

职工食堂服务外包采购项目

招标公告

招标项目编号: 芬尼招字 [2024] 0026 号

一、项目概况与技术要求

1.1 项目名称: 《职工食堂服务外包采购项目》

1.2 项目概况:

A.项目地址: 广州市南沙区大岗镇天元路 3 号大岗创意园;

B.外包形式: 自主承包经营, 自负盈亏;

C.服务期: 本期合同为一年期合同, 2025 年 1 月 1 日-2025 年 12 月 31 日(以合同约定为准), 试运行 3 个月。服务期满, 经考评合格, 可协商续签一年;

D.服务内容:

(1) 保障职工用餐, 固定提供早餐、午餐、晚餐等正常用餐, 还需根据公司工作需求, 提供宵夜、点心、凉茶、糖水等其他用餐需求;

(2) 保障亲子中心儿童及老师用餐, 按照菜谱供餐;

(3) 食堂负责区域(餐厅、后厨、洗手台、楼梯、隔油隔渣池、餐余垃圾等)卫生清洁、灭四害、防疫等工作;

(4) 食堂辖区内设备维护、保养等

E.用餐概况:

(1) 目前就餐人数约 500-1000 人, 根据生产淡旺季和餐厅自身经营情况而定(园区内共 2 个饭堂, 其中一个为配餐形式的加小厨餐厅, 食堂与加小厨为竞争关系);

(2) 餐标：公司提供工作餐，午餐及晚餐（有加班）由公司承担 12 元/餐.人的餐费，早餐、晚餐（无加班）及午餐超出部分均由员工个人自行承担；

(3) 结算方式：员工刷卡消费，月底公司统一对账结算当月费用，次月支付上月餐费；

F.餐厅概况

(1) 餐厅概况：面积约 500 平方，现有套餐窗口（固定餐标 12 元）、粉面档（固定餐标 12 元）、特色窗口共 3 个窗口，经营方可根据实际调整，但需取得公司同意。

(2) 厨具概况：现有炉灶、冰箱、蒸饭柜、消毒柜等设备均已有不同程度老化，不保证可正常使用；

(3) 餐厅后厨设置面点间、烹饪间、面点间、开餐间、加工区、清洗间、仓库等区域，见附件：餐厅平面布置图（以实际为准）；

(4) 经营方承担水、电、燃气、餐余垃圾处理费（由镇环卫收取）、隔油隔渣池清洁等费用。

二、投标单位资格要求

2.1 投标申请方应为中华人民共和国境内注册的独立法人单位（若以不具有独立承担民事责任能力的分支机构投标，须取得具有法人资格的总公司的授权书，并提供总公司营业执照复印件），提供具有国家行政管理部门核发的营业执照，注册资本金 1000 万及以上；提供有效的《食品经营许可证》；

2.2 具有专业的餐饮服务团队和所需设备，从事餐饮管理服务五年以上，提供近五年类似餐饮服务业绩证明（服务期不少于 1 年，提供业绩清单及相应完整合同扫描件）；

2.3 未发生任何的食品卫生、消防安全等方面安全事故记录，无违法犯罪记录；

2.4 没有严重违法失信行为记录；未被“信用中国”“国家企业信用信息公示系统”“中国执行信息公开网”列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单；

ER
1/10

2.5 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；提供经会计师事务所审计的财务审计报告。财务审计报告真实合理有效。

2.6 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供近半年内任意一个月的纳税和社保缴纳证明）；

2.7 投标申请人拟派出的被授权人需提供法定代表人签字或盖章的授权委托书。

2.8 本次招标不接受联合体投标。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；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。违反这两条规定的，相关投标均无效。

三、 招标方式

3.1 本次采用网上公开招标方式，不设答疑和现场勘察；

3.2 招标流程：

A. 预报名：投标人通过芬尼官网（<http://www.phnix.com>）上“招标公示”模块进行网上预报名，预报名起止时间：开始时间 2024 年 11 月 13 日，截止时间 2024 年 11 月 20 日。投标人按“投标单位资格要求”将相关证明材料发送至邮箱 whtczy@phnix.com，所有材料均需加盖公章（电子章无效）；

B. 资格审查：公司将对报名的投标人进行审查，审查通过的，公司发放完整招标文件，投标人按照招标文件要求，制作并递交投标文件，投标文件以密封包装邮寄方式递交；

C. 实地考察：公司将组织考察组，对投标人提供的业绩清单随机进行考察，考察评分计入评标得分；

D. 现场开标：候选投标人现场述标，述标评分计入评标得分；

E. 评标定标：综合投标人商务、技术、实地考察、现场述标进行综合评标，确定中标人；

F. 合同谈判；

G.签订合同、缴纳保证金、购买保险，办理入场手续。

四、招标说明

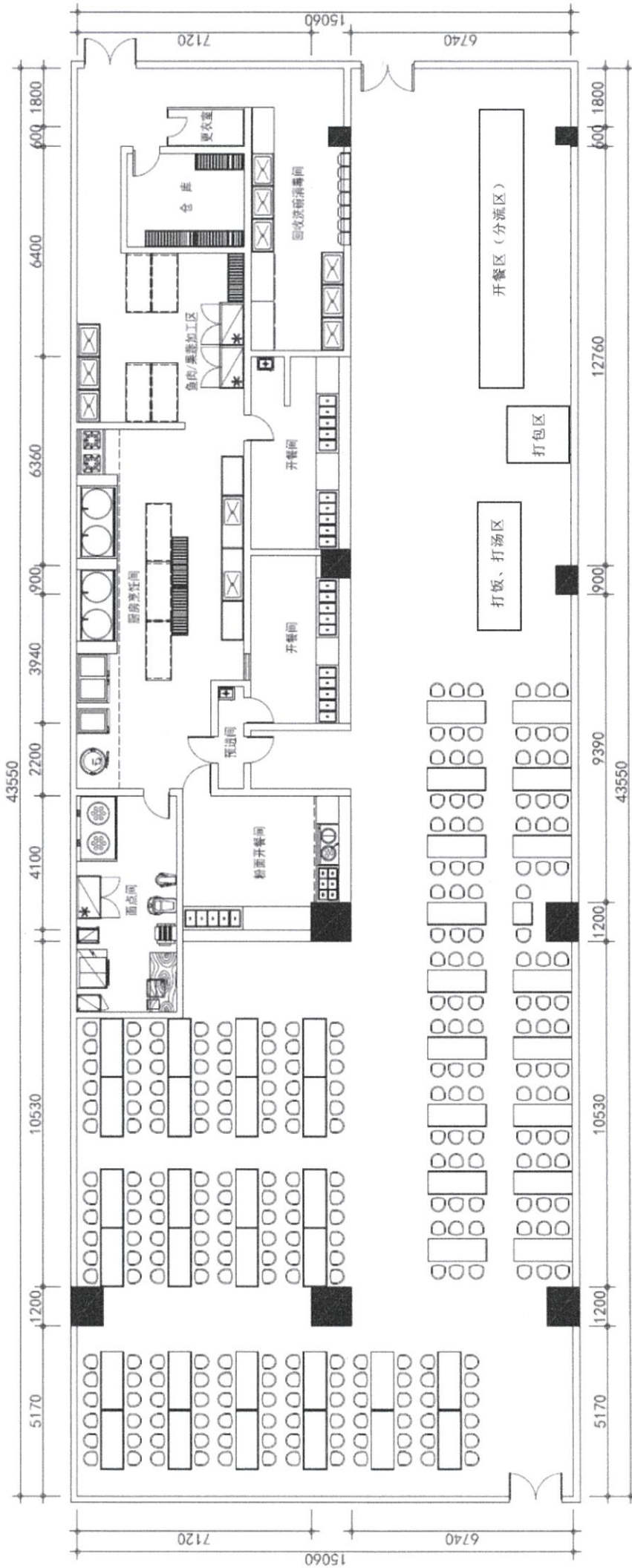
4.1 本次招标仅为预报名资料收集，不作为最终竞标结果。

4.2 本次招标最终解释权归广东芬尼克兹节能设备有限公司。

附件：餐厅平面布置图



附件:



餐厅平面布置图

