

膳食服务合同

甲方：_____（以下称“甲方”）

乙方：_____（以下称“乙方”）

根据《中华人民共和国民法典》等法律法规，甲、乙双方经友好协商，在平等自愿的基础上，特签订本合同：

第一条 项目情况

1.1 项目名称：2026年松山湖分院食堂外包服务。

1.2 服务期限：本合同的服务期限为1年，自____年____月____日起至____年____月____日。

第二条 服务事项

2.1 服务地点：东莞规划设计研究院有限公司松山湖分院食堂(创新科技园)。

2.2 服务范围：乙方负责甲方食堂的膳食配餐及食堂整体的日常管理服务，包括食堂的日常运营、食品烹饪、送餐服务及厨房卫生管理等工作。

2.3 食堂营业时间：早餐 7:45-8:30；中餐 11:45-12:40。食堂营业时间按正常工作时间，临时有特殊情况需提供就餐服务的，乙方须服从安排。

第三条 服务费用与支付方式

3.1 服务费用

(1) 甲方依据本合同向乙方支付的服务费，由餐费及人力成本构成。

(2) 餐费：以____元/人/天为标准，此费用含食材采购（如调味料、粮油、主副食）、餐具损耗以及其他与餐饮直接相关的杂费，不含人力服务费。对应早、午餐费用分别标准为____元/人/餐、____元/人/餐。

3.2 结算方式

乙方每月根据甲方实际用餐人数与考核情况制作结算单，经甲方确认后，向甲方提供等额有效增值税发票，甲方在收到发票后20个工作日内支付当期的餐费。

1) 员工早午餐消费分别按照____元和____元价格执行，员工如需购买乙方提供的其他商品，可自行支付给乙方指定的收款码，甲方不额外给予乙方餐费补贴。

2) 临时用餐人员，可凭临时就餐券消费，临时就餐券应注明（需包含关键信息，例如日期、用餐人数、餐标等），价格按照餐标计算，月底甲乙双方对账结算。若临时就餐券遗失，不予补办。

3) 乙方每个月底以员工实际用餐数据为结算依据进行对账，每餐不设保底人数。

4) 考核机制，甲方按月度对乙方服务情况进行评分考核，由甲方组织相关人员进行考核，考核结果乙方不得有异议。考核分数满分100分，考核项详见附件：食堂月度考核表，考核得分应用如下：

①每月考核得分 ≥ 90 分：视为考核合格，按全额支付乙方月度餐费，不予

扣罚，乙方对扣分项目进行限期整改。

②每月考核得分 $80 \leq \text{得分} < 90$ 分：以满分 100 分为基准，每少 1 分（按四舍五入取整计算准确分值），按 300 元/分从乙方月度餐费中进行扣减，乙方对扣分项目进行限期整改。

示例：得分 88 分，扣分分值 = $100 - 88 = 12$ 分，扣款金额为 $12 \times 300 = 3600$ 元。

③每月考核得分 < 80 分：以满分 100 分为基准，每低 1 分（按四舍五入取整计算准确分值），按 500 元/分累计从乙方月度服务费用进行扣减，并有权要求乙方进行整改，一个月内要进行整改达标。乙方逾期没有整改达标的，甲方有权解除合同，乙方承担由此产生的损失及违约责任。

示例：得分 68 分，扣分分值 = $100 - 68 = 32$ 分，扣款金额为 $32 \times 500 = 16000$ 元。

3.3 乙方应提供合法的税务发票，甲方有权要求乙方提供相关税务资料。

3.4 甲方通过银行转账方式向乙方支付服务费用。

3.5 甲方应将服务费用支付至乙方指定的银行账户，账户信息如下：

账户名称：_____

开户银行：_____

账 号：_____

第四条 服务内容及标准

4.1 日常服务

时间	费用 (单位：元/ 人/每天)	菜式	备注
早餐		每日菜式按照菜谱提供不少于 5 个品类菜品给甲方人员自选，至少包含 1 谷薯类、1 饮品	如鸡蛋、牛奶、粥、汤粉、汤面、炒粉、炒面、糕点、包点、云吞、饺子、玉米、红薯、花生等
午餐		每日菜式按照菜谱提供 6 菜 1 汤给甲方人员自选	不少于 2 荤、2 半荤、2 素、1 例汤（每周供应 2 次炖汤）、水果每天供应

4.2 增值服务

(1) 日常饮品供应：乙方应于每个服务日，免费向甲方人员提供足量的柠檬水及各类茶水饮品，并确保饮品品质与卫生安全。

(2) 季节性饮品供应：乙方应结合季节特点，免费向甲方人员提供适宜的应季饮品，具体包括但不限于：每周至少提供 1 次应季凉茶或糖水。

(3) 节假日加餐：经甲方事先提出要求，乙方应负责为甲方人员免费提供加餐服务，合同期内不少于 8 次加餐，加餐标准及具体方案由双方提前协商确定。

(4) 临时接待服务：甲方因需要临时安排接待时，乙方应免费提供人员并做好餐饮服务。具体接待标准根据甲方内部相关制度文件的规定执行。

(5) 个性化与关怀服务：乙方可设立“特色小吃日”（例如每月 1 次），

免费为甲方人员提供一种具有地方特色的餐品、点心或小吃,以丰富餐饮多样性。

4.3 综合管理

自觉接受甲方监管和月度考核,及时落实整改甲方提出的意见和建议,其中月度考核作为每月服务费用支付的指标。

4.4 人员配置

(1) 根据甲方食堂实际情况配置合理的团队,服务人数不少于1人,现场管理与安全管理员需及时清理食堂卫生。

(2) 所提供的服务人员要严格按照《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国劳动合同法》等法规要求配置且符合东莞用工标准要求。服务人员必须通过卫生培训教育,入职后乙方须提供相应人员的花名册、社保证明、健康证明及身份证明复印件。招聘的人员必须严格按照《中华人民共和国劳动法》的有关规定,人员要身体健康,品行端正,责任心强,吃苦耐劳,具有良好的政治素质和道德品行,综合素质较高,未受到任何处分、无违法犯罪记录。若服务人员不符合上述要求,甲方有权要求乙方立即更换人员。

(3) 严格执行《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国劳动合同法》等法规要求,合同期内若发生劳资纠纷、工伤纠纷等,甲方不承担任何责任,且甲方有权视情况解除本合同。若因乙方与其提供的服务人员产生纠纷给甲方造成损失的,甲方有权向乙方索赔。

4.5 配餐和菜式要求

(1) 菜谱确定。乙方提前一周制定下一周的菜谱,由甲方确定后,乙方须严格按照统一出品要求执行,并提前公布菜谱。

(2) 供餐数量。根据就餐标准和人数,在每天规定时间内准时供应饭菜,确保供应就餐人员所需的份量。

(3) 定时供餐。按照用餐时间、菜式和品种进行供餐。具体菜式和品种根据菜谱制作。

(4) 突发供餐。对于紧急、突发情况需提供用餐的,要支持和配合,保证满足用餐需求。

(5) 意见反馈。每月不少于2种新菜式,每半月向甲方提供新菜式,甲方对新菜式提出意见后,乙方应按要求及时调整改善。

4.6 食品加工制作要求

(1) 加工设备、工具、容器、抹布以及其他工具等在使用前后均应彻底清洗、消毒,做到分开使用,定位存放。

(2) 在烹饪后至食用前需要较长时间存放的食品,应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。需要冷藏的熟制品,应当在放凉后再冷藏。含奶、蛋的面点制品应当在10℃以下或60℃以上的温度条件下储存。

(3) 制作肉类、水产品类凉菜拼盘的原料,应尽量当餐用完,剩余尚需使用的必须存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。

(4) 在粗加工过程中要加强监管,要做到物尽其用,将食材使用最大化,

不能无故随意浪费食材，扔掉食材。

(5) 每日的菜式尽量每日新鲜制作，减少熟制品隔餐。中西式点心要手工制作，原则上不购买成品或半成品。

(6) 乙方承诺，为本合同项下膳食服务提供的所有肉类原料（包括但不限于猪、牛、羊、禽肉及其制品）均为新鲜、未经冷冻的鲜肉，提供的猪肉牛肉羊肉须为东莞市定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具畜（禽）产品检验证明或动物检疫合格证明，所有产品并可追溯溯源；乙方提供的蔬菜必须保证每日新鲜，优先选择取得无公害认证产品，并符合食品安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》，达到 [具体标准编号] 供港蔬菜标准。如上述相关政策标准调整，按最新政策执行。乙方提供的干货、调味料等为正规厂家生产，且在保质期内。

(7) 严禁私自食用或使用各类材料，合理使用和存放食品添加剂，建立食品添加剂台账；加工好的食物须留样 48 小时，每个品种留样量不少于 150g。

4.7 出品质量要求

(1) 以人体对营养的综合需求为准则，结合季节变化和人群特点，制定档次不同、风味多样的菜谱选择使用，以满足甲方大部分人员的口味，并定期或不定期征求人员意见，加以改进和完善。

(2) 按照就餐时间制作菜肴，提供用餐服务，不能出现过早或延误情况。

(3) 菜式出品干净卫生、色泽新鲜、色香味要俱全。菜式要创新，食物要全熟，要有热度，饭菜内没有异物、杂物或其他东西。荤、素搭配要合理，份量要适中，没有出现数量不足或太多剩余情况。若菜式出品不符合上述要求，乙方应承担相应责任，包括但不限于重新制作菜品、扣除相应服务费用等。

4.8 环境卫生要求

(1) 食堂区域每天供餐完成后清洁 2 次，物品摆放整齐，做到无积水、无异味、无污渍。下水道无阻塞。

(2) 门窗、天花、墙面、排气扇和空调器滤尘网定时清洁消毒，做到无尘、无污渍、无蜘蛛网、无霉点、无外溢和渗漏。保持通风透气和室内空气清新。

(3) 定期开展“灭四害”消杀活动。

4.9 餐饮防止浪费要求

(1) 严格执行《中华人民共和国反食品浪费法》，防止食品浪费。

(2) 根据每天就餐人数测算好下单采购食材的数量和重量。

4.10 安全生产要求

(1) 食品安全要求。①乙方必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定；②在生产和加工中要保证食品安全卫生，若在储存、生产和加工过程中受到污染，有不洁物，或人为因素而造成食物中毒的，乙方应承担由此给甲方造成的全部损失，包括但不限于医疗费、误工费、赔偿金、律师费、诉讼费等。

(2) 消防安全要求。①乙方应设立安全管理员，每天下班前要检查各类电

源开关、设施设备、门窗等是否关好；②严格遵守消防管理制度，易燃、易爆物品要严格按照规定放置；③发现设施设备存在安全隐患时要立即与甲方报告，并尽快找专业公司进行排查维修；④定期对所有设施设备做好日常保养维护及管理；定期组织员工进行消防演练、安全生产培训教育和应急演练等，增强员工的安全意识；⑤因操作不当、管理疏忽、人为导致消防安全事件的，乙方应承担因此给甲方造成的全部损失，包括但不限于财产损失、人员伤亡赔偿等；⑥积极配合甲方的其他消防安全工作。

4.11 应急处置要求

(1) 制定食堂应急处置方案，方案应遵循快速响应、保障用餐安全和质量的原则，在各种突发情况下能迅速恢复正常供餐的标准。包括：临时需提供用餐或围餐接待、临时提供打包送餐、设施设备突发损坏暂不能供餐、无水、无电、人员管控、因天气或其他原因供应商没有及时送货等，要建立健全应急处置机制，做好处置预案。

(2) 建立报告机制，发现问题要第一时间上报甲方，并提出处理意见和建议，经甲方同意后才能处理。

第五条 甲方权利和义务

5.1 甲方有权了解乙方的食品生产流程，并可以对食品卫生生产及服务随时进行监督检查，有权对下列各项进行监督检查：

(1) 乙方工作人员应当遵守甲方相关规章制度，如果乙方的工作人员在甲方工作地点保障就餐服务时，未能遵照甲方提出的合理制度和相关规定或不符合乙方承诺的服务人员标准，则甲方有权要求乙方更换该雇员；

(2) 甲方有权监督原、辅材料的采购，主副食品的加工、制作、供应过程和情况（油和大米需双方协商品牌和标准，禁止使用转基因主、辅食材），同时有权更换原、辅材料的供应商；

(3) 甲方有权监督厨房、食品柜、冷库、灶具、厨具、炊具等有关场所和设备的清洁卫生状况，以及食品卫生和乙方工作人员的个人卫生情况；

(4) 甲方有权依照国家及当地餐饮、卫生主管部门的法律法规、本合同约定，按照乙方正式提交的供应商资料，对乙方进货情况进行监督检查，有权要求乙方对违约行为进行整改。

5.2 甲方有权要求乙方更换主厨，如3次更换依然没有达到甲方要求，甲方有权单方解除合同。

5.2 甲方应提供必要的协助和配合，确保乙方能够顺利进行膳食管理、保洁及宿舍管理工作。

5.3 如果甲方人员大规模外出活动，放假等可能给乙方造成重大影响的情况，甲方应提前一个工作日通知乙方。

5.4 甲方应按照合同约定的时间和方式支付服务费用。

第六条 乙方权利和义务

6.1 乙方有权使用餐厅内的公共设施及附属设施，如果有损坏及时通知甲方，

并赔偿因其不正当使用所导致损坏的损失。

6.2 乙方在甲方承包经营食堂应当取得食品经营许可证。

6.3 乙方自行购买食材、蔬菜，按需补充日常消耗品（餐具、纸巾、牙签、调料、洗洁精、洗手液、钢丝球、扫把、拖把、地垫、垃圾袋、消毒液、一次性餐具等）并按甲方所需，做好配餐服务。

6.4 乙方严格遵守国家《中华人民共和国食品安全法》及相关单位卫生法规要求，上岗人员必须持有有效健康证明并每年定期进行健康检查，向甲方提供健康证明复印件。上班时应穿工衣，戴工帽，及打菜时应戴口罩、手套等已消毒物品。

6.5 乙方在甲方规定的场所内，严格按照甲方的要求和规定的标准为甲方人员供应可口的饭菜，确保所采购的粮油，蔬菜，调味品等原材料的卫生符合国家标准。每天每餐的餐食需做留样为甲方以后做追溯调查，留样需达到 48 小时以上才可处理，甲方发现乙方没做留样，可对乙方进行警告和处罚。当甲方接到有用餐人员出现腹泻、呕吐、头晕等不适症状时，乙方应在第一时间协助甲方将患者送往医院，并进行呕吐物、粪便的留样化验，以确定病情和病因。同时，乙方和甲方一同将厨房留样的食品送往卫生部门进行检验，确实属于乙方原因引起的，乙方应承担由此引发的相应责任。

6.6 乙方自行负责厨房环境卫生和食材、调料、烹调制作、分菜、工人工资、福利等，若乙方人员产生薪资或其他纠纷，与甲方无任何关系，乙方自行解决。乙方厨房工作人员意外事故，其法律责任和经济责任概由乙方自行负责。若发生火灾，食物中毒事件，乙方负全部责任。

6.7 乙方食堂工作人员须接受甲方监督并遵守甲方规则。乙方工作人员违反甲方规章制度，按甲方人员一样受到同等的处罚。

6.8 乙方需委派 1 名食品安全管理员和 1 名食品检测员，每月两次对饭堂工作人员进行食品安全培训以及对食材和出品进行检测，并督促做好各方面的食品安全生产台账。

6.9 乙方应对甲方人员提出的意见积极做出改善，并在一至两个工作日内给予回复。

第七条 履约保证金

7.1 为保证乙方按合同约定的服务质量履行合同，在乙方领取《中标通知书》后的 30 日内，向甲方提交中标价的 10% 履约保证金。

7.2 服务期限结束后，乙方已按合同服务条款履行承诺且无重大质量问题（包括人身伤亡与财产损失）并无须承担赔偿责任的，可取回履约保函。

7.3 如在合同期内，乙方自行停止合约或违反合同有关规定被甲方终止合约的，导致甲方蒙受损失的，乙方须赔偿甲方造成的经济损失，否则甲方有权不退还履约保证金，给甲方造成的损失超过履约担保数额的，还应当由其超过部分予以赔偿，并依法追究其责任。

第八条 免责条件

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 天内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

第九条 争议解决

9.1 本合同在履行期间，双方发生争议时，在不影响其他餐饮服务的前提下，合同其他事项和条款仍应继续履行。

9.2 若双方不能通过协商达成协议，应依据现行有效的相关法律法规，应当向甲方所在地有管辖权的人民法院起诉。

第十条 合同解除和终止

10.1 因乙方管理不善、人为操作不当等原因导致发生重大生产安全、食品安全等事故和劳资纠纷事件，对甲方造成恶劣影响的，甲方有权终止合同。如当月发生影响较大的生产安全、食品安全事故和劳资纠纷事件的，由乙方承担因此造成的一切损失，且甲方有权解除合同。

10.2 乙方不得将本合同项下的整体责任及义务转包或分包给任何一方，甲方有权立即以书面通知的形式单方解除合同，乙方须向甲方支付本合同总价 5% 的违约金并承担因此造成的一切损失。

10.3 服务期内，乙方因项目人员的行为不规范、服务工作不到位等原因或无故未能正常提供服务达三次或连续超过两日的，乙方承担因此造成的一切损失，且甲方有权解除合同。

10.4 乙方在生产和加工中要保证食品安全卫生，若在储存、生产和加工过程中受到污染，有不洁物，或人为因素而造成用餐人员食物中毒的，由此带来的一切后果和责任乙方要全部承担，且甲方有权解除合同。

10.5 甲方定期或不定期对乙方日常的饮食卫生、环境卫生、个人卫生、出品质量、份量、品种、外观、味道、烹调技术、服务态度和满意度进行评估，及时反馈予乙方并提出整改要求。如餐厅日常管理遭到投诉，经查属实的，整改次数达月累计 3 次或半年累计 10 次仍无法达到合同约定标准的情况下，视为乙方违约，甲方有权单方终止合同且乙方须向甲方承担因此造成的一切损失。

10.6 乙方操作不当或因个人原因造成甲方设施设备被破坏或损坏的，要照价赔偿给甲方。

10.7 乙方因瞒报、迟报、乱报、虚报或处置突发事情不及时、不当而造成甲方损失或影响恶劣的，甲方采取“一票否决”直接判定乙方当月考核不合格，乙方承担因此造成的一切损失，且甲方有权解除合同。

10.8 其他违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

10.9 如本合同解除，双方应本着诚实守信原则处理善后事宜：

(1) 乙方应在合同解除后及时开具截至解除之日未交付的膳食费用的发票，甲方在收到发票后，应在 20 个工作日内结清剩余货款；

(2) 因一方违约导致合同解除的，违约方应承担相应的违约责任，本合同中约定的违约责任条款和争议解决条款不因合同解除而失效。

第十一条 保密条款

11.1 双方须对在履约过程中因服务需要接触到的员工信息进行保密处理，除非为履行本合同之目的或根据法律要求，未经披露方事先书面同意，不得向任何第三方泄露、使用或允许他人使用该保密信息，保密信息包括但不限于乙方在服务过程中可能接触到的甲方的内部管理流程、员工名单、财务数据、经营情况等，以及本合同的其他具体内容。

第十二条 其他约定事项

12.1 本合同未尽事宜，双方另行协商解决。

12.2 本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章之日起生效。所有经一方或双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）、招标文件和响应承诺文件、合同附件及《中标通知书》均为本合同不可分割的有效组成部分，与本合同具有同等的法律效力和履约义务，其生效日期为签字盖章确认之日期。

12.3 未经甲方书面同意，乙方不得擅自向第三方转让其应履行的合同项下的义务。

12.4 本合同正本一式两份，甲方执1份，乙方执1份。

12.5 双方均已对以上各条款及附件作充分了解，并明确理解由此而产生的相关权责。

（以下无正文，供签章）

甲方（盖章）

乙方（盖章）

代表签字：

代表签字：

签字日期：

签字日期：

附件：食堂月度考核表

序号	项目	要求	得分
1	人员与仪表 (5分)	健康证齐全有效；工作服帽整洁，着装统一规范；操作时全程佩戴口罩，无留长指甲、抽烟等不良卫生习惯。	
2	服务态度 (5分)	态度热情主动，服务耐心周到，能及时、友好地解答疑问。	
3	环境卫生 (5分)	餐厅、后厨干净明亮，空气流通无异味；地板、桌椅、台面清洁无油渍、水渍、污垢；无蝇蟑蚊鼠。	
4	餐具消毒与保洁 (5分)	餐具清洗彻底，无残渣、无油污；消毒流程规范（物理或化学消毒温度/时间达标），记录完整；保洁柜清洁、密闭，消毒后餐具存放规范。	
5	设备与安全 (5分)	厨具、设备清洁，摆放整齐，标识清晰；消防设施完好，通道畅通；用电、用气操作规范，无安全隐患。	
6	工作效率 (5分)	准时开餐，无提早收餐现象；各时段菜品供应充足，无断档；饭菜份量标准统一，分餐公平。	
7	菜谱与搭配 (5分)	每周提前公布科学搭配的菜谱；荤素搭配、营养均衡；主副食品种丰富，每周内菜品尽量不重样，并根据季节变化与时令行情更新。	
8	综合满意度 (5分)	对上述项目的整体主观感受与额外意见。	
9	食材质量 (30分)	所有肉类原料均为新鲜、未经冷冻的鲜肉：猪肉牛肉羊肉须有合格的检验检疫证明，肉禽类需有检疫章；蔬菜新鲜无腐烂变质；干货、调味料等为正规厂家生产，且在保质期内。	
10	饭菜质量 (30分)	饭菜新鲜，无异味、异物；烹饪得当，咸淡适中。	
合计	满分 100 分	/	
11	意见/建议		

膳食品质扣分表

1. 异物分类:

按危害种类可分为：A、B、C 四类。

2. 定义与扣分机制:

(1) A 类——包括但不限于：金属、碎玻璃、石子、针/图钉、电池碎片等高危险性异物，烟头、苍蝇、蟑螂、老鼠屎、蛆虫等极有可能导致人体直接的健康损害（致命、致伤、致病）或者能给人强烈不适情绪的物体，出现 A 类异物，当月考核扣除 15-30 分，如果造成对用餐人员的实际损害，乙方需承担相应责任；合同期间出现两次 A 类情况，甲方有权终止合同。

(2) B 类——包括但不限于：飞虫、蚊虫、绒毛、橡皮筋、干燥剂颗粒、食品包装碎片、木质碎屑等可能影响人体健康或者能给人一定不适情绪的物体，出现 B 类异物，当月考核扣除 5-15 分，如果造成对用餐人员的实际损害，乙方需承担相应责任。

(3) C 类——包括但不限于：毛发、纸片、衣物线头、塑胶等可能影响人体健康或者能给人轻微厌恶情绪的物体或者加工工具脱落物，出现 C 类异物，当月考核扣除 1-5 分，轻微情况予以警告。

【附：发现 A 类异物（如金属丝等）需立即启动食品安全事故应急预案，在约定时间内提供第三方检测报告；并对不合格食材提供完整溯源记录和改进方案】