**广西艺术学院培训中心（桂林校区）食堂经营服务项目**

**采购文件**

**投标人须知**

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 内 容 |
| 1 | **项目名称：广西艺术学院培训中心（桂林校区）食堂社会化经营管理服务采购**  **项目编号：** |
| 2 | **投标人资格：**  1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的资格条件；  2、国内注册（指按国家有关规定要求注册的），能提供本次采购货物或服务，具有《食品经营许可证》和法人资格的服务供应商；  3、对在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)等渠道列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，将被拒绝参与本次采购活动；  4、本项目不接受联合体投标。 |
| 3 | 投标报价：  1、本项目报价方式为系数报价；   1. 有效报价范围：培训餐费（除本校人员内部**培训外**）按**不低于12%收取管理费**。   3、投标人应结合自身因素进行投标报价，但不得超出有效报价范围，否则报价无效，做无效投标处理；  4、不论投标结果如何，供应商均应自行承担所有与投标有关的全部费用。 |
| 4 | **履约保证金：**人民币贰**万元整（20000.00元）**  中标人在签订合同时应将履约保证金从中标人的银行账户以转账形式转出并到达：  开户名称：广西艺术学院  开户银行：南宁市建行桃源支行  银行账号：4500 1604 5590 5050 0909  本项目不接受现金形式或从个人账户转出的履约保证金。 |
| 5 | 投标截止时间及地点：2023年7月18日上午9:00至11:00之间， 南宁市教育路7号广西艺术学院雕塑楼107室，联系人：杨老师，联系电话：0771-5327987。 |
| 6 | **报价文件【第1、2项为必须提供，否则作投标无效处理】：**  1、投标函（格式见附件）；  2、投标报价明细表（格式见附件）；  3、供应商针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）；  **注：投标函必须由法定代表人或被授权人在规定签章处逐一签字并加盖单位公章，否则作投标无效处理。** |
| 7 | **投标人合格的资信商务文件【第1至11项为必须提供，否则作投标无效处理。其他如有请提供】：**  1、投标声明书（格式见附件）；  2、商务响应表（格式见附件）；  3、法定代表人授权委托书(格式见附件)及被授权人有效身份证正反面复印件（委托时必须提供）；  4、法定代表人身份证明（格式见附件)及法定代表人有效身份证正反面复印件；  5、投标人投标截止日期前连续3个月的依法缴纳税收[税费凭证复印件，或者依法缴纳税费或依法免缴税费的证明（复印件，原件备查，格式自拟）]；投标人若为2023年5月以后注册成立的企业，按实际提供；  6、投标人投标截止日期前近半年内任意连续3个月的社保证明（社保部门出具的清单或明细账单）；投标人若为2023年5月以后注册成立的企业，按实际提供；  7、投标人有效的统一社会信用代码的营业执照副本复印件或事业单位法人证书副本及有效的《食品经营许可证》复印件；  8、投标人信用中国、中国政府采购网信用截图证明；  9、投标人拟投入从业人员健康证、食品安全培训证复印件（主要从业人员须为投标人企业所有）；  10、投标人食品安全质量承诺书和餐饮服务管理承诺书（格式自拟）；  11、投标人类似案例成功的业绩（包括但不限于委托经营合同/委托团体餐饮单位出具的证明、经营的团体餐饮单位食品安全量化分级管理等级公示复印件加盖公章）；  12、投标人质量管理和质量保证体系等方面的认证证书；  13、投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料；  14、投标人情况介绍。  **注：法定代表人授权委托书、投标声明书必须由法定代表人或被授权人在规定签章处逐一签字并加盖单位公章（其中，投标声明书必须有法定代表人签字，法定代表人授权委托书必须有法定代表人签字及被授权人签字），否则作投标无效处理。** |
| 8 | 技术文件：  1、技术服务响应表（格式见附件）（必须提供，否则投标无效）；  2、经营管理方案（包括但不限于经营管理模式及管理制度、食品卫生和安全保障措施、特色经营理念）；  3、服务团队（包括但不限于人员配备、提高服务质量方法）； |
| 9 | **评标办法及评分标准**：本项目评标办法是综合评分法，具体评标内容及评分标准等详见评标办法。 |
| 10 | 签订合同时间：中标通知书发出后30日内。 |
| 11 | **不允许中标人在中标人的食堂内进行对外服务。** |
| 12 | 解释：本采购文件的解释权属于采购人。 |

**服务需求一览表**

**说明：**

**1、本项目需求一览表标注▲号的内容为实质性要求和条件，必须满足，否则投标无效。**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、项目要求及技术需求** | | | | |
| 序号 | **服务名称** | | **数量** | **服务技术及内容要求** |
| 有效报价范围：**培训餐费（除本校人员内部培训外）按不低于12%收取管理费**。 | | | | |
| 1 | 桂林校区食堂经营服务 | | 1项 | 一、项目内容及基本情况  1、**食堂及经营范围：**  **为学员提供早、中、晚餐，符合《餐饮服务食品安全操作规范》（2018年版）要求的大众伙食、团餐、风味餐饮食等基本伙食**。  2、项目基本情况：**桂林校区食堂1层，总建筑面积524m2，其中备餐间 216m2，餐厅308m2，另有4间员工宿舍，使用面积约23 m2。水电通（未通天然气），厨具、餐具和餐桌椅齐全，具备开餐条件。**桂林校区属于学校培训教学点，学员人数不固定。安排实地踏勘，供应商以实地踏勘情况为准，自行判断。  二、购买社会服务形式  由采购人负责提供食堂场地，监管食堂食品安全，承接购买服务方（中标人）承担水电等费用，提供专业的人员负责设备、食材采购及服务，并自行规范内部人员管理、食品安全、环境卫生等管理要求及食品间各项操作流程。  ▲三、培训供餐时间  1、培训期间：含星期一至星期日（含早餐、中餐、晚餐，特殊情况正常供餐）。供餐时间可根据学校培训工作需要调整。  2、开餐时间：6:30-20:30（可根据需要进行调整，如遇紧急情况要有紧急响应能力）。  四、主要服务内容  （一）负责在接待时间内列出每日菜谱，每个月要有新菜品出品。  （二）负责每日菜品出品和餐厅、包厢接待等服务工作，保证每日正常供餐。  （三）负责食堂所有的公务接待和学员用餐的供餐及服务。  （四）做好日常食材采购工作。  （五）做好菜品定价、成本核算等工作。  （六）负责食堂内卫生（含包厢）保洁工作，确保食品卫生安全及环境整洁。  （七）负责食品及物料的采购、清理、分类和入库；餐具的清洗消毒。  ▲（八）日常出品标准及要求  中标人（承包方）根据《中华人民共和国食品安全法》要求执行，本着：安全、营养、卫生、味好的经营理念，为培训学员提供出品服务。配备高级厨师掌厨，根据季节供应各式菜肴，营养合理搭配，重点推出绿色健康食品，让培训学员吃得放心，舒心。  1、早餐：类别品种丰富，应包含但不限于中式面食、广式甜品、米粉(须包含有桂林米粉)、西式糕点，杂粮、粥等其他早餐品种。  2、中餐、晚餐，荤素比例搭配合适。  3、公务接待餐：根据就餐人数提前半天制定菜单，做好接待服务。  （九）负责每半年对排风机、排油烟系统和管道等进行清洁保养，定期对各种炊事机械的机盖、防护装置等进行安全检查，确保完好、有效。  （十）与本项目有关的其他服务工作及拟投入费用（包含但不限于）。  1、部分设备的投资、员工工资、水电气费、食材费。  2、社保费、法定节假日加班费、临时加班费。  3、清洁卫生费用。  4、食堂生活垃圾清运费、处理费。  5、灭治“四害”费用。  6、服装费。  7、日常行政办公费。  8、日常厨具、餐具物资消耗费。  9、行政办公、固定资产折旧费。  10、管理费。  11、法定税费。  12、餐饮服务公司利润。  13、服务职责范围内的其他费用。  14、不可预见费用。  五、人员配置及要求  ▲（一）配置人员含一名大厨、三名炒锅师傅、二名切配及打荷，二名后勤服务人员，上述所配置人员如无法满足采购人实际需要的，中标人应及时增补（费用自理）。要求所配备的厨师团队成员须提供证书复印件和投标人为其本人所缴纳的社保证明（近半年内任意连续三个月，入职不足三个月按实际提供）复印件材料。  ▲（二）所有从业人员持双证上岗(健康合格证、食品安全培训合格证)，品行端正，职业素质好。   1. 所有厨师、面点师除持有双证（健康合格证、食品安全培训合格证）外，还要持有相应等级的厨师证、面点师证书。   （四）应设立食品安全管理机构，明确专（兼）职食品安全员。  六、设备或设施要求  （一）采购人仅提供部分消防和空调设备、餐具和厨具等设施设备，食堂操作间内的设备或其他中标人认为需要的设备设施由中标人自行购买。自行购买的设备必须是正规厂家生产制造，且具有合格证书等证明的全新设备。  （二）中标人使用采购人提供的部分消防和空调设备（最终以实地踏勘，形成清单，双方签字确认。待合同到期后，按清单归还采购人。）、餐具和厨具等设施设备应按食堂固定资产明细表所列物品逐件核收、确认，并承担设备的维护及保养责任。设备的保养及维修由中标人负责并承担费用，如在使用过程中发生自然损坏的，中标人应及时告知管理方；若有人为损坏、缺失由中标人作出相应的赔偿。合作期满，管理方对设备进行清点移交，发现遗失或中标人损坏的，由中标人负责赔偿。  ▲七、服务质量及卫生标准  （一）中标人（承包方）按国家食堂和饮食行业的有关规定，依照《食品安全法》、《餐饮行业管理规范》的要求和标准进行管理。  （二）严格遵照相关食品安全和其他法律法规等要求规范操作，杜绝食品安全事故；严禁违规使用燃料，确保安全用电，杜绝火灾事故；积极做好食堂日常卫生保洁工作，有效的做好防“四害”工作，确保食堂环境卫生。因中标人（承包方）管理不善造成人员食物中毒或火灾等安全事故，受到工商管理部门或食药监管、卫生防疫等部门处罚及其法律处罚的，由中标人（承包方）承担一切责任。  （三）中标人（承包方）所出品的食品符合国家卫生安全标准，做到每一餐足量（每份饭菜数量足量、满足用餐总人数的需求）、质优（质量保证）、味美（色香味俱全）、品种多样化（每天列出供应品种，每周五前列出下周菜谱，每个月要有新菜品出品）、食材新鲜（新鲜食材当天采购，不售卖隔夜饭菜）、保质保温，明码标价。严禁出售变质食品。  （四）服务质量及卫生标准的按《中华人民共和国食品安全法》、《食品经营许可办法》、《广西壮族自治区食品安全条例》及《广西壮族自治区学校食堂食品安全监督管理办法（试行）》等食品安全政策法律法规。  ▲八、人员待遇要求：  人员待遇：工资待遇要求不低于服务驻地的基本市场信息价格，必须按国家规定购买五项保险（具体标准由供应商在投标文件中先承诺，在确定为中标人后经采购人确认）。  九、其他要求  （一）采购人仅提供现有的、基本满足供餐需求的供水、电线线路等基建基础设施设备。  （二）建立节能、节约方面的工作制度，中标人（承包方）要教育员工做好节能工作，不能浪费水、电等能源；在工作过程中，须爱护设施设备，对食材及餐厨用品要合理安排、节约使用、杜绝浪费。  （三）具有专业的团队，拟投入团队主要成员必须从事餐饮管理服务不少于1年（含1年）。  （四）具有劳务服务方案及相关制度。如出品控制流程、食品安全及环境卫生管理方案、食品的制作流程管理、楼面服务管理方案、食堂人员职责管理方案、紧急预案管理（食品安全、食堂火灾、食堂停水、停电、停气应急处置预案）、日常工作质量检查制度等。 |
| **二、商务要求表** | | | | |
| **1、合同签订期** | | **自中标通知书发出之日起30日内** | | |
| **2、服务期限** | | 自合同签订之日起2年 | | |
| **3、服务地点** | | 采购人指定地点 | | |
| **4、服务要求** | | 1、中标人（承包方）负责服务团队日常服务工作的管理，包括人员招聘及管理、服务工作管理、环境卫生管理、作业安全管理等管理工作。因作业不当或管理不善，发生事件、事故的，由中标人（承包方）承担全部责任。  2、中标人（承包方）自行承担所聘用团队人员的工资、福利、体检、培训等管理费用，以及工作服、工作帽、工作鞋、袖套等劳保用品费用以及与其国家或地方法规所要求征收的税金、保险等其它费用，承诺与食堂员工签订《劳动用工合同》，交纳相关保险。  3、中标人（承包方）要接受采购人的监督管理和考核，对采购人提出的不符合项要及时整改和完善。  4、中标人（承包方）在服务期间应遵守采购人相关管理制度、规定，并遵守国家相关法律法规，合法经营，如有员工违法行为按相关规定处理。  5、为加强采购人食堂经营的监督管理工作，采购人可以设置专职食品安全管理员进行每日的监督检查管理，中标人（承包方）要认真配合检查，确保检查考核工作的到位和食堂供餐工作的稳定。  6、中标人（承包方）必须自行提供团队服务，不得将承接的服务进行任何方式的分包、转包。 | | |
| **5、付款方式** | | **银行公对公转账。** | | |
| **6、现场考察** | | 为了保证投标顺利进行，供应商可自行前往项目现场进行考察，充分了解承包食堂的现状和整体情况，并根据实地考察情况提供符合项目要求的服务实施方案。考察所发生的一切费用由各供应商自己负责。  考察地点：广西艺术学院桂林校区食堂,桂林市雁山区雁山街21号,联系人：廖老师,电话：18076550815  考察时间：2023年7月8日上午10：00——12：00，统一考察，过时不候。 | | |
| **7、其他要求：** | | ▲1、投标报价包含但不限于员工工资、各项保险、培训费、体检费、服装费、劳保费、税费、管理费、餐厨垃圾处理等一切服务成本费用的总和。   1. 报价方式为系数报价，有效报价范围：培训餐费（除本校人员内部培训外）按不低于12%收取管理费。   2.1管理费金额：月培训餐饮营业额×中标报价系数；  2.2管理费收取：每月10日前中标人将上月应管理费金额公对公转账至学校。  3、投标供应商现场考察后，根据实际情况并结合企业自身实力对食堂进行改造装修、设备投入。  ▲4、供应商投标时提供的主要销售食品清单，中标后未经甲方同意不得擅自涨价或减量。  ▲5、**不允许中标人在中标人的食堂内进行对外服务。** | | |

**第三章 合同书格式**

**服务安全合同**

甲方：广西艺术学院

乙方：

根据安全管理有关规定，为明确双方的安全责任，确保广西艺术学院培训中心（桂林校区）食堂服务工作的安全运行，经双方协商，签订本合同。

合同条款：

1、乙方的服务工作人员上班途中要注意交通安全，要遵守交通法规，如在上班途中发生交通事故由乙方自行负责，与甲方无关。

2、乙方的服务工作人员必须取得有效的健康合格证和食品安全培训合格证，并持证上岗。

3、乙方每天上岗前要对所属工作人员进行安全教育，平时定期进行安全知识的培训学习，遵守甲方食堂的安全管理制度。

4、乙方日常要对厨房设备设施进行安全检查，发现有基建、电器、电源、线路发生故障或破损，乙方要及时报吿，由乙方委派专业维修工在甲方的监督许可下进行维护，乙方人员不得在未获得甲方的同意下擅自维修。如乙方不遵守相关安全管理制度和按照安全操作规程进行操作，造成安全事故的，由乙方自行负责，与甲方无关。

5、乙方在烹饪过程中不能离开岗位，要注意观察油温、气温，做好安全防范，防止发生烧锅、暴沸、爆炸、烧伤、烫伤等安全事件或事故。

6、乙方违反甲方食堂卫生管理制度的规定，造成传染病流行或出现食品卫生事故（事件）的，由乙方承担所有责任，造成罚款或经济损失均由乙方承担。

7、乙方在合同期限内要对甲方的食堂设备的使用安全负责，人为故意损坏的要照价赔偿，赔偿款从乙方的履约保证金中扣除。

8、乙方必须按操作规程规范使用和操作厨房各种设备，严禁赤脚进入食堂操作，更不能带电维修，不准用水和湿毛巾擦电源开关，插座及电器外壳，不准随意移动电器设备，不能用水冲洗带电源的墙壁，防止发生机械损伤、触电等安全事件。如因违反安全操作规程造成安全事故的，一切后果由乙方自行负责。

9、在使用过程中发生安全事件时，应立即启动紧急预案，采取措施进行科学处置并通知甲方管理人，护送受伤人员前往医疗机构进行救治。

10、乙方要加强食堂安全管理制度，严禁任何无关人员进入厨房、配菜间、分菜间等专用房间。

11、乙方要定期检查各种电器、炊具的安全性及有效性；检查燃气罐是否在安全检验有效期，检查燃气控制阀门是否有效控制，燃气输送软管是否完好，不符合安全要求应及时报告甲方进行更换；每学期对排风机、排油烟系统和管道等进行清洁保养，定期对各种炊事机械的机盖、防护装置等进行安全检查，确保完好、有效。

12、工作结束时，乙方要检查电器设备的电源开关及炉灶、燃气的阀门是否关闭，切断电源闸及相关阀门并关好门窗后方可离开。

13、乙方自觉购买企业雇主责任险、食品安全责任险。

14、本合同有关劳务安全未未尽事宜，双方通过协商，签订补充协议。补充协议与本合同书一样具有同等法律效力。

15、本合同如有争议，双方先协商解决。协商解决不了的，可通过法律途径，向甲方住所所在地人民法院诉讼解决。

16、本合同自签订之日起生效，甲乙双方签订的食堂经营承包合同到期后，本合同自行失效。

17、本合同书一式三份，甲方执两份、乙方执一份。

甲方：广西艺术学院 乙方：

代表： 代表：

安全主管代表：

日期： 年 月 日 日期： 年 月 日

**食堂经营承包合同**

甲、乙双方根据《[合同](http://www.fdcew.com/gw/List_211.html" \t "_blank)法》、《食品安全法》等相关法律与规定，以及本项目的采购文件、投标文件，就乙方在广西艺术学院培训中心（桂林校区）食堂开展经营管理服务等事宜达成如下条款：

**第一条、经营方式：**乙方在甲方的监督和管理下经营，自负盈亏，独立核算，负责供餐、保障安全与质量等具体工作。甲方负责食品卫生、生产安全、食品质量、服务态度等的监督和管理。

**第二条、经营期限：暂定2年**

**第三条、经营场地及经营范围：**

一、广西艺术学院培训中心（桂林校区）食堂（1层，总建筑面积524m2，其中备餐间 216m2，餐厅308m2，另有4间员工宿舍，使用面积约23 m2。水电通（未通天然气），厨具、餐具和餐桌椅齐全，具备开餐条件**）。**

二、提供早、中、晚餐等食堂管理、加工、餐厅、包厢服务，以及其他涉及食堂管理服务。具体培训供餐时间培训期间：含星期一至星期日（含早餐、中餐、晚餐，特殊情况正常供餐）。供餐时间可根据学校培训工作需要调整。开餐时间：6:30-20:30（可根据需要进行调整，如遇紧急情况要有紧急响应能力）。

**第四条、管理费金额及收取方式**

一、管理费金额：月餐饮营业额×中标报价系数，每期管理费金额按当期营业额为基数计算。

二、管理费收取方式：每月10日前乙方将管理费金额公对公转账至食堂账户。

**第五条、双方责任。**

**一、甲方责任**

1、有权对乙方的安全生产、食品卫生、环境卫生、食品质量、食品销售价格、设备使用和维护以及安全防范等情况进行检查和监督。

2、确保水、电供应。

**二、乙方责任**

**1、经营责任**

（1）应具备相应的合法经营资质及运营能力，承担经营成本及费用，自负盈亏，并对安全生产、食品卫生、环境卫生、食品质量、食品销售价格、设备使用和维护以及安全防范等承担责任。

（2）从业人员（包括临时增加人员）必须取得合法有效的健康证和食品安全培训合格证后方可上岗。

（3）按甲方要求经营，确保日常正常供应。

（4）如乙方需对食堂内部进行改造，须经书面报告方案并征得甲方同意后，方可进行改造；经营期满后，乙方须按改造前的原状恢复（双方认为不必回复原状的除外）。甲方进行改造（包括根据相关部门要求改造的），乙方须无条件配合改造，但甲方须提前书面通知乙方。

（5）乙方应热情为学员服务，虚心听取学员及职能部门的意见，不断改进服务水平及服务态度。

（6）接受监督，配合甲方做好相关食品安全卫生、服务态度等的各项检查工作。特别是无条件配合食品药品监督管理部门、教育行政部门每年组织开展春、秋季开学期间学校食品安全联合监督检查。

（7）严格执行投标时的食品售卖价格和质量保证。未经甲方同意，不得擅自增涨食品售卖价格或减少份量。

（8）严格遵守甲方的规定的经营时间： 每天从为6:30—21:30。若学校有其他需求，中标经营人须无条件保障校区的餐饮服务。

**2、食品安全卫生责任**

（1）严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》，建立健全卫生管理制度，保证食品安全卫生，防止食品污染和有害因素对人体的危害，保障人身健康，杜绝食物中毒。

（2）食品采购要求符合国家食品安全卫生标准，必须向供方索要食品经营许可证及检验检疫合格证等必要证明并交给甲方备案，采购的食品要新鲜、优质，并自觉接受甲方管理人员的验收和检查，杜绝假冒伪劣及变质食品流入。

（3）食品和非食品要分开存放，生熟食品要严格分开放置，防止交叉污染，熟菜要严格按照《中华人民共各国食品安全法》要求留样，对所使用的容器、用具必须有明显标示并符合食品卫生要求，确保食品的卫生安全。

（4）严格操作卫生，不加工、不出售变质或过期食品。

（5）应对储食用具及餐具定期采取充足有效的消毒及保洁措施。

**3、个人卫生责任**

（1）工作人员上岗时要有晨检制度，必须穿工作服、戴工作帽、出售熟食品要戴口罩、保持衣帽整洁。

（2）勤洗衣服、勤洗手、勤剪指甲。

（3）在食堂内不准吸烟、不准带戒指、不准随地吐痰。

**4、食堂内外卫生责任**

（1）严禁在食堂内外乱搭、乱盖、乱堆拉圾和杂物。

（2）每天工作后的案台、灶台要清洗干净、地面保持清洁，各种用具摆放整齐有序。

（3）每天清理垃圾、擦洗门窗、疏通水沟、保持食堂内外环境清洁卫生、配合甲方做好卫生工作、接受甲方的监督。

（4）食堂潲水和地沟清污必须按照桂林市的有关要求找有符合资质的回收人回收。

（5）卫生责任区域： 食堂、食堂周边区域及食堂垃圾池、潲水池。

（6）三防设施良好，杜绝食品中有异物出现。

**5、安全责任**

（1）在经营期间（包括乙方对食堂进行改造期间），严格遵守《中华人民共和国国家安全生产法》，建立健全安全生产的各项规章制度，制定有食物中毒应急预案、食品安全突发事件应急处置预案以及消防应急预案防止安全事故及意外事故的发生，保障人身安全和财产安全。

（2）在经营期间，必须严格遵守学校的各项规章制度，严禁利用经营场地进行传销、赌博以及宗教传播等非法活动。

（3）与聘用人员订立劳动合同，定期对员工进行安全生产教育和培训，保证员工具备必要的安全生产知识，熟悉有关的安全生产规定和安全操作规程，防止意外事故发生。

（4）加工间、配餐间、食品库不得存放有毒有害物品，避免误用。

（5）严禁私接电源、乱拉电线，确保安全用电，做好防火、防盗工作。

（6）经营期间，凡乙方所聘用员工出现工伤等意外事故，由乙方自行承担相关费用并按照国家有关政策规定办理。

如出现上述的安全事故或意外事故，或乙方经营造成的人身、财产损害等，所产生的经济与法律责任由乙方承担。

**6、其他责任**

（1）保证甲方交付使用的设施、设备的安全、完好，做好日常的维护和妥善保管工作，不准挪作他用；合同期满移交予甲方，设备、设施必须完好，若有损坏或丢失则负经济赔偿责任。

（2）乙方自行选聘人员并按国家有关政策规定承担及办理其工资、劳保福利、社会劳动保险。

（3）乙方应将所聘人员的身份证、流动人口婚育证、健康证、培训证等复印件交一套给甲方备案。

（4）乙方须在合同期间维持其经营资格、食品经营许可处于合法有效状态。

**第六条、其他费用结算**

一、乙方须在签订合同时将本项目履约保证金人民币贰万元整（20000.00元）以公对公的银行转账形式转出并到达甲方指定账户。合同期满后，乙方无违约行为、款项结清、设备清点归还甲方后，甲方无息退还履约保证金。

二、乙方自行解决日常经营所需的流动资金和其他设备用具。甲方所提供的设施、设备维护保养费用由使用者乙方负责。

三、甲方每个月终前的5个工作日内与乙方进行营业额消费核算并计算出乙方管理费金额。

四、乙方使用的水、电，按学校的收费标准计收，垃圾清运等卫生费按学校规定收取，并于每月10日前将上月产生费用公对公转账至学校指定账户。

五、待乙方结算管理费金额、水、电等费用后，甲方将乙方营业额公对公转账至乙方账户（银行开户名称必须与乙方公司名称一致）。

六、经营期间若产生相应税费，应由乙方按照国家征收标准缴纳。

**第七条、违约处罚**

**一、甲方违约：**

合同期内，在乙方没有发生约定的违约行为时，甲方单方面解除合同的，除退回乙方履约保证金（余额）外，还应支付违约金人民币壹万元 。

**二、乙方违约**

1、因乙方管理不善造成人员食物中毒、火灾事故、员工群体闹事等突发事件，受到工商管理部门或食药监管、卫生防疫等部门处罚及其法律处罚的，由乙承担一切责任；甲方为保障正常供餐，有权根据实际需要介入经营，并使用履约违约金和当月乙方营业款支付员工工资及处理突发事件所需费用。

（1）经食品药品监管部门现场检查，认定存在严重食品安全隐患（如可能导致食物中毒发生）且拒不整改或整改不到位的。

（2）发生食品安全事故的；

（3）发生员工群体闹事、劳动用工纠纷，造成恶劣后果的；

（4）违规经营、造成责任事故、后果严重的；

（5）不履行《劳动合同法》，造成严重后果的；

（6）学员对经营者投诉达到5次以上的，视为不能履行合同；

（7）乙方在合同期间丧失经营资格、食品经营许可失效的。

甲方依据本合同约定解除合同的，甲方有权不退履约保证金，如仍无法弥补甲方损失的，乙方继续充分赔偿。同时，在收到甲方解除合同通知后，乙方应在 72 小时内将食堂及甲方设施设备清洁整理完毕交给甲方。

2、违反合同第五条乙方责任中第一项(经营责任)、第三项（个人卫生责任）、第四项（食堂内外卫生责任）、第六项（其它责任）任意一款要向甲方支付违约金伍仟元整（5000.00元）。从业人员没有有效的健康证和培训合格证的，一经检查发现要向甲方支付违约金每人伍仟元整（5000.00元）元，情节严重的甲方有权解除合同。

3、违反合同第五条乙方责任中第二项（食品安全卫生责任）和第五项（安全责任），经确认每次向甲方支付违约金贰万元整（20000.00元）。一年内违反 贰 次以上的，视为造成严重后果。

4、合同期满后一周内，必须与甲方办理移交手续，否则，每拖延一天，要向甲方支付违约金伍仟元整（5000.00元）。

5．乙方不履行本合同，造成甲方或员工或他人的损失，由乙方负责赔偿。

**第八条、免责**

一、因自然灾害、战争、暴乱等导致不能履行本合同，双方互不承担责任，造成的所有损失，双方各自承担。

二、因国家、政府、学校政策等不可抗拒的原因导致不能履行本合同，双方互不承担责任。

**第九条**

本协议自双方签字之日起生效，期满自行失效。乙方投入设备应在合同期满后5天内撤离；若要留予下一届中标人使用，须于5日内提交双方书面协议并报甲方同意备案；甲方食堂及甲方设施设备，乙方须清洁整理完毕交还给甲方。

**第十条 附则**

一、本协议一式4份，甲、乙双方各存2份，均具有同等法律效力。

二、协议履行如有争议，双方协商解决，协商不成的，向甲方住所在地法院起诉。

三、本协议如有未尽事宜，按采购文件和投标文件的要求执行，双方可以协商作出补充规定，补充规定与协议具有同等效力。如补充规定与本合同有条款不一致，则以补充规定为准。

甲方：广西艺术学院 乙方：

代表： 代表：

开户银行：

账号：

年 月 日 年 月 日

**投标文件格式**

投 标 文 件

项目名称：

项目编号：

投标文件名称：报价文件、资信/商务文件、技术文件

供应商名称：

供应商地址：

在 年 月 日 时 分之前不得启封

年 月 日

**一、报价文件**

**1、投 标 函 格 式**

致： （采购人名称）：

根据贵方为 项目的采购公告（项目编号： ），签字代表 （全名）经正式授权并代表供应商 （供应商名称、地址。）提交投标文件（包括报价文件、资信/商务文件、技术文件）正本各一份、副本 份。

据此函，签字代表宣布同意如下：

1.供应商已详细审查全部“采购文件”，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件，已经了解我方对于采购文件、采购过程、采购结果有依法进行询问、质疑、投诉的权利及相关渠道和要求。

2.供应商在投标之前已经与贵方进行了充分的沟通，完全理解并接受采购文件的各项规定和要求，对采购文件的合理性、合法性不再有异议。

3.本投标有效期自投标截止之日起至政府采购合同签订之日止。

4.如中标，本投标文件至本项目合同履行完毕止均保持有效，本供应商将按“采购文件”及政府采购法律、法规的规定履行合同责任和义务。

5.供应商同意按照贵方要求提供与投标有关的一切数据或资料。

6.与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址： 邮编： 电话：

传真： 供应商代表姓名 职务：

投标人盖公章：

开户银行：

银行帐号：

法定代表人或委托代理人签字：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

**2、投标报价表格式**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 服务名称 | 数量 | 系数报价（%） | 备注 |
| 1 | 广西艺术学院培训中心  （桂林校区） | 1项 |  |  |
| 投标总报价：（大写） | | | | |
| 服务期限：2年 | | | | |
| 服务地点：桂林市雁山区雁山街广西艺术学院(桂林校区) | | | | |

投标人盖公章：

法定代表人或委托代理人签字：

日期：

**3、供应商针对报价需要说明的其他文件和说明**

**二、投标人合格的资信商务文件**

**1、投标声明书（格式见附件）；**

**2、商务响应表（格式见附件）；**

**3、法定代表人授权委托书(格式见附件)及被授权人有效身份证正反面复印件（委托时必须提供）；**

**4、法定代表人身份证明（格式见附件)及法定代表人有效身份证正反面复印件；**

**5、投标人投标截止日期前连续3个月的依法缴纳税收[税费凭证复印件，或者依法缴纳税费或依法免缴税费的证明（复印件，原件备查，格式自拟）]；投标人若为2023年5月以后注册成立的企业，按实际提供；**

**6、投标人投标截止日期前连续3个月的社保证明（社保部门出具的清单或明细账单）；投标人若为2023年5月以后注册成立的企业，按实际提供；**

**7、投标人有效的统一社会信用代码的营业执照副本复印件或事业单位法人证书副本及《食品经营许可证》复印件；**

**8、投标人在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询的相关供应商主体信用记录（“信用中国”查询内容包括：失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单共三个网页截图，网页截图须显示投标人名称以及查询结果。“中国政府采购网”的查询内容包括：政府采购严重违法失信行为信息记录网页截图，网页截图须显示投标人名称以及查询结果。页面中的处罚日期不允许设置起始时间，只能设置截止时间，截止时间为本项目投标截止时间前5日至投标截止时间中任意一天。投标人应按上述查询时间的要求打印出相应的查询页面，并加盖投标人公章。对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，将被拒绝参与本项目政府采购活动。两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录）。**

**9、投标人拟投入从业人员健康证、食品安全培训证复印件（主要从业人员必须为投标人企业所有）；**

**10、投标人食品安全质量承诺书和餐饮服务管理承诺书（格式自拟）**

**11、投标人类似案例成功的业绩（包括但不限于委托经营合同/委托团体餐饮单位出具的证明、经营的团体餐饮单位食品安全量化分级管理等级公示复印件加盖公章）；**

**12、投标人质量管理和质量保证体系等方面的认证证书；**

**13、投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料；**

**14、投标人情况介绍。**

1、投标声明书格式

致：广西艺术学院

我单位在参加采购活动前三年内在经营活动中没有《政府采购法》第二十二条第一款第(五)项所称重大违法记录，包括：

我单位或者其法定代表人、董事、监事、高级管理人员未因经营活动中的违法行为受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

我单位在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)等渠道没有被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单。

特此声明！

法定代表人签字：

投标人盖章：

日 期：

2、商务响应表格式：

　 请**逐条对应**本项目采购文件第二章“服务需求一览表”中“ 项目要求”的规定，认真填写该表。“偏离说明”一栏选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项号 | 采购文件的商务需求 | 投标文件承诺的商务条款 | 偏离说明 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

供应商（盖单位公章）：

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：

**3、法定代表人授权委托书格式**

致： （采购人名称）：

我 （姓名）系\_ \_（供应商名称）的法定代表人，现授权委托本单位在职职工 （姓名）以我方的名义参加 项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的投标、开标、评标、签约等具体事务和签署相关文件。

我方对被授权人的签字事项负全部责任。

在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

被授权人无转委托权，特此委托。

**附：法定代表人身份证及被授权人有效身份证正反面复印件**

被授权人签字： 法定代表人签字：

所在部门职务： 职务：

被授权人身份证号码：

供应商： （盖单位章）

年 月 日

**4、法定代表人身份证明格式**

投 标 人：

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：

身份证号码：

系 （供应商名称）的法定代表人。

特此证明。

**附件：法定代表人有效身份证正反面复印件**

供应商： （盖单位章）

年 月 日

6、**投标人投标截止日期前连续3个月的依法缴纳税收[税费凭证复印件，或者依法缴纳税费或依法免缴税费的证明（复印件，原件备查，格式自拟）]；投标人若为2023年5月以后注册成立的企业，按实际提供；**

**7、投标人投标截止日期前近半年内任意连续3个月的社保证明（社保部门出具的清单或明细账单）；投标人若为2023年5月以后注册成立的企业，按实际提供；**

**8、投标人有效的统一社会信用代码的营业执照副本复印件或事业单位法人证书副本及《食品经营许可证》复印件；**

**9、投标人在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）查询的相关供应商主体信用记录（“信用中国”查询内容包括：失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单共三个网页截图，网页截图须显示投标人名称以及查询结果。“中国政府采购网”的查询内容包括：政府采购严重违法失信行为信息记录网页截图，网页截图须显示投标人名称以及查询结果。页面中的处罚日期不允许设置起始时间，只能设置截止时间，截止时间为本项目投标截止时间前5日至投标截止时间中任意一天。投标人应按上述查询时间的要求打印出相应的查询页面，并加盖投标人公章。对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，将被拒绝参与本项目政府采购活动。两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录的，视同联合体存在不良信用记录）。**

**10、投标人拟投入从业人员健康证、食品安全培训证复印件（主要从业人员必须为投标人企业所有）；**

**11、投标人食品安全质量承诺书和餐饮服务管理承诺书（格式自拟）**

**12、投标人类似案例成功的业绩**

供应商同类项目实施情况一览表格式：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 采购单位名称 | 项目名称 | 合同金额（如有） |
|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**附件：包括但不限于委托经营合同/委托团体餐饮单位出具的证明、经营的团体餐饮单位食品安全量化分级管理等级公示复印件加盖公章**

法定代表人或被授权人签字：

供应商公章：

年 月 日

**13、**投标人质量管理和质量保证体系等方面的认证证书；

**14、**投标人认为可以证明其能力或业绩的其他材料；

**15、**投标人情况介绍。

**三、技术文件**

1、技术服务响应表（格式）

请逐条对应本项目采购文件第二章“服务需求一览表”中“服务技术及内容要求”的规定，认真填写该表。“偏离说明”一栏选择“正偏离”、“负偏离”或“无偏离”进行填写。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项号 | 服务名称 | 数量 | 采购文件服务要求 | 投标文件服务承诺 | 偏离 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

供应商（盖单位公章）：

法定代表人或其委托代理人（签字或盖章）：

日期：

2、经营管理方案（包括但不限于经营管理模式及管理制度、食品卫生和安全保障措施、特色经营理念）；

3、拟投入服务团队（包括但不限于人员配备、培训、提高服务质量方法）；

**四、其他**

**评标方法**

**评标方法**

**一、评标原则**

（一）评委构成：本采购项目的评委分别由依法组成的评审专家、采购单位代表共5人以上单数构成，其中专家人数不少于成员总数的三分之二。

（二）评标依据：评委将以采购文件为评标依据，对供应商的投标报价、技术、售后服务、信誉业绩等方面内容按百分制打分。

（三）评标方式：以封闭方式进行。

**二、评定方法**

1、对进入详评的，采用百分制综合评分法。

2、计分办法（按四舍五入取至百分位）。

**(一) 价格分………………………………………………………………………30分**

本项目报价方式为系数报价，有效报价范围：报价系数≥12%，在有效报价范围内，供应商报价系数最高的为最高报价。

价格分计算公式：

某有效投标人投标报价系数（%）

某有效投标人价格分= ×30分

有效投标人最高投标报价系数（%）

**(二)技术服务方案分……………………………………………………………52分**

**（1）服务方案分(满分10分)**

一档（3分)：有食品原材料采购配送制度，有食品原材料检验制度和专职检验人员，有简单的规章制度描述，确保食品安全，经营项目较单一，菜谱无特色、完整程度欠缺；有相关菜式及方案，价格合理，基本满足甲方的服务承诺，应对措施一般，可实施性一般；

二档(6分)：有食品原材料采购配送制度，有食品原材料检验制度，有专职检验人员，规章制度完善，有能确保食品安全，组织卫生管理与保障的管理措施，菜谱基本完整，营养搭配较合理，饭菜份量较符合学生，有相关菜式及方案，价格实惠，满足甲方服务承诺的，应对措施齐全，可实施性强；

三档(10分)：有食品原材料采购配送制度，有食品原材料检验制度和专职检验人员（提供制度和人员的证明材料），规章制度明确规范，有针对性，建立明确、详细的食品质量管理措施，食品卫生管理措施，食品安全管理措施，能确保食品安全，组织卫生管理与保障。菜谱基本完整，营养搭配较合理，饭菜份量较符合学生，有相关菜式及方案，品种齐全多样，可选择性范围广，价格优惠，完全满足并优于甲方要求的服务承诺的，应对措施详细，可实施性强，能根据具体情况做出全面细致方案且有具体的保障措施。

**（2）合作经营管理方案(满分7分)**

一档（3分)：有完善的方案、具体可行且基本满足采购人对食堂的规划、服务质量有保证；对食堂综合功能运营的思路清晰，且提供的服务对受众群体有针对性、与采购人对食堂综合体的规划需求有匹配度，经营方案完善，符合项目实际需求，具有可操作性良好。

二档(7分)：有完善的方案、具体可行且完全满足采购人对食堂的规划、服务质量有保证；对食堂综合功能运营的思路清晰，且提供的服务对受众群体有较强的针对性、与采购人对食堂综合体的规划需求匹配度较高，且能通过各种渠道进行宣传报道为学校带来较高知名度，横向对比各经营方案，经营方案详细完善，完全满足并优于学校需求，可实施性强。

**（3）人员配备 (满分10分)**

1、拟投入食堂经营项目负责人（提供证书复印件）具有本科及以上学历得2分，具有大专学历的得1分，满分2分；

## 2、厨师人员团队中必须包含厨师长1名、厨师3名，切配及打荷2名，服务员2名，得3分。在满足基本配备要求的基础上，配置的厨师人员团队中每增加1名三级（高级）的厨师得0.5分，每增加1名二级（技师）及以上的厨师得1分，不重复得分，满分5分。

3、配备管理人员具有高级食品安全管理员证书、高级职业经理人证书、高级健康管理师证书、高级食品检验师证书、营养配餐师证书、高级公共营养师证书的，每个得0.5分/个，满分3分。

注：要求提供以上证书复印件和投标人为其本人所缴纳的社保证明（近半年内任意连续三个月，入职不足三个月按实际提供）复印件材料。（证书备查，无原件或原件查询无记录、虚假，不提供不得分）

**（4）场地布局方案(满分8分)**

一档（2分）：场地布局设计一般，符合消防安全部门和食品加工、售卖安全规范的要求，各功能区域划分不清晰。

二档（4分）：场地布局设计合理但缺乏亮点，功能区可以独立操作，符合消防安全部门和食品加工、售卖安全规范的要求。

三档（8分）：横向对比各布局方案，场地布局方案布局合理并有创新亮点，符合消防安全和食品加工、售卖安全规范的要求，各功能区域操作独立并能互相支持配合，符合消防安全各部门的要求，满足现场操作的需求。

**（5）应急措施分(满分16分)**

一档（2分）：有设备清单及设备进场调试的进度表，并保证在校方约定的时间内为培训学员提供餐饮服务。发生紧急事件处理预案等内容的简单、较差，无具体措施。

二档（6分）：设备配备可以满足食堂工作需求，有设备配置明细和进场安装调试的进度，并保证在校方规定的5小时内为培训学员提供餐饮服务。发生紧急事件处理预案等内容的较具体，有一定针对性，有一定的保障措施；

三档（8分）：横向对比各经营方案，设备配备满足食堂工作需求，设备质量有保障，有详细的设备配置明细表、有设备的安装调试的时间进度表，有设备保养、操作的运行方案，并保证在校方规定的时间内为培训学员提供餐饮服务，并有备用设备可以在2小时内应对突发的就餐要求。发生紧急事件处理预案等内容的具体、全面、可行性高，方案有较强针对性，有重点，能根据具体情况做出全面细致方案且有具体的保障措施。

**（6）特色菜品(满分6分)**

一档（2）：菜品较为一般，菜品更新频率低。十人一桌的围桌要求十菜一汤一水果。十菜包括四荤六素。

二档（4）：菜品较新颖，较能迎合大众口味，尽量做到每个月更新菜单。十人一桌的围桌要求十菜一汤一水果。十菜包括四荤六素。每个培训班的菜品尽量做到三天不重复。

三档（6）：菜品新颖独特、健康美味，营养绿色，迎合大众口味，做到每个月更新菜单。十人一桌的围桌要求十菜一汤一水果。十菜包括四荤六素。每个培训班的菜品做到三天不重复。

**（7）卫生保洁(满分5分)**

一档（2）：制定简单的日常卫生清理保洁及灭治“四害”方案。

二档（5）：制定详细周全的日常卫生清理保洁制度及方案，制定详细周全的灭治“四害”方案。

**(三)信誉分………………………………………………………………………8分**

（1）投标人通过ISO9001质量管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证、OHSAS18001职业健康安全管理体系认证证书，提供得1分，满分为 1分。

（2）投标人能提供2020～2022年经会计师事务所审定的财务报告书，每提供一份完整有效的财务报告复印件得1分，满分为1分。

（3）投标人提供已服务过的单位基本评价优良的，提供服务单位主管部门的证明，每份得1分，满分为2分。

（4）投标人考核期内承接的同类高校餐饮服务项目，每有一个得1分，满分为2分；

（5）投标人在广西区内的同一高等院校或同一厅（局）级单位提供餐饮服务连续满2年的得1分，连续满3年的得2分，满分为2分。

【备注：1、上述所述考核期为2020年1月1日起至今，提供合同或中标/成交通知书或验收报告或项目业主单位出具的证明等证明文件，原件备查。】

（四）总得分 = （一） + （二） + （三）

**三、中标候选人推荐原则**

（一）评标委员会将根据得分由高到低排列次序（得分相同时，以投标报价由低到高顺序排列；得分相同且投标报价相同的，按服务实施方案优劣、服务团队及管理优劣顺序排列）并推荐中标候选人。采购人应当确定评审委员会推荐排名第一的中标候选人为中标人。排名第一的中标候选人因不可抗力或者自身原因不能履行采购合同的，采购人可以确定排名第二的中标候选人为中标人或重新采购。排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因不能签订合同的，采购人可以确定排名第三的中标候选人为中标人或重新采购。

（二）**评标委员会认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。**