

# 大场镇综合行政执法队

## 餐饮服务委托管理合同

合同统一编号： 11NMB2F341012025801

合同各方：

甲方：上海市宝山区大场镇综合行政执法队      乙方：上海妈妈工坊餐饮品牌管理有限公司

地址：沪太路 1338 号      地址：上海市宝山区淞滨路 500 号 3 幢一  
楼 A 区

2025年09月24日      2025年09月24日

邮政编码：      邮政编码： 200940

电话： 66691318      电话： 18121106633

传真：      传真：

联系人： 管邑      联系人： 李静

为方便大场镇综合行政执法队职工就餐，经招标程序，由评标委员会评审推荐，乙方被确定为中标人，在甲方的食堂进行承包经营管理。现就食堂承包经营具体事项约定如下：

### 一、服务期限：

服务期自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日止，时限 2025 年 10 月 1 日至 2026 年 9 月 30 日。

1201360。

### 四、工作餐供应时间

- 1、早餐 06:30~08:00
- 2、中餐 11:00~12:30
- 3、晚餐: 17:00~18:00。

## 五、人员要求

### (一) 人员配置要求

1、乙方应根据甲方食堂服务特点和要求，合理配备所需员工，并分配各工种、各岗位服务人数、安排班次。员工在上岗期间须穿着统一的制服（包括工作帽、围裙、手套、口罩、工作鞋（或鞋套）等）。

2、应在所配员工中指定一名负责人，承担餐厅日常管理、联系、沟通、协调、解决食堂服务过程中发生的问题等各项工作。

3、保持员工队伍稳定，调整管理人员及员工应征得甲方同意。

### (二) 团队资质要求

1、按国家规定，持证上岗。

2、乙方应按表述的服务项目、时间、区域等要求，合理配置员工，其中中高级以上烹饪人员应具备技术等级证书。

3、乙方需有类似食堂餐饮服务承包相应业绩、经历，在同行业中有较好的社会评价。

### (三) 人员行为规范要求

1、现场管理与服务人员应符合入职审核的相关规定，均应通过政治审核，无刑事犯罪记录。

2、餐饮服务管理、岗位、范围、内容、标准应根据餐饮服务规范和行业管理条例所需规定执行，提高管理服务水平。

3、人员均需取得《健康证》，并每年按时体检，体检结果不满足从事餐饮行业条件的，乙方应当及时更换相应人员。

#### （四）人员日常管理要求

1、建立完善一整套规章制度（员工手册、操作规章制度）。

2、建立完善的培训体系，确保员工队伍整体业务能力和技术水平的提高。

3、乙方应根据《劳动法》对其员工进行自行管理，承担员工的一切管理责任，包括合同签订、劳动纠纷、工伤事故处理及其他纠纷并承担费用。

## 六、服务要求

#### （一）膳食管理要求

1、每周制订公布食谱，认真听取用餐人员意见建议。

2、合理搭配菜肴，不断改进菜肴质量，以适合大多数就餐者的口味。

3、乙方应根据《食品卫生法》、《食品安全法》的规定要求来执行，管理甲方提供的运营场所、安全提供优质菜肴。

4、每周公布菜谱，菜肴每周重复率为 0，每月重复率低于 30%。

#### （二）食品卫生及质量要求

1、食品和原材料：鲜货验收时，应索取“三证”，即卫生许可证、检验合格证、兽医检疫合格证明。蔬菜索取“农药残留检验报告”，豆制品需索取送货单。

2、菜肴质量：掌握菜品生熟度、色泽、口味，保证菜肴质量；按要求摆放样菜，菜量要符合标准；确保菜肴温度。

3、食品存放时间：根据卫生要求进行管理；食品存放要求，如：蔬菜、水产品不隔顿，荤菜不过夜。

4、食品留样制度：每餐供应的餐食须留样，留样食品重量不低于 200 克，留样时间为 48 小时。

5、杜绝食品卫生事故，如发生食物中毒等重大事件将由乙方全权负责。

### （三）食堂管理要求和卫生要求

1、厨房区域：厨房区域（仓库、炉灶、冷菜间、切配区域、点心间、洗碗间、餐厅等）环境整洁，油烟机罩面、管道无油腻，地沟畅通，地面无油腻。标识清晰完备。室外过道地面无油腻。

2、餐厅区域：餐厅设施完好，地面整洁干燥，桌椅清洁，摆放整齐；餐厅墙面、玻璃、门、窗等清洁、明亮、无积灰、无污渍；服务通道整洁，明档环境整洁，设备清洁完好。餐具需做好消毒工作，保证清洁干燥、无破损。

3、餐厨垃圾及废弃食用油脂：在指定区域设置密封容器收集餐厨垃圾，每餐结束后垃圾桶出清，垃圾桶内外清晰干净。

4、能源使用：合理安排使用餐厅能源，不得浪费水、电、煤气资源。无人时保持最低照明。

5、安全警示：清洁打扫时或地面湿滑时，于醒目位置设置安全警示标志，必要时采用铺设防滑地毯等安全措施。

6、安全防护：配备并合规使用清洁设备、清洁工具和清洁剂。

7、员工卫生安全：现场服务人员必须持有上海市卫生部门颁发的健康证明，并在有效期内。

8、员工仪容仪表：现场服务人员必须统一着装，工服干净整洁，佩戴胸牌，不在公共区域大声喧哗。不留长发、长指甲，长胡须，不戴戒指、手链饰品、不涂指甲油。

9、员工服务态度：服务过程态度良好，能够认真执行采购单位管理制度要求，服务过程规范。

10、工作配合：能按采购单位提出增加的工作内容及要求，及时配合做好餐厅服务工作和应急配合处理工作。

## 七、双方职责：

### 甲方职责：

- 1、甲方维护就餐秩序，用餐后把餐用具摆放到乙方指定回收处。同时教育职工文明就餐，养成节约粮食的良好习惯。
- 2、为避免餐用具流失，甲方员工不得把餐用具及饭菜，带出用餐大厅，特殊情况须登记后方可携带。
- 3、甲方将积极配合乙方现场开展各项工作，甲方应当对乙方管理的食堂环境卫生进行督查，并提出改进意见。
- 4、甲方有权监督乙方饭菜质量，并及时向乙方提出整改意见，乙方应予以整改。乙方对甲方的设备设施提出书面整改措施，甲方若不及时整改，双方有权提出交涉，直至终止协议。
- 5、如甲方对乙方提出的建议和意见不落实整改的，或出现严重的工作餐卫生质量问题，甲方有权对乙方进行考核或清退。

### 乙方职责：

- 1、食堂食材由乙方负责采购。乙方应委派专人（人员须经甲方同意）负责采购食堂两餐供应所需的各类食材，如米面粮油、调味品、肉类、蔬菜、水果、酸奶等。食材须保证为当季菜品，现场制作加工，不允许有预制菜和半成品。使用品牌调味料。不能使用转基因食品。

- 2、每日采购的食材与调味品，食品和餐具洗涤、消毒，日常消耗的餐巾纸、牙签等易耗品等费用均由乙方承担。
- 3、人员服务费（工资、服装费、福利费、社会保险费、公积金）；企业管理费；管理酬金和税金等均由乙方承担。
- 5、严格安全操作，无等级安全与工伤事故，无厨房设备人为损坏等事故。
- 6、严格食品卫生和环境卫生的管理，无食物中毒事故。
- 7、强化服务保障，确保送餐质量。提供方便、及时和舒适的人性化服务，让服务对象满意。

## 八、验收要求

- 1、绿色采购验收要求：如承包方在投标响应文件中提供了绿色采购一览表并承诺涉及产品为绿色产品，须在验收资料中提供包含相应材料的节能产品、环境标志产品的认证证书，未提供优化节能产品、环境标志产品的认证证书，发包方有权不通过验收。待承包方收集全部资料后再次进行验收。两次验收不合格的，将扣除合同金额的 1%作为处罚。

## 九、费用结算方式

- 1、甲方按季度支付服务费。工作餐和客饭均以每季度就餐人数和用餐天数，按实结算。分期付款
- 2、餐费帐期：当季餐费次月 15 日前由甲乙双方核对，无误后，乙方开具发票交付甲方，甲方于次月 30 日前把发票对应金额转账到乙方指定账户。

## 十、合同附件

- 1、本合同附件包括：招标（采购）文件、投标（响应）文件。
- 2、本合同附件与合同具有同等效力。

3、合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

## 十一、本合同一式四份，甲方执二份，乙方执二份。

签约各方：

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：

日期：

2025年09月24日

2025年09月24日

合同签订点：网上签约

