

上海市司法警官学校民警伙食费（食堂服务费）合同

合同各方：

甲方：上海市司法警官学校

乙方：上海大久餐饮管理有限公司

地址：上海市青浦区外青松公路 7968 号司法警官学校

地址：上海市黄浦区中山南一路 468 号 201 室

联系人：~~陈鹤~~ 2026年04月01日

联系人：张琦 2026年04月01日

1. 根据《中华人民共和国民法典》、《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》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》及其司法解释等相关规定，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。

乙方根据本合同的规定向甲方提供以下服务：

1.1 乙方所提供的上海市司法警官学校民警食堂餐饮服务来源应符合国家的有关规定，服务的内容、要求、服务质量等详见招标文件和投标文件。

1.2 服务区域、内容等详见附件。

2. 合同价格、服务地点和服务期限

2.1 合同价格

本合同价格为壹佰肆拾陆万捌仟壹佰捌拾捌元整人民币整，1468188（元）。

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。

2.2 服务地点：上海市外青松公路 7968 号

2.3 服务期限

本服务的服务期限：**2026 年度**。【12 个月（含原服务商自 2026 年 01 月 01 日至新服务商服务合同签订并生效时间至 2026 年 12 月 31 日）】。

3. 质量标准和要求

3.1 乙方所提供的服务的质量标准按照国家标准、行业标准或制造厂家企业标准确定，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 乙方所交付的上海市司法警官学校食堂餐饮服务还应符合国家和上海市有关安全、环保、卫生之规定。

3.3 乙方提供的服务还应符合招标文件及甲方的要求。如乙方提供的服务不符合约定要求的，甲方有权提前解除合同，扣回已经支付的相应款项，如给甲方造成造成损失的，还应负责赔偿。

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，甲方应及时进行服务验收，确保乙方未对甲方提供的场所、场地、设备等造成损害，乙方应协助甲方完成验收工作。

5.2 如果属于乙方原因致使学校民警食堂的场地、场所、设备造成损失的，乙方应当就相关损失进行赔偿，并自行承担相关费用。

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。

付款

7.1 本合同以人民币付款（单位：元）。

7.2 本合同款项按照招标文件要求支付。甲方将款项转入乙方指定账户后，视为完成支付。乙方收款账户：50131001086125088；户名：上海大久餐饮管理有限公司；开户行：上海农村商业银行股份有限公司瞿溪路支行。

7.2.1 付款内容：上海市司法警官学校民警食堂餐饮服务费。

7.2.2 付款条件：服务费每季度支付。

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享受服务，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，造成民警食堂餐饮服务无法正常运行，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，使甲方有关民警食堂餐饮服务造成经济损失的，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有民警食堂餐饮服务进行调整，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。

8.6 定期（每月）对乙方进行考核，并根据考核结果要求乙方整改，乙方未及时整改或整改后仍不符合合同及附件约定的，甲方有权提前解除本合同，扣回相应的款项，如造成损失的，乙方还应负责赔偿。

8. 7 甲方有权对乙方提供的服务人员提出调换需求，乙方应在甲方发出通知五个工作日内完成调换事宜。

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 如果由于甲方的责任而造成服务延误或不能达到服务质量的，乙方不承担违约责任。

9.4 乙方保证在服务中，未经甲方许可不得在甲方就本餐饮服务合同中提供的设备、设施中使用含有可以自动终止或妨碍系统运作的软件和硬件，否则，乙方应承担赔偿责任。

9.5 乙方在履行服务时，发现存在潜在缺陷或故障时，有义务及时与甲方联系，共同落实防范措施，保证正常运行。

9.6 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。

9.7 乙方必须严格按照投标文件中提供的食材采购渠道提供相关食材和货物并保证在服务中提供的食材、原料是全新的、未使用过的。如果或证实服务是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的食材、原料等，甲方可以根据本合同第 10 条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

9.8 涉及调整作息时间，所涉费用由乙方自行处置。

9.9 乙方应对食堂从业人员每月进行安全生产教育，并对安全生产负全部责任，因乙方原因造成甲方及自身人身伤害或财产损失，乙方需承担一切承担赔偿责任或修复责任。

10. 补救措施和索赔

10.1 甲方有权根据质量检测部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

10.2 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) 乙方应在接到甲方通知后七天内，根据合同的规定负责采用符合规定的质量和要求的就存在问题的食材、原料全部更换为新食材、原料等，其费用由乙方负担。

(3) 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。因预算下拨及招投标时间原因，乙方需支付1月1日至合同签订期间的服务费给予原服务单位。

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. 履约保证金

14.1 在本合同签署之前，乙方应向甲方提交一笔金额相当于合同总价百分之五(5%)的履约保证金。履约保证金应自出具之日起至全部服务按本合同规定验收合格后三十天内有效。在全部服务按本合同规定验收合格后，甲方应一次性将履约保证金无息退还乙方。

14.2 履约保证金可以采用转账。乙方提交履约保证金所需的有关费用均由其自行承担。

14.3 如乙方未能履行本合同规定的任何义务，则甲方有权扣除履约金每次壹万元整(¥10000元整)。履约保证金不足弥补甲方损失的，乙方仍需承担赔偿责任。

15. 争端的解决

15.1 甲乙双方如在履行合同中发生纠纷，首先应友好协商，协商不成，甲乙双方均应向甲方所在地人民法院起诉。

16. 违约终止合同

16.1 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。

16.2 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。

17. 破产终止合同

17.1 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。

18. 合同转让和分包

18.1 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。

19. 合同生效

19.1 本合同在合同各方签字盖章并且甲方收到乙方提供的履约保证金后生效。

19.2 本合同一式肆份，甲方执叁份，乙方执壹份。

20. 合同附件

20.1 本合同附件包括：招标(采购)文件、投标(响应)文件、服务承诺、服务内容、甲方开具的履约保证金收据凭证复印件、食堂餐饮服务项目具体内容、餐饮服务供应商月度考核表。

20.2 本合同附件与合同具有同等效力。

20.3 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。

21. 合同修改

21.1 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。

22. 补充条款

(1) 本合同为小微企业预留合同。

甲方(盖章)：上海市司法警官学校
法定代表人或授权委托人(签章)：陈钧
日期：

乙方(盖章)：上海大久餐饮管理有限公司
法定代表人或授权委托人(签章)：张琦
日期：

附件：食堂餐饮服务项目具体内容

一、项目需求及技术要求

（一）基本情况

甲方平均每天就餐人数约为300人次左右。（其中早餐300人次，午餐300人次，晚餐200人次）

（二）服务约定

1、地址：上海市外青松公路 7968 号

2、对象：民警职工 100 人及培训学员（平均每日 200 人）

3、期限：2026 年 1 月 1 日起至 2026 年 12 月 31 日

4、内容：工作日早、中、晚工作餐；部分工作餐和公务接待用餐；节假日突发事件值班人员用餐。

5、方式：

（1）早餐：以面食、稀饭等为主，兼顾各类点心，品种不少于 个品种，价格不得等于或高于市场价。

（2）午餐：以客饭和面食为主，实行自选用餐，供餐品种 主荤、 小荤、 蔬菜、汤、米饭及面食。

（3）晚餐：以客饭为主，实行自选用餐，供餐品种 主荤、 小荤、 蔬菜、汤、米饭。

6、要求：乙方人员需保持在满编状态，如有人员缺位超过 10 天的，按照相应的人员费用进行扣除。乙方作出人员调动前需提前告知甲方。乙方合同期内使用的食品供应商需向甲方报备。乙方必须按甲方要求进行服务，如有违反，甲方有权中止合同取消其服务资格，并给予经济处罚或诉诸法律。

7、模式：乙方承担采购，清洁，切配，烹饪等服务，合同期内，甲方每月对社会化餐饮单位服务质量进行考核，考核不达标的给予相应的服务费扣除。

8、乙方必须按照甲方要求，保证合同期间岗位人数的满员。

（三）服务人员要求

1、人员配备：餐饮经理 名，厨师长 名，厨师 名，点心师 名，切配工 名，服务员 名，勤杂 名，总人数不少于 人（其中一人兼任安全员，承担食品安全管理并监管设备作业安全管理）。

2、从业人员必须持有身份证和有效健康证，年龄范围在 18 周岁至 60 周岁之间。厨师类人员必须持有本人餐饮相应等级证书。

（四）甲乙双方的权利和义务

1、甲方负责食品卫生质量监督、伙食价格监督、对工作人员服务质量满意度反馈。

2、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。

3、乙方应按劳动法的规定聘请和管理员工（所有员工必须由甲方确认后上岗），确定其工资报酬，同时对自己的员工实行奖罚和解聘。

4、乙方应接受甲方主管部门的监督、指导、检查和考核。

5、乙方应控制在食堂营运过程中一切物料的成本、损耗及成本核算，保证对甲方提供的设备用具、能源等节约使用，并对食堂水、电、气及冷库的使用安全负责监管。

6、乙方应本着为甲方广大干部职工服务的原则安排作息；特殊情况另行安排，如需加班，由甲方提供加班通知为准，员工加班费由乙方承担。

（五）设施、设备的使用

1、甲方应提供食堂经营必须的场地、设备、设施，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，如因乙方人为损坏需维修和更换而产生的全部费用由乙方承担。

2、碗、筷、汤匙餐具等全部由甲方提供。

（六）管理要求

1、食品卫生及安全

乙方必须严格执行《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法规。根据相关法规做好食材溯源登记和食品留样等工作。本项目需配备食品安全员。

2、环境卫生

乙方必须保证经营场所（包括操作区和就餐区）环境整洁，按照《上海市生活垃圾管理条例》规定，做好垃圾分类工作。并接受甲方及本地区执法监督部门检查考核，如发生违反条例及食物中毒事件必须及时整顿整改并接受处罚，承担一切经济责任。

附加条款

食堂工作人员应遵守学校各项管理规定。

乙方食堂工作人员必须向甲方提供相关单位出具的《无犯罪记录证明》，并遵守甲方的保密规定。

上海市司法警官学校民警食堂服务供应商月度考核表

服务供应商名称:						
序号	考核类别	考核项目	扣分项	实得分	扣分原因	
1	人员管理 (10分)	人员配置 (2分)	服务人员配置不足, 出现空岗现象。			
2		从业资质 (2分)	服务人员从业资质不符合规定。			
3		健康管理 (2分)	健康管理 (2分)	无每日晨检记录, 从业人员未持有有效健康证明, 或患有碍食品安全病症或手部有伤口。		
4				从业人员未穿戴洁净工作衣帽, 手部不卫生, 饰物外露, 专间及专用操作区工作服无明显区分, 未佩戴清洁口罩并遮住口鼻, 个人卫生习惯较差。		
5		纪律遵守 (2分)	严格遵守各项工作纪律, 保持履职廉洁性。			
6		人员培训 (2分)	无定期进行人员技能、安全等培训。			
7	采购及库存管理 (16分)	采购管理 (6分)	采购流程不合规, 采购计划制定不合理。			
8			采购价格不合理, 出现价格过高情况。			
9			采购质量不达标, 未做到严格把控采购渠道。			
10		库存管理	未及时办理食材入库、出库手续。			

11		(10分)	食材规整未做到分类存放、合理码放、标识明确。		
12			未做到同种食材先进先出,出现食材长期存放现象。		
13			未做到定期盘点库存,及时掌握库存情况。		
14			库存盘点过程中发现账物不符情况。		
15	食品卫生管理 (28分)	原料控制 (10分)	无进货查验记录或食材合格证明。		
16			食品贮存区食品与非食品混放,检测出有毒有害物质;食品分类分架、离地离墙、包装标签标识不符合要求;原料感官性有异常。		
17			冷藏(冻)原料、半成品、成品未按标识温度要求存放或混放;冷冻(藏)设施温度不符合要求,外显式温度计未正常显示。		
18			发现无标签标识、无法说明来源、未检疫或检疫不合格、过期食品、病死或死因不明畜禽或水产、有毒动植物、散装食盐等其他违禁食品。		
19			对变质、超保质期或回收的食品未进行显著标示或单独存放明确标志场所,未及时无害化处理、销毁、如实记录。		
20		加工过程控制 (10分)	加工场所及设施设备配置不符合要求;原料、半成品、成品及其盛放容器和工用具区未保持清洁。		

21			食品加工过程不符合规范；出现相关法律、法规禁止的行为；待加工的食品及原料出现腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或感官性异常的情况。		
22			专间及专用操作区布局、流程不符合要求；专间内未设有工用具消毒、手部消毒等设施。		
23			食品专用冰箱内出现不洁食品。		
24			未按标准规定对生熟食品进行留样。		
25		备餐送餐管理	备餐区环境卫生不符合要求；食品存放温度和时间不符合要求；盛放容器或工用具不符合要求。		
26		(4分)	未采取有效措施，防止送餐过程中食品受到污染。		
27		餐饮具管理	未做到清洗水池专用，未见明显标识；洗涤剂不符合食品安全国家标准；保洁设施不符合相关要求，存放的餐饮具未保持清洁。		
28		(4分)	物理消毒的设施运转不正常或不能满足消毒需要；化学消毒使用的消毒剂为不正规产品；消毒液使用、配制等不符合要求；集中消毒的餐饮具包装、标识不符合要求；发现未经清洗消毒的餐饮具、重复使用的一次性餐饮具。		
29			发生饲养、暂养或宰杀畜禽现象；无相适应的加工场所或设施设备，场所布局不合理。		
30	场所管理 (6分)	场所环境 (3分)	未保持场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等有破损、霉斑、积油、积水、污垢等，餐厨废弃物的存放及清理不符合要求。		

31			未配备有害生物防治有效措施，明显存在有害生物活动迹象。			
32		场所秩序 (3分)	未做到合理划分就餐区域且有明显指示标识。			
33			就餐区域物品摆放无序，无分类分架，无标识标志。			
34			就餐秩序混乱，未及时引导分流。			
35		消防安全 (9分)	未设置明显的安全警示标识。			
36			安全通道堆放物品。			
37			未配备消防设施或配备不全、设备失效			
38	安全管理 (17分)	设施设备安全 (6分)	不爱护设施设备，设施设备不及时保修，无维修记录。			
39				冷冻（藏）、保温、陈列、采光、通风、洗手、消毒、三防等设施设备不能正常使用；设施设备维护记录缺失。		
40				服务人员违规操作机器设备。		
41		“五关”落实 (2分)	未落实每日“五关”要求。			
42	成本管理 (8分)	成本控制 (3分)	平时易耗品及加工食材损耗严重。			
43		收支平衡 (3分)	月度收支明显不平衡。			
44		定期报备	盈亏情况未及时报备。			

		(2分)			
45	服务质量 (10分)	菜肴质量 (7分)	菜肴口味较差、外观不佳。		
46		服务态度 (3分)	服务态度较差，反馈问题不及时处理。		
47	其他(5分)		其他违反合同或运行规范情形。(5分)		
合计					
合计得分标准			90分(含)以上为优级；90分至80分(含)为良好；80分以下为不合格		
考核结果			优级 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 不合格 <input type="checkbox"/>		
考核人(签名)：					
年 月 日					
考核不合格处理方式			扣除服务费 <input type="checkbox"/> 其他处理方式	分管 领导 审批	

备注：出现生产安全、食品安全等严重影响食堂安全的，一律视为否定性指标，考核结果为不合格。考核结果主要作为后续服务的参考依据，年度内第一次考核低于80分，予以警告；年度内出现第二次考核低于80分，扣除20%保证金；年度内出现第三次考核低于80分，扣除30%保证金；年度内再次出现考核低于80分的，直接扣除剩余50%保证金，且甲方有权单方面终止合同。