# 南京市中心医院医养中心食堂餐饮服务项目合同

甲方：南京市中心医院

（下简称甲方）

乙方： 南京公平乡祖餐饮管理有限公司

（下简称乙方）

依据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国招标投标法》《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规，甲乙双方根据本项目采购结果，本着平等自愿、诚实信用的原则，就甲方医养中心食堂餐饮服务事宜订立本合同，以资共同信守。

**一、托管内容**

甲方将医养中心食堂委托给乙方管理，由乙方为医养中心入住康养人员、院内医务人员及劳务人员提供用餐服务，承担食材采购、餐食加工制作、成品供应、后厨管理、食品安全管控、食堂场地保洁、台账管理、应急保障等全套餐饮服务，乙方根据实际就餐人次及约定餐标收取服务费用。合同价款包含项目人员工资、加班费、社保、福利、工装、培训、管理费用、税费、风险费用等全部费用。

甲方医养中心食堂的设备设施及用品用具均由乙方使用管理，乙方对其完好性负责。

## 二、双方权利和义务

### （一）甲方权利和义务

1．甲方应监督乙方依法经营、安全生产、合同履行、有权要求乙方服务达到合同及附件约定的标准并做好协调工作。。

2．甲方可对乙方提供的原材料采购、食堂菜品质量、食品安全、人员管理、加工生产、餐饮质量、服务标准及卫生状况进行监督、检查、考核，有权制止乙方违规操作并要求乙方进行整改。

3．甲方协助乙方维持医养中心食堂的治安秩序，并加强对就餐人员的教育，自觉维护公共卫生和公共秩序，遵守医养中心食堂的各项管理规定。

4．甲方餐厅因生产和服务需要的食品材料由乙方负责采购供应，乙方需对食品原材料的质量进行严格把关，甲方有权进行监督管理。

5．乙方因生产和服务需要而产生的能源费用、低值易耗用品、卫生用品、清洁用品、洗涤用品等物品由乙方负责提供。厨房设备设施采购和大修费用由甲方负责。

6．乙方在托管期内所有安全生产问题均由乙方负责，其乙方工作人员的安全和一切费用均由乙方负责，并需严格遵守甲方各类安全管理制度及要求。

7.乙方发生食品安全、安全责任重大事故的，甲方有权单方解除合同并追索全部经济损失。

8.甲方有权对乙方不合格工作人员提出调整、辞退建议。

9.甲方对乙方存在问题下发书面整改通知，乙方须在指定期限内书面回复并落实整改。

10.合同外新增服务项目，甲方出具书面通知，另行核算费用。

（二）乙方权利和义务

1．乙方负责甲方医养中心食堂的日常经营和管理，包括人事安排、提供每日餐食等服务。

2．乙方应当制定严格的管理制度和规定，包括人事、岗位责任、饮食、环境卫生、安全防范等制度。

3．乙方人员必须严格遵守甲方的各项管理制度，服从甲方相关领导之指示，文明经营，讲究个人及公共卫生，保证安全生产。乙方在食堂管理过程中产生的员工自身或他人的财产损失或人身损害，由乙方自行处理并承担责任。

4．乙方每餐制作的菜肴必须严格按照《中华人民共和国食品安全法》及相关的法律规定进行经营，并做到菜肴新鲜可口，品种不断翻新（每两周翻新一次），注重营养搭配，价格合理，数量适中，质量上乘。乙方应根据康养人员饮食特点，提供老年适配餐、特殊治疗膳食、创新菜品，提前报送菜单，经甲方确认后执行，否则而产生的问题及后果均由乙方负责。

5．乙方在委托管理服务期内对于甲方的房屋未经甲方同意，不得自行改造，不得随意改变房屋结构，爱护甲方设备设施，包括厨房设备、用具和餐具，因人为损坏和遗失应照价赔偿。

6．乙方在委托管理服务期内负责妥善处理好用餐者的任何投诉，维护医院形象，造成的后果及损失，由乙方自行处理并承担责任。

7．严格执行《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规，落实食品安全主体责任；严禁采购、加工、出售变质、来

源不明食品；落实食品留样、索证索票、进货查验、消毒消杀、病媒生物防控等全部制度，建立完整全套台账

8. 足额配置项目人员，人员资质、证书、社保满足采购文件要求；所有从业人员持有效健康证上岗，规范穿戴工服、工帽、口罩；落实员工晨检、内部培训制度；未经甲方书面许可，不得擅自调换核心岗位、不得随意减员；

9. 保障合同约定时段不间断供餐，不得擅自停业、断供；提升菜品质量与服务态度，严禁与就餐人员发生冲突纠纷；

10. 不得转包本项目，未经甲方书面同意亦不得将本项目任何工作分包给第三方；不得利用甲方场地设备从事合同以外对外经营活动；未经甲方书面许可，不得改动房屋结构、装修场地；

11. 乙方负责后厨设备日常巡检、保养、小故障报修；若人为造成甲方设备设施损坏，乙方负责修复或照价赔偿；

12. 编制完整突发事件应急预案，覆盖食物中毒、停水停电、食材断供、人员缺口、消防、投诉处置等场景；发生疑似食物中毒、食源性异常事件，乙方应当在30分钟内报告甲方，第一时间封存留样、食材，配合甲方及市场监管部门调查；全部进货台账、留样记录、人员健康记录等原始资料甲方可随时调取，乙方不得隐匿、篡改 ；

13. 妥善处理项目用工劳务纠纷，承担全部用工法律责任；

14. 乙方应当自觉接受甲方及市场监督管理等行政主管部门的监督检查、考核评估，对检查、考核指出的问题，须在规定期限内完成整改并报送整改结果。因乙方履职不到位引发安全事故、食品安全事件的，由乙方承担全部责任，承担由此造成的乙方自身人员伤亡、自身财产损失，以及甲方（院方）、

第三方人员人身伤害、财产损毁等全部损失；同时乙方负责妥善处置相关投诉，及时回应投诉诉求，承担因投诉产生的全部处置成本与相应法律责任。

15. 妥善处理项目用工劳务纠纷，承担全部用工法律责任；

16.甲方有权书面要求乙方调离不适合本项目的从业人员，乙方应当收到通知 5 个工作日内完成人员更换，逾期未更换视为乙方违约。

17.乙方应于签订本合同后 15 日内，投保餐饮食品安全责任险，保险额度不低于 5 万元，保险有效期覆盖整个服务周期，保险单复印件提交甲方备案；未投保，甲方有权暂停支付服务费。

18.乙方保证在服务全过程具备合法有效的食品经营许可证等开展本项目所需全部资质，资质到期前完成续期；资质失效甲方有权解除合同，乙方承担全部损失。

**三、费用结算**

（一）项目总费用（包含：伙食费用、人员薪资费用、人员其他费用、委托管理服务费用及税费）年度总费用为 1790000 元（大写：壹佰柒拾玖万元整），乙方按照甲方核定的就餐人数：康养人员约 90 人、医务人员约 25 人，双方共同商定的用工编制四人（按实际到岗人数结算，按实际服务过程中员工考勤打卡作为判断实际到岗的依据。），每月收取委托管理服务费、人员薪资费用、人员其他费用及税费等合计为 26667 元（其中委托管理服务费 1000 元，人员薪资、人员其他及税费等 25667 元），乙方须在月底前根据甲方当月考核结果的处罚情况（根据后附考核表要求得分高于 85 分不罚款；得分 80-84 分扣每月委托管理服务费的 2%；得分 70-79 分扣每月委托管理服务费的 4%；60-69 分扣每月委托管理服务费的 6%。），开具发票。甲方须于次月 15 日前付清乙方上月的综合委托管理服务费用。

（二）伙食费用：甲方按月支付医养中心入住康养人员每人每月1200元餐费（预计90人），乙方负责康养人员每日早、中、晚三餐餐饮保障；甲方按月支付医养中心医务人员每人每月600元餐费（院方补贴500元、个人承担100元），乙方负责医务人员上班期间的早、中或早、晚两餐餐饮保障（预计25人），如用餐时间不满一个月，则按实际每餐(日)的人次数统计核算（核算标准：入住康养人员每人每天40元餐费；医养中心医务人员每人每天30元餐费）。甲乙双方按月根据实际就餐人次约定餐标核算费用，结算伙食费用时据实结算出具正式发票，甲方按约定支付乙方上月伙食费用。乙方提供发票不符合国家财税规定的，甲方有权暂缓付款，不承担逾期付款违约责任。乙方必须依法为项目全部在岗人员缴纳社会保险。乙方未依法缴纳五险的，甲方有权从当期应付服务费中予以抵扣，并追究乙方相应法律责任。

（三）如食堂后期出现服务规模或承载能力发生变化的情况，甲乙双方将每月的费用标准另行商定调整（调整幅度上限不超过合同价款的10%）。

（四）合同价款包含但不限于：项目人员工资、加班费、配送费、社保、福利、工装、培训、管理费用、税费、风险费用等全部费用。乙方报价已充分预估政策、市场等各类风险，除合同另有书面约定外，合同价款不作调整。报价范围包含完成本项目全部服务所需一切物资与服务；甲乙双方对服务内容理解不一致的，以甲方解释为准。乙方投标错漏、优惠报价，不得作为降低服务质量、减少服务内容、增加甲方费用、减免乙方责任的依据。

## 四、违约责任

（一）因甲方原因停水停电造成乙方损失的，甲方承担相应赔偿责任（市政限供情形除外）。甲方逾期付款，造成乙方服务开展困难的，逾期付款期间不计算乙方相关违约金。

（二）乙方保管使用不当造成房屋、厨房设施损坏的，应原样修复或照价赔偿。

（三）乙方擅自停业、中断供餐，每发生一次，向甲方支付违约金10000元；造成损失的，另行赔偿。

（四）乙方违反食品安全管理规定，发生食物中毒、食品安全事故的，全部经济损失、法律责任由乙方承担。如因此导致甲方被行政机关处罚、被第三方起诉索赔，甲方对外支付的赔偿金、罚款、诉讼费、律师费、鉴定费、公证费等全部维权成本，均有权向乙方全额追偿。甲方有权立即单方解除本合同，并向乙方追究全部损失。

（五）乙方出现合同约定其他违规情形，按合同、考核表约定扣除服务费或计收违约金，违约金甲方可直接在当月服务费中抵扣。

（六）《月度考核评分表》作为本合同附件。乙方台账造假、从业人员无证上岗、收到整改通知逾期拒不整改的，甲方有权按考核表扣减服务费，并可计收违约金；累计2次重大整改拒不落实的，甲方有权单方解除合同。

（七）乙方确需提前退出项目的，应提前一个月书面申请并经甲方同意，按合同约定支付违约金；甲方如需提前收回食堂经营权，应提前书面通知乙方并按约定承担违约金。乙方项目人员遣散安置全部费用由

乙方自行承担。

（八）无论何种原因合同到期、解除或终止，乙方应当在7个日历日内完成全部退场交接：清空个人物品、自有物资，完整归还全部场地、钥匙、甲方设备设施，移交全部食品安全台账记录，清理后厨，完成场地卫生消杀；剩余食材由乙方自行处置。乙方逾期拒不退场的，每逾期一日向甲方支付违约金5000元，同时甲方有权采取清场措施，由此产生的全部费用由乙方承担。乙方人员遣散安置全部由乙方负责，不得滞留甲方场地。

**五、协议期限**

本次协议有效期壹年。合同自2026年11月1日至2027年10月31日。乙方在服务期内发生有严重食品安全和生产安全（服务安全）问题时，一经确认，甲方可随时终止合同。

**六、协议争议解决**

因执行本协议发生争执时，双方应协商解决，协商不成时，可向甲方所在地有管辖权的人民法院诉讼解决；诉讼期间，除争议事项外，其余合同条款继续履行。

**七、备注**

甲方提供给乙方的厨房设备、用品用具及其他设备设施须列出清单，经双方核定签名盖章后各持一份。本协议解除时，乙方必须按照清单内容归还甲方。乙方归还甲方物件时，必须保持物件完整和清洁卫生，如有损坏和遗失（正常使用耗损除外），按照当时的市场价格或同等价格的实物进行赔偿。合同生效后，甲乙双方共同清点甲方提供的全部设备设施，签署设备移交清

单。乙方确需新增设备、小型厨具的，应提交书面申请，经甲方审核同意后实施。设备有原厂售后的，由应由运营使用方即乙方承担协调售后。

**八、下列文件为本合同不可分割的组成部分，与本合同具备同等法律效力，文件之间如有冲突，按甲方采购文件、中标（成交）通知书、乙方响应文件、本合同、补充协议顺序解释：（1）采购文件（含采购需求、技术要求）；（2）乙方投标 / 响应文件及全部服务承诺；（3）中标（成交）通知书；（4）甲乙双方签署的补充协议；（5）本合同全部附件。**

**九、保密义务**

乙方对在合作过程中知悉的甲方医养老人健康信息、就餐人员个人信息、合同价格、考核材料、运营数据等全部保密信息承担保密义务。未经甲方书面同意，不得泄露、复制，不得用于本合同服务以外其他用途。乙方工作人员泄密，由乙方承担全部责任。合同终止后 7 日内，乙方应当返还或销毁全部涉密资料，删除人员个人信息，不得留存副本；法定需要留存的餐饮台账仅用于合规备查。涉及个人信息保密义务永久有效，其余信息保密期限 5 年。乙方违反保密义务，甲方有权扣减服务费、解除合同，乙方应当支付违约金 5000 元，并赔偿甲方全部损失（含律师费、诉讼费）。

**十、其他**

本协议正本一式伍份，甲方肆份，乙方壹份；本协议未尽事宜，双方另行商议并签署书面补充协议，补充协议与本合同效力等同；本协议自双方签字盖章后生效。乙方项目人员工资、社保、工伤、劳务纠纷等全部由乙方负责，与甲方无关，非甲方原因造成乙方人员人身损害的，甲方不承担责任。因服务范围扩大需要增加人员及费用的，双方另行协商并签订补充协议。本

项目乙方无需缴纳履约保证金。本合同附件为本合同有效组成部分。

甲方（盖章）：

法人授权代表：

2026年 10月 16日

乙方（盖章）：

法人授权代表：

2026年 10月 16日

## 附件：食堂服务考核表

| 检查项目 | 记分标准 | 分数 | 扣分 | 扣分明细 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 人员管理（24 分） | 从业人员持有效健康证，落实每日晨检；按规定穿戴工作服、工作帽、口罩手套；食堂内严禁吸烟；食品处理区无私人物品；做好员工培训台账；做到文明微笑服务；发生甲方点名投诉予以扣分 | 24 | | |
| 餐厅环境（16 分） | 桌椅干净摆放整齐；按规范完成食品留样，留样量≥125g、标识记录齐全；收残区域整洁定点摆放；严格按时开餐；地面、台面清洁无油垢黏手 | 16 | | |
| 面点间（6 分） | 食品添加剂落实 “五专” 管理并留存使用记录；烤箱等设备清洁；场地地面无垃圾污渍 | 6 | | |
| 冷菜间（3 分） | 操作间温度控制不高于 25℃ | 3 | | |
| 冰箱管理（4 分） | 定期除霜并留存记录；食材生熟分开存放，杜绝交叉混放 | 4 | | |
| 洗消间（12 分） | 洗碗机、碗架、各类工器具无积垢油污；餐具消毒到位，消毒后存放于专用保洁柜，避免二次污染 | 12 | | |
| 库房管理（10 分） | 无过期变质食品原料；食材分类标识、离地存放；货架容器洁净；库房通道通畅、地面整洁 | 10 | | |
| 菜品新鲜与食品保管（15 分） | 采购食材无腐烂、变质、异味，不使用不合格原材料；严禁售卖隔夜变质菜品；原料、半成品、成品分开存放；执行原材料先进先出，及时处置临期食材；剩余食品储存方式符合食品安全要求 | 15 | | |
| 其他综合（10 分） | 餐车保持清洁；洗消药剂统一保管，不得随意放置；垃圾桶加盖；墙面无蛛网，整体环境卫生到位 | 10 | | |
| 总分 | 100 分 | | | |

考核要求：得分高于 85 分不罚款；得分 80—84 分扣当月服务费的 2%；得分 70—79 分扣当月服务费的 4%；60—69 分扣当月服务费的 6%。