前提：本章采购需求中标注“\*”号的条款为本次磋商采购项目的实质性要求，供应商应全部满足。

## 一、 项目概述

1、本次磋商共1个包，采购成成华区第六人民医院康穗养老中心（医养结合新院区）食堂餐饮服务供应商一名

2、项目清单

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目号 | 标的名称 | 所属行业 |
| 1 | 01-01 | 成华区第六人民医院康穗养老中心（医养结合新院区）食堂餐饮服务 | 餐饮业 |

## \*二、技术服务要求

**（一）服务内容及要求：**

1.配餐方式：堂食或送餐（每份独立包装盒饭）。

2.用餐人员：入托老人、患者及其家属、职工及周边60岁以上老人。

3.配餐时间、就餐人数、餐费标准及配餐内容：

**3.1入托老人餐**

3.1.1配餐时间。

早餐：7:00至7:30，须在7:00前送达；午餐：11：00至11:30，须在11：00前送达；晚餐：17:30至18:00，须在17:30前送达。

3.1.2就餐人数：拟开放养老床位数200张，预计50%-60%入住用餐率。100人-120人，以实际就餐人数为准。

3.1.3配餐内容。

**早餐品种（就餐标准1流质、1主食、1副食）：**流质饮食包含粥、牛奶、豆浆等不少于3种（供应商提供，由就餐人员任选一种）；主食包含馒头、包子、面包、花卷、面条等不少于5种（供应商可同时提供三种及以上，由就餐人员任选一种）；副食品：煮鸡蛋、煎蛋、荷包蛋、蒸蛋等不少于4种（供应商可同时提供两种及以上，由就餐人员任选一种）+小菜、泡菜等不少于2种（供应商提供，由就餐人员任选一种）。

**午餐品种**（就餐标准为2荤、1素、1汤）**：**主食品包含白米饭、粗粮饭等不少于两种供就餐人员选一；副食品：供应商制作不少于3荤3素的菜品，供就餐人员选择2荤1素，以周食谱为准，汤类不少于 1 种。时令水果、酸奶可同时提供或轮换提供，就餐人选择其中一种，1盒≥100ml酸奶。另每周一、周三、周五就餐人员可自选1份小炒。

**晚餐品种**（就餐标准为1荤、1素、1汤）：主食，米饭；副食品：供应商制作不少于3荤2素的菜品，供就餐人员选择1荤1素（以周食谱为准）+1汤。或者饺子、抄手供就餐人员选择。

间餐或夜宵（就餐选择一种）：小面包（或蛋糕）+热牛奶，抄手、面皮、水饺。

**3.2职工餐：**

3.2.1用餐时间

早餐：7:30至8:00，须在7:30前送达；午餐：11：30至12:30，须在11：30前送达；晚餐：17:30至18:00，须在17:30前送达。

3.2.2就餐人数：全院职工人数达300余人，预计30%-60%用餐，以实际就餐人数为准。

3.2.3配餐内容：

早餐品种：参照入托老人餐

午餐品种（就餐标准为2荤、1素、1汤）：主食品包含白米饭、粗粮饭等不少于两种供就餐人员选一；副食品：供应商制作不少于4荤3素的菜品，供就餐人员选择2荤1素，以周食谱为准，汤类不少于 1 种。时令水果、酸奶同时提供或轮换提供，就餐人选择其中一种，1盒≥100ml酸奶。

晚餐（就餐标准为1荤、1素、1汤）：主食品：米饭；副食品：供应商制作不少于3荤2素的菜品，供就餐人员选择1荤1素（以周食谱为准）+1汤。或者饺子、抄手供就餐人员选择。

3.3按政府要求设置辖区老人便民助餐点：按政府指导价执行。

3.4病员及家属餐：就餐人员可自主选择。

**（二）人员配置要求**

1、人员配置数量要求：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 人员岗位要求 | 数 量 | 备注 |
| 1 | 管理人员 | 不少于2人 | 在签订合同后，人员上岗前，成交供应商应将本项目所有工作人员名单、身份证复印件、《四川省从业人员预防性健康检查合格证》等资料交采购人备案。 |
| 2 | 厨师长 | 不少于2人 |
| 3 | 厨 师 | 不少于4人 |
| 4 | 面点师 | 不少于2人 |
| 5 | 库 管 | 不少于1人 |
| 6 | 勤杂工 | 不少于4人 |
| 7 | 收银员 | 不少于1人 |

2、本项目工作人员需熟练掌握配餐服务操作技能，工作人员凡患有疮疖、化脓性创伤（特别是手指被切破）、流行性感冒以及可能引起传染的肠道疾病、呼吸道疾病或其他传染性带病者，一律不准从事食品的加工和制作，供应商须建立伤病即时报告制度和清退制度。

3、厨房工作人员严禁上班期间吸烟、嬉闹、聊天，严禁酒后上岗，严禁做与工作无关的事情。

4.本项目工作人员发生更换时，成交供应商应将符合人员配置要求的替代人员名单、身份证复印件、《四川省从业人员预防性健康检查合格证》等资料交采购人备案。

5、成交供应商所派工作人员由供应商自行负责，不与采购人发生任何劳务关系。

（三）、服务要求

1.供应商提供24小时内临时用餐或加餐服务。具备提供会议餐、活动餐能力。

2.医院提供茶餐厅、咖啡吧、4楼面点屋、院内小超市等场所，供应商可自行售卖商品（24小时营业），（此部分服务由供应商自行定价，需报备采购人审核后方可执行）原则上不得高于市场定价，原则上采用成都市发展和改革委员会每周公布的主城区部分农贸市场价格对应城区的平均价以及蓉价网公布的主城区部分农贸市场价格对应城区的平均价格；或采用周边农贸市场、超市、商店询价后的市场平均价作为市场确定价格，原则上每月月末询价一次。

3.菜单设计：以采购人要求为依据，结合营养师和厨师意见合理搭配菜品，

以满足不同味型，不同菜系地域风味的需求；定期开展一些特色餐、美食节等活动（每月不少于一次）。入托老人生日：供应商为入托老人提供传统生日餐（长寿面、小蛋糕等）无需额外收费；国家法定节假日、传统节日（端午、中秋、春节等）为入托老人提供聚餐活动（餐标不低于30元/人）。

2、食材验收存放：遵循食品安全关键点控制检验要求，确保所有人所食用餐品安全卫生。

3、餐品的生产加工：供应商应严格执行《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规；实行原料出入库登记制度；坚持餐具每餐消毒，严格执行一冲、二洗、三消毒、四保洁制度；坚持卫生检查和食品留样制度，做好记录。菜品留样量≥125g，有标识（留样日期、品名、留样人），存入专用留样冰箱内，留样时间大于48h，专人管理，并有留样记录。

4、售餐服务：根据采购人要求的就餐时间提前做好餐品准备，可满足错峰式的就餐，若就餐人数较多（超过餐厅就坐位置），高峰期需派餐厅服务人员协助引导，满足职工快捷就餐；其余就餐服务根据采购人需求提供对应的就餐服务。

5、餐厅就餐环境维护：服务人员需保证餐厅在就餐前、就餐中、就餐后的

整个就餐过程的环境卫生，在服务期间注意保持餐厅环境整洁。

6、意见收集及处理：供应商应每月针对就餐职工进行抽样调查，了解就餐者对餐品和服务的建议意见，汇总后制表并提出解决方案发送给采购人，采购人审批同意后执行。

7、提供食堂全年无休服务，必须保证每天营业。

**（四）卫生要求**

1、食堂卫生及后厨卫生标准和要求

1.1 目视地面清洁干净，无杂物、水渍、尘渍、痰渍、胶渍，地面光亮，干

净完好，无垃圾、无污迹。

1.2 墙面保持光亮无尘、无明显污染，无蜘蛛网。

1.3 玻璃门窗无污渍、无灰尘、无水渍，无手印，光洁明亮。

1.4 天花板、风口、悬挂装饰、悬挂牌无蜘蛛网、无污渍、无灰尘。

1.5 餐桌、餐椅：完好无损、物品摆放整齐有序、规范、无污迹、无破损、

备用物品齐全、无隔餐遗留垃圾等。

1.6 餐具、玻璃器皿等清洁、卫生、明亮、无缺口、无油渍、无残渣、无水

迹。

1.7 餐厅工作台，随时保持清洁，不得留置任何食品，以防止细菌传入。

1.8 布件：清洁完好、熨烫平整、无污迹、光亮如新，摆放规范,不得交叉

使用。

1.9 服务间内设施归类合理、规范，摆放有序，整洁干净。

1.10 服务用具：无油腻、无污迹、使用灵活、清洁完好，摆放规范。转台：

清洁、无脏痕、无油腻、转动灵活。

1.11 门顶、面、框、门把手无尘土、无污迹。

1.12 洁具干净、无污迹、无灰尘。

1.13 消防设施、标识牌等公共设施干净、无积尘。

1.14 垃圾桶按指定位置摆放，桶身表面干净无污渍、痰渍、异味，内胆应

定期清洁、消毒。

1.15 清洁间中各种设备、物品表面干净、无水迹、无污渍，清洁工具摆放整齐有序、规范，室内无异味。

1.16 各操作间无老鼠、蟑螂；有防鼠措施，无卫生死角。

1.17 清洗池无污迹，水龙头光洁。

1.18 餐具洗消工作时，餐具不得直接放置在地面上；及时清扫地面污迹，

不得堵塞下水道。

1.19 餐具消毒柜所有餐具码放整齐、规范。

1.20 排水沟无残留物、无积水、无污垢，无异味。

1.21 烟罩无油污、无水渍、无污垢、无灰尘，保持原有光亮度。

1.22 供应商每季度应请专业公司对抽油烟系统进行清洗，并出具相应清洗报告及发票复印件等证明材料，费用由供应商负责。

1.23 垃圾处理及时，袋装垃圾摆放整齐。残食处理处地面无明显垃圾，无

污水外溢，无明显异味，无蚊蝇飞舞,垃圾日产日清。泔水处理要及时并符合国

家相关规定。

2、 食材配送要求：

2.1 要求配送的货物包括粮油类、蔬菜瓜果类、肉禽水产类、蛋奶类、干杂调料、半成品类、预包装食品以及低值易耗品类等。

2.2 所配送食材在溯源体系内，并保证所提供的食品可被追溯。

2.3 配送的产品应为保持新鲜的合格产品，符合国家规定的卫生、防疫、质量、安全、检验标准，并在配送时提供符合国家规定的相关证明；配送猪肉应符合项目所在地生猪溯源体系的要求并有产地动物卫生监督机构出具的检疫（或检测）合格证明和动物产品检疫（或检测）合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章；配送供应蔬菜和水果，需按相关规定配送前采样送检，供货时提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格报告等。

2.4肉禽鱼类需冷链配送。投标人须为项目配备1辆或以上冷链运输车，提供车辆图片及车辆行驶证，同时提供购买发票或租赁合同，并加盖投标人公章。

2.5能提供净菜，且所有食材均符合国家相关要求，产品符合食品卫生安全法要求，保证新鲜、卫生、安全。

（五）安全标准

供应商应按国家规定为员工购买相关保险，供应商应对员工进行食品卫生、安全生产、消防安全和操作规程等培训后，方能上岗。供应商应做好设施设备的维护保养，每天负责设施设备和水、电、气等安全检查，并做好记录。在每天供餐结束后应关闭水、电、气。员工应定期参加医院组织的消防安全生产培训，并积极参与医院组织的各类安全应急演练。

1. 设备配置（此项内容为基本设备配置情况阐述，供应商可在应答表中不作应答）

厨房现有配置设备清单（院方已配备）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目编码 | 设备名称 | 计量单位 | 清单数量 |
|
| 1 | 0310040041267 | 单星盆水池 760\*800\*(650+150) | 台 | 1 |
| 2 | 0310040041268 | 单星盆水池 1200\*700\*(650+150) | 台 | 1 |
| 3 | 0310040041269 | 单星盆水池 1600\*700\*(650+150) | 台 | 1 |
| 4 | 0310040041270 | 双星盆水池 1600\*700\*(650+150) | 台 | 6 |
| 5 | 0310040041271 | 三星盆台 1800\*700\*(650+150) | 台 | 1 |
| 6 | 0310040041272 | 单层工作台 1350\*700\*（650+150） | 台 | 2 |
| 7 | 0310040041273 | 双层工作台 850\*700\*（650+150） | 台 | 1 |
| 8 | 0310040041274 | 双层工作台 1500\*700\*（650+150） | 台 | 1 |
| 9 | 0310040041275 | 双层工作台 1800\*800\*（650+150） | 台 | 3 |
| 10 | 0115010011276 | 活动双通荷台 1800\*800\*（650+150） | 台 | 16 |
| 11 | 0115010011277 | 活动单通带秋千门荷台 1800\*800\*（650+150） | 台 | 1 |
| 12 | 0310060131278 | 四开门储藏柜 1200\*500\*1600 | 台 | 3 |
| 13 | 0115010181279 | 四层平板货架 1200\*500\*1600 | 台 | 32 |
| 14 | 0115010181280 | 四层平板货架 1600\*700\*1600 | 台 | 1 |
| 15 | 0115010181281 | 米面架 1500\*600\*150 | 台 | 8 |
| 16 | 0310070061282 | 双炒双吊小炒灶 2000\*1200\*1250 | 台 | 1 |
| 17 | 0310070061283 | 双头大炒灶 2000\*1200\*1250 | 台 | 1 |
| 18 | 0310070061284 | 节能静音单头大炒灶 1200\*1200\*1250 | 台 | 1 |
| 19 | 0310070061285 | 炉拼台 200\*1200\*1250 | 台 | 3 |
| 20 | 0115010181286 | 烤盘架 | 台 | 1 |
| 21 | 0115010011287 | 木案台 2100\*760\*900 | 台 | 1 |
| 22 | 0310050071288 | 五格双通热汤池 1800\*700\*（650+150） | 台 | 4 |
| 23 | 0304040361289 | 双头吊汤炉 1200\*700\*550 | 台 | 1 |
| 24 | 0307010021290 | 油烟净化一体机 L\*1360\*780 | 米 | 11 |
| 25 | 0301040081291 | 收餐车 L\*1360\*780 | 台 | 2 |
| 26 | 0310060131292 | 双门不锈钢门消毒柜 1190\*530\*1800 | 台 | 2 |
| 27 | 0303080011293 | 四门高身冷藏雪柜 1215\*680\*1930 | 台 | 1 |
| 28 | 0310070061294 | 双门蒸饭车（24盘） 1420\*680\*1720 | 台 | 3 |
| 29 | 0310040141295 | 洗地龙头 | 个 | 4 |
| 30 | 0301020051296 | 多功能切菜机 900\*460\*740 | 台 | 1 |
| 31 | 0301020051297 | 绞切肉机QJR-400 560\*480\*810 | 台 | 2 |
| 32 | 0301020051298 | 土豆拨皮机TP450 850\*600\*1100 | 台 | 1 |
| 33 | 0310060121299 | 全自动豆浆机 650\*435\*1270 | 台 | 1 |
| 34 | 0301010141300 | 压面机 575\*565\*970 | 台 | 1 |
| 35 | 0301020051301 | 打蛋机 513\*405\*762 | 台 | 1 |
| 36 | 0301020051302 | 和面机 955\*570\*1060 | 台 | 1 |
| 37 | 0303080011303 | 高温冻库 3750\*2400\*2600 | 台 | 1 |
| 38 | 0303080011304 | 低温冻库 3750\*2300\*2600 | 台 | 1 |
| 39 | 0310060121305 | 开水器 | 台 | 2 |
| 备注 | 如有不足，由供应商向采购人报备同意后自行添置，所需费用包含在本项目报价中。 | | | |

## \*三、商务要求

1.服务期限：签订合同生效之日起3年,合同1年1签。经采购人、成交供应商双方同意后续签下1年合同。

2.服务地点：

成都市成华区长秀路135号

3.费用计算：服务月配餐外包服务费用=∑（服务月配餐类型的实际用餐人次数×成交供应商配餐类型的餐费标准）×服务月结算系数。说明：无员工投诉成交供应商提供的菜品质量或服务态度不好时，或者服务月累计出现1至4次投诉，成交供应商提供的菜品质量或服务态度不好时，服务月结算系数计为1；服务月累计出现有5至10次投诉结算系数计为0.95；有11至20次投诉成交供应商提供的菜品质量或服务态度不好时，服务月结算系数计为0.9；有21至30次投诉成交供应商提供的菜品质量或服务态度不好时，服务月结算系数计为0.8；有31人次投诉成交供应商提供的菜品质量或服务态度不好时，服务月结算系数计为0.7；成交供应商为采购人提供的配餐服务发生食品安全事件时，采购人有权拒绝支付配餐外包服务费用，造成的损失由成交供应商自行承担。

4.付款方式：

4.1属采购人支付费用，当月费用次月结算，根据每月考核结果按“费用计算”标准据实结算；每月15日前（遇国家法定节假日，由采购人与成交供应商协商确定时间）成交供应商与采购人（指定财务科）完成上月配餐服务的对账工作，并由成交供应商据实向采购人出具正规发票、餐票、就餐签到记录等相关结算凭证；采购人在收到成交供应商提供的结算凭证后10个工作日内，通过转账方式向成交供应商指定的对公银行账户支付上月食堂餐饮服务费用；属个人支付费用，由供应商与就餐人员双方自行结算。(特别说明以上属个人支付费用仅针对职工餐、病员及家属就餐)。

4.2供应商需按月向采购人缴纳：一是根据房屋及设备等固定资产使用折旧管理办法计算收取管理费用为28000元/月。二是每月根据实际消耗交纳水电气费用 。

5.验收标准：严格参照政府采购相关法律法规、《关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）的要求组织考核验收。

6.当合同终止时，双方需进行房屋、设备交接，设备遗失按医院固定资产管理标准进行清算；属成交人添置设备由成交人自行处置。

7.作人员年龄要求男小于55周岁，女小于50周岁，同时要求工作人员体检合格（提供入职人员体检表）。不得虚设岗位人员。若中途有辞职人员，供应商必须在2日内安排新员工培训并到位。工作人员要遵守法规以及医院制度，要有良好的服务态度，不能与院方患者及家属、职工发生争吵或冲突。如发现违规者，医院有权视情节提出处理意见。

8.供应商各项制度应健全，劳动用工、支付报酬等必须符合国家及地方相关法律、法规的规定，员工的基本工资、社保缴纳、奖金及各项补贴及社保上涨部分均由供应商负责。

9.出现下列情形，采购人有权终止配餐外包服务合同，由此造成的一切损失及法律后果均由成交供应商承担：

（1）成交供应商丧失承担本项目须具备的经营资质及条件的；

（2）成交供应商违法经营的；

（3）成交供应商被列为失信被执行人的；

（4）成交供应商被相关部门查封、勒令停业整顿时限达到1个月以上的；

（5）成交供应商为采购人提供的配餐服务发生食品安全事件的；

（6）成交供应商在合同期内,“服务月结算系数”累计2次低于0.9（含0.9）的；

（7）法律法规规定的其他情形。

**附件.考核标准及办法（无需供应商在响应文件中应答）**

考核以日常检查和定期检查相结合的方式进行。

日常检查采取不定期检查的方法，由医院管理人员实施。在不定期检查中发现的问题告知供应商，供应商派人确认并签字。检查时，按照《考核评分标准》所列项目对违规行为实施现场处罚，详实记录考核的时间、地点和考核情况（或拍照存档）。若存在严重问题，被考核单位有关人员必须到场签字，立即整改。具体标准为1分对应500元，月底在供应商服务经费中扣出，所扣分不再计入当月总分。

定期检查为每个月的15号、30号由医院管理人员实施，会同供应商管理人员，采取随机抽查、指定区域等方式进行。每次检查做好登记和摄像取证，检查结果以定期考核通报的方式告知供应商。15号、30号的检查结果得分平均分为当月考核分数。，每次检查在100分的基础上扣分。医院会给予供应商1～2天的整改时限，再进行复查，如复查仍存在问题，复查结果所得分数计入当次考核分数。每月对考评结果汇总。每月考核得分在95分以上（不含95分）的由医院扣除现场处罚款后向物业公司足额拨付经费；低于95分（含95分）的在拨款时扣除现场处罚款后，再比照基准分（95分）每减少1分所对应的金额扣除相应的服务费。具体标准如下：

95分（含95分）至90分，每减少1分扣除500元。

90分（含90分）至85分，每减少1分扣除1000元。

85分（含85分）以下，每减少1分扣除2000元。

严格按照双方达成认可的作业标准执行。餐饮公司月考核得分在85分（不含85分）以下的给予诫勉一次，年度累计三次月考核得分低于85分（不含85分）的，采购人可单方面解除物业服务合同。

整体规范考核：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **服务质量标准** | **分值** | **质量考评标准** |
| **一**  **整**  **体**  **规**  **范**  **100分** | **一、综合管理（80分）** |  |  |
| （1）对医院餐饮服务管理建立健全各项管理制度，各岗位工作标准，并制定具体的落实措施和考核办法：必须按院方要求配足各岗位工作人员，不能空岗；员工调岗、离职必须书面通知科室负责人。 | 20分 | 主要检查：管理服务工作流程、质量保证制度、岗位考核制度等基本制度，每发现一处不完整不规范扣0.5分；未制度具体的落实措施扣0.5分，未指定考核办法扣0.5分；未按规定要求配足员工或空岗、缺岗，扣0.5分。 |
| （2)员工统一着装，佩戴明显标志，工作规范，作风严谨。 | 15分 | 着装及标准一项不符合扣0.5分。 |
| （3）餐饮公司餐饮服务管理应用计算机等现代化管理手段，提高管理效率。 | 5分 | 不符合扣0.5分。 |
| （4）餐饮公司的管理制度健全、组织机构完善，所有员工能严格遵守劳动纪律，根据专业要求统一着装、礼貌服务、严格岗位职责，按时上下班，不准擅离职守，工作场所不准吃东西，不准收听广播、收看电视。服务人员的配备符合规定标准。 | 10分 | 管理制度、机构不健全扣1分，管理服务人员不按要求配备，每一个岗位扣1分，全体服务人员不得与医护人员和就医者发生正面冲突，违反规定扣2分。服务人员不熟悉医院环境、不了解安全防范应知应会、服务态度差、违反劳动纪律投诉属实扣1分。 |
| （5）对医院后勤监管部门及相关科室在日常监管工作中开出的项目整改，要严格按照规定的时间进行整改，并将整改情况上报监管部门。 | 10分 | 不按要求整改扣2分，整改完毕没有及时反馈扣1分，重复出现问题和隐患扣3分。 |
| （6）安全管理：有无安全保障机制；有无安全生产责任制；有无安全生产目标；有无安全生产措施；有无安全检查制度；有无制度安全管理应急预案。 | 10分 | 无制度、计划、方案扣5分，未按制度、规定操作一处扣0.5分。 |
| （7）日常管理：管理各项基本制度是否健全；办公室基本制度是否健全；管理是否坚持例会制度 | 5分 | 违规一次扣0.5分. |
|  | （8）员工培训：有无建立培训计划和培训制度；有无进行素质培训和公司理念培训；有无进行技术培训和定期进行技术培训和定期进行考核、检查；有无进行提高员工自身防护意识和职业道德修养培训。 | 5分 | 未培训、无计划、检查、考核一处扣0.5分 |
|  | **二、服务满意度（20分）** |  |  |
|  | 整体服务月满意度（医护人员、门诊病友、住院病友）不得低于85%） | 20分 | 低于85%每一个点，扣0.5分。 |

供应商或因供应商原因导致医院全年被省、市行政主管部门诫勉两次以上（含两次）的，终止其餐饮管理服务合同。

供应商认为考核有误，可以向医院申辩，经复核重新认定。供应商对重新认定仍有异议，可向上级机关申辩，要求复议。

食堂卫生安全管理月考核表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **内容** | **考核内容** | **考核标准** | **考核情况** |
| **食堂管理** | 食堂应按行业规范管理，自觉接受相关职能部门的执法检查，服从医院的相关管理规定 | 不配合或不服从每次扣1000元 |  |
| **膳食人员**  **要求** | 入职前必须接受卫生行政部门确定的体检单位进行健康检查和卫生知识培训，取得健康证明后方可入职，每年至少进行一次健康复查，资料收集齐全。 | 食堂人员如无健康证，1人扣500元，缺一次健康体检扣100元。并立即停职 |  |
| 凡患有相关传染病及疾病者，及时调离岗位；在岗者必须严格执行个人卫生要求标准。 | 食堂人员如有传染疾病者，扣500元。并立即停职 |  |
| **食物采购** | 采购的食品必须符合国家有关卫生标准和规定， 供应商资质及时上报主管部门备案。 | 采购的食品不符合国家有关卫生标准和规定的一项扣500元 |  |
| 采购熟食要索取食品经营许可证和检验（检疫）合格证明，收货时要严格验货并做好记录 | 采购熟食无食品经营许可证和检验（检疫）合格证明一项扣500元。 |  |
| **食物发放** | 严格按照餐食的发放流程发放食物，按规定流程对餐具进行消毒，记录完整，出售食品时不能用手直接接触食品必须使用食品夹。 | 未按规定流程对餐具进行消毒，记录不完整，一次扣100元 |  |
| 如果发生食物中毒，要严格按照食物中毒的处理流程进行报告与处理。 | 未按照食物中毒的处理流程进行报告与处理，一次扣500元 |  |
| **食物贮存** | 食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏，按要求做好食品留样工作，并贴好标签注明放入冰箱的日期和有效期 | 发现超过有效期的一项扣500元。 |  |
| **食堂安全、环境卫生** | 各区域地面清洁，无油垢、垃圾。除四害工作有措施，记录完整。抽油烟机定期清洗，记录完整。油烟净化器正常运转。管理人员每天检查安全工作，并有相关工作记录。 | 食堂内有油垢、垃圾，一次扣100元。除四害工作记录不完整，一次扣100元。抽油烟机定期清洗，记录不完整，一次扣100元。油烟净化器入未正常运转，一次扣500元。 |  |
| **服务质量** | 食堂服务人员要耐心解答、微笑服务，不得发生争吵、打骂等不文明行为，有问题反映相关管理部门解决。 | 如有职工及病员投诉服务态度不好，查实每次扣款100元 |  |
| **菜品质量** | 菜品搭配合理、菜品口味可口、 | 如有职工及病员投诉菜品质量及味道不好，一次扣款100元 |  |
| **菜品价格** | 饭菜及主食品价格由医院审定后确定，不准擅自上调价格。如上调可上报医院审批后执行。 | 如有职工和病员反映菜品超过医院周边餐馆的价格，经查实，一次扣100元。 |  |
| **服务质量** | 炊事人员必须保持整洁，不准佩戴手饰，两手干净，操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为。 | 发现1人次扣100元。 |  |
| **食物贮存** | 原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志，生、熟食品分开，食品存放分类分架。 | 发现1次扣100元 |  |