合同编号：ZWC-FB2500008

江苏省肿瘤医院食堂服务外包合同

甲方：江苏省肿瘤防治研究所（江苏省肿瘤医院）

乙方：江苏松霖餐饮有限公司

现本着互惠互利，诚信合作的原则，在平等、自愿、协商的基础上，甲方将食堂服务工作委托予乙方管理，双方一致同意订立本合同，共同遵守执行。

一、管理模式

1.经营期间，膳食餐及营养餐等全部经营性收入归甲方所有，甲方负责食材的采购和结算以及食品成品的定价。

2.甲方负责每月支付乙方人力成本费及管理费，并承担经营所产生的水费、电费、煤气费；甲方负责餐具、厨具、座椅、厨房设备等的添置及餐厅经营所需的办公用品支出（如打印开餐单、复印菜单、打印机、墨盒、宣传所需设施等）；不含乙方自身经营管理所需办公用品支出（如电脑、复印健康证、社保资料、入职资料、宣传所需的印刷、设计等），经营期间的厨房设备维修工作由甲方负责，但因乙方操作不当或人为损坏的维修费由乙方负责。

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乙方负责，甲方监管。

4.乙方负责自身经营管理所需办公用品支出及厨房消耗品支出（如笔、手套、水鞋、口罩、围裙、百洁布、一次性帽子、扫把、地拖、砧板、刀具、锅铲、蒸笼、洗菜装菜篮子等低于200元的日常消耗品）。乙方按需供给，如未及时供应，影响厨房运营，每次扣减管理费1000元。

5.乙方聘请员工的工资、加班费、员工住宿费、员工工作服购置费、员工伙食费、培训费、其他福利待遇等所有费用由乙方负责。并保证按照不低于乙方与员工签订的劳动合同约定的薪酬标准发放给员工。甲方有权对乙方是否如实按不低于乙方与员工签订的劳动合同约定的薪酬标准发放员工工资进行监督。

6.甲方每月须将员工伙食费（每人每天20元的标准计算）按照每日实际考勤出勤人数汇总计算后从当月管理费中抵扣。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，标准为甲方职工餐菜式，一大荤一小荤两素，每周五厨师长递交下周员工餐菜单，经甲方审核后执行。

7.其他：甲方不提供员工住宿，工作人员的住宿乙方自行解决。

8.食品经营许可证或餐饮服务许可证需要根据“一地一证”办理注册登记或备案，乙方应在取得中标通知书之日起15自然日内办理完毕。

二、合同价款及支付

1.本合同总价（完成本项目所发生的所有含税费用）:伍佰柒拾伍万壹仟陆佰肆拾捌元整/年（¥5751648.00/年），肆拾柒万玖仟叁佰零肆元整/月（¥479304.00/月）。其中人力成本费:叁拾柒万捌仟元整/月（¥378000.00/月）（如有人员变动，按甲乙双方共同确认的实际服务人员数量计算费用，据实结算，人员单价按本合同岗位配置表执行；人力成本费增加不超过本合同约定的人力成本费的5%）、管理费（固定不变）：壹拾万壹仟叁佰零肆元整/月（¥ 101304.00/月）。

2.付款方式：按月结算，收到发票后2个月内支付该月服务款项。

3.以上是完成本项目所发生的所有含税费用，除此之外，甲方不再承担任何付款义务。

三、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.每月甲乙双方向全院职工和住院病人对供餐质量与服务进行满意度调查。每月由甲方对乙方的服务进行质量考核，考核结果经双方指定负责人签字确认。

四、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发实施条例》、《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（通过管理部门、员工、患者满意度调查表结果决定）。

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，减少医院管理层在餐饮方面的精力投入。

1.5 乙方不得在工作场所内利用甲方食材加工私自外卖或自带食材加工外卖或带走。

2.管理质量要求

2.1 乙方须按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。乙方须提供具体的服务标准及方案。

2.2 乙方全部员工要按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。

2.3 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、手术过时餐等无条件服从，并按时、按质完成，保证饭热菜香。

2.4 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。

2.5 乙方在清洁餐具时，必须保证餐具干净卫生，甲方负责不定期监督检查。

2.6 乙方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。

2.7 乙方中餐、晚餐不得少于 15 款，每 7 天全面更换一次菜式，乙方需提前 1 周做好菜肴款式、试做、试尝、成本分析、定价等提交给甲方职能部门审核后执行。

2.8 乙方要加强食品卫生、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。

2.9 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。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。

2.10 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。在保证制作质量的前提下，做到收支平衡，略有盈余。

2.11 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。

2.12 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。

2.13 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，营运总监需每月巡查一次，区域经理需每周巡查一次，安全监督管理部门需两周巡查一次，每次巡查需出具书面报告给甲方。

2.14 乙方需每月推出 4 款以上新菜，甲方每周现场审核厨师长菜单及成本分析报告，乙方需出具书面报告或电子邮件给甲方。

2.15 乙方现场管理关键岗位（项目负责人、服务经理、厨师长、点心主管、安全员、领班、主管等）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。

2.16 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。

五、乙方人员配置要求

1. 本项目由乙方直接管理，不得转包、分包、挂靠。

2. 乙方须提供详细的人员配置优化方案、人员工资清单、各类费用明细等。

3. 项目负责人必须全职驻点服务，工作天数不少于法定工作天数，不得同时兼任其他项目的管理。

4. 为了保证甲方职工膳食餐及住院病人营养餐的烹饪技术服务质量，配

合营养师将膳食餐和营养餐管理好。厨师长、点心主管须具备两年以上从事餐饮业服务经验。其他点心师要求持有面点师证（不分中西式），点心部要求学徒不多于2人。

5.关键岗位（项目负责人、服务经理、厨师长、点心主管等）需报甲方职能部门备案。

6.服务人员必须具有初中以上学历，特殊岗位年龄见投标报价表，不得违规使用年龄不满18岁的童工。

7.所有服务人员必须持有有效的餐饮人员健康证。

8.病人配餐员要求形象好、能熟练运用服务用语，掌握基本的沟通技巧。

9.本项目岗位配置人员工资表（附页）（该项费用包含基本工资、岗位工资、社保、各类加班、值班、高温费、住宿、吃饭、服装、福利等一切含税费用，具体岗位及实际人员工资待遇等以乙方与员工最终签订的劳动合同为准）：

序号	名称		人员配置数量	单价（元/月）	小计（元/月）
1	人力成本	项目经理	1	10000.00	10000.00
2		厨师长	1	10000.00	10000.00
3		红案组	9	9000.00	81000.00
4		白案组	4	9000.00	36000.00
5		洗消组	10	5400.00	54000.00
6		送餐组	12	5500.00	66000.00
7		堂食服务组	10	6000.00	60000.00
8		副经理	1	9000.00	9000.00
9		文员/客服	2	6000.00	12000.00
10		会计	1	7000.00	7000.00
11		仓管	1	6000.00	6000.00
12		营养师	1	8000.00	8000.00
13		食品安全员	1	7000.00	7000.00
14		刷卡员	2	6000.00	12000.00
总计			56		378000.00

六、乙方服务人员管理要求

1.甲方与乙方派驻服务人员不得发生任何劳动和雇佣关系，乙方的派驻服务人员由乙方自行管理，并按照与甲方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。如乙方工作人员在服务期间发生工伤事故、意外事故或造成第三方损害的，相应的责任由乙方承担，与甲方无关。如造成甲方损失的，乙方需进行赔偿。

2.乙方必须提供服务人员的工作服（冬、夏装各不少于2套，工作服款式需采购人职能部门同意）、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.强化食品安全措施，确保饮食安全

4.1 建立健全安全责任制度。甲方与乙方签订安全责任书，按照食品安全法、产品质量法和院方的要求条款组织生产经营，确保饮食安全，如果发生因乙方造成的食品安全事故、个人意外伤害事故、消防安全事故等，造成的一切损失及后果均由乙方承担。

4.2 建立乙方内部的安全监督体系，配备专业的食品卫生质量监督员，乙方所有员工要与甲方签订卫生安全责任书，把卫生安全责任落实到每个人。

4.3 建立食品安全预警制度，所有制度张贴上墙，出现问题应及时向甲方和有关部门报告，及时做出急救措施，力争把损失降到最低程度。

4.4 加强安全生产教育，杜绝安全隐患。具有相应安全生产措施，严格操作流程；生熟食品及加工用具要分类存放，防止污染；无关人员严禁进入厨房和库房；易燃易爆物品按规定放置，工作人员离开厨房必须将厨房各类食品放置好，关好门窗，检查各类电源开关、设备、炉灶等。做好防火、防盗、防毒等工作，杜绝意外事故的发生。

4.5 优化用餐流程，提高服务质量；针对就餐空间有限、职工就餐时间相对集中出现的拥挤现象，如何有效疏导、缩短就餐时间、提高效率。

4.6 乙方在开展经营1个月内建立完善食品卫生安全、安全操作规程各个环节岗位责任制等管理制度。

5.遵守食堂工作流程管理

5.1 制定菜单：乙方管理人员根据市场、季节、营养、院方要求等综合因素制定下周食谱及菜单同时报送膳食科备案，乙方营养师需定期对菜单进行现场指导。

5.2 验收：甲方自主采购食材，乙方负责验收及日常管理，食品原材料验收要求如下：

5.2.1 具有可追溯性。验收的原材料其渠道合法、安全、必须持有卫生许可证的经营单位采购食品，并按照国家规定索证索票，以保证质量得到甲方认可。

5.2.2 禁止接收以下食品：（1）地沟油、工业盐、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异常高、含有有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。（2）未经卫生检验或检验不合格的肉类及其制品；（3）超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

5.2.3 建立原材料出入库登记台账制度，甲方有权对台账进行随机检查。

5.3 饭菜加工：每餐饭菜必须在规定的就餐时间前10分钟准备好，加工后的饭菜要注意保热、保洁。

5.4 就餐服务：就餐期间乙方管理人员要协调好内部事务，负责打菜的职工要固定窗口，打饭菜数量要符合规定，人员配备充足，保证打饭菜快速有序。根据就餐情况及时调配饭菜，如有饭菜不足情况要及时采取措施。

5.5 餐后及时清洗、清理与打扫。餐后要对餐桌、厨具、餐具进行清洗、消毒，并分类放在固定位置，厨房、餐厅及时打扫、冲洗；对剩余饭菜要进行处理。

5.6 每日要进行厨具、餐具的清洗、消毒及厨房、餐厅及周边环境的大扫除。

5.7 泔水等废弃物由乙方统一处理，相关费用由甲方承担。

6.遵守食堂员工工作制度

6.1 工作人员由乙方按规范程序招聘、录用，按时上、下班，坚守工作岗位。所有员工必须社会背景清楚，身体健康。所有工作人员必须到甲方备案提供健康证明。更换、补充人员必须经过备案。甲方将不定期的对人员上岗情况进行考核，考核如在 1 个月内达不到要求，甲方有权对乙方进行处罚。

6.2 养成良好工作习惯，各种厨具、餐具要固定放置，使用完毕后及时放回原处，各种物品不随处乱放。

6.3 爱护公物。使用各类器具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要认真细致。

6.4 做好各项卫生工作。工作期间必须穿工作服，注意做好食品卫生、餐具卫生、环境卫生、个人卫生工作，如有腹泻、发烧、呕吐等疾病，应履行请假手续。

6.5 所有工作人员要服务规范、文明用语；工作期间内员工之间不得随意嬉笑打闹、发生口角。定期做好员工的培训工作，送餐员服务标准要达到星级酒店服务水准。

6.6 所有工作人员要服从食堂各岗位分工管理，同时根据各岗位需要配合做好内部调岗管理工作。

7.遵守食堂卫生管理制度

7.1 食品原料必须无毒、无污染，保证新鲜并在保质期内，肉类原料需经过检疫部门检疫、检验并有合格证。

7.2 要做到生品与熟品相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离。冷藏时要做到荤腥类食品与其他食品相隔离。

7.3 严格按照挑选、去根、去皮、洗净、切配、烹饪的程序制作饭菜，生熟食品分开加工（熟食品加工由专人负责，有专用加工间和专用刀具砧板）。

7.4 食品制作和销售过程要注意防蝇、防灰尘，以避免杂物混入食品。

7.5 隔夜食物如可食用，必须经过回锅加热。

7.6 保持饭菜留样 48 小时，做到每餐留样。

7.7 各种调料不宜久置，装盛调料各种器具应经常洗涤。

8.餐具、厨具卫生：

8.1 刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗，保持餐具的清洁。餐具用后要一洗二刷三冲四消毒。

8.2 厨具和餐具要固定摆好。

9.环境卫生：

9.1 要经常打扫和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水。

9.2 储藏室要保持干净、干燥、通风，储藏间不得存放其他杂物及个人物品，物品存放要离地、隔墙、分类。

9.3 对食堂周围的下水道、角落、泔水桶、垃圾堆要经常性倾倒，预防

细菌感染食物。

9.4 对存放厨具、餐具的各个角落要经常抹洗。

9.5 工作人员个人卫生要做到“四勤”勤洗手、剪指甲；勤洗衣；勤洗澡、理发；勤换工作服。

9.6 在工作前及处理食品原料后，便后要用肥皂及流水清水洗手，直接用手接触入口食品前应注意手卫生。

9.7 不得在食品加工间及售卖间抽烟，不得对着食品咳嗽、打喷嚏、不随地吐痰。

七、供餐时间：

1. 正常供餐时间：早餐：6：20-8：20、午餐 11：20-13：30、晚餐：16：30-19：00，如需更改供餐时间，以甲方书面通知为准。

2. 工作日临时用餐、接待餐、会议餐等须提前 2 小时通知乙方现场负责人。

3. 非甲方造成的原因，乙方停止供餐一次或虽有供餐但严重不足的，视为乙方严重违约，不可抗力的因素除外。

八、供餐形式：

全年向职工（包括进修生、实习生、合作单位员工等）提供膳食餐、接待餐、会议餐等餐食制作、配送等服务，为手术室提供中、晚餐、夜间宵夜（非日常供应，有需要时，提前通知）等服务；全年向患者及其家属提供早、中、晚膳食餐或营养膳食的点餐、制作、配餐，配送至病区等服务。春节、端午、中秋等传统节日为职工提供卤菜、中式面点、粽子、月饼等传统美食。

九、监督与管理

1. 甲方监管部门、医院膳食管理委员会定期与不定期对食堂进行“卫生、安全、质量”进行监督检查。

2. 食堂设立职工意见箱，接受院方职工的监督。甲方还定期做职工和病人的问卷调查，通过听取意见和建议，汇总后向乙方发出整改通知，乙方必须及时响应，并提交整改措施，由主管部门监督执行。

3. 甲方将每月进行一次工作考核，考核内容见本合同附件。

4. 乙方不准以任何形式向其他单位或个人转包或分包，否则按违约处理。

十、费用

1. 在运营期间，乙方须对院方财务公开，接受甲方财务监督。

2. 甲方职工就餐采用“就餐卡”付费方式，病人餐由住院费用中扣除。

3. 厨房工程类的由乙方责任所造成的维修费用由乙方承担。

4. 由双方商定的就餐环境文化宣传费用由乙方承担。

5. 食堂工作人员的招聘、管理、工资、福利等由乙方承担。

6. 食堂生产经营过程中产生的水电气能耗费用、燃气险费用、灭四害费用、油烟管道定期清洗费用、水电气日常维修费用由甲方承担。

十一、资产管理规定

1. 甲方提供给乙方使用的资产，经乙方现场验收确认后，双方办理合同期间资产使用移交手续；并严格按照国有资产的管理办法进行监管。合同终止后一个月内，乙方将甲方提供的全部资产交新的承包经营者，现场验收合格后，甲方与乙方办理合同终止资产移交手续。

2. 合同履行期间，乙方对甲方提供的资产应正常合理使用，不得转让、转卖、出借、改拆，并保证承包经营结束时资产移交验收完好、合格。对非正常损坏的资产由乙方予以修复或按建造安装价、采购价赔偿。

3. 乙方在合同履行期内自行投资购置的辅助设备，在乙方退出承营时，自行搬走，不结算残余值。

十二、协议期限

本合同有效期为壹年，自 2025 年 08 月 01 日起至 2026 年 07 月 31 日止，壹年合同期满后考核合格，可根据甲方要求续签，续签合同价格沿用中标价格，但续签合同不得超过三年。

十三、乙方违约责任

1. 乙方未能按照本合同第五条内容执行，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整。

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，甲方有权要求乙方赔偿因此而带来的全部损失。

4.因乙方的原因导致合同终止的，甲方有权要求乙方按照年服务费的10%支付违约金，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，并有权要求乙方赔偿因此而带来的损失：

6.1 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。

6.2 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）。

6.3 乙方违反消防安全操作规范，造成重大消防事故。

6.4 乙方将项目转包、分包、挂靠。

十四、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，并由乙方承担违约责任及给甲方造成的损失。

十五、解决纠纷的途径

因履行本合同所发生的争议，由双方协商解决，协商不成，依法提请南京市玄武区人民法院裁决。

十六、保密条款

甲、乙双方根据《反不正当竞争法》、《中华人民共和国民法典》和公司保密制度以及国家、地方政府有关规定， 在遵循平等自愿、协商一致、诚实信用的原则下，就甲方商业秘密保密事项达成如下保密协议，以资共同遵守。

1.保密内容及范围

1.1 甲方的交易秘密：包括但不限于各类经营渠道，客户名单，买卖意向，成交或商谈的价格、数量、日期、具体内容等。

1.2 甲方的经营秘密：包括但不限于经营方针，投资决策意向，定价策略，市场分析，广告策略， 营销计划，销售方案等。

1.3 甲方的管理秘密：包括但不限于财务资料、人事资料、工资薪酬资料、

各类合同协议、会议纪要、内部文件、管理制度、绩效考核等。

1.4 甲方的技术秘密：包括但不限于菜单菜品的研发内容、项目设计、经营产品、各类技术指标及特性等。

1.5 甲方的培训秘密：包括但不限于岗位职责、管理技巧、财务知识、各岗位技能、营销技巧等。

1.6 甲方客户的商业秘密。

1.7 甲方员工的工资薪酬秘密。

1.8 乙方人员在甲方工作期间所创造的与以上内容有关的资料，甲方拥有所有权和处置权，均属本协议规定范围内。

2. 乙方的保密义务

2.1 不得刺探与本职工作或本身业务无关的秘密。

2.2 不得向不承担保密义务的任何第三人披露甲方的任何秘密。

2.3 不得允许（出借、赠与、出租、转让等处分甲方秘密的行为皆属于“允许”）或协助不承担保密义务的任何第三人使用甲方的秘密。

2.4 如发现秘密被泄露或者因自己过失泄露秘密，应当采取有效措施防止泄密进一步扩大，并及时向甲方报告。

2.5 乙方人员在甲方工作期间，不得兼职于与甲方有竞争关系的企业或兼营与甲方有竞争关系的业务。

2.6 乙方人员在离开甲方前，应将掌握或持有的与甲方、项目、客户等相关的所有的技术或经营秘密等载体交与甲方，包括但不限于软件、图表、手册、笔记、照片、实物等及相关复印件、备份，并办 理保密交接手续。

2.7 双方解除或终止合同关系后，乙方不得向第三方公开甲方所拥有的未被公众知悉的秘密。

2.8 乙方人员必须严格遵守甲方的保密制度，防止泄露甲方的秘密。

3. 保密期限

3.1 自双方合同签订之日起至商业秘密信息进入公知领域止。

3.2 若有关信息进入公知领域，是因乙方员工的过错原因，则乙方员工不得使用该信息，并应赔偿给甲方造成的损失。

4. 违约责任

4.1 乙方人员在甲方工作期间违反此协议，虽未造成甲方经济损失，但给甲方正常经营活动带来不良影响的， 甲方有权予以降职、降薪或罚款等的处分。

4.2 乙方在甲方工作期间违反此协议，造成甲方相当于乙方月服务费的 5% 数额的经济损失的，甲方可解除乙方的合同，且甲方不承担任何经济赔偿，并有权向乙方追加经济损失和赔偿。

4.3 乙方在甲方工作期间违反此协议，其所得收益归甲方所有。

4.4 乙方违反保密协议，私下议论、打听、散播、造成恶劣影响的，甲方有权予以罚款。

4.5 乙方在双方签订合同后至保密期限到期前若违反此协议，给甲方造成经济损失的，甲方有权向乙方追偿损失；构成犯罪的，甲方有权上诉至人民法院，依法追究乙方刑事责任。

4.6 本协议所指的甲方的经济损失包括：

4.6.1 乙方的违约行为给甲方造成的直接经济损失；

4.6.2 甲方因弥补乙方违约行为造成的不良后果而发生的相关费用；

4.6.3 因乙方的违约行为，甲方所发生的调查费用、诉讼费用等。

4.7 甲、乙双方因履行本协议发生争议和违约责任的执行超过法律、法规赋予双方权限的，可向甲方所在地人民法院提出上诉。

5. 其他

双方在此确认，乙方对于前述任何甲方商业秘密的保守、秘密信息载体的归还以及秘密信息的消除，均为乙方职业道德和忠诚义务的体现，不以任何额外经济报酬的支付为前提条件。

十七、其它约定

1.乙方保证持有餐饮服务许可证，并在许可范围内从事经营活动。本合同有效期内，不得发生许可证被吊销、无法续期等情况，否则本合同自上述事由发生之日起终止，甲方有权追偿乙方给甲方造成的损失。

2.如因乙方发生破产、合并而影响管理质量及效果的，甲方有权不支付当月管理费或终止合同的执行，因此给甲方带来的影响和损失，甲方保留追究责任和赔偿的权利。

3. 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”）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。

4. 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 3 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。

5. 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，乙方应承担全部责任及费用。乙方须在签订合同后 1 个月内为本项目投保商业综合责任保险、安全责任险、雇主险等，保险赔偿额度总计≥5000 万元（被保险人须包含甲方），保险条款中标明乙方在从

事餐饮管理过程中，造成人身伤亡或财产损失，乙方负责处理及赔偿事宜，甲方不负责处理相关事宜。

6. 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 20,000 元，如因此造成甲方损失的，乙方需承担因此造成的全部损失。

7. 与本次采购活动相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）合同变更、补充协议；　　（2）中标（成交）通知书；

（3）投标（响应）文件；　　（4）采购文件。

8. 本合同一式肆份，经甲乙双方签字盖章后生效。甲方执贰份，乙方执贰份，具有同等法律效力。

甲方：江苏省肿瘤防治研究所(江苏省肿瘤医院)

税号：12320000466002702G

电话：025-83284171

地址：南京百子亭42号

法定（授权）代表人：

部门负责人：嵇孝茂

签订日期：2025.8.18

签订地点：

经办人：彭聪林

乙方：江苏松霖餐饮有限公司

税号：91320700690780322A

电话：0518-85200828

地址：连云港市海州区东海路66号

法定（授权）代表人：刘莉

签订日期：2025.8.28

签订地点：

开户银行：江苏银行连云港苍梧支行

银行账号：11530188000082568