

30

蚌埠市公安局监管中心、监管病区 食堂餐饮管理服务合同书

甲 方（采购人）：蚌埠市公安局监所管理支队

乙 方（供应商）：安徽禾泉农庄生态农业有限公司

二〇二五年一月



甲 方：蚌埠市公安局监所管理支队

负责人：

住所地：安徽省蚌埠市迎宾大道仁和集高速出口南 500 米

邮 编：233090

乙 方：安徽禾泉农庄生态农业有限公司

法定代表人：蒋保安

住所地：安徽省蚌埠市东海大道 7777 号

邮 编：233050

甲方为实施“蚌埠市公安局监管中心、监管病区食堂餐饮管理服务采购项目”于 2024 年 1 月 3 日经过招、投标确认乙方中标，乙方于 2024 年 2 月 5 日正式进场履约，鉴于首期服务合同将于 2025 年 2 月 4 日届满，依据“蚌埠市公安局监管中心、监管病区食堂餐饮管理服务合同书”六、考核办法 3、“合同期一年，期满前一个月由甲方对食堂服务进行测评，乙方派人参与，甲方有权决定是否续签合同，按照财政部《关于推进和完善服务项目政府采购有关问题的通知》（财库[2014]37 号）要求，采购需求具有相对固定性、延续性且价格变化幅度小的服务项目，在年度预算能保障的前提下，甲方可以签订不超过三年履行期限的政府采购合同。”之约定，乙方于 2025 年 1 月 3 日函请甲方续签“蚌埠市公安局监管中心、监管病区食堂餐饮管理服务合同书”，获甲方同意。

根据上述情况，为进一步明确双方的责任，确保合同的顺利履行，根据现

行有效法律、法规之规定，经甲乙双方充分协商，特订立本合同，以便共同遵守。

一、项目概况

项目名称：蚌埠市公安局监管中心、监管病区食堂餐饮管理服务采购项目

项目编号：BB2023SQCGC3501

项目内容：

1.乙方应承担蚌埠市公安局监管中心第一食堂、第二食堂及监管病区食堂管理服务工作，为全体工作人员、监区内在押人员提供全年 365 天早餐、午餐、晚餐就餐保障；承担甲方安排的临时性就餐保障任务。

2.乙方承担项目服务团队组建及管理、餐食制作、餐具洗消、备餐分餐、食堂卫生、设备设施养护、食品安全管理、协助业主选聘具备市场监督管理局认可的资质的餐厨垃圾回收机构，完成食堂泔水垃圾分类清运工作等全部食堂相关工作。

3.甲方负责提供食材采购、作业场所及所需设施设备、设施设备专业维修及更换、水电燃气保障并承担相应费用等事项，因乙方原因造成的损坏由乙方负责维修及更换并承担相应费用（不限于作业场所及设施设备等事项）。

签订地点：蚌埠市公安局监所管理支队

二、合同标的及要求：

详见附件：本项目服务需求

三、合同履约期限

1.自 2025 年 2 月 5 日起至 2026 年 2 月 4 日止。

2.合同签订后服务期限 1 年，按照财政部《关于推进和完善服务项目政府采购有关问题的通知》（财库〔2014〕37 号）要求，采购需求具有相对固定性、

延续性且价格变化幅度小的服务项目，在年度预算能保障的前提下，甲方可以签订不超过二年履行期限的政府采购合同。

四、合同价款

金额：（大写）（人民币）贰佰零柒万陆仟元整

¥：2076000.00 元

五、合同价款支付方式

1. 本合同全年总价款为 ¥：2076000.00 元，（大写）（人民币）贰佰零柒万陆仟元整；

2. 本项目按季度支付合同价款，甲方在收到乙方发票后 7 个工作日内支付上季度合同价款（合同总金额的 1/4），即 ¥：519000.00 元，（大写）（人民币）伍拾壹万玖仟元整。

六、考核办法

1. 规范化管理：要求乙方具备丰富的食堂服务经验，管理规范化。

2. 建立良好的进入与退出机制，优胜劣汰。

甲方根据下表，每季度对乙方服务质量进行测评。

（1）考核分数在 90 分（含）以上的，为“优秀”等次。

（2）考核分数在 80 分（含）——90 分的，为“合格”等次。

（3）考核分数在 70 分（含）——80 分的，为“基本合格”等次。

（4）考核分数在 70 分以下，为“不合格”等次。

测评结果为合格及以上等次，服务费及时全额支付；测评结果基本合格，从 80 分到 70 分按每 1 分 200 元扣除当期服务费；测评结果为不合格，按每 1 分 300 元扣除当期服务费外，并暂缓支付服务费，待下期考核合格，一并支付。连续两

期测评不合格，限定一月整改期，若整改达到要求，下期可延续合作关系，否则解除合作关系。各期测评结果作为年度测评结果的主要依据，年度综合考核结果作为下一年度是否续签服务合同的依据。

合同期内，食品安全检查、餐具检测不合格的视情节轻重给予相应处罚，直至终止合同，其所造成的后果由中乙方承担。

3.合同期一年，期满前一个月由甲方对食堂服务进行测评，乙方派人参与，甲方有权决定是否续签合同，按照财政部《关于推进和完善服务项目政府采购有关问题的通知》（财库〔2014〕37号）要求，采购需求具有相对固定性、延续性且价格变化幅度小的服务项目，在年度预算能保障的前提下，甲方可以签订不超过二年履行期限的政府采购合同。乙方须按招标文件规定向甲方提供工作人员花名册，人员每日出勤率须达到90%以上，由甲方每日按照中标文件规定的人数进行点名，核对在岗在位人数及身份（身份证、健康证等），

如出现三次人数、身份、证件核对异常，即可终止合同。

4.对投诉较多的工作人员，乙方应及时更换。

食堂管理考核评分细则

项目分类	具体内容	满意 (5分)	较满意 (3分)	一般 (1分)	不满意 (0分)	得分
环境卫生	1.食堂就餐环境是否满意					
	2.食堂总体卫生状况是否满意					
	3.餐具卫生情况、消毒情况是否满意					
	4.食堂工作人员个人卫生情况是否满意					
服务品质	5.食堂工作人员服务态度是否满意					
	6.食堂工作人员打餐规范程度是否满意					

食材品质	7.食堂工作人员操作规范程度是否满意					
	8.食堂蔬菜（豆制品）质量是否满意					
	9.食堂肉类质量是否满意					
	10.食堂米、面质量是否满意					
出餐品质	11.食堂饭菜营养搭配是否满意					
	12.食堂饭菜花色品种是否满意					
	13.食堂饭菜新鲜程度是否满意					
	14.食堂饭菜口味是否满意					
	15.食堂饭菜分量是否满意					
	16.食堂饭菜温度是否满意					
	17.食堂汤羹（含稀饭）品质是否满意					
	18.食堂面食点心是否满意					
总体评价	19.食堂早餐、晚餐出品总体是否满意					
	20.食堂午餐出品总体是否满意					
合计	总得分					
建议意见						

七、不可抗力

1.如果双方任何一方由于受诸如战争、严重火灾、洪水、台风、地震等不可抗力的事故，致使影响合同履行时，履行合同的期限应予以延长，延长的期限应相当于事故所影响的时间。不可抗力事故系指买卖双方在缔结合同时不能预见的，并且它的发生及其后果是无法避免和无法克服的事故。

2.甲乙双方的任何一方由于不可抗力的原因不能履行合同时，应及时向对方通报不能履行或不能完全履行的理由，在取得有关主管机关证明以后，允许延期

履行、部分履行或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免予承担违约责任。

八、履约保证金

1.本项目履约保证金为中标价的2%，¥41520.00元，（大写）（人民币）肆万壹仟伍佰贰拾元整，收受人为蚌埠市公共资源交易中心，此款项乙方已于2024年1月9日以电子保函形式向甲方提供履约保证，鉴于该电子保函有效期至2025年2月4日到期，乙方已于2025年2月5日再次以电子保函形式向甲方提供履约保证，期限为服务期满后退还。

2.乙方提供的履约保证金以保函形式提供，与此有关的费用由乙方承担。

3.如乙方未能履行其合同规定的任何义务，甲方有权从履约保证金中取得补偿。

九、转让与分包

1.除甲方事先书面同意外，乙方不得部分转让、全部转让、分包其应履行的合同义务。

2.乙方应在投标文件中或以其他书面形式对甲方确认本合同项下所授予的所有分包合同。但该确认不解除乙方承担的本合同下的任何责任或义务。意即在本合同项下，乙方对甲方负总责，承担连带责任。

十、合同文件及资料的使用

1.乙方在未经甲方同意的情况下，不得将合同、合同中的规定、有关计划、图纸、样本或甲方为上述内容向乙方提供的资料透露给任何人。

2.除非执行合同需要，在事先未得到甲方同意的情况下，乙方不得使用前款所列的任何文件和资料。

十一、违约责任

(一) 甲方违约责任

1.甲方应当按合同约定资金支付的方式、时间和条件,及时支付采购资金。对于满足合同约定支付条件的,甲方应当自收到发票后 7 个工作日内将资金支付到合同约定的乙方账户,不得以机构变动、人员更替、政策调整等为由延迟付款,不得将采购文件和合同中未规定的义务作为向乙方付款的条件。甲方逾期支付资金的违约责任据实赔付,上限为 41520.00 元。

2.因甲方原因导致变更、中止或者终止政府采购合同的,甲方应当对乙方受到的损失予以赔偿或者补偿,赔偿或补偿标准为据实赔付,上限为 41520.00 元。

3.其他违约责任约定: /。

(二) 乙方违约责任

1.乙方不能达到所承诺的服务质量和有关技术规范标准,乙方赔偿因违约给甲方造成的损失。赔偿标准为据实赔付,上限为 41520.00 元。

2.因乙方原因导致变更、中止或者终止政府采购合同的,乙方应当对甲方受到的损失予以赔偿或者补偿,赔偿或补偿标准为据实赔付,上限为 41520.00 元。

3.其他违约责任约定: /。

十二、争议处理

1.按本合同规定应该偿付的违约金、赔偿金、保管保养费和各种经济损失,应当在明确责任后 10 天内,按银行规定的结算办法付清,否则按逾期付款处理。

2.本合同如发生纠纷,当事人双方应当及时协商解决,协商不成时,任何一方均可按以下第(②)项方式处理:

①根据《中华人民共和国仲裁法》的规定向蚌埠仲裁委员会申请仲裁。

②向甲方所在地有级别管辖权的人民法院起诉。

③向项目所在地有级别管辖权的人民法院起诉。

3.本合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

十三、下列关于项目名称：蚌埠市公安局监管中心、监管病区食堂餐饮管理服务采购项目、项目编号：BB2023SQCGC3501 的招标文件及有关附件是本合同不可分割的组成部分，与本合同具有同等法律效力，这些文件包括但不限于：

①招标文件及答疑、补遗；

②投标文件；

③开评标中的澄清说明；

④其他约定：/。

本合同一式伍份，甲方执叁份，乙方执贰份，自合同签订之日起生效。

甲方：（公章）

地址：

法定代表人：

委托代理人：

电话：

开户银行：

账号：

乙方：（公章）

地址：安徽省蚌埠市东海大道 7777 号

法定代表人：

委托代理人：

电话：0552-2870721

开户银行：徽商银行蚌埠淮河路支行

账号：1280001021000003988

2025.1.27.

附件：本项目服务需求

第一条 服务要求

1.总体要求

(1) 乙方须根据蚌埠市市场监督管理局关于单位食堂管理、食品法律法规相关规定,结合蚌埠市公安局监管中心食堂现场具体情况,开展本项目现场管理工作。

(2) 全体人员着工服、工帽、口罩上岗,做到衣着整洁、工号清晰、服务规范、各司其职。

(3) 要求全体人员政治素质、专业素质过硬,坚决杜绝监守自盗、违规操作行为。

(4) 全体人员严格执行甲方制定的各项规章制度,坚决杜绝违法违纪行为发生,乙方应承担因管理不善所带来的全部责任。

2.供餐要求

(1) 供餐标准:

第一食堂:中式餐饮(含少数民族和病号食堂,约2000人)

早餐:面食点心两道、小菜四种、汤粥一道、杂粮一道、蛋类一道;

午餐:主荤一道、半荤一道、素炒一道、汤羹一道、米饭、馒头;

晚餐:半荤一道、素炒一道、汤羹一道、米饭、馒头。

第二食堂:中式餐饮(约200人)

早餐:面食点心三道、小菜四种、素炒两道、炒饭(面)一道、汤粥一道、杂粮一道、蛋类两道;

午餐:主荤一道、半荤一道、素炒两道、汤羹一道、米饭、馒头、奶制品、水果;

晚餐:半荤一道、素炒两道、汤羹一道、炒饭(面)一道、米饭、馒头。

监管病区食堂：中式餐饮（约 20 人）

早餐：面食点心三道、小菜四种、素炒两道、炒饭（面）一道、汤粥一道、杂粮一道、蛋类两道；

午餐：主荤一道、半荤一道、素炒两道、汤羹一道、米饭、馒头、奶制品、水果；

晚餐：半荤一道、素炒两道、汤羹一道、炒饭（面）一道、米饭、馒头。

（2）供餐要求：荤菜要名副其实、口味适中，素菜要清爽可口，营养配比合理，避免一种食材当日重复出现。所有食品、菜品要求手工制备，杜绝外采半成品、成品。供餐要求酸辣咸淡适中，适合多数人口味。乙方须根据甲方具体要求，准时、足量完成供餐工作。

（3）节假日、保障工作等重大活动、突发情况按甲方要求提供保障。工作量以甲方书面报告为准，费用另计。

（4）包括但不限于提供工作餐、加班餐等。

（5）每逢我国民族节日，如元宵节、端午节、中秋节、春节或重要节气等民族节日，或重大庆典、活动当日，在饮食配比上，要体现出节日特色。

（6）针对餐饮人员中可能有少数民族人员，餐饮应有具体措施。

（7）其中部分干警需提前分餐，以餐包形式外带就餐。

3.餐具卫生

（1）打餐时的勺、汤勺、铲、菜勺、夹等不能直接放置在台面上，应放置于洁净餐盘、置物桶等容器内。

（2）使用后的餐具必须使用洗碗机进行清洁、不符合洗碗机清洗条件的餐具需经过清水冲洗、洗洁精清洗、清水漂洗、开水消毒等程序处理后放入消毒柜内消

毒，确保餐具内外干净、干燥、无饭菜渣、无油迹、无洗洁精泡沫、无异味。所有餐具卫生标准需检测合格。

(3) 原料、半成品、成品的食品及其加工工具标识明确、存储合理，原料、半成品、成品的食品容器和工具分别标识清楚，做到分开使用。

(4) 用于盛放瓜果蔬菜等食材的筐使用前后必须清洗干净，生熟工具应放置在指定区域并明确标识，严禁随意堆放或直接放置于地面。

4. 厨房卫生

(1) 炉灶、蒸柜等厨房设备、工作台、货架、调料台每天清洗，抽油烟系统室内部分应根据周彻清计划，每周定时清洁。

(2) 瓜果蔬菜与肉类食品清洗池分开使用，避免交叉污染。

(3) 油、盐、酱油等调味品和未用完的米、面、菜等开餐结束后妥善放置，避免变质。

(4) 每周1次大扫除，用清洁剂清洗台面、地面，做到厨房内无污垢、无蝇、蚊、蟑螂、老鼠等。

5. 食堂卫生

(1) 开餐前餐厅内的桌椅必须保持干净，台面无饭粒菜渣、无油污水渍，凳脚无积尘杂物，地面干净无油污。

(2) 餐厅内墙面、门窗、顶部须保持无灰尘、蜘蛛网，保持干净。

(3) 剩菜、剩饭要及时运走，垃圾桶和泔水桶身需基本保持干净、保证餐厅无异味，餐余回收按相关规定执行，所需费用由乙方承担。

(4) 每周必须对餐厅进行一次彻底的卫生大扫除，用清洁剂清洗桌面、地面。

(5) 保洁范围为食堂一至三层所有区域，保持该区域卫生整洁，做好雨雪极端天气清扫防护工作。

6. 个人卫生

(1) 工作人员在工作场所时必须将工服、工帽、口罩穿戴整齐，工作服要保持清洁，勤洗勤换，并做到专人专用。

(2) 头发要保持清洁，女工长发须盘在工作帽内。

(3) 女工不得化妆和佩戴首饰，不留长指甲及涂指甲油；男工不留长发、胡子、长指甲。

(4) 工作人员在工作区域严禁抽烟、喝酒、吃零食，掏耳朵、挖鼻孔、挠头发或对着别人打喷嚏，严禁随地吐痰、乱抛垃圾。

(5) 严禁在洗碗池、洗菜池内洗涤衣服、鞋袜或其他私人物品。

(6) 工作人员在工作前必须根据洗手方法标识进行手部清洗消毒，每次离开工作岗位从事非食品加工工作回来之后，再次制作食品前要洗手，须重新进行手部清洗消毒。

(7) 工作人员在供餐时必须戴好口罩，需要用手接触食品及餐具时必须戴上一次性卫生手套。

(8) 工作人员如发现发热、咳嗽、腹泻等症状及化脓性皮肤病者、皮肤破损等不适宜食品加工工作人员应立即暂停其工作。

7. 制度要求

根据蚌埠市市场监督管理局关于机关食堂相关管理规定，结合市公安局监管中心食堂运营具体情况，制定内部管理、日常服务运作等管理制度。如中标后未能按这些制度执行，甲方可按违约对乙方进行处理。

- (1) 食堂管理员工行为规范;
- (2) 食堂各岗位工作职责;
- (3) 各类工作人员培训计划、岗位考核办法和考核奖惩制度;
- (4) 各类设备运行管理制度、设备维修制度;
- (5) 消防、食品安全等各项应急预案;
- (6) 重要客餐接待规范;
- (7) 其他管理服务制度。

第二条 各类人员条件、职责和要求

(一) 人员配置

监管中心食堂（即：第一食堂、第二食堂，共计 37 人）			
部门	岗位	人数	岗位职责
管理	项目经理	1	全面负责食堂日常工作的实施与管控,负责与甲方代表沟通。
	副经理	1	协助项目经理进行食堂日常工作的实施与管控,分别负责第一食堂、第二食堂日常管理工作。
	仓库管理员	1	原材料仓库专人专锁管理,负责原材料的进出登记、台账等;落实所属区域卫生。
	厨师长	1	全面负责甲方食堂日常管理,负责后堂出品、人员调配等现场工作,按甲方、项目经理要求,进行用餐出品保障工作。
后堂	厨 师	4	完成食材的预加工工作;保质保量烹制每日菜肴;落实所属区域卫生;在厨师长安排下,协助其他岗位工作。
	切配工	6	做好每日三餐所需食材的分拣、切配工作;负责对采购的水产、禽类、肉类等食材进行宰杀、剁块、分割等初加工工作,落实所属区域卫生;在厨师长安排下,协助其他岗位工作。
	面点师	4	制备每日三餐所需面点、稀饭等;落实所属区域卫生;在厨师长安排下,协助其他岗位工作。

前厅	勤杂工	11	负责食材等原材料的清洗、餐盘的清洗、消毒等工作；落实所属区域卫生；在厨师长安排下，协助其他岗位工作。
	监区送餐员	8	负责第一食堂食材清洗、切配工作。负责监区打饭（餐盒分发）和餐盒回收工作，并做好监区卫生的打扫、清理和维护工作。
监管病区食堂（共计3人）			
部门	岗位	人数	岗位职责
后堂	厨 师	1	完成食材的预加工工作；保质保量烹制每日菜肴；落实所属区域卫生；在厨师长安排下，协助其他岗位工作。
	面点师	1	制备每日三餐所需面点、稀饭等；落实所属区域卫生；在厨师长安排下，协助其他岗位工作。
	勤杂工	1	食材等原材料的清洗、的分拣、切配工作；负责餐盘的清洗、消毒等工作；落实所属区域卫生；在厨师长安排下，协助其他岗位工作。
合计	总人数	40	

注：上述人员配备最低不得少于40人。甲方在合同签订前进行核实相关证明（如身份证、有效健康证），如在核实中发现人员不符合招标要求的，甲方有权要求限期改正。

（二）人员任职条件和职责要求

（1）项目经理

条件：专科及以上学历，具备地市级及以上市场监管部门认可的餐饮服务食品安全培训考核证明（注须提供餐饮服务食品安全培训考核合格的证明复印件）。项目经理应符合本岗位工作条件；身体健康，无重大疾病病史；具备充分调动全体员工积极性的能力，并能较好的领会甲方的意见建议并高效执行，勤于沟通、善于管理。

职责：全面负责甲方食堂就餐保障和运营管理工作，积极配合甲方食堂做

好多样化供餐的保障工作；保证与甲方食堂日常沟通交流顺畅，确保完成甲方食堂交办的临时性就餐服务保障工作；应甲方要求，对食堂日常管理、供应等方面提出合理化建议；管理好服务团队，承上启下，良好的落实业主对食堂保障工作的意见建议；落实食堂及所属区域的环境卫生工作，教育好员工遵纪守法、爱岗敬业、爱护公物、厉行节约，维护好供应团队的稳定，坚决杜绝食品安全事故的发生。

（2）副经理

条件：身体健康，体魄端正，无重大疾病病史；熟悉餐饮工作的运营流程、标准化摆台等知识。

职责：配合好监管中心业主管理机构、项目经理做好所属区域的日常管理工作；分别负责第一食堂、第二食堂日常管理工作，细化布置项目经理的工作要求，合理分配、管理员工的日常工作；落实食堂管理各个环节包括检查餐品制作质量、落实餐具消毒卫生、落实食品留样工作等；全程负责食堂的客餐接待及临时性供餐保障工作；跟办业主、项目经理交办的临时性工作。

（3）仓库管理员

条件：专科及以上学历，仓库管理员应符合本岗位工作条件；身体健康，体魄端正，无重大疾病病史。

职责：配合甲方、项目经理做好所需项目材料的整体工作；协助厨师长做好项目菜肴成本核定工作；落实甲方、项目经理交办的临时性工作。做好食品等原材料的数量核验、索票索证工作，协助厨师长做好品质检验工作，填写各种验收单据及台账等；做好食堂所用米面油、调味品等食材及低值易耗品仓库的日常管理，

建立落实食材、低值易耗品台账，进行食堂的运营成本核算；填报食堂每日餐品残余等各项报表；落实所属区域卫生。

（4）厨师长

条件：厨师长应符合本岗位工作条件，身体健康。

职责：保持与项目经理的沟通，及时根据甲方的意见建议菜品的品类搭配，每天控制好菜品的品质、口味、花样。不断更新口味，监督厨师日常工作，时刻做好整个餐厅的食品安全监管工作。认真执行甲方、项目经理下达的各项工作。统筹库存原材料的使用，做好临时加人、加餐和处置突发事件的应急预案。负责食材验收的品质检验工作。全面负责餐厅后堂出品工作，随时随地保障甲方食堂就餐需求。

（5）厨师

条件：厨师应符合本岗位工作条件，身体健康。

职责：根据每天实际需求量，及时加工好菜品。保持各自区域卫生清洁、根据既定的彻清计划打扫卫生。本职工作结束后，在厨师长的统筹安排下，配合其他岗位工作，确保开餐顺利。

（6）切配工

条件：切配工应符合本岗位工作条件，身体健康。

职责：做好每日三餐所需食材的分拣、切配工作；负责对采购的水产、禽类、肉类等食材进行宰杀、剁块、分割等初加工工作，落实所属区域卫生；在厨师长安排下，协助其他岗位工作，确保开餐顺利。

（7）面点师

条件：面点师应符合本岗位工作条件，熟练掌握面点制备相关知识，身体健康。

职责：根据每天实际需求量，完成既定面点的加工制作。本职工作结束后，在厨师长的统筹安排下，配合其他岗位工作，确保开餐顺利。

（8）勤杂工

条件：勤杂工应符合本岗位工作条件，身体健康。

职责：在厨师长统筹安排下，根据每天就餐人数变动，采摘、清洗蔬菜并送至规定区域；淘米、加工并协助面点师控制蒸饭时间；做好每日三餐所需食材的分拣、切配工作；负责对采购的水产、禽类、肉类等食材进行宰杀、剁块、分割等初加工工作，在厨师长安排下，协助其他岗位工作，确保开餐顺利。维护、保养好局机关食堂交付的设施设备的卫生及日常管理；做好餐前准备工作、餐中服务工作；负责就餐使用碗筷等餐具的清洗、消毒工作。保证餐厅厅面卫生，按照既定的彻清计划，每日进行卫生清扫工作。

（9）监区送餐员

条件：年龄在 50 岁及以下，须持有机动车驾驶证，身体健康，政治素质好，法律上无不良行为记录，有监管工作经历者优先。

职责：负责第一食堂食材清洗、分拣、切配工作。负责监区打饭（餐盒分发）和餐盒回收工作，并做好监区卫生的打扫、清理和维护工作。

注：

- 1、上述关于年龄、证书等级等文字表述，如无特别说明，均包含本数；
- 2、以上人员配置及内容，投标时须提供项目经理餐饮服务食品安全培训考核证明复印件，其他人员任职条件和职责要求进行响应即可，投标时无须提供证明文件。

第三条 其他要求

1、监区送餐员固定 8 人负责送餐进入监区。分发餐到监室。回收饭盒保障等工作。因该岗位员工工作性质具有特殊性，人员的招聘、培训、和使用(含自愿离职、辞退补充)必须经过甲方同意，方可聘用；该岗位工作人员的管理工作甲方全程监管。

2、严禁私自为在押人员购买、传递物品，通风报信或者为在押人员与外界联系提供方便。

3、严禁携带管制刀具、手机和其它违禁物品进入监区，严禁上班期间饮酒。

4、不得私自接触、联系、约见在押人员家属或者接受馈赠、宴请。

5、严格遵守监所的其他各项管理规定。

乙方投标时须承诺满足 1 至 5 条的要求，未承诺或承诺不完整视为未响应服务需求。