

中国科学院地质与地球物理研究所

朝阳园区职工食堂委托管理招标书

为保证中国科学院地质与地球物理研究所朝阳园区职工食堂经营服务质量，满足广大职工、学生的就餐需求，拟公开招标餐饮企业承包经营。欢迎符合资质的企业积极投标。

一、基本情况

招标单位：中国科学院地质与地球物理研究所

招标项目：中国科学院地质与地球物理研究所朝阳园区职工食堂餐饮服务项目 行政招〔2026〕001号

食堂概况：中国科学院地质与地球物理研究所（以下简称：地质地球所）朝阳园区食堂位于北京市朝阳区北土城西路 19 号，面积 1700 平方米，主要承担中科院北郊南地球科学园区人员就餐，全天就餐人数早餐约 700 人，中餐 1200 人，晚餐 400 人。

承包经营合同期限：3年（2026年7月26日-2029年7月25日）

二、招标对象

具有独立法人代表资格的餐饮管理公司（注册资金 1000 万元以上）；具备5年以上企业膳食服务经验，企业信誉良好，在以往经营过程中无食品安全及消防安全事故等不良记录。

三、竞标要求

1、参加本次竞标的公司报名时须提供以下资料（复印件需加盖公章）：

①公司营业执照。②公司法人委托授权书，授权人及被授权人身份证复印件。③项目负责人身份证复印件及工作简历（项目负责人须具备十年以上餐饮管理服务经验）。④公司在北京市的食品经营许可证。⑤公司在

北京市经营的餐饮项目名单。

2、具有有效的ISO9001 质量管理体系认证书、HACCP 食品安全管理体系标准认证书、ISO8000 职业健康安全管理体系标准认证书、ISO14001 环境管理体系标准认证书等。

3、预审通过的投标单位需准备应标方案，方案密封加盖公章后交招标人，方案中应包含内容：①公司简介；②公司经营管理方案和管理制度；③项目人员配备及来源；④服务菜品规划；⑤服务中应急预案；⑥能证明公司实力的其它材料。

4、提交投标文件截止时间和地点：

截止时间：2026年7月1日09:30（北京时间）。

地点：北京市朝阳区北土城西路19号地5楼一层餐厅。

联系人：汪老师，电话：010-8299 8500。

5、现场勘查与答疑时间和地点：

时间：2026年7月1日09:30（北京时间）。

地点：北京市朝阳区北土城西路19号地5楼一层餐厅。

联系人：汪老师，电话：010-8299 8500。

四、招标录用办法

1、根据投标公司提供的资料，初选通过的单位可进入现场竞标环节。评标时，现场拆封投标文件，各投标公司分别介绍各自方案并回答评标小组质疑，最后由招标小组进行评议打分，综合考评录用。中标者通过电话通知，未中标者不再另行通知。

2、中标者在接到中标通知后3个工作日内应缴纳280万元的抵押保证金。地质地球所收到中标者缴纳的抵押保证金后与其签订承包协议。

该抵押保证金用于：1) 承包者在经营期间有违反食品安全法、违反双方所签订的合同给地质地球所造成损失的补偿；2) 职工餐卡预存和水电气等能源费等如有未结算部分，招标方有权在抵押保证金中扣除。承包者在承包期内若无上述违规违约等行为，合同期满后，其保证金如数退还。不按时缴纳保证金视为自动放弃中标。

五、中标方的权利义务

1、中标方须按照投标答疑时承诺的内容，认真组织落实，保证顺利交接，正常营业供餐。

2、中标方的一切债务与地质地球所无关，经营期间餐厅员工始终为中标方雇员，中标方为其承担一切雇主责任（重点包括：安全责任）。

3、中标方应按规定定期履行各种证照的办理及年检等手续，因此造成的损失和罚款由中标方承担。

4、中标方应认真履行交接手续，对地质地球所投资购置的厨房设备和供餐设施设备进行签字确认。在撤场时保证完好转交地质地球所。

5、中标方应在以下方面进行投资：餐厅内水、电和燃气费用，厨余垃圾处理、病虫害消杀、烟道和油烟净化器清洗（按政府有关部门要求的频次清洗）、有关设备设施维护维修和保养更新（含燃气报警设备维护、灶台灭火装置维护）等相关内容费用。水费、电费执行北京市商业用水、商业用电价格标准。

6、职工食堂承包合同期内，大型设施设备由招标方提供，500元以下的小型设备及操作工具等由中标经营方自行采购。

7、中标方在经营过程中需合法合规经营，经营过程中出现的食品安全、消防安全等各类问题，中标方承担全部责任。

8、就餐者在就餐过程中出现的纠纷、意外或事故，由中标方同就餐

者通过协商、仲裁或诉讼等方式解决。

9、其他责任和义务及详细内容在承包合同中具体明确。

六、招标说明事项

1、现有前厅、咖啡厅、售餐区、后厨等各作业场所未经招标方同意，中标经营方不得擅自更改。

2、食堂不得为社会人员提供就餐服务。中标方和投标方共同管理售饭卡系统，办理饭卡须经甲方主管部门审批，承包方须每月3日前通过售饭卡系统向地质地球所上报上个月营业额（含充卡记录、名单）。

3、招标方提供部分员工宿舍，房屋租赁费用双方协商解决。

4、中标方在经营期间未经地质地球所管理部门同意不得调整饭菜价格。

5、食堂所使用的粮油调味品等食材要在地质地球所管理部门监管下从国家认可的正规渠道采购，手续要齐全，地质地球所管理部门不定时对食材采购手续进行检查，中标方必须配合。

6、中标方必须自行经营食堂，不得分包经营，不得随意变更中标项目负责人否则视为自动解除合同，抵押保证金不予退还。

7、中标方在签署合同之前，向招标方提供有中标方单位加盖公章的中标项目负责人、工作人员名单一份（并附身份证、居住证、培训证、健康证等有效证件的复印证）。

8、招标书和中标通知书是双方签署合同的附件，具有同等法律效力。

七、投标文件的编制

投标文件主要包括下列内容(不限于):

7.1 企业资质及介绍:

(1) 企业法人营业执照复印件;

- (2) 企业介绍、信用等级、管理体系认证等；
- (3) 近三年类似项目业绩介绍；
- (4) 能证明公司实力的其它材料；
- (5) 售后服务承诺、公众责任险等。

7.2 制定食堂服务方案，方案内容主要包括以下几点：

- (1) 人员配置方案：包括派驻现场的餐厅经理、厨师与服务员的数量与人员素质（不限于年龄、学历、资格证书等）、团队稳定性，详见招标文件评分项；
- (2) 食堂应急方案（本项目服务地点附近有在管项目或有应急保障联合协议的，提供相应证明）；
- (3) 原料的采购方式：投标人具有自有或合作协议的物流配送机构，是否源头采购等，须提供自有（或合作协议）的物流配送机构资质和场地证明等资料；与厂家或基地签订战略采购合同，如何有效控制食材来源及成本（仅限米面粮油肉蛋等主要食材）；
- (4) 菜单方案：送餐方式及品种、菜品数量等；
- (5) 预期餐标、就餐人数及营业额分析（不限于入口率、能源成本、人工成本、利润等）；
- (6) 规章制度、实施措施、违约责任的承担与赔偿、投诉处理及处罚等；
- (7) 就餐满意度调查方案；
- (8) 经营方略及理念，针对本项目的服务特点、难点分析；
- (9) 食品卫生保障、消防安全保障措施；

7.3 投标文件的份数和签署

(1) 投标文件应提供正副本各一份。

(2) 投标文件封面、投标函均应加盖投标人印章并经法定代表人或其委托代理人签字或盖章。

八、评分细则

(1) 分值权重

评标以招标文件规定的条件为依据。评标小组对所有有效投标人从商务、技术二个方面进行综合评分，总分为100分。

评分项目	商务评分	技术评分
分数 (总分100分)	30分	70分

表2 商务评审表（30分）

序号	评审项目	评审内容	分值	主客观
1	同类业绩	<p>近三年（2023年1月1日至投标截止日期，以合同签订时间为准）投标人有食堂或餐厅外包业绩，且具有客户满意度评价或表扬信，投标人每服务一家单位得1分，满分10分。（按单位计算，同一单位只计算一次）</p> <p>【需提供合同关键页（至少包括合同首页、服务内容、合同金额、盖章页、签订日期）扫描件并加盖公章，以及每个合同合同期内任意一份结算发票扫描件（发票在国家税务总局全国增值税发票查验平台的完整检验截图），且具有甲方开具的客户满意度评价或表扬信。不提供或少提供不得分，合同、评价函或表扬信证明、发票原件备查】</p>	10	客观
2	资格认证	<p>投标人具有有效的企业诚信管理体系认证、能源管理体系认证、社会责任管理体系认证、安全风险管理体系认证证书、供应链安全管理体系认证、餐饮服务体系认证、售后服务体系认证、食品可追溯性管理体系认证。每提供一项认证得1分，最高得8分，不提供不得分。</p> <p>【需提供有效期内的证书扫描件及认证证书在国家市场监督管理总局官网统一查询系统（全国认证认可信息公共服务平台）的查询页面截图，并加盖公章。不提供不得分，原件备查。】</p>	8	客观
3	A级纳税人	<p>投标人近三年（2023年、2024年、2025年）具有纳税信用A级纳税人的，每提供一年的证明材料得2分，最高得6分，不提供不得分。</p> <p>【投标人提供纳税信用A级纳税人证明材料、在“信用中国网站”或“国家税务总局北京市税务局网站”的完整检验截图等文件扫描件，不提供不得分】</p>	6	客观
4	企业荣誉证书	<p>投标人提供2025年1月1日至今获得国家或当地政府或行业协会或项目甲方颁发的荣誉证书，提供一个有效荣誉证书得1分，最高得5分。</p>	5	

5	行政处罚	投标人在经营活动中未出现“行政处罚信息”，查询结果显示“暂无行政处罚信息”，得1分；其他情况不得分。 【需提供国家企业信用信息公示系统或信用中国网址中，“行政处罚信息”界面完整内容截图或报告，不提供不得分，其他网站或文件不作为认定依据】	1	客观
---	------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	----

表3 技术评审表（70分）

序号	评审项目	评审内容	分值	主客观
1	项目团队	<p>项目团队主要人员要求：</p> <p>一、项目经理：</p> <p>①具有专科及以上学历；</p> <p>②具有餐饮高级职业经理人证书；</p> <p>③至投标截止时间，投标人为本项目拟派的项目经理连续缴纳12月及以上的社保。</p> <p>投标人拟派项目经理满足以上条件得6分，不符合不得分。在至少具有1名项目经理的基础上，投标人每增加一名同时符合以上三项条件的项目经理得1分。此项最多得8分。</p> <p>【需提供拟派项目经理的学历复印件、餐饮职业经理人证书复印件以及为其至开标前，投标人为其连续缴纳12个月（2025年4月-2026年4月）及以上社保的证明材料，不提供或少提供不得分】</p> <p>二、其他主要人员</p> <p>1. 厨师长：同时具有职业技能等级一级或二级中式烹调师资格证书、营养配餐师或公共营养师职业资格，且投标人为本项目拟派的厨师长连续缴纳12个月及以上的社保。投标人拟派厨师长符合以上条件的得6分，不符合不得分。（最高等级为一级，五级（初级）<四级（中级）<三级（高级）<二级（技师）<一级（高级技师））</p> <p>2. 前厅经理：具有5年（含）以上餐饮工作管理经验，且投标人为本项目拟派的前厅经理连续缴纳12个月及以上的社</p>	28	客观

		<p>保。投标人至少提供一名满足要求的前厅经理，得2分，不符合要求不得分。</p> <p>3. 食品安全管理员：具有国家认可或行业认可的食品安全管理员证书，且投标人为本项目拟派的食品安全管理员连续缴纳12月及以上的社保。投标人至少提供一名满足要求的食品安全管理员，得2分，不符合要求不得分。</p> <p>4. 厨师：具有职业技能等级一级或二级中式烹调师资格证书且具有5年以上厨师工作经验。投标人至少提供3名满足要求的厨师，得6分，不符合要求或少于3名不得分。（最高等级为一级，五级（初级）<四级（中级）<三级（高级）<二级（技师）<一级（高级技师））</p> <p>5、面点主管：同时具有高级（或国家职业资格三级）中式面点师和西式面点师资格证书。投标人至少提供2名满足要求的面点师傅，满足要求得4分，不符合要求或少于2名不得分。</p> <p>【以上人员要求，需投标人提供响应资格证书的复印件及对应官网的查询截图；有要求社保缴纳的人员，需提供为相关人员连续缴纳12个月（2025年4月-2026年4月）及以上的社保证明材料；有工作经历要求的，提供加盖投标人公章的工作履历；未按要求提供相应材料或材料不符合要求的该项不得分。】</p>		
2	原材料检测报告	<p>投标人提供2026年4月1日至投标截止时间（以投标人原材料送检日期为准）主要原材料（蔬菜、鲜禽类、鲜肉类、水产、大米、食用油共计6项）具有CMA标识的检测报告且检测结果符合食品安全国家标准。提供连续3个月6项全部检测报告的得10分。（单个月份不满6项不得分）</p> <p>【需提供经国家职能部门出具的检测报告（含有CMA标识）扫描件并加盖公章。送检人须与投标人名称一致，每月一类多次检测不累计得分，每月每项只需提供一份检测报告，不提供或少提供不得分。】</p>	10	客观

3	供应链管理能力	<p>配送车辆能力：</p> <p>投标人自有、租赁或委托的供应链管理企业，具有符合餐食异地配送卫生要求的物流配送冷链车且具有冷藏功能，每提供一辆符合要求的车辆得1分，最高得3分。</p> <p>【1、自有车辆的需提供拟投入本项目的车辆清单、车辆照片（含车牌号）、相应车辆的《机动车登记证书》或《机动车行驶证》（所有人为投标人/法定代表人/被授权人，且在检验有效期内）的扫描件；</p> <p>2、车辆如为租赁车辆还需提供租赁合同/协议扫描件、租赁合同/协议的任一结算发票及对应发票在“国家税务总局全国增值税发票检验平台”的完整检验截图、车辆行驶证扫描件（所有人须为出租人或其法定代表人，且在检验有效期内）并加盖公章，承租方应和投标人一致，不符合要求或不提供不得分。</p> <p>3、车辆为委托的供应链管理企业的需提供供应链管理企业开具的拟投入本项目且标明为专属配备给投标人的车辆清单，加盖供应链管理企业公章】</p> <p>仓储能力：</p> <p>根据投标人提供的供应链仓储能力进行综合排名打分。</p> <p>仓储面积由多到少进行排名，排名第一的得3分，从第二名开始，每往后一个名次，得分减少0.2分（依此类推）。当计算出的分数扣减到0分后，之后的所有名次均得0分。如面积相同，则并列同一名次，并获得该名次对应的分数。后续名次序号相应顺延。</p> <p>【须提供（1）投标人仓储场地具体地址及对应公司名称的仓库实景照片（不少于3张）；（2）①仓储场地如为投标人自有的，需提供产权证明（产权人须为投标人或其法定代表人）或仓库建设合同等证明文件；②如为租赁的，需提供场地租赁协议及场地产权证明（所有人须为出租人或其法定代表人）或仓库建设合同等证明文件、③租赁协议的任一结算发票及对应发票在“国家税务总局全国增值税发票检验平台”的完整检验截图；（3）须体现以m²为单位的面积，不是以m²为单位的须自行换算为m²。】</p>	6	客观
---	---------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	----

		以上材料不提供或提供不完整或未按要求提供不得分，原件备查。		
4	保险措施	<p>至投标截止时间，投标人自有或在其他项目经营管理中购买过食品安全责任保险、食堂公众责任保险及雇主责任保险，且中标后能为本项目购买此3项保险。每提供1项符合要求的保险合同复印件，得1分，此小项最多得3分；提供中标后能为本项目购买此三项保险的响应文件，得3分。本项总计最多得6分。</p> <p>【需提供购买过相关保险的合同复印件、及发票扫描件（合同的保险期限时间应在有效期内），以及加盖投标人公章的响应文件。】</p>	6	客观
5	经营方案	<p>投标人仔细分析招标文件中的招标要求，提供切实可行的经营方案，方案内容包括但不限于食堂应急方案、原料的采购方式、菜单方案、规章制度、就餐满意度调查方案、经营方略及理念、食品卫生保障、消防安全保障措施；</p> <p>根据投标人提供的整体方案（进行综合评审（得分取整数，优、良、中、差不唯一）。</p> <p>优（8-9分）：方案全面深入、针对性强，管理架构清晰、制度健全、预案可操作，流程顺畅，可行性高。</p> <p>良（6-7分）：方案完整合理，各项内容齐全，但亮点不突出，专项方案符合要求，但对机场特殊性的考虑和优化细节一般。</p> <p>中（4-5分）：方案基本完整但较笼统，管理制度和预案较为简单，专项方案仅简单提及，缺乏针对性和细节，可行性一般。</p> <p>差（0-3分）：方案缺失或未响应要求，无有效管理架构与制度，专项方案脱离实际，不具备可操作性。</p> <p>【提供针对本项目的经营方案，格式自拟，不提供或提</p>	9	主观

		供方案内容不完整不得分。】		
6	设施维护及节能环保措施	<p>投标人应制定设施设备的定期和日常养护计划、保养方案，食堂运营过程中的能源（至少包括水、电、燃气）节约环保措施计划和方案，以及为实施这些计划和方案配备相应装备。根据方案优劣进行评分（得分取整数，优、良、差不唯一）。</p> <p>优（4分）：计划全面、具体、可操作性强。养护计划（定期与日常）清晰完整，责任到人；节能措施（水、电、燃气）针对性强且有具体量化目标；配备的装备工具齐全且与方案需求完全匹配。</p> <p>良（2分）：计划基本完整，但较为笼统。养护与节能措施均有提及，但缺乏具体执行细节或量化目标；配备的装备情况描述简单，匹配度一般。</p> <p>差（0分）：计划缺失、严重不完整或明显不可行。养护或节能措施缺项，或仅空泛描述；未说明装备配备情况。</p> <p>【需提供针对本项目的设施维护方案、节能环保措施方案、装备情况，并加盖公章，格式自拟，不提供或提供不完整不得分。】</p>	4	主观
7	特色活动方案	<p>招标人要求每季度不少于一次美食节活动，遇到国家法定节假日，需组织符合节日氛围的美食节特色活动。请投标人根据要求，策划特色活动方案。根据方案内容的活动新颖性、可操作性得、员工福利性三个方面进行评价（得分取整数，优、良、中不唯一）。</p> <p>优（6-7分）：方案完整且有创意。活动主题新颖、贴合节日或季节，形式有吸引力；流程、预算、人员安排具体，可操作性强；员工参与度高、福利感知明显（如特色美食、互动体验、优惠力度大）。</p> <p>良（4-5分）：方案基本完整但较为常规。活动主题和形式符合要求，但创新性一般；流程与安排可行，但细节不够具体；福利性有体现，但吸引力或普惠性不足。</p> <p>中（1-3分）：方案内容简单，主题模糊、缺乏节日贴合</p>	7	主观

	<p>度，可操作性一般，无明显员工福利设计。</p> <p>【需提供针特色活动的方案并加盖公章，格式自拟，不提供或提供不完整不得分。注：方案中所设计的活动内容，需在中标后依据招标人需求按方案内容落实。】</p>		
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

九、投标者责任与经营要求

1、食堂仅由一家餐饮企业负责全面经营。

2、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，招标方有权中止其承包资格，抵押保证金不予退还，由此所产生的责任和损失由违者自负。

3、食堂工作人员主要由承包者自行招聘、安排。教育工作人员要遵守餐饮法规以及法纪。要有良好的服务态度并接受监督，不能与职工、学生发生争吵或冲突，如发现违规者，招标方有权视情节提出处理意见。

4、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职工、学生食物中毒或其他食品安全事件，由经营方负全部责任。

5、食堂的卫生防疫、就餐环境必须达到市卫生局制定的标准。招标方有权监督，并定时检查。

6、从业人员上岗前必须参加饮食卫生的培训，取得合格证和健康证方可上岗。

7、从业人员在参加工作期间，患有各种皮肤病及传染病不能上岗。

8、保证一日早中晚三餐正点做到足量、优质（卫生安全）、多样（品种多样化）、优惠（饭菜价格优惠），能适应不同经济状况和口味的职工、学生就餐。

9、产品来源渠道各类证件齐全，符合环保和卫生标准，具备相对稳定

供货商或供货点的投标者，可优先考虑。

10、地质地球所有权对食堂的财务状况、经营状况、成本、利润、服务质量、饭菜价格进行监督检查。经营者财务独立核算，自负盈亏。

11、承包者须缴纳 **280** 万元的抵押保证金。

12、地质地球所每年度进行满意度调查,满意度需达百分之六十五以上,满意度不达标将自动终止合同履行。

十、投标文件的递交

1、在投标文件密封袋上均应注明投标人的名称与地址。

2、所有投标文件的密封袋的封口处应加盖密封章。

十一、开标时间和地点

另行通知通过初选的单位。

十二、评标、询标、定标

1、公开开标后，直到授予中标人合同为止，凡属于对投标文件的审查、澄清、评价和比较的有关资料以及中标候选人确定情况、与评标有关的其他任何情况均严格保密。

2、在评审过程中，为了有助于对投标文件进行审查、评估和比较，招标方有权向投标方询问，请投标方澄清投标内容。投标方有责任按照招标方通知的时间、地点指派专人进行答疑和澄清。

3、评标小组依据投标方提供的供餐价格、企业信誉及资质、食品质量保障、售后服务承诺等评估条件确定中标人。

未尽事宜，确定中标方后，在合同中详细明确。本次招标最终解释权归属地质地球所。

联系人及联系电话：汪老师 010-82998500

联系地址：北京市朝阳区北土城西路 19 号

中国科学院地质与地球物理研究所

2026年6月15日