采购清单

采购单位	西安市莲湖区北院门街道办事处	备案函号	ZCBN-莲湖区-2026-00224
项目名称	2026年度北院门街办机关食堂外包项目		
政府预算资金	￥ 0.00	财政专户管理资金	￥ 0.00
单位资金	￥ 650,000.00	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	2026年度北院门街办机关食堂外包项目	650,000.00	1	项	650,000.00	项目概况：北院门街道办事处位处西安北院门历史文化街区，同时也是西安最主要的少数民族聚集区，整个街区以民族特色餐饮为主，因街办民族干部较多，为了维护民族团结，尊重民族风俗习惯，拟采用适配民族饮食习俗的供餐模式，现需引进有实力的优秀餐饮企业承包机关食堂，全权负责食堂的运营管理。 技术要求：（一）服务标准 1.以“满足工作需要，减少成本开支”为原则，制定标准食谱，减少浪费，使现有伙食标准达到最大化。不断提高服务人员的烹调技术，在合理成本的前提下调整菜品结构，为职工提供质量优、味道好、营养全面的饭菜。 2.坚持执行"一检二洗三切四浸泡五烫六烧"程序，保证食品卫生质量，坚持碗筷洗刷消毒工作，保持食堂干净卫生，达到有关卫生标准要求，防止食物中毒事故发生。 3.熟悉并能严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》，不使用不洁、过期、变质食品原材料，做好食品卫生安全工作。 4.要爱护厨具设备及餐厅公共设施，确保设施完好，做好餐厅设备设施的管理与日常维护工作。 5.接受并配合甲方对环境卫生、食品卫生、服务态度、饭菜质量等进行的监督、检查。（二）食材标准 1.供应商所提供的产品必须是正规企业生产的产品，产品包装须是符合国家规定标准的环保材料。 2.食堂为适配民族餐饮标

							准，供应商食材采购渠道、饮食制作加工等，须符合适配民族餐饮饮食标准要求。 服务要求 （一）服务人员要求 1.厨师配备1人，服务人员配备不少于2人。 2.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；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。 （二）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.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进行索证索票，并做好采购验收记录，便于溯源；索取的相关证件、票据应妥善保存，并与记录内容相对应，便于核查。 4.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。 5.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。
2							
3							
4							
5							