

健康校园-2026 年教工餐厅购买服务

项目名称：特定行业公用经费（健康校园-2026 年教工餐厅购买服务）

甲方：北京劳动保障职业学院

乙方：北京海鸣捷信餐饮管理有限公司

签署日期：2026 年 8 月 25 日



健康校园-2026 年教工餐厅购买服务

甲方：北京劳动保障职业学院

法人：蔡大鹏

地址：北京市朝阳区惠新东街 5 号、北京市昌平区南口路 32 号

联系电话：010-64941911

乙方：北京海鸣捷信餐饮管理有限公司

法人：王伟明

地址：北京市通州区西集太平庄村村民委员会北 600 米

联系电话：13651076793

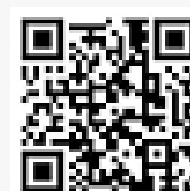
甲乙双方根据《中华人民共和国民法典》、《北京高等学校学生食堂管理办法（试行）》（京教勤（2021）10 号文）、《北京高校标准化学生食堂验收标准（2016 版）》（京教勤（2016）6 号文）及相关法律法规，经协商一致，签订本合同。

第一条 服务项目

1. 项目名称：特定行业公用经费（健康校园-2026 年教工餐厅购买服务）
2. 服务地址：北京市朝阳区惠新东街 5 号、北京市昌平区南口路 32 号

第二条 服务内容和方式

1. 乙方按照甲方要求为学校教职工提供早餐、午餐、晚餐和培训餐、招待餐等。
2. 甲方提供厨房、餐厅、灶具、厨具、餐具等设备设施，并负责食品检测、食堂排烟系统固定清洗、厨余垃圾处理和“灭四害”工作，承担乙方在经营过程中发生的水、电、燃气等能源消耗费用。乙方负责厨房、餐厅等辖区的日常清洗和卫生保洁工作，厨具、餐具等的日常清洗工作，物资设备的使用管理和维护保养等。
3. 甲方负责采购食堂所需食材、日杂用品等；乙方负责食品加工制作。乙方在经营过程中产生的所有营业额归甲方。
4. 就餐方式：早餐、午餐自助，晚餐零点。培训餐、招待餐采取工作餐、自助餐、桌餐等方式。早、午、晚采取刷卡形式，其他用餐凭用餐审批单用餐。



第三条 服务期限

合同有效期为一年，即 2026 年 8 月 25 日至 2027 年 8 月 24 日。六个月试用期，试用期间甲方考核达不到 80 分（满分 100 分，见附件 3、4），或者，服务期间因乙方过错，发生一般（含）以上安全责任事故、造成人员伤亡、乙方人员违法乱纪、出现一般（含）以上食品安全事故等，给甲方带来不良影响，甲方均有权单方面终止合同。

第四条 服务费用及支付方式

1. 乙方按照合同为甲方提供餐饮服务，双方按照年总餐饮服务管理费用（含税）人民币（大写）：贰佰零陆萬玖仟捌佰捌拾圆整（¥2069880.00 元）的标准核算费用，不足一月的，按照实际发生天数据实结算。

2. 甲方按月支付乙方餐饮服务管理费人民币（大写）：壹拾柒萬貳仟肆佰玖拾圆整（¥172490.00 元），如遇国家法定节假日、学校寒暑假或其他特殊时期推后或者协商结算时间。

乙方指定的收款银行账户如下：

户名：北京海鸣捷信餐饮管理有限公司

开户行：招商银行股份有限公司北京城市副中心分行营业部

账号：110920641110106（联行号：308100005738）

甲方开票信息如下：

户名：北京劳动保障职业学院

纳税人识别号：121100004008346615

开户行：北京银行学清路支行

账号：01090376000120109009183

乙方上述信息变更的，应及时书面通知甲方，否则甲方按照上述银行账户付款的，视为甲方已履行付款义务，由此造成的损失由乙方自行承担。如在合同期限内该账号注销或其他因乙方原因导致甲方无法进行支付的，不视为甲方违约，由此造成的损失由乙方自行承担。甲方付款前，乙方应向甲方出具合法、等额的北京增值税发票（税率以合同履行时最新法律规定或国家税务政策规定的税率为准，总价不发生变化），否则甲方有权拒绝付款，且不承担任何责任。乙方不得以此为由拒绝履行本合同项下的义务。如



乙方向甲方提供的发票不符合本合同约定或法律规定，除应按照甲方要求予以更换外，因此给甲方造成的一切损失由乙方承担（包括但不限于损害赔偿等）。

3. 本合同内任何服务项目管理费用发生变化时，应由甲乙双方协商并签署补充书面文件确认后方可生效。

第五条 服务标准和要求

1. 运营模式与食品安全要求

（1）用餐模式及用餐标准要求如下：

早餐自助（餐标 7 元/人）：每餐供应至少 5 类 20 个品种，大致为：开胃小菜 5 种、汤粥牛奶 5 种，主食花样 5 种，糕点蛋糕 2 种，现场制作 3 种（烙、炸、煮）及鸡蛋等。

午餐自助（餐标 16 元/人）：每餐供应至少 7 类 20 个品种，大致为：凉菜 3 道、热菜 6 道（荤菜 3 道、时蔬菜 3 道）、主食 5 种、现场制作 2 种（面、米线、粉、特色小吃、西点西餐等），汤 2 种、水果酸奶 2 种。

晚餐零点：供应四菜一汤，两种主食。

培训餐、招待餐餐标按照培训、招待要求的餐标执行。

以上餐标为纯食品原料费，不包含人工费、运营费、服务费、能源消耗费等。

另提供其他服务：特色风味：每周推出一道特色风味或者一道创新菜；节假日特色：根据节日特点，制作售卖具有中华优秀传统文化特色的美食；开展美食节活动等。

（2）清真菜品搭配合理，餐具和厨具要独立使用。

（3）乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》，设置专职（或兼职）食品卫生巡检安全员，在甲方管理人员的管理下协助做好食品检测工作。

（4）乙方须建立日核算、周精算、月统计制度，制定菜品库，菜品应该随季节和教职工饮食习惯定期更换，制定周食谱和月食谱，食谱菜品一般不得超出菜品库范围，超出范围的菜品需提前提供成本核算表。

（5）乙方必须按《北京高等学校学生食堂管理办法（试行）》（京教勤（2021）10 号文）要求进行食品留样，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 250g，并由专人负责，做好留样记录。

（6）食品添加剂应专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。



(7) 乙方必须为食堂配置丰富的菜品种类，根据教职工反馈不断调整与创新，食堂档口之间的菜品特色不得重复。

(8) 乙方必须按照甲方关于推进健康校园建设的相关要求，在勤俭节约、低碳环保等方面开展相应的餐饮活动。

2. 人员要求

(1) 投标人所配备工作人员要政治立场坚定、爱党爱国、遵纪守法、品行端正、有责任心，无犯罪记录。

(2) 投标人应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与供餐规模、食品经营项目、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。食品安全总监、食品安全员应当按照岗位职责协助主要负责人做好食品安全管理工作。

(3) 投标人须至少配备 1 名驻场经理作为投标人驻场管理人员，须为高中以上学历，善于沟通协调，具有较强的人员管理、应急处突等方面的能力，具有 3 年以上餐饮管理经验；工作人员岗位应涵盖采购、保管、核算、维修、炊事、保洁、财会等职责，并具备相应专业技能。

(4) 投标人须至少配备 3 名 40 岁以下、形象佳气质好的女性服务员，负责前厅接待服务，具备宴会包桌服务能力。

(5) 投标人应至少配备 2 名具有二级厨师证（或同等级别）的厨师负责菜品制作，等级厨师人数不少于操作间人员总数的 30%；具有民族风味菜品制作能力的厨师人数不少于厨师总数的 20%；

(6) 服务期间，食堂工作人员配备原则上不少于 31 人，应保持稳定的人员团队，相对固定工作人员不少于 80%（即 25 人）。人员年龄要求：女性 18-55 岁、男性 18-60 岁；

序号	人员类别	主要工作	人员数量
1	项目经理	管理全体人员及业务	2
2	厨师长	主管菜品质量及后厨卫生	2
3	各类厨师	主管菜品质量及后厨卫生	8



4	切配师傅	负责菜品初加工	4
5	面点主管	负责主食及糕点的出品	2
6	面点师傅	负责主食及糕点的出品	4
7	服务人员（含前厅接待服务人员）	负责前厅卫生及服务	4
8	洗消人员	负责餐具的清洁消毒	5
合计			31

（7）投标人须配备专职或兼职营养健康管理员，配备固定的兼职食品检测员，在采购人管理人员的管理下开展工作；

（8）投标人须固定厨师专门加工冷荤、凉菜。

3. 卫生要求

（1）严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、北京高校标准化食堂标准（2016版）以及相关管理规定。

（2）严格消毒程序，所有餐具必须严格按照有关卫生部门的要求和标准，必须清洗干净，严格消毒，不留异味。

（3）严禁使用不符合卫生标准和危害身体健康的原材料，严禁异物混入食品中。

（4）所辖区域的卫生必须符合卫生检疫部门的要求。

（5）所使用炊厨具、餐具必须精心维护，严格操作规程，如人为损坏由乙方负责赔偿。

4. 服务要求

（1）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。

（2）熟练掌握礼仪服务及程序，迎宾送客大方得体。

（3）按照规定的就餐时间准时开餐。

（4）餐毕时及时清扫卫生，迅速整理清洁用餐人员餐具。

5. 管理要求

（1）乙方在合作经营场地只能使用甲方的校园卡收款，禁止收取现金，禁止使用

微信、支付宝、银行卡刷卡等方式收款。

(2) 乙方的驻场经理作为食堂现场管理人员，按照学校要求的用餐模式进行供餐，按照学校要求的用餐标准配合做好成本核算、成本控制等工作，配合学校食堂工作人员做好食堂日常管理工作。

(3) 乙方须建立服务、安全、卫生、核算等管理制度。

(4) 餐厅零点饭菜全部明码标价。

(5) 食品原材料由甲方负责统一采购，乙方按要求提供菜单、采购菜品种类，由甲方进行审核把关。

(6) 日常经营行为严格执行《北京高校标准化学生食堂验收标准（2016 版）》（京教勤（2016）6 号文）、《北京高等学校学生食堂管理办法（试行）》（京教勤（2021）10 号文）和《北京市推进“阳光餐饮”工程工作方案》（京政办发（2017）30 号文）。如遇上级政策或文件调整，以最新的上级政策或文件执行。

(7) 乙方必须严格落实日记录、周核算、月精算制度，必须向甲方提供所售品种的菜品库并提交成本核算单，接受甲方对售价额监控；制定餐厅标准指导菜谱，规范菜名、投料、数量及售价，如有品种更新应提前一周递交成本核算单，经甲方批准后方可执行；

(8) 乙方从业人员持有效健康证上岗，体检费用由乙方承担。

(9) 乙方从业人员需统一着装，服装费用由乙方承担。

(10) 乙方须按劳动法要求为职工办理社会保险，乙方所雇用的员工发生任何人身伤害、财产损失及一切纠纷等情况，甲方不承担任何责任和赔偿，全部由乙方承担。

(11) 乙方经营期限内，未经甲方允许，乙方不得私自改造、装修、变动原房屋结构、用电、用水线路及管道，或新安装线路，如有需要应征得甲方同意，并由甲方统一处理。在不改变房屋原结构的情况下，乙方可对经营场地进行装修，装修费用自理。

(12) 合作期内，乙方不得私自以各种形式整体或部分转租、转包、转让或挪作他用。未经甲方书面同意及办理合法审批手续，不得对餐厅主体结构和水、电、暖、消防等基础设施系统进行改造。

(13) 乙方必须严格按食品经营许可证范围经营，严禁超范围经营。



(14) 乙方必须按照《北京市生活垃圾管理条例》、《北京市学校生活垃圾分类工作方案》（京教勤（2020）3 号）和甲方要求，做好餐厅生活垃圾分类工作，将其他垃圾、厨余垃圾和可回收垃圾按指定地点收集及存放，配合专业公司对接清运，进行集中收运和处理。

6. 培训要求

(1) 乙方所有工作人员应接受学校组织的统一培训。

(2) 乙方应每月至少组织员工开展一次安全培训，每学期至少组织开展一次消防培训、洗消培训等，并做好培训记录，留存培训资料。乙方组织的培训所涉费用由乙方自理。

(3) 乙方所有员工必须熟练掌握使用灭火器、灭火毯等消防器材，熟练掌握应急预案。

7. 住宿要求

甲方没有为乙方员工提供校内住宿的义务，甲方校内现有职工宿舍仅可为乙方部分值班人员提供临时性住宿，无法在校内居住的服务人员由乙方自行解决住宿并承担相应费用。乙方的值班人员应严格遵守甲方宿舍管理规定，如遇甲方住房调整或者双方合同到期，乙方应自觉腾退。

第六条 甲方的权利和义务

1. 甲方按本合同约定，提供经营场所厨具、餐具等设施设备。

2. 甲方为乙方经营提供便利，协助乙方协调与当地各有关部门 的关系，不干涉乙方的正常合法经营。

3. 甲方负责提供必要的工作条件，办理乙方工作人员及车辆出入证件，所发生费用由乙方自行承担。

4. 甲方有权制定和修改就餐人员的就餐标准、就餐方式、就餐时间及餐饮服务质量标准。

5. 甲方有权依照国家及北京市食品安全与卫生主管部门的法律规定或实际工作需要随时对乙方进行监督检查，要求乙方整改。检查内容包括但不限于：（1）食品的加工制作等情况；（2）餐厅、厨房、食品库房、冷库、灶具、厨具、炊具、餐具、食品



和乙方人员的卫生情况；（3）经营场所灭蟑、灭鼠、灭蟑等情况；（4）各岗位人员的健康证、上岗资格证和操作水平等；（5）水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、炊具、餐具的使用管理情况；（6）餐厅、厨房的消防情况；（7）人员到位情况。

6. 甲方有权随时委派代表在非就餐高峰期对餐厅进行检查，检查的项目包括但不限于食品成本、标准菜单、实际投料数量及比例、餐厅卫生及有关记录等，并对乙方的餐食供应质量进行考核、测评，具体事项和办法由甲方规定。

7. 甲方有权定期或不定期召开有关工作会议，并要求乙方现场管理人员或主要负责人员参加。

8. 甲方有权依据协议条款及附件根据实际情况随时提出口头或书面的具体服务要求，有权根据实际需要调整和改进本合同规定的服务要求，并有权要求乙方按照甲方要求制定工作细则并落实到位。乙方应予配合，并满足甲方合理的要求，符合甲方要求的餐饮服务标准。

9. 甲方经检查发现乙方工作不符合合同规定或法律规定的，甲方有权要求乙方限时整改，整改后未达到要求的，甲方有权解除合同。

10. 甲方有权随时安排进行满意度调查，调查对象、调查方式、统计方法由甲方自行决定；如满意率不足 80%（不含 80%）的，甲方有权要求乙方限时整改，整改后未达到要求的，甲方有权解除合同。

11. 同一事项，经甲方二次通知乙方整改，乙方仍未达到有关要求的情况下，甲方有权解除合同，并要求乙方承担违约责任，负责赔偿损失。

12. 甲方发现乙方有关服务工作存在问题的，甲方有权随时进行书面记录，并有权要求乙方现场人员签字确认。

13. 甲方有权依据《餐饮服务质量检查评分表》（见附件 3）和餐饮服务质量综合评定表（见附件 4）和对乙方的服务进行检查测评，测评结果可作为甲方追究乙方违约的依据。

14. 如乙方有一般（含）以上食品卫生事故、一般（含）以上安全责任事故、消防安全事故并给甲方造成重大影响的，甲方有权随时终止或解除合同。

15. 合作期间，乙方应按照甲方要求无条件签署生产安全、消防安全、食品安全、



专项检查及综合治理等协议或责任书，乙方对所签协议内容及相关规定承担相关责任，并在执行过程中服从甲方监督检查。

16. 甲方有权查阅并复制乙方与其工作人员所签订的劳动合同、健康证、复印件、资格证等，甲方有权要求乙方工作人员提供无犯罪证明，一经发现不符合要求的，甲方有权要求乙方更换甲方认为不称职的工作人员，乙方应在接到甲方要求后【5】日内更换经甲方认可的工作人员。

17. 甲方为乙方值班人员提供临时性住宿，乙方的值班人员应严格遵守甲方宿舍管理规定，如遇甲方住房调整或者双方合同到期，乙方应自觉腾退。

18. 甲方有权定期对乙方经营过程中所发生费用进行审计，乙方应积极配合甲方审计工作。

第七条 乙方的权利和义务

1. 乙方现场项目经理（姓名：刘涛，联系电话：18310716853），负责与甲方沟通，并按照各项法律法规和甲方的规定要求落实到位。

2. 在合作期间，乙方要严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等国家法律法规、国家政策、属地管理及行业标准要求，严格遵守甲方有关餐饮工作的各项规定。如果出现所售食品食源性疾病或食物中毒或安全、卫生、质量、价格等问题，甲方有权追责问责，有权依照相关条款及法律规定追究乙方的责任，由此造成的损失由乙方承担。

3. 乙方不得改变或超出甲、乙双方事先约定的经营项目和产品，如要增加经营项目和产品必须先向甲方申报获得批准后方可增加。

4. 乙方所需的特殊餐饮设备、家具及装修装饰耗材由乙方自行采购，如需对本合作经营场地进行装修改造，必须事先征得甲方的书面同意，费用由乙方自行承担。合同终止或解除后，可以拆除的装饰装修部分，乙方可自行带走；已形成附合、无法拆除的部分，乙方应按照甲方要求恢复原状或无偿转让给甲方。

5. 乙方所售菜品定价需在甲方指导下确定，所售菜品价格必须报甲方审核批准后执行，一经核定乙方不得擅自调整菜价。

6. 乙方需提前将上岗人员各类证件、材料报学校备案、复核，办理入校手续；上岗人员必须证件齐全（身份证、居住证或居住卡、健康证、厨师证、无犯罪证明等）。乙



方上岗人员的真实性、人身安全及一切劳动纠纷或劳务纠纷（如：工资、社会保险、公积金、教育培训等）均由乙方负责，甲方概不负责。乙方保证严格按照《中华人民共和国劳动合同法》等相关法律法规的规定，向上岗人员提供符合要求的安全生产工作条件。乙方应与上岗人员签署书面劳动合同。乙方聘请的员工仅与乙方存有劳动关系，与甲方无关；乙方与其聘用的人员发生的任何纠纷，以及乙方聘用的人员与甲方或与甲方有关的任何第三人发生的争议（包括但不限于劳动争议、民事纠纷等）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，乙方须予以全部赔偿。甲方因此承担相关责任的，有权向乙方追偿。乙方应按照法律规定为员工缴纳社会保险、公积金等。

7. 乙方应每月至少组织员工开展一次安全培训，每学期至少组织开展一次消防培训、洗消培训等，并做好培训记录，留存培训资料。乙方组织的培训所涉费用由乙方自理。

8. 乙方人员在校内的一切行为必须遵守学校的校纪校规及各项要求，并注意维护学校的特殊经营环境，为师生提供满意的服务。乙方不得在甲方场地从事与本合同约定的合作经营服务范围无关的活动，不得擅自组织或接待未经甲方许可的群体性活动。

9. 疫情期间，乙方人员必须无条件配合甲方做好疫情防控管理，严格执行甲方各疫情防控方案的每一项要求，如因乙方原因未配合甲方做好疫情防控，产生的一切后果及法律责任由乙方承担。

10. 合作期间，出于生产安全、消防安全、食品安全、专项检查、综合治理、校园稳定及卫生、保卫等工作需要，乙方应执行甲方及有关部门的规定并承担全部责任，服从甲方监督检查。由乙方原因造成甲方或第三方的人身财产损失，乙方承担全部责任。

11. 合作期间，对于甲方提供的设施设备，乙方具有保值增值的义务。在合同解除、终止、期满或甲方要求时，乙方须将甲方提供的设备等如数返还甲方，如有破损乙方应给予相关赔偿；乙方自行采购的特殊设备、家具、杂物等应于合同终止或解除当日搬离，如有遗留，逾期【15】日仍不搬出视为抛弃物，甲方有权对该些物品进行处置，甲方无须向乙方做任何赔偿，且相应处置费用由乙方承担。

12. 乙方的经营活动必须使用甲方提供的刷卡机刷卡支付。不得擅自收取现金或私设各种电子支付（微信、支付宝等）或信息系统平台或私自转账。

13. 乙方须按本合同约定的合作期限、经营项目及甲方要求的经营时间如期供餐，未经甲方书面同意乙方不得私自停止供餐，否则由此带来的责任和损失由乙方全部承担。

14. 未经甲方书面同意，乙方不得转租、转包、分包或采取与第三方合作等方式变相转租、转包、分包本合同约定事项。

15. 乙方应协助甲方做好成本控制和成本核算工作。

16. 乙方工作人员应做到节水、节电、节气等，不得人为浪费资源。

17. 乙方应对甲方的要求和建议作出令甲方满意的响应。对于甲方提出的建议和投诉，一般问题保证 12 小时内解决，对于较为复杂问题应在 24 小时内解决。

18. 乙方应当对本合同的内容、因本合同的洽谈、缔结以及履行过程中而获得或知悉的甲方任何资料和信息，以及虽属于第三方但甲方负有保密义务的信息保守秘密。未经甲方书面同意，乙方不得将上述保密内容以任何方式透露给第三方或用于本合同以外的其它事项。本条款不因合同的不生效、无效或者部分无效、终止或者部分终止而失去对乙方的约束力。

19. 乙方应按照甲方的要求使用规定数量的贫困地区农副产品网络销售平台食材。

第八条 违约责任

1. 合同签订后 7 个工作日内，乙方需向甲方缴纳履约保证金人民币 10 万元（¥10 万元）。此保证金用于担保乙方对于本合同的履行，因乙方责任出现任何违约情况，须承担赔偿责任时，甲方有权先行从此保证金中扣除乙方需向甲方赔付的款项，不足部分由乙方于【7】日内补足，乙方违约时甲方有权终止本合同。如乙方全部履行合同条款，则此保证金在乙方完全从甲方撤场后 7 个工作日内，扣除乙方应缴纳的各项费用后无息返还乙方。

2. 乙方违反本合同保密义务，未经甲方书面同意，将本合同项下的权利和/或义务转让给第三方，乙方所得收益归甲方所有，且乙方还应向甲方支付违约金人民币【10000】元，同时甲方有权解除本合同。

3. 乙方在合作期间所生产出售的产品不符合本合作经营场地的经营项目或甲方师生反应强烈的问题，甲方有权向乙方提出警告、责令整改、给予违约处理，逾期不改者，



甲方有权终止或解除合同。

4. 乙方如无正当理由提前终止合同，应向甲方支付合同总金额 20%违约金，该违约金不足以弥补甲方实际损失的，由乙方补足。

5. 乙方应按照甲方的要求配备工作人员，不得出现空岗或外部兼职情况。甲方在合同履行期间将不定期对乙方进行检查，一旦发生上述情况，乙方应向甲方支付违约金人民币【6000】元；空岗或缺勤 22 个工作日以上，根据缺岗人数的岗位实际情况，按照员工平均工资进行扣除；情节严重的，甲方有权解除合同，并要求乙方支付合同总金额 20%违约金。

6. 乙方发生任何食品、消防等安全责任事故，或者食品卫生问题造成甲方或第三方人身伤害、财产损失的，乙方应承担全部法律责任和经济赔偿，同时乙方应向甲方支付合同总金额 20%违约金，该违约金不足以弥补甲方实际损失的，由乙方补足，同时甲方有权解除本合同。

7. 甲方鉴定发生关于食堂的有效投诉（经甲方认定），每次扣减人民币【500】元，每月发生 3 次及以上有效重大投诉（包括影响师生身体健康事件、与师生发生肢体冲突行为、食物中毒以及经有关部门或甲方认定的有严重结果行为），甲方有权单方面终止合同，相应罚款和赔偿由乙方自行承担，且不予退还保证金。

8. 乙方菜品定价、质量不符合甲方等相关部门要求，每单个菜品每次扣减人民币【500—1000】元。

9. 乙方必须按照甲方要求的时间提供餐饮服务，根据甲方需要提供接待任务，未按要求提供餐饮服务或者供餐服务出现纰漏给甲方工作带来不便，每次扣减人民币【5000—20000】元，出现上述情况超过 2 次，甲方有权单方面终止合同，且不予退还保证金；同时，甲方有权委托其他任何第三方餐饮服务机构经营本项目餐厅，乙方必须无条件配合腾退。

10. 乙方应按照甲方要求无条件签署生产安全、消防安全、食品安全、专项检查及综合治理等协议或责任书，乙方对所签订协议内容及相关规定承担相关责任，并在执行过程中服从招标方监督检查。乙方供餐服务范围内卫生、安全等被相应执法部门检查出问题或不符合项，按执法部门处罚执行，相应罚款由投标方自行承担；此外甲方根据执



法部门罚款额度追加相应额度的扣减，从结算额中扣减。乙方存在违反法律、行政法规等情形的，虽未导致甲方直接受到行政处罚的，但甲方有权向乙方追讨不超过实际损失 130% 的赔偿；发生前述情形达 3 次的，甲方有权解除本合同，乙方应当赔偿由此给甲方造成的所有损失。

11. 乙方经营场所内的垃圾分类不合规，出现一次扣减人民币【200】元。

12. 乙方经营场所内发生人为的资源浪费现象（包括但不限于水、电、气、日常消耗品等资源），发现一次扣减人民币【200】元。

13. 乙方应协助甲方做好成本（含直接成本与间接成本）控制和成本核算工作，确保全年不产生亏损，即在甲方按财政拨付款项（每年福利费）补贴后，若出现亏损，则亏损部分由乙方承担。

14. 乙方的工作人员应当具备与其从事的本合同所约定工作相适应的专业资格、专业知识、业务能力和工作态度等，甲方有权要求乙方更换甲方认为不称职的工作人员，乙方应在接到甲方要求后【3】日内更换经甲方认可的工作人员。乙方未经甲方同意，私自违规安排上岗人员，或者未持有有效健康证上岗的，每人次扣减人民币【2000】元，1 年内出现 3 人次（含）以上违规上岗现象，甲方有权单方面终止合同。

15. 如发现乙方或乙方员工虚报账物、私自冒领财物、私自带走食品原材料或成品、私自带走学校财物、擅自收取现金或私设各种电子支付（微信、支付宝等）或信息系统平台或私自转账金额累计达到 100 元等行为，甲方有权要求乙方进行双倍赔偿，情节严重的甲方有权解除合同，并要求乙方支付合同总金额 20% 的违约金。

16. 乙方损害其在甲方经营场所内工作人员的合法权利，引发劳动争议、上访、仲裁或诉讼，或者出现投诉举报反映问题查实为乙方责任的且影响本合同正常履行的，甲方有权解除本合同。

17. 乙方工作人员在执行职务过程中有违法犯罪行为，或严重违反学校规章制度，发生酗酒、斗殴等行为，扰乱学校正常教学管理秩序的，甲方有权解除本合同，同时乙方应按照本合同期内餐饮服务费总额的 20% 向甲方支付违约金，违约金不足以弥补甲方实际损失的，由乙方补足。

18. 根据附件 3《餐饮服务质量检查评分表》，按照综合评定等级，出现以下情形的，



甲方有权解除本合同，同时乙方应按照本合同期内餐饮服务费总额的 20%向甲方支付违约金，违约金不足以弥补甲方实际损失的，由乙方补足：（1）在累计评定 6 次内，达到“不合格”标准 2 次的；（2）连续评定“不合格”标准达到 2 次的。

19. 基于本合同约定应向甲方支付的违约金不足以弥补甲方损失的，乙方应予以补足。本合同所约定的甲方损失包括但不限于甲方直接经济利益的减损、可得利益损失、甲方支付的调查取证费、公证费、评估费、鉴定费、审计费、诉讼费、仲裁费、保全费、保全担保费或保全担保保险费、律师代理费、咨询费、执行费、差旅费以及甲方向第三方支付支付的赔偿款、向行政机关缴纳的罚款等全部损失及费用。

20. 本合同另有约定外，乙方违反合同约定的其他义务的，应向甲方支付违约金人民币【10000】元。如经甲方催告后【10】日内拒不改正或改正后仍不符合本合同约定的，则甲方有权解除本合同。

第九条 不可抗力、生效及其他

1. 如由于自然灾害以及火灾、爆炸、战争、恐怖事件、大规模流行性疫病、国家法律法规或政策变动、网络安全或任何其他类似的不可预见、不可避免并不能克服的不可抗力事件，导致本合同任何一方不能履行或不能完全履行本合同的义务时，受影响方应采取必要的措施避免损失扩大，同时应立即以最可能最快捷的方式通知对方，并应于不可抗力事件发生之日起【10】日内，提出事件详情及合同不能履行或不能完全履行或需要延期履行的有效证明文件。因怠于通知或采取必要措施，给对方造成损失的，不免除遭受不可抗力事件一方应当承担的损害赔偿责任。因不可抗力发生导致不能履行合同的，根据所受影响，受影响方部分或全部免除责任，但法律另有规定的除外。如不可抗力的影响持续【20】天以上的，任何一方均可以书面方式提出终止合同。

2. 本合同的附件与本合同具有同等法律效力。本合同未尽事宜，经甲乙双方协商一致，可订立补充合同，补充合同与本合同具有同等法律效力。

3. 甲乙双方在履行本合同过程中产生争议应协商，协商不能解决的，任何一方均可向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

4. 本合同自上述约定的合作期限的起始日生效。本合同一式四份，甲方叁份，乙方壹份，每份具有同等法律效力。



5. 根据本合同需要发出的全部通知，均须采取书面形式按照本合同文首的地址发出，该地址同样适用于人民法院第一审程序、第二审程序、执行程序等诉讼程序以及仲裁程序。任何一方上述地址及约定的联系人、联系方式发生变更的，应当及时书面通知另一方。如果因接受方原因（包括但不限于接受方相关信息变更未及时通知、无人签收或拒收、电子邮箱地址不存在或者邮箱已满或者设置拒收等）导致通知发送失败，则发送方按照上述地址以寄送方式送达的书面文件，寄送后第3个工作日视为送达；以电子邮件方式送达的书面文件，以电子邮件发送时间作为通知送达时间。

6. 本合同的成立、生效、解释及履行均应受中华人民共和国法律管辖。

7. 本合同的任何一个或多个条款在任何方面因任何原因被裁定无效、不合法或不可执行，该无效、不合法或不可执行条款不影响本合同任何其他条款的效力和执行。

8. 本合同及其附件（如有），一经双方法定代表人或授权代表签署并加盖公章，即构成双方之间的完整合同，并取代双方此前的任何口头或书面的意见交换或建议。

9. 本合同签订后，经双方协商一致可对本合同进行修改或补充。本合同的任何修改或补充均应采用书面形式，经双方法定代表人或授权代表签署并加盖公章后方为有效。修改或补充形成的附件或补充协议是本合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

附件 1：安全承诺书

附件 2：廉政责任书

附件 3：餐饮服务质量检查评分表

附件 4：餐饮服务质量综合评定表

（以下无正文）

甲方：北京劳动保障职业学院（公章）

法定代表人/授权代表（签字）

2026年8月25日

乙方：北京海鸣捷信餐饮管理有限公司（公章）

法定代表人/授权代表（签字）

2026年8月25日



附件 1：安全承诺书

为提高乙方对安全工作的高度重视，防止安全事故的发生，特签署本《安全承诺书》。
本承诺书是合作合同的组成部分，与《餐饮管理服务合同》具有同等法律效力。

一、食品安全部分

1. 牢固树立餐饮服务单位负责人为食品安全第一责任人的食品安全意识，强化行业自律、依法诚信经营，全面做好食品安全工作，确保消费者饮食安全。
2. 建立健全食品安全制度，配备专职人员负责食品安全全管理工作，并坚持每日进行检查，督促落实食品安全管理制度。
3. 加强食品从业人员管理，保证所有食品从业人员按规定进行健康体检，持有效健康证上岗，定期组织从业人员开展《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等法律法规及规章、规范性文件的培训，并做好培训记录。
4. 建立并落实食品及其原料进货查验记录制度，认真做好进货验收工作和进货台账登记，食品原料索证索票备案、台账登记，建立率达 100%。
5. 不使用不符合食品安全要求的食用油脂、劣质食用油和废弃食用油，不使用散装油脂，不违法添加非食用物质或滥用食品添加剂，对食品添加剂要严格实行专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。
6. 食品制作过程各环节操作规范均符合安全要求，不使用非食用原料加工食品，不使用过期变质和被污染的食品，不使用非食品用具及容器、包装材料。
7. 坚持留样制度，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内，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125g，并做好留样记录。
8. 贮存食品的场所、设备保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不存放有毒、有害物品(如：杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)及个人生活用品。食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上，并定期检查，使用遵循先进先出的原则，及时清除变质和过期食品。食品冷藏、冷冻贮藏做到原料、半成品、成品严格分开，不在同一冰室内存放。冷藏、冷冻柜(库)有明显区分标志。
9. 随时维护维修食品加工设施设备，保证其正常运转使用，并保持清洁。



10. 加强餐饮具消毒工作，掌握正确的餐饮具清洗、消毒和保洁方法，餐饮具消毒合格率 100%。

11. 保持加工经营场所内外环境整洁，垃圾桶应密闭加盖，并做到日产日清；做好防蝇、防鼠、防虫工作。

12. 强化餐厨废弃物管理，做好餐厨废弃物及时处置工作。

13. 发生食物中毒或疑似食物中毒时，积极迅速上报并配合相关监督部门调查处理，主动做好善后工作，不迟报、瞒报。

二、消防安全部分

1. 乙方要自觉接受甲方的管理和检查，落实安全防火工作。

2. 乙方对租赁场所及其本身的经营活动的消防安全工作负有全部责任，应制定相关措施，安排专人负责，确保消防安全。

3. 乙方人员每天下班前应有专人检查安全，做到断水、断电、关窗锁门。

4. 乙方各种用电设备、仪器必须保持正常运转，严禁超负荷运行，严禁设备、仪器带病作业。

5. 乙方安装和修理用电设备、仪器时，应由电工或专业人员进行操作并认真检验。室内电路不准变动，因工作必须变动时，要经甲方相应负责人批准。

6. 未经甲方相应负责人允许，不准使用大功率电器，不准私拉电力线路，以防火灾。

7. 乙方不得超过原设计装表容量和擅自增加用电，乙方员工因操作不当造成的一切损失由乙方承担。

8. 对临时有用火要求的，须报甲方相应负责人批准，在有一定防范措施的情况下，方可使用。

9. 使用易燃易爆及其它危险品时，必须提前向甲方相应负责人申报备案。不经批准，禁止使用和存放。

10. 乙方对场地内的消防器材，不准随意移动或做其他使用，不准在消防器材附近堆放任何物品。

11. 乙方要组织员工了解并掌握消防器材的性能及使用方法。

12. 乙方不得私自改造、装修、变动原用电、用水线路及管道，或新安装线路，如



有需要应征得甲方相应负责人同意，并由学校统一处理。

13. 凡违反本协议而引起火灾或其他事故，由乙方负全部刑事责任及经济损失赔偿责任。

三、人员安全部分

1. 乙方的员工与乙方有劳动关系，乙方负责按《中华人民共和国劳动法》等有关规定支付其派往甲方的人员的工资等报酬和包括但不限于各种工伤险、意外伤害险等费用，并严格管理，如发生任何劳动纠纷、工伤事故等，乙方承担一切责任。

2. 乙方负责乙方所雇用的职工安全，做好培训及监督检查工作。

3. 乙方负责乙方所雇用的职工生产操作安全，做好各类设备安全操作规程培训，保证安全操作。

4. 乙方职工禁止私自在餐厅使用大功率电器，不准私拉电力线路。

5. 食堂工作区域禁止非工作人员进入，由于管理疏忽造成的人员人身安全损失由乙方承担全部责任。

6. 餐厅禁止存放、使用易燃易爆等危险品，如必须使用，先上报甲方批准，并存放在指定地点、有专人管理。

7. 乙方所雇用的职工在校内或校外发生任何人身安全，甲方不承担任何责任和赔偿，均由乙方承担全部责任。

四、住宿安全部分

1. 甲方为乙方值班人员提供临时性住宿，非值班人员不得入住。值班人员应遵守学校值班宿舍管理规定。

2. 无论是校内值班住宿还是校外住宿，乙方管理人员应加强对员工的人身、财产和饮食卫生等安全教育，甲方对乙方员工的人身和财产安全概不负责任。

3. 乙方员工在外住宿期间发生事故，致使本人或他人人身、财产等造成的损害及一切纠纷，甲方不承担任何责任。

4. 乙方应做好在校内值班住宿和在校外住宿职工的管理工作，制订相关管理制度及应急预案，定期组织职工安全培训。

5. 住宿环境内禁止乱拉乱接电线、不使用明火灯具、不躺在床上抽烟、不乱扔烟头、



不在宿舍内焚烧杂物等，保证住宿安全。

6. 乙方教育职工不得参与赌博、酗酒、滋事闹事、打架斗殴等违法违纪行为。

7. 乙方的员工在外住期间发生一切安全事故，甲方不承担任何责任和赔偿，均由乙方承担全部责任。

乙方法定代表人或授权代表（签字）

明王
印伟

乙方公司名称：北京海鸣捷信餐饮管理有限公司



2026年8月25日



附件 2：廉政责任书

为加强本项目的廉政建设，规范甲乙双方的各项活动，防止发生各种谋取不正当利益的违法违纪行为，保护国家、集体和当事人的合法权益，根据国家有关的法律法规和廉政建设责任制规定，订立本廉政责任书。

第一条 双方责任

（一）应严格遵守国家有关法律法规，相关政策，以及廉政建设的各项规定。

（二）严格执行合同文件，自觉履行合同的约定。

（三）服务期间必须坚持公平、公正、公开、诚信、透明的原则（除法律法规另有规定外），不得为获取不正当的利益而损害国家、集体和对方利益；不得违反国家的法律法规规章制度。

（四）发现对方在服务期间有违规、违纪、违法行为的，应及时纠正对方，情节严重的，应向其上级主管部门或学校纪检监察部门等有关机关举报。

第二条 甲方责任

甲方工作人员，在服务期间的事前、事中、事后应遵守以下规定：

（一）不准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。

（二）不准在乙方和相关单位报销任何应由甲方或个人支付的费用。

（三）不准要求、暗示和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。

（四）不准参加有可能影响公正执行公务的乙方和相关单位的宴请和健身、娱乐等活动。

（五）不准向乙方推介或为配偶、子女、亲属参与同甲方项目合同有关的设备、材料、分包、劳务等经济活动。不得以任何理由向乙方和相关单位推荐分包单位和要求乙方购买项目合同规定以外事项等。

第三条 乙方责任

乙方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，严格执行食堂管理的有关规定，并遵守以下规定：



(一) 不准以任何理由向甲方、相关单位及其工作人员赠送礼金、有价证券、贵重物品和回扣、好处费、感谢费等。

(二) 不准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。

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

(四) 不准以任何理由为甲方、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。

第四条 违约责任

(一) 甲方及其工作人员有违反本责任书第一、二条责任行为的,按照管理权限,依据有关法律法规和规定,给予党纪、政务处分或组织处理;涉嫌犯罪的,移交司法机关追究刑事责任。

(二) 乙方及其工作人员有违反本责任书第一、三条责任行为的,按照管理权限,依据有关法律法规和规定,给予党纪、政务处分或组织处理;涉嫌犯罪的,移交司法机关追究刑事责任;给甲方造成经济损失的,应予以赔偿。

(三) 本责任书作为餐饮管理服务合同的组成部分,具有同等法律效力。经双方签署后立即生效。

第五条 有效期限

本责任书不受合同期限限制,自双方签字盖章后即刻生效。

甲方法定代表人或授权代表(签字)

甲方单位名称:北京劳动保障职业学院(公章):

乙方法定代表人或授权代表

乙方公司名称:北京海鸣捷信餐饮管理有限公司(公章)

2026年8月25日



附件 3：餐饮服务质量检查评分表

制表单位：北京劳动保障职业学院			检查日期： 年 月 日			
检查项目		检查标准	评分细则	扣分	问题描述	备注
(一) 账务管理标准 (10 分)	1. 库房管理 (5 分)	各环节做到账账、账物相符	现场检查材料数量、出入库情况，出现帐账、账务不符的，每处扣 1 分。			
	2. 账务管理 (5 分)	材料出入库登记及时、准确。台账记录翔实。月末库存结余量少。	现场检查，出入库记录与实际不符扣 1 分，记录不翔实，每处扣 0.5 分。			
(二) 前厅标准 (10 分)	1. 服务标准 (5 分)	(1) 坚守岗位、文明服务，上菜等服务流程规范，无擅自离岗行为，无与客人争吵、动手行为。	现场检查，不符合标准的每人每处扣 1 分。			
		(2) 餐桌各调料器具卫生洁净、摆放整齐，各调味料品补充及时，无过期、变质调味品。	现场检查，不符合标准的每人每处扣 1 分。出现过期、变质调味品此项 0 分。			
		(3) 监督职能履行严格，无代刷卡行为。	现场检查，不符合标准刷卡每卡扣 1 分。			
		(1) 各类盛具、用具、餐具清洗消毒及时，程序规范，位置摆放合理。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分，消毒记录不全扣 1 分。			
	2. 消杀管理 标准 (5 分)	(2) 使用前无残渣、无污渍、无水迹。各抹布、食品盖被、盖布清洗、消毒和存放程序规范，洗手池备洗手液，符合相关标准。 (3) 各类清洁用具（墩布、扫把等）用后洗消及时，干净整洁无异味，位置摆放合理。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。 现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
(三) 后厨管理标准 (30 分)	1. 切配管理 标准 (5 分)	(1) 切配间各类物品摆放整齐有序，菜墩、砧板与菜刀等用具使用生熟、荤素分开、水池使用分类分开，生、熟、半成品存放容器区分明显，各分类标识齐全。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			

	(2) 原料泡发符合规范要求；待用蔬菜、即食水果、肉类、蛋类清洗洁净、程序规范，存放符合卫生要求。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
	(3) 各类冷冻原材料按需使用，解冻方法正确，严禁反复解冻。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
	(4) 食品处理区地面、墙面、操作台、水池、盛具等卫生洁净、无积水、无污渍、无杂物。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
	(5) 垃圾桶定位放置，外部保持清洁并密封：切配过程中下脚料、废弃料清理及时，符合相关卫生标准。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
	(6) 各环节无浪费行为。	现场检查，发现浪费现象每处扣 0.5 分。			
2. 烹制加工标准（5 分）	(1) 各种馅料现用现拌、存放洁净卫生，无隔夜存放。每锅菜都要记录出锅温度，记录详细。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
	(2) 菜刀、菜板（墩）、盛放容器等各类加工与使用器具做到“生熟分开”。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
	(3) 热菜烹制操作规范，油、盐等附、配料添加适量，不随意使用食品添加剂及不符合卫生健康标准的附、配料。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
	(4) 各类食品加工制作程序规范，成品无夹生、无异味、无异物、无糊锅。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
3. 风味小吃及面点间管理标准（5 分）	(1) 各类面点、主食等加工制作程序规范，成品无夹生、无异味、无异物、无糊锅。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
	(2) 各类汤粥等加工制作程序规范，成品无异味、无异物、无糊锅，符合相关标准。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
4. 凉菜间管理标准（5 分）	凉菜专间使用，管理遵循“五专两不进”原则。（五专：专人、专室、专用具、专消毒、专冷藏；两不进：非本室人员不进、非半成品不进）	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
5. 冰箱、冰柜及冷库使用与管理标准（5 分）	(1) 冰箱、冰柜内物品按照生、熟、荤、素、水产分开分类存放，内部无血水、无异味、无残渣、无油污；存放物品无堆积、无积压，不超过容积的 2/3；各类物品标识明显准确，字迹清晰。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。			
	(2) 带包装原料和冷冻制品（除真空包装和速冻小包装外）去除纸箱、				

		有色塑料袋等外包装存放。食品冷藏不超过 24 小时，冷冻不超过 7 天，定型包装食品按包装说明在规定保质期内储存。 (3) 冰箱、冷藏柜、冷冻库存放物品使用规范合理，遵循“先进先出”的原则。 (4) 定期对冰箱、冰柜、冷库运行情况进行检查及除霜作业，内壁积霜不超过 5 毫米；除霜作业程序规范。			
	6. 剩余饭菜及留样管理标准 (5 分)	剩余饭菜存放及留样 (125 克以上，开餐后记录 48 小时) 符合规范标准及卫生要求。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。		
(四) 库房管理标准 (5 分)		1. 库房内物品标识及相关内容齐全且与实物相符；各类食品、原材料及添加剂、清洁用具、化学用品合理存放，存放区域有明显标志。 2. 各库房门窗、墙壁、地面、货架、盛具干净整洁。 3. 各原材料、调料、辅料存放洁净卫生；采购、存放等各环节规范；无“三无”、过期、变质、假冒伪劣，各项指标符合食品卫生要求。 4. 定型包装原材料、调料、辅料必须有中文标识和中文说明。 5. 原材料入库、检验和称量程序规范，相关责任人现场点验、签字确认及时完整。 6. 库房内设地苔子，挡鼠板，货物存放距墙 10 公分，屋内设温、湿度计。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。		
(五) 设备设施使用管理标准 (5 分)		按照厂家要求正规使用与操作各类设备设施，无违规使用行为。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。		
(六) 各环节卫生标准 (10 分)	1. 个人卫生标准 (3 分)	(1) 工作人员着装干净整洁，衣物无油垢、无污物、纽扣无脱落。 (2) 男员工不留长发、胡须、大鬓角。女员工发不外露，长发盘头。指甲清洁，不得超过指甲肚，不得涂抹指甲油等化妆品，不得佩戴首饰。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。		
	2. 前厅卫生标准 (3 分)	(1) 地面清洁无油迹、无污迹、无水迹。 (2) 卡机洁净无污渍。 (3) 分餐台、餐桌椅、餐车等洁净明亮无污渍、无油垢、无残渣。	现场检查，不符合标准每处扣 1 分。		

		(4) 无使用未经消毒的餐具行为。			
	3. 后厨卫生标准 (4分)	(1) 各类设备设施、盛器具等洁净卫生； 各加工制作、储藏等环节程序规范，符合相关卫生标准。 (2) 菜墩、砧板与菜刀等用具使用后洗消及时、干燥洁净无霉变，存放符合相关卫生标准。 (3) 各操作间地面清洁无油迹、无污迹、无水迹（积水）：各下水道畅通，道口清洁无残渣、无异味。 (4) 各操作间水池分类、分开使用，符合操作流程及相关卫生标准。			
(七) 安全管理标准 (10分)	1. 水、电、气及设备设施使用安全 (5分)	(1) 水电气使用符合安全操作规程，跑水、渗水、漏电、漏气等采取措施及时得当。 (2) 设备设施使用流程及操作方法规范，无违规操作行为。			
	2. 食品卫生安全 (5分)	(1) 各原材料采购、存放、洗消、切配、成品与半成品设专柜分开存放符合相关标准，无违规操作行为。 (2) 剩饭、剩菜超过规定时间不得重复利用。(3) 菜品种类搭配符合常规安全食用要求。 (4) 食品添加剂使用记录详细做到专人管理、专人采购、专人登记，并单独存放。 (5) 所有外通门窗加防蝇设施、风幕机。			
(八) 人员配备与管理 (5分)	1. 人员配备 (2分)	按合同约定人数配备并确保在岗率达到 100%要求。			
	2. 人员更换 (1分)	配备人员要相对稳定，不得擅自更换，确需更换的须事先征得甲方负责人员同意。			
	3. 人员管理 (2分)	(1) 住宿人员需登记备案，住宿期间（包括八小时以外）遵章守纪，不做、不参与任何违法乱纪之事。住宿人员不得私自占用甲方配备电话从事与工作不符事宜。			

		(2) 指定专人负责员工宿舍管理。各宿舍整体环境整洁，地面洁净无污渍；个人床铺、被褥、床单等洁净；个人物品摆放整齐；定期通风，确保室内空气清新无异味。 (3) 办公室及宿舍内无大功率违规电器；无乱接水电；合理调整开启空调或照明设备，宿舍或工作区做到人走灯灭。	现场检查，宿舍内杂乱不整扣 0.5 分，物品摆放不到位每处扣 0.1 分；床铺不整每个扣 0.1 分，床单被褥不洁每个扣 0.1 分。公室不按规定开关空调、照明灯每处扣 0.5 分。			
(九) 各类工作计划、制度、方案预案、岗位职责等制定 (5 分)	各类工作计划、制度、方案预案、岗位职责等制定及时、内容完整。	现场检查各类工作计划、制度、方案预案、岗位职责等，缺一项扣 1 分。				
(十) 师生满意率、投诉情况 (10 分)	1. 师生满意率达到 80% 为合格，达到 90% 为优秀； 2. 无食品卫生、安全、管理问题投诉情况发生。	满意率不足 80% 扣 2 分；达到 90% 加 2 分；投诉按件次计分，一次扣 1 分。				
单项成绩不及格项目	1. 所属人员工作、值班期间不遵纪守法、触犯国家法律法规、违反甲乙双方相关管理制度和规定，出现赌博、酗酒、打架斗殴等违法违规违纪行为。 2. 采购过期、变质、假冒伪劣及其他有碍食品卫生的原材料、调料、辅料或“三无”产品。 3. 造假单据。 4. 违反餐卡使用管理规定扣 10 分以上。 5. 不按即食加工要求制作，造成食物中毒或引起不良影响。 6. 使用过期变质食品引起食物中毒或不良影响。 7. 私自占用值班电话从事与工作不符事宜三次以上。 8. 私拉电线、由于电源外露、漏水漏电等安全隐患而纠正不及时造成损失或引起责任事故的。 10. 私自动用消防等设备的。 11. 由于工作失误导致甲方财务资产损失的其他行为。					
总分		综合评定	优 ☐ 秀 ☐ 合 ☐ 基本合格 ☐ 不 合 格 ☐			
乙方项目经理签字		甲方管理员签字				
备注	1. 此表格为甲方检查乙方履行合同情况而制定。 2. 餐饮服务工作实行不定期检查，每月进行汇总，由甲方负责组织实施。 3. 综合评定方法如下：满分为 100 分，90 分以上评定为“优秀”，80-89 分评定为“合格”，70-79 分评定为“基本合格”，69 分以下评定为“不合格”。评定结束后，甲乙双方负责人分别签署意见后存档。					

附件 4：餐饮服务质量综合评定表

制表单位：北京劳动保障职业学院		年 月 日					
餐饮公司名称	每月评定结果						综合评定 分值：_____
	() 月	() 月	() 月	() 月	() 月	() 月	
	分值：_____	分值：_____	分值：_____	分值：_____	分值：_____	分值：_____	
服务合同期限： 年 月 日	等级： 优 秀 格 格 合 格 格 格 基 本 合 格 格 不 合 格 格	等级： 优 秀 格 格 合 格 格 格 基 本 合 格 格 不 合 格 格	等级： 优 秀 格 格 合 格 格 格 基 本 合 格 格 不 合 格 格	等级： 优 秀 格 格 合 格 格 格 基 本 合 格 格 不 合 格 格	等级： 优 秀 格 格 合 格 格 格 基 本 合 格 格 不 合 格 格	等级： 优 秀 格 格 合 格 格 格 基 本 合 格 格 不 合 格 格	等级： 优 秀 格 格 合 格 格 格 基 本 合 格 格 不 合 格 格
	前厅领班签字		厨师长签字		项目经理签字		
乙方意见							
	现场监管员签字		主管食堂处长签字		后勤处长签字		
甲方意见							
备注	1. 此表格为记录甲方检查乙方半年履行合同情况而制定。 2. 每月评定结果根据《餐饮服务质量检查评分表》而得，综合评定为各月评定分值的平均值。						