

# 信阳市人民医院营养食堂餐饮服务项目合同

甲方：信阳市人民医院

乙方：河南金谷餐饮管理有限公司

根据《中华人民共和国民法典》等相关法律法规，就乙方为甲方提供餐饮服务事宜，经甲乙双方友好协商，特签订本合同。

## 一、服务内容

甲方将医院2号楼负一层营养食堂区域交由乙方使用，乙方须为甲方职工、患者及家属提供餐饮服务，同时提供体检餐、手术误餐、治疗膳食等专项餐饮服务。

## 二、服务期限

(一) 项目服务期限 3 年，合同一年一签，每期合同到期前甲方对乙方当年服务考核合格后，方可续签下一年的合同。若考核不合格，甲方有权不续签合同。本次合同服务期限自乙方完成进场交接、开始经营服务之日起计算，服务期限为壹年。

(二) 甲方提供经营场地，乙方须承担餐饮服务所需的资金投入，包括但不限于装修改造、前厅后厨设备配置及安装、餐饮具配置、运营管理、食材采购、人员薪酬、水电能耗、设备日常维护与年检等所有费用。服务期内，乙方自身产生的全部债权、债务、劳务争议及其他各类经济、法律责

任，均由乙方独立承担，一切责任与甲方无关。

（三）服务期届满或合同解除时，甲乙双方共同对食堂区域内设施、设备、台账资料进行盘点确认。乙方撤场前须无条件向甲方移交食堂区域用房及经营期内产生的安全检查、食品留样、培训记录、餐具洗消台账、油烟清洗报告等。对于乙方在经营期间投入的设施设备，在不损坏房屋及附属设施正常使用的前提下，乙方处理经营范围内自主投资的可移动设备，已形成附合的设备及装饰装修物，无偿归甲方所有，乙方不得拆除或毁损。如乙方未按约定期限撤离本项目，甲方有权采取必要措施自行处置乙方全部设施设备，由此产生的所有费用、法律责任及全部不利后果均由乙方自行承担，甲方因此遭受的损失可向乙方全额追偿。

### 三、项目要求

#### （一）设施设备投入及装修改造要求

##### 1.装修改造要求（包括但不限于）

| 序号 | 装修改造内容   | 具体要求及备注                                                           |
|----|----------|-------------------------------------------------------------------|
| 1  | 就餐区分区改造  | 职工、患者就餐区划分，患者就餐大厅面积约260m <sup>2</sup> ，职工就餐大厅面积约690m <sup>2</sup> |
| 2  | 气改电及电路改造 | 餐厨灶具全部使用电能驱动，严禁使用燃气或其他燃料，同步完成配套电路施工                               |
| 3  | 燃气管道拆除   | 彻底拆除场内原有燃气管道，<br>消除安全隐患                                           |

|    |                        |                                                                                                           |
|----|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4  | 隔断拆除                   | 局部隔断拆除，优化空间布局                                                                                             |
| 5  | 新增空调及新风系统              | 为总面积约 2170m <sup>2</sup> 的食堂新增全套空调及新风系统，保障就餐环境                                                            |
| 6  | 上下水及隔油池改造              | 操作间内上下水管道、两处隔油池改造，确保排水顺畅、无异味                                                                              |
| 7  | 基础装修翻新改造               | 总面积 2170m <sup>2</sup> 区域内墙面防潮处理、地砖翻新、吊顶改造、照明系统改造等                                                        |
| 8  | 新增自助就餐岛台               | 集保温、备餐于一体，取餐自由、动线舒适，一站式满足自助就餐需求                                                                           |
| 9  | 消防设施改造                 | 完成食堂2170m <sup>2</sup> 区域内喷淋烟感系统检修改造、防火门翻新、防火卷帘更换等，确保符合消防规范                                               |
| 10 | 安装监控设备                 | 操作区、大厅等重点部位监控全覆盖                                                                                          |
| 11 | 油烟净化                   | 对现有油烟净化系统维修，确保正常                                                                                          |
| 12 | 后厨操作区、就餐区、功能用房等精细化分区改造 | 严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》要求，对全区域进行科学功能划分与物理硬隔断分隔，各功能区设置醒目、规范的食品安全标识牌（含区域名称、操作规范），地面做好区域色标划分，确保各环节操作规范、动线合理、卫生可控。 |
| 13 | 环境美化提升                 | 就餐区及主要通道需配套设置电视影音系统、绿植景观与亮化灯光等                                                                            |

## 2.前厅后厨设备配置要求（包括但不限于）

| 序号 | 设备类别       | 备注                                                                                 |
|----|------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 大锅灶若干      | 以午餐为例（仅供参考），营养食堂甲方职工约300人/日就餐，患者及家属就餐人数乙方自行评估。乙方须配置为满足甲方职工、患者、家属就餐需求所需的前厅后厨相关的一切设备 |
| 2  | 蒸箱、蒸饭车若干   |                                                                                    |
| 3  | 低汤炉、煲汤炉若干  |                                                                                    |
| 4  | 电饼铛若干      |                                                                                    |
| 5  | 冰箱若干       |                                                                                    |
| 6  | 货架、储物架若干   |                                                                                    |
| 7  | 冷藏冷冻工作台若干  |                                                                                    |
| 8  | 消毒柜、保洁柜若干  |                                                                                    |
| 9  | 双星、三星水池若干  |                                                                                    |
| 10 | 保温台若干      |                                                                                    |
| 11 | 送餐车、收餐车若干  |                                                                                    |
| 12 | 杂项及炊事用具等若干 |                                                                                    |
| 13 | 分体式餐桌椅若干   | 简约、有质感，适配餐厅格调                                                                      |
| 14 | 手术误餐专用设备   | 在1号楼4层就餐间内配置，满足手术误餐制作、配送及就餐需求                                                      |
| 15 | 体检餐专用设备    | 在2号楼二层就餐间内配置，满足体检餐制作、配送及就餐需求                                                       |

3.乙方负责项目自设计、改造施工、设备投入、验收直至正常经营服务期间所产生的一切费用，因考虑不周导致的一切不良后果和法律责任由乙方自行承担。

4.乙方在提供餐饮服务的同时须开展食堂装修改造工程，甲方可根据实际情况在满足招、投标文件的基础上对乙方设计方案、装修改造、设施设备投入、项目工期等提出更改意见，乙方须无条件配合并予以实施，其中装修设计方案、工程量及设备清单须经甲方同意后方可施工。甲方同意乙方装修改造或增添设施设备方案，并不代表同意对方案产生的任何纠纷、损害及损失等负责或承担责任，因乙方产生的纠纷或责任由乙方自行承担。

5.本项目工期自乙方进场开展餐饮服务之日起计算，工期为 4 个月，涵盖装修设计、改造施工、设备投入至项目验收全流程，施工期间不得影响甲方正常就餐秩序。乙方须严格按工期完成全部工作并通过甲方验收，因乙方原因造成项目逾期的，甲方依据未完成项目对应的改造总金额从餐费中直接扣除。

6.乙方拒不配合实施甲方改造要求的，甲方有权发出书面整改通知，乙方须在3个工作日内响应并实施，逾期未响应的，每逾期一日无条件支付违约金人民币10000元（甲方从餐费中直接扣除）；逾期超过10个工作日或累计逾期超过15个工作日的，甲方有权单方解除本项目合同，由此造成的甲方场地闲置、餐饮服务中断、重新招标等一切经济损失和法律责任，均由乙方全额承担，甲方无需承担任何责任。

7.乙方负责装修改造过程中各项手续的办理，委托的施

工企业须具有建筑工程或建筑装饰装修工程相关专业资质，确保改造工程合法合规；承诺本项目所选用的所有材料、设备均为合格产品，符合国家现行相关质量标准、技术规范及安全要求，严禁使用不合格、假冒伪劣产品（其中餐厨灶具等设备须使用电能，严禁使用燃气或其他能源燃料），入场使用前须通过甲方验收方可投入使用。严格执行施工现场安全管理规定，确保施工安全；加强施工现场消防安全管理，确保消防安全；工程完工后，必须通过甲方验收，对于质量不符合相关规范的部分甲方有权责令乙方重新装修，发生的费用由乙方全部承担。如因乙方存在施工质量问题等原因导致甲方或第三人损失的，乙方承担一切法律责任和赔偿责任。

（二）供餐标准及要求

1.供餐标准

（1）职工自助餐

| 早餐菜品                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 一、炒菜4种<br>小炒荤菜不少于1种、炒蛋类不少于1种、炒蔬菜类不少于1种；<br>二、主食3种<br>蛋炒饭1种，热干面1种、馒头1种（如杂粮馒头、白馒头）；<br>三、粥汤3种 |

豆浆1种，粥1种（如南瓜粥、小米粥、玉米粥、白粥等，每餐轮换供应），汤1种（如胡辣汤、蛋花汤、米酒汤等，每餐轮换供应）；

四、鸡蛋1种

水煮蛋；

五、杂粮小吃2种

涵盖南瓜、玉米、红薯、山药等（每餐轮换供应）；

六、面食小吃2种

涵盖油条、包子、炒面、鸡蛋饼、花卷、菜盒等（每餐轮换供应）。

### 午餐菜品

一、炒菜7种

主荤菜2种，以炖菜为主涵盖肉类、禽类、鱼类等；

次荤菜3种，以小炒为主涵盖肉类、鸡蛋类等；

蔬菜2种，涵盖叶菜类、根茎类、豆制品、菌菇类等；

二、主食2种

米饭1种、馒头1种（如杂粮馒头、白馒头）；

三、杂粮小吃1种

涵盖南瓜、玉米、红薯、山药等（与早餐不重样）；

四、汤类2种

涵盖甜汤、咸汤两类；

五、营养炖汤1种

选用牛羊肉、排骨、鸡、鸭、鱼类优质食材熬制；

## 六、水果2种

涵盖当季时令水果；

### 晚餐菜品

#### 一、炒菜4种

小炒荤菜不少于1种、炒蛋类不少于1种、炒蔬菜类不少于1种；

#### 二、主食3种

米饭1种，热干面1种、馒头1种（如杂粮馒头、白馒头）；

#### 三、粥汤1种

涵盖南瓜粥、小米粥、玉米粥、白粥、豆浆、胡辣汤、蛋花汤、米酒汤等（与早餐不重样）；

#### 四、面食小吃2种

涵盖油条、包子、炒面、鸡蛋饼、花卷、菜盒等（与早餐不重样）；

#### 五、杂粮小吃1种

涵盖南瓜、玉米、红薯、山药等（每餐轮换供应）；

备注：

主荤菜：带骨主荤净肉（如排骨、鸡腿） $\geq 35\%$ 、无骨主荤净肉（如红烧肉、卤肉） $\geq 60\%$ ；

次荤菜：肉半荤（如青椒肉丝等） $\geq 25\%$ 、蛋半荤（如番茄炒蛋等） $\geq 30\%$ ；

均按熟品沥干后称重，骨头、皮、肥肉、刺、配菜、汤



汁不计入肉/蛋重。

### 1.1餐费标准

甲方职工每餐凭职工就餐卡刷卡消费，其中餐标早餐6元/人、午餐18元/人、晚餐7元/人，餐标金额由两部分构成——职工现场刷卡自费金额及甲方补贴金额。

### 1.2就餐方式

甲方职工实行刷卡消费，职工持餐卡到食堂刷卡处刷卡确认后自主选择就餐方式。

#### ①堂食就餐

甲方职工到食堂自助餐台自由选择菜品就餐，勤拿少取不限量。乙方应按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕。供餐过程中乙方服务人员须及时准确进行分餐，保持供餐器皿内食品在一半以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

#### ②打包外带

乙方应单独设置打包档口/区域满足甲方职工餐食外带需求，不得额外收取职工餐盒费、打包费，且外带菜品必须独立包装、不可混装。

职工可选择：

早餐炒菜类至少3种、主食1种、粥汤类1种、水煮蛋1种、杂粮小吃1种、面食小吃1种；

午餐主荤及次荤3种、蔬菜1种、主食1种、杂粮小吃1种、

汤1种、水果1种；

晚餐炒菜类至少3种，主食1种，粥1种，面食小吃1种，杂粮小吃1种。

### 1.3开设档口

职工就餐区域早餐、午餐、晚餐各增加1个档口以提供汤面等清真面食，且供餐不单独收费。

#### （2）档口售卖用餐

乙方档口售卖用餐主要满足患者及家属消费需求，菜品做到品种齐全，口味适中，辅以其他品种进行合理搭配，同时提供独立清真档口（清真种类不少于2种）。菜品售卖价格不得高于市场同类菜品的价格。

#### （3）体检用餐

供餐菜品不低于职工自助餐早餐标准，餐标8元/人，具体内容依据健康管理科需求作相应调整。

#### （4）手术误餐

为手术室用餐提供误餐配送服务，食堂后厨统一加工食材，熟食密闭运送，乙方免费提供自助餐保温台、餐盘消毒柜、暖汤煲等设备，手术室工作人员在就餐间内自助就餐，最大限度满足菜品长时间保温、色泽保持、口味保持、员工自主选择菜品等需求。供餐菜品不低于职工自助餐午餐标准，餐标18元/人，具体内容 by 手术室根据实际情况调整。

#### （5）治疗膳食

营养食堂结合甲方实际适时开展治疗膳食制作售卖服务，膳食食谱由营养科负责制定。

#### (6) 加班接待会议餐

按相关政策要求执行。

#### (7) 用餐说明

体检餐、手术误餐保障工作，第一责任主体为营养食堂，由其按甲方规定的餐食标准、供应时限、食品安全要求提供服务。当乙方出现服务质量不达标（卫生/分量/品类等）、供应中断等无法按约定完成供餐任务的情形时，由职工食堂供应商承担供餐职责。

### 2. 供餐时间

| 序号 | 内容                                 | 早餐        | 午餐          | 晚餐          |
|----|------------------------------------|-----------|-------------|-------------|
| 1  | 营养食堂职工餐                            | 6:30—9:00 | 11:00—13:00 | 17:00—19:00 |
| 2  | 售卖餐、治疗膳食、体检餐、手术误餐、加班接待会议餐依据实际情况而定。 |           |             |             |

### 3. 餐费结算

(1) 每月 15 日前甲方职工餐费由双方工作人员共同核对确认上月金额，扣减乙方违约金后开具等额税务发票。

(2) 服务期届满或合同解除时，乙方撤场前一个月的餐费待甲乙双方无纠纷后再行支付。甲方先行支付80%餐费，暂扣剩余20%作为充值清退保证金。乙方须在撤场后30日内完成全部顾客充值清退工作；乙方未按期清退的，甲方可使

用保证金代为退款，保证金结余在充值清退完毕后30日内无息返还乙方，退款不足部分由乙方补足。

### （三）人员要求

1.乙方所有工作人员须文明用语、服务态度好，微笑服务，积极配合甲方的管理。若乙方工作人员的技术能力和服务水平无法达到甲方要求或标准的，甲方有权要求乙方更换不合格工作人员，乙方必须无条件予以配合。所涉及的法律责任和经济损失均由乙方承担，与甲方无关。

2.乙方必须对其工作人员资格进行审核并建立人员档案，其中：（1）委派 李想（联系方式：15237196616）为项目现场负责人，全权负责食堂经营管理事宜，其应具有丰富的餐饮管理工作经验，较好的组织、沟通能力，较强的执行力和处理突发事件的应变能力。现场负责人须积极与甲方合作，解决相关日常事务，虚心听取顾客及甲方职工等各方面的意见，并积极进行整改，确保服务质量。（2）按要求配备充足厨师团队满足供餐需求：厨师长1人、其他厨师4人、营养师1人，其中 宋盼涛 为项目厨师长，统筹后厨事宜。厨师应掌握厨房各项操作规程，能熟练使用加工设备，获得核发的证书，熟悉食品卫生法及相关法律法规，具有制作新菜单和烹制新菜的能力。在工作中，具有良好的协调组织能力，以确保工作的顺利进行。（3）乙方不得随意更换现场负责人或厨师长，确需更换的，应当经甲方同意并支付

违约金（见附件1）。

3.乙方负责食堂工作人员的招聘与管理，应建立完善的员工聘用、培训、管理制度，所有工作人员都必须持有有效的健康证，经过岗前培训合格后方可上岗。在经营服务期内，乙方要根据劳动法规，承担员工的工资、保险、福利等费用，发生纠纷的，乙方自行负责，与甲方无关。乙方工作人员在经营区域内因操作不当导致其自身或其他人员出现责任事故的，由乙方承担全部法律责任和相应的经济赔偿。

#### （四）服务要求

1.乙方负责本项目智慧食堂建设，其中对外消费支付系统须为甲方配置超级管理员账号，该账号具备对系统内全部交易数据、用户账户数据、消费记录等的查看、导出、统计、审计及日志追溯权限，乙方不得设置任何权限屏蔽、数据隐藏或技术限制。本合同终止或合作解除时，乙方须在约定期限内，完整、真实、准确地向甲方移交全部系统数据，包括但不限于用户信息、账户余额、历史消费流水、系统操作日志、数据库备份文件等。若出现数据缺失、数据造假、数据不完整、数据延迟移交或无法正常使用等情形，由此给甲方造成的一切经济损失、法律责任及第三方索赔，均由乙方承担全部赔偿责任及相应法律后果。

2.乙方须全年无休提供餐饮服务，不得影响甲方正常的工作秩序。在经营区域范围内的水电费、空调费等，以双方

抄表或甲方制冷制暖季计费规则为准，乙方每月准时向甲方缴纳。

3.在经营过程中，乙方对已有档口经营业态调整必须经甲方同意方可进行。

4.乙方须在经营场所显著位置公布食品价格，所有食品价格不得高于周边同类食品价格。

5.乙方的档口装饰方案必须征得甲方同意，要在颜色和格调上和甲方风格整体保持一致。

6.乙方必须自行办理与经营有关的一切证照文件（包括但不限于健康证、食品经营许可证、营业执照等）。

7.乙方的员工、公司的行为都视为乙方的行为，若给甲方造成直接损失或间接损失时，乙方应承担全部赔偿责任。

8.因乙方原因出现安全事故、产品质量等问题，造成顾客投诉、人身伤害或财产损失，乙方承担全部法律责任和经济赔偿。

9.乙方不得以甲方名义从事任何民事行为。乙方对外宣传时涉及甲方的相关材料及活动内容等，必须事先报送甲方同意。

10.在经营过程中本着谁使用谁管理谁损坏谁维修的原则，乙方负责食堂区域内装饰装修及设施设备的日常养护、年检和维修（包括甲方提供的设施设备），费用由乙方承担。

11.乙方须无条件配合甲方完成政策性任务、餐饮相关主

题宣传活动及三甲医院创建等相关工作，包括但不限于农副产品定点扶贫采购、各类专项迎检、“光盘行动”宣传等相关事宜，须按甲方要求及时落实、全程配合，不得推诿拒绝、拖延执行，费用由乙方负责。

### （五）生产安全要求

1.乙方是生产安全的第一责任人，必须在正式营业1个月内购买公众责任险（投保额度不低于人民币400万元）。必须严格遵守国家消防、卫生、食品生产销售安全等法律法规及甲方有关规定，如因乙方原因造成安全事故发生，所有法律责任和经济损失由乙方负责。

2.乙方应按照国家标准、行业标准配置消防设施、器材，设置消防安全标志，并定期组织检验、维修、更换，保持器材性能良好有效。日常生产经营中确保其他从业人员遵守安全规范，正确使用各种安全器材。

3.乙方安装或使用的电器、消防等设备应做好日常维护。如有故障不及时处理，由此造成的一切不良后果及损失均由乙方承担。

4.乙方不得在食堂内储存使用违规危险品，不得擅自增加电器等设备负荷，由此造成的一切不良后果及损失均由乙方承担。

5.乙方应设置安全管理员，负责食堂内日常各项安全管理工作。每日营业结束后安排人员值勤巡视，确定食堂内相

关的水、电等各种设备开关阀门关闭严密，确保生产安全，并在区域内安装监控设施设备满足安全规范要求。

6.乙方应自行妥善保管自有物品，如发生遗失，由乙方自行承担。

7.对于项目实施期间可能出现的突发、不可预见的情况（如消防紧急情况、停水、停电等），乙方应制定合理有效的应急预案，预案需包括应急人员组织架构、人员职责、各种紧急情况的响应时间、联系方式、各种紧急情况的详细处理流程及紧急情况的预防措施。

8.乙方每月对员工进行1次以上安全教育培训，关键岗位人员必须熟悉各项安全操作流程，每半年进行1次以上全员消防演练（应急灭火和疏散逃生）、食物中毒应急演练等，并做好培训演练和记录台账等相关资料。集烟罩和烟道入口处1米范围内，每日进行简单清洁，与第三方公司签订合同，每2个月对油烟管道、油烟净化器进行专业清理。下水管道、隔油池定期清理，保持管道、池体清洁。

#### （六）食品安全要求

1.乙方必须在正式营业1个月内购买食品安全责任险（投保额度人民币700万元），在经营服务中严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等相关法律法规及甲方管理制度，通过规范的管理流程来确保高标准食品卫生安



全。

2.乙方日常经营所采购的米面粮油、肉蛋类、禽类、水产类、瓜果蔬菜类、副食品类、调味类、一次性打包用具等食材及物料必须从甲方公开遴选的原材料供应商库中统一选取、定点采购，严禁私自向未纳入供应商库的单位或个人采购任何食品原材料，确保食材来源可溯、质量可控、安全合规。

3.甲方对原材料供应商库实施动态管理，每季度对入库原材料供应商开展履约评估，评估内容涵盖乙方日常合作反馈、采购合规性、原材料质量、配送时效、价格履约及服务水平等方面。评估合格的供应商，保留入库资格；评估不合格或存在违规行为的，立即清退出库，并禁止重新入库。同时，结合食堂运营实际需求，按规范程序适时增补合格供应商，确保新增供应商资质合法、各项履约能力达标。

4.乙方采购人员或库管要严格做好进货验收和索票索证工作，建立采购台账、索证验收台账、供应商资质证明台账等，索取供应商有效的资质、检验检测合格证明等文件，包括但不限于《营业执照》《食品生产许可证》《产品质量检验报告》《出厂检验报告》《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》《送货清单》《购货凭据》等。

## 5.部分重点项目要求

### (1) 主要食材及物料要求

| 项目                                                       | 主要项目                                                                                                                               | 要求满足下列标准                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                                                        | 大米                                                                                                                                 | GB/T1354-2018                                                                                                                     |
| 2                                                        | 面粉                                                                                                                                 | GB/T1355-2021                                                                                                                     |
| 3                                                        | 食用油<br>(非转基因)                                                                                                                      | GB 2716-2018<br>花生油: GB/T 1534-2017<br>大豆油: GB/T 1535-2017<br>菜籽油: GB/T 1536-2021<br>玉米油: GB/T 19111-2017<br>调和油: GB/T 40851-2021 |
| 4                                                        | 杂粮类<br>(包括小米、绿豆、红豆、<br>黄豆、薏米、黑米、玉米<br>粳等)                                                                                          | GB2715-2016                                                                                                                       |
| 5                                                        | 禽蛋类<br>(包括鲜鸡蛋、咸鸭蛋)                                                                                                                 | GB2749-2015                                                                                                                       |
| 6                                                        | 鲜肉类<br>(包括猪、牛、羊、鸡、<br>鸭等)                                                                                                          | GB2707-2016                                                                                                                       |
| 7                                                        | 水产品(鱼类)                                                                                                                            | GB2733-2015                                                                                                                       |
| 8                                                        | 调味品和干货类包含但不<br>限于以下原材料: 味精、<br>鸡精、生抽、老抽、料酒、<br>食盐、豆瓣酱、醋、糖、<br>木耳、紫菜、香菇、红枣、<br>辣椒、花椒、茴香、枸杞、<br>桂圆、陈皮、花椒、胡椒、<br>桂皮, 以及海带、紫菜、<br>鱼虾贝等 | 预包装合规                                                                                                                             |
| 9                                                        | 蔬菜水果类                                                                                                                              | 农药残留符合 GB2763-2026                                                                                                                |
| 10                                                       | 一次性打包用具<br>(包括竹筷、木筷、碗、<br>杯、盒等)                                                                                                    | GB/T 19790.2-2005、GB/T<br>19790.1-2021、GB/T<br>27591-2025、GB 4806.7-2023                                                          |
| 质量要求: 乙方对所使用原材料安全负全部责任, 严禁采购或烹<br>制发芽马铃薯、四季豆、鲜黄花菜等高风险食品。 |                                                                                                                                    |                                                                                                                                   |

## (2) 主要食材及物料验收要求

| 分类      | 验收要求                                                                                                                                      | 存档的资料                                           |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 大米      | 具有SC标志，颗粒饱满，完整，大小均匀，无虫害及霉变，无杂质，具有大米特有的气味和滋味，无陈米、酸败及其他异味；                                                                                  | 批次出厂检验报告/产品合格证、第三方检测报告、送货票据（原材料名称、规格、数量、单价、日期）  |
| 面粉      | 具有SC标志，手感细腻，粗细均匀，未受潮，干燥松散，无异味，无肉眼可见杂质；                                                                                                    |                                                 |
| 食用油     | 具有SC标志，油脂正常色泽，澄清透明，无焦臭、酸败及其他异味，符合卫生要求，干净无污染；                                                                                              |                                                 |
| 杂粮类     | 具有各种杂粮固有的色泽，颗粒饱满，完整，无虫害及霉变，无可见外来杂质，具有各种杂粮特有的气味和滋味，无酸败及其他异味；符合国家有关标准。                                                                      |                                                 |
| 禽蛋类     | 蛋壳完整、清洁、具有蛋壳固有的色泽且均匀一致，碰撞声音清脆、摇动无声，无异常颜色，蛋黄完整，呈圆形，蛋清浓厚、稀稠分明；符合国家有关标准。                                                                     | 达标合格证、送货票据（原材料名称、规格、数量、单价、日期）                   |
| 鲜猪肉、鸡鸭类 | 肉色红色均匀，有光泽，脂肪洁白；外表微干或微湿润，不粘手；弹性良好，压后凹陷立即恢复；具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪；正规渠道产品，无注水及掺水，无瘀血，运输及装货符合肉类配送要求；符合国家有关标准，严禁使用冷冻肉。 | 当前批次的动物合格检疫证明、肉品品质检验合格证、送货票据（原材料名称、规格、数量、单价、日期） |
| 鲜牛羊肉类   | 肉色红色均匀，有光泽，脂肪洁白（羊）或淡黄色（牛）；外表微干或有风干膜，触摸不粘手，弹性好，指压后凹陷立即恢复；有新鲜牛、羊正常的气味，无泥                                                                    |                                                 |

| 分类          | 验收要求                                                                                                                                                                                          | 存档的资料                                          |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|             | 污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨、按标准部位分割、无多余脂肪及血管；正规渠道产品，无注水及掺水，无瘀血，运输及装货符合肉类配送要求；符合国家有关标准，严禁使用冷冻肉。                                                                                                           |                                                |
| 水产品<br>(鱼类) | 肉质紧实有弹性、气味正常无腐臭                                                                                                                                                                               | 达标合格证、送货票据<br>(原材料名称、规格、数量、单价、日期)              |
| 调味品<br>和干货类 | 均为预包装食品；包装无破损、无异味、无污染，密封完好；商品标识清晰、完整；符合国家有关标准。                                                                                                                                                | 产品合格证、送货票据<br>(原材料名称、规格、数量、单价、日期)              |
| 瓜果蔬菜类       | 叶菜类(青菜、菠菜、油麦菜等):<br>叶片挺实，根茎部新鲜，无黄叶烂叶<br>根茎类(萝卜、土豆、山药、莲藕等): 坚实不软，无发芽、无黑心、无霉变<br>瓜茄类(黄瓜、西红柿、茄子、冬瓜等): 新鲜饱满，不过熟软烂，无腐烂<br>菌菇类(香菇、平菇、金针菇等):<br>干爽不黏，无发霉、无异味、无出水腐烂<br>水果类: 果实饱满，无烂斑、无虫蛀、无霉变表皮干净，无污垢。 | 当前批次农残检测报告、售货票据(原材料名称、规格、数量、单价、日期)             |
| 一次性<br>打包用具 | 外包装必须清晰印有产品名称、材质、执行标准号、食品接触用字样、生产日期、保质期、SC生产许可证号、合格标识；原材料色泽正常，不能有裂缝口及填充缺陷，表面无油污、霉变及其他异物，表面平整洁净、质地均匀，无划痕，无皱褶，无剥离，无破裂，无穿孔；一次性筷子应独立包装。                                                           | 批次出厂检验报告/产品合格证、第三方检测报告、售货票据(原材料名称、规格、数量、单价、日期) |

6.乙方餐食配送必须符合《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》及甲方相关配送规定。运输与配送期间应采取预防食物受污染或环境污染的有效措施。如配送的病人餐、陪护餐、职工餐等造成腹泻、过敏、食物中毒等食品安全事故，所有的法律责任和经济损失由乙方负责。若由于乙方配送饮食安全问题导致甲方牵连受损的，乙方需承担全部法律责任及经济赔偿。

7.乙方在公共区域设置食品安全信息公示栏，公示食品安全信息、员工健康信息、经营主体责任人信息及电话、服务满意度调查或意见箱等，接受群众监督。

8.乙方安排专人负责留样，严格按照标准对每餐所有供应食品进行留样及记录。留样食品至少保存 48 小时，每份留样分量至少 125 克，在冷藏专柜存放和双人双锁管理。

### （七）卫生要求

1.乙方负责食堂内部及外部责任区域卫生清洁工作，清洁工作责任到人，专人每日监督检查，发现问题及时解决。餐厅餐桌椅摆放整齐、桌上物品摆放有序。餐厅地面、墙壁无污物，有充足的光线。餐具整洁干净，摆放有序，每餐洗净后及时进行消毒。后厨操作间分区明确，标注明晰，物品归类有序。生食物和熟食物的盛用容器、刀具等严格区分，不得混用。厨房每餐后台面、地面要及时擦扫干净，刀

具、机械用具、盛用器皿等用后热水洗净，擦干保存。厨房排水保持畅通，不积存脏水污物，厨房地面、墙壁无污物。

2.生产经营过程中全体工作人员必须做到正确穿戴卫生防护用品，杜绝长头发、长指甲、衣冠不整洁等现象，严禁吸烟、穿拖鞋等不文明举止。工作人员进入厨房作业区必须着工作服戴工作帽，工作服饰保持整洁干净，禁止穿工作服离开厨房、食堂或做与制作饭菜无关的工作。

3.食堂经营区域内设置可回收、厨余垃圾和其他垃圾三类收集容器，厨余垃圾按照要求及时处理，存放位置必须远离就餐区，不得污染周边环境，收集容器及垃圾处理费用由乙方负责。

4.乙方须按照国家病媒生物防制要求，定期在食堂区域开展除四害工作，每次灭杀工作要做好详细记录，在此期间不得违规操作，不得出现人员中毒事件，因不当操作引发的一切问题，由乙方承担全部法律责任和经济赔偿。

#### 四、监督管理

（一）乙方自觉接受市场监督、税务、卫生、城管、消防等相关部门的监督检查，服从甲方管理（如价格、品质、服务、卫生、安全等），按要求建立健全各类台账，执行餐饮场所管理的各项规章制度。

（二）甲方将依据《餐饮服务违约清单》（附件1）和《餐饮风险隐患排查表》（附件2）对乙方日常经营行为进

行检查，实行“日管控、周排查、月调度”制度，甲方总务科工作人员每日至少开展1次现场检查；总务科负责人每周至少组织1次检查；膳食管理委员会每月至少组织1次全面检查，并对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，向分管院长汇报。乙方违反规定的按违约处理，情节严重的甲方可以单方面解除合同，乙方须承担一切法律责任和经济赔偿。在经营服务期间甲方可根据实际情况对考核内容进行调整，乙方必须无条件予以配合并执行。

（三）甲方每月至少开展一次面向职工的食堂满意度调查评价（附件3），膳食管理委员会每月至少开展一次满意度调查评价（附件3）。职工满意度调查结果权重占比60%，膳食管理委员会满意度调查结果权重占比40%，满意度调查综合测评结果作为甲方每月向乙方拨付餐费和续签合同的依据。满意度综合得分不低于70分的，当月实际发生餐费扣除日常检查违约金后据实支付；得分低于70分的，每低1分，按人民币2000元/分标准扣减当月应付餐费。在每个合同年度服务周期内，若乙方前三个季度满意度平均得分低于60分，甲方不予续签下一年度服务合同，并取消其供应商资格；在合同当年度剩余服务期限内，乙方仍须严格按照合同约定履行完毕全部服务义务，不得擅自中止或终止服务。凡因乙方违反本条约定所产生的一切法律责任及经济损失，均由乙方自行承担，甲方不承担任何连带责任、相关费用及赔偿责任。

## 五、违约责任

（一）服务期限内，如乙方不遵守甲方管理规定、未满足本合同规定及承诺的所有服务要求，均按违约处理。

（二）服务期内如遇国家政策调整或水灾、地震等不可抗力因素造成本项目无法执行，双方互不承担违约责任。

（三）乙方在服务期内因自身原因中止合同，乙方须提前三个月向甲方发出中止服务合同书面申请，并向甲方支付人民币50000元（从餐费中直接扣除）作为违约金。如乙方未提前三个月向甲方发出中止服务合同书面申请，乙方须向甲方支付人民币100000元（从餐费中直接扣除）作为违约金，并由此造成的甲方场地闲置、餐饮服务中断、重新招标等一切经济损失和法律责任，均由乙方全额承担，甲方无需承担任何责任。

（四）乙方出现下列任一情形的，须向甲方支付人民币100000元（从餐费中直接扣除）作为违约金。同时甲方有权单方解除本合同，并向乙方主张全部经济损失赔偿，依法追究乙方相应法律责任：

1.改变房屋用途的。

2.私自拆改、破坏房屋墙体、承重结构等房屋主体结构，或造成房屋结构性损坏的。

3.利用场地从事违法活动、违法经营、损害公共利益或妨碍他人正常工作、生活的。



4.将经营项目整体或部分转包、分包、转租给第三方；或以合作经营、托管、挂靠、合伙、授权经营等任何变相方式，交由第三方实际使用、运营的。

5.拒绝上级部门或甲方的监督检查。

6.存在安全隐患拒不整改或拖延整改的。

7.非不可抗力情况下，擅自中断供餐服务、停止送餐配送服务，影响正常经营保障的。

8.向未纳入供应商库的单位或个人采购食品原材料。

9.法律法规规定或者本合同约定甲方有权单方解除合同的其他情形。

## 六、其他约定

（一）下列文件均为本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，具体包括（但不限于）：

- 1.招标文件；
- 2.投标文件；
- 3.乙方投标书面承诺；
- 4.中标通知书；
- 5.本合同附件；
- 6.与甲方签订安全生产责任书、服务承诺；
- 7.本合同补充条款、补充协议。

（二）合同生效后双方必须严格执行，如有未尽事宜，协商解决，签订补充协议。协商不能解决的，可向甲方所在

地人民法院提起诉讼。

(三) 若本合同对应项目因质疑、投诉事宜, 致使项目最终经相关部门确认中标结果发生变更的, 本合同自动解除, 双方权利义务终止。

(四) 本合同一式 陆 份, 自甲乙双方签字之日起生效, 甲方执 伍 份, 乙方执 壹 份, 具有同等法律效力。

|       |                      |                         |
|-------|----------------------|-------------------------|
| 双方合同  | 甲方                   | 乙方                      |
| 名 称   | 信阳市人民医院              | 河南金谷餐饮管理有限公司            |
| 单位地址  | 河南省信阳市山新区新           | 郑州市金水区农科路19号金成国际商务1楼01号 |
| 法定代表人 |                      | 李想                      |
| 授权委托人 | 程玲                   | 李想                      |
| 开户银行  | 中国建设银行股份有限公司信阳府前路支行  | 上海浦东发展银行郑州经三路支行         |
| 银行账号  | 41050176284300000590 | 76130154800006533       |
| 签约时间  | 2020.6.16            | 2020.6.16               |