职工食堂和营养食堂外包服务项目

合同编号：

甲方：溧阳市人民医院

乙方：溧阳市杰特物业管理有限公司

甲乙双方依据《中华人民共和国民法典》以及有关法律法规的规定，经协商一致，于2026年7月17日在溧阳市订立本合同，以便共同遵守。

第一条 合同标的

乙方根据甲方需求提供下列服务：职工食堂的早餐、午餐、晚餐的供应及体检中心早餐等配送服务任务；营养食堂的早餐、午餐、晚餐的供应及病区配送餐服务任务，系指根据合同规定乙方须承担与服务有关的所有辅助服务。

第二条 合同价格

签约合同价（人民币）：2780000.52元（大写：贰佰柒拾捌万零伍角贰分）

本合同总价包括采购文件所确定的采购范围相应服务的提供、人员（包括工资和补贴）、办公场所及设施、保险、劳保、管理、各种税费、利润、税金、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用，以及为完成该项服务项目所涉及的一切相关费用，甲方不再支付其他任何费用。

第三条 组成本合同的有关文件

下列与本次采购活动有关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）招标文件；

（2）乙方提供的投标文件；

（3）中标通知书；

（4）甲乙双方商定的其他文件等；

（5）合同附件

第四条 项目服务期限

本项目合同期限：二年，本次合同服务期限为2026年10月01日至2027年09月30日，（合同一年一签，服务期满后经甲方考核合格后续签下一年度合同，最长不超过二年）。

第五条 合同款结算及支付

1. 本合同项下所有款项均以人民币支付。

2. 本合同项下的采购资金由甲方自行支付，乙方向甲方开具电子发票。

3. 付款方式：甲乙双方签订合同后每月按考核结果结算费用（考核方案详见采购需求附件）。合同签订后每月结算一次，甲方收到乙方提供的正式含税发票后转账至乙方账户。

乙方账户信息：

开户银行：中国农业银行股份有限公司溧阳奥体支行

银行账号：10621001010005370

第六条 技术要求

甲方购买乙方专业团队的餐饮管理、制作服务，乙方为甲方提供优质文明健康的餐饮服务（职工食堂和营养食堂的早餐、午餐、晚餐的供应及按要求的配送餐服务）。

1. 提供专业的团队含烹饪人员及服务人员，接受甲方管理，按时向甲方职工食堂、营养食堂供应符合大多数人员口味和适合病人住院治疗期间的菜肴。

2. 窗口日常菜品 2 周内每天不重样；根据季节时令每周须提供特色菜品、特饮、特色小吃、减脂餐等，满足不同人群需求。

3. 服务考核：乙方每月接受甲方月度考核及工作量绩效考核，进行对应奖罚。

4. 乙方应规范使用甲方提供的食堂场地设施（含水、电、燃料）和餐饮设备，如有遗失、人为损坏，由乙方负责赔偿（自然损耗除外）。

5. 承包期内，乙方应做好如下工作；如在实际操作中违反如下工作规定所导致的后果由乙方全部承担：

1）搞好辖区内的环境卫生工作。

2）垃圾污物应按指定地点分类放置，不得随便丢弃。

3）应按有关规定自觉接受卫生管理部门对辖区内工作的检查、监督。

4）厨房用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程。

5）不得出售任何变质或受污染的食物。

6）乙方所有工作人员上岗前必须取得健康证，并保持在有效期内。

6. 承包期内，乙方应建立健全各项规章制度及有关岗位责任制度和操作规程，

并严格按制度和操作规程工作。

7. 乙方应做好食品安全、生产安全工作，服务期内如发生安全事件的，由乙方承担全部责任。

8. 乙方应认真执行食品卫生的法律法规，接受食品卫生主管部门及市场监督部门的检查，对查出的问题认真整改，并承担相应的责任。

第七条　人员配备

1. 乙方派出的所有工作人员应取得国家规定的餐饮行业从业健康许可证明，并每年及时体检，保证健康证在有效期内。

2. 乙方提供专业的团队含烹饪人员及服务人员，应接受甲方的管理。

职工餐厅岗位需求			
序号	岗位名称	人数	人员要求（年龄、性别、专业技术等）
1	厨师长	1	男 58 周岁及以下、女 55 周岁及以下，持有厨师上岗证。
2	厨师	2	男 58 周岁及以下、女 55 周岁及以下，持有厨师上岗证。
3	面点师	1	男 60 周岁及以下、女 55 周岁及以下，持有面点师证。
4	其他	19	男 60 周岁及以下、女 55 周岁及以下（包括但不限于收银员、面点师辅助工、蒸饭工、切配工、洗消工等工种）
	小计	23	

营养餐厅岗位需求			
序号	岗位名称	人数	人员要求（年龄、性别、专业技术等）
1	项目经理（与职工餐厅共用）	1	男 50 周岁及以下、女 45 周岁及以下

2	厨师长	1	男 58 周岁及以下、女 55 周岁及以下，持有厨师上岗证
3	厨师	2	男 58 周岁及以下、女 55 周岁及以下，持有厨师上岗证
4	面点师	1	男 60 周岁及以下、女 55 周岁及以下，持有面点师证
5	送餐员	6	男 60 周岁及以下、女 55 周岁及以下
6	其他	14	男 60 周岁及以下、女 55 周岁及以下（包括但不限于收银员、面点师辅助工、蒸饭工、切配工、洗消工等工种）
	小计	25	

注：1. 按劳动法和国务院关于职工工作时间的规定执行，需安排加班的，乙方应配合并向劳动者支付加班费。

2. 职工餐厅岗位与营养餐厅岗位需分别配备，人员不可重复（项目经理除外）。

3. 本合同价已考虑合同期内的物价、政策等所有风险因素，包括招标文件所确定的采购范围相应服务的提供、员工工资、社会保险费、公积金、加班费（包括全年法定假日、双休日及职工带薪年假加班费，不包括甲方特别要求所产生的加班费（如医院接待用餐补贴加班费 220 元/桌））、福利费、体检费、培训费、制服费（服务人员必须统一配置工作服装）、其他人员费用支出、行政办公费、低值耗材费、物价风险、政策性风险、合理利润、税费和规费等一切费用，在投标时自行预测并纳入投标总价中，甲方不再支付其他任何费用。

4. 合同期内若因本地区最低工资上调，涉及工资差额、固定岗位工资差额、假日工资差额部分由乙方承担，因工资问题产生的纠纷由乙方自行解决。

5. 如因甲方原因导致暂停餐厅服务，在此期间所涉及费用双方另行协商。

第八条　服务时间

1. 营养餐厅：工作日、周六、周日及所有节假日均正常供应；

2. 职工食堂：除农历正月初一、初二、初三外，工作日、周六、周日及所有节假日均正常供应。

第九条 违约责任

1. 如乙方不能按约定进行服务或服务不符合合同约定的，甲方有权解除合同，同时有权要求乙方按照本合同总价 30%的标准支付违约金，解除合同的通知自发出之日起生效。

2. 乙方在承担上述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。

3. 乙方投标属虚假承诺，或是由于乙方原因造成合同无法继续履行的，应向甲方支付不少于本合同总价 30%违约金，若该违约金不足以弥补甲方损失，则应当赔偿甲方所有损失。

4. 其他未尽事宜，以《中华人民共和国民法典》等有关法律法规规定为准，无相关规定的，双方协商解决。

第十条 合同的变更和终止

1. 本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同，除非发生违约情形。

2. 若发生法律规定的不能预见、不能避免并不能克服的客观情况，按照《中华人民共和国民法典》的相关规定处理。

第十一条 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。

第十二条 不可抗力

甲、乙方中任何一方，因不可抗力不能按时或完全履行合同的，应及时通知对方，并在 10 个工作日内提供相应证明。未履行完合同部分是否继续履行、如何履行等问题，可由双方初步协商，并向主管部门报告。确定为不可抗力原因造成的损失，免予承担责任。

第十三条 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（1）种方式解决争议：

（1）向甲方所在地人民法院提起诉讼；

（2）向甲方所在地仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

2. 在法院审理期间，除有争议部分外，本合同其他部分应继续履行。

3. 守约方于争议解决过程中发生的费用（包括但不限于诉讼费、仲裁费、公证费、律师费、鉴定费、差旅费、保全费、担保费等），应由违约方承担。

第十四条 诚实信用

乙方应诚实信用，严格按照采购文件要求和所投承诺履行合同，不向甲方进行商业贿赂或者提供不正当利益。

第十五条 合同生效及其他

1. 本合同自经甲乙双方法人代表签订并盖章之日起生效。

2. 本合同一式陆份，甲方执叁份，乙方执贰份，采购代理机构执壹份存档。

3. 本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

附件：一、职工食堂绩效考核方案；二、营养食堂绩效考核方案；三、餐厅管理与服务考核标准

（此后无正文）

甲　　方：

单位地址：

法定代表人：

委托代理人：

电　　话：

传　　真：

乙　　方：

单位地址：

法定代表人：

委托代理人：

电　　话：

传　　真：

附件一　职工食堂绩效考核方案

一、考核目的：

通过有效的绩效考核机制达到强化激励和约束作用，充分调动食堂工作人员的积极性和主动性，促进经营多元化、提高服务质量，满足职工需求，合理化调整医院经济运营状况。

二、绩效工资设定：

基本工资+绩效考核

基本工资：完成医院每月基本指标。

绩效考核：根据考核指标发放，公司对工作人员的奖金分配方案需由医院膳食办主任审核，以确保工作人员公正、公平地合理分配。

三、考核指标：

（一）工作业绩：

1.每月基本指标：基本营业额：当月总营业额减去鸡蛋、大米、食用油等非加工直接销售货物的营业额。

职工餐厅当月基本营业额达23.5万（贰拾叁万伍仟元整）。因职工餐厅本着保本经营，菜品定价合理。

2.考核奖励：

职工餐厅当月基本营业额在23.5万（贰拾叁万伍仟元整）-26.5万（贰拾陆万伍仟元整）之间，绩效奖励为超出基本营业额的3%，当月基本营业额超出26.5万（贰拾陆万伍仟元整）的部分，绩效奖励为4%。

（二）职工满意度。对食堂工作人员行为规范、就餐环境、饭菜可口程度、种类等，每月随机抽查满意度，当满意度低于80%扣除2000元/次。

（三）餐厅管理与服务考核标准：参照附件三执行。

附件二　营养食堂绩效考核方案

一、考核目的：

通过有效的绩效考核机制达到强化激励和约束作用，充分调动食堂工作人员的积极性和主动性，促进经营多元化、提高服务质量，满足病人需求，合理化调整医院经济运营状况。

二、绩效工资设定：

基本工资+绩效考核

基本工资：完成医院每月基本指标。

绩效考核：根据考核指标发放，乙方对工作人员的奖金分配方案需由甲方膳食办主任审核，以确保工作人员公正、公平地合理分配。

三、考核指标：

（一）工作业绩：

1. 每月基本指标：营养餐厅当月营业额为住院病人数人均消费 10 元/天。（人均消费=营养餐厅当月营业额/当月住院病人数总数）。

2. 考核奖励：

营养餐厅当月营业额在住院病人数人均消费达 11 元/天，绩效奖励为超出基本营业额的 2%，当月营业额在住院病人数人均消费达 12 元/天，绩效奖励为超出基本营业额的 3%，当月营业额在住院病人数人均消费达 13 元/天，绩效奖励为超出基本营业额的 4%。

（二）病员满意度。对食堂工作人员行为规范、就餐环境、饭菜可口程度、种类等，每月随机抽查满意度，当满意度低于 80%扣除 2000 元/次。

（三）餐厅管理与服务考核标准：参照附件三执行。

附件三：餐厅管理与服务考核标准

违规等级	违规项	具体内容	处罚标准
A 级	食品安全	造成伤害人数 30 人以上的食品安全事故	每项扣 20 分，当月考核不合格，视情节轻重可提前解除合同
	消防安全	引起火灾或发生人员重伤的消防安全事故	

	人员管理	员工泄露甲方相关重要信息导致甲方遭受损失的	
	其他	年度内因乙方原因造成误餐或停餐累计超过三次	
		提供的经营资质或相关材料有虚假行为，资不抵债或与第三方发生经济纠纷	
		私自将项目转包给第三方管理	
B级	食品安全	使用过期或变质原材料，食用后有不良反应	每项每出现一次扣10分，罚款2000元
		未按冷藏（冻）要求储存食品，或加工后未及时进行冷藏（冻），导致食物变质，致使食用后有不良反应	
		未按操作要求，导致食材污染，食用后有不良反应	
		生熟食品加工工具及容器未分开使用导致交叉污染，致使食用后有不良反应	
		餐具未按规定进行清洗消毒直接使用的，致使员工食用后有不良反应	
	生产安全	后厨机械设备未做安全防护，导致人员重伤	
		私自布置电线，私接大功率电器，接电不规范等原因导致重大安全隐患	
	人员管理	员工私自携带甲方物品离开院区	
	其他	因乙方原因未及时报备，导致造成误餐、停餐的情况	
C级	食品安全	使用未经报备的“三无”产品，或对乙方索要证明，乙方无法提供无农残药残检测报告的情况	每项每出现一次扣3分，罚款600元
		使用甲方或法律法规明确禁止使用的食材	
		出现针头、铁钉、玻璃、烟头等伤害性异物	
	生产安全	后厨机械设备故障未及时维修或做标识，导致人员受伤	
		地面油污、积水严重未及时清理，导致人员摔成重伤	
		未及时清理下水管道或人为原因造成管道堵塞，损坏相关设备造成财产损失	
	消防安全	员工操作不当引起灶台着火，但及时扑灭未造成人员伤害或财产损失	
		员工未按规定在非吸烟区吸烟，引起火灾，但及时扑灭未造成人员伤害、财产损失	
	人员管	员工患传染性疾病或手部受伤化脓未及时汇	

	理	报并调离岗位	
		未对员工进行安全相关培训，导致员工操作不当受伤或造成经济损失	
	其他	对甲方提出的重要需求推诿或者未能在规定时间内给予配合支持	
D级	食品安全	未按先进先出原则进行库存管理，导致食材过期变质腐坏	每项每出现一次扣0.5分，罚款100元
		剩菜未按规定及时销毁，隔夜继续进行售卖的	
		检查中发现有原材料过期、变质，未及时处置的	
		食品添加剂未专柜管理，使用时未称量准确，未按照规定进行记录	
		出现苍蝇、蟑螂、创可贴、清洁球丝等严重异物	
	消防安全	未按规定配置灭火毯、消防设备，堵塞消防通道，消防设施器材损坏未及时报修	
		未按规定要求，在非吸烟区吸烟或乱扔烟头	
	人员管理	人员配置不足影响供餐服务品质导致投诉	
		员工入职未及时办理健康证或健康证过期未及时更新	
	其他	未经审核私自售卖菜品	
		菜品分量不足或随意标价	
		未按垃圾分类要求处理垃圾，导致环境问题	
		未对设备及时进行维修保养，导致设备损坏无法使用，或人为导致设备损坏	
E级	食品安全	原材料进货台账及相关证明报告未及时留存或做好记录	每项每出现一次扣0.25分，罚款50元
		原材料及容器未按储存规定离地摆放，未将不同原料及半成品、成品进行分区、分类存放，未进行防护及正确张贴相关标识标签	
		加工区无明确划分，标识缺失，有混用现象	
		刀具、砧板、容器、毛巾等未按规定分类使用，破损未及时更新	
		冰箱、冷库未配置温湿度计，设置温度不符合标准要求，未及时清理除霜	
		后厨或售卖未按规范进行操作，有食品安全隐患	
		未按规定配置紫外线消毒灯或未按规定时间进行消毒，并做好记录	

		未按规定进行食品留样或留样分量不符合要求，未进行相关留样信息登记	
		出现头发、竹屑、石子、菜虫等轻中度异物	
		餐具防护不到位，卫生不合格，餐具上有明显污渍或餐具短缺、破损不及时更换	
		餐厅现场环境卫生不达标	
		按规范要求需进行的记录未填写完整或记录不真实	
		未布置或未使用防蚊、灭鼠等灭四害设施设备，未及时协调甲方进行消杀，现场有虫害活动迹象	
	能源环境	未按甲方规定开关空调或未及时关闭水电，造成浪费	
		未按要求处理垃圾，出现垃圾满溢、桶未清洁归位等情况	
	生产安全	设备防护损坏未及时维修，导致有安全隐患的	
		化学品未定位，出现随意乱摆乱放	
		配电箱未保持上锁状态，无安全标识，内部及附近堆放杂物，插座不符合规范	
		燃气管道堆放易燃易爆及其他杂物，灶台点火棒胶存放使用不规范	
	服务管理	对现场投诉未及时处理	
		投诉未按规定进行记录	
		对投诉处理标准不清楚，未解释说明或未按标准赔偿	
		因收银员计算错误导致的刷卡错误且处理方式不当，导致投诉	
		未按规定对菜品进行明码标价或菜价牌摆放错误	
		快餐线菜品供应品种少，菜品供应量不足	
		病房订餐未及时送达，导致病人投诉	
		未按规定对员工进行卫生、操作规范、消防安全、投诉处理等相关培训，无培训记录	
		餐厅对甲方提出的合理需求推诿或者未能在需求时间内给予配合支持	
备注：1.月度考核分 100 分，当月考核扣分≥20 分，则当月考核不合格，按考核扣分对应罚款。当月扣分＜20 分，月度考核合格，则根据单项违规进行考核。 2.甲方有权视实际情况变化修正考核表。			