# 上海市公安局长宁分局外驻单位食堂餐饮服务

# 公开招标项目招标需求文件

**第一节 总 述**

**1、服务范围：**

上海市公安局长宁分局外驻单位（共14处）食堂的餐饮服务，食堂就餐人数约为1900人。

**2、服务年限：**

本次食堂餐饮服务期限为三年，按一年食堂餐饮服务进行报价（含试用期三个月），最高费用为3264796.5元（投标价超出此预算金额的作为无效投标处理）。

**3、付款方式：**

按季度结算。

**4、招标要求**

投标人必须具有食品经营许可证。

**第二节 服务要求**

**一、食堂基本情况**

1、食堂简介

外驻单位（派出所）共14处，就餐人数约为1900人。

外驻单位地点及需求就餐人数和基本情况：

1. 交警审理科（金钟路251号）厨房面积约14㎡；餐厅面积约21㎡；就

餐人数约75人。

1. 程桥派出所（哈密路1799号）厨房面积约24㎡；餐厅面积约50㎡；就餐人

数约120人。

1. 天山派出所（天山路1726弄18号）厨房面积约30㎡；餐厅面积约58㎡；就餐人数约155人。
2. 新华派出所（法华镇路475号）厨房面积约20㎡；餐厅面积约35㎡；就餐

人数约150人。

1. 江苏派出所（愚园路1171号）厨房面积约20㎡；餐厅面积约30㎡；就餐人

数约155人。

1. 华阳派出所（宣化路311号）厨房面积约37㎡；餐厅面积约35㎡；就餐人

数约165人。

1. 周桥派出所（万航渡路2505号）厨房面积约27㎡；餐厅面积约35㎡；就餐

人数约145人。

1. 虹桥派出所（虹桥路1151号）厨房面积约28㎡；餐厅面积约26㎡；就餐人

数约145人。

1. 新虹桥派出所（古北路788号）厨房面积约17㎡；餐厅面积约21㎡；就餐

人数约105人。

1. 仙霞派出所（芙蓉江路100弄2号）厨房面积约36㎡；餐厅面积约65㎡；

就餐人数约175人。

1. 北新泾派出所（剑河路10号）厨房面积约26㎡；餐厅面积约38㎡；就餐

人数约135人。

1. 新泾派出所（剑河路500号）厨房面积约50㎡；餐厅面积约50㎡；就餐人

数约185人。

1. 长宁看守所（北翟路1444弄67号）厨房面积约34㎡；餐厅面积约36㎡；就餐人数约130人。
2. 临空派出所（福泉北路555号）厨房面积约10㎡；餐厅面积约20㎡；就餐人数约35人。

2、食堂配置：

（1）外驻单位食堂: 水、电、煤气齐全；食堂基本配置能满足50-200人就餐。

（2）食堂有加工间、备餐间、就餐大厅等。

（3）配备微机智能售饭系统。

3、食堂设备：

（1）提供设备：油烟净化设备、连体餐桌等。

（2）食品加工设备、餐具等配备齐全。

**二、服务需求：**

1、上海市公安局长宁分局外驻单位（共14处）食堂有1900人左右的就餐需求。

2、需提供全年365天的供餐服务；

3、就餐形式：自选、客饭、应急外送客饭等。

4、供餐要求：

1）提供服务方应提供每日三个餐次，供应方应具备临时供餐的能力。

1. 供餐需求，价格合理，售价=原料进货价（包括损耗荤菜3-5%，素菜

5-8%）+原材料成本12-15%的调味品，营养丰富及早中晚菜肴搭配科

学合理的品种。

3）每餐供应品种不低于8种，并提供面食、点心等，采用自选方式供应。

5、就餐时段：全年无休提供服务，每天早餐、午餐、晚餐。

6、特殊供餐：根据通知提供处置突发事件人员就餐，基本以外送客饭为主，提

供二个以上标准的客饭供选择。

7、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，外卖预约。

8、餐饮原材料由长宁公安分局机关食堂负责配送，由此产生的费用由中标供应

商与分局机关食堂按实统一结算，并开具发票。

9、根据外驻各单位上报需求，由分局机关食堂配送，由此产生的派送分装及部

分加工由机关食堂承担。外驻单位承担运输车辆、运行费用，配送原材料价格、质量与分局机关食堂一致。

10、外驻单位根据实际卡机就餐收入及实际原材料使用量进行核算，每月结算一

次。

**三、人员要求**

1、 人员人数配备

包括经理1名，管理员1~2名、厨师长1名、仓库保管员1名、厨师、厨工、勤杂工、机动调配人员等。各外驻单位（共14处）服务配置人员3~4名（不低于3名）,总人员配置不低于48人。

2、 人员资历配备

（1）食堂经理必须具备五年以上相应工作经验及处理日常事务及突发事件的能力，具有本科学历。管理人员具备相应工作经验，具有相关的专科学历。厨师长具备中级以上资质，厨师具备初级、中级资质，上述人员均需具备三年以上工作经历，并在投标中具体体现。

（2）中标方应安排足够的工作人员并具体体现岗位设置，所有人员健康、卫生状况均需符合有关规定，政审必须合格。

**四、投标报价要求**

1、报价内容包括上海市公安局长宁分局外驻单位（共14处）食堂现场全部工作人员餐饮服务所产生的成本费用，包括投标方派驻项目现场服务人员的人工费用、配送车辆费用、办公费用、管理酬金、营业税等所有相关费用。在此特别说明以下几点：

（1）餐饮服务人工费用包括派驻本项目的职工的工资及工资附加(含福利费、养老保险金、失业保险金、医疗保险金、公积金、教育基金等)、中标方职工的劳动保护费、员工服装费等；

（2）配送车辆费用指每天由分局机关餐厅配送各外驻单位（共14处）原材料的车辆运输成本，包括人员及特殊应急外送。

（3）餐饮服务办公费用包括为本项目提供服务的机构、人员所发生的与本项目有关的办公费用（如行政办公费、通讯费等）；

（4）管理酬金是指中标方为本项目提供服务所发生的管理成本和公司合理的利润，由投标方根据行业惯例及本企业实际进行编制。

（5）税金是指与投标方在“餐饮服务费预算汇总表”中所列出的各项费用中应付的法定服务费税金及年就餐额税金（年就餐额约350万元）。

（6）除上述费用外，为响应本项目服务要求，投标方认为还需其他费用的，可以列入投标报价中并详细列出明细。

（7）投标方应对所列支的各项费用设定具体的明细和说明，各投标方可根据本企业的实际编制分项报价表，对各项费用进行说明。如：服务费中人员费用应根据实际确定人员编制数测算，提供相应的人工成本的详细说明等。

2、以下费用不列入本次投标报价范围：（1）所有原材料（包括调味品等）费用；（2）水电煤等能源消耗；（3）低值易耗品（如洗洁精等）；（4）设备、餐厨具等；（5）工程维护等。

3、在合同服务期内，因国家调整职工最低工资标准和社会保障费缴费标准等规定，业主方将按规定相应调整有关服务费用。

4、投标报价应充分考虑公安单位工作的特殊性，充分考虑节假日、双休日及日常工作需要加班服务的因素。

5、外驻单位食堂在节假日、双休日除正常（包括常规加班）餐饮服务量外，因采购人工作需要需增加额外服务量时，该额外部分的服务费用根据采购人下达的任务单，供应商派出工作人员，结算方式根据供应商投标文件人员费用据实结算。

**第三节 管 理 要 求**

1、食品卫生及安全

1.1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》等各项国家及地方的法规。

1.2食堂工作人员必须持有效健康证上岗。

1.3应严格执行食品安全法，搞好食品卫生、个人卫生和环境卫生。

1.4做好消毒工作，把住病从口入关，严防食物中毒和食源性疾病；严格执行安全生产制度，做好防火、防盗，杜绝重大事故。

1.5每日烹饪前彻底清洗炒锅、手勺、笊篱、抹布等用品，检查调味罐内的调料是否变质。油钵要每日过滤一次，新油、老油（使用时间较长、油色发深黄或发黑的油）要分开存放；存放酱油、醋、料酒等调味罐不可一次投放过多，常用常添，以防变质及挥发。精盐、食糖、味精等要注意防潮，防污染，烹饪结束后调味容器都应加盖。

1.6食品原料在符合菜肴烹调要求的前提下，要充分烧透煮透，防止外熟里生，达不到杀灭细菌的目的。

1.7切配和烹调要实行双盘制。配菜应使用专用配菜盘、碗，当原料下锅后应当及时撤掉，换用消毒后的盘、碗盛装烹调成熟后的菜肴。

1.8就餐结束后，清洁用具，归位摆放，清洗汤锅，清理调料。

2、环境卫生

2.1保证食堂餐厅室内外卫生清洁。食堂餐厅室内外卫生是指内到厨房卫生，外到餐厅、食堂洗手间及周边环境卫生，均由中标单位负责。各项餐饮标准都要达到国家有关标准规定，并接受采购人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。

2.2食堂工作人员工作期间，穿白色干净饭堂工作服上岗，做好个人卫生，上完厕所需洗手，不留长指甲、不涂指甲油、不披头散发，不佩戴戒指、耳环等有碍操作饰物。

2.3每餐厨具、饮具、餐具需清洗干净，并进行消毒处理。环境卫生方面，应保持食堂干净、整洁，食物经清洗干净后方可加工，保证饭菜无变质、无沙粒、无杂物、干净卫生、饭热菜香。

2.4定期做好防鼠、防蝇、防尘。如因卫生问题或食物质量问题及其他原因引起食物中毒或其他安全事故，由中标单位承担由此造成的全部经济责任和法律责任。

2.5食品原料在卫生许可的条件下贮藏；厨房在食品生产的过程中符合卫生条件；配餐过程中要时刻防止污染，将食品安全、可靠地提供给用户单位。

2.6厨房内的垃圾桶（箱）加盖，按照要求进行分类盛装垃圾；按照卫生要求进行袋装化管理，并及时清理和清洗，桶、箱内外要用热水、洗洁剂清洗。

3、服务质量

3.1食堂保障的食品，做到质高、量足，确保热饭、热菜。注重食品的营养质量和色、香、味搭配，努力提高烹调质量。服务态度优良。

4、资产管理

4.1中标人对采购人提供的各类设备设施有妥善保管和爱惜使用的责任。

4.2中标人签署合同时应对现有设备设施进行验收。

4.3服务过程中发现设备设施出现故障时，应立即报修。

4.4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。

5、其他

5.1工作人员在工作期间，除可在炉灶生火做饭、做菜，不准在其他任何地方生火，不准在厨房内吸烟，要切实做好防火安全工作，如违反上述规定或因供应商原因造成火灾，由中标单位承担由此造成的一切责任。

5.2建立完整的各项规章制度岗位责任制及操作规程，并严格按制度和操作规程工作，制度包括防火、防毒、防盗、卫生管理和工作制度等内容。

5.3定期开展质量教育，使所有厨房工作人员树立标准化观念、专业化观念，不断提高厨师的工作责任心，并改善其工作态度。

5.4建立厨房设备的操作规程，加强设备的维护与保养，确保其正常运行。

**第四节 其 他 说 明**

1、结算要求：上海市公安局长宁分局外驻单位食堂民警餐费按月结算；服务运行费用根据中标价按季结算；提供服务单位根据国家相关规定开具相应票据（提供票据样张）进行结算。

2、保密要求：鉴于上海市公安局长宁分局外驻单位保密要求较高，投标方在领取招标文件时必须签署保密承诺函；中标单位在中标后须与业主方签订保密协议。

3、需求中提到的类似项目主要指与公安机关（含看守所）涉密要求高、敏感性强、突发应急事务频繁、24小时需应急响应等特性相类似的项目。

4、本次招标服务期内，采购人如增加或扩大餐饮服务范围，采购人与供应商将参照此次投标价（如：人员工资、管理费等）签订补充合同，供应商不得拒绝。

5、本项目所有报价均符合国家相关法律法规要求，如供应商违反国家相关规定，采购人有权终止合同。

6、业绩要求:供应商需提供近三年从事过类似政府机关、企事业餐饮管理服务的成功案例；因看守所餐饮管理服务特殊情况需提供类似业绩的成功案例提供项目合同证明资料（注：须提供合同首页、主要内容页及双方签字盖章页原件的扫描件）。

注：如出现逾期支付相关费用等情况，采购人将支付中标单位相应利息，如对中标单位造成损失的，依法给予中标单位相关补偿。