

**重庆外语外事学院綦江校区餐演中心承包经营项目**

**公**

**开**

**询**

**价**

**邀**

**请**

**函**

**项目编号：**IFS-2023032

**项目名称：**綦江校区餐演中心承包经营项目

**一、公开询价邀请函**

重庆外语外事学院始建于2001年，是纳入国家普通高等教育招生计划、具有学士学位授予权的全日制普通本科高等学校。学校占地面积1572亩，学生规模约2.2万人。根据需要，对我校綦江校区餐演中心承包经营项目进行公开询价，欢迎国内合格参与人参与。

**一、项目说明**

* 1. 项目编号**：**IFS-2023032
	2. 项目名称：綦江校区餐演中心承包经营项目
	3. 数量及主要技术要求:详见《公开询价项目介绍》
	4. 参与人资格标准：
1. 参与人应具有独立法人资格，符合法律法规及国家有关政策规定设立、具有从事学校商业综合体服务能力（需包含餐饮业务）的企业。经营范围为：餐饮、超市、日用百货、酒店、电影院、健身房、美容美发、水吧等。不能经营酒吧、网吧、洗浴足浴、KTV、游戏厅、棋牌室等娱乐性行业。
2. 参与人成立满3年以上，自2020年起具有3个（含3个）及以上类似学校商业综合体承包服务和良好的售后服务应用成功案例（合同、发票复印件）,近三年未发生重大安全或质量事故，近五年内无行政处罚记录，无被执行人、历史被执行人和失信被执行人记录。
3. 餐饮业务需含有开辟特色品种，补充学校餐演中心基础食堂的业态和菜品的不足，满足师生不同层次餐饮需求。其中，餐饮服务档口数量不能少于50%，其中保障性大伙食（大锅菜）占餐饮服务档口总量不得少于30%。应遵守《中华人民共和国食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》等有关法律、法规和规章的规定。
4. 参与人须有良好的商业信誉和健全的财务制度，有依法缴纳税金的良好记录。
5. 参与人应提供下列资格证明文件，否则其响应文件将被拒绝：

 营业执照副本、税务登记证副本、组织机构代码证副本（三证合一的只需要提供带

有社会信用代码的营业执照）

注：参与人提交的以上要求的文件或证明的复印件应是最新（有效）、清晰，注明“与原件一致”并加盖参与人公章。

5.报价响应文件递交方式：**密封报价，按规定时间送达或邮寄**（封面备注联系人和电话）**。**

6.报价响应文件递交截止时间：2023年07月12日下午16:00前。

7.报价响应文件递交地点：重庆外语外事学院渝北校区办公楼203室。

联系人：叶鹏，电话：18174011797

1. 参加本项目的参与人如对公开询价邀请函列示内容存有疑问的，请在报价响应文件递交截止之日前，将问题以书面形式（有效签署的原件并加盖公章）提交至学校业务对接人，联系人：叶鹏，电话：18174011797。采购人不对超时提交及未加盖公章的质疑文件进行回复。
2. 本项目需缴纳磋商保证金10万元，成交参与人磋商保证金自动转为履约质保金，履约质保金在验收合格日算起十五个工作日内无息退还，未成交参与人的磋商保证金，将按竞争性磋商文件规定在确定成交参与人成交通知书发出之后，十五个工作日办理原额无息退还手续

10.本项目最终成交结果会在中教集团后勤贤知平台“中标信息公示”板块公示，网址：[www.ceghqxz.com](http://www.ceghqxz.com)。参加本项目的参与人如对**采购过程和成交结果有异议的，**请以书面形式（有效签署的原件并加盖公章），并附有相关的证据材料，提交至集团监审部。投诉受理部门：中教集团监审部，投诉电话：0791-88106510/0791-88102608

二、参与人须知

* 1. 所有货物均以人民币报价；
	2. 报价响应文件3份，报价响应文件必须用A4幅面纸张打印，须由参与人填写并加盖公章（正本1份副本2份），须由参与人填写并加盖公章；
	3. 报价响应文件用不退色墨水书写或打印，因字迹潦草或表达不清所引起的后果由参与人自负；
	4. 报价响应文件及所有相关资料需同时进行密封处理，并在密封处加盖公章，未做密封处理及未加盖公章的视为无效报价；
	5. 一个参与人只能提交一个报价响应文件，本项目不接受联合体报价。

三、售后服务要求

1.按照学校安排计划实施；

2.应急时间安排：能确保2小时内响应；

3.请提供联系人员及电话。

四、确定成交参与人标准及原则：

1. 本项目为自有资金而非财政性资金采购，采购人按企业内部规定的标准进行评定 。
2. 参与人所投物品符合需求、质量和服务等的要求,经过磋商所报价格为合理价格的参与人为成交参与人。
3. 最低报价不作为成交的保证。

重庆外语外事学院

2023年07月10日

**二、公开询价货物一览表**

**一、询价内容**

根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国环境保护法》《重庆教育后勤协会社会餐饮企业经营服务高校食堂准入管理办法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《高校标准化食堂检查验收评估细则》等法规文件精神。

**管理费**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目名称** | **保底营业额（元/年）** | **管理费比例（年）** | **备注** |
| 綦江校区餐演中心承包经营项目（共5821㎡） | 1300万/年 | % |  |
| 合同期限：7年，5+2年 |

注：1、保底营业额按年。

2、一年按10个月计算。

本项目采用保底+管理费的方式进行，即：餐演中心月平均营业额大于月保底营业额时按照实际月营业额乘以相应比例收取管理费；月平均营业额低于月保底营业额时，按保底月营业额乘以相应比例收取管理费。

**二、项目概述**

**（一）经营范围**

1.餐饮、超市、日用百货、酒店、电影院、健身房、美容美发、水吧等。**不能经营酒吧、网吧、洗浴足浴、KTV、游戏厅、棋牌室等娱乐行业。**

2.餐饮服务档口数量不能少于50%，其中保障性大伙食（大锅菜）占餐饮服务档口总量不得少于30%。

**（二）经营承包期限：**7年，采取5+2 年的形式。

**（三）经营承诺：**按照《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、学校规定、合同约定依法经营。餐演中心内食堂需承诺经营二年内通过“A级食堂”评审。

**（四）服务范围**

1.餐演中心内食堂的经营时间需参照学校安排。食堂需每天早上7：00至9：00须提供早餐服务，中午11：00至13：00须提供午餐服务，晚上17：00至19：00须提供晚餐服务。（注：其他时段的饮食服务由中标人自行制定。）

2.按学校的要求提供寒、暑假期间(含节假日)留校师生的膳食服务。

3.为学校教职工提供教工餐服务。

4.在正常供应大众伙食的情况下，开展餐饮特色服务、夜宵服务等不同层次的消费服务，以及符合学生文化需求的经校方允许的非餐饮业多功能服务。餐演中心的各类餐饮服务档口由中标人规划餐饮服务项目，报校方批准后方可实施。

**三、经营服务要求**

（一）装修及固定资产

1.装修风格要紧密贴合重庆外语外事学院校园文化特色，深层次挖掘学校内涵，主动对接学校总体规划。

2.装修及设备投入不低于1000元/平米（其中装修不低于800元/平方米、设备投入不低于200元/平方米）。

3.建筑物外立面做到干净整洁，安全牢固，无污损现象。要求对现有外墙面瓷砖全部进行铲除，修补基层后，再挂腻子和水包砂面层施工，同时清楚外立面不规范店招牌匾。

4.餐饮类装修方案按“A级食堂标准”设计。污水、油烟排放应达到环保部门规定的排放值，须安装污水排放过滤系统和油烟净化系统。装修方案需由甲方确认后实施。装修使用材料为环保材料，一线品牌至少占50%以上。餐厅内部应做到名厨亮灶、整洁舒适、窗明几净、就餐方便，重视就餐文化氛围营造，提供较好就餐体验、开放式就餐为主。

5.为优化餐演中心服务功能，划分不同功能服务区，例如：就餐区、文娱休闲区

（用于阅读区、水吧区、外语学习区等）。

6.中标人在磋商中承诺的餐演中心装修改造工程必须符合国家或相关行业标准，效果与响应文件一致，价值与响应响应文件一致。所有投资餐演中心设施设备，必须全部列明详细清单并附图纸及实物照片、整理成册连同餐演中心升级改造工程竣工结算资料（包括但不限于餐演中心原状、改造内容、改造后现状、工程结算书、工程结算审计意见书、工程签证单、工程竣工图以及工程竣工验收资料等），并交甲方确认，并需根据甲方要求提供餐演中心改造工程相关票据，由甲方进行数额认定。双方如有异议，中标人可选择第三方审计事务所进行审计，审计具体费用由中标人承担。

7.资产处置

合同期满或经营期内托管经营商解除合同时，装修产权归学校所有，承包经营商在撤离时如数返还甲方原有设施、设备，并自行处置自己投入的餐演中心餐厨设备，学校不负责回收及处理。同时，完成餐演中心内的清洁工作。托管经营商逾期未撤离，重庆外语外事学院有权单方处置承包经营商投入的餐演中心餐厨设施设备，由此造成的一切后果与损失由承包经营商承担。

（二）现场人员要求

1.指定的现场管理经理应具备大专以上文化程度，在商业综合体行业工作3年以上的管理经验。

2.现场经理需取得本公司管理授权书，明确被授权人的责任和权利。须设置不少于2人的现场经理对操作规程进行管理，经营现场必须保持有一名经理在岗，并且指定的经理不得随意调动，如需调动必须书面向学校提出申请经同意后方可调动。

3.保证配备持有电工上岗证的员工不少于1人；配备持有建（构）筑物消防员证书的员工不少于1人。

4.餐演中心内食堂餐饮保证营养师不少于1人、初级以上厨师不少于5人、并应按供膳和就餐人数的比例配备员工。

5.须严格按照国家的法律法规，合法用工。招聘证件(健康证、身份证)齐全的员工，不得招聘有违法行为的员工，中标人应留存员工证件的复印件以供学校查验。招聘的员工必须按《中华人民共和国劳动法》等相关法律法规签订劳动合同,自行承担包括但不限于所聘用人员的工资、福利、社会保险(包含养老、失业、医疗、工伤、生育)及劳保福利等一切费用。

6.聘请的从业人员身体健康，无传染性疾病和其他有碍食品安全的疾病，并按规定定期进行健康检查，同时穿戴统一的工衣、工裤、工帽、工鞋上岗。

（三）餐演中心内食堂伙食质量及价格水平

1.品种结构、荤素搭配合理、包含南北特色风味，其中保障性大伙食（大锅菜）总量不得少于30%。

2.开展各色各样的小吃、学生日常需求生活用品店、多层次体现个性餐饮、生活服务。

3.早餐20个品种以上，中、晚餐50个品种以上，每月推出至少1个新菜品。

4.保证高、中、低档食品比例为3：5：2。高价菜是指每份售价5元以上，不含5元；中价菜是指每份售价2元以上至5元，不含2元；低价菜是指每份售价2元以下，含2元。

5.列有详细的菜色品种和价格及菜色品种情况，明码标价，在餐演中心显眼区域公示。

6.供餐价格按保本微利原则，做好食堂经营成本控制，成品菜价及包装食品饮料的毛利率须控制在30%以内。

7.主、副食主要品种价格每季度报采购方备案，每周公布主要原材料的市场信息及采购情况。

（四）制度规范及操作标准要求

1.餐演中心必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《中华人民共和国劳动法》等有关法律法规以及上级主管部门和学校有关规章制度，并制订各类规章制度(包括岗位职责、财务管理制度、采购管理制度、仓库管理制度、人事管理制度、餐厅管理制度、采购的索证制度、安全管理制度、饭菜留样制度、奖励处罚制度、设备操作规程，服务承诺制度)。

2.餐演中心所有操作规程(采购、存储、加工、销售、留样等)必须按照国家及省有关规定操作。所有食品必须现场制作，未经校方同意，不得对外承办加工配餐业务、也不能把其他场所进行加工的食品配送到学校餐演中心食堂。

(五)卫生管理要求

1.须做好餐演中心区域内(包括工作区、服务区和就餐区)的卫生，并根据政府和学校的相关规定做好“门前三包”。“一包”：门前市容整洁，无乱设摊点、乱搭建、乱张贴、乱涂写、乱刻画、乱吊挂、乱堆放等行为;“二包”：门前环境卫生整洁，无裸露垃圾、粪便、污水、无污染、无渣土，无蚊蝇孳生地;“三包”：门前责任区内的设施、设备和绿地整洁等。

2.所有排污管道要连接地下暗渠排放，定期对污水井、隔油、隔渣池(井)的油污、杂物进行清理，对无异味、无污染的垃圾应集中加盖堆放。

(六)对场地和设备管理的要求

按照规定合理布局，优化流程，防止交叉污染。餐演中心改造不得影响原房屋主体结构安全，并按有关法律法规设计施工。中标人若需改造时，中标人要在方案中规划出餐演中心垃圾处理场所，供餐演中心配套使用，防止污水、苍蝇、臭味等，须先将设计图纸报监管部门批准后方可实施。

（七）经营期服务质量要求

1.餐演中心内部经营必须使用校方的收款机具。

2.承包经营商在合同期内，必须按照消防部门、燃气部门及学校的要求对综合体内部的燃气设施、设备及燃气报警器进行维修、维护、年检，保证相关设施、设备正常、安全的运行，保证服务需要。

3.负责餐演中心内、大厅及楼道清洁卫生，其标准必须达到上级部门、食药监及学校的相关要求，并纳入到学校的日常监督。

（八）其他要求

1.不得将餐演中心私自转让或委托他人经营，更不能利用校方资产搞不法经营。一经发现，校方将取消其承包资格，并给予经济处罚或诉诸法律。

2.卫生检疫、工作人员体检、伤残疾病等费用均由中标人自理，因中标人的管理不善造成师生人身伤害、食物中毒，由中标人负全部责任。

3.餐演中心内的设备设施及装修投入等费用由中标人自行解决但必须达到规定要求。

4.服从学校日常管理要求，食品加工区须安装外网能访问的红外摄像监控网络设备，就餐区安装“阳光餐饮”的电子屏幕，自觉接受学校师生的监督。

5.为家庭困难学生提供免费汤、低价菜，为甲方的在校贫困生提供30个勤工俭学岗位。

6.中标人每年提供5000元设立活动经费，提供5000元资助学生开展社会实践活动，中秋、新年期间为学生提供成本价月饼和饺子馅等。

7.中标方退出时，经营期间所投入的装修无偿归校方所有，且不得损坏餐演中心的基础设施。

8.在采购人召开的每月一次的工作例会时，中标人（承包者或承包者授权人）应亲自到场参加，听取学生代表及职能部门意见、建议，及时整改，提高服务质量。若两次不亲自参加，视为违约。

10.承包期内的采购人、中标人固定资产由中标人负责管理使用、维修、年检等一切费用由乙方自己承担。

**四、处罚标准及退出机制**

（一）处罚标准：学校相关管理规定和合同约定。

（二）退出机制：

1.合同期内，中标人年度考核累计1次考核结果为不合格（考核分低于60分）的，校方有权单方面解除合同。

2.合同期内中标人经营的商业综合体如因中标人原因发生重大食物中毒事故、人身伤害事故等，校方有权解除合同并追究其相关经济责任。

3.如因中标人原因发生安全责任事故，造成较大财产损失的，或造成重大人员伤亡及不良影响的，校方有权解除合同并追偿损失。

4.合同解除后，中标人已投入的所有设施设备（含中标人投资的包含但不限于基建、燃气设施、消防设施、各类设备）不能撤走并立即无偿归采购人所有，采购人对中标人不再作其他任何补偿，同时采购人需有序撤离并清理场地，保证后续经营者能正常开展经营活动，并与采购人无条件解约。

**五、学校收取的费用**

（一）承包管理费：按照“保底、提成”的方式收取管理费（每月进行结算）。

（二）水、电、燃气费：按学校核定的标准执行，按实际用量收。学校于每月5日前按承包餐演中心上月水、电、气的实际使用数，向承包经营商收取上月水、电、气费用（水、电、气收费标准按重庆市物价局公布的学校食堂用水、电、气价格标准执行），费用可从上月营业款中抵扣，不足部分由承包经营商直接向学校财务部门缴纳。

（三）承包经营履约保证金：10万元（不计利息）。履约保证金在合同期满后，由承包经营商提出申请，经学校餐演中心主管部门认定无违约事项后壹个月内无息退还。

（四）公共责任险：办理餐饮场所1000万元以上责任险。

**六、其他费用**

承包经营商在合同期间内须承担以下经营或管理费用：

（1）抽排烟系统更换、清洗费用

承包经营商须承担经营期内抽排烟系统（包含：烟道、电机、风柜、净化器、电缆线等）损坏部分的更换，费用自理；并按照学校《食堂抽排烟系统管理制度》规定，每月对餐演中心抽排系统（室内部分）进行专业清洗，每学年不少于9次，费用由托管单位自行承担。合同期满归学校所有。

（2）宣传费

餐演中心所有的价格标志、广告由主管部门统一设计、张贴，费用由承包经营商分担。所有广告设计需经由校方审批后张贴。

（3）服装费

餐演中心员工的工作服、工作牌由承包经营商统一组织制作（材质及款式须经主管部门审核）、采购，费用由承包经营商自行承担。

（4）环境卫生费

承包经营商须分担餐演中心所有垃圾清运费、公共区域（含商店铺区域、走廊、楼梯间、公共卫生间等）的清洁卫生公摊费和上级行政主管部门检查所产生的整改费用。

（5）员工住宿费

学校有偿为承包经营商提供部分员工宿舍，若不能满足住宿，由承包经营商自行解决；水、电、气费按表计费。

**七、责任纠纷**

（一）采购人在规定场地内使用承包经营商提供的货物及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，承包经营商应承担由此而引起的一切法律责任和费用。

（二）承包经营商提供的餐饮服务应符合国家或地方及相关行业标准，如未执行相关标准导致出现的纠纷或处罚，其责任由其自行承担，采购人同时保留进一步追诉其赔偿责任的权利。



**重庆外语外事学院綦江校区餐演中心承包经营项目**

**报**

**价**

**响**

**应**

**文**

**件**

**参与人名称（公司全称）：XXXX**

**参与人授权代表：XXXX**

**此封面应作为报价响应文件封面**

**1、询价响应函**

致：重庆外语外事学院

 根据贵学校编号为 项目名称为 的公开询价邀请，本签字代表 （全名、职务）正式授权并代表我方 （参与人公司名称）提交下述文件。

(1) 报价一览表

 (2) 参与人资质证明

据此函，签字代表宣布同意如下：

 1.所附详细报价表中规定的应提供和交付的货物及服务报价总价（国内现场交货价）为人民币 ，即 （中文表述），交货期为 天 。

2.同意参加本项目的报价，并已详细审查全部公开询价文件，包括修改文件（如有的话）和有关附件，将自行承担因对全部询价文件理解不正确或误解而产生的相应后果。

 3.保证遵守公开询价文件的全部规定，所提交的材料中所含的信息均为真实、准确、完整，且不具有任何误导性。

 4.同意按公开询价文件的规定履行合同责任和义务。

5.同意提供按照贵方可能要求的与其公开询价有关的一切数据或资料

6.完全了解本项目是贵方自有资金而非财政性资金组织的采购，并接受贵方按企业内部规定的标准进行的评定，以及完全理解贵方不一定要接受最低的报价作为成交价。

参与人（公司全称并加盖公章）：

参与人授权代表签字：

电 话： **（手机号码）**

日 期： 年 月 日

**2、报价一览表**

**管理费**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目名称** | **保底营业额（元/年）** | **管理费比例（年）** | **备注** |
| 綦江校区餐演中心承包经营项目（共5821㎡） | 1300万/年 | % |  |
| 合同期限：7年，5+2年 |

注：1、保底营业额按年。

2、一年按10个月计算。

本项目采用保底+管理费的方式进行，即：餐演中心月平均营业额大于月保底营业额时按照实际月营业额乘以相应比例收取管理费；月平均营业额低于月保底营业额时，按保底月营业额乘以相应比例收取管理费。

参与人授权代表（签字或盖章）：

日 期：

**3、参与人资质材料**

参与人需要提供以下材料：

1. 营业执照复印件
2. 授权经销商或代理商证明材料复印件
3. 售后服务方案和经营服务承诺书（参与人自行起草）
4. 项目业绩证明材料
5. 法定代表授权书、银行资信证明、公司财务审计报告、完税证明
6. 企业提供的人员管理架构、岗位人员配备、岗位制度、培训及考核方案等。
7. 提供装修改造方案，方案中应包括装修设计图纸、装修使用材料及品牌、装修效果图纸等其他材料（其中装修效果图需PPT现场展示）
8. 按照国家食品卫生法等要求讲解经营方案，提供用户认可的服务承诺及优惠承诺。
9. 现场讲解施工流程，施工设计方案符合国家相关标准，施工设计合理，企业需要根据学校开学情况，在规定时间内完成装修招商、开餐日期承诺等。（需提供主要装饰装修、设备品牌及规格型号）。
10. 投标人就餐演中心智慧化配置程度，提供学生合理用餐、餐厨垃圾减量、用餐喜爱等创新服务能力。
11. 应急服务方案，针对停水、停电、停气以及设备故障，开展应急服务方案，保证餐饮的服务承诺。
12. 响应文件要求提供的其它材料等

**以上材料复印件须加盖参与人公司公章，并与报价一览表一同密封**