

一、服务需求偏离表

服务需求偏离表

项目名称： 食堂运营服务项目

项目编号： GXZC2025-C3-002244-GXKL

所竞分标（如有则填写，无分标时填写“无”或者留空）： 无

项号	标的名称	竞争性磋商文件采购需求中的技术要求	响应文件响应的技术要求	偏离说明
1	食堂运营服务项目	<p>一、项目概况</p> <p>本项目主要为广西壮族自治区生殖医院食堂提供日常运营管理服务，采取劳务托管方式，采购人提供场地、设备设施、装修装潢等，并负责对成交供应商的监督管理。服务地点在南宁市青秀区龙源路3号医技综合保障楼二楼，面积约为438平方米，建有员工就餐区、患者就餐区、包厢、后厨操作区、物资储备区，早餐就餐人数约200人，中餐就餐人数约250人，晚餐就餐人数约40人。</p>	<p>我们公司响应的：</p> <p>一、项目概况</p> <p>本项目主要为广西壮族自治区生殖医院食堂提供日常运营管理服务，采取劳务托管方式，采购人提供场地、设备设施、装修装潢等，并负责对我们公司的监督管理。服务地点在南宁市青秀区龙源路3号医技综合保障楼二楼，面积约为438平方米，建有员工就餐区、患者就餐区、包厢、后厨操作区、物资储备区，早餐就餐人数约200人，中餐就餐人数约250人，晚餐就餐人数约40人。</p>	无偏离
2	食堂运营服务项目	<p>二、采购项目预算及服务期限：</p> <p>本项目服务费用预算金额为206万元，最高限价为195.84万元(其中包括管理服务费和绩效考核金，绩效考核金合计为人民币壹拾万元整(伍万元/年)，绩效考核金为不可竞争费用，采购人每季度根据《食堂运营管理工作考核细则》对成交供应商进行考核，根据考核结果进行支付)，服务期限为2年。</p>	<p>我们公司响应的：</p> <p>二、采购项目预算及服务期限：</p> <p>本项目服务费用预算金额为206万元，最高限价为195.84万元(其中包括管理服务费和绩效考核金，绩效考核金合计为人民币壹拾万元整(伍万元/年)，绩效考核金为不可竞争费用，采购人每季度根据《食堂运营管理工作考核细则》对我们公司进行考核，根据考核结果进行支付)，服务期限为2年。</p>	无偏离

3	食堂运营服务项目	三、技术要求				我们公司响应的：				无偏离
		1. 岗位设置及人数				三、技术要求				
		1. 岗位设置及人数				1. 岗位设置及人数				
		岗位	人数	备注	资质及相关要求	岗位	人数	备注	资质及相关要求	
		主厨	1 人	协助项目经理做好食堂管理工作，主要做好出品、后厨人员、设备的管理，研发新菜品，提前安排下周菜谱，把控原材料成本，原料验收监督以及成本控制等工作。	55 岁以下(含 55 岁) 1. 须具备四级及以上中式烹饪师职业资格证书（职业技能等级证书），持有食品安全知识培训合格证、健康证； 2. 在酒店或食堂任职满三年以上管理工作经验； 3. 熟悉员工餐、接待餐、月子餐及中医药膳制作流程，成本控制能力强，有良好沟通协调能力。 4. 具有开发创新菜品的能力。	主厨	1 人	协助项目经理做好食堂管理工作，主要做好出品、后厨人员、设备的管理，研发新菜品，提前安排下周菜谱，把控原材料成本，原料验收监督以及成本控制等工作。	55 岁以下(含 55 岁) 1. 须具备四级及以上中式烹饪师职业资格证书（职业技能等级证书），持有食品安全知识培训合格证、健康证； 2. 在酒店或食堂任职满三年以上管理工作经验； 3. 熟悉员工餐、接待餐、月子餐及中医药膳制作流程，成本控制能力强，有良好沟通协调能力。 4. 具有开发创新菜品的能力。	
		经理	1 人	负责食堂的全面管理工作，总体协调、服务及联络。作为食堂第一安全责任人，管理出品质量和食品卫生安全、消防安全，负责出入库管理，做到台账清晰，与院方对接好各项财务数据。把控成本、人员培训、投诉处理等工作。	45 岁以下(含 45 岁) 1. 要求高中以上文化程度； 2. 要求三年以上食堂或餐饮酒店管理经验； 3. 要求熟练掌握办公软件，具备较强的语言及文字表达能力，具有良好的后勤人员统筹管理能力； 4. 熟悉食品安全相关细则，具备食堂管控能力、智能化管理、菜单设计、成本控制、厨房设备知识； 5. 熟悉食堂工作流程，能有效地开展培训； 6. 持有食品安全管理员证、健康证。	经理	1 人	负责食堂的全面管理工作，总体协调、服务及联络。作为食堂第一安全责任人，管理出品质量和食品卫生安全、消防安全，负责出入库管理，做到台账清晰，与院方对接好各项财务数据。把控成本、人员培训、投诉处	45 岁以下(含 45 岁) 1. 要求高中以上文化程度； 2. 要求三年以上食堂或餐饮酒店管理经验； 3. 要求熟练掌握办公软件，具备较强的语言及文字表达能力，具有良好的后勤人员统筹管理能力； 4. 熟悉食品安全相关细则，具备食堂管控能力、智能化管理、菜单设计、成本控制、厨房设备知识； 5. 熟悉食堂工作流程，能有效地开展培训；	

				证。			理等工作。	6. 持有食品安全管理员证、健康证。			
		炒锅	2 人	主要协助主厨 做好餐品及接待餐 出品	55 岁以下(含 55 岁) 1. 要求具备五级中式烹饪师以上 职业资格证书（职业技能等级证书），持 有健康证； 2. 具有在食堂二年以上工作经验； 3. 熟悉食品安全相关细则，掌握烹 饪知识、厨房设备知识和烹饪技术； 4、熟悉各种米粉及其他早点的烹 饪方法。		炒锅	2 人	主要协助主厨 做好餐品及接待餐 出品	55 岁以下(含 55 岁) 1. 要求具备五级中式烹饪师以上职 业资格证（职业技能等级证书），持有 健康证； 2. 具有在食堂二年以上工作经验； 3. 熟悉食品安全相关细则，掌握烹 饪知识、厨房设备知识和烹饪技术； 4、熟悉各种米粉及其他早点的烹饪 方法。	
		白案 主管	1 人	主要负责面点 及早中餐面粉类餐 品出品	55 岁以下(含 55 岁) 1. 要求持有健康证； 2. 具有在食堂或者酒店二年以上 工作经验； 3. 能够独立烹制多款中西式面点， 并对烘焙专业知识有全面的了解； 4. 熟悉各种米粉及其他早点的烹 饪方法； 5. 具有开发创新菜品的能力。		白案 主管	1 人	主要负责面点 及早中餐面粉类餐 品出品	55 岁以下(含 55 岁) 1. 要求持有健康证； 2. 具有在食堂或者酒店二年以上工 作经验； 3. 能够独立烹制多款中西式面点， 并对烘焙专业知识有全面的了解； 4. 熟悉各种米粉及其他早点的烹饪 方法； 5. 具有开发创新菜品的能力。	
		白案 小工	1 人	主要负责协助 白案主管进行早餐、 面点制作工作	50 岁以下(含 50 岁)熟悉中西式面 点全套工艺流程，配合出品，持有健康 证。		白案 小工	1 人	主要负责协助 白案主管进行早 餐、面点制作工作	50 岁以下(含 50 岁)熟悉中西式面 点全套工艺流程，配合出品，持有健康 证。	
		切配	3 人	主要负责切配、 菜部上杂等各项工	50 岁以下(含 50 岁) 1. 具有食材原料的粗加工、清洗经		切配	3 人	主要负责切 配、菜部上杂等各	50 岁以下(含 50 岁) 1. 具有食材原料的粗加工、清洗经	

无偏离

				作	验; 2. 熟悉食品安全相关细则; 3. 身体健康, 持有健康证。				项工作	验; 2. 熟悉食品安全相关细则; 3. 身体健康, 持有健康证。			
		服务员	5 人	主要负责收银、分餐、奶茶制售、包厢接待、洗菜、洗碗、桌面清洁等	服务员 1(3 人): 50 岁以下(含 50 岁) 1. 身体健康、持有健康证; 2. 外形端庄, 具备良好的沟通能力和服务意识; 服务员 2(1 人): 45 岁以下(含 45 岁) 如有会议接待餐时要有 1 名服务员专职服务会议接待餐包厢。要求女性, 具有餐饮服务一年以上经验, 熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范, 身高 1.58 米以上, 五官端正, 气质佳, 反应敏捷。持有健康证。 服务员 3(1 人): 45 岁以下(含 45 岁) 1. 熟悉药食同源原料、药膳及奶茶制作工艺, 具有相关工作经验, 熟悉食品安全相关细则。 2. 性格开朗, 吃苦耐劳, 服从管理, 有责任心。 3. 具有良好的沟通能力和服务意识, 能清晰传达产品理念, 为顾客提供专业的消费指导和售后反馈。			服务员	5 人	主要负责收银、分餐、奶茶制售、包厢接待、洗菜、洗碗、桌面清洁等	服务员 1(3 人): 50 岁以下(含 50 岁) 1. 身体健康、持有健康证; 2. 外形端庄, 具备良好的沟通能力和服务意识; 服务员 2(1 人): 45 岁以下(含 45 岁) 如有会议接待餐时要有 1 名服务员专职服务会议接待餐包厢。要求女性, 具有餐饮服务一年以上经验, 熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范, 身高 1.58 米以上, 五官端正, 气质佳, 反应敏捷。持有健康证。 服务员 3(1 人): 45 岁以下(含 45 岁) 1. 熟悉药食同源原料、药膳及奶茶制作工艺, 具有相关工作经验, 熟悉食品安全相关细则。 2. 性格开朗, 吃苦耐劳, 服从管理, 有责任心。 3. 具有良好的沟通能力和服务意识, 能清晰传达产品理念, 为顾客提供专业的消费指导和售后反馈。		无偏离

			4、身体健康，持有健康证。
勤杂工	3人	主要负责厨房环境卫生、场所布置、清洁等	55岁以下 身体健康、持有健康证，能吃苦耐劳。
合计	17人		
2. 伙食标准			
序号	餐饮种类	基本标准及要求	
1	早餐	主食 10-15 种:蒸制品 4 种、烙饼类制品 2 种、汤粉面 2 种、粥 2 种，豆浆等	
2	午餐	热菜 10-20 种（全荤 6 种、半荤 6 种、素菜 4 种）、例汤，大米、粥、粉面、水果、甜品均有	
3	晚餐	热菜 6 种以上（全荤 2 种、半荤 2 种、素菜 2 种）例汤，大米、粥、粉面均有	
4	熟食烧卤	每周提供 1 次(周五)，每次售卖 2 个品种以上（例如：烤鸭、凉拌鸡爪、叉烧、鸭脚煲、蜜汁排骨、白切类等）	
5	菜谱要求	主厨提前拟定每周菜谱，由食堂管理员审核并公示，通过后按照制定的菜谱执行，可根据季节时令食材进行调整更新	
3. 服务内容			

			4、身体健康，持有健康证。
勤杂工	3人	主要负责厨房环境卫生、场所布置、清洁等	55岁以下 身体健康、持有健康证，能吃苦耐劳。
合计	17人		
2. 伙食标准			
序号	餐饮种类	基本标准及要求	
1	早餐	主食 10-15 种:蒸制品 4 种、烙饼类制品 2 种、汤粉面 2 种、粥 2 种，豆浆等	
2	午餐	热菜 10-20 种（全荤 6 种、半荤 6 种、素菜 4 种）、例汤，大米、粥、粉面、水果、甜品均有	
3	晚餐	热菜 6 种以上（全荤 2 种、半荤 2 种、素菜 2 种）例汤，大米、粥、粉面均有	
4	熟食烧卤	每周提供 1 次(周五)，每次售卖 2 个品种以上（例如：烤鸭、凉拌鸡爪、叉烧、鸭脚煲、蜜汁排骨、白切类等）	
5	菜谱要求	主厨提前拟定每周菜谱，由食堂管理员审核并公示，通过后按照制定的菜谱执行，可根据季节时令食材进行调整更新	
3. 服务内容			

无偏离

	<p>(1)食堂服务人员的管理与培训，负责对食堂员工进行管理，定期组织管理培训和岗位培训，包含安全消防知识、烹饪操作技术、服务规范、接待礼仪等。</p> <p>(2)日常餐品制作与服务，保证餐品按时、按量、按质供应，确保所有餐品符合食品卫生相关要求。</p> <p>(3)日常设备厨具维护，对用水、用电、用气情况进行实时监督，确保生产安全及节能环保。负责食堂节能减排和反食品浪费工作。</p> <p>(4)合理配餐和科学安排菜品，定期进行更新并根据员工和患者建议与意见及时进行调整。</p> <p>(5)建立健全食堂各项管理制度和操作规程，食堂运营成本控制，协助医院完成食堂其它工作。</p> <p>(6)协助采购人做好食堂财务相关工作，包括编制财务报表、对账等，负责成本核算和管控，编制月度、年度经营状况分析报告。</p> <p>(7)协助采购人做好日常食材采购工作，负责食品及物料的接收、清理、分类和出入库等管理。</p> <p>(8)每月创新 1-2 个菜谱，开发地方特色食材菜品。</p> <p>4. 出品模式</p> <p>(1)窗口零点自选。食堂每餐至少有 10-20 个的品种，不同的出品，并且每天更新 80%以上，每周更新菜单。</p> <p>(2)配送。由配送员将餐食打包送到科室、病床边。</p> <p>(3)营养餐、中医药膳及月子餐等。针对特殊人群需要配备营养餐，如：高血压人员、孕妇、产妇、儿童和手术病人等。</p> <p>(4)小程序点餐。职工、病友及家属均可在小程序线上预定，配送到科室和病床边。</p> <p>(5)移动餐车。根据医院、职工、病友需求，移动餐车下科室或者在指定地点进行售卖。</p>	<p>(1)食堂服务人员的管理与培训，负责对食堂员工进行管理，定期组织管理培训和岗位培训，包含安全消防知识、烹饪操作技术、服务规范、接待礼仪等。</p> <p>(2)日常餐品制作与服务，保证餐品按时、按量、按质供应，确保所有餐品符合食品卫生相关要求。</p> <p>(3)日常设备厨具维护，对用水、用电、用气情况进行实时监督，确保生产安全及节能环保。负责食堂节能减排和反食品浪费工作。</p> <p>(4)合理配餐和科学安排菜品，定期进行更新并根据员工和患者建议与意见及时进行调整。</p> <p>(5)建立健全食堂各项管理制度和操作规程，食堂运营成本控制，协助医院完成食堂其它工作。</p> <p>(6)协助采购人做好食堂财务相关工作，包括编制财务报表、对账等，负责成本核算和管控，编制月度、年度经营状况分析报告。</p> <p>(7)协助采购人做好日常食材采购工作，负责食品及物料的接收、清理、分类和出入库等管理。</p> <p>(8)每月创新 1-2 个菜谱，开发地方特色食材菜品。</p> <p>4. 出品模式</p> <p>(1)窗口零点自选。食堂每餐至少有 10-20 个的品种，不同的出品，并且每天更新 80%以上，每周更新菜单。</p> <p>(2)配送。由配送员将餐食打包送到科室、病床边。</p> <p>(3)营养餐、中医药膳及月子餐等。针对特殊人群需要配备营养餐，如：高血压人员、孕妇、产妇、儿童和手术病人等。</p> <p>(4)小程序点餐。职工、病友及家属均可在小程序线上预定，配送到科室和病床边。</p> <p>(5)移动餐车。根据医院、职工、病友需求，移动餐车下科室或者在指定地点进行售卖。</p>	无偏离
--	--	--	-----

	<p>(6)接待餐。根据医院需求，提供临时公务接待和会议用餐的供餐及服务。</p> <p>5. 管理标准</p> <p>(1) 供应商及其派出的服务人员应遵守采购人员食堂各项管理制度。</p> <p>(2) 保证膳食出口符合国家食品卫生安全标准，保证按时、按质、按量出品，定期变换菜谱。</p> <p>(3) 向采购方提供优质的供餐及包厢接待服务。</p> <p>(4) 严格执行国家各项食品卫生安全及单位食堂卫生要求，有效的做好防“四害”工作，保证食堂包括厨房、餐厅、包厢在内的所有区域的清洁卫生。</p> <p>(5) 制定服务质量安全生产管理条例(食堂安全、生产安全)。</p> <p>(6) 协同采购方完成成本管理工作，供应商要建立节能、节约方面的工作制度，不能浪费水、电、燃气等能源；在工作过程中，对食材及餐厨用品要合理安排、节约使用、杜绝浪费。</p> <p>(7) 负责加快食品库存周转，减少库存积压，降低库存损耗。</p> <p>(8) 所有食堂员工着装须正式、统一，劳保用品(工作服、工作帽、手套、口罩、水鞋等)须按行业标准配备。</p> <p>(9) 供应商员工使用采购人提供的所有设施设备时，须爱护设施设备并正确合理使用，及时做好检修养护，如造成物品丢失或人为损坏的，供应商应承担赔偿责任，自然损耗的除外。</p> <p>6. 管理要求</p> <p>(1) 成交供应商必须依法与食堂员工签订劳动合同，成交供应商收到成交通知书之日起5个工作日内提供拟投入本项目的17名食堂工作人员名册、身份证复印件、有效健康证、食品安全知识培训合格证及劳动合同等材料给采购单位查验，并提供复印件备案存档。拟投入本项目人员</p>	<p>(6)接待餐。根据医院需求，提供临时公务接待和会议用餐的供餐及服务。</p> <p>5. 管理标准</p> <p>(1) 我们公司及其派出的服务人员应遵守采购人员食堂各项管理制度。</p> <p>(2) 保证膳食出口符合国家食品卫生安全标准，保证按时、按质、按量出品，定期变换菜谱。</p> <p>(3) 向采购方提供优质的供餐及包厢接待服务。</p> <p>(4) 严格执行国家各项食品卫生安全及单位食堂卫生要求，有效的做好防“四害”工作，保证食堂包括厨房、餐厅、包厢在内的所有区域的清洁卫生。</p> <p>(5) 制定服务质量安全生产管理条例(食堂安全、生产安全)。</p> <p>(6) 协同采购方完成成本管理工作，我们要建立节能、节约方面的工作制度，不能浪费水、电、燃气等能源；在工作过程中，对食材及餐厨用品要合理安排、节约使用、杜绝浪费。</p> <p>(7) 负责加快食品库存周转，减少库存积压，降低库存损耗。</p> <p>(8) 所有食堂员工着装须正式、统一，劳保用品(工作服、工作帽、手套、口罩、水鞋等)须按行业标准配备。</p> <p>(9) 我们员工使用采购人提供的所有设施设备时，须爱护设施设备并正确合理使用，及时做好检修养护，如造成物品丢失或人为损坏的，我们应承担赔偿责任，自然损耗的除外。</p> <p>6. 管理要求</p> <p>(1) 我们公司必须依法与食堂员工签订劳动合同，我们公司收到成交通知书之日起5个工作日内提供拟投入本项目的17名食堂工作人员名册、身份证复印件、有效健康证、食品安全知识培训合格证及劳动合同等材料给采购单位查验，并提供复印件备案存档。拟投入本项目人员必</p>	无偏离
--	---	--	-----

<p>必须符合采购需求及响应文件的要求。</p> <p>(2)管理服务标准执行《中华人民共和国劳动法》和食堂服务合同的有关约定。如响应文件中有关指标超出上述标准，以响应文件为准。</p> <p>(3)采购单位不定时对成交供应商管理服务进行考核，具体考核内容按照《广西壮族自治区生殖医院食堂运营管理考核细则》(见附件2)。如连续2次调查和考核低于80分(含80分)，医院有权终止服务合同并进行财务审计，由成交供应商承担违约和赔偿责任。</p> <p>(4)成交供应商对服务项目的安全(含采购单位的财产、资金安全)负责，凡在服务时间内发生火灾、盗窃、食物中毒等事件所造成的损失，按照行政管理部门对事故责任划分，各负其责。</p> <p>(5)成交供应商派出的食堂服务人员有盗窃或其他严重违规违纪、工作失职给采购单位造成经济损失的，成交供应商应承担赔偿责任并采取一切可靠措施消除给采购单位造成的不良影响，并视情节扣除服务费用。</p> <p>(6)成交供应商应针对本项目建立食堂管理运营服务方案，采购单位审定成交供应商提交的管理服务实施方案、工作预案及管理制度，指导、监督和配合成交供应商管理服务工作的实施及制度的执行。</p> <p>(7)成交供应商必须严格按照国家、广西壮族自治区、南宁市有关的劳动法规和保险条例，为食堂服务人员提供完善的劳动权益保障。</p> <p>(8)成交供应商在日常管理中要建立交接班、请(休)假等登记备案等制度，采购单位有权查阅记录。对服务人员的奖惩、请(休)假、撤换或辞退等须经采购单位同意认可。如因服务人员的请(休)假、撤换或辞退造成岗位空缺，成交供应商应在24小时内予以补充。</p> <p>(9)对不能适应岗位需求的人员，采购单位有权提出更换不符合使用要求的服务人员，成交供应商应无条件接受要求，并在24小时内予以更换。如服务人员管理能力低、服务质量差，采购单位有权采取相应的惩罚措施，或要求成交供应商更换人员。如服务人员违反或损害采购单位</p>	<p>须符合采购需求及响应文件的要求。</p> <p>(2)管理服务标准执行《中华人民共和国劳动法》和食堂服务合同的有关约定。如响应文件中有关指标超出上述标准，以响应文件为准。</p> <p>(3)采购单位不定时对我们公司管理服务进行考核，具体考核内容按照《广西壮族自治区生殖医院食堂运营管理考核细则》(见附件2)。如连续2次调查和考核低于80分(含80分)，医院有权终止服务合同并进行财务审计，由我们公司承担违约和赔偿责任。</p> <p>(4)我们对服务项目的安全(含采购单位的财产、资金安全)负责，凡在服务时间内发生火灾、盗窃、食物中毒等事件所造成的损失，按照行政管理部门对事故责任划分，各负其责。</p> <p>(5)我们公司派出的食堂服务人员有盗窃或其他严重违规违纪、工作失职给采购单位造成经济损失的，我们公司应承担赔偿责任并采取一切可靠措施消除给采购单位造成的不良影响，并视情节扣除服务费用。</p> <p>(6)我们公司应针对本项目建立食堂管理运营服务方案，采购单位审定我们公司提交的管理服务实施方案、工作预案及管理制度，指导、监督和配合我们公司管理服务工作的实施及制度的执行。</p> <p>(7)我们公司必须严格按照国家、广西壮族自治区、南宁市有关的劳动法规和保险条例，为食堂服务人员提供完善的劳动权益保障。</p> <p>(8)我们在日常管理中要建立交接班、请(休)假等登记备案等制度，采购单位有权查阅记录。对服务人员的奖惩、请(休)假、撤换或辞退等须经采购单位同意认可。如因服务人员的请(休)假、撤换或辞退造成岗位空缺，我们公司在24小时内予以补充。</p> <p>(9)对不能适应岗位需求的人员，采购单位有权提出更换不符合使用要求的服务人员，我们公司应无条件接受要求，并在24小时内予以更换。如服务人员管理能力低、服务质量差，采购单位有权采取相应的惩罚措施，或要求我们公司更换人员。如服务人员违反或损害采购单位利益，</p>	无偏离
--	--	-----

<p>利益，采购单位可要求成交供应商更换人员。</p> <p>(10) 保证队伍稳定性的措施，成交供应商应成立工会组织，提高队伍凝聚力和执行力。若发生劳动争议、出现伤、病及意外死亡情况时，均由成交供应商自己解决并承担相应的法律责任，采购单位无连带关系和责任。</p> <p>(11) 成交供应商须接受采购单位的工作质量检查，监督和指导，并按采购单位要求及时改进。</p> <p>(12) 负责招聘食堂员工，成交供应商于成交后至入场前，应对食堂工作人员进行岗前培训，进场前需提供拟投入本项目的 17 名食堂工作人员培训记录、培训资料(图片、录像等)。待进场后，成交供应商须对食堂员工进行管理及培训(至少每季度一次)。</p> <p>(13) 采购单位对重要岗位的设置、人员录用与管理以及重要的管理决策有直接参与权与审批权。成交供应商指定 1 名高层管理人员为本项目负责人，便于采购单位沟通对接相关事宜。</p> <p>7. 违约责任</p> <p>(1) 在合同执行过程中成交供应商违反合同规定或违约的，采购单位对成交供应商服务的项目进行管理，直至采购单位选聘新的食堂服务单位，期间相关费用从成交供应商履约保证金中列支，金额不足时从服务费里扣除。</p> <p>(2) 成交供应商必须保证按所承诺的工作内容和标准进行服务，采购单位进行抽查，抽查不合格，每次扣除 300—1000 元，由于成交供应商原因造成的经济损失，除扣除罚金外，还需要赔偿所有经济损失，严重影响采购单位工作的，采购单位有权提出终止合同。成交供应商必须按采购需求及响应文件的要求提供合格的服务人员，如不符合要求，每人每月扣除 1000 元，连续出现 3 次及 3 次以上的，采购人有权终止合同。</p> <p>(3) 成交供应商工作人员有盗窃或其他严重违规违纪、工作失职行为，</p>	<p>采购单位可要求我们公司更换人员。</p> <p>(10) 保证队伍稳定性的措施，我们公司应成立工会组织，提高队伍凝聚力和执行力。若发生劳动争议、出现伤、病及意外死亡情况时，均由我们公司自己解决并承担相应的法律责任，采购单位无连带关系和责任。</p> <p>(11) 我们公司须接受采购单位的工作质量检查，监督和指导，并按采购单位要求及时改进。</p> <p>(12) 负责招聘食堂员工，我们公司于成交后至入场前，应对食堂工作人员进行岗前培训，进场前需提供拟投入本项目的 17 名食堂工作人员培训记录、培训资料(图片、录像等)。待进场后，我们公司须对食堂员工进行管理及培训(至少每季度一次)。</p> <p>(13) 采购单位对重要岗位的设置、人员录用与管理以及重要的管理决策有直接参与权与审批权。我们公司指定 1 名高层管理人员为本项目负责人，便于采购单位沟通对接相关事宜。</p> <p>7. 违约责任</p> <p>(1) 在合同执行过程中我们公司违反合同规定或违约的，采购单位对我们公司服务的项目进行管理，直至采购单位选聘新的食堂服务单位，期间相关费用从我们公司履约保证金中列支，金额不足时从服务费里扣除。</p> <p>(2) 我们公司必须保证按所承诺的工作内容和标准进行服务，采购单位进行抽查，抽查不合格，每次扣除 300—1000 元，由于我们公司原因造成的经济损失，除扣除罚金外，还需要赔偿所有经济损失，严重影响采购单位工作的，采购单位有权提出终止合同。我们公司必须按采购需求及响应文件的要求提供合格的服务人员，如不符合要求，每人每月扣除 1000 元，连续出现 3 次及 3 次以上的，采购人有权终止合同。</p> <p>(3) 我们公司工作人员有盗窃或其他严重违规违纪、工作失职行为，</p>	无偏离
---	--	-----

<p>为, 并给采购单位造成经济损失的, 发现一次将视情节严重扣罚 1000~2000 元, 并立即辞退涉事服务人员; 发现三次及三次以上, 采购单位有权终止服务合同并进行财务审计, 由成交供应商承担违约和赔偿责任。</p> <p>(4) 采购单位有权对成交供应商的服务质量进行监督检查, 并不定期对成交供应商在食堂的餐品服务、营养搭配、就餐环境等方面的服务作评价考核, 按照《食堂满意度调查表》(详见附件 1)对成交供应商各项工作进行考评, 满意度测评在 90%以下, 采购单位有权要求整改; 合同期内, 满意度连续三次低于 80%, 采购单位有权解除合同。</p> <p>(5) 成交供应商在服务期内如未按本合同规定的要求和标准执行, 采购单位有权提出整改意见; 成交供应商接到整改通知后, 2 天内必须按要求整改完毕, 并将整改措施和结果书面报告采购单位, 直到采购单位验收合格为止。如成交供应商拒不接受整改意见或提出整改意见五个工作日内没有整改的, 采购单位有权终止合同。</p> <p>(6) 成交供应商应根据工作需要合理用水用电用气和相关食材, 不得浪费, 不得随意将水电气用于非工作使用。如违规, 每发现一次, 则扣减成交供应商 300 元处罚金。</p> <p>(7) 成交供应商不得单方将合同转包第三方, 如有违反, 采购单位有权终止合同, 并有权要求成交供应商按合同金额总数的 30%予以赔偿。</p> <p>(8) 成交供应商应按时发放员工工资。如因成交供应商未按时发放员工工资而导致服务人员工作态度消极, 服务质量下降, 合同期间累计达到 2 次未按合同及时发放工资的, 采购人有权终止合同。</p> <p>(9) 成交供应商在经营活动中有违法记录、食品安全事故及因为食品安全问题被相关行政主管部门查处等行为, 一经发现采购单位有权终止合同。</p> <p>(10) 成交供应商在消防安全(非采购单位原因)出现事故的, 采购人有权解除本合同, 同时成交供应商须承担全部责任并赔偿所有损失。</p>	<p>并给采购单位造成经济损失的, 发现一次将视情节严重扣罚 1000~2000 元, 并立即辞退涉事服务人员; 发现三次及三次以上, 采购单位有权终止服务合同并进行财务审计, 由我们公司承担违约和赔偿责任。</p> <p>(4) 采购单位有权对我们公司的服务质量进行监督检查, 并不定期对我们在食堂的餐品服务、营养搭配、就餐环境等方面的服务作评价考核, 按照《食堂满意度调查表》(详见附件 1)对我们公司各项工作进行考评, 满意度测评在 90%以下, 采购单位有权要求整改; 合同期内, 满意度连续三次低于 80%, 采购单位有权解除合同。</p> <p>(5) 我们公司在服务期内如未按本合同规定的要求和标准执行, 采购单位有权提出整改意见; 我们公司接到整改通知后, 2 天内必须按要求整改完毕, 并将整改措施和结果书面报告采购单位, 直到采购单位验收合格为止。如我们公司拒不接受整改意见或提出整改意见五个工作日内没有整改的, 采购单位有权终止合同。</p> <p>(6) 我们公司应根据工作需要合理用水用电用气和相关食材, 不得浪费, 不得随意将水电气用于非工作使用。如违规, 每发现一次, 则扣减我们公司 300 元处罚金。</p> <p>(7) 我们公司不得单方将合同转包第三方, 如有违反, 采购单位有权终止合同, 并有权要求我们公司按合同金额总数的 30%予以赔偿。</p> <p>(8) 我们公司应按时发放员工工资。如因我们公司未按时发放员工工资而导致服务人员工作态度消极, 服务质量下降, 合同期间累计达到 2 次未按合同及时发放工资的, 采购人有权终止合同。</p> <p>(9) 我们公司在经营活动中有违法记录、食品安全事故及因为食品安全问题被相关行政主管部门查处等行为, 一经发现采购单位有权终止合同。</p> <p>(10) 我们公司在消防安全(非采购单位原因)出现事故的, 采购人有权解除本合同, 同时我们公司须承担全部责任并赔偿所有损失。</p>	无偏离
--	---	-----

4	食堂运营服务项目	附件 1 食堂满意度调查表 附件 2 广西生殖医院食堂运营管理服务工作考核细则	我们公司响应的： 附件 1 食堂满意度调查表 附件 2 广西生殖医院食堂运营管理服务工作考核细则	无偏离
---	----------	--	---	-----

注：

- 1. 说明：应对照磋商文件“第二章 采购需求”中“需求一览表”的技术要求条款逐条作出明确响应，并作出偏离说明。
- 2. 供应商应根据自身的承诺，对照磋商文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”或者“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。当响应文件的技术要求内容低于竞争性磋商文件要求时，供应商应当如实写明“负偏离”。
- 3. 表格内容均需按要求填写并盖公章，不得留空，否则按竞标无效处理。



供应商名称（盖公章）：广西南宁食养林餐饮管理有限公司

日 期：2025 年 8 月 22 日