一、服务项目

（一）服务范围

按厨师工种、技术等级结合岗位需要进行配置。由供应商委派16名厨师（大工5人、中工5人以及小工6人）服务机关幼儿园及分园。

（二）服务要求

1.服务内容

主要保障省政府幼儿园及各分园在园幼儿正常就餐需求，确保食品的品质和卫生安全，保证准时、保质、保量地提供膳食服务；保证微笑服务，满足就餐人员的各种合理要求；无条件接受就餐人员和园方对食品卫生、质量及服务等各方面的监督；接受就餐人员善意、合理的建议和意见，不断提高服务水平；对于合理的投诉，能够当场处理的做到当场处理的，用于投诉处理的时间不超过两个工作日。

2.服务标准

严格加工过程中的卫生标准，保证食品卫生符合我国《食品卫生法》、《食品安全法》的要求；每餐前后必须对餐桌、餐厅进行清洁，保持用餐环境整洁无污迹，无油渍。每天定期对餐厅进行消毒。保持餐厅各设施设备运行正常。食品储存符合国家级卫生标准。生、熟、冷、热食分开，环境卫生整洁。厨房内的清洁标准符合国家卫生要求。对有关油烟通道、排风通道、管道、灶面 、灶台等的清洁应列为日常清洁任务。每餐消毒后对餐具卫生进行抽查，每餐食品留样48小时。

3.服务人员数量及组成

各园按厨师工种、技术等级结合岗位需要进行配置。由供应商委派16名厨师（大工5人、中工5人以及小工6人）服务机关幼儿园及分园。 厨师人员配备按实际在园幼儿人数进行增减变化，并依据人员增减调整服务费用支付。大工：负责菜品的烹饪，掌控火候和调味。参与菜单制定、成本控制、人员调度、菜品质量把控，面案、菜案均可操作，协助厨房管理。中工：协助主厨，负责各类菜品的具体烹饪，负责食材预处理（如切配、腌制）、协助厨师烹饪，维护灶台区域卫生，具备一定烹饪基础。小工：做基础辅助工作，如洗菜、削皮、打扫卫生、搬运食材等。

4.其他要求

积极配合各园迎检各类食品卫生监督管理的检查，公司对其园方所派人员定期进行相关培训（每年不少于40学时）、食品安全知识测试及督导检查，并及时与园方管理人员沟通督导情况。

（三）服务事项的验收（考核）标准

每月对餐饮服务进行量化考核，以幼儿园量化考核为依据，进行餐饮服务费的支付（不含食宿）。

（四）其他事项

第三方服务人员在工作现场发生意外由第三方公司进行处理；园区内临时性工作任务需服从园内安排。

★二、商务及其他要求

（一）质量要求：符合国家和地方相关规范和行业标准要求。

（二）服务期：自2025年8月25日起至2026年8月24日止（具体期限为签订合同起一年）

（三）合同价款：  
3.1合同单价包括：工资及福利支出等，从项目实施至验收合格等所有有关各项的含税费用。

3.2合同单价一次包死，不受市场价格、工作量变化等其它因素的影响。

（四）付款方式：

4.1、付款方式：甲方按月支付费用，以甲方量化考核为依据，最终结算于次月15日内以分项报价表人员工资及实际考勤按月据实结算。（不含食宿）  
4.2、结算方式：采购人与成交供应商直接结算，发票直开采购人。

4.3、支付方式：银行转账。

（五）违约责任

5.1、依据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》的相关条款和本合同约定的相关条款执行。

5.2、成交供应商未按合同要求履行，不符合磋商技术要求，成交供应商必须无条件更换人员或设备，提高技术，完善质量，否则，采购人有权终止合同，并对成交供应商的违约行为进行追究。