

# 采购清单



采购单位	咸阳市秦都区上林街道卫生院	备案函号	ZCSP-西咸新区-2026-00143
项目名称	咸阳市秦都区上林街道卫生院员工餐厅餐饮服务项目		
政府预算资金	¥ 0.00	财政专户管理资金	¥ 0.00
单位资金	¥ 3,320,400.00	保障性资金	¥ 0.00

序号	品名	采购标的	单价	数量	单位	总价	技术参数
1	餐饮服务	员工餐厅餐饮服务	1,106,800.00	3	年	3,320,400.00	<p>一、餐食要求 1、以中餐和小吃为主，备小菜及水果。 2、菜品食材不限于：肉类、禽蛋类、豆制品类、菌类、蔬菜类等品种，烹调技法不限于：爆炒、炸、熘、烹、蒸、酱、扒、卤、烧、烩等方法。</p> <p>3、主食类食材不限于：面类、米类、杂粮类、薯类、乳制品类等品种，烹调技法不限于：蒸、煮、煎、炸、烤、烙等方法。 4、所有餐饮出品要具有制作新颖、卫生健康、营养合理、色香味俱佳的突出特征，并做到每周更新品种2种以上，自行出具配餐计划。 5、用餐时间：早餐：07:30-09:00；午餐：11:30-13:00；晚餐：17:30-19:00，餐厅准时开餐，如有特殊情况根据招标人实际需求提供用餐保障，确保员工正常用餐。 二、质量控制要求 1、根据《食品安全法》、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求，采购食品原料时应按照有关要求，进行索证索票，并做好采购验收记录，便于溯源； 2、每周五下班前提前排好下周食谱上报至招标人管理部门。 3、配备专职营养配餐员进行健康管理。</p> <p>三、食品原材料采购及验收 1、原材料由按照需要采购，原材料供应商必须提供其营业执照等有效合法证件，提供的产品须具有产品合格证、检验报告、检疫合格证等相应证件，严禁使用“三无产品”。 2、所有原材料必须经管理人员验收后使用。</p>

							<p>建立入库、出库原材料登记制度，按入库时间先后分类存放，做到先进先出，做好原材料出入库清单登记。 四、卫生要求 1、须严格按照食品安全法对每餐出品进行留样，并认真填写食品留样登记表。 2、按照国家的相关规定及招标人要求，工作日统一时间将产生的残食、泔水、垃圾进行分类并倒入指定地点。 3、为承包区域的环境卫生、食品卫生的主体责任人，配备专职食品安全管理员。对发生的所有环境卫生和食品卫生不良事件承担全部责任。 4、消毒设备齐全，专人负责，严格消毒操作规程，洁净餐具有使用带有明显标识的卫生箱配送。建立餐具回收、消毒、配送登记簿，确保餐具无漏消毒现象发生。对消毒后餐具定期抽查，合格率达到100%。 五、安全要求 1、在营业前应对全体员工进行安全教育和专业培训，消防培训要人人达标，其安全教育和培训记录等材料要进行备案。 2、严格用水、用气、用电及炉具、电器、机械等设备操作规程，提高安全意识，杜绝安全事故的发生。 六、付款方式：合同每年签订一次，根据检查考核结果，每月核对上月每餐用餐人数，核算完毕后以转账形式，进行结算。</p>
2							
3							
4							
5							