

“广西政府采购云”平台合同编号：11N73760690420241

南宁市政府采购

市直机关第四食堂管理服务 合同

采购项目编号： NNZC2024-C3-990025-GXGL

采购计划编号： NNZC[2024]188 号

采购人： 南宁市机关事务管理局

成交供应商： 南宁市好友缘国宴饭店有限公司

签订时间：2026 年 4 月 1 日

合同目录

一、第一部分 合同书	1
二、第二部分 合同一般条款	7
三、第三部分 合同专用条款	12
四、第四部分 合同附件	16
4.1 成交通知书	16
4.2 采购文件服务需求一览表	17
4.3 采购文件的更改通知	28
4.4 响应函	29
4.5 响应报价表	32
4.6 响应服务技术资料表	33
4.7 商务条款偏离表	48
4.8 成交供应商澄清函	50
4.9 其他与本合同相关的资料	50

第一部分 合同书

2024 年 3 月 18 日，南宁市机关事务管理局 以 竞争性磋商方式 对 市直机关第四食堂管理服务 项目进行了采购。经 广西桂隆工程管理咨询有限公司组织的竞争性磋商活动 评定，南宁市好友缘国宴饭店有限公司 为该项目成交供应商。现于成交通知书发出之日起 25 日（时限根据项目情况而定，不得超过 25 日）内，按照采购文件确定的事项签订本合同。

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，经 南宁市机关事务管理局（以下简称：甲方）和 南宁市好友缘国宴饭店有限公司（以下简称：乙方）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 成交通知书；
- 1.1.3 采购文件及“响应报价”（含澄清或者说明文件）；
- 1.1.4 采购文件（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： 市直机关第四食堂管理服务 ；

1.2.1.2 数量： 1 项 ；

1.2.1.3 质量： 所出品销售的食品质量要符合国家卫生安全标准，制定相应的食品安全保障措施，做到每一餐足量（每份饭菜数量足量、满足用餐总人数的需求）、优质（质量保证）、味美（色香味俱全）、品种多样化、食材新鲜（新鲜食材当天采购，不售卖隔夜菜）、保温保质。

1.3 价款

本合同总价为：人民币 1442600.00 元（大写： 壹佰肆拾肆万贰仟陆佰元整 元人民币，含税）。

分项价格：

序号	分项名称	分项价格
1	市直机关第四食堂管理服务	1442600.00 元
/	/	/
/	/	/
总价		1442600.00 元

1.4 付款方式和发票开具方式

1.4.1 付款方式：每月初支付上个月的费用，支付额度为当年合同金额的十二分之一；

1.4.2 发票开具方式：增值税专用发票。

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：自签订合同之日起 1 年（具体以签订合同时间为准）；

1.5.2 交付地点：广西南宁市青秀区新竹路 43 号；

1.5.3 交付方式：现场交付；

1.5.4 服务及质保期限：2026 年 4 月 12 日起 2027 年 4 月 11 日止；质保期 1 年。

1.6 违约责任

1.6.1 除不可抗力外，如果乙方没有按照本合同约定的期限、地点和方式交付标的物，甲方可要求乙方支付违约金，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（根据项目实际填写，一般为万分之五）计算，最高限额为本合同总价的5%（根据项目实际填写，一般为 20%）；迟延超过【30】日的，甲方有权在要求乙方支付违约金的同时，书面通知乙方解除本合同，乙方应退回全部已收取的合同价款并按合同总金额的5%（根据项目实际填写，一般为 20%）向甲方支付违约金；

1.6.2 除不可抗力外，如果甲方没有按照本合同约定的付款方式付款，乙方可要求甲方支付违约金，违约金按每迟延付款一日的应付而未付款的万分之五（根据项目实际填写，一般为万分之五）计算，最高限额为欠付金额的5%（根据项目实际填写，一般为 20%）；迟延付款的违约金计算数额达到前述最高限额之日起，乙方有权在要求甲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 乙方在质保期内未按承诺提供售后等服务的,每发生一次向甲方支付2000元(根据项目实际填写,一般为2000元)的违约金。

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,导致甲方中止履行合同的情形,均不视为甲方违约。

1.6.8 人员管理方面

(1) 乙方派驻食堂的所有员工必须持有效期内的健康证上岗,凡发现没有健康证或健康证不在有效期内的,要立即停止工作,在未取得新的健康证之前不得重新上岗,且按照每人次300元的标准处罚,实行累加,由甲方从乙方当月需付合同款中扣除。

(2) 乙方要严格执行员工晨检制度,因未开展晨检或晨检不严格,导致员工带病上岗的,按照每人次200元处罚,实现累加,由甲方从乙方当月需付合同款中扣除。

(3) 乙方要加强员工培训,因服务态度差、与客人发生口角等被投诉的,每月首次可免罚,乙方要加强员工教育培训,避免再次发生。如当月重复出现,每出现1次,处罚200元,实行累加,由甲方从乙方当月需付合同款中扣除。

(4) 乙方员工在食堂处理区出现吸烟、进食等违反食品安全相关规定的行为,每人次处罚200元,实行累加,由甲方从乙方当月需付合同款中扣除。

1.6.9 设备管理方面

(1) 乙方应加强设备日常管理,如出现用于食品加工操作的设备及工具用作非食品加工,

每出现 1 次，处罚 200 元, 实行累加，由甲方从乙方当月需付合同款中扣除。

(2) 炊具、餐具等每餐使用后应及时清洗并消毒，如出现未开餐时段炊具、餐具未清洗或清洗后仍藏污纳垢的，每月首次可免罚，乙方要立即改正，避免再次发生。如当月重复出现，每出现 1 次，处罚 200 元, 实行累加，由甲方从乙方当月需付合同款中扣除。

(3) 冷藏设备应每日擦洗，定期除异味，如出现污垢、异味等，每出现 1 次，处罚 200 元, 实行累加，由甲方从乙方当月需付合同款中扣除。

(4) 乙方要爱护设备设施、工器具等，属于自然损坏的，要及时向甲方报备，属于人为损坏的，由乙方负责更换或照价赔偿，赔偿金由甲方从乙方当月需付合同款中扣除。

1.6.10 食品安全方面

(1) 乙方要严格按照《餐饮服务食品安全操作规范》制作食品，如出现违法使用食品添加剂或使用有毒、有害的非食品原料加工食品等违法违规行为，发现一次，甲方有权单方面终止合同，按照年度合同金额的 20% 计算违约金，并保留追究法律责任的权利。

(2) 乙方要做好食品留样工作，如出现未留样或留样不全的，每出现 1 次，处罚 200 元, 实行累加，由甲方从乙方当月需付合同款中扣除。

1.6.11 环境卫生方面

(1) 餐厅、后厨各功能区每餐后都要清理，在非用餐时间，如发现餐桌、地板、玻璃、洗手台、后厨等主要区域存在明显污垢、灰尘、大面积积水等情况，每月首次可免罚，乙方要立即改正，避免再次发生。如当月重复出现，每出现 1 处，处罚 100 元, 实行累加，由甲方从乙方当月需付合同款中扣除。

(2) 每周至少大扫除 1 次，达到无蝇、无蜘蛛、无垢，如在各功能区发现蜘蛛网、污垢等明显卫生问题，乙方要立即改正，避免再次发生。如当月重复出现，每出现 1 处，处罚 100 元, 实行累加，由甲方从乙方当月需付合同款中扣除。

(3) 餐厨垃圾至少每餐清除 1 次，如因不及时清理导致异味外溢等，乙方要立即处理，避免再次发生。如当月重复出现，每出现 1 处，处罚 100 元, 实行累加，由甲方从乙方当月需付合同款中扣除。

(4) 餐饮具使用前应洗净、消毒，如发现未清洗、未消毒就直接使用的，每出现 1 处，处罚 100 元, 实行累加，由甲方从乙方当月需付合同款中扣除。

1.6.12 安全生产方面

(1) 乙方要加强水、电、气管理，厉行节约，发现存在下班不关水电、炉灶长时间空烧

等浪费现象的，乙方要立即改正，避免再次发生。如当月重复出现，每出现 1 处，处罚 200 元, 实行累加，由甲方从乙方当月需付合同款中扣除。

(2) 乙方要加强对员工的安全培训，定期开展安全检查，因私拉电线、工器具等使用不当造成安全事故的，由乙方承担全部责任。

1.7 合同争议的解决

本合同履行过程中发生的任何争议，双方当事人均可通过和解或者调解解决；不愿和解、调解或者和解、调解不成的，可以选择下列第二种方式解决：

1.7.1 将争议提交南宁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 向甲方所在地人民法院起诉。

1.8 合同生效

本合同自双方当事人加盖有效公章时生效。

甲方：南宁市机关事务管理局

统一社会信用代码：

11450100MB1C228193

住所：南宁市青秀区嘉宾路1号

法定代表人或

授权代表（签字或盖章）：

联系人：

约定送达地址：南宁市青秀区嘉宾路1号

邮政编码：

电话：

传真：

电子邮箱：

开户银行：

开户名称：

开户账号：

乙方：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

住所：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（签字或盖章）：

联系人：黄福兴

约定送达地址：南宁市民族大道延长线106号（国际会展中心）

邮政编码：530000

电话：0771-4977767

传真：0771-4977767

电子邮箱：huangfuxing@hyy99.com

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：6602 0004 3915 4000 39



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”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 “乙方”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，联合体各方均应为乙方或者与乙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 乙方应保证甲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，乙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，乙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乙方承担。

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

2.5.2 合同履行期间，甲方有权将履行过程中出现的问题反馈给乙方，双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 and 保密义务

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

2.7.2 乙方有义务妥善保管和保护由甲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 乙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，以便甲方进行监督检查；

2.8.2 乙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，并应接受甲方的监督检查。

2.8.3 乙方应确保项目技术人员数量和水平与响应文件一致。未经甲方书面同意，乙方不得擅自更换响应文件中注明的项目经理和技术负责人。否则甲方有权放弃或终止合同。

2.8.4 因乙方原因造成甲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，乙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%（根据项目实际情况填写，一般为 30%）。

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，如果乙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；甲方收到乙方通知后，认为其理由正当的，可以书面形式酌情同意乙方可以延长交货的具体时间。

2.11 合同变更

2.11.1 双方当事人协商一致，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，双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，双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，但经甲方书面同意，乙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，且乙方应就分包项目向甲方负责，并与分包供应商就分包项目向甲方承担连带责任。

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 乙方破产

如果乙方破产导致合同无法履行时,甲方可以书面形式通知乙方终止合同且不给予乙方任何补偿和赔偿,但合同的终止不损害或不影响甲方已经采取或将要采取的任何要求乙方支付违约金、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 双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,双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,双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,乙方应对标的物的质量、数量等方面进行详细、全面的检验,并向甲方出具证明标的物符合合同约定的文件;标的物交付时,乙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,甲方有权组织(包括依法邀请国家认可的质量检测机构参加)对乙方履约的验收,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____个工作日内(根据项目实际填写)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“供应商须知正文”。

2.22.2 本合同（☐是 ☒否）为中小企业预留合同。

2.23 合同份数

本合同壹式伍份，甲方执贰份，乙方执贰份，代理机构执壹份。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。

2.3.2 具有知识产权的标的物知识产权归属：

无

2.4.1 包装和装运专用条款（如果有）：

无

2.4.2 装运标的物的要求和通知：

无

2.6 结算方式和付款条件

本次项目合同总价为大写人民币 壹佰肆拾肆万贰仟陆佰元整（¥1442600.00 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：

第一期付款：¥120216.67 元

第二期付款：¥120216.67 元

第三期付款：¥120216.67 元

第四期付款：¥120216.67 元

第五期付款：¥120216.67 元

第六期付款：¥120216.67 元

第七期付款：¥120216.67 元

第八期付款：¥120216.67 元

第九期付款：¥120216.67 元

第十期付款：¥120216.67 元

第十一期付款：¥120216.67 元

第十二期付款：¥120216.63 元

甲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（根据项目实际填写，一般为万分之五）承担违约责任，违约金上限按照《合同书》约定执行。

（温馨提示：根据《广西壮族自治区财政厅关于进一步发挥政府采购政策功能促进企业发展的通知》（桂财采〔2022〕30号）及《2023年广西优化营商环境行动方案》等规定，政府采购货物和服务的采购人在政府采购合同中约定预付款比例的，采购合同履行期超过30天，对中小企业合同预付款比例应不低于合同金额的30%，不高于合同金额的50%；项目分年度安排预算的，每年预付款比例不低于项目年度计划支付金额的30%；采购项目以人工投入为主的，可降低预付款比例，但不得低于10%。采购文件和采购合同没有约定预付款的，经供应商申请采购人可支付预付款。对于未实行预付款的政府采购项目，鼓励采购人在合同中明确首付款支付比例。）

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：

乙方

2.13.2 受不可抗力影响的一方在不可抗力发生后，应在10日内（根据项目实际填写）以书面形式通知对方当事人，并在10日内（根据项目实际填写），将有关部门出具的证明文件送达对方当事人。

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10日内（根据项目实际填写）以书面形式变更合同；

2.17.1 标的物交付前，乙方应对标的物的质量、数量等方面进行详细、全面的检验，并向甲方出具证明标的物符合合同约定的文件；标的物交付时，乙方在10日内（根据项目实际填写）发起验收，并可依法邀请相关方参加，验收应出具验收书。

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：

按采购要求

3.1 其他：

项目验收：

1、甲方参照《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）规定组织对乙方履约的验收。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，乙方须承担由此发生的一切损失和费用，并接受相应的处理。

2、严格按照采购合同开展履约验收。甲方成立验收小组，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。甲方根据验收报告形成验收意见并经甲

方与乙方签字盖章生效。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、验收合格的项目，甲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。

4、验收产生的费用：验收产生的费用由乙方承担。

5、验收内容及资料要求：

根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。

5.1 验收内容

序号	验收内容	验收标准
1	交货产品数量	按项目采购文件要求和投标（响应）文件执行
2	交货产品的质量文件	按项目采购文件要求和投标（响应）文件执行
4	交货产品技术、性能指标	按项目采购文件要求和投标（响应）文件执行
5	售后服务承诺	按项目采购文件要求和投标（响应）文件执行
6	其他工作	按项目采购文件要求和投标（响应）文件执行

5.2 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）响应文件；

(3) 采购合同；

(4) 到货核验单（需采购核验人、复核人及乙方交货人三方签字盖章）、产品拍照图片、产品说明书、产品合格证、质量保证书原件、三包凭证、产品的检测报告、原厂质保承诺函等；

(5) 其他需提供的相关材料：（由采购人根据实际情况填写）。

无

第四部分 合同附件

4.1 成交通知书

南宁市政府采购

成交通知书

南宁市好友缘国宴饭店有限公司：

广西桂隆工程管理咨询有限公司受采购人委托，就市直机关第四食堂管理服务-分标1（项目编号：NNZC2024-C3-990025-GXGL）采用竞争性磋商方式进行采购，经评审，采购人确认，贵公司为本项目的成交供应商。

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 1442600元。（注：符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）文规定的，服务和货物类的报价给予20%、工程类给予5%价格扣除；接受联合体或允许分包的，联合体协议或分包意向协议约定小微企业的合同份额占合同总金额30%以上的，服务和货物类的报价给予6%、工程类给与2%的价格扣除。）

成交金额：1442600元

请贵公司接此通知后，按采购文件约定的日期凭本通知书与采购人签订合同，并按采购文件要求和相应文件的承诺履行合同。具体事项请及时与采购人联系。

特此通知

采购人联系人：李洪辉

联系电话：0771-5533316



4.2 采购文件服务需求一览表

服务需求一览表							
标段				无			
采购清单及技术参数	序号	标的的名称	单位	数量	服务参数	分项预算合计(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附件2)
	1	市直机关第四食堂管理服务	项	1	一、项目名称 市直机关第四食堂管理服务。 二、项目地点 广西南宁市青秀区新竹路 43 号。 三、项目服务期限 自签订合同之日起 1 年（具体以签订合同时间为准）。 四、项目简介 1. 由采购人提供食堂场地，配备厨房设备、餐桌椅、餐具、消防和空调等设施设备，并承担燃气、水电费、空调费等。 2. 由成交供应商派驻人员负责食材（食品）等原材料采购、制作餐品、分餐、提供就餐服务接待及厨房餐厅餐具卫生清洁消杀等，保证机关食堂食品安全、生产安全、消防安全。 3. 成交供应商按食堂资产明细表所列物品逐件核收、确认，并承担设备的日常维护保养及保养责任。设备在使用过程中发生自然损坏的，更新及维修费用由采购人负责；如在使用过程中或合同期满后清点发现有人为损坏、缺失的由成交供应商负责维修或赔偿。 4. 成交供应商提供工作日的早餐、午餐、晚餐服务，就餐人数约为 200 人，每天具体供应饭菜时间： 早餐：07：00～08：00 中餐：12：00～13：10	1471276.00	餐饮业

				晚餐：18：00～19：00 5. 就餐职工自行点餐，丰俭由人，采用“食堂云”供餐系统进行就餐结算，不采用现金计算方式。成交供应商应建立完整的食材申购及出入库台账，按照会计法律法规等如实制作收支报表，含月报、季报、年报等，采购人有权对原材料的出入库情况、价格及收支报表等进行核查监管。食堂不以盈利为目的，原则上所有原材料的采购必须用于食堂的出品，食材采购费用要与餐费收入保持动态平衡。采购人定期核查收支报表，如出现盈余，成交供应商要将盈余金额结转用于本食堂食材采购；如出现亏损，则成交供应商自行承担。 五、就餐要求 （一）菜品要求 1. 早餐供应品种：粉、面、粥、辅食、杂粮、饮品、鸡蛋、中点、西点、时蔬、小菜等，供应的品种不少于16个品种。 2. 中餐供应品种：炒菜、卤味、白切、汤品、凉拌、蒸品、面点、主食等，供应的品种不少于19个（含全荤4个、半荤素4个、素菜4个、汤品2个、主食2个、水果1个、饮品1个、小菜1个）。 3. 晚餐供应品种：炒菜、卤味、白切、汤品、凉拌、蒸品、面点、主食等，供应的品种不少于11个（含全荤2个、半荤素2个、素菜2个、汤品1个、主食2个、水果1个、小菜1个）。 4. 工作日每天要提供包点类外卖，每周提供不少于2次烧卤等熟食类外卖供应。 5. 菜品分量及定价要求：全荤≥125克，售价5元/份；半荤素≥125克，荤素比4：6，售价3.5元/份；素菜≥125克，售价1.5元/份；米饭0.5元/份，各类馒头（生胚）≥90克，1元/个；有馅包点或烤包（生胚）≥90克，1.5元/个；其他品种原则上按照成本定价。 6. 食堂菜品原则上采用新鲜食材制作、自行出品，使用及售卖非食堂出品的食品或商品需经采购人同意。 7. 提供不少于3种的不同菜系的菜品。每周菜品保持不重复，做到营养健康搭配，提前通过线上线下公布每周菜品。每月必须推出不少于3个新菜。	
--	--	--	--	--	--

				(六) 负责餐具等的清洗消毒，早、中、晚餐后及时完成餐具清洗，严禁餐具隔餐、过夜清洗。 (七) 负责食堂的安全生产，包括但不限于食品安全、用气安全、用电安全、消防安全等。定期组织人员对设施设备进行检查，并按要求建立台账，有异常情况及时报告采购人。 (八) 制订维护保养计划，每年聘请专业公司至少开展不少于 3 次烟道、排风机、抽油烟系统和管道的清洁保养工作，定期对各种炊事机械的机盖、防护装置等进行安全检查，确保完好、有效。 (九) 负责化油池清洗工作，每季度至少开展一次清洗，遇堵塞及时清洗疏通。 (十) 负责食堂区域病媒防治工作，建立完善的管理体系，每月聘请专业公司“灭四害”不少于一次。在重大节庆活动和重要会务用餐保障期间，根据卫生监管或爱卫等部门要求，增加消杀频率。 (十一) 与本项目有关的其他服务工作。 八、管理服务要求 成交供应商要按国家关于食堂和饮食行业的有关规定进行管理。因成交供应商管理不善造成人员食物中毒或火灾等安全事故，或受到市场监管部门、卫生防疫部门处罚的，由成交供应商承担一切责任。 <table><tr><th>项目</th><th colspan="2">管理服务要求</th></tr><tr><td rowspan="2">一、从业人员管理</td><td>日常管理</td><td>(1) 建立健康档案，所有从业人员必须持有效期内的健康证上岗。 (2) 每日开展晨检，患病员工不得带病上岗。 (3) 定期开展文明礼貌、食品安全、反食品浪费等培训，严禁与客人发生口角。</td></tr><tr><td>个人卫生</td><td>(1) 从业人员上岗操作时穿着整洁的工作衣帽，不留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。 (2) 专间操作人员规范更换专用工作衣帽，并佩戴口罩。 (3) 从业人员个人卫生状况良好，卫生习惯良好，上岗操作时手部清洁。 (4) 食品处理区内无私人物品，无吸烟、饮食等不规范行为。</td></tr></table>	项目	管理服务要求		一、从业人员管理	日常管理	(1) 建立健康档案，所有从业人员必须持有效期内的健康证上岗。 (2) 每日开展晨检，患病员工不得带病上岗。 (3) 定期开展文明礼貌、食品安全、反食品浪费等培训，严禁与客人发生口角。	个人卫生	(1) 从业人员上岗操作时穿着整洁的工作衣帽，不留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。 (2) 专间操作人员规范更换专用工作衣帽，并佩戴口罩。 (3) 从业人员个人卫生状况良好，卫生习惯良好，上岗操作时手部清洁。 (4) 食品处理区内无私人物品，无吸烟、饮食等不规范行为。		
项目	管理服务要求													
一、从业人员管理	日常管理	(1) 建立健康档案，所有从业人员必须持有效期内的健康证上岗。 (2) 每日开展晨检，患病员工不得带病上岗。 (3) 定期开展文明礼貌、食品安全、反食品浪费等培训，严禁与客人发生口角。												
	个人卫生	(1) 从业人员上岗操作时穿着整洁的工作衣帽，不留长指甲、涂指甲油、佩带饰物。 (2) 专间操作人员规范更换专用工作衣帽，并佩戴口罩。 (3) 从业人员个人卫生状况良好，卫生习惯良好，上岗操作时手部清洁。 (4) 食品处理区内无私人物品，无吸烟、饮食等不规范行为。												

						二、设备管理	用于食品加工操作的设备及工具不应用作与食品加工无关的用途。 炊具每餐使用后应及时清洗并消毒。已经清洗和消毒过的，应保持设施内定位存放，避免再次受到污染。 冷藏设备应每日擦洗，确保外观清洁。每周 1 次翻冰箱消毒、除异味，确保菜品清洁。每两周 1 次除冰，确保正常工作温度。		
						定期维护	(1) 每月对炊具进行一次清点，并视具体情况及时更换、补充。 (2) 安排专人定期检查排油烟、排蒸汽、通风设备、消毒设备、计量设备、消防设备等，做好维护保养工作，发现故障应及时进行维修，并做好维修记录。		
						三、食品加工及储存管理	食品加工 加工前检查食品原料质量，发现腐败变质、有毒有害或其他感官形状异常，不得使用，并做好登记备案。包括但不限于：腐败变质食品、霉变食品、生虫、掺杂食品、油脂酸败食品等。 (2) 食品原料在使用前应洗净，动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。 (3) 蔬菜浸泡清洗干净后应码放整齐，放在筐、盘等专用容器内，离地存放。 (4) 易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间，加工后应及时使用或冷藏。 (5) 食品加工的刀、砧板、盆、抹布等物品应标志明显，砧板生熟分开使用，分类存放，用后清洗干净，保持清洁。 (6) 切配好的半成品应避免污染，食品原料的加工和存放要在相应场所进行，不得混放和交叉使用，加工肉类、水产类、蔬菜的区域、操作台、用具和容器要分开使用，并有明显标志。 (7) 熟食加工的食品要烧熟煮透，其中心温度不低于 70℃。隔餐隔夜熟制品必须充分再加热后方可食用。油炸食品要防止外焦里生，加工后直接入口熟食品要盛放在已经过消毒的容器或餐具内。加工后的熟制品与食品原料或半成品分开存放。 (8) 蔬菜类食品原料要按“一择二洗三切”的顺序操作，彻底浸泡清洗干净，做到无泥沙、无杂草、无烂叶。		

						(9) 工作结束后, 调料加盖, 工具、用具洗刷干净, 定位存放。灶上、灶下地面清洗冲刷干净, 不留残渣、油污, 不留卫生死角, 及时清除垃圾。 (10) 备餐间(台) 只能存放直接入口食品及必需的食具、加工用具。烹调废弃油脂由专业的公司回收, 并了解回收废油的公司资质及废油回收后的用途, 并做好每次清理工作的记录和签收。		
					食品贮存	应建立原辅料库房的卫生管理制度。 食品应分类、分架、密封、离地保存, 标明采购日期和保质期。食品出库应按照先进先出的原则进行, 定期检查。储存区不应存放发霉、变质、过期的食品。。 (3) 贮存食品的场所、设备要保持清洁, 无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂, 不得存放有毒、有害物品(如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等) 及个人生活用品。 (4) 各种食品原料不得就地堆放, 要分类、分架存放, 距离墙壁、地面均在 10cm 以上, 并定期检查, 使用要遵循先进先出的原则, 变质和过期食品要及时清除。 (5) 储存冰箱(柜) 等设施应保持清洁、定期消毒, 有防鼠、防虫设施。		
					食品留样	(1) 每天必须有食品留样, 每餐留样食品种类为当日加工的菜谱品种。 (2) 留样食品每餐、每个品种留样量不少于 150g, 应分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内, 在冷藏条件下存放 48 小时以上。 (3) 留样食品取样不得被污染, 贴好食品标签, 待留样食品冷却后, 放入 0—10℃ 专用冰箱内, 并标明留样时间、餐次, 并做好留样记录, 包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。 (4) 留样食品必须按期限要求保留食品样源, 进餐者如有异常, 立即封存, 送食品安全检测部门查验。 (5) 食品留样冰箱为专用设备, 严禁存放与留样食品无关的物品。		
				四、环境卫生	餐厅卫生	(1) 餐桌、椅子、调料台、工作台、结计算机等摆放整齐、无污渍, 餐厅和配餐间地面保持干净, 四壁无尘, 窗明地净。 (2) 餐厅所有餐具、食具应清洗消毒后使用, 消毒后的餐具应放置在保洁柜或保洁箱内。		

						生 管 理	(3) 餐厅每餐用餐结算后, 都必须将桌子擦拭干净, 地板清扫和拖地, 每周大扫除 1 次, 达到无蝇、无蜘蛛、无垢。 (4) 周围环境应打扫干净, 阴沟要常疏通, 泔水桶加盖, 废物袋扎口。 (5) 室内经常保持通风, 室内无异味, 空气保持清新。 (6) 积极贯彻除四害要求, 消灭苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫。		
						厨 房 卫 生	(1) 厨房内外环境整洁, 符合环境卫生要求, 采取消除蚊、蝇、老鼠和其他有害昆虫及其孳生条件的措施。 (2) 地面、天花板、墙壁门窗应坚固美观, 所有孔洞缝隙应予填实密封, 并保持整洁, 以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或出入。 (3) 保持地面无油渍、无水迹、无卫生死角、无杂物。墙壁无污迹、残渣、网状物等, 清洁无灰尘。 (4) 贮存食品场所环境应符合卫生要求, 温度、通风适宜。 (5) 专用功能区设置与加工制作食品品种范围相适应, 有固定的冷荤间, 非冷荤间工作人员不应进入。 (6) 食品橱柜、操作台、炉灶、冰箱、配菜台、保洁柜使用后刷洗干净并揩净, 做到无尘、无油垢、无污迹、无残渣等。 (7) 不乱倒垃圾, 不乱倒污水, 污水、废气排放要按国家环保要求和排放标准进行。 (8) 餐厨垃圾至少每餐清除 1 次, 清除后的容器及时清洗, 必要时进行消毒。餐厨垃圾放置场所不得有不良气味或有害(有毒)气体溢出, 防止有害昆虫孳生, 防止污染食品、食品接触面、水源及地面。 (9) 加工制作程序应安排合理, 从生到熟、从脏到净顺序进行。 (10) 工作结束后调料加盖, 工具、用具、工作台面、地面清理干净。		
						餐 饮 具 卫 生	(1) 餐饮具使用前应洗净、消毒, 符合国家有关卫生标准, 未经消毒的餐饮具不应使用, 不应重复使用一次性的餐具。 (2) 消毒后的餐饮具应贮存在餐饮具专用保洁柜内备用, 已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放, 并在餐饮具贮存柜上有明显标记。 (3) 餐饮具保洁柜应定期清洗、保持洁净。		

						(4) 餐饮具所使用的洗涤、消毒剂应符合卫生标准或要求。 (5) 切配器具应生熟分开，加工机械应保持清洁。 (6) 熟食、熟菜装盆、餐具无缺口、破边，经清洁消毒后，无水迹、油迹、灰迹、方能装盆出菜。 (7) 不锈钢器具应保持本色，不洁餐具退洗碗间应重洗。		
				五、菜品质量管理	质量合格	(1) 卫生：全程控制菜肴主、辅料及制作过程安全卫生，无食物中毒或因食物引起的其他不良反应。 (2) 新鲜度：菜肴新鲜，色泽良好，无过期及腐烂变质的食物。 (3) 口感：菜肴口味好，咸淡适中，并保证饭菜热度。 (4) 更新度：菜肴花色更新及时，一周内保持菜品不重复。根据季节调整，每月推出时令菜。 (5) 营养：控制油及其他调味品用量。菜肴品种齐全，营养搭配合理。控制浪费：根据就餐情况，及时更新添加菜肴，合理控制上菜节奏，杜绝浪费。		
					营养健康	(1) 食谱中食物的选择、搭配应恰当，使之充分满足所需要热量及各种营养。 (2) 在食物的烹调方式上，应适合成人消化系统的特点，做到多样化，且色、香、味、形俱全，尽最大努力保持营养素，防止维生素的损失。 (3) 每季度进行一次膳食调查，使食堂就餐人员每日摄入食物中蛋白质、脂类、碳水化合物三种营养素之间保持正确的比值。 (4) 编制的食谱，每日摄入食物的蛋白质应半数以上来自动物性蛋白质和豆类蛋白质。 (5) 准确把握出勤人数，做到每日按人按量供应主副食。 (6) 配合有关部门推广“营养膳食与健康传播”，适时提供推荐性食品搭配，科学指导服务对象贴近营养膳食。		
				六、餐厨垃圾	收集与交运	(1) 餐厨垃圾和废弃食用油脂存放容器有明显标识，容器配有盖子，以坚固不透水的材料制作，内壁光滑便于清洗。 (2) 食堂应保持餐厨垃圾的收集、存放设施设备功能完好，正常使用，干净整洁。		

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

				供应商管理服务开展检查，并及时将检查结果反馈给成交供应商，成交供应商对未达到管理服务要求的事项，应在 10 个日历日内完成整改，逾期未完成的，每处处处罚 1000 元，实行累加，由采购人从成交供应商当月需付合同款中扣除。 （二）采购人每季度通过现场发放问卷（参考附件 1，具体由双方确定）或线上发放问卷的形式，面向食堂用餐人员对食堂就餐及食堂服务进行满意度测评（随机样本不少于就餐人数的 10%），季度综合测评满意率不达 80%的，每少 1 个百分点，处罚 1000 元，实行累加，由采购人从成交供应商当月需付合同款中扣除。 （三）成交供应商如违法使用食品添加剂或使用有毒、有害的非食品原料加工食品的行为等违法违规行为，发现一次，采购人有权单方面终止合同，按照年度中标费用的 20%计算违约金，并保留追究法律责任的权利。 （四）成交供应商不按竞争性磋商文件邀约条件足额配备服务人员，限期 5 个日历日内按要求重新配备到位或整改完毕；5 个日历日内不能按要求配备到位或不能完成整改的，处以每人次 3000 元违约金，由采购人从成交供应商当月需付合同款中扣除；成交供应商 15 个日历日内不能按要求配备到位相关人员或完成整改的，采购人有权单方面解除合同。 （五）如因饭菜出现异物（头发、虫子等）、未熟透等餐品问题被投诉，成交供应商应第一时间免费为顾客更换餐品并道歉，每月首次免罚，成交供应商应当进行自检自查，避免再次发生，如当月重复出现，每出现 1 次，处罚 200 元，实行累加，由采购人从成交供应商当月需付合同款中扣除。因饭菜质量问题被食品安全管理部门确定为食堂提供餐食造成的食品安全事故的，由乙方承担所有责任，甲方有权单方面终止合同，按照年度中标费用的 20%计算违约金，保留追究法律责任的权利。 （六）如成交供应商出现以上条款未包含的其他违约行为，由双方根据具体违约行为友好协商赔偿事宜，相关费用由采购人从成交供应商当月需付合同款中扣除。		
一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内。 二、服务时间：自签订合同之日起 1 年（具体以签订合同时间为准）。						

商务条款	三、服务地点：广西南宁市青秀区新竹路 43 号。 四、处理问题响应时间：成交人接到采购人处理问题通知后 2 小时内到达采购人指定现场。 五、项目采购预算（人民币）：147.1276 万元。 本项目 1 年的采购预算为 147.1276 万元，提供服务时间为 1 年。若乙方在经营期内合作良好、未发生违约事项且在合同期乙方提前两个月向甲方提出续签要求，甲方根据对乙方履行合同和提供服务情况进行评估的结果，决定是否续签合同。续签合同采取一年一签的方式，最多不超过 2 次。 六、付款条件：本项目无预付款，每月初支付上个月的费用，支付额度为当年合同金额的十二分之一。 七、报价要求（含税）： 1、报价需针对承包服务费用进行报价，按项目采购每年预算分项细化后汇总（报价包含但不限于员工工资、各项保险、培训费、体检费、服装费、劳保费、加班费等，以及油烟机及管道、化油池清洗费、耗材费、清洁费、管理费、有害生物消杀等一切服务成本费用的总和，不含食材采购费用、固定资产的购买及维修费用）。 2、竞标人可提供针对本项目的服务方案（包括但不限于技术方案和实施服务方案）。
其他说明	一、进口产品说明（根据项目实际情况选择） ☒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。 二、其他 本项目采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或其他强制性标准、规范等要求。

4.3 采购文件的更改通知

无。

4.4 响应函

一、响应函

响应函

致：广西桂隆工程管理咨询有限公司

我方已仔细阅读了贵方组织的市直机关第四食堂管理服务项目（项目编号：NNZC2024-C3-990025-GXGL）的竞争性磋商采购文件的全部内容，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、首次报价文件电子版一份（包含按“第三章 供应商须知”提交的全部文件）；

二、技术文件电子版一份（包含按“第三章 供应商须知”提交的全部文件）；商务文件电子版一份（包含按“第三章 供应商须知”提交的全部文件）；（商务技术文件已合并装订成册）；

三、资格证明文件电子版（包含按“第三章 供应商须知”提交的全部文件）；

据此函，签字人兹宣布：

1、我方愿意以（大写）人民币壹拾肆万贰仟陆佰元整（¥1442600.00 元）的竞标总报价，提供服务期（有分标时填写）：自签订合同之日起1年（具体以签订合同时间为准），提供本项目竞争性磋商采购文件第二章“服务需求一览表”中相应的采购内容。

其中（有分标时填写）：

无分标报价为（大写）人民币 / （¥ / 元），服务期： / ；

无分标报价为（大写）人民币 / （¥ / 元），服务期： / ；

.....

2、我方同意自本项目竞争性磋商采购文件采购公告规定的递交响应文件截止时间起遵循本响应函，并承诺在“第三章 供应商须知”规定的响应有效期内不修改、撤销响应文件。

3、我方在此声明，所递交的响应文件及有关资料内容完整、真实和准确。

4、如本项目采购内容涉及须符合国家强制规定的，我方承诺我方本次竞标均符合国家有关强制规定。

5、如我方成交，我方承诺在收到成交通知书后，在成交通知书规定的期限内，根据竞争性磋商采购文件、我方的响应文件及有关澄清承诺书的要求按第六章“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、我方已详细审核竞争性磋商采购文件，我方知道必须放弃提出含糊不清或误解问题的权利。

7、我方承诺满足竞争性磋商采购文件第六章“合同文本”的条款，承担完成合同的责任和义务。

8、我方同意应贵方要求提供与本竞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。

9、我方完全理解贵方不一定接受响应报价最低的竞标人为成交供应商的行为。

10、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，由工商行政管理部门吊销营业执照；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。

11. 与本磋商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 3915 4000 39

特此承诺。

供应商名称（电子签章）： 南宁市好友缘国宴饭店有限公司

日期：2024年3月18日



4.5 响应报价表

二、响应报价表

项目名称：市直机关第四食堂管理服务

项目编号：NNZC2024-C3-990025-GXGL

供应商名称：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(含具体服务范围、服务时间、服务标准等内容)	数量①	单价(元)②	单项合价(元)③=①×②
1	市直机关第四食堂管理服务	包括服务范围：提供广西南宁市青秀区新竹路43号市直机关第四食堂管理服务；服务时间：自签订合同之日起1年(具体以签订合同时间为准)；服务标准：按照采购需求的所有服务标准落实执行；以及本项目磋商文件采购需求全部服务内容。	1项	1442600.00	1442600.00
报价合计(包含税费等所有费用)：(大写)人民币壹佰肆拾肆万贰仟陆佰元整(¥1442600.00元)					
无分标(此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”)					

注：

- 1、 供应商需按本表格式填写，不得自行更改，也不得留空，如有多分标，按分标分别提供响应报价表。
- 2、 如为联合体响应的，“供应商名称”处必须列明联合体各方名称，并标注联合体牵头人名称，且盖章处须加盖联合体牵头人公章，否则其响应作无效响应处理。
- 3、 以上表格要求细分项目及报价，否则其响应作无效响应处理。
- 4、 特别提示：采购机构将对项目名称和项目编号，成交供应商名称、地址和成交金额，主要成交标的的名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等予以公示。
- 5、 符合采购文件中列明的可享受中小企业扶持政策的供应商，请填写中小企业声明函。
- 注：供应商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。

供应商名称(电子签章)：南宁市好友缘国宴饭店有限公司

日期：2024年3月18日



4.6 响应服务技术资料表

七、服务需求偏离表

所竞分标： 无分标

项号	竞争性磋商采购文件需求			响应文件承诺			偏离说明
	服务名称	数量	服务参数要求	服务名称	数量	服务参数	
1	市直机关第四食堂管理服务	1项	一、项目名称 市直机关第四食堂管理服务。 二、项目地点 广西南宁市青秀区新竹路 43 号。 三、项目服务期限 自签订合同之日起 1 年（具体以签订合同时间为准）。 四、项目简介 1. 由采购人提供食堂场地，配备厨房设备、餐桌椅、餐具、消防和空调等设施设备，并承担燃气、水电费、空调费等。 2. 由成交供应商派驻人员负责食材（食品）等原材料采购、制作餐品、分餐、提供就餐服务接待及厨房餐厅餐具卫生清洁消杀等，保证机关食堂食品安全，生产安全、消防安全。 3. 成交供应商按食堂资产明细表所列物品逐件核收、确认，并承担设备的日常维护保养及保养责任。设备在使用过程中发生自然损坏的，更新及维修费用由采购人负责；如在使用中或合同期满后清点发现有人为损坏、缺失的由成交供应商负责维修或赔偿。 4. 成交供应商提供工作日的早餐、午餐、晚餐服务，就餐人数约为 200 人，每天具体供应饭菜时间： 早餐：07：00～08：00 中餐：12：00～13：10 晚餐：18：00～19：00 5. 就餐职工自行点餐，丰俭由人，采用“食堂云”供餐系统进行就餐结算，不采用现金计算方式。成交供应商应建立完整的食材申购及出入库台账，按照	市直机关第四食堂管理服务	1项	一、项目名称 市直机关第四食堂管理服务。 二、项目地点 广西南宁市青秀区新竹路 43 号。 三、项目服务期限 自签订合同之日起 1 年（具体以签订合同时间为准）。 四、项目简介 1. 由采购人提供食堂场地，配备厨房设备、餐桌椅、餐具、消防和空调等设施设备，并承担燃气、水电费、空调费等。 2. 由我公司派驻人员负责食材（食品）等原材料采购、制作餐品、分餐、提供就餐服务接待及厨房餐厅餐具卫生清洁消杀等，保证机关食堂食品安全，生产安全、消防安全。 3. 我公司按食堂资产明细表所列物品逐件核收、确认，并承担设备的日常维护保养及保养责任。设备在使用过程中发生自然损坏的，更新及维修费用由采购人负责；如在使用中或合同期满后清点发现有人为损坏、缺失的由我公司负责维修或赔偿。 4. 我公司提供工作日的早餐、午餐、晚餐服务，就餐人数约为 200 人，每天具体供应饭菜时间： 早餐：07：00～08：00 中餐：12：00～13：10 晚餐：18：00～19：00 5. 就餐职工自行点餐，丰俭由人，采用“食堂云”供餐系统进行就餐结算，不采用现金计算方式。我公司应建立完整的食材申购及出入库台账，按照会计	无偏离

会计法律法规等如实制作收支报表，含月报、季报、年报等，采购人有权对原材料的出入库情况、价格及收支报表等进行核查监管。食堂不以盈利为目的，原则上所有原材料的采购必须用于食堂的出品，食材采购费用要与餐费收入保持动态平衡。采购人定期核查收支报表，如出现盈余，成交供应商要将盈余金额结转用于本食堂食材采购；如出现亏损，则成交供应商自行承担。 五、供餐要求 （一）菜品要求 1. 早餐供应品种：粉、面、粥、辅食、杂粮、饮品、鸡蛋、中点、西点、时蔬、小菜等，供应的品种不少于 16 个品种。 2. 中餐供应品种：炒菜、卤味、白切、汤品、凉拌、蒸品、面点、主食等，供应的品种不少于 19 个（含全荤 4 个、半荤素 4 个、素菜 4 个、汤品 2 个、主食 2 个、水果 1 个、饮品 1 个、小菜 1 个）。 3. 晚餐供应品种：炒菜、卤味、白切、汤品、凉拌、蒸品、面点、主食等，供应的品种不少于 11 个（含全荤 2 个、半荤素 2 个、素菜 2 个、汤品 1 个、主食 2 个、水果 1 个、小菜 1 个）。 4. 工作日每天要提供包点类外卖，每周提供不少于 2 次烧卤等熟食类外卖供应。 5. 菜品分量及定价要求：全荤≥ 125 克，售价 5 元/份；半荤素≥ 125 克，荤素比 4: 6，售价 3.5 元/份；素菜≥ 125 克，售价 1.5 元/份；米饭 0.5 元/份，各类馒头（生胚）≥ 90 克，1 元/个；有馅包点或烤包（生胚）≥ 90 克，1.5 元/个；其他品种原则上按照成本定价。 6. 食堂菜品原则上采用新鲜食材制作、自行出品，使用及售卖非食堂出品的食品或商品需经采购人同意。 7. 提供不少于 3 种的不同菜系的菜品。每周菜品保持不重样，做到营养健康搭配，提前通过线上线下公布每周菜品。每月必须推出不少于 3 个新菜。	法律法规等如实制作收支报表，含月报、季报、年报等，采购人有权对原材料的出入库情况、价格及收支报表等进行核查监管。食堂不以盈利为目的，原则上所有原材料的采购必须用于食堂的出品，食材采购费用要与餐费收入保持动态平衡。采购人定期核查收支报表，如出现盈余，我公司要将盈余金额结转用于本食堂食材采购；如出现亏损，则我公司自行承担。 五、供餐要求 （一）菜品要求 1. 早餐供应品种：粉、面、粥、辅食、杂粮、饮品、鸡蛋、中点、西点、时蔬、小菜等，供应的品种不少于 16 个品种。 2. 中餐供应品种：炒菜、卤味、白切、汤品、凉拌、蒸品、面点、主食等，供应的品种不少于 19 个（含全荤 4 个、半荤素 4 个、素菜 4 个、汤品 2 个、主食 2 个、水果 1 个、饮品 1 个、小菜 1 个）。 3. 晚餐供应品种：炒菜、卤味、白切、汤品、凉拌、蒸品、面点、主食等，供应的品种不少于 11 个（含全荤 2 个、半荤素 2 个、素菜 2 个、汤品 1 个、主食 2 个、水果 1 个、小菜 1 个）。 4. 工作日每天要提供包点类外卖，每周提供不少于 2 次烧卤等熟食类外卖供应。 5. 菜品分量及定价要求：全荤≥ 125 克，售价 5 元/份；半荤素≥ 125 克，荤素比 4: 6，售价 3.5 元/份；素菜≥ 125 克，售价 1.5 元/份；米饭 0.5 元/份，各类馒头（生胚）≥ 90 克，1 元/个；有馅包点或烤包（生胚）≥ 90 克，1.5 元/个；其他品种原则上按照成本定价。 6. 食堂菜品原则上采用新鲜食材制作、自行出品，使用及售卖非食堂出品的食品或商品需经采购人同意。 7. 提供不少于 3 种的不同菜系的菜品。每周菜品保持不重样，做到营养健康搭配，提前通过线上线下公布每周
--	---

无
偏
离

分类	序号	岗位	人数	主厨 (兼营养师)	1	营养师	1	炒锅	2	切配	2	中厨	2	机动	1	制作早、中、晚餐的面食 (包子、馒头、饺子、西点、油炸食品等); 餐后卫生区域的清洁工作; 提前安排每周面点菜单。	面点	2	人员
岗位要求				熟练掌握各式菜肴、各种营养菜谱的编写等工作; 提前安排每周菜单, 具备中式烹调师资格证书。	准备当日早中餐所需食材、调味及烹饪工作; 早中餐用餐高峰期及后加工区的卫生工作; 餐后水、电、燃气的安全检查。	登记菜谱等工作。	负责切配等工作。	协助炒锅、切配等开展工作。	制作早、中、晚餐的面食 (包子、馒头、饺子、西点、油炸食品等); 餐后卫生区域的清洁工作; 提前安排每周面点菜单。										

(二) 质量要求

成交供应商所出售的食品质量要符合国家卫生安全标准, 制定相应的食品安全保障措施, 做到每一餐足量 (每份饭菜数量足量, 满足用餐总人数的需求)、优质 (质量保证)、味美 (色香味俱全)、品种多样化、食材新鲜 (新鲜食材当天采购, 不售卖隔夜菜)、保温保质。

六、人员配置要求

由成交供应商负责派驻服务人员的管理, 包括人员的招聘、培训、体检等。最低服务人员要求共计 20 人, 人员应按规定持有厨师证、健康证等相关证件, 要求品行端正, 无违法记录, 职业素质好。在岗位配备工作服、口罩、帽子、手套等, 工作时间统一着装, 佩戴工牌, 干净卫生。

岗位需求如下表:

分类	序号	岗位	人数	主厨 (兼营养师)	1	营养师	1	炒锅	2	切配	2	中厨	2	机动	1	制作早、中、晚餐的面食 (包子、馒头、饺子、西点、油炸食品等); 餐后卫生区域的清洁工作; 提前安排每周面点菜单。	面点	2	人员
岗位要求				熟练掌握各式菜肴、各种营养菜谱的编写等工作; 提前安排每周菜单, 具备中式烹调师资格证书。	准备当日早中餐所需食材、调味及烹饪工作; 早中餐用餐高峰期及后加工区的卫生工作; 餐后水、电、燃气的安全检查。	登记菜谱等工作。	负责切配等工作。	协助炒锅、切配等开展工作。	制作早、中、晚餐的面食 (包子、馒头、饺子、西点、油炸食品等); 餐后卫生区域的清洁工作; 提前安排每周面点菜单。										

(二) 质量要求

我公司所出售的食品质量要符合国家卫生安全标准, 制定相应的食品安全保障措施, 做到每一餐足量 (每份饭菜数量足量, 满足用餐总人数的需求)、优质 (质量保证)、味美 (色香味俱全)、品种多样化、食材新鲜 (新鲜食材当天采购, 不售卖隔夜菜)、保温保质。

六、人员配置要求

由我公司负责派驻服务人员的管理, 包括人员的招聘、培训、体检等。最低服务人员要求共计 20 人, 人员应按规定持有厨师证、健康证等相关证件, 要求品行端正, 无违法记录, 职业素质好。在岗位配备工作服、口罩、帽子、手套等, 工作时间统一着装, 佩戴工牌, 干净卫生。

岗位需求如下表:

无偏

五
四
三

楼面 8 人	6	中工	1	协助面点大工制作早、中、晚餐的面食（包子、馒头、饺子、西点、煎炸类食品等）；餐后卫生区域的清洁工作。
	7	食品安全管理员（兼楼面主管）	1	在食堂进行现场全程管理，具备机关单位饮食行业经营管理经验，并熟悉机关饮食工作规律和特点，负责农残检测，为采购人提供专业、规范、安全、高质量的服务。
	8	服务员	2	负责餐厅服务等工作。
	9	分菜员	4	负责洗菜、分菜等工作。
	10	保洁员	1	负责餐厅保洁等工作。
	11	仓管员	1	负责仓库管理等工作。
	12	验收员	1	负责每日食材的验收等工作。
	13	统计员	1	负责食堂各项数据统计等工作，协助采购人执行成本监管工作。
	14	电工	1	负责餐厅及后厨各类设备设施的日常检查维修工作。
	15	收银员	1	负责办理职工充值卡、开通食堂云 APP 等工作。
	合计	合计	20	以上所有人员必须为专职人员，不得多处兼职。
成交供应商必须在投标时承诺按响应文件中的人员足额配备，如在合同实施期间更换主厨、食品安全管理员等骨干人员需采购人面试考核同意方可更换。成交供应商派驻的服务人员除满足第四食堂的所有工作以外，还需要服从采购人的安排，协助采购人所辖的其他				
楼面 8 人	6	中工	1	协助面点大工制作早、中、晚餐的面食（包子、馒头、饺子、西点、煎炸类食品等）；餐后卫生区域的清洁工作。
	7	食品安全管理员（兼楼面主管）	1	在食堂进行现场全程管理，具备机关单位饮食行业经营管理经验，并熟悉机关饮食工作规律和特点，负责农残检测，为采购人提供专业、规范、安全、高质量的服务。
	8	服务员	2	负责餐厅服务等工作。
	9	分菜员	4	负责洗菜、分菜等工作。
	10	保洁员	1	负责餐厅保洁等工作。
	11	仓管员	1	负责仓库管理等工作。
	12	验收员	1	负责每日食材的验收等工作。
	13	统计员	1	负责食堂各项数据统计等工作，协助采购人执行成本监管工作。
	14	电工	1	负责餐厅及后厨各类设备设施的日常检查维修工作。
	15	收银员	1	负责办理职工充值卡、开通食堂云 APP 等工作。
	合计	合计	20	以上所有人员必须为专职人员，不得多处兼职。
无偏离 我公司在投标时承诺按响应文件中的人员足额配备，如在合同实施期间更换主厨、食品安全管理员等骨干人员需采购人面试考核同意方可更换。我公司派驻的服务人员除满足第四食堂的所有工作以外，还需要服从采购人的安排，协助采购人所辖的其他机关食堂保障重大活动、重要会议工作。				

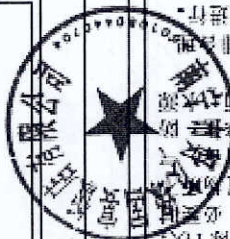
	七、主要服务内容 (一) 负责易耗品的购置, 包括清洁用品、洗涤用品、布草用品、厨房用品(砧板、容器、菜刀等)、餐具用品(对自然损坏的进行补充)、打包餐盒(含豆浆杯、饮料杯、可降解的快餐盒)等。 (二) 按照采购人要求做好食材采购、菜品定价、成本核算、食材接收(过称)、食材农残检测等工作。 (三) 负责每日供餐菜品及服务, 保证每日正常供餐。 (四) 负责食堂所有的公务接待和会议用餐的供餐及服务。 (五) 负责食堂内卫生保洁工作, 早、中、晚餐后各一次, 确保食品卫生安全及环境整洁。 (六) 负责餐具等的清洗消毒, 早、中、晚餐后及时完成餐具清洗, 严禁餐具隔夜、过夜清洗。 (七) 负责食堂的安全生产, 包括但不限于食品安全、用气安全、用电安全、消防安全等。定期组织人员对设备进行检查, 并按要求建立台账, 异常情况及时报告采购人。 (八) 制订维护保养计划, 每年聘请专业公司至少开展不少于 3 次排烟、排风机、抽油烟系统和管道的清洁保养工作, 定期对各种炊事机械的机盖、防护装置等进行安全检查, 确保完好、有效。 (九) 负责化油池清洗工作, 每季度至少开展一次清洗, 遇堵塞及时疏通。 (十) 负责食堂区域病媒防治工作, 建立完善的管理体系, 每月聘请专业公司“灭四害”不少于一次, 在重大节日和重要公务用餐保障期间, 根据卫生监管或爱卫等部门要求, 增加消杀频率。 (十一) 与本项目有关的其他服务工作。 成交供应商要按国家关于食堂和饮食行业的有关规定进行管理, 因成交供	八、管理要求 (十一) 与本项目有关的其他服务工作。 八、管理要求 (十) 负责食堂区域病媒防治工作, 建立完善的管理体系, 每月聘请专业公司“灭四害”不少于一次, 在重大节日和重要公务用餐保障期间, 根据卫生监管或爱卫等部门要求, 增加消杀频率。 (九) 负责化油池清洗工作, 每季度至少开展一次清洗, 遇堵塞及时疏通。 (十) 负责食堂区域病媒防治工作, 建立完善的管理体系, 每月聘请专业公司“灭四害”不少于一次, 在重大节日和重要公务用餐保障期间, 根据卫生监管或爱卫等部门要求, 增加消杀频率。 (十一) 与本项目有关的其他服务工作。 八、管理要求 我公司要按国家关于食堂和饮食
--	--	--

无

	应商管理不善造成人员食物中毒或火灾等安全事故，或受到市场监管部门、卫生防疫部门处罚的，由成交供应商承担一切责任。		行业的有关规定进行管理。因我公司管理不善造成人员食物中毒或火灾等安全事故，或受到市场监管部门、卫生防疫部门处罚的，由我公司承担一切责任。																											
	<table><tr><th>项目</th><th colspan="2">管理服务要求</th></tr><tr><td rowspan="2">一、从业人员管理</td><td>日常管理</td><td>(1) 建立健康档案，所有从业人员必须持有效期内的健康证上岗。 (2) 每日开展晨检，患病员工不得带病上岗。 (3) 定期开展文明礼貌、食品安全、反食品浪费等培训，严禁与客人发生口角。</td></tr><tr><td>个人卫生</td><td>(1) 从业人员上岗操作时穿着整洁的工作衣帽，不留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。 (2) 专间操作人员规范更换专用工作衣帽，并佩戴口罩。 (3) 从业人员个人卫生状况良好，卫生习惯良好，上岗操作时手部清洁。 (4) 食品处理区内无私人物品，无吸烟、饮食等不规范行为。</td></tr><tr><td rowspan="2">二、设备管理</td><td>日常管理</td><td>用于食品加工操作的设备及工具不应用作与食品加工无关的用途。 炊具每餐使用后应及时清洗并消毒，已经清洗和消毒过的，应保持设施内定位存放，避免再次受到污染。 冷藏设备应每日擦拭，确保外观清洁。每周1次翻冰箱消毒、除异味，确保菜品清洁。每两周1次除冰，确保正常工作温度。</td></tr><tr><td>定期维护</td><td>(1) 每月对炊具进行一次清点，并视具体情况及时更换、补充。 (2) 安排专人定期检查排油烟、排蒸汽、通风设备、消毒设备、计量设备、消防设备等，做好维护保养工作，发现故障应及时进行维修，并做好维修记录。</td></tr></table>	项目	管理服务要求		一、从业人员管理	日常管理	(1) 建立健康档案，所有从业人员必须持有效期内的健康证上岗。 (2) 每日开展晨检，患病员工不得带病上岗。 (3) 定期开展文明礼貌、食品安全、反食品浪费等培训，严禁与客人发生口角。	个人卫生	(1) 从业人员上岗操作时穿着整洁的工作衣帽，不留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。 (2) 专间操作人员规范更换专用工作衣帽，并佩戴口罩。 (3) 从业人员个人卫生状况良好，卫生习惯良好，上岗操作时手部清洁。 (4) 食品处理区内无私人物品，无吸烟、饮食等不规范行为。	二、设备管理	日常管理	用于食品加工操作的设备及工具不应用作与食品加工无关的用途。 炊具每餐使用后应及时清洗并消毒，已经清洗和消毒过的，应保持设施内定位存放，避免再次受到污染。 冷藏设备应每日擦拭，确保外观清洁。每周1次翻冰箱消毒、除异味，确保菜品清洁。每两周1次除冰，确保正常工作温度。	定期维护	(1) 每月对炊具进行一次清点，并视具体情况及时更换、补充。 (2) 安排专人定期检查排油烟、排蒸汽、通风设备、消毒设备、计量设备、消防设备等，做好维护保养工作，发现故障应及时进行维修，并做好维修记录。		<table><tr><th>项目</th><th colspan="2">管理服务要求</th></tr><tr><td rowspan="2">一、从业人员管理</td><td>日常管理</td><td>(1) 建立健康档案，所有从业人员必须持有效期内的健康证上岗。 (2) 每日开展晨检，患病员工不得带病上岗。 (3) 定期开展文明礼貌、食品安全、反食品浪费等培训，严禁与客人发生口角。</td></tr><tr><td>个人卫生</td><td>(1) 从业人员上岗操作时穿着整洁的工作衣帽，不留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。 (2) 专间操作人员规范更换专用工作衣帽，并佩戴口罩。 (3) 从业人员个人卫生状况良好，卫生习惯良好，上岗操作时手部清洁。 (4) 食品处理区内无私人物品，无吸烟、饮食等不规范行为。</td></tr><tr><td rowspan="2">二、设备管理</td><td>日常管理</td><td>用于食品加工操作的设备及工具不应用作与食品加工无关的用途。 炊具每餐使用后应及时清洗并消毒，已经清洗和消毒过的，应保持设施内定位存放，避免再次受到污染。 冷藏设备应每日擦拭，确保外观清洁。每周1次翻冰箱消毒、除异味，确保菜品清洁。每两周1次除冰，确保正常工作温度。</td></tr><tr><td>定期维护</td><td>(1) 每月对炊具进行一次清点，并视具体情况及时更换、补充。 (2) 安排专人定期检查排油烟、排蒸汽、通风设备、消毒设备、计量设备、消防设备等，做好维护保养工作，发现故障应及时进行维修，并做好维修记录。</td></tr></table>	项目	管理服务要求		一、从业人员管理	日常管理	(1) 建立健康档案，所有从业人员必须持有效期内的健康证上岗。 (2) 每日开展晨检，患病员工不得带病上岗。 (3) 定期开展文明礼貌、食品安全、反食品浪费等培训，严禁与客人发生口角。	个人卫生	(1) 从业人员上岗操作时穿着整洁的工作衣帽，不留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。 (2) 专间操作人员规范更换专用工作衣帽，并佩戴口罩。 (3) 从业人员个人卫生状况良好，卫生习惯良好，上岗操作时手部清洁。 (4) 食品处理区内无私人物品，无吸烟、饮食等不规范行为。	二、设备管理	日常管理	用于食品加工操作的设备及工具不应用作与食品加工无关的用途。 炊具每餐使用后应及时清洗并消毒，已经清洗和消毒过的，应保持设施内定位存放，避免再次受到污染。 冷藏设备应每日擦拭，确保外观清洁。每周1次翻冰箱消毒、除异味，确保菜品清洁。每两周1次除冰，确保正常工作温度。	定期维护	(1) 每月对炊具进行一次清点，并视具体情况及时更换、补充。 (2) 安排专人定期检查排油烟、排蒸汽、通风设备、消毒设备、计量设备、消防设备等，做好维护保养工作，发现故障应及时进行维修，并做好维修记录。	无偏离
项目	管理服务要求																													
一、从业人员管理	日常管理	(1) 建立健康档案，所有从业人员必须持有效期内的健康证上岗。 (2) 每日开展晨检，患病员工不得带病上岗。 (3) 定期开展文明礼貌、食品安全、反食品浪费等培训，严禁与客人发生口角。																												
	个人卫生	(1) 从业人员上岗操作时穿着整洁的工作衣帽，不留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。 (2) 专间操作人员规范更换专用工作衣帽，并佩戴口罩。 (3) 从业人员个人卫生状况良好，卫生习惯良好，上岗操作时手部清洁。 (4) 食品处理区内无私人物品，无吸烟、饮食等不规范行为。																												
二、设备管理	日常管理	用于食品加工操作的设备及工具不应用作与食品加工无关的用途。 炊具每餐使用后应及时清洗并消毒，已经清洗和消毒过的，应保持设施内定位存放，避免再次受到污染。 冷藏设备应每日擦拭，确保外观清洁。每周1次翻冰箱消毒、除异味，确保菜品清洁。每两周1次除冰，确保正常工作温度。																												
	定期维护	(1) 每月对炊具进行一次清点，并视具体情况及时更换、补充。 (2) 安排专人定期检查排油烟、排蒸汽、通风设备、消毒设备、计量设备、消防设备等，做好维护保养工作，发现故障应及时进行维修，并做好维修记录。																												
项目	管理服务要求																													
一、从业人员管理	日常管理	(1) 建立健康档案，所有从业人员必须持有效期内的健康证上岗。 (2) 每日开展晨检，患病员工不得带病上岗。 (3) 定期开展文明礼貌、食品安全、反食品浪费等培训，严禁与客人发生口角。																												
	个人卫生	(1) 从业人员上岗操作时穿着整洁的工作衣帽，不留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。 (2) 专间操作人员规范更换专用工作衣帽，并佩戴口罩。 (3) 从业人员个人卫生状况良好，卫生习惯良好，上岗操作时手部清洁。 (4) 食品处理区内无私人物品，无吸烟、饮食等不规范行为。																												
二、设备管理	日常管理	用于食品加工操作的设备及工具不应用作与食品加工无关的用途。 炊具每餐使用后应及时清洗并消毒，已经清洗和消毒过的，应保持设施内定位存放，避免再次受到污染。 冷藏设备应每日擦拭，确保外观清洁。每周1次翻冰箱消毒、除异味，确保菜品清洁。每两周1次除冰，确保正常工作温度。																												
	定期维护	(1) 每月对炊具进行一次清点，并视具体情况及时更换、补充。 (2) 安排专人定期检查排油烟、排蒸汽、通风设备、消毒设备、计量设备、消防设备等，做好维护保养工作，发现故障应及时进行维修，并做好维修记录。																												

			三、食品加工及储存管理	加工前检查食品原料质量,发现腐败变质、有毒有害或其他感官形状异常,不得使用,并做好登记备案。包括但不限于:腐败变质食品、霉变食品、生虫、掺杂食品、油脂酸败食品等。 (2) 食品原料在使用前应洗净,动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗,禽蛋在使用前应对外壳进行清洗,必要时消毒处理。 (3) 蔬菜浸泡清洗干净后应码放整齐,放在筐、盘等专用容器内,离地存放。 (4) 易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间,加工后应及时使用或冷藏。 (5) 食品加工的刀、砧板、盆、抹布等物品应标志明显,砧板生熟分开使用,分类存放,用后清洗干净,保持清洁。 (6) 切配好的半成品应避免污染,食品原料的加工和存放要在相应场所进行,不得混放和交叉使用,加工肉类、水产类、蔬菜的区域、操作台、用具和容器要分开使用,并有明显标志。 (7) 熟食加工的食品要烧熟煮透,其中心温度不低于70℃。隔夜餐隔夜熟制品必须充分再加热后方可食用。油炸食品要防止外焦里生,加工后直接入口熟食要盛放在已经过消毒的容器或餐具内。加工后的熟制品与食品原料或半成品分开存放。 (8) 蔬菜类食品原料要按“一择二洗三切”的顺序操作,彻底浸泡清洗干净,做到无泥沙、无杂草、无烂叶。 (9) 工作结束后,调料加盖,工具、用具洗刷干净,定位存放。灶上、灶下地面清洗冲刷干净,不留残渣、油污,不留卫生死角,及时清除垃圾。 (10) 备餐间(台)只能存放直接入口食品及必需的食具、加工用具。烹调废弃油脂由专业的公司回收,并了解回收废油的公司资质及废油回收后的用途,并做好每次清理工作的记录和签收。		三、食品加工及储存管理	加工前检查食品原料质量,发现腐败变质、有毒有害或其他感官形状异常,不得使用,并做好登记备案。包括但不限于:腐败变质食品、霉变食品、生虫、掺杂食品、油脂酸败食品等。 (2) 食品原料在使用前应洗净,动物性食品原料、植物性食品原料、水产品原料应分池清洗,禽蛋在使用前应对外壳进行清洗,必要时消毒处理。 (3) 蔬菜浸泡清洗干净后应码放整齐,放在筐、盘等专用容器内,离地存放。 (4) 易腐烂变质食品应尽量缩短在常温下的存放时间,加工后应及时使用或冷藏。 (5) 食品加工的刀、砧板、盆、抹布等物品应标志明显,砧板生熟分开使用,分类存放,用后清洗干净,保持清洁。 (6) 切配好的半成品应避免污染,食品原料的加工和存放要在相应场所进行,不得混放和交叉使用,加工肉类、水产类、蔬菜的区域、操作台、用具和容器要分开使用,并有明显标志。 (7) 熟食加工的食品要烧熟煮透,其中心温度不低于70℃。隔夜餐隔夜熟制品必须充分再加热后方可食用。油炸食品要防止外焦里生,加工后直接入口熟食要盛放在已经过消毒的容器或餐具内。加工后的熟制品与食品原料或半成品分开存放。 (8) 蔬菜类食品原料要按“一择二洗三切”的顺序操作,彻底浸泡清洗干净,做到无泥沙、无杂草、无烂叶。 (9) 工作结束后,调料加盖,工具、用具洗刷干净,定位存放。灶上、灶下地面清洗冲刷干净,不留残渣、油污,不留卫生死角,及时清除垃圾。 (10) 备餐间(台)只能存放直接入口食品及必需的食具、加工用具。烹调废弃油脂由专业的公司回收,并了解回收废油的公司资质及废油回收后的用途,并做好每次清理工作的记录和签收。	无偏离
--	--	--	-------------	---	--	-------------	---	-----

无	离	厨	生	厨	(1) 厨房内外环境整洁, 符合环境卫生要求, 采取消除蚊、蝇、老鼠和其他有害昆虫及其孳生条件的措施。 (2) 地面、天花板、墙壁门窗应坚固美观, 所有孔洞缝隙应予填实密封, 并保持整洁, 以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或出入。 (3) 保持地面无油渍、无水迹、无卫生死角、无杂物, 墙壁无污迹、残渣、网状物等, 清洁无灰尘。 (4) 贮存食品场所环境应符合卫生要求, 温度、通风适宜。 (5) 专用功能区设置与加工制作食品品种范围相适应, 有固定的冷室间, 非冷室间工作人员不应进入。 (6) 食品橱柜、操作台、炉灶、冰箱、配餐台、保洁柜使用应清洗并揩净, 做到无尘、无油垢、无污迹、无残渣等。 (7) 不乱倒垃圾, 不乱倒污水、污水、废气排放要按国家环保要求 and 排放标准进行。 (8) 餐厨垃圾至少每餐清除 1 次, 清除后的容器及时清洗, 必要时进行消毒。餐厨垃圾放置场所不得有不良气味或有损(有毒)气体溢出, 防止有害昆虫孳生, 防止污染食品、食品接触面、水源及地面。 (9) 加工制作程序应合理安排, 从生到熟, 从脏到净顺序进行。 (10) 工作结束后调料加盖, 工具、用具、工作台面、地面清理干净。
					(1) 厨房内外环境整洁, 符合环境卫生要求, 采取消除蚊、蝇、老鼠和其他有害昆虫及其孳生条件的措施。 (2) 地面、天花板、墙壁门窗应坚固美观, 所有孔洞缝隙应予填实密封, 并保持整洁, 以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或出入。 (3) 保持地面无油渍、无水迹、无卫生死角、无杂物, 墙壁无污迹、残渣、网状物等, 清洁无灰尘。 (4) 贮存食品场所环境应符合卫生要求, 温度、通风适宜。 (5) 专用功能区设置与加工制作食品品种范围相适应, 有固定的冷室间, 非冷室间工作人员不应进入。 (6) 食品橱柜、操作台、炉灶、冰箱、配餐台、保洁柜使用应清洗并揩净, 做到无尘、无油垢、无污迹、无残渣等。 (7) 不乱倒垃圾, 不乱倒污水、污水、废气排放要按国家环保要求 and 排放标准进行。 (8) 餐厨垃圾至少每餐清除 1 次, 清除后的容器及时清洗, 必要时进行消毒。餐厨垃圾放置场所不得有不良气味或有损(有毒)气体溢出, 防止有害昆虫孳生, 防止污染食品、食品接触面、水源及地面。 (9) 加工制作程序应合理安排, 从生到熟, 从脏到净顺序进行。 (10) 工作结束后调料加盖, 工具、用具、工作台面、地面清理干净。



			七、 能耗管理	(1) 按照节能指标考核要求,落实专人负责水、电、煤气等能耗管理,并制定和落实相关节能措施。人均能耗原则上要做到只减不增。 (2) 做好设备财产和物资管理,无财产及物资外流、人为损坏和偷盗等现象发生。			七、 能耗管理	(1) 按照节能指标考核要求,落实专人负责水、电、煤气等能耗管理,并制定和落实相关节能措施。人均能耗原则上要做到只减不增。 (2) 做好设备财产和物资管理,无财产及物资外流、人为损坏和偷盗等现象发生。			无 偏 离
			八、 食材的 采购	食材供货商的 选择 (1) 成交供应商应发挥好企业渠道优势,选择品质有保障、价格有优势、有相关合法资质的食材供货商,并在履行合同的第一月将所有食材供货商报采购人备案,如中途更换食材供货商,应在更换后1周内报采购人备案。 (2) 成交供应商食材采购应按照市政府或有关部门的要求,预留一定比例脱贫或本地农副产品采购份额(按当年的文件要求预留比例),每年年底考核一次,如扶贫产品采购比例不达标,每少一个百分点,扣减2000元,实行累加。			八、 食材的 采购	食材供货商的 选择 (1) 我公司发挥好企业渠道优势,选择品质有保障、价格有优势、有相关合法资质的食材供货商,并在履行合同的第一月将所有食材供货商报采购人备案,如中途更换食材供货商,应在更换后1周内报采购人备案。 (2) 我公司食材采购按照市政府或有关部门的要求,预留一定比例脱贫或本地农副产品采购份额(按当年的文件要求预留比例),每年年底考核一次,如扶贫产品采购比例不达标,每少一个百分点,扣减2000元,实行累加。			
			食材 价格 管理	成交供应商应做好食材采购价格管理,以市场价格为基准价,原则上不得偏离基准价格的8%。各食材的基准价格以《南宁市发展改革委联合市物价局公布的农贸市场采价日报表》均价为准,没有的品种,由双方认定的大型超市或大型农贸市场的同期单品价格为准(不含特价物品)。果蔬类定价周期为半个月,肉食水产品类产品定价周期为三个月,粮油、干杂、调味品类、乳制品类、鲜奶类、米粉类、糕点类价格稳定定价周期为一年。采购人有权对食材价格进行不定期抽查及监督。			食材 价格 管理	我公司做好食材采购价格管理,以市场价格为基准价,原则上不得偏离基准价格的8%。各食材的基准价格以《南宁市发展改革委联合市物价局公布的农贸市场采价日报表》均价为准,没有的品种,由双方认定的大型超市或大型农贸市场的同期单品价格为准(不含特价物品)。果蔬类定价周期为半个月,肉食水产品类产品定价周期为三个月,粮油、干杂、调味品类、乳制品类、鲜奶类、米粉类、糕点类价格稳定定价周期为一年。采购人有权对食材价格进行不定期抽查及监督。			

南宁市发展和改革委员会

公章

4608044704

九、监督考核和评价

(一)每季度由采购人抽调人员(必要时邀请其他部门干部职工)采取明察暗访的形式,依据上述管理服务要求对我公司管理服务开展检查,并及时

九、监督考核和评价

(一)每季度由采购人抽调人员(必要时邀请其他部门干部职工)采取明察暗访的形式,依据上述管理服务要求对我公司管理服务开展检查,并及时

	暗访的形式，依据上述管理服务要求对成交供应商管理服务开展检查，并及时将检查结果反馈给成交供应商，成交供应商对未达到管理服务要求的事项，应在 10 个工作日内完成整改，逾期未完成的，每处罚 1000 元，实行累加，由采购人从成交供应商当月需付合同款中扣除。 (二) 采购人每季度通过现场发放问卷(参考附件 1，具体由双方确定)或线上发放问卷的形式，面向食堂用餐人员对食堂就餐及食堂服务进行满意度测评(随机样本不少于就餐人数的 10%)，季度综合测评满意率不达 80%的，每少 1 个百分点，处罚 1000 元，实行累加，由采购人从成交供应商当月需付合同款中扣除。 (三) 成交供应商如违法使用食品添加剂或使用有毒、有害的非食品原料加工食品的行为等违法违规行为，发现一次，采购人有权单方面终止合同，按照年度中标费用的 20%计算违约金，并保留追究法律责任的权利。 (四) 成交供应商不按竞争性磋商文件约定条件是足额配备服务人员，限期 5 个工作日内按要求重新配备到位或整改完毕；5 个工作日内不能按要求配备到位或不能完成整改的，处以每次 3000 元违约金，由采购人从成交供应商当月需付合同款中扣除；成交供应商 15 个工作日内不能按要求配备到位相关人员或完成整改的，采购人有权单方面解除合同。 (五) 如因饭菜出现异物(头发、虫子等)、未熟透等餐品问题被投诉，成交供应商应第一时间免费为顾客更换餐品并道歉，每月首次发生，如当月重复出现，每出现 1 次，处罚 200 元，实行累加，由采购人从成交供应商当月需付合同款中扣除。因饭菜质量问题被食品安全管理部门确定为食堂提供餐饮服务造成的食品安全事故的，由乙方承担所有责任，甲方有权单方面终止合同，按照年度中标费用的 20%计算违约金，保留追究法律责任的权利。 (六) 如我公司出现以上条款未包	将检查结果反馈给我公司，我公司对未达到管理服务要求的事项，应在 10 个工作日内完成整改，逾期未完成的，每处罚 1000 元，实行累加，由采购人从成交供应商当月需付合同款中扣除。 (二) 采购人每季度通过现场发放问卷(参考附件 1，具体由双方确定)或线上发放问卷的形式，面向食堂用餐人员对食堂就餐及食堂服务进行满意度测评(随机样本不少于就餐人数的 10%)，季度综合测评满意率不达 80%的，每少 1 个百分点，处罚 1000 元，实行累加，由采购人从成交供应商当月需付合同款中扣除。 (三) 我公司如违法使用食品添加 剂或使用有毒、有害的非食品原料加工食品的行为等违法违规行为，发现一次，采购人有权单方面终止合同，按照年度中标费用的 20%计算违约金，并保留追究法律责任的权利。 (四) 我公司不按竞争性磋商文件约定条件是足额配备服务人员，限期 5 个工作日内按要求重新配备到位或整改完毕；5 个工作日内不能按要求配备到位或不能完成整改的，处以每次 3000 元违约金，由采购人从成交供应商当月需付合同款中扣除；成交供应商 15 个工作日内不能按要求配备到位相关人员或完成整改的，采购人有权单方面解除合同。 (五) 如因饭菜出现异物(头发、虫子等)、未熟透等餐品问题被投诉，我公司应第一时间免费为顾客更换餐品并道歉，每月首次发生，如当月重复出现，每出现 1 次，处罚 200 元，实行累加，由采购人从成交供应商当月需付合同款中扣除。因饭菜质量问题被食品安全管理部门确定为食堂提供餐饮服务造成的食品安全事故的，由乙方承担所有责任，甲方有权单方面终止合同，按照年度中标费用的 20%计算违约金，保留追究法律责任的权利。 (六) 如我公司出现以上条款未包
--	--	--

无

		按照年度中标费用的 20% 计算违约金，保留追究法律责任的权利。 (六) 如成交供应商出现以上条款未包含的其他违约行为，由双方根据具体违约行为友好协商赔偿事宜，相关费用由采购人从成交供应商当月需付合同款中扣除。			含的其他违约行为，由双方根据具体违约行为友好协商赔偿事宜，相关费用由采购人从我公司当月需付合同款中扣除。	无偏离
--	--	--	--	--	--	-----

注：

1. 说明：应对照磋商文件“第二章”中“服务需求一览表”的采购清单及技术参数条款逐条作出明确响应，并作出偏离说明。

2. 供应商应根据自身的承诺，对照磋商文件要求，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”。当响应文件的商务内容低于竞争性磋商采购文件要求时，竞标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标

3. 表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按竞标无效处理。

4. 如果采购需求为小于、小于等于、大于或大于等于某个数值标准时，响应文件承诺不得直接复制采购需求，响应文件承诺内容应当写明竞标服务具体参数或商务响应承诺的具体数值，否则按竞标无效处理。如响应文件承诺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。

5. 如技术偏离表中的竞标响应与佐证材料不一致的，以佐证材料为准。

供应商名称 (电子签章) 南宁市锦友纱阁宴饭店有限公司

日期：2024 年 11 月 18 日

4.7 商务条款偏离表

四、商务条款偏离表

采购项目编号：NNZC2024-C3-990025-GXGL

采购项目名称：市直机关第四食堂管理服务

分标号（此处有分标时填写具体分标号，无分标时填写“无”）：无

项号	竞争性磋商采购文件的商务需求	响应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、服务时间：自签订合同之日起 1 年（具体以签订合同时间为准）。	二、服务时间：自签订合同之日起 1 年（具体以签订合同时间为准）。	无偏离
三	三、服务地点：广西南宁市青秀区新竹路 43 号。	三、服务地点：广西南宁市青秀区新竹路 43 号。	无偏离
四	四、处理问题响应时间：成交人接到采购人处理问题通知后 2 小时内到达采购人指定现场。	四、处理问题响应时间：我公司接到采购人处理问题通知后 2 小时内到达采购人指定现场。	无偏离
五	五、项目采购预算（人民币）：147.1276 万元。 本项目 1 年的采购预算为 147.1276 万元，提供服务时间为 1 年。若乙方在经营期内合作良好、未发生违约事项且在合同期乙方提前两个月向甲方提出续签要求，甲方根据对乙方履行合同和提供服务情况进行评估的结果，决定是否续签合同。续签合同采取一年一签的方式，最多不超过 2 次。	五、项目采购预算（人民币）：147.1276 万元。 本项目 1 年的采购预算为 147.1276 万元，提供服务时间为 1 年。我方在经营期内合作良好、未发生违约事项且在合同期我方提前两个月向甲方提出续签要求，甲方根据对我方履行合同和提供服务情况进行评估的结果，决定是否续签合同。续签合同采取一年一签的方式，最多不超过 2 次。	无偏离
六	六、付款条件：本项目无预付款，每月初支付上个月的费用，支付额度为当年合同金额的十二分之一。	六、付款条件：本项目无预付款，每月初支付上个月的费用，支付额度为当年合同金额的十二分之一。	无偏离
七	七、报价要求（含税）： 1、报价需针对承包服务费用进行报价，按项目采购每年预算分项细化后汇总（报价包含但不限于员工工资、各项保险、培训费、体检费、服装费、劳保费、加班费等，以及油烟机及管道、化油池清洗费、耗材费、	七、报价要求（含税）： 1、报价需针对承包服务费用进行报价，按项目采购每年预算分项细化后汇总（报价包含但不限于员工工资、各项保险、培训费、体检费、服装费、劳保费、加班费等，以及油烟机及管道、化油池清洗费、耗材费、清洁费、	无偏离

	清洁费、管理费、有害生物消杀等一切服务成本费用的总和，不含食材采购费用、固定资产的购买及维修费用。 2、竞标人可提供针对本项目的服务方案（包括但不限于技术方案和实施服务方案）。	管理费、有害生物消杀等一切服务成本费用的总和，不含食材采购费用、固定资产的购买及维修费用。 2、我方提供针对本项目的服务方案（包括但不限于技术方案和实施服务方案）。	
八	其他说明： 一、进口产品说明（根据项目实际情况选择） ☉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。 二、其他 本项目采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或其他强制性标准、规范等要求。	其他说明： 一、进口产品说明（根据项目实际情况选择） ☉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。 三、其他 本项目采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或其他强制性标准、规范等要求。	无偏离

注：

1. 说明：应对照磋商文件“第二章 采购需求”中的商务条款逐条作出明确响应，并作出偏离说明。

2. 供应商应根据自身的承诺，对照磋商文件要求，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”。当响应文件的商务内容低于竞争性磋商采购文件要求时，竞标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标。

3. 表格内容均需按要求填写，不得留空，否则按竞标无效处理。

4. 如果采购需求为小于、小于等于、大于或大于等于某个数值标准时，响应文件承诺不得直接复制采购需求，响应文件承诺内容应当写明竞标产品具体参数或商务响应承诺的具体数值，否则按竞标无效处理。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。

供应商名称（电子签章）：南宁市好发缘国宴饭店有限公司

日期：2024年3月18日

4.8 成交供应商澄清函

无。

4.9 其他与本合同相关的资料

无。

关于变更合同项目结算账户的函

南宁市机关事务管理局：

我公司与贵单位于 2025 年 4 月签订的《市直机关第四食堂管理服务合同（采购项目编号：NNZC2024-C3-990025-GXGL）》中约定项目结算账户为：

户名：南宁市好友缘国宴饭店有限公司

账号：6602 0004 3915 4000 39

开户银行：桂林银行股份有限公司南宁桃源支行

现因我司业务需要，需变更结算账户信息，新收款帐号信息如下：

户名：南宁市好友缘国宴饭店有限公司

账号：94500 7010 0827 6666 8

开户银行：中国邮政储蓄银行股份有限公司南宁市青秀支行

此次账号变更不改变原合同中双方的权利与义务，后续所有应付款项请支付至上述新账号。若因此给贵司带来不便，我们深表歉意，也感谢您的理解与配合。特此致函。

南宁市好友缘国宴饭店有限公司

日期：2026 年 4 月 3 日

签收单位确认（公章）：

