

镇政府食堂承包服务项目合同书

委托方（甲方）：北京市大兴区魏善庄镇人民政府

受托方（乙方）：北京信诚天宇物业管理有限公司

委托方（以下简称甲方）：北京市大兴区魏善庄镇人民政府

所在地：北京市大兴区魏善庄镇府前路1号

受托方（以下简称乙方）：北京信诚天宇物业管理有限公司

所在地：北京市大兴区黄村镇太福庄村北一路临1号

根据《中华人民共和国民法典》等有关法律、法规的规定，甲乙双方在自愿、平等、协商一致的基础上，就甲方委托乙方提供食堂管理服务，特订立本合同。

第一条 食堂管理服务的内容

1.1 甲方将北京市大兴区魏善庄镇政府食堂和综合行政执法队食堂委托乙方管理，乙方负责配备食堂服务人员，为甲方员工提供职工餐及临时用餐。

1.2 为魏善庄镇政府机关工作人员提供工作餐。按照经甲方确认后的菜单进行制作，饭菜现场制作，并少做勤炒，份数适当，保证菜品色、香、味、形和温度。

就餐形式：自助餐模式

餐费标准：

早餐12元，主食4种，咸菜1种，拌菜2种，酱卤肉食1种，蛋类1种，一粥一汤，牛奶1种；

午餐31元，主食3种，粗粮1种，主荤1种，副荤2种，素菜3种，拌菜1种，一粥一汤，水果或酸奶；

晚餐2元，主食3种，荤菜2种，素菜1种，一粥一汤；

每周一、周三、周五的午餐提供堂食小吃1种。

1.3 根据甲方需要提供临时性的工作用餐，按照经甲方确认后的菜单进行制作，饭菜现场制作，并少做勤炒，份数适当，保证菜品色、香、味、形和温度。

就餐形式：盒饭

早餐12元：两种主食（烙一类 蒸一类）、鸡蛋1个、酱肉熟食一种、两种咸菜（一泡菜 一腌菜）、牛奶一种、汤或粥一种；

午餐31元：一主荤菜、两半荤、一素菜、米饭、一种面食、汤或粥一份、水果或酸奶；

晚餐31元：一主荤菜、两半荤、一素菜、米饭、一种面食、汤或粥一份、水果或酸奶；

1.4 乙方负责餐卡结算系统的使用，甲方负责管理。

第二条 食堂管理服务的期限

乙方提供食堂管理服务期限为二年，合同一年一签，本合同为第一年服务合同，服务期限为：自 2026年1月1日起至 2026年12月31日止。

第三条 食堂管理服务费用、支付方式

3.1 乙方食堂管理服务费用包含食堂运营服务费、职工餐用餐费、临时用餐费三个部分，具体如下：

3.1.1 食堂运营服务费：按照乙方提供服务人员的费用支出据实结算。委托管理服务期间食堂运营服务费为¥2378913.45元（大写：贰佰叁拾柒万捌仟玖佰壹拾叁元肆角伍分），如有变更以双方共同确认的结算单为准。

3.1.2 职工餐用餐费：乙方为甲方员工提供早、中、晚餐，用餐费标准为每日45元/人（早餐12元、午餐31元、晚餐2元）。用餐费按照刷卡制计算，甲方以双方确认的用餐费金额为基数，另行向乙方支付12%的管理费、6%的税金。

3.1.3 临时用餐费：乙方根据甲方需要提供临时性的工作用餐，用餐费标准为每日74元/人（早餐12元、午餐31元、晚餐31元）。临时用餐以甲方实际用餐情况进行结算，甲方以双方确认的份饭费金额为基数，另行向乙方支付12%的管理费、6%的税金。

3.2 食堂管理服务费支付方式

食堂管理服务费按季结算支付，甲方于每季度初在完成内部资金审批流程后对上一季度费用进行结算，每次结算金额以结算审计结果为准。

甲方付款前，乙方应提供应付款同等金额合法发票，经甲方验证无误后付款，否则甲方有权顺延付款期限且不承担任何违约责任。

第四条 甲方的权利和义务

4.1 审定乙方拟定的各项管理制度、管理方案，监督乙方管理服务方案及制度的执行情况，维护自身的合法利益。

4.2 监督乙方履行各项工作的具体情况，发现问题，有权要求乙方立即整改。

4.3 协助乙方做好食堂管理工作，监督乙方执行伙食标准情况。

4.4 甲方有权依照有关法律、法规和政策，对乙方在本合同履行期间的工作行为进行监督检查；对违反法律、法规的行为，责令限期整改。否则，报请有关部门处理。

4.5 甲方应当按照合同约定，按时支付食堂管理服务费用。

4.6 为乙方作业人员提供水、电、暖、食堂库房等必要的工作和办公条件，并提供住宿。

4.7 甲方应协助乙方维持食堂正常秩序。

4.8 甲方应保障食堂水电正常供应，并支付水电费、清洗抽油烟机罩费用、食梯年检费用和设备的维修费用。

4.9 甲方提供食堂应配备的各种餐饮所用的设备设施，并与乙方共同对设备进行固定资产核实登记。

4.10 甲方有权追究因乙方的食堂工作人员失职影响甲方的正常工作（如无特殊情况）的责任。甲方有权责令乙方更换相关责任人员。

4.11 甲方有权对乙方的服务质量进行考核，发现乙方有违法、违约行为的，有权在食堂管理服务费中扣除相应违约金。

第五条 乙方的权利和义务

5.1 接受政府有关部门的监督、指导和甲方的监督检查。所有作业人员须遵守甲方的各种规章制度，保守在工作中获取的工作信息，不得泄露甲方的相关信息。乙方同甲方签订保密协议，乙方工作人员签订保密承诺书。

5.2 甲方的膳食委员会对乙方提供的餐饮服务及餐食质量进行监督，并对发现的问题向乙方反馈，乙方应配合甲方及时调整。

5.3 乙方承担食堂食材采购及使用天然气的费用。

5.4 乙方应确保食品质量，严把进货渠道质量关，所有食材均应向有相应资质的大型商超市场采购，当季水果在本市采购，确保所有食材符合国家及北京市食品卫生相关规定，进货渠道均可追溯，均有采购证明、食品合格及检验证明。乙方不得从涉及疫情风险地区采购食材，严禁变质变霉的食物流入食堂，确保不发生食品安全事故。

5.5 乙方应将采购的食材留样保存不少于 24 小时(鲜活食品除外)，供甲方抽查检验。

5.6 乙方应当严格按照伙食标准做好伙食供应工作，不得克扣伙食费或者降低伙食标准。

5.7 在食堂的管理工作中，应一月一次进行灭蝇、防鼠、防蟑、清消工作，确保食堂卫生整洁。

5.8 乙方应妥善保管食堂的设施设备及用具，在本合同服务期限终止后配合甲方办理设施设备及用具的交接验收。如出现损坏(自然损耗除外)，乙方应予赔偿。

5.9 乙方应严格遵守食堂管理的各项规定，严格执行各项操作规程和卫生管理标准，食堂人员需持有效健康证上岗。

5.10 乙方餐饮工作人员应统一着装、规范服务，并遵照餐饮时间准时开餐，确保整洁、干净就餐环境。

5.11 乙方所有员工和乙方存在劳动关系，因劳动关系或劳动合同而发生的一切纠纷由乙方自行承担。

5.12 本合同履行过程中，非甲方原因发生的人身、财产损害的，均由乙方自行承担全部责任。

第六条 违约责任

6.1 乙方提供的食堂管理服务未达到本合同约定标准或甲方要求的，乙方应无条件予以整改。乙方拒不整改或经整改后仍不符合本合同约定标准或甲方要求的，甲方有权解除本合同，不予支付当季食堂管理服务费，乙方应赔偿由此给甲方造成的损失。

6.2 乙方未尽食品安全管理责任，发生食品安全事故的，乙方应承担因此产生的一切责任，并赔偿由此给甲方造成的全部损失。同时，乙方应向甲方支付合同约定总服务费用的10%作为违约金。如发生食品安全事故达2次，或出现集体食物中毒事故，甲方有权解除本合同。

6.3 如甲方对留样保存的食材进行抽查时，发现乙方采买不新鲜变质食品的要扣除当月服务费用的10%；发现乙方从不具有相应资质的供应商处采购、从涉疫风险地区采购，或食品存在质量问题、已过保质期、农药残留超标等情形，每发生一次，乙方应向甲方支付合同约定总服务费用的10%作为违约金；发生以上情形超过2次时，甲方有权解除本合同，不予支付当季食堂管理服务费，要求乙方支付违约金50万元，同时乙方应赔偿由此给甲方造成的全部损失。

6.4 乙方未达到本合同约定或甲方要求的卫生标准，灭蝇、防鼠、防蟑、清消工作不到位，造成食堂出现老鼠、蟑螂等，或食品中出现蝇、虫等情形的，每发生一次，乙方应向甲方支付违约金20000元。

6.5 在食堂委托管理期间，如出现非甲方原因食堂发生的人身、财产损害或安全事故，或非甲方原因食堂被有关行政主管部门查处或处罚，或因乙方原因给甲方导致不良社会影响的，甲方有权解除本合同，不予支付

当季食堂管理服务费，同时，乙方应向甲方支付50万违约金，并赔偿由此给甲方造成的全部损失。

6.6 甲方可在食堂管理服务费中直接扣除乙方应支付的违约金，乙方不得就此提出异议，不足部分乙方应予补足。

6.7 甲方应按时足额向乙方支付食堂管理服务费（乙方迟延履行除外），否则每逾期一日，应按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率支付逾期付款违约金。

6.8 任何一方无正当理由提前解除合同，应向守约方支付食堂服务人员管理费总额10%的违约金。

第七条 合同的变更、解除、终止和续签

7.1 经甲、乙双方协商一致，可变更本合同内容或解除本合同。

7.2 本合同期满后即自动终止。

7.3 该项目服务期限为二年，项目合同采取一年一签的方式，根据当年考核结果，甲方有权决定是否续签第二年合同。

第八条 不可抗力

合同执行期间，由于政策改变、调整或遇不可抗力，致使本合同无法正常履行时，双方互不承担违约责任。双方应按实际情况以积极的态度，完善和补充合同内容，协商解决。双方签订的补充协议与本合同具有同等法律效力。

第九条 争议解决

在本合同履行中，如发生争议，甲、乙双方应友好协商解决。协商不成，任何一方可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第十条 送达

本合同履行过程中甲乙双方相互发送的函件、通知等及由人民法院、仲裁机构向一方发送的开庭传票、诉讼文书、仲裁文书等法律文书，应按照本合同文首所载地址进行送达。任何一方变更前述通讯信息均应及时书

面通知另一方，否则另一方仍有权视本合同通讯信息为有效，由此引发的法律后果由变更方承担。

第十一条 其他

1. 本合同未尽事宜，由双方依法另行协商签订补充协议。
2. 本合同一式肆份，甲、乙双方各执贰份，均具有同等法律效力。
3. 本合同经甲、乙双方签字盖章后生效。
4. 甲、乙双方均应主动配合接受结果查究。

附件：食堂考核标准

甲方(盖章):



乙方(盖章):



法定代表人:



法定代表人:

2015年 12月 23 日

2015年 12月 23 日

附件

食堂考核标准

甲方按照本合同约定之标准每季度对乙方工作进行考评，总分为 100 分，90 分（含 90 分）以上为及格，90 分以下为不及格；乙方考核评分为 90 分（含 90 分）以上的，甲方支付当季度费用的 100%；评分为 85-89 分（含 85 分）的，支付当季度 95% 的费用；评分为 85 分以下，支付当季度 90% 的费用；乙方考评低于 85 分时，甲方有权向乙方提出书面警告，并要求乙方限期整改。如在合同履行过程中出现过 2 次及以上考评低于 85 分的情况时，则甲方有权不续签下一年合同。

食堂考核表

序号	标准	评价			
1. 总体要求					
1.1	管理制度与规范	优	良	中	差
1.1.1	有完备的规章制度	10	8	7	0
1.1.2	有完备的操作程序	10	8	7	0
1.1.3	有完备的服务规范	10	8	7	0
1.1.4	有完备的岗位安全责任制与各类突发事件应急预案，有培训演练计划和实施记录	10	8	7	0
1.1.5	建立能源管理与考核制度，有完备的设施设备运行、巡检与维护记录	10	8	7	0
1.1.6	建立意见收集、反馈和持续改进机制	10	8	7	0
1.2	员工素养	优	良	中	差
1.2.1	仪容仪表得体，着装统一，体现岗位特色；工服整洁、熨烫平整，鞋袜整洁一致；佩戴名牌，着装效果好	10	8	7	0
1.2.2	训练有素、业务熟练，应变能力较强，及时满足本单位职工合理需求	10	8	7	0

1.2.3	各部门组织严密、沟通有效，富有团队精神	10	8	7	0
1.2.4	服务态度好，无与甲方就餐人员争吵现象	10	8	7	0
小计		100分			
实际得分：					
2. 食堂环境					
2.1	食堂维护保养与清洁卫生	优	良	中	差
2.1.1	地面：完整、无破损、无变色、无变形、无污渍、无异味、清洁、光亮	20	18	17	0
2.1.2	门窗：无破损、无变形、无划痕、无灰尘	20	18	17	0
2.1.3	天花板（包括空调排风口）：无破损、无裂痕、无脱落，无灰尘、无水迹、无蛛网，无污渍	20	18	17	0
2.1.4	墙面（柱）：平整、无破损、无开裂、无脱落、无污渍、无蛛网	20	18	17	0
2.1.5	灯具：完好、有效，与整体装饰风格相匹配，无灰尘、无污渍	20	18	17	0
小计		100分			
实际得分					
3. 餐饮					
3.1	餐饮服务质量				
3.1.1	早餐	优	良	中	差
3.1.1.1	正常情况下，宾客就坐的餐桌已经布置完毕	5	3	2	0
3.1.1.2	所有餐食及时补充，适温、适量	5	3	2	0
3.1.1.3	食品和饮品均正确标记说明，标记牌洁净统一	5	3	2	0
3.1.1.4	宾客用餐结束后，及时收拾餐桌	5	3	2	0
3.1.1.5	早餐食品口味评价	5	3	2	0
3.1.1.6	早餐食品品种丰富	5	3	2	0
3.1.2	午餐	优	良	中	差
3.1.2.1	正常情况下，宾客就坐的餐桌已经布置完毕	5	3	2	0
3.1.2.2	所有餐食及时补充，适温、适量	5	3	2	0

3.1.2.3	食品和饮品均正确标记说明，标记牌洁净统一	5	3	2	0
3.1.2.4	用餐结束后，及时收拾餐桌	5	3	2	0
3.1.2.5	午餐食品口味评价	5	3	2	0
3.1.2.6	午餐食品品种丰富	5	3	2	0
3.1.3	晚餐	优	良	中	差
3.1.3.1	正常情况下，宾客就坐的餐桌已经布置完毕	5	3	2	0
3.1.3.2	所有餐食及时补充，适温、适量	5	3	2	0
3.1.3.3	食品和饮品均正确标记说明，标记牌洁净统一	5	3	2	0
3.1.3.4	用餐结束后，及时收拾餐桌	5	3	2	0
3.1.3.5	晚餐食品口味评价	5	3	2	0
3.1.3.6	及时补充，适温、适量，食品口味评价	5	3	2	0
3.1.4	点位临时盒饭	优	良	中	差
3.1.4.1	品种丰富，口味评价	5	3	2	0
3.1.4.2	送餐及时	5	3	2	0
3.1.4.3	份量足、餐品温度适宜	5	3	2	0
小计		100分			
实际得分					
4. 厨房区域					
4.1	厨房区域	优	良	中	差
4.1.1	通往厨房区域的标识清晰、规范，各区域有完备的门锁管理制度	10	8	7	0
4.1.2	厨房区域各通道保持畅通，无杂物堆积	3	2	1	0
4.1.3	地面：无油污、无积水、无杂物、整洁	3	2	1	0
4.1.4	天花板（包括空调排风口）：无破损、无裂痕、无脱落、无灰尘、无水迹、无蛛网	3	2	1	0
4.1.5	墙面：平整、无破损、无开裂、无脱落、无污渍、无蛛网	3	2	1	0
4.1.6	各项设备维护保养良好，运行正常，无“跑、冒、滴、漏”现象	5	3	2	0

4.1.7	在醒目位置张贴有关安全、卫生的须知	3	2	1	0
4.1.8	餐具的清洗、消毒、存放符合卫生标准要求，无灰尘、无水渍	10	8	7	0
4.1.9	食品的加工与贮藏严格做到生、熟分开，操作规范	10	8	7	0
4.1.10	有防鼠、蟑螂、蝇类、蚊虫的装置与措施，完好有效	10	8	7	0
4.1.11	各类库房温度、湿度适宜，照明、通风设施完备有效，整洁卫生	10	8	7	0
4.1.12	下水道无堵塞、无油污，保持畅通无阻	4	3	2	0
4.1.13	排烟与通风设备无油污、无灰尘，定期清理	3	2	1	0
4.1.14	垃圾分类收集，日产日清，垃圾房周围保持整洁，无保洁死角	10	8	7	0
4.1.15	员工设施（食堂、浴室、更衣室等）管理规范，设施设备保养良好、整洁卫生	3	2	1	0
4.1.16	员工节约意识强，能很好节水节电	10	8	7	0
小计		100分			
实际得分		分			

注：考核得分计算：（总体要求+食堂+餐饮+厨房区域）/4=最终得分