**采购需求**

**一、项目名称：**

西安高新技术产业开发区社会事业服务局蓝博办公区域员工餐厅外包项目

**二、项目概况：**

本项目为西安高新技术产业开发区社会事业服务局蓝博办公区域员工餐厅外包，办公用房面积: 200平米(其中厨房面积50平米)。就餐人数约35人，西安高新技术产业开发区社会事业服务局提供厨房、餐厅、全套厨房设备，供应商负责工作人员的招聘、管理及考核，供应员工用餐（早餐、午餐）。餐厅供应模式为早、午餐。  
 **三、项目预算：184800.00元，最高限价：184800.00元。**

**四、服务期限：合同签订之日起一年。**

**五、服务标准及要求** （一）供应商承包职工食堂的管理和人员的调配及培训，通过努力增加菜式品种，提高饭菜质量，保证员工正常就餐。  
 （二）供应商必须严格执行职工食堂的相关规章制度、必须满足员工的用餐需求，不得对外营业。

（三）食材必须符合新的《中华人民共和国食品安全法》第三章“食品安全标准”中的规定。食品中污染物限量应符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762 2017）标准规定，不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。食品原料新鲜、清洁卫生，同时对每批次食品原料进行检测，具有质量技术监督部门颁发的质量检验报告(近期)。具体要求为:（1）所配送的食品原料应符合相应的食品安全国家标准要求；（2）预包装类食品原料应具有Q5标记，其中米、面应符合《食品安全国家标准 粮食》（GB2715 2016）规定；（3）食用油应符合《食品安全国家标准 食用油》（GB2716 2018）规定；（4）蛋禽必须保证新鲜，猪肉采购应符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB2762 2017）标准规定；（5）蔬菜类必须保证新鲜无污染，农药残留达到《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763 -2012）标准规定；（6）调味品、干杂等必须具有“QS"食品质量认证标志；（7）豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证。

对不符合检测标准的配送食材采购人将不予接收，并按照规定解除合同。供应商需赔偿相应的违约金。

**六、服务人员考核与保障** （一）食堂所有员工由供应商自行招聘，食堂员工的工资和福利(五险一金)均由供应商承担， 供应商负责日常管理及考核；

（二）食堂所有员工上岗前必须通过当地卫生部指定医院或防疫站的体检，领取饮食行业健康证。无健康合格证者，不准在食堂工作。

**七、其他要求**

（一）供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《动物检疫法》、 《食品安全国家标准—食品添加剂使用标准》(GB 2760 -2014)等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将结束合作，并由供应商承担由此造成的经济责任和法律责任：（1）腐败变质，油脂酸败，霉变，生虫，污秽不洁，混有异物或者其他感官性状异常，含有毒，有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；（4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；（5）掺假、掺杂、以次充好，影响营养、卫生的；（6）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质。  
 （二）供应商在供货时不得提供以下产品，一经发现采购人有权取消该供应商供货资格.①无品名、产地、厂名，生产日期，保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。②超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。③病死或者死因不明的水产品、肉禽及其制品、劣质食用油、不合格调味品、工业用盐、非食品原料和滥用食品添加剂、农药残留超标的蔬菜等。④其他不符合食品卫生标准和要求的食品。如发生食物中毒事故，采购人将追责供应商法律责任，解除合同并赔偿损失。  
 （三）供应商提供五年内无重大食品安全、人员安全事故声明。  
 **八、菜式供应** （一）每周五个工作日中，午餐需保证不少于两天的炒菜米饭，午餐保证有水果。

（二）午餐炒菜需保证两荤两素，其中主荤菜的含肉量需在7成以上，次荤菜含肉量在5成以上。并搭配有汤。

（三）供应商负责菜品原料验收、监督、检查，负责验收菜品原材料必须符合食品安全的要求。不符合要求的原材料坚决不能采用，一经发现，坚决处罚。