

重庆渝湘精密机械有限公司

职工食堂招标文件

招标单位：重庆渝湘精密机械有限公司

招标项目：职工食堂招标

招标形式：综合比选招标

为规范职工食堂管理，提供员工健康的饮食选择，提升员工的工作效率与幸福感，公司决定将员工食堂的餐饮服务外包给专业的餐饮服务提供商。本招标方案旨在寻找一家具备丰富经验、品质可靠的餐饮服务提供商合作，提供全方位个性化的食堂服务。现将有关事宜说明如下：

一、招标食堂简介

(一) 重庆渝湘精密机械有限公司职工食堂位于重庆市涪陵区李渡新区双溪社区4组、5组，盘龙社区6组、8组（渝湘精密厂区）基本情况为：

1. 职工食堂主要负责为职工提供早、中、晚餐。食堂建筑面积约500平方米，餐位约80个，有2间包房，每天就餐人数约350人次（早上100人、中午200人、晚上150人）。

2. 公司为承包方提供的设施设备包括：排烟系统、给排水、照明供电、消防设备、餐桌、空调及一些厨房设备等。

(二)、公司提供的优惠条件

1. 食堂所有房屋已经全部装修，设备设施齐全，在经营期间，免收取水、电、气费，房屋租金和设施设备占用费。但物管费和垃圾清运费等应按物业公司管理要求及收费标准由承包方交纳。

2. 公司为承包方食堂职工免费提供 1-2 间的员工集体宿舍。

二、费用

早餐 6 元/人，中、晚餐 12 元/人，加班餐、接待餐价格另算，每月根据刷卡金额据实结算。中标人承担所有工作、义务及风险的费用、税费、利润、人身意外保险费及不可预见等所有费用。

三、对承包方要求

(一) 资质要求

1. 餐饮供应商合法注册（具备独立法人资格，具有有效的营业执照，有企业组织代码证，具有有效的食品经营许可证）

2. 具备机关企事业单位（国有企业）餐饮服务经历、经验并有一定经验规模和员工队伍，实力强，能承担民事、法律责任能力，有成功案例。

3. 提供合理的费用结构，并确保价格的透明度。

（二）服务内容

1. 提供员工在工作日的早、中、晚餐、加班餐、接待餐、零星点餐服务。

2. 提供多样化的菜品选择。

（1）早餐：以本地常规早点为主，每日必备品种为：鸡蛋、包子、稀饭、泡菜（咸菜），其他变换花色每日不少于2个品种。

（2）午晚餐：每餐必备品种为荤菜2种、素菜2种、汤1种、米饭供职工选择用餐。运行岗位全年无间断（含国家法定节假日）提供现场送餐打餐服务（剑涛铝业厂房）。

（三）试餐要求。

提供主菜、汤饮、小食点心等多种类型的菜品，供评审委员会成员及职工代表试餐。主要食材以蔬菜、谷物为主，坚持家常口味，注重健康营养，满足不同口味需求。

（四）便利店价格

中标人可在食堂区域开设便利店，经营日常用品及副食品，商品售价须与同地区大型超市（如涪陵爱家超市、永辉超市、重百新世纪等）商品零售价保持基本一致。

（五）服务质量

1. 提供食品安全保障措施，确保食品卫生合格。

2. 保持菜品的新鲜度、营养均衡，并提供相关质检报告。

3. 综合部定期进行员工满意度调查，收集反馈意见并及时督促承包方改进服务。

(六) 服务时间和地点

1. 服务时间：周一至周日，上午 7:00 至晚上 19:00，如遇接待时间顺延。

2. 服务地点：公司职工食堂

(七) 经营管理要求

1. 承包方自负盈亏，独立核算。

2. 承包方严格按照《中华人民共和国食品卫生法》等相关法律法规规定管理食堂，并承担因违法违规所造成的一切责任。

3. 承包方所聘人员需符合餐饮行业从业人员的有关规定并持健康证上岗。

4. 承包方应就食品供应渠道、检查验收流程、餐饮操作规范及食品质量管理等以文本形式制定管理条例。

5. 承包方采购原材料：如大米、食用植物油、酱油、食醋、肉制品等应向供货方索取检验合格证件，如承包方不按规定采购，造成的经济、法律责任由承包方全部承担。

6. 承包方应对食堂运行各环节制定符合安全卫生要求的岗位责任制和操作程序，确保食堂的安全、卫生和正常运行，因卫生不合格、不合规造成的一切责任由承包方负责承担。

7. 食堂所供菜品，应按国家相关规定留样。
8. 食堂供应时间由公司根据作息时间制定。每日应确保每餐按时开饭，不可抗力因素影响除外，承包方不得无故停餐。因停水、电、气等事件发生，承包方在接到通知后应提早做好人员就餐准备。

（八）其他要求

1. 员工食堂仅由一家餐饮企业负责全面经营。承包经营者不得将食堂整体或局部私自转让或委托他人经营，更不能搞不法经营。一经发现，公司有权取消其承包资格，并给予经济处分或诉诸法律。
2. 承包方应遵守国家有关法律、法规和重庆市各项规章制度，保证合法经营，任何违反有关法律、法规的行为，均由承包方自行承担责任。
3. 承包方在经营过程中发生的一切债权、债务由承包方自行负责。
4. 承包方应认真做好食堂管理、防盗、消防及食品卫生安全工作，如出现事故，由承包方承担全责。综合部对承包方经营的食堂有安全、卫生、质量、价格、服务态度等方面的检查、监督权利。承包方应服从综合部的监督、管理。
5. 承包方标餐价格变化须经书面同意后方可实行，承包方不得随意加价或降低食品份量或质量。
6. 公司保留相关权利，招标结果以公司最终决定为准。

五、饭卡管理

1. 每位员工入职时，公司向其发放一张用于饭堂的电子饭卡。
2. 饭卡与员工工号及身份信息进行绑定，确保每张饭卡唯一对应一位员工。
3. 员工通过饭堂的自助终端或窗口进行消费支付，每次消费金额从饭卡余额自动扣除，同时生成消费记录。
4. 综合部次月 10 日前根据上月饭卡消费记录统计上月消费总金额与承包方进行结算。

六、投标材料

(一) 投标文件组成

1. 企业概况、服务承诺、经营优势和近两年的餐饮经营业绩材料及经营保证条件说明。
2. 法人代表授权委托书。
3. 企业组织代码营养执照复印件加盖鲜章。
4. 投标人应制定食堂经营方案，主要内容应包括： a. 人员配备 b. 规章制度、实施措施 c. 经营方略 d. 方式及品种 e. 经营内容（包括原材料的采购、卫生保障、饭菜价位的制定等各方面）等。

(二) 投标文件要求

1. 投标书应打印，不得有加行、涂抹或修改。
2. 投标书应密封并加盖鲜章，在规定的时间内送达招标

单位指定地点，投标书送达后，不得撤回或修改。

七、投标时间安排

(一) 发标时间：2024年12月19日16:00时（节假日除外），价格：免费。

(二) 发标地点：重庆渝湘精密机械有限公司综合部办公室。联系：舒孟 电话 17723753937

(三) 投标及开标时间：投标截止到2024年12月25日10时，开标时间为2024年12月26日14时。

(四) 开标地点：重庆渝湘精密机械有限公司三楼会议室。

八、评价方式

(一) 投标人选取：公司根据投标人资质要求、服务内容等挑选3家作为预选名额，进入预选名额的，参加技术评标评选，不满足3家的取消本次招标。

(二) 评标方式：招标方组成评标委员会不少于5人（单数），对投标人描述情况及投标书进行评估与质询，通过综合比拟，以打分方式确定中标顺序。

(三) 综合评比的主要内容：

未满足每项扣5-20分。

1. 资质要求（20分）：

(1) 餐饮供应商合法注册（具备独立法人资格，具有有效的营业执照，有企业组织代码证，具有有效的食品经营

许可证、卫生许可证、人员健康证等），本项为一票否决项。

（2）具备机关企事业单位（国有企业）餐饮服务经历、经验并有一定经验规模和员工队伍，实力强，能承担民事、法律责任能力，有成功案例。

（3）提供合理的费用结构，并确保价格的透明度。

2. 服务内容（30分）：

（1）提供员工在工作日的早、中、晚餐、加班餐、接待餐、零星点餐服务。

（2）早餐：以本地常规早点为主，每日必备品种为：鸡蛋、包子、稀饭、泡菜（咸菜），其他变换花色每日不少于2个品种。按6元/人计价。

（3）午晚餐：每餐必备品种为荤菜2种、素菜2种、汤1种、米饭供职工选择用餐。运行岗位全年无间断（含国家法定节假日）提供现场送餐打餐服务（剑涛铝业厂房）。按12元/人计价。

3. 技能实力（50分）：

（1）投标人现场安排主厨使用公司提供的餐厨用具，进行现场加工，提供2荤、2素、一汤（总共三套食材）供评标委员会及职工代表试餐并采取评分方式（不少于5人）确定。

计算方式：去掉一个最高分，去掉一个最低分，求平均值。

九、中标通知

经评标委员会审查、讨论后，将在开标后 10 天内双方签订合同，经营期限一年，自合同签订之日起 XX 年 XX 月 XX 日至 XX 年 XX 月 XX 日，同时向重庆渝湘精密机械有限公司缴纳风险保证金 10 万元。

合同到期后，公司将根据职工对食堂经营满意程度的调查结果，满意度超过 90%，由双方协商一致续签合同，满意度低于 70%，重新组织招标，满意度 70%--90%之间，由双方协商能否通过改进后续签合同。



