# 学生营养午餐采购

# 更正公告

各潜在供应商：

关于项目名称：**学生营养午餐采购**（采购编号：**N5115012024000080**）现做如下更正：

**原采购文件内容：**第三章 磋商项目技术、服务、商务及其他要求3.2.2：

2．供应商须从正规渠道购买原材料，并经过食品检验检疫部门检验。其中，食用油需采用非转基因食用油。肉制品的采购必须实行定点采购，提供采购点的营业执照、食品经营许可证或食品生产许可证（投标时提供复印件加盖供应商鲜章）、检验检疫合格证等。蔬菜类材料采购须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。所有主食、菜品及汤粥类均应供应商自己制作，不能外出采购半成品或成品。

16.2 供应商配备的从业人员应遵守国家相关保密规定，政治素养可靠，遵纪守法，年龄 需符合劳动法的要求，不得超过法定退休年龄，身份证件齐全有效；身体健康，做到体检合格后上岗，有健康证、卫生知识培训证、相关厨师资格证。

16.5 厨师长 1 名： 熟知后厨工作流程，菜品口味、颜色、营养搭配合理，有制作宴会菜品工作的能力，身体健康，相貌端正，能吃苦耐劳、年龄55 岁以下**（提供资格证书原件扫描件或复印件并加盖供应商公章）。**

**现更正为：**第三章 磋商项目技术、服务、商务及其他要求3.2.2：

2．供应商须从正规渠道购买原材料，并经过食品检验检疫部门检验。其中，食用油需采用非转基因食用油。肉制品的采购必须实行定点采购，蔬菜类材料采购须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。所有主食、菜品及汤粥类均应供应商自己制作，不能外出采购半成品或成品。

16.2 供应商配备的从业人员应遵守国家相关保密规定，政治素养可靠，遵纪守法，年龄 需符合劳动法的要求，不得超过法定退休年龄，身份证件齐全有效；身体健康，做到体检合格后上岗，有健康证。

16.5 厨师长 1 名： 熟知后厨工作流程，菜品口味、颜色、营养搭配合理，有制作宴会菜品工作的能力，身体健康，相貌端正，能吃苦耐劳、年龄55 岁以下**。**

**原响应文件提交截止时间：**2024年04月28日 10时00分00秒（北京时间）

**现更正为：**2024年04月29日 10时00分00秒（北京时间）

#### 原开启时间：2024年04月28日 10时00分00秒（北京时间）

**现更正为：**2024年04月29日 10时00分00秒（北京时间）

请各潜在供应商以最新上传的文件为准！

**宜宾欣华招标有限公司**

**2024年4月23日**