

邹区人民医院两院区 用餐配送服务项目

合 同 书

委托单位（甲方）：常州市钟楼区邹区镇人民政府
常州市钟楼区邹区人民医院

受托单位（乙方）：常州市英才餐饮管理有限公司

邹区人民医院两院区用餐配送服务项目合同

(项目编号: JSZC-320404-QFZB-C2024-0012)

委托单位(甲方): 常州市钟楼区邹区镇人民政府、常州市钟楼区邹区人民医

院受托单位(乙方): 常州市英才餐饮管理有限公司

根据邹区人民医院两院区用餐配送服务项目(项目编号: JSZC-320404-QFZB-C2024-0012)的采购结果,按照《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》及采购文件的要求,本合同具体由邹区人民医院履行甲方的权利与义务,本项目经多方协商,本着平等互利和诚实信用的原则,一致同意签订本合同如下。

一、项目概况

1. 项目名称: 邹区人民医院两院区用餐配送服务项目

2. 实施地点: 邹区镇(邹区人民医院新大楼、卜弋院区、邹新花园卫生室、邹新花园社区)

二、合同价款及付款条件

(一) 合同价款

1. 本项目合同暂估总价为人民币 116.00 万元;除合同履行中甲方需追加与合同标的相同的服务,在不改变合同其他条款的前提下,可以与乙方协商签订补充合同,但所有补充合同的采购金额不超过本项目合同暂估总价金额 10%(即金额不超过 11.60 万元)外,合同期内本项目结算金额累计原则上不得超过 116.00 万元。

本合同采用固定综合单价承包,固定综合单价=收费单价*(1-优惠率),计算结果四舍五入并保留一位小数(计算方式具体详见餐饮类别清单及收费控制价格中相关说明)。本项目合同暂估总价款非合同期内甲方必须全额支付的项目总金额,实际支付金额具体根据具体实际服务类别、次数及相关固定综合单价进行核算后结算。除有其他相关约定外,原则上本合同一旦累计结算金额达 116.00 万元时,本项目合同自动终止,甲方与乙方双方互不承担任何责任。

本项目合同优惠率: 16.00 %。



2. 除有相关约定外，本项目合同期内累计支付金额不得超过 116.00 万元，超出 116.00 万元以外金额不予支付。合同期内累计支付金额已达 116.00 万元的但合同未到期的，剩余合同期内乙方不得再承接本项目任何配送业务。

(二) 付款条件

1. 本项目由邹区人民医院与乙方进行合同价款结算。

2. 按月结算，每月末按当月实际配送类别及配送数量进行汇总统计，根据对应结算单价进行计算应付费用，应付费用的 10% 为当月度考核款，考核扣款均在相应月度按实扣除，考核扣款最多为应付费用的 10%，扣完为止。

每次付款时，乙方开具本项目内容发票，凭票及相关付款材料向邹区人民医院申请付款，邹区人民医院自收到发票及所需相关付款材料齐全后 30 日内支付相应款项。

3. 相关考核扣款均在相应月度费用中按实扣除，支付扣除考核扣款后的余款，考核详见《考核管理》。

4. 餐饮类别清单及收费控制价格（价格均为单价）

(1) 早餐清单收费控制价格

类别	产品名称	价格 (元)	结算价格 (元)	产品名称	价格 (元)	结算价格 (元)	产品名称	价格 (元)	结算价格 (元)
点心类	方块蛋糕	2.3	1.9	紫米面包	5.0	4.2	白馒头	1.2	1.0
	鸡蛋糕	2.3	1.9	奶香 q 饼	3.3	2.8	南瓜馒头	1.2	1.0
	肉松蛋糕	5.5	4.6	绿豆糕	2.8	2.4	杂粮馒头	1.2	1.0
	红丝绒蛋糕卷	5.0	4.2	咸鸭蛋/皮蛋	2.3	1.9	糖三角	1.7	1.4
	香葱肉松蛋糕卷	5.0	4.2	奶油盒	3.3	2.8	烧卖	1.7	1.4
	抹茶蛋糕卷	5.0	4.2	曲奇饼干	2.3	1.9	糖糕	2.3	1.9
	巧克力蛋糕卷	5.0	4.2	肉松小贝	3.8	3.2	油条	2.3	1.9
	红豆蛋糕卷	5.0	4.2	泡芙	3.8	3.2	牛肉锅贴（5 个）	2.3	1.9
	纸杯蛋糕	4.5	3.8	奶油小蛋糕	3.8	3.2	玉米	3.3	2.8
	奶香桃酥	2.3	1.9	老面包	2.8	2.4	红枣粽子	3.8	3.2
奶油泡芙	3.3	2.8	蛋黄酥	6.5	5.5	肉粽子	5.5	4.6	

	蛋挞	3.3	2.8	麻糕	2.8	2.4	红糖发糕	12.0	10.1
	老婆饼	2.8	2.4	核桃枣糕	2.8	2.4	汉堡	8.5	7.1
	榴莲酥	4.5	3.8	肉包	3.0	2.5	切片面包	2.3	1.9
	甜甜圈	5.5	4.6	萝卜丝包	2.8	2.4	水煮蛋	1.7	1.4
	牛角包	5.5	4.6	包菜包	2.8	2.4	茶叶蛋	1.7	1.4
	豆沙面包	5.0	4.2	雪菜包	2.8	2.4			
	毛毛虫面包	5.0	4.2	豆沙包	2.8	2.4			
	紫薯面包	5.0	4.2	韭菜饼	3.3	2.8			
	肉松面包	5.0	4.2	花卷	1.7	1.4			
类别	产品名称	价格 (元)	结算价格 (元)	产品名称	价格 (元)	结算价格 (元)	产品名称	价格 (元)	结算价格 (元)
主食类	绿豆粥	1.7	1.4	蛋炒饭	6.0	5.0	大排面	12.0	10.1
	白粥	1.2	1.0	如意菜饭	8.5	7.1	大肉面	12.0	10.1
	南瓜粥	1.7	1.4	什锦炒面	8.5	7.1	雪菜肉丝面	6.5	5.5
	红薯粥	1.7	1.4	水饺(10个)	8.5	7.1	素几面	6.5	5.5
	八宝粥	2.3	1.9	炒河粉	8.5	7.1	鸡蛋面	6.5	5.5
	皮蛋瘦肉粥	2.3	1.9	三鲜泡饭	3.3	2.8	常州豆腐汤	3.5	2.9
	汤圆(60)克	2.3	1.9	红梅纯牛奶 220毫升	3.5	2.9	红梅风味酸奶 125毫升	2.5	2.1

(2) 午餐及晚餐清单收费控制单价

类别	名称	价格 (元)	结算价格 (元)	配比	名称	价格 (元)	结算价格 (元)	配比
牛肉类大荤	香煎牛仔骨	8.5	7.1		番茄烩牛腩	7.5	6.3	荤:素=3:1
	黑椒牛肉	7.5	6.3	荤:素=3:1	红烧牛脊骨	7.5	6.3	荤:素=3:1
	孜然小牛肉	7.5	6.3	荤:素=3:1	照烧肥牛	7.5	6.3	荤:素=3:1
	葱爆牛肉	7.5	6.3	荤:素=3:1	酸汤肥牛	7.5	6.3	荤:素=3:1
	杭椒牛柳	7.5	6.3	荤:素=3:1	土豆炖牛肉	7.5	6.3	荤:素=3:1
	川味卤牛肉	7.5	6.3	荤:素=3:1	杏鲍菇牛仔粒	7.5	6.3	荤:素=3:1

类别	名称	价格 (元)	结算价格 (元)	配比	名称	价格 (元)	结算价格 (元)	配比
猪肉 类大 荤	糖醋排骨	8.5	7.1		蜜汁东坡肉	7.5	6.3	
	梅菜扣肉	6.5	5.5	荤:素=3:1	红烧大排	7.5	6.3	
	笋干煨肉	5.5	4.6	荤:素=3:1	茭白煨肉	6.5	5.5	荤:素=3:1
	土豆煨肉	5.5	4.6	荤:素=3:1	粉蒸肉	7.5	6.3	
	红烧狮子头	3.0	2.5		面筋塞肉	3.0	2.5	
	百叶卷肉	3.0	2.5		川香回锅肉	4.5	3.8	荤:素=3:1
	酸汤五花腩肉	7.5	6.3		农家小炒肉	4.5	3.8	荤:素=3:1
	清蒸咸肉	6.5	5.5		香波咕啫肉	4.5	3.8	
	糖醋里脊条	6.5	5.5		台式卤肉	5.5	4.6	
	茶树菇扇子骨	7.5	6.3	荤:素=3:1	香炸猪排	5.5	4.6	
	面筋塞肉	7.0	5.9					
类别	名称	价格 (元)	结算价格 (元)	配比	名称	价格 (元)	结算价格 (元)	配比
鸡肉 类大 荤	红烧鸡腿	6.5	5.5		口水鸡	6.5	5.5	
	香烤鸡腿	6.5	5.5		柠檬鸡排	6.5	5.5	
	剁椒鸡腿	6.5	5.5		茄汁鸡柳	6.5	5.5	
	奥尔良鸡腿	6.5	5.5		可乐鸡全翅	6.5	5.5	
	三杯鸡	5.5	4.6	荤:素=3:1	咖喱鸡块	5.5	4.6	荤:素=3:1
	香菇焖鸡	5.5	4.6	荤:素=3:1	上海白斩鸡	6.5	5.5	
	黄焖鸡	5.5	4.6	荤:素=3:1	板栗烧鸡	5.5	4.6	荤:素=3:1
	鸡肉丸子	3.5	2.9		孜然手撕鸡	6.5	5.5	
	川香辣子鸡	5.5	4.6	荤:素=3:1	香煎鸡胸肉	6.5	5.5	
	椒麻鸡	6.5	5.5		虎皮凤爪	5.5	4.6	
类别	名称	价格 (元)	结算价格 (元)	配比	名称	价格 (元)	结算价格 (元)	配比
鸭肉 类大 荤	蜜汁酱鸭	5.5	4.6		黄豆焖鸭翅	5.5	4.6	荤:素=3:1
	卤味鸭腿	5.5	4.6		十三香鸭块	5.5	4.6	

	麻辣仔鸭	5.5	4.6		毛豆烧鸭块	5.5	4.6	荤:素=3:1
	川香啤酒鸭	5.5	4.6		红油鸭肫肝	5.5	4.6	荤:素=3:1
	香酥鸭	5.5	4.6		清蒸咸鸭腿	5.5	4.6	
	秘制烤鸭	5.5	4.6		魔芋烧鸭	5.5	4.6	荤:素=3:1
	笋干鸭块	5.5	4.6	荤:素=3:1	八宝糯米鸭	5.5	4.6	
	川香鸭脯	5.5	4.6	荤:素=3:1	椒盐鸭块	5.5	4.6	
	茶香鸭	5.5	4.6		仔姜焖鸭	5.5	4.6	荤:素=3:1
	香炸鸭翅根	5.5元/对	4.6元/对		茶树菇焖鸭	5.5	4.6	荤:素=3:1
类别	名称	价格(元)	结算价格(元)	配比	名称	价格(元)	结算价格(元)	配比
鱼虾 肉类 大荤	清蒸鸦片鱼	10.5	8.8		酸菜鱼块	5.5	4.6	荤:素=3:1
	苏式熏鱼	6.5	5.5		川香瓦块鱼	6.5	5.5	
	剁椒蒸鱼	6.5	5.5		干烧肉鲳鱼	5.5	4.6	
	蒜子鳊鱼	6.5	5.5		糖醋鱼柳	6.5	5.5	
	红烧鱼块	6.5	5.5		酸菜乌鱼片	5.5	4.6	荤:素=3:1
	茄汁巴沙鱼	6.5	5.5		清蒸咸鱼块	6.5	5.5	
	葱烤鲫鱼	8.5	7.1		咸蛋黄基围虾	7.5	6.3	
	雪菜小黄鱼	7.5	6.3		干锅基围虾	7.5	6.3	荤:素=3:1
	清蒸咸鱼	7.5	6.3		老黄瓜烧河虾	7.5	6.3	荤:素=1:1
	豉油蒸扁鱼	6.5	5.5		鸡蛋炒虾仁	7.5	6.3	荤:素=1:1
	红烧带鱼	7.0	5.9					
类别	名称	价格(元)	结算价格(元)	配比	名称	价格(元)	结算价格(元)	配比
含猪 肉类 小荤	青椒炒肉丝	3.5	2.9	荤:素=1:3	酱爆肉丁	3.5	2.9	荤:素=1:3
	蒜苗炒肉丝	3.5	2.9	荤:素=1:3	咸肉百叶	3.5	2.9	荤:素=1:3
	药芹炒肉丝	3.5	2.9	荤:素=1:3	白菜咸肉片	3.5	2.9	荤:素=1:3
	大蒜咸肉丝	3.5	2.9	荤:素=1:3	黑椒土豆肉片	3.5	2.9	荤:素=1:3
	韭黄炒肉丝	3.5	2.9	荤:素=1:3	茭白毛豆肉片	3.5	2.9	荤:素=1:3

	土豆炒肉丝	3.5	2.9	荤: 素=1:3	西葫芦炒肉片	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	雪菜毛豆肉丝	3.5	2.9	荤: 素=1:3	家常豆腐肉片	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	干煸豇豆肉丝	3.5	2.9	荤: 素=1:3	洋葱炒猪肝	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	茼蒿炒肉丝	3.5	2.9	荤: 素=1:3	西芹炒培根	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	蚝油菌菇肉丝	3.5	2.9	荤: 素=1:3	肉末四季豆	3.5	2.9	荤: 素=1:3
类别	名称	价格 (元)	结算价格 (元)	配比	名称	价格 (元)	结算价格 (元)	配比
含鸡 肉类 小荤	芙蓉鸡片	3.5	2.9	荤: 素=1:3	咖喱土豆鸡丁	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	蚝油菌菇鸡片	3.5	2.9	荤: 素=1:3	宫保鸡丁	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	碧绿炒鸡片	3.5	2.9	荤: 素=1:3	三色鸡丁	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	西兰花炒鸡片	3.5	2.9	荤: 素=1:3	玉米鸡丁	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	碧绿炒鸡片	3.5	2.9	荤: 素=1:3	酱爆鸡丁	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	黄瓜炒鸡片	3.5	2.9	荤: 素=1:3	麻辣鸡丝	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	孜然鸡片	3.5	2.9	荤: 素=1:3	鱼香鸡丝	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	双椒炒鸡片	3.5	2.9	荤: 素=1:3	香干毛豆鸡丝	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	香菇溜鸡片	3.5	2.9	荤: 素=1:3	番茄炒蛋	3.0	2.5	荤: 素=1:3
	鱼香茄子溜鸡片	3.5	2.9	荤: 素=1:3	木耳炒蛋	3.0	2.5	荤: 素=1:3
类别	名称	价格 (元)	结算价格 (元)	配比	名称	价格 (元)	结算价格 (元)	配比
含鸭 肉类 小荤	红油洋葱炒鸭脯	3.5	2.9	荤: 素=1:3	京葱炒鸭丝	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	青椒炒鸭肠	3.5	2.9	荤: 素=1:3	孜然鸭脯	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	宫保鸭肉丁	3.5	2.9	荤: 素=1:3	洋葱炒鸭心	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	有机花菜炒鸭脯	3.5	2.9	荤: 素=1:3	潮州酸菜鸭肫	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	尖椒炒鸭脯肉	3.5	2.9	荤: 素=1:3	泡椒鸭肫	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	土豆鸭块	3.5	2.9	荤: 素=1:3	蒜苔炒鸭片	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	萝卜焖鸭	3.5	2.9	荤: 素=1:3	土豆腊鸭块	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	茭白炒鸭肫	3.5	2.9	荤: 素=1:3	冬瓜炖咸鸭	3.5	2.9	荤: 素=1:3
	孜然鸭脯	3.5	2.9	荤: 素=1:3	韭菜烩鸭血	3.0	2.5	荤: 素=1:3

	鱼香茄子溜鸡片	3.5	2.9	荤:素=1:3	青椒炒鸭蛋	3.0	2.5	荤:素=1:3
类别	名称	价格(元)	结算价格(元)	配比	名称	价格(元)	结算价格(元)	配比
蔬菜类	什锦西兰花	2.8	2.4		青椒土豆丝	1.8	1.5	
	白灼广东菜心	2.8	2.4		香菇青菜	2.3	1.9	
	地三鲜	2.3	1.9		葱油毛白菜	2.0	1.7	
	大烧百叶	2.8	2.4		手撕包菜	1.8	1.5	
	青椒干丝	2.8	2.4		酸菜包菜丝	1.8	1.5	
	雪菜粉皮	2.3	1.9		蒜叶胡萝卜丝	1.8	1.5	
	家常豆腐	2.8	2.4		蒜泥海带	1.8	1.5	
	麻婆豆腐	2.3	1.9		韭菜绿豆芽	1.8	1.5	
	平菇烩豆腐	2.8	2.4		三色黄豆芽	1.8	1.5	
	肉汁素鸡	2.8	2.4		蒜泥黄瓜	2.3	1.9	
	油焖茄子	2.8	2.4		油焖土豆	2.3	1.9	
	西芹花生米	2.8	2.4		干椒西葫芦	2.3	1.9	
	上汤娃娃菜	2.8	2.4		白菜面筋	1.8	1.5	
类别	名称	价格(元)	结算价格(元)	配比	名称	价格(元)	结算价格(元)	配比
季节性蔬菜类	荠菜炒蘑菇	3.8	3.2		冬瓜虾米	2.3	1.9	
	丝瓜豆子	2.8	2.4		葱油菠菜	2.3	1.9	
	上汤茼蒿	2.8	2.4		糖醋莴苣	2.3	1.9	
	山药炒木耳	3.3	2.8		蒜泥空菜	2.3	1.9	
	老黄瓜豆瓣	2.8	2.4		干锅莲藕	2.3	1.9	
	蒜泥豇豆	3.3	2.8		蒜泥黄瓜	2.3	1.9	
类别	名称	价格(元)	结算价格(元)	配比	名称	价格(元)	结算价格(元)	配比
砂锅类	冬瓜咸排汤	12.0	10.1		红头鸭汤	12.0	10.1	
	毛血旺	12.0	10.1		萝卜排骨汤	12.0	10.1	
	金针菇肥牛	12.0	10.1		酸菜鱼	12.0	10.1	

	三鲜汤	12.0	10.1		水煮鱼	12.0	10.1	
	酸汤牛蛙	12.0	10.1		乌鸡百叶汤	12.0	10.1	
类别	名称	价格 (元)	结算价格 (元)	配比	名称	价格 (元)	结算价格 (元)	配比
粗粮类	日本南瓜	1.2	1.0		紫薯	1.2	1.0	
	玉米段	1.2	1.0		红薯	1.2	1.0	
	铁棍山药	1.2	1.0		芋头	1.2	1.0	

(3) 本项目报价方式优惠率报价。上述所有类别均采用同一优惠率。签订成交合同时，以上述控制价格根据乙方的优惠率换算成结算价格（价格均为单价），换算后的结算价格根据小数点后两位情况（小数点后第三位不考虑四舍五入情况）四舍五入后只精确保留小数点后一位，且不得高于控制价格。

例：乙方最终成交优惠率为 15%，价格均为单价，换算后的结算价格根据小数点后两位情况（小数点后第三位不考虑四舍五入情况）四舍五入后只精确保留小数点后一位，且不得高于控制价格。

餐别	类别	名称	价格 (元)	优惠率	换算公式	结算价格 (元)
早餐	点心类	茶叶蛋	1.7	15%	$1.7 * (1 - 15\%) = 1.445$	1.4
早餐	主食类	如意菜饭	8.5	15%	$8.5 * (1 - 15\%) = 7.225$	7.2
午晚餐	牛肉类大荤	黑椒牛肉	7.5	15%	$7.5 * (1 - 15\%) = 6.375$	6.4
午晚餐	蔬菜类	香菇青菜	2.3	15%	$2.3 * (1 - 15\%) = 1.955$	2.0

三、合同文件的组成

1. 本项目合同由下列文件组成，均为本合同不可分割的部分：

(1) 本合同执行期间甲、乙双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函及修正文件）；

(2) 本项目招标文件及其答疑补遗文件（含招标文件澄清或修正内容、答疑会议纪要等）；

(3) 乙方针对本项目的投标文件及其相关承诺附件（含投标文件澄清）、各项制度和规定（包括在本合同签订后的各类新出台的制度和规定）；

(4) 中标（成交）通知书；

(5) 组成合同的其他文件。

2. 如乙方在其编制本项目的投标文件及其相关承诺附件中作出有比招标文件及答疑补遗文件和本合同更有利于甲方的响应（该是否有利于甲方的解释权双方同意最终归甲方所有），则乙方投标文件及其相关承诺附件中更有利于甲方的相关条款内容的解释顺序优于招标（采购）文件及答疑补遗文件和本合同，乙方须按这些响应承诺履行。

3. 所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、变更协议等）、招标文件、投标文件和响应承诺文件、合同附件及《中标（成交）通知书》均为本合同不可分割的有效组成部分，与本合同具有同等的法律效力和履约义务，其缔约生效日期为有效签署或盖章确认之日期。

四、合同履行期限

合同履行期限：一年，自 2024 年 08 月 01 日至 2025 年 07 月 31 日止。

五、服务内容

（一）职工配餐服务

1. 配餐要求

类别	配餐标准	备注
早餐	6 元/份	1. 乙方提供菜单，邹区人民医院审核、调整后确定。 2. 单份超过 6 元标准的，则按 6 元结算。单份低于 6 元标准的，则按实际金额结算。
午餐	15 元/份	1. 原则上每餐至少一大荤、至少一小荤、至少两素菜，米饭（免费）、汤（免费），最终根据乙方提供菜单，邹区人民医院审核、调整后确定。每天中餐、晚餐品种不重复。 2. 乙方根据配菜规格，春、冬季要确保至少有三个不同菜谱搭配，夏、秋季要确保至少有三个不同菜谱搭配。
晚餐	15 元/份	3. 每份大荤克数在 80g 以上，每份小荤克数在 90g 以上，每份素菜克数在 90g 以上。汤和米饭不限量供应。 4. 乙方应保证原材料质量、制作规格，遵守甲方对于工作餐的相关管理规定。 5. 单份超过 15 元标准的，则按 15 元结算。单份低于 15 元标准的，则按实际金额结算。

2. 原则上每月 20 至 25 日期间（遇特殊情况则按邹区人民医院要求调整）乙方将下一个月的菜单（其中每日单份早午晚餐菜单中必须注明：类别、名称、克重<如有>、结算单价、单份早午晚餐的金额，以及邹区人民医院要求注明的其他信息）提供给邹区人民医院审核，

邹区人民医院根据实际情况对菜单作出类别调整要求，乙方必须无条件响应及配合。经审核确定后，乙方按审核后的菜单供餐，如遇特殊情况需临时调整的，乙方必须提前 1 天向邹区人民医院递交书面说明，经邹区人民医院同意后方可按调整后的菜单供餐。

3. 时间安排

类别	计划配送时间	备注
早餐	06:45-07:00	
午餐	10:15-10:30	
晚餐	16:15-16:30	夏令时
	15:45-16:00	冬令时

4. 具体配送时间按甲方要求进行安排及调整。早餐用餐人数约 20 人左右、午饭约 120 人左右、晚饭约 20 人左右，周末及节假日约 50 人左右，以上人数仅供参考，具体根据实际用餐人数为准。

5. 合同签订生效后的前 2 周为磨合期，由邹区人民医院协助订餐，熟悉个地点情况，乙方配送餐饮至甲方指定地点，由各地点指定人员取餐。

磨合期结束，乙方须自行将职工自选餐食送至甲方指定地点。

(二) 体检早餐配送服务

1. 具体送餐清单由乙方提前一天统计，最终确认后进行配送。

2. 时间安排及相关标准（具体时间根据医院要求调整）：

类别	计划配送时间	相关标准	备注
早餐	06:20-07:30	1. 标准：6 元/份。 2. 乙方提供菜单，邹区人民医院审核、调整后确定。 3. 单份超过 6 元标准的，则按 6 元结算。单份低于 6 元标准的，则按实际金额结算。	居民（老年人）体检
	06:20-07:30	1. 标准：20 元/份。 2. 乙方提供菜单，邹区人民医院审核、调整后确定。 3. 单份超过 20 元标准的，则按 20 元结算。单份低于 20 元标准的，则按实际金额结算。	自费体检

3. 原则上每月 20 至 25 日期间（遇特殊情况则按邹区人民医院要求调整）乙方将下一个

月的菜单（其中每日单份早餐菜单中必须注明：类别、名称、克重<如有>、结算单价、单份早餐的金额，以及邹区人民医院要求注明的其他信息）提供给邹区人民医院审核，邹区人民医院根据实际情况对菜单作出类别调整要求，乙方必须无条件响应及配合。经审核确定后，乙方按审核后的菜单送餐，如遇特殊情况需临时调整的，乙方必须提前 1 天向邹区人民医院递交书面说明，经邹区人民医院同意后方可按调整后的菜单送餐。

4. 乙方配送至甲方指定地点。人数具体根据实际用餐人数为准。

5. 体检早餐服务过程中，体检人员针对送餐服务有不满并向邹区人民医院反馈的，邹区人民医院有权要求乙方进行整改并消除不良影响，同时邹区人民医院有权视情况严重程度作出暂停乙方病房定送餐服务的处理决定。

（三）病房定送餐服务

1. 具体送餐清单由乙方提前一天统计，最终确认后配送。

2. 时间安排及相关标准（具体时间根据医院要求调整）：

类别	计划配送时间	相关标准
早餐	06:20-07:30	1. 主食 2 种备选，包子 2 种备选，饼类 2 种备选，蛋 1 种，面食类 2 种备选，粥 2 种备选，小菜 2 种备选。种类参照上述餐饮类别清单。 2. 菜单定价不得超过上述餐饮类别清单及收费控制价格（价格均为单价）标准。 3. 未在上述上述餐饮类别清单内的菜品定价不得超过邹区人民医院病员餐定价标准。
午餐	10:30-11:30	1. 大荤 3 种备选，小荤 3 种备选，素菜 4 选，主食提供 2 种备选，汤 2 种；笃烂面等流食及其他多品种的供应。种类参照上述餐饮类别清单。 2. 菜单定价不得超过上述餐饮类别清单及收费控制价格（价格均为单价）标准。
晚餐	16:30-14:30	3. 未在上述上述餐饮类别清单内的菜品定价不得超过邹区人民医院病员餐定价标准。

3. 糖餐送餐（糖尿病患者用餐）

送餐形式：零点模式（病员或家属根据当日菜品自主点餐，乙方配送至甲方指定地点。

4. 病房定送餐服务，为乙方自负盈亏模式，送餐费用由订餐病员或家属直接扫码支付

给乙方。

5. 病房定送餐服务过程中，病员或家属针对送餐服务有不满并向邹区人民医院反馈的，邹区人民医院有权要求乙方进行整改并消除不良影响，同时邹区人民医院有权视情况严重程度作出暂停乙方病房定送餐服务的处理决定。

6. 菜品定价不得超过邹区人民医院病员餐定价标准。

（四）项目要求

1. 乙方需配有中央厨房、恒温厢式运输车、保温箱。在送餐前对送餐路线进行规划，对送餐设备自行考虑解决。乙方应充分考虑配送数量及时限要求，配备充足的人员和车辆。

2. 职工配餐餐盒、餐具由乙方提供。

3. 餐盒及保温箱等要求

（1）本项目中提供的餐盒使用一次性食用级食品餐盒、一次性食用级筷子、一次性食用级汤勺，使用的餐盒、筷子、汤勺必须从有生产资质的生产厂商或授权销售资质的经销商处采购，餐盒、筷子、汤勺各项参数指标均符合国家相关标准。

（2）乙方必须按配送规模配置足量的保温配送餐箱、食品餐盒、筷子、汤勺用于本项目配送服务，保证餐箱、餐盒、筷子、汤勺的清洁卫生，配送前做好消毒工作。

（3）保温配送箱的质量必须保证配送餐食的热度，严禁出现服务中更换劣质保温配送箱、保温配送箱使用年限过长保温性能差等情况，不允许发生因此而导致餐食配送至职工等人员进食时餐食已冷或温度不够的情况。

（4）乙方提供本项目拟配置的餐盒及保温箱产品生产厂家的市级（含）以上检测报告，检验检测报告必须是自 2023 年以来至开标日期间合格的市级（含）以上检测报告。

（5）烹饪工用具使用前必须洗净、消毒，严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁制度。切菜刀板、盛具、洗菜池严格分类，并有明显标志。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。消毒情况应做好记录备查。

（6）清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。蒸汽消毒时，保持温度 100 摄氏度，作用 10 分钟以上；采用含氯制剂消毒时，使用有效氯浓度为 250mg/l，作用 5 分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。餐具、工用具消毒使用的消毒剂必须是取得卫生许可的产品。

4. 乙方应在食品烹饪后 2 小时内完成所负责区域内的送餐任务，站点配送应采取必要的防溢密封和措施，以防食品在运输途中外溢。

5. 从业人员必须取得《健康证》持证上岗，厨师必须持《厨师证》上岗，并且从业人员

每半年必须进行一次健康检查，如体检不合格不允许上岗，体检结果证明复印件由乙方报甲方备案，乙方应做好外来人员的管理，并建立登记制度。

6. 乙方餐饮制作符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《集体用餐卫生管理规定》要求，具备健全的《食品卫生安全管理制度》、《从业人员安全管理培训制度》、《食品采购、验收、储存、加工制度》、《食品供应及配送制度》、《食品留样制度》、《餐具、工用具清洗、消毒、保洁制度》、《设施设备保养与环境卫生管理制度》、《食品中毒及其他食源性疾患突发性事件应急处理制度》、《食品安全自检自查和责任追究制度》等相关乙方用餐及配送服务作业制度。以上如遇新制度新标准出台，则按新制度新标准执行。

7. 乙方必须每日对从业人员进行晨检，密切观察和详细询问从业人员健康状况，并做好记录。晨检中发现从业人员患有发热、咳嗽、腹泻、化脓性或渗出性皮肤病、各类消化道传染病及其他有碍食品卫生的疾病的，不得参加有关配送工作，并督促其及时接受治疗，恢复健康后方可上岗。发现传染性疾病发生时，必须及时控制传染源，切断传播途径，保护易感人群，并立即上报有关部门。

8. 从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：

(1) 工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒；

(2) 穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；

(3) 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；

(4) 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

9. 乙方拟派服务人员应做到服务热情细心，配送及时，对乙方用餐过程中反映的问题能够积极予以解决或进行反馈。对乙方反馈的意见和建议要有记录备查。

10. 乙方必须严格把好食品的采购关，严禁采购腐败变质、有害有毒、未经校验或检验不合格、超过保质期或其他不符合卫生标准和要求的食品。采购食品原材料必须到持有食品卫生许可证的生产者处采购，并按照国家有关规定进行索证，包括生产者的食品卫生许可证、检验合格证、化验单；肉类及其制品的兽医部门检疫合格证；进口食品及其原料的口岸卫生监督部门检验合同证等。同时乙方应相对固定食品采购的场所，以保证其质量。

11. 乙方应严格监管食品验收过程，对采购食品的品名、数量、价格、检验检疫证件、感官性状逐一检验，并每日做好验收记录，并对上述资料存档备查。

12. 食品储存库房由专人管理，并定期检查，处理变质或超保质期食品。食品保存应分

类、分架、离地隔墙，防止虫叮鼠咬，并标明进货日期，先进先出。食品储存库房禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。用于保存食品的冷藏设备，必须贴有标志，生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

13. 用餐必须当餐加工，不得订购隔餐的剩余食品，不得订购冷荤凉菜食品。对超过保质期限的食品原料、调料等，一律停止使用。

14. 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

15. 食品加工按规范进行：荤素食品清洗切配分开；生熟容器有明显的标记；烹饪时烧煮透；不准制售冷荤、凉菜。食品加工的操作流程合理，防止交叉污染。

16. 食品添加剂应当按国家卫生标准和有关规定使用。加工熏、烤、炸类食品时要采取措施，防止烟中致癌物的污染。

17. 食品在烹饪后至食用前一般不超过 2 个小时。剩余食品不得隔顿使用，必须销毁。

18. 加工烹饪后的食品分餐分盒时必须是在备餐间进行，禁止在其他场所分餐。分餐工作人员进入备餐间前必须进行二次更衣，戴上口罩、工作衣帽，并洗手消毒。闲杂人员不许进入备餐间。

19. 每餐供应的各种菜肴（包括含馅的面制品）应当各取不少于 250 克的样品分别留置于冷藏设备中保存 48 小时以上，以备查验。食品留样必须由专人负责，并做好每天的留样记录。

20. 乙方应有完善的食物中毒应急处理预案，一旦发生食物中毒后，乙方应及时启动应急预案，配合甲方迅速实施应急预案处置。对应急预案处置过程中，处置不当的各级行为人、责任人，事后根据情节和后果追究责任和给予相应的处理。乙方应承担食品安全事故的全部责任。

21. 乙方须针对本项目经营服务购买保额不低于 200 万元的安全公共责任。

22. 如出现乙方自身管理或沟通不利使员工通过各类渠道或以其他方式对甲方的声誉造成不利影响，以及因乙方服务质量或员工素质等原因有损甲方的社会公众形象、口碑等情况，乙方必须第一时间负责将不利影响降到最低并及时妥善处理，同时承担由此造成的声誉损失后果。甲方保留从经济、法律或其他形式向乙方追究责任的权利。

23. 乙方擅自将服务合同转包、分包给第三人的或委托其他单位实施的，以及乙方违反法律法规、规章或其他相关规范性文件的规定，影响合同履行的，甲方有权无条件终止本项目合同而无须向乙方支付任何费用或承担其他任何责任，由此产生的经济损失和法律责任均

由乙方承担。

六、考核管理

1. 本项目由邹区人民医院对乙方进行考核管理。项目实施期间，邹区人民医院有权根据项目实际情况，对考核细则、考核办法等进行调整、优化，乙方必须无条件配合及响应。

2. 考核细则

(1) 考核办法

乙方用餐及配送考评实行百分制考核，其中制度健全 5 分，供应与配送 15 分，食品安全 35 分，环境卫生 20 分，服务质量 10 分；满意度调查 15 分。具体考评内容如下表：

考核项目及分值	主要内容及标准		扣分办法
制度健全 (10分)	1	食品卫生安全管理制度	1. 未按制度执行，现场抽查，每发现 1 次扣 5 分； 2. 基础管理台帐不完善，每次从总分中考扣 3 分。
	2	从业人员安全管理培训制度及考核制度	
	3	食品采购、验收、储存、加工制度	
	4	食品供应及配送制度	
	5	食品留样制度	
	6	餐具、工用具清洗、消毒、保洁制度	
	7	环境卫生管理制度	
	8	食物中毒及其他食源性疾患突发性事件应急处理制度	
	9	食品安全自检自查和责任追究制度	
供应与配送 (20分)	1	用餐及配送时间严格按照要求执行到位	1. 用餐或配送时间提前扣 10 分； 2. 用餐或配送时间延后扣 10 分。
	2	按甲方的要求制定菜谱和管理菜谱	1. 未按规定制作菜谱的，每次从总分中考扣 5 分； 2. 未按既定菜谱制作工作餐的，每次考扣 10 分； 3. 用上一餐多余食品重新分餐的，每次从总分中考扣 10 分； 4. 未公布菜谱，每次从总分中考扣 3 分。
	3	站点配送采取必要的防溢密封措施，工作餐配送过程中能根据外界气温采取妥善的防腐或保温措施	1. 外送餐盒有明显外溢的每次考扣 3 分； 2. 未根据外界气温采取必要的防腐及保温措施的，每次考扣 10 分； 3. 站点保温设施不整洁的，每次考扣 10 分。

食品安全 (40分)	1	食品卫生许可证、从业人员的健康证、专业技术人员(厨师等)的专业资质证书应齐备,从业人员的公安机关出具的无犯罪记录证明上交分公司备案。	1. 未执行到位,每次发现考扣10分; 2. 餐中发现菜虫、苍蝇或其他异物,经核实的每次从总分中考扣5分; 3. 发生食物有异味、变质的,经查实,数量少于5份(含)在总分中考扣20分,数量多于5份的,在总分中考扣50分;
	2	对采购食品进行索证,对采购食品原料进行质量验收、记录	
	3	对储存的主副食品、调味品进行登记、挂牌,对储存的食品进行分类、分架、隔墙离地存放	
	4	每日对从业人员进行晨检,并做记录	
	5	从业人员按规定要求穿戴清洁的工作衣帽,按规定要求做好个人卫生(主要指甲卫生和戴戒指,手链情况)	
	6	是否有存在超过保质期或其他不符合卫生标准和要求食品及无证食品	
	7	食品加工按规范进行:荤素食品清洗切配分开;生熟容器有明显的标记;烹饪时烧煮透;不允许制售冷荤、凉菜	
	8	现场操作人员按要求佩戴口罩、帽子和一次性手套,闲杂人员不允许进入备餐间	
	9	按规定对每餐进行留样,做好每天留样记录	
	10	食品在烹饪后至食用前不超过2个小时,若超过2个小时存放的,应在高于65℃或低于10℃的条件下存放	
	11	按国家卫生标准和有关规定使用食品添加剂	
	12	确保餐具、工用具洗净、消毒,严格执行一洗、二清、三消毒、四保洁制度,消毒情况应做好记录备查	
	13	清洗后的餐具应进行药物或蒸汽消毒,应使用取得卫生许可的消毒剂产品	
	14	已消毒和未消毒的餐具、工用具应按规定分开存放	
	15	定期清洗保洁柜并保持洁净,不允许置放其他杂物或私人物品	
	16	中央厨房应按规定定期进行打扫,保持整洁,	

		没有污渍，并作好清洁自查记录	
	17	中央厨房有防蝇、防鼠、防尘设施，食物残渣、垃圾等应每天清理	
	18	中央厨房区域应有专人管理和检查，禁止非工作人员随意出入，出、入库物品应登记签字	
服务质量 (15分)	1	从业人员服务态度热情周到。	未执行到位，每次从总分中考扣5分。
	2	对乙方用餐过程中反映的问题、提出的意见或建议，应积极予以解决并进行反馈，同时做好台帐登记。	
满意度调查 (15分)	1	每月进行一次用餐满意度和饭菜质量满意度调查。调查得分高于70分(含)，本项得15分；调查得分高于60分(含)少于70分，本项得分计算方法为实得分转换成百分比×15得出此项分；调查得分60分以下，本项不得分。	

(2) 考核每月1次，每月考核抽查时间不定。每扣1分则扣100元。

(3) 按月结算，每月末按当月实际配送类别及配送数量进行汇总统计，根据对应固定综合单价进行计算应付费用，应付费用的10%为当月度考核款，考核扣款均在其中按实按时扣除，考核扣款最多应付费用的10%扣完为止。

(4) 服务过程中如发生以下情况，乙方当月考核为零分，当月服务费不予支付，甲方有权立即解除合同，解除合同的通知自发出之日起生效。同时乙方承担全部的经济责任和法律责任：

- ① 乙方引起的食物中毒事故；
- ② 使用“地沟油”等二次回收、变质的食品原料和调料；
- ③ 使用未经检疫的食品及原材料；
- ④ 使用腐烂、过期的食品及原材料；
- ⑤ 从业人员出现发烧、咳嗽等症状，乙方知晓但仍然让其工作的情况；
- ⑥ 发生采购文件其他规定的不允许情况的。

七、违约责任

1. 除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式履行，那么甲方可要求乙方支付违约金，违约金按照当期应付款金额的同期贷款利率计算，但违约金累计总额不超过暂估总价款的5%，迟延履行超过10日，甲方有权在要求乙方支付违约金（除本合同有其他约定外，违约金金额为合同暂估总价款*20%，下同）的同时，书面通知乙方解除本合同；

2. 除不可抗力外,如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款,那么乙方可要求甲方支付违约金,违约金按照逾期付款金额的同期贷款利率计算,但违约金累计总额不超过逾期付款金额的 5%,迟延履行超过 10 日,乙方有权在要求甲方支付违约金的同时,书面通知甲方解除本合同;

3. 除不可抗力外,任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务,经催告后在合理期限内仍未履行的,或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的,或者欺诈行为的,对方当事人可以书面通知违约方解除本合同;

4. 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时,仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施,并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失;任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时,仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失;且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式;

5. 除前述约定外,除不可抗力外,任何一方未能履行本合同约定的义务,对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等,且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式;

6. 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间,书面通知甲方暂停采购活动的情形,或者询问或质疑事项可能影响中标结果的,导致甲方中止履行合同的情形,均不视为甲方违约。

八、合同生效、变更与终止

1. 除《政府采购法》第 49 条、第 50 条第二款规定或本合同约定变更、终止条款外,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. 本合同终止时,乙方应移交服务管理权,撤出本项目,协助甲方作好服务的交接和善后工作,移交或配合甲方移交服务管理的全部档案资料等。

九、不可抗力

由于地震、台风、水灾、战争、以及其它不能预见并且对其发生和后果不能防止或避免的不可抗力事故,致使直接影响本合同的履行或者不能按约定的条件履行时,遇有上述不可抗力事故的一方,应在不可抗力事故发生后立即将事故情况书面通知对方,并应在 30 天内提供事故详情及合同不能履行,或者部分不能履行,或者需要延期履行的理由的有效证明文件。按照事故对履行合同的影响程度,由合同各方协商决定是否解除合同,或者部分免除履行合同的责任,或者延期履行合同。

十、争议解决

凡因履行本合同而引起的一切争议或与本合同有关的争议,应由当事各方通过友好协商解决。协商不成时,当事各方同意提交甲方当地的人民法院进行诉讼。

十一、税费

根据现行税法所征收的一切税费均由各缴税责任方独立承担。在中国境外发生的与本合同相关的一切税费及不可预见费均由乙方负担。

十二、其他

1. 乙方在合同服务期内, 自费办理派驻到项目所在地人员人身和自备财产的有关保险, 保险时间应随服务时间的延长而顺延, 并在出险后自行办理索赔。如果乙方不办理上述保险, 则应对有关风险及后果自负其责。

2. 未经对方的书面同意, 无论甲方或乙方均不得转让本合同约定的权利和义务。

十三、附则

1. 本合同自签订之日起成立, 当甲乙双方签字盖章后, 本合同生效。

2. 本合同一式捌份, 甲方执伍份, 乙方执叁份。

3. 本合同执行期间如遇不可抗力, 致使合同无法履行时, 双方应按有关法律规定及时协商处理。

4. 本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释, 条款中如与国家规定、条例有抵触的, 则该条款无效并按国家规定和条例执行, 合同的其它条款继续有效。

甲方(公章):

法定代表人:

代理人:

经办人:

电话:



乙方(公章):

法定代表人:

代理人:

电话:

开户银行:

银行账号:



签订时间:

年 月 日

签订地点: 常州市钟楼区邹区镇人民政府

