

合同编号：

北京市西城区图书馆
单位食堂运行管理项目
服务合同

项目名称：北京市西城区图书馆单位食堂运行管理项目

甲方（委托方）：北京市西城区图书馆

乙方（受托方）：京荣鼎盛（北京）餐饮管理有限公司

服务合同

甲 方：北京市西城区图书馆

地 址：北京市西城区后广平胡同 26 号

邮 编：100035

电 话：010-66075199

乙 方：京荣鼎盛（北京）餐饮管理有限公司

纳税人识别号：91110106MA007BHG4G

帐 号：11050137360000000925

开户行：中国建设银行股份有限公司北京铁道专业支行

地 址：北京市北京经济技术开发区天华东路 5 号院 2 号楼-1 层 017 号-3 号一
区-25

邮 编：100176

电 话：13521241345

总 则

1、北京市西城区图书馆委托北京国壹咨询有限公司，就北京市西城区图书馆（以下简称甲方）单位食堂运行管理项目以竞争性磋商方式，经过磋商小组评审，推荐了京荣鼎盛（北京）餐饮管理有限公司（以下简称乙方）为成交人；乙方将根据甲方需求为甲方提供餐饮服务。

2、经甲、乙双方友好协商，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》及国家有关法律、法规，就乙方在甲方餐厅提供餐饮服务事宜达成如下合同（以下简称“本合同”）。

第一条：甲方委托乙方就北京市西城区图书馆单位食堂运行管理项目的职工食堂实施专业化运行管理，食堂位置：北京市西城区后广平胡同 26 号、北京市西城区教子胡同 8 号。

第二条：合同期限及费用结算方法

2.1 合同期限：本合同服务期限为自 2023 年 12 月 1 日起至 2024 年 11 月 30 日止；服务期限 叁 年，自 2023 年 12 月 1 日至 2026 年 11 月 30 日，每年签订一次合同。每年服务合同到期前，由图书馆对本年度食堂运营的情况进行测评，测评合格，双方协商同意，可依据本次磋商结果所签订的合同续签协议至 2026 年 11 月 30 日。

2.1.1 合同期内，图书馆可对食堂运营的情况进行测评，如测评不合格，甲方有权提前一个月书面通知对方解除合同。

2.2 费用及结算方法：

2.2.1 双方确定管理费用标准为：月度管理费总额为：169650.00，年度管理费总额为：人民币大写：2035800.00。（年度管理费总额详见附件：1）原材料采购费用按实际的就餐人数计算，每餐按照早餐：5 元，午餐、晚餐 25 元收费。（整体服务方案和供餐方案详见附件：3）

2.2.2 补充说明：由于图书馆北馆食堂涉及多家单位共同用餐，如有用餐单位变动，经甲乙双方协商一致后，月度管理费总额可根据人员变动进行调整。

2.2.3 支付方式：

原材料采购费甲方以每月实际发生金额按月支付乙方。甲乙双方于每月初核对上月原材料采购费，核对无误后，由乙方向甲方开具合法有效的餐费增值税普通发票。甲方在接到发票后 20 个工作日内向乙方支付原材料采购费。

管理服务费分两次支付，2024 年 3 月底前支付乙方管理费人民币大写：壹佰零壹万柒仟玖佰元整，小写：1017900.00 元；2024 年 7 月底前支付乙方管理费人民币大写：玖拾壹万陆仟壹佰壹拾元整，小写：916110.00 元；。2024 年 11 月底前支付乙方管理费人民币大写：拾万壹仟柒佰玖拾元整，小写：101790.00 元；

2.3 补充说明：

合同到期，如甲方尚未选定新的食堂运营方，甲方可委托乙方继续对职工食堂实施专业化运行管理，并将员工餐厅的膳食供应委托给乙方负责。甲方向乙方支付餐费。乙方继续运营，产生的管理费，将由图书馆根据政府采购相关规定和流程，选定负责运行单位食堂的管理服务企业，代为支付。

第三条：甲、乙双方的权利和义务

3.1 甲方的权利和义务

3.1.1 甲方负责与乙方签订合作关系；

3.1.2 甲方有权对乙方进行检查及指导；

3.1.3 甲方对乙方的各项工作进行监督和检查；

a. 主副食品的加工、制作、出餐、配送情况；

b. 餐厅、厨房、食品库、冷库、灶具、厨具、炊具、餐具、食品和乙方人员的卫生情况；

c. 人员到位情况，各岗位人员合格的健康证，可要求更换不合格的工作人员；

d. 水、电、气、炊事机械、灶具、厨具、炊具、餐具的使用情况；

e. 食品成本、标准菜单、原材料采购的单价、数量及质量、入(出)库记录、库存量等明细帐目；

f. 食品保存和留样情况；

3.1.4 基准综合管理费用由甲方给乙方进行结算。

3.1.5 甲方有权依照国家和北京市餐饮、卫生主管部门的法律、法规及其条款对乙方进行监督管理，同时以书面形式要求乙方对违规行为进行整改；

3.1.6 甲方有权制定和修改就餐标准、就餐方式、菜品和商品的定价及餐饮服务质量标准。

3.1.7 甲方有权要求乙方达到规定的饭菜质量要求，若乙方不能有效整改发现的问题，则甲方有权要求乙方进行人员调整，乙方须在接到甲方书面通知后1个月内完成人员调整；

3.1.8 甲方有权同乙方确定满意度调查方式、调查对象、统计方法，定期委派相关人员对乙方工作进行考评，如满意率不足80%的，甲方有权要求乙方限时整改。每次付款和签署新合约前，甲方对乙方工作进行全面测评，测评合格方可支付管理费和签约；

3.1.9 甲方有权要求查看并复制乙方与其服务人员签订的劳动合同、健康证以及服务人员简历。

3.1.10 甲方负责厨房、餐厅专用设备设施和工用具及餐具的配置。乙方进

驻时经清点并在甲方所列清单上验收签字；

3.1.11 由于甲方原因将造成餐饮服务不能按平日正常状态进行时，应提前以书面方式通知乙方，乙方对此不承担任何责任；

3.1.12 甲方负责提供一台电脑及办公室供乙方使用；

3.1.13 负责餐厅原有建筑类的维修与保养，但因乙方原因损坏的除外；

3.1.14 负责办理政府相关部门需要的证照及文件；

3.1.15 为乙方提供办公家具和办公用品。

3.1.16 保障餐厅水、电、燃气、供暖、空调的免费正常供给（非甲方原因除外）并支付相关费用。如遇有停水、停电、停气等情况，应尽可能提前 12 小时通知乙方，以便乙方启动应急方案；

3.1.17 负责餐厅厨余垃圾清运；

3.1.18 甲方有权定期或不定期与乙方召开有关工作会议，并要求乙方现场管理人员或主要负责人员参加，针对需调整服务工作时，甲方有权要求乙方限期改正。

3.1.19 甲方有权根据实际情况随时提出口头或者书面的合理具体服务要求，并且有权要求乙方按照甲方要求制定工作细则并落实到位。

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

3.1.21 经过甲方连续三次通知乙方整改，乙方仍未能达到有关要求的情况下，甲方有权终止本合同。

3.2 乙方的权利和义务

3.2.1 乙方作为甲方餐厅的受托乙方，有权根据本合同及相关法律维护自身合法权益，在合同期限内负责甲方员工工作日期间的早餐和中餐的正常用餐及合理膳食，且有勤务时提供用餐保障；

3.2.2 乙方负责餐厅所需的食品原材料采购，甲方不定期的抽查；原材料的品牌详见附件：2；

3.2.3 乙方的员工必须遵守甲方管理规定及各项规章制度，在提供餐饮服务时，要加强用电、明火及天然气的安全管理工作，非甲方原因造成的安全事故由

乙方负责；

3.2.4 遵守国家、政府及相关单位及甲方对餐饮服务的各项规定及要求；

3.2.5 乙方应执行甲方有关规章制度，包括消防安全规定、停车场规定等公共场所及设施之管理规定；

3.2.6 乙方必须积极配合甲方管理人员的工作；

3.2.7 乙方运货（包括垃圾）按甲方指定的通道运送，并保证在运输过程中保持地面清洁；

3.2.8 未经甲方书面同意，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；

3.2.9 乙方对甲方提出的合理建议和用户投诉，一般性问题 24 小时内解决，对于较复杂问题在 72 小时内解决；

3.2.10 乙方工作人员持劳动、公安、卫生防疫等部门签发的有效证件上岗，所有证件都由乙方负责办理。工作人员进入大门需办理临时出入证，人员更换需提前通知甲方并更换证件；

3.2.11 乙方需向甲方承诺派入人员均为接种新冠疫苗人员，相关承诺详见附件文件：4；

3.2.12 乙方员工的雇主是乙方，并始终为其行使权力和义务；

3.2.13 乙方保证其资质及其工作人员的资质符合国家法律法规的规定；

3.2.14 全面配合甲方的监督管理工作，对其所派人员（厨师及其他人员）的一切行为负完全责任；

3.2.15 服务过程中应当爱护食堂设施、设备及工具、器具，对非自然损耗造成的损失照价赔偿或按甲方要求进行修复。

3.1.16 乙方负责餐厅设备设施的维修；厨房排油烟系统的清洗费用；隔油池的清理和灭虫、灭鼠、灭蟑费用；

3.1.17 乙方负责食堂（操作间、餐厅及相关过道等）环境保洁及用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，及清扫用品、洗消剂、一次性用品、办公用品等；

3.1.18 乙方每周对食堂（操作间、餐厅及相关过道等）进行一次深度清洁，清洁完毕，甲方进行检查，并按要求保存清洁记录。

3.1.18 餐食配送工作由乙方负责，食品配送需按用餐方的时间配送到位，

配送时需保障餐食品质和温度。食品配送必备的保温设备和配送交通工具均由乙方负责采购和维护。

3.1.19 乙方每周对食堂（操作间、餐厅及相关过道等）进行一次深度清洁，清洁完毕，甲方进行检查，并按要求保存清洁记录。

3.1.20 甲方从政府指定平台采购脱贫地区农副产品乙方使用，乙方需配合完成年度脱贫地区农副产品采购任务，每月采购的农副产品金额抵扣当月原材料采购费。

第四条： 合同的终止

4.1.1 合同期满后，经双方协商不再续签；

4.1.2 如乙方未能履行本合同及附件所列明的任何保证、承诺、义务或条件，并且在收到甲方的书面通知二个月内仍未对违约事项做出补救，并达到合同要求，甲方有权向乙方提出终止本合同；

4.1.3 如甲方未能履行本合同所列明的任何保证、承诺、义务或条件，并且在收到乙方的书面通知二个月内仍未对违约事项做出补救，并达到合同要求，乙方有权向甲方提出终止本合同。

第五条： 违约责任

5.1.1 如乙方未能履行本合同及附件所列明的任何保证、承诺、义务或条件，并且在收到甲方的书面通知二个月内仍未对违约事项做出补救，并达到合同要求，甲方有权向乙方提出终止本合同；

5.1.2 如甲方未能履行本合同所列明的任何保证、承诺、义务或条件，并且在收到乙方的书面通知二个月内仍未对违约事项做出补救，并达到合同要求，乙方有权向甲方提出终止本合同。

5.1.3 甲方不得拖欠应付给乙方之款项，否则，每拖欠一日按拖欠款额的万分之五向乙方支付滞纳金，如甲方迟延付款超过 30 日，乙方有权单独解除合同并要求甲方支付违约金两万元整。

5.1.4 乙方不得以任何理由，在未提前 30 天书面通知甲方的情况下，擅自停止餐食供应。若因此给甲方造成损失的，乙方应承担全部赔偿责任。停止供餐

期间每日需向甲方赔偿相当于此前一月同期餐费及乙方综合管理费 3 倍的造成损失。停止供餐达 5 个工作日，视为乙方单方擅自终止合同，须向甲方偿付相当于前一月全月的餐费及综合管理费全额的赔偿金。如有未结算之费用，甲方有权直接扣除。不足部分，乙方须依甲方书面通知期限内完成补充支付。逾期未付，每日加计欠付金额万分之五的赔偿金。

第六条：不可抗力

6.1.1 甲、乙双方同意，在本合同有效期内，不可抗力的范围是：由于地震、台风、水灾、雷击、瘟疫、战争以及其他不能预见，并且对其发生和后果不能防止，或避免和克服的人力不可抗拒事件；

6.1.2 遇有上述不可抗力的一方应立即以书面形式通知另一方，并在 1 个月内提供不可抗力详情及本合同不能履行或部分不能履行，或者需要延期履行的理由的有效证明文件，按该不可抗力事件对履行本合同的影响程度，由双方协商决定是否解除本合同，或者部分履行或对本合同进行修改。

6.1.3 由于不可抗力造成对任何一方的损失，另外一方不承担任何责任。

第七条：适用法律及争议解决

7.1.1 本合同的订立、效力、解释、履行和争议的解决均接受中华人民共和国法律的管辖；双方所有有关业务往来文件的争议、判决解释所在地在北京市。

7.1.2 甲、乙双方因履行本合同而发生的或与本合同有关一切争议，双方应通过友好协商解决；如果协商不能解决，向北京市西城区人民法院提起诉讼。

第八条：附则

8.1.1 厨房设备、餐厅设备设施清单作为本合同附件。该合同附件是本合同不可分割的一部分，与本合同具有同等法律效力。

8.1.2 凡有关本合同的通知、请求或其他业务往来，需以书面形式为准且应加盖对方公章。

8.1.3 本合同中所有涉及到财务往来的币种为人民币，单位为元。

8.1.4 本合同未尽事宜，经甲、乙双方协商解决，并由甲、乙双方另行签订

补充合同，作为本合同的附件，与本合同具有同等法律效力。

8.1.5 本合同一式伍份，甲方执叁份、乙方执贰份。

8.1.6 本合同自甲、乙双方签字，盖章之日起生效。

8.1.7 本合同签订地为北京市西城区。

附件 1：人员分项报价表

附件 2：食材品牌

附件 3：整体服务案

附件 4：送餐服务方案

以下无正文：

甲方：北京市西城区图书馆

甲方代表（签字）

2023年12月21日



乙方：京荣鼎盛（北京）餐饮管
理有限公司

乙方代表（签字）：

2023年12月21日



附件 1:

管理服务费明细

序号	分项名称	单价 (元)	数量	合价 (元)	备注/说明
1	员工工资	85716.00	12 个月	1028592.00	按照平均工资 4762.00 元/人/月计算
2	员工社保	30348.00	12 个月	364176.00	按照国家规定的社保缴纳基数为员工缴纳社保费用
3	员工公积金	4320.00	12 个月	51840.00	按照国家规定的 5% 公积金基数缴纳
4	员工工服费	954.00	12 个月	11448.00	按照 53.00 元/人/月计算, 用于员工工服制订及工服清洗
5	员工加班费	5400.00	12 个月	64800.00	按照国家法定假日全年 11 天 3 倍工资计算, 加班人数按照总人数的 50%
6	管理费	7200.00	12 个月	86400.00	公司利润、质量检查、培训费用、运营成本费用
7	住宿费	17730.00	12 个月	212760.00	按照本项目周边房租预估平均每人 985.00 元/人
8	烟道清洗及烟道净化器维护	5000.00	12 个月	60000.00	按照市场行情预估此项费用为: 5000.00 元/月/次(其中: 北馆 3000.00 元/月/次, 南馆 2000.00 元/月/次), 每月做一次, 全年 12 次
9	灭鼠灭蟑	1000.00	6 个月	6000.00	按照市场行情预估此项费用为: 1000.00 元/次(其中: 北馆 600.00 元/次, 南馆 400.00 元/月/次), 每两月做一次, 全年 6 次
10	低值易耗费	1300.00	12 个月	15600.00	用于餐厅内的低值易耗品费用, 例如: 餐巾纸消杀用品、清洁用品、消毒类用品、设备设施维护等
11	营业税	10682.00	12 个月	128184.00	营业收入的 6.72%
合价(元)				2035800.00	

附件 2:

食材品牌

序号	食材类别	合作供应商及品牌名称
1	粮油类	中粮集团 黑龙江东粮北谷集团 品牌：古船面粉、北大荒大米、汇福粮油等
2	调料类	海天调味食品股份有限公司北京配送中心 北京二商集团有限责任公司 北京回龙观百味行调料销售中心 品牌：海天、恒顺、李锦记、王致和、家乐等
3	蔬菜、水果类	山东寿光产业集团北京新发地交易中心
4	小商品类	物美超市团购部

附件 3：整体服务案

整体服务方案

服务公司负责员工餐厅的伙食供应及日常管理，包括：

1、员工工作日期间一日三餐的自助餐供应，其中：

(1) 早餐：自助自选形式，主食不少于 3 种（需包含清真肉类至少一种），稀食不少于 2 种，小菜不少于 2 种。

(2) 午餐：自助自选形式，热菜不少于 4 种（需包含清真肉类至少一种），风味小吃 1 种，粗粮不少于 1 种，主食不少于 3 种，饮品 1 种，汤类 1 种，水果，酸奶轮流供应。

(3) 晚餐：自助自选形式，热菜不少于 4 种（需包含清真肉类至少一种），风味小吃 1 种，粗粮不少于 1 种，主食不少于 3 种，饮品 1 种，汤类 1 种，水果，酸奶轮流供应。

(4) 除早中晚餐外还应能够根据传统民俗节日，提供相应的自制特色食品。

(5) 乙方每周四向甲方提供下一周食谱，若有变动需求，双方协商一致后更改。食谱原则上不得变更，如遇特殊情况需要变更食谱，乙方务必在开餐前告知甲方。

2、餐厅内食品卫生管理。

3、餐厅内各类设备、设施管理。

4、食堂工作人员的管理、工资、福利和保险。

5、监督用餐人员刷卡。

6、严格卫生管理制度，杜绝发生因食物、餐具不洁而引起食物中毒事件。对餐厅工作人员定期进行体检，防止各类疾病的传播。

7、制定一套餐饮服务的内部管理制度，包括财务制度、采购验收制度、卫生留样制度、客户反馈制度等，并均以公示方式接受各方的监督。

8、提高服务质量，控制菜肴成本，完善餐食品种。

9、若有特殊情况，甲方需提前告知乙方，乙方需根据甲方要求适当提前或延后用餐服务时间。

10、配送：餐食配送工作由食堂运营方负责，食品配送需按用餐方的时间配送到位，配送时需保障餐食品质和温度。食品配送必备的保温设备和配送交通工具均由食堂运营方负责采购和维护。

- 11、乙方需要负责食堂设备设施的维护，由此产生的费用由乙方负责。
- 12、食堂油烟净化系统和烟道需按所属街道主管部门要求定期清洁，负责清洁的企业需符合相关资质，由此产生的费用由乙方负责。
- 13、甲方从政府指定平台采购脱贫地区农副产品供运营方使用，乙方需配合完成年度脱贫地区农副产品采购任务，每月采购的农副产品金额抵扣当月原材料采购费。

服务标准

- 1、我公司不会将员工餐厅私自转让或委托他人经营，更不能在图书馆内搞不法经营，员工餐厅不得对外经营。
- 2、餐厅、操作间等均属于服务公司管理范围，服务公司负责承包区域内的卫生清扫和安全管理。
- 3、服务公司的工作人员要遵守餐饮法规以及图书馆的规章制度。
- 4、服务公司具有有效的《食品经营许可证》或者有效的《餐饮服务许可证》，其工作人员必须经过体检合格，持有健康证、上岗证、身份证及卫生知识培训证并报图书馆办公室备案。
- 5、服务公司按照图书馆规定的时间，保证饭菜足量、优质，做到品种多样、饭菜价格合理，不得出现少餐、缺餐。
- 6、为确保饮食安全，图书馆有权对服务公司的供货渠道进行检查并对其财务状况、服务质量、饭菜价格的经营状况进行监督和提出改善意见，服务公司接受图书馆的监督检查，对图书馆提出的问题和员工投诉及时整改纠正。
- 7、操作间的灶具、设备、能源费用等由图书馆提供。
- 8、由图书馆提供的设备设施的维护维修费用由图书馆负责。
- 9、服务公司负责承包区域治安保卫、安全防火、防盗等工作，服从图书馆的统一管理，确保安全无事故。
- 10、服务公司配备足够的工作人员，经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。如发生用工纠纷，由餐饮服务供应商自行承担责任。
- 11、服务公司所采购、制作、销售的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准，并确保随时接受图书馆对餐厅进货渠道和产品质量检查与监督。
- 12、按照国家有关餐具卫生管理要求，做好公共餐具消毒工作。

厨师及服务人员要求

1. 乙方所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法。
2. 乙方所有服务人员应当身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有合格的健康证。
3. 乙方厨师应具有熟练掌握相应的主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。
4. 乙方服务人员应当体貌端正、口齿清楚，懂得礼仪的基本要求。
5. 乙方应优先考虑录用原餐厅工作人员。
6. 乙方应积极向甲方提供派驻人员健康合格证，甲方可保存其复印件。
7. 乙方员工始终为乙方雇员，乙方为其承担一切雇主责任。

食品安全生产管理要求

1、食品安全管理无差错

(1) 乙方食品制作应符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》的相关规定，对原材料在保质期限内使用，并减少库存量，在加工食物过程中要厉行节约、减少浪费。保证提供安全、卫生的食品。

(2) 甲方负责考察审定乙方原材料的进货渠道，由乙方负责采购，每日凭小票入账，做到日清月结。乙方月底将本月进货账目报送甲方审核，甲方有权对原材料品质、数量、出入库账目进行实时监管。防疫物资除外。

(3) 乙方必须每日将入库原材料及饭菜成品留样 48 小时，作为食品检测依据。凡因乙方不服从管理、违纪或因操作、管理等原因造成的损害，如食物中毒等安全责任事故，由乙方自行承担其责任，同时甲方有权要求乙方应合理赔偿由此给甲方造成的损失。出现重大损害，除合理赔偿外，甲方有权视情节和损失后果轻重罚款、辞退人员或有权单方面终止合同，并追究相关法律责任。

2、餐饮质量满意度高

(1) 乙方应定期组织厨艺技能培训和经验交流，常调剂菜相、品种和口味，努力提高菜品质量。乙方定期汇报食堂的工作并听取意见反馈，建立良好的沟通渠道，不断提高餐饮质量满意度。

(2) 乙方应按季节变化和蔬菜价格等因素合理安排每周菜谱和所需菜品原

料，并提前一周上报甲方食堂管理员审定后决定下周食谱，并结合节假日、民俗等因素，对食谱适时进行调整。

3、突发事件的处理

(1) 要求按照甲方防疫管理方面规定，设置专人负责防疫登记及测温检测工作，同时配备相关防疫用品用具，执行甲方防疫管理措施。

(2) 乙方在使用水、电、燃气管线等重要部位要每天安排专人做好日常检查，如有损坏情况，乙方有责任和义务通知甲方维修，及时消除隐患，防止项目生产安全事故发生。每日检查完毕完成后，及时锁闭食堂门窗。

(3) 乙方工作人员必须按操作规程正确使用劳动防护用品，用品不足时及时上报甲方食堂管理人员，严禁违规操作。夏季卫生工作应严格按照天津市相关规定、餐饮管理条例执行，配合和服从甲方做好防蝇、防鼠、防蟑螂工作。加工蔬菜要清洗干净，加工肉类、禽、蛋必须进行消毒处理（高温、热透）。

4、环境卫生整洁有序

(1) 乙方每天要按规定的程序和要求认真细致的清理餐厅卫生，确保食堂内现有各种设施、设备、物品摆放有序分类放在固定的位置，并且妥善保管，确保成餐用具、运输用具、公共餐具每餐消毒清洗，餐具表面必须光洁、无油渍、无水渍、无异味，防止传染病发生。

(2) 乙方必须确保食堂内部操作间、库房、办公室、职工餐厅、环境卫生的整洁，特别每餐后打扫是食堂主、副食操作间、库房和餐厅内卫生。保证每日清洁，做到地面、售饭台、餐桌、餐椅无垃圾、无污渍、无水渍、无异味。每周五组织相关人员对卫生工作进行检查。

(3) 菜品原料、半成品、成品、刀、墩、饭、框、桶、盆、抹布以及其它加工用具和容器必须张贴明显标志、定置存放，生、熟食刀案及冷、荤配餐用具必须分开专用，用后洗净保持整洁，防止交叉感染。用具实行“四过关”一洗、二刷、三冲、四消毒。

5、设备设施维护良好

(1) 合同期间，场地、设备、用具、餐具由甲方提供，乙方应爱护厨房的各种设施及用具，合理使用并妥善保管，及时地予以养护及维修，杜绝人为损坏。若有损坏，乙方负责维修或应予赔偿。

(2) 乙方必须安排专人负责每日查看冰箱、冰柜运转情况及温度是否正常，视情况和季节进行化霜、清洗、消毒，甲方管理人员有权监督检查、督促乙方人员做好此项工作。如设备损坏，应及时通知甲方管理人员维修，不得影响人员的进餐。

餐食配送要求

- 1、配送的食品全部都要有相应的防尘、防污染措施，避免外露；
- 2、副食品供应商应配备一定规模的专业车队，配送运输使用恒温冷藏车；
- 4、副食品配送应按生熟、荤素、干湿进行分类，各类物品应分箱存放、密封输送，做到定人、定时、定位。
- 5、配送时严格清查配送物品的品种、数量、地点等是否相符，确保不漏项；
- 6、整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

附件 4：供餐服务方案

● 早餐（人/5 元）

◆ 早餐供餐方案

（1）早餐：自助自选形式，主食不少于 3 种（需包含清真肉类至少一种），稀食不少于 2 种，小菜不少于 2 种。

（2）配备调料台，常备盐、辣椒油、酱油、米醋、胡椒粉等；

● 午餐（人/20 元）

◆ 午餐供餐方案

（1）午餐：自助自选形式，热菜不少于 4 种（需包含清真肉类至少一种），风味小吃 1 种，粗粮不少于 1 种，主食不少于 3 种，饮品 1 种，汤类 1 种，水果，酸奶轮流供应。

（2）配备调料台，常备盐、辣椒油、酱油、米醋、胡椒粉等；

● 晚餐（人/20 元）

◆ 晚餐供餐方案

（1）晚餐：自助自选形式，热菜不少于 4 种（需包含清真肉类至少一种），风味小吃 1 种，粗粮不少于 1 种，主食不少于 3 种，饮品 1 种，汤类 1 种，水果，酸奶轮流供应。

（2）配备调料台，常备盐、辣椒油、酱油、米醋、胡椒粉等；

◆ 节日供餐方案

在以下传统民俗节日，提供相应的自制特色食品供就餐者享用：

- (1) 元旦：对餐厅进行简单装饰，制定元旦特别菜单，增加菜肴品种。
- (2) 春节：对餐厅进行简单装饰，制定特别菜单，增加菜肴品种，增加饺子。
- (3) 元宵节：制定特别菜单，增加菜肴品种，提供自制元宵。
- (4) 春分：提供特色套餐（春饼套餐）。
- (5) 端午节：制定特别菜单，增加菜肴品种，提供自制粽子。
- (6) 中秋节：制定特别菜单，增加菜肴品种，提供月饼。
- (7) 圣诞节：对餐厅进行简单装饰，制定特别菜单。
- (8) 腊八节：制定腊八节特别菜单，推出腊八粥。
- (9) 立春：制定立春菜谱，增加春饼。
- (10) 五一劳动节：制定特别菜谱，增加菜品总类。
- (11) 十一国庆节：制定特别菜谱，增加菜品总类。
- (12) 冬至、立冬：提供水饺。
- (13) 头伏、二伏三伏：提供水饺、面条、大饼等。