

合同编号：NDZY-ZFCGHT25008

内蒙古农业大学职业技术学院

服务采购合同

项目名称:2025 年非学历教育培训项目酒店餐饮住宿服务

包段名称:2025 年非学历教育培训项目酒店餐饮住宿服务

项目编号：NMGZCS-G-F-250322

批准（备案）文号：内政采计划[2025]13448

合同编号：NDZY-ZFCGHT25008

供应商：内蒙古冀序餐饮管理有限公司土默特右旗分公司

代理机构名称：内蒙古存信招标有限责任公司

合同签订日期：2025 年 7 月

服务采购合同

甲方（采购人）：内蒙古农业大学职业技术学院

住所地：内蒙古包头市土默特右旗阿勒坦大街5号

乙方（中标人）：内蒙古冀序餐饮管理有限公司土默特右旗分公司

住所地：内蒙古自治区包头市土默特右旗110国道668公里

乙方于2025年7月4日参加了内蒙古存信招标有限责任公司组织的“内蒙古农业大学职业技术学院2025年非学历教育培训项目酒店餐饮住宿服务”政府采购活动，经评标委员会评审确定乙方为包1(2025年非学历教育培训项目酒店餐饮住宿服务)中标人，按照《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》和相关的法律法规规定，以及招标文件要求，经甲乙双方协商一致，签订本政府采购合同，并共同遵守。

一、合同文件

本合同所附下列文件资料为本合同不可分割的部分：

- 1、政府采购招标文件（包括澄清、修改）；
- 2、乙方投标文件；
- 3、中标（成交）通知书；
- 4、中标人在评标过程中做出的有关澄清、说明、承诺或者补正文件；
- 5、政府采购委托协议书。

二、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。

三、采购服务信息

编号	服务名称	服务内容	技术参数	服务期
1	2025年非学历 教育培训项目 酒店餐饮服务	详见投标(响应文 件)	详细清单及技术 参数见后附表	合同签订 后12月内
2	2025年非学历 教育培训项目 酒店住宿服务	详见投标(响应文 件)	详细清单及技术 参数见后附表	合同签订 后12月内

四、合同总金额

根据中标（成交）通知书中规定，合同总金额为人民币（大写）：陆佰柒拾叁万贰仟元整（¥6732000.00元），合同单价总金额为人民币（大写）：贰佰零肆元整（¥204元），其中：2025年非学历教育培训项目酒店餐饮服务，单价人民币（大写）壹佰壹拾玖元伍角（¥119.5元）；2025年非学历教育培训项目酒店住宿服务，单价人民币（大写）捌拾肆元伍角（¥84.5元）。

此价格为合同执行不变价，不因国家政策变化而变化，该价款包括了服务价格及与之配套的设计、制造、正版软件、检验、包装、运输、保险、税费以及安装、组织验收、培训、技术服务（包括技术资料、图纸提供等）、质保期服务等全部价款，除此之外，甲方不再向乙方支付其他任何费用。

五、服务时间和地点

本合同服务期限为12个月；服务期限自合同签订之日起至2026年7月11日止。

本合同服务地点为：内蒙古农业大学职业技术学院

六、服务质量标准

（一）酒店卫生标准要求

1、地面

门前地面实行分片卫生管理，无痰迹、无纸屑、无烟头。建筑物之间的通道清洁、无堆积物、停车声划线鲜明，场内无油渍、烟头、废纸、垃圾等。

2、设施

栏杆无积尘，定期油漆、宣传栏布置得体，字迹、图片鲜明、路标指示明确，垃圾箱内垃圾不外溢，及时清理，表面干净无污渍。

3、绿化

门前要摆放花木、花卉、有条件的门前种植草，通道要种植花木，定期浇水，定期喷洒防虫剂，道路两旁的树墙要定期修剪，保持整齐美观。

4、大厅

要摆放鲜花盆景，艺术品陈列台表面清洁，吊灯美观、华丽、无尘，壁画光鲜，悬挂端正。地面干净无渣物，地毯边角无积尘、无污渍（油漆、茶渍、咖啡渍），表面花纹清晰鲜明、无烧烤痕迹，要求干净平整。大厅

四壁无灰尘，玻璃明亮无痕，沙发、椅子、服务台、广告牌等陈设整齐无尘土、各处镜子、金属门扶手要保持光亮。

5、客房部门的楼层环境

服务台、楼梯、楼道及各角落、物品陈设整齐无尘土，地毯无渣物，暖气、空调机、墙壁无灰尘，玻璃、各种照明设备、楼道及楼梯地面光洁明亮。

6、会议室及休息室

台布清洁干净、无污迹、无破洞、地毯保持平整松软无污物，无地毯的地面光亮无灰尘，椅子、沙发、花架、台板等布局合理、整洁。

7、值班室、职工休息室、更衣室卫生要保持如同客房一样的水平。

8、客流量大的公共场所

如各厅、室等要充分利用客流量少的时间把卫生搞干净，如白天作一般表面上的清洁、夜晚彻底全面清理。白天客流量大，人多的时候随脏随清，特别是沙发、茶几、烟缸等，都要随时要清洁整理，保持公共场所各部位的干净、整齐。夜晚客流量少时，做较彻底的大扫除。

9、公共洗手间

公共洗手间的卫生要做到每日清扫消毒，随时保持清洁、空所清新无异味；四壁瓷砖光洁，下水通畅，无污物堵塞；穿水镜明净光亮，手纸、香皂、毛巾保证供应；便桶、便盆、水箱等调和损坏或发生故障要及时修理。整个公共邮电所内卫生质量要求是：便桶、便池无尿碱、尿迹、无异味，地面无脏迹、纸篓及时清理，洗手池、烘手器设备完好，保证使用。

（二）客房服务卫生标准

1、客房服务员在清扫房间时必须工具配齐，抹布要两湿一千，抹卫生间坐便器和地面的抹布要和房间的抹布分开放；配备消毒剂，刷卫生间时必须戴橡皮手套。

2、服务员清理房间时必须茶杯、漱口杯撤回工作间进行消毒，严禁在客房内对杯具进行处理。

3、每天将撤出的杯具进行集中洗刷消毒；消毒过程严格遵循酒店规定的消毒程序，一般遵循“一冲二洗三消毒”的步骤。

4、各楼层领班每天须记录消毒情况，写清消毒时间、数量、种类、消毒人。

5、杯具消毒后取出放入柜内，用消过毒的干净布巾覆盖，防止二次污染。

6、客房服务员对走客房间进行严格消毒，严禁私自删略消毒过程。清洁工作“十无”规定：①洗手间干净无异味。②洁具干净无污迹。③灯具明亮无尘埃。④镜、窗明亮无痕迹。⑤天花、墙角无蛛网。⑥地面干爽无积水杂物。⑦地毯、沙发、桌椅无污渍杂物。⑧环境整洁无积尘。⑨设备齐全无残缺。⑩墙壁、门柜无污渍。

7、客房可以提供常用药品如创口贴、感冒药等。

（三）餐厅服务要求

1、餐品制作要求食品加工精工细做，体现各大菜系特色；要不断推陈出新，展现地方、民族特色；科学搭配食品，粗粮细做，品种丰富；要满足不同地域、不同群体及少数民族的饮食风味和民族习俗，做到配料合理，口味纯正，外形美观；保证菜品温度、外观、口感；要做到随时添餐，现添现做；要注重菜肴的色、香、味、鲜，突出家常特色；要挖掘地方特色小吃（如：各类面食、煎饼、烧麦、炸糕、馅饼、包子等），根据季节不同提供对应果品和饮品。

2、食品安全要求保证所提供食品质量，每餐食品均要留样。留样品种达到100%且重量不少于100克，留样时间48小时，留样记录完整详实，留样设备专人专管专用。

3、开餐时间及要求

（1）按规定准时开餐（早餐：7：30—9：00，午餐：11：50—13：30，可根据实际情况进行调整），每餐所提供食品在开餐前15分钟布置完毕，如变更或遇特殊情况，不能按时开餐，应提前通知，并采取相应补救措施。

（2）合理安排并做好用餐人员分流，保证供餐器皿内食品正常供给，保证温度。杜绝因菜品供应不及时，导致多人等候现象的发生。

4、卫生要求

每日对桌椅、地面例行清洁，每周一次大扫除，彻底清洁卫生死角、下水道、灭四害。执行GB14881-2013食品安全国家标准《食品生产通用卫生规范》。

5、卫生标准

(1) 服务人员须按时检查身体，取得卫生健康证后，方可上岗。

(2) 须保持好个人卫生，做到“四勤”，即：请洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗换工装。

(3) 服务人员上岗前须佩带名牌、着工装，工装须洁净，无皱褶；头发须理整齐，女服务员长发须盘起，发型须符合饭店要求。

(4) 服务人员上岗时严禁戴戒指，手镯、耳环及不合格的发卡等；不准留长指甲或涂指甲油。

(5) 上班期间女服务员须着淡妆，不准在面客区域梳头、修指甲、吸烟、吃口香糖、面对食品咳嗽或打喷嚏等，不准做有碍卫生的行为。

(6) 工作区域保持卫生清洁，做到光亮、整洁、无灰尘、无污迹、无异物。

(7) 所有餐具、茶具、玻璃器皿等，使用前须清洁、消毒、擦干、无灰尘、无污迹。

(8) 出售的食品、饮料保证质量；须有品名、成分、厂名、厂址、出厂时间、保存期限；严禁出售劣质产品。

(9) 餐厅各区域划片包干，落实到人，每周定期检查评比。

(10) 发现地毯上有污迹，须及时通知清洁工清洗。

(11) 门前厅地面须光洁，墙面、天花板须洁净，装饰美观，无灰尘，无印迹。

(12) 门口接待的台面洁净、物品用具摆放整齐、不杂乱。

(13) 厅内地面洁净，吧台地面干净、无水。污迹。

(14) 出菜通道须洁净、无水迹、油污

(15) 遵守卫生操作程序，配合厨房出菜，把好卫生质量关。

(16) 食品装盘、摆放或更换餐具须洁净，严禁发生二次污染。

(17) 传菜食品的托盘须洁净，工作台上溅的菜汤等须及时清理。

(18) 杜绝用手直接拿去食品的现象发生。

(19) 各种餐具用后须消毒存放，保持光、洁、干。用过的餐茶具须及时回收、清洗、消毒后存放。

(20) 餐厅的酒水台、甜食展示台柜内须保持洁净，各种食品须保证新鲜。

(21) 营业场所放置的杀虫剂、空气清新剂等，严禁与餐具食品混放，防止食品污染。

七、验收办法

1、乙方服务过程中由甲方安排专人全程监督，并对服务过程中未能达到服务采购要求的内容提出整改意见，乙方根据整改意见立即整改。对未能达到服务采购要求的项目，经双方协商扣除相应金额。合同完成时，乙方根据实际完成服务项目的内容和数量，提供服务项目确认书，由甲方签字确认。

2、履约验收内容

(1) 技术履约内容：乙方在项目实施、组织管理、后勤保障等方面要具备优秀的服务团队和丰富的组织实施经验。且满足承担项目的培训住宿和餐饮需求，充分完成培训计划人数的服务保障。

(2) 商务履约内容：按照服务内容在验收期限内完成服务，不得出现项目转包情况。

(3) 履约验收标准：满足甲方需求，符合国家相关质量标准，按照验收、交付标准和方法要求进行验收。

八、付款方式

1、采购单位使用人民币支付货款

(1) 每期服务项目开始前，甲方根据实际服务项目的内容和数量预付所执行项目相关款项的 30.00%；

(2) 乙方完成服务项目后，按照验收要求提供服务项目确认书，由甲方确认签字后，甲方按照实际服务项目的内容和数量将剩余 70.00%服务款项付给乙方。

2、付款前，乙方应向甲方开具等额增值税发票。否则，甲方有权迟延付款并不承担逾期付款违约责任，且乙方不得以此作为拒绝或迟延履行本合同项下各项义务的抗辩理由。

甲方发票开票信息

甲方名称：内蒙古农业大学职业技术学院

纳税人识别号：12150000MB0P5428XM

开户行：中国工商银行土右支行

行号：102192105202

账号：0603052009022107165

3、乙方收取货款开户行名称、账号等信息：

单位名称：内蒙古冀序餐饮管理有限公司土默特右旗分公司

开户行名称：蒙商银行股份有限公司呼和浩特分行

行号：313191001022

账号：610536935

九、履约保证金

1、履约保证金用于补偿甲方因乙方不能履行或不能完全履行合同义务而蒙受的损失。

2、乙方应当在签订合同后7日内向甲方缴纳中标（成交）金额1%的履约保证金，以支票、汇票、本票、金融机构（担保机构）出具的保函或非现金形式提交履约保证金，人民币（大写）陆万柒仟叁佰贰拾元整（¥67320元）。

验收合格后无任何质量及服务问题一次性无息退还。若乙方不能按期提供服务并服务完毕后验收不合格，甲方将不退还履约保证金。

十、所有权归属

乙方将服务成果交付甲方，并且经甲乙双方共同验收合格后所有权转移给甲方，在所有权转移之前，标的物损毁、灭失的风险归乙方，乙方保证所交付的服务成果的所有权完全属于乙方且无任何抵押、查封等产权瑕疵。

如乙方交付的服务成果有产权瑕疵的，视为乙方违约，乙方须向甲方支付20%的违约金；如果合同总金额价款已经支付完毕或者开始支付合同价款时才发现产权有瑕疵的，乙方仍须支付上述违约金并且赔偿甲方由此所遭受的一切损失。

十一、售后服务及承诺

1、服务质量保证期限自提交服务验收合格之日起 / 年，在质量保证期内，乙方应对服务出现的问题负责处理并承担一切费用，并且赔偿甲方的损失。

2、乙方有完善的服务体系，有能力提供持续的、本地化售后服务。

3、乙方负责系统安装和调试以及操作人员培训，并制定详细的培训计划，使操作人员能独立进行管理、操作、维护和故障处理等工作，做好相关记录及技术文档收集整理，待验收后移交。

4、服务范围：负责招标文件所涉及到的所有服务。

十二、知识产权

1、乙方保证，甲方在享受服务或者服务的任何一部分时，免受第三方提出的侵犯其专利权、商标权或其他知识产权的起诉。如发生此类纠纷，由乙方承担一切责任；如因此给甲方造成损失的，乙方负责全额赔偿。

2、乙方为执行本合同而提供的技术资料或者其他相关资料、软件等由甲方永久免费使用。

3、未经甲方书面同意，乙方不得将需方针对该采购标的物所提供的技术标准、技术要求、图纸、工艺、采购订单内容等泄露给任何第三方，否则，需方将依据有关法律追究供方责任，并要求供方赔偿由此给需方造成的损失。

4、对于上述涉及的知识产权权利，供方许可需方在本合同约定范围内使用。

十三、甲方责任

1、及时办理付款手续。

2、负责提供工作场地，协助乙方办理有关事宜。

3、对合同条款及所知悉的乙方商业秘密负有保密义务。

十四、乙方责任

1、保证所提供服务为投标文件承诺服务，符合相关法律法规规定并且满足甲方的需求，保证其配套项目部件为全新的未使用的且符合相关的质量要求。

2、保证所提供服务的售后服务，严格依据投标文件及相关承诺，对服务以及与之配套的项目进行保修、维护等服务。

3、保证其所供服务不存在侵犯第三方知识产权的行为，否则由此产生的损失由乙方承担。

十五、违约责任

1、乙方所供服务成果及与之配套项目等不符合合同约定标准，甲方有权拒收。同时，乙方向甲方支付合同总金额20%的违约金。

2、乙方不能交付服务成果时，乙方向甲方支付合同总金额20%的违约金。

3、乙方逾期交付服务成果或乙方未按照本合同的约定期限完成服务的，每逾1日乙方向甲方支付合同总金额3%的滞纳金。逾期交付超过30日，甲方有权决定是否继续履行合同，如甲方决定终止履行合同的，乙方向甲方支付合同总金额20%的违约金，并且赔偿甲方因此所遭受的损失。

4、任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，在不可抗力事件结束后1日内向对方通报，以尽量减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，根据实际情况可部分或全部免于承担违约责任。

5、甲方应配合乙方的工作，若因甲方原因造成乙方未完成规定采购内容，甲方不得扣除乙方相应费用。

6、如因乙方自身原因，不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定的，应当承担继续履行、采取补救措施或者由甲方扣除相应合同价款作为对甲方造成损失的赔偿。

7、乙方未经甲方书面同意将本合同的全部或部分服务转让给第三方，或者将合同权利、对甲方享有的债权转让给第三方的，该等转让对甲方无效，且甲方有权单方解除本合同。

8、如乙方不履行质保义务，甲方有权委托第三方进行替换或从第三方购买替代品，由此发生的费用由乙方承担，除此之外乙方还应向甲方承担本合同总金额20%的违约金。

9、因乙方存在其他违约行为或因乙方原因导致合同目的无法实现或合同无法继续履行的，甲方有权解除合同。

10、乙方违反本合同的约定，除按本合同的约定承担违约责任外，还应赔偿甲方包括但不限于直接损失、甲方向第三方的违约或赔偿损失、误工费、鉴定费、损失的评估费、律师费、诉讼费或仲裁费、保全费、保险费、公告费、执行费等全部损失。

11、本合同所涉及全部违约金，甲方均有权从未付合同价款中扣除，乙方对此无异议。

12、其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

十六、不可抗力

甲乙双方的任何一方由于不可抗力不能履行合同时，应当及时通知对方不能履行或不能完全履行的情况和理由；在取得有关主管机关证明以后，允许延期履行、部分履行或者终止履行合同的，根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十七、保密

乙方在合同履行期间知悉甲方的工作秘密（包括相关业务信息），不得透露或以其他方式提供给合同双方以外的其他方（包括乙方内部与本合同无关的任何人员），乙方的保密责任不因本合同的终止而终止。乙方违反本合同所规定的保密义务，应按照本合同总金额的10%支付违约金。

甲方有义务保护乙方的知识产权，未经乙方同意，甲方对乙方交付的成果文件、资料不得向第三方转让或用于本合同以外的项目。如发生以上情况，乙方有权索赔。

十八、合同解除

甲方依据本合同约定或法律规定单方解除合同的，自解除合同的通知到达乙方时，合同自行终止。乙方应于合同解除之日起15日内退还甲方全部已支付款项并按一年期贷款市场报价利率四倍计取的资金占用期间的利息，赔偿甲方因此造成的损失，并支付甲方合同总价款30%的违约金。

十九、通知与送达

1、乙方的通知与送达方式为：

乙方：内蒙古冀序餐饮管理有限公司土默特右旗分公司

通讯地址：内蒙古自治区包头市土默特右旗110国道668公里；

联系人：窦俊霞；联系电话（手机）：18547138878

E-mail：421166745@qq.com

2、本合同涉及有关通知事项可按照本合同中约定的通知与送达方式，采用邮寄、直接送达、致电或发送短信、E-mail等任一方式进行，邮寄到达（拒收、退回）当日、直接送达或致电以及短信息、E-mail、微信发送当时，即视为乙方接到该通知。

3、乙方必须保证本合同约定的联络方式真实有效，乙方前述联系方式不真实、不准确或未留联系方式，一切责任均由乙方承担。联系方式如有变更，必须于变更后3日内书面通知甲方。否则，甲方按照本合同约定的通知与送达方式向其发出的任何通知均视为合法有效。乙方拒收、不在

指定地址或联系不上导致通知被退回，均视为通知已经合法有效送达。

4、乙方同意，乙方在本通知与送达条款中预留的地址及电话、传真、电子邮箱等，均可作为送达诉讼（或仲裁）文书（包括但不限于起诉状、上诉状、申请书、传票、举证通知书、出庭通知书、各类裁定、判决等）的确认地址。即，只要人民法院（或仲裁委员会）将诉讼（或仲裁）文书发送至乙方预留的地址、传真、电子邮箱，即视为送达。因乙方自己提供或者确认的送达地址不准确、送达地址变更未及时告知甲方，乙方或者乙方指定的联系人拒绝签收，导致诉讼（或仲裁）文书未能被乙方实际接收的，文书退回之日视为送达之日。

二十、争议解决

甲乙双方在合同履行中发生争议，应通过协商解决。如协商不成，可以向甲方所在地人民法院提起诉讼。

二十一、合同生效及其他

1、除招标文件规定且甲方事先书面同意外，乙方不得部分或者全部转让、分包履行其应履行的合同项下的义务。

2、本合同未尽事宜，可由双方约定后签订补充协议。合同补充协议与本合同具有同等法律效力。

3、本合同一式六份（甲方4份、乙方1份、代理机构1份），具有同等法律效力。

4、本合同自甲、乙双方签订之日起生效。

二十二、本合同附件

1. 中标通知书；
2. 技术参数表；

甲方：内蒙古农业大学职业技术学院

单位名称(公章)：

法定代表人（被授权代表）签字：



那那巴雅尔

乙方：内蒙古黄序餐饮管理有限公司土默特右旗分公司

单位名称(公章)：

法定代表人（被授权代表）签字：



李石东

合同签订日期：2025年7月11日

附件 1：中标通知书

中标通知书

项目编号：NMGZCS-G-F-250322



内蒙古黄序餐饮管理有限公司土默特右旗分公司：

内蒙古农业大学职业技术学院于2025年07月04日就2025年非学历教育培训项目酒店餐饮住宿服务（项目编号：NMGZCS-G-F-250322）进行公开招标采购，现通知贵公司中标，请按规定时限和程序与采购人签订采购合同。

中标合同包号	合同包1
中标合同包名称	2025年非学历教育培训项目酒店餐饮住宿服务
中标金额(元)	204.00
合计金额(大写):贰佰零肆元整	



内蒙古存信招标有限责任公司
2025年07月04日

附件 2：技术参数表

序号	设备名称	招标技术参数	投标技术参数
1	2025 年非学历 教育培训项目 酒店餐饮服务	一、采购内容	一、采购内容
		类型：餐饮服务 要求投标单位根据采购人需求量与总服务期进行报价，不得超过预算单价及总预算。后期具体使用金额根据投标单位单项报价（旅游旺季单价可上涨 10%）进行结算。最终服务期根据实际需求发生天数确定。具体支付金额根据实际发生情况支付。	我公司参加本项目投标活动，根据采购人需求量与总服务期进行报价，报价不超过预算单价及总预算。后期具体使用金额根据我公司单项报价（旅游旺季单价可上涨 10%）进行结算。最终服务期根据实际需求发生天数确定。具体支付金额根据实际发生情况支付。
		二、采购要求	二、采购要求
		1、餐厅可容纳 100 人以上同时用餐，以自助餐形式出餐，出餐品种以实际餐标为准，每餐出餐菜品不少于 5 种凉菜，8 种热菜（3 荤 5 素），3 种主食，2 种水果，每天需进行调换，具体菜单根据季节等因素随时调整，保证用餐人员的营养均衡，提供美味、健康、营养、丰富的菜品；	1、我公司提供餐厅可容纳 100 人以上同时用餐，我公司以自助餐形式出餐，出餐品种以实际餐标为准，每餐出餐菜品不少于 5 种凉菜，8 种热菜（3 荤 5 素），3 种主食，2 种水果，每天对菜品进行调换，具体菜单根据季节等因素随时调整，保证用餐人员的营养均衡，提供美味、健康、营养、丰富的菜品；
		2、必须有安全保卫机构，有安全管理预案和安全保卫责任制；	我公司参加本项目投标活动，如有幸中标，为本项目成立专门的安全保卫机构，建立安全管理预案和安全保卫责任制
		3、有健全的防火组织，且有专人负责，有专门设施。	我公司参加本项目投标活动，如有幸中标，为本项目成立专门的防火组织，派遣

			专人负责，并配备专门的消防设施设备，满足项目需求。
		三、服务质量及餐厅服务要求：	三、服务质量及餐厅服务要求
		1、餐品制作要求食品加工精工细做，体现各大菜系特色；要不断推陈出新，展现地方、民族特色；科学搭配食品，粗粮细做，品种丰富；要满足不同地域、不同群体及少数民族的饮食风味和民族习俗，做到配料合理，口味纯正，外形美观；保证菜品温度、外观、口感；要做到随时添餐，现添现做；要注重菜肴的色、香、味、鲜，突出家常特色；要挖掘地方特色小吃（如：各类面食、煎饼、烧麦、炸糕、馅饼、包子等），根据季节不同提供对应果品和饮品。	我公司所供餐平均采用精工细做，能够体现各大菜系特色，在供餐过程中不断推陈出新，展现地方、民族特色。科学搭配食品，粗粮细做，品种丰富；满足不同地域、不同群体及少数民族的饮食风味和民族习俗，供餐时做到配料合理，口味纯正，外形美观；保证菜品温度、外观、口感；要做到随时添餐，现添现做；出餐时注重菜肴的色、香、味、鲜，突出家常特色；要挖掘地方特色小吃（如：各类面食、煎饼、烧麦、炸糕、馅饼、包子等），根据季节不同提供对应果品和饮品。
		2、食品安全要求保证所提供食品质量，每餐食品均要留样。留样品种达到 100%且重量不少于 100 克，留样时间 48 小时，留样记录完整详实，留样设备专人专管专用。	日常供餐服务中保证所供食品质量，每餐食品均要留样。留样品种达到 100% 且重量不少于 100 克，留样时间 48 小时，留样记录完整详实，留样设备专人专管专用。
		3、开餐时间及要求 (1)按规定准时开餐(早餐：7：30—9：00，午餐：11：50—13：30，可根据实际情况进行调整)，每餐所提供食品在开餐前 15 分钟布置完毕，如变更或遇特殊情况，不能按时开餐，应提前通知，并采取相应补救措施。	我公司按招标文件要求准时开餐，(早餐：7：30—9：00，午餐：11：50—13：30，可根据实际情况进行调整)，每餐所提供食品在开餐前 15 分钟布置完毕，如变更或遇特殊情况，不能按时开餐，应提前通知，并采取相应补救措施。供餐时合理安排并

		(2)合理安排并做好用餐人员分流，保证供餐器皿内食品正常供给，保证温度。杜绝因菜品供应不及时，导致多人等候现象的发生。	做好用餐人员分流，保证供餐器皿内食品正常供给，保证温度。杜绝因菜品供应不及时，导致多人等候现象的发生。
		4、卫生要求 每日对桌椅、地面例行清洁，每周一次大扫除，彻底清洁卫生死角、下水道、灭四害。执行 GB14881-2013 食品安全国家标准《食品生产通用卫生规范》。	公司安排专门的保洁人员，每日对桌椅、地面例行清洁，每周一次大扫除，彻底清洁卫生死角、下水道、灭四害。执行 GB14881-2013 食品安全国家标准《食品生产通用卫生规范》。满足招标人要求。
		5、卫生标准 (1)服务人员须按时检查身体，取得卫生健康证后，方可上岗。 (2)须保持好个人卫生，做到“四勤”，即：请洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗换工装。 (3)服务人员上岗前须佩戴名牌、着工服，工服须洁净，无褶皱；头发须理整齐，女服务员长发须盘起，发型须符合饭店要求。 (4)服务人员上岗时严禁戴戒指，手镯、耳环及不合格的发卡等；不准留长指甲或涂指甲油。 (5)上班期间女服务员须着淡妆，不准在面客区域梳头、修指甲、吸烟、吃口香糖、面对食品咳嗽或打喷嚏等，不准做有碍卫生的行为。 (6)工作区域保持卫生清洁，做到光亮、整洁、无灰	我公司日常供餐服务中卫生标准满足招标人要求： (1)服务人员按时检查身体，取得卫生健康证后，方可上岗。 (2)服务人员保持好个人卫生，做到“四勤”，即：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗换工装。 (3)服务人员上岗前佩戴名牌、着工服，工服洁净，无褶皱；头发理整齐，女服务员长发盘起，发型符合饭店要求。 (4)服务人员上岗时严禁戴戒指，手镯、耳环及不合格的发卡等；不准留长指甲或涂指甲油。 (5)上班期间女服务员着淡妆，不准在面客区域梳头、修指甲、吸烟、吃口香糖、面对食品咳嗽或打喷嚏等，不准做有碍卫生的行为。 (6)工作区域保持卫生清

	尘、无污迹、无异物。 (7) 所有餐具、茶具、玻璃器皿等，使用前须清洁、消毒、擦干、无灰尘、无污迹。 (8) 出售的食品、饮料保证质量；须有品名、成分、厂名、厂址、出厂时间、保存期限；严禁出售劣质产品。 (9) 餐厅各区域划片包干，落实到人，每周定期检查评比。 (10) 发现地毯上有污迹，须及时通知清洁工清洗。 (11) 门前厅地面须光洁，墙面、天花板须洁净，装饰美观，无灰尘，无印迹。 (12) 门口接待的台面洁净、物品用具摆放整齐、不杂乱。 (13) 厅内地面洁净，吧台前地面干净、无水。污迹。 (14) 出菜通道须洁净、无水迹、油污。 (15) 遵守卫生操作程序，配合厨房出菜，把好卫生质量关。 (16) 食品装盘、摆放或更换餐具须洁净，严禁发生二次污染。 (17) 传菜食品的托盘须洁净，工作台上溅的菜汤等须及时清理。 (18) 杜绝用手直接拿去食品的现象发生。 (19) 各种餐具用后须消毒存放，保持光、洁、干。用过的餐茶用具须及时回收、清洗、消毒后存放。	洁，做到光亮、整洁、无灰尘、无污迹、无异物。 (7) 所有餐具、茶具、玻璃器皿等，使用前要清洁、消毒、擦干、无灰尘、无污迹。 (8) 出售的食品、饮料保证质量；有品名、成分、厂名、厂址、出厂时间、保存期限；严禁出售劣质产品。 (9) 餐厅各区域划片包干，落实到人，每周定期检查评比。 (10) 发现地毯上有污迹，及时通知清洁工清洗。 (11) 门前厅地面保持光洁，墙面、天花板保持洁净，装饰美观，无灰尘，无印迹。 (12) 门口接待的台面洁净、物品用具摆放整齐、不杂乱。 (13) 厅内地面洁净，吧台前地面干净、无水。污迹。 (14) 出菜通道洁净、无水迹、油污。 (15) 遵守卫生操作程序，配合厨房出菜，把好卫生质量关。 (16) 食品装盘、摆放或更换餐具保证洁净，严禁发生二次污染。 (17) 传菜食品的托盘洁净，工作台上溅的菜汤等及时清理。 (18) 杜绝用手直接拿去食品的现象发生。 (19) 各种餐具用后消毒存放，保持光、洁、干。用过的餐茶用具须及时回收、清
--	--	---

		(20) 餐厅的酒水台、甜食展示台柜内须保持洁净，各种食品须保证新鲜。 (21) 营业场所放置的杀虫剂、空气清新剂等，严禁与餐具食品混放，防止食品污染。	洗、消毒后存放。 (20) 餐厅的酒水台、甜食展示台柜内保持洁净，各种食品保证新鲜。 (21) 营业场所放置的杀虫剂、空气清新剂等，严禁与餐具食品混放，防止食品污染。
2	2025 年非学历教育培训项目 酒店住宿服务	一、采购内容	一、采购内容
		类型：住宿服务要求投标单位根据采购人需求量与总服务期进行报价，不得超过预算单价及总预算。后期具体使用金额根据投标单位单项报价（旅游旺季单价可上涨 10%）进行结算。最终服务期根据实际需求发生天数确定。具体支付金额根据实际情况支付。	我公司参加本项目投标活动，根据采购人需求量与总服务期进行报价，报价不超过预算单价及总预算。后期具体使用金额根据我公司单项报价（旅游旺季单价可上涨 10%）进行结算。最终服务期根据实际需求发生天数确定。具体支付金额根据实际情况支付。
		二、采购要求	二、采购要求
		1、标准间每个房间住宿 2 人，含早餐；	我公司提供的住宿标准间每个房间住宿 2 人含早餐。
		2、标间面积不小于 35 m ² /间且每间都有相应的安全设施（如烟感、喷淋灭火、消防栓、防火墙等）；	我公司提供的标准间面积不小于 35 m ² /间且每间都有相应的安全设施（如烟感、喷淋灭火、消防栓、防火墙等）；
		3、停车场容纳同时可停放 50 台以上轿车，有大型车辆专用免费停车位；	我公司为本项目提供的停车场可容纳 50 台以上轿车，有大型车辆专用免费停车位；
		4、必须有安全保卫机构，有安全管理预案和安全保卫责任制；	我公司为本项目成立安全保卫机构，建立安全管理预案和安全保卫责任制。
		5、有健全的防火组织，且有专人负责，有专门设施。	成立防火组织，派遣专人负责，配备专业的消防设施。

		三、保密要求	三、保密要求
		正常情况做到一般保密、任何人员不得对外宣传培训课程内容。特殊阶段做到特殊保密，可以封闭楼层、实现完全保密。	在本项目服务期间，我公司要求员工对本项目的正常情况做到一般保密、任何人员不得对外宣传培训课程内容。特殊阶段做到特殊保密，可以封闭楼层、实现完全保密。
		四、服务质量保证	四、服务质量保证
		（一）酒店卫生标准要求 1、地面 门前地面实行分片卫生管理，无痰迹、无纸屑、无烟头。建筑物之间的通道清洁、无堆积物、停车声划线鲜明，场内无油渍、烟头、废纸、垃圾等。 2、设施 栏杆无积尘，定期油漆、宣传栏布置得体，字迹、图片鲜明、路标指示明确，垃圾箱内垃圾不外溢，及时清理，表面干净无污渍。 3、绿化 门前要摆放花木、花卉、有条件的门前种植草，通道要种植花木，定期浇水，定期喷洒防虫剂，道路两旁的树墙要定期修剪，保持整齐美观。 4、大厅 要摆放鲜花盆景，艺术品陈列台表面清洁，吊灯美观、华丽、无尘，壁画光鲜，悬挂端正。地面干净无渣物，	我公司提供的住宿服务，酒店卫生严格按招标文件要求执行： 1、地面 门前地面实行分片卫生管理，无痰迹、无纸屑、无烟头。建筑物之间的通道清洁、无堆积物、停车声划线鲜明，场内无油渍、烟头、废纸、垃圾等。 2、设施 栏杆无积尘，定期油漆、宣传栏布置得体，字迹、图片鲜明、路标指示明确，垃圾箱内垃圾不外溢，及时清理，表面干净无污渍。 3、绿化 门前要摆放花木、花卉、有条件的门前种植草，通道要种植花木，定期浇水，定期喷洒防虫剂，道路两旁的树墙要定期修剪，保持整齐美观。 4、大厅 要摆放鲜花盆景，艺术品陈列台表面清洁，吊灯美观、

		地毯边角无积尘、无污渍(油漆、茶渍、咖啡渍),表面花纹清晰鲜明、无烧烤痕迹,要求干净平整。大厅四壁无灰尘,玻璃明亮无痕,沙发、椅子、服务台、广告牌等陈设整齐无尘土、各处镜子、金属门扶手要保持光亮。 5、客房部门的楼层环境 服务台、楼梯、楼道及各角落、物品陈设整齐无尘土,地毯无渣物,暖气、空调机、墙壁无灰尘,玻璃、各种照明设备、楼道及楼梯地面光洁明亮。 6、会议室及休息室 台布清洁干净、无污迹、无破洞、地毯保持平整松软无污物,无地毯的地面光亮无灰尘,椅子、沙发、花架、台板等布局合理、整洁。 7、值班室、职工休息室、更衣室卫生要保持如同客房一样的水平。 8、客流量大的公共场所 如各厅、室等要充分利用客流量少的时间把卫生搞干净,如白天作一般表面上的清洁、夜晚彻底全面清理。白天客流量大,人多的时候随脏随清,特别是沙发、茶几、烟缸等,都要随时要清洁整理,保持公共场所各部位的干净、整齐。夜晚客流量少时,做较彻底的大扫除。 9、公共洗手间 公共洗手间的卫生要做到每	华丽、无尘,壁画光鲜,悬挂端正。地面干净无渣物,地毯边角无积尘、无污渍(油漆、茶渍、咖啡渍),表面花纹清晰鲜明、无烧烤痕迹,要求干净平整。大厅四壁无灰尘,玻璃明亮无痕,沙发、椅子、服务台、广告牌等陈设整齐无尘土、各处镜子、金属门扶手要保持光亮。 5、客房部门的楼层环境 服务台、楼梯、楼道及各角落、物品陈设整齐无尘土,地毯无渣物,暖气、空调机、墙壁无灰尘,玻璃、各种照明设备、楼道及楼梯地面光洁明亮。 6、会议室及休息室 台布清洁干净、无污迹、无破洞、地毯保持平整松软无污物,无地毯的地面光亮无灰尘,椅子、沙发、花架、台板等布局合理、整洁。 7、值班室、职工休息室、更衣室卫生要保持如同客房一样的水平。 8、客流量大的公共场所 如各厅、室等要充分利用客流量少的时间把卫生搞干净,如白天作一般表面上的清洁、夜晚彻底全面清理。白天客流量大,人多的时候随脏随清,特别是沙发、茶几、烟缸等,都要随时要清洁整理,保持公共场所各部位的干净、整齐。夜晚客流量少时,做较彻底的大扫除。
--	--	---	---

	日清扫消毒,随时保持清洁、空所清新无异味;四壁瓷砖光洁,下水通畅,无污物堵塞;穿水镜明净光亮,手纸、香皂、毛巾保证供应;便桶、便盆、水箱等调和损坏或发生故障要及时修理。整个公共邮电所内卫生质量要求是:便桶、便池无尿碱、尿迹、无异味,地面无脏迹、纸篓及时清理,洗手池、烘手器设备完好,保证使用。	9、公共洗手间公共洗手间的卫生要做到每日清扫消毒,随时保持清洁、空所清新无异味;四壁瓷砖光洁,下水通畅,无污物堵塞;穿水镜明净光亮,手纸、香皂、毛巾保证供应;便桶、便盆、水箱等调和损坏或发生故障要及时修理。整个公共邮电所内卫生质量要求是:便桶、便池无尿碱、尿迹、无异味,地面无脏迹、纸篓及时清理,洗手池、烘手器设备完好,保证使用。
	(二) 客房服务卫生标准 1、客房服务员在清扫房间时必须工具配齐,抹布要两湿一干,抹卫生间坐便器和地面的抹布要和房间的抹布分开放;配备消毒剂,刷卫生间时必须戴橡皮手套。 2、服务员清理房间时必须茶杯、漱口杯撤回工作间进行消毒,严禁在客房内对杯具进行处理。 3、每天将撤出的杯具进行集中洗刷消毒;消毒过程严格遵循酒店规定的消毒程序,一般遵循“一冲二洗三消毒”的步骤。 4、各楼层领班每天须记录消毒情况,写清消毒时间、数量、种类、消毒人。 5、杯具消毒后取出放入柜内,用消过毒的干净布巾覆盖,防止二次污染。 6、客房服务员对走客房间进	我公司提供住宿服务的卫生标准严格按招标文件要求执行: 1、客房服务员在清扫房间时必须工具配齐,抹布要两湿一干,抹卫生间坐便器和地面的抹布要和房间的抹布分开放;配备消毒剂,刷卫生间时必须戴橡皮手套。 2、服务员清理房间时必须茶杯、漱口杯撤回工作间进行消毒,严禁在客房内对杯具进行处理。 3、每天将撤出的杯具进行集中洗刷消毒;消毒过程严格遵循酒店规定的消毒程序,一般遵循“一冲二洗三消毒”的步骤。 4、各楼层领班每天须记录消毒情况,写清消毒时间、数量、种类、消毒人。 5、杯具消毒后取出放入柜内,用消过毒的干净布巾覆

		行严格消毒，严禁私自删略消毒过程。清洁工作“十无”规定：①洗手间干净无异味。②洁具干净无污迹。③灯具明亮无尘埃。④镜、窗明亮无痕迹。⑤天花、墙角无蛛网。⑥地面干爽无积水杂物。⑦地毯、沙发、桌椅无污渍杂物。⑧环境整洁无积尘。⑨设备齐全无残缺。⑩墙壁、门柜无污渍。 7、客房可以提供常用药品如创口贴、感冒药等。	盖，防止二次污染。 6、客房服务员对走客房间进行严格消毒，严禁私自删略消毒过程。清洁工作“十无”规定：①洗手间干净无异味。②洁具干净无污迹。③灯具明亮无尘埃。④镜、窗明亮无痕迹。⑤天花、墙角无蛛网。⑥地面干爽无积水杂物。⑦地毯、沙发、桌椅无污渍杂物。⑧环境整洁无积尘。⑨设备齐全无残缺。⑩墙壁、门柜无污渍。 7、客房可以提供常用药品如创口贴、感冒药等。
--	--	---	---