## 2023年上海市公安局奉贤分局餐饮服务项目需求文件

## 包件一

**一、（南桥中心城区各食堂）各点位分布及岗位设置要求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 点位名称 | 食堂岗位分布安排需求 | 小计 |
| 主管、经理需求数 | 厨师（厨工和厨师长）需求数 | 点心师需求数 | 仓库、统计需求数 | 洗碗、切配等辅助工需求数 | 服务员 | 夜宵 |
| 1 | 分局大院食堂 | 2人 | 5人 | 3人 | 1人 | 12人 | 3人 | 1人 | 27人 |
| 2 | 分局西渡食堂 | 0人 | 1人 | 1人 | 1人 | 2人 | 0人 | 0人 | 5人 |
| 3 | 分局交警支队食堂 | 0人 | 2人 | 1人 | 1人 | 3人 | 0人 | 0人 | 7人 |
| 4 | 分局沪杭大院食堂。 | 0人 | 2人 | 1人 | 1人 | 3人 | 0人 | 0人 | 7人 |
| 总计/人 | 2人 | 10人 | 6人 | 4人 | 20人 | 3人 | 1人 | 46人 |

**如遇特殊情况，可在确保总人数不变的情况下，自行调整。**

 **二、人员要求**

1、厨师岗位不少于10人（**★必须具备厨师岗位资格证书**）；

2、点心师岗位不少于6人（**★必须具备初级及以上点心师证书**）；

3、仓库、统计兼充卡岗位4人；

4、切配、洗碗工等辅助岗位不少于20人；

共计不少于46人，所有人员必须持有有效身份证和健康证,其中男性要求不高于55周岁，女性不高于50周岁。同时，从业人员必须具有上海市餐饮服务从业人员食品安全知识培训合格证明，不少于8人。

**三、食堂配置**

1、水、电、煤气齐全。

2、食堂均有相应的粗细加工间；主副食加工间、主副食仓库、调料库、清洗消毒间、备餐间、冷藏室等房间齐全（经市卫生防疫站审定）。

3、各食堂均配备微机智能售饭系统；

4、提供设备：油烟净化设备、连体餐桌；包房园桌椅等。

5、食品加工设备、清洗设备、消毒设备、餐具等配备齐全。

**四、服务要求**

1、就餐形式：自选、自助餐、客饭、外送客饭、宴请、熟食、水果、饮料、外卖食品等。

2、原材料的采购由业主单位负责，中标方负责配合业主方完成原材料的质量及安全检测工作。

3、早、中、晚餐，要求提供中式早点、中式干点、西点等。

4、就餐时段：早餐、午餐、晚餐、夜宵，早、中、晚餐供餐时间每餐约1小时45分钟。

5、特殊供餐：根据通知提供处置突发事件人员就餐，基本以外送为主，提供二个以上档次的饭菜组合供选择。供餐必须按指定要求进行供应。

6、节假日及每周定时提供外买服务，供应种类为点心、净菜、半成品菜、卤菜等。节假日可进行预订供应。

7、全年提供供餐服务，一般情况下双休日及节假日就餐人数相应减少。

8、应急服务要求：如遇突发情况或者紧急事件造成就餐人数临时增加，业主提前通知中标方临时就餐人数，中标方必须根据自定的紧急预案进行就餐保障（包括应需的外送饭菜），业主不承担期间造成的任何人工费用。同时中标方需配合采购方处理相关的突发事件（如实物中毒等）。

9、食品卫生及安全要求：中标人必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国安全生产法》等各项国家及地方法规。

并承诺拒绝接收下列食品（包括原料、辅料、调味料、成品及半成品）：

1）有毒、有害、腐烂、酸败、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状态异常的食品；

2）无品名、产地、生产厂商、生产日期、批号、代号、规格、或者主要成分、质保期等标识不全的定型包装食品和食品添加剂；

3）无检验合格的证明的禽类食品或注水掺水肉禽食品；

4）国家明令禁止的野生动植物；

5）不得使用来源不明的食品，禁止加工和提供“回锅菜”；

6）使用的食物农药残留量不得超过国家规定标准，提倡使用绿色食品。

**注：★投标人需提供对合法用工、合规操作的承诺以及食品安全承诺函，并承诺若出现食品安全相关问题，愿接受采购人相关处罚，若出现违法现象，愿意承担相关的法律责任。**

10、环境卫生

中标人必须保证经营场所（包括操作区和就餐区）环境整洁。并接受采购单位及本地区卫生监督部门检查考核，如发生食物中毒事件必须及时整顿整改并接受处罚。

11、服务质量

中标人必须做到供应品种丰富，菜肴质量好，服务态度佳。

12、资产管理

1）中标人对院方提供的各类设备设施有妥善保管和爱惜使用的责任。

2）中标人签署合同时应对现有设备设施进行验收。

3）服务过程中发现设备设施故障应立即报修。

4）遗失、人为损坏或因使用不当导致设备提前报废的，中标人须按折旧价的20%--90%进行赔偿。

13、中标方应制定相应的内部管理规范，报业主报备。

14、其他要求：按要求支付餐饮服务人员搭伙费。

15、人员应缴纳意外伤害险，如工作中出现意外伤害事故与甲方无关，有中标单位自行处理。

 16、针对新冠疫情防控制定相关防疫措施及紧急预案（要求具体落实到人员管理、场所管理、加工过程管理等）。

1. **服务约定**

1、服务期限：2023年1月1日起至2023年12月31日止。

2、目标：投标人必须通过有效的管理，达到服务行为规范化、伙食结构营养化、质量规范标准化、卫生安全制度化、服务对象满意度提高的服务标准。

3、要求：投标人须按采购单位要求进行服务，如有违反，采购单位有权取消其服务资格。

4、合同期内，采购单位每月对投标人的服务质量进行考核。

5、支付方式：每季度支付，由采购单位向投标人支付一个季度的服务费用。投标人人员的费用由投标人支付。

6、投标人须按照采购单位要求，保证合同期间岗位人数的满员。

7、采购单位有权对中标人工作人员的个人行为进行监督，并建议中标人对不符合要求的人员进行调换。中标人面试录取新员工或辞退人员须经采购单位首肯，采购单位对优秀的厨师、点心师等主要工作岗位享有优先推荐权。

8、投标人聘用员工都应缴纳社保金。

**六、考核标准**

合同期内，采购单位每季度按考核细则对投标人进行日常工作考核，采取月评季考制度，如季度考核不满80分，业主将扣除当季度履约保证金。

具体考核细则由采购人另行制定。

## 包件二

**一、（南桥中心城区以外各食堂）各点位分布及岗位设置要求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 点位名称 | 食堂岗位分布安排需求 | 小计 |
| 厨师（厨工）需求数 | 点心师需求数 | 仓库、统计需求数 | 洗碗、切配等辅助工需求数 |
| 1 | 分局警训、特警食堂 | 2人 | 1人 | 1人 | 2人 | 6人 |
| 2 | 分局看守所民警食堂 | 6人 | 4人 | 2人 | 8人 | 20人 |
| 3 | 分局奉城交警大队食堂 | 1人 | 0人 | 0人 | 1人 | 2人 |
| 4 | 分局交警支队青村大队食堂 | 1人 | 0人 | 0人 | 1人 | 2人 |
| 5 | 分局刑侦支队十队（奉城刑队）食堂 | 1人 | 0人 | 0人 | 0人 | 1人 |
| 6 | 分局刑侦街面队（海湾刑队）食堂 | 1人 | 0人 | 0人 | 1人 | 2人 |
| 7 | 分局水上所及刑十一队食堂 | 1人 | 0人 | 0人 | 1人 | 2人 |
| 总计/人 | 13人 | 5人 | 3人 | 14人 | 35人 |

**如遇特殊情况，可在确保总人数不变的情况下，自行调整。**

 **二、人员要求**

1、厨师岗位不少于13人（**★必须具备厨师岗位资格证书**）；

2、点心师岗位不少于5人（**★必须具备初级及以上点心师证书**）；

3、仓库、统计兼充卡岗位3人；

4、切配、洗碗工等辅助岗位不少于14人；

共计不少于35人，所有人员必须持有有效身份证和健康证,其中男性要求不高于55周岁，女性不高于50周岁。同时，从业人员必须具有上海市餐饮服务从业人员食品安全知识培训合格证明，不少于8人。

**三、食堂配置**

1、水、电、煤气齐全。

2、食堂均有相应的粗细加工间；主副食加工间、主副食仓库、调料库、清洗消毒间、备餐间、冷藏室等房间齐全（经市卫生防疫站审定）。

3、各食堂均配备微机智能售饭系统；

4、提供设备：油烟净化设备、连体餐桌；包房园桌椅等。

5、食品加工设备、清洗设备、消毒设备、餐具等配备齐全。

**四、服务要求**

1、就餐形式：自选、自助餐、客饭、外送客饭、宴请、熟食、水果、饮料、外卖食品等。

2、原材料的采购由业主单位负责，中标方负责配合业主方完成原材料的质量及安全检测工作。

3、早、中、晚餐，要求提供中式早点、中式干点、西点等。

4、就餐时段：早餐、午餐、晚餐、夜宵，早、中、晚餐供餐时间每餐约1小时45分钟。

5、特殊供餐：根据通知提供处置突发事件人员就餐，基本以外送为主，提供二个以上档次的饭菜组合供选择。供餐必须按指定要求进行供应。

6、节假日及每周定时提供外买服务，供应种类为点心、净菜、半成品菜、卤菜等。节假日可进行预订供应。

7、全年提供供餐服务，一般情况下双休日及节假日就餐人数相应减少。

8、应急服务要求：如遇突发情况或者紧急事件造成就餐人数临时增加，业主提前通知中标方临时就餐人数，中标方必须根据自定的紧急预案进行就餐保障（包括应需的外送饭菜），业主不承担期间造成的任何人工费用。同时中标方需配合采购方处理相关的突发事件（如实物中毒等）。

9、食品卫生及安全要求：中标人必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《中华人民共和国消防法》、《中华人民共和国安全生产法》等各项国家及地方法规。

并承诺拒绝接收下列食品（包括原料、辅料、调味料、成品及半成品）：

1）有毒、有害、腐烂、酸败、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状态异常的食品；

2）无品名、产地、生产厂商、生产日期、批号、代号、规格、或者主要成分、质保期等标识不全的定型包装食品和食品添加剂；

3）无检验合格的证明的禽类食品或注水掺水肉禽食品；

4）国家明令禁止的野生动植物；

5）不得使用来源不明的食品，禁止加工和提供“回锅菜”；

6）使用的食物农药残留量不得超过国家规定标准，提倡使用绿色食品。

**注：★投标人需提供对合法用工、合规操作的承诺以及食品安全承诺函，并承诺若出现食品安全相关问题，愿接受采购人相关处罚，若出现违法现象，愿意承担相关的法律责任。**

10、环境卫生

中标人必须保证经营场所（包括操作区和就餐区）环境整洁。并接受采购单位及本地区卫生监督部门检查考核，如发生食物中毒事件必须及时整顿整改并接受处罚。

11、服务质量

中标人必须做到供应品种丰富，菜肴质量好，服务态度佳。

12、资产管理

1）中标人对院方提供的各类设备设施有妥善保管和爱惜使用的责任。

2）中标人签署合同时应对现有设备设施进行验收。

3）服务过程中发现设备设施故障应立即报修。

4）遗失、人为损坏或因使用不当导致设备提前报废的，中标人须按折旧价的20%--90%进行赔偿。

13、中标方应制定相应的内部管理规范，报业主报备。

14、其他要求：按要求支付餐饮服务人员搭伙费。

15、人员应缴纳意外伤害险，如工作中出现意外伤害事故与甲方无关，有中标单位自行处理。

 16、针对新冠疫情防控制定相关防疫措施及紧急预案（要求具体落实到人员管理、场所管理、加工过程管理等）。

1. **服务约定**

1、期限：2023年1月1日起至2023年12月31日止。

2、目标：投标人必须通过有效的管理，达到服务行为规范化、伙食结构营养化、质量规范标准化、卫生安全制度化、服务对象满意度提高的服务标准。

3、要求：投标人须按采购单位要求进行服务，如有违反，采购单位有权取消其服务资格。

4、合同期内，采购单位每月对投标人的服务质量进行考核。

5、支付方式：每季度支付，由采购单位向投标人支付一个季度的服务费用。投标人人员的费用由投标人支付。

6、投标人须按照采购单位要求，保证合同期间岗位人数的满员。

7、采购单位有权对中标人工作人员的个人行为进行监督，并建议中标人对不符合要求的人员进行调换。中标人面试录取新员工或辞退人员须经采购单位首肯，采购单位对优秀的厨师、点心师等主要工作岗位享有优先推荐权。

8、投标人聘用员工都应缴纳社保金。

**六、考核标准**

合同期内，采购单位每季度按考核细则对投标人进行日常工作考核，采取月评季考制度，如季度考核不满80分，业主将扣除当季度履约保证金。

具体考核细则由采购人另行制定。