

## 餐饮服务合同

合同当事人:

甲 方: 富联精密电子(天津)有限公司

地 址: 天津市经济技术开发区西区北大街 36 号

联络人: \_\_\_\_\_ 职 称: \_\_\_\_\_

分 机: \_\_\_\_\_ 电 邮: \_\_\_\_\_

乙 方: \_\_\_\_\_

地 址: \_\_\_\_\_

联络人: \_\_\_\_\_ 职 称: \_\_\_\_\_

电 话: \_\_\_\_\_ 电 邮: \_\_\_\_\_

就乙方为甲方指定餐厅提供餐饮服务、清洁、洗消服务等事宜, 双方经充分协商, 达成以下条款:

### 第一條、 服务期限

1. 服务期限自【2024】年【1】月【31】日至【2026】年【1】月【30】日
2. 服务期满, 双方如有续约之意愿表示, 应提出续约之要求, 双方协商一致后再重新订定书面合同。
3. 乙方应当自提供服务前向甲方提交集体供餐服务所需的各项证照(包括但不限于乙方的营业执照、税务登记证、食品经营许可证、质量管理体系认证证书(ISO9001)、食品安全管理体系认证证书(ISO22000)、服务人员健康证、食品安全管理员证、具有食品卫生等级 B 级或以上、有权开具税务发票等资质证明)。
4. 若乙方未按时完成上述第三款之要求, 除非甲方同意延后提交证照之日外, 甲方有权无责终止本合同, 并要求乙方支付违约金人民币(下同)【20,000】元。
5. 如因政府相关部门或甲方稽核要求, 乙方须配合甲方办理天津市食品经营许可证等证照。

### 第二條、 服务地点与内容

#### 1. 服务地点:

天津市经济技术开发区西区北大街 36 号, 富士康天津科技园 C11 栋西侧或甲方指定的其他地点。

#### 2. 服务内容: 消杀服务、清洁服务、餐饮服务, 具体供餐类型如下, 何时启动何项供餐类型由甲方指定并提前通知乙方。

##### 2.1. 标准餐:

- 2.1.1. 单点自选：例如：1元、2元、3元、4元、5元、6元的菜色供甲方员工自选。
- 2.1.2. 标餐：标餐菜品及价格标准由乙方拟定，且经甲方书面确认后方可售卖。
- 2.2. 特色餐：特色风味餐饮、特色套餐、水饺、蒸包等自选【注：价格标准由乙方拟定，且经甲方书面确认后方可售卖】。
- 2.3. 乙方保证为甲方提供以下增值服务【注：增值服务价格标准由乙方拟定，且经甲方书面确认后方可售卖】：**（待中标供餐商承诺提供）**
3. 特别约定：
  - 3.1. 乙方为甲方关联企业-富联科技服务(天津)有限公司提供订餐服务,服务期间乙方自行承担水、电等能源费用，甲方有权自行选择实际供餐期间及供餐模式。

### 第三條、 费用结算与付款条件

#### 1. 费用结算

- 1.1. 服务费 = 餐费 - 其它费用
  - 1.2. 餐费 = 标准餐餐费 + 特色餐餐费（如有）+ 增值服务餐费（如有）  
【备注：仅计算甲方员工刷卡消费以及签单消费金额】。
  - 1.3. 能源费用：指乙方为甲方提供服务所耗费的能源费用，其中能源单价按照当期能源供应部门标准计算；能源使用量按照乙方提供餐饮服务实际使用量或推估使用量计算：水、电费以乙方调理间内单独安置的水、电表计量为准，暖气费用依能源供应部门收费方式（比如按流量或固定使用面积）收费，如以固定使用面积收费，仅需计算乙方所使用有安装暖气操作设备的室内空间面积。能源费用单独结算。
  - 1.4. 能源费用结算方式：甲方于次月结算前一个月的能源费用，乙方确认无误后于5日前将上月能源费用汇入甲方指定账户，若遇法定节假日则前述期限相应顺延至节假日后次一工作日。乙方无正当理由拒绝确认的，视为认可甲方结算金额。每延迟一天，甲方有权要求乙方支付应付费用【5%】/日计算的违约金，且甲方有权自应付之服务费中逐行扣除能源费用及违约金。
  - 1.5. 其它费用:指因本合同所发生之违约金、损害赔偿，或其它应由乙方承担的费用。
2. 支付条款  
2.1. 服务费按月结款，甲方于收到乙方支付的能源费及餐费确认数据后结算上月费用，并通知乙方开具发票。  
2.2. 乙方根据结算结果，按甲方指定抬头开具合法等额增值税普通发票给甲方，甲方接到合格发票90天后最近一个逢5（即5日、15日、25日）日以转账方式付款至乙方如下账户。如遇节假日，以节假日后的第一个工作日为付款日。  
开户银行：\_\_\_\_\_   
银行账号：\_\_\_\_\_   
银行账户名：\_\_\_\_\_
  - 2.3. 乙方未依约交付正式合格发票给甲方的，甲方有权相应延迟支付服务费。
  - 2.4. 若双方结算后，发现甲方应支付之供餐服务费用不足抵扣乙方应向甲方支付之费用时，乙方应按甲方指定之缴付方式支付差额或由甲方自下一期应付乙方之

服务费中扣减。

- 2.5. 若因甲方原因未及时支付服务费，甲方需向乙方支付未付款总额 5%计算的违约金。

#### **第四條、 保证金**

1. 乙方应当在本合同签订后 3 天内向甲方交付履约保证金 300,000 元（大写：叁拾万元整）。乙方未能如期交纳保证金的，甲方有权立即解除本合同。续约时乙方已缴纳的，无需再次缴纳。
2. 履约保证金作为乙方在服务期间履行合同的保证，保证的内容包括但不限于：乙方有违约行为并应承担违约金，或者给甲方造成损害的，甲方提供支持文件证明乙方之违约及侵害之事实及数额的，甲方有权直接从保证金中进行相应扣除。保证金数额不足时，甲方有权随时要求乙方补齐保证金的数额，乙方应根据甲方的要求及时补足。
3. 合同期满，甲方应当在双方结清所有款项并办理交接完毕，且甲方收到付款所需相关资料后 30 个工作日后最近一个逢 5（即 5 日、15 日、25 日）日以转账方式将保证金全额或剩余部分无息返还给乙方。如遇节假日，以节假日后的第一个工作日为付款日。
4. 在合同期满前因乙方违反本合同约定导致甲方提前解除或终止本合同全部或部分的，保证金全部没收，不予退还。

#### **第五條、 餐饮服务要求**

1. 服务内容：乙方利用甲方提供场地或其自有场地、设施、设备，提供符合甲方要求之餐饮服务，包括采购、制备、配送、分餐、收餐。若甲方有特殊服务需求，乙方应配合办理，不得无故推托，所有服务标准均适用本合同。
2. 供餐地点：见第二条第 1 款。
3. 供餐时间：一日四餐，即早餐、中餐、晚餐与夜宵；具体时间由甲方指定。
  - 3.2. 乙方不得随意开餐或收餐，甲方如有特别要求除外。甲方要求乙方延后或提前供餐，乙方应予以配合。
  - 3.3. 乙方除向甲方员工出售四餐(早餐、午餐、晚餐、夜宵)以外，乙方征得甲方同意后经营特色风味餐饮，乙方应当以书面形式列明特色风味餐饮的详细信息(包括但不限于名称、餐饮内容、经营计划等)，并根据甲方要求提供特色风味餐饮之相关资料供甲方查阅和存档。甲方就上述资料盖章确认，乙方方能经营特色风味餐饮。
4. 就餐人数乙方应按甲方预提报之员工人数备餐，确保正常供餐；但甲方员工可自由选择就餐方式，乙方无权要求甲方保证就餐人数。甲方预提报之员工人数仅供参考，因提报人数与实际就餐人数差异所致剩余菜品，由乙方自行吸收，甲方不予承担责任。
  - 4.2. 如乙方供应之就餐人数连续三日或三十日内累计五日少于规划就餐人数之

85%(甲方可根据人数规模作调整)时,甲方有权自行选择以下方式进行处理:

- (1) 要求乙方查明原因、限期整改并支付 10,000 元/次违约金;
- (2) 书面通知乙方后单方终止本合同,书面通知自到达乙方后即生效。

实际就餐人数=刷卡人数+现金及电子支付消费人数(以刷卡人数×2%计算)

规划就餐人数:指甲方依据内部相关部门提报之生产排配及周边服务人力统计,定期或不定期提供给乙方的规划供餐之参考。

- 4.3. 现餐厅共有两家餐商供餐,甲方可视实际需要引进竞争机制增加 1 家以上的餐饮供货商,乙方不得有异议。
5. 餐费标准(甲方可书面通知调整): 标准餐:
  - 单点自选:按员工选择餐点计算;
  - 标餐:早餐:2元/人,中餐:6元/人,晚餐:6元/人,夜宵:6元/人。
- 5.2. 特色餐及增值服务:价格参考乙方提供之菜谱、食品 BOM 表、售卖价格,经甲方审核同意后定之。
6. 员工就餐付费方式:刷卡支付、现金支付、电子支付。
7. 餐饮服务资质:乙方保证具备提供餐饮服务所需的合法资质和相关证件,包括但不限于营业执照、卫生许可证、检验检疫合格证、食品经营许可证等,并根据法律规定办理相关证件的年检手续;乙方应按照工商行政管理部门的要求于餐厅明显位置悬挂营业执照、食品经营许可证等法律法规规定的证照。
8. 供餐环境:乙方保证配餐、供餐场所的环境条件、现场动线及食品卫生安全必须符合食品安全法及相关法规要求。
  - 8.2. 乙方严格按照 ISO22000 食品安全管理体系,标准化食品加工控制流程。
  - 8.3. 乙方在现场动线规划中,保证在原料供应、使用前食材留样、初加工、烹饪、分餐前食品留样、分餐及服务、餐具回收及洗消和垃圾处理 8 个关键环节设置 WIFI 高清摄像机进行检测。同时保证甲方员工可通过摄像头、显示屏及手机,远程视频检测后厨工作流程。
  - 8.4. 乙方保证为甲方提供专门孕妇就餐区。
9. 食品管控:具有食品安全保证体系,严格做到“五不”,即“不设计、不采购、不输入、不加工、不输出”不合格食品,配备专职或兼职食品安全管理人员,做好对所生产经营食品的检验工作,依法从事生产经营活动。食品必须经甲方指定人员检验合格后方可进行配餐作业。
  - 9.2. 乙方应依甲方要求聘请第三方认证公司,对生产加工的各个环节进行全面质量控制,费用由乙方承担。
10. 供餐配合:甲方可根据需要,对乙方供餐的流动餐线进行增减或调整。甲方要求加菜时,乙方应配合办理,费用另计。
11. 甲方餐厅设备管理
  - 乙方为履行本合同可使用甲方餐厅(即調理间、打餐区、食材仓库及其他甲方指定区域,详见附件 3;甲方有权视实际需要进行调整;以下合称甲方餐厅),乙方有权

决定是否使用甲方的餐厨设备；本合同签署时，双方应就餐厅状态及甲方设备清单进行确认。餐厅内甲方资产如需报废，全部由甲方处置，乙方不得擅自处理，否则将承担相应赔偿责任；甲乙双方须定期对餐厅现有各项资产进行数量、使用年限等项目之清点。乙方应谨慎使用甲方餐厅及餐厨设备，保持场域清洁有序，如甲方设备发生故障或损坏时，乙方应及时向甲方申报，但是设备维保厂商判定或者双方可明显判定设备故障或损坏系因乙方过错导致的，乙方须予赔偿或负责维修（由甲方选择）。甲方设备如有遗失，由乙方赔偿。前述赔偿甲方有权选择由乙方采购与甲方设备同功能、同耗能、同价值的全新设备或依甲方购入设备价格由支付赔偿金。。乙方设备的故障或损坏，应由乙方自行修缮处理，但甲乙双方另有约定的，不在此限。

#### 12. 乙方配餐厨房之要求

配餐厨房（厂外）所有设备之添加购买及维修保养由乙方自行负责。

#### 13. 供餐设备及配餐运输管理

13.1. 乙方须自备其他供餐设备、运输设备，包括但不限于保温箱、打餐勺及运输载具，包括食材配送车、送餐车、手推车、菜盆、汤桶等所有运输工具，以确保向甲方提供服务。乙方应对其提供设备进行统一管理，制订（物流）管理制度，甲方有权随时对乙方的物流状况进行稽核，发现一切影响食品安全、质量及数量的问题，由乙方负责。乙方对于前述供餐设备、运输设备应自负保管责任，并确保该等设备性能维持正常运作。

13.2. 乙方供餐设备、运输工具及其操作人员的基本资料须报甲方备案。乙方须严格按照相关规定对供餐设备及配送车辆进行严格管理（含冷藏车温度、车辆消毒清洗、定期检测、合法证件、进厂备案等）。

#### 14. 餐厅及设备维护

14.1. 餐厅主体工程、一次配电设施、照明设施、供水设施、中央空调及甲方提供的设备，正常使用范围内的维护由甲方负责。因可归责于乙方之原因造成的损坏由乙方承担修缮或赔偿责任，甲方代乙方进行维修的，产生的合理费用由乙方承担。

#### 15. 满意度调查.

15.1. 甲方有权每季度或不定期在甲方员工范围内就乙方提供之餐饮服务进行满意度调查，满意度调查根据调查表的内容包括：总体满意度调查、口味满意度调查、其它满意度调查。若连续两次满意度调查中，乙方均有一项或多项项目（不要求两次不合格项目相同）满意度低于 60%，则甲方有权自行选择：

(1) 要求乙方查找原因、限期整改，并支付 5,000 元违约金/次；

(2) 书面通知乙方无责终止本合同，书面通知自到达乙方后生效。

满意度调查表格式如附件 4，满意度计算公式如下：

员工就餐满意度=调查表对应项目中勾选满意及基本满意的人数/收回的总票数

## 第六條、 清洁服务要求

1. 服务内容：甲方餐厅的清洁工作。
2. 清洁服务区域：调理间（包括地面、玻璃窗、墙壁、楼梯、门窗、风扇、空调、厨具及其它相关供餐设施等）、打餐区（包括打餐台及打餐台外扩 2M 范围内属于供餐商 8S 责任区域）、食材仓库及其他甲方指定区域（具体见附件 3）。
3. 清洁费标准：乙方确认维护甲方餐厅清洁为提供餐饮服务之必要要件，故而甲方无需另行支付任何清洁费用。
4. 服务要求：  
清洁工作包括：按照合同规定清洁清洁服务区域，达到附件所列标准，确保餐厅卫生安全、员工可正常就餐，并积极配合甲方处理突发性工作，如参观检查、台风、水浸、火警等。
5. 承包方式：乙方自行组织清洁人员，自行提供清洁用品、用具，为甲方在规定区域内提供清洁卫生服务，甲方无需额外支付任何费用。乙方应使用质量合格且符合环保要求的清洁用品、用具，并向甲方提供相关检测报告。
6. 甲方餐厅产生的生活垃圾，包括但不限于：蛋壳、垃圾袋、包装袋、绑带、包装容器、菜叶、菜根及其他垃圾，乙方必须按照当地政府及甲方要求定点搜集、每餐及时清理清运至甲方指定的泔水/垃圾回收站点封存，并依据法规对垃圾进行登记记录。乙方应保证所有垃圾应当天清运，不得过夜。

## 第七條、 监督与稽核

1. 甲方有权对乙方工作进行不定期监督检查，以确保服务质量及清洁环境等符合合同要求。
2. 在不影响乙方正常经营的条件下，甲方有权在任何时间对乙方食品制作过程及所有使用的食材（包括油品、调味品等）进行合理的稽核，发现的一切安全、质量及数量问题，由乙方负责限期改正。
3. 乙方必须接受国家相关部门对食品制作和食品卫生之检疫，费用由乙方承担，检疫结果报备甲方。如不合格，乙方必须在要求期限内整改至合乎 HACCP 及国家相关标准，并负责所有之相关费用。
4. 甲方员工对乙方的有效投诉率连续两月超过 0.01%时，甲方有权自行选择：
  - （1）要求乙方查找原因、限期整改，并支付甲方 5,000 元/次违约金；
  - （2）书面通知乙方后单方面解除合同，且不负任何责任。员工投诉分为有效投诉（内容属实）及无效投诉（无中生有）。

有效投诉率 = 当月有效投诉件数汇总 / 当月就餐总人数。
5. 乙方人员须遵守甲方厂纪、厂规，严格服从甲方餐饮管理人员之管理；若乙方人员在甲方区域内发生工伤或意外伤害，由乙方自行承担一切责任，与甲方无关。乙方应与提供服务的工作人员依法签订劳动或劳务合同，承担人员的薪资及社保费用、员工食宿及其它履行本合同必要的有关成本费用。
6. 甲方有权将乙方满意度调查、菜品价格、食品安全检疫等稽核事项作为日常必做项

秘密

目形成制度，定期产出 KPI 数据，告知甲方餐监会各成员并在餐厅公告栏公告，以此规范乙方供餐服务。

7. 乙方应制定完善的投诉解决机制，保障投诉问题在 48 小时内解决。
8. 任何对乙方所开立稽核单必须由甲方工会餐监委员会统一制作标准多联单据盖章或签字方有效。

#### **第八條、 风险管理**

1. 乙方必须制订风险管理计划，对停水、停电、停气及自然灾害等不可预见之事件要有应急预案，如须甲方配合，须及时与甲方取得联络，以保障安全供餐。
2. 如果乙方发现使用之设备或材料存在任何质量或安全隐患，乙方应立即采取措施停止使用，并及时通知甲方共同进行检查，经双方认定确实存在问题的，乙方应在 24 小时内提出解决方案，并采取措施或提供替代品，保证供餐。
3. 乙方在未经甲方准许时，不准对餐厅内土建、机电设备、设施进行私自改造，乙方如有违反，甲方有权即刻单方面解除合同，并追究乙方因此给甲方带来之损失。
4. 乙方员工应于每日备餐前及供餐前清洁及酒精消毒调理台及打餐台。

#### **第九條、 保险**

1. 乙方应于正式营业前向保险公司投保公众责任险，保险额度不低于 RMB1,000 万元整，保障范围应包括但不限于“食物中毒条款”、“照管、照看及控制之财产条款”，以及因人身伤亡、财产损失引起之赔偿责任，乙方应保证该保险于本合同期限内持续有效。乙方应将甲方列为受益人，并应向甲方提供相应之保险凭证及缴费单据原件或副本；若无法提供原件或副本，则应提供复印件，并在合同期限内保存原件以备甲方查验或使用。
2. 上述之保险，乙方保险人应放弃对甲方之代位求偿权。

#### **第十條、 保密义务**

1. 双方承认本合同之内容及因本合同之履行所知悉之对方的商业信息、专有技术、营运状况等非公开信息均为对方商业秘密，应严守其保密性。除员工为履行本合同而有必要知道且签署不低于本合同标准之保密合约者外，不得以泄漏、交付或其它方法揭露自对方获得或获悉之商业秘密予任何第三人。商业秘密不以书面形式为限。若有违反，则违约方应赔偿对方因此所受之一切损失。
2. 双方应以善良管理人之注意义务继续维持商业秘密之秘密性，并采取所有合理措施防止未经允许之人接触该商业秘密，及防止任何未经许可之揭露。
3. 双方所获得或获悉之商业秘密，仅限使用于履行本合同之目的，且不构成任何授权、许可或转让。
4. 乙方应保证其员工遵守甲方的厂规厂纪，按照甲乙双方事先约定的在厂区内上下班行走之区域、路线行走，不得擅自在甲方厂区内逗留，不得拍照、录像或使用任何其它手段记录甲方厂区内任何信息。

秘密

5. 乙方因履行本合同及附件需利用甲方之信息系统、网络设备、软件等情形的，须遵守甲方信息安全管理相关规定并签署相关文件。

### **第十一條、 违约责任**

1. 若乙方违反本合同约定，甲方有权依其判断，选择下列措施：
  - (1) 要求乙方限期改正；若限期整改结果未达甲方标准，则甲方有权单方面解除合同，且不负任何责任，乙方不得有异议。
  - (2) 依照合同规定追究违约金，如果造成甲方损害，违约金不足以弥补损失的，还可以要求赔偿直接损害。
  - (3) 依照合同规定或法律法规规定解除合同。
2. 乙方如迟延或未履行本合同之任何义务或责任，致甲方以诉讼或其它方式请求乙方履行，则乙方除应依本合同规定给付违约金予甲方外，并应给付甲方因此诉讼或事件而给付或代垫之所有费用，包括但不限于律师费、诉讼费、仲裁费、鉴定费、调查费。
3. 除本合同其他约款已有违约金的约定外，乙方违反本合同任一约定，甲方有权视违约情节轻重要求乙方支付 500~2,000 元的违约金。

### **第十二條、 合同终止**

1. 除本合同另有规定外，合同期限内甲方有权提前一个月之事先书面通知乙方并结清所有已发生费用后，提前免责终止本合同，而无需额外承担其他责任或费用；
2. 未经甲方事前书面同意，乙方、丙方不得任意终止本合同，否则，甲方可对乙方、丙方处以违约金 50,000 元处罚，并行使合同规定之其它权利，包括解除合同。
3. 乙方因同一事件或类似事件违反合同规定，在甲方限期内改正而未达甲方标准者，甲方有权依据合同及附件之规定免责解除本合同；合同及附件未明确列明的其它事件，甲方有权于第三次发现时直接解除合同，且不负任何责任。
4. 乙方若不遵守法律法规及本合同规定，造成甲方财产损失或火灾、爆炸、食物中毒、重大人身伤害或其它安全事故，甲方有权立即解除本合同，且不负任何责任；甲方行使合同解除权利不影响甲方主张违约金或损害赔偿的权利。
5. 如合同终止时间适逢春节、国庆等假期，甲方有权提前或延后合同终止日期，以便交接。
6. 除双方另签订新约外，乙方应在本合同终止或解除后 2 日内撤离场地，逾期撤离的，乙方应支付甲方 5,000 元/天的违约金，甲方有权禁止乙方入厂，乙方留存于甲方厂区内的所有设施、设备及其他资产，均视同放弃，甲方有权自行处置。本条款于合同终止或解除后仍然有效。

### **第十三条、 一般通则**

1. 乙方应为中华人民共和国境内注册之企业法人，具有从事本合同项下服务之资格，包括但不限于，餐饮服务资格、具有食品卫生等级 B 级或以上、有权开具税务发票，

秘密

相关证照齐全并依照法律法规之规定定期进行年检并承担相关费用，重大情形变更须向甲方报备。

2. 乙方未经甲方许可不得利用甲方场地经营其它餐饮服务，乙方对外业务须以乙方名义进行，不得以甲方名义对外担保或交易，乙方所负债务与甲方无关，甲方不予承担，且乙方不得以甲方财产作抵押、留置或其它担保，一旦有类似情形发生，甲方可立即终止本合同并请求所有损害赔偿。
3. 未经甲方事前书面同意，乙方不得将此本合同所规定之权利与义务部分或全部转让给任何第三人，否则甲方有权终止本合同。
4. 乙方若违反甲方之规定，甲方有权依据本合同及附件相关内容责令乙方限期整改并对其进行相应处罚，整改通知及/或处罚单以书面形式传达至乙方确认；乙方责任主管需及时签字确认，若乙方在 24 小时内未对整改通知及/或处罚单签收确认亦未拒绝签收者（形式要求如下），视为乙方接受甲方函件内容；乙方拒绝签收需以联络单形式向甲方说明拒签理由，若经核实，拒签原因违反本合同及相关附件规定的，甲方将比照违约金金额对乙方予以双倍处罚。
5. 乙方应在不违背国家会计制度的前提下，遵照甲方特定的员工餐厅相关财务管理制度，建立财务制度和账册，定期向甲方递交相关报表(如食材采购汇总表，损益表等)。
6. 本合同之成立、生效、解释及履行，均依中华人民共和国法律为准据法。本合同当事人就任何因本合同、附件之条款或违约所生之争议或请求，应以友好协商方式解决。如当事人无法协商解决，则该等争议或请求由甲方所在地法院管辖。
7. 本合同经双方授权代表签署或盖章后生效，一式四份，双方各执两份，具有同等法律效力。
8. 本合同之相关附件构成本合同的一部分，与本合同具有同等法律效力，未尽事宜双方可以书面形式定订补充协议且与本合同具有同等法律效力，若附件或补充协议之条款与本合同冲突，则以附件及补充协议（最优先级）为准。
9. 乙方承诺遵守合同履行期间其代表人与甲方有关部门共同签署的会议记录等相关文件，若相关文件内容与本合同冲突，则以相关文件为准。

附件：

附件 1 餐饮服务要求

附件 1-1 供餐管控要求

附件 1-2 供应量化标准

附件 2 服务管理规定及违规处罚标准

附件 3 供餐商与餐具洗消商 8S 责任区域划分

附件 4 满意度调查表

甲方：富联精密电子（天津）有限公司  
（签章）

乙方：  
（签章）

秘密

授权代表:

授权代表:

日期:

日期:

## 附件 1-1

## 供餐管控要求

### 第一條、 食品 BOM 表

1. 乙方必须制定标准餐食品 BOM 表，且至少含以下内容(含面食类)：
  - (1) 供应之全部菜品、主料、配料及调料的名称；
  - (2) 每种菜品之主料、配料、调料之名称、成本及重量（生重及熟重，调料除外）；
  - (3) 每种材料在单份菜中的配比率及其重量。
2. 乙方进料管控、验收作业、生产加工作业、必须依以上 BOM 表展开。

### 第二條、 标准餐菜谱管控

1. 乙方在提供供餐服务时须具有菜谱，且至少须具有以下内容：日期、餐别、荤菜、素菜、汤类、面点、水果等；
2. 乙方菜谱之规划设计须至少遵循以下原则：
  - (1) 由乙方符合资质之营养师开具；
  - (2) 乙方须提供甲方员工饮食需求调查报告，作为制订菜谱的依据；
3. 乙方必须根据甲方回馈情况，及时修改更新菜谱。
4. 甲方有权随时稽核乙方之菜谱管控情况，发现的一切违反标准问题，由乙方承担违约责任。
5. 乙方每周定期向甲方提报下周菜谱，经甲方核准公告后实施。
6. 乙方食品供应不得低于甲方订定之菜品供应量化标准（详见附件 1-2，该标准甲方有权视情况在不增加食品成本下进行变更，乙方应配合办理）；菜品 BOM 订定并经甲、乙双方签字确认后，则依据 BOM 作为实施及稽核标准。
7. 菜谱要每季创新一次，创新率 10%以上。创新率=创新菜的数量\*100/原有菜的总数量%
  - (1) 乙方菜谱必须具备循环性，每种菜不能连续重复，且一周内同种主菜（荤菜）重复的次数不能超过 2 次，同种副菜(半荤&素菜)重复的次数不能超过 4 次，同种汤重复的次数不能超过 3 次，同种水果重复的次数不能超过 3 次。
  - (2) 特色餐不适用创新率的管控要求。
8. 乙方当无条件接受我司加工特别食品的要求，如祭祀用品、高阶主管专用食品等，费用以我司签核数据为准，月末统一进行结算。

### 第三條、 进料管控

1. 乙方建立食材供货商档案时，需要保证所列供货商符合甲方所要求合格供货商标准（档案内容包括但不限于：如下表），并向甲方提供食材供货商之档案及食材样品，经甲方认可后方可纳入合格供货商。乙方不得向非合格供货商采购食材。食品或食品添加物之工厂应单独设立，食材供货商不得于同一厂址及厂房同时从事非食品之制造、加工及调配。

食材类别	档案项目	备注
鲜肉类	1. 营业执照 2. 经营许可证 3. 卫生许可证 4. 屠宰许可证 5. 检验合格证明 6. 产品或包装上需有“检疫”字样	包括猪，牛，鸡，鸭
冻肉类	1. 营业执照 2. 经营许可证 3. 海关检疫证 4. 生产合格证 5. 产地证明 6. 非疫区证明 7. 保存方式说明 8. 生产日期 9. 保质期 10. 检验合格证明	若此类食品为进口商品则需加附第3项、第5项
调料干货类	1. 营业执照 2. 经营许可证 3. 合格外包装 4. 生产合格证 5. 生产日期 6. 保质期 7. 检验合格证明	
水果	1. 营业执照 2. 经营许可证 3. 生产合格证 4. 检验合格证明	
粮油类	1. 营业执照 2. 经营许可证 3. 生产合格证 4. 化验单 5. 生产日期 6. 保质期 7. 检验合格证明	

2. 大宗食材由乙方自行采购。
3. 甲方有权派员至供货商处检查,发现有卫生不符甲方标准或有虚假证明材料等问题,由乙方负责。
4. 乙方需定期至供货商之生产厂房或供货源头稽核检查,并保留资料以备甲方抽查。
5. 甲方有权依据甲方员工信息回馈及食材检验结果,要求乙方更换食材供货商。

#### 第四條、 食材保管

1. 食材遵循先进先出原则,乙方须建立食材进库出库登记表,以备甲方稽核。
2. 出库所有食品及食材须进行详细质量鉴定,确保合格后方可出库。
3. 食材应属易保存、易烹调者,在突发性需求时可以快速生产,避免断餐发生。
4. 食材需留意有效期限及保存条件,不使用来路不明的食材,剩余菜肴不得反复加热食用。
5. 生食、熟食分开处理,不得使用相同刀具和砧板,避免交叉污染。

#### 第五條、 制程管控.

1. 乙方制程必须符合 HACCP 及国家相关卫生法规。
2. 用具、用品使用后须清洗干净且消毒处理,按指定位置摆放整齐,地面、灶台、工作台等必须随时清理干净,保证伙房的整洁有序,食材(包括装袋食材)不得直接与地面接触,已拆封食材应加盖,或密封保存。已处理而未能于当餐烹调之食材,

须加以覆盖后置于冷冻库或冷藏库中贮存，并标签标注使用期限。

3. 餐车、汤桶、冰柜等厨具设施、设备必须随时保持光亮洁净，冷库冰箱等要定期除霜整理并符合规定冷度标准。
4. 生熟食必须加以颜色标签，严格分开不得混放，以防止交叉污染。
5. 鱼、肉类食材必须加以颜色标签，严格分开不得混放，以防污染串味。
6. 切割蔬菜、海鲜、肉类等生/熟食所使用之器具（包括刀具、砧板等）应有效区隔，如以颜色或形状区隔，且刀具需放入刀具盒上锁存放，以降低交叉污染。
7. 烹调须注意时间与温度掌控，使食材均匀加热充分煮熟，起锅前应确定食品达到一定的中心温度才可以起锅。

#### **第六條、 品质管控.**

1. 乙方每餐所送至餐厅之菜肴须保留一份样本，重量不得少于 160g(固状物)，不得混放，并注明日期，封存于冷库或冰箱冷藏 48 小时，以备检查之用，超 48 小时后及时清理样品。
2. 乙方应接受甲方相关单位监督，甲方可随时派员检验食材及评审菜、饭质量，如有缺失应依甲方之期限改善，违者予以违约金扣罚。
3. 乙方有下列情形之一并经核实的，甲方有权立即解除本合同，及/或罚扣乙方 RMB 30,000 元/次，如导致员工身体受到伤害或给甲方造成其它损害的，乙方应赔付甲方解决相关事件所发生之一切费用（包括但不限于支付员工之医疗费、赔偿金、补偿金等）及甲方所遭受之财产损失。
  - (1) 供应变质、腐败、有毒等损害人体健康之食品。
  - (2) 采购及使用病畜、病禽等食材。
  - (3) 使用黑市出售的泔水油和腐败变质食材。
  - (4) 使用参伪或假冒的食材。
  - (5) 使用过期的食材。
  - (6) 添加未经国家或地方政府部门许可之添加物，或从未于国内供作饮食且未经证明为无害人体健康的材料。
  - (7) 供餐菜肴中出现老鼠或混入清洁剂、消毒液或其他毒物。
  - (8) 其它因乙方原因导致伤害甲方员工身体健康或给甲方造成重大财产损失（RMB 10,000 元以上）之行为。

#### **第七條、 人员管控.**

1. 乙方所有驻甲方厂区员工必须遵守甲方之各项规章制度。
2. 乙方所有员工必须有身份证、健康证（另厨师须具厨师证、电工须持电工证、登高及动火人员须特种作业操作证、锅炉操作人员须持有锅炉工证及软水处理证）等有效上岗证件。
3. 乙方保证其员工在正式供餐前已接受职前训练及在职卫生服务礼仪训练课程等。
4. 乙方员工须经甲方指定的卫生机关检验合格后凭健康证上岗，健康证原件应集中放

置于餐厅明显位置，复印件交付甲方留存，员工离职时需交还厂牌，乙方须每半年组织其员工进行体检一次，其费用由乙方负责，乙方并应依甲方要求提交员工体检结果。

5. 乙方员工吐泻、患有脓肿、疮伤、皮肤病及其它传染性疾病者，应立即停止入厂。
6. 乙方员工在甲方厂区一律按规定着装，严禁打赤膊、穿拖鞋、背心、短裤工作或出入，在工作场所内不得有吸烟、嚼槟榔、嚼口香糖、随地吐痰、乱丢弃物、聚赌、酗酒等之行为。乙方员工须穿戴清洁的工作衣、帽，上岗时须将手洗净，直接取拿食品不能裸手进行。手指甲应经常修剪、手指不得戴饰品及涂抹指甲油，并保持干净，进入工区区域须连守清洁消毒程序。
7. 乙方员工不得与甲方员工发生争执，若有此情事应报请甲方调解，以弭纷争。
8. 乙方员工服务时应保持和蔼热忱，如服务不佳、态度怠慢，经甲方提出整改意见时，乙方应及时督导改善或予以解雇。
9. 乙方经理须经甲方认可，甲方不认可的乙方应及时更换。

#### **第八條、 设备管控.**

1. 乙方应承担设备之日常保养、维修责任。乙方应当保证终止合同或餐厅经营调动时交接设备完好，正常损耗除外。
2. 不定期维修保养：设备如有故障，乙方应立即完成故障处理或依甲方口头、电话或书面通知立即派技术人员于 24 个小时内完成故障清除。若需更换零组备件，则乙方应在最快时间内完成。若未能在规定时间内完成，则甲方有权另换第三人代为维修，所需费用由乙方承担，甲方有权要求乙方承担因维修延误所造成的相关损失，乙方应保存上述保养记录以备甲方随时查核，同时抄送甲方一份。
3. 乙方维修之工作流程、工序、维修方法、维修工具应符合甲方要求，并应随时接受甲方检查及依其建议修正。
4. 空调系统、冷库、电梯的维护保养由甲方每年保养一次并承担费用，维修保养纪录一份供乙方参考。其余保养由乙方负责并承担费用，并将保养记录报甲方，若因乙方操作不当导致损坏，其维修费用则由乙方承担。
5. 餐厅设备改造、设备的投资由甲方审核后决定是否实行，所需各种低值易耗品，如锅、勺等由乙方自行购置，但甲方对器具规格、型号有要求时，乙方应遵从。

## 附件 1-2

## 供应量化标准

## 一. 标准餐量化标准

餐别	菜品	供应种类	员工选择	量化标准	备注
早餐	小菜	2 种	任选	员工自助	每周变换种类
	主食	5 种	5 选 3	1. 蛋糕&面包 50g 以上 2. 油条、葱油饼、馒头、花卷、烧饼等 100g 以上 3. 素包(含鸡蛋 20g), 肉包(含肉 10g):75g 以上 4. 每餐保证每位员工 1 个鸡蛋	包括但不限于鸡蛋、糕点、米粉、炒饭、油条、葱油饼、馒头、花卷、烧饼、包子等
	汤类	每餐供应 2 种(甜汤、咸汤)	任选	员工自助	每天轮换种类搭配(员工自助)
(标餐) 中餐 晚餐 夜宵	全荤	1 种	1	1 种选择, 单份纯熟肉不低于 130g, 打餐量 120g-140g 间浮动	当天中餐与夜宵菜品相同, 每天晚餐供应水果
	半荤	2 种	2 选 1	2 选 1, 单份熟重总量不低于 130g, 其中荤部分不低于 35g	
	素菜	2 种(1 种为叶菜)	2 选 1	2 选 1, 单份熟重总量不低于 130g	
	主食	2 种(米饭/馒头)	任选	自助	
	水果	1 种	1	时令价不低于 0.4 元	
(面点) 中餐 晚餐 夜宵	水饺	2 种	2 选 1	水饺: 35 个/份(300g) (馅不少于 60%; 肉饺: 肉不少于总重的 15%; 素饺: 鸡蛋不少于总重的 25%; )	
	炒饼	1 种	1	250g/份 饼不低于 80%; 配料 20%(蛋或肉 50g 以上)	
	面条	5 种	5 选 1	250g/份 1. 卤汤 130g/份;(配菜: 蛋、肉、菜等配料不低于 80%) 2. 牛肉 20g/份	包括但不限于: 刀削面、西红柿鸡蛋面、拉面、凉面、拌面等。

【备注：若需其它或以下模式供餐，其价格及量化标准需在供餐前 15 天送交甲方核准盖章确认：

## 二. 其他

### 2-1. 单点自选：

例如：1 元、2 元、3 元、4 元、5 元、6 元的菜色供员工自选。

### 2-2. 生日餐：

例如：员工生日当月，可使用一次支付 6 元享受 15 元菜品的优惠，

### 2-3. 大众快炒：

例如：可自己选择点菜现场加工。

### 2-4. 特色风味餐饮、特色套餐、水果套餐、水饺、蒸包等自选。

## 三. 员工打餐说明

3-1. 早餐员工可取一个鸡蛋、二个糕点或其它主食，粥、豆浆和面条等自助；

3. 2. 中、晚餐就餐时，员工可选 1 种全荤菜，一种半荤菜，一种素菜，米饭、馒头及汤类自助；

3-3. 夜宵提供标准同中餐；

3-4. 各类面点(中餐、晚餐、夜宵)因员工进餐量不同可酌情添加。

## 四. 规定：

4-1. 以上量化之标准乙方需严格遵守，甲方将依标准不定期对供应食品进行稽核。

4-2. 稽核方式为：每餐随机抽取三份已打餐员工之菜品分别称重，取平均值作为该餐稽核结果。

4-3. 乙方食品供应达不到甲方食材量化标准的，甲方对乙方进行罚扣，查核到一次则口头警告并责令其立即改正，第二次则予以罚扣 1,000 元以上之处罚，第三次甲方有权选择发出停业通知及/或罚扣 3,000 元以上，或者直接立即解除本合同，且甲方不承担任何法律责任，乙方须无条件执行。

附件 2

服务管理规定及违规处罚标准

一. 着装/卫生/操守类违规处罚条款.

1. 乙方工作人员须持有健康证方能上岗工作,且须每年体检一次,体检合格方可上岗,违者责令停工并处罚 500 元/人/次。
2. 乙方工作人员供餐期间须穿戴统一干净的衣帽,佩戴一次性手套、口罩(同时扣住口鼻),并于最外层衣服左胸位置佩戴工牌,不准佩戴首饰,长发员工均应将头发用网兜兜住,男员工禁止蓄胡须,供餐场所内禁止将衣物乱挂乱塞,违者处罚 100 元/人/次。
3. 乙方须保证餐厅内供餐场所及周边卫生整洁有序(如桌凳整洁规范、门窗及地面洁净、卫生无死角等),违者处罚 1,000 元/次。
4. 乙方工作人员须服从甲方值班人员整改卫生及现场各种窗体的填写等工作指令,出现不服从配合的处罚 100 元/次,情节严重的处违约金 500 元/次。
5. 乙方每餐供餐结束后,须用 84 消毒液兑水(比例为 1:200),餐厅/洗消间的环境、设备等进行卫生消毒并须填写消毒记录,违者处罚 1,000 元/次。
6. 乙方须保证餐厅之设备(如蒸箱、笼包机、面机等)、架车、餐具等清洁有序,饭菜防护卫生安全(冬季米饭用保温桶盛装、馒头用泡沫保温箱盛装并用干净小棉被盖住、菜品用不锈钢保温桶盛装),违者处罚 500 元/次。
7. 乙方餐厅所用盛具应按照食材荤素分颜色管控,蔬菜类使用带孔的胶框,鸡鸭鱼肉等肉类使用胶箱盛装,米饭/馒头/油条等主食类用白色胶箱(冬季除外),不锈钢菜盒只允许盛装烹调好的菜品,菜墩/菜刀等工具当餐使用后须清洗消毒后存放,违者处罚 1,000 元/次;鸡蛋须使用专用塑料框盛装,框内外应整洁无污渍,违者处罚 1,000 元/次。
8. 乙方供餐场所一律使用塑料栈板,栈板须完好洁净,栈板下方无杂物堆积;另因鱼类菜品存在腥味,乙方供应鱼类菜肴时,须另备异色标识菜勺子打餐,违者处罚 1,000 元/次。
9. 乙方所供应餐具无明显破损及脏污(如水渍、油污、菜叶、头发、辣椒面、口香糖等);餐具摆放规范并防护到位(如托盘扣放、小勺与筷子柄部向上、用洁净罩布盖好),以上不合格的处罚 1,000 元以上/次,用后之餐具未经消毒不得二次使用,违者处罚 5,000 元/次并责令立即整改。
10. 开餐前乙方工作人员须准时到岗,因迟到或其它人为因素影响正常供餐者,处罚 1,000 元/次。
11. 供餐期间须态度和蔼,不得有大声喧哗、争吵等影响员工就餐情况,不得有呵斥及污秽语言,不得有敲打器具恐吓行为,如有争执应理性解决,违者处罚 500 元/次,态度恶劣情节严重且不听劝阻的处罚 1,000 元/次。
12. 供餐期间乙方工作人员不得私自预留饭菜,禁止开餐期间吃食物,供餐结束后方可就餐(洗消工作者可于开餐前就餐),违者违约金 500 元/次。
13. 供餐结束前不得提前做就餐场地清洁工作(餐桌擦拭可以),违者处罚 500 元/次。

14. 乙方应保障供餐期间不得出现员工罢工事件,出现 1 次处罚 10,000 元并支付由此给甲方带来的损失,若出现第 2 次,处罚 20,000 元并支付由此给甲方带来的损失,甲方亦可选择直接解除本合同。
15. 乙方收款人员须按菜品售价如实、准确划价,如乙方故意提高刷卡金额,对其违规处罚 1,000 元/次;
16. 乙方须在供餐场所(含打包线)明显位置悬挂公告栏,标明负责人及联系方式并将餐饮信息及时公告,以方便员工及时反馈餐饮问题;值班人员对员工投诉要如实记录并在 24 小时内妥善处理至员工满意,违者处违约金 1,000 元以上/次。

## 二. 食材采购及卫生检测违规处罚条款.

1. 所有为乙方送货的食材供货商,乙方须事先向甲方进行报备审查合格方可供货,违者勒令退货处理并处违约金 10,000 元以上/次。
2. 所有为乙方送货的供货商人员均须持有效健康证明(新进人员证件须在一周内提交办理),并保证送货用具、车辆卫生及物品防护等符合卫生规定,有违者则勒令餐饮供货商停止向其进货并处罚 1,000 元以上/次。
3. 乙方食材须附有食材供货商之营业执照、食品生产许可证、检验报告及相关卫生检疫证明,违者视为不合格食材,当场对食材进行封存处理并处罚 5,000 元以上/次。
4. 乙方采购所有农副产品(各种豆干、干货)须有正规包装(包括品名、厂商、地址、电话、规格、生产日期、保质期),证件齐全,且须有每批次检验合格证;使用添加剂的名称、用量等,违者处罚 1,000 元/次。
5. 采购蔬菜及水果类之食材质量应整体完好,无腐烂、变质、发霉等现象,违者处罚 1,000 元/项次;
6. 采购成品类食材(包括但不限于火腿、饮料等)不得有过期、变质、发霉等现象,采购调料类之食材不得有腐坏、变质、过期等现象,违者处罚 5,000 元以上/项次。
7. 甲方定期对乙方食材、食品、餐具等进行抽样检测,不合格食材及食品要求退货处理并进行相应处罚。

## 三. 供餐规范违规处罚条款.

1. 乙方须认真制订并按时提交菜谱,经甲方核准后乙方按菜谱进行供餐,未向甲方申请不得擅自变更供餐品种及菜品主配料,处罚 1,000 元/次。
2. 乙方所售食品均须获得甲方审批后,按审批 BOM 表规定菜价进行售卖,不得擅自调整饭菜价格,违者处违约金 5,000 元/次。
3. 每餐开餐前乙方须按规定将所供应菜品进行留样,留样份量不得少于 160g,并在指定留样柜内保存 48 小时,留样柜须卫生整洁且张贴留样负责人信息,不得存放杂物,留样信息清晰,留样盒消毒干净整洁,留样记录表填写规范,留样柜必须安装锁,留样后及时锁好,违者处罚 1,000 元以上/项次。
4. 乙方须合理利用供餐设备,保温台要及时开启以保障饭菜温度以不低于 50 度为限,若设备损坏须及时维修,违者处罚 500 元/次。

5. 乙方供应饭菜口感色泽应良好，主食及菜品类应温热，水煮蛋应整体完好无破损，饭菜不得出现夹生情况（如水饺未煮透、馅饼未烙熟、包子未蒸熟、煎蛋未煎透等），违者处罚 1,000 元/次；
6. 饭菜不得出现异味、变质、腐坏等异常现象，若出现则依情节轻重处以 10,000 元以上/次违约金，造成严重后果的甲方可直接终止合同。
7. 乙方供应主食时米饭须配备小铲，馒头须配备夹子，使用有支架之保温台时须将工具悬挂好，待餐后须及时清洗并进行消毒，违者处罚 500 元/次；
8. 除原材料外，乙方所供应主食及菜品等馒头必须为现制做出，禁止供应隔餐饭菜，违者处罚 1,000 元/次。
9. 乙方按甲方**规定时间**开餐和收餐（含餐具），违者立即改善并处违约金 2,000 元以上/次。
10. 乙方在正常供餐时间出现断餐 3-5 分钟处以 5,000 元以上的违约金，断餐 5-10 分钟处以 10,000 元以上的违约金，断餐 10 分钟以上处以 50,000 元以上违约金并可直接终止合同，取消其供餐资格。
11. 乙方在食材加工期间，要按照正确的操作规程操作（如米要先浸泡后蒸，蔬菜加工要先洗后切，加工熟制品必须使用塑料案板与不锈钢刀，禁用铁丝球刷洗等），半成品、成品及食材要分类规范摆放，垃圾桶加盖并及时清理，违者处罚 1,000 元以上/次。
12. 乙方食材加工期间，上午只能切配中餐配炒食材，下午只能切配晚餐配炒食材，夜宵配炒食材必须在晚上切配；另切配后之半成品食材必须每筐用保鲜膜盖好放入冷藏室暂存并标签标记使用期限，违者处罚 2,000 元/次；切菜设备使用过程中每换一种蔬菜应将设备清洗干淨，食材加工结束后，切菜机、去皮机、和面机、压面机等机械须及时清洁**消毒**进行防护，违者处罚 500 元/次。
13. 乙方食材加工期间，蔬菜类须切块均匀，禁止切块太大，须去皮类蔬菜必须去皮（如土豆），菜叶类蔬菜根茎必须去掉，违者处罚 500 元/次。
14. 肉类禁止使用鸡架充当鸡块，卤蛋及饼状鱼排充当荤菜违者处罚 5,000 元/次。
15. 乙方食材储藏期间，冷柜内及储藏柜内禁止存放其它杂物，肉类、菜类、豆制品类等应分类存放且应防护好，成品与半成品分开存放且应防护好，禁止将食材乱堆乱放，违者处罚 500 元/次；冷柜内禁止存放违规剩余食材及隔夜饭菜，违者处罚 1,000 元/次。
16. 乙方在厨房及餐厅饭菜加工期间，须依照菜谱中规定的主配料进行下料，不得存在以次充好，擅自变更主配料等情况，违者处罚 2,000 元以上/次。
17. 乙方供餐菜肴中不得出现异物：
  - 17-1. 如出现虫子、头发、沙子、纸屑、塑料、橡胶、线绳、布条、肉品毛发（猪毛、鸡毛较多）等异物，要求立即整改并处违约金 500 元/次。
  - 17-2. 如出现石头、蚊蝇、蟑螂、肉品特殊部位（鸡头、鸡屁股）等，要求立即整改并处违约金 1,000 元/次。
  - 17-3. 如出现烟头、钉子、金属丝、玻璃、饰品等异物，视情节处罚 10,000 元以上/

次。

17-4. 乙方大堂值班人员或现场负责人对就餐人员投诉要如实记录，并在 24 小时内妥善处理直至员工满意，违者立即改正并处违约金 500 元/次。

18. 乙方须按量化标准供应菜品，具体标准见附件 1-2《供应量化标准》。

18-1. 乙方需严格遵守附件 1-2《供应量化标准》，甲方将依标准不定期对供应食品进行稽核，乙方食品供应达不到甲方食材量化标准的，甲方可依据本标准对乙方进行罚扣，乙方连续三次未达标，甲方有权终止本合同。

18-2. 若乙方提供之食品不能满足上述要求，查核到一次则口头警告并责令其立即改正；第二次则予以罚扣 1,000 元以上之处罚；第三次，甲方有权选择发出停业通知并罚扣 3,000 元以上处罚，或直接与乙方本合同，且甲方不承担任何法律责任。

#### **四. 商品售卖规范及违规处罚条款.**

1. 乙方所售商品必须三证齐全（营业执照/卫生许可证/检验合格报告），食品须有 QS 认证标识，如发现违规售卖商品处罚 3,000 元/次。
2. 乙方所售商品必须明确标价，不得出现商品未标识价格或标价单字迹模糊之现象，违者处罚 500 元/次并立即整改。
3. 乙方所售商品若因市场行情须进行价格调整，须提前向餐饮课提交申请，须标明（品名、品牌、规格、售价及调整原因等），待审批许可后方可调价售卖，违者处罚 5,000 元/次。
4. 乙方所售商品实际售价与提报售价不符的，每次处罚价格为差异部分的 100 倍，最高封顶处罚 10,000 元/项。
5. 乙方必须准备零钱以方便员工结账时使用，未经员工同意，不允许用零食替代，结算后结账小票随同附上，违者处罚 1,000 元/次。
6. 乙方应将员工购买获奖商品及时进行兑奖，不得出现故意不予兑奖情况，违者处罚 1,000 元/次。

#### **五. 节能减排及安全规范违规处罚条款.**

1. 乙方工作场所及责任区须有水、电、燃气、基础设施等相关安全责任人，主要负责水、电、燃气、基础设施等相关设备维护保养及日常水电安全点检记录等，违者处罚 2,000 元/次。
2. 乙方工作场所不得出现易燃、易爆、高危化学品等有害物品，违者处 10,000 元以上/次。
3. 乙方须保证工作场所内安全出口、疏散通道畅通，楼梯间及走廊通道无堵塞、占用等安全隐患，违者处罚 1,000 元以上/次。
4. 乙方工作人员须对所用送餐设备按要求进行日常保养维护及点检；要保证消防器材正常使用并摆放有序，无堵塞、圈占、掩埋现象；工作场所内安全出口指示灯及应急照明灯位置规范并正常使用；自动喷淋系统正常使用；配电箱内外及周围不得放

置、堆放倚靠其它物品，电气线路布线安全规范，电源开关及插座无破损漏电现象，不得私自拉接整改电源，电线头无裸露，电闸须有防护盖，违者需立即整改并处违约金 5,000 元以上/次。

5. 乙方工作人员工程改造或维修设备需进行动火作业的，须提前至甲方环安部门申请，在获得动火作业证后方可进行工作，违者处罚 5,000 元以上/次。
6. 乙方在操作过程中，必须保证下水信道畅通（各个下水口必须保证密漏完好无损安装到位），因乙方人为原因造成堵塞且疏通不及时者，处违约金 1,000 元/次，并由乙方负责疏通下水道。
7. 乙方如出现炉灶开启无人看守及空烧、长流水、长明灯、电器设备空转、燃气阀门未及时关闭、烟罩油污未及时清理、烟罩内堆放杂物、空调开启未关闭门窗等现象，处违约金 5,000 元以上/次。造成严重后果的处以 10,000 元以上的违约金并由乙方承担因此给甲方造成的所有损失。
8. 工作时间内乙方所有员工不许携带香烟（工作服内），违者违约金 500 元/次，乙方就餐场所出现烟头处罚 1,000 元/次；非吸烟区吸烟者违约金 2,000 元/次，且乙方应立即更换该服务人员，不得使其再为甲方服务；如因乙方员工违规吸烟发生安全事故者，所有责任均由乙方承担。
9. 甲方提供消费卡机由乙方使用并保管，若因保管不善造成消费卡机丢失或人为损坏，乙方需按价格赔偿并处罚 1,000 元/次。

#### **六. 消杀服务规范违规处罚条款.**

1. 甲方每年定期组织对乙方就餐场所进行灭蚊蝇、灭老鼠、灭蟑螂、消毒等消杀工作，乙方需安排责任人专项配合甲方展开此项工作，乙方责任人需积极配合甲方工作，违者处罚 500 元/次。
2. 乙方须按时结算所负责就餐场所之消杀费用，不得无故拖延，违者处罚 1,000 元/次。

## 附件 3

## 供餐商 8S 责任及责任区域

## (一) 8S 责任

范围	清洁项目	清洁频率	清洁标准	违约金 (RMB)
厨房 外围	地面	每天清扫拖地二次以上,并随时清理杂物,每周用清洁剂清洗地面二次	保持干净,无果皮纸屑	500 元
			无水渍,无痰渍,无烟头	
厨房 (含调 理间、 粗加 工、烘 焙坊、 库房、 蒸煮 间、更 衣间、 电梯、 库房、 打餐 区)	地面	每餐用餐后,用清洁剂及消毒水清洁一次,每周至少用洗地机配合清洁剂清洁一次	无剩菜剩饭等垃圾	500 元
			无积水、无污渍	
			使用清洁剂、消毒粉	
	墙面	每日对墙面进行清洁除油污一次 保证墙面整洁明亮干净	无油渍/污渍/无灰尘/无蛛网	500 元
	玻璃窗、 门窗	每周用清洁剂清刮一次	无油渍/污渍,保持光洁明亮	
	窗帘	每天整理一次,除尘一次,每半年清洗一次	保持干净卫生	
	玻璃门	每天用玻璃清洁剂清刮一次并随时保洁	保持光洁明亮,无尘无污	300 元
	风扇、空 调	每周清抹一次除尘,每月彻底清洗一次	保持干净,无尘无油污	
	天花、灯 罩等	每周除尘/除油一次,清抹灯饰灯棚	保持清洁明亮,无油渍/污渍	
	消防通道	每天清扫拖地一次并保洁	干净无水渍,无污渍	500 元
	消防设施 电器开关	每天水平部份清抹一次,每周清抹全身二次及放置原位,周边消毒一次,每月点检一次。	无尘、无渍保持良好及数量完整	
洗手盆及 台面	随时清抹水渍,清除洗手盆污垢	无水渍,无污垢		
玻璃镜面	每天清洗清刮一次并保持干净明亮	干净,无水渍	800 元	
垃圾篓	垃圾装满三分之二即清倒一次,并换垃圾袋,每周清洗消毒垃圾桶四次	保持干净		
其它	除“四害”	1、每周配合消杀至少两次 2、每餐后要进行下水沟清理至少一次 3、外围及室内环境保洁 4、垃圾清理要及时打包、封存处理	厨房内外无四害出没	1000 元

说明:安全卫生为服务第一要旨,为甲方对乙方服务之首要要求,乙方不得以上述要求未明确安全要素而否定自身责任与义务。



C11-1F 工会礼堂	VIP餐厅 预留区域	卫生间	电梯	安全通道	备用间	出入口 (西北)
		炒制间			蒸煮间	
		原材料预 处理间	干货仓库		面食制作间	
		冷冻/冷藏 库	清洁用品 放置间		新餐商 进货入口	
		冷冻/ 冷藏库	清洁用品 放置间	凯奇餐饮 进货入口		
		原材料预 处理间	干货仓库	安全通道	面食制作间	
		炒制间			蒸煮间	
		卫生间	电梯	备用间	出入口 (东北)	

\*上二图中标明的区域为新餐商卫生区

附件四 满意度调查表

餐饮满意度问卷调查

员工姓名：\_\_\_\_\_ 工号：\_\_\_\_\_

一、您认为目前\_\_\_\_\_餐厅西餐中最需改善的一餐和您对餐厅整体满意度以及菜品口味满意度的评价

(在相应选项下及□内打√)：

餐厅	早餐	午餐	晚餐	夜宵	您对餐厅的整体满意程度
餐厅					<input type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意
您对【 】餐厅菜品口味的满意程度				如您对菜品口味不满请填写您不满原因及建议	
<input type="checkbox"/> 满意 <input type="checkbox"/> 基本满意 <input type="checkbox"/> 不满意					

二、根据您的印象，按 5 分制（5 分为满分；3 分、4 分以上为基本满意；1 分、2 分为需改善）给目前餐厅评分（在相应选□内打√）：

项目		可勾选分数（以下）					如您勾选分数为 1 分、2 分，请填写您不满原因及建议
早餐	标餐	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	
	自选餐	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	
标准餐	全荤	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	
	半荤（2 选 1）	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	
	素菜（2 选 1）	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	
特色自选餐	荤菜（5 元/份）	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	
	素菜（3 元/份）	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	
档口	1 号档口	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	
	2 号档口	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	
	3 号档口	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	
	4 号档口	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	
	5 号档口	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	
	6 号档口	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	
餐厅 5S	桌椅整洁度	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	
	餐具清洁度	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	
其它	服务态度	<input type="checkbox"/> 5 分	<input type="checkbox"/> 4 分	<input type="checkbox"/> 3 分	<input type="checkbox"/> 2 分	<input type="checkbox"/> 1 分	

您对餐饮服务方面的其它建议：

秘密