**海南省第七届少数民族传统体育运动会接待酒店住宿和餐饮项目采购需求**

**一.总体概述**

1.采购人通过政府采购的方式，选择有实力、有资质、信誉好的单位承担参加海南省第七届少数民族传统体育运动会所有人员的酒店住宿和餐饮服务。

2.采购人将根据赛事筹办的进程及需求，可能新增或减少需要客房、会议室、餐饮供应等数量，中标单位应无条件接受采购人关于此方面提出的要求和安排，组织做好住宿和餐饮有关的供应服务。

3.投标单位须具备服务至少2100人（预估人数）的住宿、餐饮工作的接待能力。

**二.接待酒店住宿服务要求**

**1.酒店整体要求**

（1）海南省第七届少数民族传统体育运动会预计需要不低于1000间双标房、90间大床房和10间套房，大型会议室1间，小型会议室（含会客室）2间，大型会议室可容纳250人以上，小会议室可容纳30人以上。供应商须满足以上要求。

（2）符合三星级接待标准的酒店，近三年无卫生、消防、安全等责任事故，以及无涉及重大诉讼等不良记录；

（3）服务期内，根据海南省第七届少数民族传统体育运动会执行工作委员会安排，须承诺采取所有必要的安全措施，并服从安保、消防、食品安全、卫生等相关部门的有关要求；

★（4）供应商须承诺自觉遵守国家有关环保、节能、卫生、防疫等法律法规，严格执行《中国旅游饭店行业规范》、《绿色旅游饭店》等标准。

**2.硬件设施**

（1）与三亚国际体育产业园体育场直线距离15公里以内，交通便利；联合体投标的，投标人酒店大堂之间直线距离不大于2公里。

（2）酒店内对客区域无线网络全覆盖、通讯畅通；各类客房均须提供网络、国内电话服务；

（3）各类会议室（含会客室）配置办公桌椅、麦克风、投影或电子屏、支架式写字板、白板笔、白板擦、文件夹、便签纸、笔等办公设备用品，电源插座使用方便，开通网络，提供茶水、矿泉水；

（4）须具有自有停车场，能按接待要求预留免费停车位，外围需预留可停放5辆以上大巴车位，同时保持进出通道24小时畅通；

（5）酒店须提供安全和消防保障措施。

（6）酒店须配合三亚市公安、消防部门安装重点部位入侵探测报警系统、安装防爆探测系统及在停车场安装防排爆监测设备；

（7）酒店在属地公安部门的指导下，安装视频监控设备，酒店内公共区域和酒店外围20米范围内的监控覆盖率达到100%，视频存储时间在闭幕式后不少于三个月。

**3.软件服务**

（1）根据海南省第七届少数民族传统体育运动会执行工作委员会要求，在运动会期间酒店可协助调配和安排客房；

（2）提供中西自助早餐、中西式正餐；酒店厨房须具备提供清真餐的能力或改造提供清真厨房的能力，餐饮服务量化等级达到或承诺达到A级，并配备专职食品安全管理员；

（3）提供24小时衣服干洗、湿洗、熨烫及修补服务，可加急服务；提供24小时商务服务，包括代发信件、代办传真、复印、代办交通出行及其他委托代办服务；

（4）根据海南省第七届少数民族传统体育运动会执行工作委员会要求提供紧急医疗协助服务，包括留有急救车停放区域及急救通道；

（5）根据海南省第七届少数民族传统体育运动会执行工作委员会要求成立专门接待机构，由酒店相应主要领导负责。根据海南省第七届少数民族传统体育运动会执行工作委员会要求提供接待酒店驻地工作组办公室。同时制定详细海南省第七届少数民族传统体育运动会接待服务方案，按海南省第七届少数民族传统体育运动会执行工作委员会要求，确保顺利完成接待服务工作。

（6）接待酒店须对酒店员工进行接待的专业技术培训，提高接待服务质量，并按照疫情防控管理相关措施执行。

**4.房型及价格清单**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **房型** | **单价（元/间/天）** | **备注** |
| 1 | 双标房 | 350 | 含双早 |
| 2 | 大床房 | 350 | 含早 |
| 3 | 套间 | 700 | 含早 |
| 4 | 大型会议室 | 9000 |  |
| 5 | 小型会议室  （含会客室） | 2000 |  |

**备注：供应商所报各类房型单价不得超过上述清单中的各项单价，否则属于无效报价。**

**5.其他要求**

（1）赛事服务期间，中标单位须向采购人书面确认每天酒店住宿发生数量。

（2）为保证入住人员（客房含早）的饮食健康及均衡，供应商需提供赛事期间提供每天早餐种类食谱和供餐时间，以供采购人选择和参考。

**三.酒店餐饮服务要求**

**1.供餐人员类型及数量**

（1）服务对象为海南省第七届少数民族传统体育运动会的技术官员、媒体人员、工作人员、运动员。

（2）采购人将根据赛事筹办的进程及需求，可能新增需要供应中餐、晚餐的数量，供应商应无条件接受采购人关于此方面提出的要求和安排，组织做好餐饮有关的供应服务。

**2.费用标准**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **类别** | **单价（元/人）** |
| 1 | 午餐 | 100 |
| 2 | 晚餐 | 100 |

**备注：酒店餐饮服务报价采用固定单价，即供应商须按照上述费用标准报价，不允许上浮或下浮，否则按无效投标处理。**

**3.供餐时间**

早餐时间：06:30-10:00

午餐时间：12:00-13:30；

晚餐时间：18:00-19:30。

（此供餐时间为拟定时间，具体以采购人实际需求为准。）

**4.供餐标准**

采用中式热餐，紧急情况使用应急备餐。

（1）早餐菜品配置标准：

面包和蛋糕：至少6种；

饮品（含奶制品）：至少3种；

新鲜水果：至少2种；

热菜：至少2荤2素；

主食：面档至少1个，2个品类；中式面点至少3个菜品。

供应商提供的早餐菜品执行至少3天一循环政策，以上所有菜品须做清真与非清真标识区别。

特别说明，为确保食品供应安全，非清真类和清真类所有菜单中不应包含野生菌、野菜、生拌菜、生食海（水）产品、四季豆、沙拉等高风险食品，且严禁提供外购熟食品。

（2）中式午餐、晚餐菜品配置标准

非清真类：

热菜：其中大荤（主荤）至少3种、荤素搭配（半荤）至少3种、热素菜至少2种；

小菜/酱菜：至少1种；

主食：中餐配米饭或面食等至少2种主食或供应商建议的品种；

汤品：提供至少2种汤品；

搭配：新鲜水果提供至少3种，奶制品和饮品提供至少2种。

供应商提供的大荤、荤素搭配菜品执行至少3天一循环政策，主食不限量供应，应有素食可接受的菜品。

清真类：

热菜：其中大荤（主荤）至少3种、荤素搭配（半荤）至少3种、热素菜至少2种；

小菜/酱菜：至少1种；

主食：中餐配米饭或面食等至少2种主食或供应商建议的品种；

汤品：提供至少2种汤品；

搭配：新鲜水果提供至少3种，奶制品和饮品提供至少2种。

供应商提供的大荤、荤素搭配菜品执行至少3天一循环政策，主食不限量供应，以上所有菜品须符合清真餐饮要求。

特别说明，为确保食品供应安全，非清真类和清真类所有菜单中不应包含野生菌、野菜、生拌菜、生食海（水）产品、四季豆、沙拉等高风险食品，且严禁提供外购熟食品。

（3）提供中式正餐；

（4）酒店厨房须具备提供清真餐的能力或改造提供清真厨房的能力，餐饮服务量化等级达到或承诺达到A级，并配备专职食品安全管理员；

（5）酒店就餐区备餐时，每个菜品盛放区必须有序摆放有关菜品名称、是否清真等关键信息的标志牌；

（6）配套餐具

提供符合食品安全和环保标准的餐盒和餐具包括筷子、汤匙、牙签、餐巾纸和消毒纸巾。

（7）应急备餐

以面包、鸡蛋、牛奶、水果等，由中标单位自行采购备用，以实际消耗量和采购价格结算。

**5.菜单要求**

（1）供应商负责所有餐次菜单的设计，在投标时，早餐须提交符合要求且专业、清晰、完整的早餐菜单至少各3份，菜品名称应做清真与非清真标识区别；中晚餐须提交符合要求且专业、清晰、完整的非清真菜单和清真菜单至少各6份。菜品名称应当能看出该菜品的主材和烹饪方式，不得出现无法判断其食材内容和烹饪方式的菜名。供应商在设计菜单时需考虑清真可接受菜品。采购人如有其他特殊需求也应满足。

（2）采购人有权对供应商提供的菜单，在执行过程中对菜单进行优化和调整，供应商应充分考虑实际需求给予满足。

**6.服务保障**

（1）认真贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》，确保食品供应链的全过程可控、可管、可追溯；

（2）中标单位服务团队要保持稳定。餐饮服务过程中要落实绿色、智能、节俭、文明的办会理念，突出体现智能餐饮、文明用餐的要求；

★（3）因赛事特殊需要，要求供应商需承诺单班最大产能须在2100份以上，并承诺在赛事期间优先满足采购人的餐饮供应要求；

★（4）为保证赛事期间就餐人员的食品健康安全，根据《海南省市场监督管理局关于在餐饮具消毒等企业推行“阳光餐饮+智慧监管”建设的通知》（琼市监餐〔2019〕6号）文件要求，供应商须接入“海南阳光餐饮”平台或承诺中标公告挂出后10天内建设并接入“海南阳光餐饮”平台，如其无法完成，采购人有权取消其中标资格（已签订合同的，该合同废止），并保留追究赔偿损失的责任。

**7.服务方式**

（1）本次采购预算金额包括但不限于本项目中标单位所有人员工资、食材及包装采购、公司管理费、税金等一切费用。

（2）中标单位需提供就餐区桌椅等设施设备，低值易耗品（各类洗涤消耗用品、纸巾、牙签等），防疫物资（消毒液、免洗洗手液等），卫生用具（扫把、拖把、抹布）等由中标单位负责采购及管理。

**8.人员要求**

（1）供应商提供的团队人员为供应商正式员工，纳入采购人的统一管理。供应商负责所有雇员的招聘、培训及管理。供应商须按要求提交所有雇员的详细信息以便采购人进行背景审查、任职资格审查以及协调办理人员注册（履行合同时提交）。供应商须组织经验丰富的人员组成管理团队，负责筹划、实施和管理餐饮服务的整个过程。供应商管理团队中的项目负责人、现场服务负责人、供应链负责人、食品安全负责人属于关键管理人员，供应商所提名的关键管理人员须具备类似的管理经验，如需要更换，需得到采购人的事先批准。

（2）供应商须就每个岗位的人员数量进行精确的测算，并考虑餐饮服务区域所需的人力，避免出现人员不足，为此供应商需要提供每个岗位人员数量的测算依据，以确保在供餐时段所有工作区域有足够的服务人员。供应商的所有工作人员应当充分了解和掌握各自工作岗位的职责，供应商负责对此进行培训。酒店住宿服务人员数量不少于100人，餐饮服务人员数量不少于150人。

（3）服务团队需统一着装，服装整齐、干净整洁，品牌标识等符合海南省第七届少数民族传统体育运动会执行工作委员会的要求。服务人员应当佩带胸卡、规范服务，注重个人卫生，仪表洁净、整齐、美观。派驻人员均应持有有效食品行业从业人员健康证明。供应商所有雇员须符合疫情防控的要求，遵循国家、省市及采购人在疫情防控方面的相关要求。

**9.食材采购要求**

（1）食材的采购应符合《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》以及食品安全国家标准及相关质量标准要求；

（2）建立原料供应商审查评选制度，严选原料供应商；

（3）严格落实食材、食品相关产品采购进货查验和索证索票规定,做好进货台账登记；

（4）开展大宗食品原料、加工制作环境、成品和半成品、一次性餐具等的检测或委托检测。

**10.供应配餐要求**

（1）热餐的加工制作等均须在供应商的生产制作地点内完成；每份热餐使用容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定；

（2）热餐须采用热链方式保温，热餐的中心温度不低于60℃，热藏保存的其食用时限为烧熟后2小时；

（3）供应商须在每日单餐数量的基础上增加不少于5%的数量，以作为应急补充，此部分按实际使用情况结算；

（4）所有食品以及供应商在场所使用的各种现场设备由供应商进行配备，需报采购人及政府相关职能部门备案及进行必要的检测和监控，同时服从采购人和政府相关职能部门的监管要求。

（5）供应商应当承诺合同服务期内优先保障本项目供应，单餐最大生产份数、人员等应能满足本项目要求，并确保在约定时限内开餐。

（6）如采购人需餐食配送服务，在酒店范围内送餐，且在送达后2个小时内食用。

**11.食品安全要求**

（1）供应商的餐饮服务场所、人员管理、制度建设、设施设备运维、原料采购验收、加工制作、配送供餐、留样管理、餐厨废弃物处置等均应符合《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《餐饮服务食品安全操作规范》、《重大活动食品安全监督管理办法（试行）》等要求，服从三亚市场监督管理部门指导意见，并满足本项目供应需求。

（2）供应商需根据食品安全要求制定完整的食品安全保障计划、供应应急计划、食品安全应急预案等，以确保食品的安全供应及突发应急事件能得到有效控制和处理。

★（4）供应商须提供一份《食品安全承诺书》，保证供应商对本项餐饮服务采购项目的食品安全问题负全部法律责任。

**12.现场服务要求**

（1）供应商负责服务区域内餐饮服务、食品安全、秩序维持、卫生清扫和场所消毒等工作，对就餐场所、桌椅、设施设备等进行定期检查维护、定时清洁消毒。供应商需在投标文件中提供现场服务方案，包括但不限于服务地点的设施设备配置方案、人员配置计划、排班计划、现场餐饮管理方案、服务流程、卫生清洁方案等。

（2）供应商负责所有餐饮服务区域的卫生清洁。为此供应商需制定一份卫生清洁方案，包括但不限于日常保洁、消毒方案、垃圾清运等，所制定的方案应符合政府职能部门和采购人的相关规定和要求，并负责向采购人报告任何可能引起职业健康安全风险的事故。

（3）供应商须根据有关法律法规和采购人的规定和要求，按所承担的餐饮服务范围，履行有关的安保工作职责，包括但不限于：确定专人负责物流、仓储、生产环节的安保工作、制订保障餐饮服务安全的制度、按照采购人的规定承担安全防范责任、积极配合做好防火防爆反恐等防范工作、接受采购人对安全防范工作的检查。

（4）供应商的现场仓储设施（如有）符合采购人有关的标准和规定，采购人授权的人员有权进入检查。供应商需根据采购人的时间计划要求制订完整的现场仓储管理计划，计划的内容包括但不限于：干货、冷藏、冷冻类食品的分类及仓储计划，仓储设施启用时间，仓储管理制度，各类物资与食材库存控制及补充计划。

**13.其他要求**

赛事服务期间，中标单位须向采购人书面确认每天酒店餐饮发生数量。

**四.服务期限**

1.服务时间：2023年11月20日-2023年11月30日（暂定），具体以采购人实际需求为准。

2.双方在合同履约期间，因台风、政府管控等不可抗力因素导致项目的履约时间延期或终止，中标单位须配合采购人工作安排处理好后续事宜。

**五.付款方式及说明**

1.合同签署之日起15个工作日内，采购人支付第一笔费用，占合同金额30%；

2.赛事正式结束后15个工作日内，采购人支付第二笔费用，占合同金额的30%；

3.中标单位以酒店住宿和餐饮的实际发生量作为结算依据，在赛事结束后十个工作日内，向采购人提供酒店住宿和餐饮的数据明细、请款函等相关材料，并开具等额发票（含税）。

4.采购人收到中标单位应提供报送材料经审查合格且财政审批通过后15工作日内，按照酒店住宿和餐饮的实际发生量拨付剩余尾款。

5.非因采购人原因（如中标单位迟延给付发票、财政审批等原因）导致采购人迟延支付服务费用，采购人不因此承担违约责任。

**六.其他要求**

**1.财务管理**

（1）酒店住宿和餐饮服务整体预算，应按照实际发生量，经审核后进行结算。

（2）建立酒店住宿和餐饮台账等。

（3）海南省第七届少数民族传统体育运动会执行工作委员会有权对中标单位发生的相关问题，按合同约定从服务费中相应扣除，包括但不限于由于工作失误等导致的住宿和餐饮等不良事件。

**2.组织协调和信息沟通**

（1）中标单位进场后每天定期召开工作例会，对工作进行部署和总结，对存在的问题及时沟通反馈和解决。

（2）中标单位建立信息报告制度，包括但不限于对酒店住宿情况、酒店餐饮情况等定期报告。

（3）中标单位应结合海南省第七届少数民族传统体育运动会特点，建立畅通的内外部沟通协调机制，包括但不限于会议、电话、互联网等沟通渠道。

**3.服务质量审核**

（1）海南省第七届少数民族传统体育运动会执行工作委员会有权对中标单位的卫生、安全、消防及食品质量等管理情况进行监督。中标单位应积极配合政府主管部门的监管，根据要求配合检查活动并提供所需证明材料。在合同期内，中标单位被政府主管部门的处罚，中标单位应承担其全部责任，并逐一整改，如造成严重后果海南省第七届少数民族传统体育运动会执行工作委员会有权解除合同。

（2）海南省第七届少数民族传统体育运动会执行工作委员会有权监督、检查中标单位各项工作的质量和完成情况，包括食品安全、工作人员个人卫生、环境卫生、合理膳食搭配、安全生产操作规程、行为规范、技能培训、礼仪服务等。另外，海南省第七届少数民族传统体育运动会执行工作委员会将根据用餐者的投诉情况对中标单位进行检查、处理，并要求及时整改。

（3）保密规定

中标单位及服务人员应严格落实海南省第七届少数民族传统体育运动会执行工作委员会相关保密规定，服务期间如出现违反保密规定、泄密等情形，所产生的所有经济责任、事故责任全部由中标单位承担。

**4.所属行业**

根据《统计上大中小微型企业划分办法（2017）》，本项目所属行业为住宿业和餐饮业。

海南省第七届少数民族传统体育运动会执行工作委员会

2023年6月6日