

食堂服务合同

项目名称：永定镇食堂管理工作项目

甲 方：北京市门头沟区永定镇人民政府

乙 方：北京华源茂通商贸有限公司

签订地点：北京市门头沟区

签订日期：2016. 1. 1

甲方：北京市门头沟区永定镇人民政府

乙方：北京华源茂通商贸有限公司

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》及其它相关法律法规，在遵循平等、自愿、公开、公平和诚信的基础上，甲、乙双方就食堂委托管理事项达成以下协议：

第一条：服务时间

北京市门头沟区永定镇人民政府（以下简称“甲方”）本着为职工提供优质餐饮服务，选定北京华源茂通商贸有限公司（以下简称“乙方”）为北京市门头沟区永定镇人民政府食堂的托管服务单位，服务时间为2026年1月1日至2026年12月31日。

第二条：双方责任

- 1、乙方为甲方提供早餐，午餐，晚餐的餐饮服务工作。
- 2、乙方按照《食品安全法》及相应的法律、法规中食品安全、卫生的采购要求采购食品原材料。
- 3、乙方每天早上八点前提供食堂所需食材。
- 4、乙方配送给甲方所食用的粮油、蔬菜、鸡、鸭、鱼、猪肉等食堂食用材料等必须符合国家饮食卫生标准，如违反国家饮食卫生标准，甲方有权解除合约。
- 5、若甲方员工（人员）食用乙方提供食品而引起食物中毒或不适送医的，由乙方承担全部责任（民事、行政和刑事）以及由此而产生的一切费用。
- 6、甲方或甲方授权单位有权对乙方所购买食品材料的质量、卫生和色香味进行稽查、监督及验收。如查有不良食

品材料，可要求停止使用或退换，乙方保证供应符合卫生标准、安全、营养的食品。

7、乙方不得以甲方之名向外赊欠货物及借贷货款，如发生任何经济纠纷和司法责任与甲方无关，全部责任由乙方承担。

8、本着安全第一、营养为本的原则为政府工作人员、客人提供周一至周五早、午、晚餐，周六、日值班、加班工作人员提供就餐服务。

第三条：甲方权利及义务

1、负责提供操作间、餐厅、灶具、厨具、餐具等配套的全部设施、设备、厨杂等。负责协助办理食堂的餐饮服务许可证、消防、环保等相关手续，并承担费用。

2、负责餐厅的环境布置，提供用餐所需的全部桌椅。

3、负责添置或维修厨具、灶具餐具和家具。

4、负责提供与餐厅配套的能源，如冷热水、电、燃气等，费用由甲方承担。

5、负责向乙方提供早、午、晚餐、招待餐及其它用餐的基本人数、用餐标准、时间、地点及用餐具体要求。

6、负责支付乙方食堂承包费用。

7、负责提供具有性能良好的消防设备和器材。

8、按照《消防法》规定，每两个月清理一次烟道，承担清洗费用。

9、负责提供与餐厅配套的刷卡支付餐费系统，并负责为甲方职工办理卡片的管理、缴费、注销等相关工作，相关设备所产生费用由甲方承担，职工向刷卡系统中充值的费用

由职工个人承担。职工充值费用归乙方所有。

第四条：乙方权利及义务

1、乙方应保证餐厅的工作人员相对稳定，大型活动视情况双方商议是否增加人员。

2、乙方每周五上午向甲方提交未来一周早、午、晚餐食谱，经甲方确定，按照食谱进行操作和备料。

3、加工饭菜时应遵守食品卫生和制作程序，生熟食品，操作时应分开操作，各种用具应分开存放，保证饭菜的质量及花色品种。

4、及时为餐厅添加所需牙签、餐巾纸、保持餐厅清洁和卫生。

5、负责每餐后清洗、消毒餐具，清洗灶台、厨具，各操作间、餐厅地面、桌面、门、窗及其它方面卫生。

6、乙方在双方签订协议时向甲方提交企业营业执照及其它证照的复印件一份，以及主要工作人员的身份证、健康证等证明。

7、乙方工作人员上岗前须将身份证、健康证交由甲方备案。

8、乙方工作人员应政治可靠，严格遵守甲方的各项制度，服从甲方管理，着装整洁，礼貌待客，讲究个人卫生，未经甲方同意，乙方不得安排外单位人员用餐。要制定各种防食物中毒、消防、防人身安全等各种预案。

9、乙方工作人员确保安全使用水、电、燃气，杜绝各类事故的发生。如发生事故乙方自行承担后果。

10、食堂工作人员禁止进入办公区。

11、大型活动按甲方要求提供服务。

12、除食堂工作人员以外禁止带非工作人员进入镇政府

内。

13、乙方破坏甲方提供的灶具、厨具、餐具等配套的全部设施、设备损坏率达到 20%时，由乙方赔偿。

第五条：配餐标准及要求

1、早餐：主食三种：馒头类一种；包子；油条、大饼粥、烧饼、肉夹馍、馅饼、糕点选其一种；流食三种：粥；豆浆；牛奶；小菜三种；鸡蛋。

2、午餐：主食四种：米饭、馒头或花卷、饼类或粗粮、杂粮（玉米、红薯、山药、紫薯等）。热菜四种：主荤（牛、羊、海鱼、禽类、猪、淡水鱼、虾为材料）、半荤、鸡蛋类（豆制品）、素菜。素凉菜二种；粥、汤各一种；水果一种；酸奶。风味小吃一种。品种有牛肉面，油泼面，酸辣粉，羊肉泡馍，米线，打卤面，锅贴等。

3、晚餐（六、日及值班餐午餐标准）主食二种：米饭、馒头或花卷。热菜三种：半荤、鸡蛋类（豆制品）、素菜。粥或汤。

第六条：费用与结算

1、本合同期限一年，合同总价为：贰佰柒拾肆万零陆佰肆拾肆元（小写：2740644 ）元。每季度向乙方支付一次服务费，为 685161 元/季度（人民币：陆拾捌万伍仟壹佰陆拾壹元）。

2、除招待餐及会议用餐服务外，乙方提供服务的对象限于甲方单位的职工，对甲方单位职工以外的就餐对象（自助餐），乙方将按照早餐 20 元每位、午餐 35 元每位、晚餐 25 元每位收取餐费。

3、甲方单位的职工用餐收取标准：早餐 1 元、午餐 2 元、晚餐 1 元。

4、公务接待用餐（桌餐）标准按照《永定镇机关公务接待用餐管理规定》执行。

第七条：协议解除及违约责任

1、本合同签订后，甲乙双方不得无故变更或撤销合同，如因单方不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定给对方造成损失的，应承担全部责任并赔偿给对方造成的损失。

2、协议解除原则上甲、乙双方必须提前一个月以书面形式告知对方，解除协议时，双方要进行财物的交接和清点。

第八条：争议解决办法

因本合同发生的争议，甲乙双方应友好协商解决，如不能协商一致的，甲乙双方均可向人民法院提起诉讼。

第九条：其他约定

1、本合同附件与本合同具有同等法律效力。

2、本合同自甲、乙双方盖章之日起生效。本协议一式2份，甲乙双方各执1份。

甲方（盖章）：北京市门头沟区永定镇人民政府

法定代表人或其委托代理人：

2016年1月1日

乙方（盖章）：北京华源茂通商贸有限公司

法定代表人或其委托代理人：

2016年1月1日

附件一：

食堂管理考核办法

为进一步加强食堂工作的管理，督促食堂工作人员落实好《食堂管理规定》，确保饮食安全，更好地为员工提供优质、规范的服务，现依据相关规定制定本考核办法：

一、考核人员组成

由镇人民政府机关成立的食堂考核委员会及就餐员工参加。

二、考核范围

1、食堂日常工作考核：包括伙食质量、服务质量、卫生标准、食堂管理等（见附表一）。

2、食堂满意度调查：包括饭菜质量、服务态度、卫生状况、饭菜分量等（见附表二）。

三、考核办法

1、定期考核：每季度组织一次食堂管理考核，食堂考核委员到食堂实际检查，并对照《食堂管理考核细则》量化打分；每半年组织一次食堂满意度调查，全体就餐员工填写《食堂满意度调查表》进行打分。

2、不定期考核：根据就餐员工意见，随时对食堂工作进行检查。

四、考核结果的运用

1、在日常检查考核中，第一次检查结果在 80 分以下，镇人民政府将对食堂工作人员进行批评教育；两次季度检查考核 80 分以下，乙方将对厨师长进行处罚，处罚金额 200 元，并限期整改。

2、在满意度调查考核中，（1）当员工满意度调查低于 80 分，镇人民政府将对食堂工作人员进行警告，并限期整改；（2）当员工满意度调查低于 60 分，镇人民政府将对乙方进行处罚，处罚金额 1 万元，并责令食堂工作人员对员工所提意见限期整改；

（3）当两次满意度调查低于 60 分，甲方有权解除本合同。

五、本办法自发布之日起实行。

附件二：食堂管理考核细则

项目	检查具体内容		评分标准	分值	得分
伙食质量 22分	打饭	1、饭菜不热或口感较差现象； 2、饭菜内发现异物、杂物； 3、供应隔夜饭菜； 4、超过规定用餐时间继续供应饭菜；	发现一次或者有人举报（经核实后）扣2分	12	
	菜谱	实际饭菜是否于菜谱吻合；		10	
服务质量 18分	仪容仪表	1、厨师工作期间需着整洁干净的工作服； 2、厨工必须保持整洁，手、腕部不允许佩戴首饰、双手干净； 3、食堂工作区、用餐区禁止吸烟； 4、供应食品时不能用手直接接触食品；		12	
	服务	1、食堂服务人员要微笑、文明服务； 2、不得发生吵架、打骂不文明行为；		6	
卫生标准 56分	制作	1、原料、半成品、成品的加工，存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志； 2、生熟食品分开； 3、食品存放分类分架； 4、无过期、变质食品原材料；	存在交叉污染的或无明显区分标志扣2分；生熟食品未分开，食品存放无分类扣3分；	12	
	厨房	1、灯管、风扇、抽油烟机、排风扇、墙壁、抽油烟机干净；无油污、灰尘、蜘蛛网； 2、各种蒸饭、煲汤炉具整洁、里外干净光亮、饭盘无饭粒； 3、工作间地面干净、无积水、无杂物； 4、货架经常擦拭，保持干净，各种刀具手套摆放整齐； 5、操作台、灶台及售饭台干净整洁； 6、洗菜池、餐具、热食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二净三冲四消毒。” 7、各种机器设备保持整洁，标识清晰；	有一项不清洁扣1分；无消毒扣2分；不按食品安全工作规定执行扣2分；	22	
	餐厅	1、餐厅地面每日清扫，地面清洁； 2、餐桌摆成一条线，干净整洁无污渍； 3、餐余回收处干燥整洁无残渣；	发现一次扣2分；	10	

	库房	1、地面保持清洁; 2、所有食物必须上架,禁止随意摆放; 3、夏季须保持通风透气,库房无异味,保持蔬菜新鲜; 4、冰箱责任落实到人,标志、温控清楚;外表整洁、生熟分开、标识清晰。	发现一次扣 1.5 分;	12	
食堂管理 4 分		严禁非食堂人员随意进入食堂的食品加工操作间及原料仓库。	发现非食堂人员随意进入食堂一次减 2 分	4	

检查部门:

检查人:

总得分:

日期:

附件三: 食堂满意度调查表

饭菜质量 30 分			服务态度 30 分			卫生状况 30 分			饭菜分量 10 分		
满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意
30-25	25-20	20分以下	30-25	25-20	20分以下	30-25	25-20	20分以下	10-8	8-5	5分以下
得分			得分			得分			得分		

调查人:

总得分:

日期:

您对食堂的意见和建议:

- 1、 _____
- 2、 _____
- 3、 _____