

上海博物馆东馆员工餐厅餐饮服务合同

合同统一编号： 11N42502056820261602

合同内部编号：

合同各方：

甲方：上海博物馆

地址：上海市黄浦区人民大道 201 号

邮政编码：200003

电话：021-63723500

传真：

联系人：徐骢

乙方：上海衡山餐饮管理有限公司

地址：上海市静安区延安西路 129 号 1506 室

邮政编号：200040

电话：021-62262773

传真：

联系人：汤恩韵

开户银行：建设银行上海第四支行

账号：31050165360000001844

鉴于：

1. 甲方拥有位于上海市世纪大道 1952 号 B1 层的员工餐厅（以下简称“餐厅”）场地及配套设施设备。
2. 乙方是一家专业从事餐饮管理服务的公司，具备相应的资质和管理经验。
3. 甲方同意委托乙方对餐厅进行全面的运营管理，乙方同意接受此项委托。

甲乙双方根据《中华人民共和国民法典》等相关法律法规的规定，在自愿、公平、诚实信用原则下。就乙方为甲方员工餐厅提供餐饮服务事宜，订立本合同，并共同遵守。

一、 合作内容与服务期限

1.1 服务内容：甲方委托乙方对上海博物馆东馆 B1 层员工餐厅实施全面运营管理，为甲方工作人员及其认可的第三方协作单位员工提供早餐、午餐及其他必要的餐饮服务。

1.2 合作模式：

1.2.1 乙方负责餐厅的日常经营管理，承担餐厅运营所产生的全部营业成本，包括但不限于调料及食品原材料采购费用、人员薪酬支出、日常厨房设备设施维护维修费用、排烟机组和管道清洗、灶台灭火系统维保、耗材成本以及相关税费等。

1.2.2 甲方为乙方免费提供符合餐饮经营标准的餐厅场所、厨房、现有的厨房设施设备及现有的厨具、餐具、结算系统与设备等基础设施设备（详见附件一《甲方提供设备清单》），并承担该场所产生的水、电、燃气等能耗费、垃圾清运费、日常杀虫消毒费、隔油池清理费等。

1.2.3 在本合同期限届满后，若甲方决定继续对外托管经营，在同等条件下乙方享有优先续约权。

1.3 服务期限：

1.3.1 本合同期为自合同签订之日起叁年。合同期满前 3 个月，双方应就是否续约进行协商。若甲方决定继续托管经营，在同等条件下乙方享有优先续约权。双方应在合同期满前完成续约合同的签订工作；若双方未能就续约事宜达成一致意见，则本合同到期后自动终止。合同期未届满，若双方就解约事宜达成一致意见，则本合同可提前解约。

1.3.2 合同到期或合同终止时，甲乙双方应共同商议并确定合理的交还日期，并共同完成该区域的交还工作。乙方应将区域恢复至交付时的原貌，但自然损耗除

外。合同到期或合同终止时，乙方自愿放弃因加工、附合、混合而产生的无法区分的物的所有权、财产权，由甲方进行处置。乙方逾期 3 日未按要求完成交还或留有物品视为乙方自动放弃所有权利，甲方有权以善良合理的方式自行处置区域内乙方遗留的所有物品，且甲方无需向乙方承担任何责任。

二、 服务标准

2.1 供应时间：

- **早餐：** 7:00 - 9:00
- **午餐：** 10:30 - 12:30
- 配合甲方的夜间延时开放或者特殊活动，提供晚餐或其他餐饮服务，供应时间和标准另行约定。

2.2 供餐标准

2.2.1 **早餐：** 以中点为主，实行一菜一价，零点自选方式。

- 花式品种不少于 **15 种**，包括但不限于以下内容，主食类：面食（面、馄饨等）、各类粥、各类馒头、煎、炸、烘不同干点等；配菜类：面浇头（每天不少于种）、蛋类（茶叶蛋、白煮蛋、荷包蛋）、多种类酱菜、粗粮食品（玉米、紫薯等）；饮品类：牛奶、豆浆、豆腐花等。

2.2.2 **午餐：** 日常工作餐，实行一菜一价，零点自选方式。志愿者工作餐及工作接待，实行套餐形式。

- 日常工作餐，花式品种不少于 **15 种**：其中大荤不少于 **4 个**，小荤不少于 **4 个**，素菜不少于 **4 个**，另设置特色菜窗口，根据季节变化、传统节日或者应招标人的要求，供应特色/风味菜品、冷热甜品、粗粮食品等，花式品种不少于 **3 种**。
- **志愿者套餐：** 一份大荤、一份小荤、一份蔬菜、一份米饭、一份例汤。
- **商务套餐 A：** 二格大荤、一格小荤、一格蔬菜、一格米饭、一份例汤。
- **商务套餐 B：** 小锅菜烧制二格大荤、一格小荤、一格蔬菜、一格点心、一格米饭、一份例汤、一份水果和酸奶。

2.3 价格管理

2.3.1 早餐基础单品价格不高于 **10 元/份**；午餐基础单品价格不高于 **15 元/份**；志愿者套餐及商务套餐，均由甲乙双方确认后，实施供餐标准，若根据实际情况需要做调整的，经甲乙双方达成一致后再调整。

2.3.2 价格应保持基本稳定，非因主要原材料价格发生重大、持续、普遍性的市场波动，原则上不得随意上调价格。

2.3.3 所有成品菜价以主辅料实际采购成本为定价标准，定价、调价依据（如成本核算表）应按要求向甲方报备或公开，接受监督。

2.4 出餐标准

2.4.1 所有同类菜品应实现分量标准化，使用标准化容器或定量工具进行分装，减少人为误差；热菜供餐时，保证菜品温度要温热。

2.4.2 保证每份菜品足量：大荤、小荤、素菜例份重量（原材料 净含量）均不低于 150g/例份；特色/风味菜每例份标准重量（原材料 净含量）依据菜品特性单独约定。

2.4.3 主辅料配比：菜品中主辅料配比不高于 1:1

2.4.4 每季度更换或轮换菜品，以防供应品种长期单一。

三、 食品卫生

3.1 原料采购。乙方负责代甲方采购餐厅运营所需的全部调料及食品原材料。乙方应确保所采购物品符合国家食品安全标准，并保留采购凭证以备甲方查验。费用已包含在乙方承担的营业成本中，不另行向甲方结算。

3.2 乙方应建立完整的供应商审查、食材验收、储存保管及溯源系统体系，相关记录保存不少于 2 年，并接受甲方监督检查。

3.3 甲方有权要求乙方按照甲方的要求调整采购原材料。

3.4 乙方须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》等法律法规，对食品的质量进行管理，制定严格的食材采购、验收、储存、加工、留样制度。

3.5 甲方不定期对现场的食品安全进行检查如果发现因乙方原因而产生的违规现象，甲方有权责令乙方进行整改并有权作出相应的处罚，同时有权要求乙方承担由此产生的相应赔偿。乙方违反情节严重的或乙方拒不整改的，甲方有权解除本合同。

3.6 确保厨房及餐厅环境、餐具厨具、人员卫生符合国家及上海市相关标准，并严格执行垃圾分类规定。

3.7 如发生食品卫生事故，经确认为乙方过失造成的，乙方应承担全部法律责任，包括但不限于以下几点：

- 对受害方的人身损害和财产损失进行赔偿。
- 承担行政机关对甲方或者乙方的全部罚金。
- 承担甲方为此支付的合理费用（包括但不限于赔偿、罚金、诉讼费、律师费等），如乙方未及时支付费用，可从保证金里扣除。

- 若对甲方声誉造成重大不良影响，甲方有权单方面书面通知乙方解除合同，并有权追究乙方违约责任。

四、 厨房安全

- 4.1 安全责任主体：乙方作为餐厅的安全生产责任主体，全面负责厨房区域内的所有生产安全事宜，包括但不限于用气、用电、用火、设备操作等安全。
- 4.2 规范操作与培训：乙方必须严格遵守国家及上海市关于餐饮场所安全生产的法律法规、行业规范。乙方应制定完善的厨房安全操作规程，并对全体员工进行定期培训和考核，确保所有人员熟练掌握安全操作技能和应急处理流程。
- 4.3 设备设施维护：乙方应负责厨房设备、燃气管道、阀门、排烟罩、灭火系统等设施的日常安全检查、维护和保养，并建立维护台账。发现任何安全隐患（如燃气泄漏、设备故障、电线老化等），必须立即停止使用并向甲方报告，及时安排专业人员进行检修。因乙方操作不当或维护不及时导致的设备损坏及相关后果，由乙方承担。
- 4.4 能源管理：树立节能意识，合理用水、电、燃气，定期组织教育工作，杜绝“长明灯”、“长流水”等浪费现象，制定必要的规章制度。
- 4.5 消防安全：乙方须确保厨房消防通道畅通，消防设施（如灭火器、灭火毯）齐全有效，员工熟悉消防器材的使用方法。每日营业结束后，须有专人负责关闭所有气源、火源和不必要的电源，并进行安全检查。
- 4.6 乙方承担。若对甲方声誉造成重大负面影响，甲方有权单方解除合同并追究乙方违约责任。

五、 人员配置

- 5.1 乙方应配备不少于 20 人的专业服务团队，餐饮服务岗位配置设定须合理，团队中应含项目经理（全权负责本项目所有工作）和厨师长（本项目食品安全第一责任人）的必要岗位。
- 5.2 所有人员须持有效健康证上岗。
- 5.3 项目经理、厨师长等关键岗位人员的任命与变更须经甲方书面批准。
- 5.4 主要管理岗位人员应取得相应的职业资质证书或岗位证书、专业技术证书；操作/服务岗位人员应取得相应的专业技能证书或职业技能资格证书。
- 5.5 团队成员范围内，除辅助岗位外，不得使用已退休人员。
- 5.6. 因工伤、病事假、人员正常流动等原因需换新人顶替的，须提前告知甲方，

并选用甲方认可资质的人员顶替。对于重要岗位出现空缺的，乙方应在 2 周内补充到位，并经甲方认可；如暂无合适人选的，经甲方同意后可由其他员工暂代，若 1 个月内仍未补充到位的，甲方将按超出月份每月¥10,000.00/人（人民币大写：壹万元整/人）的标准，在履约保证金中扣除。

六、费用支付

6.1 餐饮管理服务费

6.1.1 餐饮管理服务费总额为人民币**陆佰玖拾万零伍仟零捌拾捌元整**（¥**6905088**元，含税），服务周期为 3 年。

6.1.2 全年的餐饮管理服务费组成：**季度服务费 95% + 年度考核服务费 5%**

6.3 **季度服务费（95%）**：甲方每季度首月为考核支付月，甲方根据附件二《餐饮服务考核办法》进行考核，按照考核结果支付给乙方上一季度的餐饮管理服务费的 95%（从合同签订后的第二个季度开始实施）。

6.3 **年度考核服务费（5%）**：每年度首月为年度考核服务费支付月（从合同签订后的第二年开始实施），甲方根据年度综合考核结果支付上一年度的考核服务费。

6.4 乙方应在每个支付月的第五个工作日向甲方提供合规增值税普通发票（内容为“餐饮服务*服务费”）。甲方收到发票之日起 15 个工作日内完成相应款项支付。

6.2 金龙卡结算

6.2.1 员工用餐采用金龙卡作为主要结算方式，相应费用由甲方先行代收。甲乙双方于每月核对确认无误后，甲方将确认金额支付至乙方指定账户。

6.2.2 金龙卡结算周期为每月 26 日至次月 25 日。

6.2.3 乙方应于每个支付月度开始的第五个工作日前，向甲方提供合规增值税普通发票（内容为“餐饮服务*餐饮服务”）。甲方收到发票之日起 15 个工作日内完成相应款项支付。

乙方收款账号为：

名称：**上海衡山餐饮管理有限公司**

纳税人识别号：

地址、电话：**上海市静安区延安西路 129 号 1506 室 021-62262773**

开户行及账号：**31050165360000001844**

甲方开票信息

名称：上海博物馆

纳税人识别号：12310000425020568C

七、履约担保

7.1 在签署本合同之后，乙方应向甲方提供一笔金额为合同金额 10%的履约担保。履约担保在合同期结束且双方就本项目无纠纷后 15 日内履约保证金“无息”退还乙方或者履约保函失效。

7.2 履约担保可以采用转账方式支付的履约保证金，或者是有甲方认可的银行出具的履约保函。乙方提交履约担保所需的有关费用均由其自行承担。

7.3 如乙方未能履行本合同约定的任何义务，则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约担保如不足弥补甲方实际损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

7.4 合同期满后，甲方在扣除所有应扣款项后，于 15 日内将保证金余额无息返还或者履约保函失效。

八、服务考核与合同终止

8.1 考核标准：甲方有权根据双方约定的餐饮服务质量标准（包括但不限于食品卫生安全、菜品质量与口味、服务人员态度、送餐及时性、环境卫生等）对乙方服务进行定期或不定期的考核。

8.2 不合格情形：如乙方出现下列情形之一，视为“考核不合格”：

- 发生重大食品安全、安全生产事故；
- 在甲方组织的正式考核中评分低于双方约定的合格标准；
- 单月内收到甲方员工或服务对象关于餐饮服务的有效投诉超过 3 次，且经甲方书面通知后未及时整改；
- 严重违反本合同、补充协议或续约合同中约定的其他关键义务。

8.3 终止权利：乙方出现上述“考核不合格”情形，经甲方书面指出后，未在【3】个工作日内采取有效措施完成整改或整改后仍不符合要求的，甲方有权单方面书面通知乙方立即解除本合同。甲方无需为此承担任何违约责任，且有权要求乙方赔偿因此遭受的全部损失或者履约保证金中扣除相应的损失金额

九、双方权力与义务

9.1 甲方权利与义务

- 提供餐厅场地、基础设施及能源，协助办理相关经营证照。
- 有权对乙方的食品安全、价格、质量、服务等进行监督并提出整改意见。
- 按约支付餐饮管理服务费用。

9.2 乙方权利与义务

- 全乙方负责餐厅的全面运营工作，包括人员的招聘与管理、食材及调料的采

购、餐品的制作、安全卫生的保障等。

- 乙方应严格遵守国家及地方关于食品安全、消防安全等方面的法律法规，并独立承担用工、食品安全、消防安全等全部责任。
- 乙方承诺合理安排其工作人员工作，在工作时间、支付劳动报酬、劳动安全等方面严格遵守《中华人民共和国劳动法》、《中华人民共和国劳动合同法》等相关法律法规，如乙方自身用工管理行为所引发劳动争议纠纷、工伤赔偿等事件均由乙方负责，与甲方无关。若因甲方提供的场地、设施设备存在缺陷或甲方其他过错直接导致乙方员工发生人身损害的，甲方应依法承担相应的法律责任，乙方向其员工承担赔偿责任后，有权向甲方追偿。
- 乙方应当于运营日之前为该区域可能遇到的风险，向资质信用良好的保险公司购买保险，保险有关费用均由乙方自行承担，该等保险的责任期间从本合同起始日起至本合同所述的合作期限届满之日止（该期间内该等保险应保持持续有效），该等险种至少应包括财产一切险及第三者责任险（或公众责任险），保险金额须经甲方备案。乙方需向甲方提供保险单凭证（甲方核验原件并保留加盖乙方公章的复印件）。除甲、乙双方有明确约定外，乙方使用该区域所需购买的第三者责任险（或公众责任险）应在保险单中将甲方列为共同被保险人。在合同期内，若经营区域内发生保险事故，保险公司支付的保险理赔金应用于弥补实际损失。任何一方因该事故遭受的损失，在保险理赔范围之外的合理费用，应根据事故原因及过错责任原则由责任方承担；若双方均有过错，则按过错比例分担。合理费用指甲乙双方协商确定的费用、行政机关机构判定的费用。如因乙方过错，发生涉及甲方损失的保险事故，乙方从保险公司获得的赔款应当首先用于赔偿甲方的损失。
- 接受甲方考核，对不合格项及时整改。

十、违约责任

10.1 任何一方违反本合同约定，均应承担违约责任，并赔偿由此给对方造成的全部损失（包括但不限于直接经济损失、预期可得利益损失、律师费、诉讼费等）。

10.2 合作期内，未经甲方书面同意，乙方不得将其本合同项下全部或部分权利义务转让给关联公司或其他企业、个人，否则视为违约，甲方有权单方面书面通知乙方解除合同。

10.3 乙方应对其销售的餐饮食品的致敏原信息、是否含酒精等信息进行标注，如因乙方过错产生不良舆情或人身伤害侵权、消费者权益侵权等法律纠纷，均由乙方负责。甲方为此支付的合理费用（包括但不限于损害赔偿金、罚金、诉讼费用等），乙方应在其过错范围内依法承担赔偿责任。合作期内，如因乙方原因发

生对甲方声誉有重大影响不良情况（包括但不限于不良舆情；对他人的财产权、知识产权、人身健康安全、名誉权等合法权利造成侵权等），该等重大影响不良情况短时间内无法消除的，甲方有权单方面书面通知乙方解除合同。

10.4 乙方聘用员工引起的一切责任与后果全部由乙方承担，若给甲方信誉或经济造成损失的，甲方为此支付的合理费用由乙方承担；若使甲方因此被行政执法调查并被处以行政处罚或者被实施行政强制的，甲方有权向乙方收取违约金。

10.5 合作期内，若甲方发现或有证据证明，乙方在经营范围、商品价格、商品质量、商品安全等方面发生严重违约问题，甲方有权要求乙方在5个工作日内改正，乙方无正当理由在期限内未予改正的，甲方有权单方面书面通知乙方解除合同；若由此而给甲方造成经济或名誉损失的，甲方为此支付的合理费用由乙方承担。

10.6 乙方对区域内治安、消防、安全、消费者意外伤害、食品安全、突发事件等各方面的安全负责，对其货源供应、运输等工作负责，对经营过程中发生的重大安全事故承担安全生产管理责任，对区域内的物品自行妥善保管，不得储存危险物品和与经营范围无关的物品。乙方应当采取各项措施排除安全隐患、杜绝安全事故的发生。发生上述重大安全事故，一经查实为乙方过错的，甲方有权要求乙方在5个工作日或行政机关通知的整改期限内改正，乙方无正当理由在期限内未予改正的，甲方有权单方面书面通知乙方解除合同；若由此而给甲方造成经济或名誉损失的，甲方为此支付的合理费用（包括但不限于损害赔偿金、罚金、诉讼费用等）由乙方承担。

10.7 合作期内，乙方经营不善、丧失偿债能力、失去经营能力、进入破产或清算程序、因乙方过错被采取行政强制措施、或被行政处罚且会导致本合同目的无法实现的，甲方有权单方面书面通知乙方解除合同。

十一、合同的变更、解除与终止

11.1 任何一方若需变更合同条款，需经双方协商达成一致意见后，签订补充协议。

11.2 合同期内，若因甲方原因导致合同无法履行，甲方应赔偿乙方因此遭受的一切实际及间接损失，包括但不限于已投入的装修改造费用、预期利润损失等。

十二、争议解决

12.1 因本合同引发的争议，双方应首先尝试通过协商方式解决。若协商无法达成一致，任何一方均有权向上海市浦东新区人民法院提起诉讼。败诉方应承担胜

诉方含律师费、鉴定费、公证费等费用在内的一切诉讼费用及合理维权费用。

十三、其他

13.1 本合同未尽事宜，由双方另行签订补充协议。补充协议与本合同具有同等法律效力。

13.2 本合同的附件为本合同不可分割的组成部分。

13.3 本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份，经双方签字盖章后生效。

补充条款

1:上述条款第 6.2.3 条更正为如下:

乙方应于每个支付月度开始的第五个工作日前,向甲方提供合规增值税普通发票(内容为“餐饮服务*餐饮服务”)。甲方收到发票之日起 15 个工作日内完成相应款项支付。

乙方收款账号为:

名称:上海衡山餐饮管理有限公司

纳税人识别号:91310109MA1G5CEA49

地址、电话:上海博物馆东馆员工餐厅餐饮服务合同 021-62262773

开户行及账号:建设银行上海第四支行 31050165360000001844

甲方开票信息

名称:上海博物馆

纳税人识别号:12310000425020568C

附件一:甲方提供设备清单

附件二:餐饮服务考核办法

(以下无正文)

甲方（盖章）：上海博物馆

法定代表人/授权代表（签字）：_____

日期：

2026年04月28日

乙方（盖章）：上海衡山餐饮管理有限公司

法定代表人/授权代表（签字）：_____

日期：

2026年04月28日

附件一：甲方提供设备清单

（另册）

附件二：餐饮服务考核办法

餐饮服务考核办法

一、总则：

为保障上海博物馆东馆员工餐厅服务质量，明确考核标准，建立本考核办法，考核结果与服务费支付、履约保证金扣除直接挂钩。

二、考核方式与周期

- 1、日常检查：甲方不定期对餐厅进行抽查，发现问题及时提出书面整改通知。
- 2、季度考核：结合日常检查、员工反馈等，每季度末由组织综合考评，满意 100 分。
- 3、年度总评：结合四个季度考核成绩，进行年度综合评定。
- 4、如发生食品安全事故或安全生产事故，直接“一票否决”定为“考核不合格”。

三、考核评分细则 总分：95 分+5 分（加分项）=100 分

考核项目	分值	评分标准
1、食品安全与卫生	(28 分)	
食材采购索证索票齐全，台账清晰，食品留样规范	6 分	每发现一次缺失扣 2 分
无腐败变质、过期食材	10 分	发现一次本项 0 分
厨房、就餐区环境整洁，餐具消毒达标	6 分	发现一处不合格扣 1 分
从业人员持有效健康证，操作规范	6 分	发现无证上岗或违规操作扣 2 分
2、供餐质量、品种及价格	(24 分)	
品种数量达标 (早餐≥15 种，午餐≥15 种)	4 分	发现有缺少品种一次扣 1 分
菜品分量达标 (大/小荤/素菜≥150g)	6 分	抽查不合格每次扣 2 分
菜品新鲜、口味适中，无投诉	6 分	发生一次有效投诉扣 3 分
价格稳定、透明、合理	8 分	任何一项发现一次扣 2 分
3、服务质量与规范	(20 分)	
准时开餐，供应充足，无断档	6 分	无故延迟或提前结束扣 2 分

工作人员着装规范、服务热情	4分	发现不规范每次扣1分
意见簿管理规范，反馈及时	4分	意见未及时处理每次扣2分
配合甲方公务接待、加班供餐等需求	6分	无正当理由拒绝每次扣3分
4. 管理运营与安全	(23分)	
人员配置达标 (≥20人)，备案及时	5分	每缺一人扣1分 未备案扣3分
垃圾分类规范，节能措施到位	4分	发现违规每次扣1分
设备设施及时维修、定期维护 按规定清洗烟道	9分	发现不规范每次扣3分
保险齐全，应急预案完备	5分	缺失一项扣2分
5、加分项（服务创新与表扬）	(5分)	
因菜品创新、优质服务获得甲方或者员工书面表扬。主动配合甲方完成重要活动供餐保障	5分	加1-2分(视情况而定)

四、考核结果应用

季度考核	得分≥85分	足额支付季度服务费
	70分≤得分<85分	按得分比例支付服务费（例如80分支付95%×80%）
	得分<70分	甲方有权暂缓支付当期季度服务费，并向乙方发出书面警告。乙方须在15日内完成全面整改并提交报告，经甲方验收合格后，方可支付
年度考核	年度综合得分≥85分	甲方足额支付年度考核服务费（5%）

	年度得分<85 分	甲方按比例支付或 有权不予支付年度 考核服务费（5%）。
保证金扣除	发生食物中毒、火灾等安全责任事故，扣除全部履约保证金。	
	季度考核连续两次低于 70 分，甲方有权扣除履约保证金 50%。	
	关键岗位人员空缺超 1 个月未补充，按 10,000 元/人/月扣除。	

五、附则

1. 本办法未尽事宜，由双方协商解决。
2. 甲方有权根据实际需要对本办法进行修订，修订后以书面形式通知乙方。