# 北京市农林科学院
# 后勤服务保障项目合同

甲方：北京市农林科学院（以下称甲方）

乙方：川蓉府（北京）餐饮管理有限公司（以下称乙方）

**（封面页）**

# 北京市农林科学院
# 后勤服务保障项目合同

甲方：北京市农林科学院(以下称甲方)

乙方：川蓉府（北京）餐饮管理有限公司（以下称乙方）

为了保证北京市农林科学院工作人员就餐，根据《中华人民共和国民法典》的有关规定和职工食堂服务管理的需要，按照责权利分明、诚实信用、全面履行、合作共赢的原则，双方经友好协商达成如下合同。

**一、合作内容和目的**

甲方委托乙方经营甲方所有的位于北京市海淀区曙光花园中路 9 号的职工食堂，并由乙方为甲方提供餐饮服务保障项目。乙方应确保所提供的餐饮服务符合北京市农林科学院相关工作人员早、中、晚餐须按时、安全、健康就餐需要。相关事宜经本合同约定后供双方遵照执行。

**二、服务合同期限**

本合同服务期限为壹年，自 2026 年 10 月 1 日起至 2027 年 9 月 30 日止。如乙方服务未达到甲方要求或出现严重违约情形的，甲乙双方有权解除合同（详见双方合同解除、变更及违约责任条款中严重违约条款）。

**三、能源费、餐饮服务费支付及结算方式**

（一）能源费（水、电、气）。以合同年度为单位计算，额度为人民币玖拾伍万元（95 万元）为基数，95 万元以内（含 95 万元）由甲方支付。乙方应本着节约能源的原则合理使用能源费，如未超额度（95 万元）且有差额，甲方不补差额。如发生超额度（95 万元）情形时，超出部分水电费由乙方向甲方能源计量管理部门支付，超出部分的燃气费由乙方向北京市燃气集团有限责任公司支付。

（二）餐饮服务费。餐饮服务费包括但不限于服务人员工资、奖金、加班费、社保、服装、体检等费用，不包括乙方采购的食材费用（含原材料、加工、运输）

及乙方在本合同中“乙方的权利和义务”所列的费用。经甲方考核，乙方考核成绩在95分（含95分）以上的，甲方按月支付餐饮服务费：2026年10月-2027年8月每月支付37.50225万元，2027年9月支付37.502255万元，全年共计￥450.027005万元大写（人民币肆佰伍拾万零贰佰柒拾元零伍分）数额向乙方支付餐饮服务费。经甲方考核，乙方考核成绩低于95分时（不含95分），按考核后百分比实行动态拨付，具体支付金额以甲方考核结果为准（考评标准及服务费支付比例详见附件1《北京市农林科学院职工食堂餐饮标准考核表》及附件3《北京市农林科学院职工食堂考核办法》）。

（三）餐饮服务费的结算方式。

1、甲方于每月15日（节假日顺延）前向乙方支付上月餐饮服务费。甲方付款前，乙方必须提供合法增值税发票。

2、乙方入场后，甲方将餐饮系统中甲方职工的餐卡余额及押金全额支付乙方。平时,甲方职工餐卡充值直接充入乙方的账户，乙方承担相关收款金额的服务费及潜在的金融风险。但在甲乙双方合同终止前2个月内，甲方为保障职工资金安全，需提前收回职工餐卡余额及押金。具体做法为乙方：①需在2027年8月10日前，将2027年7月31日餐饮系统显示的职工餐卡余额及押金全额对公转入甲方账户（名称：北京市农林科学院，开户行：工商银行紫竹院支行，银行账号：0200007609014446206）；②需在2027年10月10日前，再次将2027年9月30日餐饮系统显示的职工餐卡余额及押金对公转入甲方账户（账户信息同上）。甲方：①收到乙方转入2027年7月31日餐饮系统显示的职工餐卡余额及押金后开具收据;②收到乙方转入2027年9月30日餐饮系统显示的职工餐卡余额及押金后，10个工作日内，凭收据退还乙方转入的2027年7月31日餐饮系统显示的职工餐卡余额及押金；③2027年9月30日为合同终止日，餐饮系统显示的职工餐卡余额及押金归属为甲方职工，无需退还乙方。

3、乙方向甲方须交纳合同金额的10%履约保证金，即450027.00元。合同期满，双方交接验收合格完毕后，甲方将保证金退还给乙方，只退还本金，不支

付利息。如乙方有违约或交接验收不合格情形，甲方有权按照相关规定从保证金扣除相关费用。

**四、餐饮服务概况及供餐方式**

1、职工食堂及附属面积约 2500 平方米左右（含就餐区、厨房、员工宿舍等），位于北京市海淀区曙光花园中路 9 号院。

2、院属水产所午餐两荤一素盒饭（自取），折后价格 12 元/份，菜品由职工食堂按照当餐菜谱制作，不接受指定或个人喜好安排菜品。

3、就餐人员情况：

①就餐人数包括在编职工、聘用职工、实习学生等，总计4000人左右。

②就餐人数为动态数据。目前每天早餐1300人左右（节假日为200—300人）；午餐1700人左右（节假日为300—500人）；晚餐900人左右（节假日为200—300人）。

4、供餐时间：一层就餐区早餐：7:00－9:00，午餐：11:30－13:30，晚餐：17:30－19:00；二层多功能厅早餐、晚餐不开放，只开放工作日午餐，开餐时间暂定11:00-12:30。如以上两个就餐区有调整，以甲方临时通知为准，乙方遵照执行。

5、供餐方式：适用于不同场景包括但不限于堂食、送餐、盒饭、自助餐、自选称重等方式，具体方式由甲方决定。

**五、餐饮服务主要内容及要求**

1、乙方自主经营，未经甲方书面同意不得以出租、委托或其他任何形式将食堂整体或某一部分的经营服务转让给第三方。

2、乙方负责包括原材料采购在内的全部日常管理工作，原材料采购费用由乙方承担，按照约定的每周菜谱定价价格的四点五折供餐给甲方职工（退休职工无折扣，午餐和晚餐馒头、米饭、饼类无折扣、职工用餐费用每月折后超过 500 元时无折扣）。无餐卡的人员，不得在食堂用餐。

3、不打折菜品和接待用工作餐价格标准按原材料成本价格上浮不超过 10%定价，出售定价须与甲方协商，经同意后执行。

4、乙方须按照甲方要求，完成已列服务场所的供餐保障，菜品质量安全、营养健康，须符合相关规范和行业要求。以下是供餐基本要求：

①早餐：小菜品种 2-4 个、粥类品种 4-6 种、油条饼类 3-5 种、包子 2-3 种、鸡蛋类 2-3 种、馄饨 1 种。

②午餐总菜品量不少于 10 个，晚餐总菜品量不少于 6，主食不少于 6 种，免费汤一个（品种不定期更换）。

③若甲方有正常供餐外的其他活动，乙方须按甲方要求提供包括但不限于盒饭、自助餐等餐饮保障服务。

**六、餐饮服务用工要求**

乙方接受甲方监督管理，负责对所有在食堂工作的乙方工作人员的管理，用工人数不低于 63 人，不包括辅助性人员（包括但不限于财务、出纳、采购司机等）。主要人员要求如下：

1、项目负责人 1 人，具有近 3 年餐饮服务项目管理经验，曾经服务项目面积不低于 1000 平米或管理团队不低于 60 人，须提供相关业绩证明及本人社保证明。

2、厨师长 1 人，具有高级厨师证及以上资格证书，具有 3 年以上工作经验，掌握两种以上菜系菜肴的制作技术，提供相关证书及本人社保证明。

3、厨师不低于 10 人，均须持证上岗。

4、面点师不低于 2 人，均须持证上岗。

5、食品安全总监 1 人，食品安全管理员 1 人，须持证上岗。

6、公共营养师 1 人，须持证上岗。

7、餐饮行业政府管理部门要求必须配备的其他人员。

1-6 项人员调整时，须经甲方同意。

**七、菜谱制定及定价**

甲方参与并监督乙方食材采购及入库出库等工作。

1、菜谱制定遵循以下程序：充分考虑季节性特点和职工的就餐需求，每周更换一次菜谱，新增菜品、主食、面食等价格需进行成本核算后，报甲方同意后

方可实施，应以非盈利为原则，以成本基础定价，菜品质量及投料比符合行业要求。

2、能确保每日早餐、中餐、晚餐的正常供应。三餐打折品种保质保量，价格合理。热菜档口午餐、晚餐每餐都有13元—16元、10元—12元、5元—9元、3元—4元四个不同价位的菜供应,比例原则上为1:4:3:2,午餐总菜品量不少于10个，免费粥（汤）一个。面条档口品种不少于6个，砂锅档口品种不少于6个，风味档口品种麻辣烫、小笼包（三餐）、炒饼、蛋炒饭、煎饼等不少于10个。

3、成品面食标准重量包括但不低于下列情况，肉（素）包子、油条、紫米小窝头、玉米小窝头重量不低于100克；大饼、三明治重量不低于150克；馒头（花卷）重量不低于115克；油酥火烧、葱花饼、麻酱烧饼重量不低于110克；枣糕重量不低于200克；豆沙包重量不低于120克。

4、早餐、午餐面食菜谱及定价（附件2）。食谱内品种重量遵照本款第三条执行，价格遵照附件2所列价格执行，食谱外新开发品种要进行成本核算，报甲方同意且备案后方可出售。

5、对食材原料等的要求。制作职工食堂菜品的食材原料应由正规渠道采购的市场主流品牌合格产品。

**八、食品质量要求**

1、食品干净、卫生。

2、主食：馒头色白松软，无酸、无黄、不起；大米无杂质，不夹生；豆浆、稀饭浓度适当；包子、饺子、馅饼皮厚，馅均匀，包裹严密，口味佳；制作当中不偷工减料、缺斤短两。

3、切菜应厚薄一致，粗细均匀，青菜不带蒂、不带斑；条、片、丝、块形状规范，搭配合理。

4、烹调时糊上浆，应厚薄均匀；炸、蒸、包味道适中；爆火、中火，温火适当；调配料投放时机恰当，数量准确；炖、酱、卤、烧，熟透入味，外形完整。

5、成品应色正、味正、咸淡适中。

6、所供食品保证质量。

**九、饭菜出品时间和要求**

1、按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前 15 分钟布置完毕。如需变动开餐时间，甲方须提前通知乙方。

2、合理安排服务人员，做好刷卡收银、分菜打饭、清洁用餐桌椅等工作，不可出现用餐桌椅无人清洁、免费汤供应不及时、餐盘餐具等出现空缺等现象。

3、分餐服务员应及时准确分餐，保证菜量。

4、根据甲方需求，乙方应在甲方限定的时间内对饭菜安排做出适当调整。调整前须制定方案，经甲方审核确认后方可实施。

**十、食品卫生管理制度**

1、员工个人卫生要求：

①着装仪表：工作人员在工作时必须将工衣、工帽穿戴整齐。工作服除起着劳动保护的作用外，还应素雅，穿着大方。头发要保持清洁、发型和长发不得影响工作和卫生为标准。女性工作人员不可以化妆和佩戴首饰；工作服要保持清洁卫生，勤洗勤换并做到专人专用。离开岗位应及时换下工作服。

②男工作人员严禁留长发、胡子、长指甲；女工作人员头发盘在工作帽内为宜，严禁留长指甲及涂指甲油。

③严禁工作人员上班时间掏耳朵、挖鼻孔、搔头发、抓痒或对着别人和食品打喷嚏，严禁随地吐痰、乱抛垃圾。

④严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其它私人物品。

⑤所有工作人员在工作前必须做好手部的清洗消毒工作，每次离开工作岗位从事非食品加工的工作后再回来制作食品前要洗手。

⑥所有工作人员在供餐时必须按要求佩戴好口罩，需要用手接触食品及餐具时必须戴上一次性卫生手套。

⑦严禁工作人员在工作时间内抽烟、喝酒、吃零食或嬉笑打闹、吵架、打架、赌博等非工作所需行为。

⑧从业人员持有效健康证明及卫生知识培训合格证明上岗。

⑨落实晨晚检制度，发现有发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病等不符合餐饮从业规范的人员应立即暂停其工作，并及时补充相等资质人员，保证供餐工作不受影响。

2、仓库管理要求：

（1）配料、辅料仓：

①仓库内只限存配料、辅料，严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用的物品。

②所有物品必须用塑料箱子盛装并加盖，箱体外必须有分类明确的标识且分类分区存放。

③仓库必须分类设立明确的仓库管理明细帐，对物品的入库日期、数量、有效日期、领出日期、数量、领出者都需做出详细的记录。

④仓库必须实行物料流程卡管理，物料流程卡必须明确反映物品的名称、品牌、规格、数量、有效日期等。

⑤仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序，专人负责并定时清洁。

⑥仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

⑦物品的存放量以每周用量为最高贮藏量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

（2）主食库：

①仓库内只限存放大米、面粉、豆类、谷类等主食物品；严禁存放清洁用品及有强烈气味、有毒、有害或非食用物品。

②所有物品存放时必须分类分区存放，放置时贴近地面的物品须用地脚架或地胶隔离防潮，做到离地离墙。

③仓库必须设立专用管理明细帐，对物品的入库日期、数量、有效日期、领出日期、领出者都需做出详细的记录。

④仓库必须通风、干燥、干净卫生、整齐有序，每天专人负责定时清洁。

⑤仓库必须实行专人定点管理，注意防盗、防火、防虫害，人离开时必须锁好仓库门，按规定定期杀虫灭鼠，确保无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。

⑥物品的存放量以每周为最高贮存量，物品的发放遵循“先入先出”的原则。

3、食品防疫要求：

切实做好食源性感染病（食源性细菌感染病主要由霍乱弧菌、志贺痢疾杆菌、沙门菌、弯曲菌、致病大肠杆菌 0157：H7 和利斯特菌等引）预防措施，为最大限度减少食源性感染病的发生，乙方需有以下控制措施（包括，但不限于）：

①到具有食品经营许可资质的经营单位采购食品，并相对固定食品采购场所，非必要不经常更换供应商。食堂内所使用的动物性食品原料在采购时必须索取相关的检验检疫合格证备查，并查看相关合格标记。

②采购新鲜洁净的食品原料。

③购买在保质期内的定型包装食品，产品标签有合格证、生产单位、生产地址、生产日期、保存期及产品配料等内容。

④不采购来历不明、不能提供相应产品标签的散装食品。

⑤用于原料、半成品、成品的食品容器和工具标识清楚，做到分开使用。

⑥冷冻肉类（包括冻结的熟肉半成品）在烹调前应完全解冻。

⑦烧熟煮透所有食物尤其是肉、奶、蛋及其制品，大块食物的中心温度不低于 70℃。

⑧蔬菜烹调程序：一洗二浸三烫四炒。

⑨煮熟闷透四季豆等豆类蔬菜，使其失去原有的生绿色和豆腥。

⑩豆浆要彻底煮熟，煮沸后持续加热 5-10 分钟。

⑪消毒柜消毒要求：严格按消毒柜指示时间消毒，定期检查消毒柜功能，保证消毒效果。

⑫食品以即制即售为佳，制作完成至出售一般不要超过 2 小时。

⑬原则上不允许出售剩余食品，当餐如有剩余菜品，优先由乙方员工食用。如有剩余肉类菜品，未售出但符合食用标准的，需确保食物储存温度≤5℃，存放时间<4 小时，并在出售前二次加热至中心温度≥70℃。

⑭不使用发芽马铃薯、野生蘑菇、葫芦瓜等可能含有毒有害物质的原料加工食品。入库食品有专人验收，食品分类上架摆放。

⑮食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

⑯生、熟食品使用的刀具、砧板严格分开使用。

⑰食品存放严格做到生熟分开，避免交叉污染。

⑱妥善保管有毒有害物质，灭鼠药、杀虫剂等有毒有害物质须单独存放，不得存放在食品库房、食品加工和进餐场所。

⑲存放烧碱的容器须有明显标志，避免误食、误用。

⑳冰箱等冷藏设备要定期清洁，并保证冰箱的冷藏效果。

㉑餐具洗消程序：一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁。

㉒热力消毒要求：蒸汽消毒 100℃作用 10 分钟以上，干热消毒 120℃作用 15-20 分钟，煮沸消毒 15 分钟以上。

4、食品加工卫生要求：

（1）食材粗加工

①认真挑选，去尽黄叶和杂物。

②瓜果去皮彻底，芽眼挑尽。

③肉类去净残毛、污垢。

④家禽等去净残毛、内脏、尾翘等物。

⑤干货按正规操作涨发。

⑥食材洗涤须一浸、二洗、三清、四进筐。

⑦原材料、半成品、成品容器分开使用，干货、瓜果蔬菜、肉类食品的清洗池分开使用，避免交叉污染。

⑧用于盛装瓜果青菜等半成品的胶筐使用前后必须清洗干净，放置在指定区域并明确标识，严禁直接放置于地面。

⑨粗加工操作间在加工食品时不能将垃圾直接丢在地面或下水道内，应直接按垃圾分来要求入垃圾桶，粗加工操作间在使用完毕后必须保持干爽清洁。

（2）食材切配

①根据当天菜式由主厨将切配要求详细填写在生产看板上。

②食材切配按“丁配丁”、“丝配丝”、“片配片”的要求精细。

③切配过程严格执行“三检制度”（“自检、互检、专检”）。

(3)烹饪

①专业厨师烹调，每种菜都有专人负责，分工明确。

②厨师炒菜时注意把握火候，既节约燃料又能够保证菜式的质量。

③调味料齐全且按标准量进行投放，确保菜式的味道符合要求。

④厨师炒菜根据开餐时间把握好烹调进度，确保供餐高峰的供给量能满足要求，供餐收尾后又没有过多的浪费。

⑤根据伙委会和职工的满意度调查结果检讨烹调过程中所存在问题，制定改善方案并加强培训。

⑥严格按“蒸饭作业指引”加工好每一餐米饭，确保米饭质量符合要求。

5、餐具卫生要求：

①打饭的勺子、汤勺、菜勺、铲子要保持干净，做好消毒。

②随时保持地面、台面、水沟、门窗等干净整洁。

③注意切配前、切配中、切配后卫生的维护与清扫。

④清洗瓜果蔬菜、肉类食品、餐具、用具的水池必须标识清楚并分开使用，下班前必须将所有水池清洗干净；炒锅、煲汤锅用完后要保持清洁并放入适量清水。

6、厨房卫生要求：

①炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，抽油烟系统定期清洁。

②工作台、货架、调料台随时保证清洁干净。

③油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜，下班前要盖好或用保鲜膜封好。

④定期清洗冰箱雪柜，保证清洁卫生。

⑤每周必须对食堂进行一次彻底的卫生大扫除，范围包括：仓库、办公室、洗手间、烹调间、粗加工间、走廊、餐厅、供餐区等所有的设施/设备：包括门

窗、天花板、地面、墙壁、墙角、灯管、插座、开关、灶具、餐具、下水道、抽油烟管道、冰箱、洗碗池、洗菜池、搁物板、风扇、空调、餐桌、凳子及所有卫生死角等。

⑥按照垃圾分类要求设定的垃圾桶桶身需基本保持干净、标识明确并加盖，按时清理。

7、就餐区卫生要求：

①开餐前就餐区内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污，开餐过程中也必须有专人维护餐厅内的清洁。

②就餐区内的墙面、门窗、天花、瓷砖、玻璃需保持无灰尘、蜘蛛网，风扇、灯管、灭蚊灯、宣传标语、开关插座要长期保持干净。

③每周 2 次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到餐厅内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。

④剩菜、剩饭要及时运走，保证餐厅无异味。

以上食品卫生管理制度及餐饮制作操作流程、应急预案等，须公示上墙。

**十一、甲、乙双方的权利和义务**

（一）甲方的权利和义务

1、对乙方服务质量、菜品质量等进行全面监管，包括但不限于引进第三方监管公司。

2、合同期满或终止时，甲方有权查验并收回附件 6《固定资产交接登记表》中列明的所有资产、物品，乙方损坏、丢失的须照价赔偿。低值品按照甲乙双方约定的附件 7《北京市农林科学院职工食堂低值品使用协议书》执行。

3、甲方对食堂的工作进行监督、指导，对食品卫生、个人卫生、饭菜质量、服务态度、安全措施等提出相应要求（具体详见附件 1《北京市农林科学院职工食堂餐饮标准考核表》）并依据附件 3《北京市农林科学院职工食堂考核办法》进行考核，有权扣减餐饮服务费，有权对发现的问题有权要求乙方限期整改。）

4、甲方对乙方人员因工作表现不满意或乙方人员因服务不周累计两次以上被投诉的，有权要求乙方更换被投诉人员。

5、审核甲方员工办理就餐卡材料并办理就餐卡。提供餐饮系统维护，包括餐卡制作及办理。

6、有权要求乙方建立食材采购台账，需标明食材采购价格、供应商、生产批号、检疫证等要素并向甲方备案。甲方有权监督乙方食材采购质量和价格，乙方在原材料采购过程中须坚持质价从优、质价相符的原则，本着该原则甲方也可向乙方推荐合适的品种和供应商。

7、甲方提供现有的场地和机械设备（锅、灶台、蒸饭器、电饼铛等），详见附件《固定资产交接登记表》中列明的所有资产、物品，乙方损坏、丢失的须照价赔偿。

8、乙方入场时，甲方提供餐盘、用餐托盘、碗筷勺等餐具，合同年度（本年度10月1日起至次年度9月30日止）如有损耗，缺损率10%（含）以内由甲方负责，超过10%的部分由乙方按照原数量补充，详见附件7《北京市农林科学院职工食堂低值品使用协议书》。

9、限额提供食堂运行所需的能源费用（水、电、燃气）。

10、提供乙方办公室一间、提供集体宿舍和洗澡间。电费由乙方承担。

11、提供食堂电消检检测。

12、提供燃气报警系统年检。

13、提供职工食堂食品经营许可证。

14、提供油烟道、油烟净化器清洗和油烟净化器联网运维。

15、提供职工食堂经营场所的物业费。

16、承担厨余垃圾清运相关费用。

17、配合乙方协调好与甲方机关处（室）、各所（中心）职工的就餐服务保障关系。

18、维修或更换附件6《固定资产交接登记表》中所列设备。

（二）乙方的权利和义务

1、乙方要不断提高厨艺水平，推陈出新，提供并制作合理健康安全的饮食。

2、贯彻落实《北京市生活垃圾管理条例》。合理设置垃圾桶，按规范要求做好垃圾分类工作。督促员工及就餐人员分类投放垃圾，保持餐厨垃圾、生活垃圾暂存地卫生干净整洁。收费性质的一次性餐具、塑料袋等要以成本价出售给职工。

3、乙方须定期对服务人员进行培训，使其具有良好的专业素质，较强的服务意识，服务态度亲切热情，保证就餐环境的整洁卫生。

4、贯彻落实《党政机关厉行节约反对浪费条例》，开展粮食节约行动，落实反食品浪费管理责任。积极营造浪费可耻、节约为荣的氛围，加强全过程节约管理，提高能源、水、粮食等的利用效率和效益，杜绝浪费行为。

5、乙方如需改造现有房屋及设施，经甲方书面同意后，方可改造，双方解除合同时，乙方改造及新增设施、设备所有权无偿归甲方所有。未经甲方许可擅自改造、新增的，双方解除合同时乙方需要恢复原貌，如由甲方恢复原貌时费用由乙方承担，乙方不支付时，甲方从保证金中扣除相应费用，保证金不足以扣除该等费用的，乙方还应承担差额部分费用。

6、合同期限内，乙方要严格遵守北京市农林科学院和职工食堂制定的各项相关要求、规定及附件1《北京市农林科学院职工食堂餐饮标准考核表》及附件3《北京市农林科学院职工食堂考核办法》以及本合同约定的各项要求、义务，严格进行设备的操作、保管、保养等有关规定，如出现丢失或违规造成损坏应负责照价赔偿或修复。

7、乙方负责办理从事餐饮服务工作所必须的一切证件包括但不限于健康证、食品安全人员证等。

8、乙方人员发生包括但不限于政治、行政、伤亡、残疾等事故，均由乙方自行负责处理并承担经济等一切法律责任，甲方不承担经济等一切法律责任。由此给甲方造成损失的，乙方应赔偿甲方损失。

9、乙方应按照《劳动法》和《劳动合同法》等法律法规规定的有关要求必须保障为甲方提供食堂保障服务的员工的合法权益，为其员工交纳社会保险等各种费用，乙方应与其员工之间建立合法劳动关系。如因劳动争议引发的纠纷由乙

方自行解决，并承担由此引发的经济等一切法律责任。由此给甲方造成损失的，乙方应赔偿甲方损失。本合同签订不意味着甲方与乙方之间存在任何形式隶属关系，也不应理解为甲方与乙方为甲方提供服务的人员之间存在任何形式的劳动或者劳务关系。

10、乙方人员的服装、劳保、体检、防疫、办公用品等费用，均由乙方负责开支；食堂工作人员的服装款式应征得甲方的认可。

11、严格执行《中华人民共和国食品安全法》《北京市食品安全条例》等国家、地方法规及落实餐饮行业《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》等要求。建立相关食品留样、进货查验、消毒安检等制度，将有关工作记录表格，报甲方存档备查。如因乙方工作疏忽或违规操作，造成就餐人员食物中毒事件或乙方员工受伤事件，所造成的医疗及其它经济损失均由乙方负责处理并承担。甲方同时享有追究乙方法律责任的权利。其他安全管理要求详见附件 4《北京市农林科学院职工食堂安全协议书》。

12、乙方应当对其所属人员加强食品、消防、燃气、交通等安全教育，落实安全生产的各项措施，接受甲方及政府相关部门的监督检查，并承担相应的法律及安全生产责任。

13、乙方更换主要人员应及时通知甲方，对于甲方不满意的工作人员应予以更换。新调换的人员应无治安、刑事等不良记录。

14、密切配合甲方开展固定资产管理统计、安全检查、设施改造及其它由甲方主导和安排的工作，并在规定时限内完成。

15、乙方还须负责以下事项的实施并承担相关费用：①委托专业消杀公司定期对食堂环境消杀（老鼠、蟑螂、苍蝇、蚊子）并承担相关费用，保证有害生物消杀效果，其有关合同报甲方备案。②为保障供餐提供的包括但不限于抽纸、消费明细热敏纸、低值易耗品等。③洗涤用品、清洁用品、消杀用品、工具包括但不限于服务场所清洁工具、洗涤灵、消毒液、烧菜工具、菜刀、洗碗机清洗耗材等（洗消用品等应为市场主流品牌的合格产品）。④员工宿舍、办公室电费、电

话费及洗澡间电费。⑤员工培训费、办理各类证件费用。⑥门前卫生执行“三包，详见附件5《门前“三包”责任书》。

16、甲方如有委托性脱贫地区农副产品采购任务。乙方应当在甲方要求的时间内完成相关工作（委托协议另签）。

17、接受属地政府、行业协会及甲方对环境及餐饮服务人员个人卫生、食品卫生、服务态度、饭菜质量及价格等进行的监督、检查、民意测评。

18、食品溯源要求。食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产。还应保存以下资料：销售合同或生产企业的送货单和销售发票等。

19、乙方须安全文明生产，在工作期间降低噪音，照顾周边居民的休息，确保无责任事故。

20、乙方完全遵守《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于“劳动和社会保障权益”的有关要求。

**十二、双方合同解除、变更及违约责任**

1、（约定合同解除权的行使条件及效力）合同执行期间，甲乙任何一方不能按合同约定内容履行相关义务，经对方书面通知之日起5日内仍不能履行约定义务时，对方有权解除合同，解除合同的通知自到达违约方之日起合同即解除。但以下情形视为严重违约，双方可立即终止合同，各自承担相应责任：

①甲方拖欠乙方餐饮服务费两个月及以上者，视为甲方严重违约。

②未经甲方同意乙方单方停止供餐或因不能正常供餐给甲方职工就餐带来严重影响，属乙方严重违约行为。

③按照附件3《北京市农林科学院职工食堂考核办法》要求，乙方考核成绩在70分（不含70分）以下时，暂按餐饮服务费的80%支付并限期整改，整改后考核仍未达到70分（不含70分）以上的按乙方严重违约处理。

④乙方食品安全管理不到位，造成甲方职工食物中毒的（以卫生行政部门、食品安全监督管理部门流行病学调查报告为依据）或造成职工群体性腹泻的。

⑤乙方设备操作安全、宿舍管理安全等不到位，造成甲方设备、房屋等经济损失拾万元（10 万元）以上的，视为乙方严重违约。

⑥甲方伙委会满意度调查（附件 3）原则上每半年进行一次，全年进行平均。全年平均或单次满意度达到 85%（含）以上，认定对乙方满意；单次满意度在 61%（含）-84%（含）之间，伙委会出具整改意见书，第二次仍未达到 85%（含）视为乙方严重违约。单次满意度在 60%（含）以下，认定对乙方不满意，视为乙方严重违约。满意度调查分析情况应及时向乙方通报，帮助乙方改进服务质量。

2、（合同解除后的责任承担）若因甲方严重违约导致合同解除，甲方除依法支付拖欠的餐饮服务费之外，还应支付给乙方违约金 30 万元。违约金 30 万元，系双方当事人特别约定，双方均应严格全面诚信履行此项特别约定。

若因乙方严重违约导致合同解除，甲方将扣除全部保证金。同时乙方应自收到甲方书面解除通知之日起 3 日内必须撤离甲方食堂。合同期限届满或提前解除，若乙方逾期不撤离甲方食堂，乙方应自合同解除之日起按每日 2 万元的款项支付给甲方食堂逾期占用费。此项每日 2 万元的食堂逾期占用费，亦系双方当事人特别约定，双方亦均应严格全面诚信履行此项特别约定。

甲乙两方出现严重违约时，除了要遵守上述特别约定外，还要承担因严重违约给守约方造成的其他损失。

3、合同到期前，甲乙任何一方有意向不再续签合同时，应提前壹个月书面通知对方，以便给各方充分的调整应变时间。

4、本合同在执行中，甲乙任何一方法定代表人或负责人发生变更，不影响本合同的法律效力，变更方的继任人继续履行本合同约定的内容直至履行合同期满。

5、本合同到期，双方未续签：①乙方应自合同到期之日起 3 日内必须撤离甲方食堂；若乙方逾期不撤离甲方食堂，乙方应自逾期之日起按每日 2 万元的款项支付给甲方食堂逾期占用费。此项每日 2 万元的食堂逾期占用费，亦系双方当事人特别约定，双方亦均应严格全面诚信履行此项特别约定，否则甲方有权对乙方的物品进行处置，并由乙方承担处置费用。如因乙方逾期不撤离甲方食堂给甲

方造成损失的，乙方还应赔偿甲方损失。②甲方或乙方延迟或未足额支付本合同“餐饮服务费的结算方式”第二条约定的任何一笔餐卡余额的，均视为违约，每延迟一日，违约方应当按照协议约定应付金额的万分之五支付对方违约金。

6、如发生包括但不限于地震、疫情、国家政策重大变化等不可抗力情形时，甲乙双方均不承担任何法律责任。

**十三、合同争议的解决**

双方在履行本合同中发生争议，应友好协商解决，协商不成的，双方均可向甲方所在地有管辖权的人民法院起诉。

**十四、其它**

1、合同期满后，甲方拟通过招投标的方式公开选择优质的合作方，根据招投标的结果，甲方有权与其他第三方签订服务协议。

2、本合同未尽事宜，双方可本着公平公正、互利互惠、诚实信用原则协商解决并签订相关补充协议，补充协议与本合同具有同样法律效力。

3、本合同一式四份，甲方执叁份，乙方执壹份。

4、本合同自甲乙双方签字并盖章之日起生效。

（以下无正文）

（本页为签字页）

甲方（盖章）：

法定代表人：

签订日期2016年9月24日

经办人：

乙方（盖章）：

法定代表人：

签订日期2016年9月24日

附件

1、北京市农林科学院职工食堂餐饮标准考核表；

2、一周早餐、午餐面食菜谱；

3、北京市农林科学院职工食堂考核办法；

4、北京市农林科学院职工食堂安全协议书；

5、门前“三包”责任书；

6、固定资产交接登记表（正式签合同时提供）；

7、北京市农林科学院职工食堂低值品使用协议书；

附件与本合同具有同样法律效力。

# 附件 1：北京市农林科学院职工食堂餐饮标准考核表

| 序号 | 项目名称 | 考核内容 | 标准 | 未按规定执行扣减原则 | 总分 | 扣减分数 | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 一 | 采购 | 1、对供货商资质审查 | 自购货之日起一周内提供供应商的食品检验合格证、化验单、营业执照、卫生许可证、合同（或复印件）等有效证明。 | 未按时提供发现一次扣减 1 分，采购货物与提供的供应商不符一次扣减 1 分。 | 10 | | |
| | | 2、采购合格食品 | 无腐败、霉变、生虫等现象，符合卫生标准的食品。 | 一次扣减 2 分。 | | | |
| 二 | 择菜洗菜 | 1、择菜清理 | 摘除杂质、残枝、去跟、清黄叶、削腐、剔虫、除泥沙。 | 一次扣减 1 分。 | 10 | | |
| | | 2、洗菜 | 至少清洗三遍（洗一道，清二道），所有原料先洗后切。 | 一次扣减 1 分。 | | | |
| | | 3、蛋类 | 须先清洗后制作。 | 一次扣减 1 分。 | | | |
| 三 | 业务知识 | 烹饪技术、食品安全知识 | （1）掌握烹调技术及面点制作方法，胜任工作。 | 明显失误 1 次，扣减 1 分。 | 10 | | |
| | | | （2）执行操作规程，食品烧熟煮透、烤熟煎透，防止里生外熟。 | | | | |
| | | | （3）熟悉相关法律法规。 | 每季度考核 1 次，不及格 1 次/人扣减 1 分 | | | |
| 四 | 食品质量 | 1、制作过程 | 严格执行食品安全法规。 | 一次扣减 1 分 | 10 | | |
| | | 2、观感 | （1）食品干净、卫生。 | 发现死蚊蝇、杂草等异物 1 次扣减 1 分 | | | |
| | | | （2）主食标准：馒头色白松软，无酸、无黄、不起；大米无杂质，不夹生；豆浆、稀饭浓度适当；包子、饺子、馅饼皮厚，馅均匀，包裹严密，口味佳；制作当中不偷工减料、缺斤短两。 | 一次扣减 1 分。 | | | |
| | | | （3）切配标准：切菜应厚薄一致，粗细均匀，青菜不带蒂、不带斑；条、片、丝、块形状规范，搭配合理。 | 一次扣减 1 分。 | | | |
| | | | （4）制作标准：烹调时 糊上浆，应厚薄均匀；炸、蒸、包味道适中；爆火、中火，温火适当；调配料投放时机恰当，数量准确；炖、酱、卤、烧，纯熟透入味，外形完整。 | 一次扣减 1 分。 | | | |
| | | 3、口感 | 成品应色正、味正、咸淡适中。 | 一次扣减 1 分。 | | | |
| 五 | 售卖 | 1、品种 | （1）早餐：小菜品种 2-4 个、粥类品种 4-6 种、油条饼类 3-5 种、包子 2-3 种、煮鸡蛋类 2-3 种。 | 1 次少 1 种扣减 1 分 | 10 | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | （2）热菜档口午餐、晚餐每餐都有 13 元—16 元、10 元—12 元、5 元—9 元、3 元—4 元四个不同价位的菜供应，比例原则上为 1:4:3:2，午餐总菜品量不少于 10 个，免费粥（汤）一个。面条档口品种不少于 6 个，砂锅档口品种不少于 6 个，风味档口品种麻辣烫、小笼包（三餐）、炒饼、蛋炒饭、煎饼等不少于 10 个。 | | | | |
| | | | （3）增加、减少品种必须征得甲方书面同意。 | 一次扣减 1 分 | | | |
| | | 2、价格 | （1）每个品种必须明码标价（不打折品种应注明）。 | 一次扣减 1 分 | 10 | | |
| | | | （2）新增品种定价、原有品种调价必须征得甲方书面同意。 | 一次扣减 1 分 | | | |
| | | 3、份量 | 应保持份量的相对稳定，每种食品份量应在窗口公示，单份上下波动幅度不应超过 5%，10 份平均幅度不超 1%。 | 一次扣减 1 分 | | | |
| | | 4、时间 | 就餐时间按甲方规定执行。 | 一次扣减 1 分 | | | |
| | | 5、地点 | 无甲方同意不得调整就餐地点。 | 一次扣减 1 分 | | | |
| | | 6、食谱 | 每周四前上交下周食谱，食谱调整前 4 小时通知甲方。 | 一次扣减 2 分 | | | |
| 六 | 服务 | 1、着装 | 应统一着装。 | 一次扣减 1 分 | 10 | | |
| | | 2、态度 | 1、服从甲方管理的。2、员工应举止端庄，微笑服务、文明有礼，耐心回答职工问题。 | 一次扣减 1 分 | | | |
| | | 3、时效 | （1）回盘应及时，不得堆积，不得影响职工就餐通行。 | 一次扣减 1 分 | | | |
| | | | （2）醋、辣椒油等调料应指定负责人及时添加。 | 一次扣减 1 分 | | | |
| | | | （3）汤碗、筷子和勺子等应指定负责人及时供应。 | 一次扣减 1 分 | | | |
| 七 | 设备设施 | 1、保管 | 按照定人、定位、定责任的要求，确保每件物品有人负责，无丢失、损失。 | 一次扣减 1 分。 | 10 | | |
| | | 2、使用 | 按规定保养，不出现人为损坏、报修及时，确保使用年限。 | 一次扣减 1 分。 | | | |
| 八 | 管理 | 1、人员管理 | （1）确保服务人员数量达到要求且相对稳定，甲方每月检查人员在岗情况。人员增减后 3 天内、人员休假后 1 日内以花名册形式报甲方。 | 人数未达到要求，发现一次扣减 1 分。 | | | |
| | | | （2）主要人员未如实配备，人员变动未经得甲方同意。 | 一次扣减 2 分。 | | | |
| | | 2、帐目管理 | 每日 9：00 前上报前一天人员消费情况。 | 未按时上报，一次扣减 1 分。 | | | |
| 九 | 安全 | 1、就餐 | 严格执行《食品卫生法》制度，杜绝食物中毒事故发生。 | 一次扣减 5 分，情节严重时扣 100 分 | 10 | | |
| | | 2、其它 | 严格安全教育管理，不出现其它安全事故。 | 一次扣减 5 分，情节严重时扣 100 分 | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 十 | 卫生 | 1、环境卫生 | （1）室内无积尘、蛛网，地面无积水、油腻并保持干燥，墙壁和房顶无油污、霉斑、滴水。 | 一次扣减 0.5 分。 | 10 | |
| | | | （2）垃圾、废弃物存放在专用容器中，并加盖密闭，每天及时清除。 | | | |
| | | | （3）垃圾分类符合要求。 | | | |
| | | 2、个人卫生 | （1）所有人员必须每年体检，持证上岗。 | | | |
| | | | （2）工作服和帽干净，头发不露帽外，不戴戒指，不涂指甲油，不留长发、长指甲，操作直接入口食品戴口罩。 | | | |
| | | | （3）上岗后不吸烟，不吃食物，不随地吐痰，不乱扔废弃物，不把个人用品带入岗位，不得对着食品咳嗽、打喷嚏。 | | | |
| | | | （4）勤洗手，勤剪指甲，勤理发洗澡，勤换衣服。 | | | |
| | | | （5）取放餐具应戴一次手套，不得用工作服或围腰擦手。 | | | |
| | | 3、厨房卫生 | （1）盛放食品用具做到生熟分开、荤素分开、冷热分开、食品和非食品分开，不落地，洁净，整齐有序。 | | | |
| | | | （2）各种电器设备用具摆放整齐，清洁卫生，专人负责。 | | | |
| | | | （3）操作台、货物架、调料台、蒸箱清洁无灰尘、油污， 洗菜池无泥沙、脏垢及异味。抹布专用洁净，不用抹布擦碗盘。 | | | |
| | | | （4）每次操作完毕彻底清扫一次，每周大扫除一次，确保地面、墙壁、顶棚、炉灶、容器用具、案板工具等光亮、干燥、整齐、卫生。通风、排烟、排水良好。 | | | |
| | | | （5）洗碗间、蒸饭间沟道畅通，无积水。 | | | |
| | | 4、餐厅卫生 | （1）餐前必须做好餐厅清洁工作，桌面光洁，地面洁净。 | | | |
| | | | （2）就餐中有专人负责餐桌、地面清洁卫生。 | | | |
| | | | （3）餐后必须对餐厅及时进行全面的清洁卫生，清除垃圾。 | | | |
| | | 5、餐具洗刷消毒卫生 | （1）小型餐具坚持“去残渣、洗涤剂洗刷、净水冲洗、消毒柜高温消毒”四道工序，以光、洁、涩、干为消毒要求。 | | | |
| | | | （2）各种盆等用具要用消毒剂或沸水煮进行消毒。 | | | |
| | | | （3）消毒后的备用餐具整洁有序，碗柜防尘，无杂物，无油污。 | | | |
| | | | （4）洗碗池专用，洁净，无残渣，无油垢。 | | | |
| | | 6、冷冻、冷藏食品卫生 | 专人检查冷库、冰箱性能，定期除霜、清洗、消毒，无异味，清洁。 | | | |

## 附件 2　一周早餐、午餐面食菜谱

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 周一 | 餐次 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 |
| | 早餐 | 猪肉圆白菜包 | 1.00 | 红薯饼 | 2.50 | 麻团 | 2.00 | 小米粥 | 1.50 | 豆浆 | 1.00 | 芹菜花生米 | 1.00 |
| | | 西葫芦鸡蛋包 | 1.00 | 糊塌子 | 2.00 | 白鸡蛋 | 0.80 | 紫米粥 | 2.00 | 豆腐脑 | 2.00 | 八宝菜 | 1.00 |
| | | 烧饼夹火腿 | 3.00 | 油条 | 1.00 | 卤鸡蛋 | 2.00 | 疙瘩汤 | 2.00 | 炒咸菜丝 | 0.50 | 酸豇豆 | 1.00 |
| | 午餐 | 馅饼 | 2.50 | 大饼 | 1.50 | 枣糕 | 2.5 | 紫米面窝头 | 1.50 | 馒头 | 0.50 | 花卷 | 0.70 |
| 周二 | 餐次 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 |
| | 早餐 | 猪肉白萝卜包 | 1.00 | 白糖饼 | 2.50 | 炸面包圈 | 2.00 | 小米粥 | 1.50 | 豆浆 | 1.50 | 芹菜花生米 | 1.00 |
| | | 小白菜粉丝鸡蛋 | 1.00 | 煎面包片 | 2.00 | 白鸡蛋 | 0.80 | 花生大米粥 | 2.00 | 豆腐脑 | 2.00 | 八宝菜 | 1.00 |
| | | 麻酱烧饼 | 1.50 | 油条 | 1.00 | 卤鸡蛋 | 2.00 | 疙瘩汤 | 2.00 | 炒咸菜丝 | 0.50 | 酸豇豆 | 1.00 |
| | 午餐 | 肉龙 | 3.00 | 酱香饼 | 3.00 | 豆沙包 | 3.00 | 香煎玉米角 | 1.50 | 馒头 | 0.50 | 花卷 | 0.70 |
| 周三 | 餐次 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 |
| | 早餐 | 猪肉芹菜包 | 1.00 | 南瓜饼 | 2.50 | 香蕉酥 | 3.00 | 小米粥 | 1.50 | 豆浆 | 1.50 | 芹菜花生米 | 1.00 |
| | | 胡萝卜鸡蛋包 | 1.00 | 蔬菜饼 | 2.00 | 白鸡蛋 | 0.80 | 绿豆粥 | 2.00 | 豆腐脑 | 2.00 | 八宝菜 | 1.00 |
| | | 烧饼夹鸡蛋 | 3.00 | 油条 | 1.00 | 卤鸡蛋 | 2.00 | 疙瘩汤 | 2.00 | 炒咸菜丝 | 0.50 | 酸豇豆 | 1.00 |
| | 午餐 | 馅饼 | 2.50 | 大饼 | 1.50 | 马兰糕 | 2.00 | 玉米面窝头 | 1.00 | 馒头 | 0.50 | 花卷 | 0.70 |
| 周四 | 餐次 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 |
| | 早餐 | 猪肉豇豆包 | 1.00 | 红糖饼 | 2.50 | 炸春卷 | 3.00 | 小米粥 | 1.50 | 豆浆 | 1.50 | 芹菜花生米 | 1.00 |
| | | 茴香鸡蛋包 | 1.00 | 三明治 | 6.00 | 白鸡蛋 | 0.80 | 红小豆粥 | 2.00 | 豆腐脑 | 2.00 | 八宝菜 | 1.00 |
| | | 牛舌饼 | 1.50 | 油条 | 1.00 | 卤鸡蛋 | 2.00 | 疙瘩汤 | 2.00 | 炒咸菜丝 | 0.50 | 酸豇豆 | 1.00 |
| | 午餐 | 肉龙 | 3.00 | 酱香饼 | 3.00 | 糖三角 | 2.50 | 香煎紫米角 | 1.50 | 馒头 | 0.50 | 花卷 | 0.70 |
| 周五 | 餐次 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 | 名称 | 售价 |
| | 早餐 | 猪肉雪里红包 | 1.00 | 南瓜饼 | 2.50 | 香芋卷 | 4.00 | 小米粥 | 1.50 | 豆浆 | 1.50 | 芹菜花生米 | 1.00 |
| | | 圆白菜鸡蛋包 | 1.00 | 锅塌子 | 2.00 | 白鸡蛋 | 0.80 | 南瓜粥 | 2.00 | 豆腐脑 | 2.00 | 八宝菜 | 1.00 |
| | | 五香饼 | 1.50 | 油条 | 1.00 | 卤鸡蛋 | 2.00 | 疙瘩汤 | 2.00 | 炒咸菜丝 | 0.50 | 酸豇豆 | 1.00 |
| | 午餐 | 馅饼 | 3.00 | 大饼 | 1.50 | 枣糕 | 2.50 | 紫米面窝头 | 1.50 | 馒头 | 0.50 | 花卷 | 0.70 |

附件 3

# 北京市农林科学院
# 职工食堂考核办法

为了进一步加强对职工食堂的监管工作，更好地为全院职工提供优质、卫生的餐饮服务，根据《北京市农林科学院后勤服务保障项目合同》、《北京市农林科学院职工食堂餐饮标准考核表》和相关规定制定本办法。

第一条：考核设置。考核由甲方食堂管理人员对乙方日常工作的考核和由职工食堂伙食监督检查委员会对乙方的满意度测评两部分组成。

第二条：考核时间。月底前后（或月初考核上月），具体时间由甲方决定。

第三条：考核方法：

1、日常考核。由职工食堂管理人员依据《《北京市农林科学院后勤服务保障项目合同》、《北京市农林科学院职工食堂餐饮标准考核表》和相关规定组织实施，随机进行，发现问题及时记录并将有关问题告知乙方，每月下旬将扣分情况进行统计并函告乙方。

2、满意度测评。原则上每半年由伙委会召集，按照《北京市农林科学院职工食堂满意度调查办法》组织实施。

第四条：（一）食堂管理考核结果作为支付餐饮服务费的依据。

1、考核成绩在95分以上，按餐饮服务费的100%支付；

2、考核成绩在90-94分，按餐饮服务费的98%支付；

3、考核成绩在85-89分，按餐饮服务费的96%支付；

4、考核成绩在80-84分，按餐饮服务费的94%支付；

5、考核成绩在75-79分，按餐饮服务费的92%支付；

6、考核成绩在70-74分，按餐饮服务费的90%支付；

7、考核成绩在70分（不含70分）以下时，暂按餐饮服务费的80%支付并限期整改，整改后考核仍未达到70分（不含70分）以上的按乙方严重违约处理。

（二）满意度测评作为严重违约条款依据，其测评内容由伙委会根据职工意见及乙方持续改进情况进行调整。甲方伙委会满意度调查（附件3）原则上每半年进行一次，全年进行平均。全年平均或单次满意度达到85%（含）以上，认定对乙方满意；单次满

意度在61%（含）-84%（含）之间，伙委会出具整改意见书，第二次仍未达到85%（含）视为乙方严重违约。单次满意度在60%（含）以下，认定对乙方不满意，视为乙方严重违约。满意度调查分析情况应及时向乙方通报，帮助乙方改进服务质量。

第五条：考核管理。考核工作在分管院领导的领导下，在院职工食堂伙食监督检查委员会和直属部门的指导下进行。

## 北京市农林科学院

## 职工食堂伙食监督检查委员会工作制度

为加强职工食堂治理，确保膳食质量及安全卫生，提高餐饮服务水平，立足于共管共治共享，成立职工食堂伙食监督检查委员会（以下简称：伙委会）。

一、伙委会组成

1、伙委会设主任、副主任、秘书长、委员，由院领导、院工会、共青团、院机关、院部区域内单位职工代表、职工食堂管理干部、餐饮公司驻场经理组成。

2、伙委会主任由院主管领导担任，副主任由院工会干部担任，秘书长由职工食堂管理干部担任，上述其余同志担任委员。办公室设在职工食堂。

3、伙委会委员需具备的条件。

①具有优良的思想觉悟和责任意识，以身作则、秉公办事、热心公益服务。

②拒绝特权思想和行为，带头遵守职工食堂就餐秩序等有关管理和规定。按要求参加伙委会工作活动，妥善处理好本职与伙委会的工作矛盾冲突。及时收集和反馈职工对伙食的意见，收集意见时切忌大而笼统、人云亦云，反馈意见时应具体精准。

③原则上应是经常在职工食堂就餐的员工。

二、伙委会职责

伙委会负有监督检查、调查评判、沟通桥梁的职责。

1、监督检查。监督职工食堂服务合同履行情况。检查食品安全情况，证单、台账等是否齐备。利用院内资源抽检进货食材的安全和质量状况，提出保持、改进、预警等处理意见，如疑似违法违规则由院主管部门和餐饮公司共同提交法定机构检验确定，并采取下架、退出等措施。检查或抽查食堂卫生。就检查等工作中发现的问题和听取的职工意见建议进行研判分析（问题存在、具备解决问题条件、改进措施），分别向院主管部门、餐饮公司提交改进意见，并在下一次伙委会会议上听取改进落实情况。

2、调查评判。定期研究并调查市场原材料价格变化，对菜品价格提出合理建议。主持职工满意度调查工作。根据食堂服务内容、行规和职工普遍需求，确定或调整满意度调查维度，组织长期在职工食堂用餐的在编职工和聘用人员开展满意度调查测评，对满意度调查结果进行应用。

3、沟通桥梁。伙委会是职工和食堂方（院食堂管理部门、餐饮公司）的桥梁，在监督餐饮公司保障餐饮服务过程中，发挥沟通连接作用，维护双方正当利益，开展疏导交流宣传工作，促进和谐共好。

三、工作制度

1、伙委会会议。原则上每半年召开一次伙委会例会，会议由主任主持，或由主任委托副主任主持。会议内容主要是听取上一时间段职工食堂工作情况、意见建议整改落实情况，分析研判当期存在的问题，提出合理建议。听取并分析研判满意度调查情况，向院方、餐饮公司方提交满意度调查结果。

2、伙委会专题会议。经伙委会主任、副主任、秘书长商议后，认为有必要就专门或单一事项召开会议，即可召开专题会议。专题会议由主任或主任委托副主任主持。

3、伙委会专题或主题活动。经伙委会会议或专题会议商议，围绕食堂知识、节约、规范等，可开展多种形式的专题或主题活动，院方及餐饮公司积极支持。

4、伙委会信息公开。信息公开的目的是接受监督，加强改进，增进理解，应注意做好预判工作。由秘书长负责联系落实在院内网等平台上就有关信息进行公开。信息公开要及时，内容要依法依规并经伙委会会议同意。

# 北京市农林科学院

# 职工食堂满意度调查办法

为落实《北京市农科学院职工食堂伙食监督检查委员会工作制度》要求，特制定本办法。办法中的调查内容根据职工反映的问题、改进情况和有关要求会做相应调整，调查内容由院伙食委员会确定。

第一条：职工食堂满意度调查由伙委会主持。

第二条：设置满意度调查维度。

根据职工食堂的服务合同规定和职工的普遍需求，将满意度调查按食品卫生、环境卫生、餐具卫生、饭菜质价相符、饭菜口味、服务态度、服务人员个人卫生等问题设置为调查维度。也可根据持续改进的情况调整设置调查维度。

第三条：调查对象和方式。

调查对象为经常在职工食堂用餐的在编职工和聘用人员，包括机关干部、科研人员等。调查采用问卷的形式，问卷设计为每一问题维度下“满意”、“基本满意”、“不满意”三个选项，在最终满意度评价中，“满意”、“基本满意”评价为满意。

第四条：发放问卷与填写要求。

问卷由伙委会制发，召开伙委会时由伙委会委员填写。填写问卷时要实事求是地反映食堂运行中的好与不好，填写要齐全，不能空置，不能以老印象和已解决的问题重复填，真正体现本测评时间段的情况，避免数据导向偏差，影响工作改进。

第五条：问卷收集和汇总整理。

问卷资料由发放人共同负责如数回收密封，交由伙委会秘书长保管，并在伙委会上进行汇总整理。汇总整理要剔除废卷，记录有效问卷数量，统计各选项所占百分比，得出总体满意度及各维度项下满意度。

第六条：结果应用。

伙委会满意度调查原则上每半年进行一次，全年进行平均。全年平均或单次满意度达到85%（含）以上，认定对乙方满意；单次满意度在61%（含）-84%（含）之间，伙委会出具整改意见书，第二次仍未达到85%（含）视为乙方严重违约。单次满意度在60%（含）以下，认定对乙方不满意，视为乙方严重违约。满意度调查分析情况应及时向乙方通报，帮助乙方改进服务质量。

附件 4

# 北京市农林科学院
# 职工食堂安全协议书

甲方:北京市农林科学院(以下称甲方)

乙方:川蓉府（北京）餐饮管理有限公司（以下称乙方）

依据《中华人民共和国消防法》《北京市消防条例》《北京市商业零售经营单位安全生产规定》《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，切实做好北京市农林科学院餐职工食堂餐饮卫生及安全方面管理工作，经甲乙双方共同协商，现就环境卫生安全等方面的管理要求，达成协议如下：

一、安全生产目标

乙方应本着“安全第一、预防为主、综合治理”的安全生产目标，落实安全生产责任制，保障员工及相关方的生命、财产安全。

二、食品卫生安全管理

1、乙方烹饪食品要做到生熟分开，分类寄存，不得混放，以确保食品味美纯正。操作时要分台、分池操作，以免交叉污染；蔬菜类要按一拣、二洗、三切、四浸泡的顺序操作。

2、乙方必须加强对食品原料及各类调味品进货渠道的管理和检验，保证食品原料和各类调味品符合国家卫生标准。

3、乙方必须保证在食品原料烹饪前严格进行清洗消毒，避免各类食品带“毒”下锅。必须保证调味品中不含国家所公布的对人体有毒害物质成分。

4、乙方食堂员工须持卫生防疫站健康证方可上岗，并定期体检。在工作范围内不得随地吐痰、吸烟、留长指甲等。保持良好的卫生操作习惯，上班时穿好工作服，戴好工帽、口罩，不得对他人、食品咳嗽、打喷嚏及做其它不卫生动作。

5、若有食物中毒情况出现时，乙方需要立即停止食堂的生产活动。 以最快速度将中毒人员送往附近医院，或拨打“120”急救中心电话请求救助，积极配合协助卫生机构救助病人。 现场方面，需要采取紧急措施，保护好现场，封存一切剩余可疑食物及原料、工具、设备、保护好中毒现场和食品留样，无关人员禁止到操作间或留样处，

防止人为的破坏现场。

6、乙方要做到：不购进、不加工、不出售腐烂变质、有毒、有害、超越保质期的食物。

7、乙方需要及时处置好废物，废物桶有分类标识、并加盖，并搞好“防鼠、防蝇、防尘”作业。

8、所有日常用厨具、餐具每次使用过后都必须进行严格消毒，清洗时要做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁，在消毒后要加盖储存，防止再污染，未经消毒的厨具、餐具不得使用。

9、乙方必须取得政府部门发放的营业执照、食品卫生许可证后，方可营业。且甲乙双方达成合作协议后，需交给甲方复印件。

**三、环境安全管理**

1、乙方供水设施异常时，须及时报修，做到节约用水，无长流水现象。排放水质对环境不可造成污染，禁止使用伪劣的清洁产品。

2、乙方应做好日常安全用电工作，对员工定期开展安全用电培训，每日应派专人负责电力开关，保证每日工作完毕后电器设备及电路开关的关闭。对于甲方所提供的电力基础设施，乙方有义务配合甲方进行维护，如发现设施损坏应及时向甲方告知。如出现因乙方用电不当或工作疏忽而造成的电气火灾，乙方应承担全部责任。所有用电设备/电器/插座等都必须安装有漏电保护装置(漏电开关),禁止乱拉乱接电线。

3、乙方燃料（酒精块、酒精炉、火锅燃料等）的购买、使用、保存环节，均应做好安全防火工作，对于由于乙方工作疏忽而造成的安全事故乙方应承担一切责任。

4、对于乙方食堂就餐用的桌、椅等设施乙方应保证无损坏；地面不湿滑、无油渍、一旦有破损及时报维修。

5、乙方需清除卫生死角，定期灭老鼠、蟑螂、苍蝇等，谨防污染。仓库物品要摆放整齐，保持室内空气流通，以防止物品发霉变质。

6、乙方对甲方提供的员工宿舍管理负全责，要制定相关管理制度，教育员工爱护宿舍各类公用设施，保障设施的完好。

**四、消防安全管理**

（一）甲方责任义务

1、在双方合同限定的范围和职责内，建立消防组织，配齐消防器材及消防监控报警系统，定期对乙方责任区域内消防器材设备及消防监控报警系统进行安全检查，乙方对消防器材设备及消防监控报警系统要学会和掌握正确使用，不得人为破坏，发现问题及时报甲方并设立安全警戒区域。如发生火灾，要积极协助公安消防部门进行火灾扑灭。

2、协助消防安全主管部门对乙方进行消防安全检查和督促落实消防安全措施。

3、有计划的配合政府有关部门进行消防安全宣传、消防演示培训。

4、对违规行为要责令进行整改，防止火灾的发生。

（二）、乙方责任义务

1、在双方合同确定的区域和职责内，严格贯彻执行《消防法》及《北京市消防条例》的内容。按消防安全主管部门要求，凡施工、装修、经营应及时进行消防安全审批。制定消防安全管理制度，确定消防安全责任人，做到责任到人，工作到位。建立消防组织和消防实施预案，消除火灾隐患，确保消防安全。

2、建筑内消防设备及消防线路等均不准擅自移动拆除。消防栓箱不得进行外包；建筑内应设疏散指示灯，疏散通道始终保持畅通。喷洒系统、喷头必须安装在吊顶格栅外；餐厅包间使用的木材、软包、织物等可燃材料均应作阻燃处理，使其耐火极限达到难燃；房屋内不得贮藏易爆易燃物品，严禁超负荷用电。

3、严禁擅自装饰装修改变建筑物原始结构，如有装饰装修须书面申请，并提交装饰装修材料及电气线路及配件合格证明文件给甲方审批，经核准后方能施工，其装饰装修改变必须符合国家标准或行业标准的相关要求。

4、一旦发生火灾，应立即采取有效措施，有序疏散就餐人员，迅速向微型消防站(68288119)报告，微型消防站视火情拨打火警“119”电话。并按消防部门要求，妥善处理善后工作。

5、乙方必须自觉接受北京市各级公安消防机关的检查、监督和工作指导，积极协助公安消防机关开展各项消防安全工作。还须配合甲方消防主管部门对消防设施及设备的检查和维护维修工作，不得以任何理由妨碍或影响消防设施设备的维修工作。

5、建立和完善防火检查安全措施，配置足够的消防设施，加强员工消防意识，及

时消除火险隐患。

6、严禁私拉乱接电线，严禁擅自改装线路、拆卸食堂内配置的漏电保护开关及断路器，确要改动，报甲方由专业人员统一改装。

7、如使用电焊气割设备及明火作业，必须征得甲方同意，各项防护措施落实到位，并有甲方的专业人员在场监督下方可使用。

8、燃气房内禁止存放可燃易燃物等其他杂物，做好通风，并悬挂或设置醒目警示标示。可燃易燃物，应每天清理。

9、炉灶周围禁止存放任何可燃易燃物，炉灶等发热灶具如靠近易燃物应保持安全距离或设置相应的防护措施。

10、每天在营业结束后切断电源、关闭天燃气阀门，检查无误后方可离开。

11、通道及出口处必须保持畅通，防火通道不得堵塞，不得堆放任何物品，每天对防火通道进行清理。

12、油炸食品时，必须专人看管，不得中途离开。

13、禁止私自关闭燃气报警系统，如损坏及时报修。

14、做好配置灭火器日常维护保养，发现有无压力、无铅封、喷管断裂堵塞、药剂过期现象时，及时报告甲方管理人员。

15、严禁占用、堵塞、遮掩、挪用、损毁、破坏及非因救灭火险而动用配备的一切消防设施、器材。

16、严禁在配电柜、电缆上方放置物品。

17、乙方应定期对所用炊事设备及部件以及就餐设施进行检查，发现问题及时上报甲方维修。

18、操作间的排烟罩和烟道入口 1 米范围内，每周清洗。

**五、交通安全**

1、乙方人员、车辆（含为乙方送货车辆）在甲方区域时，要遵守甲方规定。车辆不得超载、超高、超长、超宽运输。发生任何责任事故，与甲方无关。

**六、安全教育．检查**

1、乙方应加强对职工的安全教育培训，增强职工的安全操作意识，培训需保存相

关记录，乙方有义务告知职工工作环境内的危险源并加强对职工危险源应急处置能力的培训。

2、为确保乙方的安全卫生工作落实到位，甲方有权对其实施情况进行检查。发现不良问题，乙方应马上整改；如不整改，甲方视情况轻重，要求其整治，轻则警告，重则扣减餐饮服务费或保证金。

3、乙方采购的食品原料应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件，对无法提供合格证明文件的食品原料，以供货者委托第三方有资质机构进行检验的合格证为准。

4、乙方每餐食品必须留样，且样品应采集于操作过程中或加工终止时。每个品种留样量不少于125g。并在5℃左右的冷藏柜内各自密封存放48小时，且需要记录好留样日期、食品名称，便于检查，超过48小时后方可倒掉。

5、乙方应建立健全各项安全管理制度，操作规定程、责任制度及应急预案并贯彻落实。

6、乙方应经常性进行安全隐患排查工作，如发现隐患应立即整改，对于不能及时处理好的应做好防范措施，防止事故的发生。

七、其他

1、乙方有责任积极宣传贯彻国家及地区关于职业卫生、环境、水电气、消防、用工、交通安全等各项方针政策、管理制度和条例。对生活区职业卫生、环境、水电气、消防、用工、交通安全等工作负全面管理的责任。

2、乙方在必要时，可寻求甲方提供安全生产活动帮助，特别是在发生生产安全事故时，可寻求提供必要的协助和救援服务。

3、乙方需要施工的区域，必须在显眼处设置警示标志，并采取必要的防护设施。同时，各种防护装置不准随意拆除、挪用或闲置，因检修拆除的，检修完毕后必须立即复原。乙方在经营范围内与他人发生纠纷时，需自行承担后果。

4、发生安全事故时除向相关政府部门报告外，还需及时向甲方报告。

5、如有疫情防控要求，乙方必须按照北京市及甲方有关，落实“四方责任”，做好服务场所及乙方员工的疫情防控工作。

附件 5

# 门前“三包”责任书

根据北京市“门前三包”责任制管理办法，结合北京市农林科学院实际，为提高管理水平，创造清洁、优美的工作、生活环境，健全和完善“门前三包”责任制，制定本责任书。

一、责任区范围。

环职工食堂外围，具体范围为：东至养护绿篱内，西至主干道内，南至草坪外（含职工食堂门口道路及迎宾花坛）；北至员工宿舍平房区。

二、内容和要求

(一)包卫生：保持窗、墙体、门柱、玻璃光洁。保持责任区内地面平整、排水通畅、垃圾入桶、入池。不得有乱倒建筑垃圾等破坏环境卫生的行为。

(二)包绿化：负责看护责任区内的树、花圃等园林绿化设施，不在草坪内倾倒垃圾，种菜等，不在树木上绑绳搭线，晾晒衣物，及其他损害绿化的行为。

(三)包秩序：保证不在责任区内乱搭乱建，乱摆摊点，占道经营。无乱停乱放车辆。门店招牌按要求设置，不乱置有碍观瞻的物品。

三、监督及责任

管理方对门前卫生“三包”进行定期检查，对责任单位及责任人不履行门前卫生“三包”义务的，经查实，责令限期整改，逾期不改的，将按照有关规定，追究乙方责任。

附件6

# 固定资产交接登记表

| 资产编号 | 资产名称 | 规格型号 | 数量/面积 | 资产原值(元) | 净值(元) | 使用单位 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 197001202604000067 | 汤炉 | EH7019 | 1.00 | 1,950.00 | 1,885.00 | 川蓉府 |
| 197001202604000066 | 汤炉 | EH7019 | 1.00 | 1,950.00 | 1,885.00 | 川蓉府 |
| 197001202604000065 | 餐炉 | XLS-GSLY2301 | 1.00 | 2,400.00 | 2,320.00 | 川蓉府 |
| 197001202604000064 | 餐炉 | XLS-GSLY2301 | 1.00 | 2,400.00 | 2,320.00 | 川蓉府 |
| 197001202604000063 | 餐炉 | XLS-GSLY2301 | 1.00 | 2,400.00 | 2,320.00 | 川蓉府 |
| 197001202604000062 | 餐炉 | XLS-GSLY2301 | 1.00 | 2,400.00 | 2,320.00 | 川蓉府 |
| 197001202604000061 | 餐炉 | XLS-GSLY2301 | 1.00 | 2,400.00 | 2,320.00 | 川蓉府 |
| 197001202604000060 | 餐炉 | XLS-GSLY2301 | 1.00 | 2,400.00 | 2,320.00 | 川蓉府 |
| 1970012025002664 | 美的空调 | 美的 KFR-35GW/G3-1A | 1.00 | 2,998.00 | 2,698.18 | 川蓉府 |
| 1970012025002663 | 美的空调 | 美的 KFR-35GW/G3-1A | 1.00 | 2,998.00 | 2,698.18 | 川蓉府 |
| 1970012025002662 | 美的空调 | 美的 KFR-35GW/G3-1A | 1.00 | 2,998.00 | 2,698.18 | 川蓉府 |
| 1970012025002661 | 美的空调 | 美的 KFR-35GW/G3-1A | 1.00 | 2,998.00 | 2,698.18 | 川蓉府 |
| 1970012025002660 | 美的空调 | 美的 KFR-35GW/G3-1A | 1.00 | 2,998.00 | 2,698.18 | 川蓉府 |
| 1970012025002659 | 美的空调 | 美的 KFR-35GW/G3-1A | 1.00 | 2,998.00 | 2,698.18 | 川蓉府 |
| 1970012025002658 | 美的空调 | 美的 KFR-35GW/G3-1A | 1.00 | 2,998.00 | 2,698.18 | 川蓉府 |
| 1970012025002657 | 美的空调 | 美的 KFR-35GW/G3-1A | 1.00 | 2,998.00 | 2,698.18 | 川蓉府 |
| 1970012025002340 | 配电柜 | XL-21 | 1.00 | 14,650.00 | 12,696.64 | 川蓉府 |
| 1970012025002339 | 配电柜 | XL-21 | 1.00 | 19,880.00 | 17,229.36 | 川蓉府 |
| 1970012025002247 | 称重 POS 机 | J10 | 1.00 | 6,800.00 | 5,950.04 | 川蓉府 |
| 1970012025002246 | 称重 POS 机 | J10 | 1.00 | 6,800.00 | 5,950.04 | 川蓉府 |
| 1970012025001803 | 电饼铛 | 常规 | 1.00 | 1,500.00 | 1,362.50 | 川蓉府 |
| 1970012024022799 | 格力 10 匹空调 | 10P | 1.00 | 39,960.00 | 32,967.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022798 | 立柜式分体式空调器（含室外机） | 常规 | 1.00 | 9,106.19 | 7,284.89 | 川蓉府 |
| 1970012024022797 | 前端电解专用触摸屏控制箱 | 常规 | 1.00 | 2,920.36 | 1,946.92 | 川蓉府 |
| 1970012024022796 | 前端电解专用触摸屏控制箱 | 常规 | 1.00 | 2,920.35 | 1,946.91 | 川蓉府 |
| 1970012024022795 | 前端电解专用触摸屏控制箱 | 常规 | 1.00 | 2,920.35 | 1,946.91 | 川蓉府 |
| 1970012024022794 | 制冰机 | 常规 | 1.00 | 17,345.13 | 13,876.17 | 川蓉府 |
| 1970012024022793 | 消音配套设备 | 2000*2000*2000 | 1.00 | 15,880.00 | 2,514.49 | 川蓉府 |
| 1970012024022792 | 消音配套设备 | 1700*1700*1800 | 1.00 | 15,080.00 | 2,387.51 | 川蓉府 |
| 1970012024022791 | 消音墙及附属 | 14730*3000 | 1.00 | 55,300.00 | 8,755.99 | 川蓉府 |

| 资产编号 | 资产名称 | 规格型号 | 数量/面积 | 资产原值(元) | 净值(元) | 使用单位 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1970012024022790 | 发泡机 | 常规 | 1.00 | 24,778.76 | 19,823.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022789 | 电磁肠粉炉 | 常规 | 1.00 | 24,800.00 | 19,839.92 | 川蓉府 |
| 1970012024022788 | 电磁平扒炉 | 常规 | 1.00 | 32,300.89 | 25,840.81 | 川蓉府 |
| 1970012024022787 | 绞肉机 | 常规 | 1.00 | 4,500.00 | 3,712.50 | 川蓉府 |
| 1970012024022786 | 肉丝肉片机 | 常规 | 1.00 | 26,991.15 | 21,592.83 | 川蓉府 |
| 1970012024022785 | 智能电子收银秤 | TCS-UAMS-L | 1.00 | 13,800.00 | 690.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022784 | POS 设备（收银机） | 待完善 | 1.00 | 5,819.00 | 3,151.94 | 川蓉府 |
| 1970012024022783 | 智能销售点终端（POSS 机） | T6900 | 1.00 | 1,239.00 | 258.03 | 川蓉府 |
| 1970012024022782 | 智能销售点终端（POSS 机） | T6900 | 1.00 | 1,239.00 | 258.03 | 川蓉府 |
| 1970012024022781 | 智能销售点终端（POSS 机） | T6900 | 1.00 | 1,239.00 | 258.03 | 川蓉府 |
| 1970012024022780 | 智能销售点终端（POSS 机） | T6900 | 1.00 | 1,239.00 | 258.03 | 川蓉府 |
| 1970012024022779 | 智能销售点终端（POSS 机） | T6900 | 1.00 | 1,239.00 | 258.03 | 川蓉府 |
| 1970012024022778 | 收银机 | CY85-AD | 1.00 | 3,150.00 | 656.25 | 川蓉府 |
| 1970012024022777 | 收银机 | CY85-AD | 1.00 | 3,150.00 | 656.25 | 川蓉府 |
| 1970012024022776 | 收银机 | CY85-AD | 1.00 | 3,150.00 | 656.25 | 川蓉府 |
| 1970012024022775 | 收银机 | CY85-AD | 1.00 | 3,150.00 | 656.25 | 川蓉府 |
| 1970012024022774 | 收银机 | CY85-AD | 1.00 | 3,150.00 | 656.25 | 川蓉府 |
| 1970012024022773 | 四门冰箱 | 常规 | 1.00 | 3,820.00 | 2,610.27 | 川蓉府 |
| 1970012024022772 | 四门冰箱 | 常规 | 1.00 | 3,820.00 | 2,610.27 | 川蓉府 |
| 1970012024022771 | 四门冰箱 | 常规 | 1.00 | 3,820.00 | 2,610.27 | 川蓉府 |
| 1970012024022770 | 四格保温车带玻璃罩 | 1800*700*800 | 1.00 | 8,500.00 | 4,108.23 | 川蓉府 |
| 1970012024022769 | 燃气双开门蒸箱及净水器 | 1200*910*1850 | 1.00 | 26,660.00 | 21,994.43 | 川蓉府 |
| 1970012024022768 | 燃气双开门蒸箱及净水器 | 1200*910*1850 | 1.00 | 26,660.00 | 21,994.43 | 川蓉府 |
| 1970012024022767 | 燃气双开门蒸箱及净水器 | 1200*910*1850 | 1.00 | 26,660.00 | 21,994.43 | 川蓉府 |
| 1970012024022766 | 电磁多孔蒸炉 | 常规 | 1.00 | 22,600.00 | 18,080.08 | 川蓉府 |
| 1970012024022765 | 电磁双头麻辣烫炉 | 常规 | 1.00 | 22,566.37 | 18,053.17 | 川蓉府 |
| 1970012024022764 | 双头煮面炉 | 常规 | 1.00 | 11,946.90 | 9,557.46 | 川蓉府 |
| 1970012024022763 | 八眼电磁柜连卫生罩 | 1500*700*800 | 1.00 | 8,767.65 | 1,023.06 | 川蓉府 |
| 1970012024022758 | 四盆保温汤池柜连卫生罩 | 1500*700*800 | 1.00 | 8,017.65 | 935.56 | 川蓉府 |
| 1970012024022757 | 五盆保温汤池柜 | 1800*700*800 | 1.00 | 958.80 | 111.86 | 川蓉府 |
| 1970012024022756 | 售卖工作柜连接手台 | 1800*700*8003 | 1.00 | 6,017.65 | 701.97 | 川蓉府 |

| 资产编号 | 资产名称 | 规格型号 | 数量/面积 | 资产原值(元) | 净值(元) | 使用单位 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1970012024022755 | 五盆保温汤池柜 | 1800*700*800 | 1.00 | 958.85 | 111.90 | 川蓉府 |
| 1970012024022754 | 保温售饭柜 | 异行 1590*750*850 | 1.00 | 6,500.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022753 | 保温售饭柜 | 1800*870+280*850 | 1.00 | 6,500.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022752 | 保温售饭柜 | 1800*870+280*850 | 1.00 | 6,500.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022751 | 保温售饭柜 | 1800*870+280*850 | 1.00 | 6,500.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022750 | 保温售饭柜 | 1800*870+280*850 | 1.00 | 6,500.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022745 | 热水器（开水器） | 待完善 | 1.00 | 2,100.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022744 | 热水器（开水器） | 待完善 | 1.00 | 1,680.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022743 | POS 收款机 | 常规 | 1.00 | 3,982.30 | 2,654.86 | 川蓉府 |
| 1970012024022742 | POS 收款机 | 常规 | 1.00 | 3,982.30 | 2,654.86 | 川蓉府 |
| 1970012024022741 | POS 收款机 | 常规 | 1.00 | 3,982.30 | 2,654.86 | 川蓉府 |
| 1970012024022740 | POS 收款机 | 常规 | 1.00 | 3,982.30 | 2,654.86 | 川蓉府 |
| 1970012024022739 | 全自动豆浆机 | 常规 | 1.00 | 32,566.37 | 26,053.01 | 川蓉府 |
| 1970012024022738 | 洗碗机 | 洗碗机 | 1.00 | 45,960.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022737 | 减震器 | 2 套 | 1.00 | 8,760.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022736 | 排烟风机系统 | 标准 | 1.00 | 12,252.95 | 1,429.50 | 川蓉府 |
| 1970012024022735 | 新送风风机 | 2 台　5 号 | 1.00 | 4,300.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022734 | 餐证卡打印机 | 斑马 ZC300 | 1.00 | 9,960.00 | 3,458.31 | 川蓉府 |
| 1970012024022733 | 配电箱 | 常规 | 1.00 | 2,831.86 | 1,699.06 | 川蓉府 |
| 1970012024022732 | 油烟净化器 | JB-JD-UV-12# | 1.00 | 30,000.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022731 | 油烟净化器 | JB-JD-UV-16# | 1.00 | 40,000.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022730 | 油烟净化器 | YB-JD-UV-20# | 1.00 | 60,000.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022729 | 油烟净化器 | YB-JD-UV-30# | 1.00 | 70,000.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022728 | 排烟风柜 | 30 寸/11kw | 1.00 | 19,200.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022727 | 不锈钢烟罩 | 6.7 平米 | 1.00 | 10,050.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022726 | 不锈钢烟罩 | 17 平米 | 1.00 | 25,500.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022725 | 不锈钢烟罩 | 1600*1300*H | 1.00 | 3,150.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022724 | 不锈钢排烟罩 | 5000*1500*H | 1.00 | 11,250.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022722 | 冷藏库 | 常规 | 1.00 | 79,210.00 | 23,763.10 | 川蓉府 |
| 1970012024022721 | 冷冻库 | 常规 | 1.00 | 71,056.00 | 21,316.90 | 川蓉府 |
| 1970012024022720 | 格力空调 | RF25WPd | 1.00 | 28,700.00 | 6,218.31 | 川蓉府 |

| 资产编号 | 资产名称 | 规格型号 | 数量/面积 | 资产原值(元) | 净值(元) | 使用单位 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1970012024022719 | 格力空调 | RF25WPd | 1.00 | 28,700.00 | 6,218.31 | 川蓉府 |
| 1970012024022718 | 美的空调 | KFR-35GW | 1.00 | 3,180.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022717 | 美的空调 | KFR-26GW | 1.00 | 2,580.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022716 | 美的空调及配件 | KFR-26GW | 1.00 | 2,700.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022715 | 美的空调及配件 | KFR-26GW | 1.00 | 2,700.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022714 | 美的空调及配件 | KFR-26GW | 1.00 | 2,700.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022713 | 美的空调及配件 | KFR-26GW | 1.00 | 2,700.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022712 | 美的空调及配件 | KFR-26GW | 1.00 | 2,700.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022711 | 美的空调及配件 | KFR-26GW | 1.00 | 2,700.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022710 | 美的空调及配件 | KFR-26GW | 1.00 | 2,700.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022709 | 美的空调及配件 | KFR-26GW | 1.00 | 2,700.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022707 | 壁挂式空调 | 格力 KFR-26GW/(26570)Aa-2 | 1.00 | 2,730.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022706 | 壁挂式空调 | 格力 KFR-26GW/(26570)Aa-2 | 1.00 | 2,730.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022705 | 壁挂式空调 | 格力 KFR-26GW/(26570)Aa-2 | 1.00 | 2,730.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022704 | 壁挂式空调 | 格力 KFR-26GW/(26570)Aa-2 | 1.00 | 2,730.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022703 | 壁挂式空调 | 格力 KFR-26GW/(26570)Aa-2 | 1.00 | 2,730.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022702 | 壁挂式空调 | 格力 KFR-26GW/(26570)Aa-2 | 1.00 | 2,730.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022701 | 壁挂式空调 | 格力 KFR-26GW/(26570)Aa-2 | 1.00 | 2,730.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022700 | 壁挂式空调 | 格力 KFR-26GW/(26570)Aa-2 | 1.00 | 2,730.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022699 | 壁挂式空调 | 格力 KFR-26GW/(26570)Aa-2 | 1.00 | 2,730.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022698 | 壁挂式空调 | 格力 KFR-26GW/(26570)Aa-2 | 1.00 | 2,730.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022697 | 壁挂式分体式空调器 | 常规 | 1.00 | 2,300.89 | 1,840.81 | 川蓉府 |
| 1970012024022690 | 前端电解净化器装置 | 常规 | 1.00 | 13,716.82 | 8,230.18 | 川蓉府 |
| 1970012024022689 | 前端电解净化器装置 | 常规 | 1.00 | 13,716.81 | 8,230.17 | 川蓉府 |
| 1970012024022688 | 前端电解净化器装置 | 常规 | 1.00 | 13,716.81 | 8,230.17 | 川蓉府 |
| 1970012024022687 | 不锈钢双向推车把手平板车 | 常规 | 1.00 | 1,800.00 | 720.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022686 | 不锈钢送餐车 | 常规 | 1.00 | 2,500.00 | 999.88 | 川蓉府 |
| 1970012024022685 | 不锈钢送餐车 | 常规 | 1.00 | 2,500.00 | 999.88 | 川蓉府 |
| 1970012024022684 | 不锈钢餐具收餐车 | 常规 | 1.00 | 2,800.00 | 1,119.88 | 川蓉府 |
| 1970012024022683 | 架子车 | 630*470*1750 | 1.00 | 3,120.00 | 1,144.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022682 | 自助餐炉 | 常规 | 1.00 | 3,350.00 | 949.13 | 川蓉府 |

| 资产编号 | 资产名称 | 规格型号 | 数量/面积 | 资产原值(元) | 净值(元) | 使用单位 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1970012024022681 | 自助餐炉 | 常规 | 1.00 | 3,350.00 | 949.13 | 川蓉府 |
| 1970012024022680 | 自助餐炉 | 常规 | 1.00 | 3,350.00 | 949.13 | 川蓉府 |
| 1970012024022679 | 自助餐炉 | 常规 | 1.00 | 3,350.00 | 949.13 | 川蓉府 |
| 1970012024022678 | 自助餐炉 | 常规 | 1.00 | 3,350.00 | 949.13 | 川蓉府 |
| 1970012024022677 | 自助餐炉 | 常规 | 1.00 | 3,350.00 | 949.13 | 川蓉府 |
| 1970012024022676 | 大锅灶 | 1100*1200*800 | 1.00 | 9,350.00 | 1,402.49 | 川蓉府 |
| 1970012024022675 | 大锅灶 | 1100*1200*800 | 1.00 | 9,350.00 | 1,402.49 | 川蓉府 |
| 1970012024022674 | 四眼煲仔炉 | 750*750*800 | 1.00 | 6,650.00 | 997.49 | 川蓉府 |
| 1970012024022673 | 自动排水箱 | 定制品 | 1.00 | 3,658.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022672 | 菜馅机 | 常规 | 1.00 | 4,350.00 | 1,921.25 | 川蓉府 |
| 1970012024022671 | 搅拌机 | 常规 | 1.00 | 4,250.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022670 | 和面机 | HWZ-25-1A | 1.00 | 4,150.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022668 | 和面机 | 常规 | 1.00 | 5,750.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022667 | 压皮机 | 常规 | 1.00 | 4,330.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022666 | 油条机 | 常规 | 1.00 | 3,650.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022665 | 不锈钢电饼铛 | 常规 | 1.00 | 1,690.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022664 | 不锈钢电饼铛 | 常规 | 1.00 | 1,690.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022663 | 双层收碗车 | 双层 | 1.00 | 2,320.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024022662 | 杂物梯 | 常规 | 1.00 | 57,539.82 | 46,031.82 | 川蓉府 |
| 1970012024022661 | 留样冰箱 | 常规 | 1.00 | 10,265.49 | 6,159.33 | 川蓉府 |
| 1970012024022660 | 自助终端一体机 | F32 | 1.00 | 7,500.00 | 1,562.49 | 川蓉府 |
| 1970012024022659 | 监控系统 | TENLO TL-SID6650 | 1.00 | 3,027.15 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013294 | 文件柜 | 兴华家具 | 1.00 | 463.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013293 | 文件柜 | 兴华家具 | 1.00 | 463.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013292 | 双星水池 | 1600*600*800 | 2.00 | 5,360.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013291 | 双星水池 | 1200*600*800 | 1.00 | 2,240.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013290 | 三星水池 | 常规 | 1.00 | 3,185.84 | 1,911.44 | 川蓉府 |
| 1970012024013289 | 单星水池 | 常规 | 1.00 | 2,654.86 | 1,592.86 | 川蓉府 |
| 1970012024013288 | 单星水池 | 常规 | 1.00 | 2,654.87 | 1,592.87 | 川蓉府 |
| 1970012024013287 | 单星水池 | 常规 | 1.00 | 2,654.87 | 1,592.87 | 川蓉府 |
| 1970012024013286 | 二次更衣室单星水池 | 常规 | 1.00 | 2,654.87 | 1,592.87 | 川蓉府 |

| 资产编号 | 资产名称 | 规格型号 | 数量/面积 | 资产原值(元) | 净值(元) | 使用单位 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1970012024013285 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013284 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013283 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013282 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013281 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013280 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013279 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013278 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013277 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013276 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013275 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013274 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013273 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013272 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013271 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013270 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013269 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013268 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013267 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013266 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013265 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013264 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013263 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013262 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013261 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013260 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013259 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013258 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013257 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013256 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013255 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |

| 资产编号 | 资产名称 | 规格型号 | 数量/面积 | 资产原值(元) | 净值(元) | 使用单位 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1970012024013254 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013253 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013252 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013251 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013250 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013249 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013248 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013247 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013246 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013245 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013244 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013243 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013242 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013241 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013240 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013239 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013238 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013237 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013236 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013235 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013234 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013233 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013232 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013231 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013230 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013229 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013228 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013227 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013226 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013225 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013224 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |

| 资产编号 | 资产名称 | 规格型号 | 数量/面积 | 资产原值(元) | 净值(元) | 使用单位 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1970012024013223 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013222 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013221 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013220 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013219 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013218 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013217 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013216 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013215 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013214 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013213 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013212 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013211 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013210 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013209 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013208 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013207 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013206 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013205 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013204 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013203 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013202 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013201 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013200 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013199 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013198 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013197 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013196 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013195 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013194 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013193 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |

| 资产编号 | 资产名称 | 规格型号 | 数量/面积 | 资产原值(元) | 净值(元) | 使用单位 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1970012024013192 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013191 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013190 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013189 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013188 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013187 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013186 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013185 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013184 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013183 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013182 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013181 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013180 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013179 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013178 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013177 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013176 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013175 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013174 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013173 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013172 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013171 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013170 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013169 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013168 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013167 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013166 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013165 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013164 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013163 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013162 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |

| 资产编号 | 资产名称 | 规格型号 | 数量/面积 | 资产原值(元) | 净值(元) | 使用单位 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1970012024013161 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013160 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013159 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013158 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013157 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013156 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013155 | 餐椅 | 定制品 | 1.00 | 115.00 | 34.56 | 川蓉府 |
| 1970012024013154 | 办公椅 | 定制品 | 1.00 | 300.00 | 15.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013153 | 办公椅 | 定制品 | 1.00 | 300.00 | 15.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013152 | 办公椅 | 定制品 | 1.00 | 300.00 | 15.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013151 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013150 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013149 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013148 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013147 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013146 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013145 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013144 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013143 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013142 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013141 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013140 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013139 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013138 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013137 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013136 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013135 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013134 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013133 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013132 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013131 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |

| 资产编号 | 资产名称 | 规格型号 | 数量/面积 | 资产原值(元) | 净值(元) | 使用单位 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1970012024013130 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013129 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013128 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013127 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013126 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013125 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013124 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013123 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013122 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013121 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013120 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013119 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013118 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013117 | 餐桌 | 1200*750*700 | 1.00 | 500.00 | 150.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013116 | 三层工作台 | 1600*900*1300 | 1.00 | 4,900.00 | 695.67 | 川蓉府 |
| 1970012024013115 | 收银桌 | 1100*600*750 | 1.00 | 750.00 | 39.14 | 川蓉府 |
| 1970012024013114 | 收银桌 | 1100*600*750 | 1.00 | 750.00 | 39.14 | 川蓉府 |
| 1970012024013113 | 收银桌 | 1100*600*750 | 1.00 | 750.00 | 39.14 | 川蓉府 |
| 1970012024013112 | 办公桌 | 1400*700*750 | 1.00 | 650.00 | 34.07 | 川蓉府 |
| 1970012024013111 | 办公桌 | 1400*700*750 | 1.00 | 650.00 | 34.07 | 川蓉府 |
| 1970012024013110 | 四层货架 | 大江南 1200*500*1800 | 1.00 | 1,470.00 | 68.37 | 川蓉府 |
| 1970012024013109 | 四层货架 | 大江南 1200*500*1800 | 1.00 | 1,470.00 | 68.37 | 川蓉府 |
| 1970012024013108 | 四层货架 | 大江南 1200*500*1800 | 1.00 | 1,470.00 | 68.37 | 川蓉府 |
| 1970012024013107 | 四层货架 | 大江南 1200*500*1800 | 1.00 | 1,470.00 | 68.37 | 川蓉府 |
| 1970012024013106 | 四层货架 | 大江南 1200*500*1800 | 1.00 | 1,470.00 | 68.37 | 川蓉府 |
| 1970012024013105 | 三层配菜架 | 1800*300*800 | 2.00 | 2,920.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013104 | 四层货架 | 1200*500*1800 | 10.00 | 18,500.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013103 | 四层货架 | 1200*500*1800 | 3.00 | 5,550.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013102 | 米面架 | 1200*500*300 | 7.00 | 9,450.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013101 | 四层货架 | 1200*500*1800 | 9.00 | 16,650.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013100 | 四层货架 | 1200*500*1800 | 2.00 | 3,700.00 | 0.00 | 川蓉府 |

| 资产编号 | 资产名称 | 规格型号 | 数量/面积 | 资产原值(元) | 净值(元) | 使用单位 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1970012024013099 | 双星水池 | 12008750*800 | 1.00 | 2,757.65 | 1,041.32 | 川蓉府 |
| 1970012024013098 | 双层工作台 | 1500*900*800 | 1.00 | 2,202.65 | 831.47 | 川蓉府 |
| 1970012024013097 | 收银台 | 850*700*800 | 1.00 | 2,317.65 | 874.95 | 川蓉府 |
| 1970012024013096 | 四层货架 | 1200*500*1800 | 1.00 | 1,596.32 | 602.76 | 川蓉府 |
| 1970012024013095 | 四层货架 | 1200*500*1800 | 1.00 | 1,596.26 | 602.70 | 川蓉府 |
| 1970012024013094 | 四层货架 | 1200*500*1800 | 1.00 | 1,596.26 | 602.70 | 川蓉府 |
| 1970012024013093 | 四层货架 | 1200*500*1800 | 1.00 | 1,596.26 | 602.70 | 川蓉府 |
| 1970012024013092 | 六门更衣柜 | 兴华家具 | 1.00 | 483.00 | 19.79 | 川蓉府 |
| 1970012024013091 | 六门更衣柜 | 兴华家具 | 1.00 | 483.00 | 19.79 | 川蓉府 |
| 1970012024013090 | 六门更衣柜 | 兴华家具 | 1.00 | 483.00 | 19.79 | 川蓉府 |
| 1970012024013089 | 六门更衣柜 | 兴华家具 | 1.00 | 483.00 | 19.79 | 川蓉府 |
| 1970012024013088 | 六门更衣柜 | 兴华家具 | 1.00 | 483.00 | 19.79 | 川蓉府 |
| 1970012024013087 | 六门更衣柜 | 兴华家具 | 1.00 | 483.00 | 19.79 | 川蓉府 |
| 1970012024013086 | 六门更衣柜 | 兴华家具 | 1.00 | 483.00 | 19.79 | 川蓉府 |
| 1970012024013085 | 单开门调理柜 | 大江南实业 1000*500*800 | 1.00 | 3,560.00 | 20.08 | 川蓉府 |
| 1970012024013084 | 单开门调理柜 | 1800*800*800 | 1.00 | 3,800.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013083 | 双开门调理柜 | 1800*800*800 | 4.00 | 15,200.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013082 | 双开调理柜 | 1500*800*800 | 1.00 | 3,750.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013081 | 单开调理柜 | 1500*800*800 | 1.00 | 3,750.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013080 | 单开汤桶调理柜 | 1690*800*800 | 1.00 | 5,260.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013078 | 双层床 | 900*2000*2100 | 1.00 | 2,300.00 | 1,379.84 | 川蓉府 |
| 1970012024013077 | 双层床 | 900*2000*2100 | 1.00 | 2,300.00 | 1,379.84 | 川蓉府 |
| 1970012024013076 | 双层床 | 900*2000*2100 | 1.00 | 2,300.00 | 1,379.84 | 川蓉府 |
| 1970012024013075 | 双层床 | 900*2000*2100 | 1.00 | 2,300.00 | 1,379.84 | 川蓉府 |
| 1970012024013074 | 双层床 | 900*2000*2100 | 1.00 | 2,300.00 | 1,379.84 | 川蓉府 |
| 1970012024013073 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013072 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013071 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013070 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013069 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013068 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |

| 资产编号 | 资产名称 | 规格型号 | 数量/面积 | 资产原值(元) | 净值(元) | 使用单位 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1970012024013067 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013066 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013065 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013064 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013063 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013062 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013061 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013060 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013059 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013058 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013057 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013056 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013055 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013054 | 上下床 | 兴华家具 | 1.00 | 580.00 | 24.09 | 川蓉府 |
| 1970012024013047 | 非标异形 304 不锈钢餐车 | 定制品 | 1.00 | 1,100.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013046 | 双头低汤灶 | 1200*700*500 | 1.00 | 3,550.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013045 | 饼盘车 | 470*630*1800 | 1.00 | 2,180.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013044 | 饼盘车 | 610*690*1800 | 1.00 | 2,280.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013043 | 地架 | 500*500*200 | 1.00 | 720.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013042 | 地架 | 500*500*200 | 1.00 | 720.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013041 | 地架 | 500*500*200 | 1.00 | 720.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013040 | 地架 | 500*500*200 | 1.00 | 720.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013039 | 地架 | 1200*800*200 | 1.00 | 1,150.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013038 | 地架 | 1000*700*200 | 1.00 | 1,080.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013035 | 双炒双温鼓风灶 | 2200*1200*（800+450） | 1.00 | 9,800.00 | 2,041.53 | 川蓉府 |
| 1970012024013034 | 双炒双温鼓风灶 | 2200*1200*（800+450） | 1.00 | 9,800.00 | 2,041.53 | 川蓉府 |
| 1970012024013033 | 双炒双温鼓风灶 | 2200*1200*（800+450） | 1.00 | 9,800.00 | 2,041.53 | 川蓉府 |
| 1970012024013026 | 双层工作台 | 800*900*850 | 1.00 | 1,567.65 | 183.06 | 川蓉府 |
| 1970012024013025 | 保温车 | 定制品 | 1.00 | 2,900.00 | 362.33 | 川蓉府 |
| 1970012024013024 | 保鲜切菜工作台 | 常规 | 1.00 | 6,637.17 | 3,982.29 | 川蓉府 |
| 1970012024013023 | 保鲜切菜工作台 | 常规 | 1.00 | 6,637.17 | 3,982.29 | 川蓉府 |

| 资产编号 | 资产名称 | 规格型号 | 数量/面积 | 资产原值(元) | 净值(元) | 使用单位 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1970012024013022 | 三层台上架 | 常规 | 1.00 | 1,592.92 | 955.72 | 川蓉府 |
| 1970012024013021 | 三层台上架 | 常规 | 1.00 | 1,592.92 | 955.72 | 川蓉府 |
| 1970012024013020 | 操作台前设置玻璃罩 | 常规 | 1.00 | 2,654.87 | 1,592.87 | 川蓉府 |
| 1970012024013019 | 回餐台 | 常规 | 1.00 | 7,964.60 | 4,778.84 | 川蓉府 |
| 1970012024013018 | 麻辣烫菜品展示柜 | 常规 | 1.00 | 15,575.22 | 9,345.06 | 川蓉府 |
| 1970012024013017 | 麻辣烫菜品展示柜 | 常规 | 1.00 | 15,575.22 | 9,345.06 | 川蓉府 |
| 1970012024013016 | 保鲜切菜工作台 | 常规 | 1.00 | 6,637.17 | 3,982.29 | 川蓉府 |
| 1970012024013015 | 调料车 | 常规 | 1.00 | 2,477.88 | 1,486.68 | 川蓉府 |
| 1970012024013014 | 异性工作台柜 | 常规 | 1.00 | 2,212.39 | 1,327.51 | 川蓉府 |
| 1970012024013013 | 储藏展示柜 | 常规 | 1.00 | 15,575.22 | 9,345.06 | 川蓉府 |
| 1970012024013012 | 不锈钢排烟出口管道及变径弯头 | 常规 | 1.00 | 10,619.47 | 6,371.71 | 川蓉府 |
| 1970012024013011 | 新型前端环保净化排油烟罩连装饰板 | 常规 | 1.00 | 41,991.15 | 25,194.75 | 川蓉府 |
| 1970012024013009 | 双层工作台 | 1500*600*800 | 1.00 | 2,360.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013008 | 双层工作台 | 1800*800*800 | 1.00 | 1,950.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024013007 | 四格保温售饭台 | 1500*800*800 | 1.00 | 6,250.00 | 0.00 | 川蓉府 |
| 1970012024012926 | 客易捷团餐管理系统(含技术服务费) | | 1.00 | 50,600.00 | 2,530.01 | 川蓉府 |
| 1970012024002437 | 惠普台式计算机 | 288pro G6 | 1.00 | 5,200.00 | 1,661.22 | 川蓉府 |

附件 7

# 北京市农林科学院
# 职工食堂低值品使用协议书

甲方：北京市农林科学院(以下称甲方)

乙方：川蓉府（北京）餐饮管理有限公司(以下称乙方)

为保证北京市农林科学院工作人员就餐，明确甲乙双方在低值品使用过程中的权利义务，经双方协商一致，特签订本协议，双方共同遵照执行。

一、甲方责任：

1、甲方购买低值品一批（统计表附后）用于职工食堂；

2、使用期间，协议中统计表所列品所有权属于甲方；

3、依实际情况需要，经盘点乙方书面申请后，甲方可以补充附表低值品。

二、乙方责任：

1、乙方对统计表所列低值品负有保管权和使用权。若因乙方保管、使用不善，对乙方员工或第三方造成损失，其责任由乙方承担；

2、统计表所列低值品在使用期间发生的其他费用，如消毒、清洁、维护等费用均由乙方负责；

3、统计表所列低值品中铁制品、木质品、不锈钢制品如有损耗，由乙方按照原价补充。塑料制品，如筷子、勺子、餐盘等有缺损，乙方应及时书面申请告知甲方补充，但合同年度（上年 10 月 1 日起至下年 9 月 30 日止）缺损率不得超过 10%，超过 10%部分由乙方按照原价补充；

4、甲方与乙方签订的《北京市农林科学院职工食堂合作服务合同》终止时，乙方应将统计表所列低值品包括补充部分清洗干净，归类存放。双方盘点，签字确认后，乙方可离场。

三、清算：

每年 9 月 30 日清算一次。乙方应补充而未补充部分、超损部分，甲方按照统计表所列物品单价计算总金额，可直接从当月餐饮服务费中扣除，乙方不得有异议。

四、本协议自双方签字并盖章后生效，协议期满后自动失效。在协议执行过程中，如有情况变化，甲乙双方可以经过友好协商签订补充协议，补充协议与本

协议具有同等法律效力。

五、乙方书面申请临时补充的低值品适用本协议。

附件：《职工食堂低值品统计表》

| 序号 | 名称 | 单位 | 数量 | 单价（元） | 备注 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 米饭碗 | 个 | 760 | 5.8 | A506 |
| 2 | 汤碗 | 个 | 1890 | 6.7 | 5115 |
| 3 | 筷子 | 双 | 1687 | 1.8 | 黄色 27 公分食品级 |
| 4 | 勺子 | 个 | 1281 | 6.6 | 304 不锈钢 |
| 5 | 大白托盘 | 个 | 1604 | 17.5 | JB8460 |
| 6 | 圆菜盘 | 个 | 1070 | 5 | 10406 |
| 7 | 长条菜盘 | 个 | 1260 | 10.5 | 22908 |
| 8 | 大圆盘（饺子、盖饭） | 个 | 368 | 15 | 1110 |
| 9 | 面碗 | 个 | 309 | 17.5 | 53408 |
| 10 | 打菜碗（小） | 个 | 947 | 5.6 | 5306 |
| 11 | 饺子调料方碟 | 个 | 490 | 4.6 | B35 |
| 12 | 椭圆盘（打菜） | 个 | 567 | 6.2 | 2008 |