

一、投标服务技术资料表

项号	招标文件需求		投标文件承诺		偏离说明
	服务名称	服务内容及要求	服务名称	服务内容及要求	
1	一、服务范围	南宁市青秀区人民法院职工食堂餐饮服务,地址位于南宁市青秀区云景路19号。	一、服务范围	南宁市青秀区人民法院职工食堂餐饮服务,地址位于南宁市青秀区云景路19号。	无偏离
2	二、服务模式	承包方向采购人派驻专业服务人员(劳务承包),全面负责上述食堂的餐饮服务管理工作。建立完善的管理制度、工作流程和工作计划,工作上接受采购人的监督和检查。	二、服务模式	公司向采购人派驻专业服务人员(劳务承包),全面负责上述食堂的餐饮服务管理工作。建立完善的管理制度、工作流程和工作计划,工作上接受采购人的监督和检查。	正偏离
3	三、服务内容	承包方负责做好整个食堂区域的所有管理和服务工作,具体如下: 1.负责每日早餐(用餐人数约300-350人左右)、中餐(用餐人数约350-400人左右)菜品出品及餐厅服务工作,保证每日正常供餐(如因加班需出品晚餐,由法院另付工作人员加班费); 2.协助采购方做好菜品定价、成本核算等工作。	三、服务内容	我们公司负责做好整个食堂区域的所有管理和服务工作,具体如下: 1.负责每日早餐(用餐人数约300-350人左右)、中餐(用餐人数约350-400人左右)菜品出品及餐厅服务工作,保证每日正常供餐(如因加班需出品晚餐,由法院另付工作人员加班费); 2.协助采购方做好菜品定价、成本核算等工作;	正偏离



		<p>3. 负责食堂卫生保洁工作, 确保食品卫生安全及环境整洁;</p> <p>4. 负责食品及物料的接收、清理、分类和入库; 餐具的消毒;</p> <p>5. 早餐每日提供个品种 (10-13 种品</p> <p>类: 米粉 2 种、粥 2 种、中式面点 3 种、西式 1 种、杂粮 1 种、豆浆 1 种、鸡蛋 2 种、小菜 2 种。.);</p> <p>6. 中餐每日提供个品种 (10-12 个品</p> <p>种 (大厨推荐菜 1 种全荤 2 种、半荤菜 3 种、全素 2 种、列汤、小菜));</p>	<p>3. 负责食堂卫生保洁工作, 确保食品卫生安全及环境整洁;</p> <p>4. 负责食品及物料的接收、清理、分类和入库; 餐具的消毒;</p> <p>5. 早餐每日提供个品种 (10-13 种品</p> <p>类: 米粉 2 种、粥 2 种、中式面点 3 种、西式 1 种、杂粮 1 种、豆浆 1 种、鸡蛋 2 种、小菜 2 种。.);</p> <p>6. 中餐每日提供个品种 (10-12 个品</p> <p>种 (大厨推荐菜 1 种全荤 2 种、半荤菜 3 种、全素 2 种、列汤、小菜));</p>																		
<p>4</p>	<p>四、各岗位人员配置及工作时间</p>	<p>1. 聘用员工必须符合国家法律、政策的有关规定, 对员工的疾病和人身安全负责。发生的劳资纠纷由成交单位负责。</p> <p>2. 本次采购根据实际需要, 按服务范围, 服务内容、服务要求, 服务人数不少于 13 人; 如下:</p> <table border="1" data-bbox="1101 1108 1348 1646"> <thead> <tr> <th>岗位</th> <th>人数</th> <th>要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食堂经理</td> <td>1</td> <td>全面负责厨房的组织指挥和运转管理等工作。</td> </tr> <tr> <td>★主厨</td> <td>2</td> <td>熟练制作各式菜肴、</td> </tr> </tbody> </table>	岗位	人数	要求	食堂经理	1	全面负责厨房的组织指挥和运转管理等工作。	★主厨	2	熟练制作各式菜肴、	<p>1. 聘用员工必须符合国家法律、政策的有关规定, 对员工的疾病和人身安全负责。发生的劳资纠纷由成交单位负责。</p> <p>2. 本次采购根据实际需要, 按服务范围, 服务内容、服务要求, 服务人数不少于 13 人; 如下:</p> <table border="1" data-bbox="1101 235 1348 772"> <thead> <tr> <th>岗位</th> <th>人数</th> <th>要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食堂经理</td> <td>1</td> <td>全面负责厨房的组织指挥和运转管理等工作。</td> </tr> <tr> <td>★主厨</td> <td>2</td> <td>熟练制作各式菜肴、</td> </tr> </tbody> </table>	岗位	人数	要求	食堂经理	1	全面负责厨房的组织指挥和运转管理等工作。	★主厨	2	熟练制作各式菜肴、
岗位	人数	要求																			
食堂经理	1	全面负责厨房的组织指挥和运转管理等工作。																			
★主厨	2	熟练制作各式菜肴、																			
岗位	人数	要求																			
食堂经理	1	全面负责厨房的组织指挥和运转管理等工作。																			
★主厨	2	熟练制作各式菜肴、																			

正偏离

四、各岗位人员配置及工作时间

四、各岗位人员配置及工作时间

岗位	人数	要求
食堂经理	1	全面负责厨房的组织指挥和运转管理等工作。
★主厨	2	熟练制作各式菜肴、

岗位	人数	要求
食堂经理	1	全面负责厨房的组织指挥和运转管理等工作。
★主厨	2	熟练制作各式菜肴、

			各种菜谱的编写等工作；并具备高级中式烹调师资格证明。(投标时必须提供资格证明复印件，原件备查)	各种菜谱的编写等工作；并具备高级中式烹调师资格证明。(投标时必须提供资格证明复印件，原件备查)
			烹饪各种各式菜肴及协助厨师长完成每日的饮食等工作；并具备中级(及以上)中式烹调师资格证明。(投标时必须提供资格证明复印件，原件备查)	烹饪各种各式菜肴及协助厨师长完成每日的饮食等工作；并具备中级(及以上)中式烹调师资格证明。(投标时必须提供资格证明复印件，原件备查)
	★副厨	1	负责烹制烧卤及各种冷菜的制作等工作；并具备中级(及以上)中式烹调师资格证明。(投标时必须提供资格证明复印件，原件备查)	负责烹制烧卤及各种冷菜的制作等工作；并具备中级(及以上)中式烹调师资格证明。(投标时必须提供资格证明复印件，原件备查)
	★熟食(烧卤)厨师	2	负责烹制烧卤及各种冷菜的制作等工作；并具备中级(及以上)中式烹调师资格证明。(投标时必须提供资格证明复印件，原件备查)	负责烹制烧卤及各种冷菜的制作等工作；并具备中级(及以上)中式烹调师资格证明。(投标时必须提供资格证明复印件，原件备查)
	切配工	1	负责制订食堂的各项切配等工作。	负责制订食堂的各项切配等工作。
	★面点	2	负责早餐餐食制作等	负责早餐餐食制作等

正偏离



	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="268 1514 512 1648">工</td> <td data-bbox="268 1084 512 1413">工作;并具备中级(及以上) 面点厨师证。 (投标时必须提供资格证书复印件, 原件备查)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="512 1514 655 1648">分菜工</td> <td data-bbox="512 1084 655 1413">负责分餐及餐具的摆放和协助收捡等工作。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 1514 850 1648">洗碗工</td> <td data-bbox="655 1084 850 1413">负责清洗每日使用餐盘和消毒工作, 并负责保管好餐盘等工作。</td> </tr> </table>	工	工作;并具备中级(及以上) 面点厨师证。 (投标时必须提供资格证书复印件, 原件备查)	分菜工	负责分餐及餐具的摆放和协助收捡等工作。	洗碗工	负责清洗每日使用餐盘和消毒工作, 并负责保管好餐盘等工作。		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="268 546 512 779">工</td> <td data-bbox="268 226 512 546">工作;并具备中级(及以上) 面点厨师证。 (投标时必须提供资格证书复印件, 原件备查)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="512 546 655 779">分菜工</td> <td data-bbox="512 226 655 546">负责分餐及餐具的摆放和协助收捡等工作。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 546 850 779">洗碗工</td> <td data-bbox="655 226 850 546">负责清洗每日使用餐盘和消毒工作, 并负责保管好餐盘等工作。</td> </tr> </table>	工	工作;并具备中级(及以上) 面点厨师证。 (投标时必须提供资格证书复印件, 原件备查)	分菜工	负责分餐及餐具的摆放和协助收捡等工作。	洗碗工	负责清洗每日使用餐盘和消毒工作, 并负责保管好餐盘等工作。	<p style="text-align: center;"><u>正偏离</u></p>
工	工作;并具备中级(及以上) 面点厨师证。 (投标时必须提供资格证书复印件, 原件备查)															
分菜工	负责分餐及餐具的摆放和协助收捡等工作。															
洗碗工	负责清洗每日使用餐盘和消毒工作, 并负责保管好餐盘等工作。															
工	工作;并具备中级(及以上) 面点厨师证。 (投标时必须提供资格证书复印件, 原件备查)															
分菜工	负责分餐及餐具的摆放和协助收捡等工作。															
洗碗工	负责清洗每日使用餐盘和消毒工作, 并负责保管好餐盘等工作。															
<p>3. 人员基本素质</p> <p><u>基本素质: 事业心强, 具有高度的责任感、良好的精神面貌、认真积极的工作态度, 为人正直, 能客观公平合理地调解各种关系和矛盾, 有良好的职业道德, 具有很强的感召力, 能给团队创造和谐的工作氛围。</u></p> <p><u>自然条件: 具备良好的形象, 身体健康, 相貌端正, 身高: 男 1.60 米以上, 服务员 1.50 米以上, 有旺盛的精力和良好的身体素质。</u></p>																

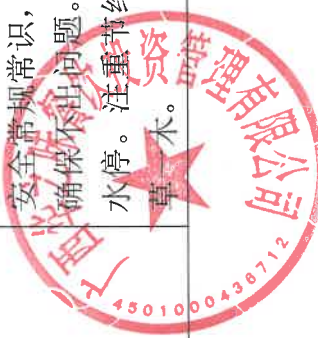


<p>5</p>	<p>五、服务要求及标准</p>	<p>1、中标人（服务方）负责服务团队日常服务工作的管理，包括人员的招聘及管理、服务工作的管理、环境卫生管理、作业安全管理等工作。因作业不当或管理不善，发生事件、事故的，由中标人（服务方）承担全部责任。</p> <p>2、严把处理关。进入食堂的蔬菜，在细加工之前，一定要摘好洗净，在干净的水池中清洗3遍以上，然后，转入干净的水池中浸泡半个小时以上。在细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。保证煮熟、煮烂，严格按照食品卫生规定加工食品，保证让员工吃得放心，吃得舒心。</p> <p>3、保证做到不合格或霉坏变质的食品不上柜台，剩饭菜不上柜台，加工失误（过生或过糊）的饭菜不上柜台，</p>	<p>五、服务要求及标准</p>	<p>1、<u>我们公司</u>负责服务团队日常服务工作的管理，包括人员的招聘及管理、服务工作的管理、环境卫生管理、作业安全管理等工作。因作业不当或管理不善，发生事件、事故的，由<u>我们公司</u>承担全部责任。<u>严格按照</u>饮食行业相关要求规范操作，<u>杜绝食堂火灾和事物中毒事故</u>发生。</p> <p>2、严把处理关。进入食堂的蔬菜，在细加工之前，一定要摘好洗净，在干净的水池中清洗3遍以上，然后，转入干净的水池中浸泡半个小时以上。在细加工之前，做到生熟食品分开，容器分开，工作区分开，杜绝交叉感染。保证煮熟、煮烂，严格按照食品卫生规定加工食品，保证让员工吃得放心，吃得舒心。<u>并做好成本控制。</u></p>
----------	------------------	---	------------------	--



	<p>天天重复的饭菜不上柜台。</p> <p>4、工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿工作服，并做到衣冠整洁，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲，女的不浓妆艳抹，不披头散发，男的不留胡须。</p> <p>5、搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒（煮沸和用特定消毒措施处理）做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。</p> <p>6、厨房要保持设备整洁划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物（生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存）。</p> <p>7、工作人员必须服从领导，服从分配，尊敬采购人的领导和监管人员，爱护员工，爱岗敬业，尽职尽责。</p> <p>8、全体工作人员都应熟练掌握消防安全常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。要做到人走灯灭，人走水停。注重节约。珍惜食堂和园区的一草一木。</p>		<p>3、保证做到不合格或霉坏变质的食品不上柜台，剩余饭菜不上柜台，加工失误（过生或过糊）的饭菜不上柜台，天天重复的饭菜不上柜台。</p> <p>4、工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿工作服，并做到衣冠整洁，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲，女的不浓妆艳抹，不披头散发，男的不留胡须。</p> <p>5、搞好室内卫生，不准有蚊、蝇现象。保证碗、筷餐前消毒（煮沸和用特定消毒措施处理）做到无水垢、油垢现象。确保卫生安全。</p> <p>6、厨房要保持设备整洁划一。工作台、餐具、炊具、地面、墙面按时消毒，干净无异物。冰箱保持干净卫生，分档分类存放食物（生熟分开、肉类、鱼类、海鲜类等分档分类保存）。</p> <p>7、工作人员必须服从领导，服从分配，尊敬采购人的领导和监管人员，爱护员工，爱岗敬业，尽职尽责。</p> <p>8、全体工作人员都应熟练掌握消防安全常识，严格执行消防安全标准，</p>
--	--	--	--

正偏窝



	<p>9、对所有人员先进行体检，并按有关规定取得健康证，定期和不定期体检，如有非凡情况，像重感冒等都要暂停上班。</p> <p>10、保证按点、按时开饭，聘请的工作人员数量服从于采购人的实际需要。</p> <p>11、对工作人员不断进行思想教育和安全教育，不断提高他们的素质和能力。</p> <p>12、不乱扔、乱倒食堂废弃物，餐厨废弃物分类收集并存放于指定地点，不将油污水直排至园区地下排水系统，不污染园区及周边环境，不将生活垃圾遗弃到其它地方而产生二次垃圾。</p>		<p>确保不出问题。要做到人走灯灭，人走水停。注重节约。珍惜食堂和园区的一草一木。</p> <p>9、对所有人员先进行体检，并按有关规定取得健康证，定期和不定期体检，如有非凡情况，像重感冒等都要暂停上班。</p> <p>10、保证按点、按时开饭，聘请的工作人员数量服从于采购人的实际需要。</p> <p>11、对工作人员不断进行思想教育和安全教育，不断提高他们的素质和能力。</p> <p>12、不乱扔、乱倒食堂废弃物，餐厨废弃物分类收集并存放于指定地点，不将油污水直排至园区地下排水系统，不污染园区及周边环境，不将生活垃圾遗弃到其它地方而产生二次垃圾。</p> <p>13、打造“绿色、健康、安全”食堂的管理服务理念，用创新的思维和务实的工作风格诠释食堂餐饮行业的新</p> <p style="text-align: right;"><u>正偏离</u></p>
--	---	--	---




				<p>概念，为职工提供优质服务及绿色、健康、环保的营养食品。</p>	<p>正偏离</p>
<p>6</p>	<p>六、须知：</p>	<p>1、采购人水、电、燃气等配套设施齐全，中标人不得私自对食堂区域进行装修改造。如有需要进行装修改造的，需与采购人协商费用，所有装修必须符合消防要求，不得破坏房屋外观和主体结构，装修方案须经采购人后勤管理处书面同意后方可实施。服务期限满后，中标人必须保证房屋及设施完好，其装修投入归南宁市青秀区人民法院所有。</p> <p>2、中标人须实行食品及原料留样、索证和验收制度。</p> <p>3、中标人在食堂工作的工作人员由中标人自行管理，福利待遇、人员培训、体检、丧失疾病等所有费用均由中标人自行承担，中标人承担经营场所范围内的独立法律责任。</p> <p>4、中标人保证食堂区域卫生、整洁。食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家规定的食堂卫生标准；</p> <p>5、食堂场地及水电无偿使用，不收</p>	<p>六、须知：</p>	<p>1、采购人水、电、燃气等配套设施齐全，<u>我公司</u>不得私自对食堂区域进行装修改造。如有需要进行装修改造的，需与采购人协商费用，所有装修必须符合消防要求，不得破坏房屋外观和主体结构，装修方案须经采购人后勤管理处书面同意后方可实施。服务期限满后，<u>我公司</u>必须保证房屋及设施完好，其装修投入归南宁市青秀区人民法院所有。</p> <p>2、<u>我公司</u>须实行食品及原料留样、索证和验收制度。</p> <p>3、<u>我公司</u>在食堂工作的工作人员由<u>我公司</u>自行管理，福利待遇、人员培训、体检、丧失疾病等所有费用均由<u>我公司</u>自行承担，<u>我公司</u>承担经营场所范围内的独立法律责任。</p> <p>4、<u>我公司</u>保证食堂区域卫生、整洁。食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到国家规定的食堂卫生标准；</p> <p>5、食堂场地及水电无偿使用，不收</p>	<p>正偏离</p>



	<p>租赁及使用费，若无故损坏相应设施需照价赔偿或修缮完整，承包期间厨房设备维护和使用费用由中标人承担。</p> <p>6、食材由专门的采购公司负责配送，由采购人验收后方转交中标人进行加工。中标人实行有效的成本核算，控制好各环节的经营成本，不得浪费。</p> <p>7、中标人必须按标准予以供餐，工作日按时配餐。由于采购人单位工作特殊性，如有晚上加班用餐情况，中标人须无条件配合，加班费用由采购人另行核算。</p> <p>8、工作人员要遵守法规及采购人相关规定，要有良好的服务态度并自觉接受监督，如有违规者，采购人追究经营者的责任。</p> <p>9、采购人提供食堂售饭系统卡机，饭卡的卡本金由采购人管理，负责食堂卡充值。中标人不允许收取现金，每发现一次收取现金，罚款 500 元。</p>		<p>租赁及使用费，若无故损坏相应设施需照价赔偿或修缮完整，承包期间厨房设备维护和使用费用由<u>我公司</u>承担。</p> <p>6、食材由专门的采购公司负责配送，由采购人验收后方转交<u>我公司</u>进行加工。<u>我公司</u>实行有效的成本核算，控制好各环节的经营成本，不得浪费。</p> <p>7、<u>我公司</u>必须按标准予以供餐，工作日按时配餐。由于采购人单位工作特殊性，如有晚上加班用餐情况，<u>我公司</u>须无条件配合，加班费用由采购人另行核算。</p> <p>8、工作人员要遵守法规及采购人相关规定，要有良好的服务态度并自觉接受监督，如有违规者，采购人追究经营者的责任。</p> <p>9、采购人提供食堂售饭系统卡机，饭卡的卡本金由采购人管理，负责食堂一卡充值。<u>我公司</u>不允许收取现金，每发现一次收取现金，罚款 500 元。</p>
<p>无 分标（此处有分标是填写具体分标号，无分标时填写“无”）</p>			



投标人（盖单位公章）： 广西华之味餐饮管理有限公司

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：


备注：本章节投标服务技术资料表我公司正偏离共计 24 项

注：(1)表格内容均需按要求填写并盖章，不得留空，否则按投标无效处理。

(2)如果招标文件需求为小于或大于某个数值标准时，投标文件承诺不得直接复制招标文件需求，投标文件承诺内容应当写明投标货物具体参数或商务响应承诺的具体数值，否则按投标无效处理。

(3)当投标文件的商务内容低于招标文件要求时，投标人应当如实写明“负偏离”，否则视为虚假应标。