用户需求书

一、项目概况

（1）项目名称：海南省人民检察院第一分院食堂物业服务外包项目

（2）项目编号：0773-1941GNHIFWGK1489

（3）预算金额：223.582 万元（74.5273 万元/年，统招三年），投标报价必须包括招标文件所规定的招标范围的全部内容，投标总报价不得超过总预算金额。

（4）服务期限：合同签订后三年内。

（5）服务地点：海南省人民检察院第一分院食堂

（6）付款方式：具体以合同签订为准。

（7）食堂概况：海南省人民检察院第一分院餐饮项目位于海南省海口市美兰区美祥横路。食堂面积：整幢楼共 2 层，建筑面积 700 平方米。

二、人员配备要求

序号	人员岗位	数量（人）	备注
1	项目主管	1	
2	行政助理兼仓管员	1	
3	厨师领班	1	
4	中餐厨师	2	
5	厨杂工	2	
6	面点厨师	1	
7	洗碗工	2	
8	服务员	4	
9	合计	14	

注：投标人报价需包含上述人员的工资、五项社会保险金、住房公积金、法定节假日加班费等。

三、服务内容

（1）餐饮服务对象：海南省人民检察院第一分院的干警和职工。

（2）就餐时间：（国家法定工作日早餐:07:30-08:30、午餐:11:45-12:45;）全年提供早、中餐、加班、培训用餐及接待用餐服务，既保证采购人干部职工用餐质量，又要确保采购人接待客餐质量。

（3）配餐模式：早餐（3 元/人/餐）、中餐（12 元/人/餐）均为自助方式。

（4）配餐标准：早餐主食包括但不限于馒头、花卷、烧饼、糕点、油条、糖油饼、包子、煎饺、炒粉面等面点类，豆浆、粥类、粉汤面类，每天不少于 10 个品种，不少于 4 种的小菜等食品。午餐菜品不少于 6 种，主食不少于 2 种（经采购人同意后可根据当日采购情况进行调整）。会议、培训、接待餐按采购人要求的用餐标准提供菜单并按菜单提供食品和服务。

（5）食品采购标准：要求食品材料（含鱼、蔬菜、肉类等）需要保持新鲜。米、油、酱料等食品要采购符合国家食品卫生标准、质量等级为一级的正规产品，严禁采购无包装、无标识等“三无产品”。

四、采购人配合条件

（1）采购人提供水、电、燃气、低耗及食堂硬件等设施。

（2）采购人提供食堂场地和现有设施用具，包括餐厅、工作间、办公室、员工宿舍、仓库及其他辅助用房和办公设施设备及耗材，并按实际需要进行改造或更新。

（3）采购人提供菜品农药检测设备及各项运营所需的低值易耗品、物料消耗品等。

（4）采购人提供餐厅现有的全部厨具设备和其他配套用具，并负责设施设备维修，提供支持供应商生产线按实际需要进行创新改造，并承担相应设备投入费用，资产归采购人所有。

五、供应商的服务要求

（1）对采购人提供的场地、设备、用具提出修缮、改造、更新的意见和建议。

（2）供应商应保证其工作人员身体健康、无传染病，符合食品卫生从业人员标准。备存供应商工作人员的体检表以备核查，如发现有工作人员身体健康发生变化，应及时更换。

（3）供应商应严格遵守有关食品卫生安全、卫生法律法规，供应商必须每天打扫辖区内的清洁卫生，做到餐具每天消毒，保证食物、用具安全卫生：盘、碗、筷子、勺、杯等用具每使用一次，必须清洗干净，清洗完毕存放在消毒柜进行消毒。

（4）厨房环境卫生，每餐用餐完毕，必须清洗操作台面和炊具地面，收拾整齐摆放；饭菜垃圾桶应封闭存放，并每日及时清运。厨房达到无蝇、无鼠、无蟑螂、无霉变；

（5）餐厅环境卫生，每餐及时收拾餐厅桌面上的盘、碗、筷子，擦拖桌、椅和地面，保持桌、椅和地面干净。

（6）供应商对采购的原料负有检测、验收义务，不得接收霉烂变质或不正常、不卫生原料，注意保管食物。

（7）供应商必须做好安全用电、用气等防范工作，应加强消防等安全管理：

1）厨房、餐厅的防火与水电节能管理：由投标人直接负责，定期对厨房、餐厅工作人员进行防火与节能意识的培训。

2）投标人的工作人员下班之前，必须关闭燃气阀门和风扇、空调、热水器、照明等电器电源，如因投标人的失责造成食堂的水电浪费或设备损坏，由投标人承担一切责任。

（8）供应商负责食材采购，食品收入归供应商所有。

（9）不对外经营，不以赢利为目的；必须接受采购人监督，服从采购人工作大局，对采购人监督中发现、反馈的卫生安全问题，投标人必须及时整改。

（10）投标人所烹饪的饭菜数量须满足采购人每天职工全员就餐的需求，当遇到职工就餐人数未满足每天所烹饪的食材量时，投标人须对剩余的烹饪食材进行无害化处理，禁止随意倾倒或倒卖。

六、其他要求

（1）合同签订三年，如果乙方违约，甲方可单方面终止合同。