

闵行校区餐饮管理费项目的合同

合同统一编号: 11N42520247620251001

合同双方:

甲方 (买方): 上海公安学院

地址: 上海市浦东新区崇景路 100 号

邮政编码:

电话: 021-28954188

传真:

联系人: 吴伟

乙方 (卖方): 上海东湖物业管理有限公司

法定代表人: 陈杰 (男)

地址: 上海市徐汇区宛平路 9 号 4 楼

邮政编码: 200020

电话: 13917766071

传真:

联系人: 夏玉娟

开户银行: 上海银行思南支行

帐号: 31625600006752265

根据《中华人民共和国政府采购法》、《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、合同主要条件:

1. 乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务:

本项目主要为闵行校区教工食堂、学员食堂提供高质量的一日三餐服务及其他餐饮保障。

2. 合同金额: 本合同金额为人民币 贰佰贰拾伍万零壹佰陆拾捌元整 (¥ 2250168), 与服务项目有关的所有费用应包含在合同中, 甲方不再另行支付任何费用。

3. 服务期限：自合同签订之日起至合同内容全部完成。本次餐饮服务期从 2025 年 1 月 1 日起至 2025 年 12 月 31 日

原服务单位于 2025 年 1 月 1 日至乙方合同签订日所发生的服务费用由乙方按本合同价格标准根据原服务单位实际服务天数按比例支付，并承担由此产生的增值税金，且乙方应承诺在下一个服务周期甲方签订新的合同前提供约定服务。

4. 服务地点：上海市闵行区沁春路 179 号。

5. 付款方式：银行转账。

6. 履约保证金：合同金额的 10%。

二、合同条款：

1. 权利瑕疵担保

1. 1 乙方保证对其提供的服务享有合法的权利。

1. 2 乙方保证在提供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。

1. 3 乙方保证其提供服务没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

1. 4 如所提供的服务构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

2. 保密

2. 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。

3. 服务质量标准和要求

（一）菜肴管理

（1）质量管理：每周四 16 时前，提供下一周菜单。每餐必须保证供应热菜热饭热汤，实行分批炒菜，分批供应，出菜按就餐时间分段，按规定确保前后就餐的学员和教职员的餐饮保障。

（2）成本管理：

实行单品种成本核算，乙方应根据餐饮主、辅材料的信息价于周五前报送单菜成本核算表，经甲方管理部门核准后于下周一执行。乙方根据就餐人员的数量，合理安排伙食品种及数量，杜绝浪费。所属从业人员的伙食由甲方与乙方统一标准，严格执行。单菜成本价格=原料价格+辅料价格（原料价格× X%），X 取值范围：油炸类菜肴为 20、红烧糖醋类菜肴为 15、其他菜肴为 10、主食为 5，单品种销售价格=单品种成本价格。成本控制应在合理范围内（营业额浮动范围不超过实际成本的±1%），节余部分由甲方统一管理支配，亏损不超过 1%时，亏损部分在甲方监管下于第二个月度中做平，出现亏损超过 1%时（含），亏损金额可以由乙方另行提供，也可以在当月约定的中标月度服务费中扣除。

（二）操作流程管理

（1）进货验收管理

乙方按实际保障需求提出餐饮服务所需的主、副食品和其他材料需求，由甲方经审核后统一采购。统购食材入库前乙方应配合甲方进行验收，数量、质量合格后入库储存，认真做好《每日进货验收表》。

（2）备料加工管理

保持场地整洁，加工前应当认真检查待加工食品质量，发现有腐败变质、感官性状异常等存在食品安全隐患的，不得加工。蔬菜切配前应先冲洗，浸泡 20 分钟以上，再经充分冲洗。禽蛋类在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。肉类、水产品类与蔬菜类食品原料的清洗必须分别在专用清池内进行。切配加工必须在专用操作台上进行。切配加工后的食品原料应当保持整洁，放在清洁的容器内，并置放于货架或垫仓板上。当天切配的食品原料应当烹调加工；荤、素食品原料的盛放容器和加工用具应严格进行区分并有明显标志。使用后应洗净，定位存放及时清理加工后的废弃物，并做好台面和地面的清洗。

（3）食堂专间管理

（a）仓库。食品进出库应专人验收、登记，先进先出，定期检查清仓，杜绝食品过期、变质、霉变、生虫等不合格食品问题的发生。食品存放要分类，按照不同库存规定严格执行，由甲方提供的食品仓库专用防鼠、防蝇、防潮、通风的设施及措施，要保证正常运转，出现故障应及时报修。

（b）备餐间。工作人员进备餐间前必须先“二次更衣”，及更换清洁的工作衣帽，戴口罩，手洗净消毒。生食品、不洁食品、个人生活用品及杂物不准带入备餐间。

熟食必须从传递窗口进入备餐间。定员、定时做好消毒（紫外线等杀菌）工作。工作结束做好工具、容器的清洗及专间的清洁卫生工作。

（c）餐厅。餐桌和地板要及时清理，做到不留残物，地板应不积水，不打滑。餐厅卫生要实行“四定”，定人、定时、定物、定质量，划片分工，包干负责，餐厅内每个部位无污迹、油腻、灰尘、门净窗亮。

（d）厨房。所有工具、容器每天工作前进行严格消毒，食具清洗必须做到一洗、二刷、三冲、四消毒。炊具、容器、砧板生熟标记明显、分开专用，避免交叉污染。厨房所有工具用完后，按规定处理，摆放有序，刀、砧板每次用完后彻底清洗干净并竖放，以确保底、面、边三面光洁。炉灶、配料台、锅头、工作台、洗菜池、洗碗池一切水沟渠道，使用后及时彻底清洗，保持干净、整洁。所有餐具和设备有具体的安全操作规程，需严格按照各个规程执行。

（三）人员的卫生管理

（1）工作人员必须持有效的身份证件、健康证，外省市员工必须配合信息采集，无证者不得上岗。

（2）所有工作人员都必须接受卫生培训，具有良好的个人卫生习惯。

(3) 不得有随地吐痰、吸烟、喝酒、留长指甲、涂口红等现象，工作时严禁嬉笑打闹，上班时穿好工衣、戴好工帽、口罩，工作前和大小便后都洗手消毒，不得在厨房内洗涤食品以外的物品。

(4) 保持良好的卫生操作习惯，餐厅人员操作前必须进行“二次更衣”，做好双手、台面、窗台等消毒工作。消毒间必须整洁并备有消毒设施，操作人员在餐台打菜前不得用手直接触碰食品、点心、餐具和就餐券。不允许用勺直接尝味。

(5) 凡患有皮肤病、化脓性创伤、上呼吸道炎症、口腔疾病或其他传染疾病，禁止从事食品加工和食品供应工作。厨房工作的员工有感冒症状时一律不得上岗，以免造成食品污染。

(四) 考核管理

由乙方提供考核方案及考核标准，包括组织架构、人员组成、考勤要求、人员职责和工作标准、奖惩方案以及出现食品事件（事故）的预案等，甲方每月进行审核，并不定期抽查。

项目经理的考核内容包括：综合协调能力、执行力等，员工考核内容包括：个人服务规范、个人行为准则、操作技能、保密制度等。

(1) 每月对所有职工进行一次考核（考核内容包含个人服务质量、个人卫生、操作规范、行为准则、出勤率等），考核表每月交甲方核实。

(2) 每月向甲方提交一份内部管理自评报告，报告含食堂卫生、食品安全、消防管理等内容，找出自身不足，明确改进措施。

(3) 每季度开展一次食堂满意率测评，认真听取就餐人对食堂工作的意见、建议，提高食堂的餐饮水平。

(4) 针对食堂有责投诉，乙方应制定工作预案并经甲方主管部门审定，发生有责投诉，乙方必须及时与投诉方联系，并取得投诉人谅解，填写《有责投诉反馈表》（由乙方提供），投诉方签字确认后交甲方主管部门统一留存，乙方做好备份。

(五) 安全质量管理

(1) 遵守甲方的《餐饮服务质量监管办法》（详见附件 4）；

(2) 接受甲方依据国家法律、法规和合同规定，对安全、卫生和质量等进行监督、检查，接受依据甲方《餐饮服务质量监管办法》实施的处罚。

(六) 其他管理

(1) 本餐饮服务项目的总价以“元/年”为单位，该费用包含人工费、管理费、工作服装费、加班费、高温费、税金、保险等一切人员所涉费用。

(2) 食堂服务人员按照甲方的要求统一着装，工作服装的式样必须按照要求统一制作。

(3) 乙方有住宿需求的，由其自行解决。甲方不提供乙方所有工作人员在学院内住宿。

(4) 本项目所有服务人员（即项目组人员）必须为乙方本单位人员提供的社保缴费证

明。

(5) 乙方必须依法为所有服务人员缴纳五险一金，人员费用测算不得违反劳动法，员工缴金需符合国家规定。

(6) 采取有效节约水、电、燃气、蒸汽措施，杜绝经营场地、炊事器具、就餐器具的非正常损坏，并接受甲方《餐饮服务质量监管办法》。

(7) 现有设施设备的财产清单由甲方提供给乙方，双方确认后签字、盖章，作为合同附件；在合同期内，设施设备发生变化，应对财产清单予以即时修改。同时废止原有清单；修改内容需经双方确认，并签字、盖章，作为合同附件，合同终止时，双方应据此清点和移交财产。

(七) 岗前作业标准

(1) 餐前会议标准

(a) 工作要求

项目组每天召开一次餐前会(时间由各班组实际情况而定，通常不超过 15 分钟为宜)，餐前会由餐厅管理者主持。

(b) 会议主要议程

①检查员工的出勤情况。

②总结上餐工作，并做出相应的表扬与批评。

③传达上级的指示或通知。

④提醒员工开餐时的注意事项。

⑤分析服务情况，分工及指派工作。

⑥检查员工的仪容仪表及用具的配备。

(2) 餐前准备工作标准

(a) 将所有的备用物品摆放在指定位置，分类陈列整齐。

(b) 每个员工都要注意自己的仪容仪表，备好自己的工作用具。

(c) 保证良好的工作状态，不准在工作过程中处理个人私事。

(d) 随时做好餐桌的清理工作，做好摆台、摆位工作。

(e) 工作台摆放标准：餐柜摆设、托盘安放要整齐划一，餐具布置整齐。

(f) 环境灯光、空调设备完好正常，提前半小时调节好空调。

(g) 餐桌椅要干净，检查其边缘是否粗糙，有无裂缝，以免伤及或损坏顾客衣服，餐桌所用的桌布不得破损污秽。

(h) 调味品瓶要擦拭干净，特别是瓶颈周围及盖子。瓶内调味品应每日加满，注意不要混淆品种。

(i) 保持餐具的清洁光亮，中餐的碗筷、西餐的刀叉、匙及盘叠上面均不得有水渍污

痕，不得有缺口或者裂痕。

- (j) 每天擦拭餐桌上的花瓶，保持清洁。
- (k) 清洁卫生用的毛巾，要注意做好消毒工作。

(八) 卫生作业标准

(1) 大餐厅保洁作业标准

(a) 范围

本标准规定了餐厅保洁基本要求，适用于餐厅大餐厅日常保洁服务。

(b) 基本要求

- ①大餐厅地砖保持整洁、干净、无积水，做到人走桌净，无拖印、无水渍、每天拖洗二次，不得用湿拖把，防止滑倒、摔伤。
- ②大餐厅餐桌椅保持干净、无油腻、无积灰，摆放的调味品、抽纸经常检查补充，并对盛料器每周清洗一次。
- ③大餐厅窗台、窗户每二周一次擦洗干净，无灰尘、洁净明亮。
- ④大餐厅餐桌椅摆放整齐，横成一条线，竖成一条线；每餐结束后，进行检查。
- ⑤大餐厅出售窗口前地面始终保持干净，如有汤渍、杂物应及时清理。

(2) 小餐厅(包房)保洁作业标准

(a) 范围

本标准规定了餐厅小餐厅(包房)保洁标准要求，适用于餐厅小餐厅(包房)的日常保洁服务。

(b) 基本要求

- ①小餐厅地毯无渣、无灰尘、每天地毯至少吸尘一次。
- ②小餐厅地板无灰尘、整洁，每天地板至少吸尘一次。
- ③小餐厅窗台窗户擦洗干净，无灰尘、洁净明亮，每天至少擦洗一次。
- ④小餐厅花台：保持清洁，无积灰、不堆杂物，每天至少拖洗一次。
- ⑤小餐厅餐具保持干净，摆放整齐、无水渍、点清数量，每天擦洗一次，每天清点一次。
- ⑥小餐厅操作台：保持干净，整洁、无堆物、无残渣。
- ⑦小餐厅门、卫生间保持整洁，无烟头卫生纸、抽纸齐全，每天打扫二次。

(九) 餐具清洁标准

(1) 范围：本标准规定了餐饮餐具清洁标准，适用于餐厅餐具日常清洁。

(2) 工作要求

(a) 班前检查水箱、喷头、隔渣网是否清洁正常，垃圾桶是否放在规定位置，工作场地、物件是否清洁。

(b) 打开洗涤设备开关及阀门，机器试运转正常后方可运行。

- (c) 注意餐具清洗安全，小心谨慎、轻拿轻放，减少损失。
 - (d) 按品种归类分捡，方便清洗。
 - (e) 预洗。冲净残渣、垢物。
 - (f) 浸泡。使用专用浸泡液浸泡 10 分钟，
 - (g) 上洗碗机。要求满负荷运转，一道水，温度 72 度；二道水，温度 75 度；三道水，温度 85 度。时间：40 秒。
 - (h) 清洗后的餐具放入消毒柜内消毒，时间 15 分钟以上。送进餐具柜合理存放、分类存放、分档存放。
 - (i) 每天清点餐具，以确保开餐正常使用。对破损餐具要登记、按月统计汇总上报餐饮负责人，根据要求及时补充。收工前关好各种开关及阀门，将消毒设备、餐具柜、地面、下水道、墙面清洗干净。
 - (j) 每天定时清扫卫生，每周进行大扫除。
- (十) 菜品留样标准
- (1) 范围：本标准规定了餐饮菜品留样标准，适用于餐厅荤菜留样工作。
 - (2) 准备工作
 - (a) 对隔天留样备查的菜品进行清理。
 - (b) 并对留样盛器浸 100 度沸水消毒 10 分钟。
 - (3) 采样操作
 - (a) 专人每天对中、晚餐菜品进行留样，每个品种每天必须留样数量为 250 克/品种。
 - (b) 留样样品存放在清洁消毒后的留样盒内，及时封盖存放留样品时，一律配戴一次性手套。
 - (c) 留样封存后及时粘上标签，标签上注明“菜肴名称”、“重量”、“留样时间”。
 - (d) 留样样品贴标后及时放入冰箱冷藏柜内，温度要求低于 4 度。
 - (e) 样品在冰箱冷藏柜内按批次及先后顺序摆放整齐。
 - (f) 留样菜肴保留统一为 2 天（48 小时以上）。
- (十一) 乙方所提供的服务还应符合国家和上海市之有关规定。
- (十二) 根据国家及上海市疫情防控常态化工作要求，乙方须按照甲方相关防疫要求，做好相关进场准备工作。
- (十三) 甲方提供的条件：
- (1) 不干涉服务供应商的经营自主权，保障服务供应商的合法权益。
 - (2) 免费提供经营场地及炊事器具、餐具、餐桌椅、IC 卡销售系统等基础设施，并负责对非服务供应商原因造成的损坏进行维修、更新。
 - (3) 提供餐饮服务所需的水、电、燃气、蒸汽，以及餐者使用的餐巾纸、牙签、肥皂

等。

（十四）服务对象

（1）教职员：目前教职员 35 人。

（2）培训学员

在校生总数预估：430 人。

因每周培训班开设时间和规模存在差异，用餐的学员数由甲方提前通知。

（3）外来服务单位的务工人员，每天常规在 40 人左右。

（4）如有特殊情况，上述三条未能涵盖的，甲方将提前一天予以告知。

（十五）经营服务模式

校区有一个学员食堂、一个教工食堂和一个包房，必须尊重且无条件服从甲方对于场地、加工区域、设施设备等资源的调配，并积极做好协助工作。

（十六）餐饮服务具体要求

（1）普通餐饮服务供应要求

（a）按甲方的作息时间及要求，保证早餐：6:50-7:50，中餐：11:30-12:40，晚餐：17:00-18:15（遇到甲方有增援等特殊保障要求的，乙方应根据要求立即响应，按标准保障到位）、客饭等服务。各供餐时段有调整的，以甲方通知为准，原则上将提前 12 小时通知。

（b）早餐品种不少于 15 个，午、晚餐品种不少于 10 个，早、中、晚餐同一时段的菜品不得少于 10 个。每餐同比及环比重复率不高于 60%。同时，根据甲方反馈信息、意见，结合季节变换及时更新口味、调整品种，每月新品种率不低于 20%。

（c）不出售酒及酒类饮品。

（2）自助餐及接待服务保障要求

（a）根据甲方的接待安排、保障要求和标准，至少提前一天提供服务方案，乙方的方案包括服务标准、菜单、保障物资清单、人员配备情况等，经甲方审核同意后予以保障。乙方不得擅自接受甲方除餐饮主管部门以外的任何部门和个人的服务保障要求，违反规定的一经发现予以惩戒。

（b）乙方每次保障后均要及时总结，客观评估该项目中存在的问题和可提升空间，并按照甲方格式要求形成书面材料存档，甲方定期和不定期将予以检查。存档材料在乙方服务期满后归甲方所有。

（3）餐饮服务人员要求

（a）岗位设定及人数配置

①餐饮管理服务人员数 21 人，具体如下：

现场项目经理 1 名、餐饮主管 1 名、内勤 1 名（内勤兼任甲方有关工作岗位，兼任工资由乙方支付）、厨师 2 名、点心师 2 名、领班 3 名、厨工 11 名。

②上述服务人员应专职负责甲方采购项目中的餐饮服务工作,未经甲方同意不得在甲方以外的单位承担工作任务。

(b) 岗位人员要求

①现场项目经理

主要负责对接甲方需求,开展餐饮项目的组织、协调,统筹管理。五官端正、身体健康、年龄 58 周岁以下,爱岗敬业、吃苦耐劳、廉洁自律、执行力强,具有一定组织管理能力和协调能力,有 5 年以上 500 人以上餐饮餐厅管理岗位工作经验, 8 年以上餐饮服务工作岗位经历。

②主管。五官端正、身体健康、年龄 58 周岁以下,爱岗敬业、吃苦耐劳、廉洁自律、执行力强,具有一定的组织管理能力和协调能力,具有中式烹调师高级(三级)资质,熟悉掌握各项餐饮制作工艺和流程,精通一大菜系的烹饪制作,并熟练掌握本帮菜肴的烹饪制作,熟悉餐饮管理方面的国家、地方、行业的有关法律法规,有 10 年以上 400 人以上食堂、餐厅的工作经验, 8 年以上餐饮服务工作岗位经历。

③厨师。五官端正、身体健康、年龄 58 周岁以下,爱岗敬业、吃苦耐劳、廉洁自律、执行力强,具有独立研发新菜式的能力,持有中式烹调师高级(三级)或以上资格证书,熟悉掌握各项餐饮制作工艺和流程,熟悉餐饮管理方面的国家、地方、行业的有关法律法规,有 3 年以上 400 人以上食堂、餐厅的工作经验, 10 年以上餐饮服务工作岗位经历。

④点心师(包括中式面点师及西式面点师)。五官端正、身体健康、年龄在 58 周岁以下,吃苦耐劳、爱岗敬业、廉洁自律,有创新精神,能不断创新式点心,持有中式面点师高级(三级)、西式面点师高级(三级)或以上资格证书,熟悉掌握各项餐饮制作工艺和流程,熟悉餐饮管理方面的国家、地方、行业的有关法律法规,有 3 年以上 400 人以上食堂、餐厅的工作经验, 5 年以上餐饮服务工作岗位经历。

⑤其他岗位人员的要求。身体健康,具备厨房作业的基本技能,具有 2 年以上的相应岗位工作经历。

⑥本项目所有服务人员必须在本市相关医院办理上海市从业人员健康合格证。

(4) 服务管理要求

食堂所需主、副食品和其他材料的采购,验收,仓库管理和一卡通管理均由甲方承担,乙方有责任配合甲方做好对食材的验收,并有权向甲方提出对因质量、安全等不符合国家、地方、行业标准的原材料拒收的建议,采购数量、质量合格后方可入库。乙方有较甲方价格更实惠或服务更优质,且符合食品安全一应要求的供应渠道,可以向甲方作推荐,提供相关信息。

4. 乙方的权利和义务

4.1 乙方有权在履行合同期限内取得按合同约定应有的报酬。

4.2 乙方在项目服务过程中，如甲方提供的资料不明确时可向甲方提出书面报告。

4.3 乙方有权在合同履行期间得到甲方必要的支持，有权拒绝执行甲方任何不符合有关法律、法规规定的要求。

4.4 乙方应严格遵守国家、地方的法律、法规的规定，保证在合法且不侵犯他人利益的原则下进行所委托项目服务活动，并对其所进行的与委托有关的服务活动负责。

4.5 乙方应按本合同所述的服务范围和内容，尽自己的一切努力，按行业通常接受的技术惯例和专业机构承认的标准，高效地履行自己的义务。在项目执行过程中支持和维护国家和甲方的合法利益。

4.6 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，累计赔偿总额不应超过酬金总额。但下例情况除外：

（1）非乙方的行为、过失、违约或失职造成的损失或伤害；

（2）不可抗力造成的损失。

4.7 乙方必须为本项目涉及的各种资料、数据和收据等保密。未经甲方书面同意，乙方及乙方员工不得泄露、遗失、复印与本合同规定业务活动有关的一切资料和内容。所有甲方或第三人（与合同业务有关相关单位）提供的与本合同规定业务活动有关的一切资料，在合同结束后均应归还。

4.8 乙方应对本项目所提供的服务结果的可靠性、准确性、全面性向甲方负责，由于服务结果的可靠性、准确性、全面性不足而导致甲方工作偏差或失误，乙方应承担责任。

4.9 乙方在履行合同期间或合同规定期限内，履行本合同所确定的现场项目经理及主要专业技术、管理人员等必须是本单位职工和该项目的实际操作者，未经甲方同意，乙方不得调换或撤离上述人员。

4.10 按本合同支付给乙方的报酬应为本合同服务的唯一报酬。

4.11 乙方在本合同履行期间均不能直接或间接从事与本合同中活动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。

4.12 因乙方原因造成甲方或第三方人身伤害、财产损失的，乙方承担赔偿责任。

4.14 乙方应严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》规定，对食品安全负责，包括但不限于食物中毒等。如发生食品卫生事故（包括但不限于食物中毒等突发事件），乙方应承担全部责任，包括赔偿责任及所发生的一切费用。

4.15 乙方必须在甲方要求时间内办理完成《食品经营许可证》。

5. 甲方的权利和义务

5.1 甲方有权向乙方询问工作进展情况及相关的内容，有权检查乙方的服务工作质量。

5.2 甲方有权对具体的问题提出建议和意见。

5.3 当甲方认定项目服务专业人员不按项目服务合同履行其职责，或专业能力、管理能力、责任心较差，不能有效与甲方配合并履行其项目服务义务；或与第三人串通给甲方造成经济损失的，甲方有权要求更换项目服务专业人员，直至终止合同并要求乙方承担相应的赔偿责任。

5.4 甲方有权同意或不同意乙方因自身工作需要而更换合同约定的主要工作小组成员的要求。

5.5 甲方有权得到合同范围内乙方的服务和其服务成果。乙方提交的全部服务成果及相关资料，所具有的知识产权归甲方所有并使用（合同另有规定的除外）。

5.6 甲方应当在合同履约中，督促、协调与本项目服务有关的第三人（与合同履行有关的相关单位）协同乙方办理有关服务事项。

5.7 甲方应当在 7 个工作日内就乙方书面提交并要求做出答复的事宜做出书面答复。乙方要求第三人提供有关资料时，甲方应负责协调、转达及资料转送。

6. 服务费用的支付

6.1 本合同以人民币付款。

6.2 本合同付款按照合同规定的付款方式和付款条件付款。

6.3 本项目服务费在合同签订后 15 日内支付合同价的 50%，当年的 9 月份组织支付合同价的 50%。

6.4 遇财政预算等特殊情况，乙方同意甲方延期付款。

7. 违约责任

7.1 乙方按合同约定的质量标准履行服务职责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%。

7.2 乙方未按合同约定的质量标准履行服务职责，但未给甲方造成损失的，甲方可要求乙方整改，乙方达到服务质量标准后，甲方应支付相应的服务费用。

7.3 乙方未按合同约定的质量标准履行服务职责，给甲方造成损失的，乙方应按实赔偿，损失赔偿额应当相当于因违约所造成的损失，包括合同履行后可以获得的利益，但不得超过违反合同一方订立合同时预见到或者应当预见到的因违反合同可能造成的损失，同时甲方有权单方解除合同。

7.4 乙方发生下列问题，甲方有权单方面终止合同：

（1）乙方不按甲方要求开展工作的包括签约人员的到岗情况、履职情况等，甲方连续两次就同一事项发出整改通知书的。

（2）乙方的进驻人员在进驻地发生各类违法犯罪行为的。

（3）因乙方原因造成就餐人员食物中毒或其他饮食事故的。

（4）因乙方违规操作或日常管理松懈造成消防安全事故的。

(5) 因乙方违反用工规范, 被甲方(包括甲方邀请的劳动监察部门)发现2次及以上的。

(6) 一年内发生有责投诉6次以上, 连续两次因同一问题下发整改通知书的。

(7) 其他影响食堂正常运行或对食堂声誉造成较恶劣影响的行为的。

7.5 因乙方原因导致违反法律、法规和规章规定的行为的, 甲方有权单方解除合同, 并要求乙方赔偿相关损失。

7.6 合同履约过程中, 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。

8. 履约保证金

8.1 签署本合同之后乙方应向甲方提供一笔合同履约保证金, 履约保证金按照合同价10%的标准向甲方交纳, 合同终止并完成与新中标单位交接工作后一个月日内, 甲方无息返还乙方交纳的履约保证金(因财政原因除外)。

8.2 履约保证金采用支票形式。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行负担。

8.3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务, 则甲方有权从履约保证金中得到补偿。履约保证金不足弥补甲方损失的, 乙方仍需承担赔偿责任。

8.4 因乙方原因致使合同中止, 甲方将不予返还乙方交纳的履约保证金。

9. 争议解决方式

9.1 双方发生争议的, 可协商解决, 或向有关部门申请调解; 也可(请在选择项中打“√”)
□ 提请上海仲裁委员会仲裁。

□ 向法院提起诉讼。

10. 合同生效

10.1 本合同经双方签字盖章并且在甲方收到乙方提交的履约保证金后生效。

10.2 本合同一式肆份, 中文书就, 甲乙双方各执两份。

11. 合同附件

11.1 本合同附件与合同具有同等效力。

11.2 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。

12. 合同修改

12.1 除了双方签署书面修改协议, 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。

三、合同附件: 保密协议、廉洁协议、安全生产协议书、餐饮服务质量监管办法、营业执照、许可证。

如有未尽事宜，详见补充条款。**补充条款**

- 1:原 4.14 和 4.15 条内容取消。
- 2: 6.3 条修改为本项目服务费在合同签订后 15 日内支付合同价的 50%，当年的 11 月份组织支付合同价的 50%。

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）：

2025年06月30日

合回025年07月10日

附件 1

保密协议

甲方：上海公安学院

乙方：

因乙方正在与甲方进行相关技术合作，已经(或将要)知悉甲方的涉密信息。为了明确乙方的保密义务，防止该涉密信息被公开披露或以任何形式泄漏，根据《中华人民共和国宪法》、《中华人民共和国保守国家秘密法》及国家有关保密规定，甲、乙双方本着平等、自愿、公平和诚实信用的原则签订本保密协议。

第一条：涉密信息

本协议所称涉密信息包括：技术方案、制造方法、工艺流程、计算机软件、数据库、实验结果、技术数据、图纸、样品、样机、模型、模具、说明书、操作手册、技术文档、使用方法、规模状况、使用情况、功能指标等一切有关的信息，以及其他不论其载体为何种形式（纸质、磁介质或口头信息等）涉及国家秘密或公安警务秘密的所有信息。本协议之签订可认为甲方已对涉密信息采取了合理的保密措施。

第二条：保密义务人

乙方为本协议所称的保密义务人。

第三条：保密义务人的保密义务

1、保密义务人对其因合作或提供服务而知悉的涉密信息应严格保守，保证不泄露，包括意外或过失。即使这些信息甚至可能是全部地由保密义务人因工作而构思或取得的。

2、在项目合作或提供服务关系存续期间，保密义务人未经授权，不得以任何理由向不承担保密义务的任何第三方泄露涉密信息，不得私自复制任何涉密信息。对因合作、提供服务或经授权同意所保管、接触、复制的有关信息或材料应妥善保管，一律予以登记编号、标明密级并视同原件采取保密管理措施，未经许可不得超出工作范围使用。

3、保密义务人应对参与项目合作或提供服务的人员进行审查，未通过审查的人员不得参与项目合作及提供相关服务。

4、保密义务人由本单位法定代表人承担保密方面的领导责任，同时指定专人负责有关涉密资料、信息的保存、管理和保密监督。

5、保密义务人如果发现涉密信息泄露的，应当采取有效措施防止泄密进一步扩大，并及时向甲方报告。项目合作或提供服务关系结束后，保密义务人应将与其有关的所有涉密信息进行清除或交还甲方，不得擅自保留。

6、项目合作或提供服务完成后，未经甲方许可，保密义务人不将相关成果进行转让，或进行任何可能导致泄密的宣传。

第四条：违约责任

保密义务人泄露上述涉密信息将会对国家安全和利益,以及公安机关的正常工作造成损害。根据《中华人民共和国宪法》、《中华人民共和国保守国家秘密法》及国家有关保密规定,将依法追究其法律责任。

第五条：双方确认

在签署本协议前,双方已经详细审阅了协议的内容,并完全了解协议各条款的法律含义。

第六条：协议的效力和变更

- 1、本协议自双方签字或盖章后生效。
- 2、本协议的任何修改必须经过双方的书面同意。
- 3、本协议一式四份, 甲乙双方各执二份。

甲方：上海公安学院（盖章） 乙方：（盖章）

授权代表（签字）： 授权代表（签字）：

2025年06月30日

2025年07月01日

附件 2

廉洁协议

甲方：上海公安学院

乙方：

项目名称：闵行校区餐饮管理费项目

为进一步完善监督制约机制，确保工作质量和预防职务犯罪行为以及各种不正当行为的发生，在公司生产经营、项目实施及管理等各项工作中保持党员干部的廉洁自律，坚决抵制利用职务犯罪的行为，根据国家及公司有关廉政建设的各项规定，并结合实际特订立本协议如下：

一、甲乙双方应当自觉遵守国家法律法规以及有关党风廉政建设的各项规定。

二、甲方工作人员应保持与乙方的正常工作交往，不得接受乙方的礼金、有价证券和贵重物品，不得在乙方报销任何应由个人支付的费用，不得以任何形式向乙方索要和收受回扣或变相收受贿赂。

三、甲方工作人员不得参加可能对公正执行公务有影响的宴请和娱乐活动。

四、甲方工作人员不得要求或者接收乙方为其住房装修、婚丧嫁娶、家属和子女的工作安排以及出国等提供方便。

五、甲方工作人员不得向乙方介绍亲属或亲友从事与甲方工作有关的经济活动。

六、乙方应当通过正常途径开展相关业务工作，不得向甲方工作人员及第三方赠送礼金、有价证券和贵重物品等。

七、乙方不得为谋取私利擅自与甲方工作人员及中介机构就有关工作问题进行私下商谈或者达成默契。

八、乙方不得以洽谈业务、签订经济合同为借口，邀请甲方工作人员外出旅游和进入营业性高消费娱乐场所。

九、乙方不得为甲方单位或个人购置或者提供通信工具、交通工具、家电、高档办公用品等。

十、乙方如发现甲方工作人员有违反上述协议者，应向领导或者甲方上级主管单位举报。甲方不得以任何借口对乙方进行报复。

十一、本项目进行中，如发现甲乙双方工作人员违反上述协议者，将视情况依据有关法律法规和规定予以党纪政纪处分或组织处理，情况严重者将追究其经济与法律责任。

十二、本协议作为合同的附件，与合同具有同等法律效力。经双方签署后立即生效。

十三、本协议的有效期为双方签署之日起至该项目终止。

十四、本协议一式四份，由甲乙双方单位各执二份。

甲方：上海公安学院（盖章）

法人代表或委托人（签字）：

乙方：（盖章）

法人代表或委托人（签字）：

2025年06月30日

2025年07月01日

附件 3

安全生产协议书

甲方： 上海公安学院

乙方：

项目名称： 阔行校区餐饮管理费项目

为贯彻执行国务院和上海市对外劳动保护、安全生产的有关法令、政策规定，树立“安全第一”、“预防为主，防消结合”的方针，认真落实各级安全生产责任制，保证安全生产项目顺利进行，确保甲、乙双方职工的安全和健康，签订以下协议：

一、甲方对乙方应主动介绍甲方安全防火有关管理等方面的制度，及时传达落实甲方的指示、规定和教育内容，通报有关安全防范情况及教育情况，经常督促检查安全防范各项措施的落实。

二、乙方单位负责人是本企业（经营部门、工程队）防火安全第一责任人，对本企业人员应进行防火安全教育，严格执行有关规定，在业务活动和施工中，必须遵守安全用电规定和要求，凡经营易燃、易爆物品及堆放物品场所，严禁吸烟，禁止使用电热器，不准乱拉电线。在营业场所及宿舍严禁使用电热器取暖、电饭锅烧煮食物、电水壶烧开水。

三、乙方人员（包括负责人及其下属人员）必须自觉遵守甲方所介绍的有关甲方管理制度，在经营活动场所应按规定配置消防器材。

四、乙方必须经常进行安全检查，发现事故隐患，应立即采取措施，予以消除。工作人员离开业务场所时，必须切断电源，经检查安全后，才能离去。

五、乙方特种作业施工人员必须坚持持证上岗，随时接受甲方的检查，无证者不准作业。

六、乙方施工人员在施工生产中（包括合同的零星项目）发生工伤事故，责任均由乙方承担，并负责统计上报。医疗费用和善后工作均由乙方自行解决。若遇重大伤亡事故。甲方要督促乙方向区、市劳动局上报。

七、乙方施工人员由于违章施工生产，造成甲方人员工伤及设备损坏、火灾事故，或由于乙方管理不善，造成财产物资损害，其全部损失由乙方负责，触犯刑法的要依法追究。

八、本《协议书》自签订之日起生效，作为《项目合同书》的重要组成部分，至合同期满为止。在签订新的服务项目合同时，必须同时签订《协议书》。

甲方： 上海公安学院（盖章）

乙方： （盖章）

法定代表人或代理人：

法定代表人或代理人：

附件 4

餐饮服务质量监管办法

为有效促进学校餐饮服务质量，强化学校餐饮服务的质量管理，做到保证供应、安全卫生、价格合理，力争品种齐全、饭菜可口、群众满意，不断提高餐饮服务质量与水平，特制订本办法。

一、监管方式

- (一) 学院餐饮监管分日常抽查监管和综合考评监管两种。
- (二) 日常抽查监管由学院警务保障处统一组织对餐饮服务的消防、生产安全、食品、销售价格、供应品种、卫生状况、烹饪水平、服务态度等方面开展日常性随检，并对发现的问题，以抄报单的形式告知或直接开具处罚单。
- (三) 综合考评监管由学员对餐饮满意度测评和餐饮服务管理考核两部分组成。

二、日常抽查监管条款

- (一) 发生下列行为每次罚款 500 元
 - 1. 从业人员与就餐者发生争吵的。
 - 2. 从业人员违反学院管理制度的。
 - 3. 从业人员未穿戴清洁工作衣、帽，并把头发置于帽内的；留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品的；在食品加工、销售场所内吸烟的，烹饪、销售食品时未戴清洁口罩的；工作前、处理食品原料后、便后未用肥皂及流动清水洗手的。
 - 4. 从业人员在工作现场未佩戴工号牌的（发现 1 人扣除 100 元，以此类推）。
 - 5. 销售食品中发现杂质、昆虫等情况的。
 - 6. 每餐开餐前，菜单未及时显示于电子屏的。
- (二) 发生下列行为每次罚 1000 元
 - 1. 未经许可随意变动餐饮服务部核准后的每周菜单及菜价的。
 - 2. 食堂电子屏显示的菜单、菜价与实际出售的菜肴品种及菜价不符的。
 - 3. 从业人员在工作区域抽烟的（发现 1 人扣除 500 元，以此类推）。
 - 4. 从业人员侮辱、漫骂就餐者的。
 - 5. 从业人员违反学院管理制度，不听劝阻的。
 - 6. 从业人员接触直接入口食品之前未洗手消毒的；随意进入食品加工操作间、食品原料存放间的。
 - 7. 消毒后的餐饮具未贮存在餐饮具专用保洁柜内的；已消毒和未消毒的餐饮具未分开存放的；餐饮具贮存柜上无明显标记的；餐饮具保洁柜未定期清洗、保持洁净的；使用的洗涤、消毒剂不符合卫生标准或要求的；洗涤、消毒剂未存放在固定场所（橱柜）及无明显的标记的。

8. 在食品贮存场所存放个人生活物品的。
9. 存食品的冷藏设备未贴标志的。
10. 工作结束后未及时关闭水阀、汽阀、空调器、电风扇、照明灯等其他各类操作器械设备总开关的。

（三）发生下列行为每次罚 2000 元

1. 在学院接待任务中，未经学院同意，随意变动经过学院核准的菜单和原材料的；
2. 从业人员违反学院管理制度，造成后果的；
3. 从业人员患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病，仍从事接触直接入口食品工作的；出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症，未立即脱离工作岗位的。
4. 从业主要管理人员，如现场经理、厨师长等未在 15 个工作日前通知学院擅自变动的；
5. 销售的食品中发现苍蝇、蟑螂、鼠粪等其它杂物的。
6. 操作结束后未及时熄灭火种的。
7. 违规使用电加热器具、违反安全规范操作加工器具的。
8. 每天出售的食品未按食品卫生法要求及时做好留样且未做留样记录、隔顿记录的。

（四）发生下列行为每次罚 3000 元

1. 半成品与食品原料未分开存放的；冷藏设备内生食品、半成品和熟食品未分柜存放的。
2. 餐饮具使用前未按国家有关卫生标准洗净、消毒，及使用未经消毒餐饮具、重复使用一次性使用餐饮具的。
3. 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器无明显标志，未分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁的。
4. 食品在烹饪后至出售前超过 2 个小时，且未在高于 60℃ 或低于 10℃ 的条件下存放的；剩余食品未冷藏或冷藏时间超过 24 小时，及冷藏食品未经高温彻底加热后就继续出售的出售感官性状异常，可能影响身体健康的食品的；未按规定进行食品留样的。
5. 违反炊事器具、电梯、压力容器等操作规程的；发生燃气泄漏的。

（五）发生下列行为每次罚 5000 元

1. 加工食品未做到熟透及需熟制加工的大块食品，中心温度低于 70℃ 的。
2. 加工后的熟制品与食品原料或半成品未分开存放的。
3. 违反炊事器具、电梯、压力容器等操作规程，造成设备损坏的；发生燃气泄漏，造成后果的。
4. 从业人员在操作过程中撤离工作岗位的。
5. 在当月月末库存盘点过程中，未按实际库存数上报，多报或少报的。
6. 食品因保管不利造成浪费，但没有造成直接后果的。

7. 在餐饮服务过程中，因管理问题造成供应脱节的。

（六）发生下列行为每次罚 10000 元

1. 销售超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品的。

2. 销售其他不符合食品卫生标准和要求食品的。

3. 违反炊事器具、电梯、压力容器等操作规程，造成人员伤害的。

（七）发生下列行为每次罚 50000 元

1. 出售腐败变质食物的。

2. 违反炊事器具、电梯、压力容器等操作规程，造成一人重度伤害或多人伤害的。

3. 发生燃气泄漏，引发事故的；

4. 因违规操作，引发火灾的。

三、综合考评监管条款

（一）学员餐饮满意度测评

每两个月由警务保障处餐饮管理部门，根据培训班学员对餐饮服务的平均满意率进行考评（即满意、较满意、一般、不满意）。其中，不满意度高于 20% 时，每增加 1 个百分点，扣除经营商服务管理费率的 0.5 个百分点。

（二）餐饮服务管理考核

1. 上级或相关职能部门进行的安全、卫生检查，得分低于 80 分时，每低 1 分，扣除经营服务商 100 元。

2. 每两月，在学院后勤餐饮管理部门日常抽查监管中，罚款超过 500 元的，扣除经营商服务管理费率的 0.1 个百分点。罚款高于 1000 元的，每增加 50 元，扣除经营商服务管理费率的 0.5 个百分点。

3. 每两月工作中，有责投诉超过 3 起，罚款 2000 元。

4. 学院领导、中层干部、教职员对餐饮服务意见较大的，扣除经营商服务管理费率的 0.2 个百分点。

甲方：上海公安学院（盖章） 乙方：（盖章）

法定代表人或代理人： 法定代表人或代理人：

2025年07月01日