

鄂尔多斯市中心医院东胜部食堂 招租方案



鄂尔多斯市中心医院东胜部食堂招租方案

为加强院内食堂用房管理，切实提高经营者服务质量，更好的满足患者和职工的需要，特制定本招租方案。

本次招租秉承公平、公正、公开的原则，通过鄂尔多斯市公共资源交易平台公开招租。

一、医院及食堂基本情况

鄂尔多斯市中心医院，始建于1940年，总建筑面积30万平方米，是一所集医疗、教学、科研于一体的三级甲等综合性医院，是鄂尔多斯市医保定点医院，先后设置东胜部和康巴什部，现有职工3046人，开放床位1765张，年服务门诊人次191万以上，年出院人次近8.1万人。我院于2012年成为内蒙古医科大学临床医学院，现每年承担临床医学和医学影像学两个专业的本科教学任务，总人数411人。同时，承担着内蒙古医科大学和包头医学院的研究生教学任务，涉及专业包括内、外、妇、儿、骨、影像、超声、麻醉、临床检验诊断学、神经病学、药学、护理12个专业，目前在院研究生124人，住培生106人，实习生191人。

鄂尔多斯市中心医院东胜部位于鄂尔多斯市东胜区伊金霍洛西街23号，总建筑面积16万平方米，现有职工1940人，开放床位1200张。年门诊服务人次115万以上，年出院人次5万以上。

(一) 出租房基本情况

出租房情况	数 量	房屋面积 (m ²)	租金评估价 (元/年)
东胜部食堂（1-3层）	1	4295.04	1176841

(二) 出租房用途

出租房一层为患者陪护餐厅、生活超市，二层为教职工及学生餐厅，三层为单间及营养餐厅。餐厅可售卖各种菜品及半成品，生活超市可售卖饮品、食品、

水果、礼品、日用百货、半成品等。经营项目需经有关部门审批的由承租方自行办理相关手续。

（三）招租底价及确定依据：经内蒙古九鼎土地房地产有限公司评估，评估价为：年租金 1176841 元。承租价格不得低于评估价。

（四）出租期限：原则定为三年，试用期三个月，合同一年一签，合同到期后结合考核结果决定是否续签下年合同，最多不超过三年。试用期满如未通过综合考核即第三个月综合评分不足80分（总分100分，百分比折算后：营养餐考核40分，月度管理考核45分，满意度10分，季度超市考核5分），院方有权单方解除合同。

（五）租金支付方式：每个起租点由承租方向我院一次性缴纳 12 个月的租金，首年租金合同签订之日起 3 个工作日内足额支付到位，以后年度租金须在到期前 1 个月一次性交齐下年租金，先付租金后使用房屋。

（六）相关费用说明：承租方自行承担水、电、天然气费、取暖费及其他经营管理费用。

（七）履约保证金：为确保租期内相关费用如期结算，承租方在签订合同之日起三个工作日内向院方一次性交纳履约保证金 10 万元。租赁期间，如有不服从院方管理、房屋管理考核扣分、租金延迟、费用缴纳延迟或因承租方的原因造成院方损失的情况，将从履约保证金中扣除相应金额。履约保证金实行动态补平管理，承租方每有被扣除履约保证金的情况，需在一个月内补足被扣除部分，使得履约保证金始终保持在 10 万元。如无以上情况，租期届满，院方对出租房及附属物品、设备设施验收合格后（可参照第三条第六款执行）全额退还保证金（保证金不计算利息）。

（八）竞拍人在投标时须提交承诺书：竞拍人一旦中标，在经营过程中不转包、分包经营权，不得以任何形式(含技术入股、委托经营、技术合作等)转租、

转让实际经营权，不抵押、出借经营场所。实际经营中若院方查实并认定相关事实，有权单方解除合同。

二、经营要求

(一)承租方须提供患者陪护餐厅、教职工及学生餐厅和患者营养餐早中晚三餐的供应及配送服务。

(二)承租方须以自负盈亏、独立核算的模式经营。依据服务期间实际消耗，按月及相关单位定价全额支付医院水、电、天然气及取暖费用（相关收费单位单独收取的，承租方自行向其缴纳）。

(三) 教职工及学生餐部分

医院教职工及学生餐为小盘定价自选餐及单点档口，餐饭费成本核算限价，菜品精致，每月更换，一周内不重样，餐费由教职工和学生自付。

承租方须自行承担小盘餐区域设备设施的配备、小盘餐供应流线的设计改造及智能刷脸结算系统的配备，并于合同期开始半年内配齐使用，如若承租方未能按期配齐，院方有权单方解除合同。

1、菜品要求

早餐：

凉菜不得少于2种，热菜不得少于4种，甜点、包子、油条等不得少于10种，粥汤类不得少于6种，面食不得少于6种，配备牛奶、奶茶、鸡蛋。

午餐：

凉菜不得少于4种，大荤不得少于3种，荤菜不得少于4种，蔬菜不得少于4种，汤品不得少于3种，饮品不得少于3种，水果不得少于2种，面食不得少于3种，配备水饺，主食不得少于4种。

晚餐：

凉菜不得少于2种，荤菜不得少于2种，蔬菜不得少于4种，汤品不得少于2种，饮品不得少于2种，水果不得少于2种，配备水饺，面食不得少于3种，主食不得少于2种。

2、限价要求

菜系	种类	规格/单位	限价要求
热炒菜系列	素炒菜	盘直径13厘米	每份均价不得高于3元
	肉炒菜	盘直径13厘米	每份均价不得高于4元
炖菜系列	大荤菜	盘直径13厘米	每份均价不得高于5.5元
	半荤菜	盘直径13厘米	每份均价不得高于4.5元
蒸菜系列	大荤蒸菜	盘直径13厘米	每份均价不得高于5.5元
	半荤蒸菜	盘直径13厘米	每份均价不得高于4.5元
凉菜系列	素凉菜	盘直径11厘米	每份均价不得高于2元
	半荤凉菜	盘直径11厘米	每份均价不得高于3元
	肉凉菜	盘直径11厘米	每份均价不得高于4元
	泡菜	盘直径11厘米	每份均价不得高于1.5元
主食系列	米饭		0.5元不限量
	馒头	个	每个均价不得高于0.5元
	素馅饼/面饼	个	每个均价不得高于2元
	肉馅饼	个	每个均价不得高于3元
	素馅包子	个	每个均价不得高于1元
	肉馅包子	个	每个均价不得高于2元
	面条	碗直径14厘米	每碗均价不得高于3元
汤系列		碗直径14厘米	每碗均价不得高于2元
粥系列		碗直径14厘米	每碗均价不得高于1元
水果系列			时价

注：大荤类菜品配菜量不得高于该份菜的 $\frac{1}{3}$ ，半荤类菜品肉量不得低于该份菜的 $\frac{1}{3}$ 。

3、单点档口现炒餐：按成本价格核算。

4、桌餐（专家、会议餐以实际发生用餐计算）。如需安排接待用餐，承租方负责备餐，单独结算。

5、供餐时间：早餐7：00-9：00 午餐11：30-13：30 晚餐17：30-19：30

（四）患者餐部分

患者就餐实行全员配制配送营养餐服务，病区送餐全覆盖，可分别配制患者餐和陪护餐。

1、菜品要求（严格执行营养科提供的营养菜谱）

早餐：1主食、1粗粮、1牛奶/豆浆、1鸡蛋、1炒蔬菜、1小菜、1蔬果。

午餐：1主食、1粗粮、1肉炒蔬菜、1炖肉、1热拌蔬菜/蒸菜、1蔬果、1汤。

晚餐：1主食、1粗粮、1肉炒蔬菜、1炖肉、1热拌蔬菜/蒸菜、1蔬果、1汤。

2、营养餐点餐配送要求

(1) 承租方可使用院内现有点餐系统或自行配备智能点餐、付费系统，若自行配备须与医院相关系统做免费对接，支持医生下单营养餐及患者扫码点餐，提前发布菜品目录，为患者及陪护人员提前一天点餐提供服务。

(2) 送餐时间：早餐6:40-8:00 午餐11:30-12:30 晚餐17:30-18:30。
因治疗需求不同，个别科室可按协商后的时间配送。

(3) 承租方须配备营养餐推广宣传人员，每日入病房对每科进行至少一次的营养餐推广及营养配餐知识的普及，需配备8台保温送餐车并配足相应的送餐人员，在规定送餐时间完成送餐服务。

(五) 手术餐部分

餐标要求：每餐可选热菜不得少于6种，凉菜不得少于2种，并搭配主食、汤、粥品、水果。小灶单做，精致美味，菜价参考教职工及学生小盘餐限价标准，餐费自付。

配送要求：保温餐车配送。

送餐时间为：午餐11:30-14:00，晚餐17:30-19:30。正常送餐时间之外，如遇长时间手术，需延长送餐时间，承租方需与手术室联系。

(六) 加班餐部分

菜品不得少于1大荤1荤1素1凉菜1主食1汤1水果，小灶单做，每份单价不得高于20元，正常送餐时间为：午餐11:30-14:00，晚餐17:30-19:30。正常送餐时间之外，如遇加班人员需要，需在正常配送时间外单独配送。

(七) 超市部分

承租方可以开展菜品外带（含半成品）、特色饮食小窗口、平价超市等业务，销售食品不得高于市场价。

承租方经营期间，我院有权对本条目所述事项进行适时调整。

三、服务标准

（一）精细化管理方面

承租方必须严格落实医院的各项规章制度，执行“整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全”6S管理模式。严格服从医院管理，并制订配套的内部管理制度，严禁出现问责、失职、失责等任何破坏医院工作秩序的行为。承租方在合同期内若不能严格执行合同，经就餐人员满意度调查及医院会议决定，院方有权单方面终止合同并取消其租赁资格，由此产生的一切后果由承租方负责。

1. 服从医院安排和监督管理。食堂服务人员应服从医院及承租方的双重管理，认真履行岗位职责，遵守医院的规章制度，遇紧急突发事件发生时，必须积极作为，服从医院因工作需要做出的统一安排。

2. 制定联合管理制度。院方同承租方共同监管食堂全过程管理，院方对食品及原材料的清点验收、保管、储存、制作加工、配售等工作进行全面质量管理，确保食材足斤足两、新鲜保质，对食堂职工进行质量管理教育，熟悉全面质量管理的基本知识和方法。

3. 质量监督管理。由医院行政办、总务科、营养科、财务科、感控科、保卫科等科室及食堂承租方共同组建食堂质量监督检查小组，对食堂运营、疫情防控、环境卫生、安全生产、食材管理等方面进行月督查。食堂经理为食堂管理的第一责任人，对督查内容负主要责任，要形成自查和自我监督意识，严格执行医院食堂考核标准，定期实施质量检查工作，记录检查结果，建立质量检查档案。医院食堂监管人员负责监督承租方食材采购工作，确保每日食材新鲜卫生，数量足斤足称，质量安全达标，肉类食品附有检疫合格证明等。承租方所供餐品禁止出现烧糊、过咸、过淡、夹生、有异物、口感较差、饭菜冰凉且不予以加热的情况；隔夜饭菜不超过12小时，出售时必须高温加热。

4. 食堂环境卫生管理。承租方要严格按照国家卫生城市管理的有关标准，执行教职工及学生餐厅、患者陪护餐厅、营养餐厅、后厨（含步梯、电梯间）、库房、传菜梯的清扫、保洁工作，承租方负责及时处理餐厅区域内的垃圾，服务期间承租方经营场所清洁及垃圾处理费和由此产生的责任由承租方全额承担，上述费用的缴纳标准和支付要求按照收费部门制定的规定执行。如政府部门征收本合同未列出但与本合同相关的项目，与使用该房屋、设施设备及餐厅营业管理等相关的费用，由承租方按有关规定标准和要求缴纳。

（二）食堂安全管理方面

1、食材安全。承租方须制定周期食谱，医院食堂监管人员对食谱进行审核，需要调整的菜品及时更换，一周菜品不得重样。承租方所提供的食材须符合GB 2763-2019（食品中农药最大残留限量）和GB 29921-2013（食品中致病菌限量），添加剂需符合GB 2762-2017标准，鲜（冻）畜、禽产品符合GB 2707-2016（检验检疫合格），GB 31650-2019（食品中兽药最大残留限量）。米面油选用知名品牌（如：鲁花、金龙鱼、胡姬花、河套雪花粉、五得利中筋粉、五常大米等，食用油选用花生油），猪牛羊肉禁止使用冷冻肉，禁止使用预制菜及冷冻半成品。如若使用要求以外的米面油及肉类，院方检查发现三次以上的，院方有权单方解除合同。建议选用自产蔬菜种植基地和固定肉食供应养殖基地提供的健康绿色食材。

食材订购过程严格落实索证索票管理，供货期间发现食品变质、过期问题，医院将按照《食堂管理考核表》的标准扣分，并处以相应罚款。在食品原材料采购中，保证从正规渠道购进，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，严格执行国家相关法规。一、肉类食品的采购实行定点采购，并提供定点采购点的营业执照、食品经营许可证、检验检疫合格证等。二、蔬菜类食品原材料实行定点采购并符合国家有关食品安全方面的规定。三、各种主食材料（米、面、油等）辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等从正规厂商或商场购入，指定品牌

和采购渠道，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、食品经营许可证、检验检疫合格证等材料。保证采购产品的质量，杜绝使用三无产品、假冒伪劣产品、过期产品、变质产品，一经发现，院方有权单方解除合同，承租方自行承担相应损失。具体采购标准如下：

项目	技术、规格、质量要求及包装标准
肉类	猪肉：净瘦肉、后腿肉、猪肝、排骨、猪油、筒子骨、猪血等；必须保证供应为屠宰厂当日屠宰的猪肉，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。 肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹
	牛肉：肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，肉品须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹。 纹理清晰，肉质细腻，品质好
	鸡鸭肉：肉质深红，质地精密，肥肉纯白，质细腻；肉体结实弹性足，无黏液、无渗出液；无腐烂异味，具自然腥味。
蔬菜类	当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，蔬菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟； 叶菜类：茎叶鲜嫩肥厚，有生气，形态完整，捆扎包装整齐，茎部丰硕。无冻伤、晒伤、挤压，脆性大，叶面光滑，杂质少，枝叶有弹性，断口部水分充盈，无虫蛀，表皮无斑点，无腐烂变质，无异味； 根茎类：原料肥嫩丰满，光滑圆实，形态整齐，皮不干缩，无发霉，无泥沙，无破裂腐烂，无虫鼠咬伤、霉斑；
鸡蛋	鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明
豆制品	豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等；须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工
水果	各类水果，无虫、无杂质，原水果须保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；果皮完整、色泽鲜亮、果实饱满、蒂部不干枯，成熟适度，果实坚实，水分足，皮不干缩、形态完整，表皮无斑点、腐烂，无虫咬、破伤及霉点，有瓜果的自然香味，无异味。
大米	大米须达国家GB1354—2018特二级标准，水分含量在12%以下，无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米；大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及其电话。
面粉（含面粉配料）	高筋面粉达GB8607-1988国家标准，质量等级一级；低筋面粉达Q/JHMF01标准，质量等级一级；低筋面粉达Q/JHMF01标准，质量等级一级；色泽正常，干爽无异味；按进货量抽查20%，数量按抽查验收实数为准；包装袋上有注册商标及QS标注，有检验合格证、生产日期和保质期。
食用油	按国家食用调和油质量标准GB19641-2015，质量等级一级；有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装。

冻品	冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。符合国家绿色批发市场标准，应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施。
----	---

2、食品安全。承租方须遵守《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》和《中华人民共和国食品卫生法》及鄂尔多斯市相关法律法规规定，严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》，合法经营。承租方应制定食堂管理的规章制度，保障食品安全的防范措施，食品安全事故的应急处置方案，确保饮食安全。建立安全责任制度，明确各岗位的安全责任，承租方必须与采购人签订安全责任状，按食品安全法、产品质量法和采购人的要求条款组织生产经营，提供安全食品，确保饮食安全。加强食品安全知识培训和教育，做好消毒工作，把住病从口入关，严防实物中毒和食源性疾病。承租方应严格按照上市凭证的信息做好食品验收工作。食品贮存场所设备应保持清洁，按规定进行分类分架存放，隔墙离地10CM以上，生熟食品分开存放。如在服务期内发生急性肠胃事件、食物中毒等重大安全责任事故，损害就餐人员身体健康，影响医院声誉，承租方必须承担由此造成的一切责任和经济损失，院方有权解除合同并追究其法律责任。

3、卫生安全。承租方应严格执行食品安全法，搞好食品卫生、个人卫生和环境卫生。承租方必须定期对厨房设施设备进行检测，确保设施设备正常安全使用，排烟设施表面每周清洗一次，烟囱等内部清洗每两月一次，有关清洗记录及材料报院方备案。食堂室内外卫生即内到厨房卫生，外到餐厅卫生及周边环境卫
生，均由承租方负责。所有餐饮各项标准(含除四害)都应达到量化分级B级及以上标准要求。餐具清洗应专人负责要有记录。餐具清洗消毒场所应与切、配、烹调场所分开、以免食品污染。餐具消毒可采用物理消毒和化学消毒两种。物理消毒必须按“除残渣、碱水刷、净水冲、热力消”等四道工序进行，热力消毒的要求为100℃10分钟，洗碗机消毒控制水温85℃，冲洗消毒40秒以上。化学消毒必须按“除残渣、碱水刷、药物消、净水冲等四道工序进行，如使用含氯消毒剂，

有效氯浓度应达到250PPM，消毒时间为5分钟。清洗消毒好的餐具应存放在保洁厨内。

4、消防安全。承租方须做好安全生产和防火安全工作，工作过程中的安全责任由承租方负责，承租方入院后需与医院保卫科签订服务期间的《服务安全协议》。承租方须严格遵守消防相关规定，负责在服务区域内按规定配置消防器材，制订消防安全管理制度，落实责任人，定期检查和保养，确保其完好有效，并加强餐厅工作人员的消防知识教育。须配合院方及其上级部门的安全消防检查工作，并对检查中发现的安全隐患等问题及时整改。承租方管理人员每日下班前须检查餐厅、楼道及操作间内关水、关电等安全措施落实情况，如发生不注意安全引起的火灾、生产事故或发生意外伤害事故，承租方承担全部责任和必要的经济赔偿，院方概不承担任何责任。

5、食品留样。对每餐次、每个品种的食品进行留样，留样的采集和保管必须有专人负责，配备经消毒的专用取样工用具和样品存放的专用冷藏箱，食品留样冰箱为专用设备，严禁存放与留样食品无关的物品。留样重量执行食药局规定的留样标准（一般不得少于125克），并在冷藏条件下存放48小时以上，做好留样记录，包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。若在同一时段发生多人呕吐、腹泻等异常情况，立即封存，进行送检，若因食品导致食品安全问题，承租方承担食品检测费用，并承担一切责任。

（三）营养餐管理方面

承租方须服从院方营养科对承租方营养餐配制配送及其价格的管理考核。

1、营养标准和膳食计划

（1）膳食配方：结合医院实际情况，院方营养科和承租方共同协商制定详细且多样化的营养食谱模板，食谱应明确标注每餐菜品的名称，食材种类，烹饪方式，以及适用的人群范围，如（糖尿病、术后康复、孕产妇等）软食，半流质膳食，流质膳食，以及健康人群的膳食标准，减重门诊减重餐及孕妇营养门诊孕妇治疗餐。患者全员配制配送治疗膳食。

（2）食材多样性：每周食谱中应包含谷类、薯类、杂豆类等主食 5 种以上；蔬菜、菌藻类和水果类10种以上，其中绿叶蔬菜占比不低于50%；肉类（包括畜肉、禽肉、鱼肉等） 5种以上；蛋类、奶类、豆类及其制品5种以上，以保证丰

富的维生素、矿物质和膳食纤维摄入。每天不重复的食物种类数达到12种以上，每周达到25种以上，烹调油和调味品不计算在内，按照一日三餐食物品种数的分配，早餐至少摄入4-5个品种，午餐摄入5-6个食物品种，晚餐4-5个食物品种，零食1-2个品种。

(3) 根据季节变化、食材供应情况、患者反馈以及最新营养研究成果，营养科和承租方每季度对食谱进行至少一次的评估与调整优化，保证食谱的科学性、合理性与可行性。

(4) 营养师会诊：当患者需要特殊膳食时，承租方须根据营养师会诊后的膳食医嘱执行，营养科可根据患者需求进行膳食调整，确保膳食配方符合医学建议。

(5) 为优化患者营养方案，实现肠内营养制剂与营养餐灵活搭配，满足个性化需求，营养科建立独立的营养膳食账户，确保患者治疗、就餐便捷高效。

(6) 宣教指导“三减”烹饪及治疗膳食供餐。

2、食品加工与烹饪

(1) 承租方营养餐制作岗位应配备具有专业营养知识背景的人员，营养餐主厨要求有营养师证或配餐师证，并定期参加食品安全与营养知识培训。营养餐主厨如若无证操作，院方有权要求承租方更换营养主厨，如接到通知一个月内未更换，院方有权单方解除合同。

(2) 在烹饪过程中，严格按照规定的食材用量、烹饪时间和火候进行操作，合理使用食用油、盐、糖等调料品，尽量减少营养成分的流失与有害物质的产生，确保菜品的营养品质与口感风味。

3、餐饮服务与反馈处理

(1) 承租方须配有信息化智能订餐系统，支持多种便捷的订餐方式，如通过医院官方网站、手机应用程序（APP）、病房床旁二维码、病房内的智能终端设备等进行订餐操作。订餐流程应简洁明了，具备菜品搜索、分类筛选（按疾病类型、营养类别、名称类型等）、订餐数量选择、配送地址与时间设定、在线支付等基本功能。此外，系统应具备智能提醒功能，可在订餐时间截止前提醒患者及家属订餐。

(2) 承租方须按照医院规定的时间和要求，准时将制作好的营养餐配送至指定地点（如病房、门诊等），保证送餐过程中的食品卫生与安全，采取保温、密封等措施确保菜品温度适宜、无洒落泄漏现象。

(3) 承租方须在医院食堂设置意见反馈箱或开通线上反馈渠道，定期收集患者、家属及医护人员对餐饮服务的意见和建议，及时整理反馈信息并向营养科汇报，与营养科共同商讨解决方案并在规定时间内回复反馈者，不断改进服务质量与菜品质量。

4、监督治疗膳食服务

(1) 监督义务：医院营养科对承租方提供的治疗膳食服务进行监督。监督将包括但不限于治疗膳食质量、卫生状况、加工过程、膳食计划制定和执行等方面。需设置独立的医疗膳食灶台，配置符合医疗膳食要求的先进烹饪设备。

(2) 监督尝餐：营养科定期对承租方提供的治疗膳食进行品尝和评估，确保其口感、味道和外观符合患者需求。

5、营养科监督治疗膳食方法

(1) 定期检查：每季度对承租方治疗膳食制做环境进行一次全面的食品安全和营养卫生检查。

(2) 不定期抽查：每月对承租方治疗膳食制做环境进行一次随机抽查，重点检查原材料、加工过程、储存条件等环节。

(3) 问题整改：对检查中发现的问题，要求承租方在规定时间内整改，并进行复查。

(4) 信息反馈：将监督检查的结果及时反馈承租方，督促其改进工作。

(5) 建立档案：对承租方的监督检查结果进行记录，建立档案，作为年度评价和改进的依据。

6、沟通协调机制

建立每季度1次的营养科与承租方工作例会制度，由营养科负责人，营养餐负责人与食堂管理人员共同参加，会议内容包括总结本季度工作情况（如食谱执行情况、食材采购与质量情况、患者反馈处理情况等）、讨论存在的问题与解决方案、安排季度工作计划与重点事项等，形成会议纪要并双方签字确认留存。

7、营养科指导和培训

(1) 培训义务：营养科对承租方进行营养配餐培训，以确保其员工理解并能够执行特殊膳食的制备和提供。

(2) 共同协作：营养科将定期与承租方的治疗膳食相关负责及制作人员会面，进行工作情况（如食谱执行情况、食材采购与质量情况、患者反馈处理情况等）、讨论存在的问题与解决方案、工作计划与重点事项等，形成会议纪要并双方签字确认留存。提供指导和建议，以确保膳食服务的高质量和卫生标准。

8、食品供应链和质量保障

(1) 供应商审查：承租方所选择的食品供应商应符合院方统一要求。

(2) 质量检查：营养科负责治疗膳原材料质量进行检查，包括食材的新鲜度、卫生状况等。

9、考核主体

(1) 由医院营养科牵头，联合医院后勤管理部门、患者代表及部分医护人员组成考核小组，负责对承租方进行定期考核与评估。

(2) 考核周期

季度综合考核评估：每季度末月在完成常规考核的基础上，进行一次更为深入、系统的季度综合评估。

(3) 不定期抽查：营养科工作人员可根据实际情况，如患者投诉较多、食品安全风险增加等时期，进行不定期的突击抽查考核。

(4) 考核指标及评分标准（见附件1）

(5) 营养餐价格详见食谱，具体调整参考总体调整方案。

(四) 突发公共卫生事件管理方面

1、遇到突发公共卫生等各种突发事件（如疫情防控），承租方须积极配合医院工作并服从医院管理。如遇特殊时期医院封闭式管理，承租方应按照医院保供时限要求（如1个月--3个月用量）储备肉、粮、油、精盐等原材料；蔬菜、水果须满足基本供应，并动态补充，为医院职工和患者提供饮食保障，确保食堂稳定运行。

2、医院封闭期间，食材运输、厨余垃圾处理工作由承租方未封闭人员负责。

3、承租方须制定《医院封闭式管理食堂保障方案》，须有人员替代制度，如出现罢工、追加服务费等情况，医院有权单方面终止合同并取消其服务资格，由此产生的一切后果由承租方负责。

(五) 人员管理方面

1、食堂内的工作人员属于承租方的员工，与医院不存在任何雇佣、委托等劳动关系。承租方须建立食堂工作人员健康档案并在医院总务科备案，从业人员

每年必须进行健康检查，取得健康证明后方可上岗（含临时性员工），且人员流动性不可过于频繁。

2、从业人员中如有患甲型和戊型病毒性肝炎、活动性肺结核、伤寒、细菌性痢疾、化脓性或者渗出性脱屑性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全病症的人员，应立即调离工作岗位。上岗前应做好个人卫生，穿戴整洁的工作衣帽，佩戴口罩，不留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。

3、承租方的工作人员应统一着装，文明服务，态度端正。承租方需保证工作人员认真履职，医院有权对不称职的人员提出批评、教育及经济处罚，屡教不改者，医院有权随时提出更换服务人员。

（六）设备设施管理方面

承租方租赁期间需自行承担消防设施（含喷淋系统、火灾自动报警系统、应急照明及疏散系统、防火门及防火门监控系统、防排烟系统、电源监控系统及电气火灾系统）的建设（含设计、材料、人工、机械、运输、安装、围挡、现场清理等）及完善费用，并在合同期开始半年内通过住建部门的消防安全验收。承租方需自行承担服务期内厨房及餐厅设备设施的投入（院方已提供的除外）；厨房区域墙面、地面、顶棚、电线电缆、下水管道及油污管道的更换；出租房的维修及电梯、水泵房的维修维管理。为保障学生、患者及陪护人员的正常就餐，消防修整完善工作须逐层进行，不得全部停业，且须自入驻起半年内完成。如上述工程未能按期完成，院方有权单方终止合同，且对承租方的投入不作任何补偿。租赁期满，如承租方不再续租，撤离时可将自购可移动设备搬走，院方不作回收，也不得强行转让给下一任经营者，但对于维修改造后不可移动的建设和设施设备，须按照当时的状况完好无偿地移交给院方。

（七）绩效管理方面

餐厅餐饮服务将进行季度满意度与月度管理考核相结合的考核制度。季度满意度（包括职工满意度调查和患者满意度调查）考核将从饭菜质量、卫生状况、服务态度、饭菜价格等方面进行考核，考核分值满分为100分。每季度考核分值在75分（含75分）以上的不罚款；分值在70-74（含70分）的，处以履约保证金2%的罚款；分值在65-69分（含65分）的，处以履约保证金6%的罚款；分值在65分以下的，处以履约保证金10%的罚款。合同期内季度满意度如有低于60分以下连

续2个季度的，医院有权解除合同。另外，需遵守食堂管理考核方案的考核要求，每月院食堂监管人员将上报食堂质量监督小组的考核扣分情况并按规定分值进行处罚，满分为100分，每扣一分罚款100元，每月考核一次。营养餐考核由营养科按照菜品配置及送餐情况进行考核。承租方须服从院方的监督管理与考核要求（包含更新的管理考核要求和上级临时发布的监督检查内容）院方有权责令其限期整改，同一问题经甲方书面整改督促三次，承租方仍不整改或整改不达标的，院方有权终止合作协议。

合同到期后结合考核结果决定是否续签下年合同，年终如未通过综合考核即前11个月综合评分不足80分（总分100分，百分比折算后：营养餐质量考核30分，营养餐送餐率10分，月度管理考核45分，满意度10分，月度超市考核5分），医院有权拒绝续签下年合同，租赁期限同时届满。

四、其他说明事项

（一）为使院内就餐人员的用餐服务得以保障，承租方不得招揽院外外卖业务，如有招揽行为，甲方有权解除合同。

（二）参与本次食堂租赁拍卖的企业须具备最近三年为（学校或医院）100人以上的单位食堂供餐或承办过100人以上大型活动供餐业绩5个以上，以双方签订合同为准。

（三）本食堂于2008年装修，设备设施多数已不能满足使用及消防安全要求，预备参与本次食堂租赁竞拍的企业可提前联系院方现场实地考察，未进行现场勘察的企业禁止参与本次租赁竞拍活动。联系人：辛颖，联系电话：8367264。

附件1:

营养餐考核表

考核内容	考核标准（总分40分）	考核方式	分值	评分原则	评分	扣分原因
一. 营养标准和膳食计划（15分）	1.膳食配方：（1）严格执行营养食谱（2）患者订餐食谱应明确标注每餐菜品的名称，食材种类，烹饪方式，适用的人群范围	现场查看	4	（1）如有食谱调整，需提前1天和营养科沟通，沟通后达成统一进行调整，否则扣2分，（2）内容要全备，漏一项0.5分，最多2分。		
	2.每周食材多样性：（1）谷类、薯类、杂豆类等主食 5 种以上；（2）蔬菜、菌藻类 and 水果类 10种以上，其中绿叶蔬菜占比不低于50%；（3）肉类（包括畜肉、禽肉、鱼肉等）5种以上种以上；（4）蛋类、奶类、豆类及其制品5种以上。每天不重复的食物种类数达到12种以上，每周达到25种以上，烹调油和调味品不计算在内，按照一日三餐食物品种数的分配，早餐至少摄入4-5个品种，午餐摄入5-6个食物品种，晚餐4-5个食物品种，加上零食1-2个品种。	查询相关信息、现场查看	4	其中一项未达到要求扣1分，共4项，共4分。		
	3.每季度根据季节变化、食材供应情况、患者反馈食谱进行至少一次的评估与调整优化。	现场查看相关资料	2	无评估及调整优化扣2分		
	4.当患者需要特殊膳食时，乙方须根据营养师会诊后的膳食医嘱执行（包括门诊减重及孕妇营养餐）	现场查看	3	未进行此项工作扣3分，		
	5.（1）配餐员.宣教指导“三减”烹饪。到相应科室宣传营养餐知识及订餐流程。（2）设立营养标识。		2			

二. 食品加工与烹饪 (2分)	(1)营养餐制作岗位应配备营养师证或者配餐员证,有营养餐工作经验更佳。(2)并定期参加食品安全与营养知识培训。	现场查看和具体措施	2	(1) 无资质扣1分, (2) 未参加培训扣1分		
三. 餐饮服务与反馈处理 (5分)	1. 配有信息化智能订餐系统,支持多种便捷的订餐方式。	现场查看	2	每一项不达标扣1分, 最多扣2分。		
	2. 订餐流程应简洁明了,具备菜品搜索、分类筛选(按疾病类型、营养类别、名称类型等)、订餐数量选择、配送地址与时间设定、在线支付等基本功能。					
	3. 系统应具备智能提醒功能。					
	4. 按照医院规定的时间和要求,采取保温、密封,确保菜品品质。	现场查看	2	没有达到要求扣2分		
	5. 在医院食堂设置意见反馈箱或开通线上反馈渠道,及时整理反馈信息并向营养科汇报。	现场查看	1	未执行扣1分		
四. 沟通协调机制 (2分)	建立每季度1次的营养科与乙方工作例会制度,由营养科负责人,营养餐负责人与食堂管理人员共同参加,要有实质性有效工作方案制定调整内容。	现场查看文件资料	2	无例会扣2分 有例会无实质性内容扣1分。		
五. 监督治疗膳食服务 (13分)	1. 治疗膳食质量、卫生状况、加工过程、膳食计划制定和执行等方面符合营养餐要求。	现场查看	7	要求不达标,扣4分,一项未达标扣1分。		
	2. 需设置独立的医疗膳食灶台,配置符合医疗膳食要求的先进烹饪设备。			未配备单独灶台及先进烹饪设备扣2分		
	3. 具备营养厨房相应量具,如油勺,盐勺,主食量模具,食物秤,并保证器具整洁卫生。			未按要求配备扣1分。		
	4. 营养科定期对乙方提供的治疗膳食进行品尝和评估,确保其 (1) 口感新鲜,易咀嚼 (2) 味道正常 (3) 外观符合营养餐需求。	现场查看	3	不达标每一项扣1分。		

	5. (1)每月对乙方治疗膳食制做环境进行一次随机抽查,重点检查原材料、加工过程、储存条件等环节。(2)问题整改:对检查中发现的问题,要求乙方在规定时间内整改,并进行复查。	现场查看	3	不符合要求扣3分		
六. 营养餐价格考核(3分)	营养餐价格根据菜谱规定价格执行,如有明确原因价格调整,需上报营养科。	现场查看	3	1. 如有价格不符合规定扣2分。2. 调整价格未上报扣1分。		

附件2:

住院患者营养餐配送率考核表

考核内容	考核标准	考核方式	分值	评分原则	评分	扣分原因
营养餐配送率 (满分10分) 包括早中晚三餐。	全院配送率达 80%—100%	现场查看	10	全院营养餐配送达到要求比率,可不扣分。		
	全院配送率达 70%—80%	现场查看	9	全院送餐率达此范围,扣1分。		
	全院配送率达 60%—70%	现场查看	8	全院送餐率达此范围,扣2分。		
	全院配送率达 50%—60%	现场查看	6	全院送餐率达此范围,扣4分		
	全院配送率达 40%—50%	现场查看	4	全院送餐率达此范围,扣6分		
	全院配送率达 30%—40%	现场查看	3	全院送餐率达此范围,扣7分		
	全院配送率达 20%—30%	现场查看	2	全院送餐率达此范围,扣8分		
	全院配送率达 10%—20%	现场查看	1	全院送餐率达此范围,扣9—10分		

附件3：食堂管理考核表（试行）

食堂管理考核表（试行）					
考核时间：			扣分总数：		
考核内容	考核标准	标准分	评分标准	扣分	扣分原因
一、基础资料（3分）	1. 组织机构、岗位安全职责、食品安全与卫生管理制度、膳食经营管理制度、食品留样等各项规章制度、设备操作规程等健全完善，有食品加工环节感染预防流程。	0.5	组织机构、岗位安全职责、规章制度、流程缺一项扣0.5分，设备操作规程未上墙扣0.5分。		
	2. 在就餐区醒目位置公示食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查记录表、盈亏报表等内容；	0.5	未公示相关内容扣1分；证照过期扣1分。		
	3. 班前会记录、伙管会记录详实规范；	0.5	班前会、伙管会记录少一项扣0.5分；记录不全面，扣0.5分。		
	4. 按照上级食品安全检查计划、自查清单检查，每次检查留有记录；	0.5	未执行检查计划扣1分，未按清单检查扣0.5分，未留存检查记录扣0.5分。		
	5. 配备专职或兼职的食品安全管理人员。	0.5	未配备食品安全管理人员扣1分。		
	6. 有应急领导组织机构职责及应采取的措施。	0.5	无应急领导组织机构职责扣1分。		
二、采购验收（8分）	1. 选择的供货商应具有相关合法资质，并对供货商资质严格审核，食品原料采购索取营业执照、食品流通许可证、健康证，粮油索取批次合格证、肉类（猪牛羊肉）采购严查“两证两章”（即动物产品检疫合格证、肉品品质检验合格证、动物检验检疫讫印章、肉品品质检验讫印章），并留存加盖公章的复印件；食品相关产品的采购索取合格证明材料。猪牛羊肉禁止使用冷冻肉，米面油按合同要求采购。	5	供货商资质复印件出现内容过期或未加盖单位公章、粮油批次合格证缺失、肉类（猪牛羊肉）两证不全、食品相关产品未索取合格证等情形，猪牛羊肉使用冷冻肉，米面油未按合同要求采购，出现一项扣5分，上不封顶。		
	2. 做好食品原料的验收工作；每周对采购原料的质量进行把关验收，不合格产品不得验收	3	未进行验货登记扣2分；对原料的质量把关不严，导致不新鲜、不合格产品入库扣1分。		

	入库, 对检测结果进行登记;				
	3. 有原材料进货台账, 且台账信息完整。	3	无进货台账扣2分, 台账信息不完善视情形扣0.5-1分。		
三、保管与出入库 (10分)	1. 严格执行库房管理制度, 库房内无过期、“三无”、变质产品, 无蝇虫、鼠害现象;	3	库房内有过期、三无、变质食品, 出现一项扣2分, 有蝇虫、鼠害现象视情形扣0.5-1分, 扣完为止。		
	2. 食品上架存放, 按相关部门要求隔墙离地, 物品摆放整齐, 且与标识相符;	2	货架物品摆放不整齐扣1分, 无标识扣0.5分, 物品与标识不符扣0.5分。		
	3. 散装食品标签完整, 留有合格证, 标有采购日期及限用日期;	2	散装食品无标签扣1分, 未索取合格证扣0.5分, 未标注采购日期及限用日期扣0.5分。		
	4. 冰箱、冰柜内食品存放规范、生熟分开, 原料、半成品、成品分开存放, 无异味, 无交叉污染。	3	冰箱、冰柜内食品不按规定存放, 冰柜内存放有影响食品安全的物品 (如带颜色塑料袋, 食品外包装箱等), 冰柜内有异味、除霜不及时, 出现一项扣1分, 扣完为止。		
四、食品加工制作 (12分)	1. 加工过程规范、有序, 生进熟出, 食品加工过程清洁卫生, 操作台上物品摆放整齐有序;	2	食品加工过程中, 存在影响食品安全卫生的行为扣1分, 操作台上物品摆放混乱扣1分;		
	2. 餐饮具及时清洗消毒, 使用符合食品安全标准的洗涤剂 and 消毒剂, 清洗消毒符合相关规定, 保证餐饮具干净卫生, 并留有规范的消毒记录;	2	使用的洗涤剂、消毒剂不符合食品安全标准、餐饮具清洗不到位、餐饮具未消毒或消毒不彻底、记录不全面等视情形扣 1-2分;		
	3. 食品添加剂由专人负责保管、专柜存放、精确称量并有相关记录, 使用完毕后及时上锁;	2	食品添加剂未做到专人负责保管、领用、登记、未上锁、记录缺失视情形扣1-2分;		
	4. 有专门的食物留样冷却区, 并贴有标识, 冷却区有防护罩, 每个品种的留样量不少于125克 (或按食药局要求克数留样), 留样记录规范; 留样柜内有温度计, 留样温度在0-8℃范围内;	3	留样柜内无温度计、温度不在范围、无专门区域、无标识、无防护罩、样品克数不足、留样记录不规范等视情形扣1-3分;		
	5. 盛放调味料的容器应保持清洁, 使用后加盖保存;	1	盛放调味料的容器不洁净、未加盖保存扣1分;		

	6. 食品处理区内有脚踏式废弃物存放容器，保持容器清洁，及时清理，并定期消毒。	2	废弃物存放容器非脚踏式扣1分，未保持清洁、未及时清理、未定期消毒出现一项扣1分，扣完为止。		
五、现场设施设备管理 (9分)	1. 配备与餐饮服务相适应加工、贮存、陈列、消毒、保洁等设施且应保持干净整洁；按时完成燃气等设备设施的年检项目。	2	无相应设施及设施配备不足或没有按期年检扣1分；设施不干净发现一件扣1分。		
	2. 按规定对设备进行维护或检修，每周对排水管道进行清洗消毒，并有记录；	2	无设备维修保养记录扣1分，未定期对排水管道进行清洗消毒，无记录扣1分；		
	3. 食品加工区域及就餐区域清洁无异味，地面无油污、灰尘、积水；	1	加工区域及就餐区有异味、地面不洁净、有积水扣1分；		
	4. 食品处理区有洗手消毒设施，且有相应的清洗、消毒用品；使用的洗涤剂、消毒剂设置专柜存放。	2	食品处理区无洗手消毒设施扣1分，无相应的清洗、消毒用品扣1分；		
	5. 杀虫剂、杀鼠剂及其他有毒有害物品设专人保管，且有固定场所存放，使用有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、配制浓度等。	2	无专人保管、无固定存放地点、无使用记录等情形，出现一项扣0.5分，扣完为止。		
六、从业人员管理 (10分)	符合从业人员健康管理要求： 1. 从业人员在上岗前取得健康证明；2. 患有有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作；3. 对请假人员不在岗原因有记录；	5	从业人员上岗前未取得健康证明，健康证过期扣3分，有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品工作扣2分，未记录不在岗原因扣1分；扣完为止。		
	符合从业人员个人卫生要求： 1. 保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作衣帽，规范佩戴口罩，头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。专间操作人员戴口罩； 2. 操作前应洗净手部，操作过程中保持清洁，受到污染后及时清洗；3. 从事任何可能会污染双手的活动后清洗消毒；4. 不得将私人物品带入食品处理区； 5. 不得在食品处理区吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为；6. 非操作人员进入食品处理区，应符合现场操作人员卫生要求；严禁与就餐者发生	4	个人卫生不整洁，留长指甲、涂指甲油扣0.5分；头发、饰物外露扣1分，私人物品带入食品处理区扣0.5分，在食品处理区吸烟或从事其他可能污染食品的行为扣1分，非操作人员进入食品处理区不符合现场操作人员卫生要求扣1分，工作人员未规范佩戴口罩，打餐人员未佩戴一次性手套，发现一次扣1分，扣完为止；与就餐者发生冲突且无理者有一次扣2分。		

	冲突。				
	符合从业人员服装管理要求：每名从业人员上岗着统一工作服，且定期更换，保持清洁；	1	工作服不洁净扣1分；		
七、培训学习 (5分)	1. 制定详细、可执行的食品安全突发事件应急处置预案，并定期组织学习；	3	无应急预案扣3分，应急预案不完善扣1分，无学习记录扣1分；		
	2. 定期组织从业人员开展食品安全学习活动，并留存学习记录（培训内容、培训图片）。	2	未开展食品安全培训学习扣2分，培训记录留存不全面扣0.5分，培训图片未留存扣0.5分。		
八、菜品及价格（4分）	早餐：凉菜不得少于2种，热菜不得少于2种，甜点、包子、油条等不少于6种，粥汤类不少于3种，面食不少于3种，配备牛奶、鸡蛋 午餐：凉菜不得少于4种，大荤不得少于2种，荤菜不得少于4种，蔬菜不得少于2种，汤品不得少于2种，饮品不得少于3种，水果不得少于2种，面食不得少于3种，配备水饺，主食不得少于4种 晚餐：凉菜不得少于2种，荤菜不得少于2种，蔬菜不得少于2种，汤品不得少于2种，饮品不得少于2种，水果不得少于2种，配备水饺，面食不得少于3种，主食不得少于2种	4	早餐标准：每少1热菜扣0.5分，每少1凉菜扣0.5分，每少1主食扣0.5分；每少1汤品扣0.5分； 午餐标准：每少1热菜扣0.5分，每少1凉菜扣0.5分，每少1主食扣0.5分；每少1汤品扣0.5分； 晚餐标准：每少1热菜扣0.5分，每少1凉菜扣0.5分，每少1主食扣0.5分；每少1汤品扣0.5分；扣完为止。 菜品价格不符合限价扣2分；超市所售物品高于市场价，每种扣1分（此项无上限）。		
九、餐品质量（10分）	餐品禁止出现烧糊、过咸、过淡、夹生、有异物、口感较差、饭菜冰凉且不予以加热的情况；隔夜饭菜不超过12小时，出售时必须高温加热；不允许使用预制菜。	10	出现烧糊、过咸、过淡、夹生、有异物、隔夜饭菜超过12小时出售；使用预制菜、饭菜冰凉且不予以加热、口感较差的情况一种发现一次扣5分，上不封顶。		
	公共区域、走廊、过道、门窗干净、无污渍，无张贴物，灯具定期擦拭。	2	发现一处不干净扣0.5分，发现一张张贴物扣0.5，灯具未定期擦拭发现一次扣0.5分。		
	地面干净，无杂物，无堆放物，无痰迹，无拖布痕迹，无油污，无漏扫漏收垃圾；雨雪后清扫及时。	3	一项不符合扣0.5分。		

十、卫生环境 (16分)	墙壁无灰尘、无污渍、无乱写、乱画痕迹，墙角无蜘蛛网。	2	一项不符合扣0.5分。		
	楼梯扶手清洁，楼梯干净，无痰迹，无卫生死角。	2	一项不符合扣0.5分。		
	桌椅整洁，无杂物，无污渍。	2	一项不符合扣0.5分。		
	定期组织进行消杀消毒。	1	未组织消杀消毒扣5分；组织消杀不合理每项扣1分。		
	卫生间地面干净、整洁，每日全面清扫一次，扶手经常擦拭，不得存放杂物，无积水，无积垢物，大小便池无积存，便纸篓每天倾倒干净，卫生工具摆放整齐。	2	一项不符合扣0.5分。		
十一、安全生产 (10分)	定时定点收集清运垃圾，不乱堆放垃圾；垃圾箱保持整洁无污物。	2	垃圾未及时清运，垃圾桶周围有散落垃圾一处扣0.5分；垃圾乱排放、乱堆放一处扣0.5分；垃圾桶不整洁，蚊蝇多扣0.5分。		
	食堂负责人和安全生产管理人员接受安全培训；新上岗的从业人员，岗前安全培训；入职培训和在职培训计划及记录完整。	1	未接受安全培训1人扣0.2分；无培训计划及完整记录扣1分。		
	各岗位人员均经过岗前安全生产培训并考核合格；每半年对从业人员进行一次安全培训考核。	1	无岗前安全生产培训；1人扣0.2分；考核不合格上岗扣0.5分。无半年培训考核扣0.5分。		
	每日对油烟罩进行擦拭；每两个月清理烟道一次。	2	无每日油烟罩进行擦拭记录一次扣1分；无每两个月清理烟道记录一次扣0.5分。		
	消防灭火器具齐全，有专业人员定期检查和记录，设备设施根据时限定期更换；灭火器配备数量是否充足、位置是否合理；灭火器是否在有效期内，压力是否正常。	1	消防灭火器具严重缺失扣0.5分；数量不足或位置不合理扣0.5分；不在有效期扣0.5分		
	消防通道通畅，应急照明灯、安全出口指示灯等消防应急设备完好；疏散通道是否畅通无阻，有无堆放杂物安全出口标识是否明显，门是否能正常	1	应急照明灯、安全出口指示灯等消防应急设备部分不正常扣0.5分，多数不正常扣1分；消防通道有遮挡或堵塞扣0.5分。		

	开启。				
	针对各容易产生生产安全问题的环节，在醒目处设立警示标识；设备操作流程上墙，一台设备一则操作流程；厨房操作间要有防滑措施。	0.5	未设立警示标识扣0.5分。		
	每年至少一次对食堂的安全生产标准化管理的实施情况进行自评；每月对重点部位进行安全检查，每半年对食堂安全隐患进行全面排查；定期请专业部门对燃气设施设备进行专项检查。	0.5	无自评扣0.2分，无检查记录扣0.5分。		
	电气线路敷设是否符合规范，有无私拉乱接现象；厨房炉灶用火是否安全，有无违规操作；电器设备是否正常，有无过载、短路等隐患。	1	存在严重违规扣0.5分，部分不符合规范扣0.5分。		
	是否制定灭火逃生预案并定期组织消防演练，工作人员会使用灭火器。	1	无预案扣0.5分，无计划也未演练扣0.5分，工作人员不会使用灭火器扣0.5分。		
	是否有专人负责消防安全日常管理；是否定期进行消防安全巡查，并做好记录	1	无专人负责扣0.5分。未巡查扣0.5分，巡查不规律或记录不完整扣1分		
注：满分为100分，每扣一分罚款100元，每月考核一次。					

附件4：满意度评分表

鄂尔多斯市中心医院食堂满意度评分表

年 月 日

为进一步完善我院食堂服务质量，提升就餐者满意度，特制作此评分表，希望您抽出几分钟时间填写，针对食堂菜式的质量、环境卫生、服务质量和饭菜价格方面提出宝贵建议，我们将会认真总结、分析并加以改进，努力把食堂工作做得更好，感谢您的支持！

评分项目	对下述问题请在框内打✓ 对应分数	满意 5	较满意 4	一般 3	不好 2	很差 1	对应问题简述
饭菜质量	饭菜口味						
	饭菜新鲜度						
	菜品营养搭配						
	饭菜分量						
	菜品样式						
	饭菜保温情况						
卫生状况	饭菜卫生						
	食堂环境卫生						
	餐具卫生						
	餐具消毒						
	个人卫生						
服务态度	工作人员服务态度						
	送餐服务						
	供餐时间						
	饭菜供应是否充足						
	打餐员的业务熟练程度						
	单点餐的上菜速度						
饭菜价格	营养餐/小盘餐价格						
	单点餐价格						
	营养餐价格						
	总得分						
1、列出您最喜欢的两道菜：							
2、列出您最不喜欢的两道菜：							
3、您认为食堂还存在哪些问题？需要怎样改进？							

附件5:

医院超市月度管理考核表

考核时间: 年 月 日

序号	考核项目	考核标准	得分
1	经营价格（30分）	所售物品高于市场价出售，一种扣5分。	
2	证件管理（15分）	按相关部门要求，按时完成经营及卫生证件的年检及更换事宜，不按要求完成的一证扣5分。	
3	门前三包（20分）	门前有垃圾杂物、污水、污垢，一次扣2分。	
		门前乱堆乱放，随意张贴宣传广告，一次扣2分。	
		店面广告牌破损、污浊，影响医院整体形象，扣5分。	
4	室内整洁（15分）	承租房内摆放不整洁，室内卫生不干净，一次扣5分。	
5	服从管理（15分）	不配合或不服从医院的统一管理，对甲方提出的整改意见不予整改的，一次扣5分。	
6	服务态度（5分）	保证服务态度，每收到一次投诉，扣1分。	
考核项目总分			
整改意见			
超市负责人签字:		考核人签字:	

***考核结果：**超市日常管理归口医院总务科，总务科将在月度内不定期检查，一季度汇总检查扣分一次，每扣1分罚款100元，请务必重视！

附件6: 鄂尔多斯市中心医院食品安全检查记录表

经营单位		检查时间	
所处位置			
检查人员			
检查内容: ☐1.亮证经营,证照悬挂在醒目位置; ☐2.每位从业人员必须持有效健康证明且在有效期内方可上岗工作; ☐3.所经营食品原辅料必须向供货商索要进货票据、供货商资质证明、检验报告(使用票通); ☐4.所经营食品应在许可规定范围内,不得超范围经营; ☐5.禁止销售腐败、变质过期或其他感官性状异常的食品; ☐6.散装食品应储存与清洁、密闭的容器内,容器外应张贴散装食品标签标识; ☐7.食品分类、分架、距离地面应在 10cm 以上; ☐8.经营场所不得居住从业人员或其他外来人员; ☐9.冷藏、冷冻柜(库)有明显区分标识。冷藏冷冻贮存做到原料、半成品、成品严格分开放置,植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放,不得将食品堆积、挤压存放; ☐10.冷藏、冷冻的温度应符合相应的温度范围要求,冷藏、冷冻柜(库)应定期除霜、清洁和维修,校验温度(指示)针; ☐11.贮存场所设备保持清洁、无鼠迹、苍蝇、蟑螂; ☐12.所有经营食品必须明码标价(如酒水、饮品等),价钱贴在醒目位置; ☐13.餐饮单位及时检查电线电路老化问题,以免发生火灾; ☐14.餐饮单位定期排查燃气、水、火、电、食品安全隐患问题;			
整改意见:			

被检查单位:

检查人员:

年 月 日

年 月 日