第八届中国国际进口博览会志愿者服务保障组

餐饮服务采购需求

一、项目概况

（一）项目名称

第八届中国国际进口博览会志愿者服务保障组餐饮服务项目

（二）总体服务要求

1．供餐形式为桶饭与盒饭。供应商须具备单场供餐3000份及以上能力，每日须为志愿者和工作人员提供2餐（午餐和晚餐），如有需要提供餐包等其他供餐方式。

2．供应商须按照采购人的要求，按照规定时间、规定数量完成配送工作，具体配送数量由采购人提前3天告知供应商。

3．供应商应具备热链膳食加工能力以及加热保温设施，提供相当数量的餐具，配备相应的现场工作人员进行膳食的分发工作，并做好餐后清洁。

4.供应商配合做好志愿者服务保障组用餐点位的现场搭建布置。

5.供应商须配合进博会餐饮保障组完成工作人员政审、馆内消防及安保报备等工作，工作人员及车辆进出场馆通行证件制作费用自行承担。

6．供应商能够根据采购人需求，配合做好加班餐等其他应急餐饮相关保障工作。

7.供应商应具有《食品经营许可证》并在主体业态中包含“集体用餐配送单位”。

二、餐饮服务形式、标准和数量

（一）供餐形式

1.桶饭

膳食集中生产后，供应商须根据采购人的要求，将规定数量的膳食采用热链工艺集中配送至指定地点，并安排工作人员现场分餐供应的主食和菜肴。

2.热链盒饭

膳食集中生产后，供应商根据采购人的要求，将规定数量的膳食在生产现场分装成盒，集中配送到移动供餐点的盒装主食和菜肴。

（二）价格标准

|  |  |
| --- | --- |
| 午餐 | 50元人民币/份 |
| 晚餐 | 50元人民币/份 |

（三）供应商供餐数量：

|  |  |
| --- | --- |
| 午餐 | 桶饭+盒饭共3000份（上限） |
| 晚餐 | 桶饭+盒饭共3000份（上限） |

本项目采用固定价格采购，固定报价为50元/份。实际用餐份数由采购人在餐饮服务开始前3天告知供应商。服务合同款项按实际用餐份数于服务结束后统一结算。

包一投标报价=50元/份×44124份=220.62万元计算；

包二投标报价=50元/份×29416份=147.08万元计算。

三、就餐时间

|  |  |
| --- | --- |
| 午餐 | 11:30时 |
| 晚餐 | 17:30时 |

🟊热链食品加工完成至就餐开始总时长不超过3个小时，供应商应提供相应承诺。

四、供餐能力

🟊供应商须具备单场供餐3000份及以上能力，供应商应提供相关承诺。

五、餐饮服务内容

（一）菜谱（投标文件应列明包括但不限于品名、烹饪方法、原辅材料成分及品牌、重量、价格等信息）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 午餐（50元人民币/份。） | 中式荤菜 | 两大荤（不少于4种）两小荤（不少于4种） |
| 蔬菜 | 一蔬（不少于4种） |
| 汤 | 中式一 |
| 主食 | 白米饭、面食、杂粮饭 |
| 水果 | 一份 |
| 饮品 | 一份 |
| 晚餐（50元人民币/份。） | 中式荤菜 | 两大荤（不少于4种）两小荤（不少于4种） |
| 蔬菜 | 一蔬（不少于4种） |
| 汤 | 中式一 |
| 主食 | 白米饭、面食、杂粮饭 |
| 水果 | 一份 |
| 饮品 | 一份 |

服务期限内，荤菜、蔬菜每周不应重样；用餐当日的午餐与晚餐，荤菜、蔬菜不应重样；菜品品种丰富，注意营养搭配，口味清淡适口。

（二）餐饮服务要求

供应商应根据国家相关法律法规，对餐饮服务的生产安全、治安安全、消防安全、食品安全等工作，制定有详细、完善的规章制度，并具有应急预案，原始记录完整，加工食品全过程受控，并接受相关职能部门的监管。

1.餐饮服务人员配置

服务人员（包括管理人员、专业人员）的投入应满足项目要求，各专业工种人员配置齐全、来源可靠，岗位设置科学，人员行为规范标准、人员考核标准及措施、奖惩制度齐全等。

服务人员配备要有合理的组织架构，工作任务、职责分工明确，做好个人卫生工作。应对服务人员的综合素质进行挑选和把关。并从包括卫生知识、工作技能、消防安全等各个方面，进行正规、系统的培训。服务人员必须穿戴统一、干净、整洁的工作衣裤及帽子等。

服务人员包括但不限于管理人员、营养师、主厨、中西餐厨师、点心师、各类服务人员等。应根据本项目特点和规模，合理配备服务人员。投标文件中列明服务人员类别、数量、从业资格证书、健康证、人员配置计划等信息。

供应商应提前根据进博会整体安排，完成服务人员的核酸检测工作，确保参与服务的工作人员健康状况过关。

2.食品加工能力

具有中央厨房，生产能力满足本项目要求，食品生产设备配置齐全，自动化程度高；具有热链（集体用餐配送）膳食加工能力，热链加工膳食采用加热保温设施储存等。

3. 物流配送

具备与本项目特点、规模相适应的物流配送能力。投标文件中应详细描述针对本项目的物流配送实施计划，运输车辆、工具配置情况，物流全过程的货品位置、时间、路径、车辆行驶里程数、运输车辆车内温度跟踪监控情况，出货、收货检查情况等。

4. 餐饮服务方案

应体现供应商餐饮服务的思路和规划，应根据本项目特点制定详细的餐饮服务流程、重点难点分析、各阶段各专业的实施安排、实现目标、服务标准与承诺、合理化建议或设想、为采购人提供优质服务（包括环境、服务现场管理、食品卫生及安全、服务态度、与采购人及其他相关方的配合等方面）的措施等。

5.事故应急处置方案

对人员调配应急处置，食品供应应急处置，车辆、设备等故障，现场服务场地、设施设备故障处置，食品安全事故处置等做出详细预案。尤其对于出现工作人员发烧、恶心等身体问题做好预案。

6. 项目管理机构

项目管理机构设置合理，满足本项目的要求；具有完善的工作方法与作业流程；各项管理规章制度、管理措施齐全；具有完备的服务质量考核标准与检查办法、整改措施等。

7. 食品安全要求

供应商应规范进口博览会期间餐饮服务食品安全管理，确保餐饮服务食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《上海市食品安全条例》《餐饮服务食品安全监督管理办法》《重大活动餐饮服务食品安全监督管理规范》等法律、法规及规章的要求，在进口博览会期间餐饮服务活动期间应严格执行相关法律法规，确保活动期间保障食品安全的措施到位。

供应商应与食品安全监管部门、采购人建立有效的食品安全监督信息沟通机制，共同做好餐饮服务食品安全保障工作。

供应商应建立餐饮安全管理机构，制定餐饮安全实施方案和事故应急处置方案；应与餐饮安全监管部门签订责任承诺书；应制定食谱并报监管部门审核；应依法加强食品、食品添加剂和食品相关产品采购和检验管理；应加强设施设备维护管理和餐饮具清洗消毒；餐饮从业人员应加强食品安全培训；应严格落实食品留样要求；不使用法律法规禁止或者不宜提供的食品；发生食物中毒时及时报告；应配合监管部门加强监管，针对有关意见进行认真整改。

供应商应建立全面的质量管理制度，应建立完善的食品安全管理制度，质量程序作业文件完备，相关管理措施健全。包括但不限于以下内容：食品安全管理制度、食品留样、清洗消毒措施、食品原辅材料供应商评估、食品安全信息溯源体系、企业自查、食品安全责任保险、从业人员健康检查、从业人员晨检、从业人员食品安全培训等。

8. 溯源体系

具备食品安全溯源体系，全面贯彻实施《中华人民共和国食品安全法》及《上海市食品安全条例》《上海市食品安全信息追溯管理办法》等法律法规对食品溯源的要求，全面落实食品安全信息追溯要求，实现食品和原辅材料来源可追溯、去向可查证、责任可追究。做到食品加工生产的各个环节（包括原材料来源、生产、检测、物流、配送、餐饮服务等）的相关信息能够被追溯、受控、记录完整。应建立食品和原辅材料安全信息追溯体系、制度及流程等。

9.供应商准入

具有严格的食品原辅材料供应商准入、筛选机制和措施。食品原辅材料供应链完整、质量优秀、品质控制完善、溯源可靠。原辅材料供应商应提供齐全的资质证明、相关检验检疫证明；对食品原辅材料供应商开展食品原辅材料进货查验、查验记录完整。

10.冷库和仓储

具有常温、低温、冷冻不同温度食品及原辅材料的冷库和仓储仓库，应与食品生产能力相匹配，保证食品、原辅材料的存储质量。

11.食品质量检测

具有针对食品原辅材料、中间品、产成品、空气、水、餐具等的各种检测手段，建有检测农兽药残留物、各类微生物、重金属、化学污染物、食品添加剂、营养成分等食品安全理化指标的实验室，或者委托第三方实验室开展检验工作，相关实验室应配备各类先进检测设备。

12.监控

对食品生产、物流配送全过程应实行实时监控，实时监控数据应与本市监管部门共享，食品应当随时随地处于受控状态。

13.延伸服务

供应商可以针对本项目特点提供额外的延伸服务、特色服务等，服务内容不限。延伸服务报价包含在预算之内。

14.质量体系认证要求

具有质量管理体系认证、食品安全管理体系认证、环境管理体系认证及其他与食品相关的管理体系认证等。

15.常态化防疫

根据第八届进博会总体疫情防控的要求，配合落实好相关常态化防疫工作。

六、其他要求

（一）严格执行《中华人民共和国食品安全法》等有关食品的各项国家及地方法律法规。

（二）对食品加工服务的卫生安全负责，须制定严格的食品加工操作规范及全面的安全防护措施，如因供应商过失造成就餐人员食物中毒事故，必须及时整顿整改，赔偿因事故造成所有的损失，采购人有权供应商过失程度决定是否取消供应商的服务资格。

（三）保证服务现场（包括操作区和就餐区）的环境整洁，并接受采购人及相关卫生监督部门的检查，如因相关部门检查不合格而引发的一切责任均由供应商负责，造成严重后果的，采购人有权取消供应商的服务资格。

（四）加强内部管理控制，针对招标项目，制定相应管理、工作流程、服务方案、人员培训、巡查监督、考核奖惩等制度，建立健全各项管理机制，确保管理运作正常，良好有效无事故。如遇管理责任不到位，发生各类事故，应追究相关人员责任。

（五）如供应商实际提供服务的标准和质量与投标承诺不一致，服务承诺无法完成，供应商应承担相应违约责任。