**沈阳远大企业集团铝业、电梯厂区食堂**

**供餐（经营）权招标文件**

**招标文件编号：CNYD-HQ-ST2025-8-12**

****

**沈阳远大企业集团**

# 第一部分  招标公告

远大企业集团后勤管理中心拟对集团下属铝业厂区食堂和电梯食堂经营权进行招标，欢迎合格的投标人参加本项目招标。

**一、项目内容**

十三号街铝业厂区和十六号街电梯厂区员工食堂经营权

**二、合格投标人的资格条件**

1、本项目不允许联合体投标。

2、具备独立法人资格或经具有独立法人资格公司授权投标的分公司，持有国家规定从事餐饮行业的相关证件(如: 营业执照、餐饮经营许可证（食品卫生许可证）、税务登记证、餐饮从业人员健康证等，且所有证件均在年审有效期内）。

3、餐饮服务许可证（沈阳本地公司名称）。

4、具有专业、稳定的管理团队和从业人员，具有500人以上规模的大型企事业单位、学校餐厅经营经验（以与相关单位签定的合同,协议为准，优先提供具有或接近10元、12元套餐+美食广场经营（自营）模式的协议)。

5、餐饮服务食品安全等级公示：上年度综合等级B级以上，本年度检查动态等级B级以上。

6、在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防安全等方面事故记录。

7、被列入远大招投标黑名单企业不得以任何形式参与本次投标：黑名单企业包括，曾经中标过远大食堂外包项目，在合同期内存在以次充好，卫生管理不达标，不服从管理等违背招标文件及合同约定，或发生过食品安全事故的企业等。

8、具备法律、行政法规规定的其他条件。

**三、发放招标文件的时间及方式**

2025年8月13日前以WORD电子文件形式通过沈阳远大智能工业集团官网、沈阳远大铝业工程官网发放。

**四、报名联系方式及截止时间**

明月新 15802483885 截止到8月15日中午12:00

**五、招标答疑会（含参观项目现场）**

时间：2025年8月15日下午1:30（北京时间）

地点：远大集团后勤管理中心101会议室（沈阳经济技术开发区十六号街）

**六、投标文件递交时间及开标方式**

投标截止时间：2025年8月18日上午12:00（北京时间）

投标方式：投标文件邮寄或送达至沈阳市经济技术开发区十六号街27号

联系人：丁长波

联系电话： 15840157022

招标及评审方式：

第一轮，招标单位内部开标，评审委员会对各投标单位入围资格评审，时间：8月18日下午

第二轮，评审委员会考察投标单位经营案例、评分，时间：8月19日至8月22日12:00

评审委员会组成：各产业集团高管、中层管理人员、职员、工人及后勤管理中心负责人等。

**七、投标保证金**

1、保证金：投标单位应缴纳保证金**壹万元**。

2、发生下列情况之一的投标保证金不予退还：

（1）在收到中标[通知](http://www.xuexila.com/fanwen/tongzhi/)后，无法定正当理由拒签合同或未按招标文件规定提交履约担保；

　 （2）违法行为导致投标结果被依法确认无效的；

　 （3）在投标结果有效期内撤销或修改其投标文件；

（4）明显违反市场规律，随意乱投标的；

（5）对项目了解不清楚，投标方案被接受后又提出种种原因造成投标失误的；

（6）采取虚假、欺骗手段参与投标的；

（7）其它违法违规行为，经查情况属实的。

3、应于**2025年8月18日下午12：00前**以对公账户缴纳至如下账户，不接受个人账户支付。

公司名称 沈阳远大铝业工程有限公司

开户行　 交通银行铁西支行

账 号　 211111　2030　1815　0112　530

**（注：汇款时请注明“保证金”字样）**

注：如在截止时间前没有缴纳投标保证金，则无法参与本项目投标报价。投标保证金缴纳以后下载银行回执单（备注投标编号和招标名称）发送到此邮箱hqcg@yuandacn.com。

4、投标保证金缴纳后，投标人不参与投标的，应在投标报名截止时间前书面通知招标人。投标报名截止时间后投标人撤销投标文件的，招标人可以不退还投标保证金。如有异议，双方协商解决，如协商不成，可在招标人所在地法院提起诉讼。

# 第二部分  投标文件

# 一、食堂简介

铝业食堂为单层，设在二楼；电梯食堂为三层楼，目前一、二层开放。就餐人数参考附件《2024年度铝业厂区食堂刷卡记录统计》、《2024年度电梯厂区食堂刷卡记录统计》。

远大对职工午餐按照实际消费金额补助，但不超过10元/工作日。

原远大食堂固定资产与现餐饮公司自有固定资产使用现状明细详见**附件八《食堂资产盘点表》**，远大资产可免费试用。

# 二、招标原则

1. 公平、公正、公开、择优录用的原则。
2. 实事求是的原则。

# 三、投标方须知

1. 投标方由于错误理解招标文件或统计有误等诸因素造成误报、漏报，均属投标方责任，不给予调整机会。
2. 投标方的餐标价格为合同期限内的执行价格，合同期内拒绝任何理由调价。
3. 投标保证金为壹万元，此投标保证金是投标文件的一个组成部分。投标方应按招标公告相关要求缴纳保证金。
4. 未中标的投标单位的投标保证金待中标通知书发出后，5个工作日内予以返还（无息）。
5. 中标方须交纳30万元，作为履约保障金和设备保障金。如在经营过程中，中标方有解约等任何违反合同的行为，将扣除其保障金30万。
6. 投标文件中的货币单位以人民币元为单位表示。

# 四、投标附加条件

1. 领导餐厅按15元/位标准，要求6菜及以上、四主食(粗细粮搭配)、冷、热饮、水果等；
2. 超市租金按一年6万/年标准执行；
3. 食堂下水井道清污，每年至少两次，费用由中标餐饮公司自行承担。
4. 中标餐饮公司必须保证有早、中、晚三餐供应；要按美食广场模式经营同时，保留10元、12元的套餐供应；且必须为自营，不得外包和转租；
5. 为方便员工充值消费，中标餐饮公司要开通微信及支付宝等交易形式；
6. 食堂的水、电费用、煤气费等一切在食堂区域范围发生的费用，及食堂运营所需一切费用均由中标餐饮公司承担；
7. 食堂原材料必须是知名品牌（公众熟悉的）；
8. 9月份中标餐饮公司与现餐饮公司现场交接，期间供餐由现餐饮公司按照原合同条款执行，国庆期间中标餐饮公司装修入场；中标餐饮合同签订起始日期为2025年9月1日，合同期2年，每季度考核一次，1年内2次考核不合格，解除与承包餐饮公司承包合同。考核办法见**附件九《食堂考核协议》**。
9. 影响中标餐饮公司营业的装修及设备等不允许搬移，其它物品双方协商折价购买或自行添置新设备，食堂设备中远大自有部分免费使用；（对于中标餐饮公司下一承包年度同样适用）
10. 中标餐饮公司在其投标书中所有承诺，如食材品牌、规格、菜谱及更新周期等内容经双方共同确认后将写入合同，作为最低标准执行，实际执行时如做调整需征得远大后勤管理中心同意，并签订补充协议后方可更改。
11. 在中标通知发出后，签订合同前双方共同敲定违约处罚条款。
12. 中标方按照远大要求提供员工就餐消费明细表，用于发放员工补助。
13. 中标方正式入场一个月内，远大结合员工意见对厨师考核，考核不合格的，中标方需按远大意见处置。
14. 中标方需按照**附件七《食堂维修、装修要求》**要求进行装修，装修改造的材料必须符合环保要求。

# 五、投标文件要求

1. 投标书应打印，不得有加行、涂抹、修改或变更招标文件内容等行为。否则视为投标无效，视为自动弃权。
2. 投标书必须在规定的时间内送达招标单位指定地点和招标文件接收人手中,投标书送达后,不得撤回或修改。否则视为投标无效，视为自动弃标。
3. 投标文件打印两份，正、副本各一份，电子版各一份（内容要求一致，拷贝到U盘上交），内容不一致处以正本为准，**投标书第三部分必须单独装订。**否则视为投标无效，视为自动弃标。
4. 投标文件封面及正文最后一页需盖公章，同时加盖骑缝章，否则视为投标无效，视为自动弃标。

# 六、招标相关要求

## （一）人员要求

餐厅员工要热情、周到、文明服务，统一着装，挂牌上岗。在日后实际经营过程中，中标方相关人员受到远大员工投诉，经核实属实，根据情节严重程度，远大出具处置意见，中标方应无条件配合（例如，更换人员、罚款、警告、批评等）。

## （二）经营、服务要求

1. 承包经营者不得将食堂私自转让或委托他人经营，一经发现，招标方有权取消其承包资格，并给予经济处罚或诉诸法律。
2. 整个食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到食品、工商、卫生等部门制定的标准和远大公司管理要求,规范经营,远大后勤公司有权监督，随时检查。
3. 卫生检疫、工作人员体检、伤残疾病等费用均由承包者自理，因经营者的管理不善造成食物中毒，由经营方负全部责任。
4. 食堂不得经营含酒精类饮品。
5. 每次承包期为二年，一年一签合同，每季度考评一次，1年内2次考核不合格，解除与承包餐饮公司承包合同，经过评定各方面优者将优先续签承包合同。考核分日常管理考核（包括安全、卫生、进货、仓储、食材分量、菜谱翻新等是否与投标文件承诺相同）和员工满意度调查。考核办法详见**附件九《食堂考核协议》**。

## （三）供餐要求

保证早、中、晚及加班餐的供应。食堂在规定的开饭时间内菜品不得断餐，食堂应供应米饭、面食、炒菜等不同的品类，须保证菜品的多样化。

## （四）改造、设施要求

1. 承包方在整改、规划食堂期间不得影响员工用餐，施工材料不得有污染、有异味，一律采用环保材料。
2. 远大对中标方免费提供场地及现有远大自有食堂设施。

## （五）食卫要求

食堂的安全、卫生标准须达到B级以上。

## 结算要求

员工现金直接转入餐饮公司账户，补助部分由公司根据卡机统计金额，按月补贴给职工。中标方每月需按时提供员工就餐消费明细。

# 七、投标文件的密封与标志

1. 投标单位应将投标文件的“正本”和“副本”“标书第三部分”分别密封，再密封在一个外层包封中，并在内包封上标明“投标文件正本”和“投标文件副本”“标书第三部分”。
2. 内外层包封都应该写明招标与投标单位名称和地址，包封骑缝加盖投标单位公章和法人代表印鉴，并注明开标时间以前不得开封。
3. 如果内、外层包封没有按上述规定密封，并加写标志，视为投标无效。

# 八、评审原则

第一轮，招标单位内部开标，评审委员会对各投标单位入围资格评审：依据《沈阳远大2025-2027年度食堂经营权招标评审表》第一部分（实力、资质、经营经历、技术指标）对各投标单位投标文件逐一评审，缺项、漏项或有一项未响应均视为不合格，将被一票否决制，不能入围第二轮。

评审委员会将通过成本数据分析对承包商提交数据进行分析，规避有恶性竞争、胡乱承诺中标等明显低于运行成本的行为。一经发现取消其竞标资格，并不再退还投标保证金壹万元。

第二轮，评审委员会考察投标单位经营案例、评分，并将评审结果如实上报集团，待集团批复后，按照批复执行。 。

最终结果将以电子邮件形式向所有参加投标餐饮公司公布。

# 九、合同签订

经评审委员会对招标结果确认后，双方应在五天内签订合同，同时中标餐饮公司交纳风险保证金30万元。

# 第三部分  投标书内容及附件

**以下内容为基础要求，各投标人可根据实际情况增加内容，但不得更改顺序。**

## 一、标书内容及格式

### 目录

### 第一部分 投标资格证明及承诺书、授权书

* 1. **投标承诺书（统一格式，详见附件一）。**
  2. **法人代表授权书（统一格式，详见附件二）。**
  3. 企业简介及相关资质：

注册资金、规模、近两年营业额、年利润、公司成立经营时间、主要业绩。

是否有餐饮业营业执照（三证合一）、餐饮行业(食品)卫生许可证等。

* 1. 与相关单位签订的合同复印件（盖章）；要求与500人以上规模的大型企事业单位、学校餐厅签订的合同（提供具有或接近10元、12元套餐+美食广场经营模式的合同）。要求提供现在正在经营的全部合同样本。实地考察将从現经营单位中随机筛选。

### 第二部分 投标附加条件响应表

招标要求响应表**（统一格式，附件三）**，投标餐饮公司对投标附加条件以表格形式逐一标明响应或不响应。

### 第三部分 食堂运营

* 1. 人员配置管理

**1.1 食堂人员配置表（统一格式，详见附件四）**

1.2 厨师：厨师等级、工作经历、主要业绩

1.3是否有健康证明、卫生知识培训合格证

* 1. 进货管理

2.1 供货单位稳定性

2.1.1**食堂原材料品牌与供货渠道表（统一格式，详见附件五）**。

2.1.2 长期供货合同复印件（盖章）

2.2 食材进场前管理

（1）动物性食品如何采购？

（2）采购食品原料如何保证新鲜洁净？

（3）蔬菜质量（农药含量）如何控制？

（4）购买包装食品要求与规定

2.3 食品进场控制与管理

* 1. 仓储管理

包括但不局限：

（1）清洁用品及有强烈气味，有毒、有害或非食用等物品存放管理；

（2）生熟管理；

（3）冷藏设备管理；

（4）其他应当执行管理标准与方案。

* 1. 加工管理

包括但不局限：

（1）蔬菜、瓜果加工

（2）肉类加工

（3）食材清洗

（4）食材烹饪（如何最大限度保留食材维生素和营养以及味道），半加工食材、加工完成品食材如何处置及注意点。

（5）加工失误食材处理

* 1. 供餐

**菜谱翻新定义：菜谱翻新以“周”为单位计算，一周内同一菜品不得重复出现。翻新菜谱与原菜谱菜品无重样。**

**5.1 午餐**两荤一素；两荤两素**套餐经营（晚餐根据实际人数确定）**

5.1.1 明确荤菜主料（肉）与配菜比例：鸡肉菜品6:4，猪肉菜品5:5。合同执行过程中，发现1次荤素比不达标罚款1000元，发现2次罚款5000元，发现3次解除合同。

5.1.2 传统猪肉菜品（溜肉段、锅包肉等），不得用鸡肉、鸭肉等其他肉类代替。

5.1.3分别明确两荤一素；两荤两素套餐，每周投入猪肉天数、每个套餐猪肉投入量、其他肉类投入量。

明确翻新周期（中标后写入合同，要求午餐、晚餐翻新频率一致），列出每个周期模拟菜谱。

**5.2美食广场经营（早餐、午餐）**

5.2.1 每顿午餐经营菜系种类及每个菜系对应菜谱(**菜谱要求标明菜系及每个菜系菜品品名，并在菜谱底部或上部明确写出每个菜系包含菜品个数**)。

5.2 2 每顿午餐特色小吃种类及每个菜系对应菜谱，**并在菜谱底部或上部明确写出每个菜系包含菜品个数**。

5.2.3每顿早餐种类及明细，**并在菜谱底部或上部明确写出每个菜系包含菜品个数**。

5.3 领导餐厅经营（午餐，自助形式，餐标15元）

明确翻新周期（中标后写入合同），列出每个周期模拟菜谱

5.4 **各等级餐标****食材分量明细表（详见附件六）**

* 1. **应急管理：**处理紧急意外事故的手段和方法，如食物中毒事故的处理，食堂就餐人数大幅度增加的应对措施等。
  2. 安全卫生管理

食堂安全、卫生管理方法及相关内容，包括但不局限餐具、餐厅、厨房、个人卫生以及食品安全、油气使用管理等。

* 1. 管理承诺

服从甲方各项管理规定、严格执行《食品卫生法》等国家饮食卫生法律法规

### 第四部分 其他

* 1. 装修方案（含效果图）
  2. 设备投入明细（此项请名列设备类，如：洗地机、回餐车、切面机等。请勿填写小件、清洁用品、日杂用品、消耗品等类，如：筷子、钢丝球、百洁布、清洁剂等）
  3. 经营特色
  4. 优惠承诺
  5. 卫生管理标准
  6. 食品安全保险
  7. 服务及赔偿承诺
  8. 刷卡消费系统改造方案
  9. 铝业厂区食堂供暖方案

**标书严格按照上述顺序排列材料。**

**第三部分内容有统一格式的须按要求格式进行填写，严禁改动。没有统一格式的由餐饮公司自由发挥，但请勿自行增加项目，影响统一打分格式。如以上内容填写有偏离原意或自行增加项目的，将扣除相应分数和直接不得分。**

## 二、附件

### 附件一 投标承诺书

**投标承诺书**

沈阳远大企业集团：

我们已仔细阅读贵司的《沈阳远大企业集团铝业、电梯厂区食堂供餐（经营）权CNYD-HQ-ST2025-8-12号招标文件》，并完全理解。经认真研究，我们决定参加投标。特向贵司做出以下承诺：

1、我们愿意遵照招标文件中的相关内容和合同条款以及其它一切要求投标。

2、我们愿意提供招标文件要求的所有文件资料，并保证这些资料均为真实、完整、有效和合法的。

3、我们愿意接受并配合贵司对整个招标过程进行的管理，若我们在投标过程中有任何违反招标文件的行为，愿意按照招标文件的规定接受贵司的扣罚。

4、我们理解、尊重并接受贵方按照自身的实际需要设定招标程序，组织评标、决标，选择最适合贵司的中标人，因此贵司不一定必须接受最低报价投标，对决标结果也没有解释的义务。

5、如果我们中标，我们将严格履行招标、投标文件及双方签订的合同中规定的各项要求。

6、我们将对贵方招标文件所涉及的贵公司商业秘密严格保密，不会以任何形式传播、泄露招标文件的内容以及最后的招标结果。

特此承诺！

投标单位： 地址：

联系人 ：              电话：

法定代表人（签字）： 委托代理人（签字）：

投标单位（公章）：  投标日期：

### 附件二 授权书

**授  权  书（原件）**

致：沈阳远大企业集团：

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_（投标方单位名称）及法人代表\_\_\_\_\_\_\_\_ （姓名）授权\_\_\_\_\_\_\_\_（授权代表姓名）居民身份证号码：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_，全权参加沈阳远大后勤公司组织《沈阳远大企业集团铝业、电梯厂区食堂供餐（经营）权CNYD-HQ-ST2023-6-20》的招标活动，签署投标文件、进行谈判、签订合同和处理与之有关的一切事务，全权处理招标活动中的一切事宜。

授权委托单位： （公章）

法定代表人： （签字）

委托代理人： （签字）

本授权于 年 月 日签字生效

### 附件三

**招标要求响应表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 招标要求 | 投标文件响应内容 | 偏离程度 | 偏离说明 |
| 1 | 具备独立法人资格或经具有独立法人资格公司授权投标的分公司，持有国家规定从事餐饮行业的相关证件：营业执照、餐饮服务许可证（沈阳本地公司名称）、餐饮从业人员健康证等，所有证件均在年审有效期内。 |  |  |  |
| 2 | 餐饮服务食品安全等级公示：上年度综合等级B级以上，本年度检查动态等级B级以上。 |  |  |  |
| 3 | 具有500人规模企事业单位食堂、学校或团餐业务的服务经验，有专业的技术管理团队，经营优势明显。提供现在正在经营的全部合同样本 |  |  |  |
| 4 | 在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防安全等方面事故记录。 |  |  |  |
| 5 | 投标方的餐标价格为合同期限内的执行价格，合同期内拒绝任何理由调价。 |  |  |  |
| 6 | 投标保证金**壹万元，**投标人须通过对公账户交纳至招标人指定账户，不接受个人账户交纳。 |  |  |  |
| 7 | 投标、交纳投标保证金、签订合同单位名头必须一致 |  |  |  |
| 8 | 中标餐饮公司交纳履约保证金**叁拾万元(每个食堂拾伍万元）**。 |  |  |  |
| 9 | 能够接收安置原远大食堂员工，工资待遇双方协商确定 |  |  |  |
| 10 | 铝业、电梯厂区食堂各有一个超市，中标餐饮公司须无条件承租，每个超市年租金6万元； |  |  |  |
| 11 | 食堂下水井道清污，每年至少两次，费用由中标餐饮公司自行承担； |  |  |  |
| 12 | 领导餐厅按15元/位标准，要求热菜6种（3荤3素）以上、凉菜2种以上、主食4种以上(粗细粮搭配)、冷、热饮、水果等；菜谱更新频率3周以上不重样。 |  |  |  |
| 13 | 必须保证有早、中、晚三餐供应；按套餐+美食广场模式经营。且必须为自营，不得外包和转租。  （1）套餐  必须保证10元（两荤一素）、12元的套餐（两荤两素）供应，荤素比：鸡肉菜品6:4，猪肉菜品5:5；青虾、炸黄花鱼、炸刀鱼等菜品每周需安排不低于一次，青虾规格（40#-50#）3只/每人；猪肉菜品每周需安排不低于五次；菜谱更新频率：3周以上不重样；  套餐入口率，员工每餐肉菜量：猪肉平均2.2两，鱼肉3两，蔬菜5两，鸡肉3两、虾肉1.5两、青菜5两（主食和蔬菜可添加）。  （2）美食广场  风味小吃不低于5种；  套餐及美食广场传统猪肉菜品不允许用鸡肉、鸭肉代替。  （3）早餐  主食（面食）不低于8种，小菜不低于3种，粥类不低于2种以及其他品种。 |  |  |  |
| 14 | 食堂经营所需的食材、调料、勤杂用品等所有原材料必须是公众熟悉的知名品牌；中标餐饮公司在其投标书中所有承诺，如食材品牌、规格、菜谱及更新周期等内容经双方共同确认后将写入合同，作为最低标准执行，实际执行时如做调整需征得远大后勤管理中心同意，并签订补充协议后方可调整； |  |  |  |
| 15 | 投标方的餐标价格为合同期限内的执行价格，合同期内拒绝任何理由调价； |  |  |  |
| 16 | 水、电、煤气费等与食堂运营相关的一切费用均由中标餐饮公司自行承担； |  |  |  |
| 17 | 中标餐饮公司自行负责刷卡系统安装改造 |  |  |  |
| 18 | 为方便员工充值消费，要开通微信、支付宝等支付方式； |  |  |  |
| 19 | 中标餐饮公司装修改造的材料必须符合环保要求。 |  |  |  |
| 20 | 餐厅员工要热情、周到、文明服务，统一着装，挂牌上岗。在日后实际经营过程中，中标方相关人员受到远大员工投诉，经核实属实，根据情节严重程度，远大出具处置意见，中标方应无条件配合（例如更换人员、罚款、警告、批评等）。 |  |  |  |
| 21 | 中标方按照远大要求提供员工就餐消费明细表，用于发放员工补助 |  |  |  |
| 22 | 中标方正式入场一个月内，远大结合员工意见对厨师考核，考核不合格的，中标方需按远大意见处置。 |  |  |  |
| 23 | 投标方需按照**附件八《食堂维修、装修要求》**要求进行装修。 |  |  |  |

**填表说明：**

1、“投标文件响应内容”一栏由投标人填写，用“完全响应、部分响应或不响应”三个名称中的一种进行标注。

2、“偏离程度”一栏根据“投标文件响应内容”与招标文件要求逐项对照的结果填写。偏离程度用 “正偏离、负偏离或无偏离”三个名称中的一种进行标注。

3、“偏离说明”一栏由投标人对偏离的情况做详细说明。

### 附件四 食堂人员配置表

**13号街食堂人员配置情况**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 所属餐厅 | 岗位 | 人数 | 工资标准/单人 | 用工类型 | | 保险类型 | |
| 1 | 十三号街铝业餐厅 | 经理 | 1 | 6000 | 合同 | | 5险1金 | |
| 2 | 厨工 | 20 | 2500 | 派遣 | | 无 | |
| 3 |  |  |  |  | |  | |
| 4 |  |  |  |  | |  | |
| 5 |  |  |  |  | |  | |
| 6 |  |  |  |  | |  | |
| 7 |  |  |  |  | |  | |
| 8 |  |  |  |  | |  | |
| 9 |  |  |  |  | |  | |
| 10 |  |  |  |  | |  | |
| 11 |  |  |  |  | |  | |
| 12 |  |  |  |  | |  | |
| 13 |  |  |  |  | |  | |
| 14 |  |  |  |  | |  | |
| 15 |  |  |  |  | |  | |
| 合计 | | |  |  | 合同 |  | 5险1金 |  |
|  |  | 派遣 |  | 无 |  |

\*工资标准应包含基本工资、奖金为单人每月的平均实开工资数。表内“经理”与“厨工”为样式，填写时请删除。

**16号街食堂人员配置情况**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 所属餐厅 | 岗位 | 人数 | 工资标准/单人 | 用工类型 | | 保险类型 | |
| 1 | 十六号街铝业餐厅 | 经理 | 1 | 6000 | 合同 | | 5险1金 | |
| 2 | 厨工 | 20 | 2500 | 派遣 | | 无 | |
| 3 |  |  |  |  | |  | |
| 4 |  |  |  |  | |  | |
| 5 |  |  |  |  | |  | |
| 6 |  |  |  |  | |  | |
| 7 |  |  |  |  | |  | |
| 8 |  |  |  |  | |  | |
| 9 |  |  |  |  | |  | |
| 10 |  |  |  |  | |  | |
| 11 |  |  |  |  | |  | |
| 12 |  |  |  |  | |  | |
| 13 |  |  |  |  | |  | |
| 14 |  |  |  |  | |  | |
| 15 |  |  |  |  | |  | |
| 合计 | | |  |  | 合同 |  | 5险1金 |  |
|  |  | 派遣 |  | 无 |  |

\*工资标准应包含基本工资、奖金为单人每月的平均实开工资数。表内“经理”与“厨工”为样式，填写时请删除。

### 附件五 食品原材料品牌、规格型号与渠道（渠道需附证明材料）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **食品原材料品牌、规格型号与渠道** | | | | |
| 序号 | 原材料种类 | 品牌 | 规格型号 | 渠道(附证明材料) |
| 1 | 大米 |  |  |  |
| 2 | 面粉 |  |  |  |
| 3 | 调和油 |  |  |  |
| 4 | 猪肉 |  |  |  |
| 5 | 鸡肉系列 |  |  |  |
| 6 | 鸭肉系列 |  |  |  |
| 7 | 鱼/虾丸 |  |  |  |
| 8 | 酸菜 |  |  |  |
| 9 | 豆制品 |  |  |  |
| 10 | 玉米淀粉 |  |  |  |
| 11 | 食用盐 |  |  |  |
| 12 | 糖 |  |  |  |
| 13 | 味精 |  |  |  |
| 14 | 鸡精 |  |  |  |
| 15 | 大酱 |  |  |  |
| 16 | 老抽 |  |  |  |
| 17 | 生抽 |  |  |  |
| 18 | 耗油 |  |  |  |
| 19 | 陈醋 |  |  |  |
| 20 | 醋精 |  |  |  |
| 21 | 洗涤剂 |  |  |  |
| \*1、其他原材料品牌会在合同中进行明确，公司将对承包商日后使用的原材料不定期进行抽查。  **2、米面油需提供样品，样品贴上公司名称。** | | | | |

### 附件六 各等级餐标食材分量明细表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **各等级餐标食材分量明细表** | | | |
| 分量一览表 | | | |
|  | **主要原料（熟）分量（克）** | | |
| 餐标  品类 | 10元 | 12元 | 频次  每周 顿 |
| 猪肉 |  |  |  |
| 其他 |  |  |  |
| 备注：  1、各投标人根据不同餐标填写肉类品类和投入量；  2、公司将对承包商日后做菜的餐标分类不定期进行抽查。 | | | |
|
|

**附件七**

**铝业食堂与电梯食堂装修要求**

1、十三号街食堂领导餐厅室内装修（顶棚、墙壁修复、刮大白的）。

**2、**十六号街食堂三楼按食药监要求增设凉菜间。