

深圳市公安局光明分局及下属单位餐饮管理服务项目合同

甲方：深圳市公安局光明分局

法定(委托)代表人：孙雪松

住所：深圳市光明区光明街道科林路 333 号

联系方式：0755-84468759

乙方：大恒餐饮管理服务（深圳）有限公司

法定(委托)代表人：范继荣

住所：深圳市龙华区龙华街道清湖社区清庆路 1 号深圳广播电影电视集团文化
创意产业园 4 栋 301

联系方式：13682596666

根据深圳交易集团有限公司光明分公司组织的深圳市公安局光明分局及下属单位餐饮管理服务（项目编号：GMCG2023000109-A）招标项目的结果公告，由大恒餐饮管理服务（深圳）有限公司为中标方。根据深圳市公安局光明分局及下属单位餐饮管理服务项目的完成情况，按照《中华人民共和国民法典》、《深圳经济特区政府采购条例》、《深圳经济特区政府采购条例实施细则》的规定，本项目为长期服务类项目，服务期限为自合同签订之日起一年甲方可根据项目需要和乙方的履约情况确定合同期限是否续签，但最长不超过三十六个月。特殊情况需要延长的，经主管部门批准可以适当延长，延长长期采购合同期限的政府采购事项应当经主管部门审批。经区财政审批，该项目延期 6 个月。经深圳市公安局光明分局（以下简称甲方）和大恒餐饮管理服务（深圳）有限公司单位（以下简称乙方）协商，就甲方委托乙方承担深圳市公安局光明分局及下属单位餐饮管理服务项目，达成以下合同条款：

第一条 项目概况

项目名称：深圳市公安局光明分局及下属单位餐饮管理服务

项目内容：本次招标的内容为深圳市公安局光明分局及下属单位餐饮管理服务

务项目，设 8 个主管单位包括分局机关、机训大队、公明派出所、马田派出所、玉塘派出所、南凤派出所、新湖派出所、光明派出所；包含分局指挥大楼大院、公明派出所、公明派出所巡防中队、马田派出所、马田派出所巡防中队、新湖派出所、新湖派出所巡防中队、玉塘派出所、玉塘派出所巡防中队、机训大队本部、机训大队下村基地、机训大队羌下基地、光明派出所、南凤派出所、南凤派出所巡防中队、涉案财物管理中心共 16 个餐饮服务点，就餐人数约 3450 人，乙方员工需求不少于 190 人，如后续因机构设置调整，以上情况发生变化，如主管单位食堂出现变动（如取消、地址变更、规模变化等），主管单位有权根据实际需求进行调整，主管单位有权将乙方员工调配至本项目的其他食堂。

第二条 项目服务要求

（一）服务要求

1. 本项目采取“包工不包料”的购买服务模式，乙方派驻专业服务团队到上述 16 个餐饮服务点，提供优质的膳食供应和餐厅后厨管理服务，负责全年 365 天早、中、晚三餐以及主管单位要求的其他供餐服务（如公务活动、重大安保勤务等供餐及宵夜服务）；

2. 主管单位负责提供主副食原材料、厨房场地、厨具设备、水电、燃料，双方在交接时进行盘点；

3. 开餐时间：早餐 8:00-9:00；午餐 12:00-12:40；晚餐 18:00-18:40 含周末、法定节假日（特殊开餐时间视具体情况确定）；

4. 因公安工作勤务特殊性和时间不确定性，主管单位有权根据需求调整开餐时间，乙方应当按照主管单位要求全力予以保障。如主管单位有其他临时性的膳食保障服务工作需要，乙方需无条件按照主管单位要求提供服务，全力保障解决，并解决相应加班补贴，确保主管单位服务对象满足膳食用餐需求。

（二）项目要求

1. 餐饮管理总体服务标准及要求

1.1 建立完善的餐饮管理服务流程及制定餐饮管理服务发展规划及现场操作工作计划，有计划、有检查，主管单位满意率达 98%以上。

1.2 在服务期间客户满意度达 98%以上。

1.3 有效投诉处理率 100%。

1.4 有效投诉率低于 2%。

1.5 确保无任何重大管理、设备、食品安全、消防安全等责任事故发生。

1.6 人员配备符合主管单位要求，各岗位持证上岗率 100%。

1.7 利用现代化信息管理手段对餐饮进行管理，合理、科学地控制成本，提供优质高效的服务。

1.8 服从、积极落实 8 个主管单位关于餐饮服务的各项规定和要求。

2. 主要餐饮服务标准及要求

2.1 管理要求

2.1.1 组织管理：乙方应建立基本的管理制度，主要包括厨房纪律、厨房出品制度、清洁卫生制度、员工考勤休假制度、食堂设施设备使用维护制度、考核制度、培训制度、厨房日常工作检查制度等，在实施前应报告主管单位，主管单位有审核权，乙方员工必须严格遵守法律法规及主管单位的规章制度，落实文明管理服务措施，提供文明优质的服务，并自觉接受主管单位的监督，确保工作开展；遵守国家有关食品、饮食业卫生安全的法律法规的规定，烹调的饭菜必须符合餐饮业的卫生管理标准，保证食品的卫生和质量，所有食品加工流程符合卫生防疫标准；必须严格执行食品留样制度，每种菜均留样，并在低温下保留 48 小时，以便作为卫生问题的追溯依据；严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《中央国家机关健康食堂标准》，严格做好厨房食品卫生及安全工作，所用原料做到无毒无害，严禁使用国家禁止使用的各种有碍人体健康的食品原料；乙方员工严格按安全生产规定、要求、服务工作程序做好食堂早、中、晚餐餐饮服务，按计划公布每周就餐计划及菜式菜款，制定完善有效的食堂就餐及服务计划，服务规范，程序完善。

2.1.2 人员管理：厨师必须持有健康证、厨师等级证书，所有员工必须持有健康证；乙方员工应按岗位要求统一着装、规范言行，注意仪容仪表、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；就餐服务期间，乙方员工要做好巡查，及时发现问题，及时清扫餐桌，及时补充就餐区各种饭菜、餐桌牙签、餐巾纸等，就餐结束后及时清洁餐厅各项卫生，保持餐厅洁净；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。

2.1.3 资产管理：乙方应当对主管单位交付使用的餐厅、厨房等物业楼宇本体及内设所有固定资产具有保管、正确使用责任。乙方入驻后，应当面与主管单位进行厨房设备、厨具及餐厅物资的交接，开列清单确认，严格按使用规程操作，严禁私自改造主管单位提供的一切使用设备，服务期满如数退还；确保物资管理到位，无资产和物资外流、人为损坏、偷盗，如人为损坏或丢失，由乙方负责赔偿损失；乙方在使用主管单位的设备、资产过程中，如因乙方操作不当导致设备、资产损坏，由乙方承担损失并修复至复原、赔偿或重新采购；如因设备、资产自然损耗或损坏，应及时向主管单位反映情况，按流程履行维修手续，由主管单位负责处理。

2.1.4 档案管理：按照主管单位及上级主管部门、餐饮行业相关要求，建立餐饮服务所有档案，资料齐全，分类整理、归档管理，查阅方便。

2.1.5 安全生产管理：乙方必须遵循“安全第一、预防为主”的方针，遵守国家有关安全生产的法律、法规，制订切实可行的安全生产管理制度、操作规程和应急预案等，落实食堂安全生产管理主体责任；乙方要加强用电、明火及燃气的安全管理，做好定期和日常的食堂安全检查，严禁私自乱接乱拉电线、严禁员工在厨房、燃气房内吸烟等不安全行为，对排查出来的安全隐患要及时报告主管单位，并负责整改工作；乙方应随时接受主管单位、主管卫生安全等政府部门的安全卫生检查，积极配合，及时改正不完善的地方；乙方在承包期内，若严重违反安全生产管理制度造成安全事故或在饮食中造成中毒事故且影响恶劣的，主管单位有权提前解除合约，并追究乙方的法律责任及要求相应的经济赔偿；乙方员工须具备正确进行食物制作和普通食物中毒的救治知识，建立食物中毒应急预案，掌握基本急救知识，及时联系医院救治，并及时报主管单位。

2.1.6 保密管理要求：乙方须对员工开展保密教育、培训和监督；不得以任何方式泄露所接触和知悉的国家秘密和警务工作秘密；不得在互联网或公安网计算机存储、处理国家秘密或警务工作秘密；对于接触国家秘密或警务工作秘密的乙方员工进行保密培训，签订《保密承诺书》，落实保密责任和义务；接受光明公安分局的保密工作指导、监督。

2.1.7 节能环保管理：按照主管单位节能指标考核要求，落实水、电、煤气等能耗管理，并制定和落实相关节能措施；坚持落实深圳市垃圾分类相关要求对

厨房垃圾进行分类。

2.1.8 其他管理要求：及时完成主管单位交办的其他工作任务或临时突发性工作，确保整体工作顺畅；乙方不得将项目分包和转包给任何单位和个人，否则主管单位有权依法终止合同，并要求乙方赔偿相应损失。

2.2 卫生要求

2.2.1 人员卫生：乙方员工进入厨房作业区必须穿着统一的工作服，工作服保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜及餐饮服务无关的工作；乙方员工做好个人卫生，不留长指甲，工作前或工作中接触脏物后必须洗手，工作时间内佩戴口罩，不得对着食物咳嗽、打喷嚏，不能用工作服擦鼻涕、擦汗、擦手或厨具等，不能随地吐痰；乙方员工工作服需保持整洁干净；乙方员工搬送菜肴和餐具前必须洗手；就餐结束后服务员须及时清洁餐厅各项卫生，保持餐厅洁净。

2.2.2 就餐区环境：餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序；餐厅台面地面要及时擦扫干净，餐具洗净后及时进行消毒，每天用专用的消毒剂进行处理，再用高温消毒柜进行全面消毒，餐具整洁干净，摆放有序，消毒和消杀记录齐全。餐厅地面、墙壁无污物；餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒，消毒、监测报告和消杀记录齐全；餐厅、后厨、餐厅到后厨过道，每日至少清洁卫生三次，确保环境卫生、地面整洁；每周开展餐厅、后厨、垃圾房区域的消杀，确保除“四害”工作达标；每周进行餐厅、后厨、餐厅到后厨过道大扫除工作。

2.2.3 厨房卫生环境：乙方厨房作业区分区明确，标注明晰，物品归类有序；食品原料新鲜，分类分架存放，离墙隔地，防尘防蝇；加工食品生与熟、成品与半成品、食品与杂物隔离存放；配菜与出菜盘专用，标志明显；生、熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用；刀具无锈，工用具保持清洁、定位存放；每餐后台面地面要及时擦扫干净，厨具每天用专用的消毒剂进行处理，再用高温消毒柜进行全面消毒；保持厨房操作间排水畅通，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁、门窗、桌椅清洁无油污，无灰尘，无杂物，干净整齐；工用具保持清洁、定位存放，菜墩立式存放；药品、苍蝇拍按规定位置存放；餐厨垃圾要按规定及时处理。

2.2.4 疫情防控，应按照国家、省、市等有关食堂疫情防控要求落实防控措施。

施，包括但不限于员工测温、场地消杀、规范佩戴口罩等。

2.3 服务要求

2.3.1 食品加工制作：乙方食品加工流程做到生进熟出一条龙，确保“四过关”（一洗、二刷、三冲、四消毒）；加工食品做到生与熟、成品与半成品、食品与杂物和药物隔离存放。

2.3.2 菜肴质量：乙方全程控制菜肴主、辅料及制作过程安全卫生，无食物中毒或因食物引起的其他不良反应；菜肴新鲜，色泽良好，无过期及腐烂变质的食物；菜肴口味好，咸淡适中，并保证饭菜热度；更新度：菜肴花色更新及时，一周内不出现2次以上完全相同品种菜肴，根据季节及工作需要调整就餐菜式，保证每月推出3款时令菜；控制油及其他调味品用量，菜肴品种齐全，营养搭配合理；根据就餐情况，及时更新添加菜肴，合理控制上菜节奏，杜绝浪费。

2.3.3 菜谱制定：乙方应按季节及工作实际，定期更新推出科学、健康的菜式菜款。保障菜式多样化，保障食堂供餐质量和菜品丰富性；应当于每周四前将制定好的下周菜谱报主管单位审核，经主管单位膳食委员会和主管单位签字确认同意后予以实施，同时在饭堂上墙公示；菜谱一经审核签字，除主管单位批准确认的特殊情况外，乙方员工不得擅自更改菜谱；乙方须配合主管单位开展就餐人员口味调查和菜品满意度调查，经常更新菜式口味并研发新菜式，根据季节和时令特点调整菜式，供应季节性饮品（如凉茶、姜汤等），满足就餐人员的需求，确保良好的用餐满意度。

3. 人员配备及要求

3.1 总体要求

3.1.1 餐饮乙方员工要求：身体健康，能吃苦耐劳，具有高度的责任心、服务意识及良好的职业道德，熟悉餐饮服务及食品安全相关法规。厨师必须持有健康证、厨师等级证书，所有人员必须持有健康证；

3.1.2 须配有项目管理人员，负责现场管理，该项目必须配备不少于1名文员。

3.1.3 各岗位人员的配置及聘用资料必须提前报送主管单位，经主管单位审核批准后才能实行聘用。上岗前须向主管单位提供身份证复印件、户籍地派出所出具的“无犯罪记录证明”原件及健康证复印件，原件备案。乙方对所录用人员

要严格政审，保证录用人员符合国家法律法规上岗要求，无犯罪记录，工作岗位人员录用需报主管单位审核备案。乙方如遇员工离职或员工因违规违纪被解除劳动合同等情况，应向主管单位报告并说明。

3.1.4 根据实际情况，合理配置人员，但不得低于以下人员配置标准和素质要求。

3.2 人员配置

3.2.1 总人数不少于 190 人，其中：餐饮项目经理不少于 1 人，餐饮主管不少于 9 人，厨师长不少于 8 人，厨师不少于 91 人，厨工不少于 77 人，餐饮客服人员不少于 4 人。乙方需配备不少于 1 名文员负责本项目内勤工作，该人员不纳入项目 190 人员额内。

确定中标后，拟派人员需在 1 个月内全部到岗且符合岗位要求，所有人员均为乙方正式员工且均具有健康证、相应证书、不得使用兼职员工、学生工。

如未达到要求，甲方有权依法终止合同，乙方应无条件配合。如招标人发现人员配置不符合要求的，视为虚假响应，上报区采购主管部门处理。

3.2.2 人员配置表

岗 位	人数	岗位职责	工作要求
项目 负责人	1	负责对食堂的统筹管理、与各服务点沟通、内外事务处理、员工的人事安排，考核培训、员工考勤、菜谱的审核、服务质量监督等工作，处理突发事件等日常管理等。	责任心强、协调沟通能力优秀。责任心强、具备优秀的团队管理能力和工作规划能力，熟悉餐饮服务行业，精通食堂管理，沟通协调能力强。全面落实甲方的要求，服从甲方管理。
主管	9	协助经理工作，对服务点日常管理、日常沟通、员工的考核培训等，负责食堂的日常规范化及标准化管理，负责食堂运营管理。责任心强，具备优秀的团队管理能力，熟悉餐饮服务行业，统筹能力强。日常食堂的餐饮出品管理，负责食堂自助餐、围餐菜肴制作。	具有大专（含）以上学历，3 年以上餐饮经营管理经验，烹饪技术熟练、责任心强。

厨师长	8	负责拟定餐菜谱、餐菜肴制作食堂的其他工作。	5 年以上本岗位工作经验，包括粤菜、鲁菜、川湘菜、淮阳菜、东北等各菜系厨师。
厨师	91	协助管理人员落实服务点的营养配餐、食堂的其他工作。	2 年以上本岗位工作经验，主要包括粤菜、北方菜、川湘菜等各菜系厨师。
厨工	77	协助厨师做好食堂菜肴制作等工作。负责餐厅卫生及餐具、用品用具的清洁保养、厨房的其他工作，负责自助餐、围餐、配餐服务及协助厨房各部门的工作等。	熟悉基本的大锅菜和小锅菜制作，工作责任心强，具有高度的自觉性和服务意识，负责应急等情况下的送餐，要求责任心强，服从主管单位安排。全面落实甲方的要求，服从甲方管理。
客服	4	负责服务点供餐服务、餐厅卫生等其他工作等。	具有高度的服务意识、责任心、自觉性。
合计	190 名		

3.2.3 人员素质要求：

（1）项目负责人应具有全日制大专或以上学历，并具有不少于 2 年的餐饮管理服务工作经验、优先考虑具有三级或以上公共营养师、食品安全管理员证书、获得人社部或在人社部备案的第三方评价机构颁发的二级/技师或以上烹调师职业资格证或职业技能等级证书。

（2）厨师长应持有人社部或在人社部备案的第三方评价机构颁发的二级/技师或以上烹调师/面点师职业资格证或职业技能等级证书；厨师长服务意识强，创新能力强，精通两种以上菜系烹饪方式。

（3）项目负责人、餐饮主管、厨师长必须具备优秀的团队管理能力和工作规划能力，熟悉餐饮服务行业，精通食堂管理，沟通协调能力强，有食堂管理经验。

（4）需配备不少于 1 名文员作为本项目内勤，负责对食堂的日常管理、安全卫生巡查，与甲方各服务点沟通、内外事务处理、员工的考核培训、工资发放和薪酬待遇管理、合同管理、菜谱的审核等。需具有专科（含）以上学历，3 年以上文书办公工作经验，责任心强、协调沟通能力优秀。责任心强、具备优秀的团队管理能力和工作规划能力，熟悉餐饮服务行业，精通食堂管理，沟通协调能力强。

3.2.4 乙方按核定岗位配足配齐人员，所派驻的乙方员工应遵守甲方各主管单位的管理，按主管单位要求提供服务；乙方选派到主管单位的乙方员工应相对固定，不得随意更换乙方员工，乙方员工有变动的，乙方需提前报主管单位批准同意；如主管单位对乙方选派的乙方员工不满意（包括但不限于素质不达标、迟到早退、不服从管理、菜品制作水平和口味不达标等）并要求更换的，乙方应当无条件更换相同或更高级别的乙方员工。

3.2.5 中标后 1 个月内人员未配备到位，甲方有权依法终止合同，乙方应无条件配合。

员工离职或解除劳动合同应提前至少 30 天告知主管单位，应于离职或解除劳动合同之日起 5 天内补充相应岗位人员到岗，如未能按期补充相应岗位人员到岗，按其逾期天数（即第 6 天起算）对应的工资标准进行核减。岗位员工离职或解除劳动合同后 15 天内未能补充相应人员到岗，按照以下标准从当月管理服务费用进行核减：餐饮部经理 5000 元/人/次，餐饮主管、厨师长 3000 元/人/次，厨师、餐饮客服员 2000 元/人/次，厨工 1000 元/人/次，并核减相应岗位人员工资（按缺岗天数计算），直至人员到岗为止。

3.2.6 乙方承诺派驻本项目的所有人员均符合履行职责所需达到国家规定的饮食从业人员健康标准，且在中标后提供所有人员由医院出具的健康证。

4. 其他要求

4.1 费用说明

4.1.1 乙方必须自行解决员工的膳食及住宿问题，符合深圳市的有关规定、要求。如主管单位有条件提供值班备勤人员住宿的，经双方协商后视情况安排住宿。

4.1.2 主管单位承担以下费用：食堂、厨房加工制作所发生的水、电、燃气费用；食堂餐巾纸、牙签等消耗品费用；清洁剂、消毒剂、去污剂等清洁用品费用；必要的厨房设备费用。

4.1.3 乙方负责提供该项目餐饮员工的工作制服、口罩、厨师帽、手套、胶鞋等工作服装及防疫、劳保用品。

4.2 其他职责说明

4.2.1 乙方不得将项目非法分包或转包给任何单位和个人。否则，主管单位

有权即刻依法终止合同，并要求乙方赔偿相应损失。

4.2.2 按照上级关于食堂管理有关要求，甲方所有食堂均需向光明区市场监管部门申报食堂经营许可证，并达到 20%A 级食堂，其余均达到 B 级食堂的要求。乙方应配合甲方实现申报及维持相应等级有关的食堂管理措施，包括硬件合格、食材安全、操作规范、证照齐全、管理严密、人员健康等，不得导致本项目食堂标准降级。

4.2.3 后期服务场地、人员配置或岗位职责如需进行补充或调整，经甲方和乙方双方一致协商调整后，应按调整后方案执行。服务期内，如甲方食堂情况出现变动（如取消、地址变更、规模调整等），主管单位有权将乙方员工调配至本项目的其他食堂。

4.2.4 乙方在合同执行期间，须接受主管单位的监管。

第三条 服务期限

服务时间：2026 年 8 月 1 日至 2026 年 1 月 31 日。

第四条 项目服务费金额及付款方式

1. 服务费金额：本项目 6 个月服务费金额为人民币 8010825 元（大写：捌佰零壹万零捌佰贰拾伍元整）。

2. 本项目服务费采用包干制，包括餐饮服务人工成本、物资装备折旧、法定税费和餐饮管理企业的利润等费用，具体包括以下内容：员工\管理人员工资、社保、福利、加班补贴等费用、日常各种行政办公、管理物资等费用、责任保险费用、法定税费、利润等招标范围有关项目内容要求所列的各项指定费用。

3. 特殊情况或不可抗拒情况发生的额外费用，乙方应以书面形式向甲方提出费用申请，甲方应以书面形式答复乙方请求。

4. 付款方式：按年费用 6 个月平摊，月服务费为 1335137.50 元（大写：壹佰叁拾叁万伍仟壹佰叁拾柒元伍角整），第一个月自乙方进场服务之日起计算，每月 10 日前凭乙方完税发票，由甲方签署付款凭证，办理付款手续，因财政审批等非甲方原因导致的付款延迟不视为甲方违约，乙方仍需履行本合同项下各项义务。

5. 乙方账号信息：

户 名：大恒餐饮管理服务（深圳）有限公司

账 号：4000023009201714287

开户银行：中国工商银行深圳市分行

6. 甲方按照光明区财政局有关规定办理付款程序。每月按照服务标准及考核标准支付相应的服务费，考核未达标则按照处罚标准在当月服务费中扣除相应罚金。

第五条 甲方的权利与义务

1. 甲方负责提供主副食原材料、厨房场地、厨具设备、水电、燃料以及工作人员辅助用品，并承担食品原材料采购、水电费用、燃料费用和硬件设施维修费用、清洁易耗品等，双方在交接时须进行盘点并交接到乙方使用和管理。

2. 甲方食堂监管人员对乙方管理服务的食堂进行日常监督和检查。

第六条 乙方的权利与义务

1. 乙方对食堂卫生保洁与管理。

2. 乙方对食品安全保障管理。

3. 乙方对食堂器具设施的日常维护及保养。

4. 乙方对食堂膳食管理等服务及供应早中晚餐等服务。

5. 乙方单位违反国家相关法规，与其聘用人员发生纠纷，均由乙方负责调解与处理，甲方不承担任何责任并有权解除合同。

6. 乙方在合同执行期间，须接受市政府采购监督管理部门和甲方的监督。

7. 乙方必须依法与员工签订书面劳动合同，并全部承担与劳动合同相关的责任和义务。

8. 乙方支付员工工资不能低于当年深圳市人均最低工资标准。

9. 乙方必须按规定比例为员工购买五险一金，并向甲方提供相关证明材料备案。

10. 乙方必须保障员工正常休息时间。

第七条 甲方的责任

1、应当履行本合同约定的义务，如有违反则应当承担违约责任，赔偿给乙方造成的损失。

2、甲方向乙方提出赔偿要求不能成立时，则应补偿由于该赔偿或其他要求所导致乙方的各种费用的支出。

第八条 乙方的责任

1、乙方的责任期即本合同有效期。如因非乙方的责任造成进度的推迟或延误而超过约定的日期，双方应进一步约定相应延长合同有效期。

2、乙方的责任期内，应当履行本合同中约定的义务，因乙方的单方过失造成的经济损失，应当向甲方进行赔偿。

3. 乙方须负责派驻的乙方员工的工资、奖金、福利等费用，足额按月支付给乙方员工，不得拖欠，为乙方员工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。

4. 乙方员工在工作时间或非工作时间、工作岗位或非工作岗位上发生意外伤害事故造成的责任及赔偿由乙方依法依规承担。主管单位提供相关必要的协助。

第九条 保密要求

1、由甲方收集的、开发的、整理的、复制的、研究的和准备的与本合同项下工作有关的所有资料在提供给乙方时，均被视为保密的，不得泄漏给除甲方或其指定的代表之外的任何人、企业或公司，不管本合同因何种原因终止，本条款一直约束乙方。

2、乙方在履行合同过程中所获得或接触到的任何内部数据资料，未经甲方同意，不得向第三方透露。

3、乙方实施项目的一切程序都应符合国家安全、保密的有关规定和标准。

4、乙方参加项目的有关人员均需同甲方签订保密协议。

第十条 争议解决办法

因本合同的签订、履行双方发生的争议，由甲乙双方协商解决。协商不成的，任何一方均有权向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

第十一条 违约责任及退出机制

1.乙方所有的乙方员工必须具备正确进行食物制作的知识和普通食物中毒的救治知识，万一发生食物中毒，及时就地急救，并及时联系医院治疗，同时报告主管单位；服务期间因乙方管理不善或工作程序不当等责任原因或者严重违反安全生产管理制度引起卫生、安全事故或中毒事故等，造成人员伤害或财产损失的，因此而产生的损失及违约责任由乙方承担。非因主管单位原因导致第三方人

身或者财产损失的，由乙方负责处理并承担全部责任。主管单位有权以无法履约为由向区财政主管部门申请，经区财政主管部门同意后在中标服务期内单方解除合同且无需承担任何责任，不受服务期限限制，乙方不得以仍在中标服务期内为由，要求继续履行合同或另行签订其他合同。非因主管单位原因导致第三方人身或者财产损失的，由乙方负责处理并承担全部责任。

2. 乙方与其聘用人员发生纠纷，均由乙方负责调解与处理，主管单位不承担任何责任，如情节严重影响服务质量，主管单位有权向区财政主管部门提出申请，经财政主管部门同意后与乙方解除合同无需承担任何责任，不受服务期限限制，乙方不得以仍在中标服务期内为由，要求继续履行合同或另行签订其他合同，乙方应承担全部的责任及负责全部人员的安置，不得向主管单位提出赔偿。

3. 乙方必须按标书方案配置人员到位并符合招标文件要求；设备按主管单位要求的作业标准入场使用并符合招标文件要求。主管单位检查发现人员等到位不一致的，按违规处理。主管单位可责令乙方限期整改，如乙方 10 个工作日内仍未达到要求，则主管单位有权向区财政主管部门提出申请，经财政主管部门同意后与乙方解除合同无需承担任何责任，不受服务期限限制，乙方不得以仍在中标服务期内为由，要求继续履行合同或另行签订其他合同，乙方应承担全部的责任及负责全部人员的安置，不得向主管单位提出赔偿。

4. 合同期内由主管单位不定期组织考核，考察服务方服务态度、服务效率、服务质量、信誉等方面。若乙方在项目服务期间，经主管单位按照《餐饮管理服务项目服务及考核标准》考核，每月按照服务标准及考核标准支付相应的服务费，考核未达标则按照服务费用核减标准在当月服务费中核减相应费用。如年度累计核减费用达到 100000 元，主管单位有权向区财政主管部门提出申请，经财政主管部门同意后与乙方解除合同无需承担任何责任，不受服务期限限制，乙方不得以仍在中标服务期内为由，要求继续履行合同或另行签订其他合同，乙方应承担全部的责任及负责全部人员的安置，不得向主管单位提出赔偿。

第十二条 其他

1. 本合同一式肆份，甲、乙双方双方各执贰份，具有同等法律效力。本合同自双方法人代表签字（盖章）认可之日起生效。

附：餐饮管理服务项目服务及考核标准

(1) 服务标准

项目		日常维修周期及内容		标准
		检查周期	内容	
设施及日常操作	厨具、饮具、餐具	3次/日	清洗消毒	清洁、无油腻、无水渍
	餐台、餐厅地面、过道	3次/日	清洗消毒	整洁、美观、无锈迹
	厨房沟渠、水池	3次/日	检查、维修、疏通	畅通、无损坏
	肉类、蔬菜	3次/日	清洗	无沙砾等杂物
	洗手间	每日	检查、清洁、疏通	整洁、畅通
	水电、煤气设备	随时	每日巡视检查、记录、发现问题及时报告跟踪处理结果	使用正常、安全无故障
	消防设施	随时	检查，检查发现问题及时报告跟踪处理结果	完备、使用正常
	室内外灯光照明、消毒灯管和室内电路	随时	检查，检查发现问题及时报告跟踪处理结果	符合安全标准，正常使用
	空调系统	每周	检查，检查发现问题及时报告跟踪处理结果	符合标准，正常使用

(2) 考核标准

序号	项 目	标准	内容及考核细则	未达标核减标准
1	服务率	100%	有无年度工作计划、总结及规章制度，员工是否坚守工作岗位，保持良好工作秩序，做好防火、防盗、防破坏等工作。	核减 1000-3000 元/次
2	厨具、餐具、饮具保洁率	100%	有无实行责任包干，指定服务员进行餐具洗消工作，实行巡查制度，确保餐具无污染。是否规范使用和妥善保管主管单位的固定资产，确保不出现人为损坏。	核减 500-2000 元/次
3	厨房排水、明暗沟完好率	100%	有无指定人员负责维护，确保厨房排水畅通无阻、无积水。	核减 500-1000 元/次
4	菜谱制定及公示	100%	有无按时限每周四完成菜谱制定并报膳食委员会、管理部门审核签字，菜谱制定是否符合时令和勤务需求，是否有定期增加新菜式，是否按要求在饭堂公示。	核减 1000-2000 元/次
5	食品安全	100%	是否严格执行食品加工操作规范，遵守食品安全相关管理规定，开展食品留样工作，是否发生食物中毒等安全事故。	核减 1000-10000 元/次
6	信息化管理	100%	是否按照主管单位要求严格落实饭堂信息化管理措施，包括菜谱电子公示，饭堂人脸识别系统管理等。	核减 1000-2000 元/次
7	仓库管理	100%	是否严格执行仓库管理规定，建立内部控制管理规定，规范开展出入库登记，加强人员管理教育，仓储物资整齐有序，定期盘点，无短缺遗失等。	核减 1000-5000 元/次
8	节能环保	100%	是否严格执行节能环保相关规定，包括但不限于垃圾分类，宣传引导光盘行动，开展饭堂油烟在线监测，及时	核减 1000-2000 元/次

			关灯断电等。	
9	供餐效能	100%	是否严格按照菜谱供餐，是否擅自篡改菜谱菜式，是否按照勤务要求准时供餐，是否严格评估用餐人数，确保充足但不浪费等，成品浪费率不得高于 2%。	核减 1000-3000 元/次
10	耗材节约率	100%	是否严格管理、合理使用主管单位提供的耗材物资，确保不浪费、不监守自盗。	核减 1000-3000 元/次
11	有效投诉率、处理率及处理时限	≤1%； 98%； 3 个工作日	有无按照标准规定做好各项工作，提高员工素质，加强与职工之间的沟通，定期征求职工意见，主动改进工作；了解职工的愿望及要求，满足职工的合理要求，将投诉及时处理及记录并建立回访制度，强化服务意识，提高员工素质。	核减 1000-3000 元/次
12	人员配置	98%	员工离职或解除劳动合同应提前至少 30 天告知主管单位，应于离职或解除劳动合同之日起 5 天内补充人员到岗，如未能按期补充人员到岗，按其逾期天数对应的工资标准进行核减。中标后一个月内人员未配备到位，岗位员工离职或解除劳动合同后 15 天内未能补充人员到岗，按照以下标准从当月管理服务费用进行核减：餐饮部经理 5000 元/人/次，餐饮主管、厨师长 3000 元/人/次，厨师、餐饮客服员 2000 元/人/次，厨工 1000 元/人/次，并核减相应岗位人员工资（按缺岗天数计算），直至人员到岗为止。	核减 1000-5000 元/人次，后续核减缺岗人员相应岗位工资，直至人员补齐到位为止。
13	食堂满意率	90%	是否采用科学管理手段，强化服务意识，及时收集客户的需求信息，尽可能满足职工的需求，加强双方的沟通，以确保职工对食堂管理工作的满意程度。	核减 1000-3000 元/次
14	卫生情况	100%	工作时间是否佩戴口罩，菜品是否符合卫生标准，员工服装是否统一、干净整洁，厨房餐厅是否干净整洁，工具是否规类摆放整齐，食堂厨房每周进行消杀至少一次。	核减 1000-5000 元/次
15	疫情防控	100%	是否按照国家、省、市等有关食堂疫情防控要求落实防控措施，包括但不限于员工测温、场地消杀、规范佩戴口罩等。	核减 1000-5000 元/次
16	团队保障	70%	按照甲方要求依法为员工购买社保福利等，配备人员须持有有效的健康证上岗，且在岗时健康达标。	不符合要求的核减 500-2000 元/次
17	设备清洁情况	100%	油烟管道每三个月找有资质的清洗公司清洗并有图文记录留存；隔油池需保持畅通、无异味、污水不外溢。每年应请有资质消污公司清理一次，清理过程图文记录存档。	核减 1000-10000 元/次
18	合规行为	100%	是否出现违法、违规等相关行为的。	核减 20000 元/次

以上考评由主管单位组织实施，并经合同甲乙双方签字确认后生效，相关费用从每月服务费中核减。