**中国农业科学院兰州畜牧与兽药研究所**

**研究生食堂厨师团队劳务外包服务采购要求**

一、食堂管理模式

**采用研究所管理加后厨劳务外包模式管理运行。**

（一）研究所派管理人员负责食堂日常运行、水电暖气厨房维护和管理；后厨原材料及用具采购、饭卡充值及结算；食堂厨师团队劳务外包费发放等；

（二）餐饮服务公司（后厨团队）通过公开招聘的形式来所工作，负责本公司来所工作后厨团队人员按照研究所要求工作（包含做饭、洗菜、卫生、安全等）、生活管理（包含住宿等）和工资、奖金、社会保险等发放等工作，并办理相关证件等。

二、用餐人员规模

正常用餐人数：早餐约110人左右，午餐约200人左右，晚餐约140人左右。

三、用餐时间

正常工作日：一日三餐

节假日：一日两餐

除研究所明确通知不供餐之日外，每天均应按规定供餐。

四、双方的权利与义务

**甲方：研究所 乙方：餐饮服务公司**

**（一）甲方的权利与义务**

1.根据乙方提供的原料采购计划和市场实际保质保量供应后厨原料。

2.对乙方配菜、营养搭配、食品加工工艺、色味及口感、服务水平、食品卫生、环境卫生及质量情况进行监督,并有权提出改进建议和要求。

3.对铺张浪费、态度恶劣、不服从甲方管理、技能欠佳的乙方人员有更换建议权。

4.乙方连续两次对甲方提出的整改意见不履行或履行不到位，甲方有权解除合同。

5.甲方向乙方提供厨房场地和厨具、餐具，提供厨房使用的水、电、气等设备和条件。上述物品经清点（按清单双方签名）后交付乙方使用，其所有权属甲方。

6.甲方提供设备出现非人为故障时的维修，由甲方负责。乙方配合保证设备的正常运行使用。

7.甲方为乙方后厨工作人员提供两身工作服。

8.依据合同约定和研究生食堂管理有关规定，对乙方的安全、治安、消防及食品加工制作服务内容等进行监督，发现问题时有权要求乙方限时整改。

**（二）乙方的权利与义务**

1.保证正常工作日三餐供应和节假日两餐供应，并承担研究所临时客饭、职工外带、外加工食品的制作、接待任务及宾馆入住团队早餐。

2.负责做好餐具、炊具及相关设备的清洁卫生，随时清除灶台、灶壁、锅铲用具的油污，保持地面及墙面的清洁卫生；餐厅清洁卫生在每餐前后都要进行打扫，保证餐厅干净卫生；及时清倒泔水。

3.必须使用甲方购买的食材在甲方食堂内制作，不允许带出食堂外制作，不允许预订半成品、预制菜。

4.每周五下午14时前提供下一周食谱，经甲方审核同意后实施。未经甲方同意，不得擅自改动菜谱，同时至少每半年菜品花样要大变动。

5.按卫生部门规定和要求定期对后厨工作人员进行身体检查，承担相关费用，后厨工作人员须持健康证上岗。

6.工作人员应着工作服上岗，并做到着装规范、整洁、仪容端庄。保持宿舍和更衣室卫生、整洁。

7.后厨用具不得外借，餐料严禁私自带出。后厨用具及餐料如果出现丢失，必须按原价赔偿或补齐同等质量的用具或餐料。

8.保证食品安全，科学合理地使用甲方提供的所有餐料及水、电、气，妥善存放，厉行节约。

9.工作人员必须遵守甲方单位的有关规章制度。

10.负责团队员工的现场工作安全，并对工作人员定期进行消防安全、卫生防疫、防虫、防鼠等方面的知识培训。

11.正确使用后堂一切设备、设施，确保设备、设施安全。因乙方违反操作要求而造成的设备、设施损坏，乙方负责赔偿。因乙方责任造成的食堂易耗品、餐具超过正常损耗的部分，由乙方按市场价赔偿。

12.承包期满，乙方应当在五日内向甲方完整移交后堂全部财产设备。

五、管理要求

餐饮服务公司来所厨师团队应积极配合研究所对食堂进行管理等工作。

六、费用支付

厨师团队劳务外包服务费用从食堂开始供餐计算，按月支付。

七、合同签署

劳务外包服务合同一年一签，实行能进能出机制。

**中国农业科学院兰州畜牧与兽药研究所**

**2024年4月10日**