第四部分 合同条款（参考格式）

合同编号：【11N425032200202610001】

甲方（委托方）

名 称：上海市徐汇中学

地 址：上海市徐汇区虹桥路 68 号

法定代表人 / 授权代表：盛老师

联系方式：13601961253

统一社会信用代码：12310104425032200H

乙方（受托方）

名 称：光明校园餐饮管理有限公司

地 址：上海市松江区叶榭镇官厅路 4 号-1

法定代表人 / 授权代表：徐俊

联系方式：13524923053

统一社会信用代码：

食品经营许可证号：

甲方为保障师生饮食安全与营养健康，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规定》《中小学校食品安全与膳食经费管理工作指引》《关于加强与改进上海市中小学校园餐管理工作的若干措施》要求，经向区教育局备案后，采取承包经营方式提供供餐服务。

甲乙双方本着**平等自愿、权责明确、公益优先、安全第一**的原则，经友好协商，签订本合同，以资共同遵守。

本合同的附件为本合同不可分割的组成部分，与合同正文具有同等法律效力。若附件与合同正文条款存在冲突，以合同正文约定为准；若附件之间条款存在冲突，按以下优先效力顺序执行：

（一）本合同及其附件、补充协议；

（二）中标通知书（含乙方承诺函等）；

（三）乙方提供的投标文件（含澄清文件及承诺等）；

（四）甲方发出的招投标文件（含招投标补充文件等）。

第一条 承包经营范围与内容

1.1 甲方提供校园内指定食堂场地及配套固定设施设备，实行“零租赁”。

1.2 乙方应具备食品经营许可、食品安全管理机构及专职管理人员、营养专业人员等履行本合同所需的全部资质。乙方须具有良好的社会信誉，符合承包经营资质要求。

1.3 乙方负责配餐及食堂全面运营管理，包括但不限于：合规食材采购、营养食谱制定、食源追溯信息报送、食品加工制作、分餐配送、就餐服务、环境卫生维护、餐厨垃圾处理、设施设备日常养护、安全保卫、人员配备及支付劳动劳务报酬、发现问题的整改等工作。乙方不得转让本合同全部或部分权利及义务，亦不得分包本合同全部或部分业务。

1.4 服务对象：三校区约 450 人（每学期人数有变动，以实际人数为准）

供餐周期:2026 年 9 月 1 日起至 2027 年 8 月 31 日（双休日，节假日，寒暑假除外），早餐：6:30~8:00；午餐 11:00 — 12:30；晚餐根据具体情况确定用餐时间；

甲方如订餐数量有重大变化或取消订餐计划应提前_____小时通知乙方，且不视为甲方违约。

第二条 承包经营期限

2.1

2.2 合同履行期间内，未经甲方书面同意，乙方不得对食堂实施水、电改造、房屋装修以及结构改造。合同期满未续约或提前终止的，乙方应在期满或终止后 5 个工作日内完成场地、设施设备及相关资料交接，恢复场地原状（自然损耗除外）。

第三条 餐费

3.1 餐费由甲方据实与乙方结算，该餐费包括乙方在履行本项目过程中所发生的采购、加工、供餐等全部相关费用，包括但不限于各类服务费、人工费、耗材费、管理费、保险费、税费等一切与学生用餐有关的费用。乙方不得再以任何理由要求甲方支付其他费用。

3.2 供餐标准

供餐模式：自助餐

供餐标准：早餐 5 元/人，午餐 28 元/人，晚餐 30 元/人

3.3 餐费的结算。甲方不得以管理费、劳务费等名义向乙方收取其他任何费用。餐费双方每月按实结算。

3.4 合同价格：合同价格为不超过 2475000(大写:贰佰肆拾柒万伍仟元整)

第四条 适用要求及标准

4.1 学校食堂坚持公益性和非营利原则，甲方负责提供食堂水、电、气等能耗及就餐场所的正常使用。乙方配送原辅材料的占比不能低于餐费总额的_____%。

4.2 乙方须每月提供原辅材料清单及其他费用清单，以便甲方进行财务核算、监督、审计，并就甲方的质询作出解释和提供相应的证明文件、材料。

4.3 合同履约期间，乙方须配合教育等相关部门对食堂运营成本开展审计或财务检查工作，并提供必要的资料和便利条件。

4.4 乙方使用专用冷藏设施做好食品留样，留样食品每餐、每个品种留样量不少于 125g，在冷藏条件下存放 48 小时以上，并做好记录。留样冰箱实行“双人双锁”，专人负责留样管理。

第五条 食材的检查

5.1 甲方有权对乙方食材采购渠道、加工过程、食品原料进行现场检查和抽查，对发现的问题提出整改要求。

如发生上级管理部门调整学生营养餐标准食谱规定等情况，按相关规定执行。

第六条 人员配备

6.1 乙方需配备食堂负责人 3 名，食品安全总监 3 名，食品安全员 3 名。食品安全总监和食品安全员不可为同一人。

6.2 乙方应根据供餐规模配备食堂从业人员 53 名。员工平均年龄不得超过国家用工标准，女性最大年龄不得超过_____周岁，男性最大年龄不得超过_____周岁；其中厨师 11 名，厨师须具备 中式烹调师中级及以上 资质。

6.3 乙方应保持食堂从业人员队伍的相对稳定，准备一定数量的储备人员。乙方应当每年按相关要求组织从业人员进行食品安全知识培训，其中食品安全总监、食品安全员每年参加培训时间不少于 40 学时。乙方人员管理水平及技术能力未达到要求，或甲方发现乙方人员不符合餐饮

人员从业条件或不能很好地完成制餐、分餐等工作、服务态度恶劣的，甲方有权提出调整和更换需求，乙方应按需求予以调整、更换直至满足甲方要求。

6.4 乙方调整食堂工作人员，应事先征得甲方同意，并将调整后人员信息向甲方备案。

6.5 乙方必须遵守国家相关劳动用工的法律法规，所配备人员需为熟悉岗位技能、训练有素的人员，且必须具有有效的身份证件、健康证书，持证上岗。乙方应保证乙方人员符合餐饮人员从业条件，服务人员应保持健康状态上岗，严格佩戴好一次性手套、口罩，穿好工作服。

6.6 乙方人员进入校园后应遵守校方规章制度，维护教学秩序，保障学生安全。

6.7 乙方负责师生用餐后及时清理餐具、包装物与垃圾，保持校园环境卫生。

第七条 食品安全质量管理

7.1 乙方在供餐服务中必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中小学食品安全及膳食经费管理工作指引》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》等法律法规、文件要求，全面落实校园食品安全“日管控、周排查、月调度”工作机制。

7.2 乙方要严格按照《中小学食品安全及膳食经费管理工作指引》中食堂管理关键环节（信息公示、食材采购、进货查验与索证索票、原料贮存、加工制作、原料及成品配送、人员管理、添加剂管理、食品留样、清洗消毒、环境卫生、餐厨废弃物处置、特殊食品和过敏原控制等）的要求，确保食品安全卫生。

7.3 乙方应保证师生用餐的质量和安全，不得加工隔餐的剩余食品，不得制作冷荤凉菜食品，不得将回收后的食品经加工后再次销售。

7.4 乙方严禁采购、生产《中华人民共和国食品安全法》第三十四条条款中的食品、食品添加剂、食品相关产品，且不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。制作营养餐所采用的各类主副原料、调味品及食品添加剂等必须符合国家食品安全法及相关法规要求。

7.5 乙方每天配送的食品原辅材料品种、数量必须符合相应食谱中所明确的品种和重量，并做好采购验收记录。

7.6 如乙方因未履行本合同义务，导致出现食品安全事故或处罚时，乙方应赔偿全部损失。本合同约定损失及违约赔偿范围包括但不限于甲方为履行本合同已支出的费用、甲方的经济损失以及为实现相应权利而支出的诉讼费、律师费、保全费、鉴定费、差旅费等费用。

7.7 如发生可能影响食堂正常供餐的不可抗力情形，乙方应通过等方式，积极配合甲方保障校园餐供应。

7.8 甲乙双方应积极配合监管部门检查，对问题在规定时限内整改到位。

第八条 厨房及厨房设备

8.1 厨房及厨房设备的使用

8.1.1 甲方提供的厨房及厨房设备见清单，其他设备由甲、乙双方协商配备。

8.1.2 乙方负责厨房及厨房设备、用具的日常清洁及养护工作，相关清洗用具需符合食品安全相关规定。

8.1.3 乙方因管理和使用需求需添置或更新相关设施设备的，应征得甲方同意，发生的费用由甲、乙双方协商解决。

8.1.4 因乙方员工使用不当或其他人为因素而引起的厨房设备损坏或遗失，由乙方负责修理及赔偿，损失由乙方承担。

8.2 厨房设备的交接

8.2.1 甲、乙双方应在本合同实施前，清点、检查甲方所提供的设备和厨房用具，双方的授权代表应在设备盘存清单上签字。

8.2.2 本合同终止前，乙方按双方确认的设备盘存清单，将相关设备用具交还给甲方，修损补缺，确保正常运转。

第九条 日常考核和履约验收

9.1 甲方根据本合同约定，对乙方进行日常考核。

9.2 本合同履行期满前，甲方应按照本合同约定及《学校食堂承包/委托经营服务履约验收参考范本》标准，对乙方的供餐服务、运营管理等履约情况开展验收工作。

9.3 验收结果将作为餐费结算、合同续约、考评退出的重要依据。若验收结论为“不通过”或“有条件通过”且乙方未按要求完成整改的，甲方有权依据本合同约定行使相应权利。

9.4 乙方应积极配合甲方的验收工作，提供必要的资料、场地及人员支持，对验收中发现的问题按要求及时整改。

第十条 退出机制

10. 1 若乙方存在下列情形之一的，甲方以书面形式通知乙方后终止或解除本合同。

10.1.1 应当终止情形。包括但不限于：经营管理期间，因供餐服务单位责任导致学校发生食品安全、消防安全等事故的；供餐服务单位串通投标、提供虚假资质、利益输送、商业贿赂等违法行为被查实的；供餐服务单位的食品经营许可证、营业执照被吊销的等。

10. 1.2 约定解除情形。包括但不限于：因供餐服务质量问题引发重大舆情，造成恶劣社会影响的；发生转包、违规分包行为或擅自变更主要履约人员的；合同履约验收结论为“不通过”或“有条件通过”且乙方未按要求完成整改的；满意度调查连续 2 次均未达到 80%等。

10.2 惩罚机制

10.2.1 乙方违反食品安全、供餐标准、人员管理等约定，甲方有权要求整改，并按每次 500—5000 元支付违约金。

10.2.2 乙方擅自降低餐标、更换食材，甲方有权拒付餐费，并按当次供餐总额的 2 倍支付违约金。

10.2.3 发生食品安全问题的，乙方承担全部赔偿责任，甲方有权立即解除合同，并上报主管部门。

10.2.4 乙方存在转包、分包、造假、严重投诉等情形，甲方有权终止合同、没收保证金，并禁止参与本校后续项目。

第十一条 其他

11.1 如乙方因故需提前终止合同，必须提前_____个月，以书面形式通知甲方，经甲乙双方协商一致，可终止合同。

11.2 乙方必须对职工加强防火、防盗、防浪费和劳动防护安全教育，落实安全防范措施。

11.3 本合同一式三份，自双方签字盖章之日起生效，甲、乙双方各执一份，并在本合同签订后日内，由甲方向_____备案一份。合同核心条款存在变更的，甲方应将调整后的合同及时向备案。

11.4 本合同在履行过程中如发生争议，双方应友好协商。协商不一致的，可以向仲裁或诉讼的方式解决。

11.5 本合同未尽事宜，由双方协商签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

补充条款

1:一、供餐标准：早餐 5 元/人，午餐 28 元/人（自助餐标 20 元；随餐奶 8 元），晚餐 30 元/人

二、食堂食材及运营管理要求

1、食材品质管控：所有食材须保证新鲜；猪肉、牛肉采用冷藏保鲜储存，严禁冷冻货品；鱼虾类仅限鲜活新鲜食材，不得使用冷冻产品。

2、供餐标准：需严格保障食材新鲜、菜品分量充足，做到色、香、味俱全。

3、节假日供餐及薪酬约定：学校周六、周日如有各类考试安排，食堂须无条件为教职工供应早餐、午餐；周末值守食堂工作人员产生的加班费用，由光明校园餐饮管理有限公司全额承担。

4、人员管理提升要求：定期组织厨师开展技能培训，持续提升烹饪水平；食堂管理人员履职不达标的，须及时更换调整。

5、安全事故责任划分：食堂工作人员在厨房作业期间发生安全事故，相关处置及责任由光明校园餐饮管理有限公司全权负责。

甲方（盖章）：上海市徐汇中学

法定代表人 / 授权代表：盛老师

签订日期：2026年07月14日

乙方（盖章）：光明校园餐饮管理有限公司

法定代表人 / 授权代表：孙燕敏

签订日期：

附件 3：上海市徐汇中学教职工餐饮服务项目履约验收报告

晚餐根据具体情况确定用餐时间

验收日期：_____年____月____日

承包经营单位（名称）：_____

承包经营期限：_____年____月____日至_____年____月____日

本次验收时段：_____年____月____日至_____年____月____日

验收小组成员（2 人以上）

- 学校代表（食品安全总监）：_____
- 学校代表（总务主任 / 食品安全管理员）：_____
- （可选）专家代表：_____
- （可选）教师代表：_____
- （可选）家长 / 学生代表：_____
- （可选）教育主管部门代表：_____
- （可选）市场监管部门代表：_____

验收依据

1. 双方签订的《XX 学校食堂承包/委托经营合同》（合同编号：____）及其附件
2. 《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例
3. 《学校食品安全与营养健康管理规定》（教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第 45 号）
4. 《关于进一步做好上海市中小学食堂供餐服务招投标工作的指导意见》（沪教委体〔2025〕44 号）
5. 国家及地方相关食品安全标准、餐饮服务操作规范

6. 学校制定的食堂管理制度和要求

验收方式

☐现场检查 ☐资料查阅 ☐人员访谈

☐其他：_____

验收清单

验收项目	验收内容	检查方式/要点	符合情况（√/x）	存在问题描述（如不符合）	佐证材料/备注
1.资质与证照	1.1食品经营许可证是否有效、是否公示	查看原件			许可证复印件
	1.2 从业人员健康证是否齐全、有效、公示	随机抽查____名员工健康证			健康证清单/拍查记录
	1.3 承包/委托经营方主体资质（营业执照等）是否有效	查看			营业执照复印件
2. 食品安全	2.1 食品安全管理制度是否健全并执行	查看文件，现场询问			制度文件清单
	2.2 进货查验、索证索票制度执行情况	抽查___批次			采购台账、供应商资质文件、检验报告
	2.3 食材预处理流程规范	现场观察操作过程			现场照片
	2.4 加工过程控制（流	现场观察操作过程			现场照片

	程规范、中心温度达标等)				
	2.5 餐饮具清洗消毒保洁情况	检查设备、流程、记录			消毒记录、现场照片
	2.6 食品留样规范执行情况(品种、重量、时间、标签、记录)	检查留样冰箱、标签、记录			留样记录、现场照片
	2.7“三防”设施及环境卫生状况	现场检查			现场照片
	2.8 后厨环境控制(生熟分开、工用具区分)	现场检查			现场照片
	2.9 从业人员个人卫生	现场观察			
	2.10 市场监管等部门检查和整改情况	查看记录			可协调市场监管部门提供检查记录
3.食材供应	3.1 食材是否从合同约定的渠道购买(如有)	查看记录			采购台账、供应商资质文件、检验报告样本
	3.2 食材费在餐标中的占比经审计是否符合合同约定(如有)	查看审计报告			审计报告
	3.3 食材采购价格是否合理(参照发改委信息)	查看记录			采购台账
	3.4 食材是否符合安全标准(如食品添加剂管理是否规范，食材是否在保质期内)	检查仓库、操作间			现场照片

	3.5 主要食材(米面油肉蛋奶菜等)感官质量	现场抽查			现场照片
4.营养与供餐	4.1 一周食谱制定是否科学、营养均衡、提前公示	查看食谱、公示情况			食谱样本、公示照片
	4.2 供餐是否按时、足量	现场观察、师生访谈			现场照片
	4.3 特殊需求(过敏等)是否满足(如有)	查看记录、询问			相关记录(如有)
5.服务质量	5.1 工作人员服务态度	现场观察、师生访谈			
	5.2 饭菜分装、保温措施是否到位	现场观察			
	5.3 师生满意度是否达到合同约定，未达到是否及时整改	查看资料			满意度调查报告
	5.4 陪餐意见建议是否采纳	查看记录、询问			陪餐记录
	5.5 投诉渠道是否畅通、处理是否及时有效	查看意见箱、投诉记录、回访记录			投诉处理记录样本
6.运营管理	6.1 关键岗位人员配备及资质是否符合合同	查看名册、资质证书			人员名册、资质证书复印件
	6.2 设备设施运行、维护情况	现场检查、查看维护记录			设备清单、维护记录

	6.3 各类管理台账是否齐全、规范	抽查__类台账			台账本（晨检、消毒、废弃油脂等)
	6.4 日常管理和培训情况	查看记录			培训记录
	6.5 应急预案制定与演练情况	查看预案、演练记录			预案文件、演练记录/照片
	6.6 信息公开情况	查看公示栏、资料			公示照片
7.合规责任	7.1 员工劳动合同签订、社保缴纳情况(如有约定)	随机抽查__份合同、社保缴纳证明			合同样本、社保缴纳凭证(拍查)
	7.2 食品安全资任险等保险购买情况(如有约定)	查看保单			保单复印件
	7.3 配合学校及监管部门检查情况	根据学校记录			
	7.4其他安全管理贵任落实情况	查看资料、现场检查			查看台账
8.合同其他条款	8.1[根据合同具体条款添加，如：特色服务、公益活动、设备投入等]				
	……(自行添加)				

验收中发现的主要问题汇总

1. 问题描述：

违反条款 / 标准：

整改建议 / 要求：

整改时限：_____年____月____日前

2. 问题描述：

违反条款 / 标准：

整改建议 / 要求：

整改时限：_____年____月____日前

（根据实际情况自行添加）

验收结论：

□通过验收：承包经营方履行了合同义务，食品安全和运营管理符合要求，本次验收合格。对发现的问题，要求在限期内完成整改，学校将进行复核。

□有条件通过验收：承包经营方基本履行了合同，但存在[列 出如使用过期变质食品等关键问题]问题。必须在 年 月 日前 彻底完成整改并提交整改报告，经学校复核确认后方视为最终通过 验收。在此期间，[可附加限制条件，如加强监管等]。

□不通过验收：承包经营方存在严重违反合同或食品安全法 规的行为[具体说明，如无证经营、重大卫生隐患未整改等],未能履行主要合同义务。本次验收不合格。学校将根据合同约定采取[后续措施，如启动退出机制、追究责任等]。

注：“不通过”或“有条件通过”的结论要慎重且有充分依据，并做好托底保障预案。

验收小组意见：

验收小组成员签字：

日期： 年 月 日

承包经营方确认意见：

口认可验收结果及问题描述。

口对验收结果有异议（具体说明）：

承包经营者代表签字：

日期：　　年　　月　　日

2026年07月28日