

食堂委托管理服务合同

项目编号: JSZC-321200-RHGS-G2025-0041

合同编号: HQC2025070

甲方: 泰州市中医院

组织机构代码: 123212004690411095

乙方: 泰州市天一楼餐饮管理服务有限公司

甲乙双方根据政府采购编号 JSZC-321200-RHGS-G2025-0041 的泰州市中医院食堂委托管理服务采购项目招标结果及招标文件的要求, 经协商一致, 达成如下服务合同:

1. 服务地点: 泰州市海陵区济川东路 86 号食堂 (服务范围包含一层职工食堂、住院食堂和负一层厨房操作间); 泰州市海陵区邑庙街 6 号食堂 (服务范围包含一层职工食堂、住院食堂和厨房操作间)。

2. 服务内容及范围: 按照医疗机构特征特点, 结合甲方实际需求, 需提供相应的膳食服务:

(1) 医疗机构专项服务

根据患者需求和营养制定的食谱供应各种饮食, 包括基本膳食 (普食、软食、半流、流质), 治疗饮食 (低盐低脂饮食、糖尿病饮食、低优蛋白饮食、管饲饮食等), 特殊人群膳食 (回民饮食等)。

(2) 膳食服务

职工膳食餐、接待餐、会议供餐、节日活动餐、住院病人营养餐及体检供餐等的制作和服务。

一、合同文件

下列关于招投标文件或与本次采购活动方式相适应的文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分, 与本合同具有同等法律效力, 这些文件包括但不限于:

- (1) 乙方提供的投标文件和投标报价表;
- (2) 投标承诺/服务承诺;
- (3) 中标通知书;
- (4) 甲乙双方商定的其他文件等;
- (5) 附件一。

二、合同期限

本项目服务期限为 叁 年, 合同起始时间自 2025 年 9 月 23 日起至 2028 年 9 月 22 日止, 双方合同每年签订。若履行合同期间, 甲方认为乙方在本项目服务中未能履行服务承诺和合同规定的义务, 管理服务质量低劣, 按照《泰州市中医院食堂月度监管检查表》考核, 若 1 年内乙方分数累计 3 次月考核评分

低于 80 分或 1 年内累计 2 次月考核评分低于 70 分或发生 1 次月考核评分低于 60 分, 则甲方有权根据相应的法律法规或本合同相关规定, 单方面终止合同, 不再签订下一年度合同。在年度合同期满前三个月, 双方协商续约事宜, 甲方视乙方履约情况有权选择续约或重新招标。

三、合同总价及结算方式:

1. 合同的总价不超过: 3632400 元 / 年 (¥叁佰陆拾叁万贰仟肆佰元整), 其中员工工资及社保费不超过: 279700 元 / 月 (¥贰拾柒万玖仟柒佰元整), 管理费为: 23000 / 月 (¥贰万叁仟元整), 含税, 即每月费用为: 302700 元 / 月 (员工工资+社保+管理费)*。

2. 按月结算, 当月的款项于下月结算。按照实际核定的人员工资加管理费, 根据考核结果每月按时发放。

3. 乙方完成当月人员管理服务后, 甲方于次月 5 个工作日内完成考核评分表, 双方核算当月费用后, 乙方于 10 日前凭国家正式发票, 向甲方申请付款, 甲方收到发票并确认后, 20 日前结清上月所有款项。其中社保费由甲方每月按乙方为员工实际交费的情况支付, 支付时乙方须提供缴费凭证及发票。

4. 员工工资需严格按不低于合同各岗位级别薪酬标准发放, 乙方每月需提交发放工资清单、社保扣缴清单及考勤记录给甲方审核。乙方须每月 15 日前发放上月员工工资, 如有拖延或未能按照不低于工资清单金额发放, 在下月考核评分中酌情扣分。乙方如故意降低员工工资, 甲方将从应付服务费中扣取相关费用, 且视为乙方违约, 甲方有权终止合同。

四、履约保证金

1. 中标价为 ¥10897200 元 / 三年 (大写: 壹仟零捌拾玖万柒仟贰佰元整), 履约保证金为成交价的 5%, 即: ¥544860 元 (大写: 伍拾肆万肆仟捌佰陆拾元整), 履约保证金形式为 (履约保函), 双方合同签订前乙方将保函交给甲方。

2. 因乙方原因导致甲方终止合同时, 甲方不退回履约保证金 (保函) 给乙方。

3. 乙方未经甲方同意擅自终止合同时, 甲方不退回履约保证金 (保函) 给乙方。

五、服务基本要求

1. 服务期内, 由乙方委派专业人员至甲方处进行专业餐饮管理、经营、服务, 为甲方提供膳食服务, 规范经营。膳食餐及营养餐等所有食品的全部收入归甲方所有, 与乙方无关。甲方负责食材的采购和结算以及所售食品成品的定价 (乙方

对定价可提出合理性建议作参考)。

2. 乙方需全年向甲方职工提供早、中、晚膳食餐、接待餐、工作餐、会议餐、体检餐及面点等餐食制作、配送等服务，为手术室提供中、晚餐、夜宵（非日常供应，有特殊需求时，提前通知）等服务；全年向患者及其家属提供早、中、晚膳食餐或营养膳食的点餐、制作、配餐，配送至病区等服务。传统节日及甲方有需求时能提供卤菜、中式面点、西式餐点、粽子、月饼等特色美食。

3. 乙方需提前 1 周做好菜肴款式、试做、试尝、成本分析、定价等，并及时提交给甲方审核后执行；

4. 乙方必须按照《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》《餐饮业食品安全管理制度》《食品生产许可管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》《食品添加剂管理办法》等相关法律、法规、制度及政策，综合甲方医院属性、特点以及本项目的实际服务内容，提供规范而完善的食堂服务组织实施方案以及成立专门为本项目服务的管理组织机构，负责本项目的日常管理工作，建立、保存服务管理账目，及时向甲方报告服务事项。

5. 供餐时间

5.1 全年无休，病人餐正常供餐时间：早餐：6:00-9:00、午餐 10:30-13:00、晚餐：16:30-18:30；员工餐正常供餐时间：早餐：6:30-9:00、午餐 10:30-13:00、晚餐：16:30-18:30；体检科正常供餐时间：早餐：6:00-10:30 如需更改供餐时间，以甲方通知为准。

5.2 工作日临时用餐、接待餐、会议餐等须提前 2 小时通知乙方现场负责人。

5.3 非甲方造成的原因，乙方停止供餐一次或虽有供餐但严重不足的，视为乙方严重违约，不可抗力的因素除外。

6. 供餐形式：职工膳食餐、住院病人营养餐、接待餐，向院内职工提供其他服务（含节日活动、科室聚餐、各级单位的检查等服务）。

7. 菜品价格

按甲方确定的价格定价。

8. 乙方的食品经营许可证或餐饮服务许可证应按相关要求办理注册登记或“餐饮服务管理”备案。

六、检查与考核

1. 服务期为3年，合同一年一签，一年合同期满后经甲方考核合格方可续签下一年度合同；若考核不合格，甲方有权终止合同或不再续签。服务期内，甲方每月按照《泰州市中医院食堂月度监管检查表》对乙方进行服务质量综合测评考核，考核分数在80分（含）及以上为合格，乙方的考核分数低于80分的为不合格，被考评不合格的乙方需按照甲方要求进行整改，并提供书面分析报告及整改措施。同时，乙方项目团队人员要服从甲方考核，对考核不合格人员必须无条件替换。若1年内累计3次月考核评分低于80分或1年内累计2次月考核评分低于70分或发生1次月考核评分低于60分，甲方有权单方终止合同，相关损失由乙方自行承担。

2. 甲方监管部门定期与不定期对食堂进行“卫生、安全、质量”进行监督检查。

3. 甲方定期做职工和病人的问卷调查，通过听取意见和建议，汇总后向乙方发出整改通知，乙方必须及时响应，并提交整改措施，由主管部门监督执行。

4. 乙方不准以任何形式向其他单位或个人转包或分包，否则按违约处理。

5. 处罚方案：

5.1 存在以下问题之一将予以处罚，每次处罚100元：

- (1) 地面不干净、积水过多。
- (2) 洗菜池不干净、有污水。
- (3) 操作间不干净、积水过多。
- (4) 下水道不干净、不畅通。
- (5) 工作台货架不干净、有油污灰尘、不整齐。
- (6) 案板、砧板、刀具摆放不整齐。
- (7) 私人物品入工作（操作）间。
- (8) 原材料、调味品等未当天领当天用或堆放在工作（操作）间内。
- (9) 售卖台下面堆放物品。
- (10) 玻璃、空调不干净。
- (11) 大厅桌面有残留物，桌椅摆放不整齐，地面不干净，就餐环境不明亮，通风不畅。
- (12) 所有未进保洁柜的餐具和食品加工机器设备不干净，未用纱布盖上。

- (13) 照明灯、灭蝇灯不清洁。
- (14) 垃圾桶不清洁、不加盖。
- (15) 大门门帘未放下，纱窗不清洁、未关。
- (16) 保温台、调味柜、餐车、蒸饭车、蒸箱（烤箱）、和面机、压面机、平底锅（电饼铛）等电器机械设备及灶台设备表面不干净、有油污、积水过多或有杂物。
- (17) 卫生间、更衣室不干净、有异味。
- (18) 卫生包干区、走道堆放杂物，墙角有蜘蛛网、老鼠、蟑螂、苍蝇、吊吊灰。
- (19) 工作时穿戴不整洁、工作服不干净、未佩戴工作牌、穿拖鞋、凉鞋或短裤。
- (20) 开饭时口罩手套不干净，不按标准佩戴。
- (21) 留长指甲、胡须，涂口红、指甲油及佩戴戒指、手表、手链、手镯等首饰。
- (22) 接到投诉，情况属实的。

5.2 存在以下问题之一将予以处罚，每次处罚 500 元：

- (1) 冰箱内霜厚，内外不干净有血水，成品半成品不按规定摆放、不整齐，内有外包装箱及有色塑料袋。
- (2) 剩饭剩菜未按规定处理，给病人提供剩饭菜。
- (3) 干净菜不上架，摆放不整齐，菜筐摆放不整洁。
- (4) 下班后穿工作服在医院走动。
- (5) 烹调间排烟不畅通，灶台（包括多头灶、炮台灶）不干净、有油污。
- (6) 保洁柜内外、纱布不洁。
- (7) 为病员提供的各种饮食价格未报备给甲方，存在未经甲方通过的菜价存在提价、乱收费情况。
- (8) 为职工提供的各种饮食价格未报备给甲方，存在未甲方审批通过之后公示，并按照公示价格执行，未经甲方通过的菜价原则上不予收费。如发现存在提价、乱收费情况将予以罚款。
- (9) 没有根据患者需求和营养制定的食谱供应各种饮食，包括基本膳食（普

食、软食、半流、流质），治疗饮食（低盐低脂饮食、糖尿病饮食、低优蛋白饮食、管饲饮食等），特殊人群膳食（回民饮食等）。

(10) 对病人提出的合理饮食意见，没有及时做出相对应的整改措施，重复出现同样问题引起病人投诉。

(11) 3 名以上人员投诉同一服务员服务态度差。

(12) 未按要求验收食材、耗材等。

(13) 挡鼠板未按要求放在指定位置，地漏盖板缝隙过大。

5.3 存在以下问题之一将予以处罚，每次处罚 1500 元：

(1) 凉菜间发现半成品、生食品、熟食品没有分类存放。

(2) 已发芽土豆原材料进入食堂，售卖未煮熟四季豆、扁豆等。

(3) 主食原料未离地、离墙、堆放不整齐或存放在不通风、不干燥、不清洁的库房内。

(4) 消毒过的餐具不进保洁柜或上架未用纱布遮盖。

(5) 餐具未按规定时间消毒，或清洗不干净、没有消毒记录。

(6) 乱接、乱拉电源（电线、卡机），私接燃气。

(7) 长明灯、长流水每发现一次。

5.4 存在以下问题之一将予以处罚，每次处罚 3000 元：

(1) 第三方调查病人满意度低于 75 分。

(2) 乙方未按合同定期进行巡查、培训。

(3) 员工未持有效健康证上岗或冒用他人健康证上岗。

(4) 被证实有辱骂职工和患者态度恶劣的现象。

(5) 私自售卖不符合售卖规定的及未经申请的菜品，如卤菜，凉拌面，凉拌凉皮，凉拌凉粉，凉拌菜。

(6) 食品添加剂未按规定使用、登记台账，没有专柜存放，专职或兼职保管。

(7) 病员饮食的食谱由甲方审核、调整，如部分菜品需要调整必须提前与甲方沟通后再调改，若发现私自调改菜品且不符合治疗饮食原则要求的。

(8) 发现售饭进行现金交易。

(9) 投诉后应立即处理，当日未处理完毕给甲方带来负面影响。

(10) 食品安全员未按照相关要求做好食品安全管理工作，未按院方要求做

好采购食材的农药残留、兽药残留、重金属及微生物等抽检工作及对加工过程中的食物及成品进行温度检测、异物检测、微生物检测等工作。

5.5 存在以下问题之一将予以处罚，每次处罚 5000 元：

- (1) 存在、使用有过期原材料。
- (2) 甲方管理人员发现食品不符合卫生标准或有变质情况。
- (3) 未严格按公示或核准的价格执行，擅自提价。
- (4) 凡经营未经许可菜品的。
- (5) 未严格执行食堂治安消防安全责任书，发现一项未按要求将予以罚款。
- (6) 食堂年度考核表低于 80 分。
- (7) 食堂排油烟设施、管道每年清洗少于 4 次且没有出具合格报告，不符合《江苏省餐饮排油烟设施清洗技术及检验规范》的相关标准)
- (8) 食堂沉淀池、地下室排污管每年清洗少于 1 次，排污泵没有日常疏通维修，导致堵塞。

6. 如因乙方原因导致一起食物中毒事件，罚款 5-10 万元。

7. 甲方开具相应的奖惩单据，将委托甲方财务科从当月服务费中直接扣除或增拨。

七、甲方的权利与义务

1. 甲方负责每月支付乙方人力成本费及管理费，并承担经营所产生的水费、电费、煤气费。如更改合作模式，因经营所产生的各类支出双方另行协商。

2. 甲方负责餐具、厨具、座椅、厨房设备、清洁材料、易耗品（如百洁布、砧板、菜刀、扫把、地拖、洗菜装菜篮子、锅铲、蒸笼等）等的添置及餐厅经营所需的办公用品支出等（不含公司自身经营管理所需办公用品支出如电脑、打印机、复印健康证、社保资料、入职资料、宣传所需的印刷、设计等）。

3. 甲方负责选择有实力的配送公司并按照乙方提供的清单采购食品原材料，食品原材料的数量和质量验收由甲、乙双方双方共同负责，检查记录的保存期限不得少于合同期限；日常仓库管理由甲方负责，日常仓库清洁、维护、物资搬运等由乙方负责。

4. 甲方有权建立监管小组（或膳食管理委员会）并制定监管细则，对乙方的出品品种、食品安全、饮食产品质量、卫生要求等工作实施全过程检查、监督和管理指导：

- (1) 监督乙方的服务品种和价格;
- (2) 督查食堂的卫生安全工作,对违规行为予以处罚;
- (3) 抽查评价饮食产品的质量,对违规行为予以处罚;

5. 协助乙方解决合理合法经营中遇到的问题;

6. 对餐厅的卫生、消防安全以及食品的质量、数量、价格等进行监督;

7. 每月甲乙双方方向全院职工和住院病人对膳食餐和营养餐按双方确定内容进行满意度调查。每月由甲方对乙方上月的服务进行质量考核(考核细则详见附件1:服务质量考核表),考核结果经双方指定负责人签字确认。

8. 甲方职工就餐采用“刷脸”付费方式,病员餐费统一支付到医院账户。

八、乙方的权利与义务

1. 经营期间的厨房设施设备由乙方负责使用和维护(包括但不限于清洁、润滑、简单调试等基础维护工作),确保设备正常运行。甲方将在入场时将完好的设备移交乙方,经营期间设备设施如发生故障或损坏,其日常维护、维修费用均由乙方承担;若因乙方管理不善或操作不当造成设备损坏、丢失,乙方须照价赔偿,并承担相应维修费用。若设备达到使用寿命或其他特殊情况确需更换,由甲方审核确认后予以采购更换。如乙方不按要求及时维护、维修,导致设备损坏,甲方有权邀请第三方机构进行设备维护、维修,产生的相关费用由乙方承担,甲方可从乙方服务费或履约保证金中直接扣除!

2. 乙方负责采购并承担其经营管理所需的全部办公用品(包括但不限于纸笔、电脑、打印机、对讲机等)及劳保防护用品(含两季工作服、手套、水鞋、袖套、围裙等)。乙方须确保上述用品供应及时,若因供应不足或延迟导致厨房运营受影响,甲方有权按每次人民币1000元的标准从乙方服务费或履约保证金中予以扣减。

3. 仓库日常维护由乙方负责。乙方应当按照保证食品安全的要求贮存食品,定期检查库存食品,及时清理变质或者超过保质期的食品,乙方使用清理变质或者超过保质期的食品是严重违约行为,甲方可以解除合同并追究乙方的违约责任,造成其他损失,乙方应一并予以赔偿。

4. 乙方需按照《中华人民共和国劳动法》《中华人民共和国劳动合同法》等法律法规的规定与员工签订正式的劳动合同或雇佣合同。乙方聘请员工的工资、

加班费、员工住宿费、员工工作服购置费、培训费、其他福利待遇等所有费用由乙方负责，并保证按照不低于合同约定的薪酬标准发放给员工。甲方有权对乙方是否如实按不低于合同约定的薪酬标准发放员工工资进行监督。乙方与员工发生的劳动争议与甲方无关，如甲方因此遭受索赔的，乙方应予以双倍赔偿给甲方；

5. 乙方在岗员工每天用餐时间为，早餐 8:30 之后、午餐 12:50 之后、晚餐 18:00 之后，需按员工餐指定品种用餐，标准为甲方职工餐菜式，每周五乙方厨师长递交下周员工餐菜单，经甲方职能部门审核后执行。

6. 乙方员工工资和社保费由乙方每月 20 日前提供参保名单及上月考勤记录，甲方审核后按实支付（按岗位、按人数）。乙方如不在规定时间内提交审核资料，甲方有权不予支付。甲方不定期抽查在岗人数、参保名单真实性。参保人员除年休假、工伤、事假等外，每月上班天数应符合法定标准。一旦发现乙方提供虚假参保名单每次扣乙方服务费 1000 元；

7. 员工考勤采取人脸考勤机进行考勤，由乙方提供人脸考勤机，月末提供考勤表，甲方不定期抽查；

8. 管理目标

8.1 通过规范的管理流程和严格的内部监督机制来确保高标准食品卫生安全、提供高质量的餐饮服务。

8.2 乙方必须通过有效的管理提高甲方员工餐及病员营养餐的服务质量，达到并能维持较高的满意度（通过管理部门、员工、患者满意度调查表结果进行综合评价）。

8.3 乙方必须通过有效的成本控制流程以减少各类成本支出。

8.4 乙方必须通过完善的管理体制和专业的人员，减少甲方管理层在餐饮方面的精力投入。

9. 管理质量要求

9.1 乙方须按不低于三星级酒店的管理标准为甲方的职工膳食餐、住院病人营养餐、接待餐、会议供餐提供星级管理、制作、供应及配套服务。

9.2 乙方全部员工要按不低于三星级酒店的标准进行专业素质培训，以优质的服务进行规范化管理，做到礼貌待客，微笑服务，关心每一位服务对象，对病人的饮食要求做好跟踪服务，将优质服务和爱心融为一体。

9.3 确保甲方早、中、晚餐的正常膳食供应，并根据需要提供送餐服务，对甲方提出的接待餐、会议供餐、手术过时餐等无条件服从，并按时、按质完成，保证饭热菜香。对于接待餐的约定，根据接待的规格，甲方会提前告知相关要求。食堂因故无法制作餐食时（如后厨改造、临时停电、停水等），由乙方提供应急解决方案，报甲方同意后执行。

9.4 病员餐所有饮食按照经临床营养科审核后的食谱制作，尝检符合标准才能装餐配送。病员餐负责人每周下病房征询病人的意见，根据病员意见及时整改。对病人投诉应第一时间处理，同时报备甲方，如处理不当给医院造成负面影响惩罚 3000 元/次。

9.5 乙方须严格执行国家食品安全法以及食品加工、销售、饮食卫生“五四制”和有关部门对餐饮业的有关规定，合理经营和守法经营。服务期内，确保无事故发生，如因乙方原因造成人员食物中毒、火灾等事故发生，所有的法律责任和经济损失由乙方全部负责，甲方并根据情节轻重对乙方处 5 至 10 万元罚款。

9.6 乙方在清洁餐具时，必须保证餐具干净卫生，甲方不定期监督检查。

9.7 对甲方提供的厨房设施、设备要合理使用，妥善保管和维护，不得私自改变厨房布局。应当定期维护食品加工、贮存、陈列等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

9.8 乙方中餐、晚餐不得少于 6 款，每 7 天全面更换一次菜式，1 个月内每天菜单除主菜外，其他菜式不重样。乙方需提前 1 周做好菜肴款式、试做、试尝、成本分析、定价等，并及时提交给甲方审核后执行。

9.9 乙方要加强食品卫生、食品质量的管理，确保食品质量，所有原材料与制成品必须符合食品卫生检疫标准。同时，必须接受各级单位的卫生监督检查，并按检查结果进行整改。

9.10 乙方要加强节流管理，做到人离关水、关电、关气，杜绝长流水、长明灯、漏汽等现象。爱护餐具、厨具、设备等，尽最大努力减少人为或自然损耗。乙方每月第一个工作日清点餐具、厨具并做好记录，甲方负责监督管理。如损耗过大需书面向甲方说明原因，发现浪费现象或管理不当导致的损耗过大，根据相关质量考核表予以扣分。

9.11 乙方每月须按照《中华人民共和国食品安全法》及甲方管理要求做好

相关记录。

9.12 乙方进场前需提供以下详细的资料：接场计划书、个人卫生标准、环境卫生标准、各岗位工作安排表、各岗位职责、各岗位作业指导书、关键岗位考核表、应急预案。

9.13 乙方管理团队需及时解决甲方营运中存在的问题，主动与甲方对接，征询意见，定期巡查甲方现场，一个月不少于一次，每次巡查需出具书面报告给甲方。

9.14 乙方公司管理团队需与项目管理人员每月召开不少于一次例会，分析团队存在问题，提出解决思路。

9.15 乙方现场管理关键岗位（项目负责人、厨师长、服务经理、面点主管等）定期召开工作例会，每周需提供上周工作总结、存在的问题及困难、本周工作计划及需要甲方协调的问题等。

9.16 乙方投标时报批人员与现场人员必须保持一致，不得随意更换关键岗位人员（项目负责人、厨师长、服务经理、面点主管），如需更换须以书面形式报甲方审批，并提供同等资质或更高资质的人员进行接替。更换期间，乙方应做好工作交接，确保不影响项目的正常运营。若未经甲方同意，乙方随意更换关键岗位人员，甲方将不予发放该人员工资，并扣除当月服务费。

9.17 乙方需每月对员工进行1次以上的培训，并有书面培训资料及培训记录。乙方每年对关键岗位员工进行4次以上岗位相关工作培训，并提交培训记录及公司确认等相关资料。

9.18 乙方需落实每日晨检制度，每日对食堂人员进行晨检，查看是否有腹泻、呕吐、感冒、咳嗽或发烧等症状，如有病症，应及时退岗或者隔离，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗。

9.19 合同解除或终止时，乙方必须协助甲方做好交接工作。交接顺利完成后，乙方出具书面申请，甲方根据流程在乙方无违约情况下付清履约保证金。如乙方拒绝配合交接，或采取阻挠、破坏医院正常医疗、办公秩序，拒不搬离或不移交相关物品、资料的，甲方有权扣除其全部履约保证金，并驱逐出场，

10. 经营管理措施

10.1 强化食品安全措施，确保饮食安全。

10.1.1 建立安全责任制。甲方与乙方签订安全责任书,按食品卫生法、产品质量法和院方的要求条款组织生产经营,提供安全食品,确保饮食安全,若出现因乙方造成的食品安全事故、个人意外伤害事故、消防安全事故等,造成的一切损失及后果均由乙方承担。

10.1.2 乙方须自行建立内部的安全监督管理体系。配备专业的食品卫生质量监督员,乙方所有员工要与甲方签订卫生安全责任书,能把卫生安全责任落实到每个人。

10.1.3 建有食品安全预警制度。所有制度张贴上墙,出现问题须及时向甲方报告和有关部门报告,并能及时做出急救措施,力争把损失降到最低程度。

10.2 加强安全生产教育,杜绝安全隐患。具有相应安全生产措施,保证落实到位。严守操作流程,生熟食品及加工用具要分类置放,防止污染;无关人员严禁进入厨房及保管室;易燃易爆物品要按规定放置,工作人员离开厨房前,必须将厨房各种食品放置好,关好门窗,检查各类电源开关、设备、炉灶等。做好防火、防盗、防毒工作,杜绝意外事故的发生。

10.3 优化用餐流程,提高服务质量。针对就餐空间有限,职工就餐时间相对集中出现的拥挤现象,如何有效疏导,缩短就餐时间,提高效率。

10.4 乙方需在开展经营的 1 个月内建立食品卫生安全、安全操作规程各个环节岗位责任制等管理制度。

11. 食堂工作流程管理

11.1 制订菜单。乙方管理人员根据市场、季节、营养、院方要求等综合因素制定下周食谱及菜单同时报送甲方备案。

11.2 采购。由甲方负责采购,甲乙双方共同负责验收及日常管理,食品原材料采购要求如下:

11.2.1 具有可追溯性。验收的食材其渠道合法、安全,必须持有卫生许可证的经营单位采购的食品,并按照国家规定索取凭证,以保证质量得到甲方认可。

11.2.2 禁止接收以下食品:①地沟油、工业盐、腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常,含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染,可能对人体健康有害的食品;②未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品;③超过保质期或不符合食品标签规定的定型包

装食品。

11.2.3 建立一次性耗材出入库登记台账制度。甲方有权对台账进行随机检查。

11.3 饭菜加工。每餐饭菜必须在规定的就餐时间前 10 分钟准备好，加工后的饭菜要注意保温、保洁。

11.4 就餐服务。就餐期间乙方管理人员要协调好内部事务，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。

11.5 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。

11.6 每周要进行厨具、餐具的清洗、消毒及厨房、餐厅及周边环境的大扫除。

11.7 泔水等废弃物由乙方统一处理，相关费用由甲方承担。

12. 食堂工作制度

12.1 工作人员按规范程序招聘、录用，按时上、下班，坚守工作岗位。所有工作人员必须社会背景清楚，身体健康。所有甲方工作人员必须到院方备案，提供健康证明。更换、补充人员必须经过备案。甲方将不定期的对人员上岗情况进行考核，考核如在 1 个月内达不到要求，甲方有权对乙方进行惩罚。

12.2 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。

12.3 爱护公物。使用各类器具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要认真细致。

12.4 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，如有腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向甲方请假。

12.5 食堂工作人员要服务规范、文明用语；工作期间内员工之间不得嬉笑打闹、发生口角。定期做好员工的培训工作，送餐员服务标准达到三星级酒店服务水准。

13. 食堂卫生制度

13.1 食品原料必须是无毒、无污染，保证新鲜并在保质期内，肉类原料须

经检疫部门检疫、检验并有合格证。

13.2 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。

13.3 严格按照挑选、去根、去皮、洗净、切配、烹调的程序制作饭菜,生熟食品分开加工(熟食品加工由专人负责,有专用加工间和专用刀具砧板)。

13.4 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。

13.5 隔餐食物如可食用,必须经过回锅加热。

13.6 保持饭菜留样 48 小时,做到每餐留样。

13.7 各种调料不宜久置,装盛调料各种器具应经常洗涤。

13.8 餐具、厨具卫生:

13.8.1 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。

13.8.2 厨具和餐具要固定摆好。

13.9 环境卫生:

13.9.1 要经常打扫和清洗甲方地面,做到地面无杂物和积水

13.9.2 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。

13.9.3 对食堂周围的下水道、角落、泔水桶,垃圾堆要经常清理,预防 细菌感染食物。

13.9.4 对存放厨具,餐具的各个角落要经常抹洗。

13.9.5 食堂工作人员个人卫生:食堂工作人员要做到“四勤”勤洗手,剪指甲;勤洗衣服;勤洗澡,理发;勤换工作服。

13.9.6 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(如切菜,加工面粉等)应注意手卫生。

13.9.7 不得在食品加工期间及销售食品前抽烟,不得对着食品咳嗽、打喷嚏,不随处吐痰。

14. 合同期内,乙方为完成投标文件所承诺的服务内容所派出的工作人员多于投标文件中所列人数要求的,或为完成投标文件所承诺的服务内容增加派出服务人员的以及完成投标文件所承诺的服务内容向第三方请求支持的,由此产生的

费用和责任均由乙方自行承担。

15. 乙方负责食堂所有设备设施的日常维修与保养（包括但不限于清洁、润滑、简单调试等基础维护工作），确保设备正常运行。若因乙方管理不善或操作不当造成设备损坏、丢失，乙方须照价赔偿，并承担相应维修费用。

16. 乙方负责食堂排油烟设施、管道每年至少 4 次清洗（须有资质单位清洗，出具合格报告，且需符合《江苏省餐饮排油烟设施清洗技术及检验规范》的相关标准）；乙方负责食堂沉淀池、地下室排污管每年至少清洗一次，排污泵日常疏通维修。管道和排污管每次清洗前必须通知甲方，经甲方确认后方可进场清洗，清洗结束后甲方参与验收，清洗资料交甲方存档。

17. 做好食品安全管理工作，具备相应的食品安全检测设施和能力，按甲方要求不定期做好采购食材的农药残留、兽药残留、重金属及微生物等检测工作，对加工过程中的食物及成品进行温度检测、异物检测、微生物检测等工作，确保食品符合国家食品安全标准。

18. 厨房工程类的由乙方责任所造成的维修费用由乙方承担。

19. 由双方商定的就餐环境文化宣传费用由乙方承担。

20. 食堂工作人员的招聘、管理、工资、福利等由乙方承担。

21. 做好甲方食堂及配套场所的鼠类、蚊虫等“四害”的防控，按甲方要求配备相应设施设备，采取相应措施做好灭四害等工作，确保食堂区域无鼠类、蚊虫等四害。

22. 食物制作及销售过程中要注意防蝇、防灰尘、防鼠，以避免杂物混入食品。食堂操作间、储藏室及公共部位通下水水道、天花板缝隙处须加装严密防鼠设施。

九、资产管理规定

1、甲方提供给乙方使用的资产，经乙方现场验收确认后，双方办理合同期间资产使用移交手续；并严格按照国有资产的管理办法进行监管。合同终止后一个月内，乙方将甲方提供的全部资产交新的承包经营者，现场验收合格后，甲方与乙方办理合同终止资产移交手续。

2、合同履行期间，乙方对甲方提供的资产应正常合理使用，不得转让、转卖、出借、改拆，并保证承包经营结束时资产移交验收完好、合格。对非正常损坏的资产由乙方予以修复或按建造安装价、采购价赔偿。

3、乙方在合同履行期内自行投资购置的辅助设备，在乙方退出承营时，自

行搬走，不结算残余值。

十、乙方违约责任

1. 如遇乙方违约时，甲方分三次向乙方发出《整改通知书》，乙方须限期整改；当甲方第三次向乙方发出整改书时，乙方应当向甲方支付违约金人民币50000元。

2. 如上述第三次《整改通知书》送达乙方之日起的7天内仍未整改的，则甲方可以单方面解除合同，且不再向乙方支付任何费用。

3. 如按照上述方式解除合同后，甲方将没收乙方的履约保证金，并有权要求乙方赔偿因此而带来的损失。

4. 因乙方原因导致甲方终止合同时，甲方不退回履约保证金给乙方，并有权要求乙方赔偿因此而带来的损失。

5. 乙方未经甲方同意擅自终止合同时，甲方不退回履约保证金给乙方，并有权要求乙方赔偿因此而带来的损失。

6. 发生以下情况甲方有权即时终止合同，同时甲方将没收乙方的履约保证金，并有权要求乙方赔偿因此而带来的损失：

(1) 乙方严重违反操作规程或管理制度，造成甲方重大经济损失；

(2) 乙方违反《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，造成食物中毒事故（经国家有关权威部门鉴定结果为准）；

(3) 乙方违反消防安全操作规范，造成重大消防事故。

(4) 乙方将项目转包、分包、挂靠。

7. 由于乙方自身原因，导致合同无法继续履行，甲方有权终止合同、没收乙方的履约保证金，同时乙方还需赔偿伍万元给甲方。

十一、甲方违约责任

1. 甲方须按规定按时支付给乙方相关费用，否则每逾期一天应赔偿逾期支付费用的0.5%给乙方作为补偿。

2. 由于甲方自身原因导致合同无法继续履行的，甲方应提前通知乙方，并另外赔偿伍万元给乙方的相关损失补偿。

3. 合同任一方当事人违反合同约定而被对方解除合同的，除双方另有约定外，应向对方支付壹拾万元的违约金，造成损失的，还应赔偿对方损失。

十二、廉政条款

1、甲乙双方在合同履行期间应遵守国家有关廉政方面的规定和要求，禁止任何商业贿赂行为。

2、如果乙方商业贿赂甲方工作人员属实，甲乙双方合同将解除，并由乙方承担违约及给甲方造成的损失或设备损害责任。

十三、解决纠纷的途径

在本合同执行过程中，双方须严格遵守国家有关法规、法令和政策，发生任何纠纷时甲乙双方应通过友好协商解决，如果无法达成协议，双方均有权向各自所在地人民法院提起诉讼，诉讼费用（包括但不限于胜诉方所支出的不违反国家和双方当地的司法部门规定标准的律师费用）由败诉方承担。

十四、其它约定

1. 乙方保证持有餐饮服务许可证，并在许可范围内从事经营活动。本合同有效期内，不得发生许可证被吊销、无法续期等情况，否则本合同自上述事由发生之日起终止，甲方收取的履约保证金不予退还。乙方给甲方造成的损失，甲方仍有权追偿。

2. 本项目服务期为叁年。乙方应根据规定与甲方的原服务公司完成人员相关资料交接工作，（包括人员购买“五险一金”）等。乙方服务期满后，退场前要根据合同的规定与甲方的新服务公司完成交接工作，（包括人员购买“五险一金”）等。如交接不合作者需支付由此而导致的全部经济损失及承担全部责任。

3. 合同到期，甲方由于各方面原因不能及时明确下一合同期乙方之前，甲方有权要求乙方继续按合同价格原岗位人数续约3个月，否则乙方需承担由此而导致的全部经济损失及承担全部责任。

4. 乙方在服务期内，由于原料加工、烹调过程中引发的食品安全、消防、人员伤亡等大小事故，应承担全部责任及费用。乙方须在签订合同后1个月内购买保额100万元的公众责任险（被保险人须包含甲方）及购买保额100万元的食品安全责任险（被保险人须包含甲方）。

5. 乙方提交虚假或不合法的相关资料，经查实造成的后果由乙方自行负责并需支付甲方违约金2万元，如因此造成甲方损失的，甲方有权从乙方提交的履约保证金当中扣取，并保留追究其他损失及法律责任的权利。

6. 乙方的投标报价中人员工资标准不得低于泰州市最新工资标准，在合同

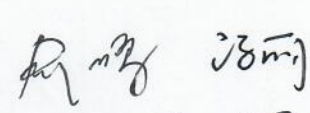
期内，如遇政策性调整（如最低工资标准、社保费用等变动），甲乙双方经过协商进行调整。

7. 本合同一式陆份，甲方执肆份，乙方执贰份。经双方法定代表人或授权代表签字、单位盖章后生效。

甲方单位：（盖章）泰州市中医院

地址：泰州市海陵区济川东路86号

法人或其授权代表（签字）：

经办人（签字）：

日期：2015年9月23日 

乙方单位：（盖章）

地址：泰州市医药高新区
兴发区周山河路555号

法人或其授权代表（签字）：

经办人（签字）：

日期：2015年9月23日

附件一、

食堂月度监管检查表

巡查区域			新院厨房、职工食堂、病员食堂	
检查人员				
时间				
检查项目	序号	分值	标准要求	评分