

北京市老干部活动中心 餐饮项目服务合同

甲方：北京市老干部活动中心

乙方：北京金丰餐饮有限公司

日期：二〇二五年八月一日

委托方:北京市老干部活动中心(以下简称“甲方”)

地址:北京市东城区和平里东街民旺甲 19 号

法定代表人:郭旭

纳税人识别号:12110000400535071K

受托方:北京金丰餐饮有限公司(以下简称“乙方”)

地址:北京市海淀区知春路 59 号中关村海关办公楼二层

联系方式:010-58733986

开户行名称:中信银行北京花园路支行

银行账号:8110701012800443882

纳税人识别号:91110108778639358D

第一章 总则

北京市老干部活动中心经北京北咨招标有限公司对北京市老干部活动中心餐饮服务项目(招标文件编号 11000025210200140414-XM001) 进行公开招标,经评标委员会评定 北京金丰餐饮有限公司 为中标人。

根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购实施条例》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》等法律、法规的有关规定,经履行政府采购程序后,甲、乙双方经自愿、平等协商,甲方将餐饮服务项目委托乙方负责,特签订本合同。

第一条 服务地点及餐厅概况

(一)小街桥活动学习阵地(以下简称“小街桥阵地”)

1. 坐落地址:北京市东城区和平里东街民旺甲 19 号

2. 餐厅布局：B1 层职工餐厅（容纳 180 人）、一层小餐厅（容纳 30 人）、一层老干部餐厅（容纳 100 人）。

（二）怀柔活动学习阵地（以下简称“怀柔阵地”）

1. 坐落地址：北京市怀柔区红螺路 3 号

2. 餐厅布局：一层职工餐厅（容纳 20 人）和物业餐厅（容纳 80 人）、二层老干部大餐厅（容纳 150 人）、三层小餐厅（5 个，同时容纳 60 人）。

（三）小关分中心

1. 坐落地址：北京市朝阳区小关东街甲 2 号

2. 餐厅布局：配楼一层餐厅（容纳 30 人）。

第二章 委托服务内容及人员配备

第二条 乙方负责甲方小街桥阵地、怀柔阵地、小关分中心三地的干部职工餐饮服务，离退休干部和老干部工作者等其他人员培训、学习、活动、会议等用餐服务，物业、保安等第三方公司人员用餐服务及临时性接待用餐服务。

第三条 乙方向甲方派遣厨师、切配、服务人员、管理人员等共计 41 名，其中：小街桥阵地 21 人、怀柔阵地 15 人、小关分中心 5 人（人员配备表见附件 1）。

以上人数为基本配备，为高质高效做好小街桥阵地、怀柔阵地、小关分中心的餐饮服务，甲方有权要求乙方根据三地工作任务对人员进行统筹调度，乙方在甲方同意的情况下，也可对所属人员进行临时调度。

第三章 委托服务期限

第四条 委托服务期限为 1 年，自 2025 年 8 月 1 日至 2026 年 7 月 31 日止。

第四章 服务费用及付款方式

第五条 甲方向乙方支付服务费用共计人民币 2872560.00 元（大写金额：贰佰捌拾柒万贰仟伍佰陆拾元整）。服务费用包括：

服务人员费：包括法律法规规定的人员工资（社会保险及住房公积金）、加班费等人力运营成本。

第六条 付款方式为按约定支付服务费用，甲方在合同期内分三次向乙方支付：

第一次支付时间为 2025 年 9 月 15 日前，支付至服务费用总额的 50%，即人民币：1436280.00 元（大写为：壹佰肆拾叁万陆仟贰佰捌拾元整）；

2. 第二次支付时间为 2026 年 3 月 15 日前，支付至服务费用总额的 75%，即人民币：718140.00 元（大写为：柒拾壹万捌仟壹佰肆拾元整）；

3. 第三次支付时间为 2026 年 8 月 15 日前，支付至服务费用总额的 100%，即人民币：718140.00 元（大写为：柒拾壹万捌仟壹佰肆拾元整）。

由于甲方系财政拨款单位，实际价款支付时间以甲方财政拨款到位时间为准。如因财政或有关部门就本项目资金未能及时拨款到位，待本项目资金到位后向乙方付款，而不视为甲方付款违约，甲方亦不承担任何违约责任。但乙方不得拒绝或延期履行义务，否则应按本合同约定承担违约责任。

第五章 餐标、结算方式及品种

第七条 小街桥阵地

1. 餐标及结算方式

职工工作餐每天三餐为 45 元/人（早餐 6 元、午餐 36 元、晚餐 3 元），由甲方据实统一结算；老干部餐早餐费用不超过 5 元，老干部餐午餐自助套餐为 15 元/人和 20 元/人，由老干部本人直接结算；物业、保安餐每天三餐为 15 元/人（早餐 3 元、午餐 6 元、晚餐 6 元），由物业、保安公司结算；外来人员接待餐按照相关标准执行。

2. 品种

(1) 职工工作餐：工作日每天提供早餐不低于18种、午餐不低于20种、晚餐不低于8种。双休日及法定节假日值班餐由餐饮公司制定备选菜单，值班人员提前选餐。

(2) 老干部餐：早餐采用零点方式，主食至少4种，包括但不限于包子、油饼、烧饼、馒头、发面饼、鸡蛋饼等品种；粥汤至少2种；小菜至少2种，包括但不限于咸菜、酱豆腐等品种。午餐采取自助方式，荤素菜不少于4道，主食不少于4种，汤粥各1道。

第八条 怀柔阵地

1. 餐标及结算方式

职工工作餐每天两餐为28元/人（早餐4元，午餐24元），由甲方据实统一结算；物业、保安餐每天三餐为15元/人（早餐3元、午餐6元、晚餐6元），由物业、保安公司结算；培训、学习、活动、会议等餐标局级以下每天三餐为130元/人（早餐20元、午餐60元、晚餐50元），局级（含）以上每天三餐为150元/人（早餐20元、午餐70元、晚餐60元），随培训、学习、活动、会议等结算。

2. 品种

(1) 职工工作餐：工作日每天提供早餐不低于10种、午餐不低于12种。双休日及法定节假日值班餐由餐饮公司制定备选菜单，值班人员提前一天选餐。

(2) 各类培训、学习、活动、会议等根据餐标制定菜谱并报甲方审批后实施。

第九条 小关分中心

1. 餐标及结算方式

职工工作餐每天两餐为28元/人（早餐4元，午餐24元），由甲方据实统一结算；物业、保安餐每天三餐为15元/人（早餐3元、午餐6元、晚餐6元），由物业、保安公司结算；老干部早餐和午餐均为简餐自助形式，早餐8元、午餐20元，由老干部本人或相关单位与乙方结算。

2. 品种

职工工作餐和老干部餐由乙方根据餐标每周制定菜谱并报甲方审批后实施。

以上餐标、结算方式及品种如有调整，甲方另行通知乙方。

第六章 双方的权利与义务

第十条 甲方的权利和义务

1. 甲方负责提出培训、会议、活动及特殊情况的就餐服务保障计划及相关服务标准和要求。甲方有权对乙方工作人员的服务质量提出异议,并要求限期整改。

2. 甲方负责审定乙方服务人员资质,如乙方派驻的工作人员无法达到甲方的用人标准,甲方有权提出调换,乙方应随时补充,直至符合甲方用人标准。乙方未及时调换或补充人员的,甲方有权视情减少支付服务费。

3. 小街桥阵地、怀柔阵地、小关分中心餐厅为非盈利性质的内部餐厅,各阵地供餐产生水、电、气及低值易耗费用由甲方承担。

4. 小街桥阵地、怀柔阵地、小关分中心餐厅所有食品原材料费用,按月根据就餐实际情况随餐结算。食品原材料采购费用属纯成本,价格不得高于市场价,不得包含食材外任何费用,甲方有权对乙方的进货渠道、供货价格、供货质量等进行监督检查,对违反有关法律法规行为或造成严重后果的,甲方有权收回食品原材料采购权直至终止合同,并追究乙方的经济责任和法律责任。

5. 甲方授权乙方管理和使用相关固定资产,为乙方履行服务保障工作提供所需场地、餐厅专用设备设施、餐具等硬件配置,为乙方服务人员提供免费住宿,帮助乙方协调与属地关系。

6. 甲方按照本合同约定向乙方支付服务费,乙方提供相应数额的服务明细及增值税普通发票。

7. 甲方负责餐厅专用电梯、消防设施等设备器材的年度检验及费用,负责维修保养餐厅设备设施及费用,负责油烟机清洗、灭鼠灭蟑等费用。

8. 甲方有权对乙方的食材采购、库房管理、加工过程、卫生状况等进行不定期抽查,乙方应提供完整记录及操作权限。

第十一条 乙方的权利和义务

1. 自本合同生效之日起,乙方应严格履行合同相关条款,为甲方提供优质服务。

2. 乙方派出的服务人员为乙方员工,归乙方管理,与甲方无任何直接或间接的雇佣、人事委托代理以及劳动关系,乙方对所属员工的日常行为、身心健康、人身安全等负全部责任。

3. 乙方要按照国家相关规定为其员工缴纳保险, 人员工资不得低于北京市最低工资标准。其工资、社保金、服装、福利、工伤赔偿及其他任何费用均由乙方承担。

4. 乙方派往甲方从业人员须持有效健康证明及无犯罪记录证明上岗, 并定期接受食品安全培训。乙方应在合同签订后 15 日内提供派往甲方员工的花名册、员工信息表、有效身份证明复印件、健康证明或体检报告复印件、无犯罪记录证明以及与其签订的劳动合同复印件等材料。乙方员工患有碍食品安全的疾病时, 应立即调离岗位并报告甲方。

5. 乙方为甲方提供服务时, 应确保岗位人员满编, 在不影响甲方正常业务开展的情况下, 经甲方同意, 可有计划安排人员调休或委派培训、学习等。乙方用工变化情况应及时向甲方备案。

6. 乙方员工工作期间应统一着装、佩带工牌、仪表整洁、礼貌服务。

7. 乙方应严格遵守食品原材料采购约定, 确保食品原材料物美价优。

8. 乙方应严格遵守国家法律、法规和行业相关规定, 认真做好治安、消防、食品卫生、设备设施正常运行中的安全工作, 加强所属员工的教育管理, 制定严格的宿舍管理规定, 加强安全隐患排查, 严防发生食物中毒、火灾等安全事故, 因管理不善造成自身财产损失、人身损害, 或者重大经济损失、重大责任事故的由乙方负全责,

9. 乙方应当妥善管理维护甲方的设施设备、员工宿舍、仓储用房、工具器材、档案资料等, 不得外借、抵押、转让、转卖、占为己有, 并在本合同终止时如数归还, 因乙方故意或过失造成设备设施的损失, 由乙方负责赔偿。

10. 乙方应制定食品安全事故处置预案, 发现风险隐患时立即停止供餐, 并向甲方和监管部门报告。乙方应当配合甲方开展食品安全应急演练及事故调查。

11. 乙方应当按照《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》要求, 落实食品安全主体责任。建立食品安全检查制度, 开展食品安全检查工作并形成材料, 供甲方核查。

12. 乙方应当按照法律法规及相关规定要求做好食品留样工作, 设立专人负责每餐饭菜样品的保留, 并认真做好留样记录, 定期配合甲方监督检查。

13. 乙方应当做好餐厅安全巡视工作, 发现问题及时整改, 并指定专职或兼

职安全巡视员做好餐厅安全管理工作。如非老同志自身原因及甲方管理原因造成老同志在餐厅出现安全问题，乙方承担相应赔偿及责任，甲方不承担相关费用及责任。

14. 乙方有权按本合同约定向甲方收取服务费用。

第七章 监督考核

第十二条 北京市老干部活动中心服务保障部代表甲方对乙方履行合同情况进行日常监督、管理和指导，监管主要内容为：人员按要求配置、制度执行、任务完成、服务质量、安全责任落实等情况。对乙方存在的问题，甲方有权提出整改要求，并监督整改落实，对乙方工作不力的行为提出处理意见。

第十三条 根据委托服务内容标准及要求（见附件1、附件2），由甲方实施相关考核，若有关考核结果未达到合同约定标准，甲方有权扣减乙方相应费用（具体考核办法见附件3）。

第八章 违约责任

第十四条 甲乙双方任何一方违反本合同的行为，违约方应承担违约责任，并就其违约行为给对方造成的损失进行赔偿。如属双方的过失则视具体情况由双方分别承担违约责任。

第十五条 乙方提供虚假资质证明文件或隐瞒真实情况，不具备合法资质或甲方要求资质的，甲方有权解除合同，乙方需向甲方支付三个月的服务费用作为违约金。

第十六条 乙方不得将委托服务事项转租、转包给第三方，否则视为违约，甲方可以立即解除合同，并要求乙方承担因此造成的损失。

第十七条 乙方未完全履行义务，导致甲方发生安全事故（包括但不限于人身财产损失、单位秘密泄露）的，乙方应承担赔偿甲方所有损失；由于乙方未完全履行义务致使事故损失扩大的，乙方应就扩大的损失承担赔偿责任。在发生上述两种情况时，乙方还需向甲方赔偿三个月的服务费作为违约金，甲方有权单方面解除合同。

第十八条 如因乙方原因发生内部劳资纠纷、工伤赔偿等情况，导致其派往

甲方人员不能完全履约,影响甲方正常服务需求的,甲方有权终止本合同并从服务费中扣减未履约的费用。

第十九条 凡因履行本合同所发生的或与本合同有关的争议,双方应首先通过友好协商加以解决。通过协商仍不能解决的,则任何一方均可向甲方所在地的人民法院提起诉讼。在诉讼过程中,除双方有争议正在进行诉讼的部分外,本合同应继续履行。

第九章 其他约定

第二十条 甲乙双方因国家或北京市政策调整,以及其它不可抗力等原因导致不能继续履行本合同时,在双方协商的基础上可以决定终止本合同,有关费用及劳务以实际履行部分进行清算。

第二十一条 本合同未尽事宜,依照有关法律、法规执行,法律、法规未作规定的,双方经协商可以达成书面补充协议,补充协议作为本合同不可分割的一部分,与本合同具有同等法律效力。

第二十二条 本合同经甲、乙双方法定代表人或授权代表签字,并加盖公章或合同专用章之日起生效。本合同文书一式捌份,甲乙双方各持肆份,具有同等法律效力。

第二十三条 本协议附件

1. 各点位餐饮服务人员配备一览表
2. 相关服务标准
3. 委托服务监督管理考核办法
4. 中标成交通知书

甲方:

(盖章)

法人代表人(签章):

日期: 2015年8月1日



乙方:

(盖章)

法人代表人(签章):

日期: 2015年8月1日



附件1

各点位餐饮服务人员配备一览表

地 点	人数合计	职 位	人 数
小街桥阵地	21	项目经理	1
		厨师长	1
		大灶厨师	3
		凉菜厨师	3
		面点厨师	4
		切配工	2
		服务员	4
		洗碗工	3
怀柔阵地	15	项目经理	1
		厨师长	1
		大灶厨师	2
		凉菜厨师	2
		面点厨师	2
		切配工	2
		服务员	3
		洗碗工	2
小关分中心	5	项目经理兼厨师长	1
		大灶厨师	1
		面点厨师	1
		服务员	1
		洗碗工	1

附件2

相关服务标准

第一条 后厨服务标准

1. 食品加工要严格落实清洁流程

(1) 蔬菜要按一挑、二洗、三消毒程序进行。厨工切菜时初步摘除黄叶、烂叶、包装袋等杂物。(2) 将烂叶、黄叶清除掉，将瓜类的老皮削去后，盛入菜筐，及时清理送垃圾房。(3) 清洗。菜放入盐水中浸泡 20 分钟，浸泡第一遍清洗，清水漂洗两遍，边检查边装入净菜筐。(4) 厨师炒菜前再次清除黄叶、烂叶、包装袋等杂质。(5) 动物性食品原料和植物性食品原料分池清洗，洗净的食品原料离地存放。(6) 用于原料、半成品、成品的食品容器和工具标志明显，做到分开使用。定期检查加工设备清洁及维护情况，确保符合食品安全标准。(7) 冷冻肉类（包括冻结的熟肉半成品）在烹调前应完全解冻。

2. 烹调加工标准

(1) 食品加工过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》，生熟分开、烧熟煮透，避免交叉污染。(2) 蔬菜烹调既要烧熟又要保存原汁原味。(3) 豆浆要彻底煮透，煮沸后持续加热 5-10 分钟。(4) 剩余食品在再次供应前要高温彻底加热。

3. 餐具卫生标准

严格按照餐具清洗流程清洗餐具(1) 开水+洗洁精浸泡 10 分钟（水必须为开水或 80 度左右的热水）。(2) 热水+洗洁精，人工用毛巾清洗第二遍（注：用毛巾清洗的标准是无油污、无饭粒、无菜渣）。(3) 清水漂洗三遍，标准是无洗洁精、无泡沫。(4) 检查餐具有无油污、饭粒、菜渣、洗洁精、泡沫等并将清洗好的餐具装入洗碗机进行高压清洗。(5) 专人检查合格后推入消毒柜进行高温消毒，温度不低于 120 度。

第二条 卫生区域服务项目及标准

5. 厨房卫生标准

(1) 地面干净无积水、无饭粒、无菜渣、无死角，特别应注意墙角角落的卫生。(2) 玻璃：确保玻璃、玻璃窗槽处干净，无油污、无灰尘。(3) 铁架：无饭粒、无残渣、无油水、无污水（如铁架生锈需及时刷新）。(4) 开关：无破损，干净整洁，无油污、无灰尘。(5) 宣传标志：无破损，干净整洁，无油

污、无灰尘。(6) 冰箱：外部干净整洁，内部生熟食分开，冰箱内的物品不允许与冰箱直接接触：必须用食品袋或容器装好（不允许使用非食品级塑料袋）；冰箱必须每周定时清理。(7) 水龙头：设立专门负责人保证水龙头无破损并及时关闭，避免水资源浪费。(8) 食品样品的保留：设立专人负责每餐饭菜样品的保留（48 小时），并认真做好留样记录，定期配合甲方监督检查。(9) 剩菜处理：设立专人处理每餐剩菜（倒掉或放入冰箱内保存下餐用）。(10) 台面：物品分类摆放整齐，无积水、无残渣。(11) 切菜机、切肉机、煎蛋机、豆浆机等保证完好无破损现象，使用后及时清理，保持干净整洁，无油污、无积水。(12) 洗菜池：干净整洁，无油污、无灰尘，且洗菜池边不允许乱挂物品。(13) 胶筐、胶桶、垃圾桶、米筐：干净整洁，胶筐缝隙必须清理干净，保证无油污、无灰尘，垃圾桶内的垃圾须及时清理干净。(14) 消毒柜、排气扇、蒸饭柜、小推车：干净整洁，无油污、无灰尘，无破损现象。(15) 油管、水管等管类：无破损，无油污、无灰尘，冲地水管用完后须盘整齐放好。(16) 砧板及砧板架、刀类：必须整洁无残渣，且摆放须归位、归类。(17) 墙壁柱子：干净整洁，无油污，无灰尘。(18) 围裙：定时清洗，用完围裙必须归位，统一放置。(19) 调料：必须贴标签，密封保存。(20) 灶台：灶台周围不允许乱放物品，台面保持清洁，无饭菜渣、无油污；顶棚无油污、无灰尘；灶台壁保持清洁，无油污、无灰尘。(21) 门：保持清洁，无油污、无灰尘。(22) 切菜时不允许将菜渣弄到地面上，必须用垃圾桶装好，要求切菜时地面保持干净。(23) 开餐时拉到厨房外的汤桶、饭桶必须盖好盖子，不允许不盖盖子直接送到餐厅。

6. 餐厅卫生标准

(1) 地面：地面干净，无积水、无饭粒菜渣。(2) 桌椅：摆放整齐（横竖），桌面无油污、无剩饭，桌椅底、桌椅腿干净无灰尘。(3) 门窗：保持清洁，无油污、无灰尘。(4) 汤桶架、汤桶小推车：干净无油污、无残渣污水，有汤时需加汤盖。(5) 加热台、明档设备：干净无油污、无灰尘。(6) 宣传标志、电箱、开关：无破损，干净整洁，无油污、无灰尘。(7) 灭火器、柱子、墙壁、钟表：干净整洁，无油污、无灰尘、无破损。

7. 仓库卫生标准

(1) 干菜类：干菜类旁边不允许放食盐等物品，以免受潮。(2) 货架物品

货物分类摆放，不可超出货架，并统一做好标识。（3）物品领用完后的物品袋子口应包扎好，避免受潮和蚊虫滋生。（4）地面门窗干净整洁，无油污、无杂物、无灰尘、无积水。（5）所有物品不允许直接摆放在地面，尤其米、面、糖、油等摆放时要与地面保持一定高度。

8. 宿舍卫生以及人员管理标准

甲方为乙方服务人员提供住宿，并配备床和储物柜等设施设备，个人生活用品须自备。工作人员应合理使用宿舍，注意宿舍用电安全，不得在宿舍内吸烟。

（1）牙膏、牙刷、饰物：统一朝靠一个方向，成线型摆放或放在桶里。

（2）床上物品：统一靠里面方向，被子叠成方形。

（3）衣服：不可到处乱挂。

（4）毛巾：晾成一条线或统一放在床沿叠成小长方形放好。

（5）地面：保持干净整洁，无杂物。

（6）风扇、开关、门窗等始终保持清洁，无灰尘。

（7）鞋子：鞋跟、鞋尖统一方向，且整齐放在合适的位置。

第三条 食品原材料采购标准及要求

小街桥阵地、怀柔阵地、小关分中心餐厅为非盈利性质的内部餐厅，食品原材料由乙方负责采购，乙方要按照标准供餐，甲方定期对乙方成本核算进行监督检查，以保证甲方权益，活动中心服务保障部具体负责管理组织。

9. 乙方必须严格按照《中华人民共和国食品安全法》采购肉、禽、果蔬等食品原材料。

10. 产地清晰，溯源可查，运输安全。乙方应建立完整的食材采购记录制度，包括供应商资质、产品检验报告、进货票据等，确保所有食材来源可追溯，并按甲方要求提供食材溯源台账。

11. 坚决杜绝采购和使用无合法来源、超过保质期、腐败变质的食品及原料，以及不符合食品卫生标准的添加剂等。酸奶类距生产日期不超过一周；蛋类不超过两周。

12. 如违反上述食品原材料采购标准及要求，视情节甲方可随时收回乙方的采购权，并按照相应法律法规进行追责。

第四条 供餐时间要求

13. 小街桥阵地

项 目	早 餐	午 餐	晚 餐
职工餐	7:30-9:00	11:30-13:00	17:30-18:30
老干部餐	8:00-9:00	11:00-12:00	/
物业、保安餐	8:00-8:30	12:00-12:30	17:00-17:30

14. 怀柔阵地

项 目	早 餐	午 餐	晚 餐
职工餐	7:30-8:30	11:30-12:30	17:30-18:30
物业、保安餐	8:00-8:30	11:30-12:00	17:30-18:00
学习、培训等用餐	按学习、培训计划安排执行		

15. 小关分中心

以上供餐时间如有调整，甲方另行通知乙方。

项 目	早 餐	午 餐	晚 餐
职工餐	8:00-9:00	11:30-12:30	17:30-18:30
物业、保安餐	8:00-8:30	12:00-12:30	17:00-17:30
老干部餐	8:00-9:00	11:00-12:00	/

附件 3

委托服务监督管理考核办法

一、监督考核具体办法

施行“月考核、年评测”监管体系，将月度考核与满意度调查予以量化，依据考核结果，对各项服务费用进行扣减。

1. 月考核

(1) 甲方每月对乙方各项服务工作情况量化考核，考核内容包括食品安全与卫生、菜品质量与服务、安全运行管理等 3 项（月度考核表见附件 3-1）。

(2) 甲方每月按照考核表中的内容及标准对乙方进行考核打分。每月不定期检查两次。

(3) 月度考核完成后，甲方向乙方发送《月度考核结果通知单》（见附件 3-2），主要包括考核分数、扣减金额、问题及建议等内容，双方负责人需在考核表中确认签字。如有需要，甲方可要求乙方限期进行整改。

(4) 乙方在整改限期内向甲方发送《整改回复单》（见附件 3-3），甲方据此进行复查并填写意见。如乙方逾期未整改或整改后未达到要求，可追加扣减。

2. 年评测

甲方于 2026 年 7 月对乙方合同服务期间月度考核、满意度调查结果进行汇总综合评估。

二、监督考核扣减办法

为确保服务质量，加强监督，甲方依据考核结果（包括月度考核及满意度调查），对乙方服务费用进行扣减。

1. 扣减标准

(1) 月度考核满分均 100 分。当月度考核分数 ≥ 95 分时，不扣减费用；

当月度考核分数 <95 分时，每低 1 分，甲方将扣除乙方当月服务费 200 元。

(2) 年底对全年满意度调查结果进行汇总综合计算，保留小数点后两位。

当满意度 $\geq 95\%$ 时，不扣减费用；当满意度 $<95\%$ 时，每低 1%，甲方将扣除乙方当月服务费 200 元。

2. 扣减执行

考核扣减金额经甲乙双方确认后，月度考核扣减金额直接从相应月份费用中扣减，满意度调查扣减金额从最后一次支付费用中扣减。

附件 3-1

餐饮服务月度考核表

检查日期： 年 月 日

项目	检查内容	满分	检查结果	
			扣分	问题
食品安全与卫生	食材采购渠道正规, 索证索票齐全, 食材无过期、变质	6		
	食材储存符合要求, 生熟分开、分类存放	5		
	食品加工过程符合规范, 生熟分开、烧熟煮透, 避免交叉污染	6		
	加工设备清洁及维护, 符合食品安全标准	5		
	厨房、餐厅地面、墙面干净无油污、水渍	5		
	餐具、厨具清洗消毒到位	6		
	留样容器应保持清洁、标注加工时间, 留样数量不少于 100g、时间不少于 48 小时, 留样品种记录齐全	5		
	垃圾桶及时清理, 无异味、无外溢	5		
	工作人员穿戴整洁, 按规范要求作业	5		
菜品质量与服务	菜品营养搭配合理, 种类丰富	6		
	菜品分量充足, 口味适中	5		
	工作人员服务态度热情、细致、周到、耐心	6		
	开餐准时, 满足各类人员用餐需求	5		
	餐后及时清理餐桌、地面残渣	5		
安全运行管理	厨房、餐厅设施设备运行正常, 出现故障及时报修	5		
	消防设施设备齐全、有效, 消防通道畅通	5		
	规范用电用气, 合理用水	5		
	定期对员工进行安全教育培训	5		
	制定食品安全事故、突发事件应急处置预案	5		
考核得分				
检查人、核查人				
检查扣分项评述及建议:				

注: 1. 检查时机: 每月适时开展常规检查, 重要时期及重大活动前进行检查;
2. 逐项检查, 发现问题一次扣除该项分数。

附件3-2

月度考核结果通知单

序号	考核项目	考核得分	问题及建议	备注
1	食品安全与卫生			
2	菜品质量与服务			
3	安全运行管理			
月度扣分合计				
扣减管理费合计		¥ 大写:		
服务保障部负责人:		年 月 日		
餐饮负责人:		年 月 日		

附件3-3

整改回复单

整改项目	
完成时间	
整改详情	
复查意见	确认签字：_____年 月 日

注：1. 月度考核严格按照合同中规定的考核办法执行；
2. 当月度考核分数 ≥ 95 分时，不扣减费用；当月度考核分数 < 95 分时，每低1分，扣减服务费200元。

中标通知书

北京金丰餐饮有限公司：

北京市老干部活动中心 2025 年餐饮服务项目（项目编号：
11000025210200140414-XM001），经评审委员会评审，以及采购人对评审结果
的确认，现确定你单位为本招标项目中标单位，主要中标条件如下：

中标价格：人民币贰佰捌拾柒万贰仟伍佰陆拾元整（RMB2872560.00 元）

请在接到本中标通知书后 30 天内，到采购人单位签订合同。



