机关职工食堂管理服务采购合同

合同编号：桂旅南店合同【2026】48号

采购单位（甲方）广西壮族自治区人民政府办公厅

住　　所：南宁市青秀区民生路2号

供 应 商（乙方）广西南宁饭店有限公司

住　　所：南宁市兴宁区民生路38号

签订合同地点：广西南宁

签订合同时间：2026年6月2日

目录

机关职工食堂管理服务采购合同 3
附件 1. 项目采购需求 6
附件 2. 商务响应表 15
附件 3. 投标报价明细表 40
附件 4. 开标一览表 41
附件 5. 中标通知书 42

机关职工食堂管理服务采购合同

甲方：广西壮族自治区人民政府办公厅

乙方：广西南宁饭店有限公司

甲、乙双方本着自愿、平等的原则，根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》等法律、法规规定，按照招标文件规定条款和中标供应商投标文件及其承诺，就服务事宜充分协商一致，特签订本合同，以资信守履行。

第一条 甲方聘请乙方为厅机关职工食堂提供食堂管理服务。

第二条 服务区域基本情况如下：

建筑面积 3040 ㎡，占地面积 1040 ㎡；具体服务范围及构成细目见本项目招标文件中第二章《招标项目采购需求》的相关内容。

第三条 乙方提供的食堂管理服务包括以下内容：

（一）厅机关职工食堂管理服务；

（二）厅机关职工食堂食材采购服务、烹饪服务、餐厅服务、临时加班服务、日常管理、燃气及食堂日常用品保障等内容；

（三）具体服务内容包含招标文件的《招标项目采购需求》、投标文件的《服务方案》和乙方的所有承诺服务内容；

第四条 乙方提供的服务质量标准按国家和地方政府的规定和本合同约定的食堂服务质量要求及乙方在投标文件中的承诺执行。

本合同约定的服务质量要求见本项目招标文件中《招标项目采购需求》。

第五条 合同金额：叁佰壹拾捌万元整（¥3180000.00）；

服务期：2026 年 7 月 1 日至 2028 年 6 月 30 日。

付款方式为：每年费用为 1590000 元，甲方每半年付一次款，付款金额为当年合同价的二分之一。第一次付款为签订合同后 15 日内支付 795000 元（2026 年下半年费用），此后每年 3 月 31 日、9 月 30 日前分别支付当年上下半年费用 795000 元。

第六条 甲方权利义务

（一）审定乙方管理服务方案和工作计划，听取乙方管理情况报告，监督检查乙方各项方案和计划的实施；

（二）协调、处理本合同生效前发生的遗留问题；

（三）法律、法规、政策规定的其他权利、义务。

第七条 乙方权利义务

（一）按有关法律、法规和政策规定和本合同的约定制订食堂管理服务方案和工作计划，全面履行本项目招标文件中规定的中标人应履行的义务和乙方在投标文件承诺的所有内容，每月向甲方通报一次食堂管理服务实施情况；

（二）法律、法规、政策规定的其他权利、义务。

第八条 违约责任

（一）乙方未能履行合同或不符合招标约定要求，甲方有权书面敦促乙方整改，乙方应在收到甲方书面通知之日起七日内给予书面答复并进行整改，逾期未整改或整改不合格的，甲方有权书面通知乙方解除服务合同，且无需支付合同解除后的合同后续费用。同时，乙方应向甲方支付3个月食堂管理费总和的违约金，并赔偿由此给甲方造成的全部损失。

（二）甲方违法、违约导致乙方不能提供约定服务的，乙方有权要求甲方在一个月内解决，逾期未解决的，甲方应承担相应的责任；乙方违法、违约，不履行本项目招标文件的规定和本合同约定、投标承诺和约定服务的，甲方有权根据本合同和本项目招标文件中的规定要求乙方承担相应责任、解除或终止本合同。

（三）除合同约定外，乙方不得将本合同项目转包或分包给第三方，否则甲方有权单方终止本合同，乙方应承担因此给甲方造成的经济损失，包括但不限于依法应重新招标产生的各项费用。

（四）守约方在履行本合同过程中向违约方主张权利的，因此产生的诉讼费、律师费等费用由违约方承担。

第九条 双方在履行合同中所发生的一切争议，应通过协商解决。如协商不成，向甲方所在地人民法院提起诉讼。

第十条 在合同有效期限内，任何一方因不可抗力事件导致不能按时履行合同，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。由于不可抗力事件导致合同的根本目的不能实现时，一方可解除合同。

不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。

不可抗力事件延续120天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。

第十一条 本合同附件为合同有效组成部分。凡本合同及附件未规定的事宜以及合同词语，均以有关法律、法规、政策规定为准。

第十二条 本合同未尽事宜由甲、乙双方另行协商签订补充协议，补充协议与本合同具有同等效力。

第十三条 双方确认本合同落款通讯地址作为文书送达地址，该通讯地址适用于包括双方合同履行过程中的各类通知、协议等文件以及就合同发生争议进入民事诉讼程序后的一审、二审、再审和执行程序等阶段法律文书的送达。通讯地址需要变更时应当提前15个工作日书面通知对方。因提供或者确认的通讯地址不准确、通讯地址变更后未及时依程序告知对方或受送达方拒绝签收等原因，导致文书未能被实际接收的，邮寄送达的，以文书退回之日视为送达之日。

第十四条 签订本合同依据

（一）政府采购招标文件；

（二）乙方提供的采购投标文件；

（三）投标承诺书；

（四）中标通知书。

第十五条 本合同一式七份，具有同等法律效力。广西壮族自治区财政厅政府采购监督管理处、代理机构各一份，甲方三份，乙方两份。自签订之日起两个工作日内，采购人应当将合同通过广西政府采购云平台上传完成合同网上公示。

甲方（章）广西壮族自治区人民政府办公厅 2026年6月29日	乙方（章）广西南宁饭店有限公司 2026年6月29日
通讯地址：南宁市青秀区民生路2号	通讯地址：南宁市兴宁区民生路38号
法定代表人：	法定代表人：
委托代理人：唐芸	委托代理人
电话：	电话：0771-2103888
电子邮箱：	电子邮箱：
开户银行：	开户银行：中国银行广西壮族自治区分行营业部
账号：	账号：6249 7172 4471
邮政编码：	邮政编码：530023
经办人： 2026年6月29日	

附件1.项目采购需求

项目采购需求

自治区政府办公厅机关职工食堂管理服务采购需求

一、项目名称

自治区政府办公厅机关职工食堂管理服务。

二、项目内容

广西壮族自治区人民政府办公厅机关职工食堂管理服务包括厅机关职工食堂食材采购服务、烹饪服务、餐厅服务、临时加班服务、日常管理、燃气及食堂日常用品保障等内容。

三、项目地点

广西南宁市民生路2号。

四、项目服务期限

自签订合同之日起2年（具体以签订合同时间为准）。

五、项目简介

1.厅机关职工食堂就餐人数：早餐约160人，中餐约280人，晚餐约120人。

2.职工在网上提前预约就餐，刷脸验证就餐，先预约，再刷脸，后用餐。

3.双休及法定节假日临时加班为值班加班人员准备餐食，双休日、节假日每日中餐、晚餐用餐人数各40人左右。

六、服务工作要求

（一）供应品种：

早餐：套餐一（粉面类任选一份、鸡蛋一个或豆浆一份）、套餐二（包子杂粮类任选两份、乳制品一份、鸡蛋一个）两种搭配供职工选择；另安排黄小米粥、皮蛋粥、瘦肉粥、白粥及小菜配菜等供职工自取。

中餐：三种荤菜、两种半荤素菜、两种素菜，职工可在五种荤菜、半荤素菜中任选三份，在两种素菜中任选一份，水果一份，以上由服务员提供；两种米饭（白米饭、糙米饭）、两种汤水[清汤和浓汤（浓汤是指带肉的猪骨头汤，每次煲汤，带肉的猪骨不少于10斤，排骨的肉占重量不低于40%）各一]、一种甜品、两种杂粮放在大厅供职工自取。

晚餐：标准同中餐。

每月推出5个新菜品。

每天必须提供水果和甜品。

乙方按不低于本要求提供早餐、中餐和晚餐。

自取品种必须满足当次用餐人数的份量。

（二）乙方必须给在岗员工配备工作服、口罩、帽子、手套等，工作时间统一着装，干净卫生。

七、服务人员配置要求

最低人员要求共计16人，人员应按相应规定持有厨师证、健康证等相关证件，要求品行端正，无违法记录，职业素质好。

岗位需求如下表：

岗位	人数(名)	技术能力要求

厨师长	1	1、持有厨师类专业技术培训资格证书和健康资格证（在投标文件中提供相应证书复印件，原件备查），工作能力强，具有较强管理能力，能有效管理食堂日常事务； 2、熟悉餐饮业务； 3、身体健康。 注；厨师长实行定期轮换制。
红案厨师	5	1、持有厨师类专业技术培训资格证书和健康资格证（在投标文件中提供相应证书复印件，原件备查）； 2、熟悉餐饮业务； 3、身体健康。
白案厨师	4	1、持有厨师类专业技术培训资格证书和健康资格证（在投标文件中提供相应证书复印件，原件备查）； 2、熟悉餐饮业务； 3、身体健康。
服务员	3	1、具有餐饮服务一年以上经验； 2、身体健康，持有健康资格证（在投标文件中提供相应证书复印件，原件备查）。
洗碗工	3	1、具有餐饮服务一年以上经验； 2、身体健康，持有健康资格证（在投标文件中提供相应证书复印件，原件备查）。
合计	共 16 人，所有人员必须为专职人员，不得多处兼职。	

投标人必须在投标时承诺按投标文件中的人员提供服务，如在合同实施期间更换人员需采购人面试考核同意方可更换。

八、服务质量及卫生标准

（一）中标人严格遵照相关食品安全法律法规等要求规范操作，杜绝食品安全事故；严禁违规使用燃料，确保安全用电，杜绝火灾事故；积极做好食堂日常卫生保洁工作，有效的做好防“四害”工作，确保食堂环境卫生。因中标人管理不善造成人员食物中毒或火灾等安全事故，或受到工商管理部门或卫生防疫部门处罚，由中标人承担一切责任。

（二）中标人所采购的食品质量符合国家卫生安全标准，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（每天列出供应品种，每周列出下周菜谱供采购人审定，每个月要有新菜品出品）、食材新鲜（新鲜食材当天采购，不售卖隔夜菜）、保温保质。

（三）食堂厨房服务工作标准及考核办法

工作标准	检查时间	
	检查结果	检查未达标的项目，对相关责任人处以罚金
随手关水、电、起锅关燃气，杜绝燃气火常着。		

节约用水，禁止常流水。		
砧板所配菜品，须按主、辅料分量单，斤两准确，以便掌握好菜量。		
冻货应自然解冻，非紧急情况下不准用水冲或泡发。		
熟悉设备工作情况，禁止设备不正常工作。		
不慎损坏餐具、用具、设备的，应主动报告管理人员，如有隐瞒将严惩。		
肉类、蔬菜类提纯要有正常出成率，与采购人员多沟通。		
不锈钢厨具、餐具分放，禁止摔、扔，应轻拿轻放。		
每个月推出 5 个以上新菜品。		
所有菜品制定标准，食堂管理人员依据标准抽查，不能有质量问题。		
厨房实行厨师长负责制度。负责原材料申购、验收、加工、储存、收集反馈意见，形成一条龙流程。		
菜品供给干部职工食用前，必须由厨师长、服务员或餐厅管理人员进行检查。		
菜品中不能有杂物。		
菜品成品不能有过咸、味道严重不足、色泽不适、火候太过等质量问题，并按合理特殊要求提供。		
应避免因上菜慢（视情况而定）、数量不足等问题遭投诉。		
杜绝原料变质、不熟等问题。		
杜绝提供隔餐隔夜熟制品。		
杜绝出现严重投诉的恶性问题。		
燃油、液化气安全管理守则		
1、下班时必须关闭天然气阀门（总阀门和分阀门）。		
2、必须定期更换天然气的各处和炉具接口。燃气公司来年检设备须告知管理人员，以了解设备安全情况。		
3、使用天然气时必须遵守相关的安全使用手则。使用天然气时必须先检查气阀开关，然后开始点火以确保安全，必须做到火不离人，人离关火的习惯。		
4、严禁电力线从煤气管线和煤气设施有关的一切金属物体结构上布放，以免发生着火或爆炸。		
厨房设备管理规定		
1、定期清洗、检修及保养雪柜及所有用电设备（保持设备内外清洁干 净）。		
2、所有的设备及餐具使用必须严格按照标准说明使用。		

3、各种用电设备不使用时或使用后必须切断电源。		
4、不能超负荷使用电气设备。		
5、下班后必须关闭所有的照明或相关的能源开关。		
厨房安全管理责任制		
1、厨房每一个员工必须认清安全生产与自身利益的重要性。使用机械设备时必须按照标准的操作进行，严禁不懂却仍然操作的行为；厨房的刀具必须小心使用和保管做到定点存放和用后放回原处的原则；厨房范围严禁堆放杂物；过热液体严禁存放于高处；严禁往高温的油中溅入水珠；严禁身份不明的人员进入厨房，以免发生意外事故。		
2、要严格执行厨房的消防安全制度。所有的消防通道不能摆放任何障碍物；严禁厨房抽烟或厨房在运作时进行电焊工作；要定期清理运水烟罩上的油污和积垢；定期检查和保养消防所用的工具，对使用过的灭火设备必须报告餐厅管理人员并对其进行更换或补充；积极参加安全消防知识培训及加强消防意识安全教育。		
3、组织成立厨房安全管理小组，设立安全监督员，服务主管、厨师长督导厨房员工安全生产。		
4、定期检查所用的电器设备或线路及插座等和用电工具是否老化或不能运作现象，要定期进行检修及保养，并有记录。		
5、必须严格执行下班检查制度。天然气阀门必须要确保全部关闭；所有的用电设备不用时确保处于断电的状态，并签名记录。		
6、定期检查所有的炉具，发现有损坏的及时要告知管理人员安排维修以免发生不必要的事故；严禁强行使用未修复好的炉具或工具。		
7、厨房工作间不许停放电单车等私人物品。		
8、厨房工作间卫生每天一小扫，每周一大扫。		
餐厅服务员卫生责任制度		
1、餐厅地面、墙壁、门窗、桌椅保持清洁整齐，确保无蚊虫、无苍蝇、无蟑螂等。		
2、做好台面调料、牙签、餐巾、茶水具等清洁卫生工作。		
3、餐饮具摆放应在供餐前 2 小时内进行，餐厅服务员发现食品有异物、有异味时立即停止供应，用过的餐饮具要及时回收。		
4、必须使用符合卫生要求的消毒餐巾、餐巾纸。		
5、托盘必须每餐清洗，保持清洁，端菜时手指不得接触食品，		

分菜工具不得接触其他个人的餐具，用后及时清洗消毒。		
6、工作结束后，做好台面调料、桌椅及地面的清扫整理工作。		

（四）食堂食品安全工作标准及考核办法

工作质量标准	检查结果	以下工作检查未达要求，视情节轻重对有关责任人处以罚金
建立健全食品安全管理责任制度（1.服务主管、厨师长对食品安全负全面管理责任　2.各个岗位的管理责任制度　3.采用五常法、6T 法进行管理。）		
厨师长、食堂管理人员、从业人员要经过食品药品监督局指定的机构进行食品安全培训，取得证书；证书在有效期内。		
配合食品安全监管部门对食堂的食品安全工作进行检查，有相应的问责机制（若在监管部门检查中发现不合食品安全规范的违规行为，有关责任人要负相应责任）。		
1、热厨区域：		
炉头必须保持清洁，各炉火必须燃烧火焰正常。		
加工用设施、设备用具清洁。		
食物烧熟煮透，中心温度大于 70℃　。		
食物在烹调后至食用前，在 10-60℃下≤2 小时。		
食品或盛有食品的容器无着地放置。		
炉灶瓷砖清洁、无油腻，炉灶排风及运水烟罩要定期清洗，不得有油垢。		
各种调料罐、缸必须清洁卫生并加盖，各种料头必须定时冲水及更换。		
汁水及加工成品酱料必须定期检查及清理。		
定时定期清洗雪柜及清理各种干货，杜绝使用过期或变质餐料。		
工作台、水池每天清洗，保持干净。		
地板及下水沟必须保持清洁无油腻、无水迹、无卫生死角及无杂物堆放。		
2、切配区域：		
原料、半成品、成品盛器、工用具能明显区分。		
食品原料、半成品、成品存放不存在交叉污染。		
各种刀具及砧板必须保持清洁状态。		
雪柜必须定期清洗及检修保养。		
生熟食品必须严格分开储存。		
必须定时定期清理存放蔬菜及肉类的区域。		
工作台、水池每天清洗，保持干净。		
地板及下水沟必须保持清洁无油腻、无水迹、无卫生死角及无杂物堆放。		
3、冷菜区域：		

专间操作人员佩戴口罩操作。		
专间内操作时使用经过净化的纯净水。		
专间内工用具、容器专用，使用前经有效消毒。		
专间每天定时开启空气消毒或紫外灯等消毒设施。		
加工时专间温度不高于 25℃。		
汁水必须定期清理及制作。		
雪柜必须定期清洗及检修保养。		
操作人员在制作食品前后时必须清洁双手及带上一次性手套，按规范操作。		
所有凉菜必须当日用完不能过夜再用以防滋生细菌。		
工作台、水池每天清洗，保持干净。		
地板及下水沟必须保持清洁无油腻、无水迹、无卫生死角及无杂物堆放。		
4、餐具专柜区域：		
餐饮具、容器使用前经清洗消毒并符合规定。		
消毒后餐具贮存在专用清洁保洁柜内。		
5、从业人员操作要求：		
从业人员操作时穿戴工作衣帽。		
从业人员操作时不抽烟。		
从业人员操作前洗手，接触直接入口食品之前消毒。		
不留长指甲或涂指甲油、戴戒指。		
手部破损立即采取有效防污染措施。		
食品从业人员须取得有效健康证明而上岗；食品从业人员中，健康证临近过期要及时办理。		
接触直接入口食品人员无患有碍食品卫生的疾病（食堂负责人每天开展晨检工作并记录，发现有五病人员立即调离岗位）。		
冷冻、冷藏、保温、加热设施温度符合要求。		
食品储存时不存在生熟混放。		
食品或原料不与有毒有害物品存放在同一场所。		
无超过保质期食品。		
不加工腐败变质食品。		
不加工其他违禁食品。		
严格按照食品安全法的规范要求进行操作。		
餐具清洗效果：光、洁、涩、干。		
清洗程序：一刮（刮残渣）、二洗（清洗）、三过水。		
洗净的餐具要进行消毒，消毒方法要符合餐饮行业有关规定。		
餐具消毒后放保洁柜，存放好。		
除要确保餐具卫生外，还包括有关工作区域的卫生，包括洗碗间的地面及墙		

壁、洗手台等设施的卫生。		
地面卫生：随时清扫垃圾，每天最少冲刷两至三次地面。保持任何时候地面无垃圾，干净。		
冲洗墙壁卫生的程序为：准备-洗衣粉用热水融化成清洁液；擦洗-用抹布蘸（百洁布）清洁液擦洗墙壁；冲洗-用清水冲洗刚擦拭过清洁液的墙壁；抹干-用干净的抹布去抹干刚冲洗的墙壁。		
用有盖垃圾桶封装垃圾。		
其他设施的清洁：如洗碗池，排水管的清洁，保持干净整洁。		
具体清洁餐具程序：清除掉餐具上的菜渣、酱汁、骨渣等杂物；对个别较脏不易除掉的用布抹干净；将餐具分类放好在工作台；然后进行清洗消毒。		
6、食品安全相关要求：		
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。		
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。		
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。		
留样食品必须按期限要求保留， 食品样源餐厅进餐者如有异常，立即封存，送食品安全检测部门查验。		
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。		
7、其他要求：		
厨房在定期杀虫时要注意食品的安全保护，以免发生意外事故。		
厨房工作间不放置个人物品。		
厨房的过道，换衣间等一些公共区域由餐厅主管安排专人打扫，门窗墙面纱窗无蜘蛛网，积尘。		

（五）严格绩效考核

本项目严格按照自治区政府办公厅食堂厨房服务工作标准及考核办法、食堂食品安全工作标准及考核办法以及有关食堂管理服务规范化、标准化、精细化有关规定执行绩效考核。除了扣除相应责任人罚金之外，绩效考核结果还将作为采购人对中标人的食品加工及餐厅服务质量综合测评满意率的重要依据。

九、其他要求

（一）建立节能、节约方面的工作制度，中标人要教育员工做好节能工作，不能浪费水、电、燃气等能源；在工作过程中，须爱护设施设备，对食材及餐厨用品要合理安排、节约使用、杜绝浪费。

（二）中标人员工使用采购人提供的所有设施设备时，应正确合理使用，并做好养护工作，如造成物品丢失或人为损坏的，中标人应承担赔偿责任，自然损耗的除外。

（三）食堂卫生要达到《食品卫生管理办法》要求，服务质量达标，菜品质量上档次，荤素搭配合理，定期回访用餐职工满意率达到 90%以上，食堂卫生干净、整洁，物品摆放整齐有序。

（四）其他相关要求

1. 中标人（乙方）按国家相关规定负责为本项目服务的员工购买养老、医疗、失业、生育及工伤保险。最低工资标准（不算加班工资）不得低于南宁市最新相关规定。

2. 用工方面的劳务纠纷和劳动事故全部由中标人（乙方）承担责任。

3. 中标人（乙方）负责服务员工的管理，教育员工遵守广西壮族自治区人民政府办公厅有关规章制度，加强员工的组织纪律、思想教育，组织员工培训学习，增强员工的责任意识、法纪意识和服务意识。

（五）合同服务期内采购人有权单方面终止合同的情形

1. 采购人每季度不定期进行在职职工满意度调查（随机调查 50 名就餐人员），季度综合测评满意率未达 90%的，采购人可扣减中标人该次需付合同款的 5%。在合同执行期内，采购人对中标人的食品加工及餐厅服务质量综合测评满意率达不到 85%以上（含 85%）的，采购人有权单方面终止合同。

2. 中标人如使用保鲜剂、防腐剂、添加剂等材料不符合国家有关强制性的技术规范，食品原料采购、制作、加工过程中出现食品非法添加行为、食品滥用添加行为，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，保留追究法律责任的权利。

3. 中标人在履行本次服务合同过程中，采购人如发现有以下情形之一的，每发现 1 次，从应付合同金额中扣除 1000 元，以下情形之一累计达到 3 次的，采购人均有权单方面终止合同。

(1) 使用的冷冻食材超过 2 天的（必须使用新鲜食材）；

(2) 使用外调熟食、烧卤（熟食、烧卤必须现做）的；

(3) 使用隔餐或隔夜熟食品的。

4. 食品留样遵守以下原则，如检查发现操作规程与之不符，发现一次，采购人有权单方面终止合同。

(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。

5. 食堂用餐如发生安全事件，5 人以上（含 5 人）发生异常症状，并被食品安全管理部门确定为食堂提供餐食原因的，发生一次，采购人有权单方面终止合同。

6. 中标人员工在工作时间，工作场所不按规定统一着装，每发现 1 人次，从应付合同金额中扣除 1000 元，一个季度累计达到 3 次，采购人有权单方面终止合同。

7. 中标人未经采购人同意，不按采购文件邀约条件配备服务人员或未经采购人面试考核同意擅自更换厨师长或厨师的，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相关人员或不能完成整改的，处以每人次 3000 元违约金；中标人 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，采购人按中标人中标价人均月服务费扣除相关人员服务费，严重影响服务质量的，采购人有权单方面解除合同。

（六）奖惩措施

1. 如因采购人原因，直接造成中标人经济损失的，采购人应给予中标人相应赔偿；中标人有权要求采购人限期整改，并有权终止合同。

2. 如因中标人原因，造成不能完成规定管理目标或直接造成采购人经济损失的，中标人应给予采购人相应赔偿。采购人有权要求中标人限期整改，并有权终止合同。

3. 因采购人房屋建筑、设施设备质量或安装技术等原因，造成重大事故的，由采购人承担责任并负责善后处理。因中标人管理不善或操作不当等原因造成重大事故的，由中标人承担责任并负责善后处理（产生事故的直接原因，如双方有分歧，最终以政府有关部门的鉴定结论或认定为准）且采购人有权解除合同。

4. 采购人、中标人双方如因采取不正当行为或手段致使对方失去管理权造成对方经济损失的，应当承担全部责任。

5. 中标人出现达不到服务标准情形的，采购人有权按以下标准收取违约金：

(1)一般情况。中标人服务不达标但未造成损失或不良影响的，采购人每次收取中标人 200 元违约金。

(2)较重情况。中标人服务不达标造成较轻损失或不良影响的，或者特殊岗位服务出现轻微错误的，采购人每次收取中标人（乙方） 500 元违约金。

(3)严重情况。中标人不按照有关劳动法规的规定及采购文件约定发放劳动报酬，造成人员变动频繁或人员配备不到位，严重影响服务质量的；中标人服务出现严重失误造成重大损失或重大影响的，或者特殊岗位服务出现较大错误的，如服务区域内发生火灾、人员伤害、财产被盗（抢）、燃气泄漏等，采购人扣减中标人当月服务费，因此造成的一切损失由中标人承担，采购人并有权单方面解除合同。

(4)因中标人未能履行服务合同的约定，或者履行合同未达到规定的考核标准，导致采购人的人身或财产受到损害的，中标人应当依法承担相应的法律责任及经济赔偿。

(5)合同终止/解除后，中标人应在双方商定的时间内（不得超过 10 天）交回食堂用房、相关设备和有关档案资料，否则，中标人应按日向采购人支付违约金 1000 元，逾期 15 天后，违约金加倍。

（七）现场勘查：供应商可自行到本项目实施地点做现场考察，费用、交通工具由各供应商自理，采购人不统一组织项目的勘查。项目地址：广西南宁市民生路 2 号。

（八）中标人在正式签订合同之日起试用期为 3 个月。试用期内如因中标人原因，不按规定履行合同的，或发生第九条第（五）、（六）款的情形的，采购人有权单方面终止合同。

十、报价

报价需针对承包服务费用（按照两年总预算）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、税费、管理费、燃气费、食堂日常用品费用等一切服务成本费用的总和，不含食材费用）。

十一、项目采购预算（人民币）：320 万元（两年）。

其中第 1 年采购预算为 160 万元，第 2 年采购预算为 160 万元，包括：预计人员工资及社保金、管理费用、工作服、燃气及食堂日常用品费用等。

十二、付款方式：甲方每半年付一次款，付款金额为当年合同价的二分之一。

十三、本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为餐饮业行业。

附件2. 商务响应表

八、商务响应表

商务响应表

项号	招标文件要求	是否提供并响应	投标人的承诺或说明
1	服务期：自签订合同之日起 2 年（具体以签订合同时间为准）。	是	**我公司完全满足招标文件要求** 服务期：自签订合同之日起 2 年（具体以签订合同时间为准）。
2	服务地点：广西南宁市民生路 2 号。	是	**我公司完全满足招标文件要求** 服务地点：广西南宁市民生路 2 号。
3	付款方式：甲方每半年付一次款，付款金额为当年合同价的二分之一。	是	**我公司完全满足招标文件要求** 付款方式：甲方每半年付一次款，付款金额为当年合同价的二分之一。
4	**一、项目名称** 自治区政府办公厅机关职工食堂管理服务。 **二、项目内容** 广西壮族自治区人民政府办公厅机关职工食堂管理服务包括厅机关职工食堂食材采购服务、烹饪服务、餐厅服务、临时加班服务、日常管理、燃气及食堂日常用品保障等内容。 **三、项目地点** 广西南宁市民生路 2 号。 **四、项目服务期限** 自签订合同之日起 2 年（具体以签订合同时间为准）。 **五、项目简介**	是	**我公司完全满足招标文件要求** **一、项目名称** 自治区政府办公厅机关职工食堂管理服务。 **二、项目内容** 广西壮族自治区人民政府办公厅机关职工食堂管理服务包括厅机关职工食堂食材采购服务、烹饪服务、餐厅服务、临时加班服务、日常管理、燃气及食堂日常用品保障等内容。 **三、项目地点** 广西南宁市民生路 2 号。 **四、项目服务期限** 自签订合同之日起 2 年（具体以签订合同时间为准）。 **五、项目简介**

	1. 厅机关职工食堂就餐人数：早餐约 160 人，中餐约 280 人，晚餐约 120 人。 2. 职工在网上提前预约就餐，刷脸验证就餐，先预约，再刷脸，后用餐。 3. 双休及法定节假日临时加班为值班加班人员准备餐食，双休日、节假日每日中餐、晚餐用餐人数各 40 人左右。 **六、服务工作要求** （一）供应品种： 早餐：套餐一（粉面类任选一份、鸡蛋一个或豆浆一份）、套餐二（包子杂粮类任选两份、乳制品一份、鸡蛋一个）两种搭配供职工选择；另安排黄小米粥、皮蛋粥、瘦肉粥、白粥及小菜配菜等供职工自取。 中餐：三种荤菜、两种半荤素菜、两种素菜，职工可在五种荤菜、半荤素菜中任选三份，在两种素菜中任选一份，水果一份，以上由服务员提供；两种米饭（白米饭、糙米饭）、两种汤水[清汤和浓汤（浓汤是指带肉的猪骨头汤，每次煲汤，带肉的猪骨不少于 10 斤，排骨的肉占重量不低于 40%）各一]、一种甜品、两种杂粮放在大厅供职工自取。 晚餐：标准同中餐。 每月推出 5 个新菜品。		1. 厅机关职工食堂就餐人数：早餐约 160 人，中餐约 280 人，晚餐约 120 人。 2. 职工在网上提前预约就餐，刷脸验证就餐，先预约，再刷脸，后用餐。 3. 双休及法定节假日临时加班为值班加班人员准备餐食，双休日、节假日每日中餐、晚餐用餐人数各 40 人左右。 **六、服务工作要求** （一）供应品种： 早餐：套餐一（粉面类任选一份、鸡蛋一个或豆浆一份）、套餐二（包子杂粮类任选两份、乳制品一份、鸡蛋一个）两种搭配供职工选择；另安排黄小米粥、皮蛋粥、瘦肉粥、白粥及小菜配菜等供职工自取。 中餐：三种荤菜、两种半荤素菜、两种素菜，职工可在五种荤菜、半荤素菜中任选三份，在两种素菜中任选一份，水果一份，以上由服务员提供；两种米饭（白米饭、糙米饭）、两种汤水[清汤和浓汤（浓汤是指带肉的猪骨头汤，每次煲汤，带肉的猪骨不少于 10 斤，排骨的肉占重量不低于 40%）各一]、一种甜品、两种杂粮放在大厅供职工自取。 晚餐：标准同中餐。 每月推出 5 个新菜品。 每天必须提供水果和甜品。

	每天必须提供水果和甜品。 乙方按不低于本要求提供早餐、中餐和晚餐。 自取品种必须满足当次用餐人数的份量。 （二）乙方必须给在岗员工配备工作服、口罩、帽子、手套等，工作时间统一着装，干净卫生。 **七、服务人员配置要求** 最低人员要求共计 16 人，人员应按相应规定持有厨师证、健康证等相关证件，要求品行端正，无违法记录，职业素质好。 岗位需求如下表： <table><tr><th>岗位</th><th>人数（名）</th><th>技术能力要求</th></tr><tr><td>厨师长</td><td>1</td><td>1、持有厨师类专业技术培训资格证书和健康资格证（在投标文件中提供相应证书复印件，原件备查），工作能力强，具有较强管理能力，能有效管理食堂日常事务； 2、熟悉餐饮业务； 3、身体健康。 注；厨师长实行定期轮换制。</td></tr><tr><td>红案厨</td><td>5</td><td>1、持有厨师类专业技术培训资格证书和健康资格证（在投标文件中提供相应</td></tr></table>		我公司按不低于本要求提供早餐、中餐和晚餐。 自取品种必须满足当次用餐人数的份量。 （二）我公司必须给在岗员工配备工作服、口罩、帽子、手套等，工作时间统一着装，干净卫生。 **七、服务人员配置要求** 最低人员要求共计 16 人，人员应按相应规定持有厨师证、健康证等相关证件，要求品行端正，无违法记录，职业素质好。 岗位需求如下表： <table><tr><th>岗位</th><th>人数（名）</th><th>技术能力要求</th></tr><tr><td>厨师长</td><td>1</td><td>1、持有厨师类专业技术培训资格证书和健康资格证（在投标文件中提供相应证书复印件，原件备查）**【详见附件】**，工作能力强，具有较强管理能力，能有效管理食堂日常事务； 2、熟悉餐饮业务； 3、身体健康。 注；厨师长实行定期轮换制。</td></tr><tr><td>红案厨师</td><td>5</td><td>1、持有厨师类专业技术培训资格证书和健康资格证（在投标文件中提供相应证书复印件，原件备查）**【详**</td></tr></table>

师		证书复印件，原件备查）； 2、熟悉餐饮业务； 3、身体健康。	见附件】； 2、熟悉餐饮业务； 3、身体健康。
白案厨师	4	1、持有厨师类专业技术培训资格证书和健康资格证（在投标文件中提供相应证书复印件，原件备查）； 2、熟悉餐饮业务； 3、身体健康。	白案厨师 4 1、持有厨师类专业技术培训资格证书和健康资格证（在投标文件中提供相应证书复印件，原件备查）【详见附件】； 2、熟悉餐饮业务； 3、身体健康。
服务员	3	1、具有餐饮服务一年以上经验； 2、身体健康，持有健康资格证（在投标文件中提供相应证书复印件，原件备查）	服务员 3 1、具有餐饮服务一年以上经验； 2、身体健康，持有健康资格证（在投标文件中提供相应证书复印件，原件备查）【详见附件】。
洗碗工	3	1、具有餐饮服务一年以上经验； 2、身体健康，持有健康资格证（在投标文件中提供相应证书复印件，原件备查）	洗碗工 3 1、具有餐饮服务一年以上经验； 2、身体健康，持有健康资格证（在投标文件中提供相应证书复印件，原件备查）【详见附件】。
合计	共 16 人，所有人员必须为专职人员，不得多处兼职。		合计 共 16 人，所有人员必须为专职人员，不得多处兼职。
投标人必须在投标时承诺按投标文件中的人员提供服务，如在合同实施期间更换人员需采购人面试考核同意方可更换。			**我公司在投标时承诺按投标文件中的人员提供服务，如在合同实施期间更换人员需采购人面试考核同意方可更换。【详见附件】**
八、服务质量及卫生标准			**八、服务质量及卫生标准**
（一）中标人严格遵照相关食品安全法律法规等要求规范操作，杜绝食品安全事故；严禁违规使用燃料，确保安全用电，杜绝火灾事故；积极做好食堂日常卫生保洁工作，有 | | | （一）我公司严格遵照相关食品安全法律法规等要求规范操作，杜绝食品 |

效的做好防“四害”工作，确保食堂环境卫生。因中标人管理不善造成人员食物中毒或火灾等安全事故，或受到工商管理部门或卫生防疫部门处罚，由中标人承担一切责任。

（二）中标人所采购的食品质量符合国家卫生安全标准，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（每天列出供应品种，每周列出下周菜谱供采购人审定，每个月要有新菜品出品）、食材新鲜（新鲜食材当天采购，不售卖隔夜菜）、保温保质。

（三）食堂厨房服务工作标准及考核办法

工作标准	检查时间	
	检查结果	检查未达标的项目，对相关责任人处以罚金
随手关水、电、起锅关燃气，杜绝燃气火常着。		
节约用水，禁止常流水。		
砧板所配菜品，须按主、辅料分量单，斤两准确，		

安全事故；严禁违规使用燃料，确保安全用电，杜绝火灾事故；积极做好食堂日常卫生保洁工作，有效的做好防“四害”工作，确保食堂环境卫生。因我公司管理不善造成人员食物中毒或火灾等安全事故，或受到工商管理部门或卫生防疫部门处罚，由我公司承担一切责任。

（二）我公司所采购的食品质量符合国家卫生安全标准，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（每天列出供应品种，每周列出下周菜谱供采购人审定，每个月要有新菜品出品）、食材新鲜（新鲜食材当天采购，不售卖隔夜菜）、保温保质。

（三）食堂厨房服务工作标准及考核办法

工作标准	检查时间	
	检查结果	检查未达标的项目，对相关责任人处以罚金
随手关水、电、起锅关燃气，杜绝燃气火常着。		
节约用水，禁止常流水。		
砧板所配菜品，须按主、		

	以便掌握好菜量。				辅料分量单，斤两准确，以便掌握好菜量。		
	冻货应自然解冻，非紧急情况下不准用水冲或泡发。				冻货应自然解冻，非紧急情况下不准用水冲或泡发。		
	熟悉设备工作情况，禁止设备不正常工作。				熟悉设备工作情况，禁止设备不正常工作。		
	不慎损坏餐具、用具、设备的，应主动报告管理人员，如有隐瞒将严惩。				不慎损坏餐具、用具、设备的，应主动报告管理人员，如有隐瞒将严惩。		
	肉类、蔬菜类提纯要有正常出成率，与采购人员多沟通。				肉类、蔬菜类提纯要有正常出成率，与采购人员多沟通。		
	不锈钢厨具、餐具分放，禁止摔、扔，应轻拿轻放。				不锈钢厨具、餐具分放，禁止摔、扔，应轻拿轻放。		
	每个月推出 5 个以上新菜品。				每个月推出 5 个以上新菜品。		
	所有菜品制定标准，食堂管理人员依据标准抽查，不能有质量问题。				所有菜品制定标准，食堂管理人员依据标准抽查，不能有质量问题。		
	厨房实行厨师长负责制度。负责原材料申购、验收、加工、储存、收集反馈意见，形成一条龙流程。				厨房实行厨师长负责制度。负责原材料申购、验收、加工、储存、收集反馈意见，形成一条龙流程。		
	菜品供给干部职工食用前，必须由厨师长、服务员或餐厅管理人员进行检查。				菜品供给干部职工食用前，必须由厨师长、服务员或餐厅管理人员进行检查。		
	菜品中不能有杂物。						

	菜品成品不能有过咸、味道严重不足、色泽不适、火候太过等质量问题，并按合理特殊要求提供。				菜品中不能有杂物。		
	应避免因上菜慢（视情况而定）、数量不足等问题遭投诉。				菜品成品不能有过咸、味道严重不足、色泽不适、火候太过等质量问题，并按合理特殊要求提供。		
	杜绝原料变质、不熟等问题。				应避免因上菜慢（视情况而定）、数量不足等问题遭投诉。		
	杜绝提供隔餐隔夜熟制品。				杜绝原料变质、不熟等问题。		
	杜绝出现严重投诉的恶性问题。				杜绝提供隔餐隔夜熟制品。		
	燃油、液化气安全管理守则				杜绝出现严重投诉的恶性问题。		
	1、下班时必须关闭天然气阀门（总阀门和分阀门）。				**燃油、液化气安全管理守则**		
	2、必须定期更换天然气的各处和炉具接口。燃气公司来年检设备须告知管理人员，以了解设备安全情况。				1、下班时必须关闭天然气阀门（总阀门和分阀门）。		
	3、使用天然气时必须遵守相关的安全使用手则。使用天然气时必须先检查气阀开关，然后开始点火以确保安全，必须做到火不离人，人离关火的习惯。				2、必须定期更换天然气的各处和炉具接口。燃气公司来年检设备须告知管理人员，以了解设备安全情况。		
					3、使用天然气时必须遵守相关的安全使用手则。使用天然气时必须先检查气阀开关，然后开始点火以确保安全，必须做到火不离人，人		

	4、严禁电力线从煤气管线和煤气设施有关的一切金属物体结构上布放，以免发生着火或爆炸。				离关火的习惯。		
					4、严禁电力线从煤气管线和煤气设施有关的一切金属物体结构上布放，以免发生着火或爆炸。		
	厨房设备管理规定				**厨房设备管理规定**		
	1、定期清洗、检修及保养雪柜及所有用电设备（保持设备内外清洁干净）。				1、定期清洗、检修及保养雪柜及所有用电设备（保持设备内外清洁干净）。		
	2、所有的设备及餐具使用必须严格按照标准说明使用。				2、所有的设备及餐具使用必须严格按照标准说明使用。		
	3、各种用电设备不使用时或使用后必须切断电源。				3、各种用电设备不使用时或使用后必须切断电源。		
	4、不能超负荷使用电气设备。				4、不能超负荷使用电气设备。		
	5、下班后必须关闭所有的照明或相关的能源开关。				5、下班后必须关闭所有的照明或相关的能源开关。		
	厨房安全管理责任制				**厨房安全管理责任制**		
	1、厨房每一个员工必须认清安全生产与自身利益的重要性。使用机械设备时必须按照标准的操作进行，严禁不懂却仍然操作的行为；厨房的刀具必须小心使用和保管做到定点存放和用后放回原处的原则；厨				1、厨房每一个员工必须认清安全生产与自身利益的重要性。使用机械设备时必须按照标准的操作进行，严禁不懂却仍然操作的行为；厨房的刀具必须小心使用和保管做到定点存放和用		

154

	房范围严禁堆放杂物；过热液体严禁存放于高处；严禁往高温的油中溅入水珠；严禁身份不明的人员进入厨房，以免发生意外事故。				后放回原处的原则；厨房范围严禁堆放杂物；过热液体严禁存放于高处；严禁往高温的油中溅入水珠；严禁身份不明的人员进入厨房，以免发生意外事故。		
	2、要严格执行厨房的消防安全制度。所有的消防通道不能摆放任何障碍物；严禁厨房抽烟或厨房在运作时进行电焊工作；要定期清理运水烟罩上的油污和积垢；定期检查和保养消防所用的工具，对使用过的灭火设备必须报告餐厅管理人员并对其进行更换或补充；积极参加安全消防知识培训及加强消防意识安全教育。				2、要严格执行厨房的消防安全制度。所有的消防通道不能摆放任何障碍物；严禁厨房抽烟或厨房在运作时进行电焊工作；要定期清理运水烟罩上的油污和积垢；定期检查和保养消防所用的工具，对使用过的灭火设备必须报告餐厅管理人员并对其进行更换或补充；积极参加安全消防知识培训及加强消防意识安全教育。		
	3、组织成立厨房安全管理小组，设立安全监督员，服务主管、厨师长督导厨房员工安全生产。				3、组织成立厨房安全管理小组，设立安全监督员，服务主管、厨师长督导厨房员工安全生产。		
	4、定期检查所用的电器设备或线路及插座等和用电工具是否老化或不能运作现象，要定期进行检修及保养，并有记录。				4、定期检查所用的电器设备或线路及插座等和用电工具是否老化或不能运作现象，要定期进行检修及保养，并有记		

	5、必须严格执行下班检查制度。天然气阀门必须要确保全部关闭；所有的用电设备不用时确保处于断电的状态，并签名记录。				录。		
					5、必须严格执行下班检查制度。天然气阀门必须要确保全部关闭；所有的用电设备不用时确保处于断电的状态，并签名记录。		
	6、定期检查所有的炉具，发现有损坏的及时要告知管理人员安排维修以免发生不必要的事故；严禁强行使用未修复好的炉具或工具。				6、定期检查所有的炉具，发现有损坏的及时要告知管理人员安排维修以免发生不必要的事故；严禁强行使用未修复好的炉具或工具。		
	7、厨房工作间不许停放电单车等私人物品。				7、厨房工作间不许停放电单车等私人物品。		
	8、厨房工作间卫生每天一小扫，每周一大扫。				8、厨房工作间卫生每天一小扫，每周一大扫。		
	餐厅服务员卫生责任制度				**餐厅服务员卫生责任制度**		
	1、餐厅地面、墙壁、门窗、桌椅保持清洁整齐，确保无蚊虫、无苍蝇、无蟑螂等。				1、餐厅地面、墙壁、门窗、桌椅保持清洁整齐，确保无蚊虫、无苍蝇、无蟑螂等。		
	2、做好台面调料、牙签、餐巾、茶水具等清洁卫生工作。				2、做好台面调料、牙签、餐巾、茶水具等清洁卫生工作。		
	3、餐饮具摆放应在供餐前2小时内进行，餐厅服务员发现食品有异物、有异味时立即停止供应，用过的餐饮具要及时回收。				3、餐饮具摆放应在供餐前2小时内进行，餐厅服务员发现食品有异物、有异味时立即停止供应，用过的餐饮具要		

4、必须使用符合卫生要求的消毒餐巾、餐巾纸。		
5、托盘必须每餐清洗，保持清洁，端菜时手指不得接触食品，分菜工具不得接触其他个人的餐具，用后及时清洗消毒。		
6、工作结束后，做好台面调料、桌椅及地面的清扫整理工作。		

（四）食堂食品安全工作标准及考核办法

工作质量标准	检查结果	以下工作检查未达要求，视情节轻重对有关责任人处以罚金
建立健全食品安全管理责任制度（1. 服务主管、厨师长对食品安全负全面管理责任 2. 各个岗位的管理责任制度 3. 采用五常法、6T 法进行管理。）		
厨师长、食堂管理人员、从业人员要经过食品药		

及时回收。		
4、必须使用符合卫生要求的消毒餐巾、餐巾纸。		
5、托盘必须每餐清洗，保持清洁，端菜时手指不得接触食品，分菜工具不得接触其他个人的餐具，用后及时清洗消毒。		
6、工作结束后，做好台面调料、桌椅及地面的清扫整理工作。		

（四）食堂食品安全工作标准及考核办法

工作质量标准	检查结果	以下工作检查未达要求，视情节轻重对有关责任人处以罚金
建立健全食品安全管理责任制度（1. 服务主管、厨师长对食品安全负全面管理责任 2. 各个岗位的管理责任制度 3. 采用五常法、6T 法进行管理。）		
厨师长、食堂管理人员、		

	品监督局指定的机构进行食品安全培训，取得证书；证书在有效期内。				从业人员要经过食品药品监督局指定的机构进行食品安全培训，取得证书；证书在有效期内。		
	配合食品安全监管部门对食堂的食品安全工作进行检查，有相应的问责机制（若在监管部门检查中发现不合食品安全规范的违规行为，有关责任人要负相应责任）。				配合食品安全监管部门对食堂的食品安全工作进行检查，有相应的问责机制（若在监管部门检查中发现不合食品安全规范的违规行为，有关责任人要负相应责任）。		
	1、热厨区域：				**1、热厨区域：**		
	炉头必须保持清洁，各炉火必须燃烧火焰正常。				炉头必须保持清洁，各炉火必须燃烧火焰正常。		
	加工用设施、设备用具清洁。				加工用设施、设备用具清洁。		
	食物烧熟煮透，中心温度大于 70℃。				食物烧熟煮透，中心温度大于 70℃。		
	食物在烹调后至食用前，在 10-60℃下≤2 小时。				食物在烹调后至食用前，在 10-60℃下≤2 小时。		
	食品或盛有食品的容器无着地放置。				食品或盛有食品的容器无着地放置。		
	炉灶瓷砖清洁、无油腻，炉灶排风及运水烟罩要定期清洗，不得有油垢。				炉灶瓷砖清洁、无油腻，炉灶排风及运水烟罩要定期清洗，不得有油垢。		
	各种调料罐、缸必须清洁卫生并加盖，各种料头必须定时冲水及更换。				各种调料罐、缸必须清洁卫生并加盖，各种料头必须定时冲水及更		

	汁水及加工成品酱料必须定期检查及清理。				换。		
	定时定期清洗雪柜及清理各种干货，杜绝使用过期或变质餐料。				汁水及加工成品酱料必须定期检查及清理。		
	工作台、水池每天清洗，保持干净。				定时定期清洗雪柜及清理各种干货，杜绝使用过期或变质餐料。		
	地板及下水沟必须保持清洁无油腻、无水迹、无卫生死角及无杂物堆放。				工作台、水池每天清洗，保持干净。		
	2、切配区域：				地板及下水沟必须保持清洁无油腻、无水迹、无卫生死角及无杂物堆放。		
	原料、半成品、成品盛器、工用具能明显区分。				**2、切配区域：**		
	食品原料、半成品、成品存放不存在交叉污染。				原料、半成品、成品盛器、工用具能明显区分。		
	各种刀具及砧板必须保持清洁状态。				食品原料、半成品、成品存放不存在交叉污染。		
	雪柜必须定期清洗及检修保养。				各种刀具及砧板必须保持清洁状态。		
	生熟食品必须严格分开储存。				雪柜必须定期清洗及检修保养。		
	必须定时定期清理存放蔬菜及肉类的区域。				生熟食品必须严格分开储存。		
	工作台、水池每天清洗，保持干净。				必须定时定期清理存放蔬菜及肉类的区域。		
	地板及下水沟必须保持清洁无油腻、无水迹、无卫生死角及无杂物堆放。				工作台、水池每天清洗，保持干净。		
					地板及下水沟必须保持清洁无油腻、无水迹、无卫生死角及无杂物堆		

	3、冷菜区域：				放。		
	专间操作人员佩戴口罩操作。				3、冷菜区域：		
	专间内操作时使用经过净化的纯净水。				专间操作人员佩戴口罩操作。		
	专间内工用具、容器专用，使用前经有效消毒。				专间内操作时使用经过净化的纯净水。		
	专间每天定时开启空气消毒或紫外灯等消毒设施。				专间内工用具、容器专用，使用前经有效消毒。		
	加工时专间温度不高于25℃。				专间每天定时开启空气消毒或紫外灯等消毒设施。		
	汁水必须定期清理及制作。				加工时专间温度不高于25℃。		
	雪柜必须定期清洗及检修保养。				汁水必须定期清理及制作。		
	操作人员在制作食品前后时必须清洁双手及带上一次性手套，按规范操作。				雪柜必须定期清洗及检修保养。		
	所有凉菜必须当日用完不能过夜再用以防滋生细菌。				操作人员在制作食品前后时必须清洁双手及带上一次性手套，按规范操作。		
	工作台、水池每天清洗，保持干净。				所有凉菜必须当日用完不能过夜再用以防滋生细菌。		
	地板及下水沟必须保持清洁无油腻、无水迹、无卫生死角及无杂物堆放。				工作台、水池每天清洗，保持干净。		
	4、餐具专柜区域：				地板及下水沟必须保持清洁无油腻、无水迹、无卫生死角及无杂物堆放。		
	餐饮具、容器使用前经				4、餐具专柜区域：		

	清洗消毒并符合规定。				餐饮具、容器使用前经清洗消毒并符合规定。		
	消毒后餐具贮存在专用清洁保洁柜内。				消毒后餐具贮存在专用清洁保洁柜内。		
	5、从业人员操作要求：				**5、从业人员操作要求：**		
	从业人员操作时穿戴工作衣帽。				从业人员操作时穿戴工作衣帽。		
	从业人员操作时不抽烟。				从业人员操作时不抽烟。		
	从业人员操作前洗手，接触直接入口食品之前消毒。				从业人员操作前洗手，接触直接入口食品之前消毒。		
	不留长指甲或涂指甲油、戴戒指。				不留长指甲或涂指甲油、戴戒指。		
	手部破损立即采取有效防污染措施。				手部破损立即采取有效防污染措施。		
	食品从业人员须取得有效健康证明而上岗；食品从业人员中，健康证临近过期要及时办理。				食品从业人员须取得有效健康证明而上岗；食品从业人员中，健康证临近过期要及时办理。		
	接触直接入口食品人员无患有碍食品卫生的疾病（食堂负责人每天开展晨检工作并记录，发现有五病人员立即调离岗位）。				接触直接入口食品人员无患有碍食品卫生的疾病（食堂负责人每天开展晨检工作并记录，发现有五病人员立即调离岗位）。		
	冷冻、冷藏、保温、加热设施温度符合要求。				冷冻、冷藏、保温、加热设施温度符合要求。		
	食品储存时不存在生熟混放。				食品储存时不存在生熟混放。		
	食品或原料不与有毒有害物品存放在同一场				食品或原料不与有毒有		

	所。				害物品存放在同一场所。		
	无超过保质期食品。				无超过保质期食品。		
	不加工腐败变质食品。				不加工腐败变质食品。		
	不加工其他违禁食品。				不加工其他违禁食品。		
	严格按照食品安全法的规范要求进行操作。				严格按照食品安全法的规范要求进行操作。		
	餐具清洗效果：光、洁、涩、干。				餐具清洗效果：光、洁、涩、干。		
	清洗程序：一刮（刮残渣）、二洗（清洗）、三过水。				清洗程序：一刮（刮残渣）、二洗（清洗）、三过水。		
	洗净的餐具要进行消毒，消毒方法要符合餐饮行业有关规定。				洗净的餐具要进行消毒，消毒方法要符合餐饮行业有关规定。		
	餐具消毒后放保洁柜，存放好。				餐具消毒后放保洁柜，存放好。		
	除要确保餐具卫生外，还包括有关工作区域的卫生，包括洗碗间的地面及墙壁、洗手台等设施的卫生。				除要确保餐具卫生外，还包括有关工作区域的卫生，包括洗碗间的地面及墙壁、洗手台等设施的卫生。		
	地面卫生：随时清扫垃圾，每天最少冲刷两至三次地面。保持任何时候地面无垃圾，干净。				地面卫生：随时清扫垃圾，每天最少冲刷两至三次地面。保持任何时候地面无垃圾，干净。		
	冲洗墙壁卫生的程序为：准备-洗衣粉用热水融化成清洁液；擦洗-用抹布蘸（百洁布）清洁液擦洗墙壁；冲洗-用清水冲洗刚擦拭过清				冲洗墙壁卫生的程序为：准备-洗衣粉用热水融化成清洁液；擦洗-用抹布蘸（百洁布）清洁液擦洗墙壁；冲洗-用清		

	洁液的墙壁；抹干-用干净的抹布去抹干刚冲洗的墙壁。				水冲洗刚擦拭过清洁液的墙壁；抹干-用干净的抹布去抹干刚冲洗的墙壁。		
	用有盖垃圾桶封装垃圾。				用有盖垃圾桶封装垃圾。		
	其他设施的清洁：如洗碗池，排水管的清洁，保持干净整洁。				其他设施的清洁：如洗碗池，排水管的清洁，保持干净整洁。		
	具体清洁餐具程序：清除掉餐具上的菜渣、酱汁、骨渣等杂物；对个别较脏不易除掉的用布抹干净；将餐具分类放好在工作台；然后进行清洗消毒。				具体清洁餐具程序：清除掉餐具上的菜渣、酱汁、骨渣等杂物；对个别较脏不易除掉的用布抹干净；将餐具分类放好在工作台；然后进行清洗消毒。		
	6、食品安全相关要求：				**6、食品安全相关要求：**		
	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。				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。		
	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。				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。		
	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，		

	留样日期、时间、品名、餐次、留样人。				并做好留样记录，包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。		
	留样食品必须按期限要求保留，食品样源餐厅进餐者如有异常，立即封存，送食品安全检测部门查验。				留样食品必须按期限要求保留，食品样源餐厅进餐者如有异常，立即封存，送食品安全检测部门查验。		
	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。				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。		
	7、其他要求：				**7、其他要求：**		
	厨房在定期杀虫时要注意食品的安全保护，以免发生意外事故。				厨房在定期杀虫时要注意食品的安全保护，以免发生意外事故。		
	厨房工作间不放置个人物品。				厨房工作间不放置个人物品。		
	厨房的过道，换衣间等一些公共区域由餐厅主管安排专人打扫，门窗墙面纱窗无蜘蛛网，积尘。				厨房的过道，换衣间等一些公共区域由餐厅主管安排专人打扫，门窗墙面纱窗无蜘蛛网，积尘。		
	（五）严格绩效考核 本项目严格按照自治区政府办公厅食堂厨房服务工作标准及考核办法、食堂食品安全工作标准及考核办法以及有关食堂管理服务规范化、标准化、精细化有关规定执行绩效考核。除了扣除相应责任人罚金之外，绩效考核结果还将作为采购人对中标人的食品加工及餐厅服务质量综合测评满意率的重要依				**（五）严格绩效考核** 本项目严格按照自治区政府办公厅食堂厨房服务工作标准及考核办法、食堂食品安全工作标准及考核办法以及有关食堂管理服务规范化、标准化、精细化有关规定执行绩效考核。除了扣除相应责任人罚金之外，绩效考核结果还将作为采购人对我公司的食品加工及餐厅服务质量综合测		

	据。 **九、其他要求** （一）建立节能、节约方面的工作制度，中标人要教育员工做好节能工作，不能浪费水、电、燃气等能源；在工作过程中，须爱护设施设备，对食材及餐厨用品要合理安排、节约使用、杜绝浪费。 （二）中标人员工使用采购人提供的所有设施设备时，应正确合理使用，并做好养护工作，如造成物品丢失或人为损坏的，中标人应承担赔偿责任，自然损耗的除外。 （三）食堂卫生要达到《食品卫生管理办法》要求，服务质量达标，菜品质量上档次，荤素搭配合理，定期回访用餐职工满意率达到 90%以上，食堂卫生干净、整洁，物品摆放整齐有序。 （四）其他相关要求 1. 中标人（乙方）按国家相关规定负责为本项目服务的员工购买养老、医疗、失业、生育及工伤保险。最低工资标准（不算加班工资）不得低于南宁市最新相关规定。 2. 用工方面的劳务纠纷和劳动事故全部由中标人（乙方）承担责任。 3. 中标人（乙方）负责服务员工的管理，教育员工遵守广西壮族自治区人民政府办公厅有关规章制度，		评满意率的重要依据。 **九、其他要求** （一）建立节能、节约方面的工作制度，我公司要教育员工做好节能工作，不能浪费水、电、燃气等能源；在工作过程中，须爱护设施设备，对食材及餐厨用品要合理安排、节约使用、杜绝浪费。 （二）我公司员工使用采购人提供的所有设施设备时，应正确合理使用，并做好养护工作，如造成物品丢失或人为损坏的，我公司承担赔偿责任，自然损耗的除外。 （三）食堂卫生要达到《食品卫生管理办法》要求，服务质量达标，菜品质量上档次，荤素搭配合理，定期回访用餐职工满意率达到 90%以上，食堂卫生干净、整洁，物品摆放整齐有序。 （四）其他相关要求 1. 我公司（乙方）按国家相关规定负责为本项目服务的员工购买养老、医疗、失业、生育及工伤保险。最低工资标准（不算加班工资）不得低于南宁市最新相关规定。 2. 用工方面的劳务纠纷和劳动事故全部由我公司（乙方）承担责任。 3. 我公司（乙方）负责服务员工的管理，教育员工遵守广西壮族自治区人民政府办公厅有关规章制度，加强员

	加强员工的组织纪律、思想教育，组织员工培训学习，增强员工的责任意识、法纪意识和服务意识。 （五）合同服务期内采购人有权单方面终止合同的情形 1. 采购人每季度不定期进行在职职工满意度调查（随机调查 50 名就餐人员），季度综合测评满意率未达 90%的，采购人可扣减中标人该次需付合同款的 5%。在合同执行期内，采购人对中标人的食品加工及餐厅服务质量综合测评满意率达不到 85%以上（含 85%）的，采购人有权单方面终止合同。 2. 中标人如使用保鲜剂、防腐剂、添加剂等材料不符合国家有关强制性的技术规范，食品原料采购、制作、加工过程中出现食品非法添加行为、食品滥用添加行为，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，保留追究法律责任的权利。 3. 中标人在履行本次服务合同过程中，采购人如发现有以下情形之一的，每发现 1 次，从应付合同金额中扣除 1000 元，以下情形之一累计达到 3 次的，采购人均有权单方面终止合同。 (1) 使用的冷冻食材超过 2 天的（必须使用新鲜食材）；		工的组织纪律、思想教育，组织员工培训学习，增强员工的责任意识、法纪意识和服务意识。 （五）合同服务期内采购人有权单方面终止合同的情形 1. 采购人每季度不定期进行在职职工满意度调查（随机调查 50 名就餐人员），季度综合测评满意率未达 90%的，采购人可扣减我公司该次需付合同款的 5%。在合同执行期内，采购人对我公司的食品加工及餐厅服务质量综合测评满意率达不到 85%以上（含 85%）的，采购人有权单方面终止合同。 2. 我公司如使用保鲜剂、防腐剂、添加剂等材料不符合国家有关强制性的技术规范，食品原料采购、制作、加工过程中出现食品非法添加行为、食品滥用添加行为，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，保留追究法律责任的权利。 3. 我公司在履行本次服务合同过程中，采购人如发现有以下情形之一的，每发现 1 次，从应付合同金额中扣除 1000 元，以下情形之一累计达到 3 次的，采购人均有权单方面终止合同。 (1) 使用的冷冻食材超过 2 天的（必须使用新鲜食材）；

	(2) 使用外调熟食、烧卤（熟食、烧卤必须现做）的； (3) 使用隔餐或隔夜熟食品的。 4. 食品留样遵守以下原则，如检查发现操作规程与之不符，发现一次，采购人有权单方面终止合同。 (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。 5. 食堂用餐如发生安全事件，5 人以上（含 5 人）发生异常症状，并被食品安全管理部门确定为食堂提供餐食原因的，发生一次，采购人有权单方面终止合同。 6. 中标人员工在工作时间，工作场所不按规定统一着装，每发现 1 人		(2) 使用外调熟食、烧卤（熟食、烧卤必须现做）的； (3) 使用隔餐或隔夜熟食品的。 4. 食品留样遵守以下原则，如检查发现操作规程与之不符，发现一次，采购人有权单方面终止合同。 (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。 5. 食堂用餐如发生安全事件，5 人以上（含 5 人）发生异常症状，并被食品安全管理部门确定为食堂提供餐食原因的，发生一次，采购人有权单方面终止合同。 6. 我公司员工在工作时间，工作场所不按规定统一着装，每发现 1 人次，从应付合同金额中扣除 1000 元，一

	次，从应付合同金额中扣除1000元，一个季度累计达到3次，采购人有权单方面终止合同。 7. 中标人未经采购人同意，不按采购文件邀约条件配备服务人员或未经采购人面试考核同意擅自更换厨师长或厨师的，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相关人员或不能完成整改的，处以每人次3000元违约金；中标人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，采购人按中标人中标价人均月服务费扣除相关人员服务费，严重影响服务质量的，采购人有权单方面解除合同。 （六）奖惩措施 1. 如因采购人原因，直接造成中标人经济损失的，采购人应给予中标人相应赔偿；中标人有权要求采购人限期整改，并有权终止合同。 2. 如因中标人原因，造成不能完成规定管理目标或直接造成采购人经济损失的，中标人应给予采购人相应赔偿。采购人有权要求中标人限期整改，并有权终止合同。 3. 因采购人房屋建筑、设施设备质量或安装技术等原因，造成重大事故的，由采购人承担责任并负责善后处理。因中标人管理不善或操作不当等原因造成重大事故的，由中		个季度累计达到3次，采购人有权单方面终止合同。 7. 我公司未经采购人同意，不按采购文件邀约条件配备服务人员或未经采购人面试考核同意擅自更换厨师长或厨师的，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相关人员或不能完成整改的，处以每人次3000元违约金；我公司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，采购人按我公司中标价人均月服务费扣除相关人员服务费，严重影响服务质量的，采购人有权单方面解除合同。 （六）奖惩措施 1. 如因采购人原因，直接造成我公司经济损失的，采购人应给予我公司相应赔偿；我公司有权要求采购人限期整改，并有权终止合同。 2. 如因我公司原因，造成不能完成规定管理目标或直接造成采购人经济损失的，我公司给予采购人相应赔偿。采购人有权要求我公司限期整改，并有权终止合同。 3. 因采购人房屋建筑、设施设备质量或安装技术等原因，造成重大事故的，由采购人承担责任并负责善后处理。因我公司管理不善或操作不当等原因造成重大事故的，由我公司承担责任并负责善后处理（产生事故的直

	标人承担责任并负责善后处理（产生事故的直接原因，如双方有分歧，最终以政府有关部门的鉴定结论或认定为准）且采购人有权解除合同。 4. 采购人、中标人双方如因采取不正当行为或手段致使对方失去管理权造成对方经济损失的，应当承担全部责任。 5. 中标人出现达不到服务标准情形的，采购人有权按以下标准收取违约金： (1) 一般情况。中标人服务不达标但未造成损失或不良影响的，采购人每次收取中标人 200 元违约金。 (2) 较重情况。中标人服务不达标造成较轻损失或不良影响的，或者特殊岗位服务出现轻微错误的，采购人每次收取中标人（乙方） 500 元违约金。 (3) 严重情况。中标人不按照有关劳动法规的规定及采购文件约定发放劳动报酬，造成人员变动频繁或人员配备不到位，严重影响服务质量的；中标人服务出现严重失误造成重大损失或重大影响的，或者特殊岗位服务出现较大错误的，如服务区域内发生火灾、人员伤害、财产被盗（抢）、燃气泄漏等，采购人扣减中标人当月服务费，因此造成的一切损失由中标人承担，采购人并有权单方面解除合同。		接原因，如双方有分歧，最终以政府有关部门的鉴定结论或认定为准）且采购人有权解除合同。 4. 采购人、我公司双方如因采取不正当行为或手段致使对方失去管理权造成对方经济损失的，应当承担全部责任。 5. 我公司出现达不到服务标准情形的，采购人有权按以下标准收取违约金： (1) 一般情况。我公司服务不达标但未造成损失或不良影响的，采购人每次收取我公司 200 元违约金。 (2) 较重情况。我公司服务不达标造成较轻损失或不良影响的，或者特殊岗位服务出现轻微错误的，采购人每次收取我公司（乙方）500 元违约金。 (3) 严重情况。我公司不按照有关劳动法规的规定及采购文件约定发放劳动报酬，造成人员变动频繁或人员配备不到位，严重影响服务质量的；我公司服务出现严重失误造成重大损失或重大影响的，或者特殊岗位服务出现较大错误的，如服务区域内发生火灾、人员伤害、财产被盗（抢）、燃气泄漏等，采购人扣减我公司当月服务费，因此造成的一切损失由我公司承担，采购人并有权单方面解除合同。 (4) 因我公司未能履行服务合同的约定，或者履行合同未达到规定的考核

	(4) 因中标人未能履行服务合同的约定，或者履行合同未达到规定的考核标准，导致采购人的人身或财产受到损害的，中标人应当依法承担相应的法律责任及经济赔偿。 (5) 合同终止/解除后，中标人应在双方商定的时间内(不得超过10天)交回食堂用房、相关设备和有关档案资料，否则，中标人应按日向采购人支付违约金1000元，逾期15天后，违约金加倍。 （七）现场勘查：供应商可自行到本项目实施地点做现场考察，费用、交通工具由各供应商自理，采购人不统一组织项目的勘查。项目地址：广西南宁市民生路2号。 （八）中标人在正式签订合同之日起试用期为3个月。试用期内如因中标人原因，不按规定履行合同的，或发生第九条第（五）、（六）款的情形的，采购人有权单方面终止合同。 **十、报价** 报价需针对承包服务费用（按照两年总预算）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、税费、管理费、燃气费、食堂日常用品费用等一切服务成本费用的总和，不含食材费用）。		标准，导致采购人的人身或财产受到损害的，我公司应当依法承担相应的法律责任及经济赔偿。 (5) 合同终止/解除后，我公司在双方商定的时间内（不得超过10天）交回食堂用房、相关设备和有关档案资料，否则，我公司按日向采购人支付违约金1000元，逾期15天后，违约金加倍。 （七）现场勘查：我公司可自行到本项目实施地点做现场考察，费用、交通工具由我公司自理，采购人不统一组织项目的勘查。项目地址：广西南宁市民生路2号。 （八）我公司在正式签订合同之日起试用期为3个月。试用期内如因我公司原因，不按规定履行合同的，或发生第九条第（五）、（六）款的情形的，采购人有权单方面终止合同。 **十、报价** 报价需针对承包服务费用（按照两年总预算）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、税费、管理费、燃气费、食堂日常用品费用等一切服务成本费用的总和，不含食材费用）。 **十一、项目采购预算（人民币）：320万元（两年）。**

	十一、项目采购预算（人民币）：320 万元（两年）。 其中第 1 年采购预算为 160 万元，第 2 年采购预算为 160 万元，包括：预计人员工资及社保金、管理费用、工作服、燃气及食堂日常用品费用等。 **十二、付款方式：**甲方每半年付一次款，付款金额为当年合同价的二分之一。 **十三、本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为餐饮业行业。**		其中第 1 年采购预算为 160 万元，第 2 年采购预算为 160 万元，包括：预计人员工资及社保金、管理费用、工作服、燃气及食堂日常用品费用等。 **十二、付款方式：**甲方每半年付一次款，付款金额为当年合同价的二分之一。 **十三、本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为餐饮业行业。**

法定代表人或委托代理人签字（或签章）：贾楠

投标人盖章：广西南宁饭店有限公司

日 期：2026 年 06 月 16 日

附件3. 投标报价明细表

二、投标报价明细表

投标报价明细表

本项目

服务项目名称	服务内容	报价（元）	说明
自治区政府办公厅机关职工食堂管理服务采购	广西壮族自治区人民政府办公厅机关职工食堂管理服务包括厅机关职工食堂食材采购服务、烹饪服务、餐厅服务、临时加班服务、日常管理、燃气及食堂日常用品保障等内容。	3180000.00	/
/	/	/	/
总报价（人民币大写）：叁佰壹拾捌万元整　（￥3180000.00 元）			

注：1、本项目报价为完成项目需求所有内容的总报价。

投标人盖公章：广西南宁饭店有限公司

法定代表人或委托代理人签字或签章：

附件4. 开标一览表

四、开标一览表

开标一览表

项目名称：自治区政府办公厅机关职工食堂管理服务采购

项目编号：GXZC2026-G3-001411-CGZX

所投分标号：本项目

服务项目名称	服务内容	报　价（元）	说明
自治区政府办公厅机关职工食堂管理服务采购	广西壮族自治区人民政府办公厅机关职工食堂管理服务包括厅机关职工食堂食材采购服务、烹饪服务、餐厅服务、临时加班服务、日常管理、燃气及食堂日常用品保障等内容。	3180000.00	/
总报价（人民币大写）：叁佰壹拾捌万元整　（￥3180000.00　元）			

注：

1、报价一经涂改，应在涂改处加盖单位公章或者由法定代表人(负责人)或授权委托人签字或盖章，否则其投标作无效标处理。

2、投标费用包括项目实施所需的人工费、服务费、购买及制作标书费、税费及其他一切费用。

3、以上报价应与“投标报价明细表”中的“投标总价”相一致。

4、联合体投标时，开标一览表中投标人名称必须注明联合体并加盖联合体各方公章，同时须提供联合投标协议书。

5、项目中有多个分标的，每一分标的开标一览表必须分别按格式要求填写并签字、盖章。

法定代表人(负责人)或委托代理人签字（或签章）：

投标人名称（盖章）：广西南宁饭店有限公司

日期：2026 年 06 月 16 日

附件5. 中标通知书

中标通知书

广西南宁饭店有限公司：

广西壮族自治区政府采购中心受广西壮族自治区人民政府办公厅的委托，就自治区政府办公厅机关职工食堂管理服务采购（GXZC2026-G3-001411-CGZX）采用公开招标方式进行采购，按规定程序进行了开标、评标，经评标委员会评审，采购人确认，你公司为该项目的中标人，中标金额为：叁佰壹拾捌万元整（￥3,180,000.00元）。

请你公司接此通知书后在采购文件规定的时间内与采购人签订合同，并按招标文件要求和投标文件的承诺履行合同，同时，请在签订合同后三个工作日内将合同交回我中心备案，以及时退还你公司的保证金。

特此通知

广西壮族自治区政府采购中心联系人：廖婕

联系电话：0771-8600349

采购人联系人：梁义瑛

联系电话：0771-8805197

广西壮族自治区政府采购中心

2026年6月23日