

服务要求

1. 根据法律法规，结合实际情况制定相应的食堂管理制度，在合同期间享有对采购人食堂的全面管理权。

2. 成交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，成交供应商食堂管理必须符合卫生监督部门的相关要求。

3. 严格执行安全责任制和安全生产操作程序，如因违规操作导致安全生产事故的发生，一切后果由成交供应商承担。如因人为失职导致食堂设备设施损坏的，由成交供应商承担赔偿责任后追偿。

4. 成交供应商负责组织食堂各类供应品种的加工制作、供应服务及日常运行管理。成交供应商应做好出入库台账，每月底向采购人汇报。

5. 成交供应商必须配备一名持证卫生安全监督员（可以兼职），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。

6. 成交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。

7. 成交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、服务标准化，杜绝任何食品安全卫生责任事故的发生。若因成交供应商的加工制作、安全卫生等问题所引发的责任事故，一切后果均由成交供应商负责。

8. 成交供应商负责派出工作人员的培训，达到上岗标准要求。成交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，同时传菜人员和窗口人员必须戴口罩、卫生手套。

9. 成交供应商负责必须每周提供下周食谱，确保适口、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。

10. 成交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，由成交供应商负责。

11. 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。

12. 负责合同期间厨、灶、餐用具及水、电、气等设施的日常维护保养。

13. 成交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、供应的流程进行加工制作和服务。

14. 合同期间，因成交供应商人为因素造成设备、设施及餐饮用具损坏、丢失的，由成交供应商负责维修或赔偿。合同期结束时，成交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。

15. 成交供应商有以下情形之一，将视情予以处罚：

①成交供应商从业人员未按规定持有效健康证上岗；

②成交供应商从业人员在服务过程中擅自收取现金；

③成交供应商未按照采购人规定时间供餐；

④食品和药监监督部门检查时发出违反卫生防疫规定书面通知书中，属于成交供应商责任；

⑤成交供应商未按规定进行食品留样和蔬菜有机磷检测；

⑥成交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成交供应商从业人员私拿、私吃食堂物品、食品；

⑧成交供应商从业人员在服务过程中故意少刷（或漏刷）卡、多发菜；

⑨成交供应商恶意浪费水、电、气和故意损坏厨房设施、设备。

16. 有下列情形之一，采购人有权提前终止合同，并根据相关规定进行处罚。

①经食品和药监监督部门鉴定，确因成交供应商原因致 3 人以上（含 3 人）食物中毒，并造成较大影响的。

②经消防安全部门鉴定，确因成交供应商原因造成，发生火灾等事故，并造成较大损失和影响的。

③成交供应商服务态度恶劣，与服务对象无原则争吵，造成不良影响的。

④园区膳食委员会对食堂服务满意率测评低于 85%的。

⑤签订合同后，成交供应商进行转包的。

17. 合同期间成交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。

18. 成交供应商要派专人负责刷卡验证的现场管理，防止非园区就餐人员随意进出，对经常不刷卡验证的就餐人员要作出提醒，并同时上报采购人。

19. 成交供应商派出厨师如不能满足采购人要求的，采购人可以要求成交供应商更换厨师。

20. 自觉接受采购人的监督指导，对存在问题及时整改。

21. 因工作需要，采购人不定期（节假日或晚上）加班，成交供应商应按要求提供会餐服务。