

青桐食堂老年人助餐项目

委托合同

合同统一编号： 11N00245791X20253407

合同各方：

甲方：上海市浦东新区张江镇人民政府

乙方：上海屹涵餐饮管理有限公司

地址：浦东新区张江镇张江路 576 号

地址：浦东新区康沈路 1970 号 3 号楼

邮政编码：201210

邮政编码：201318

电话：58951663

电话：021-68110303

传真：

传真：

联系人：陆向军

联系人：朱静燕

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》、《上海市食品安全条例》、《关于提升本市老年助餐服务水平的实施意见》等之规定，本合同当事人就青桐食堂老年人助餐项目在平等、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：

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务：

为进一步提升本市老年助餐服务水平，更好地满足老年人高品质助餐服务需求，特委托乙方运营青桐助餐点。供餐时间：周一至周五（国定假日及双休日除外）。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同价格为 1383000 元整（壹佰叁拾捌万叁仟元整）。

乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价中，甲方不再另行支付其它任何费用。合同价格中已包含但不限于发生的人工费、管理费和利润、增值税等其他竞争性磋商文件规定一切费用。

2.1.1 具体价格以实际每月午餐人数按实结算。

2.1.2 除合同包含的费用外，以下费用需由乙方采购及另行支付，所有发生的费用包括在中标乙方的总收入（合同价格+套餐费（10 元/客）+套餐费（15 元/客））

中。

(1) 原材料（包括调味品等）；

(2) 低值易耗品（洗碗剂、牙签、餐巾纸等）；

2.2 服务地点

浦东新区张江镇，详见竞争性磋商文件；

2.3 服务期限

本服务的服务期限：**2025年9月1日起到2026年8月31日止**

2.4 服务范围

为张江镇 65 周岁及其以上老人提供工作日中餐服务，午餐需配送人数约 600 人。**中餐包含套餐一：一大荤、一小荤、一素菜、米饭套餐（10 元/客），套餐二：两大荤、一小荤、一素菜、米饭套餐（15 元/客），**由成交乙方负责现场管理、食材采购、烹饪等服务。

3. 质量标准和要求的

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准确定，上述标准不一致的，以严格的标准为准。没有国家标准、行业标准和企业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准确定。

3.2 管理要求

3.2.1 食品卫生要求

根据《食品安全法》等相关法律法规的规定，全面负责食堂各项卫生工作，达到有关规 定要求，接受相关部门的监管。

(1) 所有工作人员必须严格执行《食品安全法》和有关的卫生管理制度，保持个人卫生， 制作、供应食品时，按规范的程序操作。

(2) 食物的原材料和消耗材料必须符合卫生标准。

(3)制作的食品必须符合国家的食品卫生标准,按照 HACCP 的质量标准操作，每天提供的食品必须专人负责留样 48 小时，并作好记录以备查验。

(4) 全面负责餐厅与厨房区域的环境卫生，设备、餐具的清洗消毒由专人负责，并作好相 关的记录。

(5) 必须对员工加强管理，严格执行各项卫生管理制度，杜绝食物中毒事件的发生，如因 乙方过失造成就餐人员食物中毒或其他管理饮食事故（经市（区）食品药品监督部门确认 的食物中毒），责任均由乙方负责提供。

3.2.2 食材采购

(1) 助餐点所用食材及原辅料由乙方进行统一采购及配送。

(2) 助餐点的项目经理或厨师长将对每日采购送达的食材进行验收，并将验收结果告知甲方，如发现送达食堂的食材原料品相、品质不符合要求的将拒收并向采购部门申请重新配送确保正常供餐。

3.2.3 安全生产要求

(1) 制定安全生产制度：乙方应制定生产、消防等安全制度，落实安全责任，防火、防盗、防毒，保证安全生产，凡因违章操作等造成的事故责任，均有乙方负责。

(2) 进行安全生产培训：乙方应对员工进行安全生产教育、培训，甲方可以提供场地等帮助。

(3) 安全生产检查 乙方定期地进行内部安全生产检查，接受甲方和相关部门的检查监督，并承担相关的安全责任。

3.2.4 卫生要求

乙方应按照国家《食品安全法》，杜绝发生食物中毒事故，工作人员不允许带病工作。

(1) 做好清扫保洁和环境治理工作，地面清洁无污物、纸屑杂物、积水，各种物品放置整齐。

(2) 厨房桌面、墙面擦洗清洁，无脏物、无油腻。工作间内设备用具、灯具、通风设备定期擦拭，无脏物、积垢，下水道畅通，隔油池清洁无异味。

(3) 厨房和就餐区内无苍蝇，无蟑螂，消灭鼠迹，杜绝出现活鼠。积极开展灭鼠、灭蟑螂和卫生防疫，每月配合对阴沟污水井喷洒虫药杜绝虫害工作。

3.3 服务人员要求

3.3.1 人员配置要求

根据实际情况优化配置人员。

3.3.2 人员管理：（所有人员原则上不得随意更换）

(1) 管理人员必须具备相应工作经验和处理日常事务及突发事件的能力；

(2) 有一套包括经理、厨师长、班组长等具有丰富实践经验的管理班子。乙方必须提供人员配置和组织架构方案，确保全年餐饮始终处于优质、安全、卫生的状态；

(3) 所有从业人员进驻前需提供无违法犯罪证明、身份证/居住证、有效健康合格证，经甲方审核后方可进驻。每年按时进行身体检查，保证从业人员具有有效健康合格证；

(4) 乙方应当保持从业人员相对稳定，保证从业人员作风正派、品行端正，遵守采购方的相关管理规定；

(5) 所有从业人员要求统一着装，工作服装的式样必须按照甲方的要求统一制作；

(6) 乙方需提供《食堂内部职工管理制度》，并按照制度对职工进行严格管理；

(7) 所有进驻人员需与乙方签订《保密协议》，若发生违反协议的情况，产生的后果均由乙方承担；

(8) 乙方的进驻人员在工作中发生生产事故，造成人身伤害的，由乙方承担一切责任及费用；

(9) 所有进驻人员在进驻地发生各类违法犯罪行为的，所有后果由服务方承担，产生恶劣影响的，甲方有权在追究服务方责任的基础上单方面终止合同；

(10) 乙方在日常职工管理中应做好防盗防浪费管理，甲方一经发现原材料失窃，有权向乙方索赔并追究责任。

3.4 其他要求

(1) 乙方应将每日采购的主副食品和调味品等实物、清单、发票以及各类有效证照、每日造册备案，并由甲方管理监督人员随时进行抽查。

(2) 甲方有权加强对炉灶、采购等部门的成本核算进行考核，实行成本核算责任负责制。乙方在餐饮服务中，应加强成本核算。

(3) 乙方应合理搭配菜肴，不断改进菜肴质量，以适合大多数就餐者的口味。

(4) 乙方要爱护厨房设备设施和餐具，配备专业人员，定期对厨房设备进行保养和维护。仓库物品摆放做到整洁、有序，杜绝食品过期现象。餐厅发生突发问题，乙方需有应急方案，及时进行妥善处置，确保送餐正常进行。

(5) 厨房设备维修保养由采购人负责

(6) 按照质量管理标准，建立健全餐饮供应服务档案资料，及时向甲方报告；当甲方需要时，乙方需无条件地及时提供。若本合同期满，双方不再续约，乙方需将档案资料全部移交给甲方，并无条件配合做好餐饮服务项目的接续移交工作。

(7) 卫生检疫、工作人员服装等工作用品、体检、伤残疾病，车辆燃油、维护等采购运输费，卫生安全监控管理、财务账目管理、培训考核、行政指导等配套服务费，员工节假日加班及节日费用，原辅料损耗费用等费用均由乙方自理，因管理不善造成就餐者食物中毒，由乙方负全部责任。

(8) 整个餐厅的卫生防疫、就餐环境必须达到卫生局等相关部门制定的标准。

(9) 餐厅环境的消防安全，必须符合消防部门要求，经营方承担经营环境范围内的全部治安、消防责任。

(10) 旨在加强内部管理，完成餐饮服务任务，实现餐饮服务目标；坚持优质服务，提高保障水平；加强队伍建设，提高员工思想素质和业务技能；加强厨房餐厅设备、工具和易耗品管理、建立应急预案、职工奖惩方案、完善考勤等一整套规章制度及具体落实计划。

(11) 餐厅必须具备用餐应急预案及配套措施，如遇突发情况，确保及时供餐。

4. 权利瑕疵担保

4.1 乙方保证对其交付的服务享有合法的权利。

4.2 乙方保证在服务上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

4.3 乙方保证其所交付的服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

4.4 如甲方使用该服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

5. 验收

5.1 服务根据合同的规定完成后，甲方应及时进行根据合同的规定进行服务验收。乙方应当以书面形式向甲方递交验收通知书，甲方在收到验收通知书后的10个工作日内，确定具体日期，由双方按照本合同的规定完成服务验收。甲方有权委托第三方检测机构进行验收，对此乙方应当配合。

5.2 如果属于乙方原因致使系统未能通过验收，乙方应当排除故障，并自行承担相关费用，同时进行试运行，直至服务完全符合验收标准。

6. 保密

6.1 如果甲方或乙方提供的内容属于保密的，应签订保密协议，甲乙双方均有保密义务。

7. 付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照以下方式支付。

7.2.1 付款方式：**分期付款**

7.2.2 付款条件：

本项目实际付款按照下述付款内容和付款次序分期付款。

（1）第一至第十一笔服务付款：餐费成交乙方在次月初提出结算，审核通过开具发票后并收取，甲方做好配合支持工作。

（2）第十二笔最终付款：当乙方完成合同服务期限内规定的服务事项后，需结合考核，支付余款。

甲方应当自收到发票后 30 日内将资金支付到合同约定的乙方的账户。

8. 甲方（甲方）的权利义务

8.1 甲方有权在合同规定的范围内对没有达到合同规定的服务质量或标准的服务事项，甲方有权要求乙方在规定的时间内加急提供服务，直至符合要求为止。

8.2 如果乙方无法完成合同规定的服务内容、或者服务无法达到合同规定的服务质量或标准的，造成招标范围内项目无法正常运行，甲方有权邀请第三方提供服务，其支付的服务费用由乙方承担；如果乙方不支付，甲方有权在支付乙方合同款项时扣除其相等的金额。

8.3 由于乙方服务质量或延误服务的原因，使甲方造成经济损失的，甲方有权要求乙方进行经济赔偿。

8.4 甲方在合同规定的服务期限内义务为乙方创造服务工作便利，并提供适合的工作环境，协助乙方完成服务工作。

8.5 如果甲方因工作需要原竞争性磋商文件中的服务内容进行调整，应有义务并通过有效的方式及时通知乙方涉及合同服务范围调整的，应与乙方协商解决。

9. 乙方的权利与义务

9.1 乙方根据合同的服务内容和要求及时提供相应的服务，如果甲方在合同服务范围外增加或扩大服务内容的，乙方有权要求甲方支付其相应的费用。

9.2 乙方为了更好地进行服务，满足甲方对服务质量的要求，有权利要求甲方提供合适的工作环境和便利。在进行故障处理紧急服务时，可以要求甲方进行合作配合。

9.3 乙方在履行服务时，发现服务项目存在潜在缺陷时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证服务项目正常运行。

9.4 如果乙方确实需要第三方合作才能完成合同规定的服务内容和质量的，应事先征得甲方的同意，并由乙方承担第三方提供服务的费用。

10. 补救措施和索赔

10.1 在服务期限内，如果乙方对提供服务的缺陷负有责任而甲方提出索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或多种方式解决索赔事宜：

(1) 根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过买卖双方商定降低服务的价格。

(2) 如果在甲方发出索赔通知后十天内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十天内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付的合同款项中扣除索赔金额，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

11. 履约延误

11.1 乙方应按照合同规定的时间、地点提供服务。

11.2 如乙方无正当理由而拖延服务，甲方有权没收乙方提供的履约保证金，或解除合同并追究乙方的违约责任。

11.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实、可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意延期提供服务。

12. 误期赔偿

12.1 除合同第 13 条规定外，如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务，甲方可以应付的合同款项中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每（天）赔偿延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。（一周按七天计算，不足七天按一周计算。）一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可考虑终止合同。

13. 不可抗力

13.1 如果合同各方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或不能履行合同义务的责任。

13.2 本条所述的“不可抗力”系指那些双方不可预见、不可避免、不可克服的事件，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震、国家政策的重大变化，以及双方商定的其他事件。

13.3 在不可抗力事件发生后，当事方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知对方。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

14. 争端的解决

14.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行本合同过程中所发生的或与本合同有关的一切争端。如从协商开始十天内仍不能解决，可以向同级政府采购监管部门提请调解。

14.2 调解不成的，任何一方均可向上海市浦东新区人民法院提起诉讼。

14.3 如诉讼事项不影响合同其它部分的履行，则在诉讼期间，除正在进行诉讼的部分外，本合同的其它部分应继续执行。

15. 违约终止合同

15.1 在甲方对乙方违约而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可在下列情况下向乙方发出书面通知书，提出终止部分或全部合同。

(1) 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供部分或全部服务。

(2) 如果乙方未能履行合同规定的其它义务。

15.2 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》之规定由有关部门追究其法律责任。

16. 破产终止合同

16.1 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取任何行动或补救措施的权利。

17. 合同转让和分包

16.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得转让和分包其应履行的合同义务。

18. 签订地点

本合同在上海市浦东新区签订。

19. 补充条款

合同未尽事宜，合同当事人另行签订补充条款，补充条款是合同的组成部分。

20. 合同生效及份数

20.1 本合同在合同各方盖章后生效。

20.2 本合同一式叁份，甲乙双方各执一份。一份送同级政府采购监管部门备案。

21. 合同附件

21.1 本合同附件包括：竞争性磋商文件、响应文件

21.2 本合同附件与合同具有同等效力。

21.3 合同文件应能相互解释，互为说明。若合同文件之间有矛盾，则以最新的文件为准。

22. 补充条款

签约各方：

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

法定代表人或授权委托人（签章）：

日期：2025年08月20日

日期：[合同中心-签订时间]

2025年08月22日

合同签订点：网上签约

考核管理办法

1、考核形式：由甲方自行或委托第三方进行满意度的考核。

2、每年组织一次书面满意度测评工作，满意率应该达到 80%以上。低于 80%，扣除合同总金额的 5%，低于 70%，甲方将视具体情况，可以即时终止合同。

3、甲方对成交乙方每半年考核一次，具体按以下评价表进行检查。合格为 90 分及以上，低于 90 分，每低一分扣 1000 元，低于 80 分甲方将视具体情况，可以即时终止合同。

4、考核检查结果作为服务费用支付依据，累计至最后一次支付时统一核算结算。

考核评价表

助餐点名称：

助餐点地址：

序	类别	总分	要求	标准分	自评分	考核分
1	内部 管理	33 分	(1) 有《食品经营许可证》等，实行“六个公示”	8分		
			(2) 营业资质，营业执照的范围、有效期符合相关规定。	5分		
			(3) 信用要求，信用中国记录无餐饮经营相关的行政处罚。	5分		
			(4) 专人负责、渠道畅通、公示醒目、及时处置有记录、半年一次投诉汇总分析有记录且有具体整改措施。	5分		
			(5) 建立有效的应急预案，至少包括以下几项：①火灾（含燃气安全管理）；②群体性食物中毒；③噎食、跌倒和烫伤紧急处置。	5分		
			(6) 有内部考核制度、有各岗位考核细则、有实施考核记录且有汇总、分析记录。	5分		
2	场所 设施	36 分	(1) 基础人员配置，按照供餐服务体量合理配置人员，有专职人员负责粗加工、切配、烹饪、餐厅服务、收银等。	3分		
			(2) 特殊人员配置：①配备具有食品安全管理能力的专职或兼职食品安全管理人员，有食品安全管理师证书或任命书；②配备具有消防安全管理能力的专职或兼职消防安全管理人员，有消防安全管理师证书或任命书；③配备持有现场初级急救培训证书的应急救护人员。	3分		
			(3) 服务人员持有有效健康证明。注意个人卫生、注重仪容仪表，知晓养老助餐服务的全过程，熟知本职工作。	3分		
			(4) 有相关制度与流程（制度至少包括环境卫生；原料采购索证、验收；食品加工；食品留样；餐用具清洁、消毒；库房安	3分		

			全管理、厨余垃圾、油处理等制度)。			
			(5) 室内外醒目位置悬挂统一的助餐点标识。	3分		
			(6) 应设置与食品供应方式、品种、数量相适应的食品处理区、就餐区和非食品处理区。	3分		
			(7) 食堂可达性: ①食堂尽量设置于底楼; ②如设置于一层以上位置应使用升降设备保障通行无障碍。	3分		
			(8) 粗加工、切配、烹饪、主食制作、餐用具清洗消毒、备餐等加工操作场所以及食品库房、更衣室、清洁工具存放场所等的设置与食品经营类别、项目和规模相适应, 符合分类要求。	3分		
			(9) 食品集中备餐设置相应的专间或专用操作场所。其专间或专用场所按照经营类别、项目和规模符合分类要求。	3分		
			(10) 确保消防设施设备配置完好, 消防通道畅通, 疏散指示图文字说明清晰, 有维护检查记录。	3分		
			(11) 防滑地面铺装情况: ①出入口、台阶、踏步、坡道采用防滑材料铺装; ②地面平滑无破损; ③积水措施完好在位。	3分		
			(12) 经营场所均应设在室内。食品处理区内不得设置厕所。	3分		
3	环境 卫生	10 分	(1) 环境整洁, 排水通畅, 地势干燥。25m 内无暴露垃圾场、宰杀活禽区域等污染源。	2分		
			(2) 桌子、传菜口、地面干净无油垢。储存食品原料的场所、设备清洁。	3分		
			(3) 设专用于拖把等清洁工具、用具的清洗设施, 其位置不会污染食品及其加工制作过程。	3分		
			(4) 每餐餐前进行一次空气消毒, 采用紫外线灯照射消毒30分钟(使用有记录)。	2分		
4	食品 安全	15 分	(1) 加工操作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。食品加工过程应做到生熟分开, 烧熟煮透, 依法使用食品添加剂。	3分		
			(2) 食物供应: ①供应新鲜食物, 减少腌制、腊制及动物油脂类食物; ②使用添加剂符合GB2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》有关规定。	3分		
			(3) 食物烹饪符合营养健康原则: ①食物质地软、烂、嫩, 易吞咽; ②减少容易粘附口腔、容易松散的食物或质地坚硬的食物; ③符合“三少”推荐, 提供少盐、少糖、少油菜品。	3分		
			(4) 符合食品加工要求: ①生熟食品加工过程分开; ②冷食和生食由专人制作, 防止生熟交叉污染; ③配备测温计, 确保熟食烧熟煮透, 加工制作时食品的中心温度达到70℃以上。	3分		
			(5) 符合留样管理要求: ①将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内; ②在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上; ③每个品种的留样量能满足检验检测需要, 且不少于125g; ④由专人管理留样食品、记录留样情况, 记录内容包括留样食品名称、留样时间(月、日、时)、留样人员等。	3分		
5	服务	4	根据助餐配餐服务满意度调查问卷核算全年平均分。 (满意度低于80% (不含的) 为1分, 满意度达80%—90% (不含的) 为3	4分		

	质 量	分	分，满意度达90%及以上的为4分)			
--	--------	---	-------------------	--	--	--

自评人员（签名）：

日期：

考核人员（签名）：

日期

