

合同编号：CBJY20260048

**北京市监狱管理局清河分局潮白监狱  
2026-2027年（一年期）干职食堂社会化服务合同**

甲方：北京市监狱管理局清河分局潮白监狱

乙方：北京盛世永宁餐饮管理有限公司

签约时间：2026年4月30日

## 目 录

第一条 合同文件

第二条 合同总价

第三条 结算周期及支付方式

第四条 本合同服务期限及项目实施地点

第五条 服务要求

第六条 甲方权利和义务

第七条 乙方权利和义务

第八条 人员

第九条 违约责任

第十条 不可抗力

第十一条 合同效力

第十二条 法律适用及争议解决

第十三条 保密条款

第十四条 其他

# 北京市监狱管理局清河分局潮白监狱 2026-2027年（一年期）干职食堂社会化服务合同

甲 方：北京市监狱管理局清河分局潮白监狱  
地 址：天津市宁河区京山线茶淀站清河农场潮白监狱  
联系人：王晓泉  
电 话：010-53865632

乙 方：北京盛世永宁餐饮管理有限公司  
地 址：北京市顺义区裕曦路9号院8号楼1至2层4-7  
联系人：赵春永  
电 话：13520633688

经北京德聚招标有限公司组织公开招标评定，北京盛世永宁餐饮管理有限公司为成交供应商。甲乙双方同意按照下面的条款和条件，签署本合同。

## 第一条 合同文件

下列文件构成本合同的组成部分，应该认为是一个整体，彼此相互解释，相互补充。为便于解释，组成合同的多个文件的优先支配地位的次序如下：

- A. 本合同书
- B. 成交通知书
- C. 合同条款
- D. 投标文件（含澄清文件）
- E. 《潮白监狱 2026-2027 年（一年期）干职食堂社会化服务项目需求》  
（见附件 1）
- F. 《潮白监狱干职食堂日常管理考核标准》（见附件 2）
- G. 《北京市监狱管理局清河分局潮白监狱安全管理协议》（见附件 3）
- H. 《廉政责任书》（见附件 4）
- I. 《应急预案及设备安全使用管理制度》（见附件 5）

## 第二条 合同总价

合同总价（含税）为：壹佰贰拾贰万伍仟捌佰陆拾肆元伍角陆分整 元，

(小写：1225864.56元)。

### 第三条 付款条件及支付方式

1、付款方式及支付金额：甲方以银行转账的方式向乙方支付服务费 1225864.56 元，大写：壹佰贰拾贰万伍仟捌佰陆拾肆元伍角陆分整 元。自本合同生效之日起双方参照本合同及合同附件之《潮白监狱干职食堂日常管理考核标准》中的有关乙方服务质量考核的有关约定，在乙方服务考评均达标的情况下，甲方按月向乙方支付服务费用，每月服务费为 102155 元，大写：壹拾万贰仟壹佰伍拾伍元整 元，最后一个月将全部尾款结清。

2、甲方在支付服务费用前，乙方须向甲方提供正规发票，否则甲方有权拒付。除此之外甲方不负担任何其它费用。

3、乙方指定汇款账户：

公司名称：北京盛世永宁餐饮管理有限公司

开户行：中国建设银行股份有限公司北京汇鸿家园支行

账号：11001190700052503998

### 第四条 本合同服务期限及项目实施地点

服务期限 2026年5月1日至2027年4月30日，共计 12 个月。

项目实施地点：天津市宁河区清河农场潮白监狱。

### 第五条 服务要求

#### 一、项目概况

- 1、项目名称：潮白监狱 2026-2027 年（一年期）干职食堂社会化服务项目
- 2、服务范围：北京市监狱管理局清河分局潮白监狱干职食堂
- 3、按照要求为监狱提供餐饮服务。包括全年在岗干职的早餐、午餐、晚餐、夜餐以及相关单位检查指导工作餐和会议餐等特殊情况的供餐服务。

4、就餐方式：自助餐和为监管区送餐。

5、运营方式：采取包清工的运营方式。

6、用餐人数：约 350 人。

#### 二、服务标准

##### 1、食品种类：

早餐（不少于）：主食 4 种以上、粥汤（或豆浆、豆腐脑）2 种、小菜（其中拌

菜不少于 4 种) 5 种, 另加牛奶、鸡蛋等。

午餐(不少于): 主食 4 种以上、热菜 5 种(其中拌菜 1 种)、汤粥 2 种、水果 2 种。

晚餐(不少于): 主食 4 种以上、热菜 5 种(其中拌菜 1 种)、汤粥 2 种、水果 2 种, 另加酸奶等。

夜宵(不少于): 主食 2 种、菜品(热或凉) 2 种、甜点 2 种、汤、面条或粥等 2 种。

其中每天均需制作水饺, 每天需有面条(牛肉拉面、板面、刀削面等, 每周不得重样)、每周早餐至少一次油条(或油饼)、一次豆腐脑(或豆浆), 每周至少一次风味小吃。

2、饮品类: 绿豆汤、酸梅汤、丸子汤、胡辣汤、酸辣汤、豆腐三鲜汤等等。

3、食品标准: 根据甲方要求及所提供的原材料制作菜品。

### 三、服务人数

食堂服务人员由餐饮公司根据本合同约定及食堂实际运营需求足额配齐、配全, 岗位设置涵盖食堂经理、菜系厨师、面点厨师、洗消员及其他服务人员, 确保满足日常餐饮服务工作需要。为保障周末用餐服务质量, 食堂实际在岗服务人员数量应不低于满足运营服务所需的合理配置标准。

### 四、服务时间

早餐: 6:50— 8:00          午餐: 11:30—13:00

晚餐: 17:00—18:30      夜宵: 根据工作需要

结合季节特征或根据工作需要, 甲方可以调整就餐时间

## 第六条 甲方权利和义务

### 一、甲方权利

1、甲方有权制定和修改就餐标准、就餐方式及工作服务质量标准。

2、甲方有权要求乙方参与满意度调查等活动, 如满意率不足 90 分的, 甲方有权要求乙方限时整改。连续三次评分低于 90 分的岗位人员乙方应调换, 对连续三个月综合评分低于 90 分, 甲方将扣除乙方季度服务费的 5%, 并有权终止合同。乙方应每周初对上周的工作和甲方反馈意见和问题的整改情况向甲方提交工作报告, 并对工作中出现的问题及提出的意见和处罚作出书面的说明和处理情况报告, 并在下月的工作

中做出改善承诺。

3、甲方有权对乙方食品安全、环境卫生、服务、干职满意度等进行综合考评。甲方每月依据《潮白监狱干职食堂日常管理考核标准》（见附件）对乙方服务进行检查考核。

4、甲方有权依照国家及北京市食品、卫生、安检、消防等主管部门的法律规定或实际工作需要乙方进行监督检查，对不合格项要求乙方整改，检查内容包括但不限于：

- (1) 主副食品的加工、制作。
- (2) 餐厅、厨房、设备、厨具、餐具、食品和乙方人员的卫生情况。
- (3) 各岗位人员持有合格的健康证。
- (4) 水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、炊具、餐具的安全使用情况。

如上述检查内容出现问题，甲方依据《潮白监狱干职食堂日常管理考核标准》进行处罚，经三次提醒仍不整改的，甲方有权解除合同。

5、甲方有权定期或不定期与乙方召开相关工作会议，并要求乙方现场管理人员或主要负责人员参加，要求乙方根据会议内容，改进相应工作。

6、甲方有权根据实际情况随时提出口头或者书面的合理具体服务要求，并且有权要求乙方按照甲方要求制订工作细则并落实到位。

7、甲方发现乙方饭菜质量、饮食供应和服务工作存在问题的，有权要求乙方限期整改或人员调整，乙方应当尽快、无条件予以落实。

8、在本合同有效期内，若出现下列情况之一，甲方可自行决定终止本合同，乙方承担全部经济损失；乙方应在本合同终止的三日内完成相关手续交接工作，五日内完全撤出本项目：

(1) 乙方在履行职责时严重疏忽，造成本项目区域发生火灾、群体性等重大责任事故。

(2) 乙方在履行职责时严重疏忽，或在本合同项下有意或蓄意之过失，给甲方造成重大损失。

(3) 乙方内部重组或股份转让以及其他原因导致破产或无法继续履行本合同约定的义务。

## 二、甲方义务

1、甲方负责所有原材料购买及保管，所有产品都是由“大宗物品采购供应商”供应，并确保按质按量及时提供给乙方符合相关规定的绿色无污染、无变质、健康的原材料，严禁提供三无产品。具体要求：

◆ 蔬菜类都是经过农药残留检测合格的蔬菜；叶菜、豆制品类（豆腐、豆芽等）都是当天进购；根茎类蔬菜（如土豆、洋葱、胡萝卜等）少量积压不超过 2 天。

◆ 水果类、奶类、海产品需当天进购，保证新鲜。

◆ 肉类、主食、副食、饮品等食材要求是正规厂家，而且控制进购量，避免出现过期食品。

2、甲方负责低值易耗品的采购及保管。

3、甲方负责提供厨房、餐厅建筑类的装修装饰及正常维修。

4、甲方负责提供水、电、气、供暖、空调等能源，并保证其正常使用。

5、甲方负责提供厨房及餐厅的专用设备、设施、工用具、餐具的添置和正常维修。

6、甲方负责提供办公场所及相关设备和用具。包括办公室、电脑、打印机、电话机、对讲机、网络等必要的工作条件，并提供场地进出方便，为乙方人员及车辆办理出入证件。

7、甲方提供员工基本的生活条件，包括员工住宿及洗浴。

8、甲方负责厨房排烟系统清洗、灭鼠灭蟑。

9、甲方负责制作相应规章制度、标识。乙方负责制定的规章制度，经甲方审核后后方可进行制作。

10、由于甲方施工、停电、停水等原因可能造成餐饮服务不能按正常状态进行，甲方应提前通知乙方；因上述原因导致不能供餐或按时供餐的，乙方不承担责任。

11、甲方需提供经营所需的工商、卫生、环保、消防等手续，并及时提供相关的场地使用证、消防合格证、卫生防疫、环保合格证等相关文件。因为甲方未能按时办理上述文件而使乙方不能合法经营或被有关部门处罚的，由甲方承担相关责任。

12、当餐厅的就餐人数出现较大变动（增加或减少）时，甲方如知晓，应当提前通知乙方，避免造成供应不足或浪费。

13、甲方要求乙方协助做好就餐管理问题，应引导用餐人员文明就餐、节约用餐，

爱护餐厅财产，尊重乙方工作人员的劳动。

## 第七条 乙方权利和义务

### 一、乙方权利

- 1、乙方有权依照国家法律法规和本合同的规定，管理本合同所涉及的餐饮服务。
- 2、根据有关法律规定及本合同的约定，制订食堂管理制度，更好的服务于甲方。
- 3、乙方可选聘专业公司承担专项管理业务以提高管理服务水平，但不得以任何形式将本公司的膳食服务管理责任转让给第三方。

### 二、乙方义务

1、甲方提供员工基本的生活条件，伙食费由乙方自行承担，按每人每月 600 元收取。（注：按实际人数缴纳伙食费）。每月 15 日前乙方将当月伙食费用打到甲方账户。

2、乙方负责食品加工、制作，餐厅服务辖区的服务及卫生，餐具(含所有送餐箱、汤桶等设备)、用具的洗消。乙方全体服务人员，应注意个人卫生，根据岗位特点，保持着装统一、干净整洁，乙方每日应开展回头看和上岗前安全检查工作。

3、乙方负责餐厅的运营服务，按照合同约定为甲方人员提供每日早餐、午餐、晚餐，及特殊时期如临时夜宵、安保任务、临时来客、访客等情况下的用餐。

4、乙方负责按照科学、营养、健康、卫生的进餐概念安排食谱，每周至少 1 套，每月不少于 4 套食谱。严格按照食谱供餐，未经甲方允许不得私自变更食谱。供餐时要尊重回民、素民等少数群体的饮食特点，干职的忌口问题等等。

5、乙方进驻时应对甲方配置的设备设施进行清点，确认设备运转是否正常后，甲乙双方签字确认进行交接。合同终止后，以上除自然损耗外，应如数完好交还甲方。

6、乙方负责甲方设备、餐具、厨具的保管和使用。在运营过程中，设备设施、炊事机械、厨具、餐具，如出现破损，甲方负责给予乙方维修或更换；如因乙方管理不善造成设备损毁或丢失，费用由乙方承担。如因乙方管理不善，未能及时发现设备问题，出现设备带病工作而产生的任何安全生产事故，由乙方承担全部责任。

7、乙方应确保按照公司规定的工作流程、操作流程和管理流程提供餐饮服务。保证其工作人员遵守有关餐饮服务的各项法律规定，遵守甲方各项规章制度及管理规定，应加强安全管理，并确保节水、节电。

8、乙方应保证所派出人员具备任职岗位职业资格、身体健康（具备健康证）、

无违法等不良记录、持有合法有效身份证件。对因犯罪受过刑事处罚的，存在涉嫌犯罪但尚未作出有效处理决定的，公安机关通缉对象，有吸毒、赌博、卖淫嫖娼等严重违法行为的，被开除中国共产党党籍的，被开除公职的，被依法列为失信惩戒对象的及有其他不适宜情形的人员，不得在甲方从事服务工作。

9、乙方负责所辖员工的安全生产、应急消防等方面的培训和管理，制订详尽的应对突发事件的预案，并负责组织落实；电器、机械等设备严禁直接用水清洗。非因甲方原因，发生安全事故，由乙方承担全部责任，并赔偿所有经济损失。

10、乙方负责餐具的洗涤、消毒以及餐厨垃圾（含隔油池）的清运工作。由于乙方清洗的餐具不符合卫生标准，发生的卫生问题由乙方负责。由个人自备餐具不符合卫生标准，发生的卫生问题由其本人负责。

11、当甲方就餐干职用餐中吃出异物或因乙方原因发生食品安全事故时，乙方负责及时妥善处理，因此给就餐人员造成身体损害的，乙方承担全部责任。

12、未经甲方的同意，乙方不得擅自停止营业，不得超范围经营。

13、未经甲方事先书面同意，乙方不得改变甲方提供的设施、设备的用途，不得改变或破坏餐厅的结构，否则损失由乙方承担。

14、乙方应严格实行食品留样制度，每餐样品保存期为72小时，以便甲方对其进行卫生检验，检验费由乙方负责。

15、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。

16、乙方应严格遵守甲方及上级所指定的规章制度和反食品浪费法规等，配合甲方工作。

17、乙方根据食谱测算食材采购用量，报甲方采购（每周三次），不得浪费和积压食材。

18、乙方应每周安排一次工作例会，对近期出现的问题进行反馈、研究，并落实整改。

19、乙方应与具有相应资质的公司签订协议，负责废油回收处理，不得将费油排入下水道或间接倒入垃圾桶。

## 第八条 人员及伙食要求

### 一、食堂经理、厨师（长）及餐厅服务人员要求：

1、乙方所有人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，严格遵守食堂餐厅的各项规章制度，遵纪守法，服从上级的领导安排。

2、乙方所有人员应身体健康，符合卫生防疫要求，没有传染性疾病，责任心强，

上岗必须持有健康证。

3、食堂经理：具有丰富的食堂管理经验和食堂反浪费工作经验，能够保证餐厅的正常运作，深知成本核算和控制、管理及职责。

4、乙方厨师长应是具有3年(含3年)以上担任厨师长的工作经验和从事厨师工作的经验，持有国家认证的二级厨师证书，至少掌握两种以上风味菜肴的制作，能保证厨房的正常运转，熟知成本核算与控制，具备相应管理能力。

5、乙方厨师其中3人应持有国家认证的三级厨师证书，应具有熟练掌握相应的主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

6、乙方餐厅服务人员应当身体健康、体貌端正、口齿清楚，懂得礼仪的基本要求。

二、乙方应向甲方提供派驻人员健康合格证和个人简历，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。

四、伙食要求：

1、荤菜是以肉类或水产类原材料为主。

2、荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品。

3、素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

4、餐厅厨房必须提供一定的少数民族及素民饭菜。

5、饭菜现作现供，批量制作，份数适当，保证饭菜色、香、味、品和温度，重要国家节假日，饭菜要丰富多样。

第九条 违约责任

一、如任何一方未能履行本合同所列明的任何保证、承诺、义务或条件，并且在收到对方的书面通知一个月内仍未对违约事项做出补救，并未达到合同要求，守约方有权向违约方提出终止本合同。

二、乙方的经营活动须遵守中华人民共和国及当地的有关法律法规。任何违反有关法律法规的行为，均由乙方自行承担责任；若因此导致合同变更无法履行的，乙方应承担双倍赔偿责任。

第十条 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、台风、水灾、火灾、雷击、瘟疫、战争、上级政策以及其他不能预见，并且对其发生和后果

不能防止、避免、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。

#### 第十一条 合同效力

一、本合同自双方法定代表人或委托代理人签字盖章后生效。

二、甲乙双方合同期满如不再续签，双方按谁投资归谁的原则清点交接设施、设备。乙方必须保持正常的供餐服务，直至新的服务方进入接收完毕为止。

三、如修改本合同，须经双方法定代表人或委托代理人签署书面补充文件；双方签署的补充文件为合同的附件，同样具有法律效力。

#### 第十二条 法律适用及争议解决

一、本合同的订立、效力、解释、履行和争议解决等问题，均按照《中华人民共和国民法典》及相关法律执行。

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；如果协商不成，任何一方当事人可以向甲方住所地人民法院提起诉讼。

三、因实际餐厅经营服务需要，派驻人员数量及餐饮管理服务费用有变化的，双方以签订补充协议的形式另行约定。

四、当出现国家税收、劳动力的社会福利、保险或最低工资标准、其它应付的津贴等政策出现较大变化时，应由乙方书面提出，具体调整数额、支付时间由甲乙双方协商，在协商后甲方支付的餐饮服务费用做相应调整。

五、干职食堂所用人员一切劳务关系及一切法律事项由乙方全权负责。乙方组建的团队，与甲方不形成劳动关系、劳务关系、劳动派遣关系；乙方应当依法用工，按不低于招标文件用工费用测算工资的标准支付员工工资，并将每月工资发放清单提交甲方备案；乙方为其员工缴纳社会保险，承担员工的加班费用及用工风险。

六、如甲方对监狱进行封闭式管理等其他特殊情况或员工身体及家庭变故等原因造成服务人员减损时，乙方应积极响应，按合同要求保证餐饮服务人员数量，确保甲方餐饮质量不受任何影响。

### 第十三条 保密条款

任何一方不得将履行本合同期间获悉的对方秘密信息披露、泄露给第三方。本合同解除或终止后，双方应该继续履行该保密义务。

### 第十四条 其他

一、本合同一式陆份，甲方肆份，乙方贰份，具有同等法律效力。

二、本合同的附件为本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等效力。

三、未尽事宜，甲乙双方共同协商解决，并由甲、乙双方另行签订补充协议，与本合同具有同等法律效力。

甲方（盖章）

法定代表人

或委托代理人（签章）

地址：北京市西城区京山线茶淀站  
清河农场潮白监狱（天津）

邮政编码：300481

电话：010-536865632

乙方（盖章）

法定代表人

或委托代理人（签章）

地址：北京市顺义区裕曦路9号  
院8号楼1至2层4-7

邮政编码：101300

电话：13520633688



附件 1:

## **潮白监狱 2026-2027 年（一年期）干职食堂 社会化服务项目需求**

### **一、项目概况**

1. 项目名称：潮白监狱 2026-2027 年（一年期）干职食堂社会化服务项目
2. 服务范围：北京市监狱管理局清河分局潮白监狱干职食堂餐饮服务。  
按照要求为潮白监狱干警职工及服务保障人员（约 350 人，若遇有上级政策调整民警职工就餐规模扩大时，厨师、服务人员、洗消员等岗位的费用将根据《人工成本测算表》进行浮动调整，在服务周期内以月度为单位对乙方餐饮服务费用进行相应增加、甲方仅支付乙方用工成本费用，管理费等不予增加），提供餐饮服务。包括全年在岗干职及服务保障人员的早餐、午餐、晚餐、夜餐以及相关单位检查指导工作餐等特殊情况的供餐服务。
3. 就餐方式：干职食堂内自助餐、监管区（备勤区）送餐的方式。
4. 运营方式：采取包清工的运营方式。

### **二、服务标准**

#### 1. 食品种类：

早餐（不少于）：主食 4 种、粥汤（或豆浆、豆腐脑）2 种、小菜（其中拌菜不少于 4 种）5 种，另加牛奶、鸡蛋等。

午餐（不少于）：主食 4 种、热菜 5 种（其中拌菜 1 种）、汤粥 2 种、水果 2 种。

晚餐（不少于）：主食 4 种、热菜 5 种（其中拌菜 1 种）、汤粥

2种、水果2种，另加酸奶等。

夜宵（不少于）：主食2种、菜品（热或凉）2种、甜点2种、汤、面条或粥等2种。

其中至少每周一次水饺、每周两次面条（其中牛肉拉面至少1次）、每周早餐至少一次油条（或油饼）、一次豆腐脑（或豆浆），每周一次风味小吃。

2. 饮品类：绿豆汤、酸梅汤、丸子汤、胡辣汤、酸辣汤、豆腐三鲜汤等等。

3. 食品标准：根据甲方要求及所提供的原材料制作菜品。

4. 餐饮公司服务标准

4.1.1 餐厅服务工作按照北京市标准化食堂餐饮服务标准执行。

4.1.2 因餐饮公司的员工违反操作规程造成人员伤害，乙方应负责赔偿。

4.1.3 妥善使用和保养餐厅的所有设备，属故意损坏和操作不当引起的损失，乙方须承担维修及赔偿费用。

4.1.4 厨房各项卫生、食品和原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求和环境要求，符合《食品安全法》和监狱系统内（含本级）的规章制度和操作规程。

4.1.5 餐饮公司应严格执行食品检验制度，每日三餐分别进行食品留样。

4.1.6 执行《中华人民共和国反食品浪费法》、《北京市反食品浪费规定》和我局相关要求，杜绝浪费，节约食品。

4.1.7 食堂后厨、剩饭菜集中回收处等区域的费油，乙方应与具备资质的公司签订废油回收及处理协议，并进行无害化处理。

4.2 服务人员配备要求

乙方拟安排于本项目的人员，须配备与本项目相适应、身体健康、职业素养高且富有丰富经验的管理与服务人员，对甲方现有餐饮服务人员优

先选用。按照甲方餐饮服务的需求合理配备人员，拟定合理的人工成本计划。

4.2.1 食堂经理：具有3年以上的厨师长管理经验，能够保证餐厅的正常运作，深知成本核算和控制、管理及职责。

4.2.2 厨房各类厨师：具有2年以上的工作经验，能够熟练掌握特色菜品、北方菜品等的制作。

4.2.3 服务人员：一般应是年轻女性，品貌端庄、机灵大方，并应建立人员档案，有据可查。

4.2.4 其余人员：洗消员，负责进餐餐具、碗筷等的清洗、消毒等，整理餐厅桌面、地面、餐台、玻璃等卫生，做到干净、卫生、整洁，具有很强的工作责任心。

4.2.5 所有人员：应持有本年度健康证，并接受过专业培训；应严格遵守甲方制定的相关规章制度；严格执行餐饮行业制定的仪容仪表规范标准。

4.2.6 乙方必须安排固定的主要经营服务人员执行本项目，包括厨师长、厨师、面点、餐厅服务员（包括领班）及其它的主要工作人员，并提供上述人员的名单、简历及第二代居民身份证和健康证的复印件。乙方如需要在合同执行过程中对上述人员进行调换，增加或减少应提前告知甲方，征得甲方的同意。

4.2.7 乙方所有人员须严格遵守甲方所有关于安全和保密方面的要求。

4.2.8 甲方有权要求撤换不合格的工作人员。

#### 4.3 质检条款

4.3.1 甲方对乙方实行监督、管理和考核，并按照本招标文件和合同的要求对乙方的违规行为进行记录和要求整改。

4.3.2 乙方和甲方建立固定的监督和管理制度。

(1) 乙方每天上岗前检查餐厅卫生，每周安排一次工作例会。甲方每周对饭菜质量和服务质量进行网络评分（满意度调查），对评分低于90分

的服务内容责令乙方改进，连续三次评分低于 90 分的岗位人员乙方应调换，对平均三个月综合评分低于 90 分，甲方将扣除乙方季度管理费的 5%，并有权中止合同。乙方应每周初对上周的工作和甲方反馈意见和问题的整改情况向招标单位提交工作报告，并对工作中出现的问题及提出的意见和处罚做出书面的说明和处理情况报告，及在下月的工作中的改善承诺。

(2) 甲方每月依据《潮白监狱干职食堂考核标准》对乙方服务内容进行检查考核。

#### 4.4 食品质量符合国家和行业标准要求

4.4.1 拌菜酱制食品不含过多汤汁。

4.4.2 拌菜切配的食品刀口细腻、均匀，并搭配合理。

4.4.3 拌菜食品汤汁适度并即时拌制。

4.4.4 熟制后食品完整不碎及不松散。

4.4.5 热菜送餐时保持温热（不低于 45℃）。

4.4.6 主食及热菜食品表面无风干及水浸现象。

4.4.7 素食食品即时烹炒并控制过多汤汁和水分。

4.4.8 所供食品保证质量。控制油、盐用量，保持健康清淡饮食，油量、盐量、调料使用量应符合国家标准。

4.4.9 除特殊食品制作有要求的，主副食加工均应现制现做，不得过夜存放。

#### 4.5 饭菜出品时间和要求

4.5.1 按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，甲方应提前通知乙方，并留有充分时间做出补救。

4.5.2 合理安排用餐人数，分批制做，分批上菜，做好用餐人员分流工作，保持送餐器皿内食品在一半及以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象，保证值班人员就餐时供应正常。

4.5.3 分餐服务人员及时准确进行分餐，送餐应按照监区、备勤区名

单和民族习俗、个人忌口需求分餐配送、装卸，保证菜量。

#### 4.6 菜饭要求

乙方应根据每日就餐人数和菜谱制作饭菜供应量，不得浪费，按照《北京市监狱管理局干职食堂反食品浪费工作成效评估和通报制度实施方案》做好管理、台账、统计等工作，浪费数量超过市局和分局机关考核标准的将责令乙方对岗位人员进行处理，处理三次以上的岗位甲方将不再使用，并在季度管理费中扣除浪费损失的额度。

4.6.1 主荤菜是以肉类或水产类原材料为主（主料比例不低于 80%，辅料比例不高于 20%）。

4.6.2 荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品（肉或水产品原料比例不低于 30%）。

4.6.3 素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

4.6.4 饭菜现做现上，批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味、形和温度。

4.6.5 饮品类：绿豆汤、酸梅汤、丸子汤、胡辣汤、酸辣汤、豆腐汤、绿豆汤、果汁等。

4.6.6 早餐以北方风味为主，可适当搭配甜点。

4.6.7 食谱每月不少于 4 套，每周 1 套，每月食谱不得重复，每月、每周食谱调剂花样不少于 30%。根据中国营养学会 2022 年发布的《中国居民膳食指南（2022）》和季节的变化，科学安排营养食谱，经甲方审核后执行。

4.6.8 食品标准：根据甲方要求及所提供的原材料制作，食品制作要充分体现色、香、味、型的特点，荤素搭配、粗细搭配，营养丰富合理，达到北京市监狱管理局干职食堂战斗力配餐要求。

### 三、人员配备

1. 根据此服务需求，乙方自行核定人数。餐饮公司按标准配齐配全食堂

服务人员（热菜厨师含厨师长、面点厨师、服务员及洗消员）。

#### 四、开餐时间

➤ 早餐：6：50——8：00      午餐：11：30——13：00

➤ 晚餐：17：00——18：30      夜宵：根据工作需要

根据工作需要，甲方可以调整就餐时间

#### 五、甲方权利

1. 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。

2. 甲方有权要求乙方参与满意度调查等活动，每月对乙方饭菜质量、食品安全、环境卫生、服务等进行干职满意度测评，如满意率不足90%的，要求乙方限时整改，连续三个月不达标甲方有权终止合同。

3. 甲方依照国家及北京市食品、卫生、安检、消防等主管部门的法律规定或实际工作需要乙方进行监督检查，对不合格项要求乙方整改。

1) 主副食品的加工、制作。

2) 餐厅、厨房、设备、厨具、餐具、食品和乙方人员的卫生情况。

3) 各岗位人员持有合格的健康证。

4) 水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、炊具、餐具的使用情况。

5) 其他需要整改的情况。

4. 甲方定期或不定期与乙方召开有关工作会议，并要求乙方根据会议内容，改进相应工作。

5. 甲方根据实际情况随时提出口头或者书面的合理具体服务要求，并且有权要求乙方按照甲方要求制订工作细则并落实到位。

6. 甲方每月按照《潮白监狱干职食堂考核标准》对乙方服务进行考核。

#### 六、甲方义务

1. 甲方负责所有原材料购买及保管，并确保按质按量及时提供给乙方绿色无污染、无变质、健康的原材料具体要求：

◆ 蔬菜类都是经过农药残留检测合格的蔬菜。

◆ 水果类、奶类、海产品需及时进购，保证新鲜。

◆ 肉类、主食、副食、饮品等食材要求是正规厂家，避免出现三无和过期食品。

2. 甲方负责低值易耗品的采购、保管和发放。
3. 甲方负责提供厨房、餐厅建筑类的装修装饰及正常维修。
4. 甲方负责提供水、电、气、供暖、空调等能源，并保证其正常使用。
5. 甲方负责提供厨房及餐厅的专用设备、设施、工用具、餐具的添置和正常维修。
6. 甲方负责提供办公场所及相关设备和用具，为乙方人员及车辆办理出入证件。
7. 甲方提供员工基本的生活条件，伙食费(按北京市监狱管理局清河分局清狱财【2019】2号文件相关规定每人每月600元收取)由乙方自行承担,月初乙方将本月伙食费用打到甲方账户。
8. 甲方负责制作食堂管理规章制度和标识，乙方制订的规章制度，需报甲方审核后方可实施。
9. 由于甲方施工、停电、停水等原因可能对餐饮服务造成影响的，甲方应提前通知乙方。
10. 甲方需提供经营所需的工商、卫生、环保、消防等手续，并及时提供相关文件。因为甲方未能按时办理上述文件而使乙方不能合法经营或被有关部门处罚的，由甲方承担相关责任。
11. 当餐厅的就餐人数出现较大变动(增加或减少)时，甲方应当提前通知乙方，避免造成浪费。
12. 甲方要求乙方协助做好就餐管理问题，应引导用餐人员文明就餐、节约用餐，爱护餐厅财产，尊重乙方工作人员的劳动。

## 七、餐饮公司(乙方)义务

1. 乙方应对监狱人员，相应设施，各项制度等相关信息遵守保密要求，

◆ 肉类、主食、副食、饮品等食材要求是正规厂家，避免出现三无和过期食品。

2. 甲方负责低值易耗品的采购、保管和发放。

3. 甲方负责提供厨房、餐厅建筑类的装修装饰及正常维修。

4. 甲方负责提供水、电、气、供暖、空调等能源，并保证其正常使用。

5. 甲方负责提供厨房及餐厅的专用设备、设施、工用具、餐具的添置和正常维修。

6. 甲方负责提供办公场所及相关设备和用具，为乙方人员及车辆办理出入证件。

7. 甲方提供员工基本的生活条件，伙食费(按北京市监狱管理局清河分局清狱财【2019】2号文件相关规定每人每月600元收取)由乙方自行承担,月初乙方将本月伙食费用打到甲方账户。

8. 甲方负责制作食堂管理规章制度和标识，乙方制订的规章制度，需报甲方审核后方可实施。

9. 由于甲方施工、停电、停水等原因可能对餐饮服务造成影响的，甲方应提前通知乙方。

10. 甲方需提供经营所需的工商、卫生、环保、消防等手续，并及时提供相关文件。因为甲方未能按时办理上述文件而使乙方不能合法经营或被有关部门处罚的，由甲方承担相关责任。

11. 当餐厅的就餐人数出现较大变动(增加或减少)时，甲方应当提前通知乙方，避免造成浪费。

12. 甲方要求乙方协助做好就餐管理问题，应引导用餐人员文明就餐、节约用餐，爱护餐厅财产，尊重乙方工作人员的劳动。

## 七、餐饮公司(乙方)义务

1. 乙方应对监狱人员，相应设施，各项制度等相关信息遵守保密要求，

签订保密协议。

2. 承担其派驻服务人员的工资及其法律规定的费用，应依法、依规用工。

3. 负责日常采购食材的搬运工作、食品加工、制作，餐厅服务辖区的卫生，餐具的洗消以及餐厨垃圾的清运工作。

4. 负责餐厅的运营服务，按照合同约定为甲方人员提供工作日早餐、午餐、晚餐、夜宵、节假日及特殊时期用餐。

5. 进驻时应对甲方配置的设备设施进行清点，甲乙双方签字确认进行交接。合同终止后，以上除自然损耗外，应如数完好交还甲方。

6. 负责甲方设备、餐具、厨具的保管和使用。在运营过程中，设备设施、炊事机械、厨具、餐具，正常损坏由甲方负责给予更新；如因乙方管理不善造成设备损毁或丢失，费用由乙方承担。

7. 如因乙方管理不善，违规操作设备、设备带病工作等出现任何安全生产事故，由乙方负全责。

8. 乙方应制定食堂各岗位工作流程、操作流程和管理流程，经甲方审核后，制度上墙，对员工进行教育培训，保证按照流程提供餐饮服务。

9. 乙方应保证其工作人员遵守有关餐饮服务的各项法律规定，遵守甲方各项规章制度及管理规定，应加强安全管理，并确保节水、节电。

10. 乙方负责所辖员工的安全生产、应急消防等方面的培训和管理，制订详尽的应对突发事件的预案，每年开展预案演习不低于2次，培训不少于2次，并负责组织落实。如因乙方组织及管理不善，引发的安全生产事故，由乙方承担全部责任。

11. 当甲方就餐员工用餐吃出异物或食物加工不熟等原因发生食品安全事故时，乙方负责及时妥善处理，因此给就餐人员造成身体损害的，乙方承担全部责任，乙方对造成事故的责任人应视情节处理，对造成3人以上的事故或情节严重的事故，甲方将扣除当月合同金额10%以上直至损失全部弥补，同时解除合同。

12. 未经甲方事先书面同意，乙方不得改变甲方提供的设施、设备的用途，不得改变或破坏餐厅的结构，否则损失由乙方承担。

13. 乙方应严格实行食品留样制度，每餐样品保存期为 48 小时，以便甲方对其进行卫生检验，检验费由乙方负责。

14. 在遇到疫情、火灾、等不可抗拒的因素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。

15. 乙方应按照合同约定足额发放员工工资，不得低于约定标准。每月及时将发放工资表交由甲方备案，对低于合同标准的，甲方将按差额的双倍予以考核扣除。

16. 《食品安全法》中涉及乙方事项：含安全培训、安全管理、安全应急演练、安全应急方案等内容要全面落实。

#### **八、餐饮服务人员要求：**

1. 乙方应建立健全员工档案信息，所有服务人员应当遵纪守法，有良好的职业道德，通过公安机关核录备案，并开具无犯罪证明。在岗工作期间统一佩戴工作卡牌，着工装，态度友善，服务周到。

2. 乙方应加强对员工的纪律教育和保密教育，服务人员应当自觉服从招标人纪律要求和保密要求，逐人签订个人保密承诺书。

3. 乙方服务人员应熟练掌握相应的业务能力，按照招标人要求进行服务，按照考核标准考核，如有不合格，乙方及时更换服务人员。

4. 乙方所有服务人员应当符合卫生防疫部门要求，供应商对所用员工上岗，必须持有健康证。

5. 乙方对餐厅服务人员进行职业培训，应当注重礼节礼貌，服务态度良好。

6. 乙方员工始终为乙方人雇员，乙方为其承担一切雇主责任。

7. 乙方员工应爱护公共设施和食品、食材、用具等，不得出现故意损坏、私拿私用、私自给予他人等情形，一旦出现将开除相关人员。

8. 干职食堂所用人员劳务关系由乙方全权负责。

### **九、合同期限**

合同期限为一年。

### **十、项目预算资金：123.1 万元**

1. 餐饮服务费：122.7 万元

2. 专家评审费：0.4 万元

## 潮白监狱干职食堂日常管理考核标准

序号	考核项目	考核内容	考核方式	考核结果测评
1	综合管理	1. 食堂管理工作计划，并做好保密教育，严抓、严防、严管、严控食品卫生及安全风险，遵守防疫规定。	管理计划分年度、季度	缺 1 项扣 10 分
		2. 工作时间内联系电话保持畅通。	拨打电话	每一次电话未接听扣 3 分
		3. 管理制度健全，服从监狱管理及各项制度规定，服从管理员的工作安排，食堂分别设立反对餐饮浪费工作的宣传员、监督员。	查阅资料及现场检查	不符合每项扣 5 分
		4. 员工档案及证照健全，专业人员的证件合格，定期年检，把好食堂工作人员健康管理关，对有发热、咳嗽、腹泻等症状的，要立即停止工作。	查阅资料及现场检查	未健全，不合格扣 5 分
		5. 员工着装整齐整洁、着工作服、佩戴好口罩。	随时检查	未按规定 1 人次扣 1 分
		6. 应急预案（消防、供电、特殊天气、食品安全）。	检查、问询相关工作人员	缺一项扣 5 分
		7. 做好日常教育，严禁工作期间干与工作无关的事，杜绝嬉戏打闹；保证饭菜熟和热；饭菜内发现异物、杂物；不准装错饭菜；超过规定用餐时间。	随时检查	一项扣 2 分
		8. 把好食品加工制作关，保证按时用餐，把好食品留样关，物品领取登记签字。营养配餐，搭配合理，营养平衡，每月干职满意率不低于 90%。对干职提出的合理意见及时整改。	随时检查	经核对差一项 2 分
		9. 加强每日食品需求量测量，力求做到根据用餐人数精准配餐，避免餐饮浪费，节约公共物品，公共物品保管妥当，杜绝长流水、长明灯等现象。	随时检查	经核对差一项 2 分
		10. 严格遵守操作规程，严禁违章作业，每天工作前和工作结束时进行安全检查，排除安全隐患。	现场检查	未做到一项 5 分
		11. 杜绝浪费，严禁公物私拿。	随时检查	查出有公物私拿情况的人员直接开除，扣除当月工资
		12. 花样每周调剂不少于 30%。	随时检查	一项扣 2 分
		13. 每餐结束后，要对食堂各工作岗位进行安全检查，确保水、电、气等及时关闭。	随时检查	未做到一项 3 分
		14. 每餐配餐要及时、准确、卫生、保温。	随时检查	未做到一项 3 分

2	卫生管理 (责任区)	1. 前厅、后厅、刷碗间、库房、储藏室、厕所等干净整洁，无灰尘。	随时检查	一项不合格扣 1 分
		2. 冰箱、冰柜、消毒柜、空调等干净整洁，无灰尘。	随时检查	一项不合格扣 1 分
		3. 机器设备：蒸箱、和面机、饺子机、馒头机、压面机、绞肉机、电饼铛、菜陷机等干净整洁。	随时检查	一项不合格扣 1 分
		4. 保温台、操作台、燃气灶、手推车、餐具、菜筐、桌椅板凳、门窗玻璃等干净整洁，无灰尘。	随时检查	一项不合格扣 1 分
		5. 讲究个人卫生，工作前进行洗手，保持个人形象良好。	随时检查	不符合扣 1 分
		6. 厨房内外整洁，做到窗明几净。	随时检查	一项不合格扣 1 分
		7. 加强对餐具清洗消毒工作，按照一刷、二洗、三冲、四消毒、五保洁的程序进行。	现场检查	一项不合格扣 5 分
2	卫生管理	8. 垃圾分类存放。	现场检查	一项不合格扣 5 分
		9. 与第三方签订废油处理协议，并确保及时处理	随时检查	一项不合格扣 5 分
3	厨师	1. 炊用具、容器定位存放，保持清洁，定期消毒。	现场检查	一项不合格扣 5 分
		2. 严格按照食品加工程序进行操作；饭菜不热或口感较差现象；	现场检查	不合格扣 2 分
		3. 原料、半成品、成品与非食品混放，保证干净卫生。	现场检查	查出一次扣 5 分
		4. 菜品质量保证色香味俱全，需要熟制加工食品烧熟煮透。	现场检查	不合格扣 3 分
		5. 生熟及水产类、肉类、蔬菜原料分类存放，生熟用具分类存放。	现场检查	不合格扣 5 分
4	面点	1. 做到粗粮细做，细粮精做，食品多样化。	现场检查	未做到扣 2 分
		2. 妥善保管、使用洗涤物料，绝不能与食品混用或混放，造成交叉污染。	随时检查	一项不合格扣 5 分
		3. 对食品添加剂的使用及登记。	随时检查	一项不合格扣 1 分
		4. 原料、半成品、成品保证分类存放；生熟用具分类存放，并干净卫生。	随时检查	一项不合格扣 2 分
5	服务员	1. 做好食堂内日常清扫工作。	随时检查	一项不合格扣 1 分
		2. 服务至上，微笑服务，严禁与人发生口角。	随时检查	出现一起扣 5 分
		3. 工作纪律，工作时间禁止聊天、玩手机。	随时检查	一项不合格扣 1 分
		4. 每日三餐对餐具进行清洗消毒，干净卫生，食品留样，并做好记录。	随时检查	一项不合格扣 1 分
		5. 餐具按照标准摆放，开饭前 10 分钟将餐具摆放整齐。	现场检查	不符合要求扣 1 分

6	配菜	1. 蔬菜要先浸泡、再清洗，减少农药残留，蔬菜保证清洗干净，腐烂变质食品禁用。	随时检查	不符合要求扣 5 分
		2. 蔬菜加工要精细，花样齐全。	随时检查	不符合要求扣 1 分
		3. 原料、半成品、成品保证分类存放；生熟用具分类存放，并干净卫生。	随时检查	不符合要求扣 1 分
		4. 炊具经常清洗，保证干净整洁。	随时抽查	不符合要求扣 1 分
7	洗消	1. 做好洗碗间的日常卫生、打扫等清洁工作	随时抽查	不符合要求扣 1 分
		2. 及时清洗各种餐具，避免餐具积压、隔日清洗，以便准时供应开餐。对清洗后的餐具要及时进行高温消毒处理。	随时抽查	不符合要求扣 1 分
		3. 要养成勤俭节约的习惯，合理使用清洗剂等，避免浪费。	随时抽查	不符合要求扣 1 分
		4. 注意消毒设备、餐具等的维护、使用及保管，严禁发生人为故意损坏器具设备等。	随时抽查	不符合要求扣 3 分
8	废油回收及处理	与具备资质的公司签订废油回收及处理协议，并进行无害化处理。	随时抽查	不符合要求扣 3 分

注：每 1 分为 100 元，按月考核，考核结果及时兑现，本考核办法从合同生效之日起施行。

## 附件 3

### 北京市监狱管理局清河分局潮白监狱安全管理协议

甲方：北京市监狱管理局清河分局潮白监狱

乙方：北京盛世永宁餐饮管理有限公司

为贯彻执行“安全第一、预防为主”的方针。确保作业安全和作业人员的人身安全，防止各类事故发生，根据《中华人民共和国安全生产法》及相关法律法规规定，就双方签订的北京市监狱管理局清河分局潮白监狱 2026-2027 年（一年期）干职食堂社会化服务合同签订本协议书。

第一条：甲乙双方必须遵守国家有关安全生产法律、法规和各项规章制度及安全技术的具体要求。

第二条：乙方作业前，甲方应组织技术人员进行安全要求技术交底。

第三条：乙方应接受甲方在安全作业方面的指导、管理、检查。乙方不接受甲方安全检查或拒不整改安全隐患，甲方有权令其停止作业，直至终止双方的合同。

第四条：乙方按国家有关劳动保护的相关规定为作业人员配备相应的安全防护用品。高空作业人员须做好安全防护措施。

第五条：特殊工种须有符合国家要求的专业证书，作业所用设备质量符合国家标准，用电用水须保证作业人员人身安全。

第六条：乙方根据环境、季节、气候的变化，在作业现场采取相应安全保护措施。并遵守环境保护的法律法规，最大限度的减少对现场环境的污染和危害。

第七条：冬季作业期间，乙方须做好各项安全预案，确保作业安全。

第八条：遇有复杂作业现场作业应设置明显的安全警示标志及必要时设置周边围挡。

第九条：认真贯彻执行我国的《安全生产法》及安全管理条例，严格规范作业，文明作业，确保不出现任何工伤事故。

第十条：乙方加强对作业人员的教育管理工作，并做到：

- 1、加强对员工的法制教育，确保不发生违法、违纪事项。
- 2、不准发生打架斗殴、扰乱社会治安及影响监管安全等违法违纪事件。
- 3、做好饮食的管理工作，预防食物中毒，讲究卫生，预防传染病的发生。
- 4、防煤气中毒、防溺水、防中暑。

5、禁止与罪犯往来，禁止为犯人买烟、酒、食品等，禁止为罪犯收发、传递信件、提供监狱明令禁止的其它物品。

6、严禁携带手机、现金、香烟、打火机、易燃易爆物品、有碍监管安全及与施工无关的物品进入监狱。

第十一条：乙方加强安全教育，做好施工安全防护工作。

第十二条：乙方加强对机动车驾驶员的安全教育工作，杜绝交通事故。

第十三条：如乙方有狱内作业需求，应严格遵守甲方狱内作业要求，对于有管线电器线路的区域，禁止使用机械开挖，防止对一切线路形成损坏或破坏。

第十四条：非甲方原因造成的安全事故，一切责任及后果乙方自负。

本协议为干职食堂社会化合同附件，在签订干职食堂社会化合同时同时签订，两者具有同等的法律效力。

本协议一式六份，甲方四份，乙方二份具有同等法律效力。

甲方（章） 	乙方（章） 
法定代表人或 委托代理人：  (签字)	法定代表人或 委托代理人：  (签字)

签订日期： 2016 年 4 月 30 日

## 附件 4

### 廉政责任书

甲方：北京市监狱管理局清河分局潮白监狱

乙方：北京盛世永宁餐饮管理有限公司

为加强廉政建设，规范甲乙双方的行为，防止谋取不正当利益的违法违纪现象的发生，保护国家、集体和当事人的合法权益，根据国家有关工程建设的法律法规和廉政建设的有关规定，订立本廉政责任书。

#### 一、双方的责任

1.1 应严格遵守国家的有关法律、法规，相关政策，以及廉政建设的各项规定。

1.2 严格执行合同文件，自觉按合同办事。

1.3 各项活动必须坚持公开、公平、公正、诚信、透明的原则（除法律法规另有规定者外），不得为获取不正当的利益，损害国家、集体和对方利益。

1.4 发现对方在业务活动中有违规、违纪、违法行为的，应及时提醒对方，情节严重的，应向其上级主管部门或纪检监察、司法等有关机关举报。

#### 二、甲方责任

甲方的领导和从事相关的工作人员，在合同执行的事前、事中、事后应遵守以下规定：

2.1 不得向乙方和相关单位索要或接受回扣、礼金、有价证券、贵重物品和好处费、感谢费等。

2.2 不得在乙方和相关单位报销任何应由甲方或个人支付的费用。

2.3 不得要求、暗示或接受乙方和相关单位为个人装修住房、婚丧嫁娶、配偶子女的工作安排以及出国（境）、旅游等提供方便。

2.4 不得参加有可能影响公正执行公务的乙方和相关单位的宴请、健身、娱乐等活动。

2.5 不得乙方和相关单位介绍或为配偶、子女、亲属参与同甲方工程建设管理合同有关的业务活动；不得以任何理由要求乙方和相关单位使用某种产品、材料和设备。

#### 三、乙方责任

应与甲方保持正常的业务交往，按照有关法律法规和程序开展业务工作，严格履行合同约定，并遵守以下规定：

3.1 不得以任何理由向甲方及其工作人员索要、接受或赠送礼金、有价证券、贵重物品及回扣、好处费、感谢费等。

3.2 不得以任何理由为甲方和相关单位报销应由对方或个人支付的费用。

3.3 不得接受或暗示为甲方、相关单位或个人装修住房、婚丧嫁娶、配偶子女的工作安排以及出国（境）、旅游等提供方便。

3.4 不得以任何理由为甲方、相关单位或个人组织有可能影响公正执行公务的宴请、健身、娱乐等活动。

#### 四、违约责任

4.1 甲方工作人员有违反本责任书第一、二条责任行为的，依据有关法律、法规给予处理；涉嫌犯罪的，移交司法机关追究刑事责任；给乙方单位造成经济损失的，应予以赔偿。

4.2 乙方工作人员有违反本责任书第一、三条责任行为的，依据有关法律法规处理；涉嫌犯罪的，移交司法机关追究刑事责任；给甲方单位造成经济损失的，应予以赔偿。

4.3 本责任书作为干职食堂社会化合同的组成部分，与干职食堂社会化合同具有同等法律效力。经双方签署后立即生效。

#### 五、责任书有效期

本责任书的有效期为双方签署之日起至双方签订的干职食堂社会化合同终止时为止。

#### 六、责任书份数

本责任书一式二份，甲方乙方各执一份，具有同等效力。

甲方（章）

乙方（章）

法定代表人或

法定代表人或

委托代理人：

委托代理人：

（签字）

（签字）

签订日期： 2026 年 4 月 30 日

# 应急预案及设备安全使用管理制度

## 第一章 总则

### 第一条 目的

为加强本单位食堂安全管理，提高预防和处置突发事件的能力，规范厨房设备的安全操作，确保员工、顾客生命财产安全，保障食堂正常运营，依据《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，结合本单位实际情况，特制定本制度。

### 第二条 适用范围

本制度适用于本单位食堂所有工作人员、管理人员及在食堂内活动的所有人员。本制度所称设备包括食堂内所有食品加工、储存、清洗、消防、电力等设施设备。

### 第三条 管理原则

坚持“安全第一、预防为主、综合治理”的方针，遵循“统一领导、分级负责、快速反应、科学处置”的原则。

## 第二章 应急组织机构与职责

### 第四条 应急领导小组

食堂设立应急领导小组，组长由食堂负责人担任，副组长由安全管理员担任，成员包括各班组组长。

职责：

- 1、全面负责食堂应急预案的制定、修订、演练和组织实施。
- 2、突发事件发生时，负责现场应急指挥、决策和协调。
- 3、负责应急资源的调配和事后处理工作。
- 4、定期组织安全检查和隐患排查。

### 第五条 现场处置小组

根据突发事件类型，成立相应的现场处置小组（如灭火组、疏散组、抢险组、救护组、通讯联络组等），明确各小组负责人和成员职责。

### 第三章 突发事件应急预案

#### 第六条 火灾事故应急预案

##### 1、预防：

定期检查消防设施、器材，确保完好有效。

规范用电、用气、用油管理，严禁私拉乱接，油烟管道定期清洗。

严格管理易燃易爆物品（如酒精、食用油）。

保持安全通道、出口畅通无阻。

##### 2、处置：

发现火情，第一发现人立即高声呼救，并就近使用灭火器、灭火毯等器材进行初期扑救，同时切断相关气源、电源（非消防电源）。

现场负责人立即启动应急预案，组织灭火组扑救，组织疏散组引导人员沿安全通道有序撤离。

火势无法控制时，立即拨打“119”报警，并派人引导消防车。

立即向单位上级主管部门报告。

#### 第七条 燃气泄漏/爆炸应急预案

##### 1、预防：

使用符合国家标准的燃气设备，由专业人员进行安装、维修。

每日使用前检查燃气管道、接口、阀门有无泄漏（可用肥皂水检测）。

安装燃气泄漏报警器，并定期检测。

##### 2、处置：

发现燃气泄漏，立即关闭总阀门，打开门窗通风。

严禁开关任何电器（包括灯、排气扇）、使用明火、拨打手机。

疏散现场所有人员至安全区域。

在安全地点拨打燃气公司抢修电话和单位应急电话。情况严重时，立即疏散食堂及周边人员，并拨打“119”、“120”。

报告上级主管部门。

## **第八条 食物中毒应急预案**

### **1、预防：**

严格执行《食品安全法》及各项卫生管理制度。

严把食品采购、储存、加工、留样、餐具消毒关。

### **2、处置：**

发现疑似食物中毒情况（多人出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻等相似症状），立即停止可疑食品的销售和食用，封存可能导致中毒的食品、原料、工具、设备。

立即组织对患者的先期救护，情况严重时立即拨打“120”急救电话。

立即向单位领导、食品安全监管部门和卫生行政部门报告。

配合相关部门开展调查、采样和处理工作。

## **第九条 触电事故应急预案**

### **1、预防：**

非专业人员不得拆卸、维修电器设备。

使用电器前检查电线、插头是否完好，禁止湿手操作。

定期检查漏电保护装置。

### **2、处置：**

迅速切断电源（关闭总开关或用于干燥绝缘物挑开电线）。

对触电者进行抢救（在确保自身安全前提下），进行心肺复苏，并立即拨打“120”。

保护现场，报告上级。

## **第十条 机械设备伤害应急预案**

### **1、预防：**

严格执行设备安全操作规程（见第四章）。

设备运行时严禁将手、头发、衣物等靠近运动部件。

使用专用工具推送食材。

## **2、处置：**

立即关闭设备电源。

对伤员进行止血、包扎等初步救护，伤势严重者立即送医。

保护现场，报告上级。

## **第十一条 突发停水停电应急预案**

### **1、预防：**

了解市政停水停电通知，提前做好准备。

### **2、处置：**

突发停水：启用应急储水，调整菜单，优先保障基本清洁和饮用水。查明原因，及时报修。

突发停电：启用应急照明。关闭所有设备电源开关，特别是加热设备，防止复电后意外启动。使用备用电源保障关键区域（如冷库）。维持秩序，做好解释。

## **第四章 厨房设备安全使用管理制度**

### **第十二条 通用安全要求**

- 1、所有设备必须由指定人员操作，操作人员须经培训合格后方可上岗。
- 2、操作前必须检查设备状况（电源、防护装置、清洁情况等），确认正常后方可使用。
- 3、设备运行时，操作人员不得离岗。发现异常（异响、异味、过热等），立即停机断电，并报告维修。
- 4、设备使用后，必须关闭电源、气源、水源，并进行清洁保养。
- 5、所有设备必须定期由专业人员进行检查、保养和维修，建立设备档案。

## **第十三条 主要设备安全操作规程**

### **1、燃气灶具：**

点火前确认无漏气，遵循“火等气”原则。

使用时有人看管，汤水不宜过满，防止溢熄。

关闭时先关灶具阀门，再关管道阀门。

### **2、蒸箱、烤箱：**

开启门前，先排气泄压，防止烫伤。

取放食物使用专用隔热手套。

### **3、切菜机、绞肉机、和面机：**

必须安装防护罩，且完好有效。

清理、拆卸前必须切断电源。

严禁用手直接推送食材，使用专用推杆。

### **4、电炸炉、电饼铛：**

油量不超过规定线，防止溢油引发火灾。

使用后待油温完全冷却后再清洁或移动。

### **5、冰箱、冷库：**

定期除霜，保持清洁，堆放物品留出通风间隙。

发生故障导致温度异常，立即转移储存食品，并报修。

### **6、排油烟系统：**

定期（至少每 30 天）由专业机构清洗油烟管道、净化器。

风机、净化器出现故障立即停用并维修。

## 第五章 培训、演练与考核

### 第十四条

应急领导小组负责制定年度应急培训和演练计划。每年至少组织一次综合性或专项应急演练，并做好记录和评估。

### 第十五条

所有食堂员工必须接受岗前安全培训和定期复训，内容包括：本应急预案、设备安全操作规程、消防器材使用、急救常识等。考核合格后方可上岗。

### 第十六条

将安全制度执行情况纳入员工绩效考核，对违反制度者予以批评教育、处罚，造成事故的依法追究责任。对在应急工作中表现突出者予以表彰奖励。

## 第六章 附则

### 第十七条

本制度由食堂管理部门负责解释。未尽事宜，按国家相关法规和单位规定执行。

### 第十八条

本制度自发布之日起施行。原有相关规定与本制度不符的，以本制度为准。