项目需求清单

一、主要相关法规、标准及要求

(1)《中华人民共和国安全生产法》

(2)《中华人民共和国食品安全法》

(3)《中华人民共和国消防法》

(4)《中华人民共和国食品安全法实施条例》

(5)《餐饮服务许可管理办法》

(6)《餐饮服务食品安全监督管理办法》

(7)《餐饮服务食品安全操作规范》

(8)《公共场所卫生管理条例》

(9)《城镇燃气管理条例》

(10)《高等学校消防安全管理规定》

(11)《食品安全抽样检验管理办法》

(12)《江苏省安全生产条例》

(13)《江苏省消防条例》

(14)《江苏省学校食堂食品安全管理操作指南》

(15)《江苏省学校食堂五常管理实施指南》

(16)《重大火灾隐患判定方法》

(17)《教育系统重大事故隐患判定指南》

(18)其他相关法律、法规、标准规范等

二、项目需求

（一）服务范围

项目涵盖江苏开放大学三个校区五个食堂，包括定淮门校区（学校总部，教工餐厅，就餐300-400人）、应天校区（全日制高职学生大概3000人，设立2个学生食堂）、东校区（全日制高职学生大概2000人，设立2个学生食堂）。

（二）服务内容

开展食堂安全管理评估，包括消防安全、燃气安全、食品安全、用电安全、突发事故应急以及安全管理等方面，具体涵盖安全隐患排查、安全培训考核、安全快检以及综合管理评估等内容。

（三）服务期限

合同签订后1年。

（四）食堂评估服务要求

基于国家、江苏省、南京市针对高校食堂安全管理的相关法律法规、规范及标准的相关要求，服务要求如下：

**1.安全隐患排查**

通过安全隐患排查+常态化检查相结合的方式排查安全隐患，实现安全隐患的早发现、早治理。要求每学期开展一次，根据校方要求开展，评估小组人员不得少于3人，出具安全隐患排查报告（每个食堂一份报告，总共五份，将食堂安全隐患排查状况按照优、良、中、差四类进行分级，每份报告需加盖评估单位公章，提供电子版和纸质版），排查结果未经学校同意不得外露，需对食堂问题整改效果进行追踪和协助校方复查（需到现场进行复查和追踪），若校方需要，可随时配合校方到现场协助进行安全检查。提出书面复查意见（加盖评估单位公章，提供电子版和纸质版），持续改进食堂安全管理状况。

**（1）重大事故隐患排查**根据《教育系统重大事故隐患判定指南》、《重大火灾隐患判定方法》以及行业主管部门相关要求，查找场所是否存在重大事故隐患。

**（2）其他安全隐患检查：**安全隐患检查包括消防安全、燃气安全、食品安全、用电安全、突发事故应急以及安全管理等方面，针对排查出的安全隐患排查及时向食堂提出针对性的解决方案与建议。

**2.安全培训教育**

**（1）专项培训：**根据食堂实际安全管理情况，结合安全隐患排查过程中突出问题，每学期开展一次关于安全法律法规、标准规范、安全职责、安全意识、事故应急、安全管理、食品安全、消防安全、燃气安全、电气安全、安全操作规程等专项培训。**（2）专项考核：**根据培训内容，组织对学校食堂管理人员、重点岗位人员进行专项考核，向校方提供考核结果。

**3.安全快速检测**

对食堂使用的原辅料、食品、餐用器具等进行快速检测，能够涵盖农残、兽残、添加剂、致癌物、微生物等多项检测项目，每学期实施一次，根据校方要求实施，两次共计100批次（对学校指定的1个食品食材或餐用器具的快速检测为1个批次），出具快速检测记录，检测结果未经学校同意不得外露。

**4.综合管理工作评估**

要求每学期开展一次，根据校方要求开展；评估小组人员不得少于3人，出具综合管理工作评估报告（每个食堂一份报告，总共五份，将食堂综合管理状况按照优、良、中、差四类进行管理能力分级，每份报告需加盖评估单位公章，提供电子版和纸质版），评估结果未经学校同意不得外露，

根据消防安全、燃气安全、食品安全、用电安全、突发事故应急以及安全管理等方面现场勘查结果和整改情况，根据标准、规范要求，评估校园食堂的各类安全风险，找出主要风险点制定管控措施。同时，通过量化评估方法对食堂燃气安全、消防安全及涉及食品安全的供应商管理、场所、流程、环节、人员、设施设备、台账等多方面进行细致评估，得出评估结论并给出合理化建议。

（五）技术服务力量

评估单位技术服务团队人员具备安全技术服务的专业能力，能够为食堂评估工作开展提供有力保障：

项目组成员由持有注册消防工程师、注册安全工程师、安全标准化评审员、食品安全管理员、食品检验工的相关人员组成，具有学校安全评估工作经验，技术服务能力能够涵盖各项服务内容。