

三亚市人民政府办公室三亚市政府 机关食堂服务采购实施方案

一、采购项目：三亚市政府一办、二办机关食堂服务采购

二、采购需求

三亚市人民政府一办、二办工作人员共计550人。为了创造整洁、舒适、安全的用餐环境，三亚市人民政府办公室通过公开招标的方式选择有资质、有实力、有诚信、业绩好的餐饮服务企业提供专业化的餐饮管理与服务。

三、服务内容

- (一) 为采购人员工提供员工工作午餐。
- (二) 负责餐谱的制定、更新；
- (三) 负责食材的选购；
- (四) 负责餐具的清洗、消毒；
- (五) 负责餐厅厨房共用设施设备的清洗、摆放、维修、保养和管理；
- (六) 负责厨房设施设备的清洗、保养、维护和管理；
- (七) 负责用餐环境的卫生、整洁。
- (八) 其他未尽事宜。以合同要求为准。

四、服务标准和质量要求

(一) 基本要求

1. 服务与被服务双方签订规范的餐饮服务合同，双方权利义务关系明确；
2. 接管项目时，对餐厅及厨房设施设备进行认真查验，验收手续齐全；
3. 有完善的餐饮管理方案，质量管理、财务管理、档案管理等制度健全；
4. 服务人员须持有健康证上岗，统一着装、佩戴标志，行为规范，服务以人为本、主动热情；

5. 公示服务电话，紧急情况 1 小时内，其他情况按双方约定时间到达现场，有意见反馈和回访记录；
6. 按合同约定和有关规定，约定公布餐饮服务费用；
7. 负责用餐环境秩序维护；
8. 每月一次征询采购人对餐饮服务的意见，满意率 75%以上。
9. 其他未尽事宜，以合同要求为准。

(二) 供餐要求

1. 餐厅营业时间

用餐时间初定为：

午餐时间：12:00-13:00

采购人因工作或特殊原因要求在其他时间供应工作餐或临时增加人员的，应提前两小时通知中标人，中标人应按告知的时间提供相应的用餐服务。

2. 供应品种

午餐：八菜一汤、4 荤 4 素，主食：米饭、馒头、面条。

午餐都以分菜形式供应，一周内菜单不重复。

3. 伙食费用标准

午餐 20 元/人/次就餐人员实行刷卡就餐，最终按实际刷卡人数进行结算。

4. 中标人负责或提供的配餐设备设施，粮、油等均应符合国家标准。

5. 中标人应根据采购人实际需要增加特殊餐饮服务，包括“回民餐、病号饭或节日加餐等其他用餐，餐标价格另行商定。不定期的搞主题周餐饮，如川菜周等活动。

(三) 餐厅及厨房设施设备维修养护要求

1. 对设施设备进行日常管理和维修养护（依法由专业部门负责的除外）。

2. 建立设施设备档案（设备台账），设施设备的运行、检查、维修、保养等记录齐全；

3. 设施设备标志齐全、规范，责任人明确，操作维护人员严格执行设施设备操作规程及保养规范，设施设备运行正常。

4. 对设施设备定期组织巡查，做好巡查记录，需要维修的，属于小修范围的，及时组织修复，属于大、中修范围或需要更新改造的，及时编制维修、更换改造计划上报；

5. 消防设施设备完好，可随时启用，消防通道畅通；

6. 保持整洁通风，无跑、冒、滴、漏和鼠害现象；

7. 容易危及人身安全的设施设备有明显警示标志和防范措施，对可能发生的各种突发设备故障有应急方案。

（四）人员配备要求

五、服务期限

本项目服务期限为一年，具体起止时间以合同为准。

六、承包方式

采取任务包干和作业包干的方式。采购人将服务任务交给中标人，中标人按照采购人的服务要求和标准组织服务工作，并接受采购人的监督、检查、指导。

七、考核办法及付款方式

（一）考核办法：由采购人负责监督检查。每月至少进行一次明查打分和若干次暗查，对存在问题的情况进行实录，依据现场考核评分暂行标准（具体见附件）按百分制打分，月底累计平均，按百分制打分，根据每月考核情况支付当月餐费，如90分以上（含）支付当月100%的餐费，85分以上（含）支付当月98%的餐费，80分以上（含）支付当月95%的餐费，80分以下支付当月90%的餐费。

附件：食堂管理(每月)考核评分表

（二）付款方式：采购人于每月10号前，在中标人提供等额发票的基础上，根据考核情况将上月的伙食费支付给中标人。

八、投标人资格要求

(一) 具有独立承担民事责任能力。


(二) 符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的相关条件；

(三) 本项目拒绝联合体投标。

九、委托招标代理单位

三亚市人民政府办公室委托市政府采购中心组织招标，主要负责制定招标文件，组织开标，评标等一切招标工作。

三亚市人民政府办公室
2020年12月24日



附件一：食堂管理（每月）考核评分表

食堂管理(每月)考核评分表

检查项目	检查评分标准	满分	得分
人员管理	1、服务态度、着装统一、文明礼貌。 2、建立并执行从业人员健康管理制度，建议从业人员健康档案，从业人员持健康证上岗。 若不合要求的,每次扣1分,扣完为止。	5	
卫生管理	1、餐具卫生：干净整洁，消毒到位。若不合要求的,每次扣2分,扣完为止。	15	
	2、菜品卫生：无杂物，无隔夜菜。若不合要求的,每次扣3分,扣完为止。	20	
菜品管理	1、菜品齐全、推陈出新、无断菜断饭，菜单及时更新。 2、不使用食品添加剂等对人体有害的辅料。 若不合要求的,每次扣1分,扣完为止。	10	
采购管理	1、不定期抽查原材料采购渠道、供货商资质、台账制作、食品留样等， 每项发现一次扣2分，扣完为止。	15	
设备管理	1、食堂设备每周大清理一次；未按期清理的，每处扣1分，扣完为止。	10	
	2、厨房操作间设备每周清洗3次，保持清洁；未清洗的，每次扣1分，扣完为止。	10	
投诉管理	1、发现员工投诉、打架斗殴及不服从管理。若不合要求的,每次扣1分,扣完为止。	5	
菜品满意率	食堂就餐人员测评菜品质量满意率需高于75%（含本数），低于75%，一次扣5分扣完为止	10	
合 计		100	
说明：按百分制打分，根据每月实际分数占满分比例支付当月餐费，如90分以上（含）支付当月100%的餐费，85分以上（含）支付当月98%的餐费，80分以上（含）支付当月95%的餐费，80分以下支付当月90%的餐费。			

