

广州医科大学附属脑科医院食堂（含咖啡厅和小卖部） 租赁合同



一、总则

（一）合同双方

甲方：广州医科大学附属脑科医院

乙方：

根据《民法典》及相关法律、法规的规定，甲、乙双方就乙方承租甲方经营场地事宜，为明确甲方和乙方的权利和义务，双方本着平等互利的原则，经友好协商一致，签订本合同。

（二）项目概况

1. 概况：由乙方负责为甲方管理范围内的员工、进修生、规培生、实习生、第三方工作人员和住院患者及其家属等人员提供膳食支持(包括但不限于早餐、午餐、晚餐、接待餐等)和全年不间断的饮食及送餐服务。

2. 食堂、咖啡厅、小卖部地址及面积：位于广州市荔湾区明心路36号广州医科大学附属脑科医院院内，建筑面积合计2155.33平方米。

3. 服务人数：各类人员约2000人，患者床位约919张。

二、经营要求

（一）本项目采用全包干方式经营，乙方负责甲方管理范围内的所有食堂（含咖啡厅和小卖部）的经营管理，为甲方管理范围内的员工、进修生、规培生、实习生、第三方工作人员和住院患者及其家属等人员提供膳食支持(包括但不限于早餐、午餐、晚餐、接待餐等)和全年不间断

断的饮食及送餐服务。在承包经营期间必须依法依规自主经营，自负盈亏，承担一切经营风险和安全生产责任。食堂、咖啡厅、小卖部员工的工资福利、保险等和经营过程中所产生一切费用(包括但不限于水、电、垃圾清运、油烟清洗、设备检测维护等)由乙方负责。

(二) 租赁场地位置：甲方将其合法拥有的位于明泽楼首层大厅、明泽楼首层食堂和负一层厨房、科技楼首层原旧食堂的场地出租给乙方使用。其中明泽楼首层大厅、明泽楼首层食堂和负一层厨房面积合计1469.33平方米，咖啡厅面积30平方米，小卖部面积30平方米，科技楼首层原旧食堂626平方米，总租赁面积2155.33平方米。乙方不得擅自改变经营用途、扩大经营范围，不得将场地用于本合同约定以外的任何经营活动。

(三) 按甲方需求提供围餐服务，接待能力不低于15人以上。

(四) 咖啡厅经营含冷热饮品、糕点、轻食等符合医院环境的餐饮服务，小卖部经营含日用品、食品、常用便民物品等，严禁经营违禁品。

(五) 咖啡厅、小卖部、科技楼旧食堂部分的软装、设备、家具均需要由乙方提供。

(六) 设立食堂小卖部售卖点及咖啡厅可移动餐车，提供食杂、咖啡奶茶、奶制品、农副产品等售卖服务。

(七) 一年不少于四次举办美食节活动，美食节活动时间可结合医院特定节日举办，方案需提前交由甲方审核，售卖食品由消费者自行买单。

(八) 特殊节假日开展特色供应服务：

1. 6月至9月期间为堂食用餐人员免费提供糖水。
2. 配合医院献血活动为献血人员免费提供红糖姜汤。

（九）特殊科室需提供超时送餐用餐服务，如手术室、消化内镜中心等。

（十）咖啡厅、小卖部、明泽楼首层食堂和负一层厨房按现状交付，科技楼首层旧食堂装修由乙方提出合理方案，经甲方审核通过，由甲方进行简单装修后交付。交付后甲方不再投入装修和添置设备。如乙方需对交付后场地进行设计、改造和配备相应设施，应根据医院整体功能布局，遵循整体装修风格与医院建设整体规划相协调的原则，装饰设计方案经甲方同意后方可实施。整体装饰工期不超过1个月，施工期间务必做好消防安全相关措施，杜绝发生火灾事件，修改如违规操作发生火灾事件，造成人员伤亡或财产损失，由乙方负责与甲方无关。如需报属地市场管理局审批、办理相关证件等，乙方务必按规定执行。装饰工作完成后10个工作日内，乙方安排所有与项目相关的设备工具、物料进场，项目人员到位。与甲方组织开展全面验收工作。

（十一）乙方应按照广东省市场监督管理局关于印发《广东省市场监督管理局关于“明厨亮灶”建设规范的指引》完成“明厨亮灶”工程。乙方需在后厨安装监控系统，对后厨员工操作规范监管，追溯食品安排流程。费用由乙方承担。

（十二）乙方需要协助甲方完成扶贫采购任务。

（十三）每月至少提供一次新菜品试餐服务，并按甲方要求进行更换菜单或更换厨师。

三、租赁期限、租金缴纳方式

（一）租赁期限为2年，自202 年 月 日起至202 年 月 日止，首年每月租金为人民币_____元，租期起算日为租赁合同签订且生效之日。

（二）租金按月结算，乙方将首月租金于租赁合同签订且生效之日起7个工作日内向甲方一次性支付，此后，每月租金于当月的20日前以银行转账形式向甲方一次性支付。甲方收取租金后应向乙方提供有效的收款凭证。甲方收款帐户如下：

户名： 广州医科大学附属脑科医院

开户行： 3602015409000680995

账号：中国工商银行广州冲口支行

四、履约保证金缴纳和退还

乙方于租赁合同签订且生效之日起10个工作日内，向甲方交纳相当于出租标的首年3个月租金数额的履约保证金，即人民币 元（首年月租金三倍），履约保证金的交付可采取银行汇款、支票或银行履约保证金等形式，履约保证金有效期与租赁期限一致。履约保证金于合同期满或解除合同关系时，乙方无违约并结清所有费用、办清一切移交手续后10个工作日内不计利息地退回给乙方。如乙方未能按时缴纳履约保证金，本合同即予解除。

甲方各项罚款、乙方欠费、财物赔偿金优先从履约保证金扣除；保证金余额不足的，乙方需3个工作日内补足保证金，逾期未补足甲方有权解除合同。

五、双方权利和义务

（一）乙方做好食堂日常经营管理工作，按甲方要求驻点经营和派驻人员，按时完成甲方早、中、晚餐等的开餐工作。乙方须向甲方提供所有食材、食品等供货来源资质。

（二）在合同期间，发生食品安全或出现中毒现象、引发的事故或者所造成的人员伤亡、财产损失等，其经济责任、法律责任全部由乙方

承担。甲方有权终止合同，对甲方造成财产或声誉损害的，乙方应承担全部赔偿责任。

（三）乙方开展经营活动应符合《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《中华人民共和国劳动法》等法律法规以及甲方的相关管理规定和要求。在合同期内如有违法行为，由乙方承担全部责任。

（四）以开放式经营，接受客户的监督，设立食堂信息化、微信等意见调查或意见箱，针对甲方员工伙食管理的建设性意见给予采纳和改进，坚决维护甲方的利益，竭力为改善甲方员工膳食质量而努力。

（五）乙方应按照《食堂标准化基础设施配备指标》等指标要求，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的添置。用品符合国家食品卫生标准，主要包括盛放各种物品的容器、砧板、菜刀、就餐用具、清洁用具、冰柜、家电、配送车辆、炉具及其他制作食品设备设施、消防器材等，做好台账管理。乙方食材配送必须经过严格检疫，确保产品各个环节安全及保证质量，运输车辆须冷链运输，确保食材新鲜配送到院内，须提供运输车辆及设备证明文件。

（六）乙方的服务及所使用的物品、用具、材料不得违反国家有关环卫、环保相关制度和管理规定，不得对医院的环境造成二次污染；甲方有权对相关事宜进行检查和评估，有权拒绝使用不符合标准的材料。

（七）甲方提供食堂内现有设施设备给乙方使用，设施设备资产清单由甲方盘点后提供，乙方负责做好设备的维护保养及维修工作，相关费用由乙方负责。

（八）乙方须配置信息类系统，至少包括订餐系统、饭卡消费系统、用餐系统、在线充值\消费\退费等功能；并严格遵守《个人信息保护法》

《数据安全法》及医疗行业数据安全相关规定，做好网络信息安全、数据防泄露和个人信息隐私管理。如需对接医院系统，接口费由承租方负责，且须按照甲方要求做好网络数据安全防护；如因乙方原因导致发生网络安全事件，乙方须承担全部法律责任并赔偿甲方相应损失。

（九）因乙方（系统提供方）违反本合同项下数据安全、个人信息保护及保密义务，或乙方系统存在安全漏洞、缺陷、后门、病毒导致发生数据泄露、篡改、丢失、服务中断或被非法利用等情形的，乙方须承担全部法律责任。此类违约责任不受本合同其他条款约定的赔偿上限限制，乙方应赔偿由此给甲方及/或用户造成的全部实际损失及合理预期利益损失。

（十）因乙方的行为侵害用户或其他第三方权益，导致甲方被提起索赔、投诉、举报或诉讼的，乙方应无条件承担全部处理费用和赔偿责任，并负责以自身名义参与处理。甲方为应对该等索赔已支付的费用，以及因乙方的侵权行为导致甲方受到监管部门行政处罚的罚款，均由乙方承担。

（十一）发生安全事件后，乙方须立即无条件自行承担费用采取一切措施止损、修复漏洞、消除影响，并在48小时内向甲方提交书面事件报告、在5个工作日内提交根源分析报告与整改方案。若甲方认为乙方不具备继续履约能力或安全整改未能达到合同约定标准，甲方有权单方解除合同，乙方除支付上述赔偿外，还应退还全部已收费用。

（十二）乙方协助甲方办理本项目的《食品经营许可证》等相关证照，并按规定按期进行年审。

（十三）食堂、咖啡厅、小卖部经营所有员工为乙方员工，员工配备数量须满足甲方的服务需要。乙方负责办理食堂所有工作人员的劳动用工手续、计划生育管理及工伤意外伤害事故、居住证等事宜，负责员

工的招聘、任免、薪资、住宿、福利以及工伤保险、医疗保险、人身意外保险等，且符合国家法律法规规定。

（十四）乙方应接收甲方有意愿继续留在食堂就业的职工。

（十五）乙方应全面负责处理其服务范围内的各种冲突、纠纷，并承担由此引起的相应经济法律等责任。

（十六）乙方逾期支付租金，每逾期1日按应付租金0.05%计收违约金；逾期超30日，甲方有权单方解除合同、全额没收履约保证金，乙方须30日内撤场并结清全部欠费。

（十七）合同到期/乙方违约解约，乙方依附建筑的固定装修、硬装改造无偿归甲方所有；可移动厨具、设备乙方需在撤场5日内自行拆除清运，逾期未搬视为放弃所有权，甲方可自行处置、清场费用由乙方承担，乙方装修严禁改动建筑承重、主体结构，违规改造甲方可要求复原。

（十八）乙方不得以挂靠、合作、内部承包等变相方式将食堂、小卖部、咖啡厅全部/部分转包、分包、出租第三方；一经查实，甲方即时解约、没收全额履约保证金，乙方30日内退场并赔偿甲方空置损失。

（十九）未经甲方书面许可乙方不得擅自停业、停餐；擅自停工单日罚款5000元，连续停业超3天，甲方可直接解约、扣全部保证金，甲方临时外包就餐产生的差价损失由乙方全额赔付。

（二十）租赁期内因甲方院区整体改扩建、政府行政征收、公立医院政策调整需提前收回场地的，甲方提前3个月书面通知即可单方解除合同，仅无息退还剩余履约保证金，不赔偿乙方装修、经营损失。

六、服务要求

乙方严格根据《中华人民共和国食品卫生法》《餐饮业食品卫生管理办法》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等相关法律法规，及市

场监督管理局等相关部门推荐的食品安全管理、餐饮服务场所设施配置等管理要求，加强食品安全卫生管理，规范食堂经营行为，保障就餐人员的就餐安全。

服务项目：职工堂食、职工配送餐(网络订餐)、职工过时餐、工作餐、接待餐、小卖部售卖、咖啡、简餐等，除此以外，乙方还应按甲方需求提供自助餐、会务餐及其他活动的餐饮服务，服务含食材、烹饪、配餐、配送、餐中服务、售后、清洁等内容。

服务时间：全年无休，每天供餐时间根据甲方实际需求并经甲方确认确定。

其他配套服务：协助甲方管理餐厅、协助甲方设计新餐厅布局、接待餐、饮食文化活动、微信公众号宣传工作等服务。

（一）订餐及送餐服务要求

1. 提供住院患者信息订餐一床一码、上门预约订餐、电话订餐等多种方式订餐。确保每天早上和下午派工作人员到病房问餐，针对不能使用手机点餐患者需提供平板点餐服务或提供纸质订餐服务，落实到每一个床位。问餐员应具备一定的营养膳食知识。

2. 向甲方特殊科室提供超时餐及送餐服务，安排人员准时送餐，满足职工送餐需求。

3. 若医院员工由于工作需要、住院患者由于诊疗要求，超过正常用餐时间，食堂应提供应急服务。

4. 提供脑科学研究转化与教学中心（地址：广州市荔湾区鹤洞路鹤建里七巷四号）送餐服务。

（二）接待用餐服务要求

乙方接到甲方需要进行接待用餐时，乙方须全力配合甲方进行各项接待用餐工作，并按照甲方的需求和餐费标准制作，做好出品和接待各项工作，用餐完成之后由医院相关职能部门及相关科室确认，每月进行结算。

（三）饮食质量要求

1. 保障甲方就餐人员的合法权益，确保饮食卫生，提供优质的饮食服务。乙方在采购粮油、肉蛋类、禽类、鱼类、蔬菜类、副食品类、调味类、食品添加剂等原料和物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，符合卫生标准和营养要求。

2. 设有专职采购员，每次采购严格做好进货验收和索票索证工作，建立采购台账(必须专人规范填写)、索证验收“台账”、供应商资质证明台账等，索取供应商有效的资质、检验检测合格证明等文件，如《营业执照》《食品卫生许可证》《全国工业产品生产许可证》《产品质量检验报告》《出厂检验报告》等。随时接受甲方及上级部门的检查。

3. 保证饮食质量、份量、菜式，做到食材新鲜、饭熟菜香，营养搭配科学合理，调配比例均匀，味道可口，保证营养。

4. 设专门人员负责留样，每餐食品按相关规定的份量、时间、保存条件等做好留样工作。应至少保存48小时，留样份量每样至少125克，在5℃以下冷藏专柜专放并按要求做好食品留样管理工作等，具体根据相关规定实施。未按要求留样每次扣300元。

5. 从食品原材料入手，建立食品安全追溯体系。所有肉类、蔬菜类、粮油类等由具备供应资格、信誉良好的供应商提供可追溯食品，不能采用散装原料，实行集中统一采购或分大类集中采购，尽量采用无公害食品。乙方要做好质量监管。

6. 乙方购置的食品供应商须经甲方审核同意，并接受甲方监管，对服务、供货质量等不能达到甲方要求的供应商，甲方有权提出更换，乙方必须配合执行。

7. 设置食品安全信息公示栏，公示食品安全信息，接受员工监督。

8. 甲方与乙方派员组成食品安全质量监督小组，共同对原材料采购与出品食品进行监督，部分重点食品要求如下：

8.1 大米、面粉质量标准：

8.1.1 有“QS”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准与国家粮食卫生标准。

8.1.2 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味(霉变)，无虫蛀结块挂丝或杂质异等。面粉类要新鲜、色泽呈现乳白色或微黄色、手感细腻、颗粒均匀，自然浓厚的麦香味，手抓后自然流出，松开手不成团，用它制成的成品和馒头有麦香味、香甜入口不粘牙，符合国家食品卫生标准。

8.2 食用油、酱油：

8.2.1 外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准等，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。须采购标准为国家一级以上知名品牌产品。食用油采用纯正食用油，不得混有其他食用油或非食用油，禁止采购调和油、特殊气味油类。

8.2.2 必须提供进货渠道及提供当地食品卫生监督部门抽样检测报告。

8.3 调味料：鸡精、鸡粉等建议不用或尽量少用，须采购标准为国家一级以上知名品牌产品(严禁使用味精、糖精)。

8.4食盐：符合食品安全卫生标准及营养要求。

8.5肉类：生鲜肉类经过屠宰卫生检疫，优质新鲜。肉色根据种类的不同而呈现其特有的颜色，如猪肉鲜红色、牛羊肉深红色、鸡肉淡红色、鸭肉深红色等，且都有光泽、富有弹性，闻起来没有异味者。肉制品包装完整，有完整标识，标明品名、内容物名称，重量或数量、食品添加剂、制造厂商名称、地址、保存期限或保存条件、进品的还应加注进品商名称、地址等信息。保证鱼肉类每天新鲜购入及配送。

8.6蔬菜：蔬菜形态饱满、色泽新鲜、无腐烂变质、无泥沙、无老梗、无老叶及无农药超标等情况。

8.7干货：保持其固有的鲜美味道，有干货的本味。动物类、植物类、菌类、藻类，能从味觉上分辨新鲜及优品；干爽没有霉迹；色泽鲜明，没有虫蛀与杂质。限制采用熟食、火腿肠、腊味、咸鱼等不利健康的深加工食品。

9.所有熟食产品(包括烧味熟食)须自行调制，未经甲方同意，不得随意从其他供应商处购买。一旦发现每次扣罚500元。如经甲方同意，为丰富供应品类，在符合食品安全的前提下，从其他供应商处购买食品，乙方须对购买的食品负责。

肉类：货物票证要求

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
猪、牛肉类、家禽类	(1)《食品生产许可证》	交货时提交所供应畜禽冻肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》
	(2)《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明，随车同行。

	(3)《动物产品防疫合格证》	当批次有效，原件备查。
肉制品	(1)《卫生检疫报告》	由政府疾控部门或卫生检验部门出具(半年内有效)
	(2)《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明，随车同行。
水产品	贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。	交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明。

(四) 出餐要求

职工及其他工作人员：

1.早餐：乙方提供中西式面点、粥、粉、面、玉米、牛奶、豆浆、鸡蛋、炒粉、炒面、肠粉等，营养搭配均衡，品种不低于15种。菜品可单项定价，所有价格需经院方审核通过方能实施。

2.午餐及晚餐：乙方提供自选餐、小炒、炖品、地方特色菜式等多样化餐饮，品种不低于30种。自选餐菜品可单项定价，所有价格需经院方审核通过方能实施。

3.病人餐价格由乙方自主定价，所有价格需经院方审核通过方能实施。早餐品种不低于15种，中餐不低于30种，晚餐不低于30种，提供不同风味、品种的餐饮服务。不同价格的各类菜品要均衡搭配。

4.除早、午、晚餐外，乙方可提供下午茶、宵夜等服务，具体品类由乙方确定，价格不能高于医院周边同类出品价。

5.午、晚餐提供不低于3个品类限价套餐，套餐品类和价格经需院方审核通过方可实施。

（五）患者膳食要求

1. 患者膳食要求符合高水平医院评审要求。
2. 在甲方营养科医师的指导和监督下，根据《临床营养技术操作规范》等有关法规进行治疗饮食的制作。
3. 全力协助甲方实施营养膳食，根据三甲标准努力提高患者治疗饮食就餐率，保证患者治疗饮食供应，确保满足三甲医院评审要求。
4. 配餐员根据患者饮食医嘱，提醒和指引患者预订治疗膳食。
5. 患者提前一天预订次日餐单，乙方按订单要求提供服务。餐食要做好保温，送餐保温箱由乙方提供，送达现场的饭菜温度不得低于50度，早餐8点前完成配送；午餐11点50分完成配送；晚餐17:30分前完成配送。
6. 随时满足患者的应急饮食需求。
7. 配备营养师和成立治疗膳食小组，定期对治疗膳食小组及相关人员进行专业知识培训。
8. 设置多元化营养膳食餐饮服务，除提供普食、半流、全流等的普通膳食外，根据不同患者针对性地提供特色服务，如提供糖尿病餐、低脂饮食、VIP患者提供高端营养膳食、中医膳食等。
9. 治疗膳食定价不得高于患者普通膳食定价的10%。

（六）餐具、相关设备要求

1. 操作台面、货物架、调料台、蒸烤箱等使用无毒无害材质制作，并符合国家食(饮)具卫生标准等相关规定。
2. 生产、运输及院内食品分送场所的设施与卫生条件符合国家食品卫生法规要求；餐具符合国家食品卫生标准，使用不锈钢筷子、餐盘、蒸笼等。

3. 餐具、设施做好标识，并分类规范存放。

4. 具有强烈的环保节约意识，尽量不使用一次性餐具，使用范围须经甲方管理部门批准。

5. 冰箱、冰柜所有食物须分开分类放置，熟食品须专用冰箱放置，其他的严格按食品种类分隔的标准独立存放(生食品、与半成品、干货类独立)，所有存储容器外均贴上食物资料标签。严格区别使用生食、熟食的刀具、砧板，必须分开专用专位放置，并有一定距离。

(七) 卫生安全要求

1. 严格做好环境卫生工作(包括厨房、仓库、配餐间、就餐区域等)，搞好室内外环境清洁和消毒工作，清除卫生死角，保持墙壁、墙裙、天花板、地面、炉灶、油烟罩/滤网、容器用具、案板工具等整洁、光亮、干燥、整齐、卫生、无油迹，通风、排烟、排水良好，有清洗记录。

2. 一餐一打扫，一周一大扫，平面天天扫，立面周周搞，保持食堂环境卫生和用具摆放整洁。

3. 操作台面、货物架、调料台、蒸烤箱等设备，做到整洁无杂物，无污渍、无灰尘，玻璃罩具光洁明亮。

4. 擦碗盘与清洁抹布专用，并做好区分，保持干净。

5. 每次餐前、餐中、餐后应及时擦洗饭桌上的残渣、剩饭、油污。

6. 专人负责餐具的清洗和消毒，餐具使用前必须经过彻底清洁消毒，并符合国家食(饮)具消毒卫生标准等相关规定。

7. 及时疏通和清理油烟系统、隔油池、下水道确保畅通干净，加强灭蝇、灭蟑螂、灭鼠等措施，定期灭杀四害，防蝇、防鼠、防尘设备齐全、有效，环境符合甲方及上级管理部门的要求。如检查发现厨房有苍蝇、蟑螂、老鼠，视情况扣罚每次500元，发现污染食物，每次扣罚

1000元，并限期当天整改，如多次发现，乙方终止相关人员劳务合同处理。

8. 排烟设施每周至少一次表面清洗，两个月由第三方专业公司进行清洗，确保无油渍，避免安全隐患。做好清洗记录、拍照，资料存档，并接受甲方检查。

9. 委托具备资质的处置公司处理厨余垃圾，按相关规定规范处理食堂的剩余饭菜、废弃油脂等餐厨垃圾，并有收运记录。餐厨垃圾每天收运、清走，垃圾桶须加盖并每天清洗，保持桶身的清洁。按照甲方管理要求，乙方应提供厨余垃圾设备如厨余宝粉碎机、油污分离设备等，如设备为甲方原有，则乙方负责设备维护和保养。

10. 加强食堂的安全管理，定期对食堂进行下水道、排烟管道、电线线路、灭火器材等重要设施检测和维护，以排除危及广大员工的安全隐患。

11. 做好食堂的消防安全工作，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，并定期接受甲方及相关机构的监督检查。食堂内的消防安全及工具、燃气、油烟系统、电源(炉灶、各种炊事设备)等操作事故责任均由乙方承担。

12. 每月对炉灶、切肉机、蒸饭设备等大功率电器要进行安全用电检测，检测不限于电线绝缘、线路接头老化等，并出具检测报告。

(八) 房屋及设施使用要求

1. 乙方应爱护公物，认真保管使用，不得将食堂内的用具随意损坏、丢失或转借他人。租用的设施在正常使用中损坏，无法维修的，或因技术性能落后丧失使用价值的，应及时告知甲方并办理报废，否则照价赔偿。

2.食堂内现有设备设施，由甲方盘点后列明资产清单提供乙方使用，在租赁期内中产生的维修维保费用由乙方负责。合同期满后，乙方应按清单记载内容将设施设备完好交回于甲方，双方做好确认交接。如有损坏，按照剩余折旧价值或3年折旧价值较高者赔偿。

3.咖啡厅、小卖部、食堂厨房和就餐区水、电、垃圾清运等费用均由乙方承担。

4.乙方须于就餐时段开启就餐区域空调设备，确保就餐环境凉快、舒适。

（九）人员管理要求（不低于30人）

鉴于甲方主体和所管理病人的特殊性，乙方须配备以下人员：

1.至少4名专业厨师，其中至少1名持有国家职业资格二级的厨师；1名持有三级及以上资格证书的中式面点师；至少1名中级以上食品安全管理员，具有相关证件，落实食品安全管理员职责；团队人员不低于30人。

2.至少配备一名本科(含)以上学历的项目经理负责与甲方管理人员沟通和管理食堂，该管理人员须有良好的沟通能力及从业经验，由于项目的特殊性可同时兼任其他项目的管理人员。

3.至少配备一名具有相关证书的营养师(三级及以上)资格证书，负责患者膳食。食堂员工用工年龄按法定要求执行，要求身体健康，形象良好。员工必须先体检合格取得饮食行业健康证，并经卫生培训合格方可上岗。乙方须每年组织员工进行体检。

4.乙方做好员工健康证的整理和归档工作，能随时在明显区域公示，并保证在有效期内。对于国家规定的一些特殊的工种，提供的人员须具有相应资格。

5. 员工如有感冒、皮肤划伤等影响服务体验的情况，不得带病上班；在工作期间患有传染病者，应立即调离工作岗位，康复后体检合格方可上岗。员工保持仪容整洁，上班时统一着装，穿好工作服，戴好标识牌或工卡、口罩、工作帽、手套等。乙方员工的着装应按岗位分类不同而有所区别，同一类岗位的员工着装应一致，上岗期间应讲究文明礼貌，注意仪表仪容。

6. 员工要遵守职业道德，对甲方员工和患者要有良好的服务态度，文明用语，自觉接受就餐人员的监督。乙方负责对其员工进行上岗培训，费用由乙方负责。每季度至少组织一次食品安全管理、安全生产等培训和应急演练，并积极配合做好上级卫生部门组织的各项业务学习培训。做好相关培训内容、签到表、培训照片等资料的整理归档，并定期交甲方管理部门备案。

7. 乙方员工在医院工作期间，必须遵守国家法律和医院的规章制度，服从甲方的管理，切实履行相关的工作制度和职责。对有违法、违纪、违规(如偷盗医院、患者财物等)等行为的乙方员工，甲方有权提出处罚要求，包括但不限于赔礼道歉、经济处罚、终止其在甲方的工作资格、追究民事和刑事责任，乙方应积极协助司法机关进行调查处理并须赔偿当事人相应的经济损失。

8. 乙方及其员工在工作中发现各种问题和安全隐患，立即向甲方报告，并实时跟踪安全隐患整改完成，以提高管理质量和效率。对一些重要岗位的管理、人员安排及相关制度，若乙方确实无能力承担，甲方有权直接参与管理和裁决。

9. 乙方员工住宿由员工自行解决或由乙方另行安排，甲方不予提供住宿。

10.乙方员工必须参加服务管理项目下全部设备、设施的验收工作。对设备、设施供应商组织的各类培训学习和自行开展设备使用培训，应承担全部相关的费用。

（十）经营管理要求

1.禁止对医院外单位或个人团体经营外卖餐饮业务。

2.甲方进行日检，周检、月检制度。每日、每周、每月进行食堂卫生管理、服务质量自查，并记录在案，做好资料归档整理，服务质量不符合要求的实行持续改进和限期整改。

3.制定并不断完善食品操作(准备、处理、贮存、运送)标准与程序等相关管理制度，在适当位置加设公示牌，列明工作要求以及管理方法，配合甲方或公安、消防、安监、食品安全、卫生防疫等部门做好食品安全、卫生的宣传及管理工作。

4.根据医院的服务要求，制定并不断完善各项管理规章制度、人力资源管理方案、具体的日常岗位工作安排、应急管理方案、员工管理制度和奖惩等职责制度并提交给甲方备案，甲方有权要求修订相关制度并监督执行，有权查阅乙方的财务状况及财务报表。

5.做好台账记录，包括餐具消毒记录、供应商资质台账、餐厨垃圾收运记录等，按要求定时整理和归档资料，妥善保存，以备检查。根据三甲医院评审的服务要求，制定食品安全管理制度，员工岗位职责，供应商生产、运输及机构内分送场所的设施与卫生条件符合国家食品卫生法规要求，有食品原料采购、仓储、加工的卫生管理相关制度和规范，有食品留样相关制度，根据相关法律法规制订突发食品安全事件应急预案，设备突然情况出现的故障、及食品供应不足等特殊情况的基

本应急预案，根据预案开展应急演练，有记录、有总结和改进措施(每年最少一次)，符合卫生管理要求。

6. 落实完善人力资源应急预案及其他拟定的交接方案，应对交接过程中可能发生的各类罢工、消极怠工等情况，保证甲方正常工作不受任何影响

7. 乙方在经营期间，随时接受和全力配合甲方和卫生、消防、工商、物价、技术监督等部门的监督和检查，参加由甲方召开的餐饮工作会议。对不完善的工作进行限期改善，对于检查出质量不达标的食材进行退货并即时更换。

8. 严格按照国家有关用电、用水、消防、卫生、环保、治安等法律法规执行，配合甲方接受有关部门检查，落实有关制度、措施，并根据实际情况，及时配套更换有关器材，做到安全经营，且应按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内的检查工作检查、监督，保证每次检查合格。

9. 维护好食堂秩序，员工食堂餐具和用餐桌椅只供甲方员工及指定用餐人员使用。非甲方员工或未经甲方同意的其他人员不得使用员工餐具和在员工食堂就餐。

10. 医院有特殊任务或应急事件等情况需要紧急提供餐饮服务时，如突发事件、上级检查、甲方重要的大型活动、甲方认为重要的其它事件等，乙方及其员工应积极配合和服从甲方的调遣、指挥并参与应急或加班工作，费用甲方另行结算。

11. 按三甲医院的管理要求，持续开展改进工作。包括对医院反馈问题整改落实措施、效果，定期总结并书面向甲方汇报。

(十一) 其他补充要求

1. 食堂《餐饮服务食品安全等级》公示为B，乙方必须保证不降级，否则甲方有权终止合同。

2. 节能环保要求。

(1) 协助甲方创建国家型节约能源公共机构的相关工作，积极开展节能工作，做到节能减排、绿色环保。

(2) 实行绿色采购，严格执行国家有关强制采购或优先采购节能产品和服务的规定，采购列入《节能产品政府采购清单》、《环境标志产品政府采购清单》的产品和能效“领跑者”产品。

(3) 自行配备的办公电器、电热水器等能效等级为2级以上的产品，用水器具为节水型生活用水器具。

(4) 采用节能炉灶、节水型洗菜机、高效油烟净化设备等节能环保餐饮设施设备。

(5) 采取减少一次性餐具使用的措施。乙方的环保节能工作纳入日常考核。

3. 确保食品质量，乙方根据实际需要，应自行投入和完善食材检测设备、冷冻设备等。

4. 乙方工作人员应每半年参加医院组织的年度消防演练，除此之外，乙方应自行制定食堂消防演练预案，每季度至少组织1次消防演练。

5. 乙方结合医院餐食保障实际，制定食品安全及食物中毒应急预案，并每年组织不少于一次的应急演练。

6. 服务期间，乙方于每年12月15日前向甲方出具一份服务质量分析报告。

(十二) 考核要求

1. 甲方每季度（试用期内每月）对食堂服务进行满意度测评，满意度以百分制折算，乙方必须对服务质量进行持续改进。测评人由患者、职工、膳食委员会组成，评分权重比例分别为：20%、30%、50%。

2. 甲方每月对乙方环境卫生、食品质量、安全生产、人员管理等工作情况进行检查考核，以100分为总分。评分85-100分的，为优秀；评分70-85分(不含)的，为良好；评分65-70分(不含)的，为合格；评分低于 65分(不含)的，第一次先警告，并勒令限期整改，第二次扣减履约保证金1%。第三次甲方有权终止合同。

3. 食品卫生安全、食品质量方面

（1）乙方必须保证蔬菜、肉食等食物的新鲜，食用油、调味料的供货渠道正规，每批次购进物品名称、供应商及相关检验检疫合格证。需将溯源情况进行公示，未公示扣1000元/次。如发现使用变质、过期食材扣2000元/次。

（2）限制使用不利健康的深加工食品，尽量使用生鲜肉。检查一经发现未符合要求，视情况每次扣2000元。

（3）所有熟食产品(包括烧味熟食)须自行调制，不得随意从其他供应商处购买（经甲方同意除外）。一旦发现每次扣500元。

（4）餐具符合国家食品卫生标准，使用不锈钢筷子、餐盘、蒸笼等，所有不锈钢筷子、餐盘等餐具必须经充分清洗后通过高温消毒柜消毒后才能使用，发现未清洗干净或未消毒使用每次扣200元。

（5）做好食堂环境卫生，如检查发现厨房有苍蝇、蟑螂、老鼠，每次扣500元，发现污染食物，每次扣1000元。

（6）所有在售菜式均明码标价，一一对应，如果不标价，发现一例扣50元。

(7) 乙方需做好所有台账记录，包括餐具消毒记录、供应商资质台账、餐厨垃圾收运记录等，按要求定时整理和归档资料，妥善保存，以备检查，发现台账不完整或缺失，扣50元/项。

(8) 涉及治疗膳食患者的服务，结合治疗膳食患者就餐质量进行评价，患者投诉不符合要求并经核实的勒令整改，情节严重每次扣罚100元。

(9) 若出现食品卫生安全事故等严重问题，乙方须承担相应的法律及经济责任，及时赔偿由此造成的所有的损失。扣除乙方履约保证金的50%，且甲方有权决定终止合同。

4. 人员管理方面

(1) 乙方员工私自携带医院物品出医院，损坏医院物品的，按物品原价10倍扣罚。

(2) 乙方员工不服从医院管理人员工作安排，出现辱骂、恐吓、殴打医院管理人员、病人、家属等行为，按情节严重程度扣罚2000元，情节特别严重，甲方有权要求乙方立即开除该员工，乙方并承担相应责任，涉及违法行为移交公安机关追究法律责任。

(3) 乙方员工因违反运送操作规范等其他情况引起安全事故的，除赔偿当事对方人员相关费用外，还应承担全部相关责任。

(4) 乙方服务人员提供用餐服务时，必须穿着统一样式的工作服，做到衣冠整洁，规范佩戴帽子、口罩，违反扣罚50元/人/次。

(5) 乙方新员工入职前，必须提交健康证明原件，每位入职员工的健康证明复印件交甲方备案，没有健康证不予入职，发现健康证过期未及时更换，扣500元/人/次。

(6) 乙方必须制定年培训计划，定期组织员工培训，并对所有新入职员工进行岗前培训，将培训情况报告甲方，培训率为100%。若因培训不到位，人员资质达不到要求，引起投诉或质量问题扣100元/人/次。

(7) 乙方需安装电子考勤系统，须有每月考勤排班制度，所有工作人员务必按制度出勤，甲方将抽查乙方厨师长、现场项目经理等重点岗位在岗情况，发现缺岗一次扣罚乙方500元。

(8) 乙方应管理好所属员工，必须遵守国家有关法律法规和甲方的劳动纪律，所属员工发生的一切投诉、纠纷和法律事件，一概由乙方承担。若因乙方管理不善、控制不力而引起乙方员工群体游行、示威、罢工等重大事件且造成严重影响的，每人次扣10000元。在合同期内累计发生两次重大事件，甲方有权决定终止合同，并没收履约保证金。

5. 甲方管理人员在监管过程中发现问题，并提出合理化整改意见，乙方有能力整改但拖延整改或不整改的，给予扣减1000元/次，合同期内累计3次出现存在上述问题的，扣除乙方履约保证金的1%，且甲方有权终止合同。乙方未按服务项目要求满足服务、用户投诉多、出现重大餐饮质量问题或甲方转达的书面投诉，经甲方书面提出要求，在规定时间内仍未完成整改，扣除乙方履约保证金的5%，且甲方有权终止合同。

6. 以上考核要求甲方可根据实际情况调整，乙方应竭力提高甲方员工、患者就餐率及满意度，并根据就餐情况建立激励机制，鼓励员工提高服务质量。扣罚事项由甲方向乙方发出书面通知并附上佐证材料后，乙方收到通知并确认，款项从履约保证金中扣除或乙方划账至甲方账户。

7、安全工作考核

(1) 未按照要求每2个月委托第三方专业公司清洗油烟管道系统的，每发现一次扣罚2000元。

(2) 未按照要求每月对炉灶、切肉机、蒸饭设备等大功率电器进行安全用电检测的，每发现一次扣罚1000元。

(3) 未按照要求开展日常检查消防设备设施，堵塞疏散通道、大量堆积易燃物品、员工未开展安全培训和应急演练的，发现以上任一情况，每一次扣罚500元。

七、结算方式

1. 乙方负责提供食堂饭卡管理系统，日常甲方人员通过饭卡充值后刷卡就餐消费或者甲方按月据实结算。

2. 乙方在收到缴费通知当天起，10日内向甲方支付由甲方代缴的水、电及其他甲方代缴的费用。

八、合同的终止

在合同有效期内，发生以下情况时，甲方有权提前终止合同，违约责任由乙方负责，由此造成的一切损失均由乙方负责：

1. 合同期间前六个月为试用期，试用期内甲方每月对乙方的服务质量进行满意度测评。如乙方出现一次满意度得分低于70分的，甲方限期整改；如乙方累计3次出现满意度得分低于70分的，甲方有权终止合同。试用期后，如乙方每年度内累计3次出现满意度得分低于70分的，甲方有权终止合同。

2. 项目合同期为24个月(含试用期)，甲方每月对乙方服务质量等进行全面考核。每年度内乙方如累计4次出现考核得分低于70分的，甲方有权终止合同。

3. 在合同履行期间，乙方将此项目转包或分包给其他单位、组织或个人的承担由此造成的一切损失，甲方有权终止合同。

4. 乙方未做好员工的沟通、解释工作，由于工作或劳资纠纷等而引起员工罢工的情况发生，甲方有权终止合同。

5. 因乙方原因对甲方造成严重损失或对甲方形象造成严重损害的，甲方有权直接对乙方进行处罚，并有权提前终止合同，违约责任由乙方承担。在国家、省、市的检查或突击性任务中，发生属乙方质量责任问题，经查属实，且乙方不及时或不配合整改，使甲方受到上级批评或处罚的，甲方有权终止合同，且有权向乙方索赔。

6. 如乙方自行降低食材验收标准，或者私自更换产品参考品牌及等次未提前经甲方同意的并达到三次的，甲方有权终止合同。

7. 如发现乙方在投标时承诺或声明不实，其在投标截止前5年内发生过食品安全事故、消防安全、履行合同等方面的不良记录或在投标截止前3年内在经营活动中存在重大违法记录，甲方有权终止合同。

8. 乙方在履约过程中发生食品安全事故，或因乙方原因导致甲方被相关行政机关予以行政处罚，或因乙方自身原因导致其被行政机关处罚并停业整顿、被吊销营业执照的，甲方有权终止合同。

9. 合同期间双方如因单方因素提前终止合同的，须提前4个月（不少于4个月）书面通知对方，并事前征得对方同意。如因乙方违约，甲方提出终止合同，乙方须在一个月內无条件退场，且甲方无须对乙方作任何赔偿。具体退场时间以甲方书面通知之日为准，乙方须配合做好与新中标公司的交接工作。

10. 因不可抗力影响（包括但不限于：自然不可抗力、雷击、地震、洪水、旱灾、风暴、暴风雨、暴风雪、泥石流、爆炸以及其它自然灾害；战争行为、恐怖活动、暴乱等），造成合同任何一方

11. 合同终止后，乙方应按照接收清单中设施设备整洁完好交回予甲方，并与甲方做好交接手续。乙方所属人员由乙方自行处理。乙方须配合做好与新中标公司的交接工作。

九、争议及解决办法

在本合同执行过程中，双方须严格遵守国家有关法规、法令和政策。本合同发生争议时，由双方协商或由采购监管部门调解解决，协商或调解不成时按以下第2种方式解决：

1. 中国广州仲裁委员会仲裁；
2. 向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十、其它

1. 乙方服务期满后，退场前要根据合同的规定与甲方的新服务公司完成交接工作等。如交接不合作者需承担由此产生的全部经济损失及责任。

2. 合同到期，甲方由于各方面原因不能及时明确下一合同期乙方之前，若甲方需乙方按本合同延长期限，甲方应在合同期满前30天内书面通知乙方，乙方须配合延期工作。

3. 本合同一式陆份，甲方执贰份，乙方执贰份，广州产权交易所执壹份，提交上级部门壹份，经双方法定代表人签字、单位盖章后生效。

甲方（签章）

乙方（签章）

法定代表人：

法定代表人：

委托人：

经办人：

联系电话：

_____年____月____日

委托人：

经办人：

联系电话：

_____年____月____日

食堂日常工作质量考核表

日期:

项目	质量标准	分值	得分	存在问题
餐具 洁净	洁净，无油渍、污渍，摆放整齐			
	及时补充洁净餐具及消毒			
环境 卫生	地面干净清洁，是否发现苍蝇、蟑螂、老鼠			
	餐桌、餐椅整洁，无食物残留			
	垃圾和废弃物及时清理、无异味			
食品 质量	进货查验记录清晰、内容齐全			
	食品进货索票索证，有食品检验合格证明等资料			
	食品贮存分类、分架、隔墙、离地存放，不与其他物品混放，仓库有档鼠板			
	生熟食品分开存放，容器有明显区分标识			
	食品添加剂存放于专用橱柜等设施，并标识“食 品添加剂”字样，有专人保管，使用精确的计量工具称量并建立使用台帐			
安全 生产	留样冰箱为专用设备，留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其他食品			
	留样食品按秩序存放在恒温冰箱内保存，每餐做好留样记录，并有相关人员签名			
	落实安全生产责任工作			
	是否有落实检查厨房及消防设备设施			
人员 管理	操作人员规范佩戴口罩，操作前洗手、消毒			
	从业人员能保持个人卫生清洁，不留长指甲或涂指甲油			
环保 节能	使用节能设备、减少一次性餐具使用的措施落实情况			
合计				
其他 问题	(视具体情况扣1-20分)			
记录				
食堂负责人:		检查员:		

评分标准：以实地检查为准，不符合标准的适当扣分，并记录问题。检查员检查评分并记录整改情况

运营管理台账

序号	项目内容
1	资质台账：如《营业执照》、《食品卫生许可证》、《产品质量检验报告》、《出厂检验报告》
2	员工健康证件及人员详细资料及职责明细表等
3	食品安全管理制度及责任分工
4	员工岗位职责及员工管理制度(含奖惩制度)
5	食品留样制度
6	突发食品安全事件应急预案及各项管理规章制度
7	突发食品安全事件应急演练记录(每年一次以上)
8	有食品原料采购、仓储、加工的卫生管理相关制度和规范
9	供应商生产、运输及机构内分送场所的设施与卫生条件符合国家食品卫生法规要求(提供证明文件)
10	食品进货渠道及提供当地食品卫生监督部门抽样检测报告(食品原料索证登记册)
11	新鲜鱼、肉、禽、蛋、蔬菜等菜品货物票证
12	食堂质量安全评估报告(每年)
13	消防责任分工及消防器材检查记录表
14	卫生环境清洁(日、周、月)记录表
15	除四害记录表
16	餐具消毒记录
17	紫外线消毒记录表
18	冰箱和冷藏柜的温度检查记录
19	餐厨垃圾收运记录
20	饮食制作管理团队例会及培训记录
21	对满意度调查及甲方反馈问题整改落实措施、效果的总结

满意度调查(模板)

您认为食堂食物味道如何？

选项 咸淡适中 偏咸 偏淡 偏辣 偏油

食堂的早餐、中餐、晚餐哪一餐最让您满意？

选项 早餐 中餐 晚餐 都满意 都不满意

您对食堂所使用餐具的评价？

选项 很满意 满意 一般 不满意 很不满意

您一个月遇到网络订餐送餐不准时的情况？

选项 0次 1-5次 6-10次 10次以上

您对餐厅菜品的价格

选项 很满意 满意 一般 不满意 很不满意

饭菜份量如何？

选项 有剩余 刚刚好 不够

饭菜保温情况如何？

选项 很好 较好 一般 不好 非常差

总体上您对食堂的满意度是？

选项 很满意 满意 一般 不满意 很不满意

其他建议_____

满意度计分权重：很满意100，满意85，一般70，不满意30，很不满意0

本满意度调查表为模板，甲方可以结合实际工作情况作调整。