

民警伙食费（食堂服务费）项目

响应文件

供应商：上海朝府城餐饮有限公司（单位公章）

法定代表人或其委托代理人：蔡佳佳（签字或盖章）

2025年1月14日

目录

一、附件 1：报价函	12
二、附件 2：法定代表人证明、授权委托书	14
(一) 法定代表人证明	14
(二) 法定代表人授权委托书	15
三、附件 3：磋商报价表	18
(一) 磋商报价汇总表（首轮）	18
(二) 磋商报价分项表（首轮）	19
四、附件 4：供应商的资格声明	21
(一) 供应商企业法人营业执照（复印件加盖公章）	25
(二) 税务登记证副本复印件或扫描件（三证合一）	26
(三) 组织机构代码证副本复印件或扫描件（三证合一）	27
五、附件 5：相关资质、证书汇总表	28
(一) 食品经营许可证	29
(二) 质量管理体系认证证书	30
(三) 环境管理体系认证证书	34
(四) 职业健康安全管理体系认证证书	38
(五) 食品安全管理体系认证证书	42
六、附件 6：公司近年承接与本需求类似业绩一览表	45
(一) 上海市松江区石湖荡镇平安建设办公室	49
(二) 上海市松江区人民政府九里亭街道办事处	54
附：客户评价	62

（三）上海市公安局松江分局（本部）	63
附：客户评价	71
（四）上海市松江区人民政府九里亭街道办事处	73
（五）上海市松江区生态环境局	82
附：客户评价	91
（六）上海市松江区九亭镇社区卫生服务中心食堂服务	92
附：客户评价	96
（七）2025-2026 年度分局机关大楼食堂和辰塔路 2700 号食堂餐饮服务（包件一）	97
附：客户评价	110
（八）2025-2026 年区生态环境局食堂第三方服务	111
（九）石湖荡联防队食堂服务项目	121
（十）松江消防支队 2024 年餐饮保障服务（包件三）	129
附：客户评价	147
（十一）2024 年九亭派出所食堂购买第三方服务项目的合同	148
（十二）松江区泗泾医院食堂餐饮服务的合同	160
七、附件 7：项目负责人说明表	169
（一）身份证原件扫描件	172
（二）学历证书原件扫描件	172
（三）职称/职业资格证书原件扫描件	173
（四）执业资格证书原件扫描件	174
1. 三级/高级中式烹调师职业资格证书	174

2. 四级/中级中式面点师职业资格证书	175
3. 四级/中级营养配餐师职业资格证书	176
(五) 健康证	177
(六) 在职证明材料	178
八、附件 8：投入项目的管理人员配备及相关工作经历、资质汇总表	179
(一) ★无犯罪记录证明开具承诺	184
(二) 2024 年 1 月 1 日起至投标截止之日内任意一个月由投标单位为其缴纳社保的证明	185
(三) 厨师长-盛冬民	187
1. 身份证	187
2. 健康证	187
3. 高级技师（国家职业资格一级）证书	188
(四) 厨师-周海清	189
1. 身份证	189
2. 健康证	189
3. 高级厨师等级证书	190
(五) 厨师-朱华标	191
1. 身份证	191
2. 健康证	191
3. 高级厨师等级证书	192
(六) 厨师-李付运	193

1. 身份证及健康证.....	193
2. 高级技师厨师等级证书.....	193
(七) 点心师-张飞.....	194
1. 身份证.....	194
2. 健康证.....	194
(八) 点心师-张海洋.....	195
1. 身份证.....	195
2. 健康证.....	195
(九) 点心师-冯尚荣.....	196
1. 身份证.....	196
2. 健康证.....	196
(十) 点心师-朱雷.....	197
1. 身份证.....	197
2. 健康证.....	197
(十一) 切配工-辛建.....	198
1. 身份证.....	198
2. 健康证.....	198
(十二) 切配工-张涛.....	199
1. 身份证.....	199
2. 健康证.....	199
(十三) 切配工-柳芹芹.....	200
1. 身份证.....	200



2. 健康证.....	200
(十四) 洗碗工-王新芳.....	201
1. 身份证.....	201
2. 健康证.....	201
(十五) 洗碗工-屠凤楠.....	202
1. 身份证.....	202
2. 健康证.....	202
(十六) 服务员-朱玲玲.....	203
1. 身份证.....	203
2. 健康证.....	203
(十七) 服务员-武帅.....	204
1. 身份证.....	204
2. 健康证.....	204
(十八) 服务员-高丽.....	205
1. 身份证.....	205
2. 健康证.....	205
(十九) 服务员-邱奥.....	206
1. 身份证.....	206
2. 健康证.....	206
(二十) 勤杂-陈小君.....	207
1. 身份证.....	207
2. 健康证.....	207



(二十一) 勤杂-何加川.....	208
1. 身份证.....	208
2. 健康证.....	208
(二十二) 勤杂-严钊.....	209
1. 身份证.....	209
2. 健康证.....	209
(二十三) 包厢专职服务员-陈磊.....	210
1. 身份证.....	210
2. 健康证.....	210
九、 附件 9: 人员岗位设置表	211
十、 附件 10: 拟投入本项目的设备机具一览表.....	216
十一、 附件 11: 中小企业声明函	218
(一) 附件 11-1 (不适用)	225
十二、 附件 12: 财务状况及税收、社会保障资金、缴纳情况声明函	227
附: 审计报告.....	228
十三、 附件 13: 资格证明文件	253
(一) 供应商企业法人营业执照副本 (副本复印件, 三证合一, 加盖公章)	254
(二) “信用中国”及“中国政府采购网”网站信用记录证明	255
1. 未被“信用中国”列入失信被执行人	255

2. 未被“信用中国”列入重大税收违法案件当事人名单	258
3. 未被“信用中国”列入政府采购严重违法失信行为记录名单.....	259
4. “信用中国”网站公共信用信息报告	260
5. 未被中国政府采购网列入政府采购严重违法失信行为记录名单.....	268
(三) 具备履行合同所必需的相关专业资质的证明材料（加盖公章）.....	269
(四) 附件 13-1 参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明《企业无重大犯罪承诺》（加盖公章） ..	270
(五) 具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料（加盖公章）.....	271
(六) 根据本竞争性磋商文件技术要求还需提供的其他证明文件.....	272
1. 附件 13-2	272
2. 满足申请人的资格要求承诺.....	273
3. 非联合体投标承诺.....	276
4. 满足政府采购法第二十二条要求承诺	277
5. 报价承诺书.....	279
6. 满足项目基本情况承诺.....	281
7. 磋商有效期承诺.....	283
8. 满足供应商的保密义务要求承诺	284

9. 成交服务费支付承诺.....	285
10. 签订合同及履约保证金缴纳承诺.....	287
11. 合同条款响应承诺.....	289
十四、附件 14: 疑问回复函.....	290
十五、供应商的各类证书及荣誉情况.....	291
(一) 《上海市政府采购供应商登记及诚信管理办法》已登记入库的供应商证明.....	291
(二) 上海市食品安全诚信经营示范单位证书.....	293
(三) 上海市绿色餐饮企业证书.....	294
(四) 全国营养健康餐饮示范单位.....	295
(五) 诚信企业证书.....	296
十六、技术水平评价.....	297
(一) 总体服务方案.....	297
1. 前期工作方案.....	297
2. 准备计划.....	299
3. 总体服务管理设想.....	302
4. 服务管理目标.....	305
5. 经营思路.....	307
6. 经营理念.....	310
7. 服务宗旨.....	311
8. 运营流程.....	311
9. 套餐、自选餐经营模式.....	314

(二) 服务实施方案.....	316
1. 具体工作内容.....	316
2. 各项工作标准.....	320
3. 各项工作流程.....	322
4. 人员岗位职责.....	382
5. 对人员的安排及管理方案.....	385
6. 管理实施措施.....	393
7. 针对采购人的工作设想.....	445
8. 建议及其他方面等内容.....	447
(三) 服务质量保证措施.....	449
1. 本项目中的重点、难点的分析与措施.....	449
2. 保密措施.....	451
3. 质量考核承诺及奖惩措施.....	453
4. 后期服务保障.....	456
(四) 突发事件应急预案.....	458
1. 食品卫生事件应急处理预案.....	458
2. 食堂设施设备故障应急预案.....	465
3. 火灾应急预案.....	471
4. 打架斗殴应急预案.....	477
5. 食堂防汛应急预案.....	478
6. 煤气、天然气泄漏的应急预案.....	480
7. 烧伤应急措施.....	481

8. 食材供应应急预案.....	482
9. 人员就餐高峰应急预案.....	485
10. 人员离职应急预案.....	486
11. 疾病防疫问题处理预案.....	487
12. 投拆处理方案.....	501
(五) 合理化建议及特色服务.....	507
1. 合理化建议.....	507
2. 特色服务.....	508
(六) 对本项目竞争性磋商文件“第三章 采购需求书”的点对点 响应.....	509

一、附件 1：报价函

致：上海市司法警官学校（采购人名称）

根据贵方民警伙食费（食堂服务费）项目的竞争性磋商文件，签字代表朱保红、经理（全名、职务）经正式授权并代表供应商上海朝府城餐饮有限公司、上海市松江区中山东路 132 号南侧西四（供应商名称、地址）提交竞争性磋商磋商响应文件。

据此函，报价人兹宣布同意如下：

1. 按竞争性磋商文件规定，我方的投标总价为（大写）人民币壹佰伍拾柒万捌仟伍佰壹拾叁元整（¥：1578513.00 元）。

2. 我方已详细研究了全部竞争性磋商文件，包括竞争性磋商文件的澄清和修改文件无（如果有的话）、参考资料及有关附件，我们已完全理解并接受竞争性磋商文件的各项规定和要求，对竞争性磋商文件的合理性、合法性不再有异议。

3. 磋商响应有效期为自开标之日起90 日。

4. 如我方中标，响应文件将作为本项目合同的组成部分，直至合同履行完毕止均保持有效，我方将按竞争性磋商文件及政府采购法律、法规的规定，承担完成合同的全部责任和义务。

5. 我方承诺：完全理解磋商报价超过磋商时公布的限价金额时，投标将被拒绝。

6. 我方保证遵守竞争性磋商文件的规定。

7. 按竞争性磋商文件要求提供和交付的服务的磋商报价详见开标一览表。

8. 我方完全理解贵方不一定要接受最低报价的响应。

9. 我方同意向贵方提供贵方可能进一步要求的与本投标有关的一切证据或资料。

10. 为便于贵方公正、择优地确定中标人，我方就本次投标有关事项郑重声明如下：

(1) 我方向贵方提交的所有响应文件、资料都是准确的和真实的。

(2) 我方不是采购人的附属机构。

(3) 我方最近三年内因违法行为被通报或者被处罚的情况：。

(4) 以上事项如有虚假或隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或免除法律责任的辩解。

地址： 上海市松江区中山东路 132 号南侧西四

电话、传真： 13660531335、无

邮政编码： 201600

开户银行： 中国农业银行股份有限公司上海松江支行

银行账号： 03801300040087241

报价人授权代表签名： 朱陈

报价人名称（公章）： 上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 1 月 14 日

二、附件 2：法定代表人证明、授权委托书

(一) 法定代表人证明

法定代表人证明

供应商：上海朝府城餐饮有限公司

单位性质：有限责任公司（自然人投资或控股）/私营企业

地 址：上海市松江区中山东路 132 号南侧西四

成立时间：2009 年 02 月 17 日

经营期限：2009 年 02 月 17 日 至 2039 年 02 月 16 日

姓名：李建云 性别：男

年龄：53 岁 职务：总经理

系 上海朝府城餐饮有限公司（供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

（附法定代表人身份证复印件）



供应商：上海朝府城餐饮有限公司（单位公章）

2025 年 1 月 14 日

(二) 法定代表人授权委托书

法定代表人授权委托书

本授权书申明：

上海朝府城餐饮有限公司 (供应商公司名称) 上海市松江区中山东路132号南侧西四 (供应商公司注册地点) 法定代表人 李建云 (姓名) 经合法授权，特代表本公司(以下称“供应商”)任命：朱保红 (姓名) 为正式的合法代理人，并授权该代理人在有关 民警伙食费(食堂服务费) (项目名称) 的竞争性磋商工作中，以供应商的名义签署磋商响应文件、进行磋商、签署合同并处理与此有关的一切事务。本委托为全权委托，代理人代理供应商签署与委托事项有关的一切文件及办理与此相关的一切事务，供应商均予以认可并承担全部责任。

特签字如下，以资证明。

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

供应商法定代表人（签字或盖章）：李建云

授权代表人（签字）：朱保红

地 点：上海市松江区中山东路132号南侧西四

日 期：2025年1月14日

(附授权代理人身份证复印件)



附：社保材料（递交文件截止前三个月的法人单位社保证明）

参保人员城镇职工基本养老保险缴费情况

姓名	朱保红		社会保障号码		422129198811100529		证件号码		422129198811100529		
序号	年月	缴费情况	补缴到账年月	序号	年月	缴费情况	补缴到账年月	序号	年月	缴费情况	补缴到账年月
1	202001	未缴费		22	202110	已缴费		43	202306	已缴费	
2	202002	未缴费		23	202111	已缴费		44	202307	已缴费	
3	202003	未缴费		24	202112	已缴费		45	202308	已缴费	
4	202004	未缴费		25	202201	已缴费		46	202309	已缴费	
5	202005	未缴费		26	202202	已缴费		47	202310	已缴费	
6	202006	未缴费		27	202203	已缴费		48	202311	已缴费	
7	202007	未缴费		28	202204	已缴费		49	202312	已缴费	
8	202008	未缴费		29	202205	已缴费		50	202401	已缴费	
9	202009	未缴费		30	202206	已缴费		51	202402	已缴费	
10	202010	未缴费		31	202207	已缴费		52	202403	已缴费	
11	202011	未缴费		32	202208	已缴费		53	202404	已缴费	
12	202012	未缴费		33	202209	已缴费		54	202405	已缴费	
13	202101	未缴费		34	202210	已缴费		55	202406	已缴费	
14	202102	未缴费		35	202210	转移接续	22个月	56	202407	已缴费	
15	202103	未缴费		36	202211	已缴费		57	202408	已缴费	
16	202104	已缴费		37	202212	已缴费		58	202409	已缴费	
17	202105	已缴费		38	202301	已缴费		59	202410	已缴费	
18	202106	已缴费		39	202302	已缴费		60	202411	已缴费	
19	202107	已缴费		40	202303	已缴费		61	202412	已缴费	
20	202108	已缴费		41	202304	已缴费		62			
21	202109	已缴费		42	202305	已缴费		63			
近60个月缴费单位信息											
缴费单位名称			缴费起止时间			缴费单位名称			缴费起止时间		
上海朝府城餐饮有限公司			2021年01月-2024年12月								
截至2024年12月，累计缴费月数						67					

备注：1、本缴费情况的信息以申请打印时点的参保缴费情况为依据，供参考；亦可通过“一网通办”平台、“随申办”APP或线下自助服务终端查询获取。

2、“已登记”表示参保人员属于社会保险参保登记状态；“累计缴费月数”显示的月数为实际记账月数。

◆ 上海市社会保险事业管理中心业务专用章已经上海市数字证书认证中心认证，是对外经办业务指定电子印章，与社保经办机构印章具有同等效力，不再另行盖章。

经办机构：上海市



电子印章 MEYC1QDIss+Fhs/Cu8pZyIV13FZJ5QvD6KD1MjrGYrcvMQubCAthAKe/qUintm31d1ss+Gx6AvZDMzyxh9mDU/Z64un
 验证码: /r08H

三、附件 3：磋商报价表

(一) 磋商报价汇总表 (首轮)

磋商报价汇总表 (首轮)

采购编号：项目编号：310000000241012135835-00183485；预算编号：0025-00000415

项目名称：民警伙食费（食堂服务费）

供应商：上海朝府城餐饮有限公司

单位：元（保留小数点后 2 位）

民警伙食费（食堂服务费）包 1

项目名称	报价（元）	服务期限	其他优惠承诺	最终报价（总价、元）
民警伙食费（食堂服务费）	1578513.00	一年	无	见最终报价表

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：朱保山

日期：2025 年 1 月 14 日

注：若本表与磋商响应文件其他部分在内容上有出入，以本表为准。

(二) 磋商报价分项表 (首轮)

磋商报价分项表 (首轮)

采购编号: 项目编号: 310000000241012135835-00183485; 预算编号:
0025-00000415

项目名称: 民警伙食费(食堂服务费)

供应商: 上海朝府城餐饮有限公司

序号	分类名称	费用(元)	备注
1	人员费用	1460280	无
2	维护费用	6000	无
3	卫生费用	1800	无
4	办公费用	1200	无
5	保险费用	5280	无
6	利润	14603	无
7	税金	89350	
8	合计	1578513.00	无
9	无	无	无
10	无	无	无
11	无	无	无
12	无	无	无

注: 1、各供应商根据自己的管理经验, 编制报价说明书;

- 2、各供应商拟采用的竞争措施和优惠条件应在商务报价编制说明中详细列明，标后优惠条件一律不作考虑；
- 3、所有价格应按供应商须知中规定的货币单位填写；
- 4、磋商报价应包括完成竞争性磋商文件工作内容所产生的一切费用；
- 5、本项目成交折扣率按标准收费下浮，为固定不变，所报价格不得高于采购文件规定的最高限价。

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：朱保红

日期：2025年1月14日

四、附件 4：供应商的资格声明

1. 名称及概况：

- (1) 供应商名称：上海朝府城餐饮有限公司
- (2) 总部地址：上海市松江区中山东路 132 号南侧西四
电传/传真/电话号码：无/无/13660531335
- (3) 成立和/或注册日期：2009 年 02 月 17 日
- (4) 主管部分：上海市松江区市场监督管理局
- (5) 公司性质：有限责任公司（自然人投资或控股）/私营企业
- (6) 主要负责人：李建云
- (7) 职工人数：50 人
- (8) 实收资本：人民币 960 万元
- (9) 最近公司的主要财务情况(截止 2023 年 12 月 31 日)
- ① 注册资金 9,600,000.00 元
- ② 固定资产：0
- ③ 流动资产：8,970,873.63 元
- ④ 长期负债：0
- ⑤ 流动负债：110,195.00 元
- ⑥ 净值：8,860,678.63 元
- ⑦ 利润：117,677.80 元

2. 近 3 年的年营业额：

年份

总额

2021 年	/
2022 年	10,474,765.55 元
2023 年	13,523,672.34 元

3. 近 3 年以来与其他客户签订的较大项目合同（复印件）：

项目名称	地址	时间	金额（人民币元）
联防队食堂外包	上海市	2022 年	996383 元
2022 年度松江区九里亭街道机关食堂、九里亭派出所食堂委托第三方服务项目	上海市	2021 年	1420000 元
2023-2024 年度松江分局机关食堂及辰塔路食堂餐饮服务项目	上海市	2023 年	9419756 元
2023 年九里亭街道机关食堂和派出所食堂服务外包项目	上海市	2022 年	1482723 元
上海市松江区生态环境局食堂服务外包项目	上海市	2022 年	190.6000 元
上海市松江区九亭镇社区卫生服务中心食堂服务	上海市	2021 年	588000 元
松江分局机关食堂及辰塔路食堂餐饮服务项目补充协议	上海市	2021 年	8159000 元
2025-2026 年区生态环境局食堂第三方服务	上海市	2024 年	1950000 元

石湖荡联防队食堂服务项目上海市2023 年1185120 元松江消防支队 2024 年餐饮保障服务(包件三)上海市2024年3100423 元

4. 供应商最近 3 年法律纠纷情况

时间	案由	涉及金额	目前办理情况
<u>2021 年</u>	<u>无</u>	<u>零</u>	<u>无</u>
<u>2022 年</u>	<u>无</u>	<u>零</u>	<u>无</u>
<u>2023 年</u>	<u>无</u>	<u>零</u>	<u>无</u>

5. 有关银行的名称和地址:

中国农业银行股份有限公司上海松江支行、上海市松江区松江镇人民北路2 号-8 号

6、资格条件

- (1) 供应商企业法人营业执照（复印件加盖公章）
- (2) 税务登记证副本复印件或扫描件
- (3) 组织机构代码证副本复印件或扫描件

7、其他情况：曾用名：上海潮福城餐饮有限公司

兹证明上述声明是真实、正确的、并提供了全部能提供的资料和数据，

我们同意遵照贵方要求出示有关证明文件。

签字人姓名和职务 李建云、总经理

签字人签字 _____

签字日期 2025年1月14日

传真 无

电话 13660531335

公章： 上海朝府城餐饮有限公司



日期： 2025年1月14日

(一) 供应商企业法人营业执照 (复印件加盖公章)

统一社会信用代码
91310117684097228H
证照编号: 27000000202011270501

扫描二维码
- 国家企业信用
- 信息公示系统
了解登记、监
备案、许可、监
管信息。

营业执照
(副本)

名称 上海朝府城餐饮有限公司
类型 有限责任公司(自然人投资或控股)
法定代表人 李建云
经营范围 餐饮服务, 会展服务, 婚庆礼仪服务, 日用百货, 工艺礼品的批发零售。
【依法须经批准的项目, 经相关部门批准后方可开展经营活动】

注册资本 人民币960.0000万元整
成立日期 2009年02月17日
营业期限 2009年02月17日至2039年02月16日
住所 上海市松江区中山东路132号南侧西四

登记机关 2020年11月27日

国家企业信用信息公示系统网址: <http://www.gsxt.gov.cn>
市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告。

国家市场监督管理总局监制

(二) 税务登记证副本复印件或扫描件 (三证合一)

营业执照 (副本)

统一社会信用代码: 91310117684097228H
 证照编号: 27000000202011270501

名称: 上海朝府城餐饮有限公司
 类型: 有限责任公司(自然人投资或控股)
 法定代表人: 李建云

注册资本: 人民币960.0000万元整
 成立日期: 2009年02月17日
 营业期限: 2009年02月17日至2039年02月16日

经营范围: 餐饮服务, 会展服务, 婚庆礼仪服务, 日用百货, 工艺礼品的批发零售。
 【依法须经批准的项目, 经相关部门批准后方可开展经营活动】

住所: 上海市松江区中山东路132号南侧西四

登记机关: 松江区市场监督管理局
 2020年11月27日

市场主体应当于每年1月1日至6月30日通过国家企业信用信息公示系统报送公示年度报告。
 国家企业信用信息公示系统网址: <http://www.gsxt.gov.cn>
 国家市场监督管理总局监制

(三) 组织机构代码证副本复印件或扫描件 (三证合一)

统一社会信用代码
91310117684097228H
证照编号: 27000000202011270501

营业执照
(副本)

扫描二维码
- 国家企业信用信息公示系统
了解更多登记、备案、许可、监管信息。



名称 上海朝府城餐饮有限公司
类型 有限责任公司(自然人投资或控股)
法定代表人 李建云
经营范围 餐饮服务, 会展服务, 婚庆礼仪服务, 日用百货, 工艺礼品的批发零售。
【依法须经批准的项目, 经相关部门批准后方可开展经营活动】

注册资本 人民币960.0000万元整
成立日期 2009年02月17日
营业期限 2009年02月17日 至 2039年02月16日
住所 上海市松江区中山东路132号南侧西四



登记机关
2020年11月27日



国家企业信用信息公示系统网址: <http://www.gsxt.gov.cn>

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

国家市场监督管理总局监制

五、附件 5：相关资质、证书汇总表

项目名称： 民警伙食费（食堂服务费）

序号	供应商资质、证书名称	数量	详细内容所在投标文件页次	备注
1	食品经营许可证	1	第 29 页	无
2	质量管理体系认证证书	1	第 30 页	无
3	环境管理体系认证证书	1	第 34 页	无
4	职业健康安全管理体系 认证证书	1	第 38 页	无
5	食品安全管理体系认证 证书	1	第 42 页	无
6				
7				
8				
9				
10				

供应商（公章）： 上海朝府城餐饮有限公司 法定代表人或授权委托人（签字或盖章）： 朱保红 日期： 2025 年 1 月 14 日

(一) 食品经营许可证



食品经营许可证

经营者名称: 上海朝府城餐饮有限公司
 统一社会信用代码: 91310117684097228H
 (身份证号码)
 法定代表人(负责人): 李建云
 住所: 上海市松江区中山东路132号南側西四
 经营场所: 上海市松江区中山东路132号南側西四
 主体业态: 餐饮服务经营者(中型饭店)
 经营项目: 餐饮服务经营者; 热食类食品制售; 糕点类食品制售(不含冷加工操作)

许可证编号: JY23101170181647
 日常监督管理机构: 中山市场监督管理所
 日常监督管理人员: 徐嗣秋; 周秋豪
 投诉举报电话: 12315
 发证机关: 上海市松江区市场监督管理局
 签发人: 陆峰
 2021年04月20日

有效期至 2026 年 04 月 19 日



国家市场监督管理总局监制



(二) 质量管理体系认证证书

ISO 9001



质量管理体系认证证书

证书编号:72924Q01517R05

兹证明

上海朝府城餐饮有限公司

统一社会信用代码:91310117684097228H

注册地址:上海市松江区中山东路132号南侧西四

经营地址:上海市松江区中山东路132号南侧西四

建立的质量管理体系符合标准:

GB/T 19001-2016/ISO 9001:2015

本证书覆盖范围
餐饮服务

第一次监审合格
标识加贴处

第二次监审合格
标识加贴处

初次发证日期:2024年12月17日

本次发证日期:2024年12月17日

证书有效期至:2027年12月16日

注:认证注册范围不包括未获得有效的国家规定的行政许可、资质许可的产品/服务范围。
证书有效期内,获证组织必须按规定接受年度监督审核,保持证书有效。
以贴在证书上的合格标识或者更换的新证书,表明通过监督审核。
证书有效信息可通过国家认监委官方网站(www.cnca.gov.cn)或扫描右侧二维码查询。



Signature of the certifier



百思特认证有限公司

地址:河南省郑州市金水区农业路东16号1号楼6层604号(邮编:450000)

中国国家认证认可监督管理委员会网址http://www.cnca.gov.cn

ISO 9001



Quality Management System Certificate

Certificate No.: 72924Q01517R05

We hereby certify that

Shanghai Chaofucheng Catering Co., Ltd.

Unified Social Credit Code:91310117684097228H

Registered Add:No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District, Shanghai

Business Add:No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District, Shanghai

The Established Quality Management System Meets The Standards

GB/T 19001-2016/ISO 9001:2015

Coverage Of This Certificate

Food and Beverages



The first supervision passed the sign pasting place

The second supervision passed the place where the logo was pasted

Valid from: December 17, 2024

Certified since: December 17, 2024

Valid until: December 16, 2027

Note: The scope of certification registration does not include products/services that have not obtained valid national administrative or qualification licenses. During the validity period of the certificate, the certified organization must undergo annual supervision and audit in accordance with regulations, maintain the validity of the certificate, and use the qualified label affixed to the certificate or a new certificate to indicate that it has passed the supervision and audit. The valid information of the certificate can be queried through the official website of the National Certification and Accreditation Administration (www.cnca.gov.cn) or by scanning the QR code below.



Wang Zho
Signed by:



Best Certification Co., Ltd.

Add: No. 604, 6th Floor, Building 1, No. 16, Nongye Road East, Jinshui District, Zhengzhou City, Henan Province (Postal Code: 450000)

Website of China National Certification and Accreditation Administration

Commission: <http://www.cnca.gov.cn>

Best Certification Co., Ltd. Website: <http://www.baisterzh.com>



2025/1/11 17:55

cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipDetail?rzjId=CNCA-R-2020-729&certNumber=72924Q01517R0S&showtemp=1&eId=&lot_num...

建议使用谷歌浏览器、火狐浏览器、360浏览器（极速模式）、IE9+（非兼容性模式）

全国认证认可信息公共服务平台

首页 认证结果 从业机构 从业人员 认证规则 数据统计 检验检测 科技标准 政策信息

当前位置：认证结果 (/CertECloud/result/skipResultList) / 证书详情

声明：认证结果信息由颁发证书的认证机构提供，数据的真实性、准确性由认证机构负责，如有疑问请联系认证机构，如需投诉或举报请联系国家市场监督管理总局。

证书信息

- 证书编号 72924Q01517R0S
- 证书状态 有效
- 颁证日期 2024-12-17
- 证书到期日期 2027-12-16
- 初次获证日期 2024-12-17
- 信息上报日期 2024-12-17
- 监管次数 0
- 再认证次数 0
- 认证项目 质量管理体系认证 (ISO9001)
- 认证依据 GB/T 19001-2016/ISO 9001:2015
- 认证覆盖的业务范围 餐饮服务
- 是否覆盖多场所 否
- 认证覆盖的场所名称及地址 上海朝府城餐饮有限公司 上海市松江区中山东路132号南例西四 上海市松江区中山东路132号南例西四
- 证书使用的认可标识
- 证书附件下载

获证组织基本信息

- 组织名称 上海朝府城餐饮有限公司
- 统一社会信用代码/组织机构代码 91310117684097228H
- 所在国别地区 中国 上海市
- 本证书体系覆盖人数 22
- 组织地址 上海市松江区中山东路132号南例西四

发证机构信息

- 机构名称 百思特认证有限公司
- 机构批准号 CNCA-R-2020-729
- 有效期 2026-12-22
- 机构状态 有效
- 网址 https://www.baisterzh.com/
- 地址 农业路东16号1号楼6层604号
- 业务范围 服务认证
 - 批发业和零售业务
 - 污水和垃圾处理、公共卫生及其他环境保护服务
 - 管理体系认证
 - 质量管理体系认证
 - 环境管理体系认证
 - 职业健康安全管理体系认证

证书变化历史轨迹

序号	认证活动	概要描述	发生日期	审核组	上报日期	数据修改声明
1	初次审核		2024-12-09 -- 2024-12-12	郭伟 (2023-N1QMS-1296563, 审核员, 初审一阶段) 郭伟 (2023-N1QMS-1296563, 审核员, 初审二阶段)	2024-12-17	



在线客服

cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipDetail?rzjId=CNCA-R-2020-729&certNumber=72924Q01517R0S&showtemp=1&eId=&lot_number=e68603463dfc... 1/2

2025/1/11 17:55

cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipDetail?rzjId=CNCA-R-2020-729&certNumber=72924Q01517R0S&showtemp=1&etId=&lot_num...



国家认证委微信

版权所有：国家市场监督管理总局 地址：北京市海淀区马甸东路9号 邮编：100088
技术支持：北京中认网信息技术有限公司 热线电话：010-56738610 服务邮箱：service@caif.com
京ICP备09062530号-3



政府网站
找错

京公网安备 11010502035380号 (https://www.beian.gov.cn/portal/registerSystemInfo?recordcode=11010502035380)

(https://zfwzgj.w...
500_0000_00313
method=show&id=8974CA8FB0A72)



在线客服

cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipDetail?rzjId=CNCA-R-2020-729&certNumber=72924Q01517R0S&showtemp=1&etId=&lot_number=e6f603463dfc... 2/2

(三) 环境管理体系认证证书



环境管理体系认证证书

证书编号:72924E01007R05

兹证明

上海朝府城餐饮有限公司

统一社会信用代码:91310117684097228H

注册地址:上海市松江区中山东路132号南侧西四

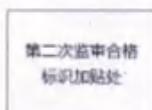
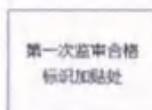
经营地址:上海市松江区中山东路132号南侧西四

建立的环境管理体系符合标准:

GB/T 24001-2016/ISO 14001:2015

本证书覆盖范围

餐饮服务及相关环境管理活动



初次发证日期:2024年12月17日

本次发证日期:2024年12月17日

证书有效期至:2027年12月16日

注:认证范围不包括未获得有效的国家规定的行政许可、资质许可的产品/服务范围。
证书有效期内,获证组织应按规范接受年度监督审核,保持证书有效。
以贴在证书上的合格标识或者更换的新证书,表明通过监督审核。
证书有效信息可通过国家认监委官方网站 (www.cnca.gov.cn) 或扫描右侧二维码查询。



Signature of the certifier

证书签发人



百思特认证有限公司

地址:河南省郑州市金水区农业路东16号1号楼6层604号(邮编:450000)

中国国家认证认可监督管理委员会网址<http://www.cnca.gov.cn>

ISO 14001



Environmental Management System Certificate

Certificate No.: 72924E01007R05

We hereby certify that

Shanghai Chaofucheng Catering Co., Ltd.

Unified Social Credit Code:91310117684097228H

Registered Add:No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District, Shanghai

Business Add:No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District, Shanghai

The Established Environmental Management System Meets The Standards

GB/T 24001-2016/ISO 14001:2015

Coverage Of This Certificate

**Food and Beverages and Related
Environmental Management Activities**



The first supervision passed the sign pasting place

The second supervision passed the place where the logo was pasted

Valid from: December 17, 2024

Certified since: December 17, 2024

Valid until: December 16, 2027

Note: The scope of certification registration does not include products/services that have not obtained valid national administrative or qualification licenses. During the validity period of the certificate, the certified organization must undergo annual supervision and audit in accordance with regulations, maintain the validity of the certificate, and use the qualified label affixed to the certificate or a new certificate to indicate that it has passed the supervision and audit. The valid information of the certificate can be queried through the official website of the National Certification and Accreditation Administration (www.cnca.gov.cn) or by scanning the QR code below.



Wang Zhiho
Signed by



Best Certification Co., Ltd.

Add: No. 604, 6th Floor, Building 1, No. 16, Nongye Road East, Jinshui District, Zhengzhou City, Henan Province (Postal Code: 450000)

Website of China National Certification and Accreditation Administration

Commission: <http://www.cnca.gov.cn>

Best Certification Co., Ltd. Website: <http://www.baisiterzh.com>



2025/1/11 17:55

cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipDetail?rjgId=CNCA-R-2020-729&certNumber=72924E01007R0S&showtemp=1&etlId=&lot_num...

建议使用谷歌浏览器、火狐浏览器、360浏览器（极速模式）、IE9+（兼容模式）

全国认证认可信息公共服务平台

首页 认证结果 从业机构 从业人员 认证规则 数据统计 检验检测 科技标准 政策信息

当前位置: 认证结果 (/CertECloud/result/skipResultList) / 证书详情

声明: 认证结果信息由颁发证书的认证机构提供, 数据的真实性、准确性由认证机构负责, 如有疑问请联系认证机构, 如需投诉或举报请联系国家市场监督管理总局。

证书信息

- 证书编号 72924E01007R0S
- 证书状态 有效
- 颁证日期 2024-12-17
- 证书到期日期 2027-12-16
- 初次获证日期 2024-12-17
- 信息上报日期 2024-12-17
- 监督次数 0
- 再认证次数 0
- 认证项目 环境管理体系认证
- 认证依据 GB/T 24001-2016/ISO 14001:2015
- 认证覆盖的业务范围 餐饮服务及相关环境管理活动
- 是否覆盖多场所 否
- 认证覆盖的场所名称及地址 上海朝府城餐饮有限公司 上海市松江区中山东路132号南侧西四-上海市松江区中山东路132号南侧西四
- 证书使用的认可标识
- 证书附件下载

获证组织基本信息

- 组织名称 上海朝府城餐饮有限公司
- 统一社会信用代码/组织机构代码 91310117684097228H
- 所在国别地区 中国 上海市
- 本证书体系覆盖人数 22
- 组织地址 上海市松江区中山东路132号南侧西四

发证机构信息

- 机构名称 百思特认证有限公司
- 机构批准号 CNCA-R-2020-729
- 有效期 2025-12-22
- 机构状态 有效
- 网址 https://www.baisterzh.com/
- 地址 农业路东16号1号楼6层604号
- 业务范围 服务认证
 - 批发和零售业服务
 - 污水和垃圾处理、公共卫生及其他环境保护服务
 - 管理体系认证
 - 质量管理体系认证
 - 环境管理体系认证
 - 职业健康安全管理体系认证

证书变化历史轨迹

序号	认证活动	概要描述	发生日期	审核员	上报日期	数据修改声明
1	初次审核		2024-12-09 -- 2024-12-12	郭伟 (2023-N1EMS-1296563, 审核员, 初审一阶段)	2024-12-17	
				郭伟 (2023-N1EMS-1296563, 审核员, 初审二阶段)		



在线客服

cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipDetail?rjgId=CNCA-R-2020-729&certNumber=72924E01007R0S&showtemp=1&etlId=&lot_number=8c42a34697e... 1/2

2025/1/11 17:55

cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipDetail?rzjgid=CNCA-R-2020-729&certNumber=72924E01007R0S&showtemp=1&etlid=&lot_num...



国家认证委微信

版权所有：国家市场监督管理总局 地址：北京市海淀区马甸东路9号 邮编：100088
技术支持：北京中认网信息技术有限公司 热线电话：010-56736610 服务邮箱：service@cat.com
京ICP备09002530号-3



政府网站
投诉
<https://bz29.cnca.cn/zhwz/gjwz/560-0000/00001312>
<https://bz29.cnca.cn/zhwz/gjwz/560-0000/00001312>
method=show&id=8974CA8F5DA72

京公网安备 11010502035380号 (<https://www.beian.gov.cn/portal/registeSysteminfo?recordcode=11010502035380>)



在线客服

cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipDetail?rzjgid=CNCA-R-2020-729&certNumber=72924E01007R0S&showtemp=1&etlid=&lot_number=8c42a34697e... 2/2

(四) 职业健康安全管理体系认证证书



职业健康安全管理体系认证证书

证书编号:72924S00961R0S

兹证明

上海朝府城餐饮有限公司

统一社会信用代码:91310117684097228H

注册地址:上海市松江区中山东路132号南侧西四

经营地址:上海市松江区中山东路132号南侧西四

建立的职业健康安全管理体系符合标准:

GB/T 45001-2020/ISO 45001:2018

本证书覆盖范围

餐饮服务及相关职业健康安全管理活动

第一次监审合格
标识加贴处

第二次监审合格
标识加贴处

初次发证日期:2024年12月17日

本次发证日期:2024年12月17日

证书有效期至:2027年12月16日

注:认证范围不包括未获得有效的国家规定的行政许可, 资质许可的产品/服务范围。
证书有效期内, 获证组织必须按规定接受年度监督审核, 保持证书有效。
以贴在证书上的合格标识或者更换的新证书, 表明通过监督审核。
证书有效信息可通过国家认监委官方网站 (www.cnca.gov.cn) 或扫描右侧二维码查询。



Signature of the certifier
证书签发人



百思特认证有限公司

地址:河南省郑州市金水区农业路东16号1号楼6层604号(邮编:450000)

中国国家认证认可监督管理委员会网址<http://www.cnca.gov.cn>

ISO 45001



Occupational Health And Safety Management System Certificate

Certificate No.: 72924500961R05

We hereby certify that

Shanghai Chaofucheng Catering Co., Ltd.

Unified Social Credit Code:91310117684097228H

Registered Add:No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District, Shanghai

Business Add:No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District, Shanghai

The Established Occupational Health And Safety Management System Meets The Standards

GB/T 45001-2020/ISO 45001:2018

Coverage Of This Certificate

Food and Beverages and Related Occupational Health and Safety Management Activities



The first supervision passed the sign pasting place

The second supervision passed the place where the logo was pasted

Valid from: December 17, 2024
Certified since: December 17, 2024
Valid until: December 16, 2027

Note: The scope of certification registration does not include products/services that have not obtained valid national administrative or qualification licenses. During the validity period of the certificate, the certified organization must undergo annual supervision and audit in accordance with regulations, maintain the validity of the certificate, and use the qualified label affixed to the certificate or a new certificate to indicate that it has passed the supervision and audit. The valid information of the certificate can be queried through the official website of the National Certification and Accreditation Administration (www.cnca.gov.cn) or by scanning the QR code below.



Wang Zhiho
Signed by



Best Certification Co., Ltd.

Add: No. 604, 6th Floor, Building 1, No. 16, Nongye Road East, Jinshui District, Zhengzhou City, Henan Province (Postal Code: 450000)

Website of China National Certification and Accreditation Administration
Commission: <http://www.cnca.gov.cn>

Best Certification Co., Ltd. Website: <http://www.baisiterzh.com>



2025/1/11 17:56

cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipDetail?rzjgid=CNCA-R-2020-729&certNumber=72924S00961R0S&showtemp=1&etlid=&lot_num...

建议使用谷歌浏览器、火狐浏览器、360浏览器（极速模式）、IE9+（兼容模式）

全国认证认可信息公共服务平台

首页 认证结果 从业机构 从业人员 认证规则 数据统计 检验检测 科技标准 政策信息

当前位置：认证结果 (/CertECloud/result/skipResultList) / 证书详情

声明：认证结果信息由颁发证书的认证机构提供，数据的真实性、准确性由认证机构负责，如有疑问请联系认证机构，如需投诉或举报请联系国家市场监督管理总局。

证书信息

- 证书编号 72924S00961R0S
- 证书状态 有效
- 颁证日期 2024-12-17
- 证书到期日期 2027-12-16
- 初次获证日期 2024-12-17
- 信息上报日期 2024-12-17
- 监督次数 0
- 再认证次数 0
- 认证项目 中国职业健康安全管理体系认证
- 认证依据 GB/T 45001-2020/ISO 45001:2018
- 认证覆盖的业务范围 餐饮服务及相关职业健康安全管理活动
- 是否覆盖多场所 否
- 认证覆盖的场所名称及地址 上海朝府城餐饮有限公司 上海市松江区中山东路132号南侧西四 上海市松江区中山东路132号南侧西四
- 证书使用的认可标识
- 证书附件下载



获证组织基本信息

- 组织名称 上海朝府城餐饮有限公司
- 统一社会信用代码/组织机构代码 91310117684097228H
- 所在颁证地区 中国 上海市
- 本证书体系覆盖人数 22
- 组织地址 上海市松江区中山东路132号南侧西四

发证机构信息

- 机构名称 百思特认证有限公司
- 机构批准号 CNCA-R-2020-729
- 有效期 2026-12-22
- 机构状态 有效
- 网址 https://www.baisterzh.com/
- 地址 农业路东16号1号楼6层604号
- 业务范围 服务认证
 - 批发和零售业服务
 - 污水和垃圾处理、公共卫生及其他环境保护服务
- 管理体系认证
 - 质量管理体系认证
 - 环境管理体系认证
 - 职业健康安全管理体系认证



证书变化历史轨迹

序号	认证活动	概要描述	发生日期	审核组	上报日期	数据修改声明
1	初次审核		2024-12-09 -- 2024-12-12	郭伟 (2023-N10HSMS-1296563, 审核员, 初审一阶段) 郭伟 (2023-N10HSMS-1296563, 审核员, 初审二阶段)	2024-12-17	

在线客服

cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipDetail?rzjgid=CNCA-R-2020-729&certNumber=72924S00961R0S&showtemp=1&etlid=&lot_number=e6c773ce661... 1/2

2025/1/11 17:56

cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipDetail?rzjgId=CNCA-R-2020-729&certNumber=72924S00961R0S&showtemp=1&etlId=&lot_num...



国家认监委微信

版权所有：国家市场监督管理总局 地址：北京市海淀区马甸东路9号 邮编：100038
 技术支持：北京中认网信息技术有限公司 热线电话：010-56738610 服务热线：service@caat.com
 京ICP备09062530号-3
 京公网安备 11010502035380号 (<https://www.beian.gov.cn/portal/registerSystemInfo?recordcode=11010502035380>)



政府网站 找错

<https://bzsz.cnca.gov.cn/bszname/method-show&id=5974CA8FB0A7C>
<https://zhwzqywe.cca.gov.cn/bszname/method-show&id=5974CA8FB0A7C>



在线客服

cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipDetail?rzjgId=CNCA-R-2020-729&certNumber=72924S00961R0S&showtemp=1&etlId=&lot_number=e6c773ce661... 2/2

(五) 食品安全管理体系认证证书



食品安全管理体系认证证书

上海朝府城餐饮有限公司

注册号：397FSMS2500002

统一社会信用代码：91310117684097228H

注册地址：中国上海市松江区中山东路132号南侧西四 P.C 201600

审核地址：中国上海市松江区中山东路132号南侧西四 P.C 201600

管理体系符合：ISO 22000:2018

证书覆盖范围：位于中国上海市松江区中山东路132号南侧西四上海朝府城餐饮有限公司福家饭店的热食类食品制售和糕点类食品制售(不含冷加工操作)相关的食品安全管理活动

颁证日期：2025年01月10日 证书有效期至：2028年01月09日

初次颁证日期：2025年01月10日

本证书颁发后，3年有效期内要至少接受2次监督审核，证书及时有效性可通过网站查询www.lajcc.cn或致电400-788-2300。本证书信息可在国家认证认可监督管理委员会官方网站(www.cnca.gov.cn)或扫描右下角的二维码查询。



李念国

Issued by Nianguo Li



山东利安捷国际认证服务有限公司

中国·山东·青岛崂山区海尔路63号数码科技中心B座4层 266100
http://www.lajcc.cn





FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Shanghai Chaofucheng Catering Co.,Ltd.

Registration No : **397FSMS2500002**
 Organization Code: 91310117684097228H
 Registration Address: No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District,
 Shanghai P.C 201600
 Audition Address: No. 132 Zhongshan East Road, South West Fourth, Songjiang District,
 Shanghai P.C 201600
In conformity with : ISO 22000:2018
**Certification scope: Food safety management activities related to the production and
 sale of hot food and pastry food (excluding cold processing
 operations) of Xisi Shanghai Chaofu City Catering Co., Ltd.,
 located on the south side of No. 132 Zhongshan East Road,
 Songjiang District, Shanghai, China.**

Issue Date: Jan .10,2025 Expiry Date: Jan .9,2028
 First Issue Date: Jan .10,2025

After this certificate is issued, there should be at least 2 surveillance audits within the 3 year period of validity. The certificate status can be checked on www.lajcc.cn, or contact LAJCC at 400-788-2300. The certificate information is available on the National Certification and Accreditation Administration website at www.cnea.gov.cn. It is also available by scanning the QR code at the bottom right corner.



李念国

Issued by Nianguo Li



Shandong LAJ International Certification Service Co., Ltd.

4th floor, Science and Technology Center Building B, No.63 Haier Street, Laoshan District, 26610
 Qingdao Shandong China
<http://www.lajcc.cn>



2025/1/11 17:56

食品农产品认证证书详情

建议使用谷歌浏览器、火狐浏览器、360浏览器（极速模式）、IE9+（非兼容模式）

全国认证认可信息公共服务平台

首页 认证结果 从业机构 从业人员 认证规则 数据统计 检验检测 科技标准 政策信息

当前位置：认证结果 (/CertECloud/result/skipResultList) / 食品农产品认证 (/CertECloud/result/skipResultList?certItemOne=Z02) / 证书详情

声明：认证结果信息由颁发证书的认证机构提供，数据的真实性、准确性由认证机构负责，如有疑问请联系认证机构，如需投诉或举报请联系国家市场监督管理总局。

证书信息

- 证书编号 397F5MS2500002
- 证书状态 有效
- 颁证日期 2025-01-10
- 证书到期日期 2028-01-09
- 初次获证日期 2025-01-10
- 信息上报日期 2025-01-10
- 认证项目 食品安全管理体系认证
- 证书使用的认可标识 未认可
- 认证相关员工数量 22
- 认证范围 位于中国上海市松江区中山东路132号南侧西四上海朝府城餐饮有限公司的福家饭店的热食类食品制售和糕点类食品制售(不含冷加工操作)相关的食品安全管理活动
- 认证依据 ISO 22000:2018 Food safety management systems. Requirements for any organizations in the food chain
- 认证覆盖的场所名称及地址
- 证书附件下载

证书持有人信息

- 组织名称 上海朝府城餐饮有限公司
- 统一社会信用代码/组织机构代码 91310117684097228H
- 所在国别地区 中国 上海市
- 邮政编码
- 组织地址 上海市松江区 中山东路132号南侧西四

发证机构信息

- 机构名称 山东利安德国际认证服务有限公司
- 机构批准号 CNCA-R-2018-397
- 有效期 2030-03-27
- 机构状态 有效
- 网址 www.lajcc.cn
- 地址 海尔路63号数码科技中心1号B座410室
- 业务范围 服务认证
- 批发业和零售业服务
- 不动产服务(告知承诺)
- 管理体系认证
- 质量管理体系认证
- 环境管理体系认证
- 职业健康安全管理体系认证



版权所有：国家市场监督管理总局 地址：北京市海淀区马知东路9号 邮编：100080
 技术支持：北京中认网信息技术有限公司 热线电话：010-56738610 服务邮箱：service@csit.com
 京ICP备09002530号-3
 京公网安备 11010502035380号 @https://www.beian.gov.cn/portal/registerSystemInfo?recordcode=11010502035380
 国家认监委信息
 政府网站 找错
https://bzsz.csnac.cn/sitepage/sfp_c294-f80313-method-show&id=8974CABF-B0A7C

在线客服

cx.cnca.cn/CertECloud/result/skipDetail?rjzjId=CNCA-R-2018-397&certNumber=397F5MS2500002&showtemp=3&etfId=&lot_number=891135ab1a1... 1/1

六、附件 6：公司近年承接与本需求类似业绩一览表

序号	年份	项目名称	业主情况			合同金额 (万元)
			单位名称	经办人	联系方式	
1	2022 年	联防队食堂外包	上海市松江区石湖荡镇平安建设办公室	顾老师	021-57750076	99.6383
2	2021 年	2022 年度松江区九里亭街道机关食堂、九里亭派出所食堂委托第三方服务项目	上海市松江区人民政府九里亭街道办事处	机构管理员	24066339	142
3	2023 年	2023-2024 年度松江分局机关食堂及辰塔	上海市公安局松江分局（本部）	张辉	24066339	941.9756

		路食堂餐饮服务项目				
4	2022年	2023年九里亭街道机关食堂和派出所食堂服务外包项目	上海市松江区委区政府九里亭街道办事处	机构管理员	021-37030167	148.2723
5	2022年	上海市松江区生态环境局食堂服务外包项目	上海市松江区生态环境局	机构管理员	021-67772876	190.6000
6	2021年	上海市松江区九亭镇社区卫生服务中心食堂服务	上海市松江区九亭镇社区卫生服务中心	王勇敢	15231698390	58.8
7	2024	2025-	上海市公	陈勤	021-	925.9224

	年	2026 年 度分局机 关大楼食 堂和辰塔 路 2700 号食堂餐 饮服务 (包件 一)	安局松江 分局 (本 部)		24066069	
8	2024 年	2025- 2026 年 区生态环 境局食堂 第三方服 务	上海市松 江区生态 环境局	机构管 理员	021- 67772876	195
9	2023 年	石湖荡联 防队食堂 服务项目	上海市松 江区石湖 荡镇人民 政府	宋老师	57753260	118.5120
10	2024 年	松江消防 支队 2024 年	松江区消 防救援支 队	李刚	021- 57679533	310.0423

		餐饮保障 服务(包 件三				
11	2023 年	2024年 九亭派出 所食堂购 买第三方 服务项目 的合同	上海市松 江区九亭 镇人民政 府	沈昊	021- 24067119	126.9216
12	2024 年	松江区泗 泾医院食 堂餐饮服 务的合同	上海市松 江区泗泾 医院	张铮	13564743568	386.6

注：需提供业绩证明文件

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：朱琛

日期：2025年1月14日

(一) 上海市松江区石湖荡镇平安建设办公室

联防队食堂外包合同

合同各方:

甲方(买方): 上海市松江区石湖荡镇平安建设办公室

地址: 上海市松江区学府路132号

电话: 021-57750076

传真:

联系人: 赖老师

乙方(卖方): 上海朝府城餐饮有限公司

地址: 上海市松江中山东路182号南面西四

电话: 18917161233

传真: 57835656

联系人: 潘灵芳

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定, 本合同当事人在平等、自愿的基础上, 经协商一致, 同意按下述条款和条件签署本合同:

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务:

1. 1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定, 服务的内容、要求、服务质量等详见采购文件和响应文件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2. 1 合同价格

本合同价格为 996383 元整。

如遇增加服务内容, 每年平均每天客饭就餐人次多于或少于额定人数的20%时, 双方可以提出增加或减少当年度的服务费用, 经双方确认后, 由财政部门同意, 另外签订增加或减少当年度服务费用的补充协议。

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中, 甲方不再另行支付其它任何费用。

2. 2 服务地点: 联防队就餐食堂。

2. 3 服务期限

本服务的服务期限: 自合同签订之日起一年。

3. 质量标准和要求

3. 1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准确定, 上述标准不一致的, 以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的, 按照通常标准或符合合同目的的特定标准确定。

3. 2 乙方所交付的 餐饮 服务还应符合国家和上海市相关规定。

4. 权利瑕疵担保

4. 1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4. 2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权, 如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5.2 如果属于乙方原因致使本项目服务未能通过验收，乙方应当进行整改，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

5.3 如果属于甲方原因致使本项目服务未能通过验收，甲方应在合理时间内整改，再次进行验收。如果属于本项目服务之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5.4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照采购文件要求支付。

依据《2022年石湖荡所管理考核办法》每季度考核支付。（附件）

8. 甲方（甲方）的权利义务

8.1 甲方有权在合同规定的范围内享受本项目服务，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容，或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成甲方人员无法正常就餐的，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关本项目服务造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内有为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8.5 当服务或设备发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

8.6 如果甲方因工作需要对项目服务进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9.2 乙方为了更好地进行服务,满足甲方对服务质量的要求,有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行应急服务时,可以要求甲方进行合作配合。

9.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的,乙方不承担违约责任。

9.4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求,或其他不可抗力因素造成的设备损毁,乙方不承担赔偿责任。

9.5 乙方保证在服务中,未经甲方许可不得分包与转包,否则,乙方应承担赔偿责任。

9.6 乙方在履行服务时,发现本项目存在潜在缺陷时,有义务及时与甲方联系,共同落实防范措施,保证食堂供应正常运行。

9.7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的,应事先征得甲方的同意,并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9.8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的,未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的,包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等,甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

9.9 乙方应按《劳动法》用工,并根据实际合理配置相关人员、设备,自行解决员工的住宿。

9.10 涉及调整作息时间,所涉费用由乙方自行处置。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据国家权威检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内,如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔,乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜:

(1) 根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失,经过买卖双方商定降低服务的价格。

(2) 乙方应在接到甲方通知后七天内,根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分,其费用由乙方负担。

(3) 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复,上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内,按照上述规定的任何一种方法采取补救措施,甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额,如不足以弥补甲方损失的,甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务,甲方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中,如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况,乙方应以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方,甲方在收到乙方通知后,应根据具体情况,并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第 13 条规定外,如果乙方没有按照合同规定的方向提供服务,甲方有权从应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法,赔偿费按每(天)赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五(0.5%)计收,直至提供服务为止,但误期赔偿费的最高

限额不超过合同价的百分之五（5%），（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大的变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

无。

15. 争端的解决

15.1 甲乙双方如在履行合同中发生纠纷，首先应友好协商，协商不成，甲乙双方均应向合同签订地法院起诉。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

（1）如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

（2）如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

19.2 本合同一式贰份，以中文书就，签字各方各执一份。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括：

2022年石湖荡所食堂管理考核办法

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

签约各方：

甲方（盖章）

法定代表人（签字）：  李一飞

乙方（盖章）

法定代表人（签字）：  李一飞 2022年1月4日

合同签订地点



(二) 上海市松江区人民政府九里亭街道办事处

2022 年度松江区九里亭街道机关食堂、九里亭派出所食堂委托第三方服务项目的合同的合同

合同统一编号： 11N35081754720211601

合同内部编号：

合同各方：

甲方：上海市松江区人民政府九里亭街道办事处

乙方：上海朝府城餐饮有限公司

地址：九杜路 333 号

地址：上海市松江区中山东路 132 号南侧

西四

邮政编码：

邮政编码： 201600

电话： 24066339

电话： 021-57835656

传真：

传真：

联系人： 机构管理员

联系人： 李建国

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务：

1.1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见采购文件和响应文件。

1.2 服务要求：本项目为 2022 年度松江区九里亭街道机关食堂、九里亭派出所食堂委托第三方服务。服务内容：1) 松江区九里亭街道机关食堂工作日早、中、工作餐；2) 九里亭派出所食堂工作日早、中、晚、工作餐，全年无休。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同价格为 **1420000** 元整（大写金额：**壹佰肆拾贰万元整**）。

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2.2 服务地点：采购人指定地址。

2.3 服务期限：2022 年 1 月 1 日至 2022 年 12 月 31 日。

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的九里亭街道机关食堂、九里亭派出所食堂委托第三方服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5.2 如果属于乙方原因致使本项目服务未能通过验收，乙方应当进行整改，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

5.3 如果属于甲方原因致使本项目服务未能通过验收，甲方应在合理时间内排除故障整改，再次进行验收。如果属于本项目服务之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5.4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照以下方式支付：~~按季支付。~~

~~按季支付。采购方在对上一季度考核合格后，支付服务管理费。~~

8. 甲方（甲方）的权利义务

8.1、甲方有权在合同规定的范围内享受本项目服务，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成本项目的服务无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关此服务造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内有为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8.5 当设备非正常运行或发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

8.6 如果甲方因工作需要调整原有项目服务进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9.2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9.4 由于因甲方工作人员人为操作失误，或供电等环境不符合合同设备正常工作要求，或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

9.5 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得转包和分包，否则，乙方应承担赔偿责任。

9.6 乙方在履行服务时，发现本项目存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证本项目正常运行。

9.7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9.8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第10条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据国家权威检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内,如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔,乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜:

(1) 根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失,经过买卖双方商定降低服务的价格。

(2) 乙方应在接到甲方通知后七天内,根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分,其费用由乙方负担。

(3) 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复,上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内,按照上述规定的任何一种方法采取补救措施,甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额,如不足以弥补甲方损失的,甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务,甲方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中,如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时,应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后,应尽快对情况进行评价,并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第13条规定外,如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务,甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法,赔偿费按每天(赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五(0.5%)计收,直至提供服务为止,但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五(5%)。(一周按七天计算,不足七天按一周计算。)一旦达到误期赔偿的最高限额,甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话,不应该承担延期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件,但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于:战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化,以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后,当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务,并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金(本项目不提供)

14.1 在本合同签署之前,乙方应向甲方提交一笔 / 的履约保证金。履约保证金应自出具之日起至全部服务按本合同规定验收合格后三十天内有效。在全部服务按本合同规定验收合格后15日内,甲方应一次性将履约保证金无息退还乙方。

14.2 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的保函。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行承担。

14.3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务,则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补甲方损失的,乙方仍需承担赔偿责任。

15. 争端的解决

15.1 合同各方应通过友好协商,解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决,可以向采购人所在地松江法院裁决。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下,甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书,提出终止部分或全部合同。

(1) 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务

(2) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。



16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

19.2 本合同一式叁份，甲乙双方各执一份。一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括：竞争性磋商(采购)文件、投标(响应)文件

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

签约各方：

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期: 2021-12-08

日期: 2021-12-08

合同签订点: 网上签约



附：客户评价

表扬信

从2022年10月至今，在贵公司厨师长王冲的带领下，食堂的环境卫生干净整洁，菜品丰富多样、菜色新鲜、口味适宜，符合所内大多数民辅警的肯定；同时王冲团队能诚恳听取民辅警的想法、建议和问题，并及时进行改良，故特此表扬厨师长王冲及其团队的工作人员。希望今后食堂的工作人员能再接再厉，在安全卫生不能忘，研发新菜品不能断的基础下，全力打造味道可口、卫生安全的九亭派出所健康食堂。



(三) 上海市公安局松江分局 (本部)

2023-2024 年度松江分局机关食堂及辰塔路食堂餐饮服务项目合同

合同统一编号: 11N00247215920224401

合同内部编号:

合同各方:

甲方: 上海市公安局松江分局 (本部)

乙方: 上海朝府城餐饮有限公司

地址: 松江区人民北路 899 号

地址:

邮政编码:

邮政编码: 201600

电话: 24066339

电话: 021-57835656

传真:

传真:

联系人: 强辉

联系人: 李建云

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定, 本合同当事人双方在平等、自愿的基础上, 经协商一致, 同意按下述条款和条件签署本合同:

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务:

1.1 项目名称: 2023-2024 年度松江分局机关食堂及辰塔路食堂餐饮服务项目

1.2 项目主要内容: 2023-2024 年度松江分局机关食堂及辰塔路食堂餐饮服务项目, 为保证工作人员的正常就餐, 确保公安工作的正常进行, 拟委托餐饮服务单位为上海市公安局松江分局机关食堂及辰塔路食堂提供餐饮服务。松江分局新大楼服务内容: 1) 工作日早、中、晚、夜宵工作餐; 2) 部分会议用餐; 3) 部分公务接待用餐; 4) 根据要求供应各类特色餐饮服务; 5) 根据要求在双休日和节假日提供值班人员用餐; 6) 临时性、突发性、重大安保活动提供用餐。辰塔路食堂餐饮服务内容: 1) 工作日早、中、晚、夜宵工作餐; 2) 根

据要求供应各类特色餐饮服务；3) 根据要求在双休日和节假日提供值班人员用餐；4) 临时性、突发性、重大安保活动提供用餐（该项费用另行约定）。具体项目内容、采购范围及所应达到的具体要求，以招标文件相应规定为准。

1.3 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见招标文件和投标文件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同价格为 **9419756** 元整。（大写：**玖佰肆拾壹万玖仟柒佰伍拾陆元整**）

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2.2 服务地点：松江区（采购人指定地点）。

2.3 服务期限

本服务的服务期限：**合同签订生效后 2 年（计划自 2023 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日）**

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准，没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的 2023-2024 年度松江分局机关食堂及辰塔路食堂餐饮服务 还应符合国家 and 上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收，甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5.2 如果属于乙方原因致使本项目服务未能通过验收，乙方应当进行整改，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

5.3 如果属于甲方原因致使本项目服务未能通过验收，甲方应在合理时间内排除故障整改，再次进行验收。如果属于本项目服务之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5.4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照以下方式支付：

甲方对乙方按月进行考核;对乙方上一月考核合格后,根据考核情况支付项目服务费用。
由于财政年终结算、审计等原因,管理服务费支付时间可双方商定。

8. 甲方的权利义务

8.1、甲方有权在合同规定的范围内享受本项目服务,对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项,甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务,直至符合要求为止。

8.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的,造成本项目的服务无法正常运行,甲方有权邀请第三方提供服务,其支付的服务费用由乙方承担;如果乙方不支付,甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因,使甲方有关此服务造成经济损失的,甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内有为乙方创造服务工作便利,并提供适合的工作环境,协助乙方完成服务工作。

8.5 当设备非正常运行或发生故障时,甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息,以便乙方及时分析故障原因,及时采取有效措施排除故障,恢复正常运行。

8.6 如果甲方因工作需要调整原有项目服务进行调整,应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的,应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务,如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的,乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9.2 乙方为了更好地进行服务,满足甲方对服务质量的要求,有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利,在进行故障处理紧急服务时,可以要求甲方进行合作配合。

9.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9.4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

9.5 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得转包和分包，否则，乙方应承担赔偿责任。

9.6 乙方在履行服务时，发现本项目存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证本项目正常运行。

9.7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9.8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据国家权威检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

(1) 根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务的价格。

(2) 乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。

(3) 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受，如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何

一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第13条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以从应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每天赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止，但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%），（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见，不可避免，不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震，国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后,当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方,合同各方应尽可能继续履行合同义务,并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项,合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

14.1 本项目不收取履约保证金。

15. 争端的解决

15.1 合同各方应通过友好协商,解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端,如从协商仍不能解决,可以向同级政府采购监管部门提请调解。

15.2 调解不成则提交上海市松江区法院诉讼。

15.3 如诉讼事项不影响合同其它部分的履行,则在诉讼期间,除正在进行诉讼的部分外,本合同的其它部分应继续执行。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下,甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书,提出终止部分或全部合同。

(1) 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

(2) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为,甲方有权解除合同,并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产,甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿,该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。



18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

19.2 本合同一式叁份，甲乙双方各执一份，一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括： 招标(采购)文件、投标(响应)文件

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明，若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

签约各方：

甲方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2022-12-13



乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2022-12-13



合同签订点：网上签约

附：客户评价

食堂及业主反馈意见表

您好：

为了进一步提高食堂的服务质量,提升您的就餐满意度,特发放此调查表。此调查为不记名调查,希望大家从实际出发,认真、翔实的填写。

序号	调查内容	满意	一般	不满意
1	食堂工作人员的个人卫生及着装情况如何?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	食堂工作人员的服务态度是否满意?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	食堂就餐环境卫生如何?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	食堂餐具的卫生及消毒情况如何?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	食堂的餐前预订工作如何?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	饭菜是否干净卫生? 饭菜中是否有砂子或异物或脏东西?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	饭菜份量如何?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	对饭菜热烫程度是否满意?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	饭菜是否新鲜?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	米饭的熟透度如何?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	食堂菜品营养(荤素)搭配是否合理?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	对食堂配的每周菜谱是否满意?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	食堂饭菜的可口程度如何?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	食堂三餐(早、中、晚)质量是否一致?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
总体满意程度: <input checked="" type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 不满意				
其他意见和建议:				

衷心感谢你的参与和支持!我们将根据您的意见和建议,不断地提高食堂服务质量与水平,祝您生活愉快!

服务单位评价书

上海朝府城餐饮有限公司（服务人名称）为我单位松江分局机关食堂及辰塔路食堂餐饮服务项目（项目名称）提供专业服务。

该公司自为我公司提供服务以来，相关服务人员业务素质较高，服务态度良好，在服务期间能够认真负责地开展相关的服务工作，积极、有效地解决所有服务期间产生的相关问题；公司能够根据实际情况制定合适的服务方案，开展相关工作，认真、负责地履行与我司签订的合同，是我司优质服务商。



证明单位（盖章）上海市公安局松江分局

日期：2022年12月18日

(四) 上海市松江区人民政府九里亭街道办事处

2023 年九里亭街道机关食堂和派出所食堂服务外包项目的合同

合同统一编号: 11N35081754720222602

合同内部编号:

合同各方:

甲方: 上海市松江区人民政府九里亭街道办事处 乙方: 上海朝府城餐饮有限公司

办事处

地址: 九杜路 333 号

邮政编码:

电话: 021-37030167

传真:

联系人: 机构管理员

地址:

邮政编码: 201600

电话: 021-57835656

传真:

联系人: 李建云

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定, 本合同当事人在平等、自愿的基础上, 经协商一致, 同意按下述条款和条件签署本合同:

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务:

1.1 项目名称: 2023 年九里亭街道机关食堂和派出所食堂服务外包项目

1.2 项目主要内容: 2023 年九里亭街道机关食堂、九里亭派出所食堂委托第三方服务。服务内容: 1) 九里亭街道机关食堂早、中工作餐; 2) 九里亭派出所食堂早、中、晚工作餐, 全年无休。

1.3 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见磋商文件和投标文件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同价格为 1482723 元整。(大写：壹佰肆拾捌万贰仟柒佰贰拾叁元整)

2.2 服务地点

本项目服务地点：松江区九杜路 333 号一号楼（采购人指定地点）。

2.3 服务期限

本服务的服务期限：12 个月，计划自 2023 年 1 月 1 日至 2023 年 12 月 31 日。

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的 2023 年九里亭街道机关食堂和派出所食堂服务外包项目服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 服务根据合同的规定完成后,甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书,甲方在收到验收通知书后的10个工作日内,确定具体日期,由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收,对此乙方应当配合。

5.2 如果属于乙方原因致使系统未能通过验收,乙方应当排除故障,并自行承担相关费用,同时进行试运行,直至服务完全符合验收标准。

5.3 如果属于甲方原因致使系统未能通过验收,甲方应在合理时间内排除故障,再次进行验收。如果属于故障之外的原因,除本合同规定的不可抗力外,甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收,则由乙方单方面进行验收,并将验收报告提交甲方,即视为验收通过。

5.4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后,甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的,应签订保密协议,甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款(单位:元)。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款内容:

分期付款

7.2.2 付款条件:

甲方对乙方按月进行考核,按季度汇总;下一季度初根据上季度三个月考核分数的算术平均值计算应付服务费。由于财政年终结算、审计等原因,管理服务费支付时间可双方商定。

8. 甲方的权利义务

8.1、甲方有权在合同规定的范围内享受乙方提供的服务，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成/的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内有为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8.5 当设备发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

8.6 如果甲方因工作需要调整原有服务内容和范围进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9.2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9.4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

9.5 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9.6 乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9.7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9.8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

(1) 根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务的价格。

(2) 乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。

(3) 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权没收乙方提供的履约保证金，或解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第 13 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止，但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算，一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金（本项目不收取履约保证金）

14.1 在本合同签署之前，乙方应向甲方提交一笔金额为 0 元人民币的履约保证金。履约保证金应自出具之日起至全部服务按本合同规定验收合格后三十天内有效。在全部服务按本合同规定验收合格后 15 日内，甲方应一次性将履约保证金无息退还乙方。

14.2 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的保函。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行承担。

14.3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务，则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补甲方损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

15. 争端的解决

15.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级政府采购监管部门提请调解。

15.2 调解不成则提交上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行仲裁。

15.3 如仲裁事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

- (1) 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。
- (2) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

19.2 本合同一式 3 份，甲乙双方各执 1 份，一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括：竞争性磋商(采购)文件、投标(响应)文件

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

21.2 补充说明

(如有)。

签约各方：

甲方(盖章)：

法定代表人或授权委托人(签章)：

日期：2022-12-21

乙方(盖章)：

法定代表人或授权委托人(签章)：

日期：2022-12-21



(五) 上海市松江区生态环境局

合同通用条款及专用条款

合同统一编号: 11N00247236X20221601

合同内部编号:

合同各方:

甲方: 上海市松江区生态环境局

乙方: 上海朝府城餐饮有限公司

地址: 松江区荣乐东路 2279 号

地址: .

邮政编码:

邮政编码: 201600

电话: 021-67772876

电话: 021-57835656

传真:

传真:

联系人: 机构管理员

联系人: 李建云

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》之规定, 本合同当事人在平等、自愿的基础上, 经协商一致, 同意按下述条款和条件签署本合同:

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务:

1.1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定, 服务的内容、要求、服务质量等详见合同附件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同价格为 1906000 元整 (壹佰玖拾万零陆仟元整)。

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中,甲方不再另行支付其它任何费用。

2.2 服务地点

2.3 服务期限

本服务的服务期限:。

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定,上述标准不一致的,以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的,按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权,如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的,则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 服务根据合同的规定完成后,甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书,甲方在收到验收通知书后的

10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5.2 如果属于乙方原因致使系统未能通过验收，乙方应当排除故障，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

5.3 如果属于甲方原因致使系统未能通过验收，甲方应在合理时间内排除故障，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5.4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款内容：（分期付款）

7.2.2 付款条件：

分期付款

8. 甲方（甲方）的权利义务

8.1、甲方有权在合同规定的范围内享受，对没有达到合同规定的服务质量或标

准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8.5 当或设备发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

8.6 如果甲方因工作需要原有进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9.2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担

违约责任。

9.4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

9.5 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9.6 乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9.7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9.8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

(1) 根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务的价格。

(2) 乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。

(3) 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复, 上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内, 按照上述规定的任何一种方法采取补救措施, 甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额, 如不足以弥补甲方损失的, 甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务, 甲方有权没收乙方提供的履约保证金, 或解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中, 如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时, 应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后, 应尽快对情况进行评价, 并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第 13 条规定外, 如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务, 甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法, 赔偿费按每(天)赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五(0.5%)计收, 直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五(5%)。(一周按七天计算, 不足七天按一周计算。)一旦达到误期赔偿的最高限额, 甲方可以考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话,

不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

14.1 在本合同签署之前，乙方应向甲方提交一笔金额为元人民币的履约保证金。履约保证金应自出具之日起至全部服务按本合同规定验收合格后三十天内有效。在全部服务按本合同规定验收合格后15日内，甲方应一次性将履约保证金无息退还乙方。

14.2 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的保函。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行承担。

14.3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务，则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补甲方损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

15. 争端的解决

15.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级政府采购监管部门提请调解。

15.2 调解不成则提交上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行仲裁。

15.3 如仲裁事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

(1) 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

(2) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章并且甲方收到乙方提供的履约保证金后生效。

19.2 本合同一式份，甲乙双方各执一份。一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括： 招标(采购)文件、投标(响应)文件

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

签约各方：

甲方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2022-12-29

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2022-12-29

合同签订点：网上签约

附：客户评价

服务单位评价书

上海朝府城餐饮有限公司（服务人名称）为我单位 上海市松江区生态环境局食堂及环境监测大楼职工食堂（项目名称）提供专业服务。

该公司自为我公司提供服务以来，相关服务人员业务素质较高，服务态度良好，在服务期间能够认真负责地开展相关的工作，积极、有效地解决所有服务期间产生的相关问题。公司能够根据实际情况制定合适的服务方案，开展相关工作，认真、负责地履行与我司签订的合同，是我司优质服务商。

证明单位（盖章）：上海市松江区生态环境局

日期：2022年12月12日

(六) 上海市松江区九亭镇社区卫生服务中心食堂服务

模板通用签章页面

页码, 1/1

合同通用条款及专用条款

合同统一编号: 210100000614001

合同内部编号:

合同各方:

甲方: 上海市松江区九亭镇社区卫生服务中心
地址: 上海市松江区易富路128号
邮政编码: 201600
电话: 67699010
传真: 67699010
联系人: 丁军光

乙方: 上海朝府城餐饮有限公司
地址: 中山街道环城路550号17幢
邮政编码: 201600
电话: 021-57835656
传真: 021-57835678
联系人: 李建云

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》之规定, 本合同当事人在平等、自愿的基础上, 经协商一致, 同意按下述条款和条件签署本合同。

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务:

1.1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定, 服务的内容、要求、服务质量等详见招标文件和投标文件

1.2 项目服务内容主要为:

上海市松江区九亭镇社区卫生服务中心食堂外包, 服务单位必须按业主要求进行服务, 如有违反, 业主有权取消其服务资格, 并给予经济处罚或诉诸法律。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同价格为588000元整。

2.2 服务地点: 上海市松江区九亭镇社区卫生服务中心食堂

2.3 服务期限

本服务的服务期限: 2021年1月1日-2021年12月31日。

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定, 上述标准不一致的, 以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的, 按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权, 如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的, 则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 服务根据合同的规定完成后, 甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书

模板通用签章页面

页码, 2/4

面形式向甲方递交验收通知书, 甲方在收到验收通知书后的10个工作日内, 确定具体日期, 由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收, 对此乙方应当配合。

5. 2如果属于乙方原因致使系统未能通过验收, 乙方应当排除故障, 并自行承担相关费用, 同时进行试运行, 直至服务完全符合验收标准。

5. 3如果属于甲方原因致使系统未能通过验收, 甲方应在合理时间内排除故障, 再次进行验收。如果属于故障之外的原因, 除本合同规定的不可抗力外, 甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收, 则由乙方单方面进行验收, 并将验收报告提交甲方, 即视为验收通过。

5. 4甲方根据合同的规定对服务验收合格后, 甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6. 1如果甲方或乙方提供的内容属于保密的, 应签订保密协议, 甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7. 1 本合同以人民币付款(单位: 元)。

7. 2 本合同款项按照以下方式支付。

7. 2. 1付款内容:

7. 2. 2付款条件: 按季度支付。

8. 甲方(甲方)的权利义务

8. 1、甲方有权在合同规定的范围内享受服务, 对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项, 甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务, 直至符合要求为止。

8. 2如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的, 造成的无法正常运行, 甲方有权邀请第三方提供服务, 其支付的服务费用由乙方承担; 如果乙方不支付, 甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8. 3由于乙方服务质量或延误服务的原因, 使甲方有关或设备损坏造成经济损失的, 甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8. 4甲方在合同规定的服务期限内有为乙方创造服务工作便利, 并提供适合的工作环境, 协助乙方完成服务工作。

8. 5当或设备发生故障时, 甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息, 以便乙方及时分析故障原因, 及时采取有效措施排除故障, 恢复正常运行。

8. 6如果甲方因工作需要调整, 应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的, 应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9. 1乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务, 如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的, 乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9. 2乙方为了更好地进行服务, 满足甲方对服务质量的要求, 有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时, 可以要求甲方进行合作配合。

9. 3如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的, 乙方不承担违约责任。

9. 4由于因甲方工作人员为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁, 乙方不承担赔偿责任。

9. 5乙方保证在服务中, 未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件, 否则, 乙方应承担赔偿责任。

9. 6乙方在履行服务时, 发现存在潜在缺陷或故障时, 有义务及时与甲方联系, 共同落实防范措施, 保证正常运行。

9. 7如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的, 应事先征得甲方的同意, 并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9. 8乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的, 包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等, 甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10. 补救措施和索赔

10. 1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10. 2 在服务期限内, 如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔, 乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜:

(1) 根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失, 经过买卖双方商定降低服务的价格。

(2) 乙方应在接到甲方通知后七天内, 根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分, 其费用由乙方负担。

tn://old-zfco-sh.gov.cn/templatestamp.do?method=onStamp&tempExampleId=0011

2021.1.7

模板通用签章页面

页码, 3/4

(3) 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复, 上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内, 按照上述规定的任何一种方法采取补救措施, 甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额, 如不足以弥补甲方损失的, 甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务, 甲方有权没收乙方提供的履约保证金, 或解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中, 如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时, 应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后, 应尽快对情况进行评价, 并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第13条规定外, 如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务, 甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法, 赔偿费按每(天)赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五(0.5%)计收, 直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五(5%)。(一周按七天计算, 不足七天按一周计算。)一旦达到误期赔偿的最高限额, 甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话, 不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件, 但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于: 战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化, 以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后, 当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务, 并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

无

15. 争端的解决

15.1 甲乙双方如在履行合同中发生纠纷, 首先应友好协商, 协商不成, 甲乙双方均应向合同签订地法院起诉。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下, 甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书, 提出终止部分或全部合同。

(1) 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

(2) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为, 甲方有权解除合同, 并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

16.3 本合同之约定为双方信守, 若任何一方违反有关条款经对方书面催告后七天内仍未更改, 导致合同无法正常履行, 违约方之对方可书面通知单方面解除合同, 并追究其违约责任, 由违约方支付给对方合同总标的的15%作违约金。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产, 甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外, 乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章并且甲方收到乙方提供的履约保证金后生效。

19.2 本合同一式份, 甲乙双方各执一份, 一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括: 招标(采购)文件、投标(响应)文件、招标人提供的服务质量考核办法

n://id zfp sh gov cn/templatestamps do?method=onStamp&tempExampleId=null

2021.1.24

模板通用签章页面

页码, 4/

- 20. 2 本合同附件与合同具有同等效力。
- 20. 3 合同文件应能相互解释, 互为说明。若合同文件之间有矛盾, 则以最新的文件为准。
- 21. 合同修改
- 21. 1 除了双方签署书面修改协议, 并成为本合同不可分割的一部分之外, 本合同条件不得有任何变化或修改。
- 22. 其他补充内容: 本次服务的食堂, 目前有单位进行服务。乙方需自行做好与原服务单位对接工作。本次服务经费为2021年年度服务经费, 乙方需按照原服务单位2021年度实际服务天数, 将相关费用结算给原服务单位

签约各方:

甲方(盖章):

法定代表人或授权委托

丽娟

日期: 2021-1-18



乙方(盖章):

法定代表人或授权委托人(签章): 李

建云

日期: 2021-1-18



合同签订地点: 网上签约

签章人: 丁军光

签章单位: 上海市松江区九亭镇社区卫生服务中心

签章时间: 2021-01-18 12:09:36

时间戳签名: wjK1eVxKrfqIag+VNB1TzB+eGkDzA22JhE2DdE7qJkAZeFpaww8K9FesdIvU9Zr18QhXjy1AAyEtchp021kpfG2ghe5TE2D...

数字签名信息: A2M0P7ba7b0w11CWB6G3Y00Sgh2KZ2zq/TzKx041f0677AkaVFF17Ttob0Gc8L1r8CzQ1C8z348aubb-ca5F9_ChuATDw6uM875Ux...

签章人: 李建云

签章单位: 上海朝府城餐饮有限公司

签章时间: 2021-01-20 11:31:14

时间戳签名: Jc9J0U0ep11TuV6S7b7pmb0VY1u/d547p2QC1YX22BAYTJB+fl96E9v8rwsa8T7WcTne3188TtyYw88fd+ES08Gv8aAA...

数字签名信息: EYP6A8Cppllyt7hpD4821Eag105/PJ83vZB%TAc8hd8L3521rg55Jv44+3cW9y0r8qZc8bTa+TL+ab80Qy8541J...



(七) 2025-2026 年度分局机关大楼食堂和辰塔路 2700 号食堂餐饮服务（包件一）

2025-2026 年度分局机关大楼食堂和辰塔路 2700 号食堂餐饮服务（包件一）

合同统一编号：**11N00247215920245204**

合同内部编号：

合同各方：

甲方：**上海市公安局松江分局（本部）** 乙方：**上海朝府城餐饮有限公司**

法定代表人：

法定代表人：**李建云**

法定代表人性别：

法定代表人性别：**男**

地址：**松江区人民北路 899 号**

地址：**上海上海市松江区上海市松江**

区中山东路 132 号南侧西四

邮政编码：

邮政编码：**201613**

电话：**021-24066069**

电话：**021-57835656**

传真：

传真：

联系人：**陈勤**

联系人：**张凤丽**

根据《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务

1.1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见比选文件和投标文件

1.2 项目服务内容主要为：

上海市公安局松江分局机关大楼食堂及辰塔路 2700 号食堂餐饮服务项目，具体项目内容、采购范围及所应达到的具体要求，以招标文件相应规定为准。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同价格为 **9259224** 元整（大写：**玖佰贰拾伍万玖仟贰佰贰拾肆元整**）

2.2 服务地点：松江区

2.3 服务期限

本服务的服务期限：合同签订生效后 2 年（计划自 2025 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日）。

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 验收方式：

服务完成后一次性验收

分期验收

分段验收

其它：结合考核验收

5.2 验收标准（可另附验收办法或方案）：验收标准详见考核办法，甲方可根据项目实际执行情况，调整考核办法。

5.3 服务完成或达到合同约定的验收条件后，甲方应及时根据合同的约定进行验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的约定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5.4 如果属于乙方原因致使未能通过验收，乙方应当排除问题，并自行承担相关费用，直至服务完全符合验收标准。

5.5 如果属于甲方原因致使未能通过验收，甲方应在合理时间内排除问题，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5.6 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照以下方式支付：**服务费用按月支付。采购人对中标供应商按月进行考核：采购人对中标供应商上一月考核合格后，根据考核情况支付项目服务费用。由于财政年终结算、审计等原因，服务费支时间可双方商定。**

7.3 除预付款之外的款项均需在当期服务验收通过后才能予以支付，支付时间一般不超过 10 个工作日，预付款应在合同签订日后的 10 个工作日内支付。

8. 甲方的权利义务

8.1 甲方有权在合同规定的范围内享受服务，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8.5 如果甲方因工作需要调整原有服务内容，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方，涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

8.6 服务期限超过一年的合同，如对乙方年度服务验收考核不合格的，甲方有权提前终止合同，相关损失由乙方承担。

9. 乙方的权利与义务

9.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9.2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9.4 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9.5 乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9.6 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

(1) 根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过甲乙双方商定降低服务的价格。

(2) 乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的部件来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。

(3) 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第 13 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可

以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约担保

14.1 本合同是否要求参选人提供履约担保：

是

履约担保的比例（不得超过 10%）：

履约担保的方式：

否

15. 争端的解决

15.1 甲乙双方如在履行合同中发生纠纷，首先应友好协商，协商不成，甲乙双方均应向合同签订地法院起诉。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

(1) 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

(2) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

16.3 本合同之约定为双方信守，若任何一方违反有关条款经对方书面催告后七天内仍未更改，导致合同无法正常履行，违约方之对方可书面通知单方面解除合同，并追究其违约责任，由违约方支付给对方合同总标的的 15%作违约金。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

19.2 本合同一式 4 份，甲乙双方各执 2 份。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括：招标(采购)文件、投标(响应)文件、考核(履约验收)管理办法

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

22. 其他补充内容：

因采购人工作的特殊性，节假日、双休日需提供值班加班人员就餐，一般按照工作日总人数三分之一配置食堂工作人员加班，并确保人员就餐。遇有重大事项或者突发事件临时应急保障需求，供应商应积极配合服从采购人开展应急保障工作，除正常上班工作人员以外，额外需要人员应急加班或临时增配人员发生加班费用的，应向采购人临时申请应急保障服务费(分局机关大楼食堂和辰塔路 2700 号食堂该费用测算和特色餐饮服

务的加班费在合同期内预计一年不超过 150000 元，每月按实际单独结算。如有超出，不再另行支付，但仍需满足采购人一切应急保障和特色餐饮需求。)

甲方（盖章）：

法定代表人或授权委
 (签章)：

合同签订地点：

日期：2024-12-31

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委
 (签章)：

合同签订地点：

日期：2024-12-31



二
公
司
印
章

廉政承诺书

承诺单位：**上海朝府城餐饮有限公司**

服务项目：**2025-2026 年度分局机关大楼食堂和辰塔路 2700 号食堂餐饮服务（包件一）**

购买单位：**上海市公安局松江分局（本部）**

为切实推进政府购买服务工作的规范公正，净化政府购买服务领域的良好风气，防止发生各种谋取不正当利益的违纪违法行为，特签署本廉政承诺书，作出以下承诺：

1. 严格遵守党和国家有关法律法规及廉政规定；
2. 严格按照投标（响应）文件签订服务合同并执行，自觉依照合同规定办事，不将合同进行转包或者非法分包；
3. 不得以任何理由向购买单位及其工作人员提供可能影响公正执行公务的宴请或者旅游、健身、娱乐等活动安排，赠送可能影响公正执行公务的礼品、礼金、消费卡等财物；
4. 不与购买单位的工作人员发生借贷、租赁或合伙经营等个人经济关系；
5. 不得以任何名义向购买单位及其工作人员输送利益；
6. 不与购买单位的相关人员在工作时间之外有非业务上的接触；
7. 需与购买单位工作人员面对面洽谈与本服务项目相关事宜的，不在购买单位工作场所或服务项目相关场所之外的地点进行；
8. 自觉接受、积极配合购买单位对服务项目的履约验收工作，及时确认履约验收结果，及时整改履约过程中可能存在的问题；
9. 建立健全本单位各项廉政制度，严明工作纪律，并予以严格执行；
10. 其他需要承诺的事项：

本单位将严格履行上述承诺内容，愿就上述承诺自觉接受并积极配合各相关职能部门的监督检查，如我单位及其工作人员违反本承诺书规定的，愿按相关法律法规规定及管理权限接受相应处理。

承诺单位（盖章）： 代表（签字）：

签署时间：**2024-12-31**



附件 1: 食堂月工作考核表

食堂月工作考核表

年 月 日

序号	项目	考核内容	标准分	考核标准	得分	备注
一	服务行为 (20分)	1. 按规定穿戴工作服、帽, 佩戴口罩、手套, 并保持整洁, 女工头发应束于工作帽内, 男工不留长发、长鬓角, 不蓄胡子, 不留长指甲, 不涂指甲油, 不带戒指等饰品;	4	现场抽样, 每发现 1 人违反规定, 扣 1 分。		
		2. 仪表规范、整洁, 自然, 文明用语, 礼貌待人;	3	现场抽样, 每发现 1 人违反规定, 扣 1 分。		
		3. 餐厅、售卖窗口、自然, 文明用语, 礼貌待人;	3	现场抽样, 每发现 1 人违反规定, 扣 1 分。		
		4. 不在公共场所及操作间吸烟, 不面对食品打喷嚏、咳嗽及其他不卫生行为;	3	现场检查, 每发现 1 人次违反规定, 本子项不得分。		
		5. 工作现场应配备消毒液, 在进入烹饪、售卖工作间和解除直接入口食品之前应当用流动清水或消毒液洗手, 同时穿戴工作服、帽、口罩、手套。	4	现场抽样, 每发现 1 人违反规定, 扣 1 分。		
		6. 在规定时间内提供服务, 并且在特殊情况时及时服务。	3	未正点供应, 发现 1 次扣 1 分。		
二	公共区域和厨房管理 (50分)	1. 公共区域的地面、墙面、台面、栏杆、椅子、灯座、玻璃门、窗 (除室外一面) 等光亮整洁无明显积尘、手印、污渍、烟蒂、垃圾; 地毯无积尘;	5	现场抽样, 每发现 1 人违反规定, 扣 1 分。		
		2. 公共区域角落处无积尘、垃圾和蜘蛛网;	5	现场抽样, 每发现 1 人违反规定, 扣 1 分。		

			分。		
	3. 卫生间空气流通, 无异味; 盥洗台面干净、整洁, 无水渍; 水龙头等光亮无锈斑; 镜面无灰尘、污痕、水痕、手印; 按时补充卫生纸、洗手液, 定期消毒, 有记录;	5	现场抽样, 每发现 1 处不符合规定, 扣 1 分		
	4. 工作间内物品分类摆放, 整洁有序;	2	现场抽样, 每发现 1 人违反规定, 扣 1 分。		
	5. 遇下雪或者下雨天, 在大堂进出口铺设防滑防湿地毯并树“小心防滑”告示牌, 及时拖擦, 无积水;	5	未及时采取措施、未设立标识本项不得分		
	6. 炊事结束, 应及时清理现场, 关闭燃气开关, 地面垃圾、杂物、明显积水, 水果通畅;	3	炊事结束后现场抽样, 每发现 1 处不符合规定, 扣 1 分。		
	7. 应当定期清理、清洗、维护食品加工贮存、陈列、消毒、保洁、保温等设备与设施, 采取必要的防护措施, 并做好标识, 确保正常运转和使用;	5	现场抽样设备与设施, 每发现 1 处不符合规定, 扣 1 分。		
	8. 用与原料、半成品、成品的砧板、刀具案台、盆、筐、抹布及其他工具必须标志明显定位位置, 分开使用, 用后清洗, 保持清洁, 无异味; 接触直接入口食品工具, 设备应当在使用前进行消毒并记录;	5	炊事结束后现场抽样, 每发现 1 处不符合规定, 扣 1 分		
	9. 清洗池应有明显标识, 餐饮餐具、蔬菜、肉类和水产品应分池清洗, 不混用水池;	5	无标识本项不得分, 现场抽样, 每发现 1 项违反规定, 扣 1 分。		
	10. 餐饮器具使用前必须洗净消毒, 消毒后及时放入保洁柜待用, 保持干净、无油腻, 无积水, 并保存相关消	5	现场抽样, 每发现 1 列违反规定, 扣 1 分。		

		毒记录:				
		11. 调味品用后加盖, 防止污染。	5	炊事结束后现场抽样, 每发现1处不符合规定, 扣1分。		
三	菜肴质量及其他 (25分)	1. 特制周菜谱, 饭菜、点心月月有翻新;	3	现场验证, 未做到每发现1处不符合规定, 扣1分。		
		2. 按规定对食品留样, 留样和样品处置应做好记录;	3	现场检阅3个月的食物留样记录, 现场抽样, 每发现1项违反规定, 扣1分。		
		3. 菜肴搭配合理, 打蔬菜菜勺要分开, 量要均匀;	3	现场抽样, 每发现1处违反规定, 扣1分。		
		4. 人员配备符合合同要求。	3	每日检查, 岗位缺员超过3天, 缺1人扣1分。		
		5. 台账检查签名要实事求是, 不能提前或作假, 在填写各台账时不得时间统一或遗漏的情况, 且要精确到几点几分。	2	每日检查, 未做到每发现1处不符合规定, 扣1分。		
		6. 牛奶、调味品等送货日期必须在保质期的前1/3时间段; 豆制品须保证产品品质及生产日期的新鲜; 水果为应季新鲜水果, 绿色无公害; 蔬菜保持新鲜, 大米等无杂质、变质等; 肉类保证品质, 不得以病、死、变质等充当。	6	现场抽样, 每发现1处违反规定, 扣1分。		
		7. 必须要有体温检测台账、冷链食品进货台账及消毒记录台账、场所环境消毒台账和接触直接入口食物厨具、	5	每日检查, 未做到每发现1处不符合规定, 扣1分。		

		餐具、盘子等消毒记录台账、燃气开关台账等				
四	其他情况 (5分)	比如因管理疏忽, 未做到先进先出, 导致食品不新鲜、过期等情况	5	抽查, 每发现1处不符合规定, 扣1分		
合计						
考核部门意见		考核部门签名 _____ 年 月 日				
被考核部门意见		被考核部门签名 _____ 年 月 日				

注: 1、为了确保松江区办公中心社会化单位的工作质量, 结合《上海市市级机关后勤服务质量综合考核评价办法》的有关内容, 每月对服务单位的工作及运行状况进行考核。

2、一月一考核, 考核不满85分的, 在当月餐饮服务费中扣1500元, 不满75分的扣300元, 不满65分的扣5000元。



附件 2：季度满意度测评表

季度满意度测评表

年 月 日

内容 单位	卫生			菜肴质量				服务质量			总评 100
	环境 卫生 10	菜肴 卫生 10	个人 卫生 10	菜肴 色香 味 10	菜肴 品种 10	菜肴 搭配 10	菜肴 新鲜 度 10	服务 态度 10	供应 数量 10	规范 操作 10	

注：

- 1、每季度由具体使用单位进行满意度测评；
- 2、满意率不到85%在当月餐饮服务费中扣5000元，满意率不到75%的扣10000元，满意率不到65%的扣15000元。



附：客户评价

服务单位评价书

上海朝府城餐饮有限公司 是 松江分局机关食堂及辰塔路食堂餐饮服务项目 (项目名称) 对接单位, 为我 上海市公安局松江分局(本部) (服务单位) 提供专业服务。

该公司自为我公司提供服务以来, 相关服务人员业务素质较高, 服务态度良好, 在服务期间能够认真负责地开展相关的服务工作, 积极、有效地解决所有服务期间产生的相关问题; 公司能够根据实际情况制定合适的服务方案, 开展相关工作, 认真、负责任地履行与我司签订的合同, 是我司优质服务商。

我司对该公司的 松江分局机关食堂及辰塔路食堂餐饮服务项目 表示满意, 服务评价为优秀。

证明单位 (盖章): 上海市公安局松江分局(本部)

日期: 2024年12月18日

(八) 2025-2026 年区生态环境局食堂第三方服务

2025-2026 年区生态环境局食堂第三方服务的合同

合同统一编号: 11N00247236X20241201

合同内部编号:

合同各方:

甲方: 上海市松江区生态环境局

乙方: 上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人: 李凌云 (男)

地址: 松江区荣乐东路 2279 号

地址: 上海市松江区中山东路 132 号南侧

西四

邮政编码:

邮政编码: 201613

电话: 021-67772876

电话: 021-57835656

传真:

传真:

联系人: 机构管理员

联系人: 张凤丽

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定
本合同当事人在平等、自愿的基础上, 经协商一致, 同意按下述条款和条件签署
本合同:

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务:

1.1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定, 服务的内容、要求、服
务质量等详见合同附件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同价格为 1950000 元整（壹佰玖拾伍万元整）。

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2.2 服务地点

2.3 服务期限

本服务的服务期限：2025.1.1-2026.12.31。

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5.2 如果属于乙方原因致使系统未能通过验收，乙方应当排除故障，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

5.3 如果属于甲方原因致使系统未能通过验收，甲方应在合理时间内排除故障，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5.4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款内容：（分期付款）

7.2.2 付款条件：

分期付款

服务费按季支付，每季度服务结束后，由采购人根据考核结果支付上一季度服务费。

8. 甲方（甲方）的权利义务

8.1、甲方有权在合同规定的范围内享受，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8.5 当或设备发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

8.6 如果甲方因工作需要原有进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9.2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9.4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

9.5 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9.6 乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9.7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9.8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

(1) 根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务

的价格。

(2) 乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。

(3) 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权没收乙方提供的履约保证金，或解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第 13 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法；赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（4周）

按七天计算，不足七天按一周计算。)一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

14.1 在本合同签署之前，乙方应向甲方提交一笔金额为元人民币的履约保证金。履约保证金应自出具之日起至全部服务按本合同规定验收合格后三十天内有效。在全部服务按本合同规定验收合格后15日内，甲方应一次性将履约保证金无息退还乙方。

14.2 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的保函。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行承担。

14.3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务，则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补甲方损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

15. 争端的解决

15.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级政府采购监管部门提请调解。

15.2 调解不成则提交上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行仲裁。

15.3 如仲裁事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

(1) 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

(2) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章并且甲方收到乙方提供的履约保证金后生效。

19.2 本合同一式份，甲乙双方各执一份。一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括： 招标(采购)文件、投标(响应)文件

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。



签约各方：

甲方（盖章）



乙方（盖章）



法定代表人或授权委托人（签章）： 法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2024-11-28

日期：2024-11-28



(九) 石湖荡联防队食堂服务项目

石湖荡联防队食堂服务项目的合同

合同统一编号： 11N00247382120234402

合同内部编号：

合同各方：

甲方：上海市松江区石湖荡镇人民政府 乙方：上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人：李建云（男）

地址：上海市松江区石湖荡镇学府路 132 号 地址：

邮政编码：

邮政编码：201600

电话：57753260

电话：021-57835656

传真：

传真：

联系人：宋老师

联系人：李建云

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务：

1.1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见采购文件和响应文件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格本合同价格为 1185120 元（大写金额：壹佰壹拾捌万伍仟壹佰贰拾元整。）

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2.2 服务地点：采购人指定地址。

2.3 服务期限

本服务的服务期限：

2024年1月1日至2024年12月31日。

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的岳阳街道机关食堂餐饮外包服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5.2 如果属于乙方原因致使本项目服务未能通过验收,乙方应当进行整改,并自行承担相关费用,同时进行试运行,直至服务完全符合验收标准。

5.3 如果属于甲方原因致使本项目服务未能通过验收,甲方应在合理时间内排除故障整改,再次进行验收。如果属于本项目服务之外的原因,除本合同规定的不可抗力外,甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收,则由乙方单方面进行验收,并将验收报告提交甲方,即视为验收通过。

5.4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后,甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的,应签订保密协议,甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款(单位:元)。

7.2 本合同款项按照以下方式支付:**分期付款**

根据实际就餐情况,财务监理审核每季度服务费(如考核不合格,将按考核办法相应扣除服务费)。按审核后季度金额支付50%的服务费,剩余50%服务费待2025年财政拨款后支付。

8. 甲方(甲方)的权利义务

8.1、甲方有权在合同规定的范围内享受本项目服务,对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项,甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务,直至符合要求为止。

8.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的,造成本项目的服务无法正常运行,甲方有权邀请第三方提供服务,其支付的服务费用由乙方承担;如果乙方不支付,甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因,使甲方有关此服务造成经济损失的,甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内为乙方创造服务工作便利,并提供适合的工作环境,协助乙方完成服务工作。

8.5 当设备非正常运行或发生故障时,甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息,以便乙方及时分析故障原因,及时采取有效措施排除故障,恢复正常运行。

8.6 如果甲方因工作需要调整原有项目服务,应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的,应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务,如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的,乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9.2 乙方为了更好地进行服务,满足甲方对服务质量的要求,有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时,可以要求甲方进行合作配合。

9.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的,乙方不承担违约责任。

9.4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁,乙方不承担赔偿责任。

9.5 乙方保证在服务中,未经甲方许可不得转包和分包,否则,乙方应承担赔偿责任。

9.6 乙方在履行服务时,发现本项目存在潜在缺陷或故障时,有义务及时与甲方联系,共同落实防范措施,保证本项目正常运行。

9.7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的,应事先征得甲方的同意,并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9.8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据国家权威检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

(1) 根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务的价格。

(2) 乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。

(3) 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第 13 条规定外, 如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务, 甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法, 赔偿费按每天赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五 (0.5%) 计收, 直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五 (5%)。(一周按七天计算, 不足七天按一周计算。)一旦达到误期赔偿的最高限额, 甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话, 不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件, 但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于: 战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化, 以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后, 当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务, 并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

无。

15. 争端的解决

15.1 合同各方应通过友好协商, 解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决, 可以向采购人所在地松江法院裁决。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下, 甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书, 提出终止部分或全部合同。

- (1) 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。
- (2) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。
- 16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

- 17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

- 18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

- 19.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

- 19.2 本合同一式叁份，甲乙双方各执一份，一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

- 20.1 本合同附件包括：竞争性磋商(采购)文件、投标(响应)文件
- 20.2 本合同附件与合同具有同等效力。
- 20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

- 21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

22. 补充条款



法定代表人或授权委托人 (签章):

日期: 2023-12-27

乙方 (盖章)



法定代表人或授权委托人 (签章):

日期: 2023-12-27

合同签订点: 网上签约



(十) 松江消防支队 2024 年餐饮保障服务(包件三)

松江消防支队 2024 年餐饮保障服务(包件三) 的合同

合同统一编号: 11N10400100020241602

合同内部编号:

合同各方:

甲方: 松江区消防救援支队

乙方: 上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人: 李建云 (男)

地址: 松江区人民北路 3450 弄 119 号

地址: 上海上海市松江区上海市松江

区中山东路 132 号南侧西四

邮政编码:

邮政编码: 201613

电话: 021-57679533

电话: 021-57835656

传真:

传真:

联系人: 李刚

联系人: 张凤丽

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定, 本合同当事人在平等、自愿的基础上, 经协商一致, 同意按下述条款和条件签署本合同:

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务:

1.1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定, 服务的内容、要求、服务质量等详见招标文件和投标文件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同价格为 3100423 元，叁佰壹拾万零肆佰贰拾叁元整。

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2.2 服务地址

上海市松江区各包件所在队站地址，具体以签订合同时包件为准。各站地址如下：九亭中队：九新公路 302 弄 48 号。新桥中队：新飞路 1651 号；车墩中队：香亭路 168 号；综保中队：北松公路 5688 号。叶榭中队：叶新公路团结村叶中路 300 号；泗泾中队：松江区道悦路 60 号；松一中队：人民北路 3450 弄 119 号；松江中队：松东路 378 号；岳阳中队：松江区谷阳北路；仓桥中队：松江区富永路 226 号；佘山中队：佘天昆路 2058 弄；大港中队：鼎盛路 1858；新浜中队：新镇旺兴路叶新公路路口；泖港中队：泖港新旭路 119 号；九里亭队：九宜路 383 号；石湖荡站：甘德路 399 号。

2.3 服务期限

本服务的服务期限：

合同签订后一年。

3. 质量标准和要求

3.1 服务目标

(1) 树立正确的餐饮管理观念，以“服务至上，技术过硬，队站第一”为管理宗旨，不断提高服务水平、不断加强科学管理，做好保障工作；

(2) 严格安全操作，无等级安全与工伤事故，无厨房设备人为损坏等事故；

(3) 严格食品卫生和环境卫生的管理，并按照甲方要求做好卫生工作和食品留样，无食物中毒事故；

(4) 强化服务保障，确保供餐质量。提供方便、及时和舒适的人性化服务，让甲方满意，让消防队站人员满意。

(5) 由于甲方职业特点, 每个单位需要夜餐保障的频率平均每年不低于 50 次, 要求乙方随时响应, 如不能满足需求的, 甲方有权更换团队或终止合同。夜餐制作费用包含在费用中, 不因次数增加或减少另外结算。

3.2 供餐和服务项目

(1) 早餐, 7:00—7:30, 每个队站按约定人数就餐, 能提供 8 个品种以上的早餐内容供选择(如: 包括现磨豆浆、牛奶、炒饭、面条、炒粉、包子馒头、西点、酱菜、下饭菜、浇头等, 早饭至少提供两种以上主食类别, 供指战员选用); 每周日前提供下周菜单供招标人审核。

(2) 中餐, 11:30—12:00, 每个队站按约定人数就餐, 能提供两大荤两小荤两素菜一汤及米饭、面食等; 每周日前提供下周菜单供招标人审核。

(3) 晚餐, 17:00—18:30, 每个队站按约定人数就餐, 能提供两大荤两小荤两素菜一汤及米饭、面食等; 每周日前提供下周菜单供招标人审核。

以上早中晚餐菜目数量甲方可以根据时节和其他情况调整, 用餐时间可以根据实际调整, 乙方需积极配合。

(4) 食堂全年值班, 节假日要按照统一标准提高供应水平。重大节日保卫期间, 按照统一要求提供加餐保障。节假日期间, 餐饮人员要保证在岗在位, 节日期间无特殊情况且未经甲方同意, 不得减少人员, 特殊情况下有人员调整的, 需要保证服务质量。

(5) 根据季节不同提供适时菜品, 每月推出特色菜或创新菜, 提供两周不重复的菜单; 每季度可以根据甲方需求, 调整菜系和相应厨师。

(6) 提供防寒防暑饮品等服务, 元旦、清明、中秋、春节等传统节日之际, 应提供相应的特色食品及点心服务;

(7) 保障指战员体力训练营养膳食的合理搭配。夏季练兵期间, 下午需提供加餐(包括点心、绿豆汤、红豆汤等)。加强同指战员的交流, 制定个性化的指战员膳食标准指南;

(8) 接受甲方安排的工作内临时任务;

(9) 节约使用水、电、天然气, 食品加工过程中避免食物浪费;

(10) 甲方有权根据救援队伍需求增加每餐菜品数量, 并就内容作出调整;

(11) 点心师需要按照甲方的要求, 满足甲方安排的点心要求。

3.3 技能要求

(1) 乙方提供的厨师名单必须经过现场考核，采购方满意后方可派驻到队站。

(2) 点心师应该以中点为主，须精通手擀面、拉面、小笼包、菜包、馒头、水饺、煎饺、生煎、油条、煎饼、葱油饼、米糕、混沌、麻球等不少于9种常见中点，面包、蛋糕、蛋挞等不少于5种常见西点，精通各地风味特色面点制作，能实现适时更换口味。

(3) 厨师团队能够制作创新菜、酱菜等特色菜品。

(4) 厨师长须有团餐管理的经验，至少具备制作大锅菜和精致小锅菜的能力。

(5) 特殊时期须有一名团队人员留队值守，以便应对突发情况。

(6) 厨师团队要定期与队站开展交流沟通，共商工作思路，提高工作成效，适应工作需要。

(7) 乙方必须定期深入队站听取指战员意见，和队站管理方定期沟通，及时满足指战员合理需求。

3.4 管理要求

(1) 主、副食品采购由甲方负责。食谱由甲方和乙方服务团队共同制定，乙方应按甲方经济目标要求，协助甲方帮助甲方控制好用餐成本；

(2) 乙方应合理搭配菜肴，不断改进菜肴质量，以适合大多数就餐者的口味；乙方团队中应包含本帮菜和其他菜系的厨师，不能菜单单一。

(3) 甲方提供厨房、餐厅等用餐场所及用具，乙方应妥善使用并保管好，如有遗失、损坏，乙方负责赔偿；

(4) 乙方要爱护厨房设备设施和餐具。仓库物品摆放做到整洁、有序，杜绝食品过期现象。餐厅发生突发问题，乙方需有应急方案（投标文件中提供），及时进行妥善处置，确保供餐正常进行；

(5) 乙方派出团队应该服从救援队伍管理要求，服从乙方和招标单位的双重管理。

(6) 对于工作表现不符合招标单位需求的厨师或者服务人员，不服从甲方管理的人员，甲方有权随时提出换人需求，乙方需要在48小时内满足要求。

(7) 队站 求更换的人员不能调派到本项目其他服务点工作。

3.5 卫生管理要求

(1) 严格按照《中华人民共和国食品安全法》要求加工、制作食品，厨房用品用具严格实行消毒，消耗材料必须符合卫生标准；

(2) 乙方对食堂的厨房、餐厅、包厢等所有区域的卫生，应实行分层负责，责任到人。

(3) 每天提供的食品必须留样 48 小时，并作好记录以备查验；

(4) 必须对员工加强管理，严格执行各项卫生管理制度，杜绝食物中毒事件的发生，如因乙方过失造成就餐人员食物中毒或其他管理饮食事故，责任均由乙方负责；

(5) 自觉接受卫生管理部门和救援队伍管理人员对食堂内工作检查、监督；

(6) 做好烟道除垢、地沟油污清理工作等。

(7) 严禁在厨房内抽烟。

3.6 安全管理要求

(1) 乙方应制定安全制度，落实安全责任，防火、防盗、防毒，保证安全生产，凡因违章操作等造成的事故责任，均由乙方负责；

(2) 乙方必须严格执行食品验收检查制度，每日菜品应当同甲方一起验收方可加工。严禁使用任何变质或受污染的原材料制作食品，按规定使用食品添加剂，杜绝食物中毒事件发生；

(3) 乙方在设备使用完后落实关气、关电、关水、关门检查制度，预防火灾、偷盗事件发生；

3.7 工作时间及服务人员要求

(1) 工作时间要求：食堂全年无休，乙方需按国家法律规定合理安排服务人员班次；

(2) 服务人员要求：

1) 投标人应按服务项目、时间、区域等要求，合理配置员工；

2) 餐饮服务员工持有健康证，服务期内，按服务行业规定由乙方定期安排体检（费用包含在本次投标报价内）。员工要有保密意识、严格遵守规章制度，无违纪违法记录。如有不符合上述条件或要求的，甲方有权提出更换，乙方应无条件接受；

3) 拟派人员不能超过国家法定退休年龄；用工应符合劳动法。

4) 按国家规定，持证上岗。每个服务点负责人、厨师需具有初级以上厨师

证书，点心师需具有点心师证书：

5) 保持员工队伍稳定，尽量不要随意调整服务人员，调整管理人员及员工应征得甲方同意。

6) 合同期间，餐饮服务员工发生工伤等事故，由乙方负责处理并承担相关的费用。

7) 投标人需承诺保证服务人员工资满足上海市最低工资标准并且为服务人员缴纳社保公积金。

8) 乙方未按照甲方要求配置人员，甲方有权扣除一定费用，根据缺配人员的数量，按照每人 1000 元/每月的标准从合同总费用中扣除费用。

3.8 应急保障要求

消防救援队伍是一支全天候处于应急状态的战斗队，为有效应对各灾种事故，经常开展大型演练、拉动。当遇到大型火灾现场救援的时候，招标人有权根据现场需要，调动中标方参与救援餐饮保障工作。除参加救援现场保障外，中标方还需配合招标方参加应急拉动演练现场保障。通过不断磨合，提升我方综合应急保障能力。由于火灾、抢险救援和水域救援等发生数量不确定，我方无法预估具体频次，从 2023 年数据看，我区相关大型灾害发生数不超过 10 次。投标人需做好现场保障应急响应方案，明确专人负责，确保突发灾情现场需要保障时，能在 1 小时内有效响应，配合招标方做好现场保障工作。现场保障内容主要是根据现场条件和中标方自有设施及甲方设备设施开展现场餐饮制作，直至现场救援任务结束或保障任务结束。参加现场保障人员不能影响各队站日常保障工作。

3.9 其他要求

员工服务费（工资、服装费、体检费、福利费、社保金、公积金等）由乙方自行发放并负责后续事宜；

3.10 安全文明作业要求和应急处置要求

3.10.1 在提供服务期间为确保服务区域及周围环境的整洁和不影响其他活动正常进行，乙方应严格执行国家与上海市有关安全文明施工管理的法律、法规和政策，积极主动加强和落实安全文明施工及环境保护等有关管理工作，并按规定承担相应的费用。乙方若违反规定而造成的一切损失和责任由乙方承担。

3.10.2 乙方在项目实施期间，必须遵守国家与上海市各项有关安全作业规章、规范与制度，安全用火、用电，确保杜绝各类事故的发生。

3.10.3 乙方对其提供服务的人员的人身安全负责，对采购方、第三方的人身安全和财产安全负责。

3.10.4 乙方在提供餐饮服务时应当保护好服务区域内的环境和原有建筑、装饰与设施，保证环境和原有建筑、装饰与设施完好。

3.10.5 各投标人在投标文件中要结合本项目的特点和甲方上述的具体要求制定相应的安全文明施工措施。

3.10.6 建立突发事件应急处置方案，定期开展演练，并做好相应记录。

3.11 考核管理办法和要求（详见附件）

3.12 结算要求

（1）根据考核管理要求，考核合格后按要求付款。

（2）本项目合同总价不变，甲方不会因政策性调价、人工成本等因素（不可抗力除外）的变动而进行调整。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。

5.2 如果属于乙方原因致使未能通过验收，乙方应当排除问题，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

5.3 如果属于甲方原因致使未能通过验收，甲方应在合理时间内排除问题，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5.4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款内容：

7.2.2 付款条件：**分期付款**

通过考核后，每季度支付一次该季度服务费。其中24年底如因项目预算安排原因，出现预算经费不足的，甲方按照现有预算资金支付，不足部分待预算调整到位后或下一支付周期一并支付；如25年初因预算审批不及时的，甲方待预算资金到位后及时支付相关费用。

注：1. 其中综保站接入入住时间起计费结算，扣除未入驻时间费用。

2. 中标后中标方非不可抗力原因的，无故中止合同的，给招标方工作造成被

动，带来损失的，赔偿招标方中标金额 10%费用，并将相关情况上报财政予以处罚。

8. 甲方（甲方）的权利义务

8. 1、甲方有权在合同规定的范围内享受服务，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8. 2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8. 3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8. 4 甲方在合同规定的服务期限内义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8. 5 如果甲方因工作需要原有进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9. 1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9. 2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9.4 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9.5 乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9.6 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

(1) 根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务的价格。

(2) 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及

时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第 13 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

无。

15. 争端的解决

15.1 甲乙双方如在履行合同中发生纠纷，首先应友好协商，协商不成，甲乙双方均应向合同签订地法院起诉。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

(1) 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

(2) 如果乙方服务未达到甲方要求，考核结果触发终止合同条件的，甲方有权终止合同。

(3) 如乙方人员不服从甲方管理，给甲方名誉、生活保障造成重大影响的，3天不能正常就餐的，乙方不能及时解决的，甲方有权终止合同，不承担任何责任。

(4) 如乙方服务不满意，甲方约谈交流2次后没有改观的，配合不积极，甲方有权终止合同。

(5) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

19.2 本合同一式 份，甲乙双方各执一份。一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括：招标(采购)文件、投标(响应)文件、考核管理办法

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

22. 其他补充内容：

甲方（盖章）：
法定代表人或授权委托人（签章）：
日期：2024-09-19

乙方（盖章）：
法定代表人或授权委托人（签章）：
日期：2024-09-19

合同签订点：网上签约

松江区消防支队餐饮保障考核登记表				
序号	考核项目	考核内容及评分标准（每季度考核一次，每大项 20 分，扣完为止）	考核情况	得分
1	作风纪律 (20 分)	1、工作人员上下班迟到、早退的，每次扣 2 分，因迟到影响中队正常开饭的，扣 3 分； 2、未按照管理规定着装、佩戴相关卫生防护服饰、不戴口罩的和仪容不整的，每次扣 2 分； 3、健康证过期未及时更新的每次扣 3 分； 4、工作人员无证上岗的，每次扣 3 分； 5、工作人员未经允许，将单位食品带回家的，每次扣 3 分； 6、工作、生活中，言行举止不文明，相互之间发生争吵、冲突，造成不良影响的，每次扣 3 分； 7、故意损坏公用装备物资、营房设施的，除按规定赔偿损失外，每次扣 3 分；		
2	环境卫生 (20 分)	8、厨房卫生较差，设备表面有油渍，餐具、炊具没有进行分类保存的，每次扣 3 分； 9、储存间及冰箱内放置凌乱，未落实生熟分开，未对冰箱定期除冰，冰箱内放置黑色塑料袋的，每次扣 3 分； 10、就餐完毕后未对餐厅桌椅、餐具架、送餐台、食堂餐具、厨具，进行彻底打扫、清洗，存在油渍的，每次扣 3 分；		

		<p>11、厨房及餐厅地面存在垃圾杂物、积水，地面未做到干净、整洁的，每次扣3分；</p> <p>12、厨房、餐厅未做到窗明几净、墙壁清洁的，每次扣3分；</p> <p>13、下水道、水池未进行定期清洁，造成菜渣等杂物堵塞通道，排水不畅以及有异味等情况，每次扣3分；</p> <p>14、灶台上的用具及各种调料摆放不整齐，存在明显污质的，每次扣2分；</p>	
3	加工制作 (20分)	<p>15、未按菜谱加工饭菜，制作的饭菜粗糙，刀工不精细，装盘马虎随意的扣2分；</p> <p>16、因保存和操作不当，造成人员轻微食物中毒的，每次扣5分；</p> <p>17、因工作不到位，被本级、上级单位通报批评的，每次扣3分；</p> <p>18、未按要求落实好食品留样的，每次扣2分</p> <p>19、未按要求每天清洗炉罩炉灶，每周清洗抽油烟机滤网，每次扣2分；</p> <p>20、下班前未及时关闭各种设施的阀门，确保水、电、气、烟罩的安全的，每次扣2分；</p> <p>21、在厨房工作域进行抽烟，每次扣2分；</p> <p>22、未按照要求积极参与食品验收的，出入库未落实系</p>	

		统登记的，每次扣 2 分；		
4	质量品质 (20分)	<p>23、菜肴制作满意度不达 80%以上的，菜肴口味不符合消防员 80%以上人数的，扣 4 分；</p> <p>24、未组织员工开展创新菜肴制作活动，确保伙食品质，扣 4 分；</p> <p>25、未落实每季度开展一次特色风味食品制作活动，扣 4 分；</p> <p>26、菜谱定制不符合消防员口味，不能及时调整的，扣 4 分；</p> <p>27、早餐点心品种单一、口味单调的，扣 4 分；</p>		
5	单位责任落实 (20分)	<p>28、未落实专人驻点负责的管理的，扣 5 分；</p> <p>29、人员安排未按合同要求，制作满意度不高的，扣 5 分；</p> <p>30、未落实每月到各点听取意见，落实意见不积极的，扣 5 分；</p> <p>31、对支队讲评指出的问题整改不及时，扣 5 分；</p> <p>32、人员更换频繁，服务保障队伍不稳定的，扣 5 分；</p>		
6	否决条款	若发生食品安全事故，经调查属于中标单位责任的，取消合同并承担相应赔偿。		
	合计			



注：招标人每季度按照考核细则对中标人进行检查考核，得分低于85分的，招标人有权立即解除合同，不承担任何责任。



季度满意度调查表

内容	卫生			菜肴质量				服务质量			
	环境	菜肴	个人	菜肴	菜肴	菜肴	菜肴	服务	供应	操作	总评
	卫生	卫生	卫生	色香	品种	搭配	新鲜	态度	数量	规范	
	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
打分											

注：满意度测评由招标人每季度对服务单位进行满意度调查，队站指战员参与。满意率低于 80%的，招标人将对中标人约谈。满意率低于 60%的，招标人有权立即解除合同，不承担任何责任。

附：客户评价

服务单位评价书

上海朝府城餐饮有限公司 是 松江消防支队 2024 年餐饮保障服务(包件三) (项目名称) 对接单位, 为我 松江区消防救援支队 (服务单位) 提供专业服务。

该公司自为我公司提供服务以来, 相关服务人员业务素质较高, 服务态度良好, 在服务期间能够认真负责地开展相关的服务工作, 积极、有效地解决所有服务期间产生的相关问题; 公司能够根据实际情况制定合适的服务方案, 开展相关工作, 认真、负责地履行与我司签订的合同, 是我司优质服务商。

我司对该公司的 松江消防支队 2024 年餐饮保障服务(包件三) 表示满意, 服务评价为优秀。

证明单位 (盖章): 松江区消防救援支队

日期: 2024 年 12 月 18 日

(十一) 2024 年九亭派出所食堂购买第三方服务项目的合同

**2024 年九亭派出所食堂购买第三方服
务项目的合同**

合同统一编号: 11N00247377620234005

合同内部编号:

合同各方:

甲方: 上海市松江区九亭镇人民政府

乙方: 上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人: 李建云 (男)

地址: 上海市松江区九亭镇康亭路 100 号

地址: 上海市松江区中山东路 132 号南侧

西四

邮政编码: 201615

邮政编码: 201600

电话: 021-24067119

电话: 13795263802

传真:

传真: 021-5783567

联系人: 沈昊

联系人: 朱保红

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》之规定, 本合同当事
人在平等、自愿的基础上, 经协商一致, 同意按下述条款和条件签署本合同:

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务:

1.1 乙方所提供的 2024 年九亭派出所食堂购买第三方服务项目 服务其来源应符合

国家的有关规定, 服务的内容、要求、服务质量等详见磋商文件和响应文件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同价格为 1269216 元，人民币 壹佰贰拾陆万玖仟贰佰壹拾陆元整。服务人数 13 人，包括管理人员 1 名、厨师 4 名、切配工 3 名、服务员 2 名、清洗工 3 名。

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。

2.2 服务地点：松江区九亭镇易富路 180 号。

2.3 服务期限：1 年，2024 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日。

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的 2024 年九亭派出所食堂购买第三方服务项目 服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

3.3 质量目标：乙方必须通过有效的管理，达到服务行为规范化、伙食结构营养化、质量规范标准化、卫生安全制度化、服务对象满意度提高的服务标准。

4. 服务内容、用餐方式、餐点要求

4.1 工作日早 中午 晚上工作餐。

4.2 部分会议的快餐。

4.3 公务接待用餐。

4.4 双休日和节假日派出所工作人员加班值班备勤用餐。

4.5 餐点要求：

午餐 晚餐以快餐为主（二大荤一小荤一蔬菜一汤一水果/酸奶），确保九菜以上（三大荤三小荤三蔬菜）面交头四个一汤一水果提供自选就餐。早点以面食、稀饭等为主，兼顾各类点心。

5. 验收（考核）

5.1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的 10 个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5.2 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

5.3 合同期内，为了确保食堂服务质量，甲方每月对乙方的工作及运行状况进行考核。甲方服务质量监督小组每月对服务单位的考核和测评全年平均分应不低于 90 分（总分为 100 分）。考核等级标准划分为 A、B、C 等级，具体是：A：90 分以上（含 90 分）、B：90-80（含 80 分）、C、80 分以下。

考核为 A 等级，按照合同规定全额支付管理费；考核为 B 等级，甲方有权扣除乙方当月管理费；考核为 C 等级，除扣款外，甲方有权终止合同。一月一考核，考核低于 90 分的，每低 1 分月度服务费中扣 2000 元。年度接受甲方综合考核（指一年 12 个月的月度考核平均分），如遇服务满意率达不到 90 分及以上的，甲方有权作出：乙方不得参加甲方下一轮的食堂餐饮项目投标工作。

5.4 考核表等详见附件一《服务项目考核测评》、附件二《食堂服务月度质量评估细则》。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款内容：

按季支付，采购人在对上一季度服务考核后，结合考核成绩，支付供应商食堂管理服务费

7.2.2 付款条件：

按季支付，采购人在对上一季度服务考核后，结合考核成绩，支付供应商食堂管理服务费。

8. 甲方（甲方）的权利义务

8.1、甲方有权在合同规定的范围内享受 2024年九亭派出所食堂购买第三方服务项目 服务，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成 2024年九亭派出所食堂购买第三方服务项目 的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8.5 甲方负责食品卫生质量监督、伙食价格标准的确定和组织病人、职工对食堂满意度测评及反馈。

8.6 甲方有权对中标人工作人员的个人行为进行监督，并建议中标人对不符合要求的人员进行调换。

9. 乙方的权利与义务

9.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9.2 人员配备：管理人员 1 名、厨师 4 名、切配工 3 名、服务员 2 名、清洗工 3 名，共 13 名。

9.3 从业人员必须持有有效身份证和健康证，非本市户籍人员必须持有临时居住证，年龄范围在 18 周岁至 60 周岁之间（女的不超过 50 周岁）。厨师类人员必须持有本人餐饮相应等级证书，并且从事本行业三年以上。

9.4 乙方确保证服务时，其公司管理人员不得作为现场委派工作服务人员。

9.5 乙方服务人员需提供健康证及服务人员名单上墙制度。

9.6 乙方应按《劳动合同》的规定聘请和管理员工，确定其工资报酬，工资发放、社保缴纳及其他相关要求符合法律法规及劳动法要求。

9.7 乙方应接受甲方主管部门的监督、指导、检查和考核。

9.8 乙方负责供应职工餐，食堂日常管理，设备维护，食品卫生等。

10. 设施、设备的使用

10.1 甲方提供食堂经营必须的场地、设备、设施无偿给乙方使用，乙方在使用中应保持场地、设备、设施的整洁和完好无损，合同到期后归还甲方。期间，如无因乙方人为损坏需维

修和更换而产生的费用由甲方承担。

10.2 乙方可以无偿使用水、电、煤气。

10.3 所有餐具及易耗品全部由甲方提供。

11. 管理要求

11.1 食品卫生及安全：乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国安全生产法》等各项国家及地方的法规。

11.2 环境卫生：乙方必须保证经营场所（包括操作区和就餐区）环境整洁。并接受甲方及本地区卫生监督部门检查考核，如发生食物中毒事件必须及时整顿整改并接受处罚。

11.3 服务质量：乙方必须做到供应品种丰富，菜肴质量好，服务态度佳。

11.4 资产管理：

1) 乙方对甲方提供的各类设备设施有妥善保管和爱惜使用的责任。

2) 乙方签署合同时应对现有设备设施进行验收。

3) 服务过程中发现设备设施故障应立即报修。

4) 遗失、人为损坏或因使用不当导致设备提前报废的，乙方须按折旧价的20%—90%进行赔偿。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第13条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每天赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高

限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

14.1 在本合同签署之后，乙方应向甲方提交一笔金额为 不收取 元人民币的履约保证金。履约保证金应自出具之日起至全部服务按本合同规定验收合格后三十天内有效。在全部服务按本合同规定验收合格后 15 日内，甲方应一次性将履约保证金无息退还乙方。

14.2 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的保函。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行承担。

14.3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务，则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补甲方损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

15. 争端的解决

15.1 甲乙双方如在履行合同中发生纠纷，首先应友好协商，协商不成，甲乙双方均应向合同签订地法院起诉。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

- (1) 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。
- (2) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章后生效。

19.2 本合同一式 6 份，甲乙双方各执 2 份。一份政府采购管理办公室备案，一份送招标代理机构备案。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括： 招标(采购)文件、投标(响应)文件、考核办法。

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。



21. 合同修改

21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

22. 考核办法

22.1 详见：附件一：食堂月工作考核表 附件二：季度满意度测评表。

23. 补充条款

签约名
甲方（盖章）：
法定代表人或授权委托人（签章）：
日期：2023-12-29



乙方（盖章）：
法定代表人或授权委托人（签章）：
日期：2023-12-29



合同签订点：网上签约



（输入名称）

附件：

服务项目考核测评

对服务单位的服务项目进行考核和测评规则如下：

- 1、甲方服务质量监督小组每月对服务单位的考核和测评全年平均分应不低于90分（总分为100分）。
 - 2、为了保障甲方权利和加强对乙方的管理，甲方有权对乙方服务考核测评的考核等级标准划分为A、B、C等级，具体是：A：90分以上（含90分）、B：90-80（含80分）、C、80分以下。
 - 3、考核为A等级，按照合同规定支付管理费；考核为B等级，甲方有权扣除乙方当月管理费；考核为C等级，甲方有权终止合同。
 - 4、员工考勤管理，以是否按时上班为主，若一次超过三小时且没有请假者，按旷工处理；旷工半天扣罚当月考核费、旷工一天扣罚三个月考核费；一个月内旷工超过三次，按自动离职处理。
- 附：1、食堂服务月度质量评估细则
2、员工考勤管理统计表

附件 1: 食堂月工作考核表

食堂服务月度质量评估细则

序号	项目	内 容	分 值 (每次)	备 注
1	伙食质量	主副食品、调料等原料必须从正规渠道进货，蔬菜要求新鲜、洁净无污染	10	
2		采购不需加工食品必须达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期，无霉变、异味现象	7	
3		食品食物中出现杂物、不熟或口感较差现象	5	
4		中、晚饭副食菜品不低于 2 大荤 3 小荤 2 素质 1 汤，营养搭配合理	5	
5	服务质量	炊事人员必须持有有效的健康证上岗，定时检查，进入操作间必须穿戴整洁的工作服、工作帽	6	
6		炊事人员必须保持整洁，操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为	7	
7		服务人员要态度和蔼，微笑服务，不得与就餐人员发生争吵等不文明行为	7	
8		按照服务单位规定时间开饭	6	
9	卫生质量	工作间无苍蝇、老鼠出入现象，防蝇、防鼠等设施完备	6	
10		原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志	5	
11		生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品	7	
12		工作间卫生清洁、地面干净、无积水、无杂物，操作台及灶台卫生清洁	6	
13		就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污	7	
14		炊具餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清”	7	

		“三消毒四隔离”		
15		建立食品留样 48 小时制度，并在留样容器盒上标明菜名、日期、时间	9	
合计总分		100 分		

注：1、为了确保食堂社会化单位的工作质量，结合《后勤服务质量监督考核评价办法》的有关内容，每月对服务单位的工作及运行状况进行考核。

2、考核等级标准划分为 A、B、C 等级，具体是：A：90 分以上（含 90 分）、B：90-80（含 80 分）、C：80 分以下。考核为 A 等级，按照合同规定全额支付管理费；考核为 B 等级，甲方有权扣除乙方当月管理费，每扣 1 分相应扣除当月管理费 2000 元；考核为 C 等级，甲方有权扣除乙方当月管理费，每扣 1 分相应扣除当月管理费 2000 元，同时甲方有权无条件单方面终止合同。

(十二) 松江区泗泾医院食堂餐饮服务的合同

松江区泗泾医院食堂餐饮服务的合同

合同统一编号: 11N42505956920231801

合同内部编号:

合同各方:

甲方: 上海市松江区泗泾医院 乙方: 上海朝府城餐饮有限公司

地址: 上海市松江区泗泾镇泗通路 389 号 地址:

邮政编码: 邮政编码: 201600

电话: 13564743568 电话: 021-57835656

传真: 传真:

联系人: 张钟 联系人: 李建云

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国合同法》之规定, 本合同当事人在平等、自愿的基础上, 经协商一致, 同意按下述条款和条件签署本合同:

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务:

1.1 乙方所提供的服务其来源应符合国家的有关规定, 服务的内容、要求、服务质量等详见合同附件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同价格为 3866000 元整 (叁佰捌拾陆万陆仟元整)。

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中,甲方不再另行支付其它任何费用。

2.2 服务地点: **上海市松江区泗泾医院**

2.3 服务期限

本服务的服务期限:

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定,上述标准不一致的,以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的,按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 乙方所交付的服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权,如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的,则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 服务根据合同的规定完成后,甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书,甲方在收到验收通知书后的

10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5.2 如果属于乙方原因致使系统未能通过验收，乙方应当排除故障，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

5.3 如果属于甲方原因致使系统未能通过验收，甲方应在合理时间内排除故障，再次进行验收。如果属于故障之外的原因，除本合同规定的不可抗力外，甲方不愿或未能在规定的时间内完成验收，则由乙方单方面进行验收，并将验收报告提交甲方，即视为验收通过。

5.4 甲方根据合同的规定对服务验收合格后，甲方收取发票并签署验收意见。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款内容：（分期付款）

7.2.2 付款条件：

分期付款

(1) 本合同付款按照上述付款内容和付款次序分期付款。

8. 甲方（甲方）的权利义务

8. 1、甲方有权在合同规定的范围内享受，对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8. 2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成的无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8. 3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方有关或设备损坏造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8. 4 甲方在合同规定的服务期限内义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8. 5 当或设备发生故障时，甲方应及时告知乙方有关发生故障的相关信息，以便乙方及时分析故障原因，及时采取有效措施排除故障，恢复正常运行。

8. 6 如果甲方因工作需要原有进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9. 1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9. 2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合

作配合。

9.3 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9.4 由于因甲方工作人员人为操作失误、或供电等环境不符合合同设备正常工作要求、或其他不可抗力因素造成的设备损毁，乙方不承担赔偿责任。

9.5 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9.6 乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9.7 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和服务质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

9.8 乙方保证在服务中提供更换的部件是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

(1) 根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务的价格。

(2) 乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的规

格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换在服务中有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。

(3) 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权没收乙方提供的履约保证金，或解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第13条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每(天)赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五(0.5%)计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五(5%)。(一周按七天计算，不足七天按一周计算。)一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 履约保证金

14.1 在本合同签署之前，乙方应向甲方提交一笔金额为元人民币的履约保证金。履约保证金应自出具之日起至全部服务按本合同规定验收合格后三十天内有效。在全部服务按本合同规定验收合格后 15 日内，甲方应一次性将履约保证金无息退还乙方。

14.2 履约保证金可以采用支票或者甲方认可的银行出具的保函。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行承担。

14.3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务，则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补甲方损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

15. 争端的解决

15.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同

有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级政府采购监管部门提请调解。

15.2 调解不成则提交上海仲裁委员会根据其仲裁规则和程序进行仲裁。

15.3 如仲裁事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁期间，除正在进行仲裁的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

16. 违约终止合同

16.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

(1) 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

(2) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

16.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

17. 破产终止合同

17.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

18. 合同转让和分包

18.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务



19. 合同生效

- 19.1 本合同在合同各方签字盖章并且甲方收到乙方提供的履约保证金后生效。
- 19.2 本合同一式份，甲乙双方各执一份。一份送同级政府采购监管部门备案。

20. 合同附件

- 20.1 本合同附件包括： 招标(采购)文件、投标(响应)文件
- 20.2 本合同附件与合同具有同等效力。
- 20.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

21. 合同修改

- 21.1 除了双方签署书面修改协议，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

签约各方：

甲方（盖章）：
法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2023-12-12

乙方（盖章）：
法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2023-12-12

合同签订点：网上签约

七、附件 7：项目负责人说明表

项目名称：民警伙食费（食堂服务费）

姓名	施可可	年龄	43 岁	从事本专业 工作年限	10 年
职称或职业 资格	中国餐饮业中 级职业 经理人 资格证 书	执业资格 (如果有)	三级/高级 中式烹调师 职业资格证书、四级/ 中级中式面 点师职业资 格证书、四 级/中级营 养配餐师职 业资格证书	拟在本合同 中担任的职 务	项目负 责人
毕业院校 和专业	2005 年毕业于扬州大学烹饪与营养教育(烹饪工艺)专业				
主要工作经历					
2022 年	上海市松江区石湖荡 镇平安建设办公室联 防队食堂外包			项目经理	无
2021 年	2022 年度松江区九里 亭街道机关食堂、九			项目经理	无

	里亭派出所食堂委托 第三方服务项目		
2022 年	上海市公安局松江分局（本部）2023-2024 年度松江分局机关食堂及辰塔路食堂餐饮服务 服务项目	项目经理	无
2022 年	2023 年九里亭街道机关食堂和派出所食堂 服务外包项目	项目经理	无
2021 年	上海市松江区生态环境局食堂服务外包项目	项目经理	无

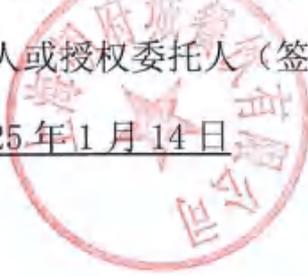
说明：

- 1、主要人员需每人填写一份此表。“主要人员”是指实际参与本项目的项目经理、专业技术负责人等。
- 2、表后需附相关证书（包括职称/职业资格、执业资格、学历等）和在职证明材料等，所附证书和证明材料均为原件扫描件。
- 3、如果表格填写不准确，或证书（证明材料）提供不完整的，供应商需承担其响应文件在评审时被扣分甚至被认定为无效响应。
- 4、表式不够，可另附页填写。

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：朱保仁

日期：2025年1月14日



(一) 身份证原件扫描件



(二) 学历证书原件扫描件



(三) 职称/职业资格证书原件扫描件



(四) 执业资格证书原件扫描件

1. 三级/高级中式烹调师职业资格证书



2. 四级/中级中式面点师职业资格证书

职业资格证书

四级/中级技能



中华人民共和国
劳动和社会保障部印制



姓名	施可可	性别	男	职业(工种)	
出生日期	1982年05月09日			理论知识考核成绩	78.0
文化程度	大学			操作技能考核成绩	84.0
发证日期	2004年06月07日			评定成绩	合格

证书编号 0410001035400112

身份证号 320211198205090072

职业技能鉴定(指导)中心(印)

2004年 06 07

3. 四级/中级营养配餐师职业资格证书

职业资格证书

四级/中级技能



中华人民共和国
劳动和社会保障部印制

姓名 施可可 性别 男

职业(工种) 营养配餐师

出生日期 1982 年 11 月 03 日

理论知识考核成绩 76.0

文化程度 大学

操作技能考核成绩 76.0

发证日期 2005年06月06日

评定成绩 合格

证书编号 0510001035400187

职业技能鉴定(指导)中心(印)

身份证号 320211198205090072

2005年 11月6日

(五) 健康证

上海市从业人员预防性健康检 ...

体检结果查询 体检机构查询 健康证明下载

	姓 名 施可可
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码	*****7164
有效日期	2024-09-05~2025-09-04
体检机构	上海市松江区方松街道社区卫生服务中心
体检结果	合格

 [体检历史](#) [返回](#)

(六) 在职证明材料

单位职工参加城镇基本养老保险情况

参保单位名称：上海朝府城餐饮有限公司

社保登记码：00485790

序号	姓名	身份证号码	上月缴费状态
655985	施可可	320211198205090072	参保缴费
655986	周海清	511121197311064192	参保缴费
655987	朱华标	330622197111152410	参保缴费
655988	盛冬民	310227197803144418	参保缴费
655989	张飞	140430199603072014	参保缴费
655990	张海洋	320323198007203639	参保缴费
655991	李付运	341282198404076038	参保缴费
655992	冯尚荣	612327198207071315	参保缴费
655993	朱雷	130533199201011641	参保缴费
655994	高丽	370686198409093728	参保缴费
655995	柳芹芹	360122199801083405	参保缴费
655996	朱玲玲	612328199309174631	参保缴费
655997	严钊	342422196806200181	参保缴费
655998	武帅	141122200007200059	参保缴费
655999	辛建	412726197810128439	参保缴费

本页第1页,共2页

◆上海市社会保险事业管理中心网上业务专用章已经上海市数字证书认证中心认证,是对外经办网上业务指定电子用章。

打印日期:2025年1月13日

八、附件 8：投入项目的管理人员配备及相关工作经历、资质汇总表

项目名称： 民警伙食费（食堂服务费）

项目组 成员姓 名	年龄	在项目 组中的 岗位	学历和 毕业时 间	职称及 职业资 格	进入本 单位时 间	相关工 作经历	联系方 式
施可可	41 岁	餐饮经 理	本科、 工商企 业管理	健 康 证、中 式烹调 师	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	166010 70045
盛冬民	52 岁	厨师长	大专、 无	健 康 证、中 式烹调 师	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	185019 83570
周海清	52 岁	厨师	大专、 无	健 康 证、中 式烹调 师	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	131213 83102
朱华标	54 岁	厨师	大专、 无	健 康 证、中 式烹调 师	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	131213 86601

李付运	40岁	厨师	大专、 无	健康证	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	131227 94652
张飞	28岁	点心师	大专、 无	健康 证、国 家中式 面点师 资格证 书	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	185019 87813
张海洋	45岁	点心师	大专、 无	健康 证、国 家中式 面点师 资格证 书	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	176000 57953
冯尚荣	43岁	点心师	大专、 无	健康 证、国 家中式 面点师 资格证 书	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	135924 17384

朱雷	54岁	点心师	高中、 无	健康证、 国家中式 面点师 资格证书	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	183438 95038
辛建	47岁	切配工	高中、 无	健康证	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	185019 81657
张涛	30岁	切配工	高中、 无	健康证	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	150198 5613
柳芹芹	41岁	切配工	高中、 无	健康证	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	131213 85908
王新芳	47岁	洗碗工	高中、 无	健康证	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	182110 15836

屠凤楠	38岁	洗碗工	高中、 无	健康证	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	131229 07103
朱玲玲	27岁	服务员	高中、 无	健康证	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	131213 80093
武帅	24岁	服务员	高中、 无	健康证	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	195254 66856
高丽	33岁	服务员	高中、 无	健康证	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	176001 27571
邱奥	33岁	服务员	高中、 无	健康证	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	158302 02135
陈小君	48岁	勤杂	高中、 无	健康证	/	上海朝 府城餐	131213 89180

						饮有限 公司	
何加川	42岁	勤杂	高中、 无	健康证	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	178541 77147
严钊	32岁	勤杂	无	健康证	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	166012 07633
陈磊	35岁	包厢专 职服务 员	高中、 无	健康证	/	上海朝 府城餐 饮有限 公司	131213 82916

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：朱保儿

日期：2025年1月14日

(一) ★无犯罪记录证明开具承诺

致：上海市司法警官学校、上海容基工程项目管理有限公司

我公司上海朝府城餐饮有限公司（供应商全称）在参与本次贵方组织的民警伙食费（食堂服务费）（项目名称）310000000241012135835-00183485（项目编号）0025-00000415（预算编号）包1（包号）民警伙食费（食堂服务费）（包名称）标包的竞争性磋商采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺如成交后向采购人出具所有人员经由派出所开具的无犯罪记录证明。

特此承诺！

供应商授权代表（签字或盖章）：朱保强

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025年1月14日

(二) 2024年1月1日起至投标截止之日内任意一个月由投标单位为其缴纳社保的证明

单位职工参加城镇基本养老保险情况

参保单位名称：上海朝府城餐饮有限公司

社保登记码：00485790

序号	姓名	身份证号码	上月缴费状态
655985	施可可	320211198205090072	参保缴费
655986	周海清	511121197311064192	参保缴费
655987	朱华标	330622197111152410	参保缴费
655988	盛冬民	310227197803144418	参保缴费
655989	张飞	140430199603072014	参保缴费
655990	张海洋	320323198007203639	参保缴费
655991	李付运	341282198404076038	参保缴费
655992	冯尚荣	612327198207071315	参保缴费
655993	朱雷	130533199201011641	参保缴费
655994	高丽	370686198409093728	参保缴费
655995	柳芹芹	360122199801083405	参保缴费
655996	朱玲玲	612328199309174631	参保缴费
655997	严钊	342422196806200181	参保缴费
655998	武帅	141122200007200059	参保缴费
655999	辛建	412726197810128439	参保缴费

本页第1页,共2页

◆上海市社会保险事业管理中心网上业务专用章已经上海市数字证书认证中心认证,是对外经办网上业务指定电子用章。

打印日期: 2025年1月13日

单位职工参加城镇基本养老保险情况

参保单位名称：上海朝府城餐饮有限公司

社保登记码：00485790

序号	姓名	身份证号码	上月缴费状态
656000	张涛	612327199502161318	参保缴费
656001	王新芳	362334197811121224	参保缴费
656002	屠凤楠	110223198704183528	参保缴费
656003	邱奥	420625199209194432	参保缴费
656004	陈小君	430419197708070092	参保缴费
656005	何加川	513029198312011633	参保缴费
656006	陈磊	330304198909094235	参保缴费

本页第2页,共2页

(电子印章市社保事业管理)
上海市社会保险事业管理中心

◆上海市社会保险事业管理中心网上业务专用章已经上海市数字证书认证中心认证,是对外经办网上业务指定电子用章。

打印日期: 2025年1月13日

(三) 厨师长-盛冬民

1. 身份证



2. 健康证

The image is a screenshot of a digital health certificate interface. At the top right, there is a red circular stamp of '上海朝府城餐饮有限公司' (Shanghai Chaofucheng Catering Co., Ltd.). The certificate itself is a white box with a blue border. On the left side of the box is a photo of the cardholder. To the right of the photo, the text reads '姓名 盛冬民' (Name: Sheng Dongmin). Below the photo, there are several fields: '体检类型' (Examination Type) is '食品、饮用水、化妆品、公共场所' (Food, Drinking Water, Cosmetics, Public Places); '证件号码' (Certificate Number) is '*****4418'; '有效日期' (Valid Date) is '2024-08-30~2025-08-29'; '体检机构' (Examination Institution) is '上海市第五康复医院' (Shanghai Fifth Rehabilitation Hospital); and '体检结果' (Examination Result) is '合格' (Qualified), shown in a green box. At the bottom of the certificate, there are two blue buttons: '体检历史' (Examination History) and '返回' (Return).

3. 高级技师（国家职业资格一级）证书



(四) 厨师-周海清

1. 身份证



2. 健康证

本检结果查询 体检机构查询 健康证明下载

	姓 名 周海清
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码	*****4192
有效日期	2024-09-05~2025-09-04
体检机构	上海市松江区方松街道社区卫生服务中心
体检结果	合格



[体检历史](#) [返回](#)

3. 高级厨师等级证书



OSTA 技能人才评价证书全国联网查询

首页	职业资格评价	职业技能等级认定	证书联网查询	相关政策文件
----	--------	----------	--------	--------

当前位置: 证书联网查询 > 查询结果

查询结果

证书

基础信息

姓名: 周海清
性别: 男
证件号码: 511121197311064192

证书信息

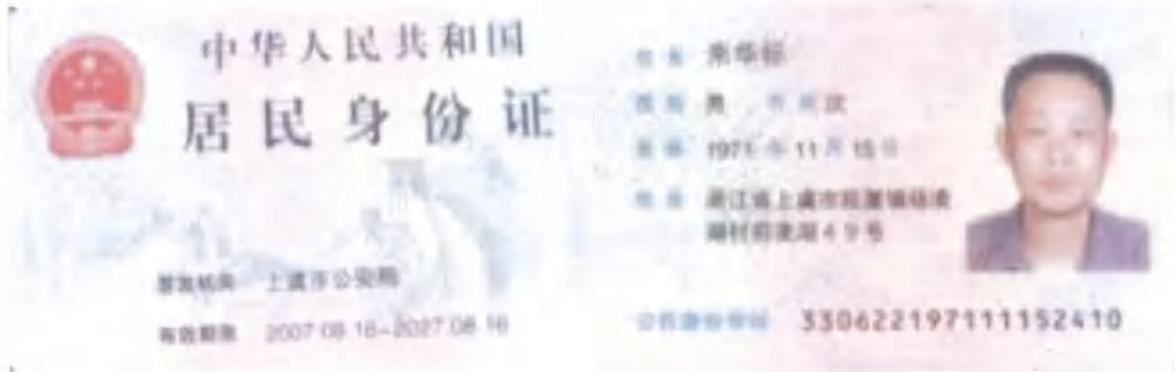
职业资格: 中式烹调师
技能等级: 三级/高级技能
鉴定中心: 济源市职业技能鉴定指导中心
发证日期: 2019年11月01日
职业方向: —
证书编号: 1916180000301484
发证机关: 济源市人力资源和社会保障局
数据责任单位: 河南省职业技能鉴定指导中心



以上查询服务由河南省职业技能鉴定指导中心提供
技能人才评价证书全国联网查询系统提供技术支持

(五) 厨师-朱华标

1. 身份证



2. 健康证



姓 名 朱华标

体检类型

食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码

*****2410

有效日期

2024-09-05~2025-09-04

体检机构

上海市松江区方松街道社区
卫生服务中心

体检结果

合格



体检历史

返回

3. 高级厨师等级证书



(六) 厨师-李付运

1. 身份证及健康证



体检结果查询	体检机构查询	健康证明下
 姓 名 李付运		
体检类型 食品、饮用水、化妆品、公共场所		
证件号码 *****6038		
有效日期 2024-09-05~2025-09-04		
体检机构 上海市外高桥保税区医疗保 健中心		
体检结果 合格		
体检历史		返回

2. 高级技师厨师等级证书



(七) 点心师-张飞

1. 身份证



2. 健康证



姓 名



证类型

食品、饮用水、化妆品、公共场所

卡号码

*****2014

有效期

2024-09-05~2025-09-04

发证机构

上海市松江区方松街道社区卫生服务中心

检测结果

合格

体检历史

返回

(八) 点心师-张海洋

1. 身份证



2. 健康证



姓 名 张海洋

体检类型

食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码

*****3639

有效日期

2024-09-05~2025-09-04

体检机构

上海市松江区中山街道社区卫生服务中心

体检结果

合格

体检历史

返回



(九) 点心师-冯尚荣

1. 身份证



2. 健康证

证 号: 459721052414095210612315418

姓 名: 冯尚荣

从业范围: 食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件类型: 居民身份证

证件号码: 612327198207071315

发证日期: 2024-09-12

健康检查单位: 上海市第五康复医院



本合格证作为从事食品、饮用水、化妆品、公共场所四类行业工作的健康证明，需与“上海市从业人员预防性健康检查信息网”的电子健康合格证信息一致方有效。

验证码



您可以通过 ([方式进行验证:

(一) 请扫描二维码进行验证;

(二) 访问 www.jkz.sh.cn 输入 ([信息进行验证;

(十) 点心师-朱雷

1. 身份证



2. 健康证

体检结果查询 体检机构查询 健康证明下载

	姓 名 朱雷
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码	*****7473
有效日期	2024-08-30~2025-08-29
体检机构	上海金高中西医结合医院
体检结果	合格

[体检历史](#) [返回](#)



(十一) 切配工-辛建

1. 身份证



2. 健康证

体检结果查询 体检机构查询 健康证明下载

	姓 名 屠凤楠
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码	*****3528
有效日期	2024-08-30~2025-08-29
体检机构	上海杨思医院
体检结果	合格

上海朝府城餐饮有限公司

体检历史 返回

(十二) 切配工-张涛

1. 身份证



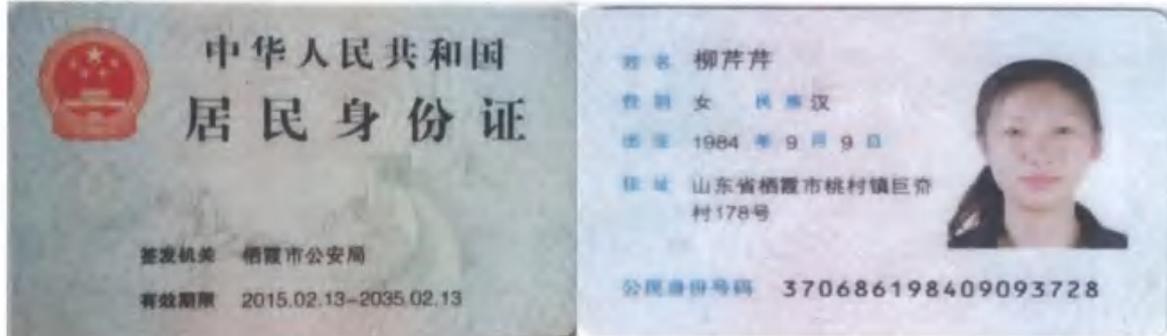
2. 健康证

姓名	张涛
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码	*****1318
有效日期	2024-08-30~2025-08-29
体检机构	上海尚德医院
体检结果	合格

体检历史 返回

(十三) 切配工-柳芹芹

1. 身份证



2. 健康证

上海市从业人员预防性健康检 ...

体检结果查询 体检机构查询 健康证明下载

	姓名 柳芹芹
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码	*****3728
有效日期	2024-09-05~2025-09-04
体检机构	上海市松江区方松街道社区卫生服务中心
体检结果	合格

体检历史 返回

(十四) 洗碗工-王新芳

1. 身份证



2. 健康证

体检结果查询 体检机构查询 健康证明下载

	姓 名 王新芳
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码	*****1224
有效日期	2024-08-30~2025-08-29
体检机构	上海市浦东新区浦南医院
体检结果	合格



[体检历史](#) [返回](#)

(十五) 洗碗工-屠凤楠

1. 身份证



2. 健康证

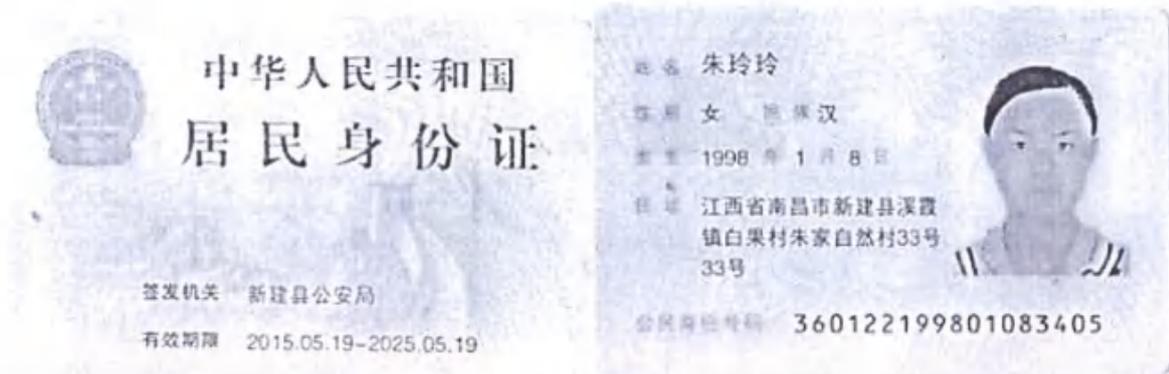
体检结果查询 体检机构查询 健康证明下载

	姓 名 屠凤楠
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码	*****3528
有效日期	2024-08-30~2025-08-29
体检机构	上海杨思医院
体检结果	合格

体检历史 返回

(十六) 服务员-朱玲玲

1. 身份证



2. 健康证

上海市从业人员预防性健康检 ...

体检结果查询

体检机构查询

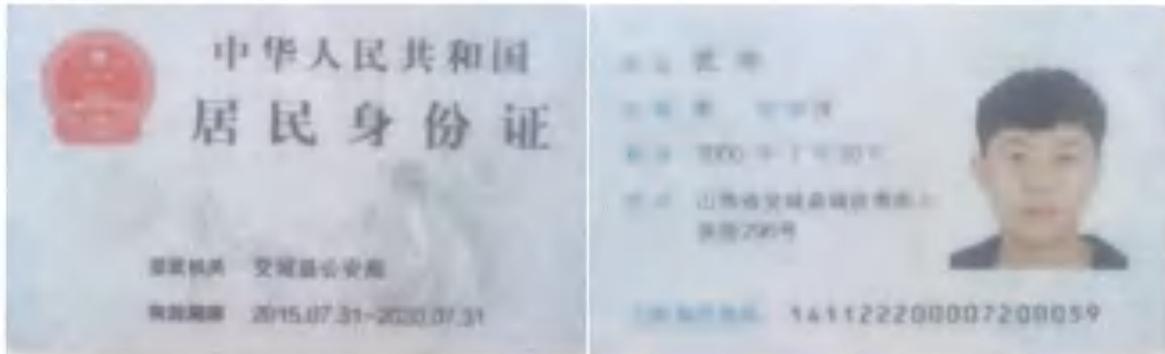
健康证明下载

	姓名	朱玲玲
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所	
证件号码	*****3405	
有效日期	2024-09-05~2025-09-04	
体检机构	上海市松江区方松街道社区卫生服务中心	
体检结果	合格	
体检历史		返回



(十七) 服务员-武帅

1. 身份证



2. 健康证



姓 名 武帅

体检类型 食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码 *****0059

有效日期 2024-09-05~2025-09-04

体检机构 上海市松江区方松街道社区卫生服务中心

体检结果 **合格**

[体检历史](#)

[返回](#)

(十八) 服务员-高丽

1. 身份证



2. 健康证

上海市从业人员预防性健康检 ...

体检结果查询 体检机构查询 健康证明下载

	姓名 高丽
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码	*****1641
有效日期	2024-09-05~2025-09-04
体检机构	上海市松江区方松街道社区卫生服务中心
体检结果	合格

体检历史 返回



(十九) 服务员-邱奥

1. 身份证



2. 健康证

上海市从业人员预防性健康检 ...

本检结果查询 体检机构查询 健康证明下载

	姓名 邱奥
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码	*****4432
有效日期	2024-09-05~2025-09-04
体检机构	上海市松江区方松街道社区卫生服务中心
体检结果	合格

体检历史 返回



(二十) 勤杂-陈小君

1. 身份证



2. 健康证



姓 名 陈小君

体检类型

食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码

*****3639

有效日期

2024-09-05~2025-09-04

体检机构

上海市松江区中山街道社区卫生服务中心

体检结果

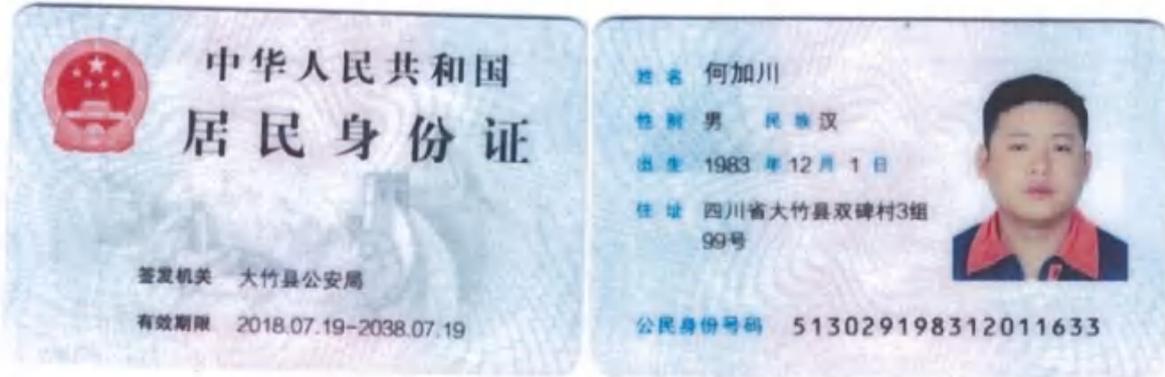
合格

体检历史

返回

(二十一) 勤杂-何加川

1. 身份证



2. 健康证

上海市从业人员预防性健康检 ...

体检结果查询 体检机构查询 健康证明下载

	姓名 何加川
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所
证件号码	*****1633
有效日期	2024-09-05~2025-09-04
体检机构	上海市松江区方松街道社区卫生服务中心
体检结果	合格

体检历史 返回

(二十二) 勤杂-严钊

1. 身份证



2. 健康证

	姓名	严钊
体检类型	食品、饮用水、化妆品、公共场所	
证件号码	*****4631	
有效日期	2024-08-30~2025-08-29	
体检机构	上海尚德医院	
体检结果		



[体检历史](#) [返回](#)

(二十三) 包厢专职服务员-陈磊

1. 身份证



2. 健康证



姓 名 陈磊

体检类型

食品、饮用水、化妆品、公共场所

证件号码

*****4235

有效日期

2024-09-05~2025-09-04

体检机构

上海市松江区方松街道社区卫生服务中心

体检结果

合格

体检历史

返回

九、附件 9：人员岗位设置表

项目名称： 民警伙食费（食堂服务费）

类别	岗位	人数	岗位职责
技术人员	餐饮经理	1 人	<p>(1) 负责餐厅的日常运营和管理，确保餐厅的高效运作和优质服务。</p> <p>(2) 招聘、培训和管理餐厅员工，包括服务员、厨师、洗碗工等，确保员工具备良好的服务技能和专业知识。</p> <p>(3) 制定员工排班表，合理安排员工工作时间。</p> <p>(4) 监督员工的工作表现，进行绩效评估，提供反馈和指导，激励员工提高工作效率和服务质量。</p> <p>(5) 负责餐厅的清洁、卫生和安全工作，确保餐厅环境舒适、整洁、安全。</p> <p>(6) 管理餐厅的库存和采购，确保食材的新鲜度和质量，并控制成本。</p> <p>(7) 制定餐厅的营销策略，组织促销活动，提高餐厅的知名度和销售额。</p>

	厨师长	1 人	<p>(1) 负责厨房的组织领导与业务管理工作。</p> <p>(2) 负责厨房的劳动力调配和班组间的协调工作。</p> <p>(3) 制定菜单，对菜点质量进行现场把关指导。</p> <p>(4) 准确掌握原料结存量，了解市场供应情况和价格，根据不同季节和需求制定菜单并推出新菜。</p> <p>(5) 负责厨房卫生工作，抓好食品卫生和个人卫生，严格执行食品卫生法。</p> <p>(6) 与餐厅经理沟通，了解市场行情和顾客需求，不断改进菜品。</p> <p>(7) 控制食品成本，合理使用各种原料，减少浪费。</p>
	厨师	3 人	<p>(1) 根据菜单和食谱，烹饪美味可口的菜品。</p> <p>(2) 确保食材的新鲜度和质量，按照食品安全和卫生标准进行操作。</p> <p>(3) 维护厨房设备和工具的清洁和正常使用。</p>

			<p>(4) 协助厨师长进行菜品研发和改进。</p>
	点心师	4人	<p>(1) 根据食谱和顾客口味制作各类点心和小食。</p> <p>(2) 对烹饪材料进行科学的配料、搭配和加工，追求口感和品质的完美。</p> <p>(3) 严格遵守卫生、安全、环保等规章制度，确保食品制作的安全和质量可靠。</p> <p>(4) 与其他厨师协作，提升厨房整体组织和管理水平。</p>
服务人员	切配工	3人	<p>(1) 根据菜单和订单要求，使用刀具和其他工具将食材切割成适当的大小和形状。</p> <p>(2) 检查食材的质量和新鲜度，并在发现问题时及时报告。</p> <p>(3) 保持工作区的整洁和卫生，及时清洗和维护使用过的刀具和设备。</p> <p>(4) 遵守食品安全和卫生规定，避免交叉污染。</p>

	服务员	4人	<p>(1) 提供热情周到的餐饮服务，包括接待顾客、引导入座、提供菜单、解答疑问等。</p> <p>(2) 确保顾客在用餐过程中的舒适体验，及时响应顾客需求。</p> <p>(3) 保持餐厅的整洁和卫生，包括餐桌、餐具和用餐区域的清洁。</p> <p>(4) 与顾客建立良好的沟通，收集反馈和建议，处理投诉和问题。</p>
	包厢专职服务员	1人	<p>(1) 负责包厢内的餐饮服务，包括点单、上菜、倒茶等。</p> <p>(2) 保持包厢内的整洁和卫生，提供舒适的就餐环境。</p> <p>(3) 关注顾客的用餐情况，及时补充饮料和餐具，处理特殊需求。</p>
后勤人员	勤杂	3人	<p>(1) 协助服务员和厨师完成餐厅的日常清洁和维护工作。</p> <p>(2) 搬运食材和餐具，确保餐厅的正常运行。</p> <p>(3) 遵守餐厅的规章制度，保持工作区域的整洁和安全。</p>
	洗碗工	2人	<p>(1) 负责清洗和消毒餐具和厨具，</p>

			<p>确保餐具的卫生和安全。</p> <p>(2) 保持洗碗区域的整洁和卫生，及时处理废弃物。</p> <p>(3) 遵守食品安全和卫生规定，确保餐具的清洗质量。</p>
	无	无	无
无	无	无	无
	无	无	无

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：朱林

日期：2025年1月14日

十、附件 10：拟投入本项目的设备机具一览表

拟投入本项目的设备机具一览表

项目名称： 民警伙食费（食堂服务费）

序号	名称	型号	价值	数量	用途	备注
1	餐盘	304 不锈钢	/	300	餐饮	无
2	小碗	304 不锈钢、 双层	/	300	餐饮	无
3	面条碗	304 不锈钢、 双层	/	300	餐饮	无
4	筷子	/	/	300	餐饮	无
5	调羹	/	/	300	餐饮	无
6	味盅	304 不锈钢、 10cm	/	50	餐饮	无
7	带盖餐 盒	304 不锈钢	500		餐饮	无
8	辣椒缸	不锈钢		10	餐饮	无
9	酱油壶	不锈钢	/	10	餐饮	无
10	密胺汤 碗	中	/	300	餐饮	无
11	不锈钢	32cm*22cm*2cm	/	50	餐饮	无

	盘					
12	玻璃扎 壶	2L	/	10	餐饮	无
13	全自动 取筷器	/	/	5	餐饮	无

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

法定代表人或授权委托人（签字或盖章）：朱保仁

日期：2025年1月14日

十一、附件 11：中小企业声明函

中小企业声明函（服务）

本公司(联合体)郑重声明,根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库(2020)46号)的规定,本公司(联合体)参加上海市司法警官学校(单位名称)的民警伙食费(食堂服务费)(项目名称)采购活动,服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业(含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业)的具体情况如下:

1. (标的名称) 民警伙食费(食堂服务费),属于餐饮业(采购文件中明确的所属行业);承建(承接)企业为上海朝府城餐饮有限公司(企业名称),从业人员50人,营业收入为752万元,资产总额为870万元,属于小型企业(中型企业、小型企业、微型企业);

2. (标的名称) 民警伙食费(食堂服务费),属于餐饮业(采购文件中明确的所属行业);承建(承接)企业为上海朝府城餐饮有限公司(企业名称),从业人员50人,营业收入为752万元,资产总额为870万元,属于小型企业(中型企业、小型企业、微型企业);

以上企业,不属于大企业的分支机构,不存在控股股东为大企业的情形,也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假,将依法承担相应责任。

企业名称(盖章):上海朝府城餐饮有限公司

日期:2025年7月14日

- 注：1. 本声明函适用于所有在中国境内依法设立的所有制和各种组织形式的企业。事业单位、团体组织等非企业性质的政府采购供应商，不属于中小企业划型标准确定的中小企业，不得按《关于印发中小企业划型标准规定的通知》规定声明为中小微企业，也不适用《政府采购促进中小企业发展管理办法》财库〔2020〕46号。
2. 供应商填写的所属行业应与采购文件中明确的所属行业保持一致，否则按无效响应处理。
3. 从业人员、营业收入、资产总额填报上服务期限为一年（2024年01月01日至2024年12月31日）度数据，无上服务期限为一年（2024年01月01日至2024年12月31日）度数据的新成立企业可不填报。
4. 声明函内容应填写完整，若有缺漏按无效响应处理。（第3条情况除外）
5. 如为联合体，此附件联合体各方均应提供。
6. 成交供应商为中小企业的，成交公告将公告其《中小企业声明函》。

附：小微企业名录查询截图

2025/1/12 15:17 全国个体私营经济发展服务网

注册 | 登录 | 使用须知

全国个体私营经济发展服务网 (小微企业名录)

首页 | 我要查政策 | **我要查小微企业 (含个体工商户)** | 我要学知识 | 我去专项找服务

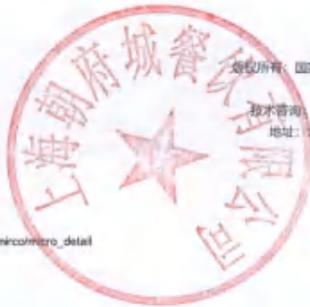
首页 / 我要查小微企业 / 企业详情

企业名称: 上海朝府城餐饮有限公司 [\[新增营业执照/自然人注册或改组\]](#) 小微企业 信息申报申请

统一社会信用代码/注册号	91310117684097228H	注册资本	960万人民币
登记机关	松江区市场监督管理局	所属行业	住宿和餐饮业
成立日期	2009年02月17日	行业	正餐服务

享受扶持政策信息

暂无享受扶持政策



版权所有: 国家市场监督管理总局 备案号: 京ICP备18022388号-2
 技术支持电话: 010-82260310
 技术咨询: 微信搜索“你呼我应”公众号, 关注后进行咨询。
 地址: 北京市海淀区马朝东路9号 邮政编码: 100088



https://xwxy.gsxt.gov.cn/micromicro_detail

1/1

各行业划型标准：

- (1) **农、林、牧、渔业。**营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 500 万元及以上的为中型企业，营业收入 50 万元及以上的为小型企业，营业收入 50 万元以下的为微型企业。
- (2) **工业。**从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。
- (3) **建筑业。**营业收入 80000 万元以下或资产总额 80000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 6000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。
- (4) **批发业。**从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。
- (5) **零售业。**从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。
- (6) **交通运输业。**从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下

的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 3000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

(7) **仓储业**。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(8) **邮政业**。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(9) **住宿业**。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(10) **餐饮业**。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(11) **信息传输业**。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以

上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

(12) **软件和信息技术服务业**。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

(13) **房地产开发经营**。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

(14) **物业管理**。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

(15) **租赁和商务服务业**。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

(16) **其他未列明行业。**从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

(一) 附件 11-1 (不适用)

残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明,根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》(财库(2017) 141 号)的规定,本单位为符合条件的残疾人福利性单位,且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物(由本单位承担工程/提供服务),或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物(不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物)。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假,将依法承担相应责任。

单位名称(盖章):

日期:

注:

1. 享受政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件:

1) 安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%(含 25%),并且安置的残疾人人数不少于 10 人(含 10 人);

2) 依法与安置的每位残疾人签订了服务期限为一年(2024 年 01 月 01 日至 2024 年 12 月 31 日)以上(含服务期限为一年(2024 年 01 月 01 日至 2024 年 12 月 31 日))的劳动合同或服务协议;

3) 为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费;

4) 通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

5) 提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1至8级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或者服务协议的雇员人数。

2. 如供应商不符合残疾人福利性单位条件，无需填写本声明。

3. 中标人为残疾人福利性单位的，中标公告将公告其《残疾人福利性单位声明函》。

十二、附件 12：财务状况及税收、社会保障资金、缴纳情况声明函

财务状况及税收、社会保障资金、缴纳情况声明函（样张）

我方（供应商名称）符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款第（二）项、第（四）项规定条件，具体包括：

1. 具有健全的财务会计制度；
2. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

特此声明。

我方对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

供应商名称（公章）上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 1 月 14 日

附：审计报告

上海朝府城餐饮有限公司

2023 年度审计报告

佳阅审字[2024]第 J7-085 号

北京佳阅会计师事务所(普通合伙)



北京佳阅会计师事务所(普通合伙)

中国·北京

北京佳阅会计师事务所(普通合伙)

上海朝府城餐饮有限公司

审计报告

目 录

一、审计报告

二、审计报告附件

1、资产负债表

2、利润表

3、现金流量表

4、所有者权益变动表

5、财务报表附注

三、会计师事务所营业执照及相关资质

北京佳阅会计师事务所(普通合伙)



财务情况说明书

一、企业生产经营的基本情况

	上海朝府城餐饮有限公司
统一社会信用代码:	91310117684097228H
成立日期:	2009年02月17日
注册地址:	上海市松江区中山东路132号南楼西四
注册资本:	960万(元)
法定代表人:	李建云
经营范围:	餐饮服务, 会展服务, 婚庆礼仪服务, 日用百货, 工艺美术品的批发及零售。【依法须经批准的项目, 经相关部门批准后方可开展经营活动】

二、财务状况对比及各项财务评价指标

一、资产总额	元	8,970,873.63
(1) 流动资产	元	8,970,873.63
(2) 非流动资产	元	0.00
二、负债总额	元	110,195.00
(1) 流动负债	元	110,195.00
(2) 长期负债	元	0.00
三、所有者权益	元	8,860,678.63
四、利润总额	元	122,999.07
五、净利润	元	122,999.07
六、企业财务评价指标		
(1) 流动比率	流动资产/流动负债	8140.91%
(2) 资产负债率	负债总额/资产总额	1.23%
(3) 产权比率	负债总额/所有者权益	1.24%
(4) 总资产利润率	利润总额/平均总资产	1.37%
(5) 净资产收益率	净利润/平均净资产	1.4%

审计报告

佳阅审字[2024]第 J7-085 号

上海朝府城餐饮有限公司

一、审计意见

我们审计了上海朝府城餐饮有限公司（以下简称“贵公司”）财务报表，包括 2023 年 12 月 31 日的资产负债表、2023 年度的利润表、现金流量表和所有者权益变动表以及相关财务报表附注。

我们认为，后附的财务报表在所有重大方面按照企业会计准则的规定编制，公允反映了贵公司 2023 年 12 月 31 日财务状况以及 2023 年度经营成果和现金流量。

北京佳阅会计师事务所(普通合伙)

二、形成审计意见的基础

我们按照中国注册会计师审计准则的规定执行了审计工作。审计报告的“注册会计师对财务报表审计的责任”部分进一步阐述了我们在这些准则下的责任。按照中国注册会计师职业道德守则，我们独立于贵公司，并履行了职业道德方面其他责任。我们相信，我们获取的审计证据是充分、适当的，为发表审计意见提供了基础。

三、管理层和治理层对财务报表的责任

贵公司管理层负责按照企业会计准则的规定编制财务报表，使其实现公允反映，并设计、执行和维护必要的内部控制，以使财务报表不存在由于舞弊或错报导致的重大错报。

在编制财务报表时，管理层负责评估贵公司的持续经营能力，披露与持续经营相关的事项，并运用持续经营假设，除非管理层计划清算贵公司、终止运营或别无其他现实的选择。

治理层负责监督贵公司的财务报告过程。

四、注册会计师对财务报表审计的责任

我们的目标是对财务报表整体是否不存在由于舞弊或错误导致的重大错报获取合理保证，并出具包含审计意见的审计报告。合理保证是高水平的保证，但并不能保证按照审计准则执行的审计在某一重大错报存在时总能发现。错报可能由于舞弊或错误导致，如果合理预期错报单独或汇总起来可能影响财务报表使用者依据财务报表作出的经济决策，则通常认为错报是重大的。

在按照审计准则执行审计工作过程中，我们运用职业判断，并保持职业怀疑。同时，我们也执行以下工作：

(1) 识别和评估由于舞弊或错误导致的财务报表重大错报风险，设计和实施审计程序以应对这些风险，并获取充分、适当的审计证据，作为发表审计意见的基础。由于舞弊可能涉及串通、伪造、故意遗漏、虚假陈述或凌驾于内部控制之上，未能发现由于舞弊导致的重大错报的风险高于未能发现由于错误导致的重大错报的风险。

(2) 了解与审计相关的内部控制，以设计恰当的审计程序，但目的并非对内部控制的有效性发表意见。

(3) 评价管理层选用会计政策的恰当性和作出会计估计及相关披露的合理性。

(4) 对管理层使用持续经营假设的恰当性得出结论。同时，根据获取的审计证据，就可能对贵公司持续经营能力产生重大疑虑的事项或情况是否存在重大不确定性得出结论。如果我们得出结论认为存在重大不确定性，审计准则要求我们在审计报告中提请报表使用者注意财务报表中的相关披露；如果披露不充分，我们应当发表非无保留意见。我们的结论基于截止审计报告日可获得的信息，然而，未来的事项或情况可能导致贵公司不能持续经营。

(5) 评价财务报表的总体列报、结构和内容（包括披露），并评价财务报表是否公允反映相关交易和事项。

我们与治理层就计划的审计范围、时间安排和重大审计发现等事项进行沟通，包括沟通我们在审计中识别出的值得关注的内部控制缺陷。

北京佳阅会计师事务所(普通合伙)

北京佳阅会计师事务所(普通合伙)

中国·北京



中国注册会计师：

中国注册会计师：

2024年12月18日



资产负债表

编制单位：上海朝府城餐饮有限公司 2023年12月31日 单位：元

项目	期末余额	期初余额	项目	期末余额	期初余额
流动资产：			流动负债：		
货币资金	2,499,997.55	1,921,606.16	短期借款		
交易性金融资产			交易性金融负债		
以公允价值计量且其变动计入当期损益的金融资产			以公允价值计量且其变动计入当期损益的金融负债		
衍生金融资产			衍生金融负债		
应收票据			应付票据		
应收账款	950,296.75	978,175.33	应付账款	207,849.00	216,471.00
应收款项融资			预收款项		
预付款项	5,517,102.31	5,853,860.78	合同负债		
其他应收款			应付职工薪酬		
存货	3,477.22	202,024.46	应交税费	2,707.00	1,516.17
合同资产			其他应付款		
持有待售资产			持有待售负债		
一年内到期的非流动资产			一年内到期的非流动负债		
其他流动资产			其他流动负债		
流动资产合计	8,970,873.63	8,955,666.73	流动负债合计	110,195.00	217,987.17
非流动资产：			非流动负债：		
债权投资			长期借款		
可供出售金融资产			应付债券		
其他债权投资			其中：优先股		
持有至到期投资			永续债		
长期应收款			租赁负债		
长期股权投资			长期应付款		
其他权益工具投资			长期应付职工薪酬		
其他非流动金融资产			预计负债		
投资性房地产			递延收益		
固定资产			递延所得税负债		
在建工程			其他非流动负债		
生产性生物资产			非流动负债合计		
油气资产			负债合计	110,195.00	217,987.17
使用权资产			所有者权益：		
无形资产			实收资本	8,600,000.00	8,600,000.00
开发支出			其他权益工具		
商誉			其中：优先股		
长期待摊费用			永续债		
递延所得税资产			资本公积		
其他非流动资产			减：库存股		
非流动资产合计			其他综合收益		
			专项储备		
			盈余公积		
			未分配利润	-739,321.37	-862,320.44
			所有者权益合计	8,860,678.63	8,737,679.56
资产总计	8,970,873.63	8,955,666.73	负债和所有者权益总计	8,970,873.63	8,955,666.73

利润表

编制单位：上海朝府城餐饮有限公司		2023年度		单位：元	
项目	本期金额	上期金额			
一、营业总收入	13,523,672.34	10,474,765.55			
其中：营业收入	13,523,672.34	10,474,765.55			
二、营业总成本	13,518,351.07	10,413,136.68			
其中：营业成本	7,696,600.53	6,211,169.71			
税金及附加	654.53	1,072.59			
销售费用	1,027,142.74	99,251.32			
管理费用		3,759,097.70			
研发费用					
财务费用	795.59	555.36			
其中：利息费用					
利息收入					
三、其他收益					
投资收益（损失以“-”号填列）					
其中：对联营企业和合营企业的投资收益					
以摊余成本计量的金融资产终止确认收益（损失以“-”号填列）					
净敞口套期收益（损失以“-”号填列）					
公允价值变动收益（损失以“-”号填列）					
信用减值损失（损失以“-”号填列）					
资产减值损失（损失以“-”号填列）					
资产处置收益（损失以“-”号填列）					
三、营业利润（亏损以“-”号填列）	5,321.27	57,328.87			
加：营业外收入	117,677.80				
减：营业外支出					
四、利润总额（亏损总额以“-”号填列）	122,999.07	57,328.87			
减：所得税费用					
五、净利润（净亏损以“-”号填列）	122,999.07	57,328.87			
(一) 按经营持续性分类					
1. 持续经营净利润（净亏损以“-”号填列）	122,999.07	57,328.87			
2. 终止经营净利润（净亏损以“-”号填列）					
(二) 按所有权归属分类					
1. 归属于母公司股东的净利润（净亏损以“-”号填列）	122,999.07	57,328.87			
2. 少数股东损益（净亏损以“-”号填列）					
六、其他综合收益的税后净额					
七、综合收益总额	122,999.07	57,328.87			
(一) 归属于母公司股东的综合收益总额					
(二) 归属于少数股东的综合收益总额					
八、每股收益					
(一) 基本每股收益(元/股)					
(二) 稀释每股收益(元/股)					

现金流量表

编制单位：上海朝府城餐饮有限公司		2023 年度		单位：元
项目	本期金额	上期金额		
一、经营活动产生的现金流量：				
销售商品、提供劳务收到的现金	19,734,340.50			15,462,514.85
收到的税费返还				
收到其他与经营活动有关的现金				
经营活动现金流入小计	19,734,340.50			15,462,514.85
购买商品、接受劳务支付的现金	17,579,467.97			11,784,400.50
支付给职工以及为职工支付的现金	1,565,440.09			2,440,000.00
支付的各项税费	11,041.34			17,684.23
支付其他与经营活动有关的现金				
经营活动现金流出小计	19,155,990.39			14,263,372.73
经营活动产生的现金流量净额	578,349.11			1,199,142.12
二、投资活动产生的现金流量：				
收回投资收到的现金				
取得投资收益收到的现金				
处置固定资产、无形资产和其他长期资产收回的现金净额				
处置子公司及其他营业单位收到的现金净额				
收到其他与投资活动有关的现金				
投资活动现金流入小计				
购建固定资产、无形资产和其他长期资产支付的现金				
投资支付的现金				
取得子公司及其他营业单位支付的现金净额				
支付其他与投资活动有关的现金				
投资活动现金流出小计				
投资活动产生的现金流量净额				
三、筹资活动产生的现金流量：				
吸收投资收到的现金				
其中：子公司吸收少数股东投资收到的现金				
取得借款收到的现金				
收到其他与筹资活动有关的现金				
筹资活动现金流入小计				
偿还债务支付的现金				
分配股利、利润或偿付利息支付的现金				
其中：子公司支付给少数股东的股利、利润				
支付其他与筹资活动有关的现金				
筹资活动现金流出小计				
筹资活动产生的现金流量净额				
四、汇率变动对现金及现金等价物的影响				
五、现金及现金等价物净增加额	578,349.19			1,199,142.12
加：期初现金及现金等价物余额	1,921,606.16			722,464.04
六、期末现金及现金等价物余额	2,499,955.35			1,921,606.16

所有者权益变动表

编制单位：上海朝府城餐饮有限公司

2023 年度

单位：元

项目	2023 年度				所有者权益合计
	实收资本	其他权益工具	资本公积	未分配利润	
	优先股	永续债	其他	减：库存股	
一、上年年末余额	9,600,000.00				8,737,879.56
加：会计政策变更					
前期差错更正					
同一控制下企业合并					
其他					
二、本年年初余额	9,600,000.00				8,737,879.56
三、本期增减变动金额（减少以“-”号填列）					122,999.07
（一）综合收益总额					122,999.07
（二）所有者投入和减少资本					
1.所有者投入的普通股					
2.其他权益工具持有者投入资本					
3.股份支付计入所有者权益的金额					
4.其他					
（三）利润分配					
1.提取盈余公积					
2.对所有者分配的分配					
3.其他					
（四）所有者权益内部结转					
1.资本公积转增资本					
2.盈余公积转增资本					
3.盈余公积弥补亏损					
4.设定受益计划变动额结转留存收益					
5.其他					
四、本年年末余额	9,600,000.00				8,860,878.63

北京佳润会计师事务所（普通合伙）



上海朝府城餐饮有限公司 财务报表附注

(除特别说明外, 金额单位为人民币元)

一、公司基本情况:

(一) 公司简介

公司名称: 上海朝府城餐饮有限公司
统一社会信用代码: 91310117684097225H
成立日期: 2009年02月17日
注册地址: 上海市松江区中山东路132号南侧西四
注册资本: 960万元
法定代表人: 李建云

(二) 经营范围及主要产品或提供的劳务

公司经营范围: 餐饮服务, 会展服务, 婚庆礼仪服务, 日用百货、工艺礼品的批发零售。【依法须经批准的项目, 经相关部门批准后方可开展经营活动】

二、公司主要会计政策

(一) 编制基础

本公司以持续经营为基础, 根据实际发生的交易和事项, 按照企业会计准则及其应用指南和准则解释的规定(以下简称“企业会计准则”)编制财务报表。

根据企业会计准则的相关规定, 本公司会计核算以权责发生制为基础, 除某些金融工具外, 本财务报表均以历史成本为计量基础, 资产如果发生减值, 则按照相关规定计提相应的减值准备。

公司自本报告期末至少12个月内具备持续经营能力, 无影响持续经营能力的重大事项。

(二) 遵循企业会计准则的声明

公司编制的财务报表符合企业会计准则的要求, 真实、完整地反映了公司报告期的财务状况、经营成果、所有者权益变动和现金流量等有关信息。

(三) 会计期间

采用公历年制, 自公历每年1月1日至12月31日为一个会计年度。

(四) 营业周期

本公司以12个月作为一个营业周期, 并以其作为资产和负债的流动性划分标准。

(五) 记账本位币

以人民币作为记账本位币。

(六) 现金及现金等价物的确定标准

现金为公司库存现金、可以随时用于支付的存款及其他货币资金; 现金等价物为公司持有的期限短(从购买日起三个月内到期)、流动性强、易于转换为已知金额现金、价值变动风险很小的投资。

(七) 金融工具的确认和计量

北京佳阅会计师事务所(普通合伙)



1. 金融工具的分类

管理层按照取得持有金融资产和承担金融负债的目的，将其划分为：

(1) 以公允价值计量且其变动计入当期损益的金融资产或金融负债，包括交易性金融资产或交易性金融负债，指定为以公允价值计量且其变动计入当期损益的金融资产或金融负债；

(2) 持有至到期投资；

(3) 应收款项；

(4) 可供出售金融资产；

(5) 其他金融负债。

2. 金融工具的确认依据和计量标准

(1) 以公允价值计量且其变动计入当期损益的金融资产（金融负债）

取得时以公允价值（扣除已宣告但尚未发放的现金股利或已到付息期但尚未领取的债券利息）作为初始确认金额，相关的交易费用计入当期损益。

持有期间将取得的利息或现金股利确认为投资收益，期末将公允价值变动计入当期损益。

处置时，其公允价值与初始入账金额之间的差额确认为投资收益，同时调整公允价值变动收益

(2) 持有至到期投资

取得时按公允价值（扣除已到付息期但尚未领取的债券利息）和相关交易费用之和作为初始确认金额。

持有期间按照摊余成本和实际利率计算确认利息收入，计入投资收益。实际利率在取得时确定，在该预期存续期间或适用的更短期间内保持不变。

处置时，将所取得价款与该投资账面价值之间的差额计入投资收益。

(3) 应收款项

本公司对外销售商品或提供劳务形成的应收债权，以及公司持有的其他企业的不包括在活跃市场上有报价的债务工具的债权，包括：应收账款、其他应收款、应收票据、预付账款、长期应收款等，以向购货方应收的合同或协议价款作为初始确认金额；具有融资性质的，按其现值进行初始确认。

收回或处置时，将取得的价款与该应收账款项账面价值之间的差额计入当期损益。

(4) 可供出售金融资产

取得时按公允价值（扣除已宣告但尚未发放的现金股利或已到付息期但尚未领取的债券利息）和相关交易费用之和作为初始确认金额。

北京佳阅会计师事务所（普通合伙）

持有期间将取得的利息或现金股利确认为投资收益，采用公允价值进行后续计量，公允价值变动形成的利得或损失，除减值损失和外币货币性金融资产与摊余成本相关的汇兑差额计入当期损益外，确认为其他综合收益，在该金融资产终止确认时转出，计入当期损益。但是，在活跃市场中没有报价且其公允价值不能可靠计量的权益工具投资，以及与该权益工具挂钩并须通过交付该权益工具结算的衍生金融资产，按照成本进行后续计量。

处置时，将取得的价款与该金融资产账面价值之间的差额，计入投资损益；同时，将原计入其他综合收益的公允价值变动累计额对应处置部分的金额转出，计入当期损益。

(5) 其他金融负债

按其公允价值和相关交易费用之和作为初始确认金额，采用摊余成本进行后续计量。

3. 金融资产转移的确认依据和计量方法

满足下列条件之一的金融资产，予以终止确认：①收取该金融资产现金流量的合同权利终止；

②该金融资产已转移，且将金融资产所有权上几乎所有的风险和报酬转移给转入方；③该金融资产已转移，虽然企业既没有转移也没有保留金融资产所有权上几乎所有的风险和报酬，但是放弃了对该金融资产控制。

若本公司既没有转移也没有保留金融资产所有权上几乎所有的风险和报酬，且未放弃对该金融资产的控制的，则按照继续涉入所转移金融资产的程度确认有关金融资产，并相应确认有关负债。继续涉入所转移金融资产的程度，是指该金融资产价值变动使企业面临的风险水平。

在判断金融资产转移是否满足上述金融资产终止确认条件时，采用实质重于形式的原则。本公司将金融资产转移区分为金融资产整体转移和部分转移。金融资产整体转移满足终止确认条件的，将下列两项金额的差额计入当期损益：

(1) 所转移金融资产的账面价值；

(2) 因转移而收到的对价与原计入其他综合收益的公允价值变动累计额（涉及转移的金融资产为可供出售金融资产的情形）之和。

金融资产部分转移满足终止确认条件的，将所转移的金融资产整体的账面价值，在终止确认部分和未终止确认部分之间，按照各自的相对公允价值进行分摊，并将下列两项金额的差额计入当期损益：

(1) 终止确认部分的账面价值；

(2) 终止确认部分的对价，与原计入其他综合收益的公允价值变动累计额中对应终止确认部分的金额（涉及转移的金融资产为可供出售金融资产的情形）之和。

金融资产不满足终止确认条件的，继续确认该金融资产，所收到的对价确认为一项金融负债。

4. 金融资产和金融负债公允价值的确定方法

本公司采用公允价值计量的金融资产和金融负债全部直接参考活跃市场中的报价。

5. 金融资产（不含应收款项）减值损失的计量

本公司在每个资产负债表日对以公允价值计量且其变动计入当期损益的金融资产以外的金融资产的账面价值进行检查，以判断是否有客观证据表明金融资产已由于一项或多项事件的发生而出现减值。减值事项是指在该资产初始确认后实际发生的，对该金融资产的预期未来现金流量有影响的，且公司能对该影响进行可靠计量的事项。

(1) 持有至到期投资

持有至到期投资减值损失的计量比照应收款项减值损失计量方法处理。

(2) 可供出售金融资产

期末如果可供出售金融资产的公允价值发生较大幅度下降，或在综合考虑各相关因素后，预期这种下降趋势属于非暂时性的，就认定其已发生减值，将原直接计入其他综合收益的因公允价值下降形成的累计损失一并转出，确认减值损失。可供出售权益工具投资发生的减值损失一经确认，不得通过损益转回。

(八) 应收款项坏账准备

本公司计提坏账准备的应收款项主要包括应收账款和其他应收款，坏账的确认标准为：因债务人破产或者死亡，以其破产财产或者遗产清偿后仍不能收回的应收款项，或者因债务人逾期未履行其偿债义务且有明显特征表明无法收回的应收款项。

对可能发生的坏账损失采用备抵法核算，期末单独或按组合进行减值测试，计提坏账准备，计入当期损益。对于有确凿证据表明确实无法收回的应收款项，经本公司按规定程序批准后作为坏账损失，冲销提取的坏账准备。

在应收款项确认减值损失后，如有客观证据表明该金融资产价值已恢复，且客观上与确认该损失后发生的事项有关，本公司将原确认的减值损失予以转回，计入当期损益。该转回后的账面价值不超过假定不计提减值准备情况下该应收款项在转回日的摊余成本。

(九) 存货核算方法**1. 存货的分类**

存货是指本公司在日常活动中持有以备出售的产成品或商品，处在生产过程中的在产品，在生产过程或提供劳务过程中耗用的材料和物料等，包括原材料、在产品、半成品、库存商品、发出商品、委托加工物资、周转材料等。

2. 存货的计价方法

存货取得时按实际成本核算；发出时库存商品及原材料按月末一次加权平均法计价，周转材料采用一次摊销法，于领用时一次摊销。

3. 存货可变现净值的确定依据及存货跌价准备的计提方法

期末在对存货进行全面清查的基础上，按照存货的成本与可变现净值孰低的原则提取或调整存货跌价准备。

产成品、库存商品和用于出售的材料等直接用于出售的商品存货，在正常生产过程中，以该存货的估计售价减去估计的销售费用和相关税费后的金额，确定其可变现净值；需要经过加工的材料存货，在正常生产经营过程中，以所生产的产成品的估计售价减去至完工时估计将要发生的成本、估计的销售费用和相关税费后的金额，确定其可变现净值；为执行销售合同或劳务合同而持有的存货，其可变现净值以合同价值为基础计算，若持有存货的数量多于销售合同订购数量的，超出部分的存货的可变现净值以一般销售价格为基础计算。

期末按照单个存货项目计提存货跌价准备；但对于数量繁多、单价较低的存货，按存货类别计提存货跌价准备。

以前减记存货价值的影响因素已经消失的，减记的金额予以恢复，并在原已计提的存货跌价准备金额内转回，转回金额计入当期损益。

4. 存货盘存制度

存货盘存制度采用永续盘存制，资产负债表日，对存货进行全面盘点，盘盈、盘亏结果，在期末结账前处理完毕，计入当期损益。

(十) 固定资产

1. 确认条件

固定资产指为生产商品、提供劳务、出租或经营管理而持有，并且使用寿命超过一个会计年度单位金额较大的有形资产。固定资产在同时满足下列条件时予以确认：

- (1) 与该固定资产有关的经济利益很可能流入本公司；
- (2) 该固定资产的成本能够可靠地计量。

2. 计价方法

(1) 购入的固定资产，以实际支付的买价、包装费、运输费、安装成本、交纳的有关税金以及为使固定资产达到预定可使用状态前发生的可直接归属于该资产的其他支出计价。

(2) 自行建造的固定资产，按建造过程中实际发生的全部支出计价；

(3) 投资者投入的固定资产，按投资各方确认的价值入账；

(4) 固定资产的后续支出，根据这些后续支出是否能够提高相关固定资产原先预计的创利能力，确定是否将其予以资本化；

(5) 盘盈的固定资产，按同类或类似固定资产的市场价格，减去按该项资产的新旧程度估计的价值损耗后的余额，作为入账价值。如果同类或类似固定资产不存在活跃市场的，按该项固定资产的预计未来现金流量现值，作为入账价值；

(6) 接受捐赠的固定资产，按同类资产的市场价格，或根据所提供的有关凭证计价；接受捐赠固定资产时发生的各项费用，计入固定资产价值。

3. 折旧方法

固定资产折旧采用年限平均法分类计提，根据固定资产类别、预计使用寿命和预计净残值率确定折旧率。如固定资产各组成部分的使用寿命不同或者以不同方式为本公司提供经济效益，则选择不同折旧率或折旧方法，分别计提折旧。

资产类别	使用年限	年折旧率	残值率
房屋及建筑物	20年	4.75%	5%
机器设备	10年	9.50%	5%
运输设备	4年	23.75%	5%
办公设备	3年	31.67%	5%
电子及其他设备	3年	31.67%	5%

4. 减值测试和计提方法

本公司在每期末判断固定资产是否发生可能存在减值的迹象。

固定资产存在减值的，估计其可收回金额。可收回金额根据固定资产的公允价值减去处置费用后的净额与固定资产未来现金流量的现值两者之间较高者确定。

当固定资产的可收回金额低于其账面价值的，将固定资产的账面价值减记至可收回金额，减记的金额确认为固定资产减值损失，计入当期损益，同时计提相应的固定资产减值准备。

固定资产减值损失确认后，减值固定资产的折旧在未来期间做相应的调整，以使该固定资产在

剩余使用寿命内，系统地分摊调整后的固定资产账面价值（扣除预计净残值）。固定资产减值损失一经确认，在以后会计期间不再转回。

(十一) 借款费用

1. 借款费用资本化的确认原则

借款费用，包括借款利息、折价或者溢价的摊销、辅助费用以及因外币借款而发生的汇兑差额等。

本公司发生的借款费用，可直接归属于符合资本化条件的资产的购建或者生产的，予以资本化，计入相关的资产成本；其他借款费用，在发生时根据其发生额确认为费用，计入当期损益。符合资本化条件的资产，是指需要经过相当长时间的购建或者生产活动才能达到预定可使用或者可销售状态的固定资产、投资性房地产和存货等资产。借款费用同时满足以下条件时开始资本化。

(1) 资产支出已经发生，资产支出包括为购建或者生产符合资本化条件的资产而支付的现金、转移非现金资产或者承担带息债务形式发生的支出；

(2) 借款费用已经发生；

(3) 为使资产达到预定可使用或者可销售状态所必要的估计或生产活动已经开始。

2. 借款费用资本化期间

资本化期间，指从借款费用开始资本化时点到停止资本化时点的期间，借款费用暂停资本化的期间不包括在内。

当购建或者生产符合资本化条件的资产达到预定可使用或者可销售状态时，借款费用停止资本化。

当购建或者生产符合资本化条件的资产中部分项目分别完工且可单独使用时，该部分资产借款费用停止资本化。

购建或者生产的资产各部分分别完工，但必须等到整体完工后才可使用或可对外销售，在该资产整体完工时停止借款费用资本化。

3. 暂停资本化期间

符合资本化条件的资产在购建或者生产过程中发生的非正常中断，且中断时间连续超过3个月的，则借款费用暂停资本化；该项中断如果是所购建或生产的符合资本化条件的资产达到预定可使用状态或者可销售状态必要的程序，则借款费用继续资本化。在中断期间发生的借款费用确认为当期损益，直至资产的购建或者生产活动重新开始后继续资本化。

4. 借款费用资本化金额的计算方法

对于为购建或者生产符合资本化条件的资产而借入的专门借款，以专门借款当期实际发生的借款费用，减去尚未动用的借款资金存入银行取得的利息收入或进行暂时性投资取得的投资收益后的金额，来确定借款费用的资本化金额。

对于为购建或者生产符合资本化条件的资产而占用的一般借款，购建累计资产支出超过专门借款部分的资产支出期初期末加权平均数乘以所占用一般借款的资本化率，计算确定一般借款应予资本化的利息金额，资本化率根据一般借款加权平均利率计算确定。

在资本化期间内，外币专门借款本金及其利息的汇兑差额，应当予以资本化，计入符合资本化条件的资产的成本。而除外币专门借款之外的其他外币借款本金及其利息所产生的汇兑差额应当作为财务费用，计入当期损益。

(十二) 职工薪酬

职工薪酬包括短期薪酬、离职后福利、辞退福利和其他长期职工福利。本公司在职工提供服务的会计期间，将应付的职工薪酬确认为负债。

本公司按规定参加由政府机构设立的职工社会保障体系，包括基本养老保险、医疗保险、住房公积金及其他社会保障制度，相应的支出于发生时计入相关资产成本或当期损益。

(十三) 收入确认原则

1. 销售商品收入

在已将商品所有权上的主要风险和报酬转移给购货方，既没有保留通常与所有权相联系的继续管理权，也没有对已售出的商品实施有效控制，收入的金额、相关的已发生或将发生的成本能够可靠地计量，相关的经济利益很可能流入时，确认销售商品收入。

2. 提供劳务收入

(1) 在交易的完工进度能够可靠地确定，收入的金额、相关的已发生或将发生的成本能够可靠地计量，相关的经济利益很可能流入时，采用完工百分比法确认提供劳务收入。

确定完工进度可以选用下列方法：已完工作的测量，已经提供的劳务占应提供劳务总量的比例，已经发生的成本占估计总成本的比例。

(2) 在提供劳务交易结果不能够可靠估计时，分别下列情况处理：

①已经发生的劳务成本预计能够得到补偿的，按照已经发生的劳务成本金额确认提供劳务收入，并按相同金额结转劳务成本。

②已经发生的劳务成本预计不能够得到补偿的，将已经发生的劳务成本计入当期损益，不确认提供劳务收入。

3. 让渡资产使用权收入

在收入的金额能够可靠地计量，相关的经济利益很可能流入时，确认让渡资产使用权收入。

(十四) 政府补助

1. 政府补助的确认

政府补助是指本公司从政府无偿取得货币性资产或非货币性资产，但不包括政府作为公司所有者投入的资本。

政府补助在能够满足政府补助所附条件，并能够收到时，予以确认。

2. 政府补助的计量

政府补助为货币性资产的，按照收到或应收的金额计量。政府补助为非货币性资产的，按照公允价值计量；公允价值不能可靠取得的，按照名义金额计量。

3. 政府补助的会计处理

政府补助分为与资产相关的政府补助和与收益相关的政府补助。

(1) 与资产相关的政府补助

本公司取得的、用于购建或以其他方式形成长期资产的政府补助作为与资产相关的政府补助。与资产相关的政府补助，确认为递延收益，并在相关资产使用寿命内按照合理、系统的方法分期计入其他收益或营业外收入。按照名义金额计量的政府补助，直接计入当期损益。相关资产在使用寿命结束前被出售、转让、报废或发生毁损的，将尚未分配的相关递延收益余额转入资产处置当期的损益。

(2) 与收益相关的政府补助

除与资产相关的政府补助之外的政府补助划分为与收益相关的政府补助。与收益相关的政府补助，分情况按照以下规定进行会计处理：

用于补偿本公司以后期间的相关成本费用或损失的，确认为递延收益，并在确认相关成本费用或损失的期间，计入当期损益；

用于补偿本公司已发生的相关成本费用或损失的，直接计入当期损益。

对于同时包含与资产相关部分和与收益相关部分的政府补助，区分不同部分分别进行会计处理；难以区分的，整体归类为与收益相关的政府补助。

与本公司日常活动相关的政府补助，按照经济业务实质，计入其他收益；与本公司日常活动无关的政府补助，计入营业外收支。

三、主要会计政策、会计估计的变更

1. 会计政策变更

本报告期内无会计政策变更。

2. 会计估计变更

本报告期内无会计估计变更。

四、前期会计差错更正

本报告期内无前期会计差错更正。

五、利润分配

公司税后利润根据公司法规定的顺序及规定分配。

六、税项

1. 所得税的会计处理方法

本公司所得税的会计核算采用应付税款法。

2. 主要税种及税率

税 种	计税依据	税率
增值税	销售货物、提供服务收入	按税法规定
城市维护建设税	应缴流转税额	按税法规定
教育费附加	应缴流转税额	3%
地方教育附加	应缴流转税额	2%
企业所得税	应纳税所得额	按税法规定

七、财务报表项目附注

1: 货币资金

项目	期末数	期初数

货币资金	2,499,997.35	1,921,606.16
合计	2,499,997.35	1,921,606.16

2: 应收账款

项目	期末数	期初数
应收账款	950,296.75	978,175.33
合计	950,296.75	978,175.33

3: 预付款项

项目	期末数	期初数
预付款项	5,517,102.31	5,853,860.78
合计	5,517,102.31	5,853,860.78

4: 存货

项目	期末数	期初数
存货	3,477.22	202,024.46
合计	3,477.22	202,024.46

5: 应付账款

项目	期末数	期初数
应付账款	107,488.00	216,471.00
合计	107,488.00	216,471.00

6: 应交税费

项目	期末数	期初数
应交税费	2,707.00	1,516.17
合计	2,707.00	1,516.17

7: 实收资本

项目	期末数	期初数
实收资本	9,600,000.00	9,600,000.00
合计	9,600,000.00	9,600,000.00

8: 未分配利润

项目	期末数	期初数
未分配利润	-739,321.37	-862,320.44

合计	-739,321.37	-862,320.44
----	-------------	-------------

9: 营业收入

项目	本期数	上期数
营业收入	13,523,672.34	10,474,765.55
合计	13,523,672.34	10,474,765.55

10: 营业成本

项目	本期数	上期数
营业成本	7,696,600.53	6,597,459.71
合计	7,696,600.53	6,597,459.71

11: 税金及附加

项目	本期数	上期数
税金及附加	654.53	1,072.59
合计	654.53	1,072.59

12: 销售费用

项目	本期数	上期数
销售费用	1,627,551.68	59,251.32
合计	1,627,551.68	59,251.32

13: 管理费用

项目	本期数	上期数
管理费用	4,192,748.74	3,759,097.70
合计	4,192,748.74	3,759,097.70

14: 财务费用

项目	本期数	上期数
财务费用	795.59	555.36
合计	795.59	555.36

15: 营业外收入

项目	本期数	上期数
营业外收入	117,677.80	
合计	117,677.80	

八、承诺及或有事项

(一) 重要承诺事项

本公司报告期内无重要承诺事项。

(二) 或有事项

本公司报告期内无需要披露的重大或有事项。

九、资产负债表日后事项

本公司报告期内无需要披露的重大资产负债表日后事项。

北京佳阅会计师事务所(普通合伙)

上海朝府城餐饮有限公司

2023年12月31日



营业执照

(副本) (2-2)

统一社会信用代码
91110115MAD7X7D76P



名称 北京佳恒会计师事务所(普通合伙)

类型 普通合伙企业

执行事务合伙人 王宏伟

出资额 60万元

成立日期 2023年12月15日

主要经营场所 北京市大兴区庞各庄镇陈家庄大街3号1幢平房102

经营范围

许可项目：注册会计师业务，代理记账，（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）一般项目：财务咨询；税务咨询；资产评估；工程造价咨询；项目评审；工程管理服务；企业管理咨询；社会经济咨询服务；（除依法须经批准的项目外，凭营业执照依法自主开展经营活动）



登记机关

2024年01月25日



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

http://www.gsxt.gov.cn

国家市场监督管理总局监制

说明

- 1. 《会计师事务所执业证书》是证明持有人经财政部门依法审批，准予执行注册会计师法定业务的凭证。
- 2. 《会计师事务所执业证书》记载事项发生变动的，应当向财政部门申请换发。
- 3. 《会计师事务所执业证书》不得伪造、涂改、出租、出借、转让。
- 4. 会计师事务所终止或执业许可注销的，应当向财政部门交回《会计师事务所执业证书》。



2024年5月10日

中华人民共和国财政部制



会计师事务所
执业证书

名称：北京佳阅会计师事务所（普通合伙）

首席合伙人：王宏伟

主任会计师：

经营场所：北京市大兴区庞各庄镇新大街1号1幢平房162



普通合伙

11013311

京财会许可[2024]0018号

2024年5月10日



组织形式：

执业证书编号：

批准执业文号：

批准执业日期：

年度检验登记
Annual Renewal Registration

本证书检验合格，继续有效一年。
This certificate is valid for another year after



会计师事务所注册及变更事项登记表
Registration of the Change of Accounting Firm for CPAs

河南信业
CPA
2024-05-11

注册会计师工作业绩表暨业绩证明
Registration of the Change of Working List for CPAs

河南天德
CPA
2024-05-11

注册会计师工作业绩表暨业绩证明
Registration of the Change of Working List for CPAs

柏合代管
CPA
2024-05-11



姓名	王宏伟
性别	男
出生日期	1969-02
工作单位	河南信业会计师事务所有限公司
身份证号	410103196902103219








姓名: Zhang Jiahua
 Sex: Male
 Date of Birth: 1978-07-07
 Working Unit: Beijing Chaofucheng Catering Co., Ltd.
 Identity Card No.: 140103671007002





有效期一年
 Valid for another year after this renewal.
 身份证 140100630005

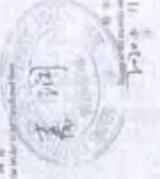
注册会计师工作证变更登记

Registration of the Change of Working Unit for CPA

申请人: Zhang Jiahua

单位: 北京朝府城餐饮有限公司

日期: 2013年11月14日



注册会计师工作证变更登记

Registration of the Change of Working Unit for CPA

申请人: Zhang Jiahua

单位: 北京朝府城餐饮有限公司

日期: 2013年11月14日



注册会计师工作证

注册会计师姓名: 张嘉华

身份证号: 140103671007002

工作单位: 北京朝府城餐饮有限公司

发证日期: 2013年11月14日



注册会计师工作证变更登记

Registration of the Change of Working Unit for CPA

申请人: Zhang Jiahua

单位: 北京朝府城餐饮有限公司

日期: 2013年11月14日



注册会计师工作证

注册会计师姓名: 张嘉华

身份证号: 140103671007002

工作单位: 北京朝府城餐饮有限公司

发证日期: 2013年11月14日



十三、附件 13：资格证明文件

目 录

1. 供应商企业法人营业执照副本(副本复印件,三证合一,加盖公章);
2. “信用中国”及“中国政府采购网”网站信用记录证明;
3. 具备履行合同所必需的相关专业资质的证明材料(加盖公章);
4. 参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明(加盖公章);
5. 具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料(加盖公章);
6. 根据本竞争性磋商文件技术要求还需提供的其他证明文件。

须 知

- 1、供应商应提交相关证明文件,以及提供其他有关资料。
- 2、供应商提供的资格文件将由买方使用,并据此进行评价和判断,确定投标他的资格和履约能力。
- 3、供应商提交的文件将给予保密,但不退还。

(一) 供应商企业法人营业执照副本(副本复印件, 三证合一, 加盖公章)



营业执照

(副本)

统一社会信用代码
91310117684097228H
证照编号: 27000000202011270501



扫描二维码登录
“国家企业信用信息公示系统”
了解更多登记、备案、许可、监管信息。

名称	上海朝府城餐饮有限公司	注册资本	人民币960.0000万元整
类型	有限责任公司(自然人投资或控股)	成立日期	2009年02月17日
法定代表人	李建云	营业期限	2009年02月17日至2039年02月16日
经营范围	餐饮服务, 会展服务, 婚庆礼仪服务, 日用百货, 工艺礼品的批发零售。 【依法须经批准的项目, 经相关部门批准后方可开展经营活动】		
住所	上海市松江区中山东路132号南例西四		

登记机关

2020年11月27日



国家市场监督管理总局监制

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

国家企业信用信息公示系统网址: <http://www.gsxt.gov.cn>

(二) “信用中国”及“中国政府采购网”网站信用记录证明

1. 未被“信用中国”列入失信被执行人

2025/1/12 15:35

全国法院失信被执行人名单信息公布与查询



中国执行信息公开网

(http://zxgk.court.gov.cn/)



失信被执行人(自然人)公布

姓名/名称	证件号码
毕国军	1326231967****2016
郑树	5102021973****0919
钟来平	5129211973****3853
雍先全	5129011961****2911
张雪飞	1302811988****005X



(restrainingOrder.html)

失信被执行人(法人或其他组织)公布

姓名/名称	证件号码
北京远翰国际教育咨询有限责任公司	55140080-1
北京远翰国际教育咨询有限责任公司	55140080-1
北京远翰国际教育咨询有限责任公司	55140080-1
河池市弘农加油站	9145120159****977J
河池市弘农加油站	9145120159****977J



查询条件

被执行人姓名/名称:

https://zxgk.court.gov.cn/shixin/

1/3

2025/1/12 15:35

全国法院失信被执行人名单信息公布与查询

上海朝府城餐饮有限公司

身份证号码/组织机构代码:

91310117684097228H

省份:

-----全部-----

验证码:

yS34

Y S 3 4

验证码正确!

查询

查询结果

在全国范围内没有找到 91310117684097228H 上海朝府城餐饮有限公司相关的结果。

全国法院失信被执行人名单信息公布与查询平台首页

声明

为推进社会信用体系建设，对失信被执行人进行信用惩戒，促使其自动履行生效法律文书确定的义务，根据《中华人民共和国民事诉讼法》相关规定，最高人民法院制定了《关于公布失信被执行人名单信息的若干规定》，自今日起向社会开通“全国法院失信被执行人名单信息公布与查询”平台，社会各界通过该平台查询全国法院（不包括军事法院）失信被执行人名单信息。现就有关事项作出如下声明：

一、被执行人未履行生效法律文书确定的义务，并具有《最高人民法院关于公布失信被执行人名单信息的若干规定》第一条规定的情形之一的，执行法院将根据申请执行人的申请或依职权决定将该被执行人纳入失信被执行人名单，并通过本网站予以公布。

二、各级人民法院将向政府相关部门、金融监管机构、金融机构、承担行政职能的事业单位及行业协会等通报失信被执行人名单信息，供相关单位依照法律、法规和有关规定，在政府采购、招标投标、行政审批、政府扶持、融资信贷、市场准入、资质认定等方面，对失信被执行人予以信用惩戒；将向征信机构通报失信被执行人名单信息，并由征信机构在其征信系统中记录。

<https://zxgk.court.gov.cn/shixin/>

2/3

2025/1/12 15:35

全国法院失信被执行人名单信息公布与查询

国家工作人员、人大代表、政协委员等被纳入失信被执行人名单的，失信情况将通报其所在单位和相关部门；国家机关、事业单位、国有企业等被纳入失信被执行人名单的，失信情况将通报其上级单位、主管部门或者履行出资人职责的机构。

三、纳入失信被执行人名单的被执行人，执行法院将依照《最高人民法院关于限制被执行人高消费及有关消费的若干规定》第一条的规定，对被执行人采取限制消费措施。

被执行人为自然人的，被采取限制消费措施后，不得有以下高消费及非生活和工作必需的消费行为：（一）乘坐交通工具时，选择飞机、列车软卧、轮船二等以上舱位；（二）在星级酒店、夜总会、高尔夫球场等场所进行高消费；（三）购买不动产或者新建、扩建、高档装修房屋；（四）租赁高档写字楼、宾馆、公寓等场所办公；

（五）购买非经营必需车辆；（六）旅游、度假；（七）子女就读高收费私立学校；（八）支付高额保费购买保险理财产品；（九）乘坐G字头动车组列车全部座位、其他动车组列车一等以上座位等其他非生活和工作必需的消费行为。被执行人为单位的，被采取限制消费措施后，被执行人及其法定代表人、主要负责人、影响债务履行的直接责任人员、实际控制人不得实施前述行为。因私消费以个人财产实施前述行为的，可以向执行法院提出申请。

四、被纳入失信被执行人名单的公民、法人或其他组织认为有《最高人民法院关于失信被执行人名单信息的若干规定》第十一条规定情形之一的，可以向执行法院申请纠正。

五、本网站提供的信息仅供查询人参考，如有争议，以执行法院有关法律文书为准。因使用本网站信息而造成不良后果的，人民法院不承担任何责任。

六、查询人必须依法使用查询信息，不得用于非法目的和不正当用途。非法使用本网站信息给他人造成损害的，由使用人自行承担相应责任。

七、本网站信息查询免费，严禁任何单位和个人利用本网站信息牟取非法利益。

八、本网站属于政府网站，未经许可，任何商业性网站不得建立与本网站及其内容的链接，不得建立本网站的镜像（包括全部和局部镜像），不得拷贝、复制或传播本网站信息。

九、如对该查询内容有异议，请与执行法院联系。

最高人民法院

2013年10月8日

地址：北京市东城区东交民巷27号 邮编：100745

总机：010-67550114

中华人民共和国最高人民法院 版权所有

京ICP备05023036号

2. 未被“信用中国”列入重大税收违法案件当事人名单

2025/1/12 15:34 重大税收违法失信主体_信息公示_信用中国 通知

欢迎来到信用中国



信用中国
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

信用信息 统一社会信用代码 站内文章

信用信息 统一社会信用代码 站内文章

首页	信用动态	政策法规	信息公示	信用服务	信用研究	诚信
信用承诺	信易+	联合奖惩	个人信用	行业信用	城市信用	网络

您所在的位置: 首页 > 信用服务 > 重大税收违法失信主体

重大税收违法失信主体

上海朝府城餐饮有限公司

查询结果



很抱歉，没有找到您搜索的数据

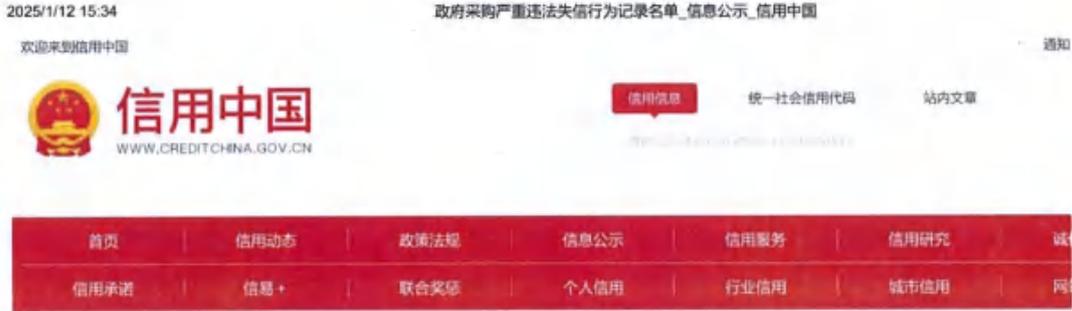


版权所有 信用中国 | 网站地图 | 联系我们

主办单位: 国家公共信用信息和信用信息中心 指导单位: 国家发展和改革委员会 中国人民银行 技术支持: 国家信息中心 中视网

网站标识码: 5604000009 京ICP备05052383号-5 京公网安备 11010202007540号

3. 未被“信用中国”列入政府采购严重违法失信行为记录名单



您所在的位置: 首页 > 信用服务 > 政府采购严重违法失信行为记录名单

政府采购严重违法失信行为记录名单

上海朝府城餐饮有限公司

查询结果



很抱歉, 没有找到您搜索的数据



4. “信用中国”网站公共信用信息报告



法人和非法人组织 公共信用信息报告

版本号V2.0

机构名称：上海朝府城餐饮有限公司
统一社会信用代码：91310117684097228H
报告编号：202501121532574546763K



报告生成日期	2025年01月12日
报告出具单位	国家公共信用和地理空间信息中心



信用中国

WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

报告编号: 202501121532574546763K

生成时间: 2025年01月12日 15:32:57

公共信用信息概览

扫一扫



核验码

上海朝府城餐饮有限公司

存续

守信激励对象

登记注册基本信息

基础信息

统一社会信用代码	91310117684097228H	法定代表人/负责人/执行事务合伙人	李建云
企业类型	有限责任公司(自然人投资或控股)	成立日期	2009-02-17
住所	上海市松江区中山东路132号南侧西四		

信用信息概要

行政管理	4条	诚实守信	4条
严重失信	0条	经营异常	0条
信用承诺	0条	信用评价	0条
司法判决	0条	其他	0条
报告生成日期	2025年01月12日	报告出具单位	国家公共信用和地理空间信息中心



信用中国

WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

报告编号：202501121532574546763K

生成时间：2025年01月12日 15:32:57

报告说明

扫一扫



核验码

- 1.本报告所展示的数据和资料为公共信用信息，“信用中国”网站承诺在数据汇总、加工、整合的过程中保持客观中立，不主动编辑或修改信息的内容。
- 2.受限于现有技术水平等原因，对此报告信息的展示，并不视为“信用中国”对其内容的真实性、准确性、完整性、时效性作出任何形式的确认或担保。请在依据本报告信息作出判断或决策前，自行进一步核实此类信息的完整或准确性，并自行承担使用后果。
- 3.如认为本报告所展示信息存在错误、遗漏、重复公示、不应公示、超期公示或与认定机关信息不一致等情况，请以数据源单位的信息为准，并可按照网站“信用信息异议申诉指南”提出异议申诉；如需对相关行政处罚信息进行信用修复，可按照网站“行政处罚信息信用修复流程指引”提出信用修复申请；如需对相关严重失信主体名单进行信用修复，请咨询名单认定单位。
- 4.本报告已添加“信用中国”水印、生成唯一的报告编号和报告核验码。如需对内容的真实性进行核验，可通过扫一扫报告首页“核验码”，查看本报告生成时的内容与纸质版报告内容是否一致。
- 5.本报告展示行政管理、诚实守信、严重失信、经营异常、信用承诺、信用评价、司法判决以及其他类等信息，因篇幅有限，单类信息仅按更新程度展示最近日期的100条。如有特殊需求，请与我们联系。

报告编号：202501121532574546763K
生成时间：2025年01月12日 15:32:57

正文



扫一扫

核验码

上海朝府城餐饮有限公司

存续

守信激励对象

一、登记注册基础信息

| 基础信息

企业名称：	上海朝府城餐饮有限公司
统一社会信用代码：	91310117684097228H
法定代表人/负责人/执行事务合伙人：	李建云
企业类型：	有限责任公司(自然人投资或控股)
成立日期：	2009-02-17
住所：	上海市松江区中山东路132号南侧西四

二、行政管理信息 (共 4 条)

| 行政许可

行政许可决定书号：	梯43沪R00867(23)
行政许可决定书名称：	特种设备使用登记
许可证名称：	特种设备使用登记
许可类别：	普通
许可编号：	梯43沪R00867(23)
许可决定日期：	2023-03-01
有效期自：	2023-03-01
有效期至：	2099-12-31
许可内容：	无
许可机关：	上海市市场监督管理局

第 1 条





WWW.CREDITCHINA.GOV.CN

报告编号：202501121532574546763K
生成时间：2025年01月12日 15:32:57

许可机关统一社会信用代码： 11310000MB2F3067XN
数据来源单位： 上海市市场监督管理局
数据来源单位统一社会信用代码：
11310000MB2F3067XN

| 行政许可

行政许可决定书号： JY23101170181647-JL 第 2 条
行政许可决定书名称： 酒类商品零售经营许可证
许可证名称： 酒类商品零售经营许可证
许可类别： 普通
许可编号： JY23101170181647-JL
许可决定日期： 2021-05-11
有效期自： 2021-05-11
有效期至： 2025-05-19
许可内容： 酒类商品（不含散装酒）
许可机关： 上海市松江区市场监督管理局
许可机关统一社会信用代码： 11310117351050296E
数据来源单位： 上海市市场监督管理局
数据来源单位统一社会信用代码： 11310000MB2F3067XN

| 行政许可

行政许可决定书号： JY23101170181647 第 3 条
行政许可决定书名称： 食品经营许可
许可证名称： 食品经营许可证
许可类别： 普通
许可编号： JY23101170181647
许可决定日期： 2021-04-20

信用中国
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN报告编号: 202501121532574546763K
生成时间: 2025年01月12日 15:32:57

有效期自: 2021-04-20
有效期至: 2026-04-19
许可内容: 餐饮服务经营者: 热食类食品制售, 糕点类食品制售(不含冷加工操作)
许可机关: 上海市松江区市场监督管理局
许可机关统一社会信用代码: 11310117351050296E
数据来源单位: 上海市市场监督管理局
数据来源单位统一社会信用代码: 11310000MB2F3067XN

行政许可

行政许可决定书号: (松)食许准字(2021)第010563号
行政许可决定书名称: 食品经营许可证
许可证书名称: ---
许可类别: 普通
许可编号: ---
许可决定日期: 2021-04-20
有效期自: 2021-04-20
有效期至: 2026-04-19
许可内容: 餐饮服务经营者: 热食类食品制售, 糕点类食品制售(不含冷加工操作)
许可机关: 上海市松江区市场监督管理局
许可机关统一社会信用代码: 11310117351050296E
数据来源单位: 上海市松江区市场监督管理局
数据来源单位统一社会信用代码: 11310117351050296E

第 4 条



三、诚实守信相关荣誉信息 (共 4 条)

信用中国
WWW.CREDITCHINA.GOV.CN报告编号：202501121532574546763K
生成时间：2025年01月12日 15:32:57

| 纳税信用A级纳税人

纳税人名称：上海朝府城餐饮有限公司 第 1 条
纳税人识别号：91310117684097228H
评价年度：2023
数据来源：国家税务总局

| 纳税信用A级纳税人

纳税人名称：上海朝府城餐饮有限公司 第 2 条
纳税人识别号：91310117684097228H
评价年度：2022
数据来源：国家税务总局

| 纳税信用A级纳税人

纳税人名称：上海朝府城餐饮有限公司 第 3 条
纳税人识别号：91310117684097228H
评价年度：2021
数据来源：国家税务总局

| 纳税信用A级纳税人

纳税人名称：上海朝府城餐饮有限公司 第 4 条
纳税人识别号：91310117684097228H
评价年度：2020
数据来源：国家税务总局



四、严重失信信息 (共 0 条)

查询期内无相关记录



报告编号：202501121532574546763K
生成时间：2025年01月12日 15:32:57

五、经营（活动）异常名录（状态）信息（共0条）

查询期内无相关记录

六、信用承诺信息（共0条）

查询期内无相关记录

七、信用评价信息（共0条）

此项信息相关部门暂未提供

八、司法判决及执行信息（共0条）

此项信息相关部门暂未提供

九、其他信息（共0条）

查询期内无相关记录

十、信用状况提升建议

建议秉持诚信理念，合法有序开展经营活动。

结束



5. 未被中国政府采购网列入政府采购严重违法失信行为记录名单

服务热线: 400-810-1996

财政部唯一指定政府采购信息发布媒体 国家级政府采购专业网站

中国政府采购网
中国政府购买服务信息平台
 www.ccgp.gov.cn

首页 政策法规 购买服务 监督检查 信息公告 国际专栏

当前位置: 首页 » 政府采购严重违法失信行为记录名单 »

政府采购严重违法失信行为信息记录

http://www.ccgp.gov.cn

企业名称: 上海朝府城餐饮有限公司

统一社会信用代码 (或组织机构代码):

处罚日期: 至

处罚结果

处罚依据

处罚日期

公布日期

执法单位

重置

查找

重选前, 请至少输入一个查询条件

没有该企业的相关记录

本次查询的企业: 上海朝府城餐饮有限公司

本次查询的时间: 2025年01月12日 15时35分

提示: 本平台信息依据《关于报送政府采购严重违法失信行为信息记录的通知》(财办库[2014]526号)发布。如有疑问请联系具体执法单位。

版权所有 © 2025 中华人民共和国财政部

(三) 具备履行合同所必需的相关专业资质的证明材料 (加盖公章)

食品经营许可证

经营者名称: 上海朝府城餐饮有限公司

统一社会信用代码: 91310117684097228H

法定代表人(负责人): 李建云

住所: 上海市松江区中山东路132号南侧西四

经营场所: 上海市松江区中山东路132号南侧西四

主体业态: 餐饮服务经营者(中型饭店)

经营范围: 餐饮服务经营者: 热食类食品制售(不含冷加工)

许可编号: JY23101170181647

日常监督管理机构: 中山市场监督管理所

日常监督管理人员: 徐嗣秩, 周秋豪

投诉举报电话: 12315

发证机关: 上海市松江区市场监督管理局

签发人: 陆峰

有效期至: 2026 年 04 月 19 日

2021 年 04 月 20 日





国家市场监督管理总局监制

(四) 附件 13-1 参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明《企业无重大犯罪承诺》(加盖公章)

参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明

致: (采购人) 上海市司法警官学校

我公司承诺在参加本项目政府采购活动前三年内, 在经营活动中没有重大违法记录, 遵守国家其他有关的法律、法规和管理办法。

特此声明。

(注: 重大违法记录是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

供应商在参加政府采购活动前 3 年内因违法经营被禁止在一定期限内参加政府采购活动, 期限届满的, 可以参加政府采购活动。)

供应商授权代表签字:



朱陈斌

供应商(公章): 上海朝府城餐饮有限公司

日期: 2025 年 1 月 14 日

(五) 具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料（加盖公章）

致：上海市司法警官学校、上海容基工程项目管理有限公司

我公司 上海朝府城餐饮有限公司（供应商全称）在参与本次贵方组织的 民警伙食费（食堂服务费）（项目名称） 310000000241012135835-00183485（项目编号） 0025-00000415（预算编号） 包1（包号） 民警伙食费（食堂服务费）（包名称）标包的竞争性磋商采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺本公司具备法律、行政法规规定的其他条件。

特此承诺！

供应商授权代表（签字或盖章）：朱保华

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025年1月14日

(六) 根据本竞争性磋商文件技术要求还需提供的其他证明文件

1. 附件 13-2

供应商书面声明（格式）

致：（采购人） 上海市司法警官学校

我公司承诺已自查，在参加本项目政府采购活动中未违反《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十八条“单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动。为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。”

特此声明。

供应商授权代表（签字或盖章）：朱建云

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025年1月14日

后附：供应商股东名录及所占股份比例（格式自拟）。

序号	名称 (姓名)	统一社会信用代码 (身份证号)	出资方 式	出资金额 (万元)	占全部股份 比例	备注
1	李建云	330324197201216816	货币	762	79.3750%	无
2	李进德	330324196710176811	货币	198	20.6250%	无

2. 满足申请人的资格要求承诺

致：上海市司法警官学校、上海容基工程项目管理有限公司

我公司上海朝府城餐饮有限公司（供应商全称）在参与本次贵方组织的民警伙食费（食堂服务费）（项目名称）310000000241012135835-00183485（项目编号）0025-00000415（预算编号）包1（包号）民警伙食费（食堂服务费）（包名称）标包的竞争性磋商采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺完全满足并响应下列本项目申请人的资格要求，我公司承诺完全满足并响应下列本项目供应商资格要求：

1. 我公司承诺完全满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 我公司承诺在本项目落实政府采购政策需满足的资格要求如下：

（1）项目执行《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）及《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度》的通知（财库〔2022〕19号）；（2）落实预留份额措施，提高中小微企业在政府采购中的份额，扶持中小微企业政策：本项目专门面向小微企业采购，评审时小微企业产品均不执行价格折扣优惠；（3）扶持残疾人福利性单位，并将其视同小微企业；（4）按照《中小企业划分标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号），本项目中小微企业所属的行业为餐饮业。

3. 我公司承诺完全满足并响应下列本项目的特定资格要求：

1、 我公司承诺本公司符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定；

2、 我公司承诺经自主查询本公司未被“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单；

3、 我公司承诺本公司系我国境内依法设立的法人或非法人组织（我公司承诺已完全理解并响应本项目不接受分公司以自己名义参加采购活动）；

4、 我公司承诺本公司具有有效期内食品经营许可证。

5、 我公司承诺本公司具有专业的餐饮服务、管理能力；拥有一定实力的从事餐饮工作的队伍，拥有完善的消防、食品安全、就餐安全等应急措施或者预案；

6、 我公司承诺本公司具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，餐饮服务人员持健康证上岗；

7、 我公司承诺本公司有固定的经营场所；

8、 我公司承诺已完全理解并响应本项目仅面向小、微型等各类供应商采购；

9、 我公司承诺已完全理解并响应本项目不允许转包，若我公司有幸中标，我公司承诺绝不对本项目分包或者转包。

我公司承诺遵守国家有关的法律、法规和管理办法。

我公司承诺已按要求提供下列本项目供应商资格的证明文件：

15.1 我公司承诺已按磋商文件及网上报价系统的要求提交证明其有资格进行报价和有能力履行合同的文件，作为响应文件的一部分。

15.1.1 我公司承诺本公司具有履行合同所需的财务、技术、管理等项目实施能力；

15.1.2 我公司承诺本公司有能力履行磋商文件文件中合同条款和服务要求规定的由卖方履行的专业技术服务的义务。

特此承诺！

供应商授权代表（签字或盖章）：朱保军

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025年1月14日

3. 非联合体投标承诺

致：上海市司法警官学校、上海容基工程项目管理有限公司

我公司上海朝府城餐饮有限公司（供应商全称）在参与本次贵方组织的民警伙食费（食堂服务费）（项目名称）310000000241012135835-00183485（项目编号）0025-00000415（预算编号）包1（包号）民警伙食费（食堂服务费）（包名称）标包的竞争性磋商采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺已完全理解并响应本项目不允许联合体投标，我公司承诺在本项目中非联合体投标。

特此承诺！

供应商授权代表（签字或盖章）：朱保红

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025年1月14日

4. 满足政府采购法第二十二条要求承诺

致：上海市司法警官学校、上海容基工程项目管理有限公司

我公司上海朝府城餐饮有限公司（供应商全称）在参与本次贵方组织的民警伙食费（食堂服务费）（项目名称）310000000241012135835-00183485（项目编号）0025-00000415（预算编号）包1（包号）民警伙食费（食堂服务费）（包名称）标包的竞争性磋商采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺完全满足并响应下列本项目政府采购法第二十二条要求：

我公司承诺已在本文件中提供下列材料，以证明我公司具备政府采购法第二十二条款的规定：

（一） 我公司承诺本公司具有独立承担民事责任的能力；

1. 我公司承诺已在本文件中提供企业营业执照（企业法人单位提供）；
2. 我公司承诺已完全理解并响应本项目法定代表人/单位负责人直接参与磋商的应提供法定代表人/单位负责人证明书及身份证；委托授权人参与磋商的应提供法定代表人/单位负责人授权委托书及被授权人身份证，我公司承诺已按要求提供证明书及身份证。

（二） 我公司承诺本公司具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

我公司承诺已在本文件中提供《财务状况及税收、社会保障资金、缴纳情况声明函》（格式详见附件）。

（三） 我公司承诺本公司具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

(四) 我公司承诺本公司有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
我公司承诺已在本文件中提供《财务状况及税收、社会保障资金、缴纳情况声明函》(格式详见附件)。

(五) 我公司承诺本公司参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

我公司承诺已在本文件中提供《企业无重大犯罪承诺》(格式详见附件)

(六) 我公司承诺本公司遵守法律、行政法规规定的其他条件。

特此承诺！

供应商授权代表(签字或盖章):  朱保红

供应商(公章): 上海朝府城餐饮有限公司

日期: 2025年1月14日

5. 报价承诺书

致：上海市司法警官学校、上海容基工程项目管理有限公司

我公司上海朝府城餐饮有限公司（供应商全称）在参与本次贵方组织的民警伙食费（食堂服务费）（项目名称）310000000241012135835-00183485（项目编号）0025-00000415（预算编号）包1（包号）民警伙食费（食堂服务费）（包名称）标包的竞争性磋商采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺完全满足并响应下列本项目报价要求：

13.1 供应商应按磋商文件中所附格式填写报价单价和报价总价。如果单价与总价不符，以单价为准。采购人不接受有任何选择的报价。

13.2 报价一览表是为了便于采购人开标。报价一览表的内容应与报价明细表内容一致，不一致时以报价一览表内容为准。网上的报价内容均以网上报价系统开标时的报价记录内容为准。

13.3 最低报价不能作为成交的唯一保证。

13.4 供应商应在报价明细表上标明对本项目报价内容的单价和总价。

13.4.1 总价中不得包含磋商文件要求以外的内容，否则评标时不予核减。

13.4.2 总价中不得缺漏磋商文件所要求的内容，否则评标时将其他有效供应商中该项缺漏内容的最高报价计入其评标总价。

13.4.3 若缺漏磋商文件内容的供应商最终成交，缺漏项仍然为供应商的合同范围，并且不得增加合同价。但缺漏磋商文件所要求的内容达到一定

比例或缺漏某些关键内容的，磋商小组有权认定为非实质性响应。

我公司承诺已完全理解并响应本项目报价货币如下：响应文件的报价采用前附表所述货币进行报价。

我公司承诺已完全理解并响应下列本项目报价注意事项相关要求：

34.1 采购人无义务向未成交人解释未成交理由。

34.2 本磋商文件解释权属采购人和采购代理机构。

34.3 若发现供应商有不良行为的，将记录在案并上报有关部门。

34.4 供应商应自行办理网上招投标系统所需的相关手续、证书或设备等，并自行完成系统操作的学习（详见上海政府采购网“操作指南”），供应商须自行承担因系统操作、网络设备情况导致的任何问题或风险，包括造成的利益损失、报价失败等，采购人及采购代理机构不承担任何责任。

我公司承诺已完全理解并响应下列本项目报价货币相关要求：

1、磋商响应文件须采用人民币报价。

2、供应商所报的投标价应是 总价 单价 其他（比如折扣率）固定不变的，各供应商报价时应充分考虑材料、人工等价格波动等风险，一旦中标，在响应期间和合同履行期间不得以任何理由提出予以变更价格。

特此承诺！

供应商授权代表（签字或盖章）：

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025年1月14日

6. 满足项目基本情况承诺

致：上海市司法警官学校、上海容基工程项目管理有限公司

我公司上海朝府城餐饮有限公司（供应商全称）在参与本次贵方组织的民警伙食费（食堂服务费）（项目名称）310000000241012135835-00183485（项目编号）0025-00000415（预算编号）包1（包号）民警伙食费（食堂服务费）（包名称）标包的竞争性磋商采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺已完全理解并响应下列本项目基本情况相关要求：

项目编号：310000000241012135835-00183485

项目名称：民警伙食费（食堂服务费）

预算编号：0025-00000415

采购方式：竞争性磋商

预算金额（元）：1600000元（国库资金：1600000元；自筹资金：0元）

最高限价（元）：包1-1600000.00元

采购需求：

包名称：民警伙食费（食堂服务费）

数量：1

预算金额（元）：1600000.00

简要规则描述：上海市司法警官学校管辖范围内指定餐厅的食堂餐饮服务（具体要求详见竞争性磋商文件—第三章采购需求书）。

合同履行期限：2025 年度或按合同约定

合同服务期限：1 年

本项目（**不允许**）接受联合体投标。

我公司承诺已完全理解并响应本项目预算金额如下：

1600000 元，服务单位总报价不得超过 1600000 元，否则作为无效报价。

我公司承诺已完全理解并响应本项目采购内容相关要求如下：

上海市司法警官学校管辖范围内指定餐厅的食堂餐饮服务，（具体要求详见竞争性磋商文件—第三章 采购需求书

我公司承诺已完全理解并响应本项目服务时间为：1 年

公司承诺已完全理解并响应本项目付款方式为：详见第三章 采购需求书

特此承诺！

供应商授权代表（签字或盖章）：

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 1 月 14 日

7. 磋商有效期承诺

致：上海市司法警官学校、上海容基工程项目管理有限公司

我公司 上海朝府城餐饮有限公司（供应商全称）在参与本次贵方组织的 民警伙食费（食堂服务费）（项目名称） 310000000241012135835-00183485（项目编号） 0025-00000415（预算编号） 包1（包号） 民警伙食费（食堂服务费）（包名称）标包的竞争性磋商采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺完全满足并响应下列本项目磋商有效期为：90 日历天；

我公司承诺完全满足并响应下列本项目响应有效期相关要求：

17.1 本项目响应有效期详见前附表。

17.2 特殊情况下，采购人可于响应有效期满之前要求供应商同意延长有效期，要求与答复均应为书面形式。供应商可以拒绝上述要求而其磋商保证金不被没收。对于同意该要求的供应商，既不要求也不允许其修改响应文件，但将要求其相应延长磋商保证金的有效期，有关退还和没收磋商保证金的规定在报价有效期的延长期内继续有效。

特此承诺！

供应商授权代表（签字或盖章）：朱峰

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025 年 1 月 14 日

8. 满足供应商的保密义务要求承诺

致：上海市司法警官学校、上海容基工程项目管理有限公司

我公司上海朝府城餐饮有限公司（供应商全称）在参与本次贵方组织的民警伙食费（食堂服务费）（项目名称）310000000241012135835-00183485（项目编号）0025-00000415（预算编号）包1（包号）民警伙食费（食堂服务费）（包名称）标包的竞争性磋商采购活动中，我公司在此郑重承诺：

我公司承诺完全满足并响应下列本项目供应商的保密义务相关要求：

4.1 供应商在参与本项目中，对于采购人和最终用户披露和提供的所有信息均应作为商业秘密对待并予以保护，未经采购人和最终用户授权不得将任何信息泄漏给第三方，否则采购人和最终用户有权追究供应商的责任。

4.2 供应商一旦被确定为成交供应商，须保障采购人和最终用户在使用其货物、服务及其任何部分不受到第三方关于侵犯商业秘密的指控。任何第三方如果提出相关指控，供应商须与第三方交涉并承担由此而引起的一切法律责任和费用。

特此承诺！

供应商授权代表（签字或盖章）：朱保红

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025年1月14日

9. 成交服务费支付承诺

致：上海市司法警官学校、上海容基工程项目管理有限公司

我公司上海朝府城餐饮有限公司（供应商全称）在参与本次贵方组织的民警伙食费（食堂服务费）（项目名称）310000000241012135835-00183485（项目编号）0025-00000415（预算编号）包1（包号）民警伙食费（食堂服务费）（包名称）标包的竞争性磋商采购活动中，我公司在此郑重承诺：

若我公司有幸中标，我公司承诺积极按照下列要求支付成交服务费：

1) 专家费由中标方承担，按实支付。

2) 代理服务费按照原《国家计委关于印发《招标代理服务收费管理暂行办法》的通知（计价格【2002】1980号）》、《国家发展改革委办公厅关于招标代理服务收费有关问题的通知（发改办价格【2003】857号）》和《国家发展改革委关于降低部分建设项目收费标准规范收费行为等有关问题的通知（发改价格【2011】534）》文件规定计算。以《竞争性磋商文件》中确定的采购预算金额作为收费的计算基数，代理机构向中标方收取代理服务费。

3) 代理服务费的缴纳方式：

用银行支票、汇票、电汇、现金等付款方式直接交纳招标代理服务费。

银行转账户名：上海容基工程项目管理有限公司

地址：打浦路443号荣科大厦20楼

帐户：31623003001773282

开户行：上海银行打浦路支行

特此承诺！

供应商授权代表（签字或盖章）：李陈

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025年1月14日



10. 签订合同及履约保证金缴纳承诺

致：上海市司法警官学校、上海容基工程项目管理有限公司

我公司上海朝府城餐饮有限公司（供应商全称）在参与本次贵方组织的民警伙食费（食堂服务费）（项目名称）310000000241012135835-00183485（项目编号）0025-00000415（预算编号）包1（包号）民警伙食费（食堂服务费）（包名称）标包的竞争性磋商采购活动中，我公司在此郑重承诺：

若我公司有幸中标，我公司承诺积极按照下列要求与采购人签订合同：

33.1 采购人应当自成交通知书发出之日起 30 内，按照竞争性磋商文件和成交供应商响应文件的约定，与成交供应商签订书面合同。所签订的合同不得对竞争性磋商文件和成交供应商响应文件作实质性修改。

33.2 采购人不得向成交供应商提出任何不合理的要求，作为签订合同的条件，不得与成交供应商私下订立背离合同实质性内容的协议。

33.3 政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与供应商协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的百分之十。

33.4 竞争性磋商文件、成交供应商的响应文件及其澄清补充文件等，均为签订书面合同的依据。

若我公司有幸中标，我公司承诺积极按照下列要求缴纳履约保证金（如有）：

36.1 合同签订前，成交供应商须根据竞争性磋商文件的规定向采购人提交履约保证金。

履约保证金金额相当于合同总价百分之三；履约保证金应在项目按合同规定验收合格前保持有效；成交单位在合同签订后七天内出具；在服务周期内，采购人以物业服务标准进行日常考核，服务内容不达标的将扣除相应的履约保证金。

特此承诺！

供应商授权代表（签字或盖章）：



朱陈红

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025年1月14日

11. 合同条款响应承诺

致：上海市司法警官学校、上海容基工程项目管理有限公司

我公司 上海朝府城餐饮有限公司（供应商全称）在参与本次贵方组织的 民警伙食费（食堂服务费）（项目名称） 310000000241012135835-00183485（项目编号） 0025-00000415（预算编号） 包1（包号） 民警伙食费（食堂服务费）（包名称）标包的竞争性磋商采购活动中，我公司在此郑重承诺：

在认真研读民警伙食费（食堂服务费）竞争性磋商文件后，我方经慎重考虑，承诺：完全理解并响应本项目竞争性磋商文件“第四章 合同条款（参考）（注：本合同仅为合同的参考文本，若与项目需求书内容有冲突，以项目需求书为准，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。）”中的所有相关条款，并在项目实施过程中按照此标准严格执行。

特此承诺！

供应商授权代表（签字或盖章）：

朱陈红

供应商（公章）：上海朝府城餐饮有限公司

日期：2025年1月14日

十四、附件 14：疑问回复函

疑问回复函

上海市司法警官学校（采购单位）：

上海容基工程项目管理有限公司（采购代理单位）：

在仔细阅读了贵公司关于“民警伙食费（食堂服务费）”（项目名称）的竞争性磋商文件等其他资料后：

我公司确认对本项目竞争性磋商文件、评标办法、服务内容及要求等其他资料所述条款及内容无疑义。

我公司确认竞争性磋商文件显示的信息的准确性、完整性和有效性。

供应商：上海朝府城餐饮有限公司（单位公章）

法定代表人：李建业（签字或盖章）

授权委托人：朱保红（签字或盖章）

日期：2025年1月14日

十五、供应商的各类证书及荣誉情况

(一) 《上海市政府采购供应商登记及诚信管理办法》已登记入库的供应商证明

The screenshot displays the supplier registration page on the Shanghai Government Procurement website. The page includes the following information:

- Header:** 2024/12/24 15:45, 上海市政府采购网, 下午好, 欢迎访问上海市政府采购网, 注册/登录, 退出, 帮助中心
- Navigation:** 首页, 政策法规, 采购公告, 购买服务, 监督检查, 操作须知, 云采交易平台
- Supplier Information:**
 - 供应商: 上海朝府城餐饮有限公司
 - 统一社会信用代码: 91310114MA1K111111
 - 联系人: 张凤丽
 - 联系电话: -
 - 电子邮箱: -
 - 注册地址: 上海市松江区中山中路132号南侧西面
- Basic Information Table:**

基本信息	企业信息	法人信息	
供应商名称	上海朝府城餐饮有限公司	成立时间	2000-02-17
营业地址	上海市松江区中山中路132号南侧西面	邮政编码	201613
经济性质	有限责任公司	供应商类型	
供应商注册联系人(经办人)	张凤丽		
供应商基本情况简介			
- Footer:**
 - 综合网站 | 省级政府采购网站
 - 主办单位: 上海市财政局 地址: 上海市静安区河南路800号 邮编: 200030 联系电话: 021-54679568
 - 工作时间: 周一至周五 9:00-17:30 技术支持: 政府采购有限公司 客服电话: 95763
 - 沪ICP备: 2021018245号-2 | 沪公网安备: 31010402005159号 政府网站标识码: 3100000107
 - 政府网站 扶旗
- URL:** www.zfcg.sh.gov.cn/luban/supplier/Detail?supplierId=TEvbcYVJnJj9w2p00c8fw4DNqweatYlebTqngLw&utm=site.site-PC-39943.1032-pc-w... 1/1

下午好, 欢迎来到上海

您当前的IP: 65705 累计访问: 217066464 人次



上海政府采购网 上海市财政局
上海政府购买服务信息平台

帮助中心 联系我们

招标公告

招标文件

首页

政策法规

采购公告

购买服务

监督检查

操作须知

云采交易平台

注册供应商 注册供应商

注册供应商

关键词: 上海朝府城餐饮有限公司

搜索

重置

注册供应商

正常

挂起

序号	单位名称	所在地	审查机构	状态	注册时间
1	上海朝府城餐饮有限公司	上海	上海市财政局	正式	2020-06-19

共 1 个结果 15

综合网站

省级政府采购网站

主办单位: 上海市财政局 地址: 上海市康平路800号 邮编: 200030 联系电话: 021-54679566
 工作时间: 周一至周五 9:00-17:30 技术支持: 政采云有限公司 客服电话: 95763
 沪ICP备: 2021016245号-2 沪公网安备: 31010402005159号 政府网站标识码: 3100000107



(二) 上海市食品安全诚信经营示范单位证书

证 书



上海朝府城餐饮有限公司这个公司

在年度市场调查活动中，依据第三方用户满意度测评结果和信誉评价等级管理
办法，贵公司被荣选为：

上海市食品安全诚信经营示范单位
SHANGHAI FOOD SAFETY INTEGRITY MANAGEMENT DEMONSTRATION UNIT



证书编号:SCQC2023152255

有效期至:2022年12月-2028年12月

查询验证:www.chinescqc.com






(三) 上海市绿色餐饮企业证书



(四) 全国营养健康餐饮示范单位



上海朝府城餐饮有限公司这个公司

根据公众投票、行业信息权威比对、经组委会专家组一致审核通过，贵单位被入选为：

全国营养健康餐饮示范单位

SHANGHAI FOOD SAFETY INTEGRITY MANAGEMENT DEMONSTRATION UNIT

证书编号:SCQC2023152269
有效期至:2022年7月-2028年7月
查询验证:www.chinescqc.com



(五) 诚信企业证书



十六、技术水平评价

（一）总体服务方案

1. 前期工作方案

1、准备阶段

（1）制定服务标准与流程

与中标供应商共同制定餐饮服务标准与流程，包括食材采购、菜品制作、分餐送餐等环节。

确保服务标准符合学校的要求，同时满足食品安全、营养健康等方面的规定。

（2）人员培训

对中标供应商的餐饮服务人员进行培训，包括食品安全知识、操作技能、服务态度等方面的培训。

确保所有服务人员持证上岗，如健康证等。

（3）设备采购与场地准备

根据需要采购必要的厨房设备、餐具等。

对食堂场地进行清洁、消毒和布置，确保符合餐饮服务的要求。

2、执行阶段

（1）正式提供服务

按照合同约定的时间，中标供应商正式提供餐饮服务。

学校应定期对餐饮服务进行监督和检查，确保服务质量符合约定。

（2）反馈与调整

收集师生对餐饮服务的反馈意见，及时与中标供应商进行沟通。

根据反馈意见对餐饮服务进行调整和优化，提高服务质量。

(3) 费用结算

按照合同约定，定期与中标供应商进行费用结算。

如需，可以支付原服务单位在正式服务前的服务费，费用按约定方式计算。

3、总结与评估

(1) 总结服务经验

在餐饮服务结束后，对服务过程进行总结，提炼成功经验。

分析存在的问题和不足，提出改进措施。

(2) 评估服务效果

对餐饮服务的整体效果进行评估，包括服务质量、师生满意度等方面。

将评估结果作为未来招标和改进服务的参考依据。

2. 准备计划

1、目标与原则

(1) 目标：提供安全、卫生、营养、美味的餐饮服务，满足师生日常饮食需求，提升师生满意度。

(2) 原则：

严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》及相关法律法规。

确保食材来源可靠，质量上乘。

注重营养搭配，提供多样化的菜品选择。

保持食堂环境整洁，提升服务质量。

2、人员准备

(1) 招聘与培训：

招聘具有相关工作经验的厨师、服务员等工作人员。

组织新员工进行食品安全知识、操作技能、服务态度等方面的培训。

确保所有员工持证上岗，如健康证等。

(2) 团队建设：

建立明确的岗位职责和 workflows，确保员工各司其职。

定期组织团队活动，增强团队凝聚力和协作能力。

3、食材采购与储存

(1) 供应商选择：

选择信誉良好、质量可靠的食材供应商。

签订采购合同，明确双方的权利和义务。

(2) 采购流程：

制定详细的采购计划，确保食材种类和数量满足需求。

严格执行采购验收制度，确保食材质量符合要求。

（3）储存管理：

建立食材储存仓库，确保仓库环境整洁、通风良好。

定期对食材进行检查，防止过期、变质等情况发生。

严格遵守食材储存规定，如分类存放、温度控制等。

4、菜品制作与供应

（1）菜品设计：

根据师生口味和营养需求，设计多样化的菜品。

注重菜品的色、香、味、形，提升菜品吸引力。

（2）制作流程：

制定标准化的菜品制作流程，确保菜品质量稳定。

严格遵守食品安全操作规范，如佩戴手套、口罩等。

定期对厨房设备进行维护和保养，确保设备正常运行。

（3）供应管理：

根据师生就餐时间和人数，合理安排菜品供应时间。

提供便捷的取餐和结算方式，如自助取餐、移动支付等。

5、食堂环境与管理

（1）环境整治：

定期对食堂环境进行清洁和消毒，确保环境整洁卫生。

加强食堂通风和排气设施的管理，防止异味和油烟污染。

（2）设备管理：

定期对食堂设备进行维护和保养，确保设备正常运行。

及时更换损坏或老化的设备，提升食堂服务质量。

（3）安全管理：

加强食堂安全管理，如防火、防盗、防投毒等。

定期组织安全检查和演练，提高员工安全意识。

6、监督与评估

（1）质量监督：

建立食品安全监督机制，定期对食材、菜品、环境等进行检查。

邀请师生参与监督，及时收集和处理反馈意见。

（2）效果评估：

定期对餐饮服务进行效果评估，包括师生满意度、菜品质量等方面。

根据评估结果，及时调整和优化餐饮服务计划。

7、其他注意事项

（1）宣传与教育：

开展食品安全知识宣传和教育活动，提高师生食品安全意识。

鼓励师生参与食堂管理和监督，共同维护食堂秩序。

（2）应急预案：

制定食品安全应急预案，如食物中毒等突发事件的应对措施。

定期组织应急演练，提高员工应对突发事件的能力。

3. 总体服务管理设想

1、服务管理目标

(1) 提供高质量餐饮服务：确保食材新鲜、菜品丰富多样、口味符合师生需求，同时注重营养搭配和健康饮食。

(2) 保障食品安全：严格遵守食品安全法律法规，建立健全食品安全管理制度，确保食堂餐饮服务全过程安全可控。

(3) 提升师生满意度：通过优化服务流程、提高服务质量、加强沟通互动等方式，不断提升师生对食堂餐饮服务的满意度。

2、服务管理策略

(1) 完善管理制度：

制定详细的餐饮服务管理制度和流程，包括食材采购、储存、加工、供应等各个环节的规范和标准。

建立食品安全责任制，明确各级管理人员和员工的食品安全职责。

(2) 强化食材管理：

与优质食材供应商建立长期合作关系，确保食材来源可靠、质量上乘。

定期对食材进行质量检查和验收，确保食材符合食品安全标准。

加强食材储存管理，确保食材在储存过程中不受污染和变质。

(3) 优化菜品制作与供应：

根据师生口味和营养需求，设计多样化的菜品，满足不同人群的饮食需求。

引进先进的烹饪技术和设备，提高菜品制作效率和品质。

合理安排菜品供应时间，确保师生在就餐时间内能够享受到热腾腾的

饭菜。

(4) 提升服务质量:

加强员工培训,提高员工的服务意识和技能水平。

设立服务监督机构,定期对食堂服务质量进行检查和评估。

鼓励师生参与食堂管理和监督,及时收集和处理反馈意见,不断改进服务质量。

(5) 营造良好就餐环境:

加强食堂环境卫生管理,确保食堂环境整洁、通风良好。

配备必要的就餐设施和设备,如餐桌、餐椅、餐具等,为师生提供舒适的就餐环境。

营造文明和谐的用餐氛围,倡导节俭用餐、反对浪费的良好风尚。

3、服务管理创新

(1) 引入智能化管理:利用现代科技手段,如智能点餐系统、智能结算系统等,提高食堂餐饮服务的效率和便捷性。

(2) 推广健康饮食理念:通过宣传栏、微信公众号等渠道,向师生普及健康饮食知识,倡导科学饮食、健康生活的方

(3) 开展多样化活动:定期举办美食节、烹饪比赛等活动,丰富师生的餐饮文化体验,提升食堂餐饮服务的知名度和影响力。

4、服务管理评估与改进

(1) 建立评估机制:定期对食堂餐饮服务进行评估,包括师生满意度调查、菜品质量评估、食品安全检查等方面。

(2) 分析评估结果:对评估结果进行深入分析,找出存在的问题和不

足，提出改进措施和建议。

(3) 持续改进服务：根据评估结果和改进措施，不断优化食堂餐饮服务流程和管理制度，提升服务质量和管理水平。

通过以上服务管理设想的实施，上海市司法警官学校食堂可以逐步建立起一套科学、规范、高效的餐饮服务管理体系，为师生提供安全、卫生、营养、美味的餐饮服务，不断提升师生的满意度和幸福感。

4. 服务管理目标

1、食品安全与卫生

(1) 确保食材来源可靠：与信誉良好的供应商建立合作关系，确保食材新鲜、无污染，并符合食品安全标准。

(2) 严格食品加工流程：遵守食品安全法律法规，确保食品加工过程中的卫生和安全，防止食品交叉污染。

(3) 加强餐具消毒：确保餐具的清洁和消毒，减少细菌和病毒的传播风险。

(4) 定期检查与评估：定期对食堂的食品安全和卫生状况进行检查和评估，及时发现并纠正问题。

2、菜品质量与营养

(1) 提供多样化菜品：根据师生的口味和营养需求，提供多样化的菜品选择，满足不同人群的饮食需求。

(2) 注重营养搭配：合理搭配菜品中的蛋白质、脂肪、碳水化合物等营养成分，确保师生获得均衡的营养摄入。

(3) 定期更新菜单：根据季节和食材供应情况，定期更新菜单，保持菜品的多样性和新鲜感。

3、服务质量与效率

(1) 提供优质服务：培训员工提高服务意识，确保师生在就餐过程中得到热情、周到的服务。

(2) 提高供餐效率：合理安排供餐时间，确保师生在就餐高峰期能够迅速、有序地获取餐食。

(3) 建立反馈机制：设立意见箱或在线反馈平台，及时收集和处理师生的意见和建议，不断改进服务质量。

4、成本控制与预算管理

(1) 合理采购食材：在保证食材质量的前提下，通过批量采购、与供应商协商价格等方式降低成本。

(2) 优化人力资源配置：合理安排员工的工作时间和任务，提高工作效率，减少人力成本。

(3) 制定预算管理：根据食堂的运营情况和师生的需求，制定合理的预算管理，确保食堂的可持续发展。

5、环境保护与可持续性

(1) 减少食物浪费：通过合理备餐、提供打包服务等措施，减少食物浪费现象。

(2) 推广环保理念：鼓励师生使用可降解餐具，减少塑料污染，推广环保理念。

(3) 节能减排：加强食堂的能源管理，合理使用水电等资源，减少能源消耗和碳排放。

综上所述，上海市司法警官学校食堂餐饮服务的服务管理目标旨在确保食品安全与卫生、提升菜品质量与营养、优化服务质量与效率、控制成本与预算管理以及推动环境保护与可持续性发展。这些目标的实现将有助于提升师生的就餐体验和满意度，同时促进食堂的长期发展。

5. 经营思路

我公司从事多年餐厅餐饮服务,有着丰富的餐厅管理经验。本着以服务甲方为核心,以优质的服务和不断翻新的特色菜品及特色风味为目标,以赢得甲方的满意为目的,以卫生;营养、可口、经济实惠、更好的服务于甲方。作为承包单位,现有从业人均是多年从事餐饮业的餐厅工作人员,有着多年的餐厅餐饮服务经验。遵守食品卫生法等法律法规,经营期间无任何违法乱纪行为,无任何食品安全和其他安全方面的事故,经营期间,文明待人,合理定价,热爱餐饮服务,全心全意为甲方服务,忠实履行自己的职业职责。尊重甲方,满足甲方的需要,做好服务工作。诚信待客、公平交易,实事求是,履行承诺,维护餐厅的信誉和甲方的合法权益,保证相关工作人员身体健康,注意餐饮卫生工作,在操作时严格注意生熟分开,定期消毒,清洗服装,确保食品安全卫生。

我公司的服务宗旨:营养、健康、新鲜、便捷;服务理念:安全第一、品质至上;管理方针:服务、协调、激励、管理、监督、控制;管理目标:以品质取得信任、以品牌提升价值、以创新制造差异、以成本赢得竞和全力将餐厅打造成安全环保、服务优质、制度健全、创新和谐的精品风味餐厅。总结气起来就是:我公司积极实施“坚持一个根本,突出两个重点,实现四个进步”的战略思想,而且在经营中,始终以下列理念来指导经营。

1、坚持一个根本。安全是餐厅工作的重中之重,我们将时刻牢记“安全为本”,将食品卫生安全和消防安全放在一切工作的首要位置。

2、突出两个重点。① 坚持以优质菜品为核心、以差异化的地方风味为主体,结合甲方实际情况,开发适合甲方口味的高、中、低档价位菜品;② 坚持以贴心服务为宗旨,从管理上加强、制度上规范、培训上巩固,激发全体员工爱岗敬业精神,在工作中勤劳肯干、精益求精,为甲方提供优质、贴心的服务。

3、实现四个进步。针对餐厅此前的经营情况制定全新方案，力争实现：

① 格局布置上有所进步；② 管理方法上有所进步；③ 菜品开发上有所进步；④ 服务品质上有所进步。

4、微利经营、长足发展、保障高于一切；

5、员工和顾客的满意是我们事业的唯一；

6、卫生安全是我们事业的生命线；确保“卫生安全，设备安全，人身安全”零事故。

7、就餐人员满意、被保障单位满意、安徽亿诚餐饮有限公司职工餐厅满意；

8、对保障单位各级领导的政治生命负责；

9、对来餐厅就餐者的身体健康负责；餐品做到绿色，精品，安全。

我公司站在顾客的立场思考实际经营方案，实现互惠互利，切实保障顾客的饮食要求，综合餐厅现有顾客的人数，餐厅数量和建筑面积，未来发展等因素合理配置经营模式，提供全面、优质的参阅服务，满足顾客的就餐要求。

从硬软件着手建设餐厅，使之成为“硬件达标、软件一流、三方满意”的标准样板餐厅，为餐厅的和谐与发展提供有力的后勤保障。

在保证饮食安全、卫生和满足餐厅顾客不同的饮食需求的前提下，以科学、高效的管理力创优异的经营业绩，以实际行动汇报贵司的支持与信任。

秉承“科学管理、规范经营、诚信为本”的理念，“为餐厅提供健康和安全的饮食服务”的宗旨，保证高质量的或是供应，实现顾客期望，创建满意餐厅。

本公司从事多年餐厅餐饮服务，有着丰富的餐厅管理经验。本着以服务广大顾客为核心，以优质的服务和不断翻新的特色菜品及特色风味为目标，以赢得广大顾客的满意为目的，以卫生；营养、可口、经济实惠、更好的服务于广大顾客。作为承包单位，现有从业人均是多年从事餐饮业的餐厅工作

人员，有着多年的餐厅餐饮服务经验。在服务别的项目时，遵守食品卫生法等法律法规，经营期间无任何违法乱纪行为，无任何食品安全和其他安全方面的事故，经营期间，文明待人，合理定价，热爱餐饮服务工作，全心全意为顾客服务，忠实履行自己的职业职责。尊重顾客，满足顾客的需要，做好服务工作。诚信待客、公平交易，实事求是，履行承诺，维护餐厅的信誉和顾客的合法权益，保证相关工作人员身体健康，注意餐饮卫生工作，在操作时严格注意生熟分开，定期消毒，清洗服装，确保食品安全卫生。

6. 经营理念

我们的经营理念：环境先行理念，服务至上理念，营养健康膳食理念，创新管理理念。

环境先行理念：让食堂环境大改观：走进食堂不仅是宽敞明亮，而且感觉风格迥异、与众不同。舒适，放松，享受、满足。有浓厚的文化氛围。不仅是食堂，又是文化交流，休闲减压的场所。



服务至上理念：服务至上是我们的宗旨：服务上海市司法警官学校的用餐人员。让他们在这里享受细致的体贴与关爱，认真制定计划和方案，本着“精于专业、细于环节、立于品质”的企业文化，全面创新，体现食堂管理与服务上鲜明的个性和与众不同。聚餐式活动时，我们可帮他们加工菜品，包煮饺子，让他们感受到温暖，“无偿贴心”服务项目的开展，让大家更加的对我们食堂油然而生地产生了一种依赖感和信任感。让他们以健康的体魄和抖擞的精神投身工作中。

营养健康膳食理念：我公司引进了国外先进的食堂管理与健康膳食理念，编制营养食谱，指导食堂管理人员有计划的管理营养配餐。有针对性的编制符合营养原则与要求的食谱，对一般健康人群来说，是保证其合理营养的具体措施；对于学习繁忙的顾客人员来说，帮助他们养成较好的饮食习惯，防止营养型疾病的发生。用有限的经济开支来取得最佳的营养效果，提高顾客人员的生活质量。我们遵从全心全意为顾客服务的理念，认真制定计划和方案，全面创新，体现食堂管理与服务上鲜明的个性和与众不同。

创新管理理念：管理制度的创新是核心。

在内部管理方面我们推行系统管理体系，即：整理、整顿、清扫、清洁、安全、节约、素养。

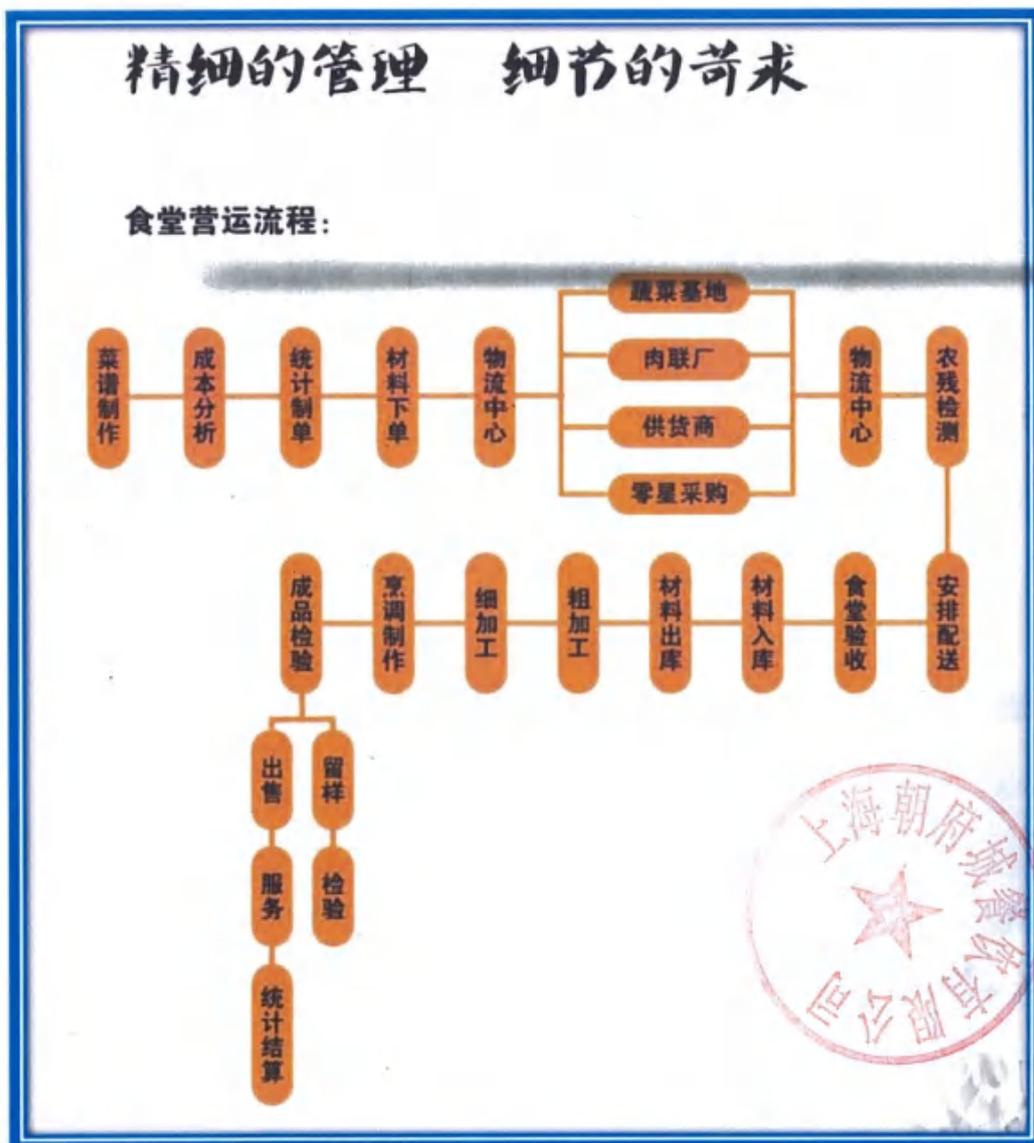
整理——精心策划，建立规章；整顿——合理布局，优化队伍；

清扫——摒弃杂乱，优质创新；清洁——维持成果，深入管理；
安全——规范操作，清除隐患；节约——低碳环保，降低成本；
素养——微笑服务，文明礼貌。

7. 服务宗旨

诚实守信，创新进取；顾客至上，服务精良；安全第一，规范发展；和谐稳定，永续发展。不以数量取胜，服务质量和顾客满意度取胜。

8. 运营流程



为进一步满足上海市司法警官学校食堂广大用餐人员的用餐需要，规范食堂管理，提高服务水平，服务好全体顾客，使贵方食堂食品安全更卫生，

服务质量更提高，就餐环境更良好，对餐厅的供应的餐次、品质、种类、以及服务如下：

一、基本原则

我们不以盈利为目的，坚持“服务第一、员工满意”的原则，为贵方就餐人员提供卫生、方便的饮食服务。

二、管理组织和职能

（一）成立食堂管理小组。本着“公平、公正、公开、透明化”管理原则，成立食堂管理小组，具体为：

1、每天对食堂人员采购的原材料食品进行安全和过磅验收、登记；每月两次对食堂卫生、饭菜质量、采购情况、服务质量、物品摆放、工作记录等进行检查，并督促落实执行。

2、每月月底召开一次食堂管理会议：

- （1）讨论存在的伙食问题；
- （2）对食堂的运转状况进行评比
- （3）公布当月伙食开支情况。

3、听取用餐人员的意见和建议并及时向反馈和沟通。

餐次服务：

一、供餐形式：配餐为主，点餐为辅。

所谓“配餐制”就是依据当地的饮食特点和机构本身所具备的条件，根据贵方人员的大致饮食要求，基本合理的制作一日三餐的常规饮食。所谓“点餐制”就是有一定规模的餐饮场所，食材准备充裕，储备丰富，饮食特色突出，能够满足不同用餐人员个性特点的饮食要求，提供随点随配、随点随供，随时点餐、随时制作、方便快捷的供餐形式。

二、供餐方式：结合上海市司法警官学校食堂餐饮服务项目就餐人数，每餐供应一定数量的主副食品，注重营养搭配，确保饭菜质量，在传统节日期间，制作相应节日特色食品和副食品供应。对于病人提供免费送餐上门服务。

务。视情设立一定数量的包间，供就餐使用，为贵方顾客生活提供便利。

三、供餐标准：统一规格，品系多样伙食标准在一定时期内是相对固定的，或按天计算，或按月计算。除自选外，一般都是由食堂根据实际具体情况，在兼顾民俗习惯、地方口味的基础上，按照统一的伙食标准和营养需求，科学搭配花色品种、多菜系制作餐饮。提供经济、实惠、卫生、可口的营养膳食。营养配餐员科学配餐，厨师精心加工制作。

四、供餐原则：健康饮食，兼顾习惯。

1、编制食谱，科学用餐营养配餐员应做好饮食需求调查，编制每周食谱。每周四确定下一周食谱，并填写“餐厅一周食谱”，张榜公布。没有不好的食物，只有不合理的膳食，关键在于平衡。食物多样，谷类为主，粗细搭配，松软、易于消化吸收。合理安排一日三餐的时间及食量，进餐定时定量。

早餐要保证营养充足，提供的能量应占全天总能量的 25%~30%。

午餐要吃好，应占 30%~40%。

晚餐要适量，应占 30%~40%。

谷类在每日食物摄入量中占 33%左右，蔬菜水果类在每日食物摄入量中占 31%左右，蛋肉鱼类在每日食物摄入量中占 20%左右，奶豆类在每日食物摄入量中占 12%左右，油脂类在每日食物摄入量中占 4%左右。同时，合理选用零食，如坚果、水果、牛奶等作为一日三餐之外的营养补充。一般情况下，早餐安排在 6:30-7:30，午餐在 11:30-12:30，晚餐在 18:00-19:00 进行为宜。

9. 套餐、自选餐经营模式

针对本次项目特点我司准备提供自选餐，利用保温炉最大限度锁住菜品温度及营养，同时结合我司的菜谱库，可以全方位的保障贵方食堂饮食丰富多样、营养均衡。同时我司会做到以下几点：



(1) 运营人员保障

餐厅人员、岗位编制以最为方便、效率、快捷的方式服务贵方餐厅，以增加菜式口味，随时给贵方带来不一样的就餐体验；另一方面我司为本地企业，遇到突发状况，将会随时有大量人力安排，绝对做好餐厅各项保障工作。

(2) 菜式口味

- 1) 满足天南地北各地人员的需求，菜品完全响应遴选要求；
- 2) 菜品实行边炒边售，确保菜色有新鲜感和热度，减少浪费；
- 3) 发挥食堂厨师最大限度才能展示，制定多种菜谱，由厨师现场制作加工；
- 4) 定期和甲方就餐人员沟通，了解食客口味习惯，适时调整烹饪风味及菜式，努力满足不同就餐者的口味习惯，提高满意度。

(3) 食堂人员管理

- 1) 厨房工作人员一律实行持健康证上岗；
- 2) 统一着装，衣服采用白工衣、工帽，分餐时严格按照要求戴好口罩手套；
- 3) 厨房工作人员有责任心，做事认真负责，服从工作安排；
- 4) 食堂采购由人事行政部确定选择供应商协议送货，食堂主厨当天递交第二天餐厅所需货品到人事行政部，人事行政部指派专人联系供应商供货，当天所到货品由人事行政部指派人员和食堂工作人员共同验收质和

量，行政部定期调查供应商所供物品市场价格。

5) 人事行政部协议按周期由财务付款给供货商；

6) 严格保证食品安全、伙食质量和控制餐厅成本。

春季菜谱的设计原则：根据气温变化，食物由温补、我公司增加春笋、菠菜、芥菜、葱、姜、蒜、韭菜、芥菜等偏于温补的蔬菜和野菜，山药、红枣、芹菜等平补脾胃的食物，让就餐者摄取足量的维生素，以提高机体的免疫力，不提供食黄瓜、冬瓜、茄子、绿豆等性凉食物。提供鸭肉、苦瓜、紫菜、海带、海蜇、绿豆等平补食物，少提供辛辣、黏冷、肥腻之物。

夏季菜谱的设计原则：夏季是阳气最盛的季节，此时也是人体新陈代谢最旺盛的时候，人体出汗过多而容易丢失津液，因此夏季养生应该以清淡食物为主，避免伤津耗气。夏季饮食多清淡。夏季暑热，人的脾胃消化功能相对较弱，提供清热解毒的食物，蔬菜类如茼蒿、芹菜、小白菜、香菜、苦瓜、竹笋、黄瓜、冬瓜、胡萝卜、菠菜、花生、番茄等等；鱼类如鲫鱼、鲢鱼等，这些食物能起到清热解暑、消除疲劳的作用，对中署和肠道疾病有一定的预防作用。

秋季菜谱设计原则：秋季阳气渐收，阴气渐长，此时人体也应顺应四时变化的规律，进入保护阴气的时机，在饮食方面应以防燥养阴、滋阴润肺为主。提供银耳、山药、荸荠、糯米、豆浆、芝麻、莲藕、菠菜、等，这些食物有润肺生津、养阴清燥的作用，少放葱、姜、辣椒等辛味之品。

冬季菜谱设计原则：冬季是万物生机潜伏闭藏的季节，此时天寒地冻人体血液循环减慢，此时寒邪强盛，易伤及人体阳气，因此，冬季养生重在滋补。冬季饮食宜滋补。提供羊肉、虾、韭菜木耳、甘薯、马铃薯、大白菜、圆白菜、白萝卜、黄豆芽、绿豆芽、油菜等。

（二）服务实施方案

1. 具体工作内容

（1）食堂服务内容

（一）供餐模式

1. 教工供餐采用自选模式，早餐花样丰富，中晚餐要求至少提供大荤 3 个，小荤 3 个，蔬菜 3 个，饮料（酸奶）、水果、米饭、汤（免费），并提供特色菜和小份菜服务。

2. 学员供餐采用套餐模式，早餐花样丰富，中晚餐至少配备 2 大荤 1 小荤 1 蔬菜，饮料（酸奶）、水果、米饭、汤。

3. 采购人有特殊需求，经提前沟通，成交方应提供相应的延伸服务。

（二）三餐人数

1. 教工餐：早餐、中餐供全体人员，晚餐（及节假日周末）仅需加、值班人员。

2. 学员餐：全体在培人员的早餐、中餐、晚餐均需供应。

（三）餐费标准

1. 教工餐费标准：早餐中晚餐均按成本价收取（特色菜品需经双方核定议价），由个人支付。

2. 学员餐费标准：目前每人每天 90 元，成交方应保证用足标准，餐费标准计算方式参照上海市蔬菜信息价的中间价，仅计主副食材调味品等直接成本，不包括人工加工成本。采购人指定专人对服务质量进行监督（包括每次检查核对送菜数量和质量，监督食材成本计算情况、食品卫生、安全监督等），成交方需接受并积极配合。

（四）就餐人数

1. 工作日教工平均每天 100 人左右。
2. 工作日学员平均每天 200 人左右。
3. 周六、周日平均用餐总人数一般 50 人左右。

（五）餐品要求

1. 早餐：品种丰富，须供应多种主食（点心、粥类、面食）及酱菜等。每日粥类不少于 2 种（如白米粥、花色粥）；干点不少于 5 种（如刀切馒头、荤素包子、花卷）；杂粮不少于 2 种（如玉米、红薯）；各种特色点心（粢饭团、麻球、油条、上海小笼等）；湿点类大（小）馄饨、水饺、汤团等；各色花式面不少于 3 种（如汤面、拉面、拌面）；另外现场提供各类酱菜（腐乳、酱瓜、榨菜、雪菜、什锦菜等）、炒时蔬并供应牛奶，豆浆，咖啡等。

2. 中餐、晚餐

（1）保持菜肴色、香、味、形、营养俱全；荤素搭配，按季节及时调整供应计划，每月应推出一至二个新菜品。

（2）大荤必须为纯大荤。大荤烧熟后达到每份 120 克，小荤、蔬菜烧熟后达到每份 180 克。

（3）大荤、小荤不能是供应商提供的半成品。

（4）小荤的荤素比例为 4:6。

（5）中午为就餐人员免费提供一个时令水果或酸奶。

（6）菜品供应：基本主食和基本菜品，在学校规定的供餐时间内，应保证数量充足。

3. 其他要求

成交方每 1-2 周为教职员工提供一次熟食、新鲜蔬菜购买服务，价格按食材的成本价收取。

(2) 餐饮管理服务内容与要求

1. 提供日常餐饮管理方案，要求行业规范制定，确保达到预期的管理目标。

2. 食堂工作人员的招聘由投标方负责，但必须经采购人审查，持有效健康证等必要的证件上岗，食堂用工人数、工资、福利、保险等发生的所有费用由投标方承担，与采购人无关。

3. 拟派的本项目管理人必须为食堂实际管理人且符合劳动法相关规定，保证在岗在位。

4. 要全力确保民警、职工就餐。

5. 采购人提供经营场所和所有炊事用具，使用期间投标方应正确使用相关设备，投标方要确保用电和设施设备安全。特种设施设备操作人需持证上岗。

6. 投标方要确保食品卫生安全，做到煮熟、煮透，定期消灭“四害”，碗筷定期消毒。

7. 投标方负责食堂环境卫生和内部区域卫生。做到责任到人，定期检查考核。

8. 每月组织一次食品安全和用电及特种设施设备安全检查。

9. 食品仓库、冰库、熟食间按相关管理规定的标准和要求，定期盘点、消毒和清理。

10. 服务人员必须按照“三白”要求，服务过程必须做到“三个一样”，

要求做到：用语文明，微笑服务，有问必答，定期组织个人卫生检查考核。

11. 餐厅、配送菜肴的服务人员上岗应将长发盘起，并带口罩、手套，厨师应将头发置入帽中。

12. 与食品接触的服务人员，不得佩戴戒指、手链等影响食品卫生的饰品，不得涂指甲油。

2. 各项工作标准

(1) 相关规范及标准

《中华人民共和国食品安全法》

《中华人民共和国食品安全法实施条例》（中华人民共和国国务院令
第 577 号）

《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（国家食品药品监督管理
总局令第 20 号）

《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家食品药品监督管理总局
令第 23 号）

《上海市食品安全条例》

《上海市食品安全信息追溯管理办法》（沪府令 33 号）

其他国家现行标准



(2) 服务规范

1. 食物原材料和消耗材料必须符合卫生标准，制作的食品必须符合国家的食品卫生标准，并由专人负责留样 48 小时备查。
2. 根据菜肴的特点和成菜要求，合理配菜、搭配合理，符合色香味形的配菜原则，准确调味并选用正确的烹饪方法合理烹调，使之成熟度达到规定的质量要求。
3. 调料台(车)和地面、厨房保持清洁卫生，及时检查并关闭电源、气源、油源等消除安全隐患，并配合做好节能减排工作。(刀具有固定的存放点使用完毕后及时归位)
4. 客人用餐完毕离开后，及时清除桌面残留物，并用干净抹布擦拭餐桌桌面保持桌面干净、无污渍。
5. 全面负责餐厅环境、设备，餐具的清洗，并专人负责消毒作好相关的记录。



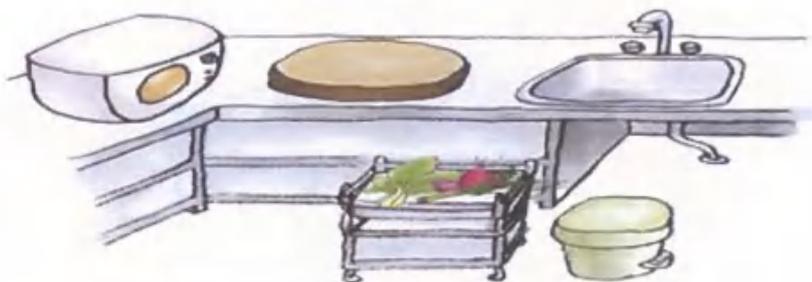
3. 各项工作流程

(1) 餐前准备

1) 初加工管理

1、将蔬菜的老叶、黄叶、烂叶、老根、老皮、老筋、杂质及腐烂变质等不可食部分择除干净（见下图）。特别注意：发芽或青皮土豆，要挖掉芽和芽眼，消净绿皮部位。

粗加工指对食品原料进行的挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食部分等的处理过程

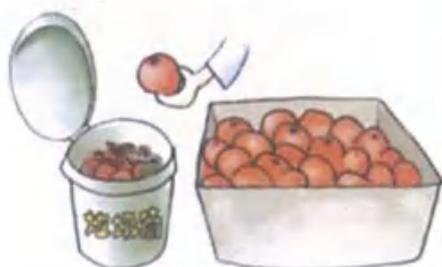


2、叶菜类、茎菜类必须逐棵拆解，去除污物杂质。

3、择好的蔬菜放入毛菜筐。

4、再将择好的原料放入水中完全浸泡 30 分钟，以溶解表皮中的农药残留（见右下图）。

不得加工和使用不新鲜的原料



蔬菜粗加工时剔除不可食部位，去除泥土、虫卵、农药（可通过刷开洗或刷洗，不使污秽物质实在原料中；先清水浸泡，后洗涤）



5、蔬菜表面虫卵较多的季节，要用 2% 的淡盐水浸泡 5 分钟，以杀死虫卵。

6、加工蔬菜必须遵循“先洗后切”的原则，去除泥沙、污物。

7、洗净的蔬菜应放在净菜筐内，并予以防护。

（二）禽肉类：

1、将验收合格的禽肉去净气管、气囊、爪皮、嘴壳等不可食部位和内脏，摘除尾脂腺（鸡尖）和项淋巴结（见左下图）。

2、在洗肉池中进行刮洗，去除污物、附毛、淤血等。

3、用清水冲洗干净。

4、放入干净的生荤盛具中沥水后待用。



小贴士：

淋巴结既是造血器官，又是过滤装置。正常的淋巴结把淋巴带来的有害物质、异物或微生物扣留下来。因而淋巴结带菌量高，必须剔除。

（三）畜肉类：

1、将验收合格的畜肉类在洗肉池中进行刮洗，去除污物、附毛、淤血等。

2、用清水冲洗干净。

3、使用机械设备加工的肉，必须先将骨头剔除干净，避免损坏机械，发生危险。

4、洗干净后的畜肉放入干净的生荤盛具中沥水后待用。长时间不用时，要冷藏存放。

（四）水产类：

1、将验收合格的鱼类刮鳞、去腮、除内脏、去黑膜，特别注意要除净

有毒的鱼卵。

2、在洗鱼池中用清水逐条冲洗干净，去除污物、腔内污血。

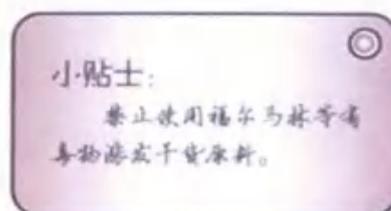
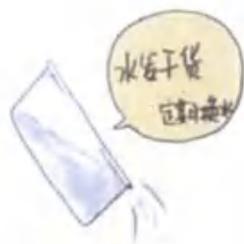
3、洗完后放入干净的水产品盛具中沥水后待用。长时间不用时，要冷藏存放。

（五）干货类：

1、按照“需要多少、泡发多少”的原则，确定泡发数量，避免剩余，造成变质。

2、将干货放入清水（或温水）中浸泡，合理掌握泡发时间，定期换水并检验（见下图），防止出现变色、变味、腐烂现象。

禁止使用毒物涨发干货原料



3、除特殊干货外不允许隔夜泡发。

4、将泡发后的原料，洗去泥沙、杂物，择净根部及不能食用的部分，洗干净后再用清水浸泡备用。

5、夏季不立即使用的已泡发原料要冷藏存放，防止变质。

6、干货泡发和泡发后存放使用的盛具均为生素盆，严禁在荤盆内泡发。

（六）冻制品：

1、根据加工的需要，必须提前对冻制品进行彻底解冻；否则，不允许直接对冻货进行过油、焯水、蒸制等操作（见下图）。

冷冻原料烹饪前应彻底解冻，否则易造成烹饪制品外熟内生



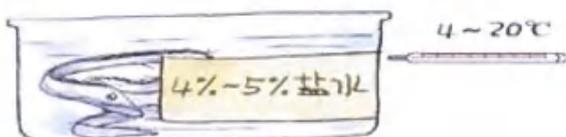
小贴士：

解冻就是将冷冻原料放在人为的温度、湿度和通风条件下，最完善地恢复其原有特性。

2、正确的解冻方法：

- (1) 冷冻畜肉宜采用分批吊挂方式进行自然解冻。
- (2) 冷冻海产品（如带鱼）宜采用盐水浸泡方式解冻（见下图）。
- (3) 冷冻淡水产品宜直接用淡水解冻（见下图）。

冷冻海产品宜用盐水解冻，盐含量为4%~5%，水温4~20℃；冷冻淡水产品宜直接用水解冻；定时换水，每隔2小时抽检一次，不过度浸泡



盐水解冻



淡水解冻

3、对完全解冻后的原材料进行严格检验，颜色、气味、质地异常的坚决不用。

4、解冻冻制品按照“需要多少、解冻多少”的原则，确保解冻后的原料不再重复冷冻。

（五）动物内脏：

1、搓洗法：洗涤肠肚类内脏时，分别添加盐（除粘液）、碱（去油腻）、矾（去臭味）、醋（去腥臊）反复搓洗，里外套翻、浸泡、冲洗，使内脏洁白无污物和异味。

2、刮洗法：洗涤动物头、蹄、掌、舌等器官时，先用火烫烧，再用刀刮除或用镊子拔除原料外皮的污秽和硬毛，最后清洗干净。

3、漂洗法：洗涤心、肝、肾等内脏时，用清水反复清洗，去血污再加工。暂不加工的不去胆衣，已去胆衣的用清水浸泡或用保鲜膜包装，防止变质。

4、灌洗法：洗涤肺时，将肺管套在水笼头上，放水灌肺，挤压放水，反复三次，洗净致银白。

5、胆汁污染品处理：加工时不慎弄破苦胆的原料，可将被污染部位用清水冲洗，擦净水分，用小苏打或发酵粉涂擦，再用清水漂洗即可。

2)切配管理

1、切配工作口诀

叶菜除净黄腐烂

浸泡完全去农残

禽畜剔毛除淤血

鱼类鳞腮要去完

千万别忘了除内脏

腔内黑膜不能忘

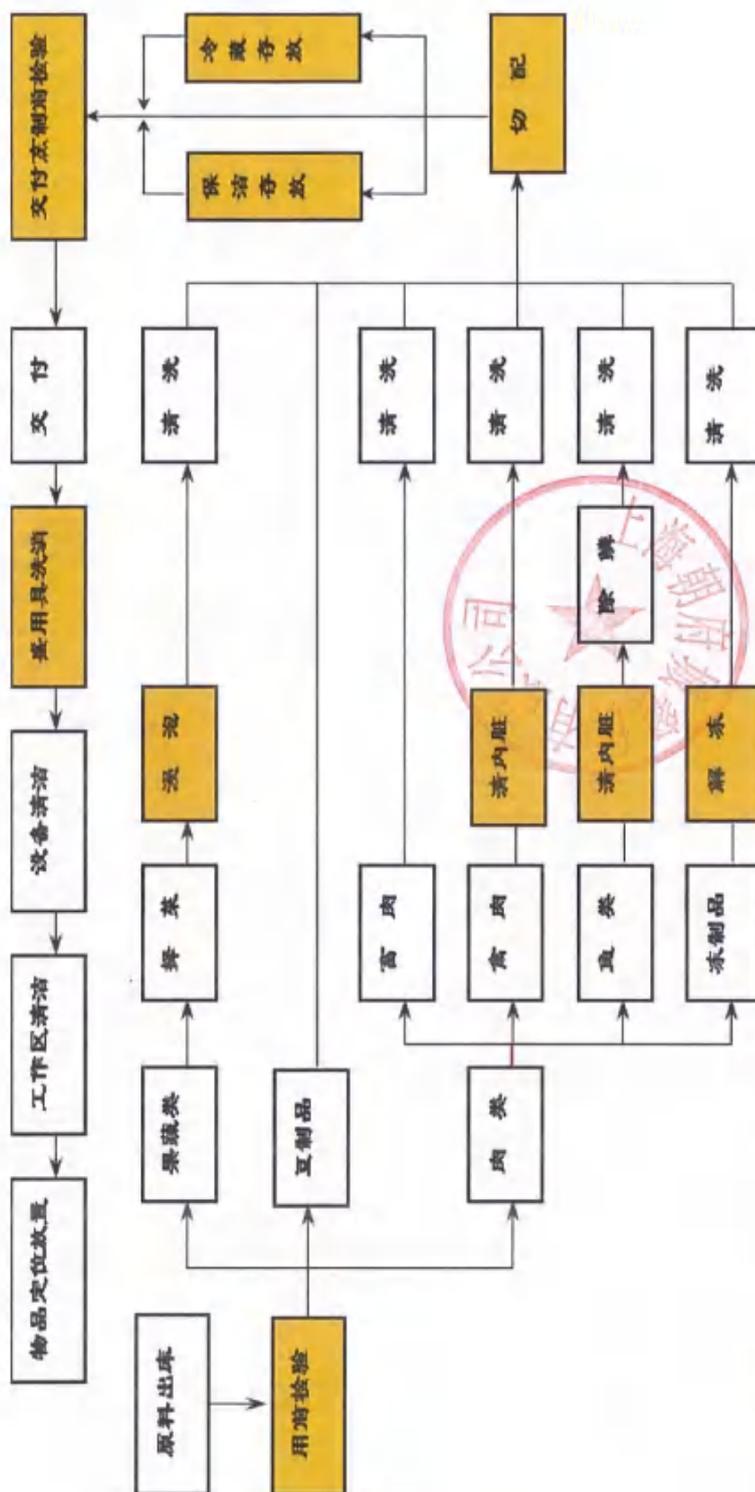
荤素水产有分别

盛具分开要保洁



2、切配操作流程

(1) 切配操作流程图



备注：流程图中红色环节为关键控制点。

(2) 切配工作规范

1) 切配前的原料必须是经初加工程序清洗干净的，要做到“先洗后切”（见左下图）。

2) 切配前认真检查待切配的原料，发现有腐败变质现象或者其他感官性状异常的，不得切配和使用。

3) 切配前，切配工对刀、墩、盛具和机械设备等工具进行检查，确保清洁并按照生荤、生素、生水产（鱼）标识分开使用（见右下图）。

蔬菜必须先洗后切



切配生熟原料时，刀板专用



4) 待切配的原料，不论多少，必须放在盛具中，不允许直接倒在操作台上。

5) 根据烹制需要，利用各种刀工刀法，去除不可食部分，确保切配好的原料符合烹饪要求，物尽其用，避免浪费。

6) 下角料及时放入下角料盒内。

9) 在切配过程中落地的原料，应清洗干净后再放入净盛具内。

8) 切配好的原料放入按其类别分别放入相应的净盛具中，净盛具不许落地放置（见左下图）。

9) 切配好的原料应按荤、素、水产分类存放（见右下图），并做好有效防蝇、防尘措施。较长时间不用的，要放冰箱冷藏存放。

半成品应分类存放

盛装食品的容器不得直接置于地上



放置地上



放置在架上



半成品存放

10) 切配好的原料要在规定时间内及时交付烹制加工，防止变质。

11) 切配完毕要及时对刀具清洗，擦干水分，防止生锈及锈腐蚀污染食品。

12) 每天切配完毕要对墩进行清洗和消毒。采用煮沸消毒法要将墩具完全浸泡在煮沸的水中 10 分钟以上（见下图）。采用消毒液消毒法要按以下流程操作：

3. 重视菜板的洗涤与消毒，程序如下

(1) 在软布上沾上洗涤剂，仔细擦去油脂



(2) 用刀的背面铲（削）菜板的破损部分



(3) 用流动水把洗涤剂洗净



(4) 将清洁的抹布置于菜板上，抹布上浇上消毒液

(5) 静置 5 分钟以上



(6) 用流动水冲去消毒液



(7) 消毒的抹布用流动水充分冲洗，拧干后用于擦拭菜板



13) 墩具消毒后要妥善保管 (见下图)。



14) 按要求清洁切配用机械设备。

15) 按要求整理切配区，做到操作区域清洁、物品定位放置。

(3) 冰箱卫生规定

应及时使用或冷藏易腐的原料



1) 在冰箱、冰柜、冷库使用过程中每天要对温度定期进行调试，确保温度在适用范围之内 (见下图)。

小贴士:

冷藏: 指为保鲜和防腐的需要, 将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程。冷藏温度的范围应在 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 之间。

小贴士:

冷冻: 指将食品或原料置于冰点温度以下, 以保持冰冻状态的贮存过程。冷冻温度的范围应在 $-20^{\circ}\text{C}\sim -1^{\circ}\text{C}$ 之间。

2) 食品冷藏或冷冻, 要严格按生荤、生素、生水产、半成品、熟品分冰室存放(见下图)。



食品在冷藏、冷冻柜(库)内贮藏时, 应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放

食品冷藏、冷冻的卫生



食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开, 不得在同一冰室内存放

3) 食品存放要层次分明, 不超过冰箱或冷柜容积的三分之二, 不能堆积、挤压, 使冰箱或冰柜内壁与食品之间、食品与食品之间留有空隙, 确保冷空气循环畅通。

4) 热食品需晾凉并覆盖保鲜膜后方可放入冰箱、冰柜、冷库冷藏, 以免干缩、串味和污染物沾染。

5) 带包装原料或冷冻制品在入冰箱、冰柜、冷库时须把外包装拆掉。但真空包装、小包装的冻制品不在此列。

6) 食品冷藏不超过 24 小时, 冷冻不超过 7 天, 特殊原料按规定执行。

7) 食品放入冰箱、冰柜或冷库, 要及时填写《食品冷藏存放记录表》同种食品取出时要遵循“先进先出”的原则。

8) 要定期给冰箱、冰柜、冷库按以下流程除霜，以节约电能，保证冷藏、冷冻效果。

1. 断电，禁止未断电即除霜。
2. 将物品从冰箱、冰柜或冷库内移出。
3. 自然化冻。禁止用刀铲或用力敲击内壁上的冰霜。
4. 清除食物残渣和污物。
5. 用湿布擦拭或用水冲刷后，用洗洁精水清洗。
6. 用干净的湿布抹净或用清水冲净、风干。

9) 经常清洁冰箱、冰柜，使：柜内积水、血水，无异味；外壁光亮、无油腻、杂物；内壁、密封皮条、物架干净，无油污、霉点。

10) 冷藏、冷冻设施必须专用，不得存放与食品加工无关的物品，不得用作其他用途。

(4) 豆腐存放规范

- 1) 新鲜豆腐、豆腐丝等验收后要按正确方法立即存放。
- 2) 当餐使用的浸入清凉水中存放，并注意换水。
- 3) 隔餐使用的浸入清凉水中，置于冰箱冷藏存放。
- 4) 隔日使用的浸入凉的盐开水（500克豆腐配50克盐）中存放。
- 5) 严禁高温存放、堆积过厚。
- 6) 随时检查豆腐是否有酸味、表面是否发粘。

3、切配设备安全操作规范

(1) 设备安全操作通用要求

- 1) 各种机器设备，均由专人操作，专人保养，专人管理。

- 2) 安装调试合格后, 方可接收使用。
- 3) 安装防护罩, 并在操作处做好防触电标识和操作规程, 操作时不许撤除防护罩。
- 4) 操作人员上岗前, 必须经严格的岗前培训, 熟悉机器性能, 能正确操作机器。
- 5) 设备必须在其额定条件下使用。
- 6) 设备启动时, 负荷较大的要先点动, 再运行。
- 7) 机械设备运转时严禁离人。
- 8) 操作者在使用设备时, 发现机器有异常现象要立即停机, 请专业技术人员维修, 不要带故障操作。
- 9) 设备用完后, 关闭电源, 拔下电源插座或电闸, 摘卸下刀具后清理干净。
- 10) 机械设备皮带松动时及时维修, 严禁用手带动皮带, 以防伤手。
- 11) 设备的电机部位严禁用水冲洗。
- 12) 设备的日常保养由操作者负责, 定期保养由专业技术人员负责, 加润滑油时用食用油。

(2) 切菜机操作规范

1) 清洁要点:

1. 切断电源。
2. 拆卸下刀具进行清理, 用抹布将刀具、传送带上下角料清理干净。
3. 禁止用水直接冲洗传送带, 以免电机部位淋水。

2) 安全要点:

1. 根据所需加工要求，调好刀具，防止损伤刀具或传送带。
2. 换档要停机，严防打坏齿轮。
3. 运行时严禁在刀后传送带上挑菜，以防伤手。
4. 操作时严禁将切菜机两侧的外盖拿掉，以防衣物绞入机器齿轮内。

(3) 切肉机（绞肉机）操作规范

1) 清洁要点：

1. 切断电源。
2. 拆下刀片用洗洁精水清洗干净。
3. 清洗时不要将水淋到电机部位。

2) 安全要点：

1. 严禁向机器内添加带筋、带骨肉，以免损坏机器。
2. 每次加料量要适中，防止卡住机器，烧坏电机。
3. 添料使用木棒推料，严禁用手直接推料。
4. 操作时严禁将绞肉机的顶盖拿掉，以防伤手。

(4) 土豆削皮机操作规范

(一) 清洁要点：

- 1、切断电源。
- 2、每次用完后，拿掉转盘，清理干净，防止泥土增大阻力烧毁电机。

(二) 操作要求：

- 1、去皮时水量大小适中。
- 2、转动部位要定期加润滑油，延长机器寿命。
- 3、一次投放蔬菜量不可过多，避免损坏机器。



3) 烹制管理

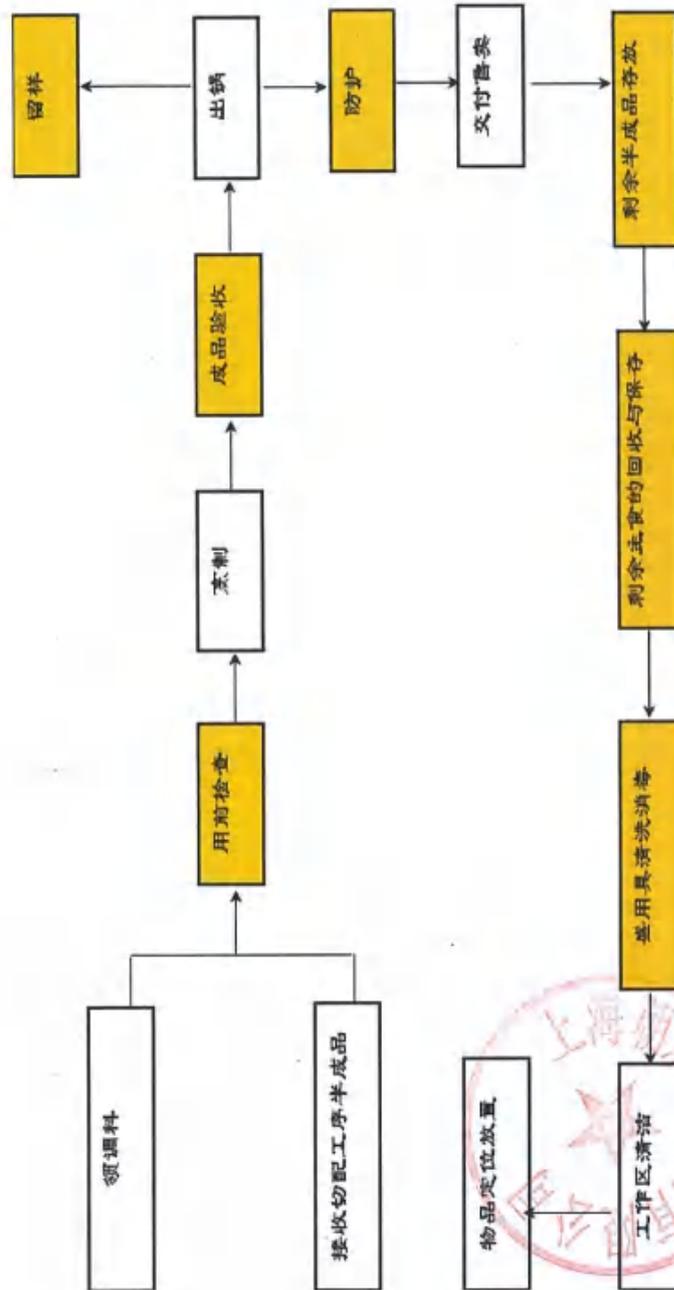
1、烹制工作口诀

炒前严把检验关
确保安全不为难
尝菜用具要备齐
尝后汤汁倒出去
专间操作要切记
专人专室专用具
剩菜剩饭要警惕
贮存温度别忘记
禁用食品需申请
批复要求严执行
敏感食品是关键
烧熟煮透保安全
排烟灶内去油腻
安全防火出效益



2、烹制操作流程

烹制操作流程图



注：流程图中黄色框为关键控制环节。

3、烹制操作规范

(1) 烹调前厨师应认真检查待烹制原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹调加工。

1) 食用油：有无浑浊、沉淀、悬浮物、酸臭味、分层现象等。

2) 调料：散装或已开封的调料通过感官鉴别是否有异味，是否变质；包装完整的是否过期或“三无”产品。

3) 切配好的肉类是否有异味，豆制品是否发粘、发酸。

(2) 烹制前，检查盛具、用具是否齐全、清洁。

(3) 烹制前，检查燃气、灶具、排烟系统是否处于正常运转状态，是否有燃气泄漏等安全隐患。

(4) 厨师在烹制作过程中，严格按盛用具生、熟、半成品标识分类使用，手只可接触烹饪用具的柄、底部和边缘。

(5) 焯水、过油或蒸制后的半品一律装入干净的半成品盆内。

(6) 烹制时要按菜肴要求翻搅，必须及时、快捷、均匀，防止受热不均而出现夹生或糊锅现象。

(7) 加工的热菜应烧熟煮透，其中心温度不低于70℃（见下图）。



(8) 试尝菜肴口味时，应将汤汁放在专用的小碗中，尝后将余下的菜汁倒掉，不准倒回锅中（见右下图）。禁止直接用手或炒菜勺尝菜。



(9) 菜肴出锅前应按成品验收卫生规范的要求，对其成熟度、口味、色泽、形态等进行验收。验收合格方可交付售卖。

(10) 烹制好的菜肴要倒入干净的熟盛具内，与生食品、办成品分开放置，且不得落地放置（见下图）。



(11) 出锅后的成品菜要按留样卫生规范留样。

(12) 将用过的锅清洗干净，再炒制第二道菜。（见下图）

(13) 掉落的半成品清洗干净后方可使用，掉落的成品弃之不用。

(14) 待用的熟食品在出售前做好防尘、防蝇、保温防护措施，且与半成品、原料分开盛放。（见下图）



(15) 当餐超过两小时后才食用的热菜肴，当室温高于 10℃时，要热藏存放（60℃以上蒸箱内）（见后图）。



(16) 未用完的易腐半成品要放冰箱半成品冰室内冷藏存放。未售完的菜肴，要按剩餐管理卫生规范的要求，自然晾凉后放冰箱成品冰室内冷藏存放

(17) 操作过程中注意随手卫生，保持灶台、桌面、地面干将整洁（见下图）。

操作台面应当保持清洁



菜橱、菜架每日刷洗



(18) 烹制操作结束后要及时关闭燃气灶开关和燃气罐阀门。

(19) 做好台勺、刀、盆等炊具的清洗和消毒工作，做到物品定位放置。

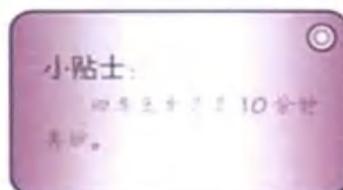
4、敏感食品烹制规范

(1) 四季豆（芸豆、扁豆、刀豆）：

1) 禁止加工霜打的四季豆，禁止食用焯水凉拌的四季豆。

2) 食用四季豆要先将其用水浸泡，然后用开水烫煮 10 分钟以上，捞

出后再炒制；或将四季豆过油至表皮起泡再干煸。



3) 烹制加热时间要长，保证烧熟煮透，以破坏毒素—豆荚皮中所含的皂素及豆荚豆中的血球凝集素。

4) 加热至豆角失去原有的生绿颜色，颜色变黄，豆腥味消失，食用时无生味和苦感，方可食用。

(2) 土豆：

1) 禁止使用发芽过多或表皮青、紫部位较大的土豆。

2) 食用轻微发芽或变绿的土豆时要在初加工时削净已变绿的表皮，挖去芽、芽眼和芽周围 0.5cm 的部位。

3) 炖煮时宜大火，保证要烧熟煮透，彻底分解毒素—龙葵素。



(3) 黄花菜（金针菜）：

1) 使用黄花菜要用干货泡发，尽量不用新鲜的黄花菜。

2) 如使用新鲜的黄花菜，要用沸水彻底焯烫，再用凉水浸泡一至两小时。

3) 烹制时炒熟煮透，以破坏毒素—秋水仙碱，保证食用安全。

(4) 青皮番茄（青西红柿）：

1) 尽量不使用青皮西红柿，严格禁止凉拌或生食青皮西红柿。

2) 如使用青皮西红柿，炒熟煮透，以破坏有毒物质—生物碱。

(5) 腌制菜（咸菜、酱菜、酸菜、泡菜）：

1) 严禁食用腌制时间在两至十五天的腌制菜。萝卜、雪里蕻、白菜等腌制菜原料中含有的无毒硝酸盐，在腌制过程中被细菌还原成有毒的亚硝酸盐，能引起食物中毒。

2) 使用腌制菜要使用腌制时间超过 15 天的。

(6) 动物内脏：

1) 烹制加工前对半成品进行认真检验。

2) 原料和半成品要冷藏存放。

3) 一定要烧熟卤透



小贴士

上述六种食品属于高危的敏感食品，因此连同未煮熟的豆浆、凉拌菜、鲜木耳、蓝紫色紫菜、叶肥厚的韭菜等被列为公司的禁用食品。有条件的餐饮中心使用上述禁用食品时，要向质检部提出解禁申请，并严格按照要求加工。

(7) 禽蛋：

1) 按主食操作流程中的禽蛋初加工卫生规范准备好蛋液。

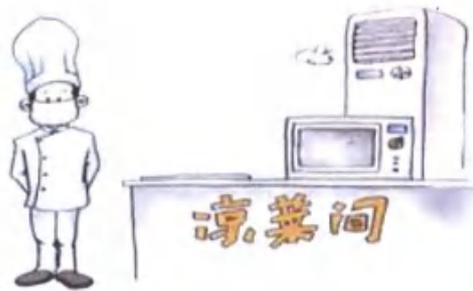
2) 禽蛋在进行蒸、煮、煎、炒时，一定要熟透至蛋黄和蛋白坚实，以灭杀沙门氏菌。

3) 做蛋汤时，蛋汁必须开水下锅，再次煮沸后方可出锅食用，严禁在汤桶或汤盆内漂蛋花。

(8) 自制凉皮：

- 1) 凉皮加工制作时应使用专用的刀、墩。
- 2) 操作卫生要求参照“凉菜加工规范”。
- 3) 餐饮中心要严禁外购凉皮。

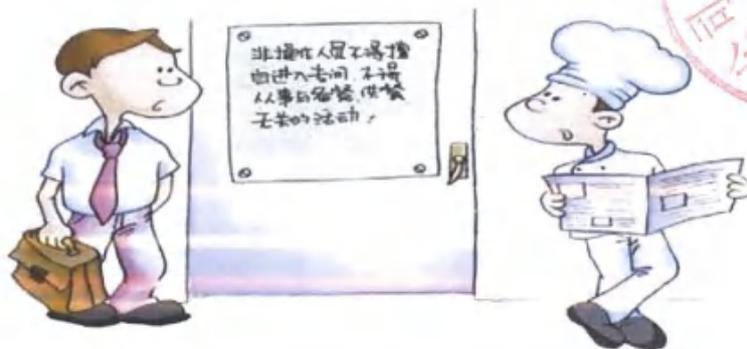
5、凉菜加工规范



小贴士：

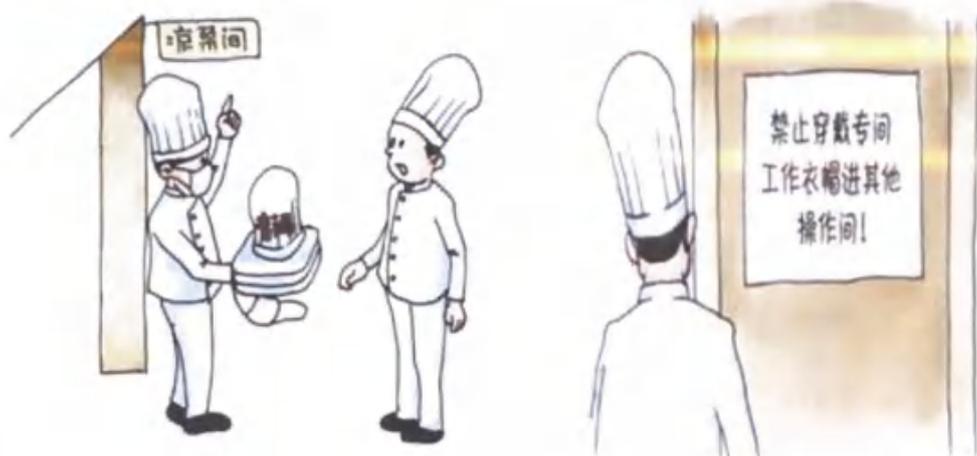
凉菜制作应在专间内进行，遵守“五专两不进”卫生要求：**专人、专室、专用具、专冷藏、专消毒**，非本室人员不准进入，未经清洗或熟制处理的原料不准进入。

(1) 凉菜间内应当由专人加工制作，非凉菜制作人员不得擅自进入凉菜间。不得在凉菜间从事与凉菜制作无关的活动（见下图）。



(2) 凉菜制作人员工作服应与其他操作人员的工作服有明显的区别标识、或颜色、样式。进入凉菜间前应更换洁净的工作衣帽。禁止穿凉菜间工装去其他操作间（见下图）。

更换衣服戴口罩



(3) 凉菜制作人员要戴口罩（见下图），调制过程中戴一次性手套。



(4) 操作前严格洗手，并用消毒液浸泡或揉搓消毒（见下图）。凉菜制作持续操作两个小时或接触不洁物品后必须再次手部消毒（见下图），达到无菌操作。



浸泡消毒

按消毒液的说明使用



揉搓消毒

揉搓 20~30 秒



(5) 凉菜间每餐使用前应进行空气消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上。

(6) 加工前用酒精擦拭法或煮沸法等方式对刀、砧板、盛具单独消毒（见下图），用后洗净放入保洁柜存放。



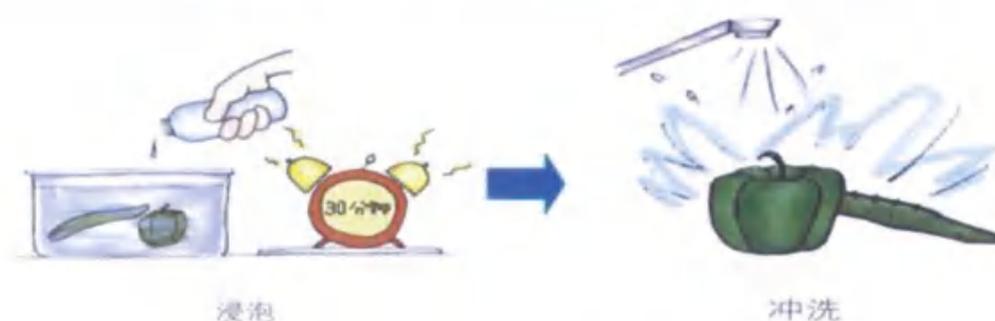
餐具（碗、盘）在沸水中煮 10 分钟以上



(7) 抹布每餐消毒，确保清洁无菌，远离成品，定位放置。

(8) 对半成品、调料进行严格的检查，发现有腐败变质或者有其他感官性状异常的，不得进行加工。

(9) 果蔬类原料必须清水浸泡 30 分钟后冲洗干净（见下图），否则不准进入凉菜间。



(10) 肉类、水产类原料必须烧熟卤透后方可进入凉菜间，生肉或生水不准进入凉菜间。

(11) 超过两个小时再食用的凉菜必须放入冷藏冰柜中保存。

(12) 制作好的凉菜（含水果拼盘）尽量当餐用完（见下图左）。

(13) 剩余尚需使用的成品或半成品必须加保鲜膜遮盖后放专用冰箱冷藏或冷冻保存（见下图右）。



(14) 冷冻的卤制品再次使用时应彻底解冻（中心温度达到 0°C 以上）后回锅热透（中心温度达到 70°C 以上），方可食用。

(15) 垃圾及时倾倒，不许有隔餐垃圾存放。垃圾倾倒后要对垃圾桶进行清洁，确保清洁卫生，无污渍异味。

(16) 按规定留样，冷藏 48 小时

6、成品验收规范

- (1) 以感官检验方法为主，必要时借助仪器设备分析化验进行。
- (2) 要在每餐每种菜肴品种出锅后售卖前，按批次对其进行分批验收。
- (3) 检查整鸡、整鸭、整鱼、猪肘、鸡腿、丸子等体积较大产品的中心部位是否熟透。
- (4) 检查四季豆、豆浆、去芽土豆、青皮番茄、动物内脏等高危食品是否熟透。
- (5) 检查菜品是否有异味或异物。
- (6) 对验收不合格的成品禁止售卖（见下图）。补救无望的，应及时销毁。

禁止出售焦化食物



- (7) 做好成品检验记录。

7、食品冷却要求

- (1) 需要冷藏、冷冻的熟制半成品或成品，应在熟制后立即进行冷却。
- (2) 熟制成品的冷却应在清洁操作区（专间、备餐间）内进行，并标注制作时间等。
- (3) 冷却时，应将食品中心温度在 2h 内降至 10℃，然后立即将食品冷藏。

8、留样管理规范

- (1) 留样由专人负责操作，留样人必须经过留样技能培训并考核合格。
- (2) 每餐大锅饭菜、会餐保障的各种饭菜、单品超过 100 份的小吃，需要留样。
- (3) 留样应采集加工终止时、分发前的样品，不得另行特殊制作。
- (4) 留样保存时限 48 小时，特殊情况下未经批准不得丢弃。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 每个品种留样量不少于 100 克。小包装食品应整包、瓶留样，不准拆包零取（如牛奶、饮料）。
- (8) 定期清洁留样冰箱，每周用 1：250 的 84 消毒液擦拭消毒两次。
- (9) 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瓶（盒）。

- 3) 专用匙勺取样, 不准接触不洁物品, 留取另一样品时匙勺须清洗。
- 4) 手不准触及留样瓶(盒)的内壁。
- 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》(见下表)。

留样日期	餐别	留样品种	留样人签字

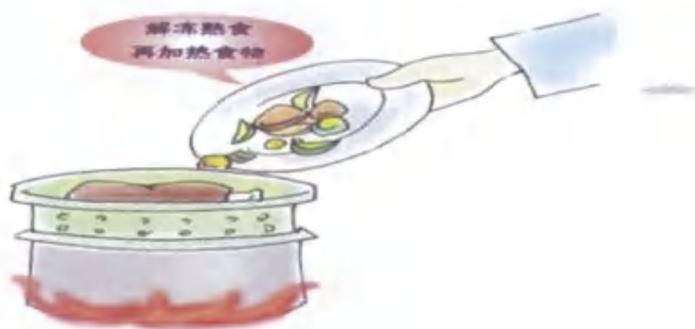
(10) 留样容器用后要及时清洗消毒并保洁存放。其洗消程序如下:

- 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, 要清水冲洗, 去除消毒液残留。
- 5) 消毒后的留样容器保洁存放。

9、剩餐管理规范

- (1) 将剩余饭菜冷却后放冰箱冷藏存放。超过两小时不食用的熟食品要在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。
- (2) 将剩余饭菜与半成品或原料分冰室存放。
- (3) 剩餐冷藏严禁超过 24 小时。
- (4) 剩餐使用前要回锅热透(中心温度高于 70℃以上), 冷冻的熟食

品要彻底解冻后再充分加热方可售卖和食用（见下图）。



(5) 剩餐加热前要进行闻尝，确保其未变质。

(6) 剩余菜品只许加热使用一次，禁止剩餐重复加热使用，禁止使用隔夜剩餐。

10、烹制设备安全操作规范

(1) 设备安全操作通用要求

1) 各种机器设备，均由专人操作，专人保养，专人管理。

2) 安装调试合格后，方可接收使用。

3) 安装防护罩，并在操作处做好防触电标识和操作规程，操作时不许撤除防护罩。

4) 操作人员上岗前，必须经严格的岗前培训，熟悉机器性能，能正确操作机器。

5) 操作人员穿戴整齐，避免衣服或头发被传送带卷住而发生意外。

6) 设备必须在其额定条件下使用。

7) 设备启动时，负荷较大的要先点动，再运行。

8) 机械设备运转时严禁离人。

9) 操作者在使用设备时，发现机器有异常现象要立即停机，请专业

技术人员维修，不要带故障操作。

10) 设备用完后，关闭电源，拔下电源插座或电闸，摘卸下刀具后清理干净。

11) 机械设备皮带松动时及时维修，严禁用手带动皮带，以防伤手。

12) 设备的电机部位严禁用水冲洗。

13) 设备的日常保养由操作者负责，定期保养由专业技术人员负责，加润滑油时用食用油。

(2) 柴油灶操作规范

1) 清洁要点：

1. 关闭火源，清理灶台、排烟罩。
2. 清洁柴油灶时严禁向灶下泼水，防止电机进水漏电。
3. 清洁灶头时勿用水，以免损坏耐火材料。

2) 安全要点：

1. 用点火器（铁丝、纸等）点火，待灶眼着火后，打开风机，严禁直接用手点火。

2. 调节油门与风门，至火呈白色。
3. 用毕先断油，待火灭后再关风机，以延长灶的寿命。

(3) 煤气灶操作规范

1) 清洁要点：

1. 关闭汽阀，清理排烟灶。
2. 不能使用强洗涤剂对橡胶管进行清洗，防止腐蚀。

3) 安全要点：

1. 先点火，后开气。
2. 操作完毕，及时关闭开关，防止煤气泄漏。
3. 经常检查橡胶管，是否压偏、老化、漏气（见左下图）。
4. 燃气罐距离明火 1.5 米以上（见右下图）。



(4) 油烟罩

- 1) 每餐用抹布沾洗洁精水擦洗油烟罩内壁，油垢较厚处用小刀轻轻刮掉，用湿抹布擦拭干净。
- 2) 用湿抹布擦洗油烟罩外壁，直至干净为止。
- 3) 每周定期对油烟罩进行一次彻底清洗。



(2) 餐中服务

1) 售餐工作口诀

服务工作看似小

关键环节真不少

分发餐具要认真

不洁餐具往外扔

餐前检查是关键

问题食品早发现

个人卫生严要求

三轻四勤要记牢

听取意见要虚心

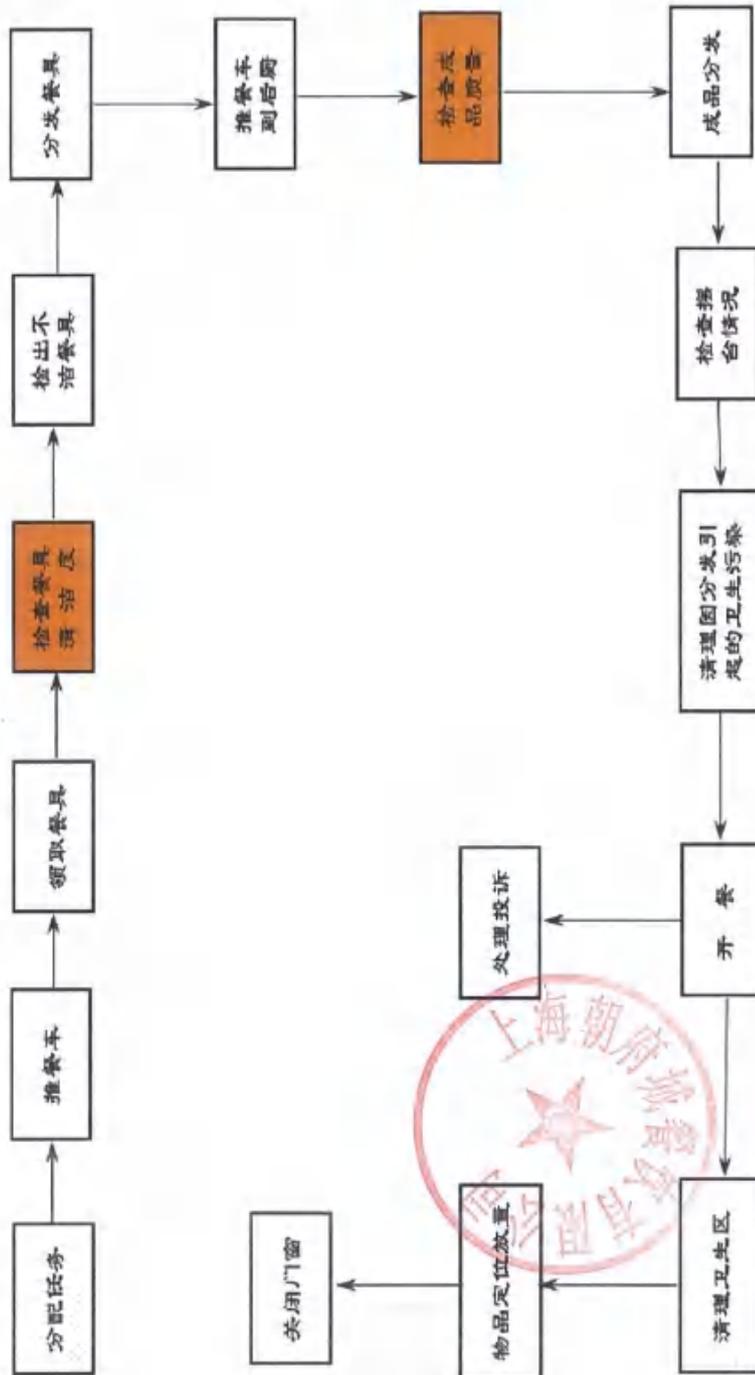
反馈落实快执行

礼貌用语挂嘴边

顾客高兴我喜欢

2) 售餐操作流程

1、售餐操作流程图



备注：流程图中橙色环节为关键控制点。

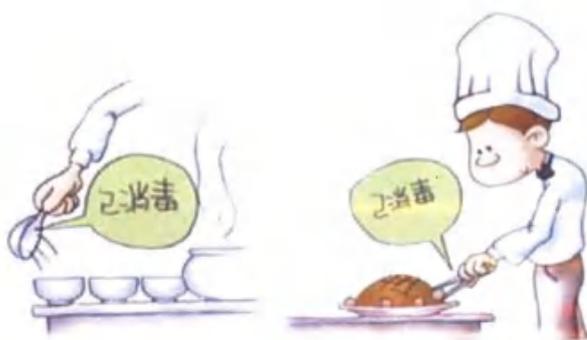
2、售餐操作规范

(1) 售餐操作卫生规范：

- 1) 售餐或分餐前要对手部肥皂流水洗手。
- 2) 售餐或分餐前要分发餐具和用具，并戴帽子、口罩和一次性手套。
- 3) 要对待分发餐具和用具进行严格检查，确保所分发的餐用具使用前已洗净并消毒（见下图）。

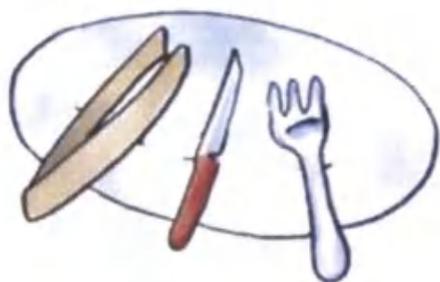


菜肴分派的用具应消毒



造型整理的用具应经过消毒

- 4) 餐用具分发的提前时间不宜过长，应当餐使用，不超过 4 小时。
- 5) 对每餐所用餐用具进行逐一分拣，带有油污或残渣等不洁物的餐用具立即送回清洗消毒后，方可使用。
- 6) 供应自助餐时，在每个盛装菜肴的容器旁边放置已消毒的盛具以供放夹具（见左下图），夹具不能放在餐桌上或倾倒在容器中或绝大部分插在食物中（见右下图）。



- 7) 餐用具分发后不立即使用的，应加防护罩，防蝇、防尘。
- 8) 对饭菜质量进行验收，怀疑有夹生或变质的，予以撤回并将情况向经理反应。
- 9) 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）不食用的成品，应当在高于 60℃（蒸箱）或低于 10℃（冰箱）的条件下存放。（热藏保质期为 4 小时，冷藏保质期为 24 小时。）
- 10) 天气较冷时，要启用保温售餐台。
- 11) 菜品分发要均匀，分发时动作幅度不宜过大，避免汤汁外溢。
- 12) 手不能直接接触食品（见左下图），必须借助食品夹或其他工具。
- 13) 打菜勺分开使用，特别是打鱼的勺子要单独使用。
- 14) 当贵院需要多个品种时，每个品种分别占据餐盘的一个格，不要几个品种放在同一格内，避免串味。
- 15) 售餐过程中，不准对着饭菜打喷嚏（见右下图）、吸烟、咳、挠头、挖耳鼻。



对餐具与食品或顾客的嘴接触的部位，服务员的手应避免触及

面对食物打喷嚏

- 16) 掉落的食物不能再售卖，掉落的餐具不能再使用。
- 17) 在售餐过程中发现病态者及带菌者，对其所用餐具单独收拣，重点

消毒。

18) 将用过的餐具立即撤走。

19) 售餐后将未使用的洁净餐用具立即返回洗消间保洁存放，必要时进行重新消毒。

20) 操作时要轻拿轻放。

21) 对勺子、夹子、长筷子、食品盖被等售餐用具进行清洗和消毒。

22) 做好餐厅防蝇工作，及时清除死苍蝇。

23) 在就餐完毕后，要及时清理餐厅（见上图），保持地面、桌椅、水池等干净整齐。

(2) 室外运送卫生规范：

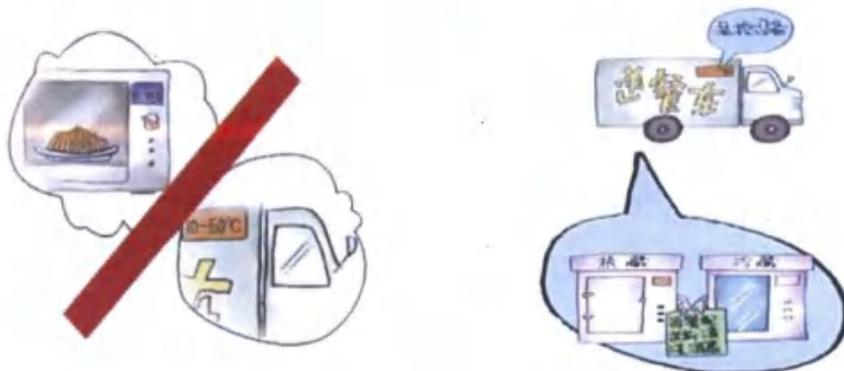
1) 送餐车卫生要求：

1. 车辆未运送过有毒有害物质。

2. 车辆清洁，无杂物，运送前冲洗干净。

3. 送餐车辆有防雨雪、防沙尘措施。

4. 送餐车要有必要的冷藏或热藏设施，不能在 10 至 60℃ 的温度条件下贮存和运输（见下页图）。



5. 专人运送，运送时要注意安全，避免出现事故。

2) 菜品放置卫生要求:

1. 半成品和成品分开。

2. 运送物品要适量, 盛具不能相互挤压或叠放, 避免食品二次污染和形状改变。

3. 盛具内容物不易装的太满, 以免外溢。

3) 送餐盛用具卫生要求:

1. 运送食物前, 必须对盛用具进行清洗。

2. 运送成品应选用保温效果好的盛具。

3. 容器能加盖的加盖, 不能加盖的做其他防尘、防蝇措施。

3、售餐设备安全操作规范

(1) 设备安全操作通用要求

1) 各种机器设备, 均由专人操作, 专人保养, 专人管理。

2) 安装调试合格后, 方可接收使用。

3) 安装防护罩, 并在操作处做好防触电标识和操作规程, 操作时不许撤除防护罩。

4) 操作人员上岗前, 必须经严格的岗前培训, 熟悉机器性能, 能正确操作机器。

5) 设备必须在其额定条件下使用。

6) 设备启动时, 负荷较大的要先点动, 再运行。

7) 机械设备运转时严禁离人。

8) 操作者在使用设备时, 发现机器有异常现象要立即停机, 请专业技术人员维修, 不要带故障操作。

9) 设备用完后，关闭电源，拔下电源插座或电闸，摘卸下刀具后清理干净。

10) 机械设备皮带松动时及时维修，严禁用手带动皮带，以防伤手。

11) 设备的电机部位严禁用水冲洗。

12) 设备的日常保养由操作者负责，定期保养由专业技术人员负责，加润滑油时用食用油。

(2) 保温售餐台操作规范

1) 清洁要点：

1. 切断电源，将水清理完毕。
2. 用抹布将售餐台内外擦拭干净。

2) 安全要点：

1. 专人操作、专人保养、专人维修，设立责任牌。
2. 加热时水漫过加热管，严禁无水或水少加热。
3. 售餐结束后立即切断电源，以防烧坏加热管。

(3) 餐后整理

1) 洗消管理

1、洗消工作口诀

餐具清洗油污去

八四液里有效氯

浸泡时间要谨记

蒸汽煮沸红外线

热气烫水往里钻

餐具摆放留缝隙

病毒细菌全死绝

洗消完毕要保洁

2、洗消操作流程

(1) 洗消操作流程图



备注：流程图中橙色环节为关键控制点。

(2) 餐用具化学洗消法规程

1) 化学法消毒程序:

小贴士:

餐用具消毒宜用物理法消毒,因材质、大小等原因无法采用的可用化学法消毒。



1. 将餐用具表面上的大部分食物残渣、污垢用刮、擦、刷等方法倒入垃

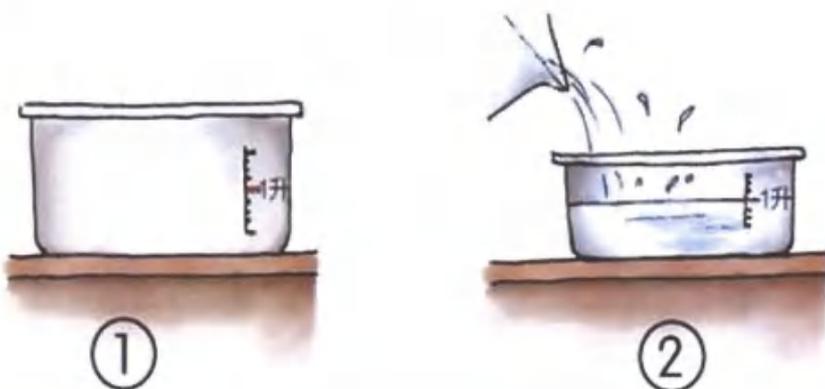
圾桶内（见上图）。

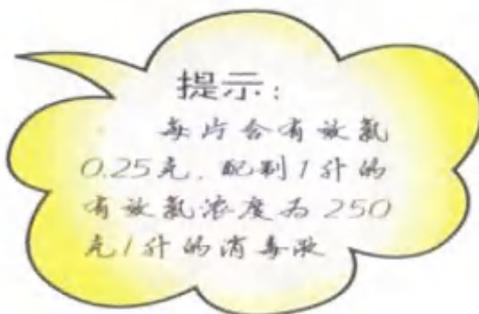
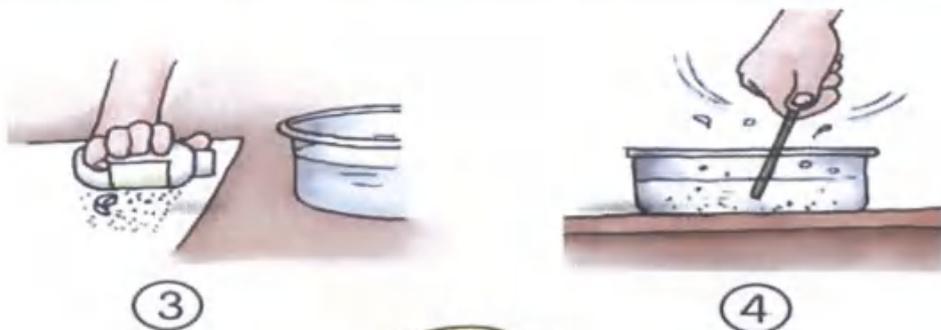
2. 在清洗池中用洗涤剂溶液洗净餐用具表面（见上图）。
3. 在浸泡池中用消毒剂溶液完全浸泡餐用具 5 分钟以上（见上图）。
4. 在过清池中用清水冲去餐用表面残留的消毒剂溶液。
5. 将餐用具自然沥干后放入专用保洁柜存放（见左下图）。



2) 化学法消毒基本要求:

1. 洗消前检查洗涤剂和消毒剂是否超过保质期。
2. 消毒液要现用现配，不能提前配制。
3. 严格用有效氯 5.5%至 6.5%的 84 消毒剂和水配制成 1:250 的消毒液，或用每片含有效氯 0.25 克的漂粉精片兑 1 升清水的比例配制成有效氯浓度为 250 毫克/升的消毒液（配制方法见下图）。
4. 配制消毒液时固体消毒剂要充分溶解。





5. 禁止使用热水配制消毒液，以免加快有效氯的挥发而降低消毒效果。
6. 禁止消毒液和洗涤液放在同一水池中，以免酸碱中和反应消毒剂失效。
7. 配好的消毒液要定时更换，一般四个小时更换一次，不能连续使用时间过长。
8. 要使餐用具完全浸泡在消毒剂水溶液中，避免部分暴露在消毒液面以上。
9. 清洗消毒时，应避免消毒剂污染食品（见下图）。

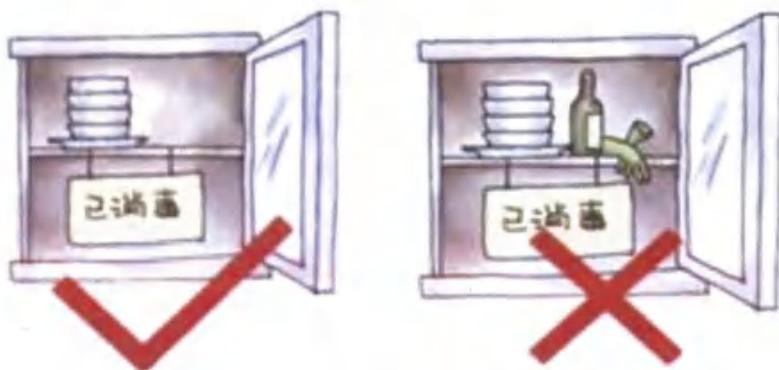


3) 餐具保洁的基本要求：

1. 消毒后的餐用具要自然沥干，不得用手巾、餐巾等擦干，以免受到二

次污染。

2. 消毒后的餐用具及时存放在有“已消毒餐用具”标识的专用保洁柜内（见左下图）。

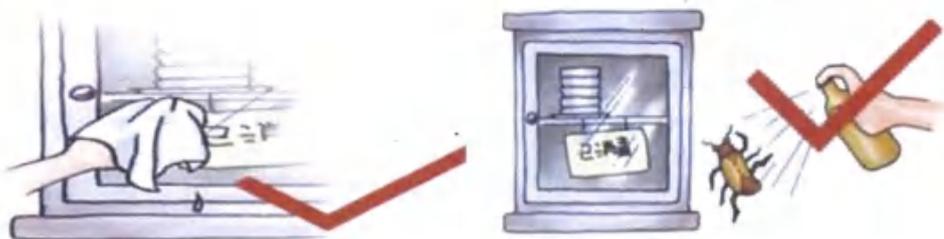


3. 消毒后的餐用具与未消毒的餐用具不得混放。

4. 专用保洁柜内不得存放其他杂物、容器或个人物品（见右上图）。

5. 保洁柜柜门要完整，关闭要紧密。

6. 保洁柜应定期清洁（见左下图），及时消灭蟑螂等害虫（见右下图），以免病菌污染。

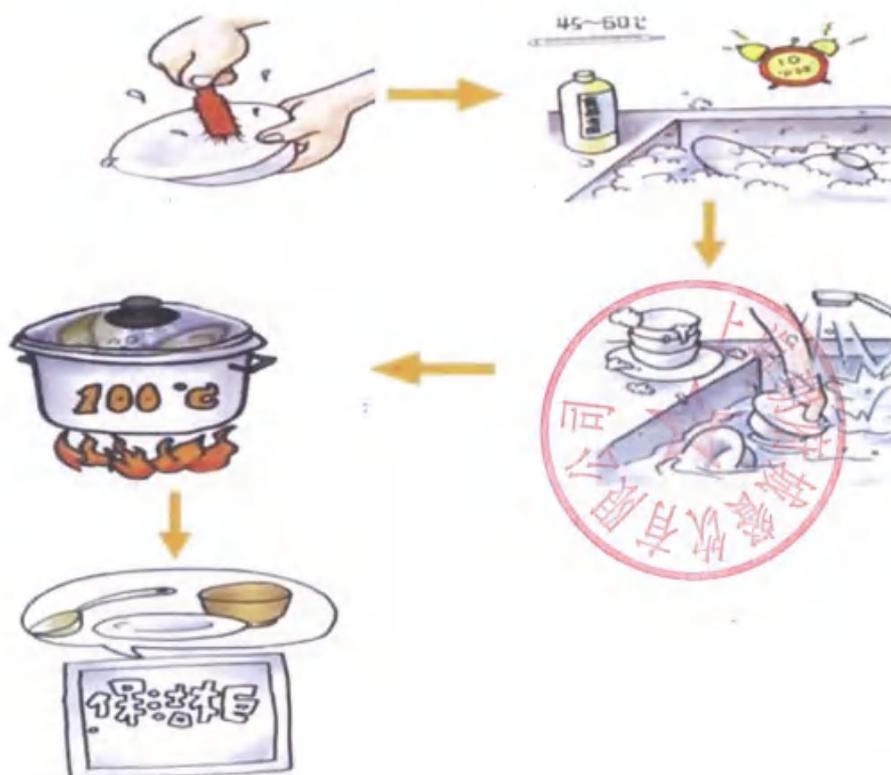


(3) 餐用具物理法洗消规程

1) 物理法消毒程序:

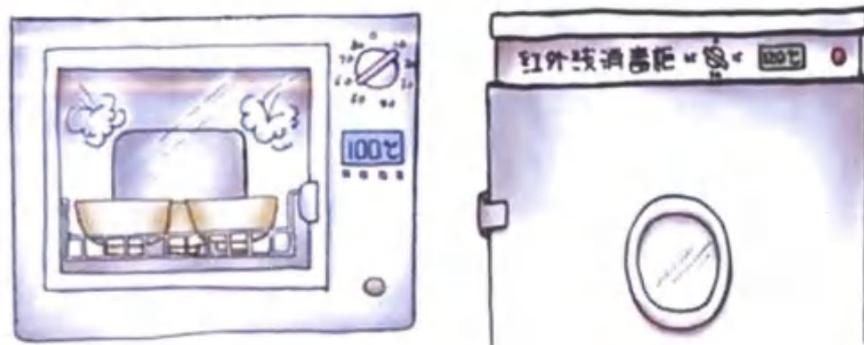
小贴士:

物理消毒法包括煮沸、蒸汽、红外线等热力消毒法。



1. 先把饮具表面上的大部分食物残渣、污垢刮入垃圾桶内（见上图）。
2. 再把洗池中用洗涤剂溶液洗净餐用具表面（见上图）。
3. 然后过清池中用清水冲去餐用具表面残留的洗涤剂溶液（见上图）。
4. 最后洗过的餐用具按以下任一方式进行消毒：
 - ①煮沸消毒，完全浸泡在沸腾（100℃）的水中保持 15 分钟以上。
 - ②蒸汽消毒，要放入 100℃的蒸箱中保持 10 分钟以上（见左下图）。
 - ③红外线消毒，要放入 120℃红外线消毒柜中，保持 10 分钟以上（见

右下图)。



5. 将餐用具自然烘干后放入专用保洁柜存放，保洁要求同化学法消毒后的餐用具。

2) 物理法消毒基本要求:

1. 使用前要检查消毒设备是否处于良好使用状态。
2. 碗、碟、杯等餐用具之间要留有缝隙，以便通风和尽快消毒。
3. 煮沸消毒时，要使餐用具完全浸泡在水中。
4. 蒸汽消毒时，要将餐具侧放于木质或耐高温的塑料盘内，再放入蒸汽箱。消毒时要关紧门，开足蒸汽。
5. 抹布消毒时，要可采用煮沸法（见下图）。



抹布消毒后经充分干燥，以热风干燥最好，并放在专用保存容器中，用一块取一块。

(4) 自动洗碗机洗消规程

- 1) 采用洗碗机洗消时，要定期检查清洗和消毒设备温度显示计和洗

碗机清洗剂自动添加装置，保证其处于良好工作状态。

2) 脏餐用具表面食物残渣、污垢较多时，要先用手工方法刮去大部分残渣，再进入洗碗机。

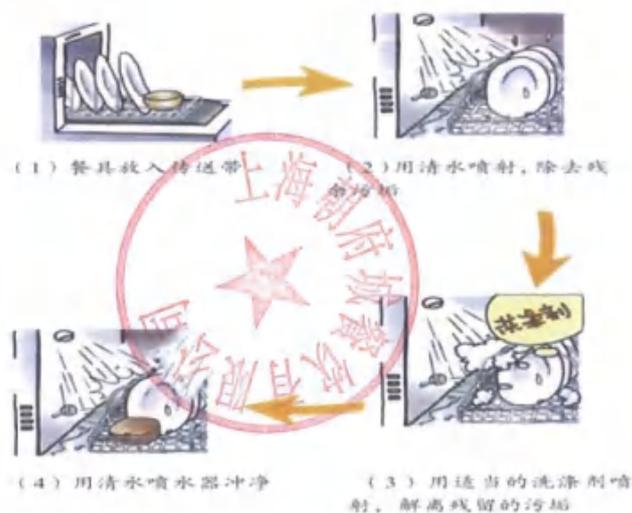
3) 餐用具在洗碗机洗涤架上的摆放应符合设定要求（见下图），不可乱堆乱放，以免影响洗涤消毒的效果。

4) 洗碗机工作时水温一般控制在 85℃，冲洗消毒 40 秒以上。

5) 洗碗机工作所用的洗涤剂、消毒液应临时配制，随时更换。

6) 洗消完毕后，应检查餐具洗涤、消毒的效果，达不到卫生要求的，应重新进行洗涤、消毒。

洗碗机消毒



7) 禁用洗碗机清洗的四类餐具：

1. 漆器的餐具，容易造成表面剥落。
2. 瓶口较小的容器，瓶口较小的容器内壁不容易洗净。
3. 有裂痕或缺角的餐具，容易造成龟裂。
4. 铝制锅或铝制餐具，容易导致变色。

3、洗消设备安全操作规范

(1) 设备安全操作通用要求

(一) 各种机器设备，均由专人操作，专人保养，专人管理。

(二) 安装调试合格后，方可接收使用。

(三) 安装防护罩，并在操作处做好防触电标识和操作规程，操作时不许撤除防护罩。

(四) 操作人员上岗前，必须经严格的岗前培训，熟悉机器性能，能正确操作机器。

(五) 操作人员穿戴整齐，避免衣服或头发被传送带卷住而发生意外。

(六) 设备必须在其额定条件下使用。

(七) 设备启动时，负荷较大的要先点动，再运行。

(八) 机械设备运转时严禁离人。

(九) 操作者在使用设备时，发现机器有异常现象要立即停机，请专业技术人员维修，不要带故障操作。

(十) 设备用完后，关闭电源，拔下电源插座或电闸，摘卸下刀具后清理干净。

(十一) 机械设备皮带松动时及时维修，严禁用手带动皮带，以防伤手。

(十二) 设备的电机部位严禁用水冲洗。

(十三) 设备的日常保养由操作者负责，定期保养由专业技术人员负责，加润滑油时用食用油。

(2) 自动洗碗机操作规范

(一) 清洁要点：

1、关闭电源。

- 2、将机内残渣清理。
- 3、取出过滤器后，边用刷子清除残渣，边用自来水冲洗。
- 4、清理干净后，将过滤器放回机内。
- 5、洗碗机内腔，应保持清洁，每月应用中性清洁剂清洁一至两次。

（二）安全要点：

- 1、程序控制器只能按顺时针方向旋转，禁止反转，否则会损坏程控器。
- 2、控制面板上的各种开关和按钮，切忌被水淋湿，以免发生事故。
- 3、洗碗机工作时，千万不要堵塞排气孔，以免排气不畅发生故障，同时也应注意不要移动和碰撞洗碗机。
- 4、使用高温挡清洗餐具时，排出的水温度还很高，应注意不要被烫伤。
- 5、洗涤刚结束时，不要用手触摸温度还很高的加热器。

（3）消毒用蒸箱操作规范

（一）清洁要点：

- 1、切断电源。
- 2、清理时注意不要损坏加热管。

（二）安全要点：

- 1、专人操作、专人负责。
- 2、电源配置适当，接点牢固。
- 3、严禁缺水送电，必须保持水面浸过电加热管。
- 4、门要轻开轻关。
- 5、蒸盘要轻拿轻放，若消毒用，放置餐具要适量。
- 6、消毒结束后开门要小心，以防被蒸汽烫伤。

2) 收尾管理

1、收尾工作口诀

打扫卫生要彻底，整洁环境是基本

物品定置摆放齐，避免污染好区分

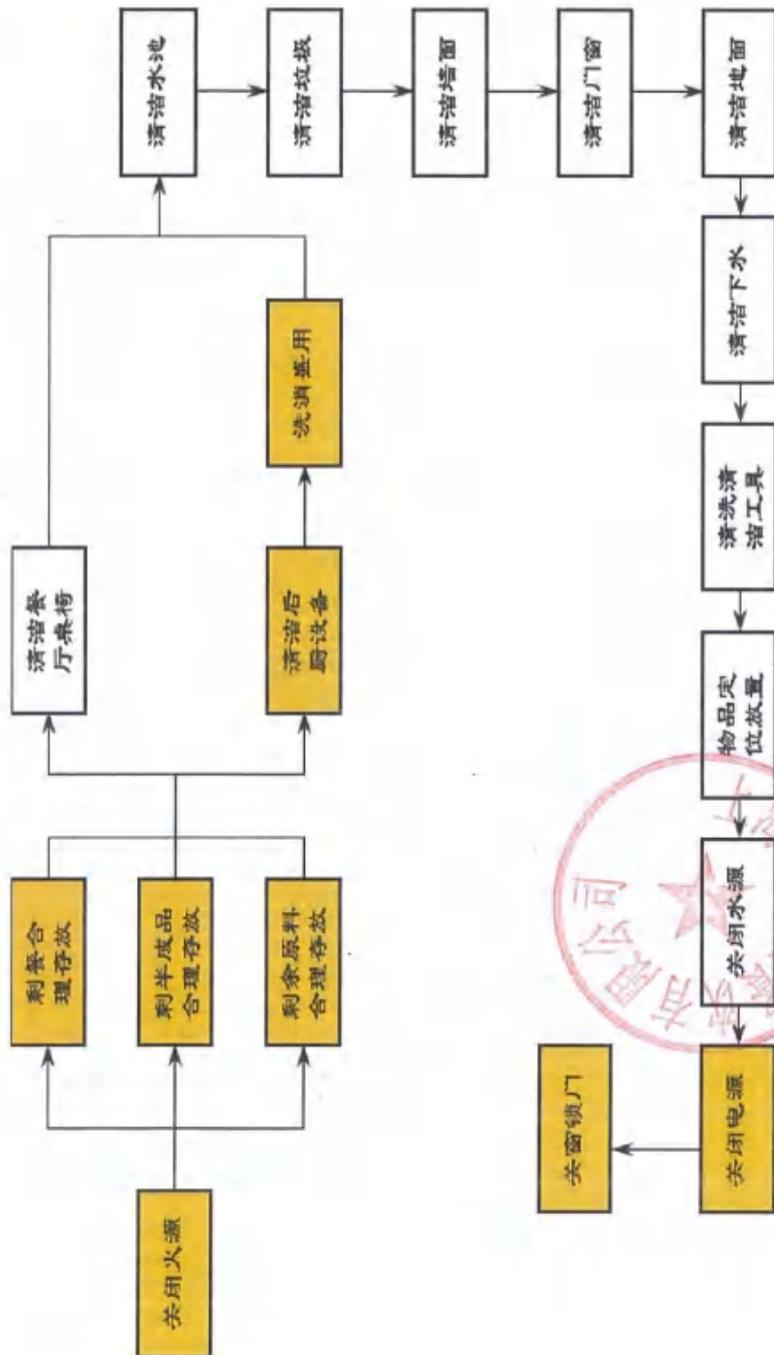
水电气火须关闭，安全节能靠人人

门锁窗关务必记，偷盗投毒防范沉

纠正问题一对一，收尾检查责任深

2、收尾工作流程

(1) 收尾操作流程图



备注：流程图中橙色环节为关键控制点。

(2) 工作区收尾标准

(一) 架子：

- 1、用湿抹布擦拭干净。
- 2、架子上油腻多的地方可沾少许洗洁精水擦拭干净。
- 3、标准：干净，无污物、油垢。

(二) 调料车：

- 1、将原料先取出放在一边，用湿布将架子擦拭干净。
- 2、将盛装调料的容器清理干净：调料已用完将容器清洗干净，调料未用完将容器外壁擦拭干净。
- 3、将各种调料按照顺序分类码放，常用的放近处，不常用的放远处。
- 4、容器加盖，做好防护措施。
- 5、标准：码放整齐、干净、利落，无灰尘，不得存放私人物品。

(三) 水池：

- 1、泡洗完原料后，将水池内的下角料清理干净。
- 2、用清水将水池冲洗干净。
- 3、标准：无杂物、垃圾，无油渍。

(四) 灶台：

- 1、将锅刷洗干净。
- 2、将灶台上的下角料清理干净。
- 3、用抹布沾洗洁精水除去灶台上的油污。
- 4、用清水将灶台冲洗干净。
- 5、标准：干净无油垢。

（五）排风扇：

- 1、将排风扇拆卸开清洗。
- 2、将排风扇的护盖卸下，用干软刷扫除护盖及风扇叶片上的灰尘、杂物等。
- 3、用抹布或毛刷沾洗洁精水逐片擦洗一遍，再用干净的湿抹布擦拭一遍。
- 4、然后用干抹布擦拭干净，晾干。
- 5、将护盖装好。
- 6、每周定期对排风扇进行一次彻底清洗。
- 7、标准：清洁，无油垢。

（六）下水道：

- 1、掀开盖，将残渣杂物清理干净，保持下水道通畅。
- 2、用清水冲洗干净下水道内壁。
- 3、标准：通畅，无积物。

（七）桌椅：

- 1、用湿抹布擦掉桌椅上的残渣。
- 2、用湿抹布沾洗洁精水擦洗桌椅面。
- 3、用干抹布将桌椅面擦拭干净。
- 4、每周用干抹布将桌腿和桌面的背部擦拭一次。
- 5、标准：无污物、油迹，光亮不粘手。

（八）垃圾桶：

- 1、将垃圾倒掉。

- 2、将垃圾桶冲刷干净。
- 3、冲净后加盖并定位放置。
- 4、标准：内外壁无残物，洁净，有盖。

（九）地面：

- 1、用笤帚扫净地面垃圾、杂物和积水。
- 2、用墩布将地面擦洗干净。
- 3、后厨操作间地面油腻较多的，用墩布沾洗洁精水或火碱水擦洗干净后，再用墩布沾清水将地面擦洗干净。
- 4、标准：清洁，无油腻、杂物、积水。

（十）墙面：

1、瓷砖墙面：

- （1）每餐工作结束后，用抹布沾水擦洗墙面（见下图）。



- （2）油污较多可用抹布沾洗洁精水擦洗，再用湿抹布擦拭干净。
- （3）每周定期清理墙角，防止有蜘蛛网存在。

2、灰质墙面：

- （1）每餐工作结束后，用干净笤帚将墙面上的杂物清理干净。
- （2）每周定期清理墙角，防止有蜘蛛网存在。

3、标准：清洁，无灰尘、油污和蜘蛛网。

（十一）窗户（玻璃）：

1、用湿布自上而下擦拭门、窗、玻璃。

2、用干抹布擦干。

3、每周定期对窗户（玻璃）进行一次彻底清理。

4、标准：门窗光亮、清洁，无油腻，不粘手。

（十二）油烟罩、盛用具、消防器材、机械设备：见其他章节。

（十三）其他收尾要求：

1、水源、电源离人要及时关闭。

2、操作间离人锁门，指定专人负责。

3、原料、半成品、成品合理保存。

4、物品摆放分类、定位、整齐。

（3）物品定位放置规范

（一）界定位置：

1、根据“整齐有序、方便使用”的原则界定位置；

2、位置界定后，应做明显标识，易区分。

（二）放置要求：

1、上架存放的物品，重的、带泥土的、鸡蛋等污染严重的放在架子的最低层，半成品、调料放在中间层，成品等放在最上层。

2、清洁后的墩子、案板整齐有序放置，大的砧板用三脚架支放，小菜板应吊挂或侧放，使其底部通风透气，防止木质发霉腐烂及污染食品；刀具平放或放刀具盒内。

- 3、清洁后的盆、菜盒加防护，或倒扣在操作台、架子上。
- 4、炊具、用具整齐悬挂或摆放。
- 5、操作区域、售卖区域的设备设施要摆放合理，布局美观。
- 6、工作结束后，所有物品放入规定位置。

(4) 防盗管理规定

- 1、餐饮中心实行门禁制度，工作时间非工作人员，严禁进入餐饮中心区域。
- 2、下班后各班组将门窗锁好后方可离开。
- 3、餐饮中心设有值班人员，夜间值班人员要巡查，防止物品被盗。

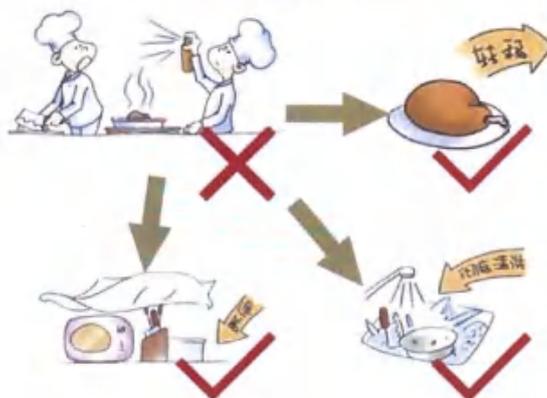
(5) 防鼠灭害卫生规范

(一) 后厨和餐厅应使用有效的防蝇、灭蝇措施，窗户应装有防蝇窗纱，配置蝇拍、灭蝇灯等。

(二) 使用灭蝇灯灭蝇应悬挂于距地面 2 米左右高度，且与食品加工操作保持一定距离。

(三) 除虫灭害工作不能在食品加工时进行，使用杀虫剂灭蝇、蟑螂等不准污染食品、食品容器和加工工具（见后图）。

使用杀虫剂不得污染食品及餐用具



(四) 用杀虫剂除虫后, 要把除虫操作间的设备、容器和工具彻底清洗(见上图)。

(五) 下水道出口和排气扇口应有网眼孔径小于 6 毫米的金属隔栅和网罩, 以防鼠类侵入。

(六) 对于已侵入的鼠类、虫类, 要追查和杜绝其来源, 扑灭方法以不污染食品、食品容器和工具为原则, 如用老鼠夹捉库房内老鼠, 用苍蝇拍、灭蝇纸灭杀苍蝇等。

(七) 杀虫剂、灭鼠剂作为危险品, 其领用、保管按第二章《库房》中“危险品库房存放卫生规范”的有关要求执行。

(5) 收尾检查规定

(一) 作业组长在售餐完毕后, 组织员工按“工作区收尾卫生规范”中的“收尾标准”对本组以下重点项目进行收尾:

- 1、水源、电源、火源和气阀的关闭。
- 2、原材料、半成品和剩余成品的存放。
- 3、门窗的关闭。
- 4、厨具、用具和餐具的清洗、消毒和存放。
- 5、设备的断电、清洁和必要的消毒。
- 6、本组地面、灶台和操作台的清洁。

(二) 每餐收尾完毕后, 质检员和餐饮中心经理带领各作业组组长对收尾情况进行检查, 发现问题后, 要求该作业组组长即时纠正。



(三) 纠正效果在半小时内进行复查，复查合格后，经理在收尾检查记录表（见下表）上签字。

餐 别	电 源 关 闭	水 源 关 闭	火 源 关 闭	气 阀 关 闭	原 料 存 放	半 品 存 放	成 品 存 放	厨 具 清 洁 消 毒	餐 具 消 毒 存 放	设 备 断 电 清 洁	区 域 卫 生	门 窗 关 闭	责 任 组 长	经 理 签 字
备 注	1、如无问题则在相应检查项目栏内划“√”，有问题划“×”； 2、责任主管签字表示对检查出的问题认可。													

3) 留样管理

1. 留样由专人负责操作，留样人必须经过留样技能培训并考核合格。
2. 每餐大锅饭菜、会餐保障的各种饭菜、单品超过 100 份的小吃，需要留样。
3. 留样应采集加工终止时、分发前的样品，不得另行特殊制作。
4. 留样保存时限 48 小时，特殊情况下未经批准不得扔弃。
5. 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。
6. 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。
7. 每个品种留样量不少于 150 克。小包装食品应整包、瓶留样，不准拆包零取（如牛奶、饮料）。
8. 定期清洁留样冰箱，每周用 1：250 的 84 消毒液擦拭消毒两次。
9. 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的留样瓶（盒）。
 - (3) 专用匙勺取样，不准接触不洁物品，留取另一样品时匙勺须清洗。
 - (4) 手不准触及留样瓶（盒）的内壁。
 - (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《留样标识卡》（见下表）。
10. 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，要清水冲洗，去除消毒液残留。

(5) 消毒后的留样容器保洁存放。

作业组		留样日期	
餐 别		品种数量	
品种 名称			
存放区域			
留样人		存放日期	

留样记录表

餐饮中心：_____

日期	餐别	时间	留样种类
	早餐		
	午餐		
	晚餐		
	早餐		
	午餐		
	晚餐		

留样人：

监督人：

4. 人员岗位职责

1、餐饮经理

- (1) 负责餐厅的日常运营和管理，确保餐厅的高效运作和优质服务。
- (2) 招聘、培训和管理餐厅员工，包括服务员、厨师、洗碗工等，确保员工具备良好的服务技能和专业知识。
- (3) 制定员工排班表，合理安排员工工作时间。
- (4) 监督员工的工作表现，进行绩效评估，提供反馈和指导，激励员工提高工作效率和服务质量。
- (5) 负责餐厅的清洁、卫生和安全工作，确保餐厅环境舒适、整洁、安全。
- (6) 管理餐厅的库存和采购，确保食材的新鲜度和质量，并控制成本。
- (7) 制定餐厅的营销策略，组织促销活动，提高餐厅的知名度和销售额。

2、厨师长

- (1) 负责厨房的组织领导与业务管理工作。
- (2) 负责厨房的劳动力调配和班组间的协调工作。
- (3) 制定菜单，对菜点质量进行现场把关指导。
- (4) 准确掌握原料结存量，了解市场供应情况和价格，根据不同季节和需求制定菜单并推出新菜。
- (5) 负责厨房卫生工作，抓好食品卫生和个人卫生，严格执行食品卫生法。
- (6) 与餐厅经理沟通，了解市场行情和顾客需求，不断改进菜品。

(7) 控制食品成本，合理使用各种原料，减少浪费。

3、厨师

- (1) 根据菜单和食谱，烹饪美味可口的菜品。
- (2) 确保食材的新鲜度和质量，按照食品安全和卫生标准进行操作。
- (3) 维护厨房设备和工具的清洁和正常使用。
- (4) 协助厨师长进行菜品研发和改进。

4、点心师

- (1) 根据食谱和顾客口味制作各类点心和小食。
- (2) 对烹饪材料进行科学的配料、搭配和加工，追求口感和品质的完美。
- (3) 严格遵守卫生、安全、环保等规章制度，确保食品制作的安全和质量可靠。
- (4) 与其他厨师协作，提升厨房整体组织和管理水平。

5、切配工

- (1) 根据菜单和订单要求，使用刀具和其他工具将食材切割成适当的大小和形状。
- (2) 检查食材的质量和新鲜度，并在发现问题时及时报告。
- (3) 保持工作区的整洁和卫生，及时清洗和维护使用过的刀具和设备。
- (4) 遵守食品安全和卫生规定，避免交叉污染。

6、服务员

- (1) 提供热情周到的餐饮服务，包括接待顾客、引导入座、提供菜单、解答疑问等。

- (2) 确保顾客在用餐过程中的舒适体验，及时响应顾客需求。
- (3) 保持餐厅的整洁和卫生，包括餐桌、餐具和用餐区域的清洁。
- (4) 与顾客建立良好的沟通，收集反馈和建议，处理投诉和问题。

7、包厢专职服务员

- (1) 负责包厢内的餐饮服务，包括点单、上菜、倒茶等。
- (2) 保持包厢内的整洁和卫生，提供舒适的就餐环境。
- (3) 关注顾客的用餐情况，及时补充饮料和餐具，处理特殊需求。

8、勤杂工

- (1) 协助服务员和厨师完成餐厅的日常清洁和维护工作。
- (2) 搬运食材和餐具，确保餐厅的正常运营。
- (3) 遵守餐厅的规章制度，保持工作区域的整洁和安全。

9、洗碗工

- (1) 负责清洗和消毒餐具和厨具，确保餐具的卫生和安全。
- (2) 保持洗碗区域的整洁和卫生，及时处理废弃物。
- (3) 遵守食品安全和卫生规定，确保餐具的清洗质量。

5. 对人员的安排及管理方案

在上海市司法警官学校这一特殊而重要的教育机构中，食堂不仅承担着满足师生日常饮食需求的重任，更是学校后勤保障体系中不可或缺的一环。为了确保食堂餐饮服务的高效运行与食品安全，一套科学合理的餐饮服务人员安排及管理方案显得尤为重要。该方案旨在通过严格招聘选拔标准、强化培训与发展路径、完善日常管理机制以及促进沟通与协作，全面提升食堂餐饮服务的整体水平。通过这一系列举措，不仅能够保障师生的饮食安全与营养健康，还能进一步推动学校后勤管理的现代化与专业化进程。

1、餐饮服务人员招聘与选拔

(1) 招聘流程与标准

招聘流程严格遵循公平、公正、公开的原则，旨在吸引和选拔具备优秀素质的餐饮服务人员。首先，通过多渠道发布招聘信息，包括在学校官网、社交媒体平台以及知名招聘网站上发布职位详情，明确岗位职责和任职要求，以吸引有志于投身餐饮服务行业的求职者。在收到求职者的简历后，人力资源部门会进行初步筛选，主要考察求职者的教育背景、工作经验、健康状况以及个人技能是否与岗位需求相匹配。

初试阶段，采用笔试的形式来全面测试求职者的基本素质和专业知识。笔试内容涵盖餐饮服务基础知识、行业动态、服务流程、卫生安全规范等方面，通过此环节，选拔出具备扎实专业基础和良好发展潜力的候选人。复试阶段则侧重于面试，通过面对面的交流互动，深入考察求职者的个人品质，包括诚信度、责任感、耐心细致程度等；同时，评估其服务意识、应变能力和沟通能力，以便选拔出既能满足当前岗位需求，又具有长远发展潜力的优

秀餐饮服务人员。

在做出录用决定前，还会对拟录用人员进行背景调查和体检检查，确保其具有良好的个人背景和健康的身体条件，能够胜任餐饮服务工作。整个招聘流程都旨在确保选拔出最合适的餐饮服务人员，为学校师生提供优质、高效的餐饮服务体验。

（2）选拔与面试要求

在选拔过程中，我们高度重视求职者的综合素质与岗位需求的匹配度。在面试环节，我们要求求职者展示出良好的仪态仪表，这不仅是对其专业能力的考察，更是对其职业素养和个人形象的全面评估。我们期望每一位候选人都能展现出礼貌得体的言行举止，以及符合餐饮服务行业规范的职业形象。

面试中，我们着重考察求职者的沟通能力。作为餐饮服务人员，与顾客的良好互动是至关重要的。我们期望求职者能够清晰、准确地表达自己的观点和意图，同时善于倾听他人的意见和建议，从而提供更加贴心周到的服务。此外，团队合作精神也是我们考察的重要方面。我们希望求职者能够积极参与到面试过程中，主动与面试官和其他候选人进行交流与合作，展现出良好的团队精神和协作能力。

为了更全面地评估求职者的实际工作能力，我们还采用了情景模拟和案例分析等手段。通过设定具体的模拟场景或案例背景，观察和分析求职者的反应速度、问题解决能力和应变能力等方面的表现。例如，模拟处理客户投诉的情景，观察求职者如何冷静应对、倾听问题、采取有效措施解决纠纷等；或者通过分析真实的餐饮服务案例，看其如何运用专业知识解决实际问题。

题。这些方法和手段有助于我们更准确地判断求职者在实际工作中的表现和潜力，从而做出更为明智的选拔决策。

在整个选拔过程中，我们严格遵循既定的标准和程序，确保每一环节都公正公平、透明公开。我们力求选拔出具备专业素养、良好品德和服务意识的餐饮服务人员，以为师生提供优质的餐饮服务为目标，不断提升服务质量和管理水平。

2、餐饮服务人员培训与发展

(1) 培训内容与方式

培训内容涵盖了广泛且深入的领域，旨在全面提升服务人员的专业素养和服务品质。首先，基础知识的传授包括但不限于餐饮行业的基本运营规则、服务流程以及客户沟通技巧等，旨在构建服务人员对行业的全面认知和基础服务能力。食品安全规范是培训中的重中之重，它涉及食品卫生法律法规、食品加工储存标准、餐具消毒规定等，确保服务人员充分理解和严格遵守相关法规，保障消费者的饮食安全。

服务礼仪的培训则着重提升服务人员的仪态仪表和待客之道，从着装规范、言行举止到专业服务流程，形成一套完整的服务行为准则。菜品知识部分深入挖掘各类菜系的特色、烹饪技巧和营养价值，使服务人员能够提供更为精准且富有吸引力的菜品介绍和服务。操作技能实操训练则包括但不限于点餐系统使用、菜品制作基础、酒水服务、收银结算等实际操作技能，通过模拟实战环境进行反复练习，确保服务人员熟练掌握各项服务技能。

在培训方式上，我们采用多元化和互动性强的模式，确保培训效果的最大化。集中授课式培训能够一次性覆盖大量信息，同时配合案例分析和理论

讲解，使知识传授更为系统化。现场示范则通过资深员工的实际操作展示，让新员工直观感受标准服务流程和技巧，提升学习效率。实操演练环节则要求服务人员亲自上手，模拟真实工作场景，对各个环节进行反复练习和修正。

在线学习平台的应用则打破了时空限制，使得服务人员能够随时随地进行碎片化学习，巩固知识点记忆，提升学习体验。通过这种混合式培训方式，我们能够实现内容的系统传授与实践操作的灵活性相结合，有效提高服务人员的实操能力和应对复杂工作场景的综合素质。

（2）培训效果评估与反馈

培训结束后，我们采取多元化的考核方式来全面评估服务人员的培训效果。其中，理论考试环节涵盖书面答题和计算机操作等部分，旨在检验服务人员对相关知识的理解和应用能力。实操考核则通过模拟真实工作环境，对服务人员的实际操作技能和服务流程执行情况打分评价，确保其具备独立上岗的能力。为了获取更为全面和客观的反馈，我们还设计了详尽的问卷调查，涵盖服务态度、技能掌握、知识理解等多个维度，通过大数据分析来精准定位培训成效及存在问题。

根据评估结果，我们会及时调整和优化培训内容与方法。对于表现不佳的部分，我们将深入挖掘原因，更新和完善培训大纲和教程，以符合行业发展和市场需求；对于特别突出的优点和缺点，我们将通过后续培训计划进行强化或补充教育。同时启动反馈机制，鼓励所有服务人员主动参与培训质量的改善活动，通过收集并认真对待他们的意见和建议，持续迭代和升级培训体系。这一过程旨在确保我们的培训内容紧跟行业趋势，方法与时俱进且具有针对性，从而不断提升服务团队的整体素质和业务水平。

（3）职业发展路径与规划

我们为餐饮服务人员精心设计了清晰且具有吸引力的职业发展路径和规划。从最初的初级服务员开始，他们需要掌握基础服务技能和礼仪知识，逐步晋升至中级服务员、高级服务员等岗位。为了激励员工不断提升自身素质和业务能力，公司设立了绩效考核制度、技能竞赛活动以及优秀员工评选机制等。这些活动不仅有助于激发员工的积极性和创造力，还能为他们的职业发展提供有力的支持和保障。

3、餐饮服务人员日常管理

（1）工作安排与调度

在餐饮服务人员日常管理中，合理的工作安排与调度至关重要。需要根据食堂的运营时间、餐饮需求以及服务人员的专业技能，精心编排工作计划和排班表。确保每个时间段都有合格的服务人员值守，保证餐饮服务的正常运行。同时，考虑到服务人员的个人能力和特点，应灵活调度岗位，实现人力资源的最优配置，既能满足食堂运营需求，又能充分发挥每位服务人员的优势，提高整体工作效率。

（2）绩效考核与激励机制

为了提升餐饮服务质量，建立一套完善的绩效考核体系是关键。应从服务态度、工作效率、菜品质量以及客户满意度等多个维度对服务人员进行全面考核。通过设立明确的评价指标和奖惩措施，确保考核结果公正、客观。在此基础上，实施差异化的激励机制，如奖金、晋升机会和荣誉表彰等，以激发服务人员的积极性和创造力。此外，还可以通过定期评选优秀员工、组织技能竞赛等方式，增强服务人员的职业认同感和归属感，进而推动整体服

务水平的提升。

(3) 健康管理与安全措施

在餐饮服务中，服务人员的健康状况直接关系到食品的安全与卫生。因此，必须高度重视服务人员的健康管理和安全措施。应定期组织健康检查，确保服务人员身体健康，符合餐饮服务岗位要求。同时，加强安全教育培训，提高服务人员的安全意识和应急处理能力。通过完善的安全管理制度和设施，保障食堂运营的安全稳定。此外，还需关注服务人员的心理健康，提供必要的心理辅导和支持，帮助他们在工作中保持良好的心态和精神状态。

表格：健康检查与安全培训记录表

员工姓名	健康检查 时间	健康检查 结果	安全培训 时间	培训内容	培训结果

表格：健康管理与安全措施执行记录

日期	健康检查执 行情况	安全培训执 行情况	安全检查发 现的问题	改进措施

4、餐饮服务人员沟通与协作

(1) 内部沟通机制与渠道

内部沟通机制是餐饮服务团队高效运作的关键要素。首先，制定并实施一系列定期的内部会议制度，如每日早会、周工作总结会以及月度绩效评估会等，确保所有员工能及时获取公司或部门最新的工作动态和政策指示。通过这些会议，可以布置任务、分享成功案例、讨论问题解决方案，以及表彰

优秀员工，从而激励全体员工积极参与团队建设与业务发展。同时，建立多层次、多维度的工作汇报体系，包括书面报告、口头汇报、电子化平台汇报等，确保每一名服务人员的工作进展、遇到的问题以及他们的需求和建议能够迅速上传至管理层，以助于管理层做出快速且准确的决策。此外，利用现代信息技术手段搭建线上沟通平台，如企业内部社交媒体、即时通讯工具或者项目管理软件等，促进员工之间的即时交流和信息共享，提高工作效率。

鼓励服务人员之间的交流与协作。通过组织定期的团队建设活动、开展跨部门互动项目，或者实行轮岗制度等方式，增进员工间的相互理解与默契度，形成团结互助、共同进步的良好工作氛围。同时，设立专门的意见收集箱、开展满意度调查等活动，收集并分析员工对于工作流程、培训需求以及团队管理等方面的看法和建议，持续优化内部沟通环境，不断提升员工的工作满意度和忠诚度。

(2) 与其他部门的协作方式

与其他部门的协同工作对于提升整体运营效率和服务质量至关重要。具体而言，与采购部门密切配合，共同制定食材采购计划，确保食材的新鲜度、营养价值和口感符合标准；同时，与仓储部门协作，合理规划食材存储空间，建立严格的库存管理制度，防止食物过期或浪费；与厨师长定期举行联席会议，共同讨论菜单设计、烹饪工艺改进及食品安全等问题，以确保菜肴的多样性和营养均衡。此外，还可以通过跨部门联合工作小组的形式，将不同部门的人员组合在一起，共同解决工作中遇到的问题，提高工作效率和服务质量。这种跨部门协作的方式能够促进信息的快速传递和共享，加强不同部门之间的联系，确保食堂的整体运营效率和服务质量得到提升。

(3) 客户服务与反馈处理

客户服务不仅包括日常的服务质量监控与提升，更体现在对客户反馈的高度重视上。首先，设置开放式的意见收集渠道，如意见箱、在线评价系统和服务热线等，以便实时收集并掌握广大师生对于餐饮服务各方面的意见和建议。其次，建立快速响应机制，对师生反映的问题采取零容忍态度，及时调查核实并采取有效措施进行整改，确保问题得到妥善解决，从而维护并提升餐饮服务的品牌形象。再者，定期开展客户满意度调查，通过数据分析深入了解客户需求变化和服务优势劣势，找准改进服务的着力点。通过持续优化服务流程、提升服务质量以及个性化服务水平等手段，不断满足甚至超越师生的期待，赢得更高的客户满意度和忠诚度。

6. 管理实施措施

(1) 总体监控方案

我公司执行 HACCP 管理程序，每一步工序由专人负责并由上级部门进行检查确保服务质量。

合理的安排部门人员，制定每位员工的工作流程，让我们的服务成为标准化、可量化的服务标准。

严控 18 个关键点：

(1) 采购选材；

(2) 进仓检测；

(3) 出仓三查；

(4) 洗切加工；

(5) 出品检查；

(6) 厨工体检；

(7) 衣帽手套；

(8) 用具清洁；

(9) 餐具消毒；

(10) 冰柜清理；

(11) 生熟分类；

(12) 标识标签；

(13) 台凳门窗；

(14) 清除四害；

(15) 水沟清理；

- (16) 滴水处理;
- (17) 垃圾清理;
- (18) 卫生间卫生。

1、食品、食品原料采购验收操作规程

(1) 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品等应符合国家有关食品安全标准和规定的要求，不得采购《食品安全法》第二十八条规定禁止生产经营的食品和《农产品质量安全法》第三十三条规定不得销售的食用农产品。

(2) 采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录行为应符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求。

(3) 采购需冷藏或冷冻的食品时，应冷链运输。

(4) 出库时应做好记录。

2、食品粗加工与切配操作规程

(1) 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，不得加工和使用。

(2) 食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时进行消毒。

(3) 易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。

(4) 切配好的半成品应避免受到污染，与原料分开存放，并应根据性质分类存放。

(5) 切配好的半成品应按照加工操作规程，在规定时间内使用。

(6) 用于盛装食品的容器不得直接放置于地面，以防止食品受到污染。

(7) 生熟食品的加工工具及容器应分开使用并有明显标识。

3、食品烹饪加工操作规程

(1) 烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹饪加工。

(2) 不得将回收后的食品经加工后再次销售。

(3) 需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

(4) 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

(5) 需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，冷却应在清洁操作区进行，并标注加工时间等。

(6) 用于烹饪的调味料盛放器皿宜每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，不得与地面或污垢接触。

(7) 菜品用的围边、盘花应保证清洁新鲜，无腐败变质，不得回收后再使用。

4、食品备餐与供餐操作规程

(1) 备餐专间内应由专人操作，非操作人员不得擅自进入备餐专间；专间每餐使用前应进行空气消毒，使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

(2) 供应前应认真检查待供应食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得供应。

(3) 操作时应避免食品受到污染。

(4) 分派菜肴、整理造型的用具使用前应进行消毒。

(5) 用于菜肴装饰的原料使用前应洗净消毒，不得反复使用。

(6) 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

5、专间配制操作规程

(1) 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

(2) 专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。专间操作人员进入专间时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

(3) 专间每餐（或每次）使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

(4) 专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

(5) 供配制用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入专间。

(6) 制作好的菜品应尽量当餐用完。剩余尚需使用的应存放于专用冰箱中冷藏或冷冻，食用前要加热的其加工时食品中心温度应不低于 70℃。

6、食品添加剂使用规程

(1) 食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

(2) 食品添加剂的存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”

字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。特别规定：禁止餐饮业服务单位（包括食堂、食品摊贩等）购买、储存、使用亚硝酸盐。

（3）食品添加剂的使用应符合国家有关规定，采用精确的计量工具称量，并有详细记录。

7、餐用具清洗消毒保洁操作规程

（1）设立独立的餐（用）具洗消间或专用区域，清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量应能满足供餐需要。

（2）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。

（3）配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施，餐（用）具宜用热力方法进行消毒。采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池；采用人工清洗热力消毒的，可设置 2 个专用水池，并以明显标识标明其用途，不得与清洗蔬菜、肉类等设施设备混用。

（4）用于清洗餐（用）具的洗涤剂、消毒剂必须符合国家有关食品安全标准和要求。

（5）清洗方法

- 1) 刮掉沾在餐饮具表面上的大部分食物残渣、污垢。
- 2) 用含洗涤剂溶液洗净餐饮具表面。
- 3) 最后用清水冲去残留的洗涤剂。

（6）消毒方法

1) 物理消毒：包括蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法。

①煮沸、蒸汽消毒保持 100℃10 分钟以上。

②红外线消毒时，餐饮具应立式放置，一般控制温度 120℃保持 30

分钟以上。

③洗碗机消毒一般水温控制 85℃, 冲洗消毒 40 秒以上。

2) 化学消毒: 主要为各种含氯消毒药物。

①使用浓度应含有效氯 250mg/L (又称 250ppm) 以上, 餐饮具全部浸泡入液体中, 作用 5 分钟以上。

②化学消毒后的餐饮具应用净水冲去表面的消毒剂残留。

(7) 餐(用)具清洗、消毒后应贮存在专用保洁设备内, 已消毒和未消毒的餐用具应分开存放, 保洁设施应有明显标识, 不得存放其他物品, 结构密闭并保持洁净。

(8) 清洗消毒结束后, 应及时清理地面、水池卫生, 做到不留卫生死角, 保持清洁。

(9) 不得重复使用一次性餐用具。

(10) 盛放调味料的器皿应定期清洗消毒。

(11) 建立餐用具清洗消毒记录, 相关记录保存期限不得少于 2 年。

8、食品留样操作规程

(1) 食堂、超过 100 人的建筑工地食堂、集体用餐配送单位、中央厨房, 重大活动餐饮服务和超过 100 人的一次性聚餐, 每餐次的食品成品应留样。

(2) 留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内, 并放置在专用冷藏设施中, 在冷藏条件下存放 48 小时以上, 每个品种留样量应满足检验需要, 不少于 100g, 并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等。

9、食品贮存操作规程

(1) 贮存场所、设备应保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

(2) 食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 以上。食品原料、食品添加剂使用应遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的食品原料及食品添加剂。

(3) 冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识。冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开放置，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放，不得将食品堆积、挤压存放。冷藏、冷冻的温度应分别符合相应的温度范围要求。冷藏、冷冻柜（库）应定期除霜、清洁和维修，校验温度（指示）计。

(2) 服务人员日常培训

“培训是发展的第一要务”、“学习是永不枯竭的资源”，员工培训可以增强员工对企业的归属感和主人翁责任感，能促进管理干部与员工的沟通交流，增强企业向心力和凝聚力，塑造优秀的企业文化，让员工尽快融入团队，帮助员工尽快熟悉工作环境、了解公司各项规章制度、提高业务技能、提高个人素质，培养职业道德、敬业精神、服务意识和团队意识。

“好的开始是成功的一半”，完善的培训是确保食堂顺利开业和正常服务的前提，通过培训，提高食堂服务质量，树立服务亮点，组建一只高素质、高品质的服务队伍，让每一个员工都能做一个“有良心、有道德”的餐饮人，让贵方领导满意，就餐人员满意！

本项目培训方案主要分为以下五个部分：

1、培训目的

为了进一步提高食堂员工的综合素质，做到文明、守纪、安全、卫生、有序、规范，尤其是对食品卫生安全知识、业务知识要加大培训力度，真正做好卫生工作、安全工作，预防在先，防患未然，为创造高质量、高水平、一流服务的目标而共同努力。通过培训，提高食堂员工的自身素质，加强安全意识，使其高质量的为广大就餐顾客服务，在日常操作中更加严谨、规范，工作水平更上一层楼。让每一位就餐者吃的放心、舒心、开心，为的后勤安全工作提供有力的保障。

2、培训对象

公司所有参与本项目服务的新老员工。

3、培训时间

- (1) 接管前 10 天对所有员工按计划进行开业前培训；
- (2) 开始服务后由经理在食堂巡视时不定时进行现场培训；
- (3) 每周固定时间对所有员工进行一次培训；
- (4) 甲方要求参加的学习会议或卫生等相关部门对员工进行培训。

4、培训内容

- (1) 公司企业文化和人事管理相关规章制度；
- (2) 项目相关情况介绍，重点讲解文化活动中心餐饮服务的特殊性和特殊要求；
- (3) 学习《食品安全法》和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等相关法律法规；
- (4) 学习公司的食品卫生、环境卫生、个人卫生等相关管理制度；

- (5) 服务礼仪培训;
- (6) 安全培训: 包括食品安全、机械设备安全、人身安全、消防安全等;
- (7) 消防知识培训和消防灭火演练;
- (8) 各岗位业务知识及岗位职责;
- (9) 岗位实操演练;
- (10) 实际服务中出现的其他需要培训内容;
- (11) 甲方要求的其他相关内容和制度。

5、培训安排

(1) 岗前培训

岗前培训又称职前培训,主要是针对新员工的教育和训练。对于厨房人员的岗前培训,不仅需要进行职业道德教育和专业技能训练,而且需要进行厨房生产岗位职责、工作范围、工作任务、厨房设备使用、厨房各项规章制度知识的培训,使其能明确自己的职责和义务,掌握初步的专业技术和操作技能,缩短适应期,从而尽快地上岗工作。

对食堂服务人员的岗前培训,主要根据食堂的基本特点有针对性地开展培训,使其了解所在岗位的岗位职责、工作范围和工作要求,做到文明服务。

接管前十天所有员工到位,通过当地门诊部体检合格之后,办理入职开始培训;培训主讲人由公司派驻有多年工作经验、业务技能过硬、熟悉食堂各项操作流程、管理流程和服务流程的项目经理、副经理、服务主管和厨师长担任:

序号	培训内容	培训时间	参培人员	责任人	备注
1	企业文化和人事管理制度	4 个小时	所有员工	项目经理	
2	项目相关情况介绍（文化单位相关规定、保密制度）学习《饮食社会化保障与监控》	6 个小时	所有员工	项目经理	
3	国家相关法律法规《食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等）	10 个小时	所有员工	副经理	
4	公司相关规章制度（包括食品卫生、环境卫生、个人卫生等相关管理制度）	10 个小时	所有员工	副经理	
5	服务礼仪培训（包括服务态度、服务知识、服务能力等方面）	10 个小时	所有员工	服务主管	
6	安全培训（重点包括食品安全、机械设备安全、人身安全、消防安全等）	20 个小时	所有员工	项目经理	与事故案例相结合

					进行讲解
7	消防演练（学习消防栓、灭火器、灭火毯等消防设备使用方法）	3个小时	所有员工	副经理	
8	岗位业务知识及职责（包括设备使用规范讲解及实际操作）	10个小时	相关岗位人员	厨师长	
9	实操演练（要求新员工适应新环境，保证供应质量；演练中发现的问题要立即整改，规范到位，确保正常开业）	20个小时	所有员工	厨师长	
10	实际服务中出现的其他需要培训内容	根据需要随时安排时间	所有员工	项目经理	
11	甲方要求的其他相关内容和制度	根据需要随时安排	所有员工	项目经理	

		时间			
--	--	----	--	--	--

备注：每项培训结束后都要进行相应考核，考核不仅有利于督促员工积极参与培训，努力掌握新知识，而且有利于管理人员考察员工对所培训知识与技能的掌握程度，调整改进培训方法。对于考核结果良好的员工，可以安排独立上岗工作；对于考核不合格者，则应安排重新培训和改换工种甚至终止工作。

(2) 在岗培训

在职培训，是岗前培训的继续发展，是从初级向中级阶段过度的阶段。对食堂来讲，在职培训始终贯穿每一位员工就业全过程，是个人工作经验不断积累的过程。

1) 现场培训：项目经理和厨师长在日常巡视时，发现各岗位员工没有按操作规程操作的，要及时进行纠正并进行现场培训：

- ①我说你听；
- ②我做你看；
- ③你说我听；
- ④你做我看。

管理人员要多转多看多教多培训，把现场培训当成长期的工作来抓，确保所有员工都能按照正确的操作规范加工操作，使食堂服务工作顺利进行；将业务能力强、有责任心、严格遵守食堂各项规章制度的优秀员工提拔为班组长，发挥传帮带作用，带动所有员工共同进步，提高食堂服务水平。

2) 晨会培训：公司要求所有单位每天早上召开晨会，总结头天发现的员工不规范行为和相关问题，并针对该项问题进行再讲解培训，同时布置

当天的工作；每次晨会时抽五分钟左右时间讲解各项规章制度，对员工进行培训，重点培训食品安全、机械设备安全、人身安全关键控制点，每天讲解一项规章制度，并在当天进行检查规范，第二天晨会进行通报，长此以往，将各项规章制度贯彻到每个员工内心深处，避免发生安全事故。

3) 周培训计划：每周定期召开员工培训会议，要求所有员工做好培训笔记，并在培训结束后进行考试，不合格的单独进行培训，确保所有参培员工了解并记住培训内容；员工操作时要重点对培训内容进行检查，确保培训效果落到实处。

4) 实际服务中出现的其他需要培训内容和甲方要求或增加的相关培训内容，要第一时间给员工培训到位；

5) 项目经理必须及时参加公司组织的食品安全卫生教育或培训，积极听取采纳甲方领导和就餐人员的意见和建议，形成规章制度及时传达给员工，并且要培训到位。

6) 每月要进行一次有关食品卫生安全方面的知识答卷；

7) 每半年组织一次厨师、面点师等有关人员开展岗位练兵或技能竞赛，以保证从业人员不断适应发展的需要；

8) 食堂所有人员必须爱岗敬业、互帮互学、钻研业务技术，通过不断苦练基本功来提高服务质量和水平；

(3) 换岗培训

一些员工由于工作需要变换工种，调至新的岗位时，仍需要进行培训，例如，一名员工从冷菜间调至热菜间，他就必须接受热菜间各种业务知识的培训，学习热菜间工作标准和工作程序，使其能在较短时间内掌握热菜间的

各种业务知识，以便迅速进入工作状态。

（4）培训内容概述

1) 新员工入职培训

培训目标：新员工入职培训可以为确立新员工与食堂之间良好关系打下基础。新员工入职时，一般都具有很高的热情和积极性，通过有效的迎新培训，不仅可以提高员工的积极性，而且还可以增强员工对食堂的归属感和良好的工作情绪，能够促使他们在新岗位上做好工作。

培训内容：主要介绍公司概况、企业文化以及客户方食堂的工作特色、主要规章制度、员工岗位职责及相关安全知识等。

2) 员工职业素质培训

职业道德教育培训目标：主要引导员工树立服务意识，学习《食品卫生法》等相关的国家法律法规。努力提高思想觉悟：熟悉和了解食堂的一切规章制度和经营目标，使之掌握食堂的行为规范；培养他们对企业的凝聚力和良好的职业道德。通过这方面的培训，激发和增强员工热爱本职工作、刻苦钻研业务、不断进取的信心和动力。

3) 专业理论知识培训

培训目标：餐饮业虽然是一个实践非常强的行业，但是随着时代的不断进步，员工知识水平特别是专业理论知识水平高低直接影响着企业的发展壮大。要做一流餐饮企业餐饮就必须有一流的员工素质作保障。通过培训，充实员工的岗位知识理论，增加才干。

4) 专业实践技能培训

培训目标：培养和提高厨务人员、服务人员的专业技术和水平，

使其尽早掌握工作要领、工作程序和方法，提高工作质量和效率。

5) 外排参观、学习、进修、实习培训

培训目标：通过走出去学习，接触社会餐饮，了解把握现代餐饮的发展趋势。这种面向社会的培训旨在开拓受训员工视野，拓展思路，以应对日益激烈的市场竞争。

“民以食为天，食以安为先”、“饮食保障高于一切”。食堂的食品卫生安全是关系到每一位就餐顾客身心健康的重要问题，对食堂从业人员进行有计划的、经常性的食品卫生安全培训，是食堂管理工作的重要组成部分。我们相信，通过公司开业前一系列完善的培训和经营中的日常培训，可以培养出一大批忠诚可靠、文明守纪、安全卫生的优秀干部员工，为贵方提供高质量、高水平、安全可靠、营养美味的就餐服务。

安全教育培训计划		
月份	主要教育内容安排	主持者
一月份	员工入职安全教育培训，是新入职员工掌握项目安全防护关键点。	
二月份	开展项目安全隐患大排查，在实践中让所有员工学习到安全排查的要点。	
三月份	学习食品卫生安全规章制度，制定《突发公共卫生事件应急预案》，签订食品从业人员责任书，督查食品从业环境卫生。	

四月份	全体员工食品卫生安全培训，开展春季流行病防控工作，进行食堂环境卫生督查。	
五月份	学习《卫生工作条例》，加强季节变化流感防控工作，食品从业人员年度体质健康检测，督查食品从业环境卫生。	
六月份	学习和演练《食物中毒事故应急预案》，参加区药监部门卫生监督知识培训，督查食品从业环境卫生。	
七月份		
八月份	学习《食品安全法》，召开食品从业人员专题会议，进行食品卫生安全知识问卷检测，小结项目食品卫生安全工作。	
九月份	学习消防安全管理制度，学习使用灭火器和是消防器材。	
十月份	学习餐饮安全检查十八表格，学习并掌握填写记录的方法。	
十一月份	学习《集体用餐卫生管理规定》，开展落实卫生安全大检查，督查食品从业环境卫生。	
十二月份	学习食品卫生安全专题培训，进行冬季疾病预防知识培训和消防演练，组织从业人员学习《食物中毒事故行政责任追究暂行规定》，进行食品从业环境卫生督查。	
十二月份	进行食品从业环境督查，开展培训工作总结，评比表彰食品卫生安全从业人员先进分子。	

(3) 服务态度、用餐环境把控

在餐饮行业中，优质的服务态度和良好的用餐环境是吸引顾客、提升顾客满意度及忠诚度的关键因素。我公司通过系统性的管理策略，从服务态度培训、环境卫生管理、氛围营造及秩序维护四个方面，全面提升餐饮服务质量与用餐体验。

一、服务态度培训

1. 服务理念灌输：首先，需向全体员工明确“顾客至上”的服务理念，强调服务态度的重要性，培养员工主动服务意识。
2. 专业技能培训：定期进行服务技能培训，包括沟通技巧、礼仪规范、菜品知识等，确保员工能够提供专业、高效的服务。
3. 情绪管理：教导员工如何有效管理个人情绪，保持微笑服务，即使在面对压力或挑战时，也能以积极态度面对顾客。
4. 顾客反馈机制：建立顾客反馈渠道，鼓励员工主动收集顾客意见，并作为服务改进的依据，同时对表现优秀的员工进行表彰，激励全体员工提升服务质量。

二、环境卫生管理

1. 清洁标准制定：制定详细的清洁标准与操作流程，涵盖厨房、餐厅、卫生间等各个区域，确保环境卫生达到行业最高标准。
2. 定期检查与监督：设立专门的卫生检查小组，对餐厅环境进行定期检查与随机抽查，确保清洁工作得到有效执行。
3. 食材安全管理：严格把控食材采购渠道，确保食材新鲜、安全，同时加强食材储存与加工过程中的卫生管理。

4. 虫害防治：采取科学有效的虫害防治措施，防止蟑螂、老鼠等害虫对餐厅环境造成污染。

三、氛围营造

1. 装修风格：根据餐厅定位与顾客群体，设计舒适、温馨的装修风格，营造愉悦的用餐氛围。

2. 音乐与灯光：选择适合餐厅氛围的背景音乐与灯光效果，增强顾客的情感体验。

3. 艺术装饰：摆放艺术品、绿植等装饰物，提升餐厅的文化品位与艺术气息。

4. 节日与主题活动：结合节假日或特定主题，举办相关活动，如节日装饰、主题晚宴等，增加用餐的趣味性与仪式感。

四、秩序维护

1. 排队管理：在高峰期，合理安排顾客排队等候区域，设置清晰的排队指示牌，确保顾客有序等候。

2. 座位安排：根据餐厅布局与顾客需求，灵活安排座位，避免拥挤与混乱。

3. 噪音控制：采取措施控制餐厅内噪音水平，如设置隔音设施、提醒顾客保持安静等，确保顾客能够享受宁静的用餐环境。

4. 突发情况应对：制定应急预案，如火灾、食物中毒等突发情况的应对措施，确保在紧急情况下能够迅速、有序地处理。

餐饮服务态度与用餐环境是餐饮企业竞争力的核心要素。通过实施本方案中的各项策略，可以有效提升餐饮服务质量与用餐体验，增强顾客满意

度与忠诚度，为餐饮企业的持续发展奠定坚实基础。

（4）工作效率提升措施

一、明确岗位职责

1. 细化岗位设置：根据餐厅规模与业务需求，合理划分工作岗位，明确各岗位的具体职责与权限，避免工作重叠与责任不清。

2. 建立责任制度：制定岗位责任书，明确每位员工的岗位职责、工作目标及考核标准，确保每位员工都能清晰了解自己的工作要求。

二、引入信息系统

1. 点餐系统：采用电子点餐系统，顾客可自助下单，减少服务员与顾客之间的传递环节，提高点餐效率。

2. 库存管理系统：实施库存管理软件，实时监控食材库存情况，避免过度采购或短缺，确保食材供应稳定。

3. 财务管理系统：引入财务管理软件，实现财务数据的自动化处理与分析，提高财务管理效率与准确性。

三、优化服务流程

1. 简化服务流程：梳理现有服务流程，去除不必要的环节，简化操作步骤，提高工作效率。

2. 标准化服务：制定服务标准操作流程（SOP），确保每位员工都能按照统一标准提供服务，减少服务差异。

四、增加服务人员

1. 合理配置人力：根据餐厅业务高峰期与低谷期的不同需求，合理调配服务人员数量，确保高峰期有足够的人力支持。



2. 灵活用工：采用临时工、兼职等灵活用工方式，应对突发业务增长，降低人力成本。

五、员工培训提升

1. 定期培训：定期组织员工进行业务技能、服务礼仪等方面的培训，提升员工综合素质。

2. 激励机制：建立员工激励机制，对表现优秀的员工给予奖励与晋升机会，激发员工工作积极性。

六、推广快速结账

1. 移动支付：推广移动支付功能，顾客可通过手机完成支付，减少排队等待时间。

2. 自助结账机：设置自助结账机，顾客可自行完成结账流程，提高结账效率。

七、营造舒适环境

1. 环境设计：优化餐厅布局与环境设计，确保顾客用餐舒适、便捷。

2. 氛围营造：通过音乐、灯光、装饰等手段营造愉悦的用餐氛围，提升顾客用餐体验。

八、菜品创新与推广

1. 菜品研发：定期研发新菜品，满足顾客不断变化的口味需求。

2. 营销推广：通过社交媒体、线下活动等方式推广新菜品，吸引顾客前来品尝。

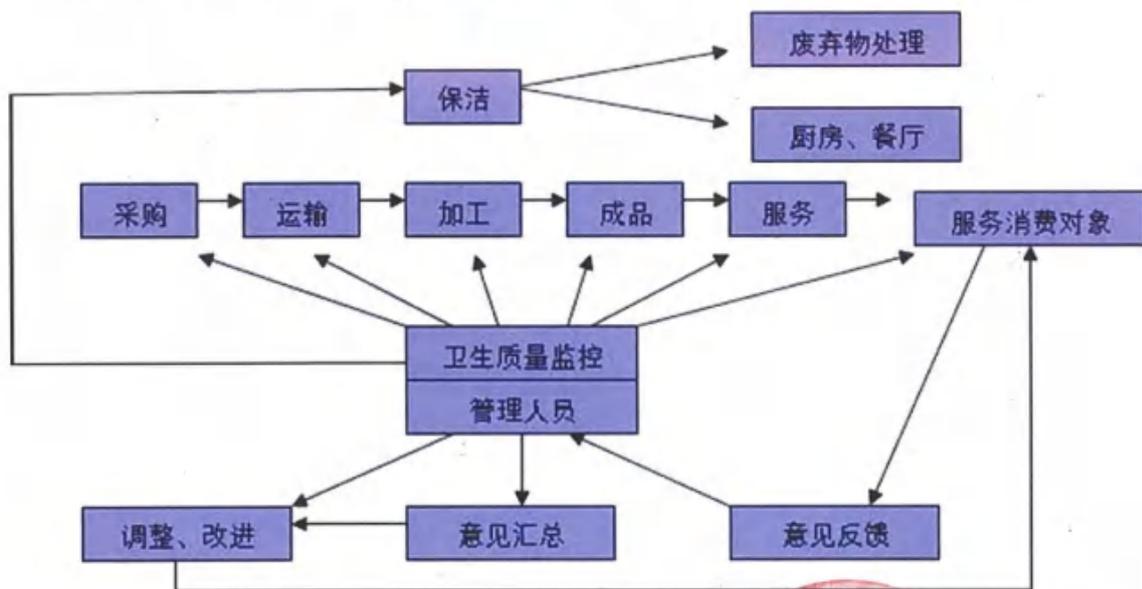
提升餐饮服务工作效率是一个系统工程，需要餐饮企业从多个方面入手，持续优化改进。通过明确岗位职责、引入信息系统、优化服务流程、增

加服务人员、员工培训提升、推广快速结账、营造舒适环境以及菜品创新与推广等措施的实施，餐饮企业可以有效提升工作效率与顾客满意度，从而在激烈的市场竞争中脱颖而出。

(5) 服务质量控制方案及标准

食堂服务以提高服务质量为中心，推行全面质量管理。

我公司作为贵方员工餐厅服务方，其食品质量控制程序如下：



建立健全以岗位责任制为中心的质量管理制度，做到工作有计划，行为有规范，操作有程序，质量有标准，劳动有纪律。要结合干部职工食堂的特点，从食品质量、花色品种、服务方式、饮食卫生等方面制定服务规范或质量标准。要科学搭配营养均衡，搞出特色，不断提高食堂的服务水平。

对食堂工作的全过程，即采购、保管、生产加工、供应等业务工作进行全面质量管理，把事后服务质量的检查考核同事前各项业务工作的质量控制结合起来。

加强质量检查与考核，建立质量检查小组，定期实施质量检查工作，记录检查结果，建立质量检查档案。组织餐饮员工在日常工作中开展质量自查、

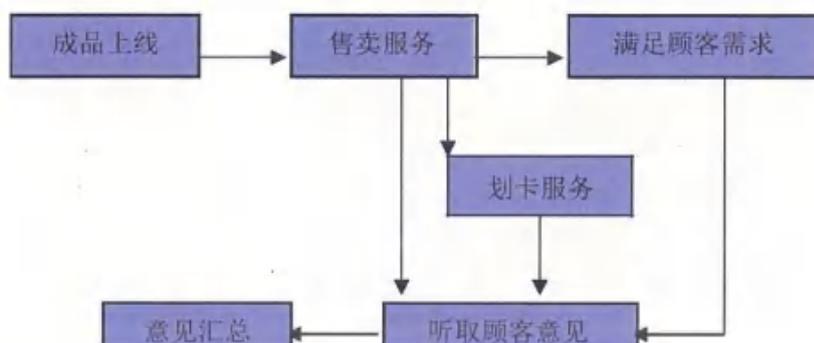
互查活动。

每季度末 5 日内主动收集就餐人员的意见和建议，及时分析服务质量方面存在的问题，积极改进工作。

坚持对餐饮员工进行质量管理教育，使全体人员了解全面质量管理的基本知识和方法，树立质量意识。

1、服务质量和保证措施

服务质量控制流程图



(1) 领班负责每日上岗前 5 分钟检查员工仪容仪表，必须符合员工手册及饮食服务要求。

(2) 开餐前 30 分钟，严格按照运营手册的要求，进行检查。检查内容包括：

所有器皿及餐具的数量及洗消状况

环境卫生状况（如桌椅、地面、空气、环境等）

各餐及摆台服务状况是否符合要求。

各种服务标识是否张贴齐全或摆放到位。

总控制为项目经理。

(3) 开餐前 5 分钟, 进行各餐状况, 检查内容:

所有员工的着装需符合开餐要求。(如一次性口罩等)

食品的种类必须齐全。

菜品价签是否摆放且字迹清晰, 美观。

客人进入的各通道是否干净、顺畅。

检查菜品出品是否符合营运要求, 把好最后一道关。

(4) 开餐过程中, 由指定的值班经理进行流动、现场检查, 并提供客人现场的有关餐厅、食品的问题解答, 以满足当天的事当天解决, 最多不超过 72 小时。

(5) 室内收尾, 要求服务人员, 轻拿轻放, 认真做好卫生及环境维护工作, 以创造良好的回餐环境及服务气氛。

2、服务用语标准

(1) 问候语

早餐: 早上好, 先生/小姐

午餐: 您好, 先生/小姐

晚餐: 晚上好, 先生/小姐

(2) 打菜服务用语

当顾客在选择主荤菜时: “您好, 先生/小姐, 今天有 XXX 菜和 XXX 菜供您选择, 请问您选哪种?”

当顾客爱吃某一种主荤菜, 顾客想再要时: “对不起, 先生/小姐, 其它的菜您可以再取。”

当吃套餐的顾客要求吃主荤菜时: “对不起, 先生/小姐, 其它的菜您都

可以再取。”

当顾客在选菜犹豫不决时：“先生、小姐，xxx 菜反映不错，您可以尝一下。”

在服务中随时关心顾客：“您还需要一些吗？”“您不够时可以再取。”

在服务中随时提醒顾客：“先生/小姐，请把您的餐盘往前一点，谢谢。”“先生/小姐，请注意别烫着。”

当顾客妨碍了你上菜、清理工作时：“对不起，先生/小姐，打扰一下，谢谢。”

3、仪容仪表标准

(1) 餐厅员工工服标准

帽子：干净、不破损。

上衣：干净、平整、不皱折、不破损。扣子齐全，并全部扣紧。袖子不得卷起。肩处不得有头皮屑、头发。衬衫要扎在裤、裙内。

裤子：干净、平整、不皱折。长度适中到鞋面，裤脚要扞边。必须穿统一工裤上岗。

鞋子：黑色皮鞋或布鞋。不允许穿拖鞋、凉鞋、短靴子、时装鞋。鞋要求干净、无尘。

内衣：不得露出袖口；不得穿高领衫露出领口；不得穿深色内衣。

围裙：干净、无破损、不皱折。不得使用严重退色的围裙。

首饰：不得戴戒指、指环、手镯、手链、长耳环、胸花。

站立、行走标准

(2) 站立标准

双手自然交叉放在身体前面；右手在上，左手在下。

挺胸收腹，神态从容，双眼平视前方。用眼睛余光注意周围顾客的情况。

下额微收，精神饱满。两腿并拢，脚跟相靠，脚尖成 60 度。

面带微笑。不可倚、靠、扒、勾、交手抱臂等。

遇有两人或以上在一起，两人间应保持 15cm 以上的距离；不得拉手、搭背或相互依靠。

行走标准

行走时，挺胸、抬头，身体保持正直；走路为一条直线，脚尖偏中心 10 度。

行走时，步伐适中，每分钟 110-120 步。不摇不晃，轻松自如。

行走时，神态从容，双眼平视前方。用眼睛余光注意周围顾客的情况。

4、服务操作程序和标准

(1) 餐前工作操作程序和标准：

在开餐前 30 分钟，检查用电设备、线路、卡机是否正常、安全、无故障、无跳闸等现象。发现问题，在停用设备的同时，立即报告前厅经理。

保持物品、工作台和工作区域的整洁。做到无污物、无污渍、无擦痕；工作区域内不摆放个人物品；食品与物品不混放；清洁用具、垃圾筐或桶放在顾客看不到的规定地点。

了解当日供应的产品品种，掌握原材料的组成和口味。

自查仪容、仪表是否符合标准。

(2) 开餐前 5 分钟，站立在本工作站规定的位置，面向餐厅顾客入口处的方向，面带微笑，准备迎接顾客。

开餐工作:

先面带微笑,并与顾客的目光保持接触:然后,主动、有礼貌、声音亲切地向每一位顾客问好。

主动向顾客介绍当日供应的产品品种。

热情回答顾客的询问,根据实际情况做建议性促销。

服装整洁,服务标准,面带微笑,服务敬语到位,无顾客投诉。

抹布专用,整齐叠放在工作台内规定的位置,并且干净、无异味。

随时清理工作区域的卫生,并保持整洁。

打菜、盛主食或配制套餐:注意卫生,必须戴一次性手套。询问清楚顾客需要的品种,并复述一遍;在顾客确认后,才能开始打菜、盛主食或配制套餐。

打菜要稳,不拌匀;打菜要准,每个菜品只占一格,不得混放、不遗撒。一勺就一勺,不是半勺也不是一勺半。

菜品、主食、套餐必须保持在适合的食用温度。主食盖有保温被。

(3) 密切关注顾客

看到顾客剩饭较多时,必须主动了解原因;态度要亲切、客气:“先生/小姐,今天的饭菜是否不合您的口味”;严禁蛮横、无礼地质问顾客。

顾客离去时,要说:“再见,欢迎您再次光临!”

工作要细致,避免餐具损坏。严禁将筷子、小勺倒入垃圾桶内。

客流高峰时,主动、有礼貌地提示顾客排队。

服装整洁,服务标准,面带微笑,服务敬语到位,无顾客投诉。

抹布专用,整齐叠放在工作台内规定的位置,并且干净、无异味。

随时清理工作区域的卫生，并保持整洁。

（6）饭菜质量管理制度

品质是生存之本。为进一步保证品质管理的效果，针对饭菜品质、人员服务品质、就餐环境品质等三方面的内容，作如下规定：

1、各具体岗位的员工是本岗品质保证的第一责任人、有责任和义务提供符合品质要求的产品，有权利拒绝不符合品质要求的产品或服务，否则，谁容许不符合品质要求的产品或服务存在，谁就对此负担全部的经济责任，并且不追究源于其他岗位肇事者的责任。

2、饭菜品质的保证源于始自采购环节的品质保证，各岗位员工有责任和义务主动了解和掌握相应的品质标准，相关主管负责提供相关的培训，哪个岗位允许了不合格品的产品流程，哪个岗位负全责，厨房只有口味、外观、主配料量、盛器选择的责任。传菜部只有菜肴外观整洁程度和器皿选择的责任。服务员对不合格菜品立即更换负有直接的责任。

3、服务品质和就餐环境保质的保证，源于为客人提供服务的一线员工提供的合乎规范的服务。为此，各岗位的员工正式上岗前，必须清晰两件事，一是知道本岗位对哪些事情负责，二是知道应负责的相关工作怎样做才是对的。部门经理和各区域主管对此事的结果负全责。餐中餐后服务务必执行相应的服务标准。顾客对服务过程中的员工服务品质评判有一票否决权。以上员工的每日工作若有一次顾客关于品质的投诉，除了扣除当日绩效得分外，还要根据《员工手册》“惩戒”条款相关规定给予相应的过失处理。

(7) 饭菜质量控制作业指导书

1. 申购：根据菜品，提出申购品种、数量、质量要求。
2. 查验：检查所购食品的质量，特别是水发物品，更须仔细验证。
3. 退货：对不合质量要求的物品报行政总厨检验后退回采购部。
4. 更改：更改需购物品的规格等级、质量要求时，经厨师长同意后执行。
5. 加工：有量化标准的，按量化标准严格执行；没有量化标准的，按质量要求仔细操作。

(8) 饭菜质量控制工作流程

- 1、目的：规范出品流程，致力提高出品质量。
- 2、使用范围：公司各项目餐厅。
- 3、控制流程：菜单编制→审核→采购→验收→初加工→细加工→清洗→炒作→成品确认 →出品→售卖→收集信息→开会总结归纳。

(9) 饭菜质量的落实及要求

1、开菜单的要求

- (1) 菜单的责任人为项目经理、采购、厨师长。
- (2) 以客户为中心，充分掌握客户的口味需求，从而不断的变换菜单及做法。
- (3) 根据伙食标准，确定菜单的品种，控制在成本允许范围内。
- (4) 根据不同季节进行市场调查，确定菜式及追踪确认所需材料的到位情况（调料、干货需提前一天确认）。
- (5) 避免同一餐中有相同的菜式出现。
- (6) 注意同一餐菜中颜色的搭配、肉的搭配。
- (7) 不能同一餐开二个或以上次序复杂之菜式。

2、菜单的审核标准

- (1) 菜单审核的直接责任人为项目经理。
- (2) 菜单搭配是否合理，如颜色需串插绿色品种，不能同一餐开两个或以上次序复杂之菜式。
- (3) 是否能达到公司给予成本标准。
- (4) 是否会引起客户就餐者投诉，做到了解就餐者的饮食喜好。

3、采购质量的要求

- (1) 采购分为总仓采购和地方采购，总仓采购直接责任人为采配中心主任，地方采购责任人为相应饭堂之采购。
- (2) 采购在市场购买时应在保证质量的前提下考虑物料价格是否达到物美价廉之效果。

(3) 采购应不断扩大采购门路，确保采购来源。

(4) 当送到地方之物料发现质量有问题时，上报监督部核实无疑后，对采配中心主任做出过失处理。但当监督部检查时发现地方仓管没按质量标准进行收货时，监督部直接对地方主管、采购、仓管进行过失处理。

4、验收要求

(1) 验收分为总仓验收和地方仓管验收，总仓验收直接责任人为采配中心主任，地方验收责任人为地方仓管。当总仓验收时发现材料质量有问题时，由总仓对总仓采购做出过失处理。当地方仓管在收货过程中发现总仓配送之物料质量有问题时，上报监督部核实无疑后由监督部直接对采配中心主任做出过失处理。当监督部检查时，发现地方仓管不按质量标准接收质量差或变质之物料，由监督部直接对方主管、采购、仓管进行过失处理。

(2) 验收时应注意质量、单价、数量是否相符。有无超过有效食用期或变质、腐烂等。

5、初加工要求

(1) 初加工直接责任人为厨师及相应帮厨。

(2) 初加工务必做到无黄叶、无烂叶、无异物（菜虫、杂草等）。

6、细加工要求

(1) 细加工直接责任人为厨师及厨师长。

(2) 厨师按厨师长预定要求进行加工，厨师长给予标准，从而进行监督，做到丝配丝、片配片、条配条等原则。

(3) 切配应做到厚薄一致，粗细均匀。

7、清洗要求

- (1) 清洗责任人为洗菜工及帮厨。
- (2) 以“一浸二泡三清洗”为原则，做到无沙无虫等。

8、炒作烹调

- (1) 炒作责任人为厨师长及相应厨师。
- (2) 应以色、香、味、形俱佳为原则，做到咸淡适中。
- (3) 根据每道菜的特色进行对口分工，即明确每道菜制作人员。
- (4) 必须准备相应之调味料（如生姜、大蒜等）及配色料（如红萝卜、红椒等）。
- (5) 注意炒菜时间及数量，应根据需求而炒作，做到充分计划性，卖多少炒多少，但绝不能造成排队等菜现象。

9、成品确认及出品

- (1) 成品确认责任人为厨师长和项目经理。
- (2) 应以色、香、味、形俱佳为原则，做到咸淡适中。
- (3) 厨师长及项目经理必须对每道成品进行品尝，确认无疑后出品并由项目经理对每道出品进行记录并注明炒作人。
- (4) 由于人为原因（如没尝试就出品）导致顾客投诉的，直接追究项目经理及厨师长之责任。如引起严重投诉的，项目经理及厨师长需负全部责任，不排除开除等。

10、售卖要求

- (1) 售卖直接责任人为项目经理、厨师长、各相关开餐人员。
- (2) 以客户为中心，做到热情待客，让客人有家的温暖。
- (3) 打菜时必须不断地对打菜份量、速度进行有效评估，当估计不够

菜时，必须提前报备厨师炒作，以免打菜中断。

(4) 项目经理、厨师长必须对材料进行不断评估，当估计材料不够时，马上指示用后备菜或出品快之干菜续上，绝不允许无餐可用之事件发生。

11、收集信息及开会总结归纳

(1) 收集信息直接责任人为采购及厨师长。

(2) 以“需客户之所需、求客户之所求”为原则，致力客户满意。

(3) 必须每餐收集 30 人或以上之用餐人员意见及剩饭剩菜情况，并汇总当晚交由项目经理处，由项目经理召集厨师长及所有厨师进行开会讨论。总结当天的不足，做到扬长避短，同种菜单之同种错误原则上不允许重复出现。另外，做到品种上的创新及就换做法（如：洋葱炒鸭肝不被客户接收可改变做法，卤鸭肝或凉拌鸭肝等）。

(4) 计划第二天的工作情况，分析第二天每道菜之出品要求，并拟定相关责任人（如哪道菜由哪个厨师炒作），从而追踪第二天的工作是否达到预期效果。

（10）饭菜质量优化管理

厨师轮换周期：每半年一次，或按甲方要求；

我公司具有专职的菜品研发团队，具备一定研发能力，能不断优化菜品。

菜品研发团队：

我公司下属各餐厅厨师团队有擅长川、湘、粤、鲁、北方菜、面食、西点、小吃等菜系精英人才，为承包餐厅多元化经营提供保障；每年定期派遣厨师到各地收集美食、吸取制作经验，每月对运营现场的厨师进行出品培训，确保员工口味常新。

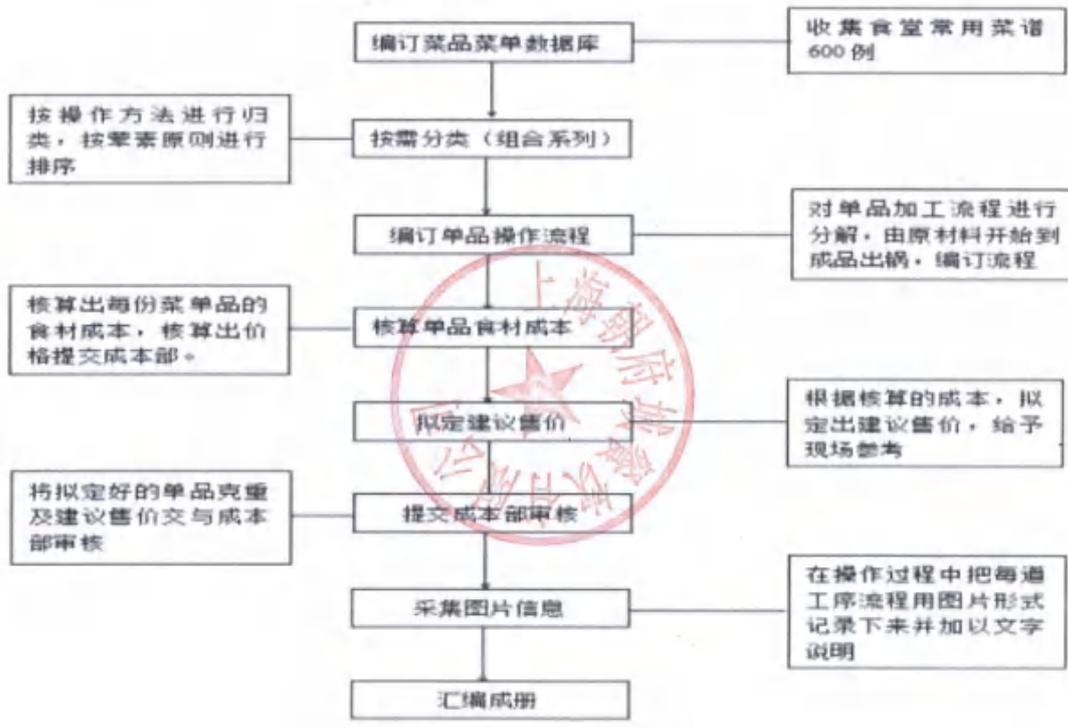
我公司针对不同的客户，加工制造业，电子产品生产业，房地产业，政府机关，国有企业，重体力的加工业等工作性质不同提供不同的菜品研发和配给方案。

并对研发菜品的选材、份量配比，制作工艺、制作流程等编写，汇集成册，定期对厨师进行培训考核，负责集团所有厨师的培训、考评定级等。

研发能力

我公司数据中心建立菜谱数据库管理，涵盖 16 大系列共计 800 项菜品在内，并依季节分为春夏秋冬四季菜谱，从物料的投入标准到菜品营养成分的展示应有尽有，保障员工营养配餐的同是更加有效控制成本的精细化；

出品中心日常部分工作流程：



(11) 专用功能间管理

1、餐饮业专用功能间是指包括凉菜间、熟食间、裱花间、果盘间、寿司间等制作直接入口食品的专用间。应做到专用房间，专人制作，专用共用器具容器，专用冷藏设施，专用洗手消毒设施。

2、各功能间均应设预进间，预进间内配置装有非手接触式水龙头和洗手、消毒碰各 1 个，可排水畅通。功能间内设脚踏式污物容器、紫外线杀菌灯、通风排气系统、温湿度计等设施。

3、各功能间室内做到无蝇、无蟑螂、无虫鼠、无昆虫活动。室内温度保持在 25℃ 以下。

4、各功能间均应班前紫外线灯照射 30 分钟，进行空气消毒；工具、砧板、容器、抹布、衡器每次使用前进行清洁消毒；砧板做到面、底、边三面光洁。

5)、熟悉勤作、勤销，做到当餐制作，当餐用完，当餐（天）未售完熟食在 4-10℃ 冷藏单保存或 60℃ 以上加热保存。

6 非直接入口的食品和需重新加工的食品及其他物品、私人用品不得在专间存放；不得在专间内进行食品原料加工等与凉菜加工无关的活动。

7、供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料必须洗净消毒；食品原料未经洗净处理不得带入凉菜间。

8、奶油类原料应当低温存放。含奶、蛋的面点制品及烧烤卤熟肉食品烹调后至食用前存放时间超过 2 小时的食物必须在 10℃ 以下 60℃ 以上条件下保存。

9、蛋糕胚应在 10℃ 以下专用冰箱中贮存。植脂奶油裱花蛋糕储藏温

度在 $3\pm 2^{\circ}\text{C}$ ；蛋白裱花蛋糕、奶油裱花蛋糕、人造奶油裱花蛋糕贮存温度不得超过 20°C

10、进间内配置更衣设施，工作人员进入专间前应更换整洁工作衣帽，并将手洗净、消毒，保持个人卫生，工作时戴口罩。

(12) 配餐间管理

1、配餐（快餐）间必须设有预进间，预进间内必须设有洗手、消毒设施。配备有充足有效的空气消毒装置。如果使用紫外线装置消毒的，紫外线灯（波长 200-275）应按功率不小于 $1.5\text{W}/\text{m}^3$ 设置，距离操作台面垂直高度 1.2 米，预进配餐间前开灯消毒 30 分钟以上。

2、设有与配餐（快餐）相适应的配餐台和能够开合的食品传输窗。配餐（快餐）间是每餐一清扫，保持室内干净整洁，不得存放与配餐无关的杂物或有毒有害危险化学品。

3、“三防”设施健全，并采取安全有效的措施，定期消灭蚊蝇、蚂蚁、蟑螂和老鼠。

4、无适当保存条件（温度低于 60°C 、高于 10°C 条件下放置 2 小时以上的），存放时间超过 2 小时的熟食品，需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

5、销售剩余食品必须专柜冷藏存放，隔夜或隔餐食品必须充分加热后方可销售，不出售感官异常或变质食品。

(13) 洗消间管理

1、洗碗消毒必须有专人负责，食具必须有足够周转。

2、食具清洗必须做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁。

一洗：是将食具上的食物残渣冲洗入食物残渣管道。

二刷：在 40℃-50℃温洗洁精中用抹布用力刷洗食具。

三冲：把食具里外冲洗干净。

四消毒：洗净的食具须按煮沸或蒸气消毒要求消毒或侧放在容器中经过远红外线 120℃消毒 20 分钟才能取出；不能用高温消毒的玻璃杯等应用药物消毒；药物消毒应严格按照消毒药物的有效浓度和浸泡时间规定进行消毒。消毒后食具只能用消毒巾抹擦干。

五保洁：消毒过的食具放入保洁柜，由专人保管。

3、清洗完的食具必须无污垢，无油渍，无食物残渣。

4)、消毒后的食具应无水干爽，无污垢，无油渍，无食物残渣、无异味。

并应做到抽检合作。

5、消毒的食具不能与未消毒的食具混放，防止交叉污染，不能将未消毒的食具供给客人使用。

6、保洁柜必须用消毒水每天清洁一次，做到无杂物、无苍蝇、无蟑螂活动。

7、食物残渣管道必须每天下班后冲洗干净。

(14) 粗加工间管理

1、各类餐饮单位应设置专用粗加工间或粗加工区域及设施，其使用面积应与生产供应量相适应。

2、粗加工间或粗加工区域地面应易清洗、不吸水、防滑、排水通畅，所用材料应无毒、无臭味或异味、而腐蚀、不易发霉、符合卫生标准、有利于保证食品安全卫生。

3、粗加工场地应设有层架，加工场所防尘、防蝇、防鼠设施齐全并正常使用。加工用工具、容器、设备必须经常清洗，保持清洁，直接接触食品的加工用具、容器必须用后消毒。

4、解冻、择洗、切配、加工工艺流程必须合理，各工序必须严格按操作规程和卫生要求进行操作，确保食品不受污染。

5、动物性食品与植物性食品应分池清洗，水产品宜在专用水池清洗，并有明显标志。加工肉类、水产品与蔬菜的操作台、用具和容器要分开使用，并有明显标志。

6、加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或其他感官性状异常的，不得加工和使用。禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。

7、加工后食品原料要放入清洁容器内（肉禽、鱼类要用不透水容器），不落地，有保洁、保鲜设施。易腐食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应在规定时间内及时使用或冷藏。

8、切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并应根据性质分类放在层架上。

9、加工后的肉类必须无血、无毛、无污染、无异味；水产品无鳞、无内脏。

10、加工后的蔬菜瓜果必须无泥沙、杂物、昆虫。蔬菜瓜果加工时必须做到一拣（拣去腐烂的、不能吃的）、二洗、三浸（必须浸泡半小时）、四切（按需要切形状）。

(15) 烹调间管理

1、上班时工作人员要穿洁净的工作衣，戴工作帽，穿鞋，洗手。工作时不准戴戒指、手表，上厕所要换去工作衣、帽，便后要洗手。勤理发、洗澡、剪指甲，保持仪表整洁。

2、细加工人员：加工前检查原料不新鲜有异味的、不洁的，不给加工，加工完后清洗后台工用具。把砧板竖起来放好，工用具收入柜内。

3、配菜人员，检查已加工好的原料，不新鲜、有味的不给配菜，配菜碟要干净，配好菜后放在打荷台专用的保洁柜内。放入保洁柜内的消毒餐具要进行验收，不符合卫生要求的，退出重新洗消。

4、烹调人员要注意原料的质量，烹调时要煮（炒）熟、煮（炒）透，使食品每个部位都均匀受热（特别是急炒时检查有无外熟内生），但不能煮焦。打荷台上应设两条抹布，一条是消毒抹布放在消毒碟上，用作抹擦在碟边的芡汁。另一条抹布用作抹台等。烹调后的食品不能用口直接试味，如果食品要造型的，用消毒的用具操作，不能用手抓，加盖即送出供客人食用，尽量缩备餐时间，防止再污染。蔬菜要防止农药污染引起的中毒，要做到一洗、二浸、三汤（飞水）、四烹调。

5、工作时不准抽烟，吃东西，各个岗位都要保持整洁，地面干爽，无杂物（特别是台下面地板）地面、沟渠、柜内、柜面不能发现有老鼠、蟑螂、苍蝇及昆虫活动。

6、配餐间内只能存放直接入口的食品和必需用的食具、工用具，不准存放任何杂物及私人用品，进行配餐间分菜时要穿工作衣、戴帽、洗手、消毒。

7、雪柜要有专人负责，定期清洗，做到霜薄气足，食品按顺序存放，生熟分开，成品、半成品，原料分开存放，并加上标签品名，食品应先进先出。存放入雪柜内的熟食品，应用容器严密盛装，防止血水等滴入其他食品或雪柜内部。雪柜内架、柜内底、柜门要保持洁净，雪柜内不能有异味。

(16) 面点间管理

1、对原料要进行验收，各种原料要符合食品安全标准，并加上品名标签。

2 不准使用腐烂变质、虫蛀、霉变、脂肪酸败和含有杂质的原料。

3、用蛋必须先洗干净，才能打蛋。使用奶油要有专柜存放。保存时必须采用低温保存。

4、生产加工的工用具，容器、砧板等要天天清洗，保护清洁卫生。

5、生产人员操作时，要穿戴工作服、帽，并要洗手，检查自己的岗位卫生，进入成品间必须洗手消毒。

6、使用食品添加剂必须符合国家使用的范围和卫生标准。

7、成品不能露空存放。成品间内可以存放必需用的食具、工用具。成品柜只有存放成品。

8、应保持环境整洁、卫生、食品生产场地三防设施要定期检查，发现破损要及时改正。成品间不能有老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫活动。

9、下班前搞好各岗位的卫生工作。

(17) 食品仓库卫生管理

1、必须落实进货验收制度，把好食品其原料的入货关，坚持索证制度，所有入库的食品及其原料必须有生产厂家的相关证件和该产品的“检验合

格报告书”。

2、物品存放要离地离墙，采取必要的通风、防潮措施，避免阳光直接照射物品而使其变质。

3、建立入库、出库物品登记制度。存放的所有物品要明确标记，入库物品的名称、数量、产地、进仓日期、保质期限、保存条件须有完整记录。库存物品要按入库时间先后分类上架存放，并做到先进先出，避免长时间储存而生虫、发霉。食品与非食品不能混放。

4、建立库存物品定期检查制度，防止物品过期变质。对库存超过保存期限的物品或出现腐败变质、生虫、霉变的食品要及时处理。严禁使用过期变质食品。

5、洗洁用品、药品、腐败变质物品、有强烈气味的物品或其他有毒、有害物质不能与食品同库存放。

6、保持仓库内外环境清洁，进库物品堆放整齐合理，库内通道畅顺。门窗完整坚固，能防虫防鼠。

7、严禁在仓库内点燃火种。配置必须的消防器具。

8、定期对仓库进行灭鼠、除虫处理。防止生物媒介造成污染和损害。

(18) 厨房及就餐区域卫生要求

炉灶、蒸柜等厨房设备每天清洁，抽油烟系统定期清洁。工作台、货架、调料台随时保证清洗干净。

油、盐、酱油等常用配料和未用完的米、菜，下班前要盖好。定期清洗冰箱雪柜，保证清洁卫生。

每周必须对饭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。

垃圾桶和馊水桶身需基本保持干净、标识明确并加盖，按时清理。

制售冷荤、面点必须设独立的卤菜间、面点加工间，加工制作程序严格做到“六专”，即专用操作间、专人制作、专用不锈钢工具容器、专用冷藏设施、专用消毒设施、专用洗手设施。

建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员进入食堂食品加工操作间（如红案、白案操作间、切配间、蒸饭间及粗加、精加工间）和食品原料存放间（如仓库、冷库、物资加工场所）等后厨的重要部位，落实免费汤等免费品种的保护措施，谨防投毒事件的发生，确保员工用餐的卫生与安全。

落实安全值班措施，坚持重点单位、重点部位二十四小时值班制度，确保食品卫生安全。

厨房、就餐区域的设施设备布置应当合理，设立相对独立的食品原料存放间（仓库）、食品卫生加工操作间、食品出售场所及就餐区域。配备足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠设施，以及污水排放和符合卫生要求存放废物的设施和设备。

就餐前就餐区域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，就餐过程中也必须有专人维护就餐区域内的清洁。

就餐区域内的墙面、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。

每周 2 次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，尽量做到就餐区域内无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。剩菜、剩饭要及时运走，保证就餐区域异味。

为了防滑，各排队口、入口、出口铺上防滑地毯，严防员工和职工摔跤。

(19) 从业人员健康管理制度

1、凡在本单位从事直接为就餐人员服务的所有餐饮工作人员（包括厨师、服务员、洗碗工、采购员、库管员、管理员、食堂领班等）均应遵守本管理制度。

2、凡从事接触直接入口食品的工作人员，必须经健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。餐饮从业人员每年至少进行一次健康检查，必要时接受应急性检查。

3、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

4、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后，方可重新上岗。

5、食品安全管理员要及时对在本单位餐饮从业人员进行登记造册，建立从业人员健康档案，组织从业人员每年定期到指定查体机构进行健康检查。

6、食品安全管理员和部门经理要随时掌握从业人员的健康状况，并对其健康证明进行定期检查。

7、从业人员健康证明应随身佩带（携带）或交主管部门统一保存，以备检查。

8、从业人员必须养成良好的卫生习惯，严格遵守各项食品安全操作规程。

(20) 食堂卫生制度

1、食堂整洁，地面、墙壁、门窗、暖气、桌、椅、台等清洁整齐；空调空气过滤网定期清洗，保持清洁；室内无有害昆虫及老鼠。

2、在就餐前一小时以内进行餐具摆台，餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用必须回收，经再次消毒后保洁贮存，餐具摆台后或有人就餐时不得清扫地面。

3、当发现或被顾客告知所提供的食品确有感官性状异常或有可疑变质时，服务人员需立即撤回该食品，并同时告知有关负责人及备餐人员，备餐人员需当即检查被撤回的食品和同类食品，及时做出相应处理，确保供餐卫生。

4、烹制直接入口食品时，使用专用工具分捡、传递食品，专用工具定位放置，防止污染；提倡分餐式供餐与就餐，做到每个菜品的容器中备有公用筷及公用勺。

5、消毒后的餐巾、餐纸在专台折叠，定位保洁存放，工作人员折叠前洗净并消毒双手；不向用餐者提供非一次性餐（纸）巾及非专用口布。

6、消毒后的餐饮具要自然滤干或烘干，不应使用手巾、餐巾擦干，以避免受到再次污染。餐桌上摆放供人自取的调味料符合相应卫生要求，盛放容器清洁卫生，盛放的调味料做到适时更换。

7、食堂空气流通，保证空气新鲜，无异味。

8、供用餐者使用的洗手设施保持整洁、完好，洗涤用品充足。当传染病流行时，坚持班前班后对食堂进行消毒，并按卫生部门要求落实防病措施。

9、防虫设施齐全有效，及时捕打进入食堂的苍蝇等有害昆虫，灭蝇灯应悬挂于距地面2米高度，并与餐桌保持一定水平距离。

10、严格按卫生许可证审批项目经营，未经“对外送餐”专项审批的不经营快餐、盒饭的送餐业务。

(21) 卫生工作流程

- 1、服务员上岗前检查个人卫生是否符合《个人卫生制度》要求。
- 2、开窗通风，清理食堂各部位卫生，擦拭桌椅、调理台、储藏柜、装饰物、空调、电视、音响设备及墙壁、窗台、橱窗等，清扫地面并用墩布擦净。
- 3、每周擦拭一遍食堂屋顶、灯饰；每月清洗一次窗帘、窗纱及坐垫。
- 4、擦洗调料瓶（壶）、桌签、餐桌面及备餐桌。使用的卫生工具要和清理室外卫生的工具严格区别。餐桌上为顾客提供的调料要适时更换，调料容器保持清洁。
- 5、餐具储藏柜要保持清洁，各类餐饮具分类存放。
- 6、供餐前，送菜服务员发现菜品有异常时，及时通知有关负责人及备餐人员。
- 7、服务过程严格执行《食堂卫生制度》，随时保持食堂环境卫生，下班前做好收尾工作。物品分类定位存放，餐台上的餐用具要用盖布盖好，倒掉当天的垃圾。

(22) 卫生间卫生制度

- 1、食堂内设置明显的卫生间指示牌，为顾客提供方便。
- 2、卫生间设有自动烘手器、擦手纸、洗手盆、洗手液（香皂）、半身镜、烟缸、卫生纸（架）、纸筐等必备品，做到设施齐全有效。
- 3、便器数量要与客流量相适应。便池、蹲坑畅通，不堵、不漏。
- 4、环境整洁，地面无水迹，墙面无污迹，无灰尘和蜘蛛网。便池无圯，无异味并放有清洁球。
- 5、厕所设有排气（装置）并有适当照明，与外界相通的门窗应设置严密坚固、易于清洁的纱门及纱窗，外门应能自动关闭。
- 6、卫生间有专人清扫，随时保持卫生间清洁，清洁工具定位隐蔽存放。

(23) 卫生间卫生操作流程

- 1、上岗前检查个人卫生是否符合个人卫生要求。
- 2、保持通风。打扫卫生间各部位卫生，清出纸篓的卫生纸；擦洗门窗、墙壁、装饰物、标牌、蹲位隔挡。
- 3、定期擦拭屋顶和灯具。
- 4、冲刷大、小便器；冲刷地面，并用墩布擦干；检查卫生设施是否完好有效。
- 5、用专用工具擦洗洗手池（盆）、梳状镜（半身镜）、洗手液盒等；清洗烟缸、纸篓、垃圾桶。
- 6、上好手纸、洗手液、擦手纸、空气清新剂。
- 7、后随时冲刷便池，保持卫生间无异味，地面无水渍。卫生用具定位存放。

(24) 附属用房卫生制度

附属用房包括：杂品库、更衣库、洗衣房、沐浴室等部位，卫生有专人负责，要做到环境整洁、无灰尘和蜘蛛网，室内物品摆放整齐。其中：

杂品库：各种物品分类分架存放，码放整齐；不得储存食品。

更衣室：个人洗漱用品、衣物、鞋等物品要定位隐蔽存放。

洗衣房：清洗用具保持清洁，洗涤剂定位存放，洗净的物品与未洗的衣物分开存放。

(25) 各项卫生制度落实情况检查管理办法

1、《食品经营许可证》、《营业执照》齐全有效，不得超过有效期，不得超范围经营，不得伪造、涂改、出借；《食品经营许可证》要在悬挂店堂明显位置；《食品经营许可证》到期前 30 天内向卫生行政部门申请复验。

2、每年（健康证明、培训证明到期前 15 日内）组织一次全员体检和培训；健康证明、培训证明集中存放随时备查；新员工必须先体检、培训合格后方可上岗或试用。

3、食品卫生管理人员及食品从业人员必须熟悉《中华人民共和国食品安全法》。食品卫生经理负责食品卫生管理工作，明确卫生责任区；卫生制度悬挂于各部位。

4、每周开展一次以上卫生检查，并有记录。

5、每月进行一次全面检查，并将记录。

6、对各项食品卫生工作制定出具体的奖惩细则，分别给予奖励和处罚，并有奖惩记录。

(26) 后厨卫生标准

- 1、食品生熟分开，切割、装配生熟食品必须双刀、双墩、双抹布。
- 2、厨房地面无积水，无油腻，无杂物，保持干燥。
- 3、厨房天花板、墙壁无吊灰、无污斑。
- 4、炉灶、冰箱、厨柜、货架、工作台以及其它器材设备保持清洁明亮。
- 5、切配、烹调用具，保持干燥，墩子、木面工作台尽显本色。
- 6、厨房无苍蝇、蚂蚁、蟑螂、老鼠。
- 7、每天按小时消毒毛巾，并洗净晾干，炉灶调料缸每天换一次。
- 8、员工衣着必须整洁，无大块油迹，每周衣裤换洗2次。
- 9、进入工作间衣帽、鞋卫生、健康证、工号牌、领结必须穿戴整齐。
- 10、上下班卫生交接班必须双方检查签字认可。

(27) 食品留样卫生制度

1、供应的集体用餐及重要接待活动供应的食品成品应予以留样。

2、原则上留样品种应包括所有加工制作的食品成品，并做好留样记录和样品标记，每份样品标注品名、加工时间、加工人员、留样时间。其它情况则可根据需要自行决定留样品种。留样的采集和保管必须有专人负责，无关人员不得擅自操作或挪动。配备经消毒的专用取样工具和存放样品的专用冷藏箱。

3、按每天加工品种数量，随机留出样品，采集在操作过程中或加工终止时的样品作为留样的食品样品，不得特殊制作。不同食品品种分别用不同容器盛装样，防止样品之间交叉污染；留样容器应专用并经消毒确保清洁、样品应密闭保存样容器里，配餐企业可以直接在配送好的集体用餐盒中采集，以保证样报代表性，每个品种留样量不少于 100 克，最好达到 250 克。

4、留样样品，采集完成后应及时存放在 0~4℃左右的冷藏条件下，保存 48 小时以上，不得冷冻保存。

5、一旦发生食物中毒或疑似食物中毒的事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响干扰事故的调查处理工作。

6、设置专用冰箱，其他食品不允许混放，保持冰箱内清洁卫生，并有“存样专用”标志。

(28) 食品留样卫生工作流程

- 1、采样人员穿工作服，戴发帽、口罩、依以下程序洗手：洗手液洗手→清水冲→沥水→手消毒 30s→清水冲→风干。
- 2、点燃酒精灯。
- 3、采样工具放于旁侧。
- 4、酒精棉球擦手，手风干。
- 5、将留样盒打开，平放于旁侧。
- 6、用棉球全面擦洗采样工具顶部至手握处 1/2 部位。
- 7、用酒精灯烧采样工具经酒精棉球擦洗部位，待采样工具上酒精完全燃烧后，采样工具与食品接触部位在酒精灯火焰处的外焰烧 3 遍。
- 8、待采样工具冷却后，采食品入留样盒，密闭。
- 9、留样样品每份不少于 100 克，最好 250 克，贴好标签（标签注明：样品名称、采样时间、采样人）。将留样盒放入 0~4℃ 冰箱储存 48 小时。
- 10、整个采样过程手与食品不准接触；盒外部的食品不准拾回盒内。

7. 针对采购人的工作设想

一、明确采购目标与需求

1、确定采购范围：明确食堂餐饮服务所需的食材、调料、餐具、厨具等物品的采购范围，确保满足日常运营和员工、学员的饮食需求。

2、制定采购计划：根据食堂的运营情况和预算，制定合理的采购计划，包括采购数量、采购时间、采购方式等，确保采购工作有序进行。

二、优化采购流程

1、建立供应商库：对潜在供应商进行调研和评估，建立合格的供应商库，确保供应商具备合法资质和良好的信誉。

2、实行竞争性磋商：通过竞争性磋商等方式，邀请供应商参与报价和竞争，确保采购价格合理、质量可靠。

3、完善验收制度：建立严格的货物验收制度，对采购的食材、调料等物品进行质量检查和数量核对，确保货物符合标准和要求。

三、强化采购管理

1、加强成本控制：通过市场调研和比价，掌握食材、调料等物品的市场价格，制定合理的成本控制策略，降低采购成本。

2、提升采购效率：利用信息化手段，如电子采购平台等，提高采购工作的效率和透明度，减少人为干预和腐败风险。

3、建立反馈机制：定期对采购工作进行总结和评估，收集员工和学员对食堂餐饮服务的反馈意见，及时调整采购策略和改进服务质量。

四、注重食品安全与卫生

1、严格把控食材质量：确保采购的食材新鲜、无污染、符合食品安全

标准，严禁采购过期、变质等不合格食品。

2、加强厨房卫生管理：定期对厨房进行清洁和消毒，确保厨房卫生符合相关标准和要求。

3、培训食堂工作人员：对食堂工作人员进行食品安全和卫生知识的培训，提高他们的食品安全意识和操作技能。

五、提升服务质量与满意度

1、丰富菜品选择：根据员工和学员的口味和需求，丰富食堂的菜品选择，提供多样化的饮食方案。

2、优化就餐环境：改善食堂的就餐环境，提供舒适、整洁的就餐场所，提升就餐体验。

3、加强沟通与反馈：建立与员工和学员的沟通渠道，及时收集他们的意见和建议，不断改进食堂餐饮服务质量。

8. 建议及其他方面等内容

一、餐饮服务建议

1、优化餐饮服务流程：

确保食堂餐饮设施齐备，内部操作流程布局合理，以有效减少和预防食品交叉污染，防止疾病传播。

后勤部门应制定严格的惩处机制，对食品安全进行不定期检查，确保餐饮服务的卫生和质量。

2、提升服务质量：

加大对食堂员工的教育和培训，提高其服务水平和工作责任心。

建立适当的激励机制，增强员工的工作积极性和使命感。

完善服务营销环节，提升食堂的整体形象和竞争力。

3、丰富菜品选择：

根据员工和学员的口味和需求，定期更新菜单，提供多样化的饮食方案。

引入地方特色菜品，满足不同地域员工的口味需求。

4、注重食品安全：

严格把控食材质量，确保采购的食材新鲜、无污染、符合食品安全标准。

定期对厨房进行清洁和消毒，确保厨房卫生符合相关标准和要求。

对所有餐饮从业人员进行食品安全培训，确保其持证上岗。

二、其他方面建议

1、加强就餐文明教育：

加强对员工和学员的就餐文明教育，培养文明就餐习惯。

可实行不文明行为与评奖评优挂钩的制度，以提高就餐文明程度。

2、优化就餐环境：

改善食堂的就餐环境，提供舒适、整洁的就餐场所。

增设必要的设施，如紫外线消毒车等，以提高食堂的卫生水平。

3、合理调整价格：

根据食材成本和市场变化，合理调整食堂饭菜价格。

实行透明化定价，确保价格合理、公正。

4、建立反馈机制：

建立与员工和学员的沟通渠道，及时收集他们的意见和建议。

定期召开座谈会或问卷调查，了解员工和学员对食堂餐饮服务的满意度和需求。

5、引入竞争机制：

鼓励多家餐饮公司参与学校食堂的竞争，提高餐饮服务的质量和效率。

通过招标等方式，选择优质、价廉的餐饮公司入驻学校食堂。

（三）服务质量保证措施

1. 本项目中的重点、难点的分析与措施

一、重点项目分析

1、食品安全与卫生

分析：食堂的食品安全与卫生直接关系到师生及员工的身体健康，是餐饮服务项目的重中之重。若食品安全出现问题，不仅会影响师生的身体健康，还可能引发学校声誉受损等严重后果。

措施：建立严格的食品安全管理制度，对食材采购、储存、加工、烹饪等各个环节进行严格控制。同时，定期对食堂进行卫生检查，确保食堂环境整洁、无污染。

2、菜品质量与口味

分析：菜品质量与口味是师生评价食堂服务好坏的重要标准。若菜品质量不高、口味不佳，将直接影响师生的就餐体验和满意度。

措施：根据师生口味和需求，定期更新菜单，丰富菜品选择。同时，加强厨师队伍的培训和管理，提高菜品烹饪技艺和口味质量。

3、服务效率与态度

分析：服务效率与态度是衡量食堂服务质量的重要指标。若服务效率低下、态度恶劣，将严重影响师生的就餐体验和满意度。

措施：加强食堂员工的服务意识培训，提高员工的服务效率和态度。同时，建立有效的投诉和建议机制，及时收集和处理师生的意见和建议，不断改进服务质量。

二、难点项目分析

1、成本控制与预算管理

分析：在提供高质量餐饮服务的同时，如何有效控制成本、预算管理是食堂餐饮服务项目中的一大难点。若成本控制不当，将直接影响食堂的盈利能力和持续发展。

措施：加强食材采购管理，通过招标、竞争性磋商等方式降低采购成本。同时，优化食堂运营流程，减少浪费和损耗，提高运营效率。此外，建立科学的预算管理制度，确保食堂的预算编制和执行符合实际情况。

2、员工管理与培训

分析：食堂员工队伍的稳定性和服务水平对食堂的运营质量至关重要。然而，由于食堂员工普遍文化水平较低、流动性较大等原因，员工管理和培训成为一大难点。

措施：建立有效的员工激励机制和培训体系，提高员工的归属感和工作积极性。同时，加强员工的思想教育和职业道德培训，提高员工的服务意识和职业素养。

3、应对突发事件

分析：在食堂餐饮服务项目运营过程中，可能会遇到各种突发事件，如食材短缺、设备故障等。这些突发事件将直接影响食堂的正常运营和师生的就餐体验。

措施：建立完善的应急预案和响应机制，确保在突发事件发生时能够迅速响应、妥善处理。同时，加强与其他部门的沟通和协作，共同应对突发事件带来的挑战。

2. 保密措施

一、个人信息保护

1、严格遵守法律法规：

食堂应严格遵守《中华人民共和国个人信息保护法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》等相关法律法规，确保在处理师生个人信息时合法、正当、必要。

2、限制信息收集范围：

食堂在收集师生个人信息时，应明确告知信息收集的目的、方式和范围，并征得师生明确同意。避免收集与餐饮服务无关的个人信息，如家庭住址、身份证号等敏感信息。

3、加强信息安全管理：

食堂应建立健全个人信息保护合规管理机制，完善个人信息收集、使用、储存、加工、传输、删除各环节的管理流程和操作要求。

采取技术措施和其他必要措施，确保师生个人信息储存安全，防止信息泄露、数据被窃取、滥用或丢失。

二、业务数据保护

1、数据分类管理：

对食堂的运营数据、财务数据、采购数据等进行分类管理，确保敏感数据得到特别保护。

2、访问权限控制：

建立严格的权限管理制度，确保只有授权人员才能访问敏感数据。

定期对权限进行审查和调整，确保权限分配合理且符合业务需求。

3、数据加密存储：

对敏感数据进行加密存储，确保即使数据被非法获取也无法直接读取。

三、商业机密保护

1、签订保密协议：

与食堂员工签订保密协议，明确其在工作期间和离职后对公司信息的保密义务。保密协议应详细列出需要保密的具体内容和禁止性行为。

2、限制信息传播：

对食堂的商业机密进行严格控制，避免通过非正式渠道泄露给未经授权的第三方。

3、加强内部监管：

定期对食堂进行内部审查，确保商业机密得到妥善保护。对违反保密规定的员工进行严肃处理，包括提醒、批评教育、纪律处分等。

四、其他保密措施

1、加强员工培训：

定期对食堂员工进行保密意识教育，提高员工对保密工作的认识和重视程度。

2、建立举报机制：

鼓励员工举报泄露机密的行为，确保举报渠道畅通且有效。

3、与供应商合作：

与供应商签订保密协议，确保供应商在处理食堂业务数据时遵守保密规定。

3. 质量考核承诺及奖惩措施

我公司承诺在本项目自报并承诺的考核、奖罚措施如下：

一、考核办法

在餐饮行业中，服务人员的专业素养、服务态度及工作效率直接关系到顾客的用餐体验与食品安全。因此，建立一套科学、公正、全面的考核办法至关重要。以下是我司针对食堂工作人员的考核办法：

1. 岗位职责履行情况考核

工作效率：评估员工完成工作任务的速度与质量，如备餐时间、餐具摆放整齐度等。

服务态度：通过顾客反馈、同事评价及现场观察，考核员工的服务态度是否热情、耐心、细致。

团队协作：考察员工在团队中的合作能力，包括与同事间的沟通协作、相互支持等。

2. 食品安全知识考核

定期组织食品安全知识培训，并通过考试形式检验员工掌握情况，确保每位员工都能严格遵守食品安全规范。

考核内容涵盖食品储存、加工、烹饪、留样等各个环节的卫生标准与操作流程。

3. 技能水平考核

根据岗位需求，进行专业技能考核，如烹饪技术、面点制作、食材识别与处理等。

鼓励员工参加外部技能认证，对取得相关证书的员工给予奖励，提升团

队整体技能水平。

4. 顾客满意度调查

定期通过问卷调查、在线评价等方式收集顾客反馈，将顾客满意度作为考核的重要指标之一。

分析顾客意见，针对问题进行整改，并将整改效果纳入员工考核体系。

5. 绩效考核与激励机制

根据上述各项考核结果，综合评定员工绩效，实施奖惩制度。

对表现优秀的员工给予物质奖励、晋升机会或表彰，激发员工工作积极性；对表现不佳的员工进行辅导与培训，帮助其提升。

二、健康保障措施

餐饮服务人员的健康状况直接关系到食品安全与顾客健康，因此，必须采取严格的健康保障措施：

1. 健康体检制度

所有新入职员工必须提供有效的健康证明，包括无传染病、皮肤病等证明。

在职员工每年至少进行一次全面健康体检，确保身体健康状况符合从事餐饮工作的要求。

2. 个人卫生管理

严格要求员工遵守个人卫生规范，如穿戴整洁的工作服帽、勤洗手、不留长指甲、不佩戴首饰等。

定期进行个人卫生检查，对不符合要求的员工进行提醒与指导。

3. 工作环境卫生

保持食堂内外环境清洁卫生，定期进行大扫除与消毒，减少细菌滋生。

确保食品加工、储存、销售等各个环节的卫生条件符合国家标准。

4. 食品安全培训

定期组织食品安全知识培训，提高员工对食品安全的重视程度与防范意识。

培训内容包括食品中毒预防、个人卫生习惯、食品加工规范等。

5. 应急处理机制

建立完善的食品安全应急预案，明确应急处置流程与责任人。

一旦发生食品安全事故，立即启动应急预案，迅速采取措施控制事态发展，保障顾客与员工安全。

综上所述，通过科学合理的考核办法与健康保障措施，可以有效提升餐饮保障服务人员的专业素养与服务质量，确保食品安全与顾客健康。



4. 后期服务保障

一、食品安全与卫生保障

1、食材采购与储存：

确保食材来源可靠，优先选择有资质的供应商，并定期进行供应商资质审核。食材入库前进行严格的质量检查，确保食材新鲜、无污染。

储存环境符合食品安全标准，定期检查食材储存情况，防止过期或变质食材的使用。

2、厨房卫生管理：

厨房环境保持整洁、干净，定期进行清洁和消毒。

厨师和工作人员需穿戴整洁的工作服和帽子，保持个人卫生。

食品加工过程中严格遵守卫生规范，防止交叉污染。

3、餐具消毒与清洁：

餐具每次使用后及时清洗并消毒，确保餐具干净、卫生。

餐具存放环境干燥、通风，防止细菌滋生。

二、菜品质量与口味保障

1、菜品研发与创新：

定期组织厨师进行菜品研发和创新，推出符合师生口味的菜品。

定期对师生进行菜品满意度调查，根据反馈调整菜品口味和种类。

2、菜品制作与烹饪：

厨师需具备专业的烹饪技能和经验，确保菜品口感和质量。

严格按照菜品制作流程和烹饪规范进行操作，确保菜品口感一致。

3、营养搭配与均衡：

注重菜品的营养搭配和均衡，满足不同师生的营养需求。

提供多样化的菜品选择，包括蔬菜、肉类、海鲜等，确保营养均衡。

三、服务效率与态度保障

1、员工培训与管理：

定期对员工进行服务意识和技能培训，提升员工的服务水平。建立员工激励机制，鼓励员工提供优质服务。

2、服务流程优化：

简化服务流程，提高服务效率。设立专门的投诉和建议渠道，及时收集和处理师生的意见和建议。

3、服务态度与沟通：

员工需保持热情、耐心的服务态度，积极与师生沟通。对于师生的合理需求和意见，及时给予回应和解决。

四、成本控制与预算管理保障

1、食材成本控制：

合理安排食材采购计划，避免食材浪费和积压。与供应商建立长期合作关系，争取更优惠的采购价格。

2、运营成本控制：

节约水电等资源，降低运营成本。定期对食堂进行设备检查和维修，确保设备正常运行，减少维修费用。

3、预算管理：

制定合理的预算计划，确保食堂运营资金的充足和合理使用。

定期对预算执行情况进行分析和评估，及时调整预算计划。

（四）突发事件应急预案

1. 食品卫生事件应急处理预案

食品卫生突发事件一般是指发生食物中毒或者其他食源性疾患事故和重大食品污染事故。为了增强食堂人员的食品卫生与法律意识，强化食品卫生监督管理，预防食物中毒和食品污染事故的发生，维护消费者身体健康，以及此类突发事件发生后，能有效地采取紧急措施并迅速进行妥善处理，最大限度减少危害程度和降低损失，确保消费者的身体健康，结合本公司的实际情况，制定食堂食品卫生突发事件的预防及应急处理预案。具体内容如下：

1、成立食品卫生突发事件的预防及应急处理领导小组

加强组织领导，对食品卫生突发时间的预防应常抓不懈，建立领导机构，做好突发事件预防及应急处理准备，组建食堂食品卫生突发事件的预防及应急处理领导小组。

组长：项目经理

副组长：厨师长

成员：食堂全体工作人员

2、食品卫生突发事件的积极预防

食堂坚持“规范管理，科学配餐，安全第一，预防为主”的工作方针，重视食品卫生安全的防控工作，做到食品卫生安全无小事，始终把食品卫生安全放在第一位，切实加强食品卫生安全工作的监督管理，制定加强食品卫生安全的保障措施，做到防患于未然。

（1）大力宣传《中华人民共和国食品安全法》、及食品卫生“五·四”制等有关卫生法律法规，搞好食品卫生知识的宣传工作，提高消费者的卫生法制意识及自我保护能力。

(2) 建立健全食品卫生安全工作制度和岗位责任制度, 设立食品卫生管理机构和组织机构, 组织炊管人员认真学习并督促落实, 协同主管单位及职能部门加强对消费者的食品卫生安全教育, 进行科学引导, 劝阻顾客不买街头无照(无证)商贩出售的盒饭及食品, 不食用来历不明的可疑、不洁食物。

(3) 食堂、食堂设备与环境卫生要求

①保持食堂、食堂环境整洁, 确保食堂、食堂无积水、无油垢, 无杂物、无卫生死角; 及时清运垃圾, 严禁食堂、食堂存放生活垃圾和杂物。

②食堂、食堂的设施设备布置合理, 设立相对独立的食品原料存放间、食品卫生加工操作间、食品出售场所及进餐场所。配备足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠设施, 以及污水排放和符合卫生要求存放废物的设施和设备。

③制售冷荤、面点必须设独立的卤菜间、面点加工间, 加工制作程序严格做到“六专”, 即专用操作间、专人制作、专用不锈钢工具容器、专用冷藏设施、专用消毒设施、专用洗手设施。

④餐具用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求, 洗涤、消毒剂设立固定的存放场所, 并设置明显的分类标记。

⑤未经消毒的餐具(用具)不得使用, 禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

⑥执行食品卫生法的有关规定, 餐具严格做到“一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁”, 所有餐具(用具)当餐消毒, 做到“一用一消毒”, 消毒后的餐具(用具)分类存放于保洁柜, 已消毒和未消毒的餐具(用具)应分开存放, 并在餐具(用具)贮存柜上设明显标记, 餐具(用具)保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

⑦食堂进餐场所设置供用餐者洗手、清洗餐具的自来水装置。

⑧保持食堂、食堂内环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件。

(4) 伙食物资采购、验收、运输、贮存的卫生要求

①严把伙食物资采购关，物资采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购伙食物资，应相对固定食品采购的场所，实行定点、定人、定品种、定品牌采购，以保证其质量，并按照国家有关规定进行索证，执行伙食物资索证制度，主要索取产品经营许可证、卫生许可证、产品检验合格证、产品销售人员健康证等相关资质证件。

②禁止采购腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁，混有异物或者其他感官性异常，含有毒有害物质或被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；禁止采购未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品，禁止采购超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品，以及其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

③严格执行伙食物资验收制度，不收腐烂变质的原料，不收“三无”物资(即无生产日期、无保质期、无生产厂家)；不收证件不全的物资(即无产品经营许可证、卫生许可证、产品合格证等相关资质证件)。

④伙食物资及食品的运输工具、盛装容器做到专用，并经常清洗消毒，专人负责，保持卫生。

⑤设立独立的食品贮存场所、设施和设备，保持食品贮存场所清洁卫生，有良好的通风、灭蝇、灭鼠等设备设施。

⑥食品贮存应分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品、原料。保存食品的设备(如冷库、冰箱)必须贴有明显标志，将生、熟食品分开存放，避免交叉感染。

⑦食品贮存场所禁止存放有毒、有害物品、易挥发物品及个人生活物品。

(5) 食品粗加工、精加工及销售的卫生要求

①用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、用具、容器必须标志明显，做到分开使用、分开存放、一用一洗，保持清洁。

②动物性食品与植物性食品严格做到分开清洗，分开切配，分开加工；加工场所按原料、半成品、成品的顺序加工制作，并实行分开存放，以避免交叉污染；加工食品必须做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于 70 摄氏度(70℃)

③食品在烹饪后至出售前一般不超过 2 小时，若超过 2 小时应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放。

④食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过 24 小时，在确认没有变质的情况下，必须高温彻底加热后，方可继续出售。

(6) 食堂从业人员卫生要求

①食堂从业人员(食堂炊事员、食堂服务员、物资采购员、仓库保管员、食品操作员等)每年必须进行身体健康检查，均需持健康证、卫生知识培训合格证上岗。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化疾病(包括病原携带者)活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

②食堂从业人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗，否则调离工作岗位。

③食堂从业人员应养成良好的个人卫生习惯，个人卫生做到“四勤”(即勤洗手剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服)。上岗前、

处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；穿戴清洁的工作衣、帽并把头发置于帽内；不留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；不得在食品加工和销售场所内吸烟。

（7）加强食堂、食堂等单位的安全保卫

①食堂建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员进入食堂食品加工原料存放间（如仓库、冷库、物资加工场所）等后厨的重要部位，落实免费汤等免费品种的保护措施，谨防投毒时间的发生，确保职工用餐的卫生和安全。

②落实安全值班措施，坚持重点单位、重点部位二十四小时值班制度，确保食品卫生安全。

（8）检查与监督

配备专职或兼职的食品卫生与质量管理部门及人员，经常深入食堂一线进行业务指导和督促检查，重点对食堂采购、贮存、加工、销售中容易造成食物中毒或其他食源性疾患、重大食品污染事故的重要环节进行监督指导，并作好检查记录。

3、食品卫生突发事件的应急处理

切实加强领导，完善制度，做好突发事件的应急处理准备。建立食物中毒或其他食源性疾患和重大食品污染事故等突发事件的应急处理机制，一旦发生食品卫生突发事件或疑似突发时间后，应采取下列紧急措施：

（1）启动公司食品卫生突发事件预防及应急处理的组织机构

①一旦出现食品卫生突发事件，食品卫生突发事件预防及应急处理领导小组立即采取紧急措施，落实各项工作的责任人，进行明确分工

食品卫生突发事件应急处理总指导、总协调负责人：公司总经理

食品卫生突发事件应急处理负责人：项目经理

食品卫生突发事件应急处理具体落实、执行应急处理措施负责人：项目经理、各单位管理员及相关责任人。

②建立食品卫生突发事件值班制度，设突发事件报告或投诉电话；尤其在多发季节，节假日期间，要重点落实，以保证食品卫生突发事件发生后能迅速报告和及时处理。

(2) 向上级卫生、行政部门报告

①发生食品卫生突发事件后，立即停止生产经营活动，并向所在地的医疗单位、上级卫生主管部门报告。拨打电话 120 向当地医院求援，协助卫生机构和医务人员救治中毒或疑似中毒病人；同时报告给甲方。

②上级卫生主管部门尚未到达之前，应保护事故现场，并停用食物，停止生产、出售等一切经营活动；保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，便于卫生局工作人员展开调查、取证和分析。

(3) 配合卫生职能部门展开调查

①主动配合区卫生局进行调查，按要求如实提供有关材料和样品；落实卫生局具体要求并采取一切可以采取的措施，把事态控制在最小范围。

②配合卫生职能部门详细调查：中毒发生是、地点、中毒人数(包括就诊人数、住院人数、危重病人及死亡人数)中毒发展趋势及采取的紧急措施；污染食品种类、可疑污染物、污染程度、食品加工设备和场所、食品存放地点、食品运输工具及车辆等等。

③加工配送人员整理记录和相关调查材料后及时向主管卫生、行政部门报告。

4、食品卫生突发事件的责任追究

建立食品卫生责任追究制度。对玩忽职守、疏于管理、麻痹大意，造成

食物中毒或其他食源性疾患事故和食品污染事故发生的责任人，以及对隐瞒实情不及时上报，导致事态扩大的责任人，将按公司《工作责任追究制实施办法(试行)》进行处罚。对造成重大食物中毒事故或者其他食源性疾患事故、重大食品污染事故，情节特别严重的，交司法机关依法追究相应责任人、当事人的法律责任。

2. 食堂设施设备故障应急预案

1、目的和依据

在设施设备故障发生后，能快速、有效地控制处理，以保障公司生产秩序有效运行，尽量减少因设备故障造成的影响和损失。

2、适用范围

本预案适用于食堂厨房、食品库房。

3、基本情况

食堂分为食堂、库房、厨房。

(1) 设施设备故障应急领导小组项目负责人职责

负责本预案的制定、修订和完善；组建应急处置小组，并组织实施和演练，检查和督促作好设施设备故障的预防措施和应急处置的各项准备工作，负责各类设施设备故障发生后应急处置的统一领导、组织指挥和协调。

(2) 设施设备故障应急小组组长职责

发生设施设备故障时，通报设施设备故障信息，发布应急处置命令，负责组织实施设备应急方案；在最短的时间内以最快的方式向上级部门和相关部门报告事故有关情况，必要时向有关单位发出协助处置请求；进行事故的调查、处理及经验教训的总结工作。指挥小组分工：

项目负责人：组织、指挥设施设备故障的应急处置工作；

小组长：协助组长负责应急处置的具体组织、指挥工作；生产系统开停车调度工作。

4、预防与预警

凡是发生设施设备故障的部门，应在 5 分钟内以最快的方式向设施设

备故障应急处置小组报告，同时作好事故现场的保护工作。应急处置小组获悉后，应立即赶往事故现场，并视事故情况及时做好相关情况收集工作及事故损失初步评估。

报告时，均可采用口头或电话报告方式，随后立即用书面形式正式上报，应包括以下内容：

设施设备故障发生的部门、时间、地点及事故类别；

附：食堂设备维护周检查表

食堂设备维护周检查表（周）				
食堂名称：				
序号	检查项目	检查点	故障现象	维护措施
1	冰箱、冰柜	1. 是否能正常使用，有无安全隐患，压缩机定期检修		
		2. 内外温度显示是否一致，定期除霜		
2	蒸饭箱	1. 是否能正常使用，有无地线，是否存在安全隐患		
		2. 电热管是否老化，是否定期清洗		
		3. 控开使用是否正常；线路定期检查		
3	保温售饭台	1. 加热管是否老化，是否定期清洗		
		2. 控开使用是否正常；线路定期检查		
4	锅灶	1. 是否能正常使用，灶头是否定期检修		

		2. 检漏情况，阀门/开关是否灵活		
5	和面机	1. 按键是否正常，机器运转声音是否正常		
		2. 插头，电线是否安全		
6	压片机	1. 按键是否正常，机器运转声音是否正常		
		2. 插头，电线是否安全		
7	明厨亮灶系统	1. 公示区域摄像头是否完好		
		2. 公示展区屏幕画面清晰度良好，无油渍		
8	电煮面锅	1. 加热管是否老化，是否定期清洗		
		2. 控开，插头试用；线路老化		
9	电饼档	1. 内外是否清洗；线头，插座是否安全		
		3. 米饭锅涂层是否完好，无粘米、糊米情况		
10	洗碗机	1. 电路、传送带、水泵、水洗喷淋、高温烘干是否运转正常		
		2. 餐具消洗是否干净，无水渍		
11	消毒柜	1. 消毒紫外灯管、风机加热器是否正常运转；门锁部位是否密闭完好		
12	快检设备	1. 设备是否正常使用；检测试剂是否齐备		

13	打卡机	1. 是否正常使用, 线头、接口是否完好		
14	空调	1. 内外机是否清洗 (外机季度清洗)		
		2. 检查温度是否正常		
15	排烟系统	1. 排烟管道是否每学期清洗一次; 排烟罩等是否定期清洗无积油		
16	喷淋灭火系统	1. 启动装置是否完好, 喷头有无堵塞		
		2. 药剂是否过期, 氮气压力是否正常		
17	监控系统	1. 摄像头是否完好		
		2. 画面清晰度良好, 无油渍		
		2. 公示展区屏幕画面清晰度良好, 无油渍		
食堂设备维修养护建议:				
检查人: _____ 年 月 日				
注: 1. 本表为设备设施维护管理员检查食堂设备并进行维护的依据;				
2. 必须填写检查日期、检查人姓名;				
3. 本表格每月汇总, 并根据检查结果对食堂设备进行维修养护。				

附: 食堂基础设施维护月检查表

食堂基础设施维护月检查表 (月)				
食堂名称:				
序号	检查项目	检查点	故障现象	维护措施
1	灯	1. 检查灯口是否松动, 筒灯是否下坠		

		2. 开关试用		
2	墙面	1. 是否有瓷砖破损或瓷砖裂缝情况		
		2. 墙面是否有爆皮脱落现象		
3	地面	1. 是否有瓷砖破损或瓷砖裂缝情况		
4	地沟	1. 是否有堵塞		
5	门	1. 门轴是否正常使用，能否正常开关		
6	窗	2. 窗户是否正常使用，能否正常开关		
7	防鼠板	1. 是否有缺失或不正确使用的情况		
8	插座	1. 插座是否松动，簧片是否接触不良		
9	上水水路	1. 是否流水通畅，水龙头是否滴漏，阀门使用是否正常		
10	下水水路	1. 下水是否通畅，地漏，地算，下水管是否缺少或损坏		
		2. 防鼠，隔油，垃圾清理		
11	餐桌椅	1. 餐桌、椅是否牢固，有起皮翘等现象		
12	灭火器	1. 是否过期，欠压失效		
13	消防指示灯	1. 是否完备并正常使用		
14	燃气管道	1. 是否稳固，标识是否明显		
		2. 检漏情况		
		3. 软连接是否老化，是否与火源保持一定距离；阀门是否开关灵活		

15	排烟系统	1. 是否能正常使用，油渍清理		
食堂设施清洁及维修养护建议：				
检查人：		年 月 日		
注： 1. 本表为设备设施维护管理员检查食堂基础设施、并依据维护情况进行维护的工具表格； 2. 要求必须填写检查日期、检查人姓名； 3. 本表格每月汇总，并根据检查结果对食堂基础设施进行清洁及维修养护。				

3. 火灾应急预案

为了贯彻落实《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国公安部令：籍贯、团体、企业、事业单位消防安全管理规定》以及相关消防法律法规，提高公司全体员工应对突发火情、火灾的意识和能力。保证一旦发生火灾，事发现场及周边人员能及时报警并进行力所能及的扑救，有关人员（包括有关领导、安全员等）能及时到位，有效组织对火灾的扑救、人员的疏散、被困人员的营救等。制定本消防应急处理预案。

1、指导思想

食堂各部门认真贯彻防火工作无小事的思想，贯彻“隐患大于明火，防范胜于救灾”的指示精神，切实的重视和抓紧抓好此项工作。在工作中坚持“预防为主，防消结合”的指导思想。

2、应急处理系统

(1) 预案的启动

一旦出现火灾事故苗头，经工作人员现场救助，无法控制和消除火险时，根据消防工作的预防和消灭的原则，次定为三级火灾事故预案随机启动。

(2) 成立消防应急小组

经项目经理或项目主管批准成立由一名主管安全员、现场安全员及义务消防队员组成的消防应急小组，主管经理任组长。消防应急小组负责处理与突发火灾有关的一切事宜。



3、报警报告系统

《中华人民共和国消防法》中规定：“任何人发现火灾时，都应当立即报警。”“发生火灾的单位必须立即组织力量扑救火灾”临近单位应当给予支援报警方式：现场人员发现火情火灾：当火势比较小时，在场人员应主动、迅速、果断的采取相应的扑救措施（如使用灭火器）防止火势的进一步扩大；同时通过手动报警按钮（楼道或消防栓内）或电话向管理部值班人员报告。当火势比较大，而自己又不能有效控制火情时，应立即向公安部门报警，电话 119（火警中心），同时通知附近操作间的人员撤离。拨打 119 向公安消防中队报警时，要准确地说明起火单位。

4、救援系统

（1）发生较小火情时：立即切断本室的电源、起源、移走钢瓶等压力容器。密封条件较好的房间不要打开门窗，以防火势扩大、在场人员应用平时所必备的消防知识根据火灾的类别采取相应的措施及时扑救，例如：

A 类火灾：指固体物质火灾。固体物质往往具有有机物性质，一般在燃烧时产生灼热的余烬。如木材、棉、毛、麻、纸张等。可选用清水灭火器、酸碱灭火器、泡沫灭火器、磷酸铵干粉灭火器、卤代烷 1211 灭火器、1301 灭火器扑灭 A 类火灾。

B 类火灾：指液体火灾或可融化的固体物质火灾，如汽油、没有、原有、甲醇、乙醇、沥青、石蜡火灾。可用干粉灭火器、卤代烷 1211 灭火器、1301 灭火器、二氧化碳灭火器。泡沫灭火器只适用于油类火灾，而不适用于极性溶剂火灾。

C 类火灾：指气体火灾，如煤气、天然气、。甲烷、乙烷、丙烷、氢

气等引起的火灾，可选用干粉灭火器、卤代烷 1211、1301 灭火器、二氧化碳灭火器。

(2) 发生较大火灾时：管理部领导、安全专员及有关单位负责人都必须尽快到达现场组织灭火。消防应急小组成员必须根据预先的应急分工（如人员的安全疏散、火灾现场的查看、室外消防栓的开启、消防泵的启动、天然气总截门的关闭、电源的强切与恢复、油料库、财务室等重要部位的保护等）立即各就各位履行自己的分工职责。组织扑救火灾的同时，专门人员应尽快查明火灾现场状况，如火情火势、物品及放置情况等。整个灭火过程中，应急小组的专门人员要组织人员保护好财务室等重要部位，严防犯罪分子的破坏。

(3) 配合公安消防队灭火，报了 119 火警后，应急小组须派专人在道路路口接应消防车进入火场，公安消防人员到场后，要有专门人员及时向公安消防指挥员介绍已查明的火场情况，如火情火势、燃烧物品类别、有无危险品、有无人员被困等。本单位义务消防队队员应在公安消防员的指挥下，紧密配合共同灭火。

5、应急疏散系统

火灾难以控制时，消防应急小组组长在消防控制室通过消防广播通知和指挥楼内人员一次进行安全疏散。除应急小组的专门人员负责疏导人员单向疏散外，火灾发生部位的现场负责人和主管应协助指挥、疏导本单位人员单向疏散。



疏散方向：一般情况下应按照楼道中疏散指示灯和安全出口灯（楼道中的疏散指示灯、安全出口灯、应急照明灯装有充电电源、停电后可维持半小时左右。）指示方向单向疏散。楼内人员平时就应明确，一旦发生火宅，自己所在的位置及相应的疏散方向、疏散路线。

6、抢救、逃生及自救系统

(1) 发生火灾时，如有人员被大伙围困，应坚持“救人第一”的思想。无论在什么情况下，只要发现火场上有人受到威胁，有生命危险，都必须抢救如确有人员手上，现场每一位员工都有义务护送伤员到医院救治，或拨打120急救电话求救。伤员临时救助小组，应在第一时间对伤员进行救助和转移，事发单位和车队要设置急救专版和专车，对危重伤员应及时送往医院救治，利用一切手段把死亡率降为零。

(2) 当现场人员被大火围困时，应采取一下措施进行逃生：

1) 当疏散通道着火，逃生路线被火堵塞，但是火势不大，可用水把身上的衣服淋湿，用湿毛巾、口罩等捂住头、口、鼻，迅速果断地冲出火区。

2) 如果没有火势，只有浓烟时，可用湿毛巾、口罩等捂住口鼻低势爬出烟雾区。

3) 如果生命受到威胁，又没有其他自救的办法，可用结实的绳索或衣物撕成条状牢靠地连接起来，一端紧拴在暖气管上，一端拴在自己的腰上，手抓紧绳索。一般慢慢放松绳索一边沿墙壁下滑，逃离火灾危险区。

(3) 当现场人员被大火伟伦，不能及时撤离时，应设法采取各种措施进行自救

1) 如果身上已经着火，千万不可奔跑，应设法把衣服拖点，也可卧

在地面上大坤，把身上的火苗压熄。如果就近有水货灭火器，可直接向身上喷洒。

2) 当没有上述逃生之路时，应退回房间内，关闭通向火灾的门窗，有条件时可向门窗上胶水，以延缓火势蔓延，如烟雾太浓，可用湿毛巾等捂住口、鼻、但不宜呼叫，防止烟雾进入口腔。

7、善后协调系统

公司将协助贵司各有关部门，做好火灾事故的善后处理工作。

8、消防安全制度

(1) 为切实加强食堂消防安全管理工作，预防火灾和减少火灾危害，保护人身、财产和公共财产安全，消防工作贯彻“预防为主，消防结合”的方针，并将消防安全工作纳入食品安全体系整体规划中。

(2) 公司所属任何单位、个人都有维护防火安全、保护消防设施、制止违反消防安全法规和规定的定位、预防火灾、报告火警和参加有组织的灭火工作的义务。

(3) 加强用电、勇气管理、电器产品、燃气用具的安装、使用和线路、管道的设计、铺设，必须选用质量符合国家或行业标准的产品，必须符合国家有关消防安全技术规定，必须制定具备相应资质的单位或个人施工。不得违规用电用气，不准私自接线、变更管道、换表和随意拆卸控制装置；出现用电用气故障要及时向贵司部门报修。

(4) 按有关规定配置消防设施和器材，设置消防安全标志，并定期进行检查、维修，保证消防设施和器材完好、有效。

(5) 经常进行防火安全检查（炉灶、管道、机械、电源等），及时消除

火灾隐患；公司不能解决的问题，应及时报告有关部门。并做好相关记录。

(6) 任何单位和个人不得损坏或擅自移动、拆卸、挪用消防设施、消防器材和消防标志，不得埋压、圈占消防水源、不准占用防火间距，堵塞消防通道。

4. 打架斗殴应急预案

斗殴类型	处理方式	注意事项
食堂员工	食堂内部员工发生斗殴，要及时制止，并针对原因和严重程度对责任人进行处理。同时上报区域总监，做好记录。	如在厨房发生冲突，应立即收好刀具，将冲突者拉离厨房。
客户方员工	被保障方员工发生斗殴，在场员工要尽量劝阻，并视情况疏导旁边顾客，将旁边顾客引导到其他区域就餐，并通知食堂保安协助解决。如果冲突升级，在场员工无法制止，应立即通知食堂经理，由食堂经理通知被保障单位领导及有关部门解决。	现场员工维护好秩序，保障其他员工正常就餐。
食堂员工与客户方	食堂内部员工与被保障方员工发生斗殴，项目经理应立即制止，避免事件扩大，并向顾客赔礼道歉。如果因斗殴发生重大伤亡事故，项目经理应立即拨打 110 报警和 120 急救，同时上报区域总监，并及时通知被保障单位领导及相关单位，保护好现场。	冲突无论错误方在于谁，项目经理在处理事件过程中对于客户方都应态度虔诚。
<p>备注：</p> <p>①一旦发现食堂员工与客户方有冲突征兆，立即将食堂员工调离，防止冲突升级。</p>		

②调解斗殴双方，调解人一定要保护好自身安全。

③事件处理结束后，项目经理要将事件经过以书面形式上报区域总监。

5. 食堂防汛应急预案

1、目的和依据

为及时、有序、高效地开展防汛抢险工作，确保食堂安全防汛和食堂财产等不受损失，根据上级有关精神，结合食堂实际情况，特制定本防汛工作预案：

2、适用范围

本预案适用于食堂厨房、食品库房。

3、基本情况

食堂分为食堂、库房、厨房。

防汛方法和注意事项

具体负责本公司的防汛工作，做好食堂的安全检查工作以及周边地质滑坡进行派查，积极与上级有关单位联系协调安排好本公司防汛抢险工作。通过多种形式对员工做好防汛抗台工作的宣传教育，坚持贯彻：安全第一，常备不懈，以防为主，全力抢险的方针，以三个代表重要思想为指导，做好防汛工作，立足于防大汛，抗大洪，确保员工财产等不受损失，员工无伤亡。

4、防汛工作安排及措施

(1) 成立本食堂的防汛领导小组和抢险队，具体负责本公司的防汛工作，确保员工安全渡汛和员工财产不受损失。

(2) 做好防汛宣传工作，提高全体员工的防汛意识，确保员工无伤亡，食堂无危险。

(3) 防汛期间坚持 24 小时值班。实行领导班子值班制度，值班人员要坚守岗位，不能离岗、脱岗、代岗，如遇大雨，主要领导、班子成员、及相关人员必须到岗。

(4) 领导小组要将食堂进行严格细致的检查，不留死角，发现问题及时与员工联系。各班要做好排查工作，提高防灾意识。

(5) 防汛抢险队成员要做到手机不关机，保证通讯工具畅通，及时联系，每当遇到特大暴雨，都应注意观察食堂的情况。

(6) 及时掌握险情，一旦发生洪涝灾害，全体抢险队员应立即赶到食堂，听从经理的指挥，奋力抢搬食堂物质。

5、注意事项

(1) 抗洪的首要的任务是保护员工的生命安全，救灾要在确保人员不受伤害的前提下进行

(2) 不组织员工参加救灾。

6. 煤气、天然气泄漏的应急预案

1、接到食堂燃气报警后，安全应急小组人员在赶往现场前，应首先关闭移动电话、传呼机、对讲机等通讯工具，到达泄露地点后，切记不能按门铃，同时通知消防监控中心要求协助。

2、发现燃气灶、开关和管道漏气，应立即关上总开关，停止使用燃气。并立即打开门窗，使空气流通，驱散燃气并通知燃气公司进行检查。

3、发现燃气泄漏时，严禁火种进入，严禁开、关电灯，拉、合电闸，严禁敲击金属器具和抽烟点火，以免将事故进一步扩大，否则将引起爆炸和燃烧。

4、当夜晚发生燃气泄漏时，安全应急小组人员在赶往现场检查时应用手电筒检查，鞋底不能带有金属片，以免与水泥地磨擦产生火花，引起燃气爆炸。

5、当发现燃气管道有泄漏，若裂缝较小时及时采取临时措施用胶布或用香皂、肥皂将漏气处封堵，并及时关闭输气阀门，立即请燃气公司进行检查、维修。

6、食堂若发生燃气失火时，发现人员应先关燃气表开关，立即用湿布进行扑打，并迅速通知上级领导。如火势较大无法控制时，应迅速通知消防部门，报警时应报清事故单位、地点、何种灾害、人员伤亡、报警人姓名、联系电话等情况。

7、在通知上级领导时，应讲清楚燃气泄露的原因、范围、已采取的措施等。

7. 烧伤应急措施

处理流程	操作具体步骤	注意事项
脱去贴身衣物	用剪刀剪开衣服，不要强行剥除粘附在伤口处的衣物，以免弄破水泡。	
冷疗	将烧伤面在水龙头下淋洗或浸入冷水中（15-25℃），或者用冷水浸湿的毛巾、纱垫等敷于烧伤面 30 分钟左右，直至不再有剧痛为止。	冷疗只适于中小面积烧伤。
简单包扎	使用清洁无菌的纱布、布条或棉质衣服覆盖在伤处，并加以包扎固定。	不能在烧伤处涂抹草药、牙膏、酱油或色拉油等。此类物品可能造成伤口感染，同时也影响医生对伤情的判断。
医院救治	烧伤较轻经过简单冲洗包扎后可在冷疗同时送至医疗单位或专科医院。 严重烧伤者应立即送往医院救治。	
<p>备注：化学物品的烧伤严重程度与化学物品的性质、浓度及接触时间长短有关，因此，化学物品烧伤，应立即使用清水冲洗至少半个小时以上，一方面冲洗和消除化学物质，另一方面作为冷疗的一种方式，减轻疼痛。冲洗时应水量一定要足够大，迅速将残留化学物质从烧伤面冲洗干净，头面部烧伤时应从眼部开始冲洗。</p>		

8. 食材供应应急预案

为了确保食材供应符合规定的质量、数量要求，保证每日食堂饭菜充足，特制作本应急预案。

1、采购运作程序的制定：

采购程序是采购工作的核心之一。实施采购首先制定一个有效的工作程序，使从事采购的有关人员和管理人员都清楚应该怎样做、怎样沟通，以形成一个正常的工作流程，也使管理者利于履行职能，知道怎样去控制和管理。

原料采购程序：餐饮部所需要的食品应向储藏仓库申请，申领应通过正式的申请手续——领料单，仓库根据申领手续发放，所有食品原料都必须经过这一手续获得。发放的食物原料既可以是仓库本身保管储藏的，也可以是当天经验收合格的新鲜食品原料。

餐饮部和仓库分别通过采购申请单向采购部门提出订货要求。餐饮部的订货品种是除仓库之外的食品，通常为新鲜食品；而仓库订购的是种类需储存保管的食品，当库存量低于规定的数量时，就要提出申购，补足必要的库存量。

当采购部门接到订货申请之后，通过正式的订购单手续向供应单位订货，同时给验收部门一份订购单，以备收货时核对。

订货后，供应单位送货上门，则由验收部门验收合格后转送入库；如供应单位不提供送货服务，则由采购部门承运回来，交验收部门验收入库。当验收部门收到厨房订购的新鲜食品时，应立即通知厨房通过申领手续及时领去。

对于单据的处理,应使各部门明了:各项工作均应以向生产部门及时提供适质、适价、适量的食品为惟一目标,各部门在提供食品时都不得负有各自的责任,管理者应严格按采购程序对采购过程进行督导和管理。

2、采购质量的控制

保证食堂餐饮产品的质量始终如一,保证提供给各公司使用的食品原料的质量始终如一。食品原料的质量是指食品原料是否适用。越适于使用,质量就越高。

管理人员在确定本企业的目标和编制有关计划时规定食品原料的质量标准。采购部经理或成本控制会计员应当在其他经管人员的协助下,列出本企业常用的需采购的食品原料的目录,并用采购规格书的形式,规定对各种食品原料的质量要求。

3、采购数量的控制

编定采购规格书之后,其质量标准可使用相当长的一段时间,而采购数量标准却需要经常修改。一般说来,我餐饮部每天修改数量标准。

(1) 采购对象的分类

采购的食品原料,有些立即用于生产,有些则存入仓库。从采购的角度出发,食品原料可分为两大类:

①容易变质的食品原料——鲜活原料

容易变质的食品原料指购入后只能在较短时间使用的那些食品原料,一般指鲜活食品原料。例如,生菜和鲜鱼会很快变质。有些肉料和乳酪可保存稍长一段时间,但罐头番茄酱相比,这此食品原料也会很快变质。因此,容易变质的食品原料应当在进货之后立即使用。

②不易变质的食品原料——可储存原料

不易变质的食品原料通常称作主食品，指可以存储较长一段时间的食品原料。大米、面粉、食盐、糖、罐头水果和蔬菜、香料、调味品等都是不易变质的食品原料。这些食品原料的包装物通常是盒子、箱子、袋子、瓶子、坛子、罐头等。在室温条件下，这此食品原料可在贮藏室里存放数周甚至几个月。

(2) 鲜活食品原料采购的数量控制

鲜活食品原料的不可久存的特点决定了必须遵循先行消耗库存原料，然后才能进货的原则。因此，采购的第一步工作便是掌握食品原料的现有库存量，并根据公司食材采购量的预报，决定第二周所需的原料数量，然后算出采购数量。

9. 人员就餐高峰应急预案

1、可能遇见的风险

食堂可能出现就餐人员激增情况，可能带来相应的新问题。

- (1) 准备的餐食短缺问题（就餐客户增多导致餐饮食品数量不足）；
- (2) 餐饮质量问题（份量不足、饭菜生冷、不卫生）；
- (3) 餐饮服务人员不足；
- (4) 服务问题（就餐客户增多导致服务人员工作人员作量增大，结账不准确或速度太慢、服务速度缓慢、服务人员仪表不整洁、服务态度差、油腻外溢、餐具或餐桌不洁、一次性筷子易折断或餐巾纸质量较差）；
- (5) 因不可预料的原因造成误餐（晚点、烹饪设备出现故障等）；

2、风险控制措施：

- (1) 餐饮数量按照日常餐饮量的 105%供应，做好备餐准备。
- (2) 严格按照标准进行生产，对产品质量层层把关，不能降低质量；
- (3) 拥有一定的工作人员储备；
- (4) 对工作人员进行特殊培训，增强工作人员的服务意识和应对能力；
- (5) 对生产、交通设备进行例行检查与保养，确保其顺利运行；

10. 人员离职应急预案

1、快速响应机制：制定明确的离职应急预案，确保在服务人员离职时能够迅速启动应急响应机制，减少服务中断时间。

2、人力资源调配：根据餐厅的实际情况，合理调配现有人力资源，确保关键岗位在人员离职后能够得到及时补充。

3、加强员工培训：对新入职的员工进行快速、有效的岗前培训，确保其能够迅速融入团队并胜任工作。

4、优化服务流程：通过优化服务流程、提高工作效率等方式，减轻离职员工离职对餐厅运营的影响。

5、建立反馈机制：及时收集顾客和员工的反馈意见，总结经验教训，不断完善离职应急预案。



11. 疾病防疫问题处理预案

为提高公司预防和控制流行病疫情的能力和水平，规范疫情的应急处置工作，普及防治知识，完善应急处置机制，减轻直至消除危害，保障用餐人员的身体健康与生命安全，维护正常的社会生产秩序和稳定，制定本预案。

(1) 根据防控疫情应急预案制订本应急预案。

(2) 对食堂现有的相关物资和设备配备情况进行一次清点，及时补充配备。

(3) 强化健康教育工作，向全体员工做好流感等疫情基本常识和预防知识的宣传教育活动。培养良好的卫生习惯，通过教育让员工了解流感等疾病可防、可控、可治，提高员工的自我保护意识和防病能力，避免产生不必要的恐慌情绪，普及科学防范知识。通过适当的形式对员工及用餐客户进行宣传，提醒一旦发现有流感等疫情症状，应尽早到医院就诊治疗。



1、疫情监测、报告和公布

(1) 疫情的检测

各小组负责开展的日常监测工作，及时、准确预警预报疫情，要求每日晨检一次。

(2) 疫情的报告

1) 流感疫情，等群发性疾病实行逐级报告制度。

2) 任何人发现发生或疑似流感或群发性疾病时, 必须立即向领导小组报告, 接到报告后领导小组成员应立即赶往现场了解情况, 并按要求向上级报告。

(3) 疫情报告形式

- 1) 每位员工每天早晨下午汇报; 领导小组负责向上级报告。
- 2) 自发生即日起, 应每天上报一次疫情。
- 3) 任何人不得瞒报、缓报、谎报或阻碍他人报告疫情。

2、安全科学防疫实施方案



(1) 食堂环境防疫消杀日常预防机制

1) 每天早餐前后、午餐前后、晚餐前后对食堂区域进行防疫消杀各一次, 包括桌椅、地面、墙壁、食堂进出门、食堂进出门把、餐厨垃圾存放容器, 保留防疫消杀记录, 每次防疫消杀后关闭食堂所有的门窗半个小时, 以确保食堂空间的消毒液浓度, 然后打开食堂所有的门窗通风半个小时, 散去残留的消毒液味道。

2) 餐前防疫消杀在人员就餐前一个半小时前进行, 以确保人员就餐

时食堂空间没有残留的消毒液。

3) 保留每次防疫消杀的记录包括消杀的方法、消杀的时间、消杀人、消杀位置、消杀液的浓度配比等

备注：若可行的情况，可以在食堂内安装紫外灯，定时开启紫外灯对食堂内环境消毒杀菌。

(2) 炊具消毒管理

1) 做饭用的工作工具一律放在消毒柜内彻底消毒，严禁不消毒直接使用，其他不能放在消毒柜消毒的工作工具可以用 75 度的食用酒精棉球擦拭消毒，然后再用流水充分冲洗。

2) 每次炊具消毒必须保留消毒记录比如消毒柜开启的时间、结束的时间、消毒柜红外线波长等。

(3) 防护物资准备与发放

1) 公司为食堂工作人员配备相应的防护物资如一次性医用防护口罩、一次性防护手套、消毒液、消毒喷壶、医用消毒酒精棉球等，由食堂管理人员保管和发放。

2) 早餐、午餐、晚餐每次作业前必须发放，每次发放必须保留相应的领用登记记录。

(4) 工作人员规范管理

工作人员除了严格执行公司发布的《食堂管理规定》要求之外，还必须服从以下管理

1) 由专人采用非接触式的红外体温检测仪每四个小时对工作人员检测体温一次，保留体温检测记录，做到一人一表，正常方可作业，一旦发现

异常（高于 37）3℃）及时单独隔离，并第一时间联系定点医院复查确认（备注：为了防止体温检测仪本身的误差导致误会，可行时，配备两种体温检测仪，以确保体温检测的准确性与可靠性）

2) 工作人员每次作业前必须从行政部门领取 75 度的食用酒精棉球擦拭消毒后方可作业

3) 食堂工作人员作业时必须规范佩戴口罩，手部套用一次性防护手套，穿戴防疫消杀过的工作服装，严禁不佩戴口罩和裸手作业，在作业过程中，严禁脱口罩打喷嚏或咳嗽，必须第一时间内移动到非作业区戴着口罩打喷嚏或咳嗽，同时及时更新口罩，更换下来的口罩采用密封扔到公司指定的容器内

4) 若工作人员不住宿在项目地点，每次进出所投必须接受公司的体温监测，详细登记个人情况包括上班经过的路线、下班接触过的人群、去过的场所等，以备存查，体温监测合格后对手部消毒领取口罩，更换下来的口罩密封后扔到公司指定的密封容器内

5) 若工作人员不住宿在项目地点，必须和概述签署《疫情期防疫控疫保证书》，严格遵守《疫情期防疫控疫保证书》规定的要求，必要时公司由专人定期电话回访跟踪调查。

备注：凡是不遵守公司防疫要求的工作人员，公司一律严惩，严重时予以报警处理。

(5) 食材采购

1) 必须到指定的农贸市场或超市采购蔬菜，严禁到小商小贩或路边摊采购，采购回来的蔬菜拣选后必须用流动的水充分清洗三遍，以确保蔬菜

的洁净

2) 严禁采购任何的活动物或野生动物作为食材，采购的肉类必须符合国家检验检疫的要求，严禁到小商小贩或路边摊采购，同时要做好留样。

(6) 外出采购食材人员管理

1) 必须填写“外出申请放行条”，经行政部门负责人批准后方可外出，采购结束回公司必须接受公司体温监测的要求，同时要登记所去的场所和接触的人群，以备存查，一旦发现异常（高于 37）3℃）及时单独隔离，并第一时间联系定点医院复查确认。

2) 采购结束回公司必须在门卫处对手部彻底防疫消毒，同时更新佩戴的口罩，更换下来的口罩采用密封措施丢弃到公司指定的密封容器内，严禁随意丢弃。

3) 采购结束回公司的人员，凡是不遵守公司防疫要求的门卫有权拒绝开门，严重时采取报警处理。

(7) 餐具管理

1) 食堂提供的一次性餐具，每次开封使用前务必在紫外灯下照射半个小时方可使用，不再提供可循环使用的餐具。

2) 使用后的一次性餐具采取集中防疫消杀后密封保存处理，严禁随意丢弃或放置。

3) 公司鼓励员工自带餐具，自行保存保护好。

(8) 就餐管理

1) 运营部根据员工食堂就餐人员的实际情况和食堂就餐座位的实际情况，策划制定《分批就餐管理规定》发放通知到各部门执行，以防止就餐

时出现人员拥挤的情况。同时进出食堂大厅出入口，安装单独的多点式热成像自动测温设备，无需任何接触，配套专人看管设备，并对进出人员信息进行保存，可以实时查看人员进出记录。



图：实时人员信息进出显示

2) 所有就餐人员进入食堂就餐前，在食堂进出口对手部用 75 度的食用酒精棉球擦拭消毒（若对酒精过敏的人员，应提前告知消毒人员，更换其他类别的消毒液），擦拭过的酒精棉球丢入密封的容器内，严禁不消毒进入食堂

3) 在消毒排队过程，人与人必须保持 1) 5 米的间隔距离，严禁聊天说话

4) 所有就餐人员进入食堂必须规范佩戴口罩，严禁不佩戴口罩或佩戴口罩不规范的人员进入食堂

5) 就餐人员相互之间必须有安全的间隔距离（不低于 1) 5 米），就餐期间严禁说话聊天

6) 每批就餐结束后，由食堂工作人员对就餐位置采用 75 度的食用酒精擦拭消毒，两批就餐人员间隔时间不得低于 15 分钟。

(8) 餐厨垃圾管理

1) 每次就餐后产生的餐厨垃圾必须密封存放，严禁敞口存放。

2) 存放餐厨垃圾的容器必须在每次更换时采取防疫消杀，严禁不防疫消杀直接放入食堂区域内使用。

3) 到公司清运餐厨垃圾的外部单位严禁进入公司区域，每次清运时，由公司食堂负责人将餐厨垃圾搬运到公司大门口外，由清运人员取走，对于更换过的餐厨垃圾存放容器必须彻底防疫消杀。

(10) 防疫控制知识宣传

1) 公司按照甲方的文件管理格式在食堂进出口、食堂内部张贴醒目的防疫控制知识宣传画或看板，以随时提醒食堂工作人员和进出食堂人员的防疫控制意识，确保在食堂区域真正有效落实政府的防疫控制要求。

2) 员工进场前应对食堂工作人员组织一次防疫控制知识宣讲，以确保其明白和理解，确保得到有效落实。

(11) 食堂防疫工作落实效果检查

1) 防疫控制工作小组应每天上午和下午对食堂的防疫控制工作落实情况检查，以确保各项要求落到实处，防止出现任何的纰漏，保留相应的检查记录。

2) 检查过程中一旦发现存在不到位的情况，必须追究相应责任人的责任并给予处罚。

3、疫情防治方案

正确洗手需掌握七步洗手法：

预防感染
从正确洗手开始

专业洗手 7 步法

Professional hand-washing 7-step

洗手温馨提示：

洗手在流水下进行，取下手上的饰物及手表，卷袖至前臂中段，如手有裂口，要用防水胶布盖严，打开水龙头，湿润双手。搓手步骤如图，每个步骤至少搓擦五次，双手搓擦不少于10-15秒钟。双手稍低置，流水由手腕、手、至指尖尖冲洗，然后擦干。



取适量洗手液于掌心



① 内

掌心对掌心揉搓



② 外

手指交叉,掌心对手背揉搓



③ 夹

手指交叉,掌心对掌心揉搓



④ 弓

双手互握,相互揉搓指背



⑤ 大

拇指在掌中转动揉搓



⑥ 立

指尖在掌心揉搓



⑦ 腕

旋转揉搓腕部直至肘部

新冠防控措施：

方法 指引

- ☑ 标准预防措施；
- ☑ 空气传播预防措施；
- ☑ 接触和飞沫预防措施：**勤洗手，出门戴口罩；**
- ☑ 房间通风换气；
- ☑ 清洁、消毒：**新型冠状病毒对热敏感，56℃热水浸泡30分钟、75%酒精、含氯消毒剂，氯仿等脂溶剂均可有效灭活病毒。**

防护三宝



口罩



护目镜



消毒剂



不感染自己

不感染别人

不被别人感染

不看着别人被感染

防疫三要素:



通风



洗手



消毒

防疫 6S 管理



钟南山 5 点建议:

最高危 电梯间注意事项 (戴口罩)	次高危 餐厅注意事项! (戴口罩)	高危 办公室注意事项 (戴口罩)		
空气极其不流通, 无形的危险: 刚刚有人咳嗽或打了喷嚏后离开, 电梯按钮沾满了飞沫。	人流量最大、密度最高的区域	人员密集	勤洗手! 勤洗手! 勤洗手!	科学的酒精消毒
搭乘电梯一定要戴口罩。	1、坐下吃饭的最后一刻才脱口罩。	1、 佩戴口罩, 谈话保持适度距离	1、到单位后第一时间洗手。	对手部会接触到的物件进行消毒: 手机、门把手、电梯按钮、鼠标、键盘、文具、桌子、椅子。
触碰完电梯按钮马上洗手。	2、 避免扎堆就餐	2、 随时保持通风	2吃东西前, 先洗手。	酒精喷洒要覆盖物件, 自然晾干即可, 不用擦拭。
频繁为电梯间消毒, 特别是按钮区。	3、 避免面对面就餐	3、对门把手、键盘鼠标、文具、桌面进行必要酒精消毒。	3到过电梯间、餐厅等高危区的, 回来马上洗手。	
楼层不高的不乘电梯, 改走楼梯。	4、 避免就餐说话		4外出回来, 马上洗手。	
			5在接触自己面部、特别是鼻孔与眼睛前, 先洗手。	

经常用含酒精成分的免洗洗手液清洁手或用肥皂和清水洗手。

理由：用含酒精成分的免洗洗手液清洁手或用肥皂和清水洗手可以杀灭手上的病毒。

洗手

手脏时，用肥皂和自
来水洗手



如果手不是特别
脏，可用肥皂和水
或含酒精的洗手液
洗手

与他人保持至少 1 米（3 英尺）的距离。

理由：当人们咳嗽、打喷嚏或说话时，从鼻子或口腔溅出的飞沫可能含有病毒。如果您离得太近，就可能会吸入含有病毒的飞沫。

防止自己和他人生病： 洗手



- 在咳嗽或打喷嚏后
- 在照护病人时
- 在制备食品之前、期间和之后
- 饭前
- 便后
- 手脏时

避免触摸眼、鼻、口。

理由：手接触许多可能被病毒污染的表面。如果用被污染的手触摸眼、鼻、口，就可能会被留在物体表面的病毒感染。



确保自己及周围的人保持良好的呼吸卫生习惯。打喷嚏或咳嗽时，需用弯曲的肘部遮挡口鼻，或用纸巾并立即妥善处置用过的纸巾。

理由：飞沫会传播病毒。应保持良好的呼吸卫生习惯，保护周围的人免受普通感冒、流感和新型冠状病毒等病毒侵害。

保护他人免于生病

咳嗽或打喷嚏时，用纸巾或袖口或屈肘将口鼻完全遮住



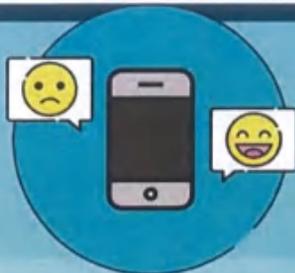
将用过的纸巾立刻扔进封闭式垃圾箱内

咳嗽或打喷嚏后以及在照顾病人时要洗手



如果发热、咳嗽和呼吸困难，请及早就医。如果可能的话，提前致电医务人员，并遵循当地卫生部门的指导。

理由：国家和地方当局将提供有关您所在地区的最新信息。提前致电可以使医务人员快速指导您前往正确的医疗机构。这也有助于防止传播病毒以及其他感染。



在危机中感到悲伤、紧张、困惑、害怕或愤怒很正常。和您信任的人交谈会有所帮助。应与亲友保持联系。

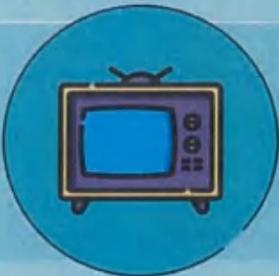
如果您必须留在家中，应保持健康的生活方式，例如维持适当的饮食、睡眠和锻炼，与一同在家的亲人交流，并通过电子邮件和电话与其他家人和朋友联系。



不要用吸烟、喝酒或吸毒平缓情绪。

若感到不知所措，可咨询卫生工作者或专业顾问。了解在必要时为满足身心需求应去何处和如何寻求帮助。

了解事实。收集可靠信息有助于您准确判断个人风险，然后采取合理的预防措施。找到您可以信任的可靠信息来源，例如世卫组织网站或当地或国家公共卫生机构。



减少您和家人花在看或听可能会使您感到沮丧的媒体报道上的时间，以此舒缓您的担忧和焦虑。

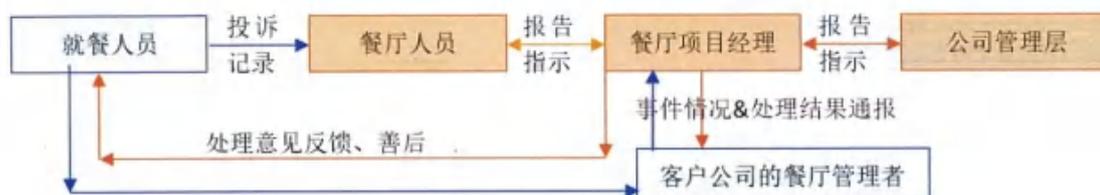
采用您过去使用过的帮助您成功走出逆境的技能，并利用这些技能帮助您在这次疫情的艰难时刻控制自己的情绪。



12. 投诉处理方案

餐饮服务应以提供安全的食品为第一要素。但不应只停留于制度和书面的教育，各级管理人员必须加强日常的指导和督查工作，并将落实每项职责于具体的每个人员。

1、投诉和食品安全的报告处理和报告的基本流程



2、各类投诉和食品安全质量事故的对应与处理

(1) 菜肴中虫、异物的投诉：

1) 立即撤下所投诉的菜肴，情况严重时对余下的该批次菜肴全部停止供应，保留该物体在菜肴中的状况；

2) 当日要求加工操作人员检查当日的操作流程，确认是否有混入该物品体的可能性，通过追溯，确认该物体的来源；

3) 如果判断的来自原料的，立即向公司采购部通报事件的全部，必要时请采购部的人员到场。（参照《食品原料进货验收程序》。）

4) 如果是在食品加工过程中混入的，必须当日对全体人员进行食品安全加工再教育，与全体人员一起进行整个加工流程的再检讨，使人人明白发生的原因、知晓防止的对策与措施。

(2) 发生有出售已经变质食物投诉时：

1) 首先必须严格按照公司的原料采购、货物验收、在库管理等规章执行。

2) 立即撤下该批次的所有成品食品;

3) 追溯

①是否是食品原料的问题,如果判断是食品原料问题,立即向公司的采购部门通报,并立即封存所有的该批次的食品,必要时通知原料供应商的人员到场一起销毁该批次的全部原料。

②如果是由于本食堂在库管理的失误引起的,追究相关人员的责任,并对当事人员进行相关培训。并与全体人员一起对整个加工和储存过程进行再检讨,使人人明白发生的原因、知晓防止的对策和措施。

(3) 环境卫生状况的投诉

1) 立即要求食堂的卫生保洁人员,对所投诉区域进行清扫和保洁;

当日要求全体人员进行彻底的清扫和整理整顿,

2) 清扫工作的要求

·清扫工作应每天进行常规清洗和清扫;

3) 定期彻底 5S 工作

①每周五下午彻底清扫所有的区域;并对垃圾桶和垃圾桶放置区域进行彻底的清扫和清洁;

②每周六下午,对所有的盛具、盛器进行彻底的清洁;

(4) 发生食品安全的事故

1) 立即停售和追回当日已售的被判定为可疑的食物;

2) 并由食堂管理人员封存可疑为可能引起食物中毒的食品,以及留样品以备食品药品监督管理局检验;

3) 应禁止无关人员进入食品封存现场和区域;

4) 同时立即报告本公司的最高管理层、客户餐饮管理委员会;

①根据事件紧急或必需要,经客户餐饮管理委员会和本公司领导同意,尽快报告地方和市食品药品监督管理局所属区域分局。

②根据事件需要,经客户餐饮管理委员会和本公司领导同意后,以最快速度将疑似或类似食物中毒人员送往就近职工,情况紧急时拨打急救中心电话“120”或“110”请求救助;

③稳定职工人员情绪,要求各类人员不得以个人名义向外扩散消息,以免引起不必要的混乱。

④要注意维护正常的工作秩序;如有新闻媒体要求采访,必须经过客户餐饮管理委员会和本公司最高管理的同意。

⑤现场管理人员根据事态发展趋势,如果认为食物中毒事件严重的,经请示值班领导同意后,立即向具有管辖权的疾病预防控制机构、卫生监督部门报告中毒情况、中毒发生时间、中毒主要症状、中毒的人数等,如果怀疑与投毒有关,还应向当地公安部门报告。

3、现场处理

根据相关指示:根据不同的中毒食品,对产生食物中毒的场所、所有的食品容器和器皿、所有可能接触过物品进行彻底的清洗和消毒;

4、培训与教育

(1) 根据对事故的分析 and 追查,对全体员工进行培训和教育;

(2) 在原来的培训频次上增加内容和事例,

(3) 增加现场的操作指导和监督;

(4) 检讨整个操作流程,必要时修正不正确的操作方法;以杜绝以后

的发生：

(5) 制定预防类似事件再次发生的措施和对策建议；

5、责任与处罚

(1) 厨师长、备餐间责任者为直接责任者

(2) 主管经理负有领导和监督责任

(3) 相关的流程上的操作者负有直接责任；

(4) 处罚

1) 对于一般投诉的，根据原因分析结果对于直接责任者、领导和监督责任者各予以相应的处罚；

2) 对于严重的事故，公司根据公司相关制度予以处罚；

3) 出现质量事故的，并由政府相关机构参与的除接受国家处罚外，还必须接受公司的处罚；

6、处理和对策情况的记录管理

(1) 必须对所有的投诉件都进行详细记录；（《投诉记录&对策表》附件中）

(2) 如果员工的投诉没有事实依据或者只是猜测的话，也必须以最大的诚意对待所有的投诉者；

(3) 投诉件的处理和善后，应该尽可能的得到投诉者的谅解。（一般的投诉、赔偿参照与客户方商定的协议）；

(4) 《投诉记录&原因分析&对策表》

(5) 〈员工处罚处理单〉（管理部门人事部）

(6) 食堂出现投诉处理方案（附 1）

附 1

食堂出现投诉处理方案

在接到投诉时，我们将首先在现场每个投诉者进行现场道歉。并将进行相关的内部整改和处理措施。根据情况进行以下的应答处理，以期表达我们的诚意。

投诉内容	应答方法和流程	快速处理
虫 如：菜虫、飞虫 等	由项目经理或当班负责人在发生现场 向投诉者道歉； 撤回该员工的所购买的投诉菜肴；	立即换菜品 以券的方式 给予补偿
一般异物 如：头发等	由项目经理或当班负责人在发生现场 向投诉者道歉； 撤回该员工所购买的菜肴；	立即换菜品 以券的方式 给予补偿
对菜肴口味不满 如：炸焦了、烧糊 烧焦了等	由项目经理或厨师长当班负责人向投 诉者表示道歉； 厨师长和项目经理，或当班责任人员 应立即对该品该批次菜肴或食品进行 现场检查，以确认是否可以继续出 售； 如确认该品该批次菜肴口味确实很 差，与所设定的菜名严重不符、并且 已经影响了该菜品的总体质量，可判 定为无法使用的，应立即停止销售该	立即换菜品 以券的方式 给予补偿

	<p>品该批次；并对提出问题的人员奖励 1 张就餐券；（每券 10 元）；</p> <p>如果经过认真确认后，判断为不是菜肴有问题的，应向顾客说明原因以获取顾客的谅解；</p>	
<p>1) 分量明显不足</p> <p>2) 价格计算错误且将错就错</p>	<p>1) 由项目经理或厨师长当班负责人向投诉者表示道歉；</p> <p>2) 立即退还多收款额。</p> <p>3) 补足菜肴不足部分</p>	<p>7、立即退还多收款额</p> <p>8、补足菜肴不足部分</p>
<p>就餐环境</p> <p>如：桌面有大量就餐残渣、地面有泼洒的食物长时间未清扫，影响就餐人员使用餐桌或对人员行走造成危害。</p>	<p>由项目经理先向投诉者道歉</p> <p>立即指导清扫责任者进行清扫和清洁；</p> 	

（五）合理化建议及特色服务

1. 合理化建议

1、加强食品安全管理：

严格执行《食品卫生法》等相关法律法规，确保食堂工作人员持健康证上岗。严格把控食品采购、运输、储存、加工等各个环节，防止食品变质和污染。定期对食堂进行卫生检查和消毒，确保食堂环境卫生整洁。

2、提升菜品质量：

注重菜品的营养搭配和口味创新，满足不同师生的口味需求。引入季节性食材，保证食物的新鲜度和营养价值。提供多样化的菜品选择，包括素食、清真食品等，满足不同师生的饮食需求。

3、优化服务流程：

提供高效、便捷的支付方式，如移动支付、自助点餐等，减少师生排队等候时间。设立投诉监督台和意见箱，及时收集和处理师生的意见和建议，不断改进服务质量。定期对食堂工作人员进行培训和考核，提升他们的服务意识和专业技能。

4、加强食堂文化建设：

营造温馨、舒适的就餐环境，让师生在就餐过程中感受到家的温暖。举办食堂美食节、健康饮食讲座等活动，推广健康饮食文化，提升师生的饮食素养。

2. 特色服务

1、警校特色菜品：

结合司法警官学校的特色，推出具有警校元素的菜品，如“警徽汉堡”、“正义之盾披萨”等，既满足师生的口味需求，又彰显警校文化。

2、营养配餐服务：

设立膳食营养师，根据师生的身体状况和营养需求，提供个性化的营养配餐服务。提供食物的营养成分信息，帮助师生进行合理膳食搭配。

3、警校文化主题餐厅：

将食堂打造成为具有警校文化特色的主题餐厅，通过墙面装饰、餐具设计等方式，营造浓郁的警校文化氛围。在餐厅内设置警校历史展览区，展示警校的发展历程和辉煌成就，增强师生的归属感和荣誉感。

4、智能点餐与配送服务：

引入智能点餐系统，师生可以通过手机 APP 或校园网络进行点餐和支付，提高就餐效率。

提供食堂外卖配送服务，方便师生在宿舍或办公室就餐，满足他们的多样化需求。

综上所述，通过加强食品安全管理、提升菜品质量、优化服务流程、加强食堂文化建设以及推出特色服务等措施，可以进一步提升上海市司法警官学校食堂的餐饮服务水平，为师生提供更加优质、便捷、舒适的餐饮服务体验。

（六）对本项目竞争性磋商文件“第三章 采购需求书”的点对点响应

一、 项目简介

1. 项目名称：民警伙食费（食堂服务费）

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于项目简介要求，我公司承诺已完全理解并响应本项目名称为：民警伙食费（食堂服务费），我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

2. 项目预算：160 万元（报价超过采购预算的投标不予接受）

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于项目简介要求，我公司承诺已完全理解并响应本项目预算为 160 万元（报价超过采购预算的投标不予接受），我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

3. 服务期限：一年。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于项目简介要求，我公司承诺已完全理解并响应本项目服务期限为一年。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

二、 相关规范及标准

《中华人民共和国食品安全法》

《中华人民共和国食品安全法实施条例》（中华人民共和国国务院令 577 号）

《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 20 号）

《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第23号）

《上海市食品安全条例》

《上海市食品安全信息追溯管理办法》（沪府令33号）

其他国家现行标准

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于相关规范及标准要求，我公司承诺完全满足并响应本项目相关规范及标准要求如下：

《中华人民共和国食品安全法》

《中华人民共和国食品安全法实施条例》（中华人民共和国国务院令 577号）

《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第20号）

《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第23号）

《上海市食品安全条例》

《上海市食品安全信息追溯管理办法》（沪府令33号）

其他国家现行标准

我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

三、 食堂服务内容

（一） 供餐模式

1. 教工供餐采用自选模式，早餐花样丰富，中晚餐要求至少提供大荤3个，小荤3个，蔬菜3个，饮料（酸奶）、水果、米饭、汤（免费），并提供

特色菜和小份菜服务。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于食堂服务内容要求，我公司承诺完全满足并响应本项目供餐模式要求，我刚刚守财奴教工供餐采用自选模式，早餐花样丰富，中晚餐至少提供大荤 3 个，小荤 3 个，蔬菜 3 个，饮料（酸奶）、水果、米饭、汤（免费），并提供特色菜和小份菜服务。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

2. 学员供餐采用套餐模式，早餐花样丰富，中晚餐至少配备 2 大荤 1 小荤 1 蔬菜，饮料（酸奶）、水果、米饭、汤。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于食堂服务内容要求，我公司承诺完全满足并响应本项目供餐模式要求，我公司承诺学员供餐采用套餐模式，早餐花样丰富，中晚餐至少配备 2 大荤 1 小荤 1 蔬菜，饮料（酸奶）、水果、米饭、汤。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

3、采购人有特殊需求，经提前沟通，成交方应提供相应的延伸服务。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于食堂服务内容要求，我公司承诺完全满足并响应本项目供餐模式要求，我公司承诺采购人有特殊需求，经提前沟通，我公司承诺可以提供相应的延伸服务。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

（二）三餐人数

1. 教工餐：早餐、中餐供全体人员，晚餐（及节假日周末）仅需加、值班人员。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于食堂服务内

容要求，我公司承诺完全满足并响应本项目

我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

2. 学员餐：全体在培人员的早餐、中餐、晚餐均需供应。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于食堂服务内容要求，我公司承诺完全满足并响应本项目

我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

（三）餐费标准

1. 教工餐费标准：早餐中晚餐均按成本价收取（特色菜品需经双方核定议价），由个人支付。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于食堂服务内容要求，我公司承诺完全满足并响应本项目餐费标准要求，我公司承诺教工餐费标准为早餐中晚餐均按成本价收取（特色菜品需经双方核定议价），由个人支付。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

2. 学员餐费标准：目前每人每天 90 元，成交方应保证用足标准，餐费标准计算方式参照上海市蔬菜信息价的中间价，仅计主副食材调味品等直接成本，不包括人工加工成本。采购人指定专人对服务质量进行监督（包括每次检查核对送菜数量和质量，监督食材成本计算情况、食品卫生、安全监督等），成交方需接受并积极配合。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于食堂服务内容要求，我公司承诺完全满足并响应本项目餐费标准要求，我公司承诺学员餐费标准为目前每人每天 90 元，我公司承诺保证用足标准，餐费标准计算方式参照上海市蔬菜信息价的中间价，仅计主副食材调味品等直接成本，

不包括人工加工成本。采购人指定专人对服务质量进行监督（包括每次检查核对送菜数量和质量，监督食材成本计算情况、食品卫生、安全监督等），我公司承诺接受并积极配合。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

（四）就餐人数

1. 工作日教工平均每天 100 人左右。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于食堂服务内容要求，我公司承诺完全满足并响应本项目就餐人数要求，我公司承诺已完全理解并响应本项目工作日教工平均每天 100 人左右。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

2. 工作日学员平均每天 200 人左右。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于食堂服务内容要求，我公司承诺完全满足并响应本项目就餐人数要求，我公司承诺已完全理解并响应本项目工作日学员平均每天 200 人左右。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

3. 周六、周日平均用餐总人数一般 50 人左右。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于食堂服务内容要求，我公司承诺完全满足并响应本项目就餐人数要求，我公司承诺已完全理解并响应本项目周六、周日平均用餐总人数一般 50 人左右。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

（五）餐品要求

1. 早餐：品种丰富，须供应多种主食（点心、粥类、面食）及酱菜等。每日粥类不少于 2 种（如白米粥、花色粥）；干点不少于 5 种（如刀切馒头、

荤素包子、花卷); 杂粮不少于 2 种 (如玉米、红薯); 各种特色点心 (粢饭团、麻球、油条、上海小笼等); 湿点类大 (小) 馄饨、水饺、汤团等; 各色花式面不少于 3 种 (如汤面、拉面、拌面); 另外现场提供各类酱菜 (腐乳、酱瓜、榨菜、雪菜、什锦菜等)、炒时蔬并供应牛奶, 豆浆, 咖啡等。

响应: 我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于食堂服务内容要求, 我公司承诺完全满足并响应本项目餐品要求, 我公司承诺提供早餐品种丰富, 供应多种主食 (点心、粥类、面食) 及酱菜等。每日粥类不少于 2 种 (如白米粥、花色粥); 干点不少于 5 种 (如刀切馒头、荤素包子、花卷); 杂粮不少于 2 种 (如玉米、红薯); 各种特色点心 (粢饭团、麻球、油条、上海小笼等); 湿点类大 (小) 馄饨、水饺、汤团等; 各色花式面不少于 3 种 (如汤面、拉面、拌面); 另外现场提供各类酱菜 (腐乳、酱瓜、榨菜、雪菜、什锦菜等)、炒时蔬并供应牛奶, 豆浆, 咖啡等。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

2. 中餐、晚餐

(1) 保持菜肴色、香、味、形、营养俱全; 荤素搭配, 按季节及时调整供应计划, 每月应推出一至二个新菜品。

(2) 大荤必须为纯大荤。大荤烧熟后达到每份 120 克, 小荤、蔬菜烧熟后达到每份 180 克。

(3) 大荤、小荤不能是供应商提供的半成品。

(4) 小荤的荤素比例为 4:6。

(5) 中午为就餐人员免费提供一个时令水果或酸奶。

(6) 菜品供应: 基本主食和基本菜品, 在学校规定的供餐时间内, 应

保证数量充足。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于食堂服务内容要求，我公司承诺完全满足并响应本项目餐品要求，我公司承诺在本项目提供的中餐、晚餐满足下列要求：

(1) 保持菜肴色、香、味、形、营养俱全；荤素搭配，按季节及时调整供应计划，每月应推出一至二个新菜品。

(2) 大荤必须为纯大荤。大荤烧熟后达到每份 120 克，小荤、蔬菜烧熟后达到每份 180 克。

(3) 大荤、小荤不能是供应商提供的半成品。

(4) 小荤的荤素比例为 4:6。

(5) 中午为就餐人员免费提供一个时令水果或酸奶。

(6) 菜品供应：基本主食和基本菜品，在学校规定的供餐时间内，应保证数量充足。

我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

3. 其他要求

成交方每 1-2 周为教职员工提供一次熟食、新鲜蔬菜购买服务，价格按食材的成本价收取。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于食堂服务内容要求，我公司承诺完全满足并响应本项目餐品要求其他要求，若我公司有幸成为成交方，我公司承诺每 1-2 周为教职员工提供一次熟食、新鲜蔬菜购买服务，价格按食材的成本价收取。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

四、 餐饮管理服务内容与要求

1. 提供日常餐饮管理方案，要求行业规范制定，确保达到预期的管理目标。

响应： 我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于餐饮管理服务内容与要求，我公司承诺提供日常餐饮管理方案，按要求行业规范制定，确保达到预期的管理目标。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

2. 食堂工作人员的招聘由投标方负责，但必须经采购人审查，持有效健康证等必要的证件上岗，食堂用工人数、工资、福利、保险等发生的所有费用由投标方承担，与采购人无关。

响应： 我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于餐饮管理服务内容与要求，我公司承诺食堂工作人员的招聘由本公司负责，但保证经采购人审查，持有效健康证等必要的证件上岗，食堂用工人数、工资、福利、保险等发生的所有费用由我公司承担，与采购人无关。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

3. 拟派的本项目管理人必须为食堂实际管理人且符合劳动法相关规定，保证在岗在位。

响应： 我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于餐饮管理服务内容与要求，我公司承诺拟派的本项目管理人为食堂实际管理人且符合劳动法相关规定，保证在岗在位。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

4. 要全力确保民警、职工就餐。

响应： 我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于餐饮管理服务内容与要求，我公司承诺全力确保民警、职工就餐。我公司承诺对上述要

求完全响应无偏离。

5. 采购人提供经营场所和所有炊事用具，使用期间投标方应正确使用相关设备，投标方要确保用电和设施设备安全。特种设施设备操作人需持证上岗。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于餐饮管理服务内容与要求，我公司承诺提供经营场所和所有炊事用具，使用期间我公司保证正确使用相关设备，我公司承诺确保用电和设施设备安全。特种设施设备操作人持证上岗。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

6. 投标方要确保食品卫生安全，做到煮熟、煮透，定期消灭“四害”，碗筷定期消毒。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于餐饮管理服务内容与要求，我公司承诺确保食品卫生安全，做到煮熟、煮透，定期消灭“四害”，碗筷定期消毒。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

7. 投标方负责食堂环境卫生和内部区域卫生。做到责任到人，定期检查考核。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于餐饮管理服务内容与要求，我公司承诺负责食堂环境卫生和内部区域卫生。做到责任到人，定期检查考核。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

8. 每月组织一次食品安全和用电及特种设施设备安全检查。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于餐饮管理服务内容与要求，我公司承诺每月组织一次食品安全和用电及特种设施设备安全检查。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

9. 食品仓库、冰库、熟食间按相关管理规定的标准和要求，定期盘点、消毒和清理。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于餐饮管理服务内容与要求，我公司承诺食品仓库、冰库、熟食间按相关管理规定的标准和要求，定期盘点、消毒和清理。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

10. 服务人员必须按照“三白”要求，服务过程必须做到“三个一样”，要求做到：用语文明，微笑服务，有问必答，定期组织个人卫生检查考核。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于餐饮管理服务内容与要求，我公司承诺本项目拟派服务人员保证按照“三白”要求，服务过程保证做到“三个一样”，保证做到用语文明，微笑服务，有问必答，定期组织个人卫生检查考核。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

11. 餐厅、配送菜肴的服务人员上岗应将长发盘起，并戴口罩、手套，厨师应将头发置入帽中。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于餐饮管理服务内容与要求，我公司承诺餐厅、配送菜肴的服务人员上岗将长发盘起，并戴口罩、手套，厨师应将头发置入帽中。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

12. 与食品接触的服务人员，不得佩戴戒指、手链等影响食品卫生的饰品，不得涂指甲油。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于餐饮管理服务内容与要求，我公司承诺与食品接触的服务人员，绝不佩戴戒指、手链等影响食品卫生的饰品，绝不涂指甲油。我公司承诺对上述要求完全响应无

偏离。

五、 服务规范

1. 食物原材料和消耗材料必须符合卫生标准，制作的食品必须符合国家的食品卫生标准，并由专人负责留样 48 小时备查。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于服务规范要求，我公司承诺食物原材料和消耗材料保证符合卫生标准，制作的食品保证符合国家的食品卫生标准，并由专人负责留样 48 小时备查。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

2. 根据菜肴的特点和成菜要求，合理配菜、搭配合理，符合色香味形的配菜原则，准确调味并选用正确的烹饪方法合理烹调，使之成熟度达到规定的质量要求。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于服务规范要求，我公司承诺根据菜肴的特点和成菜要求，合理配菜、搭配合理，符合色香味形的配菜原则，准确调味并选用正确的烹饪方法合理烹调，使之成熟度达到规定的质量要求。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

3. 调料台(车)和地面、厨房保持清洁卫生，及时检查并关闭电源、气源、油源等消除安全隐患，并配合做好节能减排工作。（刀具有固定的存放点使用完毕后及时归位）

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于服务规范要求，我公司承诺调料台(车)和地面、厨房保持清洁卫生，及时检查并关闭电源、气源、油源等消除安全隐患并配合做好节能减排工作。（刀具有固定的存放点使用完毕后及时归位）我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

4. 客人用餐完毕离开后,及时清除桌面残留物,并用干净抹布擦拭餐桌桌面保持桌面干净、无污渍.

响应: 我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于服务规范要求,我公司承诺客人用餐完毕离开后,及时清除桌面残留物,并用干净抹布擦拭餐桌桌面保持桌面干净、无污渍。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

5. 全面负责餐厅环境、设备,餐具的清洗,并专人负责消毒作好相关的记录。

响应: 我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于服务规范要求,我公司承诺全面负责餐厅环境、设备,餐具的清洗,并专人负责消毒作好相关的记录。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

六、 服务人员要求

餐饮服务人数要求:本项目餐饮管理服务人员数不得少于 22 人,均必须具备合法有效的健康证。

响应: 我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于服务人员要求,我公司承诺完全满足本项目餐饮服务人数要求;我公司承诺本项目餐饮管理服务人员数绝不少于 22 人,均具备合法有效的健康证。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

序号	岗位	人数	配注
1	餐饮经理	1	1) 基本素质:有责任心、事业心强、吃苦耐劳、爱岗敬业、廉洁自律,具有良好的组织管理能力和协调能力;

			<p>2) 自然条件:五官端正、身体健康、年龄在 35-55 周岁。</p> <p>3) 文化程度:大专及以上学历;</p> <p>4) 相关知识要求:具有丰富的餐饮服务、成本控制、食品营养卫生等餐饮专业知识,熟悉餐饮管理方面的卫生管理和国家有关法律法规;</p> <p>5) 经验要求:从事 8 年以上餐饮管理工作经验,具有类似项目管理经验。</p> <p>6) 身体健康,上岗前提供有效的健康检查证明;</p> <p>7) 派出所出具的无犯罪记录证明。</p>
2	厨师长	1	<p>1) 基本素质:有责任心、事业心强、吃苦耐劳、爱岗敬业、廉洁自律,具有一定的组织管理能力和协调能力;</p> <p>2) 自然条件:五官端正、身体健康、年龄在 35-55 周岁;</p> <p>3) 文化程度:大专及以上学历;</p> <p>4) 专业资格要求:持有国家厨师中式烹调师(高级)及以上资格证书;</p> <p>5) 相关知识要求:熟悉掌握各项餐饮制作工艺和流程,熟悉餐饮管理方面的食品安全卫生和国家有关法律法规;</p>

			<p>6) 经验要求：从事 5 年以上标准餐厅的工作经验，10 年以上相关管理岗位经验，有：类似项目掌勺经验；</p> <p>7) 身体健康，上岗前提供有效的健康检查证明；</p> <p>8) 派出所出具的无犯罪记录证明。</p> <p>9) 提供 2024 年 1 月 1 日起至投标截止之日内任意一个月由投标单位为其缴纳社保的证明</p>
3	厨师	3	<p>1) 应持有国家厨师中式烹调师(中级) 及以上资格证书，熟练掌握主要菜系、菜肴的烹饪知识和操作方法；男性年龄 60 周岁以下、女性 55 周岁以下。</p> <p>2) 身体健康，上岗前提供有效的健康检查证明；</p> <p>3) 派出所所出具的无犯罪记录证明。</p>
4	点心师	4	<p>1) 自然条件:五官端正、身体健康、男性年龄 55 周岁以下、女性 50 周岁以下</p> <p>2) 应持有国家中式面点师(中级)及以上资格证书；</p> <p>3) 且具有三年以上相应工作经验；</p> <p>4) 身体健康，具有有效的健康检查证明；</p> <p>5) 派出所所出具的无犯罪记录证明；</p>

			6) 初中毕业以上文化程度。
5	切配工	3	<p>1) 自然条件:五官端正、身体健康、男性年龄55周岁以下、女性52周岁以下</p> <p>2) 具有从事1年帮厨经验;</p> <p>3) 身体健康,具有有效的健康检查证明;</p> <p>4) 派出所所出具的无犯罪记录证明;</p> <p>5) 初中毕业以上文化程度。</p>
6	洗碗工	2	<p>1) 自然条件:五官端正、身体健康、男性年龄60周岁以下、女性55周岁以下</p> <p>2) 具有从事1年岗位经验;</p> <p>3) 身体健康,具有有效的健康检查证明;</p> <p>4) 派出所所出具的无犯罪记录证明;</p> <p>5) 初中毕业以上文化程度。</p>
7	服务员	4	<p>1) 自然条件:五官端正、身体健康、年龄在45周岁以下;</p> <p>2) 具有从事餐饮服务行业2年经验;</p> <p>3) 身体健康,具有有效的健康检查证明;</p> <p>4) 派出所所出具的无犯罪记录证明;</p> <p>5) 初中毕业以上文化程度。</p>
8	勤杂	3	<p>1) 具有从事餐饮服务行业2年经验;男性年龄60周岁以下、女性55周岁以下</p> <p>2) 身体健康,上岗前提供有效的健康检查证</p>

			明； 3) 上岗前经采购人确认无刑事犯罪记录后方可上岗。
9	包厢专职 服务员	1	1) 自然条件:五官端正、身体健康、年龄在 40 周岁以下； 2) 具有从事餐饮服务行业 2 年经验； 3) 身体健康，具有有效的健康检查证明； 4) 派出所所出具的无犯罪记录证明； 5) 初中毕业以上文化程度。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于服务人员要求，我公司承诺完全满足本项目上表各岗位人数及各方面配注要求。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

七、 其他要求

1. ★人员费用测算不得违反劳动法，员工缴金需符合国家规定。（实质性条款，不满足做无效投标）

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于其他要求，我公司承诺人员费用测算绝不违反劳动法，员工缴金保证符合国家规定。

（我公司已完全理解并响应此实质性条款，不满足做无效投标）我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

2. ★投标方须承诺，如成交后须向采购人出具所有人员经由派出所开具的无犯罪记录证明。（响应文件中未见承诺的投标不予接受）。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于其他要求，

我公司承诺如成交后向采购人出具所有人员经由派出所开具的无犯罪记录证明。（我公司已完全理解并响应响应文件中未见承诺的投标不予接受）。

我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

3. 成交方派选的餐厅经理和厨师长仅限于负责采购人的食堂工作，未经采购人同意不得另外派工作。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于其他要求，我公司承诺派选的餐厅经理和厨师长仅限于负责采购人的食堂工作，未经采购人同意绝不另外派工作。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

4. 履约保证金金额相当于合同总价百分之三；履约保证金应在项目按合同规定验收合格前保持有效；成交单位在合同签订后七天内出具；在服务周期内，采购人以物业服务标准进行日常考核，服务内容不达标的将扣除相应的履约保证金。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于其他要求，我公司承诺本项目履约保证金金额相当于合同总价百分之三；履约保证金在项目按合同规定验收合格前保持有效；我公司承诺在合同签订后七天内出具；在服务周期内，采购人以物业服务标准进行日常考核，服务内容不达标的扣除相应的履约保证金。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

5. 本次项目费用包含所有食堂工作人员工资、社保、办公用品费、公众责任险、高温费、通讯费、人员服装费、健康证、管理费酬金、加值班费、税金等。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于其他要求，我公司承诺本次项目费用包含所有食堂工作人员工资、社保、办公用品费、

公众责任险、高温费、通讯费、人员服装费、健康证、管理费酬金、加值班费、税金等。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

6. 转包与分包

(1) 本项目合同不得转包。

(2) 本项目合同主体部分不得分包，合同主体部分是指：整体服务项目。合同非主体部分需要分包的，投标方应当在响应文件中说明，投标方文件中未说明的，非经采购人书面同意不得分包。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于其他要求，我公司承诺完全满足并响应本项目转包与分包要求，我公司承诺已完全理解并响应本项目合同不得转包。我公司承诺已完全理解并响应本项目合同主体部分不得分包，合同主体部分是指：整体服务项目。合同非主体部分需要分包的，投标方应当在响应文件中说明，投标方文件中未说明的，非经采购人书面同意不得分包。若我公司有幸成为成交人，我公司承诺绝不对本项目分包或者转包。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

7. 采购人因工作特殊性政策要求，投标方应按要求同步执行服务保障。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于其他要求，我公司承诺由于采购人因工作特殊性政策要求，我公司承诺按要求同步执行服务保障。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。

八、 付款方式

成交单位在合同签订后七天内出具合同总价百分之三的履约保证金（以保函形式提交），收到履约保障金五日内支付首季度服务费用。双方约定服务费按季度支付。采购人在对一季度考核合格后，支付下季度费用，支

付期限由双方商定。

响应：我公司承诺完全满足并响应本项目采购需求书对于付款方式要求，我公司承诺成交单位在合同签订后七天内出具合同总价百分之三的履约保证金（以保函形式提交），收到履约保证金五日内支付首季度服务费用。双方约定服务费按季度支付。采购人在对一季度考核合格后，支付下季度费用，支付期限由双方商定。我公司承诺对上述要求完全响应无偏离。