

中小企业预留合同：☒是 ☐否

合同类别：非信息化服务类

政府采购合同

（年度：2025 年）

项目名称：国家税务总局南宁市税务局

2025-2027年职工食堂餐饮服务项目

包 号：单分包

合同编号：GX2025-DLGK-C0019-B00

甲 方：国家税务总局南宁市税务局

乙 方：广西天妃商务酒店有限公司

日 期：2025 年 6 月 5 日

合同条款前附表

序号	内 容	
1	合同名称	国家税务总局南宁市税务局 2025-2027 年职工食堂餐饮服务项目 政府采购合同
2	合同编号	GX2025-DLGK-C0019-B00
3	合同类型	服务类
4	定价方式	固定总价
5	甲方名称	国家税务总局南宁市税务局
	甲方地址	南宁市青秀区金湖路 40 号
	甲 方 相 关 部 门	甲方采购部门 财务管理科
		联系人 覃燕倩
		联系电话 0771-5525051
		甲方需求部门 机关服务中心
		联系人 林小峰
		联系电话 0771-5525136
6	乙方名称	广西天妃商务酒店有限公司
	乙方企业性质	☐ 大型企业 ☐ 中型企业 ☒ 小型企业 ☐ 微型企业 ☐ 监狱企业 ☐ 残疾人福利性单位 ☐ 其他
	乙方地址	南宁市兴宁区长堽路 181-1 号富丰长堽 1 号 10 号楼负一层 B101 商铺
	乙方联系人	胡少沛
	联系电话	19195794596
	传真	/
7	合同金额	人民币（大写） <u>贰佰壹拾贰万柒仟陆佰元整</u> /年（¥2127600.00 元/年），合同总金额人民币（大写） <u>肆佰贰拾伍万伍仟贰佰元整</u> <u>（¥4255200.00 元）</u> 。

8	服务内容	详见招标文件采购需求。
9	合同付款	合同以人民币结算： (1) 甲方采取先服务后付款、按月考核并以人民币结算的方式。 (2) 每月 10 日前，甲方根据《机关食堂管理考核细则》（详见项目采购需求附件 1）及合同罚责条款对乙方上月服务进行考核，考核结果经双方确认无异议后，甲方按考核结果对合同服务费进行汇总扣款后支付剩余款项。即：月服务费=年度合同总金额/12-月考核汇总扣款。 (3) 甲方付款前，乙方应向甲方开具等额有效的增值税发票，甲方收到发票后 10 个工作日内将相应款项支付到合同约定的乙方账户；甲方未收到发票的，有权不予支付直至乙方提供合格发票，并不承担延迟付款责任。
10	履约保证金及返还	☐不要求提供 ☒要求提供，履约保证金的数额不得超过采购合同金额的 10%，本项目履约保证金为采购合同金额的 3%【即人民币（大写）壹拾贰万柒仟陆佰伍拾陆元整（¥127656.00 元）】，乙方在签订合同前应提交履约保证金，否则，不予签订合同。提交方式为支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式。采用转账、电汇方式的，由乙方在签订合同前按规定的金额从乙方银行账户直接缴入甲方账户。 合同期满，乙方应提供履约保证金返还申请（格式另附）、合同或合同关键页复印件、合同约定的其他资料，涉及验收的，应同时提交甲方需求部门出具的项目终验意见或质量保证期（服务期）满验收意见。 满足履约保证金返还条件且双方对核实结果无异议的，自完成核实之日起 30 日内，甲方根据项目验收意见扣除应扣除的款项（如有）后，原路无息返还履约保证金。
11	合同履行期限	自合同签订之日起至合同全部权利义务履行完毕之日止。
12	服务期	2 年，具体时间为 2025 年 6 月 18 日至 2027 年 6 月 17 日。
13	合同履约地点	①南宁市青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂。 ②民族大道 89 号金禄大厦职工食堂。
14	合同纠纷解决方式	甲乙双方应首先通过友好协商解决在执行本合同中所发生的或与

		本合同有关的一切争端。如协商不能解决，可以选择以下途径之一解决纠纷： ☐向甲方所在地仲裁委员会申请仲裁 ☒向甲方所在地人民法院提起诉讼
--	--	---

一 合 同

国家税务总局南宁市税务局（以下简称“甲方”）通过公开招标方式采购，确定广西天妃商务酒店有限公司（以下简称“乙方”）为国家税务总局南宁市税务局2025-2027年职工食堂餐饮服务项目中标（成交）供应商。甲乙双方同意按照该项目招标（采购）文件约定的内容，签署《国家税务总局南宁市税务局2025-2027年职工食堂餐饮服务项目政府采购合同》（合同编号：GX2025-DLGK-C0019-B00，以下简称“合同”）。

1. 合同文件

本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分：

- （1）采购（项目）需求、招标（采购）文件规定的合同条款；
- （2）报价表（总报价表和分项报价表）；
- （3）投标文件技术部分和商务部分；
- （4）投标文件技术力量一览表
- （5）招标（采购）文件（另附）；
- （6）投标（响应）文件（另附）；
- （7）甲、乙双方商定确认后的补充协议；

2. 合同范围和条件

本合同的范围和条件应与上述合同文件的规定相一致。

3. 合同金额

本合同总金额为人民币（大写）肆佰贰拾伍万伍仟贰佰元整（¥4255200.00）。本项目以1个月为1个服务周期，每个服务周期合同金额为人民币（大写）壹拾柒万柒仟叁佰元整（¥177300.00）。

4. 付款条件

付款方式：

- （1）甲方采取先服务后付款、按月考核并以人民币结算的方式。
- （2）每月10日前，甲方根据《机关食堂管理考核细则》（详见项目采购需求附件1）及合同罚责条款对乙方上月服务进行考核，考核结果经双方确认无异议后，甲方按考核结果对合同服务费进行汇总扣款后支付剩余款项。即：月服务费=年度合同总金额/12-月考核汇总扣款。
- （3）甲方付款前，乙方应向甲方开具等额有效的增值税发票，甲方收到发票后10个工作日内将相应款项支付到合同约定的乙方账户；甲方未收到发票的，有权不予支付直至乙方提供合格发票，并不承担延迟付款责任。

5. 合同签订及生效

本合同一式八份，甲方四份，乙方两份，招标代理机构两份，应在甲方收到乙方提供的履约保证金（如有），由甲乙双方法定代表人或被授权人签字并盖章后生效。乙方由法定代表人签订合同的，应提供法定代表人身份证复印件；乙方由被授权人签订合同的，应提供授权委托书和被授权人身份证复印件。

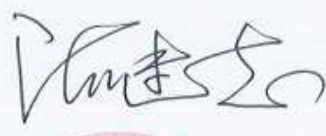
甲方：国家税务总局南宁市税务局

签字：

盖章：

日期：2015年6月5日

乙方：广西天妃商务酒店有限公司

签字：

盖章：

日期：2015年6月5日

二 合同通用条款

1. 定义

本合同下列术语应解释为：

1.1“甲方”是指国家税务总局南宁市税务局。

1.1.1“甲方采购部门”见“合同条款前附表”第5项“甲方采购部门”。

1.1.2“甲方需求部门”见“合同条款前附表”第5项“甲方需求部门”。

1.2“乙方”见“合同条款前附表”第6项“乙方名称”。

1.3“合同”系指甲乙双方签订的、合同格式中载明的甲乙双方所达成的协议，包括所有的附件、附录和上述文件所提到的构成合同的所有文件。

1.4 “服务”是指乙方按照招标(采购)、投标(响应)文件要求，向采购人提供的服务。

1.5 “项目现场”是指甲方指定的最终服务地点。

1.6 “天”除非特别指出，“天”均为自然天。

2. 标准

2.1 服务标准：乙方为甲方交付或提供的服务应符合招标（采购）文件所述的标准，如果没有提及适用标准，则应符合相应的国家标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

2.2 除非技术要求中另有规定，计量单位均采用中华人民共和国法定计量单位。

3. 服务

3.1 本项目的“服务内容”见“合同条款前附表”第8项“服务内容”。

3.2 拟投入本项目的人员已进驻其他项目致使无法参与本项目实施的，乙方应当征得甲方同意后，派遣等于或优于拟投入人员水平和资质的其他人员参与本项目。

3.3 乙方应保证所提供的服务符合合同规定的要求。如不符时，乙方应负全责并尽快处理解决，由此造成的损失和相关费用由乙方负责，甲方保留终止合同及索赔的权利。

3.4 乙方应保证通过执行合同中全部方案后，可以取得本合同约定的结果，达到本合同约定的预期目标。对任何情况下出现的问题，应尽快提出解决方案。

3.5 如果乙方提供的服务和解决方案不符合甲方要求，或在规定的时间内没有弥补缺陷，甲方有权采取一切必要的补救措施，由此产生的费用全部由乙方负责。

3.6 除合同条款另行规定外，伴随服务的费用应含在合同价中，不单独进行支付。

4. 知识产权

4.1 乙方应保证所提供的服务免受第三方提出侵犯其知识产权（专利权、商标权、软件著作权、版权等）的起诉。因侵害他人知识产权而产生的法律责任，全部由乙方承担。

4.2 甲方对项目实施过程中所产生的所有成果（包括但不限于发明、发现、可运行系统、源代码及相关技术资料、文档等）享有永久使用权、复制权和修改权，其专利申请权、专利权、软件著作权、技术秘密的所有权、使用权、转让权等知识产权归甲方所有。

4.3 乙方不得利用本项目实施过程中所产生的成果（包括但不限于发明、发现、可运行系统、源代码及相关技术资料、文档等），另行自行开发本合同业务范围内供纳税人缴费人使用的软件或产品，不得利用开发便利变相收费或搭车收费。

5. 保密条款

5.1 甲乙双方应对在本合同签订或履行过程中所接触的对方信息，包括但不限于知识产权、技术资料、技术诀窍、内部管理及其他相关信息，负有保密义务。

5.2 乙方在使用甲方为乙方及其工作人员提供的数据、程序、用户名、口令、资料及甲方相关的业务和技术文档，包括税收政策、方案设计细节、程序文件、数据结构，以及相关业务系统的软硬件、文档、测试和测试产生的数据时，应遵循以下规定：

- （1）应以审慎态度避免泄漏、公开或传播甲方的信息；
- （2）在开发过程中对数据的处理方式应事先得到甲方的许可；
- （3）未经甲方书面许可，不得对有关信息进行修改、补充、复制；
- （4）未经甲方书面许可，不得将信息以任何方式（如 E-mail）携带出甲方场所；
- （5）未经甲方书面许可，不得将信息透露给任何其他人；
- （6）严禁在提交的软件产品中设置远程维护接口和后门程序；
- （7）不得进行系统软硬件设备的远程维护；
- （8）甲方以书面形式提出的其他保密措施。

5.3 保密期限不受合同有效期的限制，在合同有效期结束后，信息接受方仍应承担保密义务，直至该等信息成为公开信息。

5.4 甲乙双方如出现泄密行为，泄密方应承担相关的法律责任，包括但不限于对由此给对方造成的经济损失进行赔偿。

6. 履约验收要求

6.1 甲方需求部门严格按照采购合同开展履约验收。验收时,应当按照本合同约定的技术、服务和安全标准,对供应商各项义务履行情况进行验收确认。未约定相关标准的,应当按照国家强制性规定、政策要求、安全标准和行业有关标准进行验收确认。验收结束后,应当出具验收意见,列明合同事项、验收标准及验收情况,由全体验收人员签字。

6.2 具体履约验收要求详见招标（采购）文件。

7. 履约保证金

7.1 需提交履约保证金的项目，乙方应按照“合同条款前附表”第 10 项“履约保证金及返还”提交履约保证金。

7.2 履约保证金的金额可用于补偿甲方因乙方不能完成其合同义务而蒙受的损失。

7.3 如乙方未能按时支付合同约定的违约金、赔偿金、其他应付款项等的，甲方有权按照本合同的约定从履约保证金中扣除上述款项。乙方应在甲方扣除履约保证金后 15 天内，及时补充扣除部分金额。若逾期补充的，每日应按应补充金额的万分之五（0.05%）支付甲方违约金。

7.4 乙方不履行合同、或者履行合同义务不符合约定使得合同目的不能实现，履约保证金不予退还，并按合同约定支付违约金、赔偿金等。

7.5 履约保证金在合同履行期满后，扣除相应款项（如有）且双方无争议后，凭退还申请等资料一次性无息返还，详见“合同条款前附表”第 10 项“履约保证金及返还”。

8. 履约延误

8.1 乙方应按照本合同的规定提供服务。

8.2 如乙方迟延履行合同义务，甲方将从应付合同金额中扣除误期违约金，每延误一天误期违约金按合同总金额的万分之三（0.03%）计收。乙方支付的误期违约金不足以弥补甲方损失的，应继续承担赔偿责任。本合同约定的损失，包括但不限于：直接损失、调查取证费、诉讼费、律师费等。

8.3 在履行合同过程中，如果乙方可能遇到妨碍按时提供服务的情况时，应及时以书面形式将拖延的事实，可能拖延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后，应尽快对情况进行评估，并确定是否酌情延长工期以及是否收取误期违约金。

8.4 除不可抗力和根据合同规定延期取得甲方同意而不收取误期违约金之外，乙方延误工期，将按合同规定被收取误期违约金。

8.5 逾期退还履约保证金的违约责任。满足履约保证金退还条件的，甲方在收到退还相关信息等合同约定资料后，进行核实。对核实结果无异议的，应当自完成核实之日起30日内退还履约保证金。无特殊原因逾期退还履约保证金的，乙方可要求甲方按银行同期活期存款利率支付逾期利息。特殊原因逾期退还的，双方协商解决。

9. 违约责任

9.1 服务缺陷的补救措施和索赔

9.1.1 如果乙方提供的服务不符合本合同约定以及招标文件、投标文件关于服务的要求和承诺，乙方应按照甲方同意的下列一种或几种方式结合起来解决索赔事宜：

9.1.1.1 乙方同意将服务款项目退还给甲方，由此发生的一切费用和损失由乙方承担。

如甲方以适当的条件和方法购买与未履约标的相类似的服务,乙方应负担新购买类似服务所超出的费用。

9.1.1.2 根据服务的质量状况以及甲方所遭受的损失,经过甲乙双方商定降低服务的价格。

9.2 除本合同另有约定外,乙方不履行合同义务或者履行合同义务不符合合同约定的,按每违反一次从应付款项中扣除合同总金额的百分之一(1%)作为违约金;此外,应当承担继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等违约责任。乙方支付的上述违约金、赔偿金等不足以弥补甲方损失的,应继续承担赔偿责任。本合同约定的损失,包括但不限于:直接损失、调查取证费、诉讼费、律师费等。

9.3 乙方没有按照时限要求提供服务,且在甲方指定的延长期限内没有采取补救措施,甲方有权自行采取其他方式进行补救,乙方除按合同第8条约定向甲方支付误期违约金外,另外甲方所发生的一切费用和甲方损失,甲方有权从应付的乙方的合同款项中扣除,不足扣除的乙方应另行支付。

9.4除应支付甲方违约金等外,甲方有权根据合同或有关部门出具的检验证书向乙方提出索赔。

9.5如果乙方对差异负有责任而甲方提出索赔,乙方同意按照下列方式解决索赔事宜:

如果在甲方发出索赔通知后10日内,乙方未作书面答复,上述索赔应视为已被乙方接受。如乙方未能在甲方发出索赔通知后10日内或甲方同意的延长期限内着手解决索赔事宜,甲方有权从乙方的合同款项中扣除索赔金额。

9.6对于本协议未约定的、招标(采购)文件(技术部分)中约定的违约处理条款,按招标(采购)文件(技术部分)相关约定执行;对本协议与招标(采购)文件(技术部分)约定不同的违约处理条款,以本协议约定为准。

9.7 乙方迟延履行或逾期履行其他合同义务的违约责任

9.7.1乙方应按照本合同规定的时间、地点提供服务。

9.7.2在履行合同过程中,如果乙方遇到可能妨碍按时提供服务的情形时,应及时以书面形式将迟延的事实、可能迟延的期限和理由通知甲方。甲方在收到乙方通知后,应尽快对情况进行评价,并确定是否同意延期提供服务。

9.7.3除甲乙双方另有约定外,如果乙方没有按照合同规定的时间提供服务,且没有在甲方同意的延长的期限内进行补救时,甲方有权从服务款、履约保证金中扣除或要求乙方另行支付误期违约金而不影响合同项下的其他补救方法。违约金按每日合同金额的0.5%计收,直至提供服务为止。

9.7.4如果乙方延迟履约或逾期履行其他合同义务超过5日，甲方有权解除全部或部分合同，要求乙方支付合同金额的20%作为解约违约金并依其认为适当的条件和方法购买与未履约类似的服务，乙方应负担购买类似服务所超出的费用。但是，乙方应继续执行合同中未解除的部分。

9.8未履行合同义务的违约责任

9.8.1守约方有权解除全部或部分合同。

9.8.2不予退还全额履约保证金。

9.8.3由违约一方支付违约金，违约金标准见合同条款前附表。

9.8.4违约金不足以弥补守约方实际损失、可预见或者应当预见的损失，由违约方全额予以赔偿。

9.9任一方违约，守约方因此支付的争议处理费用，包括但不限于诉讼费、律师费、鉴定费、调查费、公证费、诉讼财产保全责任保险费等均由违约方承担。

10. 不可抗力

10.1 本条所述的“不可抗力”系指双方不可预见、不可避免、不可克服的客观情况，但不包括双方的违约或疏忽。这些事件包括但不限于：战争、严重火灾、洪水、台风、地震等。

10.2 如果合同双方因不可抗力而导致合同实施延误或合同无法实施，不应承担误期赔偿或终止合同的责任。

10.3 在不可抗力事件发生后，当事方应及时将不可抗力情况通知合同对方，在不可抗力事件结束后3日内以书面形式将不可抗力的情况和原因通知合同对方，并提供相应的证明文件。合同各方应尽可能继续履行合同义务，并积极寻求采取合理的措施履行不受不可抗力影响的其他事项。合同各方应通过友好协商在合理的时间内达成进一步履行的协议。

10.4 如因国家政策变化、技术实施所需的客观环境发生变化、重大技术变化、国家调减预算、乙方在执行合同的过程中发生对履行合同有直接影响的重大事故或变故、甲方工作计划调整及推广使用新应用系统导致本项目相关服务停止等原因，本合同不能继续全部或部分履行，甲方有权通知乙方解除本合同的全部或部分，双方将按已经实际履行并验收合格的合同内容进行结算。

11. 争端的解决

13.1 甲乙双方应首先通过友好协商解决在执行本合同中所发生的或与本合同有关的一切争端。如协商开始30天内仍不能解决，可以按《合同前附表》规定的方式提起仲裁或诉讼。

13.2.1 诉讼应向甲方所在地人民法院提起诉讼。

13.2.2 诉讼费除人民法院另有判决外，应由败诉方负担。

13.2.3 在诉讼期间，除正在进行诉讼部分外，本合同的其它部分应继续执行。

12. 违约终止合同

12.1 合同在履行过程中，因采购计划调整，甲方可以要求中止履行，待计划确定后继续履行，若中止时间超过6个月的，甲方可视情况终止合同，双方互不承担责任；合同履行过程中因乙方就采购过程或结果提起投诉的，甲方认为有必要或财政部责令中止的，应当中止合同的履行。

12.2 若出现如下情况，在甲方对乙方违约行为而采取的任何补救措施不受影响的情况下，甲方可向乙方发出书面通知书，提出解除部分或全部合同。自甲方发出书面通知书之日起30日内，乙方应支付甲方合同总金额20%的违约金，并根据合同执行情况返还部分或全部已收取款项。乙方支付的违约金不足以弥补甲方损失的，应继续承担赔偿责任。本合同约定的损失，包括但不限于：直接损失、调查取证费、诉讼费、律师费等。

12.2.1 乙方不履行合同义务或者履行合同义务不符合合同约定累计达两次的；

12.2.2 如果乙方未能在合同规定的期限或甲方同意延长的期限内提供服务，迟延累计达20日的；

12.2.3 因乙方人员自身技术能力、经验不足等问题造成甲方发生重大紧急故障，带来重大影响和损失的；

12.2.4 乙方对重大紧急故障没有及时响应，或不能在规定时间内解决处理故障、恢复正常运行的；

12.2.5 乙方不能满足本项目技术需求的管理要求和规范，且经两次整改无明显改进的；

12.2.6 乙方利用本项目实施过程中所产生的成果（包括但不限于发明、发现、可运行系统、源代码及相关技术资料、文档等），另行自行开发本合同业务范围内供纳税人缴费人使用的软件或产品的，或利用为税务机关提供信息化服务的便利，向纳税人缴费人搭车收费或变相收费的，或有其他失信行为的；

12.2.7 乙方在本项目实施过程中发生违反网络安全规定行为造成不良后果的。

12.2.8 乙方提供的服务侵犯甲方、第三方知识产权等合法权益的；

12.2.9 乙方或乙方人员造成甲方或第三方经济损失而拒不赔偿的；

12.2.10 乙方转让其应履行的合同义务，或未经甲方同意采取分包方式履行合同的；

12.2.11 乙方有其他严重违约行为的。

12.3 如果甲方根据上述第12.2条的规定，解除了全部或部分合同，甲方可以适当的条件

和方法购买乙方未能提供的服务，乙方应对甲方购买类似服务所超出的费用负责。同时，乙方应继续执行合同中未解除的部分。

13. 破产终止合同

13.1 如果乙方破产或无清偿能力，甲方可在任何时候以书面形式通知乙方终止合同而不给乙方补偿。

13.2 该终止合同将不损害或影响甲方已经采取或将要采取的任何行动或补救措施的权利。

14. 其他情况的终止合同

14.1 若合同继续履行将给甲方造成重大损失的，甲方可以终止合同而不给予乙方任何补偿。

14.2 乙方在执行合同的过程中发生重大事故或变故，对履行合同有直接影响的，甲方可以提出终止合同而不给予乙方任何补偿。

14.3 在服务期内，由于甲方工作计划调整，推广使用新应用系统导致本项目相关服务停止的，甲方可以提出终止合同而不给予乙方任何补偿。

14.4 甲方因重大变故取消或部分取消原来的采购任务，导致合同全部或部分内容无须继续履行的，可以终止合同而不给予乙方任何补偿。

15. 合同修改或变更

15.1 如无合同约定或法定事由，甲乙双方不得擅自变更合同。

15.2 合同如有未尽事宜，须经甲乙双方共同协商，做出补充约定，并签订书面补充合同或变更协议。补充合同或变更协议作为本合同的一部分，与本合同具有同等效力。

15.3 除了双方签署书面修改或变更协议，并成为本合同不可分割的一部分的情况之外，本合同的条款不得有任何变化或修改。

15.4 由于甲方项目统一规划等原因导致本项目停止部分服务的，甲方将启动合同变更程序，与乙方协商变更相关合同条款。

15.5 在不改变合同其他条款的前提下，甲方有权在合同价款10%的范围内追加与合同标的相同的货物或服务，并就此与乙方签订补充合同，乙方不得拒绝。

16. 转让和分包

16.1 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让或全部转让其应履行的合同义务。

16.2 未经甲方同意，乙方不得采取分包方式履行合同。经甲方同意分包履行合同的，乙方就采购项目及分包项目向甲方负责，分包供应商就分包项目承担责任。

17. 合同语言

17.1 本合同语言为中文。

17.2 双方交换的与合同有关的信件和其他文件应用合同语言书写。

18. 适用法律

18.1 本合同适用中华人民共和国现行法律、行政法规和规章，如合同条款与法律、行政法规和规章不一致的，按照法律、行政法规和规章修改本合同。

18.2 本合同的履行、违约责任和解决争议的方法等适用《中华人民共和国民法典（合同编）》。

19. 税费

19.1 乙方应依法缴纳的合同服务相关税费，均已包含于合同总金额中，甲方不再另行支付。

20. 合同效力

20.1 除本合同和甲乙双方书面签署的补充协议外，其他任何形式的双方约定和往来函件均不具有合同效力，对本项目无约束。

21. 检查和审计

21.1 在本合同的履行过程中，甲方有权对乙方的合同履行情况进行阶段性检查，并对乙方投标时提供的相关资料进行复核。

21.2 在本合同的履行过程中，如果甲乙双方发生争议或者乙方没有按照合同约定履行义务，乙方应允许甲方检查乙方与实施本合同有关的账户和记录，并由甲方指定的审计人员对其进行审计。

22. 合同生效

22.1 本合同一式八份，甲方四份，乙方两份，招标代理机构两份，应在甲方收到乙方提供的履约保证金（如有），由甲乙双方法定代表人或被授权人签字并盖章后生效。乙方由法定代表人签订合同的，应提供法定代表人身份证复印件；乙方由被授权人签订合同的，应提供授权委托书和被授权人身份证复印件。

三 合同附件（与正件装订成册）

- （一）报价表（总报价表和分项报价表）；
- （二）投标（响应）文件技术部分和商务部分；
- （三）项目采购需求（与采购文件一致）；
- （四）技术力量；
- （五）合同验收书格式（验收时填制，供参考）；
- （六）政府采购项目履约保证金退付意见书（供参考）；
- （七）中小企业声明函；
- （八）中标通知书。

(一) 报价表（总报价表和分项报价表）；



国家税务总局南宁市税务局 2025-2027 年职工食堂餐饮服务项目

2. 开标一览表

2.1. ★投标报价表

开标一览表（总报价表）

（服务类项目适用）

项目名称：国家税务总局南宁市税务局 2025-2027 年职工食堂餐饮服务项

目

项目编号：GX2025-DLGK-C0019-B00

采购包号：无

价格单位：人民币：元

序号	标的内容	价格小计
1	国家税务总局南宁市税务局 2025-2027 年职工食堂餐饮 服务 1 项	4255200.00 元
报价合计（小写）		4255200.00 元
报价合计（大写）		肆佰贰拾伍万伍仟贰佰元整
服务期		2 年
服务地点		①南宁市青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂。 ②民族大道 89 号金禄大厦职工食堂。

特别说明：

1. 本项目总价及分项报价均不接受任何形式的赠送、“零”报价和折扣报价。
2. 本项目执行中所发生的所有费用均计入投标报价中，采购人不再另行支付其他任何费用。
3. 投标人应根据《招标文件-技术部分》相关要求填报。
4. 如报价不一致，按照投标人须知“19. 报价原则”进行修正。

投标人（全称并加盖公章）：广西天妃酒店有限公司

投标人代表（签字）：胡少沛

日期：2025 年 05 月 09 日



2.2. ★分项价格表

分项报价表

(服务类项目适用)

项目名称: 国家税务总局南宁市税务局 2025-2027 年职工食堂餐饮服务项

目

项目编号: GX2025-DLGK-C0019-B00

采购包号: 无

价格单位: 人民币: 元

序号	项目名称	内容描述	数量	单价	小计 (元)	备注
1	驻场楼面经理岗	拟投入的楼面经理熟悉工作流程, 具有统筹管理能力、沟通协调能力和具有同类项目 3 年管理工作经验。	1	240000.00	240000.00	
2	管理员岗	拟投入的管理员具备物业管理学习及管理能力, 熟悉经营管理制度, 具有同类项目 4 年管理工作经验。	1	154800.00	309600.00	
3	核算员岗	拟投入的核算员应该具备会计工作所需要的专业能力和 1 年类似核算工作经验。	1	139200.00	139200.00	
4	厨师岗 (含白案 厨师岗及 红案厨师	①白案厨师 3 人, 拟投入的白案厨师熟悉食品安全相关细则, 熟练制作各种中、西式面点, 具有同类项目 3 年	14	156000.00	2184000.00	

	岗)	面点工作经验。②红案 厨师 11 人,拟投入的红案厨师熟悉食品安全相关细则,熟悉各岗位对应的本岗位工作,具有同类项目 3 年相关工作经验。其中总厨熟练制作各式菜肴、菜品设计,能配合采购人做好食堂成本控制,避免铺张浪费。			
5	餐厅服务人员岗	接受过餐饮服务的专业培训,能按工作流程完成公共场所的保洁、餐厅分餐服务、收集整理餐厅相关数据。	10	117600.00	1176000.00
6	餐厅清洗人员岗	知晓各种餐具的洗涤和消毒方法、蔬菜的初加工。	2	103200.00	206400.00
合 计			30		4255200.00

特别说明:

1. 本项目总价及分项报价均不接受任何形式的赠送、“零”报价和折扣报价。
2. 如报价不一致,按照投标人须知“19. 核价原则”进行修正。
3. 本表中小计=数量×单价。
4. 本表仅供参考,可扩展。

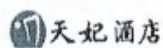
投标人(全称并加盖公章): 广西天妃商务酒店有限公司

投标人代表(签字): 胡少洋

日期: 2025年05月09日



(二) 投标（响应）文件技术部分和商务部分；



国家税务总局南宁市税务局 2025-2027 年职工食堂餐饮服务项目

1. 技术部分

1.1. ★技术条款偏离表

技术条款偏离表

序号	招标文件技术部分内容要求（技术需求或者服务要求）	投标文件应答情况	偏离（无/正/负）	备注
1	一、服务内容： 国家税务总局南宁市税务局青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂、民族大道 89 号金禄大厦职工食堂的食堂劳务和管理服务，包括食堂菜品加工及销售、餐厅服务、公务用车服务以及其他涉及食堂管理等服务。采购人负责提供食堂场地、设备及食材采购，承担水电、燃气费用。中标供应商提供专业的服务人员负责出品和服务，自行规范内部服务人员管理、食品安全、环境卫生等管理要求及各项操作流程。	一、服务内容： 国家税务总局南宁市税务局青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂、民族大道 89 号金禄大厦职工食堂的食堂劳务和管理服务，包括食堂菜品加工及销售、餐厅服务、公务用车服务以及其他涉及食堂管理等服务。采购人负责提供食堂场地、设备及食材采购，承担水电、燃气费用。我公司提供专业的服务人员负责出品和服务，自行规范内部服务人员管理、食品安全、环境卫生等管理要求及各项操作流程。	无偏离	/
2	二、服务要求： 1. 国家税务总局南宁市税务局职工食堂（青秀区金湖路	二、服务要求： 1. 国家税务总局南宁市税务局职工食堂（青秀区金湖路	无偏离	/

40 号 3 楼职工食堂、民族大道 89 号金禄大厦职工食堂) 供餐分为早餐、午餐、晚餐三个服务时段(每餐实际用餐人数视情况而定)。 (1) 早餐用餐人数约 252 人/次, 开餐时间(早餐)为工作日的 07:00—08:00, 供餐品种主要为米粉类、粥类、杂粮、豆浆、面点等; (2) 中餐用餐人数约 300 人/次, 开餐时间(午餐)为工作日的 12:00—14:00, 供应菜品要求达到八荤五素一汤、粉面加粥; (3) 晚餐(民族大道 89 号金禄大厦职工食堂无晚餐要求)用餐人数约 153 人/次, 开餐时间(晚餐)为工作日的 18:00—19:30, 供应菜品要求达到五荤三素一汤加粥。 2. 有公务接待时, 接待晚餐时间延长至 21:00。 3. 中标供应商负责菜品的制作, 配送(民族大道 89 号	40 号 3 楼职工食堂、民族大道 89 号金禄大厦职工食堂) 供餐分为早餐、午餐、晚餐三个服务时段(每餐实际用餐人数视情况而定)。 (1) 早餐用餐人数约 252 人/次, 开餐时间(早餐)为工作日的 07:00—08:00, 供餐品种主要为米粉类、粥类、杂粮、豆浆、面点等; (2) 中餐用餐人数约 300 人/次, 开餐时间(午餐)为工作日的 12:00—14:00, 供应菜品要求达到八荤五素一汤、粉面加粥; (3) 晚餐(民族大道 89 号金禄大厦职工食堂无晚餐要求)用餐人数约 153 人/次, 开餐时间(晚餐)为工作日的 18:00—19:30, 供应菜品要求达到五荤三素一汤加粥。 2. 有公务接待时, 接待晚餐时间延长至 21:00。 3. 我公司负责菜品的制作, 配送(民族大道 89 号金禄	
--	--	--

金禄大厦职工食堂不 开火烹饪，从青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂煮好之后送达民族大道 89 号金 禄大厦职工食堂分餐）。 4. 正常供餐及管理；餐厅卫生打扫、厨具清洗；餐厅临时接待用餐、接待 用餐的制作、接待；负责物料的接收、清理、分类和入库；餐厅的安全等服务 工作。	大厦职工食堂不 开火烹饪，从青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂煮好之后送达民族大道 89 号金 禄大厦职工食堂分餐）。 4. 正常供餐及管理；餐厅卫生打扫、厨具清洗；餐厅临时接待用餐、接待 用餐的制作、接待；负责物料的接收、清理、分类和入库；餐厅的安全等服务 工作。		
★三、服务方式： 1. 南宁市青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂早、中、晚餐的菜肴制作、销售 服务。 2. 南宁市青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂公务接待、会议培训等公务用餐 保障 3 服务(菜肴制作、餐饮服务)。 3. 民族大道 89 号金禄大厦职工食堂早、中餐的菜肴配送服务。 4. 食堂卫生保洁、财务核算、库存盘点、每日菜样留存及各项日常工作。 5. 协助采购人做好日常食材	★三、服务方式： 1. 南宁市青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂早、中、晚餐的菜肴制作、销售 服务。 2. 南宁市青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂公务接待、会议培训等公务用餐 保障 服务(菜肴制作、餐饮服务)。 3. 民族大道 89 号金禄大厦职工食堂早、中餐的菜肴配送服务。 4. 食堂卫生保洁、财务核算、库存盘点、每日菜样留存及各项日常工作。 5. 协助采购人做好日常食材	无偏离	/

	采购验收工作。 6. 与本项目有关的其他服务工作。	采购验收工作。 6. 与本项目有关的其他服务工作。																				
4	四、服务作业标准： 严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》及国家、行业相关最新法律法规规定，确保餐食制作的安全及卫生。中标供应商违反相关法律、法规规定，将依法承担行政责任或刑事责任，给采购人造成损失的，还应当依法予以赔偿。中标供应商提供的厨师要严把菜肴的质量关，对不合格的食材一律拒绝签收和使用。验收合格后，双方应在清单上签字确认，入库后菜品质量和库管工作由中标供应商负责。具体的服务作业标准如下表： <table><tr><th>区域</th><th>内容</th><th>服务作业标准</th></tr><tr><td></td><td>厨 师</td><td>按规定着装，工仪容</td></tr><tr><td></td><td></td><td>作服干净</td></tr></table>	区域	内容	服务作业标准		厨 师	按规定着装，工仪容			作服干净	四、服务作业标准： 严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》及国家、行业相关最新法律法规规定，确保餐食制作的安全及卫生。我公司违反相关法律、法规规定，依法承担行政责任或刑事责任，给采购人造成损失的，依法予以赔偿。我公司提供的厨师严把菜肴的质量关，对不合格的食材一律拒绝签收和使用。验收合格后，双方在清单上签字确认，入库后菜品质量和库管工作由我公司负责。具体的服务作业标准如下表： <table><tr><th>区域</th><th>内容</th><th>服务作业标准</th></tr><tr><td></td><td>厨 师</td><td>按规定着装，工仪容</td></tr><tr><td></td><td></td><td>作服干净</td></tr></table>	区域	内容	服务作业标准		厨 师	按规定着装，工仪容			作服干净	无偏离	/
区域	内容	服务作业标准																				
	厨 师	按规定着装，工仪容																				
		作服干净																				
区域	内容	服务作业标准																				
	厨 师	按规定着装，工仪容																				
		作服干净																				

	食 品	加 工	按规定着装, 佩 员 仪戴工作牌	容
	个 人	卫生	厨师、食品加工 人员洗手后才能 上岗操作、上 班期间不化妆、 不佩戴首饰、个 人卫生 符合相 关要求	
	菜墩、	砧板	干净、无污、无 油、无霉迹、不 得落地存 放	
	刀 具		光亮、无锈、无 油、无污物	
	漏 水	槽	无杂物、无油 垢、水流畅通	
	水 池		无油迹、异味, 下水管通畅	
	不 锈	钢 桌	桌面光亮, 用手 摸各部位不粘 子 手	
	食 品	加 工	按规定着装, 佩 员 仪戴工作牌	容
	个 人	卫生	厨师、食品加工 人员洗手后才能 上岗操作、上 班期间不化妆、 不佩戴首饰、个 人卫生 符合相 关要求	
	菜墩、	砧板	干净、无污、无 油、无霉迹、不 得落地存 放	
	刀 具		光亮、无锈、无 油、无污物	
	漏 水	槽	无杂物、无油 垢、水流畅通	
	水 池		无油迹、异味, 下水管通畅	
	不 锈	钢 桌	桌面光亮, 用手 摸各部位不粘 子 手	

		柜内无杂物,无 不锈私人物品,干 钢柜净、整洁、外 子部光亮、干爽			柜内无杂物,无 不锈私人物品,干 钢柜净、整洁、外 子部光亮、干爽			
		干净整洁、外部 不锈光亮、无尘、无 钢货油腻、干爽, 架货物分类摆放 整齐			干净整洁、外部 不锈光亮、无尘、无 钢货油腻、干爽, 架货物分类摆放 整齐			
		消毒无尘土,定时开 灯关并有记录,紫 外线灯管 能有效使用			消毒无尘土,定时开 灯关并有记录,紫 外线灯管 能有效使用			
	货车	车面光亮、无油 腻、污迹,车轮 无油腻		货车	车面光亮、无油 腻、污迹,车轮 无油腻			
		洗、刮直接加工 肉类猪肉类、禽肉 加工类;用水冲 洗 直接加工解冻 保鲜肉禽类			洗、刮直接加工 肉类猪肉类、禽肉 加工类;用水冲 洗 直接加工解冻 保鲜肉禽类			
	鱼 肉 类 加 工	用水清洗河、海 鲜肉类		鱼 肉 类 加 工	用水清洗河、海 鲜肉类			
5	五、派驻服务团队人员要求: 1. 岗位配置及数量:				五、派驻服务团队人员要求: 1. 岗位配置及数量:			无偏离 /

中标供应商应派驻符合条件的工作人员不少于 30 人到采购人指定的工作场所开展工作（服务的时间、时段、具体人数由中标供应商根据采购人的实际情况自行安排），具体的岗位配置及数量如下表：				我公司派驻符合条件的工作人员不少于 30 人到采购人指定的工作场所开展工作（服务的时间、时段、具体人数由我公司根据采购人的实际情况自行安排），具体的岗位配置及数量如下表：			
服务团队人员岗位配置及数量				服务团队人员岗位配置及数量			
部门	序号	岗位	人数	部门	序号	岗位	人数
食堂	1	总厨 (红案厨师)	1	食堂	1	总厨 (红案厨师)	1
	2	二厨	1		2	二厨	1
	3	三厨	1		3	三厨	1
中厨(红案厨师)	4	熟食 (烧卤厨师)	2	中厨(红案厨师)	4	熟食 (烧卤厨师)	2
	5	切配	2		5	切配	2
	6	上杂	2		6	上杂	2
					7	厨工	1

早餐(白案厨师)	7	厨工	1	早餐(白案厨师)	8	点心主管	1
	8	点心主管	1		9	点心三厨	1
	9	点心三厨	1		10	点心大师傅	1
	10	点心大师傅	1	前台服务	11	楼面经理	1
前台服务	11	楼面经理	1		12	管理员	2
	12	管理员	2		13	核算员	1
	13	核算员	1		14	服务员	10
	14	服务员	10	民族大道 89 号金禄大厦	15	清洗员	2
民族大道 89 号金禄大厦	15	清洗员	2		16	厨师	1
	16	厨师	1		89	(兼服务员)	
	89	(兼服务员)			大厦	(红案厨师)	
	大厦	(红案厨师)		2. 团队人员要求: 拟投入服务人员具备符合本岗位工作能力、年龄适宜。 (1) 驻场楼面经理 1 人:			

岗位工作能力、年龄适宜。 (1) 驻场楼面经理 1 人：拟投入的楼面经理熟悉工作流程，具有统筹管理能力、沟通协调能力，具有同类项目 3 年管理工作经验。 (2) 管理员 2 人：拟投入的管理员具备相应学习及管理能力，熟悉经营管理制度，具有同类项目 1 年管理工作经验。 (3) 核算员 1 人：拟投入的核算员应该具备会计工作所需要的专业能力和 1 年类似核算工作经验。 (4) 厨师 14 人：①白案厨师 3 人，拟投入的白案厨师熟悉食品安全相关细则，熟练制作各种中、西式面点，具有同类项目 3 年面点工作经验。②红案厨师 11 人，拟投入的红案厨师熟悉食品安全相关细则，熟悉各岗位对应的本岗位工作，具有同类项目 3 年相关工作经验。其中总厨熟练制作各	拟投入的楼面经理熟悉工作流程，具有统筹管理能力、沟通协调能力，具有同类项目 3 年管理工作经验。 (2) 管理员 2 人：拟投入的管理员具备相应学习及管理能力，熟悉经营管理制度，具有同类项目 1 年管理工作经验。 (3) 核算员 1 人：拟投入的核算员应该具备会计工作所需要的专业能力和 1 年类似核算工作经验。 (4) 厨师 14 人：①白案厨师 3 人，拟投入的白案厨师熟悉食品安全相关细则，熟练制作各种中、西式面点，具有同类项目 3 年面点工作经验。②红案厨师 11 人，拟投入的红案厨师熟悉食品安全相关细则，熟悉各岗位对应的本岗位工作，具有同类项目 3 年相关工作经验。其中总厨熟练制作各式菜肴、菜品设计，能配合采购人做好食堂成本控制，		
---	--	--	--

式菜肴、菜品设计,能配合采购人做好食堂成本控制,避免铺张浪费。 (5)餐厅服务员 10 人:接受过餐饮服务的专业培训,能按工作流程完成公共场所的保洁、餐厅分餐服务、收集整理餐厅相关数据。 (6)餐厅清洗员 2 人:知晓各种餐具的洗涤和消毒方法、蔬菜的初加工。 (7)满足民族大道 89 号金禄大厦 4 楼职工食堂早、中餐配送需求。 (8)当遇到公务接待任务时,现有服务人员数量不能满足工作要求时,中标供应商应从其他地方抽调人员,确保圆满完成接待任务。被抽调服务人员劳务费由中标供应商自行负担。 (9)中标供应商负责服务人员的劳保用品供给。 ★(10)在服务期间,中标供应商配置的所有服务人员应规范操作,投入的全体员	避免铺张浪费。 (5)餐厅服务员 10 人:接受过餐饮服务的专业培训,能按工作流程完成公共场所的保洁、餐厅分餐服务、收集整理餐厅相关数据。 (6)餐厅清洗员 2 人:知晓各种餐具的洗涤和消毒方法、蔬菜的初加工。 (7)满足民族大道 89 号金禄大厦 4 楼职工食堂早、中餐配送需求。 (8)当遇到公务接待任务时,现有服务人员数量不能满足工作要求时,我公司从其他地方抽调人员,确保圆满完成接待任务。被抽调服务人员劳务费由我公司自行负担。 (9)我公司负责服务人员的劳保用品供给。 ★(10)在服务期间,我公司配置的所有服务人员规范操作,投入的全体员工持健康证上岗,必要时接受临时检查;无痢疾、伤寒、活动	
--	---	--

	工必须持健康证上岗，必要时接受临时检查；无痢疾、伤寒、活动性肺结核、化脓性皮肤病等疾病，无传染疾病。健康证由中标供应商自行安排员工在具有资质的卫生监督部门体检并领取健康证明，相应费用由中标供应商自行承担。在合同签订后 30 日内向采购人提交所有从业人员的健康证；如有员工发生变化，中标供应商应及时向采购人提交新员工的健康证。合同期内人员健康证必须保持有效。	性肺结核、化脓性皮肤病等疾病，无传染疾病。健康证由我公司自行安排员工在具有资质的卫生监督部门体检并领取健康证明，相应费用由我公司自行承担。在合同签订后 30 日内向采购人提交所有从业人员的健康证；如有员工发生变化，我公司及时向采购人提交新员工的健康证。合同期内人员健康证保持有效。		
6	六、就餐管理： 1. 根据采购人意见和用餐人员意见，及时对出品、服务作出调整和改善，为采购人和用餐人员出品干净卫生、数量充足、口味俱佳的餐品。接到采购人通知后，中标供应商应积极响应并做好安排。 2. 负责协助采购人对采购的食材进行包括质量、新鲜	六、就餐管理： 1. 根据采购人意见和用餐人员意见，及时对出品、服务作出调整和改善，为采购人和用餐人员出品干净卫生、数量充足、口味俱佳的餐品。接到采购人通知后，我公司积极响应并做好安排。 2. 负责协助采购人对采购的食材进行包括质量、新鲜度事项的检查验收，保证所	无偏离	/

	度事项的检查验收，保证所有制作的菜品均采用新鲜食材，并做好库存记录。 3. 监督职工刷卡就餐，协调职工就餐秩序，保障文明就餐。	有制作的菜品均采用新鲜食材，并做好库存记录。 3. 监督职工刷卡就餐，协调职工就餐秩序，保障文明就餐。		
7	七、服务人员基本要求： 1. 服务人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。 2. 对新参加工作及临时参加工作的服务人员进行卫生知识培训，培训合格 后方可上岗；在职服务人员应进行卫生培训，培训情况应记录。 3. 应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作服务人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩戴饰物。 4. 操作时手部应保持清洁，	七、服务人员基本要求： 1. 服务人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，可重新上岗。 2. 对新参加工作及临时参加工作的服务人员进行卫生知识培训，培训合格 后方可上岗；在职服务人员进行卫生培训，培训情况应记录。 3. 保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作服务人员还需戴口罩），头发不外露，不留长指甲，涂指甲油，佩戴饰物。 4. 操作时手部保持清洁，操作前手部应洗净。接触直接	无偏离	/

操作前手部应洗净。接触直接入口食品时,手部应进行消毒。 5. 服务人员在操作时有下列情形应洗手:①开始工作前;②处理食物前;③上厕所后;④处理生食物后;⑤处理弄污的设备或饮食用具后;⑥咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后;⑦处理动物或废物后;⑧触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后;⑨从事任何可能会污染双手的活动后。 6. 服务人员进入食堂时,应更换食堂内专用工作衣帽并佩戴口罩,操作前双手严格进行清洗消毒,操作中应适时地消毒双手。不得穿戴工作衣帽从事与操作无关的工作。 7. 个人衣物及私人物品不得带入食堂。 8. 食堂内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。	入口食品时,手部进行消毒。 5. 服务人员在操作时有下列情形洗手:①开始工作前;②处理食物前;③上厕所后;④处理生食物后;⑤处理弄污的设备或饮食用具后;⑥咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后;⑦处理动物或废物后;⑧触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后;⑨从事任何可能会污染双手的活动后。 6. 服务人员进入食堂时,更换食堂内专用工作衣帽并佩戴口罩,操作前双手严格进行清洗消毒,操作中适时地消毒双手。不穿戴工作衣帽从事与操作无关的工作。 7. 个人衣物及私人物品不得带入食堂。 8. 食堂内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。 9. 进入食堂的非加工操作人员,符合现场操作人员卫生要求。		
---	--	--	--

	9. 进入食堂的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。			
8	八、服务人员管理要求： 1. 中标供应商所提供的服务人员需通过相关培训，面向采购人提供规范、高效、高质的各项服务。 2. 中标供应商应明确服务人员准入基本要求，通过严格的标准优质快速地建设服务项目团队，适当保有人员储备，在有服务人员离职、公务接待任务时能及时补足对应岗位人数，确保按时按质完成服务工作。 3. 中标供应商应设计合理的管理体系，充分调动职工积极性，保证队伍稳定性。 4. 中标供应商负责购买工作装，工作时间服务团队需统一着装上岗，做到衣冠整洁，干净卫生。 5. 中标供应商要对服务人员的思想道德、业务素质、安全健康等进行严格管理，	八、服务人员管理要求： 1. 我公司所提供的服务人员通过相关培训，面向采购人提供规范、高效、高质的各项服务。 2. 我公司明确服务人员准入基本要求，通过严格的标准优质快速地建设服务项目团队，适当保有人员储备，在有服务人员离职、公务接待任务时能及时补足对应岗位人数，确保按时按质完成服务工作。 3. 我公司设计合理的管理体系，充分调动职工积极性，保证队伍稳定性。 4. 我公司负责购买工作装，工作时间服务团队需统一着装上岗，做到衣冠整洁，干净卫生。 5. 我公司对服务人员的思想道德、业务素质、安全健康等进行严格管理，规范服务	无偏离	/

	规范服务操作程序。 6. 中标供应商不得随意解聘调动现用的服务团队人员,必须经过采购人同意后,方能更换。	操作程序。 6. 我公司不随意解聘调动现用的服务团队人员,经过采购人同意后,方能更换。		
9	九、服务人员培训要求: 为保障派驻人员具备本岗位所需要的专业服务水平及服务意识,中标供应商应具有完善的各项培训制度,为派驻人员提供专业学习和能力提升培训,能为采购人提供服务保证。 1. 岗前培训。中标供应商应根据需要和结合人员缺口的实际情况,组织相应人员开展岗前培训并形成一定规模的人员储备队伍,使员工理解相关管理制度和工作要求,基本掌握岗位操作的标准和各项规程,尽快熟悉工作环境,适应工作岗位。 2. 岗位技能培训:增进员工对岗位职能、业务素养要求的理解和认识,掌握工作技能和技巧,提高工作绩效,	九、服务人员培训要求: 为保障派驻人员具备本岗位所需要的专业服务水平及服务意识,我公司具有完善的各项培训制度,为派驻人员提供专业学习和能力提升培训,能为采购人提供服务保证。 1. 岗前培训。我公司根据需 要和结合人员缺口的实际情况,组织相应人员开展岗前培训并形成一定规模的人员储备队伍,使员工理解相关管理制度和工作要求,基本掌握岗位操作的标准和各项规程,尽快熟悉工作环境,适应工作岗位。 2. 岗位技能培训:增进员工对岗位职能、业务素养要求的理解和认识,掌握工作技能和技巧,提高工作绩效,	无偏离	/

	保证服务标准和质量。	保证服务标准和质量。		
10	十、安全要求： ★1. 中标供应商按国家餐饮行业的有关规定，严格按照《中华人民共和国 食品安全法》、《餐饮行业管理规范》的标准进行管理。 2. 严格遵照相关食品安全和其他相关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 供应商管理不善造成人员食物中毒或火灾等安全事故，受到市场管理部门或卫 生防疫等部门处罚及其法律处罚的，由中标供应商承担一切责任。 3. 服务期间，中标供应商所派人员产生的所有安全责任由供应商自行承担；服务期间，因中标供应商失职或其他原因导致第三方损失由供	十、安全要求： ★1. 我公司按国家餐饮行业的有关规定，严格按照《中华人民共和国 食品安全法》、《餐饮行业管理规范》的标准进行管理。 2. 严格遵照相关食品安全和其他相关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。因我公司管理不善造成人员食物中毒或火灾等安全事故，受到市场管理部门或卫 生防疫等部门处罚及其法律处罚的，由我公司承担一切责任。 3. 服务期间，我公司所派人员产生的所有安全责任由我公司自行承担；服务期间，因我公司失职或其他原因导致第三方损失由我公司承	无偏离	/

	应商承担, 中标 供应商配备的服务人员在服务地点出现非采购人原因导致的因工受伤、自身的人身伤害、伤亡, 均由供应商负责处理, 采购人不承担任何责任。	担, 我公司配备的服务人员在服务地点出现非采购人原因导致的因工受伤、自身的人身伤害、伤亡, 均由我公司负责处理, 采购人不承担任何责任。		
11	★十一、风险责任承诺: 1. 中标供应商需承担全部的安全、卫生、质量、效益、风险等责任。 2. 中标供应商在服务合同期内与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与采购人无关。 3. 除不可抗力因素外, 中标供应商不得以任何理由不按时或不充足提供采购人采购的食堂餐饮服务, 否则视为违反合同。	★十一、风险责任承诺: 1. 我公司承担全部的安全、卫生、质量、效益、风险等责任。 2. 我公司在服务合同期内与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与采购人无关。 3. 除不可抗力因素外, 我公司不得以任何理由不按时或不充足提供采购人采购的食堂餐饮服务, 否则视为违反合同。	无偏离	/
12	十二、其他要求: ★1. 采购人制定明确《机关食堂管理考核细则》(详见附件 1), 投标人的投标文件必须就考核细则做出接受的承诺(需在投标文件中额外提供承诺函, 格式自拟),	十二、其他要求: ★1. 采购人制定明确《机关食堂管理考核细则》(详见附件 1), 我公司的投标文件就考核细则做出接受的承诺(需在投标文件中额外提供承诺函, 格式自拟), 否	无偏离	/

	否则投标无效。 ★2. 中标供应商在合同期间应遵守采购人相关管理制度、规定，并遵守国家相关法律法规，合法经营，如有员工违法行为按相关规定处理，采购人不负任何责任。 3. 中标供应商需建立生产、安全、卫生、人员管理、应急处置等食堂内部管理制度。 ★4. 中标人应于合同签订之日起一个月内办理好本项目食堂的《食品经营许可证》，并于合同到期之日起 10 个工作日内需要注销本项目食堂的《食品经营许可证》。	则投标无效。 ★2. 我公司在合同期间遵守采购人相关管理制度、规定，并遵守国家相关法律法规，合法经营，如有员工违法行为按相关规定处理，采购人不负任何责任。 3. 我公司建立生产、安全、卫生、人员管理、应急处置等食堂内部管理制度。 ★4. 我公司于合同签订之日起一个月内办理好本项目食堂的《食品经营许可证》，并于合同到期之日起 10 个工作日内需要注销本项目食堂的《食品经营许可证》。																					
13	附件 1: 机关食堂管理考核细则 <table><tr><th>序号</th><th>项 目</th><th>考 核 内 容</th><th>内 评 分 要 求</th><th>扣 分</th></tr><tr><td></td><td></td><td>服从采购人领导和安排</td><td>不服从领导和安排的</td><td>每人次</td></tr></table>	序号	项 目	考 核 内 容	内 评 分 要 求	扣 分			服从采购人领导和安排	不服从领导和安排的	每人次	附件 1: 机关食堂管理考核细则 <table><tr><th>序号</th><th>项 目</th><th>考 核 内 容</th><th>内 评 分 要 求</th><th>扣 分</th></tr><tr><td></td><td></td><td>服从采购人领导和安排</td><td>不服从领导和安排的</td><td>每人次</td></tr></table>	序号	项 目	考 核 内 容	内 评 分 要 求	扣 分			服从采购人领导和安排	不服从领导和安排的	每人次	无偏离
序号	项 目	考 核 内 容	内 评 分 要 求	扣 分																			
		服从采购人领导和安排	不服从领导和安排的	每人次																			
序号	项 目	考 核 内 容	内 评 分 要 求	扣 分																			
		服从采购人领导和安排	不服从领导和安排的	每人次																			

1	纪律	扣 5 分	按时上下发现缺	扣 5 分	按时上下发现缺
		工班，人员，经	工班，人员，经	工班，人员，经	工班，人员，经
		作配置要达理、主	作配置要达理、主	作配置要达理、主	作配置要达理、主
1	纪律	纪到标准。管和厨	纪到标准。管和厨	纪到标准。管和厨	纪到标准。管和厨
		师每日	师每日	师每日	师每日
		每人次扣 20 分，其	每人次扣 20 分，其	每人次扣 20 分，其	每人次扣 20 分，其
1	纪律	他人员每日每人	他人员每日每人	他人员每日每人	他人员每日每人
		次扣 10 分。	次扣 10 分。	次扣 10 分。	次扣 10 分。
		有重大接有违反	有重大接有违反	有重大接有违反	有重大接有违反
1	纪律	待任务现以上事	待任务现以上事	待任务现以上事	待任务现以上事
		有人员无项的，	有人员无项的，	有人员无项的，	有人员无项的，
		法满足工每项扣	法满足工每项扣	法满足工每项扣	法满足工每项扣
1	纪律	作需求时 5 分	作需求时 5 分	作需求时 5 分	作需求时 5 分
		要及时加	要及时加	要及时加	要及时加
		派人员。	派人员。	派人员。	派人员。
1	纪律	根据季	根据季	根据季	根据季
		节、原料	节、原料	节、原料	节、原料
		和干部职	和干部职	和干部职	和干部职
1	纪律	工喜好确	工喜好确	工喜好确	工喜好确
		定每周食	定每周食	定每周食	定每周食

	谱，经审 定后实 施，并 作出菜 单（谱） 的成本核 算。				谱，经审 定后实 施，并 作出菜 单（谱） 的成本核 算。			
	根据每天 就餐人以 上事数， 拟定项的， 采购计划 每项扣 交采购人 5 分 采购。	有违反			根据每天 就餐人以 上事数， 拟定项的， 采购计划 每项扣 交采购人 5 分 采购。	有违反		
	公务接待 用餐的标 准、人数、 开餐时间 由采购人 决定。				公务接待 用餐的标 准、人数、 开餐时间 由采购人 决定。			
	禁止当班 喝酒和酒 后上班				禁止当班 喝酒和酒 后上班			
	食堂工作 发现有 一定要遵 浪费行 循节能减 为的， 排，杜绝 每 1				食堂工作 发现有 一定要遵 浪费行 循节能减 为的， 排，杜绝 每 1			

		水电跑、人次 冒、滴、扣 5 漏等各种分 浪费行 为。				水电跑、人次 冒、滴、扣 5 漏等各种分 浪费行 为。					
		上班不许有违反 大声喧以上事 哗、嬉戏、项的， 打闹 每人扣 1 分				上班不许有违反 大声喧以上事 哗、嬉戏、项的， 打闹 每人扣 1 分					
		禁止偷有以上 拿、偷吃行 为 食堂的物的， 罚 品和食品 2 倍价 钱，扣 10 分				禁止偷有以上 拿、偷吃行 为 食堂的物的， 罚 品和食品 2 倍价 钱，扣 10 分					
		妥善保管除赔偿 和使用食采购人 堂固定资损 失 产和物外，扣 资，出现5 分 人 为损 坏和丢失 的				妥善保管除赔偿 和使用食采购人 堂固定资损 失 产和物外，扣 资，出现5 分 人 为损 坏和丢失 的					
		不能按 各岗位做时交盘				不能按 各岗位做时交盘					

		好每月盘点表的	点工作 每 项	扣 2	分			好每月盘点表的	点工作 每 项	扣 2	分		
		食堂食材发现有	要按规定浪费行	存放，发为的，	现存放不每发现			食堂食材发现有	要按规定浪费行	存放，发为的，	现存放不每发现		
		当造成浪1次扣	费	10分				当造成浪1次扣	费	10分			
		全体员工发现没	必须持健有健康	康 证 上证的，1	个岗，每年人次			全体员工发现没	必须持健有健康	康 证 上证的，1	个岗，每年人次		
2	人	体验一扣 5	卫次。	分		2	人	体验一扣 5	卫次。	分			
		生员工身体有以上	健康，无疾病仍	痢疾、伤上班	寒、活动的，1			生员工身体有以上	健康，无疾病仍	痢疾、伤上班	寒、活动的，1		
		性肺结人 次	核、化脓扣 5	性皮肤病分	等疾病。			性肺结人 次	核、化脓扣 5	性皮肤病分	等疾病。		
		上班穿戴						上班穿戴					
		工作服、未按要						工作服、未按要					

3	餐 厅 卫 生	帽，制作求做， 和销售直每发现 接入口的1 人次 食品应戴扣 1 口罩。 分			帽，制作求做， 和销售直每发现 接入口的1 人次 食品应戴扣 1 口罩。 分			
		工作人员 进入操作 间要洗手 消毒，不 许留长指 甲、涂指 甲油、戴 戒指。			工作人员 进入操作 间要洗手 消毒，不 许留长指 甲、涂指 甲油、戴 戒指。			
		个人卫生 要做到四 勤：勤洗 手、勤剪 指甲、勤 理发、勤 换工作服 帽			个人卫生 要做到四 勤：勤洗 手、勤剪 指甲、勤 理发、勤 换工作服 帽			
3	餐 厅 卫 生	墙壁无污 渍、灰尘， 门窗清晰 明亮。 未达标			墙壁无污 渍、灰尘， 门窗清晰 明亮。 未达标			
		天面（吊一项，			天面（吊一项，			

		顶)无蜘蛛网、吊分	2			顶)无蜘蛛网、吊分	2		
		尘、霉斑				尘、霉斑			
		地面洁				地面洁			
		净,无水、				净,无水、			
		无油渍、				无油渍、			
		无垃圾				无垃圾			
		餐厅的桌				餐厅的桌			
		椅设备,				椅设备,			
		摆 放 整				摆 放 整			
		齐, 干 净				齐, 干 净			
		无 尘				无 尘			
		餐厅摆放				餐厅摆放			
		的植物长				的植物长			
		势良好、				势良好、			
		叶面干净				叶面干净			
	厨房公共卫生	厨房禁止		厨房公共卫生		厨房禁止			
		吸烟、乱				吸烟、乱			
		丢垃圾。				丢垃圾。			
		墙壁无食				墙壁无食			
		品残渣和				品残渣和			
		污迹, 门				污迹, 门			
		窗干净。				窗干净。			
		天面(吊				天面(吊			
		顶)无蜘蛛网、吊				顶)无蜘蛛网、吊			

4	尘 地面干净 无水、无 油垢、无未达标 垃圾，做一项， 到一市一扣 2 清扫，每分 天一清 洗。 厨 房 设 施、设备 及物品， 摆放整齐 有序，清 洁 卫生 冰箱（柜） 实行分类 使用，生 熟分开， 原 料 先 进先用。 冰箱每市 一整、每 日一清、 每 周 一 洗，保持	4	尘 地面干净 无水、无 油垢、无未达标 垃圾，做一项， 到一市一扣 2 清扫，每分 天一清 洗。 厨 房 设 施、设备 及物品， 摆放整齐 有序，清 洁 卫生 冰箱（柜） 实行分类 使用，生 熟分开， 原 料 先 进先用。 冰箱每市 一整、每 日一清、 每 周 一 洗，保持
---	---	---	---

整洁卫生。		整洁卫生。	
厨房用具（抹布、刀、砧板等）专人负责，生熟分开，有明显标志，严禁混合使用。		厨房用具（抹布、刀、砧板等）专人负责，生熟分开，有明显标志，严禁混合使用。	
食用油和调味品做到一市一清理，下班加盖，保持整洁卫生。		食用油和调味品做到一市一清理，下班加盖，保持整洁卫生。	
收市后，食品和原材料要妥善处理，分类贮藏，摆放整齐。		收市后，食品和原材料要妥善处理，分类贮藏，摆放整齐。	

	保持垃圾桶、泔水桶外观清洁、加盖，及时处理。		保持垃圾桶、泔水桶外观清洁、加盖，及时处理。	
	排水道通畅，无淤泥，定期清洗。		排水道通畅，无淤泥，定期清洗。	
	落实好防尘、防蝇、防鼠措施		落实好防尘、防蝇、防鼠措施	
5	熟食间使用前，开紫外线灯消毒 20 分钟 未达标	5	熟食间使用前，开紫外线灯消毒 20 分钟 未达标	
卫生	熟食制作一项，要实行按扣 2 需定量，分一市一烧、一配，隔夜熟食未经回锅不得出	卫生	熟食制作一项，要实行按扣 2 需定量，分一市一烧、一配，隔夜熟食未经回锅不得出	

		售。				售。			
		熟食间用具、餐具、盛器及洗手池、消毒水专配专用。				熟食间用具、餐具、盛器及洗手池、消毒水专配专用。			
		熟食冰箱（柜）要专人管理，食品摆放合理整齐，半成品定期处理另作它用。				熟食冰箱（柜）要专人管理，食品摆放合理整齐，半成品定期处理另作它用。			
		操作前做好台板、刀棍棒等糕用具的清				操作前做好台板、刀棍棒等糕用具的清			
6	点	洁、消毒，未达标				洁、消毒，未达标			
	间	生熟分一项，				生熟分一项，			
	卫	开，并有扣	2			开，并有扣	2		
	生	明显标分				生明显标分			
		志。				志。			
		成品必须				成品必须			

	放在专用的冰箱（柜）或食品贮存柜保存。		放在专用的冰箱（柜）或食品贮存柜保存。	
	保持烤箱、纸托、容器清洁，且上盖下垫，有防污染措施。		保持烤箱、纸托、容器清洁，且上盖下垫，有防污染措施。	
	物品、原料分类摆放，整齐清晰明了。		物品、原料分类摆放，整齐清晰明了。	
	每天晚上下班后开紫外线灯消毒。		每天晚上下班后开紫外线灯消毒。	
7	餐具清洗严格按一洗刮、二洗、三冲、四消毒、五一项，	未达标	餐具清洗严格按一洗刮、二洗、三冲、四消毒、五一项，	未达标

卫生	保洁顺序扣 生操作。分	2	卫生	保洁顺序扣 生操作。分	2
	餐具消毒后，立即分类、摆放、保洁			餐具消毒后，立即分类、摆放、保洁	
	餐具回收、洗涤、保洁时要轻拿轻放，避免不必要的损坏，保持较低损坏率。			餐具回收、洗涤、保洁时要轻拿轻放，避免不必要的损坏，保持较低损坏率。	
	每天晚上下班后开紫外线灯消毒。			每天晚上下班后开紫外线灯消毒。	
	厨房重地，非工作人员不许入内。做好防			厨房重地，非工作人员不许入内。做好防	
8	公盗、防		8	公盗、防	
共	毒、防火、未达标		共	毒、防火、未达标	

安 全	防破坏。一项，			安 全	防破坏。一项，		
	每位员工扣 5				每位员工扣 5		
	都知道分				都知道分		
	水、电开 关、阀门 所在位 置，并能 正确操 作。				水、电开 关、阀门 所在位 置，并能 正确操 作。		
	正确使用 和维护各 种设施设 备，如发 现有损坏 (异常)				正确使用 和维护各 种设施设 备，如发 现有损坏 (异常)		
	应及时报 修和做好 必要的应 急处理， 不能带 “病”				应及时报 修和做好 必要的应 急处理， 不能带 “病”		
	运行。				运行。		
	易燃、易 爆物品应 严格按规 定摆放使				易燃、易 爆物品应 严格按规 定摆放使		

		用，并做好阀门关闭和贮藏。			用，并做好阀门关闭和贮藏。		
		下班时，检查所有开关、阀门、冰柜、厨柜门和窗口是否关闭，大门锁好。			下班时，检查所有开关、阀门、冰柜、厨柜门和窗口是否关闭，大门锁好。		
9	食品安全和卫生培训，严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》。分	上岗前必须经过食品安全和卫生培训，严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》。分	5		上岗前必须经过食品安全和卫生培训，严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》。分	5	
		不新鲜或来路不明、变质、过期的原			不新鲜或来路不明、变质、过期的原		

料,不收、不用、不煮、不卖。	料,不收、不用、不煮、不卖。
正 确 贮 存、鉴别和使用食品原材料和半成品,隔夜熟食和半成品要彻底加热才能出售。	正 确 贮 存、鉴别和使用食品原材料和半成品,隔夜熟食和半成品要彻底加热才能出售。
严 格 按《食品添加剂使用卫生标准》购买、贮存、使用和记录食品添加剂。	严 格 按《食品添加剂使用卫生标准》购买、贮存、使用和记录食品添加剂。
确保食品发生食品安全,杜绝食品中毒事件。的,每	确保食品发生食品安全,杜绝食品中毒事件。的,每

		次扣			次扣
		200分。			200分。
10	菜看质量	初加工方法准确，未达标原料干一项，净、无杂质、无异分味；不浪费，物尽其用。	10	菜看质量	初加工方法准确，未达标原料干一项，净、无杂质、无异分味；不浪费，物尽其用。
		配菜要刀工精细、便于食用；配比合理；腌制适当；原料先进先用。			配菜要刀工精细、便于食用；配比合理；腌制适当；原料先进先用。
		打荷要器皿合适、围边讲究；原料熟透、试味准确、一项，菜无异物扣5			打荷要器皿合适、围边讲究；原料熟透、试味准确、一项，菜无异物扣5

	炒菜要火分 候适度均 匀、调味 恰当准 确、勾芡 厚薄适 当，少用 食品添加 剂。		炒菜要火分 候适度均 匀、调味 恰当准 确、勾芡 厚薄适 当，少用 食品添加 剂。	
	烧卤制品 要卫生安 全、调味 准确、刀 工精细、 装盘美观 大方。		烧卤制品 要卫生安 全、调味 准确、刀 工精细、 装盘美观 大方。	
	菜肴传送 要及时、 安全、卫 生。		菜肴传送 要及时、 安全、卫 生。	
11	制服清洁不 整齐，仪定 容仪表要的 符合要次扣 量求。分	11	制服清洁不 整齐，仪定 容仪表要的 符合要次扣 量求。分	
	服务态度出现互		服务态度出现互	

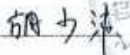
		要热情周到、耐心，总及时，不慢客人能互相推每人谈，怠慢次扣 2 干部职分工。			要热情周到、耐心，总及时，不慢客人能互相推每人谈，怠慢次扣 2 干部职分工。			
		受过专业培训，知悉服务知未能按识和掌握标准提服务技供优质能，能独服务，立完成各出现失种接待任误的每务次扣 2			受过专业培训，知悉服务知未能按识和掌握标准提服务技供优质能，能独服务，立完成各出现失种接待任误的每务次扣 2			
		根据服务分程序和标准，做好餐厅不同岗位的接待服务工作。			根据服务分程序和标准，做好餐厅不同岗位的接待服务工作。			
12	节约用水	按照节能减排相关要求，制方案的	12	节约用水	按照节能减排相关要求，制方案的			

定节约用扣 5	电用水的分	方案及相	关制度。	定节约用扣 5	电用水的分	方案及相	关制度。
注：每分代表 50 元。采购人每月底按上述考核细则汇总考核扣分和扣款，最终每月折算的扣款金额从每月支付的中标劳务费中扣除，扣完当月服务费为止。年度对中标供应商进行 1 次干部职工满意度调查，满意度未达到 80%以上，扣 50 分，并要求中标人整改。				注：每分代表 50 元。采购人每月底按上述考核细则汇总考核扣分和扣款，最终每月折算的扣款金额从每月支付的中标劳务费中扣除，扣完当月服务费为止。年度对中标供应商进行 1 次干部职工满意度调查，满意度未达到 80%以上，扣 50 分，并要求中标人整改。			

特别说明：

1. 投标人应按招标文件《第六章 项目采购需求》中的技术要求，结合自身投标情况对技术条款逐条响应，未逐条响应的视为投标无效。
2. 投标文件响应的技术内容完全响应招标文件要求的，投标人应注明“无偏离”；不满足或不响应招标文件要求的，应注明“负偏离”；优于招标文件要求的，应注明“正偏离”。
3. 本表可扩展。

投标人（全称并加盖公章）：广西天妃商务酒店有限公司

投标人代表（签字）： 

日期：2025年05月09日

3.3. ★商务条款偏离表

商务条款偏离表

序号	招标文件商务条款内容要求	投标文件应答情况	偏离(无/正/负)	说明
1	合同签订日期 中标通知书发出后 30 日内。	合同签订日期 中标通知书发出后 30 日内。	无偏离	/
2	合同履行时间、服务地点 合同履行时间: 2 年。服务地点: ①南宁市青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂。 ②民族大道 89 号金禄大厦职工食堂。	合同履行时间、服务地点 合同履行时间: 2 年。服务地点: ①南宁市青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂。 ②民族大道 89 号金禄大厦职工食堂。	无偏离	/
3	报价要求 (1) 投标报价包含但不限于以下部分: ①服务的价格; ②必要的保险费用和各项税金; ③服务过程中所发生的一切服务费用(不含材料采购	报价要求 (1) 投标报价包含但不限于以下部分: ①服务的价格; ②必要的保险费用和各项税金; ③服务过程中所发生的一切服务费用(不含材料采购	无偏离	/

	费用)； ④中标供应商应根据服务人员数量 (30 人) 按照每人每天 25 元的餐费标准，每月按照 22 天计算，向采购人缴纳员工伙食费，该费用包含在项目费用中。 ⑤在本项目服务期内，投标总价不予调整，采购人不再支付中标价格以外的任何费用。 (2) 超出采购预算价的，作无效标处理。评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评审现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。	费用)； ④我公司根据服务人员数量 (30 人) 按照每人每天 25 元的餐费标准，每月按照 22 天计算，向采购人缴纳员工伙食费，该费用包含在项目费用中。 ⑤在本项目服务期内，投标总价不调整，采购人不再支付中标价格以外的任何费用。 (2) 超出采购预算价的，作无效标处理。评标委员会认为我公司的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，要求其在评审现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；我公司不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。		
4	付款方式	付款方式	无偏离	/

	采购人采取先服务后付款、按月考核并以人民币结算的方式。 每月 10 日前,采购人根据《机关食堂管理考核细则》(详见附件 1)及合同 罚责条款对供应商上月服务进行考核,考核结果经双方确认无异议后,采购人按考核结果对合同服务费进行汇总扣款后支付剩余款项。 即:月服务费=年度合同总金额/12-月考核汇总扣款。 采购人付款前,中标供应商应向采购人开具等额有效的增值税发票,采购人收到发票后 10 个工作日内将相应款项支付到合同约定的供应商账户;采购人未收到 发票的,有权不予支付直至供应商提供合格发票,并不承担延迟付款责任。	采购人采取先服务后付款、按月考核并以人民币结算的方式。 每月 10 日前,采购人根据《机关食堂管理考核细则》(详见附件 1)及合同 罚责条款对我公司上月服务进行考核,考核结果经双方确认无异议后,采购人按考核结果对合同服务费进行汇总扣款后支付剩余款项。 即:月服务费=年度合同总金额/12-月考核汇总扣款。 采购人付款前,我公司向采购人开具等额有效的增值税发票,采购人收到发票后 10 个工作日内将相应款项支付到合同约定的我公司账户;采购人未收到 发票的,有权不予支付直至我公司提供合格发票,并不承担延迟付款责任。		
5	验收方式及标准	验收方式及标准	无偏离	/

	(1) 验收方式: 由采购人 和中标供应商组成验收小 组进行验收, 验收结束后 出具验收报告, 列明各项标 准的验收情况及项目总体 评价, 由验收双方共同签署 并 加盖公章。 (2) 验收标准: 按照采购 合同的约定, 由验收小组对 中标供应商每一项技术、 服务、安全标准的履约情况 进行确认, 次月 10 日前, 根据《机关食堂管理考核细 则》(详见附件 1) 进行 考核检查。	(1) 验收方式: 由采购人 和我公司组成验收小组进 行验收, 验收结束后 出具 验收报告, 列明各项标准的 验收情况及项目总体评价, 由验收双方共同签署并 加 盖公章。 (2) 验收标准: 按照采购 合同的约定, 由验收小组对 我公司每一项技术、服务、 安全标准的履约情况进行 确认, 次月 10 日前, 根据 《机关食堂管理考核细 则》(详见附件 1) 进行 考核检查。		
6	服务要求 中标供应商履行合同期间 因作业不当或管理不善, 发 生事件、事故的, 导致服 务 人员人身财产和采购人干 部职工人身财产及公有财 产损失等情况的一律由中 标 供应商承担全部责任, 采购人不负任何责任。	服务要求 我公司履行合同期间因作 业不当或管理不善, 发生事 件、事故的, 导致服 务人 员人身财产和采购人干部 职工人身财产及公有财产 损失等情况的一律由我公 司承担全部责任, 采购人不 负任何责任。	无偏离	/

7	履约保证金 本项目要求提供履约保证金,履约保证金为合同总金额的 3% (取整到元)。	履约保证金 本项目要求提供履约保证金,履约保证金为合同总金额的 3% (取整到元)。	无偏离	/
8	其他要求 投标人可以根据项目要求,在投标文件中提供包括但不限于:服务方案、人员管理及培训方案、突发事件处理预案、人员、业绩、相关证书等	其他要求 我公司根据项目要求,在投标文件中提供包括但不限于:服务方案、人员管理及培训方案、突发事件处理预案、人员、业绩、相关证书等	无偏离	/

特别说明:

1. 投标人应按招标文件《第六章 项目采购需求》中的商务要求,结合自身投标情况对商务条款逐条响应,未逐条响应的视为投标无效。
2. 投标文件响应的商务内容完全响应招标文件要求的,投标人应注明“无偏离”;不满足或不响应招标文件要求的,应注明“负偏离”;优于招标文件要求的,应注明“正偏离”。
3. 本表可扩展。

投标人(全称并加盖公章): 广西天妃酒店管理有限公司

投标人代表(签字): 

日期: 2025 年 05 月 09 日



(三)采购需求（与采购文件一致）

说明：

1.投标人提供的货物服务必须符合国家和行业标准。

2.标“★”为实质性参数要求和条件，投标人必须满足并在投标文件中如实作出响应，否则投标无效；标“▲”为重点指标；无标识的为一般指标。

3.投标人投标时必须在投标文件中对所有项目要求及技术需求内容、商务要求表中内容及附件内容（如有）逐条响应并一一对应。

4.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。

一、技术参数、服务内容要求：			
序号	标的名称	数量及单位	技术需求或者服务要求
1	国家税务总局南宁市税务局2025-2027年职工食堂餐饮服务	1项	一、服务内容： 国家税务总局南宁市税务局青秀区金湖路40号3楼职工食堂、民族大道89号金禄大厦职工食堂的食堂劳务和管理服务，包括食堂菜品加工及销售、餐厅服务、公务用餐服务以及其他涉及食堂管理等服务。采购人负责提供食堂场地、设备及食材采购，承担水电、燃气费用。中标供应商提供专业的服务人员负责出品和服务，自行规范内部服务人员管理、食品安全、环境卫生等管理要求及各项操作流程。 二、服务要求： 1. 国家税务总局南宁市税务局职工食堂（青秀区金湖路40号3楼职工食堂、民族大道89号金禄大厦职工食堂）供餐分为早餐、午餐、晚餐三个服务时段（每餐实际用餐人数视情况而定）。 （1）早餐用餐人数约252人/次，开餐时间（早餐）为工作日的07：00—08：00，供餐品种主要为米粉类、粥类、杂粮、豆浆、面点等； （2）中餐用餐人数约300人/次，开餐时间（午餐）为工作日的12：00—14：00，供应菜品要求达到八荤五素一汤、粉面加粥； （3）晚餐（民族大道89号金禄大厦职工食堂无晚餐要求）用餐人数约153人/次，开餐时间（晚餐）为工作日的18：00—19：30，供应菜品要求达到五荤三素一汤加粥。 2.有公务接待时，接待晚餐时间延长至21：00。 3.中标供应商负责菜品的制作，配送（民族大道89号金禄大厦职工食堂不开火烹饪，从青秀区金湖路40号3楼职工食堂煮好之后

		送达民族大道 89 号金禄大厦职工食堂分餐）。 4.正常供餐及管理：餐厅卫生打扫、厨具清洗；餐厅临时接待用餐、接待用餐的制作、接待；负责物料的接收、清理、分类和入库；餐厅的安全等服务工作。 ★三、服务方式： 1.南宁市青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂早、中、晚餐的菜肴制作、销售服务。 2.南宁市青秀区金湖路 40 号 3 楼职工食堂公务接待、会议培训等公务用餐保障服务（菜肴制作、餐饮服务）。 3.民族大道 89 号金禄大厦职工食堂早、中餐的菜肴配送服务。 4.食堂卫生保洁、财务核算、库存盘点、每日菜样留存及各项日常工作。 5.协助采购人做好日常食材采购验收工作。 6.与本项目有关的其他服务工作。 四、服务作业标准： 严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》及国家、行业相关最新法律法规规定，确保餐食制作的安全及卫生。中标供应商违反相关法律、法规规定，将依法承担行政责任或刑事责任，给采购人造成损失的，还应当依法予以赔偿。中标供应商提供的厨师要严把菜肴的质量关，对不合格的食材一律拒绝签收和使用。验收合格后，双方应在清单上签字确认，入库后菜品质量和库管工作由中标供应商负责。具体的服务作业标准如下表： <table border="1"> <tr> <th>区域</th><th>内容</th><th>服务作业标准</th></tr> <tr> <td rowspan="3">人员 仪 容 、 卫 生</td><td>厨师仪容</td><td>按规定着装，工作服干净</td></tr> <tr> <td>食品加工员 仪容</td><td>按规定着装，佩戴工作牌</td></tr> <tr> <td>个人卫生</td><td>厨师、食品加工员洗手后才能上岗操作、上班期间不化妆、不佩戴首饰、个人卫生符合相关要求</td></tr> <tr> <td rowspan="2">基 础 设</td><td>菜墩、砧板</td><td>干净、无污、无油、无霉迹、不得落地存放</td></tr> <tr> <td>刀具</td><td>光亮、无锈、无油、无污物</td></tr> </table>	区域	内容	服务作业标准	人员 仪 容 、 卫 生	厨师仪容	按规定着装，工作服干净	食品加工员 仪容	按规定着装，佩戴工作牌	个人卫生	厨师、食品加工员洗手后才能上岗操作、上班期间不化妆、不佩戴首饰、个人卫生符合相关要求	基 础 设	菜墩、砧板	干净、无污、无油、无霉迹、不得落地存放	刀具	光亮、无锈、无油、无污物
区域	内容	服务作业标准															
人员 仪 容 、 卫 生	厨师仪容	按规定着装，工作服干净															
	食品加工员 仪容	按规定着装，佩戴工作牌															
	个人卫生	厨师、食品加工员洗手后才能上岗操作、上班期间不化妆、不佩戴首饰、个人卫生符合相关要求															
基 础 设	菜墩、砧板	干净、无污、无油、无霉迹、不得落地存放															
	刀具	光亮、无锈、无油、无污物															

		备	漏水槽	无杂物、无油垢、水流畅通
			水池	无油迹、异味，下水管通畅
			不锈钢桌子	桌面光亮，用手摸各部位不粘手
			不锈钢柜子	柜内无杂物，无私人物品，干净、整洁、外部光亮、干爽
			不锈钢货架	干净整洁、外部光亮、无尘、无油腻、干爽，货物分类摆放整齐
			消毒灯	无尘土，定时开关并有记录，紫外线灯管能有效使用
			货车	车面光亮、无油腻、污迹，车轮无油腻
		基础设备	肉类加工	洗、刮直接加工猪肉类、禽肉类；用水冲洗直接加工解冻保鲜肉禽类
			鱼肉类加工	用水清洗河、海鲜肉类

五、派驻服务团队人员要求：

1.岗位配置及数量：

中标供应商应派驻符合条件的工作人员不少于 30 人到采购人指定的工作场所开展工作（服务的时间、时段、具体人数由中标供应商根据采购人的实际情况自行安排），具体的岗位配置及数量如下表：

服务团队人员岗位配置及数量			
部门	序号	岗位	人数
食堂	1	总厨(红案厨师)	1
中厨（红案厨师）	2	二厨	1
	3	三厨	1
	4	熟食(烧卤厨师)	2
	5	切配	2
	6	上杂	2

			7	厨工	1
		早餐（白案厨师）	8	点心主管	1
			9	点心三厨	1
			10	点心大师傅	1
		前台服务	11	楼面经理	1
			12	管理员	2
			13	核算员	1
			14	服务员	10
			15	清洗员	2
		民族大道 89 号金 禄大厦	16	厨师(兼服务员) (红案厨师)	1
		2.团队人员要求： 拟投入服务人员具备符合本岗位工作能力、年龄适宜。 （1）驻场楼面经理 1 人：拟投入的楼面经理熟悉工作流程，具有统筹管理能力、沟通协调能力，具有同类项目 3 年管理工作经验。 （2）管理员 2 人：拟投入的管理员具备相应学习及管理能力和 1 年类似核算工作经验。 （3）核算员 1 人：拟投入的核算员应该具备会计工作所需要的专业能力和 1 年类似核算工作经验。 （4）厨师 14 人：①白案厨师 3 人，拟投入的白案厨师熟悉食品安全相关细则，熟练制作各种中、西式面点，具有同类项目 3 年面点工作经验。②红案厨师 11 人，拟投入的红案厨师熟悉食品安全相关细则，熟悉各岗位对应的本岗位工作，具有同类项目 3 年相关工作经验。其中总厨熟练制作各式菜肴、菜品设计，能配合采购人做好食堂成本控制，避免铺张浪费。 （5）餐厅服务员 10 人：接受过餐饮服务的专业培训，能按工作流程完成公共场所的保洁、餐厅分餐服务、收集整理餐厅相关数据。 （6）餐厅清洗员 2 人：知晓各种餐具的洗涤和消毒方法、蔬菜的初加工。 （7）满足民族大道 89 号金禄大厦 4 楼职工食堂早、中餐配送需求。 （8）当遇到公务接待任务时，现有服务人员数量不能满足工作要求时，中标供应商应从其他地方抽调人员，确保圆满完成接待任			

		务。被抽调服务人员劳务费由中标供应商自行承担。 (9) 中标供应商负责服务人员的劳保用品供给。 ★(10) 在服务期间, 中标供应商配置的所有服务人员应规范操作, 投入的全体员工必须持健康证上岗, 必要时接受临时检查; 无痢疾、伤寒、活动性肺结核、化脓性皮肤病等疾病, 无传染疾病。健康证由中标供应商自行安排员工在具有资质的卫生监督部门体检并领取健康证明, 相应费用由中标供应商自行承担。在合同签订后30日内向采购人提交所有从业人员的健康证; 如有员工发生变化, 中标供应商应及时向采购人提交新员工的健康证。合同期内人员健康证必须保持有效。 六、就餐管理: 1. 根据采购人意见和用餐人员意见, 及时对出品、服务作出调整和改善, 为采购人和用餐人员出品干净卫生、数量充足、口味俱佳的餐品。接到采购人通知后, 中标供应商应积极响应并做好安排。 2. 负责协助采购人对采购的食材进行包括质量、新鲜度事项的检查验收, 保证所有制作的菜品均采用新鲜食材, 并做好库存记录。 3. 监督职工刷卡就餐, 协调职工就餐秩序, 保障文明就餐。 七、服务人员基本要求: 1. 服务人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的, 应立即脱离工作岗位, 待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后, 方可重新上岗。 2. 对新参加工作及临时参加工作的服务人员进行卫生知识培训, 培训合格后方能上岗; 在职服务人员应进行卫生培训, 培训情况应记录。 3. 应保持良好个人卫生, 操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽(专间操作服务人员还需戴口罩), 头发不得外露, 不得留长指甲, 涂指甲油, 佩戴饰物。 4. 操作时手部应保持清洁, 操作前手部应洗净。接触直接入口食品时, 手部应进行消毒。 5. 服务人员在操作时有下列情形应洗手: ①开始工作前; ②处理食物前; ③上厕所后; ④处理生食物后; ⑤处理弄污的设备或饮食用具后; ⑥咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后; ⑦处理动物或废物后; ⑧触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后; ⑨从事任何可能会污染双手的活动后。 6. 服务人员进入食堂时, 应更换食堂内专用工作衣帽并佩戴口罩, 操作前双手严格进行清洗消毒, 操作中应适时地消毒双手。不得穿戴工作衣帽从事与操作无关的工作。 7. 个人衣物及私人物品不得带入食堂。
--	--	--

		8.食堂内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。 9.进入食堂的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。 八、服务人员管理要求： 1.中标供应商所提供的服务人员需通过相关培训，面向采购人提供规范、高效、高质的各项服务。 2.中标供应商应明确服务人员准入基本要求，通过严格的标准优质快速地建设服务项目团队，适当保有人员储备，在有服务人员离职、公务接待任务时能及时补足对应岗位人数，确保按时按质完成服务工作。 3.中标供应商应设计合理的管理体系，充分调动职工积极性，保证队伍稳定性。 4.中标供应商负责购买工作装，工作时间服务团队需统一着装上岗，做到衣冠整洁，干净卫生。 5.中标供应商要对服务人员的思想道德、业务素质、安全健康等进行严格管理，规范服务操作程序。 6.中标供应商不得随意解聘调动现用的服务团队人员，必须经过采购人同意后方能更换。 九、服务人员培训要求： 为保障派驻人员具备本岗位所需要的专业服务水平及服务意识，中标供应商应具有完善的各项培训制度，为派驻人员提供专业学习和能力提升培训，能为采购人提供服务保证。 1.岗前培训。中标供应商应根据需要和结合人员缺口的实际情况，组织相应人员开展岗前培训并形成一定规模的人员储备队伍，使员工理解相关管理制度和工作要求，基本掌握岗位操作的标准和各项规程，尽快熟悉工作环境，适应工作岗位。 2.岗位技能培训：增进员工对岗位职能、业务素养要求的理解和认识，掌握工作技能和技巧，提高工作绩效，保证服务标准和质量。 十、安全要求： ★1.中标供应商按国家餐饮行业的有关规定，严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮行业管理规范》的标准进行管理。 2.严格遵照相关食品安全和其他相关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。因中标供应商管理不善造成人员食物中毒或火灾等安全事故，受到市场管理部门或卫生防疫等部门处罚及其法律处罚的，由中标供应商承担一切责任。 3.服务期间，中标供应商所派人员产生的所有安全责任由供应商自行承担；服务期间，因中标供应商失职或其他原因导致第三方损
--	--	--

		失由供应商承担，中标供应商配备的服务人员在服务地点出现非采购人原因导致的因工受伤、自身的人身伤害、伤亡，均由供应商负责处理，采购人不承担任何责任。 ★十一、风险责任承诺： 1.中标供应商需承担全部的安全、卫生、质量、效益、风险等责任。 2.中标供应商在服务合同期内与外界发生的一切债权、债务等纠纷均与采购人无关。 3.除不可抗力因素外，中标供应商不得以任何理由不按时或不充足提供采购人采购的食堂餐饮服务，否则视为违反合同。 十二、其他要求： ★1.采购人制定明确《机关食堂管理考核细则》（详见附件1），投标人的投标文件必须就考核细则做出接受的承诺（需在投标文件中额外提供承诺函，格式自拟），否则投标无效。 ★2.中标供应商在合同期间应遵守采购人相关管理制度、规定，并遵守国家相关法律法规，合法经营，如有员工违法行为按相关规定处理，采购人不负任何责任。 3.中标供应商需建立生产、安全、卫生、人员管理、应急处置等食堂内部管理制度。 ★4.中标人应于合同签订之日起一个月内办理好本项目食堂的《食品经营许可证》，并应于合同到期之日起10个工作日内需要注销本项目食堂的《食品经营许可证》。
二、★商务要求		
1	合同签订日期	中标通知书发出后30日内。
2	合同履行时间、服务地点	合同履行时间：2年。 服务地点： ①南宁市青秀区金湖路40号3楼职工食堂。 ②民族大道89号金禄大厦职工食堂。
3	报价要求	（1）投标报价包含但不限于以下部分： ①服务的价格； ②必要的保险费用和各项税金； ③服务过程中所发生的一切服务费用（不含材料采购费用）； ④中标供应商应根据服务人员数量（30人）按照每人每天25元的餐费标准，每月按照22天计算，向采购人缴纳员工伙食费，该费用包含在项目费用中。 ⑤在本项目服务期内，投标总价不予调整，采购人不再支付中标

		价格以外的任何费用。 (2) 超出采购预算价的, 作无效标处理。评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价, 有可能影响产品质量或者不能诚信履约的, 应当要求其在评审现场合理的时间内提供书面说明, 必要时提交相关证明材料; 投标人不能证明其报价合理性的, 评标委员会应当将其作为无效投标处理。
4	付款方式	采购人采取先服务后付款、按月考核并以人民币结算的方式。 每月 10 日前, 采购人根据《机关食堂管理考核细则》(详见附件 1) 及合同罚责条款对供应商上月服务进行考核, 考核结果经双方确认无异议后, 采购人按考核结果对合同服务费进行汇总扣款后支付剩余款项。 即: 月服务费=年度合同总金额/12-月考核汇总扣款。 采购人付款前, 中标供应商应向采购人开具等额有效的增值税发票, 采购人收到发票后 10 个工作日内将相应款项支付到合同约定的供应商账户; 采购人未收到发票的, 有权不予支付直至供应商提供合格发票, 并不承担延迟付款责任。
5	验收方式及标准	(1) 验收方式: 由采购人和中标供应商组成验收小组进行验收, 验收结束后出具验收报告, 列明各项标准的验收情况及项目总体评价, 由验收双方共同签署并加盖公章。 (2) 验收标准: 按照采购合同的约定, 由验收小组对中标供应商每一项技术、服务、安全标准的履约情况进行确认, 次月 10 日前, 根据《机关食堂管理考核细则》(详见附件 1) 进行考核检查。
6	服务要求	中标供应商履行合同期间因作业不当或管理不善, 发生事件、事故的, 导致服务人员人身财产和采购人干部职工人身财产及公有财产损失等情况的一律由中标供应商承担全部责任, 采购人不负任何责任。
7	履约保证金	本项目要求提供履约保证金, 履约保证金为合同总金额的 3% (取整到元)。
三、其他要求		
1	其他要求	投标人可以根据项目要求, 在投标文件中提供包括但不限于: 服务方案、人员管理及培训方案、突发事件处理预案、人员、业绩、相关证书等

附件 1:

机关食堂管理考核细则

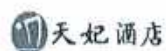
序号	项目	考核内容	评分要求	扣分
1	工作纪律	服从采购人领导和安排	不服从领导和安排的每人次扣 5 分	
		按时上下班，人员配置要达到标准。	发现缺员，经理、主管和厨师每日每人次扣 20 分，其他人员每日每人次扣 10 分。	
		有重大接待任务现有人员无法满足工作需求时要及时加派人员。	有违反以上事项的，每项扣 5 分	
		根据季节、原料和干部职工喜好确定每周食谱，经审定后实施，并作出菜单（谱）的成本核算。		
		根据每天就餐人数，拟定采购计划交采购人采购。	有违反以上事项的，每项扣 5 分	
		公务接待用餐的标准、人数、开餐时间由采购人决定。		
		禁止当班喝酒和酒后上班		
		食堂工作一定要遵循节能减排，杜绝水电跑、冒、滴、漏等各种浪费行为。	发现有浪费行为的，每 1 人次扣 5 分	
		上班不许大声喧哗、嬉戏、打闹	有违反以上事项的，每人扣 1 分	
		禁止偷拿、偷吃食堂的物品和食品	有以上行为的，罚 2 倍价钱，扣 10 分	
		妥善保管和使用食堂固定资产和物资，出现人为损坏和丢失的	除赔偿采购人损失外，扣 5 分	
		各岗位做好每月盘点工作	不能按时交盘点表的每项扣 2 分	
		食堂食材要按规定存放，发现存放不当造成浪费	发现有浪费行为的，每发现 1 次扣 10 分	
2	个人卫生	全体员工必须持健康证上岗，每年体验一次。	发现没有健康证的，1 人次扣 5 分	
		员工身体健康，无痢疾、伤寒、活动性肺结核、化脓性皮肤病等疾病。	有以上疾病仍上班的，1 人次扣 5 分	
		上班穿戴工作服、帽，制作和销售直接入口的食品应戴口罩。	未按要求做，每发现 1 人次扣 1 分	

		工作人员进入操作间要洗手消毒，不许留长指甲、涂指甲油、戴戒指。		
		个人卫生要做到四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤理发、勤换工作衣帽		
3	餐厅卫生	墙壁无污渍、灰尘，门窗清晰明亮。	未达标一项，扣 2 分	
		天面（吊顶）无蜘蛛网、吊尘、霉斑		
		地面洁净，无水、无油渍、无垃圾		
		餐厅的桌椅设备，摆放整齐，干净无尘		
		餐厅摆放的植物长势良好、叶面干净		
4	厨房公共卫生	厨房禁止吸烟、乱丢垃圾。	未达标一项，扣 2 分	
		墙壁无食品残渣和污迹，门窗干净。		
		天面（吊顶）无蜘蛛网、吊尘		
		地面干净无水、无油垢、无垃圾，做到一市一清扫，每天一清洗。		
		厨房设施、设备及物品，摆放整齐有序，清洁卫生		
		冰箱（柜）实行分类使用，生熟分开，原料先进先用。冰箱每市一整、每日一清、每周一洗，保持整洁卫生。		
		厨房用具（抹布、刀、砧板等）专人负责，生熟分开，有明显标志，严禁混合使用。		
		食用油和调味品做到一市一清理，下班加盖，保持整洁卫生。		
		收市后，食品和原材料要妥善处理，分类贮藏，摆放整齐。		
		保持垃圾桶、泔水桶外观清洁、加盖，及时处理。		
		排水道通畅，无淤泥，定期清洗。		
		落实好防尘、防蝇、防鼠措施		
5	熟食间卫生	熟食间使用前，开紫外线灯消毒 20 分钟	未达标一项，扣 2 分	
		熟食制作要实行按需定量，一市一烧、一配，隔夜熟食未经回锅不得出售。		
		熟食间用具、餐具、盛器及洗手池、消毒水专配专用。		
		熟食冰箱（柜）要专人管理，食品摆放合理整齐，半成品定期处理另作它用。		
6	糕点间卫生	操作前做好台板、刀棍棒等用具的清洁、消毒，生熟分开，并有明显标志。	未达标一项，扣 2 分	
		成品必须放在专用的冰箱（柜）或食品贮存柜保存。		

	生	保持烤箱、纸托、容器清洁，且上盖下垫，有防污染措施。		
		物品、原料分类摆放，整齐清晰明了。		
		每天晚上下班后开紫外线灯消毒。		
7	洗碗间卫生	餐具清洗严格按一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁顺序操作。	未达标一项，扣 2 分	
		餐具消毒后，立即分类、摆放、保洁		
		餐具回收、洗涤、保洁时要轻拿轻放，避免不必要的损坏，保持较低损坏率。		
		每天晚上下班后开紫外线灯消毒。		
8	公共安全	厨房重地，非工作人员不许入内。做好防盗、防毒、防火、防破坏。	未达标一项，扣 5 分	
		每位员工都知道水、电开关、阀门所在位置，并能正确操作。		
		正确使用和维护各种设施设备，如发现损坏（异常）应及时报修和做好必要的应急处理，不能带“病”运行。		
		易燃、易爆物品应严格按照规定摆放使用，并做好阀门关闭和贮藏。		
		下班时，检查所有开关、阀门、冰柜、厨柜门和窗口是否关闭，大门锁好。		
9	食品安全	上岗前必须经过食品安全和卫生培训，严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》。	未达标一项，扣 5 分	
		不新鲜或来路不明、变质、过期的原料，不收、不用、不煮、不卖。		
		正确贮存、鉴别和使用食品原材料和半成品，隔夜熟食和半成品要彻底加热才能出售。		
		严格按《食品添加剂使用卫生标准》购买、贮存、使用和记录食品添加剂。		
		确保食品安全，杜绝食品中毒。	发生食品中毒事件的，每次扣 200 分。	
10	菜肴质量	初加工方法准确，原料干净、无杂质、无异味；不浪费，物尽其用。	未达标一项，扣 5 分	
		配菜要刀工精细、便于食用；配比合理；腌制适当；原料先进先用。		
		打荷要器皿合适、围边讲究；原料熟透、试味准确、菜无异物	未达标一项，扣 5 分	
		炒菜要火候适度均匀、调味恰当准确、勾芡厚薄适当，少用食品添加剂。		
		烧卤制品要卫生安全、调味准确、刀工精细、装盘美观大方。		

		菜肴传送要及时、安全、卫生。		
11	服务质量	制服清洁整齐，仪容仪表符合要求。	不按规定着装的每人次扣 1 分	
		服务态度要热情周到、耐心及时，不能互相推诿，怠慢干部职工。	出现互相推诿，怠慢客人每人次扣 2 分	
		受过专业培训，知悉服务知识和掌握服务技能，能独立完成各种接待任务	未能按标准提供优质服务，出现失误的每次扣 2 分	
		根据服务程序和标准，做好餐厅不同岗位的接待服务工作。		
12	节约用水用电	按照节能减排相关要求，制定节约用电用水的方案及相关制度。	未能出具具体方案的扣 5 分	
注：每分代表 50 元。采购人每月底按上述考核细则汇总考核扣分和扣款，最终每月折算的扣款金额从每月支付的中标劳务费中扣除，扣完当月服务费为止。年度对中标供应商进行 1 次干部职工满意度调查，满意度未达到 80%以上,扣 50 分，并要求中标人整改。				

(四) 投标文件技术力量一览表



国家税务总局南宁市税务局 2025-2027 年职工食堂餐饮服务项目

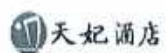
3.4.3. 技术力量

3.4.3.1. 拟投入人员清单

序号	姓 名	技术职称	人员级别	工作年限	本项目中担任 职务	认证情况
项目管理人员						
(一) 驻场楼面经理						
1	肖阳	/	/	4 年以上	楼面经理	/
(二) 管理员						
1	姚丽桢	/	/	5 年	管理员	/
2	杨水仙	/	/	6 年	管理员	/
二、核算人员						
1	黄帮权	中级	/	3 年	核算员	中级会计证
三、白案厨师人员						
1	熊利青	中级	/	7 年	点心主管	中级面点师 证
2	黄如荣	/	/	5 年	点心三厨	/
3	王秋盼	/	/	5 年	点心大师傅	/
四、红案厨师人员						
1	李宗溶	/	/	5 年	总厨（红案厨 师）	/
2	方世广	/	/	7 年	二厨	/
3	高顾向	/	/	6 年	三厨	/

190

4	梁才局	/	/	4 年以上	熟食（烧卤厨师）	/
5	李宗宏	/	/	8 年	熟食（烧卤厨师）	/
6	甘锦源	/	/	5 年	厨师（兼服务员）（红案厨师）	/
7	李概生	/	/	5 年	切配	/
8	邹秀华	/	/	6 年	切配	/
9	黄少君	/	/	5 年	上杂	/
10	杜彩门	/	/	5 年	上杂	/
11	陈秀新	/	/	5 年	厨工	/
五、餐厅服务员人员						
1	覃美娟	/	/	2 年	服务员	/
2	叶宗梅	/	/	2 年	服务员	/
3	农红星	/	/	2 年	服务员	/
4	张美宁	/	/	2 年	服务员	/
5	黄志红	/	/	2 年	服务员	/
6	罗秀兰	/	/	2 年	服务员	/
7	石燕珍	/	/	2 年	服务员	/
8	刘秀钰	/	/	2 年	服务员	/
9	罗春兰	/	/	2 年	服务员	/
10	何秀丽	/	/	2 年	服务员	/



天妃酒店

国家税务总局南宁市税务局 2025-2027 年职工食堂餐饮服务项目

六、餐厅清洗员人员

1	吴建连	/	/	2 年	清洗员	/
2	陆宝晨	/	/	2 年	清洗员	/



(五)合同验收书格式（验收时填制，供参考）

项目验收书（付款时提供）

一、项目基本情况

- （一）项目名称及编号
- （二）合同名称及编号
- （三）乙方名称、乙方联系人及联系方式
- （四）合同金额
- （五）历次验收及已付款情况等

二、项目基本内容

- （一）合同约定的主要内容
- （二）本次付款对应的合同内容和所属阶段

三、组织验收情况

- （一）验收情况，包括验收内容、验收期限等
- （二）验收评价及结论，包括项目执行情况、是否通过

验收等

四、其他需要说明的情况

五、应支付合同款情况

依据验收结论，本次验收后应支付合同第几次付款及付款金额等

项目负责人签字：

验收牵头部门领导签字：

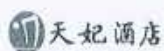
验收部门（章）

年 月 日

(六) 政府采购项目履约保证金退付意见书（供参考）

供 应 商 申 请	项目编号：
	项目名称：
	该项目已于年月日验收并交付使用。根据合同规定，该项目的履约保证金，期限于年月日已满，请将履约保证金人民币（大写）（¥）退付到达以下账户。 单位名称： 开户银行： 账号： 联系人及电话：
	供应商签章： 年月日
采 购 人 意 见	退付意见：（是否同意退付履约保证金及退付金额） 联系人及电话：采购人签章 年月日

(七)中小企业声明函；



国家税务总局南宁市税务局 2025-2027 年职工食堂餐饮服务项目

1.7. ★《中小企业声明函》

中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）的规定，本公司（联合体）参加国家税务总局南宁市税务局 2025-2027 年职工食堂餐饮服务服务项目活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业，签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1.国家税务总局南宁市税务局 2025-2027 年职工食堂餐饮服务，属于餐饮业；承建（承接）企业为广西天妃商务酒店有限公司（企业名称），从业人员33人，营业收入为468.1231万元，资产总额为234.723736万元，属于小型企业（中型企业、小型企业、微型企业）；

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

投标人（全称并加盖公章）：广西天妃商务酒店有限公司

日期：2025 年 05 月 09 日



1 从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

(八)中标通知书。

云之龙咨询集团有限公司

中标通知书

广西天妃商务酒店有限公司：

在项目名称为：国家税务总局南宁市税务局 2025-2027
年职工食堂餐饮服务项目，项目编号为：GX2025-DLGK-C0019
-B00，采购方式为公开招标采购中，根据政府采购有关规定，
确定你公司为本项目中标供应商，中标金额：肆佰贰拾伍万伍
仟贰佰元整（¥4255200.00）。

请按照政府采购有关规定和招标文件要求办理相关事宜。
特此通知。

