

宁波市镇海区人民医院
食堂管理服务

合
同
书

编制单位：宁波市镇海区人民医院

签订日期：二零二五年七月

食堂管理服务合同书

甲方：宁波市镇海区人民医院

乙方：宁波仁义餐饮管理有限公司

甲方为了推进后勤服务工作的社会化，进一步办好食堂，改善职工、病人的膳食，根据2025年6月“宁波市镇海区人民医院食堂管理外包服务项目”公开招标结果，决定同意乙方为甲方提供食堂管理服务。

双方根据国家有关的法律、法规以及甲方《宁波市镇海区人民医院食堂管理外包服务项目》招标文件的基本要求和乙方投标书的基本内容，在自愿、平等、互利的基础上，共同达成如下合同条款。

第一章 管理服务具体内容

一、管理模式

1、医院食堂实行甲方主管，乙方协管的管理模式，合同期间乙方须派驻优秀的餐饮服务团队，为甲方提供专业化食堂管理服务，全力配合甲方做好医院职工餐饮、病人餐饮、营养餐饮的管理工作。使食堂餐饮工作达到餐饮品质提升，节约理念深入，财务管理细化，经济收支平衡，职工、住院人员满意度提升。

2. 服务要求

2.1 根据三级医院评审要求，为病员、职工、专家等提供餐饮服务。主要有病人及家属餐饮、特殊病员营养餐、职工一日三餐、夜宵、体检早餐、桌餐等。

2.2 职工就餐（含微信订餐）人数：早餐约140—160人/天、中餐约300—500人/天，其中减脂餐不少于50份/天，晚餐约25—100人/天，要求不低于目前人数，具体数量以满足实际需求为准。

2.3 病员餐就餐人次（包括营养治疗餐订餐）：早餐订餐人次50—200人/天，中餐50—300人/天，晚餐50—100人/天，要求不低于目前订餐人数，具体数量以满足实际需求为准。

2.4 体检早餐50—200份以上/天，具体数量以满足实际需求为准。

3. 供应方式

3.1 职工餐：

3.1.1 早餐：开放时间7:00—8:30，堂食自选模式，以面食、点心为主，每日品种不少于10种，病房值班人员可线上订餐，需配送至所在科室（随患者餐送）。

早餐	常规品种	粥类（2-3款），豆浆、肉馅包、素馅包、馒头、花卷、水煮蛋、煎蛋等。
	风味小吃	馄饨、饺子、生煎、油条、西点1-2款。
	粗粮或蔬菜	水煮绿色蔬菜1-2种、南瓜、番薯等粗粮1-2种。

3.1.2 中餐：开放时间 10:40-12:30，堂食半自助模式，或自订减脂餐，特殊科室员工如 ICU、手术室等可线上订餐，送餐至所在科室。。

中餐	半自助餐	荤菜（3种）；半荤（2种）、蔬菜（5-8种）、番薯、玉米等粗粮1种、免费提供餐后水果、汤、米饭。种类不少于10种。
	减脂餐	每日至少1种减脂餐套餐

3.1.3 晚餐：开放时间 16:30-18:00，堂食自选模式或风味小吃模式（根据院方要求匹配），线上订餐需配送至各大楼一楼指定位置，员工自取

晚餐	半自助餐	荤菜（二选一）、半荤一种、蔬菜二种，汤一种
	风味小吃、各类面食	浇饭、各式小炒、馄饨、水饺、汤面/年糕类、炒面/年糕等等种类不少于6种

3.1.4 夜宵：开放时间 20:00 至 24:00，堂食自选模式，线上订餐需配送至各大楼一楼指定位置，员工自取，提供馄饨、面条、年糕等。

夜宵	风味小吃	蛋炒饭、馄饨、水饺、汤面/年糕类、炒面/年糕等种类不少于6种
----	------	--------------------------------

3.2 体检早餐：7:30 之前为体检中心配送早餐，和体检中心工作人员做好对接，按要求提供品种和数量并送至体检中心。

体检早餐	常规品种	粥类（2-3款），豆浆、肉馅包、素馅包、馒头、花卷、水煮蛋、煎蛋、油条、水饺等
	饮品	豆浆、牛奶等种类不少于2种
	小菜	咸菜炒肉丝、酱瓜、榨菜等等种类不少于2种
	粗粮或蔬菜	水煮绿色蔬菜1-2种、南瓜、番薯等粗粮1-2种

3.3 病员餐：提供一日三餐供餐服务（含营养治疗餐），患者及家属线上订餐。特殊患者如行动不便或无智能手机的患者，到病房人工订餐，提供三餐送餐服务。品种参考员工餐。患者营养治疗餐由营养医师开单定制，营养厨师在营养小厨房烧制。

病员餐	常规餐饮	早餐	种类同职工餐
		中餐	种类同职工餐
		晚餐	种类同职工餐

	营养治疗餐	早餐	由营养师个性化定制
		中餐	由营养师个性化定制
		晚餐	由营养师个性化定制

3.4 其他要求

3.4.1 厨师长每周五前提供下一周员工餐和患者订餐菜单，一个月内每周菜品做法或种类无重复，并根据订餐率控制好配餐原料，避免采购浪费的现象。每季度推出新菜品（含面点）2 种以上。主管人员及时将菜单输入订餐系统。

3.4.2 桌餐服务

3.4.2.1 为院方免费提供一年不少于 40 次的桌餐服务（桌餐厨师需有 4 星级以上酒店工作经历）。

3.4.2.2 接纳院方职工申请的桌餐服务，按需服务，服务费 350 元/桌。

二、人员配置

医院食堂引进一支专业化的餐饮服务团队，团队岗位数不少于 20 个，架构如下：厨师长 1 个，普通厨师岗 3 个（营养厨师岗位 1 个）；面点师岗 1 个，面点辅助岗 1 个；前厅主管及服务人员岗 3.5 个（含前餐主管、前厅服务、夜餐服务、勤杂卫生服务、体检送餐服务等岗位），切配洗杂等服务岗 8.5 个，其他岗位 2 个（岗位启动需要院方同意，薪资待遇同前厅服务员。），具体详见附件。年龄要求：男性员工≤65 岁、女性员工≤60 岁，且男性≥60 岁，女性≥55 岁比例不得超过员工总数的 25%，厨师和主面点师年龄男性≤60 岁，女性≤55 岁。

营养治疗餐厨师要求：1 名，人员相对固定（日常工作以营养餐为主，营养餐制作空余时间可兼顾其他餐饮制作），经医院营养科培训合格后上岗。营养餐厨师如有变更，中标方需主动提前 1 个月联系医院营养科，并尽早安排新的营养餐厨师接受医院营养科培训（须在人员更替前完成培训）。

岗位配置明细详见附件一

三、服务标准

乙方向甲方提供符合国家食品卫生标准的食堂餐饮服务管理，同时符合三乙医院食堂管理标准制定各项管理制度和操作流程，岗位职责，员工奖罚考核制度并上墙，由乙方人员每日进行现场管理，落实好各项制度。甲方负责日常监督、检查、考核。

具体内容详见附件：食堂服务质量标准管理制度及岗位规定。

第二章 合同期限、金额及付款方式

一、服务期限：2025 年 7 月 16 日至 2026 年 7 月 15 日

二、合同金额：服务费人民币 1164000 元（壹佰壹拾陆万肆仟元整）。

付款方式：1. 按月支付，由乙方开具管理服务费正规发票，经甲方主管部门考核后按考核情况每月结算、次月底前支付；

2. 每月支付金额按实际使用人员进行结算。

考核奖：甲方抽取乙方月度服务费中 4 万元作为考核奖，每月考核、次月支付。

三、若合同期间有最低工资标准政策性调整，则合同人员工资、税金、管理费等做相应调整。

四、甲方为乙方提供账务办卡、流动餐点备用金 2000 元人民币，合同期满后 7 个工作日归还，不计利息。

第三章 人员配置及考核方案

具体内容详见其他附件

附件一：镇海区人民医院食堂岗位配置表

附件二：食品安全承诺书

附件三：食堂外包服务安全生产责任书

附件四：镇海区人民医院食堂服务管理考核方案

第四章 双方权利和义务

一、甲方的权利和义务：

1、甲方按招标文件要求，核定用餐标准和品种数量，严格监督乙方依法经营、履行合同，做好指导和协调工作。

2、食堂账户实行甲方管理，食堂的主副食品、辅料由甲方负责采购、验收。入库、出库，乙方应配合提供正确的数据，每月定期公布食堂餐饮收支情况。

3、甲方提供食堂餐饮服务的场地、餐饮设备。

4、甲方负责食堂运营的综合督查管理，不定时督查食堂的饮食安全卫生、饭菜质量、售出数量、服务质量、环境卫生等相关事务，加强与乙方的联系和沟通，协调处理各种突发事件，转达职工、患者对食堂管理服务质量的意见和要求，落实并加强餐饮服务质量。

5、甲方严格执行事故责任追究制度，如出现严重的食物中毒、违法违纪、安全生产等

重大责任事故、损害职工患者身体健康和影响声誉的事件，乙方必须承担由此造成的一切责任和经济损失，甲方有权单方面终止合同。

6、甲方按招标约定，不向乙方收取场地租金、相关餐厨具及物业等费用；但如发现乙方在使用中恶意损坏现象，乙方负责赔偿，并取消无偿使用条件。

7、食堂产生的生活垃圾和餐饮垃圾，由甲方提供城管局指定的运送单位联系方式和转运费。（乙方负责联系外运处理，并确保保证运送垃圾途中、餐饮垃圾桶和存放点的卫生）。

8、甲方承担4次/年的食堂脱排油烟机和油烟管道的清洗及费用，乙方负责清洗时的检查和监督。

9、甲方每月根据考核方案对乙方安全生产、食品安全、餐饮质量、卫生质量、花色品种、服务态度、人员配置、订餐率等进行考核，考核由主管部门日常检查、膳食管理小组考核、职工病人满意度调查三部分组成。甲方需根据考核情况，隔月支付考核费。

10、甲方有权监督乙方在服务中的各项运作，对不规范的运作可提出合理化建议，督促乙方改进，有权查看乙方每月人员配置及工资发放情况，有权要求更换或辞退不称职的厨师、员工。

11、甲方有权保留服务期间的所有涉及安全食品卫生的登记台账原件。乙方严格按照甲方要求执行。

二、乙方的权利和义务：

1、根据甲方的实际需求提供食堂管理服务专业团队，在食堂运营中做好原料节约与餐饮服务，实现食堂在经济上的收支平衡。

2、确保安全生产（包括食品安全、消防安全、操作安全）工作。

3、人员招聘与费用：餐饮工作人员由乙方负责招聘，并与其签订劳动合同，承担餐饮工作人员的一切费用与相关福利，按时发放工资、节假日加班费、劳保用品等，依法参加社会保险并缴纳各种社会保险费。如未按规定发放、办理和缴纳的，所造成的后果由乙方承担。

4、餐饮工作人员上班期间在食堂就餐，就餐时间需在员工餐时间结束后，餐费早餐不超过4元（2元以上的食物如馄饨、烧麦等不得食用）、中晚餐规格同员工餐1荤三素，不得提前就餐，不可自行增加新菜，符合以上标准，院方承担餐费，如超出部分由乙方自行承担。

5、每月院方对当月餐饮及服务质量、职工和患者就餐人数，职工和患者就餐服务满意度进行考核测评，未达标予经济扣罚，扣罚明细详见合同附件《镇海区人民医院食堂服务管理考核方案》。

6、须在甲方选定采购配送范围内，提早提供配菜清单，专人专领及保存好食堂运营所需的各种食品材料，应做好成本控制，并接受甲方不定时的监督。乙方不得私自采用过期、变质、劣质食品和假冒伪劣商品，并承担由此产生的后果。

7、负责食堂的食品安全卫生，严格遵守国家和地方食品安全法和环境卫生的标准规定，禁止加工、销售腐烂变质食品，保证菜肴的新鲜和卫生，保证粮食、食油及所有辅料的使用安全。严格落实“五常法”管理评比制度。严格按照 6S 管理制度进行管理，责任到人，区域到岗，每周专人负责餐厅、加工间、餐厨具、灶台、灶下、水池、下水道、炊事用品等场所设备进行环境卫生打扫和冰箱除霜等的卫生工作。安排专人准确及时清理处置剩饭剩菜，做好餐具消毒工作与餐饮垃圾的管理。

8、乙方注重节约使用水、电、煤气，甲方承担每月对水、电、气费，并对使用情况进行考核。水、电、煤气费在核定费用标准未上涨、业务量未上涨的基础上如果总费用超过去年同期费用，需对水电管理的不当进行扣罚，扣罚方式为支付超出部分。总务科提供食堂水、电、气月度结算表。对甲方食堂内的设备、设施有合同期内的经营使用权，要爱护场地和食堂所有设备、设施和物品，并负责日常检查和养护管理。如因人为操作使用不当而发生设备损坏或事故，中标方应承担所发生的费用及法律责任。合同履行完毕后，应交出除合理损耗部份外的全部设备、设施和物品，遗失须照价赔偿。

9、乙方要做好食品留样工作，积极配合食品卫生监督部门对半成品、成品的随时抽样实地检验，做好质量监控，预防和检查生产中是否有异物污染等问题。积极配合卫生监管部门的监督与甲方的检查考核，如有问题被查处或投诉，视事件程度承担相应责任，并扣除相应的考核奖金服务费。

10、乙方须严格控制进入生产厨房的人数，仅限于本区域操作人员以及经过批准的人员进入。对进入生产加工厨房的临时外来人员（包括参观人员）进行指导和监督，对进入洁净室的人员进行登记制度。采用最新理念管理厨房卫生，并能实时公开厨房管理情况（考虑采取视频摄像方式）。

11、乙方应派专人负责生产区域内餐具、厨具的日常管理，有使用区域范围的餐具、厨具不得随意传出本区域；用具应做到定数、定量、定置、无不必要的物品；用具宜选用无脱落物、容易清洗、易消毒、不生锈、不长菌的材质。专人专管每月做好餐盘盘库统计，按每月 3%/月的损耗率，超出部分需照价赔偿。

12、使用的生产运输工具应该符合卫生要求，要根据产品的特点配备防雨、防尘、冷藏、保温等设施。运输作业中需避免强烈震荡、撞击，轻拿轻放，防止损伤，并且不得与有害物

品混装、混运。作业完毕后，督促搬运人员立即撤离工作场地，防止污染食品。

13、应设专人管理物品、菜肴储存的场地和仓库，配置防鼠、防虫、防火等设施。建立管理制度，定期检查场地和仓库的卫生状况，按时清扫、消毒、通风换气，确保设施的正常使用。

14、应设专人管理洗手消毒池，鞋帽、更衣室、淋浴室、厕所等卫生设施，建立管理制度，做到责任到人，做好相关登记记录，确保良好使用状态。

15、从业人员使用的工作服每年保持夏季二套、冬季二套，统一着装上岗，进行定期清洗保洁。工作服、工作帽、工作手套等款式及颜色需经甲方认可，费用由乙方负责。

16、与甲方签订食品安全责任书，负责从业人员的卫生、技能教育，确保从业人员持有有效的健康证、服务证及相关工作上岗证。应安排从业人员每年至少一次的体格检查，对没有取得卫生监督机构颁发的体检合格证者，禁止其从事厨房生产工作；对直接接触入口食品的人员还须进行粪便培养和病毒性肝炎带毒试验，不合格者不得从事相关工作。所需费用由乙方自理。在合同期内所聘工作人员如有变动，须报甲方认可备案后方可上岗。

17、应加强防火、防盗、防爆、防投毒、综治反恐等安全保障工作，经常检查电源、火源，妥善保管易燃易爆物品，负责对所属人员进行安全教育，确保无安全事故。如发生意外伤害、伤亡及其它安全事故，承担全部责任后果和经济补偿。

18、原则上不得改变、改动及无故损坏场地的房屋结构，不得变换基本设施。若确因服务需要，需进行装修，改动现有设备、设施和物品的，需书面报告甲方。

19、合同签订生效后，无特殊情况，不得无故提前终止合同。若确需提前终止合同，应提前两个月以书面形式通知甲方，并妥善处理遗留问题。

20、如遇甲方食堂室内改造，应提供合理的送餐服务方案，以保证甲方工作的正常运转。

21、负责对从业人员的遵纪守法教育。如违反国家法律法规和地方规章制度，所造成的一切后果由乙方负责。若出现损害就餐人员身体健康和影响甲方声誉的事件，承担由此造成的一切责任和损失。

22、在服务期间，院方有权监督乙方在服务中的各项运作，提出合理建议，督促乙方改进不合理现象，有权要求更换、辞退不称职的厨师、员工，相关要求乙方需在一周内予以响应完成。

24、乙方应响应甲方招标文件的所有条款及医院对食堂管理的考核方案。

三、质量考核

1. 考核小组由院方膳食科、营养科工作人员组成，受党政办监察室、公共卫生科、院感

科、财务科监督管理。

2. 考核分质量和病员、职工满意度测评两种方式，每月进行一次，考核结果作为月度服务费结算重要依据。详见《镇海区人民医院食堂服务管理考核方案》和《满意度测评表》。

3. 考核办法

3.1 根据考核方案、满意度测评表、当月患者、员工就餐人数统计数据为准，给予奖励或罚款。

3.2 考核奖金的兑现情况依据管理方考核结果而定。考核小组完成考核后，考核表内注明罚款理由和金额，并由承包方负责人确认签字，罚款金额直接从服务费中扣除或者由承包方自行到财务科缴纳罚金，膳食科保留罚金票据。质量考核 ≥ 90 分定为合格， < 90 分为不合格，满意度 $\geq 80\%$ 定为合格， $< 80\%$ 为不合格，就餐率达标考核职工就餐人数平均每天不少于400人次，病区患者订餐人数平均每天不少于住院病人的30%，连续3个月不合格，院方有权解除合同关系。

3.3 考核奖金兑现方式

①考核奖金将在每月考核完成后的一周内根据考核情况进行兑现。

②按实际考核情况支付该月考核奖金给中标人。

3.4 考核一票否决制

3.5 中标人在提供食堂餐饮服务时，因自身原因发生的一切安全事故责任均由中标人自行承担，该月度考核一票否决，全额扣除该月度考核奖金，医院将提出限期整改要求，继续追踪考核。

3.6 出现一次食品安全责任事故，实行一票否决，该月度考核直接评为不合格，全额扣除该月度考核奖金，并视情节轻重罚款0.5万元—2万元（从当月食堂餐饮服务中扣收），医院将提出限期整改要求，继续追踪考核。

3.7 因食堂管理不规范等原因，导致受到上级管理各部门处罚的，该月度考核一票否决，全额扣除该月度考核奖金，罚金从该月食堂餐饮服务中扣收，医院将提出限期整改要求，继续追踪考核。

第五章 违约责任

一、甲乙双方任何一方违反本合同的一项或多项规定，另一方应书面通知违约方，指出违约的具体内容及性质，违约方应自接到书面通知起的3个日内予以说明或改正。由此造成守约方经济损失的，违约方应给予经济赔偿。

二、由于乙方的过失原因而致使甲方职工或患者造成的纠纷、损失，乙方将承担相应的行政、民事、法律责任并给予经济赔偿。

三、由于甲方的过失原因而致使乙方造成的纠纷、损失，甲方将承担相应责任并给予经济赔偿。

五、本合同终止之后，乙方应在二周内向甲方交还在合同期内交予乙方管理使用的工作用房及属甲方财产的所有物品。如有乙方原因损坏的，由乙方负责维修好。

第六章 附则

一、本合同的履行期间，甲乙双方可对本合同及附件的条款修改补充，但需经双方协商同意后，签署补充合同。补充合同与本合同具有同等法律效力。

二、本合同中未规定的事宜，如国家的法律法规有规定的，均按照国家有关的法律法规的有关条款执行。

三、本合同在履行中如发生争议，双方应友好协商解决或报请宁波市相关行政主管部门进行调解，协商或调解不成的，由甲方所在地法院通过法律途径解决。

四、食堂在服务合同期间不能转包，如发现转包，甲方有权单方面终止合同。

五、本合同一式肆份，甲乙双方各执贰份。具有同等法律效力。

甲方盖章：宁波市镇海区人民医院

法人代表：

授权代表：

签约日期：

2025年7月5日

乙方盖章：宁波仁义餐饮管理有限公司

法人代表：

授权代表：

签约日期：

2025年7月5日

附件一

岗位	岗位数	岗位时长	要求	岗位职责
厨师长兼项目经理	1	8 小时工作制	有丰富的食堂工作经验, 执中级以上厨师证	1. 负责食堂整体运营管理; 2. 做好食堂成本核算和控制; 3. 做好食品安全与卫生及日常管理。 4. 做好菜品开发和质量, 保障员工和患者供餐满意度。
厨师	3	8 小时工作制	有丰富的食堂工作经验, 执初级以上厨师证, 其中需固定 1 人, 经医院营养科医师培训合格后上岗, 负责营养治疗餐制作。	协助厨师长完成一日三餐职工餐和病员餐的烧制。
面点师	1	365d*8 小时	执中级以上面点师证, 有相关工作经历	负责员工和患者早餐面点制作和供应; 保障员工和患者供餐满意度。
面点辅助人员	1	365d*8 小时	执初级以上面点师证, 有相关工作经历	协助面点师做好食堂员工和患者早餐类食品制作和供应; 保障员工和患者供餐满意度。
夜宵师傅	0.5	365d*4 小时	有相关工作经历 (可由其他岗位兼任)	负责医院夜值班员工夜宵制作和配送; 保障员工和患者供餐满意度。
切配	2	365d*8 小时	有相关工作经历	1. 按厨师长或厨师要求, 完成食材原材料的切配工作; 2. 严格按照食品分类要求操作, 确保健康安全。
洗杂工	2	365d*8 小时	有相关工作经历	1. 完成后厨食材原材料的清洗工作; 2. 严格按照食品分类要求操作, 确保健康安全。 3. 做好后厨使用锅、刀具、盛放餐盘等的清洗并归类消毒。
洗碗工	2	365d*8 小时	有相关工作经历	1. 做好前厅食用后餐盘的清洗和消毒工作; 2. 做好洗碗间地面、置物架、洗碗柜清洗消毒工作, 保持区域地面、墙面、设备干净整洁。
前厅主管及服务人员	3.5	365d*8 小时	有相关工作经历	1. 做好就餐区域开餐接待, 服务礼仪到位; 2. 为体检中心配送体检早餐, 并做好相关服务; 3. 做好就餐区域环境、设备和餐具的清洁卫生工作, 保证卫生安全。
送餐员	2	365d*8 小时	有相关工作经历	1. 准确发放员工及患者餐, 服务礼仪到位; 2. 保持配餐区域环境、设备餐具、送餐车干净整洁, 保证卫生安全。

其他岗位	2	365d*8 小时	岗位启动需要院方同意，薪资待遇同前厅服务员。	3. 具体岗位按照院方要求，进行岗位设定。
总人数	20			

附件二

食 品 安 全 承 诺 书

为进一步加强医院食堂的食品安全管理，杜绝食品安全隐患的发生，保障广大员工的身体健康，我单位承诺：在医院食堂管理合同期间，严格遵守、切实履行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关法律法规标准的规定；并根据食品卫生行政管理部门相关要求，在日常餐饮服务工作中实行以下工作标准：

- 一、严格按照《餐饮服务许可证》的许可类别和备注从事食品生产经营活动，不超范围经营。
- 二、健全和落实食品安全管理制度，配备专职或兼职的食品安全管理人员及专业技术人员，做好对所生产经营食品的查验检验工作。
- 三、只能向医院食堂仓库领用食品原料、食品添加剂、食品辅料等相关产品，不得使用其他渠道的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。严格做到专人领用、专人保管、专人登记、专柜保存，有详细的使用登记。
- 四、做好后厨的环境卫生工作。墙壁、地面、屋顶保持清洁；专用密闭容器存放泔水、垃圾，日产日清，流向妥善；把防鼠、防蝇、防虫、防尘的工作落实到位。
- 五、食品加工环节按规定操作，从原料粗加工、切配到烹饪的每个环节，厨房人员必须分工明确，专人负责，执行自检、互检、专检制度。
- 六、在烹饪后至食用前需较长时间（超过 2 小时）存放的食品，在高于 60 摄氏度或低于 10 摄氏度的条件下存放。需要熟制加工的食品做到烧熟煮透，其中心温度不低于 70 摄氏度，加工后的熟制品与食品原料或半成品分开存放，生、熟、半成品工具、用具严格分开使用，标注明显标识，避免交叉污染。
- 七、严格按照高温消毒程序清洗餐具，餐具每次使用后高温消毒，餐具按规定位置摆放，不得使用未经清洗和消毒的餐饮具。工作台、调料台、炉灶等工作完成后，及时清理，保持冰箱、冰柜卫生清洁。
- 八、从业人员经过健康体检和卫生知识培训，取得健康合格证明后方可上岗。管理人员每日上岗前必须对从业人员进行健康询问，并要求其保持个人卫生，生产经营食品时应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。凡是出现发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全病症的，将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。
- 九、定期组织职工参加食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和其他食品安全知识，并建立培训档案。
- 十、食品加工间的人员进出有严格的管理制度。
- 十一、其他符合饮食行业要求的卫生条件。

承诺单位（印章）：

负责人：



2016年 7月5 日



附件三

食堂外包服务安全生产责任书

为认真贯彻执行《中华人民共和国安全生产法》等安全生产法规，进一步落实“安全第一、预防为主、综合治理”的安全生产方针，加强外包物业服务的安全生产管理，确保项目的生产安全，根据安全生产工作“谁主管，谁负责”的原则，特签订本责任书。

一、责任目标

1、项目六类安全责任事故为零：

- | | |
|-------------|-------------------|
| ① 死亡责任事故为零； | ④ 经济损失为零； |
| ② 工伤责任事故为零； | ⑤ 治安反恐责任事故为零； |
| ③ 火灾责任事故为零； | ⑥ 交通（设施设备）责任事故为零。 |

2、项目必须消除火险、生产设备设施以及乱拉乱接等安全隐患；

3、项目无违反国家及医院规章制度的违章作业现象；

4、项目如有行业规定的特种设备作业人员，必须持证上岗；

5、全体项目员工懂得防火、灭火的基本知识，掌握各种消防设备、灭火器材和对初期火灾扑救处理的技能，员工消防技能应知应会的普及率达 100%；

6、项目服务管辖范围内的生产设备及消防设施完好无损，保养良好；

7、建立全方位的项目安全生产管理体系（包括安全组织架构、安全职责、应急预案、管理制度、考核制度、预防事故措施、培训、档案管理等）。落实人防、技防、物防措施，并能正确使用、发挥作用。

二、安全管理责任

1、外包服务管理人员为安全生产第一责任人，全面负责该项目的安全生产工作，执行项目安全生产管理工作的有关规定；

2、外包单位负责建立健全项目的安全生产组织机构，落实项目安全生产组织和责任人制度，设立各班组安全专管员，逐级落实安全生产责任制，层层签订责任书，落实安全责任；每周、班组每日不少于一次的检查，做好检查相关记录登记与归档，发现安全隐患及时整改；

3、外包服务管理人员与业主方主管部门的沟通和联系，积极配合相关部门开展消防及反恐宣传工作，每月组织一次安全知识培训，员工培训普及率应达 100%，新员工入职安全培训覆盖率 100%。每年积极参与业主方组织的消防、反恐培训和演练；

4、一旦有事故发生，外包服务管理人员或带班人员要当机立断，采取措施组织排险，防止事故发生；要立即组织抢险，做好有效的应急处理措施，并将情况上报院方主管部门；

5、项目实施重大维修、养护工程前，外包服务管理人员要制定施工安全方案，报业主方主管部门同意后方可实施；

三、奖惩办法

业主方主管部门将对照上述要求和目标，依据治安反恐、消防等相关法律法规，每月对乙方进行一次考核，并纳入月度考核表。考核结果分合格、不合格二档次。

1、月度考核结果分合格的，考核不扣分；不合格的扣 5 分。

2、发生以上六类安全责任事故，且造成重大影响的；业主方有权取消外包服务合同。

四、附则

1、本责任书一式两份，甲乙双方各执一份；

2、因工作变动，本责任书的责任人将自动变更为乙方单位的新任负责人。单位负责人就其责任期间内的上述责任事项与安全管理目标承担责任；

3、本责任书自签订之日起生效，有效期以当期合同期为限。

责任单位：

法人代表（签名）：



项目负责人（签名）：

签订时间：2025年 7月 5日

理有

附件四

附件.《镇海区人民医院食堂服务管理考核方案》

项目	内容	考核标准	考核情况	分数	罚款明细
考核 检查	伙食 质量	食品色、香、味俱佳，无异物。	食物中出现杂物、不熟现象每发现1次扣1分，满3分（3次），罚款300元，3次以上，出现一次，罚款100元，上不封顶。	3	
		荤、素种类达到规定数量。	数量未达标一次扣1分，满3分（3次），罚款300元，3次以上，出现一次，罚款100元，上不封顶。	3	
		素菜不得隔餐销售，出售隔餐荤菜时必须经高温加热后方可出售。	发现菜品管理不符合要求，发现一次扣2.5分，满5分（2次），罚款300元，2次以上，发现一次罚款100元，上不封顶。	5	
		员工、病人送菜、订餐准时无差错。	送错、订错、或延时，发现一次扣0.5分，满3分（6次），罚款300元，6次以上，出现一次，罚款100元，上不封顶。	3	
		送餐餐盒干净卫生，无外溢。	餐盒装菜不合格一次扣2.5分，满5分（2次），罚款300元，2次以上，出现一次，罚款100元，上不封顶。	5	
		一个月内每周菜单不重复，每周有1个以上新菜品增加。	一月内出现周菜单重复一次扣1分。连续3周菜单重复，罚款300元，3次以上，出现一次，罚款100元，上不封顶。	3	
	服务 质量	工作人员持有效的健康证上岗。在加工及出售食品时需穿戴整洁的工作服、并挂牌上岗。	上岗人员无健康证，发现一次扣2.5分，满5分（发现2次以上）罚款300元，被上级部门查到通报一次罚款1000元，上不封顶。	5	
		工作人员必须保持整洁，不准佩戴手饰，双手干净；操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏、不遵守三白一勤等不卫生行为。	工作人员卫生行为不达标发现一次扣2.5分，满5分（2次），罚款300元，2次以上，出现一次，罚款100元，上不封顶。	5	
		严格执行留样制度，全部食品足量留样。	留样不全、分量不足、记录不全，不达标发现一次扣1分，满3分（3次），罚款300元，3次以上，出现一次，罚款100元，上不封顶。	3	
		工作人员热情耐心、微笑服务，不得发生争吵、打骂等不文明行为，有问题应反映相关管理部门解决。	工作人员服务不达标或被投诉，发现一次扣2.5分，满5分（2次），罚款300元，满5分（2次以上），出现一次，罚款100元，上不封顶。	5	

	按医院规定时间开饭。做好巡查、及时打扫餐桌、补充桌上调料、牙签、餐巾纸等	未按规定时间开饭或就餐环境不符合要求，发现一次扣 0.5 分，满 3 分（6 次），罚款 300 元，6 次以上，出现一次，罚款 100 元，上不封顶。	3	
卫生标准质量	工作间无苍蝇、老鼠、蟑螂，防蝇、防鼠、防尘设备齐全、有效。地面整洁，大厅桌椅洁净无油污。厨房随时清洁（包括厕所卫生）	食堂环境保持不符合要求，发现一次扣 0.5 分，满 3 分（6 次），罚款 300 元，6 次以上，出现一次，罚款 100 元，上不封顶。	3	
	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无明显的区分标志。生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。	食材保存、加工不符合要求，发现一次扣 5 分，罚款当月绩效 500 元，绩效罚款上不封顶。	5	
	做好 6S 管理。物品定点定位定量放置，标志清晰。洗净好的食材分类上架。生活垃圾分类准确率。每日下水道清洗、盖板检查、角落卫生、厕所卫生细节打扫督查及落实。	食堂物资管理、垃圾分类不符合要求，发现一次扣 2.5 分，满 5 分（2 次），罚款 500 元，被上级部门查到通报一次扣 5 分，绩效罚款 1000 元。扣满 5 分，发现一次罚款 100 元，上不封顶。	5	
	炊具餐具、菜具、熟食容器、刀具、砧板应定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离”。	食堂设备用具保管消毒不符合要求，发现一次扣 2.5 分，满 5 分（2 次），罚款 300 元，2 次以上，出现一次，罚款 100 元，上不封顶。	5	
	出纳员、订餐员做好订餐餐费的收支、登记、核对等工作，和财务出纳、仓库管理员做好交接核对。	收支管理发现一次扣 1 分，满 3 分（3 次），罚款 300 元，3 次以上，出现一次，罚款 100 元，上不封顶。	3	
食堂管理	对工作人员进行严格审核、实名登记管理，加强对业务、工作态度、健康证、上岗证等方面的管理。严禁非食堂人员随意进入食品加工操作间及原料仓库。	人员管理不符合要求发现一次扣 1 分，满 3 分（3 次），罚款 300 元，3 次以上，出现一次，罚款 100 元，上不封顶。	3	
	有品质提升计划，员工消防、食品安全培训、应急演练等计划，并按计划开展工作；台账齐全、保管完善，随时备查。	品质管理不符合要求发现一次扣 1 分，满 3 分（3 次），罚款 300 元，3 次以上，出现一次，罚款 100 元，上不封顶。	3	
	冷库、冰箱温度调整正确范围，冰箱温度登记、餐具消毒记录等规章制度，存档备	冷库、冰箱管理不符合要求发现一次扣 2.5 分，满 5 分（2 次），罚款 300 元，2 次以上，出现一次，	5	

		查。冰箱定期除霜。	罚款 100 元，上不封顶。		
	设备管理	爱护公共财物，在搬运、清洗等过程中尽量避免损耗。落实专人负责固定资产及菜盘、汤勺等易耗品统计，每月上报一次损耗情况。	器具设备管理不当，人为造成损坏发现一次扣 1 分，满 5 分（5 次），罚款 500 元，2 次以上，出现一次罚款 100 元，上不封顶。大于等于 1000 元的高值设备餐具等人为损坏，按价赔。	5	
	能耗成本管理	落实专人负责水、电、气等能耗管理，并制定和落实相关节能措施，每月做好能耗使用率对比、分析工作，做好节约能源。收支平衡。	水、电、气能耗管理不当，下班后天然气阀门未关闭，水电开关未关、长流水、长明灯等，发现一次扣 2.5 分。扣满 5 分（2 次），罚款 500 元，后每发现一次罚款 100 元。被上级部门查到通报批评一次扣 1000 元，上不封顶。	5	
营养管理	一般错误	采购错误：采购开单错误或采购预估不足。 加工错误：油、盐、主食的用量错误，软硬度错误，食材错误，质量错误。 送餐错误：送错或不及时。 留样错误：留样遗漏和留样错误。 核对错误：订餐核对，分发核对，送达核对时错误。 登记错误：留样登记、交接登记。	每例次发生 1 次扣 1 分，罚款 50 元，罚款上不封顶。	7	
	严重错误	1. 餐内异物或一般错误导致了医患纠纷、患者投诉或治疗餐非正常退订。 2. 订餐不足月均≤7 个/日 营养科或其他监管部门确定错误并开出罚单并反馈给膳食科，膳食科再反馈给外包公司，外包公司次月要出具罚款到人的客观证据。	每例次发生 1 次扣 2 分，罚款 200 元。罚款上不封顶。	8	
总分					
满意度	职工	<80%	罚款 3000 元/月		
	病人	<80%	罚款 3000 元/月		

备注：质量考核≥90 分定为合格，<90 分为不合格，连续 3 个月不合格，院方有权解除合同关系。

考核者签名_____

项目负责人签名_____

考核日期：____年____月____日