

合同书

项目名称：柳州市工人医院总院、鱼峰山院区食堂餐饮服务项目（重）

项目编号：LZZC2026-G3-990079-GXDD

政采合同编号：12N4985979662026802

院方合同编号：LGY-HQ-2026-058

甲方：柳州市工人医院

乙方：柳州市桂念餐饮管理有限公司

签订日期：2026年05月19日



柳州市工人医院总院、鱼峰山院区食堂餐饮服务项目（重）

采购合同

院方合同编号：LGY-HQ-2026-058

采购单位(甲方)：柳州市工人医院

供应商(乙方)：柳州市桂念餐饮管理有限公司

签订地点：柳州市柳南区和平路 156 号 签订时间：2026 年 05 月 19 日

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规规定，按照招投标文件(或竞争性磋商)规定条款和中标（或成交）供应商承诺，就甲方委托乙方提供柳州市工人医院总院、鱼峰山院区食堂餐饮服务项目（重）之相关事宜，达成以下合同内容，并承诺共同遵守。

第一条 合同标的

序号	服务名称	服务内容及范围
1	总院、鱼峰山院区食堂餐饮服务	附件 1：柳州市工人医院总院、鱼峰山院区食堂餐饮服务需求
合计金额：人民币（大写）壹仟肆佰柒拾叁万壹仟贰佰元整（¥14731200.00）（共三年）		

该表价格包含服务期内的所有费用，包括但不限于服务费、技术支持、保险费和各项税金及汇率调整市场风险等为完成本项目所需的所有费用。

第二条 服务期限：本项目服务期三年，自 2026 年 6 月 1 日起至 2029 年 5 月 31 日止，合同实行一年一签，本次签订第一年（自 2026 年 6 月 1 日起至 2027 年 5 月 31 日止）。若中途甲方新建食堂启用，则服务期限以新建食堂启用之日终止（新建食堂启用时间以甲方书面通知为准）。

第三条 质量保证

1. 乙方所提供的服务及服务内容必须与投标文件承诺相一致，有国家强制性标准的，还必须符合国家强制性标准的规定，没有国家强制性标准但有其他强制性标准的，必须符合其他强制性标准的规定。

第四条 权利保证

(一) 甲方权利与义务：

1. 甲方提供厨房场地及所有的厨房设备器具、桌椅；乙方接收设备及用具后，须爱护使用，如人为破坏应合理赔偿；甲方负责厨具的增补及维护。

2. 甲方按合同约定向乙方支付服务费。甲方自行负责厨房水电费用、燃料支出、食材及其物料采购等，同时甲方负责收取食堂经营的所有收入并负责保管和财务管理等，即甲方自行承担食堂的实际经营盈亏。甲方应对食材原料的安全质量负责。

3. 甲方协助乙方办理工作人员、车辆出入甲方的证件。

4. 甲方指定工作人员与乙方沟通工作，对食品加工、制作过程监督，对饭菜质量、成本核算进行监督。随时有权检查乙方的操作。征求就餐人员意见，协调乙方研究改进工作。甲方对乙方的整改建议或意见，应以书面方式提出，并给予乙方合理的改善优化时间。甲方对菜单、用餐时间、数量等调整，应与乙方协商一致，且提前1日告知乙方。

5. 如食堂需要办理相关证件，甲方负责办理与食堂经营相关的所有许可证（卫生许可证、消防及环保等）。如果需要乙方代办，以补充协议的形式另行约定代办事宜。

（二）乙方权利与义务：

1. 乙方委派专业厨房工作人员到甲方进行专业管理和经营服务，甲方应提供符合乙方开展餐厨服务的场地、设备等必需条件。

2. 乙方全面负责厨房工作人员的招募及培训、材料验收、烹调制作、配餐分发、卫生保洁、餐厨垃圾的回收。

3. 乙方员工必须有健康证，并向甲方提供所有证件的复印件备案。

4. 乙方负责食堂设施、设备、桌椅、餐厨具的卫生清洁。

5. 按甲方要求，调剂好伙食，保证食堂全体就餐人员按时开饭，符合规定的伙食标准。

6. 依据《食品卫生法》的要求和有关规定，搞好饮食卫生并达到规定指标，接受地方卫生防疫部门的检查和监督，对发生食物中毒、食源性疾病的要协助甲方查明原因。负责操作间门口的环境卫生。因乙方原因造成的餐饮卫生、安全质量问题，由乙方承担一切责任。

7. 乙方不准将服务项目转让、转包，不得擅自拆除、扩建和改建；确实需要，应征得甲方同意后，方可实施。

8. 乙方自主聘用及调用派驻至甲方的工作人员。

9. 甲方根据运作期间的实际情况提出的合理化建议，乙方应采纳并及时给予施行。

10. 应急管理预案。制订食品安全和厨房设施设备突发故障等各项突发事件应急预案并对相关人员进行业务培训。

11. 食堂的备用金由乙方负责，每月根据报表向甲方提交报销资料，甲方根据报销资料走财务流程进行报销。

12. 如工作量明显增加，乙方可以提出合理增岗要求，由甲方核定岗位，甲方通过后方可

增岗。

13. 乙方承诺不从事商业贿赂行为, 遵守廉洁协议或相关规定。甲方发现乙方有违反廉洁协议或相关规定采用不正当手段进行不正当竞争行为的, 或被有关部门生效文书认定有贿赂或者受贿行为的, 甲方有权终止该业务合同, 由此给甲方造成的损失以及发生的一切费用均由乙方承担, 甲方有权对乙方实施商业贿赂列入不良记录。

14. 乙方应保证所提供服务在使用时不会侵犯任何第三方的专利权、商标权、工业设计权等知识产权及其他合法权利, 且所有权、处分权等没有受到任何限制。

15. 没有甲方事先书面同意, 乙方不得将由甲方提供的有关合同或者任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或者资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供, 也应注意保密并限于履行合同的必需范围。乙方的保密义务持续有效, 不因为本合同履行终止、解除或者无效而解除。

第五条 交付和验收

1. 交付地点: 甲方所在地(和平路 156 号、柳石路 1 号)。

2. 乙方应按投标文件的承诺向甲方提供相应的服务, 并提供所服务内容的相关技术资料。

3. 乙方提供不符合投标文件和本合同规定的服务成果, 甲方有权拒绝接受。

4. 乙方完成服务后应及时书面通知甲方进行验收, 甲方应在收到通知后七个工作日内进行验收, 逾期不开始验收的, 乙方可视同验收合格。验收合格后由甲乙双方签署验收单并加盖甲方公章, 甲乙双方各执一份。

5. 甲乙双方应按照《广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法》、双方合同、投标文件验收。

6. 甲方在初步验收或者最终验收过程中如发现乙方提供的服务成果不满足投标文件及本合同规定的, 可暂缓向乙方付款, 直到乙方及时完善并提交相应的服务成果且经甲方验收合格后, 方可办理付款。

7. 甲方验收时以书面形式提出异议的, 乙方应自收到甲方书面异议后五个工作日内及时予以解决, 否则甲方有权不出具服务验收合格单。

第六条 售后服务及培训

1. 乙方应按照国家有关法律法规和投标文件的承诺为甲方提供相应的售后服务。

2. 乙方可为甲方提供技术指导和支持: 合同期内将定期派人员前往现场进行督察和指导、培训, 确保项目顺利实施。

第七条 付款方式和税费

1. 本项目无预付款, 实行按月度结算, 即人民币(大写)肆拾万玖仟贰佰元整(¥409200.00) /月。

2. 甲方根据附件4：食堂考核评分标准内容按月对乙方服务进行考核评分，双方按月度核对结算款无误，乙方开具当月全额发票，甲方收到发票后按甲方财务流程向乙方支付月度结算款的全款。

3. 本协议执行中相关的一切税费均由乙方负担。

4. 甲方将款项付至乙方指定的以下银行账号：

开户名：柳州市桂念餐饮管理有限公司

开户银行：中国银行股份有限公司柳州市屏山大道支行

账号：613287518639

第八条 履约保证金

本项目不收取履约保证金。

本项目收取履约保证金，具体规定如下：

履约保证金金额：乙方为小微企业或监狱企业或残疾人福利性单位：免收履约保证金。

第九条 违约责任

1. 除不可抗力原因外，乙方没有按照合同规定的时间提供服务的，甲方可要求乙方支付违约金。每推迟一天按合同金额的3%支付违约金，该违约金累计不超过合同金额的10%。

2. 乙方提供的服务如侵犯了第三方合法权益而引发的任何纠纷或者诉讼，均由乙方负责交涉并承担全部责任。

3. 如因乙方违反国家、行政主管部门等的规定，而给甲方造成不良影响或损失的，或因乙方其他工作失误而给患者造成损失的，甲方有权要求乙方承担由此给甲方和第三方造成的损失。甲方有权根据其所造成影响予以处理，直至解除合同。

4. 甲方延期付款的，每天向乙方偿付延期款额3%违约金，但违约金累计不得超过延期款额5%。甲方已经办理相关付款手续，由于财政部门等资金安排延迟付款的，不算甲方逾期。

5. “采购需求”有相关规定的，从其规定。

第十条 不可抗力事件处理

1. 在协议有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行协议，则协议履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续30天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行协议。

第十一条 协议争议解决

1. 因服务质量问题发生争议的，应邀请国家认可的质量检测机构进行鉴定。服务符合标准的，鉴定费由甲方承担；服务不符合标准的，鉴定费由乙方承担。

2. 甲、乙双方在执行协议中所发生的一切争议，应通过协商解决。如果协商不能解决，向甲方所在地管辖的人民法院起诉。

3. 诉讼期间，本合同继续履行。

第十二条 协议生效及其它

1. 协议经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

2. 本协议未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

第十三条 协议的变更、终止与转让

1. 协议执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须签书面补充协议，补充协议作为主协议不可分割的一部分。

2. 除非中华人民共和国法律另有规定外，本协议一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。因故需要变更或解除协议，应双方协商一致，另立协议。

3. 协议生效后，乙方不得将业务授权给其他公司，否则甲方有权拒绝付款，当发生协议变更时，需甲乙双方协商并达成书面意见后方可进行变更。

第十四条 签订本协议依据

- 1. 招标文件/竞争性磋商文件；
- 2. 乙方提供的采购响应（或应答）文件；
- 3. 磋商/谈价记录、投标承诺书；
- 4. 中标或成交通知书。

第十五条 廉洁条款

乙方承诺不从事商业贿赂行为，遵守廉洁协议或相关规定。甲方发现乙方有违反廉洁协议或相关规定采用不正当手段进行不正当竞争行为的，或被有关部门生效文书认定有贿赂或者受贿行为的，甲方有权终止该业务协议，由此给甲方造成的损失以及发生的一切费用均由乙方承担，甲方有权对乙方实施商业贿赂不良记录，列入“黑名单”，并三年内取消其业务往来资格。

第十六条 本协议一式 伍 份，具有同等法律效力，甲方 肆 份，乙方 壹 份。

甲方（章） 柳州市工人医院	乙方（章）柳州市桂念餐饮管理有限公司
签订日期（必填）：2026年05月19日	签订日期（必填）：2026年05月19日
单位地址：柳州市柳南区和平路156号	地址：

法定代表人(负责人):	法定代表人: 张顺仔
或授权代表:	或授权代表:
电 话: 0772-3813315	电 话: 18677207886
开 户 名: 柳州市工人医院	开 户 名: 柳州市桂念餐饮管理有限公司
开户银行: 交通银行股份有限公司柳州柳南支行	开户银行: 中国银行股份有限公司柳州市屏山大道支行
账 号: 452060403018010006382	账 号: 613287518639
邮政编码: 545000	邮政编码:
经办人: 林梦维	

附件 1：柳州市工人医院总院、鱼峰山院区食堂餐饮服务需求

一、基本情况

1. 项目名称：柳州市工人医院总院、鱼峰山院区食堂餐饮服务项目

2. 项目地点：柳州市工人医院总院、鱼峰山院区

3. 项目服务期限：本次服务期限为 3 年，合同一年一签；若中途新建食堂启用，则服务期限以新建食堂启用之日终止（新建食堂启用时间以采购人书面通知为准）。

4. 食堂概况：柳州市工人医院食堂包含现总院职工食堂（1300 平方米、日均服务 1300 人次）、总院营养食堂（751.61 平方米、日均服务 2000 人次）、鱼峰山院区食堂（600 平方米、日均服务 920 人次）三个部分构成。

5. 现有食堂配套设施：

（1）水、电、气、网。

（2）设有粗细加工间、蔬菜加工区、肉类加工区、水产加工区、主副食加工间、主副食仓库、调料库、清洗消毒间、备餐间、洗碗间、烧卤间、预进间、更衣室、卫生间、物品存储室、留样间、售卖间、面点间、煮饭间、煲仔间、冷库、烹饪间等。

（3）油烟净化设备、消防灭火设备、隔油污水处理设备、连体餐桌、接待用餐间圆桌椅、自助餐设备等。

（4）配备售餐系统。

6. 经营方式：柳州市工人医院总院职工食堂、总院营养食堂、鱼峰山院区食堂由采购人完全自主经营，所有服务人员由供应商提供，人员配置要求详见附件 2，人员费用由采购人承担。

二、核心目标

1. 安全：建立完善的食品安全管理体系，确保全年无重大食品安全事故。

2. 满意度：职工满意度达到 96%以上，患者满意度达到 95%以上。

3. 效率：建立高效的人员管理机制，人员到岗率不低于 98%。

4. 成本：在保证服务质量的前提下，实现人员成本合理化、透明化。

5. 发展：建立可持续发展的餐饮服务模式，打造医院特色餐饮文化。

三、人员要求

为确保食堂的管理与服务，对本项目管理与服务人员的任职要求，进行了相应设定，本项目必须配备食品安全总监及食品安全（管理）员。

1. 总体要求

(1) 主要管理岗位人员应取得相应的职业资质证书或岗位证书、专业技术证书; 操作、服务岗位人员应取得相应的专业技术技能证书或职业技能资格证书。

(2) 现场管理与服务人员应符合入职审核的相关规定, 均应通过政治审核, 无刑事犯罪记录。

(3) 管理和服务人员应按规定统一着装、着装整齐清洁, 仪表仪容整洁, 佩戴标志、站姿端正、坐姿稳重, 行为规范、服务主动。

(4) 管理和服务人员在工作中应保持良好的精神状态, 表情自然、亲切, 举止大方、有礼, 用语文明、规范, 主动、热情、耐心、周到并及时为采购人提供服务。

(5) 建立对人员考评和奖惩制度, 并提供具体的考评和奖惩的实施措施和办法, 通过合理的激励机制, 促使员工队伍优胜劣汰。

(6) 所有管理与服务人员均不得使用退休、离休人员, 也不允许使用临时工、小时工。

(7) 供应商在聘用、任命、调整、调换、替换有关主要餐饮服务人员之前须征得采购人同意, 采购人同时享有对有关餐饮服务人员指定调整、调换、替换的权利。

(8) 关键岗位人员变更(厨师长、食堂经理等)需提前 15 天书面报采购人审批。

(7) 新员工入职前需完成岗前培训, 由供应商组织培训, 如岗前培训不合格采购人有权进行要求更换人员, 并且每年需完成不少于 40 次的各类培训, 包含并不局限于医院规章制度、服务礼仪、食品安全等, 所有培训记录留档备查。

2. 餐饮服务人员任职要求

餐饮经理、副经理:

(1) 基本素质: 有责任心、事业心强、吃苦耐劳、爱岗敬业、廉洁自律, 具有良好的组织管理能力和协调能力。具有丰富的餐饮服务、成本控制、食品营养卫生等餐饮专业知识, 熟悉餐饮管理方面的卫生管理和国家有关法律法规。

(2) 自然条件: 五官端正、身体健康、男性 ≤ 55 岁、女性 ≤ 50 岁。

(3) 专业资格要求: 餐饮经理持有食品安全总监岗位培训证书, 餐饮副经理持有食品安全管理人员岗位培训证书。

(4) 经验要求: 担任过 500 人以上中大型食堂/餐厅的大堂经理/餐厅经理, 并具有上述 3 年以上的工作经验。

(5) 其他要求: 具有二甲(含)以上医院的健康检查证明。

厨师长、面点师主管:

(1) 基本素质: 有责任心、事业心强、吃苦耐劳、爱岗敬业、廉洁自律, 具有一定的组织管理能力和协调能力。

(2) 自然条件：五官端正、身体健康、男性≤55岁，女性≤50岁。

(3) 厨师长（3名）：持有中式烹调师（高级/三级）及以上职业资格证书。面点师主管（2名）：持有中式面点师（高级/三级）及以上职业资格证书。

(4) 经验要求：厨师长需担任过500人以上中大型食堂/餐厅的主厨/厨师长，并具有上述3年以上的工作经验。

(5) 其他要求：具有二甲（含）以上医院的健康检查证明。

其他人员：

(1) 基本素质：有责任心、事业心强、吃苦耐劳、爱岗敬业、廉洁自律。厨师应熟练掌握主要菜系、菜肴的烹饪知识和操作方法；白案厨师熟练掌握常见的中式、西式点心的制作方式和制作方法；其他服务人员应具备厨房作业的基本技能。

(2) 自然条件：五官端正、身体健康、男性≤55岁，女性≤50岁。

(3) 专业资格要求：厨师持有中式/西式烹调师（初级/五级）及以上职业资格证书；面点师持有中式/西式面点师（初级/五级）及以上职业资格证书。

(4) 其他要求：具有二甲（含）以上医院的健康检查证明。

四、供餐、送餐要求

1. 总体要求

(1) 按国家规定和市场监督管理局要求，每餐做好留样封存。

(2) 根据菜肴的特色和成菜要求，合理配菜、搭配营养，符合色、形、质、养、器的配菜原则，准确调味并选用正确的烹调方法合理烹调，使之成熟度达到规定的质量要求。

(3) 菜肴的荤素搭配合理，每天不重复，每周重复率不高于15%，每月推出不少于5个新菜品。

(4) 各院区营养食堂供餐时间为7:00-22:00。根据需求，为糖尿病患者、肾病患者等提供特殊治疗饮食。

(5) 按采购人规定的时间和要求提交每日菜谱，每周菜谱，配备所有菜品相关图片以供审核发布；根据季节变化和采购人反馈信息、意见，及时更换菜肴的口味、调整食品品种。

(6) 全天候配合采购人完成各类接待用餐、会议用餐、应急用餐等特殊任务，费用标准符合财政关于公务接待的规定，未经采购人同意不得承接其他单位或者个人的服务。

2. 早餐要求

(1) 供餐时间7:00-8:30。

(2) 饭菜要求：以中式为主，各食堂每天不少于15个品种，每个月推出不少于5个新品种（主食、辅食类），饭菜种类（包括但不限于以下内容）：

主食：粉面食（粉、面、馄饨等）、各类包子（鲜肉、蔬菜等）、各类粥、各类馒头及煎、炸、烘不同干点等；

辅食：粉面浇头（每天不少于5种）、蛋类（茶叶蛋、白煮蛋、荷包蛋）、多品种酱菜、粗粮食品（玉米等）；

饮品：牛奶、豆浆等。

（3）按时按量满足各科室（包含但不限于体检科、医疗保健科等）提出的各类定制化早餐需求。

3. 午餐要求

（1）供餐时间 11:00-13:00。

（2）饭菜要求：每天提供不少于5类主食：米饭/杂粮饭/炒粉/炒面/盖浇饭/烧卤套餐等；每天提供不得少于25个品种的菜谱：大荤、半荤、素菜各类品种适宜搭配；每天提供不少于1样个性化餐饮品种，如：减脂餐、西式套餐等。

（3）其他：根据季节变化和采购人的要求，制作足量的饮品、甜品或点心等食品。

4. 晚餐要求

（1）供餐时间 17:00-18:30。

（2）饭菜要求：每天提供不少于2类主食：米饭/杂粮饭/炒粉/炒面/盖浇饭/烧卤套餐等；每天提供不得少于15个品种的菜谱：大荤、半荤、素菜各类品种适宜搭配；每天提供不少于1样个性化餐饮品种，如：减脂餐、西式套餐等。

5. 送餐要求

（1）送餐人员穿戴干净工作服、口罩、手套，全程不直接接触食物。

（2）按科室、诊室、病区床位编号精准配送，避免错送、漏送。出餐后30分钟内送达。

（3）送餐人员服务态度及送餐流程全部按照要求执行，避免与病患或者职工起冲突。

（4）要求送餐人员配送过程中声音适中、微笑服务。

（5）送餐人员负责各自的送餐车，确保使用前后都要进行消毒清洗，保障安全卫生。

五、卫生安全管理服务要求

（1）供应商必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》，《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，《中华人民共和国消防法》，《中华人民共和国安全生产法》等各项国家及地方的法规。

（2）环境卫生：必须保证包括操作区和就餐区环境整洁，并接受采购人及上级卫生监督部门检查考核。

（3）制订卫生、安全、消防等制度和奖惩办法，做好员工教育工作。

(4) 根据柳州市垃圾分类条例，做好垃圾全程分类工作，并有义务指导管理区域内员工做好日常垃圾分类工作。

(5) 建立定期消毒制度，定期对食堂区域、餐厅、垃圾桶等进行消毒，并能提供实时资料和记录。

(6) 各种食品原料在使用前，应严格建立清洗制度，严禁加工和提供“回锅菜”服务。

(7) 加强对从业人员食品安全法律法规知识的培训并建立培训档案。

(8) 每年对食堂人员进行体检，防止各类疾病的传播。所有餐饮服务人员必须持有效期内的健康证上岗。

六、运营要求

(1) 应指定专人负责食堂的日常管理、成本核算、费用结算等工作，按规定做好食品各类账册，做到账、物相符，记账正确、账目清楚。每月编制食堂财务报表，并分析成本、运行情况、交由采购人审核。妥善保管各类原始凭证，以备采购人审核或抽查。

(2) 每日完成当天餐饮原材料消耗、次日餐饮原材料购买清单，以及每天伙食费用计算单，以备采购人审核或抽查。

(3) 安全使用能源，制订必要的规章制度，加强教育，定期收集、统计并分析水、电、气、日化等消耗情况和原因报采购人，根据必要、节俭等要求制定节能计划和节能方案，报采购人审核。

(4) 按照采购人要求、配合完成各类院内、上级检查。

附件 2：人员配置要求

总院职工食堂			
	序号	岗位	数量
一	1	经理（食品安全总监）	1
	2	收银员	4
	3	厨师长	1
	4	厨师	6
	5	面点师	5
	6	米粉系列	3
	7	风味小炒	6
	8	大锅菜	2
	9	烧卤饭	2
	10	洗消间	4
	11	砂锅饭	2
	12	切配	9
	13	包厢厨师	1
	14	包厢服务员	1
	15	手术室送餐员	1
	16	合计	48
总院营养食堂			
	序号	岗位	数量
二	1	助理	1
	2	收银员	1
	3	厨师长	1
	4	厨师	2
	5	面点师	1
	6	送餐员	18
	7	大锅菜	1
	8	烧卤饭	1
	9	米粉系列	1
	10	洗消间	1
	11	切配	3
	12	合计	31
鱼峰院区食堂			
三	序号	岗位	数量

1	厨师长	1
2	厨师	2
3	面点师	3
4	大锅菜	2
5	烧卤饭	1
6	米粉系列	1
7	切配	2
8	收银	2
9	送餐员	14
10	服务员	1
11	副经理[食品安全(管理)员]	1
12	烧卤师傅	1
13	洗消间	1
14	手术室送餐员	1
15	合计	33

附件 3：柳州市工人医院食堂月度服务考核细则

服务	服务内容	序号	评价内容	标准分	评分标准
人员管理	任职要求	1	餐饮经理持有食品安全总监岗位培训证书，餐饮副经理持有食品安全管理人员岗位培训证书；厨师长持有中式烹调师（高级/三级）及以上职业资格证书；面点师主管持有中式面点师（高级/三级）及以上职业资格证书。	3	每发现 1 个人次不符合规定，本项不得分。
		2	厨师持有中式/西式烹调师（初级/五级）及以上职业资格证书；面点师持有中式/西式面点师（初级/五级）及以上职业资格证书。	3	每发现 1 个人次不符合规定，本项不得分。
		3	所有员工均具有二甲（含）及以上医院出具的健康检查证明，且无过期现象。	3	每发现 1 个人次不符合规定，本项不得分。
	管理要求	4	按时足量发放员工工资。	3	每发现 1 个人次不符合规定，本项不得分。
		5	每月向采购人提供人员排班计划，无人员缺岗现象。主要管理人员规定工作时间未能在岗，应提前 1 天向采购人主要部门汇报，并安排人员定岗。	2	每发现 1 人次脱岗，扣 2 分，上不封顶。
	服务行为	6	按规定穿戴工作服帽，佩戴口罩、手套，并保持整洁，女性头发应束于工作帽内；男性不留长发、长鬓角，不蓄胡子。	2	每发现 1 人违反规定，扣 0.5 分。
		7	注意个人卫生，不留长指甲，不涂指甲油，不戴戒指等饰品。	2	每发现 1 人违反规定，扣 0.5 分。
		8	服务人员应文明礼貌，热情询问，作业手法轻盈，不大	2	每发现 1 人违反规定，扣 0.5 分。

			声喝问。		
		9	不在加工食品和发售场所吸烟，不面对食品打喷嚏、咳嗽及其他不卫生行为。	2	每发现1人违反规定，扣2分。
		10	工作现场应配备消毒液，在进入烹调、售卖工作间和接触直接入口食物之前应当用流动清水或消毒液洗手。	2	每发现1人次违反规定，扣1分。
		11	在规定时间内提供服务，并且在特殊情况时及时服务。	2	未正点供应，发现1次扣1分。
原材料管理	货物验收	12	协助采购人对采购的原料和食品验收，应索取、留存供应商的相关票据、产品合格证明、采购清单等。	2	随机抽查，无检查验收记录，扣1分；验收记录不完全，扣1分；供应商留存资料不完整的，扣1分。
		13	在制作加工前，应当检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败、质变或其他感官性状异常的，不得加工或者使用，并记录。	3	无记录表式，扣1分。现场检查违反规定，则本项不得分。
	原材料、食品及调味品的储存	14	贮存食品、食品原料、调味料的场所、设备，应该保持清洁，禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品，应当分类、分架、隔墙、离地存放食品、食品原料、调味料。定期检查、处理变质或者超过保质期限的食品、食品原料、调味品，并记录。	3	现场抽查，发现1处违反规定，扣1分。供应商未定期检查且无记录，则本项不得分。
		15	按照国家有关规定和食品安全标准采购、保存和使用食品添加剂。应当将食品添加剂存放于专用橱柜等设施中，标识“食品添加剂”字样，采取适宜的防护措施妥善保管，并建立使用台账，限额领用，按规定正确使用。	3	现场检查随机调阅采购、使用记录，验证是否按规定正确使用，发现1列违反规定，则本项不得分。

		16	储存食品的场所应有灭鼠、蟑螂、苍蝇等虫害的措施。	3	现场检查是否制订相关措施,验证是否按规定实施措施,发现违反规定,则本项不得分。
	收费结算系统	17	应指定专人负责食堂的日常管理工作,以及伙食费用的结算工作,按规定做好食堂各类账册,做到账、物相符,记账正确,账目清楚。每月编制食堂财务报表,并分析成本、运行情况,交采购人主管部门审核。	1	现场检查,无专人负责管理,本项不得分。检查报表、账册不全,每发现1处,扣0.5分。
		18	妥善保管各类原始凭证,以备采购人主管部门审核。	1	现场抽查,各类凭证不齐全的,本项不得分。
		19	管理人员应每日制作当天餐饮原材料消耗、次日餐饮原材料购买清单,以及每天费用伙食费用计算单,以备采购人主管部门审核,做好成本控制与核算工作。	1	调查中标供应商主管人员,未达要求,本项不得分。
		20	协助采购人对饭卡充值系统的维护工作和监管工作。	1	调查中标供应商主管人员,未达要求,本项不得分。
卫生安全管理服务	厨房的卫生管理	21	厨房布局合理,墙壁、天花板、照明灯、室内玻璃窗无明显污垢、积灰、蜘蛛网等。	2	常规情况下,视距1米以外目视检查,每发现1处不符合规定,扣0.2分。
		22	炊事结束,应及时清理现场,关闭燃气开关,地面无垃圾、杂物、无明显积水,水渠通畅。	2	炊事结束后现场检查,每发现1处不符合规定,扣0.5分。
		23	应当定期清理、清洁、维护食品加工、贮藏、成列、消毒、保洁、保温等设备与设施,采取必要的防护措施,并做好标识,确保正常运转。	2	现场抽查设备、设施,每发现1处不符合规定,扣0.5分。
		24	餐厨废物桶应加盖,当天清理;与有资质的餐饮废弃物	2	现场检查,发现违反规定,扣1分。餐饮废弃物处置公

		处置公司签订废弃物处置合约。		司无相应资质的,本项不得分。
	25	厨房有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其滋生条件的措施,现场所采取措施,应符合厨房卫生规定要求,并能提供实时资料和记录。	2	无相应措施,本项不得分。现场检查所采取措施,每发现1例不符合厨房卫生规定要求,扣0.5分。
	26	应制定专间管理制度,制作凉菜应当专人负责、专室制作、工具专用、消毒专用和冷藏专用。熟食专间要设置二次更衣室。	2	未制订专间管理制度,本项不得分。现场连续观察进出专间人员,每发现1例违反规定,扣0.5分。
就餐环境 卫生管理	27	墙壁、门、窗(除室外一面)无积灰、污迹、蜘蛛网。	3	在常态下,距1米以上目视随机查验,每发现1例不合格,扣1分。
	28	餐厅内地面无垃圾、污迹、烟头、积水。	3	在现场清扫后检查,每发现1处不符合规定,扣1分。
	29	餐厅内座椅摆放整齐,无积灰、污迹、水迹等。	3	现场随机抽查5处,每发现1处违反规定,扣0.5分。
	30	售餐区干净、整洁,饭菜、点心、餐具摆放整齐有序。	3	现场抽查,每发现1处违反规定,扣0.5分。
	31	客人用餐完毕离开后,及时清除桌面残留物,并用干净抹布擦拭餐桌桌面,保持桌面干净、无污渍。	2	现场抽查,每发现1处违反规定,扣0.5分。
餐具卫生 消毒管理 及厨房设 备设施安 全管理	32	用于原材料、半成品、成本的砧板、刀具、案台、盆、筐、抹布及其他工具必须标识明显,定位放置,分开使用,用后清洁,保持清洁、无异味,接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒并记录。	2	现场检查,每发现1例不符合规定,扣0.5分。
	33	清洗池应有明显标识,餐饮	2	无标识,本项不得分。现场

			器具、蔬菜、肉类和水产品应分池清洗，不能混用水池。		检查，每发现1项违反规定，扣0.5分。
		34	餐饮器具使用前必须洗净消毒，消毒后及时放入保洁柜待用，保持干净、无油腻、无积水，并保存相关消毒记录。	2	现场检查，每发现1项违反规定，扣0.5分。
		35	调味品用后加盖，防止污染。	2	现场抽查，每发现1项违反规定，扣0.5分。
	食品生产安全管理	36	各种食品原料在使用前，应严格建立清洗制度，禽蛋应洗净外壳，蔬菜应与肉类、水产品分池清洗。	2	现场抽查，每发现1项违反规定，扣0.5分。
		37	严禁加工和提供“回锅菜”服务。	2	现场抽查，如有违反，本项不得分。
		38	工作现场应配备消毒液，在进入烹调、售卖工作间和接触直接入口食物之前应当用流动清水和消毒液洗手。	2	现场检查，每发现1人次违反规定，扣1分。
		39	按月制订菜谱，饭菜、面点等每月有更替新品种。	2	验证未制订菜单，本项不得分；抽查2-5个月记录验证，月度为未发现翻新记录，扣1分。
	供餐方式与品种组合	饭餐质量	40	按规定对食品留样，不漏留。留样和样品处置应做好记录。	3
41			菜肴搭配合理，符合供餐要求，色香味俱全。	2	随机抽查10名就餐人员，超过3人次不满意，扣1分。超过1人次投诉，本项不得分。
42			公示菜谱及菜肴价格，菜价结算准确。	2	公示不符合规定，本项不得分。现场调查，发现结算不准确本项不得分。
43			应有营养菜谱，菜肴搭配合理。	2	未编制营养菜谱，本项不得分。现场调查菜谱，每发现

					1项不符合营养菜谱，扣1分。
外卖及公务接待	44	根据采购人要求提供外卖服务，种类及预订时间，符合要求。	1	调查中标供应商主管人员，未达要求，本项不得分。	
	45	根据采购人要求提供公务接待，会议接待等。	2	调查中标供应商主管人员，未达要求，本项不得分。	
	46	服务人员在宴会开始前15分钟到岗服务不脱岗。上菜时服务员须报出每道菜名和风味特色，语音清晰、易辨。宴会结束，服务人员应微笑向每位来宾道别。	2	调查中标供应商主管人员，未达要求，本项不得分。	

附件 4: 食堂考核评分标准

(一) 餐饮院感质控检查标准

每月进行一次考核评分。满分 100 分, 评分 90-94 分, 一次性扣 500, 如达不到 90 分, 一次性扣 1000 元。

项目	检查内容	分数	检查评分	质量评分	质量问题
食堂 消毒 管理 合格 分 85 合格 率 >9 0% 满分 100	1、有预防交叉感染制度及具体措施。	10	无制度和措施扣 10 分。		
	2、做到每天一小扫, 每周一大扫, 冲洗擦净, 保持环境清洁卫生。	10	一处做不到扣 1 分、每周不大搞环境卫生 10 分。		
	3、保持室内处清洁卫生, 定期消灭苍蝇、老鼠、蟑螂和其它虫害滋生条件。	10	发现苍蝇、蟑螂一次扣 2 分、老鼠一次扣 10 分。		
	4、餐具实行“四过关”(一洗二刷三冲四消毒)后才能使用	10	不按规定做一次扣 5 分, 一项做不到扣 2 分		
	5、食品要求洁净、无毒、无腐蚀变质, 生熟食分开, 食品加工应按清洁流程制作。	20	一处做不到或不按流程制作一次扣 2 分		
	6、做到仪容仪表端庄, 开膳时戴口罩。	10	一项一人做不到一次扣 5 分。		
	7、食堂工作人员应用自己的碗筷, 厨师尽量做到不试味, 若要试味, 应用一次性汤匙。	10	一次做不到扣 2 分		
	8、本院员工不能穿工作服进入食堂就餐, 违者食堂工作人员应责成脱掉工作服方能进入。	20	若发现违者不予指出扣 5 分		
本月考核评分					
被检查人员					
检查人员					

(二) 餐饮食品卫生检查标准

每月进行一次考核评分。满分 100 分, 评分 90-94 分, 一次性扣 500 元, 如达不到 90 分, 一次性扣 1000 元。

项目	检查内容	处罚标准	质量评分	质量问题
食品原料的验收、加工	1、保管员及验收员不收腐烂变质的原料, 验收过程中必须先验后收, 若未验即收, 则视为违反《食品卫生检查标准》。 2、加工人员不准用腐烂变质的原料; 隔日剩余的原料(含成品、半成品)必须先检查, 确定未变质后方可使用; 特殊病人的膳食必须按照营养师制定的饮食要求订做。	经检查发现违反一项扣 4 分。治疗膳食不达到要求者, 每人每次扣 2 分。		
食品的销售及分膳	售货员及分膳员不准售卖和分配腐烂变质的食品; 食品包装必须使用无毒、无味的清洁包装材料; 销售、分餐、送餐过程中必须佩戴口罩, 不得赤手抓拿食物。	经检查发现违反一项扣 2 分, 满分 10。		
仓库管理	1、购入的主要主副食品要有登记, 记录每次购物情况。 2、仓库应当通风良好, 禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品; 严禁用化肥袋装米面等原料; 购入的原料应当分类、隔离、离地存放; 定期检查, 防止受潮变质或超过保质期。	若检查发现违反一项扣 2 分, 满分 10。		
食品用具消毒	食堂用具必须做到“一洗、二刷、三冲、四消毒(高温或蒸汽)”; 病人用具与职工用具必须分开消毒。	做不到每项扣 2 分。		
贮存场所的卫生	贮存食品的场所、设备应当保持清洁、无霉斑、鼠迹、苍蝇及蟑螂, 包装食品的容器(食品袋)必须使用无毒清洁的包装材料, 防止食品污染。	发现一处扣 2 分, 满分 10。		
卫生环境“四害”情况	要保持食堂干净整洁, 原料及用品堆放整齐; 采取消除苍蝇、老鼠、蟑螂及有毒昆虫的措施; 分膳台、操作台、消毒碗碟盅等按要求保持干净卫生; 加工间不得留滞有拖把、扫帚等清洁工具; 泔水桶、垃圾桶必须加盖。	发现有苍蝇、老鼠、蟑螂扣 3 分, 其余每项或每处扣 2 分。		
食堂工作人员“四勤”	食堂工作人员卫生做到四勤: 勤洗手、勤剪指甲、勤洗衣服及工作服、帽、围裙; 食堂工作人员在生产加工、销售食品时, 必须将手洗净, 穿戴清洁的工作衣、帽、口罩。	如检查有违反者, 每项扣 2 分。		
培训上岗	食堂工作人员是否参加过培训和持有健康合格证, 必须持证上岗, 新录用人员需按要求办理健康证, 留用人员逾期不办理健康证, 则视为无证, 按照要求进行各个岗位的培训。	如发现无证上岗者, 每人每次扣 100 元, 并给予辞退。		

许可证	食堂食品卫生许可证是否按时办证、换证。上级有关部门检查如有不合格,按市卫生监督所提出整改意见在规定的时间内进行整改。	逾期不办理扣 100 元;不整改者,视情节轻节轻重处理。		
经营平衡	检查每月食堂的收支经营情况,确保食堂处于收支平衡状态,不处于亏损,每月进行记录,年底统一进行结算。	根据处罚金额额度进行扣分,按照 1-10 分进行扣款。		
投诉记录	食品卫生必须符合要求,发现有病人投诉,则按医院医德医风有关规定处理	病人或用膳者有理投诉一次扣 100 元。		
其它	杜绝食品中毒和食品污染事故的发生。	如发生视情节严重处予 10000 至 50000 元罚款,并责令停业整顿,必要时依法追究法律责任。		
本月考核评分				
被检查人				
检查人员				