

综(2026)43号 2/2

南京市中西医结合医院食堂

服务外包项目合同

合同各方

甲方：（以下称甲方）南京市中西医结合医院
住所：南京市玄武区孝陵卫 179 号

供应商：（以下称乙方）上海才众餐饮管理有限公司
住所：上海市徐汇区银都路 218 号 4 号楼 A103 室

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，以及招标代理编号：JSZC-320100-HWZX-G2025-0XXX 的招标结果，甲乙双方按照招标投标文件签订本合同。

第一条 合同标的

甲方将食堂服务工作委托乙方实行委托管理。

一、项目概况：

- 1、项目座落位置：南京市玄武区孝陵卫 179 号
- 2、项目服务面积：总面积约 1278 平方米，可满足 200 人用餐。

序号	房间名称	面积 (m ²)
1	一楼配餐主厨房，分餐间、仓库、点心部、洗消间	510
2	二楼就餐区（含风味小吃档）	458
3	三楼就餐区（包间及堂食）	310
小计		1278

3、医院职工（包括进修生、实习生、合作单位员工等）。目前本院职工约 850 人，合作单位约 300 人。

4、乙方负责为甲方的职工等提供膳食餐、接待餐、会议供餐、含重大节日点心卤菜、科室聚餐等服务及相关制作、配餐、配送。工作日每日用餐人数早餐约 200 人次（堂

才众
餐饮

食)，午餐约 550 人次，晚餐约 150 人次。节假日就餐人次约减半。会议用餐、培训餐等一年共约 50 次。

5、乙方为住院病人及家属提供营养餐制作及配餐配送服务。（在院患者约 500 人，现工作日每日用餐人数约 350 人次，节假日就餐人次略减，每天供应早、中、晚餐，均为送餐到床旁。）

6、因医院工作性质特殊，餐厅全年无休，需提供全体全天候供、送餐服务，且工作时间不固定，乙方已充分考虑相关情况，甲方不再额外支付其他费用。

（1）职工餐饮需提供一日三餐服务，每餐营业时间不少于 2 小时；

（2）病人餐饮需提供一日三至六餐服务；

（3）提供面点、小吃服务；

（4）提供点心配送服务；

（5）其他特色服务由乙方按照甲方的要求自行制定实施方案；

7、乙方须负责餐厅设施设备及餐厅区域的清洁卫生。

8、职工餐供餐时间：早餐：06:40-08:40；午餐：10:40-12:40；晚餐：16:00-18:00

9、病人餐供餐时间：早餐：06:00-08:00；午餐：11:00-12:00；晚餐：17:00-18:00

10、人员岗位配置为 39 人。

二、服务期限：三年（服务期内合同经考核合格后一年一签，本合同为第一年合同，自 2026 年 3 月 16 日-2027 年 3 月 15 日）

第二条 委托管理事项

一、供（配）餐服务和经营性餐饮服务管理的工作要求

（1）质量工作要求

1) 严格按照《食品安全法》操作，工作人员持健康证上岗，保证食品卫生与质量，避免肠道传染病和食物中毒事故发生。

2) 根据病员治疗需要准时开餐，不得延误。

3) 治疗饮食的制作应严格按照甲方临床营养科的要求执行。

4) 为病员提供零点加工服务，以及家属陪护送餐服务。

5) 配餐员订餐、送餐到病员床头，保证热饭、热菜。配餐员的服务要求使用文明用语，做到礼貌、周到、热情。订餐过程中，在每日菜谱的范围内，充分尊重病员的知情权与选择权。

(2) 供餐标准:

1) 符合营养、卫生、安全标准, 严格执行国家《食品安全法》的规定, 建立健全卫生管理制度, 坚决杜绝食物中毒事件。

2) 饭的温度不低于 30 摄氏度, 汤的温度不低于 60 摄氏度。

3) 出品质量:

米饭: 米质良好、色泽纯正, 不糊、不夹生, 软硬适当。

菜肴: 色鲜味美, 原料新鲜, 无杂物。

面制品: 成品软硬适当, 不酸、不涩, 色泽纯正, 均匀量足。

副食品: 口味纯正, 色泽正常。

(3) 供应品种

1) 职工餐工作日早餐 10 个以上品种, 午餐晚餐 15 个以上品种, 主要包括餐点、热菜、主食(含各类面条)、汤, 并提供牛奶、豆浆、点心、水果等, 需要兼顾南北方口味。

2) 针对住院病人, 在营养师专业指导下, 保证病员饮食供应, 对入住本院的患者, 根据病情需要和医嘱要求提供病员餐, 包括: 基本膳食, 有普食、软食、半流(如: 面条、馄饨、米粥等)、流质(如: 米汤、菜汤、少油肉汤等); 治疗膳食, 有低盐低脂饮食、糖尿病饮食、优质低蛋白饮食等; 同时为陪客及患者提供 3 款以上的盒饭。

3) 每周 1 套菜单, 大菜要求月内不重样。注重新菜交流, 每月创新、推出新菜 4 个以上。逢星期一更换菜单, 每周需提前一周做好下周菜单的品种、试做、试尝及成本分析报告交甲方职能部门审核后方可执行。

4) 根据院方需要, 提供特色服务, 开设小包间提供比如冷盆、热炒、点心、汤羹类等。采取自愿消费的标准, 以满足不同人员的就餐需求。

(4) 病员餐服务要求

1) 病员餐要有专人负责管理, 负责人要求具备营养师证或知道相关营养知识。

2) 病员餐所有饮食按照临床营养科的食谱制作, 尝检符合标准才能装餐配送。

3) 病员餐负责人每周和临床营养科营养师下病房征询病人饮食意见, 根据病员意见及时整改。

4) 对病人投诉应第一时间去处理, 同时报备膳食科, 如处理不当给医院造成负面影响惩罚 3000 元/次。

5) 根据院方需要, 提供特色服务, 开设小包间提供比如冷盆、热炒、点心、汤羹

类等。采取自愿消费的标准，以满足不同人员的就餐需求。

(5) 卫生工作要求

1) 烹饪工作人员要求严格按《食品安全法》操作，保证菜肴的卫生、营养与品质，坚决不使用非法食品添加剂。

2) 工作人员持证上岗，工作时衣帽、口罩整齐清洁，注意个人卫生。

3) 操作间要求卫生清洁，无苍蝇、蟑螂、老鼠，无杂物，地面无明显水迹、油迹。

4) 清洗过的原料要求有专用的货架，不得与地面接触。烹饪用具要求每餐清洁，无污渍、油渍。烹饪的菜肴及盛器要求生熟分开，防止交叉污染。

5) 乙方负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒。送餐车要求每餐结束后，清洁、消毒，送餐过程中要求密封、保温。

6) 库房要求清洁、整齐，做好防潮、防霉、防虫、防鼠，无过保质期食品和原料，无个人杂物，标牌清楚明确，入库原料严格把关，进出库台账清楚准确。

7) 餐具每餐清洗消毒，消毒餐具由专人负责，做好消毒台账记录（消毒时间、消毒餐具数量），消毒好的餐具要注意保管，防止二次污染。

8) 冰箱要求生熟分开，冰箱内无过期食品、个人物品。每日工作结束后及时检查、清理与登记，做到原料及时使用，保证食物的新鲜。熟制食品要求封闭保存。

9) 乙方应保持高标准的卫生要求，并负责食品准备与供餐区域（包括配餐服务设备、厨房地板）的日常保洁，以及餐厅桌椅的日常清洁，废品及垃圾的清运。乙方须将餐厅所产生的垃圾运送至指定收集点。

10) 乙方应执行每餐食品留样制度（保存 48 小时）。涉及的食品不良事件，乙方应及时处理，并在 1 小时内上报甲方，如果属于乙方责任所造成的损失，则此部分损失由乙方承担，包括但不限于赔偿责任及由此对采购方、第三方造成的人身损害和影响、由乙方原因引起的上级主管部门的处罚等。

11) 乙方有义务认真对待甲方员工投诉并及时予以解决和反馈；乙方有义务按照甲方要求限期整改相关问题。

(6) 安全工作要求

1) 工作人员须按照水电气及相关设备规范流程操作，加强对相关设备操作安全管理。乙方应爱护甲方所提供的一切设备、设施、器具，对相关设备的正常运行负有监管职责。乙方人为损坏或遗失甲方所提供的相关设备物资，由乙方照价赔偿或自行维修。严守操作规程，如违规操作一切后果自负，并承担损失和维修费用。

2) 乙方需承担服务期内医院食堂设备设施维修维保, 承担医院现有病人点餐系统的使用与维护、升级, 承担食堂烟道清洗(每季度一次)。

3) 加强消防安全培训, 做到员工人人会使用灭火器, 熟悉防火基本常识。乙方须遵守相关法律法规中列明的有关消防安全及设备安全操作规范的要求。甲方有权指派代表随时对乙方管理范围的消防安全卫生进行检查。

4) 乙方有义务监督送货等相关人员按规章操作使用电梯等设备。

5) 乙方须履行安全培训和教育的责任及义务, 确保不发生安全责任事故。由于乙方安全责任或义务履行不到位, 导致发生安全责任事故, 由此产生的一切责任由乙方承担包括但不限于赔偿责任及由此对甲方、第三方造成的损失和影响。

(7) 其他工作要求

1) 乙方应加强成本核算, 杜绝浪费。

2) 乙方应遵守甲方的各项管理规定及规章制度, 积极配合甲方监管人员的工作。自觉和甲方同步接受卫生监督、质量、环保、食品卫生、物价、卫健及物业管理等相关行政管理部门和甲方相关部门的监督检查。因乙方违反法律法规及影响甲方工作形象所造成的一切后果由乙方承担。

3) 乙方保证按质、按量、按时向甲方提供供餐服务。

4) 乙方对甲方提出的合理建议和用户投诉, 一般性问题 24 小时内妥善处理; 对于较复杂问题在 48 小时内予以处理。

5) 在出现疫情、火灾、停电、停水等影响乙方不能正常生产的情况时, 双方应当及时通知对方, 并充分合作, 及时采取补救措施, 协商应急供餐方案。发生涉及食品安全的不良事件时, 乙方应及时处理, 并在 1 小时内上报甲方及上级主管部门, 经查实属于乙方管理责任所造成的损失由乙方承担。

6) 未经甲方事先书面同意, 乙方不得擅自停止供(配)餐服务和相关营业活动。

7) 乙方自主开展各项管理活动, 但不得侵害甲方及他人的合法权益, 不得利用提供管理服务的便利获得不当利益, 否则由此所产生的一切责任由乙方负责。

8) 乙方对于归属于甲方所有的餐厅专用设备、设施及其配置、厨杂、低值易耗品等应爱护使用。除正常损耗外, 在乙方合同执行完毕或撤出时, 应按双方交接单中所盘点的数量归还甲方(设备设施交接清单附中标合同后), 对因乙方原因造成甲方物资缺失或损坏的, 乙方应按账面价值向甲方进行赔偿。乙方负责对所辖区域内的设备、设施的安全使用负责, 发现问题及时与甲方协商解决。



二、服务人员管理要求：

1. 甲方与乙方派驻服务人员不得发生任何劳动和雇用关系，乙方的派驻服务人员由乙方自行管理，并按照所签订合同支付服务人员的工资、福利、保险、加班费及一切费用。

2. 乙方必须提供服务人员的工作服（冬、夏装各不少于2套，工作服款式需甲方职能部门同意）、工牌、劳保用品和餐厅废弃垃圾的清理用品，服务人员要求统一着装、戴清洁帽、穿防滑水鞋/胶鞋上岗并保持干净整洁。

3. 乙方必须要求所有派驻服务人员服从甲方的管理，严格执行甲方的规章制度及工作内容，并无条件完成甲方指派的各项工作任务。

4. 各岗位管理人员、工作人员必须身体健康（经体检合格者），上岗前准备健康证明（应在合同实施两个月内提交），且每年体检不少于1次，并进行相关预防疫苗的接种，在传染病流行季节要采取相应的预防措施，包括防护、药物等，体检及相关费用由乙方承担。乙方做好员工健康证的整理和归档工作，并在餐厅进行公示，保证在有效期内。对于国家规定的一些特殊的工种，提供的人员需具有相应资格。服务人员按不同工种和专业要求持证上岗，包括政府临时出台或规定需要领取的相关证照如果因为服务人员没有持有相应的工作上岗证而导致事故发生，责任由乙方承担。

5. 员工如有感冒、皮肤划伤等，不得带病上班；在工作期间患有传染病者，应立即调离工作岗位，康复后体检合格方可上岗。

6. 员工保持仪容整洁，上班时统一着装，穿好工作服，戴好口罩、工作帽、手套等。乙方员工的着装应按岗位分类不同而有所区别，同一类岗位的员工着装应一致。上岗期间应讲究文明礼貌，微笑服务、注意仪容仪表。

7. 员工要遵守职业道德，对甲方员工和住院患者要有良好的服务态度，文明用语，微笑服务、自觉接受就餐人员的监督。

8. 乙方负责对其员工进行上岗培训，费用由乙方负责。每年至少组织一次食品安全管理、安全生产等培训，并积极配合做好上级卫生部门组织的各项业务学习培训。做好相关培训内容、签到表、培训照片等资料的整理归档，并定期交甲方管理部门备案。乙方应保持员工队伍稳定，员工工作熟练，公司内部有培训机构。培训（含入职前、入院前、岗前三级培训）内容包括：职业道德、服务规范、岗位操作流程和规范、应急事件处理、消防和急救技能等，所有服务人员均经培训（新人岗前培训 ≥ 7 天、其它岗位调配岗前培训 ≥ 3 天），考核合格后方可上岗，安全作业率达100%。乙方每月至少一次

对各岗位的员工进行岗位服务要求和岗位技能的培训并定期进行考核，资料报甲方备案。

9. 乙方员工在甲方单位工作期间，必须遵守国家法律和医院的规章制度，服从甲方的管理，切实履行相关的工作制度和职责。

10. 对违法、违纪、违规等（如偷盗医院、住院患者财物等）的员工，甲方有权提出处罚要求，包括但不限于赔礼道歉、经济处罚、终止其在甲方的工作资格、追究民事和刑事责任，乙方应积极协助司法机关进行调查处理并须赔偿当事人相应的经济损失。

11. 乙方及其员工在工作中发现各种问题和安全隐患，有责任向甲方报告，以提高管理质量和效率。

12. 对一些重要岗位的管理、人员安排及相关制度，甲方有权直接参与管理。乙方应有足够的人力，以保证此项目能顺利实施并保持员工队伍相对稳定，全体派驻人员的花名册及履历表必须交由甲方备份并且保持及时更新。

13. 乙方的员工要履行各主要工作岗位职责（含且不限于以下工作要求，根据甲方需求，进行工作调整，完成甲方要求的其他工作任务），乙方进驻时配备管理团队。

三、管理模式

1. 经营期间，由乙方委派专业工作人员及管理人员到院方进行专业餐饮管理、经营，为院方提供膳食服务，规范经营。膳食餐及营养餐等全部收入归甲方所有。

2. 乙方负责甲方的职工膳食餐、接待餐、会议供餐、节日活动、住院病人营养餐及陪客餐制作和服务。

3. 甲方负责每月支付乙方餐饮服务费用。如更改合作模式，因经营所产生的各类支出双方另行协商。

4. 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乙方负责，甲方监管。

5. 乙方负责自身经营管理所需办公用品支出。

6. 仓库管理由乙方负责、甲方监管，日常维护由乙方负责。

7. 乙方保证按照不低于合同约定的薪酬标准发放给员工。乙方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。

8. 乙方当天在岗员工的工作餐 13:00 或 18:00 前必须按员工餐指定品种用餐，13:00 或 18:00 后可选择职工餐未售卖的菜式，每月 25 号前厨师长递交下月员工餐菜单，经甲方职能部门审核后方可执行。

9. 乙方的员工工资和社保费由乙方每月 15 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，甲方有权不予支付费用。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。一旦发现虚假名单每次扣款 1000 元。

10. 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。其中包含但不限于：

- (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；

11. 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，月末需考勤机打印的考勤表，甲方不定期抽查；（相关费用由乙方承担）。

四、管理目标

1、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，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的食品卫生安全。

2、乙方必须通过有效的服务提高医院员工餐及病员营养餐的服务质量；达到并维持较高的满意度。

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。

4、乙方必须通过完善的管理体制和专业的人员，减少医院管理层在餐饮方面的精力投入。

五、管理质量要求

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、服务。

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，关心每一位医务人员和病人，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。

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、手术过餐等无条件服从，并按时、按质完成，保证饭热菜香。

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。

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各项规定，合理经营和守法经营。经营期间，确保无事故发生，如因乙方原因造成甲方的人员食物中毒、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。

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。

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。

8、乙方要加强食品卫生、食品质量的管理，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、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，甲方监督管理。如损耗过大乙方需向甲方书面说明理由，如发现浪费现象或因管理不当导致损耗过大，甲方有权根据考核评分表予以扣分。

10、乙方每天须填写当日职工餐和病人餐的收支日报表（营业支出仅计算膳食材料采购成本）并经甲方核对，并根据日报表统计当月收支报表、计算月平均收益率。根据实际的成本核算得出该月的收支。

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。

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。

13、乙方管理团队需及时解决甲方营运中存在的问题，定期巡查甲方现场，营运总监（或乙方类似岗位）需每月巡查一次，区域经理（或乙方类似岗位）需每周巡查一次，安全监督管理部门（或乙方类似岗位）需两周巡查一次，每次巡查需出具书面报告给甲方。

14、需每月推出4款以上新菜，每周审核甲方现场厨师长菜单及成本分析报告，并出具书面报告或电子邮件给甲方。



15、乙方现场管理关键岗位定期召开工作例会，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。

16、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。

第三条 合同总价款

一、本合同项下壹年管理服务费用人民币总价款为人民币 3463827.24 元整（大写叁佰肆拾陆万叁仟捌佰贰拾柒元贰角肆分）。

分项价格：

序号	岗位名称	员工到手工资(元/月)	公司其它费用(元/月)	人数(名)	报价合价(元/月)	报价总价(元/年)	报价方式
1	项目经理	9556.14	1398.92	1	10955.06	131460.72	以人为单位按月报价并合计每年总价
2	厨师长	9056.14	1325.73	1	10381.87	124582.44	以人为单位按月报价并合计每年总价
3	配餐主管	7056.14	1032.95	1	8089.09	97069.08	以人为单位按月报价并合计每年总价
4	财务库管	7056.14	1032.95	1	8089.09	97069.08	以人为单位按月报价并合计每年总价
5	厨师	8056.14	1179.34	6	55412.88	664954.56	以人为单位按月报价并合计每年总价
6	面点师(含西点)	7556.14	1106.14	5	43311.40	519736.80	以人为单位按月报价并合计每年总价
7	蒸煮	6056.14	886.56	1	6942.70	83312.40	以人为单位按月报价并合计每年总价

8	粗加工	5506.14	806.04	2	12624.36	151492.32	以人为单位按月报价并 合计每年总价
9	服务员	5206.14	762.13	5	29841.35	358096.20	以人为单位按月报价并 合计每年总价
10	收银员	5506.14	806.04	1	6312.18	75746.16	以人为单位按月报价并 合计每年总价
11	配餐员	5306.14	776.77	7	42580.37	510964.44	以人为单位按月报价并 合计每年总价
12	洗消保 洁	5006.14	732.85	3	17216.97	206603.64	以人为单位按月报价并 合计每年总价
13	机动	5006.14	732.85	5	28694.95	344339.40	以人为单位按月报价并 合计每年总价
				39	合计	336.542724 万元/年	

二、其他运维、维保报价汇总表（单年）（第四章需求 四、附件中：食堂设备设施维保、点餐系统运维、烟道清洗等）

合计为：9.84 万元/年

三、本合同执行期间非因国家政策性调整的情况下，合同总价款不变。合同期内如出现国家政策性调整，如最低工资、社会保险金、公积金的缴纳基数和比例调整，国家规定的税率调整，则价格做相应的上浮或下降调整。（服务期内第一年不得调整，第二年起招标人承担供应商应缴纳公司部分的涨幅，个人部分涨幅由供应商公司解决）。

其他设备运维、维保报价等在合同期不予调整。

第四条 组成本合同的有关文件

本项目招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报价表；
- (2) 技术规格响应表；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。

第五条 双方权利义务

（一）、甲方权利义务：

- 1、代表和维护产权人及使用人的合法权益；
- 2、不得违法干涉乙方依法或依本合同规定内容所进行的正常管理活动；
- 3、按时支付乙方费用；
- 4、甲方有权要求乙方提供撰写的管理服务管理制度及对甲方服务的年度计划、总结，检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况；
- 5、甲方指定专人负责管理、指导、沟通、协调、帮助乙方开展食堂餐饮服务管理工作，定期组织乙方召开工作例会，沟通交流信息和商讨解决存在的问题；
- 6、甲方尽最大努力为乙方人员开展服务提供方便，配合乙方熟悉工作流程，提供相关业务咨询、指导培训，协助乙方做好服务管理工作并提供必要的工作条件；
- 7、甲方及时通知乙方在不影响完成合同范围内工作的情况下完成少量临时增加的工作任务，并对乙方的工作进程予以配合，乙方无正当理由不得拒绝；
- 8、用工作范围、工作区域的变动，双方协商按照合同的价格为参照做出相应的调整；
- 9、甲方如果有理由认为乙方的工作人员不能为甲方接受，可以向乙方提出更换人员的要求；乙方在接到通知一周内向甲方提供其可接受的替换人员并安排到岗；
- 10、法规、政策规定由甲方承担的其他责任。

（二）、乙方权利义务：

- 1、根据有关法律、法规、本合同的规定及本项目的实际情况，制定服务管理制度及管理方案、年度管理计划、资金使用计划及决算报告等工作目标；
- 2、建立、保存管理帐目，及时向甲方公告本管理区域内的重大服务事项并定期向甲方公布服务管理费用收支帐目；
- 3、在本项目管理区域内设立专门机构负责本项目的日常管理工作，并委派有岗位资质的人员履行本合同，双休日、节假日至少安排一名管理人员总值班，负责处理相关事宜；
- 4、自主开展各项管理活动，但不得侵害甲方、使用人及他人的合法权益，不得利用提供管理服务的便利获取不当利益；
- 5、根据有关法律、法规的规定和本合同的规定，向甲方收取管理服务费用，通过

合法有效方式解决拖欠服务费的问题;

6、乙方负责对在食堂工作的所有工作人员进行日常管理、安全教育和技能培训,并提供安全设施和劳保用品。因内部管理造成的安全生产、食品卫生等问题医院将视情节轻重对乙方处罚扣 500—2000 元;若被相关部门或媒体查实、曝光,影响医院形象和声誉的,医院将对乙方处罚扣履约保证金总额 30%。影响特别恶劣的,医院可中止合同。

7、乙方服务人员应具备国家规定的相关资质要求,需向医院提供用工人员身份证、相关岗位的上岗证、健康证及卫生体检证明等(乙方负责各种证件的相关费用);

8、服务期间,乙方应督促员工做好安全工作,杜绝事故的发生。若因乙方保洁等工作不到位,导致地面潮湿或其他异常情况,造成经过人员意外伤害,乙方负完全责任。因乙方服务人员工作失误,造成医院或患者财产损失、人员伤害和事故的,其责任和费用由乙方承担。

9、法规、政策规定由乙方承担的其他责任。

(三)、在管理过程中,因下列因素所致的损害,不论其为直接或间接,均构成对乙方的免责事由,乙方不负赔偿之责:

1、天灾、地震等不可抗力事由所致的损害;

2、暴动、持械抢劫、破坏、爆炸、火灾、刑事犯罪等违法行为等事由所致的损害,但因乙方故意或过失所致,不在此限;

3、因本合同标的物本身固有瑕疵所致的损害;且该瑕疵乙方事先已书面告知甲方并经甲方确认的,乙方不负赔偿责任;

4、因甲方或第三者之故意、过失所致的损害;

5、因甲方或使用人专有部分的火灾、盗窃等所致的损害。

6、因乙方书面建议甲方改善或改进管理措施,而甲方未采纳所致的损害;

7、因甲方或使用人指挥调派乙方工作人员所致的损害;

8、本合同标的物之共用部分(含共用部位、共用设备设施)自然或人为的任何损坏。但因乙方故意或重大过失所致的,不在此限;

9、除上述各款外,其它不可归责于乙方之事由的。

(四)、为维护公众、甲方的合法利益,在不可预见情况下,如发生煤气泄露、漏电、火灾、水管破裂、救助人命、协助公安机关执行任务等情况,乙方因采取紧急避险措施造成财产损失的,按有关法律规定处理。

第六条 履约保证金

1、乙方在签订本合同时需提交履约保证金不超过合同价格（单年）的10%，但最多不超过30万元。

2、履约保证金的有效期为该项目合同期满时止。

3、如乙方未能履行合同规定的义务，甲方有权从履约保证金中扣除相应金额，用于弥补甲方损失、支付违约金或抵扣应付款项，补偿范围包括但不限于甲方直接经济损失、第三方索赔款、因乙方违约产生的处理费用等。

4、履约保证金扣除甲方应得的补偿后的余额在合同有效期满后七个工作日内无息退还给乙方。

第七条 款项支付

1. 乙方每月报送员工的工资发放及缴纳社保等费用清单及凭证，由甲方依据招标文件、合同及相关考核标准实施考核，并依据考核结果支付当月费用。（当月考核结果应在当月结束才能确定，确认一下是否提前报送结款）

2、本合同项下所有款项均以人民币支付。

3、本合同项下的采购资金由甲方自行支付，乙方向甲方开具发票。乙方应于每月款项支付前向甲方提供对应金额的发票，否则甲方有权延迟付款，直至乙方开票，甲方于收到发票后的30天内付款。（采购由甲方负责，应当由甲方直接向出售方支付采购费，与乙方无关，请核实本条款是否应当删除）

第八条 违约责任

1、除付款义务外，甲方其他行为被认定为违约并给乙方造成直接经济损失的，需由乙方提供充分证据证明甲方的具体违约行为、该行为与乙方所主张损失之间的因果关系以及损失的具体金额，经甲方书面认可后，甲方方承担相应赔偿责任，但该赔偿总额不超过本合同当年总价款的5%。

2、甲方未按合同规定的期限向乙方支付款项的，每逾期1天甲方向乙方偿付欠款总额的0.5%的滞纳金，但累计滞纳金总额不超过欠款总额的5%。

3、乙方发生下列情形之一的，即视为违约，甲方有权根据附件《食堂服务考核细则》的约定进行扣款，并有权要求乙方在甲方指定的合理期限内整改：（一）月度考核得分低于70分；（二）发生本合同中约定的食品安全、安全生产责任事故；（三）擅自停止供餐或转让合同义务；（四）违反本合同其他约定或承诺，经甲方书面指出后未

在7日内纠正。若乙方发生上述任一情形，给甲方或第三方造成损失的，乙方应赔偿全部损失（包括但不限于对患者的赔偿、行政罚款、甲方为处理事件支出的费用及商誉损失等），该等赔偿不受合同总价5%违约金上限的限制，且甲方有权从履约保证金及应付服务费中直接抵扣。若乙方累计两次月度考核得分低于70分，或发生一次重大安全责任事件对甲方造成严重不良影响的，甲方有权单方解除本合同。

4、乙方无正当理由，违反本合同第三条的有关规定，擅自收费或擅自提高收费标准的，对擅自收费部分或超出标准的部分，甲方有权要求乙方双倍返还；造成甲方经济损失的，乙方应给予甲方经济赔偿。

5、乙方在承担上述3、4款一项或多项违约责任后，仍应继续履行合同规定的义务（甲方解除合同的除外）。甲方未能及时追究乙方的任何一项违约责任并不表明甲方放弃追究乙方该项或其他违约责任。

第九条 合同的变更和终止

1、除《政府采购法》第50条第二款规定的情形外，本合同经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

2、本合同终止时，乙方应移交管理权，撤出本项目，协助甲方作好服务的交接和善后工作，移交或配合甲方移交管理用房和管理的全部档案资料等。

3、本管理合同终止后，在新的管理企业接管本目前，除甲方要求乙方提前撤离外，新老管理公司的交接过渡期最长为1个月，在此期间乙方应提供过渡期管理服务，过渡期管理服务标准和服务费标准不变，由甲方按本合同约定标准向乙方支付过渡期服务费；1个月过渡期满后，必须按规定进行交接、撤离。

第十条 合同的转让

乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。

第十一条 争议的解决

1、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，则采取以下第（2）种方式解决争议：

- （1）向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；
- （2）向南京仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。



2、在仲裁期间，本合同应继续履行。

第十二条 诚实信用

乙方应诚实信用，严格按照谈判文件要求和承诺履行合同，不向甲方进行商业贿赂或者提供不正当利益。

第十三条 合同生效及其他

- 1、本合同自签订之日起生效。
- 2、本合同一式陆份，甲方叁份，乙方叁份。
- 3、本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

甲方：（盖章）

代表人：

电话：

开户银行：

帐号：



乙方（供应商）（盖章）

代表人：

电话：021-50475528

开户银行：农行浦东大道支行

帐号：0332 2500 0400 1148 0



Handwritten signatures and initials in black ink, including the characters '陈' and 'M'.

附件一：食堂服务考核细则

餐饮服务考核要求

(一) 考核的方式

1、制定考核细则《餐饮服务考核办法及标准》，本款下附，实行百分制考核。甲方每月、每季度对供应商履行合同情况、提供服务情况进行定期或不定期考核。考核分为日常考核和督查考核。

2、日常考核由甲方项目部门负责；餐饮服务由甲方膳食科每月负责完成。上述考核中满意度考核由甲方行风办、膳食科每月负责完成。

3、督查考核由甲方膳食科牵头，医院相关部门参与，每月对全院餐饮服务提供及管理情况进行不少于一次的监督检查。

(二) 餐饮服务和经营性餐饮服务考核办法及标准

1、经济指标考核

(1) 收入指标及核算方式。本考核细则收入指标是指对中标供应商托管范围内实现的所有经营收入，包括：职工就餐刷卡收入、病员伙食点餐系统收入、其他食堂经营下产生的收入的考核。

(2) 支出指标及核算方式。本考核细则支出指标范围包括以下内容：

- 1) 食材成本、低值易耗品成本等按实核算。
- 2) 人员成本按照实际发生额计入当月成本。
- 3) 水电燃气成本按照实际发生额计入当月成本。
- 4) 管理费用及服务费用按实计入成本核算。

以上支出及费用数额均按甲方当月报表数据确认核算。

(3) 经济指标考核的标准

1) 职工就餐、病员伙食等全部经营范围的成本应控制在收入的 90%-100%之间，同时综合食材成本应控制在营业收入的 65%以下。水电燃气能源使用额度，应≤食堂整体营收的 5%。

2、现场管控质量考核

(1) 甲方膳食科对供（配）餐饮服务现场管控质量的考核标准

附件二：考核表

南京市中西医结合医院餐饮现场管控考核表（月度考核）				
项目	要求	分值	得分	扣分原因
管理制度流程与规范	管理制度健全。 主要包括食品安全培训制度、食堂卫生管理制度、晨检制度、食品采购贮存加工管理制度、水电气安全使用制度、食品安全应急处理预案、防断餐应急预案，突发公共卫生安全、食品安全事件、停电、停水、停气等情况应急预案，并定期演练。	5		
环境卫生与设施管理	严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法规经营、操作	30		
	厨房卫生达到清洁干净，无污垢，无积水。各器具、工具、摆放规范，定位。食品设备、工具应保持干净无残渣。垃圾桶密闭并定期清洁，保持干净无污垢。			
	洗碗机工作状态良好，冲洗温度达到 85℃，洗净餐具应密闭保存。			
	员工在指定的地点饮水、进食、上班时间禁止吸烟。			
	容器、餐具清洗消毒达到食品卫生安全法标准（光、洁、涩、干）、有专人记录。			
	更衣室、办公室干净整洁，工服和个人衣物可以区分，工作场所不放私人物品、不晾晒衣物。			
	餐厅环境卫生符合要求，桌椅摆放整齐，整洁，定期维保与消毒。			
所有食品生产、经营、存放场所应有防尘、防鼠、防潮、设施指纱门、纱窗、软门帘、风幕机、防蝇、暗道等。灭蝇灯 4-10 月份开启，现场无虫害活动的迹象。 垃圾桶加盖、及时清理，下水道通畅，油烟管道、隔油池定期专业清洗				
验收储存	1、食品接收符合流程，索票索证、台帐记录齐全。接收的食品符合质量要求，无腐烂变质及三无产品。	30		

	<p>2、食材库房整洁，摆放规范，离地隔墙 15 厘米以上，标识清晰，无毒无害，禁止与非食材混放；</p>	
	<p>3、冰箱内生、熟成品、半成品、原料等分开存放，有标识，要求存放规范合理，防止发生交叉污染；</p>	
	<p>3、蔬菜、肉类等清洗池不混用，有标识；原料清洗干净，无杂物；</p>	
	<p>4、不得加工和销售腐败变质食物；加工后原料、半成品、成品应分类存放，避免交叉污染；</p>	
	<p>5、餐具消毒须符合要求，食用的碗筷及其他餐具每餐消毒符合标准。餐具清洗做到一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁；餐具光亮无油迹、分类堆放，食用筷子清洁卫生、不变形、无发霉；</p>	
	<p>6、对各类食品要有留样，并对留样食品时间、品种、重量要有详细的记录，建立台账备查，纳入考核（即每餐每种食品不少于 125 克专用于留样冰箱内，48 小时后如无发生食物中毒事故，方可弃去，并有留样记录）；</p>	
	<p>7、大功率用电餐厨设备，食堂应注意用电安全，并经常检查维护；发现安全隐患及时解决并上报，建立台账备查，纳入考核；</p>	
	<p>8、按规范用水、用汽等，注意安全，并及时有效地做好日常检查。发现安全隐患及时解决并上报，建立台账备查，纳入考核；</p>	
	<p>9、按规定配备的灭火器、灭火毯应放置合理，便于扑救突发火灾；</p>	
	<p>10、按照消防要求在食堂内部布设电线，未有线路凌乱，私拉乱接的情况，不存在安全隐患；</p>	
	<p>11、要求经营者至少每季度安排 1 次清洗食堂通风排油烟系统（包括抽风机、烟道、油烟罩等整个系统），清洗须由专业人员完成，达到相关规范要求，清洗费用全部由经营人承担。清洗工作建立台账备查，纳入考核；</p>	
	<p>12、各类炊具刀具分别保管、分类放置，及时消毒。保持干净整洁；</p>	
	<p>13、各库房管理保证库房符合安全、卫生要求。库房有专人管理；</p>	

	<p>14、生熟食品加工严格分开，独立操作间。</p> <p>15、应在固定的区位堆放未清洗的蔬菜，蔬菜的冲洗应按程序进行充分的浸泡、清洗干净，以防止农药的成分残留，已清洗干净和切好的蔬菜必须放在固定的器具内，并用白色的布加罩，不得随意堆放。</p> <p>16、节约水电气并做好安全防范工作</p>			
人员管理与培训	<p>1、提供优质、热情的服务，严禁与用餐人员发生争吵、打架等不文明行为；</p> <p>2、按照合同约定，经营人须安排食堂负责人现场管理，合同约定的所有食堂从业人员在工作时间内不得擅自离岗、脱岗。实行刷卡考勤，并接受医院监督检查；</p> <p>3、从业员工定期进行体检，并取得体检健康证；</p> <p>4、严格执行晨检制度，并记录；</p> <p>5、工作人员保持良好的个人卫生，不得留长指甲和涂指甲油，不穿拖鞋、带工作帽（不露头发），不在操作间和备餐间吸烟、随地吐痰等；</p> <p>6、所有工作人员应穿戴整洁工作衣帽，窗口售卖时须戴口罩。</p> <p>7、按合同约定必须配备食堂负责人、专业厨师、食品安全管理员、勤杂人员、保洁员、面点师等专业人员；</p> <p>8、制定服务人员行为规范准则、培训制度。定期组织员工进行业务培训，培训有计划有记录，记录清晰完整，不断提高业务水平和服务意识；</p> <p>9、遵守医院院感等相关要求，规范行为管理。</p>	10		
应急与安全管理	<p>1、安全培训到位，无安全事故，防护措施齐全，员工掌握基本安全知识与技能。</p> <p>2、具备应急处理能力，定期开展应急演练，能配合医院处理突发事件。</p> <p>3、制定专门的食品安全突发事件（如食物中毒）应急预案，流程清晰，责任到人。熟悉报告制度，能迅速配合医院进行现场控制、人员救治、溯源调查等工作。</p>	10		
服务品质	<p>1、设立并公示便捷的意见反馈渠道（如意见箱、线上二维码、专职联系人等），定期收集、分析意见，并有完整的处理记录与改进反馈。</p>	15		

	2、无有效投诉，及时响应并处理就餐人员意见，满意度高。			
合计		100		
其他	检查中存在的其他问题：根据后果扣 20--100 分。			
考评人		考评日期		

(2) 处罚标准：

80 ≤ 考核得分 < 90，在 90 分基础上，每少 1 分扣当月服务费 500 元，如：某月得分 87 分，扣罚 500 元 × (90 分 - 87 分) = 1500 元；

70 ≤ 考核得分 < 80，在 90 分基础上，每少 1 分扣当月服务费 800 元，举例：某月得分 77 分，扣罚 800 元 × (90 分 - 77 分) = 10400 元；

60 ≤ 考核得分 < 70，在 90 分基础上，每少 1 分扣当月服务费 1000 元，举例：某月得分 67 分，扣罚 1000 元 × (90 分 - 67 分) = 23000 元；

考核得分 < 60，在 90 分基础上，每少 1 分扣当月服务费 2000 元，举例：某月得分 57 分，扣罚 2000 元 × (90 分 - 57 分) = 66000 元；

累计发生 2 次得分 < 70，甲方有权提前终止合同。

合同期一年内考核均分 > 85 分，可履行下一年度合同。

合同期内如发生重大安全事件或对甲方造成严重不良影响的，甲方可要求单方面终止合同，且乙方应按本合同第八条约定承担全部赔偿责任。

3、满意度指标考核

(1) 南京市卫健委第三方患者餐饮服务满意度调查，奖惩标准：当月低于第十二名（不含）的，每下降一个名次，扣罚当月服务费 1000 元/名次；第十二名（不含）以上每上升一个名次，奖励 1000 元。上升到第三名再追加奖励 5000 元，上升到第二名再追加奖励 8000 元，上升到第一名再追加奖励 10000 元，第三名至第一名不重复计算；一年内出现三次第一名，再追加奖励 30000 元。

(2) 院内职工餐饮服务满意度调查，奖惩标准：当月职工满意度调查低于 87% 的，每下降一分扣罚当月服务费 1000 元，87% 至 92% 的，不做扣罚；92% 以上的，每增加一分，奖励 1000 元。

4、成本指标考核

水电燃气能源使用额度，应 ≤ 食堂整体营收的 5%；综合食材成本应 ≤ 食堂整体营收的 65%。超过以上部分的，按照实际超出部分由中标供应商承担，在当月服务费内扣减。

