

### **服务范围：**

本项目为常州市行政中心及退役军人事务局机关食堂餐饮服务及管理，包括提供一、二楼自选式餐厅和二楼自助餐厅菜肴、主食、点心等制作及销售，净菜加工销售、点心加工销售等。

### **服务要求：**

1. 服务单位必须严格遵守《食品安全法》及相关法律法规，严把食品安全卫生质量关，服务单位食堂管理必须符合卫生监督部门的相关要求。
2. 服务单位必须配备一名持证卫生安全监督员（可以兼职），专门负责本食堂加工制作过程的卫生和安全监督工作，依据有关法律和规定，进行全面监督，对服务单位负责，并接受采购人监管和业务指导。
3. 服务单位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，并做好台帐登记和管理工作。
4. 服务单位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。若因服务单位的加工制作、安全卫生等问题所引发的责任事故，一切后果均由服务单位负责。
5. 服务单位负责提供适口、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。
6. 服务单位所有员工的工资、福利、社会保险、服装、体检（办证）、税金、培训等费用，均由服务单位负责。
7. 服务单位必须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。
8. 服务单位必须负责服务期内厨、灶、餐用具及水、电、气等设施的日常维护保养。
9. 服务单位必须在投标规定范围内合法工作，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。
10. 合同期间，因服务单位人为因素造成设备、设施及餐饮用具损坏、丢失的，则有服务单位自己负责维修或赔偿。合同期结束时，服务单位交还给采购人的设备必须完好可用，否则要给予赔偿。餐具的破损率控制在 5%以内，超过比例的照价赔偿，赔偿费用在考核费中扣除。
11. 服务单位必须遵守以下规定，否则将予以处罚：
  - （1）服务单位必须按照采购人规定的时间提供服务和管理；

(2) 上级部门、领导及膳食委员会来检查，书面提出违反卫生防疫要求的，属于服务单位责任，视情节处罚；

(3) 服务单位必须按要求进行食品留样和蔬菜有机磷检测工作；

(4) 服务单位必须节约使用水、电、气，不得有人为浪费。

12. 服务期间，服务单位对采购人配置的设备、设施、工具需要更新添置，须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。

**服务时间：**

三年。其中前三个月为试用期，试用期满经采购人考核合格后，合同方为有效。

**服务标准：**

服务期间，服务单位须按采购人推进标准化工作的部署和要求，认证贯彻落实《机关事务标准化工作“十四五”规划》等文件，采取积极有效措施，加大人力物力投入，加强对员工的培训教育，持续推动服务和管理标准的落地实施，不断提升标准化工作水平，为全市机关事业单位提供借鉴，发挥行业指导作用。