

## 宝嘉金融科技中心员工餐厅服务项目招标答疑回复函

时间：2026年5月22日 15:00-16:00

会议地点：金融科技中心会议厅

记录整理：童芸飞

1、招标文件第3页“投标人必须具备集体用餐配送资质、中央厨房的资质；”的要求？

回复：根据目前政府对资质管理的情况，我司确认取消此要求；

2、经我司确认对第五章《评标方法》中2.7条评分标准进行调整，具体调整如下：

- 将原有商务评分标准第二项“资质认证情况”最高得分6分，调整为4分；
- 增加对“集体用餐配送单位资质”，具体附件一《评分标准》；
- 商务部分第五点：“食品安全量化等级”评分内容修改为“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“食品安全量化等级或风险等级A级”评级的每有1个得1分，最高得2分”，具体附件一《评分标准》；

3、2025年厨房+餐厅能效数据如下，燃气服务商自行购买我司无法提供数据；

季度	第一季度	第二季度	第三季度	第四季度
水电（含空调费）	¥43,798.40	¥57,028.09	¥60,356.54	¥56,508.90

4、VIP餐厅扩展费用由甲方投资还是乙方投资？目前VIP接待频率，一个月几桌？

回复：VIP餐厅扩展费用后续根据商务沟通确认。目前VIP接待按需完成。下一个承包周期，VIP将是甲方餐厅服务的重要组成部分；

5、招标文件中“供餐模式：标准套餐、自助餐、特色自选餐、粉面、点餐、VIP招待餐”中的自助餐标准是多少？针对人群？

回复：目前只开展早餐自助餐（10元/份），后续中晚餐供餐模式由中标方和招标方根据实际情况协商制定；

6、是否可以聘请临时工？

回复：所有员工招聘都需符合法律法规，聘请临时工提供的相关资质材料需要同正式员工一致，并向报备我司备案；



2.7. 评分标准如下:

序号	评审项目	评分标准	分值
<b>商务部分 (40 分)</b>			
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 4 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>	4
		<p>2、投人具有集体用餐配送单位资质的, 得 2 分</p> <p>注: 投标文件中提供行政职能部门颁发的食品经营许可证 (集体用餐配送单位) 复印件加盖投标人公章, 食品经营许可证 (集体用餐配送单位) 发证时间需在招标公告发布之前, 否则不得分</p>	2.5
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>	9
		<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>	
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>	9
		<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>三、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>四、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>	
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“食品安全量化等级或风险等级 A 级”评级的每有 1 个得 1 分, 最高得 2 分;</p>	4
		<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>	

AC  
达  
17  
1041

6	配送车辆	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；	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CODcr、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；                      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
<b>技术部分（60 分）</b>			
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	<p>根据各投标人针对本项目设计一套突发事件应急方案，内容包括但不限于：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：</p> <p>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。</p>	6
9	各项规章制度	<p>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：</p> <p>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。</p>	3
10	稳定伙食质量、价格能力	<p>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：</p> <p>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。</p>	3

L  
限  
72566

11	食品安全管理措施	<p>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：</p> <p>1、食品安全管理措施完善、详细具体、合理、可行的，得 5 分；</p> <p>2、食品安全管理措施基本完善、有一定的具体措施，得 3 分；</p> <p>3、食品安全管理措施不够完善、缺乏具体的措施，得 1 分；</p> <p>4、不提供不得分；</p> <p>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；</p>	5
12	拟投入本次项目的人员资质情况	<p>1. 拟委派本项目负责人：</p> <p>具有专科及以上学历得 0.5 分；</p> <p>具有餐饮行业职业经理人证书得 0.5 分；</p> <p>具有三级以上中式烹调师职业资格证书得 0.5 分；</p> <p>具有高级食品安全员证书得 0.5 分；</p> <p>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；</p> <p>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；</p> <p>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。</p> <p>注：</p> <p>上述第1点：1) 同一人不重复计分。</p> <p>2) 投标文件中提供以下资料扫描件：</p> <p>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；</p> <p>②拟派人员健康证；</p> <p>③学历证书及中国高等教育学生信息网（学信网）(<a href="https://www.chsi.com.cn">https://www.chsi.com.cn</a>) 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> <p>上述第2、3、4点，须同时提供：</p> <p>①相关证书扫描件并加盖投标人公章；</p> <p>②证书扫描件及技能人才评价证书全国联网查询官网 <a href="http://zscx.osta.org.cn/">http://zscx.osta.org.cn/</a>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>	8
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（包含）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