

郑州市第三人民医院 惠济院区一楼餐厅

委托经营协议

2026 年 2 月

郑州市第三人民医院惠济院区一楼餐厅委托经营协议

一、合作双方

甲方：郑州市第三人民医院

地址：河南省郑州市第三人民医院惠济院区一楼餐厅

乙方：河南博生源酒店管理有限公司

地址：河南省郑州市郑东新区前程路8号

甲乙双方根据《中华人民共和国民法典》及《中华人民共和国食品安全法》、《传染病防治法》等有关法律、法规和政策，就郑州市第三人民医院惠济院区一楼餐厅委托经营项目，在自愿、平等、协商一致的基础上，签订本协议。

二、合作形式

甲方餐厅场地，委托乙方对餐厅进行经营管理。餐厅装修改造及维护费用由乙方单独承担，装修改造维护方案须报甲方同意后方可进行。餐厅位置：惠济院区行政楼一楼。餐厅设备、炊具由乙方自行购置，购置票据须在甲方备案。各种原因造成的协议终止，乙方均应将装修改造部分完好的交与甲方，甲方不予补偿；乙方的所有投入不得要求甲方补偿，乙方未经甲方允许不得改变餐厅房屋结构，拆除设备等添附物时不得毁坏甲方的原有场地和装饰，否则甲方有权要求乙方据实赔偿。

三、物业费用

（一）水、电费：乙方承担，乙方应于次月10日前向甲方交纳水、电实际使用费用，或从乙方应结算费用中扣除。

（二）垃圾清运费：乙方承担。

（三）天然气费：乙方承担。（由甲方委托乙方自行去天然气公司缴纳费用）

四、甲方的权利和义务：

（一）甲方对乙方工作人员的日常管理、环境卫生、健康体检、车辆管理等提出要求，指导、监督乙方制定有关管理制度并遵照执行，甲方对在监督、检查乙方过程中发现的问题有权提出整改措施，乙方应按照整改措施落实。

（二）甲方对乙方出入库的产品质量、主副食品进货渠道、卫生检疫、加工制作、成本核算等进行监督管理。

（三）售饭系统（饭卡机、收款机等）由甲乙双方共同管理，甲方有权对乙方经营情况

进行监督、查询。

(四) 甲方有权按照《中华人民共和国食品安全法》及《餐饮服务操作规范》对乙方生产、经营全过程进行监督检查,甲方有权检查、督促乙方饭菜质量、价格、卫生、服务态度等。甲方对餐厅卫生、餐具消毒、用工体检、进货渠道等情况不定期抽查。如不符合要求,依据郑州第三人民医院健康食堂考核标准处理。

(五) 甲方每月组织医院营养健康管理委员会对餐厅进行综合考核,将依据当月的考核情况,进行奖惩。如有罚款,将在乙方的结算款内扣除。乙方对未达到相关标准需在规定的期限内整改到位,拒不整改者,甲方有权终止协议。

(六) 甲方每月对餐厅进行满意度调查,如果连续三个月满意度低于 80%,且不积极整改者,甲方有权终止协议,乙方因此造成的损失,甲方不予补偿。

(七) 在各级检查中有不达标现象者,职工或患者就服务态度或者食品安全投诉,不能很好的解决的。甲方有权终止协议。

(八) 乙方必须积极参与甲方或上级组织的各类检查、培训,如出现乙方消极对待的情况,甲方有权终止协议。

五、乙方的权利和义务:

(一) 协议签订时,乙方应向甲方缴纳 10 万履约保证金,以非现金形式(支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构、保险公司出具的保函)收取,协议到期后,乙方完全履行了协议义务,并没有任何纠纷,没有任何争议,甲方应无息全额退还乙方履约保证金。

(二) 餐厅由乙方负责经营,须任命一位有资质、有经验的管理人员,严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》(GB 31654-2021)、《餐饮服务操作规范》及《河南省食品经营许可管理实施办法(试行)》的规定,做好餐厅全面管理,接受院方的监督管理,建立健全餐饮管理制度,所购材料的购销协议需到甲方备案,台账记录规范,严格执行索证、索票制度。认真落实协议约定及职工餐卡管理办法,保障食品安全,真诚服务于职工、患者。

(三) 餐厅主、副食销售价格由甲乙双方共同依据实际成本核算合理确定,定价水平低于同期同类市场公允价格,坚持微利运营原则,项目净利润率控制在 9.3% 以内,所有定价及经营行为均须严格遵守价格主管部门及相关监管单位的规定。

(四) 乙方负责安装维护天然气自闭阀(切断阀)、燃气自动报警装置,并定期检测燃气报警装置,严禁使用不合格的非金属连接软管(软管长度不能超过 2 米),室内管道不能存在包裹、老化、锈蚀、泄露情况,在用气场所张贴燃气操作规程;燃气灶具、

管道、配件等严禁使用假冒伪劣或“三无”产品。

(五) 乙方负责对所属工作人员进行遵纪守法和安全生产教育, 乙方负责所属员工的日常管理包括人员安全、车辆安全、防火、防盗等事项。乙方员工必须经过岗前培训, 且具备餐饮行业从业人员要求的资质, 并且熟练掌握各种机器设备的使用操作规程。在生产经营过程中发生的各种食品不良事件及乙方员工发生的意外伤残、伤亡事故等, 由乙方承担全部责任和必要的经济赔偿, 与甲方无任何关系。

(六) 乙方应按要求开展患者基本饮食、治疗膳食、月子餐、体检餐等。患者就餐要和职工分开, 院方监督合理定价, 并提供线上预订和送餐服务。治疗膳食应保持 8 种以上。由乙方固定的营养厨师专人制作, 须服从院方营养师的指导。由于饭菜口味、质量导致患者不接受, 造成治疗餐开展不顺利, 就餐人数不达标者, 甲方可终止协议。由此造成乙方的损失, 甲方不予补偿。

(七) 乙方按照营养管理要求配备三减工具、食物称、限油壶、限盐勺等; 厨师应掌握制作低盐少油菜肴技能, 控制膳食中油盐用量, 能够制作低盐少油菜品至少 5 种, 利用张贴画、板报、电子屏幕、桌布、餐具包装、订餐卡等宣传形式开展营养健康知识宣传, 提供主要菜品的营养特点, 按食物标准份售卖, 主要饭菜品种标注营养成分或食用建议, 主动销售半份菜。

(八) 民族窗口主要从业人员必须是民族人士; 仓储、加工、售卖全过程, 要严格按照民族风俗习惯要求进行操作。如果有违反民族习俗的情况出现者, 甲方将给予适当处罚, 情节严重者, 甲方有权终止协议, 因此造成乙方的损失, 甲方不予补偿。

(九) 乙方应自觉遵守甲方各项规章制度, 接受地方相关部门及甲方各职能部门的监督与检查, 并承担一切责任。

(十) 乙方的劳动安全、债权、债务、业务纠纷及其他纠纷由乙方自行解决, 甲方不提供任何证明或担保, 且与甲方无任何关系, 甲方不对外承担任何责任。

(十一) 原材料必须符合国家食品安全标准, 所有采购食品及餐用具, 必须有正规供货协议, 严格执行索证索票制度。未按要求执行的, 依据郑州第三人民医院健康食堂考核标准处理。

(十二) 乙方应保障好膳食质量, 每周至少进行一次意见征询, 根据患者及职工要求制定措施, 不断提高餐饮服务质量, 凡有饭菜质量或服务态度方面投诉的, 一经查实, 依据郑州第三人民医院健康食堂考核标准处理。

(十三) 乙方主要从业人员必须固定, 包括项目经理、前厅主管、厨师长、烹饪主厨、

第

同

204

店管

★

410101

而点主厨、营养厨师等。乙方须提供该成员名单及相关资格证等供甲方备案及查验。在协议执行过程中，如需调换人员，须征得甲方同意。在相关部门检查过程中，若乙方在任一环节出现问题，由乙方承担全部责任。

（十四）供餐要求：职工早餐、午餐以自助餐形式（确需带走可以按照套餐同等标准）按医院标准供餐；供应的膳食种类每少一样，依据郑州第三人民医院健康食堂考核标准处理。公务接待及大型会议按照院方提供标准供应。

（十五）乙方应配置符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）要求的专用食品冷藏库，冷藏库具体面积根据餐厅经营规模、日均食材储存量合理核定，冷藏温度稳定控制在 0-4℃，确保食材储存安全合规。该专用食品冷藏库由乙方自行购置、安装并承担相关费用，协议期内所有权归乙方所有，使用权仅限用于本项目食材储存，不得挪作他用；协议终止或解除后，乙方可自行处置该冷藏库（处置过程中不得损坏院方场地及原有设施，否则需据实赔偿），或与新接手餐饮公司协商留存事宜，未协商一致的应在协议终止后 7 个工作日内完成拆除及场地恢复。

（十六）乙方负责餐厅安全管理及餐厅所有设备的保管和使用，并承担各种维修、维护费用。必须时刻保持餐厅卫生干净整洁，物品摆放有序，食堂环境卫生每周彻底清扫至少 2 次。每周检查虫害迹象（如粪便、啃咬痕迹），建立消杀记录台账，委托专业消杀公司每月至少 1 次全面防治（保留服务凭证）。各种不锈钢设备干净无划痕，排烟设备无油污。如果达不到要求，甲方可酌情进行经济处罚。

（十七）乙方必须提供订餐送餐服务，保证手术室、重症、等重点科室送餐服务，不得加价。患者餐以送餐为主，保障 24 小时用餐，每日患者扫二维码点餐，按时送餐。每发生一次漏报餐、送错餐或者送餐不及时，将依据郑州第三人民医院健康食堂考核标准处理。

（十八）乙方必须严格执行食品质量检验与留样制度，留存食品必须做到有早餐、中餐、晚餐标签，留足数量（每个品种留样量不少于 180 克）、留足时间（专用冰箱冷藏条件下存放 48 小时以上），并做好留样登记。每发现一次留样不规范现象者，依据郑州第三人民医院健康食堂考核标准处理。

（十九）乙方对餐厅不得有转租、转包、更换负责人等行为，如有转租、转包或者随意更换负责人行为，甲方有权单方面终止协议，履约保证金不予退还。

（二十）乙方须对在本餐厅就餐人员发生的食品安全事件负全责。当发生食品安全事件时，乙方应迅速上报至甲方及相关食品卫生监督部门，并独立承担食品安全责任，且履

约保证押不予退还。

(二十一) 乙方必须按规范设置集气罩、排风管道和排风机，并安装经国家认可单位认证、与其经营规模相匹配的高效油烟净化设施，油烟排放浓度和去除效率应符合《河南省餐饮业油烟污染物排放标准》的规定，油烟净化设施必须保证正常使用，集排气系统和油烟净化设施应每月维护保养，并做好清洗和更换维修记录，建立完善的管理、清洗、维修台账备查。未按规定清洗，将依据郑州第三人民医院健康食堂考核标准处理。

(二十二) 乙方应根据实际需求制定科学的食材采购计划，避免过量采购导致浪费。甲方有权审核乙方的采购记录，如发现明显不合理囤货，甲方可要求整改。乙方需建立食品出入库登记制度，先进先出，定期盘点临近保质期的食材，优先使用易腐食材，减少因过期导致的浪费。乙方应在菜单或取餐区标注菜品分量（如‘小份’‘半份’选项），并提供‘按需取餐’提示。乙方需对餐厨垃圾进行分类（如残渣、油脂、可回收包装），并记录每日垃圾产生量，应委托具备资质的餐厨垃圾回收单位处理废弃物，并提供合法处置证明，严禁私自倾倒或转卖。甲方可不定期检查乙方后厨、垃圾处理区等区域，如发现严重浪费现象，乙方须在3个工作日内提交整改方案，拒不整改者，甲方有权终止协议。

(二十三) 乙方的餐厅至甲方总管道部分的下水道，由乙方负责疏通。

(二十四) 乙方应按规定对《食品经营许可证》进行延续申请，费用由乙方承担。

(二十五) 乙方不得向任何第三方泄露甲方经营、管理等秘密。

六、结算方式

(一) 甲方与乙方每月所产生的相关费用，经临床营养科初审，财务科进行复审，审核无误后，再由院领导签字报销。以银行转账的方式，季度内结清。（乙方需向甲方提供增值税普通发票）。

(二) 乙方承担甲方人员使用餐卡系统进行充值时，第三方支付机构收取的通道费为0.6%，甲方在每月结算时按照餐卡系统里调取的刷卡明细内职工个人充值使用部分金额的0.6%从当月应付餐费中予以扣除。

七、违约责任：甲乙双方应认真履行本协议，若乙方违反本协议规定的任一条款，乙方应依据郑州市第三人民医院健康食堂考核标准承担相应的责任，并向甲方支付违约金5000元。

八、协议期限

本协议有效期1年，自2026年2月9日至2027年2月8日止；每年考核合格后，

逐年续签至 2029 年 2 月 8 日。

九、附则

(一) 协议签订后, 乙方应按照甲方用餐需求全方面提供餐饮服务。

(二) 本协议执行期间, 如遇政策及不可抗力导致协议无法履行时, 甲、乙双方均不承担责任。

(三) 协议期满或乙方未按规定通过甲方考核标准的, 乙方应在协议期满或协议终止前 7 天内无条件移交房屋及有关设备。如强行占房, 甲方有权依法强制搬出。

(四) 甲方根据医院的规划和发展, 为保证医务人员、患者及家属用餐, 如需增设餐厅, 引进新的餐厅机构提高竞争机制, 与乙方无关。

(五) 未尽事宜, 双方可在协商一致情况下, 对本协议的条款进行修订、补充, 以书面形式签订补充协议, 补充协议与本协议具有同等法律效力。

(六) 本协议在履行中发生争议, 双方应本着公平、公正、互谅互让的原则协商解决, 也可向甲方所在地人民法院诉讼。

(七) 本协议一式叁份, 甲方执两份、乙方执一份, 具有同等法律效力。

本协议经双方签字、盖章后生效。

甲方:  乙方: 
法定代表人: 法定代表人:
2020年2月9日 2020年2月9日
合同专用章



附件 1：郑州市第三人民医院健康食堂考核标准

项目	检查标准	分值	扣分标准	扣分原因
一、规章制度 (25 分)	1. 食品经营许可证及人员健康证等各种证件齐全有效，日常监督检查结果记录及时，并公示在就餐区醒目位置。★	4	缺一或失效扣 1 分	
	2. 各项工作规范管理，有制度、有流程、有落实、有记录、有持续改进。	4	制度不完整扣 1 分，记录不完整扣 0.5 分	
	3. 五病调离制度落实到位。★	4	未落实扣 1 分	
	4. 按照医院规章制度经营，保证三餐供应及送餐服务。	3	未按质量按时送达，如有投诉扣 1 分，	
	5. 食堂管理严格按照 6S 管理。	2	未按照标准执行一项扣 1 分	
	6. 餐厅、后厨区域规划、人物流程规范，有更衣室、规范的洗手设施。	3	不规范一处扣 1 分	
	7. 油烟净化防治公示牌位置醒目，项目齐全，抽油烟机按照要求定期清洗，洁净无油垢，动态上报。★	3	未按照标准执行一项扣 1 分	
	8. 节能减排，倡议不使用一次性塑料制品，推动餐厨垃圾资源化利用，符合环保要求。	2	未按照标准执行一项扣 1 分	
二、食品	1. 食品及原材料符合食品卫生标准，供应商应具有经营食品资质及正规合同。★	3	未按照标准执行一项扣 1 分	

安全
(35 分)

2. 区域规划合理，人物流程分开，从粗到细，原料与成品无交叉污染，操作间、餐厅卫生干净、整洁、无杂物；餐厅布局合理，餐桌放置规范。	3	未按照标准执行 一项扣 1 分	
3. 建立台账、索证制度，把好每种主副食原材料、调料进货验收、加工储存及售卖关键环节， ★ 进货登记齐全。	3	不符合要求扣 1 分	
4. 库房食品原料储藏做到分类分架，先进先出，专室专用，离墙隔地，散装食品储存应标明生产日期或者生产批号、使用期限等内容，宜使用密闭容器储存，无过期和霉变食品，无病媒生物污染，无个人物品，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，有防鼠设施、通风。	2	未按照标准执行 一项扣 1 分	
5. 建立严格检食制度，杜绝不符合食品安全、营养要求的食物出售。	5	未按照标准执行 扣 1 分	
6. 餐具包装符合食品安全要求，提供无毒、清洁的食品容器、餐具和包装材料。盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，标签上标注生产日期、保质期内容及开封日期。	2	未按照标准执行 扣 2 分	
7. 严格按照洗涤、消毒、保管程序（一洗、二刷、三冲、四消毒、五保管）；工作台、工用具保持清洁、定位存放，菜墩立式存放，食品加工及储存应做到生熟分开、荤素分开、并注清标识；洗菜池、洗碗池、清洗池标识明确、使用后及时清理，并彻底清洗，保持干净、整洁；消毒设备标识清楚、效果可靠。	5	发现一处扣 1 分	
8. 保持餐饮场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等，清除卫生死角，厨房排水应保持畅通，污水应及时倒入污水池，不积存脏水污物。防止老鼠、蟑螂、苍蝇等污染食物。地面设置防滑措施。	3	发现一处扣 1 分	
9. 配备食品留样专用冷藏柜，双人双锁管理，留取当餐供应所有菜肴，每份不少于 150 克，有 ★	2	未按规定执行扣 2 分	

三、营养管理 (40分)	标签标明菜名，记录完整，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、清样时间、留样人员等，在规定位置冷藏存放48小时。			
	10. 冷冻（藏）柜应定期解冻、清洗，以保证制冷效果及冷柜内环境卫生、整洁，冷冻（藏）设施有显示内部温度的测温设施，温度符合要求（冷冻（藏）环境温度的范围应在0℃~8℃，冷冻温度的范围宜低于-12℃）。	2	发现一处扣1分	
	11. 餐厨废弃物日产日清，盛放容器密闭、清洁，定期消毒，清运商应具有资质及正规合同，★建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。	2	发现一处扣1分	
	12. 工作时间必须穿工作服，规范戴工作帽、口罩（包括管理人员），不戴戒指；工作服干净，勤洗手、勤剪指甲不涂指甲油、勤理发，无吸烟现象，落实晨检制度。	3	一人着装不规范扣1分	
	1. 膳食供应要合理分区，保温措施良好，烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后4小时，窗口有明显标识，菜品、菜价、食谱要公示。	3	有投诉扣1分，未公示1项扣1分	
三、营养管理 (40分)	2. 营养师须先接受合理膳食知识培训，考核合格后方可上岗。	3	无证上岗扣3分	
	3. 厨房配备有三减工具、食物称、限油壶、限盐勺等；厨师应掌握制作低盐少油菜肴技能，控制膳食中油盐用量，记录每月油、盐的购买量和使用量以及每日用餐人数，计算每人油盐的摄入量，控制每份菜肴的油、盐用量，并逐步减少。能够制作低盐少油菜品至少5种。	5	未按规定执行一处扣1分	
	4. 利用张贴画、板报、电子屏幕、桌布、餐具包装、订餐卡等宣传形式开展营养健康知识宣传。	3	宣传方式不少于3种、少一种扣1分	
	5. 菜肴、主食品种丰富，有普通、特殊饮食售卖窗口及标识，三餐餐品至少应包括：早餐菜品	3	按照公示食谱操	

	8种、主食10种、汤粥6种，中餐菜品12种、主食10种、汤4种，晚餐菜品8种、主食10种、汤粥4种。		作售菜，有效投诉扣1分	
	6.提供低盐低油菜品，主食品种保证一种粗加工粮食类、薯类的供应；提供并鼓励奶类、豆类、新鲜果蔬消费；避免高脂、高糖和碳酸饮料的供应。食谱有季节性调整及季节性评估。	2	发现一项不符合标准扣1分	
	7.提供主要菜品的营养特点，按食物标准份售卖，主要饭菜品种标注营养成分或食用建议，主动销售半份菜。	4	发现一项不符合标准扣1分	
	8.餐厅摆放体重计、BMI尺、食物模型、膳食平衡宝塔及可自由取阅的营养健康宣传资料，引导合理膳食、吃动平衡。提倡节约、分餐条件。	5	缺一项扣分	
	9.治疗膳食按照营养师膳食单操作，不得擅自调整治疗膳食内容。★	3	擅自更改膳食内容一次扣1分	
	10.尊重民族信仰，提供清真就餐服务。餐厅设置、原料采购、用具、餐具符合清真要求，由清真厨师担任。	4	发现一项不符合要求扣1分	
	11.态度热情，服务周到，文明用语，无纠纷投诉，★满意度调查结果达标，就餐人员满意率和基本满意率达到80%以上，根据调查结果及时整改。	5	投诉一次扣1分，满意率低于80%扣1分，低于70%扣2分	
备注	综合考核90分为达标，低于90分，按每分200元从营业额扣除，低于80分进行专项整改，并按每分300元从营业额扣除，满意度连续3个月低于80%解除合同。（注：标注星号条款为必罚项目，无论分值是否达标）	总分：		
检查人：	日期： 年 月 日			