

# 北京市军供站 2026 年餐饮服务项目 合同

甲方：北京市军供站

乙方：北京首钢饮食有限责任公司

2026 年 2 月



# 合 同 书

北京市军供站（甲方）北京市军供站餐饮服务项目（第二次）（项目名称）经中权国际招标有限公司（采购代理机构）以 ZQZB-BJ-2512020-01（项目编号）号竞争性磋商文件在国内（公开/比选/磋商）招标。经磋商小组评定北京首钢饮食有限责任公司（乙方）为成交供应商（成交通知书见附件1）。甲乙双方根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》和《中华人民共和国招标投标法》等相关法律法规以及本项目竞争性磋商文件的规定，经合同双方平等协商达成合同如下：

## 1、合同文件

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

- a. 本合同书
- b. 成交通知书
- c. 响应文件
- d. 竞争性磋商文件

## 2、服务地点及服务期限

（1）服务地点：北京市军供站，北京市丰台区看丹 86 号。

（2）服务期限：2026 年 2 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日。

## 3、服务内容

## 4、服务要求

## 5、合同总价

本合同总价为 ¥1,602,128.16 元，人民币大写金额为壹佰陆拾万贰仟壹佰贰拾捌元壹角陆分。

## 6、付款方式



付款条件：按照成交金额签订合同、支付服务费。签订合同后，(1) 职工餐部分：每三个月支付一次服务费，服务周期内实际服务天数达不到整年、整月的情况，按天计算服务费；(2) 教育培训部分：培训前支付培训 50% 的伙食费，培训结束后支付伙食费尾款。

支付方式：银行转账。采购人向服务商支付服务费，同时服务商向采购人出具等额正式发票。

## 7、违约责任

乙方接受甲方对其服务水平的考核，考核内容包括服务质量是否满意、响应是否及时等。合同中期和合同期满各考核一次，具体考核办法由甲方制定并经乙方认可。如考核不合格，甲方有权要求乙方限期改正，期满后如仍不能到达甲方的要求，甲方有权要求减免服务费或解除合同；给甲方造成损失的，乙方应全额赔偿损失。

## 8、合同纠纷解决

双方在履行合同中发生的一切纠纷，应通过协商解决。如协商不成，任何一方可向甲方所在地法院起诉。

## 9、合同的生效

本合同经双方法定代表人或授权代表签署、加盖单位印章后生效。本合同一式 5 份，具有同等法律效力。甲方执 2 份，乙方执 2 份；采购代理机构执 1 份。本合同未尽事宜以《中华人民共和国民法典》为准。

(以下无正文)

甲 方	乙 方
单位名称 (章):	单位名称 (章):
法人代表 (签字):	法人代表 (签字):
电话:	电话:
邮编:	邮编:
单位地址:	单位地址:
开户银行:	开户银行:



账号：

纳税人识别号：

签订日期：2026.21

账号：

纳税人识别号：

签订日期：2026年2月1日



## 附件：

# 采购需求

### 一、采购标的

#### （一）项目概述

基本情况介绍：北京市军供站位于丰台区看丹 86 号，通过竞争性磋商引进专业服务团队，保障餐饮制作和餐饮服务等工作，满足军供站职工餐、会议餐、培训餐业务需求。

#### （二）项目要求

服务商要按照餐饮服务管理和食品安全有关要求，建章立制、严格管理，主动配合采购人监督，不断提升服务质效。要求服务商有酒店管理经验，具有接待大型供餐的能力，具有临时调配服务人员的能力，具有健全的人员管理制度和矛盾调处能力，确保服务质量。

1.服务商要具备良好的市场信誉度，在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防安全等方面的不良记录。

2.服务商要具备一定的市场规模和雄厚的经济实力，可提供中西餐服务，从事餐饮管理服务经验丰富，具备同时保障不少于 500 人的供餐能力，并在北京有实体经营场所。

3.服务商要有创新的饮食保障方案，具备饮食技能开发、研发团队和培训机制。

4.服务商要有餐饮服务保障方案，包括：人员配备、规章制度、食品卫生保障方案、厨房设施设备维护保养方案、水电气节约措施、突发事件处理预案、应急饮食保障预案及服务承诺等。

5.服务商须各类证件齐全，包括但不限于餐饮公司企业营业执照、食品经营许可证、开户许可证、组织机构代码证等。

### 二、服务内容

#### （一）服务周期及实施地点

服务周期：2026 年 2 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日。

实施地点：北京市军供站，北京市丰台区看丹 86 号。

#### （二）费用测算

##### 1.职工餐部分

（1）服务费：配备餐饮服务 10 个岗位员工，包含员工劳务开支，具体包括：人员工资、社保基金、工作服、健康体检、培训费、福利费、差旅费、伙食费、低值易耗品（各类洗涤用品和消毒药剂、茶叶、一次性纸杯、纸巾、牙签、台布、洗碗机药剂等）、厨师用具、卫生用具（扫把、拖把、抹布）、公司管理费、税



金等费用。人员费用含低值易耗品费用，且该费用应低于项目总金额的1%。项目标书、合同、清单内，不应含有家具、设备等内容。

(2) 职工餐费：单位职工36人，工作日餐标30元/天（早餐和午餐），值班餐20元/次（晚餐）；双休日值班餐50元/天；节日带班餐50元/天。职工餐费合计：人民币267941.66元。

## 2. 教育培训部分

(1) 9月培训班，培训总人数470人（分3次培训，每次158人左右），培训周期3天，餐标130元/天，合计：183300元。

(2) 11月至12月培训班，培训2期，培训周期13.5天，每期培训150人，餐标130元/天，合计：人民币526500元。

(3) 其他要求：以上费用应包含人工费、材料费等费用，且材料费不得低于总金额的70%。

3. 付款条件：按照成交金额签订合同、支付服务费。签订合同后，(1) 职工餐部分：每三个月支付一次服务费，服务周期内实际服务天数达不到整年、整月的情况，按天计算服务费；(2) 教育培训部分：培训前支付培训50%的伙食费，培训结束后支付伙食费尾款。

4. 支付方式：银行转账。采购人向服务商支付服务费，同时服务商向采购人出具等额正式发票。

## 三、具体要求

### (一) 服务范围

采购人将厨房操作间提供给服务商使用，提供制餐所需的水、电、燃气等能源，用于直接服务采购人或采购人相关业务的人员，服务商要依据采购人要求保障职工餐、培训餐、会议餐等工作。

### 1. 职工餐：

(1) 职工餐包括：工作餐、值班餐、带班餐、加班餐、节日加餐等。采购人向服务商支付职工餐原材料采购费，用于采购食品原材料、制作职工餐膳食。原材料采购费包含扶贫产品采购，扶贫采购份额要达到年度扶贫采购标准要求。

(2) 服务商负责采购人工作餐供应，就餐实行自助餐形式，服务商每周更换菜谱，确保每周供餐不重样，菜谱制定需提前一周报采购人，采购人确认后方可实施。

(3) 工作餐就餐时间：早餐8:00-9:00、午餐11:40-12:10。

(4) 供餐品种及数量。早餐标准：不少于主食6种、热菜3种、调味小菜4种、汤粥和豆奶制品3种、蛋类1种、非汤粥类风味（现场制作）1种；午餐标准：不少于主食6种、热菜5种、凉菜4种、汤粥2种、非汤粥类风味（现场制作）1种、水果1种、奶制品1种。

(5) 值班餐：工作日晚餐和节假日全天用餐，用餐时间：早餐8:40、午餐



11:40、晚餐 18:00，餐标参照职工餐标准。服务商提供值班餐菜谱，供采购人员选择。

(6) 采购人员用餐时，需向服务商支付个人餐费（早餐 1 元、午餐 2 元），个人支付餐费部分必须用于职工餐食堂制餐。同时服务商做好采购人员的饭卡充值工作。

(7) 采购人临时 10 人及以上餐食需求，餐费另行结算，供餐标准早餐 10 元/人、午餐 20 元/人、晚餐 20 元/人。

(8) 节日加餐。服务期内五一、八一、十一、元旦、春节及传统节日（共 7 天）应提供加餐服务，餐标 50 元/人。

2. 培训餐：服务商根据教育培训供餐具体要求（用餐时间、地点、人数、标准、采购方式等），合理增加岗位人员，制定菜谱、采购原材料，完成餐食供应和餐饮服务。服务商应在响应文件中提供菜谱方案，作为打分参考。

供餐品种及数量。早餐标准：4 种主食、2 种点心、2 种热菜、4 种汤类（含牛奶）、2 种鸡蛋、自制调味小菜 2 种、1 种明档；午餐标准：5 种主食、3 种荤菜、2 种半荤菜、1 种素菜、2 种凉菜、2 种汤类、2 种水果（含酸奶）、1 种明档、热饮冷饮各 1 种；晚餐标准：5 种主食、2 种荤菜、2 种半荤菜、1 种素菜、2 种凉菜、2 种汤类、2 种水果（含酸奶）、2 种明档、热饮冷饮各 1 种。

3. 会议餐：服务商根据采购人具体需求，配合采购人完成餐食供应和餐饮服务。

## （二）服务标准

服务商要认真贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品安全操作规范》及采购人制定的食品安全管理制度，加强从原材料验收到餐食供应各环节的安全生产，把饮食卫生安全视为企业“生命线”。

1. 服务商应当对食材采购进行全流程安全管理，并配备专职食品安全管理人员，同时建立食品安全和卫生管理制度。须按标准进行成本核算，遵循安全、优质、适口的总需求，提供正点、足量、营养的餐食供应。每日提出食材配送需求，同时负责食材的接收、验货、验质、存储、合理使用等工作，确保食材新鲜。

2. 服务商加工制作餐食不符合食品卫生要求，出现食品安全问题，或因操作失误导致的人员伤亡、设备损坏问题，经相关部门鉴定为服务商责任的，服务商应承担全部责任及损失。

3. 服务商按照采购人规定的时间供餐，保证餐食足量、品种多样、荤素搭配，同时要及时补餐，不得出现少餐、缺餐情况。

4. 服务商要合理安排服务人员，做好用餐人员分流工作，不应出现用餐人员过度等候的拥挤现象。

5. 服务商应建立厨余垃圾处理台账，详细记录厨余垃圾的种类、数量、去向、用途等信息，确保厨余垃圾日产日清，盛放容器密闭清洁、定期消毒。



### （三）服务要求

1.人员管理：负责餐食制作人员的任务分工、思想稳定、安全管理等工作，确保工作有序，不发生安全问题。

2.饮食制作：根据采购人要求完成膳食制作服务工作，配备专业人员，严格饮食制作流程，严格执行食品留样，确保饮食安全。

3.厨房卫生：按照行业卫生管理标准、日常消杀要求，保持厨房操作间、食堂、备餐间、通道等场所清洁无异味、物品摆放整齐。

4.餐后收台：用餐结束后，及时清理就餐场所卫生，进行物具检查，无丢失、损坏等情况，并保持餐饮场所整洁有序无异味。

5.餐具清洗：对用餐场所、餐桌和各种餐具的维护保持必须符合《中华人民共和国食品安全法》，及时清洗、定期消毒、定点存放、定期检查、做好记录，确保用餐过程卫生安全、餐桌餐具干净整洁。

6.菜品要求：根据采购人制定的食谱进行加工制作，提供优质高效餐饮服务，做到菜品色、香、味俱全，品种多样，温度适宜，主副食搭配合理，供应不断档。

7.菜谱设计：包括早餐、中餐、晚餐菜谱设计、中国传统节日菜谱设计、清真菜谱设计、其他菜谱设计等。

8.质量要求：采购食品原材料时，要确保食品原材料安全，同时留存溯源记录，并对食品原材料品牌、日期、新鲜程度进行验收，无异常方可使用。

#### 9.质检条款：

（1）厨房各项卫生、食品和原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合《中华人民共和国食品安全法》。

（2）所加工食品实行留样制度，留样 48 小时，做好记录。

（3）要自觉接受卫生防疫等相关部门的检查。

（4）服务商要接受采购人的日常监督管理，发现问题服务商要及时整改，并接受服务对象的评议考核。

#### 10.其它要求：

（1）照顾好少数民族就餐者的饮食需求和服务需求，且制作餐食应使用单独用具。

（2）采购人与服务商约定时间、品类，提供按成本核算的主副食外卖服务。

（3）服务商应为采购人员工提供付费点餐服务。

（4）具有西餐制作能力，配有自助饮品设备。

### （四）岗位要求

1.后厨人员 8 人、餐厅服务人员 2 人。后厨人员配备有热菜、凉菜、面点等厨师，以及砧板、打杂、洗碗、食品安全管理员、成本核算等岗位，人员根据需要调配使用。要保持技术骨干稳定，每年人员变动不超过 40%。

2.服务商人员持证上岗（厨师证），中、高级以上烹饪、服务等技术人员占



从业人员 20%以上，有职业资格证书的占从业人员 80%以上，原则上年龄不得超过 45 岁。

#### 四、商务要求

1.服务商要明确职责、规范管理。建立各类人员岗位职责、食品安全管理制度、设施设备维护保养制度、突发事件处理制度、投诉处理办法，制定突发公共卫生事件应急预案，遇有突发公共卫生事件，按照相关规定做好应对和处置工作。

2.服务商要有健全的人才招聘机制，有可靠的人员招聘培训渠道。要求服务商有酒店管理经验，具有接待大型供餐的能力，具有临时调配服务人员的能力，具有健全的人员管理制度和矛盾调处能力，确保服务质量。

3.服务商必须遵守《中华人民共和国劳动合同法》，依法用工，若发生用工纠纷，由服务商承担全部责任。服务商须加强对员工政治思想、法律法规和消防安全教育，预防违法违纪违规问题发生。

4.服务商须制定消防安全管理制度，实行消防安全责任制，确定消防安全管理人，明确各岗位的防火责任区和消防职责。服务人员应熟悉电气防火常识，熟悉食堂设备的使用。制定符合实际的灭火和应急疏散预案，定期组织消防检查并实施演练，及时妥善处理安全隐患，建立巡查记录和消防安全档案。

5.服务商与员工签订书面劳动合同，采购人有权随时抽查服务商与员工签订的劳动合同，禁止无劳动合同的人员给采购人提供服务。

6.服务商和员工必须按照采购人要求签订保密承诺书和个人承诺书，所有员工要严格遵守采购人的保密要求。

7.服务商员工必须遵纪守法，证件齐全有效，无违法犯罪记录，身体健康且无传染病史，做到健康上岗。服务商要向采购人提供技术员工资格证书和所有员工身份证、健康证复印件、无犯罪证明等相关材料，主动接受采购人审核。

8.服务商员工要爱护公物、合理使用设施设备。服务商员工不按操作流程或故意损坏设施设备的情况，维修费用和其它损失由服务商承担。服务商若对餐厅、后厨等场所装修改造、改变布局，必须事先征得采购人同意后方可实施。

9.服务商员工必须遵守采购人的管理制度，依规出入单位，严禁在单位会客，严禁进入非工区域，严禁将单位物品私自带出。

10.服务商员工须按采购人需求配备人员，有员工调整时，要提前报采购人同意。

11.采购人与服务商应共同推动公共机构绿色低碳转型。一是服务商协助采购人根据营养均衡原则和膳食指南，科学制定食谱；二是实施用餐人数餐前统计或测算，根据就餐人数合理安排食品数量；三是充分利用食材，提高食材利用率，推广“先摘后洗”，即：先摘拣、削皮，再进行清洗；四是解冻肉类自然解冻、低温解冻或浸泡解冻，不用长流水解冻；五是清洗餐具、锅灶完毕及时关闭水龙头，防止“长流水”；六是燃气灶加工期间充分利用灶火，用毕及时关气，经常



对灶具等设施设备进行维修保养，提高燃气利用率。

12.采购人为服务商提供饮食加工场地及设备设施，负责设备设施和餐具的购置与维修。提供水、电、燃气，保证饮食加工需要，服务商应做到勤俭节约。

13.采购人为服务商员工提供住宿场所、办公用房、仓库、设备等，服务商不得转让、转包、转租、变卖或擅自挪作其他用途。办公设备设施（电脑、打印机、无线对讲机等）和办公用品等均由服务商自理。

14.采购人提供餐具（碗、筷、盘、盆）、餐桌、椅子、厨具等用具，交由服务商管理并无偿使用，损坏等价赔偿。

15.按照《中华人民共和国反食品浪费法》要求，服务商对员工定期培训提高反浪费意识，强化督导避免加工制作中的食品浪费行为，设立反食品浪费监督岗，记录食品浪费监测数据及照片，确保监测系数低于0.4。

16.服务商的食材原材料供应商，须具备正规资质，确保食品食材的新鲜优质，货源须全程可追溯。经采购人确认后，可成为军供食品食材（应急）供应商，仅提供应急食品食材供货，供货前须签订服务协议和保密承诺书。

17.服务商要主动接受采购人的日常监督、考核、评价，根据服务内容和形式，进行满意率调查。当调查满意率低于80%，或服务商工作失误导致的投诉以及断餐、误餐、食品卫生安全等问题，应根据采购人意见整改，如有整改不落实、不到位情况，采购人根据具体情况对服务商扣除服务费，不超过合同总价的10%。

18.遇到以下情况之一：采购人对服务商的服务管理具有否决权，同时终止与服务商合作关系，服务商承担全部责任，并赔偿全部损失。（1）服务管理违反了国家相关政策法规；（2）服务管理损害了采购人合法利益，在收到采购人书面通知后，服务商10日内未予以解决的；（3）在服务期间内服务商员工违法违规、表现不佳、责任心不强、不能胜任工作岗位、不配合不服从管理、言行有损采购人形象、损害采购人利益；（4）服务商出现重大过错或明显违约；（5）服务商资质过期，不及时补办。

19.合同终止前，采购人和服务商应共同做好交接事宜，共同清查、核对移交物品、物资、资料等，若使用资产、物品有损毁或遗失，采购人根据资产、物品的价值收取服务商赔偿费。

20.合同期满后，采购人组织重新招标，要提前一个月通知服务商。如尚未有新的服务企业承接，服务商应当继续按本合同约定提供服务，必须保证服务质量和服务效益不受任何影响。在此期间的服务费按合同约定的标准，按天结算实际服务费用。

