

广东省科学院产业技术育成中心

省科学院长兴科创园职工食堂餐饮服务商 公开遴选公告

为解决省科学院长兴科创园职工食堂餐饮服务供应商问题，现拟面向社会公开遴选专业优质餐饮服务供应商，欢迎符合条件的企业报名参与。

一、项目概况

(一) 项目名称：长兴科创园职工食堂外包餐饮服务

(二) 服务地点：广州市天河区长兴路 363 号大院食堂（厨房面积约 170 m²，就餐面积约 230 m²）

(三) 服务对象：园区单位职工、学生及离退休长者（约 500 人）

(四) 服务期限：3 年（自 2025 年 6 月 15 日-2028 年 6 月 14 日止）

(五) 运营模式：独立注册，全托管自主经营，自负盈亏，并承担一切经营管理责任。

二、资质要求

(一) 具有独立法人资格及合法有效的《食品经营许可证》等资质；

(二) 具备 3 年以上团餐或企事业单位食堂运营经验（需提

供案例证明);

(三) 近5年无食品安全事故、行政处罚及重大劳资(务)纠纷记录;

(四) 接受长兴科创园职工食堂膳食监督管理小组对菜品价格、成本及质量等的监督。

三、服务要求

(一) 供餐标准及要求

1. 提供早、中、晚餐三餐, 菜品需包含高/中/低多档价位;
2. 每天更新菜单, 保障营养均衡, 支持特殊需求(如清真、素食、低糖等)。

(二) 安全生产

1. 食品安全: 严格执行《食品安全法》, 食材采购可溯源, 留样制度规范。
2. 消防安全: 严格执行《消防安全法》, 全面落实消防安全主体责任。

(三) 人员管理

1. 工作人员需持有效健康证, 定期培训, 统一着装; 形象端正, 服务态度良好。
2. 在长兴科创园职工食堂从业人员, 要遵守长兴科创园治安、交通、环境卫生等相关内部管理规定。

(四) 其他

1. 支持线上订餐、微信扫码支付等智能化服务;

2. 接受园区定期满意度测评及考核（考核细则见附件）。

四、遴选流程

（一）报名时间：2025 年 4 月 27 日至 2025 年 5 月 6 日。

注：踏勘时间：2025 年 4 月 27 日至 30 日。

（二）报名材料

1. 营业执照、资质证书复印件（加盖公章）；
2. 企业简介及类似项目业绩证明；
3. 初步运营方案（含菜单设计、价格体系、管理措施等）；
4. 联系人及联系方式。

（三）评审方式

资格初审→现场考察→方案答辩→综合评分（企业资质 30%/服务方案 40%/价格与质量 30%）。

1. 资格初审：审核报名材料完整性及资质合规性。
2. 现场考察：对通过初审的企业进行食堂运营环境及管理 ability 实地评估。
3. 方案答辩：企业需就运营方案（含定价策略、成本控制、菜单设计等）进行现场陈述并接受质询。
4. 综合评分：
 - （1）企业资质（30%）：注册资金、运营经验、行业认证、历史履约记录等。
 - （2）服务方案（40%）：包括菜单设计科学性、供餐效率、食品安全管理措施、智慧化服务等。

(3) 价格指标 (30%): 评估餐费定价合理性 (如高/中/低档菜品的单价区间)、成本控制能力及是否符合园区单位预算要求。

(四) 考核机制说明

1. 遴选阶段评分: 采用“综合评分”体系 (企业资质 30%/服务方案 40%/价格与质量 30%), 用于择优选定服务商。

2. 合同期考核: 采用附件《考核评分细则》(满意度测评 100 分制), 用于日常服务质量监督及合同期满续签评估, 与遴选评分体系独立。

五、联系方式

地址: 广东省广州市天河区长兴路 363 号大院育成中心

联系人: 蔡润坤

电话: 020-87716202; 13570975815

邮箱: c.r.k@163.com

六、其他说明

(一) 本公告由长兴科创园职工食堂外包服务评审工作小组解释;

(二) 参选方需自行承参选相关费用;

(三) 园区有权根据评审结果终止或调整遴选流程;

(四) 安排 1-3 个月作为原服务商退出与新服务商入驻的衔接过渡期;

(五) 新服务商每月需承担园区环境资源管理费人民币壹万元整 (¥10000.00 元/月);

（六）服务商需承担职工食堂运营的一切费用，包括但不限于水费、电费、燃气费、隔油池清理费、厨余垃圾费。入驻时需缴纳人民币叁万伍仟元（¥35000 元）作为水电保证金。

（七）建立职工意见反馈和解决机制或方法，确保服务不断优化和避免食品安全事件等。

附件：考核评分细则

广东省科学院产业技术育成中心（代章）

2025 年 4 月 25 日



附件

考核评分细则

单位:

日期: 年 月 日

考核内容或问题点	分值	满意 (10-8)	一般 (7-6)	可接受 (5-4)	不满意 (3-1)	备注
菜品卫生	10					
菜品样式	10					
菜品质量	10					
米饭质量	10					
服务态度	10					
供餐速度	10					
厨具餐具卫生	10					
厨房内的环境卫生	10					
供餐区的环境卫生	10					
就餐区的环境卫生	10					
评分合计	100					

意见和建议: (可以另附纸)