云南能投
YUNNAN ENERGY INVESTMENT
云南省盐业有限公司昆明盐矿
KUNMING SALT MINE OF YUNNAN PROVINCIAL SALT INDUSTRY CO., LTD.
地址：中国 云南 昆明 安宁市 青武山 邮编：650300 Add:Qingwushan, Anning City, Kunming, China
电话：0871-68781167 电子邮件：

云南省盐业有限公司普洱制盐分公司 2027 年度员工供餐服务采购文件

我单位拟对普洱制盐分公司 2027 年度员工供餐服务实施竞争性谈判采购，现公开邀请符合要求的各单位参加。

一、项目概况

（一）项目名称

云南省盐业有限公司普洱制盐分公司 2027 年度员工供餐服务

本服务采购业务承办方为“云南省盐业有限公司昆明盐矿”，项目合同的签订、履行及结算方均为“云南省盐业有限公司普洱制盐分公司”（甲方）。

（二）项目内容

为做好普洱制盐分公司 2027 年度员工上班期间中餐、晚餐供餐服务工作（餐厅就餐、部分生产线员工中餐、晚餐负责运送至厂区就餐点），保障餐食供应的质量与安全，提升职工就餐满意度，为职工提供一个良好的就餐环境和餐饮服务。

1.采购内容

（1）用餐送餐时间（中餐 11：00 分-13：00 分、晚餐 17：00 分-18：30 分），特殊情况由甲方另行通知。

（2）套餐标准要求：员工就餐标准为 22 元/人/天，每天可刷卡 2 次（刷卡 1 次，单位补助标准 10 元/餐，个人支付 1 元/餐）。

a.11 元套餐基础标准:(1 荤 1 素 1 汤+米饭);

b.22 元套餐基础标准(2 荤 2 素 1 汤+米饭);

c.每餐至少提供 4 荤 4 素 1 汤菜供员工选择;

此供餐标准为基础要求，申请人在响应文件中的供餐标准承诺为评分内容，列入合同条款。

（3）供餐分量基础要求：米饭 350 克/份、猪肉 300 克/份、牛肉 250 克/份、鸡肉 300 克/份、素菜 300 克/份。

（4）单位支付部分以实际刷卡消费数为准结算。

（5）套餐外菜品报价

菜品	荤菜	素菜	汤菜	米饭
单位	份	份	份	份
单价	XX	XX	XX	XX

注：套餐外菜品由个人即时支付。

2.服务时间：2027 年 01 月 01 日至 2027 年 12 月 31 日。

3.服务地点：云南省盐业有限公司普洱制盐分公司（云南省普洱市宁洱县磨黑镇新政街 285 号）

4.质量要求

（1）必须严格执行《食品卫生法》等国家饮食卫生法律法规，确保所供食品的质量与卫生。

（2）严格把握进货渠道及进货质量关，严禁购进变质变霉的食物，保证做到食品卫生，做到内部、外部以及环境卫生达标。

（3）在食品生产经营过程中不使用非食品原料加工食品，不超量使用添加剂，不使用过期变质和被污染的食品。

（4）从业人员必须定期进行食品安全知识培训和健康检查并取得健康证，持证上岗，并办理食品经营许可证。

5.卫生要求

1.食堂备餐及供餐卫生要求

1.1 操作人员进入操作间前应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒，工作时宜戴口罩。

1.2 操作间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。

1.3 操作间内应使用专用的工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

1.4 操作人员应认真检查待供应食品，发现有感官性状异常的，不得供应。

1.5 操作时要避免食品受到污染。

1.6 菜肴分派的用具应经消毒。

2.食堂及餐用具卫生要求

2.1 餐用具使用后应及时洗净，定位存放，保持清洁。消毒后的餐用具应贮存在专用保洁柜内备用，保洁柜应有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗，保持洁净。

2.2 接触直接入口食品的餐用具使用前应洗净并消毒。

2.3 应定期检查消毒设备、设施是否处于良好状态。

2.4 不得重复使用一次性餐饮具。

2.5 已消毒和未消毒的餐用具应分开存放，保洁柜内不得存放其他物品。

2.6 食堂要定期对灶具进行消毒，定期打扫环境卫生，定期进行灭蝇、灭鼠做好防疫工作,做到内部、外部以及环境卫生达标。

3.食堂从业人员个人卫生要求

3.1 应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲、涂指甲油、佩戴饰物。

3.2 操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

3.3 接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：　(1)开始工作前。(2)处理食物前。 (3)上厕所后。(4)处

理生食物后。(5)处理弄污的设备或饮食用具后。(6)咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后。(7)处理动物或废物后。(8)触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后。(9)从事任何可能会污染双手活动（如处理货项、执行清洁任务）后。

3.4 不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

3.5 个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

3.6 食品处理区内不得有抽烟、饮食及其他可能污染食品的行为。

二、资金来源：采购人自筹

三、申请人应具备的资格条件

1.谈判申请人须具有独立法人资格或具有独立承担民事权利能力和民事行为能力的自然人；具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。需要提供以下材料：

（1）有效的营业执照；

（2）食品经营许可证。

2.谈判申请人提供信用中国平台信用查询报告并加盖公章（查询时间要求：收到邀请函之日起至响应文件递交截止日期间内任一日期），三年内无失信惩戒或失信被执行记录；未被政府行政管理机构、机关、法人等实施市场禁入；一年内未受到人员死亡事故或 10 万元及以上安全行政处罚，一年内未受到 20 万元及以上的消防或环保行政处罚；若为个体工商户等无法提供信用中国平台查询报告的须提供书面承诺书。

3.谈判申请人须提供法定代表人身份证明书和法定代表人授权委托书（如有），以及质量卫生保证、从业人员持证等相关的承诺书。

4.本项目生产区员工用餐须送达厂区用餐点。

5.本项目不承诺最低价成交。

6.本项目采用含税固定综合单价报价，谈判申请人应充分考虑合同履行期间市场风险和国家政策性调整确定风险系数计入报价表，合同服务期内不含税价不作调整。

7.本项费用为年度预估，以竞谈方式确定菜品含税固定综合单价，含税总价不作为合同签订使用，仅用于报价评审，合同金额以年度预算金额签订。

8.安全、履约保证金：5万元。

9.本项目不接受联合体参加。

10.本采购项目一般纳税人适用税率为6%，如为小规模纳税人请按适用税率进行填报。

四、报价要求、质量要求、时间及要求

（一）报价方式：本项目套餐外菜品报价采用含税固定综合单价报价；套餐标准无需单独报价，服务价格根据固定的餐标（员工就餐标准为 22 元/人/天，每天可刷卡 2 次（刷卡 1 次，单位补助标准 10 元/餐，个人支付 1 元/餐。）及数量按实结算，数量以招标人食堂消费管理系统员工刷卡及统计数据为准。

本次采购套餐外菜品报价采用含税固定综合单价二次（最终）报价的方式进行（评审用价为谈判申请人含税固定综合单价合计），所报价格须包括报价人为完成本服务所产生的全部费用（包含但不限于主、辅材料费、人工费、税金、利润等与本服务相关的所有费用的含税固定综合单价）。

（二）采购及评审方式

评价方法： 最低报价法□ 综合评分法 ☑

评审程序：报价方式：（一次性报价）□ （多次报价）☑

本次报价采用二次最终报价方式

评分标准：

序号	评审项目及内容	分值	评分标准	备注
一	报价部分	10	最终报价的最低报价即为评审基准价，即满分 10 分。当最终报价等于评审基准价时，得 10 分，每高于评审基准价 1%的扣 1 分（不足 1%的按 1%计算），扣完为止，得分保留两位小数。	
二	技术部分	87		
1	食品质量、服务质量控制措施	15	第一个档次（11-15 分）：食品质量、服务质量控制措施明显优于采购文件基础要求，管控节点齐全，管控手段完善，可落地性强； 第二个档次（5-10 分）：食品质量、服务质量控制措施优于采购文件基础要求，管控措施较齐全，具备较好可行性； 第三个档次（1-4 分）：食品质量、服务质量控制措施满足采购文件基础要求，管控内容基本响应采购文件。	
2	卫生管理控制措施（含食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理等内容）	10	第一个档次（8-10 分）：卫生管理控制措施明显优于采购文件基础要求，全场景卫生管控闭环完整，防控措施详实、可落地； 第二个档次（4-7 分）：卫生管理控制措施优于采购文件基础要求，卫生管控措施较齐全，具备较好可行性； 第三个档次（1-3 分）：卫生管理控制措施满足采购文件基础要求，管控内容基本响应采购文件。	
3	人员培训措施	10	第一个档次（8-10 分）：人员培训措施明显优于采购文件基础要求，培训体系完整，计划、内容、考核机制齐全； 第二个档次（4-7 分）：人员培训措施优于采购文件基础要求，培训方案较完善，具备较好可行性； 第三个档次（1-3 分）：人员培训措施满足采购文件基础要求，培训安排基本响应采购文件。	
4	原材料管理方案及食品保存管理措施	10	第一个档次（8-10 分）：原材料管理、食品保存措施明显优于采购文件基础要求，溯源、验收、仓储、保鲜管控体系完整； 第二个档次（4-7 分）：原材料管理、食品保存措施优于采购文件基础要求，管控方案较齐全，具备较好可行性； 第三个档次（1-3 分）：原材料管理、食品保存措施满足采购文件基础要求，管控内容基本响应采购文件。	
5	人员配置人员职责与管理措施、投诉处理措施、消防、食品安全事故应急处理措施	12	第一个档次（9-12 分）：人员管理、投诉、消防及食品安全应急处置措施明显优于采购文件基础要求，职责清晰、预案完整，处置流程可落地； 第二个档次（5-8 分）：人员管理、投诉、消防及食品安全应急处置措施优于采购文件基础要求，方案较齐全，具备较好可行性； 第三个档次（1-4 分）：人员管理、投诉、消防及食品安全应急处置措施满足采购文件基础要求，内容基本响应采购文件。	
6	供餐标准承诺	30	第一个档次（21-30 分）：供餐标准承诺明显优于采购文件套餐基础要求，食材丰富，菜品多样； 第二个档次（11-20 分）：供餐标准承诺优于采购文件基础要求，食材比较丰富，菜品比较多样； 第三个档次（1-10 分）：供餐标准承诺满足采购文件基础要求，食材、菜品种类基本响应采购文件。	

序号	评审项目及内容	分值	评分标准	备注
三	商务部分	3		
	服务业绩	3	每提供一个近三年（2023年-至今）类似餐饮管理服务业绩证明材料的加1分，最高加3分。业绩证明材料可为中标（成交）通知书或合同证明材料 。	
分值合计		100		

五、谈判方式、谈判程序及原则

（一）采购人根据本项目组建谈判评审工作组。谈判评审工作组对递交的谈判申请文件进行初步评审，通过资格等审查（初步评审）的谈判申请人将进入到与采购人进行后续谈判、二次报价等环节。为有助于对竞争性谈判申请文件的详细审查、评价和比较，评审组可要求谈判申请人分别进行技术询问、澄清，有关技术询问、澄清等均在初步评审阶段现场进行。

（二）谈判评审工作组应当按随机抽取或签到顺序的方式确定谈判顺序，与所有通过初步评审的供应商分别进行单独谈判，并进行最终报价；在谈判中，谈判的任何一方不得透露与谈判有关的其他供应商的技术资料、价格和其他信息。

（三）谈判结束后，谈判评审工作组应当要求参加谈判的供应商在规定时间内提交最后报价，最后报价是供应商响应文件的有效组成部分。

（四）谈判评审工作组根据综合评分法对响应文件满足采购文件全部实质性要求的供应商，按照评审因素的量化指标评审，最终按得分由高到低的顺序推荐成交候选人。

（五）完成评审后，谈判评审工作组向采购人提交书面综合评审报告。

六、采购成交及签约

1.采购成交及签约采购人拟选择一家竞谈申请人成交，成交人签约后须严格按合同约定提供服务。如未按要求履约

的，采购人有权解除合同，因此给采购人造成损失等的，采购人保留追偿的权利。因成交后无故不签约或不履行合同义务导致解除合同的，成交人三年内不得参加采购人的任何采购活动。

2.经采购人审定的成交候选人放弃成交、因不可抗力不能履行合同、不按照采购文件要求提交履约保证金，或者被查实存在影响采购结果的违法行为等情形，不符合成交条件的，采购人有权按照评审组推荐并经审定的成交候选人名单排序，依次确定其他成交候选人为成交人，也可以重新组织采购。

七、合同关键条款

（一）双方的权利与义务

A.甲方的权利与义务

1.根据上班时间实际情况，每天用餐人员9点以前（中餐）16：15以前（晚餐）用清单方式将当天用餐人数报乙方登记，乙方按报告人数供餐。

2.按本合同规定时间向乙方支付费用。

3.甲方有权对乙方饮食卫生、安全、服务质量等提出要求，有权对乙方膳食管理工作提出意见和建议，特别要禁止食物中毒事故发生，发生类似事故，甲方有权追究乙方的责任。

4.甲方有权对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方未达到饭菜质量，甲方有权要求进行适量赔偿或终止本协议。

5.甲方员工应尊重乙方食堂工作人员，不可对乙方厨房工作人员提出无理要求，甲方人员不得擅自进入厨房。

6.乙方除因特殊情况外，造成误餐或停餐，甲方有权对乙方给予适当的经济处罚。

B.乙方的权利与义务

1.按本合同约定向甲方员工保质保量按时（中餐11:00分-13：00分，晚餐17：00分-17：30分）提供供餐服务，

按时将部分中餐、晚餐免费运送至厂区吃饭点，每餐提供菜品(根据中标人承诺填写)供员工选择。

2.乙方有维持就餐秩序，并教育员工遵守饭店规章制度的义务。

3.乙方必须严格执行《食品卫生法》等国家饮食卫生法律法规，确保所供食品的质量与卫生并取得食品经营许可证。严格把握进货渠道及进货质量关，严禁购进变质变霉的食物，保证做到食品卫生，做到内部、外部以及环境卫生达标。在食品生产经营过程中不使用非食品原料加工食品，不超量使用添加剂，不使用过期变质和被污染的食品，做到让甲方员工放心用餐。

4.乙方工作人员在工作期间，从业人员必须定期进行食品安全知识培训和健康检查并取得健康证，持证上岗，必须佩戴政府部门核发的健康证，注重个人卫生，打菜时应戴好白色工作帽与口罩，符合甲方竞谈文件的食堂从业人员个人卫生要求。

5.乙方必须按甲方规定时间作息，准时开餐，开餐时间由甲方规定，如有变动应事先通知乙方。

6.乙方饭店(桌椅、地面)的清洁卫生工作，厨房用品用具严格执行一洗二过三消毒的规程。垃圾污物应及时清理，不得随便舍弃，饭店内外保持卫生整洁，符合甲方竞谈文件的食堂备餐及供餐卫生要求和食堂及餐用具卫生要求。

7.乙方在实际操作中若有违反上述规定者，所导致的后果由乙方全部承担。

（二）结算及付款方式

1.员工就餐标准为 22 元/人/天，按上月考勤天数计算，一个出勤计 2 次，用餐由员工个人支付和单位支付两部分组成。员工个人支付部分：由员工自行充值，按照中餐和晚餐各 1 元/餐进行扣款，月底不做“清零”处理；单位支付部分：标准为中餐、晚餐各 10 元/餐，根据甲乙双方签字认可的实际签证消费次数按实结算∑（签证实际消费次数×10.00 元

（含税））。员工每天刷卡不能超2次，每月刷卡不能超出勤总计次（刷卡1次，单位补贴标准10元/餐，个人支付1元/餐），超次数由员工自费就餐。由乙方按照甲方提供的就餐次数，每月3至5日（休息日顺延）负责向甲方员工卡充值，甲方于次月2日18:00后与乙方进行实际刷卡次数消费结算后把员工供餐卡次数清零。

2.根据每个员工的实际消费次数计算出金额由乙方提供符合甲方财务规定的发票，甲方于次月15日前按照报账流程将实际消费金额支付乙方（银行转账）。

3.成交人收到成交通知书之日起3个工作日内应向采购人缴纳¥50000.00（伍万元整）安全、履约保证金（以下简称“保证金”，保证金不计息），不按时缴纳保证金的取消成交资格，保证金（履约保证金不计息），于服务期满后一次性无息退还。

（三）违约责任及争议解决方式

1.本合同生效后，双方应履行本合同所约定的义务，任何一方不履行或不完全履行本合同所约定义务的，应当依法承担违约责任。任意一方违反本合同规定，每出现一次违约行为，应向对方赔付5000.00元违约金。

2.本合同生效后，任何一方违反或擅自变更本合同约定，应当承担由此给双方造成的经济损失的相关责任。

3.甲方无故未按本合同约定结清费用而延迟付款的，逾期20日以上的，从逾期之日起每日按应付款的万分之二的比例加付滞纳金。

4.因执行本合同发生的和本合同有关的一切争议，双方应友好协商解决，协商不成的可向甲方所在地人民法院提起诉讼。

5.如经食品安全监督管理部门认定，因乙方原因引发重大食品安全事故的，乙方应向甲方支付违约金人民币5000元；该违约金不足以弥补甲方全部损失（包含人员救治赔偿、处置费用、停产损失、行政处罚、律师费、鉴定费等）的，

乙方应当另行补足全部差额。发生一次前述事故，甲方即有权单方解除本合同；合同解除不免除乙方依法应当承担的民事、行政及刑事责任。

6.员工餐卡只能用于就餐，严禁购买其他物品。乙方须落实餐卡使用管控责任，不得为员工使用餐卡购买非就餐类任何商品、物品提供条件、便利或予以放行。一经甲方核实存在该违规情形，甲方有权向乙方进行5000元/次的处罚；连续发生3次此类问题的，则甲方有权单方面终止合同。

八、申请人递交报价文件截止时间及相关要求

（一）报名时间：申请人在2026年11月19日23时59分前，将签字盖章的正式《参与项目招采的确认函》以纸质邮寄或电子邮件形式投递至邮箱:kmykzhzx@cnyeig.com完成报名，超过报名截止时间的不予接受。注:《参与项目招采的确认函》应由法人或授权代理人进行签字，并加盖有效公章（如为授权代理人签字的，须提供《确认参与项目招采法人授权委托书》，格式详见《参与项目招采的确认函》附件）。

（二）响应文件投递截止时间及文件装订要求

1.申请人在2026年11月25日13时30分前，将响应文件以纸质密封件送我公司业务联系人处以及以电子邮件方式发送至采购人指定邮箱:ynyykmyk@cnyeig.com，逾期或未递交的视为自行放弃。

2. 响应文件为多页的须加盖骑缝章或每页都加盖公章，电子文件须为PDF格式，邮件名称请按《申请人公司名称+项目名称》”的方式命名（注：文件名称必须注明“响应/申请文件”字样）。

3.纸质响应文件须递交正、副本各一份，各份均须用热熔胶整本装订后，使用文件袋密封，以邮寄或现场方式递交至采购人处。

4.申请文件递交无论是纸质或电子形式，每页均须加盖公章，并编制在同一份文件内，采购人不接受任何散页、活页文件，否则响应文件将不被采购人接受。

（三）项目评审时间：2026年11月25日13时30分，地点：云南省盐业有限公司昆明盐矿。

（四）采购文件的获取方式

采购文件及相关附件随公告在“云南省能源投资集团有限公司”官网发布。不再另行线下提供纸质采购文件，凡有意参与者可在发布平台公告内自行查看和下载，登录网址：https://www.cnyeig.com，点击“信息公开→采购信息→云南能源投资股份有限公司”查看。

联系人：杨琼　　手机号码：15096680806

经办部门：云南省盐业有限公司昆明盐矿

2026年11月16日