

食堂委托管理服务合同

发包单位：河南省田径自行车运动中心（以下简称甲方）

承包单位：河南善航餐饮服务有限公司（以下简称乙方）



一、甲方运动员食堂承包情况

1、甲方无偿提供场所、设施设备，并将现有的经营场所设施、设备、用具等开列清单，乙方所派人员入驻时，双方代表共同进行清点核对，办理交接手续，清单经双方代表确认后签字并各执一份。

2、管理服务费：1505000元（含税），乙方提供增值税普通发票。

3、服务期：2025年8月1日至2026年7月31日止。

4、付款方式：银行转账，甲方应将管理服务费打入乙方对公账户。

本合同签订之日起甲方向乙方分别支付两次管理服务费，每次付款前乙方应开具符合甲方要求的发票。5月份支付费用共计为：752500元，10月份支付费用共计为：752500元。

乙方账户名称：河南善航餐饮服务有限公司

账户号码：16010101040008769

开户银行：中国农业银行股份有限公司郑州陇海西路分
理处

统一社会信用代码：91410100MA44NWYD3K

5、管理服务费金额包含员工（含厨师）工资、社保、福利、工装

费、发票税费等相关的费用。

6、为甲方运动员、教练员提供早、中、晚餐等服务。

7、配合甲方采买菜品等：由乙方负责采购，凭发票到甲方报销。

8、甲方负责水电气暖费、食堂员工吃住、设备维修保养费、烟道清洗、差旅费（厨师需随甲方团队外出）等。

9、食堂运作需增加和维护的其他厨具和设备等均由甲方添置购买，所有设备所有权归甲方，乙方有维护的责任和义务，服务合同期满后所有的装修（地面、墙面、厨房、备餐间、餐厅等）应保存完好。当服务合同终止时，双方派代表应再次清点。

二、项目服务对象及人数

甲方单位所有运动员、教练员及工作人员，以实际人数为准。甲方如需要增加就餐人员，应提前告知。

运动员餐厅工作人员共计17人。配备如下：

| 运动员餐厅人员配备 | 人数 |
|-----------|----|
| 厨师 | 5 |
| 副厨师及配菜 | 3 |
| 面点 | 2 |
| 管仓会计 | 1 |
| 保洁 | 5 |
| 管理人员 | 1 |

注：以17人配备为基准，有训练、比赛加派人员的情况，甲方提前告

知乙方，乙方将另行安排。

三、服务内容及用餐标准要求

- 1、服务内容：食堂餐饮加工、餐饮内容规划、菜肴质量管理、人员管理、餐厅日常维护等服务。
- 2、乙方根据甲方需求拟派劳务人员提供早、中、晚餐，同时提供周六、周日、节假日餐饮服务，需要增加人员，需向甲方申请批准。
- 3、用餐时间及菜品要求：

| 序号 | 餐次 | 开餐时间段 | 餐式 | 备注 |
|----|----|-------------|--|----|
| 1 | 早餐 | 07:00-07:50 | 品种：不少于7-8种 其中包括中式面点类、蒸煮类、煎炸类、稀食类、菜类、咸菜等 | |
| 2 | 中餐 | 12:00-13:00 | 提供不少于10-12个品种，其中包含荤菜3-4种，素菜3-4种，另搭配汤、主食等 | |
| 3 | 晚餐 | 18:00-19:00 | 提供不少于10-12个品种，其中荤菜3-4款，素菜3-4款，主食2-3种，汤2种。 | |

- 4、用餐地点：运动员食堂大厅就餐。
- 5、卫生：由食堂劳务人员负责食堂内部操作区域内的所有卫生。
- 6、用餐完后及时清洗：食堂劳务人员负责在完餐后，厨房进行回收并加以清洗和消毒。

四、项目服务总体要求

- 1、食堂劳务人员的招聘、管理由乙方负责，劳务人员的详细信息应当交甲方审查备案，持有效健康证等必要的证件上岗，其所聘用食堂劳务人员的员工工资、福利、工装费、社会保险等相关费用由乙方承担，与甲方无关；
- 2、人员必须按岗位配备要求到岗到位，甲方有权不定时进行抽查。乙方必须以优质的服务、礼貌的用语和认真的态度为甲方进行供餐服务；
- 3、乙方必须遵守甲方的各项食堂管理规章制度，服从甲方的管理。乙方安排的食堂劳务人员不得随意进入甲方的工作区域；
- 4、乙方应认真做好防火、防盗及有关安全工作，若出现安全事故，由乙方承担一切经济 and 法律责任，如果造成甲方损失的，按实际损失赔偿；发现电器、电路、烟道等需要进行维修和清洗，乙方向甲方提出申请，甲方应及时进行维修或清洗，如不及时维修清洗等，所造成的损失，由甲方承担；
- 5、乙方拟派劳务人员无论发生任何事务不得与甲方发生争执，遇到解决不了事务可向甲方食堂监管人员反应，不得私自处理；
- 6、所有拟派的食堂劳务人员必须按行业要求着装，仪容、仪表要得体大方，工作服要保持清洁卫生，做好个人卫生，不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指、手链，上岗前和便后应洗双手，工作时间和工作场所不允许吸烟；
- 7、乙方拟派的食堂劳务人员必须熟悉掌握食品卫生安全知识，严把食品质量关，加工关，确保生产的食品安全；

- 8、乙方包干区域内要确保卫生清洁，对操作间和食堂各功能区的垃圾要做到及时清理，保持地面干燥整洁，每周至少组织一次大扫除，确保卫生无死角；
- 9、食堂劳务人员全部由乙方安排，工资、社保由乙方负责，由乙方负责日常管理（即乙方为用人单位，食堂劳务人员与甲方不存在雇佣关系和劳动关系）；
- 10、乙方必须维护、保管好甲方的资产，不能随意改动房屋结构和设施位置；
- 11、乙方所采购的所有食材原料均需提供完善的厂家资质、检验报告等。蔬菜类提供农残检测报告、肉类提供肉类检疫报告，其它种类也均为正规采购渠道或品牌产品，并能提供相应的证明文件。甲方有权监督和抽查食材价格、品种、品质；
- 12、做好食品安全和食堂卫生防疫工作，甲方有权监督，并可随时检查；
- 13、为保证就餐人员的健康，甲方有权对膳食管理工作提出意见和建议，有权对配菜、营养搭配、服务水平、卫生安全、服务质量、环境卫生等进行监督考评，对不执行以上意见或不符合要求的，甲方有权向餐饮乙方提出劳务人员更换。

五、其他要求

- 1、乙方应派专人负责协助甲方对配送公司供应的粮食及蔬菜等货物的清点、验收、入库等，严格把好食品货物的采购关，必须按照国家有关规定进行索证，以保证其质量。严格杜绝腐败、变质、油脂

酸饭、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物质或者被有毒、有害物污染，可能对人体健康有害的食品进入食堂。

2、每天食堂供应的每道菜肴须进行留样，做好留样记录。留样要求：每份菜肴不少于150克，保存时间48小时，冷藏温度0-6度，留样盛器需带盖容器，留样放置位置相互间保持一定间距，防止留样食品相互感染。

3、按照《中华人民共和国食品安全法》规定食堂劳务人员应取得健康证明和卫生培训合格证后上岗。

4、荤、素食品分池清洗。待加工食品与直接入口食品、原料与成品应分开存放。食品必须烧熟煮透，隔餐隔夜和外购无包装熟食须回烧（仅限荤菜，素菜隔夜菜不可再食用）。

5、食品仓库、冷库、冰箱应保持整洁。食品应分类、分架、隔墙离地（不少于15厘米）存放，挂牌标明进货日期。

6、所有餐具使用前必须清洗、消毒，并符合国家有关卫生标准。洗刷餐具必须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用；洗涤、消毒餐具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求；蒸汽消毒餐具应控制在100°C以上，时间为10分钟以上，以保证消毒的效果。未经消毒的餐具决不使用。消毒后的餐具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用，已消毒和未消毒的餐具应分开存放。餐具贮存柜上有明显的标识。禁止重复使用一次性的餐具。

7、食堂馊水、食材废料、纸皮等由乙方负责处理，甲方有权要求其在指定时间和范围内将馊水及废料运出，食堂其他生活垃圾及员

工宿舍产生的生活垃圾须运至甲方指定的垃圾堆放地，以保障厨房、餐厅整体环境卫生。

8、安全责任机制及问题追责：经卫生部门鉴定属于饭菜原因而导致甲方任何的食物中毒事故，一切责任乙方承担（如误工费、医疗费、护工费、营养费等）相应的经济和法律責任，甲方有权根据事件决定是否解除本合同。同时，乙方严格检查事故制定整改措施，甲方协助乙方共同处理好事故。

9、菜品供应量标准：对米饭、各菜品、汤类盛取工具大小及动作标准必须由双方共同确认后实施，乙方在日常操作中不得随意变更。

10、禁止乱动天然气设备，使用天然气禁止随便改动、迁移燃气设备，禁止擅自私接软管、胶皮管或增加设备，以免漏气，发生事故。定期检查燃气灶具及阀门管线。使用天然气时，必须有人照看，人走火灭，防止外泄的天然气在空气中混合成爆炸气体遇有火种就会发生火灾或爆炸事故。使用天然气的房屋内禁止使用手机。

11、对于投诉餐厅服务、饭菜质量、餐厅卫生情况的，甲方将合理的投诉要求告知乙方，由乙方进行处理，并在三天内将处理或整改结果告知甲方。

12、在任何情况下，乙方不得以任何理由中途停止营业，若乙方实施了上述行为，甲方有权解除与乙方的合同。

13、合同到期，乙方应当在合同到期前1个月，向甲方书面告知是否愿意续约及续约条件，同等条件乙方有优先续约权。

14、以上条款，乙方如有违反，每发生一次乙方需要向甲方支付违约金1万，同时乙方应承担由此造成的损失，甲方并有权随时解除合同，如甲方选择解除合同的，乙方应将甲方已付费用返还，并承担合同总价20%的违约责任。

本合同一式三份，由甲方贰份，乙方壹份为凭，本合同从双方签字盖章之日起生效。补充协议具有同等法律效力。若有未尽事宜，双方协商解决，不能协商解决的，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

甲方代表：

(公章)



联系电话：

签订日期：2015年5月28日

乙方代表：

(公章)



联系电话：

签订日期：2015年5月28日