

2026-1-027

食堂餐饮服务外包合同

甲方（发包方）：榆林市榆阳区妇幼保健院

乙方（承包方/服务商）：陕西蓝标物业管理有限公司

依据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规，甲乙双方本着平等自愿、权责清晰、互利共赢的原则，就甲方食堂餐饮服务外包事宜签订本合同，双方共同遵照执行。

第一条 服务内容与服务范围

1. 服务地点：甲方院内食堂
2. 服务对象：本院职工、患者及家属等就餐人员
3. 服务内容

（1）食品的清洗、切配、烹饪、售卖、餐余处理等全流程餐饮服务。

（2）食堂场地、厨具、餐具、设备设施日常清洁、消杀、维护。

（3）按照甲方要求制定合理食谱，合理搭配餐食，提供四餐，早餐、午餐、晚餐、夜宵（需配送）。

（4）配合甲方完成食品安全检查、营养宣教、应急供餐、重大活动保障、加班误餐、节假日职工福利餐食等临时

性工作。

第二条 合同期限

本合同服务期限自 2026 年 8 月 1 日起至 2027 年 7 月 31 日止。

合同期满前一个月，双方可协商续签事宜，若一方不愿续签，需提前一个月书面告知对方。合同到期未续签的，乙方需在到期完成交接、物资盘点及人员撤离。

第三条 人员管理要求

1. 乙方须按照甲方要求配备持证上岗的从业人员，并将健康证、身份证、从业资质复印件报备甲方存档。（具体人员配置见附表 1）

2. 所有工作人员必须按规定定期体检，健康证过期、体检不合格人员一律不得上岗，一旦工作人员查出患有传染病，为规避全员健康风险，应当直接辞退。

3. 工作人员统一着装，上岗时必须衣帽整洁、佩戴帽子、口罩、工作牌。遵守甲方各项管理制度，文明服务，严禁与就餐人员发生争执、冲突。

4. 乙方自行负责食堂全部工作人员的招聘、用工管理、工资发放、社保及工伤保险缴纳，甲方与乙方工作人员不存在劳动关系、雇佣关系。乙方工作人员在甲方场地提供服务期间，发生工伤、意外伤害、人身损害等一切事故，全部由乙方全权处理，承担全部医疗费、赔偿金、法律责任及相关

经济损失，甲方不承担任何赔偿、补偿及连带责任；若因此给甲方造成损失的，乙方还需另行全额赔偿甲方。

5. 甲方有权对乙方工作人员进行监督考核，食堂食材所有权、经营收入均归甲方，食材加工、打饭售卖工作由乙方人员实施。乙方工作人员必须严格执行一人一卡刷卡就餐规定，严禁发生人情餐、不刷卡供餐、赊账、私自收取现金或其他钱款等各类违规情形。甲方拥有全程监督管理权，可通过现场检查、调取监控、营收核对、不定期抽查等方式核查乙方人员操作规范情况，若出现违规漏收款项，全部由乙方赔付。对存在浪费食材、服务态度恶劣的人员，一旦发现，甲方有权要求乙方限期更换人员，乙方须无条件配合执行。

6. 乙方应当结合当日预估就餐人数分时段定量制作餐食，禁止一次性大批量烹制菜品，分次加工严控备餐总量。避免产生大量浪费。如因乙方过量备餐造成食材浪费、损耗超标10斤以上对相应食材成本损耗成本由乙方全额承担，甲方有权视实际情节扣除相关服务费。

第四条 食材与菜品质量管理

1. 食材管理

甲乙双方验收后的食材一律分类储存，生熟、荤素、成品半成品严格分区，杜绝交叉污染。

2. 菜品制作标准

(1) 菜品火候适中，无夹生、焦糊、异味，咸淡适宜，

口味稳定，热菜售卖中心温度不低于 60℃，凉菜严格执行低温存放标准。

(2) 严格按照甲方营养配餐要求制定每日食谱，做到荤素搭配、营养均衡，定期更新菜品，保障餐食品类丰富。

(3) 严禁提前制作、售卖隔夜餐、变质餐等。

第五条 环境卫生与设备管理

1. 乙方每日对操作间、餐厅、储物区等全域清洁消杀，餐具严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁流程，做到地面无油污、台面无杂物、区域无积水、无卫生死角。

2. 餐余垃圾、废弃油脂按当地环保及环卫要求分类收集、规范清运，不得随意倾倒、私自处置。

3. 乙方负责食堂自有厨具、餐具、小型设备日常保养维护，甲方提供的大型设备、设施，乙方负责日常使用看管、清洁养护，发现故障第一时间上报甲方，因乙方违规操作、人为损坏的，由乙方承担维修及赔偿费用。

第六条 服务规范与投诉处理

1. 服务人员主动热情、礼貌待人，规范打餐，维持就餐秩序，提升就餐效率，避免长时间排队拥堵。

2. 设立意见反馈渠道，对就餐人员提出的意见、投诉，乙方须第一时间受理、登记、整改，并在 24 小时内向甲方反馈处理结果。

3. 甲方定期收集就餐人员满意度，满意度结果纳入乙方

月度综合考核。

第七条 费用结算与支付方式

1. 结算方式：本合同项下服务费按月结算，每月服务费用为人民币 68160 元（大写：陆万捌仟壹佰陆拾元整）

2. 本项目设立月度绩效考核池（此绩效池金额拟从乙方服务费中列支）绩效池固定金额为人民币 10000 元整（大写：壹万元整），绩效金随当月服务费一并结算发放。

3. 因乙方违规扣款、物资赔偿等产生的费用，甲方可直接在当月服务费中予以扣除。

4. 考核管理：乙方每月绩效考核均按照本合同附件《月度考核表》执行。

第八条 安全责任

1. 食品安全：因乙方食材、加工、储存、操作不当等原因引发食物中毒、食源性疾病、食品安全事故的，全部责任由乙方承担，乙方需赔偿甲方及受害方全部损失，并接受相关部门处罚。

2. 生产安全：每日下班前必须断水、断电、断气等安全工作。

3. 消防安全：乙方严格遵守消防规定，规范使用燃气、电器、明火，做好防火、防盗工作，因乙方原因引发火灾、失窃等事故，由乙方承担全部责任与损失。

第九条 双方权利与义务

1.甲方权利义务

(1) 向乙方提供食堂现有场地、固定大型设备设施，明确各项管理制度、供餐标准及营养要求。

(2) 对乙方运营全流程进行监督、检查、考核，有权提出整改意见。

(3) 按合同约定及时结算支付合法合规费用。

(4) 协助乙方对接院内相关部门，配合开展应急保障工作。

2.乙方权利义务

(1) 严格遵守国家食品安全法规及甲方所有规章制度，合法合规开展经营服务。

(2) 保证菜品、服务、卫生质量，接受甲方及市场监管部门监督检查。

(3) 不得擅自改变食堂用途、转租转包第三方，不得擅自提高餐价。

(4) 合同终止时，完好交还甲方场地、设备、物资，配合完成盘点交接。

第十条 违约责任

1. 乙方擅自停业、无故停供餐食，影响正常就餐秩序的，每停业一日扣除当日全部服务费用，并承担由此造成的一切损失。

2. 乙方违反本合同其他约定，经甲方两次告知仍未整改

的，甲方有权解除合同。

第十一条 不可抗力

因地震、火灾、疫情、政策调整等不可抗力因素导致本合同无法正常履行的，双方互不承担违约责任，可根据实际情况协商暂停、变更或解除合同。

第十二条 其他约定

1. 本合同未尽事宜，双方可签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。本合同履行过程中发生争议，双方优先友好协商解决，协商不成，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

2. 甲方制定的《月度考核评分标准》为本合同附件，(详见附表 2.)与本合同一并执行。

3. 本合同一式贰份，甲乙双方各执壹份，签字盖章后生效。

甲方（盖章）：榆林市榆阳区妇幼保健院

负责人/授权代表（签字）：[Signature]

日期：2026 年 7 月 21 日

乙方（盖章）：陕西强林物业管理有限公司

法定代表人/授权代表（签字）：[Signature]

日期：2026 年 7 月 29 日

附表（1）

人员配置	
岗位	人数
厨师长	1
健康管理师	1
营养配菜师	1
主厨	1
帮厨	2
面点	2
切菜师	1
洗碗捡菜	2
合计	11 人

(附表 2)

食堂承包商月绩效考核表（含科室互评+绩效扣款）					
考核对象：食堂承包单位（ ）					
考核总权重：100%					
考核绩效池：10000 元					
一、权重分配说明					
1. 随机抽取 3—5 个科室联合考评菜品质量、服务、卫生：占比 60%（60 分）					
2. 分管院长评价：占比 5%（5 分）					
3. 膳食营养科负责人评价：占比 25%（25 分）					
4. 膳食营养科管理员评价：占比 10%（10 分）					
总分合计：100 分					
二、分项考核内容					
第一部分 三至五科室联合考评（60 分，权重 60%）					
随机抽取科室：	<u> </u> 科	<u> </u> 科	<u> </u> 科	<u> </u> 科	<u> </u> 科
(一) 菜品质量（25 分）					
1. 新鲜度达标，无变质、异味，清洗处理规范 8 分					
2. 菜品口味适宜，熟度均匀、无生糊、过咸过淡 7 分					
3. 荤素搭配合理、营养均衡，菜式定期更新 5 分					
4. 餐品温度≥60℃、严禁售卖隔夜餐食 5 分					
(二) 服务质量（20 分）					
1. 员工着装规范、仪容整洁、佩戴口罩帽子 10 分					

2.服务态度热情、耐心、礼貌、怠慢就餐人员 5分					
3.打餐流程有序，效率高，秩序维护到位 2分					
4.积极配合管理工作，响应整改要求 3分					
(三) 环境卫生 (15分)					
1.后厨操作区、厨具、台面干净无油污杂物 5分					
2.餐厅就餐区桌椅、地面、垃圾及时清理 3分					
3.食材分区存放，生熟分开，冷藏冷冻合规 3分					
4.全域无卫生死角，消杀、垃圾分类落实到位 3分					
3-5个科室平均分：_____					
本项最终得分：_____ / 60分					
第二部分 分管院长评价 (5分，权重 5%)					
依据整体运营、就餐反馈、问题整改情况综合打分					
得分：_____ / 5分					
签字：_____					
第三部分 膳食营养科负责人评价 (25分，权重 20%)					
依据餐饮浪费、菜品优化、人情餐、赊账、一人一刷卡、私自收费、协作配合、安全生产、人员配备等执行情况打分					
得分：_____ / 25分					
签字：_____					
第四部分 膳食营养科管理员评价 (10分，权重 10%)					
依据日常巡查、食材浪费、大批量烹制菜品、卫生、定期体格检查、健康证过期等情况打分					
得分：_____ / 10分					
签字：_____					
三、总分核算					
综合得分 = 三至五科室考评分 + 分管院长评分 + 负责人评分 + 管理员评分					
最终总分：_____ 分					

四、考核等级与绩效金额核算（考核池总额：10000 元）

等级划分及对应绩效发放标准

- 1. 优秀（85 分及以上）：全额发放 10000 元
- 2. 良好（75 分 - 84 分）：按 90% 发放，实发 9000 元
- 3. 合格（65 分—74 分）：按 70% 发放，实发 7000 元
- 4. 不合格（65 分以下）：按 0% 发放，实发 0 元

本次应发放绩效金额：_____ 元

五、问题记录与整改要求

存在问题：

整改时限：_____ 复查人：_____

六、备注

- 1. 每月随机抽取 3—5 个科室参与菜品、服务、卫生联合考评；
 - 2. 本考核结果直接与 10000 元专项绩效挂钩，按月执行；
 - 3. 本表一式两份，膳食营养科、承包单位各留存一份。
- 考核日期：____年____月____日