20250203

高华社区食堂委托管理合同

甲方：南京市浦口区人民政府汤泉街道办事处

乙方：南京浦口姐妹餐饮管理有限公司

为满足员工就餐条件，甲、乙双方根据《中华人民共和国民法典》 及其他有关法律规定，就 高华食堂 托管事宜共同协商，签订本合同，以兹双方共同遵守。

一、合同期限

自 2025 年 7 月 15 日至 2026 年 7 月 14 日止，共 12 个月。

二、托管方式

1. 甲方委托乙方对高华社区食堂进行全面经营管理，保障甲方员工早餐就餐人数 100 人，午餐约 180 人就餐需求。

2. 甲方无偿提供食堂场地及全套厨房设备，负责水、电、燃气及其他费用，厨房设备、用具清单见附件（经双方核定签名盖章后各持一份）。承包期间如需添置或更换设备，由乙方提出，经甲方书面同意后由甲方负责。

3. 乙方负责食堂的采购、配菜、菜肴制作、就餐服务、食堂清洁及餐具清洁等工作。

三、供餐标准、时间及通知

1. 员工餐厅以固定供餐形式，合理搭配营养膳食，早餐要求：早餐提供（包括但不仅限于）稀饭、面条、包子、鸡蛋、杂粮等。午餐要求：中餐提供6个菜，包括2大荤、2小荤、2素菜，员工每餐4个菜1个汤，员工选择1大荤1小荤2素菜，每个菜品均以成本价出售。

特别说明：

a、大荤是以肉类或水产类原材料为主（主料比例不低于90%，辅料比例不高于10%，熟料不少于100克）。

b、小荤是含有肉类或水产类原材料的菜品（肉或水产品原料比例不低于30%，熟料不少于100克）。

c、素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品（熟料不少于100克）。

d、饭菜现做现卖，批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味、形和温度。

3. 用餐时间：原则上早餐07:00—08:40，午餐11:30—13:00，甲方可根据工作需要，向乙方提出变更就餐时间。

4. 就餐制度：采取刷卡收费模式食堂实行凭卡就餐制度，就餐费用按就餐标准金额每月充值到就餐卡内，就餐时刷卡按时结算。

四 、具体服务要求

1. 乙方按照合同约定为甲方提供满意的餐饮制作及其他服务项目：提供食品加工、制作等服务。严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国环境保护法》以及其它现行的相关法规。

2. 乙方应按要求派遣技艺精湛的厨师，能够胜任餐饮保障需要；配备足额的项目经理、管理人员、服务人员、厨师、保洁人员及其它必要人员，确保为甲方提供良好的服务。乙方需以表格等的形式列出人员岗位、人员数量及从业资格等相关信息。

3. 食堂经营区域内的设施设备由甲方一次性添置并安装完毕，使用中的不足部分由甲方添置；乙方如要对食堂进行特殊装修、改造，须征得甲方同意后，具体实施工作由甲方负责承担，所有装修、改造所产生的合理费用由甲方负责承担。

4. 乙方必须做到最大程度地保障甲方的利益。乙方不得擅自经营。

5. 乙方必须保护好食堂所有财产，对甲方提供的设备、设施应及时进行保养、维护，延长其使用年限，维护保养费用由甲方承担。乙方退出经营后，保证房屋、设备、设施、墙面、地面的完好，若有损坏、遗失，乙方必须承担由此产生的相关费用。

6. 乙方必须自行做好安全、防盗、防火和食品卫生等工作；划分消防责任区、指定消防责任人，负责食堂经营范围内及甲方指定区域内的防火安全，负责培训员工熟练掌握消防设施、器材的使用方法，如发生失窃、火灾、食物中毒等事故，造成的一切损失均由乙方自行承担。

7. 乙方不得将食堂私自转让或委托他人经营，更不能在院内搞不法经营。一经发现，甲方有权取消其承包资格。

8. 餐厅、操作间等均属于乙方管理范围，乙方需负责承包区域内的卫生清扫和安全管理。乙方工作人员要遵守餐饮法规，为员工提供热情周到的服务，不得与甲方员工发生争吵或冲突，如发现违规者，甲方有权视情节提出处理意见。

9. 乙方负责食堂用餐安全，有制定并实行完善的质量安全保障体系和有效的监管措施制度体系，如发生食物中毒、煤气泄漏、火灾等事故，乙方需承担相关的一切相关经济和法律责任。乙方的工作人员在工作及生活中出现任何事故、意外伤害及违法行为，均由乙方负责，甲方不承担任何责任。工作人员在工作中造成甲方损失的，由乙方负责赔偿。

10. 乙方负责进行食材进货管理，制定并实行规范食品规范及原料管理制度，所有原料供应必须“三证”齐全（卫生许可证、食品检验合格证、产地来源证），建档立案备查，同时须有留样制度。

11. 乙方负责落实食堂经营范围内及甲方指定区域的卫生工作（含周边环境、下水道、隔油池的清洗）由乙方负责，油烟机清洗由甲方负责；建立和健全一整套生产管理、卫生管理和安全管理制度；制定防断餐应急预案，建立加工制作人员与售卖人员的信息沟通渠道；制定突发卫生公共卫生安全、食品安全事件、停电、停水、停气等情况的应急预案，并定期演练。

12. 乙方必须接受甲方的监督与管理，积极配合开展工作，自觉接受甲方对财务管理、食材管理、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等方面的全方位监控。

13. 乙方所有工作人员需持有健康证上岗，卫生检疫、体检等费用均由乙方自理，食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到卫生监督部门制订的标准，甲方有权监督检查。

14. 乙方经营服务所需用工必须符合《劳动合同法》要求，依法用工。如发生用工纠纷，由乙方自行承担责任。食堂不得使用童工和已退休人员。

15. 食堂工作人员、从业人员要合理配置，服装要求统一。工作服（包括衣、帽、口罩）宜用白色或浅色布料制作。

16. 食堂消费全部刷卡，不得收取现金，违者罚款。保证准点开膳，保证饭菜足量、优质，要根据甲方员工饮食特点、季节变化需求，制订有利甲方员工健康的膳食营养计划和健康食谱。

17. 提供优质服务，优化品种结构，开展多层次餐饮服务，满足员工的需求，应做到主副食烹饪制作规范，高、中、低档主副食价格合理，生熟分开，荤素食品分开，色香味符合要求。就餐时间段内，保证饭菜温度适宜，有保温措施。

18. 食堂饭菜成本要本着零利润经营的原则。

19. 乙方不准出售变质、变味的饭菜和剩菜剩饭，保证菜肴的足量供应和品质。

20. 对违反有关法律法规，造成重大食物中毒事故或安全事故，情节特别严重的，由上级行政机关或公安部门依法追究相关责任人的民事及刑事责任，此情形下甲方有权单方解除合同并追究乙方违约责任并同时终止合同。

21. 对乙方玩忽职守、疏于管理，造成食物中毒或者其他食源性疾患或重大安全事故的，情节严重的将终止合同，特别严重的由公安部门进行处理。

22. 甲方不定期地对食堂的经营服务质量进行检查评估，为确保饮食安全，甲方有权对乙方的供货渠道进行检查并对其财务状况、服务质量、饭菜价格等经营状况进行监督和提出改善意见，对在检查中发现有违反规定的，及时发出整改意见书予以通告；对违规经营并造成不良影响的每次处罚1000—10000元：对拒不整改者，甲方有权终止合同并追究乙方违约责任。

23. 甲方食堂营业前，乙方须办理好相关经营证件；合同期内，合作单位须依据相关规定自行做好年审工作。

五 、甲、乙双方的权利与义务

（一）甲方的权利与义务

1. 甲方有权对承包该项目的专业、服务人员进行验证身份证件。

2. 甲方有权对承包该项目的专业、服务人员进行上岗前的验证工作；所有上岗人员必须持有市卫生防疫部门颁发的有效健康证和公安机关出具的无犯罪记录证明。

3. 甲方有权对乙方进行各种行政监督，如：卫生、安全、消防、综合治理等，特别要禁止食物中毒事故发生：若发生类似事故，甲方有权追究责任方的责任或终止本合同。

4. 甲方有权对饭菜质量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方未达到饭菜质量，30天内出现两次（以上）上述情况，甲方有权解除合同并追究乙方违约责任。

5. 甲方有权在乙方人员违反甲方管理规定或造成甲方损失时予以制止、劝阻，并视情节轻重要求乙方就造成的损失给予赔偿。

6. 甲方有权对餐厅行政管理、安全、核算等工作进行监督，协助乙方做好与服务对象沟通的工作。

7. 甲方为乙方提供工作必需的场所、储藏设备、厨具、餐具、用具等辅助设施，为乙方提供办公、存放各类工具、更换服装的场所。

（二）乙方的权利与义务

1. 乙方应对该项目的专业、服务人员进行上岗前的培训工作，进行系统的安全教育和食品加工安全卫生教育，职业道德教育；制定食品加工相关的工作程序、作业指导书、岗位职责、设备安全操作程序。在食品生产加工过程中，采取严格的安全卫生措施，安全用水、用电、用气，保证食品安全，保证不发生人身安全事故或工伤事故，否则责任全部由乙方承担。

2. 乙方该项目专业、服务人员必须持有由市卫生防疫部门颁发的有效健康证，必须上墙公示，健康证必须年审，费用自理，需乙方盖章。

3. 乙方使用的工作人员必须仪容端正、品行良好，无违法犯罪记录；身体健康、年龄符合国家法规要求。

4. 乙方应指派管理人员每日对食品加工、制作、服务等岗位的相关专业人员工作进行检查，督促工作人员应按《中华人民共和国食品安全法》的相关规定进行操作，并定期征求甲方对保证供餐服务工作的意见和建议，对存在的问题及时处理。

5. 乙方应在甲方规定的时间内及时供餐。由于乙方工作失误造成不能及时供餐的，视情节严重程度给予乙方一定的经济处罚。

6. 乙方应定期和不定期地对工作人员进行专业技能知识的培训工作，不断提高员工专业技术水平，提升服务质量。

7. 乙方应对从事承包甲方项目工作的员工遵照《劳动法》和《劳动合同法》等国家法律法规，办理五项基本社会保险，保障劳动者合法利益。如因用工不当造成后果，由乙方承担全部责任。

8. 乙方根据工作需要需更换人员，应提前15天通知甲方，更换后的工作人员乙方须对其进行上岗前的培训。

9. 乙方工作人员应爱护甲方的一切设施、设备、餐具、用具，如有损坏，照价赔偿。

10. 乙方工作人员必须遵守甲方规章制度，如违反者，“甲方可依据考核标准，请求乙方承担相应责任”。

11. 乙方须在合同签订后15天内获取食品经营许可证。

12. 乙方严格按照甲方相关制度执行，所有员工须拿餐盘在就餐区域内用餐，不得私自打包，如违反者，“甲方可依据考核标准，请求乙方承担相应责任”。

13. 乙方所经营的食堂原辅食材须统一采购，不得采买“三无”产品，建立完善的进出库台账，做好索票索证，甲方有权监督、抽查。

如在经营期间发现原辅食材属“三无”产品，或经市场监管局、相关行政部门及企业查出禁止售卖的产品，情节严重者，乙方按照市场监管局相关行政部门处罚条例执行，并按要求整改，乙方若不能按照规定的期限内整改，“甲方可依据考核标准，请求乙方承担相应责任”。

14. 乙方在托管期内的所有安全生产和整个食堂保洁（含卫生间、楼道等），均由乙方负责。

15. 乙方负责食堂的日常经营和管理，包括人事安排、提供每日三餐伙食、厨余垃圾收集（交由有收运资质的企业回收）等，每日服务时间依据甲方要求制定。

16. 乙方必须有严格系统的管理制度，包括人事、岗位责任、饮食、环境卫生、安全防范等制度，制度需上墙，如遇突发情况要有应急处理措施。

17. 乙方人员必须严格遵守甲方的各项管理制度，服从甲方的相关规章制度，文明经营，讲究个人卫生，保证安全生产。

18. 乙方的现场从业人员须达到5人，并且具备健康证、上岗证以及其它岗位标准证件，保证服务到位。

19. 乙方应本着节约的原则，合理使用水、电、气等能源。在合同经营期间，乙方负责经营区域的防火、防盗、防烫伤等工作。如发生安全生产事故，一切责任由乙方自行承担。

20. 乙方必须在甲方规定的就餐时间内提供膳食，因未按时开餐（发生不可抗力因素除外）而影响甲方正常工作（超过30分钟以上），甲方有权扣除乙方当餐全部膳食收入；乙方在规定的就餐时间之外仍给员工刷卡消费的，所产生的费用甲方将不予支付。

21. 乙方制作的菜肴必须做到新鲜可口，品种更新及时，荤素搭配合理，禁止使用味精等其它不利于身体健康的调味品。

22. 乙方在托管期间内不得随意改变现有的房屋结构和设施，如确因经营需要，乙方应提前10个工作日将改造方案递交给甲方审核，经甲方审核同意后方可开展改造工作。

23. 乙方因生产和服务需要而产生的厨房易损用具、卫生用品、清洁用品、洗涤用品等费用由甲方承担。

24. 乙方应当在正常工作日之外安排2名工作人员做好值班工作，并根据甲方要求提供用餐。

25. 乙方必须按《劳动合同法》相关规定为员工订立劳动合同、缴纳社保，因乙方员工产生的一切劳动纠纷均由乙方负责解决，所涉全部费用由乙方承担。

六、食堂常见问题处罚标准

1、出售食品时未按规定着装、帽子、口罩、手套上岗者，每发现一次扣100元。

2、出售食物时用手直接拿食物者，每发现一次扣100元。

3、出售瘟猪肉、过期、变质食物者，每发现一次扣5000元，并承担所造成的一切后果。

4、饭、菜食物中发现蟑螂或苍蝇等异物，每发现一次扣200元。

5、食堂从业人员（指直接操作食品者）戴戒指、染指甲、留长指甲者每发现一次扣100元。

6、经检查发现经营场所垃圾桶外表不干净、地面不干净、售卖台不干净、餐桌椅不干净、窗户不干净、墙壁有蜘蛛网、灶台、工作台等卫生问题，每发现一次扣100元。

7、经营中私自收取现金或支付宝、微信支付餐费的现象，每发现一次，按所收金额的10倍处罚。

8、进货未按规定索证，每发现一次扣500元。

9、甲方定期会对食堂进行考核打分，满意率达不到85%以上，每次扣2000元。

七、质量保证

乙方所提供的服务必须全部达到采购文件各项要求，国家或行业有关规定的，还要符合相应规定。

八、费用结算与付款

1.甲、乙双方约定委托管理期间，所有食材原材料由乙方采购，甲方统一结算，采购计划由现场负责人制定采购菜单，特色原材料需乙方另行调拨的，按照市场价格开具发票后结算。

2.甲方支付乙方所有的人员工资及一定量的管理费用，乙方配合甲方完成所有的用餐任务，费用明细：

序号	项目名称	数量	单价（元/月）	服务期（12个月）	总价（元）	备注
1	厨师长薪资	1	7500	12个月	90000	含社保在内
2	厨师薪资	1	6500	12个月	78000	
3	切配工薪资	1	5000	12个月	60000	
4	摘洗工薪资	2	4500	12个月	108000	
5	保洁薪资	2	4500	12个月	108000	
6	面点师薪资	2	6000	12个月	144000	
7	管理费		6500	12个月	78000	

8	税金（税率：6.7%）	44622	
合计		710622	

最终中标价格为：710000 元

注：人员工资应符合南京市现行法规要求，不应低于最低工资标准，若后期就餐人员陆续增加，食堂人员应相应增加，可以另签订补充合同。

3. 甲方每季度对乙方进行考核，考核合格的支付合同价款的25%，不合格的甲方有权拒绝支付款项。甲方于第二季度开始的7个工作日内向供应商支付上一季度的服务费用，每次结算时由供应商开具发票，采购人将款项汇入供应商指定账户。一年服务期满后的15个工作日内付清合同剩余价款。

九 、争议的解决

1、因服务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服务质量进行鉴定。符合标准的，鉴定费由甲方承担；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，则采取以下第（1）种方式解决：

（1）向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；

（2）向南京仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。如没有约定，默认采取第2种方式解决争议。

3、在仲裁期间，本合同应继续履行。

十、合同生效及其他

1、本合同自签订并加盖公章之日起生效。

2、本合同一式叁份，甲方执贰份，乙方壹份。

3、本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

十一、其他约定

甲方负责就餐卡的充值。

乙方不得擅自提供未经甲方同意的单位及个人就餐。

合同期限内因国家调整最低工资标准及市场用人费用等原因，造成乙方人员工资费用增加的部分，由乙方自行承担。

本合同附件：考核表，作为本合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

甲 方（盖 章）：

法定代表人签字：

签署日期：

乙 方（盖 章）：

法定代表人签字：

签署日期：

附件：考核标准

考核表

考核项目	考核内容	考核标准	分值	扣分	备注
食品安全（30分）	食品原材料采购	1.严格执行食品原材料采购索证索票制度，确保原材料来源合法、质量合格，每发现一次违规扣2分。	10分		
		2.建立原材料采购台账，记录详细、准确，便于追溯，台账不完善扣1-2分。			
	食品加工制作	3.严格遵守食品加工操作规范，生熟分开、荤素分开，加工过程卫生、无污染，发现违规操作一次扣2分。	10分		
		4.食品烹饪熟透，无夹生、变质现象，每发现一次扣2分。			
	食品储存	5.食品储存符合要求，分类存放、防潮防虫，食品仓库整洁卫生，发现违规一次扣1分。	5分		
		6.严格执行食品留样制度，每餐每种食品留样不少于100克，留样时间不少于48小时，未留样或留样不规范扣2分。			
	餐具消毒	7.餐具清洗干净，消毒彻底，有消毒记录，消毒不达标的每次扣1分。	5分		
服务质量（25分）	人员服务态度	8.食堂工作人员着装整洁、服务热情、文明用语，发现态度恶劣一次扣2分。	10分		
		9.及时回应就餐人员的咨询和投诉，处理得当，对投诉处理不及时或不满意的每次扣2分。			
	供餐及时性	10.按照规定时间开餐，准时供应饭菜，每延误一次扣2分。			
		11.售餐窗口排队时间合理，一般不超过15分钟，过长导致员工抱怨的每次扣2分。	10分		
	环境整洁	12.食堂就餐区、操作区、卫生间等环境整洁，无垃圾、污渍，发现卫生不达标的每次扣1分。	5分		

菜品质量（25分）	菜品口味	13.定期对菜品口味进行调查，满意度达到80%以上得满分，每降低 5%扣2分。	10分		
		14.菜品咸淡适中、色香味俱佳，发现明显质量问题一次扣2分。			
	菜品多样性	15.每周制定合理的菜谱，菜品搭配丰富，不重复，未达到要求扣2分。	10分		
		16.能根据季节和员工需求，适时调整菜品，未做到酌情扣1-2分。			
	营养均衡	17.合理搭配荤素，保证菜品营养均衡，不符合要求的每次扣1分。	5 分		
成本控制（10分）	采购成本	18.定期对采购价格进行市场调研，确保采购价格合理，发现明显高于市场价格的扣2分。	5 分		
		19.合理控制原材料损耗，损耗率不超过规定标准，超标扣1-2分。			
	经营成本	20.水电费、燃气费等能源消耗合理，超出正常范围扣，1-2分。	5 分		
		21.人工成本控制得当，人员配置合理，未达到要求扣1-2分。			
合同履行（10分）	遵守合同条款	22.严格按照合同约定的服务内容和标准提供服务，如有违反每次扣2分。	5 分		
	配合管理工作	23.积极配合甲方的管理和监督，按时提交相关报表和资料，不配合的每次扣2分。	5 分		

考核方式：每周定期日常检查以及根据员工反馈和实际情况，随时进行抽查。每季度评分一次；

考核结果应用：

1. 考核得分95分及以上为优秀，全额支付外包费用。
2. 考核得分90-94 分为良好，按1%扣除外包费用并要求限期整改。
3. 考核得分85-89 分为合格，按2.5%扣除外包费用并要求限期整改。
4. 考核得分85分以下为不合格，解除外包合同。

考核方签章：　　被考核方签章：

年　　月　　日　　年　　月　　日