

富士康科技集团南宁园区 餐饮服务承包招标文件

招标单位：南宁富联富桂精密工业有限公司

公司地址：广西南宁同乐大道 51 号富士康南宁科技园 B 厂区

投标单位用印确认（公章）

投标单位法定代表人或授权代表签字：

第一章 招标书

(投标人须知前附表)

序号	条款名称	编列内容
1.1	招标综合说明	项目名称：南宁园区餐饮服务承包公告 招标地点：南宁沙井园区富士康科技园区 经营范围：B26 栋二楼
1.2	公告时间	依公告为准
1.3	公告方式	钜商网： http://www.srmmx.com 钜商网首页 - "重要通知" 栏位
1.4	投标保证金	1.人民币贰万元整（开标前交到招标单位，开标后未中标厂商自富士康确认中标厂商15个工作日后无息退还，中标厂商保证金自动转换成履约保证金） 2.缴纳方式：银行转账（缴纳凭条需注明标案名称；缴纳人须为公司严禁个人） 截止时间：2025年7月4日17：00前 户名：南宁富联富桂精密工业有限公司 开户行：中国农业银行江南南宁市江南支行 账号：20019101040012077
1.5	资格标投递	截止收件时间：2025年7月4日17：00前，不符合招标档规定的投标档恕不接受
1.6	现场考察&答辩	1. 需提供目前正在履行合约的南宁市区本地经营项目供实地考察。 2. 答辩时间待现场考察通过后进行，具体时间以招标方通知为准。 3. 咨询电话：0771—3393088-30111（曾主管）
1.7	投标地点	广西南宁同乐大道51号富士康南宁科技园B厂区
1.8	标书接收	1.联系方式：0771-3393088-30382 朱小姐, 2.邮箱 :zhong-li.zhu@fii-foxconn.com标书可邮寄或送至厂区联系工作人员领取 3.如需查勘现场，需提前一天发邮件预约，待申请入厂通过后方可进厂
1.9	评标原则	1、由采购、餐监会、工会、总务等组成评标小组，通过资质审查、现场考察高于60分，进入答辩评分综合评定 2、提交资格标且缴纳投标保证金的厂商数量达到三家及以上方可进行开标，如不满三家则延期后视实际情况开标。
1.10		1、具有独立法人资格、注册资金100万（不含）以上。 2、投标方必须持有营业执照、餐饮服务许可证（许可证的单位名称与营业执照名称

投标单位资质要求	不一致须提供与许可证单位合作的合约，且合约正在履约) 等餐饮服务业必备证件。 3、有 3-5 年供餐经验，且有 2 年大型企业或学校供餐经验，需提供该服务单位合约复印件及甲方 (企业或学校) 推荐书需加盖公章佐证。(3,000 人以上的供餐经验为优先考虑)，需在南宁市区本地有正在合约期限的经营项目。 4、认同富士康餐厅投资合作条件。 5、在近 3 年度中无违反国家法律法规记录，无安全事故发生且无不良社会风气 (提交企业征信报告、法定代表人个人征信报告)。 6、实缴资本≥ 100 万 RMB，参保人数≥ 10 人。
----------	--

一、 总 则

(一) 项目概况

- 1、项目综合说明和招标范围及承包方式：见投标须知前附表。
- 2、**合约期：一年 (2025 年 8 月 1 日-2026 年 7 月 31 日)，具体以合同签订为准。**
- 3、本项目采用信息公开，择优选定餐饮服务单位。

(二) 投标费用

投标单位应承担其编制投标档以及递交档所涉及的一切费用。无论投标结果如何，招标单位对上述费用不负任何责任。

(三) 合作方式

- 1、招标方免费提供场地 (B26 栋二楼，须营业中餐、晚餐、夜宵；设置不同档口，其中的一个档口必须经营大众自选，一个档口必须经营特色粉类)
- 2、中标方自行提供厨房设备及餐具，桌椅及现有装修中标方可自主选择保留继续使用或自行配置，由于更换厨房设备涉及到电路改造等产生费用自行负责，所有提供用电设备需符合招标方安全标准要求。
- 3、经营期间水电费用自行按月缴交。
- 4、食材成本、人工成本、管理费用、税金等由投标方自行管控。
- 5、中标后，餐费标准需呈核由招标方同意后可以正式供应。
- 6、投标方派出固定的管理人员，并负责制定详细的供餐计划、投资经营计划及人员配置计划书，供我司参考。
- 7、餐费收取方式由中标方自行收取，但须包含电子收付系统 (包含微信/支付宝/银行卡支付)
- 8、中标后合同签订前需缴纳 RMB50 万履约保证金，且需为本次投标项目购买保额不低于 1,000 万公共责任险。
- 9、如投标方需对餐厅、后厨进行装修，装修期最多一个月，不可抗拒原因除外，逾期不顺延合约，拟计划安排装修入驻后的装修方案需招标方同意后方可施工，装修施工厂商中标方自行选择但施工商资质需经过招标方审核，装修需依招标方规定时间及施工方式。
- 10、具体合作方式与中标后双方签订合约为准。

(四) 招标流程

资格预审 (资格标) —现场考察—现场答辩评分

- 1、资格审查标准:
 - a.投标人所提交证照、资料是否符合资格预审要求；

- b.投标人所提交证照、数据是否真实、合法、有效；（如核实提供伪证，将报警处理）
- c.投标人所提交证照、资料是否符合国家法规及对应行业协会要求；
- d.投标人在与富士康科技集团及其关联企业的交易中是否有不良交易行为记录；
- e.投标人是否具备长期与富士康合作之人力、物力和财力。

2、现场考核按照《餐饮服务供货商招标评分表》（附件四）对投标方现有项目考察

3、现场答辩考评标准：

- a.投标方对服务方案进行陈述（时间不超过 15 分钟）招标方对此方案自由提问时间 10 分钟。招标方评标小组人员按《附件五》现场评分取平均分，现场各自公布各投标方分数。但中标结果需待投标方权限主管核准后才通知。
- b.现场答辩内容将作为履行合约内容的附件，务必保证内容的真实性、有效性、可执行性、投标方需自行准备 PPT 档（U 盘拷贝）答辩结束后，招标方需拷贝 PPT 内容以备存档。
- c.答辩内容包括但不限于：公司资质、经营方案、就餐区域照明改善方案(如有)、装修效果图(如有)（后厨地板及吊顶更换）

二、投标文件

（一）资格标投标档应包括下列内容（复印件都应加盖单位公章）

- 1、厂商资质证书（营业执照、税务登记证、组织机构代码证（三证合一的企业只提供营业执照）、开户许可证、投标人身份证复印件、法定代表人身份证复印件、企业征信报告、法定代表人个人征信报告（到中国人民银行办理）、餐饮服务许可证（许可证的单位名称与营业执照名称不一样的必须提供与许可证单位合作的合约，且合约正在履约）。
- 2、装修方案效果图(如有)、经营计划书（需包含品项/食材来源/价格/菜品成本分析表）每个档口需不一样。
- 3、目前正履行合同情况：列出明细表，写明客户之公司性质,用餐人数等,并附合同复印件，现场稽核服务点甲方（企业或学校）推荐书需加盖公章(现场稽核时需出具合约正本查验)
- 4、自我评估表《餐饮服务供货商招标评分表》（附件四）
- 5、法人授权委托书。另外在授权委托书上被授权代表应亲笔签名。（附件一）
- 6、实缴资本证明（提供最近一年资产负债表、验资报告、审计报告三选一）
- 7、最近三个月社保缴纳证明（当地社保局下载带社保局公章需显示社保缴纳总人数）
- 8、投标保证金回执单（不需与其他资料一起装订）
- 9、签字盖章确认的招标文件（不需与其他资料一起装订）

（二）投标档须用不能擦去的墨水书写或打印，投标档应装订成册。（提交我方的投标数据将不退还请自行存盘）

（三）全套投标档应无修改和行间插字。如有修改，须在修改处加盖投标单位法定代表人或其委托代理人的印鉴。

（四）投标有效期：投标档自投标截止时间起至前附表投标须知规定的时间内有效。

（五）投标保证金：开标后未中标者 15 天后无息返还，中标单位如无正当理由拒绝或拖延签订合同，或提供的数据不实，或有串标行为的，招标单位有权取消其中标资格并没收投标保证金。

三、投标文件密封和递交

（一）投标文件的密封和标志

- 1、封袋上应写明招标单位名称、联系方式、项目名称，投标单位必须在骑缝处加盖投标单位公章及法人代表或法人代表委托人私章。

2、投标单位未按上述规定提交投标档，其投标档将被拒绝，并原封退还给投标单位。

(二) 投标截止时间

投标单位须在前附表中规定的投标档递交截止时间之前将投标文件递交给招标单位。

四、开标、评标、定标

(一) 开标：

- 1、在招标方所有人员在场的情况下，招标单位将于前附表规定的时间和地点举行开标会议。
- 2、开标会议由招标单位组织并主持。

(二) 评标、定标：

- 1、投标档出现下列情况之一的，将作为无效投标档处理，无效投标档不予参加评标。
 - 1.1 投标文件文本未按规定标志、密封；
 - 1.2 未按规定格式填写、内容不全或模糊不清；
 - 1.3 投标档擅自改变招标档提供的内容或格式，致使招标档的原意发生改变。
 - 1.4 投标截止时间后送达的投标档；
 - 1.5 投标单位递交两份或两份以上内容不同的投标档，未声明哪一份有效；
 - 1.6 投标档中有涂改、行间插字或删除的内容未盖投标单位法人章或法定代表人印鉴；
 - 1.7 投标档不齐全或投标文件有未加盖单位公章的；
- 2、投标文件的澄清：在评标过程中，评标小组认为需要，可要求投标单位授权委托人对投标档中的有关问题进行澄清或提供说明及有关资料，签字或盖印鉴的书面答复将视为投标档的组成部分。
- 3、在投标档的审查、澄清、评标和比较以及授予合同过程中，投标单位对招标单位和评标组织成员施加影响的任何行为，都将导致取消其中标资格。

五、其他相关规定

- (一) 投标方需保证中标后满足符合我司规定和招标内容要求,否则做解约处理，且投标保证金不予退回。
- (二) 中标方未经我司同意不得私自转让或转包，否则作解约处理。
- (三) 投标单位不得串标、围标、一经发现，取消其参与投标的资格，没收其投标保证金，且五年内不得参与我公司任何招标项目的招投标；中标的，取消其中标资格；造成招标方损失的,追究相应法律责任。
- (四) 投标单位必须有自己独立经营之餐厅场所供我司实地稽核(并附合约佐证)，若发现存有假冒或故意欺骗行为，取消其参与投标的资格，没收其投标保证金，且五年内不得参与我公司任何招标项目的招投标；中标的，取消其中标资格；造成招标方损失的,追究相应法律责任。
- (五) 投标书文件内容，若发现造假，我司将立即取消投标资格，若中标已签合同，合同将立即取消，履约保证金没收。
- (六) 开标后，最终解释权归富士康所有，有权决定中标或流标。

说明：本招标书视为投标文件之一，参与投标公司须详细阅读本招标书之规定及要求，且同意遵守执行。请在招标书每一页加盖公章。

授权委托书

(附件一)

本授权委托书声明：本人_____ (姓名) 系_____ (投标单位) 的法定代表人，现授权委托_____ (单位名称) 的_____ (姓名) 为我公司授权代表，身份证号码_____，联系方式：_____以我公司的名义参加南宁富联富联富桂精密工业有限公司 (招标单位) 项目的投标活动。授权代表在开标、评标、合同谈判过程中所签署的一切档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，特此委托。

授权代表： 性别： 年龄：

单 位： 部门： 职务：

投标单位：(盖章)

法定代表人：(签字并盖章)

日期： 年 月 日

注：法定代表人亲自参与投标的，可不用提供授权书

(附件二)

银行账号证明

兹证明，南宁富联富桂精密工业有限公司返还我公司_____人民币 _____整
(RMB:_____) ，系富士康_____ (标案名称) 投标保证金。

相关帐户信息 (原则上返还至投标保证金转出账户) 如下：

户 名：_____

帐 户：_____

开 户 行：_____

以上信息已经我公司当场核对无误，今后若产生任何经济纠纷，概与南宁富联富桂精密工业有限公司无关。

特此证明！

单 位：_____ (加盖公章)

经 办 人：_____

时 间： 年 月 日

附件四

餐饮服务投标商招标评分表

稽核投标商名称：

稽核地点：

稽核时间:

项次	项目	标准	分值	评分
1	健康管理	营业执照、税务登记证明是否齐全，有无过期（若无，则一律不合格）	5	
2		从业人员有健康证明（少一个 1 分）	5	
3		动物检疫及各类食材合格证是否齐全	5	
4		供餐留样记录是否在 48 小时以上，是否有详细的记录登记表	5	
5	仓库	食材供货商资料是否齐全	5	
6		食材是否有生产日期及保质期，袋装调料有 QS 质量安全标记	5	
7		食材进出货台账记录明确	5	
8		干货库物品摆放是否分类明确及整齐	5	
9		冷冻库物品摆放是否分类明确及整齐	5	
10	收货区	物品摆放无杂乱现象、干净、卫生	5	
11	外围环境	停车场、环境、厂房外墙等是否干净卫生	2	
12		外围路面清洁，非吸烟区不得有大量烟头	2	
13		垃圾桶，垃圾暂存点无异味，垃圾要入袋，当天转运，无溢出及滋生虫害	2	
14	人员管理	作业人员按照个人卫生要求着装，干净整洁整齐，无佩戴首饰，留有长指甲、胡须，手部涂抹微生物指标达标	2	
15		除厨师试味外不可有饮食行为	2	
16		男不留长发,女发不外露；不戴首饰,不穿高跟鞋、拖鞋	2	
17		厨房作业及餐厅打餐时，须配戴一次性手套、口罩	2	
18		工作人员不得在餐厅或厨房操作间嬉笑打闹、争执/争吵	2	
19		严禁工作人员着工作服在工作或非工作区休息	2	
20		人员操作过程中不得有野蛮操作的行为如：飞掷器具、蹬踏等	2	
21	生产运输设备	保持干净整洁，表面有锈斑或其它污物残留	2	
22		设备定点、定位、按时点检、维护保养，制定规范设备操作规范	2	
23		与食品制程无关之任何设备(除消防设备外)不可放置于生产区内	2	
24	加工区	晕素分开清洗标识明确	2	
25		晕素是否清洗彻底	2	
26		清洗池是否有明确标识	2	
27	熟食加工区	无剩菜现象无不良备菜	2	
28		热菜必须加防护保温	3	
29		整洁食品无置地现象	3	
30	洗碗区	各类餐具是否按照一浸二洗三清四消毒的流程清洗	2	
31		无污水、菜渣，清漂洗池分类明确	2	
32	消毒区	设备操作是否合理无异常。	2	
33	外送备餐间	整齐有序隔地存放	2	
34		无杂物无异味	2	
得分（总分 100 分）：				
考核意见：				

考核人签名：

部门

富士康科技集团南宁园区餐饮服务招标供货商现场答辩评分表

投标公司：

投标案号：

序号	项目	说明	分值	得分	备注
1	项目经营 方案（50）	菜色&特色	10		
		份量	10		
		价格	10		
		健康卫生搭配	10		
		档口设置&经营内容	10		
2	服务流程 （40）	动线设计/排队时间	10		
		服务态度/效率	10		
		紧急应急措施：如断餐	10		
		客户投诉处理	10		
3	餐厅硬件 装修方案 展示（10）	餐厅设计效果图：后厨地 板及吊顶之材质、规格	5		
		就餐区照明	5		
	评委签名				