**第三章 采购需求**

**一、项目情况**

1、项目名称：警务指挥中心大楼食堂管理服务

2、项目预算金额（最高限价）：¥2560000.00元

3、项目概况：为海口市警务指挥中心大楼食堂提供管理服务。食堂位于海口市秀英区滨海大道长滨路2号。食堂区域主要有厨房工作间、食品储藏用房、管理人员用房以及两个大、小餐厅、食堂操作间约共800平方米，平时用餐人数最多约300人左右。

**二、项目服务理念**

将警务指挥中心大楼食堂打造为暖警恵警工程。

**三、项目服务需求**

1. **食堂用餐服务保障对象**

因工作需要在食堂就餐的民警、工勤、辅警等人员。早餐约210人次，午餐约300人次，晚餐约60人次。就餐人次根据市局人员调配情况会有所增减。

**（二）食堂服务开放时间。**

一年四季从周一至周日全天候24小时提供早、中、晚餐服务，特殊情况需要临时增加夜餐服务。每天正常开餐时间：早餐：7:30-8:30、午餐：12:00-13:00、晚餐：17:30-18:30。

**（三）服务菜品。**

考虑到用餐对象来自全国各地，海南本地人占大多数，服务菜品应以琼菜、粤菜清淡口味为主，结合暖警恵警的需求和实际，出品提供回民风味、特色菜等其它菜系，并每季度对服务菜品进行适当调整和更换。

**（四）菜品数量与种类**

1、早餐供应品种：10-12 道。

2、午餐供应品种：不少于9 道热菜，其中荤菜4道（包括禽类及猪、牛、羊、海鱼等），其它素菜5道。

3、晚餐供应品种：不少于4 道热菜（包括荤菜2道、素菜2道），但不能是当天早上或中午的剩菜剩饭。

4、花色品种多样，要经常更换荤类等，确保原材料新鲜，食品温热可口。

5、出品提供面食等特色菜品。

6、严格按照国家食品卫生安全管理的要求，确保食品安全卫生。

7、食品价格以采购成本价为准，不允许在食堂服务中赚取差价。

**（五）用餐模式**

明档自选式。

**（六）菜单制定**

提前一周制定菜单和价格并提交市局警务保障处审核并内部征求意见及公示。

**（七）人员配置要求**

管理服务人员不少于35人，至少包括：食堂主管（1人）、食堂副主管兼厨师长（1人）、营养师（1人）、副厨师长（1人）、面点组长（1人）、面点师（1人）、炒锅（2人）、切配（4人）、凉菜（1人）、服务员（14人）、洗碗（5人）、采购（2人）、仓管兼检验员（1人）。所有人员均须身体健康、具有卫生防疫部门出具的饮食行业健康证书，并具有较强的责任心，能胜任所从事的岗位工作。工作人员品行端正，身体健康，符合餐饮规范的要求（提供承诺函，成交/中标后在接管本项目食堂1个月内按采购需求人员配置要求配齐本项目人员，并为项目配备所有人员办理社会保险手续报送采购人。未经采购人同意，响应文件中提供的核心管理服务人员不得更换，确需更换的，新换人员资格能力标准不得低于原配人员）。

**（八）采购标准要求**

1、成交供应商负责采购所有的食品原料、调料、自制成品等为保障本项目采购方员工就餐所需的材料，并自觉接受采购方对采购活动的检查和监督。

2、采购的米、面、油、调料、冻品及凡是带有包装的食品,其质量卫生标准符合国家规定的质量卫生标准,杜绝三无产品、杜绝超过保质期的食品。采购的肉类、菜品需保证其新鲜，杜绝变质食材。

**（九）经营管理模式和主要耗料费用处理**

食堂采取委托管理服务的模式。成交供应商可利用食堂现有的厨具、餐具及桌椅等配套设备，日常运营的食材、调味品、辅料、低值易耗品等工作由成交供应商根据日常管理服务工作实际需求自行采购，采购费用由本项目采购人负责解决，具体额度待签订合同时双方根据实际就餐人员情况协商确定。

**（十）监督考核与惩处措施**

成交供应商在食堂管理服务过程中，要认真做好食堂经营管理服务工作，根据双方另行制订的评判标准，采购方每月对食堂管理服务质量进行一次考核，考核分优、良、合格和不合格四个等次，确因服务质量差被评定为不合格的，采购人有权责令成交供应商整改，整改之后仍不合格的，采购方有权与成交供应商解除服务合同。

**（十一）规范**

食堂经营管理服务机构要制订详尽、具体、明确的食堂经营管理各岗位职责、从业人员行为规范和工作规范，制订并严格执行食堂经营管理卫生标准与要求，制订并严格执行食堂食品采购、储存、加工和食用安全管理制度，制订并严格执行消防安全检查和防范制度、杜绝火灾隐患、确保安全生产。食堂从业人员统一着装、做好个人及厨房餐厅环境卫生，以良好的风貌提供食堂经营管理服务。

食堂经营管理服务机构要经常保持与采购人的沟通联系，遇有重大事项及时报告和反馈信息，尊重采购人的合理化意见和建议，自觉接受采购人的监督与检查。

**五、委托管理服务费支付方式**

甲方按月支付管理服务费。

**六、餐费结算方式**

在合同有效期内，甲方按月将人员用餐的定额午餐费及定额午餐费之外的实际消费转付到食堂服务供应商账户，由供应商按照定额补贴标准充值到每个人员的饭卡里，用餐时凭个人饭卡结算本人餐费。合同期满或终止时，乙方须将用餐人员饭卡中所有未消费金额返还甲方。已开具发票的应扣除相应税费。

**七、服务承诺要求**

供应商提供食堂管理服务必须达到以下各项指标和要求，并作出书面承诺，否则，将视为无效投标。

**\***（一）按照采购人的要求足额安排人员，并在实际服务工作中到岗到位。更换或录用新人员应报市局警务保障处政审。

**\***（二）杜绝在食堂服务区域内发生消防、水电、燃气、食品卫生 等安全生产责任事故。

**\***（三）采购的米、面、油、调料、冻品及凡是带有包装的食品,其质量卫生标准符合国家规定的质量卫生标准,杜绝三无产品、杜绝超过保质期的食品及杜绝使用基因的原材料。采购的肉类、菜品需保证其新鲜，杜绝变质食材；并保证所有食材均可溯源。

**\***（四）平时餐具、厨具保持卫生干净，消毒到位；厨房工作间、储藏室、用餐场所等场地干净卫生，无“四害”。

**\***（五）杜绝食物中出现有害的异物。

**八、其他**

（一）现场踏勘：本项目不安排统一现场踏勘。由供应商自行踏勘。未进行现场踏勘的供应商，在成交后签订合同时和其后的经营管理过程中，不得以不了解现场情况为由，提出任何形式的追加经费或索赔要求。现场踏勘相关费用及安全责任由各供应商自行承担。

现场踏勘时间为：/

踏勘联系人及联系方式：吴春旺 15595852757

1. 供应商接到中选通知书后，须根据采购人确定的时间签订合同及接管食堂，按规定办理相关许可，确保职工食堂无缝对接运营。采购人予以配合。

（三）服务期：1年，自合同签订之日起计算。因服务条件、内容和要求的变化，在签订合同时，可对合同条款进行适当修改。

（四）成交供应商要保持同采购人的密切联系，遇有重大事项及时报告和反馈信息，尊重项目业主方的意见，接受项目业主方的提议、监督和指导。

（五）供应商必须根据所投产品的技术参数、资质资料编写投标文件。在中选结果公示期间，采购人有权对中选候选人提供的相关资料等进行核查，如发现与其响应文件中的描述不符，采购人将报政府采购主管部门严肃处理。

（六）供应商必须如实对招标文件中各项技术要求作出明确的逐项响应，并对其真实性负责。

1. 本预算金额包括但不仅限于中标方人员工资、五险一金、管理费、工会会费、税费等。供应商员工薪酬须符合政府相关政策规定。

（八）成交供应商须为本项目购买《食品安全责任险》、《雇主责任险》，保险额度及有效期在合同中协商确定。