**项目名称：**恩施坪坝营景区酒店中心餐厅后厨外包项目

**项目编号：**JD2021-06号

**咸丰三特旅游开发有限公司**

**恩施坪坝营景区酒店中心餐厅后厨外包项目**

**招 标 文 件**

**招标方：咸丰三特旅游开发有限公司**

**2021年6月**

**目 录**

第一部分 投标邀请 1

投 标 邀 请 2

第二部分 投标人须知 3

投标须知前附表 4

一、总 则 5

二、招标文件说明 5

三、投标文件的编写 6

四、投标文件的递交 8

五、开标和评标 9

第三部分 合同参考格式 14

第四部分 服务的内容 19

一、说明 20

二、服务方案的组成 20

三、服务内容 20

四、报价方式 22

五、服务承诺 22

六、优惠服务 22

七、其他服务 22

第五部分 附件－投标文件格式 23

附件1 投标书 24

附件2 开 标 报 价 信 25

附件3 开标报价信信封 26

附件4 服务说明 27

附件5 服务偏离表 28

附件6 法人代表授权书 29

附件7-1 资格证明文件 30

附件7-2 投标人基本情况表 31

附件8 拟用于此项业务的部门、派往本校人员（简历、业务经历、执业证书等）、添置设备配备情况 32

附件9 拟提供的餐单 33

第一部分 投标邀请

投标邀请

咸丰三特旅游开发有限公司，就“恩施坪坝营景区酒店中心餐厅后厨外包项目”相关服务和有关服务进行竞争性磋商确定服务商。

1. 招标编号：JD2021-06
2. 招标项目：恩施坪坝营景区酒店中心餐厅后厨外包项目
3. 招标内容：提供酒店区域内餐厅的接待工作和零点散台，早餐，中餐，晚餐，自助旅游餐，团队桌餐、会议餐，篝火晚会自助晚餐等。

4、投标人资质要求：

（1）具有独立法人资格，餐饮服务业经营许可证和卫生许可证并依法纳税的企业；

（2）按照中华人民共和国公司法运作，并独立于招标人；

（3）有饮食行业管理经验；投标人具有良好的社会信誉，在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防安全、劳务纠纷等方面的不良记录；

（4）提供至少4名厨师，主要管理人员应具备初中以上文化程度；

（5）企业注册资金在100万元人民币及以上。

5、服务期限：合同签订后起12个月。（条件合格可续签）

6、领取招标文件方式：

（1）、凡有意参加投标者，请于2021年6月22日至2021年6月28日17时30分，登录恩旅集团官网（https://www.eslygroup.com/）下载《投标单位报名表》登记报名并下载招标文件；

（2）、供应商填写完整《投标单位报名表》并加盖供应商公章后，将报名表扫描件（PDF格式）在报名期限内发于采购人电子邮箱（1035536309@qq.com）；

7、开标时间及开标地点： 2021年 6月29日09时30分为投标截止时间，逾期或未按招投标文件要求的投标恕不接受；开标地点：恩施坪坝营景区游客服务中心三楼会议室；

甲 方：咸丰三特旅游开发有限公司

地 址：湖北恩施坪坝营景区

电 话：15971731195

联 系 人： 刘 康

第二部分 投标人须知

投标须知前附表

| **序号** | **内 容 规 定** |
| --- | --- |
| 1 | 招标人：咸丰三特旅游开发有限公司项目名称：恩施坪坝营景区酒店中心餐厅后厨外包项目服务期限：合同签订日起12个月。（条件合格可续签） |
| 2 | （1）具有独立法人资格，餐饮服务业经营许可证和卫生许可证并依法纳税的企业；（2）按照中华人民共和国公司法运作，并独立于招标人;能独立开具餐饮服务费正式发票。（3）有饮食行业经营管理经验；投标人具有良好的社会信誉，在以往餐饮经营中无任何食品卫生、消防安全、劳务纠纷等方面的不良记录。（4）提供至少4名厨师； 主要管理人员应具备初中以上文化程度；（5）企业注册资金在100万元人民币及以上。 |
| 3 | 招标内容：提供酒店区域内餐厅接待工作和零点散台，早餐，中餐，晚餐，自助旅游餐，团队桌餐、会议餐的工作，篝火晚会自助晚餐等。 |
| 4 | 投标文件有效期为开标后60天 |
| 5 | 投标保证金数额为：无 |
| 6 | 投标文件提交地点：恩施坪坝营景区游客中心截止时间：2021年6月 29 日09 时30分。逾期或未按招投标文件的要求的投标恕不接受。 |
| 7 | 开标地点：恩施坪坝营景区游客服务中心三楼会议室时间：2021年 6 月 29日09 时30分 |

一、总 则

1. 适用范围

1.1 本招标文件仅适用于本投标邀请中所叙述项目下的服务采购招标。

2. 定义

2.1 “招标人”系指依照《中华人民共和国招标投标法》规定提出项目、进行招标的法人或其他组织。

2.2 “投标人”系指响应招标人要求，向招标人提交投标文件的餐饮服务业公司。

2.3 “服务”系指根据本招标文件规定投标人须承担的餐厅服务及其他各项义务。

3. 合格的投标人

3.1 凡在中华人民共和国注册的、具有法人资格的、具备《投标邀请》中投标人资质要求的餐饮服务公司均可投标。

3.2 投标人必须向招标人领取招标文件并登记备案，未向招标人领取招标文件并报名登记备案的潜在投标人均无资格参加本次投标。

3.3 投标人应遵守《中华人民共和国招标投标法》及其它有关的中国法律和法规。

4. 标前答疑与现场考察

4.1 招标人将按照投标须知前附表第8项所述时间和地点进行标前答疑会澄清、解答投标人提出的问题，并组织投标人对坪坝营景区酒店中心餐厅后厨现场进行考察，以便投标人获得有关编制投标文件和签署合同所涉及现场的资料。投标人承担考察现场所发生的自身费用。

4.2 招标人向投标人提供的有关现场的数据和资料，是招标人现有的能被投标人利用的资料，招标人对投标人做出的任何推论、理解和结论均不负责任。

4.3 经招标人允许，投标人可为考察目的进入招标人的项目现场，但投标人不得因此使招标人承担有关的责任和蒙受损失。投标人应承担考察现场的责任和风险。

5. 投标费用

5.1 投标人应承担所有与编写和提交投标文件有关的费用，无论投标过程中的做法和结果如何，招标人在任何情况下均无义务和责任承担这些费用。

二、招标文件说明

6. 招标文件的构成

6.1 招标文件用以阐明所需提供的服务内容和范围及招标投标程序。招标文件包括以下内容：

1. 投标邀请
2. 投标人须知
3. 合同格式
4. 采购服务的内容
5. 附件—投标文件格式

6.2 投标人应认真阅读招标文件中的所有条款、格式和服务要求等。投标人没有按照招标文件要求提交全部资料，或其投标文件没有对招标文件全面做出实质性响应，都可能导致投标被拒绝。

7. 招标文件的澄清

7.1 任何要求招标人对招标文件进行澄清的投标人，均应以书面形式（包括电报、电传、传真）通知招标人。招标人将视情况确定采用适当方式予以澄清或以书面形式予以答复，并在其认为必要时，将不标明询问来源的书面答复发送给每个购买招标文件的投标人。

8. 招标文件的修改

8.1 在投标截止日期前，无论出于何种原因，招标人可主动地或在解答投标人要求澄清的问题时对招标文件进行修改。

8.2 招标文件的修改将在投标截止日期至少5日前，以书面形式通知所有招标文件的领取人，投标人在收到该通知后应立即以电报或传真的形式予以确认。

8.3 为使投标人在准备投标文件时，有充足的时间对招标文件的修改进行研究考虑，招标方可自行决定，酌情推迟投标截止日期，并以书面形式通知所有已购买招标文件的投标人。

8.4 招标文件的书面修改内容将构成招标文件的一部分，与招标文件具有同等效力。

三、投标文件的编写

9． 投标语言

9.1 由投标人编写的投标文件、投标交换的文件和往来信件应以中文书写。

10.1 投标人编写的投标文件应包括下列部分：

(1) 投标书（见附件1）；开标一览表（见附件2）；采购服务说明（见附件4）；服务偏离表（见附件5）；

(2) 投标人基本情况表（见附件7-2）

(3) 运营方案及有关承诺。投标人必须提出明确的用于本项目的运营服务方案，运营服务方案应包括但不限于以下内容：总体监控方案，食品质量控制方案、服务质量控制方案、卫生管理控制方案（食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）、餐厅环境管理方案、原材料采购管理方案、成本控制方案、操作规程控制管理方案、食品保存管理方案、人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理、以及其他服务内容、服务规范、服务标准、服务措施、质量管理、监控体系及说明材料；

(4) 投标人应提供其现行的全套餐厅管理制度。

(5) 服务人员组成结构、名单，及主要服务人员的资历及其证明文件；

(6) 按照投标人须知第15条要求出具的投标人资格证明文件

(7) 按照招标文件第四部分要求应提交的补充说明材料

“开标一览表”要求单独封装在招标人提供的统一的“开标一览表”内（见附件3）。

11. 投标文件格式

11.1 投标人应按招标文件中提供的投标文件格式填写“投标书”、“ 开标一览表”、“投标人资格证明文件”以及其他注明提供的相关文件。

12、 投标报价

12.1 投标人必须按照本招标文件所要求的投标人应提供的所有服务进行报价，报价方式按国内服务标准定价。

12.2 本次招标的服务期限为合同签订后起12个月，投标人必须对此期限内的服务做出承诺，并在“开标一览表”中注明。

12.3 “开标一览表”填写时应注意下列要求：投标人应在“开标一览表”中写明管理费、达到的服务和质量的标准。如有其他声明，也应一并注明；

12.4 投标人按上述13.1款要求填写“开标报价信”、“投标报价表”只是为了方便招标人对投标文件进行比较，并不限制招标人以其他方式签订合同的权力。

13. 投标货币

13.1 投标书、开标一览表中的报价一律用人民币币种填报。

14、 证明投标人资格的证明文件

14.1 投标人必须按附件7的要求提交证明文件，以证明其有资格参加投标和中标后有履行合同的能力，并作为其投标文件的一部分。

14.2 投标人应具有独立履行合同所需的财务、业务和管理能力。

15. 投标有效期。

15.1 投标文件从开标之日起，投标有效期为60天。投标书的有效期比本须知规定的有效期短的，将被视为非响应投标，招标人有权拒绝。

16. 投标文件的签署及规定。

16.1 投标文件签署人系指法定代表人或法定代表人针对本次项目正式授权的投标人代表。

16.2 投标文件正本须是打印文件，副本可采用正本的复印件。投标文件应由投标文件签署人在“招标文件”要求的地方签字并加盖投标单位公章。投标文件正本应由投标文件签署人逐页小签。一旦正本和副本有差异，以正本为准。

16.3 除投标人对错误处作必要修改外，投标文件中不许有加行、涂抹或改写。若有修改内容，须由投标文件签署人在修改处签字为有效。

16.4 投标文件因字迹潦草或表达不清所引起的后果由投标人自己承担。

17 招标人拒绝接受以电报、电话、传真、电子邮件形式的投标。

四、投标文件的递交

18. 投标文件的数量、包装和标记。

18.1 投标人应提交“投标文件”正本一套和副本四套，每套“投标文件”封面的右上角应标明“正本”或“副本”。

18.2 投标文件的包装、标记要求：

18.2.1 投标文件、开标报价信、分别单独封装。

18.2.2 投标人应将投标文件按正本、副本分别封装，并标明**招标编号、项目名称、投标人名称、地址、邮政编码及“正本”、“副本”**字样。再将单独密封包装的全套正本、副本文件及统一封装在一件包装内，并标明**招标编号、项目名称、招标人名称**。

18.2.3 投标人应将“开标一览表”单独封装在招标人提供的统一的开标报价信封内并在密封处加盖密封章，与投标文件分装。

18.2.4 如果未按上述规定进行密封和标记，招标人对投标文件的误投或提前拆封不负责任。

18.3 投标文件的提交：投标人应按照本须知前附表第6条的规定，于投标截止时间前由专人将投标文件送至指定地点。

18.4 投标人在递交投标文件时，应同时出示招标文件要求的资质证明文件的复印件并加盖有效公章，并按目录排列。（见附件7）

19. 投标截止时间

19.1 投标文件截止时间见本须知前附表第6条规定。

19.2 出现第8.3款因招标文件的修改推迟投标截止日期时，则按招标人修改通知规定的时间递交。

20. 迟交的投标文件

20.1 招标方将拒绝接收并原封退回在投标截止时间后收到的任何投标文件。

21. 投标文件的修改和撤回

21.1 投标人在提交投标文件后可对其投标文件进行修改或撤回，但该修改或撤回的书面通知需经投标文件签署人签字，并在投标截止时间之前送达招标人。

21.2 投标人对投标文件修改的书面材料或撤回的通知应按第18条规定进行编写、密封、标注和递送，并注明“修改投标文件”或“撤回投标”字样。

21.3 在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件做任何修改。

21.4 投标人不得在开标时间起至投标文件有效期期满前撤回其投标文件。否则其投标保证金将按16.8款的规定被没收。

五、开标和评标

22. 开标

22.1 招标人按招标文件中所说采取议标的方式通知中标和非中标单位，并不再对未中标单位做出任何解释。

22.2 “投标文件”属下列情况之一的，招标方有权将其作废标处理：

1）、逾期送达的；

2）、投标人针对同一服务递交两份或多份内容不同的投标书，未书面声明哪一个有效的；

3）、《开标一览表》未按招标文件要求内容和格式编写的；

22.3 无论何种原因在开标时未被接受的投标书(包括按投标人须知第22条规定递交的修改、撤回书)在评标时将不予考虑。招标人对此不承担任何责任。撤回的投标书将原封退回投标人。

23. 评标小组

23.1 招标人将根据本次招标项下服务的特点，依照《中华人民共和国招标投标法》的有关规定制定评标办法，成立评标小组。

23.2 评标小组成员由招标人代表组成。

23.3 评标小组对投标文件进行审查、质疑、评估和比较。

* + 1. 24. 对投标文件的审查和响应性的确定。

24.1 开标后，评标小组将对审查投标文件是否完整，要求的相关资料是否已有效提供。

24.2 若《开标报价信》中的报价与投标书中的报价不符，则以《开标报价信》的报价为准。算术错误将按以下方法更正：如果数量与单价的乘积与总价有出入，以单价为准；若文字大写表示的数据与数字表示的有差别，则以文字大写表示的数据为准。

24.3 招标人将确定每一投标人是否对《招标文件》的要求作出了实质性的响应，而没有重大偏离。实质性响应的投标是指投标符合招标文件的所有条款、条件和规定且没有重大偏离或保留。重大偏离或保留系指影响到招标文件规定的服务范围、质量和性能，或限制了招标人的权力和投标人的义务，而纠正这些偏离将影响到其它提交实质性响应投标的投标人的公平竞争地位。

24.4 招标人判断投标文件的响应性仅基于投标文件本身而不靠外部证据。

24.5 招标人有权拒绝被确定为非实质性响应的投标，投标人不能通过修正或撤销不符之处而使其投标成为实质性响应的投标。

* + 1. 25. 投标文件的澄清

25.1 为了有助于对投标文件进行审查、评估和比较，招标方有权向投标人质疑，请投标人以书面形式澄清其投标内容。投标人须按照招标人通知的时间、地点指派专人进行答疑和澄清。

* + 1. 26. 投标文件的评估和比较

26.1 招标方及评标小组将对有效的投标文件进行评估和比较。

26.2 评标时除考虑投标报价以外，还将考虑以下因素：服务内容和体系、服务标准、服务措施、服务质量、监控体系、优惠服务和公司业绩、资信等方面。

* + 1. 27. 评标原则及主要方法

27.1 评标小组将遵循“公开、公平、科学、择优”的原则。对所有投标人的投标评估，都采用相同的程序和标准。

27.2 评标严格按照《中华人民共和国招标投标法》及《评标委员会和评标方法暂行规定》（国家计委等部委联合发布的第12号令）中规定的有关评标的规定和要求，以及招标文件的要求和条件进行。

27.3 评标主要内容

27.3.1初步审查。初步审查是对投标文件合格性的审查，它所涉及到的主要文件和内容有：“投标书”的内容和签章的合格性；“投标保证金”是否有效；“营业执照”副本；卫生许可证、法人代表或投标人代表的合法性。投标报价的完整性。

27.3.2资质审查。资质审查是对投标人资格和业绩合格性的审查，它要求：(a) 中华人民共和国注册的、具有独立法人资格，且有餐饮服务业经营许可证，并依法纳税的企业；(b) 必须按照中华人民共和国公司法运作，并独立于招标人和招标人； (c) 目前正经营餐饮服务业且在近2年内无因重大违规而被起诉的不良记录；(d)投标人应具有良好的资产经营状况，包括投标人近2年财务状况表，企业注册资金在100万元人民币以上；(e) 具有完成本次服务招标项目的服务力量、财务能力，并且信誉良好；(f)税务登记证。

27.3.3对通过初步审查及资质审查的投标文件以综合评估的方法予以排序、选定。主要考评因素包括商务和服务方案两个方面。按照《招标文件》要求对各投标文件进行综合评分。

27.3．4评标部分权重如下：投标报价10%，企业资信部分30%，服务方案部分60%。主要考评因素包括：

1）、投标报价：评标小组将根据各投标人的报价并综合其定价原则评定投标人的报价得分。

2）、企业资信部分：投标人的餐饮服务经验、企业业绩，经营信誉，用户评价意见，企业质量管理，企业财务状况及可持续经营能力，合同执行能力，投标文件的完整性；

3）、服务方案部分：对投标人提出各个服务方案，包括总体监控方案，食品质量控制方案、服务质量控制方案、卫生管理控制方案（食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）、餐厅环境管理方案、原材料采购管理方案、成本控制方案、操作规程控制管理方案、食品保存管理方案、人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理、以及其他服务内容、服务规范、服务标准、服务措施、质量管理、监控体系及说明材料；对服务人员的结构、素质及稳定性，优惠服务及其他安全性、合理性、合法性进行评审。

* + 1. 28. 保密

28.1 有关购买招标文件的潜在投标人的任何情况均不透露给任一投标人.

28.2 有关投标文件的审查、澄清、评估和比较以及有关授予合同的意向的一切情况都不得透露给任一投标人。

28.3 投标人不得以任何方式干扰招标人的招标和评标活动，否则其投标无效并追究其法律责任。

评标办法

（一）评分标准

|  |  |
| --- | --- |
| 评 分 因 素 | 分 值 分 配 |
| 商务部分 | 30 |
| 服务方案 | 60 |
| 报价 | 10 |
| 合 计 | 100分 |

（二）投标方初审表及符合性（通过/未通过）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评定标准 | 通过√ | 未通过X |
| 1 | 响应招标文件、各项资格齐全 |  |  |
| 2 | 合同执行期 |  |  |
| 3 | 法定代表人授权书盖章或签字（名章） |  |  |
| 4 | 投标文件密封情况完好 |  |  |

（三）评分因素的具体分配

1、商务部分（30分）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 内 容 | 具 体 标 准 | 分值 |
| 1 | 近2年财务状况（8分） | 较好 | 8-5分 |
| 一般 | 4-0分 |
| 2 | 认证（6分） | ISO9001质量体系认证 | 2分 |
| 近2年内无因重大违规而被起诉的不良记录 | 2分 |
| 卫生许可证 | 2分 |
| 3 | 企业信誉度（5分） | 较好（有证书或客户反映） | 5分 |
| 一般 | 2分 |
| 4 | 业绩（6分） | 有类似相同业绩一个得3分最高得6分 | 6分 |
| 5 | 厨师（5分） | 3年（含）工作经验以上，2级（含）以上厨师专业资质 | 5分 |
| 3年以下工作经验，2级（含）以上厨师专业资质 | 2分 |

2、服务方案（60分）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 内 容 | 具 体 标 准 | 分值 |
| 1 | 食品质量控制方案 | 完整、科学、合理 | 10－8分 |
| 较完整、科学、合理 | 7－3分 |
| 合理、一般 | 2－0分 |
| 2 | 服务质量控制方案 | 完整、科学、合理 | 10－8分 |
| 较完整、科学、合理 | 7－3分 |
| 合理、一般 | 2－0分 |
| 3 | 卫生管理控制方案（食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等） | 完整、科学、合理 | 10－8分 |
| 较完整、科学、合理 | 7－3分 |
| 合理、一般 | 2－0分 |
| 4 | 餐厅环境管理方案 | 完整、科学、合理 | 10－8分 |
| 较完整、科学、合理 | 7－3分 |
| 合理、一般 | 2－0分 |
| 5 | 原材料采购管理方案及食品保存管理方案 | 完整、科学、合理 | 10－8分 |
| 较完整、科学、合理 | 7－3分 |
| 合理、一般 | 2－0分 |
| 6 | 人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理方案 | 落实到人，责任明确，有处理预案 | 5－3分 |
| 欠合理 | 2－0分 |
| 7 | 人员配置方案 | 完整、科学、合理 | 5－3分 |
| 欠完整、科学、合理 | 2－0分 |

5、报价（10分）

满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他合格投标人的价格分统一按照下列公式计算：

投标报价得分＝(评标基准价／投标报价)×价格权值×100

**六、授予合同**

* + 1. 29. 定标准则

29.1 合同将授予其投标符合招标文件要求、并能圆满地履行合同的、对招标人最为有利的综合评分最高的投标人。

29.2 最低投标报价不是被授予合同的唯一条件。

29.3 《中标通知书》生效后，如果已中标的投标人不能按投标文件中承诺的条件履行签约行为，招标人有权在评标小组推荐的、合格的投标人名单中选择新的合同授予人。

* + 1. 30. 接受和拒绝任何或所有投标的权力

30.1 招标人在授予合同之前仍有选择或拒绝任何或全部投标的权力，并对所采取的行为不作任何解释。

* + 1. 31. 中标通知

31.1 通过评标，确定中标人后，招标人将以书面形式发出《中标通知书》，发出时间不超过投标有效期。

31.2 《中标通知书》将作为签订合同的依据。

31.3 对未中标者，招标人不对未中标原因做出解释，同时亦不退还投标文件。

* + 1. 32. 授予合同时变更数量的权力

32.1 招标人在授予合同时有权对招标文件中规定的服务数量、内容予以增加或减少，或根据投标文件做具体补充。

* + 1. 33. 签订合同

33.1 中标人按《中标通知书》指定的时间、地点与招标人签订合同。

33.2 《招标文件》、中标人的投标文件及双方确认的澄清文件等，均为有法律约束力的经济合同组成的一部分。

第三部分 合同参考格式

 **（仅为参考，非最终合同文本）**

**服 务 合 同**

**合同编号：**

**合同日期：**

**正本页数：**

甲方： 乙方：

单位地址： 单位地址：

联系电话： 联系电话：

联 系 人： 联 系 人：

传 真： 传 真：

邮政编码： 邮政编码：

E - MAIL: E - MAIL:

**服 务 合 同**

甲方：

乙方：

甲乙双方经友好协商，就甲方的恩施坪坝营景区酒店中心餐厅后厨外包项目服务事宜，达成如下协议：

一、定义

本协议条款中的下列术语应解释为：

（1）使用单位：

（2）服务：系指乙方根据协议规定须向甲方提供的餐厅经营服务。

二、服务范围

提供餐厅包间接待工作和大厅零点散台，自助早餐，中餐，晚餐，自助旅游餐，团队桌餐、会议餐的工作，篝火晚会自助晚餐等。

三、支付方式

（详见招标文件第四部分第6条规定）

四、质量保证

1、乙方应提供优质服务，保证服务质量，且不能低于合同规定的范围和种类。甲方将定期或不定期的对乙方提供的服务实行动态跟踪、检查。（具体检查办法详见招标文件第四部分规定）

2、乙方在收到甲方或使用单位关于服务质量问题的通知后三天内，应迅速查处并书面答复。

3、如果乙方在收到通知三天后没有弥补缺陷，甲方或使用单位可采取必要的补救措施，但风险和费用将由乙方承担。

五、转让

除甲方书面同意外，乙方不得将自己应履行的全部或部分合同义务转让给第三方，如遇特殊情况确定转让给第三方，乙方应向公司提供书面申请说明原因，转让内容、转让方式及第三方式背景，业务能力等相关资料，经公司对第三方考核合格后，出具书面同意文件，才可实施转让。如乙方所推荐的第三方不能符合公司要求，公司有权指定受让的第三方。

六、违约责任

1、乙方应遵守国家法律、法规的有关规定，严格按照协议条款履行相关义务，否则甲方有权终止协议，乙方应承担相应的违约责任。

2、乙方在管理服务中出现严重人为责任事故，如火灾和食品安全隐患，造成客户食物中毒和设备受损及员工严重违纪，造成重要客户投诉，给甲方带来严重不良影响等，乙方应承担全部赔偿损失的责任。

3、上述情况任何一款，甲方保留有权单方面解除与乙方合同的权利；

七、争议处理

1、在本合同执行中所发生的一切争议，合同当事人双方应通过友好协商的办法加以解决。

2、如从协商开始的30天内仍得不到解决，任何一方可向恩施坪坝营景区酒店所在地法院提起诉讼。

3、 在乙方出现经营方式重大变化、卷入诉讼或其他纠纷、违反协议及服务规范 或出现其他甲方认为不宜继续提供服务的情形，甲方有权提前15日通知乙方，提前终止合同，双方的债权债务按照实际发生额计算，甲方对此情形不负任何赔偿的责任。

八、合同有效期

 自 年 月 日起，至 年 月 日至，有效期为 年。

九、合同生效及其他

1、本合同一式四份，甲、乙双方各执两份。

2、本合同经甲乙双方签字、盖章，并在甲方收到乙方提交的履约保证金时开始生效。

3、招标文件、投标书、评标过程中有关澄清文件及中标通知书均为本合同不可分割的一部分。

甲方：（签章） 乙方：（签章）

授权代表：（签字） 授权代表：（签字）

日期： 日期：

第四部分 服务的内容

**一、概况：**

1、恩施坪坝营景区位于湖北省恩施市咸丰县坪坝营镇坪坝营村，本次招标项目经营范围如下：

1.1 甲方将坐落于恩施坪坝营景区酒店餐厅厨房委托乙方提供烹饪服务。
1.2 乙方以包清工的方式承包甲方厨房，使用甲方场地为甲方提供烹饪服务，满足客户的就餐需要。

**二、服务方案的组成**

投标人提供的服务方案应包含以下内容：

1）、 对招标文件中所提出服务内容和有关要求的响应和承诺；

2）、 运营服务方案：包括总体监控方案，食品质量控制方案、服务质量控制方案、卫生管理控制方案（食品卫生，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）、餐厅环境管理方案、原材料采购管理方案、成本控制方案、操作规程控制管理方案、食品保存管理方案、人员职责与管理方案、投诉处理方案、消防、治安及意外事故处理、以及其他服务内容、服务规范、服务标准、服务措施、质量管理、监控体系及说明材料；

3）、 服务支持人员配备情况，包括人员结构、简历表、现场人员工作安排计划及其他辅助说明材料；投标人必须安排固定的主要经营服务人员于本项目，并提供上述人员的名单和简历，如在合同执行过程中，需要对上述人员进行调换，必须得到甲方及委托方的书面批准。如投标人不遵守上述规定，自行调换上述人员，一经发现，投标人须向招标人缴纳每人次5000元的罚款。该罚款在每月结算时扣除。

4）、 全月早、中、晚餐菜单及食品原材料使用说明及核算依据和清单。【餐厅包间接待工作和大厅零点散台，自助早餐，中餐，晚餐，自助旅游餐，团队桌餐、会议餐，篝火晚会自助晚餐等】

5）、 员工培训计划及内容。

6）、 投标人目前正在执行的各项管理规定及经营模式。

7）、 优惠服务；

8）、其他服务承诺；

三、服务内容

**1. 质检条款**

甲方对承包方实行监督和管理，并将按照本招标文件和合同的要求对承包方的违规行为进行纪录和处罚。承包方和甲方及委托方应建立固定的监督和管理制度。承包方应每月初对上月的工作提交工作报告，并对在工作中出现的问题及甲方及委托方提出的意见和处罚，做出书面的说明和处理情况报告，及在下月的工作中的改善承诺。

**2．食品质量要求**

2.1 冷菜酱制食品不含过多汤汁。

2.2 冷菜切配的食品刀口细腻及均匀并搭配合理。

2.3 冷菜凉拌食品汤汁适度并即时拌制。

2.4 熟制后食品完整不碎及不松散。

2.5 热菜供餐时保持温热。

2.6 热菜食品表面无风干及水浸现象。

2.7 素食食品即时烹炒并控干过多汤汁和水分。

2.8 所供食品保证质量。

**3． 饭菜出品时间和要求**

3.1 按规定准时开餐，每餐所供食品在开餐前15分钟布置完毕，如变更或其他情况，不能准时开餐，承包方应提前通知雇主，并留有充分时间做出补救。

3.2 合理安排用餐人数，做好用餐人员分流工作，保持供餐器皿内食品在一半以上，不可出现用餐人员等候拥挤混乱现象。

3.3 分餐服务人员及时准确进行分餐，保证菜量。

3.4 当雇主增加或减少餐费标准时，承包方应在雇主指定的时间内对饭菜做出调整，调整前必须提前制定出方案，经雇主审核、确认、批准后方可实施。

**4． 厨房各级任职人员条件和要求**

4.1提供至少4名厨师；主要管理人员应具备初中以上文化程度；

4.2厨房各级任职人员身体健康且持有未到期的健康证，责任心强。

4.3服从公司领导、酒店中心主任及餐饮部负责人的统一管理。

**5．其他要求：**

5.1 承包方在原材料采购中，要保证从正规渠道购进，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，必须严格执行国家相关法规。其中，肉制品的采购必须实行定点采购，并应提供定点采购的采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等。蔬菜类材料采购必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料（米面等）、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入，指定品牌和采购渠道，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、经营许可证、卫生许可证、检验检疫合格证等材料，保证质量、杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品。一经发现承包人在经营过程中违反上述采购规定和承诺，雇主将扣除其本月全部费用，及采用其他惩罚措施的权利。

5.2 承包方的人员应统一着装。

五、报价方式

按招标文件中甲方提出的服务需求，根据市场中行业卫生标准及国内餐饮标准，从项目的实际情况考虑：

4．1每月向甲方收取服务费。

六、服务承诺

5.1 投标人应制定专门的项目负责人与招标人保持联系，随时解决各类问题；

5.2 投标人须对招标文件中提出的服务内容和各项要求做出明确的承诺，说明是否可以达到相应的标准以及如何达到；

5.3 服务方案和相关服务承诺应内容明确，范围清楚，内容真实可行，并必须真实可靠，否则一切后果投标人自负；

七、优惠服务

6.1 投标人可根据自身条件，说明可能给予招标人的优惠服务，这些优惠服务必须是符合国家相关规定的、与服务项目相关的内容；

6.2 投标人提供的优惠服务将作为评标的一个因素；

八、其他服务

除招标人提出的各项服务要求外，投标人可根据本公司业务开展情况，说明可提供的其他特色服务；

第五部分 附件－投标文件格式

附件1 投标书

致：

 根据贵方为 招标服务的投标邀请（招标编号为： ），投标文件签字人(全名、职务) 经正式授权并代表 （投标人名称、地址） 提交下述文件正本一份、副本四份及电子文件一份。

（1）开标报价信

（2）投标人基本情况表

（3）投标人资格证明文件

（4）服务方案及有关承诺

（5）对招标文件第三部分“采购服务的内容”的响应文件

据此函，签字代表宣布同意如下：

1、按招标文件要求提交服务方案。

2、投标人将按招标文件的规定履行合同责任和义务。

3、投人已详细审查全部招标文件，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件。我们完全理解并同意放弃对这方面有不明及误解的权利。

4、本投标文件自开标日起有效期为60天。

5、如果规定的开标时间后，投标人在投标有效期内不能撤回投标。

6、投标人意提供按照贵方可能要求的与其投标有关的一切数据或资料，完全理解贵方不一定接受最低报价的投标或收到的任何投标。

7、与本投标有关的一切正式往来通讯请寄：

地址： 邮编：

 电话： 传真：

 投标人代表姓名、职务（印刷体）：

 投标人名称： （公章）

 法定代表人（或其授权代表）签字：

日期： 年 月 日

附件2 开 标 一览表

|  |  |
| --- | --- |
| **项目名称** |   |
| **投 标 人** |  |
| 投标报价 | 每月服务费为 元整。（甲方有权要求所有投标单位进行二次谈判报价） |
| 备 注 | 其他声明（若有）： |

（法人代表或其正式授权人签字并加盖公章）

 日 期：

附件3 开 标 一览表信封

(开标报价信信封由投标人提供并签章封好)

附件4 服务说明

（由投标人自行填写）

投标人代表签名：

 （公章）

日 期：

附件5 服务偏离表

投标人名称

投标项目名称：

招 标 编 号：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 招标文件条目 | 服务内容 | 招标要求 | 投标要求 | 偏 离 | 说 明 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |

声明：除本服务偏离表所列的偏离服务外，其他所有服务均完全响应“招标文件”中的要求。

投标人代表签字：

 （公章）

日 期：

附件6 法人代表授权书

本授权委托书声明：我（法人代表姓名）系注册于 （投标人地址） 的（投标人名称） 的法定代表人，现代表公司授权下面签字的（被授权人的姓名、职务） 为我公司合法代理人， 代表本公司参加 （项目名称）的投标活动。代理人在本次投标中所签署的一切文件和处理的一切有关事物，我公司均予承认。

本授权书于 年 月 日签字生效，特此声明。

法人代表：

 （签字 公章）

代理人（被授权人）

 （签字 职务）

日 期：

附件7-1 资格证明文件

投标人提交下列资格证明文件：

1、企业法人营业执照（清晰复印件需加盖有效公章）；

2、税务登记证（清晰复印件并加盖有效公章）；

3、和质量认证证明；

4、银行资信证明或经会计师事务所审计的近2年年度财务报告及报表（清晰复印件加盖有效公章）；

5、相关业绩及目前正在执行情况；

6、近两年经济行为涉及纠纷情况；

7、卫生许可证（清晰复印件并加盖有效公章）；

8、其他证明文件和材料

附件7-2 投标人基本情况表

一 公司基本情况：

* + 1. 公司名称：

注册地址：

注册年份：

法定代表人姓名：

* + 1. 其他餐饮经营状况：

（包括公司近2年年平均营业额、是否通过行业内的服务、卫生等荣誉证书和质量认可证明等其他相关情况）

* + 1. 其他餐饮经营服务工作人员素质：

学历、职称构成比例（请详细列出各学历、职称工作人员占工作人员总数的比例）

每年接受培训的时间 培训内容

二 餐饮经营服务开展情况

1. 开始餐饮经营业务的时间；
2. 餐饮经营服务业务部门名称、从业人员规模及是否接受过专门的培训；
3. 目前餐饮经营服务的用户、场所（详细地址）及其所涉及人员的总数：
4. 餐饮服务流程及管理流程的说明：
5. 餐饮服务系统的工作情况：

详细描述餐饮服务系统的构成及工作程序，需提供用户进行投诉的途径和解决用户投诉的实施方案。

投标人代表签字：

 （公章）

日 期：

 附件8

拟用于此项业务的部门、派往本公司人员（简历、业务经历、执业证书等）、添置设备配备情况

法人代表或其正式授权人签字：

 （公 章）

日 期：

附件9 拟提供的餐单

1、早餐（此表格这自行设计）：

|  |  |
| --- | --- |
| 第1套 | 早餐种类：（在此列出早餐的具体品种） |
| 第2套 | 早餐种类：（在此列出早餐的具体品种） |
| 第3套 | 早餐种类：（在此列出早餐的具体品种） |
| 第4套 | 早餐种类：（在此列出早餐的具体品种） |

2、午餐（按高中低三个档次，每天能提供的品种及数量，并配有风味小吃、西餐和零点小炒）：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 荤菜 | 荤素菜 | 素菜 | 佐餐水果 | 饮料 | 汤 | 粥 | 备注 |
| 数量 |  |  |  |  |  |  |  |  |

4、以上内容，中标后根据实际情况在公司同意后可以做种类和价格的调整。

法人代表或其正式授权人签字：

 （公 章）

日 期：