

# 长沙市星沙医院食堂租赁方案



## 一、食堂基本情况与服务范围

### (一) 基本情况

1. 医院食堂分为开元路院区食堂和板仓路院区食堂，食堂两个院区的建筑面积约 335.375 平方米，水、电、气等基础设施齐全，设备设施和工具用具基本完好。

2. 医院将现有的食堂房屋、设施、设备、工具、用具等提供给承租方使用，承租方应妥善保管和维护，确保其完好无损。

### (二) 服务范围及要求

食堂运营需全面贴合医院工作需求，保障住院患者、陪护、职工、进修实习生、第三方人员等多群体用餐服务。具体包括：住院部订餐送餐、职工就餐订餐及加班餐、体检与手术用餐配送、日常及应急公共卫生事件用餐、会务用餐安排，以及遵循政府现行标准的公务接待用餐。确保餐饮供应高效、规范，满足各类用餐场景需求，提升医院后勤服务质量与效率。

## 二、承包方式

1. 承包方式食堂独立承包，承租方自主经营，独立核算。

2. 承包年租金以竞拍成交价为准。租金支付方式为年度支付。

1. 食材采购管理：建立稳定的供应商管理体系，确保所有原材料（包括主副食、主料及辅料）来源可追溯，具备完整的供货商资料档案。所采购食材需新鲜、安全、无污染，符合国家食品卫生标准，并保障其品质。做好查验采购食品及食品原料是否符合相关食品标准要求，不得采购腐败变质，掺杂掺假、发霉生虫、有毒有害、质量不新鲜的食物，无厂名、无生产日期、无保质期或标识不清以及超过保质期的食品。采购肉类应查验为定点屠宰企业屠宰的产品，并查验检疫合格证明；不得采购没有检疫合格证明的肉类，猪肉需采购当天新鲜猪肉，进口食品及其原料应具有检验检疫机构出具的检疫合格证书。采购食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品应严格索证索票，包括供货商资质证明、产品合格证明、发票、收据、供货清单等，建立台账。

2. 食品出售规范：在经营期间，严禁出售来源不明、过期或霉变的食物。

3. 食品储存与加工要求：食材存储需按类别分区，维持适宜的温度与湿度条件，防止食物变质。食物应分类分拣、彻底清洗，并按规定标准切配、放置及储存。加工过程需严格遵守卫生标准，使用合格的食物加工设备，确保厨房及加工区域持续清洁。

4. 菜品留样管理：设立专人负责菜品留样工作，配备专用留样冰箱。留样操作需符合规范要求，每餐均需及时、足量留样，并附上日期标签，留样时间不少于 48 小

整洁的工作服、佩戴工作帽及口罩，严禁在食堂内吸烟、穿拖鞋等不文明行为。食堂工作人员上班期间所需的服装、鞋帽、口罩、围裙、手套等卫生用品，均由承租方自行提供，确保员工个人卫生及食品安全。

#### **（四）清洁卫生**

1. 工具与餐具清洁消毒：食堂内各种工具、餐具及容器在使用后应及时进行清洗，并严格按照卫生标准进行消毒处理。同时，需注重食堂整体环境卫生，定期进行全面清洗，确保环境整洁、无异味。

2. 餐具消毒与存放管理：餐具在使用前必须经过彻底清洗和消毒，以避免交叉污染。消毒后的碗筷等就餐用具应按照相关卫生管理要求规范摆放。依据 GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的规定，承租方应至少每季度对消毒后的餐（饮）具进行一次检测，并确保检测结果符合国家标准。此外，快餐盒、打包袋、吸管等一次性餐具应采用符合环保要求的可降解材质，以减少对环境的污染。

3. 厨余垃圾与排放管理：食堂应建立完善的厨余垃圾收集与处理机制，确保垃圾及时清理、分类存放，并按上级环保部门的要求进行达标无害化处理。同时，油烟、污水等排放物需符合环保标准，严禁超标排放，以保障周边环境质量。

4. 除“四害”工作：食堂应积极开展除“四害”（鼠、蚊、蝇、蟑螂）工作，建立长效管理机制，定期进

现故障，应立即维修排除，以确保食堂的安全运行。

4. 承租方制定详细的消防安全应急预案，并定期进行演练。

### **(六) 日常经营管理及服务规范**

1. 经营责任与自负盈亏：承租方在经营食堂期间实行自负盈亏，其社会活动中产生的债权、债务及经济纠纷均由承租方自行承担，医院对此不承担任何责任。承租方不得以医院名义，对外赊欠货物(货款)或进行贷款行为，凡成交承租方财务上一切行为，与医院无关。成交承租方应依法依规缴纳各项税款，如有逃税、漏税之事宜，应自行负责。

2. 证件办理与协助：食堂的食品经营许可证由承租方负责办理，医院将提供必要的协助。办理过程中产生的所有费用由承租方承担。若因承租方原因导致许可证办理延误，其后果由承租方自行负责。

3. 经营范围与转包限制：承租方不得经营与餐饮服务无关的其他项目。同时，承租方不得将本项目转包或分包给其他经营者。一经查实，医院有权立即解除合同，并扣除履约保证金，上缴至长沙县财政。

4. 安全管理制度：承租方必须遵循国家有关安全生产的规定，建立健全食堂餐饮安全管理制度，并报医院备案后严格执行，确保食堂运营的安全与规范。

5. 餐饮服务与多样性：承租方应为职工、患者提供丰富多样的早、中、晚餐，以及医院所需的加班工作餐。同

爱国卫生、食品安全示范县创建或服务态度投诉等问题，医院可要求成交承租方立即进行整改，并按 500 元-1000 元/次的标准予以处罚；发生严重责任事故，给医院带来极大的负面影响，由成交承租方承担一切经济 and 法律责任，给医院造成的损失，由成交承租方负责全额赔偿，成交承租方拒绝缴纳处罚款项或履行赔偿义务的，医院有权从保证金中扣除，并有权单方解除合同。协议期满，成交承租方如无债务或履行协议之事宜时，医院于成交承租方退去租赁之日起十日内无息返还剩余部分。合同履行期内，如因不可抗力或意外事件致使本合同不能继续履行的，或因医院建设发展的需要，需将该栋建筑物予以收回或拆除的，则合同自动解除，履约保证金全额退还，不予另外补偿。

10. 医院每月对食堂进行满意度调查（详见附表 1）。每月总务部对各科室及住院患者进行食堂满意度调查，食堂需针对甲方住院病人、陪护人员，以及甲方职工的意见及提出问题限期整改。不断提高服务水平和饭菜质量，树立热情为广大职工、病人服务的理念，降低成本，减轻用膳的负担，努力做到饭热、菜香、价廉物美。食堂满意度每月分值不低于 80%，低于 80% 处罚乙方 1000 元，在此基础上，乙方餐饮服务满意度每降低 5% 处罚 1000 元，以此类推，5000 元/月封顶。甲方有权直接从当月应付款项中扣除。

11. 每年定期将食堂大宗原材料送资质合格的第三方

气消耗费用，费用标准按市场价格执行，具体消耗量以电表、水表、气表所示为准。

3. 日常维修：水、电、气的维修，以电表、水表、气表为界，表内由承租方负责、表外由医院负责；天然气由承租方和天然气公司负责（医院协助）。房屋维修：室内由承租方负责，室外由出租方负责（如漏水、漏雨等）。

4. 在租赁期结束前两周时间内，成交承租方须无条件配合医院清点属于采购人的资产，并在协议到期当天办理移交手续。医院的资产在成交承租方租赁期间出现严重损坏丧失使用价值或遗失的，成交承租方须按照资产原值予以赔偿，否则，医院有权从成交承租方缴纳的保证金中予以扣除。承租方在食堂投入的设施设备秉持“来修去丢”原则，合同期满后，全部无偿移交给医院。

#### **（八）营业时间及供餐要求承租方需提供全年 365 天早、中、晚餐饮服务。**

1. 营业时间：早餐：7:00 至 9:00，中餐：11:00 至 13:30，晚餐：17:00 至 18:30（加班餐供应至 20:00）。

2. 餐饮品种要求：早餐：不少于 6 个品种（如米粉、面、粥、包子、玉米、馒头等）。中、晚餐：不得少于 10 个主菜品。

3. 就餐方式：早、中、晚餐的供餐服务采取自选模式。其中：（1）早餐提供包点、糕点、粉面、鸡蛋、粥等，普通标准粉、面每份不超过 6 元；（2）中晚餐提供

主体结构、擅自改变房屋用途的。

5. 承租方擅自将医院餐饮服务转包、分包给其他公司和个人的。

6. 承租方利用委托方房屋存放危险物品或违法活动的。

7. 承租方因违法违规经营，被上级部门责令停止营业的。

8. 食堂租赁期间，未严格遵守《长沙市星沙医院食堂食品安全检查标准》(附件 2)，伙食质量、原材料、调味品质量、服务质量、环境卫生、安全生产等工作不符合规范要求，医院提出整改后，经过 3 次以上整改仍不符合医院要求时，医院可以不经一个月的提前通知随时终止合同，成交承租方不得有任何异议。

9. 在合同期内院方满意度连续 2 次或年度累计 5 次低于 70%，医院有权终止合同。

## **五、经营管理方案**

承租方需提供食堂经营方案到出租方备案，内容主要包括以下几点：

1. 人员配备不得低于 10 人（组织机构配备、组织管理体系、订餐、送餐措施等）。

2. 规章制度、安全管理、应急预案等。

3. 经营方案：菜肴品种及样式（包括原料的采购及存储管理、卫生保障、饭菜价位制定等，须报出租方认可）。

科室:		人员类别:		时间: 年 月 日			
序号	评分内容	评价选项及对应分值					
		非常满意		较满意		不满意	
1	您对食堂食品安全方面是否满意	10		8		5	
2	您对食堂的环境卫生是否满意	10		8		5	
3	您对食堂的餐具消毒情况是否满意	10		8		5	
4	您对食堂工作人员服务态度是否满意	10		8		5	
5	您对食堂工作人员着装整洁、规范佩戴口罩及帽子等操作方面是否满意	10		8		5	
6	您对菜品价格是否满意	10		8		5	
7	您对菜品份量是否满意	10		8		5	
8	您对荤素搭配、菜品温度及新鲜度是否满意	10		8		5	
9	您对点餐、送餐服务开展是否满意	10		8		5	
10	您对食堂饭菜的口味是否满意	10		8		5	
得分	总分:	小计		小计		小计	
您的其他意见或建议:							
奖惩机制	<p>1、每季度总务部发放满意度调查表，取平均分，满意度 80 分为合格分。</p> <p>2、满意度低于 80 分的，当月扣罚乙方 1000 元，在此基础上，满意度每降低 5 分扣 1000 元，以此类推，处罚金额月度内 5000 元封顶，甲方有权直接从当月应付款项中扣除。</p>						



	<p>管理机构，并建立食堂管理机构和从业人员档案。</p> <p>13. 食品安全管理机构和从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的制作加工及烹饪、送餐、餐饮具清洗消毒等）的从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗（安排专人落实从业人员晨检制度及六病隔离制度）。</p> <p>14. 对从业人员加强诚信守法经营和职业道德教育，新参加和临时参加工作的从业人员，应经食品安全培训考核合格后方可上岗。从业人员培训时长每年不低于40学时。</p> <p>15. 对从业人员每年至少进行一次食品安全培训考核，明确对未参加培训考核或考核不合格从业人员的处置措施。</p> <p>16. 从业人员应保持良好个人卫生。</p> <p>17. 从业人员不得留长指甲、涂指甲油。工作时，应穿清洁的工作服，不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、戒指、耳环等饰物不得外露。</p>
<p>4. 场所及选址、设备管理情况</p>	<p>18. 食堂选址应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的区域，不得选择易受到污染的区域，应远离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。</p> <p>19. 食品处理区应设置在室内，严格落实“荤素分开、生熟分开，水产品专区处理”原则，分区洗、切等加工机制，防止食品在存放和制作加工过程中受到交叉污染。</p> <p>20. 应设置专门区域存放清洁工具，专用于清洗清洁工具的设施，其位置不会污染食品及其制作加工过程，并有明显的区分标识。</p>

烟管理 情况	30. 有条件的单位安装油烟净化装置并确保处理设施正常运行, 建立油烟净化器管理档案, 含供应商资质、采购和保修合同、排放合格证、清洗单位资质、协议及清洗记录等。
6. 原材料 采购 及管理 情况	<p>31. 选择的供货者符合食品安全管理规范, 能够满足索证索票和可溯源等要求, 鼓励选择固定供货者, 签订供货协议, 明确各自的安全责任和义务。</p> <p>32. 从食品生产者采购食品的, 查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等原件, 并留存加盖公章(或签字)的复印件、每笔购物或送货凭证。</p> <p>33. 从集中交易市场采购食用农产品的, 留存市场监督管理部门或经营者加盖公章(或签字)的每笔购物或送货凭证。</p> <p>34. 从其他销售者采购食用农产品的, 留存加盖公章(或签字)的每笔购物或送货凭证。</p> <p>35. 采购禽畜肉类的, 还要查验动物产品检疫合格证明, 并留存加盖公章(或签字)的复印件、每笔购物或送货凭证。</p> <p>36. 采购食品添加剂、食品相关产品的, 留存加盖公章(或签字)的每笔购物或送货凭证。</p> <p>37. 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后六个月, 没有明确保质期的, 保存期限不得少于二年。其他各项记录保存期限宜为二年。</p> <p>38. 严格执行关于全面禁止非法野生动物交易、长江流域禁捕、反食品浪费等有关规定。</p>
7. 加工 操作 规范	39. 不同类型的食品原料(荤食、素食)、不同存在形式的食品(原料、半成品、成品, 下同)分开存放, 其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用, 定位存放; 接触食品的容器

件记录 基本要 求	48. 原材料采购、验收记录;	
	49. 食品添加剂采购、使用专帐 (使用有食品添加剂的);	
	50. 食品留样记录;	
	51. 餐具消毒记录;	
	52. 人员培训、考核记录;	
	53. 晨检记录及“六病”调离记录;	
	54. 食品安全定期自查记录 (每周一次, 包括发现的问题, 整改时间和整改到位情况);	
	55. 餐厨废弃物处置记录;	
	56. 规范集中供餐单位配送。如进行集中供餐单位配送, 索取供餐单位《营业执照》和《食品经营许可证》, 严格核实供餐单位资质。与供餐单位签订供餐合同或者协议。	

备注: 未尽事宜, 参照《餐饮服务食品安全操作规范》执行。

食堂管理员 (承包): \_\_\_\_\_ 督导时间: \_\_\_\_\_ 督导人员: \_\_\_\_\_

周琴

2025.3.11