

# 政府采购合同书

合同名称：贺州市中医医院关于食堂餐饮服务外包合同

项目编号：HZZC2026-G3-990049-GXWX

签订合同地点：贺州市八步区龙山路 48 号

签订合同时间：2026 年 5 月 29 日

采购人（甲方）：贺州市中医医院

供应商（乙方）：贺州药食同源餐饮服务有限公司

经过公开招标后,甲乙双方就甲方食堂餐饮服务外包事项,特签订本合同以供遵照执行。

### 一、外包目的

通过乙方精心的管理和专业的服务,保证按时为职工、病人供应高质量、价廉、味美、品种丰富的菜品,满足甲方职工、患者及陪护人员的餐饮服务需求。

### 二、经营内容和要求

(一)甲方将贺州市中医医院本部食堂及江南社区服务中心食堂(南山路 63 号)发包给乙方经营管理。每日为职工、患者及陪护人员提供满意的膳食(早、中、晚餐)服务,并负责食堂内部及门前的卫生保洁。

(二)职工、患者及陪护人员食堂要严格执行 GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》;其中,营养食堂还须同时符合 DBS45/068-2020《广西壮族自治区营养食堂建设规范》的相关要求。)

三、经营期限:三年(2026年6月1日-2029年5月31日)。

### 四、外包方式:

(一)乙方为包干服务,包括但不限于日常餐饮制作供应、营养配餐、食材采购、食品储存加工、环境卫生保洁、餐具清洗消毒、消防安全、食堂房屋、房屋装修、设备日常维护、厨具、点餐系统及从业人员管理、保险等全流程服务。必须严格遵守食品安全、医疗卫生及医院相关管理规定,保障就餐环境整洁、菜品丰富、价格合理、服务规范,多元化用餐需求。

(二)乙方根据甲方职工、患者及陪护人员的需要,自行组织和实施经营管理,独立结算、独立承担责任、自负盈亏,且因经营需要的所有费用由乙方负责。甲方有权对乙方经营合规性、服务质量等情况进行监督检查、考核。

(三)食堂要按照 GB31654 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范,营养食堂按照广西壮族自治区地方标准 DBS45/068-2020 号文件的要求。

### 五、职工餐补情况及结算方式

(一)甲方根据政策实行职工就餐补贴,也会因政策调整增减或停止发放餐补。目前 2026 年 3 月份甲方人员情况:935 名在职职工及 39 名聘用工人。餐补金额:在职职工伙食费标准约 300 元/月/人;聘用工人伙食费标准约 150 元/月/人。

(二)甲方每月预付餐费 10 万元。职工就餐实行饭卡充值,每人每月按补贴标准充值,刷卡消费,按实际消费金额每季度结算一次,结算转账为乙方对公账户,由乙方提供发票后转账,禁止向个人账户转账。

## 六、履约保证金：

履约保证金金额：人民币贰拾贰万捌仟元整（¥228000 元）。乙方应将履约保证金以**电子保函**形式缴纳或者是向银行转账方式转入甲方账户。

## 七、质量标准及要求

### （一）职工餐要求

（1）早餐餐标为 2--10 元/人，提供粉、面、粥、豆制品等多品种供职工自主选择，并且需增加医院职工 5 元自助早餐，自助早餐提供品类至少包括但不限于有红薯、粉角、馒头、鸡蛋、河粉等。

（2）中、晚餐餐标为 12--18 元/人，套餐：按照 2 荤（1 主+1 副）+1 素菜+例汤+1 米饭的标准，要求：主：鸡、鸭、鱼、肉等（适当进行调节）3 个品种以上；副：肉炒或蛋炒（3 个品种以上）等供职工工自主选择。

（3）特色餐供应，承包方需积极规划供应各类特色餐，以满足职工的多样化就餐需求，相关定价不得高于市面各类平均价格，并经过院方同意后推出。

（4）膳食供应时间：早餐：上午 6：30-8：30，午餐：11：00-13：00，晚餐 17：00-19：00；中、晚餐职工可堂食或要求送餐到科室，送餐不得额外收取送餐费。

### （二）营养餐要求：

1. 配备具备相应资质的营养专业人员，可根据实际需求及营养师专业建议，提供多样化汤、粥类等特色餐饮服务。所供应的餐饮食品须规范标注营养信息，明确标示能量、脂肪、碳水化合物、蛋白质、钠含量及（或）等效食盐量；若提供自制饮料或甜品，还应额外标示添加糖含量。

2. 食品营养标识应真实、客观、清晰、醒目，能量值应每份和（或）每 100g 和每 100ml 食品的含量值标示。

### （三）病人餐要求：

1. 可根据特殊病人的实际需求，营养师的建议，开设不同的汤、粥类等服务。

2. 病人餐标参照市面价格决定，明码标价经营，准时到病房提供点菜送餐，保证病人用餐需求。

（四）药膳要求：以传统中医药养生理论为基础，融入现代科学健康食疗的核心理念，每日提供两种以上药食同源膳食。

（五）每份菜品不少于净菜 130 克，其中荤菜占比 40%，素菜占比 60%，质量好。

（六）每周六公示下一周内主菜烹饪菜式，菜式不能重复。

（七）接待餐实行成本价核算，物美价廉，符合甲方接待餐要求。

（八）乙方向甲方供应的食品详见附件 1《食品供货清单》，清单所列食品名称、规格仅为参考示例，不构成固定供货清单，甲方有权根据实际需求对供货品类、数量进

行增加、减少或调整，乙方须无条件配合，严禁乙方供应临期、临近保质期的商品。各类食品明码标价，需经甲方同意后推出，供货价格的确定：

1. 清单的价格按本市主流超市（泰兴生活超市、中润联华超市）同款商品（促销特价商品除外）同等质量当月价格作为供货价格。每月下旬（25日前）甲乙双方派员赴上述二家超市，采集同款商品正常零售价，取均价作为次月的供货价。

2. 若甲方采购货物采购清单外的食品，采购食品的定价方式为：本市主流超市（泰兴生活超市、中润联华超市）同款商品（促销特价商品除外）同等质量当月价格上浮5%平均值作为基准价。

（九）职工就餐区与病人及病人家属就餐区独立分开，不得有交叉，餐具分开清洗、消毒。

（十）菜品价格制定与调整必须经过甲方审核并公示后才能实行。

（十一）食堂的卫生防疫、就餐环境和制作的食品及送餐等服务必须符合《食品卫生法》、国家相关的食品卫生标准及《三级综合医评审标准实施细则》。

（十二）所有的食品、副食品及配料等必须由正常渠道，标识符合工商部门要求。粮油等较大宗的物品应批量购进，并具有该批货物的合格证，严禁存放和使用变质、腐烂或过期食品。每批次购进产品名称、成交单位及相关检验检疫合格证需报甲方总务科备案。乙方应设立台账记录购进物品名称、成交单位、合格证等供甲方查证。每日供应食品应留样48小时，以备查证、溯源。

（十三）严格按相关食品卫生标准及规范进行操作，不定期进行食品卫生检查，由乙方配合上级卫生组织及医院预防保健科进行，检查所需的费用由乙方负责。生熟食品严格分开独立操作及存放，重复使用的餐具及装载食品的器具应清洗干净，按规定严格消毒后才能使用。乙方对其制作的食品负责，并承担其造成的一切后果。乙方因过错造成事故，甲方有权终止合同并保留追究相关法律责任的权利。

（十四）食堂范围的清洁工作，食堂内桌椅、地面、墙身及其它设施干净光亮卫生、无损坏，摆放整齐。操作间、仓库必须干净卫生，做好除“四害”工作。上岗员工应保持良好的个人卫生。按规定动作穿戴清洁的工服、工牌、工帽、口罩，需罩住口鼻，帽子需盖住头发。

（十五）至少配备一名专职管理人员，负责经营管理、双方沟通、投诉处理等日常事务。

（十六）采取切实有效的措施确保餐饮服务的质量。遇餐饮质量或服务的投诉时，乙方应及时妥善处理。对重大或甲方转达的书面投诉，乙方应在3个工作日内把处理结果书面报告甲方；对于甲方的重大活动（如文明城市检查、医院等级复审等）因乙方造成甲方不达标等严重后果和恶劣影响的，乙方应一次性支付甲方5000至10000元的违

约金（违约金从当月甲方的应付款中扣除）。

（十七）响应和配合甲方的突发事件：如上级检查、重大活动等。

（十八）营养食堂须严格按照相关管理要求规范运营。乙方应主动接受医院营养科的专业指导与监督，积极配合营养科完成各项营养管理相关工作。

## 八、人员配置

（一）厨房人员要足额配置，不得少于 20 人。根据目前的就餐人数具体安排如下：

主管：2 名

厨师：4 名

切配工作人员：2 名

采购员：1 名

打餐人员：6 名

送餐人员：3 名

其它做饭、洗菜等勤杂人员 2 名

（二）食堂所有员工由乙方招聘与乙方签订劳动合同，员工的工资福利、社保、劳保工伤全部由乙方承担。上岗人员必须持有效的健康证，上班穿戴统一的服装，干净整洁。

## 九、双方权利及义务

（一）甲方权利及义务：

1. 充分保障乙方依据合同经营食堂。监督乙方履行合同约定条款，不干预乙方的正常经营活动。

2. 有权对乙方的经营活动涉及到甲方权益、声誉、综治、食品卫生安全及其他合法权益方面的问题进行监督。发现问题的，甲方予以书面通知或其他方式通知乙方，乙方收到通知 5 个工作日内进行整改，经甲方通知后，乙方在规定期限内仍未予以整改的，甲方有权向有关部门反映情况并作相应处理；甲方同时保留追究乙方相应法律责任和单方面终止合同的权利。

3. 依照有关食品卫生行政管理法律、法规、规章制度，对职工食堂的卫生、服务、菜品质量的定期抽样检查等方面工作进行检查、监督。

4. 每月月初向乙方预付 10 万元，每季度末按消费情况结算职工餐费。（如果乙方有违约（本协议中提到的违约情况）情况甲方有权取消预付款。）

5. 有权监督乙方食堂服务质量、食堂消毒、院感控制、食品安全卫生等工作，对不符合相关规定的地方提出整改意见，有权要求乙方承担相应违约责任。

6. 甲方指定“食堂监督小组”负责食堂食品卫生工作的监督检查，指导营养餐工作；指定专人全权负责与食堂整体工作进行协调、服务质量考核，负责日常工作的联系。

7. 甲方不得影响乙方正常的生产经营管理工作，不得挪占食堂空间和设备设施。。

8. 合同期满或提前终止合同后，乙方购买的点餐系统归甲方所有。

## （二）乙方权利及义务：

1. 以为甲方职工及病人服务为宗旨，努力提高餐饮服务水平，主动热情为职工、患者及家属服务。

2. 严格履行承包合约、遵守各项条款、服从并全力配合甲方管理。

3. 严格执行《食品卫生法》，遵守单位有关卫生管理规定，严把采购关，保证优质食材的采购配送及严格验收（食材的配送采用定点配送），以保证职工身体健康。

4. 乙方要遵守医院食堂管理的相关规定，执行政府部门相关文件，根据政策要求，通过贫困地区农副产品网络销售平台采购一定比例的农副产品。（文件无明确规定时参照同级医院食堂采购比例进行扶贫产品采购。）每年认购贺州市内贫困地区农产品数量不低于年消费农产品总量的 20%。

5. 提供多方面供餐服务，各种类菜式的营养搭配、烹调与分餐；每周五提供下周的菜单套餐（早餐、中午、晚餐）给甲方审核，评选较满意的菜品，淘汰低评价的菜品，改进欠缺的服务。

6. 乙方要做到准时、保质、保量的开餐；供餐时间：早餐：6：30—9：00，午餐：11：00—13：30，晚餐：17：00—19：30，有特殊要求的，按甲方主管部门计划定餐。

7. 做好厨务人员的人力安排及薪资、福利等的管理；确保人员、服务到位，如有人员辞职及时招聘并提供健康证复印件给甲方。

8. 乙方随时接受甲方及相关部门的监督和改善建议；

9. 注意节约能源和各种原材料，做好成本核算，努力降低成本，以保证价格让职工能接受。

10. 认真执行食品卫生管理规定，做好饮食卫生及环境卫生，不得发生食物中毒。如出现食物中毒等事件，所发生的一切责任由乙方承担。

11. 乙方保证严格遵守《食品安全法》、《环境保护法》、《消防法》等法律法规，保证饭菜质量新鲜及做好卫生安全生产管理。严防发生食物中毒，如出现食品安全差错事故，一切后果由乙方负责。食堂所有食品原材料必须实施定点采购，并将定点供应商资质证明、证照等有关材料报甲方备案。对购入的大米、面粉、食油、肉类必须有相关证件（生产许可证、产品检验合格证、经营许可证），严禁使用未经卫生行政部门批准使用的食品添加剂、违规使用食品添加剂及近有效期或超有效期食品。如乙方定点供应商资质认定不合格或供应商有不良记录，甲方有权要求更换供应商。如超过两次更换仍不合格，甲方有权指定原材料供应商。

12. 乙方应保持环境整洁及“三废”排放达标，符合环保要求。

13. 乙方在食堂生产经营过程中应妥善留存、保管涉及食品安全卫生相关的证照、流通凭证、采购凭证、供货商合法资质等文件，接受甲方及有关部门的检查。应做好防火、防滑、防毒、防盗等安全生产措施，接受甲方组织的安全生产、消防安全检查。制

定有食品安全事故应急预案并上墙。

14. 乙方的服务质量必须符合卫生管理部门对食堂及食品卫生等检查考核标准的要求，否则，应承包相应的违约责任。在经营期间乙方就根据业务需要，如需再投入设备及进行基础改造，以便满足食堂的工作需要，乙方承担相关费用。

15. 乙方自负盈亏、自行承担食堂的水、电、燃气、电话费用、劳务费、设备维修费用、员工健康体检等生产经营所需的一切费用。

16. 乙方负责投入食堂厨房设备、厨具及餐具。

17. 在合同有效期限内，乙方须依照本合同之规定提供食堂餐饮服务，不得以任何名义及方式降低餐饮服务质量或提高价格。

18. 乙方不得以任何理由中途停止营业（指甲方食堂停止供应饭菜等1餐及以上，含节假日）。

19. 乙方不得以任何方式将食堂转包，或委托他人经营、合作经营；乙方不得以任何名义及方式，擅自变更食堂的经营范围和业务，如有违反，甲方有权解除本合同。

20. 乙方负责办理经营食堂所需的全部法律法规规定的手续，包括《营业执照》、《食品经营许可证》等，保证食堂工作人员已取得餐饮食品行业从业相关证书，费用由乙方负责。否则，不得营业。

21. 乙方食堂餐饮服务所有员工身体健康，持有健康证上岗，并能随时向甲方或任何合法第三方提供身份证明、无犯罪记录证明，以及其他行业要求的相关证明文件。乙方员工每年须定点在甲方健康管理部健康体检一次，费用由乙方自负。并将结果交甲方查验。

22. 乙方应在本合同签订后十日内将《营业执照》、《食品经营许可证》和详实登记姓名、年龄、住址、联系电话、身份证号等内容的员工名册、员工职务分配表以及员工身份证、健康证及其他必须证件的复印件交甲方备查。

23. 乙方应负责员工品德、行为与安全管理、教育工作，其员工应着统一的工作服，佩戴统一员工打卡上岗，应保持健康的状态，礼貌的态度，规范的服务；严禁发生争吵、打架斗殴等情况。

24. 乙方应按照《劳动法》、《劳动合同法》等法律法规的规定合法用工，乙方应与其工作人员签订劳动合同，提供劳动保护，及时足额支付劳动报酬，按国家规定办理与缴纳社会保险等；甲方与乙方工作人员之间无劳动、劳务等任何法律关系。

25. 乙方在经营食堂过程中导致甲方及其员工或第三人人身、财产损失的，由乙方负责妥善处理、承担全部责任，与甲方无关。

26. 食堂外包期间，乙方负责承担各种税费发票，不得以任何理由、方式以甲方内部机构、部门的名义对外拖欠货款、购买物品或借贷金钱等债权债务关系。如发生上述行为的视为乙方严重违约，乙方应承担由其造成的一切责任。凡乙方食堂经营行为责任，

概与甲方无关，责任自负。

27. 乙方如果单方面终止本合同的，须提前 3 个月以书面形式告知甲方，甲方确定新的承包人之日本合同自动解除。

28. 合同全周期乙方违约全责兜底：履约合作周期内，严格恪守合同全条款合规履约，绝不擅自转包、私下分包、挂靠第三方违规经营，绝不私自更换食堂现场主管核心管理人员，绝不无故中断三餐膳食常态化供应。若因乙方单方面原因提前无故终止履约合同，第一年履约期内按当年合同总金额 5% 足额缴纳违约金，第二、三年分别按 3.5%、2% 足额缴纳违约金，提前三个月出具书面退场申请，配合医院封存场地设备、平稳交接过渡，保障医患就餐不中断。若出现安全生产事故、群体就餐舆情、违规经营屡教不改等重大违约情形，乙方自愿接受医院上报政府采购监管部门追责，扣除全部履约保证金，自有餐厨设备优先折价赔付医院全部经济损失，全程承担一切法律连带责任。遇自然灾害、政策调整等不可抗力、上级卫健及医保专项政策调整餐补标准等情形，无条件配合医院依规调整运营方案、适配餐补政策，平稳衔接运维，全力保障院区膳食常态化平稳供应。

#### **十、优质服务条款：**

(一) 在政府职能部门的监督指导下，按照国家饮食卫生标准认真执行《食品经营许可管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》以及《食品安全法》要求从事生产经营活动，落实岗位责任制，做好食品安全管理，接受上级相关部门和甲方食品卫生监督检查，保证食品安全。

(二) 严格履行合约条款，保证质量、份量，用心服务。

(三) 把好原材料关。乙方必须实行定点采购食品原材料，采购新鲜肉类及蔬菜。采购食品原料、食品添加剂及相关产品；乙方要建立食品采购索证台账；定期检查库存食品，及时清理变质或超过保质期的食品，每次采购的原材料必须造册登记以便甲方检查。

(四) 把好食品加工关。严格按照卫生操作规程，做到生熟分开，防止交叉感染，避免食品接触有毒物、不洁物；规范食品添加剂的使用。禁止使用非食品原料生产食品，不得使用在餐饮业中禁止使用的添加剂以及其它可能危害人体健康的物质，不得使用回收食品作为生产食品；不制作、销售腐败变质、混有异物或感官性状异常的食品；不销售隔夜食品；禁止加工销售不符合食品安全标准或者要求的食品；实行食品每餐留样制度。

(五) 把好消毒关。餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前要洗净、消毒、保洁。

(六) 把好从业人员卫生关。乙方从业人员必须持证上岗，按规定进行健康检查，取得有效健康证明各食品卫生知识培训合格证才能上岗；加强对从业人员食品安全知识培训，建立并执行从业人员健康管理制度；从业人员要保持个人卫生，生产销售食品时，

要将手洗净，穿戴规范、清洁的工作服、帽，实行文明用语、微笑服务、挂牌服务。

(七) 把好环境卫生关。配备生产经营相适应的设备和设施，及时处理垃圾和废弃物，保证采光、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等设备或者设施正常运转。

(八) 夏天免费为甲方职工提供凉茶、开水、以及绿豆粥等服务。

(九) 乙方随时接受甲方的改善意见，并及时妥善处理。

(十) 签约后 30 天内落实手机点餐系统并且能正常使用。

## 十一、质量监督

### (一) 采购环节的质量监督

1. 有合作开发的蔬菜供应基地和原材料（米、肉、调味品等）定点供应商，拒绝一切“三无”商品进入食堂。

2. 所有供应商必须符合国家相关法律法规要求，同时乙方管理层对供货单位的生产加工场地及其它衍生环节不定期进行随机抽查，确保其所的商品符合国家卫生标准及质量标准。

3. 蔬菜、肉类当天购进食用，蔬菜清洗前需在水池泡 30 分钟，预防农药含量超标。

4. 原材料在分发前严格按搬运、储存、包装、防护进行操作，确保因为人为因素导致质量问题的风险降到最低。

5. 采购贫困地区农副产品做好名称、数量、金额登记。

### (二) 加工过程的质量监督

1. 食堂主管根据相关的要求对整个生产加工过程予以全程监督，以确保加工过程的质量符合要求。

2. 定期对各个现场的运作（包括：食品卫生、食品质量、过程卫生、安全隐患等）进行随机抽查。

### (三) 主动接受甲方的监督检查考核

1. 医院食堂监督检查小组，每季度（或随机）至少一次根据《贺州市中医医院食堂监督检查考核表》进行质量检查工作，考核满分为 100 分，不得低于 80 分，每低 1 分扣除 5 千元，费用从甲方应付款中扣除，连续三次或一年内累计超过三次低于 80 分，甲方有权单方解除合同。

2. 甲方每季度对投标人提供的餐饮服务进行满意度调查。当年度内累计三次考核满意度参与职工人数达三分之二以上测评满意率<70%的，采购人有权单方解除合同。

3. 医院食堂监督检查小组可随机对食堂食物原料、配料及加工过程出品进行质量抽查，食堂主管或负责人定期和“食堂监督检查小组”沟通，及时有效的解决问题，并在食堂餐厅内设置意见箱。

4. 检查中如发现有“三无产品”、“过期产品”、变质变味食品或冷冻肉将责令整改，乙方承担违约责任，每发现一次从甲方应付款中扣除乙方 1 千至 2 万元作为违约金；

发现有不符合订餐职工预定食品品目的或漏送的，一次罚款 100 元，罚金从甲方应付款中扣除。因食品卫生安全受到市场监管部门处罚的，处罚金由乙方负责，甲方将以书面形式向乙方发出整改通知，如拒不整改，甲方有权解除本合同，并从甲方应付款中扣除 5 万元作为违约金。

（四）根据国家卫生健康委员会医疗和疾控机构后勤安全生产工作管理指南，制定食堂相关制度并实施，加强食堂安全管理。

## 十二、违约责任

### （一）甲方违约责任。

1. 在合同有效期内，乙方没有发生约定的可终止合同的违约行为时，甲方不得单方面终止合同，否则，要向乙方无息返还全部履约保证金，并向乙方赔偿违约金贰万元整（20000.00 元）。

2. 本合同期满后，乙方无约定违约行为时，甲方在 1 个月内将履约保证金返还乙方（不计息），否则每延迟一天，要按履约保证金的千分之一向乙方支付违约金。

### （二）乙方违约责任。

乙方有下列行为的，每发现一次，根据情节或严重程度，乙方向甲方支付违约金 5 千至 2 万元，从甲方应付款中扣除，情节严重时，甲方有权单方面终止合同，并扣除乙方已经交纳的全部履约保证金，同时乙方要承担事故责任并赔偿甲方由此而引起的一切经济损失：

1. 在合同有效期内，乙方单方终止合同或未按甲方书面同意擅自以转租、转让、合作经营或其他方式，将食堂全部或部分转给他人经营的。

2. 乙方不履行合同，经营过程中不配合甲方的检查、监督，对存在问题不整改的。

3. 乙方违反《中华人民共和国食品安全法》等法律法规的规定，经营管理不善，造成安全生产事故或食品安全事故的（以市场监管局定性为准）。

4. 有下列情形之一的：

（1）采购不合格或“三无”食品、不索取并保存采购凭证、供应商合法资质证明材料、食品合格证，不按要求实行每餐留样制度、不建立食品卫生管理台账。

（2）饭菜质量、卫生差、混有异物，餐具不消毒，食堂卫生不达到要求，经停业整顿仍达不到要求。

（3）对从业人员管理不严，对以下情形经甲方三次书面通知后仍不整改：未办理健康证和未进行卫生知识培训的，工作人员态度不好，不注意个人卫生，工作时未穿戴整洁工作服、工作帽、口罩。

（4）乙方有出售病害肉类，使用变质或过期食品被投诉，并经调查核实的或甲方检查时发现的。

(5) 未经甲方书面同意无故停止经营或擅自停业（指食堂停止供应饭菜等一餐及以上，含节假日），影响正常用餐。

(6) 食品卫生得不到保证（进不符合卫生标准的油、配料；进劣质食品材料）。

(7) 乙方在经营过程中没有兑现承诺存在其他违约行为的。

(8) 乙方以甲方名义拖欠食堂供货商货款或拖欠其他与食堂经营项目有关的款项达一个月以上且影响食堂经营或供货商、债务人向甲方反映情况的。

(9) 合同期内，未得到甲方同意乙方擅自变更食堂负责人的。

(10) 在日常监督检查中，经食品卫生监督部门认定为食源性疾病的或被卫生监督 1112 部门处罚的。

(10) 将私人食品或食材贮存在经营场所的。

(11) 对各类食品不明码标价、未经院方同意后推出的。

(三) 合同期内，因不可抗拒因素（自然灾害、战争等）造成任何一方提前终止合同，双方均不构成违约。

(四) 合同期内，因甲方的上级部门或国家政策调整等原因，需要提前终止合同，乙方应完成应缴费用，为减少双方的损失及保障医院职工和患者及陪护膳食的正常供应，乙方需待甲方可以接手经营后双方终止合同。

### 十三、争议解决

1. 对于甲乙双方在合同执行过程中发生的争议，双方应本着实事求是的态度解决，若协商不成，则有权向经营场所所在地人民法院提起诉讼。

2. 甲方因食堂调整或国家政策调整而终止合同时须提前 30 天并以书面形式告知乙方的，视为双方没有违约。

3. 因不可抗力因素或自然灾害导致双方不能履行合约的，双方互不承担违约责任。

### 十四、其他约定

1. 本合同未尽事宜，由双方友好协商另行议定，并签订补充合同；补充合同与本合同不一致的以补充合同为准。本合同及补充合同中未规定的事项，均遵照中华人民共和国有关法律法规执行。

2. 招投标文件、乙方承诺、附件与本合同具有同等法律效力。招投标文件与本合同有冲突的以本合同为准。

3. 本合同一式伍份，甲方存贰份，乙方存贰份，招标代理机构存壹份，均具有同等法律效力，由双方法定代表人或委托代理人签字并加盖单位公章后生效。

附件 1 《食品供货清单》

附件 2 《贺州市中医医院食堂监督检查考核表》

甲方（盖章）：贺州市中医医院

乙方（盖章）：贺州药食同源餐饮服务有限公司

法定代表人：

法定代表人：

经办人：

经办人：

联系电话：0774-5138172

联系电话：19897887659

地址：贺州市八步区龙山路 48 号

地 址：广西壮族自治区贺州市八步区龙山路南段  
星光娱乐城 65-2、66-1 号

开户名称：贺州药食同源餐饮服务有限公司

开户银行：广西北部湾银行股份有限公司城西支行

银行帐号：805194001600002

## 附件 1:

## 食品供货清单

序号	货物名称	规格
1	鹅塘油粘米	10 斤
2	贺州农投猫牙香米	10 斤
3	金元宝农家香米	10 斤
4	金龙鱼纯正花生油	5 升
5	鲁花 5S 压榨一级花生油	5 升
6	福临门浓香压榨一级花生油	5 升
7	胡姬花土榨风味花生油	5 升
8	营丰淮山面	1.75kg
9	陈克明玉米面	1KG
10	味事达味极鲜	1.8 升
11	厨邦酱油	820ml
12	东古一品鲜酱油	500ml
13	厨邦蚝油	330g
14	厨邦特级老抽	150ml
15	鲁花 9° 糯米白醋	500ml
16	鲁花 0 添加糯米白醋	500ml
17	厨邦葱姜汁料酒	500ml
18	太太乐鸡精（带嘴）	180g
19	珍津味精（带嘴）	180g
20	桂山精制食盐	400g
21	坛坛乡豉香朝天椒	280g

22	波力海苔	6.7g
23	益达木糖醇	56g
24	浮山正宗话梅	200g
25	桂西北甜栗	100g
26	太平加铁奶盐梳打饼	100g
27	丽芝士纳宝帝威化饼	145g
28	伊利金典纯牛奶	250ml*12
29	伊利安慕希原味酸奶	205g*12
30	伊利纯牛奶	200ml*24
31	伊利纯牛奶	250ml*24
32	伊利舒化奶(高钙型)	220ml*12
33	伊利舒化奶(全脂型)	220ml*12
34	伊利舒化奶(低脂型)	220ml*12
35	伊利 QQ 星儿童成长牛奶	125ml*20
36	蒙牛纯牛奶	250ml*24
37	蒙牛特仑苏梦幻盖	250ml*10
38	蒙牛特仑苏苗条装	250ml*12
39	皇氏铁锌牛奶	200ml*15
40	皇氏高钙牛奶	200ml*15
41	旺仔牛奶	125ml*36
42	百菲酪水牛高钙奶	200ml*12
43	泰奇八宝粥	376g*12

附件 2:

贺州市中医医院食堂监督检查考核表

分类	考核项目和内容	分值	扣分标准	得分	备注
基本要求	员工应规范着装，持证上岗，每年应接受不少 40 小时的餐饮服务食品安全集中培训	5	每发现 1 人未规范着装（无帽、无口罩）扣 0.5 分；每发现 1 人无健康证或证件过期扣 0.5 分；抽查 2 人，任何 1 人培训时长不足 40 小时扣 0.5 分。此项总分 2 分，扣完为止。		
	有相关管理制度及食物中毒应急预案并上墙。		缺 1 项制度（如采购、验收、留样等）或缺预案扣 0.5 分；制度齐全但未上墙（或存放位置不可见）扣 0.5 分。此项总分 1 分，扣完为止。		
	食堂根据规定将食品经营许可证、餐饮服务食品安全等级标识、人员健康证等证照、日常监督检查结果记录表等信息并公示在就餐区醒目位置。		每缺 1 项公示内容扣 0.5 分；公示信息过期（如许可证超期）每项扣 0.5 分；公示位置不在就餐区醒目位置扣 0.5 分，此项总分 2 分，扣完为止。		
食材管理	原材料采购索证管理。	25	每发现 1 批次主要原料（粮、油、肉、调味品）无进货票据或供应商资质扣 1 分；此项总分 2 分，扣完为止。		
	蔬菜要加生盐或有效消毒产品消除农药残余。		现场询问或抽查记录：无去农残操作流程扣 1 分；抽检 2 种蔬菜，未按要求浸泡或操作不规范，每种扣 1 分。此项总分 2 分，扣完为止。		
	不得出现腐烂变质、酸败霉变及其他有害人体健康的食品。		每发现 1 件食材（如一个土豆、肉类）有腐烂扣 1 分；发现整批次明显霉变或有异味扣 2 分，此项总分 3 分，扣完为止。		
	药膳所用的中药饮片必须从正规渠道购入（检查时必须提供发票）。		有药膳而无发票扣 1 分；发票与实物不符或来源不明扣 1 分；无药膳此项不扣分。此项总分 2 分，扣完为止。		
	不得出现未经卫生防疫部门检验或检验不合格的肉类及其制品。		每发现 1 批次肉类无动物检疫合格证明扣 2 分；证明与实际批次不符扣 1 分；发现疑似病死肉直接扣 5 分。此项总分 5 分，扣完为止。		

	不得出现超过保质期或不符合卫生包装标准的食品。		每发现 1 件过期食品（无论开封与否）扣 2 分；每发现 1 处包装破损、胀气、漏液等不符合卫生标准的扣 1 分。此项总分 3 分，扣完为止		
	不得出现无品名及产地、无生产日期及保质期、无合格证的食品。		每发现 1 件食品缺少上述任一信息扣 2 分；每发现 1 处自行分装食品未标注分装日期和保质期扣 1 分。此项总分 4 分，扣完为止。		
	食材库房内通风、防蝇、防鼠设施完善，保持库内干爽清洁，无异味。		无防鼠设施扣 1 分；无防蝇帘/纱窗扣 1 分；库房内有鼠迹、虫害扣 2 分；有明显异味或积水扣 1 分。此项总分 4 分，扣完为止		
厨房管理	天面无蜘蛛网，无灰尘，油垢，污渍。	14	每发现 1 处明显蜘蛛网扣 0.5 分；每发现 1 处积尘或油垢垂挂扣 0.5 分。此项总分 2 分，扣完为止。		
	切配不同类型食品原料的刀具分区标注并独立使用。		未分色或混用（如切生肉的刀直接切熟食）每发现 1 次扣 1 分；有分色但无标识或混放扣 0.5 分。此项总分 2 分，扣完为止。		
	清洗不同类型食品原料的器具分开标注，独立使用。		水池或容器混用（如洗肉池洗菜）无标识区分扣 1 分。此项总分 2 分，扣完为止。		
	生熟区的食品工用具的清洗水池与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。		生熟区的工用具和食品原料、清洁用具等混在同一水池清洗扣 2 分；虽分区设置水池，但物品仍交叉混用扣 1 分。此项总分 2 分，扣完为止。		
	食品储存摆放能按要求将生品和熟品、成品和半成品、食品与非食品、食品与天然冰应做到隔离存放。		每发现 1 处混放（如生熟叠放、食品、与洗洁精等同柜）扣 1 分；冰箱内未加盖/膜造成交叉污染扣 1 分。此项总分 4 分，扣完为止。		
	食品烹饪后至食用前一般不超过 2 小时；剩余食品冷藏时间不得超过 24 小时，再次食用时必须经高温彻底加热。		菜品烹饪到开餐超过 2 小时且未按要求冷藏的扣 1 分；发现隔夜菜无冷藏记录或复热温度不足扣 1 分。此项总分 2 分，扣完为止。		
分餐管理	按规定安装和使用紫外线灯、空调、纱网、防鼠板等卫生防疫设备，确保食物成品在销售过程中无二次污染。	6	紫外线灯未开或损坏扣 1 分；空调温度不达标（>25℃）扣 1 分；纱网破损或有蝇虫扣 1 分；防鼠板缺失扣 1 分。此项总分 3 分，		

			扣完为止。		
	备餐间配餐间玻璃干净，非就餐时间能按要求关闭售饭窗。发餐期间分菜员要口罩手套，食品包装必须使用无毒、无味的清洁包装材料。		玻璃有明显污渍扣 0.5 分；售饭窗不使用时未关闭扣 0.5 分；1 名分餐人员未戴口罩或手套扣 1 分；使用有色或异味包装袋扣 1 分。此项总分 3 分，扣完为止。		
餐厅管理	餐厅保持清洁、卫生，做到地面无垃圾，油污，墙面、屋顶无蜘蛛网，桌子、板凳无油污、灰尘，垃圾桶必须加盖。	8	地面有垃圾/油污每处扣 0.5 分；桌椅有明显油污/灰尘每处扣 0.5 分；垃圾桶未加盖扣 1 分。此项总分 4 分，扣完为止。		
	病人与职工的餐厅区域要分开，不得有交叉分餐区、就餐区。		未分区直接扣 3 分；虽有分区但混用通道或餐具扣 1 分。此项 3 分，扣完为止。		
	餐厅设有存放消毒后餐用具的专用保洁设施，标识明显；		无专用保洁柜扣 1 分；保洁柜不密闭或无标识扣 0.5 分；保洁柜内放有未消毒物品扣 0.5 分。此项总分 1 分，扣完为止。		
餐具管理	职工食堂与病人食堂的餐具分区清洗消毒。	4	共用同一水池或消毒柜扣 2 分；虽分区但无明显标识或混放扣 1 分。此项总分 2 分，扣完为止。		
	消毒柜消毒达到 120 度以上消毒餐具，随机抽检 5 个餐具，消毒后的餐饮具应符合 GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》规定。		消毒柜温度显示 < 120℃扣 1 分；抽检 1 个餐具有大肠菌群或阴离子残留超标扣 1 分（此项可单项否决，建议扣完 2 分）。此项总分 2 分，扣完为止。		
留样管理	饭菜必须留样放冰箱保存 48 小时并标识清晰。	2	每缺 1 个品种留样扣 0.5 分；留样量不足 125g 每品种扣 0.5 分；无标签或日期不清晰每品种扣 0.5 分；冰箱温度异常或未上锁扣 0.5 分。此项总分 2 分，扣完为止。		
菜品质量	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 菜品种类至少包含快餐、炖汤、减脂餐，</li> <li>2. 早餐提供粉、面、粥、豆制品等多品种；</li> <li>3. 中餐的品种 6 种以上，荤素搭配合理；</li> <li>4. 必须控盐、控糖、控油健康饮食；</li> <li>5. 食材无变质、无异味、无异物（毛发、虫、杂质等）；</li> </ol>	30	<p>逐项累计扣分，直至 0 分：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 缺 1 种类型（快餐/炖汤/减脂餐）扣 3 分；</li> <li>2. 早餐品种 &lt; 3 类（粉/面/粥/豆制品等）扣 2 分；</li> <li>3. 中餐荤菜、半荤菜 &lt; 4 种、素菜 &lt; 2 种扣 2 分；</li> <li>4. 明显过咸/过油/过甜（可尝）每发现 1 项扣 3 分；</li> </ol>		

	6. 当季食材占比 $\geq 80\%$ ; 7. 隔夜菜品复热售卖; 8. 每份分餐菜品不少于 130 克。		5. 食材中每发现 1 根头发、1 个异物扣 2 分; 6. 当季食材占比 $< 80\%$ , 每低 5%扣 1 分 (按月统计); 7. 发现隔夜菜复热售卖每品种扣 3 分; 8. 随机称量 3 份菜品, 任何 1 份 $< 130$ 克扣 3 分。		
价格管理	价格公示明晰, 无超标准收费情况。	3	未明码标价扣 1 分; 公示价与实收不符每发现 1 个品种扣 1 分; 发现多收费每起扣 2 分。此项总分 3 分, 扣完为止		
送餐管理	按时送餐到病房, 送餐过程中, 分隔独立包装食品与非食品、不同存在形式的食品, 盛放容器和包装严密, 送餐工具定期进行清洗消毒, 保持清洁干净。	3	每延迟 10 分钟 (超承诺时间) 扣 1 分; 生熟、冷热混装扣 1 分; 未密封送餐扣 1 分; 送餐车有明显污渍或未消毒记录扣 1 分。此项总分 3 分, 扣完为止。		
投诉管理	出现有效投诉时	不设上限	每次有效投诉按以下标准扣分: 1. 饭菜有异物, 扣 1 分; 2. 菜品有异味, 扣 1 分; 3. 价格超标, 扣 2 分; 4. 送错饭菜, 扣 1 分; 5. 送餐过长, 扣 1 分; 6. 服务态度差, 扣 1 分; 累计扣分, 直接在总分中扣除。		
其它	杜绝食品中毒和食品污染事故的发生。如有, 一票否决。	一票否决	发生 1 例确认的食源性疾病或食物中毒事件, 当月考核总分直接记为 0 分, 并启动退出机制。		
得分					
甲方:		乙方 (承包方):			