

宁波市北仑区住房资金管理中心食堂服务外包合同

甲方：宁波市北仑区住房资金管理中心

乙方：宁波梅味轩均宜餐饮管理有限公司

甲、乙双方本着平等自愿、互惠互利之原则，就甲方食堂委托给乙方经营管理事宜，双方协商一致，达成如下协议：

一、托管方式

(一) 甲方提供场地、厨房和餐厅的全套设备、餐具；乙方自行组织员工提供服务。

(二) 甲方将提供的厨房、餐厅设备列出清单，待乙方进驻时双方进行盘点确认，厨房设备清单甲、乙方各执一份。经营期间甲方负责厨具的添置、更新和维修。合同期满乙方按清单交还厨房设备，如有使用不当或遗失按折旧进行赔偿。

(三) 乙方按照双方约定的伙食标准和服务要求，实行自负盈亏的经营和管理。

二、托管期限

乙方承接食堂托管期限为三年（2025年1月1日起计）。食堂托管的合同一年一签，本次合同期限自2025年1月1日至2025年12月31日止。

三、托管合同价款及支付方式

(一) 甲方支付乙方全年托管费122425元（含税）（大写人民币壹拾贰万贰仟肆佰贰拾伍元整）。乙方在每季度初开具有效发票，每季度金额为人民币30606.25元（大写人民币叁万零陆佰零陆元贰角伍分），甲方在收到发票后5个工作日内将金额汇入乙方账户（税金由乙方支付）。

(二) 甲方每季度初向乙方提供用餐人员名单及就餐IC卡充值金额，乙方按总金额开具有效发票，甲方在收到发票后5个工作日内将金额汇入乙方账户（6%的税由甲方支付），乙方完成就餐IC卡充值。乙方每季度初提供甲方上季度干部职工就餐实际需补贴的明细，经甲方确认后，开具有效发票，甲方在收到发票后5个工作日内将金额汇入乙方账户（6%的税由甲方支付）。

(三) 乙方按月向甲方提供小餐厅、值（加）班等就餐服务费用，开具有效发票，甲方在收到发票后5个工作日内将金额汇入乙方账户（税金由乙方支付）。

(四) 甲方需要乙方工作人员晚上或节假日值（加）班的，乙方必须按要求组织落实，并指定相应工作人员和人数，甲方按以下标准支付乙方工作人员值（加）班费用（含税）：工作日加班：管理人员、厨师80元/餐/人、其他服务人员60元/餐/人；周末加班：管理人

员、厨师 160 元/天/人，其他服务人员 120 元/天/人；节假日值班：管理人员、厨师 200 元/天/人，其他服务人员 160 元/天/人。

（五）乙方开户银行信息：

开户行：宁波鄞州农村商业银行股份有限公司五乡支行

开户名：宁波梅味轩均宜餐饮管理有限公司

账号：81170101302273631

四、托管服务要求

（一）人员配备要求。乙方必须指定专人负责食堂管理，甲方提供相应办公室供乙方设立食堂管理处，乙方应当按餐饮行业规定配备具有相关资格、素质较好、注意卫生、敬业精神强且能够胜任食堂相关工作的从业人员；聘用员工必须具备健康证，其中：厨师长：从事烹饪工作 5 年以上，精通浙江菜系，并能重点掌握其他各菜系的烹饪知识及操作过程，熟悉厨房各项设备的性能、使用及保养方法，严格执行食品卫生法，懂得成本核算、食品原料及食品营养知识。餐厅主管：餐饮相关管理工作经验 3 年以上。仪表端庄、做事勤快、热情大方。厨师：从事烹饪工作 3 年以上，精通浙江菜系，了解各种原料的性质和不同部位的用途及加工方法，并了解其他菜系的一般烹饪知识，能掌握制作各种菜点。面点师：从事面点工作 1 年以上。洗菜：仪表端庄、身体健康、做事勤快、热情。

（二）伙食要求。就餐采用自助餐形式自我搭配，食堂分批出菜，保证有足够的伙食品种（含相应数量的水果）供用餐人员选择和取食，并且做到新鲜可口、花样翻新、营养搭配好。早餐：自助餐 6 元/人；午餐：自助餐 22 元/人；晚餐：套餐 10 元/人。

2025 年开始，早餐：点心包子参照区行政中心食堂标准大小，馅料增加肉类的比例，增加花色，增加全麦、藜麦等粗杂粮比例，每周安排一次西点；中餐：在确保 4 荤 4 素 2 汤 1 水果的前提下，提升菜品种类和质量。提高食材的新鲜度。提升水果新鲜度。每周安排 2-3 次明档菜肴，如铁板鱿鱼、锡纸花蛤、小份砂锅、重庆小面、煲仔饭、夏日轻餐等。

（三）卫生要求。乙方必须保证食堂厨房、餐厅等整个环境及炊具、餐具、食材的清洁卫生，每周进行食堂全面消毒且做好相关记录。

（四）服务要求。乙方要本着为甲方服务的态度，对甲方人员提出的问题要合理解释并处理好，不能对甲方工作人员乱发脾气、板脸孔。在托管期间，甲方定期收集甲方工作人员对食堂饭菜质量、食堂卫生、服务态度的评价意见，服务满意率必须达到 85% 以上。

（五）规范管理

1. 成立食堂管理协调小组（由甲方、乙方、搭伙方的有关人员组成），主要是协商解决食堂管理和运作中反映的有关意见或问题。

2. 设立食堂管理办公室（设于甲方综合部，由甲方相关人员组成），主要是负责食堂日常管理，对乙方的配菜、营养搭配、伙食质量、卫生状况及服务水平进行全面监督考核；负责收集有关各方意见或指出的问题，做好沟通协调处理和督促整改与落实工作，视情组织召开食堂管理协调小组会议等。

3. 乙方实行食堂五常管理模式，制定和实施就餐管理方案、卫生防疫制度及各类预案措施等，实现制度、流程公开上墙，餐厨透明、环境整洁优雅，运作规范、服务优质、安全高效。

五、双方的权利和义务

（一）甲方的权利和义务

1. 全面负责食堂的管理与运作，负责监督乙方依法经营、履行合同，做好指导和协调工作。

2. 负责对外单位来食堂搭伙申请确定，并向乙方出具《搭伙联系单》和具体搭伙人员名单。乙方不得擅自接受任何单位或个人来食堂搭伙。

3. 根据干部职工食堂用餐规定和其标准，向乙方提供 IC 卡充值金额及相关数据清单。乙方按照甲方清单及时完成就餐 IC 卡充值，不得擅自接受个人现金 IC 卡充值。

4. 有权监督乙方是否严格按合同要求和标准服务，有权监督乙方就餐 IC 卡电脑充值系统，如出现违反合同约定的情况，可书面提出警告。

5. 免费提供厨房、餐厅、仓库、全套厨房设备、餐具等，并承担食堂所用的水、电、燃气的费用及其他必要的基础设施、厨房设备日常维护，及时增补厨房合理损耗的餐具。对托管方能耗使用进行监督了解，并根据实际情况设定使用标准且进行考核。

6. 提供餐厅所用的易耗品（餐巾纸、洗洁精、洗手液、洗衣粉、清洁球、牙签、扫把、保鲜膜、保鲜袋、抹布、拖把、口罩、塑胶手套、棉手套、一次性手套、一次性打包盒、打包袋）。对托管方易耗品使用进行监督了解，并根据实际情况设定使用标准且进行考核。

7. 负责对乙方的配菜、营养搭配、伙食质量、卫生状况及服务水平进行全面监督考核。

8. 负责提供各阶段就餐的大约人数，一旦有较大人员变动时立即通知乙方。

9. 负责承担厨房脱排清洗（2次/年）、台布清洗、灭四害的费用，并督促物业公司处理每日的餐厨垃圾。

10. 当甲方需要乙方员工值（加）班的，如抗台、小餐厅服务，其相应加班费由甲方承担。

（二）乙方的权利和义务

1. 负责食堂的日常管理，按甲方的餐饮标准落实菜肴质量；负责提前进场，做好开伙前

期准备工作。

2. 负责在保证伙食和服务质量的前提下，配好食堂工作人员，按《中华人民共和国劳动合同法》及有关法律法规的规定，乙方自行与其工作人员签订劳动合同，支付劳动报酬，按规定办理和缴纳社保等；甲方与乙方提供服务的人员之间无劳动关系。乙方应自行组织员工进行管理、培训、安全教育。在服务期间，如发生任何人身安全事故、财产损失、劳资纠纷的，均由乙方自行负责，与甲方无涉。

3. 负责严格按时供餐，做到新鲜可口、花样翻新，营养搭配好，保证甲方所有工作人员及已签订《协议》的外单位搭伙人员均可用餐。

4. 严格遵守《食品安全法》，妥善保存、加工食品，做好留样工作，严禁供应腐烂变质食品，确保菜肴的新鲜和卫生。

5. 负责食堂厨房、餐厅等整个环境的清洁卫生，做好厨具、餐具、食材的清洁和消毒工作，确保无卫生无死角，并做好相关清理记录。

6. 食堂工作人员需统一着装上岗，注意个人卫生，符合卫生要求和操作规范，必须具备健康证方可上岗，并且须每年体检一次，着装费与体检费由乙方承担。乙方每年向甲方提供人员体检报告，及时替换体检不合格人员。乙方对不适应工作需求的食堂管理人员及其员工应及时调整。如甲方认为该员工不能胜任本职工作的，必须调整。

7. 乙方应经常对员工进行岗位职责和安全教育，加强岗位责任考核。因管理不当、违规操作发生设备损坏及其他安全事故等对甲方造成损失的，乙方需承担相应的赔偿责任。

8. 乙方实行食堂五常管理模式，制定和实施就餐管理方案、卫生防疫制度及各类预案措施等，实现制度、流程公开上墙，餐厨透明、环境整洁优雅，运作规范、服务优质、安全高效。

9. 乙方应配合甲方做好卫生管理示范食堂创建工作。

10. 因甲方未及时提供厨房设备、餐具、水、电、燃气及其他必要的基础设施或未及时对厨房设备进行日常维护、补给易耗物品，造成乙方无法及时按合同履行义务的，乙方不承担违约责任，因此造成的损失由甲方自行承担。

11. 因甲方未及时提供各阶段就餐大致人数或未及时通知有较大人员变动造成甲方人员无法正常就餐的，乙方不承担责任；由此给乙方造成经济损失的，甲方需按实赔偿。

六、合同终止和解除

(一) 若因乙方原因引起食品卫生安全事故（依据每餐留样检测且经相关权威部门确认后），由乙方承担全部责任，甲方有权单方解除合同。

(二) 在合同有效期内，一方不得擅自变更或解除此合同，如未经双方同意，擅自变更

或解除合同的一方支付相对方托管全年服务费用 10%的违约赔偿金，并赔偿实际损失。

(三) 甲方每年两次按食堂卫生、烹调技术、服务质量三方面进行民意调查，满意度在 80%以下，甲方有权单方解除合同。

(四) 乙方提供的伙食出现卫生和质量问题或出现其他违反合同约定的，经甲方书面警告三次后仍未改善的，甲方有权单方解除合同。

(五) 乙方应保证在本合同履行期间始终具有相应资质，具有法人身份，按期通过年检，否则甲方有权即时终止合同。

(六) 乙方未经甲方同意，擅自接受外单位或外来人员来食堂搭伙的，必须立即停止搭伙，由此导致的经济损失由乙方承担；如乙方不予纠正，甲方有权单方面解除合同。

七、争议解决

因本合同发生争议的，由双方协商解决，协商不成由北仑区人民法院进行诉讼管辖。

八、其他

(一) 甲方添置的厨房、餐厅用具清单作为合同附件，合同附件与本合同具有同等效力。

(二) 未尽事宜由甲乙双方另行协商解决，本合同经双方签字盖章后即生效。本合同一式四份，甲、乙双方各执二份。

甲方（盖章）：宁波市北仑区住房资金管理中心

乙方（盖章）：宁波梅味轩均宜餐

饮管理有限公司

甲方法人或委托人（签字）：

乙方法人或委托人（签字）：

签订时间：2025年1月21日

附件 1:

食堂服务满意度测评表

测评单位（盖章）：

测评人：

日期：

种类	测评内容	非常满意 (100 分)	满意 (90 分)	基本满意 (80 分)	不满意 (60 分)	得分
早餐 15%	菜肴质量 (50%)					
	服务质量 (20%)					
	环境卫生 (20%)					
	能耗管理 (10%)					
	得分：					
中餐 70%	菜肴质量 (50%)					
	服务质量 (20%)					
	环境卫生 (20%)					
	能耗管理 (10%)					
	得分：					
晚餐 15%	菜肴质量 (50%)					
	服务质量 (20%)					
	环境卫生 (20%)					
	能耗管理 (10%)					
	得分：					
合计得分						
意见或建议						

请在相应的空格内打“√”。

附件 2:

食堂服务质量标准考核表

测评人:

日期:

项目	考核内容	分值	得分
组织管理 (10分)	按核定岗位配足配齐人员，主要炊事人员达到“三证”要求，餐厅人员姓名、岗位和持证情况上墙公布。	5分	
	建立完善管理制度，包括人员管理制度、财务制度和采购制度等，做好日常管理工作，不迟到早退，全面实行 5S（五常）工作法。	5分	
卫生管理 (20分)	厨房作业区分区明确，标注明晰，物品归类有序	3分	
	生食物和熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用。	3分	
	厨房每餐后台面地面要及时擦扫干净，刀具、机械用具、盛用器皿等用后热水洗净，擦干保存。	3分	
	厨房排水保持畅通，污水及时倒入污水池，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁无污物。	3分	
	工作人员进入厨房作业区着工作服，工作服保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜无关的工作。	2分	
	工作人员做好个人卫生，勤洗手，不留长指甲，不随地吐痰。	2分	
	餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序；餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒。	2分	
	餐厅地面、墙壁无污物。	2分	
菜肴质量 (30分)	早中晚餐菜肴质量、数量达到标准要求。	5分	
	全程控制菜肴主、辅料及制作过程安全卫生，无食物中毒或因食物引起的其他不良反应。	5分	
	菜肴新鲜，色泽、口味好，无过期及腐烂变质的食物。	5分	
	菜肴花色更新及时，一周内不出现 2 次以上完全相同品种菜肴；根据季节调整，保证每月推出 3 款时令菜。	5分	
	菜肴品种齐全，营养搭配合理；油及其他调味品用量控制合理。	5分	
	根据就餐情况，及时更新添加菜肴，不断菜，合理控制上菜节奏，杜绝浪费。	5分	



服 务 质 量 (20 分)	服务人员仪容仪表端庄大方，热情周到，微笑服务，语言规范，文明礼貌。	5 分	
	工作期间坚守岗位，按照分工做好本职工作，上岗期间不干私活，不乱串岗 位，不私自外出，不在工作期间闲聊。	5 分	
	保持餐台整洁卫生，饭菜供应、碗筷补充及时。	5 分	
	就餐期间服务人员要做好巡查，及时发现各个角落的问题，及时打扫餐桌，补充桌上调料、牙签、餐巾纸等。	5 分	
原、辅料 管 理 (10 分)	辅料实行定品牌采购，对所有品牌要进行逐一核实，不得采购假冒伪劣产品。	4 分	
	对未定品牌材料，应采购中档以上产品，不得采购和使用任何三无产品。	3 分	
	注意产品保质期管理，生熟食分区分类保管，标注清晰明确。	3 分	
能 耗 管 理 (10 分)	落实专人负责水、电、煤气等能耗管理，并制定和落实相关节能措施，总体节能率达到 3%以上。	5 分	
	做好财产物资管理，无财产物资外流、人为损坏和偷盗等现象发生。	5 分	
合计得分：			

食堂安全协议书

甲方：宁波市北仑区住房资金管理中心（以下简称甲方）

乙方：宁波梅味轩均宜餐饮管理有限公司（以下简称乙方）

甲方经公开采购，特聘用乙方为食堂承包商，甲乙双方平等协商签订如下安全协议：

一、乙方必须保证食堂人员身体健康，持健康证，能胜任食堂工作。乙方保证一年为员工体检一次。员工出现各种传染性病症和其他有碍食品卫生的病症时，乙方必须立即让其离开工作岗位。乙方应要求员工有良好的个人卫生习惯，要经常洗澡、理发、剪指甲，工作服、工作帽要保持清洁。

二、乙方保证食堂卫生。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，用后洗净消毒，保持清洁。厨房设置和设施做到“二分开、一方便”且即生熟分开、副食品与调味品分开储藏，保持内外环境整洁。

三、乙方必须采用新鲜洁净的原料制作食品，加工食品必须做到熟透，熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。严禁向就餐人员提供污染、腐败变质、超过保质期和可能影响就餐人员健康的食物。食品要48小时留样以便查验。食堂要按周制定食谱、菜谱，力求做到营养搭配合理，确保饭菜质优价宜，味道鲜美可口。

四、乙方应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保用餐的卫生与安全。建立食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的应急处理机制，一旦发生食物中毒事故，立即采取措施。

五、乙方应注意工作安全，在工作中出现的任何意外事故，包括员工因身体原因、烧伤、烫伤、跌伤、摔伤、疾病等，甲方概不负责，所需费用均由乙方承担。

六、乙方在本项目服务期间，需对所有工作人员进行符合要求的消防知识的培训，并提供符合要求的消防措施，确保食堂所有场地的消防安全，因乙方的原因造成消防事故的，所有责任由乙方独自承担，并负担所有的赔偿，与甲方无涉。

七、本协议如有争议，有甲乙双方平等协商解决，如仍然无法解决甲乙任何一方可依法申请仲裁或诉讼。

八、本协议为承包合同的附件，一式四份，甲、乙双方各执二份。

甲方：宁波市北仑区住房资金管理中心

地址：

法定代表人或

委托代理人（签字）：

电话：

日期：

乙方：宁波梅味轩均宜餐饮管理有限公司

地址：

法定代表人或

委托代理人（签字）：

电话：

日期：2025.1.21



梅味轩
678

