**上海市奉贤区校园餐服务单位**

**申报材料**

申报单位（盖章）：

联系人：

联系电话：

申报日期：

目录

（申报单位自行编制）

承 诺 书

上海现代高校智慧后勤研究院：

我单位参加“上海市奉贤区校园餐服务单位评估遴选”项目所提供的所有材料合法、合规、真实、有效，如有不实之处，我单位愿负相应法律责任，并承担由此产生的一切后果。

特此承诺！

承诺单位（盖章）：

法定代表人或授权人（签字）：

联系电话：

日期： 年 月 日

服务单位相关资证和材料索引表

（食堂承包经营企业）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **评估指标** | **评估要素** | **服务商提供相关资证和证明材料** | **详细内容所对应页码** | **备注** |
| 具有本市登记注册的合法资质 | 企业法人营业执照 | 企业法人营业执照 |  |  |
| 食品经营许可证（相应的经营范围） | 食品经营许可证 （相应的经营范围在有效期内） |  |  |
| 依法经营 | 未被列入失信执行人、重大税收违法案件当事人 | 提供“信用中国（www.creditchina.gov.cn）”未列入失信执行人、重大税收违法案件当事人名单 |  |  |
| 未被政府采购监督管理部门禁止参加政府采购活动的供应商 | 提供“中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）”未列入政府采购严重违法失信行为记录名单 |  |  |
| 近三年未收到过重大行政处罚 | 提供近三年内无违法违规受到食品安全相关通报批评以上处理的声明（承诺）函 |  |  |
| 有满足需求的固定工作场所 | 本区经营承包单位自有或租赁场所 | 提供房屋产权证或房屋租赁合同（提供租赁合同的同时需提供出租方产权证明复印件） |  |  |
| 本市（非本区）经营承包单位自有或租赁场所 |
| 有基本的设施设备、生产和管理的监控设备、有相匹配的食品安全快检设备 | 拥有符合服务能力的仓储和生产设施设备，运转良好 | 仓储设施、生产设备清单，运转良好 |  |  |
| 有食品安全检测设备及其检测记录 | 食品安全检测设备、检测记录 |  |  |
| 有明确的组织架构 | 管理架构网络资料 | 有管理架构网络图 |  |  |
| 有相对稳定的管理团队 | 管理团队 | 管理团队名册、岗位职责清单 |  |  |
| 岗位职责 |
| 有较成熟的管理机制、操作规程、措施方案 | 供餐管理制度操作规程 | 管理团队有健全服务工作制度 |  |  |
| 质量监控机制 | 供餐管理操作规程 |  |  |
| 服务质量保证措施 | 质量监控机制和质量保证措施 |  |  |
| 人员资质情况 | 配备有符合企业经营规模的各类工作人员 | 提供工作人员健康证（与企业提供的服务量挂钩） |  |  |
| 提供营养员、食品检验员、厨师、专兼职的食品安全总监和食品安全员等证明资料 |  |  |
|
| 食品安全组织体系健全，配备有符合企业经营规模的食品安全管理人员，相关安全管理人员知晓食品安全知识 | 相应岗位管理资格和经验 | 持有第三方颁发的食品安全培训合格证。 |  |  |
| 合法用工、人员配备与公司规模匹配度 | 签订合法的聘用合同或劳动合同，按国家规定交金 | 聘用合同或劳动合同、缴金记录等证明资料 |  |  |
| 员工培训制度与管理 | 培训制度及培训记录 | 培训制度及培训记录。 |  |  |
| 经营的财务情况良好 | 进行年度财务审计 | 提供2024年财务审计报告 |  |  |
|
| 2024年年度营业收入 | 提供2024年财务报表 |  |  |
| 物价管理规范 | 企业内部价格管理机制 | 提供企业内部价格管理制度及2024年价格管理资料 |  |  |
|
| 依法依规供餐，有规范的供餐服务协议 | 服务规范标准和协议文本 | 协议文本 |  |  |
| 食品安全管理责任书 |  |  |
| 反商业贿赂承诺书 |  |  |
| 有进校管理组织网络、服务方式有特色或创新管理 | 管理组织网络 | 管理组织网络图 |  |  |
| 日常管理制度、菜谱管理制度、每日食材（食品）进校台账制度、物料平衡制度等 | 日常管理制度 |  |  |
| 菜谱成本核算制度和营养分析制度 |  |  |
| 每日食材进校台账管理制度 |  |  |
| 服务质量（食品安全）保障措施 | 服务质量（食品安全）保障措施 |  |  |
| 近三年管理有提升及创新 | 近年来提升与创新校园餐服务管理资料 |  |  |
| 承包服务点合法用工，人员配备符合服务单位人数 | 类似业绩项目中服务人员人数与年龄情况 | 聘用合同或劳动合同、服务人数比例、年龄等证明资料 |  |  |
| 食品质量控制 | 食品质量控制方案全面、科学、可操作 | 食品质量管控方案 |  |  |
| 食品质量检查验收标准 |  |  |
| 食品质量保证措施 | 食品质量保证措施 |  |  |
| 提供近一年过程管理材料 |  |  |
| 卫生管理控制 | 食品卫生，人员卫生，环境卫生及垃圾处理制度与措施 | 食品卫生、餐饮具洗消制度 |  |  |
| 人员卫生制度 |  |  |
| 环境卫生、保洁措施、垃圾处理、病媒生物防治制度 |  |  |
| 提供近一年过程管理材料 |  |  |
| 安全管理 | 设备管理、生产安全、消防安全、食品安全、场地安全、人身安全（包括服务对象）等制度与措施 | 生产安全制度 |  |  |
| 消防安全制度 |  |  |
| 食品安全制度 |  |  |
| 人员安全（包括服务对象的人身安全）等制度 |  |  |
| 提供近一年过程管理材料 |  |  |
| 节能减排、减耗措施 | 依据国家和上海市标准，实施节能减排减耗措施情况 | 节能减排、减耗机制 |  |  |
| 保险、投诉、意外事故处理 | 安全保险保障 | 参投各类安全保险 |  |  |
| 投诉处理规范 | 投诉处理机制 |  |  |
| 突发事件应急制度措施 | 食物中毒、消防等意外事故应急预案及相关制度措施 |  |  |
| 索证索票的机制和台账 | 有索取食品原料、食品添加剂的证件和有效购货凭证台帐，不采购国家及本市禁止生产经营的食品及原料 | 食材采购验收记录、做到索证索票、证票与实物相符 |  |  |
| 不采购国家及本市禁止生产经营的食材食品制度 |  |  |
| 有效进行供餐保温的设备和保障机制 | 供餐保温设备符合标准，食品保温保障措施完备 | 保温保障制度 |  |  |
| 公共用餐盛具保温设备清单 |  |  |
| 使用上海市食品安全信息追溯平台 | 按要求使用上海市食品安全信息追溯平台 | 上海市食品安全信息追溯平台使用管理制度 |  |  |
| 按规定使用上海市食品安全信息追溯平台 |
| 餐饮服务经验 | 2024年承接供餐服务的单位（数量） | 提供服务合同（含签订主体、合同金额等关键要素） |  |  |
| 有分类存放的冷冻冷藏库 | 自有符合要求的冷冻冷藏库 | 冷冻冷藏库面积和照片等证明材料 |  |  |
| 有冷链运输服务 | 自有符合要求的物流（冷链）配送车辆、温控设备和监控设备 | 设备（车辆产证、行驶证复印件、保险、购买支付凭证）、温控设备和监控设备（购买凭证、使用记录） |  |  |
| 企业有ISO9001等相关质量管理体系认证的 | 符合现代企业管理要求，认证体系健全 | ISO9001质量管理体系认证 |  |  |
| ISO2200食品安全管理认证 |  |  |
| HACCP体系认证 |  |  |
| 近三年企业获评食品管理相关荣誉（证书） | 相关荣誉证书 | 证书复印件 |  |  |
| 智能化设备和软件系统 | 使用智能化设备和软件系统 | 智能化设备和软件系统的使用记录等证明材料 |  |  |
| 具有自有投资或协议合作的农产品生产基地 | 企业有自有或长期合作农产品生产基地 | 相关证明材料 |  |  |