

常州二院延陵院区餐饮配送服务合同

甲方：常州市第二人民医院

乙方：常州丽华快餐集团有限公司

合同签订时间：2022年06月

项目编号：JSZC-320400-YTZB-C2024-0026

招标代理机构：常州盈泰招标有限公司

依据《中华人民共和国民法典》以及有关法律、法规的规定，为了保证医院餐饮供应的安全、卫生，经甲方、乙双方充分协商，特订立本合同，以便双方共同遵守。

一、合同内容：

1. 乙方负责甲方延陵院区餐饮配送服务。

合同服务时间：2024年06月01日至2025年05月31日，合同一年一签。

在协议有效期内一方不得擅自变更或中止此项协议，如未经双方同意，擅自变更或中止此项的一方要负违约责任。

2. 下列文件为本合同不可分割部分：

- (1) 成交通知书；
- (2) 乙方的投标文件；
- (3) 乙方在招投标过程中所作的其它承诺、声明、书面澄清等；
- (4) 招标文件及其附件；
- (5) 合同附件。

以上与本合同具有同等法律效力

二、结算清单、配比、价款

1)、职工快餐结算价格：12元/份。每餐一大荤、两小荤、两素菜、米饭、汤（免费），每天中餐、晚餐品种不重复。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，每份大荤克数在80g以上，每份小荤克数在80g以上，每份素菜克数在90g以上。汤和米饭不限量供应。

2)、早晨体检套餐：5.7元。含红梅牛奶180毫升1袋、花卷1个（或备用面包1个）、鸡蛋1个、粥、榨菜和一次性餐具。

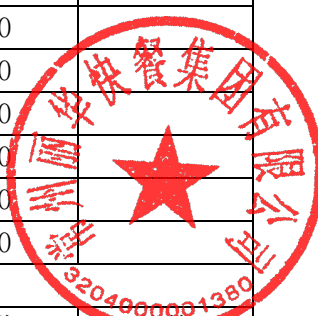
3)、自选菜分类价格单

牛肉类大荤					
名称	价格(元)	配比	名称	价格(元)	配比
香煎牛仔骨	7.2		番茄烩牛腩	6.4	荤：素=3:1
黑椒牛肉	6.4	荤：素=3:1	红烧牛脊骨	6.4	荤：素=3:1
孜然小牛肉	6.4	荤：素=3:1	照烧肥牛	6.4	荤：素=3:1
葱爆牛肉	6.4	荤：素=3:1	酸汤肥牛	6.4	荤：素=3:1
杭椒牛柳	6.4	荤：素=3:1	土豆炖牛肉	6.4	荤：素=3:1
川味卤牛肉	6.4	荤：素=3:1	杏鲍菇牛仔粒	6.4	荤：素=3:1
猪肉类大荤					
名称	价格	配比	名称	价格	配比
糖醋排骨	7.2		蜜汁东坡肉	6.4	
梅菜扣肉	5.5	荤：素=3:1	红烧大排	6.4	
笋干煨肉	4.7	荤：素=3:1	茭白煨肉	5.5	荤：素=3:1
土豆煨肉	4.7	荤：素=3:1	粉蒸肉	6.4	
红烧狮子头	2.6		面筋塞肉	2.6	
百叶卷肉	2.6		川香回锅肉	3.8	荤：素=3:1
酸汤五花腩肉	6.4		农家小炒肉	3.8	荤：素=3:1
清蒸咸肉	5.5		香波咕咾肉	3.8	
糖醋里脊条	5.5		台式卤肉	4.7	
茶树菇扇子骨	6.4	荤：素=3:1	香炸猪排	4.7	
面筋塞肉	6.0				
鸡肉类大荤					
名称	价格	配比	名称	价格	配比

红烧鸡腿	5.5		口水鸡	5.5	
香烤鸡腿	5.5		柠檬鸡排	5.5	
剁椒鸡腿	5.5		茄汁鸡柳	5.5	
奥尔良鸡腿	5.5		可乐鸡全翅	5.5	
三杯鸡	4.7	荤：素=3:1	咖喱鸡块	4.7	荤：素=3:1
香菇焖鸡	4.7	荤：素=3:1	上海白斩鸡	5.5	
黄焖鸡	4.7	荤：素=3:1	板栗烧鸡	4.7	荤：素=3:1
鸡肉丸子	3.0		孜然手撕鸡	5.5	
川香辣子鸡	4.7	荤：素=3:1	香煎鸡胸肉	5.5	
椒麻鸡	5.5		虎皮凤爪	4.7	
鸭肉类大荤					
名称	价格	配比	名称	价格	配比
蜜汁酱鸭	4.7		黄豆焖鸭翅	4.7	荤：素=3:1
卤味鸭腿	4.7		十三香鸭块	4.7	
麻辣仔鸭	4.7		毛豆烧鸭块	4.7	荤：素=3:1
川香啤酒鸭	4.7		红油鸭肫肝	4.7	荤：素=3:1
香酥鸭	4.7		清蒸咸鸭腿	4.7	
秘制烤鸭	4.7		魔芋烧鸭	4.7	荤：素=3:1
笋干鸭块	4.7	荤：素=3:1	八宝糯米鸭	4.7	
川香鸭脯	4.7	荤：素=3:1	椒盐鸭块	4.7	
茶香鸭	4.7		仔姜焖鸭	4.7	荤：素=3:1
香炸鸭翅根	4.7		茶树菇焖鸭	4.7	荤：素=3:1
鱼虾肉类大荤					
名称	价格		名称	价格	配比
清蒸鸦片鱼	8.9		酸菜鱼块	4.7	荤：素=3:1
苏式熏鱼	5.5		川香瓦块鱼	5.5	
剁椒蒸鱼	5.5		干烧肉鲳鱼	4.7	
蒜子鳊鱼	5.5		糖醋鱼柳	5.5	
红烧鱼块	5.5		酸菜乌鱼片	4.7	荤：素=3:1
茄汁巴沙鱼	5.5		清蒸咸鱼块	5.5	
葱烤鲫鱼	7.2		咸蛋黄基围虾	6.4	
雪菜小黄鱼	6.4		干锅基围虾	6.4	荤：素=3:1
清蒸咸鱼	6.4		老黄瓜烧河虾	6.4	荤：素=1:1
豉油蒸扁鱼	5.5		鸡蛋炒虾仁	6.4	荤：素=1:1
红烧带鱼	6.0				
含猪肉类小荤					
名称	价格	配比	名称	价格	配比
青椒炒肉丝	3.0	荤：素=1:3	酱爆肉丁	3.0	荤：素=1:3
蒜苗炒肉丝	3.0	荤：素=1:3	咸肉百叶	3.0	荤：素=1:3
药芹炒肉丝	3.0	荤：素=1:3	白菜咸肉片	3.0	荤：素=1:3
大蒜咸肉丝	3.0	荤：素=1:3	黑椒土豆肉片	3.0	荤：素=1:3
韭黄炒肉丝	3.0	荤：素=1:3	茭白毛豆肉片	3.0	荤：素=1:3
土豆炒肉丝	3.0	荤：素=1:3	西葫芦炒肉片	3.0	荤：素=1:3

雪菜毛豆肉丝	3.0	荤：素=1:3	家常豆腐肉片	3.0	荤：素=1:3
干煸豇豆肉丝	3.0	荤：素=1:3	洋葱炒猪肝	3.0	荤：素=1:3
莴苣炒肉丝	3.0	荤：素=1:3	西芹炒培根	3.0	荤：素=1:3
蚝油菌菇肉丝	3.0	荤：素=1:3	肉末四季豆	3.0	荤：素=1:3
含鸡肉类小荤					
名称	价格	配比	名称	价格	配比
芙蓉鸡片	3.0	荤：素=1:3	咖喱土豆鸡丁	3.0	荤：素=1:3
蚝油菌菇鸡片	3.0	荤：素=1:3	宫保鸡丁	3.0	荤：素=1:3
碧绿炒鸡片	3.0	荤：素=1:3	三色鸡丁	3.0	荤：素=1:3
西蓝花炒鸡片	3.0	荤：素=1:3	玉米鸡丁	3.0	荤：素=1:3
碧绿炒鸡片	3.0	荤：素=1:3	酱爆鸡丁	3.0	荤：素=1:3
黄瓜炒鸡片	3.0	荤：素=1:3	麻辣鸡丝	3.0	荤：素=1:3
孜然鸡片	3.0	荤：素=1:3	鱼香鸡丝	3.0	荤：素=1:3
双椒炒鸡片	3.0	荤：素=1:3	香干毛豆鸡丝	3.0	荤：素=1:3
香菇溜鸡片	3.0	荤：素=1:3	番茄炒蛋	2.6	荤：素=1:3
鱼香茄子溜鸡片	3.0	荤：素=1:3	木耳炒蛋	2.6	荤：素=1:3
含鸭肉类小荤					
名称	价格	配比	名称	价格	配比
红油洋葱炒鸭脯	3.0	荤：素=1:3	京葱炒鸭丝	3.0	荤：素=1:3
青椒炒鸭肠	3.0	荤：素=1:3	孜然鸭脯	3.0	荤：素=1:3
宫保鸭肉丁	3.0	荤：素=1:3	洋葱炒鸭心	3.0	荤：素=1:3
有机花菜炒鸭脯	3.0	荤：素=1:3	潮州酸菜鸭肫	3.0	荤：素=1:3
尖椒炒鸭脯肉	3.0	荤：素=1:3	泡椒鸭肫	3.0	荤：素=1:3
土豆鸭块	3.0	荤：素=1:3	蒜苔炒鸭片	3.0	荤：素=1:3
萝卜焖鸭	3.0	荤：素=1:3	土豆腊鸭块	3.0	荤：素=1:3
茭白炒鸭肫	3.0	荤：素=1:3	冬瓜炖咸鸭	3.0	荤：素=1:3
孜然鸭脯	3.0	荤：素=1:3	韭菜烩鸭血	2.6	荤：素=1:3
鱼香茄子溜鸡片	3.0	荤：素=1:3	青椒炒鸭蛋	2.6	荤：素=1:3
蔬菜类					
名称	价格		名称	价格	
什锦西兰花	2.4		青椒土豆丝	1.5	
白灼广东菜心	2.4		香菇青菜	2.0	
地三鲜	2.0		葱油毛白菜	1.7	
大烧百叶	2.4		手撕包菜	1.5	
青椒干丝	2.4		酸菜包菜丝	1.5	
雪菜粉皮	2.0		蒜叶胡萝卜丝	1.5	
家常豆腐	2.4		蒜泥海带	1.5	
麻婆豆腐	2.0		韭菜绿豆芽	1.5	
平菇烩豆腐	2.4		三色黄豆芽	1.5	
肉汁素鸡	2.4		蒜泥黄瓜	2.0	
油焖茄子	2.4		油焖土豆	2.0	
西芹花生米	2.4		干椒西葫芦	2.0	
上汤娃娃菜	2.4		白菜面筋	1.5	

季节性蔬菜类					
名称	价格		名称	价格	
芥菜炒蘑菇	3.2		冬瓜虾米	2.0	
丝瓜豆子	2.4		葱油菠菜	2.0	
上汤苋菜	2.4		糖醋莴苣	2.0	
山药炒木耳	2.8		蒜泥空菜	2.0	
老黄瓜豆瓣	2.4		干锅莲藕	2.0	
蒜泥豇豆	2.8		蒜泥黄瓜	2.0	
砂锅类					
名称	价格	名称	价格	名称	价格
冬瓜咸排汤	10.2	酸汤牛蛙	10.2	水煮鱼	10.2
毛血旺	10.2	红头鸭汤	10.2	乌鸡百叶汤	10.2
金针菇肥牛	10.2	萝卜排骨汤	10.2		
三鲜汤	10.2	酸菜鱼	10.2		
粗粮类					
名称	价格		名称	价格	
日本南瓜	1.0		紫薯	1.0	
玉米段	1.0		红薯	1.0	
铁棍山药	1.0		芋头	1.0	



4)、自选早餐价格单

点心类					
产品名称	价格/元	产品名称	价格/元	产品名称	价格/元
方块蛋糕	2.0	奶油盒	2.8	玉米	2.8
鸡蛋糕	2.0	曲奇饼干	2.0	红枣粽子	3.2
肉松蛋糕	4.7	肉松小贝	3.2	肉粽子	4.7
红丝绒蛋糕卷	4.3	泡芙	3.2	红糖发糕	10.2
香葱肉松蛋糕卷	4.3	奶油小蛋糕	3.2	汉堡	7.2
抹茶蛋糕卷	4.3	老面包	2.4	切片面包	2.0
巧克力蛋糕卷	4.3	蛋黄酥	5.5	水煮蛋	1.4
红豆蛋糕卷	4.3	麻糕	2.4	茶叶蛋	1.4
纸杯蛋糕	3.8	核桃枣糕	2.4		
奶香桃酥	2.0	肉包	2.6		
奶油泡芙	2.8	萝卜丝包	2.4		
蛋挞	2.8	包菜包	2.4		
老婆饼	2.4	雪菜包	2.4		
榴莲酥	3.8	豆沙包	2.4		
甜甜圈	4.7	韭菜饼	2.8		
牛角包	4.7	花卷	1.4		
豆沙面包	4.3	白馒头	1.0		
毛毛虫面包	4.3	南瓜馒头	1.0		
紫薯面包	4.3	杂粮馒头	1.0		
肉松面包	4.3	糖三角	1.4		

紫米面包	4.3	烧卖	1.4		
奶香 q 饼	2.8	糖糕	2.0		
绿豆糕	2.4	油条	2.0		
咸鸭蛋/皮蛋	2.0	牛肉锅贴(5个)	2.0		
主食类					
绿豆粥	1.4	蛋炒饭	5.1	大排面	10.2
白粥	1.0	如意菜饭	7.2	大肉面	10.2
南瓜粥	1.4	什锦炒面	7.2	雪菜肉丝面	5.5
红薯粥	1.4	水饺(10个)	7.2	素几面	5.5
八宝粥	2.0	炒河粉	7.2	鸡蛋面	5.5
皮蛋瘦肉粥	2.0	三鲜泡饭	2.8	常州豆腐汤	3.0
汤圆(60)克	2.0	红梅纯牛奶 220 毫升	3.0	红梅风味酸 奶 125 毫升	2.1
白米饭	1.0				



备注：以上商品质量应符合相应的国家或行业安全标准

1、预算金额约 150 万元/年，职工配餐以固定单价、病房定送餐以病员及家属实际点餐需求为准进行结算。结算价包括采购文件所确定的采购范围相应服务的提供、人员（包括工资和补贴）、办公场所及设施、保险、劳保、管理、各种税费、利润、税金、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用，以及为完成该项服务项目所涉及的一切相关费用，甲方不再支付其他任何费用。

2、清单中的单价包含税费、包装费、运输等一切费用。

3、乙方在供应时的产品须严格符合招标报价时提供的品种、等级、质量等要求。

4、乙方提供的产品必须符合食品安全、卫生的要求。

5、自 6 月 1 号起病员订餐先通过甲方订餐系统实施，由甲方代收款，直至乙方订餐系统完成上线。

三、配送方式及要求：

送餐时间：早餐：6:30-7:00；午餐：10:45-11:00；晚餐：17:00-17:30。
具体时间安排按甲方要求进行安排，成交乙方提前一周将菜单提供给甲方确认。



合同签订生效后前2周为磨合期，由院方协助订餐，乙方配送套餐至甲方指定地点，由各病区护工取餐。

磨合期结束，成交乙方须将职工自选餐食送至甲方指定地点，由成交乙方负责送餐、分餐及收银（自选收银须使用常州市第二人民医院系统）。

2. 病房定送餐服务：具体清单由成交乙方提前一天统计，最终确认后配送。

送餐时间（具体时间根据医院要求调整）：
早餐：6:20 至 07:30；
午餐：10:30 至 11:30；
晚餐：16:30 至 17:30。

餐饮标准：早餐：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。

中餐及晚餐：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。

提供糖餐（糖尿病患者用餐）

供餐形式：零点模式（病员或家属根据当日菜品自主点餐，成交乙方配送至甲方指定地点，由各病区护工取餐。）。

注：病房定送餐服务由成交乙方自负盈亏，送餐费用由订餐病员，或家属直接扫码支付给成交乙方。菜单定价不得超过常州市第二人民医院阳湖院区病员餐定价标准。

3. 乙方需配有中央厨房及冷链运输车。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配送要求，配备充足的人员和车辆。

4. 职工自选餐餐具由甲方提供，用餐完毕乙方负责回收清洗消毒，清洗消毒要求及标准：

①餐具、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。

②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。

5. 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。

6. 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。

7. 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》、《食物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。

8. 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，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。

9. 从业人员应有良好的个人卫生习惯。必须做到：

- a. 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；
- b. 穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内；
- c. 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品；
- d. 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

10. 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。

11. 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。

12. 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、感观性状逐一检验,并每日做好验收记录,并对上述资料存档备查。

13. 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。

14. 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。

15. 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。

16. 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。

17. 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、油炸类食品时要采取措施，防止烟中致癌物的污染。

18. 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。

19. 加工烹饪后的食品分餐分盒时时必须在备餐间进行，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。

20. 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 24 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。

21. 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。

22. 如遇不能送达影响医院正常供餐，所造成的损失均由乙方承担，同时处罚款 5000 元整，罚金从货款中扣除。

23. 乙方在运输装卸过程中应充分注意安全，进入院区的车辆要特别注意，安全慢行，要遵守甲方的各项安全、保卫管理制度。

24. 乙方快餐到达甲方指定地点后，由甲方指定人员清点快餐份数



并在双方约定的签收单上签字认可，双方各留一张，此单据可作为双方对账依据。

四、货款结算方法

- 1、按实结算，乙方需出示甲方单位签收的单据和**结算账单**。
- 2、乙方在货款结算时，必须提供有效的本单位正规**发票凭证**。
- 3、核算无误后，甲方办理相关手续，30天内通过银行转账，向乙方支付货款。

五、乙方的违约责任

1、乙方在配餐过程中，如发生以下情况，将视为乙方违约，由乙方负责承担违约的全部责任和经济损失，甲方还将追究乙方的相关责任。

- (1) 乙方提供的餐食不符合相关食品安全要求的。
- (2) 因乙方提供的餐食而引起的食品安全事故的。
- (3) 乙方的送货无法满足甲方的约定要求，影响了甲方单位的正常工作的。

2、乙方在运输、装卸、配餐服务过程中发生安全责任事故时，乙方须自行承担事故造成的全部责任。

六、不可抗力

1、甲乙双方的任何一方由于不可抗力的原因，不能履行或不能完全履行合同时，应尽快通知对方并说明理由，经双方协调做出延期履行、部分履行或不履行决定，并可根据具体情况部分或全部免除违约责任。

七、附则

本协议未尽事宜，双方另行商议；

因本合同发生的争议，双方应协商解决，协商不成时应交由甲方所在地法院诉讼解决。

本合同一式伍份，甲乙双方各执贰份，招标代理机构壹份。



甲方：单位名称（章）：常州市第二人民医院

单位地址：兴隆巷 29 号

法定代表人：

委托代理人：

法律顾问：

经办人：

电 话：



乙方：单位名称（章）：常州丽华快餐集团有限公司

单位地址：

法定代表人：

委托代理人：

经办人：

电话：

开户银行：

银行帐号：

招标代理机构（见证方）（章）：常州盈泰招标有限公司

单位地址：常州市新北区太湖中路 8 号锦湖创新中心 A 座 11 楼

法定代表人：

委托代理人：

经办人：