

老港镇食堂委托经营管理服务的合同

合同编码：11N00246993720264

为了让老港镇人民政府机关员工享受专业餐饮机构提供的优质规范化服务，并使双方充分体现出互惠互利、合作共赢的协作精神，现就上海市浦东新区老港镇政府机关职工食堂、综合协管服务社食堂及建港村食堂进行食堂委托管理服务，同**上海南园之星餐饮有限公司**进行了真诚务实的磋商，一致达成如下协议：

一、合同项目

（一）项目名称：**老港镇食堂委托经营管理服务**（以下简称本项目）

（二）合作双方：

委托方：**上海市浦东新区老港镇人民政府**（以下简称甲方）

承托方：**上海南园之星餐饮有限公司**（以下简称乙方）

（三）项目内容：甲方将所在上海市浦东新区老港镇政府机关职工食堂、综合协管服务社食堂及建港村食堂用房及相关厨房设备、餐厅桌椅及各类辅助设施委托给乙方进行餐饮方面的经营活动。

（四）经营期限：一年。**2026年2月1日-2027年1月31日**

（五）乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。但合同期间，甲方要求新增业务内容，双方协商达成一致后，食堂经营费可相应提高。

二、经营方式

（一）本项目采用委托经营方式，甲方负责提供乙方经营所需要的条件，由乙方负责管理经营。乙方在经营活动中除约定的由甲方提供的条件之外所产生的经营成本费用及债权债务自行承担。

（二）乙方以成本价形式供应

① 政府机关职工食堂、建港村食堂：

- 1、所供菜品均以成本价供应，即菜肴的成本含主料、辅料、调料的进货价。
- 2、主要提供早餐和午餐，同时提供商务套餐及其他甲方要求的临时供餐任务。
- 3、供餐形式：工作日提供早餐、午餐自助餐形式。

早餐提供：面食、粥类、蛋类、酱菜类、豆浆牛奶类等，随意食用。

午餐提供：（1）三大荤、三小荤、二素菜、二种饭、一种汤、一种水果或奶制品，以及盖浇饭、煲仔饭、汤面、冷面、馄饨等员工可在上述菜品中随意食用。

（具体以当日菜单为准）

- 4、供餐标准：（1）早餐标准为 7 元/份；（2）午餐标准为 15 元/份（由个人支付及甲方补贴构成）；（3）正常客饭标准为 15 元/份；（4）商务套餐标准为 35 元/份。

- 5、乙方供餐时间：早餐：07:15—08:30 中餐：11:00—12:30，具体以甲方指定时间为准。

② 综合协管服务社食堂：

- 1、所供菜品均以成本价供应，即菜肴的成本含主料、辅料、调料的进货价。
- 2、主要以提供早餐、午餐和晚餐，同时提供商务套餐及其他甲方要求的临时供餐任务。
- 3、供餐形式：早餐采用自助餐模式，午餐及晚餐采用自选套餐模式，365 天全年无休供应。

早餐提供：粥类 2-3 种如白粥、菜粥、南瓜粥等，饮料类 1-2 种如牛奶、豆浆等，酱菜类 3-5 种，点心类 4-5 种，以及当场现煮的馄饨、面条等品种。

午餐提供：（1）三大荤、三小荤、二素菜、一种饭、一种汤、一种水果或奶制品，员工可在上述菜品中选择组合成一套含一大荤、一小荤、二素菜、一汤、一饭、一水果（或奶制品）等。

（2）盖浇饭+汤+水果或煲仔饭+汤+酸奶、汤面、冷面、馄饨等，员工可在上述花色品种中自选套餐。（具体以当日菜单为准）

晚餐提供：三大荤、三小荤、二素菜、一种饭、一种汤、一种水果或奶制品，员工可在上述菜品中选择组合成一套含一大荤、一小荤、二素菜、一汤、一饭、一水果（或奶制品）的标准套餐。

4、供餐标准：综合协管服务社食堂早餐标准为 6 元/份，午餐标准为 12 元/份，晚餐标准为 12 元/份。（由个人支付及甲方补贴构成）

5、收银：职工用餐采用 POS 机刷卡形式当场拉卡、计数。

6、乙方供餐时间：早餐：07:15—08:30 中餐：11:00—12:30 晚餐（综合协管服务社食堂）：17:00—18:00，具体以甲方指定时间为准。

7、若甲方有特殊情况时（如防台防汛应急值守工作等），乙方应按照甲方要求无条件提供餐饮保障服务。

（三）乙方提供的菜单原则上半月内不重复。

（四）甲乙双方联合成立膳食管理委员会，建立不定期会商制度，对餐厅经营活动中的重大事项进行协调。

（五）乙方不定期进行用餐意见征询，利用发放意见征询表、小型座谈会等形式改进服务质量。

三、营业范围

（一）为甲方的职工以及甲方同意的外单位工作人员提供餐饮服务。

(二) 为甲方的商务接待提供商务套餐服务。

(三) 为甲方的职工提供优质平价特色点心、半成品服务。

(四) 为甲方的职工提供日常便利用品服务。

四、经营费用及结算

(一) 合同价

本合同总价为人民币：**贰佰柒拾伍万叁仟陆佰柒拾肆元捌角**，**2753674.8** 元/年。

价格为固定总价，服务期内不再增加费用。但甲方要求新增业务内容，双方协商达成一致后，食堂经营费可相应提高(需另外签订补充协议)。

(二) 结算

1、营业款:按实结算，以每季度为结算周期。

2、工资费用及管理费:以每季度为结算周期。

五、考核

甲方将每月对乙方进行检查考核(考核表见附件1)，按季度汇总考核结果。考核结果影响考核发生时的结算周期的运行费实际支付金额，满分100分。

季度考核90-100全额支付当季度委托管理费，80-89扣除10%。79-70扣除30%。

69-60扣除50%。

六、甲方义务和权利

(一) 负责提供本项目所需的用房及厨房设备、桌椅、洁具等设施。

(二) 负责提供本项目职工用餐专用卡，电脑、POS机联网系统。

(三) 对于用餐人数可预见的突发性增加或者减少，应事先及时通报乙方。

(四) 对乙方为甲方接待来宾来客，以签单方式提供的餐饮服务，按月结算费用。

（五）负责水、电、气等能耗的费用支付。

（六）对乙方经营服务质量、卫生、安全、守法等进行监督管理。不定期进行质量满意度测试并作出评估，并对乙方提出改进服务质量的意见和建议。

七、乙方义务和权利

（一）乙方在本经营项目中恪守“依法经营、诚信服务、卫生达标、品质优良”的服务宗旨。

（二）乙方应具备开展本项目的政府相关部门要求的证照，乙方对本项目经营的合法、有序、正常、安全、环保、质量等全面负责。乙方在餐饮服务当中，由于违规操作，而引起饮食事故、食品安全事故等由乙方负全部责任，包括但不限于政府相关部门的处罚、用餐人员的医药费、误工费等。

（三）乙方负责对本项目中甲方设施设备进行日常管理和维护，建立有关岗位制度、职责确保正常运转，其维修费用由甲方承担。但乙方由于自行操作不当而造成的设备损坏或者在烹饪中员工因脱离岗位，未关好煤气阀门、用电开关等造成的事故由乙方负全部责任并承担相应的经济赔偿。乙方或乙方为本项目所专门配置的人员或者经乙方委托、雇佣等进入甲方的人员均视为乙方人员，乙方人员应遵守甲方相关规章制度，注意安全，乙方人员在履行本合同的过程中因自身原因导致自身、甲方或任何第三方人身损害或财产损失的，由乙方承担责任，与甲方无关。

（四）乙方负责有关证件的换证工作，如食品经营许可证等（应取得甲方硬件条件的支持）。

（五）乙方员工应持有健康证及相应技术资质证书，并应建立档案随时供甲方备查。如乙方员工有变动，乙方应及时报告甲方并及时建立相关档案。

（六）乙方对于甲方提出的改进服务质量的意见和建议应及时（3 天内）、有效的予以落实、整改并及时向甲方报告。

（七）乙方不得将本项目再转包或分包，否则由此导致的后果由乙方承担，同时甲方有权解除本合同。

（八）乙方采用食品标准质量管理体系 ISO22000 及 4D 现场管理体系系统确保管理有序。

（九）乙方对原材料选用均应有严格的商家合格证书及产品品质验收单为依据，辅之以乙方严密的验收制度，确保原辅料品质纯正安全。

（十）乙方人力部门和专业的培训机构建立协作关系，定期对员工进行业务、服务的培训，并对主厨队伍建立定期双向交流制度，始终保持技术的变化及产品的新鲜感。

（十一）甲乙双方共同成立餐厅服务监管小组，随时掌握动向、反馈意见和需求、促进餐厅工作的改进和提高。

（十二）甲乙双方应遵守本合同条款，由于双方谅解的原因可提前解除协议，并应签署解除合同。如任何一方拟提前解除本合同，应提前 1 个月书面告知对方，无需承担违约责任，1 个月期限届满时合同自动解除，双方结清相关费用。

（十三）在履行本合同的过程中如有争议双方应友好协商解决，如协商解决不成，任何一方均可以向上海市浦东新区人民法院提起诉讼解决。

（十四）甲、乙双方在本合同中所提供的联系地址是甲、乙双方及司法机关寄发书面材料的依据。任一方按照本合同约定向另一方送达的任何文件、回复及其他

任何资料，必须用书面形式，且采用挂号信或邮政快递的方式送达，且在投邮后（以寄出的邮戳为准）第五日将被视为已送达另一方。任何一方如需变更上述地址、联系电话等信息，需提前七日告知到另一方。否则，变更方需承担因未及时通知另一方而造成的一切责任及书面文件未送达的一切责任，另一方如仍按照未变更的方式递交文件视为文件已送达。

（十五）本协议未尽事宜按有关规定执行，协议一式肆份，甲乙双方各执贰份，具有同等的法律效力。本协议在双方签字盖章之日起生效。

八、附件

甲方（盖章）：**上海市浦东新区老港镇人民政府**

法人代表或委托人：**张倩**

联系地址：**老港镇建中路7号**

联系人：**张倩** 2026年01月21日

乙方（盖章）：**上海南园之星餐饮有限公司**

法人代表或委托人：**张红妹，女**

联系地址：**浦东机场海天五路225号**

2026年01月22日

联系人：**王峥**

签约日期：

签订地点：上海市浦东新区

附件 1：食堂考核评分表

食堂考核评分表（____月份）

考核项目	考核内容	分值	得分
食品安全（35 分）	1. 食材采购供应商资质齐全、合法，无过期、变质食材	10	
	2. 餐具、厨具严格消毒，存放规范	8	
	3. 工作人员持健康证上岗，穿戴工作服、帽	8	
	4. 生熟食品分开存放、加工，无交叉污染	9	
菜品质量（25 分）	1. 菜品新鲜度、口味适中，无异味	10	
	2. 菜品种类丰富，荤素搭配合理	5	
	3. 分量充足，满足就餐人员需求	10	
服务质量（19 分）	1. 服务人员态度热情，耐心解答问题	8	
	2. 打餐效率高，无长时间排队现象	6	
	3. 主动收集就餐人员意见并及时改进	5	
环境卫生（15 分）	1. 餐厅地面、餐桌椅干净整洁，无油污、残渣	5	
	2. 厨房卫生整洁，垃圾及时清理	5	
	3. 就餐区通风良好，无异味	5	
其他方面（6 分）	1、突发应急管理	2	
	2、定期推出新菜品，在营养搭配、口感上受到广泛好评	2	
	3、留样规范、记录完整准确	2	
合计		100	
意见或建议			

备注：季度考核 90-100 全额支付当季度委托管理费，80-89 扣除 10%. 79-70 扣除 30%。69-60 扣除 50%。