

# 采购需求书

## 一、项目概况

三亚市海棠区人民政府就餐人员约 400 人。就餐地点为区政府B栋二楼食堂、人社大楼食堂、海棠区现代服务管理委员会食堂。为了创造整治、舒适、安全的用餐环境，三亚市海棠区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。

## 二、服务内容

- (一) 为采购人员提供员工工作餐。员工工作餐是指早餐、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、保养和管理。
- (六) 负责用餐环境的卫生、整洁。
- (七) 由管理方具体负责区政府B栋二楼食堂、人社大楼食堂（二）至（六）项工作，不包括管委会食堂同类业务、厨房运营等
- (八) 其他未尽事宜，以合同要求为准。

## 三、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. 每半年一次，采购人使用问卷调查的方式征询采购人用餐人员代表（不少于40人）对餐饮服务的意见。问卷中，对中标人提供的餐饮服务，设置“优”、“良”、“较差”、“差”四个评价等级。回收的有效问卷中，对中标人的餐饮服务评价，“优”和“良”两个等级的总和，应达到回收问卷的 50%以上。如连续两个季度的问卷调查中，“优”、“良”比例达不到 50%，采购人有权终止合同。

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：

（1）早餐时间：07:00-08:00

（2）午餐时间：12:00-13:00

（3）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. 个人用餐自费标准：早餐 3 元/人/次，午餐 2 元/人/次，由用餐人现场自行支付。（暂定）

### 3. 供应品种

(1) 早餐：牛奶或豆浆、白粥、汤食类（汤粉、汤面、有味粥等选其中一款）、炒类（炒河粉、米线、面条、米饭等选其中一款）、蒸煮类（鸡蛋、玉米、红薯、芋头、花生等选其中一款）、包点两款，小菜两种。

(2) 中餐：5 菜一汤、3 荤 2 素（荤菜要求含牛肉、羊肉、猪肚、鲜虾等选其中一款），主食：米饭、馒头。一周内菜单不重复。

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。不定期的搞主题周餐饮，如川菜周等活动。

6. 允许中标人在经营范围内采取不高于市场价的辅助餐饮经营。

### (三) 厨房日常清洁管理要求

1. 餐具做到干净整洁，消毒到位。菜品无杂物，无隔夜菜。

2. 菜品齐全、推陈出新、菜单及时更新，不使用非法添加剂等对人体有害的辅料。

3. 采购人不定期抽查原材料采购渠道、供货商资质、台帐制作、食品留样等。

### (四) 人员配置要求

#### 1. 岗位设置要求

序号	岗位	基本配置人数
1	厨师长	1

2	厨师	5
3	餐厅管理人员	1
4	餐厅服务员	7
5	采购员	1
小计		15

## 2. 相关要求

(1) 中标人所有服务人员应具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法并符合采购人要求。

(2) 中标人所有服务人员应当身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

(3) 中标人所有服务人员应当体貌端正、口齿清楚、服务态度良好、着装统一、文明礼貌，男女不限。

(4) 中标人厨师必须具有国家劳动保障部门颁发的厨师资格证书，必须熟练掌握做菜技巧，如面点制作、海鲜加工等。

(5) 中标人应按规定向采购人提供从事餐饮服务人员的健康合格证，采购人可保存其复印件。

(6) 中标人为其员工承担一切责任。发生任何劳动争议、人身伤害等问题均由中标人解决而与采购人无关。

(7) 工作中所有的安全责任均由中标人承担。

(8) 中标人应定期调换厨师，更新菜品，如采购人不定期要求更换厨师，中标人则应按照采购人要求进行调换。

## 3. 管理费

采购人每月向中标人支付人民币¥101000.00元管理费,用于支付实际工作岗位服务人员工资、社保、公积金、意外保险、食堂煤气费、纸巾、牙签等。

#### (五) 其他要求

1. 员工必须持有相关健康从业资质。
2. 投标人须承诺中标后 30 天内办理餐饮服务许可证或食品经营许可证。

#### 四、服务期限

本项目服务期限为两年,服务期限为两年的合同每年一签,具体服务起止时间以合同约定为准,第二年合同须在当年预算落实且考核合格情况下续签。

出现下列情形之一者,采购人有权终止合同:

(一)未做好安全生产、食品安全、消防安全管理,如发生 10 人以上的食物中毒等重大事件。

(二)在上级部门检查中发现存在问题,被曝光或通报,造成恶劣影响。

(三)就餐人员有重大投诉至相关部门,经查属实两次及以上,未完成整改的。

(四)就餐人员用餐满意度 85%以下,责令整改,整改无效。

(五)参加非法集会、反政府活动等。

(六)出现泄密事件。

#### 五、预算说明

总 预 算: 350万元/年

(1) 本项目暂估招标采购预算为：350万元/年，该项经费来源于 2024 年年初预算机关后勤服务经费，具体以实际发生金额确定结算。

(2) 本项目就餐日为工作日（2024 年全年按 261个工作日计算，2025 年按实际工作日计算），就餐人员约 400人采购人按 20 元/人/餐包干向中标人支付就餐人员食材费，超过 400 人时，按实际午餐用餐人次确定

(3) 食堂管理费：预算标准为¥101000.00 元/月（包含人员工资、社保、公积金、意外保险、食堂煤气费、纸巾、牙签、扶贫产品采购等），一年按 12 个月计算

(4) 其他机动费用；包括应急、非工作日等就餐食材费，根据应急值班工作安排，通知全员值班时，按保底人数400人/餐进行包干结算，另支付食堂员工加班费共计 5000元；非全员值班时，按保底人数 200 人/餐进行包干结算，另支付食堂员工加班费共计 2500 元，以上餐标不变。

## 六、考核办法及付款方式

### （一）考核办法

采购人每半年一次，采购人使用问卷调查的方式征询采购人用餐人员代表（不少于40人）对餐饮服务的意见。问卷中，对中标人提供的餐饮服务，设置“优”、“良”、“较差”、“差”四个评价等级。回收的有效问卷中，对中标人的餐饮服务评价，“优”和“良”两个等级的总和，应达到回收问卷的 50%以上。如连续两个季度的问卷调查中，“优”、“良”比例达不到 50%，采购人有权终止合同。

### （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，将上月的服务费用支付给中标人。

## 七、合同结算依据

（一）中标人各项单价报价（包含：每餐每人食材费每月管理费、超员、非工作日等就餐食材单笔费用、食堂员工加班费用）将作为合同依据。

（二）2024 年合同各单项中标单价不变，依据实际工作日结算。

## 八、其他

（一）凡涉及招标文件的补充说明和修改，均以海南省政府采购网及全国公共资源交易平台（海南省）▪三亚市网上的公示为准。

（二）项目未尽事宜，以双方签订的合同为准。