

温岭市第一人民医院滨海新城院区食堂委
托服务采购

合 同



甲方: 温岭市第一人民医院

乙方: 浙江何野家餐饮管理有限公司

签约地点: 温岭市

签订日期: 2024年12月27日

合同条款

甲方：温岭市第一人民医院

乙方：浙江何野家餐饮管理有限公司

根据 温岭市第一人民医院滨海新城院区食堂委托服务采购 (项目编号: CC024C10161-2) 采购结果和采购文件要求, 并依照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》及其他等有关法律、行政法规的规定, 同时在平等、公平、诚实和信用的原则下, 经双方协商一致, 订立本合同。

一、服务内容

温岭市第一人民医院滨海新城院区食堂委托服务采购。具体内容以招标文件中要求为准。

二、合同金额

1. 本合同金额为 (人民币大写): 捌拾柒万零贰佰肆拾元整, ¥870240 元。

该价格已包括通过全部政府有关部门、甲方在内的各项验收及正常作业所需的一切完成合同条件所需的一切本身和不可或缺的所有附带工作开支。具体包括工资津贴、办公费、培训费、服装、高温补贴费、节日加班费、其它劳保福利、管理费、税金、服务员装备 (如: 帽子、袖套、围裙、口罩、高筒靴) 等费用。

三、本合同期限

服务期限 1 年, 从 2025 年 1 月 1 日至 2026 年 12 月 31 日, 具体由甲方协定。

四、转包或分包

1. 本合同范围的服务, 应由乙方直接履行, 不得转包他人; 除非得到甲方的书面同意, 乙方不得将本合同范围的服务全部或部分分包给他人;

2. 如有转让和未经甲方同意的分包行为, 甲方有权解除合同并追究乙方的违约责任。

五、经营制约

1. 未经甲方同意, 乙方无权在承包区域内从事任何广告活动或类似宣传, 如有违反, 甲方有权依照广告法和甲方相关的规定责令乙方限期改正, 并对其进行处罚; 但甲方在该区域发布的广告、宣传保证不影响乙方的正常工作。

2. 乙方不得以甲方的名义从事任何经济活动, 若有违反, 由此发生的一切债权、债务均由乙方承担, 一律与甲方无关。

六、甲乙双方的权利和义务

(一) 甲方的权利和义务:

1. 甲方提供厨房、厨具、餐具等厨房物品, 并负责厨房设备维修。

2. 甲方提供食堂服务相关的燃料、水、电、气。

3. 甲方提供相关食堂菜品及产生环保所产生的相关费用 (例: 购买菜品、调味品、清洁费、餐余垃圾等)。

4. 甲方有权制订本单位食堂的一系列规章制度, 并有权对乙方食堂员工的日常工作监督, 根据有关法规和食堂的规章制度, 发现员工在工作中严重违规或屡教不改的, 甲方有权通知乙方责令其辞退, 并及时补充厨房工作人员。若乙方员工触犯刑律, 移交有关部门处理。

5. 乙方按食堂规定, 能正常、有序、卫生、及时地提供甲方员工的用餐。

6. 乙方在服务期内, 如服务质量达不到甲方要求, 甲方提出的合理化建议, 乙方必须在两周内及时改进。若服务质量差, 又不改正的, 甲方有权单方面解除合同, 并不承担乙方的任何经济损失。

7. 为了食堂管理人员对食堂服务人员有起到约束的作用, 每人每月工资里其中有 100 元为员工的绩效工资。由食堂管理人员按照食堂员工奖惩条例对其进行奖惩, 奖惩金额总数不得超过 100 元。中标商每月职工工资按甲方提供的绩效工资发放到个人账户, 不得代发, 转发。

8. 乙方不得对甲方考核标准有任何异议, 招标文件中的考核评分表及调查表为暂定, 具体以甲方出具为准。

(二) 乙方的权利和义务

1. 甲方根据作息时间, 若需调整就餐时间的, 乙方必须积极配合, 并保证甲方员工及时用餐。

2. 乙方必须严格管理厨房员工的劳动纪律和食堂的一切操作规程, 保证就餐卫生、饭菜可口、服务到位。

3. 乙方必须做好食堂的环境卫生, 垃圾污物按指定地点放置, 不得随意舍弃, 食堂要每周大扫除一次, 厨房用品严格实行一洗二过三消毒规定。

4. 乙方工作人员在每天下班前, 必须认真、仔细做好消防安全工作, 杜绝水、电、煤气事故发生。

5. 乙方必须遵循食堂的规章制度, 每月对厨房全体员工进行日常工作考核, 并坚持奖惩制度, 对考核不合格或屡教不改的员工给予辞退。

6. 合同期内, 乙方派遣服务人员因工负伤或生病治疗的有关费用, 由乙方按国家有关规定承担处理。

7. 由于乙方员工违反食堂管理规定, 不按规程操作, 导致食堂设备的损坏, 甚至发生安全事故, 一切责任和经济损失由乙方承担, 造成严重后果移交有关部门依法处理。

8. 乙方员工必须持有专业医疗机构出具的体检合格报告, 持有效健康证上岗, 如中途换人由乙方自负。

9. 如乙方在工作期间人为造成无法供应甲方就餐人员正常就餐, 由乙方承担甲方人员的就餐费用 (包括应急就餐费用和外卖食品费用)。

10. 如因食品质量原因造成食物中毒等安全事件, 全部责任由乙方承担, 造成严重后果移交有关部门依法处理。

11. 用工人员年龄要求: 男性在 60 周岁以下, 女性在 58 周岁以下。用工人员必须发足工资, 按规定缴纳社保, 并确保工作团队的稳定性。

七、服务费的支付

结算方式: 合同履行时乙方需与甲方确定用工人员岗位及数量, 投入具体岗位及人数要以甲方通知为准, 因调整或工作量变化导致人员上出现数量增减, 乙方对此不得有异议。结算时, 以甲方认可的具体投入的岗位及人员数量为准, 按照岗位、人数、管理不当发生的惩罚、职工的绩效考核及人员对应的中标单价承诺计算出全额服务费, 管理费 (含税) 这一项包干结算时不再做调整。

付款方式: 每个月服务费根据当月实际投入人数数量, 单价按照中标单价承诺结算, 在次月 15 日前按月支付上月服务费用, 有扣款的在扣款后按实支付, 付款前乙方需提供正式发票。

八、其他事项

1. 在合同有效期内, 任意一方不得随意中止合同。

2. 乙方应配合甲方做好交接期衔接工作, 确保交接期工作安全有序进行, 乙方若未与下一任承包方交接后

退出存在空档期，甲方有权对乙方进行罚款。

3. 对违反考核规定和履行岗位职责不到位的工作人员，甲方提出后乙方应及时予以更换，拖延更换或者拒不更换的，甲方告知后有权提前终止合同。

九、违约责任

1. 乙方未能如期提供服务的，每日向甲方支付叁仟元作为违约金。乙方超过约定日期 10 个工作日仍不能提供服务的，甲方可解除本合同。乙方因未能如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总值 5% 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。

2. 符合下列条件之一，甲方有权根据情节轻重对中标供应商处以赔偿及罚款，并终止与中标供应商的合同。

(1) 乙方及下属员工发生严重违法违纪事件，损坏医院声誉，造成恶劣影响的。

(2) 擅自停业，不能保证正常供应的（包括恶劣天气如造成本食堂暂时不能使用，须采取应急措施供应确保供应到位）。

(3) 发生食物中毒事件或其他重大安全生产事故。

(4) 乙方在经营过程中日常管理不力，造成饭菜品种、质量及服务达不到院方要求，职工和病人意见较大的，或食品卫生状况差的，且要求整改后仍无明显变化的，甲方可随时终止合同，乙方接到甲方书面终止合同的通知后必须在甲方规定的时间内办好交接手续，如不办理交接手续的，甲方有权对乙方进行罚款，违约的中标供应商不得提任何异议。

(5) 乙方严重违法违反法律法规、合同条款及甲方的各项规章制度，不服从管理的。

(6) 未经院方同意，将所承包的食堂分包或转包他人经营的。

十、不可抗力事件处理

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。

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。

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、争议的解决

1. 本合同的订立、效力、解释、履行及争议解决方式均受中华人民共和国法律的保护和管辖。

2. 一方不符合本合同约定的，另一方可以解除合同。违约方应承担支付合同标的 30% 价款的违约责任。

3. 因执行本合同发生争议，双方协商解决，协商不能解决的，可依法提起诉讼。

十二、合同生效及其它

1. 合同经双方法定代表人或授权代表签字并加盖单位公章后生效。

2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经财政部门审批，并签书面补充协议报政府采购监督管理部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3. 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行。

4. 本合同正本一式陆份，具有同等法律效力，甲乙双方各执贰份，代理机构贰份。

5. 下列文件与本合同具有同等法律效力：

- 1) 甲方的招标文件与招标补充文件;
- 2) 乙方投标文件;
- 3) 中标通知书。



甲方:	(公章)	乙方:	(公章)
法定代表人:		法定代表人:	
或委托代理人:		或委托代理人:	
联系电话:		联系电话:	15712616603.
开户银行:		开户银行:	中国建设银行股份有限公司台州椒江支行
账号:		账号:	330501 663600 000010 01
地址及邮编:		地址及邮编:	台州市椒江区海门街道一鼎公寓2号楼 2201室 318000
签约地址:			
签订时间:	2024年12月27日		

附表 1

食堂委托服务承诺书

为了保障全体员工健康地工作、生活，促进各项工作顺利开展，防止食物中毒事故的发生，食堂委托服务公司向全体职工和病员及家属做出以下郑重承诺：

一、安全承诺

1. 食品安全：所有员工上岗前必须认真学习食品卫生法、了解食品从业人员必备常识等、杜绝食品卫生安全；
2. 消防安全：所有员工上岗前必须做一次消防演习，学习消防相关知识，了解食堂所有消防隐患从而杜绝消防安全；
3. 人身安全：所有员工上岗前必须了解各种设备、机械或电器的正确使用方法，天然气的特性和使用，从而杜绝人身安全；
4. 严格、完善的管理制度和检查制度、巡检制度确保食堂杜绝人为投毒事件。

二、服务态度承诺

1. 全体员工一律使用文明用语，礼貌用语（用语要规范，语言要标准，态度要热情），禁用服务忌语，努力提高服务质量，搞好优质服务；
2. 加强员工培训、提高人员素质，避免“打错卡”现象发生；如果出现多打的问题，愿意接受错一赔二的处罚；
3. 在任何时候任何情况下，员工不与就餐人员争吵或者打架斗殴，做到打不还手骂不还口；
4. 对顾客反映的任何问题，努力做到及时解决妥善处理；
5. 在规定的营业时间内，要穿工作服，戴上岗证，衣着整洁，穿着整齐，符合工作要求，不准脱离岗位、串岗和出现无人打饭现象的发生。

三、服务质量承诺

1. 所有菜品实行滚动式出菜保证菜品应有的色、香、味、型、温度不受其他因素影响；
2. 在约定供餐时间类除不可抗拒因素保证每个人都能用到可口饭菜；
3. 所有菜品，严格执行量化操作，不随意更改量化标准，让员工感受到实实在在的服务和享受明明白白的消费；
4. 严把质量关，保证销售或使用的食物无变质、过期，不合格，禁止销售“三无”产品；
5. 努力增加花色品种供应，不断推出新菜品，调整新花样，积极引进不同风味，不同特色的菜肴；
6. 客人就餐时，菜肴出现变质或有泥沙，杂草、虫子、头发等，就餐客人有权要求退换，餐厅人员积极负责退换，并接受有关部门处理。

四、员工行为承诺

1. 个人物品不能带进工作场所，食堂所有东西不能挪用、私用、借用和私自带出；
 2. 所有员工不能进入甲方办公区域；
 3. 所有员工不能浪费食堂的一米一饭，凡是由于计划不当或保管不善造成的浪费应加倍处罚。
- 以上各条，本食堂保证做到，请全体人员监督，如有违犯，甘愿受罚。

承诺人：

联系电话：



附表 2

食堂委托管理安全协议

为加强和规范乙方服务过程中的安全管理，预防和减少各种可能发生的安全问题，保障贵院职工和其他相关方的生命和财产安全，特订立安全协议如下：

第一条 安全责任的范围

乙方负责管理的场所所发生的由乙方管理不当造成的消防安全、设施设备安全及因食用乙方生产和出售的食品所产生的安全问题。

第二条 甲方的责任

1. 甲方确保提交给乙方管理的场所、设施设备是符合《消防法》、《安全生法》等相关法律法规，由乙方在认可后签定托管合同。
2. 甲方对乙方进行有效的授权，为乙方行使安全职责提供保障。
3. 对乙方提出的需甲方解决的食堂房屋消防问题、破损等房屋维修相关问题，及时解决、维修或予以答复。
4. 听取乙方安全工作汇报，开展对乙方责任范围的监督检查，并向乙方书面传递。

第三条 乙方的责任

1. 根据甲方实际情况，细化、完善必要的、可行的安全管理制度和应急处置预案。
2. 对托管的业务区域内进行改建、扩建、装修时，事先须征得甲方书面同意，并应符合《消防法》、《安全生产法》等相关法律法规的要求。
3. 组织从业员工开展有效的设施设备操作培训、食品安全培训、消防业务培训和应急演练等，并做好相应的台账，确保安全生产。
4. 乙方确保工作人员持证（健康证、特殊工种上岗证）上岗，并时时检测员工健康状况，保证员工不带病（指感冒、痢疾等有传播可能的疾病）上岗。
5. 组织确定所辖区域关键安全要素及安全重点，将安全管理的责任和要求落实到每个相关的岗位及人员。
6. 定期和非定期组织开展安全检查，每天落实晨检制度。
7. 组织采取措施发现并消除安全隐患。若遇设施设备损坏等自身难以解决问题，及时与甲方报告、沟通。
8. 乙方在管理期间，应防止食物中毒。一旦发生，因乙方管理不善造成的食物中毒，乙方要负一切法律责任和经济损失。
9. 配合甲方做好本单位业务范围内的安全工作。

第四条 违约责任

1. 因甲方提交的食堂房屋及设施设备自身质量问题引起的安全问题，由甲方承担责任。
2. 因乙方管理不到位、设备没及时维护、维修、报修、不符合安全生产而造成的安全问题，由乙方承担责任。
3. 本安全协议作为合同的附件，与合同具有同等法律效力。

附表 3

温岭市第一人民医院滨海新城院区食堂卫生管理考核细则

项目	序号	考核内容	分值	考核情况	备注
餐厅 20分	1	各项制度上墙餐厅人员知晓并执行	2		
	2	餐厅四周墙壁及房顶无蜘蛛网、污渍、无苍蝇、老鼠，地面应清洁、无尘、无水、无油渍，保持干爽	2		
	3	餐厅的电视、电扇、空调、灭蚊器、日光灯等电器保持清洁	2		
	4	餐台、座椅保持清洁干净，无油渍	2		
	5	清洁员必须准备干、湿两种抹布，抹台与抹凳的布不能混用，抹布用后及时清洁晾干	3		
	6	餐厅周围（门口窗外、过道排水沟等）无垃圾，保持清洁	2		
	7	洗手洗碗池保持卫生，并保证有洗洁精或清洁剂等	2		
	8	垃圾存放制定地点，及时清理	2		
	9	餐具清洗干净，无水渍油渍，消毒柜内餐具按规定摆放整齐，能达到消毒效果	3		
操作间 40分	1	销售凉菜应设置凉菜间。操作间内不能有老鼠、苍蝇	4		
	2	切配台在操作过程中应始终保持清洁，刀、案板等应保持卫生，生熟须分开摆放使用	4		
	3	食具应经过粗洗、清洁精洗、清水清洗、消毒四道工序，然后将洗碗池周围打扫干净	5		
	4	过餐的饭菜及其他变质、变味的食品应及时清理	4		
	5	洗菜过程中洗菜池及周围干净，把废弃的菜头、烂叶、杂物随时放入垃圾桶，洗完菜后应清理洗菜池及下水道，并把垃圾桶加盖或搬出厨房	4		
	6	厨师操作期间应始终保持台面、锅边干净，在做好菜后应清洗炒菜锅、台面、油烟罩及其厨具。蒸饭台应保持卫生，散漏的饭应收集放剩菜桶	4		
	7	冰箱、冰柜等内外保持清洁，生熟食品应分开存放，冰箱内的食品每周应至少解冻清理一次	6		
	8	调味品摆放整齐，标示清楚	4		
	9	送餐台应清洁卫生，与餐厅应有的能封闭的隔断，不送餐时进行封闭；送餐期间随时清理散漏的菜饭并收集放入剩菜桶，保持送餐台清洁，送餐后送餐台随时打扫干净	5		
储物	1	仓库地面干净、无水渍、无油渍、每天至少清扫一次	2		
	2	仓库的食品应做好卫生防护，做好防潮、防霉、防尘	4		
	3	仓库应做好除“四害”工作，是仓库内无老鼠、苍蝇、蟑螂及其他有害虫类	2		

间与 前台 20分	4	食品的外包装应每天清洁, 不应有灰尘及其他污斑	2		
	5	应对已开封未用完的食品做好卫生及防腐保护, 标注开启时间	2		
	6	过期、变质、变味的食品及时清理	2		
	7	仓库及餐厅的门、窗等应保持清洁, 无尘无污斑	2		
	8	仓库的柜、货架、盛物蓝等工具应保持清洁, 库存原料及调味品摆放整齐, 标示清楚, 标有出厂日期	2		
	9	前台物品摆放整齐, 地面干净卫生, 墙面屋顶无蜘蛛网、污斑、无苍蝇、老鼠, 地面清洁, 无尘、无水、无油渍, 保持干爽; 不能摆放、出售无关的商品, 餐厅台账清楚, 留样标准, 符合餐饮标准台账	2		
个人 卫生 20分	1	工作期间必须按规定穿好工作衣、戴好工帽, 更衣室内清洁、整齐	4		
	2	工作前应清洁双手。送餐时须佩戴口罩和卫生手套	6		
	3	个人须办健康证并保证健康证有效, 有疾病应及时报告主管, 如有传染病或皮肤病不能上班	2		
	4	员工工作期间不得戴戒指。男员工不得留长发, 不留胡子, 不留长指甲; 女员工头发应用工帽扎好, 不得留长指甲, 不得涂指甲油	6		
	5	餐厅、厨房、仓库、电脑室内严禁吸烟、吐痰、丢垃圾	2		

附表 4

温岭市第一人民医院滨海新城院区食品安全管理季度考核细则

	序号	考核内容	分值	考核情况	扣分	备注
餐厅 20分	1	门口必须设置风幕机, 或防蝇门帘防蝇, 并保持完整、清洁。	3			
	2	应有纱窗并保持完整, 并及时清洁。	3			
	3	应有灭蝇灯, 灭蝇灯设置高度在离地 1.5 米左右, 一般每 50 平方米安装 2 盏; 灭蝇灯应保持完好并定期清洁。	2			
	4	应有灭蚊器并保持完好并定期清洁。	2			
	5	各种通风口必须设置纱网, 并保持完整、清洁。	2			
	6	应设置密封加盖的垃圾桶, 并定期冲洗, 不得有蚊蝇。	3			
	7	餐厅无苍蝇、蟑螂、老鼠等病媒生物。	3			
	8	如果发现有病媒生物侵入, 应及时用器械或化学药物进行杀灭, 或者通过专业公司定期开展杀灭。	2			
操作间 55分	1	排水沟出口有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩, 不得有破损, 及时清理。	3			
	2	排气口装有网眼孔径小于 6mm 的金属隔栅或网罩, 不得有破损, 及时清理。	3			
	3	粗加工操作场所分别设动物性食品、植物性食品、水产品 3 类食品原料的清洗水池, 水池数量或容量与加工食品的数量相适应。各类水池以明显标识标明其用途。	5			
	4	餐具清洗水池设置 3 个专用水池。各类水池以明显标识标明其用途; 与粗加工操作场所水池不得混用。清洗水池不得污染食品及其加工制作过程。	5			
	5	用于原料、半成品、成品的刀、案板、盛食物的容器等用具应生熟分开, 标示清楚, 存放区域分开设置; 用来盛熟菜的盆不得直接层叠放置, 并保持卫生。	5			
	6	加工生食海产品, 设置相应的专用操作场所。	3			
	7	熟食应加防蝇罩。	3			
	8	冰箱、冰柜等内外保持清洁, 生熟食品应分开存放, 温度符合要求。	3			
	9	垃圾桶加盖, 分类投放, 操作间不能有老鼠、苍蝇等病媒生物。	3			
	10	工作时必须按规定穿好工作衣、戴好工帽, 并清洁双手。	3			
	11	个人须办健康证并保证健康证有效, 如有传染病或皮肤病, 不得上班, 并如实告知餐厅管理人员。	3			
	12	操作流程合理, 按照原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应的顺序合理布局, 并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。	5			
	13	就餐时须戴口罩和卫生手套。	3			
	14	不得出售变质、变味的食品。	3			
	15	每样食品必须留样, 并做好标记, 留样重量大于 100g, 存放时间大于 48	5			

		小时，记录齐全。				
储物间 25分	1	食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房分开设置；食品要分类分架存放，距离地面墙壁 10 公分以上。	3			
	2	冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识；除冷库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板）设施。	3			
	3	库房的排气扇、通气孔、排气孔等各种开口处都要加装网眼 40 目铁网，网孔径小于 6 毫米。在地面排水口安装金属防鼠铁筛网，网孔不得大于 13×13 毫米，不得破损，及时清理。	3			
	4	在库房的出入口配置防鼠板，防鼠板符合要求。	3			
	5	仓库应有防蝇防鼠等病媒生物防制设施，不得有苍蝇、老鼠、蟑螂及其他病媒生物，并保持清洁整齐。	3			
	6	库存原料及调料品摆放整齐，标示清楚，标有出厂日期。不得有失效食材及地沟油。	3			
	7	餐厅台账清楚，购置合格食材,进货时应索取供货商的《卫生许可证》、《营业执照》、购货小票（要签字盖章）；肉类要以上资料外，还要动物检疫票的复印件，要有与供应商签定的《食堂物料供应质量保证书》。	7			