

# 2020年第六届亚洲沙滩运动会运动员村运动员餐厅餐饮服务

(本章★条款为实质性条款)

## 一、项目概况

2020年第六届亚洲沙滩运动会运动员村位于三亚市吉阳区抱坡路三亚国际体育产业园内，建筑总面积172579.8m<sup>2</sup>，亚沙村运动员和随队官员接待规模约为4000人。运动员餐厅位于亚沙村北侧公共区内，为一层临时建筑，建筑面积约为5000m<sup>2</sup>，餐位数不低于1600座。

## 二、采购内容及商务要求

1、采购内容：第六届亚洲沙滩运动会运动员村（以下简称：亚沙村）运动员餐厅餐饮服务（以下简称：运动员餐饮服务）。

2、项目地点：三亚市

3、★服务期限：自餐饮服务合同生效之日起至与采购人完成对账并配合采购人完成本合同最终结算报告日止，原则上至2021年1月31日。

4、★预算金额：肆仟零捌拾贰万伍仟柒佰元整（4082.57万元），投标报价高于预算金额的为无效投标。

5、★付款方式：采购人按照月度预估资金流量表在每月5日前支付当月的预估资金。餐饮服务商每个月的实际支出在下个月15日前提交对应的支持性文件，经采购人审核后确定实际支出金额，对应预付款金额与实际支出金额的差额在最近一次预付款中执行多退少补。固定管理费支付见招标文件“开标一览表”。

## 三、餐饮服务工作内容：

### 1、服务说明

1.1 亚沙村运动员餐厅（以下简称：餐饮服务区域）位于亚沙村内，运动员餐厅为临时建筑，亚沙村内指定会议室、接待室与餐饮服务配套的存储空间等位于指定建筑物区域内，运动员餐厅、亚沙村内食材仓储位置及垃圾房位置及图纸见附件1。

1.2 招标文件正文和附件构成了本招标文件的全部条款，投标人应仔细阅读，对于招标文件中存在的任何含糊、遗漏、相互矛盾之处，或是对于采购范围的界定和采购内容的要求不清楚，认为存在歧视、限制的情况，投标人应按照投

标人须知的规定向招标代理人寻求书面澄清。

★1.3 投标人应根据招标代理机构提供的招标文件、资料、各自情况进行报价的编制，所报价应包括食材相关、运行、人力资源、固定管理费等所有为完成餐饮服务而需要合理支出的费用并承担由此而带来的风险。凡投标人在报价中未列的项目或遗漏项目，无论任何原因，采购人不再同意投标人增加报价项目，如对所提供的餐饮服务造成影响而必须支出的，对应支出金额应从固定管理费中扣除，固定管理费不足以扣除的，由投标人自行承担，因此投标人应充分考虑本项目实施期间可能发生的一切费用。

## ★2、采购服务内容与要求

### 2.1 项目概述

2.1.1 为保证亚沙村运动员餐饮服务的顺利进行，采购人现需要向社会通过公开招标的方式遴选符合条件的餐饮服务企业为采购人提供餐饮服务并提供本节所列工作内容。

### 2.2 服务目标

2.2.1 为居住在亚沙村的运动员和随队官员、少数符合要求的超编官员、高级别访客（参赛国政要、IOC官员、OCA官员、赞助商代表等）提供餐饮服务，对亚沙村内为运动员和随队官员服务的指定会议室、接待室提供茶点服务。

2.2.2 满足不同国家（地区）、民族、文化、宗教、饮食的要求，使所有参与者均能全力投入亚沙会。

2.2.3 充分考虑不同国家饮食习惯，保证菜品口味地道，努力让来自亚洲各地的运动员、随队官员能够吃到可口舒适的家乡口味。

### 2.3 主要原则

2.3.1 所提供的餐饮服务必须体现在满足餐饮需求基础上的节俭原则。

2.3.2 投标人必须提供专业的餐饮服务区域规划设计、在预算和食品安全许可范围内尽可能丰富的菜品、专业的运行方案和工作人员、优质的服务，以及为了达到前述内容要求而必须完成的各项配套工作。

2.3.3 采购人按照餐饮服务需求为投标人提供餐饮服务区域内的建筑空间、设施设备的建设等。投标人负责利用其专业技能和经验来预测、确认和管理所有可能的成本及风险。投标人应保证在提供高质、高效的餐饮服务以及使客户抱怨和投诉最小化的前提下，做到成本节约。

2.3.4 投标人必须充分考虑各种可能影响餐饮运营的因素并采取有效措施。

## 2.4 主要履约指标

投标人必须根据最终签署的《餐饮服务合同》及补充协议中约定的责任、义务、预算、价格、质量标准和服务水平实施有效管理，提供优质服务。主要履约指标包括：

2.4.1 满足服务目标；

2.4.2 满足服务目标需求中约定的各项要求；

2.4.3 制定在满足餐区设置和食材成本标准基础上的专业菜单，按照采购人评审的结果进行修改；

2.4.4 在餐厅现有建筑结构和周边配套的基础上，根据菜单菜品烹制方式和用餐人数预估制定专业、科学、合理、详尽的厨房、餐厅和现场仓储等平面布局规划、各类流线方案，并保证各类规划、方案在完成审批后按时保质完成；

2.4.5 制定并完成经审核批准的厨政运行方案、营运运行方案、供应链运行方案、工程规划及维保方案、餐厅装饰方案、食品安全保证方案、成本控制方案、人力资源计划、应急处理方案等；

2.4.6 按照采购人的要求提供所有的报告；

2.4.7 向采购人公开所有与餐饮服务有关材料及信息并按照采购人的要求提交各类分析和解释文件；

2.4.8 在采购人需求范围内，无条件配合并服从采购人、亚沙村和亚沙村餐饮监理单位的监督和管理。

## 2.5 文件状态

本招标文件所提供的信息仅作招标采购之用，其中采购人需求可能在合同谈判以及合同执行过程中不断修改和调整，最终服务需求以签署的《餐饮服务合同》和其后有效的约定为准。因此，投标人应了解，本招标文件所有的信息直到亚沙会开始前都可能出现修改或更新。投标人负责所有与服务需求有关的信息分析、预测和对应方案的更新，直至餐饮服务结束。同时，采购人欢迎投标人根据其经验、专业知识、为餐饮服务提供更有价值的建议和信息。

## 2.6 餐厅位置及总体规划

运动员餐厅位于亚沙村内指定位置，具体见附件1。根据餐厅目前的建筑平面，设立各风味厨房、精加工、专间、备餐区、临时仓储、食品检验室（30平方米）、办公、更衣等功能区，设立就餐区，具体分布及面积由投标人自定。

### 2.6.1 餐厅出入口位置

按照亚沙村整体规划和运动员餐厅现有的结构,根据运动员餐厅总体布局及人流、物流、垃圾流流线,在运动员餐厅南侧中点设置主入口,从中点到东西两侧的中点设置出口,在运动员餐厅合适位置设置入口以满足清真餐就餐人员的就餐需求。

在餐厅主入口旁合适位置设置存包处,采用自愿存包的原则,以满足运动员携带大型运动器材不方便进入餐厅的需求。

其它出入口包括原材料入口、工作人员出入口、包装材料和厨余垃圾出口、就餐区垃圾出口、消防应急出口等,这些出入口位置由投标人根据餐饮服务需求自行确定,最终以深化设计为准。

2.6.2 亚沙村在运动员餐厅附近预留了仓储空间(具体见附件1)用以满足投标人在亚沙村的现场中转仓需求。

2.6.3 亚沙村为运动员餐厅配置了垃圾暂存间,具体见附件1。

## 2.7 餐饮需求

### 2.7.1 用餐群体及人数

餐饮服务的群体主要为来自亚洲各地的运动员和随队官员,参赛总人数约为4000人,以最终报名结果为准。

### 2.7.2 餐饮服务时间(以亚沙村的最终通知为准)

#### 2.7.2.1 预开村阶段

2020年11月17日至11月19日每日提供分时段三餐全菜品供应,分别为:

早餐: 06:30~09:00

午餐: 11:00~14:00

晚餐: 18:00~20:00

#### 2.7.2.2 正式开村阶段

2020年11月20日至12月6日每日提供连续20小时不间断供餐服务,分别为:

早餐05:30~11:00(06:30~09:30全菜品供应)

午餐11:00~16:30(11:30~14:30全菜品供应)

晚餐16:30~22:00(17:30~21:00全菜品供应)

夜餐22:00~01:30(22:30~24:00全菜品供应)

#### 2.7.2.3 撤离阶段

2020年12月7日至12月8日每日提供分时段三餐全菜品供应，分别为：

早餐：07:00~09:30

午餐：11:00~14:00

晚餐：18:00~21:00

2020年12月9日仅在上述早餐时间段提供早餐。

2.7.2.4 指定会议室和接待室茶点服务时间以亚沙村通知的时间为准

2.7.3 餐饮服务方式

运动员餐厅可采用辅助自助和全自助相结合的供餐模式，具体模式由投标人自行提出。

2.7.4 食材成本标准

运动员餐厅各餐次食材成本执行以下标准：

早餐：60元/人/餐

午餐：110元/人/餐

晚餐：110元/人/餐

夜餐：50元/人/餐

上述食材成本含饮料（包括饮用水、碳酸饮料、果汁饮料、乳制品、茶点、常温餐包等），不包括食用冰、一次性餐饮具，暂不需考虑亚沙村所获得的食材赞助情况。如果某种食材以赞助的方式供应，须在食材成本中扣除既定菜单分解中对应的该食材数量乘以该食材正常采购单价的总价。

2.7.5 餐区要求

运动员餐厅设置热餐区、冷餐和常温餐区、明档和饮料区四个功能区域，投标人需要在用餐区域提供符合以下要求的菜品和服务，包括：

2.7.5.1 热餐区

热餐区设置东亚风味，以满足东亚国家的运动员餐饮需求；中餐风味，以8大菜系为主，突出海南特色；次大陆风味，以满足印度和南亚国家的运动员餐饮需求；清真风味，以满足穆斯林国家运动员的餐饮需求；欧陆和地中海风味（西餐），以满足西亚国家的运动员餐饮需求。五个热餐风味区的主菜执行5天一循环的政策。

2.7.5.2 冷菜和常温餐区

冷餐和常温餐区设置冷荤、沙拉（蔬菜和酱料分开放置）、酱菜、水果、干

果、烘焙食品、谷物食品、点心等。

#### 2.7.5.3 明档区

明档以无明火的煎、烤、煮、扒的方式提供现场制作，以烘托就餐气氛。

#### 2.7.5.4 饮料区

冷饮包括预包装的碳酸饮料、饮用水、果汁、牛奶（含脂牛奶、脱脂牛奶、含乳糖及无乳糖牛奶）、酸奶、冰激凌等；需提供预包装常温饮用水、果汁和牛奶；热饮包括速溶咖啡、热巧，袋泡茶等。不提供酒精类、现磨豆浆类和鲜榨类饮料。

2.7.5.5 每餐次菜品种类设计应当以对应餐次食材成本标准为依据。

2.7.5.6 所有菜品应当在全菜品供应时间段内持续供应。

#### 2.7.6 餐次预估及对应成本

投标人应当根据亚沙村不时更新的信息对用餐餐次进行专业的预估并测算对应的成本。由于采购人已经将食材成本设定为可变成本，在正式供餐期间，采购人接受因餐次变化而出现的成本变化。本次采购为避免不同投标人对食材成本测算的偏差而造成对总体报价的影响，采购人已对食材成本进行了统一测算，投标人在提交投标文件时，食材成本（可变成本）应当按照采购人测算的项目和金额编制投标预算，采购人不接受其它方式的食材成本项目和金额，但采购人测算的数据仅作为投标数据，不作为实际餐饮服务时的依据，具体金额及构成见本章 2.18.1 的约定。

## 2.8 菜单

2.8.1 投标人必须按照本招标文件中的所有信息和要求在投标时提交一份符合要求且专业、清晰、完整的菜单。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。对于应当遵守 5 天 1 循环原则的热菜，同一菜品不得在一个循环周期内重复，也不得在一个循环周期内出现在不同的餐区内，投标人需确保每个热餐区内菜品的正宗性。

2.8.2 在清真就餐区，除了清真风味热餐外，需设置独立的冷菜和常温餐区、明档区、饮料区，清真就餐区所供应的菜品应独立满足 2.7.4 条所约定的食材成本标准。其它四个风味餐区的热餐、冷菜和常温餐区、明档区、饮料区统合满足 2.7.4 条约定的食材成本标准。

2.8.3 确定投标人后，以中标餐饮服务商编制的菜单为基础，成立运动员

村运动员餐厅菜单评审小组，聘请各风味餐饮专家、运动员代表、运动营养专家、清真餐饮专家或阿訇、食品安全专家对菜单进行评审，并出具书面评审意见，将根据评审意见修改后的菜单报亚奥理事会审核，经批复后作为最终执行菜单。菜单评审费用计入投标人的服务成本。

2.8.4 投标人应当在菜单通过评审后30个日历日内完成菜单分解，菜单分解数据应当列明所有食材的具体名称、规格、出成率、数量及单餐次食材重量。在确定各类食材采购单价后，如果实际单餐次食材成本与本采购文件中要求的不一致，投标人需对菜单结构进行调整，以达到符合单餐次食材成本的要求，但亚沙村另有要求除外。投标人在投标时应提交一份菜单分解模板，该模板应为使用.xls或.xlsx格式编制的可以清楚显示其中运算公式的电子档文件，能够实现当某一菜品或原材料种类、数量、出成率、单价等数据或用餐人次数据发生变化时，其变化能够在食材种类、采购数量、单餐次食材成本和单餐次食材重量上自动反应。

2.8.5 经采购人批准的菜单分解所对应的菜单为最终菜单，投标人应当对最终菜单中的每个菜品制定烹饪手册，确定每种菜品在单位重量下主辅材的种类、规格和数量，调味料的种类和数量，烹饪方法，摆盘方式，营养分析，过敏源提示等，并设计符合要求的菜单卡，菜单卡中应当以中英文标明菜品的名称、菜品属性（清真、无麸质、素食）、主要烹饪方法、主要食材名称、每100克营养数据、过敏原信息等以及采购人要求的其它内容。

## 2.9 特餐

投标人应为有特殊餐饮需求的人员提供特餐，包括但不限于：

### 2.9.1 清真餐

投标人必须为信仰伊斯兰教的用餐人群制订一份清真食品服务计划并报亚沙村审定，该服务计划应包括但不仅限于：

所有食材中的牛肉、羊肉、禽类、乳制品、食用油、调味料、面点和烘焙食品必须有清真认证；

采购中所涉供应基地（企业）、加工企业、切配企业、物流企业应有清真资格认证及其他相关认证；

猪肉的加工、仓储、物流、派餐必须与清真餐严格分开，以保证食品符合清真要求；

独立的清真厨房；

清真服务区使用单独的、以颜色区分的厨具和餐具；

餐、厨具需单独清洗；

所有食品需要标有规范、统一、显著的清真标识；

确保在供餐时，团队中至少有一名阿訇（需持有阿訇证）提供日常管理服务。

#### 2.9.2 病号餐

因伤病无法到餐厅就餐的人员，其队友可凭综合医疗中心开具的证明在餐厅服务台办理用餐食品外带服务。

#### 2.9.3 常温餐包

在前一天17:00前预约的情况下，为预定代表队提供常温餐包和外带服务并制定服务流程；为参加开闭幕式的人员提供常温餐包和外带服务并制定服务流程。

常温餐包应包括肉制品、面包、果酱、能量棒、水果、牛奶、饮用水、餐具（含纸巾的独立包装）。其中肉制品和面包重量均不低于200克，所有食品包装应符合即食卫生标准。

#### 2.9.4 生日餐

在前一天17:00前预约的情况下，为过生日人员提供无忌廉（Cream）生日蛋糕，并制定服务流程。

2.9.5 所有特餐的食材均包括在食材成本标准内，除常温餐包的肉制品、能量棒和生日蛋糕外，所有菜品应当来自当日当餐次所供应的菜品。

2.9.6 除上述特别约定外，餐厅内所有的菜品或食品不提供外带和外送服务，采购人特殊要求的除外。

### 2.10 厨政和营运

#### 2.10.1 厨政

投标人应当提交一份基于满足菜单和菜品供应的厨政实施方案，方案应包括但不限于每餐次的食材数量测算、领货时间、各厨房备餐时间及备餐管理、菜品加工、菜品供应、菜品补充、菜品撤换、厨房库存管理、厨房垃圾运输、厨房保洁、厨房标识系统以及应急方案等，经亚沙村审核批准后执行。

为确保正式供餐时的菜品质量和口味，投标人还应当制定一份菜品试制方案，对最终确定菜单中的烹饪难度较高，工序较复杂或者对单位重量下食材数量

不好掌握的菜品进行试制，经采购人审核批准后执行。

#### 2.10.2 营运

投标人应当提交一份基于满足餐厅服务需求的营运实施方案，方案应包括但不限于用餐人员疏导和人数统计、餐厅标识系统、存包、客户服务、咨询服务、送餐、厅面分区及服务、餐厅垃圾运输、餐厅保洁、餐厅物资供应、饮料供应以及应急方案等，经采购人审核批准后执行。

### 2.11 餐厅工程和设备

#### 2.11.1 工程界面

##### 2.11.1.1 采购人负责提供：

餐厅建筑结构；根据餐厅点位图的施工深化设计图；符合卫生要求的天花、地面和墙面，其中地面根据不同功能区域进行防滑处理（防滑地砖需经后勤接待部确认），厨房区域吊顶；符合消防和餐饮专业要求的门（带透视窗）、窗（通往室外的窗户需安装纱窗）；所有通往室外门的符合要求的常温风幕机；餐厨区域的所有隔墙（包括非临时内部隔墙）、通道；消防系统；空调和新风系统的设计和安装（厨房专间需独立的新风和空调系统）；抽排烟系统的设计和安装；新风和抽排烟系统空气压力需平衡；有上下水和低温控制的垃圾暂存间；根据审核通过平面规划图确定的点位图（由餐饮服务商提供）接至各点位一米之内的水（包括上水、排水、符合食品卫生要求的室内地沟及地沟盖）、电（包括强、弱电、各类电源插座）、燃气、抽排烟口、电话线、网络接口、视频线接口；室内外隔油池；外部仓储区域地坪硬化及配套供电；卸货平台；货运通道及地面硬化；外部垃圾运输通道；各区域视频监控系统；满足需求的室内照明（厨房区域为 300 勒克斯、餐厅和办公区域为 250 勒克斯、盥洗区及走廊 200 勒克斯，所有灯具应具备防爆功能）；室外卸货区和物流区照明；卫生间及配套设施设备；上述内容的维护保养。餐饮服务工程施工期间的供水、供电及设施设备与物料的存放场地，如厨房设备安装调试等。

##### 2.11.1.2 投标人负责提供：

在满足总体餐厅功能分区和餐饮服务需求的条件下，提供所有与餐饮服务相关的平面规划设计，包括但不限于厨房功能区、收货区、现场仓储区、备餐区、原材料通道、成品通道、餐具清洗区、垃圾通道、垃圾存储区、综合区（包括但不限于办公室、留样室、更衣室）、食品供应区、饮料区、座位区、用餐人员

通道、工作人员通道、存包区以及各类动线及方向等。

投标人需以采购人最终审核批准的平面规划为准进行点位图设计，详细标明每个点位的技术数据。如因为投标人设计的点位信息或技术数据问题，包括但不限于信息数据错误、缺失或描述不清晰等对后续深化设计和施工造成影响，投标人应自行承担所有因此而出现的重新设计、返工以及由此带来的所有损失。需提供相关设计的图纸（平面规划图和点位图等）和详细的对应说明或数据需求，包括水、电、燃气、排烟等。提供投标人配套设备范围内峰值用电、用水、燃气和排烟的技术参数。投标人应当明确采购人负责提供的界面内的与餐饮服务有关的部分数据是来自投标人的设计和规划，对此投标人当给予充分的配合。

投标人需提交一份餐厅装饰设计方案（其中三维效果图不少于5张），装饰设计风格以体现三亚传统文化特色为主基调，充分融入亚沙会主题元素，经亚沙村审核批准后由投标人负责装饰实施。

2.11.1.3 运动员餐厅的座位数应不少于1600个，其中清真座位数为应不少于30%。投标人应根据平面规划合理安排所有座位、饮料供应点和垃圾箱位置，确保峰值供餐期间人员流动畅通，方便取餐和就坐，餐后垃圾方便倾倒，满足人员、物资和垃圾的出入和流动。

2.11.1.4 对于上文中未明确的事项，本着同类内容划分原则由采购人和投标人根据各自工作界面完成，无法界定类别范围的，双方协商解决。

## 2.11.2 设施设备

除采购人工程界面内的相关设施和设备由采购人提供外，其它所有与餐饮服务有关的设施设备原则上均由投标人提供。其中餐厅平面规划内的大型厨房设备、现场仓储设施设备必须采用租赁的方式提供，其它由投标人提供的设施设备应当遵循能借不租，能租不买的原则。所有投标人提供的与工程有关的设施设备应当详细标明品牌、型号、规格、机电参数、材质、主要功能、使用的位置、数量等。大型厨房设备租赁价格执行不超过对应新设备市场采购价格的50%的原则。投标人在投标时应提供市场采购价格并折算成租赁价格文件。市场采购价格应符合市场行情，并在满足服务需求的基础上最大程度降低成本。

大型厨房设备不锈钢用料要求如下：工作台、柜、星盆台面板使用不低于1.0mm 304不锈钢板；台、柜内层板、侧面板、柜趟门内外身使用不低于1.0mm

无磁不锈钢板；货架层板采用不低于1.0mm无磁不锈钢板，货架立柱采用不低于1.0mm无磁不锈钢圆管；炉具面板使用不低于1.0mm304不锈钢板，炉具背、前面和侧面使用不低于1.0mm无磁不锈钢板，炉具钢板使用1.5mm优质冷轧钢板；其它，抽屉内胆板使用1.0mm304不锈钢板；加强筋使用1.0mm无磁不锈钢板；亚沙村保留对上述材质要求的修改权。洗碗间水槽热水使用即热式热水器。

### 2.11.3 工程施工

投标人提供的所有设施的运输、装卸、安装、接驳（燃气除外）、调试、维护、拆除均由投标人负责，为此投标人应当根据餐饮服务时间要求制定一份完整的工程施工计划，以确保餐饮服务的如期提供。

2.11.4 投标人应当制定一份工程紧急预案，以应对在正式供餐期间出现停水、停电、停气、设施设备临时故障等问题时的解决方案。

## 2.12 供应链

### 2.12.1 采购和租赁

2.12.1.1 投标人负责组织、协调餐饮服务所需的所有食材、非食材的采购或租赁，并应当执行能借不租，能租不买和梯级优先、成本优先、属地优先的原则进行所有的采购和租赁。必须优先采用采购人已确定的赞助企业；除了赞助企业外，应当执行同等质量或服务的情况下成本最优的原则；在质量、服务和成本相同的情况下执行属地优先的原则。属地优先是指首先在三亚市场采购；如三亚市场不能够满足其要求的，应从海南市场上采购；如果海南市场不能够满足其要求的，应从中国市场上采购；如果中国市场不能够满足其要求的，才可以考虑进口。为此，投标人应当制定详细的采购或租赁计划，所有采购或租赁物品需要提出具体种类名称、建议品牌、规格或型号、技术参数、单价、数量依据等。

2.12.1.2 采购人负责提供相关办公场所。除大型厨房设备和现场仓储设施设备外，以租赁方式用于餐饮服务工作的包括但不限于办公设备、办公家具和办公车辆等。其中办公设备应当列明所需设备的种类、型号和数量，租赁价格应比照专业办公设备租赁公司的市场价格；办公车辆租金以全国连锁车辆租赁企业在三亚市的长租市场价为参考，轿车车型以大众朗逸为参照，商务车以上汽大通G10车型为参照。

餐饮服务合同正式生效后，轿车和商务车可各租赁一辆，2020年7月份开始，可再租赁一辆商务车。商务车租赁期限截止为2020年12月15日，轿车租赁期限截

止为2021年1月31日。

2.12.1.3 投标人应当明确，由于采购人已经限定了菜单分解的完成时间，因此投标人在得到采购人批准的最终菜单后应第一时间与食材供应商就食材单价等进行接洽，避免延误完成菜单分解的时间。

## 2.12.2 仓储

运动员餐厅餐饮服务执行两级仓储制度，分为总仓和现场仓

### 2.12.2.1 总仓

总仓由采购人的赞助商提供，投标人在投标时不需要编制对应预算，但总仓赞助商仅负责赞助范围内的业务，具体使用需求和主导工作仍需要投标人提出。投标人应当根据最终菜单分解结果确定的食材种类和数量以及其它物资测算出对应的仓储库容，包括冷冻仓、冷藏仓和干仓。投标人应当提交一份总仓需求方案，包括但不限于设施设备要求、仓容需求（应考虑清真食材）、温度要求、存储时间、安全和管理体系要求、物流车辆需求等。一次性餐饮具应采用同一批次两次到货的方式控制仓储空间。

### 2.12.2.2 现场仓

采购人已经在亚沙村运动员餐厅附近设置了现场仓储空间，由投标人负责现场仓的租赁和建设，现场仓应满足峰值供餐期间不少于24小时的食材和物资需求。现场仓应包括冷冻、冷藏和干仓（应考虑清真需求）。

所有工器具、低值易耗、清洁用品应采用随用随供的模式最大程度降低库存并存放于现场仓内，除非采购人提出其它要求。

厨房功能区内除了低温加工间外，原则上必要的冷冻冷藏品使用厨房设备暂存。

原则上短保质期冷藏类食材应根据到货需求由供应商直接运送到现场仓，此类食材主要包括水果、蔬菜、短保质期乳制品等。其它总采购量较少的长保质期冷藏类食材也可考虑在总仓完成相关检测后一次性进入现场冷藏仓储存，以降低此类食材的仓储成本。

对此，投标人应当提交一份完整的现场仓需求、规划、运行方案。

## 2.12.3 物流

总仓到现场仓的物流运输由采购人的赞助商提供，投标人在投标时不需要编制对应预算，但物流赞助商仅负责赞助范围内的业务，具体使用需求和主导工作

仍需要投标人提出。投标人应当提交一份物流方案,包括但不限于每日到货计划、车辆需求、线路方案、车况检点清单、温度控制方案、安全保证方案等,物流方案应当具备灵活性,以做到物流运输的合理和成本最低化。

采购人保证所提供的物流车辆符合对应运输物品的卫生、安全和宗教要求。

2.12.4 投标人所有的采购和租赁、仓储和物流工作需要符合采购人和相关政府监管部门的具体要求,所有方案和计划在实际执行前都应当报采购人批准,并按照采购人市场、财务、食安、安保、物流、交通和注册等相关部门的要求统筹实施。

## **2.13 安全**

### **2.13.1 食品安全保障计划**

投标人应根据国家现行有效的食品安全法律、法规要求制定完整的食品安全保障计划(含应急计划),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。

### **2.13.2 食品安全规定**

2.13.2.1 投标人应遵守并执行HACCP要求及其它法定要求、规则、标准等。投标人应满足所有相关的国家卫生、环保、职业健康安全等法律法规。投标人应证明其能够满足特定行业的强制性标准。

2.13.2.2 所有供应产品的生产、包装、搬运、存储、运输等均应满足政府有关的食品安全法规、规章的规定。

### **2.13.2.3 食品样品留样**

投标人应制订一份食品样品留样计划,食品样品的提取和保存应满足亚沙村或政府监管部门的要求,投标人应随时配合政府有关部门的监管。

### **2.13.3 安保**

投标人应依据有关法律法规和亚沙村安保部门的规定和要求,履行有关安保工作义务,包括确定专门安保工作对接人;接受亚沙村安保部门对安全防范工作的检查;接受安保部门对投标人所有工作人员的背景审查;积极配合做好防爆反恐防范工作,以确保食品安全方案的可执行性。

## **2.14 卫生清洁及垃圾管理**

投标人应负责所有餐饮区域的卫生清洁。为此投标人应制定一份卫生清洁方案,包括但不限于开荒、虫害消杀、日常保洁方案等,所制定的方案应符合政府

职能部门和亚沙村的相关规定和要求，并负责向亚沙村报告任何可能引起职业健康安全风险的事故。

采购人已在合适位置为运动员餐厅设置了垃圾暂存间，投标人负责将所有餐饮区域的垃圾运送到垃圾暂存间。垃圾桶、垃圾暂存间内部的清洁和消毒由投标人负责，采购人指定企业负责所有垃圾从垃圾暂存间的对外清运，该清运将不对投标人收费。为此投标人应制定垃圾运输计划，包括但不限于垃圾运输流线、垃圾桶规格建议（应符合常规垃圾桶规格）、垃圾桶数量、垃圾暂存间卫生标准等。

## 2.15 人力资源

### 2.15.1 组织架构

投标人应当提供一份完整清晰的组织架构，以说明投标人为完成采购人需求而需要组建的管理结构和人员组成结构。

2.15.1.1 投标人应按照以下要求设立核心管理层，项目总经理1人；厨政部行政总厨1人，副总厨2人（其中1人负责清真餐）；供应链总监1人；工程部总监1人；营运部总监1人，副总监2人；人力资源部总监1人；品控部总监1人；财务部总监1人。

2.15.1.2 各部门根据餐饮服务需求编制本部门的组织架构、各岗位人数以及人员抵离岗时间。各部门应按照总监（行政总厨）、副总监（副总厨）、经理（厨师长）、主管（主厨）、基层员工设置管理层级，确实因工作需要经采购人批准可增加层级。厨政部、供应链部、工程部、营运部、品控部所有岗位和对应人数应当在餐厅平面规划图上以点位的方式提出设置依据，经采购人批准后执行。

2.15.1.3 应为组织架构中的所有人员编制工号，每个人的工号应当具有唯一性。

### 2.15.2 岗位职责

投标人应当以部门为单位，就部门组织架构中的每个岗位提交一份详细的岗位职责说明。

### 2.15.3 工作时间

投标人应根据起始和结束提供餐饮服务时间编制所有岗位和人员的抵离岗时间，该时间应当以岗位职责为依据，避免出现过长或过短的工作时间安排，以满足各岗位的工作需求，并以此作为编制人力资源成本的时间依据。抵离岗是指常驻本采购项目工作地点。采购人将对中标人的工作时间在签订《餐饮服务合同》

前进行二次审核，二次审核结果为签订合同的依据。

#### 2.15.4 招聘和培训

2.15.4.1 除非采购人有特别的要求，否则所有的工作人员均应来自投标人。投标人可以通过社会招聘的方式来满足餐饮服务的人员需求，为此投标人应当做好招聘计划。人员招聘应当符合本地化的原则，尽可能使用三亚本地员工。

2.15.4.2 投标人的所有工作人员都应当充分了解和掌握各自工作岗位的职责，投标人负责对此进行培训，为此投标人应当提供一份完整的培训计划。

2.15.4.3 投标人应对投标人所有的工作人员负责，无论该工作人员是投标人的雇员、招聘、第三方派遣、工作外包、劳务公司、实习生等。

#### 2.15.5 排班

投标人应根据餐饮服务需求制订一份排班计划，并保证其工作人员在餐饮服务期内能够根据餐饮服务需求完成响应工作。

#### 2.15.6 关键管理人员

2.15.6.1 投标人组织架构中的项目的总经理和各部门负责人（含部门负责人副职）属于关键管理人员，关键管理人员中项目总经理、人力资源总监和财务总监应当是投标人的雇员并在投标人单位连续工作满1年及以上（以有社保单位印章的投标人为缴费主体且有雇员信息和缴费时间的社保单作为证明文件）。

2.15.6.2 投标人关键管理人员均应当具备大型运动会运动员餐厅的对应部门实际管理经验，投标人应当在投标时确定关键管理人员的具体人员名单并提供对应简历和大型运动会运动员对应部门的管理介绍（仅提供运动会注册卡不能证明具备管理经验）。采购人将对核心管理层进行审核，一旦通过审核，未经采购人同意，投标人不得对关键管理人员进行更换。

#### 2.15.7 制服和洗涤

投标人需为其工作人员提供统一的制服，制服设计应能够与餐厅氛围协调一致，其样式必须报采购人批准。投标人应为工作人员统一安排制服洗涤，以满足食品安全和卫生的要求。

#### 2.15.8 人员管理

2.15.8.1 投标人负责其所有工作人员的管理，为此投标人需提交一份完整的人事管理方案，包括但不限于考勤、薪资、工作餐、住宿、交通、差旅、纪律等各方面的管理规定，所有规定应当是为亚沙村餐饮服务量身定制。

2.15.8.2 除项目总经理外，投标人的所有工作人员都应执行严格的考勤政策，为此投标人应当使用考勤系统进行考勤，并对迟到、早退、事假、病假制定相应的管理规定。

2.15.8.3 投标人应制定一份防范感染新冠肺炎的管理规定，该规定应符合海南省和三亚市的具体要求。

#### 2.15.9 劳动合同

投标人应当符合相关法律法规的规定与参加本项目的工作人员签订劳动合同，但如果工作人员是来自投标人且已经与投标人签订了劳动合同，那么投标人应当以派遣的形式约定该工作人员在本项目中的岗位、工作时间、薪资标准等，不得单独为本项目另行签订劳动合同。

投标人因本项目而招聘的工作人员可与劳务派遣公司签订用工协议，然后以人员外包的形式为投标人工作，对此投标人应当做好相关调研工作。

### 2.16 时间计划

采购人已根据餐饮服务工作计划制定了一份核心工作内容及时间节点（附件2），投标人应在此基础上制定一份更为详细的餐饮服务工作时间计划表，该计划表应当以部门为单位，每个部门应当以时间为主线制定相关工作主题，计划表中应当清晰列明所有的工作主题、对应主题开始和截止时间、负责人姓名、配合部门名称。

对于计划表上的每个工作主题，投标人都需要提供详细的实施计划，该实施计划必须满足采购人的主要政策和程序。同时实施计划应该包含详细的需求和价格估测。

投标人还需要明确，该实施计划对自身具备何种约束作用，如果因自身原因没有按时执行并完成实施计划将采取何种补偿措施。

### 2.17 工作协调

投标人负责从有关政府部门申请、取得餐饮服务区域所必需的执照、许可证等，投标人必须严格按照执照许可的范围提供服务，为此投标人应当具备取得相关执照和许可证的条件。

投标人在工作实施阶段，应与亚沙村的工程、环境、医疗卫生、安保、注册、物流等相关部门、有关合同商及赞助商密切协调和合作。

### 2.18 财务管理

#### 2.18.1 结算模式

本项目采用“可变成本+封顶成本+固定成本+固定管理费”的财务结算模式，具体描述如下：

预算分类	预算项目	具体描述
可变成本	食材相关成本，包括：食材（含饮料和乳制品）、一次性餐饮具、不确定食材备用金（食材预算金额10%）	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 该项成本投标人需按照本招标文件第三章</li> <li>2. 7.6条要求执行，在合同履行阶段投标人需根据采购人提供的信息进行变更和调整并实报实销。</li> <li>2. 投标人需提供详细的预估餐次测算表，每餐次食材成本分配在食材、饮料、乳制品上的比例。</li> <li>3. 该项预算金额投标价为人民币1432万元。</li> </ol>
封顶成本	除可变成本和固定成本以外为满足亚沙村运动员餐厅餐饮服务需求而需要实际支出的其它成本项目（包括但不限于菜单制作、厨房设备租赁、办公设备租赁、办公用品采购、差旅费、餐桌椅等）。	该项成本将根据最终签订的合同对应金额，执行在封顶成本范围内经采购人批准后实报实销的原则。超出封顶成本总金额的部分由投标人承担。同时还应符合本章1.3条的约定。亚沙村运动员餐厅平面规划设计和对应点位图设计（具体以本招标文件和《餐饮服务合同》约定为准）费每平方米不得高于¥40元。
固定成本	包括员工薪酬与社保、员工意外险、工作餐、办公通讯（电话和网络）、员工住宿、员工交通（抵离和通勤）、办公租车。	投标人可根据最终签订的《餐饮服务合同》约定金额包干使用，自行调配和支出，采购人不再审核，但乙方必须保证在该成本范围内不会出现因人员缺失或其他任何问题而对亚沙村和餐饮服务造成任何影响。在本合同范围内的任何情况下，固定成本中超出预算部分，由乙方自行负责。采购人有权在合同签订前根据实际需要调整固定成本的项目。固定成本投标预算总金额应控制在1231万元范围内。
固定管理费	固定管理费	是投标人提供餐饮服务所获得的合同对价，投标预算金额应控制在400万范围内。
税费	成本和固定管理费项下的税费	由投标人自行承担

在签订《餐饮服务合同》前，采购人有权根据需要对投标人投标文件中上述成本分类项目、不合理的预算构成及金额进行调整，对此投标人不得提出异议。

## 2.18.2 成本管理

### 2.18.2.1 预算表

投标人需要制定并提交一份详细的预算表，预算表应为.xls或.xlsx格式，应列明每个预算项目的具体数据构成以及对应计算公式，所有预算项目的测算应当合理、可行，对此投标人应当对相应的成本构成进行细致的了解，以保证所提交的预算符合采购人的要求。

### 2.18.2.2 原材料成本

原材料成本主要包括食材（含饮料和乳制品）和一次性餐饮具的成本，购买这些商品是为了满足用餐人群的需要，投标人应根据本章2.7.6的要求确定投标预算中的原材料成本。

投标人应该根据最终确定的竞赛日程、各项目的参赛人数以及亚沙村的抵离政策对餐次进行精确计算，投标人还应对各种可能影响原材料成本的因素及其影响幅度进行预测，这些因素包括但不限于用餐人数、每类用餐人群对食品和饮料的喜好、损耗量、商品价格、食品安全监管、运费和不可抗力等。

### 2.18.2.3 平面规划及工程

投标人应根据亚沙村的总体规划及运动员餐厅的建筑结构进行符合餐饮服务需求的平面规划设计和对应点位图设计，并按照设计内容配置所需要的设施和设备，投标人应提供所有设施、设备的清单，包括建议品牌、名称、规格、型号、机电参数、数量等。设施和设备应以租赁的方式提供。

投标人应根据采购人要求提供餐厅装饰设计并根据亚沙村的最终批复进行装饰施工。

### 2.18.2.4 运行费用

与餐厅运行相关的所有项目，包括但不限于设计、大型厨房设备、装饰、仓储（赞助商提供）、物流（赞助商提供）、小型餐厨具、工器具、清洁用品、餐桌椅、低值易耗品、办公相关（办公室由采购人免费提供）、差旅、招聘、培训、制证、制服相关、消杀、开荒、印刷、第三方责任险、财产险、进销存软件、实战演练、菜品试制、银行手续费费用等，投标人应提供所有与运行费用有关的需

求，费用构成明细及计算方法。招标代理费由投标人承担，不计入服务成本。

#### 2.18.2.5 人力资源费用

人力资源费用主要是指投标人工作人员的薪资以及其他相关费用，具体以本章2.18.1中对应的约定为准。投标人应当制定一套科学、合理的人力配置计划，该计划包括合理的组织管理架构，每个岗位的人员数量，各岗位人员工作起、止日期，根据高低峰用餐情况制定的合理的排班计划等。投标人需要对各项开支提供明确的标准，同时投标人还须提供此类成本所包含的全部明细项目及所有计算方法，根据最终签署的《餐饮服务合同》约定执行。

#### 2.18.2.6 税费

成本项下和固定管理费所产生的任何税费由投标人自行承担。

### 2.18.3 付款计划和进度

#### 2.18.3.1 资金流量表

投标人应根据餐饮运行方案及对应的预算内容制定一份月度预估资金流量经采购人批准后执行。

#### 2.18.3.2 付款计划和进度

采购人按照月度预估资金流量表在每月5日前支付当月的预估资金。餐饮服务商每个月的实际支出在下个月15日前提交对应的交易报告和支持性文件，经采购人审核后确定实际支出金额，对应预付款金额与实际支出金额的差额在最近一次预付款中执行多退少补。

2.18.3.3 投标人应在采购人所属地设立分公司，三亚当地的公司除外。投标人应设立专用基本账户对本项目的所有款项进行专项管理，与设立和注销分公司、专用基本账户有关的费用由投标人自行承担。投标人应接受与本项目有关的所有费用均应使用专用基本账户收支（固定管理费除外），包括利息等，投标人不得以任何理由从专用基本账户中收支与本项目无直接关系的费用，也不得随意挪用专用基本账户中的资金。采购人同意由投标人授权分公司执行《餐饮服务合同》中的相关约定。

#### 2.18.3.4 采购人提供

对于投标人预算中的项目，如果采购人负责提供对应预算项目的资金、物资或服务等内容，投标人应予以接受，并将对应预算项目金额从总体预算中扣除。

### 2.18.4 成本审核

除固定成本和固定管理费以外，采购人将在本项目执行阶段对投标人的每项成本支出进行事前审核，为此投标人需要提供一份成本控制方案，对所有需采购人审核的费用支出项目在报批前先进行内部审核，制定具体的审核方法、流程和部门负责人对审核结果的问责制度。在履行餐饮服务合同期间，提供采购人要求的所有与审核相关的文件、资料及数据。投标人应明确，并非预算金额就是最终实际支付的金额，实际支付的金额必须在预算范围内经采购人事先批准后方可实际支出。

#### 2.18.5 最终结算

投标人应当按照采购人的要求进行月度对账和最终结算。最终结算时间如果超过采购人规定的日期，除非超出日期的原因是由于采购人造成的，否则采购人将不再向投标人支付超出最终结算日期后的任何费用。

投标人应当按照《餐饮服务合同》的约定在规定日期前提交所有的用于对账和最终结算的支持性文件。

#### 2.18.6 其它

在本文件中未明确的但与财务管理有关的其他事项以《餐饮服务合同》为准。

### 2.19 演练

投标人需要根据采购人的要求制定演练计划和方案，包括桌面推演和实际供餐演练，为此投标人应服从亚沙村对演练时间的要求并考虑由此对餐饮服务预算所带来的影响。

本次投标的实战演练暂按照以下方案制定预算，第一次演练，时间暂定在2020年10月22日，就餐人数1000人，提供午餐、晚餐、夜餐和早餐服务，西餐食材标准分别按照30元、50元、50元、20元进行测算；第二次演练，时间暂定在2020年11月1日，人数3000人，提供午餐、晚餐、夜餐和早餐服务，西餐食材标准分别按照30元、50元、50元、20元进行测算。

### 2.20 履约保函

投标人应当在《餐饮服务合同》签订后按照采购人的要求向采购人出具一份履约保函，履约保函的担保金额为中标价款的10%。履约保函是采购人向投标人支付成本费用的前提条件之一。

### 2.21 赛后处理

餐厅停止供餐后，投标人应负责在规定的时间内拆除所有由投标人带入、安

装的设施和设备，并将场地恢复原状。投标人负责所有赔偿除正常磨损、折旧之外的亚沙村所属设备损失或损坏。

2020年第六届亚洲沙滩运动会组委会

2020年6月10日

附件1

