

采购需求

采购人名称：文昌市机关事务服务中心

采购项目名称：文昌市市委大院食堂管理服务项目

预算金额：576.585792（万元）

代理机构：海南元一信息咨询有限公司

采购方式：公开招标

评审方法：综合评分法

一、项目概况

（一）项目名称：文昌市市委大院食堂管理服务项目

（二）预算金额：192.195264 万元/年，三年总计为 576.585792 万元。供应商报价不得超出此预算价，超出此预算价作废标处理。

（三）服务期限：三年。

二、采购人提供物资及场地情况

（一）提供水、电、燃气及食堂硬件等设施。

（二）提供食堂场地和现有设施用具，包括餐厅、工作间、办公室、仓库及其他辅助用房和办公设施设备及耗材，并按实际需要进行改造或更新。

（三）提供餐厅现有的全部厨具设备和其他配套用具及厨杂，并负责食堂公共设施设备、炉具、餐具、厨房用品用具的添加费用和维护、维修及保养费用。

（四）负责食堂的社会公益宣传、标识标牌及食堂的制作费用，款式可由供应商提供。

三、服务管理目标

(一) 杜绝食品安全事故，预防食品安全事故发生。

(二) 服务有效投诉处理率 100%。

(三) 服务满意率 85%以上，保证食品卫生安全的同时，保证菜品的美味可口，提升用餐人员的满意度。

四、服务内容

(一) 从货品的采购、运输、验收、仓储、加工、售卖各环节严格把关，保障食品卫生安全。

(二) 根据就餐人员的不同需求，不断调整、更新菜品的品种及供餐方式。

(三) 早餐就餐人数约 150 人，用餐时间 07:20—8:00；

中餐就餐人数约 400 人用餐时间 12:00—12:40；

晚餐就餐人数约 100 人，用餐时间 17:30—19:00；

(四) 有接待需要时提供用餐及服务。

(五) 菜品供应：

1、早餐供应

(1) 菜品由供应商根据就餐需求自主安排。

(2) 每天品种不低于 15 个。

2、中餐供应（共 13 种）

(1) 荤菜一共 2 个，1 鱼 1 肉，每天轮换。

(2) 半荤菜一共 2 个，每天轮换

(3) 素菜一共 3 个，每天轮换。

(4) 米饭一共 2 种，1 干 1 稀。

(5) 主食共 2 种，1 个点心（或面包），1 个粉（面）。

(6) 汤类共 2 种，1 个清汤，1 个绿豆汤

3、晚餐供应

菜品由供应商根据就餐需求自主安排，每天出菜 10 个，其中荤菜 4 个、半荤菜 3 个，素菜 3 个。

(六) 供餐区域分布

1、一楼普通职员专属区，共设两条打菜线；

2、二楼领导级别专属区，设有一条打菜线；

3、二楼包厢专属区。

五、服务管理要求

(一) 必须根据采购人规定的时段经营。

(二) 所有工作人员必须体检取得健康证并通过岗位培训合格后方能上岗，且所有工作人员必须定时进行安全和专业技能培训。

(三) 供应商须建立本企业的形象识别系统、服务理念、行为规范，在服务过程中，应统一着装，言行文明、礼貌规范服务；

(四) 设置“服务热线”，公示服务联系电话；

(五) 建立完善的档案管理制度（日常管理档案等）；

(六) 必须保证采购、制作及销售的食物符合国家卫生安全标准。

(七) 完善食堂管理制度，对食品卫生安全负责，服从采购人管理，积极配合采购人、市场监督管理局等行政主管部门的检查和督导。

(八) 供应商应配备食堂专职负责人，食堂专职负责人应掌握食品卫生质量安全相关的法律法规知识，具有良好的思想素质和职业道德；

(九) 供应商提供菜品农药检测设备及各项运营所需的低值易耗品、物料消

耗品等。

(十) 每餐进行食品留样, 留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内, 在专用冷藏设备中冷藏存放 72 小时以上, 每个品种的留样量不少于 125g, 并在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间 (月、日、时), 或者标注与留样记录相对应的标识。由专人管理留样食品、记录留样情况, 记录内容包括留样食品名称、留样时间 (月、日、时)、留样人员等。

(十一) 食堂的排烟系统必须定时委托专业机构进行清洗, 清洗次数每年不得少于四次, 清洗时采购人监督部门须在场监督并在清洗记录表上签字。

(十二) 每日打扫、清洁辖区内的卫生, 每餐餐后对餐具消毒, 每周更新的菜谱, 严格遵守有关食品卫生安全等相关法律法规。

(十三) 食堂的管理要求:

- 1、须配备 2 名有中式烹调师证的技术人员;
- 2、须配备 1 名有中式面点师证的技术人员;
- 3、根据采购人要求对其他人员配备齐全;
- 4、要保证开餐时所有的售卖线全部开放;
- 5、食堂工作人员均由供应商按要求自行聘请, 供应商需建立完善、合法的用工制度, 与聘用的员工订立书面劳动合同, 缴纳各项社会保险、住房公积金、服装、体检费等。
- 6、未经采购人同意不得私自转让(含转包、分包)或委托他人经营。

六、项目人员配置要求:

本项目人员配备共计 24 人。其中, 项目经理 1 人; 厨师长 1 人; 厨师 4 人; 面点师傅 2 人; 切配 3 人; 服务员 7 人; 洗碗工 3 人; 管卡员 2 人; 采购 1 人,

共 24 人。

岗位	人数	负责区域（职责）	备注
经理	1 位	负责食堂的日常管理，对采购人负责、对公司负责。	
厨师长	1 位	负责后厨的日常管理、菜品检验、菜品出单，接待餐的安排、炒菜等工作。	
厨师	4 位	负责中餐、晚餐以及接待餐的炒菜、蒸菜、煎菜等工	
切配员	3 位	负责菜品粗加工、菜品搭配、熟品切配、用具清洗、台面清洁等加工工作。	
面点师	2 位	负责早餐的面点、面食、粥汤粉类、小菜加工等工作。	
服务员	7 位	负责摘洗菜、煮饭、各餐打菜、前厅和包厢清洁工作，餐桌清理、包厢接待餐服务工作。	
洗碗工	3 位	负责、餐具清洗、消毒、餐余处理、后厨卫生、排污沟清理等工作	
管卡员	2 位	负责菜品验收、物品出入库、财务结算等工作	
采购	1 位	负责菜品、油米面、酱料等采购工作。	

七、安全监督及管理：

（一）采购人定期对供应商的服务管理、卫生秩序等进行监督检查、考核评价。

（二）供应商要完善管理制度，对食品卫生安全负责，无条件接受市场监督管理局等部门的检查和督导。

（三）合同期内，由采购人定时抽查考核，进行综合评价，连续两次评定严重不合格，且拒不整改则合同终止。

（四）供应商须制定完善的管理制度，严格执行《中华人民共和国食品安全法》，因供应商造成的食品安全事故，供应商全权负责赔偿并承担造成的一切后果。

（五）供应商须保证经营场所内外卫生、清洁、干燥、整齐，垃圾及时清理并做好垃圾分类，同时要做好病虫害防治,灭鼠、灭蝇等工作。

（六）食堂的治安、消防工作和门前及内部的卫生保洁工作由供应商负责，如因治安、消防和卫生等问题所造成的不良后果由供应商承担。

八、采购人承担的费用

采购人负责食堂运行所产生的能耗费（水费、电费和燃气费）和食堂设备设施维保维修费（含专业厨房清洁、排烟系统维护、隔油池清洗等费用），及餐具厨具添置费、绿植租赁费和灭四害等其它费用。

九、合同签订及费用结算

（一）运营服务费：每月 20 日前供应商向采购人开具下月服务费发票，采购人在收到发票后的 10 个自然日内（特殊情况除外）向供应商预付下月服务费（节假日顺延）。

（二）实际用餐费：餐费按市直机关各单位干部、职工在编人数以月为单位全额拨付给供应商，仅限用于职工食堂消费使用。供应商次月 10 日前根据各单位干部、职工用餐上月刷卡次数计算上月费用，经采购人确认费用后供应商开具餐费发票，采购人在收到发票后的 10 个自然日（除特殊情况外）向供应商支付上月餐费，并提交补贴职工名单予供应商，供应商按职工名单给予充值，职工个人消费超出部分由职工自行承担充值。

（三）单位人员餐费按照政府机关工作人员标准据实结算，会议、培训、出差、公务等人员餐费按照相关标准据实结算，供应商每月月初前 5 个工作日开具有效发票交予采购人，采购人于 5 个工作日内将上月费用支付予供应商。

十、招标代理服务费

本项目的招标代理服务费由中标人支付，收费依据：海南省物价局关于降低部分招标代理服务收费标准的通知（琼价费管[2011]225号）计取。

十一、供应商的资格要求

供应商必须是符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商。

十二、其他要求

本次招标不接受联合体投标。