

防城港市财政局

政府采购合同书

项目名称：防城港市财政局食堂外包服务项目

项目编号：FCZC2026-C3-990074-YZLZ

甲方（采购人）：防城港市财政局

乙方（成交供应商）：广西万乡河餐饮集团有限公司

日期：二〇二六年六月

目 录

1.政府采购合同.....	3
2.成交通知书.....	20
3.最后报价表.....	21
4.响应文件商务要求偏离表.....	22
5.响应文件技术要求偏离表.....	27
6.采购需求.....	54



防城港市财政局食堂外包服务项目 政府采购合同

采购人（甲方）：防城港市财政局

供应商（乙方）：广西万乡河餐饮集团有限公司

采购计划号：FCGCG[2026]1204号-001、FCGCG[2026]1204号-002

项目名称：防城港市财政局食堂外包服务项目

项目编号：FCZC2026-C3-990074-YZLZ

合同类型：服务合同

本合同为中小企业预留合同：是

根据《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、法规规定，按照竞争性磋商文件（采购文件）规定条款和乙方承诺，甲乙双方签订本合同。

第一条 合同标的

1. 合同标的

项目名称	数量	单位	单价（元）	总价（元）
防城港市财政局食堂外包服务项目	1	项	1448913.28	1448913.28
合计金额大写： <u>人民币壹佰肆拾肆万捌仟玖佰壹拾叁元贰角捌分（¥1,448,913.28）</u>				

2. 合同合计金额包含

(1) 服务团队的管理费；

(2) 服务团队的工资、保险费（包含但不限于养老保险费和医疗保险费）、福利、加班费、培训费、体检费、服装费、税费、管理费、用工纠纷、人身损害、法律事务和相关事项处理等一切服务成本费用；

(3) 易耗品及清洁、劳保所需的各类用品，例如：洗洁精、洗碗粉、漂白水、洁厕剂、消毒液、清洗剂、钢丝球、百洁布、洗手液、垃圾袋、刷具、拖把、扫把、垃圾铲、抹布、水桶、橡胶手套、一次性手套、口罩、厨师帽、围裙、炉灶剂、磨刀石、竹锅刷、保鲜膜、保鲜袋、锡纸、糕点纸托、裱花袋、烘焙纸、食品袋、一次性筷子、一次性餐盒、餐桌纸、牙签、调味瓶、料缸、料盆、菜筐、各类刀具、切菜板、各类锅具、温度计、湿度计、排插、水管、防滑地垫、桌布等。

上述易耗品及清洁、劳保所需的各类用品的费用应包含在乙方的竞标报价中，均由乙方自行负责，甲方不再另行支付。对于未明确列出的同类易耗品或清洁工具，如属于食堂服务通常所需的合理消耗品或工具，乙方也应负责提供，乙方的报价文件中应包含此项费用，采购单位不再另行支付。

乙方需保持纸巾、洗手液、垃圾袋等消耗品供应。

(4) 烟道清洗费用（每季度至少1次）；

- (5) 日杂费（消杀费用（含消杀用品、除四害消杀用品）、零星杂品等）；
- (6) 单次维修费用 500 元（含）以下的设备设施维修费；
- (7) 以及本项目全程服务过程中所发生的一切费用的总和。竞标报价为项目全程服务过程中所发生的一切费用的总和。

第二条 项目概况

乙方应以向甲方干部职工提供优质的餐饮服务为宗旨，承担职工餐厅的餐饮服务。甲方职工餐厅位于二楼，餐厅总面积为 300 m²，后厨面积为 120 m²，就餐区就餐位为 120 个。餐厅设有 1 条售饭线，日常职工就餐规模约为 150 人。

第三条 服务内容

（一）常规供餐

1. 早餐、中餐、晚餐，供餐服务对象为甲方允许在餐厅就餐的干部职工。
2. 供餐时间：

早餐（周一至周五）	午餐（周一至周五）	晚餐（周一至周五）
07:30-08:00	12:00-13:00	18:00-19:00
注：实际供餐时间根据甲方需要作相应调整。		

3. 就餐模式：采取预约模式就餐。
4. 干部职工就餐收费标准：由甲方确定，并告知乙方。乙方不得随意调整售价。

（二）会议工作用餐服务

根据用餐单位的标准要求提供相应的围桌服务和快餐服务。

（三）公务接待用餐服务

由甲方提前一天通过电话或微信等方式将接待内容（包括用餐形式、就餐标准和人数）告知乙方，乙方收到通知后拟出菜单告知甲方并获同意，乙方不得额外收取服务费用。如有临时公务接待用餐需求的，将提前半个小时通知乙方，乙方同样不能额外收取费用，保质保量完成用餐提供。如未能按照甲方要求完成接待任务的，将追究乙方违约责任。

（四）送餐服务

根据甲方的需求提供相应的送餐服务。

（五）订制服务

根据甲方的需求每周五（遇国家法定节假日的，双方另行协商确定时间）提供简易面点和熟食订制服务。

（六）四害消杀服务

1. 餐厅每个星期全面消杀至少一次，并做好记录。
2. 严禁使用国家禁止使用和未获登记的药物，保证用药种类、剂量、操作方法合法合规。
3. 施药时注意投放药品的隐蔽性，避免污染餐厅内外环境。
4. 在实施鼠药投放的第二天必须到现场清理残留的药物及死鼠。
5. 在餐厅下班时进行消杀后，要注意关闭门窗，将药液喷在墙角、桌下或壁面上，禁止喷在操作台、食品和器具上。
6. 消杀操作员应对每次使用的药品进行留样保存，以备检查，保存时间至少 48 小时。
7. 餐厅食品加工区域内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。
8. 餐厅外部可使用抗干预型鼠饵粘，鼠饵粘和鼠饵需固定安装。

（七）抽油烟机清洗服务

每季度清洗至少 1 次。清洗费用由乙方承担。

(八) 就餐管理服务

乙方应安排专人在就餐区负责监督用餐人员按标准取餐，核对餐费支付情况。甲方使用订餐小程序，乙方需负责对小程序中的菜品信息进行更新维护，并确保就餐人员先付费后取餐，或通过刷卡、扫码等方式完成支付，并做好每日就餐人数及餐费收取的统计记录。

(九) 服务期限

两年，2026年7月1日至2028年6月30日。

第四条 管理机构及服务团队人员配置

乙方设立专职机构负责餐厅的管理，提供符合技术规范约定的餐厅运营管理服务，服务团队人员配置如下：

序号	岗位名称	最低人数	人员要求
1	项目负责人	1人	须持有食品安全管理员证，具有至少3年以上餐饮管理经验；熟悉餐饮业运营管理、成本核算，具备较强的文字处理能力；具备食品营养学、食品事故预防应急及厨房设备管理知识，持有健康证。
2	中式厨师	2人	其中至少1人持有高级（三级）及以上中式烹调师职业资格证书，其余人员至少持有中级（四级）及以上中式烹调师职业资格证书；均须具有3年及以上烹调经验，持有健康证。
3	点心师	1人	持有中式面点或西式面点师技能等级证书；持有健康证；熟悉餐饮服务业务流程，熟悉成本核算，持有健康证。
4	厨（点）工	1人	持有健康证；具备至少一年厨房工作经验，具备食品安全基本常识。
5	服务员	1人	持有健康证；具备一定的服务礼仪知识，有一年及以上的餐饮服务工作经验
6	勤务员	1人	持有健康证；具备餐用具洗消工作经验，了解餐具洗消基本常识。
合计		7人	

第五条 岗位职责

序号	岗位名称	岗位职责
1	项目负责人	统筹负责餐饮服务项目的运营管理工作（含各项安全监督、检查工作等）；负责委托服务人员的在岗培训、考核工作安排；负责项目实施人员的安排与调配；针对各类突发事件或客人投诉事件及时反馈并妥善处理；负责与采购单位接口人进行工作协调、沟通、对接；检查加工过程规范性及出品数量；制定每月检查计划，将检查出的隐患项及整改情况上报甲方；了解员工思想动态，关注员工人身、消防、上下班等安全。确保一日三餐能够准时开餐，做好备餐工作；负责监督用餐人员取餐及餐费支付核对。
2	中式厨师	监督出品加工中的各个环节，确保出品卫生、安全、质量符合要求；参照餐厅统一菜谱，确保出品数量、质量、品种等达到要求；掌握餐料的质量、用量，有计划地做好原料的申购、领用工作；负责厨房所有原料使用监督，出品质量检查及记录；下班前必须做好厨房内本班组设备安全、环境卫生检查工作。
3	点心师	负责按当日的面点制作品种要求保质保量地完成面点制作；出品质量

		检查及确认；食品添加剂使用记录；负责面点间调料柜内物品、工作台、冰箱半成品等定期清洁和整理工作；负责面档间面类食物售卖服务和售卖前准备工作；工作结束后卫生清洁和收尾等工作。
4	厨（点）工	负责原料粗加工、切配操作；根据原料和制作工艺的不同要求做好配料、调料准备和腌制、调味、上粉、上浆、拼扣造型；负责厨师和点心师加工过程中的所需用具接应；负责整个后厨的环境卫生清洁和部分厨用具的清洗工作；负责出品的分发和量的搭配；配合厨（点）师做好每餐出品的供应，确保安全卫生、供应充足。
5	服务员	负责给误餐人员留餐和售饭；确保售饭过程中菜品的温度，保证热菜、热饭；负责每餐食品的留样工作；对就餐职工礼貌热情；负责餐后餐用具回收及服务部卫生区域的卫生清洁和桌椅复原；协助完成蔬果类原料的粗加工；如有接待则需完成宴请接待服务工作。
6	勤务员	负责餐后的餐具回收及厨具的回收清洗工作；负责餐厅餐用具的清洗和消毒工作，做到餐具 100%消毒；严格遵守操作规程，每件餐具需做到先清洗后消毒，碗碟筷和托盘的清洗要做到干净、无油渍、无异味、无油斑点；消毒的餐具经官方检测合格率应为 100%；严防餐具损坏；负责洗碗间、餐具库、垃圾房的卫生清洁和垃圾清理工作。

第六条 食材采购与交接管理

（一）食材需求计划与下单

1. 乙方应根据甲方核定的周菜谱、就餐人数预估及库存情况，于每周四前（遇国家法定节假日或甲方临时调整开餐安排的，双方另行协商确定提报时间），向甲方提交下一周的《食材采购需求明细单》（以下简称“需求单”），需求单应明确列明所需食材的品名、规格、预估数量、质量要求（如新鲜度、等级等）及送达时间。

2. 甲方应在收到需求单后 1 个工作日内完成审核。审核内容包括需求品种与菜谱的匹配性、数量的合理性等。

3. 需求单经甲方审核确认后，由甲方或其授权的乙方，将确认后的需求单发送至甲方确定的食材配送乙方，作为其备货和配送的依据。

4. 因甲方工作安排等特殊情况需要临时调整菜谱或食材需求的，甲方应及时通知乙方，乙方应配合调整需求单并提交甲方重新审核。

（二）食材验收

1. 食材配送服务商将食材送达甲方指定地点后，由甲方、成交乙方与食堂配送乙方共同进行验收。核对食材的品种、数量是否与经审核确认的需求单一致，并对食材的重量进行过磅确认。对食材的质量进行把关验收（具体质量标准详见本章“（七）原料及出品标准”）。

2. 验收合格的，三方应在《食材验收单》上共同签字确认。《食材验收单》应至少一式三份，由甲方、乙方、食材配送乙方各执一份，作为结算和对账的依据。

3. 验收不合格的，甲方和乙方应在《食材验收单》上详细注明不合格原因、数量等信息，由食材配送服务商进行补货或采取其他应急措施。

4. 验收合格后的保管责任：食材经甲方和乙方共同验收合格并签字确认后，其后续的储存、加工过程中的保管责任由乙方承担。因乙方储存不当导致食材变质的，由乙方自行承担责任。

第七条 责任范围及边界

（一）甲方责任

1. 为乙方提供工作场所，提供餐厅必需的水、电、网络、电视等服务设施及加热设备、厨房餐具、用具。

2. 对乙方人员资质、加工流程、菜品质量进行监督。
3. 对乙方提供的下周菜单，以及需采购的食材（含调味品等）明细进行审核确认。
4. 对乙方每月提供的用餐情况进行审核确认。
5. 按考核表要求对乙方安全、服务质量进行考核评定，对服务不符合项有权要求乙方及时整改。
6. 负责餐厅设施设备维修（单次 500 元以上）。
7. 负责支付餐厅运营所需的燃气费。

（二）乙方责任

1. 对甲方职工餐厅日常供餐服务项目进行运营管理。
2. 负责统计用餐人数及餐费收取情况，统计接待用餐、检查组、实习生等人员用餐情况。
3. 餐厅服务人员工装、劳保用品由乙方自行负责配备。
4. 负责提供餐厅日常运营所需的易耗品及清洁、劳保所需的各类用品，例如：洗洁精、洗碗粉、漂白水、洁厕剂、消毒液、清洗剂、钢丝球、百洁布、洗手液、垃圾袋、刷具、拖把、扫把、垃圾铲、抹布、水桶、橡胶手套、一次性手套、口罩、厨师帽、围裙、炉灶剂、磨刀石、竹锅刷、保鲜膜、保鲜袋、锡纸、糕点纸托、裱花袋、烘焙纸、食品袋、一次性筷子、一次性餐盒、餐桌纸、牙签、调味瓶、料缸、料盆、菜筐、各类刀具、切菜板、各类锅具、温度计、湿度计、排插、水管、防滑地垫、桌布等。

上述易耗品及清洁、劳保所需的各类用品的费用已包含在乙方的竞标报价中，均由乙方自行负责，甲方不再另行支付。对于未明确列出的同类易耗品或清洁工具，如属于食堂服务通常所需的合理消耗品或工具，乙方也应负责提供，乙方的报价文件中应包含此项费用，采购单位不再另行支付。

乙方需保持纸巾、洗手液、垃圾袋等消耗品供应。

5. 负责餐厅日杂费，包括但不限于日常维修小配件、零星杂品等，费用已包含在竞标报价中。
6. 负责抽油烟机清洗（含耗材）费用，每季度至少 1 次，费用已包含在竞标报价中。
7. 乙方拟投入服务团队人员可在餐厅免费就餐，服务期内，服务团队人员的人身安全、用工管理及相关法律责任均由乙方承担。
8. 服务过程中发生的就餐人员投诉问题，经甲方和乙方检查核实确定为有效投诉的，乙方须按时整改。
9. 乙方应接受甲方对餐厅管理、卫生、服务等方面的检查与监督。
10. 乙方协助负责提供用餐预订系统。
11. 乙方拟派驻的服务人员须提供无犯罪记录证明，并报甲方备案。服务期间人员发生变动的，应提前告知甲方并提供新进人员的无犯罪记录证明及相关职业资格证书和健康证明。
12. 设备设施日常维修责任划分：
 - （1）单次维修费用在 500 元（含）以下的，由乙方负责承担维修费用，包括配件更换、人工费等，相关费用已包含在竞标报价中，甲方不再另行支付。
 - （2）单次维修费用超过 500 元的，由甲方负责承担维修费用。乙方应及时向甲方报告设备故障情况，配合甲方完成维修工作，不得擅自进行超过 500 元的维修。
 - （3）因乙方工作人员操作不当导致设备损坏的，无论维修费用金额大小，均由乙方承担维修责任。
 - （4）维修费用的认定：单次维修费用以乙方报价或第三方维修机构报价为准，需经甲方共同确认。
 - （5）达到报废条件的设备，由甲方按固定资产管理规定办理处置手续，乙方不得擅自处置。

第八条 原料及出品标准

(一) 原料质量验收标准 (说明: 本条为 (六) 中“安全、质量与环境管理”的具体执行标准)

乙方在食材到场验收时, 应按以下标准对原料质量进行查验 (包括但不限于):

1. 感官标准

食材应无腐烂、变质、霉变、酸败、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常情况。

2. 包装食品标准

包装食品的生产日期、保质期、包装完整性及标签标识应符合相关规定, 不得接收无生产厂家、无生产日期、无商标的“三无”产品。

3. 生鲜食品标准

肉类、禽类、水产等生鲜食品提供必要的检验检疫证明。

4. 有毒有害物质管控

不得接收有毒、有害或国家明令禁止使用的食品及原料。

5. 其他

其他根据食品安全法规及本合同约定需要进行的质量检验。

(二) 后厨管理标准

实行后厨 6S 规范化管理 (整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全), 实现区域划分合理、标识清晰可见、物品摆放有序、操作流程规范、人员责任明确、环境卫生达标。

(三) 出品标准

1. 早餐: 不少于 12 款品种 (主食 4 款、汤粥饮品 3 款、炒时蔬 1 款、小菜 1 款、蛋类 1 款、点心 1 款, 咸菜 1 款)

2. 中餐: 不少于 12 款品种 (荤菜 3 款、半荤 2 款、素菜 3 款、汤 1 款、主食 2 款、水果 1 款)

3. 晚餐: 不少于 10 款品种 (荤菜 2 款、半荤 2 款、素菜 2 款、汤 1 款、主食 2 款、水果 1 款)

乙方在菜品加工过程中, 应使用非转基因植物油。乙方须确保所有餐品均为当日现场手工制作, 不得使用预包装冷冻成品或半成品复热后供应。允许部分食材提前 24 小时内进行预处理 (清洗、切配、腌制、焯水等), 预处理后的食材须在 0-4℃ 冷藏条件下保存, 并标注预处理时间。

所有菜品及水果所选用的食材, 均须为当季时令品种。乙方应根据季节变化调整菜单, 避免使用反季节食材。

(四) 菜品确定

乙方每周制定下周早、中、晚餐食谱, 于每周四下班前报甲方审核, 经甲方同意后, 方可实施。

(五) 菜品份量及温度

保证供餐时间菜池内热菜中心温度不低于 40 度。每餐菜品留样单品不少于 125g, 在冷藏条件下存放 48 小时以上。

(六) 安全、质量与环境管理

1. 乙方应遵守甲方安全与环境管理各项规定。

2. 服务期内, 服务团队人员的人身安全、用工管理及相关法律责任均由乙方承担。

3. 乙方应按甲方要求编制自身制度及安全知识, 做好员工岗前安全知识培训工作。

4. 乙方须承担乙方员工工装、工鞋、工帽等所需劳保用品。

5. 乙方应根据甲方作业指导书要求结合自身实际情况建立完善的培训体系。

6. 乙方应实施节水节电措施, 杜绝长明灯、长流水现象。

7. 乙方负责餐厅垃圾点、垃圾房地面卫生清洁, 不得有散落的垃圾, 每周消毒一次确保无明

显异味。

8. 乙方应在每次配餐工作开始、结束前，对炉具、气阀、油烟净化装置等设施进行重点检查，保存检查记录至少 2 年。

9. 乙方应制定停水、停电应急预案、集体食物中毒应急预案、防台风及超强台风应急预案，开展应急演练。

10. 乙方应按照国家及地方有关规定对餐厨垃圾进行分类收集、存放，交由具有资质的单位回收处理，不得随意倾倒或混入其他垃圾，并做好相关记录。

（七）安全管理规定

依据《中华人民共和国安全生产法》，甲方对乙方的安全生产工作实行统一的协调、管理。

1. 杜绝以下事故

人身重伤、死亡事故、火灾事故、负有同等及以上责任的人身重伤交通事故人员违章或管理不善造成的重大设备损坏事故（5 万元及以上）、重大治安事件（盗窃价值 1 万元人民币以上的事件）。

2. 控制以下事故

轻伤事故、负有同等及以上事故责任的人身轻伤交通事故、其他未遂事故和异常。

3. 其他要求

1) 乙方须对餐厅相关环境因素逐一进行识别，制定环境因素评价准则，评价、确定重要环境因素，编制环境因素和重要环境因素清单及控制措施。

2) 乙方员工在作业前应识别作业的危险，确定安全防护措施，落实安全措施。

3) 发生食品安全事件时，乙方应立即启动应急预案，配合甲方及相关部门。

第九条 付款条件

1. 费用按月结算，每月第 10 个工作日前完成上月费用结算。应付金额根据月度考核结果确定，计算公式如下：

(1) 考核得分 ≥ 90 分的，应付金额=当期合同价款 $\times 100\%$ ；

(2) $80 \text{ 分} \leq \text{考核得分} < 90 \text{ 分}$ 的，应付金额=当期合同价款 $\times [100\% - (90 - \text{实际得分}) \times 1\%]$ ；

(3) $60 \text{ 分} \leq \text{考核得分} < 80 \text{ 分}$ 的，应付金额=当期合同价款 $\times 70\%$ ；

(4) 考核得分 < 60 分的，当期不予支付。

（例如：按考核得分 ≥ 90 分的，从服务期起至第 23 个月，每月合同价款为¥60371 元（为成交价金额的 1/24），最后一个月合同价款为¥60380.28。）

2. 当期结算完成后 21 个工作日内，甲方向乙方支付相应款项。

第十条 其他要求

1. 乙方须组织服务团队全体人员一年进行至少一次健康体检，并按相关规定取得有效的健康体检合格证明，方可上岗。新进的服务人员也必须进行体检，取得有效的健康体检合格证明之后，才可上岗。

2. 为保障甲方职工食堂正常运营及餐饮服务质量，乙方不能接受各类培训院校依托第三方劳务派遣公司派遣学生以实习名义参与食堂服务工作。若经查实，乙方将甲方职工食堂作为学员实习基地、侵害职工就餐权益的，视为严重违约，甲方有权依法解除合同，并追究其相应违约责任。

3. 如在服务期限内，乙方服务效果不符合采购要求的，成交人应按甲方要求限期整改，若整改之后仍然不符合要求的，甲方可以在三个月内依法终止合作，并由乙方承担相应违约责任。

4. 在服务期限内，如发生重大食品安全事故，甲方有权依法取消其乙方资格，责令限期退出，追究法律责任。导致甲方向第三者承担经济责任的，乙方除向甲方承担违约责任外，还应承担由此给甲方造成的一切经济损失。

5. 乙方须在服务期限开始前为本合同服务项目购买食品安全责任保险，投保每次事故赔偿限额不低于 250 万元，每次事故人身伤亡赔偿限额不低于 150 万元，每人赔偿限额不低于 50 万元，每人医疗费赔偿限额不低于 5 万元，每次事故财产损失赔偿限额不低于 100 万元，累计赔偿限额不低于 500 万元。保险时限须覆盖整个服务期，并在服务期内保持有效。

6. 服务期限内，同一年度内乙方连续两个月或累计三个月考核（详见附件食堂管理考核标准）不合格的，甲方有权依法解除合同，且不承担任何违约责任。

7. 食堂采取承包经营方式运营，通过采购确定成交乙方，乙方须在入场服务前办理好经营项目中包含餐饮服务管理的食品经营许可证。

8. 以上技术要求和商务要求不允许负偏离，否则竞标无效。

9. 乙方在履约过程中需投入相关专业技术力量，并在响应文件中提供本项目的技术服务方案以供评审，技术服务方案的内容（包括但不限于服务方案、日常工作管理方案、管理制度、安全管理措施、食品应急预案等内容。）

第十一条 验收标准

1. 验收标准：按国家有关规定以及甲方竞争性磋商文件的质量要求和技术指标等每一项技术和商务要求、乙方的响应文件及承诺与本合同约定标准进行验收；甲方和乙方双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，按优先解释顺序确定适用标准，如按顺序适用的文件对乙方要求更低的，甲方有权选择对甲方权利维护更有利或对乙方有更高、更严格要求的文件内容作为验收标准。如不符合采购文件的服务内容及要求以及提供虚假承诺的，按相关规定作终止服务处理及违约处理，乙方承担所有责任和费用，甲方保留进一步追究权利。

2. 验收过程中所产生的一切费用均由乙方承担。

3. 其他未尽事宜应严格按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采〔2015〕22 号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库〔2016〕205 号]规定执行。

第十二条 税费

本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担，合同另有约定的除外。

第十三条 违约责任

1. 除不可抗力外，乙方未按合同约定的供餐时间（早餐 / 午餐 / 晚餐供应时段）、供餐频次提供餐饮服务的，甲方有权要求乙方支付违约金。每逾期一次（单次供餐延误超过 30 分钟视为逾期），按当期合同价款的 2% 支付违约金；逾期累计超过 5 次/月的，额外按当期合同价款的 5% 支付违约金。违约金累计总额不超过合同总金额的 10%；逾期情节严重导致甲方职工正常就餐无法保障的，甲方有权依法解除合同并追究乙方全部损失。

2. 乙方提供的餐饮服务、食材及食品加工过程，若违反《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，引发食品安全事故（包括但不限于职工食物中毒、食材变质超标等），乙方须承担全部责任，赔偿甲方因此遭受的全部损失（包括职工医疗费用、赔偿款、监管部门罚款、甲方声誉损失等），同时按合同总金额的 20% 支付违约金，甲方有权依法解除合同。

3. 甲方未按合同约定时限支付服务费用的，每逾期一日，按延期支付款项的 1% 向乙方支付滞纳金；滞纳金累计总额不超过延期支付款项的 2%。逾期超过 30 日的，乙方有权书面催告，催告后 15 日内仍未付款的，乙方可暂停服务并追究甲方违约责任。

4. 本合同约定的违约责任及赔偿范围，包括但不限于直接经济损失、间接损失、乙方预期利

益损失、向第三方支付违约金、赔偿金，以及维权产生的律师费、诉讼费、保全费、执行费、鉴定费、公证费、评估费、差旅费等全部相关费用。

第十四条 不可抗力事件处理

1. 在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。

2. 不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并在不可抗力事件发生之日起 10 日内寄送有关权威机构出具的证明。

3. 不可抗力事件延续一百二十天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

第十五条 合同争议解决

1. 因履行本合同引起的或与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

2. 诉讼期间，甲方为保障正常的运营，可选择由乙方继续提供服务（如后续服务）、甲方按照服务时间结算费用或者另行委托第三方提供服务、公开招标等方式，不视为甲方违约。

第十六条 合同的变更、终止与转让

1. 除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止。

2. 未经甲方书面同意，乙方不得擅自转让其应履行的合同义务。

第十七条 通知与送达

1. 本协议项下对合同一方对另外一方的任何通知或请求，应当发送至接收方在合同中约定的地址、联系人和通信终端。一方当事人变更名称、地址、联系人或通信终端等信息的，应当在变更后 3 日内及时书面通知对方当事人，对方当事人实际收到变更通知前的送达仍为有效送达，电子送达与书面送达具有同等法律效力。

2. 任何一方当事人向对/他方所发出的通知或请求送达时间：

(1) 如果是传真，则在发送当日视为送达；

(2) 如果是短信/微信/电子邮件，自电子文件内容在发送方正确填写地址且未被系统退回的情况下，进入对方数据电文接收系统当日视为送达。

(3) 如果是信函，在挂号信交邮后第三日视为送达；

(4) 如果是派人专程送达，则在收件人签收之日视为收到；

(5) 如果同时使用几种通知方式的，以其中较快到达接收方者为准。

(6) 若送达日为非工作日，则视为在下一工作日送达。

3. 本合同约定的地址、联系人及电子通信终端等信息亦为双方工作联系往来、法律文书及争议解决时人民法院和/或仲裁机构的法律文书送达地址。人民法院和/或仲裁机构的诉讼文书（含裁判文书）向任何合同任何一方当事人的上述地址和/或工商登记公示地址（居民身份证登记地址）送达的，视为有效送达。当事人对电子通信终端的联系送达适用于争议解决时的送达。

4. 合同送达条款与争议解决条款均为独立条款，不受合同整体或其他条款的效力的影响。

第十八条 合同组成及相互关系

1. 本合同的采购文件（含答疑）、符合采购要求的竞争性磋商文件、成交通知书、本合同履行过程中双方签章确认的协议或其他文件均为本合同的组成部分，若合同组成文件之间发生矛盾

附件 1：防城港市财政局食堂餐饮服务质量考核办法

1. 考核原则：

甲方根据本技术规范规定的考核表，每个月内不定期对乙方的服务质量进行一次考核。甲方合同执行代表根据日常抽查的结果、整改情况、员工投诉情况、临时交办工作等进行综合考评（详见餐饮服务标准及考核评分细则）。

2. 扣分原则

月度检查考核原始分为 100 分，采取按考核内容累计扣分的方法。

3. 加分原则

加分项采取当月申报当月奖励的办法，按照事件类别增加相应分数，具体如下：

事件级别	加分标准	加分依据
拾获的财物交公	每次加 2 分	实物、证件或公示通知
提供优质服务受到员工表扬的	每次加 3 分	感谢信等文字性材料
提供优质服务受到部门表扬或感谢的	每次加 5 分	感谢信或邮件等文字性材料

4. 考核结果

甲方根据每月考核结果按如下方式支付：

月度考核得分=检查考评分数+加分项；

(1) 考核得分 \geq 90 分的，应付金额=当期合同价款 \times 100%；

(2) 80 分 \leq 考核得分 $<$ 90 分的，应付金额=当期合同价款 \times [100%—(90—实际得分) \times 1%]；

(3) 60 分 \leq 考核得分 $<$ 80 分的，应付金额=当期合同价款 \times 70%；

(4) 考核得分 $<$ 60 分的，当期不予支付。

附件 2：防城港市财政局食堂餐饮服务考核内容及评分标准

项目区分		考核内容及得分标准	扣分	说明
分项	单项			
需求管理 (3分)	需求管理 (3分)	加强食品采购需求管理，开展餐前用餐人数统计，得 1 分。 根据用餐统计人数、食品储存条件和储存场所环境，合理安排采购周期和采购食品数量，得 2 分。		
人员管理 (3分)	人员管理 (3分)	凡餐厅工作人员须持有健康证上岗，每年一次健康检查，必要时接受临时检查，（0.5 分）档案资料完整，排班表、考勤表记录完整，工作记录规范；（0.5 分）		
		对新到岗员工进行卫生知识及专业知识培训，合格后方能上岗，培训记录完整；提交体检报告或健康证（1 分）		
		凡非餐厅工作人员进入餐厅作业区，需严格做好出入登记并依据工作人员要求统一着装，方可进入。（1 分）		
卫生管理 (31分)	个人卫生 (7分)	食品从业人员持健康证上岗，不得带病上岗（2 分）		
		男士头发剪短、干净、短须（0.5 分）、女士头发高盘、固定、收进帽子（0.5 分）		
		工作人员工作服干净、整齐、不留长指甲、染甲油、戴戒指、手表等首饰，满分 2 分，每发现 1 人不符合要求扣 1 分。		
		工作人员在食品处理区内没有抽烟、饮食及其他可能污染食品的行为（0.5 分），个人衣物及私人物品未带入食品处理区（0.5 分）		
		工作人员上岗穿清洁的工作服、帽，加工间操作人员应正确戴口罩；（1 分）		
	环境及餐具卫生 (10分)	地面、墙面无大量残渣、飞溅物或大面积霉斑、厨房内壁 2 米以下墙壁无污垢（2 分）		
		加工或销售结束 1.5 小时后，餐厅、厨房台面清洁、无积水，下水道无杂物堆积（1 分）		
		每周对餐厅进行蚊虫消杀处理，有文字记录及责任人签名，有常设防蚊蝇、捕鼠设施，发现蚊虫苍蝇蟑螂、老鼠或老鼠排泄物每次扣 1 分，满分 2 分，扣完为止。		
		没有在食品加工操作时进行消杀（1 分）		
		餐厅垃圾房整洁卫生，垃圾桶有盖遮掩、及时清理，没有不良气味或有害液体溢出（1 分）		
	垃圾清理后及时清洗，必要时进行消毒（1 分）			
	严格按照一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁的程序保洁餐具（1 分）			

项目区分		考核内容及得分标准	扣分	说明		
分项	单项					
卫生安全 (14分)		有残留污垢的餐具必须重新清洗，不在消毒柜及售饭线上出现。(1分)				
		杀虫剂、杀鼠剂、清洁剂、消毒剂及有毒害物按固定场所（或橱柜）放置并上锁，使用有详细记录（1分）				
		各种安全指示标志明显、危险场所及危险机器具操作现场及设备上有对应明确的中文警告与通用警示符号图案（1分）				
		按要求每餐留样并保存 48 小时，每个品种留样不少于 125g（1分）				
		菜品内无异物，如苍蝇、蟑螂、虫子、草根、头发等，发现一次扣 1 分，满分 3 分。				
		食品鲜活、无过期、变质、变味物质（1分）				
		蔬菜浸泡足够时间（一般为 0.5 小时），洗净后的蔬菜不得有泥沙、杂物及腐烂菜叶（2分）				
		生熟食品分别摆放、生熟用具区分使用（1分）				
		材料摆放在符合卫生条件的容器内并加盖，防尘防蚊虫（1分）				
		熟食品放在冰箱内，应用保鲜膜覆盖，并有存入日期记录（1分）				
		动、植物食品应分池清洗；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理；（1分）				
		对国家或地方卫生行政部门发布可能存在安全隐患的食品、食品原料、食品添加剂、食品相关产品坚决不予提出采购需求，并通报采购人停用原因。（1分）				
		食品储存 (13分)	仓库管理 (9分)	整齐、清洁、通风，有防潮措施。（1分）		
				未发现变质、腐败、过期食品，无鼠虫害，有灭鼠防鼠设施，现场没有鼠迹（2分）		
未发现变质、腐败、过期食品（3分） ◆ 注：有腐烂、变质、过期食品发现 3 次及以上为否决项						
有进出存仓库管理记录台账，遵循先进先出原则（1分）						
有验收记录，标识清楚（1分）						
原料、半成品、成品严格分隔，食品分类、分架、隔墙、离地存放，没有与杂物、药物和不洁物混放（1分）						
生熟食	生熟食、半成品应分类存放于冰箱内，不得混放，并加装护罩或保鲜膜完全覆盖、标识其存放日期（1分）					

项目区分		考核内容及得分标准	扣分	说明
分项	单项			
	存放 (4分)	原材料的储藏适宜温度范围内(干货温度18~25度,冷藏温度2~10度,冷冻温度1~-20度),需冷藏的熟制品,应冷却后再冷藏(1分)		
		食品冷藏室原料、半成品、成品严格分开,新鲜蔬菜、瓜果采用日进制(1分)		
		冻品自生产日期起至入库时不得超过10天,按包装上要求或相关规定进行保存,超过保质期若有剩余不得再取用(1分)		
餐饮服务 (4分)	服务态度 (2分)	着装整齐、干净、统一,主动、热情,规范服务行为及文明用语(1分)		
		开餐前5分钟窗口定位,服务员做好所有供餐前准备,做到菜式、人员、价格三齐全(1分)		
	工作程序 (2分)	打餐动作熟练,无撒漏或手抓食品等现象(1分)		
		生熟食品打餐工具不得混合使用(1分)		
设备安全管理 (7分)	设备检查及保养 (7分)	定期专人检查消毒设备、设施,保障所有设备处于良好状态(1分)		
		定期对贮藏食物的冷藏、冷冻柜(库)除霜、清洁和保养,以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生(1分)		
		有加工经营场所及设施保养制度,使其保持良好的运行状况。(1分)		
		工具及加工设备:每次使用后,及时清洗并保持干燥,搅拌、碾压等设备机械,每次使用后必须对刀片、丝杆等器具清洗干净,较长时间(一天以上)不用设备应覆膜防尘。(1分)		
		已清洗和消毒过的设备和工具,应在保洁设施内定位存放,避免再次受到污染。(1分)		
		各项设备设施日常检验记录表完整准确(1分)		
		无燃气系统泄漏事故,影响大范围供餐(1分)		
餐后管理 (12分)	成厨备餐浪费管控 (12分)	每日专人现场巡查登记,对已烹饪成品未食用直接废弃菜品进行称重,单款成品废弃量超过该菜品总出品量的10%,每次扣4分,扣完为止。		

项目区分		考核内容及得分标准	扣分	说明
分项	单项			
合同履约执行 (21分)	计划执行情况 (5分)	每周餐饮菜谱于周四报至采购人处审核（1分），计划有效执行率70%以上（1分）		
		临时交办的工作任务在约定时间内保质完成（1分）		
		建立厨余垃圾数量登记台账，记录标注重量、处理方式等，得1分。		
		每月部署任务及整改措施在约定时间内完成，得1分。		
	品种管理 (7分)	在规定时间内，提供主副食及菜式品种符合合同规定数量供用餐者选用（5分），晚到就餐员工可选品种数量不得少于合同规定数量的70%（2分）		
		早餐：不少于12款品种（主食4款、汤粥饮品3款、炒时蔬1款、小菜1款、蛋类1款、点心1款，咸菜1款）		
		中餐：不少于12款品种（荤菜3款、半荤2款、素菜3款、汤1款、主食2款、水果1款）		
		晚餐：不少于10款品种（荤菜2款、半荤2款、素菜2款、汤1款、主食2款、水果1款）		
	服务效率 (3分)	对接待、会议工作用餐提供高效优质服务。（1分）		
		售卖线日常排队用餐时间不超过10分钟。（1分）		
		建立质量、安全保证制度体系，各种管理活动、操作的质量及安全检查记录完整（1分）		
	安质环管理 (6分)	原料收发记录、用料计划及品种计划等台账完整（1分）		
		节约用水、用电、用燃气，不用时及时关闭水龙头，杜绝长流水，空调空转、电灯常亮等现象，发现浪费水、电一次扣2分，满分4分，扣完为止。		
		日常节水、节电检查登记完整（1分）		
投诉及其他 (6分)	投诉 (6)	投诉处理效果良好、员工对回复满意（2分）		
		经检查核实为真实、有效投诉，每项扣2分，满分4分，扣完为止。		

项目区分		考核内容及得分标准	扣分	说明
分项	单项			
加分项		加分标准	加分	说明
每项加 2 分		如遇重大供餐问题，餐厅能及时有效处理，成功解决员工就餐，获得员工及监管方一致认可，当月每次加 2 分		
每项加 2 分		服务员好人好事得到员工署名表扬的，当月每次加 2 分		
总分				
备注		考核标准及评分要求：巡检人员按本表格考核计分，每月检查不少于 2 次，将检查发现汇总计算得分，每发现一细项目问题，扣除相应分数。如出现否决项的情况，该项巡检内容全部单项均不得分。		
检查意见		意见汇总		
		考核人员（签字）：	餐厅负责人（签字）：	
		日期：	日期：	

附件 3. 职工食堂满意度调查表

为了促进食堂进一步提高菜品质量，便于更好地服务大家，每月将组织问卷调查。请您如实反映情况，并用“√”的方式在调查表中作出回答。同时如你有良好管理意见或建言，也烦请你写在调查问卷上。谢谢您的支持与配合！

序号	对下述问题，在框内打“√”	很满意	满意	一般	不好	很差	建议
一	对应每一项的分数：	5分	4分	3分	2分	1分	
1	米饭的生熟度是否适当？是否有锅巴的现象？						
2	米饭的口感是否柔软适当？色泽如何？						
3	米饭是否够吃？米饭是否经常有杂质？						
4	菜的味道如何？是否太咸？是否太辣？						
5	菜的新鲜度，色泽如何？						
6	菜的份量如何？是否够吃？						
7	菜的种类是否经常变换，是否经常重菜？						
8	汤的味道如何？是否太咸？是否太辣？						
9	汤的种类是否经常变换？						
10	早餐的搭配如何？味道如何？						
二	对下述问题，在框内打“√”	很满意	满意	一般	不好	很差	建议
	对应每一项的分数：	10分	8分	6分	4分	2分	
11	餐具是否卫生？工作人员是否卫生？						
12	餐厅卫生是否满意？厨房秩序如何？						
13	开餐是否准时？						
14	打菜速度是否满意？是否公平？						
15	工作人员服务是否热情？						
	总得分						
除此之外，您还有什么意见和建议							

备注：调查表总分 ≥ 75 分为很满意； ≥ 60 分为满意（合格）， ≤ 60 分为不及格。

成交通知书

广西万乡河餐饮集团有限公司：

云之龙咨询集团有限公司受防城港市财政局的委托，就防城港市财政局食堂外包服务项目（项目编号：FCZC2026-C3-990074-YZLZ）采用竞争性磋商采购方式进行采购，并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供应商，其成交项目内容为：防城港市财政局食堂外包服务1项，具体详见竞争性磋商文件中的采购需求。服务时间：两年，具体以合同签订时间为准。成交金额：人民币壹佰肆拾肆万捌仟玖佰壹拾叁元贰角捌分（¥1,448,913.28）。请贵公司自成交通知书发出之日起5个工作日内缴纳履约保证金至采购人指定账户，自成交通知书发出之日起25日内与采购人签订合同，并按竞争性磋商文件要求和响应文件的承诺履行合同。

特此通知！

采购代理机构联系人：熊福玉

联系电话：0770-2882899

采购单位联系人：禰菁菁

联系电话：0770-6102009



投标报价明细表

投标人全称（公章）：广西万乡河餐饮集团有限公司

项目编号及分标：防城港市财政局食堂外包服务项目（FCZC2026-C3-990074-YZLZ）

供应商名称	名称	总价(总价, 元)	备注(如果有)
广西万乡河餐饮集团有限公司	防城港市财政局食堂外包服务项目	1448913.28	无



第四章 商务要求偏离表

采购项目编号：FCZC2026-C3-990074-YZLZ

采购项目名称：防城港市财政局食堂外包服务项目

项目	竞争性磋商文件商务要求	供应商的承诺	偏离说明
服务时间及服务地点	<p>服务时间：两年，具体以合同签订时间为准。</p> <p>服务地点：防城港市内采购人指定地点。</p>	<p>本公司承诺无偏离并响应以下要求：</p> <p>服务时间：两年，具体以合同签订时间为准。</p> <p>服务地点：防城港市内采购人指定地点。</p>	无偏离
竞标报价要求	<p>竞标报价是履行合同的最终价格，包括且不限于：</p> <p>1. 服务团队的管理费；</p> <p>2. 服务团队的工资、保险费（包含但不限于养老保险费和医疗保险费）、福利、加班费、培训费、体检费、服装费、税费、管理费、用工纠纷、人身损害、法律事务和相关事项处理等一切服务成本费用；</p> <p>3. 易耗品及清洁、劳保所需的各类用品，例如：洗洁精、洗碗粉、漂白水、洁厕剂、消毒液、清洗剂、钢丝球、百洁布、洗手液、垃圾袋、刷具、拖把、扫把、垃圾铲、抹布、水桶、橡胶手套、</p>	<p>本公司承诺无偏离并响应以下要求：</p> <p>竞标报价是履行合同的最终价格，包括且不限于：</p> <p>1. 服务团队的管理费；</p> <p>2. 服务团队的工资、保险费（包含但不限于养老保险费和医疗保险费）、福利、加班费、培训费、体检费、服装费、税费、管理费、用工纠纷、人身损害、法律事务和相关事项处理等一切服务成本费用；</p> <p>3. 易耗品及清洁、劳保所需的各类用品，例如：洗洁精、洗碗粉、漂白水、洁厕剂、消毒液、清洗剂、钢丝球、百</p>	无偏离

<p>一次性手套、口罩、厨师帽、围裙、炉灶剂、磨刀石、竹锅刷、保鲜膜、保鲜袋、锡纸、糕点纸托、裱花袋、烘焙纸、食品袋、一次性筷子、一次性餐盒、餐桌纸、牙签、调味瓶、料缸、料盆、菜筐、各类刀具、切菜板、各类锅具、温度计、湿度计、排插、水管、防滑地垫、桌布等。</p> <p>上述易耗品及清洁、劳保所需的各类用品的费用应包含在供应商的竞标报价中，均由供应商自行负责，采购人不再另行支付。对于未明确列出的同类易耗品或清洁工具，如属于食堂服务通常所需的合理消耗品或工具，供应商也应负责提供，供应商的报价文件中应包含此项费用，采购单位不再另行支付。</p> <p>供应商需保持纸巾、洗手液、垃圾袋等消耗品供应。</p> <p>4. 烟道清洗费用(每季度至少1次)；</p> <p>5. 日杂费（消杀费用（含消杀用品、除四害消杀用品）、零星杂品等)；</p> <p>6. 单次维修费用 500 元（含）以下的设备设施维修费；</p> <p>7. 以及本项目全程服务过程中所发生的一切费用的总和。竞标报价为项目全程服务过程中所发生的一切费用的总和。</p>	<p>洁布、洗手液、垃圾袋、刷具、拖把、扫把、垃圾铲、抹布、水桶、橡胶手套、一次性手套、口罩、厨师帽、围裙、炉灶剂、磨刀石、竹锅刷、保鲜膜、保鲜袋、锡纸、糕点纸托、裱花袋、烘焙纸、食品袋、一次性筷子、一次性餐盒、餐桌纸、牙签、调味瓶、料缸、料盆、菜筐、各类刀具、切菜板、各类锅具、温度计、湿度计、排插、水管、防滑地垫、桌布等。</p> <p>上述易耗品及清洁、劳保所需的各类用品的费用包含在本公司的竞标报价中，均由本公司自行负责，采购人不再另行支付。对于未明确列出的同类易耗品或清洁工具，如属于食堂服务通常所需的合理消耗品或工具，本公司也负责提供，本公司的报价文件中包含此项费用，采购单位不再另行支付。</p> <p>本公司保持纸巾、洗手液、垃圾袋等消耗品供应。</p> <p>4. 烟道清洗费用(每季度至少1次)；</p> <p>5. 日杂费（消杀费用（含消杀用品、除四害消杀用品）、零星杂品等)；</p> <p>6. 单次维修费用 500 元（含）以下的设备设施维修费；</p> <p>7. 以及本项目全程服务过程中所发生的一切费用的总和。竞标报价为项目全程服务过程中所发生的一切费用的总和。</p>	
---	---	--

合同 签订 日期	自成交通知书发出之日起 25 日内。	<p>本公司承诺无偏离并响应以下要求：</p> <p>自成交通知书发出之日起 25 日内。</p>	无 偏 离
付款 条件	<p>1. 费用按月结算，每月第 10 个工作日前完成上月费用结算。应付金额根据月度考核结果确定，计算公式如下：</p> <p>(1) 考核得分\geq90 分的，应付金额=当期合同价款\times100%；</p> <p>(2) 80 分\leq考核得分$<$90 分的，应付金额=当期合同价款\times [100%-(90-实际得分)\times1%]；</p> <p>(3) 60 分\leq考核得分$<$80 分的，应付金额=当期合同价款\times70%；</p> <p>(4) 考核得分$<$60 分的，当期不予支付。</p> <p>2. 当期结算完成后 21 个工作日内，采购方向供应商支付相应款项。</p>	<p>本公司承诺无偏离并响应以下要求：</p> <p>1. 费用按月结算，每月第 10 个工作日前完成上月费用结算。应付金额根据月度考核结果确定，计算公式如下：</p> <p>(1) 考核得分\geq90 分的，应付金额=当期合同价款\times100%；</p> <p>(2) 80 分\leq考核得分$<$90 分的，应付金额=当期合同价款\times [100%-(90-实际得分)\times1%]；</p> <p>(3) 60 分\leq考核得分$<$80 分的，应付金额=当期合同价款\times70%；</p> <p>(4) 考核得分$<$60 分的，当期不予支付。</p> <p>2. 当期结算完成后 21 个工作日内，采购方向供应商支付相应款项。</p>	无 偏 离
其他 要求	<p>1. 供应商须组织服务团队全体人员一年进行至少一次健康体检，并按相关规定取得有效的健康体检合格证明，方可上岗。新进的服务人员也必须进行体检，取得有效的健康体检合格证明之后，才可上岗。</p> <p>2. 为保障采购人职工食堂正常运营及餐饮服务质量，供应商不能接受各类培训院校依托第三方劳务派遣公司派遣学生以实习名义参与食堂服务工作。若</p>	<p>本公司承诺无偏离并响应以下要求：</p> <p>1. 本公司组织服务团队全体人员一年进行至少一次健康体检，并按相关规定取得有效的健康体检合格证明，方可上岗。新进的服务人员进行体检，取得有效的健康体检合格证明之后，才可上岗。</p> <p>2. 为保障采购人职工食堂正常运营及餐饮服务质量，本公司不能接受各类</p>	无 偏 离

<p>经查实，供应商将采购人职工食堂作为学员实习基地、侵害职工就餐权益的，视为严重违约，采购人有权依法解除合同，并追究其相应违约责任。</p> <p>3. 如在服务期限内，供应商服务效果不符合采购要求的，成交人应按采购人要求限期整改，若整改之后仍然不符合要求的，采购人可以在三个月内依法终止合作，并由供应商承担相应违约责任。</p> <p>4. 在服务期限内，如发生重大食品安全事故，采购人有权依法取消其供应商资格，责令限期退出，追究法律责任。导致采购人向第三者承担经济责任的，供应商除向采购人承担违约责任外，还应承担由此给采购人造成的一切经济损失。</p> <p>5. 成交供应商须购买食品安全责任保险（具体保额由采购人与成交供应商根据实际情况在签订合同时约定）。</p> <p>6. 服务期限内，同一年度内供应商连续两个月或累计三个月考核（详见附件食堂管理考核标准）不合格的，采购人有权依法解除合同，且不承担任何违约责任。</p> <p>7. 食堂采取承包经营方式运营，通过采购确定成交供应商，成交供应商须通过入场服务前办理好经营项目中包含餐饮服务管理的食品经营许可证。</p>	<p>培训院校依托第三方劳务派遣公司派遣学生以实习名义参与食堂服务工作。若经查实，本公司将采购人职工食堂作为学员实习基地、侵害职工就餐权益的，视为严重违约，采购人有权依法解除合同，并追究其相应违约责任。</p> <p>3. 如在服务期限内，本公司服务效果不符合采购要求的，本公司按采购人要求限期整改，若整改之后仍然不符合要求的，采购人可以在三个月内依法终止合作，并由本公司承担相应违约责任。</p> <p>4. 在服务期限内，如发生重大食品安全事故，采购人有权依法取消其供应商资格，责令限期退出，追究法律责任。导致采购人向第三者承担经济责任的，本公司除向采购人承担违约责任外，还承担由此给采购人造成的一切经济损失。</p> <p>5. 本公司购买食品安全责任保险（具体保额由采购人与本公司根据实际情况在签订合同时约定）。</p> <p>6. 服务期限内，同一年度内本公司连续两个月或累计三个月考核（详见附件食堂管理考核标准）不合格的，采购人有权依法解除合同，且不承担任何违约责任。</p> <p>7. 食堂采取承包经营方式运营，通过采购确定成交供应商，成交供应商在入场服务前办理好经营项目中包含餐饮</p>
---	---

<p>8. 以上技术要求和商务要求不允许负偏离，否则竞标无效。</p> <p>9. 供应商在履约过程中需投入相关专业技术力量，并在响应文件中提供本项目的技术服务方案以供评审，技术服务方案的内容（包括但不限于服务方案、日常工作管理方案、管理制度、安全管理措施、食品应急预案等内容。）</p>	<p>服务管理的食品经营许可证。</p> <p>8. 以上技术要求和商务要求不允许负偏离，否则竞标无效。</p> <p>9. 本公司在履约过程中投入相关专业技术力量，并在响应文件中提供本项目的技术服务方案以供评审，技术服务方案的内容（包括但不限于服务方案、日常工作管理方案、管理制度、安全管理措施、食品应急预案等内容。）</p>
--	---

注：

1. 说明：应对照磋商文件“第三章 采购需求”中的商务要求逐条作出明确响应，并作出偏离说明。
2. 供应商应根据自身的承诺，对照磋商文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”、“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”。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）

供应商（电子签章）：广西万乡海餐饮集团有限公司

日期：2026年6月10日



第五章 技术要求偏离表

技术要求偏离表

项 号	标 的 的 名 称	技 术 要 求	竞 标 响 应	偏 离 说 明
1	防 城 港 市 财 政 局 食 堂 外 包 服 务	<p>一、项目概况</p> <p>供应商应以向采购人干部职工提供优质的餐饮服务为宗旨，承担职工餐厅的餐饮服务。采购人职工餐厅位于二楼，餐厅总面积为 300 m²，后厨面积为 120 m²，就餐区就餐位为 120 个。餐厅设有 1 条售饭线，日常职工就餐规模约为 150 人。</p> <p>二、服务内容</p> <p>(一) 常规供餐</p> <p>1. 早餐、中餐、晚餐，供餐服务对象为采购人允许在餐厅就餐的干部职工。</p> <p>2. 供餐时间：</p>	<p>本公司承诺无偏离并响应以下要求：</p> <p>一、项目概况</p> <p>本公司以向采购人干部职工提供优质的餐饮服务为宗旨，承担职工餐厅的餐饮服务。采购人职工餐厅位于二楼，餐厅总面积为 300 m²，后厨面积为 120 m²，就餐区就餐位为 120 个。餐厅设有 1 条售饭线，日常职工就餐规模约为 150 人。</p> <p>二、服务内容</p> <p>(一) 常规供餐</p> <p>1. 早餐、中餐、晚餐，供餐服务对象为采购人允许在餐厅就餐的干部职工。</p>	无 偏 离

早餐(周一至周五)	午餐(周一至周五)	晚餐(周一至周五)	<p>2. 供餐时间:</p> <table border="1" data-bbox="853 318 1332 465"> <tr> <td>早餐(周一至周五)</td> <td>午餐(周一至周五)</td> <td>晚餐(周一至周五)</td> </tr> <tr> <td>07:30-08:00</td> <td>12:00-13:00</td> <td>18:00-19:00</td> </tr> <tr> <td colspan="3">注: 实际供餐时间根据采购人需要作相应调整。</td> </tr> </table> <p>3. 就餐模式: 采取预约模式就餐。</p> <p>4. 干部职工就餐收费标准: 由采购人确定, 并告知本公司。本公司不随意调整售价。</p> <p>(二) 会议工作用餐服务</p> <p>根据用餐单位的标准要求提供相应的围桌服务和快餐服务。</p> <p>(三) 公务接待用餐服务</p> <p>由采购人提前一天通过电话或微信等方式将接待内容(包括用餐形式、就餐标准和人数)告知本公司, 本公司收到通知后拟出菜单告知采购人并获同意, 本公司不额外收取服务费用。如有临时公务接待用餐需求的, 提前半个小时通知本公司, 本公司同样不额外收取费用, 保质保量完成用餐提供。如未能按照采购人要求完成接待任务的, 将追究本公司违约责任。</p> <p>(四) 送餐服务</p>	早餐(周一至周五)	午餐(周一至周五)	晚餐(周一至周五)	07:30-08:00	12:00-13:00	18:00-19:00	注: 实际供餐时间根据采购人需要作相应调整。		
早餐(周一至周五)	午餐(周一至周五)	晚餐(周一至周五)										
07:30-08:00	12:00-13:00	18:00-19:00										
注: 实际供餐时间根据采购人需要作相应调整。												
07:30-08:00	12:00-13:00	18:00-19:00										
注: 实际供餐时间根据采购人需要作相应调整。												

	<p>根据采购人的需求提供相应的送餐服务。</p> <p>(五) 订制服务</p> <p>根据采购人的需求每周五（遇国家法定节假日的，双方另行协商确定时间）提供简易面点和熟食订制服务。</p> <p>(六) 四害消杀服务</p> <p>1. 餐厅每个星期全面消杀至少一次，并做好记录。</p> <p>2. 严禁使用国家禁止使用和未获登记的药物，保证用药种类、剂量、操作方法合法合规。</p> <p>3. 施药时注意投放药品的隐蔽性，避免污染餐厅内外环境。</p> <p>4. 在实施鼠药投放的第二天必须到现场清理残留的药物及死鼠。</p> <p>5. 在餐厅下班时进行消杀后，要注意关闭门窗，将药液喷在墙角、桌下或壁面上，禁止喷在操作台、食品和器具上。</p> <p>6. 消杀操作员应对每次使用的药品进行留样保存，以备检查，保存时间至</p>	<p>(四) 送餐服务</p> <p>根据采购人的需求提供相应的送餐服务。</p> <p>(五) 订制服务</p> <p>根据采购人的需求每周五（遇国家法定节假日的，双方另行协商确定时间）提供简易面点和熟食订制服务。</p> <p>(六) 四害消杀服务</p> <p>1. 餐厅每个星期全面消杀至少一次，并做好记录。</p> <p>2. 严禁使用国家禁止使用和未获登记的药物，保证用药种类、剂量、操作方法合法合规。</p> <p>3. 施药时注意投放药品的隐蔽性，避免污染餐厅内外环境。</p> <p>4. 在实施鼠药投放的第二天必须到现场清理残留的药物及死鼠。</p> <p>5. 在餐厅下班时进行消杀后，要注意关闭门窗，将药液喷在墙角、桌下或壁面上，禁止喷在操作台、食品和器具上。</p> <p>6. 消杀操作员对每次使用的药品进</p>	
--	--	---	--

<p>少 48 小时。</p> <p>7. 餐厅食品加工区域内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。</p> <p>8. 餐厅外部可使用抗干预型鼠饵粘，鼠饵粘和鼠饵需固定安装。</p> <p>（七）抽油烟机清洗服务</p> <p>每季度清洗至少 1 次。清洗费用由供应商承担。</p> <p>（八）就餐管理服务</p> <p>供应商应安排专人在就餐区负责监督用餐人员按标准取餐，核对餐费支付情况。采购人使用订餐小程序，供应商需负责对小程序中的菜品信息进行更新维护，并确保就餐人员先付费后取餐，或通过刷卡、扫码等方式完成支付，并做好每日就餐人数及餐费收取的统计记录。</p> <p>（九）服务期限</p> <p>两年，具体以合同签订时间为准。</p> <p>三、管理机构及服务团队人员配置</p> <p>供应商设立专职机构负责餐厅的管</p>	<p>行留样保存，以备检查，保存时间至少 48 小时。</p> <p>7. 餐厅食品加工区域内使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不使用杀鼠剂。</p> <p>8. 餐厅外部使用抗干预型鼠饵粘，鼠饵粘和鼠饵固定安装。</p> <p>（七）抽油烟机清洗服务</p> <p>每季度清洗至少 1 次。清洗费用由本公司承担。</p> <p>（八）就餐管理服务</p> <p>本公司安排专人在就餐区负责监督用餐人员按标准取餐，核对餐费支付情况。采购人使用订餐小程序，本公司负责对小程序中的菜品信息进行更新维护，并确保就餐人员先付费后取餐，或通过刷卡、扫码等方式完成支付，并做好每日就餐人数及餐费收取的统计记录。</p> <p>（九）服务期限</p> <p>两年，具体以合同签订时间为准。</p> <p>三、管理机构及服务团队人员配置</p>
---	---

	理，提供符合技术规范约定的餐厅运营管理服务，服务团队人员配置如下：		本公司 设立专职机构负责餐厅的管理，提供符合技术规范约定的餐厅运营管理服务，服务团队人员配置如下：																																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>岗位名称</th> <th>最低人数</th> <th>人员要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>项目负责人</td> <td>1人</td> <td>须持有食品安全管理员证，具有至少3年以上餐饮管理经验；熟悉餐饮业运营管理、成本核算，具备较强的文字处理能力；具备食品营养学、食品安全事故预防应急及厨房设备管理知识，持有健康证。</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>中式厨师</td> <td>2人</td> <td>其中至少1人持有高级（三级）及以上中式烹调师职业资格证书，其余人员至少持有中级（四级）及以上中式烹调师职业资格证书；均须具有3年及以上烹调经验，持有健康证。</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>点心师</td> <td>1人</td> <td>持有中式面点或西式面点师技能等级证书；持有健康证；熟悉餐饮服务业务流程，熟悉成本核算，持有健康证。</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>厨（点）工</td> <td>1人</td> <td>持有健康证；具备至少一年厨房工作经验，具备食品安全基本常识。</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>服务员</td> <td>1人</td> <td>持有健康证；具备一定的服务礼仪知识，有一年及以上的餐饮服务工作经验。</td> </tr> </tbody> </table>	序号	岗位名称	最低人数	人员要求	1	项目负责人	1人	须持有食品安全管理员证，具有至少3年以上餐饮管理经验；熟悉餐饮业运营管理、成本核算，具备较强的文字处理能力；具备食品营养学、食品安全事故预防应急及厨房设备管理知识，持有健康证。	2	中式厨师	2人	其中至少1人持有高级（三级）及以上中式烹调师职业资格证书，其余人员至少持有中级（四级）及以上中式烹调师职业资格证书；均须具有3年及以上烹调经验，持有健康证。	3	点心师	1人	持有中式面点或西式面点师技能等级证书；持有健康证；熟悉餐饮服务业务流程，熟悉成本核算，持有健康证。	4	厨（点）工	1人	持有健康证；具备至少一年厨房工作经验，具备食品安全基本常识。	5	服务员	1人	持有健康证；具备一定的服务礼仪知识，有一年及以上的餐饮服务工作经验。		<table border="1"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>岗位名称</th> <th>最低人数</th> <th>人员要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>项目负责人</td> <td>1人</td> <td>须持有食品安全管理员证，具有至少3年以上餐饮管理经验；熟悉餐饮业运营管理、成本核算，具备较强的文字处理能力；具备食品营养学、食品安全事故预防应急及厨房设备管理知识，持有健康证。</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>中式厨师</td> <td>2人</td> <td>其中至少1人持有高级（三级）及以上中式烹调师职业资格证书，其余人员至少持有中级（四级）及以上中式烹调师职业资格证书；均须具有3年及以上烹调经验，持有健康证。</td> </tr> <tr> <td></td> <td>点心师</td> <td>1人</td> <td>持有中式面点或西式面点师技能等级证书；持有健康证；熟悉餐饮服务业务流程，熟悉成本核算，持有健康证。</td> </tr> <tr> <td></td> <td>厨（点）工</td> <td>1人</td> <td>持有健康证；具备至少一年厨房工作经验，具备食品安全基本常识。</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>服务员</td> <td>1人</td> <td>持有健康证；具备一定的服务礼仪知识，有一年及以上</td> </tr> </tbody> </table>	序号	岗位名称	最低人数	人员要求	1	项目负责人	1人	须持有食品安全管理员证，具有至少3年以上餐饮管理经验；熟悉餐饮业运营管理、成本核算，具备较强的文字处理能力；具备食品营养学、食品安全事故预防应急及厨房设备管理知识，持有健康证。	2	中式厨师	2人	其中至少1人持有高级（三级）及以上中式烹调师职业资格证书，其余人员至少持有中级（四级）及以上中式烹调师职业资格证书；均须具有3年及以上烹调经验，持有健康证。		点心师	1人	持有中式面点或西式面点师技能等级证书；持有健康证；熟悉餐饮服务业务流程，熟悉成本核算，持有健康证。		厨（点）工	1人	持有健康证；具备至少一年厨房工作经验，具备食品安全基本常识。	5	服务员	1人	持有健康证；具备一定的服务礼仪知识，有一年及以上
序号	岗位名称	最低人数	人员要求																																																
1	项目负责人	1人	须持有食品安全管理员证，具有至少3年以上餐饮管理经验；熟悉餐饮业运营管理、成本核算，具备较强的文字处理能力；具备食品营养学、食品安全事故预防应急及厨房设备管理知识，持有健康证。																																																
2	中式厨师	2人	其中至少1人持有高级（三级）及以上中式烹调师职业资格证书，其余人员至少持有中级（四级）及以上中式烹调师职业资格证书；均须具有3年及以上烹调经验，持有健康证。																																																
3	点心师	1人	持有中式面点或西式面点师技能等级证书；持有健康证；熟悉餐饮服务业务流程，熟悉成本核算，持有健康证。																																																
4	厨（点）工	1人	持有健康证；具备至少一年厨房工作经验，具备食品安全基本常识。																																																
5	服务员	1人	持有健康证；具备一定的服务礼仪知识，有一年及以上的餐饮服务工作经验。																																																
序号	岗位名称	最低人数	人员要求																																																
1	项目负责人	1人	须持有食品安全管理员证，具有至少3年以上餐饮管理经验；熟悉餐饮业运营管理、成本核算，具备较强的文字处理能力；具备食品营养学、食品安全事故预防应急及厨房设备管理知识，持有健康证。																																																
2	中式厨师	2人	其中至少1人持有高级（三级）及以上中式烹调师职业资格证书，其余人员至少持有中级（四级）及以上中式烹调师职业资格证书；均须具有3年及以上烹调经验，持有健康证。																																																
	点心师	1人	持有中式面点或西式面点师技能等级证书；持有健康证；熟悉餐饮服务业务流程，熟悉成本核算，持有健康证。																																																
	厨（点）工	1人	持有健康证；具备至少一年厨房工作经验，具备食品安全基本常识。																																																
5	服务员	1人	持有健康证；具备一定的服务礼仪知识，有一年及以上																																																

6	勤务员	1人	持有健康证；具备餐用具洗消工作经验，了解餐具洗消基本常识。
合计		7人	

注：供应商在响应文件中提供拟投入本项目服务团队人员名册，并提供相关人员执业（职业）资格证书、健康证复印件或扫描件。供应商可根据实际需要增加人员配置，但不得低于上述最低人数（7人）要求，供应商对提供的材料真实性承担法律责任。

四、岗位职责

序号	岗位名称	岗位职责
1	项目负责人	统筹负责餐饮服务项目的运营管理工作（含各项安全监督、检查工作等）；负责委托服务人员的在岗培训、考核工作安排；负责项目实施人员的安排与调配；针对各类突发事件或客人投诉事件及时反馈并妥善处理；负责与采购单位接口人进行工作协调、沟通、对接；检查加工过程规范性及出品数量；制定每月检查计划，将检查出的隐患项及整改情况上报采购人；了解员工思想动态，关注员工人身、消防、上下班等安全。确保一日三餐能够准时开餐，

			的餐饮服务工作经验
6	勤务员	1人	持有健康证；具备餐用具洗消工作经验，了解餐具洗消基本常识。
合计		7人	

注：本公司在响应文件中提供拟投入本项目服务团队人员名册，并提供相关人员执业（职业）资格证书、健康证复印件或扫描件。本公司根据实际需要增加人员配置，但不低于上述最低人数（7人）要求，本公司对提供的材料真实性承担法律责任。

四、岗位职责

序号	岗位名称	岗位职责
	项目负责人	统筹负责餐饮服务项目的运营管理工作（含各项安全监督、检查工作等）；负责委托服务人员的在岗培训、考核工作安排；负责项目实施人员的安排与调配；针对各类突发事件或客人投诉事件及时反馈并妥善处理；负责与采购单位接口人进行工作协调、沟通、对接；检查加工过程规范性及出品数量；制定每月检查计划，将检查出的隐患项及整改情况上报采购人；了解员工思想动态，关注员工人身、消防、

		做好备餐工作；负责监督用餐人员取餐及餐费支付核对。			上下班等安全。确保一日三餐能够准时开餐，做好备餐工作；负责监督用餐人员取餐及餐费支付核对。
2	中式厨师	监督出品加工中的各个环节，确保出品卫生、安全、质量符合要求；参照餐厅统一菜谱，确保出品数量、质量、品种等达到要求；掌握餐料的质量、用量，有计划地做好原料的申购、领用工作；负责厨房所有原料使用监督，出品质量检查及记录；下班前必须做好厨房内本班组设备安全、环境卫生检查工作。	2	中式厨师	监督出品加工中的各个环节，确保出品卫生、安全、质量符合要求；参照餐厅统一菜谱，确保出品数量、质量、品种等达到要求；掌握餐料的质量、用量，有计划地做好原料的申购、领用工作；负责厨房所有原料使用监督，出品质量检查及记录；下班前必须做好厨房内本班组设备安全、环境卫生检查工作。
3	点心师	负责按当日的面点制作品种要求保质保量地完成面点制作；出品质量检查及确认；食品添加剂使用记录；负责面点间调料柜内物品、工作台、冰箱半成品等定期清洁和整理工作；负责面档间面类食物售卖服务和售卖前准备工作；工作结束后卫生清洁和收尾等工作。	3	点心师	负责按当日的面点制作品种要求保质保量地完成面点制作；出品质量检查及确认；食品添加剂使用记录；负责面点间调料柜内物品、工作台、冰箱半成品等定期清洁和整理工作；负责面档间面类食物售卖服务和售卖前准备工作；工作结束后卫生清洁和收尾等工作。
4	厨(点)工	负责原料粗加工、切配操作；根据原料和制作工艺的不同要求做好配料、调料准备和腌制、调味、上粉、上浆、拼扣造型；负责厨师和点心师加工过程中的所需用具接应；负责整个后厨的环境卫生清洁和部分厨用具的清洗工作；负责出品的分发和量的搭配；配合厨(点)师做好每餐出品的供		厨(点)工	负责原料粗加工、切配操作；根据原料和制作工艺的不同要求做好配料、调料准备和腌制、调味、上粉、上浆、拼扣造型；负责厨师和点心师加工过程中的所需用具接应；负责整个后厨的环境卫生清洁和部分厨用具的清洗工作；负责出品的分发和量的搭配；

		应，确保安全卫生、供应充足。			配合厨（点）师做好每餐出品的供应，确保安全卫生、供应充足。
5	服务员	负责给误餐人员留餐和售饭；确保售饭过程中菜品的温度，保证热菜、热饭；负责每餐食品的留样工作；对就餐职工礼貌热情；负责餐后餐用具回收及服务部卫生区域的卫生清洁和桌椅复原；协助完成蔬果类原料的粗加工；如有接待则需完成宴请接待服务工作。	5	服务员	负责给误餐人员留餐和售饭；确保售饭过程中菜品的温度，保证热菜、热饭；负责每餐食品的留样工作；对就餐职工礼貌热情；负责餐后餐用具回收及服务部卫生区域的卫生清洁和桌椅复原；协助完成蔬果类原料的粗加工；如有接待则需完成宴请接待服务工作。
6	勤务员	负责餐后的餐具回收及厨具的回收清洗工作；负责餐厅餐具的清洗和消毒工作，做到餐具100%消毒；严格遵守操作规程，每件餐具需做到先清洗后消毒，碗碟筷和托盘的清洗要做到干净、无油渍、无异味、无油斑点；消毒的餐具经官方检测合格率应为100%；严防餐具损坏；负责洗碗间、餐具库、垃圾房的卫生清洁和垃圾清理工作。	6	勤务员	负责餐后的餐具回收及厨具的回收清洗工作；负责餐厅餐具的清洗和消毒工作，做到餐具100%消毒；严格遵守操作规程，每件餐具需做到先清洗后消毒，碗碟筷和托盘的清洗要做到干净、无油渍、无异味、无油斑点；消毒的餐具经官方检测合格率应为100%；严防餐具损坏；负责洗碗间、餐具库、垃圾房的卫生清洁和垃圾清理工作。
<p>五、食材采购与交接管理</p> <p>(一) 食材需求计划与下单</p> <p>1. 供应商应根据采购人核定的周菜谱、就餐人数预估及库存情况，于每周四前（遇国家法定节假日或采购人临时调整开餐安排的，双方另行协商确定提前时间），向采购人提交下一周的《食</p>			<p>五、食材采购与交接管理</p> <p>(一) 食材需求计划与下单</p> <p>1. 本公司根据采购人核定的周菜谱、就餐人数预估及库存情况，于每周四前（遇国家法定节假日或采购人临时调整开餐安排的，双方另行协商确定提前时间），向采购人提交下一周的《食</p>		

<p>材采购需求明细单》（以下简称“需求单”），需求单应明确列明所需食材的品名、规格、预估数量、质量要求（如新鲜度、等级等）及送达时间。</p> <p>2. 采购人应在收到需求单后1个工作日内完成审核。审核内容包括需求品种与菜谱的匹配性、数量的合理性等。</p> <p>3. 需求单经采购人审核确认后，由采购人或其授权的供应商，将确认后的需求单发送至采购人确定的食材配送供应商，作为其备货和配送的依据。</p> <p>4. 因采购人工作安排等特殊情况需要临时调整菜谱或食材需求的，采购人应及时通知供应商，供应商应配合调整需求单并提交采购人重新审核。</p> <p>（二）食材验收</p> <p>1. 食材配送服务商将食材送达采购人指定地点后，由采购人、成交供应商与食堂配送供应商共同进行验收。核对食材的品种、数量是否与经审核确认的需求单一致，并对食材的重量进行过磅确认。对食材的质量进行把关验收（具</p>	<p>报时间），向采购人提交下一周的《食材采购需求明细单》（以下简称“需求单”），需求单明确列明所需食材的品名、规格、预估数量、质量要求（如新鲜度、等级等）及送达时间。</p> <p>2. 采购人在收到需求单后1个工作日内完成审核。审核内容包括需求品种与菜谱的匹配性、数量的合理性等。</p> <p>3. 需求单经采购人审核确认后，由采购人或其授权的供应商，将确认后的需求单发送至采购人确定的食材配送供应商，作为其备货和配送的依据。</p> <p>4. 因采购人工作安排等特殊情况需要临时调整菜谱或食材需求的，采购人应及时通知本公司，本公司配合调整需求单并提交采购人重新审核。</p> <p>（二）食材验收</p> <p>1. 食材配送服务商将食材送达采购人指定地点后，由采购人、本公司与食堂配送供应商共同进行验收。核对食材的品种、数量是否与经审核确认的需求单一致，并对食材的重量进行过磅确认。</p>
---	--

<p>体质量标准详见本章“（七）原料及出品标准”）。</p> <p>2. 验收合格的，三方应在《食材验收单》上共同签字确认。《食材验收单》应至少一式三份，由采购人、成交供应商、食材配送供应商各执一份，作为结算和对账的依据。</p> <p>3. 验收不合格的，采购人和成交供应商应在《食材验收单》上详细注明不合格原因、数量等信息，由食材配送服务商进行补货或采取其他应急措施。</p> <p>4. 验收合格后的保管责任：食材经采购人和成交供应商共同验收合格并签字确认后，其后续的储存、加工过程中的保管责任由供应商承担。因供应商储存不当导致食材变质的，由供应商自行承担 responsibility。</p> <p>六、责任范围及边界</p> <p>（一）采购人责任</p> <p>1. 为供应商提供工作场所，提供餐厅必需的水、电、网络、电视等服务设施及加热设备、厨房餐具、用具。</p>	<p>对食材的质量进行把关验收（具体质量标准详见本章“（七）原料及出品标准”）。</p> <p>2. 验收合格的，三方在《食材验收单》上共同签字确认。《食材验收单》至少一式三份，由采购人、本公司、食材配送供应商各执一份，作为结算和对账的依据。</p> <p>3. 验收不合格的，采购人和本公司在《食材验收单》上详细注明不合格原因、数量等信息，由食材配送服务商进行补货或采取其他应急措施。</p> <p>4. 验收合格后的保管责任：食材经采购人和本公司共同验收合格并签字确认后，其后续的储存、加工过程中的保管责任由本公司承担。因本公司储存不当导致食材变质的，由本公司自行承担 responsibility。</p> <p>六、责任范围及边界</p> <p>（一）采购人责任</p> <p>1. 为本公司提供工作场所，提供餐厅必需的水、电、网络、电视等服务设施及加热设备、厨房餐具、用具。</p>
--	--

	<p>2. 对供应商人员资质、加工流程、菜品质量进行监督。</p> <p>3. 对供应商提供的下周菜单，以及需采购的食材（含调味品等）明细进行审核确认。</p> <p>4. 对供应商每月提供的用餐情况进行审核确认。</p> <p>5. 按考核表要求对供应商安全、服务质量进行考核评定，对服务不符合项有权要求供应商及时整改。</p> <p>6. 负责餐厅设施设备维修(单次 500 元以上)。</p> <p>7. 负责支付餐厅运营所需的燃气费。</p> <p>(二) 供应商责任</p> <p>1. 对采购人职工餐厅日常供餐服务项目进行运营管理。</p> <p>2. 负责统计用餐人数及餐费收取情况，统计接待用餐、检查组、实习生等人员用餐情况。</p> <p>3. 餐厅服务人工装、劳保用品由供应商自行负责配备。</p>	<p>2. 对本公司人员资质、加工流程、菜品质量进行监督。</p> <p>3. 对本公司提供的下周菜单，以及需采购的食材（含调味品等）明细进行审核确认。</p> <p>4. 对本公司每月提供的用餐情况进行审核确认。</p> <p>5. 按考核表要求对本公司安全、服务质量进行考核评定，对服务不符合项有权要求本公司及时整改。</p> <p>6. 负责餐厅设施设备维修(单次 500 元以上)。</p> <p>7. 负责支付餐厅运营所需的燃气费。</p> <p>(二) 本公司责任</p> <p>1. 对采购人职工餐厅日常供餐服务项目进行运营管理。</p> <p>2. 负责统计用餐人数及餐费收取情况，统计接待用餐、检查组、实习生等人员用餐情况。</p> <p>3. 餐厅服务人工装、劳保用品由本公司自行负责配备。</p>	
--	---	--	--

	<p>4. 负责提供餐厅日常运营所需的易耗品及清洁、劳保所需的各类用品，例如：洗洁精、洗碗粉、漂白水、洁厕剂、消毒液、清洗剂、钢丝球、百洁布、洗手液、垃圾袋、刷具、拖把、扫把、垃圾铲、抹布、水桶、橡胶手套、一次性手套、口罩、厨师帽、围裙、炉灶剂、磨刀石、竹锅刷、保鲜膜、保鲜袋、锡纸、糕点纸托、裱花袋、烘焙纸、食品袋、一次性筷子、一次性餐盒、餐桌纸、牙签、调味瓶、料缸、料盆、菜筐、各类刀具、切菜板、各类锅具、温度计、湿度计、排插、水管、防滑地垫、桌布等。</p> <p>上述易耗品及清洁、劳保所需的各类用品的费用已包含在供应商的竞标报价中，均由供应商自行负责，采购人不再另行支付。对于未明确列出的同类易耗品或清洁工具，如属于食堂服务通常所需的合理消耗品或工具，供应商也应负责提供，供应商的报价文件中应包含此项费用，采购单位不再另行支付。</p>	<p>4. 负责提供餐厅日常运营所需的易耗品及清洁、劳保所需的各类用品，例如：洗洁精、洗碗粉、漂白水、洁厕剂、消毒液、清洗剂、钢丝球、百洁布、洗手液、垃圾袋、刷具、拖把、扫把、垃圾铲、抹布、水桶、橡胶手套、一次性手套、口罩、厨师帽、围裙、炉灶剂、磨刀石、竹锅刷、保鲜膜、保鲜袋、锡纸、糕点纸托、裱花袋、烘焙纸、食品袋、一次性筷子、一次性餐盒、餐桌纸、牙签、调味瓶、料缸、料盆、菜筐、各类刀具、切菜板、各类锅具、温度计、湿度计、排插、水管、防滑地垫、桌布等。</p> <p>上述易耗品及清洁、劳保所需的各类用品的费用已包含在本公司的竞标报价中，均由本公司自行负责，采购人不再另行支付。对于未明确列出的同类易耗品或清洁工具，如属于食堂服务通常所需的合理消耗品或工具，本公司也负责提供，本公司的报价文件中包含此项费用，采购单位不再另行支付。</p>
--	--	---

	<p>供应商需保持纸巾、洗手液、垃圾袋等消耗品供应。</p> <p>5. 负责餐厅日杂费，包括但不限于日常维修小配件、零星杂品等，费用已包含在竞标报价中。</p> <p>6. 负责抽油烟机清洗（含耗材）费用，每季度至少1次，费用已包含在竞标报价中。</p> <p>7. 供应商拟投入服务团队人员可在餐厅免费就餐，服务期内，服务团队人员的人身安全、用工管理及相关法律责任均由供应商承担。</p> <p>8. 服务过程中发生的就餐人员投诉问题，经采购人和成交供应商检查核实确定为有效投诉的，供应商须按时整改。</p> <p>9. 供应商应接受采购人对餐厅管理、卫生、服务等方面的检查与监督。</p> <p>10. 供应商协助负责提供用餐预订系统。</p> <p>11. 供应商拟派驻的服务人员须提供无犯罪记录证明，并报采购人备案。服务期间人员发生变动的，应提前告知</p>	<p>本公司保持纸巾、洗手液、垃圾袋等消耗品供应。</p> <p>5. 负责餐厅日杂费，包括但不限于日常维修小配件、零星杂品等，费用已包含在竞标报价中。</p> <p>6. 负责抽油烟机清洗（含耗材）费用，每季度至少1次，费用已包含在竞标报价中。</p> <p>7. 本公司拟投入服务团队人员可在餐厅免费就餐，服务期内，服务团队人员的人身安全、用工管理及相关法律责任均由本公司承担。</p> <p>8. 服务过程中发生的就餐人员投诉问题，经采购人和本公司检查核实确定为有效投诉的，本公司按时整改。</p> <p>9. 本公司接受采购人对餐厅管理、卫生、服务等方面的检查与监督。</p> <p>10. 本公司协助负责提供用餐预订系统。</p> <p>11. 本公司拟派驻的服务人员提供无犯罪记录证明，并报采购人备案。服务期间人员发生变动的，提前告知采购</p>
--	--	---

<p>采购人并提供新进人员的无犯罪记录证明及相关职业资格证书和健康证明。</p> <p>12. 设备设施日常维修责任划分：</p> <p>(1) 单次维修费用在 500 元（含）以下的，由供应商负责承担维修费用，包括配件更换、人工费等，相关费用已包含在竞标报价中，采购人不再另行支付。</p> <p>(2) 单次维修费用超过 500 元的，由采购人负责承担维修费用。供应商应及时向采购人报告设备故障情况，配合采购人完成维修工作，不得擅自进行超过 500 元的维修。</p> <p>(3) 因供应商工作人员操作不当导致设备损坏的，无论维修费用金额大小，均由供应商承担维修责任。</p> <p>(4) 维修费用的认定：单次维修费用以供应商报价或第三方维修机构报价为准，需经采购人共同确认。</p> <p>(5) 达到报废条件的设备，由采购人按固定资产管理规定办理处置手续，供应商不得擅自处置。</p>	<p>人并提供新进人员的无犯罪记录证明及相关职业资格证书和健康证明。</p> <p>12. 设备设施日常维修责任划分：</p> <p>(1) 单次维修费用在 500 元（含）以下的，由本公司负责承担维修费用，包括配件更换、人工费等，相关费用已包含在竞标报价中，采购人不再另行支付。</p> <p>(2) 单次维修费用超过 500 元的，由采购人负责承担维修费用。本公司及时向采购人报告设备故障情况，配合采购人完成维修工作，不得擅自进行超过 500 元的维修。</p> <p>(3) 因本公司工作人员操作不当导致设备损坏的，无论维修费用金额大小，均由本公司承担维修责任。</p> <p>(4) 维修费用的认定：单次维修费用以本公司报价或第三方维修机构报价为准，需经采购人共同确认。</p> <p>(5) 达到报废条件的设备，由采购人按固定资产管理规定办理处置手续，本公司不得擅自处置。</p>
--	---

<p>七、原料及出品标准</p> <p>(一) 原料质量验收标准 (说明: 本条为(六)中“安全、质量与环境管理”的具体执行标准)</p> <p>供应商在食材到场验收时,应按以下标准对原料质量进行查验(包括但不限于):</p> <p>1. 感官标准</p> <p>食材应无腐烂、变质、霉变、酸败、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常情况。</p> <p>2. 包装食品标准</p> <p>包装食品的生产日期、保质期、包装完整性及标签标识应符合相关规定,不得接收无生产厂家、无生产日期、无商标的“三无”产品。</p> <p>3. 生鲜食品标准</p> <p>肉类、禽类、水产等生鲜食品提供必要的检验检疫证明。</p> <p>4. 有毒有害物质管控</p> <p>不得接收有毒、有害或国家明令禁止使用的食品及原料。</p>	<p>七、原料及出品标准</p> <p>(一) 原料质量验收标准 (说明: 本条为(六)中“安全、质量与环境管理”的具体执行标准)</p> <p>本公司在食材到场验收时,按以下标准对原料质量进行查验(包括但不限于):</p> <p>1. 感官标准</p> <p>食材无腐烂、变质、霉变、酸败、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常情况。</p> <p>2. 包装食品标准</p> <p>包装食品的生产日期、保质期、包装完整性及标签标识符合相关规定,不得接收无生产厂家、无生产日期、无商标的“三无”产品。</p> <p>3. 生鲜食品标准</p> <p>肉类、禽类、水产等生鲜食品提供必要的检验检疫证明。</p> <p>4. 有毒有害物质管控</p> <p>不接收有毒、有害或国家明令禁止使用的食品及原料。</p>
---	--

	<p>5. 其他</p> <p>其他根据食品安全法规及本合同约定需要进行的质量检验。</p> <p>(二) 后厨管理标准</p> <p>实行后厨 6S 规范化管理(整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全), 实现区域划分合理、标识清晰可见、物品摆放有序、操作流程规范、人员责任明确、环境卫生达标。</p> <p>(三) 出品标准</p> <p>1. 早餐: 不少于 12 款品种(主食 4 款、汤粥饮品 3 款、炒时蔬 1 款、小菜 1 款、蛋类 1 款、点心 1 款, 咸菜 1 款)</p> <p>2. 中餐: 不少于 12 款品种(荤菜 3 款、半荤 2 款、素菜 3 款、汤 1 款、主食 2 款、水果 1 款)</p> <p>3. 晚餐: 不少于 10 款品种(荤菜 2 款、半荤 2 款、素菜 2 款、汤 1 款、主食 2 款、水果 1 款)</p> <p>供应商在菜品加工过程中, 应使用非转基因植物油。供应商须确保所有餐品均为当日现场手工制作, 不得使用预</p>	<p>5. 其他</p> <p>其他根据食品安全法规及本合同约定需要进行的质量检验。</p> <p>(二) 后厨管理标准</p> <p>实行后厨 6S 规范化管理(整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全), 实现区域划分合理、标识清晰可见、物品摆放有序、操作流程规范、人员责任明确、环境卫生达标。</p> <p>(三) 出品标准</p> <p>1. 早餐: 不少于 12 款品种(主食 4 款、汤粥饮品 3 款、炒时蔬 1 款、小菜 1 款、蛋类 1 款、点心 1 款, 咸菜 1 款)</p> <p>2. 中餐: 不少于 12 款品种(荤菜 3 款、半荤 2 款、素菜 3 款、汤 1 款、主食 2 款、水果 1 款)</p> <p>3. 晚餐: 不少于 10 款品种(荤菜 2 款、半荤 2 款、素菜 2 款、汤 1 款、主食 2 款、水果 1 款)</p> <p>本公司在菜品加工过程中, 使用非转基因植物油。本公司确保所有餐品均为当日现场手工制作, 不使用预包装冷</p>	
--	--	--	--

<p>包装冷冻成品或半成品复热后供应。允许部分食材提前 24 小时内进行预处理（清洗、切配、腌制、焯水等），预处理后的食材须在 0-4℃ 冷藏条件下保存，并标注预处理时间。</p> <p>所有菜品及水果所选用的食材，均须为当季时令品种。供应商应根据季节变化调整菜单，避免使用反季节食材。</p> <p>（四）菜品确定</p> <p>供应商每周制定下周早、中、晚餐食谱，于每周四下班前报采购人审核，经采购人同意后，方可实施。</p> <p>（五）菜品份量及温度</p> <p>保证供餐时间菜池内热菜中心温度不低于 40 度。每餐菜品留样单品不少于 125g，在冷藏条件下存放 48 小时以上。</p> <p>（六）安全、质量与环境管理</p> <p>1. 供应商应遵守采购人安全与环境管理各项规定。</p> <p>2. 服务期内，服务团队人员的人身安全、用工管理及相关法律责任均由供</p>	<p>冻成品或半成品复热后供应。允许部分食材提前 24 小时内进行预处理（清洗、切配、腌制、焯水等），预处理后的食材须在 0-4℃ 冷藏条件下保存，并标注预处理时间。</p> <p>所有菜品及水果所选用的食材，均为当季时令品种。本公司根据季节变化调整菜单，避免使用反季节食材。</p> <p>（四）菜品确定</p> <p>本公司每周制定下周早、中、晚餐食谱，于每周四下班前报采购人审核，经采购人同意后，方可实施。</p> <p>（五）菜品份量及温度</p> <p>保证供餐时间菜池内热菜中心温度不低于 40 度。每餐菜品留样单品不少于 125g，在冷藏条件下存放 48 小时以上。</p> <p>（六）安全、质量与环境管理</p> <p>本公司遵守采购人安全与环境管理各项规定。</p> <p>2. 服务期内，服务团队人员的人身安全、用工管理及相关法律责任均由本</p>
--	---

<p>应商承担。</p> <p>3. 供应商应按采购人要求编制自身制度及安全知识，做好员工岗前安全知识培训工作。</p> <p>4. 供应商须承担供应商员工工装、工鞋、工帽等所需劳保用品。</p> <p>5. 供应商应根据采购人作业指导书要求结合自身实际情况建立完善的培训体系。</p> <p>6. 供应商应实施节水节电措施，杜绝长明灯、长流水现象。</p> <p>7. 供应商负责餐厅垃圾点、垃圾房地面卫生清洁，不得有散落的垃圾，每周消毒一次确保无明显异味。</p> <p>8. 供应商应在每次配餐工作开始、结束前，对炉具、气阀、油烟净化装置等设施进行重点检查，保存检查记录至少2年。</p> <p>9. 供应商应制定停水、停电应急预案、集体食物中毒应急预案、防台风及超强台风应急预案，开展应急演练。</p> <p>10. 供应商应按照国家及地方有关</p>	<p>公司承担。</p> <p>3. 本公司按采购人要求编制自身制度及安全知识，做好员工岗前安全知识培训工作。</p> <p>4. 本公司承担本公司员工工装、工鞋、工帽等所需劳保用品。</p> <p>5. 本公司根据采购人作业指导书要求结合自身实际情况建立完善的培训体系。</p> <p>6. 本公司实施节水节电措施，杜绝长明灯、长流水现象。</p> <p>7. 本公司负责餐厅垃圾点、垃圾房地面卫生清洁，无散落的垃圾，每周消毒一次确保无明显异味。</p> <p>8. 本公司在每次配餐工作开始、结束前，对炉具、气阀、油烟净化装置等设施进行重点检查，保存检查记录至少</p> <p>9. 本公司制定停水、停电应急预案、集体食物中毒应急预案、防台风及超强台风应急预案，开展应急演练。</p> <p>10. 本公司按照国家及地方有关规</p>
--	--

<p>规定对餐厨垃圾进行分类收集、存放，交由具有资质的单位回收处理，不得随意倾倒或混入其他垃圾，并做好相关记录。</p> <p>(七) 安全管理规定</p> <p>依据《中华人民共和国安全生产法》，采购人对供应商的安全生产工作实行统一的协调、管理。</p> <p>1. 杜绝以下事故</p> <p>人身重伤、死亡事故、火灾事故、负有同等及以上责任的人身重伤交通事故人员违章或管理不善造成的重大设备损坏事故（5万元及以上）、重大治安事件（盗窃价值1万元人民币以上的事件）。</p> <p>2. 控制以下事故</p> <p>轻伤事故、负有同等及以上事故责任的人身轻伤交通事故、其他未遂事故和异常。</p> <p>3. 其他要求</p> <p>1) 供应商须对餐厅相关环境因素逐一进行识别，制定环境因素评价准则，</p>	<p>定对餐厨垃圾进行分类收集、存放，交由具有资质的单位回收处理，不得随意倾倒或混入其他垃圾，并做好相关记录。</p> <p>(七) 安全管理规定</p> <p>依据《中华人民共和国安全生产法》，采购人对本公司的安全生产工作实行统一的协调、管理。</p> <p>1. 杜绝以下事故</p> <p>人身重伤、死亡事故、火灾事故、负有同等及以上责任的人身重伤交通事故人员违章或管理不善造成的重大设备损坏事故（5万元及以上）、重大治安事件（盗窃价值1万元人民币以上的事件）。</p> <p>2. 控制以下事故</p> <p>轻伤事故、负有同等及以上事故责任的人身轻伤交通事故、其他未遂事故和异常。</p> <p>其他要求</p> <p>1) 本公司对餐厅相关环境因素逐一进行识别，制定环境因素评价准则，</p>
---	--

	<p>评价、确定重要环境因素，编制环境因素和重要环境因素清单及控制措施。</p> <p>2) 供应商员工在作业前应识别作业的危险，确定安全防护措施，落实安全措施。</p> <p>3) 发生食品安全事件时，供应商应立即启动应急预案，配合采购人及相关部门</p>	<p>和重要环境因素清单及控制措施。</p> <p>2) 本公司员工在作业前应识别作业的危险，确定安全防护措施，落实安全措施。</p> <p>3) 发生食品安全事件时，本公司立即启动应急预案，配合采购人及相关部门。</p>	
--	---	---	--

注：

1. 说明：应对照磋商文件“第二章 采购需求”中的技术要求逐条作明确的竞标响应，并作出偏离说明。
2. 供应商应根据自身的承诺，对照竞争性磋商文件要求，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”。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）



供应商（电子签章）：广西五乡河餐饮集团有限公司

日期：2026年6月10日

附件 1：防城港市财政局食堂餐饮服务质量考核办法

1. 考核原则：

采购人根据本技术规范规定的考核表，每个月内不定期对供应商的服务质量进行一次考核。采购人合同执行代表根据日常抽查的结果、整改情况、员工投诉情况、临时交办工作等进行综合考评（详见餐饮服务标准及考核评分细则）。

2. 扣分原则

月度检查考核原始分为 100 分，采取按考核内容累计扣分的方法。

3. 加分原则

加分项采取当月申报当月奖励的办法，按照事件类别增加相应分数，具体如下：

事件级别	加分标准	加分依据
拾获的财物交公	每次加 2 分	实物、证件或公示通知
提供优质服务受到员工表扬的	每次加 3 分	感谢信等文字性材料
提供优质服务受到部门表扬或感谢	每次加 5 分	感谢信或邮件等文字性材

4. 考核结果

采购人根据每月考核结果按如下方式支付：

月度考核得分=检查考评分数+加分项；

(1) 考核得分 \geq 90 分的，应付金额=当期合同价款 \times 100%；

(2) 80 分 \leq 考核得分 $<$ 90 分的，应付金额=当期合同价款 \times [100%-(90-实际得分) \times 1%]；

(3) 60 分 \leq 考核得分 $<$ 80 分的，应付金额=当期合同价款 \times 70%；

(4) 考核得分 $<$ 60 分的，当期不予支付。



附件 2：防城港市财政局食堂餐饮服务考核内容及评分标准

项目区分		考核内容及得分标准	扣分	说明
分项	单项			
需求管理 (3分)	需求管理 (3分)	加强食品采购需求管理,开展餐前用餐人数统计,得1分。根据用餐统计人数、食品储存条件和储存场所环境,合理安排采购周期和采购食品数量,得2分。		
人员管理 (3分)	人员管理 (3分)	凡餐厅工作人员须持有健康证上岗,每年一次健康检查,必要时接受临时检查,(0.5分)档案资料完整,排班表、考勤表记录完整,工作记录规范;(0.5分)		
		对新到岗员工进行卫生知识及专业知识培训,合格后方能上岗,培训记录完整;提交体检报告或健康证(1分)		
		凡非餐厅工作人员进入餐厅作业区,需严格做好出入登记并依据工作人员要求统一着装,方可进入。(1分)		
卫生管理 (31分)	个人卫生 (7分)	食品从业人员持健康证上岗,不得带病上岗(2分)		
		男士头发剪短、干净、短须(0.5分)、女士头发高盘、固定、收进帽子(0.5分)		
		工作人员工作服干净、整齐、不留长指甲、染甲油、戴戒指、手表等首饰,满分2分,每发现1人不符合要求扣1分。		
		工作人员在食品处理区内没有抽烟、饮食及其他可能污染食品的行为(0.5分),个人衣物及私人物品未带入食品处理区(0.5分)		
		工作人员上岗穿清洁的工作服、帽,加工间操作人员应正确佩戴口罩;(1分)		
	环境及餐具卫生 (10分)	地面、墙面无大量残渣、飞溅物或大面积霉斑、厨房内壁2米以下墙壁无污垢(2分)		
		加工或销售结束1.5小时后,餐厅、厨房台面清洁、无积水,下水道无杂物堆积(1分)		
		每周对餐厅进行蚊虫消杀处理,有文字记录及责任人签名,有常设防蚊蝇、捕鼠设施,发现蚊虫苍蝇蟑螂、老鼠或老鼠排泄物每次扣1分,满分2分,扣完为止。		
		没有在食品加工操作时进行消杀(1分)		
		餐厅垃圾房整洁卫生,垃圾桶加盖遮掩、及时清理,没有不良气味或有害液体溢出(1分)		
		垃圾清理后及时清洗,必要时进行消毒(1分)		
		严格按照一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁的程序保洁餐具(1分)		
	有残留污垢的餐具必须重新清洗,不在消毒柜及售饭线上出现。(1分)			
	卫生安全 (14分)	杀虫剂、杀鼠剂、清洁剂、消毒剂及有毒害物按固定场所(或橱柜)放置并上锁,使用有详细记录(1分)		

项目区分		考核内容及得分标准	扣分	说明	
分项	单项				
		各种安全指示标志明显、危险场所及危险机器具操作现场及设备上对应有对应明确的中文警告与通用警示符号图案（1分）			
		按要求每餐留样并保存48小时，每个品种留样不少于125g（1分）			
		菜品内无异物，如苍蝇、蟑螂、虫子、草根、头发等，发现一次扣1分，满分3分。			
		食品鲜活、无过期、变质、变味物质（1分）			
		蔬菜浸泡足够时间（一般为0.5小时），洗净后的蔬菜不得有泥沙、杂物及腐烂菜叶（2分）			
		生熟食品分别摆放、生熟用具区分使用（1分）			
		材料摆放在符合卫生条件的容器内并加盖，防尘防蚊虫（1分）			
		熟食品放在冰箱内，应用保鲜膜覆盖，并有存入日期记录（1分）			
		动、植物食品应分池清洗；禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理；（1分）			
		对国家或地方卫生行政部门发布可能存在安全性隐患的食品、食品原料、食品添加剂、食品相关产品坚决不予提出采购需求，并通报采购人停用原因。（1分）			
食品储存（13分）	仓库管理（9分）	整齐、清洁、通风，有防潮措施。（1分）			
		未发现变质、腐败、过期食品，无鼠虫害，有灭鼠防鼠设施，现场没有鼠迹（2分）			
		未发现变质、腐败、过期食品（3分）			
		◆注：有腐烂、变质、过期食品发现3次及以上为否决项			
		有进出存仓库管理记录台账，遵循先进先出原则（1分）			
		有验收记录，标识清楚（1分）			
	生熟食品存放（4分）		原料、半成品、成品严格分隔，食品分类、分架、隔墙、离地存放，没有与杂物、药物和化学品混放（1分）		
			生熟食、半成品应分类存放于冰箱内，不得混放，并加装护罩或保鲜膜完全覆盖，标识其存放日期（1分）		
			原材料的储藏适宜温度范围内，干货温度18~25度，冷藏温度2~10度，冷冻温度1~-20度，需冷藏的熟制品，应冷却后再冷藏（1分）		
			食品冷藏室原料、半成品、成品严格分开，新鲜蔬菜、瓜果采用日进制（1分）		

项目区分		考核内容及得分标准	扣分	说明
分项	单项			
		冻品自生产日期起至入库时不得超过 10 天，按包装上要求或相关规定进行保存，超过保质期若有剩余不得再取用（1 分）		
供餐服务(4分)	服务态度(2分)	着装整齐、干净、统一，主动、热情，规范服务行为及文明用语（1 分）		
		开餐前 5 分钟窗口定位，服务员做好所有供餐前准备，做到菜式、人员、价格三齐全（1 分）		
	工作程序(2分)	打餐动作熟练，无撒漏或手抓食品等现象（1 分）		
		生熟食品打餐工具不得混合使用（1 分）		
设备安全管理(7分)	设备检查及保养(7分)	定期专人检查消毒设备、设施，保障所有设备处于良好状态（1 分）		
		定期对贮藏食物的冷藏、冷冻柜（库）除霜、清洁和保养，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生（1 分）		
		有加工经营场所及设施保养制度，使其保持良好的运行状况。（1 分）		
		工具及加工设备：每次使用后，及时清洗并保持干燥，搅拌、碾压等设备机械，每次使用后必须对刀片、丝杆等器具清洗干净，较长时间（一天以上）不用设备应覆膜防尘。（1 分）		
		已清洗和消毒过的设备和工具，应在保洁设施内定位存放，避免再次受到污染。（1 分）		
		各项设备设施日常检验记录表完整准确（1 分）		
		无燃气系统泄漏事故，影响大范围供餐（1 分）		
餐后管理(12分)	成厨备餐浪费管控(12分)	每日专人现场巡查登记，对已烹饪成品未食用直接废弃菜品进行称重，单款成品废弃量超过该菜品总出品量的 10%，每次扣 4 分，扣完为止。		
合同履约执行(21分)	计划执行情况(5分)	每周餐饮菜谱于周四报至采购人处审核（1 分），计划有效执行率 70%以上（1 分）		
		临时交办的工作任务在约定时间内保质完成（1 分）		
		建立厨余垃圾数量登记台账，记录标注重量、处理方式等，得 1 分。		

项目区分		考核内容及得分标准	扣分	说明
分项	单项			
		每月部署任务及整改措施在约定时间内完成，得1分。		
	品种管理 (7分)	在规定时间内，提供主副食及菜式品种符合合同规定数量供用餐者选用（5分），晚到就餐员工可选品种数量不得少于合同规定数量的70%（2分）		
		早餐：不少于12款品种（主食4款、汤粥饮品3款、炒时蔬1款、小菜1款、蛋类1款、点心1款，咸菜1款）		
		中餐：不少于12款品种（荤菜3款、半荤2款、素菜3款、汤1款、主食2款、水果1款）		
		晚餐：不少于10款品种（荤菜2款、半荤2款、素菜2款、汤1款、主食2款、水果1款）		
	服务效率 (3分)	对接待、会议工作用餐提供高效优质服务。（1分）		
		售卖线日常排队用餐时间不超过10分钟。（1分）		
		建立质量、安全保证制度体系，各种管理活动、操作的质量及安全检查记录完整（1分）		
	安质环管理 (6分)	原料收发记录、用料计划及品种计划等台账完整（1分）		
		节约用水、用电、用燃气，不用时及时关闭水龙头，杜绝长流水，空调空转、电灯常亮等现象，发现浪费水、电一次扣2分，满分4分，扣完为止。		
		日常节水、节电检查登记完整（1分）		
投诉及其他 (6分)	投诉(6)	投诉处理效果良好、员工对回复满意（2分）		
		经检查核实为真实有效投诉，每项扣2分，满分4分，扣完为止。		
	加分项	加分标准	加分	说明
	每项加2分	如遇重大供餐问题，餐厅能及时有效处理，成功解决员工就餐，获得员工及监管方一致认可，当月每次加2分		

项目区分		考核内容及得分标准	扣分	说明
分项	单项			
每项加 2 分		服务员好人好事得到员工署名表扬的，当月每次加 2 分		
总分				
备注		考核标准及评分要求：巡检人员按本表格考核计分，每月检查不少于 2 次，将检查发现汇总计算得分，每发现一细项目问题，扣除相应分数。如出现否决项的情况，该项巡检内容全部单项均不得分。		
检查意见		意见汇总		
		考核人员（签字）： 日期：	餐厅负责人（签字）： 日期：	



附件 3. 职工食堂满意度调查表

为了促进食堂进一步提高菜品质量，便于更好地服务大家，每月将组织问卷调查。请您如实反映情况，并用“√”的方式在调查表中作出回答。同时如你有良好管理意见或建言，也烦请你写在调查问卷上。感谢您的支持与配合！

序号	对下述问题，在框内打“√”	很满意	满意	一般	不好	很差	建议
一	对应每一项的分数：	5分	4分	3分	2分	1分	
1	米饭的生熟度是否适当？是否有锅巴的现象？						
2	米饭的口感是否柔软适当？色泽如何？						
3	米饭是否够吃？米饭是否经常有杂质？						
4	菜的味道如何？是否太咸？是否太辣？						
5	菜的新鲜度，色泽如何？						
6	菜的份量如何？是否够吃？						
7	菜的种类是否经常变换，是否经常重菜？						
8	汤的味道如何？是否太咸？是否太辣？						
9	汤的种类是否经常变换？						
10	早餐的搭配如何？味道如何？						
二	对下述问题，在框内打“√”	很满意	满意	一般	不好	很差	建议
	对应每一项的分数：	10分	8分	6分	4分	2分	
11	餐具是否卫生？工作人员是否卫生？						
12	餐厅卫生是否满意？厨房秩序如何？						
13	开餐是否准时？						
14	打菜速度是否满意？是否公平？						
15	工作人员服务是否热情？						
	总得分						
除此之外，您还有什么意见和建议							

备注：调查表总分 ≥ 75 分为很满意； ≥ 60 分为满意（合格）， ≤ 60 分为不及格。

采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

(1) 本竞争性磋商采购文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定。

(2) 根据《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）的规定，如供应商为监狱企业，视同小型、微型企业。

(3) 根据《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，如供应商为残疾人福利性单位，视同小型、微型企业。

(4) 本国产品标准的货物具体是指《政府采购品目分类目录》中的货物类产品，但不包括其中的房屋和构筑物，文物和陈列品，图书和档案，特种动植物，农林牧渔业产品，矿与矿物，电力、城市燃气、蒸汽和热水、水，食品、饮料和烟草原料，无形资产。

2. “实质性要求”是指采购需求中带“▲”的条款或者不能负偏离的条款或者已经指明不满足按响应文件无效处理的条款。

3. 供应商应根据自身实际情况如实响应磋商文件。

4. 供应商必须自行为其竞标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

5. 采购预算：150万元。

6. 本项目为服务项目，不设核心产品。

7. 中小企业划分所属行业：餐饮业。

▲第一部分：技术要求									
序号	标的名称	数量	技术服务要求						
1	防城港市财政局食堂外包服务	1项	<p>一、项目概况</p> <p>供应商应以向采购人干部职工提供优质的餐饮服务为宗旨，承担职工餐厅的餐饮服务。采购人职工餐厅位于二楼，餐厅总面积为300 m²，后厨面积为120 m²，就餐区就餐位为120个。餐厅设有1条售饭线，日常职工就餐规模约为150人。</p> <p>二、服务内容</p> <p>(一) 常规供餐</p> <p>1. 早餐、中餐、晚餐，供餐服务对象为采购人允许在餐厅就餐的干部职工。</p> <p>2. 供餐时间：</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>早餐（周一至周五）</th> <th>午餐（周一至周五）</th> <th>晚餐（周一至周五）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>07:30-08:00</td> <td>12:00-13:00</td> <td>18:00-19:00</td> </tr> </tbody> </table> <p>注：实际供餐时间根据采购人需要作相应调整。</p> <p>3. 就餐模式：采取预约模式就餐。</p>	早餐（周一至周五）	午餐（周一至周五）	晚餐（周一至周五）	07:30-08:00	12:00-13:00	18:00-19:00
早餐（周一至周五）	午餐（周一至周五）	晚餐（周一至周五）							
07:30-08:00	12:00-13:00	18:00-19:00							

		<p>4. 干部职工就餐收费标准：由采购人确定，并告知供应商。供应商不得随意调整售价。</p> <p>（二）会议工作用餐服务 根据用餐单位的标准要求提供相应的围桌服务和快餐服务。</p> <p>（三）公务接待用餐服务 由采购人提前一天通过电话或微信等方式将接待内容（包括用餐形式、就餐标准和人数）告知供应商，供应商收到通知后拟出菜单告知采购人并获同意，供应商不得额外收取服务费用。如有临时公务接待用餐需求的，将提前半个小时通知供应商，供应商同样不能额外收取费用，保质保量完成用餐提供。如未能按照采购人要求完成接待任务的，将追究供应商违约责任。</p> <p>（四）送餐服务 根据采购人的需求提供相应的送餐服务。</p> <p>（五）订制服务 根据采购人的需求每周五（遇国家法定节假日的，双方另行协商确定时间）提供简易面点和熟食订制服务。</p> <p>（六）四害消杀服务</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 餐厅每个星期全面消杀至少一次，并做好记录。 2. 严禁使用国家禁止使用和未获登记的药物，保证用药种类、剂量、操作方法合法合规。 3. 施药时注意投放药品的隐蔽性，避免污染餐厅内外环境。 4. 在实施鼠药投放的第二天必须到现场清理残留的药物及死鼠。 5. 在餐厅下班时进行消杀后，要注意关闭门窗，将药液喷在墙角、桌下或壁面上，禁止喷在操作台、食品和器具上。 6. 消杀操作员应对每次使用的药品进行留样保存，以备检查，保存时间至少48小时。 7. 餐厅食品加工区域内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。 8. 餐厅外部可使用抗干预型鼠饵粘，鼠饵粘和鼠饵需固定安装。 <p>（七）抽油烟机清洗服务 每季度清洗至少1次。清洗费用由供应商承担。</p> <p>（八）就餐管理服务 供应商应安排专人在就餐区负责监督用餐人员按标准取餐，核对餐费支付情况。采购人使用订餐小程序，供应商需负责对小程序中的菜品信息进行更新维护，并确保就餐人员先付费后取餐，或通过刷卡、扫码等方式完成支付，并做好每日就餐人数及餐费收取的统计记录。</p> <p>（九）服务期限</p>
--	--	--

两年，具体以合同签订时间为准。

三、管理机构及服务团队人员配置

供应商设立专职机构负责餐厅的管理，提供符合技术规范约定的餐厅运营管理服务，服务团队人员配置如下：

序号	岗位名称	最低人数	人员要求
1	项目负责人	1人	须持有食品安全管理员证，具有至少3年以上餐饮管理经验；熟悉餐饮业运营管理、成本核算，具备较强的文字处理能力；具备食品营养学、食品事故预防应急及厨房设备管理知识，持有健康证。
2	中式厨师	2人	其中至少1人持有高级（三级）及以上中式烹调师职业资格证书，其余人员至少持有中级（四级）及以上中式烹调师职业资格证书；均须具有3年及以上烹调经验，持有健康证。
3	点心师	1人	持有中式面点或西式面点师技能等级证书；持有健康证；熟悉餐饮服务业务流程，熟悉成本核算，持有健康证。
4	厨（点）工	1人	持有健康证；具备至少一年厨房工作经验，具备食品安全基本常识。
5	服务员	1人	持有健康证；具备一定的服务礼仪知识，有一年及以上的餐饮服务工作经验
6	勤务员	1人	持有健康证；具备餐用具洗消工作经验，了解餐具洗消基本常识。
合计		7人	

注：供应商在响应文件中提供拟投入本项目服务团队人员名册，并提供相关人员执业（职业）资格证书、健康证复印件或扫描件。供应商可根据实际需要增加人员配置，但不得低于上述最低人数（7人）要求，供应商对提供的材料真实性承担法律责任。

四、岗位职责

序号	岗位名称	岗位职责
1	项目负责人	统筹负责餐饮服务项目的运营管理工作（含各项安全监督、检查工作等）；负责委托服务人员的在岗培训、考核工作安排；负责项目实施人员的安排与调配；针对各类突发事件或客人投诉事件及时反馈并妥善处理；负责与采购单位接口人进行工作协调、沟通、对接；检查加工过程规范性及出品数量；制定每月检查计划，将检查

				出的隐患项及整改情况上报采购人；了解员工思想动态，关注员工人身、消防、上下班等安全。确保一日三餐能够准时开餐，做好备餐工作；负责监督用餐人员取餐及餐费支付核对。
		2	中式厨师	监督出品加工中的各个环节，确保出品卫生、安全、质量符合要求；参照餐厅统一菜谱，确保出品数量、质量、品种等达到要求；掌握餐料的质量、用量，有计划地做好原料的申购、领用工作；负责厨房所有原料使用监督，出品质量检查及记录；下班前必须做好厨房内本班组设备安全、环境卫生检查工作。
		3	点心师	负责按当日的面点制作品种要求保质保量地完成面点制作；出品质量检查及确认；食品添加剂使用记录；负责面点间调料柜内物品、工作台、冰箱半成品等定期清洁和整理工作；负责面档间面类食物售卖服务和售卖前准备工作；工作结束后卫生清洁和收尾等工作。
		4	厨（点）工	负责原料粗加工、切配操作；根据原料和制作工艺的不同要求做好配料、调料准备和腌制、调味、上粉、上浆、拼扣造型；负责厨师和点心师加工过程中的所需用具接应；负责整个后厨的环境卫生清洁和部分厨用具的清洗工作；负责出品的分发和量的搭配；配合厨（点）师做好每餐出品的供应，确保安全卫生、供应充足。
		5	服务员	负责给误餐人员留餐和售饭；确保售饭过程中菜品的温度，保证热菜、热饭；负责每餐食品的留样工作；对就餐职工礼貌热情；负责餐后餐具回收及服务部卫生区域的卫生清洁和桌椅复原；协助完成蔬果类原料的粗加工；如有接待则需完成宴请接待服务工作。
		6	勤务员	负责餐后的餐具回收及厨具的回收清洗工作；负责餐厅餐具的清洗和消毒工作，做到餐具 100%消毒；严格遵守操作规程，每件餐具需做到先清洗后消毒，碗碟筷和托盘的清洗要做到干净、无油渍、无异味、无油斑点；消毒的餐具经官方检测合格率应为 100%；严防餐具损坏；负责洗碗间、餐具库、垃圾房的卫生清洁和垃圾清理工作。

五、食材采购与交接管理

（一） 食材需求计划与下单

1. 供应商应根据采购人核定的周菜谱、就餐人数预估及库存情况，于每周四

		<p>前（遇国家法定节假日或采购人临时调整开餐安排的，双方另行协商确定提报时间），向采购人提交下一周的《食材采购需求明细单》（以下简称“需求单”），需求单应明确列明所需食材的品名、规格、预估数量、质量要求（如新鲜度、等级等）及送达时间。</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. 采购人应在收到需求单后 1 个工作日内完成审核。审核内容包括需求品种与菜谱的匹配性、数量的合理性等。 3. 需求单经采购人审核确认后，由采购人或其授权的供应商，将确认后的需求单发送至采购人确定的食材配送供应商，作为其备货和配送的依据。 4. 因采购人工作安排等特殊情况需要临时调整菜谱或食材需求的，采购人应及时通知供应商，供应商应配合调整需求单并提交采购人重新审核。 <p>（二）食材验收</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食材配送服务商将食材送达采购人指定地点后，由采购人、成交供应商与食堂配送供应商共同进行验收。核对食材的品种、数量是否与经审核确认的需求单一致，并对食材的重量进行过磅确认。对食材的质量进行把关验收（具体质量标准详见本章“（七）原料及出品标准”）。 2. 验收合格的，三方应在《食材验收单》上共同签字确认。《食材验收单》应至少一式三份，由采购人、成交供应商、食材配送供应商各执一份，作为结算和对账的依据。 3. 验收不合格的，采购人和成交供应商应在《食材验收单》上详细注明不合格原因、数量等信息，由食材配送服务商进行补货或采取其他应急措施。 4. 验收合格后的保管责任：食材经采购人和成交供应商共同验收合格并签字确认后，其后续的储存、加工过程中的保管责任由供应商承担。因供应商储存不当导致食材变质的，由供应商自行承担责任。 <p>六、责任范围及边界</p> <p>（一）采购人责任</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 为供应商提供工作场所，提供餐厅必需的水、电、网络、电视等服务设施及加热设备、厨房餐具、用具。 2. 对供应商人员资质、加工流程、菜品质量进行监督。 3. 对供应商提供的下周菜单，以及需采购的食材（含调味品等）明细进行审核确认。 4. 对供应商每月提供的用餐情况进行审核确认。 5. 按考核表要求对供应商安全、服务质量进行考核评定，对服务不符合项有权要求供应商及时整改。 6. 负责餐厅设施设备维修（单次 500 元以上）。 7. 负责支付餐厅运营所需的燃气费。 <p>（二）供应商责任</p>
--	--	---

		<p>1. 对采购人职工餐厅日常供餐服务项目进行运营管理。</p> <p>2. 负责统计用餐人数及餐费收取情况，统计接待用餐、检查组、实习生等人员用餐情况。</p> <p>3. 餐厅服务人员工装、劳保用品由供应商自行负责配备。</p> <p>4. 负责提供餐厅日常运营所需的易耗品及清洁、劳保所需的各类用品，例如：洗洁精、洗碗粉、漂白水、洁厕剂、消毒液、清洗剂、钢丝球、百洁布、洗手液、垃圾袋、刷具、拖把、扫把、垃圾铲、抹布、水桶、橡胶手套、一次性手套、口罩、厨师帽、围裙、炉灶剂、磨刀石、竹锅刷、保鲜膜、保鲜袋、锡纸、糕点纸托、裱花袋、烘焙纸、食品袋、一次性筷子、一次性餐盒、餐桌纸、牙签、调味瓶、料缸、料盆、菜筐、各类刀具、切菜板、各类锅具、温度计、湿度计、排插、水管、防滑地垫、桌布等。</p> <p>上述易耗品及清洁、劳保所需的各类用品的费用已包含在供应商的竞标报价中，均由供应商自行负责，采购人不再另行支付。对于未明确列出的同类易耗品或清洁工具，如属于食堂服务通常所需的合理消耗品或工具，供应商也应负责提供，供应商的报价文件中应包含此项费用，采购单位不再另行支付。</p> <p>供应商需保持纸巾、洗手液、垃圾袋等消耗品供应。</p> <p>5. 负责餐厅日杂费，包括但不限于日常维修小配件、零星杂品等，费用已包含在竞标报价中。</p> <p>6. 负责抽油烟机清洗（含耗材）费用，每季度至少 1 次，费用已包含在竞标报价中。</p> <p>7. 供应商拟投入服务团队人员可在餐厅免费就餐，服务期内，服务团队人员的人身安全、用工管理及相关法律责任均由供应商承担。</p> <p>8. 服务过程中发生的就餐人员投诉问题，经采购人和成交供应商检查核实确定为有效投诉的，供应商须按时整改。</p> <p>9. 供应商应接受采购人对餐厅管理、卫生、服务等方面的检查与监督。</p> <p>10. 供应商协助负责提供用餐预订系统。</p> <p>11. 供应商拟派驻的服务人员须提供无犯罪记录证明，并报采购人备案。服务期间人员发生变动的，应提前告知采购人并提供新进人员的无犯罪记录证明及相关职业资格证书和健康证明。</p> <p>12. 设备设施日常维修责任划分：</p> <p>（1）单次维修费用在 500 元（含）以下的，由供应商负责承担维修费用，包括配件更换、人工费等，相关费用已包含在竞标报价中，采购人不再另行支付。</p> <p>（2）单次维修费用超过 500 元的，由采购人负责承担维修费用。供应商应及时向采购人报告设备故障情况，配合采购人完成维修工作，不得擅自进行超过 500 元的维修。</p> <p>（3）因供应商工作人员操作不当导致设备损坏的，无论维修费用金额大小，</p>
--	--	---

		<p>均由供应商承担维修责任。</p> <p>(4) 维修费用的认定：单次维修费用以供应商报价或第三方维修机构报价为准，需经采购人共同确认。</p> <p>(5) 达到报废条件的设备，由采购人按固定资产管理规定办理处置手续，供应商不得擅自处置。</p> <p>七、原料及出品标准</p> <p>(一) 原料质量验收标准（说明：本条为（六）中“安全、质量与环境管理”的具体执行标准）</p> <p>供应商在食材到场验收时，应按以下标准对原料质量进行查验（包括但不限于）：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 感官标准 食材应无腐烂、变质、霉变、酸败、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常情况。 2. 包装食品标准 包装食品的生产日期、保质期、包装完整性及标签标识应符合相关规定，不得接收无生产厂家、无生产日期、无商标的“三无”产品。 3. 生鲜食品标准 肉类、禽类、水产等生鲜食品提供必要的检验检疫证明。 4. 有毒有害物质管控 不得接收有毒、有害或国家明令禁止使用的食品及原料。 5. 其他 其他根据食品安全法规及本合同约定需要进行的质量检验。 <p>(二) 后厨管理标准</p> <p>实行后厨 6S 规范化管理（整理、整顿、清扫、清洁、素养、安全），实现区域划分合理、标识清晰可见、物品摆放有序、操作流程规范、人员责任明确、环境卫生达标。</p> <p>(三) 出品标准</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 早餐：不少于 12 款品种（主食 4 款、汤粥饮品 3 款、炒时蔬 1 款、小菜 1 款、蛋类 1 款、点心 1 款，咸菜 1 款） 2. 中餐：不少于 12 款品种（荤菜 3 款、半荤 2 款、素菜 3 款、汤 1 款、主食 2 款、水果 1 款） 3. 晚餐：不少于 10 款品种（荤菜 2 款、半荤 2 款、素菜 2 款、汤 1 款、主食 2 款、水果 1 款） <p>供应商在菜品加工过程中，应使用非转基因植物油。供应商须确保所有餐品均为当日现场手工制作，不得使用预包装冷冻成品或半成品复热后供应。允许部分食材提前 24 小时内进行预处理（清洗、切配、腌制、焯水等），预处理后的</p>
--	--	---

		<p>食材须在 0-4℃冷藏条件下保存，并标注预处理时间。</p> <p>所有菜品及水果所选用的食材，均须为当季时令品种。 供应商应根据季节变化调整菜单，避免使用反季节食材。</p> <p>（四）菜品确定</p> <p>供应商每周制定下周早、中、晚餐食谱，于每周四下班前报采购人审核，经采购人同意后，方可实施。</p> <p>（五）菜品份量及温度</p> <p>保证供餐时间菜池内热菜中心温度不低于 40 度。每餐菜品留样单品不少于 125g，在冷藏条件下存放 48 小时以上。</p> <p>（六）安全、质量与环境管理</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 供应商应遵守采购人安全与环境管理各项规定。 2. 服务期内，服务团队人员的人身安全、用工管理及相关法律责任均由供应商承担。 3. 供应商应按采购人要求编制自身制度及安全知识，做好员工岗前安全知识培训工作。 4. 供应商须承担供应商员工工装、工鞋、工帽等所需劳保用品。 5. 供应商应根据采购人作业指导书要求结合自身实际情况建立完善的培训体系。 6. 供应商应实施节水节电措施，杜绝长明灯、长流水现象。 7. 供应商负责餐厅垃圾点、垃圾房地面卫生清洁，不得有散落的垃圾，每周消毒一次确保无明显异味。 8. 供应商应在每次配餐工作开始、结束前，对炉具、气阀、油烟净化装置等设施进行重点检查，保存检查记录至少 2 年。 9. 供应商应制定停水、停电应急预案、集体食物中毒应急预案、防台风及超强台风应急预案，开展应急演练。 10. 供应商应按照国家及地方有关规定对餐厨垃圾进行分类收集、存放，交由具有资质的单位回收处理，不得随意倾倒或混入其他垃圾，并做好相关记录。 <p>（七）安全管理规定</p> <p>依据《中华人民共和国安全生产法》，采购人对供应商的安全生产工作实行统一的协调、管理。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 杜绝以下事故 <p>人身重伤、死亡事故、火灾事故、负有同等及以上责任的人身重伤交通事故人员违章或管理不善造成的重大设备损坏事故（5 万元及以上）、重大治安事件（盗窃价值 1 万元人民币以上的事件）。</p> 2. 控制以下事故 <p>轻伤事故、负有同等及以上事故责任的人身轻伤交通事故、其他未遂事故和</p>
--	--	---

		<p>异常。</p> <p>3. 其他要求</p> <p>1) 供应商须对餐厅相关环境因素逐一进行识别, 制定环境因素评价准则, 评价、确定重要环境因素, 编制环境因素和重要环境因素清单及控制措施。</p> <p>2) 供应商员工在作业前应识别作业的危险, 确定安全防护措施, 落实安全措施。</p> <p>3) 发生食品安全事件时, 供应商应立即启动应急预案, 配合采购人及相关部门</p>
▲第二部分：商务要求		
服务时间及 服务地点	<p>服务时间：两年，具体以合同签订时间为准。</p> <p>服务地点：防城港市内采购人指定地点。</p>	
竞标报价要求	<p>竞标报价是履行合同的最终价格，包括且不限于：</p> <p>1.服务团队的管理费；</p> <p>2.服务团队的工资、保险费（包含但不仅限于养老保险费和医疗保险费）、福利、加班费、培训费、体检费、服装费、税费、管理费、用工纠纷、人身损害、法律事务和相关事项处理等一切服务成本费用；</p> <p>3.易耗品及清洁、劳保所需的各类用品，例如：洗洁精、洗碗粉、漂白水、洁厕剂、消毒液、清洗剂、钢丝球、百洁布、洗手液、垃圾袋、刷具、拖把、扫把、垃圾铲、抹布、水桶、橡胶手套、一次性手套、口罩、厨师帽、围裙、炉灶剂、磨刀石、竹锅刷、保鲜膜、保鲜袋、锡纸、糕点纸托、裱花袋、烘焙纸、食品袋、一次性筷子、一次性餐盒、餐桌纸、牙签、调味瓶、料缸、料盆、菜筐、各类刀具、切菜板、各类锅具、温度计、湿度计、排插、水管、防滑地垫、桌布等。</p> <p>上述易耗品及清洁、劳保所需的各类用品的费用应包含在供应商的竞标报价中，均由供应商自行负责，采购人不再另行支付。对于未明确列出的同类易耗品或清洁工具，如属于食堂服务通常所需的合理消耗品或工具，供应商也应负责提供，供应商的报价文件中应包含此项费用，采购单位不再另行支付。</p> <p>供应商需保持纸巾、洗手液、垃圾袋等消耗品供应。</p> <p>4.烟道清洗费用（每季度至少 1 次）；</p> <p>5.日杂费（消杀费用（含消杀用品、除四害消杀用品）、零星杂品等）；</p> <p>6.单次维修费用 500 元（含）以下的设备设施维修费；</p> <p>7.以及本项目全程服务过程中所发生的一切费用的总和。竞标报价为项目全程服务过程中所发生的一切费用的总和。</p>	
合同签订期	自成交通知书发出之日起 25 日内。	
付款条件	<p>1. 费用按月结算，每月第 10 个工作日前完成上月费用结算。应付金额根据月度考核结果确定，计算公式如下：</p> <p>(1) 考核得分\geq90 分的，应付金额=当期合同价款 \times100%；</p>	

	<p>(2) $80 \text{ 分} \leq \text{考核得分} < 90 \text{ 分}$ 的, 应付金额 = 当期合同价款 $\times [100\% - (90 - \text{实际得分}) \times 1\%]$;</p> <p>(3) $60 \text{ 分} \leq \text{考核得分} < 80 \text{ 分}$ 的, 应付金额 = 当期合同价款 $\times 70\%$;</p> <p>(4) 考核得分 $< 60 \text{ 分}$ 的, 当期不予支付。</p> <p>2. 当期结算完成后 21 个工作日内, 采购方向供应商支付相应款项。</p>
其他要求	<p>1. 供应商须组织服务团队全体人员一年进行至少一次健康体检, 并按相关规定取得有效的健康体检合格证明, 方可上岗。新进的服务人员也必须进行体检, 取得有效的健康体检合格证明之后, 才可上岗。</p> <p>2. 为保障采购人职工食堂正常运营及餐饮服务质量, 供应商不能接受各类培训院校依托第三方劳务派遣公司派遣学生以实习名义参与食堂服务工作。若经查实, 供应商将采购人职工食堂作为学员实习基地、侵害职工就餐权益的, 视为严重违约, 采购人有权依法解除合同, 并追究其相应违约责任。</p> <p>3. 如在服务期限内, 供应商服务效果不符合采购要求的, 成交人应按采购人要求限期整改, 若整改之后仍然不符合要求的, 采购人可以在三个月内依法终止合作, 并由供应商承担相应违约责任。</p> <p>4. 在服务期限内, 如发生重大食品安全事故, 采购人有权依法取消其供应商资格, 责令限期退出, 追究法律责任。导致采购人向第三者承担经济责任的, 供应商除向采购人承担违约责任外, 还应承担由此给采购人造成的一切经济损失。</p> <p>5. 成交供应商须购买食品安全责任保险(具体保额由采购人与成交供应商根据实际情况在签订合同时约定)。</p> <p>6. 服务期限内, 同一年度内供应商连续两个月或累计三个月考核(详见附件食堂管理考核标准)不合格的, 采购人有权依法解除合同, 且不承担任何违约责任。</p> <p>7. 食堂采取承包经营方式运营, 通过采购确定成交供应商, 成交供应商须在入场服务前办理好经营项目中包含餐饮服务管理的食品经营许可证。</p> <p>8. 以上技术要求和商务要求不允许负偏离, 否则竞标无效。</p> <p>9. 供应商在履约过程中需投入相关专业技术力量, 并在响应文件中提供本项目的技术服务方案以供评审, 技术服务方案的内容(包括但不限于服务方案、日常工作管理方案、管理制度、安全管理措施、食品应急预案等内容。)</p>
第三部分: 与实现项目目标相关的其他要求	
规范标准	<p>采购标的需执行的国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。多项标准的, 按最新标准或较高标准执行。</p>
验收标准	<p>1. 验收标准: 按国家有关规定以及采购人竞争性磋商文件的质量要求和技术指标等每一项技术和商务要求、供应商的响应文件及承诺与本合同约定标准进行验收; 采购人和供应商双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项, 按优先解释顺序确定适用标准, 如按顺序适用的文件对供应商要求更低的, 采购人有权选择对采购人权利维护更有利或对供应商有更高、更严格要求的文件内容作为验收标准。如不符</p>

	<p>合采购文件的服务内容及要求以及提供虚假承诺的,按相关规定作终止服务处理及违约处理, 供应商承担所有责任和费用, 采购人保留进一步追究权利的权利。</p> <p>2. 验收过程中所产生的一切费用均由供应商承担。</p> <p>3. 其他未尽事宜应严格按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》[桂财采(2015)22号]以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》[财库(2016)205号]规定执行。</p>
拟投入本项目实施人员	详见第四章 评审程序、评审方法和评审标准
项目业绩	详见第四章 评审程序、评审方法和评审标准
其他要求	<p>本项目将统一组织供应商进行现场考察, 采购人不单独或者分别组织只有一个供应商参加的现场考察。现场考察为自愿原则, 所发生的一切费用由供应商自行承担。具体规定如下:</p> <p>(1) 现场考察统一集合时间: 2026年6月8日 16:00-17:00 (过时不候)</p> <p>(2) 现场考察地点: 防城港市财政局(防城港市港口区广场北路8号) 食堂</p> <p>(3) 采购人联系人及联系电话: 禰菁菁, 0770-6102009</p> <p>(4) 参与现场考察的人员为法定代表人、负责人或自然人本人的须提供相应身份证复印件及营业执照复印件(属委托代理的须同时提供授权委托书原件、委托代理人身份证复印件) 前往。</p>