

医院食堂外包服务项目

政府采购合同

JSZC-320804-JTGS-C2026-0013

采 购 人：淮南市淮阴区渔沟中心卫生院

供 应 商：江苏康德餐饮企业管理服务有限公司

签订日期：2026 年 4 月 30 日

合同条款及格式

甲、乙双方通过苏采云政府采购一体化平台签订电子合同（加盖电子签章）。

采购人（全称）：淮南市淮阴区渔沟中心卫生院（甲方）

中标人（全称）：江苏康德餐饮企业管理服务有限公司（乙方）

经竞争性磋商采购，根据《中华人民共和国民法典》等相关规定，甲乙双方同意按下述条款和条件签订本合同（以下简称“合同”），并共同遵守。

1. 定义

1.1 合同当事人

(1) 采购人(以下称甲方)是指使用财政性资金，通过政府采购程序向供应商购买货物、服务的国家机关、事业单位、团体组织。

(2) 供应商(以下称乙方)是指参加政府采购活动而取得中标或成交结果，并向采购人提供货物、服务的法人、其他组织或者自然人。

1.2 本合同下列术语应解释为：

(1) “合同”系指甲乙双方签署的、政府采购合同协议书中载明的甲乙双方所达成的协议，包括所有的附件、附录和上述文件所提到的构成合同的所有文件。

(2) “合同价”系指根据本合同规定乙方在正确地完全履行合同义务后甲方应支付给乙方的价款。

(3) “货物”系指乙方根据本合同规定须向甲方提供的各种形态和种类的物品，包括原材料、设备、产品(包括软件)及相关的其备品备件、工具、手册及其它技术资料 and 材料。

(4) “服务”系指根据本合同规定乙方承担与供货有关的服务，例如食材采买、加工、制作

和合同中规定乙方应承担的其它义务。

一、服务范围

1. 供应商须为单位人员提供早、午、晚餐，根据单位要求提供用餐、重要节日外卖，还需提供部分公务接待用餐，住院病人按自愿就餐原则，如病人有就餐需求，须提供免费送餐服务。精神科病人按医院要求进行免费送餐服务。

二、服务期限及地点

1. 本次服务期限 1 年。

在服务期的第 12 个月，采购人将对前 11 个月的满意率进行平均，平均满意率达到 70%，且经医院研究同意、主管部门批准后可续签下一年合同。

2. 供应商中标后试用期一个月，试用期当月满意度未达到 80%，当月费用打九折支付后直接解除合同。

3. 在服务期限内原中标人被解除合同的，经相关主管部门同意后，采购人可与第二中标候选人签订履约合同，也可重新开展招标活动。

4. 如在项目实施期间，因政策等因素终止合同的，甲方不承担违约责任。

三、合同价款的确定及支付：

（一）合同价款中包含餐饮制作所需的原材料及油、盐、酱、醋配料等所有食材费用、水电气等费用，员工食堂发生的管理费、工资、加班费、利润、税金、员工培训、招聘、辞退、国家规定的社会保险、福利、工作服、以及市场价格变动、政策调整、工作时间及上下班途中的安全风险、垃圾清运等为完成本项目劳务所需的一切费用。

乙方须对现场状况及项目实施重点、难点进行考察，并对有可能为完成本项目而发生的费用作充分考虑，以制定出合理的投标方案；如采购需求中有遗漏部分，但乙方未在规定时间内提出，采购需求中遗漏部分计入其他报价，合同价格不做调整，但是乙方必须完成本项

目全部内容并保证服务质量。整个项目实施过程中的各种人工价格上涨的市场风险及国家政策调整等费用均应计入报价，以后不做调整。

(二) 本项目合同总价为人民币（大写）壹佰柒拾万元（小写¥1700000 元），实际结算价款及结算方式如下：

1. 工作餐费用：采购人提供指纹打卡设备，工作人员就餐均须进行指纹刷卡，最终就餐费用由采购人按每月实际就餐数量统一结算，次月按实际发生费用结算。（甲方逾期未结算费用，应按照逾期付款金额的银行同期活期利率支付逾期付款违约金，但违约金总额不超过当月应付款金额的 5%）。

2. 采购人每月组织对供应商进行满意度调查，根据满意率分以下三种方式处理：

(1) 满意率达到 70%（含）-80%（不含）的，罚款人民币 500 元（未及时缴纳罚款的，采购人将终止合同，同时有权在结算合同价款时予以扣除）；

(2) 满意率达到 60%，未达到 70%，罚款人民币 1000 元（未及时缴纳罚款的，采购人将终止合同，同时有权在结算合同价款时予以扣除），三次满意率未达到 70%的解除合同；

(3) 满意率未达到 60%的，罚款人民币 2000 元（未及时缴纳罚款的，采购人有权在结算合同价款时予以扣除），同时解除合同。

四、人员管理要求

1、配备的服务人员必须满足项目实际运营需求。厨师必须按响应文件中承诺的执行，所有人员无犯罪前科，无精神病、传染病等，并持《健康证》上岗，且定期按卫生防疫部门的要求进行健康体检。甲方将对服务人员进行抽查及考核，如发现有人员无证上岗的，每一人每次罚款 500 元，并应及时整改到位，发现 3 次的，甲方有权终止合同。

2、如乙方未经甲方书面同意擅自更换项目组人员，除须按甲方的要求对人员作出调整后，还须交纳违约金 2000 元。累计达 2 次后，甲方有权终止合同，由此引致的经济损失，乙方

须全额赔偿，甲方保留追究乙方相关责任的权利。

3、甲方有权以书面形式要求乙方更换不能按规定履行合同的人员。

4、即使是甲方要求或同意更换的人员，其代替人员的资历仍应得到甲方的认可，且其资历和经验均不低于被更换人员。由此而产生的费用由乙方承担。

5、乙方对其雇员的人身安全负全部责任。

6、按照有关法律法规规定，乙方与派遣员工订立书面劳动合同，为派遣人员在用人单位注册所在地办理社会保险手续等，并根据用户提供的派遣员工考勤、考核、教育培训、奖惩等资料情况建立派遣员工人事信息档案。对新招派遣员工，应在规定时间内办齐所有用工手续，并提供包括但不限于派遣员工档案表、花名册、身份证及学历证复印件等供用户备案。

7、根据派遣员工人数和服务项目配备专门的劳务管理人员，负责派遣员工的日常事务，协调处理派遣员工与甲方之间的关系，向甲方提供政策法规方面的咨询。

8、及时掌握国家、省、市及区的有关劳动标准、劳动条件、工资福利、社会保险等方面的最新政策动态并知会甲方，积极配合甲方对新政策规定的组织实施。

9、按甲方要求，派遣员工严格遵守甲方的规章制度和管理规范规程、忠于职守、文明礼貌、严格遵守劳动纪律、服从和执行甲方作出的工作安排和调度。

10、乙方需定期会同甲方共同对派遣员工进行考核，并委托甲方进行派遣员工的现场管理和工作考核，相关考核、考勤和奖惩资料由甲方提供。乙方依据甲方提供的考核、考勤和奖惩资料及时足额给派遣员工发放工资福利。

11、乙方在项目履行期间发生的劳资纠纷、意外伤害、伤亡等所有安全事故、纠纷等均由乙方自行承担。

12、乙方负责员工的薪酬管理、福利发放、社会保险投保。

五、拟派人员有下列情况的，甲方可随时辞退

- 1、在试用期间被证明不符合录用条件的；
- 2、严重违反甲方规章制度的；
- 3、团队人员在外兼职，对完成甲方的工作任务造成严重影响，或者经甲方提出，拒不改正的；
- 4、严重失职，给甲方造成重大损害的；
- 5、团队人员因业务不熟悉或工作态度等原因经培训或调整工作岗位后仍不符合要求的；
- 6、因劳动合同法第二十六条第一款第一项规定的情形致使劳动合同无效的；
- 7、被依法追究刑事责任的；
- 8、在发生劳动者被退回或离职的情况下，乙方应及时与甲方协商再派遣事宜，成交供应商应按照甲方要求及时派遣符合条件的人员到采购单位工作；
- 9、甲方在辞退人员时须提前通知乙方。

六、甲方的权利及义务

- 1、甲方有权对乙方的管理工作进行监督，如：卫生、安全、治安、综合治理、监督等，如乙方达不到甲方要求标准，每发现一次支付违约金 500 元；造成严重后果的，甲方有权追究乙方的经济赔偿责任和法律责任；
- 2、甲方有权对乙方的工作人员的道德品质、身体健康状况、专业业务水平、综合素质等进行面试审核，如审核不合格，甲方有权拒绝使用此工作人员，并要求乙方重新提供符合甲方要求的工作人员，直至达到甲方要求为止。乙方聘用工作人员和更换工作人员必须按甲方规定时间到位，否则，造成的后果由乙方负全责。发现缺位工作人员，每人次支付违约金 2000 元，此类情况发生三次，甲方有权单方面终止合同；
- 3、乙方除因不可抗力外造成误餐、停餐等问题，第一次支付违约金 2000 元，第二次支付违约金 4000 元，第三次支付违约金 6000 元，如造成事故情节严重或发生上述情况超过三次，

甲方除追究乙方的违约责任外，还有权单方面终止合同；

- 4、在乙方按规定完全履约的情况下，甲方按照协议规定付款。
- 5、配备的服务人员必须满足项目实际运营需求。厨师必须按响应文件中承诺的执行，所有人员无犯罪前科，无精神病、传染病等，并持《健康证》上岗，且定期按卫生防疫部门的要求进行健康体检。甲方将对服务人员进行抽查及考核，如发现有人员无证上岗的，每一人每次罚款 500 元，并应及时整改到位，发现 3 次的，甲方有权终止合同。
- 6、如乙方未经甲方书面同意擅自更换项目组人员，除须按甲方的要求对人员作出调整后，还须交纳违约金 2000 元。累计达 2 次后，甲方有权终止合同，由此引致的经济损失，乙方须全额赔偿，甲方保留追究乙方相关责任的权利。

七、乙方的权利和义务：

- 1、乙方在聘用加工服务工作人员时，必须向甲方提供与工作人员签订的劳务合同和工作人员的体检证明、技师证书、本人身份证复印件等证书资料，在甲方管理部门留存。劳务协议中应明确聘请工作人员的时间和工资福利待遇，否则，甲方有权拒绝乙方使用此工作人员；
- 2、乙方必须确保食堂饭菜质量，对进货质量严格验收把关，经得起专业部门检查并达到国家规定的标准，否则由乙方负全责；
- 3、乙方提供工作人员时，必须统一按季节提供工作人员工作服，工作服的材质和样式要适合甲方食堂环境，端庄大方，并经甲方认可，否则，甲方有权要求乙方重新更换，如乙方不能及时按甲方要求更换则属违约，支付违约金 2000 元；
- 4、乙方必须按甲方规定作息时间，准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。如果甲方因工作需要调整就餐时间，或工作日增加就餐次数、人数，或休息日安排加班工作餐等有其他供餐要求，乙方须无条件保障，不得提出费用需求；
- 5、乙方聘用的食堂劳务人员必须遵守行业管理规定及甲方规章制度，如违反者，每发生一

次支付违约金 500 元；乙方必须按月缴纳水、电费，如有拖延，甲方有权可以从结算合同款中扣除。

6、乙方负责食堂工作人员的管理和业务培训，必须按照相关规范严格管理。业务培训每季度至少一次，采用轮训的方法，周六、周日进行；

7、乙方在甲方就餐结束后，必须关闭除正常工作的设备以外的其它设备的电源、水龙头、灯和天然气闸阀，乙方对食堂工作人员的一切安全风险负全责。

8、乙方必须加强安全管理，全面负责食堂安全，加强食堂工作人员的安全教育、安全培训工作，必须遵守设备的操作规程和保障用水、用电、用气安全，如违反相关规定，造成的一切的后果由乙方负责。

9、乙方须遵守食品安全、生产安全、消防安全等相关规定，如发生食品安全、生产安全、消防等安全隐患问题的，责任由乙方承担，给甲方及就餐人员造成损失的，乙方给予全额赔偿。

10、节假日期间（如中秋节、春节等），乙方须依照甲方提前通知的要求相应提高食堂的餐食质量。

11、如果遇到特殊情况，不能正常供餐，乙方应有随时提供员工正常用餐的能力。

12、乙方在经营期满或其他原因导致的合同终止后乙方必须配合甲方顺利交接，并全部移交会所经营所需的各种证件，如需进行变更或注销有关证件的，乙方配合办理。

13、乙方应遵守甲方制定的各项管理制度。乙方员工等人员未经批准不得随意出入甲方办公区域。

14、承租过程中发生的一切安全事故和责任，均由承租人承担。

15、乙方必须严格遵守国家有关法律、法规和政策，依法经营，文明守法，自觉维护甲方的形象和利益，乙方经营范围内的一切劳动或其它经济纠纷由乙方负责，与甲方无关。

八、工作内容及要求

1. 中标供应商不得利用食堂对外承接业务（病人除外）。

供应商中标后要求就餐时秩序井然，营造一个温馨、卫生、整洁的就餐环境，同时要做好就餐人员的统计工作，合理安排用餐量，不造成菜肴变质、浪费或份量不够等情况。

2. 食堂用餐食材由中标供应商自行采购，每周四前将下一周菜谱报给采购人审核，并按审核确定的菜谱烹饪供应。

菜品要变化多样，每天米面、蔬菜、鱼肉、瓜果等必须正规渠道采购，确保新鲜，洁净，无污染，无变质，无发霉，符合国家食品卫生安全标准。食用油必须使用非转基因，各类调味料必须使用品牌产品（食用油及调味料品牌必须经采购人确认后方可使用，如发现擅自变更品牌或弄虚作假的，采购人将终止合同），所有主要食材禁止使用人工合成或科技生产食材，一经发现，采购人将终止合同。供应商提供至少 28 个菜品（14 个荤菜、14 个素菜）（按照格式填写，面食、稀饭、汤、水果、小菜不包含在内），采购人有权在菜品中自行选择，也可另行指定菜品。

米、面、油、肉类食材采买票据必须留存，采购人将进行随机核查，如发现弄虚作假的，甲方有权处以票面金额 3 倍的罚款（未及时缴纳罚款的，采购人将终止合同，同时有权在合同中予以扣除）；发现三次弄虚作假行为的采购人将终止合同。

3. 食堂厨具设备由采购方提供，供应商仅提供食材采购、加工、就餐餐具、就餐管理、保洁即可。中标供应商需的签订合同前向甲方缴纳厨具设备使用保证金人民币壹万元，中标供应商对食堂设备必须科学管理合理使用，承包期内食堂设备损坏由中标供应商负责维修到位，无法维修的将在保证金中扣除相应金额，超出保证金部分在结算费用时予以扣除。

4. 餐品要求（最终以供应商承诺为准）：

职工餐：

早餐（3 元/人）：不少于两种面食（锅贴、鸡蛋饼、花卷、馒头、包子、烧麦等），两

种稀饭，鸡蛋一个/人，2种以上小菜。

午餐（13元/人）：不少于一荤、一小荤、两素、一汤、一水果。

晚餐（3元/人）：不少于两种面食（锅贴、鸡蛋饼、花卷、馒头、包子、烧麦等），两种稀饭，鸡蛋一个/人，2种以上小菜。当日菜谱在食堂门口进行公示。

精神科病人餐饮（17元）：

早餐（3元/人）：不少于两种面食（锅贴、鸡蛋饼、花卷、馒头、包子、烧麦等），两种稀饭，鸡蛋一个/人，2种以上小菜。

午餐（11元/人）：不少于一荤、一小荤、一汤。

晚餐（3元/人）：不少于两种面食（锅贴、鸡蛋饼、花卷、馒头、包子、烧麦等）三种稀饭，2种以上小菜。菜谱提前1周递交院方监督，如遇不合适的菜谱院方拥有更改菜谱的权利（糖尿病等患者菜谱按医护要求替换）。

5. 公务接待用餐按甲方的要求购买原材料、制作，并按原材料的采购价开具正规发票与甲方另行结算，但必须提供正规的税务发票。

九、履约保证金

1. 乙方交纳人民币合同金额的0%作为本合同的履约保证金。
2. 乙方提供的履约保证金可以是人民币形式（银行本票、汇票、支票、电汇），或银行保函、担保公司的保证担保或保险公司的保证保险等多种形式。
3. 乙方选取银行保函、担保公司的保证担保或保险公司的保证保险等形式的向采购人缴纳的，如保函（担保、保险等）的约定期到期但乙方履约仍未结束的，乙方须进行续保。
4. 乙方选取以履约保函（保险）形式向采购人缴纳的，按照《关于在全省政府采购领域推行电子履约保函（保险）的通知》（苏财购【2023】150号）的要求，登录“政府采购电子履约保函（保险）平台”，选择第三方机构并提交保函（保险）申请，经审核通过后支付相关费用。
5. 如乙方未能履行合同规定的义务，甲方有权从履约保证金中取得补偿。

6. 履约保证金在合同约定期间内不予退还或者应完全有效，约定期间届满之日起 5 个工作日内，甲方应将履约保证金退还乙方；逾期退还的，按中国人民银行同期贷款基准利率上浮 20% 后的利率支付超期资金占用费，但因乙方自身原因导致无法及时退还的除外。

7. 履约保证金在合同约定期间内不予退还或者应完全有效，履约保证金在项验收合格后退还给乙方。

十、其它

1、承包结束时，乙方应将甲方提供的场地、设施、设备、工具等全部整理分类，清点交还甲方，配合甲方完成清算交接工作；

2、本合同一经签订，甲方已视同告知、提供乙方有关本合同的所有信息和资料，乙方已知悉本合同相关的所有信息和资料，对所有的困难和风险有全面的评估，承诺严格履行合同，并承担违约责任。

3、如每餐发现同时有 3 人及以上就餐人员食品安全事故（经医疗机构检测确认为本店就餐引起的食品问题）的，甲方有权单方终止合同，乙方一切费用不予结算，乙方还需承担由此引起的医疗等一切费用。每餐每种饭菜必须留样 100 克并在冰箱保留 3 天。

4、在履约期间，如发生社会反响恶劣或群体事件或被新闻媒体报道的，甲方有权单方终止合同，乙方一切费用不予结算，乙方还需承担由此引起的一切损失。

5、本合同依法签订后，双方必须严格执行，任何一方违约且给对方造成损失的，应承担经济赔偿责任和法律责任。

十一、不可抗力

1、如果乙方因不可抗力而导致合同实施延误或不能履行合同义务的话，不应该承担误期赔偿或终止合同的责任。

2、本条所述的“不可抗力”系指那些乙方无法控制、不可预见的事件，但不包括乙方的违

约或疏忽。这些事件包括：战争、严重火灾、洪水、台风、地震以及其它甲方和乙方商定的事件。

3、在不可抗力事件发生后，乙方应尽快以书面形式将不可抗力的情况和原因通知甲方。除甲方书面另行要求外，乙方应尽实际可能继续履行合同义务，以及寻求采取合理的方案履行不受不可抗力影响的其他事项。如果不可抗力事件影响时间持续 120 天以上时，甲方和乙方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行合同的协议。

十二、索赔

1、因乙方原因，项目实施过程中导致破坏而发生的修复、赔偿等费用及实施过程中发生的一切安全事故和责任，均由乙方自行承担。

2、如在甲方发出索赔通知后七天内，乙方未能答复，上述索赔应视为已被乙方接受。若乙方未在甲方提出索赔通知后七天内或甲方同意的更长时间内，按照合同规定的任何一种方法解决索赔事宜，甲方将从未付款或乙方开具的履约保证金中扣回索赔金额，如果这些金额不足以补偿索赔金额，甲方有权向乙方提出对不足部分的补偿。

十三、合同的解除

1、甲方和乙方协商一致，可以解除合同。

2、有下列情形之一的，合同一方可以解除合同：

(1) 因不可抗力致使不能实现合同目的，未受不可抗力影响的一方有权解除合同；

(2) 因合同一方导致合同不能履行，另一方有权解除合同；

(3) 因政策因素致使不能继续合同的，甲方有权解除合同。

(4) 本协议有效期内，乙方如欲解约，必须提前一个月书面提出，并经甲方同意。乙方未经甲方同意，而自行解约停办，甲方可没收其履约保证金，乙方不得有任何异议，因乙方自行解约对甲方造成的损失由乙方负全部法律责任和经济赔偿责任；

3、有下列情形，甲方有权单方终止合同：

- (1) 乙方擅自转包、分包的；
- (2) 擅自停业、歇业的；
- (3) 承包期内甲方监督食堂运作，乙方违反本合同中约定的终止（解除）合同条款的，甲方随时可与乙方终止该协议，且乙方不得提出赔偿要求。
- (4) 被相关部门依法注销、关停的；
- (5) 违反投标时所做的承诺，且情节严重的；
- (6) 在有关部门的不定期“卫生安全质量”检查中累计两次不合格的。
- (7) 发生火灾等消防事故并造成严重后果的；
- (8) 法律法规禁止的其他行为。

4、有权解除合同的一方，应当在违约事实或不可抗力发生之后二十天内书面通知对方以主张解除合同，合同在书面通知到达对方时解除。

十四、争议解决办法

1、在执行本合同所发生的或与本合同有关一切争端，甲方和乙方应通过友好协商的办法进行解决。若协商不成，作如下第（2）条处理：

- (1) 申请仲裁。选定仲裁机构为淮安市仲裁委员会。
- (2) 提起诉讼。约定由甲方所在地法院管辖。

十五、合同生效及其他

1、江苏骏通建设项目管理咨询有限公司（项目编号：JSZC-320804-JTGS-C2026-0013）号招标文件、中标方提交的（项目编号：JSZC-320804-JTGS-C2026-0013）号响应文件、本次招标的中标通知书和招标过程中乙方的投标澄清等内容将作为本次采购合同文件的主要内容。

乙方在合同履行过程中若发生服务内容缩减、服务不及时的现象，甲方有权对乙方处以适当的经济处罚。

- 2、本合同应在甲方、乙方双方签字盖章后生效。
- 3、本合同一式伍份，甲、乙双方各执两份，代理机构执一份。
- 4、合同货物交付使用后所发生的合同纠纷，甲方与乙方进行处理。
- 5、如需修改或补充合同内容，应经乙方、甲方协商，签署书面修改或补充协议。该协议将作为本合同不可分割的一部分。
- 6、本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

十六、未尽事宜

1、合同在执行过程中出现的未尽事宜，双方在不违背本合同和采购文件的原则下协商解决，协商结果以书面形式盖章记录在案，作为本合同的附件，与本合同具有同等效力，并提交政府采购监督管理部门备存。

2、其他未尽事宜应按照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定解释。

甲 方：

单位盖章：

代表签字：

签定日期：

乙 方：

单位盖章：

代表签字：

签定日期：2026年4月30日

2026年4月30日

附件一：食堂管理规定（此规定与合同条款中处罚条款同时进行考核）

以下情形有一次不符合甲方要求的扣1分并处每次500元罚款，扣分累计达40分的，甲方有权单方终止合同

1、每日早、中、晚工作餐及接待用餐、晚食堂用餐、重要节日的食品制作。具体时间根据采购人要求的工作时间做另行制定。开餐需按时准点供应，不得提前或拖延。

1.1 米面、蔬菜、鱼肉、瓜果等必须正规渠道采购，确保新鲜，洁净，无污染，无变质，无发霉，符合国家食品卫生安全标准。

1.2 每周菜单经采购人管理人员确认。

1.3 餐具用品：做到卫生、洁净、消毒；餐室（厨房）无蝇、无虫。

2、餐菜要求：

2.1 承包方严格按甲方确认的菜品进行供应。

2.2 蔬菜供应以时令蔬菜为主，灵活调配菜式，严格执行食品安全标准。

2.3 就餐人数和餐菜种类根据采购人实际情况增减，以采购人通知为准。

3、食堂工作流程管理：

3.1、制订菜单。中标人根据市场、季节、营养、采购人要求等综合因素制定下周食谱及菜单同时报送采购方备案。

3.2、饭菜加工。每餐饭菜必须在就餐前10分钟准备好，加工后的饭菜要注意保温。

3.3、就餐服务。就餐期间中标人管理人员要协调好食堂内部事务，负责打菜的职工要固定窗口，打饭菜数量要符合规定，人员配备充足，保证打饭快速有序。要根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施。

3.4、餐后及时清洗、清理与打扫。餐后要对餐桌、厨具、餐具进行清洗，消毒，并分类放在固定位置，厨房、餐厅进行打扫、冲洗；对剩余饭菜进行处理。

4、食堂工作制度：

4.1、食堂工作人员按规范程序招聘、录用，按时上、下班，坚守工作岗位。所有食堂工作人员必须社会背景清楚，身体健康。所有食堂工作人员必须到采购方备案，提供健康证明。更换、补充人员必须经过备案。

4.2、养成良好的工作习惯，各种厨具、餐具要固定放置，使用完毕后及时放回原处，各种物品不随处乱放。

4.3、爱护公物。使用锅炉、压面机等械具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要细心细致。

4.4、做好食堂卫生工作。工作期间必须穿工作服，注意做好食品卫生，餐具卫生，环境卫生，

个人卫生工作，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向食堂管理人员请假，离开食堂工作岗位。

4.5、食堂工作人员要服务规范、语言文明，工作期间不打闹、不与员工争吵。

5、食堂卫生制度：

5.1、禁止使用不新鲜食品，严禁使用腐烂变质的食物，以及其他感官性状异常食物。

5.2、要做到生品与成品、熟品相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离。冷藏时要做到荤腥类食品与其他食品相隔离。

5.3、食物制作及销售过程中要注意防蝇、防灰尘，以避免杂物混入食品。

5.4、各种调料不宜久置，装盛调料各种器具应经常洗涤。

(1) 餐具、厨具卫生

(1.1) 刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗，保持厨具的清洁。餐具用后要一洗二刷三冲四消毒四类。

(1.2) 厨具和餐具要固定摆好。

(2) 环境卫生

(2.1) 保持食堂墙面、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。

(2.2) 储藏室要保持干净、干燥和通风，储藏间不得存放其他杂物及个人物件，物品存放要离地，隔墙，分类。

(2.3) 对食堂周围的阴沟、角落、泔水桶，垃圾堆要经常清理，预防细菌感染食物。

(2.4) 对存放厨具，餐具的各个角落要经常抹洗。

(3) 食堂工作人员个人卫生

(3.1) 食堂工作人员要做到"四勤"勤洗手，剪指甲；勤洗衣服，被褥；勤洗澡，理发；勤换工作服。

(3.2) 在工作前及处理食品原料后、便后要用肥皂及流动清水洗手，直接用手接触入口食品之前(如抓粉条，切菜，加工面粉等)应用热水消毒。

(3.3) 不得在食品加工期间及销售食品前抽烟，不正对食品咳嗽、打喷嚏，不随处吐痰。

6、监督与管理

6.1、采购人将定期对食堂卫生及饭菜质量进行监督。

6.2、采购人将强化员工监督，设立食堂职工监督栏。定期做问卷调查。通过听取员工意见，汇总后向中标人发出整改通知，中标人必须响应，并提交整改措施，由后勤主管监督执行。

6.3、采购人将每月进行一次食堂工作考核，考核办法附后。考核内容包括食堂工作人员工作态度，食堂管理制度执行情况等相关事宜。

6.4、中标人人员必须遵守采购人管理制度，人员、车辆、物资出入门检查登记，未经采购人有关部门同意，不得携带物品出采购单位。

附件二：满意度问卷调查（中标人可委派一名代表参与满意度调查）

大家好，为了更好的做好餐厅的服务工作，提高餐厅的服务质量，同时也更好的提高各位的用餐满意度，特此做一次满意度问卷调查，希望您能从实际出发，积极配合，认真详实地填写此调查问卷，感谢您的配合！欢迎参加本次答题。

Q1：您认为餐厅餐具的卫生状况如何？

A. 很好 B. 一般 C. 不好

Q2：您认为餐厅工作人员服务态度如何？

A. 很好 B. 一般 C. 不好

Q3：您认为餐厅每餐荤素搭配如何？

A. 很好 B. 一般 C. 不好

Q4：您认为餐厅的菜品种类如何？

A. 很好 B. 一般 C. 不好

Q5：您觉得饭菜的新鲜度如何？

A. 很好 B. 一般 C. 不好

Q6：您认为菜式的更新情况如何？

A. 很好 B. 一般 C. 不好

Q7：请列举目前您比较满意的 3—5 道餐厅菜品。

Q8：您希望餐厅增加哪些菜品？

Q9：您认为餐厅目前还有哪些方面需要改进？

Q10: 您认为餐厅急需要解决的问题有哪些?

总体情况评价是否满意: A. 是 B. 否

附件3 消防安全管理

一、消防设施的维护与管理

1. 配备齐全的消防器材，如灭火器、消防栓、消防水带等，并确保这些器材处于良好状态，定期检查更换。
2. 定期对食堂的消防设施进行检查，包括灭火器、消防栓、烟感报警器等，确保其完好无损且在有效期内。对于老化或损坏的设施，应及时更换。
3. 消防器材要定点放置，定期检查，保证完好有效，随时可用。

二、消防通道的畅通与标识

1. 确保食堂内设有明确的消防通道，保持通道畅通，不得堆放杂物。
2. 消防通道应标有明显的指示标志，并在显眼位置设置紧急疏散指示标志，以便在紧急情况下迅速疏散人员。

三、电气设备的检查与使用

1. 定期对食堂内的电气设备进行检查，确保其符合安全标准。
2. 不得超负荷使用电器，避免电线老化或破损引发火灾。
3. 使用机械设备时，不得过载运行，并确保电源电路处干燥，防止因受潮而短路。

四、防火巡查与隐患整改

1. 建立防火巡查制度，安排专人定期巡查食堂内的消防安全隐患，并做好记录。
2. 对于发现的问题，应及时整改，确保隐患得到消除。

五、消防培训与演练

1. 定期组织员工进行消防知识培训，包括火灾的预防、火场逃生技巧、灭火器的使用方法等，提高员工的消防安全意识。
2. 定期组织消防演练，让员工熟悉灭火器和消防栓的使用方法，以及紧急疏散的路线和程序。

六、厨房用火用电安全管理

1. 炊事人员要严格按照安全操作规程使用明火，每周要对气体管道、阀门、开关、电源检查一次，发现故障及时汇报。
2. 熬油、炸制食品时应随时注意油温，不得离开岗位，以防油温过高引起火灾。

3. 每日工作结束前，应检查操作间内所有阀门、开关、电源是否断开，炉灶是否有明火，确认安全无误后方可离开。

七、消防预案的制定与实施

1. 制定详细的灭火和应急疏散预案，明确各岗位员工的职责和应急流程。
2. 定期组织消防应急演练，模拟火灾发生时的真实情景，检验应急预案的可行性和员工的应急反应能力。

八、日常管理措施

1. 食堂内不得私接乱拉电源、电线，如确实需要，需报甲方相关部门批准，并由专业电工进行操作。
2. 食堂内一律禁止吸烟，并应在显眼位置张贴禁烟标识。
3. 食堂员工应定期进行消防安全培训和演练，提高消防安全意识和自救能力。
4. 食堂应建立健全消防安全档案，记录消防安全管理工作的开展情况。

