附件2 项目运营管理细则

一、管理基本要求

1.成交供应商对其承包的食堂独立经营、自负盈亏。在项目经营权上不得转包和分包。

2.成交供应商必须接受上级有关部门和采购人的监督和检查，主动配合广东省技师学院总务部对饭菜的质、量、价、卫生条件、服务态度、成本核算的检查工作，对检查发现的问题要及时整改。

3.成交供应商对外经济活动只能以成交供应商自身法人公司名义，不能以采购人食堂名义签订任何经济合约，且采购人有权监督成交供应商在经营期内与供货方的经济往来活动。

4.成交供应商必须认真执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国安全生产法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《餐饮服务许可管理办法》等国家及广东省实施的法律、法规。自觉遵守学院各项规章制度，做到依法经营，守法经营，树立主动为全校师生服务的思想，维护广大师生的身体健康，维持学院的稳定。采取有力措施，保证按时、按质、按量进行经营活动，努力创造特色鲜明的学院餐厅文化。

5.除不可抗力事件外，成交供应商不得以任何理由不及时或不充足供应膳食，否则视为违反合同。

6.采购人提出的各项租赁经营项目仅出让有偿使用权，成交供应商必须按规定缴纳各种费用。

7.成交供应商必须办理食品经营许可证以及其他餐饮业必须具备的证件，到期及时验证、换证。

8.如遇突发或重大事件，成交供应商管理人员应在第一时间报告采购人有关部门，成交供应商项目负责人应在第一时间到达现场，适时处理或协助处理有关问题，采购人如认为情况危及到采购人的安定管理，成交供应商应无条件同意采购人直接调配成交供应商资源直至危机结束。

9.成交供应商在经营区域内，有义务劝阻学生抽烟、酗酒、赌博等违法违纪行为。

10.成交供应商项目负责人应在岗在位，成交供应商法人代表(董事长或总经理)每月至少须亲临一次现场，亲自参与食堂经营管理，召开月调度会，倾听采购人师生意见，不断提高服务水平和饭菜质量，在采购人召开膳食工作会议(每月一次)时，成交供应商负责人应亲自到场参加，听取学生代表及职能部门意见，及时改正，提高服务质量以利于成交供应商将食堂办得更好。

11.成交供应商必须安排专人负责食堂的日管控、周排查和月调度管理的相关工作。

12.成交供应商对食堂内部的宣传负有管理责任。食堂内部的所有张贴、宣传海报、展架等均需报采购人同意后张贴。宣传内容需符合采购人宣传部门相关规定。

13.不得采取不正当的竞争手法，不得从事与膳食无关的经营活动。

14.成交供应商工作人员不得与师生员工发生冲突，不得在网络散布不实言论及照片。禁止一切有损校誉、有碍学生身心健康的活动。要对员工培训包括络舆论在内应急处理，在遇到紧急情况时第一时间到场及时上报采购人。

15.加强食堂党建、思政和传统文化宣传建设，充分体现现代技工教育发展方向，充分体现环境育人、服务育人的功能，把食堂办成精神文明之窗和师生温暖之家，把餐厅办成集学生就餐、学习、交流的复合型餐厅。

16.食堂内电视等娱乐设施不得播放内容反动或黄色音像制品。

17.成交供应商按照采购人提供的公文模板进行食堂工作一周一报，办公室信息员在权限内管理好信息化平台，定期更新创新菜式上传到平台。成交供应商要在开学前一周书面向采购人报送本学期菜式出品，同时根据采购人意见动态调整菜式出品。成交供应商重视学生的个性化需求。

18.公共就餐区的各类餐饮服务档口由成交供应商规划餐饮服务项目，报采购人相关部门批准后方可实施，否则作违约处理。

19.成交供应商应实时更新食堂管理系统，采供与核算数据须向采购人相关部门开放浏览权限。

20.成交供应商应承诺每学期安排10名的勤工俭学岗位数，补贴标准应高于当地小时最低工资第一档标准。（以学生自愿为原则，家庭困难学生优先）

二、食品安全管理要求

1.成交供应商必须严格遵守《食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规及采购人的相关规定，健全管理制度并张贴上墙，强化检查监督，责任落实到人。

2.按有关规定做好厨房“四防”(防火、防盗、防毒、防虫害)工作，按要求悬挂灭蚊灭蝇灯，配置相关防护设施；按消防法规相关要求(面积要求、功能要求)配置消防器材(费用由成交供应商自理)，设专人定期检查、维护和负责安全工作，并接受消防、保卫部门的指导和检查，坚决杜绝发生食物中毒事故和各类安全责任事故。

3.必须遵守食品原料采购制度，要设有专职采购员,建立稳定的原材料供应渠道或供应商，大宗食品如米、油、面粉、主要副食品等必须在我方人员参与监督下招标采购或集中定点采购；并且坚持索证索票制度，所购物料必须具备“三证”(食品经营许可证、食品检验合格证、产地来源证)，按照有关部门的要求做好台账，建立档案。

4.食堂要加强食材采购管理和验收管理，按照《学院食堂食材采购验收参考标准》（见附件 ）对食材进行验收，不得采购标准中禁用食材。

5.食堂各功能间按规范分割，严格执行清洁消毒规定。

6.按规定做好食品的留样工作。成交供应商应指定专人负责，每餐每样食品留样应超过100g，保留时间超过48小时，放置在专用冰箱0-8度中保存，并做好相关记录。

7.成交供应商必须严格按照国家法律、地方法规及学院食堂管理办法的有关规定执行食品卫生安全标准。蔬菜加工应严格执行“一洗、二浸、三烫、四煮”，食品要求不发霉、不变质、不腐烂、无异味。

8.必须守法经营，接受卫生防疫部门等相关政府部门的抽查抽检工作和采购人的送检工作，检验结果必须对外公布；接受采购人各相关部门和组织的监督管理；积极配合采购人派出的监督员的工作，接受监督员对原材料采购、生产流程、卫生消毒、供应价格、服务规范等的全方位监控。

9.搞好环境卫生，建立食堂卫生工作自查记录。每餐工作结束后，成交供应商必须对餐厅、厨房进行一次大清洁、消毒，保持厨房、餐厅内外整洁。库房要求通风良好，符合防腐、防尘、防鼠要求。冰柜应定期清理﹑除霜，消除异味，生熟食物应分开存放。对所有用过的食具、餐具洗净后立即消毒，并做好记录；严禁在门外摆卖或放置有损校容校貌的杂物。

10.应经常清理食堂内外水池、下水道，确保畅通，污水排放要符合环保要求。

11.食堂馊水、食材废料、纸皮等由成交供应商负责处理，采购人有权要求其在指定时间和范围内将馊水及废料运出，食堂其他生活垃圾及员工宿舍产生的生活垃圾须运至学院指定的垃圾堆放地，严禁在食堂及宿舍周边摆放杂物，以保障厨房、餐厅、宿舍及周边整体环境卫生；成交供应商学期须请专业公司对食堂内部抽排系统及净化油烟系统进行专业清理并做好归档工作，每年须委托有资质的环保评测公司对排气进行至少一次检测，并把检测报告上交采购人及相关部门。

12.成交供应商在食堂内经营符合卫生要求的饮食，不得经营烟、酒(含酒精性饮料)、生活用品等采购人限制食堂经营的商品，增加经营项目，须获采购人批准。

13.实行一票否决制。一旦购入并使用通过非正规渠道采购的原材料或在日常供应中发生食物中毒事件，成交供应商必须承担相应的经济和法律责任，采购人有权根据事件决定是否解除承包经营合同。

三、经营服务质量要求

1.按投标文件承诺的各项经营管理指标以及双方签订的合同要求承担全部的质量、安全、效益、风险责任。

2.成交供应商经营的食堂纳入采购人总务部进行监管，严格按照《广东省技师学院食堂管理考核办法》进行管理。如果发现有售卖超过保质期食品、变质食品、违禁食品等情况，扣当月综合评分10分/次；检查发现有食品原料、食品添加剂、食品调料等超过保质期的情况，扣当月综合评分10分/次。产生严重后果的，将按合同要求解除合同。

3.经营供应品种要求：早餐15种以上、午晚餐25种以上。大众餐品种按高、中、低比例2：5：3配制，低价菜2.5元以下含2.5元，中价菜2.5元－6元含6元，高价菜6元以上。中晚餐提供免费的汤，低价菜和免费汤必须在学校开餐会时间内全时段供应。学生加饭或加汁免费。大众窗口价格应低于当地市场同类同质同量餐饮价格，毛利一般控制在25-35%以下。每季度由总务部组织核定一次价格。冻品不超过同肉类采购数量的30%。

4.实行价格最高限价制度，成交供应商对饭菜花色品种的供应价格必须经招标单位审定，售卖菜品必须明码标价。

5.每学期的开业停业时间根据采购人校历安排，按照采购人的作息时间，制定出膳食服务时间，并征得采购人同意。开膳期间必须保证饭菜的正常供应，不得售卖不符合卫生要求的饭菜。寒暑假期间，有义务根据采购人的安排开餐。以下时间段内必须保证供餐(特殊时期或因采购人需要，开餐时间按采购人要求执行)：

早餐：6:30—8:30

午餐：11:00—13:30

晚餐：17:00—19:00

宵夜：21:00—22:00(晚上22:30前必须停止营业)

6.提升烹饪制作和服务的科技含量，做到每餐营养搭配合理，能体现饮食文化和保健功能，并根据不同的季节和不同的教学阶段特点，为师生提供汤水、各类保健和营养套餐等服务。

7.要对经营困难有充分的估计和应对措施。要加强员工售饭售菜业务的培训，正餐高峰期要加开服务窗口，不得出现排长龙(每队20人以上)等拥挤、混乱情况。

8.设立教职工专窗。重视教职工的意见建议，及时创新菜式出品。

四、人员管理要求

1.加强员工遵纪守法、职业道德教育，做到文明经营，依法管理。食堂工作人员必须遵守各项规章制度。

2.项目所有从业人员，包括项目负责人，必须是达到法定工作年龄的守法公民，并持有合法有效的身份证。投标时所承诺的人员必须与履行合同的人员一致，不得随意更换。管理人员经过采购人考核不合格，采购人有权提出更换。

3.团队要求：拟派项目团队配有专职管理员，专职高级食品卫生安全管理员、专职食品安全总监、专职质检员、营养师、高级厨师、中级厨师、中级点心师各一名以上及服务员若干名，需配备一名信息员进行财务报备、日常管理报备、人员报备及多功能文化食堂信息化工作。食堂员工总人数与就餐人数按1：70配备。

4.成交供应商必须承担食堂员工的管理、劳动合同的签订、劳务纠纷的处理等相关经济和法律责任。

5.成交供应商必须按《劳动法》规定，与所有员工签订合同以及办理社保、保险等事项，所有员工必须具有“五证”：身份证、用工证/上岗证、暂住证、健康证和计划生育合格证或未婚证。并将复印件登记造册，主动接受采购人的监督检查。成交供应商对所聘请的所有工作人员要按照政府有关规定和采购人的要求进行管理，并安排每年进行一次体检(费用由成交供应商自理)，对身体不合格者一经发现立即辞退。

6.成交供应商负责聘用员工的食品安全、安全用电、防火等操作的专项培训和职业道德、有关法律法规及学院的各项规章制度的学习，特殊岗位的员工应持上岗证(如厨师证、电工证)。

7.上班期间，成交供应商的膳食工作人员应统一着装，穿工作服、戴工作帽，售饭菜员工必须戴口罩，佩戴工号卡，不得佩戴饰物，不留长指甲；长发盘起，做到穿戴整齐，卫生清洁。每个员工应有冬、夏工作服各两套，按季节变化统一换装。使用规范、礼貌服务用语，严禁一切不良动作和习惯；出售食物时必须使用专门工具，不得用手直接接触食物；上岗前或便后必须洗手；禁止在工作场所抽烟、喧哗和打闹。

8.对食堂的经营管理、员工工资发放、社保福利、工伤保险等必须严格执行国家、省、市的劳动法规；确保员工的权益不受侵犯。在经营过程中与员工发生的一切纠纷均与采购人无关。

10.所有从事食堂工作的人员必须持有效的健康证，并参加卫生知识培训合格，每年必须有两人取得消防培训合格证。

11.聘用的员工，无犯罪记录，录用时必须向学院报备。

12. 成交供应商必须遵守国家劳动法规进行用工管理，建立健全劳动保障制度，认真执行各项有关劳动保障的法律法规，承担所聘员工的劳动保护责任，确保所聘员工的权益不受侵犯。在经营过程中与员工发生的一切劳动纠纷均与学校无关，由成交供应商独立处理及承担相应责任。

13. 项目所有从业人员，包括项目负责人，必须是达到法定工作年龄的守法公民，并持有合法有效的身份证。投标时所承诺的人员必须与履行合同的人员一致，不得随意更换。

14. 派驻本项目核心管理团队人员两年内不作变动，如因特殊情况变动提前2个月报招标人（总务部）并经招标人（总务部）同意后方可变动。

五、费用管理要求

1.成交供应商经营时在一卡通系统正常运行的情况下，必须使用一卡通系统收费；或者使用支付宝微信等时必须绑定学院指定银行的账号，并接受学校监管。严禁让学生赊帐就餐。

2.成交供应商在收到中标通知之日起，3个工作日内，签订合同前，向采购人缴纳装修保证金，否则视为弃标。成交供应商应在采购人审核施工图后五天内进场施工和在规定之日达到正常开缮条件，否则按违约处理，采购人有权解除合同，装修保证金不退还。正常开业后，成交供应商聘请工程造价公司出具结算书，学校聘请第三方造价公司进行结算审核。结算费用由成交供应商承担。经过结算审核，如达到中标承诺的前期投入的，装修保证金退回给成交供应商。没有达到的要求在一个月继续完成投入，或转为赞助贫困学生基金。否则装修保证金不退还。超过的承诺前期投入资金的，由成交供应商自已承担。

3.经营安全保证金(50万元，不计利息)，在开业前，缴纳至采购人的指定账户，在合同期满后五工作日内，成交供应商将前期投入承诺投入的资产和设备移交给采购人，将其他财产清退出经营场所。不得因自行投入设备处理等问题向学院或学院新招的经营方提出任何补偿。成交供应商在合同到期日内若不将自备物品搬离学院，则学院视同遗弃物进行处理，且成交供应商承担相关费用并从经营安全保证金中扣除。交接完成后，采购人扣除成交供应商合同期间未缴纳的各项费用，剩余经营安全保证金返还成交供应商。

4.维修保证金(10万元，不计利息)，在开业前，缴纳至采购人的指定账户。维修保证金主要用于约束成交供应商在运营过程中对饭堂设备设施、房屋、消防、装修等及时维修维护或更新，保障饭堂正常运行。当学校发现成交供应商维修维护或更新不及时时，学校有权自行组织维修维护或更新，相关费用从维修保证金支出。学校支出后，成交供应商需两个月内将维修保证金补充达到10万元。没有及时补充的，学院有权从饭堂的一卡通账户资金中划入补充。合同到期，采购人将剩余维修保证金返还给成交供应商。

5.食堂经营管理费，包含场地和固定资产折旧费。管理费每半年转账一次，缴交时间为每年的3月30日前缴纳当年上半年管理费、9月30日前缴纳当年下半年的管理费。管理费未按规定时间交纳的，于转账规定截止日次日起计算，收取滞纳金，滞纳金计算方式：管理费×拖欠缴交时间（天）×2‰，拖欠交纳管理费时长达到60天的，学院有权终止合同，收回食堂经营权另行发包。学院追溯因成交供应商违约终止合同到产生新的成交供应商期间，学院食堂方面产生的所有经济损失。并向广东省政府采购中心投诉成交供应商征信。

6.水电费。食堂水电费按供水、供电部门对我校的收费标准计费，成交供应商按照经营中实际使用量按时缴交。成交供应商根据《广东省技师学院XX月份对外水电收费通知单》在五个工作日内向学院财务室缴交完成。超时未缴交，收取滞纳金。滞纳金计算方式：水电费×拖欠缴交时间（天）×2‰，拖欠水电费时长达到3个月的，学院有权终止合同。

7.承担市场监督局所要求的智慧食堂（明厨亮灶）服务费用（具体由承包商与服务商洽谈为准）。（具体由承包商与服务商洽谈为准，如有系统也可自行安装并在市监局备案）。

8.成交供应商需向政府或政府要要求的第三方服务单位交纳的费用。包括证件的办理及年审费、卫生费、税费、智慧食堂服务费及其他因经营承包须交纳的费用。

9.成交供应商需承担食堂除虫害、下水道堵塞疏通等整治经营场所卫生的费用。

10.成交供应商需承担食堂经营所需餐饮设备、消防设备的购置，环境美化、装修、餐具投入、采购人配置及自置的设备的维修维护，用水、用电、用气安全维护产生的费用。

11.成交供应商按照国家、省、市的劳动法规发放员工工资、交付员工社保、福利金、工伤保险、购置员工服装等费用。

12.成交供应商需承担食堂承包经营产生的其他费用。

13.经营期内，成交供应商擅自停止或主动退出经营的，成交供应商除了给采购人赔偿各种损失外，所投入的所有固定资产和不动产归采购人所有，且安全保证金、已投入的资金不退还。

14.经营的财务结算管理及财务监督。

(1)成交供应商必须按规定建立财务帐目，规范财务管理并接受有关部门的监督与指导。

(2)采购人负责校园一卡通的管理与维护，并承担校园一卡通的充值责任，充值资金招标单位财务统筹管理，专项与成交供应商核算。

**七、安全管理要求**

1. 执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》《餐饮服务许可管理办法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》，教育部、国家市场监督管理局等国家机关联合颁发的《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》《餐饮服务食品安全监督管理办法》，严格执行《广东省食品药品监督管理局关于餐饮服务食品安全管理员的管理办法》《国务院办公厅关于严厉打击食品非法添加行为切实加强食品添加剂监管的通知》等国家、教育部、卫生部以及省市相关主管部门发布的相关法律、法规和制度文件。

2. 中标人须有完整的组织机构和健全的食品管理、卫生管理和安全管理等规章制度，包括食品安全管理制度、财务制度、人事制度、价格管理、工作规范、生产安全保障、用工培训、社保福利、民主管理、文明服务、物资采购、成本核算、绩效考核等制度。

3. 严格遵守食品原材料采购有关管理制度和相关法律法规，相关农残检测符合要求，要设有专职采购员和仓管员，米、面、食用油、鲜肉、冻品、禽蛋、食杂、蔬菜等大宗物资采购应在总务部监督下进行采购并报总务部备案。

4. 严格执行索证索票制度，建立电子采购工作台帐，食品安全管理档案，随时备查。承诺在合同签订之日起实行物资采购信息电脑化管理，并实现完整保存，可供学校相关部门查询。

5. 严格执行各项食品安全法律法规，规范操作流程，严格执行清洗、消毒、保洁规定；做好留样登记工作；有防火、防盗、防毒、防虫害等措施；保持饭堂及周边环境卫生；按照国家消防安全标准安装和配置必要的，性能完好的消防设施设备。

6. 食堂潲水、废弃油脂、废料、纸皮等严格按照环境卫生有关管理规定处理，并按照学校规定的时间和范围运出，及时清洁保证校园环境卫生。

7. 食堂污水排放（如洗涮用水、含磷洗洁净的使用等）应符合《污水排入城市下水道水质标准》（CJ3082-1999）；废气排放（如油烟排放）应符合《饮食业油烟排放标准（试行）》（GWPB5-2000）；产生的噪声应达《城市区域噪声标准》（GB/T14623）；固体废弃物排放应符合《中华人民共和国固体废物环境污染防治法》

8. 为保护校园环境，严格按照国家限塑令有关要求执行塑料袋有偿供应，尽量限制一次性餐用具的使用，如需使用必须使用可降解材料的一次性餐具。

9. 积极配合学校监督管理工作，接受各有关部门和学生组织对原材料采购、生产流程、消毒保洁、饭菜价格、服务规范等方面的全面监控，接受政府卫生部门的抽检工作和学校的送检工1作，对检验结果负责。

10.中标人需购买保额不低于5000万元的场所公众责任险。

八、其他管理要求

1.食堂潲水、食材废料、纸皮等由成交供应商按照当地政府部门要求负责处理，产生费用由成交供应商负责。采购人有权要求其在指定时间和范围内将潲水及废料运出，食堂其他生活垃圾及员工宿舍产生的生活垃圾须运至采购人指定的垃圾堆放地，以保障厨房、餐厅、宿舍整体环境卫生，费用由成交供应商负责。每天清理过滤池一次，每周对过滤池中过滤网进行一次除油清洗，防止堵塞。每个月对化油池进行清理，每学期至少一次对油烟管道进行清洗，每个月至少一次对食堂进行除四害(按季节适当增加)，费用由成交供应商负责。

2.成交供应商必须按照国家消防安全标准安装和配置必要的性能完好的消防设施设备，根据学校的要求配合必要的消防器材，配合学校做好消防安全工作，签订安全责任书，每学期至少一次对食堂员工进行消防安全培训和基本消防技能培训。

3.成交供应商不得在食堂内设置小卖部或商品售卖专柜，不得售卖酒类、香烟和合同规定的禁卖品。

4.采购人因需要在食堂开展大型活动或学生在食堂内开展社团活动，成交供应商免收租场费和水电费。

5.成交供应商在学校大型活动提供免费的凉茶，在季节病高发期间为学院免费煲药（药材由学院提供）。

6.成交供应商必须按照国家消防安全标准安装和配置必要的性能完好的消防设施设备，根据学校的要求配合必要的消防器材，配合学校做好消防安全工作，签订安全责任书，每学期至少一次对食堂员工进行消防安全培训和基本消防技能培训。

7.成交供应商应提供一定数量的勤工助学岗位，以帮助贫困学生解决生活来源。

8.负责经营场所的环境安全卫生：

(1 ) 成交供应商应按照《餐饮服务食品安全操作规范》的要求进行设备及基础设施的配备、补充和完善，并负责食堂普通设备与餐具、餐桌椅等的添置（具体投入列出清单报学院备案），确保能够通过各级市场监督管理部门的检查及验收，达到国家卫生标准。

( 2 ) 成交供应商须严格遵守消防安全管理规定，严禁私拉乱接电线、开关和插座等，不得使用液化气瓶、煤球等产生有毒气体燃料），并做好防火、防毒、防盗、防意外事故的发生等工作，如出现安全责任事故，全部责任由成交供应商承担。不得在食堂周围及其它场所搭盖、摆摊设点和堆放杂物。成交供应商禁止超负荷使用电器设备，不得擅自改动电路，乱接用电设备；凡是由于成交供应商经营、管理造成的食物中毒事件、火灾、电器故障等人身伤亡、设备损毁、消费纠纷等事故，一切不良后果、法律责任及经济损失均由成交供应商自行承担。

9.负责经营场所提供的食品应安全、卫生、优质。

(1)成交供应商应严把原材料和副食品的采购检验关，食品原材料的采购要定人定点，确保新鲜。应向供货方索取卫生许可证和产品检验合格证，所购原材料和副食品在食堂就餐区公示栏公开供应商单位、相关证照资质及联系电话。外购的粮油、鱼肉、蔬菜类等，应严格按照《食品安全法》的有关规定符合卫生和质量要求，定型的食品（商品）包装应有厂名、厂址、生产日期和保质期，坚决杜绝伪劣食品和“三无“食品进入食堂，并建立好台帐制度，每月的台帐交学院管理人员存档。如根据相关要求学院对食堂的食品原材料进行统一采购，成交供应商应无条件配合。

(2)成交供应商在经营活动中，应坚持公益性、微利性和服务性的原则， 努力为学院师生提供价廉物美的膳食品种以及热情周到的服务；成交供应商所售食品、商品须无条件接受学院最高指导价；成交供应商经营的食品品种、价格在入场前要上报学院存档，所出售食品（商品）的定价要随行就市，价格控制在一个合理的范围内。

(3)成交供应商应对所有设施、设备进行定期的维护和保养，其中对厨具设备必须每学期进行不少于一次的检修和清理；抽排系统的风管、空调等每学期不少于 一次的疏通清洁，厨房的油网烟罩每周不少于一次的彻底清洗，所需费用由成交供应商负责。

(4)成交供应商对生产场地应配置足够的灭火设备，加工、销售场所应配置足够的灭蝇灯具，消毒灯具。所有排污管道要连接地下暗渠排放，定期对污水井，隔油、隔渣池（井）的油污、杂物进行清理。对周边的环境卫生每天打扫不少于一次。所有垃圾桶必须有盖（备餐区垃圾桶应为非手触式）并保待清洁，剩饭、剩 菜必须每餐一清，禁止隔顿出售，生活垃圾和食品垃圾应分类装袋集中加盖存放，生活垃圾按学院规定时间由成交供应商运送到学院指定的地点堆放，食品垃圾由成交供应商自行处理，垃圾处理须按要求建立相关台账。

(5)成交供应商要依学院生员情况提供不同口味菜系，不论经营哪类品种都必须是新鲜食材现场制作，现做现售；备餐间只能出售食品成品，不得进行加工制作， 加工制作应在单独的操作间进行。

(6)、成交供应商应加强防范，确保安全生产，如有火灾、食物中毒等问题被市级以上新闻媒体曝光、因经营服务不善引发事故，成交供应商负全责，给学院造成名誉及财产损失的，学院有权依照相关法律法规追究成交供应商的法律责任，并要求成交供应商赔偿损失。

10.成交供应商负责经营场所内水表、电表、燃气表等总表以下部位的各项设施、设备及排水维修，如改动线路等走向，须经学院书面批准同意，如发现有窃水、窃电行为，将给予（所偷金额的5倍）重罚。

11.成交供应商员工不得擅自进入学生宿舍、公寓、教学场所及其他学校禁止进入的区域，如有违反将视情节轻重给予相应处罚，直至终止合同。

12.经营期内成交供应商需承担公共燃气等各种设备、设施的年检、维修和维护费用，因实际需要或按上级有关部门的要求增添、更换必要的设备费用。

13.成交供应商应按学院要求应时刻保持承包范围内的环境及设备卫生；从业人员工作期间应穿戴整洁统一的工作服、工作帽，现场加工制作人员必须佩戴口罩、帽子等，备餐区销售人员必须佩带口罩、手套，佩带“标牌”服务。

14.保持加工间的整体卫生，物品分层次、分类摆放整齐， 不许存放与食品无关的杂物；严禁食物叠放，必须保持加工灶台、案台、加工用具的卫生整洁；保持后厨所有功能间、员工更衣室及所承租范围内的环境卫生，做到清洁干净，无任何卫生死角。餐用具必须保证数量，严禁售饭时使用临时冲洗的餐具，餐用 具材质需适合利用机械进行清洗消毒。

15.成交供应商为食堂安全、卫生、质量、防火、防盗的第一责任人，食堂不得留有住宿人员，必须注意防毒、防盗、防火、防触电等意外事故的发生；如发生以上情况，所需费用及善后处理工作均由成交供应商负责。

16.成交供应商在学院食堂从事经营活动期间所雇佣员工的工资、养老保险、人身安全等福利待遇及责任事故所产生的一切费用均由成交供应商自行承担。

17.成交供应商在学院食堂从事经营活动期间的各种进货款项结算、欠款等均与学校无关。

18.合同期满成交供应商应将自备物品搬离学院，成交供应商在合同到期日内若不将自备物品搬离学院，则学院视同遗弃物进行处理，且成交供应商承担相关费用并从履约金中扣除；由学院工作人员检查验收经营场所各部位的设备、设施情况，验收合格后10日内成交供应商凭收据结算。

19.承包者在校期间禁止私自调整监控探头的朝向，如有违反本条规定的行为，学校有权对成交供应商处以500元以上的违约金。

20.坚持学校食堂公益性、微利性、服务性的原则，坚持薄利、质优、卫生、安全的理念，努力拓宽服务层面，增加花色品种，提高服务质量，为师生员工提供热情周到、物美价廉、安全卫生的满意服务。

21.依法保障员工的合法权益，并妥善处理劳资纠纷、安全责任等事故，涉及学校安全、稳定时，应主动承担责任，直至法律责任。

22.不得变更房屋的使用功能和布局，严格按照约定进行设备配置和装修，确保建设的质量和安全，协助学院做好清产核资工作，保证资产设备的完整。如需改变房屋的使用功能布局或装修，或安装对房屋结构有影响的设备，须先征得学院及相关房屋管理部门的书面同意，涉及改变生产流程布局及防火安全的工程 变更，还须经卫生防疫部门、消防部门书面批准，方可进行施工。

23.定期对房屋和食堂内的电、水、燃气主线、管道等设备进行保养。其中，厨具设备必须每学期进行不少于一次的检修和清理；抽排系统的风管必须每学期进行不少于一次的疏通清洁； 室内燃气管道保护层必须每学期进行不少于一次翻新，并由具有相应资质的专业公司负责施工，所需费用由成交供应商负责。

24.成交供应商须遵守国家的相关法规和教育部、人社部等颁布的关于学校后勤食堂的相关规定。