

# 永州市政府采购文件

采购项目名称：永州市中心医院食堂服务外包  
采购人：永州市中心医院  
采购方式：公开招标  
采购代理机构：湖南英邦工程项目管理有限公司  
委托代理编号：HNYB-YZCG-2025-01  
代理费收取方式：中标/成交供应商支付代理费（按固定费用收取）  
代理费支付标准：固定金额20,000元  
专家评审费收取方式：专家评审费由 中标/成交供应商 支付  
采购计划编号：yzszxyy-2025-01  
采购项目预期采购金额：0元  
是否进行资格预审：否  
需求编制时间：2025年12月18日

采购人签章：  
永州市中心医院

需求编制人签章：  
唐鸿辉

## 编制依据

《中华人民共和国政府采购法》（中华人民共和国国家主席令第14号修改）  
《中华人民共和国政府采购法实施条例》（中华人民共和国国务院令第658号）  
《政府采购非招标采购方式管理办法》（财政部令第74号）  
《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）  
《政府采购框架协议采购方式管理暂行办法》（财政部令第110号）  
财政部关于印发《政府采购需求管理办法》的通知（财库〔2021〕22号）  
财政部关于印发《政府采购进口产品管理办法》的通知（财库〔2007〕119号）  
财政部、工业和信息化部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）  
关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知（财库〔2022〕19号）  
湖南省财政厅湖南省司法厅关于政府采购支持监狱企业发展的有关通知  
财政部关于《推进和完善服务项目政府采购有关问题》的通知（财库〔2014〕37号）  
国务院办公厅关于政府向社会力量购买服务的指导意见（国办发〔2013〕96号）  
湖南省财政厅关于印发《湖南省政府采购非招标采购方式管理办法实施细则》的通知（湘财购〔2014〕15号）  
其他政府采购法律法规及政策

## 编制基本要求

采购人在招标公告、采购需求和评审标准中不得按以下不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇：

- （一）就同一采购项目向供应商提供有差别的项目信息；
- （二）设定的资格、技术、商务条件与采购项目的具体特点和实际需要不相适应或者与合同履行无关；
- （三）采购需求中的技术、服务等要求指向特定供应商、特定产品；
- （四）以特定行政区域或者特定行业的业绩、奖项作为加分条件或者中标、成交条件；
- （五）对供应商采取不同的资格审查或者评审标准；
- （六）限定或者指定特定的专利、商标、品牌或者供应商；
- （七）非法限定供应商的所有制形式、组织形式或者所在地；
- （八）以其他不合理条件限制或者排斥潜在供应商。

采购人应对采购标的的市场技术或服务水平、供应、价格等情况进行市场调查，根据调查情况科学、合理确定采购需求和价格测算。

采购需求应符合国家相关法律法规和政府采购政策的规定。

采购人根据价格测算情况，可以在采购预算额度内设定最高限价，但不得设定最低限价。

采购人根据编制依据和基本要求提出采购需求，采购需求中应落实节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小企业发展等政府采购政策。

采购人应就采购公告、采购需求和评分标准自行组织征询专家意见（本系统、本单位人员不得作为专家参与征询意见）。

采购需求的内容应当完整、明确，主要包括：

（一）采购需求明细包括：货物或服务名称、技术规格和技术参数、产地类型（国产或进口）、是否接受进口产品、是否为采购节能环保产品、是否为核心产品（必要时需设置同品牌淘汰策略）、技术标准或服务标准、数量、单价（元）、小计（元）、总合计（元）等。

- （二）采购标的执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；
- （三）采购标的所要实现的功能或目标，以及需落实的政府采购政策；
- （四）采购标的需满足的质量、安全、节能环保、技术规格、服务标准等性能要求；
- （五）采购标的的物理特性，如尺寸、颜色、标志等要求；
- （六）采购标的的数量、采购项目交付或执行的时间和地点，以及售后服务要求；
- （七）采购标的的验收标准；
- （八）采购标的的其他技术、服务等要求。

## 第一章 项目分包

项目简述(本项目不专门面向中小企业采购):

本项目的供应商来源为公告邀请

编号	包名	预期采购金额(元)	评审方法
1	第一包	0	综合评分法
2	第二包	0	综合评分法
3	第三包	0	综合评分法

招标文件获取方式、时间:

获取时间: 详见采购公告

获取方式: 下载投标工具,安装后联网获取

## 第二章 项目采购需求

### 包名：第一包 预期采购金额：0元

包概述：永州市中心医院（冷水滩院区）病友与营养食堂（办公楼一楼）				
评标方法：综合评分法	采购文件费：0元	资格合格最少供应商数：3个	是否接受联合体：否	是否完全面向中小企业：否
是否接受进口产品：否	资格预审后的合格供应商进入下一阶段投标/响应的数量限定：不进行资格预审	期望成交供应商数：1个	投标有效期：90个自然日	合同履约保证金：成交金额的10%
合同内容是否可变：是	需求是否可变：否	供应商二次报价的时长限制：供应商不需要二次报价		
本包所属行业：租赁和商务服务业			本包类型：服务类	
是否设置了核心产品：否	核心产品同品牌供应商的确定中标/成交候选人规则：无			
特殊情况下确定成交/中标/入围供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交/入围候选供应商存在得分相同且报价相同的，约定由采购人在5个工作日内自主确定最终中标/成交/入围供应商。				
本包基本资格要求		本包基本资格证明材料上传要求		
<p>1. 具有独立承担民事责任的能力。</p> <p>2. 参加政府采购前三年内，在经营活动中无重大违法记录，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业能力。</p> <p>3. 供应商不得为信用中国网站（<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>）中列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的供应商，不得为中国政府采购网（<a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a>）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商（处罚决定规定的时间内）。</p> <p>4. 法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p>5. 参加开标的是法定代表人（单位负责人）本人，需上传法定代表人（单位负责人）身份证复印件，若不是法定代表人（单位负责人）本人，需提供授权委托书。</p>		<p>1. 提供三证合一或五证合一的营业执照扫描件（加盖供应商公章）和法定代表人（单位负责人）身份证复印件（加盖供应商公章）的扫描件，若投标人是自然人的，提供身份证扫描件。具体见下述：                      （1）投标人为企业的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件；                      （2）投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件；                      （3）投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件；                      （4）投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。</p> <p>2. 投标人提供湖南省政府采购供应商资格承诺函（下载投标工具后获取），须加盖供应商公章（可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传）。</p> <p>3. 供应商无需上传证明材料，由评委在<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>和<a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a>现场联网查验。</p> <p>4. 提供承诺函，承诺：投标供应商与采购人或采购代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系；投标供应商与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人；投标供应商未为本项目前期准备提供设计或咨询服务。下载模板填写上传（模板下载投标工具安装后可见），须加盖供应商公章。</p> <p>5. 下载投标工具后获取，须加盖供应商公章，可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传。</p>		
本包特定资格要求		本包特定资格证明材料上传要求		
投标人须具有有效的《食品经营许可证》		提供证书扫描件加盖公章		

以上所有要求提供的资格证明材料，供应商均需在电子投标工具的指定位置上传，不按指定位置上传的，将被视为无效投标。

## 本包服务类需求

服务编号	服务名	单位	单价（元）	数量	小计（元）	采购品目
		项	0	1	0	C99000000-其他服务
		子服务编号	子服务名	子服务内容		
1	永州市中心医院食堂服务外包病友与营养食堂（办公楼一楼）	1.1	永州市中心医院食堂服务外包病友与营养食堂（办公楼一楼）	<p>一、采购项目名称：永州市中心医院食堂服务外包</p> <p>二、服务范围：职工日常就餐、加班餐（含手术室送餐）及公务/会议用餐，进修生、实习生、规培医生及学生用餐，住院病友陪护人员就餐、订餐及病区送餐，门诊病友就餐，临床营养配送餐，健康管理中心营养配送餐及提供超市便利商品服务。</p> <p>经营范围：</p> <p>冷水滩院区病友与营养食堂（办公楼一楼）负责：</p> <p>①办公楼一楼超市经营权。</p> <p>②二住院部临时便民服务点及餐饮服务点（服务点属临时性质。因医院建设发展需要或上级主管部门规定，院方有权随时取消该服务点设置及经营许可，无需承担违约责任。）。</p> <p>注：院区的患者、职工可自主选择本院权属食堂（服务方）进行点餐。</p> <p>三、服务地点：永州市中心医院（冷水滩院区）病友与营养食堂（一楼）。</p> <p>四、服务期限：36个月（合同按年度签订，首次合同期自签订之日起算）。若中标方未履行承诺或未能达到采购方要求，采购方有权单方解除合同。由此产生的一切责任及损失均由中标方承担，且中标方放弃向采购方提出任何索赔的权利。</p> <p>五、本项目分三个包；包一为永州市中心医院（冷水滩院区）病友与营养食堂（办公楼一楼）、包二为永州市中心医院（冷水滩院区）职工食堂（办公楼二楼）、包三为永州市中心医院（零陵院区）食堂；</p> <p>注：同一投标人在三个标包中只能中一个标包，如同一投标人在两个及以上标包中均排名第一，则按标包顺序（包一、包二、包三）优先推荐其在</p>		

最先评审的标包中为第一中标候选人，其在其余标包中的排名自动失效，不再被推荐为中标候选人。

#### 六、服务标准及其他要求：

##### (1)、工作人员配备要求

驻点工作人员配置总人数不得少于7人，并按采购方要求合理配置：

- 1、配置项目负责人1名、厨师长1名、中式面点师1名、营养专职人员2-3名、楼面经理2名等服务队伍。
- 2、厨师需具备省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发的厨师等级技能资格证书，面点师具备中式面点师省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发等级技能资格证书，营养专职人员需具备的技能资格证书：临床营养师（国家卫健委颁发）或营养指导员证书（国家卫健委颁发）或注册营养师证书（中国营养学会颁发）。
- 3、要求厨师长具备出色的管理能力、技术水准，从“技术破局、管理提效、成本可控”带动后厨团队整体升级，营养师能够根据患者的病情和营养需求，提供个性化的配餐服务。
- 4、年龄要求：男性一般在60岁以下；女性一般在55岁以下，技术优秀者可适当放宽。
- 5、所有配备人员需均须身体健康，遵纪守法、有较高的政治素质和业务能力。
- 6、食堂工作人员必须通过卫生管理部门的体检，并领取饮食行业健康证。

##### (2) 项目管理要求

中标方要负责制订每周菜谱；负责日常菜肴、面点等食品制作；负责粗加工、清洗等厨房前后道工作；负责包厢、窗口、大厅等各项服务以及食堂区域内的安全等工作。

- 1) 供餐时间：（冬令）早上7:00—9:30；中餐11:30—13:00；晚餐：17:00—18:30。（夏令）早上6:30—9:00；中餐11:00—13:00；晚餐：17:00—18:30。
- 2) 中标方应根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（主打菜每天有变化，一周内不重复）；

3) 食堂须制定应急预案，确保在台风、寒潮、政府重大活动及突发事件应急处置期间正常供餐；

4) 食堂须严格落实垃圾分类管理制度，规范处理厨余垃圾及公共区域垃圾桶垃圾；

5) 中标方应配合采购方动态调整就餐模式，积极响应开设"营养食堂"及个性化配餐服务需求；

6) 所有食品原料必须符合《食品安全法》规定，确保新鲜卫生，且每批次均需提供有效检测合格证明；中标方应建立食材供应商准入与退出管理制度，采购食品及原料时，应选择能承担食品安全责任、具备稳定的进货渠道、能保证供应的食材品种和数量稳定、社会信誉良好的食材供应商。应定期对食材供应商进行评价考核，建立合格供应商信息台账，及时更新供应商名录库。建立食品及原料进货查验和台账登记制度。采购食品及原料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则。采购食品及原料时应查验、索取并留存由供货方盖章（或签字）的采购凭证和产品合格证明文件，如实核对并记录食材的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，做到源头可溯、有据可查。不得采购质量不合格、超过保质期、腐败变质或感官性状异常的食品及原料；不得采购法律法规禁止生产、经营的食品及原料。

7) 两院区中标方须负责提供点餐系统或小程序点餐服务（含软件与硬件）的建设、日常维护、版本升级及硬件更换服务。所有相关费用（含建设、维护、升级、硬件更换）均由中标方承担。采购方不承担任何后期费用（含软件系统接口费）。该系统需与医院内部系统对接，实现食谱配制和营养计算，完成标签打印及支持智能化订餐、配餐、送餐全流程管理。并具备统计医疗膳食数据和库存管理等功能。（投标单位须在投标文件中提交正式承诺函，明确承诺其提供的点餐系统或小程序点餐服务能够完全满足本项目所列的全部采购需求。）

(3) 用餐模式

用餐模式	就餐时间	餐费标准	品种要求	备注
自助餐	早餐	每品种1-	提供稀饭、米饭、面条、豆浆、包子、馒头、糕点	设有快餐、盒饭区

	(7: 00-9: 00)	6元	等不少于七个品种。	以及小炒区，每餐都应有高、中、低三个不同档次的饭菜供应。  手术套餐15元一份
	中餐 (11: 00-13: 30)	10-15元	中、晚餐应对季节、菜色菜品多样，不少于12个主菜品种，另配6个副菜（调味菜、汤类）保质保量，米饭一份2元	
	晚餐 (17: 00-19: 00)			

注：采购人简称（采购方），供应商简称（中标方）。

1、本次要求对零陵院区食堂环境进行提质改造及冷水滩院区两个食堂技术改造，出具效果图供采购方审核通过，并将旧餐桌椅进行整体更换；零陵院区食堂装修期限为20天，期间需正常供应餐饮，冷水滩院区食堂一楼先行装修改造（含设备改造、旧餐桌椅更换，装修时限为20天），二楼正常供餐；一楼开业供餐，二楼再行装修改造（含设备改造、旧餐桌椅更换，装修时限为20天），装修期间租金按中标价正常缴纳；

2、采购方组织的公务接待及会议用餐应提前通知中标方，双方共同商定菜单及价格标准，中标方须按采购方的具体要求及标准执行，确保服务质量。

#### 七、项目实施要求：

##### 1、合规经营要求

中标方须严格依照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规开展食堂及超市运营管理和负责办理食堂及超市运营所需的相关证件（营业执照、食品经营许可证等）；

##### 2、设施设备与装修要求

(1) 中标方负责职工食堂、病友与营养食堂的设备购置、装修改造（含包厢）、厨餐具配置，以及收银系统、监控系统、消防系统、暖通工程的安装与调试，并承担承包期内所有设施设备的维修、维护及更新等费用。

(2) 装修须符合《食品卫生法》《环境保护法》及文明创建标准，确保节能环保、排放达标、流程布局合理。装修方案须经采购方审核批准后实施，施

工期间须落实安全措施，避免噪音干扰，不得影响采购方正常办公及病友休养；

### 3、人员管理要求

(1) 中标方负责员工招聘、薪酬发放及社保（含养老、工伤、意外险等）、福利、加班费、税费的缴纳，并承担工伤赔偿、服装费等费用。从业人员须持有效健康证及职业资格证书，遵守《中华人民共和国民法典》等法规，服从采购方管理；

(2) 严禁聘用无健康证人员、童工或存在不良记录者，员工须每年体检，体检合格并取得有效的健康证方能上岗，若上岗后罹患影响食品安全的疾病，须立即调离岗位；

(3) 定期开展员工培训，内容涵盖服务礼仪、法律法规、消防及安全生产知识。

(4) 工伤及安全事故由中标方全权处理并承担相关费用及法律责任；

### 4、送餐服务要求

中标方须确保餐食供应足量、准时，做到品种丰富、营养均衡，符合健康饮食标准。

### 5、食品安全管理要求

(1) 中标方严格遵循《食品卫生法》，通过正规渠道采购食材并留存票据备查，严控食品卫生、质量及来源。

(2) 落实餐具消毒及卫生保洁制度，保障饮食安全。采购方有权不定期抽查食品及原材料。

### 检查标准

名称	行业标准	要求	单位
大米	符合中华人民共和国国家标准(大米)GB/T1354-2018	1、装载运输:未淋雨、未与非食品原料混装、未被污染; 2、包装完好,无破损;3、包装上品名、规格、生产日期,保质期、合格证、食品生产许可证编号、产品标准代号等标识清晰,收货后保质期不少于货品保质	公斤

				<p>期的一半;4、拆袋:面对包装袋侧面, 双线在右侧, 从靠近身体一端拉开线头, 打开包装袋;5、米粒均匀、整齐, 米粒上呈乳白色有米的清香味和光泽, 无米糠和其它杂质、无虫、无异味:无霉味, 手摸时清爽、干燥;6、实物品名、规格、重量与包装标识相符。</p>		
			面粉	<p>符合国家标准《小麦粉》(GB/T1355-2021)</p>	<p>1、装载运输:未淋雨、未与非食品原料混装、未被污染;2包装完好, 无破损;3、包装上品名、规格、生产日期、保质期、合格证、食品生产许可证编号、产品标准代号等标识清晰, 收货后保质期不少于货品保质期的一半;4、折袋:面对包装袋侧面, 双线在右侧, 从靠近身体一端拉开线头, 打开包装袋;5、面粉色白, 无霉点、无杂质、无结块, 有正常面粉香味。6、实物品名、规格、重量与包装标识相符。</p>	公斤
			食用油	<p>符合《食品安全国家标准 植物油》GB2716-2018)</p>	<p>1、具有产品正常的色泽, 澄清透明, 气味口感较好, 无焦臭、酸败及其他异味, 密封良好, 无沉淀, 冬天不凝固。产品标识规范, 拥有 8C 食品生产许可证编号, 非转基因原料斗加工。</p>	升
			调味品	<p>符合 GB/T20903-2007 标</p>	<p>1、装载运输:未淋雨、未与非食品原料混装、未被污染;1、</p>	件、瓶、袋、

				准调味品分类	2、包装完好，无破损;3、包装上品名、规格、生产日期、保质期、合格证、食品生产许可证编号、产品标准代号等标识清晰，收货后保质期不少于货品保质期的一半;4、实物品名、规格、重量与包装标识相符。	盒
				符合国家食品安全标准《鲜(冻)畜、禽产品GB2707-2016》和《鲜(冻)猪肉及猪副产品GB/T9959.4-2019》标准	1、肉质新鲜、色泽红润有光泽、脂肪洁白;2、无泥污无血污、放血状况良好、;2、外表微湿润，指压后的凹陷立即恢复，猪皮无毛桩;3、具有鲜猪肉正常气味。必须附有每批次检疫证明。	公斤
			猪肉(鲜猪瘦五肉、猪脚、花肉等)			
			牛肉、牛腩		1、肉质新鲜、色泽红润有光泽、脂肪洁白;2、外表微湿润或风干膜，指压后的凹陷立即恢复;3、具有牛肉、牛腩正常气味。必须附有每批次检疫证明。	公斤
			羊肉		1、肉质新鲜、色泽红润有光泽、脂肪洁白;2、外表微湿润，指压后的口陷立即恢复;3、具有正常气味。	公斤
			冻畜类制品		冻品整箱包装完整、无破箱。冻品无解冻、软化、出水带血水现象，无变色变质。包装完整。无破箱。无大量的冰块。提供产品检验合格证明。符合食品原料验收标准。	公斤
				净鸡、	符合鲜(冻)畜表皮完整洁净，皮肤有光泽	公斤

			鸭、鹅肉等	、禽产品GB2707-2016 《标准》	，淡红或乳白色，肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、净膛、无破皮、无明显淤块，无注水、无异味，必须附有每批次检疫证明。表皮完整洁净。必须具有动物检验检疫证明。1.5-3公斤/只	
			禽蛋类	符合《BB21710-2016食品安全国家标准蛋与蛋制品》标准	新鲜蛋用光照，能透光，呈桔红色，气室小而透亮，蛋黄轮廓完整清晰，无斑点；嗅觉鉴别：新鲜的蛋用鼻闻，清新、无异味；摇荡鉴别：将蛋轻轻摇动，听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋。实物数量要与计划数量相符。	公斤
			鲜活草鱼、雄鱼、鲢鱼等	符合<GB2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》	眼球饱满凸出，角膜光亮透明。鳃盖紧闭，鳃丝鲜红清晰，粘液润滑透明，无异味。指压被侧肌肉，肌肉紧实富有弹性，不留指痕。鳞片有光泽，纹理清晰，紧贴鱼体，不易剥落。规格：1-2公斤左右/条公斤	公斤
			鲜活的海产品、蟹、虾、及各种贝壳		活蟹、活虾应活蹦乱跳、澄清而有光泽。鲜活贝类，颜色应鲜艳湿润，壳体完整无损，双壳紧闭，用手斑不开，或双壳自动裂开，稍有触及则立即闭合。	公斤
			冻水产品类制品		冻品整箱包装完整、无破箱。冻品无解冻、软化、出水带血水现象，无变色变质。提供产品检验合格证明，符合食品原料验	公斤

		收标准。	
叶菜类	鲜嫩、叶片新鲜，无病斑，无烂叶、叶茎完整、根部无腐烂。 残余农药检验合格，符合食品原料验收标准。		公斤
食用菌类	色泽与其品种相适应、无腐烂、无虫蛛、无发霉，香菇、蘑菇带柄不能过长、过粗。残余农药检验合格，符合食品原料验收标准。		公斤
<p>6、安全责任要求</p> <p>中标方全面负责食堂安全生产、食品安全、防火防盗及防食物中毒工作，因违反卫生安全标准导致责任事故，须承担全部责任及经济损失赔偿。</p> <p>7、合规管理要求</p> <p>中标方须建立完善内部管理制度，独立接受并配合卫生、防疫、质检等政府部门的监督检查，承担相关检查的全部责任；</p> <p>8、中标方提供的早中晚餐为中式，要求营养丰富、绿色健康、收费合理，每周必须上报一次下周中餐菜谱，经审核后搭配制作，不得随意更改一周菜谱，原则上要求每周菜谱品种与上一周不予重复，菜谱每周更新一次。菜品创新每月至少6个。按菜谱加工制作，合理用料，确保菜品色、香、味、型、营养俱全，符合采购方相关制度要求，确保食品安全。见附件。</p> <p>9、中标方需做好加工过程、食品、原材料、工用具等的卫生安全、食品留样、餐用具消毒、储存保管等管控工作。按国家标准及行业相关规定做好食品添加剂使用记录。制作及时，配送迅速，保证及时供餐，不出现断档。</p> <p>10、中标方人员上岗符合上岗各项要求，上岗前进行安全知识、规章制度、操作规程、技能知识等培训。并根据采购方要求完成其他培训任务。体检合格后持健康证方可上岗。工作人员保持着装统一整洁规范。厨房工作人员不得留长指甲，涂指甲油，在工作期间不得佩戴金银首饰等饰品、挂物。</p> <p>11、中标方负责工作时间内的区域卫生，保持随时清扫、清理，餐厅、操作间卫生确保地面干净、无积水、无杂物，炊事设施、设备、工用具、桌椅等无油污、无污渍。中标方负责餐厅、操作间各类物品的归类摆放、回收</p>			

、清洗、消毒、记录等工作。

12、餐厅卫生符合《中华人民共和国食品安全法》及本地卫生行政监管部门检查要求,每年度邀请具备专业资质的第三方检测机构进行餐厅场所及餐具卫生学检测,并提供检测报告,卫生学检测项目符合本地行政监管部门检查要求;进行食材农残检验服务。必须掌握本岗位危险源辨识及控制措施;穿戴好劳动防护用品。

13、中标方需遵守各项安全管理规定,正确操作和保养各类设施设备。遵纪守法,无偷拿、偷盗等违纪违法行为。

14、中标方在非正常工作期间(如假期或夜班)管理人员安全值班巡查,确保紧急突发情况的有效处理。做好餐厅的现场消防、食品、治安、操作、职业健康、设备运行、人身财产等各类安全日常排查工作和相应记录,并汇报反馈。做好下班安全检查,确认门窗、水电气等设备设施关闭状态,消除安全隐患。能有效处置应对突发性或紧急事件,并立即报告。

15、中标方需在后厨安装可溯源功能监控,并且通过市场监管部门或第三方机构的合规审查。监控覆盖范围需关键区域全覆盖包括食材存储区(冷藏/冷冻库、干货仓库)、食材预处理区(清洗、切配)、烹饪加工区(灶台、操作台)、餐具清洗消毒区、餐厨垃圾暂存区、后厨出入口及物流通道。其中重点监控内容:食材验收、开封、使用环节;人员操作规范性(如穿戴卫生防护、生熟分离等);

设备使用及清洁消毒过程;餐厨垃圾处理流程。并且监控系统支持后台管理实时观看,按时间、事件(如食材入库、菜品加工)快速检索录像;可生成可视化溯源报告,可导出视频片段作为食品安全事件证据。同时定期维护设备(每月检查镜头清洁、存储状态等)。监控系统终端应连接到主管部门。

16、中标方全面自主经营管理,自负盈亏。

★17、创建“营养食堂”提供个体化配餐服务

1)院区3个供餐食堂须成立营养餐配餐小组,由有资质及有经验的食堂负责人、营养专业技术人员、食堂相关工作人员(厨师、配餐员等)组成;有明确的岗位职责、分工、组织管理、人员培训、岗位能力考核;

2)设立营养健康角:摆放测量身高腰围尺、体重秤、血压、健康餐盘、BMI自测等设备及工具;膳食定量工具:营养标准碗、食物秤、量杯等;

3) 供餐营养套餐或份饭的食堂应在显著位置公布每周带量食谱及菜品目录，营养标识（每份个体化配餐基本标识包括能量、脂肪、钠含量，可选择标识蛋白质、碳水化合物、维生素和矿物质等）；

4) 建立台账：食物消费记录、送餐记录、膳食不良事件记录、尝膳记录、带量食谱落实记录，形成运行周期性评价表，达到有效监督管理及可持续发展；

5) 有各项质控表格，有专职检查人员，每周对营养餐带量食谱落实、原材料营养分析、出餐品质核查、送餐服务满意度调查等方面核查，发现问题，及时解决问题，每周上报数据，带量食谱用餐人数、原材料食物消耗量、调味品人均摄入量。

★18、报价要求：供应商承诺报价包一永州市中心医院（冷水滩院区）病友与营养食堂（一楼）为675000.00元/三年低于此报价为无效投标。（提供承诺函）

#### 八、其他事项说明

1、本项目承包期内每月食堂所产生的水、电、燃气等费用由中标方承担。

2、为确保员工食堂的服务质量和规范管理，采购方将派遣专职管理人员负责对食堂日常事务、食品卫生、食品安全、食物采购、货品出入库管理等工作进行监督指导。

3、采购方将对食堂的食品卫生、饭菜质量、安全生产设施、设备维护保养、人员变动、个人卫生等工作进行监督、检查、指导、考核，有权要求中标方对发现的问题立即整改。

4、采购方有权要求中标方更换不合格厨师和服务人员。对于采购方更换人员的要求，成交单位应在72小时内予以解决。

5、采购方对中标方食堂的管理工作进行监督，对食堂服务和餐食质量安全进行监管。

6、如遇政策性采购（如：扶贫、乡村振兴等），中标方须无条件支持。成交供应商每年度在“832”平台、乡村振兴馆或本地重点帮扶对象处采购农副产品，具体采购份额原则上按上级政策文件要求执行。

#### 九、安全、违约责任、合同终止：

1、中标方必须严格遵守采购方的规章制度和行业安全操作规程进行服务，因中标方违规操作造成的安全事故，由中标方出面处理并承担相关的费用及法律责任，所发生的一切损失概由中标方承担并从保证金中扣除，并赔偿采购方经济损失。合同期间中标方必须购买全部聘用人员的人身意外伤害保险，保险金由中标方自理。

2、中标方应加强所聘用人员安全管理，合同有效期内因中标方原因出现的人员伤亡事件均由中标方出面处理并承担相关的费用及法律责任，与采购方无关。

3、因中标方原因造成在采购方食堂进餐人员的中毒伤亡，则由中标方出面处理，并承担相应的费用及法律责任，承担事故人员的抢救、误工、护理、营养、补偿等全部费用，采购方并视自身损失情况追究中标方的法律及经济责任。

采购方监督考核中标方：

(1) 全年无一例食物中毒事件发生。

(2) 全年无一例火灾事故发生。

(3) 全年无一例因购买不合格原料、食品等被市场监督管理部门、卫生执法部门及新闻媒体负面曝光。

(4) 医院每2个月对食堂进行满意度检查。

中标方在经营管理中出现上述第(1)、(2)条任何一条，中标方应承担其全部经济赔偿和法律责任，医院有权终止合同并不退还履约保证金。中标方经营管理中出现上述第(3)条，医院书面警告并由中标方支付伍万元违约金给采购方，中标方同时承担市场监督管理、卫生执法部门的处罚。出现上述3条次数达到3次的，无条件终止合同，中标方投入到食堂的所有设备、设施等无偿归采购方所有，同时中标方应承担一切损失费用。

4、设备使用操作不当造成的安全事件则由中标方出面处理，并承担相应的费用及法律责任。

5、中标方在食堂或超市经营中征得采购方同意合理定价，应实行明码标价（各项餐品和食材及超市商品价格不得高于本市内同类餐品或超市商品价格水平），自觉受医院物价监管，不得牟取暴利，否则，医院有权终止合同。

6、中标方不得将食堂或超市进行转让或者转包（包括内部承包）给第三方，如有转包分包视为单方违约，采购方将没收履约保证金，合同终止。

7、合同期满（或终止）以及依法解除，中标方对食堂及超市所进行的装修及不可移动的固定资产无偿归采购方所有，可移动的食堂灶具、餐具、货架等由中标方在合同期满（或终止）以及依法解除之日起七天内自行处理，逾期，采购方有权力作为废品处置。

8、中标方合同期满必须依照采购方要求注销以食堂所在地办理的营业执照及食品安全许可证，不能影响下一期承包人的合法经营权力，否则采购方不予以退还履约保证金并追究中标方相关的法律责任。

9、中标方应按时支付承包费用和相应的水、电、燃气等费用，每逾期一日，每日支付逾期费用1%的违约金给采购方；逾期三个月的，采购方有权解除合同，中标方对食堂所进行的装修及不可移动的固定资产无偿归采购方所有。

10、冷水滩院区食堂装修补偿条款：本次中标单位须承担原中标单位发生的食堂电梯采购及电梯井改造费用，该固定资产按15年折旧期限计算，剩余价值为10.8万元，该部分费用由本次中标单位（包一承担50%、包二承担50%）承担。本次中标单位在合同期满后，对于冷水滩院区食堂装修、灶具等资产处理按本条第7点的规定执行。

11中标单位承担燃气开户费用。

#### 十、解决争议的方式：

因履行本合同双方产生争议的，由双方友好协商解决。如协商不成，任何一方均应依法向采购方所在地人民法院提起诉讼。

#### 十一、合同份数及生效：

本合同一式陆份，采购方肆份，中标方贰份，自双方盖章签字之日起正式生效，并具同等法律效力。如本合同有未尽事宜，可经双方协商后签订补充协议。本合同的附件及补充协议经双方签字后，同样具有法律效力，补充协议与本协议不一致的，以补充协议为准。

本合同附件(为本合同的组成部分)包括：政府采购招标文件、投标人响应文件（含投标人签字盖章确认的响应声明）、管理规定。

十二、结算方式：中标方承包期间每月的承包费及所产生（水、电、燃气）等其它费用，于每月10号前与采购方结清。

十三、履约保证金：按招标文件要求，在签定合同前中标方必须缴纳中标三年总金额的10%。合同履行期间如无发生任何安全事故或未违反有关管理条例，则合同到期双方无争议后如数无息退还给承包人。

对于上述项目要求，投标人应在投标文件中进行回应，作出承诺及说明。

承包期间，对中标方服务细则考核：

1、管理部门考核：采购方管理部门每个月对食堂（包括卫生管理、环境卫生、服务规范及个人卫生、就餐质量、物资采购、定价合理）进行评估与监督，按下面考评标准进行考评，考评结果若低于70分（不含），采购方向中标方下达整改通知，同时给予1000元的扣款；

1附：管理部门考核评分标准

序号	考核内容	考核标准	分值	备注
1	卫生管理	1、卫生管理制度完善并上墙，日常落实到位，所有从业人员持有效健康证上岗。 2、食堂各岗位职责明确，每天值班安排到个人。 3、从业人员熟练掌握食堂基本卫生知识。 4、各类台账每日登记到位。	20	
2	环境卫生	1、厨房内外环境干净整洁。 2、防蝇、防蚊、防鼠、防尘设施完善。 3、餐具、用具、地面、台面、水池、物架、操作间等干净整洁、有序，无油污。	20	
3	服务规范	1.是否提前安排一周菜谱，当天	20	

	及个人卫生	<p>公示，并按菜谱要求执行，做到合理搭配。</p> <p>2. 工作人员打饭菜的服务态度是否热情、礼貌，正确的对待每一位用餐人提出的问题。</p> <p>3. 从业人员穿戴整洁，工作衣帽，挂牌上岗，窗口打饭人员须戴口罩、手套。</p> <p>4. 从业人员不留长指甲，不穿拖鞋上班，不在后场吸烟，不随地吐痰。</p>		
4	就餐质量	<p>1. 饭菜是否美味，干净卫生。</p> <p>2. 食材是否新鲜，无变质，过期现象。</p> <p>3. 菜的品种是否丰富，做到荤素搭配合理。</p> <p>4. 饭菜的质量和份量是否达标，无隔餐或隔夜的饭菜。</p>	20	
5	物资采购	物品必须到正规生产单位、厂家或批发市场采购，所有食材必须在安全食用期内。	10	
6	定价合理	明码标价，合理定价不高于市场定价的5%。	10	
7	合计		100	

2. 服务人群考核：每两个月由医院考核小组（党委办公室、院办、监督检查室、审计事务部、后勤服务部）对食堂工作进行综合问卷调查（每类调查人员合计100人次，其中职工为30人次，学生为30人次，病友（含陪护人员）为40人次）。调查内容包括食堂的用餐环境、菜品质量、饭菜价格和服

务态度等4个方面的满意度,问卷包括7个选择题和1个开放性问题,以确保全面、客观的收集信息。

3. 注:满意度结果统计方式,每项测评指标根据“五级评价法”设定了“非常满意 100 分、满意 80 分、一般 60 分、不满意 40 分、非常不满意 20 分”5 个选择等级。

具体计算方法:每份勾选问题分值/问卷总题数=问卷分值。

总体满意度=问卷分值累加/总问卷数

如果满意分低于70分的,采购方向中标方下达整改通知,并按每次壹万元(10000元)的标准进行处罚。若每年度内三次低于70分的,医院有权终止合同并扣除全部履约保证金。中标方所投入的各类固定资产无条件归采购方所有。

附表:食堂服务满意度调查表

为了进一步提高食堂伙食质量和服务水平,我们需要你的真实评价和真诚意见、建议,请你实事求是,公正地填写下面的测评表。你的评价和意见、建议将有利于我们更好的办好食堂。

测评日期: 年 月 日(仅供参考,最终以实际调查为准)

1. 您对食堂的服务态度满意吗?				
A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
2. 您对食堂的饭菜分量及口味满意吗?				
A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
3. 您对食堂的菜品种类满意吗?				
A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
4. 您对食堂的菜品价格满意吗?				
A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
5. 您对食堂的用餐环境满意吗?				
A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
6. 您对食堂的菜品卫生满意吗?				

				A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
			7. 您对食堂的总体服务满意吗?					
				A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
			8. 你对伙食保障还有什么意见建议或问题反映?					

### 本包服务类需求的实质性评审(标)规则

服务编号	服务名	子服务编号	子服务名	是否需要提供证明材料	证明材料类型	提供证明材料要求
1	永州市中心医院食堂服务外包病友与营养食堂(办公楼一楼)	1.1	永州市中心医院食堂服务外包病友与营养食堂(办公楼一楼)	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容

### 本包其他评审要求

序号	需求名	需求类型	需求描述
1	整体服务方案	技术	投标人根据本项目采购需求,提供项目整体服务方案,方案应包括但不限于:(1)项目调研分析和 服务目标;(2)人员设备配备管理方案;(3)食堂就餐卫生环境方案;(4)经营管理制度规范等。 。方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计20分,内容有缺漏的每一项扣5分;每有一处内容有欠合理的扣2分,扣完为止。
2	食品卫生管理方案	技术	投标人根据本项目采购需求,提供食品卫生管理方案,方案应包括但不限于:(1)原材料采购管理 方案;(2)食品加工存储方案;(3)食品卫生消毒方案;(4)食品留样与监测方案;方案包含上 述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理、满足食品监督部门的规定的计 12分,内容有缺漏的每一项扣3分;每有一处内容有欠合理的扣1分,扣完为止。
3	应急处理预案	技术	投标人针对本项目采购需求,制定应急处理预案。方案应包括但不限于:  (1)食物中毒应急预案;(2)停水、停电应急预案;(3)消防火灾应急预案;(4)疫情防控应急 预案;方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计12分,内 容有缺漏的每一项扣3分;每有一处内容有欠合理的扣1分,扣完为止。
4	营养菜谱	技术	投标人根据本项目采购需求,提供一周(7天)模拟设计的早、中、晚餐带量菜谱设计方案,方案应包

	设计方案		括但不限于：（1）菜品菜色搭配的精细化；（2）菜品烹饪方式的多样化；（3）菜品营养价值的科学性；（4）针对有特殊需求的营养餐（如素食、低脂、糖尿病餐等）；以及商务接待菜品设计方案等。方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计10分，内容有缺漏的每一项扣2.5分；每有一处内容有欠合理的扣1分，扣完为止。
5	送餐服务方案	技术	投标人根据采购需求提供针对本项目的送餐服务方案，方案中包括但不限于以下内容：①送餐人员配置；②送餐服务时间；③餐车配置。上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，阐述详细、清晰合理，操作性满足采购需求的计9分。存在一般缺陷的小项方案计3分（说明：一般缺陷是指方案内容前后不一致、前后逻辑错误、阐述不清晰、内容有缺失，不影响项目的实施）。未提供或存在重大缺陷的小项方案计0分（说明：重大缺陷是方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施）。
6	送餐服务方案	技术	投标人提供现有正常运行的点餐系统软件的截图得3分；提供现有正常运行的小程序点餐截图得2分。（注：提供的截图清晰完整真实有效，不清晰、不完整、未提供截图不计分。投标单位出具针对满足本项目采购需求的点餐系统或小程序点餐服务的承诺函，未提供承诺函不计分。）
7	企业认证	商务	供应商具有质量管理体系认证证书，食品安全管理体系认证证书，危害分析与关键控制点体系认证证书，售后服务体系认证证书，餐饮服务体系认证证书，环境管理体系认证证书，职业健康管理体系认证证书，每个计1分，本项最多计7分； （注：须提供在有效期内的证书扫描件和全国认证认可信息公共服务平台查询截图并加盖公章，未按要求提供资料不计分）
8	类似业绩	商务	投标人自2022年5月1日至投标截止时间止（以合同签订时间为准）具有类似食堂经营服务业绩的经营同类型业绩每个记2分，最多记10分。（须提供中标通知书或成交通知书和合同复印件，合同内容至少包括合同首页、合同签字盖章页并加盖本单位公章，否则不计分。）
9	企业资质	商务	自投标截止时间前近三年来供应商所经营项目由政府行政监管单位或正规行业协会授予的：食品安全、卫生方面的“示范性食堂”“营养健康绿色餐饮企业”“诚信经营示范单位”等称号，每提供一个计1分，最高得3分（须提供上述各类奖项的证明材料复印件及奖励获得时间在经营期限内的合同复印件，加盖单位公章；否则不计分。）
10	安全保障	商务	提供食品安全责任险：提供食品安全责任险达到1000万元或以上的得2分；提供食品安全责任险1000万元以下--500万元（含）的得1分；500万元以下不得分。 （须提供购买安全责任保险的保单（投标截止日时在保险期间内）及购买发票原件扫描件并加盖公章，未提供不计分。）
11	团队人员配备	技术	拟派本项目负责人及服务团队： 1、拟派本项目的负责人具有大专（含）或以上学历的且经营管理食堂两年以上的（含两年）计2分，具有健康管理师证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）计2分，

			<p>本项最多计4分。</p> <p>2、拟派本项目团队主厨具有相应等级证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）的计2分，本项最多计2分。</p> <p>3、拟派本项目的团队人员具有食品安全员证、一级中式面点师证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）、餐厅服务员证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）、注册营养师证书（中国营养学会颁发）或临床营养技师（国家卫健委颁发的职称证书）或营养指导员等证书（国家卫健委颁发）；每项计1分，本项最多计4分。</p> <p>4、拟派本项目的项目经理，具有餐饮业高级餐饮职业经理人证书的计1分，高级技师证书（面点或烹饪师证）的计1分，本项最多计2分，。</p> <p>（以上人员必须提供相关证明材料及自投标截止时间前近三个月社保证明资料复印件/影印件，否则不计分）</p>
12	合同	商务	<p style="text-align: center;"><b>政府采购合同</b></p> <p style="text-align: center;"><b>第一节 政府采购合同协议书</b></p> <p style="text-align: right;">采购合同编号：</p> <p>采购人（全称）：（甲方）</p> <p>供应商（全称）：（乙方）</p> <p>为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章的规定，双方签订本合同协议书。</p> <p>1. 项目信息</p> <p>（1）采购项目名称：</p> <p>（2）采购计划编号：</p> <p>（3）项目内容：</p> <p>2. 合同金额</p> <p>（1）合同金额（人民币、含税）小写：</p> <p style="padding-left: 100px;">（人民币、含税）大写：</p> <p>（2）具体标的见附件。</p> <p>（3）合同价格形式：</p>

3. 履行合同的时间、地点及方式

起始日期：年月日，完成日期：年月日；总日历天数：天。

合同履行地点：甲方住所地

方式：

4. 付款：

根据招标文件的约定，在合同签订前提交不超过合同金额10%的履约担保。

5. 解决合同纠纷方式

首先通过双方协商解决，协商解决不成，则通过以下途径之一解决纠纷：

提请仲裁；  向甲方住所地人民法院提起诉讼。

6. 组成合同的文件

本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释：

- (1) 在招标或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议；
- (2) 本协议书；
- (3) 中标通知书；
- (4) 投标文件；
- (5) 专用合同条款；
- (6) 通用合同条款（如果有）；
- (7) 标准、规范及有关技术文件，图纸；
- (8) 其他合同文件。

7. 合同生效

本合同自 生效。

8. 合同份数

本合同一式份，采购人执份，供应商执份，监督管理部门执份，代理机构执份，均具有同等法律效力。

合同订立时间： 年 月 日

合同订立地点：

甲方：（公章） 乙方：（公章）

法定代表人： 法定代表人：

委托代理人： 委托代理人：

电话： 电话：

传真： 传真：

开户银行：

帐号：

## 第二节 政府采购合同通用条款

### 1. 定义

#### 1.1 合同当事人

（1）采购人（以下称甲方）是指使用财政性资金，通过政府采购程序向供应商购买货物、服务的国家机关、事业单位、团体组织。本次采购的甲方名称、地址见【政府采购合同专用条款】。

（2）供应商（以下称乙方）是指参加政府采购活动而取得中标结果，并向采购人提供货物、服务的法人、其他组织或者自然人。

#### 1.2 本合同下列术语应解释为：

（1）“合同”系指甲乙双方签署的、政府采购合同协议书中载明的甲乙双方所达成的协议，包括所有的附件、附录和上述文件所提到的构成合同的所有文件。

（2）“合同价”系指根据本合同规定乙方在正确地完全履行合同义务后甲方应支付给乙方的价款。

（3）“货物”系指乙方根据本合同规定须向甲方提供的各种形态和种类的物品，包括原材料、设备、产品（包括软件）及相关的其备品备件、工具、手册及其它技术资料 and 材料。

（4）“伴随服务”系指根据本合同规定乙方承担与供货有关的辅助服务，如运输、保险以及其它的伴随服务，例如安装、调试、提供技术协助、培训和合同中规定乙方应承担的其它义务。

（5）“合同条款”系指本合同条款。

（6）“项目现场”系指本合同项下货物安装、运行的现场，其名称见【政府采购合同专用条款】。

## 2. 合同的适用范围

2.1 本合同条款适用于没有被本合同其他部分的条款所取代的范围。

2.2 合同内容根据招标文件、投标文件而确定。

## 3. 合同标的及金额

3.1 合同标的及金额应与中标结果一致。

## 4. 合同价款

4.1 具体合同价款见本合同第3.1条。乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价款中，甲方不再另行支付其它任何费用。

## 5. 履行合同的时间、地点和方式

5.1 乙方应当在甲方确定的时间、指定的地点履行合同，具体的交货时间、地点和方式见【政府采购合同专用条款】。

5.2 乙方提供服务的应当在甲方指定的地点完成服务项目。

## 6. 货物的验收

6.1 甲方在收到乙方交付的货物后应当及时组织验收。

6.2 货物的表面瑕疵，甲方应在验收时当面提出；对质量问题有异议的应在安装调试后十个工作日内提出。

6.3 在验收过程中发现数量不足或有质量、技术等问题，乙方应负责按照甲方的要求采取补足、更换或退货等处理措施，并承担由此发生的一切费用和损失。

6.4 甲方在乙方按合同规定交货或安装、调试后，无正当理由而拖延接收、验收或拒绝接收、验收的，应承担因此给乙方造成的直接损失。

6.5 甲方对货物进行检查验收合格后，应当收取发票并在《交货验收单》上签署验收意见及加盖单位印章。

6.6 大型或者复杂的货物采购项目，甲方可以邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作，并由其出具验收报告单。

6.7 乙方提供的进口产品，乙方应出示中华人民共和国进出口商品检验部门出具的检验证书（招标文件第五章采购需求另有约定的除外）。

## 7. 货物包装要求

7.1 乙方所出售的全部货物均应按标准保护措施进行包装，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，以确保货物安全无损地运抵指定现场。由于包装防

护措施不妥而引起的损坏、丢失由乙方负责。

7.2 每一个包装箱内应附一份详细装箱单、质量证书和保修保养证书。

## 8. 运输和保险

8.1 乙方负责办理将货物运抵本合同第5.1条规定的交货地点的一切运输事项，相关费用应包括在合同总价中。

8.2 乙方应向保险公司投保以甲方为受益人的发运合同货物发票金额的110%运输一切险。

## 9. 质量标准和保证

### 9.1 质量标准

(1) 本合同下交付的货物应符合招标文件第四章“技术规格、参数与要求”所述的标准。如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国有关机构发布的最新版本的标准。

(2) 采用中华人民共和国法定计量单位。

(3) 乙方所出售的货物还应符合国家有关安全、环保、卫生之规定。

### 9.2 保证

(1) 乙方应保证所供货物是全新的、未使用过的，并完全符合合同规定的质量、规格和性能的要求。乙方应保证其货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期内应具有满意的性能，或者没有因乙方的行为或疏忽而产生的缺陷。在货物最终交付验收后不少于【政府采购合同专用条款】规定或乙方承诺（两者以较长的为准）的质量保证期内，本保证保持有效。

(2) 在质量保证期内所发现的缺陷，甲方应尽快以书面形式通知乙方。

(3) 乙方收到通知后应在【政府采购合同专用条款】规定的响应时间内以合理的速度免费维修或更换有缺陷的货物或部件。

(4) 在质量保证期内，如果货物的质量或规格与合同不符，或证实货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第15.1条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

(5) 乙方在约定的时间内未能弥补缺陷，甲方可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由乙方承担，甲方根据合同规定对乙方行使的其他权利不受影响。

## 10. 权利瑕疵担保

10.1 乙方保证对其出售的货物享有合法的权利。

10.2 乙方保证在其出售的货物上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、

质押权、留置权等。

10.3 如甲方使用该货物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

## 11. 知识产权保护

11.1 乙方对其所销售的货物应当享有知识产权或经权利人合法授权，保证没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

11.2 甲方使用乙方提供的货物对第三人构成侵权的，应当由乙方承担全部法律责任，给甲方造成损害的，乙方应当承担赔偿责任。

11.3 甲方委托乙方开发的产品，甲方享有知识产权，未经甲方许可不得转让任何第三人。

## 12. 保密义务

12.1 甲、乙双方在采购和履行合同过程中所获悉的对方属于保密的内容，双方均有保密义务。

## 13. 合同价款支付

13.1 验收合格后，乙方出具正规发票给甲方，凭甲方开具的《政府采购合同验收报告单》办理合同价款结算手续。

13.2 合同价款构成中应当由财政支付的部分，甲方应当在货物验收合格后的十五个工作日内向国库管理部门申请支付，经国库管理部门审核后直接支付给乙方。

13.3 合同价款构成中应当由甲方自行支付的部分，甲方应当在货物验收合格后十五个工作日内支付。

13.4 支付合同价款时，一律不向乙方以外的任何第三方办理付款手续。开户行和账号以签订的政府采购合同为准，如果乙方要求变更，则乙方必须提供加盖了财务专用章、法定代表人签字的证明文件，报经甲方审查同意。

13.5 合同价款支付方式和条件在【政府采购合同专用条款】中另有规定。

## 14. 伴随服务

14.1 乙方应向甲方提交所提供货物的技术文件，包括相应的中文技术文件，如：产品目录、图纸、操作手册、使用说明、维护手册或服务指南。这些文件应包装好随同货物一起发运。

14.2 乙方还应提供下列服务：

- (1) 货物的现场移动、安装、调试、启动监督及技术支持；
- (2) 提供货物组装和维修所需的专用工具和辅助材料；

(3) 在合同各方商定的一定期限内对所有的货物实施运行监督、维修，但前提条件是该服务并不能免除乙方在质量保证期内所承担的义务；

(4) 在制造商或项目现场就货物的安装、启动、运营、维护对甲方操作人员进行培训；

(5) 【政府采购合同专用条款】与招标文件第五章采购需求规定的其他伴随服务。

14.3 乙方提供的伴随服务的费用应包含在合同价款中，甲方不再另行支付。

## 15. 违约责任

### 15.1 质量瑕疵的补救措施和索赔

(1) 如果乙方提供的产品不符合质量标准或存在产品质量缺陷，而甲方在合同条款第9条或合同的其他条款规定的检验、安装、调试、验收和质量保证期内，根据法定质量检测部门出具的检验证书向乙方提出了索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或几种方式结合起来解决索赔事宜：

①乙方同意退货并将货款退还给甲方，由此发生的一切费用和损失由乙方承担。

②根据货物的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过甲乙双方商定降低货物的价格。

③乙方应在接到甲方通知后七日内负责采用符合合同规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。同时，乙方应在约定的质量保证期基础上相应延长修补和更换件的质量保证期。

(2) 如果在甲方发出索赔通知后十日内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十日内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付货款中扣除索赔金额或者没收质量保证金，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

### 15.2 迟延交货的违约责任

(1) 乙方应按照本合同规定的时间、地点交货和提供服务。在履行合同过程中，如果乙方遇到可能妨碍按时交货和提供服务的情形时，应及时以书面形式将迟延的事实、可能迟延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意迟延交货时间或延期提供服务。

(2) 除本合同第20条规定情况外，如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，甲方有权从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每周（一周按七天计算，不足七日按一周计算）赔偿迟交货物的交货价或延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至交货或提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可以终止合同。

(3) 如果乙方迟延交货，甲方有权终止全部或部分合同，并依其认为适当的条件和方

法购买与未交货物类似的货物，乙方应对购买类似货物所超出的那部分费用负责。但是，乙方应继续执行合同中未终止的部分。

## 16. 合同的变更

16.1 在合同履行过程中，甲、乙双方可就合同履行的时间、地点和方式等协商进行变更。协商一致后，双方应签订书面的补充协议。

16.2 在不改变合同其他条款的前提下，甲方有权在合同价款百分之十的范围内追加与合同标的相同的货物或服务，并就此与乙方签订补充合同，乙方不得拒绝。

16.3 除双方签署书面协议，并成为合同不可分割的一部分外，本合同条件不得有任何变更。

## 17. 合同中止与终止

### 17.1 合同的中止

(1) 合同在履行过程中，因采购计划调整，甲方可以要求中止履行，待计划确定后继续履行；

(2) 合同履行过程中因供应商就采购过程或结果提起投诉的，甲方认为有必要或财政部门责令中止的，应当中止合同的履行。

### 17.2 合同的终止

(1) 合同因有效期限届满而终止；

(2) 乙方未能依照本合同约定条件履行合同，已构成根本性违约的，甲方有权终止本合同，并追究乙方的违约责任。

(3) 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。

(4) 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》规定由有关部门追究其法律责任。

(5) 如果合同的履行将损害国家利益或社会公共利益，甲方有权终止合同的履行，给乙方造成损失的予以相应补偿。

## 18. 合同转让和分包

18.1 乙方不得以任何形式将合同转包。

18.2 乙方未在投标文件中说明，不得将合同的非主体、非关键性工作分包给他人。

## 19. 不可抗力

19.1 不可抗力是指合同双方不可预见、不可避免、不可克服的自然灾害和社会事件。

19.2 任何一方对由于不可抗力造成的部分或全部不能履行合同不承担违约责任。但迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

19.3 遇有不可抗力的一方，应在三日内将事件的情况以书面形式通知另一方，并在事件发生后十日内，向另一方提交合同不能履行或部分不能履行或需要延期履行理由的报告。

## 20. 解决争议的方法

20.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行合同过程中所发生的或与合同有关的一切争端。如从协商开始后十日内仍不能解决，可以向财政部门提请调解。

20.2 调解不成可以按【政府采购合同专用条款】中约定中规定下列方式之一提起仲裁或诉讼：

(1) 向甲方所在地仲裁机构提起仲裁；

(2) 向甲方所在地人民法院提起诉讼。

20.3 如仲裁或诉讼事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁或诉讼期间，除正在进行仲裁或诉讼的部分外，合同的其它部分应继续执行。

## 21. 法律适用

21.1 本合同适用中华人民共和国现行法律、行政法规和规章，如合同条款与法律、行政法规和规章不一致的，按照法律、行政法规和规章修改本合同。

## 22. 通知

22.1 本合同一方给另一方的通知均应采用书面形式，传真或快递送到本合同中规定的对方的地址和办理签收手续，

22.2 通知以送到之日或通知书中规定的生效之日起生效，两者中以较迟之日为准。

## 23. 合同未尽事项

23.1 合同未尽事项见【政府采购合同专用条款】。

## 24. 合同生效

24.1 本合同在合同双方签字盖章后生效。

### 第三节 政府采购合同专用条款

本章第二节

甲方名称、地址

甲方名称：永州市中心医院

			第1.1款		甲方地址：永州市中心医院
			本章第二节 第1.2(6)项	项目现场	甲方指定地点
			本章第二节 第5.1款	履行合同的时间、地点及方式	交货期：详见采购需求 交货地点：甲方指定地点。 交货方式：详见采购需求
			本章第二节 第9.2(1)项	质量保证期	/
			本章第二节 第9.2(3)项	响应时间	/
			本章第二节 第13.5款	合同价款支付方式和条件	付款方式：详见采购需求
			本章第二节 第20.2款	解决争议的方式	<input checked="" type="checkbox"/> 诉讼 <input type="checkbox"/> 仲裁
			本章第二节 第23.1款	合同未尽事项	双方另行协商
13	承诺报价	财务	供应商承诺报价永州市中心医院（冷水滩院区）病友与营养食堂（一楼）为675000.00元/三年		

本包其他评审要求的实质性评审(标)规则

序号	需求名	需求类型	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	上传证明材料要求

1	合同	商务	否	无	无
2	承诺报价	财务	是	图片	提供承诺函加盖公章

## 本包的评分规则

序号	分数性质	分数类型	分值	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	评分规则描述和上传证明材料要求
1	主观分	技术分	20	否	无	<b>【整体服务方案】</b> 的评分规则：投标人根据本项目采购需求，提供项目整体服务方案，方案应包括但不限于：（1）项目调研分析和目标；（2）人员设备配备管理方案；（3）食堂就餐卫生环境方案；（4）经营管理制度规范等。方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计20分，内容有缺漏的每一项扣5分；每有一处内容有欠合理的扣2分，扣完为止。
2	主观分	技术分	12	否	无	<b>【食品卫生管理方案】</b> 的评分规则：投标人根据本项目采购需求，提供食品卫生管理方案，方案应包括但不限于：（1）原材料采购管理方案；（2）食品加工存储方案；（3）食品卫生消毒方案；（4）食品留样与监测方案；方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理、满足食品监督部门的规定计12分，内容有缺漏的每一项扣3分；每有一处内容有欠合理的扣1分，扣完为止。
3	主观分	技术分	12	否	无	<b>【应急处理预案】</b> 的评分规则：投标人针对本项目采购需求，制定应急处理预案。方案应包括但不限于：（1）食物中毒应急预案；（2）停水、停电应急预案；（3）消防火灾应急预案；（4）疫情防控应急预案；方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计12分，内容有缺漏的每一项扣3分；每有一处内容有欠合理的扣1分，扣完为止。
4	主观分	技术分	10	否	无	<b>【营养菜谱设计方案】</b> 的评分规则：投标人根据本项目采购需求，提供一周(7天)模拟设计的早、中、晚餐带量菜谱设计方案，方案应包括但不限于：（1）菜品菜色搭配的精细化；（2）菜品烹饪方式的多样化；（3）菜品营养价值的科学性；（4）针对有特殊需求的营养餐（如素食、低脂、糖尿病餐等）；以及商务接待菜品设计方案等。方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计10分，内容有缺漏的每一项扣2.5分；每有一处内容有欠合理的扣1分，扣完为止。
5	主观分	技术分	9	否	无	<b>【送餐服务方案】</b> 的评分规则：投标人根据采购需求提供针对本项目的送餐服务方案，方案中包括但不限于以下内容：①送餐人员配置；②送餐服务时间；③餐车配置。上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，阐述详细、清晰合理，操作性满足采购需求的计9分。存在一般缺陷的小项方案计3分（说明：一般缺陷是指方案内容前后不一致、前后逻辑错误、阐述不清晰、内容有缺失，不影响项目的实施）。未提供或存在重大缺陷的小项方案计0分（说明：重大缺陷是方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施）。
6	客观分	技术分	3	是	图片	<b>【送餐服务方案】</b> 的评分规则：投标人提供现有正常运行的点餐系统软件的截图得3分；提供现有正常运行的小程序点餐截图得2分。（注：提供的截图清晰完整真实有效，不清晰、不完整、未提供截图不计分。投标单位出具针对满足本项目采购需求的

						<p>点餐系统或小程序点餐服务的承诺函，未提供承诺函不计分。）</p> <p><b>【送餐服务方案】</b>的上传证明材料要求：提供相关证明文件并加盖本单位公章</p>
7	客观分	商务分	7	是	图片	<p><b>【企业认证】</b>的评分规则：供应商具有质量管理体系认证证书，食品安全管理体系认证证书，危害分析与关键控制点体系认证证书，售后服务体系认证证书，餐饮服务体系认证证书，环境管理体系认证证书，职业健康管理体系认证证书，每个计1分，本项最多计7分；（注：须提供在有效期内的证书扫描件和全国认证认可公共服务平台查询截图并加盖公章，未按要求提供资料不计分）</p> <p><b>【企业认证】</b>的上传证明材料要求：提供在有效期内的证书扫描件和全国认证认可公共服务平台查询截图并加盖公章</p>
8	客观分	商务分	10	是	图片	<p><b>【类似业绩】</b>的评分规则：投标人自2022年5月1日至投标截止时间止（以合同签订时间为准）具有类似食堂经营服务业绩的经营同类型业绩每个记2分，最多记10分。（须提供中标通知书或成交通知书和合同复印件，合同内容至少包括合同首页、合同签字盖章页并加盖本单位公章，否则不计分。）</p> <p><b>【类似业绩】</b>的上传证明材料要求：提供中标通知书或成交通知书和合同复印件，合同内容至少包括合同首页、合同签字盖章页并加盖本单位公章</p>
9	客观分	商务分	3	是	图片	<p><b>【企业资质】</b>的评分规则：自投标截止时间前近三年来供应商所经营项目由政府行政监管单位或正规行业协会授予的：食品安全、卫生方面的“示范性食堂”“营养健康绿色餐饮企业”“诚信经营示范单位”等称号，每提供一个计1分，最高得3分（须提供上述各类奖项的证明材料复印件及奖励获得时间在经营期限内的合同复印件，加盖单位公章；否则不计分。）</p> <p><b>【企业资质】</b>的上传证明材料要求：提供各类奖项的证明材料复印件及奖励获得时间在经营期限内的合同复印件</p>
10	客观分	商务分	2	是	图片	<p><b>【安全保障】</b>的评分规则：提供食品安全责任险：提供食品安全责任险达到1000万元或以上的得2分；提供食品安全责任险1000万元以下--500万元（含）的得1分；500万元以下不得分。（须提供购买安全责任保险的保单（投标截止日时在保险期间内）及购买发票原件扫描件并加盖公章，未提供不计分。）</p> <p><b>【安全保障】</b>的上传证明材料要求：提供购买安全责任保险的保单（投标截止日时在保险期间内）及购买发票原件扫描件并加盖公章</p>
11	客观分	技术分	12	是	图片	<p><b>【团队人员配备】</b>的评分规则：拟派本项目负责人及服务团队：1、拟派本项目的负责人具有大专（含）或以上学历的且经营管理食堂两年以上的（含两年）计2分，具有健康管理师证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）计2分，本项最多计4分。2、拟派本项目团队主厨具有相应等级证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）的计2分，本项最多计2分。3、拟派本项目的团队人员具有食品安全员证、一级中式面点师证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）、餐厅服务员证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）、注册营养师证书（中国营养学会颁发）或临床营养技师（国家卫健委颁发的职称证书）或营养指导员等证书（国家卫健委颁发）；每项计1分，本项最多计4分。4、拟派本项目的项目经理，具有餐饮业高级餐饮职业经理人证书的计1分，高级技师证书（面点或烹饪师证）的计1分，本项最多计2分。（以上人员必须提供相关证明材料及自投标截止时间前近三个月社保证明资料复印件/影印件，否则不计分）</p> <p><b>【团队人员配备】</b>的上传证明材料要求：提供相关证明材料及自投标截止时间前近三个月社保证明资料复印件/影印件，加盖公章</p>

## 本包执行的优惠政策

优惠政策	优惠方式	供应商所需出示材料	优惠比例 (或分数)	备注
小型、微型企业 优惠	总报价减免优惠	提供财政部《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）中规定格式的《中小企业声明函（工程、服务）》	10%	服务由小型、微型企业承接，即提供服务的人员为小型、微型企业按照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员的，享受此优惠；监狱企业、残疾人福利性单位视为小型、微型企业，享受此优惠政策，服务由监狱企业/残疾人福利性单位承接的，需提供监狱企业/残疾人企业声明函。

## 包名：第二包 预期采购金额：0元

包概述：永州市中心医院食堂服务外包（冷水滩院区）职工食堂（办公楼二楼）				
评标方法：综合评分法	采购文件费：0元	资格合格最少供应商数：3个	是否接受联合体：否	是否完全面向中小企业：否
是否接受进口产品：否	资格预审后的合格供应商进入下一阶段投标/响应的数量限定：不进行资格预审	期望成交供应商数：1个	投标有效期：90个自然日	合同履约保证金：成交金额的10%
合同内容是否可变：是	需求是否可变：否	供应商二次报价的时长限制：供应商不需要二次报价		
本包所属行业：租赁和商务服务业			本包类型：服务类	
是否设置了核心产品：否	核心产品同品牌供应商的确定中标/成交候选人规则：无			
特殊情况下确定成交/中标/入围供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交/入围候选供应商存在得分相同且报价相同的，约定由采购人在5个工作日内自主确定最终中标/成交/入围供应商。				
本包基本资格要求		本包基本资格证明材料上传要求		
<p>1. 具有独立承担民事责任的能力。</p> <p>2. 参加政府采购前三年内，在经营活动中无重大违法记录，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业能力。</p> <p>3. 供应商不得为信用中国网站（<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>）中列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的供应商，不得为中国政府采购网（<a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a>）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商（处罚决定规定的时间内）。</p> <p>4. 法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p>5. 参加开标的是法定代表人（单位负责人）本人，需上传法定代表人（单位负责人）身份证复印件，若不是法定代表人（单位负责人）本人，需提供授权委托书。</p>		<p>1. 提供三证合一或五证合一的营业执照扫描件（加盖供应商公章）和法定代表人（单位负责人）身份证复印件（加盖供应商公章）的扫描件，若投标人是自然人的，提供身份证扫描件。具体见下述：                      （1）投标人为企业的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件；                      （2）投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件；                      （3）投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件；                      （4）投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。</p> <p>2. 投标人提供湖南省政府采购供应商资格承诺函（下载投标工具后获取），须加盖供应商公章（可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传）。</p> <p>3. 供应商无需上传证明材料，由评委在<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>和<a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a>现场联网查验。</p> <p>4. 提供承诺函，承诺：投标供应商与采购人或采购代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系；投标供应商与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人；投标供应商未为本项目前期准备提供设计或咨询服务。下载模板填写上传（模板下载投标工具安装后可见），须加盖供应商公章。</p> <p>5. 下载投标工具后获取，须加盖供应商公章，可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传。</p>		
本包特定资格要求		本包特定资格证明材料上传要求		
投标人须具有有效的《食品经营许可证》		提供证书扫描件加盖公章		

以上所有要求提供的资格证明材料，供应商均需在电子投标工具的指定位置上传，不按指定位置上传的，将被视为无效投标。

本包服务类需求

服务编号	服务名	单位	单价(元)	数量	小计(元)	采购品目
		项	0	1	0	C99000000-其他服务
		子服务编号	子服务名	子服务内容		
2	永州市中心医院食堂服务外包(冷水滩院区)职工食堂(办公楼二楼)	2.1	永州市中心医院食堂服务外包(冷水滩院区)职工食堂	<p>一、采购项目名称：永州市中心医院食堂服务外包</p> <p>二、服务范围：职工日常就餐、加班餐（含手术室送餐）及公务/会议用餐，进修生、实习生、规培医生及学生用餐，住院病友陪护人员就餐、订餐及病区送餐，门诊病友就餐，临床营养配送餐，健康管理中心营养配送餐及提供超市便利商品服务。</p> <p>经营范围：冷水滩院区职工食堂（办公楼二楼）负责：</p> <p>①门诊负一楼超市经营权。</p> <p>②一住院部临时餐饮服务点经营权（服务点属临时性质。因医院建设发展需要或上级主管部门规定，院方有权随时取消该服务点设置及经营许可，无需承担违约责任。）。</p> <p>③健康管理中心营养配送餐。</p> <p>④公务用餐、会议用餐。</p> <p>⑤保留卫健委就餐区，后期医院拟将高级职称人员合并并在卫健委区域就餐。</p> <p>注：院区的患者、职工可自主选择本院权属食堂（服务方）进行点餐。</p> <p>三、服务地点：永州市中心医院（冷水滩院区）办公楼职工食堂（二楼）。</p> <p>四、服务期限：36个月（合同按年度签订，首次合同期自签订之日起算）。若中标方未履行承诺或未能达到采购方要求，采购方有权单方解除合同。由此产生的一切责任及损失均由中标方承担，且中标方放弃向采购方提出任何索赔的权利。</p> <p>五、本项目分三个包；包一为永州市中心医院（冷水滩院区）病友与营养食堂（办公楼一楼）、包二为永州市中心医院（冷水滩院区）职工食堂（办公楼二楼）、包三为永州市中心医院（零陵院区）食堂；</p> <p>注：同一投标人在三个标包中只能中一个标包，如同一投标人在两个及</p>		

以上标包中均排名第一，则按标包顺序（包一、包二、包三）优先推荐其在最先评审的标包中为第一中标候选人，其在其余标包中的排名自动失效，不再被推荐为中标候选人。

#### 六、服务标准及其他要求：

##### （1）、工作人员配备要求

驻点工作人员配置总人数不得少于7人，并按采购方要求合理配置：

1、配置项目负责人1名、厨师长1名、中式面点师1名、营养专职人员2-3名、楼面经理2名等服务队伍。

2、厨师需具备省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发的厨师等级技能资格证书，面点师具备中式面点师省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发等级技能资格证书，营养专职人员需具备的技能资格证书：临床营养师（国家卫健委颁发）或营养指导员证书（国家卫健委颁发）或注册营养师证书（中国营养学会颁发）。

3、要求厨师长具备出色的管理能力、技术水准，从“技术破局、管理提效、成本可控”带动后厨团队整体升级，营养师能够根据患者的病情和营养需求，提供个性化的配餐服务。

4、年龄要求：男性一般在60岁以下；女性一般在55岁以下，技术优秀者可适当放宽。

5、所有配备人员需均须身体健康，遵纪守法、有较高的政治素质和业务能力。

6、食堂工作人员必须通过卫生管理部门的体检，并领取饮食行业健康证。

##### （2）项目管理要求

中标方要负责制订每周菜谱；负责日常菜肴、面点等食品制作；负责粗加工、清洗等厨房前后道工作；负责包厢、窗口、大厅等各项服务以及食堂区域内的安全等工作。

1) 供餐时间：（冬令）早上7:00—9:30；中餐11:30—13:00；晚餐：17:00—18:30。（夏令）早上6:30—9:00；中餐11:00—13:00；晚餐：17:00—18:30。

2) 中标方应根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（主打菜

每天有变化，一周内不重复）；

3) 食堂须制定应急预案，确保在台风、寒潮、政府重大活动及突发事件应急处置期间正常供餐；

4) 食堂须严格落实垃圾分类管理制度，规范处理厨余垃圾及公共区域垃圾桶垃圾；

5) 中标方应配合采购方动态调整就餐模式，积极响应开设"营养食堂"及个性化配餐服务需求；

6) 所有食品原料必须符合《食品安全法》规定，确保新鲜卫生，且每批次均需提供有效检测合格证明；中标方应建立食材供应商准入与退出管理制度，采购食品及原料时，应选择能承担食品安全责任、具备稳定的进货渠道、能保证供应的食材品种和数量稳定、社会信誉良好的食材供应商。应定期对食材供应商进行评价考核，建立合格供应商信息台账，及时更新供应商名录库。建立食品及原料进货查验和台账登记制度。采购食品及原料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则。采购食品及原料时应查验、索取并留存由供货方盖章（或签字）的采购凭证和产品合格证明文件，如实核对并记录食材的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，做到源头可溯、有据可查。不得采购质量不合格、超过保质期、腐败变质或感官性状异常的食品及原料；不得采购法律法规禁止生产、经营的食品及原料。

7) 两院区中标方须负责提供点餐系统或小程序点餐服务（含软件与硬件）的建设、日常维护、版本升级及硬件更换服务。所有相关费用（含建设、维护、升级、硬件更换）均由中标方承担。采购方不承担任何后期费用（含软件系统接口费）。该系统需与医院内部系统对接，实现食谱配制和营养计算，完成标签打印及支持智能化订餐、配餐、送餐全流程管理。并具备统计医疗膳食数据和库存管理等功能。（投标单位须在投标文件中提交正式承诺函，明确承诺其提供的点餐系统或小程序点餐服务能够完全满足本项目所列的全部采购需求。）

(3) 用餐模式

用餐模式	就餐时间	餐费标准	品种要求	备注
------	------	------	------	----

自助餐	早餐 (7:00-9:00)	每品种1-6元	提供稀饭、米饭、面条、豆浆、包子、馒头、糕点等不少于七个品种。	设有快餐、盒饭区以及小炒区，每餐都应有高、中、低三个不同档次的饭菜供应。  手术套餐15元一份
	中餐 (11:00-13:30)	10-15元	中、晚餐应对季节、菜色菜品多样，不少于12个主菜品种，另配6个副菜（调味菜、汤类）保质保量，米饭一份2元	
	晚餐 (17:00-19:00)			

注：采购人简称（采购方），供应商简称（中标方）。

1、本次要求对零陵院区食堂环境进行提质改造及冷水滩院区两个食堂技术改造，出具效果图供采购方审核通过，并将旧餐桌椅进行整体更换；零陵院区食堂装修期限为20天，期间需正常供应餐饮，冷水滩院区食堂一楼先行装修改造（含设备改造、旧餐桌椅更换，装修时限为20天），二楼正常供餐；一楼开业供餐，二楼再行装修改造（含设备改造、旧餐桌椅更换，装修时限为20天），装修期间租金按中标价正常缴纳；

2、采购方组织的公务接待及会议用餐应提前通知中标方，双方共同商定菜单及价格标准，中标方须按采购方的具体要求及标准执行，确保服务质量。

#### 七、项目实施要求：

##### 1、合规经营要求

中标方须严格依照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规开展食堂及超市运营管理和负责办理食堂及超市运营所需的相关证件（营业执照、食品经营许可证等）；

##### 2、设施设备与装修要求

(1) 中标方负责职工食堂、病友与营养食堂的设备购置、装修改造（含包厢）、厨餐具配置，以及收银系统、监控系统、消防系统、暖通工程的安装与调试，并承担承包期内所有设施设备的维修、维护及更新等费用。

(2) 装修须符合《食品卫生法》《环境保护法》及文明创建标准，确保节能环保、排放达标、流程布局合理。装修方案须经采购方审核批准后实施，施工期间须落实安全措施，避免噪音干扰，不得影响采购方正常办公及病友休养；

### 3、人员管理要求

(1) 中标方负责员工招聘、薪酬发放及社保（含养老、工伤、意外险等）、福利、加班费、税费的缴纳，并承担工伤赔偿、服装费等费用。从业人员须持有效健康证及职业资格证，遵守《中华人民共和国民法典》等法规，服从采购方管理；

(2) 严禁聘用无健康证人员、童工或存在不良记录者，员工须每年体检，体检合格并取得有效的健康证方能上岗，若上岗后罹患影响食品安全的疾病，须立即调离岗位；

(3) 定期开展员工培训，内容涵盖服务礼仪、法律法规、消防及安全生产知识。

(4) 工伤及安全事故由中标方全权处理并承担相关费用及法律责任；

### 4、供餐服务要求

中标方须确保餐食供应足量、准时，做到品种丰富、营养均衡，符合健康饮食标准。

### 5、食品安全管理要求

(1) 中标方严格遵循《食品卫生法》，通过正规渠道采购食材并留存票据备查，严控食品卫生、质量及来源。

(2) 落实餐具消毒及卫生保洁制度，保障饮食安全。采购方有权不定期抽查食品及原材料。

### 检查标准

名称	行业标准	要求	单位
大米	符合中华人民共和国国家标准(大米)GB/T1354-2018	1、装载运输:未淋雨、未与非食品原料混装、未被污染;2、包装完好,无破损;3、包装上品名、规格、生产日期,保质期、合格证、食品生产许可证编号、产品标准代号等标识	公斤

				清晰，收货后保质期不少于货品保质期的一半;4、拆袋:面对包装袋侧面，双线在右侧，从靠近身体一端拉开线头，打开包装袋;5、米粒均匀、整齐，米粒上呈乳白色有米的清香味和光泽，无米糠和其它杂质、无虫、无异味:无霉味，手摸时清爽、干燥;6、实物品名、规格、重量与包装标识相符。		
			面粉	符合国家标准《小麦粉》(GB/T1355-2021)	1、装载运输:未淋雨、未与非食品原料混装、未被污染;2包装完好，无破损;3、包装上品名、规格、生产日期、保质期、合格证、食品生产许可证编号、产品标准代号等标识清晰，收货后保质期不少于货品保质期的一半;4、拆袋:面对包装袋侧面，双线在右侧，从靠近身体一端拉开线头，打开包装袋;5、面粉色白，无霉点、无杂质、无结块，有正常面粉香味。6、实物品名、规格、重量与包装标识相符。	公斤
			食用油	符合《食品安全国家标准 植物油》GB2716-2018)	1、具有产品正常的色泽，澄清透明，气味口感较好，无焦臭、酸败及其他异味，密封良好，无沉淀，冬天不凝固。产品标识规范，拥有 8C 食品生产许可证编号，非转基因原料加工。	升
			调味品	符合 GB/T20903-2007 标准调味品分类	1、装载运输:未淋雨、未与非食品原料混装、未被污染;1、2、包装完好，无破损;3、包装上品名、规格、生产日期、保质期、合格证、食品	件、瓶、袋、盒

				生产许可证编号、产品标准代号等标识清晰，收货后保质期不少于货品保质期的一半;4、实物品名、规格、重量与包装标识相符。		
			猪肉(鲜猪瘦五花肉、猪脚、花肉等)	符合国家食品安全标准《鲜(冻)畜、禽产品GB2707-2016》和《鲜(冻)猪肉及猪肉副产品GB/T9959.4-2019》标准	1、肉质新鲜、色泽红润有光泽、脂肪洁白;2、无泥污无血污、放血状况良好、;2、外表微湿润，指压后的凹陷立即恢复，猪皮无毛桩;3、具有鲜猪肉正常气味。必须附有每批次检疫证明。	公斤
			牛肉、牛腩		1、肉质新鲜、色泽红润有光泽、脂肪洁白;2、外表微湿润或风干膜，指压后的凹陷立即恢复;3、具有牛肉、牛腩正常气味。必须附有每批次检疫证明。	公斤
			羊肉		1、肉质新鲜、色泽红润有光泽、脂肪洁白;2、外表微湿润，指压后的口陷立即恢复;3、具有正常气味。	公斤
			冻畜类制品		冻品整箱包装完整、无破箱。冻品无解冻、软化、出水带血水现象，无变色变质。包装完整。无破箱。无大量的冰块。提供产品检验合格证明。符合食品原料验收标准。	公斤
			净鸡、鸭、鹅肉等		符合鲜(冻)畜、禽产品GB2707-2016 》标准	表皮完整洁净，皮肤有光泽，淡红或乳白色，肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、净膛、无破皮、无明显淤块，无注水、无异味，必须附有每批次检疫证明。表皮完整洁净。必须具有动物检验检疫证明。1.5-3公斤/只

			禽蛋类	符合《 BB21710-2016食品 安全国家标准蛋与 蛋制品》标准	新鲜蛋用光照，能透光，呈桔红色，气室小而透亮，蛋黄轮廓完整清晰，无斑点；嗅觉鉴别：新鲜的蛋用鼻闻，清新、无异味；摇荡鉴别：将蛋轻轻摇动，听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋。实物数量要与计划数量相符。	公斤
			鲜活草 鱼、雄 鱼、鲢 鱼等	符合<GB2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产 品》	眼球饱满凸出，角膜光亮透明。鳃盖紧闭，鳃丝鲜红清晰，粘液润滑透明，无异味。指压被侧肌肉，肌肉紧实富有弹性，不留指痕。鳞片有光泽，纹理清晰，紧贴鱼体，不易剥落。 规格：1-2公斤左右/条公斤	公斤
			鲜活的 海产品 、蟹、 虾、及 各种贝 壳		活蟹、活虾应活蹦乱跳、澄清而有光泽。鲜活贝类，颜色应鲜艳湿润，壳体完整无损，双壳紧闭，用手斑不开，或双壳自动裂开，稍有触及则立即闭合。	公斤
			冻水产 品类制 品		冻品整箱包装完整、无破箱。冻品无解冻、软化、出水带血水现象，无变色变质。提供产品检验合格证明，符合食品原料验收标准。	公斤
			叶菜类	鲜嫩、叶片新鲜，无病斑，无烂叶、叶茎完整、根部无腐烂。  残余农药检验合格，符合食品原料验收标准。	公斤	
			食用菌 类	色泽与其品种相适应、无腐烂、无虫蛛、无发霉，香菇、蘑菇带柄不能过长、过粗。残余农药检验合格，符合食品原料验收标准。	公斤	

6、安全责任要求

中标方全面负责食堂安全生产、食品安全、防火防盗及防食物中毒工作，因违反卫生安全标准导致责任事故，须承担全部责任及经济损失赔偿。

7、合规管理要求

中标方须建立完善内部管理制度，独立接受并配合卫生、防疫、质检等政府部门的监督检查，承担相关检查的全部责任；

8、中标方提供的早中晚餐为中式，要求营养丰富、绿色健康、收费合理，每周必须上报一次下周中餐菜谱，经审核后搭配制作，不得随意更改一周菜谱，原则上要求每周菜谱品种与上一周不予重复，菜谱每周更新一次。菜品创新每月至少6个。按菜谱加工制作，合理用料，确保菜品色、香、味、型、营养俱全，符合采购方相关制度要求，确保食品安全。见附件。

9、中标方需做好加工过程、食品、原材料、工用具等的卫生安全、食品留样、餐用具消毒、储存保管等管控工作。按国家标准及行业相关规定做好食品添加剂使用记录。制作及时，配送迅速，保证及时供餐，不出现断档。

10、中标方人员上岗符合上岗各项要求，上岗前进行安全知识、规章制度、操作规程、技能知识等培训。并根据采购方要求完成其他培训任务。体检合格后持健康证方可上岗。工作人员保持着装统一整洁规范。厨房工作人员不得留长指甲，涂指甲油，在工作期间不得佩戴金银首饰等饰品、挂物。

11、中标方负责工作时间内的区域卫生，保持随时清扫、清理，餐厅、操作间卫生确保地面干净、无积水、无杂物，炊事设施、设备、工用具、桌椅等无油污、无污渍。中标方负责餐厅、操作间各类物品的归类摆放、回收、清洗、消毒、记录等工作。

12、餐厅卫生符合《中华人民共和国食品安全法》及本地卫生行政监管部门检查要求，每年度邀请具备专业资质的第三方检测机构进行餐厅场所及餐用具卫生学检测，并提供检测报告，卫生学检测项目符合本地行政监管部门检查要求；进行食材农残检验服务。必须掌握本岗位危险源辨识及控制措施；穿戴好劳动防护用品。

13、中标方需遵守各项安全管理规定，正确操作和保养各类设施设备。遵纪守法，无偷拿、偷盗等违纪违法行为。

14、中标方在非正常工作期间(如假期或夜班)管理人员安全值班巡查

，确保紧急突发情况的有效处理。做好餐厅的现场消防、食品、治安、操作、职业健康、设备运行、人身财产等各类安全日常排查工作和相应记录，并汇报反馈。做好下班安全检查，确认门窗、水电气等设备设施关闭状态，消除安全隐患。能有效处置应对突发性或紧急事件，并立即报告。

15、中标方需在后厨安装可溯源功能监控，并且通过市场监管部门或第三方机构的合规审查。监控覆盖范围需关键区域全覆盖包括食材存储区（冷藏/冷冻库、干货仓库）、食材预处理区（清洗、切配）、烹饪加工区（灶台、操作台）、餐具清洗消毒区、餐厨垃圾暂存区、后厨出入口及物流通道。其中重点监控内容：食材验收、开封、使用环节；人员操作规范性（如穿戴卫生防护、生熟分离等）；

设备使用及清洁消毒过程；餐厨垃圾处理流程。并且监控系统支持后台管理实时观看，按时间、事件（如食材入库、菜品加工）快速检索录像；可生成可视化溯源报告，可导出视频片段作为食品安全事件证据。同时定期维护设备（每月检查镜头清洁、存储状态等）。监控系统终端应连接到主管部门。

16、中标方全面自主经营管理，自负盈亏。

★17、创建“营养食堂” 提供个体化配餐服务

1) 院区3个供餐食堂须成立营养餐配餐小组，由有资质及有经验的食堂负责人、营养专业技术人员、食堂相关工作人员（厨师、配餐员等）组成；有明确的岗位职责、分工、组织管理、人员培训、岗位能力考核；

2) 设立营养健康角：摆放测量身高腰围尺、体重秤、血压、健康餐盘、BMI自测等设备及工具；膳食定量工具：营养标准碗、食物秤、量杯等；

3) 供餐营养套餐或份饭的食堂应在显著位置公布每周带量食谱及菜品目录，营养标识（每份个体化配餐基本标识包括能量、脂肪、钠含量，可选择标识蛋白质、碳水化合物、维生素和矿物质等）；

4) 建立台账：食物消费记录、送餐记录、膳食不良事件记录、尝膳记录、带量食谱落实记录，形成运行周期性评价表，达到有效监督管理及可持续发展；

5) 有各项质控表格，有专职检查人员，每周对营养餐带量食谱落实、原材料营养分析、出餐品质核查、送餐服务满意度调查等方面核查，发现问题，及时解决问题，每周上报数据，带量食谱用餐人数、原材料食物消耗量、

调味品人均摄入量。

★18、报价要求：供应商承诺报价包二永州市中心医院（冷水滩院区）办公楼职工食堂（二楼）为675000.00元/三年；低于此报价为无效投标。（提供承诺函）

#### 八、其他事项说明

1、本项目承包期内每月食堂所产生的水、电、燃气等费用由中标方承担。

2、为确保员工食堂的服务质量和规范管理，采购方将派遣专职管理人员负责对食堂日常事务、食品卫生、食品安全、食物采购、货品出入库管理等工作进行监督指导。

3、采购方将对食堂的食品卫生、饭菜质量、安全生产设施、设备维护保养、人员变动、个人卫生等工作进行监督、检查、指导、考核，有权要求中标方对发现的问题立即整改。

4、采购方有权要求中标方更换不合格厨师和服务人员。对于采购方更换人员的要求，成交单位应在72小时内予以解决。

5、采购方对中标方食堂的管理工作进行监督，对食堂服务和餐食质量安全进行监管。

6、如遇政策性采购（如：扶贫、乡村振兴等），中标方须无条件支持。成交供应商每年度在“832”平台、乡村振兴馆或本地重点帮扶对象处采购农副产品，具体采购份额原则上按上级政策文件要求执行。

#### 九、安全、违约责任、合同终止：

1、中标方必须严格遵守采购方的规章制度和行业安全操作规程进行服务，因中标方违规操作造成的安全事故，由中标方出面处理并承担相关的费用及法律责任，所发生的一切损失概由中标方承担并从保证金中扣除，并赔偿采购方经济损失。合同期间中标方必须购买全部聘用人员的人身意外伤害保险，保险金由中标方自理。

2、中标方应加强所聘用人员安全管理，合同有效期内因中标方原因出现的人员伤亡事件均由中标方出面处理并承担相关的费用及法律责任，与采购方无关。

3、因中标方原因造成在采购方食堂进餐人员的中毒伤亡，则由中标方出面处理，并承担相应的费用及法律责任，承担事故人员的抢救、误工、护理、营养、补偿等全部费用，采购方并视自身损失情况追究中标方的法律及经济责任。

采购方监督考核中标方：

(1) 全年无一例食物中毒事件发生。

(2) 全年无一例火灾事故发生。

(3) 全年无一例因购买不合格原料、食品等被市场监督管理部门、卫生执法部门及新闻媒体负面曝光。

(4) 医院每2个月对食堂进行满意度检查。

中标方在经营管理中出现上述第(1)、(2)条任何一条，中标方应承担其全部经济赔偿和法律责任，医院有权终止合同并不退还履约保证金。中标方经营管理中出现上述第(3)条，医院书面警告并由中标方支付伍万元违约金给采购方，中标方同时承担市场监督管理、卫生执法部门的处罚。出现上述3条次数达到3次的，无条件终止合同，中标方投入到食堂的所有设备、设施等无偿归采购方所有，同时中标方应承担一切损失费用。

4、设备使用操作不当造成的安全事件则由中标方出面处理，并承担相应的费用及法律责任。

5、中标方在食堂或超市经营中征得采购方同意合理定价，应实行明码标价（各项餐品和食材及超市商品价格不得高于本市内同类餐品或超市商品价格水平），自觉受医院物价监管，不得牟取暴利，否则，医院有权终止合同。

6、中标方不得将食堂或超市进行转让或者转包（包括内部承包）给第三方，如有转包分包视为单方违约，采购方将没收履约保证金，合同终止。

7、合同期满（或终止）以及依法解除，中标方对食堂及超市所进行的装修及不可移动的固定资产无偿归采购方所有，可移动的食堂灶具、餐具、货架等由中标方在合同期满（或终止）以及依法解除之日起七天内自行处理，逾期，采购方有权力作为废品处置。

8、中标方合同期满必须依照采购方要求注销以食堂所在地办理的营业执

照及食品安全许可证，不能影响下一期承包人的合法经营权力，否则采购方不予以退还履约保证金并追究中标方相关的法律责任。

9、中标方应按时支付承包费用和相应的水、电、燃气等费用，每逾期一日，每日支付逾期费用1%的违约金给采购方；逾期三个月的，采购方有权解除合同，中标方对食堂所进行的装修及不可移动的固定资产无偿归采购方所有。

10、冷水滩院区食堂装修补偿条款：本次中标单位须承担原中标单位发生的食堂电梯采购及电梯井改造费用，该固定资产按15年折旧期限计算，剩余价值为10.8万元，该部分费用由本次中标单位（包一承担50%、包二承担50%）承担。本次中标单位在合同期满后，对于冷水滩院区食堂装修、灶具等资产处理按本条第7点的规定执行。

11 中标单位承担燃气开户费用。

#### 十、解决争议的方式：

因履行本合同双方产生争议的，由双方友好协商解决。如协商不成，任何一方均应依法向采购方所在地人民法院提起诉讼。

#### 十一、合同份数及生效：

本合同一式陆份，采购方肆份，中标方贰份，自双方盖章签字之日起正式生效，并具同等法律效力。如本合同有未尽事宜，可经双方协商后签订补充协议。本合同的附件及补充协议经双方签字后，同样具有法律效力，补充协议与本协议不一致的，以补充协议为准。

本合同附件(为本合同的组成部分)包括：政府采购招标文件、投标人响应文件（含投标人签字盖章确认的响应声明）、管理规定。

十二、结算方式：中标方承包期间每月的承包费及所产生（水、电、燃气）等其它费用，于每月10号前与采购方结清。

十三、履约保证金：按招标文件要求，在签定合同前中标方必须缴纳中标三年总金额的10%。合同履行期间如无发生任何安全事故或未违反有关管理条例，则合同到期双方无争议后如数无息退还给承包人。

对于上述项目要求，投标人应在投标文件中进行回应，作出承诺及说明。

承包期间，对中标方服务细则考核：

1、管理部门考核：采购方管理部门每个月对食堂（包括卫生管理、环境卫生、服务规范及个人卫生、就餐质量、物资采购、定价合理）进行评估与监督，按下面考评标准进行考评，考评结果若低于70分（不含），采购方向中标方下达整改通知，同时给予1000元的扣款；

1附：管理部门考核评分标准

序号	考核内容	考核标准	分值	备注
1	卫生管理	1、卫生管理制度完善并上墙，日常落实到位，所有从业人员持有效健康证上岗。 2、食堂各岗位职责明确，每天值班安排到个人。 3、从业人员熟练掌握食堂基本卫生知识。 4、各类台账每日登记到位。	20	
2	环境卫生	1、厨房内外环境干净整洁。 2、防蝇、防蚊、防鼠、防尘设施完善。 3、餐具、用具、地面、台面、水池、物架、操作间等干净整洁、有序，无油污。	20	
3	服务规范及个人卫生	1. 是否提前安排一周菜谱，当天公示，并按菜谱要求执行，做到合理搭配。 2. 工作人员打饭菜的服务态度是否热情、礼貌，正确的对待每一位用餐人提出的问题。 3. 从业人员穿戴整洁，工作衣帽	20	

		，挂牌上岗，窗口打饭人员须戴口罩、手套。 4. 从业人员不留长指甲，不穿拖鞋上班，不在后场吸烟，不随地吐痰。		
4	就餐质量	1. 饭菜是否美味，干净卫生。 2. 食材是否新鲜，无变质，过期现象。 3. 菜的品种是否丰富，做到荤素搭配合理。 4. 饭菜的质量和份量是否达标，无隔餐或隔夜的饭菜。	20	
5	物资采购	物品必须到正规生产单位、厂家或批发市场采购，所有食材必须在安全食用期内。	10	
6	定价合理	明码标价，合理定价不高于市场定价的5%。	10	
7	合计		100	
<p>2. 服务人群考核：每两个月由医院考核小组（党委办公室、院办、监督检查室、审计事务部、后勤服务部）对食堂工作进行综合问卷调查（每类调查人员合计100人次，其中职工为30人次，学生为30人次，病友（含陪护人员）为40人次）。调查内容包括食堂的用餐环境、菜品质量、饭菜价格和服务态度等4个方面的满意度，问卷包括7个选择题和1个开放性问题的，以确保全面、客观的收集信息。</p> <p>3. 注：满意度结果统计方式，每项测评指标根据“五级评价法”设定了“非常满意 100 分、满意 80 分、一般 60 分、不满意 40 分、非常不满意 20 分”5 个选择等级。</p> <p>具体计算方法：每份勾选问题分值/问卷总题数=问卷分值。 总体满意度=问卷分值累加/总问卷数</p>				

如果满意分低于70分的，采购方向中标方下达整改通知，并按每次壹万元（10000元）的标准进行处罚。若每年度内三次低于70分的，医院有权终止合同并扣除全部履约保证金。中标方所投入的各类固定资产无条件归采购方所有。

附表：食堂服务满意度调查表

为了进一步提高食堂伙食质量和服务水平，我们需要你的真实评价和真诚意见、建议，请你实事求是，公正地填写下面的测评表。你的评价和意见、建议将有利于我们更好的办好食堂。

测评日期： 年 月 日（仅供参考，最终以实际调查为准）

1. 您对食堂的服务态度满意吗？				
A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
2. 您对食堂的饭菜分量及口味满意吗？				
A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
3. 您对食堂的菜品种类满意吗？				
A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
4. 您对食堂的菜品价格满意吗？				
A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
5. 您对食堂的用餐环境满意吗？				
A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
6. 您对食堂的菜品卫生满意吗？				
A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
7. 您对食堂的总体服务满意吗？				
A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
8. 你对伙食保障还有什么意见建议或问题反映？				

--	--	--	--	--

### 本包服务类需求的实质性评审(标)规则

服务编号	服务名	子服务编号	子服务名	是否需要提供证明材料	证明材料类型	提供证明材料要求
2	永州市中心医院食堂服务外包（冷水滩院区）职工食堂（办公楼二楼）	2.1	永州市中心医院食堂服务外包（冷水滩院区）职工食堂	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容

### 本包其他评审要求

序号	需求名	需求类型	需求描述
1	整体服务方案	技术	投标人根据本项目采购需求，提供项目整体服务方案，方案应包括但不限于：（1）项目调研分析和目标；（2）人员设备配备管理方案；（3）食堂就餐卫生环境方案；（4）经营管理制度规范等。方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计20分，内容有缺漏的每一项扣5分；每有一处内容有欠合理的扣2分，扣完为止。
2	食品卫生管理方案	技术	投标人根据本项目采购需求，提供食品卫生管理方案，方案应包括但不限于：（1）原材料采购管理方案；（2）食品加工存储方案；（3）食品卫生消毒方案；（4）食品留样与监测方案；方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理、满足食品监督部门的规定的计12分，内容有缺漏的每一项扣3分；每有一处内容有欠合理的扣1分，扣完为止。
3	应急处理预案	技术	投标人针对本项目采购需求，制定应急处理预案。方案应包括但不限于： （1）食物中毒应急预案；（2）停水、停电应急预案；（3）消防火灾应急预案；（4）疫情防控应急预案；方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计12分，内容有缺漏的每一项扣3分；每有一处内容有欠合理的1分，扣完为止。

4	营养菜谱设计方案	技术	投标人根据本项目采购需求，提供一周(7天)模拟设计的早、中、晚餐带量菜谱设计方案，方案包括但不限于：(1)菜品菜色搭配的精细化；(2)菜品烹饪方式的多样化；(3)菜品营养价值的科学性；(4)针对有特殊需求的营养餐(如素食、低脂、糖尿病餐等)；以及商务接待菜品设计方案等。方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计10分，内容有缺漏的每一项扣2.5分；每有一处内容有欠合理的扣1分，扣完为止。
5	送餐服务方案	技术	投标人根据采购需求提供针对本项目的送餐服务方案，方案中包括但不限于以下内容：①送餐人员配置；②送餐服务时间；③餐车配置。上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，阐述详细、清晰合理，操作性满足采购需求的计9分。存在一般缺陷的小项方案计3分(说明：一般缺陷是指方案内容前后不一致、前后逻辑错误、阐述不清晰、内容有缺失，不影响项目的实施)。未提供或存在重大缺陷的小项方案计0分(说明：重大缺陷是方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施)。
6	送餐服务方案	技术	投标人提供现有正常运行的点餐系统软件的截图得3分；提供现有正常运行的小程序点餐截图得2分。(注：提供的截图清晰完整真实有效，不清晰、不完整、未提供截图不计分。投标单位出具针对满足本项目采购需求的点餐系统或小程序点餐服务的承诺函，未提供承诺函不计分。)
7	企业认证	商务	供应商具有质量管理体系认证证书，食品安全管理体系认证证书，危害分析与关键控制点体系认证证书，售后服务体系认证证书，餐饮服务体系认证证书，环境管理体系认证证书，职业健康管理体系认证证书，每个计1分，本项最多计7分； (注：须提供在有效期内的证书扫描件和全国认证认可信息公共服务平台查询截图并加盖公章，未按要求提供资料不计分)
8	类似业绩	商务	投标人自2022年5月1日至投标截止时间止(以合同签订时间为准)具有类似食堂经营服务业绩的经营同类型业绩每个记2分，最多记10分。(须提供中标通知书或成交通知书和合同复印件，合同内容至少包括合同首页、合同签字盖章页并加盖本单位公章，否则不计分。)
9	企业资质	商务	自投标截止时间前近三年来供应商所经营项目由政府行政监管单位或正规行业协会授予的：食品安全、卫生方面的“示范性食堂”“营养健康绿色餐饮企业”“诚信经营示范单位”等称号，每提供一个计1分，最高得3分(须提供上述各类奖项的证明材料复印件及奖励获得时间在经营期限内的合同复印件，加盖单位公章；否则不计分。)
10	安全保障	商务	提供食品安全责任险：提供食品安全责任险达到1000万元或以上的得2分；提供食品安全责任险1000万元以下--500万元(含)的得1分；500万元以下不得分。 (须提供购买安全责任保险的保单(投标截止日时在保险期间内)及购买发票原件扫描件并加盖公章，未提供不计分。)

11	团队人员 配备	技术	<p>拟派本项目负责人及服务团队：</p> <p>1、拟派本项目的负责人具有大专（含）或以上学历的且经营管理食堂两年以上的（含两年）计2分，具有健康管理师证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）计2分，本项最多计4分。</p> <p>2、拟派本项目团队主厨具有相应等级证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）的计2分，本项最多计2分。</p> <p>3、拟派本项目的团队人员具有食品安全员证、一级中式面点师证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）、餐厅服务员证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）、注册营养师证书（中国营养学会颁发）或临床营养技师（国家卫健委颁发的职称证书）或营养指导员等证书（国家卫健委颁发）；每项计1分，本项最多计4分。</p> <p>4、拟派本项目的项目经理，具有餐饮业高级餐饮职业经理人证书的计1分，高级技师证书（面点或烹饪师证）的计1分，本项最多计2分，。</p> <p>（以上人员必须提供相关证明材料及自投标截止时间前近三个月社保证明资料复印件/影印件，否则不计分）</p>
12	报价承诺	财务	<p>供应商承诺报价包二永州市中心医院（冷水滩院区）办公楼职工食堂（二楼）为675000.00元/三年</p>
13	合同	商务	<p style="text-align: center;"><b>政府采购合同</b></p> <p style="text-align: center;"><b>第一节 政府采购合同协议书</b></p> <p style="text-align: right;">采购合同编号：</p> <p>采购人（全称）：（甲方）</p> <p>供应商（全称）：（乙方）</p> <p>为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章的规定，双方签订本合同协议书。</p> <p>1. 项目信息</p> <p>（1）采购项目名称：</p> <p>（2）采购计划编号：</p> <p>（3）项目内容：</p> <p>2. 合同金额</p>

(1) 合同金额（人民币、含税）小写：

（人民币、含税）大写：

(2) 具体标的见附件。

(3) 合同价格形式：

### 3. 履行合同的时间、地点及方式

起始日期：年月日，完成日期：年月日；总日历天数：天。

合同履行地点：甲方住所地

方式：

### 4. 付款：

根据招标文件的约定，在合同签订前提交不超过合同金额10%的履约担保。

### 5. 解决合同纠纷方式

首先通过双方协商解决，协商解决不成，则通过以下途径之一解决纠纷：

提请仲裁；  向甲方住所地人民法院提起诉讼。

### 6. 组成合同的文件

本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释：

(1) 在招标或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议；

(2) 本协议书；

(3) 中标通知书；

(4) 投标文件；

(5) 专用合同条款；

(6) 通用合同条款（如果有）；

(7) 标准、规范及有关技术文件，图纸；

(8) 其他合同文件。

### 7. 合同生效

本合同自 生效。

### 8. 合同份数

本合同一式份，采购人执份，供应商执份，监督管理部门执份，代理机构执份，均具有同等法律效力。

合同订立时间： 年 月 日

合同订立地点：

甲 方：（公章） 乙 方：（公章）

法定代表人： 法定代表人：

委托代理人： 委托代理人：

电 话： 电 话：

传 真： 传 真：

开 户 银 行：

帐 号：

## 第二节 政府采购合同通用条款

### 1. 定义

#### 1.1 合同当事人

（1）采购人（以下称甲方）是指使用财政性资金，通过政府采购程序向供应商购买货物、服务的国家机关、事业单位、团体组织。本次采购的甲方名称、地址见【政府采购合同专用条款】。

（2）供应商（以下称乙方）是指参加政府采购活动而取得中标结果，并向采购人提供货物、服务的法人、其他组织或者自然人。

#### 1.2 本合同下列术语应解释为：

（1）“合同”系指甲乙双方签署的、政府采购合同协议书中载明的甲乙双方所达成的协议，包括所有的附件、附录和上述文件所提到的构成合同的所有文件。

（2）“合同价”系指根据本合同规定乙方在正确地完全履行合同义务后甲方应支付给乙方的价款。

（3）“货物”系指乙方根据本合同规定须向甲方提供的各种形态和种类的物品，包括原材料、设备、产品（包括软件）及相关的其备品备件、工具、手册及其它技术资料 and 材料。

（4）“伴随服务”系指根据本合同规定乙方承担与供货有关的辅助服务，如运输、保

险以及其它的伴随服务，例如安装、调试、提供技术协助、培训和合同中规定乙方应承担的其它义务。

(5) “合同条款”系指本合同条款。

(6) “项目现场”系指本合同项下货物安装、运行的现场，其名称见【政府采购合同专用条款】。

## 2. 合同的适用范围

2.1 本合同条款适用于没有被本合同其他部分的条款所取代的范围。

2.2 合同内容根据招标文件、投标文件而确定。

## 3. 合同标的及金额

3.1 合同标的及金额应与中标结果一致。

## 4. 合同价款

4.1 具体合同价款见本合同第3.1条。乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价款中，甲方不再另行支付其它任何费用。

## 5. 履行合同的时间、地点和方式

5.1 乙方应当在甲方确定的时间、指定的地点履行合同，具体的交货时间、地点和方式见【政府采购合同专用条款】。

5.2 乙方提供服务的应当在甲方指定的地点完成服务项目。

## 6. 货物的验收

6.1 甲方在收到乙方交付的货物后应当及时组织验收。

6.2 货物的表面瑕疵，甲方应在验收时当面提出；对质量问题有异议的应在安装调试后十个工作日内提出。

6.3 在验收过程中发现数量不足或有质量、技术等问题，乙方应负责按照甲方的要求采取补足、更换或退货等处理措施，并承担由此发生的一切费用和损失。

6.4 甲方在乙方按合同规定交货或安装、调试后，无正当理由而拖延接收、验收或拒绝接收、验收的，应承担因此给乙方造成的直接损失。

6.5 甲方对货物进行检查验收合格后，应当收取发票并在《交货验收单》上签署验收意见及加盖单位印章。

6.6 大型或者复杂的货物采购项目，甲方可以邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作，并由其出具验收报告单。

6.7 乙方提供的进口产品，乙方应出示中华人民共和国进出口商品检验部门出具的检验证书（招标文件第五章采购需求另有约定的除外）。

## 7. 货物包装要求

7.1 乙方所出售的全部货物均应按标准保护措施进行包装，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，以确保货物安全无损地运抵指定现场。由于包装防护措施不妥而引起的损坏、丢失由乙方负责。

7.2 每一个包装箱内应附一份详细装箱单、质量证书和保修保养证书。

## 8. 运输和保险

8.1 乙方负责办理将货物运抵本合同第5.1条规定的交货地点的一切运输事项，相关费用应包括在合同总价中。

8.2 乙方应向保险公司投保以甲方为受益人的发运合同货物发票金额的110%运输一切险。

## 9. 质量标准和保证

### 9.1 质量标准

(1) 本合同下交付的货物应符合招标文件第四章“技术规格、参数与要求”所述的标准。如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国有关机构发布的最新版本的标准。

(2) 采用中华人民共和国法定计量单位。

(3) 乙方所出售的货物还应符合国家有关安全、环保、卫生之规定。

### 9.2 保证

(1) 乙方应保证所供货物是全新的、未使用过的，并完全符合合同规定的质量、规格和性能的要求。乙方应保证其货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期内应具有满意的性能，或者没有因乙方的行为或疏忽而产生的缺陷。在货物最终交付验收后不少于【政府采购合同专用条款】规定或乙方承诺（两者以较长的为准）的质量保证期内，本保证保持有效。

(2) 在质量保证期内所发现的缺陷，甲方应尽快以书面形式通知乙方。

(3) 乙方收到通知后应在【政府采购合同专用条款】规定的响应时间内以合理的速度免费维修或更换有缺陷的货物或部件。

(4) 在质量保证期内，如果货物的质量或规格与合同不符，或证实货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第15.1条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

(5) 乙方在约定的时间内未能弥补缺陷，甲方可以采取必要的补救措施，但其风险和费

用将由乙方承担，甲方根据合同规定对乙方行使的其他权利不受影响。

## 10. 权利瑕疵担保

10.1 乙方保证对其出售的货物享有合法的权利。

10.2 乙方保证在其出售的货物上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

10.3 如甲方使用该货物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

## 11. 知识产权保护

11.1 乙方对其所销售的货物应当享有知识产权或经权利人合法授权，保证没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

11.2 甲方使用乙方提供的货物对第三人构成侵权的，应当由乙方承担全部法律责任，给甲方造成损害的，乙方应当承担赔偿责任。

11.3 甲方委托乙方开发的产品，甲方享有知识产权，未经甲方许可不得转让任何第三人。

## 12. 保密义务

12.1 甲、乙双方在采购和履行合同过程中所获悉的对方属于保密的内容，双方均有保密义务。

## 13. 合同价款支付

13.1 验收合格后，乙方出具正规发票给甲方，凭甲方开具的《政府采购合同验收报告单》办理合同价款结算手续。

13.2 合同价款构成中应当由财政支付的部分，甲方应当在货物验收合格后的十五个工作日内向国库管理部门申请支付，经国库管理部门审核后直接支付给乙方。

13.3 合同价款构成中应当由甲方自行支付的部分，甲方应当在货物验收合格后十五个工作日内支付。

13.4 支付合同价款时，一律不向乙方以外的任何第三方办理付款手续。开户行和账号以签订的政府采购合同为准，如果乙方要求变更，则乙方必须提供加盖了财务专用章、法定代表人签字的证明文件，报经甲方审查同意。

13.5 合同价款支付方式和条件在【政府采购合同专用条款】中另有规定。

## 14. 伴随服务

14.1 乙方应向甲方提交所提供货物的技术文件，包括相应的中文技术文件，如：产品目录、图纸、操作手册、使用说明、维护手册或服务指南。这些文件应包装好随同货物一起

发运。

#### 14.2 乙方还应提供下列服务：

- (1) 货物的现场移动、安装、调试、启动监督及技术支持；
- (2) 提供货物组装和维修所需的专用工具和辅助材料；
- (3) 在合同各方商定的一定期限内对所有的货物实施运行监督、维修，但前提条件是  
该服务并不能免除乙方在质量保证期内所承担的义务；
- (4) 在制造商或项目现场就货物的安装、启动、运营、维护对甲方操作人员进行培训  
；
- (5) 【政府采购合同专用条款】与招标文件第五章采购需求规定的其他伴随服务。

14.3 乙方提供的伴随服务的费用应包含在合同价款中，甲方不再另行支付。

### 15. 违约责任

#### 15.1 质量瑕疵的补救措施和索赔

(1) 如果乙方提供的产品不符合质量标准或存在产品质量缺陷，而甲方在合同条款第9条或合同的其他条款规定的检验、安装、调试、验收和质量保证期内，根据法定质量检测部门出具的检验证书向乙方提出了索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或几种方式结合起来解决索赔事宜：

①乙方同意退货并将货款退还给甲方，由此发生的一切费用和损失由乙方承担。

②根据货物的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过甲乙双方商定降低货物的价格。

③乙方应在接到甲方通知后七日内负责采用符合合同规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。同时，乙方应在约定的质量保证期基础上相应延长修补和更换件的质量保证期。

(2) 如果在甲方发出索赔通知后十日内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十日内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付货款中扣除索赔金额或者没收质量保证金，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

#### 15.2 迟延交货的违约责任

(1) 乙方应按照本合同规定的时间、地点交货和提供服务。在履行合同过程中，如果乙方遇到可能妨碍按时交货和提供服务的情形时，应及时以书面形式将迟延的事实、可能迟延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意迟延交货时间或延期提供服务。

(2) 除本合同第20条规定情况外，如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务

，甲方有权从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每周（一周按七天计算，不足七日按一周计算）赔偿迟交货物的交货价或延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至交货或提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可以终止合同。

（3）如果乙方迟延交货，甲方有权终止全部或部分合同，并依其认为适当的条件和方法购买与未交货物类似的货物，乙方应对购买类似货物所超出的那部分费用负责。但是，乙方应继续执行合同中未终止的部分。

## 16. 合同的变更

16.1 在合同履行过程中，甲、乙双方可就合同履行的时间、地点和方式等协商进行变更。协商一致后，双方应签订书面的补充协议。

16.2 在不改变合同其他条款的前提下，甲方有权在合同价款百分之十的范围内追加与合同标的相同的货物或服务，并就此与乙方签订补充合同，乙方不得拒绝。

16.3 除双方签署书面协议，并成为合同不可分割的一部分外，本合同条件不得有任何变更。

## 17. 合同中止与终止

### 17.1 合同的中止

（1）合同在履行过程中，因采购计划调整，甲方可以要求中止履行，待计划确定后继续履行；

（2）合同履行过程中因供应商就采购过程或结果提起投诉的，甲方认为有必要或财政部门责令中止的，应当中止合同的履行。

### 17.2 合同的终止

（1）合同因有效期限届满而终止；

（2）乙方未能依照本合同约定条件履行合同，已构成根本性违约的，甲方有权终止本合同，并追究乙方的违约责任。

（3）如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。

（4）如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》规定由有关部门追究其法律责任。

（5）如果合同的履行将损害国家利益或社会公共利益，甲方有权终止合同的履行，给乙方造成损失的予以相应补偿。

## 18. 合同转让和分包

18.1 乙方不得以任何形式将合同转包。

18.2 乙方未在投标文件中说明，不得将合同的非主体、非关键性工作分包给他人。

## 19. 不可抗力

19.1 不可抗力是指合同双方不可预见、不可避免、不可克服的自然灾害和社会事件。

19.2 任何一方对由于不可抗力造成的部分或全部不能履行合同不承担违约责任。但迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

19.3 遇有不可抗力的一方，应在三日内将事件的情况以书面形式通知另一方，并在事件发生后十日内，向另一方提交合同不能履行或部分不能履行或需要延期履行理由的报告。

## 20. 解决争议的方法

20.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行合同过程中所发生的或与合同有关的一切争端。如从协商开始后十日内仍不能解决，可以向财政部门提请调解。

20.2 调解不成可以按【政府采购合同专用条款】中约定中规定下列方式之一提起仲裁或诉讼：

(1) 向甲方所在地仲裁机构提起仲裁；

(2) 向甲方所在地人民法院提起诉讼。

20.3 如仲裁或诉讼事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁或诉讼期间，除正在进行仲裁或诉讼的部分外，合同的其它部分应继续执行。

## 21. 法律适用

21.1 本合同适用中华人民共和国现行法律、行政法规和规章，如合同条款与法律、行政法规和规章不一致的，按照法律、行政法规和规章修改本合同。

## 22. 通知

22.1 本合同一方给另一方的通知均应采用书面形式，传真或快递送到本合同中规定的对方的地址和办理签收手续，

22.2 通知以送到之日或通知书中规定的生效之日起生效，两者中以较迟之日为准。

## 23. 合同未尽事项

23.1 合同未尽事项见【政府采购合同专用条款】。

## 24. 合同生效

24.1 本合同在合同双方签字盖章后生效。

第三节 政府采购合同专用条款		
本章第二节 第1.1款	甲方名称、地址	甲方名称：永州市中心医院 甲方地址：永州市中心医院
本章第二节 第1.2（6）项	项目现场	甲方指定地点
本章第二节 第5.1款	履行合同的时间、地点及方式	交货期：详见采购需求 交货地点：甲方指定地点。 交货方式：详见采购需求
本章第二节 第9.2（1）项	质量保证期	/
本章第二节 第9.2（3）项	响应时间	/
本章第二节 第13.5款	合同价款支付方式和条件	付款方式：详见采购需求
本章第二节 第20.2款	解决争议的方式	<input checked="" type="checkbox"/> 诉讼 <input type="checkbox"/> 仲裁
本章第二节 第23.1款	合同未尽事项	双方另行协商

本包其他评审要求的实质性评审(标)规则

序号	需求名	需求类型	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	上传证明材料要求

1	报价承诺	财务	是	图片	提供承诺函加盖公章
2	合同	商务	否	无	无

## 本包的评分规则

序号	分数性质	分数类型	分值	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	评分规则描述和上传证明材料要求
1	主观分	技术分	20	否	无	【整体服务方案】的评分规则：投标人根据本项目采购需求，提供项目整体服务方案，方案应包括但不限于：（1）项目调研分析和服务目标；（2）人员设备配备管理方案；（3）食堂就餐卫生环境方案；（4）经营管理制度规范等。方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计20分，内容有缺漏的每一项扣5分；每有一处内容有欠合理的扣2分，扣完为止。
2	主观分	技术分	12	否	无	【食品卫生管理方案】的评分规则：投标人根据本项目采购需求，提供食品卫生管理方案，方案应包括但不限于：（1）原材料采购管理方案；（2）食品加工存储方案；（3）食品卫生消毒方案；（4）食品留样与监测方案；方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理、满足食品监督部门的规定计12分，内容有缺漏的每一项扣3分；每有一处内容有欠合理的扣1分，扣完为止。
3	主观分	技术分	12	否	无	【应急处理预案】的评分规则：投标人针对本项目采购需求，制定应急处理预案。方案应包括但不限于：（1）食物中毒应急预案；（2）停水、停电应急预案；（3）消防火灾应急预案；（4）疫情防控应急预案；方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计12分，内容有缺漏的每一项扣3分；每有一处内容有欠合理的1分，扣完为止。
4	主观分	技术分	10	否	无	【营养菜谱设计方案】的评分规则：投标人根据本项目采购需求，提供一周(7天)模拟设计的早、中、晚餐带量菜谱设计方案，方案应包括但不限于：（1）菜品菜色搭配的精细化；（2）菜品烹饪方式的多样化；（3）菜品营养价值的科学性；（4）针对有特殊需求的营养餐（如素食、低脂、糖尿病餐等）；以及商务接待菜品设计方案等。方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计10分，内容有缺漏的每一项扣2.5分；每有一处内容有欠合理的扣1分，扣完为止。
5	主观分	技术分	9	否	无	【送餐服务方案】的评分规则：投标人根据采购需求提供针对本项目的送餐服务方案，方案中包括但不限于以下内容：①送餐人员配置；②送餐服务时间；③餐车配置。上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，阐述详细、清晰合理，操作性满足采购需求的计9分。存在一般缺陷的小项方案计3分（说明：一般缺陷是指方案内容前后不一致、前后逻辑错误、阐述不清晰、内容有缺失，不影响项目的实施）。未提供或存在重大缺陷的小项方案计0分（说明：重大缺陷是方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施）。
6	客观分	技术分	3	是	图片	【送餐服务方案】的评分规则：投标人提供现有正常运行的点餐系统软件的截图得3分；提供现有正常运行的小程序点餐截图得2分。（注：提供的截图清晰完整真实有效，不清晰、不完整、未提供截图不计分。投标单位出具针对满足本项目采购需求的

						<p>点餐系统或小程序点餐服务的承诺函，未提供承诺函不计分。）</p> <p><b>【送餐服务方案】</b>的上传证明材料要求：提供相关证明资料加盖公章</p>
7	客观分	商务分	7	是	图片	<p><b>【企业认证】</b>的评分规则：供应商具有质量管理体系认证证书，食品安全管理体系认证证书，危害分析与关键控制点体系认证证书，售后服务体系认证证书，餐饮服务体系认证证书，环境管理体系认证证书，职业健康管理体系认证证书，每个计1分，本项最多计7分；（注：须提供在有效期内的证书扫描件和全国认证认可公共服务平台查询截图并加盖公章，未按要求提供资料不计分）</p> <p><b>【企业认证】</b>的上传证明材料要求：提供在有效期内的证书扫描件和全国认证认可公共服务平台查询截图并加盖公章</p>
8	客观分	商务分	10	是	图片	<p><b>【类似业绩】</b>的评分规则：投标人自2022年5月1日至投标截止时间止（以合同签订时间为准）具有类似食堂经营服务业绩的经营同类型业绩每个记2分，最多记10分。（须提供中标通知书或成交通知书和合同复印件，合同内容至少包括合同首页、合同签字盖章页并加盖本单位公章，否则不计分。）</p> <p><b>【类似业绩】</b>的上传证明材料要求：提供中标通知书或成交通知书和合同复印件，合同内容至少包括合同首页、合同签字盖章页并加盖本单位公章</p>
9	客观分	商务分	3	是	图片	<p><b>【企业资质】</b>的评分规则：自投标截止时间前近三年来供应商所经营项目由政府行政监管单位或正规行业协会授予的：食品安全、卫生方面的“示范性食堂”“营养健康绿色餐饮企业”“诚信经营示范单位”等称号，每提供一个计1分，最高得3分（须提供上述各类奖项的证明材料复印件及奖励获得时间在经营期限内的合同复印件，加盖单位公章；否则不计分。）</p> <p><b>【企业资质】</b>的上传证明材料要求：提供各类奖项的证明材料复印件及奖励获得时间在经营期限内的合同复印件，加盖单位公章</p>
10	客观分	商务分	2	是	图片	<p><b>【安全保障】</b>的评分规则：提供食品安全责任险：提供食品安全责任险达到1000万元或以上的得2分；提供食品安全责任险1000万元以下--500万元（含）的得1分；500万元以下不得分。（须提供购买安全责任保险的保单（投标截止日时在保险期间内）及购买发票原件扫描件并加盖公章，未提供不计分。）</p> <p><b>【安全保障】</b>的上传证明材料要求：提供购买安全责任保险的保单（投标截止日时在保险期间内）及购买发票原件扫描件并加盖公章</p>
11	客观分	技术分	12	是	图片	<p><b>【团队人员配备】</b>的评分规则：拟派本项目负责人及服务团队：1、拟派本项目的负责人具有大专（含）或以上学历的且经营管理食堂两年以上的（含两年）计2分，具有健康管理师证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）计2分，本项最多计4分。2、拟派本项目团队主厨具有相应等级证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）的计2分，本项最多计2分。3、拟派本项目的团队人员具有食品安全员证、一级中式面点师证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）、餐厅服务员证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）、注册营养师证书（中国营养学会颁发）或临床营养师（国家卫健委颁发的职称证书）或营养指导员等证书（国家卫健委颁发）；每项计1分，本项最多计4分。4、拟派本项目的项目经理，具有餐饮业高级餐饮职业经理人证书的计1分，高级技师证书（面点或烹饪师证）的计1分，本项最多计2分。（以上人员必须提供相关证明材料及自投标截止时间前近三个月社保证明资料复印件/影印件，否则不计分）</p> <p><b>【团队人员配备】</b>的上传证明材料要求：提供相关证明材料及自投标截止时间前近三个月社保证明资料复印件/影印件，加盖公章</p>

## 本包执行的优惠政策

优惠政策	优惠方式	供应商所需出示材料	优惠比例 (或分数)	备注
小型、微型企业 优惠	总报价减免优惠	提供财政部《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）中规定格式的《中小企业声明函（工程、服务）》	10%	服务由小型、微型企业承接，即提供服务的人员为小型、微型企业按照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员的，享受此优惠；监狱企业、残疾人福利性单位视为小型、微型企业，享受此优惠政策，服务由监狱企业/残疾人福利性单位承接的，需提供监狱企业/残疾人企业声明函。

## 包名：第三包 预期采购金额：0元

包概述：永州市中心医院食堂服务外包（零陵院区）食堂				
评标方法：综合评分法	采购文件费：0元	资格合格最少供应商数：3个	是否接受联合体：否	是否完全面向中小企业：否
是否接受进口产品：否	资格预审后的合格供应商进入下一阶段投标/响应的数量限定：不进行资格预审	期望成交供应商数：1个	投标有效期：90个自然日	合同履约保证金：成交金额的10%
合同内容是否可变：是	需求是否可变：否	供应商二次报价的时长限制：供应商不需要二次报价		
本包所属行业：租赁和商务服务业			本包类型：服务类	
是否设置了核心产品：否	核心产品同品牌供应商的确定中标/成交候选人规则：无			
特殊情况下确定成交/中标/入围供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交/入围候选供应商存在得分相同且报价相同的，约定由采购人在5个工作日内自主确定最终中标/成交/入围供应商。				
本包基本资格要求		本包基本资格证明材料上传要求		
<p>1. 具有独立承担民事责任的能力。</p> <p>2. 参加政府采购前三年内，在经营活动中无重大违法记录，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业能力。</p> <p>3. 供应商不得为信用中国网站（<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>）中列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的供应商，不得为中国政府采购网（<a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a>）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商（处罚决定规定的时间内）。</p> <p>4. 法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p>5. 参加开标的是法定代表人（单位负责人）本人，需上传法定代表人（单位负责人）身份证复印件，若不是法定代表人（单位负责人）本人，需提供授权委托书。</p>		<p>1. 提供三证合一或五证合一的营业执照扫描件（加盖供应商公章）和法定代表人（单位负责人）身份证复印件（加盖供应商公章）的扫描件，若投标人是自然人的，提供身份证扫描件。具体见下述：                      （1）投标人为企业的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件；                      （2）投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件；                      （3）投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件；                      （4）投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。</p> <p>2. 投标人提供湖南省政府采购供应商资格承诺函（下载投标工具后获取），须加盖供应商公章（可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传）。</p> <p>3. 供应商无需上传证明材料，由评委在<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>和<a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a>现场联网查验。</p> <p>4. 提供承诺函，承诺：投标供应商与采购人或采购代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系；投标供应商与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人；投标供应商未为本项目前期准备提供设计或咨询服务。下载模板填写上传（模板下载投标工具安装后可见），须加盖供应商公章。</p> <p>5. 下载投标工具后获取，须加盖供应商公章，可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传。</p>		
本包特定资格要求		本包特定资格证明材料上传要求		
投标人须具有有效的《食品经营许可证》。		提供证书扫描件加盖公章		

以上所有要求提供的资格证明材料，供应商均需在电子投标工具的指定位置上传，不按指定位置上传的，将被视为无效投标。

### 本包服务类需求

服务编号	服务名	单位	单价(元)	数量	小计(元)	采购品目
		项	0	1	0	C99000000-其他服务
		子服务编号	子服务名	子服务内容		
3	永州市中心医院食堂服务外包(零陵院区)食堂	3.1	永州市中心医院食堂服务外包(零陵院区)食堂	<p>一、采购项目名称：永州市中心医院食堂服务外包</p> <p>二、服务范围：职工日常就餐、加班餐（含手术室送餐）及公务/会议用餐，进修生、实习生、规培医生及学生用餐，住院病友陪护人员就餐、订餐及病区送餐，门诊病友就餐，临床营养配送餐，健康管理中心营养配送餐及提供超市便利商品服务。</p> <p>经营范围：零陵院区食堂。</p> <p>①食堂经营权。</p> <p>②超市经营权。</p> <p>注：院区的患者、职工可自主选择本院权属食堂（服务方）进行点餐。</p> <p>三、服务地点：永州市中心医院（零陵院区）。</p> <p>四、服务期限：36个月（合同按年度签订，首次合同期自签订之日起算）。若中标方未履行承诺或未能达到采购方要求，采购方有权单方解除合同。由此产生的一切责任及损失均由中标方承担，且中标方放弃向采购方提出任何索赔的权利。</p> <p>五、本项目分三个包；包一为永州市中心医院（冷水滩院区）病友与营养食堂（办公楼一楼）、包二为永州市中心医院（冷水滩院区）职工食堂（办公楼二楼）、包三为永州市中心医院（零陵院区）食堂；</p> <p>注：同一投标人在三个标包中只能中一个标包，如同一投标人在两个及以上标包中均排名第一，则按标包顺序（包一、包二、包三）优先推荐其在最先评审的标包中为第一中标候选人，其在其余标包中的排名自动失效，不再被推荐为中标候选人。</p> <p>六、服务标准及其他要求：</p> <p>（1）、工作人员配备要求</p> <p>驻点工作人员配置总人数不得少于7人，并按采购方要求合理配置：</p>		

- 1、配置项目负责人1名、厨师长1名、中式面点师1名、营养专职人员2-3名、楼面经理2名等服务队伍。
- 2、厨师需具备省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发的厨师等级技能资格证书，面点师具备中式面点师省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发等级技能资格证书，营养专职人员需具备的技能资格证书:临床营养师（国家卫健委颁发）或营养指导员证书（国家卫健委颁发）或注册营养师证书（中国营养学会颁发）。
- 3、要求厨师长具备出色的管理能力、技术水准，从“技术破局、管理提效、成本可控”带动后厨团队整体升级，营养师能够根据患者的病情和营养需求，提供个性化的配餐服务。
- 4、年龄要求：男性一般在60岁以下；女性一般在55岁以下，技术优秀者可适当放宽。
- 5、所有配备人员需均须身体健康，遵纪守法、有较高的政治素质和业务能力。
- 6、食堂工作人员必须通过卫生管理部门的体检，并领取饮食行业健康证。

(2) 项目管理要求

中标方要负责制订每周菜谱；负责日常菜肴、面点等食品制作；负责粗加工、清洗等厨房前后道工作；负责包厢、窗口、大厅等各项服务以及食堂区域内的安全等工作。

- 1) 供餐时间：（冬令）早上7:00—9:30；中餐11:30—13:00；晚餐：17:00—18:30。（夏令）早上6:30—9:00；中餐11:00—13:00；晚餐：17:00—18:30。
- 2) 中标方应根据季节不同提供适时菜品，定期推出特色菜或新菜（主打菜每天有变化，一周内不重复）；
- 3) 食堂须制定应急预案，确保在台风、寒潮、政府重大活动及突发事件应急处置期间正常供餐；
- 4) 食堂须严格落实垃圾分类管理制度，规范处理厨余垃圾及公共区域垃圾桶垃圾；
- 5) 中标方应配合采购方动态调整就餐模式，积极响应开设"营养食堂"及个性

化配餐服务需求；

6) 所有食品原料必须符合《食品安全法》规定，确保新鲜卫生，且每批次均需提供有效检测合格证明；中标方应建立食材供应商准入与退出管理制度，采购食品及原料时，应选择能承担食品安全责任、具备稳定的进货渠道、能保证供应的食材品种和数量稳定、社会信誉良好的食材供应商。应定期对食材供应商进行评价考核，建立合格供应商信息台账，及时更新供应商名录库。建立食品及原料进货查验和台账登记制度。采购食品及原料应当遵循安全、健康、符合营养需要的原则。采购食品及原料时应查验、索取并留存由供货方盖章（或签字）的采购凭证和产品合格证明文件，如实核对并记录食材的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，做到源头可溯、有据可查。不得采购质量不合格、超过保质期、腐败变质或感官性状异常的食品及原料；不得采购法律法规禁止生产、经营的食品及原料。

7) 两院区中标方须负责提供点餐系统或小程序点餐服务（含软件与硬件）的建设、日常维护、版本升级及硬件更换服务。所有相关费用（含建设、维护、升级、硬件更换）均由中标方承担。采购方不承担任何后期费用（含软件系统接口费）。该系统需与医院内部系统对接，实现食谱配制和营养计算，完成标签打印及支持智能化订餐、配餐、送餐全流程管理。并具备统计医疗膳食数据和库存管理等功能。（投标单位须在投标文件中提交正式承诺函，明确承诺其提供的点餐系统或小程序点餐服务能够完全满足本项目所列的全部采购需求。）

(3) 用餐模式

用餐模式	就餐时间	餐费标准	品种要求	备注
自助餐	早餐 (7: 00-9: 00)	每品种1-6元	提供稀饭、米饭、面条、豆浆、包子、馒头、糕点等不少于七个品种。	设有快餐、盒饭区以及小炒区，每餐都应有高、中、低三个不同档次的饭菜供应。
	中餐 (11: 00-13: 30)	10-15元	中、晚餐应对季节、菜色菜品多样，不少于12个主菜品种，另配6个副菜（调味菜、汤类）保质保量，米饭一份2元	

			<p style="text-align: center;">晚餐 (17: 00- 19: 00)</p>		<p style="text-align: center;">手术套餐 15元一份</p>
<p style="text-align: center;">注：采购人简称（采购方），供应商简称（中标方）。</p> <p>1、本次要求对零陵院区食堂环境进行提质改造及冷水滩院区两个食堂技术改造，出具效果图供采购方审核通过，并将旧餐桌椅进行整体更换；零陵院区食堂装修期限为20天，期间需正常供应餐饮，冷水滩院区食堂一楼先行装修改造（含设备改造、旧餐桌椅更换，装修时限为20天），二楼正常供餐；一楼开业供餐，二楼再行装修改造（含设备改造、旧餐桌椅更换，装修时限为20天），装修期间租金按中标价正常缴纳；</p> <p>2、采购方组织的公务接待及会议用餐应提前通知中标方，双方共同商定菜单及价格标准，中标方须按采购方的具体要求及标准执行，确保服务质量。</p> <p style="text-align: center;">七、项目实施要求：</p> <p>1、合规经营要求</p> <p style="padding-left: 2em;">中标方须严格依照《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国安全生产法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规开展食堂及超市运营管理和负责办理食堂及超市运营所需的相关证件（营业执照、食品经营许可证等）；</p> <p>2、设施设备与装修要求</p> <p style="padding-left: 2em;">（1）中标方负责职工食堂、病友与营养食堂的设备购置、装修改造（含包厢）、厨餐具配置，以及收银系统、监控系统、消防系统、暖通工程的安装与调试，并承担承包期内所有设施设备的维修、维护及更新等费用。</p> <p style="padding-left: 2em;">（2）装修须符合《食品卫生法》《环境保护法》及文明创建标准，确保节能环保、排放达标、流程布局合理。装修方案须经采购方审核批准后实施，施工期间须落实安全措施，避免噪音干扰，不得影响采购方正常办公及病友休养；</p> <p>3、人员管理要求</p> <p style="padding-left: 2em;">（1）中标方负责员工招聘、薪酬发放及社保（含养老、工伤、意外险等）、福利、加班费、税费的缴纳，并承担工伤赔偿、服装费等费用。从业人员须</p>					

持有效健康证及职业资格证，遵守《中华人民共和国民法典》等法规，服从采购方管理；

(2) 严禁聘用无健康证人员、童工或存在不良记录者，员工须每年体检，体检合格并取得有效的健康证方能上岗，若上岗后罹患影响食品安全的疾病，须立即调离岗位；

(3) 定期开展员工培训，内容涵盖服务礼仪、法律法规、消防及安全生产知识。

(4) 工伤及安全事故由中标方全权处理并承担相关费用及法律责任；

#### 4、供餐服务要求

中标方须确保餐食供应足量、准时，做到品种丰富、营养均衡，符合健康饮食标准。

#### 5、食品安全管理要求

(1) 中标方严格遵循《食品卫生法》，通过正规渠道采购食材并留存票据备查，严控食品卫生、质量及来源。

(2) 落实餐具消毒及卫生保洁制度，保障饮食安全。采购方有权不定期抽查食品及原材料。

### 检查标准

名称	行业标准	要求	单位
大米	符合中华人民共和国国家标准(大米)GB/T1354-2018	1、装载运输:未淋雨、未与非食品原料混装、未被污染;2、包装完好,无破损;3、包装上品名、规格、生产日期,保质期、合格证、食品生产许可证编号、产品标准代号等标识清晰,收货后保质期不少于货品保质期的一半;4、拆袋:面对包装袋侧面,双线在右侧,从靠近身体一端拉开线头,打开包装袋;5、米粒均匀、整齐,米粒上呈乳白色有米的清香味和光泽,无米糠和其它杂质、无虫、无异味:无霉味,手摸时滑爽、干燥;6、实物品名、规格、重量与包装标	公斤

		识相符。	
面粉	符合国家标准 《小麦粉》 (GB/T1355-2021)	1、装载运输:未淋雨、未与非食品原料混装、未被污染;2包装完好,无破损;3、包装上品名、规格、生产日期、保质期、合格证、食品生产许可证编号、产品标准代号等标识清晰,收货后保质期不少于货品保质期的一半;4、折袋:面对包装袋侧面,双线在右侧,从靠近身体一端拉开线头,打开包装袋;5、面粉色白,无霉点、无杂质、无结块,有正常面粉香味。6、实物品名、规格、重量与包装标识相符。	公斤
食用油	符合《食品安全国家标准 植物油》GB2716-2018)	1、具有产品正常的色泽,澄清透明,气味口感较好,无焦臭、酸败及其他异味,密封良好,无沉淀,冬天不凝固。产品标识规范,拥有 8C 食品生产许可证编号,非转基因原料斗加工。	升
调味品	符合 GB/T20903-2007 标准调味品分类	1、装载运输:未淋雨、未与非食品原料混装、未被污染;1、2、包装完好,无破损;3、包装上品名、规格、生产日期、保质期、合格证、食品生产许可证编号、产品标准代号等标识清晰,收货后保质期不少于货品保质期的一半;4、实物品名、规格、重量与包装标识相符。	件、瓶、袋、盒
猪肉(鲜猪瘦五肉、猪	符合国家食品安全标准《鲜(冻)畜、禽产品 GB2707-2016》和	1、肉质新鲜、色泽红润有光泽、脂肪洁白;2、无泥污无血污、放血状况良好、;2、外表微湿润,指压后的凹陷立即恢复,猪皮无毛桩;3、具	公斤

			脚、花肉等)	《鲜(冻)猪肉及猪副产品 GB/'T9959.4-2019》标准	有鲜猪肉正常气味。必须附有每批次 检疫证明。	
		牛肉、牛腩	1、肉质新鲜、色泽红润有光泽、脂肪洁白;2、外表微湿润或风干膜,指压后的凹陷立即恢复;3、具有牛肉、牛腩正常气味。必须附有每批次 检疫证明。		公斤	
		羊肉	1、肉质新鲜、色泽红润有光泽、脂肪洁白;2、外表微湿润,指压后的口陷立即恢复;3、具有正常气味。		公斤	
		冻畜类制品	冻品整箱包装完整、无破箱。冻品无解冻、软化、出水带血水现象,无变色变质。包装完整。无破箱。无大量的冰块。提供产品检验合格证明。符合食品原料验收标准。		公斤	
			净鸡、鸭、鹅肉等	符合鲜(冻)畜、禽产品GB2707-2016 》标准	表皮完整洁净,皮肤有光泽,淡红或乳白色,肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、净膛、无破皮、无明显淤块,无注水、无异味,必须附有每批次检疫证明。表皮完整洁净。必须具有动物检验检疫证明。1.5-3公斤/只	公斤
			禽蛋类	符合《BB21710-2016食品安全国家标准蛋与蛋制品》标准	新鲜蛋用光照,能透光,呈桔红色,气室小而透亮,蛋黄轮廓完整清晰,无斑点;嗅觉鉴别:新鲜的蛋用鼻闻,清新、无异味;摇荡鉴别:将蛋轻轻摇动,听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋。实物数量要与计划数量相符。	公斤

			鲜活草鱼、雄鱼、鲢鱼等	符合《GB2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》	眼球饱满凸出，角膜光亮透明。鳃盖紧闭，鳃丝鲜红清晰，粘液润滑透明，无异味。指压被侧肌肉，肌肉紧实富有弹性，不留指痕。鳞片有光泽，纹理清晰，紧贴鱼体，不易剥落。 规格:1-2公斤左右/条公斤	公斤
			鲜活的海产品、蟹、虾、及各种贝壳		活蟹、活虾应活蹦乱跳、澄清而有光泽。鲜活贝类，颜色应鲜艳湿润，壳体完整无损，双壳紧闭，用手斑不开，或双壳自动裂开，稍有触及则立即闭合。	公斤
			冻水产品类制品		冻品整箱包装完整、无破箱。冻品无解冻、软化、出水带血水现象，无变色变质。提供产品检验合格证明，符合食品原料验收标准。	公斤
			叶菜类	鲜嫩、叶片新鲜，无病斑，无烂叶、叶茎完整、根部无腐烂。  残余农药检验合格，符合食品原料验收标准。		公斤
			食用菌类	色泽与其品种相适应、无腐烂、无虫蛛、无发霉，香菇、蘑菇带柄不能过长、过粗。残余农药检验合格，符合食品原料验收标准。		公斤
		<p>6、安全责任要求</p> <p>中标方全面负责食堂安全生产、食品安全、防火防盗及防食物中毒工作，因违反卫生安全标准导致责任事故，须承担全部责任及经济损失赔偿。</p> <p>7、合规管理要求</p> <p>中标方须建立完善内部管理制度，独立接受并配合卫生、防疫、质检等政府部门的监督检查，承担相关检查的全部责任；</p>				

8、中标方提供的早中晚餐为中式，要求营养丰富、绿色健康、收费合理，每周必须上报一次下周中餐菜谱，经审核后搭配制作，不得随意更改一周菜谱，原则上要求每周菜谱品种与上一周不予重复，菜谱每周更新一次。菜品创新每月至少6个。按菜谱加工制作，合理用料，确保菜品色、香、味、型、营养俱全，符合采购方相关制度要求，确保食品安全。见附件。

9、中标方需做好加工过程、食品、原材料、工用具等的卫生安全、食品留样、餐用具消毒、储存保管等管控工作。按国家标准及行业相关规定做好食品添加剂使用记录。制作及时，配送迅速，保证及时供餐，不出现断档。

10、中标方人员上岗符合上岗各项要求，上岗前进行安全知识、规章制度、操作规程、技能知识等培训。并根据采购方要求完成其他培训任务。体检合格后持健康证方可上岗。工作人员保持着装统一整洁规范。厨房工作人员不得留长指甲，涂指甲油，在工作期间不得佩戴金银首饰等饰品、挂物。

11、中标方负责工作时间内的区域卫生，保持随时清扫、清理，餐厅、操作间卫生确保地面干净、无积水、无杂物，炊事设施、设备、工用具、桌椅等无油污、无污渍。中标方负责餐厅、操作间各类物品的归类摆放、回收、清洗、消毒、记录等工作。

12、餐厅卫生符合《中华人民共和国食品安全法》及本地卫生行政监管部门检查要求，每年度邀请具备专业资质的第三方检测机构进行餐厅场所及餐用具卫生学检测，并提供检测报告，卫生学检测项目符合本地行政监管部门检查要求；进行食材农残检验服务。必须掌握本岗位危险源辨识及控制措施；穿戴好劳动防护用品。

13、中标方需遵守各项安全管理规定，正确操作和保养各类设施设备。遵纪守法，无偷拿、偷盗等违纪违法行为。

14、中标方在非正常工作期间(如假期或夜班)管理人员安全值班巡查，确保紧急突发情况的有效处理。做好餐厅的现场消防、食品、治安、操作、职业健康、设备运行、人身财产等各类安全日常排查工作和相应记录，并汇报反馈。做好下班安全检查，确认门窗、水电气等设备设施关闭状态，消除安全隐患。能有效处置应对突发性或紧急事件，并立即报告。

15、中标方需在后厨安装可溯源功能监控，并且通过市场监管部门或第三方机构的合规审查。监控覆盖范围需关键区域全覆盖包括食材存储区（冷藏/冷冻库、干货仓库）、食材预处理区（清洗、切配）、烹饪加工区（灶台

、操作台)、餐具清洗消毒区、餐厨垃圾暂存区、后厨出入口及物流通道。其中重点监控内容:食材验收、开封、使用环节;人员操作规范性(如穿戴卫生防护、生熟分离等);

设备使用及清洁消毒过程;餐厨垃圾处理流程。并且监控系统支持后台管理实时观看,按时间、事件(如食材入库、菜品加工)快速检索录像;可生成可视化溯源报告,可导出视频片段作为食品安全事件证据。同时定期维护设备(每月检查镜头清洁、存储状态等)。监控系统终端应连接到主管部门。

16、中标方全面自主经营管理,自负盈亏。

**★17、创建“营养食堂”提供个体化配餐服务**

1)院区3个供餐食堂须成立营养餐配餐小组,由有资质及有经验的食堂负责人、营养专业技术人员、食堂相关工作人员(厨师、配餐员等)组成;有明确的岗位职责、分工、组织管理、人员培训、岗位能力考核;

2)设立营养健康角:摆放测量身高腰围尺、体重秤、血压、健康餐盘、BMI自测等设备及工具;膳食定量工具:营养标准碗、食物秤、量杯等;

3)供餐营养套餐或份饭的食堂应在显著位置公布每周带量食谱及菜品目录,营养标识(每份个体化配餐基本标识包括能量、脂肪、钠含量,可选择标识蛋白质、碳水化合物、维生素和矿物质等);

4)建立台账:食物消费记录、送餐记录、膳食不良事件记录、尝膳记录、带量食谱落实记录,形成运行周期性评价表,达到有效监督管理及可持续发展;

5)有各项质控表格,有专职检查人员,每周对营养餐带量食谱落实、原材料营养分析、出餐品质核查、送餐服务满意度调查等方面核查,发现问题,及时解决问题,每周上报数据,带量食谱用餐人数、原材料食物消耗量、调味品人均摄入量。

**★18、报价要求:** 供应商承诺报价包三永州市中心医院(零陵院区)为600000.00元/三年;低于此报价为无效投标。(提供承诺函)

**八、其他事项说明**

1、本项目承包期内每月食堂所产生的水、电、燃气等费用由中标方承担。

2、为确保员工食堂的服务质量和规范管理，采购方将派遣专职管理人员负责对食堂日常事务、食品卫生、食品安全、食物采购、货品出入库管理等工作进行监督指导。

3、采购方将对食堂的食品卫生、饭菜质量、安全生产设施、设备维护保养、人员变动、个人卫生等工作进行监督、检查、指导、考核，有权要求中标方对发现的问题立即整改。

4、采购方有权要求中标方更换不合格厨师和服务人员。对于采购方更换人员的要求，成交单位应在72小时内予以解决。

5、采购方对中标方食堂的管理工作进行监督，对食堂服务和餐食质量安全进行监管。

6、如遇政策性采购（如：扶贫、乡村振兴等），中标方须无条件支持。成交供应商每年度在“832”平台、乡村振兴馆或本地重点帮扶对象处采购农副产品，具体采购份额原则上按上级政策文件要求执行。

#### 九、安全、违约责任、合同终止：

1、中标方必须严格遵守采购方的规章制度和行业安全操作规程进行服务，因中标方违规操作造成的安全事故，由中标方出面处理并承担相关的费用及法律责任，所发生的一切损失概由中标方承担并从保证金中扣除，并赔偿采购方经济损失。合同期间中标方必须购买全部聘用人员的人身意外伤害保险，保险金由中标方自理。

2、中标方应加强所聘用人员安全管理，合同有效期内因中标方原因出现的人员伤亡事件均由中标方出面处理并承担相关的费用及法律责任，与采购方无关。

3、因中标方原因造成在采购方食堂进餐人员的中毒伤亡，则由中标方出面处理，并承担相应的费用及法律责任，承担事故人员的抢救、误工、护理、营养、补偿等全部费用，采购方并视自身损失情况追究中标方的法律及经济责任。

采购方监督考核中标方：

（1）全年无一例食物中毒事件发生。

（2）全年无一例火灾事故发生。

(3) 全年无一例因购买不合格原料、食品等被市场监督管理部门、卫生执法部门及新闻媒体负面暴光。

(4) 医院每2个月对食堂进行满意度检查。

中标方在经营管理中出现上述第(1)、(2)条任何一条,中标方应承担其全部经济赔偿和法律责任,医院有权终止合同并不退还履约保证金。中标方经营管理中出现上述第(3)条,医院书面警告并由中标方支付伍万元违约金给采购方,中标方同时承担市场监督管理、卫生执法部门的处罚。出现上述3条次数达到3次的,无条件终止合同,中标方投入到食堂的所有设备、设施等无偿归采购方所有,同时中标方应承担一切损失费用。

4、设备使用操作不当造成的安全事件则由中标方出面处理,并承担相应的费用及法律责任。

5、中标方在食堂或超市经营中征得采购方同意合理定价,应实行明码标价(各项餐品和食材及超市商品价格不得高于本市内同类餐品或超市商品价格水平),自觉受医院物价监管,不得牟取暴利,否则,医院有权终止合同。

6、中标方不得将食堂或超市进行转让或者转包(包括内部承包)给第三方,如有转包分包视为单方违约,采购方将没收履约保证金,合同终止。

7、合同期满(或终止)以及依法解除,中标方对食堂及超市所进行的装修及不可移动的固定资产无偿归采购方所有,可移动的食堂灶具、餐具、货架等由中标方在合同期满(或终止)以及依法解除之日起七天内自行处理,逾期,采购方有权力作为废品处置。

8、中标方合同期满必须依照采购方要求注销以食堂所在地办理的营业执照及食品安全许可证,不能影响下一期承包人的合法经营权力,否则采购方不予以退还履约保证金并追究中标方相关的法律责任。

9、中标方应按时支付承包费用和相应的水、电、燃气等费用,每逾期一日,每日支付逾期费用1%的违约金给采购方;逾期三个月的,采购方有权解除合同,中标方对食堂所进行的装修及不可移动的固定资产无偿归采购方所有。

10、冷水滩院区食堂装修补偿条款:本次中标单位须承担原中标单位发生的食堂电梯采购及电梯井改造费用,该固定资产按15年折旧期限计算,剩余价值为10.8万元,该部分费用由本次中标单位(包一承担50%、包二承担50%)承担。本次中标单位在合同期满后,对于冷水滩院区食

堂装修、灶具等资产处理按本条第7点的规定执行。

11 中标单位承担燃气开户费用。

#### 十、解决争议的方式：

因履行本合同双方产生争议的，由双方友好协商解决。如协商不成，任何一方均应依法向采购方所在地人民法院提起诉讼。

#### 十一、合同份数及生效：

本合同一式陆份，采购方肆份，中标方贰份，自双方盖章签字之日起正式生效，并具同等法律效力。如本合同有未尽事宜，可经双方协商后签订补充协议。本合同的附件及补充协议经双方签字后，同样具有法律效力，补充协议与本协议不一致的，以补充协议为准。

本合同附件(为本合同的组成部分)包括：政府采购招标文件、投标人响应文件（含投标人签字盖章确认的响应声明）、管理规定。

十二、结算方式：中标方承包期间每月的承包费及所产生（水、电、燃气）等其它费用，于每月10号前与采购方结清。

十三、履约保证金：按招标文件要求，在签定合同前中标方必须缴纳中标三年总金额的10%。合同履行期间如无发生任何安全事故或未违反有关管理条例，则合同到期双方无争议后如数无息退还给承包人。

对于上述项目要求，投标人应在投标文件中进行回应，作出承诺及说明。

承包期间，对中标方服务细则考核：

1、管理部门考核：采购方管理部门每个月对食堂（包括卫生管理、环境卫生、服务规范及个人卫生、就餐质量、物资采购、定价合理）进行评估与监督，按下面考评标准进行考评，考评结果若低于70分（不含），采购方向中标方下达整改通知，同时给予1000元的扣款；

1附：管理部门考核评分标准

序号	考核内容	考核标准	分值	备注
1	卫生	1、卫生管理制度完善并上墙，	20	

				管理	<p>日常落实到位，所有从业人员持有效健康证上岗。</p> <p>2、食堂各岗位职责明确，每天值班安排到个人。</p> <p>3、从业人员熟练掌握食堂基本卫生知识。</p> <p>4、各类台账每日登记到位。</p>		
			2	环境卫生	<p>1、厨房内外环境干净整洁。</p> <p>2、防蝇、防蚊、防鼠、防尘设施完善。</p> <p>3、餐具、用具、地面、台面、水池、物架、操作间等干净整洁、有序，无油污。</p>	20	
			3	服务规范及个人卫生	<p>1. 是否提前安排一周菜谱，当天公示，并按菜谱要求执行，做到合理搭配。</p> <p>2. 工作人员打饭菜的服务态度是否热情、礼貌，正确的对待每一位用餐人提出的问题。</p> <p>3. 从业人员穿戴整洁，工作衣帽，挂牌上岗，窗口打饭人员须戴口罩、手套。</p> <p>4. 从业人员不留长指甲，不穿拖鞋上班，不在后场吸烟，不随地吐痰。</p>	20	
			4	就餐质量	<p>1. 饭菜是否美味，干净卫生。</p> <p>2. 食材是否新鲜，无变质，过期</p>	20	

		现象。 3. 菜的品种是否丰富，做到荤素搭配合理。 4. 饭菜的质量和份量是否达标，无隔餐或隔夜的饭菜。		
5	物资采购	物品必须到正规生产单位、厂家或批发市场采购，所有食材必须在安全食用期内。	10	
6	定价合理	明码标价，合理定价不高于市场定价的5%。	10	
7	合计		100	

2. 服务人群考核：每两个月由医院考核小组（党委办公室、院办、监督检查室、审计事务部、后勤服务部）对食堂工作进行综合问卷调查（每类调查人员合计100人次，其中职工为30人次，学生为30人次，病友（含陪护人员）为40人次）。调查内容包括食堂的用餐环境、菜品质量、饭菜价格和服务态度等4个方面的满意度，问卷包括7个选择题和1个开放性问题的，以确保全面、客观的收集信息。

3. 注：满意度结果统计方式，每项测评指标根据“五级评价法”设定了“非常满意 100 分、满意 80 分、一般 60 分、不满意 40 分、非常不满意 20 分”5 个选择等级。

具体计算方法：每份勾选问题分值/问卷总题数=问卷分值。

总体满意度=问卷分值累加/总问卷数

如果满意分低于70分的，采购方向中标方下达整改通知，并按每次壹万元（10000元）的标准进行处罚。若每年度内三次低于70分的，医院有权终止合同并扣除全部履约保证金。中标方所投入的各类固定资产无条件归采购方所有。

附表：食堂服务满意度调查表

为了进一步提高食堂伙食质量和服务水平，我们需要你的真实评价和真诚意见、建议，请你实事求是，公正地填写下面的测评表。你的评价和意见、建议将有利于我们更好的办好食堂。

测评日期： 年 月 日（仅供参考，最终以实际调查为准）

1. 您对食堂的服务态度满意吗？

A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
---------	-------	-------	--------	----------

2. 您对食堂的饭菜分量及口味满意吗？

A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
---------	-------	-------	--------	----------

3. 您对食堂的菜品种类满意吗？

A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
---------	-------	-------	--------	----------

4. 您对食堂的菜品价格满意吗？

A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
---------	-------	-------	--------	----------

5. 您对食堂的用餐环境满意吗？

A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
---------	-------	-------	--------	----------

6. 您对食堂的菜品卫生满意吗？

A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
---------	-------	-------	--------	----------

7. 您对食堂的总体服务满意吗？

A. 非常满意	B. 满意	C. 一般	D. 不满意	E. 非常不满意
---------	-------	-------	--------	----------

8. 你对伙食保障还有什么意见建议或问题反映？

--	--	--	--	--

### 本包服务类需求的实质性评审(标)规则

服务编号	服务名	子服务编号	子服务名	是否需要提供证明材料	证明材料类型	提供证明材料要求
3	永州市中心医院食堂服务外包（零陵院区）食堂	3.1	永州市中心医院食堂服务外包（零陵院区）食堂	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容

### 本包其他评审要求

序号	需求名	需求类型	需求描述
1	报价承诺	财务	永州市中心医院食堂服务外包包三永州市中心医院（零陵院区）为600000.00元/三年；低于此报价为无效投标。
2	整体服务方案	技术	投标人根据本项目采购需求，提供项目整体服务方案，方案应包括但不限于：（1）项目调研分析和项目目标；（2）人员设备配备管理方案；（3）食堂就餐卫生环境方案；（4）经营管理制度规范等。方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计20分，内容有缺漏的每一项扣5分；每有一处内容有欠合理的扣2分，扣完为止。
3	食品卫生管理方案	技术	投标人根据本项目采购需求，提供食品卫生管理方案，方案应包括但不限于：（1）原材料采购管理方案；（2）食品加工存储方案；（3）食品卫生消毒方案；（4）食品留样与监测方案；方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理、满足食品监督部门的规定的计12分，内容有缺漏的每一项扣3分；每有一处内容有欠合理的扣1分，扣完为止。
4	应急处理预案	技术	投标人针对本项目采购需求，制定应急处理预案。方案应包括但不限于： （1）食物中毒应急预案；（2）停水、停电应急预案；（3）消防火灾应急预案；（4）疫情防控应急预案；方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计12分，内容有缺漏的每一项扣3分；每有一处内容有欠合理的1分，扣完为止。
5	营养菜谱设计方案	技术	投标人根据本项目采购需求，提供一周(7天)模拟设计的早、中、晚餐带量菜谱设计方案，方案应包括但不限于：（1）菜品菜色搭配的精细化；（2）菜品烹饪方式的多样化；（3）菜品营养价值的科学性；（4）针对有特殊需求的营养餐（如素食、低脂、糖尿病餐等）；以及商务接待菜品设计方案等。方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计10分，内容有缺漏的每一项扣2.5分；每有一处内容有欠合理的扣1分，扣完为止。

6	送餐服务方案	技术	<p>投标人根据采购需求提供针对本项目的送餐服务方案，方案中包括但不限于以下内容：①送餐人员配置；②送餐服务时间；③餐车配置。上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，阐述详细、清晰合理，操作性满足采购需求的计9分。存在一般缺陷的小项方案计3分（说明：一般缺陷是指方案内容前后不一致、前后逻辑错误、阐述不清晰、内容有缺失，不影响项目的实施）。未提供或存在重大缺陷的小项方案计0分（说明：重大缺陷是方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施）。</p>
7	送餐服务方案	技术	<p>投标人提供现有正常运行的点餐系统软件的截图得3分；提供现有正常运行的小程序点餐截图得2分。（注：提供的截图清晰完整真实有效，不清晰、不完整、未提供截图不计分。投标单位出具针对满足本项目采购需求的点餐系统或小程序点餐服务的承诺函，未提供承诺函不计分。）</p>
8	企业认证	商务	<p>供应商具有质量管理体系认证证书，食品安全管理体系认证证书，危害分析与关键控制点体系认证证书，售后服务体系认证证书，餐饮服务体系认证证书，环境管理体系认证证书，职业健康管理体系认证证书，每个计1分，本项最多计7分；</p> <p>（注：须提供在有效期内的证书扫描件和全国认证认可信息公共服务平台查询截图并加盖公章，未按要求提供资料不计分）</p>
9	类似业绩	商务	<p>投标人自2022年5月1日至投标截止时间止（以合同签订时间为准）具有类似食堂经营服务业绩的经营同类型业绩每个记2分，最多记10分。（须提供中标通知书或成交通知书和合同复印件，合同内容至少包括合同首页、合同签字盖章页并加盖本单位公章，否则不计分。）</p>
10	企业资质	商务	<p>自投标截止时间前近三年来供应商所经营项目由政府行政监管单位或正规行业协会授予的：食品安全、卫生方面的“示范性食堂”“营养健康绿色餐饮企业”“诚信经营示范单位”等称号，每提供一个计1分，最高得3分（须提供上述各类奖项的证明材料复印件及奖励获得时间在经营期限内的合同复印件，加盖单位公章；否则不计分。）</p>
11	安全保障	商务	<p>提供食品安全责任险：提供食品安全责任险达到1000万元或以上的得2分；提供食品安全责任险1000万元以下--500万元（含）的得1分；500万元以下不得分。</p> <p>（须提供购买安全责任保险的保单（投标截止日时在保险期间内）及购买发票原件扫描件并加盖公章，未提供不计分。）</p>
12	团队人员配备	技术	<p>拟派本项目负责人及服务团队：</p> <p>1、拟派本项目的负责人具有大专（含）或以上学历的且经营管理食堂两年以上的（含两年）计2分，具有健康管理师证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）计2分，本项最多计4分。</p> <p>2、拟派本项目团队主厨具有相应等级证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁</p>

		<p>发)的计2分,本项最多计2分。</p> <p>3、拟派本项目的团队人员具有食品安全员证、一级中式面点师证书(省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发)、餐厅服务员证书(省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发)、注册营养师证书(中国营养学会颁发)或临床营养技师(国家卫健委颁发的职称证书)或营养指导员等证书(国家卫健委颁发);每项计1分,本项最多计4分。</p> <p>4、拟派本项目的项目经理,具有餐饮业高级餐饮职业经理人证书的计1分,高级技师证书(面点或烹饪师证)的计1分,本项最多计2分,。</p> <p>(以上人员必须提供相关证明材料及自投标截止时间前近三个月社保证明资料复印件/影印件,否则不计分)</p>
13	合同 商务	<p style="text-align: center;"><b>政府采购合同</b></p> <p style="text-align: center;"><b>第一节 政府采购合同协议书</b></p> <p style="text-align: right;">采购合同编号:</p> <p>采购人(全称): (甲方)</p> <p>供应商(全称): (乙方)</p> <p>为了保护甲、乙双方合法权益,根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章的规定,双方签订本合同协议书。</p> <p>1. 项目信息</p> <p>(1) 采购项目名称:</p> <p>(2) 采购计划编号:</p> <p>(3) 项目内容:</p> <p>2. 合同金额</p> <p>(1) 合同金额(人民币、含税)小写:</p> <p style="padding-left: 40px;">(人民币、含税)大写:</p> <p>(2) 具体标的见附件。</p> <p>(3) 合同价格形式:</p> <p>3. 履行合同的时间、地点及方式</p> <p>起始日期: 年月日, 完成日期: 年月日; 总日历天数: 天。</p>

合同履行地点：甲方住所地

方式：

4. 付款：

根据招标文件的约定，在合同签订前提交不超过合同金额10%的履约担保。

5. 解决合同纠纷方式

首先通过双方协商解决，协商解决不成，则通过以下途径之一解决纠纷：

提请仲裁；  向甲方住所地人民法院提起诉讼。

6. 组成合同的文件

本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释：

- (1) 在招标或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议；
- (2) 本协议书；
- (3) 中标通知书；
- (4) 投标文件；
- (5) 专用合同条款；
- (6) 通用合同条款（如果有）；
- (7) 标准、规范及有关技术文件，图纸；
- (8) 其他合同文件。

7. 合同生效

本合同自 生效。

8. 合同份数

本合同一式份，采购人执份，供应商执份，监督管理部门执份，代理机构执份，均具有同等法律效力。

合同订立时间： 年 月 日

合同订立地点：

甲 方：（公章） 乙 方：（公章）

法定代表人： 法定代表人：

委托代理人： 委托代理人：

电 话： 电 话：

传 真： 传 真：

开 户 银 行：

帐 号：

## 第二节 政府采购合同通用条款

### 1. 定义

#### 1.1 合同当事人

(1) 采购人（以下称甲方）是指使用财政性资金，通过政府采购程序向供应商购买货物、服务的国家机关、事业单位、团体组织。本次采购的甲方名称、地址见【政府采购合同专用条款】。

(2) 供应商（以下称乙方）是指参加政府采购活动而取得中标结果，并向采购人提供货物、服务的法人、其他组织或者自然人。

#### 1.2 本合同下列术语应解释为：

(1) “合同”系指甲乙双方签署的、政府采购合同协议书中载明的甲乙双方所达成的协议，包括所有的附件、附录和上述文件所提到的构成合同的所有文件。

(2) “合同价”系指根据本合同规定乙方在正确地完全履行合同义务后甲方应支付给乙方的价款。

(3) “货物”系指乙方根据本合同规定须向甲方提供的各种形态和种类的物品，包括原材料、设备、产品（包括软件）及相关的其备品备件、工具、手册及其它技术资料 and 材料。

(4) “伴随服务”系指根据本合同规定乙方承担与供货有关的辅助服务，如运输、保险以及其它的伴随服务，例如安装、调试、提供技术协助、培训和合同中规定乙方应承担的其它义务。

(5) “合同条款”系指本合同条款。

(6) “项目现场”系指本合同项下货物安装、运行的现场，其名称见【政府采购合同专用条款】。

### 2. 合同的适用范围

2.1 本合同条款适用于没有被本合同其他部分的条款所取代的范围。

2.2 合同内容根据招标文件、投标文件而确定。

### 3. 合同标的及金额

3.1 合同标的及金额应与中标结果一致。

### 4. 合同价款

4.1 具体合同价款见本合同第3.1条。乙方为履行本合同而发生的所有费用均应包含在合同价款中，甲方不再另行支付其它任何费用。

### 5. 履行合同的时间、地点和方式

5.1 乙方应当在甲方确定的时间、指定的地点履行合同，具体的交货时间、地点和方式见【政府采购合同专用条款】。

5.2 乙方提供服务的应当在甲方指定的地点完成服务项目。

### 6. 货物的验收

6.1 甲方在收到乙方交付的货物后应当及时组织验收。

6.2 货物的表面瑕疵，甲方应在验收时当面提出；对质量问题有异议的应在安装调试后十个工作日内提出。

6.3 在验收过程中发现数量不足或有质量、技术等问题，乙方应负责按照甲方的要求采取补足、更换或退货等处理措施，并承担由此发生的一切费用和损失。

6.4 甲方在乙方按合同规定交货或安装、调试后，无正当理由而拖延接收、验收或拒绝接收、验收的，应承担因此给乙方造成的直接损失。

6.5 甲方对货物进行检查验收合格后，应当收取发票并在《交货验收单》上签署验收意见及加盖单位印章。

6.6 大型或者复杂的货物采购项目，甲方可以邀请国家认可的质量检测机构参加验收工作，并由其出具验收报告单。

6.7 乙方提供的进口产品，乙方应出示中华人民共和国进出口商品检验部门出具的检验证书（招标文件第五章采购需求另有约定的除外）。

### 7. 货物包装要求

7.1 乙方所出售的全部货物均应按标准保护措施进行包装，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸等要求，以确保货物安全无损地运抵指定现场。由于包装防护措施不妥而引起的损坏、丢失由乙方负责。

7.2 每一个包装箱内应附一份详细装箱单、质量证书和保修保养证书。

## 8. 运输和保险

8.1 乙方负责办理将货物运抵本合同第5.1条规定的交货地点的一切运输事项，相关费用应包括在合同总价中。

8.2 乙方应向保险公司投保以甲方为受益人的发运合同货物发票金额的110%运输一切险。

## 9. 质量标准和保证

### 9.1 质量标准

(1) 本合同下交付的货物应符合招标文件第四章“技术规格、参数与要求”所述的标准。如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国有关机构发布的最新版本的标准。

(2) 采用中华人民共和国法定计量单位。

(3) 乙方所出售的货物还应符合国家有关安全、环保、卫生之规定。

### 9.2 保证

(1) 乙方应保证所供货物是全新的、未使用过的，并完全符合合同规定的质量、规格和性能的要求。乙方应保证其货物在正确安装、正常使用和保养条件下，在其使用寿命期内应具有满意的性能，或者没有因乙方的行为或疏忽而产生的缺陷。在货物最终交付验收后不少于【政府采购合同专用条款】规定或乙方承诺（两者以较长的为准）的质量保证期内，本保证保持有效。

(2) 在质量保证期内所发现的缺陷，甲方应尽快以书面形式通知乙方。

(3) 乙方收到通知后应在【政府采购合同专用条款】规定的响应时间内以合理的速度免费维修或更换有缺陷的货物或部件。

(4) 在质量保证期内，如果货物的质量或规格与合同不符，或证实货物是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，甲方可以根据本合同第15.1条规定以书面形式向乙方提出补救措施或索赔。

(5) 乙方在约定的时间内未能弥补缺陷，甲方可采用必要的补救措施，但其风险和费用将由乙方承担，甲方根据合同规定对乙方行使的其他权利不受影响。

## 10. 权利瑕疵担保

10.1 乙方保证对其出售的货物享有合法的权利。

10.2 乙方保证在其出售的货物上不存在任何未曾向甲方透露的担保物权，如抵押权、质押权、留置权等。

10.3 如甲方使用该货物构成上述侵权的，则由乙方承担全部责任。

## 11. 知识产权保护

11.1 乙方对其所销售的货物应当享有知识产权或经权利人合法授权，保证没有侵犯任何第三人的知识产权和商业秘密等权利。

11.2 甲方使用乙方提供的货物对第三人构成侵权的，应当由乙方承担全部法律责任，给甲方造成损害的，乙方应当承担赔偿责任。

11.3 甲方委托乙方开发的产品，甲方享有知识产权，未经甲方许可不得转让任何第三人。

## 12. 保密义务

12.1 甲、乙双方在采购和履行合同过程中所获悉的对方属于保密的内容，双方均有保密义务。

## 13. 合同价款支付

13.1 验收合格后，乙方出具正规发票给甲方，凭甲方开具的《政府采购合同验收报告单》办理合同价款结算手续。

13.2 合同价款构成中应当由财政支付的部分，甲方应当在货物验收合格后的十五个工作日内向国库管理部门申请支付，经国库管理部门审核后直接支付给乙方。

13.3 合同价款构成中应当由甲方自行支付的部分，甲方应当在货物验收合格后十五个工作日内支付。

13.4 支付合同价款时，一律不向乙方以外的任何第三方办理付款手续。开户行和账号以签订的政府采购合同为准，如果乙方要求变更，则乙方必须提供加盖了财务专用章、法定代表人签字的证明文件，报经甲方审查同意。

13.5 合同价款支付方式和条件在【政府采购合同专用条款】中另有规定。

## 14. 伴随服务

14.1 乙方应向甲方提交所提供货物的技术文件，包括相应的中文技术文件，如：产品目录、图纸、操作手册、使用说明、维护手册或服务指南。这些文件应包装好随同货物一起发运。

14.2 乙方还应提供下列服务：

(1) 货物的现场移动、安装、调试、启动监督及技术支持；

(2) 提供货物组装和维修所需的专用工具和辅助材料；

(3) 在合同各方商定的一定期限内对所有的货物实施运行监督、维修，但前提条件是该服务并不能免除乙方在质量保证期内所承担的义务；

(4) 在制造商或项目现场就货物的安装、启动、运营、维护对甲方操作人员进行培训

;

(5) 【政府采购合同专用条款】与招标文件第五章采购需求规定的其他伴随服务。

14.3 乙方提供的伴随服务的费用应包含在合同价款中，甲方不再另行支付。

## 15. 违约责任

### 15.1 质量瑕疵的补救措施和索赔

(1) 如果乙方提供的产品不符合质量标准或存在产品质量缺陷，而甲方在合同条款第9条或合同的其他条款规定的检验、安装、调试、验收和质量保证期内，根据法定质量检测部门出具的检验证书向乙方提出了索赔，乙方应按照甲方同意的下列一种或几种方式结合起来解决索赔事宜：

①乙方同意退货并将货款退还给甲方，由此发生的一切费用和损失由乙方承担。

②根据货物的质量状况以及甲方所遭受的损失，经过甲乙双方商定降低货物的价格。

③乙方应在接到甲方通知后七日内负责采用符合合同规定的规格、质量和性能要求的新零件、部件和设备来更换有缺陷的部分或修补缺陷部分，其费用由乙方负担。同时，乙方应在约定的质量保证期基础上相应延长修补和更换件的质量保证期。

(2) 如果在甲方发出索赔通知后十日内乙方未作答复，上述索赔应视为已被乙方接受。如果乙方未能在甲方发出索赔通知后十日内或甲方同意延长的期限内，按照上述规定的任何一种方法采取补救措施，甲方有权从应付货款中扣除索赔金额或者没收质量保证金，如不足以弥补甲方损失的，甲方有权进一步要求乙方赔偿。

### 15.2 迟延交货的违约责任

(1) 乙方应按照本合同规定的时间、地点交货和提供服务。在履行合同过程中，如果乙方遇到可能妨碍按时交货和提供服务的情形时，应及时以书面形式将迟延的事实、可能迟延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评价，并确定是否同意迟延交货时间或延期提供服务。

(2) 除本合同第20条规定情况外，如果乙方没有按照合同规定的时间交货和提供服务，甲方有权从货款中扣除误期赔偿费而不影响合同项下的其他补救方法，赔偿费按每周（一周按七天计算，不足七日按一周计算）赔偿迟交货物的交货价或延期服务的服务费用的百分之零点五（0.5%）计收，直至交货或提供服务为止。但误期赔偿费的最高限额不超过合同价的百分之五（5%）。一旦达到误期赔偿的最高限额，甲方可以终止合同。

(3) 如果乙方迟延交货，甲方有权终止全部或部分合同，并依其认为适当的条件和方法购买与未交货物类似的货物，乙方应对购买类似货物所超出的那部分费用负责。但是，乙方应继续执行合同中未终止的部分。

## 16. 合同的变更

16.1 在合同履行过程中，甲、乙双方可就合同履行的时间、地点和方式等协商进行变更。协商一致后，双方应签订书面的补充协议。

16.2 在不改变合同其他条款的前提下，甲方有权在合同价款百分之十的范围内追加与合同标的相同的货物或服务，并就此与乙方签订补充合同，乙方不得拒绝。

16.3 除双方签署书面协议，并成为合同不可分割的一部分外，本合同条件不得有任何变更。

## 17. 合同中止与终止

### 17.1 合同的中止

(1) 合同在履行过程中，因采购计划调整，甲方可以要求中止履行，待计划确定后继续履行；

(2) 合同履行过程中因供应商就采购过程或结果提起投诉的，甲方认为有必要或财政部门责令中止的，应当中止合同的履行。

### 17.2 合同的终止

(1) 合同因有效期限届满而终止；

(2) 乙方未能依照本合同约定条件履行合同，已构成根本性违约的，甲方有权终止本合同，并追究乙方的违约责任。

(3) 如果乙方丧失履约能力或被宣告破产，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。

(4) 如果乙方在履行合同过程中有不正当竞争行为，甲方有权解除合同，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》规定由有关部门追究其法律责任。

(5) 如果合同的履行将损害国家利益或社会公共利益，甲方有权终止合同的履行，给乙方造成损失的予以相应补偿。

## 18. 合同转让和分包

18.1 乙方不得以任何形式将合同转包。

18.2 乙方未在投标文件中说明，不得将合同的非主体、非关键性工作分包给他人。

## 19. 不可抗力

19.1 不可抗力是指合同双方不可预见、不可避免、不可克服的自然灾害和社会事件。

19.2 任何一方对由于不可抗力造成的部分或全部不能履行合同不承担违约责任。但迟

迟延履行后发生不可抗力的，不能免除责任。

19.3 遇有不可抗力的一方，应在三日内将事件的情况以书面形式通知另一方，并在事件发生后十日内，向另一方提交合同不能履行或部分不能履行或需要延期履行理由的报告。

## 20. 解决争议的方法

20.1 合同各方应通过友好协商，解决在执行合同过程中所发生的或与合同有关的一切争端。如从协商开始后十日内仍不能解决，可以向财政部门提请调解。

20.2 调解不成可以按【政府采购合同专用条款】中约定中规定下列方式之一提起仲裁或诉讼：

(1) 向甲方所在地仲裁机构提起仲裁；

(2) 向甲方所在地人民法院提起诉讼。

20.3 如仲裁或诉讼事项不影响合同其它部分的履行，则在仲裁或诉讼期间，除正在进行仲裁或诉讼的部分外，合同的其它部分应继续执行。

## 21. 法律适用

21.1 本合同适用中华人民共和国现行法律、行政法规和规章，如合同条款与法律、行政法规和规章不一致的，按照法律、行政法规和规章修改本合同。

## 22. 通知

22.1 本合同一方给另一方的通知均应采用书面形式，传真或快递送到本合同中规定的对方的地址和办理签收手续，

22.2 通知以送到之日或通知书中规定的生效之日起生效，两者中以较迟之日为准。

## 23. 合同未尽事项

23.1 合同未尽事项见【政府采购合同专用条款】。

## 24. 合同生效

24.1 本合同在合同双方签字盖章后生效。

### 第三节 政府采购合同专用条款

本章第二节 第1.1款	甲方名称、地址	甲方名称：永州市中心医院 甲方地址：永州市中心医院
本章第二节	项目现场	甲方指定地点

			第1.2(6)项		
			本章第二节 第5.1款	履行合同的时间、地点及方式	交货期：详见采购需求 交货地点：甲方指定地点。 交货方式：详见采购需求
			本章第二节 第9.2(1)项	质量保证期	/
			本章第二节 第9.2(3)项	响应时间	/
			本章第二节 第13.5款	合同价款支付方式和条件	付款方式：详见采购需求
			本章第二节 第20.2款	解决争议的方式	<input checked="" type="checkbox"/> 诉讼 <input type="checkbox"/> 仲裁
			本章第二节 第23.1款	合同未尽事项	双方另行协商

本包其他评审要求的实质性评审(标)规则

序号	需求名	需求类型	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	上传证明材料要求
1	报价承诺	财务	是	图片	提供承诺函加盖公章
2	合同	商务	否	无	无

本包的评分规则

序号	分数性质	分数类型	分值	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	评分规则描述和上传证明材料要求
1	主观分	技术分	20	否	无	【整体服务方案】的评分规则：投标人根据本项目采购需求，提供项目整体服务方案，方案应包括但不限于：（1）项目调研分析和目标；（2）人员设备配备管理方案；（3）食堂就餐卫生环境方案；（4）经营管理制度规范等。方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计20分，内容有缺漏的每一项扣5分；每有一处内容有欠合理的扣2分，扣完为止。
2	主观分	技术分	12	否	无	【食品卫生管理方案】的评分规则：投标人根据本项目采购需求，提供食品卫生管理方案，方案应包括但不限于：（1）原材料采购管理方案；（2）食品加工存储方案；（3）食品卫生消毒方案；（4）食品留样与监测方案；方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理、满足食品监督部门的规定的计12分，内容有缺漏的每一项扣3分；每有一处内容有欠合理的扣1分，扣完为止。
3	主观分	技术分	12	否	无	【应急处理预案】的评分规则：投标人针对本项目采购需求，制定应急处理预案。方案应包括但不限于：（1）食物中毒应急预案；（2）停水、停电应急预案；（3）消防火灾应急预案；（4）疫情防控应急预案；方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计12分，内容有缺漏的每一项扣3分；每有一处内容有欠合理的扣1分，扣完为止。
4	主观分	技术分	10	否	无	【营养菜谱设计方案】的评分规则：投标人根据本项目采购需求，提供一周(7天)模拟设计的早、中、晚餐带量菜谱设计方案，方案应包括但不限于：（1）菜品菜色搭配的精细化；（2）菜品烹饪方式的多样化；（3）菜品营养价值的科学性；（4）针对有特殊需求的营养餐（如素食、低脂、糖尿病餐等）；以及商务接待菜品设计方案等。方案包含上述内容且无内容缺项及符合项目实际情况、针对性强、安排科学合理的计10分，内容有缺漏的每一项扣2.5分；每有一处内容有欠合理的扣1分，扣完为止。
5	主观分	技术分	9	否	无	【送餐服务方案】的评分规则：投标人根据采购需求提供针对本项目的送餐服务方案，方案中包括但不限于以下内容：①送餐人员配置；②送餐服务时间；③餐车配置。上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，阐述详细、清晰合理，操作性满足采购需求的计9分。存在一般缺陷的小项方案计3分（说明：一般缺陷是指方案内容前后不一致、前后逻辑错误、阐述不清晰、内容有缺失，不影响项目的实施）。未提供或存在重大缺陷的小项方案计0分（说明：重大缺陷是方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施）。
6	客观分	技术分	3	是	图片	【送餐服务方案】的评分规则：投标人提供现有正常运行的点餐系统软件的截图得3分；提供现有正常运行的小程序点餐截图得2分。（注：提供的截图清晰完整真实有效，不清晰、不完整、未提供截图不计分。投标单位出具针对满足本项目采购需求的点餐系统或小程序点餐服务的承诺函，未提供承诺函不计分。）  【送餐服务方案】的上传证明材料要求：提供相关证明资料加盖公章
7	客观分	商务分	7	是	图片	【企业认证】的评分规则：供应商具有质量管理体系认证证书，食品安全管理体系认证证书，危害分析与关键控制点体系认证证书，售后服务体系认证证书，餐饮服务体系认证证书，环境管理体系认证证书，职业健康管理体系认证证书，每个计1分，本项最多计7分；（注：须提供在有效期内的证书扫描件和全国认证认可公共服务平台查询截图并加盖公章，未按要求提供资料不计分）

						【企业认证】的上传证明材料要求：提供在有效期内的证书扫描件和全国认证认可信息公共服务平台查询截图并加盖公章
8	客观分	商务分	10	是	图片	<p>【类似业绩】的评分规则：投标人自2022年5月1日至投标截止时间止（以合同签订时间为准）具有类似食堂经营服务业绩的经营同类型业绩每个记2分，最多记10分。（须提供中标通知书或成交通知书和合同复印件，合同内容至少包括合同首页、合同签字盖章页并加盖本单位公章，否则不计分。）</p> <p>【类似业绩】的上传证明材料要求：提供中标通知书或成交通知书和合同复印件，合同内容至少包括合同首页、合同签字盖章页并加盖本单位公章</p>
9	客观分	商务分	3	是	图片	<p>【企业资信】的评分规则：自投标截止时间前近三年来供应商所经营项目由政府行政监管单位或正规行业协会授予的：食品安全、卫生方面的“示范性食堂”“营养健康绿色餐饮企业”“诚信经营示范单位”等称号，每提供一个计1分，最高得3分（须提供上述各类奖项的证明材料复印件及奖励获得时间在经营期限内的合同复印件，加盖单位公章；否则不计分。）</p> <p>【企业资信】的上传证明材料要求：提供各类奖项的证明材料复印件及奖励获得时间在经营期限内的合同复印件，加盖单位公章</p>
10	客观分	商务分	2	是	图片	<p>【安全保障】的评分规则：提供食品安全责任险：提供食品安全责任险达到1000万元或以上的得2分；提供食品安全责任险1000万元以下—500万元（含）的得1分；500万元以下不得分。（须提供购买安全责任保险的保单（投标截止日时在保险期间内）及购买发票原件扫描件并加盖公章，未提供不计分。）</p> <p>【安全保障】的上传证明材料要求：提供购买安全责任保险的保单（投标截止日时在保险期间内）及购买发票原件扫描件并加盖公章</p>
11	客观分	技术分	12	是	图片	<p>【团队人员配备】的评分规则：拟派本项目负责人及服务团队：1、拟派本项目的负责人具有大专（含）或以上学历的且经营管理食堂两年以上的（含两年）计2分，具有健康管理师证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）计2分，本项最多计4分。2、拟派本项目团队主厨具有相应等级证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）的计2分，本项最多计2分。3、拟派本项目的团队人员具有食品安全员证、一级中式面点师证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）、餐厅服务员证书（省级职业技能鉴定指导中心或省级行业协会颁发）、注册营养师证书（中国营养学会颁发）或临床营养师（国家卫健委颁发的职称证书）或营养指导员等证书（国家卫健委颁发）；每项计1分，本项最多计4分。4、拟派本项目的项目经理，具有餐饮业高级餐饮职业经理人证书的计1分，高级技师证书（面点或烹饪师证）的计1分，本项最多计2分。（以上人员必须提供相关证明材料及自投标截止时间前近三个月社保证明资料复印件/影印件，否则不计分）</p> <p>【团队人员配备】的上传证明材料要求：提供相关证明材料及自投标截止时间前近三个月社保证明资料复印件/影印件，加盖公章</p>

## 本包执行的优惠政策

优惠政策	优惠方式	供应商所需出示材料	优惠比例 (或分数)	备注
小型、微型企业优惠	总报价减免优惠	提供财政部《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）中规定格	10%	服务由小型、微型企业承接，即提供服务的人员为小型、微型企业按照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员的，享受此优惠；监狱企业、残疾人福利性单位视为小型、微型企业，享

		式的《中小企业声明函 (工程、服务)》	受此优惠政策，服务由监狱企业/残疾人福利性单 位承接的，需提供监狱企业/残疾人企业声明函。
--	--	------------------------	--