服务范围：采购人食堂内部的主、副食品的加工制作、日常运行管理服务。

服务要求：

人员配置要求

1.人员配备表：

序号	岗位名称	人数	备注
1	食堂负责人	1	40 周岁以内，身体健康，具有相关工作经验。
2	厨师长	1	55 周岁以内，身体健康，具有相关工作经历。
3	炉灶厨师	3	50 周岁以内，身体健康，具有相关工作经历。
4	切配工	1	60 周岁以下，身体健康，有敬业和吃苦耐劳精神。
5	点心师	1	60 周岁以下，身体健康，有敬业和吃苦耐劳精神。
5	后勤人员	9	60 周岁以下，初中或以上学历，身体健康，有敬业和吃苦耐劳精神。
小计	16 人		

2.人员管理

（1)供应商提供专业化的管理，制定一系列规章制度及操作程序，确保管理服务工作高质量运转。

（2)供应商将提供管理有经验的员工进行菜品制订制作服务，并配备足够数量的合格的服务人员以确保服务的顺利进行。

（3)供应商负责对所有工作人员进行监督、指导、管理和培训。

（4)供应商应教育所属员工注意安全，防止安全事故的发生，一旦发生意外伤害，供应商应承担相应责任。

（5)应采购人要求，供应商应向采购人提供所有执行本合同服务内容所要雇佣的人员名单和相关文件证明资料。

（6)供应商所招聘的员工只与供应商签订规范的劳动合同，供应商所招聘的员工与采购人无任何隶属关系。

（7)采购人应事先规定供应商员工被允许的活动区域，为确保安全起见，供应商员工同意只在该区域内活动而不进入其它区域，采购人有权利控制和实施活动区域的进入权限。

★（8）供应商拟派的所有人员均应为本项目提供专职服务，供应商成交后，与采购人签订合同时，应按照《人员配备表》向采购人提供为本项配置的所有人员名单及身份证和相关学历证明。在项目服务期间，如需调整人员，供应商应提前向采购人备案。如发现供应商存在实际配置人员与人员名单不符、工作时间内，人员擅自离岗等情况，采购人将进行相应考核。（响应文件中提供承诺函并加盖公章，否则视为无效响应。）格式详见响应文件格式。

3.工作要求

（1)供应商负责组织食堂各类供应品种的加工制作、销售及日常运行管理。

（2)供应商必须严格遵守《食品安全法》及相关法律法规，严把食品安全卫生质量关，供应商食堂管理必须符合卫生监督部门的相关要求。

（3)供应商依据有关法律和规定，负责本食堂加工制作过程的卫生和安全监督工作，并接受采购人监管指导。

（4)供应商必须按食堂安全卫生管理要求，做好每天的食品留样和蔬菜有机磷检测，并做好台帐工作。

（5)供应商必须建立健全各类餐饮卫生管理制度和岗位责任制，加强从业人员的培训与管理，严把员工素质关，做到管理规范化、服务标准化，杜绝任何食品安全卫生责任事故的发生。若因供应商的加工制作、安全卫生等问题所引发的责任事故，一切后果均由供应商负责。

（6)供应商从业人员必须持证上岗，搞好个人卫生，上班期间必须穿统一的工作服，戴工作帽、工号牌，同时窗口人员必须戴口罩、卫生手套。

（7)供应商负责提供适口、新鲜、卫生的膳食和热情的服务，同时严格控制主辅料的搭配及调味品的使用和管理，有效利用原材料，杜绝浪费，以降低成本。

（8)供应商严格按照《劳动法》及相关规定，不得拖欠克扣员工应有待遇，确保职工的相关权益。如发生债权、债务纠纷和工伤等责任事故，均由供应商负责承担。

（9)供应商从业人员的工资、福利、服装、体检（办证）、税金、培训等费用，由供应商负责。

（10)做到节约使用食堂水、电、气及易耗品，降低能耗，减少浪费，建立节约奖惩机制，水电气等日常费用由采购人承担。

（11)负责承包期内厨、灶、餐用具及水、电、气等设施的日常维护保养。

（12)供应商必须在投标规定范围内规范运作，按采购人规定的加工制作、销售的流程进行加工制作和销售。

（13)合同期间，因供应商人为因素造成设备、设施及餐饮用具损坏、丢失的，由供应商负责维修或赔偿。合同期结束时，供应商交还给采购人的设备必须完好可用，否则要给予赔偿。餐具的破损率在5%以内，超过比例的照价赔偿，赔偿费用在考核费中扣除。

（14)承包期间，供应商对采购人配置的设备、设施、餐饮用具更新添置，需提前一周向采购人提出书面申请，经采购人审核同意，由采购人负责购置。

（15)供应商应遵守并执行采购人制定的安全防火方面的规章与规定。供应商应遵守任何立法机关、地方政府颁布的安全法规。

（16）供应商应配合采购人做好反兴奋剂食品工作。

4.供应商有以下情形之一，采购人有权视情予以处罚：

①.供应商从业人员未按规定持有效健康证上岗；

②.供应商从业人员在销售过程中擅自收取现金；

③.供应商未按照采购人规定营业时间经营；

④.食药监督部门检查时发出违反卫生防疫规定书面通知书中，属于供应商责任；

⑤.供应商未按规定进行食品留样和蔬菜有机磷检测；

⑥.供应商从业人员在上班期间，未按规定穿工作服、戴工作帽、口罩、卫生手套、工号牌；

⑦.供应商从业人员私拿、私吃食堂物品、食品；

⑧.供应商从业人员在销售过程中故意少刷（或漏刷）卡、多发菜；

⑨.供应商恶意浪费用水、电、气和故意损坏厨房设施、设备。

服务时间：一年，其中：前三个月为试用期，试用期满须经采购人考核，考核不合格，采购人有权解除合同。

服务标准：前三个月为试用期，试用期满须经采购方考核，考核不合格，采购方有权解除合同。根据考核结果，每三个月支付上一次服务费。采购人对供应商服务每三个月进行考核打分，考核平均分为90分（含）以上，支付约定合同款；考核平均分80分（含）-90

分，则按 95%支付约定合同款；考核平均分为 60 分（含）-80 分，则按 90%支付约定合同款；若考核平均分低于 60 分，终止合同。