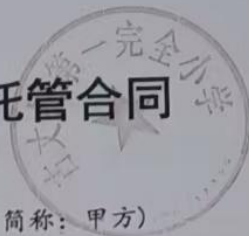


# 古丈县第一完全小学食堂服务托管合同



委托方：古丈县第一完全小学

(以下简称：甲方)

受委托方：湖南佳圆餐饮管理有限公司古丈县分公司

(以下简称：乙方)

为进一步加强学生食堂管理，维护学校正常教学和生活秩序。根据《中华人民共和国合同法》之规定，双方坚持自愿、平等、互利的原则，严格按照《食品安全法》《学校食堂与学生集体用餐管理规定》《湖南中小学学生食堂管理办法》等有关法律法规及20215年1月政府采购公开招投标文件要求(古财采计-2024-000061)，为实现“安全第一、质量至上、服务周到、管理规范”的服务育人工作目标，经甲乙双方协商，达成如下托管服务协议：

## 一、项目概况

1. 项目名称：古丈县第一完全小学食堂托管服务
2. 项目地点：古丈县第一完全小学
3. 托管内容：古丈县第一完全小学食堂运营管理
4. 学校基本情况：古丈县第一完全小学始建于清光绪24年，位于古阳镇后街49号，现有教师120多人，学生约1700多人，是古丈茶乡的百年名校。

## 二、托管期限

托管服务经营期为35个月，根据满意度测评结果实行一年一签。本合同为第二次合同，从2025年2月1日起2026年1月31日止，具体以实际进场开餐时间为准。

## 三、托管费用

合同期内，学校食堂实行“零租赁”，坚持学生自愿就餐的原则，在经营过程中，乙方必须按上级相关文件规定，保证原材料采购成本需占总成本的75%以上。

## 四、托管方式

3、甲方统一向食堂供应水、电，所产生的水、电费用由乙方自行与相关单位进行结算。

4、甲方按现状提供主要设施设备，食堂实行按餐收取费用进行消费。

5、寒暑假期间若有培训等特殊情况，乙方必须按照甲方的要求提供餐饮服务，具体学校会提前告知。

6、学校举行活动和培训期间，需要安排食堂提供餐饮服务的，由相关职能部门与托管方洽谈。

7、食堂托管经营服务时间必须配合甲方作息时间安排。

8、为确保食材安全，乙方保证采购的食材必须符合国家相关法律法规的规定，并把当天采购食材的来源、价格及时公布。甲方对食材的价格、质量进行全程监督与调查。

9、甲方必须自主经营管理，不得分包、转包、变相转包或以他人身份挂靠、合作。如有发现存在上述情况，甲方有权单方面终止合同。

10、为了保证食品安全，甲方实行封闭式管理，学生在校期间禁止将食品带入校内。

11、中标单位应购买师生食品安全责任险及相关保险。中标方管理经营期间食堂若发生安全生产事故或食品安全事故，所有赔偿责任及相关费用全部由中标方承担，与学校无关。

12、合同期内，一切税费、经营所产生的水、电费、乙方员工工资、福利、社会保险，员工人身安全责任以及人事劳动争议责任等由乙方承担，与甲方无关。

#### 五、收费模式

1、学生伙食费由甲方按上级文件要求，实行按月收取；

2、教职工伙食费由学校财务每月10日前与乙方按实际教职工就餐人数、金额据实结算上月伙食费，乙方开具票据，学校财务支付资金。

#### 六、项目实施要求

##### （一）食堂托管服务范围及质量要求

1、服务范围和地点：古丈县第一完全小学校内食堂餐饮服务，包括：早餐、中餐。

2、乙方在托管服务中须贯彻“服务育人”的理念，努力增加花色品种，提高服务质量，为广大师生提供安全、优质、价廉的饮食服务；严格遵守有关法律、法规。

3、遵守餐饮卫生标准，保持餐厅整洁卫生，减少白色污染，规范操作，确保食品卫生安全，合同期内不发生食品卫生安全事故。

4、供餐标准：保证学生主食供应不限量，一、二年级早、中餐按11元/天；三至六年级早、中餐按12元/天。餐标若有调整，按照古丈县发展和改革局重新核价的学生伙食费标准执行。

（1）早餐供应粉面、包子、馒头、粥类、鸡蛋、五谷杂粮等；

（2）中餐为两荤两素一汤，要求按每周菜谱进行营养搭配。

5、托管食堂直接成本（即原辅材料成本）不得低于学生伙食费标准的75%，并将

每天主、副食菜谱及原材料采购来源、价格进行公示。

6、乙方提供的菜食应是自身主体加工炒办的熟食，以本地菜为主，在色、香、味上达到等级厨师烹制的菜食标准，保证营养合理，配菜科学。

7、窗口服务主动，热忱，服务人员服装整洁，规范穿戴工作服、帽子、口罩等，不得发生与师生争吵事件。

8、乙方聘用的工作人员必须持有效证件上岗。

9、学生食堂大宗物资（粮、油等）采购必须按照《湖南省中小学学生食堂管理办法》、《古丈县中小学托管食堂管理办法（试行）》等文件执行。

## （二）食堂托管服务管理要求

### 1、合同管理

（1）甲乙双方签订合同的时还需签订食品安全承诺书，明确权益和责任，载明服务要求、质量、价格、安全卫生等实质性条款。合同期限为3年，根据满意度测评结果一年一签。

（2）托管经营期间，不得超范围经营，不得在售卖厅和学生就餐厅安装隔断或私自搭建；乙方不得以任何理由不按时或不提供膳食服务。

（3）托管经营期间，乙方不得超范围经营，不得在售卖厅和学生就餐厅安装隔断或私自搭建。若违反上述规定，且在接到整改通知后未能在规定时间内整改落实的，学校有权解除合同。

### 2、安全卫生管理

乙方作为托管食堂食品卫生、消防等安全的直接责任人，对相应的安全管理工作负有直接的组织和管理义务，并承担全部责任。

#### （1）食品安全

①乙方须承诺严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《湖南省中小学学生食堂管理办法》等有关规定建立规范的内部管理制度，认真做好食品原材料的采购、贮存和食品的加工、出售环节食品卫生安全工作以及食堂内外的环境卫生工作。食堂餐厨废弃物由乙方按照相关执法部门的要求自行处理。

②乙方应做好食堂食品的食品安全、防火、防盗等工作。如因乙方原因发生食品安全、火灾、失窃等事故，则由乙方负完全责任。

③乙方制定食品卫生各岗位人员管理制度及环境卫生包干区域责任状，包括餐具消毒措施、烟道、灶台、隔油池、排污管道清理等方面；



④乙方的食品安全员每天必须对食堂进行检查并要有记录,包含所有的产品按规定留样;餐具的消毒情况记录;紫外灯消毒情况记录;晨检情况记录;剩饭剩菜的登记处理情况记录;生、熟盘分类及消毒情况记录等。

⑤托管合同期内,乙方必须每年按要求购买食品安全责任险和员工意外伤害险。

#### (2) 消防安全

食堂经营期间,乙方每年必须对食堂厨房的油烟管道、烟囱、新风系统进行一次大清洗,平时应对灶台、油烟管道、新风系统的外露部分进行清洁,保持干净。每日必须对餐厅内外进行消防安全检查,并做好消防安全记录,确保无火灾隐患。

#### (3) 人员安全

乙方制定各岗位人员安全操作程序,要求员工按规范操作,并为工作人员购买意外伤害险以及用餐人员食品安全责任险,确保无安全隐患。

#### (4) 突发事件预案

乙方应针对本项目制定切实可行的现场食品、消防、人身安全事故(包含公共场所)处置应急预案。

### 3、人员用工管理

(1) 食堂用工以乙方名义自行招聘与管理,并依法与劳动者签订用工合同,履行相关责任。从业人员与学生就餐人数原则按照1:100配备。

(2) 乙方员工聘用接受学校总务处监督和检查,建立完善员工档案,并报学校总务处备案。甲方不承担与用工有关的任何连带法律责任。

(3) 乙方需在每学期开学前对所有员工要进行一次健康体检,搞好员工的岗前培训,从业人员必须持健康证上岗和无犯罪记录证明上岗。

### 4、经营管理

(1) 乙方在食堂经营过程中实行包餐制(固定餐)消费管理,不得在餐厅摆摊设点,不得私自改动现有食堂布局结构。确因改善服务需要对食堂布局进行局部调整或进行装饰装修的,需报学校书面批准后方可施工。

(2) 乙方每天公示带量带价格食谱,操作服务程序须规范合理,窗口人员做到文明用语、礼貌服务、热情周到。

(3) 学校膳食委员会作为校方代表有权对食堂的食品安全、饭菜质量与价格、服务质量与服务态度等实施全方位监管。乙方应主动了解学校广大师生需求,虚心接受广大师生的意见和建议,不断调整食堂花色品种搭配,改善伙食质量。

#### 5、设备设施管理

(1) 乙方负责食堂设备设施的维修维护及相关易耗品（如淘洗用具、锅盆瓢铲碗）采购，必须免费为学生提供碗筷，并承担 100% 相关费用。

(2) 合同终止时，乙方必须保证食堂所有设施设备处于完好状态，否则，甲方有权从乙方履约保证金中扣除相应维修费用。

(3) 乙方必须保证设施设备安全，在托管经营期内，对甲方提供的设施设备负有管理和维护的责任，每年至少安排两次全面检修。

(4) 乙方在托管后因食堂装修陈旧，食堂设备老化且达不到主管行政部门要求，由乙方方向甲方提出书面申请，甲方及上级主管部门通过现场确认，由甲方或上级主管部门出资对食堂进行装修改造并添加相关设备。

#### 6、食堂财务管理

(1) 甲方按照教育行业部门和财政部门的规定，指导和督促乙方建立食堂财会制度，按照相关财务制度做好食堂财务账目，按时上交财务报表。由甲方监督乙方资金使用渠道，做到专款专用，资金支付通过银行转账支付到对公账户。

(2) 乙方在托管食堂经营服务过程中，应及时结清业务单位货款，按时支付食堂员工工资。妥善解决食堂临聘人员的养老保险等法律法规规定的相关问题。

(3) 乙方营业收入分配成两部分，即原辅材料成本和托管企业成本。

原辅材料成本为食堂营业收入的 75%。乙方管理成本为食堂营业收入的 25%。

原辅材料成本和乙方管理成本范围的界定：

原辅材料成本包括：米、面、油、肉、蛋、奶、豆制品、蔬菜、调料等所有入口食材费用。

乙方管理成本包括：水、电、清洁用品、员工工资、福利、税费、相关保险（员工五险等）、员工劳保用品、办公用品、日常用具（如淘洗用具、锅盆瓢铲）等费用。

(4) 甲方财务每月 10 日前与乙方按食堂收入金额据实结算上月收入，乙方开具票据，甲方财务支付资金。资金支付通过银行转账支付到对公账户，严禁支付到乙方法定代表人、授权代表人等个人账户。

(5) 乙方每 2 个月出示采购食材结账证明单据。合同终止前 60 日向社会发布相关信息。提醒社会与之进行债务等清理。

#### (三) 满意度测评制度管理要求

##### 1、组织保障

甲方成立由学生、家长、教师、村（居）民代表等组成的膳食委员会，参与和监督供餐质量、食品安全、检查评议等工作。膳食委员会主任可由甲方工会干部或村（社区）知名人士、人大、政协委员担任，任期不超过三年。

## 2、 测评办法

由甲方组织学校膳食委员会，对食堂的饭菜口味、饭菜份量、饭菜种类、饭菜价格、食材、环境卫生、工作人员个人卫生、工作人员服务态度、服务效率整体评价等方面，每学期进行2次测评。

## 3、结果运用

每个学期邀请学校学生、家长代表以及相关部门人员不定期进行满意度测评，测评满意度如未达到80%，甲方有权中止合同。

## （四）食堂成本核算实施管理要求

### 1、成本核算基本内容

（1）食堂收入：包括伙食费收入（学生伙食费收入、教职工伙食费收入（客餐伙食费收入））统一由甲方食堂财务代收保管。

（2）食堂支付：食堂支出指食堂日常经营服务活动所必须的各项料、工、费等，（主要包括以下内容：

A、食材成本（即原辅材料成本，为食堂直接成本）：包括粮食、食油、蔬菜、肉（豆）制品、水产品、蛋奶、调（佐）料等。

B、非食材成本：人工成本、水电煤气（燃料）成本、低值易耗品成本（食堂购置的日常用具、用品）、其他成本。）

（3）食堂结余：学生食堂应按照保本不盈利原则进行经营管理，如有结余要用于改善学生伙食费。

（4）乙方承担食堂工作人员工资、福利、税费、相关保险等费用。

## 2、学生食堂成本控制

### 基本原则

① 直接成本（既原辅材料成本）不得低于伙食费标准的75%。

② 食堂成本以餐（天）为单位核算，以周为单位平衡，按月结算，如有零星结余应结转下月用于改善学生伙食。食堂管理人精确做好收支计划，认真核算成本，防止食堂成本的大起大落，原则上食堂的月结算浮动额度不超过伙食标准总额的2%。

② 食堂必须单独安装水表和电表，每月水费和电费按实际发生额计入食堂成本。



#### (5) 制要点

- ①严控食材采购价格（同类产品价格不高于当地同期市场价）
- ②严控食堂人工成本，原则上按就餐学生 100 人配备 1 名食堂从业人员。食堂聘用人员的工资标准要结合学生伙食标准和当地实际情况进行认真核算，占比应合理、恰当。
- ③严控食堂其他开支，管理好食堂购置的日常用具、用品（如淘洗用具、锅盆瓢铲、清洁用品等），严禁与食堂经营服务无关的其他费用在食堂中列支。

#### (6) 控制方法

- ①测算食材比例。食材（出库）支出÷食堂总支出（人工、水电等成本餐分摊）= 食材所占比例。
- ②制作带量食谱。根据不同年龄段学生的身体特点和营养需求，参照有关营养标准，安排食材出库数量，编制（计算）人均每餐带量（带价）的营养食谱（含每个菜品的主、辅食材的量与价），日、周等带量食谱以此类推，并予以公布。

#### (五) 带量营养餐食谱要求

##### 1、 每天膳食中的食物应包含以下四类

- (1) 谷薯类，如大米、面粉、杂粮和薯类；
- (2) 肉禽蛋类，如蛋、畜禽肉等；
- (3) 奶类及大豆类，如牛奶和酸奶、黄豆、豆腐、豆腐干、腐竹、豆腐脑等；
- (4) 新鲜蔬菜水果和菌藻类。

一日三餐应提供四类食物中的三类及以上，尤其是早餐。

##### 2、要注意食物搭配互换

- (1) 可用杂粮或薯类部分代替米或面，避免长期提供一种主食；
- (2) 每天至少三种以上新鲜蔬菜，一半以上为深绿色、红色、橙色、紫色等深色蔬菜，适量提供菌藻类。

(3) 禽肉与畜肉互换，各种蛋类互换。优先选择水产类或禽类；畜肉以猪、牛的瘦肉为主，少提供肥肉；

(4) 蛋类可分一日三餐提供，也可集中于某一餐提供。

##### 3、合理烹调，控油限盐

蔬菜应先洗后切，烹调以蒸、炖、烩、炒为主；尽量减少煎、炸等可能产生有毒有害的烹调方式，烹调好的食品不应存放过久。学生餐要清淡，每人每天烹调油用量不超过 30g；控制食盐摄入，包括酱油和其他食物的食盐在内，提供的食盐不超过每人每天

6g。

4、早餐、午餐提供的能量和营养素应分别占全天总量的 25%~30%、35%~40%、30%~35%。

#### 5、一周食谱的基本要求

- (1) 保证学生主食供应不限量；
- (2) 保证中餐不低于两荤两素一汤；
- (3) 保证每天至少一个鸡蛋（烹饪方法不限），基本做到每天有一份豆制品，每周吃一次花生；

(4) 基本做到冬季每周两次豆芽、两次胡萝卜、两次海带；

(5) 保证每周有虾皮和蔬菜搭配，改善钙质不足。

#### 6、带量营养食谱公示

乙方根据当地食物的品种、季节特点和饮食习惯等具体情况，结合中小学营养健康状况和身体活动水平配餐。以周为单位，平均每日供应量达到标准要求，必须向学生和家长将每天的带量食谱在食堂餐厅显著位置进行公示。每个食谱中必须标明所含原材料的份量及价格，接受师生和社会的监督。

#### （六）退出机制

1、乙方在托管经营服务期内出现下列情况之一者终止合同，限期退出：

(1) 未按相关法律法规和《食堂劳务托管服务合同书》的约定建立相应管理制度或执行制度不力，经营管理混乱，被相关行政部门处罚且限期整改不力的；

(2) 发生就餐者食物中毒，或消防、餐饮设备设施管理不善，损坏严重而造成安全生产责任事故的，或发生其他安全事故，后果严重的；

(3) 测评满意度低于 80%的；

(4) 严重不符合膳食标准和营养品质，限期整改无效的；

(5) 在经营过程中有转让经营行为的；

(6) 未经学校同意，利用学校资源从事校外社会餐饮服务或擅自停餐造成严重影响的；

(7) 年度财务审计有重大问题或发生严重信用危机的；

(8) 其它严重违法违规、违约行为。

2、托管企业托管合同期满后，自然退出。

3、如遇国家政策法规发生重大调整，致使合同无法正常履行的合同自然终止。



(六) 乙方必须保证完成政府机关有关部门下达的农副产品采购任务，若未完成采购任务的，甲方可拒绝与乙方续签下一年度的合同。

#### 七、违约责任及解决办法

1、合同期内乙方没有违反《食品卫生法》《环境保护法》《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等，甲方不得无故解除合同。

2、因乙方原因逾期无法办理卫生许可证及从业人员健康证，甲方有权责令乙方整改。因乙方不具备上述两证而被卫生防疫部门处罚，乙方应负责。若乙方拒不整改到位，甲方有权收回管理经营权。

3、没有特殊和不可抗拒的因素，乙方不得以任何理由拒绝开餐或推迟开餐时间，具体以甲方作息时间为准。凡甲方有师生在校上课，乙方必须按时供餐(含周六、周日)，甲方须提前通知乙方。

4、合同期内，因发生不可抗拒的因素或上级主管部门强制取缔托管权致使合同无法履行时，该合同自动解除。

#### 八、其他事项

1、未尽事宜，参照政府采购文书约定，双方协商后，签订补充协议，经双方签字与本《合同》具有同等法律效力。

2、本合同一式叁份，甲乙双方各执一份，上级主管部门备案一份，经双方签字、盖章后生效。

甲方：

法人或代理人(签章)：

2025年2月1日

乙方：

法人或代理人(签章)：

2025年2月1日