

# 宁波市北仑区郭巨派出所食堂服务外包托管合同

甲方（出资方）：宁波市北仑区人民政府郭巨街道办事处

乙方（使用管理方）：宁波市公安局北仑区分局郭巨派出所

丙方（中标人）：宁波市梅味轩美食有限公司

根据《中华人民共和国民法典》等法律、法规的规定，甲方（乙方）委托宁波杜威工程项目管理有限公司发布的招投标文件（招标编号：NBDW-20251143）约定的内容，甲乙丙三方在平等、自愿的基础上，按照招标文件约定，经协商一致，就甲乙方委托丙方食堂托管服务事项达成以下协议。

## 一、托管方式

甲方出资，乙方提供场地、厨房和餐厅的全套设备、餐具；丙方受委托，安排工作人员到郭巨街道郭巨派出所食堂给乙方提供食堂托管服务。

## 二、托管期限

按照招标文件，服务期限三年，合同一年一签。甲方有权根据上一年度由乙方对丙方合同履约考核情况决定是否续签。本次合同委托服务期限为壹年，自2025年7月1日至2026年6月30日止。

## 三、托管合同价款及支付方式

### 1. 合同价款

(1) 托管甲方支付丙方全年（12个月）托管服务费 ¥452988 元（大写人民币：肆拾伍万贰仟玖佰捌拾捌元整）。该服务费用包括5名工作人员的工资、福利、社保、奖金等。

(2) 食堂现阶段就餐人数为 70 人，如服务项目增加或就餐人数超出 70 人，丙方按 20:1 增加食堂工作人员，每增加一名食堂工作人员，按年度人均服务费增加费用。

### 2. 结算方式

甲方每月支付丙方当月托管服务费用计 ¥37749 元（大写人民币：叁万柒仟柒佰肆拾玖元整），在次月初丙方开具有效发票经乙方审核后提供给甲方，甲方在收到发票后七个工作日内将金额汇入丙方账户；当月托管服务费与服务质量标准考核表（详见附件 1）、食堂满意度调查表（详见附件 2）挂钩，相关违约金在支付当月托管服务费时扣除。

丙方开户银行信息：

开户行：招商银行股份有限公司宁波北仑支行



开户名：宁波市梅味轩美食有限公司

账号：574910395910001

#### 四、托管服务要求

##### 1. 人员配备要求

丙方必须指定专人负责乙方食堂场地的管理，在乙方工作大楼内设立食堂管理处，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：

(1) 餐厅主管：性别不限，年龄在 45 周岁以下，餐饮相关管理工作经验 1 年以上。仪表端庄、做事勤快、热情大方。

(2) 厨师长：要求男性，年龄在 50 周岁以下；具备中式烹饪师三级（含）以上技能等级水平；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；

(3) 帮厨：要求男性，年龄在 55 周岁以下；从事烹饪工作 3 年及以上，精通江浙菜系，熟悉其他菜系的一般烹饪，能熟练使用各种设备和器具，了解用途及加工方法，并了解其他菜系的一般烹饪知识，掌握制作各种菜点；

(4) 面点：性别不限，年龄在 55 周岁以下；从事面点工作 3 年及以上，熟悉面点设备的使用及维护保养知识；

(5) 洗杂：性别不限，年龄在 58 周岁以下；仪表端庄、工作勤快、能吃苦耐劳。

上述人员具备较强的能岗适应能力，经甲乙双方同意性别、年龄等条件可适当放宽。

##### 2. 供餐要求

(1) 早餐自助餐形式，就餐标准 4.5 元/人/餐，人数约 70 位，品种提供不少于 12 种品类；午餐自助餐形式，就餐标准 20 元/人/餐（暂定，根据试运营情况，18-20 元范围使用管理方可适当调整），人数约 70 位，品种提供不少于 12 种品类；晚餐自助餐形式，就餐标准 20 元/人/餐（暂定，根据试运营情况，18-20 元范围使用管理方可适当调整），人数约 40 位，品种提供不少于 10 种品类。自助餐形式主要以勤拿少取、不浪费为基础。

(2) 保证就餐菜品足量、优质，做到品种多样化，定期推出特色菜或新菜，菜单及价格须经使用管理方核准，菜单要求每天不重复、每周不重复，核准通过后公示餐厅。

(3) 就餐采用自助餐形式自我搭配，食堂应分批出菜，必须保证有足够的伙食品

种供用餐人员选择，并且做到新鲜可口、花样翻新、营养搭配好。

(4) 其中正常工作日，早餐提供现做包子、馒头、油条等面点和明档服务，中餐隔天开设明档服务。警察节、纪念日、传统节日等提供特色餐品服务，视情开设明档服务。

(5) 做好加班备勤人员用餐保障、其他应急接待、外卖产品服务。

### 3. 代购餐费结算方式及税费

(1) 丙方提供乙方每月就餐消费费用的明细，每月月底按实结算，在次月初经乙方确认后，开具有效发票；乙方在收到发票后七个工作日内将金额汇入丙方账户。

(2) 丙方按乙方提供的食堂伙食补助方案和人员伙食补贴费清单，每月计入个人就餐卡，用于早餐、中餐、晚餐、外卖（刷卡扣除方式）。

(3) 来客接待、向外送餐以乙方审批单为准。其他单位需搭伙必须经甲乙双方同意，餐费标准及收费由乙丙双方确定。

(4) 人员伙食补贴费（预测 38 万元/每年）的税费，托管服务费中已包含；其它食堂伙食补助费的税费由乙方承担；来客接待等税费由丙方承担。

### 4. 丙方人员加班

(1) 临时勤务需要，提前、推迟就餐时间 1 小时内，属正常服务，不计入加班时间

(2) 正常上班日大厅自助用餐人数增加至 90 人以下或外客用餐 2 桌桌餐/自助餐，属正常服务，不计入加班时间。

(3) 晚上、双休日、节假日，乙方因值班备勤就餐人数增加（包含自助餐式、简易式桌餐），丙方应统筹安排人员为乙方提供服务，是否视为加班及补贴由丙方自行确定及承担。

(4) 晚上、双休日、节假日乙方来客接待桌餐服务（预定配菜式，需安排人员加班的）或因防汛抗台、突发任务等夜宵服务的，丙方工作人员加班补贴由甲方另行支付。计算方式：晚上、双休日、节假日 1-2 桌桌餐补贴 200 元，3 桌以上再补贴 100 元/每桌；夜宵服务补贴 100 元/每人。

(5) 其他特殊情况丙方人员加班，由乙丙双方另行商定。因食堂工作的特殊性，故不区分厨师、其他工、双休、节假日，上述加班定价已统筹考虑。

### 5. 卫生要求

丙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。

#### 6. 服务要求

丙方要本着为乙方服务的态度，对乙方人员提出的问题要合理解释并处理好，积极收集就餐人员的反馈意见，并不断改善服务质量。

### 五、三方的权利和义务

（一）甲方的权利和义务：甲方（出资人）负责审核支付费用。

（二）乙方的权利和义务

1. 乙方有权监督与丙方是否严格按合同要求和标准服务。如丙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情况，乙方可书面提出警告；

2. 乙方提供厨房、餐厅全套的厨房设备、餐具，待丙方进驻时双方进行盘点确认，清单乙、丙双方各执一份；丙方每月对设施设备、餐具进行盘存，若需添置（含合理损耗）设备、餐具由丙方提出申请，经乙方同意后指定专人采购，费用由乙方承担（或出资人支付）；如因丙方操作等原因导致的损坏、遗失，费用由丙方负责。经营期间甲乙双方负责厨具的添置、更新和维修，丙方负责保管使用。合同期满丙方按清单交还厨房设备、餐具，如有使用不当或遗失按折旧价进行赔偿；

3. 乙方负责承担食堂所用的水、电、气、绿化环境布置费、设备维修、灭四害、易耗、隔油池清理、残菜垃圾处理费、油烟管道清洗费等费用。

4. 乙方有权对丙方的配菜、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。

5. 乙方应向丙方提供各阶段就餐的大约人数，一旦有较大人员变动时应通知丙方。

（三）丙方的权利和义务

1. 丙方负责食堂的日常管理，严格按乙方的餐饮标准和合同约定提供服务，确保所采购的所有食品及用具符合国家卫生标准，应绝对保持饭菜卫生，不提供隔夜饭菜和变质食品。丙方应提供食品的主料、辅料、调料等原材料的采购方案并报乙方审核确定后方可进行采购，食品的主料应每天面向市场采购，不宜物流周期较长的集中配送，杜绝囤积式采购，以确保食材新鲜度。

2. 丙方应有严格的管理制度，实施餐饮五常法，有规范的操作流程，按规定做好食品留样；各类人员有培训、考核实施计划。

3. 丙方应在保证伙食和服务质量的前提下，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；甲乙双方与丙方提供服务人员之间无劳动关系。丙

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，均由丙方或丙方人员自行负责，与甲乙双方无涉；在托管期内如发生安全生产、食物中毒等事件由丙方承担全部行政、刑事、民事法律责任，对乙方造成损害的乙方有权向丙方追偿；同时甲乙双方有权决定解除本合同。

4. 丙方负责食堂厨房、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，确保无卫生死角并做好相关清理记录。丙方负责落实灭四害工作，加强日常卫生检查，发现油烟管道清洗、隔油池清理及其它设备维修等方面问题及时报告乙方，并联系对接相关清理、维修工人。

5. 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，着装费与体检费由丙方承担。对不适应工作需求的食堂管理人员及其员工丙方应及时调整。如乙方认为该员工不能胜任本职工作的，丙方必须于7日内进行调整。

6. 食堂的垃圾须按照宁波市垃圾分类标准做好垃圾分类管理。

7. 丙方应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乙方造成损失的，丙方应承担相应的赔偿责任。

8. 丙方在合同期内不得改变食堂经营场地建筑结构，不得随意变更水电、煤气管路的走向，如有违规乙方有权要求丙方支付当月服务费用10%的违约金并责令恢复原状。如因业务需要必须进行场地装修的，必须书面报乙方同意后方可实施，并承担全部装修费用。

9. 丙方应按国家标准《中华人民共和国反食品浪费法》实行，确保在食品采购、储存、加工、消费以及餐厨垃圾处理等环节做到节约减损。乙方有权对丙方反食品浪费情况进行全面监督考核，并将丙方反食品浪费落实情况纳入食堂绩效考核中。

## 六、合同终止和解除

1. 若因丙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），由丙方承担全部经济赔偿责任，甲乙双方有权解除合同。

2. 丙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，经乙方书面警告两次后仍未改善的，甲乙双方有权解除合同。

3. 丙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，否则甲乙双方有权终止合同。

4. 乙方每月根据服务质量标准考核表（详见附件1）对丙方的服务质量进行考核，



连续三个月考核得分均在 70 分以下的，甲乙双方有权解除合同。

5. 乙丙双方根据食堂满意度调查表（详见附件 2）每季度对食堂卫生、烹调技术、服务质量三方面进行食堂满意度调查，食堂满意度调查连续三次 80 分以下或一次在 70 分以下时，甲乙双方有权解除合同。

6. 关于终止合同：

(1) 合同提前解约情况：甲乙丙三方如果无法律规定或合同约定事由提前终止或解除合同的，必须提前 60 天书面通知对方，并取得对方书面同意。

(2) 合同到期后不续约情况：必须提前 30 天书面通知对方，取得三方书面同意后无须承担相关责任。

## 七、诉讼

三方在执行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，可向合同签订地法院起诉，合同签订地在此约定为宁波市北仑区。

## 八、合同生效及其它

(1) 合同经三方法定代表人或授权委托代理人签字或盖章并加盖单位公章后生效。

(2) 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，签订书面补充协议，方可作为主合同不可分割的一部分。

(3) 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

(4) 本合同一式 陆 份，具有同等法律效力，甲乙丙三方各执 贰 份。

甲方：（盖章）宁波市北仑区人民政府郭巨街道办事处  
法定代表人或授权委托代理人（签字或盖章）：

乙方：（盖章）宁波市公安局北仑区分局郭巨派出所  
法定代表人或授权委托代理人（签字或盖章）：

丙方：（盖章）宁波市梅味轩美食有限公司  
法定代表人或授权委托代理人（签字或盖章）：

签订地点：宁波市北仑区

签订日期：2025 年 7 月 1 日



附件 1:

### 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<br>(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<br>(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<br>(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。                                    | 3 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。                                  | 2 分 |    |

|                                |                                                           |    |  |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------|----|--|
|                                | 建立食品浪费管理目标、食品浪费的具体服务要求。                                   | 5分 |  |
| 服务质量<br>(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，<br>补充桌上调料、牙签、餐巾纸等。      | 5分 |  |
| 原、辅料<br>管理<br>(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 |  |
| 反<br>浪<br>费<br>管<br>理<br>(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。               | 3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。                            | 3分 |  |
|                                | 应按国家标准《中华人民共和国反食品浪费法》实行，确保在食品采购、储存、加工、消费以及餐厨垃圾处理等环节做到节约减损 | 4分 |  |
| 合计得分：                          |                                                           |    |  |

注：考核说明

乙方每月根据服务质量标准考核表对丙方的服务质量进行考核，考核得分在90分以上（包括90分）的为优秀，拨付当月全额服务经费；考核得分在80（含）~90分的为良好，以90分为基准每扣1分扣除当月服务经费的1%；考核得分在70（含）~80分的为合格，以80分为基准每扣1分扣除当月服务经费的2%；考核得分在70分以下的为不合格，核拨当月服务经费的50%，连续三个月考核得分均在70分以下的，甲乙双方有权解除合同。



附件 2:

### 食堂满意度调查表

为了完善公司食堂管理, 持续提高服务质量, 此次调查为不记名调查, 希望大家从公司及自身实际出发, 积极配合、认真、详实的填写。谢谢配合!

在您认为合适的选项前打“√”。

填表日期:

#### 打分说明:

|                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1、食堂每周菜谱是否定期准确公布?<br><input type="checkbox"/> A 及时准确公布 <input type="checkbox"/> B 公布但不准确 <input type="checkbox"/> C 公布但不经常及时 <input type="checkbox"/> D 未曾公布<br>说明:                     |
| 2、您认为食堂工作人员的个人卫生习惯如何?<br><input type="checkbox"/> A 很好 <input type="checkbox"/> B 较好 <input type="checkbox"/> C 较差 <input type="checkbox"/> D 很差<br>说明:                                 |
| 3、您对食堂的卫生及安全状况满意吗?<br><input type="checkbox"/> A 非常满意 <input type="checkbox"/> B 满意 <input type="checkbox"/> C 一般 <input type="checkbox"/> D 不满意 <input type="checkbox"/> E 很不满意<br>说明: |
| 4、您认为食堂的餐具的卫生情况、消毒情况如何?<br><input type="checkbox"/> A 很好 <input type="checkbox"/> B 较好 <input type="checkbox"/> C 较差 <input type="checkbox"/> D 很差<br>说明:                               |
| 5、您认为食堂工作人员的服务态度如何?<br><input type="checkbox"/> A 很好 <input type="checkbox"/> B 较好 <input type="checkbox"/> C 一般 <input type="checkbox"/> D 很差<br>说明:                                   |
| 6、您对食堂饭菜口味咸淡的满意度<br><input type="checkbox"/> A 很满意 <input type="checkbox"/> B 满意 <input type="checkbox"/> C 一般 <input type="checkbox"/> D 不满意<br>说明:                                    |
| 7、您觉得食堂饭菜的新鲜度怎么样?<br><input type="checkbox"/> A 很新鲜 <input type="checkbox"/> B 基本可以 <input type="checkbox"/> C 偶尔新鲜 <input type="checkbox"/> D 经常不新鲜<br>说明:                             |
| 8、您认为食堂饭菜味道如何?<br><input type="checkbox"/> A 很好 <input type="checkbox"/> B 较好 <input type="checkbox"/> C 一般 <input type="checkbox"/> D 不好<br>说明:                                        |
| 9、您认为食堂菜肴每天的变化翻新如何?<br><input type="checkbox"/> A 很好 <input type="checkbox"/> B 较好 <input type="checkbox"/> C 一般 <input type="checkbox"/> D 不好<br>说明:                                   |
| 10、您觉得食堂米饭的质量怎么样?<br><input type="checkbox"/> A 很好 <input type="checkbox"/> B 较好 <input type="checkbox"/> C 一般 <input type="checkbox"/> D 不好<br>说明:                                     |
| 除此之外, 您还有什么意见或建议?                                                                                                                                                                       |

1. 本次调查表每季度组织一次。
2. 由乙丙方共同组织不记名调查。

以上选项中, 其中 A 类每项得分 10 分, B 类 9 分, C 类 7 分, D 类 6 分, E 类 5 分, 实收食堂满意度调查平均分 80 分以上为合格, 70-80 分时 (含 80 分和 70 分), 延期当月考核金支付, 并进行整改, 合格后发放; 食堂满意度调查连续三次 80 分以下或一次在 70 分以下时, 甲乙双方有权解除合同。

## 食堂安全协议书

甲方（出资方）：宁波市北仑区人民政府郭巨街道办事处

乙方（使用管理方）：宁波市公安局北仑区分局郭巨派出所

丙方（中标人）：宁波市梅味轩美食有限公司

甲乙双方经公开采购，委托丙方为乙方食堂承包商，甲乙丙三方平等协商签订如下安全协议：

一、丙方必须保证食堂人员身体健康，持健康证，能胜任食堂工作。丙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，丙方必须立即让其离开工作岗位。丙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、丙方保证食堂卫生。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、丙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、丙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、丙方应注意工作安全，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，乙方概不负责，所需费用均由丙方承担。

六、丙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，因丙方的原因造成消防事故的，所有责任由丙方独自承担，并负担所有的赔偿，与甲乙双方无涉。

七、本协议如有争议，有甲乙丙三方平等协商解决，如仍然无法解决甲乙丙任何一



方可依法向宁波市北仑区人民法院提起诉讼。违约方应承担守约方为解决争端而支出的诉讼费、律师费、保全费、保全担保费等维权费用。

八、本协议为承包合同的附件，一式陆份，甲乙丙三方各执贰份。

甲方：（盖章）宁波市北仑区人民政府郭巨街道办事处

法定代表人或授权委托代理人（签字或盖章）：



乙方：（盖章）宁波市公安局北仑区分局郭巨派出所

法定代表人或授权委托代理人（签字或盖章）：



丙方：（盖章）宁波市梅味轩美食有限公司

法定代表人或授权委托代理人（签字或盖章）：



签订地点：宁波市北仑区

签订日期：2015 年 7 月 1 日