

南宁市政府采购

局机关后勤服务支出合同 (续签)

计划编号: NNZC[2025]2232

甲方: 南宁市自然资源局

乙方: 南宁市自然资源信息集团有限公司

丙方: 南宁市好友缘国宴饭店有限公司

签订日期: 2025 年 6 月 11 日

目录

第一部分 合同书.....	1
第二部分 合同一般条款.....	5
第三部分 合同专用条款.....	10
(一) 首次签订合同的附件（首次合同签订时间为 2024 年 6 月 19 日）.....	13
4.1、中标通知书.....	13
(二) 2025-2026 年度服务需求一览表.....	14
4.2、招标文件项目需求一览表.....	14
4.3、投标函.....	32
4.4、报价表（开标一览表）.....	36
4.5、商务条款偏离表.....	38
4.6、服务需求、技术需求偏离表.....	47
4.7、项目实施组织方案.....	60
4.8、项目实施人员一览表.....	71

第一部分 合同书

根据 2024 年 6 月 11 日的项目采购结果，甲方接受乙方对本项目的响应，双方于 2024 年 6 月 19 日签订《局机关后勤服务支出合同》项目合同，该合同服务内容已完成，服务期已满；根据《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）及《政府购买服务管理办法》（财政部令第 102 号）等规定，在年度预算能保障的前提下，对于购买内容（采购需求）相对固定、连续（延续）性强、经费来源稳定、价格变化幅度小的政府采购服务项目，可以通过一年一续签方式签订合同，期限总长不得超过三年，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》等相关法律法规之规定，按照平等、自愿、公平和诚实信用的原则，甲乙双方经协商一致，约定以下合同条款，以兹共同遵守、全面履行。

1.1 合同组成部分

下列文件为本合同的组成部分，并构成一个整体，需综合解释、相互补充。如果下列文件内容出现不一致的情形，在保证按照采购文件确定的事项的前提下，组成本合同的多个文件的优先适用顺序如下：

- 1.1.1 本合同及其补充合同、变更协议；
- 1.1.2 中标通知书；
- 1.1.3 投标文件及“投标报价”（含澄清或者说明文件）；
- 1.1.4 招标文件（含澄清或者修改文件）；
- 1.1.5 其他相关采购文件。

1.2 标的物

1.2.1 标的物 1 信息

- 1.2.1.1 名称：局机关后勤服务支出；
- 1.2.1.2 数量：1 项；
- 1.2.1.3 质量：满足采购文件要求。

1.3 价款

本合同总价为：人民币 3398374.00 元（大写：叁佰叁拾玖万捌仟叁佰柒拾肆元整，人民币，含税）。如国家税收政策变化，导致增值税税率调整的，则按照调整后的税率开具增值税发票。

分项价格：

序号	分项名称	分项价格（元）
1	局机关后勤服务支出	3398374.00
总价		3398374.00

1.4 付款方式和发票开具方式

1.4.1 付款方式:

(1) 本项目无预付款, 分期支付:

按合同金额分 12 个月平均支付, 每月月初支付上月金额, 根据本项目预算金额出资比例, 甲方支付 48%, 乙方支付 52%, (即南宁市自然资源局每月支付 135934.96 元; 南宁市自然资源信息集团有限公司第 1 个月支付 147262.91 元, 后 11 个月每月支付 147262.87 元)。甲方, 乙方每月根据《南宁市自然资源局职工食堂服务考核办法》进行考核, 如有违约扣款, 则从当月支付金额中扣除扣款金额后十五个工作日内, 以转账方式支付款项。

(2) 支付条件: 甲方, 乙方收到丙方等额合法有效的增值税普通发票后通过银行转账方式向丙方支付合同款。

1.4.2 发票开具方式: 甲方, 乙方收到丙方等额合法有效的增值税普通发票后通过银行转账方式向丙方支付合同款。

1.5 标的物交付期限、地点、方式和服务期限

1.5.1 交付期限: 服务期限 1 年 (2025 年 6 月 21 日至 2026 年 6 月 20 日);

1.5.2 交付地点: 南宁市自然资源局职工食堂 (南宁市锦春路 3-1 号);

1.5.3 交付方式: 现场交付;

1.5.4 服务及质保期限: 服务期限 1 年 (2025 年 6 月 21 日至 2026 年 6 月 20 日)。

1.6 违约责任

1.6.1 除不可抗力外, 如果丙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式交付标的物, 甲方, 乙方可要求丙方支付违约金, 违约金按每迟延交付标的物一日的应交付而未交付标的物价格的 万分之五 计算, 最高限额为本合同总价的 20%; 迟延超过【60】日的, 甲方, 乙方有权要求丙方支付违约金的同时, 书面通知丙方解除本合同, 丙方应退回全部已收取的合同价款并按合同总金额的 20% 向甲方, 乙方支付违约金; 甲方, 乙方可从未支付的合同款中扣减违约金;

1.6.2 除不可抗力外, 如果甲方, 乙方没有按照本合同约定的付款方式付款, 丙方可要求甲方, 乙方支付违约金, 违约金按每迟延付款一日的应付而未付款的 万分之五 计算, 最高限额为欠付金额的 20%; 迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起, 丙方有权在要求甲方, 乙方支付违约金的同时, 书面通知甲方解除本合同;

1.6.3 除不可抗力外, 任何一方未能履行本合同约定的其他主要义务, 经催告后在合理期限内仍未履行的, 或者任何一方有其他违约行为致使不能实现合同目的的, 或者任何一方有腐败行为 (即: 提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人) 在合同签订、履行过程中的行为) 或者欺诈行为 (即: 以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人) 在合同签订、履行过程中的行为) 的, 对方当事人可以书面通知违约方解除本合同;

1.6.4 丙方在质保期内未按承诺提供售后等服务的，每发生一次向甲方、乙方支付违约金金额3万元。甲方，乙方可从未支付的合同款中扣减违约金；

1.6.5 任何一方按照前述约定要求违约方支付违约金的同时，仍有权要求违约方继续履行合同、采取补救措施，并有权按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；任何一方按照前述约定要求解除本合同的同时，仍有权要求违约方支付违约金和按照己方实际损失情况要求违约方赔偿损失；且守约方行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.6 除前述约定外，除不可抗力外，任何一方未能履行本合同约定的义务，对方当事人均有权要求继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等，且对方当事人行使的任何权利救济方式均不视为其放弃了其他法定或者约定的权利救济方式；

1.6.7 如果出现政府采购监督管理部门在处理投诉事项期间，书面通知甲方，乙方暂停采购活动的情形，或者询问或质疑事项可能影响中标结果的，导致甲方，乙方中止履行合同的情形，均不视为甲方，乙方违约。

1.7 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议，三方当事人均应通过友好协商的方式和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以选择下列第1.7.2种方式解决：

1.7.1 将争议提交南宁市仲裁委员会依申请仲裁时其现行有效的仲裁规则裁决；

1.7.2 向甲方，乙方所在地有管辖权的人民法院起诉。

1.8 合同生效

本合同自三方当事人加盖有效公章时生效。

甲方：南宁市自然资源局

统一社会信用代码：

11450100MB19822539

地址：南宁市青秀区津头街道锦春路 3-1 号

法定代表人或

授权代表（签字）：

联系人：

电话：0771-5609344

传真：

乙方：南宁市自然资源信息集团有限公司

统一社会信用代码：

9145010349852410XX

地址：南宁市青秀区津头街道锦春路 3-1 号

法定代表人

或授权代表（签字）：

联系人：

电话：

传真：

丙方：南宁市好友缘国宴饭店有限公司

统一社会信用代码或身份证号码：914501007913330974

地址：南宁市民族大道延长线 106 号 (国际会展中心)

法定代表人或授权代表（签字）：

联系人：

邮政编码：530000

电话：0771-4977767

传真：0771-4977767

电子邮箱：

开户银行：桂林银行南宁桃源支行

开户名称：南宁市好友缘国宴饭店有限公司

开户账号：660200043915400039

第二部分 合同一般条款

2.1 定义

本合同中的下列词语应按以下内容进行解释：

2.1.1 “合同”系指采购人和中标人签订的载明双方当事人所达成的协议，并包括所有的附件、附录和构成合同的其他文件。

2.1.2 “合同价”系指根据合同约定，中标人在完全履行合同义务后，采购人应支付给中标人的价格。

2.1.3 “标的物”系指中标人根据合同约定应向采购人交付的一切各种形态和种类的货物、服务和工程，包括但不限于原材料、燃料、设备、机械、仪表、备件、计算机软件、信息化系统、信息化维保、物业服务、产品等，并包括工具、手册等其他相关资料。

2.1.4 “甲方”“乙方”系指与中标人签署合同的采购人；采购人委托采购机构代表其与乙方签订合同的，采购人的授权委托书作为合同附件。

2.1.5 “丙方”系指根据合同约定交付标的物的中标人；两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购的，联合体各方均应为丙方或者与丙方相同地位的合同当事人，并就合同约定的事项对甲方承担连带责任。

2.1.6 “现场”系指合同约定标的物将要运至或者实施或者安装的地点。

2.2 技术规范

标的物所应遵守的技术规范应与采购文件规定的技术规范和技术规范附件(如果有的话)及其技术规范偏差表(如果被甲方接受的话)相一致；如果采购文件中没有技术规范的相应说明，应以国家有关部门最新颁布的相应标准和规范为准。

2.3 知识产权

2.3.1 丙方应保证甲方，乙方在使用该标的物或其任何一部分时不受任何第三方提出的侵犯其著作权、商标权、专利权等知识产权方面的起诉；如果任何第三方提出侵权指控，丙方须与该第三方交涉并承担由此发生的一切责任、费用和赔偿；

2.3.2 具有知识产权的计算机软件等标的物的知识产权归属，详见合同专用条款。

2.4 包装和装运

2.4.1 除合同专用条款另有约定外，丙方交付的全部标的物，均应采用本行业通用的方式进行包装，没有通用方式的，应当采取足以保护标的物的包装方式，且该包装应符合国家有关包装的法律、法规的规定。如有必要，包装应适用于远距离运输、防潮、防震、防锈和防

粗暴装卸，确保标的物安全无损地运抵现场。由于包装不善所引起的标的物锈蚀、损坏和损失等一切风险均由丙方承担。

2.4.2 装运标的物的要求和通知，详见合同专用条款。

2.5 履约检查和问题反馈

2.5.1 甲方，乙方有权在其认为必要时，对丙方是否能够按照合同约定交付标的物进行履约检查，以确保丙方所交付的标的物能够依约满足甲方，乙方之项目需求，但不得因履约检查妨碍丙方的正常工作，丙方应予积极配合；

2.5.2 合同履行期间，甲方，乙方有权将履行过程中出现的问题反馈给丙方，三方当事人应以书面形式约定需要完善和改进的内容。

2.6 结算方式和付款条件

详见合同专用条款。

2.7 技术资料和保密义务

2.7.1 丙方有权依据合同约定和项目需要，向甲方，乙方了解有关情况，调阅有关资料等，甲方，乙方应予积极配合；

2.7.2 丙方有义务妥善保管和保护由甲方、乙方提供的前款信息和资料等；

2.7.3 除非依照法律规定或者对方当事人的书面同意，任何一方均应保证不向任何第三方提供或披露有关合同的或者履行合同过程中知悉的对方当事人任何未公开的信息和资料，包括但不限于技术情报、技术资料、商业秘密和商业信息等，并采取一切合理和必要措施及方式防止任何第三方接触到对方当事人的上述保密信息和资料。

2.8 质量保证

2.8.1 丙方应建立和完善履行合同的内部质量保证体系，并提供相关内部规章制度给甲方、乙方，以便甲方、乙方进行监督检查；

2.8.2 丙方应保证履行合同的人员数量和素质、软件和硬件设备的配置、场地、环境和设施等满足全面履行合同的要求，并应接受甲方、乙方的监督检查。

2.8.3 丙方应确保项目技术人员数量和水平与投标文件一致。未经甲方，乙方书面同意，丙方不得擅自更换投标文件中注明的项目经理和技术负责人。否则甲方，乙方有权放弃或终止合同，并没收履约保证金。

2.8.4 因丙方原因造成甲方，乙方其他系统不能正常运行，酿成重大事故（工作日系统中断一天以上）的，丙方应承担全部法律责任，并赔偿经济损失，赔偿金额为项目总价的 30%，

甲方、乙方可从未支付的合同款中扣减赔偿金额。

2.9 标的物的风险负担

标的物或者在途标的物或者交付给第一承运人后的标的物毁损、灭失的风险负担详见合同专用条款。

2.10 延迟交货/交付

在合同履行过程中，如果丙方遇到不能按时交付标的物的情况，应及时以书面形式将不能按时交付标的物的理由、预期延误时间通知甲方，乙方；甲方，乙方收到丙方通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意丙方可以延长交货的具体时间。

2.11 合同变更

2.11.1 三方当事人协商一致，可以签订书面补充合同的形式变更合同，但不得违背采购文件确定的事项。如果系追加与合同标的相同的标的物的，那么需经采购监督管理部门同意，且所有补充合同的采购金额不得超过原合同价的 10%；

2.11.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，三方当事人应当以书面形式变更合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，三方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

2.12 合同转让和分包

合同的权利义务依法不得转让，但经甲方，乙方书面同意，丙方可以依法采取分包方式履行合同，即：依法可以将合同项下的部分非主体、非关键性工作分包给他人完成，接受分包的供应商应当具备相应的资格条件，并不得再次分包，且丙方应就分包项目向甲方，乙方负责，并与分包供应商就分包项目向甲方，乙方承担连带责任。

2.13 不可抗力

2.13.1 如果任何一方遭遇法律规定的不可抗力，致使合同履行受阻时，履行合同的期限应予延长，延长的期限应相当于不可抗力所影响的时间；

2.13.2 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在合同专用条款约定时间内以书面形式通知对方当事人，并在合同专用条款约定时间内，将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

2.13.3 因不可抗力致使不能实现合同目的的，当事人可以解除合同；

2.13.4 因不可抗力致使合同有变更必要的，双方当事人应在合同专用条款约定时间内以书面形式变更合同；

2.14 税费

与合同有关的一切税费，均按照中华人民共和国法律的相关规定执行。

2.15 丙方破产

如果丙方破产导致合同无法履行时，甲方，乙方可以书面形式通知丙方终止合同且不予丙方任何补偿和赔偿，但合同的终止不损害或不影响甲方，乙方已经采取或将要采取的任何要求丙方支付违约金、赔偿损失等的行动或补救措施的权利。

2.16 合同中止、终止

2.16.1 三方当事人不得擅自中止或者终止合同；

2.16.2 合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，三方当事人应当中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，三方当事人都有过错的，各自承担相应的责任。

2.17 检验和验收

2.17.1 标的物交付前，丙方应对标的物的质量、数量等方面进行详细、全面的检验，并向甲方，乙方出具证明标的物符合合同约定的文件；标的物交付时，丙方在合同专用条款约定时间内组织验收，并可依法邀请相关方参加，验收应出具验收书。

2.17.2 合同期满或者履行完毕后，甲方，乙方有权组织（包括依法邀请国家认可的质量检测机构参加）对丙方履约的验收，即：按照合同约定的技术、服务、安全标准，组织对每一项技术、服务、安全标准的履约情况的验收，并出具验收书。

2.17.3 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力详见合同专用条款。

2.18 通知和送达

2.18.1 任何一方因履行合同而以合同第一部分尾部所列明的“约定送达地址”为收件地址的所有通知、文件、材料，均视为已向对方当事人送达；任何一方变更上述送达方式或者地址的，应于5个工作日内书面通知对方当事人，在对方当事人收到有关变更通知之前，变更前的约定送达方式或者地址仍视为有效。

2.18.2 以当面交付方式送达的，交付之时视为送达；以电子邮件方式送达的，发出电子邮件之时视为送达；以传真方式送达的，发出传真之时视为送达；以邮寄方式送达的，邮件挂号寄出或者交邮之日之次日视为送达。

2.19 计量单位

除技术规范中另有规定外，合同的计量单位均使用国家法定计量单位。

2.20 合同使用的文字和适用的法律

2.20.1 合同使用汉语书就、变更和解释；

2.20.2 合同适用中华人民共和国法律。

2.21 履约保证金

本项目不收取履约保证金

2.22 中小企业政策

2.22.1 本合同（☐是 ☒否）为中小企业“政采贷”可融资合同，关于中小企业信用融资事项见采购文件“投标人须知正文”。

2.22.2 本合同（☐是 ☒否）为中小企业预留合同。

2.23 合同份数

本合同一式伍份，甲方执贰份，乙方执壹份，丙方执贰份。每份均具有同等法律效力。

第三部分 合同专用条款

本部分是对前两部分的补充和修改，如果前两部分和本部分的约定不一致，应以本部分的约定为准。本部分的条款号应与前两部分的条款号保持对应；与前两部分无对应关系的内容可另行编制条款号。

3.1 具有知识产权的标的物知识产权归属：

无

3.2 包装和装运专用条款（如果有）：

满足甲方，乙方要求

3.3 装运标的物的要求和通知：

满足甲方，乙方要求

3.4 结算方式和付款条件

本次项目合同总价为大写人民币叁佰叁拾玖万捌仟叁佰柒拾肆元整（¥3398374.00元）。

本项目采用以下勾选结算方式进行支付：

☐ 采用一次性支付方式，付款条件为：_____

☒ 采用分期付款方式，付款条件为：

本项目无预付款，按中标金额分12个月平均支付，每月月初支付上月金额，根据本项目预算金额出资比例，甲方支付48%，乙方支付52%，（即南宁市自然资源局每月支付135934.96元；南宁市自然资源信息集团有限公司第1个月支付147262.91元，后11个月每月支付147262.87元）。甲方、乙方每月根据《南宁市自然资源局职工食堂服务考核办法》进行考核，如有违约扣款，则从当月支付金额中扣除扣款金额后十五个工作日内，以转账方式支付款项。

甲方，乙方收到丙方等额合法有效的增值税普通发票后通过银行转账方式向丙方支付合同款。

甲方，乙方无故逾期支付服务费用的，按照每逾期一日支付欠付服务费额度的万分之五承担违约责任，违约金上限按照《合同书》约定执行。

3.5 标的物的风险负担

标的物或者在途标的物或者交付给第一承运人后的标的物毁损、灭失的风险负担：

丙方

3.5.1 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在5个工作日内以书面形式通知对

方当事人，并将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

3.5.2 因不可抗力致使合同有变更必要的，三方当事人应在5个工作日内以书面形式变更合同；

3.5.3 标的物交付前，丙方应对标的物的质量、数量等方面进行详细、全面的检验，并向甲方，乙方出具证明标的物符合合同约定的文件；标的物交付时，甲方，乙方在4个工作日内发起验收，并可依法邀请相关方参加，验收应出具验收书。

3.5.4 检验和验收标准、程序等具体内容以及前述验收书的效力：

①国家、行业有关质量标准②采购文件上的服务需求③投标人投标文件

3.5.5 其他：/

3.6 项目验收：

3.6.1 甲方，乙方参照《南宁市政府采购供应商履约验收评价管理办法》（南财采[2019]217号）规定组织对丙方履约的验收。验收方成员应当在验收书上签字，并承担相应的法律责任。如果发现与合同中要求不符，丙方须承担由此发生的一切损失和费用，并接受相应的处理。

3.6.2 严格按照采购合同开展履约验收。甲方，乙方成立验收小组，按照采购合同的约定对供应商履约情况进行验收，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。甲方，乙方根据验收报告形成验收意见并经甲方，乙方与丙方签字盖章生效。验收结果与采购合同约定的资金支付条件挂钩。履约验收的各项资料应当存档备查。

3.6.3 验收合格的项目，甲方，乙方将根据采购合同的约定及时向供应商支付采购资金。验收不合格的项目，甲方，乙方将依法及时处理。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。

3.6.4 验收产生的费用由丙方承担。

3.6.5 验收内容及资料要求：

根据采购文件确定的技术指标或者服务要求确定验收指标和标准。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。

3.6.6 验收内容

序号	验收内容	验收标准
1	交付标的物数量	按项目采购文件要求和投标（响应）文件执行。
2	交付标的物质量	按项目采购文件要求和投标（响应）文件执行。

3	交付标的物技术、性能指标	按项目采购文件要求和投标（响应）文件执行。
4	售后服务承诺	按项目采购文件要求和投标（响应）文件执行。
5	其他工作	按项目采购文件要求和投标（响应）文件执行。

3.6.7 验收资料要求

验收资料要求包括（不限于）以下内容：

- （1）采购文件；
- （2）投标文件；
- （3）采购合同；
- （4）其他需提供的相关材料。

(一)首次签订合同的附件(首次合同签订时间为 2024 年 6 月 19 日)

4.1、中标通知书

南宁市政府采购 中标通知书

南宁市好友缘国宴饭店有限公司:

云之龙咨询集团有限公司受采购人委托,就局机关后勤服务支出(项目编号:NNZC2024-G3-990650-YZLZ)采用公开招标方式进行采购,经评审,采购人确认,贵公司为本项目的中标供应商。

本项目为非专门面向中小企业采购项目。

你公司未享受中小企业价格评审优惠政策。

你公司政策评审后的价格为叁佰叁拾玖万捌仟叁佰柒拾肆元整(¥3398374.00)。

中标金额: 叁佰叁拾玖万捌仟叁佰柒拾肆元整(¥3398374.00)。

自中标通知书发出之日起25日内,请贵公司与招标人签订合同,并按招标文件要求和投标文件的承诺履行合同。

特此通知!

采购人联系人: 梁尹

联系电话: 0771-5609344

采购代理机构项目联系人: 陈柠

联系电话: 0771-2618199、2618118、2611898



（二）2025-2026 年度服务需求一览表

4.2、招标文件项目需求一览表

服务需求一览表							
标段			单分标				
采购清单及服务参数	序号	标的的名称	单位	数量	技术服务要求	分项合计预算（元）	中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章其他附件2）
	1	局机关后勤服务支出	项	1	▲一、服务内容 （一）食堂劳务服务。包括食堂管理、食材采购和加工、公务接待及会议用餐、成本控制和核算等。 （二）其它服务内容包括： 1.负责承担食堂所有设施设备维修，包括食堂日常维护维修、燃气设施设备维修维护保养、下水道堵塞疏通工作、食堂油烟机抽排系统、洗碗机、洗菜机、空调等定期清洗保养服务工作、厨灶具、电器、照明、水龙头、水阀、水管等维护维修。 2.负责承担食堂区域内的“四害”（老鼠、苍蝇、蚊子、蟑螂）日常消杀及防治服务工作。 3.负责承担食堂消防检查、监控维修维护等服务工作。 4.负责承担食堂燃气、电视收视、财务软件、绿色植物租摆、布草洗涤（含窗帘、沙发套、椅套等）、垃圾处理等费用的缴纳服务工作。 5.负责及时补充食堂所有易耗品、低值厨具易耗品（由采购人指定品牌），包括餐纸、日常洗涤用品、洗碗机清洁剂、餐具用具、锅、碗、瓢、盘、叉、勺、口布、香巾、办公用品等服务工作，并保证满足食堂正常运转的需求量。	3411816.84	其他未列明行业

				6.负责承担食堂节假日加班服务工作。 7.根据采购人需求做好其它食堂管理相关服务工作。 二、采购人经营要求 采购人免费提供服务场所及现用设备用具。由采购人提供的服务场所、设备等仅限于对采购单位各部门人员,以及公务接待及会议的餐饮服务,严禁中标供应商对外经营。 三、采购人食堂基本情况 (一)基本设施情况: 食堂分为厨房区域、员工用餐区域和接待用餐区域(含4个包厢)。总面积约1000平方米。其中厨房区域按熟食区、烹饪区、切配区、粗加工区、洗碗区、售卖区等规范配置使用区域,用餐区域均配有餐桌椅。 (二)设备设施情况: 职工食堂配备有相应的硬件设施设备,无需中标供应商进行规划、装修及添置设备等。如需整改,由中标供应商提出意见、建议。中标供应商在承包期内爱护设施设备,加强厨具、设备、用具的管理,发现问题要及时报告,在与采购人确定维修方案后,予以维修,不得拖延,确保所有设施设备保持良好和正常工作。在服务期满或解除、终止合同时,中标供应商确保所有设施设备完好无损,采购人与中标供应商现场核对设施设备情况,若发现因中标供应商原因造成损坏的,由中标供应商负责修复或照价赔偿;中标供应商自备、自购的设施设备由中标供应商自行处理。 ▲ (三) 中标供应商在服务期内需每月初进行餐具用具盘点。破损的食堂餐具用具,应及时更换,确保食堂餐具、用具的正常使用。 四、服务要求 ▲ (一) 供餐要求。 1.工作日:早餐、中餐、晚餐、工作点外送服务和不定期的会议用餐、公务接待用餐。用餐人数约800人,面点供应总量约4000个/天。此数据仅供参考,实际就餐人数以当日发生为准。节假日:加班临时供餐。 2.日常食材出品及加工要求,根据以下		
--	--	--	--	--	--	--

				标准（或不低于）按采购人要求（口味、份量等）加工出品。 （1）早餐：每天 5 个种类（15 个品种）以上。其中：饮品类 2 个（豆浆、牛奶）；粥类 2 个；粉（面）类 2 个；点心类 5 个（中、西点）；杂粮、蛋类、素菜、小菜类各 1 个。 （2）中餐：每天至少 5 个种类（13 个品种）以上。其中：菜品类 7 个（荤菜 3 个、半荤素 2 个、素菜 2 个）；汤类 2 个；主食类 2 个；小菜类 1 个；杂粮类 1 个。 （3）晚餐：每天至少 6 个种类（17 个品种）以上。其中：菜品类 7 个（荤菜 3 个、半荤素 2 个、素菜 2 个）；汤类 2 个；主食类 2 个；小菜类 1 个；杂粮类 1 个；面点每天至少 4 个品种以上，包括中式包点类、西式包点类、点心类等。 3.中标供应商应按照采购人要求足量供应餐食。中标供应商所供应的餐食必须符合国家食品卫生相关要求，出品应质优味美，品种多样，并做好保鲜保温。 4.会议用餐、公务接待用餐、工作餐根据具体情况安排围桌或自助餐形式，中标供应商应严格按照中央八项规定及其实施细则精神和国内公务接待、会议标准等政策规定做好供餐及服务，厉行勤俭节约，反对铺张浪费。 5.做好采购人组织的各项集体活动所需供餐服务。 ▲（二）饭菜出品时间和要求 按规定准时开餐（具体按采购人所要求的时间），每餐所供食品在开餐前 15 分钟布置完毕，如变更或其他情况不能准时开餐的，中标供应商应提前 2 小时通知采购人，并做好补救措施，提供相应的具备开餐条件的菜品，确保正常供餐。 ▲（三）制定每周菜谱 中标供应商须在每周二前，向采购人食堂管理部门上报下一周供餐菜谱，经双方商议，采购人可根据实际情况对菜谱进行相应的调整。中标供应商应根据上周供餐情况对每周菜谱进行更新，并根据季节时令推出新菜品和面点。		
--	--	--	--	---	--	--

					▲（四）卫生和安全管理规范 1.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。积极做好食堂日常卫生保洁工作，有效的做好防“四害”消杀工作，确保食堂环境卫生。因中标供应商管理不善造成食品安全事故或受到工商管理部门或卫生防疫部门处罚，由中标供应商按照相关规定承担相应责任。 2.中标供应商供应的的餐食必须质量符合国家卫生安全标准，使用新鲜食材，不售卖隔夜菜。 3.中标供应商需每天做好食品样品留样工作，按留样要求保存于食品留样柜。 4.中标供应商所使用的餐饮设备及物料均应达到国家规范及卫生部门的规定要求。 5.厨房各项卫生、食品及原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合《卫生防疫要求》和《食品卫生法》。 6.严禁违规使用燃料，确保安全用电，杜绝火灾事故。 ▲（五）食材采购要求： 1.供货量：每日供货量满足食堂用餐需求。 2.供货品种范围 （1）食材：包括肉品、水产、干货、蔬菜、水果等。 （2）农副产品：包括粮油、粮食、禽畜产品、干鲜果、干鲜菜、土副产品等。 （3）副食品：包括调味品、乳制品、豆制品、蜜制品、小食品等。 3.货物要求： （1）每日供货具体种类、数量和质量规格以实际需求为准。 （2）中标供应商采购的食材食材必须新鲜，要求无腐烂、霉变的情况，嗅觉无异味，手感无异样。 （3）肉类需经屠宰场检疫部门进行检疫并加盖肉品品质检验合格印章和检疫合格验讫印章。肉类产品应当有指定的基地、可以溯源，各类畜禽应来自具有《定点屠宰许可证》的屠宰场，每批次的产品应当附有	
--	--	--	--	--	--	--

				县级以上动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》（供应商在每次供货前需提供相关材料给采购人核查）。 （4）水产品必须符合水产品质量安全强制性标准。 （5）蔬菜类要求尽量供应本地新鲜时令蔬菜，并出具当日农药残留检测结果。 （6）农副产品类副食品可溯源，符合相关质量标准。 （7）其他种类食材与采购需求相符。 4.食材配送要求：食材运输配送应有合格防尘的运输工具，尽量缩短运输时间，确保运输途中产品质量。 5.送货时间要求：工作日早上 8：00 将指定食材送达本项目服务点，临时加班供餐按照与采购人约定时间送到本项目服务点。 6.成本控制要求：中标供应商所采购食材报价不得高于南宁市物价局每日发布的《南宁市农贸市场采价日报表》均价。 7.扶贫产品采购要求 中标供应商需按照相关部门规定的采购比例使用采购人扶贫账号在采购人指定的扶贫采购平台采购贫困地区农副产品。采购金额的发票一并由中标供应商收取。结算方式和配送方式按扶贫平台相关要求进行结算和配送。 （六）食堂管理要求 中标供应商具备科学严谨的公司架构，各项内部管理制度完备，管理部门齐全，具有国内先进水平的食堂管理理念、方法和标准，负责做好整个食堂区域的所有管理和服务工作，具体如下： ▲1.负责工作日餐食出品和餐厅服务工作，做好公务接待、会议用餐和临时加班供餐及服务。 ▲2.负责编制食堂食谱，注重餐食科学营养搭配，做好出品餐食的膳食指导和评估以及营养知识的咨询与宣教等工作，负责建立菜谱数据库及新菜式的研发，不定期进行膳食调查。 ▲3.中标供应商负责采购人食堂食材采购、成本控制和核算，按照采购人要求做	
--	--	--	--	--	--

				好餐食定价，并针对餐食成本、仓库管理、物资物品消耗成本、水、电、燃气做出行之有效的管理方案及措施。因中标供应商成本控制不合理（如管理不善、食材采购价格过高、食材浪费等原因）导致采购人当月经营亏损的，视为当月成本控制和核算服务不合格，按当月《南宁市自然资源局职工食堂服务考核办法》扣除相应的服务费。 ▲4.负责食品及物料的接收、清理、分类和存放。中标供应商需安排专职人员每天早上 8:00 前到岗，与采购人共同验收当日供应食材，做好验收工作。专职验收人员需具备良好的职业道德和素养，熟悉《食品安全法》、《食品检验工作规范》，熟练掌握检验知识和技能），凭检测单据和感官分析，检查每日所使用的食材是否符合验收标准，并保留相关单据存档。 ▲5.负责食堂环境卫生保洁和餐具消毒等工作。 ▲6.严格遵守国家和南宁市关于食品加工等相关规定，确保就餐人员用餐饮食安全。 ▲7.由中标供应商负责餐余垃圾清理、操作间、就餐餐厅、就餐餐具的清扫和消毒工作；同时负责防虫消蟑等工作，并达到南宁市卫生防疫部门相关要求。 ▲8.负责对食堂炊具、厨具、餐具、水电配置等设备设施安全合理使用、妥善管理和维护保养，并做好厨房所有设备设施定期维修保养工作，燃气管道、厨房抽排系统等专业设备需按要求另请专业团队进行定期维护保养，要求中厨抽排系统每 2 个月进行一次维保清洗，白案和洗碗间抽排系统每半年进行一次维保清洗。 ▲9.配合采购人对日常管理、售卖价格等内容的监管，并在采购人的指导下开展相关工作。 10.食堂服务人员配置及要求 投标供应商应提供人员配置方案，本项目要求最低人员要求：配备项目经理 1 人、餐厅主管 1 人、厨师长 1 人、中厨 17 人（包括炒锅、熟食、切配、上什、水台、打荷、	
--	--	--	--	--	--

					白案)、服务员 15 人(包括领班、楼面服务员、分菜员、洗菜员、洗碗员), 共计 35 人。食堂工作人员应按相应规定持有健康证、学历等相关证件, 要求品行端正, 无违法记录, 职业素质好。岗位需求如下: (1) 项目经理 要求大专或以上文化程度, 有扎实的专业知识与业务技能, 有机关或行政事业单位食堂或五年以上餐饮管理经验, 热爱餐饮事业, 具有执着的敬业精神和高度的责任感; 具有较强的管理能力、社交能力、组织领导能力、协调能力、督导下属能力、实际工作能力, 同时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; 熟悉餐饮行业相关的法律法规、规章制度、餐饮管理工作方式、食品安全相关细则, 具备食堂管控能力、成本核算及控制管理水平、厨房设备知识, 有相应的餐饮财务管理知识; 熟悉食材相关知识, 熟练分辨食材品质、品种。 (2) 厨师长 要求在三星级以上酒店任职满或有承包行政事业单位食堂有担任厨师长的工作经验、及 5 年以上从事厨师工作的经验, 要有从事机关食堂或行政事业单位工作经验和相应的行政管理能力, 掌握两种以上风味菜肴的制作, 能保证厨房的正常运转, 熟知成本核算与控制; 拥有独门烹调技艺或烹饪绝活, 具有开发创新新产品的能力, 根据不同的季节推出适时的菜品; 具备良好厨德, 即良好思想品德和职业道德, 熟练运用烹调技法和烹调基本知识, 精通两种菜系的烹调技术, 并精通国内各主要菜系的烹调方法和技能, 无论是烹调、火候、刀工、食雕、冷盘、小吃、点缀, 都能得心应手, 善于后厨各项管理工作, 并具备一定的沟通协调能力, 擅长食堂食谱编制(含成本核算)、食品营养评价、搭配、管理及膳食指导和评估, 热衷于营养知识科普, 并擅于开发营养膳食及新菜式。 (3) 中厨 ①具有在机关食堂或行政事业单位职	
--	--	--	--	--	---	--

				工食堂或高校食堂工作经验;掌握两种以上风味菜肴的制作; ②中厨团队需具有开发创新新产品的能力,根据季节食材的变化研发推出特色菜肴。 (4) 白案(需至少配备擅长相关专业的中式面点师和西式面点师各一名) ①白案大工需具备相关职业等级证书。需熟练掌握各种主食、面点(如:糕、饼、面、包、甜点)等的工作流程和制作方法、制作工艺发酵、蒸制时间等,有熟练的操作技术,能正确使用各种设备,能够带领白案工作人员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;中式面点师需全面了解面点原料知识、各种点心的创新等专业知识、各类面点技法(如炸、煮、煎、烤等)、各类面食的制作技法(如包点类、汤圆类、饺子类、饼类、糕点类等),懂得运用中国传统的或现代的成型技术和成熟方法,对面点的主料和辅料进行加工,制成具有中国风味的面食或小吃;西式面点师需掌握西式面点的原料知识、西式面点常用设备及工具的使用与保养、西式面点制作的基本手法、西式点心的制作工艺、面包制作工艺、西点工艺流程等相关知识以及饮食营养卫生的基本知识。 ②白案团队具有开发创新新产品的能力,根据季节食材的变化研发推出特色中西式包点或点心。 (5) 服务员(含各岗位小工) 要求主管 1 名,要求高中或中专以上学历、五年以上食堂或餐饮酒店管理经验,五官端正,具备良好的协调能力、沟通能力,负有责任心,性格活泼开朗,具有亲和力,品行端正,能吃苦耐劳,精神面貌良好;包厢服务员配置不少于 4 名,其中 1 名服务员为专职服务包厢,要求女性,初中以上学历,熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范,五官端正,反应敏捷,品行端正,能吃苦耐劳,精神面貌良好;其它服务员(含楼面餐厅服务员、洗菜员、洗碗员、分菜员),要求初中以上学历,外型端庄。		
--	--	--	--	--	--	--

					(6) 其它要求 ①服务人员建立档案，有据可查。 ②所有服务工作人员应持有本年度健康证，并向采购人提供健康证复印件备案。（中标供应商需监督并每年定期组织全体员工进行统一体检）。 ③所有服务人员应执行并遵守采购人对本食堂制定的各项规章制度。 ④所有服务人员执行餐饮行业制定的仪容仪表规范标准。 ⑤中标供应商必须安排固定的主要经营服务人员于本项目，包括项目经理、厨师长，并在签订合同时提供上述人员的名单和简历。如在合同执行过程中，需要对上述人员进行调换，调换服务人员的职业认证等级不得低于原服务人员，且须得到采购人的书面批准。如中标供应商不遵守上述规定，自行调换上述人员，每调换一人，采购人有权扣除当月服务费的 2%。 ⑥对于不符合要求的服务人员，采购人有权要求中标供应商进行无条件调换； ⑦投标人投标文件中提供满足采购人临时公务接待要求的服务方案（包括但不限于为满足临时接待所提供的服务流程、操作流程等）。 ⑧要求服务中标供应商自签署合同之日起入场全面接手食堂工作，并保证食堂正常运行。 ▲11.质检条款 采购人有权对中标供应商的服务实行监管，并将按照本招标文件和合同的要求对中标供应商的违规行为进行纪录和处理。中标供应商和采购人应建立固定的监督和管理制度。中标供应商每月初对上月食堂服务工作向采购人提交工作报告，及时对在工作中出现的问题及采购人提出的意见和建议，做出书面的说明和处理情况报告，并在下一步的工作中加以改善。 具体的处理条款为： （1）出现食物中毒由相关部门处理。 出现食物中毒情况，中标供应商除赔偿相关损失外，采购人有权扣除中标供应商当	
--	--	--	--	--	---	--

					月服务费的 10%，并提前（即时）解除合同。 （2）国家相关部门检查不合格为严重违规，采购人有权扣除中标供应商当月服务费的 10%，并提前（即时）解除合同。 12.为确保服务质量，投标人投标文件中提供相应的服务质量保障措施及应急预案、突发事件的处理方案。 （1）服务质量保障措施应包括： ①管理服务方案：供应商应制定有具体、有针对性的服务方案（服务方案包含：食品制作流程管理、菜品出品控制流程、食品安全、环境卫生管理等内容），并能根据本项目服务内容范围制定日常工作计划安排、工作目标，对采购人食堂现有的工作要求提出合理化建议，在满足采购人食堂正常供应要求的同时，制定有合理、可行的针对性实施方案，提高服务质量。 ②节约工作措施：节约工作措施全面，包括能源节约措施食堂设施设备等维护措施、使用食材和餐厨用品节约等措施。 （2）应急预案、突发事件的处理方案包括： ①针对采购人工作日或节假日临时重大公务接待用餐、会议用餐和各项集体活动供餐需求，供应商应提供相应的应急方案（如服务人员值班保障措施、专项菜谱、食品采购和供应保障、食品出品质量保障等方案），保障公务接待用餐、会议用餐、集体活动供餐的服务质量。 ②供应商应针对食物中毒等突发卫生事件、火灾等事故灾害、停水及停电等突发事件制定相应的急处置预案。 五、员工培训 为保证食堂工作正常运转，需开展员工培训，持续提升员工职业素养，提高服务团队组织纪律，营造良好的学习工作氛围。 （一）入职培训 1.目标：让新入职员工了解食堂基本状况，基本理解食堂管理制度和工作要求，基本掌握岗位操作的标准和各项规程，尽快熟悉工作环境，适应工作岗位。	
--	--	--	--	--	---	--

				2.培训内容：食堂概况、工作理念、质量管理体系及运行要求、员工手册和食堂管理制度、岗位操作规程、新员工座谈。 3.实施要求： （1）岗位职责、岗位操作规程等针对性课程由中标服务商团队安排培训； （2）培训结束组织书面考核，服务员要组织各操作类别专业考核； （3）参加并通过考核是食堂员工录用的条件之一。 （二）岗位技能培训 1.目标：增进员工对食堂管理制度、业务素养要求的理解和认识，掌握工作技能和技巧，提高工作绩效，保证服务标准和质量。 2.培训内容：服务观念与职业精神，专业知识及操作技巧，工作规范和规程，文化和团队建设。 3.中标服务商需每月组织定期培训，每天班前例会利用 15 分钟做简单培训。 具体培训内容如下： （1）食堂管理制度理论培训知识 （2）食堂服务标准化实操培训知识 ①托盘、摆台、斟酒的技能培训； ②食堂服务礼仪实操培训； ③包厢接待的服务流程、席间服务的技能培训。 （3）食堂安全应急处置实操培训 ①食堂突发事件应急处置实操培训； ②食堂消防安全演练培训。 （4）食堂食品烹饪技能实操培训 ①中式面点的制作技能培训； ②西式烘焙技能培训； ③中餐粤菜、湘菜、川菜、桂菜烹饪技能培训。	
商务条款	一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内。 ▲二、服务期：<u>服务期限 1 年（2024 年 6 月 21 日至 2025 年 6 月 20 日）。</u> ▲三、服务地点：<u>南宁市自然资源局职工食堂（南宁市锦春路 3-1 号）。</u> 四、服务要求：各类服务标准参照广西壮族自治区及南宁市 600 人以上机关食堂服务标准。 ▲五、其他要求： （一）报价包括的主要费用项目如下： 1. 税费、管理费、餐厨垃圾处理、其它服务内容等一切服务成本费用的总和，不含食材费用。其中其它服务内容包括：				

(1) 食堂所有设施设备维修费用, 包括食堂建筑日常维护维修费用、燃气设施设备维修维护保养费用、下水道堵塞疏通费用、食堂油烟机抽排系统费用、洗碗机、洗菜机、空调等定期清洗保养服务费用、厨灶具、电器、照明、水笼头、水阀等维护维修费用。

(2) 食堂区域内的“四害”(老鼠、苍蝇、蚊子、蟑螂)日常消杀及防治服务工作费用。

(3) 食堂消防、监控维护服务费用。

(4) 食堂燃气费、电视收视费、食堂财务软件服务费用、绿色植物租摆费、布草洗涤费(含窗帘、沙发套、椅套等)、垃圾处理费等服务费用。

(5) 食堂所有易耗品、低值厨具易耗品(由采购人指定品牌), 包括餐纸、日常洗涤用品、洗碗机清洁剂、餐具用具、锅、碗、瓢、盘、叉、勺、口布、香巾、办公用品等费用。

(6) 食堂节假日加班服务费用。

(7) 根据采购人需求做好其它服务工作的费用。

(8) 食材采购产生的一切服务费用: 交通、运输、装卸、配送、售后服务、必要的保险费用和各项税金及其他所有可能发生的一切费用;

2. 全体管理人员、服务人员、厨师(工)人员的工资、社保、医药费、工伤治疗及其它劳保福利性开支等费用;

3. 食堂日常运营管理费: 人员住宿费、交通费、洗衣费、劳保用品费、办公设备费、工服工装费、办公耗材印刷费、通讯(手机、固话的长途)费、员工体检、培训费、餐厅、后厨的开荒费等。

4. 本项目整体验收时产生的全部费用, 包括验收的费用、保险费用和各项税费。

(二) 本项目不提供中标供应商工作人员工作用餐, 由中标供应商自行解决。

(三) 中标供应商在每月初前 10 个工作日内, 将上月管理费用明细表交采购人, 经采购人确认无误后, 采购人在下月向中标供应商正式支付上个月发生的费用, 中标供应商收取采购人费用时, 应向采购人开具管理服务费的正式发票。

(四) 食材费用由采购人另行支付。实际货款按周结算, 每周二前, 双方对上个月配送的食材的数量及金额进行对账, 双方对账情况无异议的, 在采购人收到供应商开具合法发票后, 15 个工作日内完成付款工作。

1. 食材售后服务要求:

(1) 供应商应保证所提供的产品是合格安全的产品, 一旦发现伪劣假冒产品或以次充好产品, 供应商承担全部法律责任。

(2) 供应商提供的产品须经过采购人的食堂验收人员的检验, 若产品外观、包装、形式不符合要求, 或达不到食品卫生要求, 当即拒收; 供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时, 供应商应重新采购合格的食材。

(3) 供应商必须按照采购计划在采购人规定的时间及协定的价格准时送货, 经验收合格后签字确认, 不能以任何理由推托。

(4) 供应商不能满足供货及服务要求时, 应提前 1 个月以书面形式通知采购人。经双方协商变更合同内容。

(5) 因产品质量问题发生的食物中毒等事故, 由供应商承担一切经济赔偿责任及其他法律责任。

(6) 临时采购响应时间: 接到采购人的采购需求后能 2 小时内送货至指定地点。

(五) 付款方式

本项目无预付款, 按中标金额分 12 个月平均支付, 每月月初支付上月金额, 根据本项目预算金额出资比例, 南宁市自然资源局支付 48%, 南宁市自然资源信息集团有限公司支付 52%。采购人每月根据《南宁市自然资源局职工食堂服务考核办法》进行考核, 如有违约扣款, 则从当月支付金额中扣除扣款金额后十五个工作日内, 以转账方式支付款项。

	(六) 由中标供应商独立经营，不得将本项目进行外包或转包。 六、建立节能、节约方面的工作制度，中标供应商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。 ▲七、服务标准和考核办法 详见《南宁市自然资源局职工食堂服务考核办法》
其他说明	一、进口产品说明 ☐ 本表的第__项服务所涉及的货物已按规定办妥进口产品采购审核手续，投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品），同时投标人必须负责办理进口产品所有相关手续并承担所有费用。优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的投标人的进口产品。其他货物不接受进口产品参与投标，否则作无效标处理。 ☐ 本分标服务所涉及的货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标，如有进口产品参与投标的作无效标处理。 ☒ 本分标服务不涉及货物。 二、投标要求 1. 投标人认为有利于采购人的采购要求之外的优惠条款应单独列明。 2. 投标人结合本项目服务需求及要求于投标文件中提供针对本项目的服务方案。 3. 投标人需投入具备专业能力的技术实施人员，在投标文件中提供项目实施人员名单。 4. 如有，请提供履约能力相关证明或业绩证明、奖项情况等。 三、其他事项 1. 除招标文件另有规定外，若出现有关法律、法规和规章有强制性规定但招标文件未列明的情形，则投标人应按照有关法律、法规和规章强制性规定执行。 ▲2. 本项目采购预算（或最高限价）已在本招标文件第一章及本第二章列明，投标人的投标报价不得超出采购预算（或最高限价），否则投标无效。 ▲3. 投标人对本项目只能有一个报价，采购人不接受有选择的报价，否则投标无效。 4. 本项目职工食堂是南宁市自然资源局、南宁市自然资源信息集团有限公司两家单位为方便两家单位职工用餐共同开办，南宁市自然资源局受南宁市自然资源信息集团有限公司委托，以南宁市自然资源局为主体，以公开招标的方式，面向社会选聘职工食堂劳务服务供应商，供应商必须安排固定的主要经营服务人员于本项目。本项目预算金额南宁市自然资源局出资 48%，南宁市自然资源信息集团有限公司出资 52%。 5. 合同延续年限、条件和方式：本项目合同履约期到期后，采购人依据本项目的服务履约评价情况及实际需求，并根据《财政部关于推进和完善服务项目政府有关问题的通知》（财库[2014]37 号）及《政府购买服务管理办法》（财政部令 102 号）等规定，在年度预算保障的前提下，对于购买内容（采购需求）相对固定、连续（延续）性强、经费来源稳定、价格变化幅度小的政府采购服务项目，可以通过一年一续签方式签订合同，期限总长不得超过三年。供应商可以自由选择接受或拒绝。

附件

南宁市自然资源局职工食堂服务考核办法

为提高职工食堂的服务质量，加强食堂食品卫生的管理工作；全面、有效的监督承包供应商的工作质量，制定本考核办法。本考核办法适用于职工食堂对中标供应商的考核工作。

一、采购人员职责

负责对食堂中标供应商的日常工作检查考核，每月至少一次的不定期检查考核。

二、检查考核方式

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

三、服务质量考核内容。

（一）服务内容及服务质量考核办法。

考核内容	考核标准
食材成本控制和核算服务	食材成本控制和核算服务不合格，扣除当月服务费的 5%。
食材采购	采购的食材造成职工食物中毒等恶性事件的，扣除供应商当月服务费的 10%，并由应商承担全部责任。
食材验收	采购人验收食材发现不合格的，供应商应立即更换为合格的食材。
保证采购人正常开餐、用餐	因供应商原因导致食堂无法正常用餐，扣除当月服务费的 1%。
食堂设备设施维修	因供应商原因没能及时对食堂设备设施进行维护维修导致食堂无法正常运转，扣除当月服务费的 1%。
服务人员持健康证上岗	厨师及其他服务人员必须持健康证上岗。如出现无证或健康条件不符合从事餐饮行业的人员上岗情况，每出现一例扣除服务费 200 元，同时供应商须辞退无证人员或健康状况不符合从事餐饮业人员。
食品留样	供应商需按食品留样要求参与对每餐食物进行留样。如不按留样要求进行留样和销毁，每次扣除服务费 500 元。
饭菜质量	不按卫生要求生熟分开加工食材、有用餐者投诉饭菜有异物、异味、食品不熟等质量问题的（经用餐者提出、食堂管理员和供应商确定），每次扣除服务费 100 元。
缺岗	供应商必须根据合同按岗位配齐服务人员。如出现服务人员缺岗，按每人每次扣除当月服务费的 500 元。

未经许可使用食材	发生供应商服务人员未经采购人许可使用采购人食材的现象，除补偿食材金额外，按每人每次扣除供应商服务费 200 元。
偷盗财物	发生供应商服务人员偷盗财物时，除补偿财物金额外，按每人每次扣除供应商服务费 200 元赔偿，供应商须立即对相关人员进行辞退。
厨房设备进行检查	供应商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 50 元。如检查时发现设备出现安全隐患隐瞒不报，每次扣 100 元，发现门窗未按要求开关，第一次发现进行警告处理，第二次扣 50 元。发现长明灯、长流水、空调不关等现象，每次扣除 50 元。
服务人员礼貌礼仪及工作制度	供应商应对服务人员进行礼貌礼仪培训，规范工作纪律及制度，并制作相应的工作手册，如服务人员上班期间从事与工作不相关的事情或服务态度不端正，造成职工投诉的，每次扣除服务费 200 元。

（二）现场管理考核（服务人员仪容仪表卫生及食堂卫生考核办法）

现场管理考核，以下考核内容中达不到考核标准的，每项扣除服务费 50 元。

考核内容		考核标准
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。
	个人卫生	厨师、服务员洗手后才能上岗操作；不佩戴首饰；个人卫生符合相关要求，其中包厢服务员上班期间化淡妆，操作间不允许抽烟。
	卫生用品使用	在分发饭菜时戴工作帽、使用口罩、手套。
厨房设施设备要求	漏水槽、水池	无杂物、无油垢、无异味、水流畅通。
	菜墩、砧板、刀具、不锈钢桌子、柜子、货架、工作台、器皿	要求干净、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，菜墩、砧板洗净后立放，各种工具、用具、容器生熟分开使用、存放，用后及时清洗、定位。
	消毒柜	无尘土，定时开关并有记录，紫外线灯管能有效使用。
	配菜柜、菜框	料罐干净、整齐，用料新鲜卫生，菜台干净利落无油垢、无血迹、无水迹、无私人物品。
	锅	干净，没糊点，锅沿没黑灰。
	灶台	灶台干净无油垢、熄火时无黑烟。
	调料类	操作台清洁干净无杂物，调料之间无混杂，料罐光亮，干湿分区。
	冷藏库、冰箱	整齐、清洁，机器运转正常，风叶片干净无污染物，生熟分开、荤素原料分开、水产品与禽类肉类原料分类放，层次分明，密封皮条无油腻、无血水无异味，不得随意堆放、冰箱内无私人物品。

	蒸箱	箱内干净、无杂物、污迹、开关阀门使用有效，不漏气。
	油烟罩	烟罩内外干净，罩内灯光明亮。
	菜托	干净，消毒后才能使用。
	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。
	烘烤炉	干净、无杂物、污迹、开关阀门、各功能使用正常。
配餐区要求	发饭台、售饭台	表面干净无油渍、水渍、无杂物堆放、桌面光亮。
	保温台	每餐餐后更换保温水，做无油迹、无杂质。
食材加工要求	肉类加工	洗、刮后才能加工猪肉类、禽肉类，无变质。
	鱼肉类加工	必须使用水清洗河、海鲜肉类，无变质。
	蔬菜加工	按照一冲、二浸、三洗加工蔬菜，无变质。
	面点加工	加工前要检查各种食品原料，如杂粮、面粉、黄油、果酱、豆等，馅以及做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等，如发现虫、霉变、异味、污秽不洁，以及不符合其它卫生要求的不能使用，做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照初加工卫生制度。
餐具储存要求	餐具回收车	表面干净无油渍、水渍、无杂物堆放。
	清洗池	无油渍、无异味、下水管道通畅。
	工作台	表面干净无油渍、水渍、无杂物堆放。
	备用餐具、酒具	无油腻、污渍、水渍。
用餐	准备工作	桌椅物品摆放整齐。

区 要 求		桌料新鲜，装瓶符合规定要求。
		餐具、用品准备充足。
	服务情况	服务员按服务程序 and 标准进行服务。
		能够正确使用礼貌用语。
用 餐 区 要 求	服务情况	碗筷不足应及时补充。
		及时清理桌面垃圾，汤迹、污迹。
		正确处理职工投诉及突发事件。
	清扫工作	查看桌、椅和地面有无客人遗留物品。
		按标准程序清扫桌面、地面及周围的环境卫生。
		及时清理工作桌，所剩食品应按要求存放，补充必备物品。
		做好交接班记录，交接事宜落实到人。
		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。
公 务 接 待 服 务 要 求	开餐准备	公务接待环境符合日常卫生标准，通风无异味
		桌椅、柜子、电视应清洁，摆放符合标准。
		开餐用具、用品按标准摆放。
		灯光照明正常，空调温度符合要求。
	服务情况	能正确使用礼貌用语。
		递送物品使用托盘。
		按操作标准斟酒。
		客人招呼时，能迅速到达餐桌。
		及时撤换餐具。
		及时清理桌面垃圾、碗碟。
		正确处理客人投诉及突发事件并有记录。

	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。
		在客人走后按标准程序收桌、重新布桌。
		及时清理工作桌，补充必备物品。
		工作结束后关闭电源开关。

四、检查考核处理方式

（一）日常检查结果由采购人进行汇总，作为每月考核依据之一。

（二）采购人组织的不定期考核结果汇总后，作为每月考核依据之一。

（三）当月考核中存在的问题，中标供应商必须立即整改。若存在的问题在一个月內出现两次，双倍扣款；连续三次出现同一问题，每项加扣当月服务费 200 元。

（四）考核中未列及直接扣款的内容，若在当月考核中存在的问题，中标供应商必须立即整改。若存在的问题在一个月內出现两次，每项扣除当月服务费 100 元。连续三次出现同一问题，每项加扣当月服务费 100 元。

（五）以上每月考核产生的扣款，根据双方确认对中标供应商每月的服务检查结果进行统计，全部扣款应在当月的劳务服务费应结算款项中扣除。

五、《南宁市自然资源局职工食堂服务考核办法》作为食堂劳务外包合同附件，与中标合同具有同等法律效力。

4.3、投标函

一、投标函

致：[南宁市自然资源局]

我方已仔细阅读了贵方组织的 [局机关后勤服务支出] 项目（项目编号：[NNZC2024-G3-990650-YZLZ]）的招标文件的全部内容，授权 黄福兴（全权代表姓名）行政经理（职务、职称）为全权代表，现正式递交下述文件参加贵方组织的本次政府采购活动：

一、报价文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；

二、资格文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；

三、技术文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；

四、商务文件电子版一份（包含按投标人须知前附表要求提交的全部文件）；

据此函，签字人 陈青布：

1、我方愿意以 人民币叁佰叁拾玖万捌仟叁佰柒拾肆元整（¥3398374.00 元）的 投标总报价，提交服务成果时间（无分标时填写）服务期限 1 年（自合同签订之日起计），提供本项目招标文件第二章“服务需求”中的相应的采购内容。

其中（有分标时填写）：

无分标报价为（大写）人民币_____/_____元（¥_____/
元），提交服务成果时间：_____/____/____；

无分标报价为（大写）人民币_____/_____元（¥_____/
元），提交服务成果时间：_____/____/____；

.....

2、我方同意自本项目招标文件“第三章 投标人须知”第一节 投标人须知前附表 第 21.2 项规定的投标截止时间（开标时间）起遵循本投标函，并承诺在“投标人须知前附表”第 17.2 项规定的投标有效期内不修改、撤销投标文件。

3、我方所递交的投标文件及有关资料都是内容完整、真实和准确的。

4、如本项目采购内容涉及须符合国家强制规定的，我方承诺我方本次投标（包括资格条件和所投产品）均符合国家有关强制规定。

5、如我方中标，我方承诺在收到中标通知书后，在中标通知书规定的期限内，根据招标文件、我方的投标文件及有关澄清承诺书的要求按第五章“拟签订的合同文本”与采购人订立书面合同，并按照合同约定承担完成合同的责任和义务。

6、我方已详细审核招标文件，我方知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。

7、我方同意应贵方要求提供与本投标有关的任何数据或资料。若贵方需要，我方愿意提供我方作出的一切承诺的证明材料。

8、我方完全理解贵方不一定接受投标报价最低的投标人为中标供应商

的行为。

9、我方将严格遵守《中华人民共和国政府采购法》第七十七条的规定，即供应商有下列情形之一的，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任：

- (1) 提供虚假材料谋取中标、成交的；
- (2) 采取不正当手段诋毁、排挤其他供应商的；
- (3) 与采购人、其他供应商或者采购代理机构恶意串通的；
- (4) 向采购人、采购代理机构行贿或者提供其他不正当利益的；
- (5) 在招标采购过程中与采购人进行协商谈判的；
- (6) 拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

10、我方及由本人担任法定代表人的其他机构最近三年内被处罚的违法行为有：_____无_____。

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

12、与本投标有关的一切正式往来信函请寄：_

地址：_____南宁市民族大道延长线 106 号（国际会展中心）_____

电话：_____0771-4977767_____

传真：_____0771-4977767_____

邮政编码：_____530000_____

开户名称：____南宁市好友缘国宴饭店有限公司____

开户银行：____桂林银行南宁桃源支行____

银行账号：____6602 0004 3015 4000 395____



投标人名称（电子签章）：南宁市好友缘国宴饭店有限公司

日期：2024 年 6 月 11 日

4.4、报价表（开标一览表）

二、开标一览表(单位均为人民币元)

项目名称：[局机关后勤服务支出]
项目编号：[NNZC2024-G3-990650-YZLZ]
投标人名称：[南宁市好友缘国宴饭店有限公司]

序号	服务名称	具体服务内容	数量①	单价(元)②	单项合价(元)③=①×②	服务要求(或服务期限)	备注
1	局机关后勤服务支出	(一) 食堂劳务服务。包括食堂管理、食材采购和加工、公务接待及会议用餐、成本控制和核算等。 (二) 其它服务内容包括： 1. 负责承担食堂所有设施设备维修，包括食堂日常维护维修、燃气设施设备维修维护保养、下水道堵塞疏通工作、食堂油烟机抽排系统、洗碗机、洗菜机、空调等定期清洗保养服务工作、厨灶具、电器、照明、水笼头、水阀、水管等维护维修。 2. 负责承担食堂区域内的“四害”（老鼠、苍蝇、蚊子、蟑螂）日常消杀及防治服务工作。 3. 负责承担食堂消防检查、监控维修维护等服务工作。 4. 负责承担食堂燃气、电视收视、财务软件、绿色植物租摆、布草洗涤（含窗帘、沙发套、椅套等）、垃圾处理等费用的缴纳服务工作。 5. 负责及时补充食堂所有易耗品、低值厨具易耗品（由采购人指定品牌），包括餐纸、日常洗涤用品、洗碗机清洁剂、餐具用具、锅、碗、瓢、盘、叉、勺、口布、香巾、办公用品等服务工作，并保证满足食堂正常运转的需求量。 6. 负责承担食堂节假日加班服务工作。 7. 根据采购人需求做好其它食堂管理相关工作。	1	3398374.00	3398374.00	服务期限1年（自合同签订之日起计）	无
报价合计（包含税费等所有费用）：（大写）人民币叁佰叁拾玖万捌仟叁佰柒拾肆元整（¥3398374.00元）							
无分标（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）							
验收标准：按项目采购文件要求和投标（响应）文件执行。							
优惠及其它：无。							

注：

1、投标人需按本表格式填写，不得自行更改，也不得留空，如有多分标，按分标分别提供开标一览表，必须加盖投标人有效电子公章，否则其投标作无效标处理。

2、本表内容均不能涂改，否则其投标作无效标处理。

3、以上表格要求细分项目及报价，在“具体技术服务内容（或技术参数配置）”一栏中，填写具体服务内容承诺，伴随的货物应列明具体设备参数及配置，否则其投标作无效标处理。

4、特别提示：采购机构将对项目名称和项目编号，中标供应商名称、地址和中标金额，主要中标标的的名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等予以公示。

5、符合招标文件中列明的可享受中小企业扶持政策的投标人，请填写中小企业声明函。注：投标人提供的中小企业声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

投标人名称（电子签章）：南宁市好友缘国豪饭店有限公司

日期：2024年6月11日



4.5、商务条款偏离表

四、商务条款偏离表

请逐条对应本项目招标文件第二章“服务需求一览表”中“商务条款”的要求，详细填写相应的具体内容。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写。

项号	招标文件的商务需求	投标文件承诺的商务条款	偏离说明
一	一、合同签订期：自中标通知书发出之日起25日内。	一、合同签订期：自中标通知书发出之日起25日内。	无偏离
二	二、服务期：服务期限1年（自合同签订之日起计）。	二、服务期：服务期限1年（自合同签订之日起计）。	无偏离
三	三、服务地点：南宁市自然资源局职工食堂（南宁市锦春路3-1号）。	三、服务地点：南宁市自然资源局职工食堂（南宁市锦春路3-1号）。	无偏离
四	四、服务要求：各类服务标准参照广西壮族自治区及南宁市600人以上机关食堂服务标准。	四、服务要求：各类服务标准参照广西壮族自治区及南宁市600人以上机关食堂服务标准。	无偏离
五	五、其他要求： （一）报价包括的主要费用项目如下： 1. 税费、管理费、餐厨垃圾处理、其它服务内容等一切服务成本费用的总和，不含食材费用。其中其它服务内容包括： （1）食堂所有设施设备维修费用，包括食堂建筑日常维护维修费用、燃气设施设备维修维护保养费用、下水道堵塞疏通费用、食堂油烟机抽排系统费用、洗碗机、洗菜机、空调等定期清洗保养服务费用、厨灶具、电器、照明、水笼头、水阀等维护维修费用。 （2）食堂区域内的“四害”（老鼠、苍蝇、蚊子、蟑螂）日常消杀及防治服务工作费用。 （3）食堂消防、监控维护服务费用。 （4）食堂燃气费、电视收视费、食堂财务软件服务费用、绿色植物租摆费、布草洗涤费（含窗帘、沙发套、椅套等）、	五、其他要求： （一）报价包括的主要费用项目如下： 1. 税费、管理费、餐厨垃圾处理、其它服务内容等一切服务成本费用的总和，不含食材费用。其中其它服务内容包括： （1）食堂所有设施设备维修费用，包括食堂建筑日常维护维修费用、燃气设施设备维修维护保养费用、下水道堵塞疏通费用、食堂油烟机抽排系统费用、洗碗机、洗菜机、空调等定期清洗保养服务费用、厨灶具、电器、照明、水笼头、水阀等维护维修费用。 （2）食堂区域内的“四害”（老鼠、苍蝇、蚊子、蟑螂）日常消杀及防治服务工作费用。 （3）食堂消防、监控维护服务费用。 （4）食堂燃气费、电视收视费、食堂财务软件服务费用、绿色植物租摆费、布草洗涤费（含窗帘、沙发套、椅套等）、垃圾处理费等服务费用。	无偏离

	1. 食材售后服务要求: (1) 供应商应保证所提供的产品是合格安全的产品, 一旦发现伪劣假冒产品或以次充好产品, 供应商承担全部法律责任。 (2) 供应商提供的产品须经过采购人食堂验收人员的检验, 若产品外观、包装、形式不符合要求, 或达不到食品卫生要求, 当即拒收; 供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时, 供应商应重新采购合格的食材。 (3) 供应商必须按照采购计划在采购人规定的时间及协定的价格准时送货, 经验收合格后签字确认, 不能以任何理由推托。 (4) 供应商不能满足供货及服务要求时, 应提前 1 个月以书面形式通知采购人。经双方协商变更合同内容。 (5) 因产品质量问题发生的食物中毒等事故, 由供应商承担一切经济赔偿责任及其他法律责任。 (6) 临时采购响应时间: 接到采购人的采购需求后能 2 小时内送货至指定地点。 (五) 付款方式 本项目无预付款, 按中标金额分 12 个月平均支付, 每月月初支付上月金额, 根据本项目预算金额出资比例, 南宁市自然资源局支付 48%, 南宁市自然资源信息集团有限公司支付 52%。采购人每月根据《南宁市自然资源局职工食堂服务考核办法》进行考核, 如有违约扣款, 则从当月支付金额中扣除扣款金额后十五个工作日内, 以转账方式支付款项。 (六) 由中标供应商独立经营, 不得将本项目进行外包或转包。	任。 (2) 我公司提供的产品须经过采购人的食堂验收人员的检验, 若产品外观、包装、形式不符合要求, 或达不到食品卫生要求, 当即拒收; 我公司不能满足食品的质量及售后服务要求时, 我公司应重新采购合格的食材。 (3) 我公司按照采购计划在采购人规定的时间及协定的价格准时送货, 经验收合格后签字确认, 不能以任何理由推托。 (4) 我公司不能满足供货及服务要求时, 应提前 1 个月以书面形式通知采购人。经双方协商变更合同内容。 (5) 因产品质量问题发生的食物中毒等事故, 由我公司承担一切经济赔偿责任及其他法律责任。 (6) 临时采购响应时间: 接到采购人的采购需求后能 2 小时内送货至指定地点。 (五) 付款方式 本项目无预付款, 按中标金额分 12 个月平均支付, 每月月初支付上月金额, 根据本项目预算金额出资比例, 南宁市自然资源局支付 48%, 南宁市自然资源信息集团有限公司支付 52%。采购人每月根据《南宁市自然资源局职工食堂服务考核办法》进行考核, 如有违约扣款, 则从当月支付金额中扣除扣款金额后十五个工作日内, 以转账方式支付款项。 (六) 由我公司独立经营, 不得将本项目进行外包或转包。	无偏离
六	六、建立节能、节约方面的工作制度, 中标供应商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。	六、建立节能、节约方面的工作制度, 我公司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。	无偏离

	费。		
七	七、服务标准和考核办法 详见《南宁市自然资源局职工食堂服务考核办法》	七、服务标准和考核办法 详见《南宁市自然资源局职工食堂服务考核办法》	无偏离
八	其他说明 一、进口产品说明 ☐ 本表的第 项服务所涉及的货物已按规定办妥进口产品采购审核手续，投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品），同时投标人必须负责办理进口产品所有相关手续并承担所有费用。优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的投标人的进口产品。其他货物不接受进口产品参与投标，否则作无效标处理。 ☐ 本分标服务所涉及的货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标，如有进口产品参与投标的作无效标处理。 ☆ 本分标服务不涉及货物。 二、投标要求 1. 投标人认为有利于采购人的采购要求之外的优惠条款应单独列明。 2. 投标人结合本项目服务需求及要求于投标文件中提供针对本项目的服务方案。 3. 投标人需投入具备专业能力的技术实施人员，在投标文件中提供项目实施人员名单。 4. 如有，请提供履约能力相关证明或业绩证明、奖项情况等。 三、其他事项 1. 除招标文件另有规定外，若出现有关法律、法规和规章有强制性规定但招标文件未列明的情形，则投标人应按	其他说明 一、进口产品说明 ☐ 本表的第 项服务所涉及的货物已按规定办妥进口产品采购审核手续，投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品），同时我公司必须负责办理进口产品所有相关手续并承担所有费用。优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的的我公司的进口产品。其他货物不接受进口产品参与投标，否则作无效标处理。 ☐ 本分标服务所涉及的货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标，如有进口产品参与投标的作无效标处理。 ☆ 本分标服务不涉及货物。 二、投标要求 1. 我认为有利于采购人的采购要求之外的优惠条款应单独列明。 2. 我公司结合本项目服务需求及要求于投标文件中提供针对本项目的服务方案。 3. 我公司需投入具备专业能力的技术实施人员，在投标文件中提供项目实施人员名单。 4. 如有，请提供履约能力相关证明或业绩证明、奖项情况等。 三、其他事项 1. 除招标文件另有规定外，若出现有关法律、法规和规章有强制性规定但招标文件未列明的情形，则我公司应按照有关法律、法规和规章强制性规定执行。	无偏离

照有关法律、法规和规章强制性规定执行。 ▲2. 本项目采购预算（或最高限价）已在本招标文件第一章及本第二章列明，投标人的投标报价不得超出采购预算（或最高限价），否则投标无效。 ▲3. 投标人对本项目只能有一个报价，采购人不接受有选择的报价，否则投标无效。 4. 本项目职工食堂是南宁市自然资源局、南宁市自然资源信息集团有限公司两家单位为方便两家单位职工用餐共同开办，南宁市自然资源局受南宁市自然资源信息集团有限公司委托，以南宁市自然资源局为主体，以公开招标的方式，面向社会选聘职工食堂劳务服务供应商，供应商必须安排固定的主要经营服务人员于本项目。本项目预算金额南宁市自然资源局出资 48%，南宁市自然资源信息集团有限公司出资 52%。 5. 合同延续年限、条件和方式：本项目合同履行期到期后，采购人依据本项目的服务履约评价情况及实际需求，并根据《财政部关于推进和完善服务项目政府有关问题的通知》（财库[2014]37号）及《政府购买服务管理办法》（财政部令 102 号）等规定，在年度预算保障的前提下，对于购买内容（采购需求）相对固定、连续（延续）性强、经费来源稳定、价格变化幅度小的政府采购服务项目，可以通过一年一续签方式签订合同，期限总长不得超过三年。供应商可以自由选择接受或拒绝。 6. 供应商中标后需根据行政监督管理部门办理行业相关证件或许可证。	▲2. 本项目采购预算（或最高限价）已在本招标文件第一章及本第二章列明，我公司的投标报价不得超出采购预算（或最高限价），否则投标无效。 ▲3. 我公司对本项目只能有一个报价，采购人不接受有选择的报价，否则投标无效。 4. 本项目职工食堂是南宁市自然资源局、南宁市自然资源信息集团有限公司两家单位为方便两家单位职工用餐共同开办，南宁市自然资源局受南宁市自然资源信息集团有限公司委托，以南宁市自然资源局为主体，以公开招标的方式，面向社会选聘职工食堂劳务服务供应商，供应商必须安排固定的主要经营服务人员于本项目。本项目预算金额南宁市自然资源局出资 48%，南宁市自然资源信息集团有限公司出资 52%。 5. 合同延续年限、条件和方式：本项目合同履行期到期后，采购人依据本项目的服务履约评价情况及实际需求，并根据《财政部关于推进和完善服务项目政府有关问题的通知》（财库[2014]37号）及《政府购买服务管理办法》（财政部令 102 号）等规定，在年度预算保障的前提下，对于购买内容（采购需求）相对固定、连续（延续）性强、经费来源稳定、价格变化幅度小的政府采购服务项目，可以通过一年一续签方式签订合同，期限总长不得超过三年。我公司可以自由选择接受或拒绝。 6. 我公司中标后需根据行政监督管理部门办理行业相关证件或许可证。	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.表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按投标无效处理。
- 2.如果招标文件需求为小于或大于某个数值标准时，投标文件承诺不得直接复制招标文件需求，投标文件承诺内容应当写明投标货物或服务具体参数或商务响应承诺的具体数值，否则按

投标无效处理。如该采购需求属于不能明确具体数值的，采购人应在此采购需求的数值后标注◆号，对标注◆号的采购需求不适用上述“竞标无效”条款。

3.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。

4.采购需求中带“▲”及“★”的条款，也要分别在本表“投标文件的商务需求”、“投标文件承诺的商务条款”中标记。

投标人名称（电子签章）：南宁市好友缘国宴饭店有限公司

日期：2024年6月11日



	定），每次扣除服务费 100 元。
缺岗	供应商必须根据合同按岗位配齐服务人员。如出现服务人员缺岗，按每人每次扣除当月服务费的 500 元。
未经许可使用食材	发生供应商服务人员未经许可擅自使用采购人食材的现象，除补偿食材金额外，按每人每次扣除供应商服务费 200 元。
偷盗财物	发生供应商服务人员偷盗财物时，除补偿财物金额外，按每人每次扣除供应商服务费 200 元赔偿，供应商须立即对相关人员进行辞退。
厨房设备进行检查	供应商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 50 元。如检查时发现设备出现安全隐患隐瞒不报，每次扣 100 元，发现门窗未按要求开关，第一次发现进行警告处理，第二次扣 50 元。发现长明灯、长流水、空调不关等现象，每次扣除 50 元。
服务人员礼貌礼仪及工作制度	供应商应对服务人员进行礼貌礼仪培训，规范工作纪律及制度，并制作相应的工作手册，如服务人员上班期间从事与工作不相关的事情或服务态度不端正，造成职工投诉的，每次扣除服务费 200 元。

（二）现场管理考核（服务人员仪容仪表卫生及食堂卫生考核办法）

现场管理考核，以下考核内容中达不到考核标准的，每项扣除服务费 50 元。

考核内容		考核标准
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。
	个人卫生	厨师、服务员洗手后才能上岗操作；不佩带首饰；个人卫生符合相关要求，其中包厢服务员上班期间化淡妆，操作间不允许抽烟。
	卫生用品使用	在分发饭菜时戴工作帽、使用口罩、手套。
厨房设施设备	漏水槽、水池	无杂物、无油垢、无异味、水流畅通。
	菜墩、砧板、刀具、不锈钢桌子、柜子、货架、工作台、器皿	要求干净、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，菜墩、砧板洗净后立放，各种工具、用具、容器生熟分开使用、存放，用后及时清洗、定位。
	消毒柜	无尘土，定时开关并有记录，紫外线灯管能有效使用。

要求	配菜柜、菜框	料罐干净、整齐，用料新鲜卫生，菜台干净利落无油垢、无血迹、无水迹、无私人物品。
	锅	干净，没糊点，锅沿没黑灰。
	灶台	灶台干净无油垢，熄火时无黑烟。
	调料类	操作台清洁干净无杂物，调料之间无混杂，料罐光亮，干湿分区。
	冷藏库、冰箱	整齐、清洁，机器运转正常，风叶片干净无污染物，生熟分开、荤素原料分开，水产品、禽肉类原料分类放，层次分明，密封皮条无油腻、无霉变无异味，不得随意堆放、冰箱内无私人物品。
	蒸箱	箱内干净、无杂物、污迹，开关阀门使用有效，不漏气。
	油烟罩	烟罩内外干净，罩内灯光明亮。
	菜托	干净，消毒后才能使用。
	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。
	烘烤炉	干净、无杂物、污迹、开关阀门、各功能使用正常。
配餐区要求	发饭台、售饭台	表面干净无油渍、水渍、无杂物堆放、桌面光亮。
	保温台	每餐餐后更换保温水，做无油迹、无杂质。
食材加工要求	肉类加工	洗、刮后才能加工猪肉类、禽肉类，无变质。
	鱼肉类加工	必须使用水清洗河、海鲜肉类，无变质。
	蔬菜加工	按照一冲、二浸、三洗加工蔬菜，无变质。
	面点加工	加工前要检查各种食品原料，如杂粮、面粉、黄油、果酱、豆等，馅以及做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等，如发现虫、霉变、异味、污秽不洁，以及不符合其它卫生要求的不能使用，做馅用的肉、蛋、水产品、蔬菜等原料要按照初加工卫生制度。
餐具储存要求	餐具回收车	表面干净无油渍、水渍、无杂物堆放。
	清洗池	无油渍、无异味、下水管道通畅。
	工作台	表面干净无油渍、水渍、无杂物堆放。
	备用餐具、酒具	无油腻、污渍、水渍。
用	准备工作	桌椅物品摆放整齐。

餐区要求		桌料新鲜，装瓶符合规定要求。
		餐具、用品准备充足。
	服务情况	服务员按服务程序 and 标准进行服务。
		能够正确使用和统一用语。
用餐区要求	服务情况	碗筷不足应及时补充。
		及时清理桌面垃圾、汤迹、污迹。
		正确处理职工投诉及突发事件。
	清扫工作	查看桌、椅和地面有无客人遗留物品。
		按标准程序清扫桌面、地面及周围的环境卫生。
		及时清理工作桌，所剩食品应按要求存放，补充必备物品。
		做好交接班记录，交接事宜落实到人。
		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。
	开餐准备	公务接待环境符合日常卫生标准，通风无异味
		桌椅、柜子、电视应清洁，摆放符合标准。
		开餐用具、用品按标准摆放。
		灯光照明正常，空调温度符合要求。
公务接待服务要求	服务情况	能正确使用礼貌用语。
		递送物品使用托盘。
		按操作标准斟酒。
		客人招呼时，能迅速到达餐桌。
		及时撤换餐具。
		及时清理桌面垃圾、碗碟。
		正确处理客人投诉及突发事件并有记录。
	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。

		在客人走后按标准程序收桌、重新布桌。
		及时清理工作桌，补充必备物品。
		工作结束后关闭电源开关。

四、检查考核处理方式

- (一) 日常检查结果由采购人进行汇总，作为每月考核依据之一。
- (二) 采购人组织的不定期考核结果汇总后，作为每月考核依据之一。
- (三) 当月考核中存在的问题，中标供应商必须立即整改。若存在的问题在一个月内出现两次，双倍扣款；连续三次出现同一问题，每项加扣当月服务费 200 元。
- (四) 考核中未列及直接扣款的内容，若在当月考核中存在的问题，中标供应商必须立即整改。若存在的问题在一个月内出现两次，每项扣除当月服务费 100 元。连续三次出现同一问题，每项加扣当月服务费 100 元。
- (五) 以上每月考核产生的扣款，根据双方确认对中标供应商每月的服务检查结果进行统计，全部扣款应在当月的劳务服务费应结算款项中扣除。
- 五、《南宁市自然资源局职工食堂服务考核办法》作为食堂劳务外包合同附件，与中标合同具有同等法律效力。

4.6、服务需求、技术需求偏离表

一、服务需求、技术需求偏离表

请根据所投服务的实际技术参数，逐条对应本项目招标文件第二章“服务需求一览表”中的采购清单及技术服务要求详细填写相应的具体内容。“偏离说明”一栏应当选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写。

项号	招标文件需求		投标文件承诺		偏离说明
	服务名称	技术服务要求	服务名称	所提供服务的內容	
1	局机关后勤服务支出	▲一、服务内容 (一) 食堂劳务服务。包括食堂管理、食材采购和加工、公务接待及会议用餐、成本控制和核算等。 (二) 其它服务内容包括： - 负责承担食堂所有设施设备维修，包括食堂日常维护维修、燃气设施设备维修维护保养、下水道堵塞疏通工作、食堂油烟机抽排系统、洗碗机、洗菜机、空调等定期清洗保养服务工作、厨灶具、电器、照明、水笼头、水阀、水管等维护维修。 - 负责承担食堂区域内的“四害”（老鼠、苍蝇、蚊子、蟑螂）日常消杀及防治服务工作。 - 负责承担食堂消防检查、监控维修维护等服务工作。 - 负责承担食堂燃气、电视收视、财务软件、绿色植物租摆、布草洗涤（含窗帘、沙发套、椅套等）、垃圾处理等费用的缴纳服务工作。 - 负责及时补充食堂所有易耗品、低值厨具易耗品（由采购人指定品牌），包括餐纸、日常洗涤用品、洗碗机清洁剂、餐具用具、锅、碗、瓢、盘、叉、勺、口布、香巾、办公用品等服务工作，并保证满足食堂正常运转的需求量。 - 负责承担食堂节假日加班服务工作。	局机关后勤服务支出	▲一、服务内容 (一) 食堂劳务服务。包括食堂管理、食材采购和加工、公务接待及会议用餐、成本控制和核算等。 (二) 其它服务内容包括： - 我公司负责承担食堂所有设施设备维修，包括食堂日常维护维修、燃气设施设备维修维护保养、下水道堵塞疏通工作、食堂油烟机抽排系统、洗碗机、洗菜机、空调等定期清洗保养服务工作、厨灶具、电器、照明、水笼头、水阀、水管等维护维修。 - 我公司负责承担食堂区域内的“四害”（老鼠、苍蝇、蚊子、蟑螂）日常消杀及防治服务工作。 - 我公司负责承担食堂消防检查、监控维修维护等服务工作。 - 我公司负责承担食堂燃气、电视收视、财务软件、绿色植物租摆、布草洗涤（含窗帘、沙发套、椅套等）、垃圾处理等费用的缴纳服务工作。 - 我公司负责及时补充食堂所有易耗品、低值厨具易耗品（由采购人指定品牌），包括餐纸、日常洗涤用品、洗碗机清洁剂、餐具用具、锅、碗、瓢、盘、叉、勺、口布、香巾、办公用品等服务工作，并保证满足食堂正常运转的需求量。 - 我公司负责承担食堂节假日加班服务工作。	无偏离

	7. 根据采购人需求做好其它食堂管理相关服务工作。		7. 根据采购人需求做好其它食堂管理相关服务工作。	
	二、采购人经营要求 采购人免费提供服务场所及现用设备用具。由采购人提供的服务场所、设备等仅限于对采购单位各部门人员，以及公务接待及会议的餐饮服务，严禁中标供应商对外经营。		二、采购人经营要求 采购人免费提供服务场所及现用设备用具。由采购人提供的服务场所、设备等仅限于对采购单位各部门人员，以及公务接待及会议的餐饮服务，严禁我公司对外经营。	无偏离
	三、采购人食堂基本情况 （一）基本设施情况：食堂分为厨房区域、员工用餐区域和接待用餐区域（含4个包厢）。总面积约1000平方米。其中厨房区域按熟食区、烹饪区、切配区、粗加工区、洗碗区、售卖区等规范配置使用区域，用餐区域均配有餐桌椅。 （二）设备设施情况：职工食堂配备有相应的硬件设施设备，无需中标供应商进行规划、装修及添置设备等。如需整改，由中标供应商提出意见、建议。中标供应商在承包期内爱护设施设备，加强厨具、设备、用具的管理，发现问题要及时报告，在与采购人确定维修方案后，予以维修，不得拖延，确保所有设施设备保持良好和正常工作。在服务期满或解除、终止合同时，中标供应商确保所有设施设备完好无损，采购人与中标供应商现场核对设施设备情况，若发现因中标供应商原因造成损坏的，由中标供应商负责修复或照价赔偿；中标供应商自备、自购的设施设备由中标供应商自行处理。 ▲（三）中标供应商在服务期内需每月初进行餐具用具盘点。破损的食堂餐具用具，应及时更换，确保食堂餐具、用具的正常使用。		三、采购人食堂基本情况 （一）基本设施情况：食堂分为厨房区域、员工用餐区域和接待用餐区域（含4个包厢）。总面积约1000平方米。其中厨房区域按熟食区、烹饪区、切配区、粗加工区、洗碗区、售卖区等规范配置使用区域，用餐区域均配有餐桌椅。 （二）设备设施情况：职工食堂配备有相应的硬件设施设备，无需我公司进行规划、装修及添置设备等。如需整改，由我公司提出意见、建议。我公司在承包期内爱护设施设备，加强厨具、设备、用具的管理，发现问题要及时报告，在与采购人确定维修方案后，予以维修，不得拖延，确保所有设施设备保持良好和正常工作。在服务期满或解除、终止合同时，我公司确保所有设施设备完好无损，采购人与我公司现场核对设施设备情况，若发现因我公司原因造成损坏的，由我公司负责修复或照价赔偿；我公司自备、自购的设施设备由我公司自行处理。 ▲（三）我公司在服务期内需每月初进行餐具用具盘点。破损的食堂餐具用具，应及时更换，确保食堂餐具、用具的正常使用。	无偏离
	四、服务要求 ▲（一）供餐要求。 1. 工作日：早餐、中餐、晚餐、工作点外送服务和不定期的会议用餐、公务接待用餐。用餐人数约800人，面点供应总量约4000个/天。此		四、服务要求 ▲（一）供餐要求。 1. 工作日：早餐、中餐、晚餐、工作点外送服务和不定期的会议用餐、公务接待用餐。用餐人数约800人，面点供应总量约4000个/天。此	无偏离

数据仅供参考,实际就餐人数以当日发生为准。节假日:加班临时供餐。 2.日常食材出品及加工要求,根据以下标准(或不低于)按采购人要求(口味、份量等)加工出品。 (1)早餐:每天5个种类(15个品种)以上。其中:饮品类2个(豆浆、牛奶);粥类2个;粉(面)类2个;点心类5个(中、西点);杂粮、蛋类、素菜、小菜类各1个。 (2)中餐:每天至少5个种类(13个品种)以上。其中:菜品类7个(荤菜3个、半荤素2个、素菜2个);汤类2个;主食类2个;小菜类1个;杂粮类1个。 (3)晚餐:每天至少6个种类(17个品种)以上。其中:菜品类7个(荤菜3个、半荤素2个、素菜2个);汤类2个;主食类2个;小菜类1个;杂粮类1个;面点每天至少4个品种以上,包括中式包点类、西式包点类、点心类等。 3.中标供应商应按照采购人要求足量供应餐食。中标供应商所供应的餐食必须符合国家食品卫生相关要求,出品应质优味美,品种多样,并做好保鲜保温。 4.会议用餐、公务接待用餐、工作餐根据具体情况安排围桌或自助餐形式,中标供应商应严格按照中央八项规定及其实施细则精神和国内公务接待、会议标准等政策规定做好供餐及服务,厉行勤俭节约,反对铺张浪费。 5.做好采购人组织的各项集体活动所需供餐服务。 ▲(二)饭菜出品时间和要求 按规定准时开餐(具体按采购人所要求的时间),每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕,如变更或其他情况不能准时开餐的,中标供应商应提前2小时通知采购人,并做好补救措施,提供相应的具备开餐条件的	数据仅供参考,实际就餐人数以当日发生为准。节假日:加班临时供餐。 2.日常食材出品及加工要求,根据以下标准(或不低于)按采购人要求(口味、份量等)加工出品。 (1)早餐:每天5个种类(15个品种)以上。其中:饮品类2个(豆浆、牛奶);粥类2个;粉(面)类2个;点心类5个(中、西点);杂粮、蛋类、素菜、小菜类各1个。 (2)中餐:每天至少5个种类(13个品种)以上。其中:菜品类7个(荤菜3个、半荤素2个、素菜2个);汤类2个;主食类2个;小菜类1个;杂粮类1个。 (3)晚餐:每天至少6个种类(17个品种)以上。其中:菜品类7个(荤菜3个、半荤素2个、素菜2个);汤类2个;主食类2个;小菜类1个;杂粮类1个;面点每天至少4个品种以上,包括中式包点类、西式包点类、点心类等。 3.我公司按照采购人要求足量供应餐食。我公司所供应的餐食必须符合国家食品卫生相关要求,出品应质优味美,品种多样,并做好保鲜保温。 4.会议用餐、公务接待用餐、工作餐根据具体情况安排围桌或自助餐形式,我公司严格按照中央八项规定及其实施细则精神和国内公务接待、会议标准等政策规定做好供餐及服务,厉行勤俭节约,反对铺张浪费。 5.做好采购人组织的各项集体活动所需供餐服务。 ▲(二)饭菜出品时间和要求 按规定准时开餐(具体按采购人所要求的时间),每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕,如变更或其他情况不能准时开餐的,我公司应提前2小时通知采购人,并做好补救措施,提供相应的具备开餐条件的菜品,确保正常供餐。 ▲(三)制定每周菜谱
---	---

无偏
离

菜品, 确保正常供餐。 ▲ (三) 制定每周菜谱 中标供应商须在每周二前, 向采购人食堂管理部门上报下一周供餐菜谱, 经双方商议, 采购人可根据实际情况对菜谱进行相应的调整。中标供应商应根据上周供餐情况对每周菜谱进行更新, 并根据季节时令推出新菜品和面点。 ▲ (四) 卫生和安全管理规范 1. 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。积极做好食堂日常卫生保洁工作, 有效的做好防“四害”消杀工作, 确保食堂环境卫生。因中标供应商管理不善造成食品安全事故或受到工商管理部门或卫生防疫部门处罚, 由中标供应商按照相关规定承担相应责任。 2. 中标供应商供应的的餐食必须质量符合国家卫生安全标准, 使用新鲜食材, 不售卖隔夜菜。 3. 中标供应商需每天做好食品样品留样工作, 按留样要求保存于食品留样柜。 4. 中标供应商所使用的餐饮设备及物料均应达到国家规范及卫生部门的规定要求。 5. 厨房各项卫生、食品及原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合《卫生防疫要求》和《食品卫生法》。 6. 严禁违规使用燃料, 确保安全用电, 杜绝火灾事故。 ▲ (五) 食材采购要求: 1. 供货量: 每日供货量满足食堂用餐需求。 2. 供货品种范围 (1) 食材: 包括肉品、水产、干货、蔬菜、水果等。 (2) 农副产品: 包括粮油、粮食、禽畜产品、干鲜果、干鲜菜、土副产品等。	我公司在每周二前, 向采购人食堂管理部门上报下一周供餐菜谱, 经双方商议, 采购人可根据实际情况对菜谱进行相应的调整。我公司根据上周供餐情况对每周菜谱进行更新, 并根据季节时令推出新菜品和面点。 ▲ (四) 卫生和安全管理规范 1. 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。积极做好食堂日常卫生保洁工作, 有效的做好防“四害”消杀工作, 确保食堂环境卫生。因我公司管理不善造成食品安全事故或受到工商管理部门或卫生防疫部门处罚, 由我公司按照相关规定承担相应责任。 2. 我公司供应的的餐食必须质量符合国家卫生安全标准, 使用新鲜食材, 不售卖隔夜菜。 3. 我公司需每天做好食品样品留样工作, 按留样要求保存于食品留样柜。 4. 我公司所使用的餐饮设备及物料均应达到国家规范及卫生部门的规定要求。 5. 厨房各项卫生、食品及原料卫生、工作人员卫生和操作要求以及相关卫生要求必须符合《卫生防疫要求》和《食品卫生法》。 6. 严禁违规使用燃料, 确保安全用电, 杜绝火灾事故。 ▲ (五) 食材采购要求: 1. 供货量: 每日供货量满足食堂用餐需求。 2. 供货品种范围 (1) 食材: 包括肉品、水产、干货、蔬菜、水果等。 (2) 农副产品: 包括粮油、粮食、禽畜产品、干鲜果、干鲜菜、土副产品等。 (3) 副食品: 包括调味品、乳制品、豆制品、蜜制品、小食品等。 3. 货物要求: (1) 每日供货具体种类、数量和
--	---

无偏
离

	(3) 副食品：包括调味品、乳制品、豆制品、蜜制品、小食品等。 3. 货物要求： (1) 每日供货具体种类、数量和质量规格以实际需求为准。 (2) 中标供应商采购的食材必须新鲜，要求无腐烂、霉变的情况，嗅觉无异味，手感无异样。 (3) 肉类需经屠宰场检疫部门进行检疫并加盖肉品品质检验合格印章和检疫合格验讫印章。肉类产品应当有指定的基地、可以溯源，各类畜禽应来自具有《定点屠宰许可证》的屠宰场，每批次的产品应当附有县级以上动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》（供应商在每次供货前需提供相关材料给采购人核查）。 (4) 水产品必须符合水产品质量安全强制性标准。 (5) 蔬菜类要求尽量供应本地新鲜时令蔬菜，并出具当日农药残留检测结果。 (6) 农副产品类副食品可溯源，符合相关质量标准。 (7) 其他种类食材与采购需求相符。 4. 食材配送要求：食材运输配送应有合格防尘的运输工具，尽量缩短运输时间，确保运输途中产品质量。 5. 送货时间要求：工作日早上8:00 将指定食材送达本项目服务点，临时加班供餐按照与采购人约定时间送到本项目服务点。 6. 成本控制要求：中标供应商所采购食材报价不得高于南宁市物价局每日发布的《南宁市农贸市场采价日报表》均价。 7. 扶贫产品采购要求 中标供应商需按照相关部门规定的采购比例使用采购人扶贫账号在采购人指定的扶贫采购平台采购贫困地区农副产品。采购金额的发票一并由中标供应商收取。结算方式和	质量规格以实际需求为准。 (2) 我公司采购的食材必须新鲜，要求无腐烂、霉变的情况，嗅觉无异味，手感无异样。 (3) 肉类需经屠宰场检疫部门进行检疫并加盖肉品品质检验合格印章和检疫合格验讫印章。肉类产品应当有指定的基地、可以溯源，各类畜禽应来自具有《定点屠宰许可证》的屠宰场，每批次的产品应当附有县级以上动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》（我公司在每次供货前需提供相关材料给采购人核查）。 (4) 水产品必须符合水产品质量安全强制性标准。 (5) 蔬菜类要求尽量供应本地新鲜时令蔬菜，并出具当日农药残留检测结果。 (6) 农副产品类副食品可溯源，符合相关质量标准。 (7) 其他种类食材与采购需求相符。 4. 食材配送要求：食材运输配送应有合格防尘的运输工具，尽量缩短运输时间，确保运输途中产品质量。 5. 送货时间要求：工作日早上8:00 将指定食材送达本项目服务点，临时加班供餐按照与采购人约定时间送到本项目服务点。 6. 成本控制要求：我公司所采购食材报价不得高于南宁市物价局每日发布的《南宁市农贸市场采价日报表》均价。 7. 扶贫产品采购要求 我公司按照相关部门规定的采购比例使用采购人扶贫账号在采购人指定的扶贫采购平台采购贫困地区农副产品。采购金额的发票一并由我公司收取。结算方式和配送方式按扶贫平台相关要求进行结算和配送。 (六) 食堂管理要求 我公司具备科学严谨的公司架构，各项内部管理制度完备，管理部	无偏离
--	--	--	------------

配送方式按扶贫平台相关要求进行结算和配送。 (六) 食堂管理要求 中标供应商具备科学严谨的公司架构, 各项内部管理制度完备, 管理部门齐全, 具有国内先进水平的食堂管理理念、方法和标准, 负责做好整个食堂区域的所有管理和服务工作, 具体如下: ▲1. 负责工作日餐食出品和餐厅服务工作, 做好公务接待、会议用餐和临时加班供餐及服务。 ▲2. 负责编制食堂食谱, 注重餐食科学营养搭配, 做好出品餐食的膳食指导和评估以及营养知识的咨询与宣教等工作, 负责建立菜谱数据库及新菜式的研发, 不定期进行膳食调查。 ▲3. 中标供应商负责采购人食堂食材采购、成本控制和核算, 按照采购人要求做好餐食定价, 并针对餐食成本、仓库管理、物资物品消耗成本、水、电、燃气做出行之有效的管理方案及措施。因中标供应商成本控制不合理(如管理不善、食材采购价格过高、食材浪费等原因)导致采购人当月经营亏损的, 视为当月成本控制和核算服务不合格, 按当月《南宁市自然资源局职工食堂服务考核办法》扣除相应的服务费。 ▲4. 负责食品及物料的接收、清理、分类和存放。中标供应商需安排专职人员每天早上 8:00 前到岗, 与采购人共同验收当日供应食材, 做好验收工作。专职验收人员需具备良好的职业道德和素养, 熟悉《食品安全法》、《食品检验工作规范》, 熟练掌握检验知识和技能, 凭检测单据和感官分析, 检查每日所使用的食材是否符合验收标准, 并保留相关单据存档。 ▲5. 负责食堂环境卫生保洁和餐具消毒等工作。	门齐全, 具有国内先进水平的食堂管理理念、方法和标准, 负责做好整个食堂区域的所有管理和服务工作, 具体如下: ▲1. 负责工作日餐食出品和餐厅服务工作, 做好公务接待、会议用餐和临时加班供餐及服务。 ▲2. 负责编制食堂食谱, 注重餐食科学营养搭配, 做好出品餐食的膳食指导和评估以及营养知识的咨询与宣教等工作, 负责建立菜谱数据库及新菜式的研发, 不定期进行膳食调查。 ▲3. 我公司负责采购人食堂食材采购、成本控制和核算, 按照采购人要求做好餐食定价, 并针对餐食成本、仓库管理、物资物品消耗成本、水、电、燃气做出行之有效的管理方案及措施。因我公司成本控制不合理(如管理不善、食材采购价格过高、食材浪费等原因)导致采购人当月经营亏损的, 视为当月成本控制和核算服务不合格, 按当月《南宁市自然资源局职工食堂服务考核办法》扣除相应的服务费。 ▲4. 负责食品及物料的接收、清理、分类和存放。我公司安排专职人员每天早上 8:00 前到岗, 与采购人共同验收当日供应食材, 做好验收工作。专职验收人员需具备良好的职业道德和素养, 熟悉《食品安全法》、《食品检验工作规范》, 熟练掌握检验知识和技能, 凭检测单据和感官分析, 检查每日所使用的食材是否符合验收标准, 并保留相关单据存档。 ▲5. 负责食堂环境卫生保洁和餐具消毒等工作。 ▲6. 严格遵守国家和南宁市关于食品加工等相关规定, 确保就餐人员用餐饮食安全。 ▲7. 由我公司负责餐余垃圾清理、操作间、就餐餐厅、就餐餐具的清扫和消毒工作; 同时负责防虫消杀等工作, 并达到南宁市卫生防疫部门
--	---

无偏
离

	▲6. 严格遵守国家和南宁市关于食品加工等相关规定，确保就餐人员用餐食品安全。 ▲7. 由中标供应商负责餐余垃圾清理、操作间、就餐餐厅、就餐餐具的清扫和消毒工作；同时负责防虫、消蟑等工作，并达到南宁市卫生防疫部门相关要求。 ▲8. 负责对食堂炊具、厨具、餐具、水电配置等设备设施安全合理使用、妥善管理和维护保养，并做好厨房所有设备设施定期维修保养工作，燃气管道、厨房抽排系统等专用设备需按要求另请专业团队进行定期维护保养，要求中厨抽排系统每2个月进行一次维保清洗，白案和洗碗间抽排系统每半年进行一次维保清洗。 ▲9. 配合采购人对日常管理、售卖价格等内容的监管，并在采购人的指导下开展相关工作。 10. 食堂服务人员配置及要求 投标供应商应提供人员配置方案，本项目要求最低人员要求：配备项目经理1人、餐厅主管1人、厨师长1人、中厨17人（包括炒锅、熟食、切配、上什、水台、打荷、白案）、服务员15人（包括领班、楼面服务员、分菜员、洗菜员、洗碗员），共计35人。食堂工作人员应按相应规定持有健康证、学历等相关证件，要求品行端正，无违法记录，职业素质好。岗位需求如下： （1）项目经理 要求大专或以上文化程度，有扎实的专业知识与业务技能，有机关或行政事业单位食堂或五年以上餐饮管理经验，热爱餐饮事业，具有执着的敬业精神和高度的责任感；具有较强的管理能力、社交能力、组织领导能力、协调能力、督导下属能力、实际工作能力，同时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；熟悉餐饮行业相关的	相关要求。 ▲8. 负责对食堂炊具、厨具、餐具、水电配置等设备设施安全合理使用、妥善管理和维护保养，并做好厨房所有设备设施定期维修保养工作，燃气管道、厨房抽排系统等专用设备需按要求另请专业团队进行定期维护保养，要求中厨抽排系统每2个月进行一次维保清洗，白案和洗碗间抽排系统每半年进行一次维保清洗。 ▲9. 配合采购人对日常管理、售卖价格等内容的监管，并在采购人的指导下开展相关工作。 10. 食堂服务人员配置及要求 我公司提供人员配置方案，本项目要求最低人员要求：配备项目经理1人、餐厅主管1人、厨师长1人、中厨17人（包括炒锅、熟食、切配、上什、水台、打荷、白案）、服务员15人（包括领班、楼面服务员、分菜员、洗菜员、洗碗员），共计35人。食堂工作人员应按相应规定持有健康证、学历等相关证件，要求品行端正，无违法记录，职业素质好。岗位需求如下： （1）项目经理 要求大专或以上文化程度，有扎实的专业知识与业务技能，有机关或行政事业单位食堂或五年以上餐饮管理经验，热爱餐饮事业，具有执着的敬业精神和高度的责任感；具有较强的管理能力、社交能力、组织领导能力、协调能力、督导下属能力、实际工作能力，同时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；熟悉餐饮行业相关的法律法规、规章制度、餐饮管理工作方式、食品安全相关细则，具备食堂管控能力、成本核算及控制管理水平、厨房设备知识，有相应的餐饮财务管理知识；熟悉食材相关知识，熟练分辨食材品质、品种。 （2）厨师长	无偏离
--	--	--	-----

	法律法规、规章制度、餐饮管理工作方式、食品安全相关细则，具备食堂管控能力、成本核算及控制管理水平、厨房设备知识，有相应的餐饮财务管理知识；熟悉食材相关知识，熟练分辨食材品质、品种。 (2) 厨师长 要求在三星级以上酒店任职满或有承包行政事业单位食堂有担任厨师长的工作经验、及5年以上从事厨师工作的经验，要有从事机关食堂或行政事业单位工作经验和相应的行政管理能力，掌握两种以上风味菜肴的制作，能保证厨房的正常运转，熟知成本核算与控制；拥有独门烹调技艺或烹饪绝活，具有开发创新新产品的能力，根据不同的季节推出适时的菜品；具备良好厨德，即良好思想品德和职业道德，熟练运用烹调技法和烹调基本知识，精通两种菜系的烹调技术，并精通国内各主要菜系的烹调方法和技能，无论是烹调、火候、刀工、食雕、冷盘、小吃、点缀，都能得心应手，善于后厨各项管理工作，并具备一定的沟通协调能力，擅长食堂食谱编制（含成本核算）、食品营养评价、搭配、管理及膳食指导和评估，热衷于营养知识科普，并擅于开发营养膳食及新菜式。 (3) 中厨 ①具有在机关食堂或行政事业单位职工食堂或高校食堂工作经验；掌握两种以上风味菜肴的制作； ②中厨团队需具有开发创新新产品的能力，根据季节食材的变化研发推出特色菜肴。 (4) 白案（需至少配备擅长相关专业的中式面点师和西式面点师各一名） ①白案大工需具备相关职业等级证书。需熟练掌握各种主食、面点（如：糕、饼、面、包、甜点）等的工作流程和制作方法、制作工艺发	要求在三星级以上酒店任职满或有承包行政事业单位食堂有担任厨师长的工作经验、及5年以上从事厨师工作的经验，要有从事机关食堂或行政事业单位工作经验和相应的行政管理能力，掌握两种以上风味菜肴的制作，能保证厨房的正常运转，熟知成本核算与控制；拥有独门烹调技艺或烹饪绝活，具有开发创新新产品的能力，根据不同的季节推出适时的菜品；具备良好厨德，即良好思想品德和职业道德，熟练运用烹调技法和烹调基本知识，精通两种菜系的烹调技术，并精通国内各主要菜系的烹调方法和技能，无论是烹调、火候、刀工、食雕、冷盘、小吃、点缀，都能得心应手，善于后厨各项管理工作，并具备一定的沟通协调能力，擅长食堂食谱编制（含成本核算）、食品营养评价、搭配、管理及膳食指导和评估，热衷于营养知识科普，并擅于开发营养膳食及新菜式。 (3) 中厨 ①具有在机关食堂或行政事业单位职工食堂或高校食堂工作经验；掌握两种以上风味菜肴的制作； ②中厨团队需具有开发创新新产品的能力，根据季节食材的变化研发推出特色菜肴。 (4) 白案（需至少配备擅长相关专业的中式面点师和西式面点师各一名） ①白案大工需具备相关职业等级证书。需熟练掌握各种主食、面点（如：糕、饼、面、包、甜点）等的工作流程和制作方法、制作工艺发酵、蒸制时间等，有熟练的操作技术，能正确使用各种设备，能够带领白案工作人员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；中式面点师需全面了解面点原料知识、各种点心的创新等专业知识、各类面点技法（如炸、煮、煎、烤等）、各类面食	无偏离
--	--	---	------------

	酵、蒸制时间等，有熟练的操作技术，能正确使用各种设备，能够带领白案工作人员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；中式面点师需全面了解面点原料知识、各种点心的创新等专业知识、各类面点技法（如炸、煮、煎、烤等）、各类面食的制作技法（如包点类、汤圆类、饺子类、饼类、糕点类等），懂得运用中国传统的或现代的成型技术和成熟方法，对面点的主料和辅料进行加工，制成具有中国风味的面食或小吃；西式面点师需掌握西式面点的原料知识、西式面点常用设备及工具的使用与保养、西式面点制作的基本手法、西式点心的制作工艺、面包制作工艺、西点工艺流程等相关知识以及饮食营养卫生的基本知识。 ②白案团队具有开发创新新产品的能力，根据季节食材的变化研发推出特色中西式包点或点心。 (5) 服务员（含各岗位小工） 要求主管1名，要求高中或中专以上学历、五年以上食堂或餐饮酒店管理经验，五官端正，具备良好的协调能力、沟通能力，负有责任心，性格活泼开朗，具有亲和力，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好；包厢服务员配置不少于4名，其中1名服务员为专职服务包厢，要求女性，初中以上学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好；其它服务员（含楼面餐厅服务员、洗菜员、洗碗员、分菜员），要求初中以上学历，外型端庄。 (6) 其它要求 ①服务人员建立档案，有据可查。 ②所有服务工作人员应持有本年度健康证，并向采购人提供健康证复印件备案。（中标供应商需监督并每年定期组织全体员工进行统一体检）。	的制作技法（如包点类、汤圆类、饺子类、饼类、糕点类等），懂得运用中国传统的或现代的成型技术和成熟方法，对面点的主料和辅料进行加工，制成具有中国风味的面食或小吃；西式面点师需掌握西式面点的原料知识、西式面点常用设备及工具的使用与保养、西式面点制作的基本手法、西式点心的制作工艺、面包制作工艺、西点工艺流程等相关知识以及饮食营养卫生的基本知识。 ②白案团队具有开发创新新产品的能力，根据季节食材的变化研发推出特色中西式包点或点心。 (5) 服务员（含各岗位小工） 要求主管1名，要求高中或中专以上学历、五年以上食堂或餐饮酒店管理经验，五官端正，具备良好的协调能力、沟通能力，负有责任心，性格活泼开朗，具有亲和力，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好；包厢服务员配置不少于4名，其中1名服务员为专职服务包厢，要求女性，初中以上学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好；其它服务员（含楼面餐厅服务员、洗菜员、洗碗员、分菜员），要求初中以上学历，外型端庄。 (6) 其它要求 ①服务人员建立档案，有据可查。 ②所有服务工作人员应持有本年度健康证，并向采购人提供健康证复印件备案。（我公司需监督并每年定期组织全体员工进行统一体检）。 ③所有服务人员应执行并遵守采购人对本食堂制定的各项规章制度。 ④所有服务人员执行餐饮行业制定的仪容仪表规范标准。 ⑤我公司必须安排固定的主要经营服务人员于本项目，包括项目经理、厨师长，并在签订合同时提供上述人员的名单和简历。如在合同执行过程	无偏 离
--	--	--	---------

	检)。 ③所有服务人员应执行并遵守采购人对本食堂制定的各项规章制度。 ④所有服务人员执行餐饮行业制定的仪容仪表规范标准。 ⑤中标供应商必须安排固定人员主要经营服务人员于本项目,包括项目经理、厨师长,并在签订合同时提供上述人员的名单和简历。如在合同执行过程中,需要对上述人员进行调换,调换服务人员的职业认证等级不得低于原服务人员,且须得到采购人的书面批准。如中标供应商不遵守上述规定,自行调换上述人员,每调换一人,采购人有权扣除当月服务费的2%。 ⑥对于不符合要求的服务人员,采购人有权要求中标供应商进行无条件调换; ⑦投标人投标文件中提供满足采购人临时公务接待要求的服务方案(包括但不限于为满足临时接待所提供的服务流程、操作流程等)。 ⑧要求服务中标供应商自签署合同之日起入场全面接手食堂工作,并保证食堂正常运行。 ▲11. 质检条款 采购人有权对中标供应商的服务实行监管,并将按照本招标文件和合同的要求对中标供应商的违规行为进行纪录和处理。中标供应商和采购人应建立固定的监督和管理制度。中标供应商每月初对上月食堂服务工作向采购人提交工作报告,及时对在工作中出现的问题及采购人提出的意见和建议,做出书面的说明和处理情况报告,并在下一步的工作中加以改善。 具体的处理条款为: (1) 出现食物中毒由相关部门处理。 出现食物中毒情况,中标供应商	中,需要对上述人员进行调换,调换服务人员的职业认证等级不得低于原服务人员,且须得到采购人的书面批准。如我公司不遵守上述规定,自行调换上述人员,每调换一人,采购人有权扣除当月服务费的2%。 ⑥对于不符合要求的服务人员,采购人有权要求我公司进行无条件调换 ⑦我公司投标文件中提供满足采购人临时公务接待要求的服务方案(包括但不限于为满足临时接待所提供的服务流程、操作流程等)。 ⑧要求服务我公司自签署合同之日起入场全面接手食堂工作,并保证食堂正常运行。 ▲11. 质检条款 采购人有权对我公司的服务实行监管,并将按照本招标文件和合同的要求对我公司的违规行为进行纪录和处理。我公司和采购人应建立固定的监督和管理制度。我公司每月初对上月食堂服务工作向采购人提交工作报告,及时对在工作中出现的问题及采购人提出的意见和建议,做出书面的说明和处理情况报告,并在下一步的工作中加以改善。 具体的处理条款为: (1) 出现食物中毒由相关部门处理。 出现食物中毒情况,我公司除赔偿相关损失外,采购人有权扣除我公司当月服务费的10%,并提前(即时)解除合同。 (2) 国家相关部门检查不合格为严重违规,采购人有权扣除我公司当月服务费的10%,并提前(即时)解除合同。 12. 为确保服务质量,我公司投标文件中提供相应的服务质量保障措施及应急预案、突发事件的处理方案。 (1) 服务质量保障措施应包括: ①管理服务方案:我公司制定有	无偏离
--	---	---	-----

	除赔偿相关损失外，采购人有权扣除中标供应商当月服务费的 10%，并提前（即时）解除合同。 （2）国家相关部门检查不合格为严重违规，采购人有权扣除中标供应商当月服务费的 10%，并提前（即时）解除合同。 12. 为确保服务质量，投标人投标文件中提供相应的服务质量保障措施及应急预案、突发事件的处理方案。 （1）服务质量保障措施应包括： ①管理服务方案：供应商应制定有具体、有针对性的服务方案（服务方案包含：食品制作流程管理、菜品出品控制流程、食品安全、环境卫生管理等内容），并能根据本项目服务内容范围制定日常工作计划安排、工作目标，对采购人食堂现有的工作要求提出合理化建议，在满足采购人食堂正常供应要求的同时，制定有合理、可行的针对性实施方案，提高服务质量。 ②节约工作措施：节约工作措施全面，包括能源节约措施食堂设施设备等维护措施、使用食材和餐厨用品节约等措施。 （2）应急预案、突发事件的处理方案包括： ①针对采购人工作日或节假日临时重大公务接待用餐、会议用餐和各项集体活动供餐需求，供应商应提供相应的应急方案（如服务人员值班保障措施、专项菜谱、食品采购和供应保障、食品出品质量保障等方案），保障公务接待用餐、会议用餐、集体活动供餐的服务质量。 ②供应商应针对食物中毒等突发卫生事件、火灾等事故灾害、停水及停电等突发事件制定相应的急处置预案。	具体、有针对性的服务方案（服务方案包含：食品制作流程管理、菜品出品控制流程、食品安全、环境卫生管理等内容），并能根据本项目服务内容范围制定日常工作计划安排、工作目标，对采购人食堂现有的工作要求提出合理化建议，在满足采购人食堂正常供应要求的同时，制定有合理、可行的针对性实施方案，提高服务质量。 ②节约工作措施：节约工作措施全面，包括能源节约措施食堂设施设备等维护措施、使用食材和餐厨用品节约等措施。 （2）应急预案、突发事件的处理方案包括： ①针对采购人工作日或节假日临时重大公务接待用餐、会议用餐和各项集体活动供餐需求，我公司提供相应的应急方案（如服务人员值班保障措施、专项菜谱、食品采购和供应保障、食品出品质量保障等方案），保障公务接待用餐、会议用餐、集体活动供餐的服务质量。 ②我公司针对食物中毒等突发卫生事件、火灾等事故灾害、停水及停电等突发事件制定相应的急处置预案。	无偏 离
	五、员工培训 为保证食堂工作正常运转，需开	五、员工培训 为保证食堂工作正常运转，需开	

展员工培训，持续提升员工职业素养，提高服务团队组织纪律，营造良好的学习工作氛围。 (一) 入职培训 1. 目标：让新入职员工了解食堂基本状况，基本理解食堂管理制度和岗位要求，基本掌握岗位操作的标准和各项规程，尽快熟悉工作环境，适应工作岗位。 2. 培训内容：食堂概况、服务理念、质量管理体系及运行要求、员工手册和食堂管理制度、岗位操作规程、新员工座谈。 3. 实施要求： (1) 岗位职责、岗位操作规程等针对性课程由中标服务商团队安排培训； (2) 培训结束组织书面考核，服务员要组织各操作类别专业考核； (3) 参加并通过考核是食堂员工录用的条件之一。 (二) 岗位技能培训 1. 目标：增进员工对食堂管理制度、业务素养要求的理解和认识，掌握工作技能和技巧，提高工作绩效，保证服务标准和质量。 2. 培训内容：服务观念与职业精神，专业知识及操作技巧，工作规范和规程，文化和团队建设。 3. 中标服务商需每月组织定期培训，每天班前例会利用 15 分钟做简单培训。 具体培训内容如下： (1) 食堂管理制度理论培训知识 (2) 食堂服务标准化实操培训知识 ①托盘、摆台、斟酒的技能培训； ②食堂服务礼仪实操培训； ③包厢接待的服务流程、席间服务的技能培训。 (3) 食堂安全应急处置实操培训	展员工培训，持续提升员工职业素养，提高服务团队组织纪律，营造良好的学习工作氛围。 (一) 入职培训 1. 目标：让新入职员工了解食堂基本状况，基本理解食堂管理制度和岗位要求，基本掌握岗位操作的标准和各项规程，尽快熟悉工作环境，适应工作岗位。 2. 培训内容：食堂概况、服务理念、质量管理体系及运行要求、员工手册和食堂管理制度、岗位操作规程、新员工座谈。 3. 实施要求： (1) 岗位职责、岗位操作规程等针对性课程由我公司团队安排培训； (2) 培训结束组织书面考核，服务员要组织各操作类别专业考核； (3) 参加并通过考核是食堂员工录用的条件之一。 (二) 岗位技能培训 1. 目标：增进员工对食堂管理制度、业务素养要求的理解和认识，掌握工作技能和技巧，提高工作绩效，保证服务标准和质量。 2. 培训内容：服务观念与职业精神，专业知识及操作技巧，工作规范和规程，文化和团队建设。 3. 我公司每月组织定期培训，每天班前例会利用 15 分钟做简单培训。 具体培训内容如下： (1) 食堂管理制度理论培训知识 (2) 食堂服务标准化实操培训知识 ①托盘、摆台、斟酒的技能培训； ②食堂服务礼仪实操培训； ③包厢接待的服务流程、席间服务的技能培训。 (3) 食堂安全应急处置实操培训 ①食堂突发事件应急处置实操培训； ②食堂消防安全演练培训。 (4) 食堂食品烹饪技能实操培训
---	--

无偏
离

	①食堂突发事件应急处置实操培训； ②食堂消防安全演练培训。 (4) 食堂食品烹饪技能实操培训 ①中式面点的制作技能培训； ②西式烘培技能培训； ③中餐粤菜、湘菜、川菜、桂菜烹饪技能培训。	①中式面点的制作技能培训； ②西式烘培技能培训； ③中餐粤菜、湘菜、川菜、桂菜烹饪技能培训。	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.表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按投标无效处理。
- 2.当投标文件的服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.采购需求中带“▲”及“★”的条款，也要分别在本表“技术服务要求”、“所提供服务的内 容”中标记。

投标人名称（电子签章）：南京申好缘国宴酒店有限公司

日期：2024 年 6 月 11 日

4.7、项目实施组织方案

二、项目实施组织方案

(一) 项目前期准备

自 2021 年 6 月我司团队服务本项目近 3 年以来，在贵单位的帮助下，本着“高质量要求，高质量响应”的服务宗旨，合作期间我司服务团队得到了打磨锻炼及贵单位的认可：



在菜品品质上：根据贵单位领导及广大干部职工的需求，不断优化出品品质，不断创新和丰富出品品种，满足了贵单位对食堂“味”的要求。

在服务质量上：定期进行大厅服务流程及包厢宴请服务流程的培训，保证与好友缘门店同质量的高品质服务输出。

在食安及卫生管理上：食堂以食品安全、生产安全为首要原则，加强对环境卫生、菜品品质的把关检查，每餐严格按食品卫生的要求执行，确保符合卫生标准。合作期间，双方保持着良好的合作关系，没有发生过食品安全、生产、消防等安全事故。

在后勤保障上：严格按照采购要求进行食材采购、验收、成本控制和核算。为向贵单位提供更优质的服务，在现有服务要求及实际情况的基础上，我司针对此次招标做出了相应改进和提升的工作方案，如下：

1.成立工作小组

(1) 组长：副总经理

职责：1.项目总指挥，负责运营方案、服务合同，运营效果；

2.负责与贵单位领导相关事务的对接，项目重大问题的沟通和决策；

3.负责建立规范完整的管理秩序。

(2) 副组长：区域总监

职责：1.负责协调本项目整体运营管理相关事项；

2.负责协调采购物料、人员调整及培训、行政后勤补给。

3.负责开场前准备工作及运营。

(3) 筹备组：区域总厨

职责：1.负责审核后厨设备清单，验收厨房设备，运营出品的指挥和协调。

2.负责后厨人员培训及技术指导。

区域经理

职责：1. 负责餐饮服务板块的具体交接工作；

2. 尽快熟悉场地环境，做好各岗位的调度安排以及移交物资器材的清点登记；

3. 帮助项目尽快建立规范的管理秩序；

4. 负责设备板块的交接工作；清点移交的相关设备资料；

5. 现场查勘设备设施安装导入及运行情况（供水设备、消防系统、火灾报警及消防联动系统、排烟送风系统、安全防范系统、空调、供气系统、灶具、电路、四防设施、消毒设施、冰箱）等；

6. 督促进场物资的采购，建立规范的管理秩序；

7. 帮助项目建立规范的内部管理秩序及内部资料整理，以及色标管理文件。

(4) 人力资源组：人力资源经理

职责：1. 人员调整招聘、入职手续、岗前培训；

(5) 行政后勤组：行政部经理

职责：1. 负责证照办理、服务合同的签订；

2.负责标签、制度上墙、4D 厨房规范、食安制度相关培训。

2.前期准备工作

(1) 进场前 15 天：召开进场前的筹备工作会议，下达各部门工作内容及

要求，确定项目主要岗位人员（包括项目经理、厨师长）。

（2）进场前 10 天：工作小组提前进入食堂，熟悉项目环境，针对招标服务需求落实装修及设备导入，明确工作范围、工作内容及工作标准等。

（3）进场前 10 天：项目经理统计需增加的服务标示、标牌，报公司统一制作；公司人力资源部根据项目人员结构需求，调配公司内储备人才到岗熟悉工作环境及工作内容，并作好岗前培训。

（4）进场前 7 天：向甲方拟报试菜菜单，试火试菜；

（5）进场前 7 天：召开正式进场的工作会议，检查各部门工作落实情况，检查项目人员、所需物资、设备设施是否全部就位，并及时向甲方相关部门汇报及沟通。

（6）进场前 3 天：开荒保洁，布置美化，准备开餐。

3.交接原则、内容及办法

（1）原则

1. 平稳过渡，求同存异；
2. 先易后难，区分轻重缓急；
3. 及时沟通，妥善处理问题。

（2）内容

岗位、物资、器材设备盘点；管理责任及现场移交。

（3）办法

1. 以不同服务工作内容分组，以各组负责人为主，甲方相关部门派专人分别对接；
2. 甲方相关部门与各组负责人到现场一起清点各岗位所用的房间、物资、设备、器材，双方在盘点交接清单签字确认；
3. 对现场盘点交接清单和原移交清单不一致的地方做好情况记录，现场人员签字确认；

4. 所有盘点交接清单一式二份（可复印），甲方及好友缘各执一份；

5. 重点部位或器材设备建立照片档案。

4. 注意事项

(1) 对各业务板块交接的设施设备和器材使用现状做出评价，真实客观地反映设备器材的完好程度；

(2) 做好准备工作，做好人员的招聘和培训工作；申购物资工具要按时间节点到位；甲方移交物资器材可提前移交的尽量在交接前清点登记。

(二) 项目实施计划

附表：项目实施进度计划表(以生效日算起)

工作 日		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	...
内容																	
合同签订 手续		自中标之日起 双方沟通阶段			办理合同签 订手续			完成合同签订，并按合同履行服务									
服务到位 情况		自收到甲方通知进场之日起，在目前服务团队人员的基础上优化调整，进场后可直接按采购需求提供服务，包括： （一）食堂劳务服务。包括食堂管理、食材采购和加工、公务接待及会议用餐、成本控制和核算等。 （二）其它服务内容包括： 1. 负责承担食堂所有设施设备维修，包括食堂日常维护维修、燃气设施设备维修维护保养、下水道堵塞疏通工作、食堂油烟机抽排系统、洗碗机、洗菜机、空调等定期清洗保养服务工作、厨灶具、电器、照明、水笼头、水阀、水管等维护维修。 2. 负责承担食堂区域内的“四害”（老鼠、苍蝇、蚊子、蟑螂）日常消杀及防治服务工作。 3. 负责承担食堂消防检查、监控维修维护等服务工作。 4. 负责承担食堂燃气、电视收视、财务软件、绿色植物租摆、布草洗涤（含窗帘、															

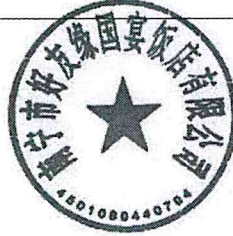
		沙发套、椅套等）、垃圾处理等费用的缴纳服务工作。 5. 负责及时补充食堂所有易耗品、低值厨具易耗品（由采购人指定品牌），包括餐纸、日常洗涤用品、洗碗机清洁剂、餐具用具、锅、碗、瓢、盘、叉、勺、口布、香巾、办公用品等服务工作，并定期核定食堂正常运转的需求量。 6. 负责承担食堂节假日加班服务工作。 7. 根据采购人需求做好其它食堂管理相关服务工作。
厨房全面 卫生清 洗、消毒	进场前 两天内 完成	进场每天收市卫生早、中各一次，后每周大搞卫生一次。

注：投标人可按上述时间表的格式自行编制切合实际的具体时间表。

时间段	实施过程提升计划
年度方案	1. 服务方面：年度管层服务提升强化培训，由负责人监督执行。 2. 出品方面：可根据贵单位要求，协助贵单位在食堂提供年终团圆饭的出品及服务，以及年度厨艺交流/比赛，提升出品质量。 3. 安全方面（食品、生产、消防）：年度管层安全工作提升强化培训，由负责人监督执行。 4. 管理方面：年度管层人员管理水平提升强化培训，由负责人监督执行。
季度方案	1. 服务方面：区域内年度管层服务提升强化培训，由区域总监监督执行。 2. 出品方面：可根据贵单位要求制定季度周期性的美食主题活动，如春、夏、秋、冬的季节美食活动，同时制定主体活动专属菜谱，以及区域内季度厨艺交流/比赛，提升出品质量。 3. 安全方面（食品、生产、消防）：区域内季度管层安全工作提升强化培训，由区域总监监督执行。 4. 管理方面：区域内季度管层人员管理水平提升强化培训，由区域总监监督执行。
月度方案	1. 服务方面：由主管组织每月 1 次的全面服务培训。 2. 出品方面：迎合不同月份的节气，如端午节、中秋节、感恩节等传统节日营造节庆出品氛围及节庆专属菜单。同时每月不定期回总部学习交流出品，每月定期 2 次食材价格调查。

3.安全方面（食品、生产、消防）：晨会强调要求，月度全体会议强化培训。

4.管理方面：由区域总监、总厨月度会议培训厨师长、主管。



各阶段进度的保证措施

1. 建立健全完善团队组织机构, 认真做好进场服务的一切准备工作, 根据项目需求制定各项管理制度, 确保服务过程规范化、科学化。
2. 严格按照项目需求及单位领导干部职工们的需求提供服务, 遵守程序严格做好食材采购、出品质量和服务质量。
3. 加强技能、服务质量意识教育, 认真学习技术水平和服务水平, 按计划定期进行厨艺交流, 保证每餐都能达到合格标准。
4. 成立食安自查小组, 每周定期做好自查自纠并做好记录登记, 确保供餐安全保障。

（四）技术服务内容

（由投标人根据采购需求及招标文件要求编制）

1.服务承诺

1.1 服务实施方案

1.1.1 本项目总体服务方案



截止目前，我公司已承接经营外包食堂项目 60 多家，其中与本项目类似的项目有：市政府 1-3 食堂、区党委食堂、区纪委食堂、区税务局食堂、区检察院食堂、区商务厅、区市监局等，通过服务以上食堂，我司团队积累了丰富的机关单位食堂管理及服务经验。结合项目本次招标需求，我公司拟定一下执行方案：

（1）提供专业的食堂管理服务：

首先，为本项目配备专业的人员，将针对本项目需求配备专业的管理团队（包括管理人员、厨师队伍、面点师、服务人员等），依托好友缘人才储备充足的优势，若有需要可提供厨师轮岗，打造多元化出品服务，为贵单位领导、职工提供营养健康、科学合理的优质体验的就餐服务。

其次，为本项目提供优质的食堂服务，每日为本项目职工提供专业热情的出品及用餐服务，保证食堂工作日每日三餐正常供餐，有序运作，确保贵单位领导、职工满意。

最后，为本项目制定专业的培训计划，每月安排一次厨师培训，不定期组织厨艺竞赛，不断提高厨师的业务水平，保出品稳定的基础上提升出品品质。拟计划安排好友缘食堂出品督导（包括中厨和面点）定期到食堂培训指导，或定期安排师傅到好友缘总部学习。

（2）建立科学合理的操作流程：

后厨流程：计划下单→验收→粗加工→精加工→烹饪→试味（品控）→出品→留样→售卖（巡场补给）→意见反馈。

前厅流程：卫生保洁→餐具用具准备→餐厅卫生检查→备餐→餐中服务→餐后卫生→餐具保洁消毒→环境消毒→意见收集。

（3）出品及服务的质量保障：

首先，确保出品品质的稳定，建立全面供餐菜品方案，做到营养健康搭配，提前通过线上线下公布每周菜品；

其次，不断创新及丰富出品，品种选择优于用餐需求，保证每周菜品不重样，每月推出不少于 3 道新菜，提高菜品创新度，季节性推出当季菜品。同时根据传统节假日，开展相关的美食主题活动，营造出节日的氛围。

第三，配置人员中安排一人为项目负责人，负责食堂所有业务接待（如商务接待餐、会议自助餐），负责食堂出现相关投诉等问题，为贵单位服务做好保障。

最后，每月好友缘食堂小程序做满意度调查，根据职工意见进行整改。增加领导干部职工想吃的菜品投票，了解职工需求，及时调整菜品及服务，保证满意度。

（4）好友缘品牌加持：

首先，基于好友缘 25 年餐饮管理经验及服务 60 多家食堂经验，资源共享，团队之间定期相互技术交流学习，共享菜单，不断创新及提升堂食出品，以广大干部职工满意为主要核心。

其次，以丰富、稳定的包厢接待出品及服务为贵单位提供专业的接待，安排一位专门做包厢接待菜且经验丰富的师傅，定期回总部培训，掌握新菜品的制作技能。

第三，重要接待由行政总厨或区域总厨到场亲自服务，或安排好友缘门店大厨到场服务，如需要调拨菜品或服务人员，我公司可以及时响应，完全有条

件可提供人力、物力及菜品的支持，确保接待、会议活动等顺利进行。

最后，基于好友缘食堂 60 多个服务点优秀的招牌菜品，不定时委派优秀的厨师为贵单位提供招牌菜品鉴活动，足不出门也能品尝其他单位美味的出品，提高干部职工幸福感。

(5) 保质保量的增值服务

首先，为职工做好外卖服务工作，加强外卖研发增加外卖品种，如烧味、卤菜、包点、春节盆菜等，满足广大职工的需求，确保工作日每天提供包点类外卖。

其次，制定季节性美食活动；针贵单位特点特性，进行制定综合营养配餐方案，并根据季节变化推出时令美食。做到菜肴更新常态化、精细化，厨师团队每周将轮流走访市调南宁市各大批发市场，通过对市场应季食材的了，综合筛选食材来制定每周的食堂大厅菜单，尽量让菜品多样化。做到菜单每日一换、每周一套、每月四套，提供外卖服务，综合考虑口味差异，按以粤菜、桂菜、川湘菜、西北菜相结合，及全国各地地方菜系为辅，分别提供清淡鲜嫩和香辣爽口菜品。传统节日协助贵单位定期举办不同主题的特色美食活动，根据季节食材开发季节性菜品，同时按计划组织厨师进行培训及交流学习，不断提高厨艺水平，让领导、职工们能够品尝到喜爱的菜品。

附：季节性美食节列明细表（暂定）

时间点	节日主题	活动方式
春季	广西民族传统节日 “三月三”	美食互动分享（五色糯米饭、艾叶糍粑等）。
夏季	端午节美食季	美食互动分享活动，制作特色菜（如小龙虾、海鲜大餐、东南亚特色菜、各式烧卤等）。
秋季	中秋美食季	好友缘月饼分享品尝。
冬季	冬至暖心美食活动	美食互动分享（火锅美食节、互动包饺子、汤

		圆等)。
--	--	------

传统美食节部分活动实拍图片



4.8、项目实施人员一览表

(三) 项目实施人员一览表

(由投标人根据采购需求及招标文件要求编制)

所投分标: 无 分标

附表 A: 本项目的项目经理情况表

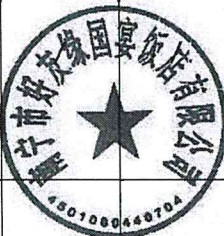
姓名	潘梅玲	页码	投标截止时间前三年业绩及承担的主要工作情况, 曾担任项目经理的项目应列明细
性别	女	第481页	2019年至今 在我公司承接的轨道交通2号线食堂 任项目经理(负责人); 主要负责整体项目的运营工作, 管理团队46人, 服务就餐人数500人左右。
年龄	36岁	第481页	
职称	餐饮职业经理人资格	第482页	
毕业时间	2022.5	第483页	
所学专业	会计学	第483页	
学历	本科	第483页	
资质证书编号	114157202205004701	第483页	
其他资质情况	餐饮职业经理人资格	第482页	
联系电话	19307713768	/	

注: 须随表提交相应的证书复印件并注明所在投标技术文件页码。

附表 B: 本项目的项目小组人员情况表

序号	姓名	性别	年龄	学历 (页码)	专业 (页码)	职称 (页码)	本项目 中的职 责	项目经历	参与本 项目的 到位情 况
1	潘梅玲	女	36 岁	本科 (第 483 页)	会计学 (第 483 页)	职业经理人 (第 482 页)	项目 经理	目前在我公司承接的区党委食堂任职, 有机关单位食堂8年工作经验, 有扎实的专业知识与业务技能	可立即 到位
2	班英娜	女	37 岁	大专 (第 484 页)	酒店管理 (第 484 页)	公共营养师 (第 485 页)	餐厅 主管	目前在我公司承接的良庆区政府食堂任职食堂主管, 具有8年食堂管理经验, 五官端正, 具备良好的协调能力、沟通能力, 负有责任心, 性格活泼开朗, 具有亲和力, 品行端正, 能吃苦耐劳, 精神面貌良好	可立即 到位
3	陈志	男	46 岁	大专 (第 491 页)	工商企管理 酒店管理 (第 491 页)	二级/技 师 (第 487-488 页)	厨师 长	目前在我公司承接的市纪委食堂 (本项目) 任职, 餐饮行业单位食堂工作经验16年	可立即 到位
4	李杰	男	34 岁	中专 (第 498 页)	中式烹调 (第 498 页)	三级/高 级工 (第 495-496 页)	炒锅	目前在我公司承接的轨道3号线食堂任职, 餐饮行业经验16年	可立即 到位
5	刘世欢	男	39 岁	大专 (第 499 页)	工商企管理 酒店管理 (第 499 页)	三级/高 级工 (第 500-501 页)	炒锅	目前在我公司承接的区党委食堂任职, 餐饮行业经验13年	可立即 到位
6	罗文博	男	42 岁	大专 (第 504 页)	工商企管理 酒店管理 (第 504 页)	三级/高 级工 (第 505 页)	炒锅	目前在我公司承接的轨道屯里食堂任职, 餐饮行业经验12年	可立即 到位
7	王世武	男	44 岁	中专	中式烹调	三级/高 级工	熟食	目前在我公司承接的市政府1食堂任职, 餐饮行业经验6年	可立即 到位
8	刘世潘	男	37 岁	大专	中式烹调	三级/高	切配	目前在我公司承接的区税局食	可立即

						级工		堂任职，餐饮行业经验9年	到位
9	莫福富	男	41岁	中专	中式烹调	三级/高级工	切配	目前在我公司承接的广西交科食堂任职，餐饮行业经验15年	可立即到位
10	农威	男	45岁	大专	中式烹调	三级/高级工	切配	目前在我公司承接的中信银行食堂任职，餐饮行业经验8年	可立即到位
11	杨良涓	男	46岁	中专	中式烹调	三级/高级工	上什	目前在我公司承接的市政府1食堂任职，餐饮行业经验11年	可立即到位
12	韦林	男	34岁	大专	中式烹调	三级/高级工	上什	目前在我公司承接的区党委食堂任职，餐饮行业经验7年	可立即到位
13	唐克	男	44岁	中专	中式烹调	三级/高级工	水台	目前在我公司承接的区纪委食堂任职，餐饮行业经验12年	可立即到位
14	毛明珠	男	32岁	大专	中式烹调	四级/中级	打荷	目前在我公司承接的市政府1食堂任职，餐饮行业经验6年	可立即到位
15	毛明艺	男	30岁	中专	中式烹调	三级/高级工	打荷	目前在我公司承接的市政府1食堂任职，餐饮行业经验8年	可立即到位
16	黄清云	女	37岁	中专	/	三级/高级工	白案 (中式面点师)	目前在我公司承接的市纪委食堂(本项目)任职，餐饮行业经验10年	可立即到位
17	苏小惠	女	30岁	中专	/	四级/中级	白案	目前在我公司承接的市纪委食堂(本项目)任职，餐饮行业经验8年	可立即到位
18	滕金琼	女	28岁	/	/	四级/中级	白案	目前在我公司承接的市纪委食堂(本项目)任职，餐饮行业经验6年	可立即到位
19	蓝师军	男	39岁	/	/	四级/中级	白案	目前在我公司承接的市政府食堂任职，餐饮行业经验7年	可立即到位
20	姚涛	男	41岁	/	/	三级/高级工	白案	目前在我公司承接的区检察院食堂任职，餐饮行业经验12年	可立即到位
21	杨霞	女	40岁	中专	/	/	领班	目前在我公司承接的市政府食堂任职3年，中专学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，	可立即到位

								精神面貌良好		
22	梁慧丹	女	32岁	大专			包厢服务员	目前在我公司承接的区税局食堂任职3年，大专学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好	可立即到位	
23	陆丽丹	女	34岁	初中		/	/	包厢服务员	目前在我公司承接的市政府食堂任职3年，初中学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好	可立即到位
24	谭杏梅	女	41岁	初中		/	/	包厢服务员	目前在我公司承接的市政府食堂任职3年，初中学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好	可立即到位
25	何桂芳	女	37岁	高中		/	/	包厢服务员	目前在我公司承接的市政府食堂任职3年，高中学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好	可立即到位
26	韦美芳	女	38岁	初中		/	/	楼面服务员	目前在我公司承接的市政府食堂任职3年，初中学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好	可立即到位
27	方玉金	女	39岁	初中		/	/	楼面服务员	目前在我公司承接的区税局食堂任职4年，初中学历，熟练	可立即到位

								掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好	
28	冯叶所坐	女	45岁	初中			分菜员	目前在我公司承接的市政府食堂任职3年，初中学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好	可立即到位
29	陆丽梅	女	39岁	初中	/	/	分菜员	目前在我公司承接的市政府食堂任职3年，初中学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好	可立即到位
30	农芳英	女	50岁	初中	/	/	分菜员	目前在我公司承接的区税局食堂任职6年，初中学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好	可立即到位
31	黄爱正	女	49岁	初中	/	/	洗菜员	目前在我公司承接的市政府食堂任职3年，初中学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好	可立即到位
32	李艳丽	女	31岁	初中	/	/	洗菜员	目前在我公司承接的市政府食堂任职4年，初中学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好	可立即到位

								精神面貌良好		
33	王秋宁	女	41岁	初中			洗碗员	目前在我公司承接的市政府食堂任职3年，初中学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好	可立即到位	
34	史清华	女	52岁	初中		/	/	洗碗员	目前在我公司承接的区税务局食堂任职5年，初中学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好	可立即到位
35	农小旦	女	42岁	初中		/	/	洗碗员	目前在我公司承接的市政府食堂任职3年，初中学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，五官端正，反应敏捷，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好	可立即到位
36	黄秀连	女	40岁	中专（第559页）		饭店服务与管理（第559页）	食品安全管理员（第559页）	领班（食品安全管理员）	目前在我公司承接的市政府食堂任职4年，中专学历，熟练掌握酒店餐饮服务基本流程及礼仪规范，品行端正，能吃苦耐劳，精神面貌良好	可立即到位

注：投标人可按上述的格式自行编制，须随表提交相应的证书复印件并注明所在投标技术文件页码。