

食堂外包服务合同

(2026-2027 年度)

甲方：北京市第二中级人民法院
法定代表人：李旭辉
地址：北京市丰台区方庄路 10 号
联系人：赵婷婷
联系电话：87553825

乙方：北京快客利餐饮管理有限公司
法定代表人：陈国才
地址：北京经济技术开发区经海六路 5 号院 15 号楼
联系人：陈国才
联系电话：13911766293

依据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》等相关法律法规，以及本项目《招标文件》《投标文件》及《中标通知书》，甲、乙双方同意签订本合同。详细技术说明及其他有关合同项目的特定信息由合同附件予以说明，合同附件及本项目的《招标文件》《投标文件》《中标通知书》等均为本合同的组成部分。

第一条 项目基本情况

1.1 服务范围

(1) 乙方为甲方提供工作日内早、午、加班晚餐及节假日、休息日值班人员早、午、晚餐等服务，承接会议接待用餐服务、实时加班餐服务、自制食品售卖服务等。

(2) 乙方负责原材料采购，需提供正规采购渠道食品供应商的相关证件及供货合同、产品合格证等食品安全证

明，并按照北京市财政局相关规定完成年度扶贫产品采购份额。

(3) 乙方协助甲方开展反食品浪费工作。

1.2 就餐方式

以自助餐方式提供餐饮服务。采用计次用餐方式，以就餐人员就餐次数作为统计结算依据。

1.3 服务场所

乙方为甲方提供餐饮服务的场所位于甲方指定地点，包括：二楼餐厅、三楼餐厅、保障餐厅。

1.4 服务时间及就餐人数

合同履行期限：自 2026 年 9 月 15 日至 2027 年 9 月 14 日止。

(一) 二楼餐厅：工作日（包括国家规定调休日）开放早、午二餐，约 260 人自助用餐；

(二) 三楼餐厅：工作日（包括国家规定调休日）开放早、午二餐，约 290 人自助用餐；

(三) 保障餐厅：全年开放早、午、晚三餐，约 40 人自助用餐。

以上用餐人数均为预估，以实际用餐人数为准。如遇集中加班等情形，视情况适时开放二楼餐厅、三楼餐厅晚餐并提供餐饮服务。

1.5 基本要求

每周一至周五的职工餐，配餐菜品要求基本不重复，乙方需要提供菜谱，并按照甲方要求进行修改后执行。

第二条 服务标准

2.1 二楼、三楼餐厅餐饮服务标准

（一）早餐餐饮标准（7:30-8:55）

提供凉菜 3 种；热菜 3 种；粥 2 种；点心 3 种；主食 8 种；明档小吃 3 种；鸡蛋 2 种；咸菜 6 种；牛奶；豆浆；麦片；谷物片；饮品 4 种。

（二）午餐餐饮标准（11:30-12:55）

提供凉菜 3 种（荤素搭配、减脂餐）；热菜 6 种（2 个全荤菜、2 个半荤菜、2 个素菜）；粥和汤 3 种；主食 8 种；明档小吃 3 种；饮品 4 种；餐后水果或酸奶 1 种；夏季供应自制饮品、冰淇淋、酸奶等。

（三）加班期间晚餐餐饮标准（18:00-19:15）

提供凉菜 3 种；热菜 5 种（2 个全荤菜、2 个半荤菜、1 个素菜）；粥和汤 2 种；主食 6 种；明档小吃 2 种；餐后水果或酸奶 1 种。

（四）日常餐饮服务总体要求

菜品种类丰富，营养搭配均衡；随季节变化提供应季菜品，注重荤素搭配、精细搭配、冷热搭配；食品制作要充分体现色、香、味、意、型的特点；品种多样，照顾就餐人员口味差异，做到中西结合、南北结合；掌握用餐人员的基本用餐需求和口味，食品应精加工、细制作，杜绝浪费。

（五）荤菜菜品具体要求

荤菜按肉类型分三档，分别是牛羊肉类、猪肉类、禽类。需保证每周供应牛羊肉合计 5 次，其中每周至少供应 2-3 次纯牛肉菜品，每周至少供应 1-2 次纯羊肉菜品。其中，纯荤菜用料比例为肉料不低于 90%，辅料不高于 10%；半荤菜用料比例为肉料不低于 50%，辅料不高于 50%。每周至少供应一次水产品（如鱼、虾、贝、蟹等）。

（六）明档小吃具体要求

早餐、午餐、加班期间晚餐增加小吃类特色饮食，提供现场制作服务。每月提供新品，结合天气和季节变化、菜品受欢迎程度，及时进行调整。加班期间供餐标准和日常用餐标准一致，保证食材新鲜现场制作。

（七）菜品数量整体要求

每月凉菜、热菜保证不重复，水果、酸奶、点心等每天不重复，做到足量供应。其中，每月热菜中全荤菜不少于 40 种、半荤菜不少于 40 种、素菜不少于 40 种，每月热菜推出应季新品不低于 8 种，并建立菜品库，及时淘汰、更新不受欢迎菜品。每月提供小吃不少于 60 种，凉菜不少于 60 种，主食、面食及小点心共不少于 60 种。由甲方选定后，提前确定菜单。

（八）季节性供餐与节气饮食要求

乙方应根据季节变化调整菜品结构，具体如下：

春季（3-5 月）和秋季（9-11 月）保证应季时蔬类菜品每餐不少于 2 种；夏季（6-8 月）保证午餐及加班晚餐每餐至少提供 1 种消暑类饮品（如绿豆汤、酸梅汤、凉茶等），凉菜品种中凉拌类占比不低于 50%，提供自制酸奶、冰淇淋等；冬季（12-2 月）保证午餐及加班晚餐每餐至少提供 1 种暖胃类炖菜或煲汤类菜品，热菜中炖、煲、烩类菜品占比不低于 30%。

中国传统节气当日或临近工作日，乙方应根据节气习俗提供相应的特色餐食，具体品种等由双方提前商定。

（九）会议用餐服务总体要求

乙方应及时响应甲方需求，能够制作出不同档次的菜肴，满足不同就餐人员的多元化需求。遇甲方重大活动、集中办公、应急处置等特殊情况需临时加餐或延长供餐时间的，经甲方提前通知，乙方须及时响应并调配人员及食材予以保障。

(十) 成品菜品质标准要求

热菜出锅时应保持适宜的食用温度：热菜中心温度不低于 70°C ，汤类中心温度不低于 75°C 。售餐台须配备保温设备，确保供餐全过程中菜品温度达标。各类菜品感官品质应符合以下标准：（1）热菜：色泽正常、芡汁均匀、无焦糊、无夹生、无汤汁分离。保温期间不能失去菜品原色；（2）凉菜：刀工整齐、调味适口、无出水过多或脱水干瘪现象；（3）主食：外形完整、色泽正常、无夹生、无过火；（4）汤粥：稠稀适度、无分层、无焦糊味。

(十一) 营养健康管理要求

乙方须配备营养师，负责每周食谱的营养审核、能量计算及膳食搭配指导。每周食谱应满足以下营养搭配要求：

（1）每餐至少包含谷薯杂豆类、蔬菜水果类、畜禽鱼蛋类、奶及大豆类四类食物中的三类及以上；

（2）每周提供的食物种类不少于 25 种，其中谷薯杂豆类不少于 5 种、新鲜蔬菜不少于 10 种（深色蔬菜占比不低于 $1/2$ ）、水产禽畜蛋类不少于 5 种、奶制品及大豆类不少于 5 种；

（3）每日主食中全谷物和杂豆占比不低于 $1/3$ 。

(十二) 烹调用油、用盐、用糖量化管控要求

（1）烹调油用量控制在 25-30 克/人/日以内；

(2) 食用盐用量控制在 5 克/人/日以内；

(3) 每周至少提供 3 次低盐低油菜品，并在取餐区设置“低盐”“低油”“低糖”等健康标识。

(十三) 营养标识与健康宣传

(1) 每餐菜品应在取餐区设置营养标识牌，标注菜品名称、主要食材、烹饪方式及健康标识；

(2) 餐厅就餐区域应设置营养健康知识宣传栏，每季度更新内容；

(3) 每周食谱应在餐厅醒目位置公示，并标注主要营养素（能量、蛋白质、脂肪、碳水化合物、钠）含量。

(十四) 反食品浪费工作要求

(1) 根据营养均衡原则和膳食指南，科学制定菜谱；根据就餐人数合理安排菜品数量。

(2) 充分利用食材，提高食材利用率，做好边角料的再加工利用，推广“一料多用”。

(3) 合理规划出菜时间，推行集中准备、按需分次制餐。根据就餐人数情况供应小份菜品和主食等。

(4) 建立菜品质量和口味反馈渠道，定期对菜品剩余情况进行统计分析，对食品浪费行为进行监督。

(5) 开展反食品浪费宣传活动，向就餐人普及反食品浪费法律、制度、知识等。定期对工作人员开展反食品浪费培训，熟练掌握节约食品的方式方法，提升反食品浪费的意识和能力。

2.2 保障餐厅餐饮服务标准

保障餐厅全年无休，保证开餐，值班期间餐饮安排以甲方具体安排为准。保障餐厅餐饮符合以下要求：

(一) 早餐 (工作日 7:30-8:30, 节假日 8:30-9:30): 提供凉菜 2 种; 热菜 1 种; 咸菜 2 种; 粥 2 种; 每周供应豆浆、牛奶; 鸡蛋 1 种; 荤素包子、花卷等主食 4 种。

(二) 午餐 (工作日 11:30-13:00, 节假日 11:30-12:45): 提供热菜 6 种 (3 荤 3 素); 粥和汤 2 种; 荤素包子、花卷等主食 5 种; 餐后水果 1 种。

(三) 晚餐 (工作日 18:00-19:00, 节假日 17:30-18:45): 提供热菜 4 种 (2 荤 2 素); 粥和汤 2 种; 主食 3 种。

2.3 外卖服务

乙方可以进行自制产品售卖。乙方应当在确保日常供餐质量的前提下, 保质保量提供主食、面包、点心、熟食等自制产品并以成本价售卖, 具体品类、数量、售卖时间等以甲方要求为准。

2.4 美食日及个性化需求

逢重要节假日或重要节气前, 根据甲方要求举办特色美食日等活动, 配合个性化餐饮需求等。乙方应当在确保日常供餐质量的前提下, 开发餐饮品种, 展示餐饮制作技巧水平, 提升干警就餐体验和满意度。乙方应当提前出具食谱, 甲方可对食谱提出建议意见。

第三条 食材采购要求

3.1 采购内容

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

3.2 采购标准 (质量要求)

食品质量符合国家规定的食品卫生质量标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。配送时，每批次必须提供配送物品的检测报告及产品合格证。所有食品必须符合《食品安全法》的规定，必须提供其生产商通过认证的 SC 许可（食用农产品除外）。

所有食材的来源必须清晰，确保配送原料可追溯，票证齐全、手续完备。

清真类食材、食品应在外包装上标明“清真”字样。

具体各类食材的质量标准详见附件一《食材采购质量标准》。

3.3 食材采购价格及最高限价

所购食材价格应以北京京丰岳各庄农副产品批发市场中心官网（www.ygzapm.com）每月 1 日、15 日发布的平均价为基点（基础价）。北京京丰岳各庄农副产品批发市场中心官网发布的价格名录之中的商品最高上浮百分比为 15%。乙方报价不得超过上述相对应的最高上浮百分比。

商品不在北京京丰岳各庄农副产品批发市场中心官网发布的价格名录之中时，以京东商城网站当日零售价格确定当日价格（以该网站上商品以销量从高到低排序，前 10 家网售价的平均价格为准，不再上浮）。如订货商品价格不满足上述要求的，不应配送，乙方应提示更换商品。

此外，要求采用厂家最大规格供货，即同类产品有多个包装规格的，以最大规格产品作为报价及后续供货依据；所有商品必须是市场流通规格，不接受特制商品或定制商品。

3.4 食品安全要求

乙方须提供 100%安全食品，并达到质优、物美、价廉的合格食品，提供蔬菜农残报告。乙方不得提供不符合食品安全标准的食品，由此造成的全部经济损失和法律责任由乙方负责（具体禁止情形详见附件二《食品安全禁止清单》）。

3.5 食材新鲜度要求

（一）规定保质期商品：货物到达甲方指定收货地时，乙方须保证其保质期限未过 1/2。

（二）规定无保质期商品：蔬菜、水果、禽蛋、鲜肉类商品到达甲方指定收货地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货；水产类商品到达甲方指定收货地时，应保持其鲜活，抽检不合格的产品应退换货；需要提供商品采购时间信息和建议的保鲜使用时限。肉品应冰鲜为主，如需采购冷冻肉品及水产类商品，应经甲方同意并验收合格后方可使用。

3.6 配送要求

（一）配送地点：甲方指定地点。

（二）乙方应及时、准确保障所需物资，保持 24 小时通讯畅通。食堂食材配送实行每日配送制，应于前一日下午 16 点前确定次日所需食材的详细品类单，品类单包含次日所需食材的种类、用量等，并于次日早晨 7 点前送达甲方指定地点。

（三）甲方因特殊情况需加送食材时，乙方务必按需准时送达，不得推诿延误。

（四）乙方应详细计划安排配送工作，防止误点错送，针对恶劣天气等不可抗力因素建立完善的应急保障机制以确保物资供应。

（五）乙方应具备食材封闭保鲜配送的专用车辆及设备，在车辆限号时能够安排符合要求的其他车辆替换。

（六）乙方须安排该公司正式员工按时配送，要求配送单位固定人员（可采用轮班制），人员信息须提前报至相关部门备案，员工身体健康，无传染性疾病，无违法犯罪记录，持有公共卫生从业人员健康检查证。

第四条 服务费用及结算

4.1 合同总金额

乙方中标总价为人民币 7,314,463.39 元（大写：柒佰叁拾壹万肆仟肆佰陆拾叁元叁角玖分）。合同期限内的外包管理费及原材料货款总额不得超过中标总价。如遇特殊情况，需甲乙双方共同协商解决。

4.2 外包管理费标准

外包管理费按月结算。按照每人每月平均工资 6163.47 元计算，每月合计 246538.62 元。

外包管理费包括不限于管理费包含人员工资、奖金、服装费、培训费、住宿费、劳保费、监管费、杂费、洗消费、清洁费、洗衣费、降温费、税费、保险费（五险）、加班费、节假日加班费等全部费用。

4.3 餐费标准

早餐 8 元/人次，午餐 22 元/人次，晚餐 8 元/人次。

4.4 采购费用结算

每月月底前，按照甲方干警在指定餐厅产生的早餐、午餐及经审批后的值班或加班晚餐次数明细清单与乙方结算，并向乙方指定账户划款。乙方未提供合法有效的发票的，甲方有权延期支付。

4.5 费用结算方式

（一）采购费用结算

甲方与乙方每月结算一次采购费用。甲、乙双方于每月10日前就上月甲方订单金额进行核对，双方确认无误后，乙方向甲方出具发票。甲方在收到合格发票后10个工作日内向乙方支付上月相应款项。最终结算数据以甲方干警在指定餐厅产生的早餐、午餐及经审批后的值班或加班晚餐次数为准。

（二）外包管理费结算

甲方与乙方每月10日前结算并确认人员到岗情况。双方确认无误后，乙方向甲方出具发票。甲方在收到合格发票后10个工作日内向乙方支付上月相应款项，如遇休息日顺延。

（三）其他

1. 乙方可进行自制食品售卖，为甲方干警保质保量加工制作主食、点心、面包、熟食等，由甲方干警以成本价自费购买。相关食材、人工、能耗成本由乙方负责，不在甲方结算范围。

2. 未履行审批手续的甲方干警自愿晚餐就餐，以及外来人员、外包人员用餐等，相关食材、人工、能耗成本由乙方负责，就餐费用由就餐人员自理，不在甲方结算范围。

3. 本项目餐标为固定标准，乙方投标报价已综合考虑服务周期内食材、人工等市场正常价格波动风险。除发生法定不可抗力且经双方书面确认外，食材、人工价格常规波动（含阶段性大幅上涨）不构成调整餐标的理由，乙方不得以此为由申请提高餐标；同理市场价格大幅下行也不下调既定餐标，乙方必须持续保障符合餐标要求的供餐品质标准。未经甲方书面正式同意，乙方单方面要求上调餐标、变相涨价、降低供餐品质的，视为违约，甲方有权按照合同约定追究违约责任。

第五条 餐饮服务人员要求

5.1 岗位配备

岗位数量标准为不低于 40 个。上岗人员须具组建与甲方需求相适应的、富有经验的厨师团队及工作人员，能够满足甲方日常用餐接待服务需求，所有从业人员须持有北京市卫生行政部门颁发的有效康证明，上岗前须经食品安全知识培训考试。

5.2 人员资质要求

（一）食堂经理岗位：具有较强的团队管理和财务管理能力，能够合理分配工作任务，身体健康，具备大专及以上学历，具有 2 年以上餐饮管理行业经验。能够对下级厨师进行培训和考核，掌握食品生产质量的要求和标准，具有丰富的原材料采购、供应及库存管理知识，熟悉《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规，具备食品卫生、营养学、厨房管理学等相关专业知识；具有良好的沟通协调能力及组织能力。持有相关职业技能证书。

(二) 厨师长岗位：具有 10 年以上厨房工作经验，5 年以上厨师长管理经验，擅长制作职工日常餐及公务接待宴席，熟悉健康饮食和营养配餐要求，掌握各菜系烹饪知识及操作过程，熟悉厨房各类设备性能、使用及保养方法，严格执行食品安全相关法律法规，懂得成本核算、食材原料及食品营养知识，具有较强的协调管理能力。持有相关职业技能证书。

(三) 厨师岗位：具备优秀的服务意识和团队协助精神。从事餐饮工作 3 年以上，了解各菜系的烹饪知识、食材性质及加工方法，熟练掌握主要菜系制作及食材搭配方法，面点厨师需熟练制作中式及西式面点。上岗后该岗位持有中式烹调师等职业技能证书的人员比例不低于 50%。

5.3 人员管理要求

(一) 食堂全体工作人员须报甲方认可备案后方可上岗。乙方应向甲方提供工作人员的身份信息及业务分工，人员变动须提前 15 日书面通知甲方。乙方派驻的所有工作人员须为乙方全职在岗员工，不得在外单位兼职，不得利用甲方资源承揽与工作无关的业务。

(二) 所有服务人员须身体健康，符合卫生防疫部门要求，持有有效健康证明方可上岗，并按规定进行年度健康检查。

(三) 所有服务人员应当诚实守信，具有良好的职业道德和法治观念，无违法乱纪记录。工作期间须严格遵守法律法规及各项规章制度，不得实施任何有损甲方形象或声誉的行为。

（四）乙方全体工作人员应当强化保密意识，自觉遵守国家相关保密法律法规，知悉并履行保密义务和法律责任，严格保守国家秘密及工作秘密，未经授权不得对外透露甲方任何信息。全体工作人员须签订《保密责任书》。

（五）乙方全体工作人员必须严格遵守国家、法院系统及甲方对网络与信息安全的各项管理规定和要求，按照甲方要求签署相关责任文件。因乙方工作疏失导致网络与信息安全事故的，乙方必须承担相应责任，并接受相应处罚。

（六）乙方全体工作人员应当自觉遵守甲方单位相关规章制度和纪律规范，不得有影响甲方单位形象的不当言行，不得以甲方工作人员名义对外从事任何活动。

（七）所有服务人员须衣帽穿戴整洁，态度礼貌和蔼，不得因任何原因与就餐人员发生争执。餐厅服务人员应仪容端庄、口齿清晰，熟练掌握礼仪服务标准，迎宾送客大方得体。闭餐后应及时清扫卫生，迅速清洁就餐人员餐具。

（八）乙方应根据甲方要求，定期对部分厨师团队及管理人员进行轮岗。甲方有权要求乙方对违反上述规定或不适应岗位要求的人员予以更换。

（九）乙方须协助甲方开展反食品浪费相关工作。明确反食品浪费岗位和人员，制定明确的反食品浪费管理目标和服务要求，定期监测食品浪费情况，开展自查，针对发现的问题及时整改。

第六条 餐厅使用规范

（一）未经甲方书面批准，乙方不得擅自悬挂或张贴任何宣传材料。

(二) 乙方食堂经理为消防安全第一责任人，须做好日常消防安全自查，对发现的安全隐患及时上报。餐饮责任区域内不得遮挡、移动、拆除消防设施，不得堵塞消防通道，不得存在火灾安全隐患或其他不安全因素。乙方应积极配合甲方做好安全隐患检查及整改工作。

(三) 乙方应做好餐厅环境卫生管理，保持餐厅内墙面、桌椅、地面、餐厅门前等全域干净整洁，做到无污渍、无水渍、无垃圾、无杂物。积极配合甲方做好管线、屋顶等专项清洁工作，配合甲方做好餐厅内桌椅、地面、门窗、管线、屋顶的专项检查。

(四) 未经审批，严禁私自增设大功率用电设备，严禁私自改造供电、供水、供气管线，确需改造的，须按呈批制度报批后方可实施。

(五) 乙方如聘用涉及电工等工程类岗位人员，须持证上岗，并将相应证书在甲方处备案。

(六) 乙方全体工作人员应爱护公共财物，严禁人为损坏门窗、墙面、屋顶、地面、管线、桌椅等公共设施设备。如系人为损坏的，修复费用由乙方承担。

(七) 乙方在使用加温台、洗碗机等大型炊事设备时，须严格按照设备使用说明书规范操作。乙方有义务对员工进行岗位技术培训，做好工作范围设施设备的日常维护保养工作。

(八) 乙方应增强节能意识，严格按照甲方节能相关规定，做到关水、关电、关空调、关气。杜绝能源浪费现象。配合甲方物业管理部门做好节能监督检查工作。

第七条 甲方的权利和义务

(一) 甲方为乙方提供厨房所需的各种灶具、厨具、餐具、冷库、冰箱、冰柜、电器、水暖等设备和用具，并负责对上述设备设施进行日常维修、维护和更新。如上述设备设施和因乙方工作人员人为原因造成损坏的，维修费用由乙方承担。

(二) 甲方为乙方提供基本的办公条件及办公设备。

(三) 甲方委派 2 名食堂管理员负责监督管理餐厅各项工作，参与并检查乙方提供的每周早、午、晚餐食谱，提出修改意见；全程监督乙方订货、采购、验货、入库、出库及食谱安排等工作，通过现场检查、查验票据、材料审核等方式履行监督职责。甲方有权对发现的问题提出质疑和建议，并要求乙方做出书面说明和解释。

(四) 作为结算依据的材料，必须经由甲方管理员签字认可方为有效。

(五) 甲方有权对合同规定范围内乙方的服务行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期核对乙方提供服务所配备的人员数量等。对甲方认为不合理的部分有权下达整改通知书，并要求乙方限期整改。

(六) 甲方有权依据双方签订的考评办法对乙方提供的服务进行定期考评。当考评结果未达到标准时，有权依据考评办法约定的数额扣除相应费用。

(七) 根据本合同规定，按时向乙方支付应付服务费用。

第八条 乙方的权利和义务

(一) 乙方须设专人负责订货、采购、验货、入库、出库及成本核算等工作，每月向甲方报送相关票据和数据汇总分析报告。

(二) 采购商品价格以北京京丰岳各庄农副产品批发市场中心官网公示的平均价为基准上浮幅度不得超过 15%。商品不在上述官网价格名录中的,以京东商城网站当日零售价格为准(以该网站商品销量从高到低排序,取前 10 家网售价的平均值,不再上浮)。

(三) 乙方应按照北京市财政局相关规定,完成年度扶贫产品采购份额,采用按月平均分配方式采购,不得突击集中采购。

(四) 各餐厅操作间内使用的抽纸巾洗消用品等,由乙方负责采购,费用含在外包管理费中。

(五) 乙方负责保障甲方工作日及国家法定节假日所有工作人员的一日三餐、加班餐及会议用餐。

(六) 乙方员工应遵守甲方各项规章制度,爱护餐厅内外设备设施,对需要定期保养或维护的设备及时进行养护。工作中应注意节水节电,减少食源性浪费和食品浪费,倡导勤俭节约,践行光盘行动。

(七) 乙方应按照卫生防疫部门要求规范进行食品样品留存。如发生食品防疫卫生问题或者食物中毒等重大责任事故,由乙方承担全部事故责任并负责一切善后工作。

(八) 乙方应当提前向甲方提供下一周的菜谱,经双方签字或确认后方可执行。

(九) 乙方全体工作人员应积极配合甲方管理员的工作,服从甲方管理员的工作安排和指导。

(十) 乙方为甲方采购食品、调料、蔬菜、饮料、粮油、水果、奶制品、日用品、洗消品、保洁品、快餐品、肉类、禽类、水产类等物品时,应当从正规厂家进货,保证“三证”

(营业执照、食品经营许可证、产品合格证)齐全,并附有卫生防疫部门的检验票或合格证明,杜绝质次价高及假冒、过期食品进入甲方餐厅。

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

(十二)乙方须协助甲方开展反食品浪费相关工作。明确反食品浪费岗位和人员,制定明确的反食品浪费管理目标和服务要求,定期监测食品浪费情况,开展自查,针对发现的问题及时整改。

(十三)乙方全体工作人员必须严格遵守国家、法院系统及甲方对网络与信息安全的各项管理规定和要求,按照甲方要求签署相关责任文件。因乙方工作疏失导致网络与信息安全责任事故的,乙方必须承担相应责任,并接受相应处罚。

第九条 监督考核与罚则

9.1 伙食委员会监督

(一)甲方组建伙食委员会,由甲方内部部门各推荐1人组成,具有广泛代表性。伙食委员会对乙方服务情况每月进行一次满意度测评。

(二)伙食委员会的评议内容包括饭菜质量、花样品种、食材新鲜度、服务态度、卫生情况五个方面。每月测评一次,满意率80%以上为合格。

(三)如在菜品中发现腐烂变质食材,发现1次扣减5%的满意率,乙方进行整改;发现2次扣减10%的满意率;发现3次及以上的,甲方有权单方面解除合同,并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

（四）如发现食品卫生问题（如食品中出现虫子、塑料片、塑料绳、纸片、清洗工具残留物或后厨发现蟑螂、爬虫等），发现 1 次，扣减 5% 的满意率；发现 2 次扣减 10% 的满意率；发现 3 次及以上的，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

（五）伙食委员会满意度测评连续 2 次满意率低于 80% 的，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

9.2 绩效考核

绩效分值 1 分为 1000 元。乙方在服务过程中出现的问题，视对甲方工作造成影响程度的不同分为以下五级：

一级事故（扣减分值基数为 200 分）：影响甲方正常工作，导致甲方工作无法正常开展，在社会造成了重大影响。例如，引发一定范围食物中毒事件、大规模食品添加剂超标事件、因管理或操作不当引发火灾、连续 2 次或累计 6 个月满意度测评低于 80% 等。首次扣减分值基数为 200 分。一年内再次出现同样事故的，在基数上增加 100 分；一年内同样事故出现 3 次及以上的，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

二级事故（扣减分值基数为 150 至 200 分）：影响甲方正常工作，对甲方工作造成一定影响。例如，餐饮在部分人员中引起身体不适或满意度测评低于 80% 等。首次扣减分值基数为 150 至 200 分。一年内再次出现同样事故的，在基数上增加 50 分；一年内同样事故出现 3 次及以上的，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

三级事故（扣减分值基数为 60 至 100 分）：乙方因服务不当造成干警不满，或引起干警投诉。例如，超过规定用餐时间 15 分钟及以上未供餐或满意度测评低于 80%。首次扣减分值基数为 60 至 100 分。一年内再次出现同样事故的，在基数上增加 30 分；一年内同样事故出现 3 次及以上的，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

四级事故（扣减分值基数为 10 至 60 分）：乙方未按规定完成要求的工作任务，未能按服务流程和规范要求履行工作职责，为服务管理工作带来一定影响。例如，违规设备操作、违反食品安全管理要求、超过规定用餐时间 10 分钟没有供餐等。首次扣减分值基数为 10 至 60 分。一年内再次出现同样事故的，在基数上增加 10 分；一年内同样事故出现 3 次及以上的，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

五级事故（扣减分值基数为 1 至 10 分）：乙方未能按服务流程和规范要求履行工作职责，导致服务质量下降。例如，超过规定用餐时间 5 分钟没有供餐等。首次扣减分值基数为 1 至 10 分。一年内再次出现同样事故的，在基数上增加 10 分，一年内同样事故出现 3 次及以上的，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

9.3 日常工作考核

具体日常考核事项及扣分标准详见附件三《日常工作考核细则》。

第十条 例会与公示制度

10.1 例会制度

双方定期举行工作例会，对相关工作情况进行总结分析，对需要共同处理的问题进行研究认定。

10.2 公示制度

乙方应当在餐厅公示全体工作人员照片、姓名、职务等基本信息，并公示全体人员的健康证明。

第十一条 违约责任

（一）甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。

（二）如因乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任。

（三）因一方违约导致纠纷的，违约方除承担赔偿损失的违约责任外，还需负担守约方为维护合同权益所支出的包括但不限于诉讼费、律师费、交通费、鉴定费等维权费用。

（四）如因乙方原因发生食品卫生防疫问题或者食物中毒等重大责任事故，由乙方承担全部事故责任并负责一切善后工作。甲方有权单方解除本合同，乙方应赔偿甲方及相关人员的全部损失。

第十二条 不可抗力

（一）在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

（二）遭受不可抗力的一方应在事故发生后尽快以书面形式通知对方，并在事故发生之日起 15 日内提供事故详情

及合同不能履行或者需要延期履行的书面资料，双方认可后协商终止合同或暂时延迟合同的履行。

第十三条 合同解除

乙方出现下列情形之一的，甲方有权单方解除合同，并有权向乙方索赔相关损失：

1. 伙食委员会满意度测评连续 2 次满意率低于 80%的；
2. 食品卫生问题（如食品中出现异物、后厨发现蟑螂等）累计 3 次及以上的；
3. 一级事故一年内出现 3 次及以上的；
4. 其他因乙方原因发生食品卫生防疫问题或者食物中毒等重大责任事故的。

第十四条 争议解决

因本合同引起的或与本合同有关的任何争议，由双方协商解决。协商不成的，任何一方均有权向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

第十五条 其他约定

（一）本合同未尽事宜，双方可另行签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

（二）本合同一式五份，甲方执三份，乙方执一份，采购代理机构一份，具有同等法律效力。

（三）本合同经甲乙双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章或合同专用章后生效。

第十六条 合同组成部分

下列文件均为本合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力：

- （一）本合同书及附件；

- (二) 中标通知书;
- (三) 招标文件;
- (四) 投标文件及乙方在投标、评标过程中所作的其他有关承诺、声明、书面澄清等。

甲方: (盖章)



法定代表人(或授权代表):



日期: 2026年 9 月 14 日

乙方: (盖章)



法定代表人(或授权代表):

日期: 2026年 9 月 14 日

附件 1：食材采购质量标准

一、各种肉类、水产及冻品

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

2. 冷冻鱼类要求鱼眼清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时（含）以内（室温20℃）。

3. 冷冻牛羊肉仅限于采购扶贫产品。

4. 各种鲜肉类的含水量不得高于国家规定标准。

二、水果蔬菜、调料辅料类

（一）供应产品的质量要求

辅料、调料类必须为正规厂家生产、在市场流通销售的合格或知名品牌产品。果蔬类必须来自有合法经营资质的供应商，产品新鲜，无腐烂变质，且农药残留等食品安全指标必须符合国家强制性标准，并承担因所供食材问题引起的一切事故后果。卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
呋喃丹	不得检出
敌敌畏	不得检出
脱氢乙酸钠	不得检出
甲醛溶液	不得检出
着色剂	不得检出
百菌清	≤ 1.0
汞 (以 Hg 计)	≤ 0.01
铅 (以 Pb 计)	≤ 0.2
砷 (以 As 计)	≤ 0.5
氟 (以 F 计)	≤ 0.5
硝酸盐 (以 NaNO_3 计)	瓜果类 ≤ 600 ; 叶菜根茎类 ≤ 1200
亚硝酸盐 (以 NaNO_2 计)	≤ 4

乙方保证, 所采购和使用的食材中绝不含有以上清单所列及其他任何禁用物质, 并严格遵循《中华人民共和国食品

安全法》规定，杜绝提供任何不符合食品安全国家标准的不合格食材。

（二）具体感官要求

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

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

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

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

（三）各类菜品具体要求

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

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

2. 茄果类：番茄、茄子、圣女果、甜椒、辣椒等。

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

3. 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

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

4. 根菜类：萝卜、胡萝卜等。

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

5. 薯芋类：马铃薯、芋、姜、花生等。

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

6. 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

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

7. 豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

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

8. 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

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

9. 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

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

10. 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（四）食品供应链要求

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

三、米面粮油类

（一）供应产品的质量要求

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

要提供 SC 许可证（食用农产品除外）、第三方检验机构出具的相关产品的检验报告。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变

味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方责任，乙方应承担全部责任。主要包括十五中毒人员医疗费、误工费、是故处理费等，直至追究刑事责任。

乙方在供货时，提供生产厂家出具的供货凭证材料。

(二) 执行标准

品类	执行标准
米类	GB2762-2012 、 GB2761-2011 、 GB2763-2014 、 GB1354-2018
大米	符合 GB1354-2018 粳米一级
油类	SB/T10292-1998 《食用调和油》 国家标准
花生油	符合或优于 GB/T1534-2017 中压榨成品花生油质量指标一级标准
玉米油	符合或优于 GB/T19111-2017 中成品玉米油质量指标一级标准

(三) 油类质量要求

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

2. 要求提供的食用油必须采购正规厂家生产、在市场流通销售的合格或知名品牌产品。并提供批次出厂检验合格证明。食用油瓶身（或桶身）标签标识必须清晰、完整，须明确标注产品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、

生产者的名称及地址、食品生产许可证号（SC 编码）、产品标准代号、质量等级（如一级、二级）以及加工工艺（压榨或浸出）等法定内容。如因提供的食材不符合要求造成事故，一经查处，乙方将承担全部责任。

四、干货类

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

五、进口产品

所供货物为进口货物的，应在采购前征求甲方意见，并取得书面同意，方可采购供货。

附件二：食品安全禁止清单

一、禁止供应的食品种类

乙方不得提供以下不符合食品安全标准的食品，由此造成的全部经济损失和法律责任由乙方负责：

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

（二）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的食品。

（三）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食品。

（四）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的猪肉及其制品。

（五）病死、毒死或者死因不明的猪肉及其制品。

（六）注水、掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的食品。

（七）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

（八）超过保质期限的食品。

（九）其他违法违规行为造成食品安全事件。

二、食材新鲜度禁止情形

（一）规定保质期商品：货物到达甲方指定收货地时，乙方须保证其保质期限未过 1/2，超过此期限的商品视为不合格产品。

(二) 规定无保质期商品：

1. 蔬菜、水果、禽蛋、鲜肉类商品到达甲方指定收货地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货；

2. 水产类商品到达甲方指定收货地时，应保持其鲜活，抽检不合格的产品应退换货。

三、包装及标签要求

(一) 清真类食材、食品应在外包装上标明“清真”字样。

(二) 所有预包装食品必须有完整的标签标识，包括品名、产地、厂名、生产日期、保质期、储存条件、SC 编号等法定标识内容。

(三) 散装食品应提供合格证明及供应商资质文件。

附件三：日常工作考核细则

绩效分值 1 分为 1000 元。

第一条 厨师变更审批要求

要求：厨师离职、离岗、休假等超过 7 天及岗位调离的，须提前 1 个月提交变更申请，向甲方提交厨师变更申请单。

事故描述：未按规定时间提交人员变更申请单，或未经得甲方批准私自变更厨师。

扣减分值：普通厨师首次 5 分/人；厨师长首次 10 分/人。

第二条 工作时间及岗位要求

要求：乙方全部工作人员上下班均需打卡，因特殊原因无法正常打卡的须按规定报备，无故不参加考勤视为缺勤。工作期间坚守岗位，不得擅自脱岗。

事故描述一：迟到、早退超过 30 分钟

扣减分值：首次 0.2 分/人/次

事故描述二：缺勤

扣减分值：工作人员首次 0.6 分/人/天；食堂经理首次 1 分/人/天

事故描述三：因非工作需要擅自离岗外出，未告知甲方

扣减分值：首次 0.5 分/次

事故描述四：所有餐厅开餐期间（包含周末及节假日保障餐厅开餐期间）餐厅服务人员尤其是单人值班时离开服务

岗位，导致餐厅菜品脱离视线，无人看管，存在食品安全隐患的。

第三条 着装要求

要求：乙方全体工作人员工作期间必须按规定着装。

事故描述：着装不规范。

扣减分值：首次 0.2 分/人

第四条 服务态度要求

要求：乙方全体工作人员应依照服务行为规范开展工作，保持微笑服务、及时响应服务需求。

事故描述一：干警对乙方工作人员服务态度不满意进行投诉，经核实确为乙方责任的。

扣减分值：首次 5 分/次

事故描述二：乙方在日常工作中须与甲方保持良好沟通。如乙方发现可能影响正常工作开展的各类问题，须第一时间向甲方反映、汇报；凡因迟报、漏报、隐瞒不报等原因导致出现事故的。

扣减分值：首次 5 分/次

第五条 消防设备使用要求

要求：乙方全体工作人员均要熟练掌握消防器材使用方法，乙方须定期组织消防演练。

事故描述：抽查中发现乙方工作人员不会使用消防器材的。

扣减分值：首次 0.5 分/人/次

第六条 网络及信息安全、保密要求

要求：乙方须制定计划培养工作人员的网络及信息安全意识、保密意识。严格遵守院保密管理规定。

事故描述一：未按甲方网络及信息安全、保密相关要求执行，导致违规外联或网络及信息安全事故、保密事故。

扣减分值：首次100-200分/人/次，情节严重的甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

事故描述二：甲方相关信息由乙方工作人员间相互讨论，甚至导致信息向外泄露。

扣减分值：首次10分/人/次

第七条 消防安全要求

要求：乙方应做到安全用电，严禁多台大功率设备同时使用，严禁在电气开关箱内堆放杂物，严格执行安全用电管理规定。每日下班前检查水、火、电、煤气关闭情况并做好记录，避免意外发生。

事故描述一：因乙方工作人员管理不当导致火灾。

扣减分值：首次100-200分/次，情节严重的甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

事故描述二：未经审批擅自改造供电、供水、供气管线，或擅自增加大功率电器，或擅自改变原有设计用途的。

扣减分值：首次5分/次，责令乙方恢复并承担直接或间接造成的相应损失。

事故描述三：未按照甲方节能相关规定执行，没有及时关水、关电（空调）、关气，造成能源浪费的。

扣减分值：首次5分/次，由乙方补偿浪费的能源费用。

第八条 燃气安全要求

要求：乙方须制定燃气安全管理制度，规范操作使用燃气，定期对燃气管道及燃气具进行安全检查，杜绝因设施设备损坏、带故障运行等造成安全隐患。发现损坏，锈蚀应立即报修并采取临时有效措施。

事故描述一：乙方未按燃气安全管理规定操作，人为导致发生事故造成严重后果的。

扣减分值：首次100-200分/次，情况严重的甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

事故描述二：因乙方日常巡检不到位，设备出现故障或燃气泄漏等导致发生事故造成严重后果的。

扣减分值：首次100-200分/次，情况下甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

第九条 场所及操作间内设备、设施管理要求

要求一：乙方对操作间内易燃气罐、管路、接头、阀门必须经常检查，防止泄露。

事故描述一：因乙方设备不及时检查导致事故

扣减分值：首次100-200分/次，情况严重的甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

事故描述二：在甲方抽查过程中发现易燃气罐、管路、接头、阀门松动等问题。

扣减分值：首次10分/次。

要求二：乙方对甲方提供的灶具、炊具、厨具、餐具、冰箱、冰柜等各种设备和用具应妥善使用、维护、保养、保管，不得出现人为损坏。

事故描述：上述设备出现人为人员损坏

扣减分值：首次5分/次，并承担修复或赔偿责任。

要求三：乙方应保持日常正常操作，不得对甲方提供的场所造成破坏。

事故描述：因乙方人为故意损坏造成墙面、地面、门窗、桌椅等污染或破损的。

扣减分值：首次5分/次。限期恢复原样。如未及时整改，由物业公司或物业公司委托第三方直接进行恢复，费用由乙方支付。

要求四：乙方对使用场所相关设备、设施应尽到注意义务，发现问题及时向甲方报修、汇报。

事故描述：对场所出现的问题未及时向甲方报修、汇报，导致可能出现严重后果的。

扣减分值：首次5分/次，并承担修复或赔偿责任。如未及时整改，由物业公司或物业公司委托第三方直接进行恢复，费用由乙方承担。

第十条 烟道及隔油池清洁要求

要求：乙方须按相关规定对烟道、隔油池进行定期清理，原则上烟道至少每两个月清洗一次（每年6次）；隔油池至少每季度清理一次（每年4次）。视情况可适当缩短清理周期，每年可酌情增加1-2次。

事故描述：在甲方抽查过程中发现未及时清理问题

扣减分值：首次1分/次

第十一条 消防器材放置要求

要求一：乙方对消防器材定点放置，定期检查，确保完好有效，随时可用。

事故描述一：在甲方抽查过程中发现未按要求放置或存在过期器材问题

扣减分值：首次5分/次

事故描述二：乙方私自遮挡、移动、拆除消防设施，或堵塞消防通道，或存在火灾隐患且经指出未及时整改的。

扣减分值：首次5分/次。如被政府消防检查部门直接处罚的，相应损失均由乙方承担。

第十二条 货品采购要求

要求：乙方采购的食品、调料、蔬菜、饮料、粮油、水果、奶制品、肉类、禽类、水产类、日用品、洗消品、保洁

品、快餐品等物品，应从正规厂家进货，保证“三证”（营业执照、食品经营许可证、产品合格证）齐全，并附有卫生防疫部门的检验票。杜绝质次价高和假冒过期食品进入食堂。采购完成后，向甲方提供完整采购清单。

事故描述一：在甲方抽查过程中，食品类物品不能提供卫生防疫部门的检验票或合格证明。

扣减分值：首次10分/次

事故描述二：在甲方抽查过程中，食品类物品不能提供出卫生防疫部门的检验票或合格证明。

扣减分值：首次10分/件/次

事故描述三：乙方不能按要求定期向甲方提供完整的食材采购清单。

扣减分值：首次10分/次

第十三条 货品采购控价要求

要求：甲方每月进行不低于5次的随机抽检。乙方所购商品价格应以北京京丰岳各庄农副产品批发市场中心官网公示的平均价为基准上浮幅度不得超过15%。商品不在上述官网价格名录中的，以京东商城当日零售价格为准（以该网站商品按销量从高到低排序，取前10家网售价的平均值，不再上浮）。如订货商品价格不满足上述要求的，不应配送，乙方应提示更换商品。

此外，须采用厂家最大规格供货，即同类产品有多个包装规格的，以最大规格产品作为报价及后续供货依据。所有商品必须是市场流通规格，不接受特制或定制商品。

事故描述一：在甲方抽查过程中发现采购商品价格超过规定上浮幅度等。

扣减分值：首次40分/次

事故描述二：在甲方抽查过程中发现商品未从在要求的采购渠道采购。

扣减分值：首次10分/次

第十四条 货品质量要求

要求：须提供新鲜食材，严格把控原材料来源和质量。

事故描述一：经相关部门检验，确因乙方采购的食材导致甲方人员出现一定范围食物中毒症状的。

扣减分值：首次50-200分/次，情况严重的甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

事故描述二：采购的食材中发现腐烂变质、过期或不新鲜的。

扣减分值：首次10分/次，出现3次及以上的，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

事故描述三：采购的货品出现质量问题，造成严重影响或损失的。

扣减分值：首次10分/次，出现3次及以上的，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

第十五条 食材提供要求

要求：严格按照合同要求提供甲方所需食材、货品。

事故描述：乙方未按合同要求履行

扣减分值：首次10分/次

事故描述二：对甲方合理要求的食材采购及送货，乙方拒不送货、中途断货或不能保证供货的。

扣减分值：首次10分/次

事故描述三：乙方未按照提前确认的菜单提供食材，导致无法正常餐饮制作并供餐的。

扣减分值：首次10分/次

事故描述四：乙方将货物错发到货地点或接货人的，除应负责运交合同规定的到货地点或接货人外，按逾期交货处理。

扣减分值：首次10分/次。

第十六条 餐品质量要求

要求一：乙方在食品加工过程中，须严格按照食品加工卫生要求进行操作，确保食品安全和质量。

事故描述一：因乙方原因导致一定范围出现食物中毒症状的。

扣减分值：首次50-200分/次，情节严重的，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

事故描述二：餐品中发现腐烂变质菜品的。

扣减分值：首次5分/次，出现3次及以上的，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

事故描述三：食品中出现虫子、塑料片、塑料绳、纸片出现、清洁工具残留物等异物，或后厨发现蟑螂、爬虫等。

扣减分值：首次5分/次。出现3次及以上的，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

要求二：乙方必须对餐标及供餐质量负责，不得因市场价格波动、食材采购等原因降低供餐品质。

事故描述：乙方提供的餐品质量有所下降，经民意测评等方式，全院占比超过10%干警反映情况属实。

扣减分值：首次10分/次

第十七条 餐品提供要求

要求一：乙方须严格按照合同要求的 service 标准，早餐/午餐/晚餐/加班餐/外卖服务/美食日用餐品种和数量如实提供。

事故描述：未按合同要求履行

扣减分值：首次10分/次

要求二：乙方定期向食堂管理员提供菜单，严格按照约定菜单菜品进行制作。纯荤菜中肉占比不低于90%，半荤菜肉占比不低于50%。

事故描述一：未经甲方食堂管理员签字确认，乙方擅自修改确认的菜单，未按照签字确认的菜单提供菜品的。

扣减分值：首次10分/次

事故描述二：乙方提供的纯荤菜和半荤菜的肉含量低于要求占比的。

扣减分值：首次5分/次

事故描述三：乙方未按照既定菜单提供餐品的。

扣减分值：首次10分/次

要求三：开餐期间乙方须保证充足供应菜品，不得出现提前断供。开餐期间不得出现空盘断供，其中午餐的荤菜和半荤菜须保证开餐一小时内供应充足。

事故描述一：早餐的主食、鸡蛋、流食未满足全程供应，出现提前断供的。

扣减分值：首次5分/次

事故描述二：午餐热菜空盘断供超过5分钟的。

扣减分值：首次5分/次

第十八条 测评满意度要求

要求：甲方定期对饭菜质量、花样品种、食材新鲜度、服务态度、卫生情况等进行测评，满意率80%以上为合格

事故描述一：满意度低于80%

扣减分值：首次2-6分/次

事故描述二：连续2次或者累计6个月测评满意率低于80%的，甲方有权单方面解除合同，并要求乙方承担因其违约给甲方造成的一切损失。

第十九条 食品贮存要求

要求一：乙方须确保贮存食品场所、设备保持清洁，无菌斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如：杀虫剂、消毒剂、洗涤剂等）及个人生活用品。食材做到生、熟食分开储存、摆放。

事故描述：在甲方抽查过程中，发现乙方存在以上问题的。

扣减分值：首次1-5分/次

要求二：乙方对使用食材应当分类、分区域存放，定期检查，遵循先进先出原则，变质和过期食品及时清除。

事故描述：在甲方抽查中。发现食品摆放混乱，且腐烂、过期食品未及时清理的。

扣减分值：首次1-5分/次。

第二十条 用餐环境及餐具等卫生要求

要求：就餐区域内做到门窗明亮，墙面无污渍、无蚊蝇、无烟尘，工作台面干净，无杂物、无积水、无污垢，炊具、餐具干净整洁，无污点。

事故描述一：在甲方抽查中。发现餐具不符合洁净使用标准的，或接到干警对上述问题的投诉。

扣减分值：首次5分/次

事故描述二：未经审批，乙方私自张贴宣传用品的。

扣减分值：首次 5 分/次