

政府采购合同

项目名称： 太仓市中医医院食堂外包管理服务

招标单位： 太仓市中医医院

中标单位： 广东中膳健康产业科技有限公司

签订日期：

以下为中标(成交)后签定本项目合同的通用条款，中标(成交)供应商不得提出实质性的修改。



太仓市政府采购合同

项目名称：太仓市中医医院食堂外包管理服务

项目编号：JSZC-320585-JSJG-G2025-0024

甲方：太仓市中医医院

地址：江苏省太仓市城厢镇人民南路 140 号

乙方：广东中膳健康产业科技有限公司

地址：广州市黄埔区新阳西路 38 号 1001-1、1001-2、1001-3 房

根据《中华人民共和国民法典》和《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规，为明确采购单位（甲方）和供应单位（乙方）购销过程中的权利、义务和经济责任，双方遵循平等、自愿、公平和诚实信用原则，经友好协商，同意按照下面的条款和条件订立本合同，以资共同遵守。

一、定义

以下术语有特定的含义：

服务是指根据合同规定乙方应承担太仓市中医医院食堂外包管理服务等工作和合同中规定乙方应承担的其它义务。

合同价款是指根据成交单位的投标文件和合同规定，乙方在正确地履行合同义务后甲方应支付给乙方的价款。

甲方是指合同中明确规定的实际购买和接受服务的单位。

乙方是指合同中规定的提供服务的单位。

损失是指合同一方因不履行合同义务而导致另一方及第三方的各种损失的费用，还包括守约方为减轻损失或维护权利而需支付的各种调查费用、车旅费用、律师费用等。

二、合同内容

1、合同期限：贰年，自 2025 年 12 月 29 日起至 2027 年 12 月 28 日止。

合同期内如乙方服务中出现食物中毒现象或安全生产事故等问题，甲方以书面形式通知乙方终止合同，乙方有义务协助甲方做好交接工作。

2、合同金额：人民币 肆佰陆拾捌万元整，（¥ 4680000.00 元）

3、合同组成部分：

①中标通知书；②乙方投标文件；③乙方在招投标过程中所作的其他承诺、声明、书面澄清等；④招标文件及其附件；⑤合同附件。以上与合同具有同等法律效力。

4、服务范围：

太仓市中医医院位于太仓市城厢镇人民南路 140 号，医院食堂约 400 平方米（含厨房区域、一个中型包厢、一个大型包厢及二楼职工食堂、一楼病人食堂）就餐人数约 400 人。甲方职工就餐采用餐卡系统，餐卡充值、补办等相关内容由甲方负责管理。其他人员就餐不采用医院的餐卡系统。乙方服务范围如下：

（1）负责住院病人就餐、订餐及送餐，负责病人营养餐的制作配送、营养制品的配送等。

（2）负责职工就餐、订餐及送餐、体检用餐、城厢急救站分站工作人员的一日三餐、专家工作餐、职工加班用餐（手术室用餐）的配送、进修实习生用餐。

（3）满足有需求的病人家属及临时用工人员的就餐。

（4）进修实习生凭身份证明（胸牌）享受 8 折就餐价格。

5、其他管理事项

（1）乙方必须是自行提供服务，不得将食堂经营管理项目进行任何方式的分包、转包，不得向医院以外的社会群体提供服务。

（2）乙方应承诺保持所承包的房产原状和用途，确需对房屋进行装修、改造，必须经医院允许在不影响房屋结构的情况下进行。除基础设施外，食堂在运行过程中用具添置由乙方自行承担。

（3）乙方需做好为医院患者及陪护、职工加班用餐、治疗饮食的制作、配送、进修实习生生活用餐、体检用餐、手术室职工用餐等服务。

（4）乙方按规定配置一定数量的公共营养师。按照医院营养师下达的治疗饮食单制作和配送治疗饮食，应以供应地方特色菜品为主。治疗饮食品种应符合营养科要求，治疗餐食谱需营养科审核，称重符合要求，标准清晰。

（5）乙方在签订合同后需及时在甲方协助下负责办理卫生许可证。

（6）配合甲方参加各类创建评审以及日常各类工作。

三、人员配备

1、根据中标要求，本项目中乙方配备不得少于15名工作人员。乙方负责食堂用工的聘用和管理，乙方人员全部薪酬及社会保障金、服装、安全等一切费用均由乙方负责，其中法定年龄段工作人员待遇不得低于苏州市最低工资标准。

2、乙方需将所有工作人员照片上墙；乙方入驻期间的所有人员持卫生部门核发的健康证上岗，并依政府规定每年检查一次，同时应向甲方提供确认资料后方可上岗。食堂工作人员必须到甲方备案，更换、补充人员必须经过备案。各岗位员工要统一服装，有岗前培训机构，服务人员100%经过岗前培训合格才上岗。

3、乙方员工应遵守医院的规章制度，对不符合甲方要求的乙方工作人员，甲方均有权要求调换。

四、服务要求

1、服务原则：确保饮食安全，配送及时，保证供给；

2、工作要求：乙方在经营活动中要严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全实施条例》等法律法规，遵守《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、医院餐饮消毒技术规范、医院感染管理规范等行业规范及医院的各项管理规定，完成医院管理中的各项指标和要求，经营花色品种齐全，价格合理，制定服务水平、饭菜品种、质量、价格水平、利润管理、环境卫生方面的规章制度，并保证有效执行。

3、价格标准：为保证职工和患者利益，食品饭菜价格以不高于市场价格为标准经营，在醒目位置及时公示，其中大荤4-6元/份，小荤3-4元/份，素菜1-2元/份，饭1元/份。具体标准以书面形式上报医院备案、审核。菜谱需提前公布，菜单、菜价需经采甲方报备。

4、医院订餐采用网络订餐、床旁订餐及现场选餐等多种方式。订餐时要保持安静，不得大声呼叫，送餐须送至床前。病人送餐中可设套餐，但须分类销售，让消费者有选择的机会。

5、质量保证：饭菜质量好、色香味俱佳、花色品种齐全，严禁经营腐烂变质食品。菜品标准须有高、中、低档次，保留低档饭菜。乙方证件齐全，保证就餐人员吃好、吃饱、吃得营养；

6、原材料：服务期内，中标人所需协议供货范围内的原材料必须渠道正规、

质量安全，有相应的许可证件，并对采购的原材料安全负责；甲方一经发现中标人在原材料采购环节出现安全问题，甲方有权即时解除合同；材料供应必须建立台账记录，追溯溯源。所采用供应渠道，其资质、生产场所、运输方式等应符合国家标准，若原材料被国家行政执法部门检测不合格，应承担相应的经济及法律责任。

7、能源管理：乙方每季度向甲方报送水、电、气的计量数据，甲方在支付乙方应得营业费用时直接扣除。

8、本着丰富医院职工的生活，引进竞争机制，食堂就餐卡可在院内咖啡店、宽来面馆等部门通用，职工可自行选择，与食堂并列，无必然联系。

9、食堂小超市零售食品价格不得高于品牌连锁超市价格。

10、一楼病人食堂供餐时间：早上 6:00-9:30；中午 10:30-12:30；晚上 16:30-18:00。二楼职工食堂供餐时间：早上 7:00-8:00；中午 11:00-12:30。早餐糕点由乙方自制。

五、费用结算

1、餐费结算：乙方服务期间，通过一卡通收取的费用，甲方按月支付给乙方。次月 15 号前开具正规餐饮发票送至甲方相关负责人，审核通过后完成付款。

2、水电气费用

(1) 乙方的水电费用应每季度向甲方报送水、电、气的计量数据，甲方在支付乙方应得营业费用时直接扣除；

(2) 燃气费用由乙方自行缴纳。

3、其他费用说明

(1) 在运营期间，乙方须对甲方财务公开，接受甲方财务监督。

(2) 厨房工程类维修一般均由乙方责任；非乙方责任所造成的维修费用由甲方承担。

(3) 厨房设备类的日常维修保养及油烟管道清洗由乙方承担。（由于乙方操作不当损坏的设备由乙方赔偿）。根据相关标准，定期保质对油烟管道进行清洗。

(4) 食堂餐具、洗涤用品、消毒药水、卫生用品等所有易耗品由乙方提供。甲方原有的固定资产清单，在交接时甲乙双方确认后签字确认，经营期间，不得损坏甲方固定资产，否则照价赔偿。若下一合同周期更换承包方，双方对接。

六、工作制度

1、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。食堂工作人员必须身体健康，在甲方备案，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、压面机等机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) 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。

2、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。

2.1 餐具、厨具卫生

(1) 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。

(2) 厨具和餐具要固定摆好。

2.2 环境卫生

(1) 每餐后打扫和清洗食堂地面，做到地面无杂物和积水

(2) 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。

(3) 对食堂周围的阴沟、角落、泔水桶，垃圾堆要经常清理，预防细菌感染食物

(4) 对存放厨具，餐具的各个角落要经常抹洗。

2.3 食堂工作人员个人卫生

(1) 每日有晨检记录（手部、衣服、头发）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。

(2) 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。

(3) 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，进入厨房区域须戴口罩、帽子。

七、考核要求

根据医院对后勤管理服务的要求与乙方的服务承诺进行考核，由医院组织考核小组，以及患者满意度调查成绩相结合，在实施过程中，甲方有权对考核标准完善优化，乙方需无条件接受甲方的考核要求。

乙方在经营的过程中发生违规经营或不履行义务时，甲方有权干预，对造成损失的，乙方应承担赔偿责任。

1、医院食堂考核标准及考核办法

为进一步加强食堂餐饮工作的管理，使食堂工作人员更好地为病员以及病员家属、医院职工提供优质规范的服务，加强对食堂的监督检查，提高服务质量，保证饮食安全，现依据《中华人民共和国食品卫生法》、及医院规章制度制订本办法。考核周期：每两个月/次，全年共6次。

2、检查考核人员的组成及分值比列：

①、医院食堂管理委员会：由医院工会及后勤保障部牵头组织相关科室人员组成。甲方考核分值占总分的50%；

②、第三方满意度调查中“膳食服务”考核。第三方考核分值占总分的50%；

3、检查范围：

伙食质量、服务质量、卫生标准、食堂管理及病员、医务人员满意率，病员以及病属、医院职工投诉（投诉扣分加倍）等。每月随机检查，检查结果按食堂

考核细则处罚。

4、考核后应处罚价款由甲方在次月支付乙方营业所得费用中直接扣除。

5、医院食堂管理委员会不定期对食堂进行满意度进行调查。(按每月满意度数值计)

6、在日常监督检查中,经食品卫生监督部门认定为食源性疾病的或被卫生监督部门处罚的,除按《食品卫生法》规定进行处罚外,甲方有权解除或终止承包协议,并由乙方完全承担相应经济及行政等一切责任。

7、计分规则

7.1 考核分值 90 分以上(包含 90 分)的为合格。

7.2 考核分值 89~65 分,(以 90 分为基础)每扣 1 分,扣除服务费 800 元。

7.3、考核得分不满 65 分的,视为乙方违约,甲方有权终止合同,乙方赔偿甲方合同中约定的违约金 20000 元。

7.4 乙方如在经营期间有下列情况之一,甲方有权无条件终止合同,乙方赔偿甲方合同中约定的违约金 20000 元。

①、如因食堂内部管理不善,无法保证向员工提供规定的伙食标准。

②、员工对乙方提供的服务强烈不满,严重影响甲方正常工作的开展。

③、不服从管理,态度恶劣,影响食堂整体形象,员工对伙食严重不满,多次提出整改。

④、不履行合同条款,有严重违法经营行为或严重违反食品卫生法和违反甲方有关规定。

⑤、出现食物中毒现象或安全生产事故。

八、其他要求

1、乙方服务履行过程中的所有费用,包括员工工资及福利(含五险一金)、加班费、食宿费用、意外险、高温费、服装、节假日补贴以及国家规定的社会保险、管理费、人员培训费、所需所有的原材料、水电气费用、食堂物料消耗品(如洗洁剂、纸巾、牙签等)、各种税费、保险、劳保、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及一切不可预见的费用等均由乙方承担。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,甲方不再支付其它费用。

2、乙方承诺在中标后 20 天内购买《食品经营安全责任险》、《公众责任险》、雇主责任险（个人保额 $\geq$ 50 万）。

3、乙方为甲方所提供的服务人员的劳动、人事关系应归属乙方，乙方必须按照法律、法规及劳动法的有关政策为服务人员办理缴纳养老、失业、医疗等各项社保。合同期内如遇政府调整最低工资标准或社保公积金基数调整，新标准与旧标准之间所产生的差额，由乙方支付相应增加费用。乙方为甲方所提供的服务人员在合同期内如发生因工负伤、致残、疾病、死亡等各类劳动仲裁事宜均与甲方无关。

4、服务期间如发生火灾及食品中毒等安全事故，发现不及时，处置程序不正确而造成损失及人员伤亡的，由乙方承担全部法律责任、包括但不限于经济赔偿责任及安全责任。

5、乙方有责任配合甲方接受上级领导部门的监督、检查，提供必须的资料。每年应将服务人员、所有管理及培训资料交一份给甲方，如有需要必须随时提供。合同终止时，乙方应将所有后勤服务管理及服务一体化的资料交给甲方。

6、乙方应按计划每季度进行对应的安全培训、安全演练等工作。

九、甲、乙双方权利义务

1、甲方应当为保证项目服务的完成，给予乙方积极支持，为乙方提供项目实施的必要条件；

2、甲方应当按照本合同约定按时支付合同金额。

3、乙方提交的服务成果未经甲方书面许可，不得向任何第三方泄露。

4、乙方提供必要的技术培训，协助甲方完成其他需要中标单位配合的服务。

5、乙方根据国家标准、行业标准和规范要求及标书规定的服务质量标准和相关要求，保质保量地完成服务工作。

十、知识产权

1、在合同履行过程中，由甲方向乙方提供的资料——包括但不限于程序、文件、报告、说明、图表等均归甲方所有。

2、在合同履行完毕后，乙方依据本合同及本合同附件向甲方提供的任何程序、文件、报告、说明、图表等的知识产权均归甲方所有（但属于乙方或第三方的除外），乙方不得以任何形式使用或向第三方透露。

十一、保密条款

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，除该方作相反的书面说明外，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露。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。

十二、风险责任

根据甲乙双方协商确定。乙方在项目服务期间应制定项目安全实施管理措施，并严格遵守安全管理要求，乙方在项目服务过程中因管理不当、维护措施不当等因素或不按安全管理要求，造成人员安全或财产损失事故的，其责任均由乙方承担，甲方不承担责任。

十三、其它约定：

- 1、乙方应诚实信用，严格按照招标文件要求和投标承诺履行合同，不向甲方进行商业贿赂或者提供不正当利益。
- 2、本合同未尽事宜，双方本着友好互利的原则协商解决。协商不成，可向合同履行地人民法院诉讼解决。
- 3、本合同如与国家或上级规定相抵触时，按国家和上级有关规定执行。
- 4、本合同自经甲乙双方授权代表签订并加盖公章后，自签订之日起生效。
- 5、本合同一式伍份，甲乙双方各执贰份，代理机构壹份。

甲方（盖章）：

法定代表人（签名）：

签约日期：2025.12.2

乙方（盖章）：

法定代表人（签名）：

签约日期：2025.12.2



附件 1:

太仓市中医医院食堂考核标准

类 目	服务考核标准	分 值	评分方法
行 为 规 范 16 分	按响应书承诺数量及类别到岗,所有人员持健康证上岗,不得使用超龄人员 4 分;至后勤保障部备案 2 分。	6	发现 1 名健康证过期扣 1 分;发现 1 名超龄人员扣 1 分,以此类推;未备案扣 2 分
	衣着整齐、热情周到,不吸烟,服从医院安排; 按要求戴一次性手套、口罩等防护用品	4	现场查看,发现 1 例扣 1 分
	制度上墙餐厅人员知晓并执行 4 分	4	未上墙扣 2 分;未执行扣 2 分
	设置食品总监、食品安全员 2 分	2	未设总监 1 分;未设安全员扣 1 分
服 务 质 量 20 分	经营展示厅内物品价格不得高于连锁品牌超市 价格需至后勤保障部备案	8	发现一例扣 1 分,以此类推 未至后勤保障部备案扣 1 分
	订餐、送餐、售餐工作认真,不出差错;	4	发现一例投诉扣 1 分;以此类推
	职工日常反馈问题处理及时,补救回复及时。	4	每发现一次扣 1 分(未及时补救扣 2 分);以此类推
	菜品花色齐全、营养卫生、定期更新	2	不齐全扣 1 分;不卫生扣 2 分; 未定期更新扣 1 分
	当日菜品、菜价均要在大堂内公示	2	未公示扣 1 分;价格超标扣 1 分
食 品 安 全 20 分	食品出入库专人验收并登记;证件齐全,质量保证 2 分 相关产品供应商营业执照、产品合格证齐全 2 分 至后勤保障部备案 2 分	6	无验收登记扣 1 分;证件不齐全扣 1 分,以此类推 无营业执照扣 1 分,无产品合格证扣 1 分 未至后勤保障部备案扣 2 分
	食堂清洁干净无蜘蛛网、无灰尘、无积水等;有晨检记录	6	发现 1 处扣 1 分,以此类推 无记录扣 2 分
	食品做到分类、分架、离地、离墙整齐堆放 2 分 调料品摆放整齐,标示清楚并加盖、定期清洗 2 分	4	食品未按要求摆放,发现 1 次扣 1 分; 调料品发现 1 次扣一分,以此类推
	冰箱、冰柜内食品生熟不得混放	4	发现 1 次扣 2 分,以此类推



卫生状况 28分	油烟机定期清洗，每季度至少一次，出示清洗书面证明	4	未清洗无记录扣4分
	水槽等干净、下水道畅通状况，无积物、淤泥等	4	发现1处扣1分，以此类推
	做好消杀，餐厅、厨房内无蝇、蚊、蟑螂等	4	发现1处扣1分，以此类推
	库房物品分类摆放整齐、离地离墙15cm	2	发现1处扣1分，以此类推
	垃圾分类是否标准，垃圾桶周围卫生情况	2	发现1处扣1分，以此类推
	《每日食品安全检查记录》是否完整	2	不完整扣2分
	《每周食品安全排查治理报告》是否完整	2	不完整扣2分
	《每月食品安全调度会议纪要》是否完整	2	不完整扣2分
	荤、素食品分池清洗、清洗后的食品不得接触地面	2	发现1处扣1分，以此类推
	加工生、熟食品的刀、砧板及盛器分开	2	未执行扣2分
	餐具是否在保洁柜消毒，无油污渍，摆放是否整齐。	2	发现1处扣1分，以此类推
安全生产 16分	每次炊具使用后必须关好气阀、电源；下班前必须管好蒸汽、天然气、电源等。	6	发现一次未关扣2分，以此类推
	有安全演练计划（燃气、蒸汽、疏散等） 每季度开展一次安全演练并做好相应的台账	4	无计划、无演练扣4分；有计划未演练扣2分
	食品总监、安全员对员工每月至少开展一次业务培训：突发和应急事件处置流程掌握情况并做好台账	4	未开展、无记录扣4分；记录不全扣2分
	制定符合自身实际的食品安全管控清单	2	无清单扣2分
合计		100	

考核人：

考核日期：