

常州工学院两校区教工餐厅服务外包项目合同

甲方：常州工学院

签订地点：常州工学院

乙方：常州青枫餐饮管理有限公司

签订时间：2022年8月1日

代理机构：常州中宇建设工程管理有限公司 项目编号：ZYJS-ZC2022153

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，甲乙双方按照2022年7月29日进行的(项目编号:ZYJS-ZC2022153, 计划单号: ZC3204000002022001029)常州工学院两校区教工餐厅服务外包项目的招标结果，经双方协商一致，签订本合同。

一、项目内容及相关费用

1. 甲方将两校区教工餐厅委托乙方经营管理（辽河路校区教工餐厅面积约2150平方米，餐位352个，包厢7个；巫山路校区教工餐厅面积约700平方米，餐位150个，包厢3个），主要提供餐厅餐饮服务及管理。服务内容包含提供原材料采购（其中米面油等大宗食材由甲方组织采购），一日三餐的制作及销售，人员及现场管理等。

2. 委托经营服务期限辽河路校区叁年(即自2022年8月1日起至2025年7月31日止)，巫山路校区贰年(即自2022年8月1日起至2024年7月31日止)。协议每年签订一次，本协议期自2022年8月1日起至2023年7月31日止（进场时间以甲方通知为准）。

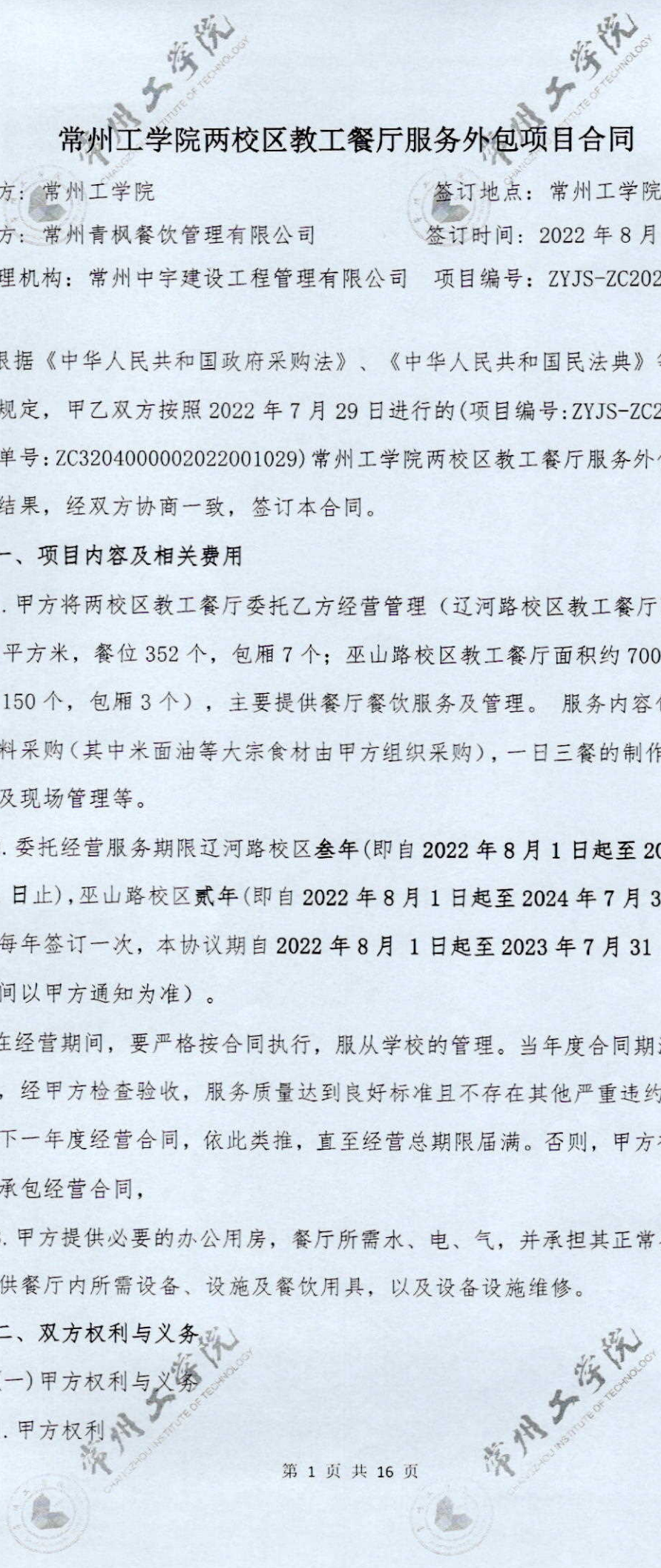
在经营期间，要严格按合同执行，服从学校的管理。当年度合同期满前一个月内，经甲方检查验收，服务质量达到良好标准且不存在其他严重违约行为的，续签下一年度经营合同，依此类推，直至经营总期限届满。否则，甲方有权提前终止承包经营合同，

3. 甲方提供必要的办公用房，餐厅所需水、电、气，并承担其正常费用。甲方提供餐厅内所需设备、设施及餐饮用具，以及设备设施维修。

二、双方权利与义务

(一)甲方权利与义务

1. 甲方权利



(1) 甲方享有提供给乙方的房屋、设施、设备的所有权。

(2) 甲方后勤管理处、保卫处等行政职能部门、膳食管理专业委员会，有权对乙方的消防治安、日常管理、经营行为、食品卫生安全、饭菜价格、服务质量以及执行甲方管理制度情况等各项工作进行指导、管理、检查和监督。实施动态监督检查，按月考核，并根据乙方违约情况进行相应处罚（包括但不限于扣取违约金、停业整顿、解除协议等）。

(3) 甲方根据师生对食堂工作人员的投诉及核实情况，有权要求乙方及时调换工作不到位的项目负责人或其他工作人员。更换后相关人员的资质、业务能力等须符合招标文件的要求，且不得低于被更换的人员，相关材料须交甲方审核；若有必要，甲方有权对有关人员进行面试、考核。

(4) 乙方违反本协议条款，或不服从甲方职能部门监督与管理，甲方有权提前解除协议。

(5) 一旦发生因食用乙方供应食品造成肠胃不适等事故，如乙方处理不及时、不主动，甲方有权使用乙方的考核费用先行处理（考核费用不足时从乙方营业款中列支、补足），然后按卫生行政部门处理意见确定责任、给予相应处罚。

2. 甲方义务

(1) 向乙方提供经营服务相关的工作场所、家具、炊餐具、冰箱、洗碗机、窗口刷卡机等设施设备（以现场实际及设备移交清单为准），并保证所提供设施设备交付乙方时能正常运行。

(2) 甲方负责水电气管线到户，保障乙方水电气的正常供应。

(3) 协调乙方与甲方有关职能部门的关系。

(二) 乙方权利与义务

1. 乙方权利

(1) 协议有效期内，享有甲方所提供房屋、设备、餐具等所有设施的使用权（以现场实际及设备移交清单为准）；乙方根据经营状况认为需进行布局调整、新增设备、装潢装修等，须提出书面申请及详细方案，经甲方审批同意后方可实施。

(2)乙方按照甲方管理目标制定工作规范和规章制度，依法招聘、调配、考核、奖惩工作人员。相关工作规范和规章制度须交甲方备案。

2. 乙方义务

(1)在经营过程中必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《常州市食品卫生监督量化分级标示管理规范》等法律法规和甲方有关规章制度，必须按照上述要求，制定人事、考核、奖惩、卫生、采购、加工、留样、消毒、库房、财务、设备、消防、治安、应急预案等管理制度，并严格遵照执行，确保食堂经营安全卫生，杜绝食物中毒事件发生。本着谁经营谁负责的原则，一旦发生因食用乙方供应食品造成食物中毒事件（卫生疾控部门认定），由乙方承担一切责任，并赔偿由此给甲方造成的一切损失。

(2)遵守甲方招标文件的要求，并信守投标文件及评标过程中的承诺。自觉接受上级行政执法部门及甲方职能部门的管理，自觉接受甲方师生的监督。对甲方提出的整改要求及时落实整改到位。

(3)餐厅管理应符合江苏省教育厅制订的高校文明食堂检查的有关规定，乙方必须承诺所管理的餐厅达到常州市食品卫生管理A级标准，否则甲方有权解除本协议。

(4)根据招标文件和实际经营需求配齐各岗位工作人员，用工必须符合国家、江苏省及常州市有关劳动用工规定和卫生部门餐饮用工规定，乙方应在签订协议后10天内向甲方提供有效期内工商营业执照复印件（加盖乙方鲜章），开业前一周内建立好用工档案，向甲方提供详细的用工名册及员工健康证和身份证的复印件。经营期间，如有人员变动，乙方应提前两天将相关人员的证件材料报甲方审核后方可上岗，对经营服务期间因不规范用工造成的一切经济、法律责任由乙方自行承担。

(5)乙方必须严格按照《劳动法》及相关规定，规范用工及支付职工薪酬，必须符合本地最低工资标准和社会保险缴费要求，不得拖欠克扣员工应有待遇，确保职工的相关权益，从而保证用工合法性和人员队伍稳定性。如因用工不规范

或薪酬问题等产生的纠纷与甲方无关，由乙方负责解决。如发生债权、债务纠纷和工伤等责任事故，均由乙方负责承担。

(6) 乙方所有员工的工资、福利、社会保险、服装、体检（办证）、税金、培训等费用，均由乙方负责。

(7) 加强食堂员工队伍建设，加强员工岗位培训，配备专职或兼职食品安全管理员，项目负责人必须保证 80%的工作时间在现场负责（以开餐时间的考勤记录为准），全面做好员工的管理工作，定期召开班组工作例会，及时发现和解决发生的各种问题。建立完善的自我监督管理与考核机制，对食品采购、贮存、加工、销售过程进行自我监督管理。对食品安全、生产安全、伙食质量、饭菜价格、服务质量、规范管理等进行自我考核评价，做到主动发现并整改问题，消除安全隐患，杜绝事故发生。

(8) 建立健全管理规章制度，建立管理台帐，积极推行“7S”等规范化、精细化管理方法，提高食堂内部管理水平。

(9) 指定专人负责安全保卫工作，注重防火安全，严格遵守操作规程，做好防火、防盗、防中毒等工作，杜绝一切安全事故的发生；因火灾、盗窃事故及违反操作规程所造成的损失和责任全部由乙方承担。

除确保受托经营管理范围的安全外，晚间营业结束后对食堂各楼面全面巡视、清场，及时关锁餐厅出入口，并安排值班守卫。

(10) 加强员工管理，不传播宗教、不发展教徒、不设立宗教活动场所、不建立宗教团体和组织，不组织任何形式的校园传教活动。

(11) 乙方须合理使用甲方提供的设备，并负责设备的正常维护和保养，保证设备在合同期满时完整、完好，无人为损坏。

(12) 乙方必须做到节约使用餐厅水、电、气及易耗品，降低能耗，减少浪费，建立节约奖惩机制。

(13) 合同期间，因乙方人为因素造成设备、设施及餐饮用具损坏、丢失的，由乙方负责维修或赔偿。合同期结束时，乙方交还给采购人的设备必须完好可用。

(14) 乙方必须服从省、市、学校的疫情防控管理。

(15) 乙方投标承诺的其它服务。

三、管理规定与要求

(一) 经营管理方面

1. 乙方根据甲方要求提供三餐菜肴、主食、点心等制作及销售，餐厅日常运行管理等。未经甲方允许不得无故停止营业或减少窗口；周末及节假日根据需要服从甲方安排；寒暑假提供午餐，可根据人数减少开放窗口数量，保证教工用餐。

2. 每周菜单须提前壹周向甲方申报，经甲方审核批准后方可实施。早餐：各式点心、粥类、鸡蛋、馄饨、面条、小菜等，品种根据就餐情况确定。中、晚餐供应品种要求：大荤至少 5 个，小荤至少 7 个，素菜至少 5 个，主食品种不少于 2 种，粗粮至少一种。

3. 乙方提供平价菜品，固定菜品价格，大荤 2.5 元，小荤 1.5 元，素菜 1 元；肉菜搭配要求保证每份净肉 50 克，菜 125 克，纯肉每份不少于 110 克，纯蔬菜每份不少于 150 克；早餐粥类 1 元，包子类 1 元/个(100 克以上)，饼类 1 元-2.5 元，蛋糕烘焙类 2-2.5 元。午、晚餐免费提供酸奶或水果。甲方对乙方给与菜价和运营补贴。

4. 乙方提供菜品品种丰富，定期更新菜品，积极创新菜肴品种，每周菜品调换率在 35% 以上，每周推出一款新品菜肴，根据季节变化推出适宜菜品、特色菜品、时令菜。所有菜品价格、配比等须报甲方（后勤管理处）审批后方可执行。乙方根据预约提供包厢服务。

5. 乙方提供适口、新鲜、卫生的膳食和热情的服务，同时严格控制主辅料的搭配及调味品的使用和管理，有效利用原材料，杜绝浪费，以降低成本。

6. 乙方不得从事未经甲方审核认可的任何商业经营活动；不得以任何理由将经营场地全部或部分转让转借他人经营，一经查实立即解除协议；所经营的食物未经甲方许可，不得在受托经营范围售卖窗口以外的任何场所设点销售或配送。所有经营项目、品种及价格须报经甲方审核同意后方可实施。

7. 乙方经营期间，未经甲方同意，不得经营非现场加工制作的食品及各类商品，不得使用亚硝酸盐等明令禁止的食品添加剂；不得经营冷拌食品；不得销售

外来熟制品；不使用污染或腐烂变质食物；控制冷藏食品数量；严格执行食品添加剂管理的相关规定。

8. 乙方必须根据国家《食品安全法》规定，建立严格的食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。食品进货查验记录应当真实，并保存至协议期结束后壹年。

坚决杜绝购入“三无”食品及过期、霉烂变质食品或原料。如发现乙方采购或使用未经检验检疫或检验检疫不合格、假冒伪劣、过期、霉烂变质的食品原材料，甲方有权从考核费用中扣取每次 10,000 元(壹万元)的违约金，发现三次甲方有权立即解除协议。

9. 乙方不得采购和使用非转基因食品、调味品。

10. 严格把控原材料品质和价格，采购的各品类食材必须符合现行国家标准和《中华人民共和国食品安全法》标准；餐厅所有原材料采购必须使用甲方指定的餐饮供应链管理软件，如系统中没有的伙食原料，须经过甲方批准备案；原则上餐厅每天原材料成本须达到当日销售额（包含教工补贴）的 90%以上；原材料采购不得弄虚作假，单品价格接受甲方监管，乙方不得私拿、私用原材料和低值易耗品。

11. 乙方员工在工作时间，均应统一着装并佩戴明显标志上岗，卫生整洁、仪表端庄，文明礼貌、微笑服务。

12. 一卡通系统收费是乙方经营过程中唯一收费方式，不得使用现金、网络支付等任何其他方式收费（集中订餐、包厢接待用餐除外），否则甲方查到或经举报查实后，甲方按考核规定处理，三次违约后甲方有权解除协议。

13. 乙方及其员工在销售过程中，不得收取现金，不得少刷卡多发菜，不得私拿、私吃餐厅物品、食品，否则甲方有权进行处罚。

14. 乙方应做好刷卡机及线路的清洁和维护，不得私自更换、挪用、拆除卡机，不得脱机刷卡，平时应及时核对帐目，发现问题立即向甲方反映，因使用不当或延误报修造成的所有损失由乙方自己承担。

15. 乙方必须尽心尽力为师生员工提供优质服务，遵守校内各项规章制度，服从学校整体安排，积极配合、参与甲方的各类重大活动（如新生入学、校庆、运动会、上级检查、公益服务等）。

16. 乙方经营过程中如出现师生投诉事件，经核实确因乙方原因侵害了师生的权益，若乙方处理不及时，甲方有权根据实际情况先行理赔，然后从乙方考核费用或营业款中扣除。

17. 发生3人以上肠胃不适现象时，乙方应立即报甲方，不得延误、瞒报或不报，否则给予扣取相应违约金、停业整改等处罚，经卫生疾控部门认定为食物中毒的，甲方有权提前解除协议并追究乙方的经济 and 法律责任。

18. 乙方配备成本核算人员，每月提交餐厅详细财务报表和综合报告。

19. 乙方必须遵守以下规定，否则将予以处罚：

(1) 乙方必须按照甲方规定的时间提供服务和管理；

(2) 乙方必须节约使用水、电、气，不得有人为浪费。

(3) 乙方保证服务质量，学校每学期开展教工就餐满意度调查，对环境卫生、食品安全、消防安全、服务质量、饭菜品种、饭菜质量、饭菜价格等进行综合测评，就餐满意率应不低于90分。

(4) 乙方必须遵守《常州工学院食堂监管细则》内容。

20. 有下列情况之一者，甲方有权提前终止合同，并根据相关规定进行处罚。

(1) 经卫生监督部门鉴定，确因乙方原因造成，发生3人以上（含3人）食物中毒，并造成较大影响的。

(2) 违反《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，生产销售劣质、有毒食品的；

(3) 工作中出现严重失误并造成重大损失的。

(4) 发生安全责任事故并造成严重后果的。

(5) 签订合同后，乙方进行转包或分包的。

(6) 未能达到规定的服务管理标准，逾期未整改的；

(7) 经消防安全部门鉴定，确因乙方原因造成发生火灾等事故，并造成较

大损失和影响的。

(8) 有重大盗窃个人或公共财物行为的；

(9) 原材料采购弄虚作假，乙方或员工私拿、私用原材料和低值易耗品。

(10) 根据学期考勤情况，项目负责人现场工作时间未达到 80%（以打卡考勤记录为准）。

(11) 学期综合满意度测评低于 80 分，或连续两次低于 85 分。

(12) 全年（非寒暑假）累计岗位缺勤人数超过合同约定岗位人数 10%的。

(13) 其他解约性事项。

合同终止后，服务单位应妥善处理、安置在岗工作人员，甲方不承担任何责任和费用。

(二) 物业管理方面

1. 食堂卫生保洁必须严格按照投标文件的承诺标准执行，做到定时清扫和全天候保洁相结合，每天拖洗地面三次，每周进行一次大扫除，桌椅排列整齐，无油渍、积水、水渍、灰尘、垃圾；要采取定人、定点、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责。

2. 做好食堂所有功能间、前后场及周边的清洁卫生（含幕墙玻璃、地面、墙面、桌面、吊顶、门窗、卫生间、公共更衣室、楼梯等卫生工作）。

3. 必须使用洗碗设备进行餐具的清洗消毒，建立消毒台帐，承担清洗、消毒所使用的消毒、清洁剂费用。积极配合市、区监督管理部门对食堂餐具进行检测，承担因餐具清洗消毒不合格涉及的相关责任；

4. 及时（每周至少一次）清理厨房死角杂物、油烟机（罩）、疏通排水沟等，并保持清洁无油垢无异味，做好工作台帐；

5. 负责监督检查从业人员安全用水、用电、用火、用气；

6. 负责食堂消防设施的维护管理，确保设备完好。制定消防与应急疏散预案，且定期组织消防演练、培训，同时加强消防设施、油烟报警系统的巡查，并做好台帐工作；

7. 负责本餐厅所在食堂楼宇的安全保卫工作及本餐厅钥匙的分类整理、保

管、使用；建立完善值班台帐及安全巡查台帐；

8. 积极配合上级有关职能部门对食堂的检查工作；

9. 加强食堂后场管理，禁止闲杂人员进入食堂后场，有专人负责外来人员的登记、检查；

10. 负责食堂有害生物防治工作（联系专业公司开展相关工作并承担相关费用）；

11. 维护食堂前场良好的就餐秩序，引导文明就餐，主动制止违规行为；

12. 共同做好食堂电梯的使用、保洁、监督、管理等工作；

13. 其他属于物业管理范围的管理。

（三）消防及环境管理方面

1. 乙方不得采用地下水或消防用水清洗食品原料以及打扫卫生。

2. 严格执行《江苏省餐厨废弃物管理办法》，不得随意处置餐厨废弃物；厨房及餐厅的残渣和垃圾须倒在甲方指定的地方，不得随意处置。

3. 食堂的房屋建筑及甲方提供的设备设施产权归甲方所有，乙方应保持这些资产的完好。未经甲方允许，乙方不得随意改变建筑结构和更换、改造内部设备设施及功能布局。

4. 甲方提供的监控系统、空调系统、油水分离系统、洗消设备、排油烟系统、灶台、冰箱、蒸饭车、蒸汽发生器由甲方确定专业单位进行维护保养和维修。

除上述所列甲方提供的设备及消防系统外，乙方应保持甲方提供的其他所有设备设施的完好。

5. 除甲方同意的餐厅文化建设外，食堂外立面、楼梯间、餐厅各部位、餐桌椅等不得乱张贴；除食堂后场制度上墙、餐厅菜谱菜价公示等管理必需情况，其他任何地方不得出现经营单位名称、经营内容等广告信息。

四、考核要求

1. 考核办法

甲方对乙方进行考核管理。并按实际成交金额的5%，在合同中设置考核费用。

2. 考核内容

(1) 日常监管考核

甲方根据《常州工学院食堂监管细则》，对乙方经营进行日常监管，对违规内容进行相应处罚。

(2) 岗位出勤情况考核

甲方按人员配置要求，设定岗位工作时间要求，运用考勤系统和现场考核相结合的方法，对乙方所有员工实行岗位出勤情况考核。如出勤时间少于规定时间，将扣除相应服务费用。

非节假日及寒暑假，乙方出勤人数每天不少于 25 人，如有特殊情况向甲方做出书面说明，如未说明每少一名员工每日将按合同额每人次日平均工资从考核费用中扣除。乙方全年（非寒暑假）累计岗位缺勤人数超过合同约定岗位人数 10%，甲方有权终止合同，由此造成的一切损失由乙方承担（寒暑假教工就餐人数减少，乙方可根据情况合理安排人员，甲方不作人数要求，但乙方务必满足教工就餐需求）。

(3) 服务满意度考核

甲方每学期开展教工就餐满意度调查，对环境卫生、食品安全、消防安全、服务质量、饭菜品种、饭菜质量、饭菜价格等进行综合测评。服务满意度考核合格基准分为 90 分，考核结果低于基准分，每低于基准分 1 分（不满 1 分，按四舍五入计算），扣减考核费用的 10%，如果一年服务期内两次考核结果低于 85 分或一次低于 80 分，甲方有权终止合同。

(4) 原材料采购和管理考核

甲方对乙方选择的原材料供应商资质、原材料品质、价格、数量及出入库管理等进行监督考核，如发现质量问题或弄虚作假，视情况处罚或终止合同。

(5) 上级部门、领导及膳食委员会来检查，书面提出违反卫生防疫要求的，属于乙方责任，视情节处罚。

五、费用结算

1. 本合同采用总价包干制，年度总服务费为人民币壹佰肆拾叁万元/年（1430000.00 元/年）（其中辽河路校区 105 万元/年，巫山路校区 38 万元/年）。

2. 甲方预付乙方年合同金额 10%；甲方预留年合同金额 5% 作为考核费用；其余金额甲方按月支付给乙方；每年合同期满甲方根据考核情况返还乙方相应费用。

3. 甲方按月（每月 20 日前）支付给乙方卡机营业额（教工按照固定菜价支付的费用）。

4. 甲方按照有效刷卡次数和相应标准按月（每月 20 日前）支付给乙方教工用餐补贴及餐厅运营补贴。补贴标准：早餐 2 元/人次（刷卡金额大于 1.5 元），午餐、晚餐 5 元/人次（刷卡金额大于 2 元），此费用包含餐厅伙食原材料成本、餐厅低耗品费用、零星维修，其他盈余部分应以各种形式回馈就餐教工。

六、其它

1. 甲乙双方应自觉遵守协议条款，协议有效期内，除约定的提前解除协议的情况外，任何一方要变更协议条款或解除本协议，必须提前一个月书面通知对方，经双方协商达成共识后方可变更或解除。经营期内，乙方擅自停止或退出经营的，乙方除了给甲方赔偿各种损失外，当月所有费用不予结算。

2. 协议解除或到期后，乙方应将属于甲方所有的资产完好地交还甲方，损坏或遗失的资产由乙方负责修复或赔偿。

3. 协议解除或到期后，乙方必须在壹周内撤离，逾期不撤，乙方除应赔偿甲方因此造成的损失外，还需承担违约金，违约金按 5,000 元/天（伍仟元/天）计算，直接从乙方考核费用中扣除，考核费用不足时，从未结算的营业款或补贴中扣除。

4. 本合同到期日期为 2023 年 7 月 31 日，由于甲方校区搬迁、整体改造、维修、学校假期调整等原因，实际结束日期如有变动以甲方通知时间为准。

5. 常州工学院两校区教工餐厅服务外包项目竞争性磋商文件、《常州工学院食堂监管考核细则》、《常州工学院食堂考核评价暂行办法》是本协议不可分割的组成部分，与本协议具有同等法律效力；各文件如有不同表述、不同标准，要求从严、从高。

6. 未尽事宜由双方协商解决。

7. 本合同一式伍份，甲方、乙方各执贰份，招标代理机构执壹份，签字盖章

后生效。

甲方：(盖章) 常州工学院 

法定代表人或委托代理人： 

经办人： 

地址：常州市新北区辽河路 666 号

电话：0519-88510225

开具发票信息：

单位名称：常州工学院

开户行：交行常州分行营业部

银行账号：324006010018170040341

统一社会信用代码(税号)：

12320400467283964D

乙方：(盖章) 常州青枫餐饮管理有限公司 

法定代表人或委托代理人：

经办人： 

地址：常州市钟楼区洪庄路 10 号富都江南
新经济产业园 5-103

电话：0519-89628888

开具发票信息：

单位名称：常州青枫餐饮管理有限公司

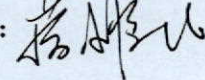
开户行：中国银行股份有限公司常
州钟楼支行

银行账号：545675300643

统一社会信用代码(税号)：

91320404MA22MH9P0B

招标代理机构(鉴证方) 常州中字建设工程管理有限公司 

经办人： 

附件 1: 人员配备及分工

(1) 辽河路教工餐厅人员配备及分工

序号	姓名	毕业学校和学历	职称	专业培训及证书	分工
1	林琦	无锡商业职业技术学院旅游管理大专		三级服务师、配餐师、食品安全管理员	项目负责人
2	房广灵			高级技师一级	大灶厨师
3	藏丽	旅游商贸、中专	高级中式面点师	中式面点师二级	面点师
4	张晓燕	奔牛职业技术学院、中专	高级	高级营养师、餐饮服务食品安全管理员	高级营养师、餐饮服务食品安全管理员
5	张莉俊	常州电大、中专	中式面点师	中式面点师三级	点辅
6	程华	中专			包厢服务兼勤杂工
7	凌仁英	初中			勤杂工
8	陆红霞	初中			勤杂工
9	凌旭华	初中			勤杂工
10	梁鹤燕	初中			勤杂工
11	王佩芳	初中			勤杂工
12	王兰英	初中			勤杂工

(2) 巫山路教工餐厅人员配备及分工

序号	姓名	毕业学校和学历	职称	专业培训及证书	分工
1	盛杰	扬州大学	高级	高级经理人, 高级技师/中式烹调师二级, 食品安全管理员	项目负责人兼大灶
2	邓来华	旅游商贸中专	高级	高级中式烹饪师	大灶厨师
3	章秋英	本科		营养配餐师、食品安全管理员	食品安全员兼营养配餐师
4	戴晓伟	初中			勤杂工
5	孙小妹				勤杂工

乙方: (盖章) 常州青枫餐饮管理有限公司

经办人: 

附件 2: 常州工学院食堂监管考核细则

序号	类别	违约内容	违约金(元)
1	制度 与 人 员 管 理	岗位职责、操作规范、服务标准、应急处置预案等管理制度不健全、无落实、无公示	1000
2		缺少防火、防盗、防投毒措施及制度、或有措施有制度但未落实到位。	1000
3		各类台账不齐全, 登记不及时、管理不规范	500
4		未按要求做好岗前培训工作, 无员工培训记录	500
5		人员未按合同要求配备到位, 或项目负责人未按照合同要求在岗工作	1000
6		无食品卫生安全管理组织, 缺少专职或兼职食品安全管理人员, 或安全管理人员工作不到位	1000
7		用工不规范, 从业人员未及时办理健康证, 无证上岗;	1000
8		从业人员存在有碍食品卫生的疾病或带病上岗	500
9		工作场所员工未穿工作服、未戴工作帽、工号牌、口罩或出餐厅未及时更换工作服等, 有上述情况之一的	300
10		工作人员衣、帽不整洁, 长发不盘起未置于帽内, 戴手饰, 留指甲等不卫生行为之一	300
11		闲杂人员进入后场、操作间	300
12		未按要求安排食堂值班, 值班人员脱岗, 缺值班记录, 外来人员不登记	300
13		晚上下班后, 门窗不关闭	300
14		未严格执行食堂门禁管理制度, 通道门未保持常闭状态, 人员未刷卡进出	500
15		工作人员在工作场所有吸烟、玩手机、闲闹等不文明行为	300
16	饭菜 质量 与 价 格	出现夹生饭、稀饭太稀或有兑水现象等	300
17		糕点、面点出现僵、硬、苦涩、板结; 炒菜出现焦、黄、烂、生等质量问题	300
18		出售变质、变味、超过保质期的食品	3000
19		出售食品中有蚊虫、苍蝇、蟑螂或其它杂物	1000
20		不明码标价、定价无依据、未经学校同意擅自提价	1000
21		免费汤、调味品供应不足, 品质差, 未有专人管理	500
22		所售品种量价、配比、质量不符合协议或监管要求	500
23	食品高中低搭配不合理、供应品种未达到协议要求、基本保障菜品供应不足	500	
24	食品 安全 与 卫 生	集中用餐时间出现 3 人以上肠胃不适瞒报不报	1000
25		由疾控部门认定的食物中毒事故	2000 元/人
26		采购、使用未经检疫或检疫不合格的肉类及其制品	10000
27		采购、使用不符合食品安全标准的米面油等大宗物资、食品添加剂及相关产品	5000
28		采购、使用腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、含有毒有害物质或被污染的食品原料	5000

29	采购、使用三无产品或超过保质期、不符合食品标签规定的定型包装食品原料	5000
30	未进行蔬菜农药检测，或未做好记录	1000
31	食品原材料采购进货索证索票不全或台账记录不全；食品原材料进货验收记录台账不全或未按要求进行进货验收	1000
32	销售外来熟制品，销售豆浆、海洋水产品青皮红肉鱼、四季豆、鸭血等禁止销售的产品	1000
33	使用未经学校许可的肉糜类制品，如肉圆、面筋塞肉，蛋饺、福袋等	500
34	食品留样无专人负责，量不足，样不全，标识标签记录不齐全，留样冰箱未上锁，或无留样记录	1000
35	食品添加剂未实行五专管理、或台账记录不全	1000
36	剩饭菜、隔夜餐隔夜食品未按要求进行标准化处理或未及时做好处理台账	1000
37	冰箱管理不规范，使用有色塑料袋封装或覆盖食品、外包装直接放入冰箱、冰箱内食材未按要求填写标识等	500
38	原材料带外包装进入厨房操作间	500
39	防蝇、防鼠、防尘、消毒等设施设备不齐全，维修不及时，使用不正常	300
40	冰箱内或货架上生熟食品、成品与半成品、食品与杂物未严格分开	1000
41	待出售的主副食品未根据季节加盖或加罩，未做到冬保暖、夏防蝇	500
42	各种炊事机械、电器设备及用具摆放凌乱，无专人管理，使用完毕清洗不干净	200
43	配备洗碗机的餐厅未按要求使用洗碗机清洗、消毒	500
44	备餐间未按规定要求开启空调	300
45	未做到工完场清，下脚料等未及时清理	200
46	食品、半成品筐、笼、盘和洗净的菜筐着地放或叠加摆放	200
47	洗鱼、肉、蔬菜、清洗拖把等水池存在交叉使用现象，水池无标识	200
48	抹布未分开使用，未在指定的池内清洗	200
49	冰箱、冰库、冰柜积霜严重，有异味；堆放杂乱	300
50	仓库内摆放凌乱，食品与杂物混放，原料未离地离墙	300
51	冰箱、餐具柜、调料柜等家具家电外部不清洁，无明显标记	300
52	灶台、案头不清洁，排油烟罩油渍严重	300
53	卫生包干区卫生不清洁，有卫生死角	300
54	餐具未严格按照消毒程序消毒，未存放在专用餐具柜内	300
55	各操作台、货物架、柜台清扫不及时不干净，有灰尘、油污等	300
56	消毒剂未存放规定场所，未做有效标识标牌	300
57	收餐不及时，桌面不及时清理，造成就餐拥挤	300
58	后场、操作间地面脏乱、潮湿、有污渍，指定位置外存放私人物品	300
59	有违反食品安全加工售卖操作规范的现象	500
60	使用资质不齐全或无食品安全检测报告的一次性餐具、重复利用一次性餐具	200

食品安全与卫生

61		化油池、下水道未疏通清理不及时，堵塞有异味，垃圾桶清理不及时，外面脏，未加盖	500
62	优质服务	窗口服务态度生硬，语言不文明	300
63		无故推迟或提前结束营业时间	300
64		打饭、打菜短斤缺两，计量不准、强打强卖	300
65		举止不文明不卫生如：掏耳朵、挖鼻子等	300
66		与就餐者发生争吵、甚至打架	1000
67		饭菜供应不充足，窗口未开足或擅自停止窗口营业	1000
68		未按照规定时间出菜或饭菜保温不够，在正常供应时间内饭菜变凉	300
69		未使用售货工具出售食品或出售掉在地上或工作台上的食品	300
70		收费出错（投诉经查实一个月二次以上）	500
71		其它管理	窗口私自收取现金或使用学校许可以外的其他方式收款
72	未经许可，私自挪动窗口刷卡机位置或脱机刷卡		500
73	未经许可，私自采购或挪动厨房设备设施		1000
74	未经许可，擅自增加或变更经营品种		2000
75	私自占用食堂公共场地堆放物品或进行其它经营活动		2000
76	私自处理餐厨废弃物，不按规定倾倒食物残渣和食堂垃圾		500
77	未经允许，在食堂内外摆放宣传牌，餐桌上有乱张贴		500
78	未积极配合学校搞好共建工作		500
79	意见反映缺台账记录、改进不到位；或有师生投诉（经查属实）		300
80	未充分履行协议条款、整改工作不及时		500
81	不服从学校监管人员管理，拒绝接受学校监管		1000
82	受到上级主管部门处罚		1000
83	其他违反合同条款或不符合监管要求的情况		1000
84	在存储、预加工、加工过程中发现有腐败发霉、变质变味、生虫的食品原料、半成品、成品等		1000
85	有违反学校规章制度或管理规定等行为的		200

说明：

1. 上述细则中违约金按次计算，为首次违约承担的标准；若整改不到位，同类违规现象再次发生，违约金标准翻倍，第三次出现，校方有权要求停业整顿直至解除协议。
2. 本细则未涉及到的违规行为，按相关法规和制度执行，或参照相近违约行为处理。
3. 所有违约金款项，由学校财务在月度结算时一次性扣除。
4. 本细则自公布之日起实施，每年修订一次。最终解释权属于常州工学院后勤管理处。

乙方：（盖章）常州青枫餐饮管理有限公司

经办人：辛世花