太仓市科教新城管委会食堂餐饮服务项目委托合同

甲方：太仓市科教新城管理委员会

乙方：佳海团膳（苏州）有限公司

甲、乙双方根据苏州安信造价咨询有限公司组织实施的太仓市科教新城管委会食堂餐饮服务项目（政府采购编号：JSZC-320585-TCAX-G2025-0021）公开招标的结果，就其相关事宜签署本合同。

一、合同内容：

1.1 项目名称：太仓市科教新城管委会食堂服务项目

1.2 采购编号：JSZC-320585-TCAX-G2025-0021

1.3 项目概况、服务内容、要求：计划用餐人数 277 人（因离职调动等原因人数会有变动），配餐餐标（刷卡额）：早餐 10 元/人，午餐 20 元/人。具体详见采购文件。

1.4 合同履行期限：一年，自 2026 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日止。

1.5 下列文件为本合同不可分割部分：

（1）中标通知书；

（2）乙方的投标文件；

（3）采购文件；

（4）乙方在投标过程中所作的其它承诺、声明、书面澄清等。

二、合同的价格与支付：

2.1 合同总价：人民币大写 **贰佰肆拾柒万捌仟元整**（小写：**2478000.00 元**）；具体明细如下：

条目	合同价款（元）
配餐费	1688000.00
运营服务费(含人工费、食堂耗材、清洁易耗品、食堂用杂品餐巾纸、牙签及卫生用品等其他所有费用)	790000.00

合同总价包括服务期内所有工作人员餐费、服务费和管理费、各种食堂耗材、食材、调味品、一次性打包盒、餐具、餐巾纸、消毒用品、洗涤用品、利润、工资、税金、风险及政策性文件规定等的各项费用以及中标方为其工作人员支付的工资、福利、各类补

贴、保险费、车船交通费等。

2.2 付款步骤及方式：

（1）乙方选择的费用支付与结算方式：

☑第一种：

合同签订，乙方进场开始服务后，甲方根据每个月考核情况，按月付款。

实际月结算费用=【早餐费用（早餐实际用餐人数*月供早餐天数*早餐餐标）+午餐费用（午餐实际用餐人数*月供午餐天数*午餐餐标）】*（配餐费中标价/216.5 万元）+中标每月运营服务费（含运营服务费、食堂耗材、清洁易耗品、食堂用杂品、餐巾纸、牙签及卫生用品等其他所有费用）-月考核扣款费用-责任处罚费用。

□第二种：

合同签订后甲方支付运营服务费（含食堂耗材、清洁易耗品、食堂用杂品、餐巾纸、牙签及卫生用品等其他所有费用）总额的 10%作为预付款，乙方进场开始服务后，甲方根据每个月考核情况，按月付款。

实际月结算费用=【早餐费用（早餐实际用餐人数*月供早餐天数*早餐餐标）+午餐费用（午餐实际用餐人数*月供午餐天数*午餐餐标）】*（配餐费中标价/216.5 万元）+中标每月运营服务费（含食堂耗材、清洁易耗品、食堂用杂品、餐巾纸、牙签及卫生用品等其他所有费用）*90%-月考核扣款费用-责任处罚费用。

（2）付款方式：付款根据实际情况，将使用数字人民币、转账等形式支付，并优先使用数字人民币支付。以转帐方式直接转入乙方的账户。

（3）甲方每次付款前，乙方须提供甲方所在地税务部门出具的发票等甲方要求的结算凭据。乙方未按要求提供的，甲方有权拒绝付款。

三、甲方、乙方责任与义务：

3.1 甲方的责任与义务

（1）按照合同规定拨付项目费用。

（2）提供服务要求及规范。

（3）审定乙方服务方案及履行合同情况。

（4）对乙方承担的项目进行考核，考核标准详见附件。

（5）协助处理与各部门的关系，以便于服务工作的顺利进行。

3.2 乙方的责任与义务

（1）乙方应自己负责实施合同期间其工作人员的包括但不限于通讯、差旅、交通、

水电、资料收集以及用工器具的搬迁等一切费用。

（2）乙方投标文件中明确的人员、设备与进场人员、设备应该一致，乙方不得随意更换，如未经甲方许可随意更换人员及设备，视为乙方违约，甲方有权解除合同。

（3）乙方应根据甲方的要求，以及规范、规程等进行项目的实施。

（4）验收费用包含在合同总价之内。

（5）乙方应对员工进行岗位职责和安全教育，加强岗位责任考核，在从事服务工作中应当做到文明工作，采取必要的安全防范措施，合同期内若发生消防事故、安全事故、治安案件、刑事案件及其人身财产损害的，乙方应承担全部责任，并负责赔偿由此造成的损失，与甲方无关。

（6）乙方应对接受其服务的被服务对象的人身安全负责，严禁出现严重伤害被照料对象情形发生；若服务对象在参与活动时发生意外或纠纷，由乙方负责协调解决，与甲方无关。

（7）乙方应建立完整工作台账，每季度乙方应向甲方移交全部工作台账及其他全部档案资料。

四、项目需求：

1、供餐时间为周一至周五的早餐、午餐。

2、早午餐必须确保符合国家及苏州市食品卫生安全的相关法律法规要求，采用新鲜卫生、安全可靠原材料（蔬菜、肉、蛋、鱼、米、面、食用油、调料等）制作，每周向甲方提供下一周食材采购明细及原料品牌、采购地点；整个烹制、盛放过程须保证卫生与安全。

3、乙方需在每周三向甲方提供下周的餐食配置明细表（加盖公章），甲方有权向乙方提出合理改进意见，经双方协商后，乙方应针对甲方合理意见作出调整。

4、提供用餐范围及标准：

（1）供餐时间为周一至周五的早餐、午餐（法定假日除外）。

（2）餐厅就餐标准：全体在岗工作人员每日早餐、午餐及甲方要求的其他用餐服务。

A、早餐

1）用餐时间：7：20—8：40；

2）乙方必须确保甲方的开膳时间，于开膳时间前 15 分钟准时将饭菜置于柜台，并做到菜单醒目；

3）套餐标准：提供粥、面、馄饨等多种基础套餐，粥套餐至少包含粥/豆浆、各式

点心、小菜、荷包蛋或水煮蛋；面套餐至少包含光面、荤素浇头。

B、午餐

1）用餐时间：11：40—12：40；

2）乙方必须确保甲方的开膳时间，于开膳时间前 15 分钟准时将饭菜置于柜台，并做到菜单醒目；

3）基本套餐标准（以苏帮菜、淮扬菜为主）：两个大荤(二选一)、一个小荤、两个小素菜(素菜三选二)、一水果或酸奶、一汤、米饭等必备内容，除此之外投标人可自行增加内容；

a. 大荤：如熏鱼、酱猪肉、鸡腿、猪蹄、牛肉、大排、虾等；

b. 小荤：如炒肉丝、西红柿炒蛋、油面筋塞肉、花菜炒肉片、肉末炖蛋等；

c. 素菜：时令蔬菜、豆制品、菌菇类等；

d. 汤：如紫菜蛋汤、冬瓜排骨汤、榨菜肉丝汤、咸菜肉丝汤等；

e. 水果：如西瓜、苹果、香蕉、桃子、桔子、哈密瓜、石榴等或酸奶（水果品种按季节替换）；

f. 米饭。

5、因上级来客等情况，需食堂提供工作餐（政府工作人员用餐标准）。

五、违约责任：

5.1 甲方的违约

（1）甲方未按合同的约定支付服务费给乙方的，承担违约责任。

5.2 乙方的违约

（1）乙方应采取一切措施防范及避免其工作人员或外来第三人发生其他任何故意或重大过失伤害被服务对象的行为，否则除应向受害方承担相应法律责任外，还应向甲方承担合同总价款 10%的违约金，甲方有权暂停支付季度服务费，直至乙方妥善解决伤害事件等。

（2）乙方需保证按甲方通知时间进场提供服务，由于乙方原因而导致逾期进场的，每逾期一日，应当支付合同总价万分之四的违约金。逾期超过 30 天的，甲方有权解除合同，并要求乙方支付合同总价 10%的违约金。

（3）乙方必须保证实际进场的人员与响应文件一致；未经甲方同意，人员不得更换；乙方擅自更换的，甲方有权解除合同，同时乙方应按本合同总价的 10%支付违约金。但乙方人员确因患病、与乙方解除或终止劳动人事关系、工伤等乙方不可控原因确需更换

的，甲方应当同意更换，不视为乙方违约。

（4）甲方认为乙方人员无法胜任所在岗位，有权要求乙方在合理期限内更换，乙方逾期未更换的，视为违约，甲方有权解除合同，同时乙方应按本合同总价的 10%支付违约金。

（5）乙方在季度考核中累计两次不合格的，甲方有权解除合同，同时乙方应按本合同总价的 10%支付违约金。

5.3 如果发生了第 5.1 款或第 5.2 款所述的情况，则利益受到损害的一方同时有权向另一方提出索赔，但赔偿应限于下列情况：

赔偿应是因违约或侵权所造成的可合理预见的损失或损害的数额（包括但不限于诉讼费、违约金、损害赔偿金以及为追偿损失所支出的诉讼费用、诉责险费用、律师费等）；

六、其它：

6.1 法律和法规：本合同必须服从国家的现行法律和法规，对合同的解释应以国家的现行法律和法规为准。

6.2 转让和分包

（1）禁止乙方将本合同规定的任务转让给第三方。

（2）禁止乙方将本合同规定的任务分包给第三方。

6.3 争端的解决

因本合同或与本合同有关的一切事项发生争议，由双方友好协商解决。协商不成时可提交甲方所在地人民法院起诉，费用由败诉方承担。

6.4 保密性

除了根据合同履行义务和遵守适用法律以外，双方应将合同的详情视为秘密，规划编制单位应对业主提供的基础资料负保密责任。没有甲方事先同意，不得在任何商业或技术论文或其它场合发表或允许发表、或透露项目的任何细节。

七、不可抗力：

7.1 因不可抗力不能履行合同的，根据不可抗力的影响，部分或者全部免除责任。但合同一方延迟履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

7.2 合同一方因不可抗力不能履行合同的，应当及时通知对方，以减轻可能给对方造成的损失，并应当在合理期限内提供证明。

八、合同的解除和转让：

8.1 甲方和乙方协商一致，可以解除合同。

8.2 有下列情形之一，合同一方可以解除合同：

8.2.1 因不可抗力致使不能实现合同目的，未受不可抗力影响的一方有权解除合同；

8.2.2 因合同一方违约导致合同不能履行，另一方有权解除合同

8.2.3 有权解除合同的一方，应当在违约事实或不可抗力发生之后三十天内书面通知对方以主张解除合同，合同在书面通知到达对方时解除。

8.3 合同的部分和全部都不得转让。

九、合同的生效：

本合同经双方法定（授权）代表人签字（或盖章）并盖单位公章后生效，同时须政府采购监督管理部门网上备案。

十、附则：

10.1 合同份数：本合同一式陆份，甲方叁份、乙方贰份、采购代理机构壹份。具有同等法律效力。

10.2 本合同文件使用中文书写、解释和说明。

10.3 本合同履行过程中产生的纪要、协议以及中标通知书、采购响应文件和采购文件为本合同的附件，与合同具有同等效力。

10.4 未尽事宜：按有关的法律法规的规定执行。

十一、未尽事宜

本合同未尽事宜应按《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等规定解释。

甲方（盖章）：

法定（授权）代表人（签字）：

签订日期：2025 年 12 月 25 日

乙方（盖章）：

法定（授权）代表人（签字）：

签订日期：2025 年 12 月 25 日

附件一：《考核标准》

检查考核项目		扣分标准（扣分累计）	基本分
厨房间环境卫生	1、地面、下水道、明沟积有污水、污物	发现一次扣 0.2 分	1 分
	2、墙壁、门窗、天花板有积尘、油污、蜘蛛网和涂层脱落	发现一次扣 0.2 分	1 分
	3、有关设备、设施、用具没有保持卫生清洁	发现一次扣 0.2 分	1 分
	4、厨房内垃圾桶没有及时加盖	发现一次扣 0.2 分	2 分
	5、地面、灶台、厨具卫生保洁没有按规定每天定时清洗	发现一次扣 0.2 分	2 分
	6、冷库没有按要求做到专人负责保管、使用及定时清洗	发现一次扣 0.2 分	1 分
	7、无关人员进入厨房间	发现一次扣 0.2 分	1 分
粗加工、配菜、烹调卫生	1、荤、素食品没有按要求做到分池（定位）清洗	发现一次扣 0.5 分	2 分
	2、清洗后的食品接触地面	发现一次扣 0.5 分	1 分
	3、加工生、熟食品的刀、砧板及盛器没有分开	发现一次扣 0.2 分	1 分
	4、配菜没有做到科学合理色、香、味俱全	发现一次扣 0.5 分	2 分
	5、食物加工未熟的	发现一次扣 0.5 分	2 分
	6、菜肴里或汤里、米饭里发现有杂物	发现一次扣 1 分	3 分
	7、各种盛调味品的容器没有按要求做到及时定期清洗	发现一次扣 0.2 分	1 分
	8、每天配菜的数量不满足就餐人数需求	发现一次扣 1 分	2 分
	9、要提倡节约不浪费，发现无故浪费	发现一次扣 1 分	2 分
	10、食堂没有按规定要求建立卫生台帐	发现一次扣 1 分	2 分
个人卫生及要求	1、员工的健康证和卫生知识培训合格证没有在有效期内，发现过期还在使用	发现一次扣 1 分	2 分
	2、要求定期对员工进行培训，新上岗的员工要求做到先培训后上岗，发现未经培训直接上岗	发现一次扣 0.5 分	2 分
	3、员工上班时间不能留长指甲、涂指甲油、戴戒指，经检查发现存在问题	发现一次扣 0.5 分	2 分

检查考核项目		扣分标准（扣分累计）	基本分
	4、员工上班时间没有按要求穿戴工作服、衣帽、穿戴不整洁或穿拖鞋上班	发现一次扣 0.5 分	2 分
	5、员工戴的工作帽没有按要求遮盖全部头发	发现一次扣 0.2 分	2 分
	6、发现上班时间工作人员在工作区内吸烟、吃零食	发现一次扣 0.5 分	2 分
	7、售饭菜时员工未按要求戴一次性手套及一次性口罩的	发现一次扣 0.5 分	2 分
	8、当班时串岗或擅自离岗的	发现一次扣 0.5 分	2 分
	9、工作时间看小说、杂志、打电话聊天，擅自换班、调班	发现一次扣 0.5 分	2 分
	10、检查发现人数未按投标书承诺到岗的	发现一次扣 0.5 分	2 分
	11、食堂工作人员将就餐人员遗失在餐厅的物品占为己有的	发现一次扣 2 分	2 分
	12、主管及员工的职责、制度没有上墙，没有严格按照职责、制度规定办事	发现一次扣 0.5 分	1 分
	13、违反操作规程，故意损坏公共财物设备、工具造成经济损失的	发现一次扣 0.5 分	1 分
服务以及菜肴质量	1、服务人员未能做到热情周到，微笑服务，语言规范，文明礼貌	发现一次扣 0.5 分	1 分
	2、餐台没有保持整洁卫生，饭菜供应、碗筷补充不及时	发现一次扣 0.5 分	2 分
	3、就餐期间服务人员没有做好巡查，没有及时打扫餐桌和补充桌上调料、牙签、餐巾纸等	发现一次扣 0.2 分	1 分
	4、没有全程控制菜肴主、辅料及制作过程安全卫生，因食物引起不良反应	发现一次扣 2 分	2 分
	5、菜肴不新鲜，色泽、口味不好，有过期及腐烂变质的食物	发现一次扣 1 分	1 分
	6、菜肴花色没有及时更新，一周内出现 3 次以上完全相同品种菜肴；没有根据季节调整菜肴	发现一次扣 0.5 分	2 分
	7、团队人员不到岗（提前请假除外）	发现一次扣 1 分	1 分
食品贮存	1、食品出入库未按要求由专人负责验收、登记的	发现一次扣 0.2 分	2 分
	2、如验收时发现食品质量有问题或超过保质期，没有及时反映或隐瞒	发现一次扣 0.2 分	2 分

检查考核项目		扣分标准（扣分累计）	基本分
	3、使用超过保质期的食品的	发现一次扣 2 分	2 分
	4、库房内食品没有做到分类、分架、离地、离墙整齐堆放	发现一次扣 0.2 分	1 分
	5、将食品与有毒有害物品存放在同一场所的	发现一次扣 1 分	2 分
	6、冰箱、冰柜内食品生熟混放	发现一次扣 1 分	2 分
	7、冰箱、冰柜没有正常运转，造成食品腐烂，造成损失的	发现一次扣 0.5 分	2 分
	8、仓库、原材料、食材未按规定专人负责保管，建立台帐报表	发现一次扣 0.2 分	2 分
餐具、餐厅卫生	1、餐具使用前没有做好清洗、消毒工作，直接使用	发现一次扣 0.2 分	1 分
	2、清洗、消毒餐具的水及水池与其它混用的	发现一次扣 0.2 分	1 分
	3、消毒后的餐饮具没按要求存放在保洁柜里的	发现一次扣 0.2 分	1 分
	4、保洁柜没有保持清洁，或堆放其它杂物	发现一次扣 0.2 分	1 分
	5、放餐饮具的保洁柜没有及时关门	发现一次扣 0.2 分	1 分
	6、用餐环境没有保持清洁、卫生，有异味、苍蝇、蚊虫，天花板有蜘蛛网	发现一次扣 0.2 分	1 分
	7、餐桌上摆放的餐饮用具不清洁光亮，有污迹	发现一次扣 0.2 分	1 分
	8、餐桌没有随时打扫、清理	发现一次扣 0.2 分	1 分
	9、备餐柜内不卫生，有异味、有杂物的	发现一次扣 0.2 分	1 分
	10、餐桌上摆放的调味品没有根据用量要求定期更换、清理	发现一次扣 0.2 分	1 分
	11、盛放筷子、汤勺的容器不清洁卫生，有油污	发现一次扣 0.2 分	2 分
	12、发现快餐盘、碗、筷子、汤勺等上面有油污、杂物的	发现一次扣 0.2 分	2 分
节能管理	1、完成所承担服务区域的全年节电、节水、节气等节能指标	一项未达标扣 1 分	3 分
	2、制订年度工作目标，工作计划、具体实施方案	缺一项扣 0.5 分	1 分

检查考核项目		扣分标准（扣分累计）	基本分
	3、加强节能管理，制定实施切实可行的节能措施，提高用能效率，促进节能规定落到实处	措施落实不到位酌情况予以扣分	2 分
	4、提出技改方案，协助采购单位做好各项节能项目的改造，并完成技改前后能耗对比图表	缺一项扣 0.5 分	2 分
	5、每周不少于 4 次的节能巡查，及时做好巡查记录；不定期抽查	缺一次扣 0.2 分	2 分
其他	认真做好食品卫生保障工作，确保早餐、中餐、接待餐等的安全卫生。	如出现食品安全卫生问题的，情节轻微的按每起 5000 元承担违约责任，并扣 3 分；出现食品中毒等严重食品安全卫生问题的按 20 万元的标准承担违约责任，造成严重后果及社会影响的，采购单位有权无条件解除与中标单位所签订的服务合同。（上述承担违约责任的费用采购单位直接从服务费中扣除）	无

附件二：食品安全要求

所有主副食品和材料均由经营者自行采购，但必须确保质量，批量物品诸如食用油、食盐、鸡、肉、蛋、鱼、冷冻食品等必须提供供货商三证复印件（即营业执照、卫生许可证、法定代表人身份证）并交由采购方备案。

1、猪肉类：要求必须是放心肉，交货时需配有动物卫生检疫及屠宰证明，去除筋杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求；

2、牛肉类：要求有动物卫生检疫及屠宰证明，去除牛筋杂物，肉质鲜嫩，不注水。

3、鸡鸭类：需配有动物卫生检疫证明，表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，不打水。

4、冷冻品类：需有出厂日期、保质期，品质要优良，包装过关，无掺假。

5、禽蛋类：要新鲜，符合食品卫生要求。

6、蔬菜类：新鲜嫩绿，无黄叶，无菜虫，必须通过农药残留成分测试，蔬菜不带根，不带泥。

7、油类：不得采购来源不明和周转桶装植物油。

8、米面制品：需有商标牌号，厂家三证、检验报告、生产日期。保证大米质量，无砂石，无虫，无黑色杂物的品种；

9、早点类：新鲜，保温，单个品种规格相同，数量充足。

10、鲜鱼类：必须生猛鲜活，过称后杀鱼,鱼鳞刮净,去除内脏、鱼腮，肉质新鲜。

11、半成品：需提供可靠来源，并必须持有卫生许可证、营业执照等合法证。

12、副食酱料：正规知名厂家或其代理商，需有商标牌号，需注明生产日期、产地、保质期，包装规格等。

13、箱装货：要新鲜，符合食品卫生要求。

附件三：责任处罚

（一）卫生方面

1、无证（健康证、工作牌）上岗每人次处罚 500 元；

2、使用三无包装产品

购进每次处罚 500 元；

加工使用每次处罚 500 元；

向客户销售每次处罚 500 元；以上均并处没收或销毁该产品。

3、过期或变质产品

购进每次处罚 500 元；

保管过程中造成，但没有及时销毁每次处罚 500 元；

加工使用每次处罚 500 元；

向客户销售每次处罚 500 元，以上均并处没收或销毁该产品。

4、除采购方管理人员外，进入食品加工、销售区域人员不穿戴工作衣帽、口罩或不正确穿戴的，每次处罚 500 元。

5、生熟食品盛装器皿不分开，食品混放每次处罚 500 元。

6、前餐剩余的食品必须按照要求妥善保管，加盖加罩必须使用保鲜膜，否则每次处罚 500 元。

7、前餐剩余的食品必须彻底加热，凡不加热或加热不彻底销售的每次处罚 500 元。

8、凡荤菜类或清洗完毕的菜肴放置于地面及菜肴没有清洗干净的每次处罚 500 元；因菜肴未洗干净造成严重后果的，视情节严重给予处罚。

9 加工、制作、销售的小包装食品必须加贴生产日期，并且全部当天销售完毕或未售的进行销毁，否则每次处罚 500 元。

10、加工成熟的热菜不加盖任何隔离，直接散日存放的每次处罚 500 元。

11、违法使用色素等添加剂加工食品每次处罚1000 元。

12、食品及原材料应使用无色食品袋盛装，凡使用有色食品袋盛放食品，每次处罚 500 元。

13、凡发现餐具没洗干净，或餐具有异味、霉斑每次处罚 500 元，餐具未按照规定消毒或没有消毒记录每次处罚 500 元。

14、食品中发现有头发、苍蝇等异物的，经确认是操作过程中造成的，每次处罚 500 元。

15、在食品加工或销售间吸烟（发现烟头视为吸烟）每次处罚 500 元；边操作边吸烟每次处罚 1000 元。

16、禁止销售夹生饭每次处罚 500 元。

17、食品加工或销售间物品摆放整齐，无私人物品。操作台及地面干净整齐，否则每次处罚 500 元。

18、凡造成食物中毒事故的服务单位除承担一切民事（含经济赔偿）、刑事责任外，还将终止协议。

（二）价格方面

1、严格执行采购方的菜品价格指导意见，未经允许擅自涨价行为的，发现一次处罚 1000-3000 元，并限令立即整改，拒不改正的将被扣除应付未付款项，并终止协议。

2、每日菜价必须放在醒目位置张贴公示，否则每次处罚 1000 元。

3、严禁现金经营，并进行处罚，第一次处罚 1000 元，第二次处罚 2000 元，第三次处罚 4000 元，3 次以上视为违约，甲方可终止协议。

（三）安全方面

1、非食堂工作人员不得进入食堂食品加工和销售间（采购方相关管理人员除外），维修人员以及上级着便装检查必须在食堂负责人的许可后方可进入，否则每次处罚 500 元。

2、食堂后门在非进出货品时必须上锁或反锁，否则每次处罚 500 元。

3、中午和餐休息时大厅必须安排专人值班并不得串岗，售餐门窗必须关闭，确保外人不得进入食堂后场，否则每次处罚 500 元。

4、水、电、燃气、蒸汽必须规范操作，安全使用，否则每次处罚 1000 元；凡是违规操作导致一切后果均由使用单位负责，私拆电源控制开关每次处罚 1000 元。

5、食堂经营方要对经营场所的消防负责，擅自挪用、移动、损坏设施及违反其他消防安全规定的，处于 500-2000 元的罚款，造成严重后果的按照相关法律追究相应责任。

（四）经营服务方面

1、经营者在食品质量、卫生、安全、经营方向上要严格服从采购方统一要求，对违法、违反规定行为予以处罚 1000-5000 元，如经营者不配合检查的以及整改不力的视情节严重，采购方有权终止协议。

2、食堂服务人员必须礼貌待人，被客户投诉一次处罚 1000 元，同一人员被举报/投诉两次的处罚 2000 元，三次责令经营单位将该员工调离现岗位。

3、食堂内部包干区的卫生，须保持整洁、干净，否则每次处罚 1000-2000 元。

4、服从采购方管理，对采购方的相关制度、决定必须认真贯彻执行，凡不配合、不执行的每次处罚 1000 元。

以上涉及到罚款不需经营方签字，直接由采购方开处罚单，并从合同总价中扣除。

（全文完）