新疆维吾尔自治区学校食堂
委托管理服务合同

（示范文本）

新疆维吾尔自治区市场监督管理局
新疆维吾尔自治区教育厅　　制定

使用说明

一、为规范学校与企业的权利义务，维护双方合法权益，确保学校食堂的安全和质量，根据《中华人民共和国民法典》《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》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》及相关法律法规、规章制度要求，制定本《合同示范文本》。

二、本《合同示范文本》供新疆维吾尔自治区行政区域内的学校（委托方）与企业（受托方）之间签订食堂委托管理服务合同时参照使用。

三、本《合同示范文本》由自治区市场监管局和自治区教育厅共同制定发布并负责解释。

四、当事人参照本《合同示范文本》订立合同的，应充分理解合同中条款的内容，并自行承担合同订立履行所发生的法律后果。当事人对合同条款理解发生争议时，应按照有关法律法规规定对条款进行解释。

五、合同当事人参照本《合同示范文本》订立合同时，可以根据实际情况修改、增补合同内容。但是对文本中的格式条款如果进行了修改、增补的，不得以“合同示范文本”名义使用。

六、本《合同示范文本》所称的委托管理服务是指：根据学校（委托方）和企业（管理服务方）的约定， 企业组建服务团队，并将聘用的员工派遣到学校食堂，由学校监督服务团队做好食堂的采购、验收、贮存、加工、供餐、陪餐、留样、洗消等日常管理，财务核算由学校自行负责。服务团队员工用工合同由企业签订。

七、本《合同示范文本》中所称的学校是指：普通中小学校、中等职业学校、高等教育学校、特殊教育学校、专门学校等，包括幼儿园、小学、初中、高中和大学。

八、为保证合同条款的全面、准确，请在“新疆维吾尔自治区市场监督管理局”门户网站（www.xjaic.gov.cn）“合同示范文本”模块、“新疆维吾尔自治区教育厅”门户网站（jyt.xinjiang.gov.cn）相关栏目等渠道下载本《合同示范文本》，任何单位和个人不得出于商业目的擅自翻印和出售《合同示范文本》。

新疆维吾尔自治区学校食堂委托管理服务合同

甲方（委托方）:_____

统一社会信用代码证号：_____

乙方（管理服务方）:_____

统一社会信用代码证号：_____

为确保学校师生食品安全及提供专业、优质、高效的餐饮服务，根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国招标投标法》《中华人民共和国民法典》《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》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规，遵循平等、自愿、公平和诚信原则，经甲乙双方协商一致，就学校食堂委托管理服务事宜签订本合同。

一、合同标的

1.标的名称：_____

2.委托管理服务地点：_____

3.委托管理服务内容：_____

二、合同期限

本合同期限_____ 年，即： _____ 年_____ 月_____ 日至_____ 年_____ 月_____ 日。如采用招投标方式确定管理服务对象的，则本合同期限与招投标文件保持一致。

三、管理服务的范围和时间

乙方应负责为甲方教职工和学生提供优质餐饮服务，根据学校实际情况和师生餐饮需求制定合理的经营时间。

四、费用及结算方式

1.服务费用

服务费用为 _____ ，分为固定费用和考核费用两部分。其中：固定费用（含税/不含税）_____，考核费用（含税/

不含税）_____。

2.支付方式

□固定费用：每月_____日前，由乙方提供正式票据后支付，甲方每月支付上月服务费用的 _____ %。考核费用：甲方每月提取的_____ %服务费用作为考核经费，根据每学期测评结果支付乙方，具体见附件 2《食堂考核办法》。

□其他结算形式：_____

3.履约保证金

3.1 乙方在签订合同后_____个工作日内，向甲方提供履约保证金或银行开具的履约保函。其中履约保证金、保函金额_____万元，期限_____年。如超期未提供保函原件，将视为乙方无故单方解除合同，因此造成甲方损失的，乙方应当予以赔偿。

3.2 履约保证金在服务期满并确认乙方无违约行为后或不属乙方重大责任事故造成协议终止，并完成相关验收移交手续后_____ 个工作日内返还。

3.3 如服务期内乙方有违约或处罚、赔偿等相关费用，甲方有权在履约保证金中先行扣除相关费用。履约保证金不足时，乙方应当在_____ 个工作日内补足履约保证金。

4.其他费用承担

4.1 食责险。_____购买校园食品安全责任保险，保额_____万。

4.2 □实施本项目过程中所发生的□采购费、□加工费、□人工费、□管理费、□_____、□_____ 等费用由_____方承担。

4.3 □水费、□电费、□燃气费、□_____、□_____ 等费用由_____方承担。

4.4 □_____ 等费用由乙方承担。

五、人员要求

1.服务团队组建。乙方根据甲方食堂的营业规模合理组建经营服务团队，按校区就餐人数和相关实际情况合理配置。

服务团队负责人:_____联系方式：_____

工作人员配置总人数:_____

具体人员安排:_____

2.人员证明

2.1 工作人员应进行岗前培训，取得“预防性健康体检合格证明”后方可上岗，□厨师、□面点师、□营养师、□ _____ 等特殊岗位工作人员应取得相关证书。

2.2 乙方应提供由公安部门开具的服务团队工作人员的无犯罪记录证明。

2.3 食品安全管理人员提供三年以上实体店餐饮服务管理经验证明。

六、甲方权利与义务

1.主体责任。甲方应取得学校食堂《食品经营许可证》，承担食品安全主体责任，落实校长（园长）负责制，结合学校实际制定食品安全风险管控清单。甲方应成立学校食堂食品安全管理机构，明确人员对乙方日常管理进行监督，督促乙方落实食品安全管理制度、履行食品安全责任，定期对乙方进行检查、评估和考核，发现问题及时督促整改。

2.人员配备。甲方应按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》配备专职食品安全总监/食品安全员，结合学校实际细化制定《食品安全总监职责》《食品安全员守则》，落实食品安全“日管控、周排查、月调度”制度，同时督促乙方配备相应专职食品安全总监/食品安全员。

3.食材采购（择一适用）

□甲方采购的大宗食品，应按相关要求选择供货商，签订供货协议。加强食品供货商管理，建立食品供货商退出机制。

□甲方采购的大宗食品，应实行公开招标选择供货商，签订供货协议。加强食品供货商管理，建立食品供货商退出机制。

4.食材验收。甲方应对采购的食材进行验收，落实食材索证索票制度，建立采购台账，不得采购腐败变质、有毒有害、来历不明的食品原料及食品。发现采购的食材有腐败变质或不符合食品安全要求的，应拒绝接收。

5.食材检测。甲方积极配置食用农产品快检设施，与乙方共同对食堂采购的蔬菜、肉、腌制品、食用油等进行快速检测，建立快检不合格处置机制，保证食材采购的安全。

6.经营保障。甲方应保证乙方在履约情况下正常的经营环境（包括水、 电、天然气的正常供应等），提供食堂主体运行所需证件，学校有重大活动、放假或停水停电等情况时，应提前_____个工作日通知乙方及时调整保障计划。

7.财务管理。甲方负责食堂的账务处理、原料采购及销售定价。

8.供餐服务。甲方应制定供餐标准供乙方执行。

9.校园智治。甲方做好食堂基础信息、人员管理以及“明厨亮灶”“互联网+明厨亮灶”动态维护，对视频不清晰、掉线、转位、移位的及时修复。鼓励通过数字化系统完成电子台账、校园陪餐等日常管理信息。

10.“三防”配备。甲方应当配齐防蝇、防尘、防鼠等“三防”设备设施。

11.互动机制。甲方应建立食堂问题投诉渠道和反馈机制。通过学校网站、电话、公众号、邮箱等方式引导家长或学生共同参与校园食品安全管理，按照规定每学期组织家长或学生代表进行交流与沟通机制，并进行供餐满意度测评。

12.宣传教育。甲方对食堂的宣传标语、宣传海报、宣传资料等内容进行审核和管理。

13.违规处置。甲方有权要求乙方撤换不称职或不遵守校纪校规的从业人员。

14._____

七、乙方权利与义务

1.费用约定。乙方有权按照合同约定收取费用。

2.资质要求。乙方依法取得食品经营许可证，含餐饮服务管理经营项目。

3.规范执行。乙方应严格遵守《食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》等要求，履行食品安全管理责任，主动接受甲方的监督和管理。

乙方应严格规范食品加工管理，保持加工经营场所内外环境整洁，实施原料采购、粗加工、切配、烹饪、供餐、留样、餐用具清洗消毒保洁全过程控制管理。积极落实色标管理制度等要求。

4.两员责任。乙方应按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》配备食品安全总监/食品安全员，落实“日管控、周排查、月调度”制度要求，同甲方食品安全管理人员共同开展食堂食品安全日常管理。

5.用工管理。乙方应根据合同约定组建服务团队。乙方应与聘用的员工签订用工协议，与甲方没有人事依附关系，自行承担用工纠纷的处理和工伤等相关经济和法律责任。乙方员工应严格遵守国家法律法规和甲方单位的各项规章制度。同时，乙方负责员工的生产安全（包括车辆交通安全），并根据责任划分承担相应的责任。乙方应为员工缴纳相关保险。

6.人员管理。乙方应严格从业人员健康管理，制定实施从业人员食品安全培训考

核计划。聘用的食品从业人员应持有效健康证明，经培训合格后上岗并留存记录,按规定每日晨检，穿戴整洁的工作服、帽子、口罩 ，禁止无关人员进入厨房。

7.采购验收。乙方应积极协助甲方开展食材验收、台账建立等工作。发现采购的食材有腐败变质或不符合食品安全要求的，应拒绝接收。

8.病媒防护。乙方应做好老鼠、蟑螂、蝇（虫）等病媒生物防护工作，垃圾做到日产日清，定期检查库房、操作间、橱柜等设施设备，采取有效措施消除四害孳生条件。

9.体系导入。乙方积极导入“4D”“五常法”“6T”等现场管理方法或建立HACCP、ISO22000 等危害分析与关键控制点体系，实施专业化、规范化、系统化管理。

10.供餐管理。乙方应配合甲方降低成本控制，根据就餐情况合理制定菜单和采购数量，加工过程控制食材损耗和浪费、节约用水、用电、用气等。

11.供餐约定。乙方应按照甲方要求的供餐时间与标准，合理制定每周带量营养食谱，并积极创新菜品，定期更新菜谱，增加花色品种，不断调整口味提高伙食质量，满足师生需求，提升满意度。

12.设备管理。乙方负责对甲方提供的房产及设施设备的管理，如定期清洗烟道，保持烟道畅通等，做到无事故隐患，设备完好，承担因管理不当而引起的损失，对于发现隐患或自然损耗需要进行维修的，乙方应及时跟甲方提出维修要求。

13.食安责任。乙方因经营管理失职造成食源性疾病、人身损害及其他安全事故，乙方应承担相应的安全责任，并赔偿由此产生的相应损失。

14.值班巡查。乙方应落实食堂安全值班制，保证用火用电用水用气安全，食堂内部用火用电用气应符合消防安全规定，严禁私拉电线、严禁违章用电，每天下班前，专人负责对食堂电源、天然气、水、门窗等设施进行安全检查，并做好台账记录。

15.消防安全。乙方应定期检查和维护消防器材和设施、如有破损应及时向甲方提出报修，定期开展消防演练，培训员工疏散逃生、有效使用消防器材，掌握报警求救等应急处理技能。

16.服务约定。不以任何形式转租、转让、抵押服务区域，在服务区域内只从事双方约定的服务工作。

17.廉洁要求。乙方不得以任何理由向甲方工作人员行贿，甲方人员也不得以任何形式向相关人员索贿。

18.□乙方应配有相关资质证书的营养师，每周定期向甲方申报由营养师制定的

食堂菜单，报甲方同意后实施。乙方有责任向甲方提供学生病号餐。

19.□_____

八、合同解除

1.双方协商一致可以解除合同，并妥善处理好合同解除后的相关事宜，如空档期的食堂餐饮供应等。

2.甲方有以下行为之一的，乙方可以解除合同：

2.1 甲方未按要求取得学校食堂《食品经营许可证》；

2.2 甲方拒绝履行提供水、电、气、暖等必要经营条件，乙方无法继续经营的；

2.3 其他_____

3.乙方发生以下情形之一的，甲方可以解除合同，并承担相关后果：

3.1 违反相关法律法规，被市场监督管理部门吊销或注销营业执照、食品经营许可证的；

3.2 乙方因食品安全、安全生产等问题，造成师生食物中毒（一般食品安全事故及以上等级的）或其他食源性疾病等重大安全事故的，甲方有权无条件终止合同；

3.3 发生转包、分包供餐业务的，或擅自更换履约人等其他违反法律法规或供餐合同行为的；

3.4 未按供餐服务合同约定建立相关制度或执行制度不力，经营管理混乱，存在食品安全隐患，被市场监督管理部门下达整改且限期整改不力的或者一年内被市场监管部门行政处罚、通报（包括暗访）_____次以上的；

3.5 互联网+明厨亮灶未保持在线状态且对各级市场监管部门整改要求拒不整改，刻意躲避监管的；

3.6 与学校或学校工作人员间存在商业贿赂等不正当经营行为的；

3.7 乙方拒绝接受甲方监督管理，经甲方通知整改后不予整改，且影响食堂正常经营的；

3.8 乙方经营过程中，与用餐者发生谩骂、斗殴或造成严重后果或违反法律法规、规章规定，发生学生、教职工、学生家长群体性事件的；

3.9 乙方人员在校园存放危险品或实施违法犯罪或损坏公共利益等行为。

4.其他

九、不可抗力事件处理

服务期内，如不可抗力致使合同无法履行时，甲乙双方协商可变更或解除合同。

十、违约责任

双方任意一方违反本合同约定，未造成解除合同的，违约方应承担向守约方支付违约金_____。

1.甲方违约责任

1.1 甲方不按照约定支付费用，经乙方书面催告后_____日内仍未支付的，自催告期满后每逾期一日，按欠付金额的_____‰向乙方支付违约金，违约金累计不超过欠付金额的_____%。

1.2 因甲方违约导致合同解除的，甲方应向乙方支付违约金，同时还应承担乙方的实际经济损失。

1.3 因甲方原因导致食材不符合食品安全的要求，造成的相关后果由甲方承担。

2.乙方违约责任

2.1 乙方在有关部门执法检查中，因存在食品安全、安全生产问题被通报或者被新闻媒体曝光，损害学校声誉的，乙方交纳的履约保证金不予退还，并需要承担相应的法律责任和相应的经济责任，甲方根据侵害情况有权决定是否解除合同。

2.2 因乙方违约导致合同解除的，则乙方交纳履约保证金不予返还，乙方还应向甲方支付违约金 _____，违约金不足以补偿甲方损失的，按实际损失赔偿。包括但不限于赔偿款、补偿款、罚款以及甲方因争议解决产生的诉讼费、保全费、保全保险费、律师费、鉴定费、评估费、公证费、差旅费、公告费、邮寄送达费等。

十一、保密条款

甲乙双方应保守在缔结和履行合同过程中获知对方的个人、师生信息以及内部保密信息，除甲乙双方履行合同义务的必要或有法律、法规规定应披露的之外，不得以任何方式向第三人披露和不正当使用，否则，应当赔偿因泄露保密信息给对方造成的损失。

十二、考核

考核具体内容由甲方乙方共同协商制定（详见附件 2）。

十三、争议解决

因本合同相关事项发生的纠纷，应通过协商解决。如协商不成，可按以下第____种方式解决：

1.向_____ 仲裁委员会申请仲裁。

2.依法向_____ 人民法院起诉。

在诉讼或仲裁期间，本合同不涉及争议的条款仍然有效，双方应继续履行。因争议解决产生的诉讼费、保全费、保全保险费、律师费、鉴定费、评估费、公证费、差旅费、公告费、邮寄送达费等所有成本由违约方承担。

十四、其他

1.本合同在_____签订。

2.本合同于_____ 年_____ 月_____ 日签订。

3.合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

4.本合同一式_____份，甲方_____份，乙方_____份，由甲方向当地教育行政部门备案_____份。

5.未约定事项，双方可以协商签订补充协议。

甲方（公章）：

地址：_____

法定代表人：_____

委托代理人：_____

联系方式：_____

账户：_____

开户行：_____

乙方（公章）：

地址：_____

法定代表人：_____

委托代理人：_____

联系方式：_____

账户：_____

开户行：_____

附件

附件1： 固定资产移交表

附件2：食堂考核办法

附件 1

固定资产移交表

甲方相关食堂设施、设备等							
序号	名称	型号	出厂编号	数量	单价（元）	金额（元）	备注

附件 2

食堂考核办法（仅供参考）

一、考核内容

1.每月提取当月服务费用的___ %作为考核经费，根据每学期测评结果返还：

1.1 师生的满意度达到_____ 及以上的，付清学期服务费用；

1.2 师生的满意度在_____（含_____ ）—_____ 的 ，支付剩余保证金；

1.3 师生满意度在_____ 以下的，不予支付学期剩余服务费用；

1.4 师生满意度在_____ 以下的， 甲方有权单方终止合同并没收履约保证金。

2._____

_____

二、考核细则

1.甲方有权终止合同的情形

1.1 乙方未取得含食品经营管理类项目的《食品经营许可证》。

1.2 乙方未开具正式票据结算的或使用私人账户及其他方式进行结算的。

1.3 在日常经营过程中因人为原因造成一般食品安全事故及以上等级的（经相关部门认定）。

1.4 日常经营过程中出现窗口分包、转包情况的。

2.规范经营

2.1 乙方需实行“4D”“五常法”“6T”等管理模式的。

2.2 在相关部门检查过程中，不存在因乙方管理或其他责任，被行政处罚、通报或点名批评的。

2.3 食堂人员配置符合招投标规定人数，满足甲方实际需求。

2.4 对甲方提出的整改意见或建议在_____日内出具整改报告。

2.5 乙方需依法配备食品安全总监/食品安全管理员的。

3.场所环境

3.1 保持场所干净卫生，无积尘、蛛网、无残渣、无污迹、油迹、无积水、不湿滑，无烟头等杂物。

3.2 室内外环境要做到清洁，无蚊蝇、老鼠、蟑螂孳生地，落实有效防范措施。日常有灭蝇、灭鼠、灭蟑螂工作记录，纱门、纱窗应随时关闭。

3.3 食堂餐厅、餐桌椅无残渣、无污迹、油迹、不湿滑，泔水、垃圾应盖好存放及时处理。

4.人员卫生

4.1 食品从业人员应保持个人卫生，做到四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤理发洗澡、勤换工作服帽，从事食品加工时，应穿戴清洁的工作衣、帽、口罩。

4.2 食品从业人员不得留长指甲、涂指甲油、佩戴首饰，要勤洗手消毒、不随地吐痰、不乱扔废弃物。

4.3 加工食品时不吸烟、不挖鼻孔、不捣耳朵、不对着食品打喷嚏。

5.食材采购

5.1 采购的食品、原料质量严格把关，严格落实进货验收、索证、索票等制度，不得购入腐败变质、霉变及其他不符合卫生标准食品，建立食材供货商档案。

5.2 食品贮存有专人负责，做到先进先出。定期清库检查，防止食品腐败变质、霉变生虫、超保质期限，及时清理不符合食品安全标准的食品原料，物品摆放整齐，并做好出入库记录。

5.3 节约合理使用食材，不人为造成食材浪费。

6.餐饮具消毒

6.1 食堂餐饮具要严格执行消毒规定，餐饮具、食品容器餐后应及时清洗消毒，按照一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁顺序操作。消毒后的餐饮具、食品容器应立即存放于清洁的保洁柜内，防止再次受到污染。

6.2 建立餐饮具消毒台账，做好消毒记录。

6.3 不重复使用一次性餐饮具。

7.菜品质量

7.1 供餐品种按合同约定提供。

7.2 饭菜内不存在异物、杂物，不提供未烧熟煮透、变质菜品。

7.3 菜品色泽味满足大众口味。

8.餐厅服务

8.1 文明礼貌、热情服务，耐心细致，不得与师生发生争执。

8.2 按规定标准供应饭菜，应一视同仁，应做到按时开饭，不得无故无饭菜供应，无故不能按时开饭等。

9. 生产安全

做好电器、设备、液化气、蒸汽及防火、防盗、防毒的安全管理，制定安全操作规程，定期对员工进行培训，认真做好食堂安全教育，每月召开安全会议，并做好记录。

10.工作纪律

10.1 乙方人员遵守规范，不私拿食品原材料（含熟食）与其他物品的。

10.2 下班后及时关灯，离开岗位时关煤气、燃气、水龙头等设备设施。

10.3 乙方人员不接受供货商等相关人员礼品、回扣等。

11.其他