

综合检查站餐饮服务合同 (2026 年度)

甲 方：北京市通州区交通委员会

乙 方：北京三十九度餐饮管理有限公司

签订日期：2025 年 12 月

甲方：北京市通州区交通委员会

乙方：北京三十九度餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》、地方有关餐饮服务管理法律、法规和政策，在平等、自愿、协商一致的基础上，甲乙双方在平等互利、友好协商的基础上，就该项目合作事宜签订本协议，以资共同遵守，订立本合同。

一、项目概况

项目名称：通州区综合检查站餐饮服务项目

项目地点：北京市通州区

资金来源：财政资金

二、服务范围

北京市通州区交通委员会 9 座综检站（应寺综检站、永乐综检站、小甸屯综检站、西集综检站、觅子店综检站、牛牧屯综检站、高各庄综检站、白庙南综检站、罗庄综检站）职工餐厅服务，乙方按甲方就餐人数，配置专业餐饮服务人员。

乙方应保证按时供餐，包括为甲方提供工作餐（早餐、中餐、晚餐）、公务接待餐、值班餐（加班餐）、特殊情况供餐、站内送餐服务等。

工作餐不得低于以下标准：

早餐：早餐 6 样（包括主食 2 样、蛋类 1 样、流食 2 样、素菜 1 样）

午餐：午餐 8 样（包括主荤 1 样、副荤 1 样、素菜 2 样、主食 2 样、流食 1 样、奶制品或水果 1 样）

晚餐：晚餐 6 样（主荤 1 样、副荤 1 样、素菜 1 样、主食 2 样、流食 1 样）

重要节假日用餐可进行相应调整，夜间根据加值班情况视情提供软包装方便餐。

三、服务期限

2026 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日，服务期 12 个月，进场时间以甲方通知为准。

四、合同价款

服务费为：5356115.70 元，(大写：伍佰叁拾伍万陆仟壹佰壹拾伍元柒角)，按照本合同第六条约定进行结算。

包括人工费、低值易耗品、培训费、公司管理费用、税金等。具体包括：

1、人工费：餐饮服务人员，包括工资、社保、服装费、劳保费、健康体检、培训费、福利费、差旅费、奖金、法定节日加班费用、人事档案管理费用等。

2、公司管理费用、税金和其他应当承担的一切费用等。

3、低值易耗品购置费：清洁用品、垃圾袋、餐巾纸等消耗用品购置费。

4、如甲方要求乙方提供本合同第二条服务范围以外服务，经双方协商，由甲方承担相关费用。

五、服务方式

乙方从业人员负责提供全年膳食(包括早餐、午餐、晚餐等)制作服务。甲方负责提供设备、厨具、燃气、场地等生产必要条件及食材采购。

六、服务方式

1、甲方按月向乙方支付服务费。

2、按月支付，每月费用为 446342.97 元。甲方以汇款形式支付到乙方合法账户。月考核结果低于 60 分支付 50%；低于 70 分支付 70%，低于 80 分支付 80%； 低于 85 分支付 90%；低于 90 分支付 95%；得 90 分以上支付 100%；甲方日常检查发现的问题，按照每 1 个扣发 1000 元。每月考核发现问题需要扣减服务费的从次月服务费中扣减，甲方书面通知乙方扣减原因及金额，乙方对扣减服务费不认可且无证明不应扣减的，甲方有权解除本合同。具体考核标准详见合同附件。

3、本项目的资金来源于财政资金，合同双方对本合同的付款条件达成共识并做出如下约定：甲方收到财政资金拨款后应及时按照合同的约定向乙方支付合同价款，但因财政资金拨付延迟而导致甲方不能按照合同的约定及时向乙方支付合同价款时，不构成甲方的违约行为，乙方不得因此追究甲方违约责任。

4、甲方付款前，乙方向甲方开具增值税普通发票。否则甲方有权拒绝付款且不承担任何违约责任。

七、甲方的权利和义务

1、监督检查乙方餐饮服务管理质量和管理区域食品安全和消防安全，对存在隐患和不文明的行为，有权要求乙方及时纠正。因乙方餐饮服务管理制度不落实或管理不严格造成的人身财产（含第三方人身财产）损失，均由乙方承担费用和责任。

2、甲方有权要求乙方更换不尽责或违规违纪人员。

3、乙方提供的餐饮服务及食品应符合国家和地方相关食品和卫生标准要求，如在职能部门（食药监局）检查中出现食品相关问题，甲方有权要求乙方承担相应责任。合同期内，如乙方出现食品安全事故或出现对甲方影响较大问题，甲方有权解除合同，由此造成的损失由乙方承担。

4、甲方提供厨房、餐厅装修及餐饮所需的附属设施、设备、用具等。

5、甲方承担以下费用：

(1) 乙方派出人员住宿场所、仓库和必要的办公用房。

(2) 餐具（碗、筷、盘、盆）和餐厅水、电、排烟等设施，以及餐桌、椅子、厨具等设备由乙方管理并无偿使用。

(3) 项目食堂发生的水费、电费、食堂燃料油费、供暖费、烟道清理费等由甲方承担。

(4) 生产设施设备正常使用期间维修保养、报废产生的费用，由甲方承担。因乙方操作不当发生的维修费用，由乙方承担。

6、甲方有权对乙方餐饮服务进行考核，按照考核得分情况支付月服务费。

7、法律法规规定的其他权利和义务。

八、乙方的权利和义务

1、乙方对承包范围内的餐饮服务管理质量、食品安全、消防安全，以及自身人员管理负全面责任，严格执行国家及地方的食品及卫生法律法规。

2、乙方所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法。乙方负责对员工进行上岗专业培训，加强员工遵纪守法和消防安全常识教育，防止违法违纪问

题发生。

3、乙方人员必须持证上岗并遵守甲方相关规定。

4、乙方派遣人员必须持有健康证明上岗，费用由乙方承担。

5、乙方更换项目经理或厨师长应提前与甲方沟通，乙方应严格遵守国家法律法规，合法用工，乙方人员管理及相关费用由乙方负全责。乙方应按甲方要求提供项目经理、厨师长和各类员工的相关证件和资料。

6、在合同期内因工发生伤亡事故，乙方负责全部善后处理工作并负责按照《工伤保险条例》进行申报和理赔，领取《工伤证》等有关手续。

7、乙方人员应爱护作业区内各种设施设备，注意节约能源，如发现浪费、损坏或险情、紧急情况，应及时向甲方汇报。乙方负责使用承包过程中厨房操作间和餐厅等场所的设备设施维护、保养。因乙方管理不善或人为损坏、被盗，按原价赔偿。

8、未经甲方同意，乙方不得擅自对房屋、设施做任何改动。

9、未经甲方同意，乙方不得擅自转让承包项目或变相转让他人经营。

10、乙方提供的餐食，做到安全、营养、卫生，提供的饮食合理搭配，口味适当创新。

11、乙方建立食堂服务监控平台，每日上报有关食材、成品，安全等信息。

12、配合甲方及相关单位处理厨余垃圾。

13、乙方在合同期内与外界（包括乙方员工）发生的一切债权、债务、劳务、工伤、劳动争议等纠纷问题，均与甲方无关，由乙方自行解决。

14、乙方因管理不善造成甲方就餐人员出现腹泻、发热等食源性疾病或群体性食物中毒事件的，或造成甲类及乙类传染性疾病传染等情形的，乙方除承担全部经济损失赔偿责任外，甲方有权解除合同并扣除全部履约保证金。

15、乙方在合同期限内擅自停止饮食服务的，甲方可要求乙方继续履行，采取补救措施，并应当按本合同运行管理服务费总额的 20%向甲方支付违约金；前述行为给甲方造成损失的，乙方应当赔偿相应损失。

16、法律法规规定的其他权利和义务。

九、合同变更、解除和终止的约定

1、本合同期限未满，因乙方未按规定履行合同或严重侵害甲方利益，甲方有权单方解除合同，由此给甲方造成的损失，乙方应全额赔偿。因不可抗力的原因而不能继续履行合同时，应及时通知对方，双方通过协商，对合同进行变更或解除。

2、双方在履行合同中，如违反本合同约定的条款，视为违约行为，承担违约责任及违约金。

3、服务期满，甲方支付餐饮服务费结束后，本合同终止。如双方不再续签合同，乙方应于合同期满最后一日工作完成后撤离完毕。乙方在本合同终止后拒不撤出甲方工作区的，甲方有权要求乙方按时撤出工作区，并应当按本合同运行管理服务费总额的 20% 向甲方支付违约金；前述行为给甲方造成损失的，乙方应当赔偿相应损失。

4、服务期间，因一方不能履行约定内容，双方协商后同意终止合同，双方结清款项后合同终止。

5、如合同履行期间，就餐人数发生变化，双方另行签订补充协议。

十、其他

1、双方约定自本合同生效之日起 7 日内，乙方按照合同总金额的 3% 向甲方缴纳服务履约保证金，如服务质量符合甲方要求，合同到期次月扣减相关费用后（如有）无息返还。本合同签订后，试用期为 2 个月，如甲方对乙方服务质量不满，可单方解除合同，无需承担违约责任。甲方有权对乙方服务质量进行考核，连续三次月考核成绩低于 80 分或一次低于 60 分，可单方解除合同，无需承担违约责任。

2、争议解决：承包期间发生纠纷，双方协商解决，协商不成的，任何一方均可向北京市通州区人民法院起诉。

3、本合同未尽事宜或本合同约定范围之外的承包事项，双方可签订补充合同。补充合同与本合同具有同等法律效力。

4、本合同自双方法定代表人或授权代表签字并加盖公章后生效，任何一方不得擅自变更或解除。

5、该项目装修及附属设施、设备、用具等移交清单为本合同附件，与本合同具有同等法律效力。

6、本合同一式肆份，其中甲方贰份，乙方贰份，具有同等法律效力。

甲方（盖章）：

法定代表人或授权代表人（签字或盖章）：

地址：

日期：2025.12.20



乙方（盖章）：

法定代表人或授权代表人（签字或盖章）：

地址：

日期：2025.12.20



附件：

综检站餐饮服务考核细则（考核表）

站点名称：

考核人：

总得分

指标名称	考核内容	扣分标准	得分	扣分原因
食品安全与卫生 (30分)	人员卫生： 1. 随机抽查员工健康证，确保在有效期内。 2. 操作期间均穿戴清洁工作服、工帽、口罩。 3. 无留长指甲、涂指甲油、佩戴外露饰物现象。	缺一证扣 3 分；着装不规范每人次扣 1 分；发现个人卫生问题每人次扣 1 分		
	原料储存： 1. 原料离地、离墙、分类存放，标识清晰。 2. 冰箱/冰柜温度达标，生熟、荤素分开，覆膜/加盖，无私人物品。 3. 现场无过期、变质、三无食品原料。	储存混乱每处扣 2 分； 冰箱问题每项扣 2 分； 发现过期变质原料本项不得分。		
	加工过程： 1. 加工用具、容器生熟分开，色标管理清晰。 2. 蔬菜、肉类、水产清洗池分开使用，无混用。 3. 烧熟煮透，中心温度达标；剩菜剩饭处理合规	加工用具混用扣 5 分； 清洗池混用扣 3 分；发现未烧熟煮透实物、剩菜违规处理扣 5 分。		
	餐具消毒： 1. 餐具清洗消毒流程规范，消毒设备运行正常。 2. 消毒后餐具存放于密闭保洁柜，光洁、干爽、无污渍。 3. 随机抽查已消毒餐具感	餐具消毒流程不规范扣 2 分；餐具不洁扣 2 分；保洁柜脏乱扣 1 分		

	观状况。			
	环境卫生： 1. 地面、台面、灶具、墙壁清洁无油污积水。 2. “三防”设施(防蝇、防尘、防鼠)齐全有效。 3. 垃圾及时清理，垃圾桶加盖且外观清洁。	环境脏乱每处扣 2 分； “三防”设施缺失/无效扣 2 分；垃圾处理不当扣 1 分。		
菜品质量 (30 分)	口感与味道： 1. 菜品咸淡适中，调味准确，无异味、杂质。 2. 火候得当，肉类软烂、蔬菜爽脆，符合大众口味。	过咸过淡扣 3-5 分；有明显异味或杂质扣 5-10 分；火候不当扣 2 分/菜品。		
	品种与更新： 1. 每日荤素菜品、主食、汤品供应齐全。 2. 每周菜品有明显变化，周内重复率低。 3. 本月内推出不少于 1 款新菜品或特色菜。	品种单一扣 3 分；周内重复率高扣 3 分；无新品推出扣 2 分。		
	色泽与形态： 色泽自然，无明显焦糊或色泽失真。	色泽不佳、明显焦糊扣 2 分。		
服务质量 (25 分)	服务态度： 1. 工作人员微笑服务，使用文明用语(如您好、请、谢谢)。 2. 耐心解答问题，无争吵、怠慢现象。 3. 本月无有效服务投诉。	态度生硬扣 2 分/人次； 遭有效投诉本项不得分。		
	服务效率： 1. 打餐、结算速度快，高峰期排队时间不超过 10 分钟。 2. 菜品供应及时，无长时间	排队时间超标扣 2 分； 补餐不及时扣 2 分。		

	空盘现象。			
	就餐环境： 1.餐厅桌椅、地面清洁，空调温度适宜。 2.餐具回收处秩序良好，桌面能及时清理。	环境脏乱扣 2 分；桌面清理不及时扣 2 分；秩序混乱扣 1 分。		
领导小组评价 (15 分)	综合评价	每发现 1 个问题扣 1 分		
考核否定性指标	安全隐患排查不到位，造成严重安全生产责任事故的或发生严重损害甲方权益造成严重不良影响的	一票否决		