

泉州师范学院主校区第三食堂、南安校区 食堂委托经营合同

合同编号：QZTCZCC2026016

编制说明

1. 签订合同应遵守《中华人民共和国民法典》等法律法规及其他有关规定。
2. 签订合同时，甲方与乙方应结合采购文件规定填列相应内容。采购文件已有约定的，双方均不得对约定进行变更或调整；采购文件未作规定的，双方可通过友好协商进行约定。

甲 方：泉州师范学院

住所地：福建省泉州市丰泽区东海大街 398 号

乙 方：福建三鑫贸易有限公司

住所地：福建省泉州市丰泽区东海街道北星社区嘉祥路 801 号

根据项目编号为 ZYT[GK]2026066 的 泉州师范学院主校区第三食堂、南安校区食堂委托经营采购项目（以下简称：“本项目”）的采购结果，遵循平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方签署本合同，具体内容如下：

1、合同组成部分

1.1 本合同条款及附件；

1.2 采购文件及其附件、补充文件；

1.3 乙方的响应文件及其附件、补充文件；

1.4 其他文件或材料： 无

2、合同标的

2.1 甲方愿意接受乙方承包经营管理甲方主校区第三食堂、南安校区食堂。

2.2（1）服务定位

统筹考虑甲方发展规划与满足师生日常用餐需求，主校区第三食堂和南安校区食堂定位为以基本大伙为主，适当引进特色风味窗口，为师生提供营养均衡、丰富多样的饮食服务。进一步提高餐饮服务档次，并配合采购人做好重大活动及节日餐饮工作，调整包括但不限于营业时间、经营品类等工作。

①主校区第三食堂：根据食堂现有功能布局，考虑到师生日常用餐需求，在新一轮的食堂改造提升中，扩大学生大伙设置面积至不低于售卖区域的 55%，降低风味档口面积至不高于售卖区域的 45%（风味档口设置不超过 16 个）。

②南安校区食堂：根据食堂现有功能布局，结合师生日常用餐需求，同时考虑到南安校区新食堂建设工作的进度，在新一轮的食堂改造提升中，一楼设置为学生大伙及第二食堂，二楼为风味档口（风味档口设置不超过 5 个）。

（2）经营资质

为提高餐饮服务质量，乙方应在甲方现有食堂设施基础上，按照投标承诺的方案，对食堂的用餐环境和各功能区进行改造提升，对厨房设备进行添置完善。其中，根据南安校区建设规划及综合实训楼建设进度，南安校区新食堂拟设置在综合实训楼一、二楼，预计 2027 年可交付使用。因此，南安校区食堂新一轮中标经营方需分两阶段推进改造与经营：2026 年暑期先对现有食堂进行装修改造并添置设施设备；待综合实训楼交付使用后，根据甲方书面通知，乙方须按照招标文件要求和投标文件响应内容完成新食堂的装修改造及设施设备添置工作，并整体搬迁至新食堂运营。

食堂改造提升方案应严格按照《餐饮服务食品安全技术规范》要求，充分结合闽南文化、校园文化等因素，体现甲方特色、育人氛围，具体改造方案须报甲方审核确定后施工，改造方案经甲方确认后，乙方不得擅自更改，否则须承担违约责任，且甲方有权单方解除合同。改造提升项目由甲方委托监理单位进行全程监督，监理费由乙方负责，汇入甲方账户由甲方支付。投入装修改造及设备更新费用由甲方审计部门负责进行结算审计，未达到招标要求的，乙方须补齐差价。

（3）经营要求

①饮食供应：乙方需贯彻落实《教育部关于全面推进健康甲方建设的指导意见》有关部署，严格规范校园餐饮各项管理，提高食品安全与营养健康保障水平。应配置营养专业人员和营养健康管理人员，制定合理膳食结构，提倡“少油、减炸、增豆、加奶”，严格控制盐、糖摄入量，让师生吃得安全、吃得营养、吃得健康。

②价格监管：坚持高校餐饮公益性的原则，本着微利经营、守法经营的理念，以服务师生为宗旨。严格执行甲方对学生食堂大众饭菜价格限价要求及投标承诺价格（如水煮蛋 1 元，卤蛋、茶叶蛋、煎蛋 1.5 元），坚持提供小份饭、小份菜和大众免费汤。按照《高等甲方学生食堂伙食结构及成本核算指导意见》要求，基本大伙低价菜 2 元/份（含）以下的数量不少于总数的 30%，2-5 元/份（含）占比不低于总数的 50%，5 元/份以上的数量不高于总数的 20%。保证基本大伙每份菜的重量，其中，量小型无汁无汤的菜 150 克左右，带汁的菜 180 克左右，带汤的菜 200 克左右；量大型无汁无汤的菜 250 克左右，带汁的菜 280 克左右，带汤的菜 300 克左右，确保满足学生基本伙食就餐需求。

（4）管理要求

①乙方对食堂实行自主经营、独立核算、自负盈亏、自主分配，不得改变经营用途、超范围经营或转包给第三方经营。严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《学校食堂与学生集体用餐卫生规定》《学校食品安

全与营养健康管理规定》等有关法律法规和《餐饮服务食品安全操作规程》等相关规范标准从事餐饮服务活动，严格落实教育部《校园食品安全“十必须”》《学校食堂工作人员“十不准”》，并对合同范围内的食品安全负直接责任。

②乙方需严格落实甲方食品安全各项管理制度。设置食品安全管理机构，建立健全企业内部食品安全管理制度，督促食堂各岗位落实食品安全责任，对食品安全各环节进行全程风险管控，保证食品安全，同时规范经营行为，提高餐饮服务质量和增强自律意识，自觉接受甲方师生、职能部门、市场监督管理部门以及社会各界的监督检查，承担社会和法律责任。

(5) 奖惩措施

甲方后勤管理部门制定食堂服务负面清单（详见附件一），依照《中华人民共和国食品安全法》等法律法规、经营委托合同具体管理规定的项目和内容等，加强对食堂经营状况、食品质量与安全、服务质量、饭菜价格等监督检查，相应处罚金缴交至甲方账户。甲方校学生膳委会对食堂经营服务管理和卫生环境等进行日常考评。

(6) 资产管理

①根据五部委文件规定，甲方食堂实行“零租赁”，免收管理费。经营期间产生的所有水、电、燃气费和税费由乙方自行承担。

②甲方提供主校区生活服务中心大楼三楼、南安校区食堂现有食堂范围的房产现状供乙方使用。乙方在经营期间，不得自行改变房屋结构和布局，确有必要的，须书面报经甲方审批后方可实施。

③乙方对食堂进行改造提升后，经营场所以及所有设备和固定装饰物等资产所有权均属于甲方。经营期满后乙方不得进行损坏或者移动，否则照价进行赔偿。

3、经营期限

主校区第三食堂、南安校区食堂经营期5年，经营期从2026年8月26日至2031年暑假开始止。

4、履约保证金

4.1 乙方在签订合同前须向甲方缴纳履约保证金即(大写)人民币贰拾万元整(小写)¥200000.00 元。缴纳方式：银行转账。

4.2 乙方在经营期间若无出现合同约定的违约情况，甲方应于经营期届满后 30 天内，将履约保证金全额无息返还给乙方。

4.3 如在经营期间或者经营期满乙方出现违约情况，甲方有权直接将履约保证金作为违约金或赔偿金进行扣抵；不足部分乙方应在接到甲方通知后 3 日内补足。

4.4 甲方依据本合同约定扣减履约保证金的，应向乙方出具书面扣减通知，说明扣减事由、金额及依据。乙方对扣减有异议的，可在收到通知后 7 个工作日内向甲方书面提出异议并附相关证明材料，双方应先行协商解决；协商不成的，按本合同争议解决条款处理。甲方不得在争议解决期间就同一行为重复扣减或双重处罚。

5、合同标的交付时间、地点和条件

5.1 交付时间：乙方必须在 2026 年 8 月 26 日前完成对所承包食堂的改造提升，经甲方验收合格并办理好相关手续后对外运营。

5.2 交付地点：甲方主校区、南安校区。

5.3 交付条件：符合招标文件要求，并通过最终验收。

6、食堂改造提升和添置设备规定

6.1 乙方针对食堂的标准化布局做相应的改造提升，须提供包括规范完整施工图纸，作为合同的一个组成部分。

6.2 学生基本大伙区域设置要求

乙方需独立自主经营，实现明厨亮灶、小锅现炒模式，保证菜品温度。根据具体的需求和场景来考虑，需要考虑到卫生和安全、设备和设施、供应和储存、环境和氛围、味道和口感等方面的要求，确保学生基本大伙设置面积至不低于售卖区域的 55%。同

时，学生基本大伙的建设也应该充分考虑师生员工的需求和喜好，以提供有益的营养和愉悦的用餐体验。

6.3 风味档口(粉面水饺类、套餐类)区域设置要求

全面考虑设备选型、卫生标准、环境设计、安全防范等方面的要求。建设标准售卖区、烹饪加工区、洗消区、储藏区、打包区等，相关区域按食品安全管理规范要求独立布局。风味档口总面积不高于食堂总体售卖区域的 45%，第三食堂风味档口设置不超过 16 个，南安校区食堂风味档口不超过 5 个。

6.4 休闲区域设置要求

餐厅设置休闲区域，休闲区域品项包含烘焙、轻食、水果捞、饮品等，休闲品项独立档口，所有出品切配必须有独立专间，配备有空调、消毒设备和相关橱柜用具等。

6.5 洗消间及餐盘回收处设置要求

洗消间设计餐盘传送带，配备集洗涤、烘干、消毒为一体，且能满足日常集中洗消需求的全自动洗碗机。消毒清洗后的餐具存放独立专间，独立专间标配相关设施设备。餐盘回收处设计收餐台，收餐台总长度不低于 3 米，避免餐具受到污染或二次污染，设置垃圾桶等设施。

6.6 食堂“明厨亮灶”、监控系统及门禁管理设置要求

6.6.1 乙方应根据投标承诺方案，确保本项目实施区域(餐厅、后厨、档口、出入口、过道、仓库等)实现 24 小时实时监控录像(餐厅显眼处安装明厨亮灶监视屏，视频监控、图像资料、音像信息保存时间不少于 30 天，并且系统录像回放清晰度不低于 704×576 像素)。

6.6.2 食堂所有的监控系统必须能正常使用，如发现有探头损坏必须在 48 小时内修复。

6.6.3 在后厨通往外部和前厅所有出入口均安装门禁管理系统，以便甲方因管理需要，可以通过设置在大厅的大屏幕全面了解餐厅后堂操作情况。乙方必须按照省、市市场监管局的要求建设好食堂的“明厨亮灶”系统。

6.7 食堂排污管网设置要求

乙方必须对食堂后厨排污管网重新进行铺设，做好二层到地面排污管网、隔油池和化粪池的衔接，对外厨余排污出口必须要有三级小型不锈钢排污隔油池，厨余、油污的处理必须由政府审批具有相关处理资质的公司负责处理并留有相关处理数据登记。

6.8 食堂消防管网修复设置要求

乙方对食堂内的消防网管和消防器具进行翻新修复和添置(如：喷淋系统、火灾报警系统、应急照明及疏散系统等),对消火栓箱等进行翻新修复，消防改造项目需取得具备专业资质的公司出具的检测合格报告。

6.9 食堂设施设备添置要求

乙方添置的空调、厨具等设施设备，必须符合国家有关安全生产及绿色节能环保标准，且为全新的设备。

乙方需按照规范对食堂的水、电、气等设施进行重新设置，乙方需确认食堂总容量是否能与食堂所有用电设备匹配，在允许的电负荷范围内进行区域内的水电改造。乙方添置相关设备的用电负荷须提前向甲方报备，不得高于甲方现有配置的用电负荷，所用电缆的截面积应根据食堂用电负荷计算确定，保证电缆能够承受所需电流，同时应符合国家电气安全标准，电缆的敷设和安装应符合国家电气安全标准和行业规范，如需增加相应设施设备须经甲方同意。乙方须负责用电负荷需配备相应的供电电路及配电设施的改造施工及费用。要求食堂的给水管合理布局，采用安全材质的管网；所有水、电设置应合理，且便于抄读数据；禁止私接、乱拉电路和水路。

乙方在承包经营期间，不得私自对经营场所自行改变结构和形状，确有必要的，须书面报经甲方审批后方可实施，具体方案由双方另行签订补充协议确定。

6.10 食堂后厨及相关区域设置要求

6.10.1 乙方出具的改造图纸应满足场地经营委托管理场所的改造提升和设备更新(不包含食堂现有已经投入的设备设施),特别是后厨、食品仓库、洗涤区、售卖区、更衣间、卫生间、员工宿舍等区域,符合安全规范的要求标准。

6.10.2 原则上后厨及售卖区须重新调整分割,后厨墙面需重新贴瓷砖、天棚刷外墙漆、水电安装等改造内容;排烟管道按规范要求进行改造,采用不锈钢材质,安装油烟净化设备,符合排放标准,符合消防安全管理;禁止使用液化气;规范电路、排水、排污系统,所有要求须符合泉州市市场监督管理局规定。

6.10.3 须满足规范管理与安全管理需要,合理设置员工风淋间,后厨与售卖区设置预进间;设置餐厨具保洁间;冷藏冷冻库、主食仓库、副食仓库、档口仓库独立设置;后厨设置独立收货通道;档口粗加工区与大众快餐粗加工相对分开;售卖间应设立独立空调。

6.10.4 厨房应设置粗加工、洗涤区、切配区、蒸煮间、烹饪区、备餐售卖区、库房、更衣室、清洁工具存放、餐具消毒等功能间,相对独立,布局合理,按食品安全规范管理;确保仓库通风透气、防火、防鼠;为避免鼠疫,厨房天棚原则上不安装吊顶。

6.10.5 安装防火门与门禁系统。

6.10.6 根据相关规定,应使用电磁灶或天然气灶等节能环保的灶具。乙方经营过程中,应负责保持设施设备完整,运行安全稳定,如燃气报警器等设施设备老旧损坏,乙方应负责及时维护、维修或更换。后厨燃气工程的建设需遵循《燃气工程项目规范》国家标准(编号为GB55009-2021)。

6.11 智慧餐厅设置要求

乙方应按照投标承诺方案,确保智慧餐厅运行软件的投入,并满足招标要求的相关功能,包含但不限于以下功能:食安管理(AI),智能留样、智能点餐,智能称重,食品可追溯、大数据分析,人员管理等功能)。

6.12 现场施工和竣工要求

6.12.1 根据施工图纸编制正确、完整工程量清单；

6.12.2 编制规范，要求编制清晰、分类明确；

6.12.3 为保证环境改造质量，提供明细的材料品牌、系列、型号等，项目特征描述必须符合规范；

6.12.4 提供完整的审核报价且加盖有造价资质咨询单位公章；

6.12.5 改造提升方案应包括监理监管，工程监理由甲方派驻，费用由乙方承担。

6.12.6 乙方针对食堂的标准化布局做相应的改造提升，须提供进度计划表给甲方，乙方在施工过程中，甲方有权派人随时对施工进行监督；工程竣工后，甲方有权组织人员对改造提升和设备添置情况进行核查，乙方须提交完整工程结算清单及竣工图(含效果图)给甲方存档。

7、食堂经营管理要求

7.1 经营时间

7.1.1 开业时间：乙方必须在 2026 年 8 月 26 日前完成食堂改造提升与设备添置，确保在 2026 年 8 月 26 日前开始营业。

7.1.2 正常开餐时间：根据甲方作息时间要求安排具体的开餐时间。寒暑假、节假日等特殊开餐时间：根据甲方安排做好值班工作，乙方必须无条件服从安排。

7.2 相关费用

7.2.1 根据五部委文件规定，甲方食堂实行“零租赁”。本项目在甲方的监督下，乙方采用自主经营及管理、自负盈亏的形式进行运作，在承包期内所发生的费用均由乙方承担，包括但不限于：食堂设计、拆除原有装修并外运至政府指定地点、食堂标准化布局、设施设备投入、货梯、食梯、消防设施设备改造及维修、监控设备安装调试及维修保养费、设施设备的日常维护及水电费、物业管理费、有线电视费、通讯费、经营过程中涉及的税费、公共部分需分摊的费用（如公用水电费）等、经营期间产生的所有

水、电、燃气费等、中标食堂场所的清洁(含桌椅、地板、墙面、天花板、门窗等)、打蜡、疏通、垃圾运弃、消毒、防四害、抽油烟管路除油、油烟净化器清洗、隔油池清掏、排污管网疏通、工作人员的工资、福利、节假日加班工资、社保、医保、奖金和各种津贴、补贴、保险以及工作服装费、各项岗位培训费、行政管理费等产生的全部费用。

经营期间乙方应按甲方规定缴纳水、电等费用，其费用按采购人所在地电力公司、自来水公司向甲方收取的标准执行，所产生的费用乙方应按甲方要求的日期交清。若因上述费用不及时缴纳，而造成水、电、燃气等的停止供应，甲方不承担任何责任。

7.2.2 甲方保证对所发包给乙方承包经营项目及场所具有完整的所有权。经营场所、原有场所装饰物及设备的所有权均属于甲方。本次招标项目内现有的厨具、设备、低值易耗品、耐用品，无偿提供给乙方使用，上述设备维修费用由乙方承担；确因部分设备使用年限较久已损坏或无维修价值可申请报废，需经甲方批准后方可进行报废。如需增加相应设备和低值易耗品、耐用品，所需费用一律由乙方自行承担，经营结束后所有资产归甲方处置。

7.2.3 拟派驻餐厅的服务团队骨干人员，包括食堂经理、厨师、营养师、健康管理师等，必须为乙方正式专职人员，一人不得兼任两个及以上岗位。上述人员应至少在所在餐厅服务一年以上(甲方要求更换除外)才可申请更换。

7.2.4 乙方按照国家《食品安全法》的要求做好每日物资采购的电子台账。

7.2.5 乙方须对餐厅进行集中采购和落实进出仓制度，完善内部核算体系。

7.2.6 乙方按照投标材料中承诺的食堂建设方案对食堂布局进行改造提升，确保餐厅能正常开业，施工结束后由甲方组织专家，以招标及投标文件作为验收标准进行现场验收，未达到其所要求标准，甲方有权要求乙方整改，拒不整改没收乙方所有履约保证金。

7.2.7 乙方须按投标时书面承诺的投保金额，为就餐人员以及所有员工投保公众责任保险和雇员责任险；乙方应承担员工的工伤责任、事故责任及在经营管理过程中对第三者造成的伤害赔偿责任，支付因解除或终止劳动合同带来的经济补偿金或赔偿金等。

7.2.8 乙方必须按甲方要求配合做好甲方膳食管理委员会组织的美食节等相关活动，费用由乙方共同负担。

7.2.9 甲方为乙方提供部分员工宿舍。若乙方需对员工宿舍进行环境改造，必须事先将环境改造方案报甲方，经甲方审核同意后方可实施，所需费用自理；员工宿舍内禁止私用电热棒、电炉等大功率电器。

7.3 经营要求

7.3.1 食品安全

①乙方须承诺严格按照《食品安全法》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等有关规定及要求进行经营。

②乙方应配备食品安全总监及食品安全管理员，有健全的食品安全管理制度，有明确各岗位的食品安全责任，制订食品卫生各岗位人员管理制度，包括餐具消毒措施、烟道、灶台、隔油池、排污管道清理等方面。

③乙方须自觉接受政府监督职能部门和甲方职能部门的检查、监督、指导及处罚；若发生食物中毒或其他事故，产生的法律责任及需要支出的费用均由乙方承担。

④乙方每天须对所有的菜品按规定留样并做好记录。

⑤乙方每天须做好餐具的消毒记录。

⑥乙方食品仓库应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在 10cm 及以上。食品原料使用应遵循先进先出的原则，及时清理销毁变质和过期的食品原料。

7.3.2 消防安全

①在委托经营管理期间，乙方每学期必须对食堂厨房的油烟管道、烟囱、新风系统进行清洗，确保无火灾隐患。

②乙方必须定期巡查消防器材，保证处于完好状态。对消防器材应经常检查，发现丢失、损坏及时补充和维修，及时更换存在安全隐患的老旧设备，烹调间安装自动灭火系统和报警设备，所需费用乙方自行负责。

③在委托经营管理期间，乙方必须制订火灾防控制度和应急预案，明确防火职责，对其经营管理场所内发生火灾造成的一切损失负完全责任。

④在环境改造时及正式营业前，乙方必须确保经营场所内的消防设备设施及应急灯、安全出口指示灯、嵌入式安全指示灯、报警器等消防器材均安装配备到位，所配备的消防器材和设备设施的产品质量要符合国家规定的标准要求；所配备的消防器材和设施设备应登记造册并报甲方验收，验收通过后，并取得消防设施检测报告。食堂所有的消防器材和设施设备均由乙方负责添置、更新、维修。

⑤食堂的疏散通道、标识标志、消防报警、灭火设备等消防安全的设计应合理。

7.3.3 人员安全

乙方必须与所录用的食堂员工签订劳动用工合同，并按劳动法有关规定为其办理社保等相关手续。制订各岗位人员安全操作程序，要求员工按规范操作，并为员工及用餐人员投意外伤害险，确保无安全隐患。在经营过程中员工出现的一切责任问题(如员工的安全、劳务纠纷等)由乙方自行负责解决，与甲方无关。

7.3.4 食堂环境：要求对食堂物品的摆放按“4D 现场管理”或“6T 实务管理”等相关标准管理；保持食堂卫生清洁；物品摆放整洁、有序；餐具每次使用完清洁后必须消毒并摆放整齐，防止蚊蝇、虫害滋生，达到政府监督职能部门要求的标准。

7.3.5 临时任务：乙方应根据甲方临时安排任务情况及时完成供餐工作。

7.3.6 突发事件预案：乙方应针对本项目制订切实可行的现场食品、消防、人身安全事故(包含公共场所)处置应急预案。

7.3.7 日常监督管理：乙方必须严格遵守甲方食堂、学生集体用餐卫生管理规定，甲方将随时对乙方出售的主、副食品质量、环境卫生及食品安全等工作进行检查、监

督，乙方应积极配合检查监督，甲方发现不符合质量、卫生、食品安全的问题可按合同约定及负面清单对乙方进行处罚，乙方如有不同意见可以向甲方书面提出复议。

7.3.8 食堂的厨余垃圾必须袋装并集中到指定地点，按照相关规定做好垃圾清运工作。

7.3.9 乙方必须遵守甲方的各项规章制度。

7.4 其他要求

7.4.1 乙方必须根据甲方的要求提供优质饭菜和膳食服务，如遇甲方校停水、停电等突发事件应请示甲方解决办法，不得未经同意停止供餐。

7.4.2 乙方所有员工均须持证(健康证)上岗并无任何犯罪记录，每学年所有员工至少体检一次，费用均由乙方自行承担。乙方必须按规定对员工规范办理医社保。

7.4.3 乙方不得在甲方允许的经营场所以外摆摊设点和向校外售卖。

7.4.4 乙方在设置食堂招牌名称或在食堂内布置广告、标幅、标语等需向甲方报批，乙方应积极配合甲方服务师生的宗旨，共同维护校园安定稳定。

7.4.5 乙方必须承担经营和服务过程中发生的事故责任，并赔偿由此造成的全部经济损失。

7.4.6 在经营过程中被政府行政机关查实的各类违规责任，均由乙方自行负责。

7.4.7 乙方必须接受由甲方组织的定期对食堂室内进行卫生消毒，费用(药品费和人工费)由乙方负责承担。

8、权利和义务

8.1 甲方的权利和义务

8.1.1 乙方针对食堂的标准化布局做相应的改造提升，甲方需全力配合乙方做好相关工程项目报审工作(包括但不限于原建筑建设工程消防设计审核相关资料及需盖章的原建筑图纸等原始资料)，甲方配合乙方做好消防设施设备等建设工作，甲方配合乙方做好水、电、燃气等管道改造建设工作。

8.1.2 提供经营场所水、电的正常供应，并按本合同约定的用水、用电价格计费收取。

8.1.3 甲方有关部门监督管理人员按《食品安全法》等法律法规及甲方有关规定对食堂运营进行全程监管。加强食堂管理，仔细查验供货商的食品经营许可证等合格证明文件，对食材按照保证食品安全的条件要求贮存，严格管控原料招标、加工制作、清洗消毒、留样管理和用水卫生等关键环节。甲方有权对乙方经营、售卖价格等进行检查，对乙方食品卫生、环境卫生、个人卫生、员工表现、经营范围、服务质量等进行检查监督，并实行有关奖惩制度(费用由乙方承担)，如发现违规情况，视为乙方违约须限期整改，情节严重的，甲方有权根据违约情况进行经济罚扣、停业整顿等处理(具体标准按照甲方制定的相关制度执行)。

8.1.4 协调乙方与甲方师生之间的沟通，健全学生膳食管理委员会监督机制。

8.1.5 甲方统一安排食堂开业停业值班时间，乙方必须无条件服务。

8.2 乙方的权利和义务：

8.2.1 乙方须保证营业执照、食品经营许可证等相关证件齐全有效，依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动。

8.2.2 乙方对食堂实行自主经营、独立核算、自负盈亏、自主分配，不得改变经营用途、超范围经营或转包给第三方经营。经营过程中必须按照《餐饮服务食品安全操作规范》等要求，努力为广大师生创造一个温馨、舒适、卫生、安全的用餐环境，提供价格合理、品种丰富、具有特色的可口饭菜。坚持社会效益与经济效益并重的办伙理念，增强服务意识，提高服务层次，兼顾时代特色，全心全意为师生服务。

8.2.3 配合做好甲方培训用餐及公务用餐、教职工用餐、重大活动及节日等餐饮工作，调整包括但不限于营业时间、经营品类等工作。

8.2.4 在乙方承包经营期间，所发生的工伤或食品安全责任等事故，甲乙双方应协助政府有关职能部门彻查事故原因，若乙方责任，除无条件接受政府有关部门处罚外，应对受害者进行赔偿并承担由此给甲方造成的一切经济损失。

8.2.5 乙方食品原料等的采购要遵守甲方的采购管理规定，自行采购的食品原料要符合食品卫生的要求，并进行索证和建立管理台帐。

8.2.6 乙方必须在合同规定的经营范围内经营，不得超范围经营，否则按甲方的规定进行处罚，超范围经营造成的一切责任由乙方负责。乙方有权引进社会技术力量办好各种风味小吃，具体引进模式由乙方根据食堂总体规划布局 and 经营效益情况综合考虑后报备甲方。

8.2.7 乙方必须与所聘员工签订劳动合同或劳务合同，所聘员工的工资待遇由乙方与所聘员工自行约定，并为其员工缴交包括工伤保险在内的社会保险(如未为其员工缴交工伤保险，需缴纳雇主责任险)，依合同约定履行相关义务。员工与乙方的任何纠纷均由乙方负责处理，产生的费用及赔偿全部由乙方自行负责，如执法部门判决甲方承担连带赔偿责任的，甲方进行赔偿后有权全额向乙方追偿。

8.2.8 乙方所聘人员，必须持有正式炊事饮食业的有效证件(如身份证、合格健康证等)方可上岗。

8.2.9 乙方在经营期间的泔水处理要符合卫生防疫的要求。餐厨垃圾必须由专人清理，避免混入废餐具、塑料、饮料瓶罐、废纸等不利于后续处理的杂质，并做到“日产日清”；按规定建立台账制度，记录易腐垃圾的种类、数量、去向等；餐厨垃圾应采用密闭专用车辆运送至专业单位处理，运输过程中应加强对泄露、遗撒和臭气的控制。垃圾转运、处置等费用由乙方负责。垃圾的处置方式需接受甲方的安排。

8.2.10 禁止乙方使用煤、液化气作为灶用燃料，只能使用天然气等环保燃料。发现一次，乙方应向甲方缴纳违约金 5000 元人民币。

8.2.11 乙方在经营过程中必须爱护公共财产，合同期满如数完好交还甲方，若有人为损坏的，乙方负责赔偿或给予修复。

8.2.12 规范设置广告。乙方不得提供广告宣传服务，未征得甲方同意，禁止在校区或食堂乱挂横幅、张贴、散发有关经营广告，特别是不允许采取不正当手段竞争。如遇到甲方重大活动或其它原因需要拆除的，乙方须无条件服从。乙方须文明经营，不得影响其他校内食堂的合法经营，若与校内其他食堂发生矛盾，及时向甲方反映，调解解决。

8.2.13 践行光盘行动。乙方须深入开展反餐饮浪费宣传教育，践行“光盘行动”，培养学生养成勤俭节约、珍惜粮食的文明用餐习惯。

8.2.14 制定突发事件应急预案。乙方针对本项目应制定切实可行的应急预案，包括但不限于停水停电、食物中毒、消防、人身安全等突发情况应急预案。

8.2.15 依法缴纳各种保险税费。双方签订合同后，经营过程中涉及税费问题，由乙方自行承担。乙方每年须为就餐人员及所有员工投保公众责任险(含食品饮料、火灾、爆炸、触电、车辆装卸责任险)和雇主员工责任险。未投保的，甲方有权按承诺投保额保费2倍进行罚扣，直接从履约保证金或营业款中扣除，一旦发生食品安全责任事故，除由乙方承担全部责任外，还需赔偿甲方的一切损失。

8.2.16 乙方在没有报备的情况下，甲方发现乙方违规使用食品添加剂的，或在第三方检测机构样品检测中发现乙方使用食材有食品添加剂成分且不符合标准指标要求的，甲方将有权依据国家食品安全管理法律法规和甲方食品安全管理办法的相关规定对乙方进行处罚。

8.2.17 乙方对食堂的改造提升方案及实施过程须接受甲方的监督。

8.2.18 合同到期终止，乙方必须在7天之内无条件搬离，乙方不得随意拆卸食堂设施设备，否则甲方有权不退还履约保证金。

9、违约责任

9.1 在经营期内，如乙方擅自终止本合同，改造提升投入甲方不予以补偿，履约保证金不予以退还。如甲方擅自提前终止合同，须赔偿乙方对经营场所的投资(以甲方备案金额为准，并按5年折旧计算)等损失。

9.2 在经营期间，乙方若出现重大安全事故及食品安全事故(由国家权威部门认定)等，须由乙方承担全部责任时，甲方有权单方面解除本合同，乙方承担全部的赔偿费用，甲方没收履约保证金，且改造提升投入甲方不予以补偿。如任何行政或司法部门认定甲方应承担代垫或连带赔偿责任的，甲方进行赔偿后有权全额向乙方追偿。

9.3 乙方在经营期间未书面报经甲方审批确认擅自改变经营场所平面规划和功能间布局及改变经营范围，均属违约行为，乙方应承担违约责任，甲方还有给予停业整顿之处理的权利；情节严重的，甲方有权单方面解除本合同，乙方承担全部的赔偿费用，甲方没收本合同约定的承包经营履约保证金，且改造提升投入甲方不予以补偿。如任何行政或司法部门认定甲方应承担代垫或连带赔偿责任的，甲方进行赔偿后有权全额向乙方追偿。

9.4 乙方未按本合同约定的时间向甲方及时交纳水、电费用，违约时间15-30日内，按应支付金额的日千分之三向甲方支付违约金。违约时间超过30日，甲方有权单方面解除本合同并追究乙方的违约责任。甲方没收本合同约定的承包经营履约保证金，且改造提升投入甲方不予以补偿。

9.5 因甲方原因导致迟延交付经营场所，或无法按照约定进场营业的，合同时间相应顺延。

9.6 乙方未按投标文件中响应的进行人员的派遣、履约，甲方可按其提供虚假应标材料废除其中标资格，原所签订的合同无效，履约保证金以及改造提升投入的资金均不予退还。

9.7 乙方必须自主经营管理，不得分包、转包、变相转包、合作经营或以他人身份挂靠、合作。如有发现存在上述情况，甲方有权单方面终止合同而不予乙方任何补偿或

赔偿，乙方还必须承担由此产生的法律责任、经济责任及民事责任，并不予退还经营履约保证金，且改造提升投入甲方不予以补偿。

9.8 乙方不得进行限定经营范围以外的经营。若乙方擅自改变指定的经营范围，甲方有权提前终止合同，收回食堂并没收履约保证金，对其自行安装设施、设备投入也不予补偿。

9.9 若乙方违反本合同规定的其他义务，甲方有权单方解除合同，乙方承担全部的赔偿费用，甲方没收本合同约定的承包经营履约保证金。

9.10 合同履行过程中，如一方违约给另一方造成损失的，违约方应赔偿守约方因此造成的一切损失，包括但不限于直接和间接经济损失、诉讼费、调查费、律师费、差旅费等。

10、知识产权

10.1 乙方提供的招标标的应符合国家知识产权法律、法规的规定且非假冒伪劣品；乙方还应保证甲方不受到第三方关于侵犯知识产权及专利权、商标权或工业设计权等知识产权方面的指控，若任何第三方提出此方面指控均与甲方无关，乙方应与第三方交涉，并承担可能发生的一切法律责任、费用和后果；若甲方因此而遭致损失，则乙方应赔偿该损失。

10.2 若乙方提供的招标标的不符合国家知识产权法律、法规的规定或被有关主管机关认定为假冒伪劣品，则乙方中标资格将被取消；甲方还将按照有关法律、法规和规章的规定进行处理。

11、解决争议的方法

11.1 甲、乙双方协商解决。

11.2 若协商解决不成，向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

12、不可抗力

12.1 因不可抗力造成违约的，遭受不可抗力一方应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，并在随后取得有关主管机关证明后的 15 日内向另一方提供不可抗力发生及持续期间的充分证据。基于以上行为，允许遭受不可抗力一方延期履行、部分履行或不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

12.2 本合同中的不可抗力指不能预见、不能避免、不能克服的客观情况，包括但不限于：自然灾害如地震、台风、洪水、火灾及政府行为、法律规定或其适用的变化或其他任何无法预见、避免或控制的事件。

12.3 目前政府对高校社会化管理和独立核算食堂，暂未开征营业税、企业所得税等税费，若因政策调整，须开征相关税费，其税费全部由乙方承担。

12.4 下列文件及附件可作为本合同组成部分。本合同未尽事宜，双方可另行签订补充协议，与本合同具有同等效力。

(1)改造提升方案及平面规划和功能布局等；(2)添置设备及工程合同结算书；(3)改造提升竣工图纸；(4)招投标文件等。

13、其他约定

13.1 合同文件与本合同具有同等法律效力。

13.2 本合同未尽事宜，双方可另行补充。

13.3 合同生效：本合同自乙方交付履约保证金、双方签字盖章之日起生效，合同生效后如需变更合同条款，须经双方协商同意，重新签订补充协议。

13.4 本合同一式陆份，经双方授权代表签字并盖章后生效。甲方肆份、乙方贰份。

13.5 除招标文件另有规定外，若出现有关法律、法规和规章有强制性规定但招标文件未列明的情形，则乙方应按照国家有关法律、法规和规章强制性规定执行。

(以下无正文)

甲方：泉州师范学院（盖章）

住所地：福建省泉州市丰泽区东海大街 398 号

法定（授权）代表人：陈昌萍

委托代理人：

章文杰

联系方式：0595-22919532

开户银行：建行丰泽支行

账号：35001656007059000262

乙方：福建三鑫贸易有限公司（盖章）

住所：福建省泉州市丰泽区东海街道北星社区嘉祥路 801 号

法定（授权）代表人：陈龙成

陈龙成

委托代理人：黄志旭

黄志旭

联系方式：15558888378

开户银行：中国工商银行泉州市分行营业部

账号：1408010209008392153

签订地点：福建省泉州市丰泽区东海大街 398 号泉州师范学院

签订日期：2020 年 6 月 30 日

附件一：食堂服务负面清单

食堂服务负面清单		
一、日常环境卫生		
序号	处罚项目	罚款金额
1	各岗位没有明确的着装标准和规范要求、员工未统一着装（包括工帽、围裙）、员工上班未穿戴干净整洁的工作服、工作帽，参加售卖时未戴口罩及一次性手套，员工上班时穿拖鞋，员工上班涂指甲油、戴戒指、手环等饰品。	50 元 / 人次
2	经营场所及楼梯、卫生间等公共场所未保持干净、有虫害迹象及痕迹、蜘蛛网、杂物、痰迹；餐桌椅排列不整齐，后堂地面积水、地沟下水未有过滤装置。	100 元
3	灭蝇灯功能不正常、灯管有灰尘，未及时清除死蝇，风幕机、空调运行不正常、不干净、有污垢、有积尘。	100 元
4	仓库食品贮存不整齐，未有序分类、分架、隔墙离地存放；没有定期检查。	100 元
5	工具、用具不干净，工作结束后未放在指定地点并摆放整齐，刀具未分荤素使用。	100 元
6	蔬菜筐不干净、洗净的蔬菜重叠放置或直接放置于地面上。	100 元
7	用于食品加工的工具，使用前后未清洗干净，有油垢或有异物。	100 元
8	灶具、排油烟罩未保持干净，有油垢、杂物，烟罩有灰尘、油迹。	100 元

9	员工在操作区内吸烟(包括操作区内有烟头)。	100 元
10	后厨工作区有未经许可的外人进入。	100 元
11	未制定并执行清洗消毒程序和计划(公司文件),清洗消毒人员未参加过培训(附培训记录),未掌握相关知识和流程。	100 元
12	未合理设置公共标识,如“小心地滑”、“卫生间”、“安全出口”。	100 元
13	提供给师生使用的设施设备损坏不能正常使用(水龙头、桌椅)。	100 元
二、日常食品安全		
序号	处罚项目	罚款金额
14	员工上班未持有效健康证。	100 元 / 人次
15	冰箱(冰库)内有异味,结霜严重,生品、半成品和熟食未分开存放,冰箱温度外显未在合理的温度范围内。	100 元
16	筷子、汤匙、汤碗开餐前未洗干净,有油垢、异物,未按要求摆放整齐。	100 元
17	未向供货商索取营业执照、生产许可证及食品检验合格报告等证件复印件,采购的物品未按规定实施验收入库,验收单中未填写物品名称、规格、重量、供应商地址及联系方式。	500 元
18	各餐厅营业执照和卫生许可证、员工健康证未上墙悬挂。	100 元

19	对包装物有严重破损及包装上的标识与采购品种的生产厂家、品牌、重量合格证有一项不一致的仍验收入库。	500 元
20	未建立健全进货台账的登记，记录不完整，货架物品没有标识。	500 元
21	当餐菜品超过 3 小时还在售卖。	500 元
22	鱼类、肉类切后放置在冰箱超过 24 小时。	500 元
23	剩余的菜肴低温保存超过 24 小时。	500 元
24	成品食品售卖及剩饭剩菜未做到防蝇、防尘、防裸露。	500 元
25	生熟砧板及刀具未明显区分使用或无区分标志。	100 元
26	各类库存的物资超过保质期的。	500 元
27	采购三无、掺杂掺假、混有异物或者其他感观性异常的食品。	1000 元
28	私自采购无肉品品质检验合格证明和动物检疫合格证明的肉类食品。	2000 元
29	食品留样未登记、不完整、未达到 125 克以上、未留满 48 小时或留样过程中弄虚作假者。	500 元
30	食品添加剂未做到专柜存放、专人负责、专用工具及专用台账。	500 元
31	隔餐售卖剩下的青菜、贝壳类再次加工售卖。	500 元
32	发现菜品未煮熟、煮透进行售卖。	500 元
33	烹调加工有腐败变质及其他感官能感觉有异常状态的食品。	2000 元

34	超保质期食品加工进行售卖。	2000 元
35	擅自使用未登记许可的食品添加剂。	2000 元
36	原料使用未遵循先进先出原则。	200 元
37	散装物品未贴标签。	200 元
三、日常管理		
序号	处罚项目	罚款金额
38	菜品价格未经审核进行售卖，	500 元
39	未定期进行营养菜品研发（每学期至少一次），	500 元
40	菜品未挂牌公示价格售卖，或菜品售卖价格与挂牌公示价格不相符。	500 元
41	监控系统不能正常工作未及时修理。	100 元
42	学生投诉的问题，查明属实，属食堂未按服务承诺处理的。	500 元
43	餐具大肠菌群检测不合格。	5000 元
44	蔬菜农残检测不合格。	2000 元
45	未按要求完成甲方安排的学生活动、学术交流和会议用餐任务等情形。	5000 元
46	食堂员工有不良行为，在甲方引起不良影响的，视情节严重程度予以罚款。	1000- 10000 元

四、消防安全		
序号	处罚项目	罚款金额
47	在经营场所进行电动车充电。	200 元
48	电器线路未暗敷，随意拉接改装电气线路。	500 元
49	消防设施未保持完好有效。	200 元
50	经营场所内违规使用液化气、存放易燃易爆品。	500 元
51	占用消防通道。	200 元
52	未完成每学期消防培训及演练，未上交培训记录及上传相关图片。	500 元
53	未开展每学期排油烟系统清洗、建筑电气检测等相关安全检测防护工作。	500 元
五、退出情形		
1	出现重大安全事故及食品安全事故(由国家权威部门认定)等，食堂承担全部责任的。	没收履约保证金 20 万元，承担赔偿责任并予以解除合同。



2	存在分包、转包、变相转包，或以他人身份挂靠、合作等情形。	没收履约保证金 20 万元，承担赔偿责任并予以解除合同。
3	在经营期间未书面报经甲方审批确认，擅自改变经营场所平面规划和功能间布局及改变经营范围，经甲方要求停业整顿仍拒不执行的。	没收履约保证金 20 万元，承担赔偿责任并予以解除合同。
4	以暴力妨碍、阻挠甲方管理人员行使管理职责和维护正当权益的。	没收履约保证金 20 万元并予以解除合同。
5	食品安全问题重复出现、屡教不改，出现严重违规行为，甲方视情节予以处理，直至没收履约保证金并予以解除合同。	