**一、项目概况**

本项目拟通过公开招标的方式选取一家合格供应商为上海市提篮桥监狱（青浦区西庆路709号）民警食堂提供管理服务工作，服务内容包括一日四餐,早餐约400人次，中餐约500人次，晚餐约130人次，夜宵约50人次；大型活动客饭；各类公务接待任务；其他重大活动用餐（需服从采购人调整）等，服务天数为365天全年无休。

**二、相关规范及标准**

1.《中华人民共和国食品安全法》

2.《中华人民共和国食品安全法实施条例》（中华人民共和国国务院令 第577号）

3.《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第20号）

4.《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第23号）

5.《上海市食品安全条例》

6.《上海市食品安全信息追溯管理办法》（沪府令33号）

7.其他国家现行标准

**三、餐饮服务保障内容**

1.中标人提供上海市提篮桥监狱食堂约700人左右就餐服务。一日四餐（含夜宵）；大型活动客饭；各类公务接待任务。服务天数为365天全年无休，节假日就餐人数约为正常工作日的五分之一。

2.就餐形式：自选、客饭（分餐制）、桌餐、外送盒饭、外卖食品等。

3.原材料采购：所有原材料采购由采购人自行采购。

4.食堂快消品采购：由中标人按需提供（洗洁精，洗碗机使用的洗碗液、干燥剂除外）。

5.供餐要求：

(1)中标人保证每日供应四个餐次，每个餐次分别为：早餐约400人次，中餐约500人次，晚餐约130人次，夜宵约50人次，不包括非供餐时间的临时供餐，如有特殊情况临时供餐，中标人应具备临时供餐的能力。

(2)早中晚餐菜肴搭配要求科学合理，营养丰富，并提前报采购人确认。早餐品种不少于10个（含米粥、豆浆、酱菜、面条、馄饨、水饺、包子、馒头、面饼、生煎等，其中面粉制作的食品须当天现场制作，不得采购速冻食品），午餐品种不少于11个（其中荤菜不少于4道，半荤菜不少于4道，蔬菜不少于3道），面点窗口提供浇头面（浇头不少于4个）、特色拉面、馄饨、水饺、年糕等，一周内供应品种不得重复。晚餐品种不少于6个（其中荤菜不少于2道，半荤菜不少于2道，蔬菜不少于2道）。例汤免费提供，荤菜品种做到连续3天内不重复。工作日11:45后供应品种不少于上述要求的70%，剩余餐食浪费率不高于10%。夜宵以面条、馄饨、水饺等面点为主，品种不少于1个，一周内供应品种不重复。

(3)桌餐服务：采购人内部聚餐及外来人员接待就餐服务应达到相当于中型社会餐饮的服务水准。

6.就餐时间：早餐（6:50—8:15）、午餐（10:45—12:00）、晚餐（16:50—17:50）、夜宵（22:30—00:30）。

7.特殊就餐：如遇特殊情况增加就餐的，中标人需具备2小时内应急提供400份外送客饭的能力。客饭品种不少于2个（其中荤菜不少于2道，半荤菜不少于2道，蔬菜不少于2道）。

8.节假日及每周根据采购人要求定时提供外卖服务，供应种类为点心、半成品菜、卤菜等。节假日前可进行预定供应。

9.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。

10.按采购人实际需求提供约30人的早餐、午餐、晚餐桌餐服务。

**四、食品卫生要求：**

**食堂卫生应达到国家或行业对食堂卫生的各项要求。另需做到：**

1.项目经理需持有食品安全A证。

2.提供《食堂卫生管理制度》，食堂和厨房卫生实行经理负责制，各项卫生工作包干到人，应保证在规定时间对规定的工作餐具、用具、场地环境和个人进行清洁卫生，确保在烹饪过程中按照卫生要求操作，保证达到预期的卫生目标。

3.每日餐后立即对餐具进行认真清洗，清洗后的餐具放入储藏柜，不得露天摆放。

4.每日餐后对厨房、就餐大厅、包房进行一次打扫，要求食堂整体整洁、干净。

5.每月进行一次大扫除，不留死角，杜绝墙顶蜘蛛网和窗台灰尘的情况发生。

6.及时通知采购人联系灭四害公司对食堂的虫害进行定期灭杀，并做好记录。

7.厨房垃圾必须按要求统一堆放在垃圾点，不得随意丢弃。

8.按食品卫生规范、采购人要求对库房进行清洁及管理。

**五、食品安全要求：**

食品安全应达到国家或行业对食品安全的各项要求。另需做到：

1.提供《食品卫生安全制度》，并严格按照制度加工食品原材料。坚决杜绝在加工食品过程中混入不洁物品。

2.中标人需设立一名检验员，对采购的原材料进行检查、把关，一经发现原材料质量不符合要求的应及时通知采购人，由采购人负责退换。

3.制作的食品必须符合国家的食品卫生标准，并由专人负责留样48小时备查。

4.每日剩余餐食必须集中销毁，不得隔日销售。

5.中标人应对食堂的冷库、冰箱进行检查，每日不少于2次并做好检查记录。

6.中标人应随时接受监督和抽查，杜绝食物中毒事件的发生。如因中标人过失造成人员就餐人员食物中毒或其他饮食事故（经有关部门认定的），以及检验、检疫部门检查不合格引起罚款的，责任及费用均由中标人承担，产生恶劣影响的，采购人有权在追究中标人责任的基础上单方面终止合同。

**六、内部安全要求：**

中标人应做好防火、防盗、防破坏等各项工作。

1.提供《食堂消防安全制度》及《消防安全应急预案》，落实安全责任人，保证安全生产，凡因违章操作或日常管理松懈造成的事故责任，均由中标人负责，产生恶劣影响的，采购人有权在追究中标人责任的基础上单方面终止合同。

2.每日下班前使用有毒气体检测仪对厨房的有毒气体浓度进行一次检测，并做好台账，采购人不定期对记录台账进行检查。

3.每日晚餐结束后对灶台进行一次清洗，防止油腻物长时间滞留灶台及砖墙上，消除火灾隐患。

4.每季度按时通知采购人对食堂的油烟管道进行清洁，并在清洗记录单上签字确认。

5.每年按时通知采购人对食堂的可燃气体检测报警系统进行一次维保，并做好记录。

6.对无法正常使用的厨房设备应及时向采购人报修，并做好维修记录，因未报修造成生产事故的，由中标人承担责任。

**七、服务要求**

1.微笑服务：对待就餐人员面带微笑，主动问候，周到热情。

2.文明用语：用规范用语招呼就餐人员，耐心细致做好服务，树立良好自身形象。

3.有问必答：对就餐人员提出的不符合规定的要求，要耐心做好解释工作，任何情况下绝不与就餐人员发生争执，可事后向采购人管理人员反映。

1. **人员配备及管理**

1.日常餐饮服务岗位配置要求**（每月工作日先暂按照30天计算，全年无休）**

|  |  |
| --- | --- |
| 岗位 | 工作量（单位：小时/月） |
| 现场经理 | ≥240 |
| 厨师长 | ≥240 |
| 厨师（含夜宵、卤菜厨师） | ≥960 |
| 帮厨工 | ≥1200 |
| 点心师 | ≥720 |
| 勤杂工 | ≥1440 |
| 服务员 | ≥960 |
| 仓管员 | ≥240 |

建议项目配备岗位如下：（供供应商参考）

|  |
| --- |
| **岗位** |
| 项目经理 |
| 营养师 |
| 安全员 |

2.人员管理要求：（中标人所有人员不得随意更换，如需更换需经采购人事先同意）

(1)管理人员须具备三年以上相应工作经验和处理日常事物及突发事件的能力为佳。

(2)有一套包括现场经理（具有高中以上文化程度为佳）、厨师长（具有高级资格）、班组长（厨师长）等具有丰富实践经验的管理班子。中标人必须提供人员配置和组织架构方案，厨师（中级及以上资格）、点心师（中级及以上资格）必须持国家颁发的等级证书上岗，服务员（五官端正、身体健康、年龄在35周岁以下）。厨师、点心师、勤杂工、服务员等操作人员的配比应当适度，人数应当合理，组合应当优化，确保全年餐饮始终处于优质、安全、卫生的状态。

(3)所有服务人员进驻监狱前需提供无违法犯罪证明、有效健康合格证，经采购人审核后方可进驻，每年按时进行身体检查，保证服务人员具有有效健康合格证。

(4)中标人应当保持服务人员相对稳定，保证服务人员作风正派，品行端正，遵守采购人的相关管理规定。

(5)所有服务人员要求统一着装，工作服的式样必须按照采购人的要求统一制作。

(6)中标人需提供《食堂内部职工管理制度》，并按照制度对职工进行严格管理。

(7)中标人的工作人员在工作中发生生产事故，造成人身伤害的，由中标人承担一切责任及费用。

(8)中标人在日常管理中应做好防盗、防浪费管理，采购人一经发现原材料失窃，有权向中标人索赔并追究责任。

**九、库存管理要求：**

1.中标人在食堂运营中应合理控制成本，达到收支平衡的目标。

2.按照采购人要求，每月或每天制作原材料支出、消耗品支出、食堂营业收入、服务窗口收入等各类收支报表，交采购人核实。

3.按相关规定、采购人要求对库房进行盘点等管理，并做好相关报表或记录等台账。

**十、其他要求：**

1.发生下列问题，采购人有权单方面终止合同

(1)中标人不按采购人要求开展工作的。

(2)因中标人原因造成就餐人员食物中毒或其他饮食事故的。

(3)因中标人违规操作或日常管理松懈造成消防安全事故的。

(4)发生有责投诉6次以上的。

2.中标人应提供与采购人原服务商的交接方案，交接期限为15日。

3.中标人应充分考虑司法机关工作的特殊性，充分考虑节假日、双休日及日常工作需要加班服务的因素。

4.**★人员费用测算不得违反劳动法，员工缴金需符合国家规定。（投标文件中未见承诺的投标不予接受）**

5.**★****投标人须承诺，如中标后须向采购人出具所有人员经由派出所开具的无犯罪记录证明。****（投标文件中未见承诺的投标不予接受）**

6.配合采购人做好节能减排工作。

7.履约保证金相当于合同总价的5%；履约保证金应在项目按合同规定验收合格前保持有效；履约保证金由中标人在合同签订后七天内出具。如因管理不善造成人员、设备、食品卫生等安全事故所发生的一切费用均从保证金中先行赔付。

**8.★投标人须承诺如中标，在保证食品卫生安全的前提下必须服从采购人的管理，及相关职能单位的监督。（投标文件中未见承诺的投标不予接受）**

**9.★投标人须承诺购买投保公共责任险。中标人应随时接受监督和抽查，严格执行各项卫生管理制度，杜绝食物中毒事件的发生，如因中标人过失造成就餐人员食物中毒或其他饮食事故（经有关部门认定的），以及食品药品监督部门检查不合格引发的一切责任均由中标人负责。（投标文件中未见承诺的投标不予接受）**

**十一、服务期限**

一年。(2025年01月01日—2025年12月31日) （注：中标人如非原服务供应商，中标人应按照成交金额的日平均费用支付给提供服务的原服务供应商2025年1月1日至合同签订月的服务费用。）

**十二、付款方式**

1.合同签订后，中标人需支付合同总价的5%作为履约保证金，项目结束后退还，服务管理费按季度支付。采购人在对上一季度服务管理考核后，根据合同条款支付上季度费用。对考核不合格的,采购人应根据合同条款扣罚中标人服务管理费，支付期限由双方商定。

2.中标人如非原服务供应商，中标人应按照成交金额的日平均费用支付给提供服务的原服务供应商自2025年1月1日至合同签订月的服务费用。