

服务合同

项目名称：2023-2024 年通州区城市管理委员会职工食堂服务项目

甲 方：北京市通州区城市管理委员会

乙 方：北京食圣天下餐饮管理有限公司

签署日期：2023 年 02 月 02 日

甲方：北京市通州区城市管理委员会（以下简称“甲方”）

地址：北京市通州区西海子西路12号

乙方：北京食圣天下餐饮管理有限公司（以下简称“乙方”）

地址：北京市海淀区遗光寺娘娘府2号29楼

2023-2024年通州区城市管理委员会职工食堂服务项目（项目名称），经评标委员会评定北京食圣天下餐饮管理有限公司（乙方）为中标人。甲、乙双方同意按照下列条款和条件，签署本合同。

第一条 合同文件组成

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

1. 本合同书
2. 中标通知书
3. 投标文件（含澄清文件）
4. 招标文件（含招标文件补充通知）

第二条 服务人员、服务时间、服务内容、服务条件

1. 甲方将所属职工食堂提供给乙方使用，乙方配备具有资格的厨师及相应的服务员，为甲方提供餐饮服务。

服务人员详见合同（附件1）。

2. 本合同期限24个月，自2023年2月3日至2025年2月2日止。

3. 乙方服务内容：

3.1 乙方负责甲方员工食堂工作餐、节假日值班餐及制作外卖。

3.1.1 工作餐就餐人数：约200人左右，节假日值班餐就餐人数：约30人左右；
供餐方式：自助；供餐食材标准：早餐3元/天/人，午餐25元/天/人，晚餐2元/天/人。

3.1.2 乙方负责食品的安全及质量，保证荤素搭配，营养均衡。乙方应于每周四向甲方提供下周的食谱及食材采购的品目与数量。供餐标准参照本要求（附件2），在价格标准内，乙方按照甲方要求，增加或减少品种，每周内不重复，食谱征得甲方同意后

在单位内公布。

3.1.3 乙方所需食材由甲方提供。

3.1.4 供餐时间（工作日及节假日值班）：早餐 7:00~8:40，中餐 11:30~12:40，晚餐 17:30~18:40。

3.2 因甲方施工、装修、停电、停水、停气等原因造成乙方餐饮服务不能按正常状态进行时，应及时通知乙方，并配合乙方采取措施，供餐方式及费用另行协商。

4. 服务条件：

4.1 北京市通州区城市管理委员会员工食堂位于北京市通州区西海子西路 12 号，食堂面积为 200 平米，拟定座位 76 个；厨房面积约 120 平米。

4.2 设备设施

见附件 3。

第三条 甲方的权利和义务

1. 甲方将所属职工食堂提供给乙方使用，提供员工工作餐，并提供洗衣房、浴室、更衣室、办公室、办公电话。并办理餐饮服务许可证（食堂）或食品经营许可证（食堂），提供厨房、餐厅所必须的设施设备、餐具、厨房用品用具、收银系统、餐桌椅等供乙方使用，在乙方人员进驻时调试安装完毕。

2. 甲方提供服务场地范围内具备水、电、燃气、空调、暖气。

3. 甲方负责厨房、餐厅设备小修、中修，并对建筑物内所有隐蔽设施设备的维护及维修、烟道清理，乙方给予协助。

4. 乙方每月 5 日前递交申请及服务费发票，甲方在收到乙方申请及服务费发票 10 个工作日内向乙方支付服务费。

5. 甲方有权随时依照《食品卫生法》及本合同之规定对乙方所提供的服务进行监督检查，有权要求乙方对违规行为限期整改。在整改后经甲方检查仍不能符合相关规定的，甲方有权给予书面警告及整改通知，直至无条件解除本委托合同。

6. 甲方有权对乙方以下各项工作进行监督和检查：

6.1 消防、安全措施落实情况。

6.2 乙方所提供食品是否符合双方确认的菜谱标准。

6.3 乙方合理使用及维护甲方所提供的设施、设备情况。

6.4 乙方对水、电、燃气、空调等的安全、合理使用情况。

6.5 餐厅卫生、厨房卫生、餐具卫生情况。

6.6 餐饮浪费现象及垃圾分类情况。

6.7 各项制度、规范的执行情况。

7. 在乙方履行本合同的过程中，为乙方办理因提供服务所需要的通行证，并负责办理乙方人员、车辆的有效通行证件。

8. 因甲方施工、装修、停电、停水、停气等原因造成乙方餐饮服务不能按正常状态进行时，应及时通知乙方，并配合乙方采取措施进行保障，由此造成的影响或投诉，乙方不承担责任。

9. 乙方人员必须服从甲方的统一管理，甲方有权要求乙方限期改正发现的问题。

10. 甲方每年有权对部分或全部服务人员要乙方求更换（根据服务情况可随时更换）。乙方未在规定时间内更换部分或全部服务人员，甲方有处罚的权利。

第四条 乙方的权利和义务

1. 乙方负责根据有关法律、法规、政策和本合同的规定，制订本项目完善的规章制度、管理办法、操作流程、服务标准、实施细则及安全措施，制定各类经营服务活动的应急处置预案，并报甲方审核及备案。（主要制度、规范见附件4）

2. 乙方应向甲方提供符合标准的食品及服务，保证服务质量，保证本合同实施范围内的安全、消防、食品卫生符合国家有关规定及标准，并承担由此发生的责任。

3. 乙方员工必须服从甲方的管理及工作安排，遵守甲方管理规定及各项规章制度。要有专人制定并负责安全防范制度及卫生监督管理制度。

4. 乙方应遵守国家、政府及相关单位及甲方对餐饮服务的各项规定、标准及要求，如有违反所造成的后果由乙方承担责任。

5. 乙方应符合北京市食品卫生监督量化分级管理办法，管理等级应达到二星（含）以上级别。未达到二星（含）以上级别，甲方有权责令其限期整改，整改期内甲方员工用餐由乙方负责，整改期结束，甲方协助乙方聘请相关部门核查，乙方再次未达到二星（含）以上级别，甲方有权解除合同。

6. 未经甲方书面同意，乙方不得转包本合同的任何部分，也不得改变甲方提供的设施、设备的用途；不得改变或破坏餐厅的结构，否则损失由乙方承担。

7. 提前一周将日常工作餐、节假日值班餐食谱交甲方审核，如因特殊情况需调整食谱，应提前告知甲方，经甲方批准后执行。应在接到甲方通知后一天内（特殊情况需

在当天内），准备好用餐食谱，并在甲方规定时间内提供用餐服务。

8. 在约定的服务时间内，未经甲方书面同意，乙方不得擅自停止供餐。否则，视为乙方单方解除本合同，由此产生的纠纷及经济损失由乙方承担。

9. 应依照甲方要求，提供服务人员的健康合格证，并交甲方保存其复印件，保证主要人员的相对稳定，如需调整，须事先征得甲方同意；甲方根据需要更换服务人员时，乙方根据甲方需要，及时更换。

10. 乙方负责确保食堂内各项安全，对所属员工、业务合作方尽到培训、管理义务，并做好厨房及餐饮服务区域防火、防中毒等安全工作，杜绝火灾、食物中毒等责任事故。如因乙方原因导致安全事故的发生，由乙方负责相应的法律责任。

11. 乙方在遇到停电、停水等影响乙方正常工作的情况，在及时通知甲方的同时，应采取补救措施，保证甲方员工按双方商定的时间用餐。

12. 乙方负责所有设备日常管理工作，操作必须按照说明书和设备操作规程执行，确保设备设施的合理使用年限，由于乙方管理不善、工作程序不当、违反操作规程、野蛮操作等原因，造成甲方财产设备的丢失或损坏，由乙方按原价赔偿。在正常操作过程中，乙方应注意保护甲方的各项设备设施，包括餐厅装修等，如有非工作原因及人为故意损坏按原价赔偿。

13. 乙方负责提出设备设施的定期检测及厨杂等用品的日常购置、更新计划，报甲方组织实施。

14. 应节约水、电、煤气等能源，杜绝能源及餐饮浪费，倡导光盘行动。

15. 对于甲方的正常批评、建议、质疑及整改通知，乙方应在 24 小时内正式答复，对于较复杂性问题应在 72 小时内解决。

16. 乙方违反合同规定及卫生标准，必须自发现之日起立即进行整改（特殊情况需按照甲方要求的时间完成整改），如因此影响甲方就餐，应承担赔偿责任。

17. 乙方服从甲方的统一管理，保持所有服务区域内的卫生，日常保洁，保证环境卫生的干净、整洁，不乱倒垃圾。保证每周定期对餐厅、食堂及设备设施进行一次全面的清洗、保洁，每周定期清淘隔油池一次。

18. 合同履行期间，员工食堂内所有甲方配备的设备设施的维修、烟道清理等费用均由甲方承担。但乙方所有操作必须按照说明书和设备操作规程执行，否则所造成的损失均由乙方承担赔偿责任。乙方有制定各项规章制度、规范标准及各种宣传展板的义务，所产生的费用乙方承担。

19. 乙方所有工作人员均应遵守甲方各项管理规定，服从甲方的工作安排，因乙方人员的行为给甲方造成的损失均由乙方承担责任。

20. 乙方必须及时配合清除餐饮服务中产生的各种垃圾和废物（包括食品和非食品类），并按照要求进行垃圾分类，保证在运输过程中保持地面清洁。

21. 乙方派遣服务人员的劳动关系、社会保险等由乙方负责，对服务员工的管理教育和人身安全负完全责任。不得因与其职工之间的纠纷影响本合同的履行，否则乙方应赔偿由此给甲方造成的损失。派遣服务人员的人员伤亡事故及工伤事故由乙方负责处理并承担赔偿责任，甲方不承担连带责任。

22. 本合同因合同期满终止或因任何原因解除，乙方应在合同终止或解除后的 7 日内撤出所管理区域，并向甲方移交完好的设备设施，双方签订移交文件。

23. 乙方有配合甲方迎接各级主管部门监督、检查的义务。

24. 乙方有配合甲方办理各种许可证的义务。

25. 甲方提出更换部分或全部服务人员的，乙方应予以配合，并在接到更换通知后 30 日内予以调换。

26. 乙方有义务建立餐厅经营服务档案，并负责随时记录有关情况变更，及时上交采购人备查。

第五条 食品卫生

乙方每餐应严格执行食品留样制度（保存 48 小时）。当甲方接到其员工因用餐后出现腹泻、呕吐、头晕等疑似中毒信息时，应迅速通知乙方负责人。乙方应立即将患者送往医院，做呕吐物、粪便留样化验，以确诊病情和病因。同时，对餐厅的留样食品送卫生部门检验。确属乙方责任的，乙方承担相关的责任。

第六条 财务结算

1. 合同价款：总价为人民币（大写）：壹佰柒拾陆万壹仟肆佰零捌元（¥1761408 元），单价为人民币（大写）：柒万叁仟叁佰玖拾贰元（¥：73392 元/月）。

2. 服务费支付：

乙方每月 5 日前递交申请及服务费发票，甲方在收到乙方申请及服务费发票 10 个工作日内向乙方支付上一个月服务费，人民币（大写）：柒万叁仟叁佰玖拾贰元（¥ 73392 元）。

3. 价格修正

每月所需的服务费在合同履行过程中,用餐人数变化在±10%以内时,服务费固定不变;人数变化超过±10%时,双方协商调整服务费。

第七条 合同终止

1. 合同终止

合同到期后,本合同自行终止。履约过程中,因乙方原因解除合同或如遇政府对食堂管理有相关文件要求,无法履行本合同,本合同自行终止,不付违约金。

2. 不可抗力

如果任何一方由于不可抗力以致无法全部或部分履行其本协议所规定的义务,则该方应在这种情况发生后的5个工作日内将这种不可抗力的全部详情书面通知对方,在不可抗力持续期间,该方所受影响的义务可以暂停履行,但是该方应在5个工作日内尽早克服这种无能为力的原因,不使暂停期拖久。

3. 在履行合同期间,如果遇有突发疫情等事件,乙方应服从甲方工作安排,如果必须解除合同时,甲方可按照实际发生的费用支付乙方服务费。

4. 除非本合同另有规定,有关本合同所做的一切通知必须采用书面形式,并且必须发到对方注册地址或是发到对方所指定的接收通知的地址及授权代表人。

第八条 违约责任

1. 甲、乙双方应当诚信、全面履行本合同;如有违约,违约方应当赔偿守约方全部损失。

2. 任何一方因经营问题或其他原因不能如约履行本合同时,应提前1个月以书面形式通知对方,并补偿由此给对方造成的经济损失,补偿标准为2个月的服务费。

3. 因乙方原因不能达到甲方要求,甲方有权提前1个月以书面形式通知乙方解除本合同。

4. 如因服务场地之基础设施(如照明,水电,供暖等)出现故障而影响到甲方员工及客户就餐,则乙方不承担责任,但乙方必须采取积极措施进行补救;同时,双方应就出现的紧急情况积极协商解决办法。

第九条 法律适用及争议解决

1. 凡因本合同引起的或与本合同有关的任何争议应由双方友好协商解决。如双方未能协商解决，则应到本合同属地人民法院申请诉讼解决。

2. 诉讼期间，双方应当继续履行本合同，除非另有争议。

第十条 食堂管理

1. 甲方对乙方招聘的无合法健康证的上岗人员，一经查实，立即停止其从业活动。

2. 乙方招聘的服务人员虽有健康证，但在从业过程中，患有重大疾病，传染病人员，甲方予以立即清退。

3. 甲方对多次不按操作规程从事有可能影响人身安全，食品污染的操作人员，给予立即清退。

4. 甲方对不遵守食堂管理规章制度，经批评教育后不改的，给予立即清退。

5. 乙方的食堂从业人员不得将自己的亲属或朋友带入机关食堂，一经发现甲方将对该从业人员立即清退。

6. 乙方对食堂早中晚食物供应保证充足，出现断餐现象，甲方将对乙方派遣的食堂项目经理罚款 100 元/次；发现食物中存在头发、虫子等异物，将对食物加工人员罚款 100 元/次。

7. 乙方保证对餐具进行正确消毒，并保证干净。发现餐具上有污垢，甲方将对乙方派遣的食堂项目经理罚款 100 元/次。

8. 如食堂多次发生食物异物或餐具不干净等问题，甲方有权要求更换食堂项目经理或相关工作人员，并有权追究乙方责任。

第十一条 附则

1. 若本合同的部分条款根据法律规定成为无效或不能执行，则本合同其他条款的有效性、合法性和可执行性不受影响，任何一方不得以此为由拒绝履行该合同的其他条款。

2. 凡有关本合同的通知、请求或其他业务往来，以书面的形式为准。

3. 本合同的未尽事宜，须经甲乙双方协商解决。

4. 本合同及附件一式 5 份，甲方执 3 份、乙方执 2 份，具有同等法律效力。

5. 本合同自双方签字盖章之日起生效。

附件 1：乙方服务人员清册

附件 2: 供餐标准

附件 3: 设备、设施明细表

附件 4: 主要制度、规范

附件 5: 廉政责任书

甲方: 北京市通州区城市管理委员会

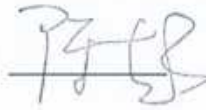
法定代表人或授权代表(签字或盖章):



日期: 2023 年 02 月 02 日

乙方: 北京食圣天下餐饮管理有限公司

法定代表人或授权代表(签字或盖章):



日期: 2023 年 02 月 02 日

附件 1：乙方服务人员清册

序号	名称	拟任岗位	技术等级	备注
1	周燕龙	厨师兼任餐厅主管	一级（高级技师）中式烹调师	/
2	李彦海	厨师	三级中式烹调师	/
3	张守勇	厨师	三级中式烹调师	/
4	陈秀丽	面点	三级中式面点师	/
5	乌利宏	面点	三级中式面点师	/
6	赵林芳	面点	三级中式面点师	/
7	杨进	冷菜厨师	三级中式烹调师	/
8	徐丹丹	服务员	餐厅服务员（高级）	/
9	刘远	服务员	餐厅服务员（高级）	/
10	李亚南	服务员	餐厅服务员（高级）	/
11	施翠芳	洗消工	餐厅服务员（高级）	/

附身份证、技术等级证书（如有）、健康体检合格证等资料。

相应证件附后

北京市从业人员健康证明



周燕龙 (男)

身份证号: 13018419840718****

类型: 食品
编号: 大 1107220160215
日期: 2022-05-10

检验项目	检查结果	检查日期
细菌性痢疾	合格	2022-10-17
伤寒和副伤寒	合格	2022-10-17
病毒性肝炎	合格	2022-10-17
活动性肺结核	合格	2022-10-15
艾滋病抗体检测	合格	2022-10-15
霍乱	合格	2022-10-17
阿米巴性痢疾	合格	2022-10-17

北京市大兴区黄村医院

姓名 周燕龙

性别 男 民族 汉

出生 1984 年 7 月 18 日

住址 河北省新乐市协神乡南协
神村文明路北一区20号



中华人民共和国
居民身份证

公民身份号码 130184198407184517

签发机关 新乐市公安局

有效期限 2020.09.08-2040.09.08

姓名 周燕龙 性别 男
Name Sex

出生日期 1984 年 7 月 18 日
Birth Date Year Month Day

文化程度 高中
Educational Level

发证日期 2016 年 04 月 05 日
Date of Issue

职业(工种)及等级 中式烹调师一级
Occupation & Skill Level

理论知识考试成绩 68.0
Result of Theoretical Knowledge Test

操作技能考核成绩 74.0
Result of Operational Skill Test

综合评审成绩 72.0
Result of Integrated Test

评定成绩 合格
Result of Test

证书编号 1617000000113491
Certificate No.

身份证号 130184198407184517
ID Card No.

职业技能鉴定中心(印)

Seal of the Occupational Skill Identification Center

2016 年 4 月 5 日

职业技能鉴定专用章

北京市从业人员健康证明



李彦海 (男)

身份证号: 6105241982*****

类型:食品

日期:2022-04-06

编号:京 0227040001016

检测项目	检测结果	检测日期
细菌性痢疾	合格	2022-04-07
伤寒和副伤寒	合格	2022-04-07
病毒性肝炎(甲戊肝)	合格	2022-04-07
活动性肺结核	合格	2022-04-06
化脓性或渗出性皮肤病	合格	2022-04-07
霍乱	合格	2022-04-07
阿米巴性痢疾	合格	2022-04-07

北京市食药监门牌第

姓名 李彦海

性别 男 民族 汉

出生 1982 年 5 月 27 日

住址 陕西省渭南市合阳县新池镇南顺村二组82号



公民身份号码 610524198205274039

中华人民共和国
居民身份证

签发机关 合阳县公安局

有效期限 2018.02.22-2038.02.22



职业(工种)及等级 中式烹调师三级
Occupation & Skill Level

理论知识考试成绩 63.0
Result of Theoretical Knowledge Test

操作技能考核成绩 65.0
Result of Operational Skill Test

评定成绩 合格
Result of Test

姓名 李彦海 性别 男
Name Sex

出生日期 1982 年 05 月 27 日
Birth Date Year Month Day

证书编号 1805040000304648
Certificate No.

身份证号 610524198205274039
ID Card No.

发证机关(印)
Issued by

职业技能鉴定中心(印)
Seal of Occupational Skill Testing Authority

2018 年 03 月 27 日
Year Month Day

职业技能鉴定专用章
N922093816

北京市从业人员健康证明



张守勇 (男)

身份证号: 6125221974*****

类型: 食品 体检专用
编号: 通 1325290032156
日期: 2023-01-11

检测项目	检测结果	检测日期
细菌性痢疾	合格	2023-01-14
伤寒和副伤寒	合格	2023-01-14
病毒性肝炎(甲戊肝)	合格	2023-01-14
活动性肺结核	合格	2023-01-13
化脓性感染性皮肤病	合格	2023-01-13
霍乱	合格	2023-01-14
阿米巴性疾病	合格	2023-01-14

北京京大医院

姓名 张守勇

性别 男 民族 汉

出生 1974 年 9 月 19 日

住址 陕西省洛南县麻坪镇麻坪街村十三组100号



居民身份证号码 612522197409190819

中华人民共和国居民身份证

签发机关 洛南县公安局

有效期限 2015.07.08-2035.07.08



职业(工种)及等级 中式烹调师三级
Occupation & Skill Level

理论知识考试成绩 65.0
Result of Theoretical Knowledge Test

操作技能考核成绩 62.0
Result of Operational Skill Test

评定成绩 合格
Result of Test

姓名 张守勇 性别 男
Name Sex

出生日期 1974 年 09 月 19 日
Birth Date Year Month Day

证书编号 1805040000304649
Certificate No.

身份证号 612522197409190819
ID Card No.

发证机关(印)
Issued by

职业技能鉴定中心(印)
Seal of Occupational Skill Testing Authority

2018 年 03 月 27 日
Year Month Day

职业技能鉴定专用章
N922093818

北京市从业人员健康证明



陈秀丽 (女)

身份证号: 3704021982*****

类型: 食品
编号: 京 07572300312-051
日期: 2022-09-07

检验项目	检查结果	检查日期
细菌性痢疾	合格	2022-09-08
伤寒和副伤寒	合格	2022-09-08
病毒性肝炎(甲戊群)	合格	2022-09-08
活动性肺结核	合格	2022-09-07
化脓性或渗出性皮肤病	合格	2022-09-07
疟疾	合格	2022-09-08
阿米巴性疾病	合格	2022-09-08

北京国研门诊部

姓名 陈秀丽

性别 女 民族 汉

出生 1982 年 9 月 14 日

住址 山东省滕州市级索镇潘沟崖村288号



公民身份号码 370402198209147826

签发机关 滕州市公安局

有效期限 2014.12.15-2034.12.15

职业技能等级证书

Certificate of Occupational Skill Level

本证书由黄山市餐饮烹饪行业协会颁发,表明持证人通过本机构组织的职业技能等级认定,具备该职业(工种)相应技能等级水平。

This is to certify that the bearer has demonstrated corresponding competency in this occupation(job) for successful completion of the occupational skill level assessment organized by Huangshan Catering and Cooking Association

黄山市餐饮烹饪行业协会

发证日期: 2022年08月10日

证书信息查询网址: <http://hscat.org.cn/>

机构信息查询网址: <http://pplguata.org.cn/>

高级别平台: <http://hrss.sh.gov.cn/> (点击查看技能人才评价专栏)



姓名: 陈秀丽
Name

证件类型: 身份证
ID Type

证件号码: 370402198209147826
ID No.

职业名称: 中式面点师
Occupation

工种/职业方向: --
Job

职业技能等级: 三级
Skill Level

证书编号: S000034100003223000387
Certificate No.

北京市从业人员健康证明



乌利宏 (女)

身份证号: 2113241976*****

类型: 食品

编号: 胸 07572200822211

日期: 2022-12-01

检查项目	检查结果	检查日期
细菌性痢疾	合格	2022-12-02
伤寒和副伤寒	合格	2022-12-02
病毒性肝炎(甲戊肝)	合格	2022-12-02
活动性肺结核	合格	2022-12-01
化脓性或渗出性皮肤病	合格	2022-12-01
霍乱	合格	2022-12-02
阿米巴性痢疾	合格	2022-12-02

北京国研门诊部

姓名 乌利宏

性别 女 民族 蒙古

出生 1976 年 2 月 16 日

住址 河北省承德市承德县磴上镇北陕西营村一组48号



中华人民共和国居民身份证

签发机关 承德县公安局

有效期限 2017.03.27-2037.03.27

公民身份号码 211324197602163026

职业技能等级证书

Certificate of Occupational Skill Level

本证书由黄山市餐饮烹饪行业协会 颁发,表明持证人通过本机构组织的职业技能等级认定,具备该职业(工种)相应技能等级水平。

This is to certify that the bearer has demonstrated corresponding competency in this occupation(job) for successful completion of the occupational skill level assessment organized by Huangshan Catering and Cooking Association

黄山市餐饮烹饪行业协会

发证日期: 2022年08月10日

证书信息查询网址: <http://jrsd.org.cn/>

机构信息查询网址: <http://pigeon.org.cn/>

查询平台: <http://hrss.sh.gov.cn/> (点出技能人才评价专栏)

姓名: 乌利宏
Name

证件类型: 身份证
ID Type

证件号码: 211324197602163026
ID No.

职业名称: 中式面点师
Occupation

工种/职业方向: --
Job

职业技能等级: 三级
Skill Level

证书编号: S000034100003223000379
Certificate No.



北京市从业人员健康证明



赵林芳(女)

身份证号: 1306331984*****

类别: 食品

编号: 京 0757220084228

日期: 2022-12-01

检测项目	检查结果	检测日期
细菌性痢疾	合格	2022-12-02
伤寒和副伤寒	合格	2022-12-02
病毒性肝炎(甲戊肝)	合格	2022-12-02
活动性肺结核	合格	2022-12-01
化脓性球菌性皮肤病	合格	2022-12-01
疟疾	合格	2022-12-02
阿米巴性肝病	合格	2022-12-02

北京国研门诊部

姓名 赵林芳

性别 女 民族 汉

出生 1984 年 2 月 29 日

住址 北京市海淀区上庄镇东小营村267号



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

公民身份号码 130633198402293228

有效期限 2012.03.22-2032.03.22

职业技能等级证书

Certificate of Occupational Skill Level

本证书由黄山市餐饮烹饪行业协会 颁发,表明持证人通过本机构组织的职业技能等级认定,具备该职业(工种)相应技能等级水平。

This is to certify that the bearer has demonstrated corresponding competency in this occupation(job) for successful completion of the occupational skill level assessment organized by Huangshan Catering and Cooking Association

黄山市餐饮烹饪行业协会

发证日期: 2022年08月10日

证书信息查询网址: <http://hds.oxa.org.cn/>

机构信息查询网址: <http://pingsha.org.cn/>

官网查询平台: <http://hbsa.hb.gov.cn/> (人力资源和社会保障部)



姓名: 赵林芳
Name

证件类型: 身份证
ID Type

证件号码: 130633198402293228
ID No.

职业名称: 中式面点师
Occupation

工种/职业方向:
Job

职业技能等级: 三级
Skill Level

证书编号: S000034100003223000386
Certificate No.

北京市从业人员健康证明



杨进 (男)

身份证号: 4113251990*****

类型: 食品

编号: 京 072120001562

日期: 2022-10-19

检查项目	检查结果	检查日期
细菌性痢疾	合格	2022-10-20
伤寒副伤寒	合格	2022-10-20
阿米巴性痢疾	合格	2022-10-20
活动性肺结核	合格	2022-10-19
化脓性球菌性皮肤病	合格	2022-10-19
疟疾	合格	2022-10-20
阿米巴性肝病	合格	2022-10-20

北京市大兴区王兴地区

姓名 杨进

性别 男 民族 汉

出生 1990 年 4 月 17 日

住址 河南省唐河县源潭镇南庄村
村券门杨214号



中华人民共和国
居民身份证

签发机关 唐河县公安局

有效期限 2017.08.30-2037.08.30

公民身份号码 411325199004171432



职业(工种)及等级
Occupation & Skill Level

中式烹调师三级

理论知识考试成绩

69.0

Result of Theoretical Knowledge Test

操作技能考核成绩

63.0

Result of Operational Skill Test

评定成绩

合格

Result of Test

姓名 杨进

性别 男

出生日期 1990 年 04 月 17 日
Birth Date Year Month Day

证书编号 1805040000304650
Certificate No.

身份证号 411325199004171432
ID Card No.

发证机关(印)

Issued by

职业技能鉴定中心(印)
Seat of Occupational Skill Test Authority

2018 年 03 月 27 日
Year Month Day

职业技能鉴定专用章

N922023819

北京市从业人员健康证明



徐丹丹(女)

身份证号: 3708301992*****

类型: 食品
编号: J1 102220001490
日期: 2022-07-15

检测项目	检查结果	检测日期
咽拭子核酸检测	合格	2022-07-17
血常规检测	合格	2022-07-17
肝功能检测(丙氨酸氨基转移酶)	合格	2022-07-17
肾功能检测(肌酐)	合格	2022-07-16
心电图检测	合格	2022-07-16
视力检测	合格	2022-07-17
听力检测	合格	2022-07-17
胸部X光片检测	合格	2022-07-17

北京市自合群门诊部

姓名 徐丹丹

性别 女 民族 汉

出生 1992 年 7 月 13 日

住址 山东省汶上县义桥镇义桥
中村063号



中华人民共和国
居民身份证

公民身份号码 370830199207131267

签发机关 汶上县公安局

有效期限 2014.09.23-2024.09.23

专业人才职业技能证书

Professional Skills Certificate of Professional Talents



姓名(Name): 徐丹丹 性别(Gender): 女

身份证号(ID.No.): 370830199207131267

岗位名称(Job Title): 餐厅服务员(高级)

Restaurant waiter (advanced)

证书编号(Cert.No.): 180711183441

持证人参加专业人才职业技能培训, 经考核, 具备相应的专业知识和能力,
特发此证。

This is to certify that the holder of this certificate has participated in the professional
skills training and passed the tests for professional knowledge and capabilities necessary for
the job title.



证书查询网址: www.hzj.org.cn
fms@hzj.org.cn

sh:zyrc16071120005551

事业单位统一社会信用代码: 121000004000191651

2018年10月



北京市从业人员健康证明



刘远 (女)

身份证号: 4130261990*****

类型: 食品

编号: 075720001197

日期: 2022-12-01

检测项目	检查结果	检测日期
细菌性痢疾	合格	2022-12-02
伤寒和副伤寒	合格	2022-12-02
病毒性肝炎 (甲戊肝)	合格	2022-12-02
活动性肺结核	合格	2022-12-01
化脓性球菌出性皮肤病	合格	2022-12-01
霍乱	合格	2022-12-02
阿米巴性肝病	合格	2022-12-02

北京国研门诊部

姓名 刘远

性别 女 民族 汉

出生 1990 年 11 月 2 日

住址 河南省固始县蒋集镇新街村新街组



中华人民共和国居民身份证

签发机关 固始县公安局

有效期限 2020.06.08-2040.06.08

公民身份号码 413026199011027369



中国管理科学研究院职教研究中心

职业技能证书

Vocational Skill RankCertificate



刘远 身份证号: 413026199011027369

于 2021 年 3 月

参加: 餐厅服务员 (高级)

技能职业培训, 证书

编号: 75504767559039

完成培训计划所规定的内容, 经考评, 具备

该职业技能要求的理论知识和专业技术水平。

特此发



2021 年 3 月

国家事业单位登记号: 42100604000019774

中国管理科学研究院职教研究中心

人力资源与职业教育培训办公室

办公室

北京市从业人员健康证明



姓名: 李亚南
身份证号: 622427199510202447
日期: 2022-12-01



李亚南 (女)
身份证号: 622427199510202447

检测项目	检测结果	检测日期
细菌性痢疾	合格	2022-12-02
伤寒和副伤寒	合格	2022-12-02
病毒性肝炎(甲戊肝)	合格	2022-12-02
活动性肺结核	合格	2022-12-01
化脓性球菌性皮肤病	合格	2022-12-01
疟疾	合格	2022-12-02
阿米巴性疾病	合格	2022-12-02

北京国研门诊部

姓名: 李亚南
性别: 女 民族: 汉
出生: 1995年10月20日
住址: 甘肃省临洮县大石镇梁家湾村元圈子社
公民身份号码: 622427199510202447



中华人民共和国居民身份证

签发机关: 临洮县公安局
有效期限: 2016.12.24-2025.12.24

中国管理科学研究院职教研究中心

职业技能证书
Vocational Skill Rank Certificate



李亚南 身份证号: 622427199510202447
参加: 餐厅服务员(高级)
编号: 75504767559035

于 2021 年 4 月
技能职业培训, 证书
完成培训计划所规定的内容, 经考评, 具备
该职业技能要求的理论知识和专业技术水平。

特发此证

2021 年 4 月

国家事业单位登记号: J21000004000019774
中国管理科学研究院职教研究中心 人力资源与职业培训办公室

北京市从业人员健康证明



类别: 食品
编号: 大 1123210002530
日期: 2022-07-11



施翠芳 (女)

身份证号: 1304291985*****

检测项目	检测结果	检测日期
细菌性痢疾	合格	2022-07-11
伤寒和副伤寒	合格	2022-07-11
病毒性肝炎(甲型、戊型)	合格	2022-07-11
活动性肺结核	合格	2022-07-11
化脓性球菌皮肤病	合格	2022-07-11
疟疾	合格	2022-07-11
阿米巴原虫病	合格	2022-07-11

北京市疾病预防控制中心

姓名 施翠芳

性别 女 民族 汉

出生 1985 年 10 月 20 日

住址 河北省邯郸市永年县曲陌乡曲陌四分村七区107号



公民身份号码 130429198510203626

中华人民共和国
居民身份证

签发机关 永年县公安局

有效期限 2017.04.02-2037.04.02



中国管理科学研究院职教研究中心

职业技能证书

Vocational Skill Rank Certificate



施翠芳 身份证号: 130429198510203626

于 2021 年 6 月

参加: 餐厅服务员 (高级)

技能职业培训, 证书

编号: 75504767572820

完成培训计划所规定的内容, 经考评, 具备

该职业技能要求的理论知识和专业技术水平。

特发此证

2021 年 7 月



国家事业单位登记号 121000004000019774

中国管理科学研究院职教研究中心 人力资源与职业教育培训办公室

办公室

附件 2：供餐标准

满足 200 人一日三餐、及周六日值班、加班就餐干部职工的就餐供应。

早餐标准：

主食 6 种、糕点 1 种、凉菜 2 种、咸菜 2 种，姜片、洋葱等养生小菜 3 种、现场制作特色小吃 1 种，汤、粥各 1 种，豆腐脑、豆浆、牛奶。

中餐标准：就餐人数约 200 人

热菜 5 种，主菜 2 个，肉炒菜 2 个，素菜 1 个；

主食 6 种；

明档现场制作 1 种；

汤 1 种、粥 1 种；

养生小菜 2 种；

凉菜 2 种。

晚餐标准：就餐人数约 30 人

凉菜两种；炒米饭、面条、水饺、馅饼等 2 种。

加班值班餐标准：就餐人数约 30 人

参照早、午餐标准可适当调减，晚加班值班餐随晚餐标准。

制作外卖：按采购人要求制作主食类和熟食类食品供干部职工购买，每周三和周五共两次。

附件 3：设备、设施明细表

序号	设备、设施名称	单位	数量	状态
1	台式电脑	台	1	完好
2	打印机	套	1	完好
3	办公桌椅	台	1	完好
4	蒸箱	台	1	完好
5	压面机	台	1	完好
6	饼铛	台	1	完好
7	B20-G 搅拌机	台	1	完好
8	YXD-60B 分层式烘炉	台	1	完好
9	绞肉机	台	1	完好
10	豆浆机	台	1	完好
11	双眼灶台	台	1	完好
12	地灶	台	1	完好
13	汤灶	台	3	完好
14	冰箱四开门	台	3	完好
15	冰箱六开门	台	1	完好
16	电热水器	台	1	完好
17	电开水器	个	1	完好
18	不锈钢多层架	个	4	完好
19	酱桶	台	1	完好
20	电加热炉	台	12	完好
21	单眼大锅灶	台	1	完好
22	单沙发/双沙发	个	1	完好
23	消毒柜	台	2	完好
24	挂式彩电	台	3	完好
25	立式空调	台	3	完好
26	宴会桌/椅	套	1/18	完好
27	壁挂空调	台	3	完好
28	桌/椅	套	22/44	完好
29	汤桶	个	2	完好
30	粥桶	个	2	完好

附件 4：主要制度、规范

● 食品卫生安全管理制度

◇ 人员健康检查管理制度

为加强从业人员健康检查管理，保障消费者消费安全，根据《食品安全法》、《食品安全法实施条例》等法律、法规规定，我单位就从业人员健康检查管理工作，制定本制度：

第一条 工作人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗，每年进行一次健康体检。

第二条 从业人员患有碍食品安全的疾病时，应立即离开原岗位。病愈须取得健康证明后，方可重新上岗。

第三条 从业人员必须保持良好的个人卫生，做到勤洗手、勤剪指甲，勤理发、勤洗衣服、勤换工作衣帽等。

第四条 从业人员进入经营场所应当穿戴整洁的工作服、工作帽、工作鞋，头发不得露于帽外，不得吸烟及从事其他有碍食品卫生的活动。

第五条 建立从业人员健康档案，档案至少保存三年。

第六条 认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

◇ 食品安全自检自查与报告制度

第一条 定期对食品安全状况进行检查评价：

食堂应做到清洁、整齐，不准乱堆、乱放杂物，不得乱扔、乱倒垃圾，保持地面、天花板的清洁，不积尘、不积水；

原材料陈列有序，分类分架、离地离墙摆放，不与有毒有害或者其他不洁物品混放。

仓储的食品做到先进先出，由专人定期检查，严防食品过期变质。

食品贮存区应采取防鼠、防虫、防潮、通风等措施，确保存放的储物保持干燥清洁，整齐有序。

第二条 生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，立即采取整改措施；

第三条 有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。

第四条 认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

◇ 索证索票制度

一、索证制度是购进食品时，向食品生产商或者供货商索取相关票证，以证明其购食品来源合法、质量合格、商标使用正确的制度。

二、购进食品时应当索取以下票证：

1、证明生产商或供货商资格的证照，包括营业执照、食品生产许可证、卫生许可证等；

2、证明食品来源合法性的发票、收据、供货清单、调拨单、信誉卡等；

3、证明食品质量的产品合格证、检验（检疫）证明、卫生、质量监测报告等；

4、证明生产商或供货商所使用商品标识合法性的质量认证标志证书、商标注册证、驰名商标、著名商标证明、专利、绿色食品、有机食品、无公害食品或者优质名牌食品标志等。

5、在采购鲜（冻）肉类时，查验是否为定点屠宰企业屠宰的产品并查验检疫合格证明。

三、上述证照和材料如有变更或改动，应当随时索取，复印保存；没有变更或改动，应当每年核对一次。

四、坚持大宗食品原、辅料（米、面、油、肉类、调味品等）和食品添加剂定点采购，蔬菜、水果等应相对固定采购地点。

五、食品采购索证、进货验收、进货台帐记录必须专人负责，并掌握食品卫生知识和采购知识。

六、建立索证档案，索取的证明要分类并按时间顺序存档备查。

七、采购索证和进货验收的食品种类包括：食品（食用油及食品原料）、食用农产品、食品添加剂。

八、进货台账应如实记录进货时间、食品名称、规格、数量、供货商及其联系方式等。

九、配备农药残留检测仪，由专人负责不定期的抽查检测，对检测结果进行记录并留存。

◇ 进货查验记录制度

第一条 为了使采购的原辅料（食品原料、食品添加剂和食品相关产品）能够满足生产合格产品的要求，特制定本制度。

第二条 本单位购进的原辅材料一律应当进行实地查验，经过验证后方可入库。

第三条 在进货查验原辅材料供货者的许可证和产品合格证明文件时，应查验供货方主

体资格的合法有效证件，按批次向供货方索取证明产品质量符合标准或规定的相关文件，保存原件或者复印件，记录生产许可证编号、复印产品合格证明文件，以备日后检查。

第四条 进货查验记录包括以下内容：产品名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期以及生产许可证编号、生产日期及批号、产品质量合格证明。对本企业自行检验食品原料的，要记录检验结果并保存检验记录。其中，联系方式中应当注明供货者联系电话和联系地址。

第五条 对原辅材料包装标识进行查验核对，主要查验内容包括：

（1）查验包装标识是否有中文标注的产品名称、生产厂厂名、厂址，是否在包装上显著位置清晰标注净含量、规格、型号等项目。

（2）是否标明生产日期、保质期、贮存说明、产品执行标准、质量等级。

（3）经感官鉴别是否存在霉变、生虫、污秽不洁，混有异物或者有其他感官性状异常。

（4）是否符合产品说明书的质量情况。

（5）是否存在应当检验、检疫而未检验、检验，是否伪造检验、检疫结果，或者检验、检疫不合格情况。

（6）进口产品是否有中文标注的原产国国名或者地区名已经在中国依法登记注册的代理商、进口商或者经销商名称和地址。

（7）国家相关法律、法规规定必须经过检验检疫的，必须查验其有效检验检疫证明，未经检验检疫的，不得采购。法律、法规没有明确规定的，应由供货者提供产品质量合格证明方可采购进货。

第六条 应加强原辅材料的外观质量检查，对包装不严、破损或不符合卫生要求的，应及时予以处理；对过期、变质的，不得入库，并立即停止进货和使用，进行返厂或无害化处理。

第七条 在进货查验时，发现产品不合格和无合法来源的，应拒绝验收。发现有假冒伪劣时，应及时报告。

第八条 进货查验记录应如实记录进货时原始情况，不得涂改，保存期限不少于二年。

✧ 食品添加剂管理制度

1、食品添加剂设立五专：专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。 一专：安排专门人员负责采购食品添加剂； 二专：库房、厨房对食品添加剂设立专人保管； 三专：库房建立专门的食品添加剂的进货台，厨房安排专门的负责人领用。 四专：厨房建立专门的食品添加剂领用台帐； 五专：库房、厨房设立专柜存放食品添加剂。

剂，并上锁。

2、专柜外贴标识，标明负责人等；专柜内食品添加剂连包装存放，不得扔掉外包装。

3、柜内配备食品添加剂计量小称、《食品添加剂登记本》、《食品添加剂管理手册》、食品添加剂培训记录（包括培训课件、人员签到、考核成绩）共四样与食品添加剂在一起存放。

4、每次领出的食品添加剂必须登记，登记表按食药局提供的表格为准。登记记录要求存在期限为两年。

5、添加剂使用量按规定的使用量操作，不能超出该添加剂标明的最高使用量比。

6、申购：正常使用的食品添加剂按流程申购，新品要经过食堂负责人审核签字后方可采购，试用合格后，供应商定价方可正常申购。

7、采购要求：指定专人采购，购买时按照公司指定的品种购买，不规范或无中文标识的食品添加剂不得购买。食品添加剂购买时需向食品添加剂供应商索取卫生许可证和国家认证检验检疫报告。食品添加剂购买要求在大型超市购买，且有购买小票，并将购买小票原件留库房保存，复印件在厨房食品添加剂柜内存放。

8、验收：食品添加剂必须按照标准验收，需有产品名称、配料表、净含量、厂名、厂址、电话、生产日期、保质期、产品标准号、QS 认证（国内产品）。进口食品要查看是否有中英文对照标识。还应注明“食品添加剂”及添加标准剂量，有批次质检报告。

9、存放要求：食品添加剂不在库房存放，每次厨房申购直接拨到厨房，但库房要求建立食品添加剂“电子台帐”。

10、保存：及时关注现存放的食品添加剂，保证在失效期前 3 个月使用。

11、使用：使用食品添加剂时要严格控制用量，并有专用称计量使用。

✧ 食品召回及停止售卖制度

第一条 本单位依法承担食品安全第一责任人的义务，发现经营的食物不符合食品安全标准，应当立即停止经营，通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营者和通知情况，并向食品药品监管部门报告。

第二条 对过期、变质的食物和国家监管部门通报要求下柜停售的食物，主动及时下柜，采取无害化处理、就地销毁等措施，不改头换面重新上市。

第三条 对群众反映大、投诉集中的重要食物，先予下柜，经鉴定合格再重新上柜销售。

第四条 对于符合召回条件的不安全食物，依照《食物召回管理办法》停止经营，主动召回。

第五条 主动将食品召回和处理情况向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告；

第六条 认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

◇ 人员培训管理制度

第一条 本单位负责人、食品安全管理人员、食品安全专业技术人员和从业人员必须接受食品安全法律法规和食品卫生知识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。

第二条 认真制定培训计划，在有关主管行政部门的指导下，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全、卫生知识、职业道德和法律、法规的培训以及卫生操作技能培训。

第三条 定期组织本单位食品从业人员学习《食品安全法》、《食品经营许可证管理办法》、《食品召回管理办法》、《食品经营过程卫生规范》等法律法规，及时掌握和了解国家及地方的各项食品安全法律、法规，做知法守法的模范。

第四条 培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核。

第五条 认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

◇ 食品安全管理员制度

第一条 严格建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。

第二条 认真落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。

第三条 依法配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

第四条 主动接受食品药品监督管理部门应当对企业食品安全管理人员的监督抽查考核。

◇ 食品加工过程与控制制度

第一条 建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。

第二条 建立并执行从业人员健康管理制度。从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

第三条 建立食品安全自查制度，定期对食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。

第四条 采购食品，应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。

第五条 按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。贮存散装食品，应当在贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

第六条 认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

✧ 食品留样管理制度

一、留样由专人负责操作，留样人必须经过留样技术培训并考核合格。

二、每餐大锅饭菜、会餐保障的各种饭菜、小吃，需要留样。

三、留样应采集加工终止时、分发前的样品，不得另行特殊制作。

四、留样保存时限 48 小时，未经批准不得丢弃。

五、留样容器应密闭专用，大小要合理，便于盛放样品。盛放样品前要清洗消毒，确保清洁。

六、留样要保存在专用的冰箱内，贮存温度为 5℃ 左右，不得冷冻存放。

七、每个品种留样量不少于 250 克。小包装食品应整包、瓶留样，不准拆包装零取（如牛奶、饮料）。

八、定期整洁留样冰柜，每周用 1:250 的 84 消毒液擦拭消毒两次。

九、留样操作程序：

1、留样操作前留样人必须用消毒肥皂流水洗手。

2、一种食品用一个消过毒留样盒（瓶）

3、专用匙勺取样，不准接触不洁物品，留取另一样品匙勺须清洗。

4 手不准触及留样盒（瓶）内壁。

5、留样自然冷却后密封放入冰箱冷藏存放。

6、留样人认真填写《留样记录表》。

十、留样容器用后要及时清洗消毒并保洁存放。其洗消程序如下：

1、弃除超出留样时限的样品。

2、刷洗留样盒（瓶），保证内外清洁，无残渣、油污。

3、清洗后的留样盒（瓶）口朝下，倾斜放置在蒸箱内保持 100℃ 10 分钟以上，或用 1:250 的 84 消毒液浸泡 5 分钟以上。

4、如用 84 消毒液消毒的，要用清水冲洗，去除消毒液残留。

5、消毒后的留样容器保洁存放。

◇ 场所及设施设备清洗消毒和维护保养制度

第一条 建立并落实设施、设备及加工用具、容器清洁消毒和维护制度，各岗位相关人员按照要求保持清洁和良好状况，使场所及其内部设施随时保持清洁。

第二条 生产加工经营场所内环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）应保持清洁和良好状况。废弃物及时清理，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

第三条 经营场所内不得存放与食品加工无关的物品，各项设施也不得用作与食品加工无关的用途。

第四条 应定期进行除虫灭害工作，防止害虫孳生。除虫灭害工作不得在食品加工操作 ([进行，除虫灭害时对各种食品（包括原料）应有保护措施，避免污染食品、食品接触面及包装材料。

第五条 使用的洗涤剂 and 消毒剂应符合国家有关卫生标准要求。

第六条 用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管。

第七条 应建立设施维修保养制度，并按规定进行维护或检修，以使其保持良好的运行状况。

第八条 认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

◇ 餐（饮）具洗消制度

一、所有的餐具、厨具经消毒后，方可使用。

二、热力消毒程序：

1、除渣：除去餐（饮）具上所剩余的食物残渣。

2、洗涤：将除渣后的餐（饮）具用洗涤剂冲洗干净。

3、冲洗：用自来水将餐（饮）具表面的残留洗涤剂冲洗干净。

4、消毒：将冲洗干净的餐（饮）具放入红外线消毒柜，温度达到 120℃ 后消毒 10 分钟以上。

5、保洁：将消毒后的餐（饮）具放入保洁柜内存放备用。

三、药物消毒（对餐饮具在停电等意外情况下的应急消毒）程序：

1、除渣：除去餐（饮）具上所剩余的食物残渣。

2、洗涤：将除渣后的餐（饮）具用洗涤剂冲洗干净。

3、消毒：使用浓度应含有效氯 250mg/L 以上的消毒液，餐饮具全部浸泡液体中，作用 5 分钟以上。

4、冲洗：用自来水将餐（饮）具表面的残留消毒液冲洗干净。

5、保洁：将消毒后的餐（饮）具放入保洁柜内存放备用。

注意：配好的消毒液定时更换，一般每 4 小时更换一次。

四、食具的保管。

经消毒的食（饮）具应有专门存放柜，存放整齐避免与其它杂物混放，防止食具重复污染，并对存放柜定期进行清洗消毒。

✧ 食品贮存管理制度

第一条 食品与非食品应分库存放，或设专门区域，不与有毒有害物品同库存放。第二条 食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。

第三条 食品应分类、分架、隔墙隔地存放。各类食品有明显标志，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。

第四条 贮存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

第五条 建立食品进出库专人验收登记制度，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。

第六条 食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

第七条 工作人员应保持个人卫生。

第八条 认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

✧ 废弃物处置管理制度

第一条 安排专人负责经营加工后厨余垃圾的处置、收运、台账管理工作。

第二条 将厨余垃圾分类放置，做到日产日清。

第三条 严禁乱倒乱堆厨余垃圾，禁止将厨余垃圾直接排入公共水域或倒入公共厕所和生活垃圾收集设施。

第四条 厨余垃圾应当实行密闭化运输，运输设备和容器应当具有厨余垃圾标识，整洁完好，运输中不得泄漏、撒落。

第五条 禁止将厨余垃圾交给未经相关部门许可或备案的厨余垃圾收运、处置单位或个人处理。

第六条 不得用未经无害化处理的厨余垃圾喂养畜禽。

第七条 建立厨余垃圾产生、收运、处置台账，详细记录厨余垃圾的种类、数量、去向、用途等情况，并定期向餐饮服务监督管理部门及环保部门报告。

第八条 企业负责人应实时监测单位厨余垃圾的处置管理，并对处置行为负责。第九条 认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

✧ 食品安全突发事件应急处置方案

第一条 食品经营企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

第二条 发生食品安全事故时，应当立即予以处置。对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备等，立即采取封存等控制措施，并及时向县级食药监部门报告，防止事故扩大。

第三条 积极配合食品安全事故调查处理工作，不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报、不得毁灭有关证据。

第四条 总结经验教训，完善管理体制，加强食品安全管理，杜绝事故发生。

第五条 认真落实食品安全主体责任，主动接受食品药品监督管理部门的监督。

✧ 油烟清洗消毒制度

一、作业人员要求

- 1、作业人员要佩戴相关防护用具作业。
- 2、作业人员要熟悉空调系统设置情况（系统类型、风管材料、尺寸、设备部件构成、位置等）以免发生事故，或损坏设备。

二、具体清洗项目及周期：

- 1、对进风口、排风口，每两周擦拭一次。
- 2、对油烟管道、过滤器、空气过滤网、净化器等，每两个月进行清洗一次。

三、清洗备案

所有清洗消毒作业在完成后都要填表记录。注明清洗设备编号、放置地点、清洗消毒人、清洗时间及必要的备注信息等。

附件 5:

廉政责任书

甲方(全称): 北京市通州区城市管理委员会

乙方(全称): 北京食圣天下餐饮管理有限公司

为加强廉政责任,规范采购项目各项活动中甲方和乙方双方的行为,防止谋取不正当利益的违法违纪现象的发生,保护国家、集体和当事人的合法权益,根据国家有关采购的法律法规和廉政责任的有关规定,订立本廉政责任书。

一、双方的责任

1.1应严格遵守国家关于采购项目的有关法律、法规,相关政策,以及廉政责任的各项规定。

1.2严格执行采购合同文件,自觉按合同办事。

1.3各项活动必须坚持公开、公平、公正、诚信、透明的原则(除法律法规另有规定者外),不得为获取不正当的利益,损害国家、集体和对方利益,不得违反采购项目管理的规章制度。

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

二、甲方责任

甲方的领导和从事该采购项目的工作人员,在采购的事前、事中、事后应遵守以下规定:

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

2.2不得在乙方和相关单位报销任何应由甲方或个人支付的费用。

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

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

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

三、乙方责任

应与甲方保持正常的业务交往,按照有关法律法规和程序开展业务工作,严格执行

采购的有关方针、政策，执行采购强制性标准，并遵守以下规定：

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

3.2不得以任何理由为甲方和相关单位报销应由对方或个人支付的费用。

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

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

四、违约责任

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

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

4.3本责任书作为采购合同的组成部分，与采购合同具有同等法律效力。经双方签署后立即生效。

五、责任书有效期

本责任书的有效期为双方签署之日起至该采购项目质量保证期结束时止。

六、责任书份数

本责任书份数与采购合同份数相同，甲方与乙方分别持有，具有同等效力。

甲方：北京市通州区城市管理委员会

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

日期：2023年02月02日

乙方：北京食圣天下餐饮管理有限公司

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

日期：2023年02月02日