

富士康科技集团杭州园区

餐饮服务承包招标文件

招标单位：富联统合电子(杭州)有限公司

公司地址：杭州市钱塘区大创小镇东部湾新城 18 号大街工业富联钱塘科创园

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：杭州园区餐饮服务承包 招标地点：杭州市钱塘区大创小镇东部湾新城 18 号大街工业富联钱塘科创园 合约期限：3 年(合约起止日期以中标通知书为准，每年定期考核 1 次，考核不合格者终止合约)
1.2	公告时间	公告时间：2025/12/15-2025/12/19
1.3	公告方式	钜商网： http://www.srmmx.com 钜商网首页 --钜商服务-钜商信息
1.4	招标时间	资格投递时间：2025 年 12 月 15 日至 12 月 19 日 现场踏勘时间：2025 年 12 月 22 至 12 月 24，每日 08:00-16:00 投标提问时间：2025 年 12 月 24 日 16:00 截止，以 E-Mail 方式送达联系人。 答疑回复时间：2025 年 12 月 26 日 16:00 截止，以 E-Mail 方式回复各投标单位。 投标截止时间：2026 年 1 月 5 日 16:00 前快递或邮件送达招标单位联系人。 评标、开标时间：2026 年 1 月 6 日 09:00-12:00 评标地点：富士康钱塘科技园 B6 栋二楼会议室 A。
1.5	联系方式	标书投递地点：杭州下沙经济开发区津东路富士康 B6 办公室二楼 收件窗口：刘小姐（0571-86668000-26846） 咨询窗口：吴小姐（0571-86668000-65755） 投诉窗口：黄小姐（0571-86668000-199021） 投标联系窗口：刘小姐 0571-86668000 转 26846 投标材料请发送至邮箱：hzscm-pur02@fii-foxconn.com
1.6	投标保证金&履约保证金	1、人民币壹万元整（缴纳凭条需注明“杭州厂区 2025 年餐饮服务商投标保证金”） 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 30 个工作日后无息退还。 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 12 月 31 日 17:00 前 户名：富联统合电子（杭州）有限公司 开户行：中国农业银行股份有限公司杭州钱塘支行 账号：19033101040004274

		<p>3、履约保证金：RMB 50,000 元整（按食堂承包合约为准，收款账户同上）</p> <p>缴纳时间：中标之后(中标通知书发出后 30 个工作日内缴纳)</p> <p>注：履约保证金用于经营者违反《食品安全法》或违反招标人有关管理条例或没有按合同经营至承包期满，或承包期内不正当营业，给招标方造成各种损失的补偿。承包者在承包期内若无上述现象，合同期满后，其风险保证金无息如数退还。</p>
1.7	评标方式	<p>1、由招标小组对投标厂商进行考评评分，考评分资格表审查及技术标评审。</p> <p>评标原则：评审总分=资格标得分（30%）+技术标得分（70%）</p> <p>2、中标名额：规划为 1 个（具体以招标方内部呈核为准）</p> <p>3、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。</p>
1.8	投标单位资质要求	<p>1. 具有独立法人资格、注册资金 200 万(含)以上（提供政府网站截图（如市场监督管理局）、资产负债表等）。</p> <p>2. 投标方必须持有营业执照、开户许可证、餐饮服务许可证（许可证的单位名称与营业执照名称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。</p> <p>3. 注册时间要求：三年及以上，2022 年 10 月 1 日（含）以前；</p> <p>4. 经验要求：需具备团膳服务规模在 800 人以上的经营经验，或具备与富士康科技集团供餐合作经验，提供相应证明文件。</p> <p>5. 近两年无食品安全事故、无违反国家法律记录、集团厂商无违反厂区规定记录</p> <p>6. 财务状况：未处于被责令停业、投标资格被取消、财务被接管、冻结、破产状态。</p>
1.9	参标方式	<p>1、书面文件</p> <p>厂商资格证照（含营业执照、税务登记证、餐饮许可证）复印件一套并可随时提供正本、《投标承诺函》《投标人基本状况调查表》及《招标文件》、以上书面档须每页加盖公章并需法定代表人签字或经法人授权的代理人签字（代理人需提供法人代表授权书）；若有其他食品行业相关认证证书均可一并提交。</p> <p>投标文件需注明投标案序号及厂商名称、联系方式，加盖公章及骑缝章。</p> <p>投标材料请发送至邮箱：hzscm-pur02@fii-foxconn.com</p> <p>2、技术标包括两部分：</p> <p>厨房设计方案(方案需符合市场监督管理局的要求)展示讲解与详细硬件投入清单 PPT 展示，内容包含：企业规模、资质证明(包括营业执照、卫生许可证、卫生评级评定等)、根据招标人配餐服务实际情况提出承接方案（包括档口设置、菜品提供、管理模式、餐标展示、应急处理机制等）及其他陈述，并接受 15 分钟时间的现场答疑。</p> <p>3、投标人的讲标内容会构成服务合同的一部分，与合同条款具有同等法律效力。</p> <p>现场到达时间及地点如招标时间陈述。</p>

		接待人：刘小姐（0571-86668000 分机 26846）
2.0	招标规范说明	<div><div>1. 不符合资质者视为废标。</div><div>2. 厂商应以自己的名义投标，不得借用或冒用他人名义投标，并不得分包或转包。</div><div>3. 在开标之后，经查证资格不符规定，或所提资格文件有伪造变造时，富士康可自行取消其投标或得标资格，并保留追究责任和赔偿损失的权利。</div><div>4. 中标人(公司)须向我司提供合法有效之发票。</div><div>5. 投标厂商必须确保得标后严格遵守富士康科技集团相关规章制度；需认同我司《餐厅服务合约》及杭州园区对厂商管理规定，如有违反，我司将依此进行处罚。</div><div>6. 与招标委员会成员有直系亲属关系和三代以内旁系亲属皆不得参与此次竞标，一经查实将取消投标资格或中止合约。</div></div>

一、总 则

（一）项目概况

1、项目综合说明和招标范围。

区域	招商数量	餐厅分布	额定产量（人/餐）	园区人数	备注
生活区 1 楼	1 家	餐厅面积(476 m²) 厨房面积(197 m²) 洗碗间面积(28 m²)	500 人	300-500 人	经营窗口和厂区实际人数以甲方确认为主

（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

费用结构	
供餐公司负担	富士康负担
<div>食材成本■ 人工成本■ 后厨水电能源■ 灭鼠杀虫■ 餐具洗消■ 税金■ 管理费用■ 食品检疫■ 违约金■ 食材配送费用■ 餐具及餐具损耗费用■ 后厨设备维护及损耗费用■ 节日加餐回馈■ 基础设施维修■ 餐厨垃圾处置■ 厨房、餐厅及附属设施保洁■ 厨房软装费用■</div>	<div>餐厅桌椅■ 厨房建设■ 后厨设备■ 年度祭拜牲礼■</div>

说明：

- 合约期：三年，合约起止日期以中标通知书为准，每年定期考核 1 次，考核不合格者终止合约。
- 供应餐次为四餐：早餐、中餐、晚餐、夜宵，且品项供应包含但不限于特色早点、面食、米饭自选、特色小吃等，开餐时间段以餐饮管理单位要求为准，另有其他加餐及供餐需求，投标方均须配合开展。
- 食材成本、人工成本、保洁费用、管理费用、税金由投标方自行管控。
- 水、电、蒸汽等能耗费依当地市价执行。大厅等公共部分由招标方承担，厨房、售卖间及清洗房能耗由投标方承担。
- 设备维保费用包括维修保养费用及油烟管道清洗费用由投标方承担（油烟管道要求每季度清洗一次）。
- 厨房餐厅杀虫、灭鼠作业（要求至少每季度一次），用由投标方承担。
- 基础设施维修、消防器材损坏更换及后厨设备等相关维护成本由投标方承担。厨房中的固定设备（如炒锅、蒸饭柜、保温台等）由招标方提供，产权归招标方所有。其余部分投资依投标方供餐实际需求而定，产权归投标方所有，后续维修、更换亦由投标方负责。
- 投标方须购买公众责任险，保障范围应包括“食物中毒条款”和“照管、照看及控制之财产条款”等，保险金额为每次事故不低于 RMB400 万元，且招标方须为受益人。
- 投标方需派出固定的管理人员，并负责制定详细的供餐计划及人员配置计划书，供招标方（餐服）参考。
- 投标方员工工作餐及住宿由投标方自行负责。
- 本项目所发生损害赔偿、违约金或其他费用，招标方有权从履约保证金中扣除。
- 投标方的员工及配餐车辆进入招标人厂区，应遵行招标方制定的安全管理规范。所有工作人员应于上岗前或在岗期间定期做健康检查并缴交检查结果。
- 具体合作方式与投标后双方签订合约为准。

（四）责任制约

1. 投标方在接到中标通知书后，要积极做好准备，应按照招标方要求之日前派专业人员进驻现场，统一着装，衣帽整洁，且相关驻厂服务证件需投标方自行付费办理。
2. 招标方有权对其服务、食品质量及安全进行监督。
3. 由于投标方在工作中不慎给招标方设施、材料及招标方客户人身和财产造成损失，投标方应承担赔偿责任。
4. 投标方工作人员在工作期间发生工伤事故全部费用由投标方承担。
5. 投标方在经营期间应严格执行《中华人民共和国食品安全法》，所有工作人员持健康证上岗，建立完善的食材溯源体系。
6. 对中标方罢工行为之惩处：
中标方与招标方发生纠纷，应友好协商解决，协商不成可通过合同履行地法院用法律途径解决，招标方对中标方罢工行为处理如下：
 - (1) 中标方罢工：中标方以公司名义针对招标方罢工，招标方有权冻结中标方在招标方账面所有资金。
 - (2) 中标方员工罢工：中标方必须向招标方提报应急预案，对员工出现罢工，应积极处理，达成对招标方正常服务之要求；若中标方消极不作为，给招标方带来断餐等较大影响，招标方得视其情节轻重，依照双方签订合同进行处罚人民币壹万元至叁万元，并有权提前解除合同。

二、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。

(附件一)

投标人承诺函

致：富联统合电子（杭州）有限公司（统称富士康）：

关于贵方 2025 年杭州园区餐饮服务承包（项目名称）招标项目，我方愿意参加投标，提供招标文件中要求的所有产品及服务，并证实提交的所有数据是准确的和真实的。同时，我方在此作如下承诺：

- 1.已经仔细阅读招标文件中列示的事项、格式、条款、要求及附件等内容，包含澄清、修改条款等附件，完全理解和接受招标档的一切规定和要求；
- 2.我方同意按照贵方要求提供与投标有关的一切资料，理解并接受贵方制定的评标办法；
- 3.如果在规定的开标时间后，我方在投标有效期内撤回投标或中标后不签约的，投标保证金将被贵方没收；
- 4.若中标，我方将按照招标档的具体规定与贵方签订合同，并且严格履行合同义务，按时交货或进驻服务，提供优质的产品和服务。如果在合同执行过程中，发现质量、数量、服务出现问题，我方一定尽快更换或补退货或按贵方要求及时整改，并承担相应的经济责任；
- 5.在整个招标过程中我方若有违规行为，贵方可按招标文件之规定给予处罚，我方完全接受；
- 6.若中标，本承诺将成为合同不可分割的一部分，与合同具有同等的法律效力。

投标单位：（盖章）

法定代表人或授权代理人：（签字或盖章）

日期： 年 月 日

(附件二)

授权委托书

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富联统合电子（杭州）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。

代理人无转委权，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

(附件三)

银行账号证明

兹证明，富联统合电子（杭州）有限公司返还我公司_____（投标单位）人民币壹万元整（RMB: 10,000），系富士康杭州园区餐饮服务承包招标（标案名称：HZZW20251208）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，概与富联统合电子（杭州）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)

投标人基本状况调查表

一、基本资料

公司名称		法定代表人	
地址		E-mail	
联络人		联络方法	
公司性质		员工人数	
经营范围		主营项目	
注册资金		开业时间	
实缴资本		参保人数	
资产情况	净资产		
	负债		

二、 股东结构 (股东姓名、投资比例)

三、 公司实力(发展历程、含经营规模及服务理念、主营产品、技术力量等)

四、 厂商商誉(含 ISO 认证、获得荣誉或主要客户清单等)

公司盖章：

日期：

(附件五)

餐饮供应商资格预审表

厂商名称		考察单位/ 人员		是否符合必 要条件
考察厂商必要条件(达不到 必要条件,则不考察)		1. 合法注册公司，注册资本须大于或等于 RMB 200 万元且注册三 年以上，具备餐饮服务许可证； 2. 公司及法定代表人、股东近三年无重大违法、违规记录；公司财 报记录良好，无财务纠纷； 3. 具备(单餐)800 人次/餐的实际供餐项目； 4. 承诺单独为富士康项目购买总赔付 400 万以上的公众责任险。		
评审专案	评审内容 (共 100 分)	投标厂商资质要求	查看资料	评分
财务信息 (10 分)	注册资金及实 缴资本	注册资本 200 万(含)~500 万(含)，注册 5 年以上 (得 6-7 分) 注册资本 500 万(含)~1000 万(含)，注册未 满 5 年以上 (得 8- 9 分) 注册资本 1000 万(含)以上，注册满 5 年(得 10 分)	提供营业执照	
经营实力 (20 分)	大型团膳经营 相关经验 (10 分)	服务大型团膳餐厅 800 人以上 (企业、学校 等):1 家 (得 2 分)，每增加 1 家加 2 分 (最 高得 10 分)	双方合作项目合同 原件或对应合同发 票	
	知名企业或优 秀案例 (10)	近 3 年服务过前 500 强企业、学校、医院、 政府单位每服务 1 家公司(得 2 分，最高 10 分)	双方合作项目合同 原件或对应合同发 票	
体系认证 及管理标 准 (20 分)	质量相关体系 认证 (5 分)	ISO22000、9001 质量体系认证等 (1 个证 书 2 分，最高 5 分)	认证证书原件	
	食品安全与卫 生相关体系认 证 (5 分)	HACCP、4001 环境体系认证、8001 职业健 康体系、 食品安全追溯系统等 (1 个证书 2 分，最高 5 分)	认证证书原件	
	现场作业管理 标准 (10 分)	人事培训的场的管理流程、应急预案、消防、 客服投诉的管理流程文件	相关规范文件	
服务质量 (30 分)	菜品差异化设 置 (15 分)	菜品差异化≥80% (得 15-12 分)，70%-79%(含) (得 12-8 分)，70%及以 下 (得 6 分)	现场实际情况并结 合近半年完整菜单 样本	

	菜品色香形 (15 分)	菜品外观和味道好 (15-13 分); 菜品外观和味道一般 (13-10 分); 菜品外观和味道较差 (8 分)	通过观察食物	
现场管理 (20 分)	应知应会：食 品安全知识、 操作规范性、 卫生管理等 (10 分)	1.内部有完整的管理制度 (得 5 分) 2.内部有评测机制或定期培训记录 (得 5 分)	1.食品安全管理标准文件 2.近期培训之照片或记录及考核记录	
	现场规范 (10 分)	四害防控措施 (得 5 分) 近半年每季度四害防控记录表 (得 5 分)	1.灭蝇灯、纱窗、档鼠板、PVC 门帘等 2.近半年每季度四害消杀记录表	
评审人：			评分汇总	

(附件六)

餐饮供应商现场答辩评分表

序号	项目	说明	分值	得分	备注
1	厨房设计、硬件投入展示 (20)	功能分区合理性：含冷库、前处理(荤素分开)、档口设计动线、库房调理间、更衣间、洗手台等区域规划、预算合理	10		
		按生进熟出原则，明确划分加工区、烹饪区、餐具洗消区、仓库区等，布局符合流程动线，无交叉污染风险(方案需符合市场监督管理局的要求)	10		
2	项目经营方案 (50)	档口设置&经营内容 1. 菜品差异化≥80% (得 10-9 分), 70%-79%(含) (得 8-7 分), 70%及以下 (得 6 分)	10		
		菜品更新、档口汰换方案 1. 季菜谱更新率不低于 20%的具体作业办法(3 分) 季菜品更新频率≥30% (得 3 分);季菜品更新频率 20%-29% (得 2 分);低于 20% (得 1 分) 2. 菜品及档口更新、创新的管理方案及具体措施 (4 分) 季度创新菜品≥4 个 (得 4 分), 季度创新菜品达 3 个 (得 3 分), 3 个以下 (2 得分) 3. 末端餐管理办法 (菜品种类、数量等) (3 分)	10		
		菜品价格 价格低于周边商圈同类餐饮 30%及以上 (10 分); 价格低于周边商圈同类餐饮 20%-10% (9-7 分); 价格低于周边商圈同类餐饮 10%以下 (6 分)	10		
		菜品健康卫生搭配 每日菜品涵盖谷薯类、肉蛋类、蔬菜水果类、豆制品类、油脂类五大类早 / 中 / 晚餐营养侧重清晰 (如早餐高蛋白、晚餐清淡), 提供一周菜品营养搭配示例表 (得 10 分); 缺少 1-2 类食	10		

		材·得(9-7分);缺少3类及以上(得6-4分)			
		员工福利方案(如:节日活动):全年开展2个以上(10分)·全年开展小于2个(8分)	10		
3	服务流程(20)	人员设置 1.人员配置:年龄50岁以下70%(5分)·年龄50岁以下60%(4分) 2.厨师:持证率50%及以上(5分)持证率30%及以上(4分)·持证率10%及以上(3分)	5		
		客户投诉处理机制: 响应时效:收到投诉2H内完成处理(5分);收到投诉2-24H处理(4分)·超过24H处理(3分)	5		
		管理及服务人员定期培训计划及考核机制	5		
4	应急处理方案 (10)	餐饮保障紧急应变措施:如断餐、断网、断电	5		
		食品&消防安全应急处理方案	5		
	评委签名		总分		

注:投标人PPT讲解·时限20分钟·提问15分钟;

评分标准:富士康商选委员会每人1份评分表·最终得分取其平均分。