**阿克苏市人民法院餐饮服务采购需求**

1. **供应商资质要求**

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定，已在本系统注册的供应商，且具备所报价的经营范围。

2、公司无违法事件和行政处罚记录。未被“信用中国”网站(wwwcreditchinagovcn)列入失信被执行人和重大税收违法失信主体，未被中国政府采购网(wwwccgp.govcn)列入政府采购严重违法失信行为记录名单或被财政部门禁止参加政府采购活动时间及地域范围内(提供查询结果网页截图并加盖单位公章)。

3、食品流通许可证、人员健康证、营业执照及开户许可证、法定代表人授权书及被委托人身份证原件复印件（法定代表人投标提供法定代表人身份证明及身份证原件复印件）加盖公章。

1. **食堂基本情况、就餐标准、时间**

（一）基本情况

阿克苏市人民法院职工食堂负一层，餐厅面积500平方米，后堂面积150平方米。食堂每天就餐人数约200人，后堂基础设施齐全。

（二）供餐标准（一周不重复）

早餐：供应标准不低于2道汤羹、1道汤面、1道蛋类、1道杂粮、1道糕点、4道小菜、2道主食。

午餐: 供应标准不低于3道主食（米和面）、4道热菜（2荤2素）、2道汤羹（1甜1咸）、1种水果（时令水果）。

乙方每周供餐菜谱必须经甲方管理人员确定后方可执行，未经甲方同意不得变更，就餐标准不得随意降低，并根据需要定期调整菜品。

（三）用餐时间

早餐供应时间为9：00至10：00，午餐供应时间为14：00至15：00，周一至周五正常运营，一日两餐（早、中）正常供应。遇特殊情况，甲方认为应提供方便或提高服务质量时，可要求乙方调整工作时间。

（四）节假日、特殊加班期间，由甲方提供食材，乙方提供劳务（承包期内加班时间不超过四分之一）。

　　**三、承包期限**

1、承包期限为一年，在合同期间，食堂内所有附属设施及现有设备列清单供承包方无偿使用，当合同期满，终止之日起5个工作日内，甲方和乙方就原移交的资产进行清点，对于损坏无法修复的设施设备，乙方按原品牌，原型号购买成品移交。对于乙方损坏设施设备物品，未能如期修缮、更换的，甲方在最后一次向乙方支付费用时按原品牌、原型号市场价予以扣除。

2、合同期满，如需重新招标时，在同等条件下现承包方有优先权。

**四、结算方式**

甲方每年向乙方按季度支付网上竞价结果的承包费用。

**五、服务要求**

1、具备条件：具有独立的法人资格《餐饮营业执照》和《食品经营许可证》及食药局要求其它法律规定餐饮条件，遵守国家的法律法规和单位的规章制度。承包人具有良好的商业信誉,无任何不良经营行为。在以往餐饮经营中没有任何食品卫生安全。

2、人员管理：承包期间所有工作人员必须持有健康证方能上岗。所有从业人员必须具备有效健康证，每半年体检一次，并建立健康管理档案，严禁患病上岗。负责餐饮加工人员须戴口罩、手套上岗，工作人员讲究个人卫生，统一着装，工作期间严禁酗酒吸烟。承包方所用人员必须政治可靠、无犯罪记录(由承包方出具相关证明担保材料)，爱岗敬业、遵守职业道德。所聘用员工需相对稳定，定期进行相关体检，确保从业人员身体健康。承包人必须对员工加强防火、防盗和劳动防护安全教育,落实安全防范措施，如因承包方原因发生火灾、工伤等事件，由承包方自行负责。

3、人员费用：根据《中华人民共和国劳动合同法》等政策法律法规，乙方应当依法与工作人员签订书面劳动合同，按时结算工资并依法缴纳社会保险等费用。乙方自主招聘与辞退食堂从业人员，人员工资、社保、医保、卫生检疫、工作人员体检、伤残疾病等所有运营费用均由承包者自理。履行过程中如产生劳动合同纠纷问题，乙方应负责妥善解决，不得影响食堂正常秩序。

4、人员保险：乙方应对所有工作人员投保人身意外险，承包期内工作人员出现人身意外、工伤等问题，责任全部由乙方自行承担。

5、卫生要求：承包人必须做好环境卫生工作，严防食物中毒。如发生安全卫生事故或相关部门检查不合格，承包人承担引起的一切经济和法律责任。食堂卫生由承包人负责打扫，保证操作间、洗菜间、用餐地点等地方每次餐后清扫干净，保证地面清洁，确保食堂（墙壁、门窗、洗碗池、餐桌椅、案板用具等）无油污、无废纸果壳、无灰尘、无卫生死角。打扫卫生的工具承包人自理。

6、经营责任：承包人必须做到安全承包，加强安全防护，必须服从甲方管理，恪守经营项目，严禁超范围经营。在承包期间，一切安全责任皆由承包人负责，如发现承包人违约，甲方有权责令承包人作出检查或停业整顿，停业整顿期间造成的一切损失由承包人承担。

7、其它：乙方对食堂经营期间饮食安全、卫生防疫、消防安全等方面负管理责任，经营期间因乙方管理不当等原因造成重大失误的，所造成的责任与损失由乙方承担。未尽事宜由双方商定。

**六、食堂管理与监督**

1、食堂管理由我院指派专人监管，各庭室派人监督，随机抽查。原则上每月组织1次对食堂服务烹任卫生等方面的满意度测评，连续3个月满意度在60%以下的，甲方有权要求乙方进行整改或终止承包合同。

2、双方建立良好沟通机制，对管理经营中出现的问题及时主动沟通。在配菜配餐中按季节变化，及时调整就餐菜品承包人应保证不断增加花色品种，丰富就餐食谱。

3、双方签定《安全协议书》，明确管理方监管责任及经营方安全落实责任。