广州市番禺区市桥医院

饭堂租赁合同

一、总　则

1.合同当事人

甲方：广州市番禺区市桥医院

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。

2.租赁项目

由乙方负责为甲方管理范围内的员工、员工家属(含社会化公司人员)、进修生、实习生、住院患者及住院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、夜宵、特殊病号餐、接待餐等）和全年不间断的饮食及送餐服务。

饭堂概况：广州市番禺市桥医院位于广州市番禺区市桥捷进中路114号，占地面积约3800平方米，饭堂位于（门诊楼）二层，建筑面积约60平方米。医院职工人数约400人，住院患者约250人。

试用水印

二、经营要求

1.向甲方员工及员工家属（包括进修生、实习生、社会化公司员工等人员）和住院患者及其家属等人员提供全天膳食支持(包括但不限于早餐、午餐、晚餐、夜宵、特殊病号餐、接待餐）和全年不间断的饮食服务及送餐服务。

2.向甲方提供接待餐服务，接待能力15人以上。

3.设立饭堂小卖部、自动售货机等，提供食杂、冷饮、生鲜水果、农副产品等售卖服务。

4.供餐范围：院本部、体检中心、富华路院区及其他医院指定地点。

备注：如乙方的经营活动影响医院的正常运作或秩序，医院有权调整其服务范围。

三、租赁期限、租金和履约保证金缴纳方式

1. 租赁期限为3年，租赁期限为202__年__月__日至202__年__月__日止。

2. 该饭堂在租赁期限内第一年年租金为_____（大写）（¥_____）。租赁其内，租金不递增。

3. 租金按年支付，乙方应当在签订本合同之日起30天内向甲方指定的银行账户一次性付清首年租金，之后乙方应当在每年3月15日前向甲方指定的银行账户支付当年租金。

4. 甲方指定的收款账户为：

户　名：广州市番禺区市桥医院

开户行：中国工商银行番禺康乐支行

账　号：3602010309070101082

5. 本合同签订当天乙方须向甲方交纳(人民币，下同)（大写）贰万元整（¥20000)作为本合同的履约保证金。

6. 本合同期满或经双方协商一致，同意提前解除本合同的，如乙方已付清各项有关费用，在限期内清理好饭堂并将饭堂完好归还甲方的，自本合同终止或协商解除之日起叁拾天内，甲方无息退还履约保证金给乙方。在办理退回合同履约保证金款项手续时，必须由乙方的代理人持有效的授权材料、身份证明及原合同履约保证金收据原件。

7. 若乙方在租赁期间有违约行为，甲方有权不退回合同履约保证金并有权另行向乙方追讨所欠租金等费用及要求乙方承担相应违约责任。

四、双方权利和义务

1. 包工包料乙方负责采购饭堂所需的一切食材、食物原料、配料等，并自行管理饭堂内务事务，按甲方要求驻点经营和派驻人员，按时完成甲方早、中、晚餐、夜宵等的开餐工作。

2. 乙方负责甲方管理范围内的所有饭堂的经营管理，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。

3. 乙方因经营管理不当发生食物安全问题或中毒、因人为或其他因素引发的事故及所造成的人员伤亡、财产损失等，其经济责任、法律责任全部由乙方承担，视情况程度，甲方有权终止合同，若对甲方造成财产或声誉损害的，乙方应承担赔偿责任。

试用水印

4. 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，后果全部由乙方承担。

5. 以开放式经营，接受客户的监督，设立饭堂信息化、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。

6. 乙方可有偿使用甲方饭堂的房屋（含排水设施的室外部分）和饭堂内现有空调、监控系统以及相关设备设施，经盘点后开列清单提供给乙方使用。根据乙方提出的建议，由甲方负责采购相关设备设施及餐具物品。（现有设施配置情况表详见附件 1）

7. 乙方应按照《饭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，并负责饭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、冰箱、家电、配送车辆、炉具及其他制作食品设备设施、消防器材等，做好台帐管理，并交甲方核对一致。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。

8. 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，并进行一定金额处罚。

9. 在不影响医疗安全的前提下，允许乙方使用甲方的水、电、蒸汽、电话通讯等设施，产生费用按双方约定进行摊分（电费：由乙方承担 30%，由甲方承担 70%；电话费：由甲方全部承担；水费：由乙方承担 30%，由甲方承担 70%）。饭堂禁止使用燃气。

10. 乙方须配置具体的订餐系统、饭卡消费系统，且相关系统须符合甲方财务结算要求。甲方员工饭堂消费卡由乙方统一发放、管理。乙方设点办理饭卡的新办、充值、挂失、补办等业务。在甲方职工饭卡余额不足的情况下，由甲方员

试用水印

工自行到乙方指定的充值点进行充值，充值费用由医院员工自行承担，乙方不得向甲方索取。

11. 乙方负责办理中标项目的《食品经营许可证》等相关证照，并按期进行年审。

12. 甲方如有向乙方提供本次招标项下各类主要设备和设施资料，乙方对这些设备设施负有保管和维护的责任，所产生费用由乙方负责。

13. 饭堂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。乙方负责办理饭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、体检证等事宜，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。乙方的所有员工违反国家计划生育政策的一切后果由乙方承担。

14. 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。

五、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，规范饭堂经营行为，保障就餐人员的就餐安全。

1. 订餐服务要求

1.1. 提供全院职工（含患者）信息或微信订餐系统，内容包括（不限于）送餐地点、送餐时间、饭菜品种的选择、微信付款、微信满意度调查等，此微信公众号需全院各科室及饭堂张贴，张贴费用由乙方负责。

1.2. 提供住院患者的上门预约订餐、信息订餐、送餐以及满足住院患者的其他餐饮服务。确保每天早上和下午派工作人员到病房问餐，提供纸质登记表，落实到每一个床位。问餐员具备一定的营养膳食知识。

1.3. 向甲方员工（社会化公司人员）、进修生、实习生等人员，提供预约订餐和送餐服务，安排人员准时送餐，满足职工送餐需求。

试用水印

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

1.5. 正常供餐时间（甲方可根据实际情况调整）：

1.5.1 住院患者：　早餐：06：30—08：30；

午餐：10：30—12：30；

晚餐：17：00—18：30。

1.5.2 职工：　早餐：07：00—08：30；

午餐：11：00—13：00；

晚餐：17：00—18：30；

夜宵：21：30—23：00。

2. 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，每次用餐完成之后由医院后勤部门确认后，每月进行结算，由乙方根据接待的次数和餐标，开具餐饮发票待院方确认后支付。

3. 饮食质量要求

3.1 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。

3.2 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“台帐”、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。

3.3 保证每天每餐的饮食质量、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。

试用水印

3.4 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。如至少保存 48 小时，留样份量每样至少 250 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。

3.5 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。

3.6 所有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。

3.7 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。

3.8 甲方有权指定食品品牌、质量，乙方须无条件配合，部分重点食品采购要求如下：

大米、面粉质量标准：

a. 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。

b. 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。

食用油、酱油：

a. 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。

b. 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。

试用水印

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）。

食盐：符合食品安全卫生标准及营养要求。

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、食品添加物、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。

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。

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。

3.9 所有熟食产品（包括烧味熟食）须自行调制，不得从其他供应商处购买。一旦发现每次扣罚 300 元。

试用水印

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）《出入境动物产品检疫合格证》	由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查
	（3）《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。
	（4）《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

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
		（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。

4.餐厅经营方式：

4.1 职工餐厅： 为节约成本，严禁杜绝、让费，根据双方友好协商，用餐人员需提前在用餐微信群里进行报餐，乙方根据报餐人员提供用餐，但不得低于用餐人数的20%的上浮进行配餐。

4.2 早餐：乙方必须包括中西式面点、粥、粉、肉包、花卷、馒头、玉米、豆浆、鸡蛋、炒粉、炒面、肠粉等，营养搭配均衡，品种多样。

4.3 午餐及晚餐：就餐方式采用餐标可单项定价，价格经院方审核通过才能实施，单项定价原则两肉两素不超15元，一肉二荤一素不超13元，一肉一荤一素不超12元。员工自由选择方式配餐。模式，丰俭由人，就餐人员自由搭配饭餐。（原则上不提供打包）

4.4 精品菜式可自主定价，经院方协商同意实施。

4.5 通宵班职工宵夜采用套餐用餐模式，供应不低于2-3款不同品种的炒粉、炒面、粥等供就餐人员选择，餐标定为12元每人/每餐。

5.患者膳食要求

5.1 患者膳食要求符合高水平医院评审要求。

5.2 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。

5.3 全力协助甲方实施营养膳食，根据二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，确保满足二甲医院评审要求。

试用水印

5.4 配餐员根据患者饮食医嘱，提醒和指引患者预订治疗膳食。

5.5 患者护理提前一天预订次日餐单，饭堂经营者按照订单要求，配送食品有保温措施，在盛装后 30 分钟内送至病房。

5.6 随时满足患者的应急饮食需求。

5.7 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。

5.8 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，如提供月子餐、糖尿病餐、低脂饮食、VIP 患者提供高端营养膳食等。

5.9 治疗膳食定价不得高于患者普通膳食定价的 10%。

5.10 饭堂小卖部商品售价不能超过市场(大润发等实惠商场)零售价的 10%，并张贴价格公告，接受医院员工监督。对所出售的商品必须明码标价，符合国家食品标准并提供相关部门的检验合格证明，不得出售假冒伪劣、过期商品。如因质量问题的商品必须包换、包退，实行商品质量先行负责制。

6. 餐具、相关设备要求

6.1 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。

6.2 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。

6.3 餐具、设施做好标识，并分类规范存放。

6.4 具有强烈的环保节约意识，原则上不使用一次性餐具，使用范围须经甲方管理部门批准后方能使用。

7. 卫生安全要求

7.1 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。

试用水印

7.2 一餐一打扫，一周一大扫，平面天天扫，立面周周搞，保持饭堂卫生、整洁。

7.3 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。

7.4 擦碗盘与清洁抹布专用，并做好区分，保持干净。

7.5 每次餐前、餐中、餐后应及时擦洗饭桌上的残渣、剩饭、油污。

7.6 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。

7.7 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。如检查发现厨房有活动性苍蝇、蟑螂、老鼠，视情况扣罚每次 100 元，发现污染食物，每次扣罚 500 元，并限期当天整改，如多次发现，乙方有权终止相关人员劳务合同处理。

7.8 排烟设施每周至少一次表面清洗，每年至少两次内部清洗，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。

7.9 与具备处理资质的处理公司签订合同，按相关规定规范处理饭堂的剩余饭菜、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。

7.10 加强饭堂的安全管理，每月对饭堂进行下水道、燃气管道、气房、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。不得在场地储存危险、易燃、违禁品，做到安全用气。

7.11 做好饭堂的消防安全工作，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。饭堂内的消防安全及工具、油烟系统、电源（炉灶、各种炊事设备）等操作事故责任均由竞得方承担。

8. 房屋及设施使用要求

8.1 甲方提供的房屋及相关设施仅用于为甲方患者、患者家属、员工及其他

试用水印

指定用餐人员提供餐饮服务。甲方不向乙方提供员工宿舍用房。

8.2 乙方应爱护公物，认真保管使用，不得将饭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。

8.3 承包期间，乙方要保持饭堂内的厨具完好、整洁，负责设施设备的保养和日常维护、维修工作。承包合同终止时如数退还甲方，如有人为损坏或丢失则由竞得方赔偿或补充。

8.4 饭堂厨房和就餐区（即二楼）燃料、水、电、空调、蒸汽等费用按双方约定条款承包要求第9点执行。

8.5 乙方确保就餐区在就餐时间应开放空调，确保就餐环境凉快、舒适。如没按要求有投诉每次100元。

8.6 未经甲方同意，乙方不得随意装修各功能用房和改变各功能用途。乙方如需对场地进行经营性调整（包括隔间、室内外装修等），须经甲方同意并办理相关手续，由此产生的一切费用由乙方自理。

8.7 经双方友好协商，甲方向乙方提供员工宿舍用房，乙方负责宿舍的水电费用宿舍使用费按甲方要求执行。

9. 人员管理要求

9.1. 鉴于甲方主体和所管理病人的特殊性，乙方承诺中标后必须配备以下人员：

9.1.1 至少1名专业厨师或以上，或至少1名二级厨师或以上的人员配置（包括至少1名二级厨师或以上）；

9.1.2 至少1名专/兼职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；

9.1.3 至少配备一名大专或以上学历的项目经理负责与甲方管理人员沟通和管理饭堂，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；

9.1.4 至少配备一名具有相关证书的高级营养师，负责患者膳食。饭堂员工

试用水印

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。

9.1.5 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。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。

9.1.6 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。

9.1.7 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。

9.1.8 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。

9.1.9 乙方负责对其员工进行上岗培训，费用由乙方负责。每年至少组织一次食品安全管理、安全生产等培训，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。

9.1.10 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。

9.1.11 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。

9.1.12 乙方及其员工在工作中发现各种问题和安全隐患，有责任向甲方报告，以提高管理质量和效率。

9.1.13 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。

10. 经营管理要求

10.1 禁止对医院外单位或团体经营外卖餐饮业务。

试用水印

10.2 主管自行进行周检、月检制度。每周、每月进行饭堂卫生管理、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。

10.3 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。

10.4 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，有权查阅竞得方的财务状况及财务报表。

10.5 做好台帐记录，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的突发食品安全事件应急预案，有根据预案开展的应急演练，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。

10.6 乙方在经营期间，随时接受和全力配合甲方和卫生、安全、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。

10.7 按照国家有关用电、用水、消防、卫生、环保、治安等法规办事，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工作检查、监督，保证每次检查合格。

10.8 维护好饭堂秩序，员工饭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饭

试用水印

堂就餐。

10.9 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。

10.10 按二甲医院的管理要求，开展持续改进。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。

10.11 目前乙方是甲方唯一的饭餐供应服务商，乙方有权于日后引入不同经营模式的餐饮供销商，满足员工、患者及家属多形式的就餐需求

11. 其他补充要求

11.1 根据要求推进“名厨亮灶”，建设“阳光厨房”，自行补充相关设备和进行维护、保养。

11.2 饭堂现为 B 级餐饮许可证等级，乙方必须保证不降级，否则甲方有权终止合同。

11.3 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技术的规定，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、通风机、电热水器等用能设备使用能效等级为 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。竞得方的环保节能工作纳入日常考核。

11.4 具有订餐系统、饭卡消费系统的开发和配置能力，设点办理饭卡的新办、充值、挂失、补办等业务，并销售不同面值的饭票，外来人员购餐可购买相应金额的饭票或办理临时的消费卡购餐。

11.5 营造良好的就餐环境，能提供饭堂的环境装修服务（方案须征得甲方同意），所有费用由乙方自主承担。

试用水印

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

11.7 每年购买保险，提高风险承担能力，一旦发生食品安全事故，能承担赔偿责任。

11.8 乙方需配合甲方完成上级文件要求任务，如采购扶贫产品等。

11.9 交接要求。接到甲方通知合同生效，乙方开始进场。交接前 10 个工作日内将所有与项目相关的设备工具、物料、人员到位并经甲方验收合格，并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。乙方必须参加服务管理项目下全部设备、设施的验收工作和由设备、设施供应商组织的各类培训学习，或自行开展设备使用的培训，并承担全部相关的费用。

12. 考核要求

12.1 甲方每月对饭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、监管部门组成，评分权重比例分别为：20%、30%、50%。

12.2 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，每次投诉不符合要求如实扣罚 50 元。

12.3 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评分，以 100 分为总分。评分 65-70 分(不含)的，为合格，评分低于 65 分(不含)的，扣减履约保证金 1%，并勒令限期整改。

12.4 在合同期之内，若就餐人员在乙方提供的饭菜中发现异物（如钢丝、苍蝇等严重影响食品卫生安全的），经核实的，年累计次数达 5 次，甲方可酌情扣减履约保证金 500-1000 元，以 5 次为基数，超过 1 次多扣减 150 元。如果发生频率较多，甲方将有权决定终止合同。

12.5 相关上级部门对乙方食品安全及卫生环境的检查监督，若不达良好标准，甲方扣除履约保证金 0.5%。

12.6 未经甲方同意擅自调升食品、商品价格的，甲方酌情扣除履约保证金

试用水印

的 5-10%.

12.7 未按服务项目要求满足服务、用户投诉多、对重大餐饮质量或甲方转达的书面投诉，经甲方书面要求，在规定时间内仍未完成整改，甲方酌情扣除履约保证金的 2-20%，且有权终止合同。

12.8 若出现食品卫生安全事故、乙方出现重大管理失误（如因管理不善、控制不力而发生群体罢工、游行、示威等重大事件），乙方须承担相应的法律及经济责任，及时赔偿由此造成的甲方的损失。甲方酌情扣除履约保证金的 20-100%，并有权根据具体情况决定是否终止合同。

12.9 以上考核方案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，并根据就餐情况建立激励机制，鼓励员工提高服务质量。

13. 履约保证金

13.1 签订合同起 10 日内，乙方将 2 万元人民币，作为履约保证金交付给甲方。履约保证金是作为对承包者违反有关管理规定或没有按合同经营至承包期满，或承包期内不正常营业，给甲方造成各种损失的补偿。

13.2 合同到期或双方同意解除合同时，乙方在无违反本项目合同约定情况下，乙方应会同甲方及相关部门检查相关服务内容，如通过检查，则甲方在三十个工作日内全额无息退回履约保证金；如未通过检查，乙方应按本项目服务要求完成，直至通过检查后，方可退回履约保证金。

13.3 乙方违反条款须扣除履约保证金的，先与甲方管理部门签名确认登记，年度考核或累计剩余额度少于 20%时统一扣除，乙方须在 20 个工作日内将扣除的部分补齐，以保证履约保证金的完整性，如不能补齐，则可视为乙方没有能力尽履约义务，甲方有权终止合同。

14 重要说明

14.1 合同的前六个月为试用期，试用期内甲方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 80 分的情况，甲方发出警告信限期整改；如乙方连续 3 次或累计 4 次出现满意度得分低于 80 分的情况，甲方有权终止合同。

试用水印

14.2 项目合同期为 36 个月（含试用期），甲方每年度对乙方服务质量进行考核。在通过试用期的当年，即合同期前 12 个月，乙方如累计 4 次出现满意度得分低于 80 分的情况，甲方有权终止合同。合同期的第 13 个月到第 36 个月，每 12 个月为一个周期，在这两个周期每个周期内，乙方如累计 3 次出现满意度得分低于 80 分的情况，甲方有权终止合同。

14.3 如在运营过程中有分院需求饭堂运营服务，按总院条款分别签订服务合同、分别考核、运营管理费经双方协商。在任何情况下，甲方不保证乙方在服务周期内所获取的业务量与业务收入。

14.4 如因乙方违约，甲方提出终止合同，乙方须在一个月内无条件退场，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。

14.5 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，除没收全部履约保证金外，承担由此造成的一切损失。

14.6 若经甲方查实，乙方在近三年内（自招租公告发布之日起往前推三年）参与采购活动中存在自动弃标或文件造假等欺瞒行为，甲方有权终止合同。

14.7 在本合同服务期内，本合同约定的服务期届满、经双方协商一致解除本项目合同的、因不可抗力的情形导致本合同无法继续履行的，而由此导致毁损并造成的损失，双方互不承担责任。

14.8 合同到期，如因故未能按时产生新的乙方，原乙方必须无条件接受按合同收费标准及服务要求标准延长不多于一年的过渡期服务，以保证甲方服务需要。延长服务期间，乙方管理费以月度为计算单位，履约金时效也相应延长，并在最终结算后退回。

六、付款方式

1. 甲方职工消费采用饭卡充值后消费或现场结算的方式。

2. 租金按年支付，乙方应当在签订本合同之日起 30 天内向甲方指定的银行账户一次性付清首年租金，之后乙方应当在每年 3 月 15 日前向甲方指定的银行账户支付当年租金。

3. 乙方次月10日前向甲方支付甲方代缴的水、电等费用，迟交则按每日履约

试用水印

保证金的1%收取滞纳金。

七、不可抗力条款

因不可抗力影响，造成合同任何一方无法正常履行其工作，受影响一方可提前终止合同。对于因受影响方所不能控制的任何时间导致本合同的推迟履行或者无法履行，任何一方均不视为违约，也不对这种推迟履行或者无法履行承担责任。但受影响方应及时通知另一方，并在15天内提供事件详细情况及合同不能履行、部分不能履行或需延期履行的理由的有效证明文件。按照事件对履行合同的影响程度，由双方协商，或部分免除合同责任，或者延期履行合同。前述不可抗力包括但不限于：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。

八、争议及解决办法

本合同发生争议，由双方协商或由政府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。

九、其　他

本合同一式__柒__份，具有同等效力，甲、乙双方各执__叁__份，广州产权交易所有限公司执壹份。合同自双方签字盖章之日后生效。

本合同未尽事宜，由双方协商处理。

甲方（盖章）：广州市番禺区市桥医院　　乙方（盖章）：

代表人（签字）：　　代表人（签字）：

联系方式：020-84871745　　联系方式：

开户行：中国工商银行番禺康乐支行　　开户行：

账号：3602010309070101082　　账号：

签订日期：　　签订日期：

试用水印

附件1

市桥医院饭堂现有设施及新增设施配置情况表

位置	资产名称	数量	单位	新增位置	资产名称	数量	单位
				厨房			
餐厅							
消洗间（二楼）							
贵宾接待房厅							
消洗间				餐厅			
仓库							
备注：以上配置是医院基本配置，以外需增加部分由中标供应商负责。							

试用水印

附件2

饭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	10		
	及时补充洁净餐具	5		
环境卫生	地面干净清洁	5		
	餐桌、餐椅整洁，无食物残留	5		
	垃圾和废弃物及时清理、无异味	5		
食品质量	进货查验记录清晰、内容齐全	5		
	食品进货索票索证，有食品检验合格证明等资料	10		
	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	5		
	生熟食品分开存放，容器有明显区分标识	5		
	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	5		
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	5		
	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	5		
	落实安全生产责任工作	10		
人员管理	操作人员规范佩戴口罩，操作前洗手、消毒	10		
	从业人员能保持个人卫生清洁，不留长指甲或涂指甲油	5		
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	5		
合计		100		
其他问题记录	（视具体情况扣 1-20 分）			
饭堂负责人：		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后归档。

试用水印

附件3

职工对饭堂服务满意度调查表

日期：

序号	项目	评价项目	评价结果			备注
			非常满意	满意	不满意	
1	食材配送管理	配送数量的合理性				
		配送时间的及时性				
		积极配合程度				
		服务态度				
2	质量管理	新鲜程度				
		外观和味道				
		问题处理的及时性				
3	服务方案	营养膳食搭配				
		应急处理				
		其他增值服务				

注：每月不定期发放评价表，结果在对应栏中打√。非常满意10分，满意9分，不满意7分。

试用水印

附件 4

提供运营管理台帐

序号	项目内容
1	乙方资质台账：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	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