

# 江苏农华智慧农业科技股份有限公司员工食堂运营管理服务 招标公告

智慧农业拟将员工食堂运营管理服务面向社会公开招标，择优选择经营单位，现将有关招标事项说明如下：

## 一、综合说明

(一) 名称：智慧农业员工食堂运营管理服务

(二) 地点：1、开发区食堂/盐城经济技术开发区希望大道南路 58 号厂区内； 2、上冈食堂/建湖县上冈产业园园区大道 28 号。

(三) 规模：目前公司在册员工人数约 1000 人（该人数非实际就餐人数，2025 年 4 月刷脸数为 17215 次，此数据仅供参考），分开发区食堂、上冈食堂。开发区食堂面积约 0.3 万平方米，上冈食堂面积约 0.3 万平方米。

(四) 承包期为一年，试用期为一个月，试用期期间内承包人不能正常经营或承包人经营不当造成多名员工投诉或给发包人带来负面影响和损失的，发包人有权终止合同，一切损失由承包人承担。

(五) 经营要求：

1. 食堂已经通水、电、气，并配备有保鲜库、冷藏库、灶台、蒸饭车、消毒柜、保温台等，配套设施有仓库、洗菜池等，承包方负责日常经营管理，承担水电气费用。承包方特色餐所需设备由承包方提供。

2. 发包方负责餐厅硬件，包括餐厅主体建筑与附属设施，厨房设备仅限于发包方配置的设备（不含炉芯、开关、照明灯具、水龙头、加热管、温控传感器等易损件）维修，但因承包方管理、使用原因造成的硬件故障或损坏发包方不负责维修。经营期间低值易耗品（汤碗、筷子、扫把、拖把、水桶、毛巾、垃圾袋、清洁剂等）由承包方负责采购，费用由承包方承担。 筷子每季度更换一次。

3. 工作餐标准为：一大荤、一小荤、二蔬菜，汤饭不限量。工作餐供餐时大荤或小荤二选一，每周三须向员工免费附赠水果或牛奶等软饮。

	配置标准	每人餐数量	重量	备注
中餐、晚餐 标准套餐不少 于 5 个选择	大荤	1	整大荤克重高于 100g， <u>散大荤克重比 2: 10</u> ；配菜重比不高于 30%	大荤二选一
	小荤	1	克重不低于 100g	
	素菜	2	200g	
	水果/奶饮	1	≥100g	每周三
	汤	1		不限量

	米饭	1	根据需求	不限量
--	----	---	------	-----

#### 4. 特色餐约定

中午、晚加班特色餐	类别	配置标准	
	面条	生面 200g, 大荤 $\geq$ 100g, 素菜 $\geq$ 100g(面条不限量)	
	馄饨	20 只/份, 10g/只	
	水饺	10 只/份, 20g/只, 配汤	
	铁板烧	大荤 $\geq$ 150g, 汤, 主食(不限量)	
	日韩餐	主荤不低于 150g, 汤, 开胃小菜, 主食 $\geq$ 200g	
	现刷类	米饭或馒头(米饭不限量), 荤菜不低于三种, 荤菜总量 $\geq$ 150g	
	盖浇饭	米饭或馒头(米饭不限量), 主荤 $\geq$ 150g, 蔬菜 $\geq$ 120g	
	特色饭	米饭或馒头(米饭不限量), 主荤 $\geq$ 150g, 蔬菜 $\geq$ 120g	

5. 餐厅采购的大米、肉类、食用油(非转基因)等主材须从公司确认后的渠道采购。

#### 6. 其它增值服务

①在中国传统节日, 承包方需提供相应的传统食品(粽子、元宵、月饼), 费用由承包方承担。特殊活动, 发包方以书面形式通知承包方。

②夏天提供绿豆汤等降温解暑饮品, 冬天提供姜枣茶等防寒保暖饮品(材料由发包方提供, 承包方免费加工), 上冈夜班送餐所使用的一次性环保餐盒由承包方免费提供。

③小餐厅服务于发包方员工及发包方指定的人员、客户等, 桌餐餐标根据发包方要求和实际情况另行商定; 承包方提供满足发包方要求的小灶厨师和服务人员。承包方根据发包方归口管理部门的安排, 提供小餐厅的餐厅服务, 不得随意对外开放。

7. 招标方式: 招标。

8. 书面递交(或传真)疑问截止时间: 2025年5月28日下午五点前, 投标文件递交截止时间: 2025年6月3日上午9点前。

地 点: 江苏省盐城市经济技术开发区希望大道南路 58 号, 智慧农业监察审计部 321 室。

9. 开标时间: 另行通知。

地 点: 江苏省盐城市经济技术开发区希望大道南路 58 号, 智慧农业监察审计部会议室。

## 二、餐标:

每餐标准 9.5 元。

### 三、定标方式：

评审打分方法：总得分=实地现场考察得分（满分 50 分）+员工工作餐样品品鉴得分（满分 50 分）（样品为一天菜单菜，由发包方抽选）。

### 四、投标单位资格要求及审查

近三年经营业绩说明（近三年从事大型企业食堂[300 人以上] 经营业绩证明[须加盖服务单位公章]），投标人具有 ISO9001 质量管理体系认证、ISO14001 环境管理体系认证、ISO18001 职业健康管理体系认证、ISO22000 食品安全管理体系认证、HACCP 危害分析与关键控制点认证；投标人为一般纳税人。

企业信誉好，在以往经营过程中无食物中毒等安全事故记录。

### 五、投标保证金及履约保证金

本项目需在 2025 年 6 月 3 日上午 9 点前交纳投标保证金拾万元整（¥100000.00 元）方可参加投标。投标人凭汇款凭证、单位介绍信及本人身份证到招标人江苏农华智慧农业科技股份有限公司财务管理部 205 室开具收据。中标单位的投标保证金在签订承包经营合同后，自动转为履约保证金（无息）。未中标单位的投标保证金在确定中标单位后一周内无息退还。

户 名：江苏农华智慧农业科技股份有限公司；

账 号：1109660109000000713

开户行：江苏省盐城市工行营业部

如发生下列情况之一，招标单位将没收投标单位的投标保证金或履约保证金：

1. 投标发现串标者；
2. 哄抬价格者；
3. 中标单位接到中标通知后三日内不与招标单位签订合同者；
4. 试用期期间内承包人不能正常经营或承包人经营不当造成多名员工投诉或给发包人带来负面影响和损失的。

### 六、投标要求

投标文件应包括下列内容：

1. 投标人必须是餐饮企业法定代表或餐饮企业的授权委托人，授权委托人必须从事过三年以上餐饮管理服务；
2. 授权委托书；
3. 投标人个人简历（主要从事餐饮管理的经历，需加盖公章）；
4. 身份证正复复印件；
5. 安全承诺书；
6. 管理骨干一览表及资质证明材料；
7. 投标文件、报价分别装入封袋后在封口处密封并盖章。所有封袋上都应写明招标人名称、项目名称及投标人名称；

---

8. 投标文件一式二份，应标明正、副本，正、副本不一致时，以正本为准。

**七、投标有效期限：**20 天

**八、押金、相关费用及支付方式**

1. 押金：承包方向发包方缴纳设备押金人民币拾万元整。合同期满后双方交接、结清有关物资、设施、设备、用具后，发包方无息归还承包方押金。

2. 承包方根据员工刷脸、就餐凭据等发包方指定的有效信息，按月与发包方归口部门对账确认，开具餐饮增值税普通发票，次月结算餐费。

**九、其它要求事项**

1. 中标方不得将项目转包，一经发现，招标方有权立即终止合同并没收履约保证金，同时要求中标方承担相应经济损失。

2. 投标方应对所报材料保证真实性，如有虚假，取消投标资格。

3. 评标、定评等不再另行通知，只通知中标方，对未中标方不作任何经济补偿。

4. 投标方自行承担其编制投标文件以及踏勘现场、递交投标文件所涉及的一切费用，招标方不承担投标方任何费用。

5. 未尽事宜，按国家和省有关法律、法规中的规定执行。

**十、本招标公告的解释权在江苏农华智慧农业科技股份有限公司。**

**十一、联系方式**

监察审计部，联系电话(兼传真)：0515-88881808

总经办：0515-88881658/13605108133

**十二、本标书可在我公司官网上（<http://jd.dongyin.com/>）自行下载。**

江苏农华智慧农业科技股份有限公司

2025 年 5 月 22 日

附件一：

报 价 单（一周菜单/（xx）季度固定菜单）

序号	大荤	大荤	小荤	蔬菜	蔬菜	汤	餐标(单位:元)
星期一							9.5
星期二							
星期三							
星期四							
星期五							
星期六							
星期日							

注：1. 餐标价格为全费用单价，该单价含食材、人工、水电气、措施、利润、风险及税金等一切费用；

2. 投标时按 4 个季度提供 4 份季度固定菜单，每个季度一份，经营期间不得随意改动，如因食材短缺，应急调整菜品或替换同品类食材，承包方需提前 2 天提交书面申请，经发包方书面确认后方可变更，菜品质量与发包方工作餐标准一致。

单位（盖章）： \_\_\_\_\_

联系人： \_\_\_\_\_

联系方式： \_\_\_\_\_

## 附件二：

### 智慧农业开发区员工餐厅检查表

检查项目	检查内容	标准	日期:	
			合格	不合格
原料采购	调料品	调料品在保质期内，无过期产品，无不合格产品。		
	主材	米面油的进货渠道符合规定，台账清晰，许可证、合格证、发票三证齐全。		
	肉类	肉类等主材及副食品定点采购，进货凭证及食品检验合格证，肉类食材不得使用进货之日起一个月以外的冷冻肉。		
	素菜	素菜新鲜，没有腐烂、霉变、发黄		
准备区域	更衣室	干净、整洁。		
	储藏室	分类放置，摆放整齐。		
	厨房	锅、菜墩、菜刀、铲勺、操作台、排烟机罩整洁，干净，无油污。		
加工区域	初加工	蔬菜摘洗干净，分筐放置，垃圾处置及时。荤蔬分板切配，生熟分开。		
	烹煮	秋冬季分二批次加工菜品。		
	留样	饭菜留样 48 小时以上。		
打菜区域	个人卫生	工作人员着统一工作服，佩戴工作帽、口罩，持健康证。		
	消毒	每天开餐前餐具，碗筷已高温消毒。		
	售卖窗口	荤蔬分档，保温设备良好。		
就餐区域	餐厅	桌椅干净，摆放整齐，地面清洁明亮。		
	现场清理	就餐时段，餐厅工作人员对就餐结束离座餐桌及时清理。		
	室温	室外温度低于 10 度或高于 26 度时必须开空调。空调打开的时间为中午就餐 10 点 40 分。		
	泔水台	室内收泔桶，剩菜残渣清理及时，无油污，异味额。		
环境卫生	餐厅	门窗干净，无破损。		
	就餐区	每天下午 1 点，地面，桌椅清洁一次，每周五下午深度清洁一次。		
	室外	室外泔水桶摆放在指定区域，每天清运一次。		