

1. 对本项目第二章《采购需求》技术要求的响应表

序号	采购文件要求（注明章节及条款号）	响应文件响应内容（可注明所在页码）	偏离说明
	技术要求	技术要求 (P43-P1563)	无偏离
1	1.需实现的功能、目标及应用场景满足采购文件要求，验收达到合格标准。	1.需实现的功能、目标及应用场景满足采购文件要求，验收达到合格标准。	无偏离
2	<p>2.是否接受进口产品： <input checked="" type="checkbox"/>否 <input type="checkbox"/>是 本项目___/___接受进口产品，其余货物不接受进口产品。</p> <p>注：（1）以上所述不接受进口产品的，供应商不得选用进口产品参与响应，否则响应按无效响应处理；列明接受进口产品的分项，供应商可以选用进口产品参与响应，但不排斥国内产品。</p> <p>（2）如本项目接受进口产品，供应商选择提供进口产品，则提供的必须为全新原装进口产品，报价中应包括关税等所有进口环节费用并由成交供应商办理进口相关手续，供应商报价中应自行考虑海关关税政策变化带来的风险，采购人不承担该政策变化所造成的费用增加。</p> <p>（3）进口产品是指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。</p> <p>（4）其余内容以《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号）和《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知财办库》（财库〔2008〕248号）的相关规定为准。</p>	<p>2.是否接受进口产品： <input checked="" type="checkbox"/>否 <input type="checkbox"/>是 本项目___/___接受进口产品，其余货物不接受进口产品。</p> <p>注：（1）以上所述不接受进口产品的，供应商不得选用进口产品参与响应，否则响应按无效响应处理；列明接受进口产品的分项，供应商可以选用进口产品参与响应，但不排斥国内产品。</p> <p>（2）如本项目接受进口产品，供应商选择提供进口产品，则提供的必须为全新原装进口产品，报价中应包括关税等所有进口环节费用并由成交供应商办理进口相关手续，供应商报价中应自行考虑海关关税政策变化带来的风险，采购人不承担该政策变化所造成的费用增加。</p> <p>（3）进口产品是指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。</p> <p>（4）其余内容以《政府采购进口产品管理办法》（财库〔2007〕119号）和《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知财办库》（财库〔2008〕248号）的相关规定为准。</p>	无偏离
3	<p>3.需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范</p> <p>本项目应执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范为： 详见技术指标要求</p>	<p>3.需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范</p> <p>本项目应执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范为： 详见技术指标要求</p>	无偏离
4	<p>4.标的所属行业： 其他未列明行业</p>	<p>4.标的所属行业： 其他未列明行业</p>	无偏离
5	<p>5.核心产品</p> <p>本项目为服务项目，不适用核心产品规定。</p>	<p>5.核心产品</p> <p>本项目为服务项目，不适用核心产品规定。</p>	无偏离
6	6.服务内容和标准	6.服务内容和标准	无偏离

	<p>一、服务要求及工作标准</p> <p>1、本项目为桂平市人民医院江北食堂日常保障服务外包采购项目，成交人需按采购人对食堂管理要求，严格遵守《食品安全法》《医疗机构食品安全管理规范》，在采购人的带领下负责食堂日常运行及管理工作，实现食品安全零投诉、零事故。</p> <p>2、文明服务、态度和谐、主动热情、礼貌待人、认真负责。做到饭菜香、味美可口，饭菜定量，平等待人，虚心接受相关部门监督。</p> <p>3、计划好每天食品、菜品用量、严格检查食品、菜品。遇到突发事件、特殊时期能够迅速保障医院订餐、订货等需求。禁止有腐烂、变质、发霉的食品、食材和一次性碗筷等进入医院食堂使用。</p> <p>4、爱护公物，食堂的一切设备设施、餐具等有登记、有账目，合同结束前交接完成无缺失，不得随便搬动或挪作他用。对缺失和无故损坏的设备设施、餐具等照价赔偿。</p> <p>5、执行院方要求的就餐时间（食堂营业时间：上午 6：30-13：00，下午 17:00-19:00），需按时开餐，不得无故迟供餐停供餐。每周制定一次食谱，食谱在上一周周末公示在食堂和订餐系统。</p> <p>6、及时收集营养餐订餐信息，严格按照营养餐的要求烹制、调配营养餐，配送到病房。</p> <p>7、做好食堂安全工作，使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发生；严禁随带无关人员进入厨房；易燃、易爆物品要严格按照规定放置，杜绝意外事故发生；下班前关好门窗，检查各类电源开关、设备等确保无隐患。管理员要经常督促检查、做好安全工作。</p> <p>8、食品原材料的采购必须遵守国家《食品卫生法》，所采购食品、原材料和辅料等相关产品，要索取供货商的营业执照、卫生许可证和食品检验合格证复印件（部分食品要有 QS 标志），需建立食品采购索证台账，对每次购进的原材料做好详细记录，妥善保管，以备查验，定期检查库存食品，拒收假冒伪劣、腐败变质、过期、无生产厂址的食品。</p> <p>9、蔬菜加工步骤做到摘剔、浸泡、洗涤、沥水理顺的程序，洗净的蔬菜无腐烂、泥沙、杂质、虫卵等。</p> <p>10、严格按照卫生操作规程，坚持做好生进熟出，生熟严格分开，防止交叉感染，避免食品接触有毒或不洁物品；规范</p>	<p>一、服务要求及工作标准</p> <p>1、本项目为桂平市人民医院江北食堂日常保障服务外包采购项目，成交人需按采购人对食堂管理要求，严格遵守《食品安全法》《医疗机构食品安全管理规范》，在采购人的带领下负责食堂日常运行及管理工作，实现食品安全零投诉、零事故。</p> <p>2、文明服务、态度和谐、主动热情、礼貌待人、认真负责。做到饭菜香、味美可口，饭菜定量，平等待人，虚心接受相关部门监督。</p> <p>3、计划好每天食品、菜品用量、严格检查食品、菜品。遇到突发事件、特殊时期能够迅速保障医院订餐、订货等需求。禁止有腐烂、变质、发霉的食品、食材和一次性碗筷等进入医院食堂使用。</p> <p>4、爱护公物，食堂的一切设备设施、餐具等有登记、有账目，合同结束前交接完成无缺失，不得随便搬动或挪作他用。对缺失和无故损坏的设备设施、餐具等照价赔偿。</p> <p>5、执行院方要求的就餐时间（食堂营业时间：上午 6：30-13：00，下午 17:00-19:00），需按时开餐，不得无故迟供餐停供餐。每周制定一次食谱，食谱在上一周周末公示在食堂和订餐系统。</p> <p>6、及时收集营养餐订餐信息，严格按照营养餐的要求烹制、调配营养餐，配送到病房。</p> <p>7、做好食堂安全工作，使用炊事械具或用具要严格遵守操作规程，防止事故发生；严禁随带无关人员进入厨房；易燃、易爆物品要严格按照规定放置，杜绝意外事故发生；下班前关好门窗，检查各类电源开关、设备等确保无隐患。管理员要经常督促检查、做好安全工作。</p> <p>8、食品原材料的采购必须遵守国家《食品卫生法》，所采购食品、原材料和辅料等相关产品，要索取供货商的营业执照、卫生许可证和食品检验合格证复印件（部分食品要有 QS 标志），需建立食品采购索证台账，对每次购进的原材料做好详细记录，妥善保管，以备查验，定期检查库存食品，拒收假冒伪劣、腐败变质、过期、无生产厂址的食品。</p> <p>9、蔬菜加工步骤做到摘剔、浸泡、洗涤、沥水理顺的程序，洗净的蔬菜无腐烂、泥沙、杂质、虫卵等。</p> <p>10、严格按照卫生操作规程，坚持做好生进熟出，生熟严格分开，防止交叉感染，避免食品接触有毒或不洁物品；规范</p>	<p>无偏离</p>
--	---	---	------------

	<p>食品添加剂的使用，禁止使用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产食品；不制作、销售腐败变质或感官性状异常的食品；不销售隔夜食品；禁止加工销售不符合食品安全标准或者要求的食品。</p> <p>11、食堂炊事人员在烧煮操作须用小碗，禁止用勺直接尝试，更不能用手直接抓食。</p> <p>12、坚持做好室内、外环境卫生，配备与生产经营相适应的设备和设施，及时处理垃圾和废弃物，采取消除四害的有力措施，防止传染病的发生。</p> <p>13、现场工作安装人员必须身心健康、综合素质较好年满 20 周岁以上 55 周岁以下，供应商从业人员必须持证上岗，按规定进行健康检查，取得有效健康证明和食品安全知识培训合格证后方可上岗；加强对从业人员食品安全知识培训，建立并执行从业人员健康管理制度；从业人员要保持个人卫生，生产销售食品时，要将手洗净，穿戴清洁的工作服，实行文明用语，微笑服务、挂牌服务。</p> <p>14、承诺按食品卫生法要求对每份菜肴进行 48 小时留样(不少于 125g)，并做好台账记录。对所进的蔬菜进行农残检测，做好紫外线灯消毒记录。</p> <p>15、把好消毒关。餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净、保洁、消毒。</p> <p>16、如需公务接待用餐，以及工作需要遇重大活动和重要供餐任务需要的相关保障服务，积极确保及时到位，供应商应无条件配合并提供服务。并确保顺利供餐。（需供应商外加秩序维护人员和服务人员提供保障服务的劳动报酬费用另行协商但不得高于市场价格）</p> <p>17、供应商应每月请相关专业人员对饭堂员工进行语言及行为等规范服务的培训。每月定期不定期的跟招标人联合进行满意度调查，确保出品质量和服务质量的落实和改善。</p> <p>18、食堂的环境卫生、设备设施状况、生产管理过程必须符合国家《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规及规范要求。</p>	<p>食品添加剂的使用，禁止使用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产食品；不制作、销售腐败变质或感官性状异常的食品；不销售隔夜食品；禁止加工销售不符合食品安全标准或者要求的食品。</p> <p>11、食堂炊事人员在烧煮操作须用小碗，禁止用勺直接尝试，更不能用手直接抓食。</p> <p>12、坚持做好室内、外环境卫生，配备与生产经营相适应的设备和设施，及时处理垃圾和废弃物，采取消除四害的有力措施，防止传染病的发生。</p> <p>13、现场工作安装人员必须身心健康、综合素质较好年满 20 周岁以上 55 周岁以下，供应商从业人员必须持证上岗，按规定进行健康检查，取得有效健康证明和食品安全知识培训合格证后方可上岗；加强对从业人员食品安全知识培训，建立并执行从业人员健康管理制度；从业人员要保持个人卫生，生产销售食品时，要将手洗净，穿戴清洁的工作服，实行文明用语，微笑服务、挂牌服务。</p> <p>14、承诺按食品卫生法要求对每份菜肴进行 48 小时留样(不少于 125g)，并做好台账记录。对所进的蔬菜进行农残检测，做好紫外线灯消毒记录。</p> <p>15、把好消毒关。餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前必须洗净、保洁、消毒。</p> <p>16、如需公务接待用餐，以及工作需要遇重大活动和重要供餐任务需要的相关保障服务，积极确保及时到位，供应商应无条件配合并提供服务。并确保顺利供餐。（需供应商外加秩序维护人员和服务人员提供保障服务的劳动报酬费用另行协商但不得高于市场价格）</p> <p>17、供应商应每月请相关专业人员对饭堂员工进行语言及行为等规范服务的培训。每月定期不定期的跟招标人联合进行满意度调查，确保出品质量和服务质量的落实和改善。</p> <p>18、食堂的环境卫生、设备设施状况、生产管理过程必须符合国家《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规及规范要求。</p>	
7	<p>二、采购需求（食堂日常保障服务外包工作内容）：</p>	<p>二、采购需求（食堂日常保障服务外包工作内容）：(P43-P1563)</p>	无偏离

序号	外包服务模块	配置人数标准	工作内容	序号	外包服务模块	配置人数标准	工作内容	
1	主厨类服务	1	负责厨房的日常管理，与食堂管理员一起做好每天的采购计划，与食堂管理员、物资管理员负责每天货品验收，负责菜谱制订，菜品制作，有健康证/食品安全知识培训。	1	主厨类服务	1	负责厨房的日常管理，与食堂管理员一起做好每天的采购计划，与食堂管理员、物资管理员负责每天货品验收，负责菜谱制订，菜品制作，有健康证/食品安全知识培训。	无偏离
2	其他厨师类服务	3	负责菜谱制订，菜品制作，协助主厨做好厨房日常管理，有健康证/食品安全知识培训。	2	其他厨师类服务	3	负责菜谱制订，菜品制作，协助主厨做好厨房日常管理，有健康证/食品安全知识培训。	
3	面点师类服务	1	负责食堂面点制作，有健康证/食品安全知识培训。	3	面点师类服务	1	负责食堂面点制作，有健康证/食品安全知识培训。	
4	洗碗保洁服务	2	负责洗碗、场地清洁消毒，协助洗菜，有健康证/食品安全知识培训证	4	洗碗保洁服务	2	负责洗碗、场地清洁消毒，协助洗菜，有健康证/食品安全知识培训证	
5	煮粥煮饭	2	有经验，负责煮粥煮饭，协助洗菜和搞卫生，有健康证/食品安全知识培训证	5	煮粥煮饭	2	有经验，负责煮粥煮饭，协助洗菜和搞卫生，有健康证/食品安全知识培训证	
6	刀工服务	2	负责切菜和配菜，协助厨师工作，有健康证/食品安全知识培训证	6	刀工服务	2	负责切菜和配菜，协助厨师工作，有健康证/食品安全知识培训证	
7	前台服务	2	熟悉电脑操作，负责办理饭卡、绑卡及退卡退费，认真做好现金的收付和保管工作，协助财务人员做好财务工作，协助食堂管理员做好各种	7	前台服务	2	熟悉电脑操作，负责办理饭卡、绑卡及退卡退费，认真做好现金的收付和保管工作，协助财务人员做好财务工作，协助食堂管理员做好各种	

			文案书写。有健康证/食品安全知识培训证				文案书写。有健康证/食品安全知识培训证	
8	其他保障服务	10	负责打餐、送餐、留样,态度好会沟通,有健康证/食品安全知识培训证。	8	其他保障服务	10	负责打餐、送餐、留样,态度好会沟通,有健康证/食品安全知识培训证。	
9	合计	23	合计每日所需外包的工作量人次约为23人次	9	合计	23	合计每日所需外包的工作量人次约为23人次	
	▲三、成交人责任及义务			▲三、成交人责任及义务(P43~P1563)			无偏离	
8	<p>1、工资支付义务:成交供应商为用工主体,须依法与派驻本项目的所有服务人员签订劳动合同,严格按照采购人制定的发放标准给不同服务类型的派驻人员发放劳动报酬,并按月足额、按时发放劳动报酬,严禁拖欠、克扣、截留或挪用服务人员工资。若供应商出现拖欠、克扣工资等违反劳动法律法规及本合同约定的行为,视为严重违约,采购人有权单方解除本合同,无需承担任何违约责任,并有权追究供应商因此给采购人造成的全部损失。</p> <p>2、供应商必须执行各级政府及有关部门的相关政策,对所有拟派驻本项目的人员按规定签订劳务合同后,缴纳养老保险、失业保险、工伤保险、基本医疗保险、大额医疗等,费用由成交人在人员工资中扣除,扣除后的余额必须足额发给工作人员,发生个人所得税的如实填报并缴纳。如当月发生奖惩,则按实际执行。成交人每月须把派驻人员工资发放记录(提供电子工资条与查询渠道)报采购人备案。</p> <p>3、工作人员在岗履行工作职责期间,发生自身的人身伤害、伤亡,均由成交人负责处理并承担经济和道义上的责任,采购人不承担任何责任。</p> <p>4、供应商违反国家相关法规,与聘用人员发生纠纷,均由成交人负责调解与处理,采购人不承担责任。</p> <p>5、采购人将对服务质量进行监控,如成交人日常工作不到位、不达标、或有违约现象,将依据合同约定,作出相应的违约处理与处罚。</p> <p>①未按合同规定派足工作人员或未执行合同规定任务的。</p> <p>②未经采购人同意,擅自更换主管或一次性更换2名以上工作人员的。</p> <p>③发生其他有损采购人形象或影响正</p>			<p>1、工资支付义务:成交供应商为用工主体,须依法与派驻本项目的所有服务人员签订劳动合同,严格按照采购人制定的发放标准给不同服务类型的派驻人员发放劳动报酬,并按月足额、按时发放劳动报酬,严禁拖欠、克扣、截留或挪用服务人员工资。若供应商出现拖欠、克扣工资等违反劳动法律法规及本合同约定的行为,视为严重违约,采购人有权单方解除本合同,无需承担任何违约责任,并有权追究供应商因此给采购人造成的全部损失。</p> <p>2、供应商必须执行各级政府及有关部门的相关政策,对所有拟派驻本项目的人员按规定签订劳务合同后,缴纳养老保险、失业保险、工伤保险、基本医疗保险、大额医疗等,费用由成交人在人员工资中扣除,扣除后的余额必须足额发给工作人员,发生个人所得税的如实填报并缴纳。如当月发生奖惩,则按实际执行。成交人每月须把派驻人员工资发放记录(提供电子工资条与查询渠道)报采购人备案。</p> <p>3、工作人员在岗履行工作职责期间,发生自身的人身伤害、伤亡,均由成交人负责处理并承担经济和道义上的责任,采购人不承担任何责任。</p> <p>4、供应商违反国家相关法规,与聘用人员发生纠纷,均由成交人负责调解与处理,采购人不承担责任。</p> <p>5、采购人将对服务质量进行监控,如成交人日常工作不到位、不达标、或有违约现象,将依据合同约定,作出相应的违约处理与处罚。</p> <p>①未按合同规定派足工作人员或未执行合同规定任务的。</p> <p>②未经采购人同意,擅自更换主管或一次性更换2名以上工作人员的。</p> <p>③发生其他有损采购人形象或影响正</p>			无偏离	

	常工作的造成损失的。 ④采购人指出成交人工作中存在的问题与不足，成交人未能及时整改。	常工作的造成损失的。 ④采购人指出成交人工作中存在的问题与不足，成交人未能及时整改。	
9	四、考核及满意意度调查 考核办法及满意意度调查附后；成交人不得设置未经采购人允许的奖惩措施对工作人员的工资进行扣罚。	四、考核及满意意度调查 考核办法及满意意度调查附后；成交人不得设置未经采购人允许的奖惩措施对工作人员的工资进行扣罚。	无偏离
10	五、其它未尽事宜参照合同条款	五、其它未尽事宜参照合同条款	无偏离
	三、商务要求	三、商务要求(P43-P1563)	无偏离
11	1. 报价要求 本次报价须为费率报价，仅对劳务服务费用进行报价。有效报价费率：大于或等于 0%；小于或等于 9%。劳务服务费=全部拟发人员工资总额*费率。该劳务服务费用应包含：单位管理费、税费、通讯费、交通费、办公费用等除派驻人员工资外的所有费用。 2. 合同签订日期 成交通知书发出后 20 日历天内。 3. 合同履约期限：壹年（以签订合同所约定的具体时间为准）。 4. 服务地点 采购人指定地点。 5. 进场时间：根据采购人的实际需求进行安排。 6. 本项目所有服务人员采购人不提供住宿条件，由供应商自行解决。 7. 付款方式、时间及条件 详见采购文件合同主要条款格式部分 8. 履约保证金 详见采购文件合同主要条款格式部分	1. 报价要求 本次报价须为费率报价，仅对劳务服务费用进行报价。有效报价费率：大于或等于 0%；小于或等于 9%。劳务服务费=全部拟发人员工资总额*费率。该劳务服务费用应包含：单位管理费、税费、通讯费、交通费、办公费用等除派驻人员工资外的所有费用。 2. 合同签订日期 成交通知书发出后 20 日历天内。 3. 合同履约期限：壹年（以签订合同所约定的具体时间为准）。 4. 服务地点 采购人指定地点。 5. 进场时间：根据采购人的实际需求进行安排。 6. 本项目所有服务人员采购人不提供住宿条件，由供应商自行解决。 7. 付款方式、时间及条件 详见采购文件合同主要条款格式部分 8. 履约保证金 详见采购文件合同主要条款格式部分	无偏离
12	四、其他要求	四、其他要求(P43-P1563)	无偏离
13	1、供应商应按根据项目需求结合自身情况撰写服务实施方案内容包含但不限于：管理规章制度、服务方案、应急预案、食材管理措施方案、服务承诺等。	1、供应商应按根据项目需求结合自身情况撰写服务实施方案内容包含但不限于：管理规章制度、服务方案、应急预案、食材管理措施方案、服务承诺等。	无偏离

注：（1）本表应对采购文件第二章《采购需求》中所列技术要求进行响应，并根据响应情况在“偏离说明”栏填写正偏离或负偏离及原因，完全符合的填写“无偏离”。

（2）第二章《采购需求》中的总体要求无需响应。

（3）偏离认定说明详见评审方法及标准。

（4）本表可扩展。

供应商名称(电子签章)： 广西桂平市华君人力资源有限公司

日期： 2026年6月8日