

□□□□□□□□□□  
□□□

# 上海市团体标准

T/ SRCA 002 - 2018

---

## 团餐管理服务规范

Order Management Regulations of the Mission

□□□□—□□—□□发布

□□□□—□□—□□实施

上海市餐饮烹饪行业协会

## 目 次

0 前言	3
0.1 总则	
0.2 标准的管理	
1 范围	4
2 规范性引用文件	4
3 术语和定义	5
4 基本要求	5
5 集体用餐配送单位要求	
6 现场制作售卖单位要求	
7 中央厨房要求	
附录 A 团餐合同范本	

## 前 言

### 0.1 总则

采用本标准是团餐供餐单位的战略选择,标准可以帮助团餐服务对象如何选择团餐供餐单位,帮助团餐供餐单位提升服务对象的消费信心并不断持续改进。标准的设计和实施受团餐行业背景和背景变化的影响,主要是:

- a) 团餐供应逐渐成为越来越多消费者的选择和食物重要来源,需要增强消费者对供餐品质和食品安全的信心。
- b) 随着团餐市场的扩大和升级,需要规范团餐服务市场,促进团餐行业健康持续发展。
- c) 团餐具有相应的行业特点和地方特点,需要结合上海团餐行业的基本情况和特点,制定相应的标准。

## 0.2 标准的管理

本标准按 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由上海市烹饪行业协会归口。

本标准起草单位：

上海市餐饮烹饪行业协会；

上海才众餐饮投资管理有限公司

上海博海餐饮集团有限公司；

上海绿捷实业发展有限公司；

索迪斯（上海）管理服务有限公司；

上海麦金地餐饮管理服务有限公司；

上海学校餐饮服务有限公司；

上海龙神餐饮有限公司；

上海交大后勤发展有限公司；

上海楚阳餐饮管理有限公司；

上海神农氏餐饮有限公司；

本标准为首次制定。

本标准的主要起草人：沈思明、徐长宁、兰云科、王志标、张国华、范继樑、孔德顺  
周曙岗、吴士良、倪友方、顾建明、朱良忠、

# 团餐服务管理规范

## 1 范围

本标准规定了开展团餐服务应满足的基本要求和集体用餐配送、现场制作售卖和中央厨房等不同供餐形式的具体要求。

本标准适用于团餐供应单位，包括集体用餐配送形式供餐单位、现场制作售卖形式供餐单位和中央厨房供餐单位等。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

SB/T 10856 《团膳管理服务规范》

DB31/2023 《上海市集体用餐配送膳食卫生规范》

DB31/2015 《餐饮服务单位食品安全管理指导原则》

GB14881 《食品生产通用卫生规范》

GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 5749 《生活饮用水卫生标准》

GB 14934 《食（饮）具消毒卫生标准》

GB 18483 《饮食业油烟排放标准》

GB 8978 《污水综合排放标准》

GB 14930.1 《食品安全国家标准 洗涤剂》

GB 14930.2 《食品安全国家标准 消毒剂》

DB31/T 495-2010 《上海市餐饮企业现场管理规范》

SB/T 10474 《餐饮业营养配餐技术要求》

T/31SAFCM 042018 《餐饮服务（网络）外卖（外带）纸碗通用技术要求》

《餐饮服务食品安全操作规范》（国食药监食〔2011〕395号）

《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》（国食药监食〔2011〕67号）

《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（国食药监食〔2011〕78号）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

#### 3.1 团餐

面向特定团体供应的餐饮服务的形式，指为相对固定的人群以相对固定的模式批量提供餐饮服务。

#### 3.2 团餐供应单位

指根据团体服务对象的要求，以集中加工配送、现场制作售卖服务和中央厨房加工等为主要形式的供餐单位。

#### 3.3 食品安全 ABC 规范化管理

指供餐单位依据《餐饮服务单位食品安全管理指导原则》（DB31/2015）实施指南的要求

进行的食品安全的规范化管理。

### 3.4 “六 T” 实务

指供餐单位实行现场规范化管理的方法，其内涵是天天处理、天天整合、天天清扫、天天规范、天天检查、天天改进。

## 4 基本要求

### 4.1 资质

4.1.1 团餐供应单位应具备独立法人资格，具备合法资质（证照齐全），应投保食品安全责任保险或含有食品安全的综合险。

4.1.2 团餐供应单位应建立和实施以“食品安全 ABC 规范化管理”和“危害分析和关键控制点（HACCP）”为基础的食品安全管理体系，同时鼓励建立和实施以先进标准为基础的质量环境等相关管理体系，如餐饮行业普遍接受的“六 T”实务等。具备条件的鼓励通过第三方认证和评估。

4.1.4 团餐供餐单位应针对内部和外部安全建立相应的食品安全防护计划并进行相应的评估。

4.1.3 设有清真餐的团餐供应单位，场所、设备、用具和包装等应符合清真餐饮服务的相关规定。

### 4.2 合同

4.2.1 团餐供应单位在与服务对象建立合同关系前，应对服务对象的要求进行评估、确认，充分了解客户需求。

4.2.2 团餐供应单位应设合同管理机构，建立合同评估制度。合同应规定双方的权利和义务，合同文本可以参考附件 A。

4.2.3 在合同有效期内，变更、解除合同应书面函告合同各方，并按相关规定办理。

### 4.3 生产加工场地及设施设备

4.3.1 建筑结构、场所设置、面积、加工运营场所的设施及管理应符合 DB31/2015《餐饮服务单位食品安全管理指导原则》的要求，具有与生产加工经营要求相适应的场地、设施设备。

4.3.2 设施设备、工用具应有防止操作人员受伤害的防护措施。

4.3.3 各种设施设备符合国家有关规定，采购并使用节约型设施设备和用品，降低能源与物品消耗，消防、环保设施设备齐全，应定期检查其有效性。

4.3.4 盛放原料、半成品、成品的工具和容器应分开，并有明显的区分标识。盛放原料加工中切配植物性食品、动物性食品和水产品的工具和容器应分开，并有明显的区分标识。

4.3.5 加工场所内植物性食品原料清洗水池、动物性食品原料清洗水池、水产品清洗水池、洗手消毒水池、餐用具清洗消毒水池、清洁工具清洗水池应分别设置、标识。

4.3.6 加热烹饪设备等火灾隐患较大的设备，宜配备限温报警装置。烟道、烟罩应定期清洗，预防火灾。烟道清洗单位应具备专业资质。

4.3.7 有专用的清洗、消毒设备，宜优先选用热力消毒设备及节能设备。选用的洗涤剂、消毒剂要符合 GB 14930.1《食品安全国家标准 洗涤剂》和 GB 14930.2《食品安全国家标准 消毒剂》的规定。

4.3.8 定期检查电源开关、燃气管道、水阀等控制情况，节省能耗、排除安全隐患。

4.3.10 上下水设施齐备，污水排放符合 GB 8978《污水综合排放标准》的规定。

4.3.11 有油烟排放控制措施，油烟排放应符合 GB 18483《饮食业油烟排放标准》的规定。

4.3.12 集体用餐配送单位和中央厨房应设置与生产品种和规模相适应的检验室，配备与产品检验项目相适应的检验设备和设施、专用留样容器、冷藏设施。检验室设置符合 DB31/2023《上海市集体用餐配送膳食卫生规范》要求

4.3.13 配送成品的运输车辆应当采用封闭式。车辆运输前应当进行清洗、消毒，在运输装卸过程中应当注意操作卫生、防止污染膳食。运送膳食的专用车辆及其车内容器应当根据膳食要求、设施并保持相应的温度。车辆配备温度记录仪，确保温度能连续记录。

4.3.14 定期检查场所内的食品库房或贮存部位、固定设备设施背面及其他阴暗、潮湿、温暖部位等重点部位，查看是否存在鼠类或虫害活动迹象，宜聘请专业虫害控制公司实施虫害控制，虫害杀灭过程或设施不得污染食品、食品接触面及包装材料或容器。

## 4.4 机构、人员

4.4.1 应建立和实施餐饮业“六 T”实务现场管理。

按照 DB31 /T495 《上海市餐饮企业现场管理规范》要求，实施“天天处理、天天清扫、天天整合、天天规范、天天检查、天天改进”的餐厅现场操作规范。

4.4.2 团餐供应单位应设置食品安全、生产安全管理职责部门，对本单位食品安全、生产安全履行全面管理职责，并负责与餐饮服务食品安全监管、安全消防等管理部门对接，重大活动餐饮服务提供者应符合《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》的要求。

4.4.3 食品安全管理人员的设置应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

4.4.4 供餐供应单位应定期对本单位的食品安全、生产安全、消防安全情况实施自查，并对自查过程中发现的问题实施整改。

4.4.5 营养配餐专业人员的设置应符合 SB/T 10474 《餐饮业营养配餐技术要求》。

4.4.6 员工（包括新参加和临时参加工作的人员）上岗前应接受食品安全知识和操作技能等培训，合格后方可上岗。

4.4.7 从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，每日上岗前应检查健康状况，保留检查记录，本人签名确认，患有咳嗽、发热、腹泻、化脓性和渗出性皮肤病等症状的人员，不得安排从事接触直接入口食品的工作。

4.4.8 患有霍乱、细菌性、阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品工作。

4.4.9 供餐单位建立和实施自查制度，定期检查和报告。供餐单位的负责人应参与自查。

4.4.10 从业人员应保持良好个人卫生。穿戴清洁的工作衣帽，头发不得外露；不得留长指甲、涂指甲油，不得佩带手表、手镯、手环、戒指、耳环等外露饰物。专间、分餐和集体用餐配送单位的包装或盛装间等的从业人员应佩戴口罩，其他岗位的从业人员宜佩戴口罩。

4.4.11 从业人员应正确的进行手部清洁、消毒，手部清洗流程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

4.4.12 从业人员应着工作服进入加工场所，工作服应保持清洁，定期清洗，去卫生间前应脱去工作服。

## 4.5 菜谱

4.5.1 供餐单位应建立菜单评审制度，针对服务对象的特点和要求制订和评审菜谱，应充分考虑以下方面

- a) 特定团体的食品安全和营养要求；
- b) 供餐形式的特点；

4.5.2 供餐单位应依据菜谱供餐，更改菜谱需要重新评审。

## 4.6 采购、验收

4.6.1 采购的食品、食品添加剂、食品相关产品（含集中消毒餐饮具）等应符合食品安全国家标准或有关规定。

4.6.2 采购食品、食品添加剂及食品相关产品的索证索票、进货查验和采购记录应符合《餐

饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求。

4.6.3 采购的食品、食品添加剂和食品相关产品与购物或送货凭证相符合，并在收货前查验食品、食品添加剂和食品相关产品的感官性状、标签标识等。

4.6.4 应如实记录采购的食品、食品添加剂和食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录，满足可追溯的要求。

## 4.7 贮存

4.7.1 贮存过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

4.7.2 食品冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，分类摆放，离墙离地，标识明显。

4.7.3 遵循先进、先出、先使用的原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品，及时清理销毁腐败变质、超过保质期的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

4.7.4 将腐败变质等感官性状异常、超过保质期及回收的食品、食品添加剂、食品相关产品存放在特定区域，并明确标识、及时采取销毁等处理措施

4.7.5 人员进出冷冻库应有防冻伤措施。

4.7.6 合理开启、关闭冷藏库、冷冻库，节省能耗。

## 4.8 加工制作

4.8.1 加工操作规程的制定与执行、粗加工与切配、熟制、备餐及供餐、面点制作、食品再加热等应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

4.8.2 加工操作过程各环节，不得存在以下行为：

- a) 使用非食品原料制作加工食品；
- b) 在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质；
- c) 使用国家为防病等特殊需要明令禁止经营的食品；
- d) 使用腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；
- e) 使用超过保质期的食品、食品添加剂；
- f) 超范围、超限量使用食品添加剂；
- g) 使用已供餐的食品作为原料再次制作加工食品；



- h) 在食品中添加药品（按照传统既是食品又是中药材的物质除外）；
- i) 使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；
- j) 法律法规禁止的其他制作加工行为。

4.8.3 冷冻动物性食品、冷冻水产品解冻应采用冷藏解冻或流水解冻的方式进行。

4.8.4 需要冷藏的熟制品，应冷却后再冷藏，冷却过程应满足《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求。

4.8.5 加工用水应符合 GB 5749 生活饮用水卫生标准的要求。

4.8.6 按照 GB 2760《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定使用食品添加剂，不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。食品添加剂的管理应按照“三专”的规定，专人采购、专人保管、专人使用，专柜（位）保管食品添加剂，标注“食品添加剂”字样，使用精确的计量工具称量，并保留详细记录。

4.8.7 熟制加工的食品应烧熟煮透，食品中心部位温度不得低于 70℃。

4.8.8 菜肴中的油脂不得作为食品原料重复使用。

4.8.9 加工制作过程安全隐患较大的设备（如和面机、压面机、切菜机、搅拌机、烤箱等机械设备）应设专人操作，上岗前培训到位。

4.8.10 加工制作人员宜穿防滑鞋，蒸车、烤箱等设备操作时应有防烫伤措施。

4.8.11 加工清真食品的场所、设施设备、容器、用具等应专用，并有明显标识。

## 4.9 服务

4.9.1 餐具符合环保、卫生要求，不宜提供一次性餐具。若确需提供一次性餐具的，易用环保纸碗替代一次性塑料送餐盒，纸碗符合 T/31SAFCM 042018《餐饮服务（网络）外卖（外带）纸碗通用技术要求》

4.9.2 不得出售下列食品：、

- a) 有毒、有害的食品；
- b) 掺杂、使假、以假充真、以次充好的食品；
- c) 应检验、检疫而未检验、检疫的食品或者检验、检疫不合格的食品；
- d) 过期、失效、变质的食品；
- e) 不符合强制性国家标准或行业标准的食品；
- f) 其它法律法规禁止出售的食品。

4.9.3 熟食售卖，应采取措施避免二次污染。

4.9.4 宜定期回访顾客的满意度情况，并有改进措施。

4.9.5 有与供应规模相适应，供服务对象就餐、洗手设施。

4.9.6 宜选用洗碗烘干机、热风式消毒柜等设备消毒，减少餐具的水渍。

4.9.7 重大活动的餐饮服务供餐单位应符合《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》的要求。

4.9.8 信息公开透明，畅通投诉评议渠道，妥善处置投诉，应通过意见箱、客服电话、微信公众号等方式，及时处理消费者的投诉，并保留处理记录。

#### **4.10 后续处理**

4.10.1 应对每餐次的食品成品留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种应满足检验需要（不少于 100g），并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

4.10.2 当餐未售出的成品应当餐处理，不得重复食用，隔日后应禁止食用。

4.10.3 餐具、工具、容器等消毒，应符合 GB 14934 《食（饮）具消毒卫生标准》的规定，确保清洁卫生。餐具消毒、保洁符合卫生标准要求。

4.10.4 分类放置、及时清除餐厨废弃物，餐厨废弃物不得外溢出存放容器。及时清洁存放容器，必要时进行消毒。

4.10.5 索取并留存加盖餐厨废弃物收运单位公章（或签字）的经营资质证明复印件，并与其签订收运合同，明确各自的食物安全责任和义务。

4.10.6 建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

#### **5. 集体用餐配送单位要求**

5.1 集体用餐配送的食品，其贮存、分装、运输及食用要求应符合 DB31/2023 《上海市集体用餐配送膳食卫生规范》的要求。

5.2 盛装、分送集体用餐的容器表面宜标明加工单位、生产日期及时间、保质期，必要时标注保存条件和食用方法。

5.3 运送集体用餐的容器和车辆应安装食品热藏和冷藏设备，在每次配送前应进行清洗消毒。

5.4 配送成品的保存条件、保质期（烧熟至食用的间隔时间）应符合以下要求：

烧熟后食品的中心温度降至 5℃—60℃之间的，保质期为烧熟后 2 小时。

烧熟后 2 小时内食品的中心部位温度保持在 60℃ 以上的，保质期为烧熟后 4 小时。

烧熟后 2 小时内食品的中心部位温度降至 5℃ 并冷藏保存的，保质期为烧熟后 24 小时。

供餐前应将食品再加热。

5.5 应对就餐地点、时间、人数、菜品及其他要求提前确认。测算加工制作场所、设施设备、人员、容器、用具等，确保与就餐人员规模相适应。

5.6 不宜配送海鲜、凉菜(包括冷荤)等易变质食品。

5.7 应依据 DB31/2023 《上海市集体用餐配送膳食卫生规范》要求开展原料检验，过程监控和产品检验过程卫生监测。

5.8 对加工时间、人员定岗，配送路线、时间、人员、车辆等进行合理安排。

5.9 制定突发食品安全事件、车辆损坏、交通堵塞、恶劣天气等情况造成供餐中断的应急预案，并定期演练。

5.10 建立加工制作人员与配送、服务人员的信息沟通渠道。

5.11 宜选用洗碗烘干机、热风式消毒柜等设备消毒，减少餐用具的水渍。

## **6 现场加工制作单位要求**

6.1 成品完成至食用前间隔较长时间（超过 2 小时）的食品，应当在高于 60℃ 或低于 5℃ 的条件下存放。

6.2 下达采购计划时，应对就餐人员预估，考虑人员变动因素，确定原辅料采购量。

6.3 应制定防断餐应急预案，建立加工制作人员与售卖人员的信息沟通渠道。应制定突发公共卫生、食品安全事件、停电、停水、停气等情况的应急预案，并应定期演练。

6.4 分餐用相关的设备、用具、环境应每餐消毒，分餐人员分餐前应二次更衣、洗手消毒。

## **7 中央厨房**

### **7.1 冷藏盒饭冷却场所和设备**

a) 采用冷链工艺生产盒饭，应配备与盒饭生产数量相适应的冷却专间和快速冷却设备(如真空冷却机、隧道式冷却设备)；

b) 快速冷却设备和冷却专间的技术参数应满足冷却温度和生产数量的需要。冷却专间应配备能满足冷却要求的风冷设备，以及紫外线灭菌灯、温度指示装置等设施；

c) 生产场所的设置应满足成品贮存温度和生产数量需要的成品冷库。

### **7.2 热链盒饭和加热保温设备**

采用热链工艺生产盒饭，应设置盒饭二次加热场所（宜紧邻盒饭分装专间），配备微波或

红外线加热设备，以及与膳食加工配送数量相适应的储存、配送保温设施（如保温性能良好的保温箱）。

### 7.3 桶饭暂存场所和加热保温设备

采用热链工艺生产桶饭，应设置膳食暂存间，配备膳食加热设备（如微波或红外线、蒸箱），以及膳食储存、配送时的保温设备（保温性能良好的保温箱、保温桶）。

7.4 应依据 DB31/2023 《上海市集体用餐配送膳食卫生规范》要求开展原料检验，过程监控和产品检验过程卫生监测。

### 附录 A 集体食堂承办外包合同范本

合同编号\_\_\_\_\_

# 集体食堂承办外包

## 合同范本

# 使用说明

一、本合同范本根据《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国食品安全法》、《上海市食品安全条例》等法律法规及相关规章制度制定，供集体食堂外包方与承办方签订外包合同时使用。

二、本合同所称的集体食堂，指政府机关、企、事业单位、社会团体、民办非企业单位等供应内部职工、学生等集中就餐的非对外营业性场所。

三、双方当事人应当结合具体情况选定本合同范本的选择性条款，划线处应当以文字形式填写完整。

四、本合同中的未尽事宜可由各签订方协商一致后，订立补充条款予以明确。

# 集体食堂承办外包合同

外包方(甲方): \_\_\_\_\_

统一社会信用代码: \_\_\_\_\_

食品经营许可证编号: \_\_\_\_\_

地址: \_\_\_\_\_

法定代表人: \_\_\_\_\_

委托代理人: \_\_\_\_\_ 职务: \_\_\_\_\_

联系电话: \_\_\_\_\_ 联系微信号: \_\_\_\_\_

电子邮箱: \_\_\_\_\_

承办方(乙方): \_\_\_\_\_

统一社会信用代码: \_\_\_\_\_

食品经营许可证编号: \_\_\_\_\_

地址: \_\_\_\_\_

法定代表人: \_\_\_\_\_

委托代理人: \_\_\_\_\_ 职务: \_\_\_\_\_

联系电话: \_\_\_\_\_ 联系微信号: \_\_\_\_\_

电子邮箱: \_\_\_\_\_

甲乙双方本着诚实守信、平等互利的原则,根据《中华人民共和国合同法》、《中华人民共和国食品安全法》、《上海市食品安全条例》等法律法规及相关规章的规定,就甲方将其所属的集体食堂外包给乙方承办、管理,经协商一致,订立本合同。

## 第一条外包内容

(一)甲方将位于\_\_\_\_\_的集体食堂(以下简称该食堂)的承办、管理外包给乙方并向乙方支付承办费用。该食堂属于甲方自身所有,建设目的为向甲方人员提供就餐服务且不对外营业。

(二)该食堂建筑面积为\_\_\_\_\_平方米,具体范围详见附件一平面图。该食堂中设施、设备、餐具、工用具均由甲方提供并归甲方

所有，本合同另有约定除外。

(三) 乙方系一家具有合法资质，拥有餐饮服务管理经验及良好信誉的餐饮服务企业，并同意接受甲方委托承办该食堂的管理，为甲方人员提供优质的就餐服务。

## 第二条 承办费用和结算方式

### (一) 承办费用

甲乙双方约定，除本合同另有约定外，甲方在本条规定的承办费用之外不再承担任何该食堂日常运营与管理中产生的任何费用，该食堂承办费用双方约定如下：

---

---

---

乙方应当为承办费向甲方开具符合规定的发票。

甲方发票开票信息为：

### (二) 公用事业费及其他运营成本承担

甲方承担的费用： \_\_\_\_\_

---

---

乙方承担的费用： \_\_\_\_\_

### (三) 餐食标准及其价格

---

---

---

### (四) 结算方式

---

---

---

### (五) 保证金



1、在本合同签订后，乙方应当在\_\_\_\_日内向甲方支付保证金，保证金金额为人民币\_\_\_\_\_元（大写：\_\_\_\_\_元），以作为乙方履行合同义务的保证。

2、如甲、乙双方合同期届满，且不予续签的，甲方应当将保证金无息退还乙方。

3、如乙方因故意或过失对甲方或任何第三方造成损害，或乙方因违约或过错，根据本合同约定应承担违约责任或其他赔偿责任的，甲方可选择在保证金中将相关金额扣除，扣除后，乙方应当将保证金补齐。

#### （六）费用及保证金的支付方式

---

---

---

---

---

### 第三条甲方的权利和义务

（一）甲方作为外包方应当保证其对本合同所涉集体食堂之场地拥有完整所有权或使用权，有权签订本合同，不会因对集体食堂的权利瑕疵影响本合同的履行。

（二）甲方拥有开办集体食堂所需之资质以及法律法规规定的与本合同有关的其他资质，已就该食堂依法取得《食品经营许可证》。甲方在签订本合同时应当向乙方提供由其加盖公章的《营业执照》或其他主体资格证明及该食堂的《食品经营许可证》复印件。

（三）甲方提供的食堂场地应当完好，建筑结构稳固，消防设施完善，并经过消防验收，不会存在安全隐患。

（四）甲方提供的食堂装修应当符合标准，具备完整的通风、排气、排水管道，具备完整的自来水管、电线电缆、和燃气管道。

（五）甲方提供的食堂应当设施设备齐全完整，按规定配备油水分离器，并拥有可使用的必要功能区与专间。

（六）甲方有权定期或不定期对乙方日常管理行为进行监督，包

括但不限于对食堂环境进行检查和菜品抽查、对乙方履行合同情况进行检查、对乙方遵守相关食品安全以及安全保障制度的情况进行检查、对乙方经营文件和资料以及相关财务凭证进行核查等，并可根据检查需要，委托第三方检验机构对食品进行抽样检验，乙方不得拒绝或阻挠。

（七）甲方应当按时与乙方进行相关费用的结算，并及时履行付款义务。

（八）甲方需对包括所有设备设施等影响安全生产的因素进行定期检查维护，并对乙方的报修积极响应及时解决，以保证食堂的正常运营。

#### **第四条乙方的权利义务**

（一）乙方应当保证其充分具备管理集体食堂的经验与能力，于本合同有效期内，在上海市范围内至少一处持有有效的餐饮服务类的《食品经营许可证》，规模在中型饭店以上，并有权签订本合同，不存在任何阻碍本合同履行的事由。乙方在签订本合同时应当向甲方提供由其加盖公章的《营业执照》及《食品经营许可证》复印件。

（二）乙方有权依约定获得承办费用。

（三）乙方应当按照要求对食堂进行运营和管理，严格按照要求做好餐具消毒与食品原材料清洗工作，保证食堂卫生整洁与有序运作，满足甲方人员的就餐需要。

（四）乙方应当遵守包括《中华人民共和国食品安全法》、《上海市食品安全条例》等在内的与食品安全相关的法律法规和地方规定，提供高质量的符合食品安全要求的用餐服务。乙方发现食品安全问题，应及时采取有效措施进行处理，确保甲方人员用餐安全。

（五）乙方应每\_\_\_公布菜单。该食堂属于学校或托幼机构食堂的，乙方还应配备有资质的营养师，根据学生的成长所需专门制订菜单。

（六）乙方应对员工每日上岗前的健康状况进行检查。对患有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等病症的人员，应暂停从事接触直接入口食品工作，治愈后方可重新上岗。

（七）乙方应当从正规渠道采购食品原材料，保证进货来源清晰、

可追溯，符合相关法律法规对食品质量的严格要求。相关采购记录及资料保存期限不得少于产品保质期满后6个月，无保质期的，不少于2年。该食堂属于学校食堂的，则乙方应当依照《上海市食品安全信息追溯管理办法》的规定和要求，将相关信息上传至食品安全信息追溯平台。

（八）乙方在该食堂提供的食品类型涉及有国家标准（以GB编号）、上海地方标准（以DB编号）的，必须符合该标准中关于食品安全方面的指标，不论本合同中是否将该标准的名称予以注明，只要该标准是经国家或上海市相关部门依法发布，且不论其发布时间是在本合同签订之前或之后，其中关于食品安全方面的指标要求即自动适用于本合同，乙方必须遵守。

（九）乙方应当妥善处理厨余垃圾与废弃油脂，并做好垃圾分类工作，定时定点放置垃圾，以便于垃圾清运车辆清理。

（十）乙方保证集体食堂仅为甲方人员提供就餐服务，不得对外营业或将食堂场地用作他途。

（十一）乙方如需增设设施设备需符合附件二的约定或经得甲方同意。

（十二）如发生食物中毒事故，乙方应在2小时内向所在区的市场监督管理部门和卫生行政管理部门报告，并同时报告甲方。乙方应在发生食物中毒事故的第一时间联系医疗机构，对食物中毒者进行紧急救治，并积极配合相关政府部门的调查。因食物中毒而导致的中毒者的人身及财产损害均由乙方承担，给甲方造成其他损失的，由乙方承担赔偿责任。

（十三）乙方应按规定对每餐次食品成品进行留样。因乙方未按约定留样而导致无法查清事件原因的，由乙方承担赔偿责任。

（十四）乙方应根据相关法律法规的要求及食堂实际情况，制定食品安全管理及安全保障等制度，其中食品安全管理制度应至少包含附件三目录中所列出的全部项目。乙方承诺将严格遵守相关规章制度的规定。

（十五）乙方在员工入职前应安排其参加符合法律法规规定的健康检查，并取得餐饮服务从业人员的健康证明。员工健康证明到期的，

应及时重新办理。

(十六) 该食堂属于学校或托幼机构的、或供餐人数500人以上的，乙方还应当设置食品安全管理机构并配备专职食品安全管理人员。

(十七) 乙方应根据规定安排相关人员参加政府监管部门组织的评估考核，取得餐饮服务从业人员食品安全知识培训合格证明后方可上岗。培训合格证明到期的，应及时重新办理。

(十八) 乙方应在本合同签订之日起日内将本合同所要求的各项制度、健康证明、培训合格证明复印件加盖乙方公章后交甲方备案，相关证明到期重新办理的，应在到期前办理完成并交甲方备案。乙方未提交上述备案材料的，视为未履行上述相应各项规定的义务。

(十九) 乙方应当安全使用各类设施设备，如发现安全隐患或其他故障应当及时向甲方报告，由双方按约定进行处理，无相关约定的，修理或更换的费用由甲方承担。

(二十) 乙方应当于每年末按照会计准则，对当年度食堂财务开支进行核查，并向甲方提供报告。甲方有权对报告的情况进行核查，乙方须予以配合。

### **第五条合同权利义务的转让**

(一) 乙方不得将本合同全部或部分权利义务转让给任何第三方。

(二) 乙方不得将食堂部分场地转包给任何第三方餐饮服务机构。

### **第六条外包期限和交付时间**

(一) 本合同约定的外包期限为\_\_年，自\_\_\_\_年\_\_月\_\_日起至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日，到期则本合同终止。任何一方在期限届满时需续约的，应在期满前至少\_\_天向另一方提出，由双方重新签订外包合同。

(二) 本合同签订后\_\_日内，甲方应将该食堂交付给乙方管理，并由双方签订《食堂交付确认书》。该食堂交付时应符合附件一、二所描述的状况。在甲方完成交付后，食堂的管理责任转移给乙方。甲方逾期交付的，每逾期一日承担\_\_\_\_元（大写：\_\_\_\_元）的违约金，

逾期\_\_\_日的，乙方有权解除合同。但甲方有特殊情况且获得乙方同意的除外。

### **第七条合同终止后的食堂管理权返还**

(一) 本合同终止后，甲方有权收回该食堂。其中，因合同期限届满或双方协商一致解除而终止的，乙方应在合同期限届满之日或协商约定之日返还该食堂；因其他任何原因终止的，乙方应在合同终止之日起\_\_\_日内返还该食堂。

(二) 本合同终止后，乙方逾期返还该食堂的，每逾期一日，应向甲方支付违约金\_\_\_元（大写：\_\_\_\_\_元）。

(三) 乙方返还时应当符合甲方交付给乙方时的状态，乙方自行设置的设施应在返还前负责移除并恢复原状，不便于移除的，经甲方同意而设置的，其所有权无偿归甲方所有，未经甲方同意而设置的，乙方应承担由甲方恢复原状的费用。

(四) 乙方返还时应经甲方验收认可，并相互结清各自应当承担的费用。

(五) 乙方返还时应当将所有钥匙、与食堂运营相关的财务账册、票据、合同、供应商信息或其他甲方要求且与食堂运营有关的信息、文件等一并移交给甲方，并由甲方指派专人清点。

### **第八条解除本合同的条件**

(一) 本合同经双方协商一致可解除。

(二) 在合同期内，有下列情形之一的，本合同解除，双方互不承担责任：

- 1、因政策变动之原因，导致甲方食堂经营和管理无法外包的。
- 2、该食堂用房因社会公共利益被依法征用的。
- 3、该食堂用房因城市建设需要被依法列入房屋拆迁许可范围的。
- 4、该食堂用房非因甲乙任何一方过错而导致的毁损、灭失或者被鉴定为危险房屋的。
- 5、甲方已告知乙方该食堂用房外包前已设定抵押，现被处分的。
- 6、其他原因：\_\_\_\_\_

---

(三) 如一方发现另一方存在重大违约行为或违规进行食堂管理

的，有权要求其在\_\_\_\_日内整改，逾期违约方拒不整改的，守约方有权单方解除本合同，造成守约方损失的，违约方还应承担赔偿责任。

（四）如承担金钱给付义务的一方满足支付另一方任何费用的条件，但逾期支付的，守约方有权要求违约方每逾期一日承担应付费用千分之\_\_\_\_的逾期违约金，违约方逾期超过\_\_\_\_日的，守约方有权单方解除本合同。

### **第九条违约责任**

（一）食堂用房交付时存在缺陷，影响乙方正常使用的，甲方应自交付之日起的\_\_\_\_日内进行修复，逾期不修复的，乙方可代为修复，所产生的费用由甲方承担。

（二）因甲方未在本合同中告知乙方，食堂用房出租前已抵押并在合同期间被抵押权人处分，造成乙方损失的，甲方应负责赔偿。

（三）合同期间，甲方不及时履行本合同约定的维修、养护责任，致使房屋损坏，或造成乙方财产损失或员工人身伤害的，甲方应承担赔偿责任。如因此造成甲方人员财产或人身损害的，由甲方自行承担 responsibility。

（四）合同期间，非本合同规定的情况，任何一方擅自解除本合同，守约方有权要求违约方按照提前解除合同天数×\_\_\_\_元（大写：\_\_\_\_元）向守约方支付违约金。若支付的违约金不足抵付守约方损失的，违约方还应负责赔偿。

（五）合同期间，任何一方所持有的《食品经营许可证》有效期届满未续期，或者被吊销、注销导致该一方不符合本合同约定的条件的，另一方有权提前解除本合同，并按前款规定主张对方承担违约责任。但是，因乙方过错而导致甲方《食品经营许可证》无法续期、被吊销或注销的，由乙方按前款规定承担违约责任。

（六）合同期间乙方未征得甲方书面同意或者超出甲方书面同意的范围和要求装修食堂或者增设附属设施的，甲方可以要求乙方限期恢复原状。乙方逾期未予恢复原状的，甲方有权代为恢复，所产生的费用由乙方承担。

（七）如乙方因故意或过失导致食堂建筑结构、设施设备损毁，或造成甲方人员及其他人等人身、财产损害，或因乙方违反相关法律

法规导致甲方被政府监管部门处罚，或对甲方造成任何其他损害的，应当承担赔偿责任。

（八）如乙方因管理不善、故意或过失导致食物中毒事件或其他具有恶劣社会影响力事件发生的，甲方有权立即解除本合同，并要求乙方向甲方支付违约金\_\_\_\_\_元（大写：\_\_\_\_\_元），违约金不足以弥补甲方损失的，甲方有权要求乙方进一步承担赔偿责任。

（九）甲方在对乙方进行监督检查中，发现乙方违反国家或本市的法律法规，或违反该食堂的食品安全管理制度、安全保障制度或本合同其他任何规定的，或经检验发现食品不符合国家或本市相关标准的，每发生一次乙方应向甲方支付违约金\_\_\_\_元（大写：\_\_\_\_元）。同时甲方有权书面通知乙方整改，乙方拒不整改或在一年内累计发生\_\_\_\_次上述违规行为的，甲方有权单方面解除合同。

#### **第十条通知与送达**

（一）本合同相关的通知或信息传达均应采用书面形式（包括电子邮件、手机短信或微信）。甲乙双方之间的通知或信息传达，只要依照本合同首部注明的地址及联系方式发送快递或电子邮件或短信、微信，即为有效送达。

（二）以上送达方式同时适用于因本合同所发生的一切争议进入民事诉讼的一审程序、二审程序和执行程序法院送达司法文书。

（三）甲乙任何一方变更联系方式的，需提前\_\_\_\_日通过原送达方式通知对方。未及时通知的，另一方按原方式发送通知或信息传达的，视为有效送达，所导致的损害由该变更方自行承担。

（四）除了以上约定的送达方式外，甲方对乙方的通知与信息传达，亦可将书面通知张贴在该食堂门上或食堂内墙上，即视为有效送达。

#### **第十一条争议解决方式**

甲、乙双方因本合同所发生的一切争议，应通过友好协商解决。协商不成的，双方同意按下列第\_\_\_\_种方式解决：

（一）提交\_\_\_\_\_仲裁委员会仲裁；

（二）依法向人民法院起诉。

#### **第十二条其他**

(一) 本合同自双方签订之日起生效。

(二) 本合同首部注明的委托代理人，有权代表合同签订方签署本合同，并在合同履行过程中代表该方与对方就合同履行中的一切事务进行联络与沟通、接收与发送通知及相关信息。

(三) 本合同未尽事宜，经甲、乙双方协商一致，可订立补充条款。本合同补充条款及附件均为本合同不可分割的一部分，若本合同主文条款与补充条款或附件中内容不一致，则以补充条款或附件中约定的内容为准。

(四) 甲、乙双方在签署本合同时，对各自的权利、义务、责任清楚明白，并愿按合同规定严格执行。如一方违反本合同，另一方有权按本合同规定主张违约责任。

(五) 本合同连同附件一式\_\_\_\_份，甲方执\_\_\_\_份，乙方执\_\_\_\_份，均具有同等效力。

(以上为本合同主文条款)

附件清单：

附件一：食堂用房的平面图

附件二：现有装修、附属设施及设备状况和甲方同意乙方自行增设设施设备的约定

附件三：食品安全管理制度目录

- 1、从业人员健康管理制度和培训管理制度
- 2、食品安全管理员制度
- 3、食品安全自检自查与报告制度
- 4、食品经营过程与控制制度
- 5、场所及设施清洗消毒和维修保养制度
- 6、进货查验和查验记录制度
- 7、主要食品和食用农产品安全信息追溯制度
- 8、食品贮存（运输）管理制度
- 9、餐厨废弃物处置制度
- 10、餐厨废弃食用油脂管理制度
- 11、食品安全突发事件应急处置方案
- 12、食品添加剂使用管理制度



**【签署页】**

外包方(甲方):

(盖章)

代表人:

年 月 日

承办方(乙方):

(盖章)

代表人:

年 月 日

## 食堂交付确认书

---

甲、乙双方在此确认，甲方已于\_\_\_\_年\_\_月\_\_日\_\_时\_\_分将位于\_\_\_\_\_食堂交付给乙方承办管理。该食堂符合双方承办合同约定的交付要求，自该交付之时起，该食堂即处于乙方管理之下。

**经双方确认，交付时相关公用事业费用抄见数为：**

甲方：

年月日

乙方：

年月日