**中粮糖业（漳州）有限公司**

项目名称：2024年度员工食堂业务外包项目

**谈判文件**

**二〇二三年十二月**

**目录**

[保密原则](#_Toc18531_WPSOffice_Level1) 3

[采购公告](#_Toc25488_WPSOffice_Level1) 4

[第一部分 谈判须知 5](#_Toc21223_WPSOffice_Level1)

[第二部分 谈判采购要求 1](#_Toc15888_WPSOffice_Level1)4

[第三部分 合同主要条款](#_Toc31813_WPSOffice_Level1) 30

[第四部分 投标文件格式](#_Toc16151_WPSOffice_Level1) 68

[第五部分 评标文件](#_Toc21223_WPSOffice_Level1) 84

 保密原则

本食堂承包经营采购书所载之资料属中粮糖业（漳州）有限公司之机密，兹交付各餐饮公司作员工食堂业务外包项目投标所用。未经中粮糖业（漳州）有限公司的书面同意，任何利益相关者均不得复制或向第三者传播。

# 采购公告

中粮糖业（漳州）有限公司，根据需要，组织2024年员工食堂业务外包项目采购，欢迎受邀的投标人前来参加竞标。

1.采购内容：2024年员工食堂业务外包项目。

主要内容包括：

1. 食堂全天伙食供应；
2. 食堂内食品质量、安全、环境卫生管理（伙食质量对标漳州开发区芯园谷）；
3. 食堂内人员及各类设备、设施管理；
4. 招标人的各种招待用餐；
5. 其他与伙食供应管理及食堂管理相关业务；

服务期限为 1 年（以招标人通知时间进场后服务满1年）

投标人所提供的人工服务费用预算价：15万元。

【具体内容详见谈判文件】

2.谈判时间地点：谈判时间招标人另行通知，谈判地点在中粮糖业（漳州）有限公司会议室，投标人必须按时到现场或线上进行商谈，未按谈判文件的要求按时递交投标文件或无人员到场的投标人将被视为放弃参加此次谈判。

3.有关本次采购活动的具体问题，可按照以下联系方式来人、来函（传真）或电话联系。

4.中粮糖业（漳州）有限公司具有本谈判文件的最终解释权。

部门：采购部

齐宁，联系电话：18341342420

地址：福建省漳州开发区四区兴港南路南段道路西侧场地中粮糖业（漳州）有限公司

# 第一部分 谈判须知

## 1 总 则

1.1 谈判项目名称

中粮糖业（漳州）有限公司2024年员工食堂业务外包采购项目。

1.2 适用范围

本谈判文件仅适用于中糖糖业（漳州）有限公司组织的采购活动。

1.3 定义

本谈判文件使用的下列词语定义如下：

（1）“招标人”均指中粮糖业（漳州）有限公司；

（2）“投标人”指向中粮糖业（漳州）有限公司提交投标文件的餐饮公司或个体工商户；

（3）“谈判文件”指中粮糖业（漳州）有限公司发出的本文件，包括附件；

（4）“投标文件”指投标人根据本谈判文件向中粮糖业（漳州）有限公司提交的全部文件；

1.4 谈判说明

1.4.1 中粮糖业（漳州）有限公司员工食堂业务外包采购项目引入竞争机制，采取谈判的办法, 以便选择承保经验丰富、理赔能力强、服务质量好、价格合理的餐饮公司或个体工商户作为该项目的中标方。

1.4.2 本次谈判包括以下主要流程:发谈判文件、投标文件上传、开标、评标、定标及签订合同。

1.5 投标人资格

1.5.1 投标人应是按照中华人民共和国法律合法注册成立的餐饮公司或具备经营能力的个体工商户；

1.5.2 投标人在投标文件中应提供有关资料供招标人审查,以证实其

符合投标资格的最低标准。

1.6 保密原则

投标人应将所有招标人送出的谈判文件包括有关项目资料作为

保密文件处理。对于任何违反此规定的投标人的投标文件视为废标。

1.7 有效期

本次谈判所有投标文件列明的承包条件从最终投标截止日期起的90天内维持有效。

1.8 开具发票要求

投标人需向招标人提供餐饮服务增值税普通发票。

1.9 合格投标人的资格条件

1.9.1 具备餐饮经营能力的公司或个体工商户；拥有一定的经营管理信誉。

1.9.2应自觉抵制采购领域商业贿赂行为；

1.9.3本项目不允许联合体投标；

1.9.4合格投标人还要满足的其它资格条件：

（1）具有独立承担民事责任的能力；

（2）具有良好的商业信誉和健全的[财务会计制度](https://www.baidu.com/s?wd=%E8%B4%A2%E5%8A%A1%E4%BC%9A%E8%AE%A1%E5%88%B6%E5%BA%A6&tn=SE_PcZhidaonwhc_ngpagmjz&rsv_dl=gh_pc_zhidao" \t "https://zhidao.baidu.com/question/_blank)；

（3）具有履行合同所必需的服务和专业技术能力；

（4）有依法缴纳税收和[社会保障资金](https://www.baidu.com/s?wd=%E7%A4%BE%E4%BC%9A%E4%BF%9D%E9%9A%9C%E8%B5%84%E9%87%91&tn=SE_PcZhidaonwhc_ngpagmjz&rsv_dl=gh_pc_zhidao" \t "https://zhidao.baidu.com/question/_blank)的良好记录；

（5）法律、行政法规规定的其他条件。

1.9.5由投标人依法办理营业许可及食品卫生许可证、厨师资格证及政府部门规定的其他条件。

1.9.6投标人须提供后厨人员身份证及健康证等相关证件复印件供招标人备案保存，并保证人、证一致，不得伪造。

1.9.7投标人参与投标时，须缴交3000元保证金，投标人中标后，3000元保证金自动转为合同履约保证金

履约保证金汇入账户为：

开户名：中粮糖业（漳州）有限公司

开户银行：交通银行北京市分行营业部

账号： 20106078

1.9.8投标人必须通过中粮糖业（漳州）工厂供应商准入评估并在中粮糖业采购平台（网址：<http://eps.cofcotunhe.com>）注册，未注册通过的潜在投标人均无资格参加本次投标。

1.9.7 其他说明a.与招标人存在利害关系可能影响招标公正性的法人、其他组织或者个人，不得参加投标。b.单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一标段投标或者未划分标段的同一招标项目投标。违反前两款规定的，相关投标均无效。

1.10 谈判费用

无论谈判过程中的做法和结果如何，投标人应自行承担所有与参加谈判有关的全部费用。

1.11 法律适用

本次谈判及由本次谈判产生的合同受中国法律制约和保护。

1.12 谈判文件的约束力

投标人一旦领取了本谈判文件并参加谈判，即被认为接受了本谈判文件中的所有条件和规定。

## 2 谈判文件

2.1 谈判文件的组成

2.1.1 本谈判文件由5个部分构成，包括：采购公告、谈判须知、项目需求、合同主要条款、投标文件格式。

2.1.2 请仔细检查谈判文件是否齐全，如有缺漏，请立即与招标人联系解决。

2.1.3 投标人被视为充分熟悉本采购项目所在地的与履行合同有关的各种情况，本谈判文件不再对上述情况进行描述。

2.1.4 投标人必须详阅谈判文件的所有条款、文件及表格格式。如果投标人的投标文件因自身的疏忽、遗漏不能满足本谈判文件的要求,责任由投标人自负。招标人有权拒绝没有实质上响应谈判文件要求的投标文件。

2.2 谈判文件的解释

如投标人对谈判文件有任何疑问，请以电话或电子邮件形式向招标人在此谈判文件上列明的联系人询问，不得向其他单位或个人提出任何查询 (除非已经得到招标人的书面同意)。答疑的截止日期在投标截止日期前1天截止，逾期将不予回复。

2.3 谈判文件的补充

2.3.1 在组织谈判时间之前，招标人可以根据需要对谈判文件用补充文件的方式进行修正。

2.3.2 对谈判文件的补充，应以书面形式通知所有投标人。补充文件将作为谈判文件的组成部分，对所有投标人有约束力。

2.3.3 为使投标人有足够的时间按谈判文件的补充要求修正投标文件，招标人有权决定推迟谈判采购的组织谈判时间，并将此变更书面通知所有投标人。

## 3 投标文件

3.1 投标文件的语言及度量衡

3.1.1 投标文件以及投标人与招标人之间的所有书面往来都应用中文书写。

3.1.2 投标人已印刷好的资料如产品样本、说明书等可以用其他语言，但其中要点应附有中文译文。

3.2 投标文件的构成

3.2.1 投标人的投标文件须严格按照以下内容和顺序进行编写：

1.资格性证明材料

（1）营业执照等资质文件

（2）投标单位承诺函

（3）法定代表人资格证明书（如涉及）

（4）法定代表人授权委托书（如涉及）

2.符合性证明材料

（1）投标函

（2）投标报价一览表

（3）运营服务方案（投标人投标文件中必须有详细的服务方案。）包括但不限于以下内容：

①规章制度建立情况，人员配置、职责分工、管理规范化、标准化。

②原材料采购管理方案（包括但不限于：采购渠道、采购频次、采购质量、肉类海鲜新鲜度、货证票以及验收管理、检测、留样、食材储存保管配送等）

③ 食品安全管理方案（包括但不限于：从业人员健康证与培训、现场消毒管理、食品添加剂使用与管理、食品留样、菜品清洗处理、剩余食品保存与处置、食材保存周期与处置等）

④食品质量管理方案（包括但不限于：厨师技能水平、每餐食谱品类、营养、荤素搭配的专业能力、新菜品和新面点的创新、特别美食提供等，伙食质量对标漳州开发区芯园谷）

⑤服务质量管理方案（包括但不限于：不同功能区人员调配、人员配置、服务人员是否经过专业培训、工作经验、服务态度等）

⑥现场管理方案（包括但不限于：现场区域规划与管理、标识、记录、各类台账、工具摆放、餐具清洗消毒、食品卫生、人员卫生、环境卫生、卫生清扫工具存放、垃圾处理方案等，达到食品卫生监督量化B级以上标准的能力）

⑦大餐厅、小餐厅服务管理方案(包括但不限于：服务人员配置及达到的服务能力、大型接待服务方案、餐厅布置、环境卫生等)

⑧应急处理方案（包括但不限于：中毒、投诉、消防、治安及意外事故处理等预案）

⑨设备设施管理方案

（4）踏勘现场及确认谈判范围承诺书

（5）投标人廉洁自律承诺书

（6）投标质量承诺书

3.2.2 投标文件应严格按照谈判文件提供的投标文件格式及附件、资料的要求如实填写。

3.3 谈判价格

3.3.1请在2023年12月11日10时前，登陆中粮糖业（漳州）有限公司eps平台，进行第一次报价。

3.3.2通过现场技术和经济谈判后，由谈判小组决定投标单位是否登陆中粮糖业（漳州）有限公司eps平台，进行二次及以上谈判，具体时间采购人另行通知。

3.3.3投标人对项目的各项报价必须以谈判文件资料为依据。

3.4 谈判货币

本项目必须以人民币报价。

3.5 投标文件的获取方式

3.5.1本次采购采取公开方式，供应商需在2023年12月5日10时前在中粮糖业EPS采购平台完成注册；采购人组织资格审查通过后在EPS采购平台获取采购文件；2023年12月13日10时前在中粮糖业EPS采购平台上按采购文件说明条款提供相关资料并提交第一轮报价，此时间之后不再接受投标。计划进行二轮报价。

## 4 投标文件的递交

4.1 投标文件上传中粮糖业EPS采购平台。

4.2 投标截止日期 2023年12月13日，上午10时（北京时间）

4.3 推迟上传的投标文件的处理

招标人在投标截止时间以后收到的投标文件视为无效标书。

4.4 截止投标日期的延伸

如任何投标人要求延迟投标的截止日期，应以书面形式向招标人申请延期并说明原因，招标人将酌情处理，视申请情况决定是否同意统一延迟投标截止日期。如果延期投标的申请获招标人同意，招标人将把最后允许的延伸日期通知各投标人，但延期申请书最迟应在原投标截止日期前3天送达招标人。

4.5 废标

有以下情况之一的投标文件将被视为废标 :

1.未经法定或授权代表人签署盖章的投标文件（如涉及）；

2.未提供有效的营业执照；

3.经审核无投标资格的投标代表递交的投标文件；

4.内容不全或字迹模糊、辨认不清的投标文件；

5.投标截止时间以后送达的投标文件；

6.未完成或部分完成的投标文件；

7.未交纳投标保证金的投标代表递交的投标文件；

8.未实质响应本谈判文件要求的投标文件。

4.6 开标与评标

4.6.1 本次开标由招标人组成的谈判工作小组负责开标。

4.6.2 谈判工作小组将检查投标文件,确保标书是否完整，是否具备投标资格，是否提供有效的资格证明文件、是否正确签署文件。

4.7 对投标文件的评审

4.7.1 对投标文件的初审包括审查投标文件的完整性和对谈判文件的响应性。

4.7.2 谈判小组将审查每份投标文件组成是否齐全，文件签署是否合格，是否有计算错误等。

4.7.3 谈判小组将审查每份投标文件对谈判文件的要求是否作出了实质性的响应。实质性响应是指投标文件对谈判文件的所有条款、条件和规格没有重大偏离或保留。重大偏离或保留系指影响到谈判文件规定的要求、质量，或限制了招标人的权利和投标人的义务的规定，而纠正这些偏离将影响到其他提交了实质性响应投标文件的投标人的公平竞争地位。

4.7.4 判断投标文件的响应与否只根据投标文件本身，而不寻求外部证据。

4.7.5 没有实质性投标文件的投标人将失去中选的机会。

4.8 投标文件的评分标准

4.8.1 投标文件的评审采用综合评分法，综合考虑以下几个方面：

1.投标报价

2.现场服务管理

3.人员配备

4.增值服务

5.突发情况处理方案

6.资信证明

7.企业业绩

4.8.2 谈判工作小组将出具评标结果，确定中标人。

4.9 投标文件的澄清

4.9.1 在谈判期间，谈判小组有权要求投标人对其投标文件进行澄清。投标人应派授权代理人按谈判小组通知的时间和地点进行澄清。

4.9.2 谈判小组认为有必要，可要求投标人对某些问题作出书面答复。书面答复须由投标人法定代表人或授权代理人签署，并作为投标文件的补充，参与评判。

4.10 重新谈判的规定

如投标人数量少于三个或经评标工作小组审核有效的投标人少于三个的，本次谈判无效，招标人将按照《中华人民共和国谈判投标法》重新组织谈判。

**5 授予合同**

5.1 合同授予标准

招标人将把合同授予其投标文件在实质上响应谈判文件要求，并被评为适宜的投标人，该投标人必须具有有效实施本合同的能力和资格。招标人不保证最低报价中标。

5.2 接受和拒绝任何或所有投标的权利

招标人保留在授予合同之前任何时候接受或拒绝任何投标的权利，对受影响的投标人不承担任何责任，也无义务向受影响的投标人解释采取这一行动的理由。

5.3 议标

招标人有权力召集投标人，对外包条件进行议标，并确定最终方案，投标公司必须派出授权书中列明的被授权代表参加，并对本次议标内容现场进行书面确认。

5.4 中标通知书

5.4.1 招标人将在评标结束后在中粮糖业（漳州）有限公司eps平台向

中标人发出《中标通知书》，同时向所有落标人发出《谈判结果通知

书》。

5.5 签订员工食堂业务外包合同

5.5.1 中标人在收到《中标通知书》之后，应按照《中标通知书》规

定的时间签订正式的员工食堂业务外包合同。

# 第二部分 谈判项目需求

**一、项目概况**

1.项目名称：2024年员工食堂业务外包项目

2.招标人: 中粮糖业（漳州）有限公司

3.项目地址：福建省漳州开发区四区兴港南路南段道路西侧场地中粮糖业（漳州）有限公司

4.采购主要内容：

（1）食堂全天伙食供应；

（2）食堂内食品质量、安全、环境卫生管理（伙食质量对标漳州开发区芯园谷）；

（3）食堂内人员及各类设备、设施管理；

（4）招标人的各种招待用餐；

（5）夏季（6-10月），每天为员工提供解暑饮品，如绿豆汤等。（6）其他与伙食供应管理及食堂管理相关业务；

5.服务期限为1年，以招标人通知时间进场后服务满1年。

**二、经营服务方案要求**

**（一）服务内容**

1.员工食堂位于招标人中粮糖业（漳州）有限公司内，包括员工就餐区和商务接待包间，建筑面积约600平方米，厨房面积约240平方米，餐厅就餐位100个，商务接待包间2间。

2.用餐人数80-200人，由于招标人2024年1月-4月仍处于建设期，建设期间的用餐人数较少。就餐人员闽南人占比为60-70%，北方人占比30-40%。

3.就餐客户主要是招标人员工、外包工、商务接待人员及公务接待人员，不对外经营。

4.员工餐厅的经营服务无节假日，但周末、节假日就餐人数相应减少。

5.免租金，招标人提供后厨炊具与设备，投标人须对厨炊具与设备的完好性能负责，厨具若发现人为破坏情况或操作不当造成的损坏，由投标人自行维修或更换，合同签订时收取投标人2万元炊具设备使用押金，合同到期后招标人30日内退还。

6.投标人负责清理排油沟及餐厅厨房馊水的清运处理。

7.服务期限：一年，以招标人通知时间进场后服务满1年。服务期间若招标人定期（三个月一次）对其员工满意度进行摸底调查，若满意度在80%以下时，经整改后仍无法达到80%以上的，招标人可无条件终止合约。服务期限满后，投标人服务质量经招标人评定服务优质，可以续约。

8.投标人自负盈亏。燃气费、水电费由招标人承担。由投标人负责支付厨务人员的住宿、工资、福利待遇，以及厨务人员工作服及劳工保洁用品、安全责任保险。

9.除餐盘由招标人负责提供外，易耗品由投标人承担，包括但不限于餐巾纸、一次性碗筷、清洁剂、洗洁精、清扫工具、垃圾桶/袋、各种标识牌、储物箱、刀具、案板。

10.所有食物实施48小时留样制。

11.由投标人负责餐厅、厨房、包间及周边环境的清洁卫生。

12.投标人以定期对厨师进行轮换为佳。

**（二）经营范围**

1.员工餐厅经营服务，主要是为招标人员工、外包工及业务部门提供早、午、晚工作餐和夜宵（若需）、商务、公务餐。

2.用餐标准：一菜一价供用餐人员自主选择，丰俭由人，并根据招标人的需要，提供商务餐及客餐。

（1）早餐设计：提供不限于稀饭、豆浆、花生汤、米粉、面线、面条（每天两种），包子、馒头、鸡蛋、花卷、油条、马拉糕等，外加若干小菜。每日按不同组合搭配，早餐主食不得少于2样，小菜2样以上，餐标7元以内。

（2）午餐设计：午餐就餐标准为12-15元/人次，8个以上菜品任选（最低保证2种主荤以上，要求全荤，如果有配菜，按半荤半素）+汤（任取）+米饭（任取）或其他花样主食，两荤（其中一个为半荤）两素的最低要求在12元，两全荤两素最高标准不得超过15元。

（3）晚餐设计：同午餐，增加提供就餐人员点炒菜服务，定价需要书面批准，价格合理。

（4）夜宵设计：同早餐，餐标5元以内。

（5）外包人员菜品价格与员工价格一致，菜品价格每日公示。

（6）改善型菜品：数量、品种、定价提前一周申报计划，批准后执行，每周需创新一菜品，每周五提交下一周食谱。

（7）可以增设特色菜品窗口（如面食、饺子、盖饭等）使人员用餐选择性更加丰富。

（8）食材选用应遵循夏季活鱼、海鲜新鲜、冬季冰鲜的原则，禁止使用僵尸肉、地沟油、转基因油等。同等价格情况下，优先选择中粮品牌，每周至少食用2-3次海鲜类，每次每人保证100克左右（可根据市场物价自行调配），烤鸭、烧鸡由投标人负责加工，不得在外面采购成品。

（9）所有食材每天配送，保证新鲜度，特别是肉类、海鲜、时令蔬菜，有清晰的采购出入库记录。

（10）商务餐主要针对商务宴请，根据招标人提供的菜单点选，严格按照招标人《履职待遇及业务支出管理办法》中商务接待标准而定，接受监督，推行接待套餐（如3人，5人，8人等）。除去食材采购费用收取加工服务费，需要蒸煮类的海鲜按份收取加工服务费。

（10）商务、公务餐费以接待部门签字确认的就餐单为准。

3.逐步对菜谱进行优化，对用餐人员喜欢的菜谱进行数据统计，合理调整，对大众不喜欢的进行淘汰，对于特殊情况不能及时来食堂就餐人员、开会人员，（如有必要）实行订餐及送餐模式，保障加班、开会人员随时用餐。

4.员工餐价格参考，菜品价格调整需经过招标人审核。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 配置 | 单价 |
| 1 | 早餐 | 粥 | 0.5-1元/碗 |
| 面点 | 1-2元/份 |
| 蛋类 | 1-1.5元/个 |
| 豆浆/牛奶 | 1-2.5元/个 |
| 玉米 | 2-2.5元/个 |
| 小菜 | 1-2元/份 |
| 2 | 午餐 | 12-15元/份 | 8个以上菜品任选（最低保证2种主荤以上，要求全荤，如果有配菜，按半荤半素）+汤（任取）+米饭（任取）或其他花样主食，两荤（其中一个为半荤）两素的最低要求在12元，两全荤两素最高标准不得超过15元。 |
| 3 | 晚餐 | 12-15元/份 | 同午餐 |

5.食杂售卖业务

（1）投标人可根据员工需要，售卖日常食杂物品，饮料，不得售卖烟酒。

（2）投标人每月公布所售物品价格，张贴到公示栏接受员工监督，要求所售物品不能高于开发区超市零售价格。

（3）因食堂存储空间有限，要求接受员工预定，集中采购，避免食堂存储大占用空间。

6.人员配备要求

（1）按食品卫生法要求，上岗着装统一，分饭菜时佩戴口罩，整洁得体。

（2）人员年龄，女性要求50周岁以下，男性55周岁以下。

（3）无违法犯罪记录及不良嗜好。

（4）需持健康证上岗，每年定期健康检查。

**（四）结算方式**

1.招标人视工厂信息化建设情况，将实行IC卡用餐管理，在实行IC卡用餐管理前，由就餐人员刷微信二维码支付。

2.招标人员工就餐实行人脸识别记账管理，每月投标人与招标人对账按IC卡流水结算一次，员工IC卡中剩余款项不提提现，可在投标人处兑现商品，商品以日用品或牛奶、油、米、面为主，且兑换的价格不得高于开发区超市零售价的10%。

3.外来人员就餐刷微信二维码或支付宝支付餐费。

4.（如有必要）实行订餐模式，投标人有更好、更便捷的支付方式或合作方式，可向招标人提出，经招标人认可后可执行。

**（五）服务的支持、管理、要求及标准**

**1.招标人提供的支持**

投标人无偿使用食堂场地及现有的炊具和设备，不收取设备折旧费用，损坏及丢失按价赔偿。合同签订时收取投标人2万元炊具设备使用押金，合同到期后招标人30日内退还。【详见炊具及设备明细表】

**2.对投标人的要求**

2.1 投标人须依据公司管理制度，制定相关制度。

2.2 严格执行食品卫生标准，严格执行食材采购标准，接受招标人的检查监督，伙食质量对标漳州开发区芯园谷。

2.3 投标人须以“服务招标人员工”为宗旨，本着从管理上出效益、出利润，加强人工管理，聘用专业技术人员，提高效能，既能满足员工需要，也能按照上级领导的部署落实厂区对食堂的伙食要求，投标人须按照每周食谱和采购计划严格落实“资金用在刀刃上”。

2.4 投标人须于周五14点前制定“下周食谱”报招标人审批，待审批通过按照规定公示落实。夏季（6-10月），每天免费为员工提供解暑服务，冬季为员工免费提供热饮服务。

2.5 餐具每天、每顿全面消毒，全体上岗人员必须持健康证上岗，上岗人员统一着装，并遵守招标人相关制度。

2.6 按照招标人的要求，确保食堂各区域卫生及5S达标，招标人定期检查及抽查。

2.7 投标人新增设备，招标人不予接收，合同到期可自行撤除。

2.8 由投标人办理营业执照和食品经营许可证等相关手续。

2.9 承包期内招标人将定期对投标人进行卫生、饭菜质量、安全等项目进行检查，对不合格项进行扣分，每月结算时予以考核，对多次检查仍不符合的或员工满意度调查严重不合格的，招标人将解除其承包合同。

**三、经营管理方案要求**

**（一）经营方针**

以服务员工为核心，靠优质服务和不断翻新饭菜品种花样赢得信誉。以实惠、卫生、可口为目的，力求达到科学配餐，营养配餐，提高膳食质量的原则。坚持预防为主，确保饮食安全。听从公司的管理，遵守各项法律、法规和规章制度，按国家《食品卫生法》严格执行操作规程。

**（二）食堂规章制度**

1.食堂工作人员按规范程序招聘、录用,按时上、下班,坚守工作岗位,服从管理员安排,遇事要请假。

2.树立全心全意为员工服务的思想,讲究职业道德。文明服务,态度和蔼,主动热情,礼貌待人,热爱本职,认真负责。

3.养成良好的工作习惯,各种厨具、餐具要固定放臵,使用完毕后及时放回原处,各种物品不随处乱放。

4.爱护公物。使用锅、炉、压面机等械具要严格遵守操作规程,清洗餐具、厨具要细心细致。

5.食堂管理员要把好采购品质量关和成本关。严禁腐烂、变质食物进入公司;要做到物品进出帐目清楚,程序分明;厨师要不断钻研业务,多动脑筋,做到饭熟菜香,味美可口，并根据季节及饭菜特点、准备足够的饭菜,一方面使饭菜浪费度降低到最小,又不会使饭菜不够吃。

6.做好食堂安全工作，制定食堂设备安全操作规定。

（1）使用电器不准赤脚和湿手操作。

（2）不准用水和湿毛巾擦电源开关箱，插座及电器外壳，不准随意移动电器设备、不准随意改变电器功能、不准乱搭乱拉电线、电源。

（3）不能用水冲洗带电源的墙壁。

（4）电动设备不使用时要切断闸刀电源，必要时要拔掉插头，并将插头挂起，不得放在地下接触水源。

（5）如发现任何导电过热，冒火花，有异味，物件有漏电现象，电机有异常噪音或插座松动，应立即切断电源，并告知公司，请电工维修。

（6）使用电动电器设备前使用者一定要先学习本设备使用说明书，掌握使用方法后再进行操作。

（7）下班时应切断食堂和餐厅一切电器设备电源及水龙头。

（8）发生火灾时，紧急切断电源，并拔报火警电话119。

（9）发现有人触电应立即施救，一定要当机立断，首先设法使触电者立即脱离电源，迅速拔掉插头拉掉开关切断电源，并拨打120及时进行抢救。

7.做好食堂卫生工作。工作期间必须穿工作服,注意做好食品卫生,餐具卫生,环境卫生,个人卫生工作,如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病,应向食堂管理员请假暂离工作岗位。

8.食堂工作人员既要分工负责,又要团结协作,真诚待人,语言文明,工作期间不争吵,不打闹。

**（三）管理措施**

1.严把进货关。坚持杜绝来路不明的各种货源进入食堂。做到分工具体，责任明确，由专人负责进货，定点进货。不合格的菜、肉、鱼、油、佐料等，坚决不要。

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，转入干净的清水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。

3.保证做到不合格或霉坏变质的食品不上柜，剩余饭菜不上柜，加工失误(过生或过糊)的饭菜不上柜。

4.工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服，并做到衣冠整齐，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲。

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。

6.厨房要保持设备整齐划一。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)。

7.工作人员须服从分配，尊敬公司领导和员工，爱岗敬业，尽职尽责。

8.严格劳动纪律，不迟到，不早退，态度和蔼。上班期间严禁干私活、接朋会友、带小孩，严禁脱岗、串岗、打闹及其他不文明的语言和行为。严禁在公共场所乱扔杂物、烟头，随地吐痰，聚众喝酒等。

9.全体工作人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。要作到人走灯灭，人走水停。

**（四）原料采购**

1.所有原材料的采购必须坚持索证索票制度 。

2.所用青菜必须是质量中等以上的时令菜，原则上一种青菜只采购同一档次、同一价格的品种。在检查验收过程中，要验质量、问价格、定性价比。对质次价高和质价不符的青菜不得采购。

3.生肉及制品应提供《生猪产品批发单》第二联、《畜禽产品检验合格证》、《检疫证》和《信誉卡》。

4.粮面油、干货、调料等应提供与产品的名称、商标、批号或生产日期相一致的食品卫生检验合格证，并留样品备查

5.干货、调料、粮面油、粉皮等原材料，在采购过程中，要验质量、问价格、定性价比。对符合规定的原材料，方可进入后厨进行加工出售。

6.青菜、鲜豆制品、豆芽、肉（肉馅）、鸡蛋等要求新鲜的原材料原则一天一采购，要求当天使用。

7.青菜、禽蛋、豆制品、水产类等应新鲜、安全、卫生，要求无杂质、无异味、无变质现象。

**（五）卫生保障管理制度**

**1.食品卫生管理**

（1）采购原料食品，要保证新鲜卫生；不得购买未经有关部门检验的肉类，病死、毒死或死因不明的畜禽、水产品及有异味、腐烂、发霉、生虫的原料；各种食品、调料要符合卫生要求，防止过期变质；存放食品、原料要做到离地、离墙，干湿物品不得同室存放。

（2）原料的取用、发放，应本着先进先出先用的原则，以防止日久变质。

（3）操作时要分台、分池操作，以免交叉污染；蔬菜类要按一拣、二洗、三切、四浸泡的顺序操作。

（4）直接入口食品不得手直接拿取，包装纸的食品，应使用各种工具拿取。

（5）处理过的原料应及时加工烹调，烹调时要煮熟，以保证食用安全，以防止中毒。

（6）生、熟食品要分冰格子存放，以防熟制食品受到污染，并经常检查，以免变质。冬天放在外面，应用洁净白布盖住，夏天放在冰箱里。

（7）冰箱、冰柜应经常冲洗，保持清洁干净，随开随关，防止热气侵入。

（8）调料器具应加盖，防沾染灰尘。酱油、醋过滤后，再倒入瓶内或调料器具内使用，并要保持洁净。

（9）发现饭菜不新鲜时，应妥善处理，不准分发腐烂变质的菜点，以防食物中毒。

 **2.餐具用品卫生管理**

（1）餐具必须保持清洁卫生，用后要做到一洗二刷三冲四消毒。

（2）菜盆、汤盆、盆具、汤碗等用餐后，先将里面的残存物清理干净，加洗洁精洗涤，然后再用清水冲洗，再放入消毒柜内进行消毒，消毒后取出放在餐车上并保持干净，用白布盖好，以防灰尘。

（3）餐具柜和售饭车应经常用洗洁精洗涤干净，餐具摆放整齐，关紧柜门。

（4）刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗,保持厨具的清洁。

（5）厨具和餐具要固定摆好。

**3.环境卫生**

（1）食堂楼周围3米范围内环境应打扫干净，下水沟要常疏通，泔水桶加盖，废物袋扎口。

（2）积极贯彻除四害要求，消灭苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫，在食堂周围早晚打灭蝇药水，晚上要将食品盖好以防虫咬。

（3）餐厅和各操作间地面保持干净，四壁无尘，窗明地净。

（4）不乱倒垃圾，不乱倒污水。

（5）门窗应有防蝇设施，室内经常保持通风。

**4.厨房卫生管理**

（1）厨房各种用品、用具，用后必须及时清洗干净。冰箱（柜）内存放物品要分袋存放，定期清理。

（2）切生熟食品的砧板要分开使用。

（3）洗菜池、洗肉池、洗厨具池要分开，不得混合使用。

（4）炉灶、配料台、工作台在完工后要予以擦拭，确保干净整洁。

（5）仓库物品要摆放整齐，保持室内空气流通，以防止物品发霉变质。

**5.个人卫生**

（1）食堂工作人员要做到“四勤”勤洗手,剪指甲；勤洗衣服,被褥；勤洗澡、理发；勤换工作服。

（2）上班前应整容，穿工作服、戴工作帽，做到仪容整洁，不得佩戴首饰上班。

（3）在工作前及处理食品原料后、便后要用肥皂及流动清水洗手，直接用手接触入口食品之前(如抓粉条、切菜、加工面粉等)应用热水消毒。

（4）定期检查身体状况，如患有传染性疾病，不应接触食品。

**（六）突发事故的处理预案**

在发生突发事件、事故时，使所有相关人员生命财产得到保护，控制事态的进一步扩大、恶化，将损失降到最低，特制定本方法。

1.适用范围

适用于本公司食堂发生火灾、特别传染病类（如“非典”等）、三名以上就餐人员出现食物中毒迹象，伤亡事故、突然停水、食堂员工意外严重缺员、哄抢扰乱供餐秩序等情况下的管理与控制。

2.职责和权限

 食堂成立特别应急小组，由食堂管理员、厨师、帮厨组成。

（1）事故发生时食堂管理员为第一现场负责人，厨师为第二现场负责人（如有主管不在现场时，由上述人选自然替进负责）。第一现场负责人为指挥员指挥现场工作，直至公司应急小组到场交接工作为止。

（2）第一现场负责人有需要暂时离开现场时必须告知第二负责人接替其现场指挥工作以此类推。

（3）事故发生后指挥员应立即开展组织应急指挥工作，并随即通知公司应急小组及政府相关机构。

**3、应急程序**

**（1）火灾**

A、火势不大可自行扑灭，现场人员按《食堂安全管理》自行扑灭并上报公司应急小组备案。

B、火势产生时，现场人员应立即就近关闭电源、油源、汽源，如不能用现场消防设备扑救火灾时即应拨打119报警，通知公司应急小组及有关部门。

C、现场由食堂第一现场负责人组织指挥撤离，并指定人员报警，撤离按先顾客后厨工、先保人后保物的原则进行。

D、现在所有人员必须听从指挥员的指挥，全体厨房工作人员必须协助指挥员抢险救灾，保障顾客安全。

E、通报公司供餐受影响的情况并说明预计的供餐时间。

F、应急小组到达现场后协调指挥工作，并安排就近食堂组织必要的后勤协助或应急供餐工作。

**（2）特别传染病类（如“非典”）**

A、当本市或国家防疫部门发出特别紧急防疫通知，本市亦可能（或受到）严重威胁时，食堂第一现场负责人在取得上级应急小组同意的情况下，立即宣布食堂进入事故状态，开始进行应急指挥。

B、要服从政府相关部门的应急指导，做好人员安全防范、食堂食品来源特别安全检测、确保供餐安全。

**（3）食物中毒事故**

A、当就餐人员中发现三人以上有食物中毒迹象时——剧烈腹痛、急性腹泻、大量冷汗、晕倒等），食堂第一现场负责人应立即宣布停止供餐工作并宣布进入特别事故状态，开始进行应急指挥。

B、立即指挥派员护送中毒人员前往就近医疗机构救治。

C、立即通知公司应急小组，视情节轻重上报有关防疫部门。

D、指定人员对可疑食品进行封存，保护现场，并由第二负责人驱动就餐和已进入人员进行登记、追查、观察，发现可疑立即送往就近医院观察治疗。

E、应急小组接到通知后，领出事故应急备用金立即前往现场或医院。

F、通报招标人供餐受影响情况，并说明预计的供餐时间。

G、应急小组到达现场后协调指挥工作，并安排就近食堂组织必要的后勤协助。

**（4）意外伤害事故**

A、立即停止事故有关作业，立即切断相关电、油、气源，撤离危险区域。

B、由食堂第一现场负责人安排人员将伤者送往就近医院救治。

C、由现场相关人员排除伤害造成的后果，无需保护现场的可清理现场，在保证安全的情况下尽快恢复生产，情况严重的，有必要保持现场的，同事指挥保护好现场等相关部门到场处理。

D、通报公司供餐受影响的情况，并说明预计供餐时间。

**（5）突然停水、停电**

A、由食堂第一负责人负责弄清情况、立即做好应急准备工作，对较长时间的停水、停电同时上报公司应急小组。

B、应急小组到达现场后协同做好停水、停电的善后工作。

**（6）食堂厨工突然严重缺员**

A、食堂厨工因故突然严重缺员，食堂第一负责人随即做出反应，及时调配人员补上。

B、力争做好食堂的正常供餐。

**（7）哄抢及扰乱供餐秩序**

A、由食堂第一现场负责人与闹事者交涉，尽量友好协商，稳定闹事者情绪。

B、由食堂第二现象负责人尽快与公司有关部门取得联系，情节严重的拨打110报警。

C、食堂员工听从主管安排，除做出保护自身安全和保护公有财产不受侵范的行为外，尽量克制情绪不得与闹事者发生正面冲突或做出过激行为。

D、比较严重的事件，随即报告公司领导，听取相关指导意见。

**（8）突发疫情**

A、由食堂第一现场负责人，负责组织食堂留守保供人员，确保食堂正常的一日三餐供应。

B、由食堂第一现场负责人，负责食堂工作人员的安全和疫情防控举措的实施。

C、确保食堂的物资和食品充足，全力保障公司用餐需求。做好食堂区域的每日消毒消杀登记。

D、服从公司疫情期间的管理规定，一切听从公司统一安排。

# 第三部分 合同主要条款

**一、定义**

本协议条款中的下列术语应解释为：

（1）使用单位：中粮糖业（漳州）有限公司工作人员、安排的业务人员、客户等。

（2）服务：系指投标人根据合同规定须向招标人提供的餐厅服务。

**二、服务概况及范围**

**（一）食堂概况：**

1.员工食堂位于招标人中粮糖业（漳州）有限公司内，包括员工就餐区和商务接待包间，建筑面积约600平方米，厨房面积约240平方米，餐厅就餐位100个，商务接待包间2间。

2.用餐人数80-200人，由于招标人2024年1月-4月仍处于建设期，建设期间的用餐人数较少。就餐人员闽南人占比为60-70%，北方人占比30-40%。

3.就餐客户主要是招标人员工、外包工、商务接待人员及公务接待人员，不对外经营。

4.员工餐厅的经营服务无节假日，但周末、节假日就餐人数相应减少。

5.免租金，招标人提供后厨炊具与设备，投标人须对厨炊具与设备的完好性能负责，厨具若发现人为破坏情况或操作不当造成的损坏，由投标人自行维修或更换。合同签订时收取投标人2万元炊具设备使用押金，合同到期后招标人30日内退还。

6.投标人负责清理排油沟及餐厅厨房馊水的清运处理。

7.服务期限：以招标人通知时间进场后服务满1年。服务期间若招标人定期（三个月一次）对其员工满意度进行摸底调查，若满意度在80%以下时，经整改后仍无法达到80%以上的，招标人可无条件终止合约。服务期限满后，投标人服务质量经招标人评定服务优质，可以续约。

8.投标人自负盈亏。燃气费、水电费由招标人承担。由投标人负责支付厨务人员的住宿、工资、福利待遇，以及厨务人员工作服及劳工保洁用品、安全责任保险。

9.除餐盘由招标人负责提供外，易耗品由投标人承担，包括但不限于餐巾纸、一次性碗筷、清洁剂、洗洁精、清扫工具、垃圾桶/袋、各种标识牌、储物箱、刀具、案板。

10.所有食物实施48小时留样制。

11.由投标人负责餐厅、厨房、包间及周边环境的清洁卫生。

12.投标人以定期对厨师进行轮换为佳。

**（二）经营范围**

1.员工餐厅经营服务，主要是为招标人员工、外包工及业务部门提供早、午、晚工作餐和夜宵（若需）、商务、公务餐，伙食质量对标漳州开发区芯园谷。

2.用餐标准：一菜一价供用餐人员自主选择，丰俭由人，并根据招标人的需要，提供商务餐及客餐。

（1）早餐设计：提供不限于稀饭、豆浆、花生汤、米粉、面线、面条（每天两种），包子、馒头、鸡蛋、花卷、油条、马拉糕等，外加若干小菜。每日按不同组合搭配，早餐主食不得少于2样，小菜2样以上，餐标7元以内。

（2）午餐设计：午餐就餐标准为12-15元/人次，8个以上菜品任选（最低保证2种主荤以上，要求全荤，如果有配菜，按半荤半素）+汤（任取）+米饭（任取）或其他花样主食，两荤（其中一个为半荤）两素的最低要求在12元，两全荤两素最高标准不得超过15元。

（3）晚餐设计：同午餐，增加提供就餐人员点炒菜服务，定价需要书面批准，价格合理。

（4）夜宵设计：同早餐，餐标5元以内。

（5）外包人员菜品价格与员工价格一致，菜品价格每日公示。

（6）改善型菜品：数量、品种、定价提前一周申报计划，批准后执行，每周需创新一菜品，每周五提交下一周食谱。

（7）可以增设特色菜品窗口（如面食、饺子、盖饭等）使人员用餐选择性更加丰富。

（8）食材选用应遵循夏季活鱼、海鲜新鲜、冬季冰鲜的原则，禁止使用僵尸肉、地沟油、转基因油等。同等价格情况下，优先选择中粮品牌，每周至少食用2-3次海鲜类，每次每人保证100克左右（可根据市场物价自行调配），烤鸭、烧鸡由投标人负责加工，不得在外面采购成品。

（9）所有食材每天配送，保证新鲜度，特别是肉类、海鲜、时令蔬菜，有清晰的采购出入库记录。

（10）商务餐主要针对商务宴请，根据招标人提供的菜单点选，严格按照招标人《履职待遇及业务支出管理办法》中商务接待标准而定，接受监督，推行接待套餐（如3人，5人，8人等）。除去食材采购费用收取加工服务费，需要蒸煮类的海鲜按份收取加工服务费。

（10）商务、公务餐费以接待部门签字确认的就餐单为准。

3.逐步对菜谱进行优化，对用餐人员喜欢的菜谱进行数据统计，合理调整，对大众不喜欢的进行淘汰，对于特殊情况不能及时来食堂就餐人员、开会人员，（如有必要）实行订餐及送餐模式，保障加班、开会人员随时用餐。

4.员工餐价格参考，菜品价格调整需经过招标人审核。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 配置 | 单价 |
| 1 | 早餐 | 粥 | 0.5-1元/碗 |
| 面点 | 1-2元/份 |
| 蛋类 | 1-1.5元/个 |
| 豆浆/牛奶 | 1-2.5元/个 |
| 玉米 | 2-2.5元/个 |
| 小菜 | 1-2元/份 |
| 2 | 午餐 | 12-15元/份 | 8个以上菜品任选（最低保证2种主荤以上，要求全荤，如果有配菜，按半荤半素）+汤（任取）+米饭（任取）或其他花样主食，两荤（其中一个为半荤）两素的最低要求在12元，两全荤两素最高标准不得超过15元。 |
| 3 | 晚餐 | 12-15元/份 | 同午餐 |

5.食杂售卖业务

（1）投标人可根据员工需要，售卖日常食杂物品，饮料，不得售卖烟酒。

（2）投标人每月公布所售物品价格，张贴到公示栏接受员工监督，要求所售物品不能高于开发区超市零售价格。

（3）因食堂存储空间有限，要求接受员工预定，集中采购，避免食堂存储大占用空间。

6.人员配备要求

（1）按食品卫生法要求，上岗着装统一，分饭菜时佩戴口罩，整洁得体。

（2）人员年龄，女性要求50周岁以下，男性55周岁以下。

（3）无违法犯罪记录及不良嗜好。

（4）需持健康证上岗，每年定期健康检查。

**三、服务费用及支付方式**

1.食堂人工成本费用：总成本费用为每年￥X元。（该费用包含乙方提供服务中所有费用，包括但不限于员工工资、保险、福利待遇、服装、税金、等），其他费用均由乙方承担，甲方概不负责。于次月10日前凭乙方出具的发票支付上月费用。

2.招标人视工厂信息化建设情况，将实行IC卡用餐管理，在实行IC卡用餐管理前，由就餐人员刷微信二维码支付。

3.招标人员工就餐实行人脸识别记账管理，每月投标人与招标人对账按IC卡流水结算一次，员工IC卡中剩余款项不提提现，可在投标人处兑现商品，商品以日用品或牛奶、油、米、面为主，且兑换的价格不得高于开发区超市零售价的10%。

4.外来人员就餐刷微信二维码或支付宝支付餐费。

5.（如有必要）实行订餐模式，投标人有更好、更便捷的支付方式或合作方式，可向招标人提出，经招标人认可后可执行。

**四、双方权利和义务**

（一）招标人权利和义务

投标人无偿使用食堂场地及现有的炊具和设备，不收取设备折旧费用，损坏及丢失按价赔偿。合同签订时收取投标人2万元炊具设备使用押金，合同到期后招标人30日内退还。【详见炊具及设备明细表】

（二）投标人权利和义务

1.投标人须依据公司管理制度，制定相关制度。

2.严格执行食品卫生标准，严格执行食材采购标准，接受招标人的检查监督。

3.投标人须以“服务招标人员工”为宗旨，本着从管理上出效益、出利润，加强人工管理，聘用专业技术人员，提高效能，既能满足员工需要，也能按照上级领导的部署落实厂区对食堂的伙食要求，投标人须按照每周食谱和采购计划严格落实“资金用在刀刃上”。

4.投标人须于周五14点前制定“下周食谱”报招标人审批，待审批通过按照规定公示落实。夏季（6-10月），每天免费为员工提供解暑服务，冬季为员工免费提供热饮服务。

5.餐具每天、每顿全面消毒，全体上岗人员必须持健康证上岗，上岗人员统一着装，并遵守招标人相关制度。

6.按照招标人的要求，确保食堂各区域卫生及5S达标，招标人定期检查及抽查。

7.投标人新增设备，招标人不予接收，合同到期可自行撤除。

8.由投标人办理营业执照和食品经营许可证等相关手续。

9.承包期内招标人将定期对投标人进行卫生、饭菜质量、安全等项目进行检查，对不合格项进行扣分，每月结算时予以考核，对多次检查仍不符合的或员工满意度调查严重不合格的，招标人将解除其承包合同。

**五、经营管理方案要求**

**（一）经营方针**

以服务员工为核心，靠优质服务和不断翻新饭菜品种花样赢得信誉。以实惠、卫生、可口为目的，力求达到科学配餐，营养配餐，提高膳食质量的原则。坚持预防为主，确保饮食安全。听从公司的管理，遵守各项法律、法规和规章制度，按国家《食品卫生法》严格执行操作规程。

**（二）食堂规章制度**

1.食堂工作人员按规范程序招聘、录用,按时上、下班,坚守工作岗位,服从管理员安排,遇事要请假。

2.树立全心全意为员工服务的思想,讲究职业道德。文明服务,态度和蔼,主动热情,礼貌待人,热爱本职,认真负责。

3.养成良好的工作习惯,各种厨具、餐具要固定放臵,使用完毕后及时放回原处,各种物品不随处乱放。

4.爱护公物。使用锅、炉、压面机等械具要严格遵守操作规程,清洗餐具、厨具要细心细致。

5.食堂管理员要把好采购品质量关和成本关。严禁腐烂、变质食物进入公司;要做到物品进出帐目清楚,程序分明;厨师要不断钻研业务,多动脑筋,做到饭熟菜香,味美可口，并根据季节及饭菜特点、准备足够的饭菜,一方面使饭菜浪费度降低到最小,又不会使饭菜不够吃。

6.做好食堂安全工作，制定食堂设备安全操作规定。

（1）使用电器不准赤脚和湿手操作。

（2）不准用水和湿毛巾擦电源开关箱，插座及电器外壳，不准随意移动电器设备、不准随意改变电器功能、不准乱搭乱拉电线、电源。

（3）不能用水冲洗带电源的墙壁。

（4）电动设备不使用时要切断闸刀电源，必要时要拔掉插头，并将插头挂起，不得放在地下接触水源。

（5）如发现任何导电过热，冒火花，有异味，物件有漏电现象，电机有异常噪音或插座松动，应立即切断电源，并告知公司，请电工维修。

（6）使用电动电器设备前使用者一定要先学习本设备使用说明书，掌握使用方法后再进行操作。

（7）下班时应切断食堂和餐厅一切电器设备电源及水龙头。

（8）发生火灾时，紧急切断电源，并拔报火警电话119。

（9）发现有人触电应立即施救，一定要当机立断，首先设法使触电者立即脱离电源，迅速拔掉插头拉掉开关切断电源，并拨打120及时进行抢救。

7.做好食堂卫生工作。工作期间必须穿工作服,注意做好食品卫生,餐具卫生,环境卫生,个人卫生工作,如有咳嗽、腹泻、发烧、呕吐等疾病,应向食堂管理员请假暂离工作岗位。

8.食堂工作人员既要分工负责,又要团结协作,真诚待人,语言文明,工作期间不争吵,不打闹。

**（三）管理措施**

1.严把进货关。坚持杜绝来路不明的各种货源进入食堂。做到分工具体，责任明确，由专人负责进货，定点进货。不合格的菜、肉、鱼、油、佐料等，坚决不要。

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，转入干净的清水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。

3.保证做到不合格或霉坏变质的食品不上柜，剩余饭菜不上柜，加工失误(过生或过糊)的饭菜不上柜。

4.工作人员要讲究仪容仪表。上班期间必须穿戴工作服，并做到衣冠整齐，干净卫生。同时，必须保持个人卫生，勤洗手、勤剪指甲。

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。

6.厨房要保持设备整齐划一。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)。

7.工作人员须服从分配，尊敬公司领导和员工，爱岗敬业，尽职尽责。

8.严格劳动纪律，不迟到，不早退，态度和蔼。上班期间严禁干私活、接朋会友、带小孩，严禁脱岗、串岗、打闹及其他不文明的语言和行为。严禁在公共场所乱扔杂物、烟头，随地吐痰，聚众喝酒等。

9.全体工作人员都应熟练掌握消防安全常规常识，严格执行消防安全标准，确保不出问题。要作到人走灯灭，人走水停。

**（四）原料采购**

1.所有原材料的采购必须坚持索证索票制度 。

2.所用青菜必须是质量中等以上的时令菜，原则上一种青菜只采购同一档次、同一价格的品种。在检查验收过程中，要验质量、问价格、定性价比。对质次价高和质价不符的青菜不得采购。

3.生肉及制品应提供《生猪产品批发单》第二联、《畜禽产品检验合格证》、《检疫证》和《信誉卡》。

4.粮面油、干货、调料等应提供与产品的名称、商标、批号或生产日期相一致的食品卫生检验合格证，并留样品备查

5.干货、调料、粮面油、粉皮等原材料，在采购过程中，要验质量、问价格、定性价比。对符合规定的原材料，方可进入后厨进行加工出售。

6.青菜、鲜豆制品、豆芽、肉（肉馅）、鸡蛋等要求新鲜的原材料原则一天一采购，要求当天使用。

7.青菜、禽蛋、豆制品、水产类等应新鲜、安全、卫生，要求无杂质、无异味、无变质现象。

**（五）卫生保障管理制度**

**1.食品卫生管理**

（1）采购原料食品，要保证新鲜卫生；不得购买未经有关部门检验的肉类，病死、毒死或死因不明的畜禽、水产品及有异味、腐烂、发霉、生虫的原料；各种食品、调料要符合卫生要求，防止过期变质；存放食品、原料要做到离地、离墙，干湿物品不得同室存放。

（2）原料的取用、发放，应本着先进先出先用的原则，以防止日久变质。

（3）操作时要分台、分池操作，以免交叉污染；蔬菜类要按一拣、二洗、三切、四浸泡的顺序操作。

（4）直接入口食品不得手直接拿取，包装纸的食品，应使用各种工具拿取。

（5）处理过的原料应及时加工烹调，烹调时要煮熟，以保证食用安全，以防止中毒。

（6）生、熟食品要分冰格子存放，以防熟制食品受到污染，并经常检查，以免变质。冬天放在外面，应用洁净白布盖住，夏天放在冰箱里。

（7）冰箱、冰柜应经常冲洗，保持清洁干净，随开随关，防止热气侵入。

（8）调料器具应加盖，防沾染灰尘。酱油、醋过滤后，再倒入瓶内或调料器具内使用，并要保持洁净。

（9）发现饭菜不新鲜时，应妥善处理，不准分发腐烂变质的菜点，以防食物中毒。

 **2.餐具用品卫生管理**

（1）餐具必须保持清洁卫生，用后要做到一洗二刷三冲四消毒。

（2）菜盆、汤盆、盆具、汤碗等用餐后，先将里面的残存物清理干净，加洗洁精洗涤，然后再用清水冲洗，再放入消毒柜内进行消毒，消毒后取出放在餐车上并保持干净，用白布盖好，以防灰尘。

（3）餐具柜和售饭车应经常用洗洁精洗涤干净，餐具摆放整齐，关紧柜门。

（4）刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗,保持厨具的清洁。

（5）厨具和餐具要固定摆好。

**3.环境卫生**

（1）食堂楼周围3米范围内环境应打扫干净，下水沟要常疏通，泔水桶加盖，废物袋扎口。

（2）积极贯彻除四害要求，消灭苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等害虫，在食堂周围早晚打灭蝇药水，晚上要将食品盖好以防虫咬。

（3）餐厅和各操作间地面保持干净，四壁无尘，窗明地净。

（4）不乱倒垃圾，不乱倒污水。

（5）门窗应有防蝇设施，室内经常保持通风。

**4.厨房卫生管理**

（1）厨房各种用品、用具，用后必须及时清洗干净。冰箱（柜）内存放物品要分袋存放，定期清理。

（2）切生熟食品的砧板要分开使用。

（3）洗菜池、洗肉池、洗厨具池要分开，不得混合使用。

（4）炉灶、配料台、工作台在完工后要予以擦拭，确保干净整洁。

（5）仓库物品要摆放整齐，保持室内空气流通，以防止物品发霉变质。

**5.个人卫生**

（1）食堂工作人员要做到“四勤”勤洗手,剪指甲；勤洗衣服,被褥；勤洗澡、理发；勤换工作服。

（2）上班前应整容，穿工作服、戴工作帽，做到仪容整洁，不得佩戴首饰上班。

（3）在工作前及处理食品原料后、便后要用肥皂及流动清水洗手，直接用手接触入口食品之前(如抓粉条、切菜、加工面粉等)应用热水消毒。

（4）定期检查身体状况，如患有传染性疾病，不应接触食品。

**（六）突发事故的处理预案**

在发生突发事件、事故时，使所有相关人员生命财产得到保护，控制事态的进一步扩大、恶化，将损失降到最低，特制定本方法。

1.适用范围

适用于本公司食堂发生火灾、特别传染病类（如“非典”等）、三名以上就餐人员出现食物中毒迹象，伤亡事故、突然停水、食堂员工意外严重缺员、哄抢扰乱供餐秩序等情况下的管理与控制。

2.职责和权限

 食堂成立特别应急小组，由食堂管理员、厨师、帮厨组成。

（1）事故发生时食堂管理员为第一现场负责人，厨师为第二现场负责人（如有主管不在现场时，由上述人选自然替进负责）。第一现场负责人为指挥员指挥现场工作，直至公司应急小组到场交接工作为止。

（2）第一现场负责人有需要暂时离开现场时必须告知第二负责人接替其现场指挥工作以此类推。

（3）事故发生后指挥员应立即开展组织应急指挥工作，并随即通知公司应急小组及政府相关机构。

**3、应急程序**

**（1）火灾**

A、火势不大可自行扑灭，现场人员按《食堂安全管理》自行扑灭并上报公司应急小组备案。

B、火势产生时，现场人员应立即就近关闭电源、油源、汽源，如不能用现场消防设备扑救火灾时即应拨打119报警，通知公司应急小组及有关部门。

C、现场由食堂第一现场负责人组织指挥撤离，并指定人员报警，撤离按先顾客后厨工、先保人后保物的原则进行。

D、现在所有人员必须听从指挥员的指挥，全体厨房工作人员必须协助指挥员抢险救灾，保障顾客安全。

E、通报公司供餐受影响的情况并说明预计的供餐时间。

F、应急小组到达现场后协调指挥工作，并安排就近食堂组织必要的后勤协助或应急供餐工作。

**（2）特别传染病类（如“非典”）**

A、当本市或国家防疫部门发出特别紧急防疫通知，本市亦可能（或受到）严重威胁时，食堂第一现场负责人在取得上级应急小组同意的情况下，立即宣布食堂进入事故状态，开始进行应急指挥。

B、要服从政府相关部门的应急指导，做好人员安全防范、食堂食品来源特别安全检测、确保供餐安全。

**（3）食物中毒事故**

A、当就餐人员中发现三人以上有食物中毒迹象时——剧烈腹痛、急性腹泻、大量冷汗、晕倒等），食堂第一现场负责人应立即宣布停止供餐工作并宣布进入特别事故状态，开始进行应急指挥。

B、立即指挥派员护送中毒人员前往就近医疗机构救治。

C、立即通知公司应急小组，视情节轻重上报有关防疫部门。

D、指定人员对可疑食品进行封存，保护现场，并由第二负责人驱动就餐和已进入人员进行登记、追查、观察，发现可疑立即送往就近医院观察治疗。

E、应急小组接到通知后，领出事故应急备用金立即前往现场或医院。

F、通报招标人供餐受影响情况，并说明预计的供餐时间。

G、应急小组到达现场后协调指挥工作，并安排就近食堂组织必要的后勤协助。

**（4）意外伤害事故**

A、立即停止事故有关作业，立即切断相关电、油、气源，撤离危险区域。

B、由食堂第一现场负责人安排人员将伤者送往就近医院救治。

C、由现场相关人员排除伤害造成的后果，无需保护现场的可清理现场，在保证安全的情况下尽快恢复生产，情况严重的，有必要保持现场的，同事指挥保护好现场等相关部门到场处理。

D、通报公司供餐受影响的情况，并说明预计供餐时间。

**（5）突然停水、停电**

A、由食堂第一负责人负责弄清情况、立即做好应急准备工作，对较长时间的停水、停电同时上报公司应急小组。

B、应急小组到达现场后协同做好停水、停电的善后工作。

**（6）食堂厨工突然严重缺员**

A、食堂厨工因故突然严重缺员，食堂第一负责人随即做出反应，及时调配人员补上。

B、力争做好食堂的正常供餐。

**（7）哄抢及扰乱供餐秩序**

A、由食堂第一现场负责人与闹事者交涉，尽量友好协商，稳定闹事者情绪。

B、由食堂第二现象负责人尽快与公司有关部门取得联系，情节严重的拨打110报警。

C、食堂员工听从主管安排，除做出保护自身安全和保护公有财产不受侵范的行为外，尽量克制情绪不得与闹事者发生正面冲突或做出过激行为。

D、比较严重的事件，随即报告公司领导，听取相关指导意见。

**（8）突发疫情**

A、由食堂第一现场负责人，负责组织食堂留守保供人员，确保食堂正常的一日三餐供应。

B、由食堂第一现场负责人，负责食堂工作人员的安全和疫情防控举措的实施。

C、确保食堂的物资和食品充足，全力保障公司用餐需求。做好食堂区域的每日消毒消杀登记。

D、服从公司疫情期间的管理规定，一切听从公司统一安排。

**六、履约保证金**

1.在合同签订前，投标人须向招标人缴纳履约保证金，固定金额为叁仟元。履约保证金的有效期到合同期满为止，于合同执行完毕后，同最后一笔结算款一同汇入中标公司账户。履约保证金币种仅限于人民币。

2.如投标人经招标人、使用单位证实确实未能履行该合同规定的义务，招标人有权要求按实际损失，扣除履约保证金。

**七、转让**

投标人不得将自己应履行的全部或部分合同义务转让给第三方，如投标人擅自将自己应履行的全部或部分合同义务转让给第三方的，招标人有权扣留全部履约保证金，并有权解除承包经营合同。

**八、违约责任**

1.投标人应遵守国家法律、法规的有关规定，严格按照协议条款履行相关义务，否则招标人有权终止承包合同，投标人应承担相应的违约责任。

2.投标人在管理服务中出现严重人为责任事故，如火灾和食品安全隐患，造成招标人人员食物中毒和设备受损及员工严重违纪，造成重要客户投诉，给招标人带来严重不良影响等，投标人应承担全部赔偿损失的责任。

3.上述情况任何一款，招标人保留有权单方面解除与投标人合同的权利；

**九、争议处理**

1.在本合同执行中所发生的一切争议，合同当事人双方应通过友好协商的办法加以解决。

2.如从协商开始的 30 天内仍得不到解决，任何一方可向招标人所在地法院提起诉讼。

3.在投标人出现经营方式重大变化、卷入诉讼或其他纠纷、违反协议及服务规范 或出现其他招标人认为不宜继续提供服务的情形，招标人有权提前 15 日通知投标人，提前终止合同，双方的债权债务按照实际发生额计算，招标人对此情形不负任何赔偿的责任。

**十、廉洁条款**

甲乙双方及其员工不得向对方及其员工实施商业贿赂行为，包括但不限于给予回扣、礼品、馈赠、娱乐、招待等行为；甲乙双方及其员工不得向对方及其员工索要财务；甲方发现乙方或乙方员工向甲方或甲方员工实施前两款行为的，甲方有权单方面解除本合同，同时乙方应向甲方支付合同总金额10%的违约金；乙方发现甲方或甲方员工向乙方或乙方员工实施前两款行为的，应通过①寄信：通讯地址为北京市朝阳区朝阳门南大街8号中粮福临门大厦9层905房间，中粮糖业纪委办公室收，邮编100020；②致电：电话为010-85017235向甲方予以举报，如乙方不予举报的，甲方发现后有权单方解除本合同。

**十一、合同有效期**

以招标人通知时间进场后服务满1年。

**十二、合同生效及其他**

1.本合同一式四份，甲、乙双方各执两份。甲乙双方盖章生效。

**附件：**

**食堂经营管理考核办法**

**一、考核范围**

对本项目范围内人员、设备、质量、服务、管理等一切关于本次谈判内容进行考核。

**二、考核办法**

1、实行月度百分制为基础的扣分考评制度。每月为一个记分周期，实行月通报的考评办法。

2、实行三种巡查机制：不定时巡查；日常巡查；定期巡查。

3、按照经营管理方案落实情况进行考核。

**三、考核评分**

考核标准实行百分制，所扣分值为当月日常随机检查所扣分值的总和，每月总结评分并通报。

考评分71—99分，对不合格项限期整改。下次巡查前若未整改每项罚款100元，2000元封顶。

考评分70分（不含70分）以下，清除出场。列入黑名单，三年内禁止参与本单位食堂承包项目招投标。

**食堂经营管理考核评分细则**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 检查具体内容 | 评分标准 | 分值 | 得分 |
| 伙食质量16分 | 早中午餐供应 | 1.饭菜内发现异物、杂物；2.供应隔夜饭菜； | 吃出异物或供应隔夜饭菜发现一次或者有人举报（经核实后）扣5分。 | 10 |  |
| 菜谱 | 实际饭菜是否与菜谱吻合； | 修改一次扣一分 | 6 |  |
| 服 务 质 量16分 | 仪容仪表 | 1.厨师工作期间需着整洁干净的工作服；2.厨工必须保持整洁，手、腕部不允许佩戴首饰、双手干净、是否穿防滑鞋；3.食堂工作区、用餐区禁止吸烟；4.供应食品时不能用手直接接触食品； | 着装不规范、未穿防滑鞋、食堂内吸烟（卫生间内除外）发现一次扣2分，未带一次性手套直接用手接触食品发现一次扣除5分。 | 10 |  |
| 服务 | 1.食堂服务人员要微笑、文明服务；2.不得发生吵架、打骂不文明行为； | 有人举报（经核实确认后）一次扣除3分 | 6 |  |
| 卫 生 标 准56分 | 制作 | 1.原料、半成品、成品的加工，存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志；2.生熟食品分开；3.食品存放分类分架；4.无过期、变质食品原材料； | 存在交叉污染的或无明显区分标志扣2分；生熟食品未分开，食品存放无分类扣3分； | 10 |  |
| 厨房 | 1.灯管、风扇、抽烟机、排风扇、墙壁、抽烟机干净；无油污、灰尘、蜘蛛网；2.各种蒸饭、煲汤炉具整洁、里外干净光亮、饭盘无饭粒；3.工作间地面干净、无积水、无杂物；4.货架经常擦拭，保持干净，各种刀具手套摆放整齐；5.操作台、灶台及售饭台干净整洁；6.洗菜池、餐具、热食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二净三冲四消毒。”7.各种机器设备保持整洁，标识清晰； | 有一项不清洁扣1分；无消毒扣2分；不按食品安全工作规定执行扣2分； | 10 |  |
| 餐厅 | 1.餐厅地面每日清扫，地面清洁；2.餐桌摆成一条线，干净整洁无污渍；3.餐余回收处干燥整洁无残渣； | 发现一次扣2分； | 8 |  |
| 库房 | 1.地面保持清洁；2.所有食物必须上架，禁止随意摆放；3.夏季须保持通风透气，库房无异味，保持蔬菜新鲜；4.冰箱责任落实到人，标志、温控清楚；外表整洁、生熟分开、标识清晰。 | 发现一次扣2分； | 10 |  |
|  | 面食间 | 1. 面食间加工设备的清洗清理。
2. 制作好的食品保存是否卫生
 | 1.设备清理不净一次扣2分，加工好的食品存放不卫生的一次扣除5分 | 10 |  |
| 售卖价格 | 1. 售卖食品价格不高于鲅鱼圈真实惠超市、万家福超市等商品价格。
2. 定期进行售卖食品价格更新，不得未定价预售。
 | 1.售价食品价格过高发现一次扣除3分，不按月更新售卖食品价格的发现一次扣除2分， | 8 |  |
| 食 堂 管 理 12 |  | 严禁非食堂人员随意进入食堂的食品加工操作间及原料仓库。严把采购关、严把处理关。各类台账齐全。 | 发现非食堂人员随意进入食堂一次减2分；来路不明的各种货源进入食堂的一次减2分；台账未及时更新一次扣除2分 | 12 |  |

上述考核标准，根据投标文件各方案所列标准进行修改，经双方共同确认后执行。

**附件 食堂炊具及设备明细表**

| **序号** | **项目及材料名称** | **规格型号** | **单位** | **数量** | **备注** | **单价（元）** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **仓库区** |  |  |  |  |  |
| 1 | 风幕机 | L=1500/M3015-2-S | 台 | 2 | 1.功率：165W/220V2.风量：2560m3/h | 1002 |
| 2 | 挂墙洗手星 | 500\*400\*250 | 台 | 1 | 1.采用304#1.2mm厚不锈钢板；2.配感应水龙头； | 1031 |
| 3 | 灭蝇灯 | 500\*120\*290/DF-30BN | 台 | 2 | 1.功率：30W/220V2.粘捕式 | 458 |
| 4 | 不锈钢地架 | 800\*800\*250 | 台 | 5 | 1.立柱采用38×38×1.2mm厚不锈钢方通或圆通2.层板采用304#1.2mm厚不锈钢板制作或孔板，下加码仔 | 798 |
| 5 | 不锈钢四层层架 | 1500\*500\*1500 | 台 | 2 | 1.立柱采用38×38×1.2mm厚不锈钢方通，2.层板采用304#1.2mm厚不锈钢板制作，下加码仔；3.配合金可调性子弹脚； | 1607 |
| 6 | 不锈钢四层层架 | 1200\*500\*1500 | 台 | 4 | 1.立柱采用38×38×1.2mm厚不锈钢方通，2.层板采用304#1.2mm厚不锈钢板制作，下加码仔；3.配合金可调性子弹脚； | 1438 |
| **蔬菜加工间** |  |  |  |  |  |
| 1 | 单星大盆台 | 1000\*760\*810 | 台 | 3 | 1.台面采用304#1.5mm厚不锈钢板；2.星盆斗采用304#1.2mm厚不锈钢板；3.台脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通；4.横通采用25×25×1.2mm；5.配合金可调性子弹脚；6.每个星盆斗配水龙头一个； | 1779 |
| 2 | 挂墙双层板 | 4250\*350 | 台 | 1 | 采用304#1.2mm厚不锈钢板； | 2659 |
| 3 | 双层工作台 | 1250\*760\*810 | 台 | 1 | 1.台面采用优质304#1.5mm厚不锈钢板；2.层板采用优质304#1.0mm不锈钢板；3.台脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通；4.配合金可调性子弹脚； | 1491 |
| 4 | 灭蝇灯 | 500\*120\*290/DF-30BN | 台 | 1 | 1.功率：30W/220V2.粘捕式 | 458 |
| 5 | 双层工作台 | 2000\*660\*810 | 台 | 2 | 1.台面采用优质304#1.5mm厚不锈钢板；2.层板采用优质304#1.0mm不锈钢板；3.台脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通；4.配合金可调性子弹脚； | 2208 |
| 6 | 挂墙刀具消毒箱 | 538\*138\*648/KDC-500A | 台 | 1 | 1、 全不锈钢结构设计，采用AISI304不锈钢制造，坚固耐用；2、 商用设计理念，黑色有机玻璃门，美观耐用，防止紫外光外泄；3、可抽出的透明有机玻璃刀架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒；4、安全微限开关设计，开门时自动关闭机器，停止消毒，安全可靠；5、采用特种双重消毒设计：紫外线消菌（UV）及臭氧双重消毒效果；6、不锈钢拉手设计，经久耐用；采用磁力门吸装置，柜门带门锁，便于管理7、60分钟消毒时间掣，设有挂墙孔，方便安装；配备专用设备锁，方便管理。 | 2208 |
| 7 | 不锈钢四层层架 | 1200\*500\*1500 | 台 | 1 | 1.立柱采用38×38×1.2mm厚不锈钢方通，2.层板采用304#1.2mm厚不锈钢板制作，下加码仔；3.配合金可调性子弹脚； | 1438 |
| 8 | 洗地龙头 | JW-GS03 | 台 | 1 | 1.管长10米 | 2577 |
| 9 | 挂墙洗手星 | 500\*400\*250 | 台 | 1 | 1.采用304#1.2mm厚不锈钢板；2.配感应水龙头； | 1031 |
| **鱼肉加工间** |  |  |  |  |  |
| 1 | 落地式切肉机 | 555\*435\*820/TR180 | 台 | 1 | 1.功率：0.75KW/220V2.绞肉用 | 5731 |
| 2 | 单星盆台 | 1500\*760\*810 | 台 | 2 | 1.台面采用304#1.5mm厚不锈钢板；2.星盆斗采用304#1.2mm厚不锈钢板；3.台脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通；4.横通采用25×25×1.2mm；5.配合金可调性子弹脚；6.每个星盆斗配水龙头一个； | 2208 |
| 3 | 挂墙刀具消毒箱 | 538\*138\*648/KDC-500A | 台 | 1 | 1、 全不锈钢结构设计，采用AISI304不锈钢制造，坚固耐用；2、 商用设计理念，黑色有机玻璃门，美观耐用，防止紫外光外泄；3、可抽出的透明有机玻璃刀架，便于更好的清洁，刀具无需旋转即可消毒；4、安全微限开关设计，开门时自动关闭机器，停止消毒，安全可靠；5、采用特种双重消毒设计：紫外线消菌（UV）及臭氧双重消毒效果；6、不锈钢拉手设计，经久耐用；采用磁力门吸装置，柜门带门锁，便于管理；7、60分钟消毒时间掣，设有挂墙孔，方便安装；配备专用设备锁，方便管理。 | 2208 |
| 4 | 灭蝇灯 | 500\*120\*290/DF-30BN | 台 | 1 | 1.功率：30W/220V2.粘捕式 | 458 |
| 5 | 单星盆台 | 1500\*760\*810 | 台 | 2 | 1.台面采用304#1.5mm厚不锈钢板；2.星盆斗采用304#1.2mm厚不锈钢板；3.台脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通；4.横通采用25×25×1.2mm；5.配合金可调性子弹脚；6.每个星盆斗配水龙头一个； | 2208 |
| 6 | 挂墙双层板 | 1800\*350 | 台 | 1 | 采用304#1.2mm厚不锈钢板； | 1126 |
| 7 | 洗地龙头 | JW-GS03 | 台 | 1 | 1.管长10米 | 2577 |
| 8 | 挂墙洗手星 | 500\*400\*250 | 台 | 1 | 1.采用304#1.2mm厚不锈钢板；2.配感应水龙头； | 1031 |
| 9 | 四门高身低温雪柜 | 1220\*760\*1940/D1.0L4 | 台 | 1 | 1.温度范围：-18℃~-6℃ | 6269 |
| 10 | 四门高身高温雪柜 | 1220\*760\*1940/G1.0L4 | 台 | 1 | 1.温度范围：-5℃～+10℃ | 6269 |
| 11 | 双层工作台 | 800\*760\*810 | 台 | 1 | 1.台面采用优质304#1.5mm厚不锈钢板；2.层板采用优质304#1.0mm不锈钢板；3.台脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通；4.配合金可调性子弹脚； | 1227 |
| **面点制作间** |  |  |  |  |  |
| 1 | 灭蝇灯 | 500\*120\*290/DF-30BN | 台 | 1 | 1.功率：30W/220V2.粘捕式 | 458 |
| 2 | 单星盆台 | 700\*700\*810 | 台 | 1 | 1.台面采用304#1.5mm厚不锈钢板；2.星盆斗采用304#1.2mm厚不锈钢板；3.台脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通；4.横通采用25×25×1.2mm；5.配合金可调性子弹脚；6.每个星盆斗配水龙头一个； | 1534 |
| 3 | 和面机 | 520\*850\*1250/SS-0.5A | 台 | 1 | 1.采用螺旋式设计吸水量大，面筋性好；2.微电脑控制系统，操作简单方便，控制时间精准；3.带安全防护罩，避免误伤可放心使用；4.设有正转、快速、慢速，可根据产品配方随意转换； 5.电压：380V/3.2KW； 6.重量：380kg；7.钩/桶转速：280（钩快速）/138（钩慢速）/22（桶）rpm | 17581 |
| 4 | 压面机 | 650\*660\*1120/SMT-60 | 台 | 1 | 1.电压220V/1.5KW2.产能：400kg/h3.重量：165kg | 7692 |
| 5 | 搅拌机 | 620\*640\*1070/SC-40L | 台 | 1 | 1.电压：220V/380V/1.13KW， 2.重量：162kg 3.转速:120/240/468//转/分 4.配置：1桶、1球、1钩、1扇 5.搅拌面团：5.6kg/搅拌蛋汁：6kg/搅拌馅料：6kg | 10370 |
| 6 | 四门高身双温雪柜 | 1220\*760\*1940/QD1.0L4 | 台 | 1 | 1.温度范围：-6℃~-18℃/-5℃~+10℃ | 6827 |
| 7 | 面粉车 | 500\*500\*500 | 台 | 1 | 1.壳体采用304#1.2mm厚不锈钢板；2.采用万向轮，两个带刹车； | 1349 |
| 8 | 不锈钢案板台 | 1200\*760\*810 | 台 | 1 | 1.台面采用优质304#1.5mm厚不锈钢板；2.台脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通；3.配合金可调性子弹脚； | 1534 |
| 9 | 单门发酵柜 | 625\*915\*2075/SP-18S | 台 | 1 | 1.采用喷雾式结构，在机器开始工作后极短时间内产生蒸汽；2.全部为双层不锈钢制作，PU保温层，完全符合卫生标准；3.采用微电脑数字控制系统，使温度、湿度精准，有时间控制、报警模式；4.热风循环结构，使醒发的面包均匀一致；5.大玻璃门可随时观察醒发情况； 6.电压：220V/1.8KW； 7.重量：170kg | 10136 |
| 10 | 饼盘车 | 480\*620\*1600 | 台 | 1 | 1.立柱采用30×30×1.2mm厚不锈钢方通；2.采用万向轮，两个带刹车； | 1575 |
| 11 | 烙饼机 | 780\*760\*640/YXD-45B | 台 | 1 | 1.功率：4.5KW/380V | 2291 |
| 12 | 三局电局炉 | 1320\*1070\*1840/SEC-3Y | 台 | 1 | 1.采用微电脑数字控制系统，温度精准+-1度，进口电子元件，控制精准耐用；2.加厚保温层，更加密封节能环保，烤箱内部采用食品级镀铝板材，导热均匀，烘焙食品安全好用；3.双层钢化玻璃，视线好便于观察烘焙情况；4.磨砂拉手，不传热，无高温，不烫手；5.外观全不锈钢，适用于商场、超市、现烤门店以及星级酒店等高端场所； 6.电压：380V/19.5KW； 7.重量：610kg  | 22273 |
| 13 | 抽气罩 | 2600\*1300\*550 | 台 | 1 | 1.壳体使用304#1.2mm厚不锈钢板；2.配隔油网、防爆灯； | 4148 |
| **热厨烹调间** |  |  |  |  |  |
| 1 | 四门高身高温雪柜 | 1220\*760\*1940/G1.0L4 | 台 | 1 | 1.温度范围：-5℃～+10℃ | 6269 |
| 2 | 单星盆台 | 900\*760\*810 | 台 | 1 | 1.台面采用304#1.5mm厚不锈钢板；2.星盆斗采用304#1.2mm厚不锈钢板；3.台脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通；4.横通采用25×25×1.2mm；5.配合金可调性子弹脚；6.每个星盆斗配水龙头一个； | 1693 |
| 3 | 灭蝇灯 | 500\*120\*290/DF-30BN | 台 | 1 | 1.功率：30W/220V2.粘捕式 | 458 |
| 4 | 洗地龙头 | JW-GS03 | 台 | 1 | 1.管长10米 | 2577 |
| 5 | 挂墙洗手星 | 500\*400\*250 | 台 | 1 | 1.采用304#1.2mm厚不锈钢板；2.配感应水龙头； | 1031 |
| 6 | uv烟罩连灯及控制箱 | 3400\*1350\*660 | 台 | 1 | 1.304#不锈钢板制造，不锈钢防水光管固定索头(耐溫300℃)；2.油烟去除效率90%，耐高溫紫外线光管寿命达9000小时至13000小时，全自动扫描每支紫外线光管工作状态和工作时间，每节紫外线光管有独立开关功能；3.防UV光设计，配置UV灯，防紫外线隔油网； | 31914 |
| 7 | 双通打荷台柜 | 1800\*800\*810 | 台 | 3 | 1.台面采用优质304#1.5mm厚不锈钢板；2.层板及侧板采用优质304#1.0mm不锈钢板；3.门板采用优质304#0.9mm不锈钢板；4.台脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通；5.配合金可调性子弹脚； | 4234 |
| 8 | 灭火系统 | 双瓶组/CMJS26-2-HF | 套 | 2 | 1、灭火系统为纯机械式启动，确保在无任何电源状况下全方位保护灶台区域，无电源控制更安全。2、灭火系统所有安装管路为SUS304不锈钢无缝钢管螺纹连接，安全可靠。3、灭火装置具备自动兼手动两种启动模式，确保万无一失，同时向消控中心传送报警信号。4、灭火装置在启动灭火的同时，切断燃气机械阀或燃气电磁阀，确保控制火源，达到更好的灭火效果。5、灭火装置需与消防水（或者自来水）管路相连，系统启动后自控水阀在灭火药剂喷洒完后，自动喷水降温防止复燃。6、灭火装置包括：控制箱（机械式）、管路、喷嘴、探测器、易熔连接片、金属拉索、滑轮三通、滑轮弯头、固定管卡、手动控制盒等组成，其中控制箱由自动释放机构、高压驱动气瓶、机械式水流控制阀、防虹吸开关、液体药剂罐食用油专用灭火剂以及高压连接软管、单向阀、减压阀等构成。 | 14317 |
| 9 | uv烟罩连灯及控制箱 | 2700\*1350\*660 | 台 | 1 | 1.304#不锈钢板制造，不锈钢防水光管固定索头(耐溫300℃)；2.油烟去除效率90%，耐高溫紫外线光管寿命达9000小时至13000小时，全自动扫描每支紫外线光管工作状态和工作时间，每节紫外线光管有独立开关功能；3.防UV光设计，配置UV灯，防紫外线隔油网； | 26228 |
| 10 | 燃气四头平头炉下储物柜 | 800\*750\*850 | 台 | 1 | 热负荷:(5kW+8kW)x2=26kW 进气口：DN20- 全不锈钢机身结构；- 可调不锈钢脚，放置平稳；- 特别炉花设计，炉头位置之间平面可放平底锅；- 配置抽拉式活动的盛油盆，易于油脂收集及清洁；- 单双圈炉头交叉配置，多种不同大小火力可选择，炉头防堵塞；- 设置长明火种；- 配备安全制（热电偶熄火保护装置）； | 10797 |
| 11 | 拼板 | 800\*300 | 台 | 1 | 1.采用304#1.2mm厚不锈钢板； | 982 |
| 12 | 燃气环保单头单尾炒炉(电磁安全掣) | 1200\*1250\*810+440 | 台 | 1 | 热负荷: 42kW电压: 220V～/50Hz风机: 135W静音风机 点火: 脉冲电子点火炉头: 5寸向内火环保预混炉头;熄火保护: 离子检测熄火保护;材料：台面304#1.5mm整体冲压成型永不渗水 其它304#1.0mm 框架430#1.5mm 进水口DN15 排水口DN40 进气口DN20 电源线：3\*1.5mm² | 6995 |
| 13 | 燃气环保双头大炒炉(电磁安全掣) | 2200\*1250\*810+440 | 台 | 1 | 热负荷: 48kW\*2电压: 220V～/50Hz风机: 135W静音风机 点火: 脉冲电子点火炉头: 5寸向内火环保预混炉头;熄火保护: 离子检测熄火保护;材料：台面304#1.5mm整体冲压成型永不渗水 其它304#1.0mm 框架430#1.5mm 进水口DN15 排水口DN40 进气口DN40 电源线：3\*1.5mm² | 13302 |
| 14 | 拼板 | 500\*950 | 台 | 1 | 1.采用304#1.2mm厚不锈钢板； | 1203 |
| 15 | 燃气环保双门对开蒸柜(电磁安全掣) | 1150\*880\*1800 | 台 | 1 | 1.炉面及外壳架使用304#1.2mm厚不锈钢板；2.炉身使用1.0mm不锈钢板；3.两层气密式隔热门带旋转压锁,门框带密封隔热胶条；4.不锈钢浮波作自动注水,自动点火及有熄火安全制；5.独立蒸气阀, 控制开关，热交换式,设有缺水保护装置； | 17916 |
| 16 | 万能烤箱连支架（10盘） | 900\*785\*1060/SD-ZKX010/1-E | 台 | 1 | 1.容量：10盘1.电压: 380V 3N～/50Hz；2.功率：（蒸12kW）+（烤10kW） | 50637 |
| 17 | 过滤器 | SC-CW209 | 台 | 1 | 1、大流量、高处理量设计、单级达到34000升；2、瞬间流速5.7L/M，同类产品中最高的0.5微米过滤精度，去除水生细菌效率达到99.9%； | 981 |
| 18 | 燃气双头双圈矮汤炉(安全掣) | 1200\*760\*500+200 | 台 | 1 | 热负荷: 24kWx2=48kW炉头: 14"强力炉头x2;熄火保护: 热电偶熄火保护; 材料：台面304#1.5mm其它304#1.0mm 进气口：DN25  | 6572 |
| 19 | 炉背封钢 | 11850\*2000\*20 | 台 | 1 | 1.采用304#1.0mm厚不锈钢板； | 5816 |
| **备餐** |  |  |  |  |  |
| 1 | 挂墙洗手星 | 500\*400\*250 | 台 | 2 | 1.采用304#1.2mm厚不锈钢板；2.配感应水龙头； | 1031 |
| 2 | 灭蝇灯 | 500\*120\*290/DF-30BN | 台 | 3 | 1.功率：30W/220V2.粘捕式 | 458 |
| 3 | 工作台柜 | 1000\*500\*810 | 台 | 1 | 1.台面采用优质304#1.5mm厚不锈钢板；2.层板及侧板采用优质304#1.0mm不锈钢板；3.门板采用优质304#0.9mm不锈钢板；4.台脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通；5.配合金可调性子弹脚； | 2761 |
| 4 | 紫线外线杀菌灯 | L=1200/TUV36W  | 台 | 2 | 1.功率：36W/220V | 286 |
| 5 | 暖饭车 | 700\*700\*810 | 台 | 2 | 1.壳体采用304#1.2mm厚不锈钢板；2.侧板采用优质304#1.0mm不锈钢板；3.带温控系统；4.采用万向轮，两个带刹车；5.功率:2KW/220V； | 3018 |
| 6 | 双层工作台 | 500\*700\*810 | 台 | 1 | 1.台面采用优质304#1.5mm厚不锈钢板；2.层板采用优质304#1.0mm不锈钢板；3.台脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通；4.配合金可调性子弹脚； | 1080 |
| 7 | 电热汤池柜(含份数盆) | 1800\*700\*810 | 台 | 2 | 1.台面采用优质304#1.5mm厚不锈钢板；2.侧板采用优质304#1.0mm不锈钢板；3.门板采用优质304#0.9mm不锈钢板；4.带缺水保护装置，配温控系统；5.功率:2\*2KW/220V；6.配合金可调性子弹脚；7.配份数盆 | 5400 |
| 8 | 暖汤车 | 700\*700\*810 | 台 | 2 | 1.壳体采用304#1.2mm厚不锈钢板；2.侧板采用优质304#1.0mm不锈钢板；3.带温控系统；4.采用万向轮，两个带刹车；5.功率:2KW/220V； | 3018 |
| 9 | 双门高身留样雪柜 | 630\*760\*1940/SG500L2 | 台 | 1 | 1.温度范围：0℃～+10℃ | 5051 |
| **洗碗间/消毒间** |  |  |  |  |  |
| 1 | 收污台柜 | 1800\*700\*810 | 台 | 1 | 1.台面采用优质304#1.5mm厚不锈钢板；2.侧板采用优质304#1.0mm不锈钢板；3.门板采用优质304#0.9mm不锈钢板；4.台脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通；5.配合金可调性子弹脚； | 3743 |
| 2 | 灭蝇灯 | 500\*120\*290/DF-30BN | 台 | 1 | 1.功率：30W/220V2.粘捕式 | 458 |
| 3 | 洗地龙头 | JW-GS03 | 台 | 1 | 1.管长10米 | 2577 |
| 4 | 挂墙洗手星 | 500\*400\*250 | 台 | 1 | 1.采用304#1.2mm厚不锈钢板；2.配感应水龙头； | 1031 |
| 5 | L型三星污碟台 | (1730+1940)\*760\*860 | 台 | 1 | 1.台面采用304#1.5mm厚不锈钢板；2.星盆斗采用304#1.2mm厚不锈钢板；3.台脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通；4.配合金可调性子弹脚；5.每个星盆斗配水龙头一个；6.收污孔尺寸φ200mm； | 5829 |
| 6 | 挂墙茜架 | 1520\*400 | 台 | 1 | 1.采用304#1.2mm厚不锈钢板； | 1119 |
| 7 | 高压花洒龙头 | JW-PS13 | 台 | 1 | 1.座台式 | 930 |
| 8 | 抽气罩 | 1500\*1000\*500 | 台 | 1 | 1.壳体使用304#1.2mm厚不锈钢板；2.配隔油网、防爆灯； | 1841 |
| 9 | 通道式洗碗机 | 1105\*773\*1655/203E | 台 | 1 | 1.洗涤能力：203篮/小时2.水槽容量：115L3.洗涤温度：55~654. 喷淋温度：82~905.总配电量：44kW 380V/3/50H6.内置机械式按钮及高亮数字温度显示7.全不锈钢8字型内凹防堵喷嘴，效率高，清洗效果更好8.采用304不锈钢； | 42663 |
| 10 | 挂墙茜架 | 520\*400 | 台 | 1 | 1.采用304#1.2mm厚不锈钢板； | 383 |
| 11 | 洁碟台 | 1200\*760\*860 | 台 | 1 | 1.台面采用优质304#1.5mm厚不锈钢板；2.台脚采用38×38×1.2mm不锈钢方通；3.配合金可调性子弹脚； | 1288 |
| 12 | 不锈钢四层层架 | 1000\*500\*1500 | 台 | 1 | 1.立柱采用38×38×1.2mm厚不锈钢方通，2.层板采用304#1.2mm厚不锈钢板制作，下加码仔；3.配合金可调性子弹脚； | 1325 |
| 13 | 碗碟柜 | 1100\*550\*1800 | 台 | 1 | 1.层板、侧板采用优质304#1.0mm不锈钢板；2.门板采用优质304#0.9mm不锈钢板；3.台脚采用38×38×1.0mm不锈钢方通；4.配合金可调性子弹脚； | 4991 |
| 14 | 双门高温消毒柜 | 1380\*680\*1920/XDR880-A1B | 台 | 1 | 1.容量：880L；2.消毒温度：125℃；3.功率：3.25KW/220V | 7492 |
| **◆抽油烟系统** |  |  |  |  |  |
| 1 | 后倾式抽风柜 | 30000风量/LFHQ-28-18.5KW | 台 | 1 | 全压：895pa | 21496 |
| 2 | 风柜马达 | 15KW/380V/YE3-160L-4 | 台 | 1 |  | 2626 |
| 3 | 静音抽风柜 | 6000风量/LFTW-15-1.5KW | 台 | 1 | 1.超静音系列2.全压：29pa | 3926 |
| 4 | 风柜马达 | 规格：1.1KW/380V/YE3-90S-4 | 台 | 1 |  | 522 |
| 5 | 风柜支架连防震胶垫 | 0 | 台 | 2 | 1.角铁槽钢制作 | 1902 |
| 6 | 风柜九线制 | 0 | 台 | 2 | 1.优质电子元器件2.不含控制线路 | 1964 |
| 7 | 不锈钢抽油烟风喉(室内) | 规格：600\*600 | m2 | 26 | 1.不锈钢1.0mm厚 | 377 |
| 8 | 不锈钢抽油烟风喉(室内) | 规格：700\*600 | m2 | 60 | 1.不锈钢1.0mm厚 | 377 |
| 9 | 不锈钢抽油烟风喉(室内) | 规格：900\*600 | m2 | 20 | 1.不锈钢1.0mm厚 | 377 |
| 10 | 不锈钢抽油烟风喉(室内) | 规格：500\*400 | m2 | 12 | 1.不锈钢1.0mm厚 | 377 |
| 11 | 不锈钢抽油烟风喉(井道) | 规格：1200\*500 | m2 | 75 | 1.不锈钢1.2mm厚 | 405 |
| 12 | 法兰、吊码、三脚码 | 规格：30\*30 | 项 | 1 | 1.角铁槽钢制作 | 1841 |
| 13 | 风喉扩口 | 规格：配风柜、静电 | 个 | 4 |  | 1288 |
| 14 | 风喉帆布连接 | 规格：配风柜、静电 | 个 | 4 | 1.耐油帆布 | 613 |
| 15 | 低空油烟净化器 | 规格：32000M³/H/LJPD-DC-32 | 台 | 1 | ①、净化效率98%，达标排放；②、智能电源搭配液晶显示器，实时显示设备运行状态、清洗提示等信息，PWM高压电源组，恒压输出更稳定；③、整体使用高端设计语言，符合人体工程学，增加散热空间，延长电源寿命并兼具未来感，双色喷涂烤漆工艺机身，坚固耐用；④、双区组合电场，304高压电离、铝合金吸附区，电晕能力强，使用周期长，占用空间小，维护简便； | 32170 |
| 16 | 支架连防震胶垫 | 0 | 台 | 1 | 1.角铁槽钢制作 | 1902 |
| 17 | 不锈钢接油盆 | 2000\*2000\*200 | 台 | 2 | 1.采用不锈钢板0.8mm制作 | 2823 |
| 18 | 防火阀 | 900\*800/定制 | 台 | 1 |  | 1492 |
| 19 | 不锈钢百叶窗 | 1000\*800 | 个 | 1 | 1.采用不锈钢板0.8mm制作 | 1288 |
| 20 | 调节阀 | 700\*600/定制 | 个 | 1 |  | 887 |
| **◆大厅区域** |  |  |  |  |  |
| 1 | 灭蝇灯 | 500\*120\*290/DF-30BN | 台 | 4 | 1.功率：30W/220V2.粘捕式 | 458 |
| 2 | 风幕机 | L=1500/M3015-2-S | 台 | 4 | 1.功率：165W/220V2.风量：2560m3/h | 1002 |

**中粮糖业（漳州）有限公司**

项目名称：2024年度职工食堂业务劳务外包项目

**投 标 文 件**

**（ 本）**

**投标人： （盖单位章）**

**负责人或其委托代理人： （签字）**

 **年 月 日**

**投标文件目录**

（1）营业执照等资质文件（格式见附件1）

（2）企业信用报告（格式见附件2）

（3）投标单位的承诺函（格式见附件3）

（4）定代表人身份证明书（格式见附件4）

（5）法定代表人授权委托书（格式见附件5）

（6）投标函（格式见附件6）

（7）投标报价一览表（格式见附件7）

（8）运营服务方案（格式见附件8）

（9）踏勘现场及确认招标范围承诺书（格式见附件9）

（10）其他材料（格式见附件10）

（11）投标人廉洁自律承诺书（格式见附件11）

（12）质量承诺书（格式见附件12）

附件1 营业执照等资质文件

附件2 企业信用报告

附件3 **投标单位的承诺函**

致： 中粮糖业（漳州）有限公司

我代表 （投标单位名称），在此作如下承诺：

1.完全理解和接受招标文件的一切规定和要求。

2.投标报价为闭口价，即在投标有效期，该投标报价固定不变。

3.若中标，我方将按照招标文件及我方投标文件的具体规定签订

食堂业务劳务外包外包合同。

4.在整个招、投标过程中，我方若有违反以下承诺的行为，贵方

可按招标文件之规定给予惩罚，我方完全接受。

A.不与招标人、其他投标人或者招标代理机构串通投标，损害国家利益、社会利益或他人的合法权益。

B.不向招标人或评标委员会成员或相关人员行贿，以牟取中标。

C.不以他人名义投标或者其他方式弄虚作假，骗取中标。

D.不接受任何形式的挂靠，不扰乱招投标市场秩序。

E.不在投标中哄抬价格或恶意压价。

F.不在招投标活动中虚假投诉。

5.在整个招、投标过程中及招、投标结束后，未经招标单位书

面同意，我方保证不向任何第三方泄露本次招、投标的任何信息、资料及内容。

6.投标文件中所有关于投标单位资格的文件、证明、陈述均是

真实的、准确的。若有违背，我公司承担由此而产生的一切后果。

7.本承诺函与是食堂业务劳务外包合同具有同等的法律效力。

法人代表：（签字）

投标单位：（公章）

日期： 年 月 日

**附件4 法定代表人身份证明书**

（法定代表人参加投标的，出具此证明书）

法定代表人姓名 在我公司（或企业、单位）任（董事长、经理）职务，是我 公司全称 的法定代表人。现就参加 采购单位名称 组织的采购项目 采购项目名称 的投标签署投标文件。

特此证明。

|  |
| --- |
| **（※此处请粘贴法定代表人身份证****复印件※）** |

公司名称：（加盖公章）

年 月 日

**附件5 法定代表人授权委托书**

（授权代表人参加投标的，出具此授权委托书）

委托单位名称：

法定代表人： （签字： ）

身份证号码： 住所地：

受委托人： （签字： ）

身份证号码：

工作单位： 住所地：

联系方式：办公电话 手机

现委托 受委托人 为本公司的合法代理人，参加你单位组织的招标活动。

委托代理权限如下：代为参加并签署 采购项目名称

的投标文件；代为承认与我公司签署、实施的与采购文件相关的采购活动及行为。

本授权于 年 月 日签字生效，无转委托，特此声明。

|  |
| --- |
| **（※此处请粘贴授权代表人身份证复印件※）** |

委托单位名称：（加盖公章）

 年 月 日

附件6 **投标函**

采购单位：中粮糖业（漳州）有限公司

供应商名称 授权 供应商代表姓名、职务 为我方代表，参加你单位组织的采购项目中粮糖业（漳州）有限公司2024年度职工食堂业务劳务外包项目 的有关活动，并对此采购项目进行投标。

一、我方同意在采购文件中规定的开标日起90天内遵守本投标文件中的承诺且在此期限期满之前均具有约束力。

二、我方保证遵守采购文件的规定，如果本公司违反采购文件要求，我方的投标保证金可以被你单位没收。如果开标后在规定的投标有效期内撤回投标，我方的投标保证金可以被你单位没收。

三、我方承诺已经具备采购文件中规定的供应商应当具备的条件。我方愿意向你单位提供任何与本采购项目投标有关的数据、情况和技术资料，并根据需要提供一切承诺的证明材料，并保证其真实、合法、有效。

四、我方保证尊重评标委员会的评标结果，完全理解本采购项目不一定接受最低报价的投标。

五、我方承诺接受采购文件中采购合同条款的全部条款且无任何异议。如果我方成交，我们将按采购文件的规定，保证忠实地履行双方所签订的采购合同，并承担采购合同规定的责任和义务。

六、我方若有下列情形之一的，接受你单位及相关监督管理部门对我方施以采购金额5‰以上10‰以下的违约处罚，列入不良行为记录名单，在1至3年内禁止参加采购单位组织的采购活动；有违法所得的，提请政府有关行政部门没收违法所得；情节严重的，提请工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，提请司法部门依法追究刑事责任：

（1）提供虚假材料谋取成交的；

（2）采取不正当手段诋毁、排挤其它投标人的；

（3）与采购单位、其它投标人恶意串通的；

（4）向采购单位行贿或者提供其它不正当利益的；

（5）拒绝有关部门监督检查或提供虚假情况的。

 投标人名称：（加盖公章）

法定代表人或其授权代表： (签字)

签署日期： 年 月 日

# 附件7 投标报价一览表

# 费用报价

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **科目** | **金额****（单位：万元）** | **备注** |
| 人工成本费用 |  万元/年 | 包含工资、过节福利费、社会统筹、体检费、劳保费 |

报价要求：（该费用包含乙方提供服务中所有费用，包括但不限于员工工资、保险、福利待遇、服装、税金、服务费、辅料费等）。

 投标人名称：（加盖公章）

法定代表人或其授权代表： (签字)

 签署日期： 年 月 日

# 附件8 运营服务方案

（此服务方案内容采用文字叙述方式）

要求：投标人必须提出明确的用于本项目的运营服务方案，运营服务方案应包括但不限于以下内容：食品质量控制方案、服务质量控制方案、卫生管理控制方案（食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）、餐厅环境管理方案、原材料采购管理方案、成本控制方案、操作规程控制管理方案、食品保存管理方案、人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理、疫情防控、以及其他服务内容、服务规范、服务标准、服务措施、质量管理、监控体系及说明材料；

# 附件9 踏勘现场及确认招标范围承诺书

致：（招标人）

我公司自愿参加 项目投标，在查看采购人提供现有材料等资料的基础上，已在开标前对本项目现场进行详细踏勘。

我公司已进行了全面地现场踏勘，并结合我公司对本区域餐饮情况的调查和经验，已经了解一切与本项目有关的全部信息，已对本项目现有情况充分了解，并按最不利情况将所有风险考虑在投标报价内。

我公司承诺：一旦中标，对于本项目范围内的现场出现任何情况或在承包期限内因公司运营而引起的一切后果，我公司都已做好充足的应急预案和准备，保证在最短的时间内、采用最有效的办法处理和解决。

特此承诺！

招标人名称：（加盖公章）

法定代表人或其授权代表： (签字)

签署日期： 年 月 日

**附件10 其他材料**

（采购文件要求的以及投标人认为需要提供的其它材料，还应包括为响应评标办法要求需提供的各类资料的复印件（证书、财务报告、纳税记录、社会保障资金等））

**附件11 投标人廉洁自律承诺书**

中粮糖业（漳州）有限公司：

本公司自愿与中粮糖业（漳州）有限公司（以下简称“贵公司”）长久合作，互惠共赢，确保采购招投标活动的规范与廉洁，从源头上预防和遏制违法违纪问题的发生，特作以下承诺：在业务往来中，严格遵守国家有关的法律法规和廉洁从业规定，坚持公平、公开、公正、诚实信用的原则，决不损害国家和企业利益。为预防和减少经济犯罪，本公司特向贵公司签订廉洁承诺书如下：

1. 本公司（含公司工作人员，下同）决不向贵公司工作人员（含工作人员的配偶、子女及亲属，下同）馈赠礼品（包括但不限于现金、有价证券、支付凭证、购物卡及贵重物品等）。
2. 本公司决不为贵公司工作人员安排工作，以及支付应由其个人自付的各种费用（包括但不限于住宅装修、婚丧嫁娶、旅游、度假、食宿、购物、学费、子女出国留学等）。
3. 本公司如发现贵公司工作人员有违反本承诺书行为倾向的，应及时提醒纠正并向贵公司的监督管理部门举报。
4. 如发现本公司违反承诺，经贵公司监督部门认定违规事实后，按照下列规定进行处罚。
5. 同意按照违规项目合同总金额的10%支付罚金。
6. 本公司的行为致使贵公司工作人员违规的，同意将本公司列入贵公司供应商黑名单，三年丧失贵公司供应商资格。
7. 本公司的行为致使贵公司工作人员违法的，同意永远丧失贵公司供应商资格。

此承诺书的效力在供应商入围合作期内长期有效，此承诺书加盖本公司公章后生效。

承诺方（盖公章）：

年 月 日

**附件12 质量承诺书**

中粮糖业（漳州）有限公司

 为积极配合贵公司进行的招标项目工作，保证产品质量，我们特向贵公司承如下事项:

 1.我公司承诺所供之商品质量，数量均不出现冒、短少现象，并随时按贵公司要求提供各种质量检测报告，如发生与之相关的客户投诉，待材料质量查明之后一概由本供应商负货，

 2.产格按照合同、订单要求供货、补货，商品价格上调提前上交调价单，商品下调或做特价时与贵公司联系下调方案

 3.我公司严格执行供应商应尽义务，做到送货及时，货物质量优质，货物装箱整齐方便运输。

4.我公司承诺保证为公司所供之货，货源充足，不发生断货拒供现。

 5.我公司认可贵公司的货物验收制度和仓库保存条件，并在对供应货物进行验收时，自愿严格守贵公司的货物验收制度。

 6.我公可对未遇过验收的货物，保证在贵公司规定时间内补充合格的货物，否则自承担由此成的所有损失

 7.我公司对通过验收的货物，在公司投入使用之前，出现相关证照不全，品牌不符及任何质量问题的，我公司承诺无条件退货，并在贵公司规定时间内补充格的货物，否则自承担由此成的所有损失

 法定代表人或权代(签名):

 日期: 年 月 日

**中粮糖业（漳州）有限公司**

项目名称：2024年度职工食堂业务劳务外包项目

**评 标 文 件**

**二〇二三年十一月**

## 招标工作人员纪律

1.在招标工作过程中不得以任何借口和形式接受投标方的各种馈赠。

2.不得参加投标方组织的可能影响公正进行招标工作的宴请和其它活动。

3.所有工作人员均对其负有保密责任，若发生泄密将追究责任。

4.不得与任何投标单位串通，以排挤其它投标单位，一经查出，其投标结果无效。

5.为投标方严守技术和商务秘密，讨论、谈判情况应记在专用笔记本上，并严加保管不得遗失，招标工作结束后交招标领导小组统一保管。

6.与投标单位存在利害关系的工作人员应主动回避，不得参与评标工作。

7.如若违反以上第1至4条规定者，按干部管理权限和有关规定给与相应的纪律处分。

 中粮糖业（漳州）有限公司

 年 月 日

## 评标实施程序

1.评标工作小组成员就位，并设有现场工作人员和监督人员。

2.由评标工作小组组长宣读评标工作人员纪律及评标内容、评标方法，并由现场工作人员分发技术和经济评价表。

3.工作人员检查投标书是否密封完好或按照网上开评标流程实施。

4.打开投标书密封袋，并将各公司标书分给每一位评委或按照网上开评标流程实施。

5.公布各家餐饮公司的第一次报价。

6.由各评委对各餐饮公司进行技术和经济谈判后，各评委进行技术评价。

7.各评委应严格按照技术评价表对各餐饮公司分项进行打分。

8.进行技术评分时，各评委记名打分，打分结束后各评委将评价表交给现场工作人员。

9.对各餐饮公司技术评价完成后即可进入经济评价阶段。

10.进行经济评价，根据EPS系统报价，由现场工作人员按照经济评价方法进行统一计算打分。

11.技术和经济评价结束后，由现场工作人员汇总计算出总得分。

12.当场宣布得分最高餐饮公司的为第一待选中标公司，其它餐饮公司按得分顺序依次排名。

13.会后由现场工作人员提供评标总结给评标领导小组，以确定最终中标公司。

14.在EPS系统上向所有投标的餐饮公司发布中标结果。

## 第一章、食堂承包经营项目评标办法

1.标书递交

投标单位必须在标书规定的投标截止时间之前将标书送达标书指定的地点。

2.评标

2.1 评标机构

由中粮糖业（漳州）有限公司有关领导组成评标工作小组，具体负责标书的评定。

2.2 保密制度

评标过程中和评标结束后，除经招标小组负责人确认统一对外公开的信息以外，评标工作人员不得将评标过程及有关内容对外泄露。

2.3 标书评审

2.3.1 标书符合性审查

标书截止日招标方应对标书进行符合性审查，审查主要包括以下内容：

1. 投标文件按照招标文件规定的格式、内容填写；
2. 投标文件上盖章齐全、有效；
3. 标书按照规定的时间和地点送达。

3.评审办法和评审标准

评标小组按采购文件中规定的评标方法和标准，对资格性检查和符合性检查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

3.1本项目采用综合评分法

（1）综合评分法是指在最大限度地满足采购文件实质性要求前提下，按照采购文件中规定的各项因素进行综合评审后，以评标总得分最高的投标人作为中标投标人。

（2）评标委员会依照评标方法对每个有效投标文件进行打分。计分原则：当评标委员会人数在5人以上时，采取去掉一个最高分和一个最低分的后用算数平均的方法计算投标人的最终得分（得分按四舍五入的方式保留小数点后二位）；当评标委员会人数在5人及以下时，用算数平均的方法计算投标投标人的最终得分（得分按四舍五入的方式保留小数点后二位）。

3.2推荐中标候选人名单

（1）采用综合评分法的，按评审得分由高到低顺序排列。得分相同的，按评标价由低到高顺序排列。得分且评标价相同的，按技术指标优劣顺序排列。得分、评标价及技术指标相同的，由评标委员会集体研究处理。

（2）评审中遇到的其它问题，由评标小组集体研究处理。

3.3澄清

评标小组对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标小组可以书面要求投标人在规定的时限内作出必要的澄清、说明或者补正，投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其法定代表人或其授权代表人签字，并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。投标人拒不进行澄清、说明、补正的，或者不能在规定时间内作出书面澄清、说明、补正的，其开标将被作为无效开标处理。

3.4重新招标

（1）如果所有投标文件均未通过符合性审查，则重新进行招标;

（2）如果各投标人的最低报价和最高报价之间相差不大，可认为 此次投标缺乏合理竞争性，则重新进行招标或通过谈判确定费率。

4.中标投标人的确定

评标小组根据全体评标小组成员签字的原始评审记录和评审结果编写评审报告。

5.履约保证金规定

采购文件要求中标供应商提交履约担保的，中标供应商应当提交、拒绝提交的，视为放弃中标项目，并没收其开标保证金。

**第二章、评分标准和评分细则**

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 评分细则 |
| 分项名称 | 分值 | 评分标准 |
| 经济部分（30） | 承包费用报价（30） | 30 | 投标报价得分＝有效报价范围：初步评审合格，经评标委员会审定不存在严重不平衡、不合理、低于其企业成本的投标人的投标报价。1、有效报价的投标人在10家以上的，从最高的投标报价开始去掉2家投标报价和从最低的投标报价开始去掉2家投标报价，取剩余投标人投标报价进入评标基准价计算范围，再取其中的有效报价的算术平均值作为评标基准价。2、有效报价的投标人在6～10家（含10家）的，从最高的投标报价开始去掉1家投标报价和从最低的投标报价开始去掉1家投标报价，取剩余投标人投标报价进入评标基准价计算范围，再取其中的有效报价的算术平均值作为评标基准价。3、有效报价的投标人在5家（含5家）以下的，将全部有效报价的算术平均值作为评标基准价。以投标报价的评标基准价为满分，采用内插法计算，投标人报价每高于评标基准价1％的扣0.5分，每低于评标基准价1％的扣0.3分，计算出投标人的投标报价得分。最低扣至20分。 |
| 商务部分（5） | 文件响应程度（5） | 5 | （1）投标文件装订整齐、各项资质、证书等复印件清晰，数字填写清楚，得3分，不足不得分；（2）投标文件所列项目及格式符合招标文件要求，内容齐全得2分，不足不得分。 |
| 技术部分（65） | 食品质量控制方案 | 15 | 1.现场食品留样管理，如是否有留样、留样柜管理、留样记录。2.冷冻（藏）库（柜）内食品原料是否有反复解冻、冷冻情形，库存是否合理，清洁消毒是否符合要求。3.是否有相关的体系认证许可。4.食品食材采购台账是否公开透明化。方案科学、合理；工作内容及各专业措施等符合规范要求，得15-10分； 方案、工作内容及各专业措施基本符合规范要求，得10-5分； 方案、工作内容、措施基本不符合规范要求，得5-0分。  |
| 服务质量控制方案 | 15 | 1.现场是否落实员工每日健康检查要求（人员防疫要求）。2.现场人员工作衣帽、口罩佩戴是否规范，工作服是否洁净。是否配备齐全、有效的洗手消毒设施，现场是否张贴有洗手消毒方法标识。3.是否有餐饮场所公共责任险。4.是否有客餐服务方案。5.是否有菜单出品方案。6.是否有人员培训培训方案。7.人员工资福利及社保发放是否合理，透明化。8.是否可以增设特色菜品窗口和方案，使员工用餐选择性更加丰富。方案科学、合理；工作内容及各专业措施等符合规范要求，得15-10分； 方案、工作内容及各专业措施基本符合规范要求，得10-5分； 方案、工作内容、措施基本不符合规范要求，得5-0分。  |
| 卫生管理控制方案 | 10 | 1.食品加工经营区是否有防尘、防蝇、防鼠、防虫设施且符合要求，能防止有害生物入侵。2.食品加工、贮存、陈列等设施、设备运转是否正常，是否有定期检查冰箱或（冷柜）、清洗（油烟处理设备）记录。3.废弃物是否建立台账，处理是否合规。4.是否有食品安全管理制度及文件。方案科学、合理；工作内容及各专业措施等符合规范要求，得10-6分； 方案、工作内容及各专业措施基本符合规范要求，得6-2分； 方案、工作内容、措施基本不符合规范要求，得2-0分。  |
| 餐厅环境管理方案 | 10 | 1.后厨卫生是否符合要求，现场物品器具是否规范摆放。2.是否有有效措施，防止供餐过程中食物、器具交叉污染，生熟分开。3.现场防疫消毒是否全面有效，记录齐全。方案科学、合理；工作内容及各专业措施等符合规范要求，得10-6分； 方案、工作内容及各专业措施基本符合规范要求，得6-2分； 方案、工作内容、措施基本不符合规范要求，得2-0分。  |
| 原材料采购管理及食品保存管理方案 | 10 | 1.是否有原料管理制度要求，包括食材验收标准、进货查验要求等。2.是否有食材采买订单、验收入库记录，包括品种、数量、重量、果蔬农残检验、合格证、保质期等。3.食材供应商及食材资料是否齐全，包括营业执照、经营许可证、出厂检测报告、购货凭证等。4.食材进、出库是否有登记记录，特别是食品添加剂存放。方案科学、合理；工作内容及各专业措施等符合规范要求，得10-6分； 方案、工作内容及各专业措施基本符合规范要求，得6-2分； 方案、工作内容、措施基本不符合规范要求，得2-0分。  |
| 人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、疫情防控、治安及意外事故处理（5） | 5 | 1.管理方案是否符合我公司实际情况，落实是否到位。2.投诉处理方案是否健全有效，处理投诉后是否有后续跟踪和整改措施。3.如遇消防、治安及意外事故、疫情防控、时是否有处置方案，是否落实到人，责任明确，应急处理预案应对措施、处理办法是否及时合理、科学有效。优得5-3分；良得3-2分；一般得1-0分。  |