

合同编号：

政府采购合同文本

服务合同

项目名称：2026 年礼贤镇人民政府食堂委托承包管理服务项目

接受方（甲方）：北京市大兴区礼贤镇人民政府

服务方（乙方）：北京航晴餐饮管理有限公司



签署日期： 2025.12.29

2026 年礼贤镇人民政府食堂委托承包 管理服务项目合同

甲方：北京市大兴区礼贤镇人民政府

乙方：北京航晴餐饮管理有限公司

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

负责管理经营政府食堂，负责提供工作日三餐及节假日值班、加班工作人员的就餐服务，工作人员用餐人数约230人(含回民)，每人每天餐费标准为34（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 1996560 元（大写：壹佰玖拾玖万陆仟伍佰陆拾元整）其中：

政府办公区职工餐：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 1 月 1 日起至 2026 年 12 月 31 日止，承包期为：1 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230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： $(10\text{元} + 20\text{元}) \times 230\text{人} \times \text{当月实际工作日天数}$ 。

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，甲方有权延迟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：_____

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。