# 南通市中心血站供餐服务项目需求

**一、服务标准及要求**

**1.服务内容：**

工作日每天午餐、加班晚餐、临时加餐、团采点送餐等(无休息，节假日随时配合采购人工作用餐要求，不得推诿)。

**2.服务期限：**

服务期限:三个月。

**3.服务标准：**

⑴供餐服务采用套餐模式，现场分餐每客15元标准，不得少于1大荤、1小荤、2素菜、1汤。

⑵承包商应按照上述要求按周制订每天品种供应目录，周菜谱于每周五上午将下一周的将菜谱报送采购单位总务科负责人审核确认。

**4.质量标准：**

⑴符合《中华人民共和国食品卫生法》和市场监督管理部门餐饮食品卫生规定标准，定期组织卫生消杀，杜绝食品中毒事件的发生，必须按规定进行留样(如每餐供应的各种菜肴按品种分别盛放于清洗消毒后的密封专用容器内，在指定的留样冰箱冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于200克，并做好留样记录等),确保食材新鲜。

⑵投标单位必须严格执行国家食品卫生标准，制定完整的规章制度，杜绝火灾、食物中毒等安全事故发生。

⑶服务人员须做到持证上岗、规范操作，热情周到、优质服务，保持良好的精神状态，树立良好形象。

**5.卫生要求：**

⑴承包服务期内，成交供应商应负责食品安全和餐具洁净卫生（含从业人员人身安全及用餐环境卫生）。承包期间若发生上述安全问题的，责任由成交供应商自行承担。采购人有权监督、检查和处罚,从履约保证金壹万元中扣除罚金。

⑵成交供应商每天专人负责用餐餐具的消毒卫生及用餐区环境卫生，严禁使用违禁清洗剂清洗。服务工作人员要遵守餐饮法规及招标单位内部相关规定，为采购人员工提供分餐、保温及热情周到的服务，不得无理取闹或与就餐人员发生冲突和争吵。

⑶投标单位的配送车辆须符合国家相关规定。供餐的配送设备及其安全保险、人员安全由成交供应商自行承担，与南通市中心血站无关。

**6.资产交接：**

⑴成交供应商进场后，首先与采购人进行设施设备资产及餐具进行盘点、登记、造册和交接，交接双方在交接单上签字确认。

⑵对采购人提供的房屋及其他设施设备，在未经招标单位同意，不得做任何改造和变动。服务期间，采购人提供的设施设备餐具如有损坏、丢失，由成交供应商负责修复、添置或赔偿。

**7.结算方式：**

供餐服务结算方式为按规定程序每月一结，按采购人要求凭正式餐饮发票结帐。

**8.其他要求：**

⑴承包合同期内，承包方不得将供餐服务经营权私自转让或委托他人经营，更不能在用餐区域内搞不法经营。一经发现，采购人有权取消其承包资格，并给予经济处罚或诉之法律。

⑵因不正当经营造成职工和献血者意见大、投诉多、给采购人带来其他严重的负面影响和损失的，采购人有权单方面终止委托。

1. 提倡使用小碗菜，做到食物定量供应。每天多余的留下来，杜绝浪费。