



北京大学第三医院延安分院
延安市中医医院

延安市中医医院职工餐厅餐饮 服务项目

招标人：延安市中医医院

服务商：延安沁香园餐饮管理有限公司

二〇二五年四月

采 购 合 同

甲方：延安市中医医院

乙方：延安沁香园餐饮管理有限公司

延安市中医医院（以下简称甲方）关于延安市中医医院职工餐厅餐饮服务，按照政府采购程序，通过公开招标，选定延安沁香园餐饮管理有限公司（以下简称乙方）为成交供应商。依据国家《民法典》、《政府采购法》和乙方的响应文件，经甲、乙双方协商，达成如下合同条款。

一、项目概况

1. 项目名称：延安市中医医院职工餐厅餐饮服务项目

2. 项目地点：延安市中医医院

二、服务期

本合同有效期自 2025 年 4 月 1 日起至 2027 年 3 月 31 日止。

三、合同内容及金额：

1. 合同价款金额：（见采购清单）

单价	早餐 / 人 次（元）	午餐 / 人 次（元）	晚餐 / 人 次（元）	专家每人 / 每天 /（元）
职工餐厅	3.96	4.95	2.97	59.4

2. 根据每餐每人次投标报价，销售收入（含个人承担费用），通过“智慧餐厅”系统，按月据实结算；结算费用依



据合同履行，考核结果于次月 15 日内向乙方支付（帮扶专家餐饮费按实际就餐次数结算）。

3. 为了确保乙方能依据合同规定履行义务，合同签订 20 个工作日内，乙方向甲方缴纳 5 万元的质量风险保证金（不计利息），以确保食品卫生安全和餐厅设施设备的安全完整，提供更好的就餐服务，若发生食品安全、拖欠职工工资等问题，乙方解决不及时、不彻底，此押金甲方有权扣除。合同期满，各项费用结算完成后 15 个工作日内甲方将乙方缴纳的所剩押金无息退还给乙方。

四、基本要求

（一）功能布局

甲方职工餐厅在门诊楼地下一层西侧，就餐场所使用面积 1100 m²，供单位干部、职工的就餐，同时承担着各类学术会议用餐。

（二）管理方式

1. 乙方应具有餐饮服务资质，甲方按约定中标单价和当月实际就餐人数核算支付管理费用。乙方负责职工餐费充值工作，所收费用每日交于财务科。

2. 乙方实行自主经营，独立核算，自负盈亏。乙方在甲方管理科室的监管下开展服务工作。

3. 销售收入（含个人承担费用），通过“智慧餐厅”系统，按月结算；结算费用依据合同履行、考核情况于次月 15



日内向乙方支付。

（三）费用承担

1. 甲方为餐饮公司提供经营场所，免收空调费和取暖费。所有设施设备配置及日常维护维修费用由乙方全额承担。

2. 职工餐厅所产生的水、电费用由甲方承担 80%、乙方承担 20%；燃气费（每年 2 万元）按合同履行进度，第一年满 6 个月、次年 10 月底由乙方一次性交于营养餐厅服务商用于购买天然气，费用由乙方承担。水、电费实行月清，于次月 15 日内向甲方财务科缴纳。

3. 满足服务工作配置的餐具等低值易耗品费用由乙方承担；经营过程中，餐具、用具不能满足工作需要，乙方应及时增加配置与更新，费用由乙方承担。

4. 在经营过程中，乙方使用的清洁剂、消毒剂、杀虫剂、扫帚、拖把、抹布、钢丝球、小厨宝、灭蝇灯、手纸、口巾、干手纸、手套、口罩、餐盒、食品级塑料袋、卫生球等消耗品（符合相关质量标准）和各类制度牌制作费用均由乙方承担。共用油烟排风设备每年度定期清洗四次，油烟在线监测费用，油烟排风系统、油水分离泵、清水泵维修维保商家由两家服务商商量决定，无法协商一致的，由甲方指定更换或维修维保，费用由职工餐厅服务商和营养餐厅服务商各承担 50%。

5. 乙方必须按照国家相关规定做好病媒生物防治工作，相关费用由乙方承担，因工作不力给甲方造成损失（包括但不限于经济损失）的，由乙方负责赔偿。

（四）用餐模式及经营范围

1. 职工餐厅早餐、午餐均供应自助餐，晚餐不提供堂食，以线上订餐模式供应。帮扶专家晚餐提供桌餐和送餐服务包含专家生日用餐服务。就餐者可通过 APP 进行点餐，除打包带走外，乙方负责免费送餐。

2. 职工餐厅供餐范围包括本院职工、专家、实习生、进修人员，各类学术会议参会人员 and 总务科批准人员。

3. 乙方需在经营场所开设民族餐饮档口。

4. 甲方院内超市由乙方管理经营，具体事项待双方商定后另签协议。

（五）用餐标准

乙方每周食谱不得重复，每天食谱要严格按营养学要求科学合理搭配。每餐要新鲜可口、花样翻新、营养搭配好，较好满足就餐人员需求。乙方需提前一周安排下一周食谱，由乙方的经理签字盖章，报经总务科审核同意后实施。

早餐：共 15 类品种，其中凉菜 4 种（素）/热菜 2 种（素）点心 2 种/主食 7 种（牛奶、鸡蛋、豆腐脑、荤素包子、稀饭、豆浆、各类面点）。

午餐：共 24 类品种，其中凉菜 4 类（一荤三素）/热菜



6 种（二荤三素、一全荤）/主食 5 种（米饭、各类面食）/小吃 5 种（各类粗粮、杂粮、风味小吃）/汤品 3 种（稀饭、各类营养汤），每周 2-5 次水果。

晚餐：不提供堂食，线上订餐主食 9 种（各类荤素盖饭、套餐一类），每周食谱固定供应。

盒饭：不少于 1 种凉菜，3 种热菜含荤菜，1 种主食，1 种杂粮，1 种小吃，1 种汤。在此范围内，根据就餐者的需要安排好菜品。

专家公寓配餐间：每天共 6 类品种，其中水果 4 种，牛奶鸡蛋各 1 种，全年保障供应各类所需调味品。

（六）费用核算

在餐厅就餐和采取打包收费标准一样，具体为：本人就餐的早餐（管理费 3.96 元/个人承担 3 元）、午餐（管理费 4.95 元/个人承担 10 元）、晚餐（管理费 2.97 元/个人承担 6 元）；本卡第二次刷卡者，个人全额承担。

（七）供餐时间

早餐时间：7:00—8:30；午餐时间：11:00—13:30；晚餐时间：17:00—19:00；节假日、重要会议或遇突发公共卫生事件等特殊情况下需要调整的，按照甲方通知要求及时调整。乙方未经许可，不得擅自对外经营，全年节假日必须保持正常营业，并不得降低供餐标准。

五、服务标准及要求

乙方必须严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》《中华人民共和国反食品浪费法》《中华人民共和国环境保护法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》和有关集体用餐卫生管理规定等相关规定。必须严格按照 ISO9001 餐饮服务类质量管理体系、ISO22000 食品安全管理体系、ISO45001 职业健康安全管理体系、ISO14001 餐饮服务类环境管理体系认证标准组织生产经营活动。严格遵守甲方的规章制度并自觉接受干部职工对餐厅饭菜、服务质量的监督和评估。合同期内，餐厅的消防安全、食品安全、食品和环境卫生、环境建设由乙方负责，在职责范围内履行反对食品浪费、创建健康餐厅、创建安全文明餐厅等职责。

1. 人员配备及管理：职工餐厅实行定岗、定员、定量配备从业人员，乙方必须按照《餐厅定岗定员一览表》配足配齐配优各餐厅从业人员。所有工作人员必须持有效的健康证、提供无犯罪记录证明方能上岗。厨师须持有相应的劳动技能等级证件、营业师须持营养证、安全员须持食品安全员证。原则上乙方在本项目中配备一名专职营养师，如在本项目中配备的经理、总管（厨师长）具有营养师资格证的，可由经理、总管（厨师长）兼职负责本项目的营养膳食工作。前厅服务人员年龄不超过 40 岁，其他人员年龄男的不超过 55 岁、女的不超过 50 岁。服务人员必须懂得服务礼仪，并



具备标准规范的服务能力。服务人员每个季度定期培训一次，并记录培训内容留存；厨师每个季度采用“走出去或请进来”进行厨艺交流学习，提高技能水平。乙方应配备专业财务人员，指定专人负责在每月月初及时办理上月营业收入支付手续。严格落实员工备案制，及时向甲方报送员工基本情况和人员变动情况。乙方应安排专人为帮扶专家就餐服务。要严格落实国家关于支付劳动报酬的有关政策，按月向员工及时足额支付工资。

职工餐厅餐厅定岗定员一览表

人员配置	职工餐厅	备注
经理（食品总监）	1	
厨师长	1	可兼职
食品安全员	1	可兼职
反食品浪费岗	1	可兼职
设备维修技术岗	1	可兼职
资产管理	1	可兼职
库管	1	可兼职
检验员	1	可兼职
大厅主管	1	
传菜员	1	
上菜员	2	



面点	3	
切配	2	
操作间	3	
档口	3	
楼层送餐	1	
洗碗工	3	
合计	20	

2. 食品安全：乙方须依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动。乙方对其生产经营的食品安全负责，对社会和公众负责，承担社会责任。要严格执行“日管控，周排查，月调度”有关规定，设立食品质量安全管理工作岗位，配备专业技术人员，加强食品安全管理。要建立健全食品安全管理制度，全面落实餐饮服务食品安全操作规范，建立和实施危害分析和关键控制点体系，加强生产经营过程控制，建立食品安全追溯体系，严格执行进货查验、加工操作、清洗消毒、人员管理等规定。要建立稳定的食材供应渠道和追溯记录，保证购进原料符合食品安全标准。乙方要积极投保食品安全责任保险，采取有效管理措施，保证食品安全。

3. 食品卫生：严格执行食品卫生法，搞好食品卫生、个人卫生和环境卫生。原料来源要新鲜、无农药残留。食品储存要规范，确保不变质、不串味。食品加工要规范，严禁使用禁止使用的食品添加剂。严禁剩菜、剩饭再利用，把住病

从口入关，严防食物中毒和食源性病原。严格执行安全生产制度，做好防火、防盗，加强设备维修，杜绝重大事故。

4. 食品采购：引进采购绿色食品和有机食品，所有采购的食品必须符合国家有关食品卫生标准和规定，并要求供货商提供真实有效的食品检验合格证或检测单。要加强肉、蛋、奶、海鲜等高风险食品采购管理，必须在具有一定资质的企业统一定点采购。严格按照餐饮行业要求规范建立食品台账，确保每次采购的每样食品都能精准追溯。所有原辅材料必须从具有一定的知名度、信誉度较高的商家采购。积极巩固脱贫攻坚成果，在同等条件下，优先通过“扶贫 832 平台”购买延安的贫困地区、贫困户农副产品，年购置延安的贫困地区农副产品需占到年购置总金额的 10% 及以上，乙方需完成甲方政策性的帮困任务，所有费用由乙方承担。

禁止采购和加工下列食品食物：野生动物，转基因食材，有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、混有异物或者其他感官性状异常的食品食物，无检验合格证明的肉类食品，超过保质期食物，无卫生许可证食品生产经营者供应的食品。清洗、加工前先检查食材质量，对腐败变质、有毒有害的食品按相关规定处置。

5. 饭菜质量：职工餐厅销售的食品，不添加任何有毒、有害物质，必须符合规定的质量标准，做到质高、量足，确保热菜、热饭。落实落细《中国居民膳食指南（2022）》，



注重食品的营养搭配，推行营养配餐，结合中医药膳理论，讲究凉热搭配、荤素搭配、粗细搭配，注重营养均衡，并聘请营养师制定健康菜谱。努力提高烹调质量，餐厅需要根据就餐者的饮食习惯推陈出新，每月至少推出一道经反复改良新菜品。注重帮扶专家用餐，至少要每季度推出一道具有地方特色的招牌菜和一道陕菜，并在我国“十大”菜系上下功夫，至少确保每个菜系中，能做精做细两道以上菜品，确保满足不同帮扶专家的就餐需要，厨师长要充分了解帮扶专家饮食习惯，并依据自身特长科学合理制定菜单，菜单由经理、厨师长以及总务科审核后，审定执行。

6. 食材存储：严格按照标准规范分类储存食品。按期检查库存食品质量，发现变质食品或过期食品，应及时处理。冰箱冷库不得存入变质、有味、污染不洁的食品，严禁存放化肥、农药、杀虫剂等有毒有害物品。

7. 餐具卫生：须设有单独或相对独立的餐具洗消场所，并安排专职餐具消毒员；餐具使用前必须洗净、消毒、符合国家有关卫生标准，未经消毒的餐具不得使用；餐具消毒必须按照一刷、二洗、三冲、四消毒、五保洁的程序操作；洗涤、消毒餐饮具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合国家要求并备有资质；消毒后的餐具必须储存在餐具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐具应分开存放，并做好标记。

8. 食品留样：留样食品均采取统一标准容器，留样前必



须对容器进行高温消毒或药物消毒，确保容器的安全卫生；每种食品留样分量为 200—300g，乙方对每餐所用和生产的食品均进行留样保存 48 小时，食品留样后均须用保鲜膜封紧并在熟食冰箱冷藏保存，每留样品种必须与当日供应菜单相符合；食品留样必须在菜肴制作完成后及出品前操作，确保食品留样检测的准确性；留样食品均注明具体时间，不同时间段留样食品应进行隔离存放；留样时间满 48 小时后可作废弃处理，时间不到或有特殊情况需保留或延长存放时间时应遵守规定，不得私自处理。

9. 环境卫生：乙方负责食堂室内外清洁卫生，有单独院落的还包括院落卫生，环境卫生必须做到无杂物、无异味、整洁干净。保持室内外清洁卫生，做到每餐一打扫，每天一清洗，每周一大清扫；加工结束后将地面、水池、加工台、工具、容器清扫洗刷干净；每餐后，将餐车、餐台等及时进行清洁并用消毒液擦洗餐桌和地面；每天玻璃墙、灶台墙体及门窗擦洗一次，每周进行一次彻底清洗。每周对碗柜及餐具进行二次消毒清洁。每餐前，做好开窗通风工作，做到餐厅及后厨无异味、空气新鲜。配合甲方落细落实食堂病媒生物防治措施，查漏补缺做好病媒防治工作，及时清理“四害”垃圾，餐厅无蚊虫、无蚊蝇、无蟑螂、无老鼠。

10. 垃圾管理：乙方必须在服务保障的餐厅配置专门的生活垃圾管理员，熟悉并掌握垃圾分类有关知识。必须在其

服务的餐厅的指定位按照垃圾分类管理要求置设分类垃圾容器，并配置标准的标识。必须严格按照垃圾分类要求挑拣生活垃圾并分类投放。厨余垃圾要做到干湿分离，不能与非厨余垃圾混投。要负责垃圾存放区域周围卫生，每天负责冲洗、清理，每天对餐厨垃圾区域进行一次消毒，必须做到地面无污水、污渍、无异味、无蚊蝇滋生、无散积垃圾。禁止将餐厨垃圾交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处理单位或个人处理。要设置垃圾分类台账，严格按照分类标准统计每日的垃圾投放量、去向，并做好记录。

11. 厉行节约：对照《陕西省机关食堂反食品浪费工作成效评价标准》，落实计划、采购、台账管理、食品检测、加工、成品制作、储存、留样、服务、卫生、消毒、防鼠防虫等全环节的反食品浪费措施。抓住厨余垃圾这一关键环节，每天每餐对餐厨垃圾称重，计算垃圾系数并建立台账。

“光盘”和“剩餐”是餐饮公司经营和服务水平的集中反映，乙方要以问题为导向，不断提高饭餐质量和服务水平。

12. 设施设备管理：乙方要加强餐厨设备、餐厅公共设施的管理，爱惜厨房设施设备，确保实施设备安全完整，提高使用寿命。如果发现人为损坏（经维修公司专业人士鉴定），应照价赔偿。建立厨房设施设备台账，定期核对和清点，确保设施设备完整；及时清理设施设备上摆放的杂物以及浮尘、油渍等污染物，确保设施设备干净整洁；及时清理



排污、排水等管道，确保管道畅通；严格按操作规程使用和保养设施设备，确保安全规范使用。各灶设施设备不得随意挪用，如需转移，必须经餐厅经理报经总务科科长同意后，方可挪用。

13. 厨具及低值易耗品管理：按照谁投资购买，产权归谁的原则，分类管理。保证质优量足保障日常工作所需，乙方需配合甲方提出的工作意见。

14. 就餐信息公开：乙方通过“智慧餐厅”APP，提前一周公布下一周菜单经食品总监签字审定的菜单，于每周日向干部职工发布公示每周菜单。要自觉接受职工监督，听取职工意见，对职工反映属实的管理不到位的事项，限期整改；对职工提出的有利于提高餐饮保障和服务水平的建设性意见，要认真采纳。

15. 智慧化管理：乙方需按照 APP 建设要求，配合甲方智慧食堂工作。要及时汇总餐厅预计就餐人数，做好食材采购。要安排专人负责组织安排打包送餐服务，确保从预订起 30 分钟内将盒饭送到就餐者指定地点。解决好“12345”热线反映的关于职工餐厅的所有问题。

16. 应急保障：乙方必须有科学、完善、合理的应急预案。对停水、停电、停气等特殊特殊情况要有应对措施，对突发公共卫生事件要有应急保障措施，对火灾、漏电等突发事件要有应对措施。要建立有效的食品安全应急处置措施，

确保饮食安全。

17. 乙方应与员工签订劳动合同，依法为员工办理并缴纳各项社会保险（养老、失业、医疗、工伤、生育保险），并保障员工享有休息休假和带薪年假等依据劳动法律法规和政策应当享有的一切相关权利。发生劳动争议，一切赔偿责任由乙方负责，与甲方无关。乙方应加强员工的教育管理，员工在工作期间发生意外事故，责任后果由乙方承担，甲方不承担任何责任，由此给甲方造成损失的（包括但不限于经济损失），由乙方负责赔偿。

18. 乙方应接受甲方灶务委员会的监督，积极配合、落实、整改，甲方提出的意见和建议。

六、服务措施

乙方必须保证食品安全、卫生质量和供餐时间，不得擅自改变经营管理标准。按照经营管理质量和时间要求到指定地点进行经营管理。乙方应对上述服务进行承诺，认真履行，如经查严重违反服务承诺将取消经营服务资格。

七、合同价款结算

根据每餐每人管理费投标报价，销售收入（含个人承担费用），通过“智慧餐厅”系统，按月据实计算；最终支付费用依据合同履行情况及考核结果确定，于次月15日内向乙方支付（帮扶专家餐饮费按实际就餐次数结算）。乙方开具国家正规税务发票，以银行转账方式支付。

八、违约责任

1. 乙方必须自觉接受市场监管、卫生、税务、环保等有关部门监督，依法依规经营。经营过程中，执法部门在检查、抽查中发现的问题，乙方应承担一切后果，被区级以上（包括区级）相关监管部门通报的，视通报单位级别视情处以1000-10000元的处罚，如产生罚款，甲方还将按照行政部门罚款数额两倍处罚乙方，并合计从当月应付餐厅管理费中扣除。被国家级监管部门通报的，合同自然终止，甲方不承担任何违约责任。

2. 食品安全实行一票否决。经营期内不得出现食品安全事故，如发生食品卫生安全事故，合同自动解除，乙方承担所有责任，甲方不承担任何因合同解除给乙方造成的损失，给甲方造成损失的，由乙方赔偿。乙方应把好食品采购和加工关，禁止采购有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、混有异物或者其他感官性状异常的食品食材和无检验合格证明的肉类食品，禁止采购、使用超过保质期食材、无卫生许可证食品生产经营者供应的食品，不得采购、使用转基因食材。清洗、加工前先检查食品质量，对过期食品、腐败变质和有毒有害的食品，必须按国家相关规定处理，不得食品一经发现，将报请执法部门依据《中华人民共和国食品安全法》规定予以顶格处罚。

3. 乙方违反《食品卫生法》、《环境保护法》和其他的



法律、法规及甲方相关规定，给就餐人员造成损失的，乙方须承担相应法律和经济责任。甲方有权解立即除合同，并不承担违约责任。

4. 乙方需严格按《中华人民共和国劳动合同法》管理从业人员，用工期间应签订相应的劳动用工合同。需按照国家、省、市有关法律、法规和政策规定，为所雇用的员工缴纳社会保险等必须交纳的费用。在合同期内，乙方员工因触犯法律被司法机关处理，或发生工伤、非工伤以及伤亡等各类事故，或各类劳动纠纷等，均由乙方负责处理、解决，并承担由此所产生的各项费用和承担全部责任，甲方概不负责。乙方不按规定向甲方报备从业人员情况的，每发生一次，从当月应付餐厅管理费中扣 2000 元。乙方不按期向员工支付劳动报酬的，甲方有权从应付餐厅管理费或风险保证金中直接向员工本人支付工资。

5. 乙方要加强从业人员配备、培训、教育和管理，没有健康证或过期的不得上岗，厨师必须有相应的等级和资格证书。每日不按餐厅定员定岗要求配备专业人员的，每少一人，甲方有权从当月应付餐厅管理费中扣 500 元。须持证上岗但没有从业资格证或等级证的，每少一个证，从当月应付餐厅管理费中扣 500 元，直至配齐人员和取得相应证件。服务人员不按标准和规范服务的，每发现一次，视情节给予乙方 100 元—500 元处罚，从当月应付餐厅管理费中扣除。

6. 乙方必须加强餐具用具卫生管理，出现清洗、消毒不到位和不按规定分类存放等情形的，发现一次，除依据有关法律法规规定处罚外，视情节从当月应付餐厅管理费中扣除100元—500元。乙方必须加强从业人员个人卫生管理，严禁传染病患者从业，个人卫生必须做到“四勤”（勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤换工作服、被褥）。工作人员无论任何季节都必须穿统一工作服、戴手套、口罩、头发不露出帽外，不戴任何饰品，不涂指甲油，上班期间不准抽烟、玩手机等，发现有一类不到位的，每发现一次，除依据有关法律法规规定处罚外，视情节从当月应付餐厅管理费中扣除100元。在经营期间，乙方必须保证餐具满足就餐需要，餐饮需要更新的，由乙方负责更新。

7. 乙方必须加强餐厅卫生保洁管理，出现因餐饮公司保洁、保养不到位，未及时清理上下水、排污池和管道等情形的，除依据有关法律法规规定处罚外，情节轻微的，从当月应付餐厅管理费中扣除100元—500元费用；情节严重的，发现一次，从当月应付餐厅管理费中扣除500-1000元费用，一年内发现2次以上的，从当月应付餐厅管理费中扣除2000-5000元费用，一年内发现5次以上的，合同自然终止。不落实病媒防治措施或防治不到位的，每发生一次，从当月应付餐厅管理费中扣除500元费用。

8. 乙方必须加强食材存储环节管理，严格按照标准规范

分类储存食品。按期检查库存食品质量，发现变质食品或过期食品，应及时处理。储存材料冰箱冷库不得存入变质、有味、污染不洁的食品，严禁存放化肥、农药、杀虫剂等有毒有害物品。不规范储存食材和半成品的，发现一次，除依据有关法律法规规定处罚外，视情节从当月应付餐厅管理费中扣除 1000-10000 元费用，并责令销毁过期、变质食品。

9. 乙方必须按规定做好食品留样工作，如有违反，发现一次，除依据有关法律法规规定处罚外，视情节从当月应付餐厅管理费中扣除 100-500 元费用，合同期内累计发现 10 次没有做好食品留样工作，自动解除合同，甲方不承担违约责任。

10. 坚持厉行节约，反对铺张浪费，乙方应配合甲方做好有关工作。

11. 乙方不按照 APP 要求开展工作，不按时、不如实公布有关信息的，每发现一次，从应付餐厅管理费中扣罚 200 元；对干部职工提出的意见，经核实后，属于乙方责任且未及时整改的，视情节，每发现一次从应付餐厅管理费中扣罚 200-500 元。要及时回应社会关切，解决好“12345”热线反映的关于职工餐厅的所有问题，如有相关处罚由乙方承担；对反映属实的问题，视情节处以 500—2000 元处罚，从当月应付餐厅管理费中扣除。

12. 乙方必须要加强菜品质量管理，讲究凉热搭配、荤



素搭配、粗细搭配，注重营养均衡，并聘请营养师制定健康菜谱，根据季节变化及就餐者的反应推陈出新，每周食谱未经总务科审核的，每次处 500 元的罚款，每月未按规定至少推出一道新菜品的，处 500 元罚款，从应付餐厅管理费中扣除。

13. 乙方必须加强设施设备管理，未按操作规程使用设施设备，造成损失的，由乙方自行承担全部责任，并负责及时修复、更换相应的设施设备。

14. 乙方应严格执行垃圾处理的相关法律、法规，未执行垃圾分类分拣、投送等要求的，发现一次，从当月应付餐厅管理费中扣除 200 元费用；未按清理垃圾存放区域周围卫生的，发现一次，从当月应付餐厅管理费中扣除 100 元费用；没按要求建立和登记垃圾分类和清运台账的，发现一次，从当月应付餐厅管理费中扣除 500 元费用；垃圾运输渠道不符合规定的，每发现一次，从当月应付餐厅管理费中扣除 500 元费用，国家和地方行业主管部门有明确处罚规定的，从其规定。

15. 乙方需自觉遵守国家法律法规，凡因乙方执行法律法规不严或违反法律法规给甲方造成损失（包括但不限于经济损失）的，所有责任由乙方承担，并向甲方赔偿。

16. 若乙方将所管理的餐厅转包给他人经营，则甲方有权终止合同。乙方所交保证金不予退还，由此给甲方造成损



失的由乙方赔偿，甲方不承担违约责任。

17. 乙方因故若中途停止合作，需提前 3 个月函告甲方，所交纳保证金不予退还。

18. 保密规定：乙方教育管理好员工，不得收集、外泄患者（包括过逝患者）信息，如有此类情况出现，除依据国家相关法规处理当事人外，甲方将从日常管理质量押金中扣除 2000 元罚款。

九、免责条件

1. 因不可抗力等原因导致乙方经营受损的，双方互不承担责任。本合同所指不可抗力是指：国家公布的特大地震、地质灾害、洪水等。

2. 本合同如遇国家政策变化时需要解除时，双方互不追究违约责任。

十、合同争议的解决

1. 合同执行中发生争议的，当事人双方应协商解决，协商达不成一致时，可向延安仲裁委员会申请仲裁。

2. 除双方有争议的部分外，本合同其他部分仍然有效，各方应继续履行。

3. 违约方应当承担守约方为实现合同债权产生的律师费、保全费及保全保险费。

十一、招投标文件、报价文件、成交通知书、成交供应商承诺书是本合同不可分割的组成部分，对甲方和乙方均具



有法律效力。合同一经签订，不得擅自变更、中止或者终止合同。对确需变更、调整或者中止、终止合同的，应按规定履行相应的手续。合同附件是合同重要组成部分，与合同具有同等法律效力。

本合同从签订之日起生效，合同规定的全部事宜和程序结束后终止。

本合同一式四份，甲方三份、乙方一份。



甲方 	乙方 
地址：陕西省延安市宝塔区新区轩辕大道 26 号	地址：延安市宝塔区光华路永泰大厦一楼
邮编：716000	邮编：716000
法定代表人：	法定代表人：
被授权代表：张泽文	被授权代表：杨勇
电话：13992120588	电话：15929161111
传真：	传真：
	开户银行：中国建设银行股份有限公司延安南桥支行
	帐号：61050168361100000671
日期：2025 年 4 月 1 日	日期：2025 年 4 月 1 日



附件：监督考核和满意度调查表

1. 综合管理考核

为进一步加强职工餐厅餐饮工作的管理，使餐厅工作人员更好的为医院干部职工提供优质规范的服务，加强对餐厅的监督检查，提供服务质量，保证饮食安全，现依据《中华人民共和国食品卫生法》及医院规章制度制定本办法。具体办法如下：

①检查考核人员的组成：由医院管理科室考核。

②检查范围：

伙食质量、服务质量、卫生标准、餐厅管理及医务人员满意率。每月检查考核一次，每月统计一次。

③处罚办法：

在考核中，甲方将根据检查标准进行考核。考核结果全部合格足额发放当月应付餐厅管理费，每一项不合格按考核标准扣除，处罚款在当月应付餐厅管理费中扣除。

在日常检查中，如发现有违反卫生管理规定及考核办法的行为，情节较轻的，限期整改；情节较重的，有以下情节的实行一票否决制。

发生轻微食物中毒（五人以下，且无需住院治疗的）或2例以下需要住院治疗，但未造成明显伤害的，按照《食品卫生法》相关规定进行行政处罚，并处罚金5000—20000元，从当月应付餐厅管理费中扣除。

发生五人以上轻度食物中毒或 3 例及以上需要住院治疗的食物中毒或 1 例造成较重伤害的严重食物中毒或食源性疾病的，按照《食品卫生法》相关规定进行处罚外，解除或终止承包合同。

餐厅管理量化考核内容见附表

附表：延安市中医医院职工餐厅质量考核标准

日期： 年 月 日

序号	项目	考核内容	考核标准	违规处罚标准	是否合格
1	采购	采购合格食品	无腐败、霉变、生虫、污浊、无毒、无害、符合卫生标准的食品	1000-10000 元	
		对供货商资质审查	索取食品检验合格证、化验单、营业执照、卫生许可证、一票通	500 元	
2	食 品 安 全	食品留样	每日用餐前所用供应食品提前留样、留样容器保证 $\frac{3}{4}$ 容量，必须有详细的食品留样记录，留样员、监督员实行双签字	500 元	
	仓库	物品摆放	物品摆放整齐合理	100 元	
			无摆放与食品无关的杂物（如衣物等）	100 元	
		食品原	所有食品原材料生产日期标识必须	200-1000	



		材料	清晰可辨	元	
			无变质或超过保质期的食品	1000-500 0 元	
人员	职业健康	所有工作人员必须有当地疾控中心发放的健康证,并在管理科室备案(健康证复印件)		500 元	
	个人卫生	不留长发、勤剪指甲、不佩戴首饰、着装干净整洁、勤换工作服		100 元	
操作间	操作台	所有用具摆放整齐、干净整洁		100 元	
	地面卫生	地面整洁,无生菜叶、无蝇虫、无杂物		100 元	
	垃圾处理	拣菜剩下的垃圾等必须防置在垃圾桶内		100 元	
		垃圾桶表面干净光洁,无污垢		100 元	
		垃圾及时清运、餐厨垃圾交由有资质企业处置		100 元	
	冰箱	外表干净整洁、无油垢、箱体内无积霜		100 元	
		食品必须生熟、荤素分开存放,禁止纸质外包装食品存放		200 元	
	灶台	无漏水、漏气、乱拉乱接电源现象		200 元	



			灶台干净整洁，无残菜、油渍、无脏水	100 元	
		烟机	油烟罩定期清洗，无油垢	100 元	
洗 消 间		洗碗池	池内无积水、无堵塞、无剩饭菜和杂物	100 元	
		消毒柜	餐具必须严格按照消毒规范进行消毒	500-1000 元	
			消毒必须有详细的消毒记录	200 元	
			消毒柜表面干净整洁、无污垢	100 元	
售 饭 间		窗、台卫生	门窗玻璃干净、整洁、透明，不油腻、无污渍	100 元	
		人员着装	统一着装、佩戴工作牌，工帽、口罩、手套穿戴 规范	100 元	
				100 元	
		地面卫生	地面干净整洁、无积水、无油渍、无污渍	100 元	
就 餐 大厅		餐桌卫生	桌面整洁、无积水、无油渍、汤渍，不黏手	100 元	
			及时清洁桌上的垃圾，餐桌员工就餐完毕后 5 分 钟内必须清洁完毕	100 元	
		自助区	设备布局合理、整齐、有序、清洁，保障饭菜续 量及时	100 元	



回收区	开餐过程中回收车内外清洁、干净，剩饭菜、纸屑无洒落现象	100 元	
	开餐结束后泔水及时清运、回收区位置清洁干净，无残留饭菜、无异味	100 元	

2. 就餐满意度考核

①调查范围：全院行政及业务科室。

②调查时间：每季度开展一次。

③处罚办法：考核结果为“不满意” ≤ 5 个科室的，足额结算当月餐厅管理费， >5 个科室 ≤ 10 个科室提出“不满意”处罚 2000 元， >10 科室 ≤ 20 个科室提出“不满意”处罚 6000 元，处罚款在当月职工餐饮管理费用中扣除。考核结果为“不满意” >20 个科室的合同自动解除，甲方不承担由此造成的任何损失。

延安市中医医院职工餐厅满意度调查表

为使职工餐厅伙食和卫生得到有效改善，请您针对现在职工餐厅各方面（菜式的质量和卫生、工作人员服务态度、就餐环境卫生、就餐模式和标准等内容）提供一些宝贵意见，促使医院职工餐厅进一步改进。欢迎参与本次满意度调查，把您认为合适的选项打“√”，以利于改善工作。



序号	项 目	评价			备注
1	卫生状况如何	A、很好	B、一般	c、较差	
2	工作人员服务态度如何	A、很好	B、一般	c、较差	
3	菜品种类如何	A、很好	B、一般	c、较差	
4	饭菜汤类质量如何	A、很好	B、一般	c、较差	
5	饭菜的口味如何	A、偏淡	B、偏咸	c、一般	
6	饭菜的温度如何	A、很好	B、一般	c、较差	
7	菜品荤素搭配如何	A、很好	B、一般	c、较差	
8	菜品原材料新鲜度如何	A、很好	B、一般	c、较差	
9	菜品的更新情况如何	A、很好	B、一般	c、较差	
10	餐具卫生消毒如何	A、干净	B、一般	c、较差	
11	菜品中是否发现异物	A、从未发现	B、偶尔发现	c、经常发现	
12	在用餐过程中菜品添加情况	A、及时	B、时有时无	c、不及时	
您对医院职工餐厅提高饭菜质量和服务质量有什么好的意见和建议？					
填写日期：			科室：		
(感谢您的配合，填写好后由总务科人员统一收集)					