采 购 合 同

合同编号：JSZC-320506-BDSU-C2026-0015

甲方：苏州太湖国家旅游度假区人民医院

联系人：张彦斗

地址：江苏省苏州市吴中区香山街道天镜路 11 号

电话：0512-66527805

乙方：苏州晟禾餐饮服务管理有限公司

联系人：孙唐成

地址：江苏省苏州市相城区黄埭镇冯梦龙大道 7 号

电话：13382184961

依据甲方委托步定（苏州）项目管理有限公司进行本项目政府采购（采购编号：JSZC-320506-BDSU-C2026-0015）的采购结果，确定乙方为本次苏州太湖国家旅游度假区人民医院食堂外包项目的成交供应商，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、合同内容

1、乙方负责完成甲方的苏州太湖国家旅游度假区人民医院食堂外包服务。

2、管理要求

（1）在运营期间，乙方应接受甲方的监督检查，考核办法、付款方式按照《苏州太湖国家旅游度假区人民医院食堂考核办法》执行；

（2）在运营期间，由乙方承担食堂水、电、燃气、蒸汽费用；承担食堂内厨具、灶具、餐具、电器、餐车的日常采购、保养和维修；承担各类洗消用品、卫生用品的采购；承担餐厨垃圾的分类和清运；承担油烟管道、隔油池的清洗和保养（由符合要求的专业机构进行每季度一次内道清洗并出具清洗合同及报告，费用由乙方向保养单位直接支付）。

（3）在运营期间，由乙方落实食堂的消防安全、食品安全和安全生产责任，接受甲方消防及安全检查，保证食堂的安全运行，定期提供物品采购索证、农药残留检测报告等。完善突发事故、不良事件的应急处置流程，设立专用的意见收集和处置机构，妥善处理各类投诉与纠纷。

二、价格与支付

1、合同总金额（大写）人民币壹佰壹拾贰万元整（¥：1120000.00）。合同价格应包括完成在承包期内所有工作人员餐费、服务费和管理费、食堂耗材、利润、税金、风险及政策性文件规定等的各项费用。

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、服务范围：

（1）服务内容：本项目为苏州太湖国家旅游度假区人民医院食堂外包服务项目，具体为苏州太湖国家旅游度假区人民医院工作人员食堂、病人家属食堂、病房（病员）订送餐、体检早餐等外包服务。

序号	服务内容	就餐人数预测	备注
1	医院工作人员食堂、病人家属食堂、病房（病员）订送餐	医院职工总数约为 190 人，拥有病床约 117 张。	
2	体检早餐外包服务	套餐一：10 元标准； 套餐二：30 元标准； 费用按套餐报价，按实结算。	

（2）服务期限：合同签订之日起一年。

4、费用结算：

（1）结算方式：按月结算，根据每个月实际用餐人数及餐费标准，在第二个月的 15 日前，在乙方向甲方提供合格的发票后，由甲方向乙方支付上月的餐费及食堂管理费等费用。

（2）次月月初甲方对乙方上月的服务工作进行考核，每月考核结果与费用挂钩，月考核≥90 分，当月费用全额给付：如月考核 80-89 分，每下降 1 分扣除当月费用 0.1%；月考核小于 79≤分：每下降 1 分扣除当月费用 0.2%（考核细则另行商定）。

（3）甲方支付合同项费用外不再承担其它任何费用（包括个人）。

（4）确因甲方工作需要，乙方应无条件配合甲方完成一些突击工作。

（5）付款方式：银行汇票或转账。

全年结算总额不得突破合同总金额上限；甲方按季度设置预算预警线，接近预警时，食堂需调整菜品价格；达到合同总金额上限时，甲方有权暂停下单，直至下一服务周期。

三、双方权利和义务

（一）甲方责任：

1、检查监督乙方经营服务工作的执行情况，有权要求乙方改进工作中存在的问题，同时积极协助乙方搞好和外界的联系协调等工作。

2、甲方负责食堂运行所需的所有合法证件的办理。

3、协议期间，甲方保证水、电、管道煤气、蒸汽的正常供应，以确保乙方工作正常运转。

4、甲方后勤保障部负责牵头医院餐饮的日常工作，甲、乙双方定期召开工作会议，听取就餐者意见，商讨有关问题。

5、甲方确保医院职工就餐卡服务及系统的正常工作。

6、甲方有权随时抽查乙方的食品安全、消防、治安等制度的执行情况。

7、甲方负责审核乙方提交的销售定价，对认为明显偏离的建议售价有权不予批准或要求乙方重新核算。

8、甲方有权对乙方的用工总数提出合理化建议，乙方应在五个工作日内对甲方的质疑予以响应，对超期不响应的情况甲方视为乙方认同，有权在月底扣减相应的用工数。

9、甲方应将乙方纳入社会化部门管理，并进行月度考核，考核结果与月度费用结算挂钩，月度考核办法甲乙双方另行约定。

（二）乙方责任：

1、乙方的经营管理活动必须坚持“安全第一，服务第一”的宗旨，以维护医院的稳定为己任。

2、房产及设施设备的管理。乙方对甲方提供的房产及设施设备，应精心维护，保证无事故隐患，完好率达到95%以上，因疏于管理而引起的损失由乙方承担。协议终止时，乙方应将甲方提供的设施设备基本完好如数移交给甲方。

3、乙方负责原材料及低值易耗品的采购。

4、努力降低成本，控制食品价格，食堂须严格实行食品菜肴售价核准制度，售价由双方按照有关毛利控制的行业标准进行产品售价核算。

5、人员管理：组建高质量的项目管理班子，其中主要成员需事先告之甲方并备案。做好招工及培训工作，招聘员工的平均年龄应在45周岁以下，管理人员（仓管、文员等）应具有高中以上学历水平，主管级以上管理人员应具有大专以上学历水平。培训合格后上岗，同时要保证人员相对稳定，并按《人员费用表》中规定支付各工种个人工资。各类管理服务人员要挂牌上岗，统一着装，遵守职业道德，操作程序，规范、语言文明得体，服务热情主动，同时按规定为工作人员办理暂住证、健康证等。

6、建立健全各项管理制度，合法经营，严防各类事故的发生。协议期间，乙方应充分重视卫生防疫、消防、治安等工作。认真贯彻执行国家《食品安全法》，食品卫生各项指标达到A级单位标准，杜绝食物中毒事件；严格执行有关消防规定，保证各种消防设施的正常运作。同时建立相关的台帐，进一步完善可追溯体系。如发生食品卫生防疫事故、消防事故或治安、刑事案件等，乙方均应承担相应责任。

7、不断提高服务质量。充分利用甲方提供的餐饮场所、设备和家具，在积极配合做好卫生工作的基础上，优化经营服务项目，提高伙食质量，增加花色品种，不断调整口味，满足不同层次和不同时间的就餐要求。

8、日常采用5S方法管理内部事务，加强各项监督体系建设。随时接受、积极配合甲方职能部门的监督管理工作，认真落实各项整改措施。全力以赴配合医院通过各项检查（如A级单位评审，三甲医院评审，JCI论证以及各级行政卫生监督部门、行业组织的检查评审），并备有相关书面材料可供查阅。

9、乙方有义务根据甲方的安排做好假期值班等服务工作，并为甲方参观、活动等使用食堂场地提供方便。

10、乙方应配合做好出院患者满意度调查工作。

11、乙方应做好各类台账登记，包括但不限于：员工健康信息登记记录、环境物表消毒记录、食品及调味品采购索证记录、燃气设施检查记录等，按年份上交医院总务部门归档。

四、保密条款

1、甲乙双方对在本合同签订、履行过程中知悉的对方资料和信息，除该方作出相关的书面说明外，均应视为该方的商业秘密，未经该方书面同意不得向任何第三方泄漏。任何一方因违反保密义务而给另一方造成损失的，应负相应的赔偿责任。无论合同是否变更、解除或终止，合同的保密条款不受其限制而继续有效，双方都应继续承担保密条款约定的保密义务。

2、乙方应与其派驻甲方实施服务的人员签订保密协议，并在甲方进行备案。

五、违约责任

1、甲方违约责任及违约金支付：

乙方按合同全面的履约，甲方不按期付款应向乙方偿付违约金，每逾期一天，按合同价格的万分之四偿付违约金。

2、乙方违约责任及违约金支付：

（1）乙方未按合同规定的质量要求提供服务，不能完成合同时，甲方有权终止合同，

由此造成甲方的直接损失和间接损失，甲方有权要求乙方赔偿。

（2）乙方必须自己完成合同内容，不得转包、分包，否则，甲方有权按乙方不能完成合同处理：

（3）乙方原因导致出现重大安全责任事故及其他事故的，一切责任由乙方承担。

六、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。

七、其它

1、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）：

2、服务期满或协议终止，乙方应将甲方提供的场地、设备、设施等全部清还甲方，同时对燃气、水、电等进行核对清算，上述事项，双方须依本协议相关约定，办理交接手续。乙方须于交接手续办结之日起15日内清场，遇有乙方因故阻止，可能影响甲方的正常工作，甲方有权采取必要的措施强制清场，对于乙方弃置在甲方场所的设备、工具等，甲方有权以其认为合适的方式进行处置。

3、本合同未尽之处双方协商解决：如协商不成，双方同意由一方向合同履行地人民法院提起诉讼。

八、合同生效

1、本合同经采购代理机构加盖骑缝章，甲乙双方签字盖章后生效。

2、下列文件为本合同不可分割部分：

（1）成交通知书；

（2）乙方磋商响应文件；

（3）磋商采购文件；

（4）乙方在磋商过程中所作的其他承诺、声明、书面澄清等。

九、合同的解除和转让

1、有下列情形之一，合同一方可以解除合同：

（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）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、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。

3、合同的部分和全部都不得转让。

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，任何一方均可选择向甲方所在地的人民法院起诉。

十一、未尽事宜

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》等相关法律法规之规定解释。

十二、附则

本合同一式陆份，甲、乙方各执贰份，政府采购监督管理部门壹份，采购代理机构壹份。

甲方（公章）：

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

签约日期：2026.11.17

乙方（公章）：

法定代表人或授权代表（签字或盖章）：

签约日期：2026.11.17

附件 1：食堂外包服务月度考核表

被考核单位：　　考核日期：

考核部门签字：　　被考核单位签字：

一级指标	分值	二级指标	评估内容	分值	得分
设备设施	8 分	规范使用	科学规范的使用现有设施设备，确保设备正常运行。	3 分	
		维护与保养	定期对设施设备、餐具用具进行消毒和保洁。	3 分	
		协调沟通	如需进行大件设备添置或更换的，需与采购方及时沟通，协商后确定。	2 分	
流程管理	21 分	准时供餐	供餐准时，按招标要求提供早餐午餐。	6 分	
		服务态度	工作人员工作认真，服务热情周到，行为举止文明。	6 分	
		单据清晰	食材清单齐全，机器打印清晰。	3 分	
		突发状况处理	遇到领导莅临、公职人员拜访等，能够保质完成甲方提出的要求。	6 分	
质量管理	39 分	食材质量	每天对配送单位提供的食材质量进行验收 39 分（验收时按各类食材验收标准每日打分，由每日得分汇总得出月度分，食材验收标准见附件）	39 分	
科学管理	32	留样制度	每天做好蔬菜农药残留检测，并作记录。规范做好留样工作。	8 分	
		安全清洁	操作场所、仓库、运输工具、贮物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，每月 4 次做好四害消杀工作，按规定定期消毒并做好记载，仓库内无过期物品 。（抽查到不符要求的每次扣 2 分）。	8 分	
		及时整改	对采购方的意见、建议虚心接受，运营过程中出现的新情况新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改见实效。	8 分	
		协调沟通	每个月的月底，主动向采购方书面报告工作情况（运作情况，工作上不和谐之事之因之果，以及意见或建议）。	8 分	
合计				100	

附件 2：服务要求：

1、医院食堂服务对象基本情况，供参考：医院职工总数约为 190 人，拥有病床约 117 张。

2、供应商可以利用现有厨房设施设备，也可以根据情况自行添置。医院提供的设施设备所有权归医院，可由供应商使用；其它设备由供应商自行采购，所有权归供应商。

3、供餐要求：

3.1 需要提供早餐、午餐、晚餐、患者特殊饮食、体检早餐等膳食服务，相应菜单需提前一周提供给医院后勤保障部门审核。

3.2 套餐结构：

（1）医院员工早餐：提供但不仅限于面、馄饨、粥、各类点心、小菜及牛奶，售价自定（参考市场价格，合理定价并报院方审核）。

（2）医院员工午餐与晚餐：

1）菜品最高限价及相关要求：

医院员工早餐、体检早餐类：提供但不仅限于面、馄饨、粥、各类点心、小菜及牛奶，售价自定（参考市场价格，合理定价并报院方审核）。

荤菜类：单份成品净荤料分量不低于 150g，整份菜品总重量不低于 180g，包含排骨、鱼类、鸡腿等，每份定价不得高于 8.5 元。

常规素菜类：单份成品净食材分量不低于 120g，整份菜品总重量不低于 140g，包含各类清炒时蔬、凉拌素菜，每份定价不得高于 3.5 元。

半荤半素菜类：单份总食材分量不低于 120g，其中荤料占比不低于 40%，整份菜品总重量不低于 140g，每份定价不得高于 4.5 元。

米饭、汤、酸奶、水果：定价不得高于 4.5 元。

2）满足不同人群消费，丰富员工选择，餐厅可提供小炒类菜品，即一菜一价模式，菜品定价需遵循市场行情，提供合理价格。点餐（菜式单点需明码标价并编明克数）；

3）另可增加其他特色餐方案，售价由供应商自定（应参考市场菜价合理制定）；

4）每周五提供下周详细菜谱，并标明熟食份量，以克为单位。

（3）病区患者用餐方案：

1）早餐：粥、点心、小菜、牛奶（200ml）；

2）中餐：一大荤、一小荤、一蔬菜、一豆制品、汤；

3）晚餐：一大荤、一小荤、一蔬菜、蛋类菜品、汤；

4）相关要求：

熟配食材份量：①大荤 150g；②小荤 50g；搭配菜 100g；③蔬菜 200g；④豆制品 150g；⑤米饭：每餐 200g；蛋类以一个整鸡蛋为标准。

提供平均餐标 30 元/天的供餐方案，报价含人力及加工成本，供餐方案确定后不再因市场物价变化而变动；提供一周详细菜谱，并标明熟食份量，以克为单位。

同时可提供 20 元/天和 40 元/天两种餐标，供患者根据自身情况选择，患者餐需根据医院相关科室要求制定，不可用半成品，需后厨自制，各类特殊饮食菜单菜品不能相同，以满足大部分患者要求。

3.3 膳食服务要求

（1）依据院方需要提供免费送餐服务。

（2）员工餐品种多样，午餐至少提供 10 个菜品供选择，特色餐根据季节变化提供适宜菜品，面档每天提供 3 个以上现炒浇头，面点品种每天不能少于 3 个（包括苏式面）。

（3）患者用餐受医院临床营养科指导，全天营养不低于：能量 10.1MJ（2409kcal）、蛋白质 110.5 克（18%）、脂肪 53.8 克（20%）、碳水化合物 370.5 克（62%）。

根据需要提供病员营养餐（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；流汁、半流汁、软食等普通饮食等，营养餐需专人负责，由专职厨师负责制作。要求做到营养均衡，饭菜可口，且需符合等级医院等级评审要求。病区患者可提前点餐，食堂按时送餐。

（4）根据院方需要，提供个性化需求用餐服务，品种为冷盆、热炒、点心、汤羹类。

（5）每逢中国传统节日，供应商需免费为病房患者提供中国传统节日的相关食品。

（6）供应商对目前员工餐厅进行布局调整，装饰改善，提升用餐环境。包括但不限于区域重新划分、餐桌椅更新改造、进出口处人性化布置等（改造方案须事先报院方审核）。

（7）供应商需对厨房、安全设备进行升级改造，老旧损坏设备需及时更换，建立后厨的明厨亮灶，所有费用由供应商承担。

（8）菜品入口率不低于 65%。即购买原材料的费用要达到餐费的 65%及以上。

4、人员要求

（1）人员配备要求：服务单位应配备经理 1 名、专职厨师 1 名、服务员 3 名。本项目配备总人员不少于 5 人。

（2）响应单位需承诺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”，并按国家有关规定，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，响应单位在投标文件中需提供工作岗位职责制度以及各项管理规定。中标单位需负责食堂日常保洁、水电气及日常管理等职责。

（5）厨师需定期更换（每半年），更换率不低于50%。