

扬州市妇幼保健院食堂管理项目合同

江苏省政府采购合同（服务）

项目名称：扬州市妇幼保健院食堂管理项目

甲方：扬州市妇幼保健院

乙方：江苏恒邦后勤服务有限公司

甲、乙双方根据扬州市妇幼保健院食堂管理项目公开招标的结果，签署本合同。

一、合同内容

1.1 标的名称：扬州市妇幼保健院食堂管理

1.2 履行时间（期限）：自合同签订之日起三年。合同期内，甲方每年对乙方进行年度综合考核，考核合格则合同自动延续下一年度。若年度考核不合格，甲方有权在合同期满时不再续签，或根据本合同第九条约定提前解除合同。

1.3 履行地点：扬州市妇幼保健院

1.4 标的具体内容：

1.4.1 甲方提供经营场所及厨房设备设施，乙方须按规操作，爱惜使用。食堂包括烹调间、食品加工区、配餐区、就餐区、主副食仓库、冷库和办公等区域。乙方应根据甲方要求服务：提供膳食配送服务、提供接待餐、会议餐、托班餐、清真餐和提供净菜服务等。

1.4.2 食堂管理服务内容包含：1、病员家属食堂服务；2、职工食堂服务；3、母婴康育月子中心及LDRP陪餐服务；4、便利店服务（职工）。

1.4.3 乙方需为病人提供订餐、送餐服务，还应按照《医院临床营养科建设管理规范》保证病员的治疗饮食，根据甲方与病人的治疗需要，开展营养餐。

1.4.4 乙方按质按量按时提供符合营养卫生及花色品种丰富的餐饮食品及优质服务。

1.4.5 乙方自带流动资金，实行在甲方依照本合同条款管理下的自主服务、独立核算的运营机制。

其他具体要求详见附件1《项目需求》

二、合同金额

2.1 本合同预算金额：450万元/年（大写：肆佰伍拾万圆/年）；实际金额为据实结算，结算方式是按月结算。

三、技术资料

3.1 乙方应按招标文件规定的时间向甲方提供服务（包含与服务相关的货物）的有关技术资料。

3.2 没有甲方事先书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或任何合同条文、规格、计划、图纸、样品或资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

四、合同转包或分包

4.1 乙方不得将合同标的转包或分包给他人履行。

4.2 乙方如有转包或分包行为，甲方有权解除合同。

五、合同款项支付

5.1 合同款项的支付方式及进度安排

(1) 结算方式乙方开票为：江苏恒邦后勤服务有限公司邗江中路分公司。

(2) 服务开始后，甲方每月对乙方上月的服务质量进行考核（考核标准详见附件2），每个月结算一次服务费用，乙方按经双方签字确认的月度考核汇总结果开具正式发票，甲方在收到发票后15日内付款。（如月度考核中被扣款，则付款时扣除相应金额）。

(3) 乙方须提供合法有效的增值税专用发票或普通发票，发票内容须与合同约定的货物名称、规格、数量、金额完全一致，且符合国家税务管理规定，在乙方未开具发票前，甲方有权拒绝付款。

六、税费

6.1 本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

七、项目验收

7.1 甲方依法组织履约验收工作。

7.2 甲方在组织履约验收前，将根据项目特点制定验收方案，明确履约验收的时间、方式、程序等内容，并可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。

7.3 对于实际使用人和甲方分离的项目，甲方邀请实际使用人参与验收。

7.4 如有必要，甲方邀请参加本项目的其他乙方或第三方专业机构及专家参与验收，相关意见将作为验收书的参考资料。

7.5 甲方成立验收小组，按照采购合同的约定对乙方的履约情况进行验收。验收时，甲方按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认。验收结束后，验收小组出具验收书，列明各项标准的验收情况及项目总体评价，由验收双方共同签署。验收结果与采购合同约定的资金支付及履约保证金返还条件挂钩。履约验收的各项资料存档备查。

7.6 验收合格的项目，甲方根据采购合同的约定及时向乙方支付合同款项、退还履约保证金。验收不合格的项目，甲方依法及时处理。采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《民法典》。乙方在履约过程中有政府采购法律法规规定的违法违规情形的，甲方将及时报告本级财政部门。

八、双方的权利

8.1 甲方依据本合同对乙方进行全方位监管，如发现食品卫生、消费安全或其他安全隐患，甲方有权立即要求乙方进行整改。特别要禁止食物中毒事故发生，一旦发生类似事故，甲方有权追究乙方的责任（包括但不限于经济责任），同时乙方需支付违约金50000元。如因乙方食品安全的原因导致甲方向第三人赔偿的，甲方有权向乙方进行追偿。

8.2 甲方有权要求乙方按时缴纳食堂水、电、燃气费用。

8.3 食堂现有设备设施的维修保养由乙方负责，费用由乙方承担。

8.4 因市政停电、停水、停气等情况（突发情况或通知）导致食堂无法正常供餐，乙方应及时向甲方报备并积极安排供餐工作，乙方除因特殊情况外，造成误餐或停餐，每发生一次，乙方需向甲方支付

违约金 50000 元。

8.5 乙方在甲方的协助下办理（年审）餐饮卫生许可证，费用由乙方承担，并在食堂显著位置公布上墙。

8.6 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、环境卫生、供餐服务等。乙方必须按时、按质、按量供餐，做到饭菜新鲜可口、菜色花样翻新、营养搭配科学。乙方必须严格操作规程，规范使用和爱护甲方的设备，定期清洗保养维护设备，保证食堂环境整洁。

8.7 乙方负责食堂工作人员的定期体检，并保证工作人员持有效的健康证上岗，费用由乙方承担。

8.8 乙方应按有关规定，定期对食堂进行消毒清洁，并做好防鼠、灭蝇、灭蟑、灭蚊等除四害工作，保持整洁卫生的生产服务环境。

8.9 乙方工作人员上班时须统一着工作装，佩戴工作帽、口罩等劳保防护用品。生产操作符合食品卫生操作管理要求。

8.10 乙方必须确保食物的质量，严把进货渠道及进货质量关。确保蔬菜、肉食品、冷菜等卫生，食品卫生以及环境卫生达标合格。做到进货渠道、索证资料规范，符合卫生监督部门相关规定，随时接受监督和管理部门的检查。每餐食品留样，杜绝食品安全事故发生。

8.11 乙方应遵守相关部门规范的一切有关安全的法律法规（食品安全、消费安全、防盗安全、防投毒安全等），乙方对发生该等事件的一切后果承担全部法律、经济责任。为此乙方应制定严格的安全规则制度，结合医院的安全规则制度加强管理，并接受院方的安全监督。

九、违约责任

9.1 乙方逾期提供服务的，乙方应按逾期提供服务合同总额每日千分之六向甲方支付违约金，由甲方从待付合同款项中扣除。逾期超过约定日期 10 个工作日不能提供服务的，甲方可解除本合同。乙方因逾期提供服务或因其他违约行为导致甲方解除合同的，乙方应向甲方支付合同价款总额 30% 的违约金，如造成甲方损失超过违约金的，超出部分由乙方继续承担赔偿责任。

9.2 乙方所提供服务的标准不符合合同规定及招标文件规定标准的，甲方有权拒绝接受服务，并可单方面解除合同。

十、不可抗力事件处理

10.1 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

10.2 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

10.3 不可抗力事件延续 120 天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

十一、解决争议的方法

11.1 双方在签订、履行合同中所发生的一切争议，应通过友好协商解决。如协商不成，由甲方住所地人民法院管辖。

十二、合同生效及其它

12.1 合同经双方法定代表人或授权委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

12.2 本合同未尽事宜，遵照中华人民共和国现行法律法规有关条文执行。

12.3 本合同正本一式肆份，具有同等法律效力，甲方执贰份，乙方执壹份，见证方执壹份。

12.4 合同附件是本合同的组成部分，与合同正文具有同等法律效力。

甲方：扬州市妇幼保健院

乙方：江苏恒邦后勤服务有限公司

法定代表人或授权代表：

法定代表人或授权代表：

联系电话：0514-80828096

联系电话：

签订日期：2025年12月23日

签订日期：2025年12月23日

见证方：

地址：

法定代表人或授权代表：

联系电话：

签订日期：2025年12月23日



HBSS 恒邦膳食

扬州市妇女儿童医院食堂管理项目

开标一览表

项目名称：扬州市妇女儿童医院食堂管理项目

项目编号：JSZC-321000-JITC-G2025-0296

包号(如有)：/



投标货物及服务名称	投标报价
病员家属食堂基础套餐 一	大写：壹拾壹元整 小 写：11.00(元)
病员家属食堂基础套餐 二	大写：壹拾肆元整 小 写：14.00(元)
职工食堂基础套餐一	大写：玖元整 小写：9.00(元)
职工食堂基础套餐二	大写：壹拾壹元整 小 写：11.00(元)
LDRP 陪餐	大写：柒拾伍元整 小写：75.00(元/人/天)
母婴康育月子中心餐食	大写：壹佰捌拾元整 小写：180.00(元/人/天)

日期：2025年10月20日

注：1、供应商在报价时应充分考虑不确定性因素所引起的费用。

第三节满足项目需求中的实质性要求承诺

尊敬的扬州市妇幼保健院：

我司承诺满足项目需求中的实质性要求。

特此承诺！



江苏恒邦后勤服务有限公司

2025年10月20日

附件1 《项目需求》

一、管理模式

1. 采用全委托管理模式，由乙方负责为甲方的食堂提供膳食服务并规范经营。

2. 甲方相关部门负责监督和指导食堂经营管理工作，按乙方在投标文件及合同中的约定，扣除乙方上月应上交院方的各项费用，甲方考核后将上月营业收入的剩余部分（无息）以对公转账方式转入乙方的银行账户中。

3. 乙方必须保证其经营行为合法有效，承包经营期间所发生的所有债权、债务及劳资纠纷、员工人身伤害等，均由乙方自行负责并依法承担责任。

4. 甲方制定食堂监管细则。对乙方的原材料采购、品种、价格及成本、饮食产品质量、卫生要求等，实施全过程检查、监督和管理指导。

4.1 乙方采购的大米、食用油品、鱼肉类、蔬菜等食材，需从大型超市、食蔬基地、原厂家或经销商等正规渠道采购，乙方原材料的采购价格应向甲方公开，甲方不定期进行菜品价格市场调研，如发现菜品价格高于市场水平，甲方有权要求乙方进行整改，并按市场低价计算成本。市场价比对扬州市发展和改革委员会网站（价格与收费 - 价格监测）：http://fgw.yangzhou.gov.cn/fzggw/cbdc/nav_list.shtml；扬州市发展和改革委员会网站没有的原材料，以大润发、麦德龙等大型超市日常价格进行比对；

4.2 甲方有权监督乙方的餐饮品种和价格；

4.3 甲方有权督查食堂的安全生产及食品卫生安全，并对违规行为予以处罚；

4.4 甲方有权抽查评价饮食产品的质量，并对违规行为予以处罚；

4.5 甲方有权监督食堂智慧点餐系统和病员家属食堂营收情况，按时与乙方结算；

4.6 甲方有权协调就餐秩序。

乙方应按三级医院评审中的规范和要求，对涉及食堂方面的条款，接受甲方的考核和检查，并根据甲方需要，完善各种记录、形成台账资料存档备查。

二、服务要求

病员家属食堂（包含母婴康育月子中心及LDRP陪餐）需满足患者家属的膳食需求，按医院窗口规范服务要求，保障膳食工作顺利运行；职工食堂为本院职工提供餐饮服务（严禁对病员家属等非本院认定的工作人员提供服务），同时提供便利店服务，满足病员家属及员工的日常多元生活需求。

乙方需符合下列要求：

1、安全要求

1.1 安全事故发生率为“零”（符合但不仅限于《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国消防法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《生产安全事故应急条例》《团体膳食单位服务质量规范

TCCA017-2020》等法律法规）；相关要求详见附件1国家卫健委《医疗和疾控机构后勤安全生产工作管理指南》及（试行）（国卫密安发〔2019〕2号）第8部分“食堂安全管理指南”《食堂安全管理督导检查表》；

1.2 各种安全检查“达标”（包括但不限于国家、江苏省及扬州市卫健委、市场监督管理局、生态环境局、消防等部门检查考核标准）；

1.3 所有生产经营、用人均需合法合规（如质量管理、安全管理、合同管理、劳动管理、食品经营许可、消防安全等，必须符合《食品安全法》《劳动合同法》《团体膳食单位服务质量规范 TCCA017-2020》等国家、江苏省和扬州市各类法律法规、部门规章、技术操作规范）；

1.4 上岗人员遵纪守法、上岗资质有效合法（如用工合同、健康证、上岗证等）；

1.5 所有货源资质有效合法（符合但不限于《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《生产安全事故应急条例》《团体膳食单位服务质量规范》等法律法规）；

1.6 食品原材料采购供应能够溯源并安全合格（同上）；

1.7 食品加工及配餐送发流程合规（同上）；

1.8 安全动线、设施、培训等合规（同上）。

2、服务方案及质量要求

2.1 人员要求

2.1.1 本项目由乙方直接管理，不得转包、分包、挂靠；

2.1.2 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；

2.1.3 项目负责人必须具备3年以上餐饮行业管理经验，大专及以上学历，年龄50周岁以下，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；

2.1.4 配备安全生产和食品安全管理员；

2.1.5 保证甲方职工膳食餐的烹饪技术服务质量，厨师长应具备具有劳动保障部门颁发的高级厨师证（三级），具有相同岗位工作经验5年以上，年龄50周岁以下，掌握厨房管理专业理论，熟悉菜点烹饪要求、主要菜系的烹饪操作及厨艺特长；厨师（面点师）须具备2年以上从事餐饮业服务经验，并持证上岗；如遇接待餐，需由乙方委派高级职称以上厨师制作，保证餐饮质量。（提供相关证明材料或说明）

2.1.6 关键岗位（项目负责人、厨师长、安全员（兼职）、厨师、面点师等）持证上岗；

2.1.7 服务人员年龄分别为：男55周岁以下，女50周岁以下；

2.1.8 所有服务人员必须持有有效的餐饮人员健康证，有一定沟通能力及相关工作经验；各岗位人员应持证上岗，所有工作人员应为与乙方签订劳动合同的在职人员，并且在甲方与乙方双方均有登记备案记录。工作人员要求统一着装（工作帽、工作衣、工作裤等），配戴工作卡，服装干净卫生，无污渍、不湿不油。具备良好的个人卫生习惯，卫生不合格不得上岗，双手指甲长度不超出指肚1.5mm；头发须全部包在工作帽内。

2.1.9 配餐员要求形象好、能熟练运用文明用语，掌握基本的沟通技巧；

2.1.10 从业人员认真制定培训计划，定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及操作技能培训。须提交员工激励方案（含员工考核标准、具体的奖惩措施）；

2.1.11 乙方所提供人员岗位设置不得低于人员岗位设置表，相关要求详见附件 23《职工食堂餐饮服务人员基本岗位设置表》。

2.2 场所设备及经营许可

2.2.1 具备独立的粗加工间、切配间、操作间、餐具洗涤消毒间、冷库、主、副食库房、更衣间、卫生间等；

2.2.2 甲方提供适宜的办公场所用于投标人的现场管理，不提供从业人员的住宿与休息用房；

2.2.3 乙方须按国家法律法规办理所经营主体的《餐饮服务许可证》及其他相关证件，确保在有效期内，如以后相关部门执法查处中，出现任何问题与甲方无关，乙方自行承担一切责任（包含不限于经济、法务等）。

2.3 满意度要求

在乙方服务期限内，医院管理部门针对职工就餐服务每月进行满意度调查，月平均满意度达到 85 分以上（以 85 分为基数，每降低 1 分，扣罚当月职工餐流水的 1%，依次累加），如连续 2 月低于 80 分，甲方可免责终止合同；

2.4 质控要求

2.4.1 制定标准化、规范化工作制度与流程，并按照《团体膳食单位服务质量规范》相关要求执行（符合但不限于卫健委、市场监督管理局、疾控中心、医院职能部门等相关要求）；

2.4.2 建立质量控制与食品安全管理小组，有专门的食品安全管理员（按时填写安全手册），有人员分工和各种会议及培训记录（食品安全、质控检查、安全隐患）等。

2.5 食材要求

2.5.1 建立库房进销存管理台账系统，并认真落实出入库程序。库房管理要求：

【1】食品与非食品应分库存放，不得与洗化用品、日杂用品混放。

【2】食品仓库实行专用并设有防鼠、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。

【3】食品应分类、分架、隔墙隔地存放。各类食品有明显标识，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏、冷冻保存。

【4】储存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上注明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

【5】定期查阅进货台账和检查食品的保存与质量状况，对即将到期的食品应当在进货台账中做出醒目标注。

【6】建立库房进出库专人验收登记制度，做到勤进勤出，先进先出，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，及时清理不符合食品安全要求的食品。

【7】食品库房应经常开窗通风，定期清扫，保持干燥和整洁。

2.5.2 账目每月公布一次，随时接受甲方及上级相关部门检查。

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
肉类	猪肉：净瘦肉、后腿肉、猪肝、排骨、猪油、筒子骨、猪血等；采购时，必须保证供应为屠宰厂采购当日屠宰的生鲜猪肉，拒绝冷冻肉，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、	所有商品必须满足国家和地方相关规定

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
	无毛、按压无水迹。 牛肉：肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，肉品须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹。纹理清晰，肉质细腻，品质好。 其他肉品：必须符合食品安全国家最新标准，鲜（冻）畜、禽产品质量要求。	
蔬菜类	当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质异物，须 48 小时内采摘供应，须保证菜面干净、无泥土、码放整齐、无破损、大小统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全洁净（如使用洗涤剂须达标的食品级）、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。	
鸡蛋	鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。	
豆制品	豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等；须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。（参考品牌：祖名、维扬等同品质品牌）	
水果	当季各类水果，无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应，原水果须保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟。	
米线面条	米线、鲜面条、干面条、饵丝；要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准。	
大米	大米须达 GB1354—86 特二级标准，水分含量在 12° 以下，无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米；大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及其电话，生产日期不得大于三个月，同时出具出厂证明及检测报告。	
食用油（非转基因）	按国家食用调和油质量标准 GB1535，质量等级一级；有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装。（参考品牌：金龙鱼、福临门及中粮等市场主流品牌）	
水产品	鱼类要求体表光滑无病灶，有鳞鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑油粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有本色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。部分海水鱼参照冻品标准执行。	
冻品	冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。符合国家绿色批发市场标准，应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施。	
调料	外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染。（参考品牌：海天、恒顺、太太乐、莲花、三和四美等市场主流品牌）	
副食及其他	须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。	

2.6 在各级行政和行业主管部门检查考核工作中，各项考核指标由投标人负责完成并达标。

甲方有权对餐厅卫生、服务人员健康状况、个人卫生、环境卫生、垃圾分类、主副食品原料进货

渠道、质量、卫生、成品售价等项目进行监督检查。对发现的问题，要求乙方限期整改，对乙方整改不到位，违反操作规程等不良行为视情节进行一定数额的经济处罚，直至停业整顿，每发生一次非严重不良行为罚款 1000 元，每发生一次严重不良行为罚款 3000 元，发生经卫生部门确认食物中毒现象，罚款 50000 元，并由乙方承担相关责任；发生三次不良行为进行停业整顿。停业整顿两次解除合同。

乙方必须使用计算机收费刷卡系统，就餐人员预交的费用由甲方统一管理，甲方根据就餐员工实际消费情况将隔月结算拨付给乙方。不得多扣磁卡存款，不得负数消费和提现业务，不得除欠账款，未经甲方同意不得发放各种形式的就餐券，不得采用现金方式交易。每发现一次现金交易罚款 10000 元，若累计发现三次现金交易，甲方有权无条件终止合同。

乙方负责食堂的食品安全卫生，必须与甲方签订饮食安全卫生责任状。甲方严格执行事故责任追究制度，如在承包期内发现使用病畜、病禽、地沟油、变质食材等情况，发生食物中毒等重大责任事故损害就餐员工身体健康，影响甲方声誉，乙方必须承担由此造成的一切责任和经济损失，甲方有权立即无责终止合同。

食堂服务人员在服务过程中的安全由乙方负责。如厨房设备操作、用电、用气等不注意安全引起生产事故，或发生意外伤亡事故，乙方承担全部责任和相应的经济补偿，甲方概不承担任何责任，情节严重的，甲方有权终止合同。

2.7 乙方需根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国消防法》、《餐饮服务》、《医疗和疾控机构后勤安全生产工作管理指南》等法律法规，制定出针对本项目的《安全生产标准化管理实施方案》，不定期接受甲方相关职能部门的联合督查考核，对于发现的问题，限时整改，取得成效、形成整改报告，存档备查。

2.8 便利店要求

乙方应为职工提供品种丰富，价格低廉的商品销售服务，便利店商品销售价格不高于市场价格，销售点的位置面积以厨房现状为准；服务形式以中标方与大型、连锁或自营超市合作，采用提货点或连锁便利店的形式，方便甲方职工采购。

3、服务技术需求

3.1 膳食需求

3.1.1 供餐时间

早餐 6:00 - 9:00，午餐 11:00 - 13:00，晚餐 16:30 - 20:30。可根据季节及甲方的工作要求和相关标准进行微调。每周营业 7 天，全年无休。乙方需承诺供餐起始时间和供餐时长不低于以上要求。

外来人员或职工体检的供餐时间以甲方通知为准。

3.1.2 供餐品类

病员家属食堂：日常午餐与晚餐，至少提供 2 种基础定价套餐，分别为一大荤、一小荤、二素菜、汤、米饭；二大荤、一小荤、二素菜、汤、米饭，套餐价格和菜品标准(见附件 3)。每天中午必须保证大荤 4 个、小荤 6 个和素菜 5 个品种。乙方不得以任何理由限制基础套餐供应时间与供应数量。

职工食堂：提供选餐服务，至少提供五大荤、五小荤、五素菜、二汤、二粗粮、二主食、水果、酸奶、风味餐：（包含不限于 4 个品种，包含：砂锅粉丝、盖浇饭、水饺、石锅拌饭、炒菜等），须提供员工优惠价。提供净菜、点心配送服务。乙方不得以任何理由限制供餐时间与供应数量。

3.1.3 供餐标准

3.1.3.1 符合营养、卫生、安全标准，严格执行国家《民法典》《食品安全法》《餐饮业食品卫生管理办法》《餐饮服务许可证管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》的规定，建立健全卫生管理制度，杜绝食物不良事件。

3.1.3.2 出品质量：

米饭：米质良好、色泽纯正，不糊、不夹生，软硬适当，饭的温度不低于 30 摄氏度；

菜肴：色鲜味美，原料新鲜，口味咸淡适中，无杂物，热菜中心温度不得低于 70 摄氏度；

面制品：成品软硬适当，不酸、不涩，色泽纯正，均匀量足，现场制作，不得提供速冻成品；

副食品：口味纯正，色泽正常；

汤：汤品味道浓郁均衡、不油腻、不浑浊、营养丰富，温度不低于 60 摄氏度。

对外送的菜品提供保温装置，菜品重新加热时不得使用一次性塑料制品。

3.1.3.3 在保障基础套餐的基础上，投标人可根据经营情况提供盖浇饭、小炒、地方风味、特色餐饮等，以满足职工多元化需求。售价不高于周边市场同类食品售价。

3.1.4 送餐服务，餐饮服务方根据甲方对特殊科室（包括手术科室、ICU 类、急诊等）的需求，提供免费送餐服务，接到送餐电话 45 分钟内送至指定地点。

3.1.5 出餐服务，餐饮服务方负责人在就餐时间段，应及时关注售餐间的菜肴品种及窗口排队情况，发现缺菜现象，应及时通知后厨 15 分钟内补足规定菜肴品种，窗口排队原则上不得超过 8 分钟。并做好突发性停电、停水、停汽及食物中毒的应急预案。并能按照相关制度执行到位。

3.1.6 餐饮服务方应有计划地做好供餐预算，尽量减少剩余饭菜，并做好保鲜冷藏管理，不能与生食、半成品混合存放。素菜限当餐使用，小荤限当日使用，大荤限 24 小时内使用。

3.1.7 能够按需提供多元化特殊供餐服务（包括但不限于清真食品、素食、西餐）。

3.1.8 食堂菜单每周更换一次。提前 1 周做好菜肴款式、试做、试尝、成本分析、定价等提交给甲方后勤保障处审核后执行。

早餐：干稀搭配，提供白粥、杂粮粥、鸡蛋、包子、点心、油条、热牛奶、热豆浆、酱菜、馄饨、面条等每天至少 20 个品种；

午餐：品种不少于 40 种【包括大荤、小荤、素菜、小吃、地方特色食品（兰州拉面、云南米线、广西米粉等）、汤、面食等】；

晚餐：品种不少于 30 种【包括大荤、小荤、素菜、小吃、地方特色食品（兰州拉面、云南米线、广西米粉等）、汤、面食等】；

食品要求小荤需含肉类或蛋类，汤要有质量、有一定数量的固体食物。一周内做到荤、素菜、汤类无重复，需要兼顾东西南北中风味。乙方可根据实际情况制定优惠方案，如每天提供特价菜品、二次调料等。

3.1.9 除上述日常餐饮服务外的医院餐饮需求，如学术会议餐、茶歇、预定餐桌等，在不影响甲方员工就餐的情况下由需求部门自行商定，费用另行结算。

3.1.10 每周五需将下周职工餐菜单、菜谱公示并报后勤保障处。如有特殊情况需调整菜品，须经

后勤保障处管理人员同意后可根据实际调整，质量不得改变。

每餐次的食品成品均按要求进行留样，留样食品在专用冷藏设备中冷藏是否存放>48小时，专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员。

3.2 其他要求

3.2.1 与现有医院点餐系统无缝对接，满足电子预约点餐服务，制定电子膳食食谱；

3.2.2 开设特色服务，包括但不限于节日膳食特色服务、与职工互动、膳食宣教等服务；

3.2.3 开展与医院的合作创新服务项目，包括但不限于食品创新研发营销、膳食服务模式创新、餐饮文创产品等；

3.2.4 提供甲方所需的应急膳食服务，并有相应的应急预案及落实程序；

3.2.5 遇到重大或有意义的节日需提供增值服务。包括但不限于端午节、中秋节、重阳节、护士节、医师节、三八妇女节为就餐者提供时令习俗特色餐品，负责做好年夜饭等节日食品的烹饪制作，提供人性化服务；

3.2.6 不得提供院区范围以外的“外卖服务”；

3.2.7 配合完成对口支援和扶贫农产品的采购任务。

3.3 监督管理

3.3.1 医院后勤保障处等部门有权依照国家及江苏省、扬州市有关《团体膳食单位服务质量规范（T/CCA017-2020）》、食品安全、卫生防疫、消防控制、安全生产等相关法律法规的要求对投标人进行监督检查，同时要求投标人对违规行为进行整改。乙方应无条件接受监管，发现问题及时整改。

3.3.2 政府部门（如卫健委、市场监督管理局、消防等）及等后勤保障处、保卫处相关处室有权对乙方以下各项工作进行监督和检查；

3.3.2.1 食物原材料及其他是否符合要求；

3.3.2.2 主副食品的加工、制作、销售、储存等情况是否符合要求；

3.3.2.3 餐厅、厨房、冷库、常温库、灶具、厨具、餐具、食品和人员的卫生情况；

3.3.2.4 经营场所灭蝇、灭蟑、灭虫、灭鼠等病媒生物防制情况；

3.3.2.5 各岗位人员有与之相符的上岗证和操作水平情况；

3.3.2.6 食堂内设施设备的安全操作使用、定期保养、及时维修等情况；

3.3.2.7 水、电、气、蒸汽等高危操作是否符合要求；

3.3.2.8 厨房安全消防及安全生产执行情况；

3.3.2.9 食堂各种应急预案准备和执行情况。

4、设备设施要求

4.1 食品加工动线符合相关法规要求；

4.2 食品加工设施及使用要符合《食品安全法》等要求；严格执行江苏省卫健委颁发的苏卫管（2021）93号，食品包装材料符合国家相关规定；

4.3 食堂排烟系统清洗要符合消防、生态环境等部门相关标准及要求，保证排烟系统的清洁、卫生和安全使用，每季度提供一次排烟系统清洗报告；

4.4 食堂内的油烟风罩、风管、油烟净化器、风口、风机、灶台、操作台、洗碗机、消毒柜、冰箱、冷库等设备和就餐区域环境、餐桌、餐椅等设施应严格按操作规程责任到人，定人、定时清理除油污，切实做到每天“一小清”，一周“一大清”，并做好相关记录，坚决杜绝因工作失误或不到位而造成的火灾或其它事故、故障，如系未按操作规程而发生事故或其它故障，乙方承担其法律、经济责任。此条是厨房安全运行的重点，必须认真执行，少一次罚款 500 元；

4.5 食堂全电厨房设施的安全使用应达到相关要求（如市场监督管理局、生态环境局及医院相关部门等要求）；

4.6 食堂排烟标准达到环保标准；

4.7 以上内容中需要改造的费用由乙方承担；

4.8 甲方负责厨房所有的设施设备质保期内的维保督促，质保期满后由乙方自行维修或重新投资更换设备，原设备交由甲方进行处置。

三、费用要求

（一）费用模式

1、所有运营管理费用由乙方承担。甲方不提供其他投入，不补贴运营和管理成本，不承担水、电、食材采购、垃圾清运、人员薪酬福利、低值低耗用品、生物防治（灭蝇、灭蟑、灭虫、灭鼠等病媒生物消除），设备设施（包含但不限于门窗、家具厨具、空调、照明等）质保期满后的维修保养由甲乙双方负责，并收取承担相应费用；

2、水、电、天然气费用：乙方承担食堂水、电、天然气费用，每月经甲方确认结算；

3、厨余垃圾处理费用：垃圾厨余的处理符合政府部门的相关规定，乙方承担由此产生的费用及相应法律责任；

4、至少每季度进行一次污水管道疏通、烟道清洗，相关费用由乙方承担；若乙方未及时清理，将由甲方聘请第三方进行清理，其费用在上月供餐流水中抵扣；

5、乙方负责自身经营管理所需办公用品支出、厨房消耗品及餐厅易耗品支出（如笔、手套、水鞋、口罩、围裙、百洁布、餐厅纸巾、一次性帽子、砧板、菜刀、土豆脱皮机、扫把、地拖、洗菜装菜篮子、锅铲、蒸笼、餐具等）。按需供给，如未及时供应，影响厨房运营，每次扣减 500 元；

6、乙方进场后，如对食堂现有环境进行改造，应提交书面申请报甲方同意后自行改造，产生的费用由乙方承担；

7、其他费用：上级部门对食堂专项检查所产生的费用由乙方承担。

（二）定价标准

1、乙方膳食售价：病员家属食堂套餐直接成本不得低于 50%，非套餐直接成本不得低于 55%；职工食堂套餐直接成本不得低于 50%，非套餐直接成本不得低于 60%；

2、服务期限内的食品原材料、人员、消耗品、食品质量和安全监测等由乙方负担；

3、服务期间任何服务项目费用有变化时，应当由采购方、乙方双方协商并签署书面补充合同方可生效。其它方式的财务结算双方另行协商，并签订书面合同；

4、根据乙方的供餐量并结合考核情况按甲方规定流程进行结算。次月前 8 个工作日内，乙方向后勤

合同号：2025-ZBCGZX-152

保障处报送上月经甲方确认的结算资料，凭后勤保障处、财务处核对的食堂结算凭证，开具正规票据，按甲方规定流程进行结算，动态接受监管审计。

附件2

食堂安全管理督导检查表

项目	要点	是否响应
人员要求	食堂配备食品安全管理人员，设立食品安全管理小组	
	食品安全管理人员具备餐饮服务食品安全培训合格证明	
	为病患提供膳食的营养厨房，配备营养专业技术人员提供营养膳食指导	
	各岗位人员均具备相关专业资格	
	各岗位人员均具备有效的健康证明	
	各岗位人员均经过岗前安全生产培训并考核合格	
制度管理	明确餐饮业和食品安全有关的国家法律法规和标准规范、餐饮行业标准规范以及相关的国内规范化文件	
	食堂负责人及时向从业人员培训最新的政策信息及管理制度	
	食堂常规生产、治疗膳食、卫生、食品安全、防范应急等管理制度齐全	
	对高风险的食品加工环节制定加工操作规程	
档案管理	建立和制定档案管理制度	
	档案有专项负责人管理，分类明确并妥善保存	
	记录表格齐全，设计合理，填写整齐	
	档案按规定时限进行保存，存在有效期的档案文件及时更换	
	出入库记录纳入电子信息系统	
相关方管理	食堂根据规定将食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、日常监督检查结果记录表等信息公示在就餐区醒目位置	
	建立且执行相关方管理制度	
	相关方资质齐全	
教育培训	各项目协议均明确规定双方的安全生产责任和义务	
	食堂的负责人和安全生产管理人员接受安全培训，每年培训学时≥12学时	
	食堂负责人和安全生产管理人员每年接受≥40小时的餐饮服务食品安全集中培训	
	新上岗的从业人员，岗前安全培训时间≥24学时	
设备设施管理	每半年对从业人员进行一次食品安全培训考核，合格通过后方可允许其继续上岗工作	
	食堂场所设有存放消毒后餐用具的专用保洁设施，标识明显	
	按要求设置防尘及有害生物防治设备设施	
	消防灭火器具齐全，有专业人员定期检查维护，完善各种检查记录，异常情况及时报告	
	消防通道通畅，应急照明灯、安全出口指示灯等消防应急设备完好	
	针对各容易产生生产安全问题的环节，在醒目处设立警示标识	
	公示餐饮服务相关过程	
设置废弃物存放设备设施，规范存放		

	与具有资质的餐厨废弃物收运单位签订合同，明确各自的安全责任和义务，留存对方的资质证明复印件（需加盖收运单位公章），建立餐厨废弃物处置台账；定期清理隔油池	
	油烟排放应符合相关标准	
	定期清理烟道（至少每季度一次）确保符合环保及消防要求	
应急管理	制定食品生产安全事故应急预案，并定期组织演练，各种记录及影像相关资料存档备查；	
	应急预案定期评审、修订完善，持续改进有成效	
	定期组织工作人员进行生产安全事故的相关培训	
	制定食物中毒处置措施，流程正确合理	
食品管理	采购物品资质齐全	
	明确各类货品查验时需要检验的资质证件	
	食堂有单独存放不符合验收的未入库货品的区域	
	食品贮存摆放能按要求将生品与熟品、成品与半成品、食品与非食品、食品与天然冰应做到隔离存放	
	库房有单独存放变质、过期食品的区域	
	清洗不同类型食品原料的器具分开标注，独立使用	
	使用禽蛋前清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳	
餐饮生产过程管控	切配不同类型食品原料的刀具分区标注并独立使用	
	专间、专用操作区有明显的标识以明确用途	
	专间内温度 $<25^{\circ}\text{C}$	
	专间为专人专用，进入专间时更换专用的工作衣帽并佩戴口罩，加工制作前严格清洗消毒手部	
	成品中心温度 $>70^{\circ}\text{C}$	
	食品开封后于外包装标注开封日期	
	规范存放、记录和使用食品添加剂	
	餐品日产日清	
	每餐次的食品成品均按要求进行留样	
	留样食品在专用冷藏设备中冷藏是否存放 >48 小时	
	专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员	
	售餐过程中对食品采取有效防护措施	
	售餐人员帽子口罩佩戴齐全，手部清洗消毒，不得直接接触食品	
	配置专用保温送餐车，并定期进行清洗消毒。	
	送餐过程中，分隔独立包装食品与非食品、不同存在形式的食品，盛放容器和包装严密	
定期检查餐具、用具消毒设备或设施的运行状态		
洗涤剂、消毒剂使用操作规范准确		
定期清洗、消毒保洁设施、设备		

附件3

食堂餐饮服务人员基本岗位设置表

序号	职位	病员家属食堂	职工食堂
1	项目负责人		1
2	厨师长		1
3	会计 (主副食库保管员)		1
4	安全生产与食品安全员		1 (兼职)
5	厨师 (含面点师 1 名)		5
6	保洁及服务人员		11
7	送餐员		2
8	营养师		1 (兼职)
岗位合计			21

总人数至少 21 人，所有人员均要持有健康证。男员工 ≤ 55 周岁，女员工 ≤ 50 周岁。以上服务人员配备根据实际运营情况，经院方同意后可实时调整。

附件4

病员家属食堂基础套餐定价标准及带量食谱基本要求

基础套餐	参考菜品	成品净重
套餐1 (一大荤一小荤二素)	红烧狮子头	肉泥100克
	番茄炒蛋	番茄80克鸡蛋20克
	青椒土豆丝	土豆85克青椒15克
	冬瓜海带汤	冬瓜40克海带10克
	时令蔬菜	100克
	米饭	200克
套餐2 (二大荤一小荤二素)	红烧鸡腿	鸡腿110克
	红烧鱼块	鱼块110克
	青椒肉丝	肉丝30克青椒70克
	三鲜豆腐	豆腐80克辅料20克
	冬瓜海带汤	冬瓜40克海带10克
	米饭	200克

附件5 职工食堂基础套餐定价标准及带量食谱基本要求

品种	菜单	成品净重
大荤	百叶结烧肉	猪肉40克百叶结60克
	豉油霸王鸡	鸡110克
	红烧草鱼块	草鱼110克
	红烧鸡腿	鸡腿150克
	蜜汁大排	猪大排100克
	秘制鸭腿	主鸭110克
	红烧肉圆	前夹肉泥100克
小荤	芦蒿炒香干	芦蒿40克香干60克
	土豆炒鸡片	鸡片30克土豆70克
	肉沫炖水蛋	肉沫15克鸡蛋85克
	大白菜肉丝	肉丝30克大白菜70克
	青椒肉丝	青椒70克肉丝30克
	番茄炒蛋	番茄70克鸡蛋30克
	白瓜肉片	白瓜60克肉片40克
	洋葱炒蛋	洋葱60克鸡蛋40克
素菜	蒜泥苋菜	苋菜100克
	肉汁大萝卜	萝卜95克肉沫5克
	清炒大白菜	大白菜100克
	清蒸玉米	玉米80克

主食	白米饭	200克
	白馒头	100克
	葱油花卷	110克
荤汤	肚肺汤	肚肺50克
	猪肝汤	猪肝50克
	鸡汤	三黄鸡肉50克
素汤 免费	西红柿蛋汤	西红柿40克鸡蛋10克
	冬瓜海带汤	冬瓜40克海带10克
	萝卜豆腐汤	萝卜30克豆腐20克
奶制品	扬大酸奶	市场售价的九折
水果	时令水果、果切	售价不得高于市场价

附件 6

母婴康育月子中心菜单及带量食谱基本要求

菜单设计根据院方专业指导及产妇实际情况，按照周期定制菜单，灵活调整菜单。月子餐要求提供摆盘服务，餐具卫生精致，与菜品搭配和谐，菜品色香味俱全，外形精致美观，色彩搭配和谐，食材多样化，营养均衡，烹饪方式清淡，禁食蒜、辣椒等辛辣食物。口味少油少盐无味精，无添加剂。根据季节相应调整并定时添加特色新品。每日定时定点配送，使用专业保温设备，确保餐品的温度及新鲜度。

母婴康育月子中心一周菜单及带量食谱基本要求								
餐次	时间	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
早餐	7:00	红薯粥 300g	南瓜粥 300g	银耳百合粥 300g	血糯米粥 300g	青菜疙瘩鸡蛋汤 300g	黑米粥 300g	花生藜麦粥 300g
		三丁包 1 只	奶香包 1 只	鱼汤馄饨(10 个)	核桃包 1 只	草炉烧饼 1 只	红糖馒头 1 只	小米糕 1 只
		蒸贝贝南瓜、铁棍山药(南瓜 60g、山药 60g)	蒸红薯、玉米(红薯 60g、玉米 60g)	蒸贝贝南瓜、铁棍山药(南瓜 60g、山药 60g)	蒸红薯、胡萝卜(红薯 60g、胡萝卜 60g)	蒸玉米、铁棍山药(玉米 60g、山药 60g)	蒸南瓜、芋头(南瓜 60g、芋头 60g)	蒸紫薯、蒸胡萝卜(紫薯 60g、胡萝卜 60g)
		无菌蛋 1 只	翡翠鸽蛋羹 200g	水波无菌蛋 1 只	无菌蛋 1 只	红糖鹌鹑蛋 10 只	煮鸽蛋 1 只	麻油炖蛋 200g
		五谷豆奶 300g	浓豆浆 300g	黑豆浆 300g	牛奶(温) 300g	黄豆浆 300g	牛奶(温) 300g	五谷豆浆 300g

早点	9:30	牛奶(温) 300g	黑芝麻米糊 300g	牛奶(温) 300g	红豆薏仁露 300g	香蕉燕麦牛奶 300g	花生核桃露 300g	奶香紫米露 300g
		坚果 50g	坚果 50g	坚果 50g	坚果 50g	坚果 50g	坚果 50g	坚果 50g
午餐	11:30	猪肝腰花汤 (猪肝 200g、腰花 100g)	鲫鱼豆腐汤 (鲫鱼 300g、豆腐 60g)	山药老鸭汤 (山药 100g、老鸭 200g)	冬瓜排骨汤 (冬瓜 100g、排骨 200g)	枸杞乌鸡汤 (枸杞 50g、乌鸡 200g)	虾仁鲜蔬汤 (虾仁 100g、时蔬 200g)	猪蹄黄豆汤 (猪蹄 200g、黄豆 50g)
		芥蓝炒牛肉 (芥蓝 100g、牛肉 200g)	麻油腰花 (腰花 200g)	春笋炖河虾 (春笋 200g、河虾 50g)	虾仁炖草蛋 (虾仁 100g、鸡蛋 200g)	山药粒虾仁 (山药 200g、虾仁 100g)	胡萝卜炖牛肉 (胡萝卜 100g、牛肉 200g)	白灼大虾 (沙虾 200g)
		清蒸鲈鱼 (鲈鱼 200g)	香菇滑炒鸡片 (香菇 100g、鸡肉 200g)	鸡汁干丝 (干丝 300g)	肉沫野山菌 (肉沫 50g、野山菌 200g)	白灼黑鱼片 (黑鱼片 200g)	丝瓜炒蛋 (丝瓜 200g、鸡蛋 100g)	菠菜百叶丝 (菠菜 150g、百叶 100g)
		白灼广东菜心 (广东菜心 300g)	鸡腿菇炒油菜 (鸡腿菇 100g、油菜 200g)	蚝油生菜 (生菜 300g)	香菇青菜 (香菇 50g、青菜 200g)	清炒芦蒿 (芦蒿 200g)	清炒鸡毛菜 (鸡毛菜 200g)	山药炒木耳 (山药 200g、木耳 50g)
		大米杂粮饭 200g	黑米饭 200g	小米饭 200g	紫米饭 200g	芝麻饭 200g	白米饭 200g	三色粗粮饭 200g
午点	14:30	鲜奶红豆元宵 300g	桂花山药糊 300g	鲜奶芒果芋圆 300g	花生红豆汤 300g	黑芝麻汤圆 300g	红枣莲子百合羹 300g	木瓜牛奶 300g
		水果拼盘(三种 350g)	水果拼盘(三种 350g)	水果拼盘(三种 350g)	水果拼盘(三种 350g)	水果拼盘(三种 350g)	水果拼盘(三种 350g)	水果拼盘(三种 350g)
晚餐	17:30	蘑菇炖鸡汤 (蘑菇 100g、草鸡 200g)	山药仔排汤 (山药 100g、仔排 200g)	老母鸡汤 (老母鸡 200g)	菠菜虾滑汤 (菠菜 100g、虾滑 200g)	梅条肉汤 (青菜 100g、梅条肉 200g)	虫草炖乳鸽 (虫草 20g、乳鸽半只)	鲫鱼汤 (鲫鱼 300g)

		青菜炖豆腐 (青菜 200g、豆腐 100g)	西芹鲍鱼片 (西芹 200g、鲍鱼 50g)	番茄烩牛肉 (番茄 100g、牛肉 200g)	麻油鸡 (鸡肉 300g)	肝腰合炒 (猪肝 200g、腰片 100g)	肉沫炖豆腐 (肉沫 50g、豆腐 200g)	玉米胡萝卜炒鸡丁 (玉米 80g、胡萝卜 80g、鸡丁 100g)
		杂粮馒头 1 只	金汤娃娃菜 (娃娃菜 300g)	松茸青菜 (松茸 50g、青菜 200g)	西芹炒百合 (西芹 200g、百合 50g)	银鱼涨蛋 (银鱼 20g、鸡蛋 200g)	上汤西兰花 (西兰花 300g)	清炒油麦菜 (油麦菜 300g)
		蒸红薯 120g	黑米饭 200g	小黄米饭 200g	紫米饭 200g	藜麦饭 200g	白米饭 200g	三色藜麦饭 200g
晚点	21:00	栗子糕 1 只	面包 2 片	千层糕 1 只	蛋糕 1 只	奶香黄金糕 2 片	桂花糕 2 片	豆沙包 1 只
		牛奶(温) 300g	牛奶(温) 300g	牛奶(温) 300g	牛奶(温) 300g	牛奶(温) 300g	牛奶(温) 300g	牛奶(温) 300g