

广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆 食堂 2025 年餐饮服务采购项目合同

合同名称: 广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂
2025 年餐饮服务采购项目合同

项目编号: QZZC2025-G3-980001-HYGS

甲方: 中国—马来西亚钦州产业园区管理委员会办公室

乙方: 广西钦保餐饮管理服务有限公司

签订合同地点: 广西自贸区钦州港片区

签订合同时间: 2025 年 4 月 24 日

广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆 食堂 2025 年餐饮服务采购项目协议书

甲方: 中国—马来西亚钦州产业园区管理委员会办公室

住所地: 广西钦州市中马钦州产业园中马大街 1 号

负责人: 吴锋

电话: 0777-5988007

乙方: 广西钦保餐饮管理服务有限公司

住所地: 中国(广西)自由贸易试验区钦州港片区保税港区八大街 1 号企业配套生活区七号楼职工餐厅

负责人: 罗锋

电话: 0777-5881235

甲乙双方经友好协商, 在平等互利的基础上, 就乙方为甲方提供中国—马来西亚钦州产业园区管理委员会办公室为广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂 2025 年餐饮服务采购项目事宜达成一致意见, 并签订本合同共同遵守。

第一章 服务项目及内容

第一条 乙方根据甲方所属餐厅的用餐人数, 为甲方提供工作日 1300 名干部职工售卖餐、二楼自助餐、接待用餐服务。

第二条 以上项目具体内容及服务规范。

第二章 合同期限

第三条 乙方为甲方餐饮管理服务期限自 2025 年 4 月 24 日起至 2026 年 4 月 23 日止, 自签订合同之后, 业主通知进场之日起 1 年。

第三章 甲、乙双方的权利及义务

第四条 甲方的权利及义务

- 1、享有乙方按约提供餐饮服务的权利。
- 2、监督检查乙方餐饮服务运作方案的执行情况, 由甲方考核部门每季度进行一次考核评定, 并将考核结果与乙方餐饮服务综合费用中的项目管理挂钩(考核奖

惩办法见附件6)。

3、甲方有权成立伙食委员会对乙方的财务管理、物料采购、菜肴制作、服务质量及食品安全、环境卫生等方面进行监督,并有权要求乙方及时整改。

4、甲方无偿提供厨房、仓库、餐厅等场地设施;无偿提供厨具、餐具、空调、网络等设备,全额承担燃料费用(液化气)、员工餐厅发生的水电费用。

5、餐厅由乙方负责充值管理,采取“刷卡用餐、凭单结算”的形式,如遇加班、放长假等非正常因素,甲方应提前一天通知乙方。

6、甲方员工应自觉维护厨房公共卫生,不能私自进入厨房。

7、国家法律、法规和政策规定的其他应享有的权利和承担的义务。

第五条 乙方的权利及义务

1、严格按照《现代新型企业后勤管理与服务规范》进行餐饮运作。

2、享有按约收取餐饮服务费用的权利。

3、享有用工自主权和薪酬分配权,严格遵守国家有关法律,负责处理并解决好用工过程中出现的任何问题。

4、如市场物价上涨过高,造成连续三个月亏损,乙方有权向甲方提出增加伙食费用,甲方应尽快进行市场调查,若情况属实,应适当增加伙食费用。

5、餐饮采取零利润运作模式建立单独核算机制,认真做好采购、财务管理等工作。

6、乙方必须按甲方规定的作息制度做好供餐工作,遇特殊情况要配合供餐。如遇停水、停电,甲方应及时通知服务方,并共同商讨解决办法。

7、乙方提供的食品必须符合卫生要求,并做好食品的保鲜。乙方工作人员必须将每天食品留样48小时,以便发生食品安全事故追查原因。若经防疫部门认定因乙方提供不符合卫生要求饭菜造成用餐员工食物中毒,则乙方必须承担全部的法律和经济责任,并赔偿用餐方的经济损失。

8、保证所有餐饮服务及服务人员持证上岗,并按相关规定要求定期对上岗人员按规定进行体检。

9、妥善管理和使用甲方移交的食堂建筑及配置物品,期满后如数交还给甲方。若造成食堂建筑及配置物品损坏或遗失的(正常损耗除外),乙方要按照相应价值赔偿。

10、乙方若要对食堂结构装修和改动,或需添置设备器具及大件设备维修,需

书面报告甲方,由甲方视实际需要负责解决。如未能及时维修设备或添置新设备导致的服务提供的,乙方不承担相应责任。

11、甲方配备完善厨房设施交付给乙方使用之日起,乙方确保甲方正常用餐。

12、低值易耗品及设施设备零星维修费用均由乙方承担。

13、根据自治区财政部门相关文件要求,乙方作为甲方食堂的外包单位,于合同期内,需在“832平台”采购农副产品,全年采购量占比不低于食堂全年农副产品采购量总额的20%。乙方需在该平台开通交易账号,填报时备注“食堂外包”,采购执行主体为乙方,由乙方按月提交采购凭证备查。

第四章 费用构成及结算办法

第六条 费用构成

1、餐标费用

(1) 大厅售卖餐:由就餐者自行充值消费。

(2) 二楼自助餐:甲方按照65元/人*天的餐费标准、以10人用餐为基数(多于基数的按照实际用餐人数结算,少于基数的按基数结算),费用按月支付。

(3) 接待餐:乙方按照成本价提供菜肴,甲方根据签字确认单按月结算费用。

(4) 税费:以上三项费用均为不含税价,税费另行计算。

2、基本服务费用

基本服务费用是指乙方为甲方提供餐饮服务过程中所产生的人工成本,包括人员工资、工资附加及保险、项目管理费、工作服费用等。此项费用由甲方全额承担,实行费用包干、逐季结算。

管委食堂全年的费用为: 人民币叁佰贰拾捌万伍仟陆佰叁拾捌元零捌分 (¥3285638.08), 季度平均费用为 人民币捌拾贰万壹仟肆佰零玖元伍角贰分 (¥821409.52) 为含 6 %税价。其中不含税总价¥3099658.57元,税额¥185979.51元。

迎宾馆食堂全年的费用为: 人民币贰佰零肆万玖仟捌佰叁拾贰元零捌分 (¥2049832.08), 季度平均费用为 人民币伍拾壹万贰仟肆佰伍拾捌元零贰分 (¥512458.02) 为含 6 %税价。其中不含税总价¥1933803.85元,税额¥116028.23元。

以上管委食堂及迎宾馆食堂全年费用合计为人民币伍佰叁拾叁万伍仟肆佰柒拾元壹角陆分 (¥5335470.16), 季度平均费用为人民币壹佰叁拾叁万叁仟捌佰陆拾柒元伍角肆分 (¥1333867.54) 为含 6 %税价。其中不含税总价¥5033462.42元, 税额¥302007.74元。

合同期限内, 若出现市场用工成本上涨幅度过高, 影响到服务人员队伍稳定, 乙方可向甲方提出对服务费用予以适当增加。

3、餐饮其他费用

(1) 低值易耗品与零星维修费用: 主要指为保障食堂正常运营, 日常使用单价较低、使用频率高、使用寿命较短的物品, 以及对食堂内的设施设备进行小规模、常规性维修和保养所发生的费用。涵盖①员工餐厅配备的抽纸、卷纸、牙签、垃圾袋、清洁用品和用具、服务人员使用的口罩和操作手套等物品。②设备维修: 如厨房灶具、冷藏设备、炊具、餐具消毒设备等的小型维修。③水电设施维修: 包括食堂内的水、电、气等设施的小型维修。④土建维修: 如食堂外墙体、屋面渗漏等小型土建维修。⑤其他小型维护: 如门窗、排水管道等设施的小型修缮。此项费用由乙方全额承担。如遇大规模更换设备或改造, 乙方有权向甲方提出增加该项费用, 甲方应适当予以增加。

(2) 餐饮燃料费用: 餐饮燃料主要指提供餐饮服务所使用的天然气、液化气等。乙方每月 10 日前向甲方申报下月餐饮燃料计划, 由甲方审核并采购, 供乙方使用。此项费用由甲方全额承担。

第七条 结算办法

1、基本服务费用

甲方应于合同签订并收到乙方开具的第一季度费用发票后 10 个工作日内向乙方支付第一季度费用; 自第二季度开始, 每季度基本服务费用应于当季度第一月内依据食堂考核办法 (附件 6) 完成上季度考核, 并于收到乙方开具的发票后 10 个工作日内支付费用。

2、餐标费用、餐饮其他费用

甲方应于每月的 15 日之前综合上述餐标费用、餐饮其他费用的实际发生额向乙方结算上月费用。

3、乙方银行账户信息

收款人: 广西钦保餐饮管理服务有限公司

开户行: 中国银行钦州保税港支行

账 号: 622369738565

第五章 违约责任

第八条 一方(“违约方”)违反本合同约定或违约行为符合《民法典》等国家法律法规规定,非违约方有权要求违约方在不少于三十天的期限内予以解决,逾期未解决的,非违约方有权终止合同;造成经济损失的,违约方应向非违约方赔偿直接经济损失。

第六章 附则

第九条 本合同未尽事宜由甲、乙双方协商解决,签订的补充协议与本合同具有同等法律效力。

第十条 合同生效后,甲、乙双方任何一方发生股权转让、股东变更或法定代表人变更等事宜均不构成变更、中止或终止合同的理由。

第十一条 本合同执行期间,如遇不可抗力,双方应按有关法律、法规及规章之规定及时协商处理。

第十二条 本合同在履行中若发生争议,双方应协商解决,协商不成的,任何一方均可向合同签订地人民法院起诉。

第十三条 本合同壹式肆份,甲、乙双方各执贰份,具有同等法律效力。

附件 1 采购服务需求

附件 2 投标函

附件 3 开标一览表

附件 4 技术、商务偏离表

附件 5 售后服务承诺

附件 6 食堂服务考核办法及考核表

附件 7 中标通知书

(以下无正文)

甲方: (公章) 中国—马来西亚钦州产业园区管理委员会办公室	乙方: (公章) 广西钦保餐饮管理服务有 限公司
单位地址: 广西钦州市中马钦州产业园中 马大街 1 号	单位地址: 中国(广西)自由贸易试验区钦州 港片区保税港区八大街 1 号企业配套生活区七号 楼职工餐厅
法定代表人:	法定代表人:
委托代理人:	委托代理人:
电话: 0777-5988007	电话: 0777-5881235
开户银行:	开户银行: 中国银行钦州保税港支行
账号:	账号: 622369738565
邮政编码:	邮政编码: 535008
签订时间: 2025 年 4 月 24 日	签订时间: 2025 年 4 月 24 日
经办人:	

附件 1 采购服务需求

第二章 采购需求

一、项目编号: QZZC2025-G3-980001-HYGS

二、项目类别: 服务类

三、所属行业: 餐饮业

四、采购服务需求

(一) 项目概况:

1、项目名称: 广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂 2025 年餐饮服务采购

2、项目预算: 人民币: 伍佰叁拾伍万叁仟肆佰玖拾柒元壹角整 (¥5353497.10)

其中管委食堂采购分项预算: 人民币叁佰叁拾万零贰仟叁佰伍拾陆元整 (¥3302356.00 元)

迎宾馆食堂分项预算: 贰佰零伍万壹仟壹佰肆拾壹元壹角 (¥2051141.10 元) 分项报价, 单项报价不得高于分项预算价;

3、采购内容:

3.1 管委食堂就餐规模 (800 人) 及迎宾馆食堂就餐规模 (500 人) 的早、中、晚餐、包厢接待餐、公务接待餐; 周末及节假日公寓楼值班人员点餐服务。

3.2 提供办理干部职工就餐卡、充值和退卡服务等相关工作。

3.3 主要服务工作包括日常供餐及接待供餐, 餐厅及厨房内部的环境卫生、食品留样、工作人员就餐餐具的回收清洁、消毒工作、食材货物采购等服务。

4、服务期限: 自签订合同之后, 业主通知进场之日起 1 年。

5、服务地点: 广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂。

6、设施设备配置:

6.1 迎宾馆食堂位于钦州港片区内, 食堂设备设施齐全, 水、电、天然气等配套设施到位。

6.2 管委食堂位于中马钦州产业园区内, 食堂设备设施齐全, 水、电、天然气等配套设施到位。

6.3 采购人提供食堂饭厅和食堂现有加工间、售饭间、周转库房、更衣室、部分厨房设备、设施等。

(二) 须知:

1. 采购人水、电、天然气等配套设施齐全, 中标人不得私自对食堂区域进行装修改造。如有需要进行装修改造或需添置设备器具及大件设备维修, 需书面报告采购人, 由采购人视实际需要负责解决。如未能及时维修设备或添置新设备导致的服务提供的, 中标人不承担相应责任。

2. 厨房设备维护、使用费用和餐具的补充或更换由采购人承担, 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。

3. 食堂工作人员由中标人自行管理, 福利待遇、人员培训、体检、丧残疾病等所有费用均由中标人自行承担, 中标人自行承担相应的法律责任。

4. 食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家规定的食堂卫生标准;

5. 中标人保证食堂区域卫生、整洁。

6. 工作人员要遵守法规及采购人相关规定, 要有良好的服务态度并自觉接受监督, 如有违规者, 采购人追究中标人的责任。

7. 服务时间为一年, 实际进场时间以业主通知为准, 服务合同一签一年。

8. 中标人所使用的水、电、燃气均由采购人承担。

9. 低值易耗品、设施设备零星维修费用均由中标人承担。

(三) 运作形式:

1、采购人提供餐饮服务运营必要的设施、设备。

2、服务方按照采购人要求的标准提供菜肴, 以菜肴成本价提供膳食, 保证零利润运作。

(四) 用餐形式:

1、大厅(售卖模式)

1) 开放时间: 周一至周五工作日的规定时间内。

2) 菜肴提供

①早餐: 提供 2 道小菜、2 道凉菜、2 道素菜、6 道点心(含蒸、烤、炸、面食等)、2 种稀饭、2 种饮品。人均消费约 4-5 元。

②中晚餐: 提供 4 道小菜、6 道主菜、2 道主食(米饭 1 种、面食 1 种)、2 种汤羹、2 种饮品、1 种水果。人均消费 8-10 元。

2、二楼餐厅(自助模式)

1) 开放时间: 周一至周五工作日。

2) 菜肴提供: 自助餐标准为 50 元/人. 天, 其中早餐 10 元、中餐 20 元、晚餐 20 元。

①早餐: 提供 2 道小菜、2 道凉菜、2 道素菜、6 道点心(含蒸、烤、炸、面食等)、2 种稀饭、2 种饮品。

②中晚餐: 提供 4 道小菜、6 道主菜、2 道主食(米饭 1 种、面食 1 种)、2 种汤羹、2 种饮品、1 种水果。

3、接待餐(桌餐或自助餐)

由采购人提前一天通过用餐楼待单或电话通知的方式将接待内容(包含用餐形式, 就餐标

准和人数等信息)告知服务方。

(五)、班组职能:

1、餐厅服务组: 主要工作内容: 餐厅是餐饮成品的销售窗口, 针对不同的风格特点, 满足服务对象的不同需求, 计划、组织、协调好人、财、物资源的运用, 加强成本控制, 完成餐饮销售指标, 创高档餐饮服务标准; 严格执行《食品卫生安全法》, 负责做好员工服务技能培训。

2、厨房加工组: 主要负责烹饪原料的初加工, 为切配间提供净料; 原材料的成形加工和配份, 严格把握菜肴的数量规格, 加强成本控制; 将配制好的半成品烹制 成菜肴, 及时提供给餐厅; 主要负责各类点心制作和早餐小菜供应, 兼管主食、炒面类的制作, 同时负责小吃的制作。

(六) 管委会食堂最低人员配置要求:

序号	岗位	数量(人)	定编依据	备注
1	经理	1	部门日常管理、工作安排督导检查。	必须提供健康证或餐饮服务食品安全培训合格证
2	行政总厨	1	全面负责厨房的生产管理工作。	必须提供健康证以及厨师证
3	厨师长	1	后场管理, 小厅菜肴及接待餐制作。	必须提供健康证或餐饮服务食品安全培训合格证
4	前厅主管	1	负责前厅的日常管理工作。	必须提供健康证或餐饮服务食品安全培训合格证
5	收银员	1	负责餐厅的银收及送货单的出入账。	
6	中餐厨师	4	按照中餐菜系要求制作成品菜肴。	
7	面点师	1	全面负责面点的管理工作。	
8	面点学徒	3	负责花式点心的制作。	
9	切配师	3	将中餐原材料制作成适合烹饪的条、块、丝等, 以及接待菜肴的围边点缀。	
10	中餐切配学徒	2	将中餐原材料制作成适合烹饪的条、块、丝等, 以及工作区域的卫生。	
11	服务员	5	负责大厅售卖服务、卫生清洁。	

12	宴会服务员	4	负责小厅领导餐服务、接待餐服务。	
13	洗碗工	5	负责餐具清洗、菜肴清洗。	
14	保洁员	1	负责餐厅的卫生清洁。	
15	接待餐厨师	2	按照接待餐的菜系要求制作成品菜肴。	
16	西餐厨师	1	按照西餐菜系要求制作成品菜肴。	
17	烧腊师	1	负责烧腊要求制作成品菜肴。	
最低人员配置		37 人		

迎宾馆食堂最低人员配置要求:

序号	岗位	数量 (人)	定编依据	备注
1	经理	1	部门日常管理、工作安排督导检查。	必须提供健康证或餐饮服务食品安全培训合格证
2	厨师长	1	后场管理, 小厅菜肴及接待餐制作。	必须提供健康证或餐饮服务食品安全培训合格证
3	收银员	1	负责餐厅的银收及送货单的出入账。	
4	中餐厨师	4	按照中餐菜系要求制作成品菜肴。	
5	面点师	2	全面负责面点的管理工作。	
6	切配师	3	将中餐原材料制作成适合烹饪的条、块、丝等, 以及接待菜肴的围边点缀。	
7	服务员	6	负责大厅售卖服务、卫生清洁。	
8	宴会服务员	3	负责小厅领导餐服务、接待餐服务。	
9	洗碗工	3	负责餐具清洗、菜肴清洗。	

10	保洁员	1	负责餐厅的卫生清洁。	
最低人员配置		25 人		

1、服务机构派驻的所有人员与采购人不存在劳动关系，采购人概不负责服务人员的劳动纠纷问题。

2、食品及其他货物采购服务要求

(1) 中标人需要在固定的养殖基地或种植基地采购新鲜优质的原材料。

(2) 中标人要控制好各环节的经营成本。

(3) 中标人在原材料采购中，要保证从正规渠道购进，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，必须严格执行国家相关法规。其中，肉制品的采购必须实行定点采购，并应提供定点采购的采购点的食品经营许可证、营业执照、卫生许可证、检验检疫合格证等。蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料（米面等）、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入，指定品牌和采购渠道，并提供产品的品牌和采购点的餐饮营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等材料，保证质量。杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。一经发现中标人在经营过程中违反上述采购规定和承诺，采购人将扣除其本季度的全部费用，及采用其他惩罚措施的权利。

3、其他要求

(1) 中标人的服务人员应统一着装，统一佩戴工作牌。

(2) 中标人保证食堂区域卫生、整洁，食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家及地方政府规定的食堂卫生标准。

(3) 中标人应当将当日菜品在公示栏进行公示。

4、场地管理

采购人提供餐饮服务场地、设备，包括操作间、配餐间、餐厅以及厨具、餐具等物品。

(1) 食堂操作间和各储藏室要严格管理，无关人员严禁进入，防止食物中毒事件发生。

(2) 服务机构制定水电安全使用管理和节约使用制度。派驻人员每日上下班前对食堂水电开关、闸刀进行检查，确保安全，发现问题及时上报处理。

(3) 派驻人员负责每日餐具发放及回收的清点工作。并严格按“食堂安全登记制度”每日对食堂的各项设备进行检查登记

①食堂设备设施安全检查登记工作需专人负责。

②每日上下班前对食堂内的储水器具、消毒设备、冷藏设备、刀具等烹饪设备进行数量清点及功能检查。

③每日检查食堂水闸、电闸是否有漏水漏电情况，每日下班前确认水闸、电闸是否关闭。

④每日下班前做好仓库、操作间等厨房功能间门窗的上锁工作。

⑤各项安全检查需做好登记签字。如有发现设备遗失或损坏，立即上报院方食堂管理员，

做出相应处理。

5、材料保存

以上提到的各种登记表格材料,由服务机构派驻人员做好登记每季度上交至采购人食堂管理员存档,备查。

如相关国家及地方政府管理制度发生改变,服务机构需按采购人要求配合整改。

(七)、报价方式

1、按招标文件中采购人提出的服务需求,中标(成交)人为采购人提供餐饮服务过程中产生的人工成本,包括人员工资、采购用车费、工资附加及保险、项目管理费、工作服费用、税费等。

2、供应商在预算范围内进行报价,报价超过采购预算金额的投标文件无效。

(八)、支付方式

甲方应于合同签订并收到乙方开具的第一季度费用发票后10个工作日内向乙方支付第一季度费用;自第二季度开始,每季度基本服务费用应于当季度第一月内依据食堂考核办法(附件6)完成上季度考核,并于收到乙方开具的发票后10个工作日内支付费用。

(九)、服务承诺

1. 中标人应制定专门的项目负责人与采购人保持联系,随时解决各类问题;
2. 中标人须对招标文件中提出的服务内容和各项要求做出明确的承诺,说明是否可以达到相应的标准以及如何达到;
3. 服务方案和相关服务承诺应内容明确,范围清楚,内容真实可行,并必须真实可靠,否则一切后果中标人自负。

(十)、餐饮服务考核标准及奖惩办法

采购人监督检查服务方餐饮服务运作方案的执行情况,由采购人考核部门每季度进行一次考核评定,并将考核结果与服务方餐饮服务综合费用中的项目管理费挂钩。

附件 2 投标函

1. 投标函

投 标 函

致: 中国—马来西亚钦州产业园区管理委员会办公室

根据贵方 广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂2025年餐饮服务采购 (项目编号: QZZC2025-G3-980001-HYGS) 的招标公告, 签字代表 蓝雅莉 经正式授权并代表投标人 广西钦保餐饮管理服务有限公司 提交投标文件。

据此函, 我方宣布同意如下:

1. 我方已详细审查全部“招标文件”, 包括修改文件 (如有的话) 以及全部参考资料和有关附件, 已经了解我方对于招标文件、采购过程、采购结果有依法进行询问、质疑、投诉的权利及相关渠道和要求。

2. 我方在投标之前已经完全理解并接受招标文件各项规定和要求, 对招标文件的合理性、合法性不再有异议。

3. 本投标有效期自投标截止之日起 60 日。

4. 如中标, 本投标文件至本项目合同履行完毕止均保持有效, 我方将按“招标文件”及政府采购法律、法规的规定履行合同约定责任和义务。

5. 我方同意按照贵方要求提供与投标有关的一切数据或者资料。

6. 我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确和真实的。

7. 以上事项如有虚假或者隐瞒, 我方愿意承担一切后果, 并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

8. 根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十条要求对政府采购合同进行公告, 但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。我方就对本次投标文件进行注明如下: (两项内容中必须选择一项)

☒ 我方本次投标文件内容中未涉及商业秘密;

☐ 我方本次投标文件涉及商业秘密的内容有: _____;

9. 与本投标有关的一切正式往来信函请寄:

地址: 中国(广西)自由贸易试验区钦州港片区保税港区八大街1号企业配套生活区七号楼职工餐厅(经营场所: 钦州保税港区八大街1号行政综合大楼B座二楼)

邮编: 535008 电话: 0777-5881235 传真: /

投标人名称: 广西钦保餐饮管理服务有限公司

开户银行: 中国银行钦州保税港支行

银行帐号: 622369738565

法定代表人或者委托代理人签字: 蓝雅莉

投标人 (盖电子公章): 广西钦保餐饮管理服务有限公司



附件 3 开标一览表

2. 开标一览表

开标一览表

项目名称: 广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂 2025 年餐饮服务采购项目编号: QZZC2025-G3-980001-HYGS 分标: 无投标人名称: 广西钦保餐饮管理服务有限公司 单位: 元

序号	标的的名称	数量及单位	投标报价	备注
1	广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂 2025 年餐饮服务采购(管委食堂)	1 项	3285638.08	
2	广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂 2025 年餐饮服务采购(迎宾馆食堂)		2049832.08	
总报价(人民币大写): 伍佰叁拾叁万伍仟肆佰柒拾元壹角陆分(¥5335470.16 元)				
服务期限: 自签订合同之后, 业主通知进场之日起 1 年。				

注:

1. 投标人的开标一览表必须加盖投标人公章并由法定代表人或者委托代理人签字, 否则其投标作无效标处理。

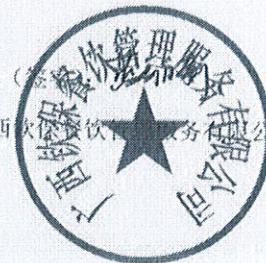
2. 报价一经涂改, 应在涂改处加盖投标人公章或者由法定代表人或者委托代理人签字或者盖章, 否则其投标作无效标处理。

3. 必须附报价明细表。

法定代表人或者委托代理人(签字)

投标人(盖电子公章): 广西钦保餐饮管理服务有限公司

日期: 2025 年 4 月 18 日



(1) 管委食堂报价明细表

1) 人工成本

① 人员工资

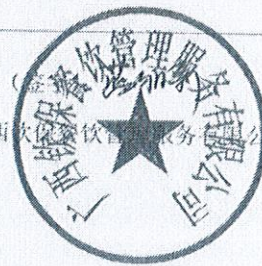
金额单位: 元

序号	岗位	定员 (人)	月工资标准	月工资总额	年工资总额	备注
1	经理	1	7000	7000	84000	
2	行政总厨	1	7000	7000	84000	
3	厨师长	1	6000	6000	72000	
4	前厅主管	1	5500	5500	66000	
5	收银员	1	4500	4500	54000	
6	中餐厨师	4	5000	20000	240000	
7	面点师	1	5500	5500	66000	
8	面点学徒	3	4000	12000	144000	
9	切配师	3	4000	12000	144000	
10	中餐切配学徒	2	3800	7600	91200	
11	服务员	5	3000	15000	180000	
12	宴会服务员	4	4600	18400	220800	
13	洗碗工	5	3200	16000	192000	
14	保洁员	1	3000	3000	36000	
15	接待餐厨师	2	5500	11000	132000	
16	西餐厨师	1	5000	5000	60000	
17	烧腊师	1	5000	5000	60000	
合计:		37		160500	1926000	
全年合计人员工资费用(年基数): 1926000						

法定代表人或者委托代理人 (盖章)

投标人(盖电子公章): 广西钦钦餐饮管理有限公司

日期: 2025年4月18日



②工资附加、保险及其他福利

金额单位: 元

序号	项目	年基数	比例	年费用	测算依据
1	保险费用	1926000	25.20%	485352	养老保险 16%, 医疗保险 8.5%, 失业保险 0.5%, 工伤保险 0.2%。
2	住房公积金	600000	12.00%	72000	经理 1 人, 行政总厨 1 人, 厨师长 1 人, 前厅主管 1 人, 收银员 1 人, 中餐厨师 4 人, 共 9 人。
3	残疾人保障金	1926000	1.50%	28890	
4	其他福利	148740	100%	148740	全年绩效奖 1200 元/人; 工会福利 2820 元/人。
合计				734982	

以上两项费用合计: 2660982 元/年。

2) 运行成本

①项目管理费 (12%, 含易耗品及维保费用): 394276.57 元/年。

②工作服费用: 44400 元/年 (全年 1200 元/人)。

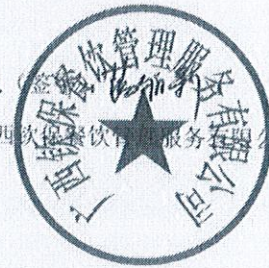
3) 税费 (6%): 185979.51 元/年。

以上费用合计: 全年费用总计为 3285638.08 元。

法定代表人或者委托代理人 (签字):

投标人 (盖电子公章): 广西欧堡餐饮服务有限公司

日期: 2025 年 4 月 18 日



(2) 迎宾馆食堂报价明细表

1) 人工成本

① 人员工资

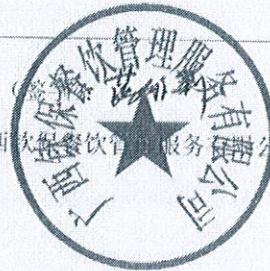
金额单位: 元

序号	岗位	定员 (人)	月工资标准	月工资总额	年工资总额	备注
1	经理	1	7000	7000	84000	
2	厨师长	1	5500	5500	66000	
3	收银员	1	4500	4500	54000	
4	中餐厨师	4	4800	19200	230400	
5	面点师	2	4500	9000	108000	
6	切配师	3	3800	11400	136800	
7	服务员	6	3500	21000	252000	
8	宴会服务员	3	4000	12000	144000	
9	洗碗工	3	2300	6900	82800	
10	保洁员	1	2500	2500	30000	
合计:		25		99000	1188000	
全年合计人员工资费用(年基数): 1188000						

法定代表人或者委托代理人(签字):

投标人(盖电子公章): 广西钦保餐饮服务有限责任公司

日期: 2025年4月18日



②工资附加、保险及其他福利

金额单位: 元

序号	项目	年基数	比例	年费用	测算依据
1	保险费用	1188000	25.20%	299376	养老保险 16%, 医疗保险 8.4%, 失业保险 0.5%, 工伤保险 0.2%。
2	住房公积金	434400	12.00%	52128	经理 1 人, 厨师长 1 人, 收银员 1 人, 中餐厨师 4 人, 共 7 人。
3	残疾人保障金	1188000	1.50%	17820	
4	其他福利	100500	100%	100500	全年绩效奖 1200 元/人; 工会福利 2820 元/人。
合计				469824	

以上两项费用合计: 1657824 元/年。

2) 运行成本

①项目管理费 (12%, 含易耗品及维保费用): 245979.85 元/年。

②工作服费用: 30000 元/年 (全年 1200 元/人)。

3) 税费 (6%): 116028.23 元/年。

以上费用合计: 全年费用总计为 2049832.08 元。

法定代表人或者委托代理人

投标人 (盖电子公章): 广西钦廉餐饮管理服务有限责任公司

日期: 2025 年 4 月 18 日



附件 4 技术、商务偏离表

五、其他文件

(一) 技术服务需求偏离表

采购项目编号: QZZC2025-G3-980001-HYGS采购项目名称: 广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂 2025 年餐饮服务采购分标号: 无

项号	招标文件的采购需求	响应文件承诺的条款	偏离说明
(六) 最低 人员 配置 要求	管委会食堂: 1. 经理 1 人: 部门日常管理、工作安排督导检查。必须提供健康证或餐饮服务食品安全培训合格证。 2. 行政总厨 1 人: 全面负责厨房的生产管理工作。必须提供健康证以及厨师证。 3. 厨师长 1 人: 后场管理, 小厅菜肴及接待餐制作。必须提供健康证或餐饮服务食品安全培训合格证。 4. 前厅主管 1 人: 负责前厅的日常管理工作。必须提供健康证或餐饮服务食品安全培训合格证。 5. 收银员 1 人: 负责餐厅的银收及送货单的出入账。 6. 中餐厨师 4 人: 按照中餐菜系要求制作成品菜肴。 7. 面点师 1 人: 全面负责面点的管	管委会食堂: 1. 经理 1 人: 部门日常管理、工作安排督导检查。提供健康证。 2. 行政总厨 1 人: 全面负责厨房的生产管理工作。提供健康证以及厨师证。 3. 厨师长 1 人: 后场管理, 小厅菜肴及接待餐制作。提供健康证。 4. 前厅主管 1 人: 负责前厅的日常管理工作。提供健康证。 5. 收银员 1 人: 负责餐厅的银收及送货单的出入账。提供健康证。 6. 中餐厨师 4 人: 按照中餐菜系要求制作成品菜肴。提供健康证。 7. 面点师 1 人: 全面负责面点的管理工作。提供健康证及面点师证。	正偏离 (所有人员均提供健康证)

理工作。	8. 面点学徒 3 人: 负责花式点心的制作。提供健康证。	
8. 面点学徒 3 人: 负责花式点心的制作。	9. 切配师 3 人: 将中餐原材料制作成适合烹饪的条、块、丝等, 以及接待菜肴的围边点缀。提供健康证。	
9. 切配师 3 人: 将中餐原材料制作成适合烹饪的条、块、丝等, 以及接待菜肴的围边点缀。	10. 中餐切配学徒 2 人: 将中餐原材料制作成适合烹饪的条、块、丝等, 以及工作区域的卫生。提供健康证。	
10. 中餐切配学徒 2 人: 将中餐原材料制作成适合烹饪的条、块、丝等, 以及工作区域的卫生。	11. 服务员 5 人: 负责大厅售卖服务、卫生清洁。提供健康证。	
11. 服务员 5 人: 负责大厅售卖服务、卫生清洁。	12. 宴会服务员 4 人: 负责小厅领导餐服务、接待餐服务。提供健康证。	
12. 宴会服务员 4 人: 负责小厅领导餐服务、接待餐服务。	13. 洗碗工 5 人: 负责餐具清洗、菜肴清洗。提供健康证。	
13. 洗碗工 5 人: 负责餐具清洗、菜肴清洗。	14. 保洁员 1 人: 负责餐厅的卫生清洁。提供健康证。	
14. 保洁员 1 人: 负责餐厅的卫生清洁。	15. 接待餐厨师 2 人: 按照接待餐的菜系要求制作成品菜肴。提供健康证。	
15. 接待餐厨师 2 人: 按照接待餐的菜系要求制作成品菜肴。	16. 西餐厨师 1 人: 按照西餐菜系要求制作成品菜肴。提供健康证。	
16. 西餐厨师 1 人: 按照西餐菜系要求制作成品菜肴。	17. 烧腊师 1 人: 负责烧腊要求制作成品菜肴。提供健康证。	
17. 烧腊师 1 人: 负责烧腊要求制作成品菜肴。		
迎宾馆食堂:		
1. 经理 1 人: 部门日常管理、工作安排督导检查。必须提供健康证或餐饮服务食品安全培训合格		

	证。 2. 厨师长 1 人：后场管理，小厅菜肴及接待餐制作。必须提供健康证或餐饮服务食品安全培训合格证。 3. 收银员 1 人：负责餐厅的银收及送货单的出入账。 4. 中餐厨师 4 人：按照中餐菜系要求制作成品菜肴。 5. 面点师 2 人：全面负责面点的管理工作。 6. 切配师 3 人：将中餐原材料制作成适合烹饪的条、块、丝等，以及接待菜肴的围边点缀。 7. 服务员 6 人：负责大厅售卖服务、卫生清洁。 8. 宴会服务员 3 人：负责小厅领导餐服务、接待餐服务。 9. 洗碗工 3 人：负责餐具清洗、菜肴清洗。 10. 保洁员 1 人：负责餐厅的卫生清洁。	迎宾馆食堂： 1. 经理 1 人：部门日常管理、工作安排督导检查。提供健康证。 2. 厨师长 1 人：后场管理，小厅菜肴及接待餐制作。提供健康证。 3. 收银员 1 人：负责餐厅的银收及送货单的出入账。提供健康证。 4. 中餐厨师 4 人：按照中餐菜系要求制作成品菜肴。提供健康证。 5. 面点师 2 人：全面负责面点的管理工作。提供健康证。 6. 切配师 3 人：将中餐原材料制作成适合烹饪的条、块、丝等，以及接待菜肴的围边点缀。提供健康证。 7. 服务员 6 人：负责大厅售卖服务、卫生清洁。提供健康证。 8. 宴会服务员 3 人：负责小厅领导餐服务、接待餐服务。提供健康证。 9. 洗碗工 3 人：负责餐具清洗、菜肴清洗。提供健康证。 10. 保洁员 1 人：负责餐厅的卫生清洁。提供健康证。
--	--	--

1、服务机构派驻的所有人员与采购人不存在劳动关系，采购人概不负责服务人员的劳动纠纷问题。	1、服务机构派驻的所有人员与采购人不存在劳动关系，采购人概不负责服务人员的劳动纠纷问题。	无偏离
2、食品及其他货物采购服务要求 (1) 中标人需要在固定的养殖基地或种植基地采购新鲜优质的原材料。 (2) 中标人要控制好各环节的经营成本。 (3) 中标人在原材料采购中，要保证从正规渠道购进，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，必须严格执行国家相关法规。其中，肉制品的采购必须实行定点采购，并提供定点采购的采购点的食品经营许可证、营业执照、卫生许可证、检验检疫合格证等。蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料（米面等）、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入，指定品牌和采购渠道，并提供产品的品牌和采购点的餐饮营业执照、经营许可证、卫生许可证、	 2、食品及其他货物采购服务要求 (1) 我公司在固定的养殖基地或种植基地采购新鲜优质的原材料。 (2) 我公司将控制好各环节的经营成本。 (3) 我公司在原材料采购中，保证从正规渠道购进，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，必须严格执行国家相关法规。其中，肉制品的采购必须实行定点采购，并提供定点采购的采购点的食品经营许可证、营业执照、卫生许可证、检验检疫合格证等。蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料（米面等）、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入，指定品牌和采购渠道，并提供产品的品牌和采购点的餐饮营业执照、经营许可证、卫生许可证、	无偏离

检验检疫合格证等材料, 保证质量。杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。一经发现中标人在经营过程中违反上述采购规定和承诺, 采购人将扣除其本季度的全部费用, 及采用其他惩罚措施的权利。	检验检疫合格证等材料, 保证质量。杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。一经发现我公司在经营过程中违反上述采购规定和承诺, 采购人将扣除其本季度的全部费用, 及采用其他惩罚措施的权利。	
3、其他要求 (1) 中标人的服务人员应统一着装, 统一佩戴工作牌。 (2) 中标人保证食堂区域卫生、整洁, 食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家及地方政府规定的食堂卫生标准。 (3) 中标人应当将当日菜品在公示栏进行公示。	3、其他要求 (1) 我公司的服务人员统一着装, 统一佩戴工作牌。 (2) 我公司保证食堂区域卫生、整洁, 食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家及地方政府规定的食堂卫生标准。 (3) 我公司将当日菜品在公示栏进行公示。	无偏离
4、场地管理 采购人提供餐饮服务场地、设备, 包括操作间、配餐间、餐厅以及厨具、餐具等物品。 (1) 食堂操作间和各储藏室要严格管理, 无关人员严禁进入, 防止食物中毒事件发生。 (2) 服务机构制定水电安全使用管理和节约使用制度。派驻人员每日上下班前对食堂水电开关、闸刀进行检查, 确保安	4、场地管理 采购人提供餐饮服务场地、设备, 包括操作间、配餐间、餐厅以及厨具、餐具等物品。 (1) 食堂操作间和各储藏室要严格管理, 无关人员严禁进入, 防止食物中毒事件发生。 (2) 服务机构制定水电安全使用管理和节约使用制度。派驻人员每日上下班前对食堂水电开关、闸刀进行检查, 确保安	无偏离

	全,发现问题及时上报处理。 (3) 派驻人员负责每日餐具发放及回收的清点工作。并严格按“食堂安全登记制度”每日对食堂的各项设备进行检查登记 ①食堂设备设施安全检查登记工作需专人负责。 ②每日上下班前对食堂内的储水器具、消毒设备、冷藏设备、刀具等烹饪设备进行数量清点及功能检查。 ③每日检查食堂水闸、电闸是否有漏水漏电情况,每日下班前确认水闸、电闸是否关闭。 ④每日下班前做好仓库、操作间等厨房功能间门窗的上锁工作。 ⑤各项安全检查需做好登记签字。如有发现设备遗失或损坏,立即上报院方食堂管理员,做出相应处理。	全,发现问题及时上报处理。 (3) 派驻人员负责每日餐具发放及回收的清点工作。并严格按“食堂安全登记制度”每日对食堂的各项设备进行检查登记 ①食堂设备设施安全检查登记工作需专人负责。 ②每日上下班前对食堂内的储水器具、消毒设备、冷藏设备、刀具等烹饪设备进行数量清点及功能检查。 ③每日检查食堂水闸、电闸是否有漏水漏电情况,每日下班前确认水闸、电闸是否关闭。 ④每日下班前做好仓库、操作间等厨房功能间门窗的上锁工作。 ⑤各项安全检查需做好登记签字。如有发现设备遗失或损坏,立即上报院方食堂管理员,做出相应处理。	
	5、材料保存 以上提到的各种登记表格材料,由服务机构派驻人员做好登记每季度上交至采购人食堂管理员存档,备查。 如相关国家及地方政府管理制度发生改变,服务机构需按采购人要求配合整改。	5、材料保存 以上提到的各种登记表格材料,由服务机构派驻人员做好登记每季度上交至采购人食堂管理员存档,备查。 如相关国家及地方政府管理制度发生改变,服务机构需按采购人要求配合整改。	无偏离

(九) 服务 承诺	1. 中标人应制定专门的项目负责人与采购人保持联系，随时解决各类问题；	1. 我公司制定专门的项目负责人与采购人保持联系，随时解决各类问题；	无偏离
	2. 中标人须对招标文件中提出的服务内容和各项要求做出明确的承诺，说明是否可以达到相应的标准以及如何达到；	2. 我公司对招标文件中提出的服务内容和各项要求做出明确的承诺，说明是否可以达到相应的标准以及如何达到；	无偏离
	3. 服务方案和相关服务承诺应内容明确，范围清楚，内容真实可行，并必须真实可靠，否则一切后果中标人自负。	3. 服务方案和相关服务承诺内容明确，范围清楚，内容真实可行，并必须真实可靠，否则一切后果中标人自负。	无偏离
无分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）			

注：

- 1. 说明：应对照招标文件“第二章 采购需求”中的技术服务条款作出明确响应，并作出偏离说明。
- 2. 供应商应根据自身的承诺，对照招标文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”、“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”。当投标文件的商务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标
- 3. 表格内容均需按要求填写，不得留空，否则按投标无效处理。

投标人（盖电子公章）：广西钦保餐饮管理有限公司

日期：2025年12月18日



1. 服务需求偏离表

服务需求偏离表

采购项目编号: QZZC2025-G3-980001-HYGS

采购项目名称: 广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂 2025 年餐饮服务采购

分标号: 无

项号	招标文件的采购需求	响应文件承诺的条件	偏离说明
(一) 项目 概况	1、项目名称: 广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂 2025 年餐饮服务采购	1、项目名称: 广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂 2025 年餐饮服务采购	无偏离
	2、项目预算: 人民币: 伍佰叁拾伍万叁仟肆佰玖拾柒元壹角整 (¥5353497.10) 其中管委食堂采购分项预算: 人民币叁佰叁拾万零贰仟叁佰伍拾陆元整 (¥3302356.00 元) 迎宾馆食堂分项预算: 贰佰零伍万壹仟壹佰肆拾壹元壹角 (¥2051141.10 元) 分项报价, 单项报价不得高于分项预算价; 最高限价: 同预算金额;	2、项目报价: 人民币: 伍佰叁拾叁万伍仟肆佰柒拾元壹角陆分 (¥5335470.16), 其中管委食堂采购分项报价: 人民币叁佰贰拾捌万伍仟陆佰叁拾捌元捌分 (¥3285638.08), 迎宾馆食堂分项报价: 人民币贰佰零肆万玖仟捌佰叁拾贰元捌分 (¥2049832.08) 分项报价, 单项报价均不高于分项预算价;	无偏离
	3、采购内容: 3.1 管委食堂就餐规模 (800 人) 及迎宾馆食堂就餐规模 (500 人) 的早、中、晚餐、包厢接待餐、公务接待餐; 周末及节假日公寓楼值班人员点餐服务。 3.2 提供办理干部职工就餐卡、充值和退卡服务等相关工作。	3、采购内容: 3.1 管委食堂就餐规模 (800 人) 及迎宾馆食堂就餐规模 (500 人) 的早、中、晚餐、包厢接待餐、公务接待餐; 周末及节假日公寓楼值班人员点餐服务。 3.2 提供办理干部职工就餐卡、充值和退卡服务等相关工作。	无偏离

	3.3 主要服务工作包括日常供餐及接待供餐,餐厅及厨房内部的环境卫生、食品留样、工作人员就餐餐具的回收清洁、消毒工作、食材货物采购等服务。	3.3 主要服务工作包括日常供餐及接待供餐,餐厅及厨房内部的环境卫生、食品留样、工作人员就餐餐具的回收清洁、消毒工作、食材货物采购等服务。	
	4、服务期限:自签订合同之后,业主通知进场之日起1年。	4、服务期限:自签订合同之后,业主通知进场之日起1年。	无偏离
	5、服务地点:广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂。	5、服务地点:广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂。	无偏离
	6、设施设备配置: 6.1 迎宾馆食堂位于钦州港片区内,食堂设备设施齐全,水、电、天然气等配套设施到位。 6.2 管委食堂位于中马钦州产业园区内,食堂设备设施齐全,水、电、天然气等配套设施到位。 6.3 采购人提供食堂饭厅和食堂现有加工间、售饭间、周转库房、更衣室、部分厨房设备、设施等。	6、设施设备配置: 6.1 迎宾馆食堂位于钦州港片区内,食堂设备设施齐全,水、电、天然气等配套设施到位。 6.2 管委食堂位于中马钦州产业园区内,食堂设备设施齐全,水、电、天然气等配套设施到位。 6.3 采购人提供食堂饭厅和食堂现有加工间、售饭间、周转库房、更衣室、部分厨房设备、设施等。	无偏离
(二) 须知	1.采购人水、电、天然气等配套设施齐全,中标人不得私自对食堂区域进行装修改造。如有需要进行装修改造或需添置设备器具及大件设备维修,需书面报告采购人,由采购人视实际需要负责解决。如未能及时维修设备或添置新设备导致的服务提供的,中标人不承担相应责任。	1.采购人水、电、天然气等配套设施齐全,我公司不私自对食堂区域进行装修改造。如有需要进行装修改造或需添置设备器具及大件设备维修,将书面报告采购人,由采购人视实际需要负责解决。如未能及时维修设备或添置新设备导致的服务提供的,我公司不承担相应责任。	无偏离
	2.厨房设备维护、使用费用和餐具的补充或更换由采购人承担,中标人须爱护好设施设备,加强厨具、	2.厨房设备维护、使用费用和餐具的补充或更换由采购人承担,我公司爱护好设施设备,加强厨具、设	无偏离

	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。	备、用具的管理,发现问题及时报修不得拖延,确保所有设施设备保持良好和正常工作。	
	3. 食堂工作人员由中标人自行管理,福利待遇、人员培训、体检、丧残疾病等所有费用均由中标人自行承担,中标人自行承担相应的法律责任。	3. 食堂工作人员由我公司自行管理,福利待遇、人员培训、体检、丧残疾病等所有费用均由我公司自行承担,我公司自行承担相应的法律责任。	无偏离
	4. 食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家规定的食堂卫生标准;	4. 食堂的卫生防疫、就餐环境达到国家规定的食堂卫生标准;	无偏离
	5. 中标人保证食堂区域卫生、整洁。	5. 我公司保证食堂区域卫生、整洁。	无偏离
	6. 工作人员要遵守法规及采购人相关规定,要有良好的服务态度并自觉接受监督,如有违规者,采购人追究中标人的责任。	6. 工作人员遵守法规及采购人相关规定,有良好的服务态度并自觉接受监督,如有违规者,采购人追究我公司的责任。	无偏离
	7. 服务时间为一年,实际进场时间以业主通知为准,服务合同一签一年。	7. 服务时间为一年,实际进场时间以业主通知为准,服务合同一签一年。	无偏离
	8. 中标人所使用的水、电、燃气、均由采购人承担。	8. 我公司所使用的水、电、燃气、均由采购人承担。	无偏离
	9. 低值易耗品、设施设备零星维修费用均由中标人承担。	9. 低值易耗品、设施设备零星维修费用均由我公司承担。	无偏离
(三) 运作形式	1、采购人提供餐饮服务运营必要的设施、设备。	1、采购人提供餐饮服务运营必要的设施、设备。	无偏离
	2、服务方按照采购人要求的标准提供菜肴,以菜肴成本价提供膳食,保证零利润运作。	2、我公司按照采购人要求的标准提供菜肴,以菜肴成本价提供膳食,保证零利润运作。	无偏离
(四) 用餐	1、大厅(售卖模式) 1) 开放时间:周一至周五工作日的	1、大厅(售卖模式) 1) 开放时间:周一至周五工作日的	无偏离

形式	规定时间内。 2) 菜肴提供 ①早餐:提供 2 道小菜、2 道凉菜、2 道素菜、6 道点心(含蒸、烤、炸、面食等)、2 种稀饭、2 种饮品。人均消费约 4-5 元。 ②中晚餐:提供 4 道小菜、6 道主菜、2 道主食(米饭 1 种、面食 1 种)、2 种汤羹、2 种饮品、1 种水果。人均消费 8-10 元。	规定时间内。 2) 菜肴提供 ①早餐:提供 2 道小菜、2 道凉菜、2 道素菜、6 道点心(含蒸、烤、炸、面食等)、2 种稀饭、2 种饮品。人均消费约 4-5 元。 ②中晚餐:提供 4 道小菜、6 道主菜、2 道主食(米饭 1 种、面食 1 种)、2 种汤羹、2 种饮品、1 种水果。人均消费 8-10 元。	
	2、二楼餐厅(自助模式) 1) 开放时间:周一至周五工作日。 2) 菜肴提供:自助餐标准为 50 元/人.天,其中早餐 10 元、中餐 20 元、晚餐 20 元。 ①早餐:提供 2 道小菜、2 道凉菜、2 道素菜、6 道点心(含蒸、烤、炸、面食等)、2 种稀饭、2 种饮品。 ②中晚餐:提供 4 道小菜、6 道主菜、2 道主食(米饭 1 种、面食 1 种)、2 种汤羹、2 种饮品、1 种水果。	2、二楼餐厅(自助模式) 1) 开放时间:周一至周五工作日。 2) 菜肴提供:自助餐标准为 50 元/人.天,其中早餐 10 元、中餐 20 元、晚餐 20 元。 ①早餐:提供 2 道小菜、2 道凉菜、2 道素菜、6 道点心(含蒸、烤、炸、面食等)、2 种稀饭、2 种饮品。 ②中晚餐:提供 4 道小菜、6 道主菜、2 道主食(米饭 1 种、面食 1 种)、2 种汤羹、2 种饮品、1 种水果。	无偏离
	3、接待餐(桌餐或自助餐) 由采购人提前一天通过用餐楼待单或电话通知的方式将接待内容(包含用餐形式,就餐标准和人数等信息)告知服务方。	3、接待餐(桌餐或自助餐) 由采购人提前一天通过用餐楼待单或电话通知的方式将接待内容(包含用餐形式,就餐标准和人数等信息)告知服务方。	无偏离
(五) 班组	1、餐厅服务组: 主要工作内容: 餐厅是餐饮成品的销售窗口, 针对	1、餐厅服务组: 主要工作内容: 餐厅是餐饮成品的销售窗口, 针对	无偏离

职能	不同的风格特点, 满足服务对象的不同需求, 计划、组织、协调好人、财、物资源的运用, 加强成本控制, 完成餐饮销售指标, 创高档餐饮服务标准; 严格执行《食品卫生安全法》, 负责做好员工服务技能培训。	不同的风格特点, 满足服务对象的不同需求, 计划、组织、协调好人、财、物资源的运用, 加强成本控制, 完成餐饮销售指标, 创高档餐饮服务标准; 严格执行《食品卫生安全法》, 负责做好员工服务技能培训。	
	2、厨房加工组: 主要负责烹饪原料的初加工, 为切配间提供净料; 原材料的成形加工和配份, 严格把握菜肴的数量规格, 加强成本控制; 将配制好的半成品烹制 成菜肴, 及时提供给餐厅; 主要负责各类点心制作和早餐小菜供应, 兼管主食、炒面类的制作, 同时负责小吃的制作。	2、厨房加工组: 主要负责烹饪原料的初加工, 为切配间提供净料; 原材料的成形加工和配份, 严格把握菜肴的数量规格, 加强成本控制; 将配制好的半成品烹制 成菜肴, 及时提供给餐厅; 主要负责各类点心制作和早餐小菜供应, 兼管主食、炒面类的制作, 同时负责小吃的制作。	无偏离
(六) 最低 人员 配置 要求	管委会食堂: 1. 经理 1 人: 部门日常管理、工作安排督导检查。必须提供健康证或餐饮服务食品安全培训合格证。 2. 行政总厨 1 人: 全面负责厨房的生产管理工作。必须提供健康证以及厨师证。 3. 厨师长 1 人: 后场管理, 小厅菜肴及接待餐制作。必须提供健康证或餐饮服务食品安全培训合格证。 4. 前厅主管 1 人: 负责前厅的日常管理工作。必须提供健康证或餐饮服务食品安全培训合格证。 5. 收银员 1 人: 负责餐厅的银收及送货单的出入账。	管委会食堂: 1. 经理 1 人: 部门日常管理、工作安排督导检查。提供健康证。 2. 行政总厨 1 人: 全面负责厨房的生产管理工作。提供健康证以及厨师证。 3. 厨师长 1 人: 后场管理, 小厅菜肴及接待餐制作。提供健康证。 4. 前厅主管 1 人: 负责前厅的日常管理工作。提供健康证。 5. 收银员 1 人: 负责餐厅的银收及送货单的出入账。提供健康证。 6. 中餐厨师 4 人: 按照中餐菜系要求制作成品菜肴。提供健康证。 7. 面点师 1 人: 全面负责面点的管	正偏离 (所有 人员均 提供健 康证)

6. 中餐厨师 4 人: 按照中餐菜系要求制作成品菜肴。 7. 面点师 1 人: 全面负责面点的管理工作。 8. 面点学徒 3 人: 负责花式点心的制作。 9. 切配师 3 人: 将中餐原材料制作成适合烹饪的条、块、丝等, 以及接待菜肴的围边点缀。 10. 中餐切配学徒 2 人: 将中餐原材料制作成适合烹饪的条、块、丝等, 以及工作区域的卫生。 11. 服务员 5 人: 负责大厅售卖服务、卫生清洁。 12. 宴会服务员 4 人: 负责小厅领导餐服务、接待餐服务。 13. 洗碗工 5 人: 负责餐具清洗、菜肴清洗。 14. 保洁员 1 人: 负责餐厅的卫生清洁。 15. 接待餐厨师 2 人: 按照接待餐的菜系要求制作成品菜肴。 16. 西餐厨师 1 人: 按照西餐菜系要求制作成品菜肴。 17. 烧腊师 1 人: 负责烧腊要求制作成品菜肴。 迎宾馆食堂: 1. 经理 1 人: 部门日常管理、工作安排督导检查。必须提供健康证或餐饮服务食品安全培训合格证。	理工作。提供健康证及面点师证。 8. 面点学徒 3 人: 负责花式点心的制作。提供健康证。 9. 切配师 3 人: 将中餐原材料制作成适合烹饪的条、块、丝等, 以及接待菜肴的围边点缀。提供健康证。 10. 中餐切配学徒 2 人: 将中餐原材料制作成适合烹饪的条、块、丝等, 以及工作区域的卫生。提供健康证。 11. 服务员 5 人: 负责大厅售卖服务、卫生清洁。提供健康证。 12. 宴会服务员 4 人: 负责小厅领导餐服务、接待餐服务。提供健康证。 13. 洗碗工 5 人: 负责餐具清洗、菜肴清洗。提供健康证。 14. 保洁员 1 人: 负责餐厅的卫生清洁。提供健康证。 15. 接待餐厨师 2 人: 按照接待餐的菜系要求制作成品菜肴。提供健康证。 16. 西餐厨师 1 人: 按照西餐菜系要求制作成品菜肴。提供健康证。 17. 烧腊师 1 人: 负责烧腊要求制作成品菜肴。提供健康证。 迎宾馆食堂: 1. 经理 1 人: 部门日常管理、工作安排督导检查。提供健康证。
--	---

2. 厨师长 1 人: 后场管理, 小厅菜肴及接待餐制作。必须提供健康证或餐饮服务食品安全培训合格证。 3. 收银员 1 人: 负责餐厅的银收及送货单的出入账。 4. 中餐厨师 4 人: 按照中餐菜系要求制作成品菜肴。 5. 面点师 2 人: 全面负责面点的管理工作。 6. 切配师 3 人: 将中餐原材料制作成适合烹饪的条、块、丝等, 以及接待菜肴的围边点缀。 7. 服务员 6 人: 负责大厅售卖服务、卫生清洁。 8. 宴会服务员 3 人: 负责小厅领导餐服务、接待餐服务。 9. 洗碗工 3 人: 负责餐具清洗、菜肴清洗。 10. 保洁员 1 人: 负责餐厅的卫生清洁。	2. 厨师长 1 人: 后场管理, 小厅菜肴及接待餐制作。提供健康证。 3. 收银员 1 人: 负责餐厅的银收及送货单的出入账。提供健康证。 4. 中餐厨师 4 人: 按照中餐菜系要求制作成品菜肴。提供健康证。 5. 面点师 2 人: 全面负责面点的管理工作。提供健康证。 6. 切配师 3 人: 将中餐原材料制作成适合烹饪的条、块、丝等, 以及接待菜肴的围边点缀。提供健康证。 7. 服务员 6 人: 负责大厅售卖服务、卫生清洁。提供健康证。 8. 宴会服务员 3 人: 负责小厅领导餐服务、接待餐服务。提供健康证。 9. 洗碗工 3 人: 负责餐具清洗、菜肴清洗。提供健康证。 10. 保洁员 1 人: 负责餐厅的卫生清洁。提供健康证。	
1、服务机构派驻的所有人员与采购人不存在劳动关系, 采购人概不负责服务人员的劳动纠纷问题。	1、服务机构派驻的所有人员与采购人不存在劳动关系, 采购人概不负责服务人员的劳动纠纷问题。	无偏离
2、食品及其他货物采购服务要求 (1) 中标人需要在固定的养殖基地或种植基地采购新鲜优质的原材料。 (2) 中标人要控制好各环节的经营成本。 (3) 中标人在原材料采购中, 要保证从正规渠道购进, 并经过有关食品检验检疫部门的正规检验	2、食品及其他货物采购服务要求 (1) 我公司在固定的养殖基地或种植基地采购新鲜优质的原材料。 (2) 我公司将控制好各环节的经营成本。 (3) 我公司在原材料采购中, 保证从正规渠道购进, 并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合	无偏离

合格, 必须严格执行国家相关法规。其中, 肉制品的采购必须实行定点采购, 并应提供定点采购的采购点的食品经营许可证、营业执照、卫生许可证、检验检疫合格证等。蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料(米面等)、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入, 指定品牌和采购渠道, 并提供产品的品牌和采购点的餐饮营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等材料, 保证质量。杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。一经发现中标人在经营过程中违反上述采购规定和承诺, 采购人将扣除其本季度的全部费用, 及采用其他惩罚措施的权利。	格, 必须严格执行国家相关法规。其中, 肉制品的采购必须实行定点采购, 并应提供定点采购的采购点的食品经营许可证、营业执照、卫生许可证、检验检疫合格证等。蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料(米面等)、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入, 指定品牌和采购渠道, 并提供产品的品牌和采购点的餐饮营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等材料, 保证质量。杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。一经发现我公司在经营过程中违反上述采购规定和承诺, 采购人将扣除其本季度的全部费用, 及采用其他惩罚措施的权利。	
3、其他要求 (1) 中标人的服务人员应统一着装, 统一佩戴工作牌。 (2) 中标人保证食堂区域卫生、整洁, 食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家及地方政府规定的食堂卫生标准。 (3) 中标人应当将当日菜品在公示栏进行公示。	3、其他要求 (1) 我公司的服务人员应统一着装, 统一佩戴工作牌。 (2) 我公司保证食堂区域卫生、整洁, 食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家及地方政府规定的食堂卫生标准。 (3) 我公司将当日菜品在公示栏进行公示。	无偏离
4、场地管理 采购人提供餐饮服务场地、设备, 包括操作间、配餐间、餐厅以及厨具、餐具等物品。 (1) 食堂操作间和各储藏室要严	4、场地管理 采购人提供餐饮服务场地、设备, 包括操作间、配餐间、餐厅以及厨具、餐具等物品。 (1) 食堂操作间和各储藏室要严	无偏离

格管理, 无关人员严禁进入, 防止食物中毒事件发生。 (2) 服务机构制定水电安全使用管理和节约使用制度。派驻人员每日上下班前对食堂水电开关、闸刀进行检查, 确保安全, 发现问题及时上报处理。 (3) 派驻人员负责每日餐具发放及回收的清点工作。并严格按“食堂安全登记制度”每日对食堂的各项设备进行检查登记 ①食堂设备设施安全检查登记工作需专人负责。 ②每日上下班前对食堂内的储水器具、消毒设备、冷藏设备、刀具等烹饪设备进行数量清点及功能检查。 ③每日检查食堂水闸、电闸是否有漏水漏电情况, 每日下班前确认水闸、电闸是否关闭。 ④每日下班前做好仓库、操作间等厨房功能间门窗的上锁工作。 ⑤各项安全检查需做好登记签字。如有发现设备遗失或损坏, 立即上报院方食堂管理员, 做出相应处理。	格管理, 无关人员严禁进入, 防止食物中毒事件发生。 (2) 服务机构制定水电安全使用管理和节约使用制度。派驻人员每日上下班前对食堂水电开关、闸刀进行检查, 确保安全, 发现问题及时上报处理。 (3) 派驻人员负责每日餐具发放及回收的清点工作。并严格按“食堂安全登记制度”每日对食堂的各项设备进行检查登记 ①食堂设备设施安全检查登记工作需专人负责。 ②每日上下班前对食堂内的储水器具、消毒设备、冷藏设备、刀具等烹饪设备进行数量清点及功能检查。 ③每日检查食堂水闸、电闸是否有漏水漏电情况, 每日下班前确认水闸、电闸是否关闭。 ④每日下班前做好仓库、操作间等厨房功能间门窗的上锁工作。 ⑤各项安全检查需做好登记签字。如有发现设备遗失或损坏, 立即上报院方食堂管理员, 做出相应处理。	
5、材料保存 以上提到的各种登记表格材料, 由服务机构派驻人员做好登记每季度上交至采购人食堂管理员存档, 备查。	5、材料保存 以上提到的各种登记表格材料, 由服务机构派驻人员做好登记每季度上交至采购人食堂管理员存档, 备查。	无偏离

	如相关国家及地方政府管理制度发生改变,服务机构需按采购人要求配合整改。	如相关国家及地方政府管理制度发生改变,服务机构需按采购人要求配合整改。	
(七) 报价 方式	1、按招标文件中采购人提出的服务需求,中标(成交)人为采购人提供餐饮服务过程中产生的人工成本,包括人员工资、采购用车费、工资附加及保险、项目管理费、工作服费用、税费等。	1、按招标文件中采购人提出的服务需求,我公司为采购人提供餐饮服务过程中产生的人工成本,包括人员工资、采购用车费、工资附加及保险、项目管理费、工作服费用、税费等。	无偏离
	2、供应商在预算范围内进行报价,报价超过采购预算金额的投标文件无效。	2、供应商在预算范围内进行报价,报价超过采购预算金额的投标文件无效。	无偏离
(八) 支付 方式	甲方应于合同签订并收到乙方开具的第一季度费用发票后10个工作日内向乙方支付第一季度费用;自第二季度开始,每季度基本服务费用应于当季度第一月内依据食堂考核办法(附件6)完成上季度考核,并于收到乙方开具的发票后10个工作日内支付费用。	甲方应于合同签订并收到乙方开具的第一季度费用发票后10个工作日内向乙方支付第一季度费用;自第二季度开始,每季度基本服务费用应于当季度第一月内依据食堂考核办法(附件6)完成上季度考核,并于收到乙方开具的发票后10个工作日内支付费用。	无偏离
(九) 服务 承诺	1. 中标人应制定专门的项目负责人与采购人保持联系,随时解决各类问题;	1. 我公司制定专门的项目负责人与采购人保持联系,随时解决各类问题;	无偏离
	2. 中标人须对招标文件中提出的服务内容和各项要求做出明确的承诺,说明是否可以达到相应的标准以及如何达到;	2. 我公司对招标文件中提出的服务内容和各项要求做出明确的承诺,说明是否可以达到相应的标准以及如何达到;	无偏离
	3. 服务方案和相关服务承诺应内容明确,范围清楚,内容真实可行,并必须真实可靠,否则一切后果中标人自负。	3. 服务方案和相关服务承诺内容明确,范围清楚,内容真实可行,并必须真实可靠,否则一切后果我公司自负。	无偏离

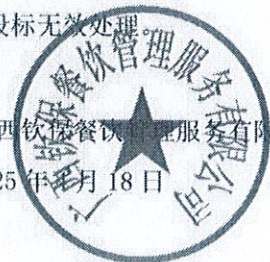
(十) 餐饮服务考核标准及奖惩办法	采购人监督检查服务方餐饮服务运作方案的执行情况,由采购人考核部门每季度进行一次考核评定,并将考核结果与服务方餐饮服务综合费用中的项目管理费挂钩。	采购人监督检查服务方餐饮服务运作方案的执行情况,由采购人考核部门每季度进行一次考核评定,并将考核结果与服务方餐饮服务综合费用中的项目管理费挂钩。 (考核办法及服务考核表附后)	无偏离
无分标(此处有分标时填写具体分标号,无分标时填写“无”)			

注:

- 1.说明:应对照招标文件“第二章 采购需求”中的商务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,对照招标文件要求,在“偏离说明”中注明“正偏离”、“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”。当投标文件的商务内容低于招标文件要求时,投标人应当如实写明“负偏离”,否则视为虚假应标。
- 3.表格内容均需按要求填写,不得留空,否则按投标无效处理。

供应商名称(盖电子公章): 广西钦保餐饮管理有限公司

日期: 2025年12月18日



附件 5 售后服务承诺

2) 处置措施

项目	沟通渠道	沟通群体	沟通频次	沟通反馈	沟通内容
餐厅最低服务标准	餐厅微信公众号	全体就餐顾客	每日发布	每月反馈	1. 菜单发布; 2. 服务满意度调查; 3. 活动推广; 4. 健康养生资讯等
	餐厅员工代表微信群	餐厅员工代表	实时沟通	实时反馈	1. 菜品满意度; 2. 服务满意度; 3. 活动推广; 4. 顾客意见反馈与答复
	月度餐厅运营汇报会	餐厅员工代表	每月	即时反馈	1. 运营数据分享; 2. 服务满意度情况; 3. 运营意见汇总及整改措施反馈
企业可提供的	餐厅设立意见箱	全体餐员	每日发布	每日反馈	菜品口味、品种等意见 (如: 点赞或吐槽)
其他服务标准	餐厅设立红黑榜	餐厅全体服务顾客	每周发布	每周反馈	根据菜品受欢迎程度公布

(十三) 售后服务保证措施

1. 建立顾客反馈渠道

(1) 设置意见箱

在餐厅显眼位置设置意见箱, 鼓励全体职工通过书面形式提出意见和建议。安排专人定期开启意见箱, 收集职工反馈信息, 并对反馈内容进行整理和分类。

(2) 开展问卷调查

定期(每月至少一次)向就餐职工发放问卷调查, 问卷内容涵盖菜品质量、服务

态度、餐厅环境、价格合理性等方面。对回收的问卷进行统计分析,了解职工的满意度和需求变化,以便针对性地改进服务。

(3) 电话回访

每周抽取一定数量的就餐职工进行电话回访,询问职工对就餐的体验感受,了解职工的意见和建议。对于职工提出的问题和投诉,详细记录并及时跟进处理,处理结果在 3 个工作日内反馈给职工。

(4) 线上平台互动

积极关注平台信息。对于职工的好评,表达感谢之情;对于职工的差评和投诉,要诚恳道歉,并详细说明解决措施和整改计划,展示餐厅对职工反馈的重视态度。

2.投诉处理机制

(1) 投诉受理

设立专门的投诉热线和邮箱,确保职工在遇到问题时能够方便快捷地进行投诉。安排经过专业培训的客服人员负责受理投诉,客服人员要耐心倾听职工的诉求,保持冷静和礼貌,对职工的情绪表示理解和安抚。在投诉受理过程中,详细记录投诉的时间、职工姓名、联系方式、投诉内容等信息。

(2) 投诉调查

接到投诉后,立即启动调查程序。组织相关部门(如厨房、服务部、质检部等)的人员对投诉事件进行全面调查,了解事情的经过和原因。通过查阅监控录像、询问相关工作人员、检查菜品质量等方式,收集充分的证据,以便准确判断责任。

(3) 投诉处理

根据调查结果,在 24 小时内制定出合理的处理方案。如果投诉是由于餐厅的失误或过错导致的,要向职工诚恳道歉,并根据职工的损失情况给予相应的赔偿或补偿,如减免餐费、赠送优惠券、免费提供菜品等。如果投诉是由于误解或沟通不畅引起的,要向职工详细解释说明情况,消除误解,取得职工的理解和谅解。

(4) 投诉反馈

在投诉处理完成后的 1 个工作日内,将处理结果反馈给职工,征求职工对处理结果的意见。如果职工对处理结果不满意,要进一步与职工沟通协商,直至职工满意为止。

同时,对投诉处理过程进行总结反思,分析投诉产生的原因,提出改进措施,避

免类似问题再次发生。

3.定期服务评估与改进

(1) 内部评估

每月由餐厅管理层组织一次内部服务评估,对餐厅各个环节(包括食材采购、菜品制作、服务流程、环境设施等)进行全面检查和评估。评估过程中,严格按照既定的服务标准和规范进行打分,发现问题及时记录并提出整改要求。针对评估中发现的共性问题和薄弱环节,组织专项培训和整改活动,提升整体服务水平。

(2) 外部评估

每季度邀请专业的市场调研机构对餐厅进行一次外部评估,从顾客满意度、品牌形象、市场竞争力等方面进行全面评估。根据调研机构提供的评估报告,深入分析餐厅在市场中的地位 and 优势,以及存在的问题和不足。结合外部评估结果和内部评估情况,制定详细的年度服务改进计划,明确改进目标、措施和责任人,确保服务质量持续提升。

附件6 食堂服务考核办法及考核表

广西自贸区钦州港片区管委会食堂考核办法

为进一步加强广西自贸区钦州港片区管委食堂（以下简称“食堂”）的管理，确保食堂为广西自贸区钦州港片区的干部职工提供优质服务，抓好食堂的监督检查，提高服务质量，保证食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》结合实际工作情况，特制定本办法。

一、成立广西自贸区钦州港片区管委会食堂服务工作小组（以下简称“工作小组”）

工作小组由管委办公室领导及相关内设部门负责人组成。工作小组下设办公室，设在管委办公室机关服务中心。

考核范围

- （一）卫生标准，包括食堂规章制度、环境卫生、操作间卫生及个人卫生。
- （二）伙食质量，包括菜肴制作、色香味形、饭菜价格及花色品种。
- （三）服务质量，包括饭菜供应正常、服务态度、文明礼貌用语及应急措施。

三、考核办法

（一）工作小组不定期对食堂饭菜质量、卫生状况、服务态度和饭菜价格等方面进行日常检查，每季度进行一次考核，并根据相对应的评分标准给出分数，日常检查结果列入季度考核指标内（食堂服务考核具体内容详见附件）。

（二）考核实行百分制，根据附件一计算所得，将考核结果分为优良（90分及以上）、合格（75分至89分）及不合格（75分以下）。

四、奖惩办法

（一）考核结果为优良，项目管理费按100%结算；考核结果为合格，项目管理费按90%结算；考核结果为不合格，项目管理费按80%结算。

（二）如连续2次考核不及格，机关服务中心将提出限期整改，如连续3次考核不及格，由工作小组解除或终止服务合同，所造成的一切经济损失由服务方承担。

五、考核要求

（一）工作小组每人填写一份考核表（附件），最终得分取平均值。

（二）在日常监督检查中，如发现有违反卫生管理规定及考核办法的行为，情节较轻的，限期整改，情节较重的，有以上情形的，实行一票否决制。

（三）发生轻微食物中毒（五人以下），认定当季考核不合格；发生严重食物中毒或食源性疾病的，除按《食品安全法》规定处罚外，工作小组有权解除或终止服务合同。

附件 广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂服务考核表

序号	考核项目	考核范围	考核内容	分值	得分	备注
1	规章制度	规章制度	安全生产则热制度、饮食管理制度、食品安全管理制度建立健全	2		
2			肉类的检验检疫合格证书	2		
3			蔬菜的农药检测报告	2		
4			当天的食品留样及相应记录	2		
5			有食品安全和安全生产管理机构，包括餐饮管理委员、安全管理委员会、质量管理委员会，有检查记录	3		
6	卫生标准	环境卫生	餐厅周围环境无污染、无垃圾、无废弃物	3		
7			库房整洁、卫生、通风	3		
8			餐厅桌面及地面干净、无痕迹、无油污	3		
9			餐具洁净卫生、无残留、有消毒措施	3		
10			厨房通风排烟排气、有消毒措施、有彩灯照明设施	3		
11			食堂有防潮、防鼠、防绳措施	3		
12		操作间卫生	食物放置离强、离地面、分门别类放置好	3		
13			窗台、锅台、墙壁无油污，水池洁净，洗具干净	4		
14			冰箱内生熟食品分开放置，无杂物，无霉变食物	4		
15		个人卫生	服务人员上班时要衣帽、围裙、口罩等穿戴整洁	4		
16			服务人员不留长指甲、不涂指甲油、不披头散发、不戴首饰	4		
17			服务人员讲究卫生，不用手直接抓拿出售食品	4		
18			服务人员定期体检，持有健康证上岗	4		
19	伙食质量	菜肴制作	提供科学、品种丰富、口味适宜、荤素搭配的菜肴，并根据季节的变化更换菜单	5		
20		色香味形	饭菜色泽正常，无焦黑、糊等现象	5		
21			饭菜中无杂物、无异味、无沙子	5		
22			饭菜无夹生、不熟或变质食物	5		
23		饭菜价格	食品明码标价，饭菜售价原则上要与成本价持平	2		
24		花色品种	荤素比例搭配，配料比率符合行业标准	2		
25	服务质量	供应正常	在规定的供餐时间内提供正常热的饭菜	2		
26		服务态度	在 7 个工作日内回复用餐人员的意见或建议	2		
27		文明礼貌	服务文明用语、礼貌待人、态度和蔼	2		
28		应急措施	有临时停水、停电的应急措施	2		
29	配备完善	低值易耗品	保障低值易耗品配备充足	6		
30		零星维修	保障设施设备维护、维修及时	6		
总分				100		
考评人						
意见及建议						

附件 7 中标通知书

中标(成交)通知书

广西钦保餐饮管理服务有限公司:

经评定,编号为QZZC2025-G3-980001-HYGS采购文件中的广西自贸区钦州港片区管委食堂及迎宾馆食堂2025年餐饮服务采购-分标1,确定你公司中标(成交),中标(成交)价格为5335470.16元。

自此通知书发出之日起30天内,与采购人签订政府采购合同。合同签订前,需按本项目采购文件和你公司投标(响应)文件等约定拟定合同文本(合同格式见采购文件),报我机构项目联系人确认。

采购人联系人:唐国崑

电话:0777-5988007

代理机构联系人:冯娟

电话:0777-5881987

备注:根据线上“政采贷”融资政策,贵公司可持政府采购合同在线向银行业金融机构申请贷款,融资机构将根据《中国人民银行南宁中心支行广西壮族自治区财政厅关于推广线上“政采贷”融资模式的通知》(南宁银发〔2021〕258号),按照双方自愿的原则提供便捷、优惠的贷款服务。相关金融产品和银行业金融机构联系方式,可在中征应收账款融资服务平台查询(网址:<https://www.crcrfsp.com/>,客服电话:400-009-0001)。

