2026年度医院食堂外包服务项目

合　　同

甲方（采购人）：无锡市惠山区第三人民医院

乙方（中标供应商）：顶新餐饮服务（江苏）有限公司

合同签订时间：2026年 12 月 5 日

合同书

甲方（采购人）：无锡市惠山区第三人民医院

乙方（中标供应商）：顶新餐饮服务（江苏）有限公司

依照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、行政法规，遵照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，双方就2026年度医院食堂外包服务项目协商一致，订立本合同。

一、采购内容：本项目为2026年度医院食堂外包服务项目，现拟采购一家单位提供医院食堂外包服务，为无锡市惠山区第三人民医院提供食堂外包服务。

二、合同金额：人民币（大写）玖拾壹万柒仟玖佰柒拾伍元整；人民币（小写）917975元

合同单价：早餐4.5元/份，中、晚餐（含加班用餐）10元/份，专家用餐18元/份。

注：单价后期不作调整，用餐数量按实调整。

三、服务期：一年（2026年3月5日-2027年3月4日），若服务未达到甲方要求的，甲方有权单方解除合同。

四、服务地点和方式：无锡市惠山区第三人民医院。

五、服务质量标准：达到国家及行业合格标准及甲方要求。

六、合同价款支付步骤和办法：1、合同签订后支付合同价款的30%（在支付第一次服务费用时抵扣，若有剩余部分则在支付第二次服务费用时抵扣）；服务费每三个月结算一次，于第四个月5日前将上月发票送甲方，经甲方审核完成后，根据实际用餐情况及考核情况一次性支付，甲方在当月15日前将前三个月服务费汇入乙方指定银行账户。乙方应于每次付款前提供足额合规的发票，否则甲方有权相应顺延付款而无需承担逾期付款责任。

2、甲方定期对乙方履约情况进行检查考核，并根据考核情况进行相应扣款。支付标准：每次向乙方支付的服务费=当月实际应付结算服务费-考核扣款-乙方应付水电费。考核方法及标准见附件。

说明：值班人员的中、晚餐，公务招待，加班及专家补贴的餐费由甲方按实际结算金额全额支付；中餐（补助人员）每餐餐费由甲方在职工作人员自费支付2元，剩余金额由甲方按实际结算金额支付。

七、合同文件的优先次序：

构成本合同的文件可视为是能互相说明的，如果合同文件存在歧义或不一致，则根据如下优先次序来判断：

1）合同书---（有）

2）中标通知书---（有）

3）采购需求---（有）

4）投标文件---（有）

八、具体服务内容及要求：

（一）服务质量要求及具体说明：

1、服务要求：

（1）餐饮服务外包，用餐天数为365天/年。具体如下表：用餐人员数量为暂估，后期按实际调整，如有调整，服务外包用工人员不作调整。

用餐人员	预计人数	备注
值班人员早餐	42人/天	按照实际发生结算
值班人员中餐	42人/天	按照实际发生结算
值班人员晚餐	42人/天	按照实际发生结算
中餐补助人员	130人/天	按照实际发生结算
专家用餐补贴	2人/天	按照实际发生结算
加班用餐补贴	15人/天	按照实际发生结算

（2）所有人员持食品安全健康证上岗；实行现场主管负责制。

2、人员要求：

（1）配置人员不少于7名，服务主管1名、厨师长兼小灶1名、大灶厨师1名，帮厨4名（含领班及配送员各1名）。

（2）人员具体要求：

①服务主管1名，5年及以上餐饮管理工作经历，负责日常管理、接待工作，做好项目内勤工作；

②厨师长兼小灶1名，具有5年以上厨房工作经验优先，持有厨师等级证书，负责厨房整体工作的运营及管理，餐厅菜谱的制作与烹饪培训指导，包厢菜肴的烧制，菜品研发创新，菜品质量把控，协助做好成本核算；

③大灶厨师1名，持有厨师等级证书，负责工作餐早中餐的菜肴烹饪和工作餐特色餐（风味小吃）烹饪；

④帮厨4名（含领班及配送员各1名），负责食堂日常早中晚值班及每日的食材清洗、餐具清洗、食堂环境卫生的保洁、服务接待、病区送餐等工作。

⑤配备的所有工作人员年龄不超过60周岁。

3、餐厅概况、要求：

（1）地点：无锡市惠山区第三人民医院位于无锡市惠山区玉祁街道常玉路29号。

（2）就餐时间：早餐6:30-8:30，中餐：11:00-12:30，晚餐16:00-17:30，特殊情况各餐就餐人数及开饭时间以甲方通知为准。

（3）甲方提供现食堂所属经营场地、食堂经营的卫生许可证及食堂现有设施。现有设施设备、排风设备、排污设备、餐桌、桌椅等设备设施和现有厨房各类用房的无偿使用权。甲方将现有工作场所设施设备，各类物品列出清单，待乙方进驻时，由甲方、乙方双方办理交接手续，确认签字后各执一份。乙方如需改变经营场所结构，必须征得甲方同意后方可进行，费用由乙方负责，合同解

除时，不得拆除。

（4）医院食堂，乙方只有管理权、使用权、无所有权；食堂内的公物（包括厨房用具）不得损坏遗失，如有损坏遗失，照价赔偿（折旧价格）。承包服务期内需添置或更换各类设备、用具，由乙方提出，甲方同意后由乙方采买；厨房其他日常所需要的工作用具及消耗品均由乙方自行添置，甲方不予负责。

（5）乙方经营期间水、电费用自行承担；自行安排在职工作人员，并负责在职工作人员工资福利。在经营过程中，食堂设备、设施的保养、维修以及食堂工作人员体检等费用均由乙方自行承担。

4、伙食标准及服务方式：

（1）早餐提供面条、粥等套餐（不少于2样），每日不少于3个品种的点心和小菜，按照1份面条1个鸡蛋1份雪菜肉丝标准，或相同价格的粥套餐等，单价价格 4.5 元/份。

（2）中餐、晚餐能提供套餐，中晚餐标准为1大荤1小荤2素菜1汤。大荤指鸡、鸭、鱼、肉等荤食，比如红烧肉、红烧大排、红烧鱼等；小荤指肉配菜、蛋等，如肉丝茭白、青椒肉丝、炖蛋等；每份大荤克数在80g以上，每份小荤克数在80g以上，每份素菜克数在90g以上，米饭不限量；单价价格 10 元/份。其他招待用餐，标准为2大荤2小荤2素菜1汤1粗粮，水果或酸奶就餐者自选；按照人均 18 元标准。

（3）特殊情况的应急保障用餐服务应服从甲方安排。

（4）服务对象为甲方在职工作人员，采用刷脸（卡）消费或凭就餐券消费。

（5）本项目食材采购及配送费预算为：早餐3元/人，中、晚餐9元/人，专家用餐18元/人，此部分中标（折扣率）为： 63% ；后期服务过程中，甲方将依据无锡市发展和改革委员会民生价费专栏当月的算术平均价为基准价（如发改委网站上没有的货品也可以参考政府采购网上商城价格或者无锡市天惠商城官网、无锡市朝阳农产品大市场等的价格），在基准价基础上乘以乙方的中标折扣率后作为考核单价，公示栏中未列明但临时需要供货的特殊品种，乙方须到超市采购，供货价不得高于超市价格，以采购发票为准；考核单价不应低于本项目食材采购及配送费预算价格，否则将根据考核标准进行扣分。

（6）如乙方为患者提供用餐，供餐及服务标准严格按照招标文件及甲方要求执行，与医院人员用餐标准相同，定价不得高于相应中标单价，其中的食材采购及配送费用考核单价不得低于餐标定价中的食材占比价格（人工和食材费用的比例参照医院餐标），考核单价计算方式和考核标准与医院相同。

5、餐饮运行模式：

（1）采用食堂承包模式，其中：甲方对乙方的食品安全、菜品质量、在职工作人员及患者满意度等进行全面考核。

（2）乙方负责提供食堂运营及管理、食材采购及配送，以及其他相关配套服务。具体服务内容包括但不限于负责食品原材料的采购、核价及成本核算和餐费收取；提供服务人员及技术服务，

负责菜单制定、菜点制作、售卖、餐饮工艺流程实施、管理、餐厅厨房保洁、服务等。

6、餐饮供应要求：

（1）餐厅开饭时间、餐标和菜肴规格统一。

（2）早餐每日提供点心、面条、粥等套餐，主食不少于2件。其中，每天的小菜至少2-3种、点心至少2-3种，保证每周不重样，就餐者自选。中餐荤、素菜营养搭配合理，种类不少于8种。套餐大荤、小荤各1个，蔬菜2个，汤1例，专家餐增加粗粮1份，水果或酸奶就餐者自选。晚餐套餐大荤、小荤各1个，蔬菜2个，汤1例，种类不少于2种。

（3）其他品种供应还包括但不限于自助类、风味小吃类、面食类、面点类、饮料类、小炒类等，具体根据甲方要求确定。

7、乙方的责任与义务

（1）乙方负责将泔水、废油放置到甲方指定地点，管理团队负责食物加工制作、销售及厨房和餐厅的保洁，做到干净、卫生、无异味，食堂、餐厅地面保持干爽不粘脚。

（2）乙方负责食品原材料的验收、运输等工作。

（3）乙方承担本方在职工作人员所需的工作服、工作鞋、口罩等用品。

（4）乙方投标的所有费用，包括其为本项目配备的所有服务人员的工资及政策规定的人员成本、体检、培训、政策性规费、运行所需要的管理费等。

（5）乙方是餐厅安全、食品安全、消防第一责任人，须加强日常消防演练和安全检查，并做好相关记录，杜绝消防安全隐患。乙方应加强所属在职工作人员的安全防范教育，所属在职工作人员发生的安全生产事故、工伤等，由乙方自行负责，与甲方无关。

（6）乙方未经甲方同意，不得在餐厅内进行食品外加工，一经发现将作违约处理。

（7）乙方必须健全餐厅逐日消耗、食品留样制度、索证登记制度。

（8）严格执行《中华人民共和国食品安全法》的各项规定，所有人员必须持健康证上岗，每年不少于1次健康体检，严格执行清洁消毒规定，不得提供变质、变味的饭菜。

（9）所有在职工作人员进入岗位前必须穿戴统一工作服，使用一次性卫生手套、口罩，所有人员在工作时间内必须穿防滑鞋，所有人员不得自带任何食物进出工作区域，无关人员不得进入工作区域，工作时不得会客、吸烟、吃食品、大声喧哗和聊天。

（10）严格遵守甲方的用餐时间规定，保证按时正点开餐，在开餐前15分钟确保所有饭菜品全部摆放到位，开餐前5分钟所有服务人员站立到指定岗位等待开餐。

（11）开餐期间厨房保证食品菜肴不断档，就餐人员离开后及时擦拭干净以备第二餐次人员使用，用餐时段结束后彻底清洁用餐区域，余留食品按规定处理。

（12）做好日常保洁工作，要求地面清洁，下水道通畅，无积水。工作场所整洁，无积灰，墙壁无霉斑，各种餐具用品卫生洁净、消毒及时；餐室（厨房）无蝇、无虫，排油烟设施罩清洁不滴油。

（13）甲方与乙方解除合同处理期间，按甲方要求按时撤走人员并与新单位办理交接。

8、食品安全责任：

8.1 乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消其供货资格，并由其承担因此造成的经济责任和法律责任：

（1）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，对人体健康有害的；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

（6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（7）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（8）超过保质期限的。

8.2 乙方提供的食材应符合以下要求：

（1）大米必须符合 GB/T 1354-2018 标准，并拥有“SC”生产许可编码；

（2）食用油必须符合 GB 2716-2018 标准，必须为非转基因食用油，并拥有“SC”生产许可编码；

（3）猪肉、牛肉、禽肉需具有动物检验检疫合格证明和肉品品质检验合格证，其中，猪肉需再提供非洲猪瘟检测报告；

（4）糖、味精、酱油、醋、生粉等必须具有“SC”生产许可编码；

（5）豆制品、半成品必须具有“SC”生产许可编码；

（6）禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，且符合食品安全法要求。

8.3 乙方供应的食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准。如因所供应食品的质量问题引起的食物中毒等食源性疾病的发生或其他事故，由乙方负全部责任，并承担由此引起的全部经济损失及相关法律责任。情节较为严重的，甲方有权立即单方面终止协议，并按相关法律处理。

8.4 食堂原材料、质量、品质等具体要求

（1）猪肉类

①总体要求：本次招标所需标的物以冷鲜肉为主。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 9959.1-2019 等法规要求和国标标准。

②具体标准：片猪肉生产原料应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明，严禁公（母）种猪及晚阉猪用于加工猪肉；片猪肉前膀后座丰满，肋条花层好，颜色正常，胴体修割整齐干净，去头（蹄、尾）、槽头肉、内脏、三腺、奶头、残毛，分级以鲜片猪肉的第六、第七肋骨中间平行至第六胸椎刺突前下方（除皮后）的脂肪层厚度为准，脂肪层厚度在 1.0-2.5cm 以内，

鲜片猪肉重在25公斤以上40公斤以内，劈半、整修符合国家二级标准。统排去尾骨、前脖骨，不得带膘油。猪蹄去毛，无破损、血斑，带筋。（详见附表）

附表：猪肉相关技术指标

序号	项目		标准
1	原料		生猪应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明。
2			公、母种猪及晚阉割猪不得用于加工鲜、冻片猪肉。
3	屠宰加工	去头和槽头肉	按“平头”规格割下猪头。齐第一颈椎与之垂直线割去槽头肉和血刀肉。
4		去内脏	去除全部内脏、护心油、横膈膜和横膈膜肌、脊椎大血管、生殖器官，修净应检部位的非传染病引起的明显异常淋巴结。
5		去三腺	摘除甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。
6		锯（劈）半	沿脊椎中线纵向锯（劈）成两分体，每片肉整脊椎骨不允许偏差两节。
7		去蹄	前蹄从腕关节，后蹄从跗关节处隔断。
8		去尾	齐尾根部平行割下。
9		去奶头	割净奶头，修净色素沉着物，不带黄汁。
10		整修	臀部和鼠蹊部的黑皮和肛门括约肌，以及肉体上的伤痕、暗痕、脓疱、皮癣、湿疹、痂皮、皮肤结节、密集红斑和表皮伤斑均应修净。每片猪肉允许表皮修割面积不超过三分之一，内伤修割面积不超过200C ㎡。
11		去残毛	去净残留毛绒，不准带长短毛，每片肉上的密集断毛根（包括绒毛、新生短毛）不超过64 C ㎡，零星分散断毛根集中相加面积不超过100 C ㎡。
12		冲洗	不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。
13		其他	不允许有烫生、烫老、机损、全身青皮。
14	冷加工		冷却片猪肉，屠宰后24h内，其后腿肌肉中心温度不高于4℃，不低于0℃。
15	感官指标	色泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色。
16		弹性（组织状态）	指压后的凹陷立即恢复。
17		粘度	外表微干或微湿润，不粘手。

18		气味	具有鲜猪肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味。
19	理化指标		参照 GB/T 9959.1-2019 国家标准
20	脂肪层厚度		以鲜片猪肉的第六、第七肋骨中间平行至第六胸椎刺突前下方（除皮后）的脂肪层厚度为准，脂肪层厚度在 1.0-2.5cm 以内，鲜片猪肉重在 25kg 以上 40kg 以内。

（2）禽肉类

①总体要求：本次招标所需标的物以鲜禽肉为主。如有特殊情况，经甲方同意可临时调整为冷却禽肉，冰层厚度不超过 1 毫米，单体含冰量不得超过净重 3%。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 16869-2005、NY/T 753-2021 等法规要求和国标（行业）标准。

②具体标准：标的物未经违禁物质处理，药残留量符合相关国家标准，禽体各部位应修剪外伤、血点、血污、羽毛根等，每只重量约 1.0 千克-2.0 千克。（详见附表）

附表：禽肉类相关技术指标

序号	项目		标准
1	原料		屠宰前的活禽应来自非疫区，并经检疫、检验合格。
2	加工		屠宰后的禽体应经检疫、检验合格后，再进行加工。
3		整修	应修除或割除禽体各部位的外伤、血点、血污、羽毛根等。
4		分割	分割禽体时应先预冷后分割；从放血到包装、入冷库的时间不得超过 2h。
5	感官指标	色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有禽种固有的色泽
6		弹性（组织状态）	鲜禽肉肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位。冻禽肉肌肉经指压后凹陷部位恢复慢，不能完全恢复原状
7		气味	具有禽种固有的气味，无异味。煮沸后的肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，具有固有香味。
8		淤血	不允许存在淤血面积大于 1 C ㎡；淤血面积小于 1 C ㎡时，不得超过抽样量的 2%。（淤血面积以单一整禽或单一分割禽体的 1 片淤血面积计）
9		硬杆毛/（根/10kg）≤	1

10		肉眼可见物	不得检出。
11	理化指标		参照 GB 16869-2005 国家标准

（3）水产类

①总体要求：本次招标所需标的物以鲜活水产品为主，根据甲方需求可供部分冷冻产品。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2733-2015、GB/T 24861-2024 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

②具体标准：详见下表：水产品相关技术指标

序号	项目		标准
1	原料		招标的水产品应无污染、无危害，其品质应符合 GB 2733-2015 的规定。
2	感官指标		淡水鱼、虾必须鲜活。
3			淡水鱼体表有光泽，鳞片较完整容易脱落，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，色鲜红或暗红，眼睛眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有突出。咸水鱼质量标准：色泽新鲜，具有光泽，体表完整，无破肚及骨肉分离现象，体形平展，无残鳞，无污物，肉质致密结实，有弹性。虾体具有各种河虾固有的色泽，外壳清晰透明，虾头与虾体连接不易脱落，尾节有伸屈性，肉质致密无异臭味。其他水产参见相应国标标准。
4	理化指标		参照国家标准
5	生产加工		生产加工过程的卫生要求符合 GB 14881。
6	贮存与运输	贮存	冷冻产品应包装完好地贮存在-15℃至-18℃的冷库内。贮存期不超过 9 个月。禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮存。
7		运输	冷冻产品应冷藏车运输。运输工具应清洁卫生，禁止与有毒、有害、有异味物品混运。

（4）禽蛋类

①总体要求：本次招标所需标的物为鲜鸡蛋。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2749-2015 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

②具体标准：详见下表：禽蛋产品相关技术指标

序	项目	标准

号			
1	来源		禽蛋应来自非疫区禽场，蛋禽场环境条件应符合（GB 2749-2015）的要求。蛋禽饲养中不应使用国家禁止的兽药、饲料添加剂及其他违规药品。
2	感官指标	色泽	具有禽蛋固有的色泽。
3		组织形态	蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明。
4		气味	具有产品固有的气味，无异味。
5		杂质	无杂质，内容物不得有血块及其他鸡组织异物。
6	理化指标		参照 GB 2749-2015 国家标准
7	食品添加剂		食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760-2024 的规定。
8	贮存及运输	贮存	产品入库前破壳蛋应及时清除，产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，贮存冷库温度为-1℃至 0℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。
9		运输	运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运过程应轻拿轻放。

（5）米、油、调料类：

大米、食用油、面粉必须符合最新国标规范标准，送货时应附有检测报告。投标人保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1354-2018、GB 2716-2018、GB/T 1355-2021、GB 2717-2018等法规要求及相应的国标（行业）标准。

序号	品名	规格	单位	参考品牌
1	葵花籽油	5L	桶	多力、福临门、鲁花
2	压榨葵花籽油	5L	桶	福临门、多力、鲁花
3	非转基因一级大豆油	5L	桶	MC、福临门、鲁花
4	非转基因大豆油	5L	桶	福临门、MC、鲁花
5	压榨菜籽油	5L	桶	金成、福临门、多力
6	草菇老抽	4.9L	桶	海天、李锦记、鲁花
7	草菇老抽	1.9L	桶	海天、李锦记、鲁花

8	金标生抽	4.9L	包	海天、李锦记、鲁花
9	金标生抽	1.9L	包	海天、李锦记、鲁花
10	六月鲜特级酱油	1L	包	欣和、海天、李锦记
11	陈醋	500ML	包	恒顺、宝鼎、千禾
12	白醋	500ML	块	上海、恒顺、千禾
13	精制食用盐	500G	包	淮牌、中盐、茶卡
14	低钠盐	400G	包	淮牌、中盐、茶卡
15	宴会酱蘸汁调味料	623ML	包	太太乐、千禾、海天
16	99%味精	1KG	斤	太太乐、莲花、佛手
17	鸡精调味料	1KG	瓶	太太乐、莲花、佛手
18	纯芝麻油	450ML	包	鸡笼山、崔字牌、李锦记
19	绵白糖	2KG	袋	AKA、太古、玉棠
20	糯米黄酒	400ML	包	孙埠、锡山、古越龙山
21	胡椒粉（混合型）	500G	瓶	味好美、友加、吉得利
22	白胡椒粉	500G	瓶	味好美、友加、吉得利
23	番茄酱	3KG	袋	亨氏、味好美、李锦记
24	芝麻油	450ML	瓶	崔字牌、李锦记、友加
25	红油豆瓣	3.5KG	桶	丹丹、娟城、恒顺
26	绿豆	1KG	袋	
27	红豆	1KG	袋	
28	草果	400G	袋	
29	香叶	250G	袋	
30	八角茴香	450G	袋	

31	桂皮	400G	袋	
32	财神蚝油	2.4KG	瓶	李锦记、海天、太太乐
33	蒸鱼豉油	750ML	瓶	李锦记、海天、太太乐

（6）豆制品：

豆腐、豆腐干、百叶、素鸡等；须保证食材干净，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。百叶丝、百叶结统归为百叶类，单价相同；豆制品采用无锡“阿三”或“阿四”或祖名品牌。投标人保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2712-2014 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

（7）蔬菜类

本次采购所供应为日常生活常用蔬菜，投标人保证蔬菜新鲜，不得采用催熟等手段。投标人保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无过期变质，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2763-2021 等法规要求及相应的国标（行业）标准。

序号	货物种类	质量要求标准
1	叶菜类	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开，菜心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。
2	根茎类。如香芋、土豆、莴笋	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当。农药残留不超标。
3	花果类。如西兰花、白菜花	无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。
4	瓜果类	外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁、新鲜，无异味、无病虫损害。农药残留不超标。

9、监督考评方面：

（1）甲方有权对乙方履约情况实行监督考核，详见附件一《考核办法及标准》，餐务涉及的所有区域（包括食堂卫生）和操作过程都属于监管范围。

（2）甲方有权对乙方每天菜品的分量、质量、品质色味进行监督、验收。

（3）甲方从供餐质量、服务质量、卫生标准、设备使用、成本管控、安全生产、日常管理、先进荣誉等方面定期对供应商进行检查和突击抽查，并根据检查、测评情况对乙方进行相应的奖励、处罚甚至中止托管合同。

（4）乙方须根据行业规范抓好日常管理，确保甲方食堂原有荣誉续存，争创行业新荣誉。

（5）乙方不得以任何形式转租、转让、抵押承包区域，在承包区域只从事甲方认可的服务工作。在承包期间，乙方的任何股份配置变动应通知甲方。未经甲方书面批准，任何占有支配地位的股份转让者将视为乙方出租、转让的行为。一经发现，甲方有权取消其受托资格，并给予经济处罚或诉讼法律。

10、其他需要说明的事项：

（1）乙方采购的食品原材料按食品验收程序规范操作。

（2）乙方在病区送餐时，应当严格执行医院感染相关规定。

（3）乙方应教育所属在职工作人员要爱护餐厅设施，爱护餐具及餐厅用品，杜绝监守自盗、私自夹带及其它违纪违法行为，否则依法追究其责任。教育所属在职工作人员未经甲方同意不得到各办公楼（区域）活动，不得泄露所知晓的秘密，违者追究其相关法律责任。

（4）乙方中标后，不得将项目转包或分包。一经发现有项目转包或分包情况，甲方有权无条件终止合同。

九、甲方权利与义务：

1、甲方负责提供相关资料。

2、按合同约定的时间和方式向乙方支付服务费。

3、甲方有权监督乙方合同期间的安全、管理工作，对乙方的工作质量进行检查，检查出不合格乙方应立即整改，若乙方员工未在甲方限定整改期限内完成，甲方有权扣除相应的服务费，并要求乙方更换不合格的员工或管理人员。

4、甲方对在本协议有效期内从乙方知悉的关于乙方的经营信息、员工信息等一切非公开的保密信息负有保密义务。未经乙方书面同意，甲方不得将上述信息泄露给任何第三方。保密责任不因本协议的终止或解除而受限，直至保密信息被合法公开之日止。

十、乙方权利与义务：

1、乙方服务人员在服务期间因正常服务或甲方派遣的委托项目任务内造成的任何人员伤亡事故，均由乙方承担相关责任，甲方不承担任何责任。服务期间，乙方的工作人员由乙方全权管理，所有的劳务关系、经济关系、安全责任等问题全部由乙方承担。

2、乙方有为甲方保密的义务，在未经甲方同意或授权前提下，乙方不得向无关单位或个人泄露鉴定结果。

3、乙方派驻的服务人员在工作期间发生工伤等意外的，乙方应负责工伤认定和劳动能力鉴定申请，甲方应积极配合。工伤认定申请和劳动能力鉴定申请结束后，由乙方按照相关规定承担责任。

4、乙方必须按合同约定如期启动服务工作，服务质量必须达到招标文件要求的标准。

5、乙方人员必须遵守甲方的各项规章制度，若乙方工作人员出现违章行为，甲方将作出相应处罚并通知乙方，如乙方的违章行为对甲方造成损失的，乙方还必须赔偿由此造成的直接和间接损失。

6、乙方在合同期限内，与第三人发生的纠纷与涉讼事宜，由乙方负责处理和善后，与甲方无涉。

7、乙方按管理要求严格落实人员数量配备齐全，服务人员的变动必须在3个工作日内书面报告甲方。

8、乙方在合同期内造成甲方或他人人身、财产损失的，应由乙方承担全部责任。如生效法律文书确认甲方承担责任，甲方有权就此向乙方全额追偿。

9、乙方有权在服务人员因安全等问题导致无法正常工作或利益受到严重损害的情况下撤回服务人员，应当提前三天以书面形式告知，遇紧急情况或突发事件可口头告知并在事后及时提交书面材料。

11、乙方负责对服务人员进行派遣前的政策、法律教育、职业道德等培训，甲方提供必要的建议和指导。

12、乙方须按规定为所有配备人员缴纳社会保险、提供相关福利等，现场所有人员工资、社保及福利等必须符合国家及地方相关政策最低要求，不享受特殊社保政策。

13、乙方应遵守安全生产的有关管理规定，严格按照安全标准组织施工，采取必要的安全防护措施，消除隐患。由于乙方管理或安全措施不力造成周边环境破坏或事故的责任和因此发生的费用，由乙方承担。

14、乙方应按照甲方的要求，及时更换不能胜任工作的工作人员，应在接到书面通知之日起10天内予以调换合格人员；乙方应落实甲方根据规章制度和工作需要提出的其他管理要求，并向甲方提供相关证明材料备案。

15、乙方须负责该项目服务人员的人事、劳资、办理社会保险和商业保险、计生等人事劳资管理工作，并提供为该项目人员办理劳动用工手续、结算发放工资、发放经济补偿金、缴纳社会保险、处理保险理赔、管理人事档案等方面的管理服务；负责处理合同服务期内所有劳资纠纷和调解管理纠纷。

十一、合同变更：

1、经甲乙双方协商一致，可以变更本合同的有关条款。变更签订的补充协议与本合同具有同等法律效力。

2、因变更合同使一方当事人遭受损失的，除依法可以免除责任的以外，应当由责任方负责赔偿。

十二、合同解除、终止：

1、本合同履行期间，甲方有权单方面提前解除本合同，但应提前30日书面通知对方，乙方需配合做好相关善后工作。

2、在合同期间，乙方有下列行为之一，甲方有权单方解除本合同，乙方应赔偿甲方合同价款的20%作为违约金，由此给甲方造成的一切损失，乙方应另行予以赔偿：

（1）未能按照本合同约定如期启动服务项目；

（2）未经甲方书面同意，擅自将该服务项目转包或分包给他人的；

（3）如甲方发现乙方提交的文件虚假或已失效的；

（4）因乙方或其所辖工作人员过错对甲方造成重大损失或名誉损害的；

（5）法律、法规规定的其他情况。

3、合同期内及期满后，乙方录用的员工，其劳务关系由乙方自行解决，甲方不负责安置。

十三、违约责任：

1、乙方违反有关规定，未能达到规定目标及质量保证的，或委派人员不符合合同约定的，甲方有权要求乙方限期整改，逾期未整改或整改不到位的，甲方有权解除合同，同时乙方应向甲方支付合同价款5%的违约金，且甲方有权要求乙方赔偿由此造成的全部损失。

2、乙方在承担上述违约责任后，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。

3、合同期限内，未经甲方书面同意，乙方擅自中止/终止合同或中止/终止履行合同义务的，应向甲方支付合同总价30%的违约金，并赔偿由此给甲方造成的全部损失和费用（包括但不限于诉讼仲裁费、律师费等）。乙方中止履行合同义务的，甲方还有权解除本合同。

4、因乙方违反本合同约定致使甲方损失的，乙方应全额赔偿。乙方赔偿范围包括但不限于：甲方受到的直接损失、甲方为减小损失采取合理措施所产生的费用、甲方为维护合法权益产生的诉讼费、律师费、诉讼保全担保费、公证费等。

5、未经甲方书面同意，乙方不得将本合同项下委托事项全部或部分转包、分包给第三人，否则，甲方有权立即解除本合同，并要求乙方返还已支付的服务费及支付本合同金额20%的违约金，并赔偿由此给甲方造成的全部损失和费用（包括但不限于诉讼仲裁费、律师费等）。

6、上述违约金和赔偿金可直接从服务费中扣除。

十四、保密：

双方均应保护对方的知识产权，未经对方同意，任何一方均不得对对方的资料及文件擅自修改、复制或向第三人转让或用于本合同项目外的项目。如发生以上情况，泄密方承担一切由此引起的后果并承担赔偿责任。

十五、争议解决

本合同发生争议，甲方与乙方应及时协商解决。也可由当地行政主管部门调解，调解不成时，双方当事人同意向甲方所在地人民法院诉讼解决。

十六、合同生效及其他

1. 乙方在本合同约定的服务期限内为甲方提供服务。

2. 甲方委托乙方承担本合同内容以外的工作服务，另行签订协议并支付费用。

3. 由于不可抗力因素致使合同无法履行时，双方应及时协商解决。

4. 双方认可的来往传真、电报、会议纪要等，均为合同的组成部分，与本合同具有同等法律效力。

5. 合同不可分割部分：招标文件、投标文件、合同条款及中标通知书，乙方在投标、评标过程中所作其它有关承诺、声明、书面澄清等均为合同不可分割的部分，与主合同具有同等法律效力。

6. 本合同双方签字盖章并见证即生效，一式 五 份，甲方 二 份，乙方 二 份，见证人一份。

7. 本合同文件使用中文书写、解释和说明。

8. 合同的终止：在本合同的服务期满和甲方对乙方费用的支付完成后终止本合同。

9. 合同的修改：本合同内容的修改，只能以双方书面同意的方式进行。

10. 本合同未尽事宜应按照《中华人民共和国民法典》之规定解释。

十七、联系方式：

甲方（采购人）：联系人姓名：丁秋霞 ；电话：13400003528；

地址：无锡市惠山区玉祁街道常玉路 29 号；

乙方（中标供应商）：联系人姓名： 张彤 ；电话： 13806179511 ；

地址： 无锡市梁溪区金太湖国际城 1428 。

甲方（采购人）：（盖章）	乙方（中标供应商）：（盖章）
法定代表人：	法定代表人：
委托代理人：	委托代理人：
电　　话：	电　　话：13806179511
传　　真：	传　　真：/
银行账号：	银行账号：32200063001300066980 2

见证人：_____（公章）

日　　期：2026年2月5日

合同附件：《开标一览表》、《明细报价表》、《考核办法及标准》、《采购需求》

附件3：考核办法及标准

无锡市惠山区第三人民医院食堂外包服务项目考核方法及标准

1、由无锡市惠山区第三人民医院按照《无锡市惠山区第三人民医院食堂外包服务项目食品安全考核表》及《满意度调查表》，每3个月对食堂外包供应商进行一次考核，每次考核结束的下一月支付考核完成期内的服务费用。满85分（含85分），服务费全额发放。85分以下，每扣一分，扣款200元。60分以下（不含60分），为不合格，暂停服务费发放，经整改合格后按照原实际分数计算发放“服务费”（其中考核表占80%，满意度占20%）。

2、服务费用每三个月支付一次（若考核中出现扣款，需在支付金额中直接扣除）。

附1：

无锡市惠山区第三人民医院食堂外包服务项目食品安全考核表

项目	检查具体内容	评分标准	分值	检查结果	得分
伙食质量（包括病人餐）40分	面粉、大米、食用油、肉等主要食品原料必须从正规渠道进货，所购物品必须有供方的卫生合格证或销售许可证。并建有采购食品台账。蔬菜要求新鲜、洁净无污染。食堂采购的不需加工食品必须达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期限，无霉变、异味现象。	有一项不合格减2分。如出现采购质量问题医院根据造成经济损失给予相应处置	5		
	食物中不得出现杂物、不熟现象；当天早、中、晚各类主食及菜品必须按要求留样及保留48小时，每份样品不少于125克。	如有发现杂物及不熟现象一项减1分，有人举报一次减2分；未按要求留样一次减1分	5		
	早、中、晚工作餐荤、素营养搭配合理。早餐种类不少于5种、中餐种类不少于10种、晚餐种类不少于6种。	每少一种减1分。荤、素营养搭配不合理减1分	5		
	不许出售隔夜饭及隔夜蔬菜。隔夜荤菜必须经高温加热后方可出售。超过规定用餐时间出售的饭菜必须加热。	出现质量问题每次减2分并根据造成经济损失给予相应处罚。	5		
	菜品营养搭配合理，明码标价，饭菜的分量和价格要合理。	出现质量问题每次减2分并根据造成经济损失给予相应处罚。	5		
	饭菜及主食品价格由医院审定后确定，不准擅自上调价格。如上调可上报医院审批后执行	无明码标价或实际价格不符，减1分，超过限价或质价比不合减2分	5		
	依据无锡市发展和改革委员会民生价费专栏当月的算术平均价为基准价（如发改委网站上没有的货品也可以参考政府采购网上商城价格或者无锡市天惠商城官网、无锡市朝阳农产品大市场等的价格），在基准价基础上乘以中标供应商的中标折扣率后作为考核单价，公示栏中未列明但临时需要供货的特殊品种，中标供应商须到超市（天惠、欧尚等）采购，供货价不得高于超市价格，	考核单价低于本项目食材采购及配送费预算价格的，每发现一次扣1分	10		

	以采购发票为准；考核单价不应低于本项目食材采购及配送费预算价格。				
服务质量（30分）	炊事人员必须持有效的健康证上岗，定时检查。在加工及出售食品时需穿戴整洁的工作服、工作帽、口罩并将头发置于帽内，并挂牌上岗	擅自变更价格1个品种减1分	5		
	炊事人员必须保持整洁，不准佩戴首饰，两手干净，操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对食品打喷嚏等不卫生行为。	无健康证并没定期检查1人减2分，没穿工作服、工作帽及口罩上岗发现1人次减1分。	5		
	出售食品时不能用手直接接触食品必须使用食品夹。	发现1人次接触食品减1分。	5		
	食堂服务人员要耐心解答、微笑服务，不得发生争吵、打骂等不文明行为，有问题反映相关管理部门解决。	发现1人次不文明行为减2分。有人举报1人次减5分。如出现恶劣事件医院将根据造成影响对当期考核结果做出调整。	10		
	按医院规定时间供餐。早餐06:30（值班07:30）、中餐11:15（值班10:45）、晚餐17:00（值班16:30）。不得随意调整用餐时间以免影响医护人员值班。	出现一次减2分	5		
卫生标准质量（24分）	工作间注意卫生，无苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂。定期检查防控防蝇设施完好。	发现苍蝇、蚊子一次减1分、老鼠、蟑螂一次减2分。	5		
	原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志，生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。做到冰箱内生熟分开、成品和半成品分开。区域加工生熟分开加工，荤素、成品半成品分开。原料仓库内主食区副食区分开。	存在交叉污染并无明显的区分标志减2分，生、熟食品未分开且食品存放没有分类分架减3分。	6		
	工作间卫生清洁，地面干净、无积水、无杂物，操作台及灶台及售饭台卫生整洁。就餐场所地面及桌椅每日清扫，地面整洁，桌椅洁净无油污。明细见下附表。	有一项不清洁减1分	8		
	炊具餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离”。消毒后有记录，放入保洁柜。	无消毒作业减2分，不定期减2分。	5		
食堂管理（6分）	食堂应建立严格的安全保卫规定，严禁非食堂人员随意进入食堂的食品加工操作间及原料仓库。	不按食品安全工作规定执行减2分。发现非食堂人员随意进入食堂一次减1分	4		
	对外聘炊事人员及其社会关系进行严格审核，对所聘炊事人员进行实名登记管理。并对所聘炊事人员在业务及工作态度等方面进行管理	对所聘炊事人员无审核及未登记管理减1分，对所聘炊事人员管理不力减1分。	2		
总分			100		

检查人： 陪同人： 年 月 日

附2：

无锡市惠山区第三人民医院

医院食堂服务满意度调查表

为了进一步了解您对食堂伙食的期望，完善医院食堂管理，持续提高服务质量，特发放此表，希望您能针对食堂各方面（菜式的质量和卫生、工作人员服务态度、就餐环境卫生、就餐模式和标准内容）提供一些宝贵意见，此表填写无需记名，希望大家从实际出发，积极配合，认真、翔实地填写，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！请您在所选择的项目上“√”，以便我们改进工作，谢谢您的合作与支持！

序号	评价项目	满意（10分）	较满意（8分）	一般（6分）	很差（4分）
1	您对食堂的环境卫生情况是否满意				
2	您对饭菜口味是否满意				
3	您对饭菜的分量是否满意				
4	您对饭菜的种类是否满意				
5	您对工作人员的态度是否满意				
6	您对工作人员的个人卫生是否满意				
7	您对食堂餐具卫生是否满意				
8	您对食堂的总体评价如何				
9	您对食堂提高饭菜质量和服务质量有什么好的建议？				

除此之外，您还有什么意见和建议：

附件4：采购需求

采购需求

（一）本项目采购标的概况、采购项目交付或者实施的时间、地点、内容及要求：

1、项目编号：JSZC-320206-JSJW-G2025-0095；

2、项目名称：2026年度医院食堂外包服务项目；

3、采购项目概况：本项目为2026年度医院食堂外包服务项目，为无锡市惠山区第三人民医院提供食堂外包服务；

4、服务期：一年（2026年3月5日-2027年3月4日），若服务未达到采购人要求的，采购人有权单方解除合同；

5、服务质量标准：达到国家及行业合格标准及采购人要求；

6、实施的地点：无锡市惠山区第三人民医院。

（二）服务质量要求及具体说明：

1、服务要求：

（1）餐饮服务外包，用餐天数为365天/年。具体如下表：用餐人员数量为暂估，后期按实际调整，如有调整，服务外包用工人员不做调整。

用餐人员	预计人数	备注
值班人员早餐	42人/天	按照实际发生结算
值班人员中餐	42人/天	按照实际发生结算
值班人员晚餐	42人/天	按照实际发生结算
中餐补助人员	130人/天	按照实际发生结算
专家用餐补贴	2人/天	按照实际发生结算
加班用餐补贴	15人/天	按照实际发生结算

（2）所有人员持食品安全健康证上岗；实行现场主管负责制。

2、人员要求：

（1）配置人员不少于7名，服务主管1名、厨师长兼小灶1名、大灶厨师1名，帮厨4名（含领班及配送员各1名）。

（2）人员具体要求：

①服务主管1名，5年及以上餐饮管理工作经历，负责日常管理、接待工作，做好项目内勤工作；

②厨师长兼小灶1名，具有5年以上厨房工作经验优先，持有厨师等级证书，负责厨房整体工作的运营及管理，餐厅菜谱的制作与烹饪培训指导，包厢菜肴的烧制，菜品研发创新，菜品质量把控，协助做好成本核算；

③大灶厨师1名，持有厨师等级证书，负责工作餐早中餐的菜肴烹饪和工作餐特色餐（风味小吃）烹饪；

④帮厨4名（含领班及配送员各1名），负责食堂日常早中晚值班及每日的食材清洗、餐具清洗、食堂环境卫生的保洁、服务接待、病区送餐等工作。

⑤配备的所有工作人员年龄不超过60周岁。

以上人员投标时需提供①人员配置表并附人员证书及为其缴纳的近三个月任意一个月份（不含投标当月）的社保证明或相关证明材料（如供应商成立时间为2025年10月以后的，则可不提供社保证明材料）；或②人员配置表并提供承诺书原件【承诺项目启动前（中标通知书签发时间30天内）为本项目配备人员满足最低人员要求，且所有人员均签订劳动合同并为其缴纳社保，否则按我方违约处理，由我方承担相应的法律和经济责任，格式自拟】以上①、②条证明资料需至少满足一条且证明人员数量符合最低要求，否则按未响应采购人要求处理。

投标供应商中标后应在中标通知书签发30天内开始实施食堂外包服务前，按本章采购需求中人员配置要求，将人员配置齐全，并将人员配备表、相关证书及证明材料、人员近三个月社保证明材料提交至采购人处审核备案；如未能按期配置齐全，视为中标供应商放弃中标资格，采购人将报告财政部门，按照政府采购相关规定处理。

3、餐厅概况、要求：

（1）地点：无锡市惠山区第三人民医院位于无锡市惠山区玉祁街道常玉路29号。

（2）就餐时间：早餐6:30-8:30，中餐：11:00-12:30，晚餐16:00-17:30，特殊情况各餐就餐人数及开饭时间以采购人通知为准。

（3）采购人提供现食堂所属经营场地、食堂经营的卫生许可证及食堂现有设施。现有设施设备、排风设备、排污设备、餐桌、桌椅等设备设施和现有厨房各类用房的无偿使用权。采购人将现有工作场所设施设备，各类物品列出清单，待中标供应商进驻时，由采购人、中标供应商双方办理交接手续，确认签字后各执一份。中标供应商如需改变经营场所结构，必须征得采购人同意后方可进行，费用由中标供应商负责，合同解除时，不得拆除。

（4）医院食堂，中标供应商只有管理权、使用权、无所有权；食堂内的公物（包括厨房用具）不得损坏遗失，如有损坏遗失，照价赔偿（折旧价格）。承包服务期内需添置或更换各类设备、用具，由中标供应商提出，经采购人同意后由中标供应商采买；厨房其他日常所需要的工作用具及消耗品均由中标供应商自行添置，采购人不予负责。

（5）中标供应商经营期间水、电费用自行承担；自行安排在职工作人员，并负责在职工作人员工资福利。在经营过程中，食堂设备、设施的保养、维修以及食堂工作人员体检等费用均由中标供应商自行承担。

4、伙食标准及服务方式：

（1）早餐提供面条、粥等套餐（不少于2样），每日不少于3个品种的点心和小菜，按照1份面条1个鸡蛋1份雪菜肉丝标准，或相同价格的粥套餐等，单价价格不高于5元/份。

（2）中餐、晚餐能提供套餐，中晚餐标准为1大荤1小荤2素菜1汤。大荤指鸡、鸭、鱼、肉等荤食，比如红烧肉、红烧大排、红烧鱼等；小荤指肉配菜、蛋等，如肉丝茭白、青椒肉丝、炖蛋等；每份大荤克数在80g以上，每份小荤克数在80g以上，每份素菜克数在90g以上，米饭不限量；单价价格不高于12元/份。其他招待用餐，按照人均不高于25元标准，标准为2大荤2小荤2素菜1汤1粗粮，水果或酸奶就餐者自选。

（3）特殊情况的应急保障用餐服务应服从采购人安排。

（4）服务对象为采购人在职工作人员，采用刷脸（卡）消费或凭就餐券消费。

（5）本项目食材采购及配送费预算为：早餐3元/人，中、晚餐9元/人，专家用餐18元/人，此部分最高限价（折扣率）为：90%；后期服务过程中，采购人将依据无锡市发展和改革委员会民生价费专栏当月的算术平均价为基准价（如发改委网站上没有的货品也可以参考政府采购网上商城价格或者无锡市天惠商城官网、无锡市朝阳农产品大市场等的价格），在基准价基础上乘以中标供应商的中标折扣率后作为考核单价，公示栏中未列明但临时需要供货的特殊品种，中标供应商须到超市采购，供货价不得高于超市价格，以采购发票为准；考核单价不应低于本项目食材采购及配送费预算价格，否则将根据考核标准进行扣分。

（6）如中标供应商为患者提供用餐，供餐及服务标准严格按照招标文件及采购人要求执行，与医院人员用餐标准相同，定价不得高于相应中标单价，其中的食材采购及配送费用考核单价不得低于餐标定价中的食材占比价格（人工和食材费用的比例参照医院餐标），考核单价计算方式和考核标准与医院相同。

5、餐饮运行模式：

（1）采用食堂承包模式，其中：采购人对中标供应商的食品安全、菜品质量、在职工作人员及患者满意度等进行全面考核。

（2）中标供应商负责提供食堂运营及管理、食材采购及配送，以及其他相关配套服务。具体服务内容包括但不限于负责食品原材料的采购、核价及成本核算和餐费收取；提供服务人员及技术服务，负责菜单制定、菜点制作、售卖、餐饮工艺流程实施、管理、餐厅厨房保洁、服务等。

6、餐饮供应要求：

（1）餐厅开饭时间、餐标和菜肴规格统一。

（2）早餐每日提供点心、面条、粥等套餐，主食不少于2件。其中，每天的小菜至少2-3种、点心至少2-3种，保证每周不重样，就餐者自选。中餐荤、素菜营养搭配合理，种类不少于8种。套餐大荤、小荤各1个，蔬菜2个，汤1例，专家餐增加粗粮1份，水果或酸奶就餐者自选。晚餐套餐大荤、小荤各1个，蔬菜2个，汤1例，种类不少于2种。

（3）其他品种供应还包括但不限于自助类、风味小吃类、面食类、面点类、饮料类、小炒类等，具体根据采购人要求确定。

7、中标供应商的责任与义务

（1）中标供应商负责将泔水、废油放置到采购人指定地点，管理团队负责食物加工制作、销

售及厨房和餐厅的保洁，做到干净、卫生、无异味，食堂、餐厅地面保持干爽不粘脚。

（2）中标供应商负责食品原材料的验收、运输等工作。

（3）中标供应商承担本方在职工作人员所需的工作服、工作鞋、口罩等用品。

（4）中标供应商投标的所有费用，包括其为本项目配备的所有服务人员的工资及政策规定的人员成本、体检、培训、政策性规费、运行所需要的管理费等。

（5）中标供应商是餐厅安全、食品安全、消防第一责任人，须加强日常消防演练和安全检查，并做好相关记录，杜绝消防安全隐患。中标供应商应加强所属在职工作人员的安全防范教育，所属在职工作人员发生的安全生产事故、工伤等，由中标供应商自行负责，与采购人无关。

（6）中标供应商未经采购人同意，不得在餐厅内进行食品外加工，一经发现将作违约处理。

（7）中标供应商必须健全餐厅逐日消耗、食品留样制度、索证登记制度。

（8）严格执行《中华人民共和国食品安全法》的各项规定，所有人员必须持健康证上岗，每年不少于1次健康体检，严格执行清洁消毒规定，不得提供变质、变味的饭菜。

（9）所有在职工作人员进入岗位前必须穿戴统一工作服，使用一次性卫生手套、口罩，所有人员在工作时间内必须穿防滑鞋，所有人员不得自带任何食物进出工作区域，无关人员不得进入工作区域，工作时不得会客、吸烟、吃食品、大声喧哗和聊天。

（10）严格遵守采购人的用餐时间规定，保证按时正点开餐，在开餐前15分钟确保所有饭菜全部摆放到位，开餐前5分钟所有服务人员站立到指定岗位等待开餐。

（11）开餐期间厨房保证食品菜肴不断档，就餐人员离开后及时擦拭干净以备第二餐次人员使用，用餐时段结束后彻底清洁用餐区域，余留食品按规定处理。

（12）做好日常保洁工作，要求地面清洁，下水道通畅，无积水。工作场所整洁，无积灰，墙壁无霉斑，各种餐具用品卫生洁净、消毒及时；餐室（厨房）无蝇、无虫，排油烟设施罩清洁不滴油。

（13）采购人与中标供应商解除合同处理期间，按采购人要求按时撤走人员并与新单位办理交接。

8、食品安全责任：

8.1 中标供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消其供货资格，并由其承担因此造成的经济责任和法律责任：

（1）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，对人体健康有害的；

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

（4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

（6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（7）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

（8）超过保质期限的。

8.2 中标供应商提供的食材应符合以下要求：

（1）大米必须符合 GB/T 1354-2018 标准，并拥有“SC”生产许可编码；

（2）食用油必须符合 GB 2716-2018 标准，必须为非转基因食用油，并拥有“SC”生产许可编码；

（3）猪肉、牛肉、禽肉需具有动物检验检疫合格证明和肉品品质检验合格证，其中，猪肉需再提供非洲猪瘟检测报告；

（4）糖、味精、酱油、醋、生粉等必须具有“SC”生产许可编码；

（5）豆制品、半成品必须具有“SC”生产许可编码；

（6）禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，且符合食品安全法要求。

8.3 中标供应商供应的食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》标准。如因所供应食品的质量问题引起的食物中毒等食源性疾病的发生或其他事故，由中标供应商负全部责任，并承担由此引起的全部经济损失及相关法律责任。情节较为严重的，采购人有权立即单方面终止协议，并按相关法律处理。

8.4 食堂原材料、质量、品质等具体要求

（1）猪肉类

①总体要求：本次招标所需标的物以冷鲜肉为主。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 9959.1-2019 等法规要求和国标标准。

②具体标准：片猪肉生产原料应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明，严禁公（母）种猪及晚阉猪用于加工猪肉；片猪肉前膀后座丰满，肋条花层好，颜色正常，胴体修割整齐干净，去头（蹄、尾）、槽头肉、内脏、三腺、奶头、残毛，分级以鲜片猪肉的第六、第七肋骨中间平行至第六胸椎刺突前下方（除皮后）的脂肪层厚度为准，脂肪层厚度在 1.0-2.5cm 以内，鲜片猪肉重在 25 公斤以上 40 公斤以内，劈半、整修符合国家二级标准。统排去尾骨、前脖骨，不得带膘油。猪蹄去毛，无破损、血斑，带筋。（详见附表）

附表：猪肉相关技术指标

序号	项目		标准
1	原料		生猪应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明。
2			公、母种猪及晚阉割猪不得用于加工鲜、冻片猪肉。
3	屠宰加工	去头和槽头肉	按“平头”规格割下猪头。齐第一颈椎与之垂直线割去槽头肉和血刀肉。
4		去内脏	去除全部内脏、护心油、横膈膜和横膈膜肌、脊椎大血管、生殖器官，修净应检部位的非传染病引起的明显异常淋巴结。

5		去三腺	摘除甲状腺、肾上腺、病变淋巴结。
6		锯（劈）半	沿脊椎中线纵向锯（劈）成两分体，每片肉整脊椎骨不允许偏差两节。
7		去蹄	前蹄从腕关节，后蹄从跗关节处隔断。
8		去尾	齐尾根部平行割下。
9		去奶头	割净奶头，修净色素沉着物，不带黄汁。
10		整修	臀部和鼠蹊部的黑皮和肛门括约肌，以及肉体上的伤痕、暗痕、脓疱、皮癣、湿疹、痂皮、皮肤结节、密集红斑和表皮伤斑均应修净。每片猪肉允许表皮修割面积不超过三分之一，内伤修割面积不超过200C ㎡。
11		去残毛	去净残留毛绒，不准带长短毛，每片肉上的密集断毛根（包括绒毛、新生短毛）不超过64 C ㎡，零星分散断毛根集中相加面积不超过100 C ㎡。
12		冲洗	不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。
13		其他	不允许有烫生、烫老、机损、全身青皮。
14	冷加工		冷却片猪肉，屠宰后24h内，其后腿肌肉中心温度不高于4℃，不低于0℃。
15	感官指标	色泽	肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色。
16		弹性（组织状态）	指压后的凹陷立即恢复。
17		粘度	外表微干或微湿润，不粘手。
18		气味	具有鲜猪肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味。
19	理化指标		参照GB/T 9959.1-2019国家标准
20	脂肪层厚度		以鲜片猪肉的第六、第七肋骨中间平行至第六胸椎刺突前下方（除皮后）的脂肪层厚度为准，脂肪层厚度在1.0-2.5cm以内，鲜片猪肉重在25kg以上40kg以内。

（2）禽肉类

①总体要求：本次招标所需标的物以鲜禽肉为主。如有特殊情况，经甲方同意可临时调整为冷却禽肉，冰层厚度不超过1毫米，单体含冰量不得超过净重3%。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 16869-2005、NY/T 753-2021等法规要求和国标（行业）标准。

②具体标准：标的物未经违禁物质处理，药残留量符合相关国家标准，禽体各部位应修剪外伤、血点、血污、羽毛根等，每只重量约1.0千克-2.0千克。（详见附表）

附表：禽肉类相关技术指标

序号	项目		标准
1	原料		屠宰前的活禽应来自非疫区，并经检疫、检验合格。
2	加工		屠宰后的禽体应经检疫、检验合格后，再进行加工。
3		整修	应修除或割除禽体各部位的外伤、血点、血污、羽毛根等。

4		分割	分割禽体时应先预冷后分割；从放血到包装、入冷库的时间不得超过2h。
5	感官指标	色泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有禽种固有的色泽
6		弹性（组织状态）	鲜禽肉肌肉有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原位。冻禽肉肌肉经指压后凹陷部位恢复慢，不能完全恢复原状
7		气味	具有禽种固有的气味，无异味。煮沸后的肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，具有固有香味。
8		淤血	不允许存在淤血面积大于1 C ㎡；淤血面积小于1 C ㎡时，不得超过抽样量的2%。（淤血面积以单一整禽或单一分割禽体的1片淤血面积计）
9		硬杆毛/（根/10kg）≤	1
10		肉眼可见物	不得检出。
11	理化指标		参照GB 16869-2005国家标准

（3）水产类

①总体要求：本次招标所需标的物以鲜活水产品为主，根据甲方需求可供部分冷冻产品。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2733-2015、GB/T 24861-2024等法规要求及相应的国标（行业）标准。

②具体标准：详见下表：水产品相关技术指标

序号	项目		标准
1	原料		招标的水产品应无污染、无危害，其品质应符合GB 2733-2015的规定。
2	感官指标		淡水鱼、虾必须鲜活。
3			淡水鱼体表有光泽，鳞片较完整容易脱落，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，色鲜红或暗红，眼睛眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有突出。咸水鱼质量标准：色泽新鲜，具有光泽，体表完整，无破肚及骨肉分离现象，体形平展，无残鳞，无污物，肉质致密结实，有弹性。虾体具有各种河虾固有的色泽，外壳清晰透明，虾头与虾体连接不易脱落，尾节有伸屈性，肉质致密无异臭味。其他水产参见相应国标标准。
4	理化指标		参照国家标准
5	生产加工		生产加工过程的卫生要求符合GB 14881。
6	贮存与运输	贮存	冷冻产品应包装完好地贮存在-15℃至-18℃的冷库内。贮存期不超过9个月。禁止与有毒、有害、有异味物品同库贮存。
7		运输	冷冻产品应用冷藏车运输。运输工具应清洁卫生，禁止与有毒、有害、有异味物品混运。

（5）禽蛋类

①总体要求：本次招标所需标的物为鲜鸡蛋。乙方保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全

法》、GB 2749-2015等法规要求及相应的国标（行业）标准。

②具体标准：详见下表：禽蛋产品相关技术指标

序号	项目		标准
1	来源		禽蛋应来自非疫区禽场，蛋禽场环境条件应符合（GB 2749-2015）的要求。蛋禽饲养中不应使用国家禁止的兽药、饲料添加剂及其他违规药品。
2	感官指标	色泽	具有禽蛋固有的色泽。
3		组织形态	蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明。
4		气味	具有产品固有的气味，无异味。
5		杂质	无杂质，内容物不得有血块及其他鸡组织异物。
6	理化指标		参照GB 2749-2015国家标准
7	食品添加剂		食品添加剂质量符合相应的标准和有关规定。食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760-2024的规定。
8	贮存及运输	贮存	产品入库前破壳蛋应及时清除，产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所，贮存冷库温度为-1℃至0℃。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。
9		运输	运输产品时应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。搬运过程应轻拿轻放。

（5）米、油、调料类：

大米、食用油、面粉必须符合最新国标规范标准，送货时应附有检测报告。投标人保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1354-2018、GB 2716-2018、GB/T 1355-2021、GB 2717-2018等法规要求及相应的国标（行业）标准。

序号	品名	规格	单位	参考品牌
1	葵花籽油	5L	桶	多力、福临门、鲁花
2	压榨葵花籽油	5L	桶	福临门、多力、鲁花
3	非转基因一级大豆油	5L	桶	MC、福临门、鲁花
4	非转基因大豆油	5L	桶	福临门、MC、鲁花
5	压榨菜籽油	5L	桶	金成、福临门、多力
6	草菇老抽	4.9L	桶	海天、李锦记、鲁花
7	草菇老抽	1.9L	桶	海天、李锦记、鲁花
8	金标生抽	4.9L	包	海天、李锦记、鲁花
9	金标生抽	1.9L	包	海天、李锦记、鲁花

10	六月鲜特级酱油	1L	包	欣和、海天、李锦记
11	陈醋	500ML	包	恒顺、宝鼎、千禾
12	白醋	500ML	块	上海、恒顺、千禾
13	精制食用盐	500G	包	淮牌、中盐、茶卡
14	低钠盐	400G	包	淮牌、中盐、茶卡
15	宴会酱蘸汁调味料	623ML	包	太太乐、千禾、海天
16	99%味精	1KG	斤	太太乐、莲花、佛手
17	鸡精调味料	1KG	瓶	太太乐、莲花、佛手
18	纯芝麻油	450ML	包	鸡笼山、崔字牌、李锦记
19	绵白糖	2KG	袋	AKA、太古、玉棠
20	糯米黄酒	400ML	包	孙埠、锡山、古越龙山
21	胡椒粉（混合型）	500G	瓶	味好美、友加、吉得利
22	白胡椒粉	500G	瓶	味好美、友加、吉得利
23	番茄酱	3KG	袋	亨氏、味好美、李锦记
24	芝麻油	450ML	瓶	崔字牌、李锦记、友加
25	红油豆瓣	3.5KG	桶	丹丹、娟城、恒顺
26	绿豆	1KG	袋	
27	红豆	1KG	袋	
28	草果	400G	袋	
29	香叶	250G	袋	
30	八角茴香	450G	袋	
31	桂皮	400G	袋	
32	财神蚝油	2.4KG	瓶	李锦记、海天、太太乐
33	蒸鱼豉油	750ML	瓶	李锦记、海天、太太乐

（6）豆制品：

豆腐、豆腐干、百叶、素鸡等；须保证食材干净，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。百叶丝、百叶结统归为百叶类，单价相同；豆制品采用无锡“阿三”或“阿四”或祖名品牌。投标人保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2712-2014等法规要求及相应的国标（行业）标准。

（7）蔬菜类

本次采购所供应为日常生活常用蔬菜，投标人保证蔬菜新鲜，不得采用催熟等手段。投标人保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无过期变质，符合《中华人民共和国食品安全法》、GB 2763-2021等法规要求及相应的国标（行业）标准。

序号	货物种类	质量要求标准
1	叶菜类	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开，菜心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。
2	根茎类。如香芋、土豆、莴笋	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当。农药残留不超标。
3	花果类。如西兰花、白菜花	无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。
4	瓜果类	外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁、新鲜，无异味、无病虫损害。农药残留不超标。

9、监督考评方面：

（1）采购人有权对中标供应商履约情况实行监督考核，详见附件一《考核办法及标准》，餐务涉及的所有区域（包括食堂卫生）和操作过程都属于监管范围。

（2）采购人有权对中标供应商每天菜品的分量、质量、品质色味进行监督、验收。

（3）采购人从供餐质量、服务质量、卫生标准、设备使用、成本管控、安全生产、日常管理、先进荣誉等方面定期对供应商进行检查和突击抽查，并根据检查、测评情况对中标供应商进行相应的奖励、处罚甚至中止服务合同。

（4）中标供应商须根据行业规范抓好日常管理，确保采购人食堂原有荣誉续存，争创行业新荣誉。

（5）中标供应商不得以任何形式转租、转让、抵押承包区域，在承包区域只从事采购人认可的服务工作。在承包期间，中标供应商的任何股份配置变动应通知采购人。未经采购人书面批准，任何占有支配地位的股份转让者将视为中标供应商出租、转让的行为。一经发现，采购人有权取消其受托资格，并给予经济处罚或诉讼法律。

10、其他需要说明的事项：

（1）中标供应商采购的食品原材料按食品验收程序规范操作。

（2）中标供应商在病区送餐时，应当严格执行医院感染相关规定。

（3）中标供应商应教育所属在职工作人员要爱护餐厅设施，爱护餐具及餐厅用品，杜绝监守自盗、私自夹带及其他违纪违法行为，否则依法追究其责任。教育所属在职工作人员未经采购方同意不得到各办公楼（区域）活动，不得泄露所知晓的秘密，违者追究其相关法律责任。

（4）投标供应商中标后，不得将项目转包或分包。一经发现有项目转包或分包情况，采购方有权无条件终止合同。