

静安区虬江路 1355 弄机关食堂餐饮 服务管理项目的合同

合同统一编号： 11N00244017A20253802

合同各方：

甲方：静安区机关事务管理局（本部）

地址：常德路 370 号 3 号楼

邮政编码：

电话：22304219

传真：

联系人：刘慧

乙方：上海衔沐餐饮管理有限公司

地址：山阳镇浦卫公路 16299 弄 11 号 2 层 290 室

邮政编号：

电话：13916063758

传真：

联系人：张凤仙

开户银行：上海农村商业银行股份有限公司平凉路支行

账号：50131000637673719

甲、乙双方根据《中华人民共和国民法典》之规定，本合同当事人在平等、自愿的基础上，经协商一致，同意按下述条款和条件签署本合同：

一、服务方式：

1、乙方为静安区虬江路 1355 弄机关食堂餐饮管理服务提供保障，即《静安区虬江路 1355 弄机关食堂餐饮管理服务合同》。

2、乙方接受甲方的日常管理、监督。

二、管理模式：

本项目采购内容为：甲方负责：1) 虬江路 1355 弄机关食堂所需食品原材料、调味品及餐具采购；2) 提供设备、餐具、水、电、煤气配套到位，乙方人员到位后即可投入使用；财务管理、食堂的管理、卫生保洁、餐饮的服务保障、人员的招聘、人事管理安排等由乙方负责；主副食品的售价由甲乙双方协商制定。

三、合同主要服务：

具体详见项目招标文件文件及乙方投标文件。

四、合同金额：

1、本合同金额为人民币（大写）**壹佰玖拾玖万玖仟柒佰柒拾叁元贰角柒分**
（¥1999773.27）。与服务项目有关的所有费用应包含在合同中，包括工作人员

工作服、鞋帽、口罩、手套等，甲方不再另行支付任何费用。如遇增加、减少服务内容、平均每天客饭就餐人次多于或少于额定人数的 10%时，双方可以提出增加或减少当年度的服务费用，经双方确认后，另外签订增加或减少当年度服务费用的补充合同。

五、服务期限：

本合同服务期限为 2025 年 10 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日，合同期内，甲方对乙方进行日常工作考核和每季度满意度测评，如年底综合平均分不满 80 分，有权对乙方按违约责任进行经济处罚。

六、履行地点：

上海市静安区虬江路 1355 弄 3 号 2 楼。

七、付款方式：

1、由甲方按照下述进度支付：

- 1) 2025 年 11 月底前，由乙方开具有效的服务发票，经甲方审查无误后支付合同金额的 20%；
- 2) 2026 年 4 月底前，由乙方开具有效的服务发票，经甲方审查无误后支付合同金额的 20%；
- 3) 2026 年 7 月底前，由乙方开具有效的服务发票，经甲方审查无误后支付合同金额的 20%；
- 4) 2026 年 9 月底前，由乙方开具有效的服务发票，经甲方审查无误后支付合同金额的 20%；
- 5) 2026 年 11 月底前，由乙方开具有效的服务发票，经甲方审查无误后支付合同尾款。

2、乙方应在合同签订后 10 日内提交合同价的 5%作为履约保证金（以转账的形式，提交给采购人，至合同期结束后予以无息退还），在合同履约期内，因乙方的管理不当造成的食品安全事故，或经过食药监局抽查食堂管理不合格的，当年度综合考核直接做不合格处理。由此产生的行政处罚或赔偿责任，由中标人

承担，并可视情节扣除其履约保证金。

八、交接工作：

合同开始时，甲方应按规定将承包的物品完好无损的交付乙方。合同期满，乙方应按本合同的规定，将承包的物品完好无损的交付给甲方，如有损坏由乙方负责修复，不能修复的按折旧价赔偿。

九、其他条款：

1、服务质量标准和要求

(1) 服务人员要求

项目经理__名，厨师长__名，厨师__名，高级面点师__名，面点师__名，切配工__名，洗碗工/餐厅卫生__名，共计__人（具体详见乙方投标文件）。

从业人员必须持有有效身份证和健康证，非本市户籍人员必须持有暂住证，年龄不得超过国家规定的范围。厨师类人员必须持有本人餐饮相应等级证书，并且从事本行业三年以上。所有从业人员必须政治清白，无犯罪记录。保证合同期间岗位人数的满员。

(2) 管理要求

食品卫生及安全：必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》，《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，《中华人民共和国消防法》，《中华人民共和国安全生产法》等各项国家及地方的规定。

环境卫生：必须保证经营场所（包括操作区和就餐区）环境整洁，并接受甲方及本地区卫生监督部门检查考核，如发生食物中毒事件必须及时整顿整改并接受处罚。

消防管理：必须严格执行《中华人民共和国消防法》，《中华人民共和国安

全生产法》等各项国家及地方的规定。建立食堂消防安全管理工作机制，明确消防管理责任人，制定消防应急预案。每月开展两次食堂消防演练。每月至少组织一次消防知识学习。

(3) 服务质量

必须做到供应品种丰富，菜肴质量好，服务态度佳。

2、安全保密

乙方要加强对员工的安全保密教育，不得发生任何违法违规或泄密事件。未经甲方书面同意，乙方不得泄露、遗失、复印与本合同规定业务活动有关的一切资料和内容。

3、双方的权利和义务

(1) 甲方负责虬江路 1355 弄机关食堂所需食品原材料、调味品及餐具采购。

(2) 乙方负责易耗品（工器具、洗洁精、餐巾纸、马夹袋等）的采购、食品卫生质量监督、财务管理和机关工作人员满意度测评及反馈。

(3) 甲方有权对乙方工作人员的个人行为进行监督，并建议乙方对不符合要求的人员进行调换，乙方应予配合。乙方若调换项目经理、厨师等主要人员时，需事先说明原因并征得甲方同意。

(4) 乙方应按《劳动合同法》的规定聘请和管理员工（所有员工必须由甲方确认后方可上岗），确定其工资报酬，并按时缴纳社会保障金。同时乙方应向甲方提供所有员工的信息材料复印件。合同期内，乙方员工发生工伤或其他人身意外，由乙方按照国家有关规定进行妥善处理。

(5) 乙方必须按照甲方的规定、要求及时调整对食堂的管理和餐饮服务保障，并且接受甲方及主管部门的监督、检查、考核及处罚，考核不达标的甲方有权扣

除部分服务费。

(6) 乙方协助甲方做好仓库管理、食品原材料的验收、成本核算和食谱制定工作。成本核算须达到甲方的要求；乙方要按照甲方要求做好反食品浪费相关工作。

(7) 乙方在签署合同前应对现有设备设施进行验收，一旦签署合同视为乙方已验收前述设备设施。同时乙方对甲方提供的完好的各类设备设施有妥善保管和爱惜使用的责任。服务过程中发现设备设施故障应立即报修。

(8) 乙方应自觉遵守节能降耗制度，协助甲方做好一切节能工作。

(9) 乙方及乙方的雇员在本合同履行期间均不能以任何理由直接或间接从事与本合同中活动相似或相冲突的商业或职业活动，不得以任何理由向甲方任何工作人员行贿或有类似的行为。

(10) 若市场监督管理局（所）等第三方监管部门在对食堂进行检查过程中，因管理不善或未按照相关规定执行而导致相应处罚，由乙方承担。

(11) 乙方若进行员工培训、饮食健康教育、推出新品（点心、菜肴）时，应及时通知甲方，甲方给予指导并视情参加。

4、设施、设备的使用和管理

(1) 甲方提供食堂经营必须的场地、设备、设施无偿给乙方使用，乙方在使用中应保持场地、设备、设施的整洁和完好无损，合同到期后归还甲方。期间，如非因乙方人为损坏需维修和更换而产生的费用由甲方承担。遗失、人为损坏或因使用不当导致设备提前报废的，乙方须按折旧价的 20% ~ 90% 进行赔偿。

(2) 甲方无偿提供水、电、气、空调等能源供应。

(3) 所有餐具全部由甲方提供。餐具年损耗率控制在 20% 以内，超出部分的

费用由乙方负责。

(4) 甲方负责协调餐厨垃圾、废弃油脂的清运以及厨房定期的灭四害等。

5、违约责任

(1) 乙方按合同约定履行义务而甲方逾期支付服务费用的，应向乙方支付违约金，违约金最高为逾期支付服务费用的 5%。

(2) 乙方未按合同约定的质量标准履行服务职责或未按合同约定履行其他义务（包括但不限于维护食堂安全、未安排人员培训、遵守保密义务等合同义务），但未给甲方造成损失的，甲方可要求乙方整改并暂缓支付服务费用，待乙方达到合同约定标准后，甲方再支付相应的服务费用。乙方应在甲方提出整改要求后三日内完成整改，否则甲方有权视乙方为严重违约。

(3) 乙方未按合同约定的质量标准履行服务职责或未按合同约定履行其他义务（包括但不限于维护食堂食品卫生安全、不落实执行甲方的规章制度、未安排人员培训、遵守保密义务等合同义务），并且给甲方造成损失的，乙方应按实赔偿，并向甲方支付违约金，违约金最高为合同金额的 5%。同时乙方应当按甲方要求整改，若乙方接到甲方通知后三日内不予整改，视为乙方严重违约。因乙方严重违约或有服务质量问题导致甲方无法实现合同目的的，甲方有权单方解除合同并向乙方追索最高为合同金额 5% 的违约金。

(4) 在合同期限内，因乙方原因导致违反法律、法规和规章规定的行为的，或者乙方有严重违约行为的，甲方有权单方解除合同，并要求乙方赔偿相关损失。乙方在服务过程中若有违反《食品安全法》和《上海市食品安全条例》相关规定并造成一定后果，甲方有权视情节严重程度扣减相应当季管理服务费。发生被市场监管部门认定为群体性食品安全事故的，甲方有权单方面解除合同，乙方除接

受甲方或第三方监管部门对其处罚外，并承担对事故一切善后事宜的处理责任。

(5) 合同履行过程中，若乙方在合同中承诺的主要服务人员安排情况自行变动而未经甲方同意的，将按照违约处理，情况严重者，甲方有权终止合同。

(6) 双方应当履行本合同约定的义务，如任何一方违反则应当承担违约责任，赔偿给对方造成的直接经济损失。

(7) 乙方应对履行本合同所规定的服务以及在履行中因自己违约而给甲方造成的损失承担责任并应当向甲方进行赔偿，但这些情况除外：非乙方或乙方人员的行为、过失、违约或失职造成的损失或伤害；不可抗力造成的损失。

(8) 任何一方提出赔偿或其他要求不能成立时，则补偿由于该赔偿或其他要求所导致对方的各种费用的支出（包括但不限于诉讼费、律师费等维权成本）。

(9) 合同有效期内，若因政府行为（如两区合并、办公场地搬迁等）、自然灾害等不可抗力因素导致本合同项下食堂场地无法继续使用的，或有其他导致合同无法继续履行的情况，甲方有权解除本合同，双方在此情况下均不承担违约责任。合同解除后，未履行部分对应的款项应当各自退还对方。

6、争端的解决

双方发生争议的，可协商解决，也可提请上海仲裁委员会仲裁或向履行地人民法院提起诉讼。

7、合同生效

(1) 本合同在合同各方签字盖章且在甲方收到乙方提供的履约保证金后生效。

(2) 本合同一式（四）份，以中文书就，签章各方各执两份。

8、合同附件

(1) 本合同附件与合同具有同等效力，甲乙双方受其约束。

(2) 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件有矛盾，则以最新的文件为准。

9、合同修改

除了双方签署书面修改合同，并成为本合同不可分割的一部分之外，本合同条件不得有任何变化或修改。

十、未尽事宜，双方在友好协商的基础上签订补充条款。

合同附件：

附件一：机关食堂考核表（1355弄食堂）

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）
2025年09月29日

法定代表人或授权委托人（签章）

日期：

日期：

附件一：

机关食堂检查考核表（1355弄食堂）

考核项目	序号	考核内容	考核标准	标准分数	考评得分
------	----	------	------	------	------

现场 查 看 部 分	1	健康证	查看健康证与人员数量配备是否相符, 是否有过期健康证	4	
	2	信息公开	在食堂入口处等显著位置张贴食品安全信息公示栏公示食堂食品经营许可证、监管动态等级(脸谱)、食品安全管理人员等信息	2	
	3	分类清洗	查看各类水池是否有明显标志, 荤菜、素菜和水产应分池清洗	2	
	4	加工工具分类	查看加工荤菜与蔬菜的操作台、砧板和容器是否分开使用, 并有明显标志	2	
	5	刀具管理	查看刀具是否按照用途不同分开使用, 是否用后洗净、统一定位存放并上锁	2	
	6	盛器分类	查看盛放蔬菜、荤菜、水产品原料的容器是否按颜色区分, 是否有明显区分标识	2	
	7	调料管理	查看毕餐后调味料是否能做到密闭保存, 是否有专用调味料容器并有明显标签	2	
	8	专柜专用	查看存放原料、半成品和熟食品的冰箱或冰柜以及食品留样冰箱是否分开使用, 并标明用途及卫生责任人	2	
	9	分柜存放	查看生食品、熟食品、半成品是否分柜存放, 杜绝生熟混放	2	
	10	散装食品防护	查看散装食品是否有加盖保鲜盒或塑料袋封口放置, 并加贴采购日期、使用期限等标识	2	
	11	餐前准备	开餐前各岗位人员是否准备就绪, 饭菜是否已在档口, 餐巾纸、调羹、筷子是否备齐	2	
	12	菜肴品种质量	菜肴品种是否按照科室规定供应, 色香味是否符合大众要求, 无明显操作(烹饪)失误现象	2	
	13	标识明确	查看自行加工的成品、半成品存放时是否贴上标签, 是否注明加工日期和保质期限	2	
	14	先进先出	查看仓库里食品原料是否遵循先进先出的原则, 检查是否有变质和过期的食品原料	2	
	15	墙壁卫生	检查粗加工、烹饪、清洗等场所的墙裙瓷砖是否有脱落、破损; 烹饪等场所的墙壁是否有霉斑、积油腻、污垢	1	
	16	离地隔墙	查看食品存放的柜架是否距离墙壁、地面均在10厘米	1	

		以上		
17	私人物品	查看是否有私人物品,工作场所不放置与工作无关的物品, 设立私人物品统一放置场所	1	
18	食品仓库	查看贮存场所、设备是否保持清洁, 是否有霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂, 不得存放有毒、有害物品及个人生活用品	1	
19	清洁工具	查看拖把、地刷、扫帚、簸箕等清洁工具是否在专用场所集中悬挂放置。清洁工具清洗和存放场所与食品处理场所分开, 不污染食品	2	
20	专柜存放	查看餐用具使用后是否及时洗净, 定位存放, 保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁设施内备用, 保洁设施应有明显标识。碗、筷、勺子、托盘是否干净	1	
21	标识管理	标识标签图标无脱落、翘起、受潮、损坏情况, 张贴整齐规范, 与实际标识物品相对应;	1	
22	设备标识	厨房和餐厅所使用的机器, 必须贴有使用方法和安全注意事项的标贴, 保证生产安全	1	
23	冰箱食品管理	厨房冰箱、保洁柜内半成品和已加工食品应有制作日期的标签, 无混放、无裸露和有色马夹袋, 食品转入盛器内进冰箱保存	1	
24	员工形象	员工是否按照规定穿戴整齐, 是否使用礼貌用语, 是否能正确回答就餐者的提问	2	
25	就餐区域	餐厅环境整洁、地面清洁、干燥, 桌椅、墙壁、开关等清洁完好, 无积灰和污垢	1	
26	设施设备	厨房的蒸箱、矮脚炉、冰箱等设施设备清洁无锈迹, 且处于良好安全使用状态	1	
27	食堂办公室	查看食堂办公室是否环境整洁, 物品摆放规范, 无卫生死角, 有管理制度并上墙公示	1	
28	操作区域	地面、台面、台盆、水槽、工器具是否干净, 物品摆放规范, 无卫生死角	1	
29	相关区域管理	查看浴室、更衣室、包房是否环境整洁, 物品摆放规范, 无积灰、无蜘蛛网、无虫、无异味; 毕餐后食堂门、窗、灯是否关闭	2	

	30	垃圾分类	是否按照要求做好垃圾分类工作,并将产生的所有垃圾放置在相应回收桶里,垃圾桶是否及时清洗	2	
台账查看部分	31	索证索票	查看半年内动物产品检疫合格证明、农药检测报告等是否齐全,装订是否统一规范	3	
	32	查验记录	查看半年内送货单及收货记录等是否齐全,是否如实记录食品名称、数量、进货日期等内容,记录应当真实	5	
	33	晨检记录	抽查近半年内晨检记录,是否每天都有,记录与实际情况是否相符	3	
	34	中心温度	查看中心温度计正常与否及半年内每日菜肴中心温度记录	5	
	35	冰箱(柜)管理	查看冰箱(柜),结霜厚度不超过1cm,冷藏温度保持在0—10℃,冷冻温度保持在-1℃—-20℃,查看半年内各冰箱(柜)除霜记录	2	
	36	食品留样	查看留样食品,专用冰柜内是否有两天的食品留样,品种是否齐全,并查看半年内的留样记录是否完整	5	
	37	食品添加剂	查看食品添加剂是否存放于专用橱柜等设施中,是否标明“食品添加剂”字样,并查看半年内食品添加剂的使用记录情况	5	
	38	领料单	使用规范的领料单,领料单不得涂改,必须有项目经理或厨师长签字后方可领料,仓库管理一物一卡,卡物相符,抽查近三个月领料单	3	
	39	废弃油脂	查看废弃油脂是否有专用容器盛放并贴上标签,查看半年内回收废弃油脂登记、记录情况	2	
	40	消杀	查看半年内的消杀记录,是否每周至少一次,记录是否详实全面,包括操作人、使用药品名称、消杀区域、使用量、记录人等	2	
	41	岗位培训	查看半年内培训记录,每月至少有一次关于食品卫生安全知识培训和一次消防安全培训,培训记录是否完整,内容是否全面	5	
	42	脱排油烟机	查看本年度清洗脱排油烟机记录和发票复印件	2	
	43	电、煤气开关	查看半年内电闸、煤气开关每日开启、关闭时间登记记录,并有签名	3	

	44	公司检查情况	查看近半年所属餐饮公司对项目点检查情况记录,每月至少一次	4	
	45	垃圾分类	查看近半年餐厨垃圾记录台账	1	
总分				100	
考核部门 意见	<div>考核部门签名</div> <div>年 月 日</div>				
被考核单位 意见	<div>被考核单位签名</div> <div>年 月 日</div>				

签约各方:

甲方（盖章）:

法定代表人或授权委托人（签章）：
2025年09月29日

乙方（签章控件）:

法定代表人：张凤仙（女）

2025年10月11日

合同签订点:网上签约