

兴仁市人民医院

食堂服务承包合同

甲方：兴仁市人民医院（以下简称甲方）

通讯地址：贵州省兴仁市兴仁大道东侧

联系人：郑 莉

联系电话：_____

乙方：贵州学强商贸有限公司（以下简称乙方）

统一社会信用代码：91522301MACC8FMF77

通讯地址：贵州省黔西南布依族苗族自治州

法定代表人：王志祥

联系人：田华明

联系电话：_____

甲乙双方根据 兴仁市人民医院食堂服务采购项目
(项目编号: QXNCX-CG-2025002) 的 询价成交 结果, 甲方
接受乙方为本项目的供应商。根据《中华人民共和国民法
典》、《中华人民共和国食品安全法》及其他有关法律法规,
甲乙双方根据本项目采购文件、投标文件及招投标过程中确
定的有关内容, 签署本合同, 订立如下条款, 以供双方遵照
执行。

一、服务地点

兴仁市人民医院职工食堂、外科楼营养小木屋。

二、服务期限

自 2025 年 08 月 01 日起至 2028 年 07 月 31 日止。服务
合同为三年(合同一年一签), 每年合同期满后, 甲方根据
招投标文件对乙方的服务质量和考评结果, 决定是否续签下
年合同(考核标准见附件一、附件二), 合同因上述原因不
能续签时, 乙方必须无条件撤场。

三、合同金额及支付方式

1、三年中标价格为: 贰佰陆拾万元整(小写: ¥260 万
元)。

2、每年服务费用为: 每年基础费用人民币 贰拾伍万元

整（小写：¥250000.00 元）+全年就餐份数（早餐、中餐、晚餐（含快餐类、粉面、饺子类等）的就餐人次）*1.16 元+特色餐饮（含治疗膳食、面点类、外卖订餐、粥类、炒菜、炒饭、小火锅、蒸菜类、辣椒类、炖品类、月子餐、小木屋夜班等等）按照销售额的 20%提点+全年接待桌餐桌数*50.00 元/桌。

3、费用每月结算一次，经双方核对清楚后于每月 30 日前支付上月费用（结算公式：每月基础费用 20833.3 元+当月就餐份数*1.16 元/份+当月特色餐饮营业额*20%+当月接待桌餐桌数*50.00 元/桌）。除合同约定的费用以外、甲方不再支付乙方任何津补贴。

4、乙方指定服务费汇入账户：

账户名称：贵州学强商贸有限公司

开户银行：中国农业银行股份有限公司兴义南盘江支行
指定账号：

四、服务范围

- 1、职工食堂所有做工服务及打餐。
- 2、面点房所有面点做工。
- 3、小木屋对外经营的所有用工。
- 4、医院指定科室的送餐服务。
- 5、满足营养食堂的做工需求。

6、所有院内的外卖送餐服务。

7、所有接待餐做工。

8、医院根据需求提供年货、糕点（蒸菜类、月饼类、油辣椒、酸辣椒等等）。

9、合同未涉及到的所有与用餐有关的服务。

五、服务质量和要求

1、提供做工服务满足招标文件中配置（其中厨师2人、面点师1人、工人人数不限制）。

2、所有做工和管理人员入场前均须提供健康证和体检报告（二级以上医院提供），厨师需再提供厨师证，面点师需提供相应资质。

3、每周提供菜谱供医院选择，按医院规定的开餐时间准时供餐。早餐不低于每天3-5个品种（不包括粥和鸡蛋），中晚餐保证有一个主菜、2-3荤菜、一个蔬菜、和一个素菜、一个汤或根据医院需要调整。

4、面点（含中式、西式）及其他特色供应。

5、所有丢弃物（剩菜、剩饭、泔水等）的处置。

6、食堂所有做工服务有关场所的卫生和管理，保证符合国家食品安全相关要求。

7、服从甲方的所有管理考核和制度。

8、准时开餐：职工食堂：早餐：07:00-9:00 中餐：

11:30-13:30 晚餐：17:30-19:30；外科楼营养小木屋；
07:00-22:00，特殊情况服从医院临时调配。

六、甲方的权利和义务

1、甲方明确专职管理人员对食堂进行管理，有权对乙方所有食品安全、服务安全、卫生情况及员工各种证件（厨师证、健康证、体检报告）进行检查和监督，做好双方的协调工作。

2、甲方有权每月对乙方的做工和服务进行考核，针对存在的问题，要求乙方及时整改（具体考核内容及标准见附件一、附件二），此考核内容满分 100 分，90 分合格：

（1）、80 分-90 分之间扣除中标人 1000.00 元。

（2）、70 分-80 分之间扣除中标人 2000.00 元。

（3）、60 分-70 分之间扣除中标人 3000.00 元。

（4）、低于 60 分，甲方有权单方面终止合同，根据事故认定，要求乙方赔偿并不予退还乙方保证金。

3、甲方有义务维护乙方正常的工作秩序，保障乙方的水电正常供给。

4、甲方提供场地及现有设施设备供乙方管理使用，乙方有义务妥善保管和正确使用，使用期间的维修维护费用由甲方负责，合同期满后移交给甲方，并保证设施设备能正常使用，如人为破坏不能正常使用，由乙方负责维修或赔偿。

5、甲方有权要求乙方无条件执行国家相关法律法规及

医院规章制度和相关政策。

6、甲方必须为乙方提供一定数量的就餐人数作参考，尽可能不出现断餐和避免造成浪费。

7、甲方为乙方提供2套居住场所，每套收取费用2400.00元/每年，水电费自理，入住用物、工作服（含围腰、袖套等）自备，费用从服务期满的最后一个月扣除。

七、乙方的权利和义务

1、乙方根据相关用工规定，负责签订所有自聘人员的用工合同，并按时支付员工工资。乙方员工出现任何安全事故，由乙方自行承担，与甲方无关。

2、乙方可根据需要更换厨师，以满足口味变化，但任何时候有新员工入职，在入场前均需提供相应的证件和资质。

3、乙方有权要求甲方保障正常的水电供应。

4、乙方不得将该项目的服务进行转包，不经双方协商中途不得离场，一旦造成毁约，乙方将承担相应的违约责任。

5. 乙方每天应对食材留样，配合医院管理人员对厨房、库房和用餐厅进行检查和考核。

6、乙方有义务按照甲方《等级医院标准》的要求建立营养室，根据医院专业营养师的营养搭配为病人提供治疗饮食，开展配餐送餐等业务，满足甲方需求。

7、乙方员工上班不留长指甲，按要求统一着装，文明用语、热情服务，精神饱满。做到人走关火、关气、关水、关电、关好门窗，保证方方面面的安全。

8、乙方有义务对聘用员工进行各种食品安全及相关法律法规知识进行培训，配合甲方完成食物中毒、消防、停水、停电等应急演练。

9、乙方在合作期满后，除续签合同或再次中标外，于合作期最后一日与甲方办理好各种交接手续后离场。

八、合同的履行

1、乙方在签订合同时向甲方缴纳履约保证金人民币伍万元整（¥：50000.00 元）履约保证金缴纳形式为：现金、银行转账、银行保函、商业保函。待所提供的服务按时完成并经考核合格后，甲方一次性无息退还给乙方。

2、甲方有权每季度做满意度调查，满意度低于 60%，视为乙方违约，甲方有权单方面终止合同，除结算清当月服务费外，扣除乙方缴纳的保证金作为违约金（该违约金为惩罚性违约金）。

3、在合作期间，乙方必须遵纪守法，不得进行其它违规、违法性的经营活动，服从甲方管理，否则甲方有权单方终止合同，扣除乙方缴纳的保证金作为违约金（该违约金为惩罚性违约金），并由乙方承担因此产生的一切法律和经济

责任，若因此给甲方造成损失的，乙方还需赔偿甲方的损失，包括但不限于甲方为实现债权而支付的律师费、保全费、诉讼费、公证费、鉴定费、执行费等。

4、在合作期间，乙方必须严格遵守中华人民共和国颁发的相关法律法规：《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国治安管理条例》、《公共场所卫生管理条例》、《中华人民共和国食品安全法》。

5、因乙方操作不当等原因造成被盗或火灾等事故，乙方应承担相应的法律责任和经济损失。

6、甲方为乙方提供的食材必须保证安全、卫生，避免出现食品安全事故；若发生食品安全事故的，且被证实为因做餐过程、食材保存环节等食材采购到库后的原因的，由乙方承担全部责任，甲方有权单方面终止合同并扣除乙方缴纳的保证金作为违约金（该违约金为惩罚性违约金）；甲方因此承担责任的，有权向乙方追偿，且乙方还应赔偿由此给甲方造成的损失，包括但不限于甲方为实现债权而支付的律师费、保全费、诉讼费、公证费、鉴定费、执行费等。若因甲方食材采购不当造成的食品安全事故，乙方不承担责任，但乙方未认真验收及时发现问题的，视具体情况，甲乙双方按过错比例分担责任。

九、争议的解决方式

甲方和乙方在履行合同中发生争议的，双方可以友好协商解决或者提请争议评审组评审；若任意一方不能通过友好协商解决、不愿提请争议评审或者不接受争议评审组意见的，任意一方均可向兴仁市人民法院提起诉讼。

十、合同生效

1、本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

2、合同一式四份，甲乙双方各执二份，均具有同等法律效力。

3、合同未尽事宜由双方共同协商签订补充协议后解决，补充协议、本合同附件与本合同具有同等法律效力，补充协议与本合同约定不一致的，以补充协议为准。

(以下无正文)

甲方：
法定代表人：
授权委托代理人：1 周生伟

乙方：
法定代表人：
授权委托代理人：

签订日期：2025年7月24日

附件一：

兴仁市人民医院食堂做工考核制度

一、厨房卫生要求

1、蔬菜加工时必须，一泡、二洗、三清，洗后菜中不得有泥沙，虫子和杂物黄叶等。用淡盐水浸泡 30 分钟以上，发现变质腐烂的菜品立即丢弃处理。

2、坚持生熟分开原则，粗加工和精加工分开，不使用过期变质食材。

3、蔬菜瓜果，肉类，干货，半成品，须分类存放，并离地面 15 公分以上，严禁直接放于地面。

4、打餐时如果是直接入口食品，必须使用工具或戴一次性手套，切不可用手直接拿放。餐后及时清理打菜窗口及菜台卫生，清洗盛菜盆、盒，并定点摆放整齐，及时冲洗地面，水渠，确保下水道畅通，无油污、菜渣。

5、刀、占板、锅铲、盆、桶、勺等厨房用具在使用前要清洗干净，按规定摆放整齐，刀、石、占板要生熟分开使用。切完菜，应及时清理垃圾集中处理，并清洗工作台，地面。货架、油烟罩、蒸柜、炉灶、洗菜池、洗碗池，每天保证清洗干净。

6、随时清理卫生死角，防止老鼠、苍蝇、蟑螂等污染食物。定期清理冰柜，保持洁净无异味。

7、垃圾箱，污物桶要及时清洗干净，保持无异味。

二、切配卫生要求：

1、切配组在加工物料前，必须对物料进行质量检查，不加工病死、毒死、死因不明、腐败变质的禽兽、肉及鱼类。

2、在加工过程中，肉类菜类不得落地，万一不小心掉落地面，必须清洗干净才能使用，盛菜的篮筐不能直接着地，必须放置垫板之上。

3、蔬菜必须经过“一拣，二洁，三浸泡”过程，浸泡时

间不能少于 30 分钟，确保清洗过的蔬菜无泥沙、无黄叶、无杂物、无青虫等。

4、所有菜类必须放置于菜架上，不得随地乱堆放，切配清洗好的菜类应及时送往烹调间，以备厨师取用。

5、肉类必须把毛，鳞，甲壳清理干净后方可进一步加工。

6、切配完后必须把砧板清洗干净并消毒，竖起晾干。消毒方法：

(1) 洗烫法：用完后，用刀具，硬刷将砧板面上残渣刮干净，再用自来水冲净，然后用开水缓慢烫两遍，竖起晾干。

(2) 阳光消毒法：按上法将砧板洗净然后放在阳光下晒 2 个小时，让阳光中的紫外线对砧板进行消毒杀菌。

(3) 撒盐消毒法：占板先刷洗，除去面上残渣，然后在其上面撒上一些盐过一整夜，以起到消毒作用。

7、下班前，搞好各自岗位卫生工作，并检查扫尾是否彻底。

三、烹调卫生要求：

1、各厨师应每餐对所需锅、盆、铲等工具用清洁剂彻底清洗，以保证菜肴不被污染，每锅菜后应用清水洗锅。

2、油、盐、调料用后剩品应及时清理并加盖，以防被污染。

3、厨师炒菜前必须对各类菜品调料进行检查发现变质停止使用。

4、烹饪菜肴，必须煮熟煮透。

5、厨师对当餐剩余的生、熟菜要及时放入冰柜，确保保存方法正确。

6、冰柜物料应按顺序存放，生熟分开，半成品与成品分开，并按先进先出的原则加以使用。

四、餐具卫生要求：

1、打菜勺、打饭勺，要用盆盛放，不能直接放于台面。

2、餐具必须做到：一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁，餐具内外要干净，干燥无油污，无洗洁剂泡沫。

3、餐具要集中摆放整齐，保持清洁，用白布盖好，防止污染，未消毒餐具不得循环使用。

4、餐具用具用完及时清洗，做到谁使用谁清洗或专人清洗。

五、餐厅卫生要求：

1、地面经常清洗，保持台净、地净，无垃圾杂物、无积水、干净清爽。

2、桌面、台凳餐后及时清理，确保干净无残渣，无尘埃。

3、墙壁、门窗、风扇、灯管定期清洗无蜘蛛网。

4、每周一次大扫除，用清洁剂洗台面、地面、门窗，尽量做到无蝇、蚊、蟑螂等。

5、专人负责回收餐具，不得乱放。剩菜剩饭，倒入指定容器及时加盖或运走，确保餐厅无异味。

六、面点房卫生要求

1、各种设备清洁，摆放整齐，不堆放杂物。

2、各种面点成品要加盖保存，防污染。

3、面点保质期标记符合食品卫生要求。

七、库房卫生要求：

乙方员工要配合甲方管理员做好库房管理，保持清洁整齐、干燥，不得有鼠、虫、苍蝇等。

八、其他要求：

因做餐操作不当或食材保存不当导致的食源性事件，产生的一切损失由承包方全部负责。

附件二

兴仁市人民医院食堂做工考核评分表

分值 项目	考核内容	满意	较满意	一般	不好	很差	存在问题
	分值	10分	8分	6分	4分	2分	
整体要求 (10分)	满足招标文件要求配置工作人员, 厨师证、健康证、体检报告符合要求 (合计16人)	☐	☐	☐	☐	☐	
	分值	6分	5分	4分	3分	2分	
卫生状况 (30分)	个人卫生(工作服、口罩、围裙、发髻、手套、指甲等)	☐	☐	☐	☐	☐	
	饭菜卫生①摆放台是否清洁卫生, 无油渍水渍等②饭菜中有无异物、蚊虫等:	☐	☐	☐	☐	☐	
	餐具卫生①消毒、卫生状况②碗、筷、勺子、餐盘无油渍, 摆放整齐	☐	☐	☐	☐	☐	
	餐厅卫生 ①桌椅排列整齐、无油渍 ②地面干爽, 不粘滑、无油渍、水渍 ③及时清理泔水桶 ④餐具回收处是否及时清理, 保持清洁 ⑤是否进行环境大扫除, 查记录	☐	☐	☐	☐	☐	
	后厨卫生 ①操作间地面干爽、整洁、无油渍, 道路无油渍 ②清洗盆、水槽是否干净, 下水道畅通, 有无积物、淤泥等 ③设备用品摆放整齐、排油烟设备干净, 无油渍、水渍 ④食品分类摆放、冰箱卫生, 生、熟食物是否全部分开储藏	☐	☐	☐	☐	☐	
	分值	10分	8分	6分	4分	2分	
饭菜质量 (40分)	早餐品种满足合同要求(三种以上, 鸡蛋和粥除外)	☐	☐	☐	☐	☐	
	饭菜品种、荤素搭配, 到达合同约定要求	☐	☐	☐	☐	☐	
	饭菜口味	☐	☐	☐	☐	☐	
	各种菜肴保证色泽正常, 无怪味异味	☐	☐	☐	☐	☐	
	分值	5分	4分	3分	2分	1分	
服务态度 (20分)	服务态度、礼貌用语	☐	☐	☐	☐	☐	
	打餐动作轻柔, 沟通良好	☐	☐	☐	☐	☐	
	打饭速度、责任心, 打菜一视同仁	☐	☐	☐	☐	☐	
	出现断餐现象, 能及时补充	☐	☐	☐	☐	☐	
总分100分, 每项满意得该项满分, 满意度每降低一个等次, 该项总分降低1分, 以此类推。90分合格, 80-90分。处罚乙方1000元, 80分, 处罚乙方2000元, 60-70分处罚乙方3000元, 低于, 60分以下或出现食品安全事故, 甲方有权要求乙方终止合作, 并不予退回							