

采购内容及要求

（一）项目概述：

本项目共 1 个包，用于长安区行政中心职工食堂外包服务（含劳务及食材）（具体详见招标文件）；

项目用途：单位餐厅主要以提供单位人员工作餐及业务接待为主；本项目财政预算 5017600.00 元。

标的名称及所属行业：

品目号	标的名称	所属行业
1	食堂外包服务	餐饮业

（二）★商务要求

1、服务期：中标供应商须按采购人规定时间保证餐厅正常运营，确保职工用餐，服务期为合同签订后 一年，合同起止时间在合同签订时具体约定。

2、付款方法：

服务费按月支付，每月 5 日核算上一个月份每餐用餐人数，核算完毕后以转账形式，在供应商开具发票后 10 个工作日内进行结算。费用以售饭系统统计的就餐人数为准，餐标为 28 元/人/天（早餐 7 元/人、午餐 19 元/人、晚餐2 元/人）的标准按餐按人据实结算。

3、食材采购费用及劳务费用

服务商承担区级机关食堂米、面、油、肉类、冻货、蔬菜及调味品等食材采购费用及劳务费用，蔬菜采购使用必须进行农药残留检测，费用由中标单位承担。

4、餐厅工作人员业务培训费用由服务商承担。

5、餐厅宣传展板及标识制作等，采购方要求的由采购方支付，服务商自做宣传等其他相关费用由服务商承担。

注：商务条款不允许负偏离，否则将被视为无效响应文件。

（三）★技术服务要求

一、项目概述

1、餐厅概况

1.1 地址：西安市长安区西长安街 669 号

1.2 员工餐厅位于西安市长安区政府院内，餐厅面积一层 110 平米，二、三层各 150 平方米；餐厅一、二、三层均可设自助餐台，配置布菲炉不少于 48 个（供应商自配），就餐位 730 个。

1.3 每餐就餐人数约 700 人（就餐标准：餐标为 28 元/人/天（早餐 7 元/人；午餐 19 元/人；晚餐 2 元/人）

1.4 定位：单位餐厅主要以提供单位人员工作餐及业务接待为主。

2、餐厅经营服务

2.1 员工餐厅经营服务，自助餐形式经营，按餐/次/人据实核算。本单位内部就餐人员凭卡消费。收费标准执行单位内部定价。非本单位人员需在食堂就餐的，经采购人同意后，由个人自费买单，收费标准：早餐 7 元/位、午餐 19 元/位、晚餐 2 元/位。

2.2 主要为政府机关工作人员、其他业务人员等提供早、午、晚工作餐。

2.3 如有需要，提供会议用餐、培训接待用餐。具体根据用餐单位要求制定菜单，此项费用由用餐单位报区级领导同意，并于长安区机关事务服务中心进行备案登记，所产生的费用由用餐单位与承包商自行结算，不包含在此次采购预算内。（注：接待用餐收费标准具体见业务接待菜单。）

二、菜品出品时间和标准

1、早餐 7：40-8：50，午餐 12：00-13：00，晚餐 18：00-18：50（双休日及法定节假日除外）；准时开餐。

2、用餐所供食品、器皿在开餐前 10 分钟布置完毕，如因客观因素不能准时开餐，承包方应提前通知有关管理部门，并留有充分时间做出补救。

3、员工餐采取自助餐形式，荤素搭配，均衡膳食，按餐划卡。

3.1 荤菜是以肉类或水产类原材料为主。

3.2 荤素菜是含有肉类或水产类原材料的菜品。

3.3 素菜是不含肉类或水产类原材料的菜品。

3.4 饭菜保证菜品色、香、味和温度。

4、菜品要求

4.1 供餐要求

实行 24 小时供餐保障，供餐模式为自助式供餐，公休日、国家法定节假日确需供餐的双方协商。

4.2 供餐内容

早餐：菜品 6 种，其中热菜 2 种（一道半荤菜，肉菜比例 3：7）、拌菜 3 种、小菜 1 种；稀饭 2 种；牛奶 1 种（袋装纯奶）；五谷豆浆；主食 2 种（胡辣汤、馄饨、豆腐脑、米线、油茶等）、小吃 1 种（炸、蒸、烙类小吃）；鸡蛋 1 种（蒸、五香、煎），甜点不少于 1 种（面包、蛋糕等）。

午餐：菜品不少于 6 种(3 荤 3 素)，其中主荤菜 1 种（纯荤菜）、半荤菜（肉菜比例 3：7）2 种、素菜 3 种；汤羹类不少于 2 个品种（一甜一咸），主食含米饭、面食（不少于 2 个品种）、馒头（花卷）、杂粮小吃（不少于 1 个品种）；甜点（不少于 1 种，每隔一日不重样）；水果不少于 2 种。

晚餐：菜品 3 种(1 荤 2 素)；主食不少于 2 种（稀饭 1 种、小吃 1 种）、饼类 1 种。

餐厅厨师根据就餐规模和餐费标准制定餐谱，考虑就餐人员的口味以及季节的变化，保证每周菜品不重复，每周五下班之前提前排好下周食谱并交给采购人审核后公示。

三、服务人员的要求

1、厨房人员工作时间要求：早班 05:30—14:00；晚班 16:00—19:30；。每周周一至周五为工作时间，双休日及节假日无特殊情况休息。服务工作人员总人数不得少于 36 人，年龄：男性不超过 55 周岁，女性不超过 50 岁。

2、管理级以上人员应具备 3 年以上的餐饮业相应管理服务经验，熟知厨房的运转与成本、安全控制。

3、厨师长、厨师具有 3 年(含3 年)以上相应工作经验，厨师长、厨师必须持有厨师资格证书，掌握两种以上风味菜肴的制作，保证出品质量及食品安全。

4、所有服务人员应保证身体健康、无传染性疾病、无刑事违法或处分犯罪记录；服务人员按岗位统一着装，言行规范，文明礼貌；所有从业人员经过岗前培训、健康检查合格且拥有有效的健康证。

5、所有服务工作人员进场需通过疫情防控核酸检查。

四、服务工作的要求

1、供应商根据本项目的用餐人数、规模及采购人要求，供应商提供完善的运营服务方案，制定健全的防鼠、防蝇、防蚊、防蟑螂、防尘等措施，确保餐厅的食品质量、安全卫生、环保节能、治安消防，确保餐厅的正常运营和规范服务。

2、供应商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。

3、供应商按照国家的相关规定及采购人要求，工作日统一时间将产生的残食、泔水、垃圾倒入指定地点，甲方负责清运。

4、餐厅运营所使用的餐巾纸、清洁用品（拖把、抹布、垃圾袋、清洁剂消毒剂等）的购买及承担所产生的费用由供应商负责。

5、由供应商负责办理《食品经营许可证》等相关证照，甲方协助提供办理所需材料。

6、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，供应商采购食品原料时应按照有关要求要求进行索证索票，并做好采购验收记录，便于溯源；供应商按照要求如实登记相关索证信息，不得涂改或作虚假

记录，并指定专人妥善保管，保存期限不少于二年；索取的相关证件、票据应妥善保管，并与记录内容相对应，便于核查。

7、因供应商管理不当或其他原因造成的火灾、触电、食物中毒等安全责任事故，由此造成的损失或伤害由供应商承担相关责任及费用。

8、因供应商工作人员无法达到采购人管理服务要求，供应商应对人员进行处理、调换，以确保采购需求及服务得以最佳实现。

9、采购人根据检查考核结果，每月 5 日核算上一个月份每餐用餐人数，核算完毕后以转账形式，在供应商开具发票后 10 个工作日内进行结算。

10、为保证供餐质量，采购方职能部门会同供应商每月在就餐员工中进行满意度民主测评/考核小组进行考核。满意度/考核打分低于相应标准，采购人有权向供应商提出整改或经济处罚。满意度低于 75%/考核打分低于 60 分采购人有权向供应商提出整改或经济处罚(1000 元-2000 元)，满意度连续或累计 3 次低于75%考核低于 60 分采购人有权单方面解除合同，并无需给予供应商任何赔偿。

11、供应商在合同履行期间，不能按照其投标文件响应及合同要求进行履约的，采购人有权随时终止合同，由此带来的一切损失由供应商自行承担。

12、自合同签订之日起，由供应商负责保障上、下班期间员工安全，并购买商业保险所产生的费用由供应商自行承担。

13、重大公共卫生安全事件，供应商需具有应对能力，并针对事件按照国家要求做相应检测、防护措施，所产生的费用由供应商自行承担。

14、供应商实际接管现有的餐厅服务人员，合同签订后 45 天内无正当理由不得随意清退或更换。45 天后根据考核，经采购人同意后，不合格者或不能胜任者可以进行更换。

五、已具备的服务工作条件

1、采购人免费提供供餐场地、制作场地、餐厅及后厨设备、厨具及餐具，（一次性餐具除外），设备及餐具初次由采购人配齐，餐厅现有餐具设备见附件。

2、合同到期后具体以实际清点完资产由供应商向采购人进行移交；布菲炉由供应商提供，资产归供应商；运行后设备维修及餐具用品补充、增加均由服务商担负，采购人不再另行负担。

3、采购人承担水、电、天然气、空调合理使用费用，供应商应节约水电和燃气费用，做到良好内控管理记录。

4、采购人免费提供一间办公用房，可适当提供员工宿舍供休息。

5、使用方在经营期间定期对厨房油烟管道清洁，对餐厅隔油池做清理，每月对餐厅、厨房、更衣室、办公室进行消杀一次。

6、低值易耗品配备及灭四害费用由服务商承担。服务商必须招聘具有专业灭四害的公司进行四害预防。

7、厨具设备大型维修及增加由服务商提出需求，由采购人根据实际需求进行维修或增加配置。餐厅桌椅维修，灯光照明设备维修费用由服务商承担，油烟罩清洗机燃气报警装置维修维护费用由服务商承担。

8、根据检查考核小组集中检查分数和日常检查考核综合得分为当月考核成绩，根据考核结果，如发生扣分现象或检查结果给采购人带来经济或形象损失的，采购人将依照相关规定及问题严重程度对供应商进行经济处罚。

餐厅考核管理细则

检查内容	分值	检查评分标准	扣分说明
餐厅卫生要求	5 分	餐厅桌、椅摆放整齐。桌面、地面干净无油污。（2 分） 门、窗干净明亮，环境干净无垃圾。（2 分） 清洁工具不能随意放在餐厅里。（1 分）	每项不合格扣 0.5 分，直至扣完。
主食加工间卫生要求	11 分	米、面放置离墙、离地面。（1 分） 锅台、地面、案面、墙壁干净无油污。保持水池干净。（1 分） 机械设备、厨房用具用后及时清洗。保持干净。（5 分） 工作台柜、冰箱按食物类型分层摆放到位。（1 分） 加工好的食物与正在加工的食物须分开操作、分开摆放。（1 分） 餐后必须及时清理餐桌、饭盘，保持餐桌、饭盘的干净卫生。（1 分） 操作间内所有下水道必须保持清洁畅通。（1 分）	每一项不合格扣 0.5 分，直至扣完。
副食加工间卫生要求	7 分	所有洗切好的蔬菜与加工好的荤肉类须全部上架摆放。（1 分） 加工成熟的食物与未加工成熟的食物应分开加工、摆放。（2 分） 工作台柜擦拭干净，东西按类摆放，冰箱生、热分开、定期除霜，标志明显。（2 分） 锅台、调料盒干净无杂物。（1 分） 装生菜的盘、盆不能直接装成品菜。（1 分）	第一、四、五项不合格扣 0.5 分，直至扣完。第二、三项不合格 第二、每项扣 1 分。
粗加工间卫生要求	7 分	所有毛菜须整理干净无杂物。烂叶，上架摆放整齐。叶菜类蔬菜须先打捆择拣干净，然后在进行清洗，保证洗净，蔬菜无泥沙，无杂物，无黄叶（如青菜、菠菜、韭菜、油麦菜、花蒿、芹菜等）（2 分） 根茎类与水果类蔬菜不能只用水一冲洗，必须倒入 池中彻底清洗干净。（1 分） 洗好准备切配的蔬菜不能直接倒入在案柜上加工。（1 分） 保持菜案面干净卫生及时清理菜头烂叶等杂物。（1 分） 菜筐定期清洗，保持干净现本色。（1 分） 保持菜墩干净卫生无霉点，每餐操作完毕后洗净立起摆放，保持干燥。（1 分）	第一项每有一项不合格 直接扣 2 分，第二、三、四、五、六每项不合格扣 1 分。
个人卫生要求	6 分	员工上班时衣帽、围裙穿戴整洁，似戴工牌号。（1 分） 操作人员讲究卫生，不留染长指甲，且不戴首饰。（1 分） 所有上岗人员须有健康证。（2 分） 男员工不得留长胡须、长头发；女员工头发不得露出帽子。（1 分） 不得在操作间里面吸烟，保持衣柜整洁。（1 分）	第 1、2、4、5 条每项不合格扣 0.5 分，直至扣完。第 3 条少一证扣 2 分。

前台售饭与售饭人员的卫生要求	5 分	操作台、工作台、摆放整齐且干净。(0.5 分) 售饭台面干净无菜渍、菜盆、菜盘边擦拭干净。(1 分) 售饭人员站姿端正,不能抓头,挠耳,挖鼻。(1 分) 开饭时不准打闹,闲聊,对就餐者提问耐心回答。(1 分) 不准在前台吃东西。(0.5 分) 售饭使用专业工具,不得用手翻弄食品。(1 分)	第 1-6 条不合格扣 0.5 分,直至扣完。
通道与宿舍卫生要求	3 分	员工通道地面干净、干燥无水渍。(1 分) 宿舍地面整洁无纸屑,柜顶上不得放置个人物品。(1 分) 厕所整洁无异味,有洗手消毒用品。(1 分)	第 1-3 条不合格,每项扣 0.5 分,直至扣完。
库房的卫生要求	4 分	库房整洁卫生、有防鼠设施。(1 分) 米、面放置离墙、离地面。(1 分) 副食类食品按类分开,上架摆放。(0.5 分) 所有食品须有标签且无过期食品。(1 分) 保证账、物卡相符。(0.5 分)	第 1-5 条不合格,每项扣 0.5 分,直至扣完。
病媒防制	2 分	1. 做好病媒防制工作,建立并认真登记消杀台账。(2 分)	不合格直接扣 2 分。
饭菜花色品种质量的要求	28 分	饭菜的色泽正常、无杂物、泥沙、异味等。(7 分) 饭菜中无夹生、不熟或变质食物。(7 分) 每月有创新菜,创新主食品。(7 分) 早、中、晚餐出餐品种符合供餐要求。(7 分)	每 1-4 条不合格按所对应分值扣,直至扣完。
劳动纪律与安全	12 分	全体员工按时到岗,坚持每日早点名。(3 分) 员工之间应团结友爱,无争吵打架赌博现象;上班期间无事不得相互窜餐厅闲聊,不得酗酒。(3 分) 餐厅负责人须每天坚持在岗,有事须向主管领导请假(2 分) 全日食品卫生安全,无食物中毒现象发生。(2 分) 无事故或事故苗头发生,并经常进行安全教育和检查。(2 分)	第 1、2 条每一项不合格扣 0.5 分,直至扣完。第 3、4 条未请假扣 2 分,发生中毒扣 2 分,第 5 条扣 1 分。
服务质量	10 分	顾客满意率高、无影响面大的意见;餐厅内要配有意见本。(3 分) 炊管人员语言文明,讲话和气,态度和蔼与用餐者无争吵。(3 分) 严格做好垃圾分类工作。(4 分)	第 1、2 条不合格每条扣 2 分,第 3 条不合格扣 4 分。

六、食材质量标准

1、采购带包装的食品时，禁止采购“三无”产品，即无“生产日期、保质期或有效食用截止日期、生产厂家”，三者缺一不可。

2、禁止采购无《食品生产许可证》编号的产品，编号由英文字母“QS”加12位阿拉伯数字构成。

3、食品原材料品质的基本要求和标准：

(1) 根据采购人对膳食的要求，按照合理和营养的原则来确定；

(2) 按照采购方就餐者对原料的食用习惯和食用价值确定；

4、蔬菜类标准：

蔬菜农残要求符合 GB184061-2001 农产品安全质量无公害蔬菜安全要求中最大限量标准。检验项目及标准如下：蔬菜中重金属、农药等有害物质最大限量。

表 1：重金属及有害物质限量

项目	指标 (mg/Kg)
汞以Hg计	≤0.01
砷以As计	≤0.5
铅(以P计)	≤0.2
亚硝酸盐(以	≤4.0
硝酸盐	≤600(瓜果类)≤1200(根茎类)≤3000

表 2：农药最大残留限量

通用名称	英文名称	商品名称	毒性	作物	最高残留限量 (mk/kg)
马拉硫磷	malathion	马拉松	低	蔬菜	不得检出
对硫磷	parathion	一六零五	高	蔬菜	不得检出
甲拌磷	phorate	三九一一	高	蔬菜	不得检出
甲胺磷	methamidophos	-	高	蔬菜	不得检出

久效磷	monocrotophos	纽瓦克	高	蔬菜	不得检出
氧化乐果	Omethoate	-	高	蔬菜	不得检出
克百威	carbofuran	呋喃丹	高	蔬菜	不得检出
涕灭威	aldicarb	铁灭克	高	蔬菜	不得检出
六六六	BHC	-	高	蔬菜	0.2
滴滴涕	DDT	-	中	蔬菜	0.1

（2）蔬菜、瓜果类具体标准

大白菜：新鲜洁白，白面无黑色斑点，里面无烂心、无开花、无坏叶；

白萝卜：表皮光洁，无黑心、无空心、小的不低于 0.5 斤，大的不超过 3 斤；

青笋：新鲜、通体均称，无竹节、无乱尾、无空心，叶片不能超过长度的 1/3；

尖椒：无异味，尾部新鲜、硬朗，长度不低于 10 公分；

圆椒：无异味，尾部新鲜、硬朗；

红椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不烂；

包菜：1.5 斤以上，无黄叶、虫叶、结实无烂心；

蒜苔：长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过 1 寸，没有冻伤（中间抽看，防冻烂）；

红萝卜：直径 3-5cm, 大而均匀、色泽鲜艳；

豆角：新鲜、长度 40 公分左右，长而结实，折断为实心、无虫；

花菜：直径 10cm, 洁白而无黑点斑点，箱装则防冻烂；

西兰花：表面蓓蕾平展，无开花现象，无异味臭味，外表如有潮，表色则证明变质；

青瓜：长而直、带刺、折断为实心无籽，两头大小一致；

玉米棒：个大，粒满，老嫩适中，防虫咬

南瓜：金黄色、红心、表皮如有指头大小黑块，则已变质

生姜：个大、金黄色、无芽、黑色则烂，白色则嫩

丝瓜：头尾粗细较均匀，拿起有弹力

西芹：嫩绿色折断无筋，硬而不青

西红柿：红而不软，硬而不青

5、腌菜、泡菜类验收标准：

首次供货提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合 GB2714 及GB2760 的规定亚硝酸盐 $\leq 20\text{mg/kg}$ ；柠檬黄 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ；苯甲酸 $\leq 0.5\text{g/kg}$ 。具有该腌菜、泡菜应有的色泽和气味。无白花、无腐烂、变质、酸臭味。

6、猪肉类标准：

(1) 猪肉类标准：每批次必须有兽医检疫合格证明，首次供货前提供兽药残留达标、无禁药物保证函，每年提供至少一次当年官方检验报告。符合 GB2707-2005 鲜(冻) 畜肉卫生标准。印章清晰清楚可查。

(2) 猪肉各部位肉的具体标准：

五花肉：要新鲜、皮薄、肉质好，不能太肥，一般二指厚为准；

前上肉：五花肉，小里几（腰内肉），梅花肉皆属上肉，不能有

淋巴瘤，不带亲腿肉，颜色要好，不能有淤血，猪毛；

后上肉：不能太肥，要瘦肉多，无淋巴瘤，皮无斑点；

后瘦肉：肉色要好，不能有淤血，不能有肥肉、碎骨，表面上不能有发白积水；

肥肉：厚度为三公分，一公寸宽，不要有瘦肉；

7、牛肉类标准：

(1) 每批次必须有兽医检疫合格证明，首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函，每年提供至少一次当年官方检验报告，符合 GB2707-2005 鲜(冻) 畜肉卫生标准。印章清晰清楚可查。

(2) 牛肉各部位标准

瘦牛肉：呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽；

脂肪：呈乳白色或微黄色，具有牛肉正常气味，无异味，瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀、形态丰满；肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无煮水；

牛腩：色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。

8、畜禽类验收标准

(1) 每批次必须有兽医检疫合格证明，首次供货前提供兽药残留达标、无禁用药物保证函，每年提供至少一次当年官方检验报告。符合 GB2707-2005 鲜(冻) 畜肉卫生标准及 GB16869-2005 鲜、冻禽产品卫生标准。印章清晰清楚可查。

(2) 畜禽类肉的具体标准：外观新鲜肉色泽红润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明；硬度新鲜肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性，用手按后能迅速恢复原状，气味新鲜肉具有每种家畜肉的特有气味；脂肪新鲜肉的脂肪分布均匀，没有酸败和臭味，并保持原有色泽。

9、禽蛋类标准：

蛋外壳有霜状粉末，壳表面比较粗糙，但有光泽；用光照，能透光，呈桔红色，气室小而透亮，蛋黄轮廓，将蛋轻轻摇动，听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋。

10、鱼类等产品质量鉴定标准：

(1) 首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合 GB2733-2005 鲜冻动物性水产品卫生标准，检验合格服务商名录，；来源于合格服务商。

(2) 鲜鱼类眼睛凸起，澄清有光泽；不新鲜的鱼眼睛凹陷，色泽浑浊不清，呈微蓝色；鱼鳃紧闭，鳃片呈鲜红色，无粘液和污物；鳞片整齐，排列紧密，有黏液和光泽，轮层明显；

(3) 虾类虾头尾完整，有一定的弯曲度、虾身较挺、虾皮壳发亮，呈青白色，新鲜虾肉质坚实、细嫩；

(4) 虾仁必须冰冻，而保持其新鲜程度。冻虾仁的外包装完整、清洁。

11、干货类标准：干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整无虫蛀、无杂质、保持应有的色泽；

12、稻米、面粉、淀粉标准：

(1) 符合 GB2715-2005 粮食卫生标准及GB1355-1986 小麦粉标准。面粉的品质标准：面粉含水量在 12-13%之间，有正常气味，颜色较淡。

(2) 稻米的质量检验标准：有清香味和光泽、无米糠和其它杂质、无虫草害无异味、无霉味，用手摸时滑爽、干燥；米粒形均匀、整齐、重量大，没有碎米和爆腰米；没有腹白的米。

13、定型包装类食品标准：凡是带有包装的食品，其质量卫生标准除符合国家规定的质量卫生标准外，还应包括以下方面：包装类食品必须包装整洁、完美；包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址、生产日期、保质期；包装食品的内容和重量必须和包装上标明的完全一致。

14、冻品类的标准：

(1) 首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合 2707-2005鲜(冻) 畜肉卫生标准及GB16869-2005 鲜 冻禽产品卫生标准。查验合格服务商名录，来源于合格服务商。

(2) 按照冻品的共同特征，凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日期；冻肉类产品中冻肉和冻肋排必须有产品卫生检疫标准；冻肉类产品质量必须合乎验收标准（如新鲜度等）；冻肉类产品中间不能有过多冰块、冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致。

15、食用油脂的种类及鉴别标准：首次供货前提供保证函、每一年至少提供一次当年官方检验报告。符合GB2716-2005 食用植物油卫生标准 及GB10146-2005 食用动物油脂卫生标准。检合格服务商名录， 来源于合格服务商。

16、其他未明确的原材料采购标准，按采购人要求标准采购。以上要求若国家有最新标准的按最新标准执行。

17. 服务商在经营期间完成政府部门下达的脱贫地区农副产品采购任务。

注：技术服务要求不允许负偏离，否则视为无效投标。

附件 1

机关食堂设备明细清单

序号	名称	单位	数量	备注
1	冰柜	台	5	4 大 1 小
2	消毒柜	台	6	
3	蒸箱	台	2	
4	洗碗机	台	2	
5	操作柜	台	10	
6	热水器	台	2	
7	留样柜	台	1	
8	货架	台	8	
9	电子秤	台	2	
10	压面机	台	3	
11	和面机	台	2	
12	面案操作台	台		
13	豆浆机	台		
14	条桌	台		
15	售饭台	台		
16	电饼铛	台		
17	调料柜	台	8	
18	调料车	台	2	
19	洗菜台	台	16	
20	灶台	台	8	
21	微波炉	台	2	
22	保洁柜	台	2	
23	筷子柜	台	2	
24	就餐桌	张	108	
25	更衣柜	台	2	
26	空调	台	10	

27	电风扇	台	3	两大一小
28	不锈钢小碗	个	600	
29	不锈钢大碗	个	450	
30	不锈钢餐盘	个	600	
31	不锈钢方形盘	个	40	
32	不锈钢调料盆	个	20	
33	不锈钢油盆	个	15	
34	不锈钢汤桶	个	6	
35	塑料菜墩子	个	30	
36	不锈钢小汤桶	个	3	
37	菜刀	把	25	
38	塑料保鲜盒	个	30	
39	不锈钢漏勺	把	20	
40	电压力锅	台	1	
41	不锈钢盆子	个	50	大10个\40个
42	不锈钢水瓢	个	10	
43	剩菜回收台	台	2	
44	不锈钢垃圾桶	个	10	
45	塑料垃圾桶	个	20	
46	蒸笼	个	20	
47	不锈钢盛菜盒	个	50	
48	炒菜勺	把	10	