项目需求

一、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
		厨师长	厨师	点心师	服务员	夜宵工	仓管	辅助工	
1	分局大院食堂	1	2	1	3	1	1	13	22
2	分局交警支队、高速大队食堂	0	1	0	0	0	0	2	3
3	分局交警支队食堂	1	1	1	0	0	1	3	7
4	分局沪杭大院食堂	0	2	1	0	0	1	2	6
5	刑事侦查中心食堂	1	2	1	0	1	1	13	19
6	分局特警、警训基地食堂	1	2	1	0	0	1	3	8
7	分局看守所民警食堂	1	2	1	0	0	1	8	13
8	分局奉城交警大队食堂	0	1	0	0	0	0	1	2
9	分局交警支队青村大队食堂	0	1	0	0	0	0	1	2
10	分局刑侦支队十队（奉城刑队）食堂	0	1	0	0	0	0	0	1
11	分局水上所及刑十一队食堂	0	1	0	0	0	0	1	2
总计/人		5	16	6	3	2	6	47	85

另需项目经理1名，主管1名，并按采购人要求驻场管理；如遇特殊情况，应根据采购人要求，进行岗位调整。

二、人员要求

1、厨师长及厨师21人（★必须具备厨师岗位资格证书）；

2、点心师6人（★必须具备点心师证书）；

3、仓管6人；

4、服务员、夜宵工及辅助工52人；

5、所有人员必须持有有效身份证和健康证，须经采购人审查，无不良记录。

三、服务要求

1、供餐形式：自选、自助餐、客饭、公务接待、熟食、水果、饮料等。

2、原材料的采购由采购人单位负责，中标人负责配合采购人完成原材料的质量及安全检测工作。

3、就餐时段：每日（包括双休日、节假日）早餐、午餐、晚餐、部分点位需提供夜宵，早、中、晚餐供餐时间每餐约1小时45分钟，如遇突发情况或者紧急事件，根据采购人要求调整用餐时间。

4、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，采购人提前通知中标人临时就餐人数，中标人必须根据自定的紧急预案进行保障在岗人员就餐，采购人不承担期间造成的任何人工费用。同时中标人需配合采购人处理相关的突发事件。

5、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》、《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：★中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。

6、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。

7、服务质量

中标人根据采购人要求必须做到供应品种丰富，菜肴质量好，服务态度佳。

8、资产管理

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。

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。

四、其他要求

1、投标人须有详尽的服务方案。

2、投标人须有服务承诺和质量保证方案，服务过程需注意节能、节水等环保工作要求。

3、投标人要建立处理突发事故预警机制和管理队伍的建设机制；

4、服务期内如出现重大失误，严重影响采购人正常工作的，采购人有权终止合同；

5、服务人员在岗工作职责期间，发生自身的人身伤害、伤亡，均由中标人负责处理并承担全部责任，采购人不承担任何责任；中标人违反国家相关法规，与聘用人员发生纠纷，均由中标人负责调解与处理，采购人不承担责任。

五、食堂配置

1、采购人保证水、电、煤气齐全。

2、食堂配备相应的粗细加工间；主副食加工间、主副食仓库、调料库、清洗消毒间、备餐间、冷藏设备等。

3、各食堂均配备刷卡就餐系统、连体餐桌、包房圆桌椅、油烟净化设备、食品加工设备、清洗设备、消毒设备、餐具等；

六、服务约定

1、服务期限：2027年1月1日起至2027年12月31日止。

2、目标：中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、合同期内，采购单位每月对中标人的服务质量进行考核。

4、支付方式：每季度支付。合同签订后，且乙方支付中标价的2%履约金后支付第一季度费用；第一季度考核合格后，第二季度第一个月10日前支付第二季度费用；第二季度考核合格后，第三季度第一个月10日前支付第三季度费用；第三季度考核合格后，第四季度第一个月10日前支付第四季度费用。

5、中标人须按照采购单位要求，保证合同期间岗位人数的满员。

6、采购人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同意，采购人对优秀的厨师、点心师等主要工作岗位享有优先推荐权。

七、报价要求

1、报价采用人民币报价。

2、报价应包括完成本项目的所有费用，且符合国家及上海市相关政策的规定。

3、请投标人充分考虑服务期内国家、上海市的政策性调整、人工工资、福利、物价浮动等因素，合理报价。

4、投标人应充分考虑该项目应该发生但未明确的所有一切相关的报价风险，合理报价。报价中若有费用遗漏的情况，由投标人承担相应责任，采购人均不予考虑。

八、考核标准

合同期内，采购单位每季度按考核细则对中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，采购人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。