

北京市中关村医院食堂委托经营服务合同

甲方(委托方): 北京市中关村医院

乙方(受托方): 北京世纪星博餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》及其他有关法律、法规和规章的规定,甲、乙双方在自愿、平等、公平、诚实信用的基础上,甲方委托乙方全权管理北京市中关村医院食堂。为明确双方的权利和义务,本着平等互利的原则,经友好协商,就乙方为甲方提供北京市中关村医院食堂管理运营事宜达成如下约定(以下简称“本合同”)。

1. 简述

1.1 甲方委托乙方对北京市中关村医院食堂进行管理(以下简称“食堂”)。

1.2 委托期内,乙方向甲方职工、病人提供全天膳食(包括但不限于早餐、午餐、晚餐、夜宵、特殊病号餐等)和全年不间断的饮食服务。乙方要承担因管理不善造成的食品安全事故、意外伤害事故、财产损失等各种法律责任和经济损失。

1.3 服务场地:甲方所提供 北京市中关村医院食堂 位于 北京市海淀区中关村南路12号,服务面积900平方米,该服务场地只作为食堂之用途,未经甲方书面同意,乙方不得改变食堂用途及功能布局等。

1.4 服务条件:

1.4.1 甲方提供的食堂应处于正常使用状态;空调、供暖、照明、水、电、天然气等设备、设施齐全并能够正常使用。

1.4.2 甲方为乙方提供办公室、电话线、网络等必要的办公设施。

1.4.3 在乙方为甲方正式提供服务前,甲方负责取得其餐饮场所的食品经营许可证,乙方将协助甲方申办食品经营许可证(或延续)。

2. 合同金额

2.1 餐饮定价由甲乙双方共同协商确定,乙方不得自行调价。

2.2 乙方营业额收入包含职工就餐刷卡金额、住院患者膳食消费,甲方向乙方支付营业额。

2.3 收费方式:①职工餐:采用刷卡付费形式,收费系统由甲方统一建立管理。②患者餐:采用医院系统预存膳食消费形式。职工餐、患者餐禁止以现金或微信、支付宝等形式收取餐费,收费额即营业额收入。

3. 服务内容、服务形式、服务标准

3.1 双方同意,乙方提供本合同约定的餐饮服务内容。

3.2 服务内容、形式、标准见《北京市中关村医院食堂委托经营服务项目需求》的规定予以确认,乙方应当按照规定提供餐饮服务。

4. 甲方权利和义务

4.1 甲方权利

4.1.1 甲方有权依照国家及北京市有关食品、卫生防疫、消防、安全生产等相关法律、法规的规定对乙方进行监督检查，同时要求乙方对违规行为进行整改。

4.1.2 甲方有权监督、检查乙方执行甲方及食堂餐厅各项规章制度及服务规范情况。

4.1.3 甲方有权监督、检查乙方的经营服务标准和质量标准。

4.1.4 甲方有权监管乙方营养师对营养厨师、配膳员的培训任务，有培训计划及实施情况的检查记录。

4.1.5 甲方有权要求乙方提供其他特殊餐饮服务，需要服务时应提前 3~5 个工作日通知乙方。就餐人数或时间等临时有较大变动时，甲方应至少提前一天通知乙方。

4.1.6 甲方有权不定时检查乙方结算的情况。

4.1.7 甲方有权对乙方以下各项工作进行监督、检查及处罚：

- (1) 食品的采购、加工、制作、销售及食品安全情况；
- (2) 厨房、冷库、灶具、厨具、餐具、食品和乙方人员的卫生情况；
- (3) 经营场所灭虫、灭鼠等情况；
- (4) 各岗位人员有与之相符的上岗证和操作水平情况；
- (5) 甲方提供的设施、设备的使用、保养、维修情况；
- (6) 水、电、气、低耗品的使用情况；
- (7) 厨房安全消防及安全生产执行情况；
- (8) 餐饮服务中是否使用速冻食品；
- (9) 承包区域内是否加工与本项目无关的食品；
- (10) 甲方有权对食堂运营管理服务进行全过程监督检查。

4.1.8 甲方有权要求乙方限期改正发现的问题和更换不合格的工作人员。

4.2 甲方义务

4.2.1 甲方应当及时向乙方支付本合同规定之应当由甲方支付的各项费用。

4.2.2 甲方为乙方因履行本合同所需进行的准备或其它工作，提供合理的进出服务场地的方便。

4.2.3 由于因甲方施工、装修、停电、停水等原因将造成餐饮服务不能按平日正常状态进行时，甲方应提前通知乙方。因甲方上述行为虽经乙方努力仍不能供餐或按时供餐的，乙方不承担责任。

4.2.4 甲方负责乙方新添、更新设备时保证所提供的照明、水、电、燃气能够正常使用。

4.2.5 除为必要的值班人员提供值班室外，甲方不提供任何住宿。

5. 乙方的权利和义务

5.1 乙方的权利

5.1.1 在本合同期限内，乙方作为甲方食堂的服务供应商，有权根据本合同及相关法律法规维护自身合法权益。乙方有权依照国家法律法规和本合同的规定，管理本合同所涉及的餐饮服务。

5.1.2 乙方有权按照本合同条款的规定，按时收取相关费用。

5.1.3 乙方自主经营、自负盈亏，保证在合同期间，遵守甲方工作场所的规章制度。本项目必须由乙方直接管理，不得转包、分包、挂靠。

5.2 乙方的义务

5.2.1 乙方负责食堂餐厅的运营管理，按甲方采购需求的要求完成本合同约定义务。

5.2.2 乙方保证本合同涉及范围的食品安全、环境卫生、安全生产等符合国家有关规定及标准，并承担因乙方过错引起的食品安全、消防安全、生产安全事故责任。

5.2.3 乙方必须遵守甲方的管理规定及各项规章制度，对于甲方的合理化建议，乙方应当立即做出响应，积极配合甲方监管人员的工作。

5.2.4 乙方保证按质、按量、按时向甲方提供供餐服务。保证所有与供餐相关的物品采购来源于正规进货渠道，杜绝假、冒、伪、劣商品。

5.2.5 乙方负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

5.2.6 乙方负责厨房排风系统、烟道的清洁养护（甲方监管验收并存档备查）、设备设施维修、保养及隔油池清理维护等费用。排风系统、烟道按要求每 60 天清洁一次。乙方负责水、电、燃气、电话费等全部能源费用，费用从乙方营业额收入中扣除。

5.2.7 乙方负责工服清洗费用和餐厅物料、日常低值易耗品、办公费、卫生清洁、餐厨具洗刷消毒、灭四害等一切运营费用。

5.2.8 餐厨具丢失及自然损耗率等费用由乙方负责。

5.2.9 乙方在日常工作中应至少对下列运营指标进行自我监控：食品原料检验、食品成品检验、食品留样、职工满意度调查及改进、投诉记录及处理、员工服务质量考核、安全监督、节能控制等。

5.2.10 乙方制定营养膳食食谱（普通食谱），甲方审核不符合营养膳食要求的有权提出修改。

5.2.11 乙方在承包期间进行服务规范化管理，为患者及职工提供优质服务；为了保证烹饪技术服务质量，乙方须按投标时聘用厨师的承诺，将营养膳食餐管理好。如更换厨师长和经理等主要人员需提前经过甲方同意，更换后的人员资质水平不得低于更换前的人员。

5.2.12 乙方要加强节能管理，做到人离关水、关电、关气，杜绝长流水、长明灯、漏

气等现象。

5.2.13 乙方对甲方提出的合理建议和用户投诉，应在 1 小时内进行处理；对于较复杂问题须在 24 小时内予以处理。

5.2.14 在遇到疫情、火灾、停电、停水等影响乙方不能正常生产的情况时，双方应当及时通知对方，并充分合作，及时采取补救措施，以保证乙方能正常供餐。

5.2.15 未经甲方同意，乙方不得擅自停止供餐。未经甲方事先书面同意，乙方不得转租、转包或采取与第三方合作等方式变相转租、转包本合同的任何部分。

5.2.16 由于乙方管理运营不当造成的事故（如食物中毒等），由乙方自行解决并承担相应的经济赔偿及承担相关的刑事责任。

5.2.17 乙方必须为履行本合同所聘用全体人员缴纳社会保险。

5.2.18 乙方不得使用速冻食品，不得在承包区域内加工与本项目无关的食品向医院外部提供。

5.2.19 在任何时候，乙方计划举办各类活动前，必须向甲方提供书面申请及方案，未经甲方同意乙方不得开展任何形式的节日或其他主题活动等。

5.2.20 甲方除为必要的值班人员提供值班室外，甲方不提供任何住宿。乙方不得私自安排非值班人员留宿甲方范围内任何区域。值班室值班的工作人员安全由乙方负责，由乙方保障值班室用火用电安全，发生问题由乙方负责。

5.2.21 厨灶具应有专业公司进行维护维修，隔油池应定期清理保持畅通。维护维修合同及隔油池清理合同应报甲方备案，没有合同或不按照合同履行的或弄虚作假不签合同不维护或不定期清理隔油池造成排放不合格的，费用从履约保证金中扣除。

5.2.22 乙方计量工具或器具合同期内至少校准一次，并将合法有效的校准报告上报甲方审核备案。

5.2.23 乙方经营的预包装食品，产品来源渠道必须合法依规，并将拟售卖产品清单、价格、品牌、规格、生产单位及产品合格证明等资料报甲方审核。更新产品必须获得甲方同意。私自添加售卖产品或价格与备案不符的，甲方有权禁止售卖。不得售卖三无产品。

5.2.24 住宿在宿舍的工作人员安全由乙方负责，由乙方应保障宿舍用火用电安全，发生问题由乙方负责。

5.2.25 乙方不得使用“北京市中关村医院”名义或字样进行商业活动。

5.2.26 乙方指派项目经理 负责本合同的履行，若乙方更换项目经理或其他人员，应书面通知甲方并征得甲方同意。

5.2.27 乙方指派一名公司高管 负责本项目监督工作，每月结算时，需提供公司高管签署的项目评估报告，包括但不限于项目运行情况、安全生产情况、设备运行情况及存在的问题及需甲方解决的问题等。

6. 人员

6.1 人员要求:

6.1.1 乙方所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法。

6.1.2 乙方所有服务人员应当身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

6.2.3 乙方厨师至少一名持有厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

6.2.4 在甲方食堂服务人员应当体貌端正、口齿清楚，懂得礼仪的基本要求，男女不限。

6.2.5 乙方应按规定向甲方提供委派到甲方从事餐饮服务人员的健康合格证和各类上岗证，甲方可保存其复印件。

6.2.6 履行本合同的全体服务人员归属于乙方管理，乙方为其承担一切责任。

6.2.7 本合同期限内，未经乙方事先书面批准，甲方不应聘用乙方的人员。甲方不得直接或间接地为自己或为任何其它人、公司聘用或带走乙方的员工。双方同意本条的目的是为保护乙方的合法商业权益，而不是旨在限制有关人员的职业选择权。

6.2.8 附件一中要求的乙方人员要求。

6.2.9 符合国家相关法律法规及相关行业规定要求。

7. 设备和设施

7.1 甲方负责免费提供现有食堂的设备、设施及其他配套设施给乙方使用。乙方进驻时经清点后在甲方所列清单上签字验收。签收后厨房设备及设施的管理、维修和保养责任由乙方承担。

7.2 在本合同期间内，如因经营，需要在食堂中添加或更新设施、设备或进行改造装修等费用由乙方承担的（经甲方同意），合同到期后无偿移交给甲方。

7.3 乙方对甲方提供的所有设备、设施及厨杂等低值易耗品应爱护使用。在乙方合同执行完毕或撤出时，应按双方交接单中所盘点的数量交还甲方，低值产品可参照行业折损率计算后归还甲方。

7.4 乙方对运行区域内的设备、设施的安全使用负责，发现问题及时维修，费用由乙方承担，并做好维修、保养台账记录（存档备查）。

7.5 乙方承担设备设施的维护责任，则乙方应制定并执行设备设施维护、保养制度，并付诸实施。对由于因乙方人为原因或使用不当造成的设备设施损坏，由乙方承担维修费及赔偿责任，且该项费用不得列入经营成本。

7.6 符合国家相关法律法规及相关行业规定要求。

8. 食品卫生

8.1 乙方每餐应执行食品留样制度（保存 48 小时），当甲方接到有人员用餐后出现腹泻、呕吐、头晕等信息时，应迅速通知乙方负责人，乙方应在第一时间将患者送往医院，做呕吐物、粪便留样化验，以确诊病情和病因。同时，对食堂的留样食品封存并送卫生部门检验，确实属于乙方责任的，乙方应依法承担责任。

8.2 当甲方就餐人员用餐吃出异物时，甲方有权按照合同约定处罚，乙方应及时采取纠正措施解决。由此给就餐人员造成身体损害的，乙方依法承担责任。

9. 财务条款

9.1 合同金额：¥2912625.60元，人民币大写金额：贰佰玖拾壹万贰仟陆佰贰拾伍元陆角（预计发生，以实际营业收入为准）

9.2 本项目按自然月结算，结算时间为隔月结算拨付给乙方。甲方在收到乙方提供的经甲乙双方确认的餐饮服务明细表及相应金额的有效发票后 60 个工作日内向乙方支付餐费。

9.3 甲方每月对乙方进行月度考核，根据月度考核得分计算餐饮服务明细表费用，甲方及乙方意见不一致时，以甲方意见为最后结算依据。

9.4 本合同内任何服务项目费用有变化时，应当由甲、乙双方协商并签署书面补充协议方可生效。

9.5 其它方式的财务结算双方另行协商。

10. 合同期限

10.1 合同有效期为壹年，自 2026 年 2 月 2 日至 2027 年 2 月 1 日止。

10.2 合同期满，合同自动终止。

11. 合同的变更、终止与解除

11.1 本合同任何内容的变更需要双方协商一致并签订补充合同方为有效。

11.2 本合同出现下列情况时终止：

11.2.1 出现合同中所列的终止事由。

11.2.2 法律规定的终止事由。

11.3 本合同终止时，乙方须与甲方进行食堂餐厅场地及设施、设备的交接工作。

11.4 乙方出现下列任何一种情况时，甲方有权单方面终止或解除本合同。

(1) 未经甲方书面同意，乙方转包、转租或采取与第三人合作方式变相转包转租食堂或承租场地的；

(2) 未经甲方同意，乙方擅自改变本合同经营场地的用途的；

(3) 乙方违反中华人民共和国法律法规进行不法经营活动的；

(4) 乙方不能满足甲方实际服务要求的；

(5) 乙方在餐饮服务中使用速冻食品的；

(6) 乙方在本合同期限内擅自停止服务的；

(7) 乙方在承包区域内加工与本项目无关的食品；

(8) 乙方发生重大安全事故。

- (9) 采购并使用病畜、病禽或地沟油、变质、过期等食材。
- (10) 乙方因经营不善或管理混乱，职工满意度的平均分在 65 分以下的。
- (11) 甲方认定乙方工作未达到服务标准，甲方不满意的。
- (12) 服务期间发生食物中毒、火灾等安全事故，经政府部门确定为乙方责任的。
- (13) 私自安排人员留宿，被查属实达到三次尚不整改的。

11.5 在本合同执行过程中，经甲、乙双方协商一致，可以提前解除本合同；或者是甲、乙一方因经营问题确实不能继续履行本合同，经过提前一个月向对方正式书面致函且经双方确认的，可以提前解除本合同。

11.6 合同解除后的债权债务分担：甲方以场地、设备投入合作，不负责承担双方合作中所发生的债权债务和乙方提供的各项人、财、物的投入成本。若发生第三人向甲方要求赔偿的款项，则甲方有权向乙方追偿。

12. 违约责任

12.1 甲、乙双方应谨慎行使和履行在本合同中约定的权利、义务，任何一方因未履行或未完全履行其本合同中的权利、义务，而给对方造成损失的，违约方应承担赔偿责任。本合同正式生效后，因甲乙任何一方原因在合作期满前确需终止的，应提前三个月书面通知对方，并合理补偿对方因提前终止合作所产生的实际损失。

12.2 因甲方原因致使本合同无法继续履行的，甲方应向乙方支付本协议项下已履行部分的服务费用以及暂停服务期间乙方的固定成本及费用。

12.3 因乙方原因造成甲方食品安全问题，受到相关政府部门的任何行政处罚，乙方应依法赔偿甲方因此遭受的损失。

12.4 因乙方工作人员故意或重大失误造成甲方提供的设备、设施、用具损坏的，乙方应向甲方承担损害赔偿责任。

12.5 经相关部门确认因乙方提供的餐食存在质量问题引发食物中毒事件，乙方应承担相应的损害赔偿责任，并视为乙方违约，赔偿由此给甲方造成的损失。造成严重后果的，追究乙方的法律责任。如因乙方原因发生的各类责任事故，均由乙方依法承担责任。

12.6 因乙方原因发生安全生产事故，造成对甲方损失和第三方人员财产损失，乙方要依法承担责任。损失较大的，甲方有权解除合同。

12.7 因乙方原因给甲方造成各种不良影响及结果，甲方有权要求对乙方依法承担责任。

12.8 若乙方工作人员从事与本服务岗位无关的工作及经营活动，经查出或举报，甲方有权要求乙方依法承担责任，乙方必须对当事人进行开除处理。

12.9 在任何一方终止或解除本合同的情况下，乙方必须保持正常的服务，直到新的承包方进场交接完毕为止。

12.10 对于甲、乙双方均没有故意或过失的意外事故，如果甲、乙双方或第三方因该事故受到了损失的，双方各自承担法律规定的双方应当承担的法律责任。

12.11 违约条款详见《北京市中关村医院食堂委托经营服务项目需求》。供应商在收到

《北京市中关村医院违纪罚款通知单》后，应于10日内将相应罚款全额支付至医院指定的银行账户。若供应商逾期未予支付，医院有权自其履约保证金中直接等额扣划相应款项，且供应商应在保证金被扣划后10个工作日内予以足额补缴，使保证金恢复至本合同约定的金额。如供应商未能在该期限内补足保证金，则视为发生根本违约，医院有权采取包括但不限于中止餐费支付、单方解除本合同等措施，并要求供应商承担由此给医院造成的全部损失。

13. 履约保证金

13.1 确保甲乙双方的权益，乙方向甲方支付履约保证金：

(1) 提交履约保证金的时间：签订合同后7日内。

(2) 履约保证金金额：人民币：100000元（大写人民币：壹拾万元整）。

(3) 履约保证金形式：支票或电汇。

(4) 履约保证金在服务期满后，食堂财产清点交清后无息退还本金。无需向甲方缴纳租金和管理费。

13.2 如合同终止，乙方未发生以下违约条件扣除保证金的，甲方于合同期满后30个工作日内（节假日除外）无息全额退回乙方。

13.3 因乙方原因造成设备损坏，而又不予以维修的，乙方照价赔偿，从保证金中扣除。

13.4 提供的餐饮质量不合格，造成病人食品安全问题及损失的，乙方照价赔偿，乙方拒不支付的从履约保证金中扣除。

13.5 未按照合同要求执行，而造成医院名誉和物质损失的，乙方照价赔偿，从保证金中扣除。

13.6 甲方扣除保证金的，乙方应于10个工作日内向甲方补足。

13.7 乙方未经甲方同意擅自终止合同时，甲方不退回履约保证金给乙方。

14. 合同的变更、终止与解除

14.1 乙方因经营不善或管理混乱，职工满意度的平均分在65分以下，视为乙方违约，甲方有权终止协议，由此造成的损失均由乙方承担。

14.2 乙方出现下列情况时，履约保证金不予退还，甲方可以提前解除本协议，履约保证金不足以弥补甲方损失的，由乙方承担：

14.2.1 服务期间发生食物中毒、火灾等安全事故，经政府部门确定为乙方责任的；

14.2.2 未经甲方同意擅自停业的；

14.2.3 采购并使用病畜、病禽或地沟油、变质、过期等食材；

14.2.4 甲方认定乙方工作未达到服务标准，甲方不满意的；

14.2.5 服务期间给甲方造成无法接受的损失和不良影响。

14.2.6 因地震、台风、水灾、火灾、雷击、瘟疫、战争、政府行为以及其他不能预见等不可抗力原因，或者甲方建设用地、院区的规划需要等情况，导致合同不能执行时，甲、乙双方均不承担责任。乙方按照权属归还甲方的全部财产，甲方无息退还乙方履约保证金，合

同自然终止。

15. 法律适用

15.1 本合同的订立、效力、解释、履行和争议的解决均适用中华人民共和国法律、法规。

16. 争议解决

16.1 甲、乙双方因履行本合同而发生的或与本合同有关的一切争议,双方应通过友好协商解决;如果协商不能解决的,任何一方均有权向甲方住所地人民法院提起诉讼。

16.2 争议处理期间,除正在审理的争议部分以外,双方应继续执行协议的其余条款部分。

17. 安全责任

17.1 甲方应对乙方食品原料的采购、储存、加工制作、售卖、食品留样等各项工作流程实行监督检查,如发现问题及时向乙方提出整改要求。

17.2 甲方有权追究乙方因不遵守食品卫生规定产生的食品安全事故责任。

17.3 甲方有权追究乙方因不遵守消防安全规定产生的消防安全事故责任。

17.4 乙方应落实与甲方生产经营相符的安全管理制度与安全操作工作流程。

17.5 因乙方不遵守食品安全、消防安全相关规定所产生的法律责任由乙方承担。

17.6 乙方生产经营人员因违反安全制度及操作规程造成的任何事故责任和损失均由乙方承担。

17.7 乙方保证本合同涉及范围的食品安全、环境卫生、安全生产等符合国家有关规定及标准,并承担因乙方过错引起的食品安全、消防安全、生产安全事故责任。

17.8 乙方负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒,保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

18. 通知与送达方式

18.1 根据本合作合同需要一方向另一方发出的通知以及双方的文件往来及本合作合同有关的通知和要求等,用书面方式送达。

18.2 甲方通信地址: 北京市海淀区中关村南路12号; 邮编: 100190; 甲方联系人 王旭; 联系电话: 82548557。

乙方通信地址: 北京市昌平区定福皇庄619号院; 邮编: 102206; 乙方联系人: 陈超; 联系电话: 13718407918; 传真: _____。

18.3 一方变更通知或通信地址,应自变更之日起七个工作日内,以书面形式通知对方,否则由未通知方承担由此而引起的相关责任。

19. 附则

19.1 本合同未尽事宜,经甲乙双方协商解决,并由甲乙双方另行签订补充协议,补充协议,作为本合同的附件,与本合同具有同等法律效力。

19.2 若本合同的部分条款根据法律规定成为无效或不能执行的,则本合同其他条款的

有效性、合法性和可执行性不受影响，在不影响整体合同继续履行的前提下，任何一方不得以此为理由拒绝履行该合同其他条款。

19.3 甲、乙双方代表应定期召开会议，对乙方的营运工作进行评定，会议记录由双方签字并存档保留。甲、乙双方代表均有责任确保上述会议的定期进行。

19.4 甲、乙双方不得向第三方泄露本合同，以及甲乙双方在履行合同过程中了解或获得的任何未经甲、乙方公开的信息。即使本合同终止以后，甲、乙双方仍须履行保密义务。

19.5 本合同中所有涉及到财务往来的币种为人民币，单位为元。

19.6 本合同一式陆份，甲方执肆份、乙方执两份，具有同等法律效力。

19.7 本合同自甲乙双方签字、盖章且乙方缴纳履约保证金之日起生效。

20. 本合同附件

20.1 合同附件是本餐饮服务合作合同不可分割的一部分，与本合同具有同等法律效力。本合同附件包括：

附件 1: 北京市中关村医院食堂委托经营服务项目需求

附件 2: 食堂设备（固定资产）交接单明细 共 3 页

附件 3: 职工食堂满意度调查表

附件 4: 餐饮服务考核评分表

附件 5: 北京市中关村医院外委服务项目安全生产管理协议

附件 6: 安全生产责任书

附件 7: 乙方营业执照，食品经营许可证、开户行许可证、营业执照法人身份证复印件（均提供所有资质复印件签字并加盖公章）及乙方派入甲方工作人员身份证复印件、北京市公共卫生从业人员健康检查证明和卫生法规知识培训合格证。

(以下无正文)

甲方(盖章):

北京市中关村医院

地址:北京市海淀区中关村南路12号

法定代表人

或授权代表签字:

联系人:王旭

联系电话:82548557

开户银行:北京银行双榆树支行(321)

账号:01090321000120111091492

纳税人识别号:12110108400880123D

签约日期:

2026.2.2

乙方(盖章):

地址:北京市昌平区北清路1号院8号楼9层2
单元902.13层2单元1309

法定代表人

或授权代表签字:

联系人:陈超

联系电话:13718407918

开户银行:北京农商银行大兴支行

账号:2000000233917

纳税人识别号:91110105576890536L

签约日期:

2026.2.2



王旭



陈超

北京市中关村医院食堂委托经营服务项目需求

一、项目基本情况

北京市中关村医院总占地面积 1.7 万平方米，建筑面积 5.7 万平方米，编制床位 450 张，医院现有职工 823 人，全年出院患者近 7000 人次，手术患者近 3000 人次（数据仅供参考，就餐人数以实际发生为准）。主要建筑为门急诊楼、内科楼、综合楼及附属设施等。医院食堂位于综合楼地下一层，建筑面积 900 平方米，后厨面积约为 350 平方米。其中职工餐和营养餐共用厨房后厨、库房、冷库。职工餐厅座位数量约 200 个。根据医院的发展需要，全面提升患者、职工就餐体验与满意度，医院拟对食堂委托经营服务进行公开招标。

二、服务依据

1. 国家、地方、行业有关规范，不限于以下内容：

序号	名称
1	《中华人民共和国安全生产法》
2	《中华人民共和国政府采购法》
3	《中华人民共和国食品安全法》
4	《中华人民共和国消防法》
5	《中华人民共和国食品安全法实施条例》
6	《餐饮服务许可管理办法》
7	《餐饮服务食品安全监督管理办法》
8	《餐饮服务许可审查规范》
9	《中央厨房许可审查规范》
10	《餐饮服务食品安全操作规范》
11	《食品经营许可审查通则》
12	《餐饮业促进和经营管理办法》
13	《北京市生活垃圾管理条例》
14	《北京市餐饮经营单位安全生产规定》

三、服务内容

采购人为供应商提供人员办公、厨房加工、集中就餐的场地及与房屋建筑本体共用的设施设备。并负责厨房设施设备、餐厅桌椅的购置与更新。能满足正常的生产和餐饮运营要求，供应商未经采购人书面同意不得擅自改变各区域的用途。

医院食堂采用“全托管”经营模式，供应商需负责本项目的烹饪、售卖及提供全程供餐服务包含的事项。仅为北京市中关村医院工作人员（含第三方）、住院患者及家属提供供餐服务。医院食堂不对外开放。不得随意为其他外来人员提供就餐服务。

1. 为职工提供早、中、晚用餐，包括但不限于小炒、清真餐、工作餐、客饭招待餐、明档风味特色餐饮，周末和法定节假日等相关供餐服务。同时承担其他临时安排的供餐任务。

2. 按照医院临床饮食医嘱为住院患者提供早、中、晚及加餐，并提供各种符合营养要求的治疗饮食和配餐送餐服务。周末和法定节假日等相关供餐服务。同时承担其他临时安排的供餐任务。加餐营养膳食主要为半流食、清流食、流食。

3. 为采购人住院患者用餐提供送餐服务，送餐至指定地点。患者饮食要按照营养配餐要求准确无误送至病房。

4. 可提供24小时的应急餐饮服务。

5. 为体检人员提供体检餐服务。

6. 提供职工、患者订餐系统、充值服务、餐卡发放以及以后配合医院信息化建设食堂餐饮系统接口对接。餐饮系统维护费用由供应商支付，且使用满一年后，产权交付医院所有。

7. 供应商承担餐饮服务期间所需的水、电、燃气能源消耗的全部费用及基础设施维护费用，**无需向采购人缴纳租金和管理费。**

8. 供应商应根据要求，完成“832平台”政府采购脱贫地区农副产品采购任务。

9. 供应商每逢传统节日应提供节日美食，如春节的饺子、正月十五的元宵、端午节的粽子、中秋节的月饼、腊八节的粥、医师节和护士节的蛋糕等。具体内容供应商根据采购人职工需求自主经营。

四、服务要求

（一）职工餐厅

1. 由供应商提供职工订餐系统，负责职工餐卡发放，可实现现场刷卡就餐、线上订餐、线上充值功能，以及以后配合医院信息化建设食堂餐饮系统接口对接。**职工餐厅采用刷卡形式结算形式，禁止以现金或微信、支付宝等形式收取餐费。**

2. 供应商应于每周五将下周食谱、菜品售价报采购人审定，接受采购人对每周出售主副食的定价审核（未经批准，供应商不得擅自调整价格）。

3. 菜品的界定：

1) 主荤菜是以肉类或水产类原材料为主（肉类或水产类原材料比例不低于80%）；

2) 荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品（肉类或水产品原料比例不低于30%）；

3) 素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

4. 饭菜现做现卖，批量制作，份数适当，保证菜品色、香、味和温度。

5. 日常提供免费汤、粥、小咸菜、辣椒油、糖、醋等调味品。

6. 早餐每天不少于10个品种（含面点类、汤、粥类）。其中汤、粥类不少于4个品种。咸菜、小菜类不少于2个品种，其中免费供应1种调味品小菜。

7. 午餐每天不少于6荤（含半荤）、4素，午餐主食不少于6个品种。免费供应汤或粥1种。12点以后菜品保证四荤三素，主食3个品种。

8. 开餐时间：早6:40—8:00，午11:00—13:00，晚16:30—18:30。

9. 出餐时间：用餐时间前15分钟。

10. 开展特色餐饮服务，利用档口进行多品种经营，保证午餐不少于2个品种，晚餐不少于2个品种。保证每天食谱不重样。每两个月更新档口品种。保持就餐口味新鲜。

11. 与营养科紧密合作，依据健康饮食可提供轻食、低盐少油餐等。

（二）营养食堂（住院患者餐）

1. 供应商应提供住院患者订餐系统、可实现床头扫码订餐、电话订餐和床旁订餐服务。
2. 住院患者餐可供选择的食品（菜品、主食、汤类、水果等）种类数量要求，早餐不少于8种、中餐不少于14种、晚餐不少于10种。食品要求批量制作，份数适当，在保证患者营养治疗的前提下，保证菜品色、香、味和温度。
3. 供应商应配备专业营养师（具有营养师证书），为采购人住院患者提供各种符合营养要求的治疗饮食。各类治疗饮食菜谱由临床营养科审核，供应商必须严格执行，不能更改。
4. 应在临床营养科的指导下，按照要求制作各类治疗饮食。
5. 应保质保量、按时准确地将饭菜送到病人床旁，不能有差错。
6. 治疗饮食包括但不限于糖尿病、高血压、肾病综合症、肝病、痛风患者、高脂血症患者及肥胖患者等。
7. 做好订餐服务工作并及时准确进行送餐，保证菜量；每餐所供食品在送餐前15分钟布置完毕；合理安排送餐人数，送到指定送餐地点，保证送餐质量。餐车到病房时间：早7:10—7:20，午11:10—11:20，晚17:10—17:20，特殊科室严格按照科室要求按时送餐。
8. 确保订餐电话畅通，保证医护人员和患者及时订餐，必要时，做好24小时应急服务保障工作。

五、管理要求

1. 供应商负责餐厅所用的厨杂、餐具、主、副食材以及佐料的购买。食品原材料必须从正规渠道采购。制定采购方案及采购计划，根据实际情况优化采购方案及采购计划。
 - 1) 肉制品、油类必须从正规市场购入，提供营业执照、食品经营许可证、检验检疫合格证等资质（加盖供应商及供货方的公章），采购人存档备查。
 - 2) 蔬菜类必须从正规市场购入，提供原材料采购点的营业执照、食品经营许可证等资质（加盖供应商及供货方的公章），采购人存档备查。符合国家有关食品安全方面的规定。
 - 3) 各种主食材料（米面等）、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商购入，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、食品经营许可证、检验检疫合格证等资质（加盖供应商及供货方的公章），采购人存档备查。
 - 4) 保证质量、严禁使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。
 - 5) 每次购入食品，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。
 - 6) 采取账簿登记、单据黏贴建档等多种方式建立进货台账。
 - 7) 对超过保质期或者腐败、变质、质量不合格等食品，应当立即停止销售，撤下柜台，因此而产生的费用由供应商承担。
2. 建立库房进销存管理台账，并认真落实出入库程序。库房管理要求：
 - 1) 食品与非食品应分库存放，不得与洗化用品、日杂用品混放。
 - 2) 食品仓库实行专用并设有防鼠、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。
 - 3) 食品应分类、分架、隔墙隔地存放。各类食品有明显标识，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。
 - 4) 储存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上注明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。
 - 5) 定期查阅进货台账和检查食品的保存与质量状况，对即将到期的食品应当在进货台账中做出醒目标注。
 - 6) 建立库房进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合食品安全要求的食品。
 - 7) 食品库房应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

3. 设备、工器具管理要求:

1) 采购人负责提供现有厨房设备、餐饮工具。供应商应对采购人提供的设备、工具合理使用,并负责维护、维修、保养及承担所产生的全部费用以及安全管理。因供应商使用不当造成的设备设施损坏,由供应商负责,且该费用不列入经营成本。

2) 供应商需增加相关专业设备维修人员对设备进行定期维护保养,或聘请专业维修公司进行设备的检修保养,并将检查保养情况上报采购人。计量工具或器具在服务期内至少校准一次,并将合法有效的校准报告上报采购人审核备案,国家有强制性检测要求的按照相关规范、条例等要求办理。

3) 未经采购人同意,不得私自改装厨房及厨具、灶具等。

4) 供应商根据需要在食堂中添加或更新设施、设备或进行改造装修等费用由供应商承担(须经采购人确认后实施)。

5) 食品用具、容器、包装材料应当安全、无害、保持清洁,防止食品污染,并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。

6) 食品用具要定期清洗、消毒。

7) 食品用具要有专人保管、不混用、不乱用。

8) 食品冷藏、冷冻工具应定期保洁、洗刷、消毒,专人负责、专人管理。

9) 不主动提供一次性餐盒,如有需要必须使用可降解餐盒、塑料袋等,相关材料如:资质、检测报告、合格证等,需提交采购人备案。

10) 公共区域设置公平秤。

4. 供应商负责经营区域内的安全生产管理,建立安防、消防等安全责任体系。制定餐厅消防灭火疏散应急预案等,并定期组织员工进行灭火疏散演练。若发生安全责任事故,全部后果由供应商承担。

5. 供应商应按生活垃圾分类要求,做好全员培训,并确保应知应会;厨余垃圾规范化管理,每日需对厨余垃圾称重并做好相关记录,厨余垃圾桶需每日清洁,确保整洁卫生,废弃油脂由供应商规范化处置,并向采购人提交处置相关合同备案,产废区域公示处置公司名称、处置地、责任人。供应商负责废弃油脂及垃圾的清运处置费用。

6. 每日制备膳食均需留样,并做好详细记录。

1) 应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内,在专用冷藏设备中冷藏存放 48 小时以上。每个品种的留样量不少于 125g。

2) 盛放留样食品容器上应标注 留样食品名称、留样时间,或者标注与留样记录相对应的标识。

3) 应由专人管理留样食品、记录留 样情况,记录内容包括留样食品名称、留样时间、留样人员等。

7. 供应商负责食堂(含食堂周边)所有区域的卫生清洁及工服清洗、餐具洗刷消毒、灭蚊虫、餐巾纸、洗手液、日常办公、低值易耗品等一切运营费用,保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

8. 供应商不得擅自停业、停餐或者撤场,如发生类似情况,供应商承担由此产生的一切后果,且履约保证金不退回。采购人有权无条件终止合同。

9. 供应商负责餐厨具丢失及自然损耗等费用。

10. 食堂运营管理不能以盈利为目的,年度确保收支平衡。建立项目运营管理方案,方案应满足采购人的各项服务需求和要求,并且由采购人负责监管。

11. 建立食堂组织机构、健全岗位责任制度、安全卫生管理制度、安全检查制度、食堂管理制度、奖惩制度、考核制度、医院满意度调查制度(含住院患者、职工)、食品中毒预案、安全应急预案、考勤等,采购人亦可依供应商建立的制度对其进行考核,若不满足要求,采

购人可对供应商进行相应的处罚。

12. 制定厨余垃圾处理、环境保护方案，符合北京市相关环境卫生标准要求、污水排放要求及油烟排放要求等。严禁厨余垃圾与其他垃圾混放。

13. 避免浪费，供应商应制定相应的节约、节能、节材方案。

14. 制定定期或不定期卫生、安全检查计划，将全面检查与抽查、问查相结合，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

1) 放置调料的案台无油滴、酱油滴等液体调味品或精盐、味精、白糖等固体调味品以及汤汁、菜片等；料缸内的液体调味品表面无飘浮其他液体或固体调味品等；料缸内的固体调味品表面，无沾染或落有液体或其他固体调味品等。

2) 灶台、灶前墙壁及其周边无油滴、酱油滴等液体调味品和汤汁等痕迹及菜片、油水等。

3) 灶台抹布干净卫生，做消毒处理，分类使用，不用时洗涤干净叠放整齐。

4) 餐具摆放整齐，干净卫生。

5) 在各个工作环节包括采购、运输、加工制做、配餐、送餐都应保障食品安全、卫生，在管理中注重各个细节。

6) 除一次性餐具外所有餐具定期进行消毒，做好记录、签字工作。

7) 冷荤间要符合食品安全法的相关规定和要求，每天按规定进行紫外线灯消毒，并记录；冷荤间闲杂人员勿进。

8) 不得在操作间内洗衣服，不允许在配餐间及食堂内洗与餐饮无关的任何物品。

9) 供应商必须定期对食堂全区域消杀，严格杜绝老鼠、蟑螂、苍蝇等严重影响食品卫生的问题出现。

15. 不得在承包区域内加工与本项目无关的食品向医院外部提供。

16. 采购人对供应商实行监督和管理：有权对供应商的日常服务管理活动、食品安全、质量、价格、服务等进行检查和监督。采购人有重大活动时，向供应商提出变更就餐时间，供应商应予以积极配合。如因供应商原因造成延误开餐，给采购人造成损失的，供应商应负责赔偿。采购人有权监督检查供应商制定的用餐标准。采购人有权要求供应商服务管理人员和主要厨师相对固定，并有权要求更换不合格的工作人员。供应商需更换管理人员和主要厨师，必须书面向采购人提出申请。采购人有权监督和审查供应商食品销售价格，定期与供应商抽查食品原材料进货价格及进货渠道等，并视具体情况有权要求供应商更换部分原材供货商。

17. 采购人有权对餐厅卫生、服务人员的健康状况、个人卫生、环境卫生、垃圾分类、主副食品原料进货渠道、质量、卫生、成品售价等项目进行监督检查。对发现的问题，要求供应商限期整改，对供应商整改不到位，违反操作规程等不良行为视情节进行一定数额的经济处罚，直至停业整顿，每发生一次不良行为罚款 1000 元，每发生一次严重不良行为罚款 2000 元，发生经卫生部门确认食物中毒现象，罚款 5000 元，并由供应商承担全部责任；发生三次不良行为进行停业整顿。发生停业整顿两次的，采购人有权解除合同。

18. 供应商必须使用医院认可的计算机收费刷卡系统，就餐人员预交的费用由采购人统一管理，采购人根据就餐员工实际消费情况将隔月结算拨付给供应商。不得多扣磁卡存款，不得负数消费和提现业务，不得赊欠账款，未经采购人同意不得发放各种形式的就餐券，不得采用现金方式交易。未经医院同意，在院区内售卖餐品、食品等用微信、支付宝、现金等收费和超出合同约定范围为科室、员工、患者等提供服务，被查属实第一次罚款 1000 元。第二次罚款 2000 元。被查属实累计三次的，采购人有权无条件终止合同，并没收供应商履约保证金作为处罚。

19. 供应商负责食堂的饮食安全卫生，如在服务期内发现使用病畜、病禽、地沟油、变质食材等情况或发生食物中毒等重大责任事故，损害就餐人员身体健康，影响采购人声誉，供应商必须承担由此造成的一切责任和经济损失，采购人有权无条件终止合同，并没收供应商履约保证金。

20. 食堂工作人员在工作过程中的安全由供应商负责。如因厨房设备操作、用电、用气等不当操作引起生产事故，或发生意外伤亡事故，供应商承担全部责任和相应的经济赔偿，采购人概不承担任何责任，情节严重的，采购人有权终止合同。因供应商原因造成医院或第三方发生损害事件的，由供应商承担全部责任，包括但不限于赔偿医院及第三方因此遭受的一切直接和间接损失，并负担由此引发的相关法律费用。

21. 食堂满意度调查：每月对医院职工、住院患者进行满意度调查一次，每次满意度调查表发放范围包括医院伙食委员会、住院患者、医院职工，计算满意度平均分。食堂满意度调查表应保证真实，如遇到私自替换或造假，被查属实罚款 1000 元。

22. 严禁未经采购人同意私自占用采购人任何区域，严禁设置任何与医院用餐无关的娱乐设施设备，严禁私拉乱接电线，严禁在院内任何区域给电动自行车充电。违反任何一项，一次性处罚 5000 元，违反两次，供应商无条件撤场。

23. 供应商提供的餐品有发霉、变质、异物等情况被查属实的，每次罚款 1000 元。

24. 供应商被 8727 或 12345 或其他渠道投诉并查属实的，按照医院规定处罚。

25. 未经采购人同意，供应商不得私自替换当日菜品或替换部分材料，如有被查属实的每例次罚款 2000 元。如遇特殊情况经采购人同意后方可替换。

26. 未经采购人同意，供应商私自违规操作或未按合同约定进行服务的，合同及技术需求中有惩罚措施的按照相应惩罚措施执行，合同及技术需求中未明确的每例次罚款 5000 元。

27. 以上处罚合并计算，上不封顶。供应商在收到《北京市中关村医院违纪罚款通知单》后，应于 10 日内将相应罚款全额支付至医院指定的银行账户。若供应商逾期未予支付，医院有权自其履约保证金中直接等额扣划相应款项，且供应商应在保证金被扣划后 10 个工作日内予以足额补缴，使保证金恢复至本合同约定的金额。如供应商未能在该期限内补足保证金，则视为发生根本违约，医院有权采取包括但不限于中止餐费支付、单方解除本合同等措施，并要求供应商承担由此给医院造成的全部损失。

六、人员要求

1. 乙方拟用于本项目的服务人员中，须具有与本项目相适应的厨师队伍和富有经验的管理与服务人员，其人员费用由乙方承担。采取厨师不定期轮换制度。

2. 供应商必须为本项目安排固定的主要经营服务人员，包括项目经理、厨师长及其他主要工作人员，并提供上述人员的名单、简历及健康证。如在合同执行过程中，需要对上述人员进行调换，必须得到采购人的书面批准。调换的服务人员职业认证等级不得低于原服务人员。

3. 项目人员包括但不限于项目经理、厨师长（食品安全管理员）、面案主管、红案主管、厨师、服务人员（含售卖、保洁、洗消、送餐）、行政（库房管理、采购）等人员，根据采购人食堂实际情况配备，以满足职工餐厅服务需求及职工及患者分餐、送餐需求。

4. 项目经理须有较强的管理能力，具有丰富的工作经验，良好的沟通能力。主管级以上人员应具备 3 年（含）以上的餐饮管理经验。厨师长应具有 2 年（含）以上担任厨师长的工作经验，掌握两种以上风味菜肴的制作，能保证厨房的正常运转，熟知成本核算与控制。厨房各类厨师应具有 2 年（含）以上工作经验，掌握两种以上风味菜肴的制作。厨师、面点师须持有《职业资格证书》。至少提供 2 名中级及以上厨师（需提供相关证书）。厨师进行不定期轮岗，轮岗的厨师需征得采购人同意。

5. 所有服务人员需具备初中以上的文化水平，具有较强的服务意识。其中，售卖服务人员要求五官端正，要有一定的沟通及理解能力，会使用现代办公设备，有较强的吃苦耐劳精神，工作踏实认真，且具有医院相关工作经验的人员。

6. 供应商的工作日依照采购人的工作日确定，供应商应在此基础上根据实际情况自行调整员工休息日。

7. 餐厅从业人员必须身体健康，品德良好，思想端正，责任心强。

8. 从业人员要求统一着装（工作帽、工作衣、工作裤等），配戴工作卡，服装干净卫生无污渍、不湿不油。双手指甲长度不超出指肚 1.5mm；头发须全部包在工作帽内。具备良好的个人卫生习惯，卫生不合格不得上岗。

9. 应建立并执行食品从业人员健康管理制度。各岗位人员必须持有有效健康证明上岗，不得超期使用健康证明，建立从业人员卫生档案。

10. 认真执行“五病调离制度”，即对患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

11. 各岗位人员应持证上岗，并且在采购人与供应商双方均有登记备案记录，新上岗人员必须向采购人报备，经采购人审核同意后方可上岗。结算时需附人员变动名单，如发现未经过采购人同意私自上岗的，每次罚款 1000 元/人。

12. 熟悉《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国食品安全法》、《北京市餐饮经营单位安全生产规定》和北京市食品卫生监督量化分级管理制度等。

13. 遵守北京市中关村医院内部管理规定及相关制度。

14. 认真制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、消防安全、生产安全、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训。

15. 餐厅厨师长兼任食品安全员工作，应对本项目人员健康证、资质等材料进行汇总整理，对餐厅内部培训进行记录，协助项目经理定期开展安全培训工作。

七、验收标准

1. 满足合同要求；

2. 服务期内，无食物中毒事故；

3. 服务期内，无安全责任事故；

4. 服务期内，供应商应做好食堂所有部位的卫生保洁工作，噪声、污水和烟尘排放应符合国家标准，食堂内外保持卫生整洁。

5. 生产经营期间所产生的废物，应按照《北京市生活垃圾管理条例》等相关规定落实，并按采购人指定地点进行暂存，不得随便丢弃。

6. 厨房用品严格实行一洗二过三消毒的规程，食品加工用具使用过后及时清洗、归位。

7. 食堂内部必须保持墙面、地面、灶具整洁卫生，做到每餐后一小扫，每天一清洗，每周一大扫，经常灭鼠、灭蝇、灭蚊。

8. 冰箱定期清洗、消毒，除异味。

9. 工作区域经常通风，除异味，保证食堂空气清新。

10. 员工用餐结束后及时清理残渣，保持用餐区的整齐干净。

11. 要求供应商制定详尽的服务方案、方案应包括但不限于与招标文件中需求内容有关的总体响应、承诺与经营方案；食品质量控制方案；服务质量控制方案；卫生管理方案；厨房设备的使用、维修管理制度、烟道清理方案；消防、安全及意外情况处理方案；节能方案和环保措施；疏导客流，分散集中用餐高峰的可行性方案、投诉处理方案（包括处罚方式等内容）；特色和优惠服务承诺等。

12. 供应商需保证当餐所有餐食（不限于肉菜蛋奶、主食等）至就餐截止时间均齐全，提供承诺书。

附件 2

食堂设备（固定资产）交接单明细

（已进场交接为准）

交付人：

接收人：

序号	资产名称	规格型号	数量	单位	备注
1	破壁机		4	台	
2	包间圆桌	直径 1800	2	张	
3	地架	1200*600*250	12	个	
4	四层货架	1100*500*1800	39	个	
5	异型工作台		1	个	
6	桌椅	白色	51	套	
7	双层工作台	1400*760*800	11	个	
8	土豆去皮机	800*420*910	1	个	
9	保温送餐柜车	1200*700*850	5	辆	
10	碗柜	1200*500*1800	7	个	
11	单通工作柜	1500*760*800	3	个	
12	单星盆台	760*760*800	7	个	
13	异型定制工作台		1	个	
14	平台雪柜	1800*760*800	10	个	
15	酒水饮料展示冰箱	1.8 双门	2	台	
16	麻辣烫展示冰箱	2000*1000*2000	1	台	
17	凉菜弧形展示柜	1800	1	台	
18	6 眼麻辣烫炉	600*600*390	1	台	
19	智能面条机	670*750*1780	1	台	
20	保温工作台	1800*760*800	4	个	
21	6 眼电磁煲仔炉	1200*800	1	台	
22	活动拼板	800*760	4	个	
23	拼板	300*1200	4	个	
24	高温冷柜	3600*2850*2500	1	台	
25	低温冷柜	3600*2850*2500	1	台	
26	单星盆台带左沥板	1500*760*800	2	个	
27	单星大盆台	1200*760*800	4	个	
28	绞切机	570*470*870	1	台	
29	台式切片机	615*525*500	1	台	
30	刀具消毒柜		5	个	
31	洗地龙头	10M	3	个	
32	挂墙层架	3400*350	1	个	
33	座台层架	1800*350*600	7	个	
34	饼盘架	640*470*1800	1	个	
35	牛角烟罩		2	个	
36	大锅灶	1200*1200*800	3	个	
37	双头低汤灶	1200*700*550	2	个	
38	双头双尾炒灶	2200*1200*800	3	个	

39	四门高身雪柜	1220*760*1950	6	台	
40	三层电烤箱	1225*770*1540	1	台	
41	单门醒发箱	500*710*1740	1	台	
42	双通工作柜	1800*760*800	7	个	
43	六头煲仔炉连残食屉	1000*760*800	1	台	
44	三门蒸柜	910*910*1800	1	台	
45	万能蒸烤箱	1000*780*1850	1	台	
46	异形双层工作台		1	个	
47	软水机		1	个	
48	净水器	660*680*920	2	台	
49	面案工作台	1800*760*800	1	个	
50	面粉车	500*500*550	2	辆	
51	双门蒸箱	1200*910*1800	2	个	
52	单头单尾炒灶	1200*1200*800	1	个	
53	搅拌机	610*530*1020	1	个	
54	压面机	610*440*1100	1	个	
55	和面机	1222*750*1430	1	个	
56	电饼铛	840*660*760	2	个	
57	三星盆台	1800*760*800	1	个	
58	挂墙洗手池	500*400	1	个	
59	茶叶柜	1500*760*800	1	个	
60	开水器	450*400*920	1	个	
61	制冰机	660*680*920	1	台	
62	挂墙茜架	1500*500	1	个	
63	高压花洒		1	个	
64	通道式洗碗机连烘干机	1653*706*1840	1	台	
65	L型入机台	760*850	1	个	
66	洁碟台	1500*760*850	1	个	

职工食堂满意度调查表

为维护职工合法权益，提高餐饮服务质量，请您抽出宝贵时间，对我院食堂餐饮服务工作进行评价。欢迎您留下宝贵意见和建议，我们将在今后的工作中加以完善。同时感谢您此项工作的大力支持和帮助！

基本内容		请在对应内容打√			
您的性别是？		男		女	
您的年龄段是？		45 岁以上	45—36 岁	35—20 岁	20 岁以下
您一周在食堂用餐的次数(含打包)		10 次以上	5 次-10 次	4-1 次	0 次
您一般在食堂用早餐、中餐、晚餐(多选、含打包)？		早餐	中餐	晚餐	
调查项目	调查内容	请在对应内容打√			
环境 卫生	1 打(取)餐、用餐区域卫生状况	□5分(很满意) □4分(满意) □3分(一般) □2分(不满意) □0分(不了解)			
	2 餐具卫生状况	□5分(很满意) □4分(满意) □3分(一般) □2分(不满意) □0分(不了解)			
	3 防蚊蝇措施	□5分(很满意) □4分(满意) □3分(一般) □2分(不满意) □0分(不了解)			
餐品 质量	4 菜品种类丰富、营养搭配合理	□5分(很满意) □4分(满意) □3分(一般) □2分(不满意) □0分(不了解)			
	5 菜品份量、温度状况	□5分(很满意) □4分(满意) □3分(一般) □2分(不满意) □0分(不了解)			

服务 管理	6	菜品新鲜、卫生，无异物和变质	<input type="checkbox"/> 5分（很满意） <input type="checkbox"/> 4分（满意） <input type="checkbox"/> 3分（一般） <input type="checkbox"/> 2分（不满意） <input type="checkbox"/> 0分（不了解）
	7	每周菜谱发布及时、有效	<input type="checkbox"/> 5分（很满意） <input type="checkbox"/> 4分（满意） <input type="checkbox"/> 3分（一般） <input type="checkbox"/> 2分（不满意） <input type="checkbox"/> 0分（不了解）
	8	食堂服务人员着装规范、干净整洁	<input type="checkbox"/> 5分（很满意） <input type="checkbox"/> 4分（满意） <input type="checkbox"/> 3分（一般） <input type="checkbox"/> 2分（不满意） <input type="checkbox"/> 0分（不了解）
	9	食堂服务人员服务态度	<input type="checkbox"/> 5分（很满意） <input type="checkbox"/> 4分（满意） <input type="checkbox"/> 3分（一般） <input type="checkbox"/> 2分（不满意） <input type="checkbox"/> 0分（不了解）
	10	菜品价格是否合理	<input type="checkbox"/> 5分（很满意） <input type="checkbox"/> 4分（满意） <input type="checkbox"/> 3分（一般） <input type="checkbox"/> 2分（不满意） <input type="checkbox"/> 0分（不了解）

请留下您的宝贵建议或意见：

餐饮服务考核评分表

检查内容	服务标准	分值	扣分细则达不到标准	得分
制度管理	岗位责任制、卫生管理制度、食材管理制度、食品管理制度、安全管理制度、能源管理制度、财务管理制度、库房管理制度、设备管理制度、垃圾分类和厨余垃圾管理制度等。	8	缺一项扣 0.5 分	
	从业人员须持有健康证，健康证需在有效期内且“上墙”管理。	3	不符合要求，扣 3 分	
人员管理	着装统一，整洁，规范（不得敞胸露怀，不得卷袖卷裤腿），胸牌佩带指定位置，从业人员穿戴整洁工作衣帽，个人卫生良好，手指甲不超1.5mm	5	不符合要求，每人扣 0.5 分	
	态度和蔼，热情，做到微笑服务；使用礼貌用语如：“您好”，“欢迎您”，“不客气”“您慢走”等。	2	不符合要求，每人扣 0.5 分	
	不得做与工作无关的事：上岗不得吸烟、吃零食、嚼口香糖。吹口哨、听音乐、玩手机、接（打）私人电话，与人闲聊、大声喧哗或与人争吵、打瞌睡等	2	不符合要求，每人扣 0.5 分	
卫生管理	保持前厅、桌椅、地面、售饭区等区域整洁，确保洗手液、餐巾纸供应，售饭时增派人员打扫清洁	5	不符合要求，每次扣 0.5 分	
	保持区域整洁，各类厨具、调料、食材固定区域整齐放置，厨具等工具定期消毒	5	不符合要求，每次扣 1 分	
运营管理	做好全员生活垃圾分类培训，确保全员应知应会。做好厨余垃圾计量记录及运送工作。	10	不符合要求，每次扣 2 分	
	做好隔油池清理工作，严格管理废弃油脂，禁止回收再利用，可追溯废弃油脂去向	5	不符合要求，每次扣 2 分	
	各类食材必须从正规市场购入，提供原材料采购点的营业执照、食品经营许可证、等资质，符合国家有关食品安全方面的规定	10	不符合要求，每次扣 3 分	

	专人负责食品留样管理,确保留样真实,数量、重量、保存环境符合食品留样管理规定	5	不符合要求,每次扣2分	
	库存食材满足规范要求,名称、生产日期、保质期标注清晰,采购流程清晰,记录完整。	3	不符合要求,每次扣1分	
	定期检修灶具、蒸箱、排烟风机、油水分离器等设备,巡检维修记录完善。	10	不符合要求,每次扣1分	
	定期对员工进行安全生产培训,并做好培训记录(用电、防火等)	5	不符合要求,每次扣1分	
安全管理	定期巡检燃气设备、表间、阀门、管道、电器柜、线路等,并做巡检记录	2	不符合要求,每次扣1分	
	定期进行应急处置演练,并做好应急演练记录	5	不符合要求,每次扣1分	
能源管理	建立燃气、水、电能源管理台账,确保信息真实准确	10	不符合要求,每次扣2分	
	定期进行节水、节电等节能管理培训,并做好相关记录	5	不符合要求,每次扣1分	
总分				
监管人员				
部门意见				