

山亭区学校食堂劳务外包服务

合 同 书

甲方（学 校）：枣庄市山亭区第五实验学校

乙方（劳务服务公司）：济南舜泰餐饮管理有限公司

签订时间：2025 年 10 月 31 日

食堂劳务外包服务合同

甲方：枣庄市山亭区第五实验学校

乙方：济南舜泰餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，以及2024年山亭区中小学校食堂劳务外包服务采购项目相关招投标内容，甲乙双方签订本合同。

一、合同标的

1、服务名称：枣庄市山亭区第五实验学校 学校食堂劳务服务。

2、服务内容：负责保证甲方学校学生约 1500 人、教职工 110 人午餐，并负责日常工作餐、学校重大活动工作餐和临时安排的就餐任务。乙方要围绕改善师生生活质量，以提高饮食品质为中心，提倡色香味美的健康饮食生活方式。要注意调整饮食结构，增加花色品种，合理搭配，精心烹制，平衡营养。要认真落实《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》，防止食物中毒，严格检查食材防止其他杂物混入菜品使师生受到伤害，要让师生吃的放心，注重控制餐饮成本。

3、服务时间：从 2025 年 11 月 1 日至 2026 年 8 月 31 日。

4、技术标准：

午餐为套餐：二荤一素、面食一样、一汤

5、合同金额:

乙方接受甲方委托,承担枣庄市山亭区第五实验学校食堂劳务外包服务工作,合同金额:不超过年度食堂伙食费收入的 22.96%。合同合计金额包括乙方为完成劳务服务的价格,包括但不限于:劳务人员工资、社保、员工置装、宿舍补助、服务费、管理费、必要的保险费用、工伤赔偿补助、各项税费、利润及可能发生的项目验收费用等。除另有约定外,合同价不因任何因素而调整。本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

6、用工人员要求:

人员配备应符合《山东省中小学校食堂与服务规范》要求,配备人员 25 人,其中:

项目经理 1 人、厨师长 1 人(60 岁以下,含 60 岁)
大灶厨师 2 人、切配工 7 人(60 岁以下,含 60 岁)
面点长 1 人、面点师 3 人、帮厨 7 人(60 岁以下,含 60 岁)、服务保洁人员 3 人(60 岁以下,含 60 岁)

所有从业人员须持健康证上岗,否则不允许进入工作岗位区域。

二、权利和义务

(一) 甲方权利和义务

1. 甲方及时办理付款手续。
2. 甲方负责提供工作场地,负责所有餐厅证件的办理(工作人员健康证除外),协助乙方办理有关事宜。
3. 甲方对合同条款及所知悉的乙方商业秘密负有保密

义务。

4. 甲方安排专职人员负责原材料采购，保管和监督，检查员工餐厅内部管理、服务及饭菜质量、反映师生就餐意见。

5. 甲方负责提供厨房加工场地、就餐场所、设备器具、餐厅低值易耗品费用、餐厅设备的维修和保养、用餐设备、桌椅。设备使用年限根据实际情况而定，到期需更换设备由甲方负责。甲方组织学校专门人员，开展食材原材料采购，并每天进行验收货和出入库等，采购原料必须按时。

11. 甲方应积极协助乙方处理对内、外的各种纠纷或者矛盾，维护乙方合法权益，但不承担任何相关责任。

12. 甲方有权按照附件“餐饮管理服务考核办法”对乙方进行考核及相应处罚。

(二) 乙方权利和义务

1. 乙方负责全面组织及管理食堂各岗位工作人员，保证服务学校食堂各项工作全面开展。人员配备符合《山东省中小学校食堂与服务规范》要求，并保证学校食堂正常运转的需要，承担所聘工作人员全部工资和福利、社保金、差旅费、培训费、员工意外伤害险、体检费用。其员工与甲方无任何法律上的劳动、劳务关系。乙方所聘员工在校内因病、因事发生意外的，由乙方承担一切责任，与甲方无关。

2. 乙方应严格遵守国家法律法规及省、市、县及学校的相关管理规定，不得利用校方资源搞不法、违规、不当管理。一经发现，校方有权取消其服务资格，并视情节轻重给予经济处罚或诉诸法律。

3. 乙方必须按要求搞好所服务食堂环境卫生，实行“三包”，保持整洁、清洁的就餐环境。按要求做好餐厅所用的餐具清洗、消毒。

4. 乙方做好建立食品从业人员晨午检等制度和餐厅卫生工作自查记录，并做好食品留样工作。如因违规违法行为导致出现食物中毒等安全事故，在原因及事实清楚的基础上，事故所产生的一切后果应由乙方承担。

5. 乙方须定期组织员工进行各项业务培训，如安全培训

(如食品卫生安全、消防安全、操作安全等)、营养膳食搭配培训,服务素养综合培训、规范操作流程培训,年度员工培训时间不少于40小时。需提供员工培训基地照片,并提供员工培训记录原件,并保证与采购方实地考察相符,不断提高食堂满意度。

6.乙方必须配备专(兼)职营养监控人员,指导学校膳食营养平衡,根据学校餐费标准,每月向学校提供带量营养食谱,并报成本核算,经学校同意后方可实施。

7.乙方必须按规定遵守餐饮加工的各项操作流程,承担全部食品卫生安全责任,如造成食品卫生安全事故,甲方有权解除合同,同时追究经济责任和法律责任。合同期内,食堂出现的食品安全及经济纠纷等,均由乙方承担全部法律责任和经济责任。

8.保证饭菜质量。食堂销售的食物,必须符合食品质量标准。根据甲方提供的食材保证荤素、营养合理搭配。做到质高、量足,每餐保证饭热、菜热、汤热。

9.食堂员工应具有良好的职业素养和服务态度,不能与师生发生争吵或冲突;乙方在管理过程中,要确保员工统一着装,统一口罩、统一帽子,窗口销售人员要戴好一次性手套(费用自理),不佩戴戒指、耳环等饰件。乙方员工工作期间的服务行为须接受校方的监督管理,符合服务规范。

10.乙方负责食堂的消防安全工作,必须服从甲方职能部门统一管理,食堂内禁止使用瓶装液化气,确保消防安全无事故;在签订服务合同时,签订《食堂卫生安全管

理承诺书》及《社会治安综合治理责任书》，因管理不善造成任何安全责任事故，由乙方负全部经济责任和法律责任。合同期内，乙方负责场所内所有物品及人员的消防安全，甲方按消防相关要求配置消防器材、设施（消防自动报警装置、灭火泡沫、灭火剂等）。乙方负责食堂设备设施的安全使用工作；乙方负责区域内防火、防盗、防投毒、防疫等安全工作以及设备日常运行维护保管。

11. 乙方委派的从业人员应严格遵守《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐管理规定》、《消防法》、《环境保护法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规和甲方的有关制度规定进行合法运营。

12. 学校食堂的固定资产和现有设备乙方可使用，除正常损耗外，乙方须爱护使用，不得破坏房屋结构和装饰装修，确保主体及设备的完好。乙方在服务期结束后须按设备清单将所有校方设备、设施交还校方。对损坏的设备、设施乙方必须进行维修，无法修复的按价赔偿。未经同意乙方不得处理学校固定资产。

13. 乙方工作人员在上下班途中、操作服务过程中发生的安全问题全权由乙方负责。

14. 服务期内，不同服务年份根据在校师生人数的增减，应当合理安排调整劳务人员数。

15. 乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

三、违约责任

1. 甲方有权随机选取 70% (教师代表、学生代表及家委会

代表)以上的人员对乙方提供服务的满意度进行测评,若满意度测评不达80%的,甲方有权单方解除合同。

2.乙方服务人员未按时按需为学生供餐,每逾期30分钟,乙方每次向甲方支付本月管理费总额3%的滞纳金。逾期交付超过2小时,甲方有权单方解除合同,如甲方决定终止履行合同的,乙方每次向甲方支付已发生管理费总额的20%的违约金,并且赔偿甲方因此所遭受的损失。

3.出现食品安全事故的,经当地政府权威部门或卫生检疫部门验证确认属于乙方责任,乙方负责包括赔偿责任在内的全部责任,并由乙方承担年服务费三倍的违约金。

4.若甲方因乙方的行为遭受损失的,乙方除应按本协议约定支付违约金外,还应另行据实赔偿甲方损失(该损失额包括但不限于因乙方原因导致甲方向第三方支付违约金、赔偿金、罚款、鉴定费、评估费、律师费、差旅费、诉讼费、保全费、保全担保费等所有相关费用)。

5.若因甲方原因造成了误餐、断餐等给乙方造成的损失,由甲方负担。

四、履约保证金

1.签订合同前向甲方提交履约保证人民币叁万元整(30000.00元),履约保证金汇入甲方指定账户。乙方在食品加工期间如出现违反《食品安全法》、违反校内外有关管理规定、合同期内不正常餐饮加工作业、合同内分包或转包他人等违约行为,甲方有权单方没收履约保证金。如出现设施损毁情况,酌情从保证金中扣除赔偿款,并由乙方承

担全部损失。

2. 乙方出现下列情况之一者，甲方有权扣除相应的履约保证金：

(1) 乙方托管食堂发生重大责任事故、食品安全事故时用于处理事故善后之用；

(2) 乙方托管食堂发生重大群体事件时用于处理事故善后；

(3) 乙方托管食堂发生经济纠纷时，甲方出面处理，并用于处理相关事宜的费用；

(4) 乙方合同终止后，遗留的欠款等处理；

(6) 因乙方管理不当产生的其他经济损失；

(7) 用于处理合同结束后可能遗留的经济问题；

上述风险保证金如无责任事故、遗留经济问题，甲方将全额返还；如有上述问题，甲方扣除处理后返还。

五、监督与管理

1. 学校食堂膳食委员会，负责监督乙方的工作，确保合同的履行和服务质量的提升。

2. 甲方组成学校食堂膳食委员会定期对乙方进行考核和评估，根据评估结果进行奖惩和调整，具体考核办法见附件一。

3. 建立健全投诉处理机制，及时受理和处理学生的投诉和建议，不断改进服务质量。

六、付款方式

1. 在合同履行期间,乙方无违约行为,甲方无合理理由的终止合同,乙方已开始实施工作的,甲方应根据乙方已进行的实际工作量给予适当的补偿。

2. 付款方式:本项目无预付款,服务费用按月付;当月劳务服务费用于次月进行结算。甲方按月进行公对公帐户转帐;乙方于当月25前,按照甲方财务规定出具正式发票并送至甲方,甲方于收到正式发票之日起次月30日内支付完毕。

七、不可抗力事件处理

1. 如因不可抗力原因导致本合同无法履行时,本合同自行终止,双方均不承担违约责任;因不可抗力造成学校停课,则按每月实际服务的天数支付劳务费,学校停课情况下乙方不可以向甲方提出索赔或其他额外要求;无论何种原因合同终止,乙方均应积极配合甲方办理移交工作,移交期间的服务并不表明合同的继续延续;在甲方发出撤出学校的通知规定的期限内,乙方不得中断服务或降低服务标准。

2. 不可抗力事件发生后,应立即通知对方,并寄送有关正式文件或权威机构出具的证明。

八、合同争议解决

1. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议,甲乙双方应首先通过友好协商解决,如果协商不能解决,可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

2. 诉讼期间,本合同继续履行。

九、合同生效及其它

1. 合同经双方法定代表人或被授权代表签字并加盖单位公章后生效。

2. 本合同未尽事宜, 遵照《民法典》以及 2024 年山亭区中小学校食堂劳务外包服务采购项目相关招投标内容执行。

3. 本合同一式 5 份, 甲方 2 份, 乙方 2 份, 教体局 1 份。

甲 方:

枣庄市山亭区第五实验学校

单位名称(公章):

法定代表人(授权代表)

签字:

电 话: 18863228808

2025 年 10 月 31 日

乙 方:

济南舜泰餐饮管理有限公司

单位名称(公章)

法定代表人(授权代表)

签字:

李菊莉

电 话: 1338541314

2025 年 10 月 31 日

食堂管理考核办法

为进一步加强对学校食堂工作的管理，督促食堂工作人员落实好《食堂管理规定》，确保饮食安全，更好地为员工提供优质、规范的服务，现依据公司相关规定制定本考核办法：

一、考核人员组成

学校食堂管理委员会成员

二、考核范围

1、食堂日常工作考核：包括伙食质量、服务质量、卫生标准、食堂管理等(见附表二)。

2、食堂满意度调查：包括饭菜质量、服务态度、卫生状况、饭菜分量等(见附表一)。

三、考核办法

1、定期考核：每季度组织一次食堂管理考核，学校食堂管理委员会成员到食堂实际检查，并对照《食堂管理考核细则》量化打分；每月组织一次食堂满意度调查，随机抽取就餐师生填写《食堂满意度调查表》进行打分。

2、不定期考核：根据就餐员工意见，由学校食堂管理委员会成员牵头，随时对食堂工作进行检查。

四、考核结果的运用

1、在日常检查考核中，第一次检查结果在80分以下，学校食堂管理委员会将对食堂工作人员进行批评教育；两次学校食堂管理委员会将对食堂劳务服务公司进行处罚。检查考核80分以下，公司将对食堂劳务服务公司进行处

罚，并限期整改，整改不到位的，可解除合同或下一学年不再续签合同。

2、在满意度调查考核中，食堂满意度调查低于80分，公司将对食堂工作人员进行警告，并限期整改，整改不到位，连续两个月满意度低于80分的，学校可解除合同或下一学年不再续签合同。

五、本办法自发布之日起实行，由学校食堂管理委员会负责解释。

附表 1: 满意度调查打分表

饭菜质量 30 分			卫生状况 30 分			饭菜份量 30 分			服务态度 10 分		
满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意
30-25	25-20	20 分以下	30-25	25-20	20 分以下	30-25	25-20	20 分以下	10-8	8-5	5 分以下
汇总得分:			汇总得分:			汇总得分:			汇总得分:		

附表 2: 食堂管理考核细则

项目	检查具体内容	评分标准	分值	得分	
伙食质量 30分	打饭	1、饭菜不热或口感较差现象; 2、饭菜内发现异物、杂物; 3、供应隔夜饭菜; 4、超过规定用餐时间继续供应饭菜;	发现一次或者有人举报(经核实后)扣5分;	25分	
	菜谱	实际饭菜是否与菜谱一致;		5分	
服务质量 10分	仪容仪表	1、厨师工作期间需着整洁干净的工作服; 2、厨工必须保持整洁、手腕部不允许佩戴首饰,双手干净; 3、食堂工作区、用餐区禁止吸烟; 4、供应食品时不能用手直接接触食品;	发现一次或者有人举报(经核实后)扣2.5分;	5分	
	服务	1、食堂服务人员要文明服务; 2、不得发生吵架、打骂不文明行为;		5分	
卫生标准 20分	制作	1、原料、半成品、成品的加工存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志; 2、生熟食品分开; 3、食品存放分类分架; 4、无过期、变质食品原材料;	1、存在交叉污染的或无明显区分标准扣5分; 2、生熟食品未分开,食品存放无分类扣5分;	20分	
厨房 20分	厨房卫生	1、灯管、风扇、抽烟机、排风扇、墙壁干净,无油污、灰尘、蜘蛛网; 2、各种蒸饭、煲汤炉具整洁、里外干净光亮、饭盘无饭粒; 3、工作间地面干净、无积水、无杂物; 4、货架经常擦拭,保持干净,各种刀具手套摆放整齐; 5、操作台、灶台及售饭台干净整洁; 6、洗菜池、餐具、热食容器定期消毒并保持清洁,做到“一洗二净三冲四消毒。” 7、各种机器设备保持整洁,标识清晰;	有一项不清洁扣1分;无消毒扣2分;不按食品安全工作规定执行扣2分。	20分	
食堂管理 20分	地面	1、餐厅地面每日清扫,地面清洁; 2、餐桌摆成一条线,干净整洁无污渍; 3、餐余回收处干燥整洁无残渣;	发现一次扣2分;	8分	
	库房	1、地面保持清洁; 2、所有四五必须上架,禁止随意摆放; 3、夏季须保持通风透气,库房无异味,保持蔬菜新鲜; 4、冰箱责任落实到人,标志、温控清楚; 5、外表清洁、生熟分开、标识清晰。	发现一次扣2分;	8分	
		加强食堂工作人员管理,严格食堂进出管理,杜绝食材流失;	发现一次工作人员扣10分。		
		严禁非食堂人员随意进入食堂的食品加工操作间及原料仓库。	发现非食堂人员随意进入食堂一次扣2分;	4分	