

合同编号：

# 温州医科大学附属眼视光医院 服务采购合同

项目名称：员工餐厅人员外包服务

项目编号：ZJ-2531348

甲方（采购人）：温州医科大学附属眼视光医院

乙方（服务商）：浙江浙勤印象餐饮管理有限公司

签订日期：2015 年 7 月 14 日



采购人（以下简称“甲方”）：温州医科大学附属眼视光医院

服务商（以下简称“乙方”）：浙江浙勤印象餐饮管理有限公司

鉴于甲方于 2025 年 6 月 19 日接受乙方对 员工餐厅人员外包 服务的投标结果，依照《中华人民共和国民法典》及其他有关法律、行政法规和本服务的采购文件、补充答疑文件、投标文件及承诺，就服务事宜，经双方自愿、平等协商，达成如下合同约定，共同履行。

### 第一条 服务概况

1. 服务名称：员工餐厅人员外包服务

2. 服务地点：温州医科大学附属眼视光医院

3. 服务范围：温州医科大学附属眼视光医院食堂位于学院路 270 号医教楼 7 楼，场所建筑面积 1450 平方米。包含：普通就餐区、自助就餐区、包厢、休闲区、后厨等功能区域。甲方提供场地、食堂设备、食堂日常的食品及原材料、调料，承担水电费等。乙方负责食堂经营的劳务输出及服务；承担食堂工作人员所需的工作服、手套、口罩等；负责食堂所有区域卫生保洁工作及安全检查等。

### 第二条 服务期限

服务期限：2 年。自 2025 年 8 月 1 日起至 2027 年 7 月 31 日止。

### 第三条 服务费用及支付：

1. 合同价格：人民币 6304000 元（大写：陆佰叁拾万肆仟元 整）

2. 乙方根据甲方的要求，负责配置餐饮管理服务人员和专业技术人员，提供劳务服务，甲方根据服务人数及服务质量情况向乙方支付服务费。本项目的费用包含两个部分，一是基础服务费（价格组成明细表中的投标报价 1 部分），根据乙方的实际服务人员和服务天数，按照实际情况每月结算；二是绩效服务费，根据甲方在食堂的实际消费金额进行结算（消费产品必须由乙方制作产生的）， $\text{绩效服务费} = \text{食堂消费系统的实际结算金额} \times \text{绩效服务费率}$  4.925%，按照实际情况随着基础服务费每月结算（两年的绩效服务费最高结算金额不得超过 60 万元）。

3. 基础服务费是乙方为甲方提供相关服务所需的人员费用、材料费、企业管理费、其他费用、税金、宿舍费用等费用组成。管理费用、人员费用包含但不限于所需的一切人员工资、奖金、节日福利、餐费、加班费（如公务餐、接待餐、会议餐、私人宴请等）各种社会保险、住宿与交通、服装、安全、企业管理费用、税费、利润及完成合同所需的一切本身和不可或缺的所有工作开支、政策性规定及合同包含的所有风险、责任等各项全部费用并承担一切风险责任。其他费用包含但不限于低值易耗品费用（食堂工作人员自行使用的工作服、手套、口罩、帽子等）、室内室外油烟管道清洗费用、垃圾卫生清理费等。

4. 甲方定期对食堂服务工作进行考核。甲方依据考核结果支付服务费用。

5. 甲方会对乙方承诺的人员服务配置情况和实际到岗情况进行监督，在费用结算时须按实际到岗人员和服务质量进行支付；甲方如发现乙方服务人员缺编，甲方有权按人员到岗比例直接扣减服务费。

6. 甲方会对乙方承诺的人员薪酬情况进行监督，乙方需每月向甲方提供人员工资单，如发现乙方服务人员实际工资低于其报价文件的人员工资，甲方有权按比例直接扣减服务费。

7. 服务费的结算：在合同生效以及完成交接后开始计算服务期，根据先提供服务后支付原则，按月度支付上月服务费（结算前乙方需向甲方提供正式税务发票）。

8. 如乙方人员提供服务不足 1 个月，则按日计算服务费，一个月按 30 日计算， $\text{即日服务费} = \text{该工种人员费用的月服务费} \div 30$  日的作为日均价，按照实际到岗人数及到岗天数按实结算。材料费、企业管理费、其他费用、税金、宿舍费用等都按照附件 1 的报价金额，按月结算。

#### **第四条 服务内容**

##### **(一) 经营总体要求:**

1. 甲方提供合适的经营场所,提供水、电及食堂经营相关的设施设备,提供烹饪所需食材、调味品;甲方负责食堂经营活动的监督及管理检查。

2. 乙方负责现场的人员管理、员工配置、菜品烹饪加工、售卖以及食堂区域卫生清扫等工作,对食堂区域的安全承担全部责任,包括但不限于生产安全、消防安全、饮食安全和员工劳动安全等。

3. 乙方代为管理食堂设施设备,食堂物品归甲方所有,乙方在服务期内应妥善使用并保管好,如有遗失、损坏,乙方负责赔偿(属自然损耗10%以内、甲方职工损坏、来宾损坏等情况,乙方应在24小时内对上述损坏物品如实申报甲方审批)。

4. 乙方需控制好各环节的经营成本、各项目的直接或间接的成本,做到食堂收支平衡。菜品定价要经甲方认可方可执行。

5. 乙方须在投标文件相关内容基础上,严格按照国家法律规定为派遣员工缴纳第三者责任保险、员工人身意外险以及其他各种社会保险,其办理各项保险需要的费用由乙方负责。

6. 国家法定节假日期间,在岗人员不低于合同总人数的50%;每少1人,按当月服务费总额的3%扣减费用。

7. 乙方须在投标文件相关内容基础上,严格按照国家法律规定为派遣员工缴纳第三者责任保险、员工人身意外险以及其他各种社会保险,并及时向甲方出示保险凭证,以保证甲方在乙方工作人员索偿时不受任何责任的约束。应按政府各部门有关规定为全体服务人员交纳所有相关的社会保险及其他相关费用。其办理各项保险需要的费用由乙方承担。

##### **(二) 供应要求:**

1. 食堂用餐服务:包括日常早餐、中餐、晚餐服务,视情况提供下午茶、夜宵服务。

(1) 早餐(6:00-8:00),约为600人就餐,提供营养可口的食品,供应要丰富,能提供各类中西式点心、面点、馒头、包子、馅饼、杂粮、粥、豆浆、牛奶或酸奶等,总品种不少于25个。

(2) 中餐(11:00-13:30),约为1000人就餐,提供的菜品数不少于15荤5素(至少20个热菜)提供主食包含但不限于米饭、杂粮和面点,提供2-3种水果,配送免费汤1份。

(3) 晚餐(17:00-19:00),约为400人就餐,提供的菜品数不少于10荤6素(至少12个热菜),主食提供米饭、杂粮和面点,提供5种水果,配送免费汤1份。

(4) 乙方未按时完成开放服务内容或是服务时间的,发现一次,支付违约金1000元。

(5) 每日菜品不重复,每周提供减脂餐和素食自助餐,要求提供中国传统习俗的春节、元宵节、清明、端午、中秋等节日特色餐饮的烹饪制作,负责提供人性化的服务。

(6) 周期性推出特色菜点或特色餐饮服务。每月推出至少1个特色菜品,每周新增1-3个新菜品,新菜品需经甲方认可后方可供应。

2. 根据甲方要求,做好对外接待服务工作,乙方需做到准时开餐、质量保证、食品安全保证,包括但不限于院区内医院接待,各类学术会议,来访交流等的餐饮

3. 食堂节假日安排值班(全年无休),每日三餐正常保障。

##### **(三) 项目管理要求:**

1. 乙方必须按照《中华人民共和国劳动合同法》、《中华人民共和国社会保险法》的规定合法规范用工,并全面承担所聘员工涉及劳动关系的所有事宜。乙方与其他商家或雇佣人员的产生的账务、劳资纠纷,均由乙方负责,与甲方无关。

2. 乙方应了解员工的思想动态、工作表现、遵纪情况以及甲方其他合理要求,提供最佳服务。

3. 根据甲方的服务要求设定工作岗位,分配工作任务,并对食堂员工的工作情况实行

监督、检查、考核管理。如甲方对食堂员工工作不满意，乙方应及时更换人员，重点岗位人员应当在5日内更换，其他人员应当在7日内更换，逾期按第九条违约条款第17点执行。乙方需制定员工奖惩方案（包括绩效奖金、评优机制等），提交甲方审核后执行，对方案执行情况评价纳入月度考核内容。

4. 在承包期内乙方对甲方提供的房产、设备设施、用品拥有使用权，在使用过程中出现设备设施损坏的由乙方自行负责维修，费用由乙方负责，甲方提供必要的协助；若需报废的（维修后的确无法使用的），需经甲方同意；出现被盗或遗失的，乙方须负责照价赔偿。乙方不得因设备维修或添置等原因影响食堂的正常运作。

5. 碗、勺、筷、盘、杯等日常餐具由甲方统一调配，按需登记造册领用，每季度清点统计一次，年损耗率不超过10%，超过部分由乙方承担，由乙方补齐。如由就餐人员引起的损耗应及时报甲方管理人员核销。

6. 乙方建立各种财务报表，对每日的收支作详细记录和每月财务报表，以备甲方查询。

7. 乙方每周对菜品进行分析和整改计划，从菜的倾倒量、好吃榜、销售数据、成本与利润分析、顾客反馈、厨师服务员反馈、菜品创新与改进等方面进行分析，了解菜品的表现，优化菜单，提升顾客满意度，降低成本，增加利润。

8. 乙方员工应遵守甲方的规章制度。不得转包分包服务。

9. 乙方全面负责食堂员工的居住、交通等生活事宜。经营期内所聘的员工必须提供健康证明等材料后方可办理入职手续，未办理或证件失效都纳入月度考核扣分项。

10. 项目负责人、厨师长上岗需得到甲方认可，甲方可对其提出工作意见和建议，以上人员如需调动需提前征得甲方同意。

11. 建立健全各项规章制度、岗位责任制、操作规程和各项台账，在承包期内，所有有关食堂的检查和参观，乙方有义务协助甲方完成。

12. 本食堂的服务人员应专职负责本项目区域内的服务，未经甲方同意，乙方不得对外经营，乙方在本项目的员工不得对外兼职，一经发现，甲方有权终止合同，且无须承担任何责任。

13. 乙方须自行配备员工的劳保用品，统一工作制服，工作服装的选择由乙方提供款式，需经甲方确认，每位员工不少于夏、秋各2套工作服。

14. 甲方为乙方的员工提供免费早、中、晚工作餐，中晚餐标准为两荤两素（工作餐盘），供应量不低于温州医科大学附属眼视光医院职工餐标准，员工不得随意添加菜，若有违反纳入月度考核扣分项。

#### **（四）卫生管理要求：**

1. 严格按照《中华人民共和国食品安全法》验收、清洗、加工要求制作食品，厨房用品用具严格实行一洗二过三消毒的规程。

2. 对食堂的厨房、食堂、包厢等所有区域的卫生应按《五常法》管理模式，实行分层负责，定置、定量、定位、定进出、定标识、责任到人。

3. 自觉接受卫生管理部门和甲方管理人员对食堂内工作检查、监督。

4. 垃圾污物应按指定地点放置，不得随意弃放。

5. 做好食堂区域内除虫害工作（蟑螂、老鼠、苍蝇、蚂蚁等）。

6. 做好地沟清理工作等，每3个月清洗油烟机室内管道，并根据实际使用情况每半年至一年清理室外油烟机管道。隔日需清理油水分离器提篮，每3个月全面清理油水分离器，确保设备正常运行及消防安全。

7. 严格卫生要求，在各级卫生职能部门检查中要求达到良好以上水平，如果在检查中发现违规而受到卫生监督部门的处罚，全部责任由乙方承担。

8. 对食堂垃圾要进行分类处理，严格执行现有环保部门的法律法规。

9. 清洁用品（清洁剂、消毒剂、抹布等）由甲方按实际需求提供，乙方需规范申领及

使用。

**(五) 安全管理要求:**

1. 乙方成品菜肴需实行 48 小时留样制度（每样不少于 125 克），并做好记录。
2. 严禁使用任何变质或受污染的原料制作食品，防止食物中毒事件发生。
3. 严格控制使用食品添加剂，注重食品卫生，防止食物中毒事件发生。
4. 严格执行食品安全管理、农药测试制度，预防食物中毒事件发生。
5. 乙方要有食物中毒应急演练，做好应急预案备查。
6. 下班后和设备使用完后落实关气、关电、关水、关门检查制度，预防火灾、偷盗事件发生。
7. 必须认真贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》及本地相关部门的各项规章制度，对可能发生的各种卫生问题及处置方法负责。食品的卫生质量按《全国救灾防疫预案》的规定，不用来源不明的原料，不销售来源不明的食品。

**(六) 节能措施要求**

- 1、全面贯彻落实甲方制定有关节能的各项规章制度。
- 2、积极协助甲方做好各项节能项目的改造工作。
- 3、积极协助甲方做好节能工作的宣传教育工作。

**(七) 工作人员（服务人员）要求:**

1. 乙方应按专业化的要求配置食堂工作人员。要合理安排人员下班时间，甲方有临时工作任务时（包括但不限于医院活动、会议等），乙方工作人员要服从甲方的工作安排并及时完成。
2. 乙方配备的工作人员必须保持稳定；重要岗位人员如有调动更换（经理、副经理、厨师长），需提前一周书面通知甲方认可，并在5日内补充该岗位同等资质及以上的工作人员；提供厨师（包括高级厨师）、面点师等专业人员的资格证书。新入职员工需接受至少3天前培训（含食品安全、操作规范等内容），培训费用由乙方承担。
3. 乙方须提供每个员工的身份证、健康合格证等复印件（外来人员还须提供居住证复印件），每个员工的体检费用已包含在服务费里。
4. 从事餐饮服务的所有人员须穿戴清洁的工作服、帽（售菜人员、备餐人员、冷拼人员还须配备清洁的手套、口罩），每个工种服装样式需统一。
5. 乙方达不到甲方要求或乙方的各项服务承诺，甲方有权要求其整改，直至扣款或终止合同。乙方所有的工作除应按照乙方的内部流程实施外，还应接受甲方或第三方的监督检查、考核。
6. 甲方暂时未启用人员，其单价按工种岗位要求报价，包含于合同总价内。若以后甲方要求乙方启用该人员，甲方以书面形式告知乙方，乙方应在 7 个工作日内招聘符合相关岗位要求的人员，并及时启用。
7. 乙方应根据甲方实际服务需求合理配置各岗位的工作人员，乙方按照就餐人数 1000 人进行配岗，服务队伍配置人数不少于 37 人，新招聘人员，要求男性 60 岁以下，女性 55 岁以下，在合同期间员工男性超过 60 岁，女性超过 55 岁经甲方同意后，可以工作至合同结束。

项目	工种	岗位需求	岗位要求	工作职责
人员	项目经理	1	要求男性 55 岁以下，女性 45 岁以下，专科学历，有较强管理能力，持有健康证，具有两年以上大型餐饮企业或同类餐饮管理经验，沟通能力强，具	全面负责员工食堂的日常组织和指挥工作；全面负责食堂的经营、行政管理、协调各岗位的工作安排；员工食堂消防、卫生管理、安全生产、监督及完善员工食堂各岗位操作程序

		有积极健康的心态，经营管理第一责任人。	和标准，执行公司规章制度及修订员工食堂规章制度。
副经理	1	要求男性 55 岁以下，女性 45 岁以下，工作态度积极，能积极配合各种协调管理工作，协助食堂经理布置相关的服务工作。	参加食堂排班、人员管理、卫生清洁、顾客服务相关的工作细节管理、组织员工规范各岗位操作技能、台账管理、日常培训、执行、满足公司和业主方的各项合理要求。
厨师长	1	有充足经验以及较强管理能力，具有厨师三级及以上职业资格和健康证，有五年以上大型餐饮企业工作经验，有较强的沟通和协调能力，向上级汇报并提出改进意见。	全面检查菜品质量检查督导厨师搞好厨房卫生、参与菜单制定、新菜品的研发，组织厨师培训工作和绩效考核工作全面负责厨房的日常运作管理，厨房消防、安全生产第一责任人，负责厨房成本的控制，进行新菜品的开发。协助负责中晚餐烹饪。
副厨师长	1	有充足经验以及较强管理能力，持有四级及以上厨师职业资格证书和健康证，有五年以上大型餐饮企业工作经验，有较强的沟通和协调能力，向上级汇报并提出改进意见。	全面检查菜品质量检查督导厨师搞好厨房卫生、参与菜单制定、新菜品的研发，组织厨师培训工作和绩效考核工作全面负责厨房的日常运作管理，厨房消防、安全等。协助厨师长负责中晚餐烹饪。
主厨	2	有厨师职业四级及以上职业资格和食品安全管理员证书，掌握所烹制菜系的基本特点（温州特色菜），并熟知本厨房提供菜式的烹制要领和技术要求，抓好各种出菜成品的标准，达到味感、质感、观感、营养卫生的标准。根据工作标准、为客人准备、加工及提供菜品。有三年及以上工作经验。	严格按照各种菜式规定要求保证菜品质量。根据标准食谱、为职工准备和制作食品，保持高标准的个人卫生及形象，工作中服从管理高标准地保持指定工作区域、存储区域、保鲜及冷冻冰箱的卫生、干净整洁。
副厨	2	有五级厨师职业资格证书，掌握所烹制菜系的基本特点，并熟知本厨房提供菜式的烹制要领和技术要求，抓好各种出菜成品的标准，达到味感、质感、观感、营养卫生的标准。有三年及以上工作经验。	严格按照各种菜式规定要求、烹调方法烹制菜肴，保证菜品质量。根据工作标准、为客人准备、加工及提供菜品。当接到指示时立即进入工作状态。保证有效安全的工作并发扬勤俭节约的风格。熟知菜单及配料成分
面点师	2	要求有面点师证，熟知西餐面包房各种面包、甜品的加工过程，并能实际操作，能熟练使用面包房的加工设备，对西餐面包房所生产食品的质量标准。有三年及以上工作经验。	服从领导工作安排，掌握当日供餐菜单，明确工作任务：按手续领取面包房所需的原材料，完成各种中式面点制作或西饼、面包食品的制作任务。

改刀	3	能根据标准食谱卡、加工及切配菜品，工作中服从管理，遵守本部门的标准及程序，保持高标准的个人卫生及形象，保证所有的厨房设备正常工作，高标准地保持指定工作区域、存储区域、保鲜及冷冻冰箱的卫生、干净整洁。	根据工作标准准备、加工及切配菜品。当接到指示时立即进入工作状态。保证有效安全的工作并发扬勤俭节约的风格。熟知菜单及配料成分。
蒸笼煮饭	2	有两年以上的蒸菜和煮饭经验，服从公司安排有团队意识。	负责本区域清洁卫生，做好蒸菜或煮饭岗位的相关工作。
收银员	2	要求 45 岁以下，高中及以上学历，有较强的个人素质，有食堂或餐饮收银经验、上进心和责任心。	做好对接食堂用餐人群的消费收银工作，负责收银柜台区域卫生，协助服务主管做好沟通对接事情及其他事项。
吧台服务员	2	45 岁以下，形象佳，普通话标准，能熟练操作电脑，品行端正，态度积极，细致认真，服务意识强。有酒店接待经验。	负责吧台区域卫生和接待服务工作，咖啡吧和自助服务区日常管理工作及其他事项。能根据接待安排适时调整工作时间。
服务员	10	服从上级安排，遵守公司及部门的有关规章制度，负责前厅的对客服务，尽力提高自身的业务技能，积极配合上级完成任务。	对服务领班负责，与上司保持良好的沟通关系，负责食堂所属区域的各项工作包括：打菜、地面、工作台、餐台及杂物房等清洁工作。
清洗保洁员	6	服从上级工作安排，持证上岗，根据工作标准进行餐具、用具、各种原材料的清洗和整理，完成上级安排的其他任务。	严格按照操作规程进行工作，严格遵守食品卫生法，确保餐具器皿干净，保证各部门使用，所有食具用品须做到一刷、二洗、三冲、四消毒、五保管这五个流程与前厅协作，将急需应用、翻用的餐具，优先、迅速地清洗，确保餐具的使用周转率。员工餐厅范围内的卫生保洁工作。
送餐员	2	男性，熟练电脑操作，有很好的表达能力，能服务好员工和患者。	病区、手术室、公务餐等派送分发，做好病区满意度调查报告，核对每月送餐数据，领用物资，收发快递，领用物资并分发。
合计 37 个岗位。以上岗位，一周工作六天，周六、日较平时略有减少，具体人员数量及安排，由乙方根据岗位要求及实际需求进行合理配置。			

## 第五条 服务标准

根据国家法律法规及相关规定要求，甲方的食堂建设以 A 级食堂标准化为目标，乙方参照 A 级食堂标准提供食堂运营服务。

#### **第六条 考核办法**

1. 为了实现食堂人员外包管理的标准化、制度化、规范化、科学化，确保高效、安全、有序运行，圆满完成年度各项食堂服务工作目标，甲方对乙方进行以下考核，并按照考核结果支付相应服务费用。

2. 考核对象为负责为甲方提供食堂人员外包服务的服务单位（乙方），服务单位负责人为第一责任人，项目经理为具体责任人。

#### **3. 考核内容、办法**

月度抽查：每月不定期对食堂管理进行抽查一次及以上，每月结合《餐饮服务月度监管考核表》（见附件二）对乙方进行月度考核打分，打分结果作为医院对食堂人员外包工作质量的评判。考核以 100 为满分，90 分以上为合格，90 分以下每降低 1 分，扣除当月费用中基础服务费用的 1%，当考核分连续 2 次低于 80 分，即可终止合同。

#### **4. 考核依据**

乙方合同承诺所确定的各项具体工作目标作为考核主要依据，此外双方在管理过程中（合同以外）协调一致的补充内容也可作为考核依据。

5. 由于不可抗力或者其他客观因素造成某项工作不能完成的，由该相关单位提出理由及书面报告，交考核小组讨论确定。

6. 甲方每月将抽查结果通报乙方，每月度将考核和抽查结果汇总并按考核办法第 3 条予以相应扣除服务费。

7. 乙方工作人员缺勤、缺岗、违章违纪的，按照乙方相关规定相应扣减服务费，缺编的，按照乙方相应工资标准进行扣减服务费。

8. 本办法由甲方制定，并负责具体解释。

#### **第七条 乙方人员**

乙方委派的项目负责人为俞超，联系号码 13456377385，项目负责人为履行本合同的权限为对本项目进行管理与统筹。项目负责人不得随意变更，因特殊情况变更需经甲方书面同意。

#### **第八条 双方权利和义务**

##### **1. 甲方的权利和义务：**

- (1) 按本合同约定的时间和要求支付费用。
- (2) 在职权范围内保证乙方的正常经营不受干扰。
- (3) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

##### **2. 乙方的权利和义务：**

(1) 按采购文件、投标文件及医院的有关要求提供服务；根据有关法律、法规、本合同的规定及本项目的实际情况，制定服务管理制度及管理方案、计划、持续改进措施等工作目标。

(2) 在服务期内，乙方必须依法用工，做好工作人员所需要的安全教育及安全措施；乙方人员在工作期间必须遵守法律法规与甲方的规章制度。

(3) 乙方应当为本项目安全性负责，若发生因服务原因导致的甲方、乙方或第三方人员受到伤害乃至死亡，应当由乙方独自承担全部责任。若甲方因此支付了费用，乙方应当在接到甲方通知后7个工作日内，根据甲方赔付的金额全额支付给甲方。

(4) 在服务期内，乙方人员违法、违纪、违章等发生事故的一切责任由乙方负责。

(5) 在日常管理过程中发生的事故应及时告知甲方，对本院区的公用设施不得擅自占用和改变使用功能。

(6) 遇突发事件、台风暴雨、检查等情况时，乙方必须加强工作，服从甲方指挥与安排；

严格按有关要求（质量、时间、区域）完成工作任务。

(7) 乙方工作人员必须按甲方有关规定办理服务入驻手续。工作时间，乙方员工必须统一着装、持证上岗。

(8) 乙方必须确保投标文件中承诺的设备、工器具按时到位，设备、工器具使用必须合规，在从事某项作业时可能会影响甲方人员健康或造成生活、工作等不便，必须事先征得甲方同意。

(9) 乙方必须服从甲方的管理，有责任配合甲方接受上级领导部门的监督、检查，提供必需的资料；对甲方在日常监管工作中开出的项目整改单，要严格按照规定的时间进行整改，并将整改情况上报甲方。

(10) 合同期满，乙方必须从合同终止日起7天内向甲方移交原管理的全部档案资料、以及在履行合同过程中形成的各类资料。乙方应在结算后3天内将所有的物品撤离甲方场所，否则视为乙方放弃所遗留物品的所有权并任由甲方处置。

(11) \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_。

### **第九条 违约条款**

1. 由于甲方未及时或全部支付服务费给乙方，导致乙方不能为甲方正常提供服务而造成的不良后果，由甲方负责，并依法承担乙方经济损失的赔偿责任。

2. 由于乙方不履行或部分履行采购文件、补充答疑文件与乙方投标方案有关服务内容，导致甲方该项目或部分项目不能正常运营而产生的不良后果，由乙方承担违约责任，并依法承担甲方经济损失的赔偿责任；情节严重的，甲方有权单方解除合同且不承担任何违约责任。

3. 如遇有关部门进行检查，乙方必须保证本项目工作符合标准，如因乙方原因未能达到标准而导致无法通过检查，乙方将负全部违约责任，甲方有权视具体情况向乙方收取3000-20000元的违约金（服务费不足弥补经济损失的，乙方须继续赔偿甲方所有损失）。相关整改要求需按时按规完成，若因乙方整改未到位的，医院有权单方面终止合同。

4. 乙方服务评定未达到考核要求，按照考核办法应终止的，甲方有权单方解除合同且不承担任何违约责任。

5. 乙方破产清算、重组及兼并等事实发生，或被债权人接管经营，甲方有权单方解除合同且不承担任何违约责任。

6. 非乙方责任，甲方如单方终止合同，甲方须向乙方支付合同总价5%的违约金，并赔偿因此给乙方造成的其它直接经济损失。非甲方责任，乙方如单方终止合同，乙方须向甲方支付合同总价5%的违约金，并赔偿因此给甲方造成的其它直接经济损失。

**7.合同期内，食堂消防、安全、卫生由乙方负责。如因乙方责任发生火灾、食物中毒、环境污染、安全责任等造成人员或经济损失的事故，甲方有权根据事故情况要求乙方承担赔偿责任等法律责任并支付20000元及以上的违约金，同时甲方有权单方终止合同，并依照相关法律追究乙方责任。**

8.乙方需控制好各环节的经营成本、各项目的直接或间接的成本，做到食堂收支平衡。如食堂出现较大亏损，甲方有权要求乙方做好相关措施，精算食堂每日消耗量，减少浪费情况，否则甲方有权根据亏损情况要求乙方支付2000-10000元/月的违约金。

9.乙方在合同期内，未经许可私自停业的，扣除服务费。

10. 乙方发生违法、违规事件被媒体曝光或影响甲方公众形象及违反医院规章制度造成不良影响，而由此产生的损失及消除影响产生的费用，由乙方全部承担；甲方根据事件的轻重，有权要求乙方支付违约金2000-10000元。

11. 乙方未按时完成开放服务内容或是服务时间的，发现一次，支付违约金1000元。

12. 因乙方管理不当、操作不当导致的有害因素造成甲方投入的设施设备发生损坏，由乙方进行维修或赔偿，由此所导致的不良后果由乙方全部承担，甲方提供必要的协助；若需报废的（维修后的确无法使用的），需经甲方同意进行资产

处置；出现被盗或遗失的，乙方须负责照价赔偿。除此之外，同一人偷盗情况发现第一次，扣除当月服务费 500 元，第二次扣除当月服务费 1500 元，第三次开除。视情况轻重，甲方有权上报有关部门。

13.乙方在实际经营活动中若存在弄虚作假行为，发现一次，支付 2000 元违约金。

14.经营期结束或中途终止合同后一周内必须全部搬离医院，逾期按 500 元/天扣除服务费。且甲方有权自行处置乙方剩余物资，乙方不得以任何理由向甲方追讨。

15.乙方必须严格执行医院各项规章制度，服从医院领导，并制订配套的内部管理制度，严禁出现任何破坏医院秩序的行为。若出现吵架、不配合医院管理等行为，扣除当月服务费 500 元/次。乙方在合同期内若不能严格执行合同，多次（两次及以上）经书面告知后未及时整改或整改未到位的，医院有权单方面终止合同并取消其资格，由此产生的一切后果由乙方负责。

16.如发生工伤、疾病等一切责任及费用由乙方全部负责。乙方应严格遵守国家法律法规，如因乙方原因造成第三方损失的或在服务过程中乙方与从业人员发生任何劳动纠纷的，一切责任与费用由乙方全部负责，若存在违法、违规行为，每发现一次扣除当月服务费总额的 5%，情节严重者终止合同。

17.乙方未按标书要求派遣工作人员的，重要岗位人员（同等资质及以上）逾期按 600 元/天扣除服务费，其他人员逾期按 200 元/天扣除服务费。

#### **第十条 不可抗力**

在服务期间发生地震等双方不能预料和不可抗力的自然灾害导致服务不能正常经营，合同不能或不能全部履行，双方可以按以下内容执行：

1. 任何一方可以书面形式终止合同无需做出任何赔偿。
2. 因不可抗力导致合同终止，并不影响任何一方对不可抗力先前发生的违约行为合法追偿。
3. 甲方不负因不可抗力造成合同不能正常履行的责任。
4. 因不可抗力造成甲方的损害，甲方的保险赔偿不受影响。对恢复服务合同期的价格及其它费用双方可以协商解决。对于乙方知道或应当预见而没有采取应对措施，导致甲方遭受损害的，乙方应当予以赔偿。

#### **第十一条 争议解决**

合同争议的最终解决方式为下列第 2 种方式：

1. 提请            /        仲裁委员会进行仲裁。
2. 向甲方所在地人民法院提起诉讼。

#### **第十二条 合同的组成**

本协议书与下列文件一起构成合同文件：

1. 中标通知书（如果有）；
2. 投标文件及其承诺（如果有）；
3. 其他合同文件。

在合同订立及履行过程中形成的与合同有关的文件均构成合同文件组成部分。

上述各项合同文件包括合同当事人就该项合同文件所作出的补充和修改，属于同一类内容的文件，应以最新签署的为准。

#### **第十三条 合同的生效、补充与终止**

1. 本合同经双方签字盖章后生效。
2. 合同期内，如需修改或补充合同内容，经协商，双方应签署书面修改或补充协议，该协议将作为合同不可分割的一部分。

3. 乙方如要提前终止部分或全部合同，需提前 3 个月，征得甲方同意后，方可终止。

4. 甲方如要提前终止部分或全部合同，需提前 3 个月，征得乙方同意后，方可终止。

#### 第十四条 合同份数

本合同一式两份，甲乙双方各执一份，具有同等法律效力，签字盖章后生效。

甲方（盖章）：温州医科大学附属眼视光医院 乙方（盖章）：浙江浙勤印象餐饮管理有限公司

代表签字：  
合同专用章  
开户银行：建行温州分行  
帐号：33001623535059500077  
地址：学院西路270号  
纳税人识别号：33020087743926187

地址：温州市学院西路 270 号  
开户行：中国建设银行温州分行  
账号：33001623535059500077  
联系电话：0577-88068833

代表签字：  
合同专用章  
纳税人识别号：91330702MA28DB0P3E

地址：浙江金华市婺城区新狮街道冰壶路 766 号  
开户行：金华银行浙师大支行  
账号：0188990185000160  
联系电话：0579-82282427

附件一：价格明细

序号	项目	计算标准	数量(人)	单价(元/人.月)	月数(个)	合价(元)	备注
1	人员费用	项目经理	1	8000	24	192000	人员费用按照综合报价,包括基本工资、奖金、社保、加班费、补贴、福利、劳动保护费、其他保险费、交通费等相关每人每月费用。如果增减人员,实际结算费用按此项报价相应增减。
		副经理	1	7500	24	180000	
		厨师长	1	8000	24	192000	
		副厨师长	1	7500	24	180000	
		主厨	2	7000	24	336000	
		副厨	2	6800	24	326400	
		面点师	2	6500	24	312000	
		改刀	3	6300	24	453600	
		蒸笼煮饭	2	6300	24	302400	
		收银员	2	6000	24	288000	
		送餐员	2	5500	24	264000	
		吧台服务员	2	5500	24	264000	
		服务员	10	5200	24	1248000	
		清洗保洁员	6	4800	24	691200	
2	材料费	/	/	/	24	70023	包含但不限于低值易耗品费用(食堂工作人员自行使用的工作服、雨鞋、手套、口罩、帽子等)、办公材料费以及其他材料费
3	其他费用	/	/	/	24	90000	油烟机管道清洗费用、厨余垃圾的收集转运及处置费用、四害消杀以及其它相关费用
4	税金	/	/	/	24	323377	6%
5	价格 1 合计金额	5713000 元					价格 1=1+2+3+4
价格 2 (绩效服务费) = 12000000 元 * 绩效服务费率 4.925 % = 591000 元							
总价 = 价格 1 + 价格 2 = 6304000 元							

附件二:

餐饮服务月度监管考核评分表

评分内容		评分标准	分值	扣分说明
基础管理 10分	组织架构	组织架构按标书承诺配置,组织架构调整或人员增减,应先报备情况,以不影响经营和服务质量为原则。	1	
	人员配备	因离职空缺的岗位重要岗位人员应在5日内完成补位,其他人员应在7日内完成补位,工作日人员到位率需达到核定总人数的70%以上。	1	
	规范	建立健全各项管理制度(经营、仓储、员工奖罚等),制订各岗位职责和考核标准。定期组织会议(班组会每周一次;全员会议每周一次)。	1	
	培训	建立内部培训机制,建立培训模块(教案),提升员工素质和职业技能。制订培训计划,按计划落实培训做好培训记录、员工签到。	1	
	员工素质	团队及个人都应自觉维护形象,遵守委托方的相关规定和纪律。员工应每年体检,持有健康证。	1	
		员工上岗前应掌握必备的职业技能和职业道德素质,熟练操作、文明礼貌。工作时间,不做与本职工作无关的事情。	1	
		注重个人卫生是每个员工的必备素养。员工应按要求着装,并佩戴工帽、口罩、手套、工号牌等。工作中保持服装干净,不披散头发、不涂指甲油、不留长指甲,不戴首饰。	2	
应急管理	针对突发事件(水、电、消防)建立应急预案和台账,并组织培训、演习,面临突发事件及时通知相关部门并采取相应措施。	2		
菜品和服务质量 20分	菜品研发及品质量	定期做好新菜品的研发及推出,并做好记录。一个月内,菜品保持10%品种不重样。	2	
		确保食物出品检验合格、无异物,无石子,叶菜无菜虫。	2	
		发现食物中有头发丝。	2	
		发现有饭菜不熟,口感极差	2	
		发现销售隔夜饭菜	2	
		发现食物中有铁丝、烟头、创可贴蟑螂等异物。	4	
		发现食物中有苍蝇,虫类等其它异物。	2	
	食堂服务质量	根据订餐要求,按时、定量地提供相应服务。	1	
		大食堂及时补充餐巾纸、牙签、免费调料等物品。	1	
		针对个别特殊情况,作出及时调整,应急加菜。	1	
及时调整餐线供应,改善排队情况,加快送餐速度,满足送餐需求。		1		
经济指标考核 7分	节能减排、节约粮食	用电量、用水量、根据实际用量做每月分析,提出相应节能减排措施,并能有效落实。	1	
		洗菜、洗碗时注意节约用水,在保证卫生的前提下提出相应节能减排措施,并能有效落实。	1	
		空调、照明时注意节约用电,保证正常需求的前提下注意节能减排措施,并有效落实。	1	
		食材在清洗切配烹饪过程中提高食材利用率,减少余料废料产生,避免带来食材使用的剩余与浪费。	1	
		食物成品、半成品(含洗切后的原材料)隔夜存放,需密封后放进冷	1	

		柜或冷库，分区存放，减少浪费。		
		严格遵守生产加工环节，提高原材料利用率，避免因生产加工环节操作不当导致的食物被污染、品质下降形成的食材浪费。	2	
食品安全和消防安全 13分	原材料储存	按不同种类，区分常温、冷藏和冷冻，干货、调料、各类生鲜原材料，根据原材料保存要求使用不同箱框，进行分区存放。	1	
		明确仓库中每一种原材料的入库和使用期限，先进先出。	1	
	出品留样	出品前应进行品尝检查，确保菜品质量合格。	1	
		每样食品要按要求进行留样，并记录，每样不少于125g，留样不少于48小时。	1	
	禁限规定	限用相关食品调料。	1	
	厨房设施设备安全管理	建立厨房设施设备台账，按设备登记表定期进行检查和记录，按规定进行维修和保养，确保安全。	1	
		定期进行电路检查和记录，排除隐患。	1	
		每日生产后进行岗位消防自查（水、电）消除消防隐患。	1	
	消防安全意识	消防通道不得作其他用途，不得堆放杂物。	1	
		消防设备要定点摆放，不得随意移动，或做其他用途。	1	
		发现消防隐患，要及时上报、及时处理、及时整改。	1	
		向每位员工普及消防知识和消防器材使用方法，每位员工应掌握80%以上消防知识。每年进行一次全员消防模拟演习或专题培训，应至少有90%以上的员工参与。	2	
	清洁卫生 15分	食堂	客人离位及时清理桌面。	1
地面油污、汤水、杂物等，要及时清理。			1	
就餐区垃圾桶及时检查、及时清理。			1	
后厨		洗菜筐、食物器皿、砧板、刀具等用完即时清理并按指定位置摆放有序，以供分类使用。	1	
		卫生工具用完要即时清洗，并按指定位置摆放有序，以供分类使用。	1	
		定点堆放垃圾，垃圾做相应密封处理（扎袋子、加盖）。	1	
		每周疏通清理排水沟。	1	
		各操作间相应工作完成后，即时打扫，保持“一干三关”：地面干，门、窗、水电气关；每周进行大扫除，清理卫生死角。	1	
		每周进行虫鼠消杀防疫工作。	1	
仓库		各常温（干货、调料）仓库，按标线摆放物品，每日清点和整理，保持整洁干净，无安全隐患。	1	
		冷藏、冷冻柜和库每周进行除霜，每日清洁、整理。	1	
收餐台		按要求进行餐具分类回收，保持收餐台及周围地面干净。	1	
		收餐时，控制噪音。	1	
垃圾处理		厨余垃圾和泔水走相应的通道进入定点堆放处。	1	
		垃圾必须当日清运，避免产生异味。	1	
厨房精细化	切配间	原材料要走相应通道，进入切配间。	1	
		蔬菜、肉类要进行分区清洗。	1	
		粗加工工序：一摘二洗三浸泡四清五切，抽样或普检无泥沙及异物。	1	
		蔬菜、肉类要使用不同的砧板和刀具。洗净蔬菜、肉类要按规定使用不同器具盛放。	1	

管理 20 分	面食间	面食间用具要和其他操作间用具分开。	1	
		馅料类半成品要按规定密封，和其他原材料分开存放。	1	
	灶台间	调料按指定区域存放，拆封调料隔夜存放要进行密封处理（加盖或保鲜膜）。	1	
		荤菜制作工序的要求：蛋白质类按营养师建议时间进行加工，不超时，保留营养成分；红烧肉类加工要足时熟透。	1	
		荤菜保温：第一时间加盖放置保温柜，温度不低于 60 度。	1	
		蔬菜保温：根据品种不同，做好保温措施。	1	
	蒸饭间	蒸饭区只存放相应物品，不得堆放其他物品。	2	
		米袋要按离地要求进行摆放，防止浸水、受潮。		
	冷菜间	人进入冷菜间要进行二次洗手、消毒，并更衣。	1	
		冷菜间制作要求：五专原则--专人、专室、专用工具、专用消毒设备、专用冷藏设备。	1	
	洗碗间	各餐具按标识摆放区域进行存放，并做防尘处理，避免二次污染	1	
		餐具洗消要求：一刮二刷三冲四消五保洁，抽检或普检，干净合格。	1	
	备餐区	保温柜仅作荤菜保温，设定温度应合理。 出品区不盛放生食和其他杂物。	1	
		按规定分区摆放各类食物。	1	
		保温台的要求：保持清洁、提前 15 分钟开启、温度设定不得低于 75 度。	1	
		结算台：保持台面卫生、无油渍；系统故障及时报修。	1	
食堂形象和投诉 5 分	定期巡检前厅各处及门、窗、餐椅等，餐桌椅和物品摆放整齐干净，如发现问题及时报修或采取相应措施。	1		
	不得在任何墙体、桌面等明显的地方张贴纸张。	1		
	做好公示信息更新，做好危险警告标志及防范措施。	1		
	危及人身安全的区域要设置明显标志，并有防范措施。	1		
	做好营业时间的管理，非就餐时间不提供营业服务，做好不提前（如提前 5 分钟打开食堂大门和结算台）、不超时（除特殊情况）工作。	1		
员工满意度调查情况 10 分	满意度调查表 100 分，得 10 分。少 1 分，扣 0.1 分。	10		
总得分		100		
附加项	<p>有以下情形的给予加分</p> <p>食堂经营范围内的服务，委托方收到用餐人的表扬，每次加 2 分。</p> <p>经营范围外的行为（如见义勇为、拾金不昧），委托方收到用餐人的表扬，每次加 2 分。</p> <p>本项目得到市级以上的荣誉，每次加 5 分。</p> <p>（二）有一下情形的视严重程度扣减 5-20 分</p> <p>1.因管理疏漏，致使食物出品检验不合格或发现异物，影响较大的情形。</p> <p>2.因工作人员操作失误、管理疏漏、应急处置不力，致使医院正常就餐受到严重影响的情形。</p> <p>3.管理疏漏，工作人员发生偷盗行为的，且情节较严重的。</p> <p>4.被服务对象投诉，经证实且情况恶劣的情形。</p>			

分管主任：  
被考核方：

考核方：  
日期：

# 外包服务安全协议

发包方（甲方）：温州医科大学附属眼视光医院

承包方（乙方）：浙江浙勤印象餐饮管理有限公司

为维护甲乙双方的合法权益，明确双方的安全管理职责、权利和义务，做好甲方的现场及安全管理工作，现对外来施工单位（乙方）在甲方区域内进行 员工餐厅人员外包 服务项目的安全进行管理，经甲乙双方共同协商，签订本协议：

1、本协议依据《中华人民共和国安全生产法》相关法律法规要求制定。

2、本协议作为服务合同的附件，与主合同具有相同的法律效力，与主合同同时生效，同时终止。

3、乙方必须加强对现场工作人员的安全教育，提高现场工作人员的安全意识和安全技术水平。

4、乙方随带的作业设备及用具，应符合国家和企业安全规程要求。特种作业人员必须持证操作。对有危险性的生产区域和工程项目作业，如可能引发火灾、爆破、触电、高空坠落、中毒、窒息、机械伤害、烧烫伤伤害等容易引起人员伤亡和设备事故的作业场所及大型吊装作业，甲方应对乙方进行专门的技术交底，要求乙方对作业项目的风险进行控制，制定应急处置措施。

5、乙方必须认真贯彻 员工餐厅人员外包服务 各项规定。在甲方区域内进行作业时，必须和甲方项目负责人保持密切联系。未经甲方允许，乙方不得擅自使用和移动甲方设备设施，否则所发生的一切后果由乙方承担。

6、在高温、大风等不良气候条件下作业时，乙方应自备防高温、防风、防雨、防雷击等安全措施，确保安全作业。

7、甲方对乙方作业现场检查时提出的违章现象和不安全隐患，乙方必须立即整改，如出现危及人身的设备安全的紧急情况，甲方有权扣除服务费，并停止乙方作业。

8、乙方保证派遣身体健康的工作人员，严格执行有关安全规定，明确指定现场安全负责人，切实采取并对所派遣的所有工作人员的安全负全面责任，工作过程中因乙方原因造成的各种人身伤害、财产损失均由乙方承担，甲方不负任何责任。如乙方不履行本协议给甲方或任何第三方造成人身伤亡、财产损失等全部由乙方负责赔偿。

9、由于甲、乙以外的第三方原因造成乙方人身、设备事故，甲方不承担责任。

10、乙方严禁将承包工程层层转包。

11、本协议一式两份，甲乙双方各执一份，双方签字或盖章后生效。

甲方（公章）：

温州医科大学附属眼视光医院  
合同专用章  
开户银行：建行温州市分行  
帐号：330016235305000077  
代表签字：学院西路270号  
3303020087524

乙方（公章）：

浙江浙勤印象餐饮管理有限公司  
代表签字：07210

# 廉洁协议书

## ——货物/服务购销合同附件

甲方：温州医科大学附属眼视光医院

乙方：浙江浙勤印象餐饮管理有限公司

为加强服务购销中廉政建设和行风建设，进一步规范服务购销行为，抵制商业贿赂，预防职务犯罪，从源头上制止腐败现象和不正当之风的产生，维护公正、公平，维护患者和甲乙双方的合法权益，甲方与乙方在签订服务购销合同时，特签订廉洁协议书（购销合同附件）。

第一条：甲乙双方的责任

甲乙双方都应认真遵守国家廉政从业法律、法规和规章制度，认真做好服务购销工作。

一、甲方的责任

（一）甲方不准以任何借口向乙方索要现金、有价证券、开单费、回扣、提成等，不得擅自就采购项目进行私下商谈，不得透露有关招投标内控信息等商业秘密。

（二）甲方所购服务必须实价开票、账务结票。甲方在服务采购中不采用折扣和账外账等方式向经销单位获取不正当费用，但乙方必须根据市场情况以最优惠价向甲方提供有关用品。

二、乙方的责任

（一）乙方提供给甲方的服务必须符合国家质量标准，及时配送，如发现质量不符合规定要求者，将立即停用，扣发该货款，并追究有关责任。

（二）进入甲方的乙方服务一律由甲方相关部门统一管理，统一采供。乙方不得到甲方相关人员的家中洽谈业务，不得到科室等私下向使用人员等相关人员进行任何形式的促销活动，不得以任何形式给使用人员等相关人员进行任何形式的促销活动。

（三）乙方不得擅自到科室推销服务，乙方的新服务如需宣传推广工作，可通过公司相关职能部门统一公开组织，不准乙方及其代表在科室进行其服务宣传和促销活动，干扰正常工作秩序。

第二条：对责任人的处理：

一、甲方工作人员如违反本合同，利用职务之便开方提成，利用职权向乙方索要红包、礼金、回扣等行为的，乙方须向甲方纪检监察部门反映，一经查实，甲方将依法依规严肃处理，并严格为举报者保密。情节严重者，依照有关规定给予党纪、政纪处分或组织处理；构成犯罪的，移交有关部门依法追究刑事责任。

二、乙方工作人员有违反本协议的，一经查实，甲方将立即停止与乙方的一切业务往来，并列入本院商业贿赂“黑名单”；对列入“黑名单”的生产经营企业，公司3年之内将不再与其签订任何购销合同。按照管理权限上报追究责任；凡因服务质量问题造成甲方及患者利益受损的，乙方负全部责任并赔偿甲方及患者全部经济损失及承担相应民事责任，甲方中止与乙方的业务关系，情节严重者，甲方有权向司法机关移交。

第三条：本协议与合同同样具有法律效力，经双方签署后立即生效。

第四条：本协议的有效期为双方签署之日起至乙方服务完全退出甲方使用周期为止。

第五条：本责任书一式两份，甲乙双方各执一份，双方签字或盖章后生效。

甲方（公章）：

乙方（公章）：

代表签字：

代表签字：

