中国科学院高能物理研究所

食堂经营管理项目

采购调研文件

中国科学院高能物理研究所

2026 年 11 月

注：所有响应文件，请提供电子版和两份纸质版，
文件页数不超过 100 页

第一部分　项目概况

中国科学院高能物理研究所现就食堂经营管理项目采取竞争性方式组织采购，欢迎符合资格条件的服务商参与。

一、采购人：中国科学院高能物理研究所

二、采购项目名称：中国科学院高能物理研究所食堂经营管理

三、项目地点：北京市石景山区玉泉路 19 号（乙）

四、采购方式：自行采购

五、评选方式：综合评选

六、委托管理期限：

3 年，自 2027 年 1 月 1 日起至 2029 年 12 月 31 日止

七、项目简介

该食堂位于中国科学院高能物理研究所玉泉路园区内，面积约 2317 平方米，分为两层，一层面积约 1496 平方米，二层面积约 821 平方米。

采购人已按规定取得食品经营许可证，主体业态为单位食堂（职工食堂），经营项目包括热食类食品制售和冷食类食品制售。用餐人数：早餐约 200 人就餐；午餐约 600 人就餐；晚餐约 200 人就餐。

项目服务内容为食堂食材采购及验收、日常餐饮制作、就餐服务、后厨及餐厅保洁、餐具清洗消毒、“四害”消杀、食堂安全管理、团体用餐保障等，落实厉行节约、反对餐饮浪费等工作。

八、服务商资格要求

1、具有独立法人资格，依法取得相应的法人营业执照；

2、具有良好的信誉和健全的财务会计制度，在“信用中国（官网）”(www.creditchina.gov.cn)未被列入“失信被执行人”、“重大税收违法失信主体”；未处于“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）的“政府采购严重违法失信行为记录名单”公布的禁止参与政府采购活动的行政处罚时间内。

3、近五年在食品经营中无任何的食品卫生、消防安全等方面的不良记录；

4、拟派驻项目所有食堂从业人员持有效健康证明；

5、本项目不接受联合体，服务商不允许转包、分包。

九、采购文件获取方式及报名截止时间

报名方式：请潜在服务商在竞价截止时间之前，上传签字盖章版《高能所食堂经营管理项目报名登记表》参加报名。

报名截至时间：详见电子竞价平台“竞价截止时间”。

采购文件获取方式：电子竞价平台上自行下载。

十、现场踏勘

踏勘时间：2026 年 12 月 3 日 13 点 30 分

集合地点：高能物理研究所玉泉路园区食堂门口（北京市石景山区玉泉路 19 号乙院）

联系人：张文，胡庆山；联系电话：13901311810，13693145300

请每家潜在服务商安排不超过 2 人出席，须携带本人身份证原件及加盖单位公章的证明函（格式自拟）。现场踏勘仅组织一次，请务必于踏勘当日 13：30 分前到食堂门口，错过时间将不再组织。

十一、响应文件递交截止时间及递交方式

递交截止时间：2026年12月7日16:30

电子版响应文件递交方式：邮件，发送电子版响应文件至zhangw@ihep.ac.cn邮箱

纸质版响应文件递交方式：现场递交或快递（一式两份，加盖骑缝章）

接收地址：北京市石景山区玉泉路19号乙节能办（主楼后平房） 张老师收 13901311810

十二、现场洽谈及评审

初步暂定时间：2026年12月10日上午9点，（洽谈评审时，服务商可准备PPT，每个服务商介绍时间20分钟，提问5分钟）

地点：高能物理研究所四合院二层会议室

如评审时间或地点有变化，采购人将提前两天电话或邮件通知，请您注意接听电话、查收邮件。

十三、联系方式

采购人：中国科学院高能物理研究所

地　址：北京市石景山区玉泉路 19 号（乙）

联系人及电话：张文 13901311810

E-mail：zhangw@ihep.ac.cn

第二部分　采购需求及要求

一、项目概况

该食堂位于中国科学院高能物理研究所玉泉路园区内，采购人已按规定取得食品经营许可证，主体业态为单位食堂（职工食堂），经营项目包括热食类食品制售和冷食类食品制售。食堂情况如下：

1、用餐人数：早餐约200人就餐；午餐约600人就餐；晚餐约200人就餐。食堂面积约2317平方米,共两层，其中一层面积约1496平方米，二层面积约821平方米。

2、食堂设备及用品：食堂内主要设备由采购人提供，所有权归采购人，中标服务商负责使用、保管等。采购人提供的食堂设备，包含：炉灶、桌椅、蒸饭设备、冰柜、保洁柜等。服务商如认为采购人提供的设备不足以满足日常需要，可自行购置，自行购置的设备可由服务商自行处置。

采购人提供的设备如在本合同服务期限内如损坏，服务商须通知采购人，采购人负责维修，服务商须配合维修工作。设备因服务商原因造成的损坏由服务商负责维修和承担费用。

更换的旧设备要全部退回采购人。

服务商提供人民币10万元的设备保证金，本合同约定服务期满后，在设备无非正常损坏的情况下，经采购人验收确认后将设备保证金予以无息全额返还。

甲方提供部分日常用品，如小型餐具、炊具、碗、筷子、盆等，如有损坏，服务商需同等数量和品质补齐。其余日常用品，服务商需自行采购，服务期满后服务商自行处置。

3、采购人为服务商提供员工宿舍5间，每间约15平方米，共计约75平方米；办公室1间，面积约14平方米。

二、服务范围及要求

1、 菜品制作：符合市场监管总局《餐饮服务食品安全操作规范》相关要求；为职工提供早餐、午餐、晚餐，并不定期提供团餐或会议餐。食谱每周公示，营养搭配、定期轮换，减少重复菜品；落实“光盘行动”，设置节约提示，杜绝餐饮浪费。

2、 食材采购：根据用餐需求测算食材采购数量，制定采购计划，实行按需采购、定量采购，食品原材料应符合国家及相关行业标准，要与供应商签定购货合同及食品安全责任书，建立食品及原材料进货 100%可追溯制度；应查验并留存供货者许可证(食品生产/经营许可证等)和产品合格证明文件(出厂检验合格证、检疫证明、第三方检验报告等)；执行食品验收管理制度，食品存放严格按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规要求，做到分类存放、先进先出，避免食材变质浪费。

3、 加工操作：食品加工流程应做到生进熟出一条龙，餐（饮）器具符合 GB 4934 要求；应配备食品留样专用冷藏柜，落实食品留样机制，每餐次、每品种留样量不少于 125g，留样时间不少于 48 小时，留样记录完整。应通过丰富的菜单设计提高食材利用率，减少食材加工损耗，宜合理利用“边角料”制作新菜品。

4、 餐食供应: 餐厅应干净整洁，环境舒适每次就餐后及时清洁就餐区和操作间；推行营养配餐食谱，根据实际情况增加全谷物食品，提供半份、小份餐饮选择; 宜推行大锅备菜，小锅续供，按需补餐，避免造成浪费。

5、 餐具清洗消毒：执行“一刮、二洗、三冲、四消毒、五保洁”；消毒柜正常使用，留存消毒记录。餐厨垃圾应日产日清，盛放容器密闭清洁、定期消毒。

6、 环境卫生：操作间干净整洁，工器具保持清洁并定位存放，物品堆放符合相关要求，厨房区域落实 JGJ64 要求，应按原料进入、原料处理、主食加工、副食加工、备餐、成品供应、餐用具洗涤消毒及存放的工艺流程合理布局，食品加工处理流程应为生进熟出单一流向；应有与餐饮服务中生产加工的食品品种、数量相适应的原料处理和食品加工、贮存场所以及与生产加工的食品品种、数量相适应的生产设备设施，并布局合理；排风油烟设备完好、定期清洗，定期清理烟道，并有相关记录；厨房内有防蝇措施和设备，“四害” 密度控制在标准要求内，有定期的除害布药措施，每年消杀不少于 6 次；洗涤、通风、防腐、防尘、污水排放、垃圾容器等设备设施齐全完好，上下水管道通畅，电路、燃气管线安全无患。

7、 设备日常管护：爱护采购人厨具设备，日常巡检，发现故障及时上报；规范使用燃气、水、电，落实消防安全要求。

8、 人员管理：派驻食堂经理、厨师、面点师、切配、服务员、洗碗保洁等岗位人员；全部人员持有效健康证明并每年体检，上岗统一工装、佩戴口罩帽子；开展保密教育，不得泄露机关内部信息；主要人员调整提前向采购人报备。

9、 食品安全应急：制定食物中毒、停水停电、燃气泄漏等应急处置预案，发生食品安全事件第一时间上报采购人并处置。

10、 制度建设：建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制；建立食材采购、餐食制作、餐食供应、餐后处理等制度。

11、 台账管理：留样记录、消杀记录、餐具消毒记录、设备巡检记录、人员培训记录等档案完整规范。

三、人员配置最低要求

经理 1 人，前台主管 1 人，厨师长 1 人，食品安全监督管理员 1 人。前述人员如更换，需向采购人申请并经采购人同意后方可更换，否则应按 3 万元/人·次向采购人支付违约金。

四、委托管理经营要求

1、委托经营管理期限：自进场之日起3年，计划进场日期2027年1月1日，以采购人提前两周通知为准。

2、满意度测评：委托管理期限内，采购人每年组织一次食堂满意度测评，满意度须达到80%为达标。如满意度不达标，限期(三个月)进行整改后再次进行测评，满意度仍低于80%的，采购人有权终止合同。服务商应在采购人要求终止之日起一个月内撤离食堂，由此造成的损失由服务商自行承担。

3、服务商必须严格执行采购人的各项规章制度，服从采购人管理，根据行业特点制订配套的内部管理制度，设立专职卫生监督管理员，建立健全卫生管理档案及各项安全卫生检查记录。服务商在合同期内若不能严格执行合同内容，不能满足采购人员工就餐要求，采购人有权单方面终止合同并取消其承包资格，由此产生的一切后果由服务商负责。

4、服务商须使用“一卡通”收费刷卡系统，就餐员工预交的费用由采购人统一收取，采购人根据就餐员工实际消费情况定时结算拨付给服务商（以刷卡系统的原始数据为准）。不得采用现金、微信、支付宝等其他方式交易。

5、服务商应使用采购人已取得的食品经营许可证等相关证件。食堂内的工作人员属于服务商的员工，与采购人不存在任何雇佣、委托等劳动关系，同时食堂工作人员在工作过程中的安全责任由服务商负责。如用水、电、气、暖等引起安全事故，或发生意外伤亡事故，服务商承担全部责任和必要的经济补偿，采购人不承担任何责任。

6、服务商必须严格履行委托管理合同要求，不得在中标后转包或分包给他人经营。

7、服务商中标后，需承诺所有采购渠道均正规合法，其产品质量均符合国家相关规定及相应标准。服务商应定期向采购人提交采购票据原件或复印件备查，采购人可不定期抽检其进货渠道及索证制度执行情况。

8、服务商中标和经营管理合同签订后，采购人食堂监管部门（条件保障中心）代表采购人与服务商签订《安全责任书》和《食堂监管协议》，服务商应按监管协议约定对食堂经营加强管理和执行。

9、服务商负责食堂的食品、卫生及消防安全。采购人有权不定期对食堂卫生状况进行检查，服务商有义务全力配合。采购人严格执行事故责任追究制度，如在委托管理期内发生食物中毒等重大责任事故，损害就餐员工身体健康，影响采购人声誉及造成经济损失，服务商必须承担由此造成的一切法律责任，并向采购人支付违约金10万元，如违约金不足以弥补采购人损失，服务商还应赔偿采购人超出违约金部分的损失。同时采购人有权终止合同，服务商有违反相关法律的，将追究服务商法律责任。

10、经营时间：早餐：7点到9点，午餐：11点到13点30分，晚餐：17点到19点。法定节假日不得停餐。

11、采购人可对服务商经营财务状况进行监管。服务商原材料成本不得低于流水收入的52%，采购人根据收费刷卡系统记录经营额的平均值，每半年核查一次，服务商需在响应文件中明确列出此项指标。

12、餐食价格及份量：服务商根据当时当地市场原料进货价格，合理制定菜品份量、

投料率及销售价格报采购人备案，实行一菜一价，调价应经采购人同意。采购人有对餐食价格提出异议和调整的权利，服务商应充分尊重采购人意见，双方协商解决。

13、落实节能节水、垃圾分类、反对餐饮浪费要求。

五、委托管理经营费用及支付

1、委托管理期限内的水、电等由采购人提供，每月按刷卡系统记录的经营额3.5%免费提供水、电；超出部分由服务商承担，按实际表数计算费用，单价按高能所内部成本核算所定价格收取。燃气费用由服务商承担，按燃气公司核定标准缴纳。

2、服务商中标后在与采购人正式签订《食堂经营管理合同》前，需向采购人支付设备保证金10万元整，因服务商人为因素导致甲方设备损坏，服务应负责维修，如乙方拒绝维修或损坏严重导致不能修复的，给甲方造成的损失，由甲方从设备保证金中扣除，保证金不足抵扣的，乙方还应向甲方支付不足部分的金额。

3、服务商定期向采购人提供正规发票及相应单据，采购人审核后向服务商支付相应费用。

六、食堂卫生基本要求

1、所有员工必须进行健康检查及卫生培训，取得健康证，健康证需在有效期内。

2、食堂防疫措施：在食堂设立洗手消毒设施，供就餐人员餐前餐后洗手消毒，每天对食堂大厅进行消杀两次。食堂员工宿舍每天早晚各消毒一次，通风半小时一次，送货车辆消毒后开门卸货，原材料外包装消毒后进厨房。含餐桌卫生和大厅卫生。

3、上班时员工必须要穿洁净的工衣、戴工帽、穿鞋、洗手，保持个人卫生清洁，不留长指甲、不准戴戒指、手链等首饰。

4、上班期间，不准在岗位上抽烟、吃东西；售餐期间，佩戴卫生口罩及一次性手套。

5、认真做好食堂卫生，每天要坚持清洗工作间，各个岗位都要保持清洁、地面干爽、无杂物。

6、食堂内部不能有老鼠、蟑螂、苍蝇及昆虫活动。

7、每周全面进行一次大清洗，包括天花、台厨、柱顶、墙壁、疏通渠道积水等地方。

8、生产加工的工具、容器、砧板等要每次用后清洗，保持清洁卫生，食品用具做到生熟用具、器具严格区分使用，成品和半成品隔离、食品和杂物隔离、盛放食物成品的器具必须经过消毒始准使用。

9、冰柜要定期清洗，冰柜内架、柜内底、柜门要保持洁净、无臭味。

10、椅、工具、台布等做到无积污、无油渍、摆设整齐，及时清理属于服务区域内

的桌面，保持区域卫生。

11、食品用具做到清洁和彻底消毒，筷子、小碗、托盘、盘子、汤勺等食具要有保洁柜存放，分类排好，手不能接触盛食品的部位。

12、保洁柜必须清洁，无霉菌、苍蝇、蟑螂等杂物。

第三部分　响应文件构成

一、响应文件包括但不限于以下内容

1、服务商承诺书（格式1）

2、法定代表人资格证明书（格式2）

3、授权委托书（格式3）

4、营业执照复印件

5、服务商未被列入“信用中国（官网）”失信被执行人、重大税收违法案件失信主体（注：以评审当天采购人查询为准）

6、服务商未处于 “中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）的‘政府采购严重违法失信行为记录名单’公布的禁止参与政府采购活动的行政处罚时间内（注：以评审当天采购人查询为准）

7、项目不转包、不分包的承诺书（格式自拟）

8、服务商提供在近五年餐饮经营中无任何的食品卫生、消防安全等方面不良记录的承诺书（格式自拟）

9、服务商应提供具有健全的财务会计制度的承诺书（格式自拟）

10、服务商需提供派驻项目所有食堂从业人员持有效健康证明的承诺书（格式自拟）

二、商务和技术部分

1、单位简介

包括单位简介、经营年限，行业经验及优势，以及管理制度。

2、类似项目业绩

需提供近五年类似项目业绩，按格式4填写业绩清单。业绩材料须提供签订的经营管理承包合同核心页复印件，应能体现食堂/餐饮服务规模、服务期限及合同双方单位名称，否则不得分；服务商提供业绩时，须同步提供服务商的食品经营许可证复印件，且

许可证载明的经营者名称应与服务商名称保持一致，否则不得分。

3、体系认证

包括： HACCP体系认证证书、ISO9001质量管理体系证证书、ISO 45001（或 GB/T 45001）职业健康安全管理体系认证证书、GB/T 31950-2023《企业诚信管理体系要求》、ISO 22000（或 GB/T 22000）食品安全管理体系认证证书、ISO14001环境管理体系认证证书

注：以上证书要求提供复印件，否则视为不具备。

4、服务团队人员配置

包括人员培训管理制度；为本项目配备的人员数量、资格、经验等；各专业人员配备是否齐全；项目经理从业年限；厨师长从业年限及资格情况。并填写格式5《为本项目投入的人员配置表》

5、管理服务模式与内容

阐述服务管理方案，包括对需求理解、管理思路、工作安排、工作计划等。

6、原材料采购、配送监管流程，关键环节食品加工操作规程，以及食品安全检查计划。

7、菜品供应安排方案

提供的菜品供应安排方案，包括早、中、晚菜品数量安排，菜品搭配，营养配置等。并填写格式6《早中晚菜品数量安排》。

8、食品安全突发事件应急处置方案和设备设施维护保养方案

阐述事故/事件应急处置方案和设备设施维护保养方案，包括应急处置方案，管理制度，应急供餐保障，设备设施定期维护、检查计划，烟道清洗等周期规划等。

9、食品卫生及安全管控方案和除四害消杀方案

阐述卫生及食品安全管控方案和除四害消杀方案，包括食材采购、检查、出入库、使用过程是否有安全保障，成品检查，留样是否有要求，原材料合格项把控是否合理，除“蚊虫、蟑螂、老鼠、苍蝇”等消杀工作是否有记录，风险与控制措施是否可行等。

10、其他

服务商服务商根据本项目特点提供的服务承诺和合理化建议，包括服务承诺、合理化建议、增值方案等。

注：以上各项，务必结合第四部分中的表4-1及表4-2中的要求编制，不符合表4-1或4-2要求的，可能不能通过资格评审或不得分。

第四部分 评审标准及说明

一、总则

1、采用综合评审法，评审委员会由采购人组建。

2、评审分为初步审查和详细评审两阶段，评审因素及标准见表4-1和表4-2。

3、评审小组依据服务商商递交的最终响应文件对服务商按表4-1初步审查条件进行审查，有一项经审查不合格的，将被认定为经初步审查不合格的响应文件，将作为无效响应文件，不再进入详细评审阶段。

4、详细评审包括经营业绩与认证证书、服务方案和其他服务承诺三部分，满分100分。

5、各服务商评审得分计算方式：以评审小组成员评分的平均值作为评审得分。

6、根据各服务商最终得分由高到低进行排序，若发生并列的情况，按服务方案得分高者优先的次序排列。排序第一名的将被确定为成交服务商。

表 4-1 初步审查表

序号	初步审查条件（含资格性审查和符合性审查）	备注
1	服务商须在采购人所在单位的电子竞价平台注册并获取采购文件	
2	服务商应为在中华人民共和国境内合法注册的独立法人，依法取得营业执照，且不是联合体形式。 注：应提供有效营业执照复印件。	
3	服务商在“信用中国（官网）”(www.creditchina.gov.cn)未被列入“失信被执行人”或 “重大税收违法案件失信主体”名录内。	
4	服务商未处于 “中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）的‘政府采购严重违法失信行为记录名单’公布的禁止参与政府采购活动的行政处罚时间内。	
5	服务商应提供项目不转包、不分包的承诺书。	
6	服务商应提供在近五年餐饮经营中无任何的食品卫生、消防安全等方面不良记录的承诺书。	
7	服务商应提供具有健全的财务会计制度的承诺书	
8	服务商需提供派驻项目所有食堂从业人员持有效健康证明的承诺书。	
9	响应文件中给定格式文件的签章页，签字、盖章须齐全有效。	
10	响应文件的内容须齐全，字迹须清晰可辨	

表 4-2　详细评审表

类别	评审因素	评审标准	分值
经营业绩与认证证书（17 分）	经营业绩	近 5 年提供单位食堂经营管理服务的项目业绩，以合同签订时间为准。 打分标准：没有不得分，有 1 家得 1 分，最高不超过 5 分 注：业绩材料须提供签订的经营管理承包合同核心页复印件，应能体现食堂/餐饮服务规模、服务期限及合同双方单位名称，否则不得分；服务商自身作为餐饮服务提供者的业绩，须同步提供食品经营许可证复印件，且许可证载明的经营者名称应与服务商名称保持一致，否则不得分。	5
	体系认证	1、 HACCP 体系认证证书 2、 ISO9001 质量管理体系证证书 3、 ISO 45001（或 GB/T 45001）职业健康安全管理体系认证证书 4、 GB/T 31950-2023《企业诚信管理体系要求》 5、 ISO 22000（或 GB/T 22000）食品安全管理体系认证证书 6、 ISO14001 环境管理体系认证证书 以上证书，每具备一个得 2 分，满分 12 分。需提供证书复印件，否则不予认可。	12
服务方案（73 分）	服务团队人员配置	1、经理从业 5 年（含）及以上：满足得 2 分、不满足得 0 分 2、前台主管从业 5 年（含）及以上：满足得 1 分、不满足得 0 分 3、厨师长从业年限 3 年（含）及以上，执国家或行业认可的高级及以上级别职业资格证书（需提供证书复印件，否则不予认可）：满足得 1 分、不满足得 0 分 4、食品安全监督员从业 5 年（含）及以上：满足得 1 分、不满足得 0 分 5、拟派驻人员具有营养师资格证书（需提供证书复印件，否则不予认可），满足得 1 分、不满足得 0 分	6
	管理服务模式与内容	根据响应文件中提供的服务管理方案进行评审，包括对需求理解透彻程度，管理方案思路清晰度，人员培训管理制度完善度，工作安排合理性，工作计划完整周密性，方案可操作性，各专业人员配备齐全性、合理性等。 打分标准：优（12-15 分），良（8-11 分），一般（4-7 分），差（0-3 分）	15
	食品卫生及安全保障措施	原材料采购、配送监管流程、关键环节食品加工操作规程，食品安全检查计划及保障方案。 打分标准：优（10-12 分），良（7-9 分），一般（3-6 分），差（0-2 分）	12
	菜品供应安排方案	根据响应文件中提供菜品供应安排方案进行评审，包括早、中、晚菜品数量安排是否合理，菜品搭配是否合理，营养配置是否合理、菜品定价方案是否合理等。 打分标准：优（12-15 分），良（8-11 分），一般（4-7 分），差（0-3 分）	15

	食品安全突发事件应急处置预案和设备设施维护保养方案	根据响应文件中提供的事故/事件应急处置方案和设备设施维护保养方案进行评审，包括应急处置方案是否合理，管理制度是否完善，应急供餐保障方案是否可行，设备设施定期维护、检查方案是否合理，烟道清洗等周期规划是否符合要求等。 打分标准：优（8-10 分），良（5-7 分），一般（2-4 分），差（0-1 分）	10
	食品安全管控方案和除四害消杀方案	根据响应文件中提供的食品安全管控方案和除四害消杀方案进行评审，包括食材采购、检查、出入库、使用过程是否有安全保障，成品检查，留样是否有要求，原材料合格项把控是否合理，除“蚊虫、蟑螂、老鼠、苍蝇”等消杀工作是否有记录，风险与控制措施是否可行等。 打分标准：优（12-15 分），良（8-11 分），一般（4-7 分），差（0-3 分）	15
其他服务承诺（10 分）	服务承诺及增值服务	根据响应文件中提供的服务承诺和合理化建议进行评审，包括服务承诺是否满足项目需求，是否具有针对性，横向对比优势是否明显，合理化建议是否可行，增值方案是否结合实际等。 打分标准：优（8-10 分），良（5-7 分），一般（2-4 分），差（0-1 分）	10

格式1

服务商承诺书

我公司自愿参加中国科学院高能物理研究所的采购活动，并向贵所承诺如下：

在详细研读了食堂经营管理采购文件后，我们愿意按采购文件的要求，递交响应文件。我们同意贵所对采购文件拥有最终解释权。我们保证成交后，按期与贵所签订合同，并向采购人缴纳人民币十万元的设备保证金。按时履行合同规定的我方义务和责任。

我单位承诺，如我单位成交，我单位保证每月食材直接成本投入占餐饮营收（以每月刷卡系统记录经营额的平均值为准）比重不低于52%。

服务商名称（盖章）:

法定代表人（签章）:

联系人：

联系电话：

格式2

法定代表人资格证明书

单位名称：_____

单位性质：_____

地　　址：_____

成立时间：_____年_____月_____日

经营期限：_____

姓　　名：_____性别：_____年龄：_____

职务：_____系：(服务商名称)_____

的法定代表人。

特此证明

服务商(盖公章)：_____

日　　期：_____年_____月____

格式3

授权委托书

本授权委托书声明：我_____(姓名)系_____(服务商名称)的法定代表人，现授权委托_____（服务商名称)_____(姓名)为我单位的合法代理人，以本公司的名义参加 中国科学院高能物理研究所 (采购人名称)的食堂经营管理采购项目的调研。代理人所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，我均予承认。

代理人无转委权，特此委托。

代理人(签字)：_____性别：_____年龄：_____

身份证号码：_____职务：_____

服务商(盖公章)：_____

法定代表人(签字)：_____

授权日期：　　年　　月　　日

格式4

近五年类似业绩清单

序号	规模或午餐人数	主体业态（限单位食堂）	证明文件（经营管理承包合同）	合同签订时间及合同期限	委托单位	备注

注：评审打分标准见本采购文件第四部分表4-2中业绩评审规定。须提供签订的经营管理承包合同核心页复印件，应能体现食堂/餐饮服务规模、合同签订时间、服务期限及合同双方单位名称，否则不得分。

格式5

为本项目投入的人员配置表

岗位类别	姓名/人数	从业年限	资格情况	备注
经理				
厨师长				
营养师				
前台主管				
食品安全监督管理员				
冷荤厨师				
配菜厨师				
面点主管				
其他人员				
合计		//	//	

注：1）评审打分标准见本采购文件第四部分表4-2中服务团队人员配置项目。

2）人员配置必须包括经理、厨师长、前台主管、食品安全监督管理员。前述人员需填写姓名，且附厨师长职业资格证书复印件。

格式6

早中晚菜品数量安排

早餐		午餐		晚餐	
种类	数量	种类	数量	种类	数量
蒸品		主荤		主荤	
煮品		半荤		半荤	
烙品		素菜		素菜	
炸品		凉菜		凉菜	
煎品		主食		主食	
粥品		汤		汤	
汤品		粥		粥	
奶类		水果		水果	
豆浆		小料		小料	