政府采购合同

一、通用必备条款部份

招标编号：同诚-政府采购（2024）07 号

合同编号：

政府采购计划（预算）确认书号：临[2024]229 号

采购人（以下称甲方）：桐乡市卫生健康局

供应商（以下称乙方）：桐乡市宝灵物业管理有限公司

代理机构：浙江同诚建设管理有限公司

采购方式：公开招标

根据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律法规的规定，甲乙双方按照2024年桐乡市卫生健康局食堂服务采购项目采购结果签订本合同。

第一条 合同组成

本次政府采购活动的相关文件为本合同的组成部分，这些文件包括但不限于：

（1）本合同文本；

（2）采购文件与采购响应文件；

（3）中标或成交通知书；

组成本合同的所有文件必须为书面形式。

第二条 合同标的

具体见采购文件与采购响应文件。

第三条 合同价款

1. 本合同项下货物（服务）总价款为（大写）**叁拾捌万伍仟壹佰玖拾玖元整** 人民币，分项价款在“投标报价表”中明确。

2. 本合同总价款含所有税费。

3. 本合同付款方式为以下第_（1）_项：

（1）本合同项下的采购资金系甲方自行支付；

（2）本合同项下的采购资金须财政直接支付；

（3）其他方式：

4. 本合同项下的采购资金付款进度按招投标文件规定，未规定时按以下第____（2）____项支付：

（1）一次性付款：乙方合同履行达到_____（条件）时，一次性付款；

（2）分期付款：在合同生效以及具备实施条件后7个工作日内，甲方支付签约合同价的50%给乙方作为预付款；

2.签约合同价的40%按半年分两次平均支付；

3.签约合同价的10%作为考核费用，每半年考核一次，根据考核结果，每半年平均支付。

若收取了履约保证金，则不应重复设置尾款支付条件。

第四条 履约保证金

按以下第 2 项处理：

1.本项目设置履约保证金，具体见采购文件与采购响应文件。

2.本项目不设置履约保证金。

第五条 合同的变更和终止

除《政府采购法》第19条、第50条第二款规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自终止合同或对合同实质性条款进行变更。确有特殊情况的，须经同级财政部门批准。

第六条 合同的转让与分包

乙方不得擅自部分或全部转让其应履行的合同义务。乙方分包的，应经过甲方书面同意。

第七条 争议的解决

1.因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲、乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决争议，则采取以下第 2 种方式解决争议：

（1）向 嘉兴市 仲裁委员申请仲裁；

（2）向甲方所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。

第八条 合同生效及其他

1.合同经甲、乙双方代表签章后即行生效。

2.本合同一式五份，甲乙双方各执二份，一份交采购代理机构存档。

3.本合同应按照中华人民共和国的现行法律进行解释。

二、特殊专用条款部分

一、合同服务时间：2024年4月1日至2025年3月31日止。

二、服务范围

①负责食堂早餐、中餐快餐供应，并根据需要提供包厢桌餐服务。

②按餐饮业卫生要求，负责食堂餐具卫生及食堂环境卫生。

三、餐费结算

早餐品种每天不少于5种，任选2种，同时提供稀饭，早餐就餐标准6元；中午快餐提供三荤三素一汤，任选一荤二素，中餐标准15元/份（含水果）；包厢根据甲方标准要求排菜，餐费每月按实际就餐情况结算。

四、双方权利和义务

1、甲方提供水、电、汽、厨房设备、用餐餐具。

2、甲方负责对乙方承接的业务进行检查，对存在的问题督促乙方及时进行整改。甲方对乙方派驻的服务人员如有不满意，乙方应及时进行更换。

3、甲方有义务提供工作便利，遇到设施自然损坏应及时组织修理。

4、乙方的服务人员必须自觉遵守甲方的规章制度，不得随意泄露甲方的工作情况，甲方应将相关制度告知乙方。

5、乙方对食堂的一切包括房屋设施、餐具、厨具等计价财务负有保管、维护、安全使用的职责，如遇人为损坏照价赔偿。

6、乙方必须按时供应甲方工作日各餐，应经常调整食谱，每周公布菜单，做到新鲜可口，花样翻新，注意营养配餐和科学搭配。

7、乙方负责菜肴采购。乙方必须遵守国家和地方有关环境和食品卫生标准，严禁供应腐烂变质食品，保持菜肴新鲜和卫生。

8、餐后乙方认真清洗餐具并进行消毒，对食堂内部、用餐大厅、包厢环境卫生全面清洁整理（含包厢桌布、台布、小毛巾清洗及包厢卫生间的卫生）。经常清理食堂内外水池、下水道，确保通畅。保持灶台及炊事用品整洁卫生。

9、冰柜、消毒柜定期清理、除霜、消除异味、生熟物品分开存放。

10、乙方按要求配备人员 5名，负责对服务人员进行安全技能培训。

11、乙方员工的安全事故由乙方承担。

12、乙方在管理服务过程中，需承担因人为因素的工作失误给甲方造成的一切损失。

13、食堂工作人员必须持有健康合格证上岗，定期复查。负责冷拼人员须戴口罩、手套上岗。出售直接入口食品时，必须戴口罩、手套，使用售餐用具。食堂工作人员讲究个人卫生，勤理发，勤洗澡，勤换工作服，勤剪指甲。

14、在合同期内，甲方若增加除合同外的项目，费用另议。如遇国家政策性调整（人员工资上涨）等因素则应做相对应调整。

附件：

桐乡市卫生健康局食堂服务考核评分细则

为进一步加强桐乡市卫生健康局食堂餐饮工作的管理，更好地为职工提供优质规范的服务，加强对食堂的监督检查，提高服务质量，保证饮食安全，现依据《中华人民共和国食品卫生法》及桐乡市卫生健康局相关制度制订本细则。具体如下：

一、检查考核人员的组成：由桐乡市卫生健康局食堂管理服务考核小组进行打分。

二、检查范围：伙食质量、服务质量、卫生标准、食堂管理及职工满意率等。每半年定期检查并统计总分值。满分为 100 分，60 分为合格分。

三、考核办法：

在考核中，考核小组根据检查评比结果(以附件 1 的内容为主)，结合职工满意度（附件 2)，测算最终分值，计算公式为最终考核得分=食堂考核得分×70%+职工满意度考核得分×30%。如半年度最终考核得分低于 60 分的，则该半年度考核费用为 0 元（无须支付)；60 分至 69 分时，支付该半年度 60%的考核费用；70 分至 79 分时，支付该半年度 80%的考核费用；80 分至 89 分时，支付该半年度 90%的考核费用；90 至 94 分时，支付该半年度 95%的考核费用；达到并超过 95 分时，支付该半年度 100%的考核费用（全额支付)。

附件 1：

食堂管理考核表

项目	检查具体内容		评分标准	分值	得分
伙食质量（32分）	采购	1. 主食米、面、油、肉等必须从正规渠道进货。	有 1 项不合格扣 4 分	12 分	
		2. 采购的蔬菜要求新鲜、干净、无污染。			
		3. 采购的半成品食品达到卫生标准要求，要标有生产日期和保质期限，无霉变、异味现象。			
	销售	1. 饭菜不熟或口感较差	发现 1 项（经核实后）1 次扣 2 分	10 分	
		2. 饭菜内发现异物、杂物			
		3. 隔夜饭菜不超过 12 小时，出售时必须高温加热			
		4. 超过用餐时间出售的饭菜必须加热（人员加班时）			
	工作餐搭配	1. 早餐搭配合理，主食（面、粥等）不少于 2 种	每少 1 种扣 2 分，荤素搭配不合理扣 2 分	10 分	
		2. 午餐荤素搭配合理，种类不少于 6 种（其中荤菜不少 2 种），并保证就餐时段供应平衡			
		3. 午餐例汤种类每周不少于 3 种			
服务质量（18分）	仪容仪表	1. 厨师工作期间须着整洁干净工作服	发现 1 人次扣 2 分	10 分	
		2. 炊事人员必须保持整洁，不允许佩戴手饰，双手干净			
		3. 操作食品时禁止吸烟、挖鼻孔、对着食物打喷嚏等不卫生行为			
		4. 出售食品时不能用手直接接触食品，必须佩戴一次性手套、口罩			
	服务	1. 食堂服务人员要微笑服务、热情解答不得发生争吵、打骂等不文明行为	不文明行为发现 1 人次扣 2 分	8 分	
		2. 按规定时间开饭、回收餐具	发现 1 次扣 1 分		
卫生标准（42分）	制作	1. 原料、成品、半成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志	存在交叉污染并无明显区分标志的扣 2 分；生熟食品没分开且食品存放未分类分架的扣 3 分；食品原材料过期的扣 3 分	10 分	
		2. 生、熟食品分开			
		3. 食品存放分类、分架			
		4. 无过期、变质食品原材料			
	厨房	1. 灯管、风扇、墙壁、抽油烟机干净无油污、灰尘、蜘蛛网、尘渍	有 1 项不清洁扣 1 分；无消	18 分	

		2. 各种蒸饭、煲汤炉具整洁、里外干净光亮，饭盘无饭粒	毒作业扣 2 分；不按食品安全工作规定执行扣 2 分		
		3. 工作间地面干净、无积水、无杂物			
		4. 货架经常擦拭，保持干净，刀具、手套排放整齐			
		5. 操作台、灶台、售菜台干净整洁			
		6. 洗菜池、炊具、餐具、菜具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三冲四消毒”			
		7. 各种机器设备保持整洁，标识清晰			
		8. 下水道无菜渣、堵塞等现象，垃圾按分类要求投放			
	餐厅	1. 餐厅地面每日清扫，地面整洁	发现 1 次/1 项扣 1 分	6 分	
		2. 桌椅摆放整齐，桌面无残渣、水渍			
		3. 餐盘回收处干净整洁、无残渣			
	库房	1. 地面保持清洁	有 1 次/1 项不清洁扣 1 分	8 分	
		2. 所有食物必须上架，禁止随意摆放			
		3. 夏季必须保持通风换气，库房无异味			
		4. 冰箱责任落实到人，外表整洁，生熟区分清楚，冰箱内结霜适中，摆放整齐			
日常管理（8 分）		1. 严禁非食堂人员随意进入厨房及食品库房	发现 1 次扣 2 分	8 分	
		2. 合理使用水电，做到人走灯灭，开水机及时断电，杜绝长流水现象			
		3. 确保菜品供应充足，不发生供应不足导致吃不上饭的现象。	发生一次扣 5 分		
总得分					

附件 2：

食堂满意度调查表

饭菜质量 35 分			服务质量 35 分			卫生状况 30 分		
满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意	满意	基本满意	不满意
35-31 分	30-21 分	20 分及以下	35-31 分	30-21 分	20 分及以下	30-21 分	20-11 分	10 分及以下
得分			得分			得分		
总得分：								
注：打分保留整数								

甲方：
地址：
法定（授权）代表人：
签订地点：
签订日期：2024年4月1日

乙方：
地址：
法定（授权）代表人：
签订地点：
签订日期：2024年4月1日

鉴证方：浙江同诚建设管理有限公司
地址：
经办人：
签订地点：
签订日期：2024年4月1日