昆仑街道如意小食堂配餐及助餐点管理服务项目

服务合同

甲方：溧阳市人民政府昆仑街道办事处　　项目编号：JSZC-320481-LYZT-C2026-0007

乙方：溧阳鑫鑫向荣餐饮管理有限公司　　合同时间：2026年 8 月 13 日

甲、乙双方经友好协商，就昆仑街道如意小食堂配送事宜达成以下条款和条件，并签订如下合同（以下简称“合同”）：

一、合同文件构成

合同执行期参考食谱以及甲方、乙方商定的其它必要文件。

二、合同期限：暂估 240 天（一年中的工作日）

三、合同标的

1、餐标：甲、乙双方共同协商制定每日菜单标准（按照一大荤一小荤两素一汤一主食，每周中餐品种不重复。乙方根据配菜规格，春冬季要确保至少有三个不同菜谱搭配，夏秋季要确保至少有五个不同菜谱搭配，每份大荤克数在80g以上，每份小荤克数在80g以上，每份素菜克数在90g以上制定）。

2、快餐餐具：乙方配餐提供的餐具为符合安全和环保标准的餐具。

四、合同金额：总价：2664000 元（小写），贰佰陆拾陆万肆仟元整(大写)；

单价：18.5 元/份（小写），壹拾捌元伍角/份（大写）。

五、付款方式：合同签订生效后，根据实际用餐人数每两月结算一次。

六、配送时间和地点

1、工作日每天 10：30-11：30；具体时间由采购人要求进行安排，每次送餐间隔不得超过半小时。

2、小食堂的负责人将每日就餐人数在微信群内告知乙方，乙方根据就餐人数合理配餐。每日工作结束后，小食堂负责人将当日实际就餐人数在微信群内告知乙方。就餐人数每月进行一次汇总，双方签字确认。

3、乙方如遇特殊情况应提前 4 小时通知甲方；

4、甲方如对配餐有任何意见和建议，需至少提前一天知会乙方，以便乙方及时调整。

七、服务范围

昆仑街道自营服务如意小食堂管理服务的相关工作，如意小食堂配餐服务及管理。主要包括管理区域内如意小食堂配餐服务及管理，如意小食堂主食、菜肴的加工制作和配送、如意小食堂环境卫生检查管理，主辅料的搭配及调味品的使用管理，食品安全卫生和质量控制等服务管理工作，如意食堂日常运

扫描全能王 3亿人都在用的扫描App

行管理以及点位工作人员的监管工作等。

八、服务要求

1.乙方应保证原材料质量、制作规格，遵守采购人对于工作餐的相关管理规定。

2.端午节每人餐食提供1个粽子和1个咸鸭蛋；中秋节每份餐食提供2块月饼（可提前送）。

3.乙方在送餐前对送餐路线进行规划。乙方应充分考虑配送数量及时限要求，配备充足的人员和车辆。除对现有的13家如意小食堂进行合理规划配餐外，甲方若有其他新增或关停点位，乙方需及时进行路线规划调整，确保送餐到位；

4.乙方负责如意小食堂的配餐及经营管理，具体包括如意小食堂人事管理、菜肴的搭配与制作、协助管理充值开卡办卡(包含系统对账管理)、餐厅、厕所、楼梯等如意小食堂环境卫生的检查管理工作。

5.送餐时间：工作日每天10：30-11：30；具体时间由甲方要求进行安排，每次送餐间隔不得超过半小时。

6.清洗消毒要求及标准：

①餐具、工用具使用前必须洗净、消毒，严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁制度。切菜刀板、盛具、洗菜池严格分类，并有明显标志。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。消毒情况应做好记录备查。

②清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。蒸汽消毒时，保持温度100摄氏度，作用10分钟以上；采用含氯制剂消毒时，使用有效氯浓度为250mg/l，作用5分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。餐具、工用具消毒使用的消毒剂必须是取得卫生许可的产品。

7.乙方应在食品烹饪后2小时内完成所负责区域内的送餐任务，站点配送应采取必要的防溢密封和措施，以防食品在运输途中外溢。

8.从业人员应有良好的个人卫生习惯。从业人员必须取得《健康证》持证上岗，从业人员每半年必须进行一次健康检查，如体检不合格不允许上岗，体检结果证明复印件由成交单位报采购人备案，成交单位应做好外来人员的管理，并建立登记制度。

9.乙方餐饮制作符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《集体用餐卫生管理规定》要求，具备健全的《食品卫生安全管理制度》、《从业人员安全管理培训制度》、《食品采购、验收、储存、加工制度》、《食品供应及配送制度》、《食品留样制度》、《餐具、工用具清洗、消毒、保洁制度》、《设施设备保养与环境卫生管理制度》、《食品中毒及其他食源性疾患突发性事件应急处理制度》、《食品安全自检自查和责任追究制度》等相关乙方用餐及配送服务作业制度。以上如遇新制度新标准出

扫描全能王 3亿人都在用的扫描App

台，则按新制度新标准执行。

10. 乙方必须每日对从业人员进行晨检，密切观察和详细询问从业人员健康状况，并做好记录。晨检中发现从业人员患有发热、咳嗽、腹泻、化脓性或渗出性皮肤病、各类消化道传染病及其他有碍食品卫生的疾病的，不得参加有关配送工作，并督促其及时接受治疗，恢复健康后方可上岗。发现传染性疾病发生时，必须及时控制传染源，切断传播途径，保护易感人群，并立即上报有关部门。

11. 乙方拟派服务人员应做到服务热情细心，配送及时，对享受优惠政策的对象用餐过程中反映的问题能够积极予以解决或进行反馈。对群众反馈的意见和建议要有记录备查。

12. 乙方必须严格把好食品的采购关，严禁采购腐败变质、有害有毒、未经校验或检验不合格、超过保质期或其他不符合卫生标准和要求的食品。采购食品原材料必须到持有食品卫生许可证的生产者处采购，并按照国家有关规定进行索证，包括生产者的食品卫生许可证、检验合格证、化验单；肉类及其制品的兽医部门检疫合格证；进口食品及其原料的口岸卫生监督部门检验合同证等。同时乙方应相对固定食品采购的场所，以保证其质量。

13. 乙方应严格食品验收过程，对采购食品的品名、数量、价格、检验检疫证件、感观性状逐一检验，并每日做好验收记录，并对上述资料存档备查。

14. 食品储存库房由专人管理，并定期检查，处理变质或超保质期食品。食品保存应分类、分架、离地隔墙，防止虫叮鼠咬，并标明进货日期，先进先出。食品储存库房禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

15. 用餐必须当餐加工，不得订购隔餐的剩余食品，不得订购冷荤凉菜食品。对超过保质期限的食品原料、调料等，一律停止使用。

16. 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

17. 食品加工按规范进行：荤素食品清洗切配分开；生熟容器有明显的标记；烹饪时烧煮透；不准制售冷荤、凉菜。食品加工的操作流程合理，防止交叉污染。

18. 食品添加剂应当按国家卫生标准和有关规定使用。加工熏、烤、炸类食品时要采取措施，防止烟中致癌物的污染。

19. 食品在烹饪后至食用前一般不超过 2 个小时。剩余食品不得隔顿使用，必须销毁。

20. 加工烹饪后的食品分餐分盒时必须在备餐间进行，禁止在其他场所分餐。分餐工作人员进入备餐间前必须进行二次更衣，戴上口罩、工作衣帽，并洗手消毒。闲杂人员不许进入备餐间。

扫描全能王 3亿人都在用的扫描App

21.每餐供应的各种菜肴（包括含馅的面制品）应当各取不少于250克的样品分别留置于冷藏设备中保存24小时以上，以备查验。食品留样必须由专人负责，并做好每天的留样记录。

22.乙方应有完善的食物中毒应急处理预案，一旦发生食物中毒后，乙方应及时启动应急预案，配合采购人迅速实施应急预案处置。对应急预案处置过程中，处置不当的各级行为人、责任人，事后根据情节和后果追究责任和给予相应的处理。乙方应承担食品安全事故的全部责任。

八、违约责任

甲乙双方按照《中华人民共和国民法典》的规定承担违约责任。

1、甲方违约责任

（1）甲方无故逾期支付服务费的，每逾期1天应向乙方偿付应付价款总额0.5%的滞纳金，但滞纳金总额累计不得超过应付价款总额的5%；一旦滞纳金总额累计达到应付价款总额的5%，乙方有权解除合同。

2、乙方违约责任

（1）因乙方配送不及时导致餐食供应延时的，乙方每次应按当月餐费（实际发生的餐费）的30%向甲方支付违约金，乙方在合同期内超过三次（含三次）迟延配送的，甲方有权解除本合同。

（2）如乙方提供的配餐出现质量上不符合甲方要求的情况（如饭、菜中有虫子等）、数量出现差错等违反上述约定的情况，乙方需配合进行改善，如经甲方三次提出仍无改进的，甲方有权因此单方解除本合同；

（3）凡经相关部门正式认定，如因乙方所提供的餐食卫生质量原因造成食客身体不适，乙方需承担相关责任。若非餐食原因造成食客身体不适，则乙方不承担任何责任。

九、争议的解决

1、因餐食的质量问题发生争议的，应当邀请国家认可的质量检测机构对餐食质量进行鉴定。餐食符合标准的，鉴定费由甲方承担；餐食不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担；

2、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，则采取以下方式解决争议：向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；

3、在诉讼期间，本合同应继续履行。

第十条、生效和其他

1.本合同经双方加盖公章（合同专用章）后生效。

2.双方应各指定一名授权代表，负责直接处理与本合同履行有关的技术和商务事宜。双方授权代表

扫描全能王 3亿人都在用的扫描App

的名称和通讯地址在本合同签署的同时书面通知对方。

3. 本合同履行期间双方间的通讯往来应采用书面方式。涉及重要事项的传真应随后立即以挂号信件或特快专递确认。

4. 本协议一式陆份，甲方持有贰份，乙方持有贰份，代理机构持有贰份。

甲　　方：

单位名称（章）：溧阳市人民政府昆仑街道办事处

单位地址：溧阳市滨江路 218 号

法定代表人或委托代理人：

电话：

传真：

乙　　方：

单位名称（章）：溧阳鑫鑫向荣餐饮管理有限公司

单位地址：溧阳市昆仑街道创智路 17 号 3 层

法定代表人或委托代理人：

电话：　　传真：

开户银行：　中国工商银行溧阳燕湖路支行

帐号：1105066809000577240

扫描全能王 3亿人都在用的扫描App

附：

食堂管理考核评分标准

内容	分项指标	分值	评分
服务质量	1、炊事人员均有健康证上岗，加工、发放食品时穿戴整洁工作服及口罩；	5	
	2、分发食品时不能用手直接接触食品；	5	
	3、炊事人员必须保持整洁，不得佩戴首饰，两手干净；	1	
	4、操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为；	2	
	5、做好各配餐点位管理服务工作；	2	
服务态度	1、服务热情周到，服务态度一般，服务态度差，与就餐员工发生口角；	5	
执行能力	1、服从领导安排，积极主动、出色完成任务；在领导帮助监督下基本完成任务；不能按领导要求完成任务；	5	
卫生清洁	1、按规定穿着及个人卫生要求的；	5	
出勤情况	1、每月满勤，并执行领导安排的加班任务；有病事假等，出勤不满者；无故旷工一天；	5	
服务员	1、食堂卫生区域整洁无灰尘、无积水、无蛛网、无杂物；	5	
	2、食堂纱窗应及时关闭，垃圾盖好并及时处理；	5	
	3、开餐前后做好餐厅、餐桌椅清洁卫生，保证室内卫生整洁，按规定进行清洁；	5	
	4、隔夜饭菜必须高温加热，食品中出现杂物、不熟、隔夜菜不加热；	5	
厨师	1、每日中餐保证主食至少 1 种，菜品不少于 4 种（含一大荤一小荤），荤素搭配合理；	5	
	2、及时处理腐烂变质食品；发生零食品安全责任事故；	5	
项目负责人	1、食堂内外环境整洁，无蚊蝇、老鼠、蟑螂滋生地，按要求开展灭蝇、灭鼠、灭蟑螂工作，未按要求工作导致滋生蚊蝇、老鼠的；	5	
	2、及时处理腐烂变质食品，发生零食品安全责任事故；	5	
	3、主食原料从正规渠道进货，蔬菜新鲜洁净无污染，加工食品必须达到卫生要求，无霉变、异味等情况；	5	
	4、原料采购数量、质量及时合理，记录准确；	5	
	5、采购品质、价格无违反原则的；	5	
甲方和乙方评价	1、甲方和乙方的综合评价 ，甲方满分 10 分，乙方满分 10 分。即（甲方评价分+乙方评价分）/2	10	
总分		100	

甲方考核人员：　　乙方项目主管：　　乙方公司领导：　　年　月　日

扫描全能王 3亿人都在用的扫描App