

V/v tổ chức mời xét thầu dịch vụ nhà ăn cán bộ và  
dịch vụ tại phía Đông nhà D1

Hà Nội, ngày 6 tháng 6 năm 2016

## **THÔNG BÁO XÉT THẦU DỊCH VỤ**

Hiện nay Trường Đại học Sư phạm Hà Nội đã đầu tư nâng cấp cải tạo, sửa chữa xong toàn bộ hạ tầng khu vực nhà ăn cán bộ tại phía Tây nhà Hành chính - Hiệu bộ và khu dịch vụ tầng 1 phía Đông nhà D1 cụ thể như sau:

### **I. Nhà ăn cán bộ phía Tây nhà Hành chính - Hiệu bộ: Diện tích 254m<sup>2</sup>**

Tầng 1: diện tích 130m<sup>2</sup> bao gồm cả khu phụ trợ, xây mới, lát nền, cầu thang lên tầng 2, vách kính, cửa kính cường lực, khu WC, điện sinh hoạt chiếu sáng...

Tầng 2: diện tích 124m<sup>2</sup> được cải tạo thay mới cửa sổ, cửa ra vào, sơn tường, điện chiếu sáng, điều hòa...

#### **1. Đối tượng tham gia xét thầu**

Ưu tiên các tổ chức, hộ kinh doanh cá thể trong và ngoài trường có đủ năng lực tài chính, kinh nghiệm chuyên môn phục vụ trong lĩnh vực ăn uống, nhà hàng, có nhu cầu tham gia dự xét thầu tổ chức khai thác dịch vụ. Đề xuất hình thức nộp trước tiền thuê mặt bằng từ 06 tháng/lần trở lên.

*Những tổ chức, cá nhân đã và đang kinh doanh dịch vụ trong trường mà vi phạm hợp đồng, quy định của Nhà trường hoặc kinh doanh không hiệu quả thì không được tham gia xét thầu.*

#### **2. Nội dung yêu cầu xây dựng hồ sơ tham dự xét thầu khai thác dịch vụ:**

- Hồ sơ chứng minh năng lực trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ ăn uống, nhà hàng:

Cung cấp đầy đủ hồ sơ tư cách pháp nhân, các giấy tờ liên quan đến dịch vụ ăn uống, hợp đồng đã ký với các tổ chức, cá nhân về việc cung cấp dịch vụ ăn uống và tổ chức bếp ăn, hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ hàng hóa, thực phẩm, rau xanh, gia vị chế biến món ăn... Xây dựng đề án tổ chức thực hiện khai thác dịch vụ ăn uống ...

- Hồ sơ yêu cầu nhân lực:

Bếp trưởng phải có bằng, chứng chỉ chuyên môn hành nghề nấu ăn, nhân viên phải trang bị đồng phục, đeo thẻ, tác phong phục vụ chuyên nghiệp, thái độ phục vụ có văn hóa, giao tiếp lịch sự, ứng xử phù hợp với môi trường sư phạm.

- *Cam kết đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và các điều kiện khác:*

Tuân thủ các quy định về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên, cam kết thực hiện nghiêm túc công tác phòng chống cháy nổ, an ninh trật tự, nội quy, quy định của Nhà trường, đảm bảo VSMT trong và ngoài khu vực khai thác dịch vụ. Chỉ sử dụng gas, điện để đun nấu, tuyệt đối không được sử dụng than, củi ...

- *Mô tả chi tiết dự kiến tổng mức đầu tư cho khu vực dịch vụ:*

Khảo sát và nêu rõ chi tiết các hạng mục cần đầu tư cho việc tổ chức khai thác dịch vụ của nhà ăn cán bộ. Cam kết xử lý dứt điểm hệ thống hút mùi khu bếp không làm ảnh hưởng đến các hoạt động chung của Nhà trường.

- *Đơn giá phục vụ xuất ăn tối thiểu:*

Ăn sáng, ăn trưa của cán bộ, đồ uống: số tiền/suất, hình thức phục vụ.

Xây dựng thực đơn món ăn mỗi ngày:

3. Cam kết thời gian đầu tư CSVC đưa vào khai thác dịch vụ: Bao nhiêu ngày kể từ khi nhận thông báo kết quả trúng thầu.
4. Giá khởi điểm xét thầu: Nhà ăn cán bộ phía Tây nhà Hiệu bộ:  
**20.000.000đồng/tháng (Hai mươi triệu đồng)**

## **II. Khu dịch vụ tầng 1 phía Đông nhà D1**

Diện tích 80m<sup>2</sup> bao gồm cả khu phụ trợ, nhà WC, đã trang bị điện sinh hoạt, vách kính và cửa kính cường lực.

### **1. Đối tượng tham gia xét thầu**

Các tổ chức, cá nhân trong và ngoài trường có đủ năng lực tài chính, kinh nghiệm chuyên môn phục vụ trong lĩnh vực dịch vụ ăn uống, giải khát, quan tâm tham gia đấu thầu khai thác dịch vụ.

*Những tổ chức, cá nhân đã và đang kinh doanh dịch vụ trong trường mà vi phạm hợp đồng, quy định của Nhà trường hoặc kinh doanh không hiệu quả thì không được tham gia đấu thầu.*

*Ưu tiên những tổ chức, cá nhân để xuất hình thức nộp trước tiền thuê mặt bằng từ 6 tháng/lần trở lên.*

### **2. Nội dung yêu cầu xây dựng hồ sơ tham dự xét thầu khai thác dịch vụ:**

- *Hồ sơ chứng minh năng lực trong lĩnh vực kinh doanh dịch vụ*

Xây dựng đề án tổ chức thực hiện khai thác dịch vụ, cung cấp hồ sơ chứng minh nguồn gốc xuất xứ hàng hóa, thực phẩm, đồ uống nguyên liệu chế biến, pha chế ...

- *Hồ sơ yêu cầu nhân lực:*

Đầu bếp phải có chứng chỉ chuyên môn hành nghề, nhân viên phục vụ chuyên nghiệp, thái độ phục vụ có văn hóa, giao tiếp lịch sự, ứng xử phù hợp với môi trường sư phạm.

- *Cam kết đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và các điều kiện khác:*

Tuân thủ các quy định về đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, khám sức khỏe định kỳ cho nhân viên, cam kết thực hiện nghiêm túc công tác phòng chống cháy nổ, an ninh trật tự, nội quy, quy định của Nhà trường, đảm bảo VSMT trong và ngoài khu vực khai thác dịch vụ. Chỉ sử dụng gas, điện để đun nấu, tuyệt đối không được sử dụng than, củi ...

- *Mô tả chi tiết dự kiến tổng mức đầu tư cho khu vực dịch vụ:*

Khảo sát nêu rõ chi tiết các hạng mục cần đầu tư cho việc tổ chức khai thác dịch vụ ăn uống, giải khát của khu dịch vụ. Xử lý dứt điểm hệ thống hút mùi khu bếp không làm ảnh hưởng đến các hoạt động chung của Nhà trường.

Cam kết thời gian đầu tư CSVC đưa vào khai thác sử dụng: Bao nhiêu ngày kể từ khi nhận thông báo kết quả trúng thầu.

**3. Giá khởi điểm xét thầu:** Khu dịch vụ tầng 1 nhà D1:  
**20.000.000đồng/tháng (Hai mươi triệu đồng).**

**I. Phương thức xét thầu:**

Xét thầu kín

Tổ xét thầu độc lập

**1. Hồ sơ trúng thầu là hồ sơ:**

+ Đáp ứng đầy đủ các điều kiện dự thầu

+ Có tổng điểm cao nhất và không có tiêu chí nào bị điểm 0

+ Nhà thầu tham gia với tư cách là nhà thầu độc lập.

+ Khi trúng thầu nhà thầu cam kết không được chuyển nhượng hợp đồng hoặc cho người khác thuê lại với bất kỳ hình thức nào.

**2. Thời gian đăng ký nộp hồ sơ và đóng lệ phí dự thầu:**

Từ 8<sup>h</sup>:00 ngày 06/6/2016 đến trước 15h00 ngày 10/6/2016 (trong giờ hành chính). Tại Phòng P109 nhà Hành chính Hiệu bộ, Trường Đại học Sư phạm Hà nội.

Lệ phí dự thầu là: **500.000đ (Năm trăm nghìn đồng chẵn)**. Lệ phí dự thầu không hoàn trả lại.

Tiền bảo lãnh dự thầu là: **5.000.000đ (Năm triệu đồng)**

Tiền bảo lãnh dự thầu sẽ hoàn trả lại 100% cho những tổ chức, cá nhân dự thầu mà không trúng thầu;

Tiền bảo lãnh dự thầu sẽ không trả lại trong trường hợp người trúng thầu nhưng không ký hợp đồng quá thời gian quy định là 5 ngày. Kể từ ngày thông báo kết quả trúng thầu.

#### 4. Thời gian mở thầu

15<sup>h</sup>:00 ngày 10/6/2016, tại Phòng họp tầng 2 nhà Hành chính Hiệu bộ - Trường Đại học Sư phạm Hà Nội.

#### 5. Thời gian thương thảo và ký hợp đồng :

Thương thảo và ký hợp đồng sau 03 ngày khi tổ chấm thầu thông báo kết quả trúng thầu.

Thời gian thực hiện Hợp đồng: 03 năm kể từ ngày hợp đồng có hiệu lực.

Tiền thuê mặt bằng: Tính 11 tháng/năm.

Tiền bảo lãnh thực hiện hợp đồng trị giá tương đương với 03 tháng tiền thuê mặt bằng. Số tiền này Nhà trường sẽ gửi tại Ngân hàng. Khi thanh lý hợp đồng nhà trường sẽ hoàn trả cho nhà thầu cả gốc và lãi. Trong trường hợp nhà thầu vi phạm khi thực hiện hợp đồng, Nhà trường sẽ dùng số tiền bảo lãnh thế chấp để khắc phục thiện hại do nhà thầu gây ra trong thời gian thực hiện hợp đồng.

#### 6. Việc thương thảo, hoàn thiện hợp đồng để ký kết hợp đồng căn cứ theo các nội dung sau:

- Kết quả đấu thầu được duyệt;
- Đáp ứng đủ các nội dung yêu cầu nêu trong Hồ sơ xét thầu;
- Các nội dung cần được thương thảo ngoài hợp đồng giữa hai bên.
- Thủ tục và kế hoạch xét thầu được thông báo công khai

Nhà trường thông báo đến các tổ chức, cá nhân trong và ngoài trường biết, có nhu cầu tổ chức khai thác dịch vụ nhà ăn cán bộ và khu dịch vụ tại tầng 1 phía Đông nhà D1 để tham gia.

Địa chỉ liên hệ : Bà Nguyễn Thị Nam phòng 109 nhà Hành chính Hiệu bộ

Điện thoại : 04.37547823 số máy lẻ 113 – 0913.515.038.

##### Nơi nhận:

- BGH (để báo cáo);
- Tổ chấm thầu;
- Lưu VT, QT

KT. HIỆU TRƯỞNG

PHÓ HIỆU TRƯỞNG



PGS.TS Đặng Xuân Thư

# HƯỚNG DẪN LÀM HỒ SƠ XÉT THẦU

**Hồ sơ dự thầu: (02 bộ: 01 bộ gốc, 01 bộ sao)**

**Nội dung hồ sơ :** Hồ sơ hợp lệ là hồ sơ có đủ các văn bản sau:

➤ Hồ sơ chứng minh tư cách pháp nhân hợp lệ

Đơn dự thầu ( theo mẫu, phải có chữ ký của người trực tiếp dự thầu)

Bản sao công chứng Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, quyết định thành lập cơ sở kinh doanh hợp lệ trong lĩnh vực tổ chức dịch vụ trên.

➤ Hồ sơ chứng minh năng lực, kinh nghiệm:

Bản sao hợp đồng đã tổ chức thành công 1 bếp ăn cho cán bộ, nhân viên có quy mô từ 100 suất ăn trở lên.. (Nếu có)

Bản sao chứng chỉ hành nghề của bếp trưởng, chứng chỉ liên quan đến vệ sinh an toàn thực phẩm (có bản photo đính kèm).

Bản sao giấy chứng nhận vệ sinh an toàn thực phẩm (Nếu có)

Bản sao hợp đồng chứng minh nguồn gốc xuất xứ hàng hóa, thực phẩm, đồ uống, rau xanh, gia vị chế biến, pha chế...

Đề án tổ chức kinh doanh khai thác dịch vụ nêu cụ thể cách thức phục vụ, mô tả bữa ăn cho cán bộ, tổ chức bếp nấu và quá trình bảo quản thực phẩm, đồ ăn. Mức giá dự kiến: ăn sáng, ăn trưa của cán bộ, đồ uống là bao nhiêu tiền/xuất. Xây dựng thực đơn mỗi ngày.

Biên lai thu tiền lệ phí dự thầu là: **500.000đ (Năm trăm nghìn đồng chẵn)**

Biên lai thu tiền bảo lãnh dự thầu: Số tiền là: **5.000.000đ (Năm triệu đồng)**

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM  
Độc lập – Tự do – Hạnh phúc

**ĐƠN XIN THAM GIA XÉT THẦU DỊCH VỤ**



Kính gửi: Hội đồng xét thầu Trường Đại học Sư phạm Hà Nội

Tên tôi là: .....

Hộ khẩu thường trú: .....

CMND Số: ..... Cấp ngày: ..... Nơi cấp: .....

Điện thoại: .....

Đại diện cho tổ chức (hoặc cá nhân): .....

Căn cứ thông báo xét thầu dịch vụ số: 213/TB- ĐHSP HN ngày 06/06/2016 của Trường ĐHSP Hà Nội. Sau khi nghiên cứu nội dung, yêu cầu hồ sơ năng lực, qua khảo sát địa điểm cụ thể. Xét thấy chúng tôi đáp ứng đầy đủ nội dung yêu cầu hồ sơ và có điều kiện năng lực tài chính, kinh nghiệm kinh doanh thực tế trong lĩnh vực tổ chức, khai thác dịch vụ ăn uống, giải khát tại:

Địa điểm kinh doanh: .....

Đề xuất giá tiền thuê mặt bằng là: ...../tháng.

Bằng chữ: .....

Cam kết hình thức nộp trước tiền thuê mặt bằng là: ..... tháng/lần

Cam kết thời gian đầu tư CSVC đưa vào khai thác sử dụng là: ..... ngày kể từ khi nhận thông báo kết quả trúng thầu.

Hồ sơ tham gia xét thầu gồm có:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

Tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ mọi nội quy, quy định của Nhà trường đề ra.

**Xin trân trọng cảm ơn!**

*Hà nội, ngày tháng 6 năm 2016*

**Đại diện người tham gia dự thầu**

*(Ký và ghi rõ họ tên)*