政府采购合同

甲方（采购方）：苏州市相城区黄桥街道社区卫生服务中心

联系人：谢丽娟

联系方式：0512-65468502

地　　址：苏州市相城区黄桥街道永方路 25 号

乙方（供应方）：苏州市万亚餐饮服务有限公司

联系人：芮子良

联系方式：17768027990

地　　址：江苏省苏州市相城区北桥街道聚峰路 50 号

依据甲方委托苏州合亿盛工程咨询有限公司进行本项目政府采购（采购编号：JSZC-320507-SHYS-C2026-0025）的采购结果，确定乙方为本次成交供应商，现依照采购文件、乙方的响应文件及相关文件的内容，签订本合同书。

一、合同标的物和合同价格组成

1、采购的服务内容概述：苏州市相城区黄桥街道社区卫生服务中心医院食堂外包服务。

2、服务期限：自合同签订之日起一年或结算金额达到合同金额。

3、服务地点：甲方指定地点。

4、合同价款的组成：合同金额为人民币壹佰壹拾伍万柒仟肆佰叁拾捌元整（¥1157438.00）。合同价款包含甲方应付乙方的全部款项，包括在服务期内完成该项目所需的餐费、人工费、耗材及日杂品费、加班费、服装、胸卡、通讯、福利费、高温费、节假日补贴、人员培训费、劳保、管理费、各种税费、保险、利润、税金、代理服务费、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。遇到法律法规规定的最低工资调整，其中人工费用相应浮动，由乙方自行承担。

二、下列文件为本合同不可分割部分

1、成交通知书；

2、乙方成交的响应文件；

3、采购文件；

4、乙方在磋商过程中所作的其它承诺、声明、书面澄清等。

三、合同价格支付

1、付款方式：

1.1 经甲乙双方协商，本项目无预付款；

1.2 政府采购合同签订后，服务费按月按实结算，甲方在次月收到食堂费用发票并确认无误后 15 日内支付上月费用。

2、根据现行税法对甲方征收的与本合同有关的一切税费均由甲方承担；根据现行税法对乙方征收的与本合同有关的一切税费均由乙方承担。

3、乙方要求付款应提供以下资料：

（1）合格的发票；

（2）由甲乙双方签章的《政府采购履约验收书》。

4、支付方式：银行转账、银行汇票或转账支票，具体支付方式甲方有权根据财务安排自主选择。

四、服务工作管理：

具体内容详见附件 1。

五、验收

1、甲方将根据《江苏省财政厅关于印发〈江苏省政府采购履约验收管理办法〉的通知》（苏财规〔2024〕7 号）相关要求，组织项目履约验收基本工作。

验收组织方式：验收小组验收。

履约验收时间：乙方提出验收申请之日起 10 日内组织验收。

履约验收程序：采购项目科室按照合同规定对服务实施情况进行考核。

履约验收内容：服务质量、服务进度、服务承诺、合同履行。

履约验收标准：根据国家相关法律法规、行业相关标准、采购文件要求、乙方的响应文件和承诺进行验收。

2、采购文件、响应文件、政府采购合同等是履约验收工作的重要依据。在政府采购合同约定的履行验收条件达到时，乙方可以主动联系甲方启动履约验收工作。

3、甲方在组织履约验收前，将根据项目特点制定详细验收方案，明确履约验收的时间、方式、程序等内容，并可以根据项目特点对服务期内的服务实施情况进行分期考核，综合考核情况和服务效果进行验收。乙方应根据验收方案内容做好相应配合工作。

六、甲、乙双方的责任

1、甲方责任

1.1 甲方按照双方约定的付款方式，按时支付合同期限内所有服务费用给乙方。

1.2 甲方应提供必要的厨房设备、水电气等设施设备。

1.3 甲方因特殊原因更改或增加就餐人员，需提前一个工作日书面或电话通知乙方

1.4 任何时候不得要求乙方从事违反国家相关法律法规的行为。

2、乙方责任

2.1 乙方负责食堂的经营管理，具体包括食堂人事、管理、菜肴的搭配与制作、就餐环境卫生、服务等。

2.2 乙方必须遵守国家和苏州有关环境和食品卫生的标准。严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜和卫生。

2.3 乙方必须按时供应甲方每日各餐，做到新鲜可口、花样翻新、营养搭配好。

2.4 餐后认真清洗餐具做好消毒工作，食堂内部、用餐大厅环境卫生全面清洁整理。经常清理食堂内外水池、下水道，确保畅通。每天清理灶合及炊事用品污垢，保持干净整洁。

2.5 做好消除蚊、蝇、蟑、鼠害。

2.6 冰柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放，符合卫生要求。

2.7 根据食品卫生法，坚持做好食品 48 小时留样制度。

2.8 乙方现场工作人员必须具有健康证。

2.9 乙方员工应遵守甲方院内各项规章制度和安全、食品卫生操作规范。

2.10 如遇到上级部门对职工食堂卫生、安全等进行检查，被扣分的情况，处罚的费用由乙方承担。

2.11 严格落实消防各项安全措施，每日进行安全自查；定期进行员工安全教育和消防知识技能培训，做好记录；因乙方原因造成安全事故，一切由乙方承担。

2.12 因发生食品安全事件、食堂员工安全事件及纠纷、生产安全事件等有乙方全面负责。

七、不可抗力

1、因不可抗力不能履行合同的，根据不可抗力的影响，部分或者全部免除责任。但合同一方延迟履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

2、合同一方因不可抗力不能履行合同的，应当及时通知对方，以减轻可能给对方造成的损失，并应当在合理期限内提供证明。

八、合同的解除和转让

1、甲方和乙方协商一致，可以解除合同。

2、有下列情形之一，合同一方可以解除合同：

2.1 因不可抗力致使不能实现合同目的，未受不可抗力影响的一方有权解除合同；

2.2 因合同一方违约导致合同不能履行，另一方有权解除合同；

2.3 因乙方在履行合同过程中造成社会不良影响的，甲方有权解除合同。

3、有权解除合同的一方，应当在违约事实或不可抗力发生之后三十天内书面通知对方以主张解除合同，合同在书面通知到达对方时解除。

4、合同的部分和全部都不得转让。

九、违约责任

1、合同一方不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定的，应当承担继续履行、采取补救措施或赔偿损失等违约责任。

2、甲方违约责任：

2.1 在合同生效后，甲方无故要求解除合同的，应向乙方偿付合同总价款 5%的违约金，违约金不足以补偿损失的，乙方有权要求甲方补足。

2.2 甲方逾期付款的应按照逾期付款金额的每天万分之四支付逾期付款违约金，总额不超总价款的 5%。

3、乙方违约责任：

3.1 在合同生效后，乙方无故要求解除合同的，应向甲方偿付合同总价款 5%的违约金，违约金不足以补偿损失的，甲方有权要求乙方补足。

3.2 乙方未按合同规定的要求提供服务，不能完成合同时，甲方有权解除合同，乙方向甲方偿付合同总价款 5%的违约金，违约金不足以补偿损失的甲方有权要求乙方补足。

3.3 乙方逾期提供服务的应在服务前与甲方和政府采购管理部门协商，甲方仍需求的，乙方应立即提供服务并应按照逾期服务金额的每天万分之四支付逾期服务违约金，同时承担甲方因此遭致的损失费用。

3.4 乙方必须自己完成合同内容，不得自行分包，否则，甲方有权按乙方不能完成合同处理。

3.5 其他特殊情况甲乙双方协商解决。

十、争议解决办法

因本合同或与本合同有关的一切事项发生争议，由双方友好协商解决。协商不成的，任何一方均可以向甲方所在地人民法院起诉。

十一、合同生效

本合同在双方签字盖章后生效。

十二、其他

乙方除应做好服务人员的安全教育外，还应为服务人员提供必要的劳动保护条件，为服务人员办理作业时的人身安全保险和意外伤害险，一切安全责任事故均由乙方负责（保险种类由乙方自行选择）。

十三、附则

1、合同份数：本合同一式六份，甲方两份，乙方两份，采购代理机构一份，政府采购管理部门一份。

2、本合同文件使用中文书写、解释和说明。

3、本合同履行过程中产生的纪要、协议以及成交通知书、响应文件和采购文件为本合同的附件，与合同具有同等效力。

4、未尽事宜

本合同未尽事宜应按照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》之规定解释。

甲方（采购方）：

（公章或合同专用章）

法定代表人（授权代表）：

签约日期：2026.11.01

乙方（供应方）：

（公章或合同专用章）

法定代表人（授权代表）：

签约日期：2026.11.01

附件1：

（一）食堂设备

医院食堂主要厨房设备，如灶具、冰箱、冰柜、开水炉、蒸箱、消毒柜、保温柜、储藏橱柜及清洗设施等均由甲方提供(具体以现场交接清单为准)，其所有权归甲方所有，由乙方支配使用。如需增加其它设备及配套设施由甲方负责，新增设备及设施的所有权归甲方所有。采购餐具、小型工具等由乙方自行采购，所有权归乙方所有。

（二）供餐要求

1、医院职工用餐具体人数每次开餐前应与甲方沟通。职工用餐标准 14 元/人/工作日，值班人员用餐标准 12 元/人/天，其他用餐（老年人体检早餐等）标准 10 元/人。

2、乙方每天需要提供早餐、午餐、晚餐以及特殊病人餐。乙方需在每周五向甲方提供下周的餐食配置明细表，开餐前甲方核对餐单与供应的是否符合，定期更换新的品种。

3、用餐时间及标准：

A、早餐

1）用餐时间：7:00—9:00；

2）乙方必须确保甲方的开膳时间，于开膳时间前 15 分钟准时将饭菜置于柜台，并做到菜单、价目醒目；

3）套餐标准：提供包含但不限于：牛奶、豆浆、包子、玉米、红薯、各色苏式浇头面、馄饨、水饺，并配有白煮鸡蛋，荷包蛋、时令蔬菜，酱菜，花生等小菜，并配备各辅助调味料，乙方应根据营养搭配。

B、午餐

1）用餐时间：11:00—13:00；

2）乙方必须确保甲方的开膳时间，于开膳时间前 15 分钟准时将饭菜置于柜台，并做到菜单醒目；

3）提供至少两个大荤（二选一）、一个小荤（三选一），三个素菜(三选二)，一个特色汤(要有质料)；夏季提供绿豆汤、酸梅汤等。

a. 大荤：如熏鱼、酱猪肉、鸡腿、猪蹄、牛肉、大排、虾等；

b. 小荤：如炒肉丝、西红柿炒蛋、油面筋塞肉、花菜炒肉片、肉末炖蛋等；

c.素菜：时令蔬菜、豆制品、菌菇类等；

d.点心：馒头、绿豆汤、炒面、刀切面包、五谷杂粮、芋艿、玉米等；

e.汤：如紫菜蛋汤、冬瓜排骨汤、榨菜肉丝汤、咸菜肉丝汤等；

f.水果：如西瓜、苹果、香蕉、桃子、桔子、哈密瓜、石榴等或酸奶（水果品种按季节替换）；

g.米饭。

4、康复病房需要提供定餐、送餐服务。

5、提供的自制糕点、包子、菜品等需要多样化，标准餐包括一大荤，一小荤，二素菜，一个特色汤(要有质料)；夏季提供绿豆汤、酸梅汤等。荤素搭配应合理，并根据季节变化提供适合的菜品。

6、每逢甲方有单位集体体检任务时，甲方应提前一周通知乙方，由乙方准备并提供早餐服务，具体费用标准，另行通知。

7、甲方值班人员的早餐、晚餐及专家临时工作餐标准等，由甲方确定后通知乙方。

8、针对住院病人：在临床营养科的指导下，保证特殊饮食供应，对入住本院内的患者，根据医院需要提供病员餐(特殊饮食)如：糖尿病饮食、低蛋白饮食、低脂饮食、低盐饮食等治疗饮食；代谢膳食；流质、半流质、软食等普通饮食；均需符合等级医院评审要求。要求做到营养均衡，饭菜可口。病人提前点餐，提前付款，餐厅工作人员需要按时送到病房(订、送餐由乙方负责)。

9、根据甲方需要，提供包厢工作餐服务，品种为冷菜、热炒、点心、汤羹类；价格需由甲方审核后实施。

10、乙方需根据甲方要求提供中国传统习俗的端午节粽子、中秋鲜肉月饼等。

11、就餐人数和餐菜种类根据甲方实际情况增减，以甲方管理人员通知为准。

12、甲方临时有各种会务活动需要用餐服务，或者临时需要加班的，乙方有义务配合甲方。

13、未经甲方同意，不得随意扩大对外经营范围。

（三）人员要求

1、总服务人员配置不少于 4 人，其中包含主厨 1 人，帮厨 3 人。所有服务人员必须持有健康证上岗。负责人必须为实际长驻医院食堂的服务人员，承担主厨工作职责，不得兼职。

2、乙方所有工作人员待遇不低于苏州市最低工资标准，并按规定给人员缴纳社保及保险等。

3、有关服务工种的人员，必须按国家规定具备相关工种的上岗证和健康证条件，并按国家有关部门规定，定期体检且有年审合格记录。

4、各岗位人员按岗位职责分别负责各项工作内容。乙方还需负责食堂日常保洁、水电气日常管理等职责。

5、如有服务人员变更情况，须经甲方同意后方可变更。

（四）其他说明

1、甲方负责监督乙方遵守食品卫生法等法律法规要求，查验采购，食品质量及相关食品合格证明。指导建立有关食品卫生台账。并负责如下管理监督职责：①监督审批乙方的服务品种和价格；②对乙方采购的米、油、蔬菜、荤菜等定期抽样检查（原则上食材实行当天采购，其中冷冻、腌制类荤菜品种不得大于30%）；③检查监督食堂的卫生安全工作；④抽查评价服务品种的质量，对违规行为予以处罚；⑤管理售饭卡、充值系统，每月向乙方结付餐费(结算时间：次月15日前)；⑥协调员工就餐秩序。

2、医院职工食堂管理员对销售菜价进行审核，上墙公示。

3、医院食堂超市由乙方负责经营和管理，所供应的各品种价格，经甲方核准公示后方可销售，原则上销售价不得超过进价的120%。

4、医院职工饭卡多余的金额可以代购少量食用品，代购金额不超过60元/月/卡，食堂可拒绝员工超限代购，乙方代购食用品单价不得超过周边大型超市同品牌零售价的20%，并须根据市场价定期调整。

5、甲方职工食堂的食品卫生由乙方负责。管理人员负责检查监督，乙方必须无条件的服务上级有关部门的各项检查指导。

6、医院职工食堂的员工需要持有健康证上岗。

7、医院食堂考核小组和管理人员对食堂的饭菜质量，数量，价格，服务态度，每月进行测评，测评结果书面形式通知乙方。

8、双方协商产生服务满意度考核办法，并约定综合满意率90%为乙方的服务工作目标。

（五）费用

1、在运营期间，甲方每月与乙方结算一次。乙方须对甲方财务公开，接受

甲方财务监督。

2、甲方每半年进行一次职工对食堂工作的满意度调查，满意度达到75分以上的，甲方不扣钱；满意度65-75分的，甲方将约谈乙方并罚款处理，按满意度分值扣罚2000-10000元；满意度低于65分的，甲方有权终止合同。食堂满意度调查表详见附件2。

3、餐厅所需要的水电费用由乙方承担。

4、甲方统一负责制作就餐卡、充值系统、刷卡器，(包厢用餐除外)。

5、用餐餐具由乙方提供并负责常规清洗、消毒。

6、食堂洗涤用品、消毒药水、卫生用品等所有易耗品由乙方提供。

7、乙方负责食品原料的采购，并检查食物的卫生及质量，以确保服务质量。

8、乙方负责餐厨垃圾清运管理，并做好“门前三包”的卫生工作。

9、乙方应按照相关规定落实安全生产工作，做好食品卫生、消防安全、及食品采购等相关台帐。

10、乙方须按照采购文件的要求对该项目进行食堂服务外包工作。

11、如遇甲方有特殊情况和任务，必须服从安排。

12、若乙方在服务期间，违反下列规定将被解除相关综合服务合同。

①未经甲方许可，将承包的服务转包他人；

②严重违反甲方的有关规定；

③出现食物中毒（应当承担相应的法律与经济责任）、卫生检查不合格等重大事故或问题。

13、食堂工作流程管理：

①制订菜单：乙方根据市场、季节、营养、甲方要求等综合因素制定下周食谱及菜单同时报送甲方备案。

②采购：食堂采购由乙方自主采购，但必须保证：具有可追溯性。渠道合法、安全，必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，到相对固定食品采购的场所，并按照国家规定索证索票，以保证质量，得到甲方认可；禁止采购以下食品：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状异常，含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未经兽医卫生检验或者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；④其他不符合卫生标准或感官标

准。甲方食堂管理人员有权力对乙方采购食品进行随机检查。

③饭菜加工。每餐饭菜必须在就餐前 15 分钟准备好，加工后的饭菜要注意保热、保洁。

④就餐服务。就餐期间乙方管理人员要协调好食堂内部事务，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，保证打饭快速有序。要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、餐厅进行打扫、冲洗；对剩余饭菜进行处理。

⑥每周五要进行厨具、餐具的清洗及厨房、餐厅及周边环境的大扫除。

⑦泔水等食堂废弃物由乙方统一处理，相关费用由乙方承担。

⑧按标准做好食品留样并按规定登记备查。

（六）食堂工作制度

1、食堂工作人员按规范程序招聘、录用，按时上、下班，坚守工作岗位。所有食堂工作人员必须社会背景清楚，身体健康。所有食堂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惩罚。

2、养成良好的工作习惯，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。

3、爱护公物。使用锅炉、压面机等械具要严格遵守操作规程，清洗餐具、厨具要细心细致。

4、做好食堂卫生工作。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，如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病，应向食堂管理人员请假，离开食堂工作岗位。

5、食堂工作人员要服务规范、语言文明，工作期间不打闹、不与员工争吵。

6、食堂卫生制度：

①不购买不新鲜食品，严禁购买及使用腐烂变质的食物，以及其他感官性状异常食物。

②要做到生品与成品、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。

③食物制作及销售过程中要注意防蝇、防灰尘，以避免杂物混入食品。

④隔餐食物如可食用，必须经过回锅加热。

⑤各种调料不宜久置，装盛调料各种器具应经常洗涤。

⑥刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗，保持厨具的清洁。餐具用后要一洗二刷三冲四消毒四类。

⑦厨具和餐具要固定摆好。

⑧环境卫生：要经常性打扫和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水；储藏室要保持干净、干燥和通风，储藏间不得存放其他杂物及个人物件，物品存放要离地，隔墙，分类；对食堂周围的阴沟、角落、泔水桶，垃圾堆要经常性清理，预防细菌感染食物；对存放厨具，餐具的各个角落要经常抹洗。

⑨食堂工作人员个人卫生：食堂工作人员要做到"四勤"勤洗手，剪指甲；勤洗衣服，被褥；勤洗澡，理发；勤换工作服。在工作前及处理食品原料后、便后要用肥皂及流动清水洗手，直接用手接触入口食品之前(如抓粉条，切菜，加工面粉等)应用热水消毒。不得在食品加工期间及销售食品前抽烟，不正对食品咳嗽、打喷嚏，不随处吐痰。

附件 2：

食堂满意度调查表

环境卫生	□很满意（10 分） □满意（8 分）□基本满意（5 分）□较不满意（2 分） □很不满意（0分）
个人卫生	□很满意（10 分） □满意（8 分）□基本满意（5 分）□较不满意（2 分） □很不满意（0分）
菜品卫生	□很满意（10 分） □满意（8 分）□基本满意（5 分）□较不满意（2 分） □很不满意（0分）
餐具卫生	□很满意（10 分） □满意（8 分）□基本满意（5 分）□较不满意（2 分） □很不满意（0分）
前厅服务质量	□很满意（10 分） □满意（8 分）□基本满意（5 分）□较不满意（2 分） □很不满意（0分）
菜品口味	□很满意（10 分） □满意（8 分）□基本满意（5 分）□较不满意（2 分） □很不满意（0分）
菜品色泽	□很满意（10 分） □满意（8 分）□基本满意（5 分）□较不满意（2 分） □很不满意（0分）
菜品温度	□很满意（10 分） □满意（8 分）□基本满意（5 分）□较不满意（2 分） □很不满意（0分）
主食质量	□很满意（10 分） □满意（8 分）□基本满意（5 分）□较不满意（2 分） □很不满意（0分）
特色小吃	□很满意（10 分） □满意（8 分）□基本满意（5 分）□较不满意（2 分） □很不满意（0分）
总计	
您的意见与建议	

部门： 姓名： 日期：