

合同编号:

食堂服务合同

甲方:国家税务总局天津市北辰区税务局(采购人名称)

乙方:天津市广明餐饮管理有限责任公司(供应商名称)

合同条款

甲方:国家税务总局天津市北辰区税务局

乙方:天津市广明餐饮管理有限责任公司

甲乙双方根据国家税务总局天津市北辰区税务局食堂管理服务项目采购的要求,并经双方协商一致,订立项目合同条款如下:

一、委托项目的基本情况

服务范围:国家税务总局天津市北辰区税务局院内食堂。

项目地址:天津市北辰区北辰大厦(A座25层)、延吉道驻外所位于北辰区延吉道、青光驻外所位于天津市北辰区青光镇、小淀驻外所/西堤头驻外所位于天津市北辰区小淀镇。

合作方式:按照双方约定的服务标准,由乙方派驻外包人员提供相关服务。甲方按月支付服务费,依据双方权利和义务共同进行管理。食堂设备、用品、食材、耗材等均由甲方统一另行采购。

乙方根据甲方用餐人员需求(月用餐人员共计500人,其中包含北辰大厦办公楼260人、延吉道驻外所90人、小淀驻外所55人、西堤头驻外所48人、青光驻外所47人)配

备管理及服务人员共需要 27 人。其中厨师长 2 名、厨师 4 名、面点师 5 名、冷荤工 2 名、砧板工 3 名、初加工 8 名、洗碗工 3 名。

二、服务的具体内容

(一) 乙方负责甲方食堂工作餐的制作、食品卫生的监管等日常管理工作。

(二) 乙方自行负责派出服务人员的安全教育、劳动纪律、行为规范等日常管理工作。

(三) 乙方负责完成甲方交办的其他工作。

三、甲方权利和义务

(一) 审定乙方提交的服务方案及管理制度，监督并配合乙方工作的实施及制度的执行。

(二) 制定相应的监管制度，对乙方在服务中出现的过错、过失、品质未达标或其它因管理责任而造成的事故，采取口头警告、书面整改通知、扣除违约金直至解除合同等措施予以处罚，确保本合同的有效履行。

(三) 甲方有权要求乙方对派出服务人员进行岗前培训。乙方派出员工在工作中出现过失、过错及违反甲乙双方约定的服务标准或甲方管理规定之行为时，甲方有权要求乙方对其员工进行更换。

(四)在乙方严格履行合同及服务标准的情况下，甲方应按时支付乙方的服务费。

四、乙方权利和义务

(一)依照有关规定和本合同约定，对甲方委托的服务项目提供专项服务。

(二)在整个服务期内，人员更换率不得超过 5%，更换人员不得低于采购需求，且应经采购人同意。

(三)乙方对派出人员必须进行相关的调查、考核和培训。乙方管理人员及员工资料需交甲方进行备案。乙方应严格管理、教育、培训派出人员，遵守甲方的规章制度，接受监督，积极配合甲方做好服务工作，维护甲方的良好形象。凡因乙方派出人员违反规章制度，甲方将按照双方约定的工作考核标准进行处罚。

(四)定期对现场员工进行安全意识教育和消防装置使用方法培训。合同履行期间，乙方及乙方派出人员所发生的事故、人身伤亡及财产损失均由乙方负责解决并承担赔偿和补偿责任，与甲方无关。

(五)乙方派出人员应持相应有效资质证书上岗，必须每年安排员工进行体检，持健康证，派出人员不得患有《食品卫生法》、《有碍食品安全的疾病目录》所列的疾病。

(六) 员工在岗期间需统一着装，工装由乙方提供，工装的颜色、款式((经甲方同意))应符合甲方的要求，做到干净整洁。

(七) 乙方应当将甲方的服务要求和服务标准告知派出人员。

(八) 乙方必须与派出人员建立劳动关系，签订正式的书面劳动合同，并按《劳动合同法》等法律规定按时足额发放工资及上缴保险。在合同期限内，乙方派出人员发生的劳动纠纷、社保纠纷、工伤纠纷、福利纠纷等均由乙方自行负责解决并承担责任，与甲方无关，不得影响为甲方提供食堂服务。员工与乙方合同期内所发生经济补偿金由乙方按照国家相关规定进行赔偿，以上事项，甲方不负有任何责任。

(九) 如遇甲方有重要活动和相关部门检查工作等需要加班的情况，乙方必须予以积极配合并保证做好相应的各项工作。

(十) 当甲方提出服务需求时，乙方应按照甲方提出的用工条件满足需求，并保证员工在一周内到位。

(十一) 食堂供应每日早餐将安排至少主食6 种、粥2 种、汤 1 种、蛋 类3 种、荤素凉菜4 种；每日午餐至少菜品安排为主荤 1 种、半荤2 种、素菜3 种、主食 6 种、汤2 种、

水果 1 种。

口味要求：主副食平衡，营养平衡，杂粮与细粮平衡，荤素平衡，寒热平衡；注重色、香、味、形；饭菜品种、花样、风味、烹调方法多样化，体现特色；低盐少油，口感好，有食欲。

（十二）食堂用餐时间：早餐 7：30-8：30，午餐 12：00-13：00，如遇特殊情况，采购人可根据需要进行调整用餐时间。

（十三）乙方应定期与甲方代表沟通，认真听取甲方提出的意见且在规定时间内进行整改。

（十四）应设置食品卫生管理专职人员，承担食品卫生管理责任，对食品 48 小时留样备查，有留样记录。

（十五）乙方派出人员应爱护食堂的各种设施和用具，合理使用并妥善保管，严格管理，杜绝人为损坏，并及时提出合理的养护建议。

（十六）乙方必须遵守国家 and 地方有关环境和卫生的标准，确保食物安全。乙方必须按时供应甲方所需的餐食，严禁供应腐烂变质的食品。并保证是热菜热饭热汤，不得私自降低饮食标准。

（十七）乙方应做好食堂内的卫生清理工作，做好厨余

垃圾的清理和定点存放，乙方应保证餐具卫生、无毒，容器清洗消毒杀菌应充分彻底，洗涤剂残留不得超标。

五、合同有效期

合同期限为三年（每年续签合同一次），本次合同期限双方订于 2025 年 4 月 12 日起，至 2026 年 4 月 11 日

六、服务费内容及支付方式

（一）乙方按照甲方要求的全部服务范围、服务项目、服务内容及服务标准提供服务，甲方应按照采购项目成交价款额，一年服务费共计人民币壹佰叁拾陆万元整(1360000 元/年)，依据本合同约定按月支付给乙方(合同有效期内)服务费共计人民币壹拾壹万叁仟叁佰叁拾叁元叁角叁分(113333.33 元/月)。

（二）乙方服务费内容已包括了乙方人员劳动报酬、保险、乙方管理费、税金、利润等乙方为完成本项目所需的全部费用。如甲方临时需要乙方延长服务时间，则双方参照《劳动合同法》标准，甲方另行支付额外的服务费用。

（三）服务费每个月结算一次，每月 15 日前，乙方应提交上月服务明细，甲乙双方结算后，乙方开具服务费发票后的 10 日内，甲方一次性支付上月服务费用。

乙方已知悉本合同的款项来源为财政拨付资金，并同意

如遇财政资金拨付时间延迟，甲方可相应顺延本合同的付款时间，乙方不因此要求甲方承担任何违约责任或经济赔偿责任。

七、合同变更与解除

甲乙双方任何一方不得擅自变更或解除合同，变更或解除合同必须提前一个月通知对方。

八、违约责任

甲乙双方任何一方违反合同约定，应承担违约责任。

(一) 若乙方拒绝履行或不能完全履行合同义务的，甲方下达书面履行合同义务通知书一定时间内，乙方仍拒绝，甲方有权直接委托第三方完成，按照所发生的费用 2 倍从乙方的每月服务费中扣除，多次不履行合同义务，甲方有权解除合同。

(二) 不得擅自收集、转卖，如发现私下收集、转卖的行为，乙方须退还转卖所得并向甲方支付当月服务费 5% 的违约金。

(三) 如因乙方原因造成甲方人员食物中毒或损害健康的，乙方应赔偿由此给甲方及甲方人员造成的全部损失，并承担相应的法律责任和后果。同时，甲方有权解除合同，并追究乙方的违约责任。

(四) 乙方违反附件中的服务方案要求，甲方有权视情节情况，从应付给乙方的服务费用中扣除 1000 元违约金/次，如严重违反服务标准的，甲方有权解除合同。

(五) 因甲方原因造成逾期未支付服务费，应向乙方支付欠费总额 5% 的违约金。因财政拨款或者乙方违约、乙方未按时提交费用明细或者开具发票等乙方原因造成逾期支付的情况，甲方不承担任何责任。因不可抗力因素造成合同不能履行的，免除违约责任，但应及时通知对方。

(六) 严禁乙方人员在项目内从事与本合同约定内容无关的活动，如出现前述情形，每出现一次，乙方须向甲方支付违约金 1000 元/次，且甲方有权视情况单方解除本合同。

(七) 未经甲方同意，乙方不得私自将本合同项下的工作内容转包或分包给他人，否则甲方可单方解除本合同。

(八) 乙方保证自身及派出人员具备签订及履行本合同的资质及能力，否则产生的一切责任由乙方承担。乙方保证妥善处理与派出人员之间的劳动关系、劳务关系等，不会因双方产生争议而影响本合同履行，否则每发生一次须向甲方支付违约金 1000 元。

(九) 乙方派出人员服务态度恶劣，与甲方或第三方发生争执或口角，甲方有权要求乙方更换人员、支付违约金

2000 元/次。

(十) 因乙方违约导致甲方解除本合同的, 乙方须向甲方支付年度服务费 5 % 的违约金, 并赔偿因此给甲方造成的一切损失。

(十一) 乙方须向甲方支付的违约金、赔偿款, 甲方有权自任何一笔应付款中直接扣除。

九、评价考核验收标准

考核项目	考核标准	扣分规则
员工出勤率	满分 10 分	缺勤每人每天扣 1 分, 此项分数扣完为止。
安全生产	满分 20 分	出现 1 次安全事故扣 20 分。
厨房管理	满分 20 分	按照《食品安全法》, 发现一项不合格扣除 2 分, 此项分数扣完为止。
食堂餐饮服务	满分 30 分	保障食堂操作间和用餐区域干净卫生, 发现一次卫生问题扣 1 分; 菜品满意率达到 90% 不扣分, 干部满意率 80%-90% 扣 1 分, 干部满意率 80% 以下扣 2 分。
爱护设备器材等公物	满分 20 分	爱护采购人公共财物, 按操作规范流程使用各类设备和器材, 严禁野蛮操作, 严禁故意损坏, 如出现不按操作流程使用设备并造成设备损坏的, 照价赔偿; 出现故意损坏设备、器材、公物等情形的扣 20 分。

项目按月进行考核。项目考核满分为 100 分。每月考核分数 95 分以上, 提醒乙方应加强管理; 每月考核 90 分至 95 分, 对乙方进行口头警告, 并要求乙方加强管理监督; 每月考核 85 分至 90 分, 对乙方进行警告, 要求乙方及时整改; 每月考核 80 分至 85 分, 按扣分项扣除一定比例服务费, 要求立即整改; 每月考核不足 80 分, 扣除 20% 服务

费，要求立即整改，必要时更换项目经理。按照采购合同的约定和现行国家标准、行业标准或企业标准对每一服务环节、安全标准的履约情况进行考核与验收。必要时，甲方有权邀请参加本项目的其他投标人或者第三方机构参与验收。参与验收的投标人或者第三方机构的意见作为验收书的参考资料一并存档。验收结束后，应当出具验收书，列明各项服务的考核验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。

十、保密条款

1. 甲乙双方应对本协议中所涉及的条约及协议价款等相关内容进行保密。

2. 甲乙双方在履行本协议中可能被乙方知晓的关于甲方业务、客户等信息，在本协议中都应被认为是甲方的工作秘密、商业秘密，未经甲方事先的书面同意，乙方不能使用它们，也不能在本协议履行期间或终止之后的任何时候将它们泄露给第三方。

3. 任何一方违反保密义务，须立即停止侵权、消除影响，并赔偿因此给对方造成的损失。

十一、廉洁条款

1. 严禁甲方人员以任何方式明、暗示乙方请吃、请喝、收受乙方礼金、礼品或接受乙方提供的其他私人便利或利益，

一经查实，乙方有权单方解除本合同，因解除相关本合同给乙方造成的损失，由甲方承担赔偿责任。

2. 如果出现乙方在履约过程中进行私下请吃、向甲方人员提供私人便利、行贿等一切非正常活动，一经查实，甲方有权单方解除本合同，因解除相关本合同给甲方造成损失的，由乙方承担赔偿责任。

十二、争议处理

(一) 本《合同书》未尽事宜依双方另行约定处理，并签署补充协议。

(二) 本《合同书》如有争议，应由甲乙双方通过协商或调解解决。如协商或调解不成，任何一方可向甲方所在地人民法院起诉。

十三、附则

1、本合同一式肆份，双方各执贰份，具有同等效力。合同自双方签字盖章后生效。

2、本协议之补充协议、附件与原协议具有同等法律效力。本协议下列附件自本协议盖章之日起一并生效。

3、本合同附件如下：

附件 1：《服务内容及标准》

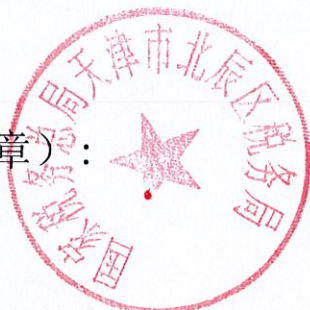
附件 2：《人员配置标准》

十一、合同书签约地

经甲乙双方协商，本合同书签约地为国家税务总局天津市北辰区税务局。

(以下无正文，为签章页)

甲方（公章）：

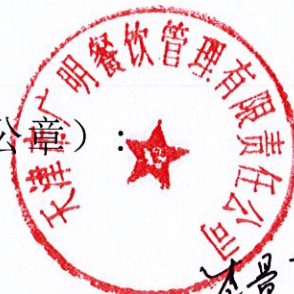


授权代表（签字）：



2025 年 4 月 10 日

乙方（公章）：



授权代表（签字）：

李景丁

2025 年 4 月 10 日

附件 1：服务内容及标准

一、项目服务内容

为满足税务干部职工的用餐需求，该项目公开招标选择报价合理、资质优良、管理完善的供应商提供食堂餐饮服务，不仅有助于降低食堂管理成本，还能提高食堂餐饮服务质量，确保食品安全卫生。

国家税务总局天津市北辰区税务局办公楼位于天津市北辰区北辰大厦（A 座 25 层）、延吉道驻外所位于北辰区延吉道、青光驻外所位于天津市北辰区青光镇、小淀驻外所/西堤头驻外所位于天津市北辰区小淀镇，为上述办公场所提供膳食制作服务。

二、工作内容及职责

1、厨师长

1) 指导食堂业务活动，管理食堂员工。

2) 根据本项目厨师、面点的技术水平和特长，合理安排各岗位人员。

3) 开餐期间现场督导，及时发现工作人员的工作疏漏以及违规现象并纠正；掌握好开餐时间，保证不误餐；开餐时，关注用餐情况，并处理好就餐者反映的问题。

4) 制定的每周菜单及成本控制，每周提交给甲方管理人

员。

5) 定期与甲方及食堂管理人员沟通，认真了解就餐者对膳食质量和卫生服务的意见并协调、处理。

6) 负责消防安全管理工作。

7) 负责食堂工作区域内卫生状况的监督、管理。

8) 按照餐饮标准，保证做到每日菜品的色香味、花样、品种多样化。

9) 协助食堂管理员验收当日食品原料质量与数量。

10) 供餐前必须参与菜品的品尝并进行评价，达标后方可出餐。

11) 负责编写每周食谱，菜品的搭配要营养合理。

12) 坚持成本控制，最大程度节约食品物料及其他资源。

13) 负责为食堂管理人员提供每日食堂所需原材料明细。

14) 项目经理（厨师长）必须亲自品尝菜品，会议达标后方可出餐。

2、厨师

1) 按标准参与菜式所需原材料的验收，发现问题及时处理。

2) 灶前安全检查：煤气管道、电器开关与线路、消防器材的位置及完好状况，突发状况及隐患的排除。

- 3) 负责控制菜量。
- 4) 负责每天对原物料进行接收、贮存、保鲜。
- 5) 负责每天按标准做好本区域清洁工作。
- 6) 协助厨师长工作并随时检查与监督砧板的切配质量。

3、面点师

- 1) 中式面点花色定时翻新。
- 2) 规范使用各种机、电设备，发现异常及时报修，不得故障运行。

- 3) 合理使用各种原材料，减少浪费控制成本。
- 4) 每天按规范做好设备及区域清洁工作。

4、冷荤工

负责凉菜原料择洗切伴，协助厨师、切配等。

5、砧板工

- 1) 协助厨师制定供餐方案，并按规范处理各种原材料。
- 2) 剩余原材料的合理处理与利用。

6、初加工

- 1) 负责原料择、洗，协助主厨、面点加工等。
- 2) 负责填写每餐消毒记录。
- 3) 负责洗碗机、消毒柜、热水器的保养与维护。
- 4) 负责保持餐厅清洁卫生，门窗光亮，地板、墙面、

天花板无积灰、无四害、无蜘蛛网。

5) 负责食堂所需的各种餐具的清洗及供应，确保食堂有足够的餐具使用，保持就餐桌椅、碗柜的干净整洁，餐桌上的调料按规定摆放整齐。

7、洗碗工

1) 负责每日碗、盘、筷、勺的清洗与消毒，要求清洁无污渍、水渍。

2) 严格按洗碗程序清洗餐具，未经消毒餐具一律不准使用。

3) 负责保洁区的安全和环境卫生，保持清洁。

三、食材卫生服务标准

1) 食品及原料验收

辅助甲方做好索票、索证工作，会同甲方对采购的食品及原料在产品质量及食品安全等方面情况进行认真检查，对进货名称、数量、感官检查等项目做好验收记录，并妥善保存，以备查考。

2) 食品及原料存放

- 主副食品分库存放，非食品及个人生活用品不得进入食品库房，严禁在食品库内存放杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等有毒、有害物品。

- 做到库房环境无蝇、无虫、无鼠，库存食品及原料无过期、变质，定期清扫、消毒、通风，保持干燥、卫生。

- 按原料、半成品、成品的性质将食品分类分架存放，有明显标志，有一定间距，隔墙离地 10 厘米以上（离地平台或层架）。

- 肉类、水产类、禽蛋等易腐食品应分别冷藏、冷冻贮存。用于保存食品的冷藏设备，及时除霜，定期消毒，并贴有明显标识。生食品、熟食品、半成品分柜存放，杜绝生熟混放。

- 严格执行冷藏冷冻设备检查维修制度，定期进行设备检修，保证冷藏设施正常运转，温度显示状态良好。

- 严格执行出入库登记及食品卫生质量检查验收制度：

- a. 入库前，首先对所购食品进行检查，对不符合食品卫生要求者，不签收，不入库。验收记录应妥善保存，以备查考。

- b. 出库前，做好数量、质量、发货登记，做到先进先出，易坏先用。并按标签标示的贮存条件保存食品。

- 定型包装食品按类别、品种上架存放，货架上贴挂标签，注明品名、供货单位、生产厂家、生产日期、保质期、进货日期等。

- 定期检查库存食品质量，发现超过保质期、腐败变质、发霉、生虫或其他感官异常食品及原料时应及时处理，不得与其他食品混放。

3) 食品加工 • 切配：

检查物料质量→清洗→检查及清洗工具→查看菜式切配要求→切配→归类摆放→下餐物料处理（冷藏、苫盖等），具体细节如下：

a. 厨工在切配物料前，首先对物料检查，不切配病死、毒死、死因不明腐败变质的禽、畜、肉及鱼类，不切配变质有异味的蔬菜瓜果。

b. 在切配过程中，肉类，菜类不得落地，万一不小心落地，必须清洗干净才能使用，盛肉、菜的篮筐不能直接接地，必须放于垫板上。

c. 瓜果、菜类在切配加工前经过“一拣、二洁、三浸泡”浸泡时间不得少于 30 分钟，确保无虫、无泥沙杂物、无黄叶。

d. 过水的菜先切，早餐用的菜品先切，中午所需要的菜品容易变色、变味、腐烂的早上不得先切。

e. 切配用的刀、砧板、案台在使用后应及时清理、消毒，刀具、砧板要按照生熟分开放置于规定位置。

f. 上岗前穿戴卫生防护用具。

• 主食：

a. 加工前要对待加工使用的食品原料质量感官检查，发现生虫、霉变、有异味、污秽不洁等不符合卫生要求的情况，不能加工。

b. 做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照粗加工卫生制度的要求加工。蔬菜要彻底浸泡清洗。易造成农药残留的蔬菜（如韭菜）应浸泡 30 分钟以上，然后冲洗干净再加工制作。

c. 各种工具、用具、容器生熟分开使用，用后清洗干净，定位存放。各种熟食、面点、改刀要在专用的熟食板上进行，不得在面案上直接改刀。

d. 当餐未用完的面点，应妥善保存，糕点存放在专用柜内，含水份较多的带馅糕点，要冷藏，注意生熟分开保存。

e. 使用的食品添加剂必须符合国家卫生标准，应严格按照标识上标注的使用范围、使用量和使用方法使用食品添加剂，禁止超范围、超剂量滥用食品添加剂。使用完后，由专人专柜保存。

f. 各种食品加工用具、设备如：面板、面案、容器、和面机、面条机等，用后及时 清洗干净，定期消毒。各种用

品如盖布、笼布、抹布等要洗净、晒干备用。

g. 加工结束后及时清理面点加工场所，做到地面无污物、残渣，用具、设备清洁。各种容器、用具、刀具等清洗干净后定位存放。

h. 淘米前需要对米质进行外观检查，通过看、摸、尝、闻等方式对米质进行检查，发现有异常不得使用，淘米时必须淘洗干净，做到无虫、沙、无稻谷杂物。

i. 淘米用具每天进行清洗，保持卫生、干净，并经常放置阳光下晾晒、消毒。

j. 粮食不得随意放置，需离地存放于干燥地点，以免变质。

k. 蒸饭盘每餐饭后及时清理，不得残留上餐只剩余饭粒。
l. 每天对蒸饭柜进行清理、换水。

m. 对变质的米饭，必须倒掉处理，决不能再次食用。

n. 每餐需对米饭进行品质检查，确认无任何不良后，方可出柜。检查方法：闻气味、看颜色、尝生熟。

o. 蒸饭用具按规定摆放，不得乱扔、乱摆，并清洗自己工作区域。

p. 上岗前穿戴卫生防护用具。

- 灶前

厨师应严格按照餐单及加工、出品程序进行操作，做到：

- a. 严格检查物料质量及洁净程度，把瑕疵处理在下锅之前。
- b. 严格生熟隔离。
- c. 加工彻底，遇口感与食品安全发生矛盾时以安全为主。
- d. 成熟菜品不得放置地上。
- e. 上岗前穿戴卫生防护用具。

- 出餐

传菜时手指不得接触食品，分餐使用专用工具且工具不接触用餐人餐具。

水果清洗消毒后装盘，需切开的水果洗净消毒后在凉菜间内分切装盘。

c. 就餐人员自取的调料，应当符合相应的食品卫生标准和要求。并做到及时更换，防止过期、霉变。

d. 开餐期间发现或被就餐人员告知所提供的食品确有感官性状异常或可疑变质时，应立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员。

e. 备餐柜内不得放与开餐无关的物品及个人用品。工作结束后及时做好台面、地面等的清扫整理工作。

f. 上岗时穿戴全部卫生防护用具。

- 餐余善后：

剩余物料的处理

a. 过水：供餐结束后剩余菜类、瓜果类要及时过水来确保新鲜度的延长。

b. 风冷：用于下餐炒熟的肉类及时风冷便于提早放入冰柜冷藏。

c. 冷藏：用于下餐炒熟的肉类及相应蔬菜类，根据卫生标准进行分类冷藏。

d. 盖罩：对于剩余配料、油类及可非冷藏的菜类，应在下班前加盖纱布或网罩，避免被污染。

4) 食品留样

a. 为确保就餐人员人身安全，预防食物中毒事故的发生，以及事故发生后及时查明 食物中毒事故原因进而采取有效的救治措施，故实行食品留样制度。

b. 留样的采集和保管由专人负责，配备经消毒的或一次性专用的取样工、用具以及专用冷藏箱。

c. 取样应在实际操作过程中进行。不得特殊制作。不同品种分别留样，防止样品间污染；

d. 留样样品采集完成后应及时密闭存放于冷藏条件下并保存 24 小时以上，不得冷冻保存。

e. 原则上留样食品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，每份样品必须标注品名、加工时间、加工人员、留样时间(XX 月 XX 日 XX 时)。其它情况则可根据需要由卫生监督机构或甲方单位自行决定留样品种。

f. 一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，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，影响或干扰事故的调查处理工作。

3. 操作要求

(1) 火灾防法，懂逃生自救方法。四会：会报警，会使用消防器材，会扑救初起火灾，会组织引导人员疏散。

(2) 所属区域电气设备使用时应严格遵守操作规程，使用前必须熟悉操作方法，出现故障及时报修处理。

(3) 不得随意布置电源线路和安装、使用大功率用电设备。

(4) 保障安全出口、疏散通道畅通，对安全出口指示灯、应急照明灯等及时检查修理，确保正常运转。

(5) 改、装设施、设备前应上报相关部门批准，未经批准不得擅自动工，以免引发火险事故。

(6) 各项目配备专职消防检查人员，定期检查督导消

防设施设备及人员消防安全意识，组织现场消防演练，保证组织措施落实到位。

4. 设施设备保养标准

（1）豆浆机、切片机

使用：根据标注容量不能超负荷，开机前清洗检查。

维护保养：断电后对设备进行清扫，不得用水冲洗主机并定期注油。

（2）冷库、冰柜

使用：箱内物品存放期间必须留出室内间隙，以保证箱内冷气能正常循环。维护：电源切断后 3 分钟以后才能启动，每周清洗、保持内、外清洁。

（3）双头双尾、蒸箱、低汤灶

使用：遇到炉火意外熄灭，应关闭燃气阀，火种阀排除残气重新点火。每天使用完毕，关闭所有燃气管道阀门。

维护：每月检查绝缘程度，清洗炉台时，不得冲洗电源开关及风机。

（4）摇摆水嘴

使用：轻开轻关，不得用手勺等器具操作。

维护：随时检查，出现故障立即报修。

（5）和面机、搅拌机、压面机

使用：不能超负荷使用。开机前进行检查有无杂物，试运转正常后方可使用。

维护：每日下班前对设备进行清扫，不得用水冲洗主机。

（6）电饼铛、电烤箱、蒸箱、醒发箱

使用：严格遵照说明书上的要求。开机前进行检查，无异常方可正常使用。

维护：每天清扫，注意绝缘情况。

（7）洗碗机

使用：认真阅读使用说明，严格按照规范操作。每天清洗消毒、擦拭设备。

维护：定期清理水垢，检查温控。出现异常及时报修。

附件 2：人员配置标准

一、北辰大厦食堂人员配置表

序号	岗位	人员配置	任职资格	工作职责	是否接受退休人员
1	厨师长	1	具有5年（或以上）餐饮服务管理经验，年龄要求35-50周岁。	负责全面管理，监督生产加工，控制成本，服务，品控、卫生管理等。	否
2	主厨	1	具有3年（或以上）餐饮服务管理经验，年龄要求35-50周岁。	负责厨房管理，烹调主要菜品，监督检查等。	否
3	面点师	1	5年（或以上）餐饮服务经验，业务娴熟，工作责任心强，年龄要求50周岁或以下。	负责生产主食，花色品种调配，卫生管理。	否
4	冷荤	1	3年以上餐饮工作经验，业务娴熟，工作责任心强，年龄要求50周岁或以下。	负责凉菜原料择洗切拌，协助热厨、切配等。	否
5	砧板	2	3年以上餐饮工作经验，业务娴熟，工作责任心强，年龄要求50岁以下。	负责原料切配加工，协助热厨、面点加工等。	否
6	初加工	4	3年以上餐饮工作经验，业务娴熟，工作责任心强，年龄要求50岁以下。	负责原料择、洗，协助主厨、面点加工等。	否
7	洗碗工	2	要求工作责任心强，熟知并掌握餐厨具洗刷、消毒流程，业务技能娴熟，年龄要求50岁以下。	负责厨房杂务，卫生清洁，厨具、餐具洗消，协助服务工作等。	否
8	合计	12	以上人员均需具备卫生防疫部门颁发的在有效期内的《健康证》。		

二、延吉道驻外所食堂人员配置表

序号	岗位	人员配置	任职资格	工作职责	是否接受退休人员
1	厨师长	1	具有5年（或以上）餐饮服务管理经验，年龄要求35-50周岁。	负责全面管理，监督生产加工，控制成本，服务，品控、卫生管理等。	否

2	面点师	1	5 年（或以上）餐饮服务经验，业务娴熟，工作责任心强，年龄要求 50 周岁或以下。	负责生产主食，花色品种调配，卫生管理。	否
3	冷荤	1	3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟，工作责任心强，年龄要求 50 周岁或以下。	负责凉菜原料择洗切拌，协助热厨、切配等。	否
4	砧板	1	3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟，工作责任心强，年龄要求 50 岁以下。	负责原料切配加工，协助热厨、面点加工等。	否
5	初加工	1	3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟，工作责任心强，年龄要求 50 岁以下。	负责原料择、洗，协助主厨、面点加工等。	否
6	洗碗工	1	要求工作责任心强，熟知并掌握餐厨具洗刷、消毒流程，业务技能娴熟，年龄要求 50 岁以下。	负责厨房杂务，卫生清洁，厨具、餐具洗消，协助服务工作等。	否
7	合计	6	以上人员均需具备卫生防疫部门颁发的在有效期内的《健康证》。		

三、青光驻外所食堂人员配置表

序号	岗位	人员配置	任职资格	工作职责	是否接受退休人员
1	主厨	1	具有 3 年（或以上）餐饮服务管理经验，年龄要求 35-50 周岁。	负责厨房管理，烹调主要菜品，监督检查等。	否
2	面点师	1	1. 面点师需具有 3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟，工作责任心强，年龄要求 50 岁以下。	负责生产主食，花色品种调配，卫生管理。	否
3	初加工	1	3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟，工作责任心强，年龄要求 50 岁以下。	负责原料择、洗，协助主厨、面点加工等。	否
4	合计	3	以上人员均需具备卫生防疫部门颁发的在有效期内的《健康证》。		

四、小淀驻外所食堂人员配置表

序号	岗位	人员配置	任职资格	工作职责	是否接受退休人员
1	主厨	1	具有 3 年（或以上）餐饮服务管理经验，年龄要求 35-50 周岁。	负责厨房管理，烹调主要菜品，监督检查等。	否
2	面点师	1	1. 面点师需具有 3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟，工作责任心强，年龄要求 50 岁以下。	负责生产主食，花色品种调配，卫生管理。	否
3	初加工	1	3 年以上餐饮工作经验，业务娴熟，工作责任心强，年龄要求 50 岁以下。	负责原料择、洗，协助主厨、面点加工等。	否
4	合计	3	以上人员均需具备卫生防疫部门颁发的在有效期内的《健康证》。		

五、西堤头驻外所食堂人员配置表

序号	岗位	人员配置	任职资格	工作职责	是否接受退休人员
1	主厨	1	具有3年（或以上）餐饮服务管理经验，年龄要求35-50周岁。	负责厨房管理，烹调主要菜品，监督检查等。	否
2	面点师	1	1. 面点师需具有3年以上餐饮工作经验，业务娴熟，工作责任心强，年龄要求50岁以下。	负责生产主食，花色品种调配，卫生管理。	否
3	初加工	1	3年以上餐饮工作经验，业务娴熟，工作责任心强，年龄要求50岁以下。	负责原料择、洗，协助主厨、面点加工等。	否
4	合计	3	以上人员均需具备卫生防疫部门颁发的在有效期内的《健康证》。		

食堂餐饮工作人员共需要27人，所有食堂工作人员需持有健康证，做到身体健康，熟悉饮食、卫生、防疫等相关的法规知识，工作时间内必须着装上岗。为提供多样性菜品和口味，供应商需根据采购人要求对主厨每半年进行一次轮换。供应商应保证所有人员按时到岗，确保出勤率，不得自行减少出勤人数。