昆山市政府采购

合同书

采购单位：昆山市中医医院

采购项目：食堂餐饮团队服务

中标单位：南京宇然餐饮管理有限公司

代理机构：江苏恒泰建设工程咨询有限公司

二〇二六年八月

合同条款

甲方：（以下简称甲方）昆山市中医医院

乙方：（以下简称乙方）南京宇然餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国政府采购法》和《中华人民共和国民法典》、地方有关法律、法规和政策，在平等、自愿、协商一致的基础上，就采购人委托中标人（经评审最终确定的成交供应商）对（昆山市中医医院食堂餐饮团队服务项目）实行专业化、一体化的餐饮管理订立本合同。

一、管理模式

1. 乙方负责每日早、中、晚工作餐的制作和服务，员工餐厅、病患及家属餐厅、住院病人的餐饮服务保障。

2. 甲方负责每月支付乙方服务费。

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共同负责。

4. 乙方协助甲方进行仓库日常管理，每月底进行盘点。

5. 员工考勤采取人脸考勤机进行考勤，由甲方提供人脸考勤机，月末需提供考勤机打印的考勤表，甲方不定期抽查。

二、结算方式及要求

1. 甲方按照乙方投标时所报的派驻项目现场服务人员的人工费用、包干费、保险费、其他费用、管理酬金、税费等并结合服务质量考核及满意度调查，按本合同约定支付给乙方相关费用。

三、合同价款及支付

1. 合同金额：人民币肆佰玖拾陆万叁仟贰佰元（¥：4963200 元）

2. 合同价款:每月服务费结算=每月实际到岗人数结合考核结果（满意度调查和质量考核）按实结算-昆山市中医医院食堂餐饮团队服务履约违规行为扣款（二）的扣款金额，按实际调整结算，当月的款项于下月结算。

3. 付款方式：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，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，30 天内结清上月所有款项。

四、甲方的管理责任

1.协助乙方解决合理合法经营中遇到的问题。

2.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。

3.每月甲方根据《昆山市中医医院餐饮服务质量考核评分细则》（一）及《昆山市中医医院食堂餐饮团队服务履约违规行为扣款》（二）对乙方进行考核，每月甲方面向全部就餐人员按一定比例进行满意度调查。对乙方上月的服务进行质量考核，考核结果经甲方相关负责人签字后给乙方，乙方须在5个工作日内对存在的问题进行整改，并将整改措施回复至甲方。

五、乙方的管理质量和责任

1.管理目标

1.1 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》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《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察机制来确保高标准的食品卫生安全。

1.2 乙方必须通过有效的服务提高甲方工作餐的质量，达到并维持较高的满意度。

1.3 乙方必须通过有效的成本控制流程以减少各类成本支出。

1.4 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。

2.管理质量要求

2.1 乙方须按招标文件规定标准为甲方提供工作餐。乙方须提供具体的服务标准及方案。

2.2 乙方全部员工要以优质的服务进行规范化管理，做到礼貌待客，微笑服务。

2.3 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。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。

2.4 乙方在清洁餐具时，必须保证餐具干净卫生，达到相关行业卫生标准要求。

2.5 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。

2.6 乙方要严格落实食品卫生、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安全国家标准。同时，必须接受食品安全监管部门、各级有关单位的监督检查，

并按检查结果进行整改。

2.7 乙方要加强节能管理，做到人离关水、关电、关气，杜绝长流水、长明灯、漏气等现象。爱护餐具、厨具、设备等，尽最大努力减少人为或自然损耗。

2.8 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。

2.9 节日期间，乙方负责对餐厅进行环境布置，烘托节日氛围，所产生的费用由乙方支出。制定适合重大庆典和传统节日的菜式方案。

六、供餐时间和服务约定

1.昆山市中医医院西部医疗中心供餐时间：早餐：6:30-8:30、午餐：11:30-13:00 、晚餐：16:30-18:00。用餐时间可根据实际情况由甲乙双方协商调整。

2.服务约定

2.1 对象：昆山市中医医院西部医疗中心全体工作人员、第三方公司服务人员、所有患者及家属；

2.2 内容：

（1）每日早、中、晚工作餐；

2.3 方式：

（1）早点以面食、稀饭、中西点心等为主（不少于 15 个品种，其中自制早餐不少于 8 种），并根据需求提供自选早餐服务（供体检人员）；

（2）午餐、晚餐以工作套餐为主，特色档口配以风味特色餐；

（3）线下工作套餐不低于十二菜（四大荤四小荤四蔬菜），一汤一奶制品进行自选；

（4）线上提供订餐、送餐服务，套餐内容多样化；

（5）配合营养科开展治疗饮食；

（6）小型用餐区采用桌餐形式，需提前预定；

（7）提供小炒服务，需提前预定；

（8）提供药膳服务；

（9）为各类学术会议等重大活动提供配套服务。

七、供餐形式：

员工餐厅仅对持有医院一卡通或有医院内部餐厅结算账户人员开放；病患及家属餐厅就餐人员对外开放，结算需使用医院指定的订餐系统。

八、协议期限

本合同期限为：**壹年，本合同期限自** 2026 **年** 08 **月** 05 **日至** 2027 **年** 08

月 04 日。

九、履约保证金

1. 乙方自中标日起 5 个工作日内须向甲方交纳人民币：贰拾万元整（￥：200000 元）的履约保证金，乙方按照约定认真履行合同且未发生不退回履约保证金的事项时，甲方自合同期满之日起的 30 日内无息退回乙方。

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给乙方。

十、乙方违约责任

1. 乙方未能按照第五条内容执行，则视为违约处理。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伍万元。

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《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，同时乙方还需赔偿人民币伍万元给甲方。

十一、甲方违约责任

1. 甲方须按规定及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 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，并另外赔偿人民币伍万元给乙方的相关损失补偿。

十二、廉政条款

1. 甲乙双方在合同履行期间应遵守国家和政府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、仲裁

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，发生任何纠纷时买卖双方应通过友好协商解决，如果无法达成协议，所发生的纠纷将被提交相关部分进行仲裁，合同双方均应将此仲裁视为最终仲裁并对双方具有约束力。但因涉嫌腐败被司法机关认定需要改变的除外。仲裁费用（包括但不限于胜诉方所支出的不违反国家和买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。

2. 合同到期，甲方由于各方面原因不能及时明确下一合同期中标人之前，乙方继续按合同价格原岗位人数续约 1-2 个月，否则需承担由此而导致的全部经济损失及承担全部责任。

3. 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≥1000 万元的公众责任险（被保险人须包含甲方）及购买保额≥1000 万元的食品安全责任险（被保险人须包含甲方）。

4. 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人民币贰万元，如因此造成甲方损失的，甲方有权从投标人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昆山当地相关规定。

7. 本合同一式四份，甲方、乙方、备案机构和招标代理人各执壹份，各份具有同等法律效力。

附件 1：昆山市中医医院餐饮服务质量考核评分细则（一）。

附件 2：昆山市中医医院食堂餐饮团队服务履约违规行为扣款（二）。

附件 3：中标单位公开分项报价表

甲方（盖章）：昆山市中医医院　　乙方（盖章）：南京宇然餐饮管理有限公司

法定代表人或受委托人（签字）：　　法定代表人或受委托人（签字）：

日期：　　日期：

附件 1：

昆山市中医医院食堂餐饮服务质量考核评分细则（一）

评分内容	评分内容及要求	分值	每月得分小计
（一）	组织管理	15	
1	组织架构：符合甲方要求优化，保持团队稳定；不得私自更改团队编制结构；遇人员调动或辞职时，需提前 15 天告知医院膳食管理部门，并得到同意后方可更换，按要求及时补充相应人员，提前做好交接班。对无能力、工作失职或不合适人员，应立即更换。新进人员到位相互对接时间不少于一周，以不影响经营和服务质量为原则。人员更换填写入职或离职单报医院膳食管理部门。	2	
2	人员管理：健全且及时更新制度、岗位职责、考核标准、奖罚方案、评优方案、应急预案、岗位责任制等，并及时上墙或公布；制度普及并持续落实，要求员工熟悉内容；公平、合理、按期进行员工考勤、考核。	2	
3	会议培训：健全制度；制定月度计划，按计划进行；重要会议和培训先报备甲方；所有会议及培训做好记录和台账留存，培训后组织考核。	1	
4	团队建设：员工团结，互相协作；能及时、良好地进行内部沟通，共同完成保障任务，提升技能与理念，提升个人素养。爱岗敬业，禁止有偷盗行为，团队人员存在偷盗行为的，乙方应立即开除相关人员，并按合同要求及时配备新员工。	2	
5	员工职业技能及身体素质：上岗前应掌握必备的职业技能和道德素质；每年体检，健康证及时更新、上墙。	1	
6	工作纪律：员工遵守工作纪律；不得擅自脱岗，在岗不做与工作无关的事；按规定和排班表上班和值班；准时打卡考勤。按规定请假，主要管理人员请假超过1天和员工请假超7日需经甲方批准。因病请假需提供医疗诊断证明。	3	
7	仪容仪表：着装、发型整洁；佩戴工号牌、工帽、口罩、手套等；不佩戴首饰，不留长指甲、不涂指甲油等。	1	
8	文明礼貌：使用礼貌用语；不随意搭讪，不挑衅、取笑或辱骂服务对象，避免与服务对象发生口角。	1	
9	合理化建议：餐饮管理人员每月提一个合理化建议并实施，所提建议做好记录和台账留存。	2	
（二）	菜品与服务	13	
1	菜式品种：确保开放所有档口；工作餐菜式每周全面更换一次；每月研发一款新菜式并记录；早餐点心品种不少于 15 个，其中自制点心不少于 8 个；午餐不低于十二菜；并配以风味特色餐。	3	
2	菜品份量与质量：根据用餐人数把控菜品份量，小锅多份炒制，杜绝浪费；菜品质量新鲜、可口，符合“色香味形”的基本要求，搭配合理，无发黄、	3	

	焦糊、变质、发馊、不符合营养的搭配等现象。		
3	供餐持续性和及时性：按要求及时、有序出餐，把握取菜速度，不断供，中午 12 点前大荤不缺样，避免用餐人员长时间等待和排队。小炒根据约定菜品制作，及时打包供餐。	2	
4	饭菜保温：售餐台保温设备提前开启，温度不低于 75 度；荤菜及时放入保温柜，设置温度不低于 90 度。	1	
5	送餐服务：严格按照订单内容进行打包，并准时送达指定地点；无错送、漏送现象。	2	
6	餐厅服务：桌面及时补充餐巾纸、牙签等；调料台物品及时补充；明确公示或告知菜品营养知识、注意事项或禁忌等。	1	
7	档口服务：礼貌服务，热情对待每一位用餐人；适当满足用餐个性化需求；把控菜量，杜绝打人情菜，少、漏刷钱现象。	1	
（三）	经济指标	12	
1	原材料使用：落实“厉行节约、反对浪费” 的总体要求。根据用餐人数、季节变换等因素，按时准确提出合理的申购需求，适当、及时调整各类原材料的申购，尽量减少库存，保持食材新鲜。	5	
2	低值易耗品申购：明确核定物品损耗，按月进行量化分析，提出合理的申购需求，如有重要情况应向甲方提出书面材料。	1	
3	遵守财务制度：经营情况日清月结，账目清晰；生产费用按需申报；认真做好结算（含餐券），不产生多、错、漏刷。	2	
4	定价及成本管控：按甲方要求的定价方式，制定合理价格；明码售卖，根据规定成本采购原材料；准确记录订餐及客餐情况。	2	
5	能耗：遵守节能减排规定；餐厅室内温度每日专人与物业沟通，空调开启时应关闭窗户；电灯于营业开始时全面开启，营业结束时逐步关闭；每季清理一次烟道；电、水、气用量按月进行量化分析，如需改进要及时处理，如有重要情况应向甲方提出书面材料。	2	
（四）	仓储管理（冷库、冷藏柜）	8	
1	原材料入库：明确管理责任制；如实按品名和数量进行入库登记；做好台账记录。	1	
2	原材料储存：按不同种类，区分常温、冷藏和冷冻等储存条件、标识清楚，分区存放，分类分架、隔墙离地、定点定位；帐卡物相一致；冷库货架上食品标识清楚、填写完整，挂牌存放；仓库保持整洁卫生，冷藏与冷冻仓库应每天检查运行温度并记录；按规定时间开库、锁库，保管员下班前要认真检查库房、机房情况，确认无误后方可离岗；库房严禁出现超过保质期的原材料，发现一次扣 5 分。	5	
3	原材料出库：明确管理责任制；按先进先出原则，按需出库；制定物品领用的相关规定，如用量、用时；规范领用手续，需仓管员、领用人双人签字。	1	

4	仓库报表：账目清晰、准确，如实记录原材料名称、规格、数量、生产日期，保质期和入库时间等基本信息；如实记录出库情况，实时反应生产情况；每日清点和整理，定期盘存并报备甲方。	1	
（五）	食品安全与卫生	16	
1	验菜：合理安排人员进行验菜，严格把控菜品质量，严禁私自与供货商联系。	1	
2	粗加工区：按动物性食品、植物性食品、水产品三类食品，分类、分区存放和处理，并使用分类筐运输。要求“一摘二洗三浸泡四清五切”，抽检或普检无泥沙及异物。	2	
3	切配区：蔬菜、肉类使用不同的砧板、刀具；按标准切配。	1	
4	食材存放：半成品（含洗切后的原材料）、成品保存，按品类分开储存；注明保质期；隔夜存放，需密封后冷藏；短时存放，需防尘。	2	
5	碗盘餐具清洁：抽检或普检干净合格；分区清洁；按标识摆放并做防尘处理，避免二次污染。	1	
6	再加工：半成品或成品冷藏后必须热加工。	1	
7	出餐检验：出餐前应由厨师长或项目经理/主管进行品尝检查，并记录，确保菜品安全、质量合格。	1	
8	留样：留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，并放置在专用冷藏设施中，在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量应满足检验需要，不少于 125g，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员签名等。	1	
9	用水：自制饮品用水需用经煮沸的开水或可直接饮用的水；制作食用冰的用水、直接接触成品的用水，应经过水净化设备处理。	1	
10	防疫：夏季每月进行虫鼠消杀防疫工作，其他季节每季度进行虫鼠消杀防疫工作，做好第三方消杀监督工作，验收合格后签字存档；未经许可，外部人员不得进入厨房；相关工作人员进入厨房要按规定着装。	2	
11	现场用餐人员反应菜品中有异物、品质不合格等现象。平台投诉，经核实系人为导致菜品中异物、菜品品质不合格等问题。	3	
（六）	环境卫生	12	
1	大厅就餐区：客人离位及时清理桌面；及时清理（5 分钟内）地面油污、汤水、杂物等；及时清理垃圾桶；每日闭餐后完成全部清洁工作。	2	
2	档口区：及时清理售餐台，保持干净、明亮、无油污；结算台/收银台及时清理，保持无油污、水渍，物品摆放整齐；闭餐后做完全部清洁工作；保持无“四害”。	2	
3	后厨：保持台面、货架、地面整洁干净；使用后及时清洁，台面、货架等无油污、水渍、灰尘，地面无积水、油污；排水沟每日疏通清理；闭餐后做完全部清洁工作。调味料需封口加盖处理，并摆放整齐；厨具清洗干净，并摆放归位；剩余食材及时密封冷藏保存。每周进行大扫除，清理卫生死角。	3	
4	收餐区：餐具分类回收摆放；保持地面干净整洁；控制收餐噪音；餐具回收箱框整齐摆放，每日清洁无油污、异味。	2	

5	办公区域、生活区域、仓库区域每日完成清洁工作，地面无灰尘、杂物等，厨顶无杂物。	1	
6	垃圾处理：分类；密封；定点存放；走定点通道；日产日清；每日厨余垃圾称重并记录造册；每日产生的剩饭剩菜报甲方处理，严禁私自倾倒菜肴，每周汇总后存档保存。	2	
（七）	精细化操作管理	8	
1	蒸饭间：米袋要离地，按要求摆放，防止浸水、受潮；淘米区仅限淘米及规定范围内的器具清洗；只存放相应物品，不得堆放其他物品。	1	
2	加工时间要求：荤菜按营养建议时间进行加工；红烧肉类加工要足时熟透；蔬菜按“先根茎类后叶菜类”顺序制作，并根据现场用餐人数调整菜量，以小锅多份炒的方式制作，即炒即售，及时补充，不断供。	1	
3	生产工具：砧板、刀具等按荤素不同操作间分类使用，用完即时清洗并按指定位置摆放有序。后厨设备责任到人，损坏及时报修，维修完成后责任人验收签字。	2	
4	盛放工具：用于盛放原料、半成品、成品的容器有明显的区分标识，严禁交叉使用，及时清洗消毒，并分开存放。	2	
5	卫生工具：抹布、拖把、垃圾桶等定点摆放，分区、分类使用。	1	
6	调料：调料领出库后，按热加工区的指定区域存放；拆封调料隔夜存放要进行密封处理（加盖或保鲜膜）；散装调料应注明使用日期，避免使用过期调料。禁用或限用相关调料，以甲方要求为准。	1	
（八）	消防与安全生产	10	
1	消防设施设备每月进行检查，定点摆放，不得随意移动，或作其他用途；如有问题或过期，及时更换。	1	
2	消防疏散通道不得作其他用途，不得堆放杂物。	1	
3	实行消防安全责任制，定期安排演习和宣传。每季度进行一次全员消防模拟演习或专题培训（有教案或 PPT），每次应至少有 90%以上的员工参与；普及消防知识和消防器材使用方法，每位员工应掌握 80%以上消防知识。进行理论知识考核，做好培训记录造册。	2	
4	建立设备设施台账，定期进行检查、维保，并记录。煤气管道每半月进行检查；电路每月进行检查。做好第三方维保监管，维保工作完成后进行验收，合格后做好记录，定期上报甲方。	2	
5	每日生产结束，专人专管，关闭后厨水、电、气、门禁，并做好台账记录，杜绝消防隐患。	1	
6	做好危险警告标志及防范措施；做好食堂设备操作流程图并上墙，及时更新设备责任人，做到设施设备专人专管。	3	

（九）	餐厅形象	6	
1	定期巡检前厅各处及门、窗、餐椅等，餐桌椅和物品摆放整齐干净，如发现问题及时报修或采取相应措施；不得在任何墙体、桌面等明显的地方张贴纸张。	1	
2	做好公告信息更新。	1	
3	建立意见薄，及时做出相应整改。	1	
4	甲方收到现场及平台投诉，经核实情况属实。发生一次扣 1 分，扣完为止。	3	
（十）	服务提升（加分项）	5	
1	经营范围内服务，委托方收到用餐人的表扬。	1	
2	经营范围外的行为（如见义勇为、拾金不昧），委托方收到用餐人的表扬。	1	
3	获得县级及以上的荣誉	1	
4	每季度举办一次美食节活动。	2	
每月得分小计			

备注	为了提高餐饮服务公司积极性，将根据食堂经营情况，每月进行奖罚，内容如下： **奖励：** 招标人委托第三方进行服务满意度调查（调查对象：住院病人）+本院职工（职工不少于 30 份调研）满意度调查。 **当住院病人+职工满意度调查考核≥88 分，每月质量考核≥90 分，且每个月有利润的情况下，给予奖励：** A.考核标准达到以上标准，每月纯利润 1-10 万，奖励该利润 15%；（纯利润=当期营业额-食材成本-能耗费用- 低值易耗品费用-其他经甲乙双方共同确认的运营费用等）； B.考核标准达到以上标准，每月纯利润 >10 万，≤20 万，奖励该利润 18%；（纯利润=当期营业额-食材成本-能耗费用- 低值易耗品费用-其他经甲乙双方共同确认的运营费用等）； C.考核标准达到以上标准，每月纯利润>20 万以上，奖励该利润 20%。（纯利润=当期营业额-食材成本-能耗费用- 低值易耗品费用-其他经甲乙双方共同确认的运营费用等）。 **扣款：** 1.当住院病人+职工（不少于 30 份市场调研）满意度调查考核＜88 分、≥82 分或每月质量考核＜90、≥85，扣除当月管理考核费用的 50%，具体金额按当月实际考核情况核算； 2.当住院病人+职工（不少于 30 份市场调研）满意度调查考核满意度调查考核＜82 分或每月质量考核＜85，扣除当月全部管理考核费用。 3.食堂经营亏损（亏损=当期营业额-食材成本-能耗费用- 低值易耗品费用-其他经甲乙双方共同确认的运营费用等），同比给予扣款： A.亏损金额在 10 万元（含）以内的，按亏损金额的 15% 从当期服务费中扣除； B.亏损金额超过 10 万元但不超过 20 万元（含）的，按亏损金额的 18% 从当期服务费中扣除； C.亏损金额超过 20 万元的，按亏损金额的 20% 从当期服务费中扣除。 4.当年度两个月或以上，满意度调查考核＜80 分或每月质量考核＜80 的，甲方有权解除服务合同。		

附件二：

昆山市中医医院食堂餐饮团队服务履约违规行为扣款（二）

序号	内容	扣款（次/元）	备注
1	偷盗食材、餐具等行为	2000	
2	违规提供人情餐、免费餐、打折餐，擅自减免餐费、违规赠送餐食	1000	
3	餐具、厨具未按规范流程开展清洗、消毒、保洁	2000	
4	浪费现象： ①随意倾倒、丢弃完好、新鲜的未加工食材； ②分拣、择洗过程过度修整，人为浪费可食用部分； ③超量领用食材，造成积压变质； ④储存不当，疏于管理，导致食材变质、腐坏、风干、冻伤	1000	
5	食材不清洗直接加工	2000	
6	成品食物未按规定保温、留样	1000	
7	验收把关不严，流于形式，不核验资质，不索证索票，无追溯台账；对过期变质、腐败异味、霉变、来历不明、未经检疫等高风险食材不拒收、不拦截，放任不合格原料入库加工	2000	
8	食品未烧熟煮透、中心温度不达标、隔夜凉菜不回烧	2000	
9	从业人员无健康证、带病上岗	1000	
10	违规超范围、超限量使用食品添加剂	2000	
11	服务人员在禁烟区抽烟	2000	
12	服务人员在禁烟区抽烟，造成消防安全事件，未造成严重后果	50000	