

云南培华教育投资有限公司

学生食堂项目

比选文件

云南培华教育投资有限公司
2026 年 1 月

比选邀请通知

致：各意向参与公司

感谢贵公司就“云南培华教育投资有限公司2楼汉族食堂”项目进行报名登记，为促进双方的进一步深度合作，现诚邀贵司参加“云南培华教育投资有限公司学生食堂”项目比选，为确保贵公司能按时参加比选，请认真阅读“比选文件”要求，并及时按照要求优化方案及按时提供相关资料。

再次感谢你们的积极参与，并期待进一步的合作。特此通知，顺祝商祺！

云南培华教育投资有限公司

2026年1月

比选邀请回执

至：云南培华教育投资有限公司

1、根据贵部项目名称为【云南培华教育投资有限公司二楼汉族食堂】的比选文件，遵照有关规定，经对比选文件各部分内容的仔细阅读和研究，承诺满足比选文件的条件和要求。

2、我司决定参加贵司组织项目采购的比选，递交此文件回函即代表我司接受和认可采购文件的相关条款。

3、我公司已详细阅读了全部比选文件，包括修改和补充文件（如有）及有关附件。

4、我公司同意所提交的参选文件在比选文件中规定的参选文件有效期内均有效，在此期间内如果中选，我公司将受此约束。

5、我公司承诺我公司所提供的参选文件中证明文件是真实有效的，无弄虚作假现象。

我公司承诺：【遵守以上条款内容，无弄虚作假现象】。

参选人名称（加盖公章）：

法定代表人/授权代表（签字）：

联系方式：

日期：2026年1月

第一章 前附表

一、前附表

序号	条款名称	内容
1	项目名称和地址	项目名称：【云南培华教育投资有限公司2楼汉族食堂】 项目地址：【昆明市呈贡区马金铺高登街2502号】
2	采购人	采购人名称：【云南培华教育投资有限公司】 办公地址：【昆明市呈贡区马金铺高登街2502号】 联系人：【江燕】 电话：【18213014673】
3	比选办法	采用综合评分法。详见本须知附件比选办法。
4	采购项目	具体标准及要求详见“采购项目及要求”
5	采购文件的澄清	在比选截止时间前2天提交质疑文件。
6	其他要求	1. 服务商应在比选截止时间前向采购人递交比选文件；服务商将资格证明文件、投标报价、财务报表主表（近两年经会计事务所审计）等资料装订后装袋密封，密封袋上注明投标项目并留下联系方式后加盖骑缝章后递交联系人处。 2. 1月23日17:00前缴纳投标保证金50万元。 3. 比选文件必须包含采购人明确的采购项目及服务，另可根据相关商务条款进行其他项目补充（评比加分类）。 4. 比选文件应包含详细的业绩材料、经营方案及特色档口拟经营品类。
7	比选截止时间和比选文件递交地点	比选文件递交截止时间： 资质类文件及“比选邀请函回执”： 【2026】年【1】月【23】日【17】时【00】分 ；比选文件递交人： 【江燕】 比选文件递交方式及地点：装订后加盖骑缝章装袋密封递交联系人

二、服务商的资格

1.服务商应当符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

- 1.1具有独立承担民事责任的能力；
- 1.2具有良好的商业信誉和良好的财务状况、健全的财务会计制度；
- 1.3具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 1.4参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；
- 1.5法律、行政法规规定的其他条件。

2.除上述要求外，服务商还应满足下列要求：

- 2.1营业执照：有效的营业执照、组织机构代码证、税务登记证（或三证合一）；
- 2.2 食品经营许可证；
- 2.3具备不少于 3 个相当体量大中型学校服务业绩；
- 2.4财务要求：财务状况良好，没有处于财产被接管、冻结、破产等状态，提供近三年经第三方审计的审计报告及财务报表；
- 2.5能开具专用发票；
- 2.6其他要求：“信用中国”等网络证明文件。

三、采购方式

本项目采用比选采购的方式：择优选用。

四、采购文件的解释和答疑

1.服务商应认真阅读采购文件，包括所有说明、术语等。如发现采购文件有错误或印刷错误，应及时向采购人澄清，否则责任自负。

2.服务商在收到采购文件后，若有疑问需要澄清，应于正式提交比选文

件截止日前向采购人提出，采购人将以书面形式予以解答。服务商对采购文件自行做出的解释、推论和应用，均不构成对采购文件的有效解释、推论和应用，对采购人不构成任何形式的约束。服务商由于对采购文件的任何误解所造成的后果，均由服务商自负。

五、比选费用

服务商应自行承担其编制比选文件、递交比选文件和参加本次比选活动等所涉及的一切费用。不论比选结果如何，采购人对上述费用概不承担。

第二章 招商条件

序号	名称	具体要求
一	学生食堂 2 楼	<p>1. 食堂面积约800m²;</p> <p>2. 按照《食品安全法》、《云南省学校食堂食品安全管理工作指南》、6T管理要求、学校及培华公司管理要求进行运营及改造，改造方案需得到学校批准;</p> <p>3. 合同期限截止2026年6月30日;</p> <p>4. 合作管理费不低于 9 万;</p> <p>5. 合作期内需缴纳履约保证金 50 万元;</p> <p>6. 该食堂内设立1个汉族保障性窗口，要满足学校师生就餐需求，在校师生人数7000人左右，发生的改造费用自行承担。</p> <p>7. 保障性窗口每餐菜品总数原则上不低于 15 个，其中素菜原则上不低于 30%，串荤原则上不低于 50%，净荤原则上不低于 20%，每餐必须供应至少 2 个特价菜。菜品种类每周更新率不低于 20%。售价详见食堂销售菜价一览表。</p> <p>8. 保障性窗口所有食用油、大豆制品须使用非转基因原料，并提供相应的进货凭证及合格证明。每餐供应品种中冷冻食品不得超过2个品类，且须符合国家食品安全标准。</p> <p>9. 可开设特色小吃档口9个；需根据营业范围销售相对稳定的品类，变更品类需报我公司审核，学校批准方可变更。</p> <p>10. 特色小吃档口应销售营养健康的食物，不得销售饮品、炸鸡汉堡品类。</p> <p>11. 特色小吃档口所销售的小碗鲜肉、杂酱等基础类米线面条小碗（米线、面条不少于300克/份）售价不超过8元。其他品类价格不得高于市场价。</p> <p>12. 学校食堂均不销售冷荤、凉菜。禁止加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、河豚等高风险食品。不得供应未烧熟煮透的豆浆，慎重外购散装熟食肉制品。不得制售生食类、冷食类（不含水果）食品、裱花蛋糕。同时，应避免制售高盐、高糖、高油的食物，保障学生饮食健康。</p> <p>13. 承包单位应严格遵守相关法律法规，不得将承包的食堂转包给他人，若进行转包，公司有权直接解除协议。</p> <p>14. 承包方独立承担食堂运营中的一切安全风险与法律后果，责任范围涵盖但不限于食品卫生、人员安全、财产损失及消防安全等。</p> <p>15. 每月由云南冶金高级技工学校组织对食堂进行考核，若考核不合格，则解除合同。</p>

食堂服务质量考核表

食堂名称:		经营企业:	考核日期:			
项目	分类	主要内容	打分标准	参照分值	考核得分	备注
个人卫生		统一工作服,戴口罩、头巾或厨师帽,着装整洁,不留长发、长指甲,不带首饰	违规一次扣 0.2 分	3		
		有健康证,在公共区域公示	违规一次扣 0.2 分	4		
6T 知识		员工熟知6T 知识	违规一次扣 0.2 分	3		
标示图表		标示标签图表没有脱落、翘起、受潮、损坏,张贴整齐规范	违规一次扣 0.1 分	3		
视觉管理		所有设备、容器均规范摆放在固定位置	违规一次扣 0.1 分	3		
		抹布、菜筐、洁具分色管理、存放	违规一次扣 0.1 分	3		
		工具、用具对图悬挂	违规一次扣 0.1 分	3		
		刀柄和砧板上有区别生熟的标识	违规一次扣 0.1 分	3		
地面保持干燥		所有功能间地面无水迹,员工养成不将水泼向地面的习惯	违规一次扣 0.1 分	3		
		食物清洗后搬运和存放有防漏水的托盘或其它装置	违规一次扣 0.1 分	3		
规范存放		冰箱内食品储存与标识相符,食品盒加盖或保鲜膜存放	违规一次扣 0.1 分	3		
		仓库内食品摆放整齐,左进右出原则,散装食品加盖,并有最低和最高刻度线	违规一次扣 0.1 分	3		
		各类小推车及设备摆放到位、整齐、整洁	违规一次扣 0.1 分	3		
		小刀等工具悬挂或摆放规范到位	违规一次扣 0.1 分	3		
清洁卫生		食堂外围环境干净整洁	违规一次扣 0.2 分	3		
		食堂定期灭蝇蚊虫蟑鼠等	违规一次扣 0.2 分	3		
		各功能间地面整洁、无污物,阴沟无沉积物、异味	违规一次扣 0.2 分	3		

	台面、台后、厨内、厨外、容器、保洁用具、工具、及其设备左右上下没有污垢、老垢、残物、杂物	违规一次扣 0.2 分	3		
	墙面整洁无污物、屋顶整洁无霉斑	违规一次扣 0.2 分	3		
	冰箱内外没有污物、残物、积水，霜不厚	违规一次扣 0.2 分	3		
	垃圾桶带盖，当日垃圾当日清理	违规一次扣 0.2 分	3		
	餐具当天洗净消毒，并做好消毒记录登记	违规一次扣 0.2 分	3		
食品质量	原材料无发霉、变质现象，坚持索票索证和查验制度，无三无产品。建立采购台账，件件食品有登记	违规一次扣 0.2 分	3		
	办理《食品经营许可证》，并定期审核，在公共区域公示	违规一次扣 0.2 分	3		
食品加工	食品加工过程规范，无隔夜素菜，食品烧熟煮透	违规一次扣 0.2 分	3		
	所加工食品均要留样、登记，留样不少于 100 克，存 48 小时	违规一次扣 0.2 分	4		
特价菜	按照合同约定售卖特价菜	违规一次扣 0.2 分	4		
服务态度	文明用语，不得与师生发生争执	违规一次扣 0.2 分	3		
	饭菜无异常或异物	违规一次扣 0.2 分	3		
	明码标价，饭菜足量，菜品数量不少于 20-25 种	违规一次扣 0.2 分	3		
协作能力	主动配合食堂相关工作人员检查，积极改进，并完成后勤交办的其它工作任务	违规一次扣 1 分	3		
师生投诉情况	师生满意度高，无投诉	违规一次扣 2 分	4		
考核结果	优秀（考核得分 \geq 90 分） <input type="checkbox"/> 合格（90 $>$ 考核得分 \geq 70 分） <input type="checkbox"/> 不合格（70 分 $<$ 考核得分） <input type="checkbox"/>	考核得分合计	100		

技术负责人（签字）：

部门负责人（签字）：

部门（盖章）：

食堂销售菜价一览表

菜品类型	占比或数量	分量（标准）	价格
素菜	30%	150-175 克/份	2 元（含）以下
串荤	50%	125-150 克/份	2.50 元-4.00 元
荤菜	20%	125 克/份	4.50元-5.00元/份，最高不得超过5元
米饭	充足	女生0.5 元/顿，男生1元/顿，按需添加。	
特价素菜	≧2 个/顿	≧150 克/份	1 元/份
特价串荤	≧2 个/顿	125-150 克/份	3 元/份
汤	≧1 个/顿	不限	0 元

第三章 评分表

序号	评审项目名称	分值	评分标准	备注
1	报价评分	30	以本次最高有效承包申请管理费报价为基准价，报价得分= (基准价/报价)*30	
2	经营方案	50	1. 食品安全管理（15分）： 具备完整安全管理体系、食材溯源体系（10分）； 明确餐饮服务许可证、健康证等资质管理流程（2分）；应急预案（如食物中毒处理流程）完善（3分）。 2. 学生服务设计（25分）： 设定低价菜、菜品价格控制保障（10分）； 经营品种营养健康满足学生需求（10分）； 3. 运营规划（10分）： 运营规划方案切实可行，符合要求（5） 菜品更新计划（每周≥5款新品得2分）；卫生清洁标准（如4D管理体系得2分）； 节能降耗措施（如油烟处理、节水设备得1分）。	
3	服务承诺	10	1. 违约赔偿承诺（5分）： 明确因价格违规、食品安全问题的赔偿方案（3分）； 2. 承诺接受学校月度考核，未达标自愿扣减租金（2分）。	
5	业绩	10	提供2020年1月1日至今学校食堂业绩的，每个业绩得2分，最多得10分。注：提供中标（选）通知书、合同协议书及验收证明材料复印件。	

第四章 比选事宜及流程安排

一、时间节点

2026年1月19日，发布相关比选文件；

2026年1月23日 17:00 前递交相关资质文件及《比选邀请回执》
(扫描件电子版)；

2026年1月23日 17:00 前足额缴纳投标保证金；

现场比选(具体时间等待通知)。

二、流程安排

方案汇报(10分钟)；

商业招标工作小组质询(10分钟)；

商业招标工作小组评分(10分钟)；

公布比选结果(10分钟)。三、公司账号

名称：云南培华教育投资有限公司

税号：91530100550146100C

单位地址：云南省昆明市高新技术开发区海源北路6号高新招商大厦
电话：0871-67443799

开户银行：交通银行昆明建设路支行银行账户：
531078126018160024843