

招 标 文 件

项目编号：HEBHCU20250917

项目名称：哈尔滨剑桥学院餐厅委托经营服务

招 标 人：哈尔滨剑桥学院

2025 年 9 月 17 日

招标公告

为满足师生多层次就餐需求，不断提高我校饮食服务质量和水平，经研究决定，通过公开招标的方式引进餐饮企业经营管理我校餐厅

一、招标项目简介

（一）项目名称：哈尔滨剑桥学院餐厅委托经营服务

（二）项目地点：项目位于哈尔滨市香坊区哈平路 239 号

（三）项目内容：哈尔滨剑桥学院餐厅地上一至四层，建筑面积 9753 m²；水、电、气均铺设到位，就餐座位数 1300 余位（学校师生 12000 余人）；配备了厨房设备及餐具。具体配置的厨房设备明细及家具明细参见招标文件附件；未提供的明细以现场实际数量为准。

（四）委托经营周期：餐厅采用“2+1”的合同周期模式，基础合同期为二年，经考核合格后方可续签合同（一年一签）。经营服务起始日期：2025 年 10 月 9 日；

（五）服务范围：餐厅一至四层所有档口及包间经营服务（不包含一层超市区域）；为学校提供优质、卫生、安全、高效的餐饮服务，以满足学生日常就餐需求；

（六）质量要求：符合国家食品卫生标准，服从招标人及项目管理机构监督与管理，遵守国家相关法律法规；

（七）项目条件：学校提供现有招标餐厅的水、电、燃气、厨具设备、售饭系统、桌椅等基础设施，中标服务商需确保开业

时餐厅符合高校标准化餐厅的建设标准，能够满足确保食品安全的相关要求。对于其他个性化装修改造以及餐厅内部的功能区划分、环境布置、个性化用具等不做强制性要求；但需要学校进行审核确认。运营过程中的水、电、燃气由服务商自行承担。服务商经营期满或者服务商因违反约定终止合同的，应严格遵循合同约定撤场，并将本餐厅无法移动的资产无偿交给招租人。

（八）项目定位：集餐饮、社交、学习于一体的多功能空间。重点为提升师生在校内的生活体验，体现学校“以学生为中心”的理念。通过打造舒适的用餐环境、透明化的厨房操作、丰富的餐饮选择，以及提供校园外卖配送服务，满足师生的餐饮需求。同时设置多功能空间、共享空间、包房和宴会厅等区域，为师生提供社交、活动、购物等多元化空间体验，促进学生之间跨专业、跨学科、跨年级的交流和学习，成为校园文化中心。

二、投标人资格要求

（一）具有独立法人资格（提供法人营业执照复印件，营业执照经营范围必须包含餐饮服务或餐饮管理，原件备查）；不接受联合体投标，不允许分包、转包。

（二）法定代表人或其授权代理人的授权证书及本人身份证。

（三）符合本次招标项目需求的资质条件，具有履行合同所必需的设备、人员资质和专业能力；

（四）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；（提供 2023 年 9 月至 2025

年 9 月份的资产负债表和利润表，或 2023/2024 年度财务审计报告）；

（五）具有有效期内的《食品经营许可证》，《食品经营许可证》经营项目涵盖餐饮服务管理。

（六）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录和无相关质检部门抽检不合格记录的书面声明；无食物中毒等恶性安全事故发生且未被食品安全监督部门进行过行政处罚的书面声明；

（七）与招标人存在利害关系可能影响招标公正性的法人、其他组织或者个人不得参加投标；单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得同时参加本标段投标；不允许同一公司具有独立法人的子公司同时参加本标段投标，否则，相关投标均将被否决。

（八）投标申请人须查询投标企业及其法定代表人、拟派项目负责人是否被最高人民法院在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人名单，对属于失信被执行人的投标申请人，其投标将被拒绝或否决。

（九）投标申请人须自行到“中国裁判文书网”（www.court.gov.cn/wenshu.html）查询近三年是否有行贿犯罪记录（查询内容：企业、法定代表人及拟派的项目负责人），如有行贿犯罪记录的，其投标将被否决。

（十）根据《中华人民共和国招标投标法实施条例》有关规定，潜在投标人或者其他利害关系人对本招标公告有异议的，应

当在获取招标文件受理期间以书面形式向招标人提出，书面异议材料应由法定代表人签字并加盖单位公章，招标人将在收到异议之日起 3 日内作出答复。潜在投标人或者其他利害关系人捏造事实、伪造材料进行异议和恶意缠诉的，将严格按照国家及省市有关规定严肃处理，给他人造成损失的，依法承担赔偿责任。

三、投标方式

（一）投标文件的递交：投标单位于 2025 年 9 月 22 日下午 14:00 至 16：00 之间将电子版投标文件发至投标邮箱 jcb@oceg.com；投标单位回标时，将 PDF 盖章版（可电子章）、电子版投标文件一并回标；未按要求时间内投标视为废标。

（二）投标截止时间：2025 年 9 月 22 日下午 16：00

（三）开标地点：哈尔滨剑桥学院。

（四）开标时间：校方自主决定。

四、投标基本资料

（一）在中华人民共和国注册的具有独立民事责任的法人或其他组织，并取得最新年检有效的企业资质：加盖公章的营业执照副本复印件、银行开户许可证复印件。

（二）法人授权委托书原件、法人和被授权人身份证(二代身份证)复印件。

（三）投标格式投标单位自拟。

五、投标保证金：

（一）金额：人民币伍万元整（¥50,000.00 元）。

（二）投标保证金以银行转账的方式转入哈尔滨剑桥学院账户（帐号详见招标文件）。

（三）迟于投标截止时间到达的投标保证金视为未交纳，将视为无效投标，建议至少提前 2 个工作日转账。

六、中标原则说明

（一）本次评标采用综合评估法。

（二）符合中标原则的投标单位经招标单位复查，被发现有欺诈行为的将被取消中标资格。

七、其他说明

（一）提供商户品类实施计划；

（二）提供符合实际项目的运营管理计划；

（三）提供符合实际项目的运营安全控制方案计划；

（四）提供符合实际项目的食品卫生安全实施方案计划；

（五）其他招标文件中要求的计划；

（六）违反要求规定及在评审过程中违法违纪或以任何形式采取不正当竞争手段的，一经查实，取消本次投标资格，已经成交的终止委托合同，一切后果由责任者自负。

八、联系人及联系方式

现场踏勘联系人：乔老师 联系电话：182 4682 6529

澄清答疑联系人：卢正亮 联系电话：186 1814 0664

哈尔滨剑桥学院

2025 年 9 月 17 日

招标文件

一、招标主要内容

序号	项目	具体内容
1	项目名称	哈尔滨剑桥学院餐厅委托经营服务
2	招标方式	公开招标
3	招标编号	HEBHCU20250917
4	招标单位及联系人	哈尔滨剑桥学院 现场踏勘联系人：乔老师 联系电话：182 4682 6529 澄清答疑联系人：卢正亮 联系电话：186 1814 0664
5	投标保证金	人民币五万元整（¥50,000.00 元）
6	招标文件获取	学校平台以电子版形式发布。
7	现场勘查	现场踏勘联系人：乔老师 联系电话：182 4682 6529 踏勘时间：定于 2025 年 9 月 18 日-20 日上午 8:30-11:00、下午 13:30-16:00。 有意向踏勘人员须提前一天联系老师申请入校。投标人自行负责现场勘查活动中的安全及任何费用。
8	投标方式	详见招标公告
9	投标文件有效期	投标截止时间后 90 天
10	关于联合体投标	本项目不接受联合体投标
11	投标文件完整性	投标文件中有明确规定需要签字和盖章的必须要有签字和盖章，否则作无效投标处理

二、资质要求及餐厅概况

详见招标公告。

三、承包范围

投标人负责餐厅内所有商户的运营管理，包括学校原自营品牌的商户（具体见后“餐厅现有商户基本情况”）及个体商户，自营品牌的原有人员管理权自学校与中标人签订合同后管理权转移至中标人；需投标人充分考虑（具体人员信息见后“自营人员基本信息”）；大宗商品由学校组织招标过程中，由中标的有资质的供应链企业配送。

四、投标费用

1. 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用，无论投标过程和结果如何，投标人应承担所有与其参加投标有关的全部费用。
2. 本次招标，不收取中标服务费。

五、委托经营要求

1. 投标人必须严格遵守《食品安全法》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》《高等学校消防安全管理规定》《餐饮业食品卫生管理办法》《学校餐厅与学生集体用餐卫生管理规定》等有关餐厅的管理文件，确保食品安全和质量。

2. 餐厅承包期为 2+1 年, 经营期内，投标人必须无条件接受政府监管部门、学校以及相关部门的检查、监督、管理、考核等，每半年由校方组织进行就餐者满意度调查，未达到就餐满意率 85%以上，责令限期整改，期限为 2 个月，整改后仍未达标的，院方有权收回经营权；每学期营业额最差、学生满意度最低的 3 个档口需在放假期间更换调整；出现重大事故且违规经营，院方有权收回餐厅经营权，装修

及已经固定的设施不得损坏，中标人有权将自有采购的且可移动的设备带走；

3. 餐厅区域现状已配置若干厨房设备及用餐设备；具体设备配置详见附件《现有设施设备清单》。原有资产（设备）归属权为学校，管理权归属中标人；中标人进场时重新盘点设备清单并签收。中标人需保证设备的正常使用与日常维护，如中标人因特殊需求，需添置、更换设备或装饰等，须书面报招标人审批同意后方可实施。

4. 经营期间发生的一切费用，包括但不限于工商、税务、质检、卫生、防疫、消防等各种费用，均由中标人承担，并自行向有关部门缴纳；厨房和餐厅的厨余垃圾、水、电、燃气、供暖等费用由中标人承担，执行国家规定的价格。

5. 委托餐厅水、电、天然气目前执行价是：自来水价格为 3.55 元/吨，电价格为 0.6 元/度，天然气价格为 3.29 元/立方。价格根据市场价格变动统一调整。

6. 哈尔滨剑桥学院作为招标人，对中标人实行监督和管理；物资供应、结算、考核等全部纳入招标人管理体系，即统一采购、统一定价、统一核算、统一制度、统一监管。

7. 中标人不得以任何形式向其他单位或个人转包或分包。

8. 为了提升师生在校内的生活体验，体现学校“以学生为中心”的理念，中标人可对服务场所档口替换、餐饮品类调换、装饰、设施设备购置等，需得到招标人的确认，双方确认后中标人方可实施。

9. 餐厅日常管理服务项目费用由中标人负责。包括并不限于：食材农药残留检测、餐具检测、隔油池清理、厨房抽油烟管道清理、餐余垃圾处理、除四害、经济套餐供应等。

10. 营业收入统一由招标人通过学校餐厅收费系统代收。中标人的营业收入由招标人按月核实后，转入中标人的指定账户；中标人经营中严禁收取现金或自行采用支付宝和微信等移动支付收款方式

11. 中标人在餐厅从事经营活动期间所雇佣员工的工资、社会保险、人身安全等福利待遇及责任事故所产生的一切费用均由中标人自行承担，均与招标人无关。

12. 中标人要严格遵守招标人的各项规章制度和工作规范要求，接受招标人的考核。

13. 投保人对不同定位的餐饮品类要做到：大众伙食：为师生提供大众饮食服务，同时开展餐饮特色服务等不同层次消费，及符合文明校园需求的多功能服务。风味档口：为师生提供各地特色风味饮食服务，满足师生多种口味、多层次服务、多形式要求的饮食需要。经济套餐：中标人须配合学校推行经济套餐，解决生活困难学生的基本就餐问题。

14. 餐厅区域现状已安装监控，功能操作、就餐区、公共区域全覆盖，目前学校餐厅监控使用的是“海康”品牌及其系统，如有需要，投标可根据需求增加监控点位，增加的设备必须能与原系统高度无缝、平滑对接，并能兼容；如因选型不兼容，由中标人承担所有的整改费用。

15. 投标方应充分考虑装饰和特殊设备的投入，并保证在 2025 年 10 月 9 日前正常营业。

16. 其他服务要求：

(1) 供餐期间按规定数量全时段保障每餐平价菜供应。

(2) 所有供应品种明码标价，且定价不得随意调整，确因物价

上涨等原因需要调价的，需提前向招标人提交书面申请，经批准后方可进行调整。

（3）营业时间：6：30—22：00，寒暑假休息服从学校统一安排。

（4）严格做好食品留样检测工作，执行国家标准。

六、人员配备要求

1. 明确餐厅项目经理 1 名，须负责现场餐厅管理，具有大专或以上文化，从事同类餐饮服务管理 3 年及以上经历，1 年内不得调整。1 年后若调整，其配备人员的资历不低于原来人员，且 1 年内不得调整。

（提供 1. 身份证复印件；2. 证书复印件；3. 从事餐饮服务管理 3 年及以上经历的合同复印件。复印件须加盖公章，原件备查。）

2. 本项目配备食品安全员 1 名，营养配餐师 1 名。

（提供 1. 身份证复印件；2. 证书复印件；3. 从事餐饮服务管理 3 年及以上经历的合同复印件。复印件须加盖公章，原件备查。）

3. 其他用工为合法用工，且男不得超过 65 周岁，女不得超过 60 周岁。

（附承诺书，格式自理，须法定代表人或授权代表签字，加盖单位公章）

七. 安全保险投保要求。

为确保生产安全、食品安全及员工安全，要求投标企业必须在签订合同后一个月内，完成以下三个险种的投保，并提交相关材料报校方备案，否则校方有权收回中标企业的承包资格。

（1）公众险（餐饮场所责任险），要求保额不低于 200 万。

（2）食安险，要求保额不低于 200 万。

(3) 雇主险。

八、考核实施办法

1. 对中标人经营管理服务的评价，由招标人组织学院相关职能部门人员组成考评小组，按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国消防法》、《餐饮服务食品操作规范》、学院卫生管理制度等相关文件，每学期考评一次，每学年总结一次。学院餐厅食品安全管理人员，负责做好餐厅日常监督检查工作。

2. 考核目的：增强餐饮公司的安全意识、服务意识，提高餐厅管理人员及从业人员的安全意识、服务质量和服务水平。

3. 考核从签订合同开始，按照合同内容，定期或不定期对中标人进行检查；通过问卷形式向就餐师生进行调查；结合中标人管理现场和实际情况进行比对考评。

4. 试运营期评估。试运营期半年，如评估不合格，校方有权直接单方面解除合同，并不承担任何责任。

5. 年度评估。如评估不合格，学校将对承包方作扣除履约保证金 20% 的违约处理。同时，校方有权确定是否跟承包方提前解除本轮承包合同，且不承担任何责任。

6. 合同期满综合评估。如评估不合格，学校膳食管理部门将对承包方作扣除履约保证金 20% 的违约处理。并直接取消该承包方餐饮企业参与我校食堂下一轮承包项目的竞标资格。

7. 考评分数及使用：现场检查占 30%，问卷调查占 20%，日常检查考核占 50%。

优秀	95 分以上	
----	--------	--

优良	90-94 分	
合格	85-89 分	
不合格	85 分（不含 85 分）以下	招标人有权随时终止合同。

监管检查扣分标准表

地点	检查项目	扣分标准
主、副食品仓库、 柜	米、面、油、肉是否证件齐全、是否过期，有供货招标 合同，原料采购管理制度。	违反每项扣 6 分
	调味品、副食品有无合格证、是否过期	违反每项扣 6 分
	仓库存放是否整齐，符合要求，有无杂物是否有挡鼠板、 无蚊蝇、老鼠、蟑螂	违反每项扣 2 分
	冰箱、冰柜卫生是否合格，生熟是否分开储存、包装完 整、标签清晰合格	违反每项扣 3 分
	冻品、鱼、肉类是否过期、有无合格证、检疫证	违反每项扣 6 分
粗加工区、烹调 区	餐厅所有工作人员是否按规定操作，卫生、穿戴是否合 格、文明服务	违反每人每项扣 1 分
	烹调用工具、用具、灶台、场地卫生是否合格	违反每项扣 2 分
	是否违规使用电	违反每项扣 5 分
	肉类、蔬菜、生熟食品是否分开加工，是否合格	违反每项扣 3 分
	工作区域、工具、水沟等，卫生是否合格	违反每项扣 2 分
	蔬菜清洗按规定操作，是否干净合格	违反每项扣 3 分
	饭菜有无变质、变味，是否合格	违反扣 5 分
	有无存放杂物和私人用品，工作场地卫生是否合格	违反每项扣 2 分
	灭蝇灯是否完好、按规定使用、干净卫生；是否有防蝇 设施，是否安全有效。	违反扣 3 分
	使用原料有无杂质、变质、过期，证件是否齐全	违反每项扣 6 分

主食制作区	食品存放、保鲜、工作台、场地卫生是否合格	违反每项扣 2 分
	是否有过期、变质食品	违反每项扣 6 分
餐具洗涤、消毒、 食品留样	餐具洗涤、消毒、保洁必须按程序进行，且记录完整	违反每次扣 5 分
	消毒设施是否完好，有无损坏，维修是否及时	损坏维修不及时扣 5 分
	使用餐具必须无油污、无残渣	清洗不干净每个扣 1 分
	食品留样时间、品种、重量是否合格，记录完整	违反每次扣 5 分
餐厅环境卫生	卫生间彻底清扫、冲洗，无污水、苍蝇、异味	检查不合格每次扣 2 分
	餐厅地面、桌椅卫生是否合格，有无苍蝇、蜘蛛网等	违反每项扣 2 分
	餐桌残渣、剩饭、杂物及时清扫，是否合格	清扫不及时每桌扣 1 分
	周边卫生是否及时清扫，做到无垃圾、污物	不合格每处扣 1 分
	更衣室衣物、鞋帽是否摆放整齐有序	违反每次扣 2 分
	泔水桶是否加盖，周围干净卫生	违反每次扣 1 分
	餐具回收车用后是否及时清洗	违反每次扣 2 分
人员管理	有健康证、有岗前培训记录、无从业人员违纪疾病、有晨午检记录、工作人员在餐厅内不吸烟、喝酒	每违法一项扣 4 分
公示管理	食品经营许可证、营养搭配、原料采购价格、员工健康证食品添加剂管理、餐厅管理机构、功能间上墙工作制度、	每违法一项扣 6 分

九、投标保证金

1. 金额：人民币伍万元整（¥50,000.00 元）。
 2. 投标保证金以银行转账的方式转入哈尔滨剑桥学院账户（帐号详见招标文件）。
 3. 迟于投标截止时间到达的投标保证金视为未交纳，将视为无效投标，建议至少提前 2 个工作日转账。
 4. 投标保证金账户信息：
账户名称：哈尔滨剑桥学院
账户：1261513535519138
开户行：哈尔滨银行股份有限公司哈西支行
 5. 投标人在递交投标文件，须同时查验转账凭证。
- （备注信息：单位名称+餐厅投标保证金）
6. 未中标单位的投标保证金由学校统一退回，不计利息。

十、履约保证金

合同签订前，中标人向采购人一次性缴纳履约保证金叁拾万元整，若中标人在合同期内无违约违规行为，经营期满后全额无息返还。如果成交供应商没有按规定提交履约保证金，将失去中标资格，并没收其投标保证金）。

十一、签订合同

1. 中标人须按《中标通知书》指定的时间、地点按照招标文件确定的事项与采购人签订采购合同，签订采购合同的时间在《中标通知书》发出之日五日内。
2. 如中标人未按约定时间完成签订合同，则按违约处理，并没收

其投标保证金。

十二、评标办法和定标原则

1. 本项目采用综合评分法，总分为 100 分。
2. 评标维度包括但不限于投标企业能力、企业业绩、经营方案、卫生环境管理方案、食品安全管理方案、环境美化与建设方案、进退场方案、答辩及述标。
3. 评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。评审结果得分相同的，以经营方案得分由高到低顺序排列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，评标委员会根据评审结果由高到低推荐 3 名中标候选人。
4. 因下列情形之一的，可以确定下一中标候选人为中标人或重新招标：

- （1）中标人放弃中标；
- （2）中标人因非不可抗力提出不能签订合同；
- （3）中标人未能按照有关承诺响应招标人要求。

十三、委托经营协议

中标后双方协商确定。

餐厅现有商户基本情况

餐厅现有商铺共 30 户，涵盖自营商铺 6 户和外部租赁联营商 24 个，其中空铺 2 个（小时家，饺子馆）。

现有食堂档口明细					
序号	楼层	铺位号	品牌	品类	经营情况
1	1F	1G01	0090 汉堡工厂	洋快餐	正常
2	1F	1G02	小时家	／	空铺
3	1F	1G03	悦茶	茶饮	自营
4	1F	1G04	优+	大餐	自营
5	1F	1G05	超便利	便利店	自营
6	2F	2G01	转转小火锅	小火锅	自营
7	2F	2G02	拌壹桶干拌冒菜	冒菜	正常
8	2F	2G03	川麻婆/暴暴锅	麻辣香锅	正常
9	2F	2G04	杨国福麻辣烫/上成扒饭	麻辣烫/扒饭	正常
10	2F	2G05	民族餐厅	清真餐	正常
11	2F	2G06	秀海福麻辣烫	麻辣烫	正常
12	2F	2G07	一纸鸡	鸡肉饭	正常
13	2F	2G08	关东格格麻辣烫	麻辣烫	正常
14	2F	2G09	蜜雪冰城	茶饮	正常
15	3F	3G01	三只熊烘焙编辑部	烘焙	正常
16	3F	3G02	老麻面馆	面类	正常
17	3F	3G03	航宇佳烤盘饭	烤盘饭	正常
18	3F	3G04	武汉黑鸭煲	鸭煲饭	正常
19	3F	3G05	上海生煎	生煎 馄饨 烧麦	正常

20	3F	3G06	朱家小馆	面类	正常
21	3F	3G07	螺当铺/金大嫂水饺	螺蛳粉 水饺	正常
22	3F	3G08	善谷家	盖饭类	正常
23	3F	3G09	小街胡同	面类	正常
24	3F	3G10	蒋小辣川湘小炒	盖饭类	正常
	3F	3G11			正常
25	3F	3G12	盛金香铁锅焖面	焖面	正常
26	3F	3G13	大理寺米线	米线 花甲粉	正常
27	3F	3G14	平安里喜饭	韩式拌饭	正常
28	4F	4G01	蒸鲜小碗菜	小碗菜	自营
29	4F	4G02	自然元素	西餐	自营
30	4F	4G03	蒸鲜手工水饺	／	空铺

自营人员基本信息

序号	店铺	姓名	职位
1	运营部	杜蕾	自营品牌运营督导
2	运营部	邢汝微	财务
3	运营部	张野	人事
4	运营部	张兴元	更夫
5	运营部	钱鹏鹏	楼层管理
6	运营部	张晓磊	采购
7	运营部	孙薄	楼层经理
8	运营部	张宇航	楼层经理
9	优+	王建军	行政总厨
10	优+	董维强	厨师长
11	优+	刘琦	砧板
12	优+	韩淑霞	厨工
13	优+	刘淑红	砧板
14	优+	付京华	砧板
15	优+	张帅	厨师
16	优+	李秋红	面点师
17	优+	李秋月	面点师
18	优+	张晓敏	面点副手
19	优+	陈松梅	面点副手
20	优+	王淑艳	砧板
21	优+	张丽荣	厨工
22	优+	王永香	小时工
23	优+	宋爽	厨工
24	优+	孟铃侠	厨工
25	优+	平丽亚	厨工
26	优+	迟德海	砧板
27	优+	邹博加	面点厨工
28	优+	吕小梅	面点厨工
29	优+	顾福娟	面点厨工
30	优+	詹丽杰	面点厨工
31	优+	李红军	厨工
32	优+	刘青红	面点副手
33	优+	李秀莉	厨工
34	优+	李淑华	厨工
35	蒸鲜	张志影	厨工
36	蒸鲜	赵镜	面点副手
37	蒸鲜	赵英	砧板
38	蒸鲜	孙爽	厨工
39	蒸鲜	曲小影	厨工

40	蒸鲜	王涛	厨师
41	蒸鲜	悬丽娟	厨工
42	蒸鲜	周志鑫	砧板
43	蒸鲜	董金良	厨师
44	蒸鲜	李冬海	厨师
45	蒸鲜	马金华	厨工
46	蒸鲜	刘宪红	厨工
47	蒸鲜	张立秋	砧板
48	蒸鲜	王范	面点
49	蒸鲜	高春红	面点
50	转转小火锅	董彩影	店员
51	转转小火锅	刘春香	店员
52	转转小火锅	董彩惠	店员
53	自然元素	姚萍	店员
54	超便利	孙海涛	店长
55	超便利	暴宇朦	店员
56	超便利	于娜	店员
57	超便利	盖丽娜	店员
58	超便利	曹艳	店员
59	超便利	赵红俊	店员
60	超便利	张丽影	店员
61	超便利	李晶	店员
62	超便利	周洋洋	店员
63	悦	连佳薇	店长
64	悦	李淼宇	店员

投标文件格式

注：请投标人按照以下文件的要求格式、内容，顺序制作投标文件，并请编制页码，否则可能将影响对投标文件的评价。

投标文件

项目编号：HEBHCU20250917

项目名称：哈尔滨剑桥学院餐厅委托经营服务

投标单位名称（盖章）：

法人代表或授权代表（签字）：

联系电话：

日 期：

目 录

一、投标函

二、资格证明文件

三、人员配置要求材料

四、其他材料

一、投标函

致哈尔滨剑桥学院：

你单位项目名称：哈尔滨剑桥学院餐厅委托经营服务（项目编号为：HEBHCU20250917）
项目招标文件（包括更正公告，如果有的话）收悉，我们经详细审阅、踏勘项目现场和研究，
现决定参加投标。我们郑重承诺：

- 1、我们是符合招标文件中规定的投标人，并严格遵守招标文件中的规定，本投标文件中提供的所有材料均是真实有效的。
- 2、我们已详细审核全部招标文件及其有效补充文件，我们接受招标文件的所有的条款和规定。我们放弃对招标文件任何误解的权利，提交投标文件后，不对招标文件本身提出质疑。否则，属于不诚信和故意扰乱招标活动行为，我们将无条件接受处罚。
- 3、我们同意按照本招标文件的规定，本投标文件的有效期为从开标之日起计算的九十天，在此期间，本投标文件将始终对我们具有约束力，并可随时被接受。如果我们中标，本投标文件在此期间之后将继续保持有效。
- 4.我方明白并同意，在规定的开标日之后，投标有效期之内撤回投标或中标后不按规定与招标人签订合同或不提交履约保证金，则贵方将不予退还投标保证金。
- 5、如果在投标文件接收截止时间后有效期内撤回投标文件或成交后拒绝签订委托经营协议，我方同意按照相关规定承担所有责任。
- 6、同意向你单位提供可能另外要求的与招标有关的任何证据或资料，并保证我们已提供和将要提供的文件是真实的、准确的。
- 7、我们理解，你们有权拒绝所有的投标。同时也理解你们不承担我们本次投标的费用。
- 8、如果我们中标，为执行委托经营协议，我们将按投标人须知有关要求提供必要的履约保证。
- 9、我方与其他投标供应商不存在单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系。
- 10、我方承诺参加本项目采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录。
- 11、我方承诺近三年内管理服务过程中无食品安全、消防安全等事故发生或学生罢餐

及一般以上其他安全生产责任事故记录（以政府相关管理部门或者食堂管理部门通报、处罚为准）。

12、我方符合法律、行政法规规定的其他条件。

投标单位名称（盖章）：

法定代表人或授权代表（签字）：

日 期： 年 月 日

二、资格证明文件

序号	采购文件要求的 资格证明文件	是否 响应
1	具有独立法人资格（提供法人营业执照复印件，营业执照经营范围必须包含餐饮服务或餐饮管理，原件备查）；	
2	具有履行合同所必需专业技术能力（根据项目需求提供履行合同所必需的专业技术能力承诺函，格式自理）；	
3	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；（提供 2023 年 9 月至 2025 年 9 月份的资产负债表和利润表，或 2023/2024 年度财务审计报告）；	
4	有依法缴纳税费和社会保险的良好记录（提供 2024 年 1 月至今依法缴纳税费和社会保险的凭据的复印件，原件备查）；	
5	投标人须提供授权委托书原件（详见附件）、法定代表人身份证复印件、授权代表身份证复印件（原件备查）	
6	具有有效期内的《食品经营许可证》，《食品经营许可证》经营项目涵盖餐饮服务管理	
7	三年内，在经营活动中没有重大违法记录和无相关质检部门抽检不合格记录的书面声明；无食物中毒等恶性安全事故发生且未被食品安全监督部门进行过行政处罚的书面声明	
8	未被最高人民法院在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人名单的证明	
9	近三年无行贿犯罪记录证明	
	其他证明文件或承诺书	

说明：1. 上述所列资格证明文件为必须提供内容，未提供或未提供有效材料的，将不能通过资格性审查。

2. 所有复印件，须加盖公章，原件备查。

附：授权委托书

哈尔滨剑桥学院：

兹委托授权代表：_____合法地代表我单位参加哈尔滨剑桥学院组织的项目名称：哈尔滨剑桥学院餐厅委托经营服务（项目编号为：HEBHCU20250917）的招标活动，授权代表有权在该投标活动中，以我单位的名义签署投标书和投标文件，与招标人协商、澄清、解释并执行一切与此有关的事项。

授权代表在办理上述事宜过程中以其自己的名义所签署的所有文件我均予以承认。授权代表无转委托权。

委托期限：至上述事宜处理完毕止。

附：

法定代表人身份证复印件，

授权代表身份证复印件。

投标单位名称（盖章）：

法定代表人（签字）：

日期： 年 月 日

三、人员配置要求材料

人员类别	要求	姓名	证明材料
餐厅项目经理	1 名，负责餐厅现场管理，具有大专或以上文化，从事同类餐饮服务管理 3 年及以上经历，1 年内不得调整。1 年后若调整，其配备人员的资历不低于原来人员，且 1 年内不得调整。		1.身份证复印件；2.证书复印件；3.从事餐饮服务管理 3 年及以上经历的合同复印件。复印件须加盖公章，原件备查。
食品安全员	1 名		1.身份证复印件；2.证书复印件；3.从事餐饮服务管理 3 年及以上经历的合同复印件。复印件须加盖公章，原件备查。
营养配餐师	1 名		
其他用工	其他用工为合法用工，且男不得超过 65 周岁，女不得超过 60 周岁。京江一餐厅、风华苑的民族窗口至少配备红白案厨师各 1 名，均为少数民族且必须持等级证书。	/	附承诺书，格式自理，须法定代表人或授权代表签字，加盖单位公章

说明：人员数量根据实际管理方案可进行增加。

四、其他材料

招标文件要求或投标人认为要放入的材料 (如商户品类实施计划、符合实际项目的运营管理计划、符合实际项目的运营安全控制方案计划、符合实际项目的食品卫生安全实施方案计划等)

注：所有复印件须加盖公章，原件备查。

后附：餐厅已投入设施设备明细