

# 常州产业投资集团有限公司工作餐服务供应商（二次） 更正公告

## 一、项目基本情况

原公告的采购项目编号：JSGL-CT-2022005-1

原公告的采购项目名称：常州产业投资集团有限公司工作餐服务供应商（二次）

首次公告日期：2022年8月24日

## 二、更正信息

更正事项：采购公告 采购文件 采购结果

### 更正内容：

1. 响应文件提交及开启时间更正为：2022年9月9日15点00分（北京时间）
2. 第二章磋商响应文件的组成中“二、价格及有关商务部分材料”增加\*2. 分项报价表，分项报价表为必须在磋商响应文件中提供的内容，格式自拟
3. 第三章采购项目及技术要求中“二、服务内容及要求”更正详见附件

三、其他补充事宜：无。

## 四、凡对本次公告内容提出询问，请按以下方式联系。

### 1. 采购人信息

名称：常州产业投资集团有限公司

地址：常州市新北区通江中路3号

联系方式：李苏洋、13401500606

### 2. 代理机构信息

名称：江苏国联建设工程管理有限公司

地址：常州市新北区府琛广场2号楼C区18楼

联系方式：18360826126

### 3. 项目联系方式

代理机构联系人：陈舒洁

电话：18360826126

附件:

### 第三章 采购项目及技术要求

#### 一、项目概况

本项目为常州产业投资集团有限公司工作餐服务供应商（二次）项目，服务内容包括但不限于提供职工食堂午餐的伙食供应，以及相关配套服务等。

常州产业投资集团有限公司位于常州市新北区通江中路3号，每日就餐人员约70人左右，全年就餐天数约250天，食堂在5楼，面积300平方米左右、就餐座位100座左右、食堂基本设施设备齐全。

#### 二、服务内容及要求

1. 成交供应商必须严格执行《食品安全法》及其实施条例、《消防法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《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》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》、《反食品浪费法》等法律法规，遵守采购人的规章制度，服从采购人的统一管理，维护采购人荣誉，有较强的为职工服务的意识。

2. 成交供应商须自主经营、自负盈亏。

3. 成交供应商不得转租、转包或分包给第三方经营，不得经营其它项目，也不得委托他人代管，否则以违约处理，采购人有权解除合同。

4. 采购人食堂现有房屋、场地、设施、设备无偿提供给成交供应商使用，不足部分由成交供应商添置。成交供应商须负责食堂除建筑以外的其余设施设备（如水、电、气、厨具、餐具、桌椅、冰柜等）的保养、检测和维修，并承担全部费用。

5. 采购人负责保障食堂自来水、电、天然气的正常供应（特殊情况除外，包括不可抗力如地震、雷击、台风等以及市政行为如统一停电、停水、停气等），并承担费用。

采购人设备清单:

厨房设备清单						
编号 NO.	名称 Description	数量	单位	尺寸(mm)/Each Dim. (mm)	技术参数 Technical Parameter	品牌 Brand
主厨房						
A-1	双门蒸饭箱	I	台	1200*600*800	产品型号:240 型容 积:24 盘额定电压/频 率:380v50hz 额定输入 功率:2*12kv 净 重:110kg 内配蒸饭盘 尺寸:400*600mm	厂制 品

A-2	三门海鲜蒸柜		台	910*910*1800	材料性能:优质无磁不锈钢板台面厚度为:1.5mm,其余1.2mm,下嵌进口防火隔热棉,下垫3mm厚钢板,炉身、炉背不锈钢板厚为1.2mm,背板高度为450mm,炉体骨架采用50×50×5mm的镀锌角铁,炉通脚中51无缝不锈钢管内含钢柱,配可调性不锈钢重力子弹脚炉膛:黑铁炉膛采用2mm的钢板,内部采用耐火砖、泥和耐火隔热棉,燃烧器	厂制品
A-3	调料台	1	台	400*1200*800/400	材料说明:采用1.0mm厚优质贴膜优质无磁不锈钢制作。	厂制品
A-4	一炒一大锅灶	1	台	2000*1200*800/40	材料性能:优质无磁不锈钢板台面厚度为:1.5mm,其余1.2mm,下嵌进口防火隔热棉,下垫3mm厚钢板,炉身、炉背不锈钢板厚为1.2mm,背板高度为450mm,炉体骨架采用50×50×5mm的镀锌角铁,炉通脚中51无缝不锈钢管内含钢柱,配可调性不锈钢重力子弹脚炉膛:黑铁炉膛采用2mm的钢板,内部采用耐火砖、泥和耐火隔热棉,燃烧器	厂制品

A-5	六眼煲仔炉	1	台	1200*760*800	说明:采用优质无磁厚度 1.2mm 的不锈钢板, 环保节能炉头. 全铸铁耐高温炉芯, 不锈钢框架焊接点采用氩弧焊满焊工艺, 平整牢固.	制品
A-6	双眼矮汤炉	1	台	500*1100*800/400	材料性能:优质无磁不锈钢板台面厚度为:1.5mm, 其余 1.2mm, 下嵌进口防火隔热棉, 下垫 3mm 厚钢板, 炉身、炉背不锈钢板厚为 1.2mm, 背板高度为 450mm, 炉体骨架采用 50×50×5mm 的镀锌角铁, 炉通脚中 51 无缝不锈钢管内含钢柱, 配 aA 出工 HaLfA 乙温 H	厂制品
A-7	双移门工作台		台	1800*800*800	台面采用优质无磁不锈钢*1.2mm, 侧身采用优质无磁不锈钢*1.0mm, 配 1 扇对移门. 门为双层复式结构, 门优质无磁不锈钢*1.0mm 作外壁, 0.6mm 不锈钢作内壁	厂制品
A-8	双移门工作台	1	台	1500*800*800	台面采用优质无磁不锈钢*1.2m, 侧身采用优质无磁不锈钢*1.0mm, 配 1 扇对移门. 门为双层复式结构, 门优质无磁不锈钢*1.0mm 作外壁, 0.6mm 不锈钢作内壁	厂制品
A-9	双层坐台架	甲	组	5100*300	材料说明:采用 1.0mm 厚优质贴膜优质无磁不锈钢制作。	厂制品
A-10	双层坐台架		组	3600*300	材料说明:采用 1.0mm 厚优质贴膜优质无磁不锈钢制作。	厂制品

A-11	四门冰箱	2	台	1200*705*1950	电压/功率:220V/0.55KW 制冷剂 R404A, 温度设定范围:-5℃~5℃压缩机输出功率:733W 耗电量:冷却时:643W、除霜时:752W	澳克萊斯
A-12	平冷工作台		台	1800*800*800	用材说明:优质无磁不锈钢板, 柜门配有不锈钢门铰及磁力胶边, 雪柜内冷凝铜管 8mm, 保温材料聚氨酯发泡, 注塑一次成型. 功能:恒温控制保温-15℃~0℃	澳克萊斯
A-13	四门碗柜	1	台	1200*500*1550	材质:优质无磁不锈钢板 支架材料:38*38*1.2mm 不锈钢方管排挡材料:1.0mm 不锈钢型材 地脚:直径 38mm*1.0 不锈钢可调节脚	厂制品
A-14	四层货架	即	台	1500*500*1550	材质:优质无磁不锈钢板 支架材料:38*38*1.2mm 不锈钢方管排挡材料:1.0mm 不锈钢型材 地脚:直径 38mm*1.0 不锈钢可调节脚	厂制品
A-15	单星水池	1	台	600*600*800	材料性能:优质无磁不锈钢板 台面:优质无磁不锈钢板厚度 1.2T 盆台:优质无磁不锈钢板厚度 TOC 支撑架:50#优质无磁不锈钢管厚度 1.0mm	制品
	去水质	1	只	配套水池		厂制品
	水龙头	1	只	配套水池		厂制品
A-16	油烟净化一体机	8	米	7960*1300	材料说明:优质无磁不锈钢制作, 净化率达90%以上.	厂制品
粗加工区						

B-1	洗地龙头	1	台	14 米	功能类别:混水龙头安装型式:挂墙材质:铜合金阀座直径:18mm 进水管直径:18mm 外表静电喷塑,配有长度 11 米的高压	J&C
B-2	收残台	1	台	500*760*800	材料说明:采用 1.2mm 厚优质贴膜优质无磁不锈钢制作。	厂制品
B-3	单星杀鱼台	一	台	1500*760*800	材料性能:优质无磁不锈钢板台面:优质无磁不锈钢板厚度 1.2Ti 盆台:优质无磁不锈钢板厚度 1.0mm	厂制品
	去水质	。	只	配套水池		厂制品
	水龙头	1	只	配套水池		厂制品
B-4	双星平台水池		台	1500*760*800	材料性能:优质无磁不锈钢板台面:优质无磁不锈钢板厚度 1.2m 盆台:优质无磁不锈钢板厚度 1.0mm	厂制品
	去水质-	2	只	配套水池		厂制品
	水龙头	2	只	配套水池		厂制品
B-5	三星水池		台	1800*600*800	材料性能:优质无磁不锈钢板台面:优质无磁不锈钢板厚度 1.2I 盆台:优质无磁不锈钢板厚度 1.0mm 支撑架, 50# 价质无磁不锈钢管区	厂制品
	去水质	3	只	配套水池		厂制品
	水龙头	3	只	配套水池		厂制品
B-6	挂墙吊柜	1	组	3500*300	材料说明:采用 1.0mm 厚优质贴膜优质无磁不锈钢制作。	厂制品
B-7	双层挂墙架	。	组	1800*300	材料说明:采用 1.0mm 厚优质贴膜优质无磁不锈钢制作。	厂制品
B-8	绞切机	。	台	JQR-400	380V 2.2KW	恒基

B-9	搅拌机	一	台	B20-G	220V, 1.5kw	恒联
B-10	开水器	1	台	6KW	高效节能, 防止干烧, 优质不锈钢表面	华意
B-11	四层货架	。一	台	1200*500*1550	材质: 优质无磁不锈钢板 支架材料: 38*38*1.2mm 不锈钢方管排挡材 料: 1.0mm 不锈钢型材 地脚: 直径 38mm*1.0 不锈钢可调节脚	厂制品
B-12	灭蝇灯	温	台	定型	规格: 有效面积 50~80 平方米 电压: 220/55W 白管 20W*2 输出 3000~5000V 高压	飞利浦
洗碗间						
C-1	热风循环消毒柜	1	台	1200*700*1910	中温紫外线臭氧消毒柜, 柜体内外均用不锈钢材料制作, 整体发泡. 功率: 2400W/220V 单门带不锈钢碗篮, 电加热, 自动控温、控时, 循环高温热风消毒。	鑫康锐
C-2	四门碗柜	1	台	1200*500*1800	台面优质无磁不锈钢板材, 厚度 1.2mm 的磨砂贴膜不锈钢板, 面板下称多层板加不锈钢加强筋, 采用不锈钢加强筋; 配不锈钢调平脚. 焊接点采用氩弧焊满焊工艺, 平整, 牢固。	厂制品
C-3	单星水池连平台		台	1200*700*800/150	材料性能: 优质无磁不锈钢板 台面: 优质无磁不锈钢板 厚度 1.2 盆台: 优质无磁不锈钢板 厚度 1.0mm 支撑架: 50# 优质无磁不锈钢管厚度 1.0mm	厂制品
	去水质		只	配套水池		厂制品
	一水龙头	1	只	配套水池		厂制品
C-4	收残台	1	台	750*700*800/150	材料说明: 采用 1.2mm 厚优质贴膜优质无磁不锈钢制作。	厂制品

C-5	灭蝇灯	一	台	定型	规格:有效面积 50~80平方米电压:220/55W 白管 200W*2 输出 3000~5000V 高压	飞利浦
C-6	三星水池	。一	台	1800*700*800*150	材料性能:优质无磁不 锈钢板台面:优质无磁 不锈钢板厚度 1.2m 盆 台:优质无磁不锈钢板 厚度 1.0mm 支撑架:50# 优质无磁不锈钢管厚	厂制 品
	去水质	1	只	配套水池		厂制 品
	水龙头	1	只	配套水池		厂制 品
C-7	挂墙吊柜	冒温	组	3500*300	材料说明:采用 10mm 厚 优质贴膜优质无磁不 锈钢制作。	厂制 品
冷菜间						
D-1	单星水池	1	台	600*600*800	材料性能:优质无磁不 锈钢板台面:优质无磁 不锈钢板厚度 12mg 盆 台:优质无磁不锈钢板 厚度 1.0mm 支撑架:50# 优质无磁不锈钢管厚 1.0mm	厂制 品
	去水质=a	1	只	配套水池		厂制 品
	水龙头	冒山	只	配套水池		厂制 品
D-2	平冷工作台		台	1800*600*800	用材说明:优质无磁不 锈钢板,柜门配有不锈 钢门铰及磁力胶边,雪 柜内冷凝铜管 8mm,保 温材料聚氨酯发泡,注 塑一次成型,功能:恒 温控制保温-15℃~0℃	澳克 莱斯
D-3	制冰机	。	台	30RG	220V 0.5KW	冰熊
D-4	打蛋机	1	台	定制		华菱
D-5	奶昔机	。	台	定制		厂制 品
D-6	双层挂墙架	1	组	3000*300	材料说明:采用 1.0mm 厚优质贴膜优质无磁 不锈钢制作。	厂制 品
D-7	果汁鼎	1	台	单杠		厂制



						品
食库						
E-1	四层货架	2	台	1200*500*1550	材质:优质无磁不锈钢 板支架材 料:38*38*1.2mm 不锈 钢方管排挡材 料:1.0mm 不锈钢型材 地脚:直径 38mm*1.0 不 锈钢可调节脚	厂制 品
售卖区						
F1	自动餐炉	6	台	定制		华菱
P-2	打饭桶	4	台	定制	材料说明:深用 1.0mm 厚优质贴膜祝质无磁 不锈锈钢制作。	厂制 品
—3	双缸果汁机		只	定制		厂制 品

6. 成交供应商要根据采购人的情况，制定科学合理的经营管理方案（包括人员配备、经营特色、监督管理、成本核算、规章制度、服务承诺、安全保障等）。

7. 成交供应商须严格遵守国家劳动法，合法用工，为员工购买意外伤害险等商业保险。一旦发生劳动纠纷，成交供应商须承担所有经济责任和法律责任。

8. 成交供应商中途不得随意更换项目经理及其他项目组成员。项目经理须负责本项目现场组织、指挥、管理、协调等工作，项目经理及其他项目组成员不得同时在其他项目中担任现场职务。食堂经营管理中存在问题且整改达不到采购人要求的，成交供应商应按采购人要求更换项目经理及其他项目组成员。如出现项目经理及其他项目组成员离职、辞职或其他情况离开公司，成交供应商须向采购人提出换人申请，并提交候选项目经理及其他项目组成员的相关资料，经采购人认可后再进行人员更换。

9. 成交供应商须为本项目配备相应数量的厨师，并将厨师资格证书和健康证明提交给采购人备案；须配备专兼职营养师，制定营养配餐方案，开发营养食谱。

10. 成交供应商在食堂经营中须杜绝食物中毒事件发生，一旦发生食物中毒或其它食源性疾病等突发公共卫生事件，成交供应商须承担全部经济责任和法律责任。

11. 成交供应商要做到伙食供应多元化，不断创新风味，花色和品种，满足职工不同需求，并注重饮食食品科学营养。具体要求如下：

（1）一周食谱预先排定，使花色品种在每日、每周、每月都有一定的变化，讲究烹调技艺，色、香、味、型、营养俱佳。食谱须公开可查，并附每道菜所用的详细食材和配比。

（2）应采纳并执行采购人根据职工需求所提出的伙食建议，主食做到花样多，份量准确，米饭软硬适度；蒸、炸、煮、卤、炒、溜、炖、煎的菜肴品种齐全。

（3）严格按照规定成本比例进行合理定价，坚持采购人食堂微利性原则，份量适当，不得暴利定价，制作价格牌，实行明码标价，自觉接受采购人监督。

（4）每天的菜肴品种 2 大荤、1 小荤、2 蔬菜、1 汤、1 水果、1 酸奶（非乳酸饮品，

生牛乳配方)，荤素搭配合理，不定时提供粗粮，每周提供一次点心，采用自助餐的形式，员工自行打菜打饭。

#### 12. 对进货渠道及检验的要求

(1) 严格控制米、面粉、油、肉制品、主要调料、豆制品等各类原辅料的进货渠道，规范食品及原料的采购管理制度，规范采购，确保“四证”齐全（食品经营许可证、食品检验合格证、产地来源证和动植物检验检疫证）。

(2) 应当建立完善的检验制度，派专人检验采购货物，采购食材新鲜优质，确保无有毒、有害、腐烂变质、酸败、虫变等货物进入食堂，同时应按《食品安全法》的要求向供货方索取同批产品的卫生检验合格证，在验收有定型包装食品时，应注意厂名、厂址、品名、生产日期、保质期等，填写好《食品验收登记表》。

(3) 严格按照国家规定采购、保管、使用食品添加剂。

(4) 建立台账：落实索证索票制度，记录食品加工制作过程，记录食堂卫生环境及消毒情况。

(5) 禁止采购以下食品：①地沟油、工业盐、腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；②未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；③超过保质期或不符合食品标签规定的定型包装食品。

(6) 具有可追溯性。渠道合法、安全，必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，到相对固定食品采购的场所，并按照国家规定索证，以保证质量。

(7) 得到采购方认可。

13. 成交供应商有对采购人提供的食堂建筑、场地、设施和设备等的使用权，但是不得随意改变建筑结构和内部设施。成交供应商负责食堂除建筑以外的其余设施、设备保养、检测和维修，定期清理、洗涤厨房油烟抽排管道，定期清掏废油水收集井、隔油池、污水管道，费用由采购人承担。

14. 成交供应商需要具备商务宴请接待能力，采购人不定期有商务宴请需要，该部分餐饮费用另行结算。

15. 成交供应商须接受上级主管部门和采购人对食堂环境卫生、食品安全、服务态度、饭菜质量及价格等进行的监督、检查。

16. 成交供应商须为采购人职工购买保额不低于 1000 万的食品安全责任强制保险。

#### 17. 管理模式

(1) 厨房、餐厅、全套厨房设备由采购人提供，成交供应商为采购人提供膳食服务，规范经营。在对所有厨房设备、设施及餐具书面列清单且经双方确认后，交给成交供应商使用，承包期间，食堂所涵盖的餐厅、操作间、储藏间、卫生间等属于成交供应商管理范围。

(2) 成交供应商在经营过程中要对采购人所提供设施设备进行日常的维护，如涉及人为损坏要照价赔偿。如正常耗损，或确实需要添置的餐具、厨房设施设备等，报采购人确认同意后，由采购人负责添置。

(3) 食堂经营过程中所涉及的水、电、气费均由采购人承担；食堂经营所需所有食材以及调味品、粮油，均由成交供应商提供。

(4) 成交供应商在开始营业前必须向政府提交食堂人员花名册、岗位分工情况表、工作人员健康证复印件、厨师资格证复印件等证件。

(5) 要严格按照卫生部门对食堂从业人员的要求，所有工作人员要持有效健康证上岗，上班前要经过基本的饮食行业知识培训。卫生检疫、工作人员体检、伤残疾病等费用均由成交供应商自理。

(6) 成交供应商必须具有安全操作观念，认真做好防火、防毒、防工伤事故等工作。每日全面检查水、电、气、油、灶（炉）具、消毒柜和各种炊事器具、消防设施是否正常，下班勿忘关好水、电、气总阀门及门窗，发现问题及时处理，以防发生安全事故或影响食堂正常的饭菜供应。

#### 18. 食堂卫生制度

(1) 禁止使用不新鲜食品，严禁使用腐烂变质的食物，以及其他感官性状异常食物。

(2) 要做到生品与成品、熟品相隔离，成品与半成品相隔离，食品与杂物相隔离。冷藏时要做到荤腥类食品与其他食品相隔离。

(3) 食物制作及销售过程中要注意防蝇、防灰尘，以避免杂物混入食品。

(4) 各种调料不宜久置，装盛调料各种器具应经常洗涤。

#### 19. 餐具、厨具卫生

(1) 刀、墩、板、桶、盆、筐、灶、锅、抹布等厨具要每餐清洗，保持厨具的清洁。餐具用后要一洗二刷三冲四消毒四类。

(2) 厨具和餐具要固定摆好。

### 三、报价方式

本项目磋商报价为**固定单价**，报价货币为人民币，评标时以人民币为准。

1. 本次采购预算：人民币柒拾伍万元整，本次投标的项目投标总价不得高于采购最高限价，否则为无效投标报价，无效投标报价的投标文件不进行评审。

2. 投标供应商应对本项目包含的所有内容进行报价。各项投标总价包括但不限于人员费用（工资、福利、培训、社会保险等）、服务所用设备工具购置及维修费用、服务所用材料消耗费用、管理费用、利润、税金、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等一切费用、餐标、点心。供应商报价已充分考虑项目完成的政策性调整、各种市场价格的浮动等因素造成的价格变动，项目完成期内的合同价格不作调整。采购人不再支付其他任何费用。

### 四、费用结算

1. 以 70 人为基准人数，且向下浮动基准人数的 5%为正常，如用餐人数未超出约定每天用餐基准人数的 95%，则按约定基准人数的 95%结算；如超出约定每天用餐基准人数，结算将按实际当天用餐人数进行结算。

### 五、服务期限

两年（试用期 1 个月），合同一年一签，一年合同期满，经采购人考核合格后，续签下一年合同。