**采购需求**

1. 服务期限 一年（后两年根据履行协议及服务情况，验收合格后方可续签）。 二、质量保证 供应商必须保证所采购的食材安全，进货渠道正规（开始运营后，成交方必须提供所采购食材渠道正规的有效的索凭索证，产品生产合格证，以供采购人随时检验）。原材料（米、面、油、干菜等）必须经采购人同意，不得以次充好，降低标准。

三、服务要求 1、乙方正常工作日每天为甲方提供早、中.晚餐服务，于每天早餐7:30-8:30.午餐12:00-13:00.晚餐18；00-18；30按时供应。乙方周末节假日每天为甲方提供早.午餐服务于每天早餐10；00-10；30.午餐16；00-16；30。 2、早餐：提供四道主菜，其中凉拌菜2道，热炒菜2道，小菜2道.（可根据季节变化调整）。稀饭1样、牛奶.豆浆.二选一主食2样.馒头、鸡蛋、包子、葱花饼.主食； 午餐；提供四道主菜，其中荤菜2道，素菜2道.主菜要荤素营养搭配，3样主食米饭.馒头.面条，1个汤品，1种时令水果等； 晚餐:提供四道主菜，其中凉拌菜2道，热炒菜2道，稀饭1样，主食2样.馒头.炒米饭等； 每周制定菜单，须经采购人审定同意后方可执行，菜单确定后不得随意更换。因甲方工作业务特殊，周末节假日如有临时变化，以甲方提前通知为准，临时变更用餐需求。 3、要求按照国家有关规定和食品安全标准的要求采购食品、食品添加剂和食品相关产品，对食品采购、验收、保管、加工、贮存、销售、留样等环节按照规范实施严格的流程管理。制定食品安全、消防安全事故应急处置预案，并定期组织演练。 4、供应商负责工作场所的环境卫生安全，所有卫生条件必须符合有关部门规定的标准，供应商人员必须每天做好操作间、餐厅、库房、等所有工作场地的卫生清洁及安全排查，每周一次大扫除，及时做好安全整改，日常做好灭蝇灭鼠防疫工作，确保食品存储安全。 5、供应商负责食堂燃气、消防、水电的安全管理，确保不出现安全事故，因违反相关部门要求而遭到处罚,由于操作或使用不当造成的采购人损失，一切责任由供应商承担，负责赔偿并承担相关法律责任。 6、供应商负责出具正规的符合采购人要求的正式发票。餐厅工作人员一律凭《健康证》上岗，每半年统一体检一次，并在甲方处备案，无《健康证》者不得上岗，必须保证在合同期内食品安全率100%，按照我国劳动和社会保障相关法律法规规定为所属员工缴纳社会保险、发放工资、福利、劳保等。7、供应商应当严格执行安全法律法规，建立、健全劳动安全个项规章制度，并对员工进行岗前安全教育和技能等培训，使其符合上岗的要求，具备相应的职业技能和业务素质。 8、供应商负责及时处理厨房和餐厅的残渣剩饭，厨房作业中产生的垃圾应由供应商按照现行垃圾分类自行清理，餐厅废水、废气、废弃物之排放、处置应符合国家及地方相关环保法律法规规定。 9、供应商严格按照中央“八项规定”接待标准，严格审批程序，并坚持“定额供餐、明码标价、成本核算、经济实惠”的原则，合理配餐、体现地方特色和风味，按照菜品成本价收取费用。 10、每月进行一次考核，对餐厅的管理、卫生、食品等方面进行总体评价，满意度必须达到90%以上。连续三个月考核不合格，解除合同。

四、其他要求 1、供应商必须按响应文件中人员配备，人数要求不低于6人。经理1人，厨师长1人，厨师1人，面点师1人，洗碗工1人，服务员1人，并严格遵守采购人的餐饮服务标准及规范。 2、供应商人员在对采购人服务期间，因公、非因公发生事故或其它原因造成伤、残、病、亡的，由供应商自行负全责并按照国家相关法律负责处理，安全生产应遵循安全生产服务合同约定。 3、供应商在与采购人签订合同前，须协助采购人对先有餐厅物品进行清点、登记、备案、并做好现有固定资产移交手续。供应商人员须爱惜厨灶、厨具、餐具和各种设施设备，认真搞好日常维护保养，严格操作规程，不得违规操作。设施设备维修实行责任制，做到谁使用、谁负责，谁损坏、谁维修（自然耗损除外），凡因违规使用或保养不及时等人为因素造成厨灶、厨具、餐具及其他设设施备故障或损坏的，由供应商承担支付费用。凡故意损坏的，除按价赔偿外，采购人有权视情做出相应处罚。 4、供应商须做到依法用工，及时足额支付餐厅外包服务人员劳动报酬，并独立承担由此引发的劳资纠纷，采购人不承担任何责任。 5、供应商须配合采购人对所承包区的消防、病媒防治消杀、油烟检测、油烟治理等工作。 6、供应商必须制定安全生产事故应急预案、急救预案和紧急事故处置预案并报采购人留存备案。