

# 合同文本

采购人：常州市新北区孟河中医医院（以下简称甲方）

供应商：常州鲜聚绿贸易有限公司（以下简称乙方）

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，甲乙双方按照孟河中医医院食堂委托经营服务项目的采购结果签订本合同。

## 第一条 采购内容

- 1、项目名称：孟河中医医院食堂委托经营服务
- 2、采购内容：食堂经营服务
- 3、服务内容：职工用餐、招待用餐、早餐+晚餐、体检用餐
- 4、服务期限：本项目采购服务期限为三年，本次合同期限为1年。期满考核合格可续签一年，最多可续签二次。
- 5、其他：无

## 第二条 合同价款及期限

本合同人民币总价款为3600000元（小写），叁佰陆拾万元整（大写）。本次签约合同价为1年服务价：壹佰贰拾万元整（小写：1200000.00元/年）。本次合同期限：自2025年1月1日至2025年12月31日。

1、工作用餐实行统一的就餐卡充值，甲方按月定期向就餐卡充值；招待用餐、值班用餐使用就餐券，按实际使用的数量结算。

2、病人用餐（含送餐服务）由乙方直接向患者（病人）收取费用，收费标准需报备甲方。

3、食堂现场使用的就餐卡、就餐券、刷卡结算设备以及相关软件由乙方提供，甲方具有查询结算软件后台相关数据的权利。以上费用包含在本次项目总价中，甲方不另外支付费用。

4、食堂运营过程中所涉及的天然气费用乙方承担；食堂经营所需所有食材以及调味品、粮油、配套用品、易损易耗用品，由于厨余垃圾导致的管道堵塞产生的疏通费用等其他费用均由乙方承担。

以上费用包括但不限于人员费用（工资、福利、培训、社会保险等）、燃气费用、医院收取设施、设备折旧费、食材原材料采购费用、物品置换、服务所用设备工具购置及维修费用、服务所用材料消耗费用、管理费用、利润、税金、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等一切费用。乙方应充分考虑项目完成的政策性调整、各种市场价格的浮动等因素造成的价格变动，项目合同期内的合同价格不作调整。甲方不再支付其他任何费用。

以上结算餐费中已包含人员工资和社保费用等，其中人员工资部分不得低于供应商所在地区当前最低工资标准，社保缴费部分不得低于乙方所在行政区域社保管理部门规定的当前最低缴费标准，否则引起的任何争议均由乙方自行解决。

结算时，具体明细内容如下：

序号	分项名称	报价		备注
		单价	合价	
1	职工用餐	150 元/人/月	700000 元/年	按实结算。
2	招待用餐	100000 元/年	100000 元/年	按实结算。
3	早餐+晚餐	250000 元/年	250000 元/年	按实结算。
4	体检用餐	150000 元/年	150000 元/年	按实结算。
5	单年度总价	1200000 元/年		
6	三年度总价	3600000 元		

注：

(1) 以上金额为本次预估金额，按实际就餐数量计算最终结算价，病人用餐费用由病人支付；

(2) 病人用餐(含送餐服务)数量不确定，其盈亏由乙方自行负责，由乙方向患者(病人)收取费用，甲方不予支付其他任何费用。

### 第三条 组成本合同的有关文件

下列关于本次采购活动方式相适应的文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

- (1) 招标文件；
- (2) 投标文件；
- (3) 中标(成交)通知书；
- (4) 乙方在投标、评标过程中所作其它有关承诺、声明、书面澄清；
- (5) 甲乙双方商定的其他文件等。

这些文件相互说明，如果各文件存在歧义或不一致，以本合同为准。

### 第四条 权利保证

乙方应保证甲方在合同履行期限内不受第三方提出侵犯其专利权、版权、商标权或其他权利的起诉。一旦出现侵权，乙方应承担全部责任，且应支付合同总额 30%的违约金，给甲方造成的损失超过违约金的，还应赔偿甲方损失，损失包括但不限于赔偿金、律师费、诉讼费、差旅费等其他费用。

### 第五条 质量保证和售后服务

1、乙方应按采购文件规定的服务要求、技术要求、质量标准向甲方提供服务，并持续改进运行工艺和运营方法，保证实现本合同规定的各项考核指标，并达到有效的国家和地方标准。

2、乙方应按采购文件、投标文件及乙方在询标过程中做出的书面说明或承诺提供及时、快速、优质的售后服务。

#### **第六条 验收**

验收标准：按采购文件所规定的服务标准和乙方投标文件的承诺。

#### **第七条 付款**

本项目无预付款，每2个月次月核算支付上2个月食堂费用。如遇考核扣分，需扣除相应考核费用后进行结算。注：每次付款乙方需同时开具同等金额的发票给甲方，否则甲方有权不予付款。

#### **第八条 违约责任**

1、乙方无法完成项目的，应向甲方支付合同总价10%的违约金，同时甲方有权解除合同。

2、乙方逾期开展项目的，每逾期1天应向甲方偿付逾期交付合同总额0.5%的滞纳金，但滞纳金累计不得超过逾期交付合同总额的5%；一旦滞纳金总额累计达到逾期交付合同总额的5%，甲方有权解除合同。

3、乙方完成的项目或提供的服务不符合要求的，除按本合同约定的惩罚办法进行惩罚外，还应按照甲方选择的下列一种或多种方式承担赔偿责任：

(1)在甲方同意延长的期限内交提供服务并承担由此给甲方造成的一切损失；逾期未完成或完成的项目仍不符合要求，乙方应向甲方支付合同总价10%的违约金，同时甲方有权解除合同；

(2)在甲方规定时间内，修正有缺陷的部分以达到合同规定的要求并承担一切费用和风险，同时承担甲方因此所遭受的全部损失；

(3)按合同规定同种货币退还甲方已付款项，同时承担由此发生的一切损失和费用，包括但不限于利息、银行手续费及所需的其他必要费用。

4、乙方未按规定和承诺提供伴随服务、售后服务的，应向甲方支付合同总价5%的违约金，给甲方造成的损失超过违约金的，还应赔偿甲方损失。

5、未经甲方事先书面同意的批准，乙方不得向任何第三方转让本合同项下部分或全部的权利或义务；未经甲方书面同意，乙方不得自己或允许他人在本合同或本项目的权益上设立任何其他权益。否则，乙方应向甲方支付合同总价10%的违约金，同时甲方有权解除合同。如给甲方造成损失超过违约金的，按照甲方实际损失计算。

6、违约方承担违约责任并不影响其合同项下的义务(合同解除的除外)。

7、其他：无

#### 第九条 不可抗力

1、不可抗力，是指不能预见、不能避免并不能克服的客观情况，如战争、动乱、瘟疫、严重火灾、洪水、地震、风暴或其他自然灾害等。

2、任何一方因不可抗力不能履行本合同规定的全部或部分义务，应尽快以书面形式将不可抗力的情况、原因及对履行本合同的影响等及时通知另一方。同时，遭受不可抗力影响的一方有义务尽可能及时采取适当或必要措施减少或消除不可抗力的影响，因未尽本义务而造成的相关损失由其承担。

3、发生不可抗力事件，任何一方均不对因不可抗力无法履行或迟延履行本合同义务而使另一方蒙受的任何损失承担责任，法律另有规定的除外。

4、合同各方应根据不可抗力对本合同履行影响程度，协商确定是否终止本合同或是继续履行本合同。

#### 第十条 合同的变更和终止

1、除《政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

2、除发生法律规定的不能预见、不能避免并不能克服的客观情况外，甲乙双方不得放弃或拒绝履行合同。

#### 第十一条 合同的终止

本合同因下列原因而终止：

(1)本合同正常履行完毕；

(2)因不可抗力导致本合同无法履行或履行不必要；

(3)任何一方根据本合同约定或法律规定行使解除权解除本合同；

(4)因相关部门要求对本合同作出重大修订或适用的中国法律发生重要变化，甲方不得进行委托或对甲方权利义务造成重大不利影响的；

(5)合同的继续履行将损害国家利益和社会公共利益。

除上述情形外，甲乙双方不得擅自终止合同。

#### 第十二条 争议的解决

1、因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，则采取以下第(2)种方式解决争议：

(1) 向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼；

(2) 向甲方所在地仲裁委员会按其仲裁规则申请仲裁。

2、在仲裁期间，本合同应继续履行。

#### 第十三条 合同生效及其他

- 1、本合同由甲乙双方签字、盖章后生效。
- 2、本合同一式6份，甲方3份，乙方2份，代理机构1份。
- 3、本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

【签章部分】

甲方（盖公章）：

单位地址：

法定代表人：

代理人：

电话：

签订日期：

乙方（盖公章）：

单位地址：常州市钟楼区邹区镇龙潭村

法定代表人：祝保华

代理人：

电话：13347888111

开户银行：中国建设银行股份有限公司常州分行

银行帐号：320501628636000000



### 考核办法

采购人每半年将对中标单位服务态度、食品口味、品质、价格进行考核，考核小组由行政领导、职工、病人代表等组成。每半年对中标单位的工作按半年度考核表内的检查考核内容及标准进行考核，考核结果与服务费用挂钩。

考核总分 100 分，90 分（含）及以上为优良，80 分至 89 分（含）为一般，60 分至 79 分（含）为合格，60 分以下为不合格。结算时结合考核情况，根据考核结果支付服务费，考核办法如下：

### 半年度考核表

考核人部门：

序号	检查项目	检查考核内容及标准	单次扣分值	上限分值	累计扣分
1	管理	服从采购人食堂管理人员管理	1	5	
2		新员工做到先培训后上岗	1	2	
3		员工的健康证在有效期内	1	2	
4		工作人员职责、分工明确，按照流程规范标准操作	1	1	
5		工作人员按时按量到岗，按规章制度作息	1	1	
6		食堂开放时间无提前开始或提前结束现象	1	1	
7		工作人员热情周到，微笑服务、语言规范、文明礼貌	1	1	
8		采购做到进货单据齐全、单货相符，食品采购和出入库有专人验收登记，手续完备	1	1	
9		严格执行食品卫生制度，按规定进行食品留样（48 小时）	1	1	
10		严格落实消防安全措施和水、电、气使用安全规范	1	2	
11		设备使用良好并符合安全要求，不影响日常用餐	1	2	
12		设立主动征求意见建议的渠道，采购人提出意见建议及时整改	1	2	
13		节约节能，食堂内的电器、设施及时关闭	1	2	
14		经由第三方考核的排名不得低于前五名	10	10	
14	人员	工作人员按要求穿戴工作服、工作帽、口罩，头发无外露，保持仪容整洁	1	5	
15		工作人员做到勤洗手，无留长指甲、涂指甲油、戴戒指等情况	1	2	
16		加工食品时无吸烟、挖鼻、掏耳朵、对着食品打喷嚏等不文明情况出现	1	2	
17		工作人员不带病上岗，年龄符合合同要求，精神状态佳	1	2	
18		盛饭菜时工作人员按照要求戴手套、口罩和工作帽，保持仪容整洁	1	2	

序号	检查项目	检查考核内容及标准	单次扣分值	上限分值	累计扣分
19	厨房	做好灭蝇、灭鼠、灭蟑螂工作，后厨及用餐区域未见苍蝇老鼠蜘蛛网等痕迹	1	2	
20		食堂无积尘、油污，窗户、墙面、地面干净	1	2	
21		厨房设备、设施、用具干净、整、无油垢，灶台、厨具按照规定每天定时清洗	1	2	
22		厨房内垃圾及时清理，垃圾桶及时加盖，桶外干净	1	1	
23		冷库、冰箱做到专人负责保管、使用、定时清洗	1	1	
24		库房内食品做到分类分架离地离墙，整齐堆放	1	1	
25		荤、素食品按要求做到分池清洗、分板切配	1	1	
26		分开生、熟食品的加工、保存	1	2	
27		清洗后的食品保存得当，不再次受到污染	1	2	
28		原料、佐料等均在有效期内	1	2	
29		清洗消毒餐具的水及水池不与其他混用	1	2	
30		消毒后的餐饮用具按照要求存放在保洁柜里	1	1	
31		保洁柜保持清洁，无堆放其他杂物	1	1	
32		餐厅	餐食能做好保温工作，无供应冷饭冷菜情况	1	2
33	饭菜供应、碗筷补充及时		1	2	
34	餐厅用餐环境卫生整洁，桌面地面垃圾清理及时，桌面无油污水渍、地面干净		1	2	
35	餐厅内无异味，保持用餐环境空气流通		1	1	
36	调料、牙签、餐巾纸等易耗品补充及时		1	2	
37	各种盛调味品的容器按照要求及时、定期清洗		1	1	
38	餐具使用前做好清洗消毒工作，筷子、汤勺及盛放容器清洁卫生，定位定点摆入整齐		1	2	
39	饭菜	食材新鲜，无腐烂变质和不合格的物资及原料，无隔夜、过期、腐烂变质的食物	2	4	
40		无食物加工未熟的情况发生	2	8	
41		菜肴或汤里、米饭干净不陈，无杂物出现	2	6	
42		菜肴菜色及时更新，能根据季节调整菜肴，营养搭配合理，品种多样，色香味形较佳。	2	8	
43		每天配菜的数量及份量满足就餐人数的要求	2	4	
44		水果、粗粮品种多样，新鲜无腐烂；酸奶无临期过期现象	1	2	
累计扣分			最终得分（满分 100 分）		

考核结果及支付比例如下：

考核总分	考核结果	支付比例(%)
100-90 (含)	优良	100
89-80 (含)	一般	80
79-60 (含)	合格	70
60-0	不合格	50



## 考核办法

采购人每半年将对中标单位服务态度、食品口味、品质、价格进行考核，考核小组由行政领导、职工、病人代表等组成。每半年对中标单位的工作按半年度考核表内的检查考核内容及标准进行考核，考核结果与服务费用挂钩。

考核总分 100 分，90 分（含）及以上为优良，80 分至 89 分（含）为一般，60 分至 79 分（含）为合格，60 分以下为不合格。结算时结合考核情况，根据考核结果支付服务费，考核办法如下：

### 半年度考核表

考核人部门：

序号	检查项目	检查考核内容及标准	单次扣分值	上限分值	累计扣分
1	管理	服从采购人食堂管理人员管理	1	5	
2		新员工做到先培训后上岗	1	2	
3		员工的健康证在有效期内	1	2	
4		工作人员职责、分工明确，按照流程规范标准操作	1	1	
5		工作人员按时按量到岗，按规章制度作息	1	1	
6		食堂开放时间无提前开始或提前结束现象	1	1	
7		工作人员热情周到，微笑服务、语言规范、文明礼貌	1	1	
8		采购做到进货单据齐全、单货相符，食品采购和出入库有专人验收登记，手续完备	1	1	
9		严格执行食品卫生制度，按规定进行食品留样（48 小时）	1	1	
10		严格落实消防安全措施和水、电、气使用安全规范	1	2	
11		设备使用良好并符合安全要求，不影响日常用餐	1	2	
12		设立主动征求意见建议的渠道，采购人提出意见建议及时整改	1	2	
13		节约节能，食堂内的电器、设施及时关闭	1	2	
14		经由第三方考核的排名不得低于前五名	10	10	
14	人员	工作人员按要求穿戴工作服、工作帽、口罩，头发无外露，保持仪容整洁	1	5	
15		工作人员做到勤洗手，无留长指甲、涂指甲油、戴戒指等情况	1	2	
16		加工食品时无吸烟、挖鼻、掏耳朵、对着食品打喷嚏等不文明情况出现	1	2	
17		工作人员不带病上岗，年龄符合合同要求，精神状态佳	1	2	
18		盛饭菜时工作人员按照要求戴手套、口罩和工作帽，保持仪容整洁	1	2	