

合同编号:

咸阳市秦都区上林街道卫生院

食堂服务采购合同

甲 方: 咸阳市秦都区上林街道卫生院

乙 方: 西咸新区现代城市服务管理有限公司

签订日期: 2025 年 4 月 2 日

甲方：咸阳市秦都区上林街道卫生院

地址：陕西省西咸新区能源金融贸易区陇海铁路南侧以南、规划二路以东、沣泾大道以西、凤栖路以北

乙方：西咸新区现代城市服务管理有限公司

地址：陕西省西咸新区沣西新城西咸国际文化教育园中央大街1号

依照《中华人民共和国民法典》等有关法律、法规的规定，甲、乙双方在自愿、平等、协商一致的基础上，甲方已竞争性磋商采购方式选定以乙方为咸阳市秦都区上林街道卫生院食堂服务采购项目提供服务事宜，订立本合同。

第一条 餐饮服务位置

1.1 上林街道卫生院餐厅：陕西省咸阳市秦都区丰弘路北上林街道卫生院内下沉广场负一层。

第二条 起止日期

2.1 服务期限：自合同签订之日起1年，2025年4月3日至2026年4月2日。

第三条 账户信息

3.1 甲方开票信息：

单位名称：咸阳市秦都区上林街道卫生院

开户行：中国建设银行股份有限公司咸阳世纪大道支行

开户行账号：61001635008052504930

地 址：陕西省西咸新区上林街道丰弘路

3.2 乙方账户信息：

账户名称：西咸新区现代城市服务管理有限公司

开 户 行：长安银行西咸新区分行

银行账号：806140001421006069

第四条 费用标准及支付方式

咸阳市秦都区上林街道卫生院补贴部分固定单价（含税）：

公共卫生管理中心、卫生监督所（医疗保障基金管理中心）：人民币（大写）：贰拾肆元玖角陆分/人/日，（小写：24.96 元/人/日）；

上林卫生院：人民币（大写）：壹拾肆元玖角陆分/人/日，（小写：14.96 元/人/日）。

4.1 餐饮服务费用计价方式：

（一）工作餐费用标准：

（1）公共卫生管理中心、卫生监督所（医疗保障基金管理中心）：34.96 元/人/天，由员工个人和单位共同承担，每月费用计算方式如下：① 个人费用：10 元/人/天，即早餐 3 元/人，午餐 5 元/人，晚餐 2 元/人，按照实际消费现场支付。② 单位补贴：按照 24.96 元/人/天计算。工作日根据甲方当月有效卡数*每月实际工作日天数*元/人/天结算；节假日按照午餐实际就餐人数 24.96*元/人/天*节假日天数结算。员工补贴仅限每餐一次，二次刷卡为无补贴餐标，即二次刷

卡费用为：早餐：8元/人/天，午餐：20元/人/天，晚餐：6.96元/人/天，均由个人承担。

(2) 上林街道卫生院：24.96元/人/天，由员工个人和单位共同承担，每月费用计算方式如下：① 个人费用：10元/人/天，即早餐3元/人，午餐5元/人，晚餐2元/人，按照实际消费现场支付。② 单位补贴：按照14.96元/人/天计算，按照每月实际刷卡就餐人数系统导出根据就餐餐次据实结算，员工补贴仅限每餐一次，餐标为：早餐：4元/人/天，午餐：8元/人/天，晚餐：2.96元/人/天，二次刷卡为无补贴餐标，早餐：7元/人/天，午餐：13元/人/天，晚餐：4.96元/人/天。所有在职员工需办卡并执行刷卡就餐。

(二) 接待用餐：

乙方向甲方提供接待用餐服务，接待费用标准如下：

大厅工作餐接待餐标：早餐7元/人/次、午餐：13元/人/次、晚餐4.96元/人/次，就餐人员在大厅进行用餐。

公务接待餐标准：

(1) 公共卫生管理中心、卫生监督所（医疗保障基金管理中心）严格按照陕西省西咸新区国内公务接待管理相关要求执行。

(2) 上林街道卫生院：35元/位，接待菜单乙方按照就餐人数及标准编制接待餐菜谱，甲方确认无误后，乙方按菜谱出品。费用结算方式以甲方实际产生接待费用按季度与乙方进行据实结算。

4.2 第三方人员用餐标准

甲方如有其它部门工作人员需要用餐，可另行相应用餐标准通知发至乙方，由乙方配合执行。

若甲方就医病人或病人家属就餐的，费用由就餐者自行承担，费用标准由乙方自行制定，但甲方有权监督、指导价格标准。

4.3 外带打包餐盒收费标准

如甲方员工在开餐时间需将餐品带走，乙方应向甲方员工提供打包餐盒，餐盒费用由员工打包后现场扫码支付。费用标准：1.50 元/套，包含：四格餐盒 1 份、450ml 汤碗 1 个、1000ml 面碗 1 个、一次性竹筷 1 双、一次性打包袋 2 个。（公共卫生管理中心、卫生监督所打包餐盒不收费）

4.4 结算方式：

据实结算，甲方按季度支付。每季度结束后 7 个工作日内乙方向甲方提供当期员工餐补及业务接待费用明细单，经甲方应于 7 个工作日内核对确认后，乙方向甲方提供等额、合法的增值税普通发票，甲方收到乙方提供的费用明细和符合甲方财务要求的发票后 7 日内支付乙方相应的服务费用。甲方缴纳费用通过银行、银联汇款至乙方账。

第五条 用餐服务标准

5.1 由乙方自行出具配餐计划。

5.2 以中餐和小吃为主，备小菜及水果。

5.3 菜品食材不限于：肉类、禽蛋类、豆制品类、菌类、蔬菜类等品种，烹调技法不限于：爆炒、炸、熘、烹、蒸、酱、扒、卤、烧、烩等方法。

5.4 工作餐菜品种类标准:

(1) 公共卫生管理中心、卫生监督所(医疗保障基金管理中心)

早餐: 菜品(含小菜)4种, 主食2种, 粥类1种, 蛋类1种, 奶制品1种。

午餐: 菜品4种, 主食2种、杂粮1种, 汤1种, 时令水果1种。

晚餐: 菜品3种, 饼类2种, 粥品1种

(2) 上林街道卫生院:

早餐: 菜品(含小菜)3种, 主食及粥品类2种, 蛋类1种。

午餐: 菜品4种, 主食1种(根据周期调配), 汤1种, 时令水果1种。

晚餐: 菜品3种, 饼类2种, 粥品1种

5.5 接待餐菜品种类标准:

(1) 公共卫生管理中心、卫生监督所(医疗保障基金管理中心)严格按照陕西省西咸新区国内公务接待管理相关要求执行。乙方根据管理要求相关接待费用标准根据就餐人数出具菜谱:

凉菜8种, 热菜8种, 小吃2种、杂粮1种、主食1种、汤品1种。

(2) 上林街道卫生院:

35元/位: 凉菜4种, 热菜4种、主食及小吃2种, 汤品1种。

5.6 主食类食材不限于：面类、米类、杂粮类、薯类等品种，烹调技法不限于：蒸、煮、煎、炸、烤、烙等方法。

5.7 汤粥品类：以杂粮、禽蛋、蔬菜为主。

5.8.1 现有自助餐供餐方式不变，保持现在职工就餐习惯及标准，在医院职工餐厅增设两个明档窗口，以达到增加职工就餐选择性。增加档口明细如下：

5.9.2 面食档口：汇通面、饺子、户县软面、酸汤面、菠菜面等。

5.10.3 小吃档口：米线、馄饨、抄手、香锅、冒菜等。

两个档口所经营品种以薄利多销为经营理念，让利于职工，让职工放心就餐、实惠就餐，产品价格根据市场行情及具体产品进行定价。根据就餐职工实际需求进行调整，每个档口根据季节、就餐职工年龄等因素可进行调整更换。

第六条 甲方的权利和义务

6.1 甲方有权制定餐饮服务标准。管理乙方餐饮服务相关事宜，审议乙方提出的餐饮服务方案、制度及其它管理规定，监督乙方工作。对乙方达不到服务标准的，或因乙方责任造成管理失误，甲方有权要求乙方整改。

6.2 甲方不定期对餐饮服务质量进行监督检查，对不符合质量标准的服务要求乙方整改落实。组织实施餐饮服务满意度测评，要求乙方提升服务质量。

6.3 甲方有权对乙方建立考核制度，制定考核办法，根据考核内容对乙方服务进行评定，根据考核结果对乙方费用进行扣减。

6.4 甲方对乙方将以定期和不定期两种方式检查考核。每次考核采取计分方式，以餐饮服务费为基数，综合指标评分90以上的全额支付（含90分），90-85分的支付95%费用（含85分），60-85分以下的支付90%费用（含60分），60分以下的不支付。

6.5 对乙方的采购、存储、加工、销售等环节的服务工作进行监督。甲方有权核查餐饮服务费用的收支情况，并对餐饮伙食成本进行审核，以及按照合同约定和法律规定的标准规范，对乙方实施的餐饮管理提出修改和建议。

6.6 甲方就餐人员增减，应及时按照双方约定的流程办理餐卡新增、注销手续，若因甲方原因未及时办理注销手续，产生的补贴费用由甲方承担。

第七条 乙方的权利和义务

7.1 乙方对餐饮服务团队的生产安全、人身安全负全部责任。乙方在服务期间因乙方原因造成的食品安全事件由乙方负全责。

7.2 乙方有权自主经营餐厅，包括但不限于管理本公司员工、原材料采购、餐厅管理制度修订。

7.3 保管和正确使用服务对象的相关档案资料，及时记载有关变更信息，不得泄露甲方任何个人、房屋、活动信息或将甲方信息用于餐饮服务之外的用途。

7.4 维护好服务区域内的设施设备，建立完善的设施设备管理工作制度。建立详细的工作台账，设专业人员管理。

因乙方原因致使设施设备失窃、失密等其他损失，乙方必须承担全部责任。

7.5 乙方有权要求甲方就餐人员遵守餐厅用餐秩序，维护公共卫生。

7.6 厨师负责制，在原有厨师基础上需再招聘服务人员，服务人员必须熟练掌握面点制作技能，并兼管理工作，如日常台账等。乙方负责编制菜谱，制订合理的供餐计划。

7.7 乙方严格落实食堂门面“三包”责任制。做到门前卫生清洁；门前秩序良好，无乱堆物品等现象；门内干净、整洁、卫生。如遇停水停电，乙方需停止供餐的，须经甲方同意。

7.8 乙方作为食堂食品安全负责人，必须严格执行食品卫生安全管理有关规定，接受食品监督、消防、卫生等执法部门的检查监督。若不达标，应立即整改。

第八条 资产管理

8.1 乙方有义务爱护、保管、擦拭、清洁、保养甲方提供的一切设施、机械设备用具及场所，使其保持设备完好、正常运行和干净卫生。

8.2 餐厅厨房内设施设备含一年质保期，质保期自设施设备公司向甲方（公共卫生管理中心）移交之日起计算。质保期过后厨房内设施设备因乙方原因造成损坏的，由乙方负责维修。餐厅的设备、设施属正常报废的，由甲方负责办理固定资产核减手续。

8.3 餐厅配备的消防设施、灭火器材、水、电等设施设备，由乙方进行日常检查登记，甲方定期巡查。不准随意的挪动和损坏，如发现有异常情况乙方应及时向甲方汇报。

8.4 低值易耗品正常损坏由乙方承担。

第九条 违约责任

9.1 双方应严格遵守本合同的各项规定，任何一方违反本合同的规定，除本合同另有约定外，违约方应向对方支付3个月餐饮服务费总额的【5%】作为违约金。

9.2 甲方在合同期内因自身的原因提前终止合同，应提前30日通知乙方，并按9.1条的约定向乙方支付违约金，甲方应按照乙方实际服务的日期进行结算。

9.3 因违约方违约给守约方造成损失的，违约方应承担违约责任，并向守约方赔偿各种损失，包括但不限于守约方为追索该损失而发生的律师代理费、诉讼费、仲裁费、证据、调查费、保全费、保全担保费等费用。

第十条 合同的变更、解除与终止

10.1 服务期届满本合同自然终止。

10.2 甲乙双方可以协商、变更或终止本合同。

10.3 因不可抗力因素导致本合同无法履行时，合同终止履行，双方互不承担违约责任，但发生不可抗力的一方应当在不可抗力发生之日起【30】日内通知对方，且应提供有效的证明文件。

10.4 甲乙双方单方解除合同时，除本合同另有规定外，应以书面方式提前【30】日通知对方，经协商一致可以解除合同。

10.5 乙方有下列行为之一的，甲方有权立即解除合同，本协议自甲方书面解除通知送达至乙方之日起第二日解除，给甲方造成损失的，由乙方承担全部赔偿责任。

10.5.1 乙方发生重大食品安全事故。

10.5.2 未经甲方同意，乙方将餐厅转包第三方。

10.5.3 乙方有严重违约责任，导致合同目的不能实现。

第十一条 其他约定事项

11.1 甲方负责免费提供场地并承担水、电、气等合理使用费用，乙方应节约水电和燃料费用，做到良好内控管理。餐厅日常管理中的低值易耗品、消耗材料等由乙方自行承担。

11.2 本合同服务期内如有未尽事宜，甲、乙双方经协商可签订补充协议。补充协议与本合同具有同等法律效力。

11.3 对本合同履行中的争议，双方友好协商，协商不成时，可向甲方所在地有管辖权的人民法院提请诉讼。

11.4 本合同及附件一式捌份，甲乙双方各肆份，均具有同等法律效力。

11.5 本合同经甲乙双方法定代表人或授权代表签字（或盖章）并加盖公章或合同专用章后生效。

（下页为合同签署页）

(本页无正文)

甲方(盖章):



法定代表人或授权代表(签字或盖章)



日期: 2015 年 4 月 2 日

乙方(盖章):



法定代表人或授权代表(签字或盖章):



日期: 2015 年 4 月 2 日

附件：

餐饮考核表

上林卫生院餐厅考核评分表

被考核单位：_____

餐厅负责人：_____

项目	检查内容	检查 分值	实际 得分	问题项
顾客满意度 (18分)	菜品更新频率，定期更新菜品满足不同口味。	3		
	食材新鲜程度，菜品口味搭配，色香味形俱佳。	3		
	出品标准和服务响应速度，始终坚持高于出餐标准，服务快速响应。	3		
	顾客满意度调查反馈和快速响应整改	3		
	投诉和应急管理机制	3		
	食品安全，日常良好规范操作和食品安全管理制度	3		
环境卫生 (24分)	餐厅桌椅是否卫生整齐、干净。	3		
	加工操作场所环境是否整洁、地面干净，符合加工操作间要求。	3		
	防蝇、防鼠、防蟑螂设施是否有效。	3		
	按规定处理废弃油脂。	3		
	餐具存放处是否清洁干净、无油渍、污垢、积水。	3		
	刀具是否放置于消毒柜定时消毒，砧板定时清洗消毒。	3		
	灭蝇灯、灭蝇拍，防鼠工作是否落实到位。	3		
	餐厅整体垃圾分类工作是否按国家标准执行。	3		
饭菜质量 (12分)	饭菜品种、色彩搭配是否合理。	3		
	饭菜口感是否得到多数员工认可。	3		
	刀工是否符合菜单切配要求。	3		
	饭菜中是否有异物。	3		
服务品质	服务态度良好，对用餐用语礼貌、规范。	3		
	有效维护餐厅就餐秩序。	3		
	菜品供应按规定食谱执行。	3		

(12分)	餐具供应充足、无断档现象。	3		
工作效率 (2分)	积极配合完成甲方交办的各项工作,对餐厅发生任何问题及时给与甲方汇报并整改,将各项工作落实到位。	2		
餐具消毒 (6分)	物理消毒法、消毒时间和温度是否符合要求。	2		
	消毒后餐具是否贮存清洁专用保洁柜。	2		
	餐具清洗、消毒有无记录性资料。	2		
食材验收 管理贮存 (12)	是否建立食材出入台账,及时索票、索证、检查食材生产日期、厂家、有效期。	2		
	食材出入库是否采用先进先出、后进后出管理办法,出入库登记台账清晰;纸质保留完整。	2		
	库房存放调料离地隔墙 2cm 以上,地面干燥、清洁。	2		
	食材冷冻、冷藏贮存是否有出入库卡片、存贮温度是否符合要求。	2		
	食品贮存是否做到生熟分开存放。	2		
	食品或原料是否与污染食材存放同一场所内。	2		
食品生产 加工过程 (10分)	加工所用设施、设备工具是否在规定区域内放置。	2		
	食品原料、半成品、成品是否分开存放。	2		
	食材是否在加工环节按规定浸泡,并有浸泡记录性文件。	2		
	食品留样及添加剂等是否按操作规定执行,且台账清晰、完整。	2		
	加工操作完成后,水电气是否关闭。	2		
消杀管理 (4分)	每月按时消杀情况,是否按时全面消杀。	4		
十	50-80分:差 80-90:良 90-100分:优			
考核人: _____ 考核单位: _____				

结论: 优、良、差

日期: _____