

采购合同

项目名称：食堂劳务外包服务采购项目

合同编号：2025H0084

项目编号：GXZC2025-C3-001022-GXDC

甲方：桂林医学院附属医院

乙方：广西新概念餐饮管理有限公司

签订日期：2025年5月29日

食堂劳务外包服务采购项目采购合同

项目名称：食堂劳务外包服务采购项目

合同编号：2025H0084

采购单位（甲方）：桂林医学院附属医院

采购计划号：广西政采[2025]6498号

供 应 商（乙方）：广西新概念餐饮管理有限公司

项 目 编 号：GXZC2025-C3-001022-GXDC

签 订 地 点：桂林医学院附属医院

签 订 时 间：

参照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等法律、法规的程序，按照本招标文件规定条款和乙方承诺，就有关乙方承包甲方**食堂劳务外包服务采购项目**事宜，甲乙双方签订本合同。

一、合同文件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分：

1. 竞争性磋商文件
2. 乙方提供的响应文件（含应答文件）
3. 报价表
4. 项目实施方案
5. 服务承诺书
6. 成交通知书

二、服务内容

乙方于服务期限内，负责甲方职工食堂提供烹饪、就餐、餐厅卫生清洁、食堂安全保障等服务工作（采用包工不包料的方式进行服务外包）等服务。具体服务内容及范围包含招标文件中“项目需求”、乙方响应文件的“项目实施方案”和乙方的所有承诺服务内容。

三、服务期限及地点

1. 服务期限为壹年，即：2025年06月01日起至2026年05月31日止。
2. 服务地点：广西桂林市采购人指定地点。

四、合同价格及付款方式

1. 本项目合同金额(大写)人民币壹佰贰拾玖万捌仟元整(小写)(¥1298000)。本项目实施过程中，除非采购人的采购需求发生重大变化，否则合同价格不作任何调整。

2. 付款方式：

(1) 甲方在接到票据后 30 个工作日内，以转账方式向乙方支付前一个月的劳务服务费的 80%，每季度余下的 20%劳务服务费(即每月余下的 20%劳务服务费*3)待每季度满意度测评在 65%及以上，与下一月劳务服务费的 80%，在接到票据后 30 个工作日内以转账方式一起向乙方支付，直至合同期满。

(2) 如季度考核满意度测评低于 65%，则甲方有权提前终止采购合同，视为乙方违约。上一季度余下 20%劳务费(即每月余下的 20%劳务服务费*3)作为违约金，甲方不予支付，同时甲方有权罚没履约保证金，一并作为违约金处理。合同提前终止后，乙方应无条件配合甲方的管理

并交接管理工作。

(3) 票据要求：乙方必须按照甲方要求提供真实、有效、合法的正式税务发票。一旦发现成交供应商提供虚假税务发票，除须向甲方补开合法的税务发票外，须赔偿甲方发票票面金额一倍的违约金，且甲方有权终止合同，乙方不得提出异议，因终止合同而产生的一切损失均由成交供应商承担。

五、甲乙双方权利、义务、责任

(一) 甲方权利、义务、责任

1. 经营权归甲方所有，由甲方自主经营，甲方负责提供场地、设备设施、就餐用具、厨房用具、服务团队的员工工作服和劳保用品及办公场所、负责该场所内发生的水电费、燃料费用、物料采购费、洗涤用品费用等费用的支出；
2. 食材、餐具等由甲方负责另行采购；
3. 如用餐时间调整或临时变动，以甲方通知为准，但甲方需给乙方合理的备餐时间；
4. 在服务期限内，甲方有权对服务团队人员的日常工作进行不定期抽查和每月定期考核检查，乙方及所派遣的服务团队人员需配合甲方的检查。甲方有权要求乙方更换、调整服务不合格、工作失误的服务团队人员。

(二) 乙方权利、义务、责任

1. 乙方须对服务制定完整周密的运营方案和详细的管理制度、明确岗位职责与责任。
2. 乙方派遣的服务团队人员必须在甲方指定医院体检合格后方可上岗；服务期限内，服务团队人员每年仍需要在甲方指定地点进行定期体检；乙方须将服务团队人员体检报告复印件交甲方存档备案；服务团队人员的体检费用由乙方承担。
3. 乙方须保证所派遣的服务团队人员经过严格的前期培训，并经过德、能、体全面考核合格，方能进入甲方服务范围工作。
4. 乙方承担所派遣服务团队人员的工资及与其有关的国家或地方法律法规所要求征收的税金、保险、福利和其他费用；如乙方履行不到位因此产生的法律后果由乙方自行承担，甲方不负连带责任。
5. 乙方所派遣的服务团队人员必须服从甲方对服务范围的管理和要求。
6. 在服务期限内，投标人须保证人员如实到岗及稳定工作，不得随意更换服务团队人员；如因工作需要或其他特殊原因需要更换、调整团队人员的，须事先向甲方提出书面申请并经甲方书面同意后才能更换。
7. 乙方或乙方派遣的服务团队人员在提供服务过程中因疏忽或过失行为给甲方及其职工、患者所造成的损失赔偿责任由乙方承担。
8. 乙方必须本着精诚合作原则，遵守甲方的各项规章制度，服从管理与监督，确保日常工作的有效运行。
9. 乙方需向甲方承诺每月支付给劳务人员的实发工资金额应不低于桂林市最低工资标准，确保劳务人员的权益和人员思想的稳定。

六、 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。

七、缴纳履约保证金

履约保证金：（大写）壹万元整（¥10000.00）

履约保证金的形式：可以是银行转账、电汇或网上支付、保函（银行保函、电子保函、保证保险保函）等形式。

乙方在收到成交通知书后，须在 25 日内向甲方足额提交履约保证金。

八、违约责任

1. 本合同期限未满，双方不得提前终止合同，一方如无故提前终止合同应提前3个月通知对方并进行协商，如不提前3个月通知对方，则需付给对方2个月的本合同所签订的服务费的总和作为罚金。

2. 乙方拒绝履行采购文件中的规定，经甲方书面通知后又不改正的情况下，甲方有权提前终止本合同。

3. 乙方存在服务质量下降、服务质量不达标等问题，甲方视乙方违约情况可要求乙方赔偿损失。

4. 乙方在处理食材时出现任何有关安全食品问题的，甲方可无条件直接单方终止合同，乙方所提交的履约保证金不予退还，乙方还需承担由此造成的经济责任和法律责任，同时甲方保留司法诉讼权利。

5. 乙方在合同有效期内，被国家、行业管理部门通报批评并取消经营资格，或无正当理由中断向甲方提供服务的，甲方将终止合同。

6. 乙方未按本合同和响应文件中规定的服务承诺提供服务的，按乙方违约处理。

九、不可抗力事件处理

1. 在合同有效期限内，由于不可抗力事件导致合同的根本目的不能实现时，一方可解除合同。

2. 不可抗力事件发生后，不能继续履行合同时，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续 120 天以上，双方应按有关法律规定或双方友好协商处理，确定是否继续履行合同。

十、争议解决方式

双方在履行本合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，按合同事先约定的条款，向甲方所在地人民法院提起诉讼。

十一、其他

1. 本合同的所有附件是本合同不可分割的一部份，与本合同具有同等法律效力，如因工作需要，经双方协商可调整附件的内容。

2. 未尽事宜，双方协商可对本合同的条款进行补充，以书面形式签订补充协议，补充协议与本合同具有同等法律效力。

十二、本合同记载地址视为送达地址，送达地址变更需采用书面形式。

本合同尾部及《医疗卫生机构医药产品廉洁购销合同》载明的乙方地址及联系人用于接收往来函件及诉讼法律文书，且适用于因本合同履行相关的一切纠纷处理程序（如仲裁、

诉讼、执行等)的 送达。如有变更,乙方需以书面方式通知甲方,未书面通知变更的,凡向合同记载地址或联系方式、 联系人发送的文件及信息,无论是否实际收到,均视为有效送达。

十三、合同份数

本合同一式陆份,甲方执肆份,乙方执一份,代理机构执一份。本合同经甲乙双方签字盖章后 生效,补充协议含售后服务承诺书等,与本合同具有同等法律效力。如甲乙双方合同条款内容不一致者,以在甲方存档者为正本。

十四、本合同如有未尽事宜,甲乙双方另行协商。

甲方(章): 桂林医学院附属医院 2025年5月29日	乙方(章): 广西新概念餐饮管理有限公司 2025年5月29日
单位地址: 桂林市秀峰区乐群路 15 号	单位地址: 南宁市青秀区桃源路 62 号市体育局饭堂第 1、2 层
法定代表人: 	法定代表人: 黄舞
委托代理人: /	委托代理人: 景珍林
电话: 0773-2802050 招标办	电话: 0771-3146687
电子邮箱: /	电子邮箱: 420269875@qq.com
开户银行: /	开户银行: 中国银行南宁市民主支行
账号: /	账号: 611959944091
邮政编码: 541000	邮政编码: 530027

医疗卫生机构医药产品廉洁购销合同
(含设备、耗材、后勤物资、基建工程、行业服务等)

甲方(医疗卫生机构): 桂林医学院附属医院

乙方(医药生产经营企业及其代理人): 广西新概念餐饮管理有限公司

为进一步加强医疗卫生行风建设,规范医疗卫生机构医药购销行为,有效防范商业贿赂行为,营造公平交易、诚实守信的购销环境,经甲、乙双方协商,同意签订本合同,并共同遵守:

一、甲乙双方按照《中华人民共和国民法典》及医药产品购销合同约定购销药品、医用设备、医用耗材试剂等医药产品。

二、甲方应当严格执行医药产品购销合同验收、入库制度,对采购医药产品及发票进行查验,不得违反有关规定合同外采购、违价采购或从非规定渠道采购。

三、甲方严禁接受乙方以任何名义、形式给予的回扣,不得将接受捐赠资助与采购挂钩。甲方工作人员不得参加乙方安排并支付费用的营业性娱乐场所的娱乐活动,不得以任何形式向乙方索要现金、有价证券、支付凭证和贵重礼品等。被迫接受乙方给予的钱物,应予退还,无法退还的,有责任如实向有关纪检监察部门反映情况。

四、严禁甲方工作人员利用任何途径和方式,为乙方统计医师个人及临床科室有关医药产品用量信息,或为乙方统计提供便利。

五、乙方不得以回扣、宴请等方式影响甲方工作人员采购或使用医药产品的选择权,不得在学术活动中提供旅游、超标准支付食宿费用。

六、乙方指定(黄舞/13237810531)作为销售代表洽谈业务。销售代表必须在工作时间到甲方指定地点联系商谈,不得到住院部、门诊部、医技科室等推销医药产品,不得借故到甲方相关领导、部门负责人及相关工作人员家中访谈并提供任何好处费。

七、乙方如违反本合同,一经发现,甲方有权终止购销合同,并向有关卫生计生行政部门报告。如乙方被列入商业贿赂不良记录,则按照《国家卫生计生委关于建立医药购销领域商业贿赂不良记录的规定》(国卫法制发[2013]50号)相关规定处理。

八、本合同作为医药产品购销合同的重要组成部分,与购销合同一并执行,具有同等的法律效力。

九、本合同一式陆份,甲方执肆份,乙方执一份,代理机构执一份,并从签订之日起生效。

甲方(盖章): 桂林医学院附属医院

法定代表人(负责人):

经办人签名:

签订日期: 2025年5月29日

乙方(盖章): 广西新概念餐饮管理有限公司

法定代表人(负责人):

经办人签名: 黄舞

签订日期: 2025年5月29日

乐群院区员工之家食堂服务质量考核表

服务商:

考核时间: 年 月 日至 年 月 日

考核内容		考核标准	考核得分情况
一、服务管理	仪容仪表 (5 分)	按岗位要求着装(工装、工作牌、口罩、帽子)	
	服务质量 (10 分)	礼貌用语, 微笑服务, 操作规范, 无投诉情况。	
	餐厅 (15 分)	1、按程序及时清理、干净整洁, 无灰尘、无杂物; 2、桌椅摆放整齐, 物品归类摆放。	
	厨房 (15 分)	1、灶具及所有用具干净无油; 2、保证食品安全卫生, 无“四害”; 3、食品、物品分类摆放整洁; 4、餐具清洁无污垢, 每日消毒并归类摆放。	
	仓库 (5 分)	1、相关物品、物料、用具、用品按标准摆放; 2、天面、墙面、地面无积尘、垃圾及蜘蛛网, 门窗玻璃无手印积尘。	
	用品工具洗 涤消毒(10 分)	1、清洗及时, 干净、无污垢; 2、消毒后归类摆放整齐。	
	成本管理 (10 分)	1、配合院方按《食品卫生法》做好验收管理工作; 严把质量关。 2、按切配粗加工规范、烹制规范进行食品加工。	
二、职工满意度(20 分)		由院方考核评审	
三、其它(10 分)		1、正确处理相关投诉及突发事件。 2、拾到物品及时报告、归还。 3、提出问题及时整改。	
季度考核得分:			
备注: 一、每月服务质量考核为 100 分制; 二、职工满意度是由院方每季度在全院进行职工食堂满意度测评合格率为 $\geq 65\%$; 三、季度考核得分=职工满意度按 20%计算+每月服务质量考核按 80%计算。			
考核人:		服务商代表签字盖章:	考核时间:

成交通知书

广西新概念餐饮管理有限公司：

广西达成咨询有限公司受桂林医学院附属医院的委托，就食堂劳务外包服务采购项目（GXZC2025-C3-001022-GXDC）采用竞争性磋商招标方式进行采购，按规定程序进行了评审，经磋商小组评审、采购人确认，贵公司为本项目的成交人，成交标的为

项号	采购内容	单位及数量	简要规格描述
1	食堂劳务外包服务采购项目	1 项	采购食堂劳务外包服务 1 项，具体要求详见采购需求。

成交价：大写：壹佰贰拾玖万捌仟元整（¥1298000.00）

服务期限：自签订合同之日起1年。

服务地点：广西桂林市采购人指定地点。

贵公司应于成交通知书发出之日起25/日内与采购人签订采购合同。

特此通知！

采购人联系人：唐老师

联系电话：0773-2802050

采购代理机构联系人：毛崇文

联系电话：07733569998

成交供应商联系人：黄舞

联系电话：13237810531

采购代理机构（盖章）：广西达成咨询有限公司

日期：2025年5月1日

附：最终报价表

最终报价表

项目名称：食堂劳务外包服务采购项目项目编号：GXZC2025-C3-001022-GXDC

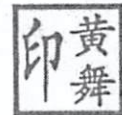
供应商名称：广西新概念餐饮管理有限公司

序号	服务名称	数量	单位	报价（元）	备注
1	食堂劳务外包服务采购项目	1	项	1298000.00	

注：

1. 供应商的报价表必须加盖供应商公章（或 CA 签章）并由法定代表人或者委托代理人签字（或个人 CA 签章），否则其响应文件按无效响应处理。
2. 报价一经涂改，应在涂改处加盖供应商公章（或 CA 签章）或者由法定代表人或者委托代理人签字（或个人 CA 签章）否则其响应文件按无效响应处理。
3. 如为联合体竞标，“供应商名称”处必须列明联合体各方名称，标注联合体牵头人名称，否则其响应文件按无效响应处理。
4. 如为联合体竞标，盖章处须加盖联合体各方公章（或 CA 签章），否则其响应文件按无效响应处理。
5. 如有多分标，分别列明各分标的报价表，否则其响应文件按无效响应处理。

供应商[公章（或 CA 签章）]：广西新概念餐饮管理有限公司
法定代表人（负责人）或授权代理人签字（或 CA 签章）：
日期：2025 年 5 月 20 日





五、商务条款偏离表

(注：按采购需求具体条款修改)

序号	采购文件商务条款要求	供应商的承诺	偏离说明
1	(一) 服务期限 服务期限为自签订合同之日起1年。	我公司已知悉贵方服务期限，接受并完全响应以下条款： 服务期限为自签订合同之日起1年。	无偏离
2	(二) 服务地点 广西桂林市内采购人指定地点。	我公司已知悉贵方服务地点，接受并完全响应以下条款： 服务地点为广西桂林市内采购人指定地点。	无偏离
3	(三) 服务费结算办法及付款方式 1. 采购人在接到票据后30个工作日内，以转账方式向成交供应商支付前一个月的劳务服务费的80%，每季度余下的20%劳务服务费(即每月余下的20%劳务服务费*3)待每季度满意度测评在65%及以上，与下一月劳务服务费的80%，在接到票据后30个工作日内以转账方式一起向成交供应商支付，直至合同期满。 2. 如季度考核满意度测评低于65%，则采购人有权提前终止采购合同，视为成交人违约。上一季度余下20%劳	我公司已知悉贵方服务费结算办法及付款方式，接受并完全响应以下条款： 1. 采购人在接到票据后30个工作日内，以转账方式向我公司支付前一个月的劳务服务费的80%，每季度余下的20%劳务服务费(即每月余下的20%劳务服务费*3)待每季度满意度测评在65%及以上，与下一月劳务服务费的80%，在接到票据后30个工作日内以转账方式一起向我公司支付，直至合同期满。 2. 如季度考核满意度测评低于	无偏离

	务费(即每月余下的 20%劳务服务费*3)作为违约金,采购人不予支付,同时采购人有权罚没履约保证金,一并作为违约金处理。合同提前终止后,成交人应无条件配合采购人的管理并交接管理工作。 3. 票据要求:成交供应商必须按照采购人要求提供真实、有效、合法的正式税务发票。一旦发现成交供应商提供虚假税务发票,除须向采购人补开合法的税务发票外,须赔偿采购人发票票面金额一倍的违约金,且采购人有权终止合同,成交供应商不得提出异议,因终止合同而产生的一切损失均由成交供应商承担。	65%,则采购人有权提前终止采购合同,视为我公司违约。上一季度余下 20%劳务费(即每月余下的 20%劳务服务费*3)作为违约金,采购人不予支付,同时采购人有权罚没履约保证金,一并作为违约金处理。合同提前终止后,我公司无条件配合采购人的管理并交接管理工作。 3. 票据要求:我公司按照采购人要求提供真实、有效、合法的正式税务发票。一旦发现我公司提供虚假税务发票,除须向采购人补开合法的税务发票外,还赔偿采购人发票票面金额一倍的违约金,且采购人有权终止合同,我公司不会提出异议,因终止合同而产生的一切损失均由我公司承担。	
4	(四) 验收要求及标准 1. 依照国家相关法律法规及行业规定以及本项目磋商文件要求及响应文件承诺进行验收。 2. 考核标准: (1) 在服务期间,采购人每季度可对成交人的服务进行满意度考核,满意率须达到 65%(含	我公司已知悉贵方验收要求及标准,接受并完全响应以下条款: 1. 我公司依照国家相关法律法规及行业规定以及本项目磋商文件要求及响应文件承诺进行验收。 2. 考核标准: (1) 在服务期间,采购人每季度可对我公司的服务进行	无偏离



	65%)以上。(2)如季度考核满意度测评低于65%,则采购人有权提前终止采购合同,成交人应无条件配合采购人的管理并交接管理工作。 (3)如当年发生食物中毒,经证实为成交人原因导致就餐人员食品中毒和人身损害的,所有费用和责任由成交人全部承担,并且采购人有权无条件解除合同。	满意度考核,满意率须达到65%(含65%)以上。(2)如季度考核满意度测评低于65%,则采购人有权提前终止采购合同,我公司无条件配合采购人的管理并交接管理工作。 (3)如当年发生食物中毒,经证实为我公司原因导致就餐人员食品中毒和人身损害的,所有费用和责任由我公司全部承担,并且采购人有权无条件解除合同。	
5	(五)其他要求 1.成交人若违反采购人单位相关管理规定,包括违规携带或者传递违禁物品等,采购人有权立即解除合同。 2.成交人应针对本项目制定合理的员工工伤补偿办法及员工纠纷管理办法,如因成交人的员工在服务过程中产生的工作交接、停罢、员工群体性事件等,成交人应按相应法律法规予以解决,采购人不承担一切法律责任。情节严重者,将无条件取消成交人资格,终止合同。 3.成交人须做好原服务团队的过渡交接管理工作。在服务期限后或解	我公司已知悉贵方其他要求,接受并完全响应以下条款: 1.我公司若违反采购人单位相关管理规定,包括违规携带或者传递违禁物品等,采购人有权立即解除合同。 2.我公司针对本项目制定合理的员工工伤补偿办法及员工纠纷管理办法,如因我公司的员工在服务过程中产生的工作交接、停罢、员工群体性事件等,我公司按相应法律法规予以解决,采购人不承担一切法律责任。情节严重者,将无条件取消我公司资格,终止合同。 3.我公司做好原服务团队的过渡交	无偏离

	除、终止合同时，采购人提供的设施设备完好无损，若有破损须照价赔偿；自备、自购的设施设备由中标人自行处理。 4. 供应商必须承诺自行提供本项目所有服务内容，不得转让或转包。	接管理工作。在服务期限后或解除、终止合同时，采购人提供的设施设备完好无损，若有破损须照价赔偿；自备、自购的设施设备由我公司自行处理。 4. 我公司承诺自行提供本项目所有服务内容，不转让或转包。	
6	(六) 报价要求 1. 本项目以合同总价包干方式进行采购，费用开支明细由供应商自行确定，供应商须就全部采购需求作唯一完整报价。 2. 磋商报价必须包含 (1) 食堂服务 人员工资 (①基本工资、②绩效工资、③奖励工资)、社保福利费 (①工服、②社保、③过节福利 (春节利市、中秋礼品) 及员工团建)、加班费、工伤保险及意外保险、节日慰问费、体检费、培训费、办证费、工资税费、工作餐食等一切用工发生的费用)； (2) 食堂维护费用；(3) 办公费用； (4) 税金；(5) 利润等所有费用 (采购人不再支付合同金额以外的任何费用。采购需求另有约定的，从其约	我公司已知悉贵方报价要求，接受并完全响应以下条款： 1. 本项目以合同总价包干方式进行采购，费用开支明细由我公司自行确定，我公司就全部采购需求作唯一完整报价。 2. 我公司磋商报价包含 (1) 食堂服务 人员工资 (①基本工资、②绩效工资、③奖励工资)、社保福利费 (①工服、②社保、③过节福利 (春节利市、中秋礼品) 及员工团建)、加班费、工伤保险及意外保险、节日慰问费、体检费、培训费、办证费、工资税费、工作餐食等一切用工发生的费用)； (2) 食堂维护费用；(3) 办公费用； (4) 税金；(5) 利润等所有费用 (采购人不再支付合同金额以	无偏离



	定)。 3. 成交人需向采购人承诺每月支付给劳务人员的实发工资金额应不低于桂林市最低工资标准, 确保劳务人员的权益和人员思想的稳定。	外的任何费用。采购需求另有约定的, 从其约定)。 3. 我公司向采购人承诺每月支付给劳务人员的实发工资金额应不低于桂林市最低工资标准, 确保劳务人员的权益和人员思想的稳定。	
7	(七) 采购预算 本项目采购预算金额为壹佰柒拾伍万元整(¥1750000.00), 最高限价为壹佰叁拾万元整(¥1300000.00), 磋商报价超最高限价的, 响应文件作无效处理。	我公司已知悉贵方采购预算, 接受并完全响应以下条款: 本项目采购预算金额为壹佰柒拾伍万元整(¥1750000.00), 最高限价为壹佰叁拾万元整(¥1300000.00), 磋商报价超最高限价的, 响应文件作无效处理。	无偏离

注:

1. 说明: 应对照磋商文件“第三章、采购需求”中的商务条款逐条实质性响应, 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”、“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”。

供应商(盖公章)[公章(CA 签章): 广西新概念餐饮管理有限公司
法定代表人(负责人)或授权代理人签字(或盖章)(CA 签章):

日期: 2025 年 5 月 20 日

七、服务需求偏离表

(注：按采购需求具体条款修改)

序号	采购文件服务需求	竞标响应	偏离说明
1	一、服务地点：翊武路6号员工之家二楼食堂	我公司已知悉贵方服务地点，接受并完全响应以下条款： 服务地点为翊武路6号员工之家二楼食堂	无偏离
2	二、食堂供应人数：每天就餐人数约600人左右。	我公司已知悉贵方食堂供应人数，接受并完全响应以下条款： 食堂供应人数：每天就餐人数约600人左右。	无偏离
3	三、食堂服务范围： 1、为职工食堂提供烹饪、就餐、餐厅卫生清洁、食堂安全保障等服务工作（采用包工不包料的方式进行服务外包）。 2、菜品要求：原则上早餐供餐品种要求为10个以上（含10个）；午餐和晚餐供应的菜品要求为不少于四个荤菜、四个半荤菜、四个素菜、一个汤、凉菜、糕点（或杂粮）、甜点和水果等其他，具体根据实际需求调整。 3、为职工制定营养减脂餐；为特殊患者提供糖尿病及高血压等治疗膳食	我公司已知悉贵方食堂服务范围，接受并完全响应以下条款： 1、我公司为职工食堂提供烹饪、就餐、餐厅卫生清洁、食堂安全保障等服务工作（采用包工不包料的方式进行服务外包）。 2、菜品要求：原则上早餐供餐品种要求为10个以上（含10个）；午餐和晚餐供应的菜品要求为不少于四个荤菜、四个半荤菜、四个素菜、一个汤、凉菜、糕点（或杂粮）、甜点和水果等其他，具体根据实际需求调整。	无偏离



	餐。 4、提供包厢围餐接待服务，菜式根据实际需要确定。 5、提供线上订餐，配送至科室或病房服务。每日线上订餐约 130 份配送至科室。	3、我公司为职工制定营养减脂餐；为特殊患者提供糖尿病及高血压等治疗膳食餐。 4、我公司提供包厢围餐接待服务，菜式根据实际需要确定。 5、我公司提供线上订餐，配送至科室或病房服务。每日线上订餐约 130 份配送至科室。	
	四、供应商要求： 供应商须对服务制定完整周密的运营方案和详细的管理制度、明确岗位职责与责任。 供应商派遣的服务团队人员配置及要求：人员配置总数≥22 人（含项目经理、主厨、副厨、切配蒸饭工、面点师、勤杂工及服务人员等），可根据就餐人数的增减情况适当增减服务人员人数，按照同类型工种的服务人员工资标准增减服务费用。具体要求如下： （1）项目经理：男女不限，年龄 55 岁（含）以下，具有相应的证书或从事餐饮服务行业五年以上，需身体健康，须提供有效期内的健康证明； （2）主厨：男女不限，年龄 55 岁（含）以下，具有相应的职业资格证书或从事餐饮服务或从事厨师职业五年以	我公司已知悉贵方供应商要求，接受并完全响应以下条款： 我公司对服务制定完整周密的运营方案和详细的管理制度、明确岗位职责与责任。 我公司派遣的服务团队人员配置及要求：人员配置总数≥22 人（含项目经理、主厨、副厨、切配蒸饭工、面点师、勤杂工及服务人员等），可根据就餐人数的增减情况适当增减服务人员人数，按照同类型工种的服务人员工资标准增减服务费用。 具体要求如下： （1）项目经理：男女不限，年龄 55 岁（含）以下，具有相应的证书或从事餐饮服务行业五年以上，身体健康，提供有效期内的健康证明； （2）主厨：男女不限，年龄 55 岁	无偏离

上, 需身体健康, 须提供有效期内的健康证明; (3) 副厨: 男女不限, 年龄 55 岁(含)以下, 具有相应的职业资格证书或从事餐饮服务或从事厨师职业五年以上, 需身体健康, 须提供有效期内的健康证明; (4) 白案面点师: 男女不限, 年龄 55 岁(含)以下: 具有相应的职业资格证书或从事餐饮服务或从事厨师职业五年以上, 需身体健康, 须提供有效期内的健康证明; (5) 切配蒸饭工: 男女不限, 年龄 55 岁以下, 需身体健康, 须提供有效期内的健康证明; (6) 服务员: 仅限女员工, 年龄 55 岁以下, 需身体健康, 须提供有效期内的健康证明; (7) 勤杂工: 男女不限, 年龄 55 岁以下, 需身体健康, 须提供有效期内的健康证明。 3、供应商派遣的服务员要按卫生标准和工作程序做好服务保障, 并负责服务区域平时的保洁工作, 确保就餐区域的环境卫生质量。 4、供应商派遣的服务团队人员必须在	(含)以下, 具有相应的职业资格证书或从事餐饮服务或从事厨师职业五年以上, 身体健康, 须提供有效期内的健康证明; (3) 副厨: 男女不限, 年龄 55 岁(含)以下, 具有相应的职业资格证书或从事餐饮服务或从事厨师职业五年以上, 身体健康, 须提供有效期内的健康证明; (4) 白案面点师: 男女不限, 年龄 55 岁(含)以下: 具有相应的职业资格证书或从事餐饮服务或从事厨师职业五年以上, 身体健康, 须提供有效期内的健康证明; (5) 切配蒸饭工: 男女不限, 年龄 55 岁以下, 身体健康, 须提供有效期内的健康证明; (6) 服务员: 仅限女员工, 年龄 55 岁以下, 身体健康, 须提供有效期内的健康证明; (7) 勤杂工: 男女不限, 年龄 55 岁以下, 身体健康, 须提供有效期内的健康证明。 3、我公司派遣的服务员按卫生标准和工作程序做好服务保障, 并负责服务区域平时的保洁工作, 确保就
---	---

采购人指定医院体检合格后方可上岗；服务期限内，服务团队人员每年仍需要在采购人指定地点进行定期体检；供应商须将服务团队人员体检报告复印件交采购人存档备案；服务团队人员的体检费用由供应商承担。 5、供应商须保证所派遣的服务团队人员经过严格的前期培训，并经过德、能、体全面考核合格，方能进入采购人服务范围工作。 6、供应商承担所派遣服务团队人员的工资及与其有关的国家或地方法律法规所要求征收的税金、保险、福利和其他费用；如供应商履行不到位因此产生的法律后果由供应商自行承担，采购人不负连带责任。 7、供应商所派遣的服务团队人员必须服从采购人对服务范围的管理和要求。 8、在服务期限内，供应商须保证人员如实到岗及稳定工作，不能随意更换服务团队人员；如因工作需要或其他特殊原因需要更换、调整团队人员的，须事先向采购人提出书面申请并经采购人书面同意后才能更换。 9、在服务期限内，采购人有权对服务	餐区域的环境卫生质量。 4、我公司派遣的服务团队人员在采购人指定医院体检合格后方可上岗；服务期限内，服务团队人员每年在采购人指定地点进行定期体检；我公司将服务团队人员体检报告复印件交采购人存档备案；服务团队人员的体检费用由我公司承担。 5、我公司保证所派遣的服务团队人员经过严格的前期培训，并经过德、能、体全面考核合格，方能进入采购人服务范围工作。 6、我公司承担所派遣服务团队人员的工资及与其有关的国家或地方法律法规所要求征收的税金、保险、福利和其他费用；如我公司履行不到位因此产生的法律后果由我公司自行承担，采购人不负连带责任。 7、我公司所派遣的服务团队人员服从采购人对服务范围的管理和要求。 8、在服务期限内，我公司保证人员如实到岗及稳定工作，不随意更换服务团队人员；如因工作需要或其他特殊原因需要更换、调整团队人
--	---

团队人员的日常工作进行不定期抽查和每月定期考核检查，供应商及所派遣的服务团队人员需配合采购人的检查。采购人有权要求供应商更换、调整服务不合格、工作失误的服务团队人员。 10、供应商或供应商派遣的服务团队人员在提供服务过程中因疏忽或过失行为给采购人及其职工、患者所造成的损失赔偿责任由供应商承担。 11、供应商必须本着精诚合作原则，遵守采购人的各项规章制度，服从管理与监督，确保日常工作的有效运行。 	员的，事先向采购人提出书面申请并经采购人书面同意后才能更换。 9、在服务期限内，采购人有权对服务团队人员的日常工作进行不定期抽查和每月定期考核检查，我公司及所派遣的服务团队人员配合采购人的检查。采购人有权要求我公司更换、调整服务不合格、工作失误的服务团队人员。 10、我公司或我公司派遣的服务团队人员在提供服务过程中因疏忽或过失行为给采购人及其职工、患者所造成的损失赔偿责任由我公司承担。 11、我公司本着精诚合作原则，遵守采购人的各项规章制度，服从管理与监督，确保日常工作的有效运行。
---	---

注：

1. 说明：应对照磋商文件“第三章、采购需求”中的服务需求逐条实质性响应，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”、“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”。

供应商（盖公章）[公章（CA 签章）]：  湖南新概念餐饮管理有限公司

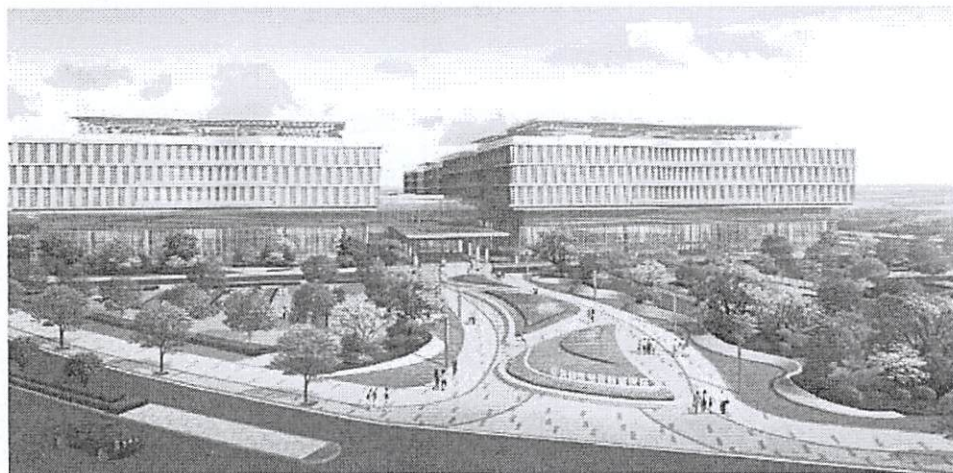
法定代表人（负责人）或授权代理人签字（或个人 CA 签章）：  黄舞

日期：2025 年 5 月 20 日

六、服务方案

1、项目服务方案

桂林医学院附属医院食堂劳务外包服务项目服务方案概述:



一、项目服务总体目标

以“标准化管理、精细化服务、专业化运营”为核心，严格遵循采购人要求，确保每日 600 人左右的职工用餐服务、特殊膳食供应及接待任务高效完成。通过先进的托管式经营理念，实现服务质量与成本控制的平衡，确保季度满意度考核 $\geq 65\%$ ，全年无食品安全事故。

二、日常供餐服务方案

1. 供餐时间与餐品规划（具体供餐时间以采购人实际情况为准）

-早餐（7:30-9:00）：提供 ≥ 10 种品类，涵盖面点（如包子、油条、蛋糕）、粥类、杂粮（玉米、红薯）、蛋类及开胃小菜，每周更新 20%品种。

-午餐/晚餐（11:30-13:30、17:30-19:30）：

-基础餐：≥4 荤菜（如红烧鱼、可乐鸡翅）、4 半荤菜（如青椒肉丝）、4 素菜（如清炒时蔬）、1 例汤，搭配凉菜（如凉拌木耳）、糕点/杂粮（如绿豆糕、玉米）、甜点（如布丁）及当季水果。

-特色餐：每周推出 2 次地方风味菜品（如桂林米粉、荔浦芋扣肉），每月开展“健康主题餐”（如低油低盐套餐）。

-特殊膳食：

-营养减脂餐：由营养师定制低卡套餐（热量≤1200kcal/餐），含高蛋白、高纤维食材，每周提供 5 种搭配。

-治疗膳食：与采购人指定医疗团队对接，针对糖尿病、高血压患者提供低盐、低糖、低脂定制餐，标注过敏原及营养成分。

2. 线上订餐与配送服务

-订餐流程：通过采购人指定平台（如小程序）每日 14:00 前开放次日订餐，支持科室/病房批量下单，系统自动统计餐量。

-配送服务：

-配置 2 名专职配送员，使用保温箱分区配送（热餐/冷餐/特殊餐），确保 12:00 前送达科室，17:00 前送达病房。

-设立“应急配送通道”，针对紧急订单（如临时会议用餐），30 分钟内响应，1 小时内送达。

三、接待任务响应方案

-快速响应机制：设立接待服务专项小组（含主厨、服务员），接到采购人通知后 1 小时内确认菜单，2 小时内提交方案（含菜品小样、摆盘设计）。

-包厢围餐服务：

-提供 10-16 人标准套餐（如八冷盘、十热菜、甜品果盘），可根据需求定制地方特色宴或主题宴（如养生宴、节日宴）。

-服务人员提前 30 分钟完成包厢布置（餐具消毒、环境清洁），用餐期间提供分餐、换碟等专业服务，餐后 1 小时内完成收尾。

四、托管式经营管理理念与成本控制

1. 先进管理模式

-供应链优化：与桂林本地食材供应商签订直采协议，建立“基地+食堂”模式，降低采购成本（目标较市场价低 5-8%）；每周对比市场价格，动态调整采购清单。

-人员效能管理：实行“一人多岗”机制（如切配工兼顾蒸饭、服务员兼顾保洁），通过智能排班系统优化人力配置，避免闲置浪费。

2. 成本控制措施

-能耗管控：安装智能电表、节水阀，制定《后厨节能操作规范》（如烹饪结束后 5 分钟内关闭设备、食材预处理集中用水），目标能耗成本占比 $\leq$ 总费用的 3%。

-库存管理：采用“先进先出”原则，每日盘点库存，每周进行损耗分析，食材损耗率控制在 2%以内；边角料二次利用（如骨头熬汤、菜叶制馅）。

五、操作流程标准化与规范化管理

1. 食品加工标准化

-制定《菜品标准化手册》，明确每道菜的食材配比、烹饪时间、调味用量（如红烧肉：五花肉 500g、冰糖 30g、酱油 20ml，炖煮 40 分钟），确保口味统一。

-实行“三检制”：食材验收员初检、厨师长复检、质检员终检，不合格食材坚决退回，记录存档备查。

2. 服务流程规范化

-备餐流程：早餐提前 1 小时完成烹饪，午餐/晚餐提前 90 分钟完成热菜预加工，确保开餐时菜品温度 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ 。

-清洁流程：实行“一冲二洗三消毒”（餐具清洗后高温蒸汽消毒 10 分钟），每餐结束后 30 分钟内完成餐桌、地面清洁，每日闭餐后对后厨进行全面消杀。

六、卫生与设备设施管理措施

1. 卫生管理体系

-日常清洁:

-厨房区域: 每日餐后清洁台面、灶台, 每周彻底清洗油烟机、下水道, 每月进行灭蝇灭鼠消杀。

-就餐区域: 每餐结束后擦拭餐桌、消毒地面, 每日使用紫外线灯对包厢空气消毒 30 分钟。

-食品留样: 每餐各品类菜品留样 $\geq 125g$, 标注时间、品类, 冷藏保存 48 小时, 建立留样记录台账。

2. 设备设施维护

-责任到人: 建立《设备管理档案》, 每台设备指定责任人(如主厨负责炉灶、勤杂工负责洗碗机), 每日记录运行状态。

-定期保养:

-每周: 检查炉灶点火系统、冰箱温控器, 清理蒸箱水垢。

-每月: 请专业团队检修电路、燃气管道, 维护空调、排烟系统。

-应急维修: 与本地维修公司签订 24 小时响应协议, 设备故障时 30 分钟内到达现场, 4 小时内修复(特殊情况启用备用设备)。

七、人员安排与培训计划

1. 人员配置与职责

岗位	人数	核心职责
项目经理	1 名	统筹服务、对接采购人、制定管理制度、处理应急事件
主厨	2 名	菜品研发、烹饪指导、厨房流程管控
副厨	2 名	协助主厨、负责特色菜制作、食材验收

岗位	人数	核心职责
白案面点师	2 名	早餐面点、糕点制作，每月更新 2 种新品
切配蒸饭工	6 名	食材清洗切配、蒸饭蒸菜、库存管理
服务员	5 名	就餐服务、包厢接待、区域保洁
勤杂工	4 名	餐具清洗消毒、垃圾清运、设备辅助维护

2. 培训与考核

-岗前培训：新员工入职前完成 72 小时培训（含食品安全法规、岗位职责、操作流程、应急处理），考核合格后持证上岗（健康证、培训合格证）。

-定期培训：每月开展 1 次技能提升培训（如营养搭配、地方菜制作），每季度邀请食药监部门进行食品安全讲座。

-健康管理：所有人员上岗前在采购人指定医院体检，每年复检 1 次，建立健康档案；工作期间每日晨检（体温、手部卫生），发现发热等症状立即离岗。

八、风险防控与应急处理

1. 食品安全应急

-制定《食物中毒应急预案》，若发生疑似事件，15 分钟内报告采购人，30 分钟内封存留样食品及原料，配合调查并承担全部责任。

-定期演练：每半年开展 1 次应急演练，确保团队熟练掌握处置流程。

2. 人员管理应急

-建立“人员储备池”，储备 5 名机动人员（含厨师、服务员），应对突发请假、离职等情况，确保服务连续性。

-纠纷处理：设立员工关系专员，每月开展员工座谈会，及时化解矛盾；若发生群体性事件，2 小时内介入处理，4 小时内控制局面。

九、商务响应与承诺

1. 服务期限：自合同签订之日起1年，严格履行过渡期交接管理，合同终止时确保采购人设备完好。

2. 报价承诺：

-总价包干≤130万元，涵盖人员工资、社保、设备维护等全部费用，不额外收取其他费用。

-承诺员工实发工资≥桂林市最低工资标准，每月10日前足额发放。

3. 禁止转包：全程自行服务，若违规转包，采购人可立即终止合同并追究违约责任。

十、方案可行性保障

-经验支撑：我公司具备5年以上食堂托管经验，服务过同类规模项目（如桂林某医院食堂），季度满意度均达75%以上。

-技术赋能：引入智能订餐系统、库存管理软件，实现数据化运营，提升效率与透明度。

