

广东风华高新科技股份有限公司

招  
标  
文  
件

项目编号：NO. F19003

项目名称：电子城两间食堂承包项目

招标承办单位：广东风华高新科技股份有限公司采购管理部

2019年1月30日

## 招标文件前附表

序号	条款号	内容	说明与要求
1	第三章	采购内容	对风华电子城的 9 号楼食堂和 101 食堂招标承包单位。 说明：同一投标人可同时投两间食堂的标，但最终两间食堂需由不同的投标人承包经营。
2	第三章	承包期	三年。
3	第二章	采购人	广东风华高新科技股份有限公司
4	第二章	招标承办单位	广东风华高新科技股份有限公司采购管理部
6	第二章	投标保证金	贰万元人民币
7	第二章	投标有效期	开标之日起 90 天
8	第二章	投标文件份数	正本一份，副本十一份，WORD 档投标文件和讲标资料存 U 盘，U 盘与投标文件正本一起密封。
9	第二章	现场勘察时间	时间：2019 年 2 月 22 日 14:00（北京时间） 地址：广东省肇庆市风华路 18 号风华电子工业园 1#楼 3 楼国际会议厅
10	第一章	投标文件递交截止期间和地点	时间：2019 年 3 月 12 日 9:00（北京时间） 地址：广东省肇庆市风华路 18 号风华电子工业园 1#楼 8 楼 10 号洽谈室
11	第一章	开标时间	时间：2019 年 3 月 12 日 9:00（北京时间） 地点：广东省肇庆市风华路 18 号风华电子工业园 1#楼 8 楼 10 号洽谈室
12	第二章	资格审查方式	资格后审
13	第二章	评标方法	综合评分法
14	第二章	中标服务费	不收取中标服务费

# 目 录

第一章	招标公告	3
第二章	投标人须知	4
第三章	项目概况及采购要求	16
第四章	合同	19
第五章	投标文件格式	36

# 第一章 招标公告

广东风华高新科技股份有限公司对电子城两间食堂承包项目所需的货物及服务进行公开招标。

一、项目名称及项目编号：电子城两间食堂承包项目 NO.F19003

二、招标项目简要说明：对风华电子城 9 号楼食堂和 101 食堂招标承包单位，承包期三年。

## 三、投标供应商资格要求

3.1 投标人必须是在中华人民共和国境内注册并取得营业执照的法人单位，成立年限至少 3 年；

3.2 投标人近三年国家企业信用信息公示系统查询无列入严重违法失信企业名单（黑名单）、无行政处罚信息、无未移出的经营异常名录信息；

3.3 投标人近三年没有因自身过错与本公司存在经济或合同纠纷；

3.4 本项目不接受联合体投标，不得转包或分包。

## 四、招标文件的获取

有意向的投标人自招标公告发布之日起至 2019 年 3 月 12 日 9:00 时止，可到广东风华高新科技股份有限公司官网 <http://www.china-fenghua.com>→公司动态→采购招标自行下载招标文件。

## 五、现场勘察

投标人需携带相关授权资料（见招标文件）于 2019 年 2 月 22 日 14:00 时到达广东风华高新科技股份有限公司 1#楼 3 楼国际会议厅安排现场勘察，其他时间不安排现场勘察。

## 六、投标文件的递交

6.1 投标人需交纳投标保证金 20000 元人民币，按下列开户行、账号办理银行转账，不接受现金。转账时需备注清楚投标人名称、投标项目名称、编号等信息。

户名：广东风华高新科技股份有限公司

开户银行：中国工商银行肇庆市第一支行

账号：2017002109022121938

6.2 投标保证金请于 2019 年 3 月 12 日 9:00 时（北京时间）前到账。

6.3 投标截止时间：2019 年 3 月 12 日 9:00 时（北京时间）。投标文件（含转账方式的银行进账单复印件）在投标截止时间前递交到如下地址。逾期送达的或者未送达指定地点的投标文件，招标人不予受理。

## 七、开标有关信息

7.1 开标时间：2019 年 3 月 12 日 9:00 时（北京时间）。

7.2 开标地点：广东省肇庆市风华路 18 号风华电子工业园 1#楼 8 楼 10 号洽谈室。

## 八、联系方式

地 址：广东省肇庆市风华路 18 号风华电子工业园 1#楼 7 楼

联系人：刘小姐 邮 编：526020

电 话：0758-6923569 传 真：0758-6923568

电子邮件：[lsq1023@china-fenghua.com](mailto:lsq1023@china-fenghua.com)

## 九、发布媒体

招标公告在《南方日报》、《采购与招标网》、本公司网站 <http://www.china-fenghua.com>、OA 系统、公司微信平台 fhgkj 和厂务公开栏进行发布。

十、本次招标说明解释权归广东风华高新科技股份有限公司采购管理部。

## 第二章 投标人须知

### 一 说明

- 1 本招标文件适用于本文件中所述货物及相关服务的招标投标。
- 2 定义：
  - 2.1 采购人指广东风华高新科技股份有限公司。
  - 2.2 “潜在投标人”指符合招标文件规定的合格供应商。
  - 2.3 “投标人”指符合本文件规定并参加投标的供应商。
  - 2.4 “近三年”指开标当月往前计算三年（精确到月）。
- 3 招标承办部门  
招标承办部门：广东风华高新科技股份有限公司采购管理部  
地址：广东省肇庆市风华路 18 号风华电子工业城 1 号楼 7 楼  
联系人：刘小姐  
联系电话：0758-6923569  
传 真：0758-6923568  
网 址：<http://www.china-fenghua.com>
- 4 合格的投标人
  - 4.1 投标人必须是在中华人民共和国境内注册并取得营业执照的法人单位，成立年限至少 3 年；
  - 4.2 投标人近三年国家企业信用信息公示系统查询无列入严重违法失信企业名单（黑名单）、无行政处罚信息、无未移出的经营异常名录信息；
  - 4.3 投标人近三年没有因自身过错与本公司存在经济或合同纠纷；
  - 4.4 本项目不接受联合体投标，不得转包或分包。
- 5 合格的货物和相关服务
  - 5.1 货物、工程及相关的服务须符合中华人民共和国的设计和制造生产标准或行业标准。
  - 5.2 进口的货物必须具有合法的进口手续和途径并通过了中华人民共和国商检部门检验的现货。
  - 5.3 投标人应保证，采购人在中华人民共和国使用该货物或货物的任何一部分时，免受第三方提出的侵犯其专利权、商标权或工业设计权的起诉。
  - 5.4 投标人提供的货物和相关服务应满足采购人的要求。
- 6 通知  
对与本项目有关的通知，招标承办单位将以书面（包括书面材料、信函、传真等，下同）形式，向投标人发出，传真号码以潜在投标人的登记为准。收到通知的投标人应以书面方式立即予以回复确认，但投标人未回复或招标承办单位未收到回复时，并不应当被理解为招标承办单位知道、应当知道或不应当被理解为招标承办单位应当推定投标人是否收到通知。因登记有误、传真线路故障或其它任何意外情形，导致所发出的通知延迟送达或无法到达投标人，除非有适当的证据表明招标承办单位已经明知该项应当通知的事项并未实际有效到达且招标承办单位认为仍有条件和必要及时地再次补发通知而故意拖延或不予补发通知，招标承办单位不因此承担任何责任，有关的招标活动可以继续有效地进行。

### 二 招标文件

- 7 招标文件构成
  - 7.1 要求提供的服务、工程、货物和合同条件在招标文件中均有说明。  
招标文件共五章，内容如下：
    - 第一章 招标公告
    - 第二章 投标人须知
    - 第三章 项目概况及采购要求
    - 第四章 合同
    - 第五章 文件附件
  - 7.2 投标人应认真阅读招标文件中所有的事项、格式、条款和技术规范等。投标人没有按照投标文件要求提交全部资料，或者投标没有对投标文件在各方面都作出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标被拒绝。
  - 7.3 招标文件的澄清、修改
    - 7.3.1 投标人的澄清、修改要求等要求的提交：潜在投标人可对招标文件提出澄清或修改的要求，该要求应在投标/报价截止日的 5 个工作日前，按招标文件中的联系地址以书面形式（包括书面材料、信函、传真等，下同）送达到招标承办单位。

7.3.2 招标承办单位对澄清、修改要求的处理：招标承办单位对其认为不必要进行澄清或修改，也不需要进行其它答复的，可以不予答复。若招标承办单位决定给予澄清、修改或进行其它答复的，应当用补充文件的方式进行，且应当以当面交接、邮寄、传真或电子邮件、网站披露等其中至少一种书面方式，统一向全体，或分别或向每一位(但不可以只向其中一部分)潜在投标人发出澄清、修改或进行其它答复的补充文件，补充文件中可以包括原提出的问题，但不包括问题的来源。

7.3.3 招标承办单位主动进行的澄清、修改：招标承办单位无论出于何种原因，均可主动对招标文件中的相关事项，用补充文件的方式进行澄清和修改。

7.3.4 招标承办单位澄清、修改、其它答复的效力：无论是否根据潜在投标人的澄清、修改或进行其它答复的要求，招标承办单位一旦对招标文件或其它采购形式的采购文件作出了澄清、修改或进行其它答复，即刻发生效力，招标承办单位有关的补充文件，应当作为招标文件的组成部分，对所有现实的或潜在的投标人均具有约束力，而无论是否已经实际收到该澄清和修改文件。同时，招标承办单位和投标人的权利及义务将受到新的截止期的约束。

#### 7.4 现场勘察

7.4.1 潜在投标人于2019年2月22日14:00对风华电子城食堂现场和周围环境进行现场考察，其他时间不安排现场勘察。

7.4.2 需要进行现场勘察的潜在投标人可联系招标人，由招标人安排正式的现场勘察，每家潜在投标人最多可以授权2人过来勘察现场，勘察现场时需携带潜在投标人营业执照副本复印件加盖公章、授权书原件(授权书格式附后)及勘察人身份证复印件各一份，身份证原件现场备查。投标人考察现场的费用由投标人承担，未参加现场考察的投标人将对由此产生的后果自己负责。

7.4.3 招标承办单位向投标人提供的有关施工现场的资料和数据，是招标现有的能使投标人利用的资料。招标人对投标人由此而作出的推论、理解和结论概不负责。

### 三 投标文件的编制

投标人应保证投标文件所提供的全部资料的真实性、完整性及有效性。

#### 8 投标文件的语言和计量单位

8.1 投标人提交的投标文件以及投标人与招标人就有关投标的所有来往函电均应使用简体中文书写。对于任何非中文的资料，都应提供中文翻译本，在解释时以翻译本为准。

8.2 投标文件所使用的计量单位，应使用国家法定计量单位。

8.3 对违反上述规定情形的，招标承办单位有权根据本次采购投标人数量及采购人、评委的要求，决定要求其限期提供加盖公章的翻译文件或决定对其投标拒绝

#### 9 投标文件构成

9.1 投标人编写的投标文件应包括下列部分并将“投标文件”装订成册，否则将导致其投标被拒绝：

- 1 目录及页码
- 2 自查及导读表
- 3 投标书
- 4 法定代表人身份证明书
- 5 法定代表人授权委托书
- 6 资格声明函
- 7 投标保证金承诺函
- 8 投标人情况一览表
- 9 现场经理及人员配备一览表
- 10 食堂厨具、设备配置方案
- 11 采购要求条款偏离表
- 12 食堂承包合同
- 13 同类项目案例
- 14 饭菜价格、份量、质量承诺书
- 15 承包经营方案
- 16 公司情况说明书
- 17 食堂基建改造装修、桌椅配置及室内油烟管道改造方案
- 18 廉政承诺函

以上投标文件如一页不能完成，均可相应增加页面，但必须连页并需要代表人签字并加盖公司公章或骑缝章。

## 10 投标文件的格式

10.1 投标人应按招标文件附件中提供的“投标文件格式”填写“投标书”。

10.2 投标人不得将同一项目包中的内容拆开投标，否则将导致其投标被拒绝。

## 11 投标报价和货币

11.1 投标人应按招标文件中规定的报价方式报价，报价为人民币报价或外币报价，若投标书中出现总价金额与单价汇总金额不一致的，以单价汇总金额计算结果为准；以单价金额小数点有明显错误的除外。任何有选择的报价将不予接受。

11.2 国产的货物及其有关服务的报价应包括要向中华人民共和国政府缴纳的增值税和其他税。

11.3 在中华人民共和国境内提供的进口货物及其有关服务的报价应包括要向中华人民共和国政府缴纳的关税、增值税和其他税。

## 12 投标人资格的证明文件

12.1 投标人应提交证明其有资格参加投标和中标后有履行能力的文件，并作为其投标文件的一部分。

12.2 投标人应符合招标文件规定的资格标准，否则将导致废标。

12.3 所提交的证明文件必须真实的，否则将导致废标。

## 13 证明设备的合格性和符合投标文件规定的文件

13.1 投标人应提交证明文件证明其拟供的合同项下的设备和服务的合格性符合投标文件规定。该证明文件作为投标文件的一部分。

13.2 证明设备和服务与招标文件的要求相一致的文件，可以是文字资料、图纸和数据，它包括：

(1) 设备主要技术指标和性能的详细说明。

(2) 设备从采购人开始使用至招标文件中列出的使用周期内正常、连续地使用所必须的备件和专用工具清单，包括备件和专用工具的货源。

(3) 对照招标文件技术规格，逐条说明所提供设备和服务已对采购人的技术规格做出了实质性的响应，或申明与技术规格条文的偏差和例外。

13.3 投标人在阐述上述第 13.2 (3) 时应满足采购人的要求。

## 14 投标保证金

14.1 投标人应在递交投标文件前提交投标保证金：**人民币贰万元整（RMB:20000 元整）**，并作为其投标的一部分。

14.2 投标保证金是为了保护采购人免遭因投标人的行为而蒙受的损失。采购人在因投标人的行为受到损害时可根据本须知的相关规定没收投标人的投标保证金。

14.3 投标保证金可以采用银行转账提交，不可以采用现金方式提交。保证金汇入以下投标保证金专用账户，不接收由私人帐户和其他单位转入的保证金，投标保证金以银行转账的形式退回给投标单位的银行账户。投标人是否提交投标保证金以采购人银行到账为准。投标保证金专用账户如下：

户 名： 广东风华高新科技股份有限公司

开户银行： 中国工商银行肇庆市第一支行

账 号： 2017002109022121938

14.4 凡没有根据本须知的规定提交有效的投标保证金的投标，应视为非响应性投标予以拒绝。

14.5 未中标的投标人在本项目招标结果通知书发出后，携带投标保证金收据（原件）和招标结果通知书到采购人处办理投标保证金（无息）退回手续。中标人的保证金在签订采购合同后，携带投标保证金收据和合同正本到采购人处办理投标保证金（无息）退回手续。

14.6 下列任何情况发生时，投标保证金将被没收：

(1) 投标人在招标文件中规定的投标有效期内撤回其投标；

(2) 中标人在规定期限内未能签订合同；

(3) 中标人将本项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购人同意，将中标项目分包给他人的，采购人可没收其投标保证金。

(4) 投标人提供虚假投标文件或虚假补充文件的。

14.7 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，采购人和招标承办单位均无义务和责任承担这些费用。

## 15 投标有效期

15.1 投标应在规定的开标日后的（90）个日历日内保持有效。

15.2 特殊情况下，在原投标有效期截止之前，招标承办单位可要求投标人同意延长投标有效期。这种要求与答复均应以书面形式提交。投标人可拒绝这种要求，其投标保证金将不会被没收。接受延长投

标有效期的投标人将不会被要求和允许修正其投标，而只会被要求相应地延长其投标保证金的有效期。在这种情况下，本须知中有关投标保证金的退还和没收的规定将在延长了的有效期内继续有效。

#### 16 投标文件的式样和签署

16.1 投标人应准备投标文件正本一份和副本十一份，每份投标文件须清楚地标明“正本”或“副本”。若正本和副本不符，以正本为准。

16.2 投标文件的正本可打印或使用黑色或蓝色的水笔填写，并由投标人法定代表人或经法定代表人正式授权并对投标人有约束力的代表在投标文件上签字。授权代表须将经法定代表人签字的书面出具的《授权证书》原件附在投标文件中，否则按投标无效处理。除没有修改过的印刷文献外，投标文件的每一页都应由投标人法定代表人或其授权代表用姓名签署并加盖公司公章。投标文件的副本可采用正本的复印件。

16.3 任何行间插字、涂改和增删，必须由投标文件签字人在旁边签署姓名才有效。

### 四 投标文件的递交

#### 17 投标文件的密封和标记

17.1 投标文件正本一份，副本十一份。

**17.2 投标人需同时递交 U 盘 1 个，将 WORD 档投标文件和讲标演示的资料全部存 U 盘，U 盘与投标文件正本密封在一起，不退还。**

17.3 投标文件正本上注明“正本”，每份副本上均应注明“副本”。

17.4 投标人应将投标文件正本和 U 盘一起密封，在信封上标明“正本”字样。副本不需每本单独密封，可将全部副本密封在一起，在信封上标明“副本”字样。

17.5 投标文件密封封口处须加盖投标单位公章，否则其投标将被拒绝。

17.6 信封均应：

(1) 清楚标明：**广东风华高新科技股份有限公司投标文件**

(2) 注明项目编号：**电子城两间食堂承包项目 F19003** “**在 2019 年 3 月 12 日 9 时 00 分之前不得启封**”的字样。

(3) 如果投标人未按上述要求对投标文件密封及加写标记，招标承办单位对投标文件的误投和提前启封概不负责。对由此造成提前开封的投标文件，招标承办单位有权予以拒绝，并退回投标人。

#### 18 投标截止时间

18.1 投标文件须按照招标文件规定的投标截止时间、地点送达。在投标截止时间以后送达的投标文件，招标承办单位拒绝接收。

18.2 招标承办单位可以通过修改招标文件，自行决定是否延长投标截止时间。在此情况下，招标承办单位、采购人和投标人受投标截止时间制约的所有权利和义务均应延长至新的截止期。

#### 19 迟交的投标文件

19.1 投标截止期后收到的任何投标文件将为无效投标。

#### 20 投标文件的修改与撤回

20.1 投标人在递交投标文件后，可以在投标截止时间之前修改或撤回其投标，并以书面形式通知招标承办单位，补充、修改和撤标要求须经招标承办单位签字确认接受，否则无效。

20.2 投标人的修改或撤回通知应按本须知的规定编制、密封、标记和发送。

20.3 在投标截止时间之后，投标人不得对其投标做任何修改。

20.4 从投标截止时间至投标人在投标书格式中确定的投标有效期之间的这段时间内，投标人不得撤回其投标，否则其投标保证金将按照本须知的规定被没收。

### 五 开标与评标

#### 21 组建评标委员会

由招标承办单位根据本招标文件的规定，结合本招标项目的特点组建评标委员会，对具备实质性响应的投标文件进行评估和比较。评委由 11 人及以上单数组成。

#### 22 开评标流程

22.1 开评标流程：开标→资格审查→符合性审查→投标人讲标答疑（各投标人需派代表过来评标会议现场分别讲标答疑，讲标 10 分钟，答疑 10 分钟）→详细评审选出各食堂排名前 5 的投标人→现场考察评选出各食堂排名前 3 的投标人→投票选中标候选人。

#### 22.2 开标

22.1.1 招标承办单位按招标文件规定的时间、地点主持公开开标。采购人代表及有关工作人员参加。开标时各投标人代表可以参加。参加开标的代表应签名报到以证明其出席。开标和讲标顺序由投标人代

表现场抽签确定。

22.1.2 开标时查验投标文件密封情况，确认无误后拆封唱标。

22.1.3 开标时，唱标人将当众宣读投标人名称、投标价格、书面补充、修改和撤回投标的通知以及招标承办单位认为适当的其他内容。投标人若有报价未被唱出，应在开标时及时声明或提请注意，否则招标承办单位对此不承担任何责任。除了按照本须知的规定原封退回迟到的投标之外，开标时将不得拒绝任何投标。

22.1.4 在开标时没有启封和读出的投标文件（包括按照本须知规定递交的修改书），在评标时将不予考虑。没有启封和读出的投标文件将原封退回给投标人。

22.1.5 招标承办单位将做开标记录。

### 22.3 资格审查和符合性审查

22.3.1 资格审查方式资格后审。开标后，评标委员会将审查投标文件是否符合招标文件的基本要求：内容是否完整、资格证明文件是否齐全、有无计算错误、文件签署是否齐全及验证投标保证金。

22.3.2 在详细评标之前，评标委员会要审查每份投标文件是否**实质上响应**了招标文件的要求。投标人应根据下表逐一响应，如有其中一项未通过审查，则不能参加下一阶段评议。

资格审查：（如未通过投标资格审查，则不能进入符合性检查）

检查项目		投标人
投标资格		投标人必须是在中华人民共和国境内注册并取得营业执照的法人单位，成立年限至少3年
		投标人近三年《国家企业信用信息公示系统》查询无列入严重违法失信企业名单（黑名单）、无行政处罚信息、无未移出的经营异常名录信息
		投标人近三年没有因自身过错与本公司存在经济或合同纠纷
		本项目不接受联合体投标，不得转包或分包
<b>资格审查结论（合格或不合格）</b>		

符合性审查：

检查项目		投标人
商务符合性	投标有效性	法定代表人身份证明及法人授权委托书
		招标文件中要求法人代表签字和加盖公章的文件有法人代表签字和公章，或签字人有法人代表有效委托
		投标保证金 20000 元人民币
		合同条款符合性
		承包期
采购内容及要求		所投货物和服务实质上响应招标文件中的采购要求
围串标审查		无发现招标文件及法律法规认定的围串标行为
		投标文件没有其他导致废标的因素
<b>符合性审查结论（合格或不合格）</b>		

如果投标文件实质上没有响应招标文件的要求，评标委员会将予以拒绝，投标人不得再对投标文件进行任何修正从而使其投标成为实质上响应的投标。

22.4 初审中，对明显的文字和计算错误按下述原则处理：

- (1)如果正本与副本文档不一致，以正本为准；
- (2)如果以文字表示的数据与数字表示的有差别，以文字为准修正数字。如果大小写金额不一致的，以大写金额为准。
- (3)调整后的数据应对投标人具有约束力，投标人不同意以上修正，其投标将被拒绝。
- (4)评标委员会对投标文件的判定,只依据投标文件内容本身,不依据任何外来证明。

### 23 投标文件的澄清

23.1 在评标期间，评标委员会可要求投标人对其投标文件进行澄清，但不得寻求、提供或允许对投

标价格等实质性内容做任何更改。该要求应当采用书面形式,并由评标委员会成员签字。有关澄清的要求和答复均应以书面形式提交。

23.2 投标人必须按照评标委员会通知的内容和时间做出书面答复,该答复经法定代表人或投标人代表的签字认可,将作为投标文件内容的一部分。澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。投标人拒不按照要求对投标文件进行澄清、说明或者补正的,评标委员会可拒绝该投标。

23.3 如评标委员会一致认为某个投标人的报价或实施方案或服务承诺等明显不合理,有降低质量、不能诚信履行的可能时,评标委员会有权通知投标人限期进行书面解释或提供相关证明材料。若该投标人在规定期限内未做出解释、作出的解释不合理或不能提供证明材料的,经评标委员会取得一致意见后,可拒绝该投标。

## 24 对投标文件的详细评审

评标委员会只对实质上响应招标文件的投标进行评价和比较;评审应严格按照招标文件的要求和条件进行;投标人可对任何擅自改变评标标准、方法和中标条件的行为进行质疑或投诉。

本项目评标方法为综合评分法。评标标准附后。

## 25 确定中标人

25.1 评标委员会根据详细评审的结果确定中标候选人,并标明排列顺序。

25.2 评标委员会根据详细评审的结果编写评标报告提交招标工作小组,招标工作小组根据评标报告编写招标汇总报告,确定中标候选人上报审批,审批后向中标人授予合同。中标候选人因不可抗力或者自身原因不能履行合同,或者本文件规定应当提交履约保证金而在规定期限未能提交的,采购人将把合同授予排名其后的中标候选人;合同执行期间如现中标人被解除合同,采购人将把合同授予排名其后的中标候选人递补,并依次类推确定。

## 26 评标过程保密

26.1 开标之后,直到授予投标人合同止,凡是属于审查、澄清、评价和比较投标的有关资料以及授标意向等,均不向投标人或其他与评标无关的人员透露。

26.2 在评标期间,投标人企图影响采购人或评标委员会的任何活动,将导致投标被拒绝,并由其承担相应的法律责任。

## 27 招标承办单位宣布废标的权利

27.1 出现下列情况之一时,采购人有权宣布本标段废标,并通知本标段所有投标人:

- (1) 各标段投标人不足三家或各标段资格审查合格的投标人不足三家;
- (2) 各标段符合性审查合格的投标人不足三家;
- (3) 出现影响采购公正的违法、违规各行为的;
- (4) 投标人的报价均超过了采购预算,采购人不能支付的;
- (5) 因重大变故,采购任务取消的。

27.2 投标文件有下列情形之一的,应当作无效投标:

- (1) 过期送达的或者未送达指定地点的;
- (2) 未按招标文件要求密封的。

27.3 投标文件有下列情形之一的,由评标委员会初审后按废标处理:

- (1) 无单位盖章的;
- (2) 无法定代表人出具的授权委托书的;
- (3) 无法定代表人或者法定代表人授权的代理人签字的;
- (4) 未按规定的格式填写,内容不全或者关键字迹模糊、无法辨认的;
- (5) 投标人递交两份或者多份内容不同的投标文件,或者在一份投标文件中对同一招标货物报有两个或者多个报价,且未声明哪一个为最终报价的,按招标文件规定提交备选投标方案除外;
- (6) 投标人名称或者组织结构与资格预审时不一致且未提供有效证明的;
- (7) 投标有效期不满足招标文件要求的;
- (8) 未按招标文件要求提交投标保证金的;
- (9) 招标文件明确规定可以废标的其他情形。

# 六 签订合同

## 28 中标通知

28.1 中标人确定后,采购人以邮寄或邮件等书面形式向中标人发出中标通知书。中标通知书对采购人和中标人具有同等法律效力。中标通知书发出后,中标供应商放弃中标,应当承担相应的法律责任。

28.2 招标承办单位同时向其他投标人发出未中标通知书。

28.3 中标通知书是合同的组成部分。

## 29 签订合同

29.1 中标人应按采购人规定的时间、地点与采购人签订合同。

29.2 招标文件、投标文件及评标过程中的有关澄清、说明或者补正文件的内容等，均为签订经济合同的依据。

29.3 中标人结算时须开具与其名称一致的正规发票。

## 七 中标服务费

30 **中标服务费**：本次招标不收取中标服务费，请投标人在测算投标报价时充分考虑这一因素。

## 八 处罚、询问和质疑

31 发生下列情况之一，投标人的投标保证金将被没收，并被列入不良记录名单，投标人今后参与采购人采购项目的机会可能会受到影响：

31.1 开标后在投标有效期内，投标人撤回其投标；

31.2 中标人未按本招标文件规定签约；

31.3 中标人与采购人订立背离合同实质性内容的其它协议；

31.4 投标人其它未按招标文件规定和合同约定履行义务的行为；

31.5 投标人对本项目有虚假应标行为经查实的。

32 投标人有下列情形之一的，处以采购项目中标金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加公司的采购活动，并予以公告；有违法所得的，依据相关规定没收违法所得，情节严重的，报请工商行政管理机关吊销其营业执照。

32.1 提供虚假材料谋取中标的；

32.2 采取不正当手段诋毁、排挤其他投标人的；

32.3 与招标承办单位、其他投标人恶意串通的；

32.4 向招标承办单位行贿或者提供其他不正当利益的；

32.5 不按照招标文件和中标人的投标文件订立合同，或者与招标承办单位另行订立背离合同实质性内容的协议的；

投标人有前款第(1)至(5)项情形之一的，中标无效。

33 投标人有权就招标文件或签订合同的事宜提出质疑

33.1 投标人对招标文件有疑问的，可以于投标截止日期 3 天前向招标承办单位提出书面询问。

33.2 招标程序受国家相关法律法规的约束，并受到严格的内部监察，以确保授予合同过程的公平公正。若投标人认为其投标未获公平评审或采购文件、采购过程和中标、成交结果使自己的合法权益受到损害，可以在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以书面形式向招标承办单位提出质疑并要求答复。

33.3 对于开标之后的质疑，招标承办单位将在收到书面质疑后不超过 7 个工作日内审查质疑事项，并作出答复或相关处理决定，并以书面形式通知质疑投标人；对于开标之前的质疑，在投标截止日期 2 天前审查质疑事项，作出答复或相关处理决定，并以书面形式通知质疑投标人和其他有关供应商，但答复的内容不涉及商业秘密。若质疑涉及招标制度或程序，将被转交采购人采购监督管理部门审查。

## 九 保密和披露

34 保密和披露

34.1 投标人自领取招标文件之日起，须承诺承担本招标项目下保密义务，不得将因本次招标获得的信息向第三人外传。

34.2 招标承办单位有权将投标人提供的所有资料向采购人其他部门或有关的负责评审标书的人员或与评标有关的人员披露。

## 十 禁止投标人相互串通投标

有下列情形之一的，属于投标人相互串通投标：

(1) 投标人之间协商投标报价等投标文件的实质性内容；

(2) 投标人之间约定中标人；

(3) 投标人之间约定部分投标人放弃投标或者中标；

(4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同投标；

(5) 投标人之间为谋取中标或者排斥特定投标人而采取的其他联合行动。

## 十一 有下列情形之一的，视为投标人相互串通投标

- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装；
- (6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

## **十二 禁止招标人与投标人串通投标**

有下列情形之一的，属于招标人与投标人串通投标：

- (1) 招标人在开标前开启投标文件并将有关信息泄露给其他投标人；
- (2) 招标人直接或者间接向投标人泄露标底、评标委员会成员等信息；
- (3) 招标人明示或者暗示投标人压低或者抬高投标报价；
- (4) 招标人授意投标人撤换、修改投标文件；
- (5) 招标人明示或者暗示投标人为特定投标人中标提供方便；
- (6) 招标人与投标人为谋求特定投标人中标而采取的其他串通行为。

## **十三 使用通过受让或者租借等方式获取的资格、资质证书投标的，属于招标投标法第三十三条规定的以他人名义投标**

投标人有下列情形之一的，属于招标投标法第三十三条规定的以其他方式弄虚作假的行为：

- (1) 使用伪造、变造的许可证件；
- (2) 提供虚假的财务状况或者业绩；
- (3) 提供虚假的项目负责人或者主要技术人员简历、劳动关系证明；
- (4) 提供虚假的信用状况；
- (5) 其他弄虚作假的行为。

## 附：评标方案

一、评标流程有三个阶段，前两阶段优胜劣汰，最后一阶段对中标候选人排名。

第一阶段：评审标书和投标人讲标；第二阶段：现场考察及交流；第三阶段：评委投票及评分。具体如下：

(一) 评审标书和投标人讲标。各食堂分别选出排名前 5 的投标人进入现场考察及交流，其他投标人淘汰。

评审标书和投标人讲标包括 4 个环节：

1. 对投标人进行投标资格的审查。如有一项不合格，则不能参加下一环节的评审。
2. 对资格审查合格的投标人进行符合性审查。如有一项不合格，则不能参加下一环节的评审。
3. 符合性审查合格的投标人进行讲标和答疑， 每投标人 20 分钟。
4. 详细评审，评委进行商务和技术评分，评分表见下。

商务评分表(满分 30 分)

序号	商务评分项	评分标准
1	公司成立年限 (满分 4 分)	成立 8 年（含）以上的得 4 分，5 年（含）以上的得 2 分，其他不得分。
2	同类项目业绩 (满分 13 分)	①投标人提供正在承包的且就餐人数不少于 2000 人/餐的企事业单位或高校的食堂承包案例，以合同复印件为准，就餐人数以业主盖章确认的证明资料原件为准。提供 3 家及以上的得 8 分，提供 2 家的得 5 分，提供 1 家的得 3 分。 ②投标人提供 2016 年以来承包期已届满的企事业单位或高校的食堂承包案例，案例以合同复印件为准，时间以合同签订时间为准。提供 2 家及以上的得 5 分，提供 1 家的得 2 分。 本项满分 13 分封顶，评标现场核查合同原件，不提供原件不得分。
3	公司荣誉 (满分 9 分)	①2016 年至今食堂经营业绩有获得餐饮服务食品安全量化分级管理 A 级得 6 分，B 级得 3 分，需提供证书复印件、相关材料证明文件的复印件、承包合同复印件及业主出具的证明原件。 ②2016 年至今有获得省级（或以上）守合同重信用企业证书的得 3 分，市级守合同重信用企业证书的得 2 分，其他不得分，需提供证书复印件和相关材料证明文件的复印件。 (以上两点评标时需提供所有复印件的原件核查，无法提供原件的必须提供查询网址，若无提供原件或不提供网址或提供的网址查询不到的均不得分。) 本项满分 9 分，同一个项目不重复计分。
4	管理体系认证 (满分 4 分)	提供有效期内的食品安全管理体系认证、质量管理体系认证、环境管理体系认证和职业健康安全管理体系认证的证书复印件，每个得 1 分，本项满分 4 分，不提供不得分。 (评标现场核查原件，不提供原件不得分。)

技术评分表（满分 70 分）

序号	技术评分项	评分标准
1	饭菜份量 (满分 10 分)	根据投标人的食堂经营承诺书,对饭菜份量采用求和法,总数最高的得 10 分,总数第二高得 5 分,第三高得 2 分,其他不得分。
2	饭菜质量 (满分 10 分)	根据投标人对菜的品种、荤素搭配、品相进行评分。优 10-8 分;良 7-5 分;中 4-2 分;一般 1-0 分。
3	食材供应 (满分 10 分)	根据投标人对粮、油、肉和蔬菜的供应体系进行评分。优 10-8 分;良 7-5 分;中 4-2 分;一般 1-0 分。
4	售餐窗口配置 (满分 10 分)	根据投标人对售餐窗口的搭配,包括自选窗口、套餐窗口、特色窗口及面点窗口等的配置布局进行综合评价。优 10-8 分;良 7-5 分;中 4-2 分;一般 1-0 分。
5	经营方案、讲解 及答疑 (满分 30 分)	根据投标人的经营方案、生产加工管理措施、饭菜质量(需包括饭菜品种及荤素等)、服务保障(需包括投资改造计划及服务承诺等)食物安全卫生管理、突发事件应急措施、讲解及答疑等进行综合评价。优 30-26 分;良 25-21 分;中 20-16 分;一般 15-11 分;差 10-0 分。

投标人总分=商务分+技术分(商务分、技术分均各去掉一个最高分和一个最低分后的平均分)。各投标人按总分由高到低顺序排名;总分相同的,按技术分由高到低顺序排名;总分且技术分相同的,按商务分由高到低顺序排名;三项分值均相同的,由全体评委对排名并列的投标人表决排名顺序。各食堂分别选出排名前 5 的投标人进入下一阶段现场考察和交流,其他投标人淘汰。

(二)现场考察和交流。各食堂分别选出排名前 3 的投标人进入评委投票及评分,其他投标人淘汰。

1. 现场考察地点和考察数量:由全体评委从各投标人标书里提供的案例中选定。如投标人提供案例无法进行现场考察的,不得分。

2. 现场考察内容包括但不限于:饭菜质量、现场管理水平、现场用餐人员的反馈等方面,评分表见下。

现场考察评分表(满分 100 分)

序号	考察项	分值	评分标准
1	饭菜质量	15	全体评委根据现场考察情况进行评分,打整数分。
2	现场管理水平	15	
3	现场用餐人员的反馈	15	
4	饭菜价格	10	
5	安全文明卫生	10	
6	厨房的设施品种及数量	10	
7	员工用餐环境等	10	
8	食堂工作人员的服务态度	5	
9	食堂张贴各项制度、投诉电话、宣传画报	5	
10	食堂工作人员的精神面貌	5	

3. 考察结束后全体评委进行评分,各投标人的得分为去掉一个最高分和一个最低分后的平均分,得

分由高到低顺序排序；得分相同的，由全体评委对得分相同的投标人表决排名顺序，分别选出两间食堂排名前 3 的投标人进入下一阶段评委投票及评分，其他投标人淘汰。

（三）评委投票及评分，选出两家食堂的中标候选人。

全体评委根据前面两个阶段投标人的得分及排名结果，分别对每间食堂的 3 家投标人进行记名投票排名并打分，第一名 5 分，第 2 名 3 分，第 3 名 1 分，求和汇总得出各投标人的总分，总分最高的投标人被推荐为第一中标候选人，依此类推。如出现得分相同的投标人，由全体评委对得分相同的投标人表决排名顺序。若两间食堂的第一中标候选人为同一投标人，则推荐为 9 号楼食堂的第一中标候选人，101 号食堂的第一中标候选人则推荐 101 号食堂排名第 2 的投标人。

现场勘察的授权委托书：

## 法定代表人授权委托书

致：广东风华高新科技股份有限公司：

本授权委托书声明：现授权委托\_\_\_\_\_先生/女士\_\_\_\_\_（身份证号）\_\_\_\_\_（公司职务）为我公司代表，代表本单位参加贵司电子城两间食堂承包项目（NO.F19003）的现场勘察。

本授权有效期：\_\_\_\_年\_\_月\_\_日至\_\_\_\_年\_\_月\_\_日。

特此委托。代理人无权转委。

单位名称：（盖章）\_\_\_\_\_

法定代表人：（签字）\_\_\_\_\_

日期：    年    月    日

附授权人身份证复印件：

注：每家投标人最多可以授权 2 人过来勘察现场，勘察现场时需携带投标人营业执照副本复印件加盖公章、授权委托书原件（格式见上）及勘察人身份证复印件各一份，身份证原件现场备查。

## 第三章 项目概况及采购要求

### 一、概述

项目编号：NO.F19003

项目名称：电子城两间食堂承包项目

项目内容：对风华电子城的9号楼食堂和101食堂招标承包商，承包期三年。标段一为9号楼食堂，标段二为101食堂。

### 二、总则

本章是招标文件的组成部分，内容为采购人所需的货物或服务的基本规格、说明及要求。投标方应根据各自的技术和商务优势对全部招标项目进行投标。

对本项目采购要求，投标方必须按招标文件要求顺序逐项进行实质性的和详细的回答。如有条件没有满足，将被认为不满足标书的要求而废标。如所投标的要求与本标书有偏差，其投标的要求必须要优于本标书的要求。

### 三、招标项目简介

风华电子城内员工约6000人，其中在生活区内居住的员工有2000多人。电子城内有两家员工食堂，目前9号楼食堂承包合同2019年2月到期，101食堂承包合同2019年11月到期；9号楼食堂午餐的用餐人数约2000人，101食堂午餐的用餐人数约500人。发包方提供经营场地，食堂改造、厨具设备等由承包方承担。同时，电子城厂区共有两个食堂同时营业，员工有权选择就餐地点。

发包方将在中标单位经营期间对两个食堂进行基建消防、环保安全项目改造（改造清单附后），9号楼食堂正常供餐（改造完一层楼再做另一层楼）。

说明：同一投标人可同时投两间食堂的标，但最终两间食堂需由不同的投标人承包经营。

投标人对以上情况充分了解并无任何异议。

食堂面积如下：

名称	备餐间、操作间 m <sup>2</sup>	就餐区 m <sup>2</sup>
9号楼食堂一楼	810	678
9号楼食堂二楼	173	678
101食堂	315	630

### 四、食堂承包要求见第四章承包合同

### 五、食堂设备及基建改造要求

1. 食堂厨具、设备配置方案（要考虑使用天然气的需要），其中餐具消毒及蔬菜农残检测设备必须达到食品药品监督管理部门要求及发包方需要。

2. 食堂基建改造装修、桌椅配置及室内油烟管道改造方案（操作间设计要考虑使用天然气的需要）

包括：效果图、图纸、预算，不作评标依据，仅供参考。

因合同条款约定9号楼饭堂需通过食品药品监督管理局食品安全量化分级管理B级认证，101饭堂需通过C级认证；中标后，中标人需根据改造要求提供食堂基建改造装修设计图给发包方，配合发包方做好报建工作，若装修设计图与相关规定冲突，必须配合调整，报建费用由中标人承担。

（1）9号楼食堂承包方负责部分（表一）

①操作间部分：操作间重新布局，更换地砖、拆除所有间墙改为玻璃间隔（墙裙高1.5米以上）、墙体重铺瓷片、操作间顶部刷灰或装天花。维修操作间排水渠。重新安装操作间水电。安装操作间排烟管道，烟罩，与我司主管道连接。安装操作间照明系统。

②备餐间部分：备餐间重新布局，更换地砖、重做天花、重新安装水电。安装备餐间排烟管道，烟罩，与我司主管道连接。安装备餐间照明系统。

③厨房厨具配置

④餐厅桌椅配置：桌椅面板为三聚氢氨板，厚度不少于4cm；椅子满足座位要求：9号楼食堂二楼座位430个，一楼400个；101食堂座位350个；中标人按发包方餐厅效果图提供样板给发包确认。

（2）101食堂承包方负责部分（表二）

①操作间部分：操作间重新布局，拆除所有间墙改为玻璃间隔（墙裙高1.5米以上）。重新安装操作

间水电。安装操作间排烟管道，烟罩，与我司主管道连接。安装操作间照明系统。

②备餐间部分：备餐间重新布局，重新安装水电。安装备餐间排烟管道，烟罩，与我司主管道连接。安装备餐间照明系统。

③厨房厨具及餐厅桌椅配置(桌椅面板为三聚氢氨板，厚度不少于 4cm；椅子满足座位要求： 101 食堂座位 350 个；中标人按发包方餐厅效果图提供样板给发包确认。)

表一 9 号楼饭堂基建改造概算

序号	项目名称	单位	概算数量	概算单价	概算金额:元
1	1 楼操作间地板拆除	平方	553	49.5	27373.50
	1 楼操作间地板废料外运 10 公里	立方	44.24	38.5	1703.24
	1 楼操作间地板重铺防滑砖 (含 0.8mm 水泥沙)	平方	553	346.5	191614.50
2	1 楼操作间墙面瓷砖拆除	平方	300	66	19800.00
	1 楼操作间墙面瓷砖拆除废料外运 10 公里	立方	40	38.5	1540.00
	重铺 1 楼操作间墙面瓷砖	平方	300	423.5	127050.00
3	拆除 1 楼操作间中间隔墙，安装玻璃间隔	平方	300	390	117000.00
4	1 楼操作间排水沟维修	米	93	49.5	4603.50
5	1 楼扇灰(含清理、油漆、灰料)	平方	875	60.5	52937.50
6	1 楼雨棚重做	平方	96	357.5	34320.00
7	1 楼售餐区天花	平方	150	88	13200.00
8	2 楼操作间地板拆除	平方	173	49.5	8563.50
	2 楼操作间地板拆除废料外运 10 公里	立方	13.84	55	761.20
	重铺 2 楼操作间防滑砖地板 (含 0.8mm 水泥沙及防水材料)	平方	173	401.5	69459.50
9	2 楼操作间排水渠维修	米	45	49.5	2227.50
10	2 楼餐厅天花喷漆(含喷漆料)	平方	865	63.8	55187.00
11	2 楼扇灰	平方	365	60.5	22082.50
12	2 楼操作间墙面瓷砖拆除	平方	120	66	7920.00
	2 楼操作间墙面瓷砖拆除废料外运 10 公里	立方	5	38.5	192.50
	重铺 2 楼操作间墙面瓷砖	平方	120	423.5	50820.00
13	1-2 楼开餐台、回收台拆除重做	平方	70	600	42000.00
14	2 楼售餐区天花	平方	150	88	13200.00
15	抽油烟系统操作管道部分及烟罩(304 不锈钢, 0.3 厚)	平方	200	467.5	93500.00
16	操作间电线电缆改造		1	342962	342962.00
17	水管改造	平方	1000	50	50000.00
18	一、二楼安装视频监控设施，就餐区大屏幕显示	套	1	10000	10000.00
19	重新补充 15 台新的收费卡机	台	15	1000	15000.00
20	厨房设备(全新)	套	1	800000	800000.00
21	餐厅桌椅	套	1	150000	150000.00
	合计				2325017.94

表二

101 食堂基建改造概算

序号	项目名称	单位	概算数量	概算单价	概算金额:元
1	1楼操作间重新布局, 设置玻璃间隔	平方	300	390	117000
2	抽油烟系统操作间部分管道及烟罩(304不锈钢, 0.3厚)	平方	100	467.5	46750
3	1楼就餐区开餐台、回收台拆除重做	平方	35	600	21000.00
4	操作间电线电缆改造	项	1	100000	100000
5	水管改造	项	1	2000	2000
6	一楼安装视频监控设施, 就餐区大屏幕显示	套	1	5000	5000
7	重新补充5台新的收费卡机	台	5	1000	5000
8	厨房设备(全新)	套	1	200000	200000
9	餐厅桌椅	项	1	30000	30000
	合计				526750

## 第四章 广东风华高新科技股份有限公司 食堂承包合同

发包方：广东风华高新科技股份有限公司

承包方：

### 一、 承包范围

承包范围为标的食堂的伙食供应及日常管理，包括：

- 1、九号楼员工食堂一楼、二楼员工伙食供应、特色窗口等；
- 2、101 食堂员工伙食供应、特色窗口等。
- 3、开水供应；
- 4、员工食堂内食品安全管理；
- 5、员工食堂内各类物品、设施管理；
- 6、发包方在本餐厅内的各种会议、晚会接待工作；
- 7、其他与伙食供应管理及食堂管理相关的业务。

### 二、 承包方式

1、所有的经营资金（包括厨具设备、合同约定的基建投入）、人员等均由承包方自行解决，盈亏风险由承包方自行承担。

2、发包方提供一个月免租装修期，自承包方承包的第二个月开始，每月向两个食堂共收取租金人民币壹万捌仟元整，承包方按本食堂营业额占两个食堂总营业额百分比承担。

3、发包方对标的食堂提供一定比例的补贴。

A、就餐区的空调电费由发包方与承包方各承担 50%。

B、承包方配置电热消毒碗柜须满足实际需要，消毒碗柜电费全部由发包方承担。

4、承包方须在合同签订后 5 个工作日内缴纳承包押金，9 号楼食堂贰拾万元整，101 食堂壹拾万元整，在承包期满后，经发包方扣除因损坏物资设施及其他应扣款项后，无息退还余下押金。

5、承包方不得转承包。

### 三、承包时间及其他事项

1、**承包时间三年**，自 年 月 日至 年 月 日止。第三年下半年通过发包方考评，综合

评分达到 70 分以上（包含 70 分）可以续签第四年的承包合同。第四年综合评分达到 70 分以上（包含 70 分）可以续签第五年的承包合同。合同期最后二天为交接期，交接期间要服从发包方的安排。

2、承包方如有下列违约事项，发包方可单方面终止合同并要求承包方支付违约金人民币 3 万元，造成重大损失的承包方全额赔付：

(1) 经医疗机构、食品药品监督管理部门认定，因承包方过错造成就餐人员一次食物中毒 5 人以上。

(2) 在规定的供餐时间内每餐次 50 人以上没饭菜供应又不在 1 个小时内解决，对生产经营及生活造成重大影响的。

(3) 因承包方过失，造成火灾、爆炸等安全事故。

3、承包方不得转让承包权，如发现把承包权转让他人，将作为承包方自行毁约，并立即停止承包方承包权。办清一切手续和清点食堂一切财产，并扣除全部押金。

4、承包方如在正式承包期内中途解除合同，应提前一个月书面提出申请，在征得发包方同意后，按约定办理财产清算，扣除赔偿和其他扣款后，另支付违约金人民币：9 号楼食堂承包方为人民币壹拾万元整，101 食堂为叁万元整。

5、承包方在承包期内因业务需要而与发包方以外的单位和个人所发生的债权债务均与发包方无关。

#### **四、承包方的义务**

##### **(一) 食堂装修改造**

1、合同签订一个月内，承包方自行投入资金对食堂进行改造，装修材料必须符合国家环保和其他相关标准，9 号楼食堂按餐饮服务食品安全量化分级管理 B 级以上标准（101 食堂按 C 级以上标准）完成食堂基建项目改造、设备及就餐桌椅配置。对基建设施进行改造前，需提交项目图纸、预算给发包方审核、报建，报建费用由承包方承担。

2、承包方安装视频监控设施，对就餐区出入口、食材进货区、加工区、餐具清洗消毒、备餐间等提供 24 小时视频监控，存备视频不少于 15 天，在就餐区大屏幕显示（40 寸以上），实现阳光食堂管理，接受员工随时监督，接受发包方调阅存备视频。

**3、承包方无违约事项，发包方中途解除合同，发包方须将承包方投入的基建改造费用按三年承包期（即 36 个月）进行分摊，把余额无息退还承包方。承包方必须提供改造项目合同及发票原件。**

4、合同期满或因承包方违约中途中止合同，经营场所内的固定装修设施不得做破坏性变动，无偿归发包方所有。

## （二）相关证照、保险、税费

- 1、相关营业或卫生管理等方面的证照，由承包方负责办理，费用由承包方负责。
- 2、自发包方将基建消防、环保安全设施交付使用之日起1年内，9号楼食堂承包方必须取得当地食品药品监督管理局颁发的餐饮服务食品安全量化分级管理B级证书，101食堂必须取得C级证书。
- 3、承包方必须为发包方就餐员工购买餐饮经营公众责任保险，总保额不少于500万元。
- 4、在承包经营期间，食堂发生的一切税费均由承包方负责，与发包方无关；承包方承诺：以单位名义消费的工作餐，如用餐单位要求提供发票的，承包方提供正规发票。

## （三）人员管理

- 1、在食堂宣传栏公布组织架构图、岗位职责、工作人员相片、健康证、管理制度，以便监督。工作人员统一着装。保证承包工作人员中级以上厨师不少于2人，中级以上面点师不少于1人。持有食品安全管理员证书的不少于1人。
- 2、承包方人员的劳动关系属承包方，承包方人员的工资、各项社会保障费用、福利待遇及可能产生的劳动争议等，均属承包方内部事务，全部由承包方承担。
- 3、承包方人员的安全教育工作由承包方负责，承包方人员出现工伤或死亡事故，承包方要负完全责任，所有费用由承包方支付，发包方不承担任何责任。
- 4、承包方的人员在发包方范围内应遵守发包方的规章制度。若承包方的人员在发包方的范围内违反发包方的规章制度，应接受发包方的处理。
- 5、承包方人员确需在发包方集体宿舍住宿的，发包方可安排入住宿舍，免房租，水电费由承包方负责缴纳。承包方人员在宿舍内发生的一切安全事故或伤亡事故，承包方负全责，并支付相关费用，发包方不承担任何责任。

## （四）设备设施维护

- 1、负责食堂总水表后和配电柜总闸后的水电设施的维修、维护工作（发包方只提供水电到位），维修费用由承包方承担。
- 2、就餐区域空调由发包方提供，承包方承担空调日常维修保养费用，在开餐时间必须开启空调。操作间及备餐间、专间空调由承包方负责采购及安装（达到食品药品监督管理局的要求），费用由承包方负责。

3、负责食堂抽油烟系统设备设施维护、维修，费用由承包方承担。

4、承包方要保证就餐区域台椅满足员工需求，因就餐区域环境卫生、台椅原因造成发包方员工意外伤害，承包方应承担全部责任。

5、负责承包区域治安保卫、安全防火、防盗等工作，保证承包区域内所有固定设施及不动产的安全完好。

#### （五）日常经营

1、承包方必须在本食堂食品经营许可证的范围内经营。

2、保证按发包方提出的时间，按质、按量向就餐人员提供早、午、晚、夜四个餐次的伙食。

3、承包方在食堂显著地方公布饭菜价格，并接受发包方监督。承包方不得随意调整饭菜价格，如因市场物价变动，需参照政府公布的上年度的我国居民消费者价格指数增幅，每年 6 月份前向发包方提出申请，经双方协商一致，再作调整。

4、保证采购、制作、销售的食品质量要求符合国家的卫生、安全标准。

5、承包方应按照国家有关餐具卫生管理制度，做好公共餐具清洗消毒保洁管理工作，保证通过食品药品监督管理局检测。

6、食堂就餐区内免费提供牙签、纸巾，卫生间要配洗手液、纸巾，费用由承包方承担；承包方禁止向就餐员工提供一次性筷子和饭盒、塑料袋。

7、保证按要求，做好经营场所内各类会议、晚会接待工作。

8、承包方接受发包方的监督检查，在限定时间内整改纠正发现的问题，并按合同规定的有关条款支付违约金。

9、承包方须与具备专业资质的害虫防治公司签订“除四害”合同，保证生产现场、室内环境卫生必须符合有关“创卫”要求和餐饮业卫生要求。漏水必须有相关资质单位合法处理。

10、在就餐时间，承包方设立专（兼）职人员现场处理员工的意见或投诉。

#### （六）安全生产

1、按国家《安全生产法》及相关安全法规，落实食品及消防安全责任制度。

2、建立和完善食品安全应急预案、消防应急预案。

3、定期预案演练及落实日常安全巡查制度。

4、建立食品及消防安全档案管理制度。

5、接受发包方安全生产检查及整改。

## **五、发包方的义务**

1、重大就餐人员变动应提前一天通知食堂。

2、提前通知有计划的停电停水情况。

3、及时处理外围供向食堂的水、电、天然气设施发生的问题。

4、直拨电话及内线电话按承包方要求安装，费用由承包方负责。

5、员工餐营业额（指发包方代收售餐卡部分）每周结算，承包方提供收款收据；工作餐每月结算；自收到承包方请款书之日起 20 个工作日内支付，转账至承包方账户。

6、就餐员工使用微信充值饭卡，提现手续费全部由发包方承担。

7、售餐系统升级改造由发包方承担。

## **六、承包方须支付的费用**

1、承包方须向发包方支付的费用：

（1）食堂每月实际发生的电话费、水电费，宿舍水电费。

（2）当月承包方违反合同内有关规定的违约金。

2、支付办法

承包方应向发包方支付的各项费用由发包方在当月代付营业餐费中扣除。

## **七、风险及自然灾害、地震、战争造成的损失和处理办法**

1、在承包期间，因承包方过失或错误造成食物中毒、火灾等安全事故，一切后果及费用由承包方承担。

2、若发生不可抗拒的自然灾害、战争造成的损失，双方各自承担。

## **八、违约责任**

1、在承包方无违反本合同的情况下，如发包方违约，依据本合同赔偿承包方的直接经济损失。

2、承包方违约，按本合同有关规定办理，并赔偿发包方的相关经济损失。

## **九、纠纷解决方法**

双方如在履行本合同过程中发生争议，应通过友好协商解决。争议发生后三十天内未能通过友好协

商解决的，可向发包方所在地的人民法院起诉。

#### **附件 1 员工食堂伙食、开水供应时间要求**

早餐：06：30——09：30

午餐：10：30——13：00

晚餐：16：30——19：30

夜餐：22：45——02：00

#### **附件 2 食堂安全生产管理要求**

1、落实安全生产责任制，食堂安全生产管理由承包方负责，食堂设立安全生产管理员，专人负责切实履行安全生产管理、监督职责，认真贯彻落实安全生产措施，确保责任到位，工作到位。

2、各类机械设备、燃气设备、管道设备、电器设备的使用，必须严格按照设备说明书规范操作，杜绝违规操作，对违反设备操作规程操作造成人员伤亡、财物损失的，承包方承担全部责任，造成严重后果的追究刑事责任。

3、严格遵守发包方有关用电规定。电线电路、用电器的铺设、连接、安装，必须报发包方审核，不能擅自乱拉、乱接电线，不能擅自增加用电器数量，增大用电功率，对违反规定，造成触电、断路、短路引起火灾事故的违章人员及相关责任人要严肃处理，承包方承担全部责任。

4、保证生产从业人员正确、熟练掌握消防器材的使用方法，定期对消防器材、设备设施进行检查，确保消防器材充足有效。

5、定期对食堂的机器电器设备、输送油（气）管道、开关等进行检查，发现问题必须维修后才能重新使用。

6、食堂内的抽油烟罩、炉底必须每月全面大清洗一次，以清除油渍，防止火灾事故发生。每次清洗需将相关图片、记录表存档，以备发包方随时检查。

7、食堂各项基础设施要保持良好（如：地板、门窗、下水道、防盗网、天花、用电设施、用水设施、餐台、餐椅等）。

8、食堂员工要注意工作安全。进入食堂场所要穿防滑水鞋，防止滑倒跌伤；员工在进行餐具消毒、煮饭、菜肴制作时，要按章操作，防止被热水、热油、高温蒸汽、高温餐具、厨具等灼伤；在刀工制作时，要防止被刀切伤割伤。万一发生跌伤、灼伤、触电、刀伤事故，要迅速组织抢救治疗，果断采取必要救治措施。

9、承包方必须接受发包方的安全生产监督管理，发包方有权随时进入食堂内进行安全生产检查，并对不符合安全的地方提出限期整改通知。如果承包方不配合在限期内完成整改工作，发包方有权要求承包方根据附件《食堂监管条例》支付违约金，存在重大安全隐患而又未能及时整改的，发包方有权要求承包方暂停营业直至完成整改。

10、若发生食物中毒事故，承包方应采取下列相应措施：立即停止生产经营；协助卫生机构救治病人；保留造成食物中毒或可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场；配合卫生行政部门进行调查，落实卫生行政部门要求采取的其它措施。

11、食品制作必须遵守附件 3 的要求，餐具消毒保洁必须遵守附件 4 的要求。

### **附件 3 食品安全管理要求**

- 1、所有员工必须进行健康检查及卫生培训，取得健康证。
- 2、餐饮服务从业人员经营时应当保持个人卫生，加工、销售食品时，必须将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；销售直接入口食品时，必须使用专用工具。
- 3、个人物品不得带入烹调间。
- 4、各岗位工作时必须随时清扫地面、案台。灶面及灶台墙壁的卫生要求：经常洗刷，做到无油垢、无积灰、无食物残渣、排气罩不滴油。
- 5、食品仓库贮存必须符合相关国家食品安全监管要求，防止变质、霉烂、过期食品流入加工制作工序。
- 6、食堂除四害工作必须达到“创卫”要求。设置防蝇、防鼠等设施，安全有效。废物箱严密加盖。
- 7、生产加工的工具、容器、砧板等做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。做到生熟用具、器具严格分开，成品和半成品隔离、食品和杂物隔离、食品与药物隔离（杀虫水、消毒液）。
- 8、保持冷冻室、保鲜室和雪柜内整洁无异味，并定期进行洗刷、消毒。半成品和没有加工的原料，在储藏时必须标上到货日期和加工时间。
- 9、所有器皿及菜点均不得与地面或污垢接触。定期检查调味品和原料的生产时间，过期的物品不能在厨房出现。调味品使用后随即加盖。
- 10、供员工使用的餐具必须使用餐具保洁柜中已消毒的餐具，否则不得使用；盛放食物成品的器具必须经过消毒始准使用。就餐区的筷子、匙更要使用筷子消毒机存放。
- 11、加工面点食品的机械使用前应检查是否有污物，使用后应该清洗干净；面板使用后不得有残留物。
- 12、专间必须做到：专人加工，专室操作，专用工具，专用冷藏，专用消毒。

13、烹饪食品时不得使用亚硝酸盐，厨房不得贮存亚硝酸盐；

14、加工烹调食品必须使用食品添加剂时，要在使用前看清其产品标签和说明书，标签模糊不清的或来源不明的添加剂不得使用。

15、必须按规定做好各类蔬菜的农药残留测试及浸泡清洗工作。保证清洗过的蔬菜不含农药残留及有害物质。

16、留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，防止样品之间污染；在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 125g。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，放入专用冷藏箱内，并做好留样记录，包括留样日期、时间、品名、餐次、留样人。

17、剩饭菜处理：食堂不允许售卖过夜的剩饭菜。

#### **附件 4 餐具清洗消毒保洁要求**

1、设置专用的餐具清洗、消毒、保洁区域(或专间)及设备，清洗消毒设备设施的大小和数量应能满足需要。

2、餐饮具清洗消毒水池应专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。采用化学消毒的，至少设有 3 个专用水池。各类水池应以明显标识标明其用途。

3、接触直接入口食品的餐饮具使用前应洗净并消毒，不得使用未经清洗、消毒的餐饮具。不得重复使用一次性餐饮具。

4、餐饮具做到当餐回收，当餐清洗消毒，不得隔顿、隔夜。

5、餐饮具应首选热力方法进行消毒，热力消毒要求达到国家相关要求，严格按照“除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、热力消、保洁”的顺序操作。使用化学药物消毒的严格按照除残渣、碱水（或洗涤剂）刷、清水冲、药物泡、清水冲、保洁的顺序操作，并注意要彻底清洗干净，防止药物残留。

6、消毒后的餐饮具表面光洁、无油渍、无水渍、无异味、无泡沫、无不溶性附着物，符合 GB14934《食（饮）具消毒卫生标准》。

7、消毒后的餐饮具及时放入保洁柜密闭保存备用。盛放消毒餐饮具的保洁柜要有明显标记，保洁柜应当定期清洗，保持洁净。已消毒和未消毒的餐饮具要分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

8、采购使用集中消毒企业供应的餐饮具，应当查验其经营资质，索取营业执照复印件、消毒合格凭证；清洗消毒餐饮具用的洗涤剂、消毒剂等必须符合国家生产许可及达到国家有关卫生标准和要求。

9、洗刷消毒结束，及时清理地面、水池卫生，及时处理泔水桶，做到地面无积水，池内无残渣、泔水桶内外清洁。

10、定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态，采用化学消毒的应定时测量有效消毒浓度。

11、专人做好餐饮具清洗消毒及检查记录。

12、食堂的餐饮具清洗消毒应当采用热力消毒，因材质等原因无法采用的除外。

#### **附件 5 食堂电脑售餐系统使用和管理方法**

1、9 号楼食堂共有 37 台 ID 刷卡机（101 号食堂共 13 台 ID 刷卡机）。

2、食堂电脑管理人员每次开餐前对 ID 刷卡机进行检查、清洁工作。清洁 ID 机不能直接用湿布抹擦，可加微量的洗洁精入水中，用干净的布拧干水后抹擦机器外壳，以清除 ID 机表面的油污和灰尘。

3、售餐刷卡机的操作：

员工在机上感应出卡上余额，由服务员根据员工所选的饭菜价格计算出消费总额，然后在 ID 机上扣减去员工所要求的饭菜的款额，服务员递给员工饭菜，购餐完成。

4、售餐系统的服务器和线路由办公室服务中心电脑室人员维护、管理。当食堂人员发现 ID 机不能

正常收款时，必须通知电脑室人员对系统或线路进行检查，电脑室人员接到通知后会立即对售餐系统进行检查，尽快恢复售餐系统的正常使用。承包方不可私自改动、拆卸线路。

5、食堂内的终端 ID 机如有损坏，由承包方负责维修。

6、如食堂需改动 ID 机的位置、线路，需在电脑室人员指导下进行接驳线。

7、食堂承包方每天到电脑室取电脑售餐报表。

## 附件 6 食堂监管条例

1、9 号楼食堂承包方必须在合同签订一年内取得餐饮服务食品安全量化分级管理 B 级证书时，每延迟一个月扣罚 2000 元。

2、食堂各类食材及用料的采购质量要符合国家卫生标准，否则，每项支付违约金 300 元。

(1) 承包方采购食品及其原料，应当按照国家有关规定索取检验合格证或者化验单，索取《营业执照》、《卫生许可证》《食品检验合格证》等证件资料备案；

(2) 定型包装食品和食品添加剂，标识必须清楚，容易辨识（包装标识或者产品说明书上根据不同产品分别按照规定标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成份、保质期、食用或者使用方法等）。有专用的食品添加剂存放设施，标识清晰，有使用台账。

(3) 使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

3、承包方按要求定期将《饭菜价格表》交发包方审核，并在食堂宣传栏张贴，若市场物价波动较大，承包方可提出申请，经发包方批准，可对饭菜价格进行调整。成品制作及出售须按《饭菜价格表》标注的质量、份量、肉菜比例、售价执行（明码标价），若发现不符，每次支付违约金 50 元。

4、在供饭供开水时间，不正常供应，每次支付违约金 500 元。整体供应受到影响（停水、停电情况除外），每次支付违约金 1000 元。对生产经营及生活造成重大影响的，按合同规定，追究相关责任。

5、留样食品若违反附件3规定，每次支付违约金200元。

6、饭菜中若发现有草、虫、蚊蝇等杂物情况，食堂应马上为员工更换，或按问题饭菜定价价款的两倍赔付给员工。每发生一次，另外支付违约金 200 元，并直接追究其他相关责任；若发现饭菜变质，承包方支付违约金 300 元，发包方有权要求承包方停业整顿，并直接追究其他相关责任。

7、食堂食品从业人员未取得健康证，或者患有疾病不得接触直接入口食品的人员，不按规定调离工作岗位的，责令改正，每人支付违约金 100 元。

8、售餐员服务态度方面：对于一般服务冷淡、生硬的予以警告；言辞激烈、拒绝服务的，承包方须支付每次 50 元的违约金；累计三次支付违约金或发生辱骂等恶劣行为的，承包方应予以辞退处理。

9、工作区域未能按规定执行定置管理，物品定置凌乱，岗位卫生较差，经多次提醒仍未纠正，每次支付违约金 100 元。门前卫生不合格的，每次支付违约金 100 元。

10、承包方应做好公共餐具消毒保洁管理工作，随时接受市食品药品监督管理部门和发包方的监督检查。若承包方未按要求做好餐具消毒或餐具检查不合格，每发现一次支付违约金 300 元。

11、承包方须与具备专业资质的害虫防治公司签订“除四害”合同，保证生产现场、室内外环境卫生必须符合有关“创卫”要求和餐饮业卫生要求（包括漏水必须有相关资质单位合法处理）。若食堂内部出现老鼠、蟑螂、苍蝇及昆虫活动，每次支付违约金 100 元；食堂的外排水沟渠盖板损坏，未能在 7 天内修复的，每次支付违约金 300 元。

12、用食堂的消防器材做其它用途，每次支付违约金 100 元。

13、未在整改通知书限期内完成整改的，每次每项支付违约金 100 元。

14、原则上要求每天的投诉不能超过 3 次，否则每超过一次，支付违约金 50 元。

15、其他违反附件 3、4 要求的，每项每次支付违约金 100 元。

## **附件 7 风华员工投诉方法和处理措施**

### **一、投诉方法**

1、在食堂公开投诉电话和电子信箱，接受员工投诉，承包方应及时回复相关整改措施。

2、对于现场处理、现场取证的投诉，员工可以直接找现场监管人员投诉，投诉情况应记录在案。

### **二、处理措施**

1、对于服务态度、卫生、饭菜质量、供水供饭时间等方面的投诉，查实后根据附件 6《食堂监管条例》处理。

2、将所有的投诉、处理情况、整改情况公示，由员工监督。

## **附件 8 食堂监督考评**

### **1、发包方食堂监督员日常检查**

食堂监督员根据承包合同对食堂进行日常监督检查并评分，对违反合同约定的事项，按合同附件 6 《食堂监管条例》做出处罚。

2、由发包方工会牵头组织民主监督管理小组对食堂每月定期检查一次，每季度组织一次员工满意度测评。

(1) 每月检查：民主监督管理小组成员每月一次对食堂进行检查并评分，对违反合同约定的事项，按合同附件 6 《食堂监管条例》做出处罚。

(2) 每季度满意度测评：

工会每季度一次组织员工对食堂的饭菜价格、质量、环境卫生、服务态度进行测评，计算满意率得分，具体评分标准为：

项目	饭菜价格	饭菜质量	环境卫生	服务态度
满意票数				
基本满意票数				
不满意票数				
单项得分				
满意度测评总分				

单项满意度考评分数 =  $100 \times \text{满意率} + 70 \times \text{基本满意率} + 30 \times \text{不满意率}$

满意率 =  $(\text{满意票数} / \text{总有效票数}) \times 100\%$

基本满意率 =  $(\text{基本满意票数} / \text{总有效票数}) \times 100\%$

不满意率 =  $(\text{不满意票数} / \text{总有效票数}) \times 100\%$

**员工满意度测评总分** = 价格项目得分  $\times 35\%$  + 质量项目得分  $\times 35\%$  + 环境卫生项目得分  $\times 15\%$  + 服务态度项目得分  $\times 15\%$

#### 4、考评结果应用

1、食堂年度综合考评分 = 日常监督检查平均分  $\times 30\%$  + 每月民主监督管理小组检查平均分  $\times 40\%$  + 每季度员工满意度测评平均分  $\times 30\%$

2、食堂年度综合考评分与续签合同挂钩，承包期间，年度综合评分平均达到 70 分以上（包含 70 分），可以续签第四年的承包合同，第四年也达到 70 分以上（包含 70 分），可以续签第五年的承包合同。

### 风华高科食堂监督员日常检查表

食堂：\_\_\_\_\_

日期：\_\_年\_\_月\_\_日

项目	评分标准	分值	得分
食品原料	1. 大米、盐、油、糖、盐有供货方营业执照及检验合格证。	10	
	2. 仓库无过期、变质食品。	5	
	3. 副食类有 QS 商标及合格证。	5	
	4. 食品添加剂有专用柜，标识清晰，有使用台账。	5	
	5. 肉类新鲜，有检疫、检查合格证同行，有台帐。	5	
	6. 蔬菜新鲜，抽查农药残留检测记录。	5	
食品制作	1. 做到生熟用具、器具严格分开，成品和半成品隔离、食品和杂物隔离，食品与清洁剂及消毒剂隔离。	5	
	2. 动物性食品、植物性食品、水产类食品原料清洗水池区分使用并有清晰标识。	5	
	3. 加工面食品的机械使用前没有污物，使用后应该清洗干净；面板使用后不得有残留物。	5	
	4. 专间必须做到：专人加工，专室操作，专用工具，专用冷藏，专用消毒。	5	
售餐过程	1. 抽检 20 个菜品检查质量、份量符合合同要求。	10	
	2. 饭菜明码标价，价格符合合同要求。	5	
	3. 食品留样 48 小时，份量不少于 125g，留样日期、时间、品名、餐次、留样人标签清晰，专用冷藏冰箱。	5	
	4. 各售餐时间段，高中低价菜搭配符合承诺。	5	
卫生管理	1. 工作人员穿戴清洁的工作衣、帽；销售直接入口食品时，必须使用专用工具；持有效健康证。	5	
	2. 餐（用）具的清洗、消毒、及检查记录符合要求。	5	
	3. 食堂内公共卫生及岗位卫生符合管理规定。	5	
	4. 与外界相通的门窗，空气幕或纱窗等防蚊、蝇设施完好。仓库门防鼠设施完好。	5	
	合计	100	
检查到其他注意事项			

备注：1、对应评分标准，每发现 1 个不合格项扣 1 分。  
 2、发生了合同第三条第 2 点的违约事项，本月得分为 0。

风华高科民主监督管理小组检查表

食堂：

日期： 年 月 日

项目	评分标准	分值	得分
日常监管 (对发包方监督员)	1、食堂监督员日常检查内容是否符合要求	30	
	2、临时抽检时，食堂监督员是否在现场	20	
	3、食堂监督员当天进入操作间的检查记录	25	
	4、监督员是否快速按时处理员工投诉	25	
	合计	100	
食品原料 (对承包方)	1. 食品供应商相关证件齐全。	5	
	2. 米油等大宗食材有第三方检验合格证书。	5	
	3. 副食类有商标、合格证、生产日期在保质期内。	10	
	4. 肉类新鲜，有检疫、检查合格证同行，有台帐。	10	
	5. 蔬菜新鲜，有农药残留检测记录存档。	10	
质量及价格 (对承包方)	1. 开水正常供应。	5	
	2. 菜品质量、份量符合要求。	10	
	3. 饭菜明码标价，价格符合要求。	5	
	4. 菜品按规定留样 48 小时。	10	
服务态度、 卫生 (对承包方)	1. 工作人员服务态度良好。	5	
	2. 工作人员仪容仪表符合要求。	5	
	3. 公用餐具的消毒及记录符合要求。	10	
	4. 食堂内公共卫生及岗位卫生符合管理规定。	10	
	合计	100	
检查到其他注意事项			

备注：对应评分标准，每发现 1 个不合格项扣 1 分。

## 附件 9

质量检验规范及判定标准

	食品/原材料种类	检查/检验方法	标准
主食类	大米	水份检验、色泽检验 异味检验	在选购大米时，用手抓一把样品，用牙咬碎米粒，如有响声就表明水分含量不高。如果咬碎米时没有响声又粘牙，说明水分含量超标；也可以用手插入米堆， <u>手插得深且插入时较轻松且伴有噼噼响声的米，水份含量不高，反之则说明水分含量高。</u>
		虫害检验	
	大米制品、面粉制品	颜色、	面粉含水量不超过 12-14%，鉴别时可用手捏一捏面粉，如果面粉随之散开，则是水分正常的好粉，如果面粉不散开则是水量较在的面粉，烹调起来容易结块变质。标准的面粉，应色泽白净或为淡黄色，质量差的面粉颜色较深。质量好的面粉气味正常，略带香甜；凡有霉味，酸苦味，土气或臭味等均为质量差的面粉。
		味道	
肉类	鲜猪肉	色泽	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪白色
		组织状态	纤维清晰，有韧性，指压后凹陷立即恢复
	牛肉/禽肉冻肉/肉制品	粘度	外表湿润、不粘手
		弹性	具有鲜猪肉有的气味，无异味
		气味	澄清透明、脂肪团聚于表面
配料类	看色	食用油多呈淡黄色，黄棕色，品质正常的食用油应该完全透明。豆油有较大浓的豆腥味，花生油有极清淡的花生香味，菜籽油有清淡的菜籽香气，棉籽油有棉籽掺杂的火碱味，胡麻油有鱼腥气味，如果把油温加热到 45—50℃时，则气味更加容易分辨，食用油中若有哈喇味或臭味，说明此油已酸败变质。	
	嗅辩		
干货类	色泽	色泽淡黄，表面油滑有光泽的质好，黄褐色表面有光泽的次之，红褐色无光泽的更次，红中带紫，色光萎黑的是脚皮，最次。	

<p>海鲜/河鲜类</p>	<p>组织状态</p>	<p>新鲜鱼虾类体形完整，外壳透明，光亮，体表呈青白色或青绿色，清洁无污秽粘性物质。须足无损，蟋足卷体，头胸节与腹节紧连，肉体硬实，紧密面有韧性，断面半透明，内脏完整，无异味。（而变质的虾，甲壳暗淡无光，虾体泛红，头胸部与躯干部易脱离，有粘液，严重腐败进有胺臭味。）</p> <p>肉质紧密，有弹性，按后不能留指印，腹部紧实也不留指痕的为新鲜鱼。（肉质松软，无弹性，按后留指痕，严重的肉骨分离，腹部留有指痕或有破口的是不新鲜鱼。）</p>
<p>蛋类及蛋制品类</p>	<p>看色</p>	<p>新鲜的鸡蛋蛋壳比较毛糙，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁。（陈蛋蛋壳表面比较光滑，受到雨淋或受潮发霉的蛋外壳会有灰黑斑点、斑块）。</p> <p>用日光透视，新鲜好蛋呈微红色，半透明状态，气室较小。（如果昏暗不透明工有污斑表示蛋已变质。）</p>
<p>豆类及豆制品类</p>	<p>色泽</p>	<p>一般为乳白色（依原料而定），并具有一定光泽。组织细密，不松散，有韧性，用手按摸时，富有弹性，有软中带硬的感觉，用手掂拿不易散碎。块形整齐，无碎裂，缺角，表面光滑无任何麻点</p>
	<p>组织状态</p>	
	<p>外形</p>	
<p>蔬菜类</p>	<p>PR-203-6T 农药残留快速测试仪</p>	<p>优质蔬菜鲜嫩，无黄叶，无伤痕，无病虫害，无烂斑。（次质蔬菜菜梗硬，老叶多，枯黄，有少量病虫害，烂斑和空心；变质的蔬菜则严重霉烂，呈腐臭气味，亚硝酸盐增多，有毒或严重虫蛀，空心不可食用。）</p>
<p>其它</p>		<p>优质的水果表皮色泽光亮，肉质鲜嫩，清脆，有固有的清香味。次质水果表皮较干，不够光泽丰满，肉质鲜嫩度差，营养减少，清香味减退，略有小烂斑点，有少量虫伤，去除虫伤部分仍可食用，变质的水果严重腐烂，虫蛀，变味不可食用。</p>

## 附件 10

## 风华高科\_\_\_\_号楼食堂经营承诺书

## 1、饭菜价格、份量、质量承诺（由投标人将份量、质量填入下表）

序号	名称（成品）	价格：元	份量：克	质量	备注
1	米饭	0.6	200		要求采用不低于市场单价 2.5 元的优质大米)
		1	300		
2	青菜	1	150		提供 3 个品种
3	素菜	2			提供 5 个菜品
4	配菜	2.5			提供 5 个菜品 肉菜比例 2:8
5	配菜	3			提供 5 个菜品 肉菜比例 3:7
6	配菜	3.5			提供 5 个菜品 肉菜比例 3:7
7	鱼类、全荤、上档干货类菜肴	4			提供 5 个菜品
8	鱼类、全荤、上档干货类菜肴	5			提供 5 个菜品
9	套餐或特色小炒	8			提供 2 个
10	套餐或特色小炒	10			提供 2 个
11	套餐或特色小炒	12			提供 2 个
12	套餐或特色小炒	15			提供 2 个
	<b>1-12 份量合计</b>				
	特色面点				由投标人补充
	香米饭				由投标人补充
	高档时蔬				由投标人补充
	老火靓汤或炖汤				由投标人补充
	创新菜式				由投标人补充
<p>1、9 号楼食堂每天至少更换 15 个菜式品种。在员工用餐高峰期时段提供不少于 15 个菜式品种供员工选择：其中高、中、低的比例为 2:5:3，具体为：高档次（4-5 元以上）的不少于 3 个品种，中档次（2.5-3.5 元/份）的不少于 8 个品种，低档次（1-2 元/份）的不少于 4 个品种。例汤免费供应。</p> <p>2、9 号楼食堂每天至少更换 10 个菜式品种。在员工用餐高峰期时提供不少于 10 个菜式品种供员工选择：其中高、中、低的比例为 2:5:3，具体为：高档次（4-5 元以上）的不少于 2 个品种，中档次（2.5-3.5 元/份）的不少于 5 品种，低档次（1-2 元/份）的不少于 3 个品种。例汤免费供应。</p>					

3、5 元以上的菜品，根据市场物价，菜式价格、份量，报监管部门审批后执行。供应量由承包方根据员工需求自行确定。

## 2、早餐品种价格、份量承诺

序号	名称（成品）	价格:元	份量:克	质量
1	小米粥	1		
2	菜干肉粥	1.5		
3	皮蛋肉粥	1.5		
4	排骨粥	2		
5	豆浆	1.5		
6	炒斋米粉\面	2		
7	炒斋河粉	1.5		
8	肉丝炒米粉\河粉\面	3		
9	扬州炒饭	4		
10	拉肠粉（斋）	2		
11	拉肉肠粉\鸡蛋肠粉	3		
12	蛋 1+拉肉肠粉	4		
13	鲜肉包	1		
14	鲜肉包	2		
15	杂粮馒头	1		
16	豆沙包	1		
17	红豆包	1		
18	奶皇包	1		
19	花卷	1		
20	油条	2		
21	马蹄糕\红豆糕	2		
22	发糕	2		
23	麻球	2		
24	煎饺	1		
25	煮鸡蛋	1		
	<b>1-25 份量合计</b>			
	西点			
	其他品种			

注：西点及其他品种由投标人补充。

## 第五章 投标文件格式

# 电子城两间食堂承包项目 投标文件

(投标文件要求：正本一份，副本十一份，WORD 档投标文件和讲标资料存 U 盘，U 盘与投标文件正本一起密封。)

项目名称：\_\_\_\_\_

项目编号：\_\_\_\_\_

投标食堂：标段一：9 号楼食堂    标段二：101 食堂

(投标人自行选择投某个标段或投两个标段，请在对应的方框划“√”。)

投标人：\_\_\_\_\_ (加盖单位公章)

法定代表人或被授权人：\_\_\_\_\_ (签字或盖章)

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

## 自查及评标导读表（每份投标文件均需装订此表）

### 1、资格审查：

评审内容	招标文件要求	自查结论	证明资料
<b>资格审查</b>	投标人营业执照副本复印件加盖公章	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	投标人必须是在中华人民共和国境内注册并取得营业执照的法人单位，成立年限至少 3 年	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	
	投标人近三年《国家企业信用信息公示系统》查询无列入严重违法失信企业名单（黑名单）、无行政处罚信息、无未移出的经营异常名录信息	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）至（ ）页
	投标人近三年没有因自身过错与本公司存在经济或合同纠纷	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
	本项目不接受联合体投标，不得转包或分包	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页

### 2、符合性审查：

评审内容	招标文件要求	自查结论	证明资料	
<b>商务符合性</b>	<b>投标有效性</b>	法定代表人身份证明及法人授权委托书证明	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
		招标文件中要求法人代表签字和加盖公章的文件有法人代表签字和公章，或签字人有法人代表有效委托	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
		投标保证金 20000 元人民币	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
		合同条款符合性	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
		承包期三年	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页
<b>采购内容及要求</b>	所投货物和服务实质上响应招标文件中的采购要求	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过	见投标文件第（ ）页	
<b>围串标审查</b>	无招标文件及法律法规认定的围串标行为	<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过		
投标文件没有其他导致废标的因素		<input type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过		

### 3、商务评分：

序号	商务评分项	评分标准	证明资料
1	公司成立年限（满分 4 分）	成立 8 年（含）以上的得 4 分，5 年（含）以上的得 2 分，其他不得分。	见投标文件第（ ）页
2	同类项目业绩（满分 13 分）	①投标人提供正在承包的且就餐人数不少于 2000 人/餐的企事业单位或高校的食堂承包案例，以合同复印件为准，就餐人数以业主盖章确认的证明资料原件为准。提供 3 家及以上的得 8 分，提供 2 家的得 5 分，提供 1 家的得 3 分。 ②投标人提供 2016 年以来承包期已届满的企事业单位或高校的食堂承包案例，案例以合同复印件为准，时间以合同签订时间为准。提供 2 家及以上的得 5 分，提供 1 家的得 2 分。 本项满分 13 分封顶，评标现场核查合同原件，不提供原件不得分。	见投标文件第（ ）至（ ）页

3	公司荣誉 (满分 9 分)	<p>①2016 年至今食堂经营业绩有获得餐饮服务食品安全量化分级管理 A 级得 6 分, B 级得 3 分, 需提供证书复印件、相关材料证明文件的复印件、承包合同复印件及业主出具的证明原件。</p> <p>②2016 年至今有获得省级(或以上)守合同重信用企业证书的得 3 分, 市级守合同重信用企业证书的得 2 分, 其他不得分, 需提供证书复印件和相关材料证明文件的复印件。(以上两点评标时需提供所有复印件的原件核查, 无法提供原件的必须提供查询网址, 若无提供原件或不提供网址或提供的网址查询不到的均不得分。)</p> <p>本项满分 9 分, 同一个项目不重复计分。</p>	见投标文件第( )至( )页
4	管理体系认证 (满分 4 分)	<p>提供有效期内的食品安全管理体系认证、质量管理体系认证、环境管理体系认证和职业健康安全管理体系认证的证书复印件, 每个得 1 分, 本项满分 4 分, 不提供不得分。(评标现场核查原件, 不提供原件不得分。)</p>	见投标文件第( )至( )页

#### 4、技术评分:

序号	技术评分项	评分标准	证明资料
1	饭菜份量 (满分 10 分)	根据投标人的食堂经营承诺书(见招标文件第五章第 12 点), 对饭菜份量采用求和法, 总数最高的得 10 分, 总数第二高得 5 分, 第三高得 2 分, 其他不得分。	见投标文件第( )至( )页
2	饭菜质量 (满分 10 分)	根据投标人对菜的品种、荤素搭配、品相进行评分。优 10-8 分; 良 7-5 分; 中 4-2 分; 一般 1-0 分。	见投标文件第( )至( )页
3	食材供应 (满分 10 分)	根据投标人对粮、油、肉和蔬菜的供应体系进行评分。优 10-8 分; 良 7-5 分; 中 4-2 分; 一般 1-0 分。	见投标文件第( )至( )页
4	售餐窗口配置 (满分 10 分)	根据投标人对售餐窗口的搭配, 包括自选窗口、套餐窗口、特色窗口及面点窗口等的配置布局进行综合评价。优 10-8 分; 良 7-5 分; 中 4-2 分; 一般 1-0 分。	见投标文件第( )至( )页
5	经营方案、讲解及答疑 (满分 30 分)	根据投标人的经营方案、生产加工管理措施、饭菜质量(需包括饭菜品种及荤素等)、服务保障(需包括投资改造计划及服务承诺等)食物安全卫生管理、突发事件应急措施、讲解及答疑等进行综合评价。优 30-26 分; 良 25-21 分; 中 20-16 分; 一般 15-11 分; 差 10-0 分。	见投标文件第( )至( )页

注: 1 证明资料”栏填写投标文件中对应的页码。

2 如未填写或未正确填写页码, 可能会导致相应的项目不通过或不得分。

# 1.投标书

**致：广东风华高新科技股份有限公司**

根据贵司\_\_\_\_\_项目采购的招标公告，\_\_\_\_\_（代表人姓名、职务）经正式授权并代表投标人\_\_\_\_\_（投标人名称）提交下述投标文件正本一份、副本十一份、U 盘一个（WORD 档投标文件和讲标资料保存在 U 盘，U 盘与正本一起密封，不退还）：

- 1 目录及页码
- 2 自查及导读表
- 3 投标书
- 4 法定代表人身份证明书
- 5 法定代表人授权委托书
- 6 资格声明函
- 7 投标保证金承诺函
- 8 投标人情况一览表
- 9 现场经理及人员配备一览表
- 10 食堂厨具、设备配置方案
- 11 采购要求条款偏离表
- 12 食堂承包合同
- 13 同类项目案例
- 14 饭菜价格、份量、质量承诺书
- 15 承包经营方案
- 16 公司情况说明书
- 17 食堂基建改造装修、桌椅配置及室内油烟管道改造方案
- 18 廉政承诺函

据此函，签字代表宣布同意如下：

- 1、 投标人将按投标文件的规定履行合同责任和义务。
- 2、 投标人已详细审查全部招标文件。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权力。
- 3、 本投标有效期为开标日起九十个日历日。
- 4、 如果在规定的开标时间后，投标人在投标有效期内撤回投标，其投标保证金将被贵方没收。
- 5、 投标人同意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料。
- 6、 与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址\_\_\_\_\_

投标人代表签字\_\_\_\_\_

电话\_\_\_\_\_

投标人名称\_\_\_\_\_

传真\_\_\_\_\_

公章\_\_\_\_\_

电子邮件\_\_\_\_\_

日期\_\_\_\_\_

## 2.法定代表人身份证明书

单位名称：\_\_\_\_\_

单位性质：\_\_\_\_\_

地 址：\_\_\_\_\_

成立时间：\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

姓名：\_\_\_\_\_ 性别：\_\_\_\_\_ 年龄：\_\_\_\_\_ 职务：\_\_\_\_\_

是\_\_\_\_\_（投标人）的法定代表人。

特此证明。

附法定代表人身份证复印件

身份证复印件粘贴处（正、反面）

投标人（盖章）：

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

### 3.法定代表人授权委托书

致广东风华高新科技股份有限公司：

本授权委托书声明：现授权委托\_\_\_\_\_先生/女士\_\_\_\_\_（职务）为我公司代理人，代表本单位参加贵方组织的\_\_\_\_\_项目的投标活动；代表本单位处理与之有关的一切事务，并签署所有的有关文件资料。

本授权有效期：\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日至\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日，被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销为失效。

代理人无转委权。特此委托。

代理人姓名：\_\_\_\_\_ 性别：\_\_\_\_\_ 年龄：\_\_\_\_\_ 身份证号：\_\_\_\_\_

单位：\_\_\_\_\_ 部门：\_\_\_\_\_ 职务：\_\_\_\_\_

身份证复印件粘贴处（正、反面）

投标人：（盖章）

法定代表人：（签字）

日期： 年 月 日

## 4.资格声明函

致：广东风华高新科技股份有限公司

关于贵司\_\_\_\_\_（项目名称及编号），本签字人愿意参加投标，并保证提交的下列文件和资料是准确的和真实的。

1. 由\_\_\_\_\_ 工商局（全称）签发的我方营业执照副本复印件一份（盖公章）；
2. 投标人近三年国家企业信用信息公示系统查询无列入严重违法失信企业名单（黑名单）、无行政处罚信息、无未移出的经营异常名录信息；
3. 投标人近三年没有因自身过错与本公司存在经济或合同纠纷；
4. 本项目不接受联合体投标，不得转包或分包。

单位的名称和地址：

名称：\_\_\_\_\_

地址：\_\_\_\_\_

电话：\_\_\_\_\_

单位盖章：\_\_\_\_\_

投标人代表：

签字：\_\_\_\_\_

传真 \_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

### 请附以上资料：

资格声明函 1：投标人营业执照副本复印件；

资格声明函 2：投标人近三年《国家企业信用信息公示系统》查询无列入严重违法失信企业名单（黑名单）、无行政处罚信息、无未移出的经营异常名录信息。（共需截取三个图）

资格声明函 3：投标人近三年没有因自身过错与本公司存在经济或合同纠纷的说明。

资格声明函 4：投标人非联合体投标及不转包、不分包的承诺函。

（要求投标文件的资料内容清晰可见，且招标人要求的信息能在资料上一一体现出来；否则，可能导致投标人资格不合格）。

## 5.投标保证金承诺函

致：广东风华高新科技股份有限公司

本承诺函为本投标人参加贵公司的\_\_\_\_\_项目（项目编号：\_\_\_\_\_）招标而提供的保证金承诺函。

本投标人投标缴纳投标保证金\_\_\_\_\_元整。

本保证金义务的条件是：

- 1、如果投标人在投标书规定的投标有效期内撤回其投标书；
- 2、如果投标人在投标书规定的投标有效期对投标文件进行实质性的修改；
- 3、如果投标人在投标有效期内收到贵司的中标通知后：不能或拒绝按投标须知和贵司的要求签署合同协议书或拒绝交货；
- 4、如果投标人在投标有效期内向外扩散招标文件及投标文件的内容；
- 5、如果投标人违反投标纪律或有围串标行为或招标文件中有关投标保证金的其他规定。

本承诺函在投标须知中规定的投标有效期满后 7 天内保持有效；或在贵司延长的投标有效期（如果有）满后 7 天内保持有效，在此期间，若投标人发生了违反上述保证金义务的条件中的任意一条，贵司有权没收该投标保证金，投标人无异议。

银行转账单粘贴处

投标人代表签字\_\_\_\_\_

投标单位盖章\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年 月 日

## 6.投标人情况一览表

基本信息	企业名称:		地址:				
	曾用企业名称:		注册资本:				
	成立时间:		总资产:				
	纳税人资格:	一般纳税人 <input type="checkbox"/> 小规模纳税人 <input type="checkbox"/> 其他:					
	企业类型	国有企业 <input type="checkbox"/> 上市公司 <input type="checkbox"/> 外商独资 <input type="checkbox"/> 民营企业 <input type="checkbox"/> 合资企业 <input type="checkbox"/> 其他					
	企业性质	生产厂家 <input type="checkbox"/> 贸易厂商 <input type="checkbox"/> (请备注原厂家)					
	总经理:		联系电话:		E-mail:		
	本项目业务联系人:		办公电话:		E-mail:		
			移动电话:				
网址:		传真:					
人员情况	公司总人数		管理人员人数		厨师人数		
	高级职称人数		中级职称人数		营销人员人数		
经营情况  (收入单位: 万元)	公司面积:		正常工作:	天/周	办公时间:	小时/天	
	主要经营范围:						
	2016 年营业收入:		2017 年营业收入:		2018 年营业收入:		
主要竞争对手							
公司的优势及实力							
公司的未来发展方向							
前三位客户信息	客户名称		主要业绩		营业收入		所占年总收入总额比例
与风华	客户名称		主要业绩		营业收入		所占年总收入总额比例

同类企业客户信息				
与风华合作情况	单位名称	开始合作时间	合作结束时间	备注
体系认证情况	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 通过质量管理体系认证。 若是，附证书。			
	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 通过环境管理体系认证。 若是，附证书。			
	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 通过食品安全管理体系认证。 若是，附证书。			
	是 <input type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 通过职业健康安全管理体系认证。 若是，附证书。			
	其他认证：			
请提供企业组织结构图。				

我方声明以上所述是真实无误的，发包方有权进行必要的调查。

投标人代表签字：\_\_\_\_\_

投标单位盖章：\_\_\_\_\_

日期：        年    月    日

## 7.现场经理及人员配备一览表

序号	职务	姓名	学历	职称	资质证书	在本公司工作年限	管理权责
1	现场经理						
2	中级以上厨师						
3	中级以上厨师						
4	中级以上面点师						
5	安全管理员						
6	...						
7							
8							
9							
10							
...							

要求：1. 常驻于员工食堂工作的中级以上厨师不少于 2 人，中级以上面点师不少于 1 人，持有食品安全管理员证书的不少于 1 人。

2. 请提供以上人员的学历、职称、资质证及社保证明材料的复印件。（要求标书中提供的资料内容清晰可见）

3. 请提供人员配备的组织结构图。

投标人代表签字：\_\_\_\_\_

投标单位盖章：\_\_\_\_\_

日期：      年    月    日

## 现场经理简历表

姓 名		性 别		年 龄	
开始参加工作时间		所学专业		所获得荣誉	
驻场项目经理管理权责（详细说明）					
已完成的食堂承包案例	发包方	承包时间段	有无得到发包方表彰(如有,请附证明材料)		

投标人代表签字：\_\_\_\_\_

投标单位盖章：\_\_\_\_\_

日 期：    年    月    日

## 8. 食堂厨具、设备配置方案

序号	食堂厨具、设备名称	品牌	型号	数量	制造厂家
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
...					

要求：1. 食堂厨具、设备配置要考虑使用天然气的需要。

2. 餐具消毒及蔬菜农残检测设备必须达到食品药品监督管理部门要求及发包方需要。

投标人代表签字：\_\_\_\_\_

投标单位盖章：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

## 9. 采购要求条款偏离表

投标人名称\_\_\_\_\_

项目编号\_\_\_\_\_

序号	招标文件商务条款	投标文件商务条款	偏离	说明
1	合同条款（见第四章）			
2	食堂厨具、设备配置及基建改造要求（见第三章）			
3	承包期：三年（见第三章）			
4	.....			
5				
6				

备注：1、“偏离”栏填写“无偏离”或“正偏离”或“负偏离”。

2、“无偏离”是指投标人满足招标文件中采购要求；“正偏离”是指投标人优于招标文件中采购要求，并作评细说明；“负偏离”是指投标人不能满足招标文件中采购要求，并作评细说明。

3、如未填写，视为完全满足招标文件要求。

投标人代表签字：\_\_\_\_\_

投标单位盖章：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 10. 食堂承包合同

完全响应招标文件的合同条款。完全响应招标文件的食堂基建改造装修、食堂厨具、设备、桌椅配置及室内油烟管道改造要求。

投标人代表签字：\_\_\_\_\_

单位盖章：\_\_\_\_\_

日期：        年    月    日

## 11. 同类项目案例

(该项作为评价依据之一，请真实、详细填写)

序号	发包方	合同签订日期	承包时间段 (请填写： 什么时间至 什么时间)	就餐 人数 (人/ 餐)	是否正 在营业 (请填写： 是或否)	发包方联系 人及电话	发包方详细地 址
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
...							

说明:1. 投标人提供**正在承包**的且就餐人数不少于 2000 人/餐的企事业单位或高校的食堂承包案例，以合同复印件为准，就餐人数以业主盖章确认的证明资料原件为准。提供 3 家及以上的得 8 分，提供 2 家的得 5 分，提供 1 家的得 3 分。评标现场核查合同原件，不提供原件不得分。

2. 投标人提供 2016 年以来承包期已届满的企事业单位或高校的食堂承包案例，案例以合同复印件为准，时间以合同签订时间为准。提供 2 家及以上的得 5 分，提供 1 家的得 2 分。评标现场核查合同原件，不提供原件不得分。

(要求投标书中提供的资料内容清晰可见，且招标人要求的信息能在资料上一一体现出来；否则，可能少得分或不得分)

投标人代表签字：\_\_\_\_\_

投标单位盖章：\_\_\_\_\_

日期：        年    月    日

## 12. 饭菜价格、份量、质量承诺

（该项作为评价依据之一，请真实、详细填写）

1. 由投标人将份量、质量填入下表：

序号	名称（成品）	价格：元	份量：克	质量	备注
1	米饭	0.6	200		要求采用不低于市场单价 2.5 元的优质大米)
		1	300		
2	青菜	1	150		提供 3 个品种
3	素菜	2			提供 5 个菜品
4	配菜	2.5			提供 5 个菜品 肉菜比例 2:8
5	配菜	3			提供 5 个菜品 肉菜比例 3:7
6	配菜	3.5			提供 5 个菜品 肉菜比例 3:7
7	鱼类、全荤、上档干货类菜肴	4			提供 5 个菜品
8	鱼类、全荤、上档干货类菜肴	5			提供 5 个菜品
9	套餐或特色小炒	8			提供 2 个
10	套餐或特色小炒	10			提供 2 个
11	套餐或特色小炒	12			提供 2 个
12	套餐或特色小炒	15			提供 2 个
	<b>1-12 份量合计</b>				
	特色面点				由投标人补充
	香米饭				由投标人补充
	高档时蔬				由投标人补充
	老火靓汤或炖汤				由投标人补充
	创新菜式				由投标人补充
<p>1、9 号楼食堂每天至少更换 15 个菜式品种。在员工用餐高峰期时段提供不少于 15 个菜式品种供员工选择：其中高、中、低的比例为 2:5:3，具体为：高档次（4-5 元以上）的不少于 3 个品种，中档次（2.5-3.5 元/份）的不少于 8 个品种，低档次（1-2 元/份）的不少于 4 个品种。例汤免费供应。</p> <p>2、9 号楼食堂每天至少更换 10 个菜式品种。在员工用餐高峰期时提供不少于 10 个菜式品种供员工选择：其中高、中、低的比例为 2:5:3，具体为：高档次（4-5 元以上）的不少于 2 个品种，中档次（2.5-3.5 元/份）的不少于 5 品种，低档次（1-2 元/份）的不少于 3 个品种。例汤免费供应。</p> <p>3、5 元以上的菜品，根据市场物价，菜式价格、份量，报监管部门审批后执行。供应量由承包方根据员工需求自行确定。</p>					

2、早餐品种价格、份量承诺

序号	名称（成品）	价格:元	份量:克	质量
1	小米粥	1		
2	菜干肉粥	1.5		
3	皮蛋肉粥	1.5		
4	排骨粥	2		
5	豆浆	1.5		
6	炒斋米粉\面	2		
7	炒斋河粉	1.5		
8	肉丝炒米粉\河粉\面	3		
9	扬州炒饭	4		
10	拉肠粉（斋）	2		
11	拉肉肠粉\鸡蛋肠粉	3		
12	蛋 1+拉肉肠粉	4		
13	鲜肉包	1		
14	鲜肉包	2		
15	杂粮馒头	1		
16	豆沙包	1		
17	红豆包	1		
18	奶皇包	1		
19	花卷	1		
20	油条	2		
21	马蹄糕\红豆糕	2		
22	发糕	2		
23	麻球	2		
24	煎饺	1		
25	煮鸡蛋	1		
	<b>1-25 份量合计</b>			
	西点			
	其他品种			

投标人代表签字：\_\_\_\_\_

投标单位盖章：\_\_\_\_\_

日期：        年    月    日

## 13.承包经营方案

(该项作为评价依据之一, 请真实、详细填写)

承包经营方案包括但不限于以下资料:

1. 饭菜及点心品种、质量、价格、份量情况简介。
2. 饭菜质量: 投标人对菜的品种、荤素搭配、品相进行详细说明。
3. 食材供应: 投标人对粮、油、肉和蔬菜的供应体系进行详细说明。
4. 售餐窗口配置: 投标人对售餐窗口的搭配, 包括自选窗口、套餐窗口、特色窗口及面点窗口等的配置布局进行详细说明。
5. 经营方案、讲解及答疑: 投标人对经营方案、生产加工管理措施、饭菜质量(需包括饭菜品种及荤素等)、服务保障(需包括投资改造计划及服务承诺等) 食物安全卫生管理、突发事件应急措施等进行详细说明。
6. 食堂各项管理制度。
7. 特色或创新等。

投标人代表签字: \_\_\_\_\_

投标单位盖章: \_\_\_\_\_

日期:           年     月     日

## 14. 公司情况说明书

(该项作为评价依据之一, 请真实、详细填写)

公司情况说明包括但不限于以下资料:

1. 公司荣誉: ①2016 年至今食堂经营业绩有获得餐饮服务食品安全量化分级管理 B 级或以上证书, 需提供证书复印件、相关材料证明文件的复印件、承包合同复印件及业主出具的证明文件原件。

②2016 年至今有获得市级、省级(或以上)守合同重信用企业证书, 需提供证书复印件、相关材料证明文件的复印件。

(要求: 以上两点评标时需提供所有复印件的原件核查, 无法提供原件的必须提供查询网址, 若无提供原件或不提供网址或提供的网址查询不到的均不得分。)

2. 管理体系认证: 提供有效期内的食品安全管理体系认证、质量管理体系认证、环境管理体系认证和职业健康安全管理体系认证的证书复印件。(评标现场核查原件, 不提供原件不得分。)

投标人代表签字: \_\_\_\_\_

投标单位盖章: \_\_\_\_\_

日期:           年     月     日

**15. 食堂基建改造装修、桌椅配置及室内油烟管道改造方案, 包括: 效果图、图纸、预算等。**

请投标人根据招标要求编写食堂基建改造装修、桌椅配置及室内油烟管道改造方案, 包括效果图、图纸、预算等。

(因合同条款约定 9 号楼饭堂需通过食品药品监督管理局食品安全量化分级管理 B 级认证, 101 饭堂需通过 C 级认证; 中标后, 中标人需根据改造要求提供食堂基建改造装修设计图给发包方, 配合发包方做好报建工作, 若装修设计图与相关规定冲突, 必须配合调整, 报建费用由中标人承担。)

投标人代表签字: \_\_\_\_\_

投标单位盖章: \_\_\_\_\_

日期:           年     月     日

## 16. 廉政承诺函

广东风华高新科技股份有限公司：

为了进一步密切贵我双方的业务合作关系，共同促进各自的业务发展和廉政建设，我方兹此签订《廉政承诺函》。具体内容如下：

- 1、我方及我方人员不利用贵我双方的业务合作关系向贵方人员赠送任何形式的好处费、回扣费和关系费；
- 2、我方及我方人员不利用贵我双方的业务合作关系向贵方人员赠送现金、金银饰品、贵重物品、各类有价证券、各类磁卡等；
- 3、我方及我方人员不利用贵我双方的业务合作关系，为贵方人员提供资金参加娱乐、旅游、过生日、婚礼等方面的宴请活动；
- 4、我方及我方人员不利用贵我双方的业务合作关系为贵方人员报销理应由其个人承担的各类费用。
- 5、我方及我方人员不得为贵方人员的亲属、朋友等安排工作以及为其提供应由贵方人员支付的各种费用。
- 6、我方支持贵方的诚信廉洁建设，若贵方人员在日常业务过程中有索贿行为，必须拒绝，并向贵方人员主管部门投诉，由贵方按照有关规定处理。
- 7、我方向贵方提供的文件、资料、数据、陈述和口头陈述等应保持真实、准确。

### 我方承诺承担以下违约责任：

贵方发现我方单位向贵方有关人员进行违背本承诺内容的活动时，贵方应以书面通知形式告知我方，经核查属实，我方承诺承担以下责任：

贵方如发现我方有违反本承诺，采用不正当的手段行贿贵方人员等不正当行为的，贵方有权立即终止或解除与我方的合作关系，冻结货款，并有权追索我方用不正当手段获取的非法所得，因此而造成的一切损失由我方承担。同时，贵方可根据情节轻重追究我方责任，有权按照贿赂及其它不正当利益金额的二十倍或交易金额 5~10% 的标准向我方收取廉洁违约金。

贵方的含义：股份公司所属的全资子(分)公司和控股公司。

我方的含义：与贵方签订相应的合同、协议、方（预）案等形式的业务合作书的各业务单位。

承诺单位(盖章)： \_\_\_\_\_

承诺时间： \_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

投诉部门：风华高科纪检监察部

投诉电话：0758—6923518