

深圳技术大学附属学校（光明）
2026—2027 学年食堂人员管理服务项目

合

同

书

甲方：深圳技术大学附属学校（光明）

乙方：深圳市东满源餐饮管理有限公司

深圳技术大学附属学校（光明）2026-2027 学年食堂人员 管理服务项目

合同编号: SJDFSGM20260715

甲方: 深圳技术大学附属学校（光明）

乙方: 深圳市东满源餐饮管理有限公司

根据深圳公共资源交易中心（深圳交易集团有限公司光明分公司）GMCG2026000075 号招标项目的投标结果，深圳市东满源餐饮管理有限公司 为乙方，按照《中华人民共和国民法典》和《深圳经济特区政府采购条例》及有关法律、法规之规定，经深圳技术大学附属学校（光明）（以下简称甲方）和深圳市东满源餐饮管理有限公司（以下简称乙方）协商一致，就甲方委托乙方承包深圳技术大学附属学校（光明）2026-2027 学年食堂人员服务管理项目，达成以下合同条款：

第一条 项目概况

一、项目类型：深圳技术大学附属学校（光明）2026-2027 学年食堂人员管理服务项目。

二、项目范围：主要为学校学生（约 1800 人）和教职工（约 140 人）提供的食材进行制作、加工服务、配餐等服务（仅限餐饮服务），以实际就餐人数为准。不得擅自扩大经营范围，未经甲方许可不准户外经营。须通过合法渠道公平竞争，不得进行各种不正当竞争和无序竞争。

乙方承诺并保证其具备履行本项目所需的全部合法资质（包括但不限于餐饮服务许可证、食品经营许可证及人员管理相关资质），并在合同期内持续保持有效。若因乙方资质瑕疵导致甲方受损，乙方应承担全部赔偿责任。

第二条 服务内容

1、菜式与营养方案

(1) 依据《WS/T 554-2017 学生餐营养指南》《学校食品安全与营养健康管理规定》《中国学龄儿童膳食指南》制定菜式与营养方案，符合初中年龄段营养需求。

(2) 日常烹饪：根据学校提供的食材，按照营养搭配原则，制作丰富多样的菜品，满足不同师生的口味需求；

(3) 油盐糖管控：单人每日烹调用油 $\leq 25\text{g}$ 、食盐 $\leq 5\text{g}$ ；严控红烧重油、糖醋高糖、腌制咸菜、油炸食品；

(4) 菜品研发：定期推出新菜品，丰富食堂菜单，提升菜品品质，荤素搭配合理、营养均衡，每周轮换菜式。

(5) 主食结构：粗细搭配，每周轮换杂粮：玉米、红薯、燕麦、小米、荞麦、杂豆；不长期单一白米饭。

(6) 烹调方式规范：优先：蒸、炖、清炒、烩、白灼、水煮；限制：油炸、干煸、重油卤制；禁止：生食凉菜（中小学）、野生菌、发芽土豆、未煮熟四季豆、生豆浆。

2、食堂厨房、餐厅日常清洁要求及服务要求

(1) 通用清洁基础准则：实行日清、周清、月大清扫制度，清洁、消毒、保洁分开操作，生熟工具分区清洗。清洁工具色标管理：厨房油污区、生食区、熟食区、餐厅地面、卫生间拖把抹布专用，严禁混用。消毒用品单独存放，专人管理，按配比使用，做好消毒记录。做到无积水、无油污、无残渣、无垃圾、无异味、无卫生死角。清洁顺序：先保洁区、后粗加工区；先餐厅、后后厨；先高处、后地面。

(2) 厨房分区日常清洁标准

1) 粗加工间（蔬菜、肉类、水产清洗区）每日操作后清洁；洗菜池、肉池、鱼池分开冲洗，清除泥沙、血水、鱼鳞残渣，无残留污物；砧板、刀具冲洗干净，刀具擦干存放，砧板竖立通风晾干；地面冲洗油污、菜叶，疏通排水沟，清理滤网残渣。垃圾桶内外擦拭，加盖密封，垃圾当日清运。

2) 每周深度清洁：墙面瓷砖、下水管道、货架底部刷洗，去除霉变、油污。

(3) 切配间（生熟切配区）：台面：每餐结束刮除食材残渣，热水擦拭，含氯消毒液擦拭静置 10 分钟，清水冲净擦干。货架：摆放食材全部移开，擦拭灰尘水渍，离地离墙存放。冰箱内外：每日擦拭门封、搁架，清除滴落汤汁；每周除霜、深度清洗消毒。地面、墙角：及时清理掉落肉末、蔬菜碎，防止变质发臭。

(4) 烹饪操作间（灶台、蒸箱、大锅区）每餐即时清洁：灶台、锅具、锅铲：关火降温后刮净油污残渣，热水清洗。排烟罩表面：每餐擦拭油污，避免油垢堆积滴落菜品。墙面瓷砖溅油及时擦拭，无结块油污。地面清扫冲洗，杜绝油滑积水，防止滑倒。每日收工深度清洁：抽油烟机滤网拆卸清洗油污；蒸饭柜、蒸箱清空积水，擦拭内胆，开门通风干燥；调料台擦拭干净，酱料罐外壁去油，加盖存放。每周清洁烟道外部、灶台底部、管道全面除油。

(5) 备餐间（熟食专区，重点消杀）：配餐窗口、保温台：每轮售卖结束擦拭，消毒液消毒；熟食托盘、夹子：回收后统一清洗消毒，放入密闭保洁柜；紫外线消毒灯每日无人时段开启 30 分钟以上并记录；地面、台面严禁堆放生食材、垃圾，全程保持干燥洁净。

(6) 洗消间（餐具清洗消毒区）严格执行流程：一刮除残渣→二热水清洗→三清水冲净→四消毒→五密闭保洁。洗碗池分三道池，不混用，餐后冲洗无食物残渣；消毒柜每日使用，温度达标，记录消毒时间；消毒后餐具沥干，存放密闭保洁柜，柜内每周擦拭消毒；地面及时清除洗洁精泡沫、积水，排水沟无饭渣堵塞。

(7) 库房（主食、干货、冷藏冷冻库）：每日清扫地面，擦拭货架，散落米面、杂粮及时清理；离地离墙存放，无鼠粪、蛛网、霉变；冷藏冷冻柜每日擦拭，无血水、变质食材残留；每周清理临期、变质食材，货架彻底除尘消毒。

(8) 厨房公共区域（通道、卫生间、垃圾站）：后厨通道每餐清扫，无积水油污；后厨卫生间每 2 小时保洁一次，洗手池、地面、便池冲洗消毒，配备洗手液、干手纸；餐厨垃圾桶内外每日刷洗，垃圾日产日清，垃圾桶定期消毒除味；需进行厨余垃圾分类；油水分离器每日清理浮油，每周彻底疏通，防止异味、地沟油回流。

(9) 卫生清洁：负责食堂厨房、餐厅及公共区域的日常清洁消毒工作，保持环境卫生整洁；对厨房及餐厅的垃圾需按垃圾分类进行分类收集及运出。

(10) 食堂卫生保洁与管理（厨房、餐厅每周需要消杀一次）。乙方负责厨房及餐厅管理范围的日常保洁、卫生消毒和垃圾清理工作，不得乱倒垃圾，不得乱排废物，餐厨垃圾要做到每餐及时清理，严格执行垃圾分类投放。按照《深圳市生活垃圾分类管理条例》并承担相关费用。

(11) 乙方负责保障食堂排水管道的畅通，范围为食堂排水口至隔油池，应定期对管道进行疏通维护，并承担相关费用。

(12)协助我校取得食堂的卫生、环境、消防许可，并负责按照有关要求完成日常工作，接受并通过职能部门的日常检查，其所需费用由甲方承担。

(13)建立卫生管理制度和卫生保障制度。

3.其他服务要求：

(1)餐饮服务：提供优质的餐饮服务，包括礼貌待客、及时响应师生需求等。提供服务质量保证措施：食堂设备安全控制措施、原材料的验收、菜品加工流程、成品检验等。

(2)提供优质膳食管理服务，负责工作日早、中、晚三餐及节假日、周末等值班人员供餐，以及甲方要求的其他供餐服务（如公务接待服务、应急工作加班用餐）等。

(3)教职工开餐时间：

1) 早餐 7:00-8:30；中餐 11:00-13:00；晚餐 17:30-19:00（具体开餐时间视实际情况确定）；

2) 甲方可根据实际情况，调整非工作日（含国家法定节假日）的开餐时间和调动乙方的服务人员，乙方应当按照甲方要求予以全力保障；如甲方有其它临时性或阶段性的膳食保障服务工作需要，乙方需无条件按照甲方要求提供膳食服务，全力保障解决就餐问题。为值班老师提供送餐服务、为外出人员需要留餐保温处理。

(4)学生供餐要求：

1) 乙方每天为学生提供午餐、晚餐服务。

2) 每餐的菜式品种做到主荤两周不重样，副荤一周不重样，科学配餐，荤素搭配。乙方提前一周将菜单交给甲方相关管理人员审核（如甲方未提出异议，则当周的菜单以乙方提交的为准）。所有午餐的膳食可根据甲方需求，及时协商并进行调整，甲方应当给予乙方不少于1个工作日的调整时间。

3) 乙方应根据就餐人员的就餐时间制定详细的菜品出品表，以保证就餐人员吃到饭菜品种齐全、饭热菜香。

4) 学生供餐时间为：周一至周五（以实际情况为准）午餐：11:20-12:40；晚餐 17:30-19:00（具体开餐时间视实际情况确定）；

上述供餐时间可根据甲方要求随时调整。甲方有重大活动时，可以向乙方提出变更就餐时间的要求，乙方应予以积极配合，并按甲方要求的时间准时开餐，做到饭热菜香。对因乙方原因造成的延误开餐，乙方负全部责任。

4、食品安全保障管理及食堂设备日常维护。

(1) 食品安全保障管理、食堂设备日常维护。

(2) 每季度开展食品安全培训：操作规范、消毒、食材储存、食物中毒应急等

(3) 禁止使用过期、变质、三无产品、发芽土豆、野生菌类、来源不明的冷链肉等

(4) 每日晨检、台账核查、留样管理、隐患排查

(5) 食品安全管理：建立健全食品安全管理制度，确保食材储存、加工、烹饪等各个环节符合食品安全标准；

(6) 制定应急方案，含食品安全应急预案、生产安全应急预案、消防安全应急预案、临时接待应急预案、食堂停水、停电等应急预案。

(7)甲方负责提供主副食原材料、厨房、厨具、水电、燃料，双方在交接时须进行盘点登记造册。

(8)乙方按照甲方确定的食材标准进行采购，根据甲方确定的成本控制目标，对菜价、菜量做好管理，在服务实施中严格成本控制，科学制定营养食谱。如达不到招标文件或甲方要求，甲方有权立即终止委托采购。

(9) 构建有特色的校园餐饮文化。

第三条 委托外包服务项目

乙方采取“包工不包料”的模式，派驻专业服务团队到深圳技术大学附属学校（光明）食堂，提供优质的膳食管理服务，负责工作日学生和教职工的供餐服务。

第四条 外包服务的标准及要求（严格按照标书中的工作要求执行）

（一）人员要求

1.人员数量要求

(1) 教职工部分:厨师长1名，厨师1名，切配工1名，厨工1名。

(2) 学生部分:总共配置20人，项目负责人1名，食堂经理1名，厨师3名，切配工4名，厨工9名，财务1名，仓库管理员1名。

(3) 厨师包括面点师、特色档师傅；厨工包括切菜、配菜、保洁、服务等。

(4) 食堂具体用工人数根据实际用餐人数结合相关政策文件确定（人员数量：根据学校经营情况按需确定），由乙方安排服务人员为甲方提供服务。

2、人员素质要求

(1) 项目负责人具有相关中式烹调师证书、餐饮业培训合格证书（岗位：高级职业经理人）、餐饮业培训合格证书（岗位：营养配餐师）、食品安全管理人员考试合格证明、获得一星级或以上粤菜师傅证书的优先，需要参与研发菜品或者制作等。

(2) 食堂经理具有相关中式烹调师证书、专项职业能力证书“广府风味菜烹饪”或“潮式卤味制作”或“广东烧味制作”或“客家风味菜烹饪”、二星级或以上粤菜师傅证书的优先，需要参与研发菜品或者制作等。

(3) 项目团队技术人员具有相关中式烹调师证书、专项职业能力证书“广府风味菜烹饪”或“潮式卤味制作”或“广东烧味制作”或“客家风味菜烹饪”、相关中式面点师、西式面点师证书的优先。

(4) 本项目拟投入人员（除财务外）均需持卫生防疫部门或医疗机构颁发的健康证上岗。

(5) 财务人员需具有相关的资格证书。

3、人员其他要求

(1) 每日工作不超过8小时，每周工作不超过40小时。需安排加班的，乙方应配合并向劳动者支付加班费。

(2) 上述人员按要求投入本项目服务，非经甲方同意，不得随意更换人员。

(3) 采购合同履行过程中，如遇国家和我市相关政策调整等法定情形的，甲方可以与乙方签订补充合同。

（二）人员管理要求

(1) 乙方按核定岗位配足配齐人员，所派驻的服务人员必须服从甲方的指挥和管理，按甲方要求提供服务；乙方选派到甲方的服务人员应当相对固定，不得随意更换服务人员，服务人员有变动时，乙方需提前报甲方研究同意；如甲方对乙方选派的服务人员不满意提出更换要求的，乙方必须无条件更换相同或更高级别的服务人员。

(2) 乙方制定完善的岗位职责分工及考勤、值班管理制度，服务人员必须严格遵守法律法规及甲方的规章制度，落实文明管理服务措施，提供文明优质的服务，并自觉接受甲方的监督。

(3) 乙方的服务人员上班时间必须统一服装，保持着装整洁、干净，保持良好的仪容仪表、精神面貌，正确使用服务用语，行为举止大方、有礼，工作积极主动、服务耐心周到，讲究服务效率；职工就餐期间，厨房工作人员要做好巡查，及时发现问题，及时清扫餐桌，及时补充就餐区各种饭菜等，就餐结束后及时清洁餐厅各项卫生，保持餐厅洁净。

(4) 乙方须负责派驻人员的工资、奖金、福利等费用，足额按月支付给服务人员，不得拖欠，为服务人员提供办理劳动用工手续、结算发放工资、发放经济补偿金、缴纳社会保险、处理保险理赔、人事档案等方面的管理服务；负责处理合同服务期内所有劳资纠纷和调解管理纠纷。乙方派驻人员与甲方不存在任何劳动、劳务或雇佣关系。因乙方派驻人员引发的任何劳动争议、工伤事故或人身损害均由乙方自行承担；若因此导致甲方承担连带责任或遭受损失的，甲方有权向乙方全额追偿。

(5) 人员管理要求包含员工培训计划、厨师创新菜式、研发新菜单的计划、定期体检计划等，构建有特色的校园餐饮文化。

(三) 设施管理要求

食堂、厨房设备设施由甲方提供，乙方进驻食堂服务后，应当面与甲方清点厨房设备和厨具情况，开列清单确认，认真保管，严格按使用规程操作厨房及食堂设施、设备，严禁私自改造甲方提供的一切使用设备，服务期满如数退还甲方。

(四) 其它管理要求

乙方应建立基本的管理制度，包括但不限于服务组织方案、服务质量保障措施、应急响应方案等。

(1) 甲方安排总务处、安全处负责督查食堂的饮食安全卫生，饭菜质量、数量，服务质量、环境卫生等相关事务，协调处理各种偶发事件，转达教师或学生对膳食供应服务质量的意见和要求，并配合接受餐饮管理。

(2) 甲方提供学校厨房场地及基础厨房设施设备，提供现有教师或学生餐厅，乙方要爱护校方提供的房产和餐饮炊具设备等，负责养护维修、遗损赔偿。

(3) 乙方负责食堂的饮食安全卫生，签约时还需与甲方签订饮食安全卫生责任书，

并制定食品（加工）生产流程管理制度,完善食堂管理记录。

（4）甲方严格执行事故责任追究制度,如在承包期内发生食物中毒等重大责任事故,损害教师或学生身体健康和影响学校声誉的现象,乙方必须承担由此造成的一切责任和经济损失,直至终止合同。

（5）乙方在承包期间不得变更房产结构,不得变换基本设施,若因经营服务需要,对经营场所进行装修,需书面报告学校同意后方可实施,并承担所有费用。

（6）乙方须根据学校规定时间按时为教师或学生提供优质服务,不得提前或延迟开饭时间(特殊情况等要服从学校指定的时间),做到热情服务、文明待生、守法经营。

（7）乙方须面对面与甲方交接好场地、设备、设施、用具,并登记造册,经双方确认签字后存档。设备设施用具的遗失与损坏（自然损耗除外）由乙方赔偿。乙方工作期间全部负责设备设施用具的保养与维护;新添的设备设施及用具由乙方全权负责,学校不承担一切费用。

（8）全校学生用餐满意,学生就餐搭配合理。卫生、安全的食材,科学正规的管理,让家长放心、学生喜欢就餐。需提供满意测评。

（9）乙方食品生产流程管理制度严格按照国家相关餐饮管理规定和市场监督管理部门管理要求执行, 如有违规操作,所有处罚由乙方自行承担。

第五条 甲方的权利义务

1.甲方负责对所属工作人员食堂进行管理、监督,协调乙方做好食堂运营服务外包项目,执行合同中甲方的权利和义务。

2.甲方有权向乙方询问与本食堂人员服务管理相关的工作进展情况及内容,并有权向乙方阐述对具体问题的意见和建议。

3.对乙方服务实施监督检查,如因乙方管理不善,造成重大损失或管理失误,导致重大安全事故、人身伤害事故等,经政府主管部门认定,甲方有权追究乙方的管理责任和赔偿责任。

4. 甲方有权对乙方每周菜谱的份量、质量进行监督、验收,如饭菜质量未能达到合同标准,甲方有权提出合理的改进建议,乙方须在当天内改进,由此所产生的影响及后果由乙方承担。

5.甲方有权根据需求,调整以上国家法定工作日的开餐时间和乙方服务人员的工作时间,乙方应当按照甲方要求予以全力保障。

6.甲方承担食堂、厨房加工制作所发生的水、电、燃料等费用；食堂餐巾纸、牙签等消耗品费用；食堂清洁剂、消毒剂、去污剂等清洁用品费用；提供服务人员工作服、帽子、围裙、手套、防水鞋等工作用品费用，其中工作服严格按核定人数一年一换，即包括2套夏季和2套冬季服装。

7.甲方应为乙方履行合同提供必要的便利，包括按招标书要求提供工作人员合理的办公、操作空间，为乙方各类服务人员、车辆出入提供便利(如临时出入证)等。

8.甲方应依据国家和行业相关的规定不向甲方以外的人员和单位提供乙方公司的投标材料和乙方公司的内部结构、运作模式等相关资料 and 情况。

9.甲方应履行本合同约定的义务，如有违反，经政府主管部门认定，给乙方造成直接经济损失的，则甲方应承担相应的赔偿责任。

10.甲方有权在乙方履行合同过程中出现损害或可能损害公共利益、公共安全情形时终止本合同。

第六条 乙方的权利义务

1.乙方须根据有关法律、法规政策及本合同，制定出相关的服务管理制度，主要包括厨房纪律、厨房出品制度、清洁卫生制度、食堂设施设备使用维护制度、厨房会议制度、厨房日常工作检查制度、应急处理程序以及定期会议制度等。

2.乙方承包后，不得擅自转包、分包，不得擅自改变食堂用途。如发现转包或分包，除终止劳务合同外，并给予甲方合同总额的20%的违约金。给甲方造成损失的，乙方应当承担赔偿责任。

3.乙方应接受甲方及有关政府部门的监督、检查、考核、指导，遵守甲方制定的各项规章制度，服从甲方的管理，维护甲方的良好形象。

4.做好食堂设备财产和物资管理，确保无财产及物资外流、人为损坏和偷盗等现象发生，厨房用具因乙方违规操作损耗的，由乙方添置，费用由乙方承担。厨房用具在正常使用情况下损耗的，经甲方确认，由乙方列出更换清单报甲方添置。

5.乙方将保持甲方借予乙方作办公用房、仓库、食堂加工场所等区域的完好及整洁，乙方使用甲方提供的办公场所、加工场所和休息场所等地方，应本着节约的原则，使用合理数量的用电度数。若甲方办公用房等出现受损情况，乙方应立即向甲方反映，并处理好相关事宜。

6.乙方承诺只以自己的名义从事本合同规定的管理服务及其相关事宜，不得以甲方的名义从事任何活动。因乙方原因、管理不善等原因（不可抗力因素除外）造成甲方损失的，乙方应向甲方承担全部赔偿责任。

7.未经甲方书面同意，乙方不得将与本次服务相关的任何资料用于本服务外的任何服务项目或提供给任何第三方。

8.乙方应严格按照 GMCG2026000075 号招标文件、乙方投标文件的要求，积极做好本项目的服务工作。严格按合同收费标准收取，不得擅自加价，不得只收费不服务或多收费少服务；若乙方出于自身财务、人力、技术等原因导致项目服务失败的，应承担全部责任。

9.法律法规规定由乙方承担的其它责任。

第七条 乙方员工

1.乙方委派食堂经理一名（联系人：葛旭，联系电话：13756185963），现场管理和食品安全都由食堂经理负责监管。

2.乙方必须保证其聘请的员工品行良好，新招聘人员入职时须向甲方提供以下材料：身份证复印件、指定医院的健康证、无犯罪记录证明以及个人情况表交给甲方存档，乙方须及时向甲方通报员工的变动情况，并提供相关的资料。

3.乙方确保甲方或甲方的代表对合同的服务项目和人员在位及工作情况进行检查，并可以就服务的效果、员工在位和工作情况向乙方提出要求和意见，乙方必须在收到甲方要求和意见后三天内对此作出书面答复，并作出处理意见，直到甲方满意为止。如甲方对乙方选派的服务人员不满意提出更换要求的，乙方必须无条件更换相同或更高级别的服务人员。

4.乙方须以法人的身份聘用员工执行本合同的条款，并保证对其员工承担国家相关法律法规规定的法人责任；须负责派驻的服务人员的工资、奖金、福利等费用，足额按月支付给服务人员，不得拖欠，为服务人员提供办理劳动用工手续、结算发放工资、缴纳社会保险、处理保险理赔、人事档案等方面的管理服务；负责处理合同服务期内所有劳资纠纷和调解管理纠纷。乙方员工在提供服务过程中造成甲方或第三方人身、财产损害的，由乙方承担全部赔偿责任。

5.乙方应依法为所聘员工按政府规定购买社保福利，包括但不限于“社保”、“医

保”、因工受伤、致残和死亡的保险，住房公积金。乙方承诺为所聘员工按政府规定购买社保福利，包括但不限于“社保”、“医保”、因工受伤、致残和死亡的保险，住房公积金，而所获发放的保险金、住房公积金由乙方单方面处理，甲方有权监督相关事宜。

6.乙方服务人员上班时间必须统一服装，保持着装整洁、干净，保持良好的仪容仪表、精神面貌，正确使用服务用语，行为举止大方、有礼，工作积极主动、服务耐心周到，讲究服务效率；机关食堂干部职工就餐期间，厨房工作人员要做好巡查，发现问题，及时清扫餐桌，及时补充就餐区各种饭菜等，就餐结束后及时清洁餐厅餐桌、热菜柜卫生，保持洁净。

7.甲方解决服务人员住宿交通问题。

第八条 服务费用

1、本项目服务期为2026年9月1日起至2027年8月31日止。本项目是长期服务类项目，项目合同履行期限满后，甲方可根据乙方履约情况确定合同是否续签，合同一年一签，但总合同履行期限最长不超过三十六个月。如甲方对履约情况不满意，甲方不再续约。合同期满前二个月乙方可向甲方申请续签下年度的合同，经甲方对乙方服务质量考核合格可续签下一个年度合同。最终服务起始时间以甲方实际要求为准。

2、本项目中标价为人民币含税价 2201196.00 元/年（大写金额：贰佰贰拾万壹仟壹佰玖拾陆元），具体情况根据实际情况进行调整支付。

3、付款方式：

（1）服务费用实行按月支付，次月结算上月费用，双方就上月教职工及学生实际月营收总额进行对账确认，具体金额确认后，由乙方向甲方出具等额完税发票，甲方予以支付。

本项目支付上限为实际中标价，超出支付上限的将不予支付。

具体每月付款金额为学生和教职工食堂月服务费付款额度两部分之和：

①学生食堂月服务费付款额度=学生食堂月营收总额*32%；

②教职工食堂服务费月付款额度=教职工食堂月营收总额*32%。

（2）乙方于次月5日前开具合法有效的等额发票，甲方在收到合格发票后10个工作日内支付上月服务费用，支付方式为对公转账；若乙方未按时提供合格发票，甲方有权顺延付款且不承担任何违约责任；乙方在签署合同时已明确知晓甲方的财政支付制度

及程序，如因甲方财政支付审核批准流程、或甲方提供的财务票据及其他请款资料不符合甲方要求、或乙方提供的银行账号信息有误等致使甲方未能按照上述约定如期支付合同价款的，不视为甲方违约，乙方亦不得以此为由拒绝履行合同义务或要求甲方承担任何责任。

4、验收履约条件：乙方应按照采购需求及中标合同中约定的服务内容及范围提供餐饮服务，甲方将根据菜品服务质量、人员服务质量、节约型机关创建有关要求等就乙方提供的餐饮服务进行验收，形式为每学期组织一次餐饮服务综合满意率调查，综合服务满意率应不低于80%。如出现满意率不达标情况，甲方将在一个月内组织调查、督促乙方整改。在规定时间内，乙方整改后仍不达标的，则对乙方进行2000元处罚；在第二次（一个月内）整改仍不达标的约谈乙方负责人，并扣除半年度服务费用的1%；第三次（一个月内）出现不达标，甲方有权解除服务合同。

5、违约金：违约金为占中标价的10%。

6、违约责任：

（1）合同期内，因不可抗力因素（自然灾害、战争等）造成提前终止合同，双方均不构成违约。如乙方未出现违约行为，乙方所使用的甲方设备设施，应按照设备设施清单如数退还甲方，自然损耗的除外。

（2）合同期内，因甲方的上级部门或国家政策调整等原因，需提前终止合同的，不属于双方违约，甲方结清应付餐费，乙方结清应缴费用后本合同终止履行。

（3）合同期内，乙方提出提前终止合同，属乙方违约，乙方应以书面形式提前三个月报告甲方，甲方应在15个工作日内回复乙方并共同封存食堂及所有设备设施，乙方还应承担违约责任及因合同终止给甲方造成的其他损失，经甲乙双方对食堂设施设备清点移交并由乙方对被损坏设施设备进行赔偿后，双方依法终止合同。

（4）合同期内，乙方在经营过程中出现下列情况之一者，属乙方违约，甲方有权依法终止合同，责令乙方限期退出，并要求乙方按照合同总中标价的10%向甲方支付违约金；若违约金不足以弥补甲方损失的，乙方还应并赔偿因此给甲方造成的全部损失。构成犯罪的，交由有关部门处理。一旦合同终止，乙方必须在3日内完全撤出，不得以任何理由滞留、滋事：

1）发生食物中毒或安全生产责任事故，且造成严重后果的；

2）因食品价格、质量、卫生和服务等引发罢餐、静坐、游行等群发事件，影响恶

劣的；

3) 因乙方责任，导致所承包的食堂未在规定期限内取得深圳市学校 A 级食堂资格的或导致降格的，若是由于客观环境、面积等建筑原因的除外；

4) 在经营过程中，出现掺杂造假、销售无证食品、未按经营范围经营等违规行为，经甲方规劝，并限期整改依然存在的；

5) 在经营过程中存在转包、分包经营或挂靠经营行为的；

6) 在经营过程中，因乙方过失导致一方或双方被行政处罚或其他违反法律法规导致严重后果的行为的；

(5) 因乙方及其员工导致的食品安全事故、安全生产责任事故或损害赔偿责任事故，由乙方承担全部的法律责任和经济损失。

(6) 因乙方的原因造成卫生安全质量事故等事件而导致甲方向第三方承担经济责任的，乙方除向甲方承担违约责任外，还应承担由此给甲方造成的一切经济损失。

(7) 根据《深圳市食品安全事故调查处理工作规范》及有关规定，视食品安全责任事故情节轻重，甲方有权要求乙方承担赔偿责任和其他法律责任。

7、乙方指定以下账户收款：

乙方开户行：中国工商银行股份有限公司深圳光明支行

开户名：深圳市东满源餐饮管理有限公司

账 号：4000091109100387138

乙方如需变更收款账户应提前书面告知甲方，否则甲方向指定的账户内付款的视为已经履行付款义务，相应责任由乙方承担。

第九条 合同的变更和终止

1. 甲乙双方协商一致，可以以书面形式变更合同内容。甲乙双方对合同变更的内容约定不明确的，视为未变更。

2. 乙方有下列情形之一的，甲方可以以书面形式通知乙方按照法律规定和本合同约定履行合同义务，若乙方在 3 天内仍未做出实质或有效的改善，则甲方有权解除本合同且无须对乙方进行补偿。乙方应赔偿甲方的全部损失并承担违约责任：

(1) 不履行本合同的重要条款或义务或严重违反本合同的重要条款或义务；

(2) 乙方提供的外包服务不符合国家和深圳特区的法律规定；

(3) 未经甲方的同意，全部或部分地将其义务转移给任何第三方时。

3.因不可抗力致使本合同的部分条款不能履行的，该部分条款所产生的双方权利义务即时终止，但其余条款继续有效。如果因不可抗力的原因致使本合同不能履行时，受事故影响的一方应将该事故用最快的速度以书面形式通知另一方，则可免除其不能履行的职责和义务，若因受事故影响方未能及时处理而使损害扩大的，则其应承担因损害扩大而给对方带来损失的赔偿责任。

4.如乙方有向甲方任何与本合同的授权或履行有关系的人士提供或许诺提供任何礼物或其它好处的行为，甲方有权解除合同并向乙方追讨由于终止合同而造成对甲方的任何损失。

5.甲方因政府政策变更等原因，有权提前解除或终止本合同，并且不承担任何违约责任。

第十条 合同争议的解决

1.双方对合同或执行合同引起的争议，应首先通过友好协商和解的途径解决。并尽可能在争议发生后三十天内解决。

2.如果本合同的任何条款在合同的有效期内变为无效或非法，或不可强制执行时，本合同其余条款的合法性、有效性或强制执行性，不因此受到任何影响或损害。

3.如争议不能协商解决，则双方均同意向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼予以解决。

4、若因乙方的原因导致诉讼的，则乙方应承担甲方由此而支出的所有费用，包括但不限于诉讼费、律师费、保全费、调查费用、执行费用等。

第十一条 其他

1.续约及终止合同交接：每次合同到期 30 天前，甲乙双方应当就续约或者终止合约达成一致；如果终止合约的，乙方应当服务好合同终止前的最后一餐，并根据约定办好交接手续，维护好交接期间的供餐秩序，不得影响供餐。否则，因为乙方交接安排不当、配合不力导致的供餐损失等，甲方有权索赔。对于乙方拒不办理交接手续的，甲方可以在第三方监督下自行确认乙方使用的甲方资产，并就损失向乙方赔偿。

2.本合同的任何附件或附表均视为合同的有效组成部分。如附件或附表的内容与合同正文内容有冲突时，合同正文内容优先。甲乙双方各种会议的纪要内容，经甲乙双方

商定同意并签字后，对甲乙双方均有约束力。

3.甲、乙双方之间的所有通知或法律文件均应以书面形式发至本合同写明的地址或各方指定的地址。除特殊情况外，文件发送后满两个工作日视为对方已收到。

4.本合同一式肆份，甲方持叁份，乙方持壹份。合同以中文为书写形式，经双方法定代表人或委托代表人签字并加盖公章后生效。

第十三条 合同生效及其它

1、 GMCG2026000075 号招标文件、答疑及补充通知；

2、乙方的投标文件；

3、本合同履行过程中甲乙双方共同签署的补充与修正文件。

以上文件互为补充，如果出现内容冲突情况，在不背离招投标文件实质性内容的基础上，效力的优先顺序为 3、1、2。

甲方（盖章）：深圳技术大学附属学校（光明）

法定（委托）代表人：

日期：2026年7月15日

乙方（盖章）：深圳市东满源餐饮管理有限公司

法定（委托）代表人：

日期：2026年7月15日