

# 采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

（1）本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定。

2. “实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

3. 采购需求中出现的品牌、型号或者生产厂家仅起参考作用，不属于指定品牌、型号或者生产厂家的情形。投标人可参照或者选用其他相当的品牌、型号或者生产厂家替代。

4. 投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件，对招标文件提出的要求和条件作出明确响应，**否则将作无效投标处理**。对于重要技术条款或技术参数应当在投标文件中提供技术支持资料，技术支持资料以招标文件中规定的形式为准，**否则将视为无效技术支持资料**。

5. 投标人必须自行为其投标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

6.本项目为服务采购，无核心产品要求。

7.项目标的所属行业为：餐饮业。

/分标

序号	标的名称	数量及单位	▲技术要求
1	财政大厦办公区供餐点劳务外包服务	1项	<p>一、项目内容</p> <p>南宁市桃源路69号广西财政厅财政大厦办公区供餐点劳务外包服务，包括食堂管理、食材验收保存及加工、设施设备维护维修、餐厅服务以及其他涉及食堂承包的劳务。</p> <p>二、项目简介</p> <p>（一）现有供餐点基础设施情况：总建筑面积约1840平方米，其中厨房284平方米，就餐区1556平方米（一楼为日常用餐区，二楼为接待用餐区），厨房区域按烹饪区、切配区、粗加工区、洗碗区、售卖区等规范配置划分使用区域，用餐区域均配有餐桌椅，可同时容纳450人就餐（含二楼接待用餐区）。供餐点基本能满足正常的用餐和接待需要。</p>

		<p>(二) 设备设施情况：供餐点配备有相应的硬件设施设备（详见财政大厦食堂厨房设备统计表），由采购人与中标人根据实际情况进行协商，规划、装修及添置设备等。如需整改，由中标人提出意见、建议，由采购人根据情况进行整改。中标人须爱护好设施设备，加强厨具、设备、用具的管理，发现问题要及时报修不得拖延，确保所有设施设备保持良好和正常工作。在承包期满或解除、终止合同时，提供的设施设备应完好无损，如有无法正常使用的应进行维修或赔偿设备残值；中标人自备、自购的设施设备应交由采购人使用。</p> <p>(三) 目前每天供餐情况：工作日早餐约300人/天，中餐约450人/天，晚餐约130人/天（日常职工就餐人数，不包含会议及其他接待用餐）。不确定的供餐主要有财政工作会议及其他接待用餐。</p> <p>(四) 员工就餐结算方式：在广西财政智慧后勤微信小程序上订餐、线下自助取餐结算。</p> <p>三、委托外包劳务服务范围及事项</p> <p>服务范围包括财政大厦办公区供餐点食品采购制作及成本核算，提供正常供餐保障和不定期会议、会务等其他接待用餐，室内清洁卫生、室内绿化植物的养护、厨房及餐厅设备的维护，保障正常运转等。具体服务事项如下：</p> <p>(一) 设施设备维护及维修管理。</p> <p>对服务区内设施设备进行日常管理、清洁和维修保养，确保设施设备性能良好，能正常运行和使用。《财政大厦食堂厨房设备统计表》中标明乙方负责维修的设备或中标人购买的设备由中标人负责维修，维修费用由中标人支付。对于其他设施设备，中标人发现问题要及时通知采购人维修。在承包期满或解除、终止合同时，各类设施设备应完好无损，如有无法正常使用的应进行维修或赔偿设备残值；由中标人自备、自购的设备服务期满后交由采购人使用。</p> <p>(二) 供餐服务。</p> <p>1. 服务：负责做好整个职工食堂区域的所有管理和服务工作（包括按不亏不盈的原则做好食材成本核算）。服务方服务内容为：工作日用餐平均人数约900人次/天（不含不定期会议、会务等接待餐，节假日休息）。早餐约300人/天，中餐约450人/天，晚餐约130人/天（日常职工就餐人数不包含其他接待用餐）。</p> <p>2. 菜品标准：</p> <p>(1) 早餐：每天至少8种类（每个种类2个品种）以上，含牛奶类、蛋类、蔬菜类、中式面点类（13种）、西式面点类、粉类、粥类、杂粮类。</p> <p>(2) 中餐：家常菜每天至少10个种类（荤菜6个、半荤素1个、素菜2个、青菜1个）；特色产品每天至少5个种类（炖盅2个，盖饭2个，炒饭1个，小碟菜2个，铁板烧5个）；汤类：1</p>
--	--	---

		<p>个，主食类：2个（米饭、杂粮饭），甜品类：1个；另外每周一至周五固定烹制2桌（约10人）包厢小菜和炖汤，品种根据采购人要求进行定期更换。</p> <p>（3）晚餐：每天至少8个品种以上（其中至少荤菜3个、素菜2个、青菜1个、主食1个、汤1个、牛奶1个）。</p> <p>（4）日常会议、公务等接待餐根据需要具体而定，工作人员加班费用全部由中标人负责。</p> <p>（5）菜品定价需经采购人服务中心审核后才能实施。</p> <p>3. 服务要求：保证膳食出品符合国家食品卫生安全标准，保证出品的质量、份量，每季度变换菜谱，如有临时接待、大型活动、突发情况的用餐，应积极配合提前做好按时用餐的准备工作。工作人员须持健康证上岗，遵守职工食堂管理条例，保证厨房、餐厅的清洁卫生，符合卫生标准。对服务人员进行岗位培训及管理。每年对服务人员进行1次体检，合格者准予上岗。对身体健康达不到标准的人员，中标人应及时调整更换。负责做好餐厅的消防安全，保证工作人员热情服务，食堂环境整洁卫生，确保食品卫生安全。</p> <p>（三）智慧食堂系统信息管理</p> <p>采购人建设有广西财政智慧后勤微信小程序，中标人需负责对小程序中的菜品信息进行更新维护，负责结算台的菜品核销工作。</p> <p>（四）团购食品管理</p> <p>负责对团购食品的销售、清点验收、分发工作。</p> <p>（五）清洁绿化管理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 负责供餐点厨房、餐厅、楼道等部位以及相关设施设备的清洁，每天早中晚各清洁一次，保证室内环境符合卫生标准。</li> <li>2. 垃圾日产日清，每天将垃圾清运至环卫部门指定地点。</li> <li>3. 排水管、下水道等室内外沟渠保持通畅、室内无异味；隔油池与化粪池须定期清掏、确保无积垢、反冒。</li> <li>4. 定期实施消毒和灭“四害”工作。</li> <li>5. 对室内绿植进行养护，确保常绿常新。</li> </ol> <p>（六）接待服务及有关活动用餐</p> <p>负责在服务区域进行接待用餐的布置服务，过后及时清洁，做好相关设备使用和日常维护工作。</p> <p>（七）低值易耗品购置</p> <p>负责提供洗洁精、手套、围裙、一次性餐具、打包袋、一次性湿巾、餐巾纸、牙签等低值易耗品，负责补充损耗的餐具。</p> <p>四、供餐点服务人员配置要求</p> <p>管理员1人、大厨1人、中厨3人、面点师傅1人、面点师助理2人、切配工3人、服务员18人，共计29人。所配置工作人员应按相应规定持有健康证，要求品行端正，无违法记录，具有职业素质。根据《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督</p>
--	--	---

		<p>管理规定》，应配置食品安全总监、食品安全员等相应人员。管理员要求年龄45岁以下，具备大专或以上学历，思想品德好，政治觉悟高，五官端正，投标文件中须提供人员身份证复印件、健康证、学历证等相关证书或证明资料复印件）</p> <p>五、服务质量及卫生标准</p> <p>（一）中标人按国家食堂和饮食行业的有关规定，按照餐饮企业ISO22000食品安全管理体系和五常法（或7S）的管理标准进行管理。所出品销售的食品质量符合国家卫生安全标准。</p> <p>（二）严格遵照相关食品安全法律法规等要求规范操作，杜绝食品安全事故；严禁违规使用燃料，确保安全用电，杜绝火灾事故；积极做好供餐点日常卫生保洁工作，有效的做好防“四害”工作，确保供餐点环境卫生。因中标人管理不善造成人员食物中毒或火灾等安全事故，或受到工商管理部门或卫生防疫部门处罚，由中标人承担一切责任。</p> <p>（三）所售食品要份量足够，做到每一餐足量（每份饭菜数量足量、满足用餐总人数的需求）、优质（质量保证）、味美（色香味俱全）、品种多样化（每天列出供应品种和一周菜谱，每个月要有新菜品出品）、食材新鲜（新鲜食材当天采购，不售卖隔夜菜）、保温保质。</p> <p>（四）供餐点由中标人按盈亏持平的原则进行经营。合同期满如有亏损，由中标人补亏，如有盈利，则留作下一年度补亏基金。中标人应每天通过电子屏公布前一天主要食材品种进价、数量、来源等收支经营情况。</p> <p>六、其他要求</p> <p>建立节能、节约方面的工作制度，中标人要教育员工做好节能工作，不能浪费水、电、燃气等能源；在工作过程中，须爱护设施设备，对食材及餐厨用品要合理安排、节约使用、杜绝浪费。</p> <p>七、考核办法</p> <p>由采购人派出专人对中标人的服务质量和标准进行考核，考核办法详见《财政大厦办公区供餐点承包方考核办法》（附件）。</p>
<b>一、▲商务要求</b>		
合同签订时间	自中标通知书发出之日起 25 日内。	
服务时间及服务地点	<p>1. 服务时间：自签订合同之日起 3 年（具体以签订合同时间为准）</p> <p>2. 服务地点：南宁市桃源路 69 号广西财政厅财政大厦办公区附楼供餐点</p>	
投标报价	投标人需针对三年服务期限的承包服务费用进行报价（报价包含但不限于员工工资、各项保险、培训费、体检费、服装费、劳保	

	费、税费、管理费、餐厨垃圾处理、设备维保、易耗品购买等一切服务成本费用的总和， <b>不含食材采购费用</b> ）。
付款方式	采购人每月付一次款，付款金额为合同每年价的十二分之一。采购人每月初出具双方确认的对中标人上月的服务检查结果，从总额中扣除中标人违约责任的扣款，并在收到中标人开具的合法有效发票后十个工作日内，以转账方式支付上月服务费用。
验收标准	<p>1.采购人按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采（2015）22号]规定组织对中标人履约的验收。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。</p> <p>2.严格按照采购合同开展履约验收。未进行相应约定的，应当符合国家强制性规定、政策要求、安全标准、行业或企业有关标准等。采购人成立验收小组，按照采购合同的约定对中标人履约情况进行验收，验收时，按照采购合同的约定对每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认，出具验收报告并经验收小组全体成员签字。采购人根据验收报告形成验收意见并经采购人与中标人签字盖章生效。履约验收的各项资料应当存档备查。</p> <p>3.采购合同的履行、违约责任和解决争议的方式等适用《中华人民共和国民法典》，并按照《合同书》约定执行。</p> <p>4.其他未尽事宜应严格按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采（2015）22号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库（2016）205号]规定执行。</p> <p>5.验收产生的费用由中标人负责。</p>
<b>二、与实现项目目标相关的其他要求</b>	
<b>（一）投标人的履约能力要求</b>	
质量管理、企业信用要求	详见《第四章评标办法及评分标准》。
能力或者业绩要求	详见《第四章评标办法及评分标准》。
<b>（二）进口产品说明</b>	

进口产品说明	服务项目无进口产品相关要求
<b>三、采购人对项目的其他要求和说明</b>	
现场考察	<p>投标人可到采购人现场进行现场考察，充分了解项目情况。</p> <p>考察交通工具、费用、人身安全等由各投标人自行承担。</p> <p>投标人代理人持针对本项目出具的法定代表人授权委托书或单位介绍信原件、代理人身份证原件前往。</p> <p>各投标人应于考察前一个工作日提前联系，过后不再安排。</p> <p>考察时间：2025 年 12 月 16 日上午 9:00-9:20 集中，9:20 后由采购人统一安排进行考察；</p> <p>集中地点：广西壮族自治区财政厅大门口（南宁市青秀区桃源路 69 号）</p> <p>联系人：林书弘 ， 联系电话：0771-5331727</p>
资料要求	<p>投标人可根据评分标准在投标文件中提供服务实施方案、人员管理方案及用工承诺方案、规章制度、管理措施、突发事件应急预案、业绩、认证、拟投入人员能力证明。</p>

附件 1

财政大厦食堂厨房设备统计表

	资产名称	规格型号	数量	单位	维修责任
洗碗区	洗碗机	商用自动洗碗机	1	台	甲方
	洗筷机	自动筷子机	1	台	甲方
	万和热水器	电热水器	1	台	甲方
	独立中央空调	挂式	2	台	甲方
	吊扇	挂式	2	台	乙方
	商用电开水器	ZK-9K	1	个	乙方
	百德电压力锅	/	1	台	乙方
	光波高温热风循环消毒柜	双开门式	2	台	甲方
	洗碗池	不锈钢	3	台	乙方
洗菜区	吊扇	挂式	5	台	乙方
	洗菜池	/	6	个	乙方
	切菜台	不锈钢双层	3	张	乙方
	货架	不锈钢三层货架	3	个	乙方
	厨房用具组合消毒柜	ZTP-M1	1	台	乙方
	餐车	/	14	辆	乙方
	裕飞永强绞肉机	/	1	台	乙方
	鼎美冰柜	BRF6 六开门	2	台	乙方
炒菜区	净水器	/	1	个	甲方
	双炉灶头	/	2	个	乙方
	单炉灶头	/	1	个	乙方
	鼎美冰柜	BRF6 六开门	1	个	乙方
	星星冰柜	SG1.0L2F 六开门	1	个	乙方
	矮冰柜	/	1	个	乙方

	矮仔炉	双炉头	1	个	乙方
	海鲜蒸柜	/	1	个	甲方
	打荷台	不锈钢双层	4	个	乙方
	打荷架	不锈钢双层	1	个	乙方
	煲仔炉	四炉头	1	个	乙方
	洗手池	不锈钢	1	个	乙方
	蒸饭柜（工程款）	DC-C	1	个	乙方
	蒸包柜	MC-	1	个	乙方
	蒸汤柜	MC-	1	个	乙方
	电磁炉	美的 G21-2160	1	个	乙方
	货架	不锈钢三层	2	个	乙方
面包房	电热发酵箱	FJ-24	1	台	乙方
	豆浆机	ET-YL10A	1	台	乙方
	煎饼机	/		台	乙方
	烤箱	DFL-36	1	个	乙方
	电动和面机	YJ-25	1	个	乙方
	压面机	MT25	1	个	乙方
	搅拌机	B30	1	个	乙方
	电炸炉	/	2	个	乙方
	货架	不锈钢三层	1	个	乙方
	面包货架	/	2	个	乙方
	储物柜	/	1	个	乙方
	面粉储存柜	两箱式	1	个	乙方
打餐区	格林斯达星星冰柜	双开门式	1	台	乙方
	移动补餐车	不锈钢	1	台	乙方
	烫粉炉	六孔	2	组	乙方



	光波高温热风循环消毒柜	双开门式	9	个	乙方
	包子保温箱	三层	4	组	乙方
	工频炉（汤水锅）	螺蛳粉烫锅	1	个	乙方
	电话机	固定电话机	1	台	乙方
大堂	菜品窗口展示平板	平板电脑	36	台	甲方
	加热板	/	24	块	甲方
	结算台	商用结算收银台	2	台	甲方
	收银平板	移动平板电脑	2	台	甲方
	电视机	悬挂电视机	4	台	甲方
	打包柜	柜立式	1	个	甲方
铁板烧区	台式电饼铛	YLBD-20	1	个	乙方
	烤香肠机	HX-7A	1	个	乙方
	微波炉	格兰仕 G70F23N1P-G5(S0)	1	个	乙方
	油烟净化器	BS216Q-10000	1	个	乙方
	排烟罩	JYP2-132S-4	1	个	乙方
	打荷台	不锈钢双层	1	个	乙方
	矮冰柜	双开门式	1	个	乙方
	铁板烧	电热铁板烧	1	个	乙方
办公室	货架	不锈钢三层货架	5	个	乙方
	格力空调	挂壁式	1	台	甲方
	电话机	固定电话机	1	台	乙方
	除湿机	格力	1	台	乙方
仓库	货架	不锈钢三层货架	4	个	乙方
	除湿机	格力	1	台	乙方
	吊扇	挂式	1	个	乙方



## 附件 2

### 财政大厦办公区供餐点承包方考核办法

一、为提高供餐点的服务质量，加强供餐食品卫生的管理工作，全面、有效监督承包方的工作质量，使干部职工吃上放心餐、可口餐，特制定本考核办法。本考核办法适用于供餐点对承包方的考核工作。

二、供餐点的考核人员为广西壮族自治区机关服务中心经营科供餐点管理人员，负责对供餐点承包方的日常工作检查和不定期检查考核。

三、检查考核方式采取日常检查和不定期检查，按检查考核项目内容及合同约定的相关条款进行检查。

四、考核方式：由承包方每天进行自查并有自查记录，服务中心每月随机安排人员，按照《财政大厦办公区供餐点承包方考核表》（详见附表）至少组织 1 次不打招呼的检查考核，考核结果以 100 分制计算。

#### 五、检查考核处理方式

1. 当月考核中存在的问题，乙方必须立即整改。若存在的问题在一个月内出现两次，双倍扣分。

2. 每月考核综合得分 95 分（含）以上为良好，足额划拨应付承包服务费；90（含）—95 分（不含）为合格，应付承包服务费扣除所扣分数×100 元；90 分（不含）以下为不合格，扣除应付承包服务费的 2%，并予以第一次警告；连续两个月低于 90 分（不含）的扣除应付承包服务费的 3%，并予以第二次警告；连续三个月低于 90 分（不含）的扣除应付承包服务费的 5%，并且甲方有权终止承包服务合同、清退乙方。

3. 承包方必须根据合同按岗位配齐服务人员。如出现服务人员离职应 3 日内增补人员，如不能及时增补出现缺勤，在当月支付承包服务费时，按缺岗人员的缺勤天数×日平均劳务费金额=应扣金额进行抵扣。

六、本考核办法作为供餐劳务承包合同附件，与承包合同具有同等法律效力。

附表

财政大厦办公区供餐点承包方考核表

考核内容		工作标准	扣分标准	扣分	扣分原因
人员仪容及卫生	服务人员仪容	按规定着装上岗，工作服干净整洁，服务员要佩戴工牌上岗。	发现一处不符合扣 0.5 分		
	个人卫生	厨师、服务员洗手后才能上岗操作；上班期间不得化妆；个人卫生符合相关要求。	发现一处不符合扣 0.5 分		
	卫生用品使用	在分发饭菜时戴工作帽、使用一次性口罩、手套	发现一处不符合扣 0.5 分		
厨房设施设备	漏水槽、水池	无杂物、无油垢、无异味、水流畅通	发现一处不符合扣 0.5 分		
	菜墩、砧板、刀具、不锈钢桌子、柜子、货架、工作台、器皿	干净、无污、无油、无锈、无霉迹、不得落地存放、台面干净整洁、外表光亮，干爽、无油腻、柜内无杂物、货物分类摆放整齐	发现一处不符合扣 0.1 分		
	消毒柜	无尘土，紫外线灯管能有效使用	发现一处不符合扣 0.5 分		
	配菜柜、菜框	料罐干净、整齐，用料新鲜卫生，菜台利落无油垢、无血迹、无水迹、无私人物品	发现一处不符合扣 0.1 分		
	锅	干净，没糊点，锅沿没黑灰	发现一处不符合扣 0.5 分		
	灶台	灶台干净无油垢、熄火时无黑烟	发现一处不符合扣 0.5 分		
	调料类	操作台清洁干净无杂物，调料之间无混杂，调料罐光亮，干湿分区。	发现一处不符合扣 0.5 分		
	冷藏	整齐、清洁，机器运转正	发现一处不符合扣 0.1 分		

	库、冰箱	常，风叶片干净无污染 物，生熟分开、荤素原料 分开、水产品 and 禽类肉类 原料分类放，层次分明， 密封皮条无油腻、无血水 异味，不得随意堆放、冰 箱内无私人物品	分		
	蒸箱	箱内干净、无杂物、无污 迹、开关阀门使用有效， 不漏气	发现一处不符合扣 0.5 分		
	油 烟 罩	烟罩内外光亮，罩内灯光 明亮，无油迹	发现一处不符合扣 0.5 分		
	菜托	干净光亮，消毒后才能使 用	发现一处不符合扣 0.5 分		
	所 有 面 食 加 工 机 器、 果 汁 机	机器内不留残余物，无杂 物、无发霉变质物，外表 干净，无油、无其他脏东 西	发现一处不符合扣 0.1 分		
	烘 烤 炉	干净、无杂物、无污迹、 开关阀门等各功能使用 正常	发现一处不符合扣 0.5 分		
配餐区	发 饭 台、售 饭 台	表面干净无油渍、无水 渍、无杂物堆放、桌面光 亮	发现一处不符合扣 0.5 分		
	保 温 车	每餐餐后更换保温水，无 油迹、无杂质	发现一处不符合扣 0.5 分		
食材加工	肉 类 加工	洗、刮后才能加工猪肉类、 禽肉类，无变质	发现一处不符合扣 0.5 分		
	鱼 肉 类 加 工	必须使用清水清洗海鲜肉 类，无变质	发现一处不符合扣 0.5 分		
	蔬 菜 加工	按照一冲、二浸、三洗加工 蔬菜，无变质	发现一处不符合扣 0.5 分		
	食 材 留样	需按食品留样要求参与对 每餐食物进行留样。	不按留样要求进行留样 和销毁，每次扣 0.5 分。		
		禁止私自烹煮食物	除补偿食物金额外，每人 每次扣 1 分。		
餐具储存	餐 具 回 收	表面干净无油渍、水渍、无 杂物堆放	发现一处不符合扣 0.5 分		
	清 洗 池	无油渍、无异味、下水管道 通畅	发现一处不符合扣 0.5 分		

	工 作 台	表面干净无油渍、水渍、无 杂物堆放	发现一处不符合扣 0.5 分		
	备 用 餐具	无油腻、污渍、水渍	发现一处不符合扣 0.5 分		
用 餐 区	准 备 工作	桌椅物品摆放整齐	发现一处不符合扣 0.5 分		
		桌上调料新鲜,装瓶符合规 定要求	发现一处不符合扣 0.5 分		
		餐具、用品准备充足	发现一处不符合扣 0.5 分		
	服 务 情况	服务员按服务程序和标准 进行服务	发现一处不符合扣 0.5 分		
		能够正确使用礼貌用语	发现一处不符合扣 0.5 分		
		碗筷不足应及时补充	发现一处不符合扣 0.5 分		
		及时清理桌面垃圾, 汤迹	发现一处不符合扣 0.5 分		
		正确处理职工投诉及突发 事件	发现一处不符合扣 0.5 分		
	清 扫 工作	查看桌、椅和地面有无客人 遗留物品	发现一处不符合扣 0.5 分		
		按标准程序清扫桌面、地面 及周围的环境卫生	发现一处不符合扣 0.5 分		
		及时清理工作桌,所剩食品 应按要求存放。补充必备物 品	发现一处不符合扣 0.5 分		
		做好交接班记录,交接事宜 落实到人	发现一处不符合扣 0.5 分		
		天面光亮清洁无积尘、蜘蛛 网; 地面光亮、无油污和杂 物、无烟头、保持地面干净 无水; 洗手台台面光亮、无 油污和杂物。	发现一处不符合扣 0.1 分		
包 厢	开 餐 准备	包厢环境符合日常卫生标 准	发现一处不符合扣 0.5 分		
		桌椅、柜子、电视应清洁, 摆放符合标准	发现一处不符合扣 0.5 分		
		开餐用具、用品按标准摆放	发现一处不符合扣 0.5 分		
		灯光照明正常,空调温度符 合要求	发现一处不符合扣 0.5 分		
		包厢通风无异味	发现一处不符合扣 0.5 分		
	服 务 情况	能正确使用礼貌用语	发现一处不符合扣 0.5 分		
		递送物品使用托盘	发现一处不符合扣 0.5 分		
		客人招呼时,能迅速到达餐 桌	发现一处不符合扣 0.5 分		
		及时撤换餐具	发现一处不符合扣 0.5 分		

		及时清理桌面垃圾、碗碟	发现一处不符合扣 0.5 分		
	清 扫 工作	查看桌、椅和地面有无客人遗留物品,收到遗留物要上报并登记。	发现一处不符合扣 0.5 分		
		在客人走后按标准程序收桌、重新布桌	发现一处不符合扣 0.5 分		
		及时清理工作桌,补充必备物品	发现一处不符合扣 0.5 分		
		工作结束后关闭电源开关	发现一处不符合扣 0.5 分		
服 务 质 量	安 全 管 理	在服务区内未发生安全责任事故。	在服务区内发生安全责任事故,除承担一切责任外,每次扣 3 分。		
		对员工进从严管理,不发生偷盗财物事件	发生承包方人员偷盗财物时,移交广西财政厅机关服务中心按有关规定处理,按每人每次扣承包方 2 分,承包方须立即对相关人员进行辞退。		
		需指定专人在每天下班前,对厨房设备按安全要求进行检查并进行记录	如未进行检查,第一次发现进行警告处理,第二次发现每次扣 0.5 分。如检查时发现设备出现安全隐患隐瞒不报,每次扣 1 分,发现门窗不关好,每次扣 0.5 分。发现长明灯、长流水、空调不关等现象,每次扣 0.5 分。		
		没有投诉事件	有用餐者投诉饭菜有异味、食品不熟等质量问题,经用餐者提出、食堂管理员和承包方确定属实的,每次扣 1 分		
		保证正常开餐	由于承包方配备人员不足、食材准备不充分、设施设备损坏等情况造成用餐者就餐时拥挤排长队造成候餐时间超过 15 分钟甚至不能正常就餐的,每次视情况扣 2—5 分。		



# 中小企业划型标准规定

工信部联企业〔2011〕300号

一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》(国发〔2009〕36号),制定本规定。

二、中小企业划分为中型、小型、微型三种类型,具体标准根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标,结合行业特点制定。

三、本规定适用的行业包括:农、林、牧、渔业,工业(包括采矿业,制造业,电力、热力、燃气及水生产和供应业),建筑业,批发业,零售业,交通运输业(不含铁路运输业),仓储业,邮政业,住宿业,餐饮业,信息传输业(包括电信、互联网和相关服务),软件和信息技术服务业,房地产开发经营,物业管理,租赁和商务服务业,其他未列明行业(包括科学研究和技术服务业,水利、环境和公共设施管理业,居民服务、修理和其他服务业,社会工作,文化、体育和娱乐业等)。

四、各行业划型标准为:

(一)农、林、牧、渔业。营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中,营业收入500万元及以上的为中型企业,营业收入50万元及以上的为小型企业,营业收入50万元以下的为微型企业。

(二)工业。从业人员1000人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中,从业人员300人及以上,且营业收入2000万元及以上的为中型企业;从业人员20人及以上,且营业收入300万元及以上的为小型企业;从业人员20人以下或营业收入300万元以下的为微型企业。

(三)建筑业。营业收入80000万元以下或资产总额80000万元以下的为中小微型企业。其中,营业收入6000万元及以上,且资产总额5000万元及以上的为中型企业;营业收入300万元及以上,且资产总额300万元及以上的为小型企业;营业收入300万元以下或资产总额300万元以下的为微型企业。

(四)批发业。从业人员200人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中,从业人员20人及以上,且营业收入5000万元及以上的为中型企业;从业人员5人及以上,且营业收入1000万元及以上的为小型企业;从业人员5人以下或营业收入1000万元以下的为微型企业。

(五)零售业。从业人员300人以下或营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中,从业人员50人及以上,且营业收入500万元及以上的为中型企业;从业人员10人及以上,且营业收入100万元及以上的为小型企业;从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

(六)交通运输业。从业人员1000人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中,从业人员300人及以上,且营业收入3000万元及以上的

为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

（七）仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十二）软件和信息技术服务业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元

以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

（十六）其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

五、企业类型的划分以统计部门的统计数据为依据。

六、本规定适用于在中华人民共和国境内依法设立的各类所有制和各种组织形式的企业。个体工商户和本规定以外的行业，参照本规定进行划型。

七、本规定的中型企业标准上限即为大型企业标准的下限，国家统计部门据此制定大中小微型企业的统计分类。国务院有关部门据此进行相关数据分析，不得制定与本规定不一致的企业划型标准。

八、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门根据《国民经济行业分类》修订情况和企业发展变化情况适时修订。

九、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门负责解释。

十、本规定自发布之日起执行，原国家经贸委、原国家计委、财政部和国家统计局 2003 年颁布的《中小企业标准暂行规定》同时废止。