

宝嘉金融科技中心员工餐厅服务项目
招标文件

(项目编号: GSC-ZB-JR-2026001)

招标人: 金邦达有限公司

日期: 二〇二六年五月九日



目 录

第一章 投标邀请函.....	3
第二章 投标须知前附表.....	5
第三章 投标人须知.....	8
第四章 用户需求.....	15
第五章 评标方法.....	19
第六章 投标文件格式.....	19



第一章 投标邀请函

金邦达有限公司（以下简称金邦达）成立于 1995 年，是金邦达宝嘉控股有限公司在珠海成立的集研发、销售和运营为一体的总部企业，是提供金融数据外包服务及安全支付整体解决方案的金融科技企业。现拟对集团旗下的金融科技中心办公写字楼及商业配套的自用餐厅服务项目进行自主招标采购。

一、招标项目的名称、项目内容、服务期

- 1、项目名称：宝嘉金融科技中心员工餐厅服务项目
- 2、项目内容：招标人位于珠海市上冲片区金凤路西则、梅界路北侧的办公写字楼及商业配套物业中员工餐厅服务项目（具体要求详见招标文件）
- 3、服务期：二年（其中合同前三个月为试用期，在试用期若综合评定无法满足服务需求，招标方将立即终止中标人服务，投标人不得索赔），从合同签订生效之日起计算。

二、投标人资格要求：

- 1、投标人必须是具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织(投标文件中须提供法人或其他组织的营业执照等证明文件的复印件加盖投标人公章)；
- 2、投标人必须在中华人民共和国境内注册，具有有效的营业执照，经营范围必须涵盖此项招标项目内容；
- 3、投标人须自有食品经营许可证(餐饮管理企业)，且在有效期内；
- 4、具有五年以上从事餐饮行业或职工食堂承包工作经验，且具有1000人以上大型食堂承包经验，需提供相关承包合同及合作甲方单位人数盖章证明文件；
- 5、投标人必须三年以内经营活动中没有不诚信记录及食品安全事故；
- 6、投标人必须具备集体用餐配送资质、中央厨房的资质；
- 7、本项目不接受分公司或联合体进行投标。

注：1、两家或以上投标人有如下情况之一的，不得同时参加投标，一经发现将视同串标处理，相关投标均作无效投标：1) 法定代表人为同一人的；2) 存在控股或关联关系（包括但不限于同一实际控制人、存在重大影响、存在利益输送可能）。2、投标人应确认是否符合上述投标资格条件后再报名，因不符合投标资格条件而造成的后果由投标人自负，招标人无责任承担投标人是否符合投标条件而引起的一切后果。

三、招标文件发布时间、方式、地点、

- 1、招标文件发布时间：2026年5月18日12:00起。
- 2、领取招标文件发布地点：珠海市前山福溪金邦达信息科技园。
- 3、招标文件发布方式：网站公示，公示网址：<http://www.goldpac.com/cn/news/gscbidding/>。

四、 投标截止时间、开标时间及地点

- 1、 《投标通知函》回复确认时间：2026 年 5 月 30 日 17: 30 前；
- 2、 《投标通知函》回复方式：通过邮件或传真以回复确认，接收电子信箱：qin.yi@goldpac.com
yunfei.tong@goldpac.com；
- 3、 投标截止时间：2026 年 6 月 8 日 17: 30
- 4、 递交投标文件地点：珠海市前山福溪金邦达信息科技园，童小姐 ， 0756-8660772。
- 5、 递交投标文件方式：密封文件以当面或快递方式寄达以上地址及收件人；
- 6、 现场勘察及答疑文件时间：2026 年 5 月 25 日 15: 00-： 16:00
- 7、 答疑地点：另邮件通知；
- 8、 述标时间：接招标人通知；
- 9、 开标时间：招标人自主开标；
- 10、 凡对本次采购招标提出询问，请以书面方式与本公司采购部 易琴、童芸飞小姐联系：
 - i. 联系电话：0756-8660702、8660772 传 真：0756-8660695
 - ii. 电子信箱：qin.yi@goldpac.com yunfei.tong@goldpac.com



第二章 投标须知前附表

本表是对《投标人须知》的具体补充和说明，如有矛盾，应以本表为准。

序号	内 容
说 明	
1	项目名称：宝嘉金融科技中心员工餐厅服务项目
2	招标人：金邦达有限公司
3	项目服务内容：招标人位于珠海市上冲片区金凤路西则、梅界路北侧的办公写字楼及商业配套的员 工餐厅服务项目（具体要求详见招标文件）
4	投标人资格要求：详见投标邀请函中的“投标人资格要求”。
5	合格的服务：满足招标文件规定的资质要求。
6	投标费用：投标人应承担所有参与投标的有关费用，不论投标过程中的作法和结果如何，招标人在 任何情况下均无义务和责任承担。
投标文件的编制	
7	投标经营方案：投标人针对《用户需求》制定经营方案及管理 ability 说明，具体要求详见招标文件
8	<p>投标保证金金额：人民币叁万圆整（RMB30,000 元）；</p> <p>投标保证金缴纳形式：只能以银行转帐方式支付到指定的招标人投标保证金账户，并在转账、汇款 时注明“宝嘉金融科技中心员工餐厅服务项目投标保证金”字样。</p> <p>投标保证金截止时间：投标保证金应在投标截止日届满两个工作日前（不迟于 2026 年 6 月 5 日 16: 00（北京时间，以招标人核定的时间为准，节假日不顺延）前支付到指定的投标保证金账户，实际 支付到帐时间以投标保证金账户开户银行提供的投标保证金到帐凭证所记载的时间为准。若投标人 未按照本款规定及时足额提交投标保证金，招标人将有权拒绝接受投标人的投标文件。</p> <p>投标保证金专用账户</p> <p>单位名称：金邦达有限公司</p> <p>账 号：2002024819100026901</p> <p>开 户 行：工商银行珠海御景支行</p>

9	投标有效期：开标之日起 90 个日历日								
10	<p>1. 投标文件数量：正本 <u>壹</u> 份，副本 <u>伍</u> 份，电子版 <u>壹</u> 份。</p> <p>2. 投标人按照招标文件中第 13 条款要求进行密封投标文件。</p> <p>3. 投标人应在投标文件封口处要盖单位印章，封面要注明“宝嘉金融科技中心员工餐厅服务项目投标文件”及投标单位的名称；投标书正、副本内容应相同，如有不一致以正本为准。</p>								
投标文件的递交									
11	投标时间、地点详见《投标邀请函》。								
评标									
12	本项目的评标由招标人自行组织评标，采用综合评审法，具体详见《评标方法和标准》。								
13	<p>如发现下列情况之一的，其投标将被视为未实质性响应招标文件，将做无效投标处理：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 投标文件逾期送达的； 2) 投标文件未密封的或者未按要求盖公章的； 3) 投标人未按规定提交投标保证金的； 4) 投标文件未加盖法人或者单位公章和未有法定代表人、单位负责人或者被授权人签名的； 5) 资格证明文件不全的； 6) 未按招标文件规定格式填写或者字迹模糊不清的； 7) 未提供有效投标文件的； 8) 投标文件载明的招标项目完成期限超过招标文件规定的期限的； 9) 投标有效期不足的； 10) 投标文件附有招标人不能接受的条件； 11) 不符合法律、法规和招标文件中规定的其他实质性要求的。 								
14	<p>本项目采用综合评分法来确定中标候选人，评价指标及权重：</p> <p>1、评标分项细则（详见附表）。</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">评标指标</th> <th style="text-align: center;">指标分值</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">商务部分</td> <td style="text-align: center;">40</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">技术部分</td> <td style="text-align: center;">60</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">合 计</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> </tbody> </table> <p>2、由招标人评标委员会进行投标文件初审（初审内容如下），投标人是否通过初步评审只根据投标文件本身的内容进行确认，招标人不寻找外部的证据。</p>	评标指标	指标分值	商务部分	40	技术部分	60	合 计	100
评标指标	指标分值								
商务部分	40								
技术部分	60								
合 计	100								

	<p>1) 是否符合招标文件规定的资格要求并提供了相关证明文件;</p> <p>2) 是否符合招标文件及格式要求的;</p> <p>3) 是否按照招标文件规定要求签署、盖章且投标文件有法定代表人签字或签章, 或签字人有法定代表人有效授权书的;</p> <p>3、计算投标人的投标最终得分如下: 投标最终得分 =商务部分得分+技术部分得分</p>
15	<p>因中标单位原因造成违约、无法履约或解除合同, 招标人将会重新选择接替单位。</p>
<p>履约保证金</p>	
16	<p>履约保证金: 中标人必须在合同签署前以银行保函的方式向招标人提供履约担保。如中标方无法提供银行履约担保, 招标人有权取消其中标资格, 并没收其投标保证金;</p> <p>1) 履约担保金额: 人民币 30 万;</p> <p>2) 履约担保方式: 银行保函或转账;</p> <p>3) 投标方须认真考虑并核算履约担保的金额、方式所产生的资金成本增加的费用及投标的风险, 并在投标报价中综合考虑; 中标后, 投标方资金成本增加的费用及投标的风险均由中标人承担, 结算时, 不予调整。</p> <p>4) 履约担保金退回时间: 投标人在合同履约期满 30 日内退回。</p>
<p>授予合同</p>	
17	<p>合同签订: 中标通知书发出后的 15 个工作日内完成合同签订。由中标方将符合招标文件、投标文件承诺, 且中标方已经确认合同稿样送至招标人指定地点进行审核及确认。</p>

第三章 投标人须知

一、说明

1. 适用范围

1.1 本招标文件适用于《投标人须知前附表》所述项目的采购。

2. 定义

2.1 “招标人”是指金邦达有限公司。

2.2 “招标采购单位”是指：金邦达有限公司。

2.3 “投标人”是指：是指：递交投标保证金和投标文件的投标单位。

2.4 “中标人”是指招标人确认已满足招标要求并授予合同的投标人。

2.5 合格的投标人

2.5.1 符合《投标人须知前附表》所列资格要求的投标人。

2.5.2 本项目不接受分公司或联合体进行投标。

注：1、两家或以上投标人有如下情况之一的，不得同时参加投标，一经发现将视同串标处理，相关投标均作无效投标：1) 法定代表人为同一人的；2) 存在控股或关联关系（包括但不限于同一实际控制人、存在重大影响、存在利益输送可能）。2、投标人应确认是否符合上投标资格条件后再报名，因不符合投标资格条件而造成的后果由投标人自负，招标人无责任承担投标人是否符合投标条件而引起的一切后果；

2.6 合格的货物

2.6.1 投标人在合同期限内提供的食品原材料、粮油、调味品、餐饮服务等。

2.6.2 投标人采购进口的食品原材料、粮油、调味品必须符合原产地和/或中华人民共和国的食品监管要求和制造生产或行业标准，具有合法的进口手续和途径，并通过了进口检验检疫主管部门的检验。

2.6.3 投标人应保证，招标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、著作权或其它知识产权的起诉。

2.6.4 满足《投标人须知前附表》所列其它要求。

2.7 “餐饮服务公司”是指：中标人在签署完成后履行合约的合约方。

3. 投标费用

3.1 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，招标人均无义务和责任承担这些费用。

二、招标文件

4. 招标文件的构成

4.1 本招标文件由下列文件以及在招标过程中发出的修正和补充文件组成：

1) 投标邀请函

2) 投标须知前附表

3) 投标人须知

4) 用户需求书

5) 格式文件

7) 在招标过程中由招标采购单位发出的修正和补充文件等

4.2 投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及要求等）。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或者投标没有对招标文件在各方面都做出实质性响应是投标人的风险，有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标或被确定为投标无效。

5. 招标文件的澄清或修改

5.1 招标文件的澄清是指招标人对招标文件中的遗漏、错误、词义表达不清或对比较复杂的事项进行说明，回答投标人提出的各种问题。招标文件的修改是指招标人对招标文件中出现的错误进行修订。

5.2 任何要求对招标文件进行澄清的投标人，均应以书面形式通知招标人。招标人对其收到的对招标文件的书面澄清要求均以书面形式予以答复，同时将书面答复给的所有招标文件收受人（答复中不包括问题的来源）。投标人在收到上述答复后，应立即向招标人回函确认。该答复作为招标文件的一部分，对投标人有约束力。

5.3 招标文件的修改将以书面形式通知所有招标文件的投标人，并对其具有约束力。投标人在收到修改通知后，应立即向招标人回函确认。

5.4 招标人对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改的，应当在招标文件要求提交投标文件截止时间至少三个日历日前，以书面形式通知所有已提交招标文件收受人。该修改的内容为招标文件的组成部分。

5.5 招标人可以视项目具体情况，延长投标截止时间，并将变更时间书面通知所有招标文件收受人。

三、投标文件的编制

6. 投标的语言及计量

6.1 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中文。投标人提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件的修改内容时以中文翻译本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。

6.2 除非招标文件中另有规定，投标人在投标文件中及其与招标人的所有往来文件中的计量单位均采用中华人民共和国法定计量单位。

7. 投标文件的构成

7.1 投标文件的构成应符合法律法规及招标文件的要求，具体内容应包括但不少于本招标文件《投标文件格式》的所有内容。

8. 投标文件编制

8.1 投标人应当对投标文件进行装订，对未经装订的投标文件可能发生的文件散落或缺损，由此产生的后果由投标人承担。

8.2 投标人应完整、真实、准确的填写招标文件中规定的所有内容。

8.3 投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受招标采购单位等对其中任何资料进行核实的要求。

8.4 如果因为投标人投标文件填报的内容不详，或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果由投标人承担。

9. 投标人资格证明文件

9.1 投标人应按招标文件的要求，提交证明其有资格参加投标和中标后有履行合同能力的文件，并作为其投标文件的组成部分，内容详见招标文件《投标文件格式》中的“商务部分-资格性/符合性文件”。

9.2 资格证明文件必须真实有效，复印件必须加盖单位印章；招标人有权要求投标人提交招标文件《投标文件格式》中的“资格性文件”原件到递交投标文件地点进行审核，如投标人无法提供原件或原件未在有效期范围内，招标人将作无效投标处理。

10. 投标保证金

10.1 投标人应按招标文件《投标人须知前附表》规定的数额、币种和方式在规定时间内提交投标保证金，并作为其投标的一部分。

10.2 在规定时间内到达指定账户的投标保证金，由银行开出回单。（投标人交款时应向银行提供招标编号）；

10.3 凡未按规定交纳投标保证金的投标，为无效投标。

10.4 未中标的投标人保证金，在中标通知书发出后 10 个工作日内不计利息原额退还。

10.5 中标人的投标保证金，在中标人与招标人签订采购合同后 10 个工作日内不计利息原额退还。

10.6 有下列情形之一的，投标保证金将被依法没收：

1) 中标后无正当理由放弃中标或不与招标人签订合同的；

2) 将中标项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经招标人同意，违反招标文件规定，将中标项目分包给他人的。

3) 法律法规规定的其它情形。

11. 投标有效期

11.1 投标文件应在《投标人须知前附表》规定的时间内保持有效。投标有效期比规定时间短的将作无效投标处理。

11.2 招标人可于投标有效期期满之前，要求供应商同意延长投标有效期，要求与答复均应为书面形式。投标人可以拒绝上述要求而其投标保证金不被没收。对于同意该要求的投标人，既不要求也不允许其修改投标文件。但将要求其相应延长投标保证金的有效期，有关退还和没收投标保证金的规定在投标有效期的延长期内继续有效。

12. 投标文件的数量和签署

12.1 投标人应按《投标人须知前附表》规定的数量提交投标文件，投标文件的副本可采用正本的复印件。每套投标文件须清楚地标明“正本”、“副本”。若副本与正本不符，以正本为准。

12.2 投标文件的正本需打印或用不褪色墨水书写，并由法定代表人或经其正式授权的代表签字，被授权代表签字的应在投标文件中附《法定代表人授权书》。

12.3 投标文件中的任何重要的插字、涂改和增删，必须由法定代表人或经其正式授权的代表在旁边签章或签字才有效。

12.4 招标文件中已明示需盖章签名处，均须加盖投标人公章，并经投标人法定代表人或其授权委托人签名或盖章。

12.5 投标文件需要提供电子版投标文件，其内容必须按照纸质版本的内容及格式。若电子版与正本不符，以正本为准。

四、投标文件的递交

13. 投标文件的密封和标记

13.1 投标人应将所有投标文件按商务文件、技术文件、电子版本文件不同分别进行密封包装后统一装入外包装箱后进行密封，并在封口处加盖投标人印章。

13.2 投标文件的包装内容及要求如下：

(1) 商务投标文件单独密封，内容包括但不限于资格性文件、法定代表人授权委托书及法定代表人授权委托书、投标函、营业执照、项目业绩、各类荣誉及获奖证书；

(2) 技术投标文件单独密封，内容但不限于包括服务方案、服务承诺；

(3) 电子版本的单独密封；

(4) 所有副本都可采用投标文件正本相应文件复印件；

(5) 退保证金说明（原件）放在商务投标文件中。

13.3 投标文件每一密封信封均应：

(1) 投标文件标明招标编号、招标项目名称，并注明“正本”或“副本”字样；

(2) 注明“于（投标截止时间）之前不准启封”的字样。

(3) 封口处应加盖投标人印章。

13.4 如果信封未按本须知第 13.1 条和第 13.3 条要求进行密封和标记的，招标人对误投或过早启封概不负责。

13.5 投标文件未密封的或在递交截止时间后递交的，招标人将拒绝接收。

14. 投标截止期

14.1 招标人在《投标人须知前附表》中规定的地点和投标截止时间之前接收投标文件，超过截止时点后的投标为无效投标。

14.2 招标人可以按本须知 5.5 规定，通过修改招标文件自行决定酌情延长投标截止期。在此情况下，招标人和投标人受投标截止期制约的所有权利和义务均应延长至新的截止期。

15. 投标文件的修改和撤回

15.1 投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知招标人。补充、修改的内容应当按招标文件要求签署、盖章，并作为投标文件的组成部分。在投标截止时点之后，投标人不得对其投标文件做任何修改和补充。

15.2 投标人在递交投标文件后，可以撤回其投标，但投标人必须在规定的投标截止时点前以书面形式告知招标人。从投标截止期至投标人承诺的投标有效期内，投标人不得撤回其投标，否则其投标保证金将被没收。

15.3 投标人所提交的投标文件在评标结束后，无论中标与否都不退还。

五、开标、评标、定标

16. 开标

16.1 招标人在根据项目进度自行组织开标，具体时间不另行通知投标人。对不同文字文本投标文件的解释发生异议的，以中文文本为准。

17. 评标程序

17.1 投标文件初审。初审分为资格性审查和符合性审查(即商务部分评审)。

17.1.1 资格性审查。评标委员会依据法律法规和招标文件的规定,对投标文件中的资格证明、投标保证金等进行审查,以确定投标人是否具备投标资格。

17.1.2 符合性审查。依据招标文件的规定,评标委员会从具备投标资格的投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查,以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。

17.1.3 在投标文件初审过程中,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。实质上响应的投标文件应该是与招标文件要求的关键条款、条件和规格相符没有实质偏离的投标文件。评标委员会决定投标文件的响应程度只依据投标文件本身的真实无误的内容,而不依据外部的证据。但投标文件有不真实、不正确内容的除外。

17.1.4 实质上没有响应招标文件要求的投标将被视为无效投标。投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标文件成为实质上响应的投标。

17.1.5 在投标文件初审过程中,如发现《投标人须知前附表》所列情形之一的,投标文件将确定为无效投标。

17.2 澄清有关问题。

17.2.1 对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,评标委员会可以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式,由其被授权代表签字,但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。

17.2.2 投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。

17.3 比较与评价。按招标文件的评标方法和标准(详见附件《评标方法和标准》),对资格性审查和符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估,综合比较与评价。

18. 定标

18.1 定标程序。招标人在确认评标报告后五个工作日内,按照评标结果确认中标人。

18.2 中标人确定后,招标人向中标人发出《中标通知书》,《中标通知书》对中标人和招标人具有同等法律效力。

18.3 中标通知书将以 PDF 文件通过邮件的方式发送。

18.4 未中标投标人将另行通知,并按 11.4 退还投标人保证金。

六、合同的订立和履行

20. 合同的订立

招标人与中标人自中标通知书发出后的 15 个工作日内按招标文件要求和中标人投标文件承诺完成合同签署,合同内容必须符合招标文件和中标人投标文件的范围、同时也不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。如果合同条款最终不能达成一致,该中标人的中标结果可视为无效。招标人可以根据项目情况重新选择合同签订方,中标人无权进行任何干涉。

21. 合同的履行

21.1 合同订立后,合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。

21.2 合同履行中, 招标人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的, 在不改变合同其他条款的前提下, 可以与中标人签订补充合同, 但所补充合同的采购金额双方另行确认。

21.3 履约保证金: 中标人必须在合同签署前以银行保函的方式向招标人提供履约担保。如中标方无法提供银行履约担保, 招标人有权取消其中标资格, 并没收其投标保证金;

1) 履约担保金额: 人民币 30 万元;

2) 履约担保方式: 银行保函/转账;

3) 投标方须认真考虑并核算履约担保的金额、方式所产生的资金成本增加的费用及投标的风险, 并在投标报价中综合考虑; 中标后, 投标方资金成本增加的费用及投标的风险均由中标人承担, 结算时, 不予调整。

4) 履约担保金退回时间: 投标人在合同履约期满后 30 日内退回。

22、合同质量考评验收

22.1 招标人在合同期间内每月对中标人当月的服务质量等进行考评, 考评组织方式、内容、服务质量、记分等(具体考评内容详见第四章《用户需求》);

22.2 如中标人在合同期间内考评未能达到招标人考核要求的, 招标人有权中标人在规定时间内进行整改, 如中标人在规定时间内未完成整改或整改无法达到考核要求的, 招标人有权拒付相应的费用, 并终止合同, 因此带来经济损失及责任全部由中标人负责, 招标人不承担任何责任。

23. 合同的结算方式和条件

23.1 招标人将员工定额餐费补贴在每月十五日以虚拟货币形式充值到员工 IC 卡, 员工使用 IC 卡进行消费结算; 招标人员工凭 IC 卡在食堂刷卡消费, 月底结算时, 以员工实际刷卡消费额为准, 月底双方财务根据招标人员工虚拟充值部分的消费记录进行统计、结算。

23.2 超定额餐费补贴部分, 应由员工自行充值, 与中标人结算, 该部分永不清零, 未消费金额归员工个人所有, 中标人须以现金或转帐方式退回员工个人, 而不得有任何理由扣减。

23.3 非招标人的员工就餐费由就餐者与中标人直接充值、结算。

23.4 中标人须免费提供适配本项目消费结算的相应系统软件及设备, 供招标人选择使用。

23.5 本项目不接受提前预付餐费方式, 投标人必须综合考虑;

七、其它

24、文件资料保密条款

24.1 因项目需要, 招标人将提供必要文件资料, 投标方必须对文件内容承担保密义务, 并以自身保管保密信息的方式妥善保存, 不得向第三方提供、透露、披露该等保密信息, 亦不得将该等数据、资料及其他信息用于本合作项目以外的任何用途;

24.2 投标人如为履行其职责而确有必要向其雇员披露保密信息, 其雇员应签署保密协议, 其保密义务的严格程度不得低于本招标文件的约定;

24.3 在投标履行过程中投标人需要对外公布涉及招标人的信息, 应事先取得招标人的书面同意。

24.4 本条款规定的保密义务持续有效, 不因本招标的变更、解除或终止而终止, 直至保密信息依法公开时解除保密义务;

24.5 如投标人违反本保密条款或保密义务, 招标人有权要求投标人立刻停止违约行为及/或侵权行为, 以防招标人的损失进一步扩大, 招标人有权向投标人追偿其损失, 由此产生的追偿、索赔、争议、诉讼、经济损

失等由投标人承担。

25、数据保护

中标人因运营需要收集的员工 IC 卡消费数据、个人信息，其所有权归招标人所有。中标人仅可在履行本合同范围内使用，不得向第三方提供、出售或用于本合同以外的任何用途。合同终止后，中标人应销毁或返还全部数据，并向招标人出具书面确认函。

26、反贿赂条款

乙方承诺不以任何形式直接、间接或变相的向甲方人员行贿，行贿方式包括钱财及物品，并承诺如遇甲方人员向其索贿，应坚决予以抵制并举报。如果甲方任何人员有违反本协议的违规行为的，均可向甲方举报，举报邮箱：runting.lu@goldpac.com；具体内容参见《反舞弊承诺书》。

27、招标人保有对本项目招标工作的最终解释权。

28、招标文件一览表：

- 1、厨房总平面图纸；
- 2、餐厅总平面图纸；
- 3、厨房设备清单；



第四章 用户需求

一、餐厅基本情况

餐厅地址：项目位于珠海市上冲片区金凤路西侧、梅界路北侧宝嘉金融科技中心内员工餐厅，

餐厅面积：餐厅总面积约1000平方米，其中包括员工用餐和VIP房间2个，具体面积以现场勘测为准，

厨房面积：厨房总面积约500平方米

项目设备设施：招标人提供餐厅、厨房所需要的场地、操作间、储藏间、更衣间、桌椅、炉灶、蒸饭设备、保洁柜、冰柜、洗消设备等基本固定设备设施（详见设备清单）；

二、服务内容、要求和标准

（一）用餐人数：目前用餐总人数约1000人左右在员工餐厅用餐，约各餐次用餐人数参考后附供餐时间表备注人数；

（二）服务期限：二年（其中合同前三个月为试用期，若中标人综合评定满足不了招标人的服务需求，招标人可以立即终止中标人服务，投标人不得索赔），从合同签订生效之日起计算。

（三）项目承包范围：

投标方负责包括但不限于以下内容：

1、承担本项目除金邦达员工餐厅以外的对外服务费用每月不低于 40,500.00 元。服务费用已包含场地、餐厅座椅以及厨房设施、设备（具体详见招标文件一览表）；餐厅 2025 年实际消费金额约在 500 万以上，该数据为招标人提供目前运营基础的参考依据，不构成招标人对项目未来营收的任何承诺及保证，投标人应结合自身情况独立判断并承担相应经营风险；

2、负责在承包期内负责厨房设施、设备日常维护、保养及维修责任。

3、负责餐厅日常材料供应及日常管理，包括但不限于员工原材料采购、制作、配送、服务、接待餐原材料采购、制作、服务；

4、负责在经营期间的补充设备、餐具、用具等低值易耗物品；

5、负责餐厅内的食品卫生管理等；

6、负责厨房及餐厅内的所有设备和设施管理的洁消杀、防疫等；

7、承担经营期间准时支付相关能源费用，包括但不限于天然气、水、电等；

8、投标方与其他第三方供应管理及在餐厅管理所涉及的其他相关业务；

（四）在合同经营期内投标方负责餐厅日常运营项目，自负盈亏，对所有的经营行为承担责任；

（五）供应餐别

员工餐厅供餐配置（周一至周五）：早餐、中餐、下午茶、晚餐、夜宵及中/晚 VIP 招待餐。

逢周六、日、节假日、小长假行政提供系统报餐为参考（餐别报餐人数低于 30 人不开餐）

(六) 供餐模式：标准套餐、自助餐、特色自选餐、粉面、点餐、VIP 招待餐；

(七) 供应时间：

餐别	常规供餐日	供餐时间	备注
早餐	周一至周日	7:30-9:00	工作日约 600 人数；
中餐	周一至周日	11:00-13:30	工作日约 1000 人用餐，节假日周末视生产情况确定行政提供系统报餐
下午茶	周一至周日	16: 30-17: 30	约 200 人左右用餐
晚餐	周一至周日	20:30-21:00 卡厂转班日 开餐时间： 20: 30-22:00	约 200 人左右用餐
夜宵	周一至周日	00:30-01:30	约 200 人左右用餐

(八) 供餐品种、标准

中/晚/夜宵：基础套餐9元（现行13%税率，可根据国家税率调整进行相应调整，若国家税率降低或提高，价格予以相应调整）（一主荤一副荤一青菜一例汤、主食任加）、特色粉面6-15元、自选餐2-6元/份,特色系列10-15元/餐等其他特色品种，轮换推出。点餐和VIP招待餐由中标人根据市场行情提供就餐优惠价。

(九) 保险

在合同期间，中标人必须购买公众责任保险（附件食品安全责任条款），保险额度不低于人民币500万，受益方必须为招标人（入场后20天内购买并提交相关资料于招标人）。

三、 增值服务要求

投标人须具备成熟的VIP餐厅的经营经验与服务能力，须提供完整VIP餐厅运营方案，内容包括但不限于：

- 1、VIP厨房人员的配置标准，含厨师团队架构、人员资质与岗位职责；
- 2、VIP专属菜式研发与供应体系，含高端菜品设计、定制化服务流程、食材品质管控；
- 3、VIP客户专属服务流程及标准，含接待礼仪、服务流程、客户体验优化措施；
- 4、投标人须在保障现有VIP餐厅服务品质不降低的前提下，额外新增2间VIP餐厅，以满足招标人对不同场景的VIP服务的整体要求；

四、 总体目标

本项目通过专业运营、良性竞争，在保证供餐质量、服务品质与用餐体验前提下，为全体员工谋取稳定、可靠的餐饮福利，实现服务质量与员工满意度的双重提升。

五、 原材料管理要求

- 1) 中标人应制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求，采购依法取得许可资质的供应商生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。不得采购《食品安全法》第三十四条规定禁止生产经营的食品及相关产品。
- 2) 中标人采购的各类原材料必须符合国家《产品质量法》、《食品安全法》等相关法律法规的要求，

- 3) 应严格按照市场监督管理局管理规定查验并留存供应商的许可资质证明文件，确保所供食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并向采购方索取发票、产品合格标志、品质检验报告、检疫报告等。
- 4) 中标人必须建立食材进出库台账制度，如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等内容，留存相关食品安全溯源凭证以备投标人或市场监管局等上级主管部门监督检查。上述许可资质文件、检验检疫合格证明、进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后 6 个月，没有明确保质期的，保存期限不少于 2 年。
- 5) 中标人合作期间需将所选用食用油、大米、面粉、调味品等品牌、规格、型号等提交给招标人审核、备案，并在餐厅进行展示，非经投标人审核不得擅自变更。
- 6) 中标人所提供的餐具须有符合食品安全国家标准，提供相关资质证明。
- 7) 中标人采购和使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB14930.1 和 GB14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。

六、 经营方案

投标人根据目前的场地、设备及招标文件中信息及行业中相关管理，提交详细经营服务方案，包括但不限于以下内容：

供餐方案、配送方案、经营管理方案、本项目组织架构及人员配置情况、成本分析（包含提供附件格式的成本分析表）、提供增值服务、客户服务管理、安全保障、对外餐饮服务经营利润分配方案等。

七、 税票要求

每月底由甲乙双方共同确认本月消费总额。中标方根据确认消费总额开具合法有效的增值税（现行6%税率，可根据国家税率调整进行相应调整）。

八、 安全责任要求

1. 中标人严格按照《食品安全法》、GB 31654-2021《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》标准执行。坚持与优秀的原材料供应商合作，保证所使用原材料符合《食品安全法》的要求。严格控制食品的粗、细加工及烹饪、售饭过程的卫生标准，保证食品卫生符合《食品安全法》的要求，保障用餐人员的饮食卫生安全。
2. 中标人所有在招标人食堂、餐厅工作的人员均应持有有效的健康证。
3. 每种菜式均留样，要求每种样式在 125 克以上，并在低温保留 48 小时，以便作为卫生问题的追溯依据。
4. 中标人应随时接受招标人的卫生检查。
5. 中标人负责所承包经营餐厅、厨房区域的卫生，卫生部门检查的食堂卫生责任全部由中标人承担
6. 中标人为招标人提供的食品在加工方法和使用的材料及添加剂方面需要满足国家法律法规要求，食品添加剂不得超标。
7. 食堂应定期（春夏季每月至少 2 次，秋冬季每月至少 1 次）实施防四害消杀工作，费用由中标人承担。

8. 中标人必须遵守国家 and 地方的有关安全法律法规及招标人的有关安全管理规章制度。
9. 中标人应确保食堂、餐厅消防安全，如经当地相关政府部门确认为中标人直接责任导致的火灾，一切损失及后果由中标人承担。中标人工作人员需定期参加招标人举办的消防演练。
10. 中标人应及时清洗食堂排烟设施，防止油烟、火烟过滤设施失效。

九、考核方案

1. 外部监督：

合同期内中标人必须接受及配合招标人完成国家监管机构或政府主管部门的监督检查，如因检查不合格导致的处罚、限期整改等责任由中标人承担，出现重大食品安全事故、或出现主管机构下发立即停业整改及以上处罚的，招标人有权单方解除合同并不承担违约责任，同时中标人还需要承担因此带来的损失。

2. 内部考核：

合同期内采取月度现场专项检查、季度员工满意度调查、员工日常用餐监督与投诉等方式开展。

- a) 每月由招标人行政部或指定部门对中标人进行现场专项检查，考核明细详见附件一《餐饮服务考核评分表》。考核不合格项由招标人应立即整改、无法立即整改的给出合理整改时间，提交书面整改报告。
- b) 招标人有权对饭菜质量、卫生服务等情况进行监督检查。若中标人提供的饭菜质量未达到要求，其中包含员工发现个人食用的饭菜中有异物（老鼠屎、蟑螂、烟头、头发等）、餐具上附有未清洗干净的污渍等情况，中标人应在立刻免费更换有问题的菜，做出书面检讨，提出书面《整改实施方案》交由招标人方备案。经双方确认属于中标人责任的，招标人有权从餐费中扣减 500 元/次作为罚金。
- c) 乙方提供的食品味道、卫生等相关服务质量无法满足招标人需求，或经多次整改仍无法达到招标人基本需求（以招标人组织和统计的满意度调查结果为准，连续 2 次以上季度满意度调查结果，满意度在 60%以上 70%以下（含本数）），经双方确认属于中标人责任的，招标人有权从当季餐费中扣减总销售额的 2%作为罚金；连续 2 次以上季度满意度调查结果，满意度在 60%（含本数）以下，招标人有权单方解除合同并不承担违约责任。

第五章 评标方法

1、本评标办法采用综合评分法进行评审。

2、投标文件初审。初审分为资格性审查和符合性审查（即商务部分评审）。

2.1 资格性审查。评标委员会依据法律法规和招标文件的规定，对投标文件中的资格证明、投标保证金等进行审查，以确定投标人是否具备投标资格。

2.2 符合性审查。依据招标文件的规定，评标委员会从具备投标资格的投标文件的有效性、完整性和对招标文件的响应程度进行审查，以确定是否对招标文件的实质性要求作出响应。

2.3 在投标文件初审过程中，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。实质上响应的投标文件应该是与招标文件要求的关键条款、条件和规格相符没有实质偏离的投标文件。评标委员会决定投标文件的响应程度只依据投标文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据。但投标文件有不真实、不正确内容的除外。

2.4 实质上没有响应招标文件要求的投标将被视为无效投标。投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标文件成为实质上响应的投标。

2.5 在投标文件初审过程中，如发现《投标人须知前附表》所列情形之一的，投标文件将确定为无效投标。

2.6 澄清有关问题。

2.6.1 对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，评标委员会可以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者纠正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，由其被授权代表签字，但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。

2.6.2 投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。

2.6.3 比较与评价。按招标文件的评标方法和标准（详见附件《评标方法和标准》），对资格性审查和符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

2.7 详细评审细则

2.7.1 评标委员会从具备符合性审查资格的投标文件进行技术、商务、进行详细评审。

2.7. 评分标准如下：

序号	评审项目	评分标准	分值
商务部分（40分）			
1	公司规模	<p>招标人具有一定规模，按照注册资金从大到小排名，第1名得5分，第2名得4分，第3名得3分，第4名2分，第5名及之后者得0分。</p> <p>证明文件：投标人须提供营业执照副本。提供“国家企业信用信息公示”网站页面注册资金信息查询截图，不提供不得分。</p>	5

2	资质认证情况	<p>1、投标人获得质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书、危害分析与关键控制点(HACCP)体系认证证书、社会责任管理体系认证证书、企业信用等级认证证书、售后服务认证证书、供应链安全管理体系认证证书、生鲜农产品配送服务认证证书、诚信管理体系认证证书、客户投诉管理体系认证证书、餐饮企业现场服务认证证书。上述证书每具有1个得0.5分，最高6.5分；无或其他不得分。</p> <p>注：投标文件中需提供相关证书复印件及认证证书全国认证认可信息公共服务平台查询页面截图加盖投标人公章。</p>	6.5
3	同类项目经验	<p>一、根据投标人提供的 2023 年 1 月 1 日以来经营过（以合同的签订时间为准）具有 1000 人（含 1000 人）以上集体食堂经营项目的业绩，每提供一家得 1 分，七家以上（含五家）得 7 分，未提供不得分</p> <p>二、VIP 餐厅运营服务方案</p> <p>投标人提供自 2023 年 1 月 1 日以来，经营过（以合同签订时间为准）含有 VIP 餐厅/私宴项目业绩，每个项目案例得 0.5 分，最高得 2 分；</p> <p>注：投标文件中提供合同关键页（项目名称、项目内容、甲乙双方签字盖章页、签订时间）复印件作为评审依据。不能提供原件或原件与投标文件中复印件不符的，不得分。同一单位的业绩不重复计分。</p>	9
4	场地投入	<p>一、投标人承诺除金邦达员工餐厅以外的对外服务费用等于或小于人民币 40,500 元的，本项得分 0；</p> <p>二、投标人承诺除金邦达员工餐厅以外的对外服务费用人民币 40,500 元情况上浮 5%，本项得分 3 分；以此为类推</p> <p>二、投标人承诺除金邦达员工餐厅以外的对外服务费用人民币 40,500 元情况上浮 10%，本项得分 6 分；</p> <p>二、投标人承诺除金邦达员工餐厅以外的对外服务费用人民币 40,500 元情况上浮 15%，本项得分 9 分；</p>	9
5	食品安全量化等级	<p>投标人按照上述第 3 点“同类项目经验”所提供的项目中有获得“食品安全量化等级 A 级”评级的每有 1 个得 1 分，最高得 2 分；</p> <p>投标人按照上述第 3 点“同类项目经验”所提供的项目有获得市级及以上食品安全示范单位评级的每有 1 个得 1 分，最高得 2 分；</p> <p>投标文件中须提供相关证明材料并提供市场监督管理局网上查询截图，同一食堂证书不重复计分。</p>	4
6	配送车辆	<p>投标人公司自有配送车辆（货车）的，得 0.5 分，自有配送车辆（货车）是冷藏车或冷链配送车的，得分 1.5 分，</p>	1.5
7	种植基地	<p>投标人自有或合作的土地租赁合同基地面积情况（满分为2分）： (1)种植基地面积100 亩(含)或以上，得2 分； (2)50 亩(含)或以上至90 亩以下，得1 分； (3)其他不得分。</p> <p>近六个月任意一次检测报告，根据投标人提供检测机构出具的检测结论均为合格(或者同等意义表述)的生产基地的检测报告(带有CMA 和CNAS 标识)进行评分(满分为3分)： (1)具有灌溉水源或灌溉水检测报告：检测项目包括但不限于悬浮物、铅、镉、总砷、铬(六价)、总汞、五日生化需氧量BOD₅、化学需氧量COD_{cr}、阴离子表面活性剂、PH 值、全盐量、氯化物(以Cl⁻计)、硫化物、粪大肠菌群，得1 分； (2)具有基地土壤检测报告：检测项目包括但不限于砷、镉、铬、铅、汞、锌、铜、镍、PH 值，得1 分； (3)具有基地环境空气的检测报告：检测项目包括但不限于颗粒物PM2.5、二氧化硫、二氧化氮，得1 分。</p> <p>注：投标文件提供基地自有产权证明或土地租赁协议(合同)、照片并加盖公章；不提供不得分。</p>	5

技术部分（60分）				
6	经营服务方案	根据各投标人的经营服务方案的具体性、合理性、可行性进行评审：优：12-17分；良：7-11分；一般：3-6分；较差：1-2分；无：0分。	17	
7	成本分析	投标人根据附件分析表格式审慎提供, 中标后此项将作为招标人日常监督重要指标列入合同, 根据投标人分析表中各项指标进行综合评分。	10	
8	突发事件应急方案	根据各投标人针对本项目设计一套突发事件应急方案, 包括但不限于: 食物中毒、原材料无法及时到达厨房、临时增加就餐人员等应急响应速度方面内容进行综合评分。	6	
		1、合理性和可行性强, 综合评比为优的, 得6分;		
		2、合理性和可行性较强, 综合评比为良的, 得4分;		
		3、合理性和可行性差, 综合评比为差的, 得2分;		
		4、没有提供特殊情况应急方案, 不得分。		
9	各项规章制度	根据各投标人企业建立的从业人员健康管理、食品安全自查、食品进货查验记录、原料控制、过程控制、食品安全事故处置、废弃物处置制度、食品留样管理制度等进行评比:	3	
		1、上述管理制度齐全、内容完整详细、合理可行得3分;		
		2、上述管理制度较齐全、内容完整但不够具体详细得2分;		
		3、上述管理制度不齐全、内容不完整得1分;		
		4、不提供不得分。		
10	稳定伙食质量、价格能力	根据各投标人稳定伙食质量、价格能力的方案及措施进行打分:	3	
		1、措施可行性高, 操作性强, 得3分;		
		2、措施具有可行性, 可操作性较强, 得2分;		
		3、措施可行性一般, 操作性不强, 得1分;		
		4、措施可行性差、较弱、没有提供措施的, 不得分。可行性得0分;		
11	食品安全管理措施	根据各投标人针对本项目拟定的食品安全管理措施, 进行评比:	5	
		1、食品安全管理措施完善、详细具体、合理、可行的, 得5分;		
		2、食品安全管理措施基本完善、有一定的具体措施, 得3分;		
		3、食品安全管理措施不够完善、缺乏具体的措施, 得1分;		
		4、不提供不得分。		
		注: 需要配合提供项目派驻人员食品安全管理员相关证书佐证;		
12	拟投入本次项目的人员资质情况	1. 拟委派本项目负责人:	8	
		具有专科及以上学历得0.5分		
		具有餐饮行业职业经理人证书得0.5分		
		具有三级以上中式烹调师职业资格证书得0.5分		
		具有高级食品安全员证书得0.5分		
		2. 投入的项目人员中厨师长具有一级中式烹调师职业资格证书得3分, 持有二级中式烹调师职业资格证书得1分, 无不得分。		
		3. 投入的项目人员中副厨及其他厨师持有三级中式烹调师职业资格证书的每人得1分, 最高2分, 无不得分。		
		4. 投入的项目人员中配备一名高级公共营养师的得1分, 无不得分。		
注:				
上述第1点: 1) 同一人不重复计分。				
2) 投标文件中提供以下资料扫描件:				
①拟派人员投标截止之日前近六个月中连续3个月的社保证明;				
②拟派人员健康证;				
③学历证书及中国高等教育学生信息网(学信网)				
(https://www.chsi.com.cn) 学历查询截图(对于较早颁发的学历证书, 学信网无法查询的, 可提供其他佐证材料, 如毕业院校的证明文件);				

		<p>上述第2、3、4点，须同时提供： ①相关证书扫描件并加盖投标人公章； ②证书扫描件及技能人才评价证书全国联网查询官网 http://zscx.osta.org.cn/有效查询截图并加盖投标人公章； ③投标截止时间前6个月（含投标截止时间当月）内任意一个月在投标单位购买的缴纳社保证明材料。否则不得分</p>	
13	投标人品质管控	<p>1. 需提供投标人近3个月由地市级或以上国家认可CMA检测机构（如微生物分析检测中心、计量质量检测研究院等）出具的合格检测报告复印件 蔬菜、猪肉、鱼类、家禽类、大米、油类、牛奶、面粉、河粉类、鸡蛋、水果类、豆制品类</p> <p>每月得2分，每月缺任意一类不得分，本项最高得6分注：投标文件中提供具有CMA标志、近3个月投标人送检的12种原材料检验合格质检报告复印件，加盖投标人公章。</p> <p>2. 投标人具有检测室且配备食品安全专业检测设备（多功能食品安全检测仪、农药残留检测仪等），提供上述其中一类设备得0.5分，满分1分，否则不得分；</p> <p>3. 投标人委托第三方检测机构对正在经营食堂的餐具进行抽检，包含汤碗、汤匙、餐盘等餐具的主要检测项目，提供近3个月由第三方检测机构出具的检测报告，每提供一份检测报告得0.5分，最高得1分。</p> <p>注：投标文件中提供设备发票、设备和农残检测室图片、房屋产权证明（或租赁合同）相关证明材料复印件加盖投标人公章。</p>	8

第六章 投标文件格式

一、投标文件密封封面

<p>____年 ____月 ____日 ____时 ____分前不得开启</p>	
<p>包装内容： <input type="checkbox"/> 投标文件</p>	
<p>项目名称： _____</p>	
<p>招标编号： _____</p>	
<p>投 标 人（公章）： _____</p>	
<p>法定代表人或投标人代表（签字或盖章）： _____</p>	
<p>投标人地址： _____</p>	
<p>投标联系人： _____ 电话： _____</p>	
说 明	<ol style="list-style-type: none">1. 投标文件密封封面必须用永久性笔迹详细填写或打印；2. 本封面复印或打印有效；3. 投标文件密封各封口处须加盖投标人公章。

宝嘉金融科技中心 员工餐厅服务 投标文件

招标编号： _____

项目名称： _____

投 标 人（公章）： _____

法定代表人或投标人代表(签字或盖章)： _____

通讯地址： _____

联 系 人： _____ 电话： _____ 手机： _____

目 录

一、商务部分（资格性/符合性文件）	XX
1、	
2、	
3、	
二、技术部分	XX
1、	
2、	
3、	
三、其他部分	XX
1、	
2、	
3、	

请按上列格式自行完善目录，并编制详细的页码。

一、商务部分
资格性/符合性文件

1.1 投标函

致：金邦达有限公司

根据贵方 _____（项目名称、招标编号）项目的投标邀请，我方代表（姓名、职务）经正式授权并代表投标人 _____（投标人名称、地址）提交下述文件正本壹份、副本五份、电子版本壹份：

- 1、商务部分文件；
- 2、技术部分文件；

在此，我方声明如下：

- 1、同意并接受招标文件的各项要求，遵守招标文件中的各项规定，按招标文件的要求提供报价。
- 2、投标有效期为递交投标文件之日起 90 天，中标人投标有效期延至合同验收之日。
- 3、我方已经详细地阅读了全部招标文件及其附件，包括澄清及参考文件（如果有的话）。我方已完全清晰理解招标文件的要求，不存在任何含糊不清和误解之处，同意放弃对这些文件所提出的 异议和质疑的权利。
- 4、我方已毫无保留地向贵方提供一切所需的证明材料。
- 5、我方承诺在本次投标文件中提供的一切文件，无论是原件还是复印件均为真实和准确的，绝无任何虚假、伪造和夸大的成份，否则，愿承担相应的后果和法律责任。
- 6、我方完全服从和尊重评委会所作的评定结果，同时清楚理解到报价最低并非意味着必定获得中标资格。
- 7、我方已按招标文件规定提交投标保证金（证明文件附后）

地址： _____

传真： _____

电话： _____

电子邮件： _____

投标人代表签字： _____

投标人名称(公章)： _____

开户银行： _____

账号： _____

日期： _____

注：粘贴转账或汇款的银行凭证复印件，现金存款的应提交凭证原件。

1.2 法定代表人资格证明书及授权委托书

(1) 法定代表人资格证明书

致：金邦达有限公司

_____同志，现任我单位_____职务，为法定代表人，特此证明。

签发日期： 单位（盖公章）：
代表人性别： 年龄： 身份证号码：
联系电话：
营业执照号码：

说明：供应商应提供法定代表人身份证复印件。

法定代表人身份证复印件粘贴处

(2) 法定代表人授权委托书

致：金邦达有限公司

本授权书声明：我_____（姓名）系_____（供应商名称）的法定代表人，现授权（单位名称）的_____（被授权人的姓名、职务）为本公司的合法代理人，以本公司的名义参加（项目名称、招标编号）的谈判活动。代理人对该项目所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我均予以承认。

代理人无转委托权。特此委托。

法定代表人（签字或盖私章）：_____

被授权人（签字）：_____

供应商名称：_____（加盖公章）

签发日期：_____

- 说明：1. 有效期限：与本公司投标文件中标注的投标有效期相同，自本单位盖公章之日起生效。
2. 投标代表为单位负责人，则本表不需提供。
3. 投标人代表为单位负责人授权委托人的，须提供被授权人身份证复印件，否则作无效投标处理。

被授权人身份证复印件粘贴处

1.3 投标人资格声明函

致：金邦达有限公司

关于贵方 宝嘉金融科技中心餐厅服务项目的投标邀请，本单位愿意参加投标，按招标文件要求和投标文件承诺完成服务要求，并证明提交的下列文件和说明是准确的和真实的。

1、投标人必须是具有独立承担民事责任能力的法人或其他组织（投标文件中须提供法人或其他组织的营业执照等证明文件的复印件加盖投标人公章）；

2、投标人在参加政府采购活动前五年内（自招标公告发出当月开始计算），在经营活动中没有重大违法记录；（提供声明函，格式见附件）

4、本单位与本项目其他投标单位不存在以下情形：

4.1 单位负责人为同一人的；

4.2 存在直接控股或管理关系的。

5、本单位非为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商；

6、本单位目前没有处于被禁止参加政府采购活动的状态；

7、本单位已清楚招标文件的要求及有关文件规定。

注：1) 本项目不接受联合体参加投标。

2) 只有购买了招标文件的供应商才有资格参加投标。

（资格证明文件附后）

说明：1、上述声明中，约定投标文件提供证明材料的，投标文件中必须按要求提供证明材料，否则作无效投标处理。

2、投标人对其所提供资料的真实性负责。在评标过程中乃至定标后，如发现投标人所提供的资料不合法或不真实，则其投标将作无效投标处理，并不予退还投标保证金。

投 标 人（公章）：_____

投标人代表（签字）：_____

_____年_____月_____日

1.4 关于无重大违法记录的声明函

致：金邦达有限公司

我单位郑重声明：自本项目招标公告发布之日起向前追溯五年，我公司没有以下重大违法记录：

1. 县级以上（含）行政机关对我公司或我公司的法定代表人、董事、监事、高级管理人员在经营活动中的违法行为做出的行政处罚决定，但警告和罚款额在人民币壹万元以下的行政处罚决定除外。

2. 各级司法机关对我公司或我公司的法定代表人、董事、监事、高级管理人员在经营活动中的违法行为做出的刑事判决。

注：

1、如不提供本声明函或不按本格式提供声明函，将作无效投标处理。

2、投标供应商对其所声明内容的真实性负责。在评审过程中乃至确定中标结果后，如发现投标供应商所声明内容不真实，则其投标将作无效投标处理，除承担相应的法律责任外，采购监督管理部门有权没收其投标保证金。

投 标 人（公章）：_____

投标人代表（签字）：_____

_____年_____月_____日

1.5 反舞弊承诺书

(招标人名称)

本公司知悉并理解，为保障公平竞争的市场环境，维护双方的优良声誉和商业利益，根据《中华人民共和国公司法》、《中华人民共和国反不正当竞争法》、《中华人民共和国招标投标法》等相关法律法规，本公司承诺严格遵守贵方有关反舞弊、廉政要求，知悉并确认签署此承诺书，自愿遵守以下事项，承担法律责任。

(一) 承诺事项

1. 严格遵守国家各项法律、法规及相关政策，自觉遵守国家、行业和贵方有关反舞弊、廉政建设的各项规章制度。
2. 在参与贵方招投标等商业竞争活动中，遵循公开、公平、公正和诚实信用的原则，严格执行合法程序，不得进行围标、控价等妨碍正常商业竞争的行为；
3. 严格执行贵方的权益申报要求，在拟与贵方签订协议、合同前，若本公司、本公司持股 10%以上股东、本公司董监高职务人员、业务经办人员，包括但不限于其配偶、子女、父母和其他亲属等，与贵方人员，包括贵方本公司持股 10%以上股东、本公司董监高职务人员、业务经办人员及其配偶、子女、父母和其他亲属等，有直接或间接利益关系时，本公司将按规定向贵方申报相关利益权益。
4. 应当通过正常途径开展相对业务工作，不得为获取某些不正当利益而向贵方人员赠送礼金、有价证券和贵重物品等。
5. 不得为谋取私利擅自与贵方人员就双方业务合同范围内的问题处理等进行私下商谈或者达成默契。
6. 不得采用不正当的手段行贿贵方人员，包括但不限于以下行为：
 - 6.1 不得以洽谈业务、签订经济合同、协议或其他具有法律约束力文件为借口，宴请贵方人员或邀请贵方人员及其亲属外出旅游和进入营业性高档娱乐场所。
 - 6.2 不得为贵方人员及其亲属报销任何应由个人支付的费用；

- 6.3 不得为贵方人员及其亲属购置或者提供通讯工具、交通工具、家电、高档办公用品等物品或提供非市场水平价格服务等，
- 6.4 不得为贵方人员及其家属赠送婚丧嫁娶礼金、礼品；
- 6.5 除非获得贵方许可，不得为贵方人员及其亲属进行工作安排以及出国等提供方便，
- 6.6 除非获得贵方许可，不得聘用贵方人员亲属或亲友从事与甲乙双方业务有关材料设备供应、工程分包等经济活动。
- 6.7 除非获得贵方许可，不得为贵方人员直接或者间接以任何方式提供借贷或者提供担保；
- 6.8 不得串通贵方、贵方相关专业人员和/或贵方顾问单位，进行排他性项目设计或者选型设计；
- 6.9 不得串通贵方、贵方相关专业人员和/或贵方顾问单位，虚报、虚增工程量/项目工作量；
- 6.10 不得串通贵方、贵方相关专业人员和/或贵方顾问单位，虚减施工工程量/项目工作量；
- 6.11 不得串通贵方、贵方相关专业人员和/或贵方顾问单位，锁定或降级使用设备品牌、材料规格；
- 6.12 其他任何违反国家法律法规、商业道德准则或影响公平交易的行为；

（二）其他

1. 确认知悉贵方反舞弊举报邮箱是 runting.lu@goldpac.com，若双方合作过程中，贵方人员索要回扣或好处费时或有其他舞弊行为，应第一时间通知贵方，详述事情经过，并积极、主动配合贵方展开全面调查。
2. 确认并同意贵方有权经对与本公司与贵方合作项目进行审计，本公司将积极主动配合相关审计公司，确保审计工作的顺利展开。
3. 本公司已明确知悉，如本公司违反以上承诺或任何第三方通过本公司上述行为侵犯贵方利益的，贵方将有权单方面解除与本公司之业务合同，不承担任何违约责任，且贵方作为采购方有权保留对本公司业务结算或对工程/产品质量持怀疑态度的权利；并且甲方有权取消与本公司的所有业务往来、三年内禁止本公司参与甲方招标活动。
4. 本公司已明确知悉因违反此承诺书规定的事项，侵犯贵方利益的，本公司将承担全部民事法律责任，包括但不限于直接及间接经济损失赔偿、停止侵权、消除影响；情况严重涉嫌犯罪的，贵方将依法移交司法机关追究刑事责任。

投标人（法人公章）：

法定代表人（签名或签章）：

被授权委托人（签名或签章）

日期：

1.6 投标人情况一览表

投标人情况一览表

企业名称：	
企业注册地址：	
珠海联系地址：	
投标人联系人：	
联系电话：	
接收邮箱地址：	
企业营业执照	另粘贴复印件加盖公章
食品经营许可证	另粘贴复印件加盖公章
投标人近三年业绩汇总表	另粘贴复印件加盖公章（内容包括项目名称、合同总价、业主名称、服务内容等）

二、技术部分

2.1 经营方案

项目名称：_____

招标编号：_____

方案设计必须科学合理、真实可行，能充分体现出自身技术和专业优势。投标文件中须包括但不限于评分分项细则中技术部分内容，主要根据招标需求的要求编制。（格式自拟）

内容

投 标 人（公章）：_____

投标人代表（签字）：_____

_____年_____月_____日

2.2 成本分析表格式

以 10 元套餐为例成本分析：

序号	类别	全年综合单价 (元/斤)	10 元套餐份量 (单位：g)	金额 (元)	10 元套餐金 额占比
1	优质大米				
2	非转基因食用油（中粮或 益海嘉里请列明）				
3	蔬菜及配菜				
4	荤菜类（含畜禽鱼蛋等）				
5	调味品				
6	其他：请列明				
	以上入口食材类			以上第 1-6 项 金额之和	金额/套餐总 金额
7	人工	/	/		
8	设备设施投资				
9	易耗品、设备维修	/	/		
10	水电气等能源费用	/	/		
11	税金	/	/		
12	合理利润	/	/		
13	其他：请列明	/	/		
	以上非入口食材类			以上第 7-13 项金额之和	金额/套餐总 金额

注：

- 1、投标人须按要求填写所有信息，不得随意更改本表格式。
- 2、报价中必须包含为完成本项目而发生的任何必需的费用。所有价格均应以人民币报价，金额单位为元。

2.3 企业奖项

【请在此插入相关证明文件】

2.4 相关业绩

【请在此插入相关证明文件】

2.5 保险单据

【请在此插入相关证明文件】

三、其他部分

退还投标保证金声明函

致：金邦达有限公司

我方为_____（采购项目名称）所提交的投标保证金_____（大写金额）元，请贵公司退还时划到下列账户：

账户信息	户名			
	开户行			
	账 号			
	联系人		联系电话	

投 标 人（公章）：_____

投标人代表（签字）：_____

_____年_____月_____日

第四节 投标通知函

致：金邦达有限公司

我公司已完全理解_____（项目名称）招标文件的各项规定，经充分考虑决定：

1、按招标文件的各项规定参加本次投标活动。

2、放弃本次投标活动。

请各投标人在上述 1 或 2 前选择“√”，并按投标邀请函中时间要求通过传真或邮件通知至：0756-8660808 或

扫描至 yunfei.tong@goldpac.com。

单位名称：_____

公 章：_____

经 办 人：_____

日 期：_____



餐饮服务考核评分表

检查项目或 点位	检查 序号	检查内容	检查结果	备注
许可及信息 公示	1	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、量化等级及上一次日常监督检查结果记录表。企业食堂还应公示食品安全管理机构及负责人信息，服务团队人员信息	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*2	按照“明厨亮灶”建设要求公示加工操作关键过程。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*3	对食品添加剂、大宗原材料如米、粮油、调味品品牌、供应商进行公示，应公示其供应商的相关证照报告和检测报告以保证所提供的产品卫生安全	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
经营场所通 用要求	*4	场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。就餐区无明显油渍水迹，小心地滑等指示牌规范使用。档口下方、地脚线、桌子设备下无卫生死角。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*5	采取有害生物防制措施，无苍蝇、老鼠、蟑螂等或其活动痕迹。灭蚊设备及时开启，后厨无四害及飞虫	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6	食堂桌椅摆放整齐，就餐区域环境舒适。后厨员工私人物品整齐收纳，无乱放现象	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	7	消防通道通畅，消防器材按时点检	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
原料贮存	8	设置足够的存放架，分类分架、离地离墙。不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。食品库房未存放有毒有害物品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9	散装食品（食用农产品除外）贮存位置标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	10	冷冻（藏）设施正常运转，有温度显示装置，温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。冷冻（藏）设施内原材料分类、分盒摆放，生熟分开，无私人物品，及时清理	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11	食品及原料具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*12	未发现禁止经营的食品及原料，包括长江流域非法捕捞渔获物、禁止食用野生动物等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
食品加工制作通用要求	13	具有与加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备，设施设备清洁，运转正常。未超出供餐接待能力。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*14	加工食品原料、半成品、成品的工具容器有明显的区分标识，分开使用，防止生熟食品交叉污染。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	15	未在食品加工场所贮存非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*16	食品加工过程符合要求，用水符合生活饮用水标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	17	配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施，光源不改变食品的感官颜色。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
粗加工区	18	动物性食品、植物性食品、水产品三类食品原料分开清洗，清洗后的食品原料与未清洗的分开存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
切配区	19	半成品与成品分区存放。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	20	禽蛋清洗外壳后使用，必要时消毒外壳。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
烹饪区	21	调味料容器表面清洁、加盖，调味料按标签要求使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*22	存放食品添加剂有专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂（含拆包盛放）的标签上标注有使用范围、用量、使用方法、生产日期和保质期等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*23	未超范围、超限量使用食品添加剂，准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品添加剂。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

专间	*24	生食类食品、冷食类食品、裱花蛋糕等加工在专间内进行（可不在专间加工的情形除外）。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	25	专间有明显标识，标明用途。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	26	专间门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间门和食品传递窗口及时关闭。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*27	设置独立空调、空气消毒、洗手消毒、食品冷藏等设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	28	专间内由专人加工制作，更换专用的工作衣帽、佩戴口罩并清洗消毒手部后进入专间。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*29	使用专用的工具、容器、设备，使用前消毒，使用后洗净并保持清洁。专间存放食品为可直接入口食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	30	专间内废弃物容器的盖子为非手动开启式。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
专用操作区	*31	备餐、制作现榨果蔬汁或果蔬拼盘、制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）及预包装食品拆封、装盘、调味等加工制作在专用操作区或专间内进行。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	32	操作区有明显标识，标明用途。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*33	使用专用的工具、容器、设备，使用前消毒，使用后洗净并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	34	加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应为净化水或处理后的直饮水。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	35	加工制作人员穿戴专用的工作衣帽，佩戴口罩，加工制作前清洗消毒手部。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
供餐管理	*36	烹饪后至食用前超过 2 小时的高危易腐食品，在高于 60℃或低于 8℃条件下存放。在 8℃~60℃条件下存放超过 2 小时、且未发生感官性状变化的，充分再加热后供餐。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	37	供餐过程中对食品采取有效防护措施，产品温度合适，无保温不足冷菜情况。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	38	各餐次品种按时准时出餐，菜品无断档现象（每个档口断档二个菜视为断档，特色窗口无产品即为断档）、米饭和汤类无断档现象	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	39	菜品摆放明确合理，按价格、品类均可	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	40	米饭口感无过软、过硬或夹生现象，菜品口感咸淡适宜		
服务管理	41	员工仪表规范，无指甲挂饰等，佩戴帽子、口罩	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	42	服务礼仪及用语亲切自然，热情满足员工的合理要求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	43	打菜分量标准统一，合理配置工作人员保证打菜速度	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	44	客户投诉及时处理，态度良好，财务安全提醒，丢失财物代保管	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
食品留样	*45	集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐的餐馆以及养老机构食堂、医疗机构食堂、供餐人数超过 100 人的建筑工地食堂，每餐次食品成品留样，每个品种留样量不少于 125 克，存放 48 小时以上，并有留样记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
废弃物处理	46	设置专门的加盖餐厨废弃物收集设施并有明显标识。建立台账，按照规定交由符合要求的生活垃圾运输单位或者餐厨垃圾处理单位处理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
餐用具洗消管理	*47	有专用的餐用具清洗消毒水池或设备，未与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池混用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	48	洗涤剂、消毒剂符合国家标准，包装上标识有产品名称、生产厂名和厂址等内容。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	49	采用物理消毒的，配备相适应的消毒设备，运转正常，消毒温度和时间符合相关要求。采用化学消毒的，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
餐用具保洁管理	*50	消毒后的餐饮具表面光洁，无油渍、残渣、异味，符合 GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》的规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

	*51	消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中。大件餐饮具可使用敞开式的货架存放，采取防护措施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
文件与记录 管理	52	企业建立从业人员健康管理、食品安全自查、食品进货查验记录、原料控制、过程控制、食品安全事故处置等制度，并落实制度要求。企业对从业人员进行食品安全培训。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*53	食品安全管理人员按规定参加食品安全培训，具备相应的食品安全管理能力。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	54	开展每日晨检、食品安全自查等，并做好记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*55	从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	*56	具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。使用集中消毒餐饮具的，具有集中消毒餐饮具企业的营业执照和产品的消毒合格证明。采购畜禽肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明和非洲猪瘟病毒检测合格报告。保存期限符合规定。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
重点项(*) 21 项，一般项 35 项，共 56 项				
监督检查结果判定标准：①合格：未发现检查的重点项和一般项存在问题；②基本符合：发现检查的重点项存在 1 项及以下不合格，且 $70\% \leq$ 一般项合格率 $< 100\%$ ；③不符合：发现检查的重点项存在 2 项及以上不合格，或一般项合格率 $< 70\%$ 。				
检查不符合项目，应当立即整改，并提交书面整改报告				
检查结果： <input type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 基本符合 <input type="checkbox"/> 不符合				
整改内容或意见：				
		检查人：		
		日期：		

