

深圳市公安局坪山分局机关及所属单位食堂 外包服务项目合同

(2026-2027)

甲 方： 深圳市公安局坪山分局

乙 方： 深圳市骏群餐饮管理有限公司

日 期： 2026年 7月 15日

本合同双方当事人：

甲方：深圳市公安局坪山分局

地址：深圳市坪山区坪山街道龙坪路 1 号

乙方：深圳市骏群餐饮管理有限公司

指定联系人：_____ 联系方式：_____

地址：深圳市坪山区坪山街道六联社区坪山大道 2009 号城投芯时代大厦 902

根据中吉国际项目管理有限公司（项目编号：PSDL2025000023）招标项目的投标结果，由深圳市骏群餐饮管理有限公司为中标单位。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》，经深圳市公安局坪山分局（以下简称甲方）和深圳市骏群餐饮管理有限公司（以下简称乙方）协商，就深圳市公安局坪山分局机关及所属单位食堂外包服务项目，达成以下条款：

一、总则

1、项目的背景及项目整体情况

本项目包含采购方深圳市公安局坪山分局（深圳市坪山区龙坪路 1 号）机关食堂、6 个辖区派出所（另含坑梓巡防 1 处食堂）及反恐怖与机动训练大队、执法办案中心，共计 10 处服务点后勤服务劳务及管理外包。采购范围仅限劳务，不涉及食品原材料采购。具体如下：

1. 分局机关食堂：坪山区坪山街道龙坪路 1 号

2. 石井所：坪山区创景路 6 号
3. 马峦所：坪山区东纵路 41 号
4. 坑梓所：坪山区坑梓街道秀新社区公园路 69 号
5. 反恐怖与机动训练大队：坪山区龙兴路 58 号
6. 龙田所：坪山区金牛西路 10 号
7. 坪山所：坪山区东纵路 348 号
8. 碧岭所：坪山区碧岭街道新龙路 4 号
9. 执法办案中心：坪山区金碧路 340 号

10.坑梓巡防：坪山区坑梓街道金康路 86 号（该服务点暂时未开伙，后续如开伙，须按照采购人员要求配备服务人员，且相关费用已包含在本次报价中，甲方不额外支付任何费用）

食堂包括厨房、库房、办公室、加工烹饪区、面点房、配餐间、洗碗间、餐厅等配置，食堂厨具设备、炊具、餐具、洗消、桌椅设施一应俱全。

2、项目目的及建设目标

贯彻公安局坪山分局的服务质量提升突破的工作目标，借助专业的食堂管理公司来提升机关食堂的服务质量，提高干部职工的就餐满意度，有效精简机构和人员，促进行政效率的提高。

3、项目采购范围

本项目的采购内容为采购方深圳市公安局坪山分局（深圳市坪山区龙坪路 1 号）机关食堂、6 个辖区派出所（另含坑梓巡防 1 处食堂）及

反恐怖与机动训练大队、执法办案中心约 2200 名工作人员早、中、晚三次工作用餐及夜宵等；共计 10 处服务点后勤服务劳务及管理外包服务，采购范围仅限劳务，不涉及食品原材料采购。

4、服务期限

本项目合同期一年，自 **2026 年 8 月 1 日起至 2027 年 7 月 31 日止**。本次项目合同期满后，甲方可依据对乙方的考核情况以及《深圳经济特区政府采购条例》第三十八条的规定续签合同，但整个合同的履行期限不得超过 36 个月。合同一年一签，协议期内所有合同实质性条款不得改变，双方每签一年协议后需到区财政局备案，并以此作为向国库中心申请付款的依据。

5、项目所依据及参考的标准

(1) 餐饮服务概括

类别	食堂数量	用餐人数
餐饮服务	9	约 2200 人

(2) 餐饮服务内容及标准

服务项目	服务内容	作业周期	作业标准	责任人
	菜谱拟定	每周	按客户规定的品种、数量，结合营养配餐、口味搭配、成本控制等标准制定菜谱，供	项目总负责人/项目经理/厨师/面点师

餐前			客户审核	
	原料的验收	每天	按原料验收标准执行，重点检查原料的安全卫生	项目经理
	原料的清洗、粗加工及切配	餐前三小时	按菜谱要求及粗加工、切配规范执行，保证原料形状均匀、干净卫生、符合烹制要求	厨师/面点师
	菜品烹制	餐前二小时	按菜谱要求和烹饪规范，结合总厨要求和客户口味特点烹制。	项目经理/厨师/面点师
	菜品传送	餐前20分钟	将烹制完成的菜品、汤饭、点心等准时传送至规定地点，充分保证菜品的色香味。	厨师/面点师
用餐中	菜品烹制、配餐服务	餐中	根据就餐进度及楼面信息及时按菜谱、烹饪规范及要求烹制菜品、按配餐规范安全、	厨师/面点师/服务员

			高效、高标准提供配餐服务。	
餐后	餐具用具 清洁	餐后	按餐具用具清洗规范做好餐具、用具的清洗、消毒、保洁。	洗碗工/服务员
	餐厅、厨房 的清洁	餐后	按厨房的清洁规范做好食堂各区域地面、墙面、烟罩、设备的卫生清洁。	厨师/面点师/服务员
	厨房安全 卫生检查	每天	食堂安全卫生管理； 每天三次对食堂水、电、燃气、设备进行安全巡检；食品留样； 每天至少三次日常卫生检查。	项目经理/行政总厨/ 厨师/面点师

二、项目管理要求

1、组织实施要求

(1) 食品安全

食堂工作人员必须持有效健康证上岗，应严格执行食品安全法，搞好食品卫生、个人卫生和环境卫生。做好消毒工作，把住病从口入关，

严防食物中毒和食源性疾病，杜绝重大事故。

(2) 安全生产

严格执行安全生产制度，做好防火、防盗，杜绝重大事故。乙方负责本项目的治安、消防、环保等安全生产方面的管理，并积极配合和服从甲方安全生产方面的工作；乙方工作人员只能在指定范围内活动，并应佩戴专用临时通行证，未经许可，不得干扰所入驻单位的工作，如发现上述行为，甲方有权制止并进行处罚；乙方须配置安全责任人，并书面明确责任制度。

(3) 饭菜质量

食堂供应的食品，必须符合规定的质量标准，做好质高量足，确保热饭热菜。注重食品的营养质量和色香味搭配，努力提高烹调质量。

(4) 环境卫生

保证食堂餐厅室内外卫生清洁。食堂餐厅室内外卫生是指内到厨房卫生，外到餐厅环境卫生，均由乙方负责，各项餐饮标准都要达到国家有关标准规定。乙方应做到每天及时清洁，每周彻底打扫一次。

2、项目人员安排要求

由一个管理团队进行统筹管理，管理团队项目经理 1 名、行政总厨 1 名（行政总厨兼食品安全员）、厨师长 9 名、大锅师傅 27 名、面点师傅 16 名、切配工 15 名、清洁工 17 名、电工 1 名、服务员 2 名，合计需求人员不少于 89 名。

具体要求如下：

序号	单位	配备人员情况	备注
1	分局机关(20 人)	项目经理:1 名;行政总厨 1 名;厨师长:1 名;大锅师傅:5 名;面点师傅:4 名;切配工:2 名;清洁工:3 名;服务员:2 名。电工:1 名;	
2	坪山派出所 (10 人)	厨师长:1 名;大锅师傅:3 名;面点师傅:2 名;切配工:2 名;清洁工:2 名。	
3	龙田派出所 (10 人)	厨师长:1 名;大锅师傅:3 名;面点师傅:2 名;切配工:2 名;清洁工:2 名	
4	坑梓派出所 (8 人)	厨师长:1 名;大锅师傅:3 名;面点师傅:1 名;切配工:2 名;清洁工:1 名。	
5	碧岭派出所 (7 人)	厨师长:1 名;大锅师:2 名;面点师傅:1 名;切配工:1 名;清洁工:2 名	
6	石井派出所 (7 人)	厨师长:1 名;大锅师傅:2 名;面点师傅:1 名;切配工:1 名;清洁工:2 名	
7	马峦派出所 (9 人)	厨师长 1 名;大锅师傅:3 名;面点师傅:1 名;切配工: 2 名;清洁工:2 名	
8	反恐怖及机动训练大队 (12 人)	厨师长: 1 名;大锅师:5 名;面点师傅:2 名;切配工:2 名;清洁工:2 名。	
9	执法办案中心 (6 人)	厨师长:1 名;大锅师傅:2 名;面点师傅:1 名;切配工:1 名;清洁工:1 名。	
合计 (89)		项目经理:1 名;行政总厨 1 名;厨师长:9 名;大锅师傅:27 名;面点师傅:16 名;切配工:15 名;清洁工:17 名;电工:1 名;服务员:2 名。共计 89 名	

3、乙方职责

本项目中的食堂不得对外经营，服务范围包括：职工工作用餐、自助餐、接待用餐等（含会议用餐及接待）、特殊状况下的应急供餐（包括工作用餐及接待用餐），具体服务内容包括但不限于：

(1) 乙方负责本项目所属食堂的食材验收、食品加工、烹饪、供应、清洁卫生工作。

(2) 乙方按照国家的法律法规，负责从业人员的聘用、培训（符合从事饮食业要求）管理。

(3) 食堂设备、工具和原材料、水、电、气由甲方负责提供和采购。

(4) 乙方接受甲方相关部门的监督检查，发现问题及时整改。

(5) 如遇特殊情况需进行特别保障的（如节假日供餐、特殊情况下的应急供餐、加班供餐，提前或延后开饭等有关情形），乙方需无条件执行保障任务。

(6) 其他项目招、投标文件要求及乙方承诺的事项。

4、项目其他要求

(1) 乙方必须承诺签订合同后 5 日内全部人员到位，进驻时间按各项目具体要求，签订合同后乙方必须在合同规定的时间内（5 日内）向甲方提供作业人员名单、作业人员的资质证书、健康证明等文件。

(2) 乙方不得将项目非法分包或转包给任何单位和个人。否则，甲方有权即刻终止合同，要求乙方退还全部已收取的费用并没收乙方的履约保证金 10 万元，并要求乙方赔偿相应损失。

(3) 对食堂日常事务管理，乙方应严格执行国家、广东省、深圳市的食品卫生安全法规的规范要求；食堂工作人员必须持有效健康证上岗；做好个人卫生、环境卫生和餐厨用具用品的消毒工作，保障食堂出品的食品卫生安全；严防食物中毒和食源性疾病；严格执行安全生产制度，

做好防火防盗的预防工作，杜绝重大事故的发生。对经营范围内发生的食品安全事故由乙方负全责，对经营范围内因人为操作失误引起的一切安全事故由乙方负全责。

(4) 食堂环境卫生清洁要达到国家有关规定及行业规范的标准。食堂工作场所（厨房、餐厅、食堂洗手间）及周边卫生，乙方应做到每天及时清洁，每周彻底打扫一次。

(5) 项目所有人员的薪酬、福利、加班费（包括所有勤务期间及节假日的加班）、休假、健康管理及社会保障事务都由乙方负责。对不适合在本项目团队中工作的人员，双方商议后可以调换，有离职时需立即补上合适的人员。接替人员应该具有被调换或主动离职人员相同的职业资格。乙方每年至少安排一次人员体检，所有人员都需持有既定的、有效的健康及卫生培训证明，该类证书在到期前由乙方负责监督续办，不得延误。乙方需提供统一工作服装。

(6) 乙方负责对甲方及下属单位外勤或其他特殊情形下的配餐服务。

三、项目技术要求

项目		日常维修周期及内容		标准
		检查周期	内容	
	厨具、饮具、餐具	3次/日	清洗消毒	清洁、无油腻、无水渍、卫生符合国家餐具消毒标准
	餐台	3次/日	清洗消毒	整洁、美观、无锈迹

设施及日常操作	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，参加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，参加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，参加检查发现问题及时报告跟踪处理结果	符合标准，正常使用

四、服务要求

1、服务方式及内容

食堂员工餐提供分餐自选模式的自助餐、风味餐、粉面档服务。乙方每餐供应品种以采购方实际要求为准；米饭、面食、风味餐搭配供应，就餐者自愿选择，讲究营养、卫生和健康饮食，合理安排食谱，按季节不断调换菜式品种。自助餐及会议接待按甲方的标准及要求执行，并承担公务接待工作餐烹饪服务以及特殊状况下的应急供餐服务。

乙方对甲方员工食堂实行托管式管理。每日使用的农副产品等原料

由甲方采购。乙方根据菜谱每日向甲方提供原材料采购数量及规格型号品牌。食堂监管人员和仓管员由甲方人员担任。

乙方提供全链条的食堂工作团队，成员包含项目经理、行政总厨、厨师长、中式菜系厨师、面点师、厨杂工、电工等。同时，团队中须有食堂安全管理员职责岗位(可兼职)，制定切实可行的安全生产管理制度、食品安全制度、操作规程和应急预案等，落实食堂安全生产及食品安全管理主体责任。

乙方负责协助甲方完成食堂相关办证评级的工作，联系配合市场监督管理局日常的检查，负责检查相关问题清单的整改，负责食堂所有制度和台账的建立、完善与归档。

乙方负责食堂日常菜谱的制作、公示，结合警务工作实际，科学合理搭配膳食营养，负责厨师团队的业务技能培训，具备粤菜厨师、西北菜厨师、川湘菜厨师等的搭配，能提供中、西式面点，保证出品质量，丰富菜品的变化选择。

乙方负责食堂每日早、中、晚及夜宵等的餐饮保障，具体用餐时间以使用单位实际为准，并配合单位应急供餐服务的需求。

乙方负责食堂每日的清洁服务及垃圾清运。

乙方负责食堂每日的安全巡查，重点针对电、气、火的安全使用方面，制定和规范各类操作流程，并督促检查落实情况;指定安全员，落实安全制度和要求;严格值班值日制度，确保采购人各个食堂秩序正规，操作规范，安全可靠。

乙方负责对甲方及下属单位外勤或其他特殊情形下的配餐服务。

2、营业时间

(1)分局及所属派出所、反恐怖与机动训练大队、执法办案中心 2200 余名工作人员早、中、晚三次工作用餐；

(2)就餐时间：早餐 8:00-9:00、午餐 12:00-13:00、晚餐 18:00-19:00。

(3)如遇特殊情况需进行特别保障的（如节假日供餐、特殊情况下的应急供餐、加班供餐，提前或延后开饭等有关情形），乙方须配合执行保障任务。

3、服务的主要设备

设备及用具由甲方免费提供。餐饮设备非自然损耗的（如丢失、人为损坏等），由乙方赔偿。

4、服务和投诉

(1)乙方承诺提供良好的服务，保证甲方综合满意度在 80%以上，并努力逐步提高其满意度。食堂日常事务管理考核测评每月一次，用餐工作人员满意率应达到 80%以上（含本数）；如连续三个月满意度达不到 80%以上，甲方有权解除合作合同。在合同执行期间，乙方须接受甲方委托的第三方食品安全监管服务商的监督和考评。

(2)乙方供应的饭菜必须具备保温设施，并确保饭、汤、菜的食用温度。

(3)乙方应接受就餐人员的投诉和批评，为甲方提供保质保量、优质快捷的服务；广泛搜集并整理就餐人员的建议和意见，尽量满足大多

数就餐者的口味、品种。

5、服务的日常采购及核算方式

日常用餐：乙方项目经理每周四将下周的餐谱定好，交由甲方食堂监管人员修改审定，并按餐谱定购配送菜单。甲方仓库需补充物料，其清单交由仓管人员向供货商订购；每天实际用量有变化的，乙方项目经理应及时通知仓管调整订购量以节约资源，订购物料当天未使用完毕的，可将物料交回仓管保存核销，不可保存物料作剩菜处理。甲方食堂监管人员每天定时检查剩菜、剩饭情况，发现浪费情况，及时与乙方项目经理沟通改正，避免造成浪费。仓管根据就餐人次核算上月用餐成本，交甲方审批后通知乙方经理作成本控制参考。

五、合同总金额及付款方式

1、服务期限内合同服务费总金额为：人民币柒佰玖拾肆万贰仟叁佰陆拾捌元整（¥7,942,368.00 元），每月服务费：¥661864 元（人民币陆拾陆万壹仟捌佰陆拾肆元）。

2、付款方式

本项目实行按月结算合同方式，按双方商议，管理服务费实行先服务后收费，在确保餐饮服务良好的情况下，乙方每月 5 日前（节假日顺延）向甲方提供相应金额的餐饮服务发票，甲方核对无误后按财务管理制度支付上月的管理服务费，当年度支付款项按本年度采购计划金额除以服务月份得到单月支付结算金额，按月支付；下一年度剩余月份按合同剩余款项按月进行平均支付。如有违约或处罚发生的扣款费用，将在

管理服务费用中扣除。因甲方使用的是财政资金，本合同约定的付款期限为甲方向相关财政部门递交付款申请的期限，因财政拨付原因导致的款项到账迟延不属于甲方逾期付款情形。

乙方收款账户信息：

户名：深圳市骏群餐饮管理有限公司

开户行：中国农业银行股份有限公司深圳坪山建设路支行

帐号：41018500040010562

3、乙方应在取得中标通知书的 5 个工作日内以保函形式向甲方提交人民币 10 万元的履约担保金，合同期满乙方完成约定合同义务后，按合同约定无息退还。如乙方未能履行合同规定的义务，甲方有权从履约保证金中取得相应补偿并扣减相应违约金。因乙方原因而未能达到本项目验收标准或验收不通过的，履约保证金不予退还。

六、其他要求

1、本项目服务费采用包干制，包括劳务服务成本、法定税费和管理企业的利润等一切应尽费用。

2、食堂设施设备的中、大修及更新改造项目，由甲方负责。食堂内的固定财产【厨房灶台、售菜台、抽油烟机、水池、供水、供电设备（含电线、开关、灯具）、餐桌椅电扇等设施】所有权归甲方，乙方在合同期内有使用权。合同期内的所有日常正常维护、维修费用、烟灶清洗费用、餐具检测费、环境灭鼠杀蟑费用由甲方负责，乙方使用过程中应注意维护，如有损坏应照价赔偿。

3、日常维修保养更换费用，厨具、餐具和饮具日常维修保养更换费用及材料由甲方支付。对需要维修的，乙方必须先向甲方申报办理审批手续，否则，甲方可不给予支付维修费用。紧急情况下，乙方可口头或电话通知甲方，经甲方同意，乙方可进行维修，维修费用由甲方负责支付。因甲方的日常维修、保养、更换等情况导致乙方正常工作受到阻碍的，不视为乙方违约。

4、食宿情况：甲方不负责提供。

5、安全管理服务：乙方负责食堂区域的安全管理，厨房和餐厅的内部安全管理，包括日常维护和消防安全等，按规定组织安全专业人员对食堂供配电、气、供水等食堂设备、设施进行专项检查，制订应急预案并组织演练。乙方必须按甲方要求的食堂安全管理工作提供专业化的安全生产服务。

6、乙方承包费用包含需用人单位承担的员工养老、失业、医疗、工伤、纳税等保险、税费及劳保、工资、福利、交通、伙食、住宿等费用。乙方须按深圳市劳动法规的相关规定，为所有选派到本项目、符合签订劳动合同、符合购买深圳社保相应条件的工作人员办理工伤、养老等保险并签订劳动合同。对不适合在本项目团队中工作的人员，甲方有权要求乙方调换，有离职时乙方需立即补上合适的人员。接替人员应该具有被调换或主动离职人员相同的职业资格。乙方每年至少安排一次人员体检，所有人员都需持有既定的、有效的健康及卫生培训证明，该类证书在到期前由乙方负责监督续办，不得延误。乙方需提供统一工作服装。

7、如遇特殊情况需进行特别保障的（如节假日供餐、特殊情况下的应急供餐、加班供餐，提前或延后开饭等有关情形），乙方须配合执行保障任务。

8、乙方违反国家相关法规，与其聘用人员发生劳资等纠纷，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。乙方作业人员必须按标书方案配置到位并符合招标文件要求、设备按标书配置的作业清单入场使用并符合招标文件要求。甲方检查发现配置人员到位不一致的，有权责令乙方限期整改，如乙方一个月内仍未达到要求，则甲方有权解除合同。

七、违约责任

1、乙方所有的工作人员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，同时报告甲方；服务期间因乙方管理不善或工作程序不当等责任原因，引起卫生、安全事故等，造成人员伤亡或财产损失的，甲方有权终止合同，因此而产生的损失及违约责任由乙方承担。

2、本项目服务标准、管理考核指标、服务要求等以招标文件、乙方投标文件为准，乙方应当完全按照本合同约定及投标文件的承诺完成本项目。乙方违反合同约定及招投标有关承诺的，除合同另有约定外，甲方有权视情形单方解除合同，并要求乙方退还全部已收取的费用并向甲方支付合同总价 20% 的违约金。违约金不足以弥补甲方损失额，乙方应当向甲方承担赔偿责任。本合同所约定的，因乙方违约须向甲方承担的赔

偿责任，包含但不限于赔偿甲方因此产生的直接损失以及甲方因此产生的诉讼/仲裁费、鉴定费、公告费、保全费、律师费等一切费用。

3、如甲方因行政指令导致本合同无法继续履行的，双方互不负违约责任，双方结合服务期据实结算，甲方无需进行任何补偿。

4、乙方应严格执行国家、广东省、深圳市的食品卫生安全法律、法规的要求，保障食堂出品的食品卫生安全，严防食物中毒和食源性疾病，严格执行安全生产制度，杜绝重大事故发生。如在合同履行中发生安全事故，一切责任由乙方承担，给甲方造成损失的，乙方应予全部赔偿。

八、保密条约

乙方在履行合同期间，应严格遵守国家保密法律、法规，保守国家秘密和警务工作秘密，并严格遵守以下条款：

1、严格遵守公安机关保密管理工作相关规定，保守在工作中涉及的秘密，不该说的秘密不说，不该知悉的秘密不问，不该看的秘密不看。

2、不得利用工作之便采取窃取、记录、拍摄、摘抄、录音、偷听等方式获取国家秘密和警务秘密，严禁泄露公安机关内部会议、谈话内容。

3、服从甲方的安排，依照有关法律、法规和合同规定工作；不得泄露工作过程中接触到的相关文件（包括内部发文、各类通知及会议记录等）的内容，不得翻阅与工作无关的文件和资料，不得从事其他与合同无关的工作。

4、严禁接触公安信息网。不得利用工作之便进入办公区域浏览公安信息网、下载及拷贝计算机内的秘密资料和公安工作信息。

5、双方保证对正在协商、签订、履行及履行完毕的合同过程中所获得的属于对方的且无法自公开渠道获得的文件及资料予以保密。未经对方书面同意，任何一方不得向任何第三方泄露已知商业秘密，即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。保密义务永久有效。乙方违反保密义务的，应向甲方支付合同总金额 30% 的违约金。

6、乙方应当只向参与本项目的工作人员披露保密信息，加强对本项目参与人员的教育管理，明确告知本项目参与人员负有的保密责任和义务，督促本项目参与人员严格履行保密责任、遵守保密义务，并对本项目参与人员违反保密义务的行为承担责任。经甲方要求，乙方参与本项目的工作人员应当与甲方签订《保密承诺书》。

乙方如未能遵守上述协议，违反保密法律、法规和公安机关的相关保密规定，导致发生非法获取或泄密国家秘密、警务工作秘密的案件、事件，构成犯罪的，将依法追究行政、刑事责任。

九、其它事项

1、本合同以及本项目招标文件、投标文件共同作为本项目履行的依据。若本合同的实质性条款的约定与本项目招标文件、投标文件有抵触之处的，以本项目招标文件（投标文件响应的内容优于招标文件的除外）为准；若投标文件响应内容优于本项目招标文件，则以投标文件为准。

2、双方可采用签订补充协议形式对本合同进行修改或补充，本合同和补充协议中未规定的事项，均遵照国家有关法律、法规和政策执行。

3、本合同执行期间，如遇不可抗力，致使合同无法履行时，双方均不承担违约责任并按有关法规政策规定及时协商处理。

4、本合同在履行中如发生争议，双方应协商解决，协商或调解不成的，各方均有权向深圳市坪山区人民法院提起诉讼解决纠纷。

5、合同自双方签字盖章之日起生效，服务期满自行失效。合同未尽事宜，双方协商解决。合同正本一式陆份，甲方执叁份，乙方叁份，具有同等法律效力。

(以下无正文)

甲方：深圳市公安局坪山分局（盖章）

法定代表人/委托代理人：（签章）

2026 年 7 月 15 日

乙方：深圳市骏群餐饮管理有限公司（盖章）

法定代表人/委托代理人：（签章）

2026 年 7 月 15 日