

合同编号:

政府采购合同文本

服务合同

项目名称: 2026年礼贤镇党群服务中心食堂委托承包管理项目

接受方(甲方): 北京市大兴区礼贤镇人民政府

服务方(乙方): 北京晓嵩果餐饮管理有限责任公司

签署日期: 2025.12.29



2026年礼贤镇党群服务中心食堂委托承包管理项目服务合同

甲方：北京市大兴区礼贤镇人民政府

乙方：北京晓嵩果餐饮管理有限公司

为对职工食堂综合管理，提高职工膳食标准，经甲、乙双方通过友好协商，本着平等互利的原则，同意职工食堂由乙方承包经营。为明确双方的权利和义务，特订立本合同。

一、承包内容及经营范围

管理经营党群服务中心办公区食堂提供工作日三餐及节假日值班、加班工作人员就餐服务，工作人员用餐人数约120人（含回民），每人每天餐费标准为34元（早10元、午20元、晚4元）；特殊情况餐费标准另行商定。

二、承包服务费

承包服务费总金额为1091570元（大写：壹佰零玖万壹仟伍佰柒拾元）其中：

党群服务中心办公区职工餐：早餐10元 / 人 / 天、午餐20元 / 人 / 天、晚餐4元 / 人 / 天；

特殊情况餐费标准另行商定。

三、承包期限

自2026年01月01日起至2026年12月31日止，承包期为：一年。

四、双方的权利义务

1. 甲方免费向乙方提供厨房所有的场地和用具的使用权。上述物品经清点（按清单双方签名）后，交乙方使用，承包期满后，乙方应将上述物品交还甲方，如有遗失、损坏，乙方负责赔偿。（自然损耗除外）。

2. 承包期内，食堂内的用具更新、增补、维修由甲方承担，抽油烟机的清洗由乙方承担。

3. 承包期内，甲方负责提供水、电。

4. 甲方可根据生产需要，向乙方提出变更就餐时间，乙方应于积极配合，必须准时开餐，做到饭热菜香。

5. 夏季期间，根据劳动部门的规定，当气温在30℃及以上时，应甲方要求，乙方应向甲方员工供应消暑饮料（冬瓜汤、凉茶、粥品等），供应数量由甲方确定。

五、卫生管理、环境保护、反食品浪费

1. 承包期内，乙方应做好辖内的环境卫生工作，噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准，饭堂内外保持卫生整洁。

2. 食堂对于所属垃圾按照垃圾分类标准进行了细致分类，实行专人管理原则。

3. 应按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内工作检查、监督。

4. 厨房用品具严格实行一洗二过三消毒的规程。

5. 不得出售任何变质或受污染的食物。

6. 乙方所有工作人员上岗前必须通过劳动部门指定医院（或防疫站）的体检，并领取饮食行业健康证。

7. 乙方应加强组织管理，明确反食品浪费岗位和人员，协助甲方开展反食品浪费工作；制定明确的反食品浪费管理目标和服务要求；定期监测食品浪费情况，开展自查，针对发现的问题及时整改。

8. 乙方应实施有效措施，根据营养均衡原则和膳食指南，科学制定食谱；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；在食品采购、储存、加工环节，合理安排采购周期和流通周期，保持储存场所卫生整洁；充分利用食材，提高食材利用率，做好边角料的再加工利用，推广“一料多用”，不使用食品装饰菜品；应分批错时，合理规划出菜时间，推行集中准备、按需分次制餐；结合实际情况，合理设置自助供餐方式；菜品应标明口味、主要原材料、辅料、主要营养素等信息；设立“光盘监督岗”，提示提醒适量取餐，监督、劝阻食品浪费行为；开展用餐满意度调查，建立菜品质量和口味反馈渠道；定期对菜品剩余情况进行统计分析，明确需要调整的菜品及原因；在餐盘回收处等关键点位安装视频监控设备，对食品浪费行为进行监督；根据食品安全相关规定妥善保管未食用食品，并合理再利用；厨余垃圾处理环节，乙方按规定签订厨余垃圾收运合同，测量食品浪费系数，留存照片资料，合规处理厨余垃圾。

9. 乙方在实际操作中若有违反上述规定者，所导致的后果由乙方全部承担。

六、制度的建立

1. 承包期内，乙方应建立健全各项规章制度及有关岗位责任制和操作规程，并严格按制度和操作规程工作。制度建立主要包括：防火、防毒、防盗、卫生管理、物流采购和供应、反食品浪费、厨余垃圾处理等方面。食堂全天均应有员工值班，严防各类事件发生。

2. 乙方应切实做好防火、防盗、饭菜食品的卫生安全工作，若发生责任事故，后果由乙方全部承担。甲方有权进行监督和检查。

3. 甲方有义务负责对厨房水、电管线路的维修保养。

4. 乙方每个月向甲方报告进货情况，确保甲方监督食品质量。

5. 合同到期，如未续约，乙方剩余米、面、油等由乙方自行处理。甲方提供的场地、设施、餐具，乙方在5日内清理移交给甲方，因人为损毁的由乙方折价赔偿。

6. 食堂工作人员的薪资福利由乙方负责，劳动纠纷由乙方自行处理。

7. 乙方工作人员要统一着装。

七、结算方式

1. 服务费结算周期：服务费按月结算，每月为一个结算周期。

2. 结算标准与方式：工作日早餐与午餐：按固定就餐人数120人（含回民）核算。早餐单价为10元 / 人 / 餐，午餐单价为20元 / 人 / 餐。每月费用计算公式为：(10元+20元) x120人x当月实际工作日天数。

工作日晚餐与节假日餐：按实际就餐情况核算。以乙方提供的用餐人数结算表和刷卡机采集数据为准，根据实际就餐人次及合同约定单价据实结算（餐费单价标准为早餐10元 / 人 / 餐，午餐20元 / 人 / 餐，晚餐4元 / 人 / 餐）。

3. 结算流程：每月结算期，乙方须在次月 日前，向甲方提交经乙方确认的《用餐人数结算表》、《刷卡消费明细》及《用餐结算审批单》等全套结算资料。甲方工作人员及主管领导应对结算资料进行审核，确保就餐人数、天数及金额准确无误。结算资料经审核无误并完成甲方内部各级审批流程后，作为有效付款依据。

4. 付款流程：甲方在收到乙方提供的合法有效发票后，向乙方支付上一结算周期的服务费用。甲方有权对乙方提交的结算数据进行核查，如发现疑问，有权暂停支付待核实部分款项，待双方核对一致后继续支付。甲方支付审批流程不计入上述付款期限。项目如需审计，乙方需配合审计并同意以审计审定的金额作为结算依据。

5. 甲方向乙方付款前，乙方应先向甲方提供合法、合规的税务发票，若因乙方发票问题导致甲方无法付款的，甲方有权迟延支付应付款项且不承担任何违约责任，乙方的各项合同义务仍应按合同约定履行。

八、验收标准

1. 文件资料验收

(1) 营业执照、食品经营许可证等资质文件齐全有效。

(2) 所有员工的健康证、培训合格证明备案齐全。

(3) 供应商名录及资质证明文件完整。

(4) 各项管理制度汇编成册（食品安全、安全生产、人员管理、应急预案等）

2. 现场硬件与环境验收

- (1) 后厨环境卫生、布局合理，符合“生进熟出”单一流向，无卫生死角。
- (2) 灶具、冰箱、消毒柜等大型设备运行正常，满足供餐需求。
- (3) “三防”（防鼠、防蝇、防尘）设施齐全有效。
- (4) 餐具洁净，消毒设施正常运行并能提供消毒记录。

3. 供餐验收

- (1) 供餐稳定性：按时开餐，无断供情况。
- (2) 菜品质量：菜品色泽、口味、咸淡符合大众口味，与投标文件中的菜单样本基本一致。
- (3) 食品安全：食品留样规范，无食品安全事故发生。
- (4) 服务态度：服务人员着装统一、整洁，态度礼貌。

九、违约责任

1. 乙方在承包期内与外界发生的一切债权、债务等纠纷问题均与甲方无关。
2. 甲方保证乙方的经营环境不受内部或外来部门的干扰。
3. 除不可抗拒的因素外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应职工膳食。
4. 由于甲方原因造成乙方未能按合同要求供应膳食，（如故意切断乙方的水电供应）而造成乙方经济损失，由甲方负责赔偿。
5. 甲方应按合同约定（每月十五号）支付乙方餐费及其他应付款项。
6. 乙方应负责保障卫生、安全、治安、消防等，特别是食品安全，如发生食物中毒等现象，视为乙方违约。
7. 乙方应保证供餐时间，如因乙方原因造成误餐、停餐，视为乙方违约。
8. 甲乙双方员工应互相尊重、互相理解，如发生摩擦造成伤害的，由过错一方承担责任。
9. 不可抗拒的因素（自然灾害，重大意外事故，及政策变更等）造成双方不能继续履行合同造成损失的，双方互不承担责任。

甲方或乙方违反本合同或单方面无正当理由终止本合同者，应向对方赔偿相应损失。任何一方违约，除应承担赔偿责任，同时守约方可以提前解除合同。

十、争议解决

本合同发生争议时，双方应协商解决，协商不成时，可向大兴区人民法院提起诉讼。

十一、本合同如有遗漏和未完善之处，在补充协议中明确，补充协议作本合同的

组成部分，具有同等的法律效力。

十二、合同自双方签字盖章之日起生效，合同正本一式四份，双方各持两份。

甲方（章）：_____

法定代表人

或授权代表：_____



2025 年 12 月 29 日

乙方（章）：_____

法定代表人

或授权代表：_____



程强

2025 年 12 月 24 日

附件、考核标准

1. 日常检查：食堂管理人员每周检查两次，记录问题。

2. 月度考核：进行综合性考评。

考核项目	分值	考核内容与扣分标准
1. 食品安全 (30分)	30	-发现过期、变质食材，食品安全事故，本项目不得分。 -未按规定留样，一次扣5分。 -后厨卫生不达标（如地面油污、垃圾桶未及时清理），一处扣2分。 -员工无健康证或健康证过期上岗，一人次扣3分。
2. 菜品质量 与种类 (25分)	25	-菜品出现严重口味问题（过咸、过淡、串味），一次扣2分。 -每周食谱未提前公布或与实际严重不符，扣2分。 -菜品品种未达到合同约定数量，每少一种扣1分。 -荤素搭配、营养结构不合理，扣2分。
3. 服务质量 (20分)	20	-未按时开餐，一次扣3分。 -服务人员态度恶劣，与就餐人员发生争执，一次扣5分。 -未穿着统一工装，一人次扣1分。 -投诉未在24小时内响应处理，一次扣3分。
4. 安全生产 (10分)	10	-发生重大安全事故，本项目不得分。 -消防通道堵塞、消防设施前堆放杂物，扣3分。 -违规操作设备，一次扣2分。 -无安全检查记录，扣2分
5. 成本控制与 满意度 (15分)	15	-满意度调查（10分）：根据月度满意度调查结果折算得分（如满意度95%得10分，90%得9分，以此类推）。 -成本控制（5分）：无严重浪费现象，水电燃气使用合理。
合计	100	

3. 考核评分方法：

(1) 良好 (75分及以上): 全额支付当期服务费;

(2) 合格 (60-74分): 支付当期服务费, 但需提交书面整改报告;

(3) 不合格 (60分以下): 扣减当期服务费的5000元;

(4) 严重不合格: 出现食品安全事故 (如食物中毒)、出现安全生产责任事故 (如火灾)、发现使用过期、变质情况, 扣减当期服务费的10000元;

连续两次或累计三次考核不合格, 甲方有权单方解除合同, 并追究其违约责任。

