

南京晓庄学院食堂租赁经营合同

2024 年 7 月

甲方：南京晓庄学院

乙方：_____

依照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国招标投标法》及其他有关法律、行政法规，遵循平等诚实信用和零租赁的原则，甲乙双方根据磋商规定和乙方响应文件，在平等、自愿、协商一致的基础上，依法签订本合同。

第一章 经营项目及期限

1. 经营地点：南京晓庄学院学院方山校区_____食堂_____楼

2. 经营范围：依据甲方食品经营许可证项目执行

3. 经营要求：熟悉并能严格遵守“食品安全法”“产品质量法”等法律法规和制度，确保商品的质量、安全和卫生，杜绝三无商品，不出售不洁、过期、变质食品，杜绝食品安全、生产安全事故发生。

4. 本食堂承包方式为整体承包方式，乙方须就南京晓庄学院_____食堂_____楼的整体经营和管理事务进行承包，且不得以任何方式对食堂的经营和管理转包或分包，否则，甲方有权解除合同。

5. 乙方在履行合同过程中，应当严格遵守相关法律法规及政策的基本要求，包括但不限于：

- (1) 《中华人民共和国民法典》；
- (2) 《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》；
- (3) 《中华人民共和国食品安全法实施条例》；
- (4) 《餐饮服务食品安全监督管理办法》；
- (5) 《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》；
- (6) 《食品卫生监督量化分级标示管理规范》；
- (7) 《江苏省学校食堂食品安全管理操作手册》；
- (8) 《餐饮服务食品安全操作规范》。

乙方应当严格遵守和执行甲方制定的各项规章制度和工作要求。

6. 服务期5年，2024年7月31日至2029年7月31日，以具体签约时间为准，承包经营采用“3+2”模式。首签合同时间为3年，即2024年7月31日至2027年7月31日。期满后，如无违法、违规行为和安全责任事故，且每年综合满意度达85%以上并考核合格的，由承包经营单位提出继续服务的申请，经校方同意后可续签一次，继续履行后两个学年餐厅的经营管理，否则合同予以终止。

第二章 经营服务费用

1. 履约保证金：签订合同前乙方向甲方交纳履约保证金伍拾万元整。若甲方违约不履行合同，应退还乙方交纳的履约保证金（无息），若乙方违约不履行合同或有其他违约行为，甲方没收乙方交付的全部履约保证金。如遇国家行政机关、学校政策性调整或不可抗力导致此合同不能继续执行，甲方只退还乙方交付的履约保证金（无息），该合同解除，双方互不承担违约责任。

2. 水、电费：经营场所内，水、电计量收费。收费标准按照当地相关收费部门标准执行。

3. 燃气费：乙方根据燃气供应公司要求，及时按照指定方式缴纳燃气使用费。

第三章 甲方权利与义务

1、甲方权利

(1) 甲方对移交给乙方承包经营管理的房屋、场地、设施、设备等资产享有法定的所有权，享有为防止国有资产流失而进行的保护和监督的权利。

(2) 甲方有权建立各类监管组织机构并制定监管制度办法，甲方将委派食品安全总监、食品安全员对乙方的饭菜质量、品种和价格、卫生要求、成本、原材料采购、生产管理全流程工作实施全过程检查、指导、监管和考核。

(3) 甲方有权对乙方员工进行政审和健康检查，包括其身份证、暂住证、健康证等有效证件，对政审和健康不合格者，乙方必须及时调整。

(4) 甲方有权对乙方贯彻执行法律法规情况进行监督检查。对发生食物中毒等重大安全事故和影响校园正常秩序事件的，由乙方承担一切损害赔偿责任。同时，甲方有权提前终止承包经营合同，并依照国家、地方政府有关法律、法规规定以及承包经营合同的约定追究乙方的违约责任。对于政府有关职能部门在例行检查乙方运营情况发现问题并处理的，事后甲方有权根据相关监管制度办法对乙方采取处罚、追偿等必要措施。

(5) 如甲方对乙方原材料采购实行统一管理。甲方提供食材供应链管理系统供乙方使用，系统使用费用由乙方负责（具体费用包括服务器租赁费、软件年维护费）。甲方有权对食品菜肴售价、原材料采购、食品质量等工作进行检查、指导、监督和考核。食品菜肴价格应低于市面同类产品价格，质量应高于市面同类产品质量。甲方负责各类食材供应商的招标准入工作，乙方需按甲方《食材供应链管理办法》等

规定规范执行相关工作。严禁乙方私自采购食材，发现一次处 2000 元罚款，拒不整改的，甲方有权解除合同。

(6) 甲方有权要求乙方定期提供经营承包管理的财务报告。

(7) 甲方严格控制乙方在经营场地内的二次装修，所有装修、改造方案，须经甲方同意后方可进行；未经许可进行的装修、改造，一律拆除并按照有关规定予以处罚。

(8) 甲方有权(或授权相关单位)定期或不定期对乙方食品安全、生产安全等进行检查。

(9) 遇紧急突发事件，甲方有权调度征用食堂资源。

2、甲方义务

(1) 向乙方提供必备食堂设施、设备（以移交清单为准）。

(2) 为乙方提供食堂网络、校园卡机支付系统及其日常维护，确保正常运行。

(3) 负责协调与甲方其他部门的工作关系，确保食堂工作正常开展。

(4) 协助乙方人员办理甲方临时出入证等证件。

(5) 积极协助乙方解决处理运营过程中存在和发生的相关问题。

第四章 乙方的权利与义务

1、乙方权利

(1) 乙方在承包经营合同期内对甲方提供的食堂房屋设施、设备享有使用和经营管理权。

(2) 乙方在合同规定的范围内享有对食堂承包经营的自主权，按照管理目标，制定工作规范和规章制度、招聘、录用、调配、解雇以及奖惩有关工作人员。

(3) 乙方有权要求甲方按双方约定的相关条款按期结算承包经营款项。

2、乙方义务

(1) 在甲方指导下，制定内部各项管理制度和保障计划，并在经营场所内公示，依照有关规定，自觉接受甲方和上级行政主管部门的监管和考核。

(2) 承包经营期间，乙方不得以任何形式转让经营权。不得在食堂建筑场所外的其他地点摆摊设点，不得与就餐人员发生现金交易。

(3) 规范操作使用、保管维护甲方提供的设施设备，做到及时维修，保障设施

设备的正常运转，所有设施设备在使用过程中产生的任何问题，由乙方负责。自行购置推车、锅、碗、瓢、盆、勺、筷、牙签、餐布、餐纸、服装、办公家具等辅助用品。

(4) 乙方需安排一名食品安全管理人员，由甲方使用，上午协助甲方完成食堂食材验收工作，下午在甲方办公地点办公，协助甲方做好食堂日常管理工作。期间人员工资费用由乙方负责。

(5) 乙方应向甲方报备主要管理人员及厨师，未经甲方许可，不得更换。对所有从业人员需合法用工，须对所有员工合法身份进行审核，并实时向甲方报备，由于不合法用工带来的所有不良后果，由乙方自行承担。不得使用有前科和劣迹的人员。乙方对从业人员须进行安全、职业道德、服务技能等教育培训，统一着装，挂牌上岗，热情周到，文明服务。乙方员工违反甲方相关规定，损害甲方利益时，乙方须承担相应责任，并更换或辞退有关人员。

(6) 通过多种举措，不断提高饭菜质量、降低饭菜价格，实行实物定量标准，确保足量保质。菜肴明码标价、质价相符，菜肴价格不得高于委托方确定的价格。早餐供应品种不低于 20 个；中、晚餐供应品种不低于 30 个，2 元以下品种占 30%，其中一元菜肴品种 1-3 个；（2 元及以下）菜肴的数量不少于 9 个、（2 元-3.5 元）菜肴的数量不少于 12 个、（3.5 元-5 元）菜肴的数量不少于 9 个，保证供应中、晚餐免费汤。基本大伙定价必须符合学校菜肴价格控制要求，风味小吃价格不能超过 15 元，其中必须有 2 个 10 元以下品种。

(7) 积极配合甲方及有关部门的工作人员做好抄表计量工作，按标准及时交纳水、电、煤气等费用（月度结算时扣除）。

(8) 认真贯彻落实有关法律、法规，把好饮食卫生关，杜绝安全事故的发生。食品和环境必须通过各级政府职能部门、甲方的检查与指导，积极参与食品卫生监督量化分级评比活动，确保所承包经营的食堂晋级 A 级标准。

(9) 乙方应严格执行甲方原材料统一采购管理规定，对于加盟品牌原料采购，乙方需提供相关资质证明，经甲方审核通过后纳入甲方采购供应链管理系统统一采购。

(10) 承包经营期间乙方所发生的所有债权、债务及劳资纠纷，完全由乙方负责并依法承担责任。

(11) 必须每月 10 日前向甲方提交上月经营承包管理的财务报表。

(12) 负责投保承包经营期间餐饮场所第三者责任险（不低于 1000 万元）等必要保险。

(13) 乙方负责门前三包，并按政府相关规定自行将生产经营过程中产生的垃圾及泔水等废弃物委托有相关资质的企业进行处理，甲方不支付此项费用。

(14) 乙方定期做好食堂有害生物防治工作，积极联系第三方有害生物防治企业每月对食堂开展一次有害生物防治工作。每学期定期开展油烟管道清洗工作，对于重点部位油烟管道，每季度清洗一次。

(15) 合同终止，乙方在3个工作日内完全撤场、双方账目、资产盘清后七个工作日内，甲方无息退还履约保证金。（履约保证金用以支付乙方依据本合同应向甲方支付而尚未支付的款项及乙方依据法律法规应该承担的经济、食品安全责任等，不足部分乙方应当补足）。

第五章 费用结算

1. 乙方与就餐者之间发生的销售服务收费通过甲方“校园一卡通”即时结算，严禁发生现金交易往来。

2. 甲方与乙方之间的财务结算为当月经营、下月通过银行转账结算。

3. 水、电、气等能源费用（按实际用量）由乙方根据政府相关部门统一收费标准支付，所产生的能源费用从当月营业款中扣除，现行水、电、气收费标准为有关部门的收费标准。如遇有关部门调整水、电、气收费标准，则重新确定并按新标准收费。

4. 乙方于每月10号之前，向甲方提交上月的承包经营财务报表。甲方审核确认后，于次月15号之前，扣除上月实际发生的原料采购费、水电气费、违规处罚、毛利超出限额部分费用等相关费用后，将乙方上月营业收入的剩余部分（无息）转入乙方的银行帐户中。

第六章 违约责任

1. 任何一方违反本文件的约定均为违约行为，守约方有权依据合同及《中华人民共和国民法典》及本文件的有关条款，追究违约方的法律和经济责任。

2. 任何一方单方面在合同期限内提前变更或解除合同，应提前一个月向对方提出书面申请，经协商一致方可变更或解除，造成对方损失，应当承担赔偿责任。

3. 因乙方责任发生食物中毒或其它恶性事故的，视为严重违约，甲方有权解除合同。甲方有权使用履约保证金支付受害人的医药费、营养费、住院费、精神损失费等一切必要支出的费用，不足部分，继续由乙方承担，上述责任承担并不包含乙

方应承担的政府相关部门的行政处罚。有关人员构成犯罪的，依法承担相关法律责任。

4. 如发现乙方存在挂靠、转包、转让等行为的，甲方有权解除合同，所造成损失由乙方承担。

5. 乙方无故要求解除合同的，甲方有权没收履约保证金。

6. 甲方根据《南京晓庄学院学生食堂经营管理考核办法》，每月对乙方开展食堂考核，如若乙方连续两个月食堂月考核未达到良好及以上分数或学期末食堂满意度低于85%，第一次甲方对乙方进行整改约谈，整改后再次出现考核不达标情况，甲方有权解除合同。

7. 其他违约情况参照《南京晓庄学院食堂违约行为及违约金收取标准》等执行。

第七章 附则

1. 磋商文件及附件、成交通知书、乙方的响应文件及承诺、甲方考核办法及标准、管理制度以及经双方协商所做出的补充规定，同为本合同的组成部分，具有同等法律效力。

2. 合同中未尽事宜，双方通过协商解决；协商不成，甲乙双方均可向有管辖权的人民法院提起诉讼。

3. 本合同自双方签字盖章且乙方履约保证金全部到甲方账户后生效。

4. 本合同一式柒份，甲方伍份，乙方贰份，双方签字盖章即生效。

甲方：南京晓庄学院

乙方：

(公章)

(公章)

通讯地址：江宁区弘景大道3601号

通讯地址：

法定代表人或代理人：

法定代表人或代理人：

税号：

税号：

帐号：

帐号：

开户行：

开户行：

签定日期： 年 月 日

签定日期： 年 月 日

合同附件：

1. 南京晓庄学院食堂卫生安全管理办法。
2. 教职工工作午餐经营服务协议。
3. 廉洁自律协议。
4. 南京晓庄学院食堂违约行为及违约金收取标准。

附件 1

南京晓庄学院食堂卫生安全管理办法

食堂卫生安全工作事关全校师生员工的身体健康和生命安全，责任重大。为了加强监督管理，积极推进依法治理，保证食品卫生安全，保障师生员工的身体健康，根据《中华人民共和国食品安全法》及相关法律、法规，现结合我校实际情况制定本办法。

第一章 基本要求

第一条 各饮食单位必须具备有效餐饮服务许可证，定期组织员工学习食品卫生安全的相关法律法规，加强卫生安全知识的宣传教育，并定期考核，以提高员工的食品卫生安全意识和素质。

第二条 新参加食堂工作的人员须先取得健康证，并进行岗前卫生安全知识培训，考核合格，方能上岗。

第三条 建立、健全卫生安全管理网络，设立专职或兼职卫生安全管理员，将卫生安全管理落实到人。

第四条 定期和不定期的组织卫生安全检查，发现问题及时整改。卫生安全工作的好坏和责任人的奖金直接挂钩。

第五条 定期组织食堂工作人员健康体检，合格者方可继续从事食堂工作。

第二章 环境卫生

第六条 要有与生产规模相适应的存放泔水、垃圾和其它废弃物的设施，并应

做到日产日清。

第七条 室内外环境清洁，无蝇、无鼠。要有防蝇、防鼠、防虫、防尘设施；要有灭蝇、灭鼠及灭蟑螂的措施。

第八条 食堂地面要清洁无积水，下水道通畅无积垢。

第九条 墙壁、天花板无积灰，无霉斑，无脱落。

第十条 有油烟排放设施，排气管、罩清洁，不滴油。

第三章 个人卫生

第十一条 食堂工作人员取得健康证者方可上岗。痢疾、伤寒、传染型肝炎、活动性肺结核、化脓、渗出性皮肤病均不可从事接触直接入口食品的工作。

第十二条 上班应穿工作服、戴工作帽，接触直接入口食品时应戴口罩、不得留长发、长指甲。不得佩戴饰物、涂指甲油。

第十三条 工作前和大、小便后应洗手，不得将个人物品和生活用品带入处理区；不得穿工作衣、帽进入卫生间。

第十四条 不得在食品处理区抽烟、饮食，不得对着直接入口的食物讲话、打喷嚏、挖鼻孔。

第十五条 养成良好的个人卫生习惯，做到勤洗手、勤剪指甲、勤理发、勤洗澡、勤换衣、帽，不随地吐痰，不乱扔杂物。

第四章 食品加工

第十六条 所有的原、辅料在使用前必须经过感官检查，性状异常者不得使用。

第十七条 生产工艺、工序必须符合卫生要求。熟食品必需烧熟煮透，现煮现供应。直接入口的食品切、剁、装盘必须要有专用工作间，专间要配有紫外线消毒，要有专用的刀、砧板、抹布和容器，要有专用冷藏设施，操作人员操作前应在预进间二次更衣、戴工作帽和口罩。

第十八条 加工用具、容器应经常擦洗，保持无锈斑、无污渍。

第十九条 销售直接入口食品时，必须使用售货工具。

第二十条 经常清扫工作场所，做到工完场清，垃圾日产日清，保持环境整洁。

第五章 食品冷藏

第二十一条 根据食品的种类选择冷藏或冷冻法保存食品。

第二十二条 要经常检查冰箱的冷藏性能，定期除霜、除冰、清洗，使冰箱内外清洁，无臭味、无异味。

第二十三条 进出冷库和冰箱的食品应有记录，先进先出先用，已腐败和不新

鲜的食品不能进冰箱、冷库保存。

第二十四条 冰箱、冷库中的各类食物应分开用保鲜盒存放，生、熟分开，荤菜、蔬菜、水产品分开，并在冰箱上注明原料、成品、半成品字样。

第二十五条 冰箱因故停转使存放的食品解冻，在重新冷冻时一定要进行清理。

第六章 食品留样

第二十六条 各单位应设留样专用冰箱。

第二十七条 应做到每餐必留、应留尽留。

第二十八条 留样食品应放于清洗、消毒后的密闭专用容器中。

第二十九条 样品份量应大于 125 克，留样时间不少于 48 小时。

第三十条 样品应放置在冷藏状态，不得结冰。

第三十一条 到期后的样品应予丢弃，不得回收再利用。

第三十二条 应及时做好台账记录。

第七章 食品采购

第三十三条 食堂的食品原材料、食品添加剂及食品相关产品必须统一采购，采购前查验供货商的资质证明，并保留相关证明文件；采购时，坚持做到索票索证。

第三十四条 应建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品的进货查验制度和查验记录台账。认真做好进货查验记录，如实并详细记录食品原料、食品添加剂，食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、进货日期以及供货者的名称、地址、联系方式等内容，验收者和食堂负责人应签名确认。台账和相关凭证应妥善保管两年以上。

第三十五条 不得采购腐败变质、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、食物添加剂。

第三十六条 不得采购未按规定进行检疫或者检验不合格的肉类。

第三十七条 不得采购无标签的预包装食品、食品添加剂，或者其他不符合法律法规和食品安全标准的食品、食品添加剂。

第八章 食品添加剂

第三十八条 技术上确有必要并且经过风险评估证明安全可靠的食品添加剂，可列入使用范围。

第三十九条 各单位使用食品添加剂前应先报后勤管理处核查，确定使用品种、使用范围、使用剂量符合食品安全标准的方可使用。

第四十条 不得在食品加工中使用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。

第四十一条 食品添加剂的标签应清楚标明规定应当标明的全部内容，标签应清楚明显、容易辨识，并载明“食品添加剂”字样。

第四十二条 食品添加剂应设专人采购、专人保管、专柜存放并上锁、专人领用、专用台帐记录；未使用完的食品添加剂需及时放回专柜存放。

第四十三条 食堂负责人应对食品添加剂的管理情况定期检查。

第九章 餐具消毒

第四十四条 盛放食品的餐具、容器应在使用后及时清洗，盛放直接入口食品的容器在使用前应进行消毒，使用一次，消毒一次。

第四十五条 使用的消毒剂、洗涤剂应对人体安全无害，有条件的应首选煮沸、蒸汽消毒法。

第四十六条 餐具清洗消毒必须按刮、洗、冲、消毒、保洁的顺序进行。

第四十七条 餐具的煮沸、蒸汽消毒时间应足够，消毒时间应持续 10 分钟以上；使用洗碗机、必须严格按照使用说明进行操作。

第四十八条 消毒完毕后餐具应立即放于保洁柜中存放，防止再次污染。

第十章 食品库储

第四十九条 要有专用的米、面库和调味品库，库房要有防蝇、防鼠、防潮、防霉的设施和措施。

第五十条 主、副食品存放应分类、分架，并应隔地、离墙至少 10 厘米。

第五十一条 进、出库要有专门登记，专人验收，做到勤进勤出，先进先出。

第五十二条 定期清库，整理、检查，防止食品过期、变质、发霉、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品。

第五十三条 经常开窗通风和清扫，保持库房干燥、整洁。

第十一章 废弃油脂、泔水和其他废弃物

第五十四条 废弃油脂和泔水的盛放容器应有明显标识。

第五十五条 应严格执行将废弃油脂和泔水交由合法的收购单位处理的规定，不得将废弃油脂和泔水交给无资质的单位或个人回收处理。

第五十六条 建立废弃油脂和泔水流向登记制度。

第五十七条 其它废弃物的盛放容器的投放应与产生废弃物的场所、数量相一致。

第五十八条 容器应有盖、不渗漏、坚固光滑易清洗。

第五十九条 废弃物每天至少倾倒一次，夏天每天至少倾倒两次，容器应及时清洗，必要时消毒。

第十二章 安全管理

第六十条 各饮食单位所经营的各食堂都要成立食品卫生安全组织机构，建立健全食堂卫生安全管理规章制度，责任制落实到人。

第六十一条 专（兼）职食品卫生安全管理员，每日要对食品卫生及生产安全各个环节进行检查，建立检查记录台账制度。

第六十二条 建立安全保卫制度，严禁非食堂工作人员随意进入学生各食堂的食品加工、操作间及食品原料库房；严防投毒事故发生。食堂从业人员佩戴工号、口罩，统一服装，实行 24 小时值班。

第六十三条 食堂应设兼职安全消防人员，对工作人员定期进行安全知识与消防知识教育。消防设施配备齐全，天然气、液化气、蒸汽等涉及人身安全的操作均需按操作规范进行，警钟长鸣，严防事故发生。

第六十四条 一旦发生食物中毒要立即采取以下措施：

- （一）立即停止事故食堂的生产、销售活动，及时向学校及主管部门报告。
- （二）组织一切力量，全力救治病人，对病情严重的病人及时向校外医疗机构转送。
- （三）封存可能导致食物中毒的食品及原料、工具，保护现场。
- （四）全力以赴，采取各种有效措施，控制事态发展。
- （五）积极配合有关部门进行调查，按要求如实提供有关材料，供相关部门进行责任认定和事故处理。

第十三章 附则

第六十五条 本规定由后勤管理处负责解释，自下发之日起执行。

附件 2

教职工工作午餐经营服务协议

甲方：南京晓庄学院

乙方：

按照校领导关于“要办好教工食堂，为教职工提供更好的服务”的要求，增进干群之间、教职工之间的交流创造温馨融洽的空间，在学校方山和莫愁两校区实行教职工工作午餐（简称工作餐）。方山校区工作餐由 承包经营服务，现签订补充协议如下：

一、承包期限：本协议自 年 月 日起至 年 月 日止。

二、双方权利与义务：

（一）甲方权利与义务

1.提供方山校区教工食堂现有餐位数量，大餐厅餐位 148 个，小包间餐位 40 个。学校对教职工工作午餐采用补贴的方式。按每天中餐 400 位就餐教职工准备：

2.甲方对乙方的现场安全生产、食品卫生安全、服务质量和日常运营状况等享有监管权，可依法律、法规、晓庄学院规定和本协议约定追究乙方的责任。

3.甲方负责对乙方进行工作餐就餐满意度测评，测评结果作为承包考核的依据，及时反馈职工的意见和建议。

4.甲方为乙方无偿提供南食堂三楼南侧整层区域和前后场家具设备经营使用。

5.甲方负责房屋建筑物室外部分维修，以及空调等非人为损坏的维修费用。

6.甲方按月足额支付本校教工就餐刷卡费用。

（二）乙方权利与义务

1.乙方拥有对甲方教工餐厅经营自主权，自负盈亏。

2.乙方有用工自主权，负责餐厅人员的聘用与管理，支付各种用工工资，为员工购买各种社会保险，承担各种用工风险。甲方因此受到的任何损失概由乙方赔偿。

3.工作日开放时间：中餐 11:00—13:00 中餐不得对学生开放。

4.乙方须保证就餐环境良好，确保食材来源、菜品质量、卫生条件、服务能力、营养配料达到较高的要求。

5.乙方负责经营场所内水、电、气及设备、家具、建筑物等使用管理和维护维修，并承担由此产生的维修保养费、年检费用。负责承担自行配备和补充的低值易耗品费用，但属于本条第（一）项甲方的义务除外。乙方不得将甲方拥有所有权的设备等挪用别处，也不得借给他人使用。

6.乙方必须在甲方约定的权限内守法守规经营，服从甲方统一管理，严格遵守《食品安全法》等相关法律和规章制度。

7.乙方必须负责经营范围内的安全，承担一切经营责任。乙方应按甲方要求建立管理台账，接受后勤管理处监督，接受上级有关部门的检查和指导，接受广大教职员监督，为就餐者提供优质服务，保证餐厅健康运作和良性运行。

8.乙方须取得政府颁发的餐饮服务许可证、从业人员的个人健康证并使其持续有效。若甲方承担的与教工餐厅有关的税费和行政罚款概由乙方补偿。

9.乙方接受甲方对餐厅运营的满意度测评，满意率须达到80%以上。

三、其他约定

1.乙方（在方山校区）提供工作日工作餐标准：餐标20元，个人支付5元，学校补15元。菜品为大荤菜3选2（不低于2两），小荤、蔬菜、点心或粗粮自选，免费汤和米饭。

2.乙方在经营期间若出现重大安全责任事故，则甲方有权终止本协议，并有权没收乙方履约保证金并追究其法律责任。

3.乙方在经营期间不得随意中途停止营业和不正常营业及以任何理由和方式私自将经营权转给他人，否则甲方有权立即解除本协议，没收保证金，同时追究乙方由此给甲方造成的经济损失。

4.乙方在经营期内与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与甲方无关。甲方因此受到的损失，包括诉讼费用概由乙方赔偿。

5.协议到期后，乙方应保证甲方提供的设施设备（附清单）无缺损、无人为损坏、使用状况良好，否则甲方有权从乙方履约保证金中扣除相关维修、补缺费用；乙方添置的各有关设备由乙方一周内自行撤场处理，费用自理，否则甲方有权将其拆除并将其移至校园内任何场所。

6.乙方按照甲方的要求，执行如下规定：

①补贴中餐的教职工身份由人事处确定。教职工用餐必须校园卡支付。

②学校财务处和信息化建设与管理办公室做端口对接。按照工作日每人一餐的要求，修改管理系统，接受就餐刷卡时间为上午11:00—13:00，其他时间系统接受的菜价标准和学生食堂相同。

③学校后勤管理处严格考核食堂的饭菜质量，防止变相涨价。教职工刷卡只用于堂食餐费，不允许代刷，包括不允许送餐补刷，聚餐群刷。一旦违规查实，甲方将按违反合同处理。

④财务系统每日结清扎账，不返回任何费用到个人账户。

⑤禁止教职工将本人的校园卡转给学生或其他人消费，换取现金，食堂工作人员有权现场拒绝使用；

⑥禁止食堂给教职工刷卡，套取补贴，一旦发现，学校将立即终止合同；

⑦禁止食堂售卖副食品或日用品，禁止为教职工代购商品以便套取学校补贴；

四、该协议为《南京晓庄学院食堂租赁及服务承包合同》的补充协议，与原合同有同等效力，协议中如有与合同相冲突的条款，以本协议为准。本协议一式四份，

甲乙双方各执二份，从双方签字盖章之日起生效。

甲方：南京晓庄学院
代表（签章）：

乙方：
代表（签章）：

年 月 日

附件 3

廉洁自律协议

甲方：南京晓庄学院后勤管理处

乙方：_____

为了在招竞选及管理工作中保持廉洁自律的工作作风，有效防止各种不正当行为的发生，根据国家廉政建设的规定，特订立本协议如下：

一、甲乙双方应当自觉遵守国家廉政建设的有关规定。

二、甲方责任：

1. 甲方工作人员不得以任何形式向乙方索要和收受回扣等好处费。
2. 甲方工作人员不得接受乙方的礼金、有价证券和物品等，不得在乙方报销任何应由个人支付的费用。
3. 甲方工作人员不得参加有可能对公正执行公务有影响的宴请和娱乐活动。
4. 甲方工作人员不得要求和接受乙方为其住房装修、婚丧嫁娶、家属及子女工作安排、出国等提乙方便。
5. 甲方工作人员不得向乙方介绍家属或者亲友从事与甲方工作有关的经济活动。

三、乙方责任：

1. 乙方不得向甲方工作人员赠送礼品、礼金、有价证券和物品等。
2. 乙方不得为谋取私利擅自与甲方工作人员就窗口承包、费用分摊、日常处罚管理问题处理等进行私下商谈或者达成默契。
3. 乙方不得以任何理由邀请甲方工作人员外出旅游和进入营业性娱乐场所。
4. 乙方不得为甲方工作人员购置或者提供通讯工具、交通工具、家电、高档办公用品等物品。

四、乙方如发现甲方工作人员有违反上述协议者，应向甲方工作人员领导或上级单位举报。甲方工作人员不得找任何借口对进行报复。

五、乙方有违反上述协议者，甲方根据具体情况和造成的后果追究乙方合同造价 1~5% 的违约金，由此给甲方造成的损失由乙方承担。

六、甲方的招标文件、乙方的竞选文件、廉洁自律协议及相关补充协议和承诺作为合同的附件，与合同具有同等的法律效力，经协议双方签署后立即生效。

七、本协议一式贰份，甲乙双方各执壹份。

甲方：

法定代表(授权代表人)：

身份证号码：

电话：

签定日期： 年 月 日

乙方：

法定代表(授权代表人)：

身份证号码：

电话：

签定日期： 年 月 日

附件 4

南京晓庄学院食堂违约行为及违约金收取标准

类别	违 约 行 为	收取标准(元)
基本要求	营业执照、食品经营许可证、健康证不上墙	500/项
	基本管理制度（财务管理、用工管理、安全保障、安全培训、物资采购、成本核算、工作规范、突发事件应急预案等）不健全	200/项
明厨亮灶	未实施“明厨亮灶”或达不到相关要求	500-1000
安全管理	没有建立安全管理网络、各岗位无相对固定的安全责任人	200/项
	无专（兼）职食品安全员、安全总监、无专职仓库管理员	200/项
	无员工安全教育、食品安全培训计划和培训记录，全年培训时长少于 40 小时的	200/次
	安全责任没有落实到岗到人、一人一档未建立、员工健康监测不到位、员工信息排查不到位、防疫防控措施落实不到位、健康信息有遗漏和错误，相关记录不真实、不完整。	100/项
消防安全	无消防安全管理制度	500
	无消防事故应急预案	500
	消防设施配备不到位，未配置燃气泄漏报警装置	1000
	未对员工进行消防安全培训、未组织开展消防演练	500
	未定期进行消防器材检查，消防栓前堆放杂物	200/项
	擅自挪用或损坏消防器材和设施	200/次
	油炸食品时，操作人员擅自离开灶台	500/次
	脱排系统（烟道、净化器、风机等）未按要求定期清洗、检修	500/起
就餐大厅	电线私拉乱接、私自变动电气控制柜，私接燃气管道、私自变动天然气设施设备的	500/起
	地面不整洁、不防滑、有积水，食物残渣、烟头、纸屑未及时清理	100/起
	天花板有积灰、污渍、蜘蛛网	100/项
	餐厅出入口未配置门帘、门帘损坏未及时修理、门窗门帘及附属物不干净有油渍	100/项
	餐桌、餐椅、墙面、台面、空调、灯具、电风扇、电视机、水池等有污渍、油垢	100/项
	餐厅环境布置杂乱、物品乱堆乱放	200/次
	大厅有油炸类食品生产	500/次
	餐前没有按规范通风、消毒	200/次

周边环境	门厅、走廊、过道、楼梯不整洁	100/项
	门前、食堂周边环境不整洁，有卫生死角	200/次
	洗手池不能正常使用或损坏未规范报修、未配置洗手液	200/次
	大厅私自放置个人物品（工作鞋、衣帽及其它杂物）；	50/次
操作间	灶台不清洁，灶台下污渍较多	100/次
	地面未及时冲洗，地面积水、积垢、积油较多	100/次
	墙面未及时清洁、积油较多，墙面发霉脱落	100/次
	粗加工过程中食品未分类存放的	100/次
	在操作区域发现过期或变质食品	1000/件
	盛放调料的器皿不清洁、未加盖	100/件
	净菜未上架、堆叠摆放不整齐	200/次
冰箱食品存放	未清洗干净鸡蛋放在备餐间、烹饪间或鸡蛋使用前不清洗的、把坏鸡蛋混入好鸡蛋中使用的	100/次
	无原料、半成品、成品标识或标识错误的	200/次
	生、熟混放，植物性、动物性、水产品混放	200/项
	未定期清洁、除霜，冰箱积霜超 2 公分、有异味的	100/次
	冰箱门、箱体不清洁，有污渍、油渍的	100/次
	冰箱存放过满，食品堆积、挤压存放的	100/次
食品留样	存放食品原料、半成品的器皿未加盖或未加保鲜膜的	100/次
	留样冰箱配置不到位	500
	留样冰箱损坏没及时修理或温度设置不符合冷藏要求	500/次
	留样容器未密封、不清洁、未消毒	200/次
	留样品种不全、份量<125g、留样时间不足 48 小时的	200/项
	没有专人负责留样工作	200/次
库房管理	留样冰柜内存放与留样菜品无关的东西	200/次
	主、副、杂品库没有分类设置、物品混放	200/次
	防潮、防霉、防鼠、防蝇、防蟑螂措施不到位，库房没有通风对流，库门没有安装挡鼠板的	200/项
	食品和杀虫剂、消毒剂、灭鼠剂等混放的	1000/次
	食品摆放杂乱，未隔地离墙 10 公分以上、分类、分架存放的	100/项
	食品原料未贴标签、标识信息与实物不相符的	100/项
	有过期、变质食品，有三无（无生产厂家、无保质期、无生产日期）食品原材料，食品无“SC”12 位编码标识	1000/件
餐具	自制的预包装食品未标明生产日期、主要成分、保质期的	100/件
	餐具未消毒或清洗、消毒不符合规定	200/次

清洗消毒	洗消后的餐具留有污渍和食物残渣	50/件
	餐具未规范消毒直接使用的	50/件
	餐具保洁柜不清洁或放置其他物品	50/次
凉菜制作	凉菜制作必须要有专用规范的凉菜间，没有凉菜制作条件制作、销售凉菜的	1000/次
	凉菜制作没有按照“专人负责、专室制作、工具专用、消毒专用、冷藏专用”进行	200/项
	在校外购买卤菜到校内直接销售或甲方禁止销售卤菜时仍在制作销售	500-1000/次
	没有二次更衣、没洗手、不戴口罩进入凉菜间的	200/次
	非操作人员进入凉菜间	200/次
售餐间	熟菜盘重叠放置	100/项
	饭菜销售没有按规范采取保温措施的	100/件
	员工未洗手进入备餐间的	100/次
	供餐期间，非操作人员进入备餐间	100/次
	个人生活用品或与食品售卖无关的物品带到备餐间的	50/件
	售餐间卫生不清洁（包括玻璃、墙面、台面等）、备餐间未采用脚踏式垃圾桶或垃圾桶未及时加盖的	100/次
	员工在售卖期间未按规定戴口罩、帽子、手套的	50/次
	地面湿滑、有油污的	50/次
食品添加剂	无专人采购、专人保管、专柜存放并上锁（专柜应标有“食品添加剂”字样）、专人领用、专门台帐记录	200/项
	使用非食品添加剂或食品添加剂超范围、超量使用	500/次
食品采购	供货商的资质证明“营业执照、食品生产许可证、食品经营许可证”不全	500/项
	无每批次产品检验合格证	500/项
	禽肉、牛羊肉、鱼类食品原料无动物检验、检疫合格证，猪肉无动物检疫证明、非洲猪瘟检疫报告、肉品品质合格证明，蔬菜无残留农药检测合格证明	500/项
个人管理	从业人员无健康证或健康证过期	500/人
	患传染病或化脓渗出性皮肤病仍在岗工作	1000/人
	在食品生产、加工、销售场所及就餐大厅抽烟	100/次
	员工上岗不穿工作服、着装不整洁，不戴工号牌、工作帽	50/人次
	员工酒后上岗或在岗饮酒	500/次
	工作期间，如男员工留长发、胡须指甲，女员工没有将头发卷入帽内，涂指甲油带戒指	100/次
	上班期间员工之间发生矛盾有打架、骂人事件	200/次
更衣	更衣间无标识，衣柜摆放不整洁，杂物乱放、更衣间有异味	100/次

间和厕所	厕所无标识, 便池积垢积污、未及时清洗	100/次
	洗手、冲水设施损坏未及时修复	100/次
	厕所无有效除臭装置	100/次
垃圾、废弃油脂和泔水处理	没有按规定要求规范处理废弃油脂和泔水, 不按要求填写废弃油脂、泔水倾倒台账记录	500/次
	垃圾桶、泔水桶及周围不清洁, 垃圾桶不上盖	100/次
	垃圾、泔水未日产日清	500/次
	垃圾未分类, 未袋装化, 未按规定送到指定垃圾站内	500/次
	未按规定通道出垃圾、泔水	200/次
地沟、下水道	地沟盖板不清洁, 出水不通畅、下水道有积水, 有异味	100/次
	地沟无过滤网, 防鼠网	200/次
	违规排放, 造成下水道、污水井堵塞	500/次并承担疏通、维修费用
“四害”防治	纱门纱窗缺失或破损、敞开	100/件
	储存、加工和销售场所防鼠、防蝇、防蟑螂措施不到位	200/次
	就餐大厅防蝇设施不完善	200/次
	营业期间未开灭蝇灯, 专间使用前未用紫外线消毒	200/次
	“灭四害”工作无制度、无计划、未做到科学灭杀, 防治结合	200/次
	在食堂内发现老鼠、蟑螂, 在备餐间发现苍蝇	100/只
设备工具	对甲方提供的设施设备维护、保养不规范、不到位	500/次并承担维修费用
	擅自处理甲方设施设备, 人为破坏甲方设施设备而无法使用	500/次并按原价赔偿
	机械设备未及时清理, 卫生差、有异味	200/次
	砧板、刀具当天未消毒	100/次
	员工未按机械操作程序使用机械	100/次
满意率调查	满意率 71-79%	500/次, 限期整改
	满意率 61-70%	1000/次, 限期整改
	满意率 60 以下	2000/次, 不限于停业整顿
服务质量	服务承诺没上墙、没有公布投诉电话	200/次
	员工在售饭期间服务不主动、不热情、态度差	100/次
	员工服务态度恶劣, 与师生发生争吵	500/次
	窗口服务时不讲普通话, 有问不答的	100/次

	员工在食堂捡到财物不主动上交，食堂不及时归还失主的	100/次
	不能及时、有效处理师生意见的	200/次
	因伙食质量、食品卫生、服务质量等问题而引起师生投诉	200-500/次
伙食质量	日常大伙食堂，早、中、晚餐食品品种少于15、25、20种标准的	100/次
	大伙食堂，中、晚餐高、中、低菜肴比例不符合3:4:3标准的	100/次
	一元以下低档菜少于3个的	100/次
	免费汤质量差或没有足量供应的	200/次
	饭菜短斤少两，份量、主辅料配比、价格与核算不一致的	200/次
	菜肴没有明码标价或标价与售价不符的	50/个
	擅自上涨饭菜价格	1000/次
	售卖的食品中有头发、虫子等杂物	50-100元/次
特色窗口管理	食堂没有对特色窗口管理主副食品原材料统一采购、存放和领用的	200/次
	特色窗口内私拉乱接电源、插座，造成安全隐患的影响整体安全	1000/次
重大事件	因食品卫生安全、服务质量，引起学生罢餐的群体性事件，造成恶劣影响的	10000-20000/次
	发生学生群体性投诉（主要责任在食堂的）	5000/次
	被食品药品监督部门查出有重大食品卫生安全隐患，整改不及时不到位的	5000/次
	在学校各类重大活动中因未做好食品安全工作，影响活动正常开展的	5000/次
	在上级政府、教育、卫生行政部门组织的各类相关检查评比活动中，问题突出，影响评比结果的	5000/次
	因食品卫生安全问题被新闻媒体曝光，严重影响学校声誉的	5000/次
	发生食物中毒或安全责任事故造成严重后果的	10000-50000元/次
	因乙方责任发生火灾、煤气泄露、触电、意外伤害等安全事故的	10000-50000/次
	在上级部门检查、各类评优评奖、食品药品监督部门检查、第三方安全检查等活动中，被查出问题形成通报的和影响奖项评定结果或败坏甲方声誉的	1000-5000/次
	擅自扩建、改建营业场所，改变房屋结构及用途的	5000-10000/次，并恢复原样
未经甲方同意擅自对经营场所进行装修、改造的	5000-10000/次，并恢复原样	
未经甲方同意擅自在食堂大厅改造、搭建用于辅助性经营场所项目的	5000-10000/次，并恢复原样	

	擅自转租食堂窗口	5000-20000/ 次
	擅自转租食堂及食堂基本大伙的或乙方存在挂靠行为的	罚没全部租赁 保证金
其他 事项	剩饭剩菜未按规定要求处理的或甲方禁止销售剩饭剩菜仍在销售的	1000/次
	采购甲方严令禁止购买的食品原材料	1000-5000/次
	出售甲方严令禁止销售的食品	1000-5000/次
	未经甲方同意随意变动和调整饭菜价格的	500-5000/次
	违反甲方收银相关规定,擅自收取现金或使用未经甲方同意的其他结算方式收费,	1000/次
	未经甲方允许,随意张贴海报、广告	500-1000/次 并限期拆除
	未按合同约定结清供货商货款遭到投诉	500-2000/次
	拖欠合作经营窗口营业款(押金)、员工工资,造成纠纷,投诉到甲方、媒体、教育厅、政府等相关职能部门	500-2000/次
	在后场过道摆放杂物、加工食品的	100/次
	各类台账记录不真实、不完整、不规范	100/次
	食堂办公室不整洁、物品摆放杂乱的	100/次
	不参加甲方组织的食堂工作例会或甲方在微信工作群发布相关通知,因没有及时回应耽误工作的	100/次
	不按“7S”管理规范要求执行,食品、物品、工用具、餐具、设备等未定点摆放、无责任人、照片的	200/次
乙方违约,未明确具体违约责任的	1000-5000/次	
备注	1. 本《食堂违规行为和违约金扣除标准》为《食堂租赁合同》附件,与《合同》具有同等法律效应;	
	2. 本《食堂违规行为和违约金扣除标准》如与《合同》条款矛盾以合同相关条款为准。	