

合同协议书

项目名称：靖江市斜桥镇中心卫生院食堂外包服务

项目编号：JSZC-321282-CJZD-G2025-0059

甲方：靖江市斜桥镇中心卫生院

乙方：靖江市丰众食品供应链管理有限公司



签订日期：2025 年 10 月 22 日



合同条款

依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》与项目行业有关的法律法规，以及甲方食堂外包服务的《招标文件》、乙方的《投标文件》及《中标通知书》，甲、乙双方同意签订本合同。详细技术说明及其他有关合同项目的特定信息由合同附件予以说明，合同附件及本项目的《招标文件》、《投标文件》、《中标通知书》等均为本合同的组成部分。

第一条 服务对象、服务内容、就餐标准

1、**服务对象：**医院工作人员、住院病人及家属。

2、**服务内容：**

(1) 包括仓储、配菜、初加工、冷热菜加工、糕点加工、食堂管理、保洁等相关的所有服务。

(2) 为住院病人及医院部分值班人员提供送餐服务。

3、**就餐标准**

(1) 院内职工每天固定 21 人值班，三餐合计 28 元/人/天，其中早餐 3 元/人、中餐（两荤三素一汤）15 元/人、晚餐（多元化餐食）10 元/人

(2) 春节三餐标准为 60 元/人/天，共 4 天，计 5040 元/年；

(3) 院内其他非当日固定值班职工、患者及家属就餐标准不限，餐费由其自行承担。

注：乙方不得以盈利为目的降低餐食标准。

第二条 服务期限

三年，服务期从 2025 年 11 月 1 日至 2028 年 10 月 31 日，合同一年一签，此合同有效期为 2025 年 11 月 1 日至 2026 年 10 月 31 日。合同到期经考核合格后(月度考核平均得分在 85 分以上)方可续签下一年度合同。

第三条 服务费用及支付方式

(一) **本项目服务费用：**中标金额为 947481 元（三年），年服务费为叁拾壹万伍仟捌佰贰拾柒元（小写 315827 元/年）。

(二) **服务费支付方式：**

本项目价款一律通过银行汇入中标人账户。

双方签订合同后支付年度合同金额的 10%，费用按季度考核结付，甲方根据双方确定的每月考核标准的结果测算支付金额，在最后一次支付服务费扣除预付款。

第四条 总体服务需求

1、多样化的饮食需求：为住院病人提供个性化用餐服务，为医护人员提供便捷、营养的餐食。

2、食品安全与营养需求：医院食堂需严格把控食材质量，确保食品安全，提供营养均衡的菜品，方便患者根据医嘱科学用餐。



3、便捷的就餐方式需求：需提供多样的就餐模式，如支持手机点餐、自选就餐、床头订餐等，以满足不同人群的就餐需求。

第五条 食堂管理项目需求和服务标准

1、服务管理

(1) 定期做好满意度调查，积极与甲方沟通，灵活多样地制定每周的菜单，做好营养分析

(2) 积极做好员工的日常培训，提升员工的服务意识。

(3) 遵守甲方的规章制度，岗位明确落实到人。

(4) 做好食堂日常工作，提升菜肴质量品质，保证食品安全，每餐每样食品留样并做好记录，定期翻新菜肴花样品种，每周按时将下周菜单提交采购人审核。（备注：适当地增加风味多元化窗口）

(5) 现场操作流程规范管理，做好食堂餐具清洗、消毒，环境卫生保洁工作。

(6) 乙方每季度定期聘请专业机构清洗油烟机管道，并提供合格的检测报告供医院备查，清洗检测费用由乙方承担。

(7) 食堂水电原则由采购人承担，按月统计电量，乙方每日平均用电量不超过 150 度，超支部分由其自行承担。

(8) 采购人将提供现有设备，且后续将不再进行新增及维修，乙方后续可按需新增或维修。

(9) 米、面、油及各类调味品等均由乙方自行承担。

(10) 因 120 出车、手术、工作值班等特殊原因导致值班人员误餐的，乙方应保障就餐需求。

(11) 院内接待公务用餐的，乙方应保障就餐需求，餐食按固定职工值班标准执行，费用另行支付。

(12) 禁止使用液化气、天然气等燃气灶具。

(13) 乙方严格执行消防安全管理有关规定，做好防火工作，确保用电等安全。

2、餐厅的规章制度

(1) 餐厅卫生标准

(a) 餐桌椅整洁，地面清洁，玻璃光亮，有公共痰盂和洗手设施。

(b) 要每天清扫三次，每周大扫除一次，达到无蝇、无蜘蛛。

(c) 不销售变质、过期食品。

(d) 小餐具用后洗净、消毒、保洁。

(e) 服务员穿戴清洁工作衣帽，工前、便后洗手消毒。

(f) 点心、熟食必须在防尘防蝇玻璃柜内销售，坚持使用清洁的工具。

(g) 服务人员工作时禁止戴戒指，手链，涂指甲。

(2) 初（粗）加工间卫生标准



- (a) 有专用加工场地和食品验收人员，腐败变质原料不加工使用。
 - (b) 清洗池做到荤、素分开；上下水通畅，设有能盛装一个班产垃圾的密封容器。
 - (c) 加工后食品原料要放入清洁容器内(肉禽、鱼类要用不透水容器)，不落地，有保洁、保鲜设施。
 - (d) 加工肉类、水产品、蔬菜的操作台要分开使用，并有明显标志。
 - (e) 工作人员穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。
 - (f) 防尘防蝇设施齐全，运转正常。
- (3) 烹调加工卫生标准
- (a) 不选用、不切配、不烹调、不出售腐败、变质、有毒有害的食品；
 - (b) 块状食品必须充分加热，烧熟煮透，防止外熟内生；
 - (c) 外购熟食回锅彻底加热后供应；
 - (d) 炒菜、烧煮食品勤翻动；
 - (e) 刀、砧板、盆、抹布、盆用后清洗消毒；不用勺品味；食品容器不落地存放；
 - (f) 工作结束后，调料加盖，做好工具、容器、灶上灶下、地面墙面的清洁卫生工作。
 - (g) 操作人员应注意个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽，不留长发指甲，不蓄长发和胡须，不吸烟，不随地吐痰等；
 - (h) 具备能盛放一个餐次的密闭垃圾容器，并做到班产班清。
- (4) 食品粗加工卫生标准
- (a) 所有原辅料投产前必须经过检验，不合格的原辅料不得投入生产。
 - (b) 择洗、切配、解冻、加工工艺流程必须合理，各工序必须严格按照操作规程和卫生要求进行操作，确保食品不受污染。
 - (c) 包装食品使用符合卫生要求的包装材料，包装人员的手在包装前要清洗消毒。
 - (d) 加工用工具、容器、设备必须经常清洗，保持清洁，直接接触食品的加工用具、容器必须消毒。
 - (e) 工作人员穿戴整洁工作衣帽，保持个人卫生。
 - (f) 加工所防尘、防蝇设施齐全并正常使用。
- (5) 食品仓库卫生管理标准
- (a) 食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常；
 - (b) 食品应分类，分架，隔墙隔地存放，各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存；



(c)建立仓库进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品；

(d)食品成品、半成品及食品原料应分开存放，食品不得与药品、杂品等物品混放；

(e)食品仓库应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁；

(f)工作人员应穿戴整洁的工作衣帽，保持个人卫生。

(6) 除害卫生标准

(a)操作间及库房门应设立高50cm、表面光滑、门框及底部严密的防鼠板；

(b)发现老鼠、蟑螂及其它有害害虫应及时杀灭；

(c)发现鼠洞、蟑螂滋生穴应及时投药、清理，并用硬质材料进行封堵。

(7) 卫生检查标准

(a)卫生管理人员应每天进行卫生检查；

(b)各部门每周进行一次卫生检查；

(c)单位负责人每月组织一次卫生检查；

(d)各类检查应有检查记录；

(e)发现严重问题应有改进及奖惩记录；

(f)检查食品加工、储存、销售、陈列的各种防护设施、设备及运输食品的工具，冷藏、冷冻设施，损坏应维修并有记录，确保正常运转和使用。

(8) 从业人员体检、培训制度

(a)从业人员上岗前必须到卫生行政部门确定的体检单位进行体检和培训；

(b)发现五病患者及时调离；

(c)未取得体检、培训合格证明不得上岗；

(d)从业人员体检、培训合格证明应随身携带，以备检查。

(9) 餐饮业卫生管理档案制度

(a)有专人负责、专人保管；

(b)档案应每年进行一次整理；

(c)档案内容：卫生申请基础资料、卫生机构、各项制度、各种记录、个人健康、卫生知识培训、索证资料、餐具消毒自检记录、检验报告等。

(10) 食品添加剂使用与管理制度

(a)食品添加剂必须使用国家批准的品种和在允许范围内使用。

(b)采购食品添加剂要有记录并存档。

(c)食品添加剂要专人负责保管，并负责告诉烹调厨师适用范围和使用量。

(d)盛放食品添加剂要有专用容器和明显标志。

(e)不得在食品中乱加添加剂。

(f)实行食品添加剂使用责任追究制。



(11) 面食制作卫生管理制度

- (a) 米面及其他杂粮必须有卫生检验合格证明。
- (b) 用发酵剂、食用碱等添加剂必须有索证。

(12) 配餐间卫生管理标准

- (a) 设立更衣、洗手消毒专用间。
- (b) 设立与售餐数量相适应的盛放待售食品的台（架）。
- (c) 盛放食品的容器要专用，并有标志。
- (d) 销售熟食要用专用器具，严禁用手抓。
- (e) 不售变质、变味食品。
- (f) 要设与配餐间相适应的紫外线消毒灯，定时开灯消毒。
- (g) 售饭人员要穿戴整洁卫生衣帽、口罩，保持个人卫生，操作前洗手消毒。

(13) 餐具用具清洗消毒卫生标准

- (a) 专人负责。
- (b) 洗消间大小必须与经营规模相适应。
- (c) 设有洗、刷、冲三个水池，并有标志。
- (d) 热力消毒设施要充足，餐具做到每餐一消毒。
- (e) 有密闭的餐具保洁柜，数量要充足。
- (f) 不适宜热力高温消毒的茶餐具，药物消毒要有固定场所（间），要按消毒药物有效浓度配比，按时消毒、冲洗、保洁。

(14) 原料采购验收制度

- (a) 采购的食品原料及成品，必须色、香、味、形正常，不采购腐败变质、霉变及其它不符合卫生标准、要求的食品。
- (b) 肉类食品必须是检验合格的方可采购。
- (c) 采购油类、鲜冻畜禽肉类、食品添加剂、罐头、乳制品、调味剂等，应向供方索取生产厂家的生产许可证和产品检验报告。
- (d) 采购的定型包装食品应具有品名、厂名、厂址、生产日期、保质期等标志。
- (e) 采购食品做到有计划进货，勤进勤出。

3、仪容仪表

- (1) 上班必须按规定着工作服，工作服要整洁，无油渍、无皱痕。
- (2) 女员工：不准浓妆艳抹，长发要盘起，短发不过肩，头发不准染色，不准梳过于夸张的发型。
- (3) 男员工：头发不准染发，不留胡须，勤修面。
- (4) 不准留长指甲，不得涂有色指甲油。不准用刺激性很强的香水。
- (5) 上班时间不准戴手镯、耳环、项链等饰物。

4、安全监管



重点对采购、库房管理、烹饪和销售环节，进行严格监察。

5、食堂经营服务承诺

(1)按甲方规定的时间开始正常供应，承担甲方规定的违约责任，并认真配合执行合同签订后甲方新出台的合理地加强餐饮管理方面的文件。

(2)对甲方现有设备设施进行交接并签字确认，做到妥善保管保养使用。

(3)遵守甲方的各项规章制度，接受甲方各级管理部门对食堂的经营服务状况进行监督、考核，同时开展满意度测评，对批评意见及时整改。

(4)出现停水、停电等突发事件按照具体情况启动应急预案，尽可能保证员工的用餐正常。遇到有大型活动或者应急餐饮供应时，配合甲方提出的要求尽快协调好人员安排，做好分配工作，使事情得到良好地解决。

(5)健全卫生监管措施，切实加强食品安全的管理，严格餐具消毒并做好完整记录，严格食品安全链各个环节的程控，建立食品安全的长效管理与监督检查机制，确保饮食安全。

(6)工作人员全部穿戴统一的工作衣帽，规范操作；同时加强对员工的教育、学习与管理，提高员工的服务水平，以提升食堂窗口的服务形象。

(7)遵守《中华人民共和国食品安全法》，强化食堂的管理服务质量，保证餐饮安全，严防食物中毒事故的发生，不断提高伙食品质，提供优质服务。

(8)保证热饭菜的供应。

(9)食堂应接受医院职工及病人家属对伙食工作的意见和建议。采取各种措施，不断优化食堂的管理与服务质量，提高甲方员工对经营管理食堂的满意程度。

6、食品安全承诺书

(1)严格遵守《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》、《江苏省食品安全条例》等法律、法规和标准的规定，建立健全本单位卫生管理组织及各项卫生量化分级管理制度，增强单位法定代表人(或负责人)为食品安全第一责任人的意识，对本单位的食品安全负全面责任。

(2)保证从业人员持有健康证上岗，做好从业人员个人卫生，认真执行每日卫生检查制度。

(3)保证具备持续保障食品安全的卫生设施和环境条件，杜绝食物中毒和食源性疾病的发生。

(4)保证建立原料(食品)购进索证、检查验收、记录制度，建好食品购销台账。不使用不符合卫生标准要求的原(辅)料或食品。

(5)对生产经营的食品可能危及人身安全健康或造成人身安全重大事故危险时，保证及时召回。

(6)自觉接受社会和舆论的监督，主动接受监管部门对本单位的食品安全监督检查，不断提高法律意识和诚信意识，做到合法经营，诚信经营。



(7) 若发生食品安全卫生问题，则由乙方自行承担相应责任。

7、应急预案

- (1) 统一指挥，由现场相关人员立即将中毒员工送医抢救。
- (2) 积极配合医院妥善处理中毒事件。
- (3) 保护好现场，封存可疑食物及原料、餐具、预留食物。
- (4) 及时向甲方报告相关情况。
- (5) 乙方与有关方面协商对中毒事件进行妥善处理。

第六条 员工配备基本要求

序号	岗位	人数	基本要求
1	厨师兼厨房管理	1	专职厨房管理，负责食堂日常管理工作、工作安排、食材采购、仓库管理等，负责餐厅菜肴的制作。
4	帮厨	2	负责餐厅的开餐、切配、餐具的清洗，大厅的保洁。
5	合计	3	详见服务人员岗位要求及职责

注：

1、员工配备须提供社保证明，根据关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库（2020）46号）第四条规定，在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员。在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国民法典》订立劳动合同的从业人员。服务类项目中乙方若使用退休人员等未采用订立劳动合同的从业人员服务，将不享受相应扶持政策。

2、乙方工作人员食宿自理，甲方不提供乙方食宿。

第七条 考核要求

1、考核方式：

甲方负责每月对乙方考核，月度综合得分未能达到考核分85分以上（包含85分），每低1分扣乙方200元，同时提出书面警告；入驻半年后考核平均分仍未能达到85分以上（包含85分），甲方有权终止合同而不承担任何责任。

2、食堂管理工作实效月度考核表

考核项目	内容	分值	计分标准	扣分原因	得分
伙食质量 (20分)	伙食质量	15	1、饭菜不热或口感较差现象，如发现一次扣1分； 2、饭菜内发现异物、杂物，如发现一次扣1分； 3、供应隔夜饭菜，如发现一次扣1分。		
	菜谱	5	实际饭菜与菜谱不吻合，如发现一次扣0.5分。		



供餐时间 (12分)	供餐时间	12	1、不按规定时间供餐，如发现一次扣1分； 2、不能满足医院工作人员及病人的正常就餐需求的，如发现一次扣1分； 3、不能满足医务人员特殊情况误餐需求的，如发现一次扣1分。 4、不按规定要求为订餐病人、部分医务人员提供送餐服务的，如发现一次扣1分。		
仪容规范 (10分)	仪容规范	10	1、出现抽烟等情形的，每发现一次扣1分； 2、厨师工作期间工作服不整洁，如发现一次扣1分； 3、厨房人员手、胸部佩戴首饰等，如发现一次扣1分； 4、供应食品时用手直接接触食品，如发现一次扣1分； 5、制作、处理、供应食品时未佩戴口罩，如发现扣1分。		
卫生标准 (40分)	制作	10	1、原料、半成品、成品的加工，存放及使用容器存在交叉污染并没有明显的区分标志，如发现一次扣1分； 2、生熟食品没有分开，如发现一次扣1分； 3、食品存放没有分类分架，如发现一次扣1分； 4、发现过期、变质食品原材料，如发现一次扣2分。		
	厨房	20	1、灯管、风扇、抽油烟机、排风扇、墙壁、抽油烟机有油污、灰尘、蜘蛛网，如发现一次扣1分； 2、各种蒸饭、煲汤炉具不整洁、里外不干净光亮，如发现一次扣1分； 3、工作间地面干净、无积水、无杂物，如发现一次扣1分； 4、货架灰尘多，不干净，各种刀具手套摆放不整齐，如发现一次扣1分； 5、操作台、灶台及售饭台不干净整洁，如发现一次扣1分； 6、洗菜池、餐具、热食容器没有消毒且未清洁，没有做到“一洗二净三冲四消毒”，如发现一次扣1分； 7、各种机器设备没有保持整洁，标识不清晰，如发现一次扣1分。		
	餐厅	5	1、餐厅地面没有每日清扫，地面有油渍脏		



			污，如发现一次扣1分； 2、餐桌杂乱，不干净有污渍，如发现一次扣1分； 3、餐余回收处脏乱，残渣多，如发现一次扣1分。		
	库房	5	1、地面脏乱，如发现一次扣1分； 2、未按要求分类摆放，如发现一次扣1分； 3、不通风透气，库房有异味，如发现一次扣1分； 4、冰箱责任未落实到人，标志、温控不清楚；外表不整洁、生熟未分开、标识不清晰，如发现一次扣1分。		
服务管理 (10分)	及时反馈	3	积极完成采购人委派完成的工作，并按规定及时反馈，不能及时反馈的每次扣0.5分，弄虚作假回复的每次扣1分		
	食堂管理	2	非食堂人员随意进入食堂的食品加工操作间及原料仓库，如发现一次扣0.5分。		
	服从安排	3	听从领导，接受委派的工作任务，服从工作安排。无正当理由不听从工作安排的，每次扣1分。		
满意度调查 (8分)	满意度	8	每月随机选取20名职工进行满意度调查，有一人不满意扣0.5分。		
合计得分					

第八条 甲方的权利和义务

1、甲方有权对合同规定范围内乙方的服务行为进行监督和检查，拥有监管权。有权定期核对乙方提供服务所配备的人员数量。对甲方认为不合理的部分有权下达整改通知书，并要求乙方限期整改。

2、甲方有权依据双方签订的考评办法对乙方提供的服务进行考评。当考评结果未达到标准时，有权依据考评办法约定的数额扣除履约保证金。

3、负责检查监督乙方管理工作的实施及制度的执行情况。

4、根据本合同规定，按时向乙方支付应付服务费用。

5、国家法律、法规所规定由甲方承担的其它责任。

第九条 乙方的权利和义务

1、对本合同规定的委托服务范围内的项目享有管理权及服务义务。

2、根据本合同的规定向甲方收取相关服务费用，并有权在本项目管理范围内管理及合理使用。

3、及时向甲方通告本项目服务范围内有关服务的重大事项，及时配合处理投诉。

4、接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导，接受甲方的监督。

5、国家法律、法规所规定由乙方承担的其它责任。



第十条 违约责任

- 1、甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定,保证本合同的正常履行。
- 2、如因乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害,包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等,乙方对此均应承担全部的赔偿责任。

第十一条 不可抗力事件处理

- 1、在合同有效期内,任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同,则合同履行期可延长,其延长期与不可抗力影响期相同。
- 2、不可抗力事件发生后,应立即通知对方,并寄送有关权威机构出具的证明。
- 3、不可抗力事件延续 15 天以上,双方应通过友好协商,确定是否继续履行合同。

第十二条 解决合同纠纷的方式

- 1、在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端,双方应通过友好协商解决,经协商在 15 天内不能达成协议时,应提交仲裁委员会仲裁。
- 2、仲裁裁决应为最终决定,并对双方具有约束力。
- 3、除另有裁决外,仲裁费应由败诉方负担。
- 4、在仲裁期间,除正在进行仲裁部分外,合同其他部分继续执行。

第十三条 合同生效及其他

- 1、合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。
- 2、合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的,须经政府采购监管部门审批,并签书面补充协议报政府采购监督管理部门备案,方可作为主合同不可分割的一部分。
- 3、本合同一式 4 份,自双方签章之日起起效。甲方 1 份,乙方 1 份,政府采购代理机构 1 份,同级财政部门备案 1 份,具有同等法律效力。

甲方:靖江市斜桥镇中心卫生院

法定代表人(授权代表):

地 址:斜桥镇江安路 44 号

乙方:靖江市丰众食品供应链管理有限公司

法定代表人(授权代表):

地 址:靖江市濮江西路 1 号

开户银行:建设银行靖江支行斜桥分理处

账 号:3205017662390000559

电 话:18082349555

签约日期:2015 年 10 月 22 日

签约日期:2015 年 10 月 22 日

