

5、必须遵守国家 and 地方制定的有关环境和卫生标准，做好厨房卫生工作，严禁供应腐烂变质的食品，保证菜肴的新鲜和质量。餐具每天、每餐专人消毒，并认真做好消毒登记；食堂内部、用餐大厅环境卫生全面清洁整理，经常清理内外水池、下水道，确保畅通。厨房工作人员均持健康证、穿整洁工作服上岗，并遵守甲方一切规章制度。乙方提供的食品必须符合国家卫生标准，并做好食品的保鲜、留样。如售卖的食品因不清洁或变质、过期等情况造成严重后果，需自行承担全部法律责任。乙方在经营中须保证安全，若发生食物中毒、设备安全、人身安全等重大事故，经国家权威部门鉴定确认，承担甲方及所有受害者的一切损失和相应的法律责任。

6、每月向甲方提供成本核算经营表。食堂的食谱及价格要向全校师生公布。认真执行招标文件及合同约定的供餐售卖标准、份量，要提高饭菜质量，做到可口、卫生、花色品种丰富。乙方必须按时供应甲方工作日各餐。

7、合同期内，按时向甲方缴纳合同约定的水、电费用，完善有关手续。由此而发生的债权债务纠纷，则由乙方自行解决。

8、严格执行采购物品索证制度，做好采购物品索证资料的存档，要获得食药局认可。乙方设专人代表与甲方协调生活改善事宜，并不断听取多数员工意见进行改进。保质保量的供应甲方师生饮食，严格执行学校规定的饭菜售价，认真对待师生意见，努力改进工作，做到保障高于一切。

9、对甲方提供的房屋、设备等要合理使用，精心维护，自行解决自购设备的维修费用。配合甲方作好与食堂、卫生等相关的迎检工作。做好门前三包及负责经营区域的防火防盗工作。清除“四害”等。

10、乙方应及时完成甲方安排的各种临时应急任务。如遇停水、电、气，乙方应及时采取应急措施，以确保及时供应师生员工的膳食。

11、乙方必须严格做好安全防范工作，防水、防盗、防意外事故发生，严格遵守《安全责任书》；如发生上述意外事故，乙方必须承担相关法律责任。

12、乙方保证所有聘用人员必须办理三证(暂住证、健康证、出入证)；证