合同号：2026-3100-ZW-0085

北京天坛医院食堂外包服务项目合同书

B2国际部食堂

合同编号：

甲方：首都医科大学附属北京天坛医院

乙方：北京健坤餐饮集团有限责任公司

首都医科大学附属北京天坛医院

合同号：2026-3100-ZW-0085

业主方 （以下简称“甲方”）

名称：首都医科大学附属北京天坛医院

通讯地址：北京市丰台区南四环西路119号

法定代表人：王拥军

邮政编码：100070

联系电话：59976217

传真：

服务方 （以下简称“乙方”）

名称： 北京健坤餐饮集团有限责任公司

通讯地址：北京市丰台区花乡高立庄616号新华国际中心A座1层126室、A座4层410室至430室

法定代表人： 温哲霆

邮政编码：100160

联系电话：010-63865635

传真： 010-63860683

营业执照注册号：911101067832460652

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》及其他有关法律、法规和规章的规定，甲、乙双方在自愿、平等、公平、诚实信用的基础上，甲方委托乙方全权管理B2国际部食堂。为明确双方的权利和义务，本着平等互利的原则，经友好协商，就乙方为甲方提供B2国际部食堂管理运营事宜达成如下约定（以下简称“本合同”）。

1．简述

首都医科大学附属北京天坛医院

1.1 甲方委托乙方对天坛医院 B2 国际部食堂进行管理（以下简称“食堂”）。

1.2 服务场地：甲方所提供天坛医院 B 区 B1 层 B2 国际部食堂区域，服务面积 1208.3 平方米，该服务场地只作为食堂之用途，未经甲方书面同意，乙方不得改变食堂用途及功能布局等。

1.3 服务条件：

1.3.1 甲方提供的食堂应处于正常使用状态；空调、供暖、照明、水、电、天燃气等设备、设施齐全并能够正常使用。

1.3.2 甲方为乙方提供办公室、电话线、网络等必要的办公设施。

1.3.3 在乙方为甲方正式提供服务前，甲方负责取得其餐饮场所的食品经营许可证，乙方将协助甲方申办食品经营许可证（或延续）。

2. 合同金额

2.1 餐饮定价由甲乙双方共同协商确定，乙方不得自行调价。

2.2 乙方营业额收入包含职工就餐刷卡金额、住院患者膳食消费、以及为医院提供的其他非刷卡餐饮服务金额，甲方向乙方支付营业额。

2.3 乙方原材料采购单价以北京市发改委官网（http://fgw.beijing.gov.cn）价格监测中农贸零售价格为准，对于发改委官网上没有的食材品类，将利用媒体平台，如美团买菜中的“菜市场”、“农副产品大厅”、北京新发地微信公众号进行品类查询进行对照，上报采购人菜品定价时需提供相应菜品原材料的价格截图。调料不计入最终售卖价格。由乙方承担全部原材料采购费用。当出现食品、原材料等成本发生较大变化致使物价指数发生较大变化，从而影响到供餐成本，以及影响到甲方职工就餐满意度时，双方应当协商调整餐标，以保证甲方的供餐正常进行。如实际服务人数低于投标文件人数的 90%，则应根据实际人数等比例调整人员服务占比。

2.4 乙方所有售卖食品售价含菜品原材料成本、人员服务成本、能源消耗成本、设备运维成本、服务费。售卖菜品价格中，菜品原材料占比 75.5%、人员服务占比 18%、能源消耗占比 4%、设备运维占比 1%、服务费占比 1.5%。调料不计入最终售卖价格。

2.5 收费方式：①职工餐：采用刷卡付费形式，收费系统由甲方统一建立管理。②

患者餐：采用医院系统预存膳食消费形式。职工餐、患者餐禁止以现金或微信、支付宝等形式收取餐费，收费额即营业额收入。

3．服务内容、服务形式、服务标准

3.1 双方同意，乙方提供本合同约定的餐饮服务内容。

3.2 服务内容、形式、标准见本合同附件一（B2 国际部食堂餐饮服务合作技术需求）的规定予以确认，乙方应当按照附件一的规定提供餐饮服务。

4．甲方权利和义务

4.1 甲方权利

4.1.1 甲方有权依照国家及北京市有关食品、卫生防疫、消防、安全生产等相关法律、法规的规定对乙方进行监督检查，同时要求乙方对违规行为进行整改。

4.1.2 甲方有权监督、检查乙方执行甲方及食堂餐厅各项规章制度及服务规范情况。

4.1.3 甲方有权监督、检查乙方的经营服务标准和质量标准。

4.1.4 临床营养科负责营养膳食管理的质控和监测。治疗膳食食谱、肠内营养配方均由甲方营养师负责制定；乙方营养师负责肠内营养配置工作，并有营养师对治疗膳食进行监督、指导、称量等检查工作记录。肠内营养制剂室工作人员的技术标准、资质须由甲方审核后方能上岗。严格遵守肠内营养制剂室的工作要求，如果达不到要求，甲方有权提出意见撤换人员，并于双方商定后，给予相应的处罚。

4.1.5 甲方监管乙方营养师对营养厨师、配膳员的培训任务，有培训计划及实施情况的检查记录。

4.1.6 甲方有权要求乙方提供其他特殊餐饮服务，需要服务时应提前 3～5 个工作日通知乙方。就餐人数或时间等临时有较大变动时，甲方应至少提前一天通知乙方。

4.1.7 甲方设专人负责营养食堂订餐系统每日住院患者因办理出院前退饭卡余额不符情况进行修改余额的权限、临时更新临床饮食医嘱等权限。甲方有权不定时检查乙方结算的情况。

4.1.8 甲方有权对乙方以下各项工作进行监督、检查及处罚：

（1）食品的采购、加工、制作、销售情况；

（2）厨房、冷库、灶具、厨具、餐具、食品和乙方人员的卫生情况；

（3）经营场所灭虫、灭鼠等情况；

（4）各岗位人员有与之相符的上岗证和操作水平情况；

（5）甲方提供的设施、设备的使用、保养、维修情况；

（6）水、电、气、低耗品的使用情况；

（7）厨房安全消防及安全生产执行情况；

（8）餐饮服务中是否使用速冻食品；

（9）承包区域内是否加工与本项目无关的食品；

（10）甲方有权对食堂运营管理服务进行全过程监督检查。

4.1.9 甲方有权要求乙方限期改正发现的问题和更换不合格的工作人员。

4.2 甲方义务

4.2.1 甲方应当及时向乙方支付本合同规定之应当由甲方支付的各项费用。

4.2.2 甲方为乙方因履行本合同所需进行的准备或其它工作，提供合理的进出服务场地的方便。

4.2.3 由于因甲方施工、装修、停电、停水等原因将造成餐饮服务不能按平日正常状态进行时，甲方应提前通知乙方。因甲方上述行为虽经乙方努力仍不能供餐或按时供餐的，乙方不承担责任。

4.2.4 甲方负责乙方新添、更新设备时保证所提供的照明、水、电、燃气能够正常使用。

4.2.5 甲方负责垃圾清运费用。

4.2.6 除为必要的值班人员提供值班室外，甲方不提供任何住宿。

5．乙方的权利和义务

5.1 乙方的权利

5.1.1 在本合同期限内，乙方作为甲方食堂的服务供应商，有权根据本合同及相关法律维护自身合法权益。

5.1.2 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。

5.1.3 乙方有权按照本合同条款的规定，按时收取相关费用。

5.1.4 乙方自主经营、自负盈亏，保证在合同期间，遵守甲方工作场所的规章制度。本项目必须由乙方直接管理，不得转包、分包、挂靠。

5.2 乙方的义务

5.2.1 乙方负责食堂餐厅的运营管理，按附件一的要求完成本合同约定义务。

5.2.2 乙方保证本合同涉及范围的食品安全、环境卫生、安全生产等符合国家有关规定及标准，并承担因乙方过错引起的食品安全、消防安全、生产安全事故责任。

5.2.3 乙方必须遵守甲方的管理规定及各项规章制度，对于甲方的合理化建议，乙方应当立即做出响应，积极配合甲方监管人员的工作。

5.2.4 乙方保证按质、按量、按时向甲方提供供餐服务。保证所有与供餐相关的物品采购来源于正规进货渠道，杜绝假、冒、伪、劣商品。

5.2.5 乙方负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

5.2.6 乙方负责厨房排风系统、烟道的清洁养护（甲方监管验收并存档备查）、设备维修、保养、设备添加、设备更新及隔油池清理维护等费用。排风系统、烟道按要求每 60 天清洁一次，隔油池 90 天清理一次。烟道清洗时乙方必须严格执行国家及北京市有限空间作业管理规定，作业前必须向甲方安全管理部门申请审批。乙方负责水、电、煤气等全部能源费用，费用从乙方营业额收入中扣除。

5.2.7 乙方负责工服清洗费用和餐厅物料、日常低值易耗品、办公费、卫生清洁、餐厨具洗刷消毒、灭蚊虫等一切运营费用。

5.2.8 餐厨具丢失及自然损耗率等费用由乙方负责。

5.2.9 乙方在日常工作中应至少对下列运营指标进行自我监控：食品原料检验、食品成品检验、食品留样、职工满意度调查及改进、投诉记录及处理、员工服务质量考核、安全监督、节能控制等。

5.2.10 乙方应服从甲方临床营养科对营养膳食管理的质控和监测，治疗膳食食谱、肠内营养配方均由甲方营养师负责制定；有治疗膳食、肠内营养配置监管的检查工作记录。

5.2.11 乙方制定营养膳食食谱（普通食谱），甲方审核不符合营养膳食要求的有权提出修改。

5.2.12 乙方在承包期间进行服务规范化管理，为患者及职工提供优质服务；为了保证烹饪技术服务质量，乙方须按投标时聘用厨师的承诺，聘请高级以上的厨师及多名高级厨点师、资深管理者以及多名普通管理者等人员。结合医院的实际，将营养膳食餐管理好。如更换厨师长和经理等主要人员需提前经过甲方同意，更换后的人员资质水平不得低于更换前的人员。

5.2.13 乙方要加强节能管理，做到人离关水、关电、关气，杜绝长流水、长明灯、漏气等现象。

5.2.14 乙方对甲方提出的合理建议和用户投诉，应在 1 小时内进行处理；对于较复杂问题须在 24 小时内予以处理。

5.2.15 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。

5.2.16 未经甲方同意，乙方不得擅自停止供餐。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。

5.2.17 由于乙方管理运营不当造成的事故（如食物中毒、本合同第 8 款规定的内容等）由乙方自行解决并承担相应的经济赔偿及承担相关的刑事责任。

5.2.18 乙方必须为履行本合同所聘用全体人员缴纳社会保险。

5.2.19 乙方不得使用速冻食品，不得在承包区域内加工与本项目无关的食品向医院外部提供。

5.2.20 在任何时候，乙方计划举办各类活动前，必须向甲方提供书面申请及方案，未经甲方同意乙方不得开展任何形式的节日或其他主题活动等。

5.2.21 甲方除为必要的值班人员提供值班室外，甲方不提供任何住宿。乙方不得私自安排非值班人员留宿甲方范围内任何区域。值班室值班的工作人员安全由乙方负责，由乙方保障值班室用火用电安全，发生问题由乙方负责。

5.2.22厨灶具应有专业公司进行维护维修，隔油池应定期清理保持畅通。维护维修合同及隔油池清理合同应报甲方备案，没有合同或不按照合同履行的，此项费用按照投标的设备运维成本占比从餐费中全额扣除。弄虚做假不签合同不维护或不定期清理隔油池造成排放不合格的，费用按照投标的设备运维成本比例占比全额扣除。

5.2.23 乙方计量工具或器具合同期内至少校准一次，并将合法有效的校准报告上报甲方审核备案，国家有强制性检测要求的按照相关规范、条例等要求办理。

5.2.24乙方经营的小型内部超市，产品来源渠道必须合法依规，并将拟售卖产品清单、价格、品牌、规格、生产单位及产品合格证明等资料报甲方审核。更新产品必须获得甲方同意。私自添加售卖产品或价格与备案不符的，甲方有权关闭内部超市。售卖产品价格必须低于大型超市价格（如物美、华联超市），不得售卖三无产品。超市售卖价格在结算时单独列示。

5.2.25 内部超市仅限对内部员工出售，且仅限超市内实物出售，不得为职工代购或私自建立网络平台由职工选购，发现一次取消超市设置。

5.2.26 水吧制作的饮料，单杯限价 10 元，包括但不限于；鲜榨饮料、咖啡、奶茶等。

5.2.27 住宿在宿舍的工作人员安全由乙方负责，由乙方应保障宿舍用火用电安全，发生问题由乙方负责。

5.2.28 乙方不得使用“首都医科大学附属北京天坛医院”名义或字样进行商业活动。

5.2.29 乙方指派项目经理 沈晓强 负责本合同的履行，若乙方更换项目经理或其他人员，应书面通知甲方并征得甲方同意。

5.2.30 乙方指派一名公司高管 田英 负责本项目监督工作，每月结算时，需提供公

司高管签署的项目评估报告，包括但不限于项目运行情况、安全生产情况、设备运行情况及存在的问题及需甲方解决的问题等。

6. 人员

6.1 人员要求：

6.1.1 乙方所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法。

6.1.2 乙方所有服务人员应当身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

6.1.3 乙方厨师必须持有厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

6.1.4 在甲方食堂服务人员应当体貌端正、口齿清楚，懂得礼仪的基本要求，男女不限。

6.2 乙方应按规定向甲方提供委派到甲方从事餐饮服务人员的健康合格证和各类上岗证，甲方可保存其复印件。

6.3 履行本合同的全体服务人员归属于乙方管理，乙方为其承担一切责任。

6.4 本合同期限内，未经乙方事先书面批准，甲方不应聘用乙方的人员。甲方不得直接或间接地为自己或为任何其它人、公司聘用或带走乙方的员工。双方同意本条的目的是为保护乙方的合法商业权益，而不是旨在限制有关人员的职业选择权。

6.5 附件一中要求的乙方人员要求。

6.6 符合国家相关法律法规及相关行业规定要求。

7. 设备和设施

7.1 甲方负责免费提供现有食堂的设备、设施及其他配套设施给乙方使用。乙方进驻时经清点后在甲方所列清单上签字验收。签收后厨房设备及设施的管理、维修和保养责任由乙方承担。

7.2 在本合同期间内，如因经营，需要在食堂中添加或更新设施、设备或进行改造装修等费用由乙方承担的（经甲方同意），合同到期后无偿移交给甲方。

7.3 乙方对甲方提供的所有设备、设施及厨杂等低值易耗品应爱护使用。在乙方合同执行完毕或撤出时，应按双方交接单中所盘点的数量交还甲方，低值产品可参照行业折损率计算后归还甲方。

7.4 乙方对运行区域内的设备、设施的安全使用负责，发现问题及时维修，费用由乙方承担，并做好维修、保养台账记录（存档备查）。

7.5 如乙方依据 7.1 条的约定，承担设备设施的维护责任，则乙方应制定并执行设备设施维护、保养制度，并付诸实施。对由于因乙方人为原因或使用不当造成的设备设施损坏，由乙方承担维修费及赔偿责任，且该项费用不得列入经营成本。

7.6 符合国家相关法律法规及相关行业规定要求。

8. 食品卫生

8.1 乙方每餐应执行食品留样制度（保存 48 小时），当甲方接到有人员用餐后出现腹泻、呕吐、头晕等信息时，应迅速通知乙方负责人，乙方应在第一时间将患者送往医院，做呕吐物、粪便留样化验，以确诊病情和病因。同时，对食堂的留样食品封存并送卫生部门检验，确实属于乙方责任的，乙方应依法承担责任。

8.2 当甲方就餐人员用餐吃出异物时，甲方有权按照合同约定处罚，乙方应及时采取纠正措施解决。由此给就餐人员造成身体损害的，乙方依法承担责任。

9. 财务条款

9.1 本项目按自然月结算，结算时间为隔月结算拨付给乙方。甲方在收到乙方提供的经甲乙双方确认的餐饮服务明细表及相应金额的有效发票后 15 个工作日内向乙方支付餐费。

9.2 甲方每月对乙方进行月度考核，考核评分表和量化考核标准参照附件三及附件四，根据月度考核得分计算餐饮服务明细表费用，甲方及乙方意见不一致时，以甲方意见为最后结算依据。

9.3 本合同内任何服务项目费用有变化时，应当由甲、乙双方协商并签署书面补充协议方可生效。

9.4 其它方式的财务结算双方另行协商。

10 合同期限

10.1合同有效期为壹年，自2026年09月04日至2027年09月03日止。

10.2. 合同期满，合同自动终止。

11．合同的变更、终止与解除

11.1 本合同任何内容的变更需要双方协商一致并签订补充合同方为有效。

11.2 本合同出现下列情况时终止：

11.2.1 出现合同中所列的终止事由。

11.2.2 法律规定的终止事由。

11.3 本合同终止时，乙方须按照本合同第 7 条的规定与甲方进行食堂餐厅场地及设施、设备的交接工作。

11.4 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。

（1）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食堂或承租场地的；

（2）未经甲方同意，乙方擅自改变本合同经营场地的用途的；

（3）乙方违反中华人民共和国法律法规进行不法经营活动的；

（4）乙方不能满足甲方实际服务要求的；

（5）乙方在餐饮服务中使用速冻食品的；

（6）乙方在本合同期限内擅自停止服务的；

（7）乙方在承包区域内加工与本项目无关的食品；

（8）乙方发生重大安全事故。

（9）采购并使用病畜、病禽或地沟油、变质、过期等食材。

（10）乙方因经营不善或管理混乱，职工满意度的平均分在 65 分以下的。

（11）甲方认定乙方工作未达到服务标准，甲方不满意的。

（12）服务期间发生食物中毒、火灾等安全事故，经政府部门确定为乙方责任的。

（13）私自安排人员留宿，被查属实达到三次尚不整改的。

11.5 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，经过提前一个月向对方正式书面致函且经双方确认的，可以提前解除本合同。

11.6 合同解除后的债权债务分担：甲方以场地、设备投入合作，不负责承担双方合作中所发生的债权债务和乙方提供的各项人、财、物的投入成本。若发生第三人向甲方要求赔偿的款项，则甲方有权向乙方追偿。

12. 违约责任

12.1 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，违约方应承担赔偿责任。

12.2本合作合同正式生效后，因甲乙任何一方原因在合作期满前确需终止的，应提前三个月书面通知对方，并合理补偿对方因提前终止合作所产生的实际损失。

12.3因甲方原因致使本合同无法继续履行的，甲方应向乙方支付本协议项下已履行部分的服务费用以及暂停服务期间乙方的固定成本及费用。

12.4 因乙方原因造成甲方食品安全问题，受到相关政府部门的任何行政处罚，乙方应依法赔偿甲方因此遭受的损失。

12.5 因乙方工作人员故意或重大失误造成甲方提供的设备、设施、用具损坏的，乙方应向甲方承担损害赔偿责任。

12.6经相关部门确认因乙方提供的餐食存在质量问题引发食物中毒事件，乙方应承担相应的损害赔偿责任，并视为乙方违约，赔偿由此给甲方造成的损失。造成严重后果的，追究乙方的法律责任。如因乙方原因发生的各类责任事故，均由乙方依法承担责任。

12.7 因乙方原因发生安全生产事故，造成对甲方损失和第三方人员财产损失，乙方要依法承担责任。损失较大的，甲方有权解除合同。

12.8 因乙方原因给甲方造成各种不良影响及结果，甲方有权要求对乙方依法承担责任。

12.9 若乙方工作人员从事与本服务岗位无关的工作及经营活动，经查出或举报，甲方有权要求乙方依法承担责任，乙方必须对当事人进行开除处理。

12.10 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。

12.11 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。

13. 履约保证金：

13.1 确保甲乙双方的权益，乙方向甲方支付履约保证金：人民币叁拾万元整。

13.2 如合同终止，乙方未发生以下违约条件扣除保证金的，甲方于合同期满后 20 个工作日内（节假日除外）无息全额退回乙方。

13.2.1 因乙方原因造成设备损坏，而又不予维修的，乙方照价赔偿，从保证金中扣除。

13.2.2 提供的餐饮质量不合格，造成病人食品安全问题及损失的，乙方照价赔偿，乙方拒不支付的从履约保证金中扣除。

13.2.3 未按照合同要求执行，而造成医院名誉和物质损失的，乙方照价赔偿，从保证金中扣除。

13.2.4 乙方未经甲方同意擅自终止合同时，甲方不退回履约保证金给乙方。

14. 合同的变更、终止与解除

14.1 乙方因经营不善或管理混乱，职工满意度的平均分在 65 分以下，视为乙方违约，甲方有权终止协议，由此造成的损失均由乙方承担。

14.2 乙方出现下列情况时，履约保证金不予退还，甲方可以提前解除本协议，履约保证金不足以弥补甲方损失的，由乙方承担：

14.2.1 服务期间发生食物中毒、火灾等安全事故，经政府部门确定为乙方责任的；

14.2.2 未经甲方同意擅自停业的；

14.2.3 采购并使用病畜、病禽或地沟油、变质、过期等食材；

14.2.4 甲方认定乙方工作未达到服务标准，甲方不满意的；

14.2.5 服务期间给甲方造成无法接受的损失和不良影响。

14.3 因地震、台风、水灾、火灾、雷击、瘟疫、战争、政府行为以及其他不能预见等不可抗拒原因，或者甲方建设用地、院区的规划需要等情况，导致合同不能执行时，甲、乙双方均不承担责任。乙方按照权属归还甲方的全部财产，甲方无息退还乙方履约保证金，合同自然终止。

15.法律适用

15.1 本合同的订立、效力、解释、履行和争议的解决均适用中华人民共和国法律、法规。

16.争议解决

16.1 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；如果协商不能解决的，任何一方均有权向甲方住所地人民法院提起诉讼。

16.2 争议处理期间，除正在审理的争议部分以外，双方应继续执行协议的其余条款部分。

17．安全责任：

17.1甲方应对乙方食品原料的采购、储存、加工制作、售卖、食品留样等各项工作流程实行监督检查，如发现问题及时向乙方提出整改要求。

17.2甲方有权追究乙方因不遵守食品卫生规定产生的食品安全事故责任。

17.3甲方有权追究乙方因不遵守消防安全规定产生的消防安全事故责任。

17.4乙方应落实与甲方生产经营相符的安全管理制度与安全操作工作流程。

17.5因乙方不遵守食品安全、消防安全相关规定所产生的法律责任由乙方承担。

17.6乙方生产经营人员因违反安全制度及操作规程造成的任何事故责任和损失均由乙方承担。

17.7乙方保证本合同涉及范围的食品安全、环境卫生、安全生产等符合国家有关规定及标准，并承担因乙方过错引起的食品安全、消防安全、生产安全事故责任。

17.8乙方负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。乙方承诺实施明厨亮灶，安装监控并正常运行，接受监督。

17.9 其他：附件二：餐饮承包单位消防安全责任书、附件八：安全生产管理协议。

18．通知与送达方式：

18.1根据本合作合同需要一方向另一方发出的通知以及双方的文件往来及本合作合同有关的通知和要求等，用书面方式送达。

18.2甲方通信地址：北京市丰台区南四环西路119号；邮编：100070；甲方联系人：惠文莹；联系电话：59976217。

18.3乙方通信地址：北京市丰台区花乡高立庄616号新华国际中心A座1层126室、A座4层410室至430室；邮编：100160；乙方联系人：沈晓强；联系电话：13910200418；传真：01063860683。

18.4一方变更通知或通信地址，应自变更之日起七个工作日内，以书面形式通知对方，否则由未通知方承担由此而引起的相关责任。

19．附则：

19.1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，补充协议，作为本合同的附件，与本合同具有同等法律效力。

19.2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。

19.3甲、乙双方代表应定期召开会议，对乙方的营运工作进行评定，会议记录由双方签字并存档保留。甲、乙双方代表均有责任确保上述会议的定期进行。

19.4甲、乙双方不得向第三方泄露本合同，以及甲乙双方在履行合同过程中了解或获得的任何未经甲、乙方公开的信息。即使本合同终止以后，甲、乙双方仍须履行保密义务。

19.5本合同中所有涉及到财务往来的币种为人民币，单位为元。

19.6本合同一式陆份，甲方执肆份、乙方执两份，具有同等法律效力。

19.7本合同自甲乙双方签字、盖章且乙方缴纳履约保证金之日起生效。

20. 本合同附件：

合同附件是本餐饮服务合作合同不可分割的一部分，与本合同具有同等法律效力。本合同附件包括：

附件一：B2国际部食堂餐饮服务合作技术需求。

附件二：餐饮承包单位消防安全责任书。

附件三：餐饮服务考核评分表。

附件四：B2 国际部食堂满意度调查表。

附件五：B2国际部食堂《设备交接单》共 5 页。

附件六：乙方营业执照，食品经营许可证、开户行许可证、营业执照法人身份证复印件（均提供所有资质复印件签字并加盖公章）及乙方派入甲方工作人员身份证复印件、北京市公共卫生从业人员健康检查证明和卫生法规知识培训合格证。

附件七：供应商诚信与廉洁承诺书

附件八：安全生产管理协议

甲　方（盖章）：　　乙　方（盖章）：

法定代表人或委托授权人（签字）：　　法定代表人或委托授权人（签字）：

签约日期：2026 年 9 月 4日　　签约日期：2026年 9 月 4 日

附件一：B2 国际部食堂餐饮服务合作技术需求

同招标文件

（一）招标内容

首都医科大学附属北京天坛医院为了保证B2国际部食堂所提供的餐饮服务质量，更好地为全院职工、国际部住院患者提供优良的餐饮服务，结合医院后勤服务社会化的发展思路，甄选优质餐饮服务企业为医院提供多元化餐饮服务保障。

售卖菜品定价含菜品原材料成本、人员服务成本、能源消耗成本、设备运维成本、服务费。售卖菜品价格中，菜品原材料占比不小于 75%、人员服务占比不大于 18%、能源消耗占比不大于 4%、设备运维占比不大于 1%、服务费占比不大于 2%，（需投标报价中确定）。调料不计入最终售卖价格。

（二）服务要求

2.1 服务内容

（1）首都医科大学附属北京天坛医院 B2 国际部食堂位于天坛医院 B 区国际部 B1 层，建筑面积 1208.3 平方米，包括职工餐区（含小卖部）、专家餐厅、B 区门诊、B 区病房，服务于医院职工、学生、实习人员、进修医务人员、B 区住院患者、合作单位人员及会议人员。医院 B 区国际部食堂职工日用餐人次（含合同医护人员）约 1500 人次，其中早餐约 300 人次，午餐约 1000 人次（含外送），晚餐约 200 人次。医院 B 区国际部住院患者约 100 人（床位 150 张），早餐约,90 人次、中餐约 90 人次、晚餐约 90 人次，日均加餐约 30 人次（半流食等营养膳食上下午各一次）。餐厅水、电、气等均具备使用条件，厨具、灶具等由医院提供。

（2）B2 国际部食堂采用“全托管”经营模式，乙方需负责本项目的烹饪、售卖及提供全程供餐服务包含的事项。提供医院职工早餐、中餐、晚餐及夜班用餐（含送餐）、值班餐（含托班餐）、清真餐、工作餐招待、点餐、自助餐、明档风味特色餐饮、风味小食及冷荤食品、送餐服务。周末和法定节假日等相关供餐服务，同时承担其他临时安排的供餐任务。周末和法定节假日必须向天坛医院就餐人员提供正常工作餐。供餐时间：早餐 6:30 至 9:00；午餐 11:00 至 14:30；晚餐 16:30 至 19:30；夜餐 19:30 至 21:00（点餐、送餐）。按照医院临床饮食医嘱为住院患者提供早餐、中餐、晚餐、加餐、点餐、配餐送餐（含清真和治疗膳食）服务，同时承担其他临时安排的供餐任务。供餐时间：

早餐 7:00—8:00；午餐 11:00—12:00；晚餐 17:00—18:00。上午加餐 9:00—10:00、下午加餐 15:00—6:00、晚餐加餐 19:00—0:00、夜餐 0:00—6:30。加餐营养膳食主要为半流食、清流食、流食。

（3）为医院职工提供大众菜、小炒、明档风味特色餐饮、风味小食及冷荤食品，花样品种要求：见 2.1.（14）约定执行。其中小炒要求现点现制作现卖，批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味和温度。为 B 区住院患者提供点餐、风味特色餐饮、包伙（治疗膳食）餐饮服务，见 2.1.（15）约定执行。

（4）配餐送餐：为 B 区住院患者用餐提供送餐服务，送餐至指定地点。患者饮食要按照营养配餐要求准确无误送至病房到病人。

（5）日常提供免费汤、粥、小咸菜、辣椒油、糖、醋等调味品。

（6）定期举办美食节等活动。每逢传统节日应提供节日美食，如春节送饺子（含年三十为值班人员送工作餐）、正月十五送元宵、端午节送粽子、中秋节送月饼、腊八送粥、医师节和护士节送蛋糕等。

（7）用餐价格将由甲方根据原材料成本、乙方人员成本、和运营管理费基础上，与乙方在签订服务合同后协商执行。

（8）甲方负责购置燃气，燃气费从当月应付餐费中扣除，乙方负责燃气正常安全使用；乙方承担餐厅经营场所所需水、电能源消耗的全部费用。

（9）乙方需负责本方人员的各项费用（含人员招聘及管理）。

（10）乙方需负责本区域全部烟道清洗及产生的费用（甲方监管并存档备查）、餐厅房屋设施、设备维修、保养、设备添加及更新的费用（含基础设施安装、改造）。特别是油水分离器的维护保养，乙方需聘请有资质的维保公司进行定期清掏保养，烟道清洗时乙方必须严格执行国家及北京市有限空间作业管理规定，作业前必须向甲方安全管理部门申请审批，甲方对清洗报告进行查验。建立健全设备档案，根据使用情况，制定年度设备维保计划，维保计划须报甲方审核批准后严格按照计划执行维保，并记录维保工作内容和配件更换数量、型号、时间和维保人员名字。甲方负责保证所提供的照明、水、电能够正常使用。

（11）厨灶具应有专业公司进行维护维修，隔油池应定期清理保持畅通，隔油池 90 天清理一次。维护维修合同及隔油池清理合同应报甲方备案，没有合同或不按照合同履

行的，此项费用按照投标的设备运维成本比例占比从餐费中全额扣除。弄虚做假不签合同不维护或不定期清理隔油池造成排放不合格的，费用按照投标的设备运维成本比例占比全额扣除。

（11）为职工送餐的成品价格可在售卖价格基础上加收 10%的人力成本费用，最高不超过 1.5 元。

（12）职工餐厅采用刷卡形式，住院患者采用医院系统预存膳食消费形式，外送餐采用手持 POS 机刷卡， 禁止以现金或微信、支付宝等形式收取餐费。收费额即营业额收入。

（13）乙方应将每周食谱、菜品售价报甲方审定，接受甲方对每周出售主副食的定价审核（未经批准乙方不得擅自调整价格）。

（14）职工餐：乙方需提供一周不重复食谱，每 2 周更换食谱一次。要求：早餐每天不少于 15 个品种（含面点类、汤、粥类），免费供应小菜 2 种以上；午餐每天不少于 40 种（含面点类、汤、粥类 15 种以上；菜类 25 种以上，荤素比例适中）；晚餐每天不少于 15 种（含面点类、汤、粥类 5 种以上；菜类 10 种以上）；明档风味特色餐饮，午、晚餐每天不少于 10 种，保证每天食谱不重样。主荤菜是以肉类或水产类原材料为主的菜品；荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品；素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

（15）住院患者餐：早餐不少于 3 种、中餐不少于 5 种、晚餐不少于 5 种。点餐服务中可供选择的食品种类数量要求（菜品、主食、汤类、水果等），早餐不少于 10 种、中餐不少于 16 种、晚餐不少 12 种。食品要求批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味和温度。

（16）乙方提前一周将制定的病人餐、工作餐菜谱及价格，并送交甲方，并提供对应菜品原材料的价格截图，接受采购人对每周出售主副食的定价审核（未经批准投标人不得擅自调整价格）。

未经甲方同意不得实施。如因原材料供应、质量等非乙方原因导致无法按原菜谱供应的，乙方应提前向甲方申请更改，未经甲方许可，乙方不得对菜谱进行调整。每日供应主副食品种数量少于本协议规定数量时，每少一个品种，甲方将每月从乙方营业额中扣除人民币伍佰元(¥500.00)/餐。

（17）出餐时间：用餐时间前 15 分钟。

（18）订餐送餐要求：严格执行饭菜出餐时间和做好订餐服务工作；订餐服务人员及时准确进行送餐，保证菜量；按规定准时开餐，每餐所供食品在送餐前 15 分钟布置完毕；合理安排送餐人数，做到指定送餐地点，保证送餐质量。

（19）乙方负责承包区域内安全生产管理，建立安防、消防等安全责任体系。制定餐厅消防灭火疏散应急预案等，并定期组织员工进行灭火疏散演练。

（20）乙方负责废弃油脂清运及正规化处置，向甲方提交协作处置所签署相关合同备案，产生区域明示协作处置公司名称、处置地、责任人。乙方负责生活垃圾分类并分别统计记录，做到分类精准、数据清晰，并运送到甲方指定地点，运送途中严禁遗洒。甲方负责垃圾清运费用。

（21）乙方负责 B2 国际部食堂的夜班值班工作，简称“一站式”服务，如：从早 10：30 到晚 21:00 有固定档口服务于下手术没吃饭的医务人员，如有非就餐时间需要送餐的医务人员会有特定电话和人员进行接听及送餐。

（22）乙方提供清真餐服务时，须做到用灶具、专用炊具餐具、专用储藏器具、专用操作区域，与非清真食品的加工工具分开，严禁混用。

2.2 服务要求

（1）食品原材料必须从正规渠道采购（甲乙双方确认确定，乙方必须持有相关资质、证书）。

（2）建立库房进销存管理台账系统，并认真落实出入库程序。库房管理要求：

【1】食品与非食品应分库存放，不得与洗化用品、日杂用品混放。

【2】食品仓库实行专用并设有防鼠、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。

【3】食品应分类、分架、隔墙隔地存放。各类食品有明显标识，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。

【4】储存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上注明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

【5】定期查阅进货台账和检查食品的保存与质量状况，对即将到期的食品应当在进货台账中做出醒目标注。

【6】建立库房进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，

防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合食品安全要求的食品。

【7】食品库房应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

（3）账目每月公布一次，随时接受甲方及上级相关部门检查。

（4)乙方为甲方提供保额不少于100万元公共责任险,并将保险单复印件留存甲方。

（5）乙方负责工服清洗费用、办公费、卫生清洁、餐具洗刷消毒、灭蚊虫、餐巾纸、洗手液日常低值易耗品等一切运营费用，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

（6）乙方按生活垃圾分类要求，全员培训并确保应知应会；厨余垃圾规范化管理，每日需对三餐厨余垃圾称重并做好相关记录，厨余垃圾放置到甲方指定集中点处置，厨余垃圾桶需每日清洁确保整洁卫生，废弃油脂由乙方自行按相关要求处理。

（7）每日制备膳食均需留样，并做好详细记录。

（8）乙方不得擅自停业、停餐或者撤场，如发生类似情况，乙方承担由此产生的一切后果并运营保证金不退回。

（9）乙方负责餐厨具丢失及自然损耗率等费用。

（10）设备、工器具要求：

【1】甲方负责提供现有厨房设备、餐饮工具。乙方应对甲方提供的设备、工具合理使用，并负责维护、维修、保养及承担所产生的全部费用以及安全管理。因乙方或使用不当造成的设备设施损坏，由乙方负责，且该费用不列入经营成本。

【2】乙方需增加相关专业设备维修人员对设备进行定期维护保养，或聘请专业维修公司进行检修保养，并将检查保养情况上报甲方。计量工具或器具合同期内至少校准一次，并将合法有效的校准报告上报甲方审核备案，国家有强制性检测要求的按照相关规范、条例等要求办理。

【3】 未经医院同意，不得私自改装厨房及厨具、灶具等，不得私自添置任何厨房用品。

【4】乙方根据需要在食堂中添加或更新设施、设备或进行改造装修等费用由乙方承担（经甲方确认后实施）。

【5】食品用具、容器、包装材料应当安全、无害、保持清洁，防止食品污染，并符

合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

【6】食品用具要定期清洗、消毒。

【7】食品用具要有专人保管、不混用、不乱用。

【8】食品冷藏、冷冻工具应定期保洁、洗刷、消毒，专人负责、专人管理。

【9】不主动提供一次性餐盒，如有需要必须使用可降解餐盒、塑料袋等，相关材料如：资质、检测报告、合格证等，需提交采购人备案。

【10】公共区域设置公平秤。

（11）食堂运营管理不能以盈利为目的，年度确保收支平衡。建立项目运营管理方案，方案应满足甲方的各项服务需求和要求，并且由甲方负责监管。定期统计分析经营状况，动态调整运营费用，使成本费用可控。

（12）制定收支管理方案（经甲方确认后实施），建立食堂组织机构、健全岗位责任制度、安全卫生管理制度、安全检查制度、食堂管理制度、奖惩制度、考核制度、医院满意度调查制度（含住院患者、职工）、食品中毒预案、安全应急预案、考勤等，甲方亦可依乙方建立的制度对其进行考核，若不满足要求，甲方可对乙方进行相应的处罚。

（13）制定采购方案及采购计划，根据实际情况优化采购方案及采购计划。

【1】肉制品、油类必须从正规市场购入,提供营业执照、食品经营许可证、检验检疫合格证等资质（加盖乙方及供货方的公章），甲方存档备查。

【2】蔬菜类材料必须从正规市场购入，提供原材料采购点的营业执照、食品经营许可证、等资质（加盖乙方及供货方的公章），甲方存档备查。符合国家有关食品安全方面的规定。

【3】各种主食材料（米面等）、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商购入，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、食品经营许可证、检验检疫合格证等资质（加盖乙方及供货方的公章），甲方存档备查。

【4】保证质量、严禁使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。

【5】每次购入食品，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

【6】采取账簿登记、单据黏贴建档等多种方式建立进货台账。

【7】对超过保质期或者腐败、变质、质量不合格等食品，应当立即停止销售，撤下柜台，因此而产生的费用由乙方承担。

（14）制定厨余垃圾处理、环境保护方案，符合北京市相关环境卫生标准要求、污水排放要求及油烟排放要求等。严禁厨余垃圾与其他垃圾混放。

（15）避免浪费，乙方应制定相应的节约、节能、节材方案。

（16）制定定期或不定期卫生、安全检查计划，将全面检查与抽查、问查相结合，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

【1】放置调料的案台无油滴、酱油滴等液体调味品或精盐、味精、白糖等固体调味品以及汤汁、菜片等；料缸内的液体调味品表面无飘浮其他液体或固体调味品等；料缸内的固体调味品表面，无沾染或落有液体或其他固体调味品等。

【2】灶台、灶前墙壁及其周边无油滴、酱油滴等液体调味品和汤汁等痕迹及菜片、油水等。

【3】灶台抹布干净卫生，做消毒处理，分类使用，不用时洗涤干净叠放整齐。

【4】餐具摆放整齐，干净卫生。

【5】在各个工作环节包括采购、运输、加工制做、配餐、送餐都应保障食品安全、卫生，在管理中注重各个细节。

【6】除一次性餐具外所有餐具定期进行消毒，做好记录、签字工作。

【7】冷荤间要符合食品安全法的相关规定和要求，每天按规定进行紫外线灯消毒，并记录；冷荤间闲杂人员勿进。

【8】不得在操作间内洗衣服，不允许在配餐间及食堂内洗与餐饮无关的任何物品。

【9】投标人必须委托具备病媒生物防制服务能力的专业机构定期对食堂全区域开展常态化病媒生物消杀作业，每月不少于 一次，使用药剂须合规达标、低毒环保，符合国家及行业标准，消杀全过程留存作业记录，持续做好鼠、蝇、蟑螂等病媒生物防控，确保食堂经营区域卫生达标，杜绝病媒生物滋生影响食品安全。

（17）不得使用速冻食品，不得在承包区域内加工与本项目无关的食品向医院外部

提供。

（18）甲方对乙方实行监督和管理：有权对乙方的日常服务管理活动、食品安全、质量、价格、服务等进行检查和监督。甲方有重大活动时，向乙方提出变更就餐时间，乙方应予以积极配合。如因乙方原因造成延误开餐，给甲方造成损失的乙方应负责赔偿。甲方有权监督检查乙方制定的用餐标准。甲方有权要求乙方服务管理人员和主要厨师相对固定，并有权要求更换不合格的工作人员。乙方需更换管理人员和主要厨师，必须书面向甲方提出申请。监督和审查乙方食品销售价格，定期与乙方抽查食品原材料进货价格及进货渠道等，并视具体情况有权要求乙方更换部分原材供货商。

（19）甲方有权对餐厅卫生、服务人员的健康状况、个人卫生、环境卫生、垃圾分类、主副食品原料进货渠道、质量、卫生、成品售价等项目进行监督检查。对发现的问题，要求乙方限期整改，对乙方整改不到位，违反操作规程等不良行为视情节进行一定数额的经济处罚，直至停业整顿，每发生一次不良行为罚款 1000 元，每发生一次严重不良行为罚款 3000 元，发生经卫生部门确认食物中毒现象，罚款 50000 元，并由乙方承担全部责任；发生三次不良行为进行停业整顿。停业整顿两次甲方有权解除合同。罚款金额将从结算费用中直接扣除。

（20）乙方必须使用医院提供的计算机收费刷卡系统，就餐人员预交的费用由甲方统一管理，甲方根据就餐员工实际消费情况将隔月结算拨付给乙方。不得多扣磁卡存款，不得负数消费和提现业务，不得赊欠账款，未经甲方同意不得发放各种形式的就餐券，不得采用现金方式交易。未经医院同意，在院区内售卖餐品、食品等用微信、支付宝、现金等收费和超合同约定范围为科室、员工、患者等提供服务，被查属实第一次从当月餐费中扣 10000 元。第二次扣除 20000 元。被查属实累计三次的，甲方有权无条件终止合同，并没收乙方履约保证金作为处罚。

（22）乙方负责食堂的饮食安全卫生，必须与甲方签订饮食安全卫生责任书。甲方严格执行事故责任追究制度，如在承包期内发现使用病畜、病禽、地沟油、变质食材等情况，发生食物中毒等重大责任事故损害就餐人员身体健康，影响甲方声誉，乙方必须承担由此造成的一切责任和经济损失，甲方有权无条件终止合同，并没收乙方履约保证金。

（23）食堂工作人员在工作过程中的安全由乙方负责。如因厨房设备操作、用电、用气等不当操作引起生产事故，或发生意外伤亡事故，乙方承担全部责任和相应的经济

赔偿，甲方概不承担任何责任，情节严重的，甲方有权终止合同。

（24）食堂满意度调查：每月对医院职工、B 区住院患者进行满意度调查一次，每次满意度调查表 100 份，其中 30 份交由医院伙食委员会打分、30 份住院患者打分、40 份医院职工打分，或通过微信扫码反馈，计算满意度平均分。食堂满意度调查表应保证真实，如遇到私自替换或造假，被查属实从当月餐费中扣 10000 元。

（25）食品留样：1）应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量不少于 125g。2）盛放留样食品容器上应标注留样食品名称、留样时间，或者标注与留样记录相对应的标识。3）应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间、留样人员等。

（26）内部超市仅限对内部员工出售，且仅限超市内实物出售，不得为职工代购或私自建立网络平台由职工选购，发现一次取消超市设置。

（27）水吧制作的饮料，单杯限价 10 元，包括但不限于；鲜榨饮料、咖啡、奶茶等。

（28）严禁未经招标人同意私自占用采购人任何区域，严禁设置任何与医院用餐无关的娱乐设施设备，严禁私拉乱接电线，严禁在院内任何区域给电动自行车充电。违反任何一项，一次性处罚 50000 元，违反两次投标人无条件撤场。

（29）乙方提供的餐品有发霉、变质、异物等情况被查属实的，每次扣除餐费 2000 元。罚款金额将从结算费用中直接扣除。

（30）有 8585 或 12345 或其他渠道被投诉并查属实的，按照医院规定处罚。

（31）未经甲方同意乙方不得私自替换当日菜品或替换部分材料，如有被查属实的从当月结算餐费中每例次扣除 5000 元。如遇特殊情况经甲方同意后方可替换。

（32）未经甲方同意乙方私自违规操作或未按合同约定进行服务的，合同及技术需求中有惩罚措施的按照相应惩罚措施执行，合同及技术需求中未明确的每例次从结算费用扣除 1000 元。

（33）以上处罚合并计算，上不封顶。

2.3 人员要求

（1）根据甲方的实际情况与就餐人数合理配置各岗位工作人数及管理人员不少于41人（附表1）。乙方必须安排固定于本项目的经营管理人员。包括餐厅项目经理、食堂主管、营养师、厨师长、厨师、食品安全管理人员及其他主要工作人员，并提供上述人员的名单、简历及健康证，如在合同执行过程中需要对上述人员进行调换，必须得到甲方的书面批准，新入职（调换）员工除上述材料以外还需提供公安机关所出示的无犯罪记录证明备案。

（2）乙方拟用于本项目的服务人员中，须具有与本项目相适应的高、中级厨师队伍和富有经验的管理与服务人员，其人员费用由乙方自行承担。采取厨师不定期轮换制度。

（3）遵守首都医科大学附属北京天坛医院内部管理规定及相关制度。

（4）熟悉《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国食品安全法》、《北京市餐饮经营单位安全生产规定》和北京市食品卫生监督量化分级管理制度等。

（5）员工餐厅服务工作按照《旅游饭店星级的划分与评定》（GB/T 14308-2023）中三星级以上服务标准执行。

（6）必须持有有效健康证明上岗，不得超期使用健康证明，建立从业人员卫生档案。应建立并执行食品从业人员健康管理制度。

（7）认真执行“五病调离制度”，即对患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

（8）乙方拟用于本项目服务人员中，须具有与本项目相适应的且具有医院职工食堂相关工作经验的中级以上厨师队伍和富有经验的管理人员，能够满足甲方需求。

（9）售卖服务人员要求五官端正，要有一定的沟通及理解能力，会使用现代办公设备，有较强的吃苦耐劳精神，工作踏实认真，且具有医院相关工作经验的人员。

（10）所有服务人员需具备初中以上的文化水平，具有较强的服务意识。

（11）岗位配备齐全，餐厅项目经理、前厅主管有较强的管理能力，具有丰富的工作经验，良好的沟通能力。

（12）从业人员必须身体健康，品德良好，思想端正，责任心强。

（13）从业人员要求统一着装，配戴工作卡，服装干净卫生。具备良好的个人卫生

习惯，卫生不合格不得上岗。

（14）各岗位人员应持证上岗，并且在采购人与投标人双方均有登记备案记录,新上岗人员必须向采购人报备，经采购人审核同意后方可上岗。结算时需附人员变动名单，如发现未经过采购人同意私自上岗的，每次扣除餐费500元/人。

（15）认真制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、消防安全、生产安全、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训。

（16）工作人员应穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生，统一着装（工作帽、工作衣、工作裤等），着装干净、卫生无污渍、不湿不油。

（17）双手指甲长度不超出指肚1.5mm；头发须全部包在工作帽内。

（18）餐厅文员兼任安全员工作，应对本项目人员健康证、资质等材料进行汇总整理，对餐厅内部培训进行记录，协助项目经理定期开展安全培训工作。

（19）各岗位人员要求：

餐厅项目经理、前厅主管、营养师任职要求：

1）餐厅项目经理：具有大专及以上学历或国家认可的其它同等学历，具有餐饮服务职业经理人中级及以上行业资格证书，具备食堂运营管理经验与履职能力。需提供餐厅项目经理承担类似项目的经验介绍，提供相关证明材料，以及业绩和用户方证明。

【1】项目经理是食堂区域安全第一责任人，应根据相关法律、法规要求，定期开展负责区域的安全检查，对全员进行教育培训。

【2】各项工作必须聘用有资质的人员操作，不得由无资质人员兼任或直接操作。

【3】建立隐患台账并及时整改销账。

【4】安全实行一票否决制，发生一起安全责任事故，投标人除赔偿医院损失外，无条件退场，履约保证金不予退还。

2）前厅主管：具有大专及以上学历或国家认可的其它同等学历，具有餐饮行业相关资格认证证书，提供相关证明材料。

3）营养师：具有本科及以上学历或国家认可的其它同等学历,具有国家劳动和社会保障部颁发的公共营养师或健康管理师资格或其他同类证书，参与职工菜肴食谱制定、

监管，投标人需提供相关证明材料，以及业绩和用户方证明。

4）餐厅项目经理、前厅主管和营养师均应身体健康，持有健康证，相同岗位工作 5 年以上管理经验，具备较强的协调沟通能力。

总厨师长任职要求：

具有中式烹调师/中式面点师一级（高级技师）职业技能等级（职业资格）证书，高中以上学历或同等学历者；身体健康，持有健康证，相同岗位工作 3 年以上经验；掌握厨房管理专业理论，熟悉菜点烹饪要求主要菜系的烹饪操作及厨艺特长。提供相关证明材料，以及业绩和用户方证明。

红案厨师长任职要求：

具备中级工（四级）及以上烹饪技术水平，持有对应的**中式烹调师/中式面点师职业技能等级（职业资格）证书，**高中以上学历或同等学历；身体健康，持有健康证，相同岗位工作 2 年以上经验；精通热菜制作的相关知识并掌握相关技能；有一定组织协调能力；工作认真踏实，责任心强；具有一定的相关工作经验或经培训合格上岗。提供相关证明材料，以及业绩和用户方证明。

面案厨师长任职要求：

具备中级工（四级）及以上烹饪技术水平，持有对应的**中式烹调师/中式面点师职业技能等级（职业资格）证书，**高中以上学历或同等学历，身体健康，持有健康证，相同岗位工作 2 年以上经验；精通面点制作的相关知识并掌握相关技能；有一定组织协调能力；工作认真踏实，责任心强；具有一定的相关工作经验或经培训合格上岗。提供相关证明材料，以及业绩和用户方证明。

厨师任职要求：

具备中级工（四级）及以上烹饪技术水平，持有对应的**中式烹调师/中式面点师职业技能等级（职业资格）证书，**高中以上学历或同等学历者，身体健康，持有健康证；有一定的相关工作经验，爱岗敬业，工作责任心强。

库房管理人员任职要求：

大专及以上学历、熟知财务知识并熟练掌握使用计算机。

2.4 菜品定价要求：

售卖菜品定价含菜品原材料成本、人员服务成本、能源消耗成本、设备运维成本、服务费。售卖菜品价格中，菜品原材料占比不小于75%、人员服务占比不大于18%、能源消耗占比不大于4%、设备运维占比不大于1%、服务费占比不大于2%，（需投标报价中确定）。调料不计入最终售卖价格。

同时，乙方应根据季节性对菜品价格进行调整，提供时令蔬菜及降价菜品，降低菜品成本。

注：菜品原材料单价以北京市发改委官网（http://fgw.beijing.gov.cn）价格监测中农贸零售价格为准，对于发改委官网上没有的食材品类，将利用媒体平台，如美团买菜中的“菜市场”、“农副产品大厅”、北京新发地微信公众号进行品类查询进行对照，上报采购人菜品定价时需提供相应菜品原材料的价格截图。调料不计入最终售卖价格。

如实际服务人数低于投标文件人数的90%，则应根据实际人数等比例调整人员服务占比。

2.5 月度考核：

餐饮服务考核评分表

检查内容	服务标准	分值	扣分细则达不到标准	得分
制度管理	岗位责任制、卫生管理制度、食材管理制度、食品管理制度、安全管理制度、能源管理制度、财务管理制度、库房管理制度、设备管理制度、垃圾分类和厨余垃圾管理制度等。	8	缺一项扣0.5分	
	从业人员须持有健康证，健康证需在有效期内且“上墙”管理。	3	不符合要求，扣3分	
人员管理	着装统一，整洁，规范（不得敞胸露怀，不得卷袖卷裤腿），胸牌佩带指定位置，从业人员穿戴整洁工作衣帽，个人卫生良好，手指甲不超1.5mm	5	不符合要求，每人次扣0.5分	
	态度和蔼，热情，做到微笑服务；使用礼貌用语如：“您好”，“欢迎您”，“不客气”“您慢走”等。	2	不符合要求，每人次扣0.5分	

	不得做与工作无关的事：上岗不得吸烟、吃零食、嚼口香糖。吹口哨、听收录机、玩手机、接（打）私人电话，与人闲聊、大声喧哗或与人争吵、打瞌睡等	2	不符合要求，每人次扣 0.5 分	
卫生管理	保持前厅、桌椅、地面、售饭区等区域整洁，确保洗手液、餐巾纸供应，售饭时增派人员打扫清洁	5	不符合要求，每次扣 0.5 分	
	保持区域整洁，各类厨具、调料、食材固定区域整齐放置，厨具等工具定期消毒	5	不符合要求，每次扣 1 分	
运营管理	做好全员生活垃圾分类培训，确保全员应知应会。做好厨余垃圾计量记录及运送工作。	10	不符合要求，每次扣 2 分	
	做好隔油池清理工作，严格管理废弃油脂，禁止回收再利用，可追溯废弃油脂去向	5	不符合要求，每次扣 2 分	
	各类食材必须从正规市场购入，提供原材料采购点的营业执照、食品经营许可证、等资质，符合国家有关食品安全方面的规定	10	不符合要求，每次扣 3 分	
	专人负责食品留样管理，确保留样真实，数量、重量、保存环境符合食品留样管理规定	5	不符合要求，每次扣 2 分	
	库存食材满足规范要求，名称、生产日期、保质期标注清晰，采购流程清晰，记录完整。	3	不符合要求，每次扣 1 分	
	定期检修灶具、蒸箱、排烟风机、油水分离器等设备，巡检维修记录完善。	10	不符合要求，每次扣 1 分	
安全管理	定期对员工进行安全生产培训，并做好培训记录（用电、防火等）	5	不符合要求，每次扣 1 分	
	定期巡检燃气设备、表间、阀门、管道、电器柜、线路等，并做巡检记录	2	不符合要求，每次扣 1 分	
	定期进行应急处置演练，并做好应急演练记录	5	不符合要求，每次扣 1 分	

能源管理	建立燃气、水、电能源管理台账，确保信息真实准确	10	不符合要求，每次扣 2 分	
	定期进行节水、节电等节能管理培训，并做好相关记录	5	不符合要求，每次扣 1 分	
总分				
监管人员				
部门意见				

首都医科大学附属北京天坛医院

B2 国际部食堂满意度调查表

尊敬的职工：您好！

为您在用餐时得到满意的服务，请您协助填写本调查表，在相应的选项上打“ √ ”。感谢您给我们提供的宝贵信息并感谢您的参与和支持！

1、您对 B2 国际部食堂提供菜品的质量是否满意？

满意 10 分（）　　基本满意 7 分（）　　不满意 3 分（ ）

2、您对 B2 国际部食堂提供的菜品价格是否满意？

满意 10 分（）　　基本满意 7 分（）　　不满意 3 分（ ）

3、您对 B2 国际部食堂提供的菜品安全卫生是否满意。

满意 10 分（）　　基本满意 7 分（）　　不满意 3 分（ ）

4、您对服务人员的服务态度是否满意。

满意 10 分（）　　基本满意 7 分（）　　不满意 3 分（ ）

5、您对 B2 国际部食堂服务服务人员个人卫生是否符合要求。

满意 20 分（）　　基本满意 14 分（）　　不满意 6 分（ ）

6、您对 B2 国际部食堂就餐环境、卫生是否满意。

满意 20 分（）　　基本满意 14 分（）　　不满意 6 分（ ）

7、您对餐厅的整体服务评价是：

满意 20 分（）　　基本满意 14 分（）　　不满意 6 分（ ）

8、请提出您的建议及要求

签名：

日期：

首都医科大学附属北京友谊医院

B2 国际部食堂住院患者满意度调查表

尊敬的患者：您好！

为您在住院期间伙食方面得到满意的服务，请您协助填写本调查表，在相应的选项上打“ √”。感谢您给我们提供的宝贵信息并感谢您的参与和支持。

1、您对 B2 国际部食堂普食菜品口味是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

2、您对 B2 国际部食堂治疗膳食质量是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

3、您对 B2 国际部食堂配送人员的服务（打水、送餐、结算等）是否满意。（10 分 ）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

4、您对 B2 国际部食堂提供菜品搭配、菜品分量是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

5、您对 B2 国际部食堂提供的饭菜价格是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

6、您对 B2 国际部食堂提供的饭菜安全卫生是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

7、您对 B2 国际部食堂所提供的器皿卫生是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

8、您对 B2 国际部食堂服务人员在服务过程中是否使用礼貌用语，仪容仪表、日常沟通是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

9、您对 B2 国际部食堂服务人员送餐及时是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

10、您在住院期间用餐中，对配送人员的服务总体评价是：（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

11、本次住院，您对供餐服务最不满意的地方是：

再次感谢您的支持合作，祝您早日康复！

天坛医院 B2 国际部食堂

日期：

月度考核得分表		
序号	内容	得分
1	餐饮服务考核评分（占比 50%）	
2	B2 国际部食堂满意度调查（占比 50%）	
3	总分	
监管人员		
部门意见		
备注	月度考核得分由《餐饮服务考核评分表》和《B2 国际部食堂满意度调查表》共同组成，占比各为 50%，假定考核分为“X”，（X=餐饮服务考核评分表*50%+B2 国际部食堂满意度调查表*50%），当 X≥90 分时，甲方正常支付乙方餐费； 当 80≤X＜90 分时，甲方扣除乙方当月 2%餐费；当 70≤X＜80 分时，甲方扣除乙方当月 3%餐费；当 60≤X＜70 分时，甲方扣除乙方当月 5%餐费；当 X＜60 分时，甲方扣除乙方当月 30%餐费并有权利终止服务合同，甲方将提前一个月告知乙方，乙方需配合甲方做好交接工作。	

首都医科大学附属北京天坛医院

合同号：2026-3100-ZW-0085

附表 1：

B2 国际部食堂人员构成表（不低于 41 人）

<table>
<tr><td colspan="10">餐厅项目经理、营养师</td></tr>
<tr><td colspan="10">各 1 人，合计 2 人</td></tr>
<tr><td colspan="10">厨师长</td></tr>
<tr><td colspan="3">总厨师长</td><td colspan="3">红案厨师长</td><td colspan="2">面案厨师长</td><td colspan="2">合计</td></tr>
<tr><td colspan="3">1</td><td colspan="3">1</td><td colspan="2">1</td><td colspan="2">3</td></tr>
<tr><td colspan="10">厨师（含切配、洗消共用厨具、留样）</td></tr>
<tr><td colspan="5">红案（含西餐）厨师</td><td colspan="4">面案（含切配，含西餐）</td><td rowspan="2">合计</td></tr>
<tr><td>普食灶</td><td>治疗灶</td><td>冷荤</td><td>特殊饮食灶</td><td>清真灶</td><td>早班</td><td colspan="2">正常班（连班/晚班/夜班）</td><td>烤烙</td></tr>
<tr><td>6</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td colspan="2">3</td><td>1</td><td>17</td></tr>
<tr><td colspan="10">服务人员</td></tr>
<tr><td colspan="3">售卖人员</td><td rowspan="2">保洁人员</td><td rowspan="2">洗消人员（职工餐具）</td><td colspan="2" rowspan="2">送餐人员（含就餐时间段）</td><td rowspan="2">合计</td></tr>
<tr><td>档口售卖（含传餐员）</td><td>自助餐售卖</td><td>专家区售卖（含单间）</td></tr>
<tr><td>2</td><td>1</td><td colspan="2">1</td><td>2</td><td>2</td><td colspan="2">2</td><td colspan="2">10</td></tr>
<tr><td colspan="10">行政、配送、服务等人员</td></tr>
<tr><td>前厅主管(食品安全管理员)</td><td>库管</td><td>采购人员</td><td>夜班值班</td><td>餐厅文员、安全员及小卖部</td><td>配 餐 员（含替班）</td><td colspan="2">洗 消 人 员（2 班轮岗）</td><td colspan="2">合计</td></tr>
<tr><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td colspan="2">2</td><td colspan="2">9</td></tr>
<tr><td colspan="6">总人数合计</td><td colspan="4">41</td></tr>
</table>

合同号：2026-3100-ZW-0085

附件二：

餐饮承包单位消防安全责任书

1、组织员工认真执行消防部门制定的消防规章制度及灭火方案。

2、组织员工进行防火安全教育及岗位责任制学习，清楚本岗位防止危险性和火灾应急救援职责。

3、员工必须参加消防安全教育培训，使员工熟练掌握消防器材的使用方法和灭火器材的摆放未治理，维护好各种消防设施。

4、厨房使用的各种设备，必须按操作规程使用，注意防火安全事故发生。

5、厨师开炉前先开风门，然后点火种，下班要检查所有设备是否关闭。

6、热油开炸时，要严格注意控制油温，防止油锅着火。

7、员工清洗厨房时，不要将水喷洒到电插座、电开关处，防止电器导电引起火灾。

8、灶头在使用过程中如发现异常情况，要及时关闭电源、气阀并迅速上报，负责保护好现场，及时检查维修。

9、厨房抽油烟机及管罩 60 天清洗一次，并且每月对设施设备进行安检，以防止隐患发生。

10、发生火灾时，员工要及时通知医院消防中控室，电话 8085；会正确拨打 119 报警电话。

11、发生火灾时，员工要积极参加抢救和扑灭火灾，并保护好现场。

12、每位当班厨师要做好班前、作业期间、班后的防火检查和记录。

13、医院严禁留宿。

14、各类车辆进入医院一律收费。

15、接收医院消防督导检查，违反医院各项消防、治安管理规定，根据情节予以 5000 元至 50000 元处罚。

16、履行医院食堂消防安全管理规定:

【1】落实消防安全“谁主管、谁负责”原则，接食堂主管部门各项消防安全管理。

【2】熟悉机具的操作方法，熟悉安全装置及知识，使用压力锅、蒸饭箱要正确开启，压力容量、压力负荷量表、蒸汽锅炉隔热装置要定期检查测合格。

【3】熟悉电器用具电锅烤箱、冰箱专、电扇、工作灯等安全用电常识，严禁私拉电源线。

【4】要加强刀具的安全管理，安全保管防止丢失，严禁持菜刀等利器嬉戏打闹。

【5】加强食品库存管理，食堂内严禁存放化肥、农药、强酸、强碱等有害物品。

【6】严格遵守燃气安全使用规定，做到勤检查、不泄露，使用后关闭气阀，燃气灶。

【8】每天查看液化气时检查是否漏气，每个截门部件是否安全可靠。更换液化气罐时接头一定要接好。

【9】清洁煤气灶设备是彻底切断煤气源、电源。设备发生异常及时找专业人员进行修理。

【10】每天开通使用明火时，人员不得离开岗位。

【11】管理人员定时开展防火巡查，并做好相关记录，发现问题及时整改，跟踪消除。

【12】不得在厨房吸烟。

【13】禁止非工作人员进入食品制作区。未经批准，闲人免进。

【14】厨房间应配备一定数量的灭火器和灭火毯。

【15】下班时，要关闭煤气、水电，在确保无异常情况后锁好门、关好窗。

【16】出入车辆不能侵占消防通道。

【17】违反医院各项消防管理规定，承担隐患整改和事故处理、经济处罚、赔偿责任及法律责任。

首都医科大学附属北京天坛医院

合同号：2026-3100-ZW-0085

附件三：餐饮服务考核评分表

餐饮服务考核评分表

检查内容	服务标准	分值	扣分细则达不到标准	得分
制度管理	岗位责任制、卫生管理制度、食材管理制度、食品管理制度、安全管理制度、能源管理制度、财务管理制度、库房管理制度、设备管理制度、垃圾分类和厨余垃圾管理制度等。	8	缺一项扣 0.5 分	
	从业人员须持有健康证，健康证需在有效期内且“上墙”管理。	3	不符合要求，扣 3 分	
人员管理	着装统一，整洁，规范（不得敞胸露怀，不得卷袖卷裤腿），胸牌佩带指定位置，从业人员穿戴整洁工作衣帽，个人卫生良好，手指甲不超1.5mm	5	不符合要求，每人次扣 0.5 分	
	态度和蔼，热情，做到微笑服务；使用礼貌用语如：“您好”，“欢迎您”，“不客气” “您慢走”等。	2	不符合要求，每人次扣 0.5 分	
	不得做与工作无关的事：上岗不得吸烟、吃零食、嚼口香糖。吹口哨、听收录机、玩手机、接（打）私人电话，与人闲聊、大声喧哗或与人争吵、打瞌睡等	2	不符合要求，每人次扣 0.5 分	
卫生管理	保持前厅、桌椅、地面、售饭区等区域整洁，确保洗手液、餐巾纸供应，售饭时增派人员打扫清洁	5	不符合要求，每次扣 0.5 分	
	保持区域整洁，各类厨具、调料、食材固定区域整齐放置，厨具等工具定期消毒	5	不符合要求，每次扣 1 分	
运营管理	做好全员生活垃圾分类培训，确保全员应知应会。做好厨余垃圾计量记录及运送工作。	10	不符合要求，每次扣 2 分	

	做好隔油池清理工作，严格管理废弃油脂，禁止回收再利用，可追溯废弃油脂去向	5	不符合要求，每次扣2分	
	各类食材必须从正规市场购入，提供原材料采购点的营业执照、食品经营许可证、等资质，符合国家有关食品安全方面的规定	10	不符合要求，每次扣3分	
	专人负责食品留样管理，确保留样真实，数量、重量、保存环境符合食品留样管理规定	5	不符合要求，每次扣2分	
	库存食材满足规范要求，名称、生产日期、保质期标注清晰，采购流程清晰，记录完整。	3	不符合要求，每次扣1分	
	定期检修灶具、蒸箱、排烟风机、油水分离器等设备，巡检维修记录完善。	10	不符合要求，每次扣1分	
安全管理	定期对员工进行安全生产培训，并做好培训记录（用电、防火等）	5	不符合要求，每次扣1分	
	定期巡检燃气设备、表间、阀门、管道、电器柜、线路等，并做巡检记录	2	不符合要求，每次扣1分	
	定期进行应急处置演练，并做好应急演练记录	5	不符合要求，每次扣1分	
能源管理	建立燃气、水、电能源管理台账，确保信息真实准确	10	不符合要求，每次扣2分	
	定期进行节水、节电等节能管理培训，并做好相关记录	5	不符合要求，每次扣1分	
总分				

合同号：2026-3100-ZW-0085

监管人员	
部门意见	

首都医科大学附属北京天坛医院

合同号：2026-3100-ZW-0085

附件四：

B2 国际部食堂职工满意度调查表

尊敬的职工：您好！

为您在用餐时得到满意的服务，请您协助填写本调查表，在相应的选项上打“✓”。

感谢您给我们提供的宝贵信息并感谢您的参与和支持！

1、您对 B2 国际部食堂提供菜品的质量是否满意？

满意 10 分（ ）　　基本满意 7 分（ ）　　不满意 3 分（ ）

2、您对 B2 国际部食堂提供的菜品价格是否满意？

满意 10 分（ ）　　基本满意 7 分（ ）　　不满意 3 分（ ）

3、您对 B2 国际部食堂提供的菜品安全卫生是否满意。

满意 10 分（ ）　　基本满意 7 分（ ）　　不满意 3 分（ ）

4、您对服务人员的服务态度是否满意。

满意 10 分（ ）　　基本满意 7 分（ ）　　不满意 3 分（ ）

5、您对 B2 国际部食堂服务服务人员个人卫生是否符合要求。

满意 20 分（ ）　　基本满意 14 分（ ）　　不满意 6 分（ ）

6、您对 B2 国际部食堂就餐环境、卫生是否满意。

满意 20 分（ ）　　基本满意 14 分（ ）　　不满意 6 分（ ）

7、您对餐厅的整体服务评价是：

满意 20 分（ ）　　基本满意 14 分（ ）　　不满意 6 分（ ）

8、请提出您的建议及要求

职工签名：

日期：

合同号：2026-3100-ZW-0085

B2 国际部食堂住院患者满意度调查表

尊敬的患者：您好！

为您在住院期间伙食方面得到满意的服务，请您协助填写本调查表，在相应的选项上打“✓”。感谢您给我们提供的宝贵信息并感谢您的参与和支持。

1、您对 B2 国际部食堂普食菜品口味是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

2、您对 B2 国际部食堂治疗膳食质量是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

3、您对 B2 国际部食堂配送人员的服务（打水、送餐、结算等）是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

4、您对 B2 国际部食堂提供菜品搭配、菜品分量是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

5、您对 B2 国际部食堂提供的饭菜价格是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

6、您对 B2 国际部食堂提供的饭菜安全卫生是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

7、您对 B2 国际部食堂所提供的器皿卫生是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

8、您对 B2 国际部食堂服务人员在服务过程中是否使用礼貌用语，仪容仪表、日常沟通是否满意。（10 分）

满意 10 分（ ） 基本满意 7 分（ ） 不满意 3 分（ ）

9、您对 B2 国际部食堂服务人员送餐及时是否满意。（10 分）

首都医科大学附属北京天坛医院

满意10分（ ） 基本满意7分（ ） 不满意3分（ ）

10、您在住院期间用餐中，对配送人员的服务总体评价是：（10分）

满意10分（ ） 基本满意7分（ ） 不满意3分（ ）

11、本次住院，您对供餐服务最不满意的地方是：

再次感谢您的支持合作，祝您早日康复！

天坛医院B2国际部食堂

日期：

首都医科大学附属北京天坛医院

合同号：2026-3100-ZW-0085

月度考核得分表		
序号	内容	得分
1	餐饮服务考核评分（占比 50%）	
2	B2 国际部食堂满意度调查（占比 50%）	
3	总分	
监管人员		
部门意见		
备注	月度考核得分由《餐饮服务考核评分表》和《B2 国际部食堂满意度调查表》共同组成，占比各为 50%，假定考核分为“X”，（X=餐饮服务考核评分表*50%+B2 国际部食堂满意度调查表*50%），当 X≥90 分时，甲方正常支付乙方餐费；当 80≤X＜90 分时，甲方扣除乙方当月 2%餐费；当 70≤X＜80 分时，甲方扣除乙方当月 3%餐费；当 60≤X＜70 分时，甲方扣除乙方当月 5%餐费；当 X＜60 分时，甲方扣除乙方当月 30%餐费并有权利终止服务合同，甲方将提前一个月告知乙方，乙方需配合甲方做好交接工作。	

首都医科大学附属北京天坛医院

合同号：2026-3100-ZW-0085

附件五：B2 国际部食堂《设备交接单》明细

新院厨房设备采购合同固定资产实物交付清单

序号	设备名称	型号和规格	单价（元）	数量	总价（元）	属于科室	位置	图片	具体位置
1	三合一节能大锅灶	1100*1150*800	5800	5	29,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		副食加工间3个 楼梯间1个 住院三部库房1个
2	三合一节能单头单尾炒灶	1100*1000*800	6900	3	20,700.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		副食加工间2个 面点间1个
3	燃气意粉炉	800*800*800 ZH-RW-S6	11600	1	11,600.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		副食加工间1个
4	燃气平扒炉	450*600*475 JUS-TRG10	4500	1	4,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		副食加工间1个
5	保鲜工作台	1370*680*850 SUR-1271CP	9500	5	47,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		副食加工间2个 烧腊间1个 冷菜间2个
6	单开调理柜	1500*760*800	2300	2	4,600.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		副食加工间2个
7	配菜架	1500*350*800	1000	3	3,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		副食加工间2个 清真间1个
8	四门冰箱	1440*824*1975 SRR-1581CP	12000	7	84,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		鱼肉加工间2个 蔬菜加工间1个 清真间1个 收货区3个
9	六门冰箱	1820*760*1920 SRR-1881CP	13500	1	13,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		蔬菜加工间1个
10	三合一节能单头单尾炒灶	1200*1000*800	7000	1	7,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		清真间1个
11	电烤箱	三层六盘	5850	2	11,700.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		面点间1个 住院三部库房1个
12	燃气电饼铛	620*850*900 YCD-55	1800	2	3,600.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		餐厅右侧外库房2个
13	燃气蒸箱	1200*900*1850	7200	4	28,800.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		面点间3台 住院三部库房1台
14	保鲜工作台	1765*770*850 SUR-1871CP	9850	2	19,700.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		面点间1个 清真间1个
15	搅拌机	B30	7100	2	14,200.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		面点间1个 车库1个
16	和面机	50KG	4600	2	9,200.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		面点间1个 车库1个
17	燃气夹层汤锅	200L	22568	2	45,136.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		面点间2台

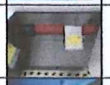
合同号：2026-3100-ZW-0085

18	调料车	720*540*800	1100	2	2,200.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		副食加工区1辆 清真间1辆
19	三合一节能双头单尾炒灶	1800*1120*800	7300	1	7,300.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		清真间1个
20	胶体磨浆机	JM-L50	3600	1	3,600.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		餐厅右侧外库房1个
21	双头单尾炒灶	1800*1120*800	7000	1	7,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		烧腊间1台
22	吊柜	1500*350*H	1200	1	1,200.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		烧腊间1个
23	单通调理柜	1200*760*800	2200	1	2,200.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		烧腊间1个
24	三合一节能蒸包炉	1800*800*800	6500	1	6,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		前厅烧腊档口
25	三合一节能煮面炉	1500*800*800	7200	1	7,200.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		前厅水饺档口
26	浆渣分离机	200型	3200	1	3,200.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		餐厅右侧外库房库房
27	双门消毒柜	1400*680*1950 700L	4600	6	27,600.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		前厅洗消间4台 后厨洗消间2台
28	四门碗柜	1000*480*1800	2400	3	7,200.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		前厅洗消间1个 后厨洗消间1个 副食加工间1个
29	单孔收残台	1200*760*800	1200	2	2,400.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		前厅洗消间 外侧2个
30	双层工作台	1500*760*800	1000	2	2,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		蔬菜加工间2个
31	切片机	SQ	4600	3	13,800.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		餐厅右侧外库房2个 车库1个
32	双层工作台	1800*760*800	1300	3	3,900.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		后厨洗消间1个 清真间1个 鱼肉加工间1个
33	半自动洗菜机	1000*800*800	17500	1	17,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		蔬菜加工间1台
34	土豆脱水去皮机	TP350	2800	2	5,600.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		餐厅右侧外库房2个

合同号：2026-3100-ZW-0085

35	电热汤池柜	1800*760*800	4100	6	24,600.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		前厅档口4个 车库2个
36	暖汤车	600*600*800	2500	4	10,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		免费汤测区2个 收货区2个
37	四门储物柜	1000*480*1800	2500	2	5,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		分餐间2个
38	单星污碟台	1800*760*800	2300	1	2,300.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		楼梯间
39	提拉式洗碗机	提拉式	26800	1	26,800.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		后厨洗消间1个
40	绞肉机	971*573*1120 JR-32	3600	1	3,600.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		鱼肉加工间1个
41	单星带沥水池	1200*760*800	2100	1	2,100.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		清真间1个
42	四头煲仔炉	800*800*800	3200	1	3,200.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		清真间1个
43	三合一节能单头低汤灶	600*680*800	2500	1	2,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		楼梯间
44	炉耕板	1250*300*800	1000	2	2,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		清真间2个
45	开水器（做角钢不锈钢架子收集区外墙）	380v/12kw	3000	2	6,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		鱼肉加工间1个 车库1个
46	排烟风柜	11kw/380v	11500	1	11,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		楼顶
47	排烟风柜	7.5kw/380v	8500	1	8,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		楼顶
48	排烟风柜	5.5kw/380v	7300	1	7,300.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		楼顶
49	排烟风柜	4kw/380v	6600	3	19,800.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		楼顶
50	低空排放油烟净化器	26000风量	25800	1	25,800.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		车库
51	低空排放油烟净化器	20000风量	23500	1	23,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		车库
52	低空排放油烟净化器	10000风量	19500	4	78,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		楼顶
53	送风风柜	4kw/380v	6600	1	6,600.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		楼顶

合同号：2026-3100-ZW-0085

54	送风风柜	3kw/380v	6100	1	6,100.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		楼顶
55	送风风柜	1.1kw/380v	3500	4	14,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		楼顶
56	厨余垃圾处理设备（日产300kg）	处理量：300kg/台	110000	2	280,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		垃圾间2台
57	运水烟罩	（7650+3000）*1700	27500	1	27,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		副食加工区
58	控制箱	双泵	4100	6	26,400.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		副食加工间1台 凉菜间1台 清真间1台 面点间2台 小吃间1台
59	运水烟罩	7000*1700	30000	1	30,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		面点间
60	运水烟罩	2000*1300	5000	1	5,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		冷荤间
61	运水烟罩	4850*1700	25000	1	25,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		面点间
62	运水烟罩	2000*1300	5000	1	5,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		小吃档口
63	运水烟罩	3500*1300	15000	1	15,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		前厅档口
64	封闭式收残柜	1500*760*800	2500	1	2,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		前厅洗消间 外侧1个
65	封闭式收残柜	800*760*800	1600	1	1,600.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		收货区1个
66	通道式洗碗机	1148*706*1810 K200C+DE	103000	1	103,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		前厅洗消间
67	集气罩	1000*1000	1400	1	1,400.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		前厅洗消间
68	对面双星水池	1560*7960*800	2500	1	2,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		副食加工间
69	双星水池	1200*760*800	2300	4	9,200.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		凉菜间1个 面点间1个 切配间1个 后厨洗消间1个
70	三星水池	1800*760*800	2700	6	16,200.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		蔬菜加工间1个 前厅洗消间2个 烧腊间1个 车库1个 A3食堂1个
71	木质面案	1800*760*800	1700	1	1,700.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		面点间1个

合同号：2026-3100-ZW-0085

72	单星水池	600*600*800	1400	1	1,400.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		面点间1个
73	三星水池	1500*760*800	2400	2	4,800.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		鱼肉加工间2个
74	三星水池	1800*600*800	2700	2	5,400.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		车库2个
75	单星水池	800*760*800	1500	1	1,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		后厨洗消间1个
76	单星水池	600*760*800	1400	1	1,400.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		清真间1个
77	四星洗手槽	3200*600*800	5600	1	5,600.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		住院三部库房
78	洗手池	500*500*800	1400	2	2,800.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		冷荤间2个
79	保温送餐车	1600*700*800	6000	3	18,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		车库3个
80	燃气电饼铛	YCD-55	2495	2	1,990.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		车库2个
81	双星水池	1200*760*800	3500	1	3,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		前厅洗消间1个
82	燃气蒸箱	1200*900*1850	19500	1	19,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		收货区
83	冷冻库（15.75m²）双制冷系统	2800*5650*2600	102830	1	102,830.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		冷冻库
84	冷藏库（13.56m²）双制冷系统	2330*5650*2600	85569	1	85,569.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		保鲜库
85	运水烟罩	1100*1700	17500	1	17,500.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		清真间
86	排烟罩	2400*1000	6000	1	6,000.00	总务与规划建设处	B区食堂厨房		前厅洗消间1个
制表人：									
审核人：									

合同号：2026-3100-ZW-0085

附件六：乙方营业执照，食品经营许可证、开户行许可证、营业执照法人身份证复印件（均提供所有资质复印件签字并加盖公章）及乙方派入甲方工作人员身份证复印件、北京市公共卫生从业人员健康检查证明和卫生法规知识培训合格证。

统一社会信用代码

91110106783246065 2

营业执照

（副本）（3-1）

名　　称　北京健坤餐饮集团有限责任公司

类　　型　有限责任公司(自然人投资或控股)

法定代表人　温哲鑫

经营范围　许可项目：餐饮服务，食品销售；建设工程设计；住宿服务；烟草制品零售；道路货物运输（不含危险货物）；职业中介活动。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：物业管理；餐饮管理；会议及展览服务；技术服务、技术开发、技术咨询、技术交流、技术转让、技术推广；互联网安全服务；信息系统集成服务；人工智能基础软件开发；单用途商业预付卡代理销售；健康咨询服务（不含诊疗服务）；非居住房地产租赁；竹制品制造；对外承包工程；专业保洁、清洗、消毒服务；居民日常生活服务；机械设备租赁；日用杂品销售；五金产品批发；厨具卫具及日用杂品批发；食用农产品批发；低温仓储（不含危险化学品等需许可审批的项目）；酒店管理。（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）（不得从事国家和本市产业政策禁止和限制类项目的经营活动。）

注册资本　8000万元

成立日期　2005年11月24日

住　　所　北京市丰台区花乡高立庄616号新华国际中心A座1层126室、A座4层410室至430室

登记机关　丰台区市场监督管理局　2025年03月26日

国家市场监督管理总局监制

市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告。

国家企业信用信息公示系统网址：http://www.gsxt.gov.cn

北京健坤餐饮集团有限责任公司 110108 193182

食品经营许可证

经营者名称：北京健坤餐饮集团有限责任公司

统一社会信用代码（身份证号码）：91110106783246065 2

法定代表人（负责人）：温哲霆

住所：北京市丰台区花乡高立庄616号新华国际中心A座1层126室、A座4层410室至430室

经营场所：北京市海淀区东北旺西路8号16号楼地下一层

主体业态：集中用餐单位食堂

经营项目：热食类食品制售；冷食类食品制售；自制饮品制售

许可证编号：JY31101081405415

投诉举报电话：12315

发证机关：北京市海淀区市场监督管理局

2025 年 03 月 28日

有效期至 2028 年 09 月 13日

国家市场监督管理总局监制

合同号：2026-3100-ZW-0085

合同号：2026-3100-ZW-0085

00EC85
3DA880

基本存款账户信息

账户名称：	北京健坤餐饮集团有限责任公司
账户号码：	11050201040011739
开户银行：	中国农业银行股份有限公司北京西北旺支行
法定代表人： （单位负责人）	温哲霆
基本存款账户编号：	J1000043971204

2025 年 09 月 25 日

合同号：2026-3100-ZW-0085


姓名 温哲霆
性别 男 民族 汉
出生 1979 年 6 月 19 日
住址 北京市海淀区田村永金里小区4号楼2门302号
公民身份号码 410426197906190079


中华人民共和国
居民身份证
签发机关 北京市公安局海淀分局
有效期限 2017.08.14-2037.08.14

法人身份证复印件

首都医科大学附属北京天坛医院

合同号：2026-3100-ZW-0085

序号	姓名	岗位	身份证	健康证	备注
1	沈晓强	项目经理			
2	王亚	前厅主管			
3	王璐	营养师			
4	路建发	总厨师长			
5	尚涛	红案厨师长			
6	高聪	面案厨师长			
7	阮远威	普食灶			
8	杨廷伟	普食灶			

合同号：2026-3100-ZW-0085

9	龚闯	普食灶			
10	樊瑞	普食灶			
11	李宏兵	普食灶			
12	张志恒	普食灶			
13	庞玺光	治疗灶			
14	黄金龙	治疗灶			
15	马利轩	冷荤			
16	钱江晨	特殊饮食灶			

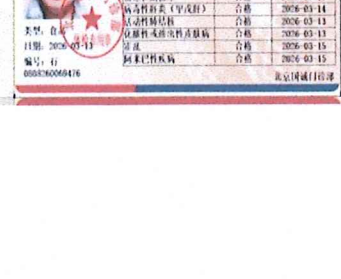
合同号：2026-3100-ZW-0085

17	张宝林	清真灶		
18	郝杰	早班		
19	马友美	早班		
20	蒋建波	正常班 （连班/晚班/夜班）		
21	阚娟	正常班 （连班/晚班/夜班）		
22	王慧	正常班 （连班/晚班/夜班）		
23	辛莎莎	烤烙		
24	何一凡	档口售卖 （含传餐员）		

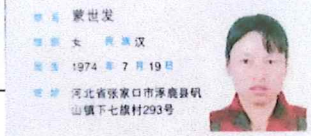
合同号：2026-3100-ZW-0085

25	高博	档口售卖 （含传餐员）	姓名 高博 性别 男 民族 汉 出生 2005 年 6 月 22 日 住址 河北省保定市涞源县走马驿镇高家台村229号 公民身份号码 130630200506226530	北京市从业人员健康证明 高博（男） 身份证号：130630200506********
26	张玉	自助餐售卖	姓名 张玉 性别 女 民族 汉 出生 2000 年 1 月 10 日 住址 甘肃省康县平洛镇前子坪村二社 公民身份号码 622625200001100446	北京市从业人员健康证明 张玉（女） 身份证号：622625200001********
27	尹慧慧	专家区售卖 （含单间）	姓名 尹慧慧 性别 女 民族 汉 出生 1981 年 2 月 18 日 住址 甘肃省天水市麦积区中滩镇梁刘村北庄132号 公民身份号码 620503198102186028	北京市从业人员健康证明 尹慧慧（女） 身份证号：620503198102********
28	徐丽丽	保洁人员	姓名 徐丽丽 性别 女 民族 汉 出生 1988 年 7 月 1 日 住址 河北省邢台市隆尧县东良乡郑村532号 公民身份号码 130525199807011929	北京市从业人员健康证明 徐丽丽（女） 身份证号：130525199807********
29	张慧霞	保洁人员	姓名 张慧霞 性别 女 民族 汉 出生 1972 年 8 月 24 日 住址 河北省保定市涞源县涞源镇东夹山村182号 公民身份号码 132424197208240720	北京市从业人员健康证明 张慧霞（女） 身份证号：132424197208********
30	张小爱	洗消人员 （职工餐具）	姓名 张小爱 性别 女 民族 汉 出生 1972 年 11 月 24 日 住址 河北省保定市涞源县涞源镇东夹山村111号 公民身份号码 132424197211243420	北京市从业人员健康证明 张小爱（女） 身份证号：132424197211********
31	张宝龙	洗消人员 （职工餐具）	姓名 张宝龙 性别 男 民族 汉 出生 1974 年 9 月 18 日 住址 河北省邢台市威县候贯镇北中候村129号 公民身份号码 132235197409186116	北京市从业人员健康证明 张宝龙（男） 身份证号：132235197409********

合同号：2026-3100-ZW-0085

32	阮海彦	送餐人员 （含就餐时间段）			
33	邓豪然	送餐人员 （含就餐时间段）			
34	王丽群	库管			
35	赵倩	采购人员			
36	孟献星	夜班值班			
37	秦晓宇	餐厅文员、安全员及小卖部			
38	赵宇飞	配餐员 （含替班）			

合同号：2026-3100-ZW-0085

39	柴凤堃	配餐员 （含昔班）			
40	蒙世发	洗消人员 （2班轮岗）			
41	张桂花	洗消人员 （2班轮岗）			

首都医科大学附属北京

合同号：2026-3100-ZW-0085

附件七：供应商诚信与廉洁承诺书

承 诺 书

致：首都医科大学附属北京天坛医院

一、 我公司坚决遵守国家的各项法律法规；遵守北京天坛医院的各项规章制度。

二、 我公司在与贵院的经济往来中，所开具的发票真实、合法、有效。

三、 我公司严格执行贵院的采购准入制度，严禁一切不经贵院同意而直接进入使用科室的行为。

四、 我公司不以任何名义向医院的任何工作人员直接或间接给予任何形式的回扣。

五、 我公司将根据医院要求，制定合法的宣传方式。推销人员未经批准，不进入临床科室进行产品宣传推广等活动。

六、 我公司坚决拒绝医院各类工作人员提出索要好处的要求。同时向医院纪检监察部门报告。

七、 我公司提供真实有效的资质证明材料，保证产品质量和供货时间。如遇各类突发情况及时与医院沟通解决。

如违反承诺，我公司愿接受院方的规定，停止同贵院的一切商业往来，并承担相应的法律责任。

承诺方：（盖章）：

法定代表人（签字）：温志谨

年 月 日

合同号：2026-3100-ZW-0085

附件八：安全生产管理协议

安全生产管理协议

为了贯彻“安全第一，预防为主”安全生产方针，落实《中华人民共和国安全生产法》、《中华人民共和国消防法》、《北京市消防条例》、《北京市建设工程施工现场消防安全管理规定》等有关安全生产法律、法规，按照“谁主管，谁负责”的安全生产管理原则，明确各自管理范围内的安全生产责任、消防责任，双方就安全生产管理等事项达成一致，签订本协议，本协议自签订日期起双方必须严格执行。

一、甲方的权利和义务

（一）贯彻执行国家相关安全生产法律法规要求，乙方的安全生产工作纳入甲方安全生产管理体系，进行统一协调管理。

（二）甲方提供给乙方的服务场所和相关设施设备符合安全标准，具备安全生产条件。

（三）甲方有权定期开展安全检查。发现和制止乙方违章行为，督促乙方消除安全隐患。安全隐患不能及时消除或者消除过程中无法确保安全的，双方应商定安全管理措施并明确责任。

（四）强化高风险作业管控。督促乙方落实作业审批要求，制定作业方案，并安排专门人员现场管理。乙方未落实作业相关规范要求，或者作业人员屡次违章作业的，甲方有权对乙方进行处罚。

（五）甲方应对入场的乙方人员进行安全教育培训，开展安全生产、消防安全等方面的法律法规宣传。入场人员安全生产、 消防安全教育培训不合格的，乙方应对其再次培训，合格后方能进入甲方场所提供服务，经再次培训仍不合格的，不得进入甲方场所提供服务。

（六）乙方制定的应急处置体系应符合甲方要求，并定期开展应急培训和演练。

（七）甲方制定的应急预案需乙方参与的，在发生突发事件时，乙方应按照应急预案的要求到达并参与处置。

（八）甲方有权监督检查乙方特种作业人员持证上岗情况；

（九）负责监督检查乙方安全生产事故应急预案的编制、演练的评审。

（十）监督检查乙方在工作中的安全措施，并督促乙方认真落实情况。

（十一）其他属于甲方在发包项目或出租场所安全生产管理的权利和义务。

二、乙方的权利和义务

（一）乙方应贯彻执行国家相关安全生产法律法规要求，制定规章制度和操作规程、落实安全投入、配备安全生产管理人员等。

（二）乙方提供的企业资质、特种作业人员操作资格、入场设施设备检验检测资料等相关材料应确保真实有效。

（三）乙方制定的各项作业方案应符合相关规范标准要求。

（四）乙方应定期巡视使用场所和相关设施设备确保符合相关安全规范要求，如发现设施设备发生故障，应及时通报给甲方。

乙方在服务过程中，严格禁止占用、堵塞安全出口和疏散通道，埋压、圈占、遮挡消火栓。乙方不得私自改变甲方房屋使用功能，严禁将操作间、仓库、办公室设置在同一房间，严禁有“三合一”、“多合一”和违规存放危险物品等现象。

（四）杜绝将工作区域当成住宿区域，乙方服务人员未经甲方同意不得在医院留宿，乙方不得私自带无关人员进入医院。

（五）乙方人员不得在医院抽烟、喝酒、做饭、打牌或将危险品及充电电池、电瓶等带入医院。

（六）乙方人员在工作时，要严格根据合同要求执行，进行作业或服务时要注意安全，避免给患者或者甲方人员造成伤害或损失。

（七）乙方在工作过程中需要使用危险化学物品及易燃易爆物品的，乙方应统一要求按规范存放，派专人进行看管，做好出入库台账。

（八）乙方应加强安全用电管理，设备充电时，需专人看管。

（九）乙方需制定严格的安全生产制度，经公司盖章和项目经理签字后报甲方留存。

（十）乙方各项项目作业必须符合国家或者行业规范标准。

1. 制定落实安全和技术交底。

2. 履行动火、临时用电、吊装、建设工程拆除、高处作业、有限空间等作业的审批要求，特种作业人员持证上岗， 并安排专人进行现场安全管理。

3. 配备作业设备、工具、劳动防护用品、安全警示标志、应急救援设备等。

（十一）配合甲方开展现场安全检查，纠正违章行为，落实隐患问题整改。乙方可拒绝甲方的违章指挥或其他不符合规范标准的行为。

（十二）对从业人员进行安全生产教育培训，做好培训记录。

（十三）乙方应确保进场人员无犯罪记录，无吸毒、涉毒情况。

（十四）制定应急预案或现场处置方案，加强应急处置培训，开展应急演练。

（十五）乙方本项目负责人是发生事故的应急处置第一责任人，负责落实应急措施，及事故报告的责任。

（十六）乙方必须按照甲方管理规定组织有限空间作业，作业前办理有限空间作业审批许可证。乙方应配备有限空间作业防护设备和应急救援设备，作业人员应具备相应资格证书。

（十七）乙方必须按照甲方消防管理规定组织开展作业或施工，主动接受甲方及上级部门的消防安全检查。乙方应在作业或施工现场配备具有有效功能的灭

火设施。乙方应严格按安全标准组织作业或施工，作业或施工人员应具备相应资质，作业或施工中涉及动火、切割等工作必须提前办理动火证。乙方承担由于消防管理缺陷和自身消防措施不力造成的火灾事故责任和经济损失。

（十八）其严格遵守甲方的安全管理要求，遵守安全稳定处、监管人的要求。

（十九）乙方进行危险作业时，未经甲方同意或私自违规操作造成安全事故，由乙方承担全部责任。

（二十）其他属于乙方在承包项目或承租场所安全管理的权利和义务。

（二十一）乙方项目负责人：沈晓强 电话：13910200418

乙方现场安全负责人：田英 电话：17710703523

三、违约责任

乙方违反本协议，发生安全事故，造成甲方或第三方损害的，乙方应承担损害赔偿责任；情节严重的，甲方有权解除双方之间的主合同。

四、本协议生效期限：自 2026 年 09 月 04 日起至 2027 年 09 月 03 日。

甲方（盖章）：　　乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签字）：　　法定代表人或授权委托人（签字）：

签订日期：2026年 9月 4日

首都医科大学附属北京天坛医院