

韶关市技师学院“仁化城口红色旅游地方特色菜品开发”服务项目
采购需求及审核意见

一、采购需求一览表

序号	项目名称	数量	服务要求	服务周期	最高限价
1	韶关市技师学院“仁化城口红色旅游地方特色菜品开发”服务项目	1 项	详见本项目服务要求	签订合同后 150 天内交付服务	190,000.00

注：（一）报价超出最高限价的视为无效报价处理。

（二）报价供应商必须对本项目的所有内容进行响应报价，报价应为人民币含税全包价，包括：人员工资、人员福利、企业利润、服务耗材、工具、商品价款、运输费、装卸费、保险费用、一切技术和售后服务费、各项税费及合同实施过程中不可预见费用等。

二、项目概况

（一）项目背景

开发“仁化城口红色旅游地方特色菜品”是学院全面贯彻落实关于印发《高质量实施“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”三项工程全面推进乡村振兴行动方案》的通知（粤三项办〔2021〕15 号）和关于印发《全省乡村振兴驻镇帮镇扶村重点工作任务清单》的通知（粤农组〔2021〕11 号）精神，推行“粤菜师傅+乡村文化旅游”，打造“红色小镇”，高质量发展特色小城镇的有力举措。

红色旅游是传承弘扬红色文化精神的重要载体和生动课堂。我国红色旅游产业在一系列政策和资金的支持下迅速发展，国内对红色旅游的需求不断高涨。对于大多数要感受红色文化的旅行者来说，体验当地独具特色的红色旅游地方特色菜品也是红色旅游活动中必不可少的核心内容，在一定程度上它直接影响着当地旅游业的经济效益，因此，开发好“仁化城口红色旅游地方特色菜品”在一定程度上是提升当地红色旅游竞争力的有效手段，从而促进旅游业的发展，实现红色旅游与乡村振兴发展共促共融，吸引更多人才返乡创业，发展特色产业，致力于产业兴旺、乡村宜居、农民富足。

仁化县城口镇是湘粤边境的秦汉古镇，是红军长征突破国民党第二道封锁线所在地，广东省内唯一一个以红军长征为主题的纪念馆落户该镇，是省内红色旅游、红色研学最热门的打卡点之一。近年来，该镇餐饮业规模依然呈现不断发展扩大，目前餐饮企业已发展至 30 多家，从业人员近 200 人，但餐厅菜品较少、主要以农家菜为主，不能满足“红色旅游”的接待需求，因此，亟待开发地方特色菜品来提升餐厅接待能力，促进当地经济发展。

仁化县城口镇又是学院乡村振兴驻镇帮镇扶村对口帮扶点，镇政府依托红军长征粤北纪念馆这一载体，一直致力打造“红色小镇”，提出了开发“仁化城口红色旅游地方特色菜品”设想。学院积极对接城口镇政府，通过多次到城口镇与政府沟通和实地调研，认为通过挖掘

红色资源、提取红军长征粤北革命元素，进行“仁化城口红色旅游地方特色菜品”开发，有助于提升城口镇乡村菜品烹饪水平和餐厅接待能力，打造红色旅游，促进城口经济长足发展，助力乡村振兴。

三、服务内容

（一）特色菜品开发需求

1. 报价供应商需开发特色菜品共20道，包括汤品2道、主食4款、菜肴14道。
2. 特色菜品以韶关和仁化食材为主，体现地方特色，符合红色旅游餐食特点。

（二）特色菜品培训需求

报价供应商需提供针对特色菜品制作的从业人员进行培训，培训人数为35人以上。完成“仁化城口红色旅游地方特色菜品”培训后，需组织25名符合中式烹调师中级工等级认定条件的城口餐饮从业人员或城乡劳动者到甲方（韶关市技师学院）参加中式烹调师中级工等级认定考核，培训和认定过程中产生的一切费用均包含在整个项目包组的整体费用中，采购人不另外支付任何费用。培训结束后应提供包括但不限于培训学员签到表、培训现场照片、视频和等级认定考核成绩等资料。

（三）特色菜品宣传需求

1. 报价供应商为开发的20道特色菜品设计制作“仁化城口红色旅游地方特色菜品”汇编600套（册）。汇编封面简单、时尚，具有强烈的时代意义，凸显红色旅游地方特色；内容设计每道菜品独立一页。编写内容包括但不限于食材名称、来源、特点等，菜品、开发故事，烹饪技法等。成品尺寸：265*190MM（竖版）；封面：250克铜版纸、单面覆膜；内页：157克铜版纸4+4C、锁线胶装、含封面80P。并提供PDF格式电子版一份。

2. 报价供应商为开发的20道特色菜品设计制作“仁化城口红色旅游地方特色菜品”宣传单张2000张，菜单以折页形式呈现。菜单内容包括菜品名称、菜品图片、食材来源等，菜单设计具有强烈的时代意义，凸显红色旅游地方特色。成品尺寸：805x270MM、6折以上风琴折页；纸张：200克铜版纸、压线。

3. 报价供应商对“仁化城口红色旅游地方特色菜品”开发过程进行宣传视频拍摄，拍摄菜品开发及制作的过程素材，编辑为宣传视频，时长不短于5分钟。视频整体风格清新活泼，不拘泥于传统，衔接性好，画面清晰、流畅，镜头冲击力强，能给受众留下深刻的印象。视频要符合行业标准，配以专业的配音解说，格式为1920×1080高清格式。

（四）其他要求

1. 报价供应商不得以任何方式转包或分包本项目；
2. 报价供应商能开具课程开发服务的正规发票。
3. 项目产出成果和相关货物在中国境内可依常规安全合法使用，版权归韶关市技师学院所有，未经许可，成交供应商不可作其他用途。
4. 专业技术人员能力履约实力证明材料。

四、商务要求

（一）报价要求

本项目报价总价须包括安装调试、验收以及培训、技术服务（包括技术资料）、质量保证期保障服务、各项税费等的全部费用。所有价格均应以人民币报价，金额单位为：“元”。

1. 安装中的相关费用（包括安装过程中损耗、额外材料、设计费等）；

2. 质量保证期保障服务费用、人员培训和售后服务的相关费用。

3. 报价供应商的报价明显低于其他通过符合性审查报价供应商的报价的20%，必要时提交相关证明材料；低于其他通过符合性审查报价供应商的报价的30%的，作无效报价处理。

4. 报价函格式参照报价一览表

（二）完工期

1. 2023年11月20日前完成。

2. 交货地点：韶关市技师学院校内（注：不接受货运或快递等公司送货和自行提货）。

（三）验收要求

1. 所有服务各项工作完成后可向采购方申请组织验收，验收以国家有关标准规定及合同、电子竞价文件和报价文件为依据。

2. 验收标准：按电子竞价文件、报价文件及澄清函等技术指标进行验收。各项指标均应符合验收标准及要求。

3. 验收合格后，填写验收单，双方签字生效。

（六）付款方式

合同签订生效之日起20个工作日内由采购方向成交供应商支付合同总金额的50%，验收合格后20个工作日内由采购方向成交供应商支付合同总金额的50%。



采购需求审核意见

项目名称	韶关市技师学院“仁化城口红色旅游地方特色菜品开发”服务项目
项目编号	GDTJ-DZXJ-20230801
政府采购品目编码	C02090000 教育课程研究与开发服务
组织形式	自主采购
最高限价	190,000.00
采购方式	电子竞价
评审方法	最低评标价法
采购人	韶关市技师学院
采购代理机构	广东腾骏项目咨询管理有限公司
采购人审定意见	<p>现我单位已对该项目的电子竞价采购需求进行审核确定,符合我单位提出的采购需求,若在采购过程中因我单位提出的需求有误或需求不明确或存在限制排斥潜在供应商的情形等违反政府采购相关法律法规的规定,造成的一切后果由我单位自行负责。</p> <p>采购人(单位公章):</p> <p>审定日期:2023年08月31日</p>