

项目需求

供应商在制作响应文件时仔细研究项目需求说明。项目需求包括技术要求和商务要求：技术要求是指对采购标的的功能和质量要求，包括服务内容和标准等；商务要求是指取得采购标的的时间、地点、财务和服务要求，包括交付（实施）的时间（期限）和地点（范围），付款条件（进度和方法）等。

供应商不能简单照搬照抄磋商文件项目需求说明中的技术、商务要求，必须作实事求是的响应。如供应商提供的货物和服务同采购人提出的项目需求说明中的技术、商务要求不同的，必须在《商务部分正负偏离表》和《技术部分正负偏离表》上明示。

一、项目概况

1. 江苏省南通田家炳中学食堂运营采用“自主经营”的模式，即由采购人负责审核菜谱及带量清单、负责食材采购、仓管管理、定价管理、收银系统管理、结算及核算管理等环节；负责对中标人经营食堂过程进行管理和监督；并向中标单位提供食堂经营设施、设备及所采购的食材。中标人负责科学、合理地拟定菜谱及带量清单，按需提出采购计划；负责食材的加工、配送、销售等食堂的日常运营工作；并负责食堂的食品安全，食堂消防、安全、卫生以及用工管理、用工安全等工作。现就江苏省南通田家炳中学食堂“不带资式”餐饮服务外包项目进行采购招标，择优选择服务商为学校师生提供健康、安全、优质的餐饮服务。

2. 中标的供应商成为我校食堂“不带资式”餐饮服务外包项目供应商。

3. 学校将根据供应商履约情况，对供应商进行考核，考核结果将作为支付供应商服务费的重要依据。对每学期累计三次以上考核不合格的供应商，学校有权取消其中标资格。

4. 江苏省南通田家炳中学食堂基本情况介绍。

南园校区、学田校区、红星校区食堂均配备烹调间、售饭间、切

配区、粗加工区、洗消间、仓库、男女更衣室等必配功能区域，并配备大型洗消设备、烹调设备等食堂厨房设备，能满足学校正常的餐饮经营需要。各校区具体情况如下：

（1）南园校区食堂：1 楼学生餐厅、2 楼学生餐厅、教工餐厅，学生餐厅面积约 1270 平方米；教工餐厅面积约 200 平方米。

（2）学田校区食堂：1 楼学生餐厅、2 楼学生餐厅、2 楼教工餐厅，学生餐厅面积约 1000 平方米；教工餐厅面积约 150 平方米。

（3）红星校区食堂：1 楼学生餐厅（共 14 个窗口）、2 楼学生餐厅（共 8 个窗口）、3 楼教工餐厅，学生餐厅面积约 2880 平方米；教工餐厅面积约 485 平方米。

5. 江苏省南通田家炳中学食堂就餐人数情况

南园校区：约 3190 名师生、学田校区：约 1630 名师生、红星校区：约 2510 名师生（其中住宿生约 900 人），以上用餐数据根据 2022~2023 学年度测算。

二、执行规程

国家、省、市和行业现行标准规范。

三、项目需求说明

1. 餐饮服务商职责

（1）供应商能够按照国家、省、市和行业现行标准规范、本项目招标文件、双方签订的合同、市场监督管理局对学校食堂餐饮服务要求及学校对食堂工作的要求，为采购人提供专业化的餐饮服务团队、专业化的餐饮管理服务，并对学校食堂食品安全、食堂消防、食堂卫生以及用工管理、用工安全等工作负责。

（2）食材由学校组织采购，服务商须安排厨师长配合学校做好每天食材验收工作，主要负责检验原材料的质量。

2. 学校供餐要求

江苏省南通田家炳中学，现有南园校区、学田校区、红星校区三个校区。各校区用餐要求如下：

（1）南园校区，学生供餐模式为：配餐模式，午餐、晚餐两餐。

13 个班级在食堂餐厅用餐，其他班级在教室内用餐，需分餐、送餐到教室（教室最高楼层六层）。

（2）学田校区，学生供餐模式为：配餐模式，午餐、晚餐两餐。7 个班级在食堂餐厅用餐，其他班级在教室内用餐，需分餐、送餐到教室（教室最高楼层五层）。

（3）红星校区，学生供餐模式为：自由窗口点餐模式，住宿生提供早餐、午餐及晚餐，走读生提供午餐及晚餐。

三个校区教职工全部在教工餐厅用餐，早餐为窗口打餐、午餐为自助选餐、晚餐为统一配餐。

3. 餐饮服务人员组成

参照《中小学食堂管理服务规范（DB 32/T 4036-2021）》，确定餐饮服务人员用配比，其中，供应两餐的用工配比为：1:70，供应三餐的用工配比为 1:60。各校区用餐饮服务人数和专业的最低配备要求如下：

南园校区：餐饮服务人员数不低于 45 名，其中：项目经理 1 名、食品安全管理员 1 名、公共营养师（或营养配餐员）1 名、高级（三级）以上厨师 5 名、勤杂工 37 名；

学田校区：餐饮服务人员数不低于 23 名，其中：项目经理 1 名、食品安全管理员 1 名、高级（三级）以上厨师 4 名、勤杂工 17 名；

红星校区：餐饮服务人员数不低于 38 名，其中：项目经理 1 名、食品安全管理员 1 名、公共营养师（或营养配餐员）1 名、高级（三级）以上厨师 4 名、中西面点师 2 名、勤杂工 29 名。

4. 餐饮服务人员基本要求

（1）供应商所派餐饮服务人员必须持有有效的健康证且年龄不超过 60 周岁。

（2）厨师：具有高中（或中专）及以上文化程度、持有有效的

高级（三级）以上厨师等级证书。

（3）项目经理：具有高中（或中专）及以上文化程度、持有餐饮职业经理人证、具有在餐饮行业经营管理的经历并熟悉学校饮食工作规律和特点。

（4）食品安全管理员：具有高中（或中专）及以上文化程度、持有食品安全管理员培训合格证。

（5）公共营养师（或营养配餐员）具有高中（或中专）以上学历并持有公共营养师证（或营养配餐员证）。

5. 餐饮服务人员数调整

因学校用餐人数为预估数，中标后如用餐人数发生较大偏差，采购人有权对用工人数依据《中小学食堂管理服务规范（DB 32/T 4036-2021）》做出相应调整。具体调整细则，采购人另行制定。

6. 餐饮服务人员用餐说明

餐饮服务人员在学校就餐的，食谱及带量清单单独制定，用餐费用单独核算并由供应商承担。每月用餐费在当月的服务费中予以扣除。

7. 菜谱及带量清单制定

供应商须安排厨师与学校食堂管理人员于用餐前一周的周二共同制定下一周的菜谱及带量清单。菜谱及带量清单由学校后勤处审核，审核通过后，学校将严格按照带量清单进行采购，供应商指定厨师长配合验收，供应商餐饮服务人员需严格按照每日菜谱进行科学加工制作。

8. 服务期限

（1）本项目一招三年，合同一年一签。首期合同从签订之日起一年（2023年9月~2024年8月）。经采购人考核，考核合格的供应商可以续签下一年度合同，最多续签两次。

（2）续签价格测算办法：用工人数将按照用工配比进行测算调整，服务费用将根据新的用工人数及采购人标底计算方法，计算出预算总额。实际续签支付服务费总额为预算总额×供应商投标最终报价与采购最高限价比，且实际支付服务费总额不得高于营业额的20%

四、项目要求

中标供应商成为我校三校区食堂餐饮服务供应商，供应商与学校在本磋商文件的框架内签订服务合同。

1. 供应商基本要求

(1) 供应商应熟悉并能严格遵守《中华人民共和国食品安全法》，教育部、卫生部《学校食堂与学生集体用餐卫生管理条例》、《江苏省学校卫生防疫与食品卫生安全行政责任追究办法》、《学校食品安全与营养健康管理》等法律法规政策。

(2) 供应商须购买安全事故险及员工意外险等保险。

(3) 供应商在开展各类服务管理时，必须支持和配合学校开展工作，保证学校各项工作的正常运行，并接受学校相关部门的管理、指导、监督、考核。

(4) 如果发生因服务人员工作失职造成消防事故、失窃事件或其他财产损失和人身伤害，均由供应商承担相关经济 and 法律责任。

(5) 供应商应具有严格有效的食品安全管理体系和食品安全事故应急处理预案，如果发生因服务人员工作失职造成食品安全事故，由供应商承担相关经济 and 法律责任。

(6) 供应商提供服务收取服务外包费：费用包含人员工资、社保以及管理费，管理费=（人员工资总支出×管理费费率）+税费。其中人员工资总支出为人员工资和社保费用，税费为人员总支出开票税费。管理费的费率按照供应商本次公开招标所报费率，**管理费费率不超过 5%**。人员的工资须符合国家、省、市的相关规定且不得低于南通市最低工资标准。供应商须按照国家、省、市的相关规定规范缴纳社会保险费。

2. 供应商规范用工及管理要求

(1) 供应商应根据本项目磋商文件要求合理配备相关从业人员（厨师、帮厨、勤杂工等），并提供人员配置方案以及相关人员资格

证书、国家餐饮服务卫生健康证书等。

(2) 中标方提供餐饮服务的所有人员必须持有本人有效身份证明（身份证或户口所在地派出所出具的身份证明），并填写用工表，报后勤等管理部门备案。

(3) 供应商每学期集中组织 1~2 次食堂从业人员岗位培训，规范操作流程，确保卫生安全 and 质量。

(4) 供应商必须严格执行南通市用工工资标准的有关规定，并承担其雇员的劳动报酬、福利待遇、按劳动法交纳社会保险、劳动保护、工伤抚恤等用人费用，承担未正确执行劳动用工规定所产生的法律责任。维护和保障员工的合法权益。

(5) 供应商提供的餐饮服务人员与学校不存在雇佣等劳动关系；供应商应与拟派服务从业人员建立规范的用工关系，并做好技能培训，相关岗位需持证上岗，供应商所用全体工作人员的岗位职责、操作规范、人身安全、医疗、工资、各项保险、内部管理、各类纠纷等各项事宜及所涉及经费均由供应商自行负责，招标人概不负责。所有工作人员均需接受学校统一调配、管理。

(6) 供应商为全体工作人员配备统一服装及劳护用品。

序号	材料名称	单位	数量
1	8 套四季工作服（每季每人两套）	套	所有工作人员必须着统一服装、佩戴工作牌上岗
2	工作人员在食堂工作时的各种劳护物品（厨师帽、口罩、围裙、劳务手套等）	件	
3	其它（采购人与供应商协商）		

3. 供应商餐饮服务管理要求

(1) 供应商应能确保每日早餐、中餐和晚餐的正常供应。主食米面兼顾，做到花色品种多样，保质保量，确保全校师生的正常就餐，保证饭菜花色品种及质量，保证师生满意率在 80%以上。

(2) 严禁使用不符合食品卫生标准的食品及其原材料。

(3) 主副食品、点心等各类熟食，只限于食堂内部自行烹饪和加工，不得任意外购。如确需外购，必须经过管理部门的同意。

(4) 食堂菜价由校方决定及调整，供应商只负责加工及实施。

(5) 供应商餐饮服务人员不得将非校方购买的任何食材、半成品、成品、其他食品及饮具带入食堂，也不允许将校方的任何食材、半成品、成品、餐余及饮具带离学校食堂。

(6) 供应商应做好各类台账，记录完整、填写规范、检索方便。做好食堂设施、设备资料档案，对重要设备定期进行维护管理，并做好运行记录、值班记录、填写规范、交接手续齐备，检索方便。

4. 供应商设施设备使用要求

(1) 餐具及设备：学校提供现有的设备、设施和餐饮用具、公共餐具等。供应商进场后，对现有的设施、设备、餐饮用具、各种冰箱、储存柜、公共餐具，现场进行清点交接并登记造册。用具不足部分，由中标方提交采购申请，经学校审批后由学校添置。

(2) 食堂现有固定设施及设备由供应商使用，供应商要爱护厨具设备及公共设施，确保设施设备完好，如有人为原因造成损坏应负责及时修复，无法修复的负责按原标准更新。

(3) 供应商须加强食堂设备设施安全管理，不得违规操作。如由此发生安全事故，供应商须承担全部法律和经济责任。造成影响的，学校有权立即终止合同，由此造成的任何损失全部由供应商承担。

5. 其他事项

(1) 食堂的餐厨垃圾、废弃油脂，由学校指定专业回收部门收取。

(2) 供应商需对重要事项作出承诺。承诺包括但不限于合同履行、师生满意度、与任何单位及个人无任何纠纷、不转包、不分包、确保食品安全、年度考核不合格无条件终止合同。

(3) 供应商需按照学校要求的时间提供餐饮劳务服务，不限于

学校正常开课时间。

(4) 如采购人向学生提供暑假、法定节假日等托管服务，供应商须对采购人承诺提供相应的用餐服务，中标人如拒不履行此承诺，双方合同自动终止。

五、服务考核标准

按南通市教育局和学校相关管理规定执行。

1. 服务费由基本费和考核费两部分组成。基本费部分按月发放，考核费由满意度测评及服务测评两部分组成，其中师生满意度测评根据校方组织的师生满意率测评结果进行发放。服务测评根据后勤处组织考核发放。考核费用为中标价的 6%，其中师生满意度测评及服务测评各占 50%

(1) 师生满意度测评发放标准

考核费中师生满意度测评考核费每半年（每学期）发放一次，师生满意度调查每个合同期内进行二至四次，师生满意率以所考核的半年内的平均满意率（四舍五入，保留小数点后两位）为准。“满意率”包括“满意”和“较满意”两个评价等级的占比之和。

满意率达 80%及以上，支付该考核额度的 100%；满意率达 70%及以上-80%（不含），支付该考核额度的 70%；满意率达 60%及以上-70%（不含），支付该考核额度的 50%；满意率低于（不含）60%，则不发放该考核额度。

(2) 服务测评发放标准

考核费中服务测评考核费每个月发放一次，由后勤处根据每月服务测评结果进行发放，考核细则另行制定。

2. 在供应商按要求操作、不发生食品安全事故、收支平衡（食堂支出主要包括原材料、人员工资、社保以及管理费、税费以及其他日常支出；收入为出售饭菜的收入）、无罚款事项四个条件同时具备的前提下，基本费（中标价扣除考核费以及暑假两月社保费）每年度分 10 个月支付给供应商。暑假两月的社保费在暑期一并发放。

3. 具体考核办法和细则由采购人另行制定。

六、付款方式

1. 服务费包括在履约期内服务需要的人工费（包括人员工资、社保、保险等）、劳护用品、税费、管理费、利润、考核奖以及在食堂管理过程中发生的一切费用。报价中还包括办公耗材、各种税费及政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用。

2. 服务费结算细则另行制定。

3. 供应商出具完税劳务发票（餐饮发票无效），按照校方的财务制度申报费用。

4. 其他重要说明

（1）遇国家（南通市）最低工资标准及养老保险缴费基数进行调整的，合同期内服务费不予调整。

（2）如果采购方安排对外餐饮服务，或在法定节假日及暑假提供餐饮服务的采购人向供应商支付服务人员加班费，具体细则由学校另行制定。

（3）如因学校课务调整（如期中、期末、月考等），整个年级无需供应午餐和晚餐或无需供应午餐或无需供应晚餐，月服务费将按照实际供餐情况进行结算，社保费用不变。具体结算细则由学校另行制定。

（4）如因学校课程调整全校取消供餐、或因不可抗力（如发生重大疫情等）学校停学而无需供餐，月服务费按照实际服务时长进行结算，社保费用不变。具体结算细则由学校另行制定。

（5）若上级主管部门不要求进行课后延时服务，三校区均存在不供应晚餐、只供应午餐的可能性。如上述情况发生，用工人数将按照一餐标准进行测算调整，服务费用将根据新的用工人数及采购人标底计算方法，计算出一餐预算总额。实际支付服务费总额为预算总额×供应商投标最终报价与采购最高限价比，且实际支付服务费总额不

得高于营业额的 20%，具体结算细则由学校另行制定。

七、合同主要条款

1. 供应商与学校签订合同，双方责任如下：

①采购方责任（甲方）

（1）甲方提供学校食堂现有用房及设备、炊具用品、餐桌凳等，甲方将食堂财产清点列单后移交给乙方。每学期结束或协议期结束，甲方将重新盘点所移交乙方的设施、设备、炊具、餐具等，若出现缺失、损坏，甲方有权要求乙方照价赔偿。

（2）甲方负责食堂设备、用具的维护、维修及更换，并承担水、电、燃气及其它消耗品等费用。因乙方工作人员人为或违规操作导致损坏的设备设施维修及更换，由乙方自行承担。

（3）甲方自行负责采购食品原料及管理，独立进行食堂账务核算。

（4）甲方对供应商人员资质、加工食品安全卫生、服务质量等方面进行监管，有权对食堂违规操作行为进行经济处罚。

（5）甲方对乙方安排在甲方该项目的所有工作人员（以下简称乙方人员）有管理权，甲方有权对乙方人员进行调配、使用、并有权质令乙方解聘其安排在甲方的所雇人员等，乙方人员必须服从甲方的管理。

（6）甲方根据实际情况限量提供餐巾纸、牙签、洗洁精等食堂易耗品（员工工作服、靴子、手套、围裙等劳护用品由供应商自行提供），因无计划使用或浪费而添置的食堂易耗品由供应商自行承担且不得影响服务质量。

（7）合同期内厨房设备正常维修和必须添置或需要更换之设备，由乙方提出申请，经甲方同意后负责安排落实，费用由甲方承担。

(8) 甲方按照协议及国家的法律法规向供应商支付人力成本、管理费（含税）等费用。工资一年按照 10 个月支付，社保费用按 12 个月支付。如南通市最低工资标准、社保缴存基数标准发生变化，合同期内服务费不予调整。如在今后的服务过程中乙方出现不规范用工行为，甲方有权要求乙方规范用工；如乙方拒不执行，甲方有权扣除相关费用并予以处罚，直至取消服务资格。

(8) 法定节假日期间如需食堂提供服务，乙方不得推诿，食堂工作人员工资按实际上班的天数发放（费用按月工资折算成日工资）、社保费用不变。

(9) 每年寒假（除法定节假日）均视为正常工作日，如需供餐不计加班费，如不供餐也不扣除服务费。每年暑假（以教育行政主管部门公布的起止时间为准）食堂工作人员工资按实际上班的天数发放（费用按月工资折算成日工资）、社保费用不变。但每年暑假开始的前三天和秋季开学的前三天视为正常工作日，不计加班费。

(10) 合同期内，因寒假、期中考试、期末考试或其他活动安排，学校正常工作日不需供餐，学校可从加班日中进行抵扣。

②供应商责任（乙方）

(1) 乙方签订合同后，严格按照《江苏省学校食堂食品安全管理操作指南》和市场监督管理局的要求操作；并服从校方的管理、指导和监督，严格遵守学校的一切规定。

(2) 在合同规定经营期限内，乙方不得进行任何形式的转包；不得在食堂内从事任何非法活动及违反学校规定的有关行为，如有发现，甲方有权终止合同。

(3) 乙方须缴纳履约保证金（即安全、质量等风险保证金）人民币壹拾万元/校区（¥10 万元/校区），在经营期间若均无相应扣罚，

合同期满后，乙方向甲方如数移交甲方提供的房屋及相关设备，在甲方相关人员确认后，其风险保证金无息如数退还。

(4) 乙方在遵守国家有关法规及学校各项规章制度下，按照甲方要求提高餐饮服务质量，接受甲方和第三方对食堂服务的全面考核评估。考核细则另行制定。

(5) 乙方食堂工作人员配备必须达到《江苏省南通田家炳中学食堂“不带资式”餐饮服务外包项目（TZCG20230802）》所规定的要求，为学校食堂配足配齐工作人员。乙方不得擅自减少协议规定的食堂工作人员配备数量，如有减少，须及时告知甲方协商，隐瞒不报，甲方有权提前终止合同并进行相应处罚。

(6) 乙方承诺招标响应文件中的食堂管理人员常驻甲方食堂负责日常管理工作，随时接受甲方负责人的领导和监督。

(7) 乙方人员必须服从甲方管理，甲方有权对乙方人员进行调配、使用、并有权责令乙方解聘其安排在甲方不合格的所雇人员等。

(8) 乙方所派驻人员必须持有本人有效身份证明（身份证或户口所在地派出所出具的身份证明），并填写用工表，报甲方后勤等管理部门备案。所有人员必须具备有效健康证明，厨师持有高级（三级）以上等级证书。

(9) 乙方为用人单位，乙方所聘食堂工作人员与甲方不存在雇佣等劳动关系。乙方应为乙方人员购买人生意外伤害、医疗等保险。乙方人员在甲方工作期间所出现的任何意外伤害均与甲方无关，由乙

方承担全部责任。

(10) 乙方必须按规定，定期对食堂工作人员进行食品安全卫生知识培训和业务培训，并提供台帐资料备查。具体要求为：每天常驻管理员负责召开一次晨会；乙方法人代表（中标企业负责人）每周五负责召开一次例会；每学期集中组织 1-2 次食堂从业人员岗位培训，规范操作流程，确保卫生安全 and 质量。

(11) 乙方必须为所聘员工购买四季工作服、口罩、工作牌、厨师帽等必要工作装备，所有工作人员必须着统一服装、佩戴工作牌上岗。

(12) 乙方不得擅自改变甲方提供的房屋结构和设备位置，如乙方确因服务需要，须征得甲方和卫生等主管部门的同意。服务期满，甲方将组织人员对房屋设备进行验收检查，如有损坏，乙方必须修复或予以赔偿。

(13) 乙方应妥善保管并合理使用甲方提供的各种设施、设备、炊具、餐具等。乙方要安排专人负责特种设备的使用。乙方不得暴力使用、人为损坏甲方所提供的各种设施、设备，非合理使用设施、设备而出现的维修、更换，乙方需向甲方按照设备、设施原价进行赔付。

(14) 乙方为学校食堂食品安全、卫生、防火、治安第一责任人，必须服从甲方保卫、后勤、门卫及上级有关部门的监督与管理。乙方必须自行做好防盗、防火等安全工作，如发生失窃、火灾等事故而造成的一切责任和损失均由乙方自负。

(15) 经营期间，食堂所涵盖的餐厅、操作间、储藏间、卫生间等属于经营者管理范围，乙方要做好上述功能区域的卫生、保洁工作，要做好防鼠、防蝇、防蟑螂等工作，确保上述区域达到相关卫生要求。

(16) 食堂的人员资质、消防安全、保卫安全、食品生产安全等方面的全部经营内容必须满足食品安全、消防安全等相关法律法规的要求，满足卫生监督、消防及相关部门的要求，做好“门前三包”及食堂周边的环境卫生工作，相应的食品安全卫生、食品留样、员工培训等台帐资料按要求整理成册备查。若因乙方措施不到位发生安全事故，造成的相关损失，乙方承担一切责任，甲方有扣除保证金或单方面终止协议的权利。

(17) 乙方须安排厨师与甲方食堂管理人员于用餐前一周的周二共同制定下一周的菜谱及带量清单。乙方应协助甲方进行成本控制，严格根据甲方每餐经费使用标准开出菜谱，不得乱开菜谱；乙方应根据所开菜谱及用餐人数确定食品原料的合理用量，不得乱开食品原料的数量。若因乙方原因造成甲方食堂经营出现亏损，乙方需承担相应责任。

(18) 菜谱及带量清单由甲方后勤处审核，审核通过后，甲方将严格按照带量清单进行采购，乙方指定厨师长配合验收，乙方餐饮服务人员须严格按照每日菜谱进行科学加工制作，不得在未经甲方同意的情况下私自篡改菜谱并进行加工制作。

(19) 乙方应配合甲方根据运营情况及时调整采购计划和菜品数量，会同甲方进行菜品核价，做到“收支平衡”，未经甲方同意，乙方不得调整所出售的菜价。

(20) 配合甲方对每天所进食品原料质量进行检查，杜绝过期、变质腐烂的食品原料进入食堂。管理员要教育督查员工不得随意浪费

食品原料。

(21) 食堂收银一律使用一卡通，不得使用现金。如乙方人员违规收取现金，一经查实，责令乙方根据乙方用工规定辞退该名工作人员，并向乙方处以 1000 元/次的罚款。

(22) 乙方售饭人员有义务负责监督收银，如出现乙方监督不力导致少收银、漏收银、或故意不收银等情形，一经查实，甲方将对乙方做出 100 元/次罚款处理。

(23) 乙方在提供餐饮服务期间，所提供的饭菜如出现以下情形（但不限于以下非正常供餐情形）：米饭夹生、师生饭菜中出现异物、由乙方引起的班级缺少配送数等，甲方将对乙方做出 200~500 元/次罚款。

(24) 乙方餐饮服务人员不得将甲方食品原材料、成品、半成品、餐厨垃圾、厨具等带离甲方食堂；也不得将非校方购买的任何食材、半成品、成品、其他食品、餐具、炊具带入食堂。如若违规，一经查实，责令乙方根据乙方用工规定辞退该名工作人员，并向乙方处以 1000 元/次的罚款。

(25) 协议期满，乙方必须在协议期满后 3 天内无条件移交房屋及甲方所提供的相关设备。如强行占房，甲方有权强制搬出，且不退还保证金。

(26) 协议期满，乙方自带物品及设备归乙方所有，在甲方相关人员清点并确认后，出具相关物品及设备出门证明，乙方可在规定的

时间内，将自带物品及设备带离甲方校园。乙方不得以为甲方服务为由，向甲方提出收购乙方自带物品及设备的要求。

（27）协议期满，乙方不得将为甲方服务期间所做的各种台账资料带走，乙方必须无偿提供给甲方存档。