

广州医科大学附属妇女儿童医疗中心食堂 对外公开招租赁合同

(包组 2 东部院区职工食堂租赁管理服务)

项目名称: 广州医科大学附属妇女儿童医疗中心食堂对外公开
招租

项目编号: _____

合同编号: _____

签约地点: 广州医科大学附属妇女儿童医疗中心



根据《中华人民共和国民法典》及相关法律、法规的规定，甲、乙双方就乙方承租甲方场地事宜，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。

甲方在收到乙方全额缴纳的首月租金和全部履约保证金后的 3 个工作日内交付场地。

第六章 承租要求

第六条 为甲方管理范围内的员工、其他人员（规培生、研究生、进修生、实习生、合作单位派驻工作人员）、患者及患者家属等人员提供膳食支持(包括但不限于早餐、午餐、晚餐、非正常供餐时间配送服务、接待餐等)和全年不间断的饮食及送餐服务。

第七条 按甲方需求提供接待餐和围餐服务，接待能力范围为 30 人及以上。

第八条 由乙方提供餐饮服务平台，乙方应全额承担餐饮相关信息系统的建设、运维及日常使用工作。

第九条 按甲方要求，如需将餐饮服务平台接入医院 His 系统，相关系统对接费用由乙方负责。

第十条 手术室提供现场供餐，供餐所需配套设备购置、运维及餐费以外的全部相关费用，均由乙方自行承担。

第十一条 须为手术室等封闭科室、急诊科等一线科室加班医护人员提供非正常用餐时间配餐服务。

第十二条 设立并经营食堂移动餐车和线上商城。乙方须守法经营，不得经营法律、法规禁止的商品或食品。遵守医院管理规定，不得经营易燃易爆、化学危险品及国家规定的相关危险物品；不得经营烟草、酒精饮品、保健品、市级或以上政府部门所规定的食品安全风险较高的食品等商品或餐品。移动餐车只能经营食品。

第十三条 如甲方有需求，乙方须配合甲方落实扶贫采购政策。全部采购款、税费等费用由乙方承担，采购货品归乙方所有，采购标准需满足甲方政策考核要求。

第十四条 乙方至少每季度举办一次美食节活动，方案（含价格）需提前交由甲方审核并经书面确认后方可实施，所售卖食品均由消费者自行支付，价格不得高于周边餐饮价格。

第十五条 特殊节假日（三八节、护士节、医师节、中秋节、春节）按甲方要求组织现场活动，并向 12 个重点科室配送蛋糕或点心等，相关费用由乙方承担，甲方不另行支付费用。

第十六条 确保提供各应节（端午节、中秋节、元宵节、春节）食品供堂食

用餐人员享用，如：端午节提供粽子、中秋节提供月饼、元宵节提供汤圆等，丰富职工节日气氛。

第十七条 每两月举行一次新品品鉴会，提供不少于 10 个品类，并收集甲方管理范围内的员工、其他人员（规培生、研究生、进修生、实习生）品尝意见。

第十八条 乙方在经营期间须承担甲方应急食品主要储备义务及应急饮用水候补储备义务（应急饮用水以甲方指定专业供应商为主供渠道，乙方仅在主供渠道断供或极端情形下按需兜底补给），须常态化足额储备符合国家食品安全标准的各类常温应急食品（含压缩干粮、即食罐头、自热餐食及特殊病患专用食品等），确保满足全院人员 72 小时应急保障需求，并建立独立应急物资台账，严格执行月度效期自查、定期轮换、消耗即补制度；须无条件配合甲方日常督查、季度盘点、评审核查及应急演练，接到应急通知后 4 小时内送达指定地点。未按约定落实储备、物资过期、轮换不及时、台账不实或应急响应失责的，甲方有权视情节扣除履约保证金，责令限期整改，情节严重的（包括储备不足导致应急失败、拒不整改或同一违约事由发生两次以上）甲方有权单方解除合同并收回场地，因此造成的一切损失及维权费用由乙方承担。

第十九条 乙方结合甲方食堂实际情况，编制食堂升级改造优化方案，涵盖食堂内部环境翻新、设备设施更新等相关内容，完整方案须报送甲方审核批准，未经甲方书面许可，乙方不得开展任何改造施工。

第二十条 乙方必须严格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》，对外展示后厨员工操作是否规范、卫生是否合格、接受各方监督。目前各院区食堂已在后厨安装监控系统，如需改造，由此产生的一切费用及责任由乙方自行承担。

第二十一条 承诺在租赁期间依照辖区行政主管部门有关规定，对甲方提出的建筑物修缮项目进行修缮并承担相应费用。

第七章 运营管理要求

第二十二条 采用全包干方式经营，招标文件对乙方要求的一切事宜及责任，自主经营、自负盈亏。饭堂员工的工资福利、保险等和经营过程中一切费用（包括但不限于水、电、燃气、垃圾清运、油烟清洗、设备检测等）由乙方负责。乙方提供所有食材、食品等供货来源资质并管理食堂日常内务，按甲方要求驻点经

营和派驻人员，按时完成甲方早、中、晚餐、非正常供餐时间配送服务等开餐工作。乙方负责甲方管理范围内饭堂的经营管理，在承包经营期间必须依法、依约自主经营、自负盈亏，承担一切经营风险和责任。

第二十三条 乙方不得占用甲方提供的租赁场地范围以外的地方经营，严禁违法经营和超出范围经营。

第二十四条 取得本项目租赁权的乙方须按甲方的要求进行整体经营管理。乙方不得擅自将承包经营权转租或分包给第三方经营。

第二十五条 乙方承担经营期间发生的各种费用，包括但不限于：水电、燃气、垃圾清运、油烟清洗、设备设施维修维保检测、税费、一切债权、人身伤害和安全事故等责任和费用。经营过程自负盈亏，如没有特殊原因（如国家或相关政府部门的政策变动、经营场地损毁无法经营、场地规划变更、因用地性质调整而导致原有经营项目被禁止、不可抗力灾害等特殊原因），在经营中途退出，甲方将不予退还履约保证金。

第二十六条 乙方作为独立经营主体，对因自身供应餐品（或商品）、服务质量或员工行为引发的一切纠纷、事故及法律责任独立承担全部责任，与甲方无关。同时须负责并自行承担在经营过程中所发生或牵涉的一切经济、法律责任，一切经济、法律责任均与甲方无关。

第二十七条 在项目实施过程中，如遇国家政策调整时，乙方必须无条件配合甲方对相关经营要求或内容进行调整。

第二十八条 经营前，工商、税务、卫生、环保等所需证照由乙方自行办理齐全。

第二十九条 现有的厨房设备和设施（具体以现场实际为准）归甲方所有，将提供给乙方使用（详见附件）。乙方需全面负责甲方提供的厨房设备、设施以及基础建设的日常维护保养，并确保满足管理部门的相关检查要求，相关费用由乙方负责。同时乙方可根据食品安全量化分级管理标准及实际用餐需求，自行补充所需的厨房设备与设施，这些补充设备的所有权归属于乙方。合同期满后，安装的设备设施不予补偿，可移动的乙方带走，但不得影响原来的整体性、完整性、功能性；不可移动的、影响原来的完整性、整体性、功能性的设备设施不得拆除，乙方在双方合同期满后 15 日内完成设备设施的撤离或交接工作。乙方补充的设

备在合同期满后 15 日内未撤场的视为放弃，由甲方自行处置。乙方在经营前至合同期满后均不得恶意拆除或破坏甲方场地，否则甲方有权对此要求乙方进行赔偿，乙方须对此承担一切责任及相关费用。

第三十条 甲方提供的厨房设备和设施等固定资产类设备，乙方需遵循甲方的固定资产管理制度；若未到报废期的设备丢失，乙方需承担相应的赔偿责任。

第三十一条 严格遵守医院的相关规定，接受和配合政府有关职能部门的检查监督，规范经营。

第三十二条 乙方要保障所经营销售的商品（或服务）无任何质量及安全等问题，如出现商品（或服务）的质量、安全或因经营销售的商品（或服务）导致的意外伤亡等一切事故，乙方要依法承担责任，甲方不承担任何责任。

第三十三条 乙方须与医院签订安全责任状、廉洁责任状。

第三十四条 乙方不得以甲方的名义进行经营活动，因违规经营行为而损害甲方形象，给甲方带来负面影响的，甲方有权责令乙方立即停止所有经营，乙方须赔偿甲方因此引起的一切经济损失。

第三十五条 乙方必须提供营业时间安排交予甲方审核确认，并按经甲方的书面确认后的时间营业。

第三十六条 乙方须在收到中标通知书后 1 个月内购买保额不低于 500 万元的公众责任险及购买保额不低于 1000 万元的食品安全责任险，购买的保单复印件交由甲方管理部门存档。未按时足额投保或未将保单复印件交至甲方管理部门存档的，视为自动放弃中标资格，甲方有权重新组织招租程序，由此产生的一切损失由乙方自行承担。

第三十七条 提供运营管理台帐（包括但不限于以下项目内容）

序号	项目内容
1	乙方资质台账：如《营业执照》、《食品经营许可证》、《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	饭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	饮食小组例会及培训记录
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

第八章 服务要求

第三十八条 职工餐服务要求：

1. 职工餐厅：全年无休，正常供餐时间（早餐:6:50-9:00、午餐 10:30-13:30、晚餐 16:30-18:30），其余为非正常供餐时间。

2. 供餐品种：

工作日：早餐不少于 20 个品种、午餐不少于 25 个品种、晚餐不少于 15 个品种。

节假日：早餐不少于 12 个品种、午餐不少于 15 个品种、晚餐不少于 10 个品种。

（如甲方有其他要求，按实际情况执行）。

3. 特价菜品要求：每天早餐须设置 3 元特惠套餐，套餐标配含粥品 1 份、

包子或粉面 1 份及以上；午、晚餐每日各提供不少于 3 款特价菜品，其中全荤菜品单价不得高于 4 元、荤素搭配菜品单价不得高于 2.5 元、纯素菜品单价不得高于 1.5 元。

4. 餐品售价：除特价菜品外、其余各类菜品售价不得高于医院周边同规格、同品质餐饮同类菜品市场售价。

5. 经营品类要求：乙方须开设特色餐饮窗口，经营包括不限于风味套餐、现炒小炒、笼仔饭、汤粉面、炒粉面、甜品等多品类餐食，提供多元化风味餐饮服务。

6. 精品菜式可自主定价，经甲方协商同意实施。

7. 凡持本院实体饭卡、电子饭卡就餐的本院职工和其他人员，消费享受八折优惠，特价菜品不参与该折扣活动。

8. 其他配套服务：

协助招租人管理餐厅；

协助甲方设计餐厅布局、软装装饰并落实；

医院层面的工作餐与公务接待餐；

每年举办至少 6 次的饮食文化活动；

承担微信公众号餐饮宣传和信息发布及时供稿的任务，每月至少完成一篇推文；

协助餐厅环境、水吧、营养巴士及售卖点环境布局；

饮食文化宣传工作；

负责餐饮服务管理平台的管理及运维工作；

甲方需求的与餐饮有关的工作。

第三十九条 病人餐服务内容：

1. 服务对象：门诊与住院病人及其家属等。

2. 须配送至每位病患的病床前。

3. 服务时间：全年无休，正常供餐时间：早餐:6:50-9:00、午餐 10:30-13:30、晚餐 16:30-18:00。

4. 供餐品种：

病人早餐：普通饮食不少于 5 个套餐或不少于 8 个品种的单选服务；

病人午餐、晚餐：普通饮食不少于 5 个套餐及 2 款汤或不少于 8 个品种的单选服务。

5. 定价约定：膳食菜品价格由承包经营方自主制定、定价标准不得高于医院周边同等品质同类餐食市场售价，需院方审核同意后执行。

6. 乙方不能私自变更菜品价格。

7. 其他配套服务：每年举办不少于 2 次的患者饮食文化活动。

第四十条 接待用餐服务要求

1. 院内公务接待餐按接待规格分为三级：普通接待餐、标准接待餐、重要接待餐，所有接待须凭医院审批单据方可供餐，无审批手续乙方不得提供接待餐。

2. 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跟进，并跟进甲方的需求和餐费标准和制作要求，做好出品和接待工作，每次用餐完成之后经医院审核无误后，每月进行结算。

第四十一条 专项餐饮费用：职工孕妇餐、志愿者餐、辖区派驻派出所辅警在岗工作餐等各类专项供餐所产生的餐饮服务费用，乙方须按月整理完整就餐明细，消费凭证并报送医院审批；相关费用经医院审核无误后，每月进行结算。

第四十二条 乙方严格根据《中华人民共和国食品安全法》、《食品生产经营监督检查管理办法》、GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》（市场监管总局 2018 年第 12 号公告）等相关法律法规，以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。

第四十三条 乙方必须知晓甲方为医疗行业的特殊性，服从甲方的制定的管理规定。

第四十四条 乙方要按星级酒店的标准对员工进行上岗培训、安全生产教育，提供的人员必须经过岗位考核合格后方可安排在本院工作，以优质的服务进行规范化管理，做到礼貌待客、微笑服务、关心每一位医务人员和病人，对病人的饮食要求做好跟踪服务，将优质服务和爱心融为一体。

第四十五条 确保甲方早、中、晚餐的正常膳食供应，并根据需要提供送餐服务，对甲方提出的接待餐、非正常用餐时间配餐、自助餐、茶歇、饮食文化活

动等无条件服从，并按时、按质完成，保证饭热菜香。

第四十六条 乙方要加强食品卫生、食品质量的管理，确保食品质量、所有原材料与制成品必须符合食品卫生检疫标准。同时必须接受食品药品监督管理局等各级单位的卫生监督检查，并按检查结果进行整改。

第四十七条 乙方进场前需提供以下详细的资料：接场计划书、个人卫生标准、环境卫生标准、各岗位工作安排表、各岗位职责、各岗位作业指导书、关键岗位考核表、应急预案。应急预案包括但不限于针对重大疫情应急预案、恶劣天气（如台风）、停水停电停气、就餐人数临时变动、突发就餐、顾客重大投诉、疑似食品安全卫生事故等方面内容。

第四十八条 乙方现场管理关键岗位（项目经理、厨师长、主管、食品安全员等）定期召开工作例会，每周需提供上周工作总结、存在的问题及困难、本周工作计划及需要甲方协调的问题等。

第四十九条 乙方需每季度开展员工岗位竞赛，每月对员工进行 1 次以上的培训，并有书面培训资料及培训记录。乙方每年对关键岗位员工进行 4 次以上岗位相关工作培训，并提交培训记录及公司确认等相关资料。

第五十条 乙方需每个季度更换一次宣传栏的内容。宣传有关的硬件投入由甲方承担，宣传栏内定期更换的资料或网络宣传资料的设计、印刷及相关费用由乙方承担。

第五十一条 乙方负责对餐厅进行环境布置，所产生的费用由乙方支出，包括用餐宣传的布置、节日氛围的烘托布置、美食活动的场地布置等。

第五十二条 乙方需每月进行职工餐与病人餐的就餐满意度调查（就餐满意度调查由乙方起草，由甲方核定后发布调查），可采用纸质版、网络版、手机软件等方式，满意度调查结果应按实反馈给甲方。

第五十三条 乙方应保证采用符合《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定的食材制作餐食，应采用新鲜食材，少用冷冻品。甲方有权不定期到乙方的烹饪厨房巡查，并有权查阅制作餐品的食材来源资料及相关进货凭证。

第五十四条 乙方应保证病人餐的出品质量，菜单至少每月变动一次，提交甲方审核后方可执行。菜式搭配绿色健康，需提供重口味、淡口味、蒸菜、蒸蛋、

辣菜、炒菜等供选择。

第五十五条 乙方应保证餐品的配送标准符合《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的相关规定。应使用专用的保温设备运输餐品，并保证送达时食品的表面温度不低于 40℃。运输与配送期间应做足有效措施预防食物受污物或环境的污染。

第五十六条 乙方需为后厨建立 4D 厨房（即“整理到位、责任到位、培训到位、执行到位”四个核心维度）及标准操作规范，要求其具有安全管理规范的编制经验。

第五十七条 乙方每月对甲方职工餐及病人餐生料食材及熟食抽检 5-10 个品类，安排到乙方或第三方的实验室进行相关检测，检测报告交甲方备案。

第五十八条 通用货品质量要求

（1）承诺提供的食材符合国家最新食品安全及相关产品质量标准，新鲜无变质、无病死、无瘟疫、无有害物质残留，不得为假冒伪劣、以次充好食材。

（2）所有食材验收时需完好无破损，数量、质量及性能不低于本采购需求约定；有保质期的食材，剩余保质期不得少于原有保质期的三分之二。

（3）所有入库及待用食材须完好无破损、无变质异味、未过原有保质期的三分之一，严禁采购、存放及使用过期原辅料、非食用物质加工食品。食品烹调前须逐一查验食材感官状态，腐烂、变质、性状异常食材一律不得加工使用。

（4）所有食材为非进口、非转基因产品（进口食材指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的食材）。

（5）因食材质量问题发生争议，由广东省或广州市质检部门进行质量鉴定；双方可共同或分别提出鉴定申请，鉴定结论不一致时，以广东省质检部门结论为准；食材符合质量标准的，鉴定费由甲方承担，不符合的由乙方承担。

（6）乙方须具备食品安全检测中心或检验室及相关检测设备（①农药残留检测仪；②肉类水分检测仪；③ATP 检测仪；④瘦肉精检测仪；⑤食品重金属检测仪；⑥多功能食品检测（分析）仪；⑦食品添加剂检测仪；⑧亚硝酸盐快速检测仪；⑨真菌毒素检测仪；⑩病害肉检测仪等），具备食材自检能力。

第五十九条 所有索证索票资料须符合《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》（最新修订版）要求，甲方有权对票证真实性、有效性进行核查，乙方需配

合提供原件核对。

第六十条 食品添加剂的采购、使用须严格遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）规定，使用范围及用量不得超出标准限值，严禁违规使用非食品类添加剂。

第六十一条 须建立并严格落实食品留样管理制度，所有餐食均按规范留存样品。

第六十二条 设备设施安全管理

（1）乙方须全面保障食堂各类设备设施运行安全，编制专项设备维护保养方案，落实日常巡检与定期维保工作并留存完整书面台账，确保设备设施安全、稳定运行。

（2）食堂所有设备须张贴清晰规范的使用标识，各类安全警示标识保持完整完好；电气设备接线接头牢固无松动，电器使用完毕或闲置时须及时切断电源，消除各类安全隐患。

（3）建立设备操作管理台账，制定设备开关值守清单，实行专人专岗负责制，明确设备操作、关停管理责任人。

（4）日常巡检、定期维保未落实、无书面记录，标识缺失破损、电气线路存在隐患、未按规定断电、未执行专人专岗管理等违规情形，一经查实按考核标准予以处罚。

第六十三条 乙方须全面落实食堂消防安全主体责任，并定期校验灭火器、灭火毯、烟感报警器、应急照明、疏散指示标识等消防器材，保持消防通道、安全出口全程畅通无遮挡；每日开展用火、用电、燃气安全巡查，规范管理油锅、燃气管道、排烟管道，定期清洗油烟管道并留存记录，严禁违规存放易燃易爆物品、私拉乱接电线；组织员工定期开展消防培训与应急演练，制定火灾应急处置预案；若存在消防设施缺失损坏、通道堵塞、油烟管道长期未清洗、违规用火用气用电等消防安全隐患，一经核查发现违规行为，单次扣罚 500 元。

第六十四条 针对特种、专项设备维修作业，乙方安排的维修人员必须符合国家相关法律法规及职业资格管理规定，持有对应工种有效资格证书、特种作业操作证，证书在有效期内且人证一致方可上岗；如使用无证、证件失效人员进行维修作业，甲方有权责令停工并追究乙方违约责任，由此引发的安全事故、行政

处罚、经济损失均由乙方承担全部责任。

第六十五条 供餐标准与出品质量要求

1. 职工餐应包括热菜、凉菜、主食、汤，并提供豆浆、点心、水果等，需要兼顾南北方口味等 8 大菜系，以粤菜为主，其余菜系为辅。

2. 职工餐每周 1 套菜单，逢周五前上线下周的新菜单，原则上要求菜式应每周不重样，但部分热销菜可重复。下周菜单需应在本周三前交甲方职能部门审核，每月创新及推出新菜 6 款以上（不得在现有菜式基础上仅更换部分原料作为新菜式）。

3. 符合营养、卫生、安全标准，严格执行《中华人民共和国食品安全法》及相关餐饮行业的规定，建立健全卫生管理制度，坚决杜绝食物中毒事件及食品安全事故。

4. 出品质量：

（1）菜品应不糊、不夹生、软硬适当。色香味俱全，原料新鲜、无过生过熟、无异物，要求菜品体现原汁原味。尤其是海鲜菜肴，口味避免过重（如过咸、过辣、过酸、过甜、过苦更不允许有异味腥、膻、臭味等），不能用调料、大料的味道压住食材本身的味道。

（2）清炒菜必须保证即熟亦脆、色要青绿、口感脆爽、不能炒过、八成煎即可，靠少量复合油（葱姜油、花椒油、麻油）来体现味道，芡汁要薄要少要均匀、要包住、要有亮度，杜绝青菜出水现象发生。白灼菜口味鲜咸。上汤菜口味要清鲜，汤汁乳白，原料要 2/3 浸入汤中，不能出现浮油现象。

（3）肉类的菜口味要香而不腻，口感要富有弹性。严禁使用亚硝酸钠等化学原料。严格控制松肉粉、食粉的用量。

（4）所有炸制成品外观色泽均匀金黄，口感酥脆干爽，控油到位，成品无多余浮油，不得油腻。建立炸用油循环使用台账，严格限定炸油重复使用频次，油体出现发黑、起沫、异味等情况须立即全部更换，严禁使用变质老油加工菜品。

（5）所有海鲜食材必须鲜活、无变质、无异味；烹制口味清淡，调味辅料不得掩盖海鲜本味；成品肉质细嫩易嚼，杜绝肉质干柴、老化难咬，彻底去除海鲜腥膻味，无残留腥味。

5. 烹饪标准：体现出原料的本身颜色，以自然色和接近自然色为主。严禁

使用色素及任何食品添加剂等。青绿、金黄、酱红、枣红等几色能够增进食欲但关键要新鲜。

6. 菜品卫生：杜绝异物出现，食品卫生永远是第一要素。青菜要先洗后切，洗前要浸泡 30 分钟；原料杜绝腐烂、变质、有异物；餐具必须消毒，热菜盘子必须要热或烫手；严格卫生检查程序，坚持检查餐前、餐中、餐后卫生的结果(工装、头发、摩丝、冰箱、消毒、垃圾桶、下水道、洗手液、马斗等)。

第六十六条 餐饮服务平台

1. 乙方应全额承担餐饮相关信息系统的建设、运维及日常使用工作。须配套搭建并稳定运行进销存管理模块、职工餐点餐模块、患者餐点餐模块、线上商城模块、食品安全巡检管理模块、农产品溯源管理模块、职工健康个性化管理模块、同步配套部署收银结算模块、线上订餐管理模块、定制化餐食管理模块等。支持院内人员线上自主下单；线上商城经营品类仅限符合国家食品安全相关标准的面点、副食、日用生活用品等合规商品。

2. 为提升医院食堂就餐效率、服务品质与精细化管理水平，乙方须全额投资、自主建设并运营智慧餐饮结算系统，自行配齐智慧餐厅运营所需的全部软件系统、硬件设备，并承担设备采购、安装调试、系统部署、升级迭代、日常运维、故障维修、数据安全保障等所有费用及全部责任，甲方无需承担任何相关费用。系统须支持食堂餐食自动结算功能，可实现快速精准结算、减少人工干预，适配医院职工、患者及陪护人员多群体就餐使用场景，结算稳定、精准、高效。具备餐食营养成分智能推送功能，就餐人员完成取餐结算后，可自动推送当餐餐食的热量、蛋白质、脂肪、维生素等核心营养成分数据，为就餐人员健康饮食提供参考。

第六十七条 应急供餐保障要求

当甲方院内食堂因任何突发情况无法正常开展食材加工、现场供餐时，乙方须具有应急供餐预案。接到甲方应急供餐指令后，须在约定响应时限内完成餐食制作、分拣打包、保温配送，实现全院就餐人员餐饮服务无缝衔接、不间断供应。所有配送热食送达医院指定点位时，餐食中心温度不得低于 60℃，全程落实食品留样、批次溯源、温控记录、运输台账管理，确保应急餐食全程可追溯、安全可控。项目应急供餐期间，餐食品类、营养搭配、口味标准、食品安全等级、卫

生管控标准、食材品质标准，均不得低于项目日常常态化供餐标准，严禁降低服务品质、缩减菜品品类。应急供餐定价严格执行合同日常定价标准，乙方不得借应急保供名义擅自涨价、变相加价或增设任何额外收费项目

第六十八条 人员配置及要求

1. 项目经理：至少配备 1 名项目经理，具有本科及以上学历，具备 5 年及以上同类餐饮管理经验，具有良好的沟通能力，具备高级食品安全管理员证书或食品安全管理人员考试合格证明（餐饮服务类）或食品安全总监证书。

2. 主管（1 人）：具有大专或以上学历，具备 5 年或以上同类餐饮管理经验。

3. 主厨（厨师长）（1 人）：主厨（厨师长）要求持有高级（三级）及以上等级中式烹饪方面的厨师类证书，须具备 5 年或以上从事餐饮业服务经验（其中须具有 3 年或以上管理经验）。

4. 食品安全管理员（1 人）：具有食品安全管理员证书，具有大专或以上学历（食品相关专业）。

5. 营养室：至少配备 1 名营养师，要求具有三级或以上公共营养师证书，负责患者膳食。营养师须定期开展膳食评估与个性化配餐方案制定，同时建立膳食反馈机制。

6. 驻场服务人员最低定员要求：乙方应足额配备食堂驻场作业及管理人员，驻场人员配置下限为 40 名，乙方须保证在岗人员数量持续达标、不得擅自减员、缺岗。

7. 甲方保留对不符合要求的人员提出更换的权利。如乙方需调整驻场管理层，需提前 1 个月书面通知甲方，甲方同意后方可更换。甲方有权对不满意的管理层提出人员调配或更换要求，乙方在收到书面通知 1 个月内调配或更换或补充人员。投入本项目的人员需要有餐饮服务相关工作经验或与餐饮相关的理论或专业知识。

8. 餐厅服务人员具备符合要求的健康证：健康证在有效期内。乙方做好员工健康证的整理和归档工作，能随时出示，并保证在有效期内。

9. 对于国家规定的一些特殊的工种，提供的人员需具有相应资格。

10. 食堂全域实行全面禁烟，凡服务人员在食堂区域吸烟，单次处罚 500 元，同时予以调岗或解除用工处理；乙方需落实主体管理责任，常态化组织控烟

宣传教育工作。

11. 全体员工应遵守职业道德要求、服从指挥、驻场管理层应电脑操作与 Office 办公软件，并具备一定文笔功底，有较好的形象。乙方需有能力为本项目提供支持服务的人员，如甲方有需求，能为现场提供支持服务，包括营养师 1 名及安全总监 1 名。

12. 乙方须严格遵守《中华人民共和国劳动合同法》及《中华人民共和国妇女权益保障法》中关于劳动和社会保障权益的相关规定，依法与员工建立合法有效的劳动关系。鉴于本项目需要全年无休的运营特点，乙方须严格按照劳动法规定合理安排员工轮岗。乙方须自行妥善处理各类劳资纠纷，若因劳资问题影响餐厅和甲方正常运营，甲方有权终止合同并要求乙方赔偿相应损失。

13. 服饰要求：

(1) 乙方所投入本项目的服务人员的工作服饰及款式均需提供一份样式图给甲方备案。乙方须保证每个在本项目工作的员工着装必须保持整洁。

(2) 项目经理、主管、班长等要求穿着得体、在甲方要求时应穿着正装并淡妆工作。

(3) 厨师统一服饰，点心师统一服饰，其他食材加工人员统一服饰，服务人员统一服饰。

(4) 应按相关食品加工操作要求，在需要时戴清洁帽、口罩、手套、穿防滑水鞋/胶鞋上岗并保持干净整洁、食品加工人员不得佩戴任何首饰。

15. 乙方必须要求所有派驻服务人员服从甲方的管理，严格执行甲方的规章制度及工作内容，并完成甲方指派的各项工作任务。

16. 乙方驻场服务人员考勤方式采取人脸或指模考勤机进行，相关设备与系统由乙方提供，考勤记录为以考勤机打印的考勤表。

17. 乙方必须提供所有驻场服务人员的工作服、工牌、及劳保用品和职工餐厅废弃垃圾的清理用品，服务人员要求统一着装、戴清洁帽、穿防滑水鞋/胶鞋上岗并保持干净整洁。

18. 乙方的所有驻场服务人员必须持有有效的餐饮人员健康证，病人配餐员要求形象好，能熟练运用服务用语。

19. 乙方必须要求所有驻场服务人员服从甲方的管理，严格执行甲方的规章

制度及工作内容，并无条件完成甲方指派的各项合同条款规定的工作任务。

第九章 服务考核

第六十九条 如乙方有转包、分包、挂靠、甲方没收全部履约保证金，并有权终止合同

第七十条 本项目实行质量与服务月度考核方案，并严格执行，甲方每月对乙方提供的服务进行月度考核，如当期合同内累计 2 次月考核得分低于 70 分（不含 70 分）或累计 1 次低于 60 分（不含 60 分），甲方有权终止合同，相关损失由乙方自行承担。月度考核评分表如下所示（每半年该评价表细则可经双方协议再修订）。

广州医科大学附属妇女儿童医疗中心服务质量月度考核表

考核模块	评价指标	考核标准	扣分
安全标准 (50)	生产安全	1. 关键记录不得缺失，如巡查记录、餐具消毒记录、食品留样记录、食品添加剂使用记录、燃气用电使用记录、安全卫生检查记录、外来人员登记记录、冰箱冷库温度记录、消毒品配置记录、农残检测记录、每日人员健康检查记录、培训记录等，应如实记录，符合常识，不得伪造记录。 2. 需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏，待用的食品与用具等应有良好覆盖或保护。 3. 操作间不得存在挂架超重，物品存储不得存在滑倒、碰撞、密闭空间关人等风险。 4. 烹调过程所使用的工器具、厨具、餐具、设备应正常使用和经过充分清洗和消毒，员工能够按照相应的程序正确清洗与消毒，清洗过程不造成交叉污染，清洗后的餐具和工器具保持清洁和清洗干净，待用工器具应正确存放。 5. 食品原材料的溯源证明，必须及时提供、完整留存，严禁缺漏、过期、缺失关键信息。 6. 制定设备设施维护保养计划，每天对设备设施进行巡检，定期对设备设施进行维护保养，并做好书面记录，保障设备设施正常安全使用。 (发现违反上述规定，每次扣 1 分) 7. 每月对甲方职工餐及病人餐生料食材或熟食抽检 5-10 个品类，安排到乙方或第三方的实验室进行相关检测。(发现违反上述规定，每次扣 2 分)	
	操作规范	1. 所有食材应处理干净，除去杂物，不得留有异物，如海蔬菜应除去泥沙与虫子、鲜类除去沙子、家禽类去除内脏等工序，如猪皮、猪脚、鸡、鸭、鹅等不得有残毛；鱼类不得有残鳞等。 2. 蔬菜需要进行去皮处理，例如：莲藕、土豆、萝卜、冬瓜（煲汤例外）。 3. 加工过程，方法应符合加工规范（加工标准、存储温度等）。 4. 正确解冻，解冻温度、时间、方法应符合要求（不允许二次解冻/冷冻）。 5. 食材应在指定区域加工及存放，加工区独立，成品和待加工原料分开存放，食材、原料、半成品离地隔墙存放。原辅料应分类存放，生熟分开，散装鸡蛋与其他原辅料分开存放。 6. 食品盛器需明确区分（颜色、标识等），避免交叉污染，运输工具应保持清洁，	

		防止食品在运输过程中交叉污染。 7. 餐厅员工应遵守个人卫生管理规范，工作期间前往洗手间应摘掉帽子口罩、脱掉围裙和进行手卫生等。 8. 按照要求规范使用专用抹布，不得使用钢丝球。 9. 应制定餐厅日常管理制度，专用设备设施操作规程，厨房设备设施的安全操作指南，紧急事故处理步骤，制度上墙。 10. 设备设施应有使用标识，安全标识应完好，电气设备接头应牢固，各种电器设备在不用时或用完后应切断电源，杜绝安全隐患。制定设备开关表，专人专岗负责。 （发现违反上述规定，每次扣1分）	
	环境卫生	1. 操作过程中不得将地漏盖移位或残渣堆滞现象，应保持下水道畅通，以防出现下水道堵塞现象。 2. 应保持环境清洁，整体卫生良好，门、窗户、照明、墙壁、天花板、操作台、刀具、砧板等设备应保持清洁，并符合卫生要求。 3. 垃圾桶加盖，定时转移餐厨垃圾。 4. 废弃物设施应经常清洁消毒，清洁工具如扫把拖把能正常使用。 5. 建筑物、设备、用具、以及所有机构设施，包括排水系统，保持在适当的维护状态和条件下，符合所有卫生程序。 6. 食品标签正常，正确标识。 7. 餐厅区域与其他区域的清洁工具（如拖把）不得共用，保持无异味。餐厅桌面、地板等就餐区域做到洁净无死角。 （发现违反上述规定，每次扣1分）	
	异物概率	1. 因未清洗干净而出现的异物，例如：保鲜膜、皮筋、绳子、毛发、沙粒、果蝇、蚂蚁、小菜虫类等，每次扣1分。 2. 因加工过程中所产生的异物，例如：一次性手套、标签纸等、指甲、铁丝、亚克力板等其它类异物，或出现因未处理干净的预包装类异物，例如：包装袋、报纸、泡沫、化肥残留物等，每次罚2分。 3. 食品中出现蟑螂、老鼠、苍蝇、口香糖、创可贴、烟头、玻璃、牙签等恶性异物时，每次扣3分。	
	防范措施	1. 每日严格执行晨检制度，当有发热、呕吐、腹泻、皮肤伤口有碍食品安全病症的人员，应立即离开岗位，治愈后方可重新上岗。 2. 服务人员仪容仪表符合要求，衣着干净、齐全、佩带正确（帽子、发网、围裙等）、员工佩戴口罩符合要求，在食品加工区域禁止佩戴首饰（戒指、耳环、垂饰、手表等）。 3. 男服务人员头发的长度前面不超过眉毛，侧面不超过耳垂，后面不超过衣领。女服务人员长发应扎起，且头发应全部放置工作帽中。 4. 餐厅服务人员不得蓄留指甲、涂指甲油或戴假指甲等。 5. 应在食品区域内张贴员工个人规范示意图。 6. 专间操作人员进入专间时应更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩；专间每次使用前后，紫外线开启至少30min。 7. 应在指定区域进食、喝水，厨房及相关区域不得存放私人物品，如水杯、药片等。 8. 非食品工作人员进入工作区域，应按要求穿着工作服，帽子及口罩等。 9. 应有充足的洗手液、纸巾或干手设施、并张贴正确的洗手程序。 10. 餐厅应指定虫害控制管理人员，负责虫害控制活动。鼠笼和粘鼠板妥善保管，	

		灭蝇灯应定期检查，确保食堂无四害干扰。 11. 应有明确区分盛放化学品与食品的容器，且应独立分区存放，有明确标识；不得交叉存放、同区域存放、混放。 （发现违反上述规定，每次扣1分）	
质量标准 (25)	出品质量	1. 早餐、中餐、晚餐菜式每少1款，每少一款扣1分。 2. 厨师长应每月推出4款以上新菜式，每少一款扣2分。 3. 点心主管每月推出2款以上新面点，每少一款扣2分。 4. 新菜式应提前一周做出样品给甲方试尝，并经甲方同意后方能出餐，如未经甲方同意私自出餐，每次扣3分。 5. 应每周按规定更换菜单，如延迟、无更换，每次扣5分。 6. 青菜应先洗后切，洗前要浸泡30分钟，如发现违规操作，每次扣1分。 7. 食品存在变质异味情况，每次扣5分。 8. 应保证病人餐及陪人餐的出品质量，菜单每月变动一次，提交甲方审核后方可执行，如发现违规，每次扣1分。 9. 应保证病人餐及陪人餐菜式搭配绿色健康，需提供重口味、淡口味、蒸菜、蒸蛋、辣菜、炒菜等选择，如发现未按规定提供，每次扣1分。 10. 应保证病人餐每餐提供流质、半流质、糖尿病饮食、无盐餐、高蛋白质餐等特殊餐饮服务（特殊餐饮服务根据甲方临床患者的需求变动而变动）。如发现未按规定提供，每次扣5分。	
满意度反馈 (25)	服务质量	1. 应保证配餐准时，并按规定时间内完成配餐（包括职工餐与病人餐），如有接到延误送餐或漏送餐的有效投诉，每周超过3次的，超出部分每次扣1分。 2. 有召回、中毒应急管理制度并符合相关要求，已出餐食品有问题无召回，每次扣5分。 3. 围餐服务应提供不低于5星级酒店的出品标准，并安排专人接待，如发现违规操作，每次扣1分。 4. 应按甲方要求举办美食活动、餐饮文化活动，如不配合甲方举办活动，每次扣10分。 5. 应承担微信公众号宣传工作，每月至少完成一篇推文，如未及时完成，每次扣1分。 6. 线上商城上架的商品类别应合法经营，如发现违规，每次扣5分。	
	就餐满意度	1. 每月需对职工及病人用餐进行满意度调查，一个月职工餐最低样本不低于200份（无上限），病人餐最低样本不低于100份（无上限）。 2. 职工餐满意度调查平均值在80分以上不扣分，满意度调查平均值在75-79分之间扣3分，满意度调查平均值在70-74分之间扣5分，满意度调查平均值低于70分扣10分。 3. 病人餐满意度调查平均值在80分以上不扣分，满意度调查平均值在70-79分之间扣3分，满意度调查平均值在60-69分之间扣5分，满意度调查平均值低于60分扣10分。 4. 在职工餐调查结果满意度调查平均值低于80分或病人餐满意度调查平均值低于70分时，应在1周内提交书面分析报告及整改措施，如未按时提交，每次扣5分。	
	就餐投诉率	3. 收到甲方职工或病人的有效投诉（如出品质量、配餐服务等），每次扣1分。 4. 如出现12345有效投诉的，每次扣10分。 3. 收到甲方职工或病人关于服务态度方面的投诉，每次扣1分。	

		4. 收到与职工或病人及家属争吵的投诉，每次扣2分。 5. 应对投诉进行书面记录，分析原因，提出解决措施，并在收到投诉的3个工作日内交至甲方备案，如未按实记录或未按时提交备案，每次扣1分。 6. 如出现2人（含）以上因食用同一款菜品导致腹泻或肠胃不适且有相关医学鉴定报告确定为食物引起的中毒病症，每次扣10分，且一切费用与经济纠纷由乙方承担。	
加分项	管理类	在日常运营细节中提高效能、用餐体验等方面的优化、每提供一条优化建议并被甲方采纳的，可得1分，最高可加5分。	
	运营类	收到表扬，每有一次加1分，最高可加5分。	
	创新类	每月推出新菜数量为a，可加(a-4)x1分，点心部每月推出新菜数量为b，可加(b-2)x1分，本项最高可加5分。	
一票否决项		1、乙方应当恪守廉政准则，经查实存在廉洁相关问题。 2、被行政执法机关认定为食物中毒。 3、食品原材料来路不明，无法提供可溯源证明。 4、因为乙方过错，造成对甲方不良舆论，损害医院声誉。 5、上级部门检查发现因乙方过错被通告批评并处罚。 6、因乙方原因出现生产安全事故。 （若出现上述情况，甲方有权没收乙方履约保证金，单方面终止合同，所发生的一切损失由乙方负责）	
考核得分		分	
罚金规则		总得分在85分及以上时，不须缴纳罚金； 总得分在75~84分时，罚金 (85-总得分)×200元； 总得分在70~74分时，罚金 [(75-总得分)×300+2000] 元； 总得分在60~69分时，罚金 [(70-总得分)×500+3500] 元； 罚金按月支付，乙方应当在考核完成后10日前向甲方指定的银行账户支付当月罚金（如有），不得逾期。 合同期内累计两次月考核得分低于70分（不含70分）或出现1次月考核得分低于60分（不含60分），甲方有权终止合同，所发生的一切损失由乙方负责。	
本月罚金金额		元	

第十章 租金标准、租金及其他费用缴交方式

第七十一条 经双方约定，租赁期内租金标准如下：每月租金人民币 元。

第七十二条 餐费定价：甲方制定的各类菜式，餐标及供餐时间均须经甲方审核确认后执行，在项目实施过程中，如遇物价上涨或政策变动等第三方原因确需对各类餐标进行变动，须经甲方审核通过后方可执行。租赁第二年度，双方可依据当期市场物价、经营成本等实际运营情况协商调整餐费价格，双方协商确定

的餐费标准须设定最高限价，且该限价不得高于租赁第一年度对应餐食定价。。

第七十三条 租金及其他费用缴交

1. 租金按月支付，乙方应当在签订本合同之日起 7 天内向甲方指定的银行账户付首月租金，之后乙方应当在每月 10 日前向甲方指定的银行账户支付当月租金，不得逾期

2. 所产生的水、电费据实结算收取，中央空调电费按承租区域面积分摊核算。租赁期内，每个月结算一次水电费，时间自合同生效之日起算。每个月 15 日前收上一期的水电费，乙方须向甲方以银行转账的方式一次性缴交上个月的水费及电费。

3. 甲方收款账户

户 名：_____

开户行：_____

账 号：_____

上述账号信息如有变动，甲方应提前 15 日以书面形式通知乙方，乙方收到甲方的通知后，自下一付款期起向变更后的账号支付应付款项。

第十一章 履约保证金

第七十四条 履约保证金

甲方与乙方签订合同后 15 个工作日内，按第一年度总租金的 10%以银行转账或支票（汇票、本票）或保函（保险）等非现金形式向甲方提交履约保证金【保函（保险）方式提交的，须提供保函（保险）原件交予甲方备案】，同时须在合同期内保持履约保证金长期有效。若不提交履约保证金或履约保证金在服务期内失效后 15 个工作日内不向甲方更新提交，甲方有权终止合同，并上报政府监管部门，由此产生的一切责任及损失均由乙方承担。若合同期内乙方没有违约行为，甲方无息退还履约保证金（以保函（保险）形式提交的履约保证金在合同期满后或合同终止后 30 个工作日内自动失效；以银行转账或支票（汇票）提交的履约保证金在合同期满后或合同终止后 30 个工作日内，甲方收到乙方的退还申请后，无息退还给乙方）；如逾期退还，甲方按每日逾期款总额的 3%向乙方偿付违约金。下列任何一种情况发生时，甲方有权不予退还履约保证金：①乙方未完全履行项目投标文件承诺或合同约定的；②乙方的原因导致甲方损失的；③拖欠租金

或其他费用达 15 天的。

第十二章 双方权利与义务

第七十五条 甲方权利与义务

1. 甲方仅负责提供场地及安装的标准电源（不含电费）。
2. 合同期满 10 天后，甲方有权组织对租赁场地内所有设施等进行检查验收，结清各项费用。合同期满前，除国家、政府或甲方建设需要、乙方违反合同或其他不可抗力的因素外，甲方不得要求乙方提前退还出租租赁场地。
3. 甲方负责对乙方的经营服务、消防安全和环境卫生等进行指导和督促检查。
4. 甲方有权审定乙方拟定的服务程序和管理制度。
5. 甲方负责检查监督项目实施执行情况。
6. 甲方有权对乙方提供的服务进行考核，如考核不合格可责令乙方整改。
7. 甲方对乙方提供的服务人员不满意时有权要求乙方立即无条件更换。
8. 甲方有权审核乙方的餐饮服务平台升级方案。
9. 甲方协助乙方办理租赁经营所需的相关手续或证明，其办理过程所需的费用由乙方负责。

第七十六条 乙方权利与义务

1. 乙方需制订相关的服务程序、管理标准、应急预案、培训计划等；须严格按照标准化的操作程序，完善的培训体系和质量体系完成本项目。
2. 乙方进场前必须提供所有员工的个人档案资料交甲方备案。
3. 乙方在日常服务管理过程中自觉维护甲方的权益及声誉，妥善保管保养好甲方的相关设施设备，如人为造成损坏，按要求予以赔偿。对无法解决的情况要及时向甲方反馈。
4. 乙方承担用工的责任风险，及因所提供服务不当而引至相应法律责任（如工作质量、服务态度、用人不当、不购买“五险一金”、员工工伤、员工生病、劳资纠纷等）。
5. 乙方派驻的服务人员应严格遵守甲方有关规章制度、保密承诺及安全作业承诺，乙方服务人员违反以上守则并经查实的，甲方有权要求乙方在规定期限内更换服务人员并赔偿。

6. 如因工作场地等因素危及乙方服务人员的人身安全的，乙方有权要求甲方协助做好职业安全措施。

7. 合同终止时，乙方必须向甲方移交员工档案及相关医院服务全部档案资料。

8. 如甲方对乙方提供的人员不满意要求更换时，乙方必须及时且无条件的为甲方更换合格的人员。

9. 乙方不得将本项目转包给第三方，不允许分包或转包管理责任和管理事宜，否则甲方有权解除合同。

10. 乙方服务人员出现违法行为，所造成的一切后果及损失，由乙方承担责任和负责赔偿；出现严重违纪、违规行为，甲方有权单方终止合同。

11. 乙方因拖欠本项目服务员工工资及第三方货款而发生的纠纷、债务，由乙方自行解决，甲方不承担任何责任，也不负责协商解决。

第十三章 违约责任

第七十七条 乙方未按合同约定时间足额支付租金、水电费等相关费用的，每逾期 1 日，按逾期金额的 0.3%向甲方支付违约金；逾期超过 15 日的，甲方有权单方解除合同，不予退还履约保证金，并要求乙方一次性支付全部欠付费用及违约金。

第七十八条 每月对乙方整体服务满意度考核，如总得分在 85 分及以上时，不须缴纳罚金；总得分在 75~84 分时，罚金 $(85 - \text{总得分}) \times 200$ 元；总得分在 70~74 分时，罚金 $[(75 - \text{总得分}) \times 300 + 2000]$ 元；总得分在 60~69 分时，罚金 $[(70 - \text{总得分}) \times 500 + 3500]$ 元；罚金按月支付，乙方应当在考核完成后 10 日前向甲方指定的银行账户支付当月罚金（如有），不得逾期。合同期内累计两次月考核得分低于 70 分（不含 70 分）或出现 1 次月考核得分低于 60 分（不含 60 分），甲方有权终止合同，所发生的一切损失由乙方负责。

第七十九条 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，甲方有权不予退还履约保证金，违约责任由乙方负责，由此造成的一切损失均由乙方负责（包括甲方维权所支出的律师费、诉讼费等维权开支）。

1. 合同期内累计两次月度考核得分低于 70 分（不含 70 分）或任意一次 1

次月度考核得分低于 60 分（不含 60 分），即认定乙方履约能力不满足甲方服务标准及月度考核管理要求。甲方有权单方终止合同，并全额没收乙方已缴纳的履约保证金；由此给甲方造成的一切经济损失，均由乙方全额承担。

2. 乙方达不到甲方提出的服务要求，甲方通知整改，乙方未按期完成或第三次再出现达不到甲方提出的服务要求的，甲方有权终止合同。

3. 在合同履行期间，乙方将该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，并有权提前终止合约，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，违约责任由乙方承担。

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报甲方同意的并达到第三次的，甲方有权终止合同。

7. 甲方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. 乙方必须按照甲方的要求，严格按照甲方统筹安排的厨房生产场地，经营场地和设备设施进场经营，若出现不配合的情况，甲方有权终止合同。

10. 合同终止后，乙方应按照接收甲方餐厅和厨房（含排水设施的室外部分）和空调、器具、监控系统以及相关设备设施时，甲方盘点后所开列的清单记载内容将相关设备设施完好交回予甲方，并需无条件与甲方做好交接手续。乙方所属人员由乙方自行处理（含乙方接收并与之签订劳动合同的原甲方食堂员工），甲方有权终止合同。

11. 乙方出现其他违约行为，导致本合同无法继续履行或没有必要继续履行的。

第八十条 乙方违反以下条款，每条每次罚金 1000 元，约谈限时整改，如未整改，甲方有权单方面终止合同，甲方有权不予退还履约保证金，违约责任由乙方负责，由此造成的一切损失（包括甲方维权所支出的律师费、诉讼费等维权开支）均由乙方负责：。

1. 按甲方要求，如需将餐饮服务平台接入医院 His 系统，相关系统对接费用由乙方负责。

2. 如甲方有需求，乙方须配合甲方落实扶贫采购政策。全部采购款、税费等费用由乙方承担，采购货品归乙方所有，采购标准需满足甲方政策考核要求。

3. 特殊节假日（三八节、护士节、医师节、中秋节、春节）按甲方要求组织现场活动，并向 12 个重点科室配送蛋糕或点心等，相关费用由乙方承担，甲方不另行支付费用。

4. 乙方制定的各类菜式，餐标及供餐时间均须经甲方审核确认后执行，在项目实施过程中，如遇物价上涨或政策变动等第三方原因需对各类餐标进行变动，须经甲方审核通过后方可执行。

5. 凡持本院实体饭卡、电子饭卡就餐的本院职工和其他人员，消费享受八折优惠，特价菜品不参与该折扣活动。

6. 乙方不能私自变更菜品价格。

7. 所有入库及待用食材须完好无破损、无变质异味、未过保质期，严禁采购、存放及使用过期原辅料、非食用物质加工食品。食品烹调前须逐一查验食材感官状态，腐烂、变质、性状异常食材一律不得加工使用。

8. 食品添加剂的采购、使用须严格遵循《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）规定，使用范围及用量不得超出标准限值，严禁违规使用非食品类添加剂。

9. 须建立并严格落实食品留样管理制度，所有餐食均按规范留存样品。

10. 乙方须具备自有或合法租赁、手续齐全合规的中央厨房（集体用餐配送场所）。

11. 驻场服务人员最低定员要求：乙方应足额配备食堂驻场作业及管理人员，

驻场人员配置下限为 40 名,乙方须保证在岗人员数量持续达标、不得擅自减员、缺岗。

12. 餐厅服务人员具备符合要求的健康证:健康证在有效期内。乙方做好员工健康证的整理和归档工作,能随时出示,并保证在有效期内。

第十四章 不可抗力

第八十一条 由于不可预见、不可避免、不可克服等不可抗力的原因,包括地震、火灾、战争、洪水、正常的人员来源中断、罢工、动乱及国家紧急情况而延迟或中断提供服务,一方不能履行合同义务的,应当在不可抗力发生之日起 5 天内以书面形式通知对方,证明不可抗力事件的存在。不可抗力事件发生后,甲方和乙方应当积极寻求以合理的方式履行本合同。如不可抗力无法消除,致使合同目的无法实现的,双方均有权解除合同,且均不互相索赔。

第十五章 争议及解决办法

第八十二条 本合同在履行中发生争议,由双方本着互惠互利的原则共同协商解决或由政府采购监管部门调解解决。如经协商后仍不能解决,双方同意向甲方所在地法院提出诉讼的方式解决。

第十六章 廉洁条款

第八十三条 甲方应当严格执行购销合同验收、入库制度,对合同内容及发票进行查验,不得违反有关规定合同外采购、违价采购或从非规定渠道采购。

第八十四条 甲方严禁接受乙方以任何名义、形式给予的回扣,不得将接受捐赠资助与采购挂钩。甲方工作人员不得参加乙方安排并支付费用的营业性娱乐场所的娱乐活动,不得以任何形式向乙方索要现金、有价证券、支付凭证和贵重礼品等。被迫接受乙方给予的钱物,应予退还,无法退还的,有责任如实向有关纪检监察部门反映情况。

第八十五条 乙方不得以回扣、宴请等方式影响甲方工作人员采购或使用货物(或服务、工程)的选择权,不得在学术活动中提供旅游、超标准支付食宿费用。

第八十六条 严禁甲方工作人员利用任何途径和方式,为乙方统计有关货物用量信息,或为乙方统计提供便利。

第八十七条 乙方人员必须在工作时间到甲方指定地点联系商谈,不得到住

院部、门诊部、医技科室等推销，不得借故到甲方相关领导、部门负责人及相关工作人员家中访谈并提供任何好处费。

第八十八条 乙方如违反上述条款，一经发现，甲方有权终止合同，并向有关卫生行政部门报告。

第十七章 其他

第八十九条 项目实施过程中，出现损害国家利益和社会公共利益情形的，应遵循相应的国家法律法规、规章制度和国家政策。

第九十条 如在合同期间，由于国家相关政策规定，致使合同不能继续履行的，项目自动终止，甲方不承担违约责任。

第九十一条 本合同一式【 】份，具有同等效力，甲方执【 】份，乙方执【 】份。合同自双方法人代表签字并盖章之日起生效。

第九十二条 本合同未尽事宜，由双方协商处理。

——以下无正文——

甲方：广州医科大学附属妇女儿童医疗中心
乙方：

法人代表：

法人代表：

运营质量部主任：

签约代表：

采购中心负责人：

采购中心经办人：

地址：广州市人民中路 318 号

地址：

电话：020-81886332

电话：

统一社会信用代码：124401006832921365统一社会信用代码：

开户银行：中国建设银行股份有限公司广开户银行：

州人民中路支行

账号：44001450104053000838

账号：

签约日期： 年 月 日

签约日期： 年 月 日