合同中的权利、义务，而给对方造成损失的，违约方应当负责赔偿，且守约方有权解除本合同。

2) 如果本协议因甲方原因在合同期满前单方面终止，甲方应就乙方由于本协议的提前终止所产生的一切直接损失，给予乙方补偿并使其免受损失。

3) 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补偿并使其免受损失。

4) 甲、乙任何一方未按合同约定按期向对方支付相关费用或服务,并经对方两次催讨仍未支付的,守约方有权解除本合同。违约方应在本合同解除后的一个月内一次性支付所欠费用,并因按照所欠费用的5%向守约方支付违约金,该违约金不足以弥补守约方损失的,违约方应当向守约方补足该部分损失的赔偿。

5) 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,直到新的承包方进场交接完毕为止。

6) 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。

7) 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。

8) 双方同意,在任何情况下,甲、乙双方都不应负担对方间接的商业损失、附带的利润或收入的损失、以及其它附带的或间接的损失;但是法律另有规定的除外。

## 九、不可抗力

1) 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、台风、水灾、火灾、雷击、瘟疫、战争、政府行为以及其他

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。

2) 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。

3) 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，由各自的保险公司负责。

## 十、争议解决

在履行本合同的过程中发生争议，双方应友好协商解决，若协商不一致，任何一方均可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

## 十一、附则

1) 本合同附件包括：附件一费用表；附件二供餐服务方案；附件三日常消耗品结算方案，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。

2) 若本合同的部分条款根据法律规定成为无效或不能执行的，则本合同其他条款的有效性、合法性和可执行性不受影响，在不影响整体合同继续履行的前提下，任何一方不得以此为理由拒绝履行该合同其他条款。

3) 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。

4) 本合同一式肆份，甲、乙双方各执贰份，具有同等法律效力。

5) 本合同自甲、乙双方签字、盖章之日起生效。

(以下无正文)

甲方单位 (盖章)



代表 (签字)

宋玉龙

乙方单位 (盖章)



代表 (签字)

宋玉龙

2026年2月27日

2026年2月27日

附件一 费用表

序号	分项名称	单价(元)	数量	合价(元)	备注/说明
1	人工成本 费	77580	16人	1241280	人均工资 6465元/人/月
2	管理成本 费	6000	16人	96000	管理成本费 500元/人/月
3	原材料成 本	2621727.16	1	2621727.16	占预算金额64.11%
4	税金	119492.84	1	119492.84	无
总价(元)				4078500	无

## 附件二

# 供餐服务方案

本方案是华人菜园（北京）餐饮管理服务有限公司（以下简称“我公司”）为响应“北京市食品检验研究院 2026 年食堂餐饮服务采购项目”招标要求，并基于我公司多年专业团餐服务经验，精心制定的全方位、高标准、可执行的综合性餐饮保障方案。方案严格遵循《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，并融合 ISO 系列国际管理体系，旨在为北京市食品检验研究院（以下简称“贵院”）全体职工及后勤人员提供安全、营养、美味、便捷的餐饮服务，全面提升食堂管理水平和就餐满意度。

### 第一部分：总体服务理念与管理体系

#### 一、服务指导思想与定位

1. 根本宗旨：坚持“遵纪守法、确保安全、营养健康、物美价廉、优质服务”的经营宗旨，以微利运营为基础，将食品安全置于一切工作的核心。

2. 服务定位：超越传统食堂概念，打造集基础保障、特色风味、文化体验、智能便捷于一体的现代化职工餐饮服务中心。我们不仅提供餐食，更致力于营造温馨、愉悦、健康的就餐环境。

3. 管理方针：追求“管理零缺陷，服务零距离”。践行“高、严、细、实”的服务理念：

高：高起点规划、高标准执行、高效益运营。

严：严密的制度、严格的管理、严明的纪律。

细：细致的思想工作、细微的服务、细密的工作计划。

实：布置工作抓落实、开展工作求扎实、反映情况要真实。

## 二、集成化管理体系与标准

为确保服务的规范化、科学化和可持续性，我公司将全面导入并实施以下国际国内权威管理体系与标准：

1.质量管理体系：严格执行 ISO9001 质量管理体系，对餐饮服务的全过程进行标准化、流程化控制，确保服务质量的稳定与持续改进。

2.食品安全管理体系：全面实施 HACCP（危害分析与关键控制点）体系及 GB/T 22000 食品安全管理体系，对从原料采购到成品供应的每一个环节进行生物性、化学性和物理性危害分析，设立关键控制点，制定预防措施，杜绝食品安全事故。

3.环境与安全管理：贯彻 ISO14001 环境管理体系与 OHSAS18001 职业健康安全管理体系，做好油烟排放、污水垃圾处理、噪音控制，同时保障员工与顾客的安全健康，实现绿色、安全运营。

4.现场管理标准：推行餐饮业先进的“6T”现场实务管理法（天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进），确保后厨及餐厅环境整洁、物品有序、操作规范、安全可视。

### 第二部分：核心餐饮服务内容与执行标准

本部分是方案的核心，详细阐述如何具体满足并超越招标文件的各项技术要求。

#### 一、科学营养的食谱设计与郑重承诺

##### 1.“两周不重复”食谱体系：

具体内容：我们已根据院职工饮食特点，精心设计了汉民与清真两类，共计四周（两个完整周期）的详细食谱。食谱充分考虑季节时令、营养均衡、口味多样及成本控制。

食谱结构：

早餐：每日提供不少于 10 个品种，包括 3 种流食（粥、豆浆、汤）、4 种主食（含至少 1 种粗粮）、2 种凉拌菜、2 种咸菜，并确保每天供应豆浆、牛奶和鸡蛋。

午餐：每日提供不少于 6 种热菜（严格按 2 主荤、2 副荤、2 素菜配置）、1 种汤粥、4 种主食、1 种时令水果或品牌酸奶。

晚餐：每日提供不少于 4 种热菜（按 1 主荤、2 副荤、1 素菜配置）、1 种汤粥、2 种主食。

郑重承诺：我公司以加盖公章的《实际工作中两周食谱不重复承诺书》正式承诺，在实际运营中严格做到食谱两周内不重复，并根据季节变化和职工反馈定期更新整体食谱库。

## 2. 节假日与特色餐饮安排：

传统节日：每逢春节、元宵、端午、中秋等传统节日当日（遇休息日提前），免费提供与该节日相对应的特色小吃（如元宵、粽子、月饼），并适当改善伙食，提升节日氛围。

美食节活动：承诺每年在食堂内举办不少于两次主题美食节（如川湘风味节、地方小吃节、夏日轻食节等），丰富职工饮食文化体验。

清真餐保障：严格设立独立操作区域，使用专人、专工具、专厨具、专消毒、专冷藏进行清真餐制作，确保符合民族饮食习惯。

## 3. 原材料成本保障承诺：

我公司深刻理解伙食质量与原材料投入的直接关系。特此承诺：本项目服务中，原材料成本占预算金额的比例不低于 63%（我司投标报价中实际占比为 64.11%）。此承诺以书面形式提交，确保将绝大部分经费用于食材本身，从成本结构上保障餐品质量。

## 二、全方位、多场景的供餐服务

### 1.日常供餐服务:

服务对象:覆盖贵院职工、物业安保全体后勤人员。

供餐时间:严格遵守贵院规定——早餐 7:30-9:00,午餐 12:00-13:00,晚餐 17:30-19:00。遇重大活动需变更时间,将全力配合,确保准时开餐。

就餐模式:以自助餐为主,明档现场制作为辅,确保“饭热菜香”。

### 2. 加班、值班及特殊时段供餐:

周末及节假日:为加班、值班人员提供与工作日标准一致的自助早、午、晚餐服务。

夜间加餐:根据需要,可为部分职工提供工作日晚餐服务。

应急供餐:制定停电、停水等应急预案,确保特殊情况下仍能提供简餐保障。

### 3. 公务接待与外部人员用餐:

接待餐:配备专业服务人员与厨师团队,可根据要求,提供不同标准的定制化接待套餐,并布置专用包间。

外部人员用餐:为来访、交流等外部人员提供便捷的用餐服务,标准参照职工日常餐标。

## 三、从源头到餐桌的食品安全全链条管控

### 1. 统一采购与源头管控:

供应商管理:建立合格供应商名录,选择资质齐全、信誉良好的大型供应商或基地进行合作,对米、面、油、肉等主要原料实行定点直供。

采购验收:严格执行“四不”制度(不买、不收、不用、不售腐烂变质原料)。所有入库原料必须“三证”齐全,并由专人验收、登记。对果

蔬类进行农残快速检测。

扶贫采购：严格执行北京市财政局要求，预留职工食堂农副产品采购资金的 30%以上，通过“832 平台”采购扶贫产品。

## 2. 标准化加工与过程监管：

“五四制”卫生规范：全面实行“四不制度”、“四隔离”、“四过关”、“四定”、“四勤”、“五专”的食品卫生五四制。

关键点控制：应用 HACCP 原理，对原料清洗、解冻、加热中心温度（ $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ）、餐具消毒（ $\geq 120^{\circ}\text{C}$ ,  $\geq 10$  分钟）等关键环节进行重点监控和记录。

食品留样：每餐每菜按规定分量留样，冷藏保存 48 小时以上，并详细记录，确保可追溯。

## 3. 智慧化检测与监控：

现场检测：在食堂配备食品安全快速检测箱，可对农药残留、瘦肉精、亚硝酸盐等项目进行初步筛查。

实验室支持：依托公司或第三方合作实验室，对重点原料进行定期抽样送检，形成多重保障。

## 四、专业化、高素质的服务团队配置

1. 团队架构：针对院约 318 人的就餐规模，拟配置一支 14 人及以上的专业服务团队。核心岗位包括：项目经理 1 名、厨师长 1 名、中高级厨师 3 名、面点师 3 名、食品安全员 1 名、营养配餐师 1 名、消防安全员 1 名，以及配菜、洗消、服务员等。

## 2. 人员资质：

项目经理/厨师长：具备三年以上大型食堂或餐饮项目管理经验，厨师长持有高级中式烹调师证书。

关键岗位：主要厨师、面点师需持有中级及以上职业资格证书。

全员持证：所有工作人员均持有有效的健康证明，并定期体检。

安全员、食品安全员需经过专业培训。

3.培训与考核：建立常态化培训机制，包括岗前培训、在岗技能提升、食品安全与消防应急演练。定期进行技能考核，实行优胜劣汰，确保团队活力与专业性。

### 第三部分：特色增值服务与创新举措

为提升就餐体验，我公司计划引入以下特色服务，将食堂打造为院文化生活驿站。

#### 1.智慧食堂建设：

提供食堂区域免费 WIFI 覆盖。

#### 2. 动态服务与品质巡查：

建立管理人员“送餐菜品动态巡查”制度，在开餐期间巡视，及时补充菜品、收集现场意见、处理突发问题。

#### 3.餐饮文化营造：

美食课堂：定期邀请厨师或营养师开展家常菜制作、营养搭配等小型讲座或体验课。

桌贴文化：在餐桌上布置以饮食文化、营养知识、节约粮食或单位文化为主题的趣味桌贴，寓教于乐。

家庭日/活动用餐：协助贵院组织家庭日活动、团队建设等，提供定制化的户外餐饮或主题餐会服务。

### 第四部分：服务质量保障与持续改进机制

#### 1.满意度调查与反馈闭环：

定期开展匿名或线上满意度问卷调查。

设立“意见箱”和公开的投诉电话，建立“24小时响应-调查-整改-反馈”的闭环处理机制。对合理意见立即整改，并将结果向职工反馈。

#### 2.常态化沟通机制：

项目经理定期向贵院食堂管理部门汇报工作。

积极参与贵院组织的膳食工作座谈会，面对面听取职工代表意见。

#### 3.绩效考核与淘汰机制：

我公司完全接受并遵守贵院合同中的考核淘汰条款。将贵院的满意度考核结果与我公司内部对项目团队的绩效考核直接挂钩，形成联动激励与约束。

#### 4.应急预案体系：

制定完备的《食品安全事故应急预案》、《火灾应急预案》、《停电停水应急供餐预案》等，并定期组织演练，确保员工熟悉流程，能够冷静、有效应对突发事件。

### 附件三

## 日常消耗品结算方案

日常消耗品包括：一次性餐饮用品（餐盒、纸杯、筷子、手套、口罩、厨帽），留样用餐盒，保鲜膜，百洁布，钢丝球，口布，毛巾，洗手液，菜墩，刀具，不锈钢盆等，此项产生的费用由甲方按月另行结算。其他消耗用品，需乙方提出申请，经甲方认可同意后，另行采购结算。



## 中标通知书

华人菜园（北京）餐饮管理服务有限公司：

根据北京市食品检验研究院 2026 年食堂餐饮服务采购项目的招标文件和贵单位提交的投标文件，经依法组建的评标委员会评审推荐，并经采购人确认，现确定贵单位为上述项目的中标人，主要中标信息如下：

项目名称	北京市食品检验研究院 2026 年食堂餐饮服务采购项目
项目编号	11000025210200156654-XM001 (CFTC-BJ08-2601041)
中标金额	人民币（大写）：肆佰零柒万捌仟伍佰元整 人民币（小写）：¥4,078,500.00 元

请贵单位在接到本中标通知书后 30 天内与采购人签订采购合同。合同签订后 5 个工作日内，将合同原件（电子扫描件一份）递交至我公司办理合同备案及保证金退还事宜。



国金招标有限公司

地址：北京市朝阳区东三环南路甲 52 号顺迈金钻国际商务中心 9 层 9C

电话：15718832906

电子邮件：gjzbbm@163.com