

鱼化寨街道办事处 职工食堂原材料及劳务招标方案

一、指导思想

全面贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》，以提升食品安全总体水平为核心，按照“公开透明、公平竞争、公正规范”的原则，选择信誉优良、服务周到、质优价廉、具有经济实力的合法的承包方。

二、项目名称

鱼化寨街道办事处职工食堂原材料及劳务外包采购

三、资质要求

（一）具有合法有效的营业执照、税务登记证、组织机构代码证（多证合一的须提供营业执照）。

（二）具有合法有效的食品经营许可证。

（三）本项目不接受联合体响应。

四、采购基本情况

（一）食堂原材料采购

餐厅供应模式为早、午餐分段供应；早餐品种为 3 种小菜、馒头或花卷、葱油饼、1 种稀饭、1 个小吃、1 种杂粮、每人 1 个鸡蛋 1 份牛奶；午餐周二、周四为面条、小吃、汤、水果，周一、周三、周五为米饭、两荤两素、汤、水果。承包商负责日常餐厅原材料的采购和配送，保证职工餐厅正常开餐，保障本单位应对突发事件和应急备勤时期的原材料供给。

（二）食堂劳务采购

1. 预计就餐人数

时间范围	周一至周五
早餐	约 100 人
中餐	约 130 人

以上就餐人数为就餐情况估算人数，仅供参考，以实际就餐人数为准。

2. 菜品安排：馒头、花卷每餐供应，不限量。

时间范围	周一至周五
早餐	三个小菜，一个小吃（豆腐脑、胡辣汤、包子等），馒头或葱油饼或花卷、一个粥、一种杂粮、每人一个鸡蛋、一包牛奶(酸奶)。
中餐	周二、周四供应两种面条，一种汤、水果；周一、周三、周五供应米饭、一个主荤一个辅荤，两个素菜、汤、水果。

3. 运行天数：每年 248 天工作日运营(特殊情况除外)。

4. 运营模式要求：

- （1）供餐合同模式：人员劳务外包；
- （2）运营所需的设备、场地、能源由甲方提供；
- （3）运营过程中的消耗品如一次性手套、口罩、餐巾纸、清洁剂等消耗品由乙方提供；
- （4）所有加工用食材由乙方提供；

- (5) 乙方负责员工工服、工帽等的配发及更换;
- (6) 乙方负责员工培训、健康证件办理等;
- (7) 乙方负责员工人身安全, 包括在工作岗位上的人身财产安全;
- (8) 开餐时间: 早餐 8: 00 至 8: 50; 中餐 12: 10 至 13: 00;
- (9) 餐厅需配备厨师 4 名, 负责炒菜、面点(馒头、包子、饼类、面条)、小吃、砧板切配、初加工及厨房保洁。
- (10) 甲方有权监督乙方每月购买食材清单, 乙方每周提前 2 天向甲方提供下周菜谱, 甲方每月对食堂供应饭菜质量进行考核, 乙方需遵照执行。
- (11) 食堂人员如有请假, 由乙方及时按实际岗位顶岗。

五、履约地点及人数费用

西安高新区天谷六路 239 号鱼化寨街道办事处职工食堂, 就餐人数约 130 人, 食材及劳务年费用 690,000.00 元, 大写(人民币): 陆拾玖万元整。

六、采购基本要求

食材必须符合新的《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 GB2762-2022 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, 同时提供每批次食品原料进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 SC 生产许可编号,其中米、面应符合粮食卫生国家标准 GB2715-2016 规定。
 3. 食用油应符合国家标准 GB/T1535-2017 大豆油规定。
 4. 蛋禽必须保证新鲜,猪肉采购应符合 GB2762-2022 标准规定。
 5. 蔬菜类必须保证新鲜无污染,农药残留符合 GB2763-2026 标准规定。
 6. 调味品、干杂等必须具有“SC”生产许可编号。
 7. 豆制品、半成品必须具有“SC”生产许可编号。
- 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。中标人需赔偿相应的违约金。

注: 如国家制定新的食品安全标准,即按新标准执行。

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
肉禽类	肉身必须盖有卫生检疫章,须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹。	所有商品必须满足国家和地方相关规定
蔬菜类	当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜,蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质,须 24 小时内采摘供应,原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟;净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工	
蛋类	鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑,须出具加盖	

	地方政府监督所检疫章的动物检疫证明	
豆制品	豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等；须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工	
水果	当季各类水果，无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应，原水果须保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟	
米线 面条	米线、鲜面条、干面条、饵丝；要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准	
大米	无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米； 包装袋上印有大米品名、国家标准，等级、数量、出厂名、厂家地址及其电话。	
面粉	包装袋上有注册商标及 SC 标注，有检验合格证、生产日期和保质期。	
大豆 油	符合国家标准 GB/T1535-2017 大豆油标准，质量等级一级；有合格检验报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装。	
水产品	草鱼、黑鱼、桂鱼、鲈鱼等鱼类要求体表光滑无病灶，鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有本色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。	

冻品	冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。符合国家绿色批发市场标准，应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施，
调料	外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。 色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染
副食及其他	须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

七、食材配送及验收

（一）原材料配送

1. 蔬菜类每日配送，当日配送种类与数量以前一天采购人书面（传真或邮件）菜单为准，采购人根据需求开出每日菜单的品种及数量，供应方须在当日内做出响应，如有某些菜品出现市场断档，当日及时告知采购人，以便采购人做出必要调整，供应方保证当日 7 点前将各类蔬菜配送至采购人指定地点。

2. 肉禽蛋类由采购人根据菜谱需求，提前书面（传真或邮件）告知肉禽蛋类供应商肉禽蛋类需求计划，供应商须在当日做出响应，如有某些菜品出现市场断档，当日及时告知采购人，以便采购人做出必要调整，肉禽蛋类供应商根据菜

谱上的每日需求，当天配送。

3. 水产类配送方式同肉禽蛋类配送方式。

4. 干货、调味品类由采购人根据菜谱需求，提前书面（传真或邮件）告知供应商，供应商须在2日内书面（传真或邮件）告知采购人准备情况，每月根据需要配送当月产品。

注：如遇采购人所属单位出现紧急任务或加班备勤等突发状况时，供应商必须在第一时间将食品原材料配送到位。

（三）原材料验收

1. 肉类必须保证提供为当日生产产品，肉身必须盖有卫生检疫章，同时出具加盖政府机构动物卫生监督所鲜章的动物检疫合格证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无注水，纹理清晰，肉质细腻，品质好。

2. 禽类制品须肉面干净、无任何异味、无注水、无羽毛、表皮无疤痕，大小匀称、肉质紧致，码放整齐。

3. 蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

4. 蛋类须新鲜，不超过三日以上产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁饱满的产品，周转箱堆放。

5. 豆制类须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

6. 水果类须保证新鲜，无农药，无异味，无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满。

7. 米、面、油类 大米无掺杂、无砂石，碎米少，无黄粒米；大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及其电话。高筋面粉达 GB/T8607 国家最新标准，质量等级一级；低筋面粉达 GB/T8608 国家最新标准，质量等级一级；色泽正常，干爽无异味；验收粮、油时必须要求供货方提供经国家食品卫生检验检疫机构检验出具的该批次批粮、油产品检验报告或合格证。批量粮、油到货后，必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。

8. 水产品类须保证鲜活、大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净。

9. 冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。干货类须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合招标方要求，生产日期须在保质期二分之一之内，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。

10. 调料类须保证色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染。

11. 副食及其他须保证食材干净、不含非食品用化学物

质、按统一标准加工、码放整齐、无需二次处理可以直接进行熟加工。牛奶，小食品，须保证规格品种完全符合采购人要求，大小包装规格齐全、生产日期须在保质期二分之一之内，凭出厂合格证与检验员章确认质量。

八、供应责任

原材料供应商须保证所供原材料均为符合国家卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足采购人要求。

（一）原材料没有按时按要求配送到位，影响采购人员工餐厅正常开餐的，以当日需求计划总量两倍价款赔付当日损失，同时采购人将对责任原材料供应商进行处罚。

（二）原材料在验收时有不符合要求的，一律退回，供应商无条件重新更换配送货物，更换后仍然不符合标准的采购人有权对供应商处以一定金额的罚款。

（三）任何因原材料质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，由供应商承担全部法律责任与经济损失，除对采购人进行赔付外，采购人有权单方终止合同。

（四）根据采购人要求进行必要的货源组织，提供种类明细与价格。

（五）为与采购人合作成立独立小组或团队、项目经理介绍与组织架构设计。

（六）货源组织、配货、配送、验货、会计等专业对口人员的安排与职责划分。

（七）确保原材料新鲜、安全、及时的各类措施或组织管理办法。

（八）原材料供应商对于自身原材料生产、外部原材料的采购、销售，其合格标准与检验标准。

（九）原材料供应商对于可能的违约责任或食品安全责任的责任承担说明。

九、服务期限

服务期限自合同签订之日起1年。按年签订合同，可续签2次。每年合同期满前90天，经西安市雁塔区鱼化寨街道办事处对其服务方在合同期内进行考核，考核合格后，可与乙方在次年续签采购合同。

十、商务要求

（一）配送及结算要求：

1. 具体配送种类以采购人前一天的采购单为准，食材到达现场后使用单位根据采购单及配送单进行食材验收，并在验收单上签字留存。

2. 款项结算：成交供应商在接受采购人的订货后，凭送货凭证每月与采购人据实结算。成交供应商在接受采购人的每一笔付款前，应向采购人方开具全额发票。

（二）报价要求：

蔬菜水果、米面油、肉蛋奶的报价各投标人按照“西安市农业农村局”网站：[（http://nyncj.xa.gov.cn/）](http://nyncj.xa.gov.cn/)公布的零售价格为基础报优惠率，若为网站没有公布价格的品种，按招标人市场调研价格结算，合同签订以后，优惠率不得随意调整。调料及干货类的报价各供应商按照品名及规格报单价，合同签订后，合同期内单价不得更改。如成交供应商无

法按合同约定的优惠率供货，视为违约，由本次招标下一名次替补，依次类推。

十一、其他要求

（一）原材料供应商应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《动物检疫法》、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，并由供货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）成交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货商供货资格。

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，畜，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。

（三）供应商提供五年内无重大食品安全、人员安全事故声明。

（四）供应商应具有类似项目业绩。

