主任办公会 否 经办人

广外街道 2026 年度社工工作用餐服务（第二包）

服务合同

甲方：北京市西城区人民政府广安门外街道办事处

统一社会信用代码：11110102000048311N

法定代表人：邢学义

住所：北京市西城区广安门车站西街 17 号 11 号楼

联系人：丁崇方

联系电话：010-63318239

乙方：北京食全食美餐饮管理有限公司

统一社会信用代码：911101053483167272

法定代表人：张少田

联系地址： 北京市朝阳区慧忠北里 222 号楼地下一层

联系人：周武

联系电话：18001100786

扫描全能王 创建

为满足广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）需求，甲、乙双方本着平等互利的原则，经友好协商，就乙方为甲方社区提供工作餐供应服务相关事宜达成一致，订立本合同双方共同遵守。

一、供餐要求：乙方按照甲方采购需求向甲方供应餐食（如有变动，采购人提前通知供应商），采购需求文件详见本合同附件。

二、合同期限:一年（2026年11月01日至2027年10月31日）。

三、用餐人数:每日用餐人数由甲方提前通知乙方。

四、餐费标准:

本合同金额共计：￥1392450（大写：人民币壹佰叁拾玖万贰仟肆佰伍拾元整）。餐费标准为25元/人/工作日。最终结算金额以实际用餐人数为准，周末值班及法定节假日值班情况的餐费标准不变。但不得超过本合同金额上限，超出部分需经甲方书面同意并另行签订补充协议。

五、供餐标准及地点：需有两荤一素、主食、时令水果或酸奶。如有少数民族、清真餐需求，乙方应提前与甲方确认用餐人数，提供符合相应民族饮食习惯的同等标准的少数民族、清真餐需。乙方需保证每日餐食品种不同，以保证用餐人员的营养均衡，套餐份数以当天统计的实际份数为准。

供餐对象：京市西城区广安门外街道辖区内38个社区居委会和党群服务中心的工作人员。

六、、结算方式:按照实际用餐情况每月进行结算（即：餐标×每月用餐人数=结算金额）。甲乙双方按月核对供餐清单，结算餐费，双方对结算金额无异议后30个工作日内，甲

扫描全能王 创建

方将餐费以转账方式支付至乙方指定收款账户。

乙方收款账户名称：北京食全食美餐饮管理有限公司

账号：0200010009200521943

开户行：中国工商银行股份有限公司北京北太平庄支行

乙方应于甲方付款前向甲方开具有效的增值税发票。甲方在收到发票后支付与发票金额相等的费用，乙方逾期进行核对或开具发票的，甲方付款时间相应顺延，乙方不得因此主张甲方逾期付款。乙方开具的发票不符合税务要求的，甲方有权拒收并要求乙方重新开具，付款时间相应顺延。

支付双方再次确认，若上述费用涉及财政审批或特殊通知要求且甲方因此未按约定时间付款的，则付款时间顺延，甲方无需因此承担任何法律责任。

七、双方的权利与义务:

(一)甲方的权利与义务

1.根据实际需要，提前将用餐人数提交乙方。

2.按本合同约定时间向乙方支付费用。

3.甲方有权对乙方食品卫生、安全、服务质量等提出要求，有权对乙方膳食管理工作提出意见和建议，特别要禁止食物中毒事故发生，一旦发生类似事故，由此产生的一切法律责任均有乙方承担。

4.甲方有权随时对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方提供的膳食未达到国家食品安全标准及甲方要求，则甲方有权要求乙方限期整改，逾期仍未整改的，

扫描全能王 创建

则甲方有权单方解除本合同，并要求乙方承担由此给甲方造成的损失。

(二)乙方的权利与义务

1.按本合同约定向甲方用餐人员保质保量提供供餐服务。

2.乙方必须严格执行国家饮食卫生相关法律法规，确保所供食品的质量与卫生，把住进货渠道及进货质量关，做到食品卫生内部以及环境卫生，以保证甲方用餐人员的饮食安全。

3. 乙方必须按甲方的要求供应餐食，如有变动应事先书面通知甲方，并征得甲方书面同意后方可按照新的时间执行。

4.乙方合同履行中中若有违反上述规定者，所导致的损失均由乙方承担。

5.乙方服务人员应当符合餐饮服务健康标准并持有健康证，如乙方服务人员出现咳嗽、发热、腹泻等症状，不得安排其参加当日的供餐工作。

6.乙方的各项服务均应符合采购需求文件的要求，采购需求文件详见本合同附件。

八、违约责任

1.如乙方因饭菜质量、卫生情况差等原因，导致甲方在当月收到甲方用餐人员投诉超过（含）【3】次的，经甲方提出整改建议后，乙方在合理期限内未采取有效整改措施的，甲方有权单方面解除本合同。

2. 如乙方每月出现未按照甲方的服务要求供应餐食的情况超过（含）【3】次，则甲方有权单方解除本合同，乙方应赔偿甲方因此遭受的全部损失。

3.本合同履行过程中，乙方未经甲方书面同意，不得擅自转包或改变服务内容。若擅自

扫描全能王 创建

变更经营者或改变服务内容，则视为乙方违约，甲方有权单方解除本合同，并要求乙方赔偿由此给甲方造成的全部损失。

4. 本合同履行期间，乙方应与其派驻本项目的全体服务人员依法建立合规的劳动关系，严格遵守国家及北京市相关劳动法律法规，严禁出现拖欠薪资等各类劳动纠纷情形。若因乙方与派驻服务人员之间的劳动纠纷导致甲方遭受舆情负面影响、名誉损害或经济损失的，甲方有权单方解除本合同，乙方应当赔偿由此给甲方及相关第三方造成的全部经济损失，并积极消除由此带来的影响。

5. 合同履行期间，项目实施过程中产生的餐损、乙方派驻人员发生工伤、交通事故等情形所造成的人身损害、财产损失及由此产生的全部赔偿、处置费用，均由乙方自行承担。若前述情形给甲方或任何第三方造成损失、行政处罚、舆情负面影响的，乙方须全额承担责任，甲方不承担任何连带责任，且有权向乙方追偿全部损失。

6. 除不可抗力事件（包括但不限于地震、台风、洪水、火灾等自然灾害，战争、暴乱、恐怖袭击等社会事件，以及政府行为、法律变更、传染病疫情等不能预见、不能避免且不能克服的客观情况）外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应甲方用餐人员膳食。否则，乙方应赔偿由此给甲方造成的经济损失。

7. 合同履行期限内，双方不得擅自解除合同，如有异议需提前一个月以书面形式通知对方，经双方协商一致可以解除本合同。

8. 本合同履行过程中，因乙方提供的膳食不符合国家关于食品安全的相关规定，而出现食物中毒或其他食品安全事故的，甲方有权单方解除本合同，乙方应当赔偿由此给甲方及相关第三方造成的全部经济损失，并积极消除由此带来的不良影响。

扫描全能王 创建

9. 上述条款中，所称乙方赔偿甲方经济损失，包括但不限于抢救费、医疗费、误工费、交通费、因解决纠纷而产生的诉讼费、律师费等费用。

九、争议解决方式

本合同履行过程中发生争议时，双方应协商解决，协商不成时，任何一方均可向甲方住所地的北京市西城区人民法院提起诉讼。

十、其他

1. 本合同未尽事宜，经甲乙双方协商一致后，可另行签订补充协议，补充协议与本协议具有同等法律效力。

2. 本合同一式肆份，甲方持贰份，乙方持贰份，具同等法律效力。

3. 本合同自双方法定代表人或授权代表签字且加盖公章之日起生效。

4. 本合同附件：（1）采购需求文件；（2）乙方投标报价表及承诺书；（3）其他。

甲方（盖章）：

法定代表人

或其授权代表（签字或盖章）：

2026 年 10 月 20 日

乙方（盖章）：

法定代表人

或其授权代表（签字或盖章）：

2026 年 10 月 20 日

扫描全能王 创建

合同附件 1：采购需求文件

一、采购标的

1.采购标的

包号	标的名称	采购包预算金额（万元）	数量	简要技术需求或服务要求
02	广外街道2026年度社工工作用餐服务(第二包)	146.8125	1	广外街道2026年度社工工作用餐服务，为街道社区工作者提供工作用餐服务，确保用餐及时、便捷，满足营养需求。供餐单位须具备相应资质与供应能力，严格遵守食品安全法规，保证食材新鲜、加工卫生，杜绝食品安全事故。合理搭配菜品种类与口味，定期收集社工反馈并优化菜单，提高社工对用餐服务的认可度和满意度,街道社区工作者满编675人（以实际用餐人数为准），服务期限为一年。

二、商务要求

第二包：

1.交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

1.1 合同履行期限：一年（2026年11月1日至2027年10月31日）。

1.2 服务地点

1.2.1 小马厂西、小马厂东、手帕口北街、天宁寺北里、二热、天宁寺南里、莲花河、荣丰南、荣丰北、蝶翠华庭、广源，共11个社区，满编共191人（以实际用餐人数为准），服务期自2026年11月01日起至2027年02月28日止。

1.2.2 鸭子桥、青年湖、椿树馆、白菜湾、车站东街、手帕口南街、京铁和园、朗琴园、红居街、名苑、红居南街、车站西街15号院、车站西街、乐城，共14个社区，满编共246人（以实际用餐人数为准），服务期自2027年03月01日起至2027年06月30日止。

扫描全能王 创建

1.2.3 红莲北里、红莲中里、荼马北街、红莲南里、荼马南街、三义东里、三义里、马中里、马连道、湾子街、荼源、中新佳园、依莲轩，共 13 个社区+党群服务中心，满编共 238 人（以实际用餐人数为准），服务期自 2027 年 07 月 01 日起至 2027 年 10 月 31 日止。

2.付款条件（进度和方式）：

签订合同时约定，按照实际用餐情况每月进行结算（即：餐标×每月用餐人数=结算金额）。甲乙双方按月核对供餐清单，结算餐费，双方对结算金额无异议后 30 个工作日内，甲方将餐费以转账方式支付至乙方指定收款账户。

乙方应于甲方付款前向甲方开具有效的增值税发票。甲方在收到发票后支付与发票金额相等的费用，乙方逾期进行核对或开具发票的，甲方付款时间相应顺延，乙方不得因此主张甲方逾期付款。乙方开具的发票不符合税务要求的，甲方有权拒收并要求乙方重新开具，付款时间相应顺延。

支付双方再次确认，若上述费用涉及财政审批或特殊通知要求且甲方因此未按约定时间付款的，则付款时间顺延，甲方无需因此承担任何法律责任。

三、服务要求

1.基本要求

1.1.采购标的需实现的功能或者目标

为广安门外街道办事处辖区内的 38 个社区 675 名社区服务人员提供营养午餐，保证每日供应品种丰富、营养均衡，主荤、半荤、素菜膳食合理。

1.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

需严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》，并严格执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

GB14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》

GB/T 27306《食品安全管理体系餐饮业要求》

扫描全能王 创建

GB 31605《食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范》

GB31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》

GB/T22000《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》

GB 14934《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》

GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》(国家市场监管总局2018年第12号)

《食品经营许可和备案管理办法》(国家市场监督管理总局令第78号)

《北京市市场监督管理局关于印发北京市食品经营许可审查细则的通知》(京市监发〔2025〕40号)

由北京市市场监管局、天津市市场监管委、河北省市场监管局三地联合印发的《京津冀食品经营许可和备案管理实施办法》(津市场监管规〔2023〕2 号)

《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》(2020修订)

《中华人民共和国产品质量法》(2018修订)

《商务领域经营者使用、报告一次性塑料制品管理办法》(2023年5月10日商务部、国家发展改革委令第1号公布，自2023年6月20日起施行)

GB/T 18006.3-2020《一次性可降解餐饮具通用技术要求》

GB/T 18006.1《塑料一次性餐饮具通用技术要求》

以上规范如有更新，以国家、地方、行业最新标准为准。在实施本项目期间除应遵循上述规范外，还应遵循未列出的其它相关国家、地方、行业标准及规范。

2.服务内容及要求

2.1 餐标与餐食标准等

扫描全能王 创建

2.1.1 午餐单价限价：根据“关于贯彻落实《西城区社区工作者工资待遇实施办法》（2025年第二次修订）的通知”规定，本项目餐费标准为固定单价25元/人/工作日。

街道社区工作者满编675人，以实际用餐人数为准。

2.1.2 餐食标准：需有两荤一素、主食、时令水果或酸奶。如有少数民族、清真餐需要就餐，供应商应提前与采购人确认用餐人数，提供相同标准的少数民族、清真餐需。供应商需保证每日餐食品种不同，以保证用餐人员的营养均衡，套餐份数以当天统计的实际份数为准。

2.1.3 用餐主体：北京市西城区广安门外街道辖区内38个社区居委会和党群服务中心的工作人员

★2.1.4 投标人须具有有效的《食品经营许可证》，并提供证书复印件加盖投标人公章。

2.2 总体服务要求

2.2.1 供应商需有专业的服务水平，供应餐食过程中产生的费用由供应商承担。

2.2.2 自主运营、自负盈亏，自担风险。

2.2.3 供应商要自觉遵守国家规定的有关法律法规和西城区相关政府制定的相关规定积极配合、主动接受当地食药监部门、教育行政部门和采购人的监督、指导和管理。

2.2.4 按照《中华人民共和国劳动合同法》自主聘用员工，保障员工合法权益。其从业人员必须持有效证件(身份证、暂住证、健康证)上岗，并按规定体检。

2.2.5 按照运营规模，配齐配足相关的管理人员和技术人员，制订从业人员食品安全知识培训计划，定期组织员工参加相关岗前及岗中培训，并对培训结果进行评价。

2.2.6 使用、存贮、加工和制作的食品应符合有关要求。所用食品原材料，要索票索证，并建立管理台账:制作食品要符合餐饮服务食品安全操作规范，食品成品按规定留样。

2.2.7 每周要制定营养餐带量食谱，接受采购人审核，批准后实施，每周公布食谱，并存档备查，要按食谱加工制作，接受职工监督。

扫描全能王 创建

2.2.8 确保正常供应。假期中的供应保障要服从采购人统一安排，积极配合采购人的一切重大活动，做好餐饮的供应保障。采购人放假时间，按采购人通知执行。2.2.9 午餐质量：供应商需确保采购人每日饭菜的质量及数量，如饭菜中有异物、菜太咸、菜量太少等，将督促供应商进行改善，供应商需配合进行改善，直到采购人满意为止。每日饭菜的质量要符合营养、卫生等，如出现用餐人员反映出现上述卫生问题经核实情况属实，需按份数扣除当餐餐费标准不少于 10 倍的金额作为赔偿。

★2.2.10 食品卫生：如若由于饭菜原因引起采购人单位员工任何程度的食物中毒，供应商将承担其一切赔偿责任，同时采购人有权终止合同。采购人将不定期指派卫生员对供应商卫生情况进行监督。**（在响应文件中提供承诺函，格式自拟需明确上述内容否则视为无效响应）**

2.2.11 供应商保证所使用的食材、餐具等均为正规厂商提供保证健康、安全、卫生有票据可追溯。（采购人有权利查看相关资质和票据）

2.3 服务人员要求

2.3.1 按质、按量、按时提供餐食。

2.3.2 负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

2.3.3 具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法，并遵守采购人的相关规章制度。

2.3.4 身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

2.3.5 专业人员需持有厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

2.3.6 配餐人员应当具备服务意识、服务态度、体貌端正、口齿清楚的基本要求。

2.3.7 厨师及服务人员的卫生要求应符合相关卫生标准。

2.3.8 服务人员总人数参考区间为 10-15 人，供应商应结合本项目实际需求合理配置服

扫描全能王 创建

务团队。

2.4 食品原料采购及制作要求

2.4.1 食品原料进货台账健全，落实索证索票制度，采购人可随时抽查供应商针对本项目的全部食材进货台账。

2.4.2 食品原料确保从正规渠道采购，食品原料安全有保障。

2.4.2.1 大米必须符合 GB1354-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.2 大豆油必须符合 GB1535-2003 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.3 面粉必须符合 GB1355-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.4 猪肉、牛肉、鲜(冻)鸡鸭、鸡副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“OS’食品质量认证标志，非转基因食品认证;能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工;猪肉检测报告中要包含“瘦肉精”检测。其他产品检测报告需提供分类技术参数，例如鸡肉:按琵琶腿、鸡脯等。

2.4.2.5 糖、味精、酱油、醋、生粉等调味品必须具有“QS”食品质量认证标志，非转基因食品认证。

2.4.2.6 豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。2.4.2.7 禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，水果农药残留量符合国家标准;且符合食品安全法要求，非转基因食品认证。

2.4.2.8 饮品须在保质期内并且绿色健康，无国家禁止添加剂。

2.4.2.9 水产原料必须由具备合格资质的供方供货，供方资质证件需齐全，并出具水产品检验检疫合格证明。保证每日提供的海鲜水产新鲜(部分水产要求鲜活)，并能按照厨房要求加工宰杀洗涤干净。

扫描全能王 创建

2.4.2.10 冻货海鲜食材需提供原产地信息、企业注册号，生产批号、动物检疫标志，并提供动物检疫合格证明及其它相关证明;能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行半成品加工。

2.4.2.11 运输冷藏食材时要有其相应的冷藏措施，运输车辆应保持内外清洁，防止食品污染。

2.4.3 供应商提供以下食品，采购人有权利立即解除合同，供应商还应承担由此引发的全部法律责任并对损失进行赔偿。

2.4.3.1 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物、污秽不洁或者其他器官形状异常，对人体健康有害的。

2.4.3.2 有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。

2.4.3.3 含有治病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。

2.4.3.4 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。

2.4.3.5 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。

2.4.3.6 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

2.4.3.7 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

2.4.3.8 超过保质期限的。

2.4.4 食品加工工作间操作要求

2.4.4.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2.4.4.2 工作间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入。工作间内操作人员进入时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专用工作衣帽从事与工作间内操作无关的工作。

2.4.4.3 工作间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

扫描全能王 创建

2.4.4.4 工作间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

3.验收标准

3.1 采购人不定期抽查，供应商提供的产品须经过采购人拟派的抽查人员的感官检验、外观检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收。抽查结束后抽查人员在抽查单上签字。

3.2 由采购人进行满意度考核，在合同期内如职工满意率低于 80%，或出现重大食品卫生事故、安全事故，甲方有权提前终止合同，并向服务商索赔相应的损失赔偿。

4.其他要求

4.1 供应商应于每周一之前向采购人告知下周的餐食菜单，按照菜单的要求制作午餐并按时供应，菜单制定后不得擅自调整菜品，如确需调整应提前 12 小时与采购人进行沟通。

4.2 供应商应充分考虑每日就餐人数的变化，采购人将依据社工实际就餐人数进行结算。在合同执行期间，不得因就餐人员数量不足或菜价上涨等其它原因进行调价。合同期内供应商承揽采购人餐饮业务的全部费用，包括但不限于人员工资、工作服、食材成本、综合服务费、税金等。

4.3 供应商在项目实施过程中优先使用节能环保的服务方法及设备。

扫描全能王 创建

1　投标书（实质性格式）

投标书

致：（采购人或采购代理机构）北京市西城区人民政府广安门外街道办事处

我方参加你方就广外街道 2026 年度社工工作用餐服务（第二包）/1101022621020002496O-XM001/02（项目名称，项目编号/包号）组织的招标活动，并对此项目进行投标。

1. 我方已详细审查全部招标文件，自愿参与投标并承诺如下：

（1）本投标有效期为自提交投标文件的截止之日起 90 个日历日。

（2）除合同条款及采购需求偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。

（3）我方已提供的全部文件资料是真实、准确的，并对此承担一切法律后果。

（4）如我方中标，我方将在法律规定的期限内与你方签订合同，按照招标文件要求提交履约保证金，并在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

2. 其他补充条款（如有）：_____/_____。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址北京市朝阳区慧忠北里 222 号楼地下一层　　传真 010-62323720

电话 010-62323720　　电子邮件 scsmcy@126.com

投标人名称（加盖公章）北京食全食美餐饮管理有限公司

日期：2026 年 09 月 29 日

扫描全能王 创建

3　开标一览表（实质性格式）

开标一览表

项目编号：1101022621020002496O-XM001　项目名称：广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）

包号	投标人名称	投标报价	
		大写	小写
01	北京食全食美餐饮管理有限公司	壹佰叁拾玖万贰仟肆佰伍拾元整	1392450

注：1.此表中，每包的投标报价应和《投标分项报价表》中的总价相一致。

2.本表必须按包分别填写。

投标人名称（加盖公章）：北京食全食美餐饮管理有限公司

日期：2026年09月29日

扫描全能王 创建

4 投标分项报价表（实质性格式）

投标分项报价表

项目编号/包号：1101022621020002496O-XM001/02 项目名称：广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包） 报价单位：人民币元

序号	分项名称	单价（元）	数量	合价（元）	备注/说明
1	营养午餐	25	15280	382000	服务期自2026年11月01日起至2027年02月28日止
2	营养午餐	25	20664	516600	服务期自2027年03月01日起至2027年06月30日止
3	营养午餐	25	19754	493850	服务期自2027年07月01日起至2027年10月31日止
			总价（元）	1392450	

注：1.本表应按包分别填写。

2.如果不提供分项报价将视为没有实质性响应招标文件。

3.上述各项的详细规格（如有），可另页描述。

投标人名称（加盖公章）：_北京食全食美餐饮管理有限公司_____

日期：__2026___年___09___月__29___日

扫描全能王 创建

承诺函

致：采购人或采购代理机构北京市西城区人民政府广安门外街道办事处

我单位参加贵单位组织的广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）项目（项目编号/包号：1101022621020002496O-XM001/02）采购活动，作出如下承诺，按以下要求执行：

一、采购标的

1.采购标的

包号	标的名称	采购包预算金额（万元）	数量	简要技术需求或服务要求
02	广外街道2026年度社工工作用餐服务(第二包)	146.8125	1	广外街道2026年度社工工作用餐服务，为街道社区工作者提供工作用餐服务，确保用餐及时、便捷，满足营养需求。供餐单位须具备相应资质与供应能力，严格遵守食品安全法规，保证食材新鲜、加工卫生，杜绝食品安全事故。合理搭配菜品种类与口味，定期收集社工反馈并优化菜单，提高社工对用餐服务的认可度和满意度，街道社区工作者满编673人（以实际用餐人数为准），服务期限为一年。

二、商务要求

第二包：

1.交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

1.1 合同履行期限： 一年（2026年11月1日至2027年10月31日）。

1.2 服务地点

扫描全能王 创建

1.2.1 小马厂西、小马厂东、手帕口北街、天宁寺北里、二热、天宁寺南里、莲花河、荣丰南、荣丰北、槐翠华庭、广源，共 11 个社区，满编共 191 人（以实际用餐人数为准），服务期自 2026 年 11 月 01 日起至 2027 年 02 月 28 日止。

1.2.2 鸭子桥、青年湖、槐树馆、白菜湾、车站东街、手帕口南街、京铁和园、朗琴园、红居街、名苑、红居南街、车站西街 15 号院、车站西街、乐城，共 14 个社区，满编共 246 人（以实际用餐人数为准），服务期自 2027 年 03 月 01 日起至 2027 年 06 月 30 日止。

1.2.3 红莲北里、红莲中里、茶马北街、红莲南里、茶马南街、二义东里、二义里、马中里、马连道、湾子街、茶源、中新佳园、恒通科、共 13 个社区+党群服务中心，满编共 238 人（以实际用餐人数为准），服务期自 2027 年 07 月 01 日起至 2027 年 10 月 31 日止。

2. 付款条件（进度和方式）：

签订合同时约定，按照实际用餐情况每月进行结算（即：餐标×每月用餐人数=结算金额）。甲乙双方按月核对供餐清单，结算餐费，双方对结算金额无异议后 30 个工作日内，甲方将餐费以转账方式支付至乙方指定收款账户。

乙方应于甲方付款前向甲方开具有效的增值税发票。甲方在收到发票后支付与发票金额相等的费用，乙方逾期进行核对或开具发票的，甲方付款时间相应顺延，乙方不得因此主张甲方逾期付款。乙方开具的发票不符合税务要求的，甲方有权拒收并要求乙方 重新开具，付款时间相应顺延。

支付双方再次确认，若上述费用涉及财政审批或特殊通知要求且甲方因此未按约定时间付款的，则付款时间顺延，甲方无需因此承担任何法律责任。

三、服务要求

1. 基本要求

1.1. 采购标的需实现的功能或者目标

为广安门外街道办事处辖区内的 38 个社区 675 名社区服务人员提供营养午餐，保证每日供应品种丰富、营养均衡，荤菜、半荤、素菜膳食合理。

1.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

扫描全能王 创建

需严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》，并严格执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

GB14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》

GB/T 27306《食品安全管理体系餐饮业要求》

GB 31605《食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范》

GB31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》

GB/T22000《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》

GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》

GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》（国家市场监管总局 2018 年第 12 号）

《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局令第 78 号）

《北京市市场监督管理局关于印发北京市食品经营许可审查细则的通知》（京市监发〔2025〕40 号）

由北京市市场监管局、天津市市场监管委、河北省市场监管局三地联合印发的《京津冀食品经营许可和备案管理实施办法》（津市场监管规〔2023〕2 号）

《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》（2020 修订）

《中华人民共和国产品质量法》（2018 修订）

《商务领域经营者使用、报告一次性塑料制品管理办法》（2023 年 5 月 10 日商务部、国家发展改革委令第 1 号公布，自 2023 年 6 月 20 日起施行）

GB/T 18006.3-2020《 一次性可降解餐饮具通用技术要求》

GB/T 18006.1《塑料 一次性餐饮具通用技术要求》

以上规范如有更新，以国家、地方、行业最新标准为准。在实施本项目期间除应遵循上述规范外，还应遵循未列出的其它相关国家、地方、行业标准及规范。

1155

扫描全能王 创建

2. 服务内容及要求

2.1 餐标与餐食标准等

2.1.1 午餐单价限价：根据“关于贯彻落实《西城区社区工作者工资待遇实施办法》（2025年第二次修订）的通知”规定，本项目餐费标准为固定单价25元/人/工作日。

街道社区工作者满编675人，以实际用餐人数为准。

2.1.2 餐食标准：需有两荤一素、主食、时令水果或酸奶。如有少数民族、清真餐需要就餐，供应商应提前与采购人确认用餐人数，提供相同标准的少数民族、清真餐需。供应商需保证每日餐食品种不同，以保证用餐人员的营养均衡。套餐份数以当天统计的实际份数为准。

2.1.3 用餐主体：北京市西城区广安门外街道辖区内38个社区居委会和党群服务中心的工作人员

★2.1.4 投标人须具有有效的《食品经营许可证》，并提供证书复印件加盖投标人公章。

2.2 总体服务要求

2.2.1 供应商需有专业的服务水平，供应餐食过程中产生的费用由供应商承担。

2.2.2 自主运营、自负盈亏，自担风险。

2.2.3 供应商要自觉遵守国家规定的有关法律法规和西城区相关政府制定的相关规定积极配合、主动接受当地食药监部门、教育行政部门和采购人的监督、指导和管理。

2.2.4 按照《中华人民共和国劳动合同法》自主聘用员工，保障员工合法权益。其从业人员必须持有效证件(身份证、暂住证、健康证)上岗，并按规定体检。

2.2.5 按照运营规模，配齐配足相关的管理人员和技术人员，制订从业人员食品安全知识培训计划，定期组织员工参加相关岗前及岗中培训，并对培训结果进行评价。

2.2.6 使用、存贮、加工和制作的食品应符合有关要求。所用食品原材料，要索票索证，并建立管理台账:制作食品要符合餐饮服务食品安全操作规范，食品成品按规定留样。

2.2.7 每周要制定营养餐带量食谱，接受采购人审核，批准后实施，每周公布食谱，并存档

扫描全能王 创建

备查，要按食谱加工制作，接受职工监督。

2.2.8 确保正常供应。假期中的供应保障要服从采购人统一安排，积极配合采购人的一切重大活动，做好餐饮的供应保障。采购人放假时间，按采购人通知执行。2.2.9 午餐质量：供应商需确保采购人每日饭菜的质量及数量，如饭菜中有异物、菜太咸、菜量太少等，将督促供应商进行改善，供应商需配合进行改善，直到采购人满意为止。每日饭菜的质量要符合营养、卫生等，如出现用餐人员反映出现上述卫生问题经核实情况属实，需按份数扣除当餐餐费标准不少于 10 倍的金额作为赔偿。

★2.2.10 食品卫生：如若由于饭菜原因引起采购人单位员工任何程度的食物中毒，供应商将承担其一切赔偿责任，同时采购人有权终止合同。采购人将不定期指派卫生员对供应商卫生情况进行监督。**（在响应文件中提供承诺函，格式自拟需明确上述内容否则视为无效响应）**

2.2.11 供应商保证所使用的食材、餐具等均为正规厂商提供保证健康、安全、卫生有票据可追溯。（采购人有权利查看相关资质和票据）

2.3 服务人员要求

2.3.1 按质、按量、按时提供餐食。

2.3.2 负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

2.3.3 具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法，并遵守采购人的相关规章制度。

2.3.4 身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

2.3.5 专业人员需持有厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

2.3.6 配餐人员应当具备服务意识、服务态度、体貌端正、口齿清楚的基本要求。

2.3.7 厨师及服务人员的卫生要求应符合相关卫生标准。

2.3.8 服务人员总人数参考区间为 10-15 人，供应商应结合本项目实际需求合理配置服务团队。

扫描全能王 创建

2.4 食品原料采购及制作要求

2.4.1 食品原料进货台账健全，落实索证索票制度，采购人可随时抽查供应商针对本项目的全部食材进货台账。

2.4.2 食品原料确保从正规渠道采购，食品原料安全有保障。

2.4.2.1 大米必须符合 GB1354-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.2 大豆油必须符合 GB1535-2003 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.3 面粉必须符合 GB1355-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.4 猪肉、牛肉、鲜(冻)鸡鸭、鸡副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“QS’食品质量认证标志，非转基因食品认证；能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工；猪肉检测报告中要包含“瘦肉精”检测。其他产品检测报告需提供分类技术参数，例如鸡肉：按琵琶腿、鸡肫等。

2.4.2.5 糖、味精、酱油、醋、生粉等调味品必须具有“QS”食品质量认证标志，非转基因食品认证。

2.4.2.6 豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。2.4.2.7 禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，水果农药残留量符合国家标准；且符合食品安全法要求，非转基因食品认证。

2.4.2.8 饮品须在保质期内并且绿色健康，无国家禁止添加剂。

2.4.2.9 水产原料必须由具备合格资质的供方供货，供方资质证件需齐全，并出具水产品检验检疫合格证明。保证每日提供的海鲜水产新鲜(部分水产要求鲜活)，并能按照厨房要求加工宰杀洗涤干净。

2.4.2.10 冻货海鲜食材需提供原产地信息、企业注册号，生产批号、动物检疫标志，并提供动物检疫合格证明及其它相关证明；能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行半成品加工。

2.4.2.11 运输冷藏食材时要有其相应的冷藏措施，运输车辆应保持内外清洁，防止食品污染。

扫描全能王 创建

2.4.3 供应商提供以下食品，采购人有权利立即解除合同，供应商还应承担由此引发的全部法律责任并对损失进行赔偿。

2.4.3.1 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物、污秽不洁或者其他器官形状异常，对人体健康有害的。

2.4.3.2 有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。

2.4.3.3 含有治病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。

2.4.3.4 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。

2.4.3.5 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。

2.4.3.6 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

2.4.3.7 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

2.4.3.8 超过保质期限的。

2.4.4 食品加工工作间操作要求

2.4.4.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2.4.4.2 工作间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入。工作间内操作人员进入时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专用工作衣帽从事与工作间内操作无关的工作。

2.4.4.3 工作间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

2.4.4.4 工作间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

3.验收标准

3.1 采购人不定期抽查，供应商提供的产品须经过采购人拟派的抽查人员的感官检验、外观检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收。抽查结束后抽查人员在抽查单上签字。

扫描全能王 创建

3.2 由采购人进行满意度考核，在合同期内如职工满意率低于 80%，或出现重大食品卫生事故、安全事故，甲方有权提前终止合同，并向服务商索赔相应的损失赔偿。

4. 其他要求

4.1 供应商应于每周一之前向采购人告知下周的餐食菜单，按照菜单的要求制作午餐并按时供应，菜单制定后不得擅自调整菜品，如确需调整应提前 12 小时与采购人进行沟通。

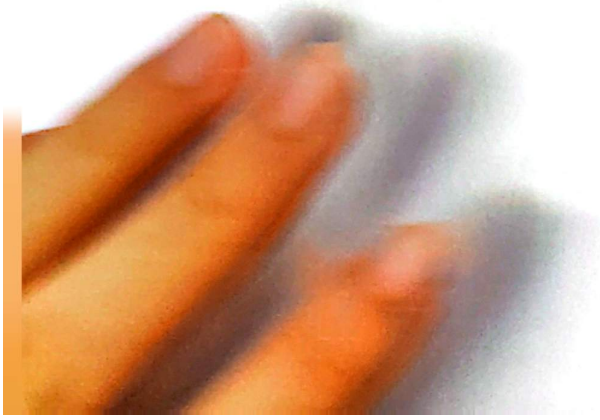
4.2 供应商应充分考虑每日就餐人数的变化，采购人将依据社工实际就餐人数进行结算。在合同执行期间，不得因就餐人员数量不足或菜价上涨等其它原因进行调价。合同期内供应商承揽采购人餐饮业务的全部费用，包括但不限于人员工资、工作服、食材成本、综合服务费、税金等。

4.3 供应商在项目实施过程中优先使用节能环保的服务方法及设备。

特此承诺！

承诺方名称：北京食全食美餐饮管理有限公司

日期：2026 年 09 月 29 日



1160

扫描全能王 创建

广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）

服务合同

甲方：北京市西城区人民政府广安门外街道办事处

统一社会信用代码：11110102000048311N

法定代表人：邢学义

住所：北京市西城区广安门车站西街17号11号楼

联系人：丁崇方

联系电话：010-63318239

乙方：北京食全食美餐饮管理有限公司

统一社会信用代码：911101053483167272

法定代表人：张少田

联系地址： 北京市朝阳区慧忠北里222号楼地下一层

联系人：周武

联系电话：18001100786

扫描全能王 创建

为满足广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）需求，甲、乙双方本着平等互利的原则，经友好协商，就乙方为甲方社区提供工作餐供应服务相关事宜达成一致，订立本合同双方共同遵守。

一、供餐要求：乙方按照甲方采购需求向甲方供应餐食（如有变动，采购人提前通知供应商），采购需求文件详见本合同附件。

二、合同期限:一年（2026年11月01日至2027年10月31日）。

三、用餐人数:每日用餐人数由甲方提前通知乙方。

四、餐费标准:

本合同金额共计：￥1392450（大写：人民币壹佰叁拾玖万贰仟肆佰伍拾元整）。餐费标准为25元/人/工作日。最终结算金额以实际用餐人数为准，周末值班及法定节假日值班情况的餐费标准不变。但不得超过本合同金额上限，超出部分需经甲方书面同意并另行签订补充协议。

五、供餐标准及地点：需有两荤一素、主食、时令水果或酸奶。如有少数民族、清真餐需求，乙方应提前与甲方确认用餐人数，提供符合相应民族饮食习惯的同等标准的少数民族、清真餐需。乙方需保证每日餐食品种不同，以保证用餐人员的营养均衡，套餐份数以当天统计的实际份数为准。

供餐对象：京市西城区广安门外街道辖区内38个社区居委会和党群服务中心的工作人员。

六、、结算方式:按照实际用餐情况每月进行结算（即：餐标×每月用餐人数=结算金额）。甲乙双方按月核对供餐清单，结算餐费，双方对结算金额无异议后 30 个工作日内，甲

扫描全能王 创建

方将餐费以转账方式支付至乙方指定收款账户。

乙方收款账户名称：北京食全食美餐饮管理有限公司

账号：020001009200521943

开户行：中国工商银行股份有限公司北京北太平庄支行

乙方应于甲方付款前向甲方开具有效的增值税发票。甲方在收到发票后支付与发票金额相等的费用，乙方逾期进行核对或开具发票的，甲方付款时间相应顺延，乙方不得因此主张甲方逾期付款。乙方开具的发票不符合税务要求的，甲方有权拒收并要求乙方重新开具，付款时间相应顺延。

支付双方再次确认，若上述费用涉及财政审批或特殊通知要求且甲方因此未按约定时间付款的，则付款时间顺延，甲方无需因此承担任何法律责任。

七、双方的权利与义务:

(一)甲方的权利与义务

1.根据实际需要，提前将用餐人数提交乙方。

2.按本合同约定时间向乙方支付费用。

3.甲方有权对乙方食品卫生、安全、服务质量等提出要求，有权对乙方膳食管理工作提出意见和建议，特别要禁止食物中毒事故发生，一旦发生类似事故，由此产生的一切法律责任均有乙方承担。

4.甲方有权随时对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方提供的膳食未达到国家食品安全标准及甲方要求，则甲方有权要求乙方限期整改，逾期仍未整改的，

扫描全能王 创建

则甲方有权单方解除本合同，并要求乙方承担由此给甲方造成的损失。

(二)乙方的权利与义务

1.按本合同约定向甲方用餐人员保质保量提供供餐服务。

2.乙方必须严格执行国家饮食卫生相关法律法规，确保所供食品的质量与卫生，把住进货渠道及进货质量关，做到食品卫生内部以及环境卫生，以保证甲方用餐人员的饮食安全。

3. 乙方必须按甲方的要求供应餐食，如有变动应事先书面通知甲方，并征得甲方书面同意后方可按照新的时间执行。

4.乙方合同履行中中若有违反上述规定者，所导致的损失均由乙方承担。

5.乙方服务人员应当符合餐饮服务健康标准并持有健康证，如乙方服务人员出现咳嗽、发热、腹泻等症状，不得安排其参加当日的供餐工作。

6.乙方的各项服务均应符合采购需求文件的要求，采购需求文件详见本合同附件。

八、违约责任

1.如乙方因饭菜质量、卫生情况差等原因，导致甲方在当月收到甲方用餐人员投诉超过（含）【3】次的，经甲方提出整改建议后，乙方在合理期限内未采取有效整改措施的，甲方有权单方面解除本合同。

2. 如乙方每月出现未按照甲方的服务要求供应餐食的情况超过（含）【3】次，则甲方有权单方解除本合同，乙方应赔偿甲方因此遭受的全部损失。

3.本合同履行过程中，乙方未经甲方书面同意，不得擅自转包或改变服务内容。若擅自

扫描全能王 创建

变更经营者或改变服务内容，则视为乙方违约，甲方有权单方解除本合同，并要求乙方赔偿由此给甲方造成的全部损失。

4. 本合同履行期间，乙方应与其派驻本项目的全体服务人员依法建立合规的劳动关系，严格遵守国家及北京市相关劳动法律法规，严禁出现拖欠薪资等各类劳动纠纷情形。若因乙方与派驻服务人员之间的劳动纠纷导致甲方遭受舆情负面影响、名誉损害或经济损失的，甲方有权单方解除本合同，乙方应当赔偿由此给甲方及相关第三方造成的全部经济损失，并积极消除由此带来的影响。

5. 合同履行期间，项目实施过程中产生的餐损、乙方派驻人员发生工伤、交通事故等情形所造成的人身损害、财产损失及由此产生的全部赔偿、处置费用，均由乙方自行承担。若前述情形给甲方或任何第三方造成损失、行政处罚、舆情负面影响的，乙方须全额承担责任，甲方不承担任何连带责任，且有权向乙方追偿全部损失。

6. 除不可抗力事件（包括但不限于地震、台风、洪水、火灾等自然灾害，战争、暴乱、恐怖袭击等社会事件，以及政府行为、法律变更、传染病疫情等不能预见、不能避免且不能克服的客观情况）外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应甲方用餐人员膳食。否则，乙方应赔偿由此给甲方造成的经济损失。

7. 合同履行期限内，双方不得擅自解除合同，如有异议需提前一个月以书面形式通知对方，经双方协商一致可以解除本合同。

8. 本合同履行过程中，因乙方提供的膳食不符合国家关于食品安全的相关规定，而出现食物中毒或其他食品安全事故的，甲方有权单方解除本合同，乙方应当赔偿由此给甲方及相关第三方造成的全部经济损失，并积极消除由此带来的不良影响。

扫描全能王 创建

9. 上述条款中，所称乙方赔偿甲方经济损失，包括但不限于抢救费、医疗费、误工费、交通费、因解决纠纷而产生的诉讼费、律师费等费用。

九、争议解决方式

本合同履行过程中发生争议时，双方应协商解决，协商不成时，任何一方均可向甲方住所地的北京市西城区人民法院提起诉讼。

十、其他

1. 本合同未尽事宜，经甲乙双方协商一致后，可另行签订补充协议，补充协议与本协议具有同等法律效力。

2. 本合同一式肆份，甲方持贰份，乙方持贰份，具同等法律效力。

3. 本合同自双方法定代表人或授权代表签字且加盖公章之日起生效。

4. 本合同附件：（1）采购需求文件；（2）乙方投标报价表及承诺书；（3）其他。

甲方（盖章）：

法定代表人

或其授权代表（签字或盖章）：

2026 年 10 月 20 日

乙方（盖章）：

法定代表人

或其授权代表（签字或盖章）：

2026 年 10 月 20 日

扫描全能王 创建

合同附件 1：采购需求文件

一、采购标的

1.采购标的

包号	标的名称	采购包预算金额（万元）	数量	简要技术需求或服务要求
02	广外街道2026年度社工工作用餐服务(第二包)	146.8125	1	广外街道2026年度社工工作用餐服务，为街道社区工作者提供工作用餐服务，确保用餐及时、便捷，满足营养需求。供餐单位须具备相应资质与供应能力，严格遵守食品安全法规，保证食材新鲜、加工卫生，杜绝食品安全事故。合理搭配菜品种类与口味，定期收集社工反馈并优化菜单，提高社工对用餐服务的认可度和满意度,街道社区工作者满编675人（以实际用餐人数为准），服务期限为一年。

二、商务要求

第二包：

1.交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

1.1 合同履行期限：一年（2026年11月1日至2027年10月31日）。

1.2 服务地点

1.2.1 小马厂西、小马厂东、手帕口北街、天宁寺北里、二热、天宁寺南里、莲花河、荣丰南、荣丰北、蝶翠华庭、广源，共11个社区，满编共191人（以实际用餐人数为准），服务期自2026年11月01日起至2027年02月28日止。

1.2.2 鸭子桥、青年湖、椿树馆、白菜湾、车站东街、手帕口南街、京铁和园、朗琴园、红居街、名苑、红居南街、车站西街15号院、车站西街、乐城，共14个社区，满编共246人（以实际用餐人数为准），服务期自2027年03月01日起至2027年06月30日止。

扫描全能王 创建

1.2.3 红莲北里、红莲中里、茶马北街、红莲南里、茶马南街、三义东里、三义里、马中里、马连道、湾子街、茶源、中新佳园、依莲轩，共 13 个社区+党群服务中心，满编共 238 人（以实际用餐人数为准），服务期自 2027 年 07 月 01 日起至 2027 年 10 月 31 日止。

2.付款条件（进度和方式）：

签订合同时约定，按照实际用餐情况每月进行结算（即：餐标×每月用餐人数=结算金额）。甲乙双方按月核对供餐清单，结算餐费，双方对结算金额无异议后 30 个工作日内，甲方将餐费以转账方式支付至乙方指定收款账户。

乙方应于甲方付款前向甲方开具有效的增值税发票。甲方在收到发票后支付与发票金额相等的费用，乙方逾期进行核对或开具发票的，甲方付款时间相应顺延，乙方不得因此主张甲方逾期付款。乙方开具的发票不符合税务要求的，甲方有权拒收并要求乙方重新开具，付款时间相应顺延。

支付双方再次确认，若上述费用涉及财政审批或特殊通知要求且甲方因此未按约定时间付款的，则付款时间顺延，甲方无需因此承担任何法律责任。

三、服务要求

1.基本要求

1.1.采购标的需实现的功能或者目标

为广安门外街道办事处辖区内的 38 个社区 675 名社区服务人员提供营养午餐，保证每日供应品种丰富、营养均衡，主荤、半荤、素菜膳食合理。

1.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

需严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》，并严格执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

GB14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》

GB/T 27306《食品安全管理体系餐饮业要求》

扫描全能王 创建

GB 31605《食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范》

GB31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》

GB/T22000《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》

GB 14934《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》

GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》(国家市场监管总局2018年第12号)

《食品经营许可和备案管理办法》(国家市场监督管理总局令第78号)

《北京市市场监督管理局关于印发北京市食品经营许可审查细则的通知》(京市监发〔2025〕40号)

由北京市市场监管局、天津市市场监管委、河北省市场监管局三地联合印发的《京津冀食品经营许可和备案管理实施办法》(津市场监管规〔2023〕2 号)

《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》(2020修订)

《中华人民共和国产品质量法》(2018修订)

《商务领域经营者使用、报告一次性塑料制品管理办法》(2023年5月10日商务部、国家发展改革委令第1号公布，自2023年6月20日起施行)

GB/T 18006.3-2020《一次性可降解餐饮具通用技术要求》

GB/T 18006.1《塑料一次性餐饮具通用技术要求》

以上规范如有更新，以国家、地方、行业最新标准为准。在实施本项目期间除应遵循上述规范外，还应遵循未列出的其它相关国家、地方、行业标准及规范。

2.服务内容及要求

2.1餐标与餐食标准等

扫描全能王 创建

2.1.1 午餐单价限价：根据“关于贯彻落实《西城区社区工作者工资待遇实施办法》(2025年第二次修订）的通知”规定，本项目餐费标准为固定单价 25 元/人/工作日。

街道社区工作者满编 675 人，以实际用餐人数为准。

2.1.2 餐食标准：需有两荤一素、主食、时令水果或酸奶。如有少数民族、清真餐需要就餐，供应商应提前与采购人确认用餐人数，提供相同标准的少数民族、清真餐需。供应商需保证每日餐食品种不同，以保证用餐人员的营养均衡，套餐份数以当天统计的实际份数为准。

2.1.3 用餐主体：北京市西城区广安门外街道辖区内 38 个社区居委会和党群服务中心的工作人员

★2.1.4 投标人须具有有效的《食品经营许可证》，并提供证书复印件加盖投标人公章。

2.2 总体服务要求

2.2.1 供应商需有专业的服务水平，供应餐食过程中产生的费用由供应商承担。

2.2.2 自主运营、自负盈亏，自担风险。

2.2.3 供应商要自觉遵守国家规定的有关法律法规和西城区相关政府制定的相关规定积极配合、主动接受当地食药监部门、教育行政部门和采购人的监督、指导和管理。

2.2.4 按照《中华人民共和国劳动合同法》自主聘用员工，保障员工合法权益。其从业人员必须持有效证件(身份证、暂住证、健康证)上岗，并按规定体检。

2.2.5 按照运营规模，配齐配足相关的管理人员和技术人员，制订从业人员食品安全知识培训计划，定期组织员工参加相关岗前及岗中培训，并对培训结果进行评价。

2.2.6 使用、存贮、加工和制作的食品应符合有关要求。所用食品原材料，要索票索证，并建立管理台账:制作食品要符合餐饮服务食品安全操作规范，食品成品按规定留样。

2.2.7 每周要制定营养餐带量食谱，接受采购人审核，批准后实施，每周公布食谱，并存档备查，要按食谱加工制作，接受职工监督。

扫描全能王 创建

2.2.8 确保正常供应。假期中的供应保障要服从采购人统一安排，积极配合采购人的一切重大活动，做好餐饮的供应保障。采购人放假时间，按采购人通知执行。2.2.9 午餐质量：供应商需确保采购人每日饭菜的质量及数量，如饭菜中有异物、菜太咸、菜量太少等，将督促供应商进行改善，供应商需配合进行改善，直到采购人满意为止。每日饭菜的质量要符合营养、卫生等，如出现用餐人员反映出现上述卫生问题经核实情况属实，需按份数扣除当餐餐费标准不少于 10 倍的金额作为赔偿。

★2.2.10 食品卫生：如若由于饭菜原因引起采购人单位员工任何程度的食物中毒，供应商将承担其一切赔偿责任，同时采购人有权终止合同。采购人将不定期指派卫生员对供应商卫生情况进行监督。**(在响应文件中提供承诺函，格式自拟需明确上述内容否则视为无效响应)**

2.2.11 供应商保证所使用的食材、餐具等均为正规厂商提供保证健康、安全、卫生有票据可追溯。(采购人有权利查看相关资质和票据)

2.3 服务人员要求

2.3.1 按质、按量、按时提供餐食。

2.3.2 负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

2.3.3 具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法，并遵守采购人的相关规章制度。

2.3.4 身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

2.3.5 专业人员需持有厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

2.3.6 配餐人员应当具备服务意识、服务态度、体貌端正、口齿清楚的基本要求。

2.3.7 厨师及服务人员的卫生要求应符合相关卫生标准。

2.3.8 服务人员总人数参考区间为 10-15 人，供应商应结合本项目实际需求合理配置服

扫描全能王 创建

务团队。

2.4 食品原料采购及制作要求

2.4.1 食品原料进货台账健全，落实索证索票制度，采购人可随时抽查供应商针对本项目的全部食材进货台账。

2.4.2 食品原料确保从正规渠道采购，食品原料安全有保障。

2.4.2.1 大米必须符合 GB1354-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.2 大豆油必须符合 GB1535-2003 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.3 面粉必须符合 GB1355-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.4 猪肉、牛肉、鲜(冻)鸡鸭、鸡副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“OS’食品质量认证标志，非转基因食品认证;能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工;猪肉检测报告中要包含“瘦肉精”检测。其他产品检测报告需提供分类技术参数，例如鸡肉:按琵琶腿、鸡脯等。

2.4.2.5 糖、味精、酱油、醋、生粉等调味品必须具有“QS”食品质量认证标志，非转基因食品认证。

2.4.2.6 豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。2.4.2.7 禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，水果农药残留量符合国家标准;且符合食品安全法要求，非转基因食品认证。

2.4.2.8 饮品须在保质期内并且绿色健康，无国家禁止添加剂。

2.4.2.9 水产原料必须由具备合格资质的供方供货，供方资质证件需齐全，并出具水产品检验检疫合格证明。保证每日提供的海鲜水产新鲜(部分水产要求鲜活)，并能按照厨房要求加工宰杀洗涤干净。

扫描全能王 创建

2.4.2.10 冻货海鲜食材需提供原产地信息、企业注册号，生产批号、动物检疫标志，并提供动物检疫合格证明及其它相关证明；能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行半成品加工。

2.4.2.11 运输冷藏食材时要有其相应的冷藏措施，运输车辆应保持内外清洁，防止食品污染。

2.4.3 供应商提供以下食品，采购人有权利立即解除合同，供应商还应承担由此引发的全部法律责任并对损失进行赔偿。

2.4.3.1 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物、污秽不洁或者其他器官形状异常，对人体健康有害的。

2.4.3.2 有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。

2.4.3.3 含有治病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。

2.4.3.4 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。

2.4.3.5 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。

2.4.3.6 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

2.4.3.7 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

2.4.3.8 超过保质期限的。

2.4.4 食品加工工作间操作要求

2.4.4.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2.4.4.2 工作间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入。工作间内操作人员进入时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专用工作衣帽从事与工作间内操作无关的工作。

2.4.4.3 工作间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

扫描全能王 创建

2.4.4.4 工作间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

3.验收标准

3.1 采购人不定期抽查，供应商提供的产品须经过采购人拟派的抽查人员的感官检验、外观检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收。抽查结束后抽查人员在抽查单上签字。

3.2 由采购人进行满意度考核，在合同期内如职工满意率低于 80%，或出现重大食品卫生事故、安全事故，甲方有权提前终止合同，并向服务商索赔相应的损失赔偿。

4.其他要求

4.1 供应商应于每周一之前向采购人告知下周的餐食菜单，按照菜单的要求制作午餐并按时供应，菜单制定后不得擅自调整菜品，如确需调整应提前 12 小时与采购人进行沟通。

4.2 供应商应充分考虑每日就餐人数的变化，采购人将依据社工实际就餐人数进行结算。在合同执行期间，不得因就餐人员数量不足或菜价上涨等其它原因进行调价。合同期内供应商承揽采购人餐饮业务的全部费用，包括但不限于人员工资、工作服、食材成本、综合服务费、税金等。

4.3 供应商在项目实施过程中优先使用节能环保的服务方法及设备。

扫描全能王 创建

合同附件 2：乙方投标报价表及承诺书

1 投标书（实质性格式）

投标书

致：（采购人或采购代理机构）北京市西城区人民政府广安门外街道办事处

我方参加你方就广外街道 2026 年度社工工作用餐服务（第二包）/11010226210200024960-XM001/02（项目名称，项目编号/包号）组织的招标活动，并对此项目进行投标。

1. 我方已详细审查全部招标文件，自愿参与投标并承诺如下：

（1）本投标有效期为自提交投标文件的截止之日起 90 个日历日。

（2）除合同条款及采购需求偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。

（3）我方已提供的全部文件资料是真实、准确的，并对此承担一切法律后果。

（4）如我方中标，我方将在法律规定的期限内与你方签订合同，按照招标文件要求提交履约保证金，并在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

2. 其他补充条款（如有）：_____/_____。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址北京市朝阳区慧忠北里 222 号楼地下一层　　传真 010-62323720

电话 010-62323720　　电子邮件 scsmcy@126.com

投标人名称（加盖公章） 北京食全食美餐饮管理有限公司

日期：2026 年 09 月 29 日

扫描全能王 创建

3　开标一览表（实质性格式）

开标一览表

项目编号：1101022621020002496O-XM001　项目名称：广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）

包号	投标人名称	投标报价	
		大写	小写
01	北京食全食美餐饮管理有限公司	壹佰叁拾玖万贰仟肆佰伍拾元整	1392450

注：1.此表中，每包的投标报价应和《投标分项报价表》中的总价相一致。

2.本表必须按包分别填写。

投标人名称（加盖公章）：北京食全食美餐饮管理有限公司

日期：__2026__年__09__月__29__日

扫描全能王 创建

4 投标分项报价表（实质性格式）

投标分项报价表

项目编号/包号：1101022621020002496O-XM001/02 项目名称：广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包） 报价单位：人民币元

序号	分项名称	单价（元）	数量	合价（元）	备注/说明
1	营养午餐	25	15280	382000	服务期自2026年11月01日起至2027年02月28日止
2	营养午餐	25	20664	516600	服务期自2027年03月01日起至2027年06月30日止
3	营养午餐	25	19754	493850	服务期自2027年07月01日起至2027年10月31日止
总价（元）				1392450	

注：1.本表应按包分别填写。

2.如果不提供分项报价将视为没有实质性响应招标文件。

3.上述各项的详细规格（如有），可另页描述。

投标人名称（加盖公章）：_北京食全食美餐饮管理有限公司_____

日期：__2026___年___09___月__29___日

扫描全能王 创建

承诺函

致：采购人或采购代理机构北京市西城区人民政府广安门外街道办事处

我单位参加贵单位组织的广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）项目（项目编号/包号：1101022621020002496O-XM001/02）采购活动，作出如下承诺，按以下要求执行：

一、采购标的

1.采购标的

包号	标的名称	采购包预算金额（万元）	数量	简要技术需求或服务要求
02	广外街道2026年度社工工作用餐服务(第二包)	146.8125	1	广外街道2026年度社工工作用餐服务，为街道社区工作者提供工作用餐服务，确保用餐及时、便捷，满足营养需求。供餐单位须具备相应资质与供应能力，严格遵守食品安全法规，保证食材新鲜、加工卫生，杜绝食品安全事故。合理搭配菜品种类与口味，定期收集社工反馈并优化菜单，提高社工对用餐服务的认可度和满意度,街道社区工作者满编673人（以实际用餐人数为准），服务期限为一年。

二、商务要求

第二包：

1.交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

1.1 合同履行期限：一年（2026年11月1日至2027年10月31日）。

1.2 服务地点

扫描全能王 创建

1.2.1 小马厂西、小马厂东、手帕口北街、天宁寺北里、二热、天宁寺南里、莲花河、荣丰南、荣丰北、蝶翠华庭、广源，共11个社区，满编共191人（以实际用餐人数为准），服务期自2026年11月01日起至2027年02月28日止。

1.2.2 鸭子桥、青年湖、椿树馆、白菜湾、车站东街、手帕口南街、京铁和园、朗琴园、红居街、名苑、红居南街、车站西街15号院、车站西街、乐城，共14个社区，满编共246人（以实际用餐人数为准），服务期自2027年03月01日起至2027年06月30日止。

1.2.3 红莲北里、红莲中里、茶马北街、红莲南里、茶马南街、二义东里、二义里、马中里、马连道、湾子街、茶源、中新佳园、佟莲社，共13个社区+党群服务中心，满编共238人（以实际用餐人数为准），服务期自2027年07月01日起至2027年10月31日止。

2.付款条件（进度和方式）：

签订合同时约定，按照实际用餐情况每月进行结算（即：餐标×每月用餐人数=结算金额）。甲乙双方按月核对供餐清单，结算餐费，双方对结算金额无异议后 30 个工作日内，甲方将餐费以转账方式支付至乙方指定收款账户。

乙方应于甲方付款前向甲方开具有效的增值税发票。甲方在收到发票后支付与发票金额相等的费用，乙方逾期进行核对或开具发票的，甲方付款时间相应顺延，乙方不得因此主张甲方逾期付款。乙方开具的发票不符合税务要求的，甲方有权拒收并要求乙方 重新开具，付款时间相应顺延。

支付双方再次确认，若上述费用涉及财政审批或特殊通知要求且甲方因此未按约定时间付款的，则付款时间顺延，甲方无需因此承担任何法律责任。

三、服务要求

1.基本要求

1.1.采购标的需实现的功能或者目标

为广安门外街道办事处辖区内的38个社区675名社区服务人员提供营养午餐，保证每日供应品种丰富、营养均衡，主荤、半荤、素菜膳食合理。

1.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

扫描全能王 创建

需严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》，并严格执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

GB14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》

GB/T 27306《食品安全管理体系餐饮业要求》

GB 31605《食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范》

GB31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》

GB/T22000《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》

GB 14934《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》

GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》(国家市场监管总局2018年第12号)

《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局令第78号）

《北京市市场监督管理局关于印发北京市食品经营许可审查细则的通知》(京市监发〔2025〕40号)

由北京市市场监管局、天津市市场监管委、河北省市场监管局三地联合印发的《京津冀食品经营许可和备案管理实施办法》(津市场监管规〔2023〕2 号)

《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》（2020修订）

《中华人民共和国产品质量法》（2018修订）

《商务领域经营者使用、报告一次性塑料制品管理办法》（2023年5月10日商务部、国家发展改革委令第1号公布，自2023年6月20日起施行）

GB/T 18006.3-2020《一次性可降解餐饮具通用技术要求》

GB/T 18006.1《塑料 一次性餐饮具通用技术要求》

以上规范如有更新，以国家、地方、行业最新标准为准。在实施本项目期间除应遵循上述规范外，还应遵循未列出的其它相关国家、地方、行业标准及规范。

1155

扫描全能王 创建

2. 服务内容及要求

2.1 餐标与餐食标准等

2.1.1 午餐单价限价：根据“关于贯彻落实《西城区社区工作者工资待遇实施办法》（2025年第二次修订）的通知”规定，本项目餐费标准为固定单价25元/人/工作日。

街道社区工作者满编675人，以实际用餐人数为准。

2.1.2 餐食标准：需有两荤一素、主食、时令水果或酸奶。如有少数民族、清真餐需要就餐，供应商应提前与采购人确认用餐人数，提供相同标准的少数民族、清真餐需。供应商需保证每日餐食品种不同，以保证用餐人员的营养均衡。套餐份数以当天统计的实际份数为准。

2.1.3 用餐主体：北京市西城区广安门外街道辖区内38个社区居委会和党群服务中心的工作人员

★2.1.4 投标人须具有有效的《食品经营许可证》，并提供证书复印件加盖投标人公章。

2.2 总体服务要求

2.2.1 供应商需有专业的服务水平，供应餐食过程中产生的费用由供应商承担。

2.2.2 自主运营、自负盈亏，自担风险。

2.2.3 供应商要自觉遵守国家规定的有关法律法规和西城区相关政府制定的相关规定积极配合、主动接受当地食药监部门、教育行政部门和采购人的监督、指导和管理。

2.2.4 按照《中华人民共和国劳动合同法》自主聘用员工，保障员工合法权益。其从业人员必须持有效证件(身份证、暂住证、健康证)上岗，并按规定体检。

2.2.5 按照运营规模，配齐配足相关的管理人员和技术人员，制订从业人员食品安全知识培训计划，定期组织员工参加相关岗前及岗中培训，并对培训结果进行评价。

2.2.6 使用、存贮、加工和制作的食品应符合有关要求。所用食品原材料，要索票索证，并建立管理台账:制作食品要符合餐饮服务食品安全操作规范，食品成品按规定留样。

2.2.7 每周要制定营养餐带量食谱，接受采购人审核，批准后实施，每周公布食谱，并存档

扫描全能王 创建

备查，要按食谱加工制作，接受职工监督。

2.2.8 确保正常供应。假期中的供应保障要服从采购人统一安排，积极配合采购人的一切重大活动，做好餐饮的供应保障。采购人放假时间，按采购人通知执行。2.2.9 午餐质量:供应商需确保采购人每日饭菜的质量及数量，如饭菜中有异物、菜太咸、菜量太少等，将督促供应商进行改善，供应商需配合进行改善，直到采购人满意为止。每日饭菜的质量要符合营养、卫生等，如出现用餐人员反映出现上述卫生问题经核实情况属实，需按份数扣除当餐餐费标准不少于 10 倍的金额作为赔偿。

★2.2.10 食品卫生:如若由于饭菜原因引起采购人单位员工任何程度的食物中毒，供应商将承担其一切赔偿责任，同时采购人有权终止合同。采购人将不定期指派卫生员对供应商卫生情况进行监督。**(在响应文件中提供承诺函，格式自拟需明确上述内容否则视为无效响应)**

2.2.11 供应商保证所使用的食材、餐具等均为正规厂商提供保证健康、安全、卫生有票据可追溯。(采购人有权利查看相关资质和票据)

2.3 服务人员要求

2.3.1 按质、按量、按时提供餐食。

2.3.2 负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

2.3.3 具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法，并遵守采购人的相关规章制度。

2.3.4 身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

2.3.5 专业人员需持有厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

2.3.6 配餐人员应当具备服务意识、服务态度、体貌端正、口齿清楚的基本要求。

2.3.7 厨师及服务人员的卫生要求应符合相关卫生标准。

2.3.8 服务人员总人数参考区间为 10-15 人，供应商应结合本项目实际需求合理配置服务团队。

扫描全能王 创建

2.4 食品原料采购及制作要求

2.4.1 食品原料进货台账健全，落实索证索票制度，采购人可随时抽查供应商针对本项目的全部食材进货台账。

2.4.2 食品原料确保从正规渠道采购，食品原料安全有保障。

2.4.2.1 大米必须符合 GB1354-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.2 大豆油必须符合 GB1535-2003 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.3 面粉必须符合 GB1355-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.4 猪肉、牛肉、鲜(冻)鸡肉、鸡副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“QS’食品质量认证标志，非转基因食品认证，能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工;猪肉检测报告中要包含“瘦肉精”检测。其他产品检测报告需提供分类技术参数，例如鸡肉:按琵琶腿、鸡胗等。

2.4.2.5 糖、味精、酱油、醋、生粉等调味品必须具有“QS”食品质量认证标志，非转基因食品认证。

2.4.2.6 豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。2.4.2.7 禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，水果农药残留量符合国家标准;且符合食品安全法要求，非转基因食品认证。

2.4.2.8 饮品须在保质期内并且绿色健康，无国家禁止添加剂。

2.4.2.9 水产原料必须由具备合格资质的供方供货，供方资质证件需齐全，并出具水产品检验检疫合格证明。保证每日提供的海鲜水产新鲜(部分水产要求鲜活)，并能按照厨房要求加工宰杀洗涤干净。

2.4.2.10 冻货海鲜食材需提供原产地信息、企业注册号，生产批号、动物检疫标志，并提供动物检疫合格证明及其它相关证明;能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行半成品加工。

2.4.2.11 运输冷藏食材时要有其相应的冷藏措施，运输车辆应保持内外清洁，防止食品污染。

扫描全能王 创建

2.4.3 供应商提供以下食品，采购人有权利立即解除合同，供应商还应承担由此引发的全部法律责任并对损失进行赔偿。

2.4.3.1 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物、污秽不洁或者其他器官形状异常，对人体健康有害的。

2.4.3.2 有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。

2.4.3.3 含有治病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。

2.4.3.4 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。

2.4.3.5 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。

2.4.3.6 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

2.4.3.7 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

2.4.3.8 超过保质期限的。

2.4.4 食品加工工作间操作要求

2.4.4.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2.4.4.2 工作间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入。工作间内操作人员进入时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专用工作衣帽从事与工作间内操作无关的工作。

2.4.4.3 工作间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

2.4.4.4 工作间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

3.验收标准

3.1 采购人不定期抽查，供应商提供的产品须经过采购人拟派的抽查人员的感官检验、外观检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收。抽查结束后抽查人员在抽查单上签字。

1159

扫描全能王 创建

3.2 由采购人进行满意度考核，在合同期内如职工满意率低于 80%，或出现重大食品卫生事故、安全事故，甲方有权提前终止合同，并向服务商索赔相应的损失赔偿。

4. 其他要求

4.1 供应商应于每周一之前向采购人告知下周的餐食菜单，按照菜单的要求制作午餐并按时供应，菜单制定后不得擅自调整菜品，如确需调整应提前 12 小时与采购人进行沟通。

4.2 供应商应充分考虑每日就餐人数的变化，采购人将依据社工实际就餐人数进行结算。在合同执行期间，不得因就餐人员数量不足或菜价上涨等其它原因进行调价。合同期内供应商承揽采购人餐饮业务的全部费用，包括但不限于人员工资、工作服、食材成本、综合服务费、税金等。

4.3 供应商在项目实施过程中优先使用节能环保的服务方法及设备。

特此承诺！

承诺方名称：北京食全食美餐饮管理有限公司

日期：2026 年 09 月 29 日

1160

扫描全能王 创建

广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）

服务合同

甲方：北京市西城区人民政府广安门外街道办事处

统一社会信用代码：11110102000048311N

法定代表人：邢学义

住所：北京市西城区广安门车站西街17号11号楼

联系人：丁崇方

联系电话：010-63318239

乙方：北京食全食美餐饮管理有限公司

统一社会信用代码：911101053483167272

法定代表人：张少田

联系地址：北京市朝阳区慧忠北里222号楼地下一层

联系人：周武

联系电话：18001100786

扫描全能王 创建

为满足广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）需求，甲、乙双方本着平等互利的原则，经友好协商，就乙方为甲方社区提供工作餐供应服务相关事宜达成一致，订立本合同双方共同遵守。

一、供餐要求：乙方按照甲方采购需求向甲方供应餐食（如有变动，采购人提前通知供应商），采购需求文件详见本合同附件。

二、合同期限:一年（2026年11月01日至2027年10月31日）。

三、用餐人数:每日用餐人数由甲方提前通知乙方。

四、餐费标准:

本合同金额共计：￥1392450（大写：人民币壹佰叁拾玖万贰仟肆佰伍拾元整）。餐费标准为25元/人/工作日。最终结算金额以实际用餐人数为准，周末值班及法定节假日值班情况的餐费标准不变。但不得超过本合同金额上限，超出部分需经甲方书面同意并另行签订补充协议。

五、供餐标准及地点：需有两荤一素、主食、时令水果或酸奶。如有少数民族、清真餐需求，乙方应提前与甲方确认用餐人数，提供符合相应民族饮食习惯的同等标准的少数民族、清真餐需。乙方需保证每日餐食品种不同，以保证用餐人员的营养均衡，套餐份数以当天统计的实际份数为准。

供餐对象：京市西城区广安门外街道辖区内38个社区居委会和党群服务中心的工作人员。

六、、结算方式:按照实际用餐情况每月进行结算（即：餐标×每月用餐人数=结算金额）。甲乙双方按月核对供餐清单，结算餐费，双方对结算金额无异议后 30 个工作日内，甲

扫描全能王 创建

方将餐费以转账方式支付至乙方指定收款账户。

乙方收款账户名称：北京食全食美餐饮管理有限公司

账号：0200010009200521943

开户行：中国工商银行股份有限公司北京北太平庄支行

乙方应于甲方付款前向甲方开具有效的增值税发票。甲方在收到发票后支付与发票金额相等的费用，乙方逾期进行核对或开具发票的，甲方付款时间相应顺延，乙方不得因此主张甲方逾期付款。乙方开具的发票不符合税务要求的，甲方有权拒收并要求乙方重新开具，付款时间相应顺延。

支付双方再次确认，若上述费用涉及财政审批或特殊通知要求且甲方因此未按约定时间付款的，则付款时间顺延，甲方无需因此承担任何法律责任。

七、双方的权利与义务：

(一)甲方的权利与义务

1.根据实际需要，提前将用餐人数提交乙方。

2.按本合同约定时间向乙方支付费用。

3.甲方有权对乙方食品卫生、安全、服务质量等提出要求，有权对乙方膳食管理工作提出意见和建议，特别要禁止食物中毒事故发生，一旦发生类似事故，由此产生的一切法律责任均有乙方承担。

4.甲方有权随时对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方提供的膳食未达到国家食品安全标准及甲方要求，则甲方有权要求乙方限期整改，逾期仍未整改的，

扫描全能王 创建

则甲方有权单方解除本合同，并要求乙方承担由此给甲方造成的损失。

(二)乙方的权利与义务

1.按本合同约定向甲方用餐人员保质保量提供供餐服务。

2.乙方必须严格执行国家饮食卫生相关法律法规，确保所供食品的质量与卫生，把住进货渠道及进货质量关，做到食品卫生内部以及环境卫生，以保证甲方用餐人员的饮食安全。

3. 乙方必须按甲方的要求供应餐食，如有变动应事先书面通知甲方，并征得甲方书面同意后方可按照新的时间执行。

4.乙方合同履行中中若有违反上述规定者，所导致的损失均由乙方承担。

5.乙方服务人员应当符合餐饮服务健康标准并持有健康证，如乙方服务人员出现咳嗽、发热、腹泻等症状，不得安排其参加当日的供餐工作。

6.乙方的各项服务均应符合采购需求文件的要求，采购需求文件详见本合同附件。

八、违约责任

1.如乙方因饭菜质量、卫生情况差等原因，导致甲方在当月收到甲方用餐人员投诉超过（含）【3】次的，经甲方提出整改建议后，乙方在合理期限内未采取有效整改措施的，甲方有权单方面解除本合同。

2. 如乙方每月出现未按照甲方的服务要求供应餐食的情况超过（含）【3】次，则甲方有权单方解除本合同，乙方应赔偿甲方因此遭受的全部损失。

3.本合同履行过程中，乙方未经甲方书面同意，不得擅自转包或改变服务内容。若擅自

扫描全能王 创建

变更经营者或改变服务内容，则视为乙方违约，甲方有权单方解除本合同，并要求乙方赔偿由此给甲方造成的全部损失。

4.本合同履行期间，乙方应与其派驻本项目的全体服务人员依法建立合规的劳动关系，严格遵守国家及北京市相关劳动法律法规，严禁出现拖欠薪资等各类劳动纠纷情形。若因乙方与派驻服务人员之间的劳动纠纷导致甲方遭受舆情负面影响、名誉损害或经济损失的，甲方有权单方解除本合同，乙方应当赔偿由此给甲方及相关第三方造成的全部经济损失，并积极消除由此带来的影响。

5.合同履行期间，项目实施过程中产生的餐损、乙方派驻人员发生工伤、交通事故等情形所造成的人身损害、财产损失及由此产生的全部赔偿、处置费用，均由乙方自行承担。若前述情形给甲方或任何第三方造成损失、行政处罚、舆情负面影响的，乙方须全额承担责任，甲方不承担任何连带责任，且有权向乙方追偿全部损失。

6.除不可抗力事件（包括但不限于地震、台风、洪水、火灾等自然灾害，战争、暴乱、恐怖袭击等社会事件，以及政府行为、法律变更、传染病疫情等不能预见、不能避免且不能克服的客观情况）外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应甲方用餐人员膳食。否则，乙方应赔偿由此给甲方造成的经济损失。

7.合同履行期限内，双方不得擅自解除合同，如有异议需提前一个月以书面形式通知对方，经双方协商一致可以解除本合同。

8.本合同履行过程中，因乙方提供的膳食不符合国家关于食品安全的相关规定，而出现食物中毒或其他食品安全事故的，甲方有权单方解除本合同，乙方应当赔偿由此给甲方及相关第三方造成的全部经济损失，并积极消除由此带来的不良影响。

扫描全能王 创建

9. 上述条款中，所称乙方赔偿甲方经济损失，包括但不限于抢救费、医疗费、误工费、交通费、因解决纠纷而产生的诉讼费、律师费等费用。

九、争议解决方式

本合同履行过程中发生争议时，双方应协商解决，协商不成时，任何一方均可向甲方住所地的北京市西城区人民法院提起诉讼。

十、其他

1. 本合同未尽事宜，经甲乙双方协商一致后，可另行签订补充协议，补充协议与本协议具有同等法律效力。

2. 本合同一式肆份，甲方持贰份，乙方持贰份，具同等法律效力。

3. 本合同自双方法定代表人或授权代表签字且加盖公章之日起生效。

4. 本合同附件：（1）采购需求文件；（2）乙方投标报价表及承诺书；（3）其他。

甲方（盖章）：

法定代表人

或其授权代表（签字或盖章）：

2026 年 10 月 20 日

乙方（盖章）：

法定代表人

或其授权代表（签字或盖章）：

2026 年 10 月 20 日

扫描全能王 创建

合同附件 1：采购需求文件

一、采购标的

1、采购标的

包号	标的名称	采购包预算金额（万元）	数量	简要技术需求或服务要求
02	广外街道2026年度社工工作用餐服务(第二包)	146.8125	1	广外街道2026年度社工工作用餐服务，为街道社区工作者提供工作用餐服务，确保用餐及时、便捷，满足营养需求。供餐单位须具备相应资质与供应能力，严格遵守食品安全法规，保证食材新鲜、加工卫生，杜绝食品安全事故。合理搭配菜品种类与口味，定期收集社工反馈并优化菜单，提高社工对用餐服务的认可度和满意度,街道社区工作者满编675人（以实际用餐人数为准），服务期限为一年。

二、商务要求

第二包：

1.交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

1.1 合同履行期限：一年（2026年11月1日至2027年10月31日）。

1.2 服务地点

1.2.1 小马厂西、小马厂东、手帕口北街、天宁寺北里、二热、天宁寺南里、莲花河、荣丰南、荣丰北、蝶翠华庭、广源，共11个社区，满编共191人（以实际用餐人数为准），服务期自2026年11月01日起至2027年02月28日止。

1.2.2 鸭子桥、青年湖、椿树馆、白菜湾、车站东街、手帕口南街、京铁和园、朗琴园、红居街、名苑、红居南街、车站西街15号院、车站西街、乐城，共14个社区，满编共246人（以实际用餐人数为准），服务期自2027年03月01日起至2027年06月30日止。

扫描全能王 创建

1.2.3 红莲北里、红莲中里、荼马北街、红莲南里、荼马南街、三义东里、三义里、马中里、马连道、湾子街、荼源、中新佳园、依莲轩，共 13 个社区+党群服务中心，满编共 238 人（以实际用餐人数为准），服务期自 2027 年 07 月 01 日起至 2027 年 10 月 31 日止。

2.付款条件（进度和方式）：

签订合同时约定，按照实际用餐情况每月进行结算（即：餐标×每月用餐人数=结算金额）。甲乙双方按月核对供餐清单，结算餐费，双方对结算金额无异议后 30 个工作日内，甲方将餐费以转账方式支付至乙方指定收款账户。

乙方应于甲方付款前向甲方开具有效的增值税发票。甲方在收到发票后支付与发票金额相等的费用，乙方逾期进行核对或开具发票的，甲方付款时间相应顺延，乙方不得因此主张甲方逾期付款。乙方开具的发票不符合税务要求的，甲方有权拒收并要求乙方重新开具，付款时间相应顺延。

支付双方再次确认，若上述费用涉及财政审批或特殊通知要求且甲方因此未按约定时间付款的，则付款时间顺延，甲方无需因此承担任何法律责任。

三、服务要求

1.基本要求

1.1.采购标的需实现的功能或者目标

为广安门外街道办事处辖区内的 38 个社区 675 名社区服务人员提供营养午餐，保证每日供应品种丰富、营养均衡，主荤、半荤、素菜膳食合理。

1.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

需严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》，并严格执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

GB14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》

GB/T 27306《食品安全管理体系餐饮业要求》

扫描全能王 创建

GB 31605《食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范》

GB31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》

GB/T22000《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》

GB 14934《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》

GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》(国家市场监管总局2018年第12号)

《食品经营许可和备案管理办法》(国家市场监督管理总局令第78号)

《北京市市场监督管理局关于印发北京市食品经营许可审查细则的通知》(京市监发〔2025〕40号)

由北京市市场监管局、天津市市场监管委、河北省市场监管局三地联合印发的《京津冀食品经营许可和备案管理实施办法》(津市场监管规〔2023〕2 号)

《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》(2020修订)

《中华人民共和国产品质量法》(2018修订)

《商务领域经营者使用、报告一次性塑料制品管理办法》(2023年5月10日商务部、国家发展改革委令第1号公布，自2023年6月20日起施行)

GB/T 18006.3-2020《一次性可降解餐饮具通用技术要求》

GB/T 18006.1《塑料一次性餐饮具通用技术要求》

以上规范如有更新，以国家、地方、行业最新标准为准。在实施本项目期间除应遵循上述规范外，还应遵循未列出的其它相关国家、地方、行业标准及规范。

2.服务内容及要求

2.1餐标与餐食标准等

扫描全能王 创建

2.1.1 午餐单价限价：根据“关于贯彻落实《西城区社区工作者工资待遇实施办法》（2025年第二次修订）的通知”规定，本项目餐费标准为固定单价 25 元/人/工作日。

街道社区工作者满编 675 人，以实际用餐人数为准。

2.1.2 餐食标准：需有两荤一素、主食、时令水果或酸奶。如有少数民族、清真餐需要就餐，供应商应提前与采购人确认用餐人数，提供相同标准的少数民族、清真餐需。供应商需保证每日餐食品种不同，以保证用餐人员的营养均衡，套餐份数以当天统计的实际份数为准。

2.1.3 用餐主体：北京市西城区广安门外街道辖区内 38 个社区居委会和党群服务中心的工作人员

★2.1.4 投标人须具有有效的《食品经营许可证》，并提供证书复印件加盖投标人公章。

2.2 总体服务要求

2.2.1 供应商需有专业的服务水平，供应餐食过程中产生的费用由供应商承担。

2.2.2 自主运营、自负盈亏，自担风险。

2.2.3 供应商要自觉遵守国家规定的有关法律法规和西城区相关政府制定的相关规定积极配合、主动接受当地食药监部门、教育行政部门和采购人的监督、指导和管理。

2.2.4 按照《中华人民共和国劳动合同法》自主聘用员工，保障员工合法权益。其从业人员必须持有效证件(身份证、暂住证、健康证)上岗，并按规定体检。

2.2.5 按照运营规模，配齐配足相关的管理人员和技术人员，制订从业人员食品安全知识培训计划，定期组织员工参加相关岗前及岗中培训，并对培训结果进行评价。

2.2.6 使用、存贮、加工和制作的食品应符合有关要求。所用食品原材料，要索票索证，并建立管理台账:制作食品要符合餐饮服务食品安全操作规范，食品成品按规定留样。

2.2.7 每周要制定营养餐带量食谱，接受采购人审核，批准后实施，每周公布食谱，并存档备查，要按食谱加工制作，接受职工监督。

扫描全能王 创建

2.2.8 确保正常供应。假期中的供应保障要服从采购人统一安排，积极配合采购人的一切重大活动，做好餐饮的供应保障。采购人放假时间，按采购人通知执行。2.2.9 午餐质量：供应商需确保采购人每日饭菜的质量及数量，如饭菜中有异物、菜太咸、菜量太少等，将督促供应商进行改善，供应商需配合进行改善，直到采购人满意为止。每日饭菜的质量要符合营养、卫生等，如出现用餐人员反映出现上述卫生问题经核实情况属实，需按份数扣除当餐餐费标准不少于 10 倍的金额作为赔偿。

★2.2.10 食品卫生：如若由于饭菜原因引起采购人单位员工任何程度的食物中毒，供应商将承担其一切赔偿责任，同时采购人有权终止合同。采购人将不定期指派卫生员对供应商卫生情况进行监督。**（在响应文件中提供承诺函，格式自拟需明确上述内容否则视为无效响应）**

2.2.11 供应商保证所使用的食材、餐具等均为正规厂商提供保证健康、安全、卫生有票据可追溯。（采购人有权利查看相关资质和票据）

2.3 服务人员要求

2.3.1 按质、按量、按时提供餐食。

2.3.2 负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

2.3.3 具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法，并遵守采购人的相关规章制度。

2.3.4 身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

2.3.5 专业人员需持有厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

2.3.6 配餐人员应当具备服务意识、服务态度、体貌端正、口齿清楚的基本要求。

2.3.7 厨师及服务人员的卫生要求应符合相关卫生标准。

2.3.8 服务人员总人数参考区间为 10-15 人，供应商应结合本项目实际需求合理配置服

扫描全能王 创建

务团队。

2.4 食品原料采购及制作要求

2.4.1 食品原料进货台账健全，落实索证索票制度，采购人可随时抽查供应商针对本项目的全部食材进货台账。

2.4.2 食品原料确保从正规渠道采购，食品原料安全有保障。

2.4.2.1 大米必须符合 GB1354-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.2 大豆油必须符合 GB1535-2003 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.3 面粉必须符合 GB1355-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.4 猪肉、牛肉、鲜(冻)鸡鸭、鸡副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“OS’食品质量认证标志，非转基因食品认证;能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工;猪肉检测报告中要包含“瘦肉精”检测。其他产品检测报告需提供分类技术参数，例如鸡肉:按琵琶腿、鸡脯等。

2.4.2.5 糖、味精、酱油、醋、生粉等调味品必须具有“QS”食品质量认证标志，非转基因食品认证。

2.4.2.6 豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。2.4.2.7 禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，水果农药残留量符合国家标准;且符合食品安全法要求，非转基因食品认证。

2.4.2.8 饮品须在保质期内并且绿色健康，无国家禁止添加剂。

2.4.2.9 水产原料必须由具备合格资质的供方供货，供方资质证件需齐全，并出具水产品检验检疫合格证明。保证每日提供的海鲜水产新鲜(部分水产要求鲜活)，并能按照厨房要求加工宰杀洗涤干净。

扫描全能王 创建

2.4.2.10 冻货海鲜食材需提供原产地信息、企业注册号，生产批号、动物检疫标志，并提供动物检疫合格证明及其它相关证明;能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行半成品加工。

2.4.2.11 运输冷藏食材时要有其相应的冷藏措施，运输车辆应保持内外清洁，防止食品污染。

2.4.3 供应商提供以下食品，采购人有权利立即解除合同，供应商还应承担由此引发的全部法律责任并对损失进行赔偿。

2.4.3.1 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物、污秽不洁或者其他器官形状异常，对人体健康有害的。

2.4.3.2 有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。

2.4.3.3 含有治病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。

2.4.3.4 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。

2.4.3.5 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。

2.4.3.6 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

2.4.3.7 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

2.4.3.8 超过保质期限的。

2.4.4 食品加工工作间操作要求

2.4.4.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2.4.4.2 工作间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入。工作间内操作人员进入时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专用工作衣帽从事与工作间内操作无关的工作。

2.4.4.3 工作间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

扫描全能王 创建

2.4.4.4 工作间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

3.验收标准

3.1 采购人不定期抽查，供应商提供的产品须经过采购人拟派的抽查人员的感官检验、外观检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收。抽查结束后抽查人员在抽查单上签字。

3.2 由采购人进行满意度考核，在合同期内如职工满意率低于 80%，或出现重大食品卫生事故、安全事故，甲方有权提前终止合同，并向服务商索赔相应的损失赔偿。

4.其他要求

4.1 供应商应于每周一之前向采购人告知下周的餐食菜单，按照菜单的要求制作午餐并按时供应，菜单制定后不得擅自调整菜品，如确需调整应提前 12 小时与采购人进行沟通。

4.2 供应商应充分考虑每日就餐人数的变化，采购人将依据社工实际就餐人数进行结算。在合同执行期间，不得因就餐人员数量不足或菜价上涨等其它原因进行调价。合同期内供应商承揽采购人餐饮业务的全部费用，包括但不限于人员工资、工作服、食材成本、综合服务费、税金等。

4.3 供应商在项目实施过程中优先使用节能环保的服务方法及设备。

扫描全能王 创建

合同附件 2：乙方投标报价表及承诺书

1　投标书（实质性格式）

投标书

致：（采购人或采购代理机构）北京市西城区人民政府广安门外街道办事处

我方参加你方就广外街道 2026 年度社工工作用餐服务（第二包）/11010226210200024960-XM001/02（项目名称，项目编号/包号）组织的招标活动，并对此项目进行投标。

1. 我方已详细审查全部招标文件，自愿参与投标并承诺如下：

（1）本投标有效期为自提交投标文件的截止之日起 90 个日历日。

（2）除合同条款及采购需求偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。

（3）我方已提供的全部文件资料是真实、准确的，并对此承担一切法律后果。

（4）如我方中标，我方将在法律规定的期限内与你方签订合同，按照招标文件要求提交履约保证金，并在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

2. 其他补充条款（如有）：_____/_____。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址北京市朝阳区慧忠北里 222 号楼地下一层　　传真 010-62323720

电话 010-62323720　　电子邮件 scsmcy@126.com

投标人名称（加盖公章） 北京食全食美餐饮管理有限公司

日期：2026 年 09 月 29 日

扫描全能王 创建

3　开标一览表（实质性格式）

开标一览表

项目编号：1101022621020002496O-XM001　项目名称：广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）

包号	投标人名称	投标报价	
		大写	小写
01	北京食全食美餐饮管理有限公司	壹佰叁拾玖万贰仟肆佰伍拾元整	1392450

注：1.此表中，每包的投标报价应和《投标分项报价表》中的总价相一致。

2.本表必须按包分别填写。

投标人名称（加盖公章）：北京食全食美餐饮管理有限公司

日期：__2026__年__09__月__29__日

扫描全能王 创建

4 投标分项报价表（实质性格式）

投标分项报价表

项目编号/包号：11010226210200024960-XM001/02 项目名称：广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包） 报价单位：人民币元

序号	分项名称	单价（元）	数量	合价（元）	备注/说明
1	营养午餐	25	15280	382000	服务期自2026年11月01日起至2027年02月28日止
2	营养午餐	25	20664	516600	服务期自2027年03月01日起至2027年06月30日止
3	营养午餐	25	19754	493850	服务期自2027年07月01日起至2027年10月31日止
总价（元）				1392450	

注：1.本表应按包分别填写。

2.如果不提供分项报价将视为没有实质性响应招标文件。

3.上述各项的详细规格（如有），可另页描述。

投标人名称（加盖公章）：_北京食全食美餐饮管理有限公司_____

日期：__2026__年__09__月__29__日

扫描全能王 创建

承诺函

致：采购人或采购代理机构北京市西城区人民政府广安门外街道办事处

我单位参加贵单位组织的广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）项目（项目编号/包号：1101022621020002496O-XM001/02）采购活动，作出如下承诺，按以下要求执行：

一、采购标的

1.采购标的

包号	标的名称	采购包预算金额（万元）	数量	简要技术需求或服务要求
02	广外街道2026年度社工工作用餐服务(第二包)	146.8125	1	广外街道2026年度社工工作用餐服务，为街道社区工作者提供工作用餐服务，确保用餐及时、便捷，满足营养需求。供餐单位须具备相应资质与供应能力，严格遵守食品安全法规，保证食材新鲜、加工卫生，杜绝食品安全事故。合理搭配菜品种类与口味，定期收集社工反馈并优化菜单，提高社工对用餐服务的认可度和满意度，街道社区工作者满编673人（次以实际用餐人数为准），服务期限为一年

二、商务要求

第二包：

1.交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

1.1 合同履行期限： 一年（2026年11月1日至2027年10月31日）。

1.2 服务地点

扫描全能王 创建

1.2.1 小马厂西、小马厂东、手帕口北街、天宁寺北里、二热、天宁寺南里、莲花河、荣丰南、荣丰北、蝶翠华庭、广源，共11个社区，满编共191人（以实际用餐人数为准），服务期自2026年11月01日起至2027年02月28日止。

1.2.2 鸭子桥、青年湖、椿树馆、白菜湾、车站东街、手帕口南街、京铁和园、朗琴园、红居街、名苑、红居南街、车站西街15号院、车站西街、乐城，共14个社区，满编共246人（以实际用餐人数为准），服务期自2027年03月01日起至2027年06月30日止。

1.2.3 红莲北里、红莲中里、茶马北街、红莲南里、茶马南街、二义东里、二义里、马中里、马连道、湾子街、茶源、中新佳园、依莲轩，共13个社区+党群服务中心，满编共238人（以实际用餐人数为准），服务期自2027年07月01日起至2027年10月31日止。

2.付款条件（进度和方式）：

签订合同时约定，按照实际用餐情况每月进行结算(即：餐标×每月用餐人数=结算金额)。甲乙双方按月核对供餐清单，结算餐费，双方对结算金额无异议后 30 个工作日内，甲方将餐费以转账方式支付至乙方指定收款账户。

乙方应于甲方付款前向甲方开具有效的增值税发票。甲方在收到发票后支付与发票金额相等的费用，乙方逾期进行核对或开具发票的，甲方付款时间相应顺延，乙方不得因此主张甲方逾期付款。乙方开具的发票不符合税务要求的，甲方有权拒收并要求乙方 重新开具，付款时间相应顺延。

支付双方再次确认，若上述费用涉及财政审批或特殊通知要求且甲方因此未按约定时间付款的，则付款时间顺延，甲方无需因此承担任何法律责任。

三、服务要求

1.基本要求

1.1.采购标的需实现的功能或者目标

为广安门外街道办事处辖区内的38个社区675名社区服务人员提供营养午餐，保证每日供应品种丰富、营养均衡，主荤、半荤、素菜膳食合理。

1.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

1154

扫描全能王 创建

需严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》，并严格执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

GB14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》

GB/T 27306《食品安全管理体系餐饮业要求》

GB 31605《食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范》

GB31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》

GB/T22000《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》

GB 14934《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》

GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》（国家市场监管总局 2018 年第 12 号）

《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局令第 78 号）

《北京市市场监督管理局关于印发北京市食品经营许可审查细则的通知》（京市监发〔2025〕40 号）

市北京市市场监管局、天津市市场监管委、河北省市场监管局三地联合印发的《京津冀食品经营许可和备案管理实施办法》（津市场监管规〔2023〕2 号）

《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》（2020 修订）

《中华人民共和国产品质量法》（2018 修订）

《商务领域经营者使用、报告一次性塑料制品管理办法》（2023 年 5 月 10 日商务部、国家发展改革委令第 1 号公布，自 2023 年 6 月 20 日起施行）

GB/T 18006.3-2020《一次性可降解餐饮具通用技术要求》

GB/T 18006.1《塑料 一次性餐饮具通用技术要求》

以上规范如有更新，以国家、地方、行业最新标准为准。在实施本项目期间除应遵循上述规范外，还应遵循未列出的其它相关国家、地方、行业标准及规范。

1155

扫描全能王 创建

2. 服务内容及要求

2.1 餐标与餐食标准等

2.1.1 午餐单价限价：根据“关于贯彻落实《西城区社区工作者工资待遇实施办法》（2025年第二次修订）的通知”规定，本项目餐费标准为固定单价25元/人/工作日。

街道社区工作者满编675人，以实际用餐人数为准。

2.1.2 餐食标准：需有两荤一素、主食、时令水果或酸奶。如有少数民族、清真餐需要就餐，供应商应提前与采购人确认用餐人数，提供相同标准的少数民族、清真餐需。供应商需保证每日餐食品种不同，以保证用餐人员的营养均衡。套餐份数以当天统计的实际份数为准。

2.1.3 用餐主体：北京市西城区广安门外街道辖区内38个社区居委会和党群服务中心的工作人员

★2.1.4 投标人须具有有效的《食品经营许可证》，并提供证书复印件加盖投标人公章。

2.2 总体服务要求

2.2.1 供应商需有专业的服务水平，供应餐食过程中产生的费用由供应商承担。

2.2.2 自主运营、自负盈亏，自担风险。

2.2.3 供应商要自觉遵守国家规定的有关法律法规和西城区相关政府制定的相关规定积极配合、主动接受当地食药监部门、教育行政部门和采购人的监督、指导和管理。

2.2.4 按照《中华人民共和国劳动合同法》自主聘用员工，保障员工合法权益。其从业人员必须持有效证件(身份证、暂住证、健康证)上岗，并按规定体检。

2.2.5 按照运营规模，配齐配足相关的管理人员和技术人员，制订从业人员食品安全知识培训计划，定期组织员工参加相关岗前及岗中培训，并对培训结果进行评价。

2.2.6 使用、存贮、加工和制作的食品应符合有关要求。所用食品原材料，要索票索证，并建立管理台账;制作食品要符合餐饮服务食品安全操作规范，食品成品按规定留样。

2.2.7 每周要制定营养餐带量食谱，接受采购人审核，批准后实施，每周公布食谱，并存档

扫描全能王 创建

备查，要按食谱加工制作，接受职工监督。

2.2.8 确保正常供应。假期中的供应保障要服从采购人统一安排，积极配合采购人的一切重大活动，做好餐饮的供应保障。采购人放假时间，按采购人通知执行。2.2.9 午餐质量：供应商需确保采购人每日饭菜的质量及数量，如饭菜中有异物、菜太咸、菜量太少等，将督促供应商进行改善，供应商需配合进行改善，直到采购人满意为止。每日饭菜的质量要符合营养、卫生等，如出现用餐人员反映出现上述卫生问题经核实情况属实，需按份数扣除当餐餐费标准不少于 10 倍的金额作为赔偿。

★2.2.10 食品卫生：如若由于饭菜原因引起采购人单位员工任何程度的食物中毒，供应商将承担其一切赔偿责任，同时采购人有权终止合同。采购人将不定期指派卫生员对供应商卫生情况进行监督。**（在响应文件中提供承诺函，格式自拟需明确上述内容否则视为无效响应）**

2.2.11 供应商保证所使用的食材、餐具等均为正规厂商提供保证健康、安全、卫生有票据可追溯。（采购人有权利查看相关资质和票据）

2.3 服务人员要求

2.3.1 按质、按量、按时提供餐食。

2.3.2 负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

2.3.3 具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法，并遵守采购人的相关规章制度。

2.3.4 身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

2.3.5 专业人员需持有厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

2.3.6 配餐人员应当具备服务意识、服务态度、体貌端正、口齿清楚的基本要求。

2.3.7 厨师及服务人员的卫生要求应符合相关卫生标准。

2.3.8 服务人员总人数参考区间为 10-15 人，供应商应结合本项目实际需求合理配置服务团队。

扫描全能王 创建

2.4 食品原料采购及制作要求

2.4.1 食品原料进货台账健全，落实索证索票制度，采购人可随时抽查供应商针对本项目的全部食材进货台账。

2.4.2 食品原料确保从正规渠道采购，食品原料安全有保障。

2.4.2.1 大米必须符合 GB1354-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.2 大豆油必须符合 GB1535-2003 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.3 面粉必须符合 GB1355-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.4 猪肉、牛肉、鲜(冻)鸡鸭、鸡副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“OS’食品质量认证标志，非转基因食品认证;能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工;猪肉检测报告中要包含“瘦肉精”检测。其他产品检测报告需提供分类技术参数，例如鸡肉:按琵琶腿、鸡胗等。

2.4.2.5 糖、味精、酱油、醋、生粉等调味品必须具有“QS”食品质量认证标志，非转基因食品认证。

2.4.2.6 豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。2.4.2.7 禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，水果农药残留量符合国家标准;且符合食品安全法要求，非转基因食品认证。

2.4.2.8 饮品须在保质期内并且绿色健康，无国家禁止添加剂。

2.4.2.9 水产原料必须由具备合格资质的供方供货，供方资质证件需齐全，并出具水产品检验检疫合格证明。保证每日提供的海鲜水产新鲜(部分水产要求鲜活)，并能按照厨房要求加工宰杀洗涤干净。

2.4.2.10 冻货海鲜食材需提供原产地信息、企业注册号，生产批号、动物检疫标志，并提供动物检疫合格证明及其它相关证明;能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行半成品加工。

2.4.2.11 运输冷藏食材时要有其相应的冷藏措施，运输车辆应保持内外清洁，防止食品污染。

1158

扫描全能王 创建

2.4.3 供应商提供以下食品，采购人有权利立即解除合同，供应商还应承担由此引发的全部法律责任并对损失进行赔偿。

2.4.3.1 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物、污秽不洁或者其他器官形状异常，对人体健康有害的。

2.4.3.2 有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。

2.4.3.3 含有治病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。

2.4.3.4 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。

2.4.3.5 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。

2.4.3.6 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

2.4.3.7 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

2.4.3.8 超过保质期限的。

2.4.4 食品加工工作间操作要求

2.4.4.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2.4.4.2 工作间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入。工作间内操作人员进入时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专用工作衣帽从事与工作间内操作无关的工作。

2.4.4.3 工作间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

2.4.4.4 工作间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

3. 验收标准

3.1 采购人不定期抽查，供应商提供的产品须经过采购人拟派的抽查人员的感官检验、外观检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收。抽查结束后抽查人员在抽查单上签字。

1159

扫描全能王 创建

3.2 由采购人进行满意度考核，在合同期内如职工满意率低于 80%，或出现重大食品卫生事故、安全事故，甲方有权提前终止合同，并向服务商索赔相应的损失赔偿。

4. 其他要求

4.1 供应商应于每周一之前向采购人告知下周的餐食菜单，按照菜单的要求制作午餐并按时供应，菜单制定后不得擅自调整菜品，如确需调整应提前 12 小时与采购人进行沟通。

4.2 供应商应充分考虑每日就餐人数的变化，采购人将依据社工实际就餐人数进行结算。在合同执行期间，不得因就餐人员数量不足或菜价上涨等其它原因进行调价。合同期内供应商承揽采购人餐饮业务的全部费用，包括但不限于人员工资、工作服、食材成本、综合服务费、税金等。

4.3 供应商在项目实施过程中优先使用节能环保的服务方法及设备。

特此承诺！

承诺方名称：北京食全食美餐饮管理有限公司

日期：2026 年 09 月 29 日

1160

扫描全能王 创建

广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）

服务合同

甲方：北京市西城区人民政府广安门外街道办事处

统一社会信用代码：11110102000048311N

法定代表人：邢学义

住所：北京市西城区广安门车站西街17号11号楼

联系人：丁崇方

联系电话：010-63318239

乙方：北京食全食美餐饮管理有限公司

统一社会信用代码：911101053483167272

法定代表人：张少田

联系地址：北京市朝阳区慧忠北里222号楼地下一层

联系人：周武

联系电话：18001100786

扫描全能王 创建

为满足广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）需求，甲、乙双方本着平等互利的原则，经友好协商，就乙方为甲方社区提供工作餐供应服务相关事宜达成一致，订立本合同双方共同遵守。

一、供餐要求：乙方按照甲方采购需求向甲方供应餐食（如有变动，采购人提前通知供应商），采购需求文件详见本合同附件。

二、合同期限:一年（2026年11月01日至2027年10月31日）。

三、用餐人数:每日用餐人数由甲方提前通知乙方。

四、餐费标准:

本合同金额共计：￥1392450（大写：人民币壹佰叁拾玖万贰仟肆佰伍拾元整）。餐费标准为25元/人/工作日。最终结算金额以实际用餐人数为准，周末值班及法定节假日值班情况的餐费标准不变。但不得超过本合同金额上限，超出部分需经甲方书面同意并另行签订补充协议。

五、供餐标准及地点：需有两荤一素、主食、时令水果或酸奶。如有少数民族、清真餐需求，乙方应提前与甲方确认用餐人数，提供符合相应民族饮食习惯的同等标准的少数民族、清真餐需。乙方需保证每日餐食品种不同，以保证用餐人员的营养均衡，套餐份数以当天统计的实际份数为准。

供餐对象：京市西城区广安门外街道辖区内38个社区居委会和党群服务中心的工作人员。

六、、结算方式:按照实际用餐情况每月进行结算（即：餐标×每月用餐人数=结算金额）。甲乙双方按月核对供餐清单，结算餐费，双方对结算金额无异议后 30 个工作日内，甲

扫描全能王 创建

方将餐费以转账方式支付至乙方指定收款账户。

乙方收款账户名称：北京食全食美餐饮管理有限公司

账号：0200010009200521943

开户行：中国工商银行股份有限公司北京北太平庄支行

乙方应于甲方付款前向甲方开具有效的增值税发票。甲方在收到发票后支付与发票金额相等的费用，乙方逾期进行核对或开具发票的，甲方付款时间相应顺延，乙方不得因此主张甲方逾期付款。乙方开具的发票不符合税务要求的，甲方有权拒收并要求乙方重新开具，付款时间相应顺延。

支付双方再次确认，若上述费用涉及财政审批或特殊通知要求且甲方因此未按约定时间付款的，则付款时间顺延，甲方无需因此承担任何法律责任。

七、双方的权利与义务:

(一)甲方的权利与义务

1.根据实际需要，提前将用餐人数提交乙方。

2.按本合同约定时间向乙方支付费用。

3.甲方有权对乙方食品卫生、安全、服务质量等提出要求，有权对乙方膳食管理工作提出意见和建议，特别要禁止食物中毒事故发生，一旦发生类似事故，由此产生的一切法律责任均有乙方承担。

4.甲方有权随时对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方提供的膳食未达到国家食品安全标准及甲方要求，则甲方有权要求乙方限期整改，逾期仍未整改的，

扫描全能王 创建

则甲方有权单方解除本合同，并要求乙方承担由此给甲方造成的损失。

(二)乙方的权利与义务

1.按本合同约定向甲方用餐人员保质保量提供供餐服务。

2.乙方必须严格执行国家饮食卫生相关法律法规，确保所供食品的质量与卫生，把住进货渠道及进货质量关，做到食品卫生内部以及环境卫生，以保证甲方用餐人员的饮食安全。

3. 乙方必须按甲方的要求供应餐食，如有变动应事先书面通知甲方，并征得甲方书面同意后方可按照新的时间执行。

4.乙方合同履行中中若有违反上述规定者，所导致的损失均由乙方承担。

5.乙方服务人员应当符合餐饮服务健康标准并持有健康证，如乙方服务人员出现咳嗽、发热、腹泻等症状，不得安排其参加当日的供餐工作。

6.乙方的各项服务均应符合采购需求文件的要求，采购需求文件详见本合同附件。

八、违约责任

1.如乙方因饭菜质量、卫生情况差等原因，导致甲方在当月收到甲方用餐人员投诉超过（含）【3】次的，经甲方提出整改建议后，乙方在合理期限内未采取有效整改措施的，甲方有权单方面解除本合同。

2. 如乙方每月出现未按照甲方的服务要求供应餐食的情况超过（含）【3】次，则甲方有权单方解除本合同，乙方应赔偿甲方因此遭受的全部损失。

3.本合同履行过程中，乙方未经甲方书面同意，不得擅自转包或改变服务内容。若擅自

扫描全能王 创建

变更经营者或改变服务内容，则视为乙方违约，甲方有权单方解除本合同，并要求乙方赔偿由此给甲方造成的全部损失。

4. 本合同履行期间，乙方应与其派驻本项目的全体服务人员依法建立合规的劳动关系，严格遵守国家及北京市相关劳动法律法规，严禁出现拖欠薪资等各类劳动纠纷情形。若因乙方与派驻服务人员之间的劳动纠纷导致甲方遭受舆情负面影响、名誉损害或经济损失的，甲方有权单方解除本合同，乙方应当赔偿由此给甲方及相关第三方造成的全部经济损失，并积极消除由此带来的影响。

5. 合同履行期间，项目实施过程中产生的餐损、乙方派驻人员发生工伤、交通事故等情形所造成的人身损害、财产损失及由此产生的全部赔偿、处置费用，均由乙方自行承担。若前述情形给甲方或任何第三方造成损失、行政处罚、舆情负面影响的，乙方须全额承担责任，甲方不承担任何连带责任，且有权向乙方追偿全部损失。

6. 除不可抗力事件（包括但不限于地震、台风、洪水、火灾等自然灾害，战争、暴乱、恐怖袭击等社会事件，以及政府行为、法律变更、传染病疫情等不能预见、不能避免且不能克服的客观情况）外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应甲方用餐人员膳食。否则，乙方应赔偿由此给甲方造成的经济损失。

7. 合同履行期限内，双方不得擅自解除合同，如有异议需提前一个月以书面形式通知对方，经双方协商一致可以解除本合同。

8. 本合同履行过程中，因乙方提供的膳食不符合国家关于食品安全的相关规定，而出现食物中毒或其他食品安全事故的，甲方有权单方解除本合同，乙方应当赔偿由此给甲方及相关第三方造成的全部经济损失，并积极消除由此带来的不良影响。

扫描全能王 创建

9. 上述条款中，所称乙方赔偿甲方经济损失，包括但不限于抢救费、医疗费、误工费、交通费、因解决纠纷而产生的诉讼费、律师费等费用。

九、争议解决方式

本合同履行过程中发生争议时，双方应协商解决，协商不成时，任何一方均可向甲方住所地的北京市西城区人民法院提起诉讼。

十、其他

1. 本合同未尽事宜，经甲乙双方协商一致后，可另行签订补充协议，补充协议与本协议具有同等法律效力。

2. 本合同一式肆份，甲方持贰份，乙方持贰份，具同等法律效力。

3. 本合同自双方法定代表人或授权代表签字且加盖公章之日起生效。

4. 本合同附件：（1）采购需求文件；（2）乙方投标报价表及承诺书；（3）其他。

甲方(盖章)：

法定代表人

或其授权代表（签字或盖章）：

2026 年 10 月 20 日

乙方(盖章)：

法定代表人

或其授权代表（签字或盖章）：

2026 年 10 月 20 日

扫描全能王 创建

合同附件 1：采购需求文件

一、采购标的

1.采购标的

包号	标的名称	采购包预算金额（万元）	数量	简要技术需求或服务要求
02	广外街道2026年度社工工作用餐服务(第二包)	146.8125	1	广外街道2026年度社工工作用餐服务，为街道社区工作者提供工作用餐服务，确保用餐及时、便捷，满足营养需求。供餐单位须具备相应资质与供应能力，严格遵守食品安全法规，保证食材新鲜、加工卫生，杜绝食品安全事故。合理搭配菜品种类与口味，定期收集社工反馈并优化菜单，提高社工对用餐服务的认可度和满意度,街道社区工作者满编675人（以实际用餐人数为准），服务期限为一年。

二、商务要求

第二包：

1.交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

1.1 合同履行期限：一年（2026年11月1日至2027年10月31日）。

1.2 服务地点

1.2.1 小马厂西、小马厂东、手帕口北街、天宁寺北里、二热、天宁寺南里、莲花河、荣丰南、荣丰北、蝶翠华庭、广源，共11个社区，满编共191人（以实际用餐人数为准），服务期自2026年11月01日起至2027年02月28日止。

1.2.2 鸭子桥、青年湖、椿树馆、白菜湾、车站东街、手帕口南街、京铁和园、朗琴园、红居街、名苑、红居南街、车站西街15号院、车站西街、乐城，共14个社区，满编共246人（以实际用餐人数为准），服务期自2027年03月01日起至2027年06月30日止。

扫描全能王 创建

1、2、3 红莲北里、红莲中里、荣马北街、红莲南里、荣马南街、三义东里、三义里、马中里、马连道、湾子街、荣源、中新佳园、依莲轩，共 13 个社区+党群服务中心，满编共 238 人（以实际用餐人数为准），服务期自 2027 年 07 月 01 日起至 2027 年 10 月 31 日止。

2.付款条件（进度和方式）：

签订合同时约定，按照实际用餐情况每月进行结算（即：餐标×每月用餐人数=结算金额）。甲乙双方按月核对供餐清单，结算餐费，双方对结算金额无异议后 30 个工作日内，甲方将餐费以转账方式支付至乙方指定收款账户。

乙方应于甲方付款前向甲方开具有效的增值税发票。甲方在收到发票后支付与发票金额相等的费用，乙方逾期进行核对或开具发票的，甲方付款时间相应顺延，乙方不得因此主张甲方逾期付款。乙方开具的发票不符合税务要求的，甲方有权拒收并要求乙方重新开具，付款时间相应顺延。

支付双方再次确认，若上述费用涉及财政审批或特殊通知要求且甲方因此未按约定时间付款的，则付款时间顺延，甲方无需因此承担任何法律责任。

三、服务要求

1.基本要求

1.1.采购标的需实现的功能或者目标

为广安门外街道办事处辖区内的 38 个社区 675 名社区服务人员提供营养午餐，保证每日供应品种丰富、营养均衡，主荤、半荤、素菜膳食合理。

1.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

需严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》，并严格执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

GB14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》

GB/T 27306《食品安全管理体系餐饮业要求》

扫描全能王 创建

GB 31605《食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范》

GB31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》

GB/T22000《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》

GB 14934《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》

GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》(国家市场监管总局2018年第12号)

《食品经营许可和备案管理办法》(国家市场监督管理总局令第78号)

《北京市市场监督管理局关于印发北京市食品经营许可审查细则的通知》(京市监发〔2025〕40号)

由北京市市场监管局、天津市市场监管委、河北省市场监管局三地联合印发的《京津冀食品经营许可和备案管理实施办法》(津市场监管规〔2023〕2 号)

《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》(2020修订)

《中华人民共和国产品质量法》(2018修订)

《商务领域经营者使用、报告一次性塑料制品管理办法》(2023年5月10日商务部、国家发展改革委令第1号公布，自2023年6月20日起施行)

GB/T 18006.3-2020《一次性可降解餐饮具通用技术要求》

GB/T 18006.1《塑料一次性餐饮具通用技术要求》

以上规范如有更新，以国家、地方、行业最新标准为准。在实施本项目期间除应遵循上述规范外，还应遵循未列出的其它相关国家、地方、行业标准及规范。

2.服务内容及要求

2.1餐标与餐食标准等

扫描全能王 创建

2.1.1 午餐单价限价：根据“关于贯彻落实《西城区社区工作者工资待遇实施办法》（2025年第二次修订）的通知”规定，本项目餐费标准为固定单价25元/人/工作日。

街道社区工作者满编675人，以实际用餐人数为准。

2.1.2 餐食标准：需有两荤一素、主食、时令水果或酸奶。如有少数民族、清真餐需要就餐，供应商应提前与采购人确认用餐人数，提供相同标准的少数民族、清真餐需。供应商需保证每日餐食品种不同，以保证用餐人员的营养均衡，套餐份数以当天统计的实际份数为准。

2.1.3 用餐主体：北京市西城区广安门外街道辖区内38个社区居委会和党群服务中心的工作人员

★2.1.4 投标人须具有有效的《食品经营许可证》，并提供证书复印件加盖投标人公章。

2.2 总体服务要求

2.2.1 供应商需有专业的服务水平，供应餐食过程中产生的费用由供应商承担。

2.2.2 自主运营、自负盈亏，自担风险。

2.2.3 供应商要自觉遵守国家规定的有关法律法规和西城区相关政府制定的相关规定积极配合、主动接受当地食药监部门、教育行政部门和采购人的监督、指导和管理。

2.2.4 按照《中华人民共和国劳动合同法》自主聘用员工，保障员工合法权益。其从业人员必须持有效证件(身份证、暂住证、健康证)上岗，并按规定体检。

2.2.5 按照运营规模，配齐配足相关的管理人员和技术人员，制订从业人员食品安全知识培训计划，定期组织员工参加相关岗前及岗中培训，并对培训结果进行评价。

2.2.6 使用、存贮、加工和制作的食品应符合有关要求。所用食品原材料，要索票索证，并建立管理台账:制作食品要符合餐饮服务食品安全操作规范，食品成品按规定留样。

2.2.7 每周要制定营养餐带量食谱，接受采购人审核，批准后实施，每周公布食谱，并存档备查，要按食谱加工制作，接受职工监督。

扫描全能王 创建

2.2.8 确保正常供应。假期中的供应保障要服从采购人统一安排，积极配合采购人的一切重大活动，做好餐饮的供应保障。采购人放假时间，按采购人通知执行。2.2.9 午餐质量：供应商需确保采购人每日饭菜的质量及数量，如饭菜中有异物、菜太咸、菜量太少等，将督促供应商进行改善，供应商需配合进行改善，直到采购人满意为止。每日饭菜的质量要符合营养、卫生等，如出现用餐人员反映出现上述卫生问题经核实情况属实，需按份数扣除当餐餐费标准不少于 10 倍的金额作为赔偿。

★2.2.10 食品卫生：如若由于饭菜原因引起采购人单位员工任何程度的食物中毒，供应商将承担其一切赔偿责任，同时采购人有权终止合同。采购人将不定期指派卫生员对供应商卫生情况进行监督。**(在响应文件中提供承诺函，格式自拟需明确上述内容否则视为无效响应)**

2.2.11 供应商保证所使用的食材、餐具等均为正规厂商提供保证健康、安全、卫生有票据可追溯。(采购人有权利查看相关资质和票据)

2.3 服务人员要求

2.3.1 按质、按量、按时提供餐食。

2.3.2 负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

2.3.3 具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法，并遵守采购人的相关规章制度。

2.3.4 身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

2.3.5 专业人员需持有厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

2.3.6 配餐人员应当具备服务意识、服务态度、体貌端正、口齿清楚的基本要求。

2.3.7 厨师及服务人员的卫生要求应符合相关卫生标准。

2.3.8 服务人员总人数参考区间为 10-15 人，供应商应结合本项目实际需求合理配置服

扫描全能王 创建

务团队。

2.4 食品原料采购及制作要求

2.4.1 食品原料进货台账健全，落实索证索票制度，采购人可随时抽查供应商针对本项目的全部食材进货台账。

2.4.2 食品原料确保从正规渠道采购，食品原料安全有保障。

2.4.2.1 大米必须符合 GB1354-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.2 大豆油必须符合 GB1535-2003 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.3 面粉必须符合 GB1355-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.4 猪肉、牛肉、鲜(冻)鸡鸭、鸡副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“OS’食品质量认证标志，非转基因食品认证;能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工;猪肉检测报告中要包含“瘦肉精”检测。其他产品检测报告需提供分类技术参数，例如鸡肉:按琵琶腿、鸡脯等。

2.4.2.5 糖、味精、酱油、醋、生粉等调味品必须具有“QS”食品质量认证标志，非转基因食品认证。

2.4.2.6 豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。2.4.2.7 禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，水果农药残留量符合国家标准;且符合食品安全法要求，非转基因食品认证。

2.4.2.8 饮品须在保质期内并且绿色健康，无国家禁止添加剂。

2.4.2.9 水产原料必须由具备合格资质的供方供货，供方资质证件需齐全，并出具水产品检验检疫合格证明。保证每日提供的海鲜水产新鲜(部分水产要求鲜活)，并能按照厨房要求加工宰杀洗涤干净。

扫描全能王 创建

2.4.2.10 冰鲜海鲜食材需提供原产地信息、企业注册号，生产批号、动物检疫标志，并提供动物检疫合格证明及其它相关证明；能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行半成品加工。

2.4.2.11 运输冷藏食材时要有其相应的冷藏措施，运输车辆应保持内外清洁，防止食品污染。

2.4.3 供应商提供以下食品，采购人有权利立即解除合同，供应商还应承担由此引发的全部法律责任并对损失进行赔偿。

2.4.3.1 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物、污秽不洁或者其他器官形状异常，对人体健康有害的。

2.4.3.2 有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。

2.4.3.3 含有治病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。

2.4.3.4 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。

2.4.3.5 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。

2.4.3.6 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

2.4.3.7 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

2.4.3.8 超过保质期限的。

2.4.4 食品加工工作间操作要求

2.4.4.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2.4.4.2 工作间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入。工作间内操作人员进入时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专用工作衣帽从事与工作间内操作无关的工作。

2.4.4.3 工作间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

扫描全能王 创建

2.4.4.4 工作间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

3.验收标准

3.1 采购人不定期抽查，供应商提供的产品须经过采购人拟派的抽查人员的感官检验、外观检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收。抽查结束后抽查人员在抽查单上签字。

3.2 由采购人进行满意度考核，在合同期内如职工满意率低于 80%，或出现重大食品卫生事故、安全事故，甲方有权提前终止合同，并向服务商索赔相应的损失赔偿。

4.其他要求

4.1 供应商应于每周一之前向采购人告知下周的餐食菜单，按照菜单的要求制作午餐并按时供应，菜单制定后不得擅自调整菜品，如确需调整应提前 12 小时与采购人进行沟通。

4.2 供应商应充分考虑每日就餐人数的变化，采购人将依据社工实际就餐人数进行结算。在合同执行期间，不得因就餐人员数量不足或菜价上涨等其它原因进行调价。合同期内供应商承揽采购人餐饮业务的全部费用，包括但不限于人员工资、工作服、食材成本、综合服务费、税金等。

4.3 供应商在项目实施过程中优先使用节能环保的服务方法及设备。

扫描全能王 创建

1 投标书（实质性格式）

投标书

致：（采购人或采购代理机构）北京市西城区人民政府广安门外街道办事处

我方参加你方就广外街道 2026 年度社工工作用餐服务（第二包）/1101022621020002496O-XM001/02（项目名称，项目编号/包号）组织的招标活动，并对此项目进行投标。

1. 我方已详细审查全部招标文件，自愿参与投标并承诺如下：

（1）本投标有效期为自提交投标文件的截止之日起 90 个日历日。

（2）除合同条款及采购需求偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。

（3）我方已提供的全部文件资料是真实、准确的，并对此承担一切法律后果。

（4）如我方中标，我方将在法律规定的期限内与你方签订合同，按照招标文件要求提交履约保证金，并在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

2. 其他补充条款（如有）：_____/_____。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址北京市朝阳区慧忠北里 222 号楼地下一层　　传真 010-62323720

电话 010-62323720　　电子邮件 bqsmcy@126.com

投标人名称（加盖公章） 北京食全食美餐饮管理有限公司

日期：2026 年 09 月 29 日

扫描全能王 创建

3　开标一览表（实质性格式）

开标一览表

项目编号：1101022621020002496O-XM001　项目名称：广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）

包号	投标人名称	投标报价	
		大写	小写
01	北京食全食美餐饮管理有限公司	壹佰叁拾玖万贰仟肆佰伍拾元整	1392450

注：1.此表中，每包的投标报价应和《投标分项报价表》中的总价相一致。

2.本表必须按包分别填写。

投标人名称（加盖公章）：北京食全食美餐饮管理有限公司

日期：2026年09月29日

扫描全能王 创建

4 投标分项报价表（实质性格式）

投标分项报价表

项目编号/包号：11010226210200024960-XM001/02 项目名称：广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包） 报价单位：人民币元

序号	分项名称	单价（元）	数量	合价（元）	备注/说明
1	营养午餐	25	15280	382000	服务期自2026年11月01日起至2027年02月28日止
2	营养午餐	25	20664	516600	服务期自2027年03月01日起至2027年06月30日止
3	营养午餐	25	19754	493850	服务期自2027年07月01日起至2027年10月31日止
			总价（元）	1392450	

注：1.本表应按包分别填写。

2.如果不提供分项报价将视为没有实质性响应招标文件。

3.上述各项的详细规格（如有），可另页描述。

投标人名称（加盖公章）：_北京食全食美餐饮管理有限公司_____

日期：__2026___年___09___月__29___日

扫描全能王 创建

承诺函

致：采购人或采购代理机构北京市西城区人民政府广安门外街道办事处

我单位参加贵单位组织的广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）项目（项目编号/包号：1101022621020002496O-XM001/02）采购活动，作出如下承诺，按以下要求执行：

一、采购标的

1.采购标的

包号	标的名称	采购包预算金额（万元）	数量	简要技术需求或服务要求
02	广外街道2026年度社工工作用餐服务(第二包)	146.8125	1	广外街道2026年度社工工作用餐服务，为街道社区工作者提供工作用餐服务，确保用餐及时、便捷，满足营养需求。供餐单位须具备相应资质与供应能力，严格遵守食品安全法规，保证食材新鲜、加工卫生，杜绝食品安全事故。合理搭配菜品种类与口味，定期收集社工反馈并优化菜单，提高社工对用餐服务的认可度和满意度，街道社区工作者满编673人（以实际用餐人数为准），服务期限为一年。

二、商务要求

第二包：

1.交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

1.1 合同履行期限： 一年（2026年11月1日至2027年10月31日）。

1.2 服务地点

1153

扫描全能王 创建

1.2.1 小马厂西、小马厂东、手帕口北街、天宁寺北里、二热、天宁寺南里、莲花河、荣丰南、荣丰北、蝶翠华庭、广源，共11个社区，满编共191人（以实际用餐人数为准），服务期自2026年11月01日起至2027年02月28日止。

1.2.2 鸭子桥、青年湖、梅树馆、白菜湾、车站东街、手帕口南街、京铁和园、朗琴园、红居街、名苑、红居南街、车站西街15号院、车站西街、乐城，共14个社区，满编共246人（以实际用餐人数为准），服务期自2027年03月01日起至2027年06月30日止。

1.2.3 红莲北里、红莲中里、茶马北街、红莲南里、茶马南街、二义东里、二义里、马中里、马连道、湾子街、茶源、中新佳园、依莲轩，共13个社区+党群服务中心，满编共238人（以实际用餐人数为准），服务期自2027年07月01日起至2027年10月31日止。

2.付款条件（进度和方式）：

签订合同时约定，按照实际用餐情况每月进行结算（即：餐标×每月用餐人数=结算金额）。甲乙双方按月核对供餐清单，结算餐费，双方对结算金额无异议后30个工作日内，甲方将餐费以转账方式支付至乙方指定收款账户。

乙方应于甲方付款前向甲方开具有效的增值税发票。甲方在收到发票后支付与发票金额相等的费用，乙方逾期进行核对或开具发票的，甲方付款时间相应顺延，乙方不得因此主张甲方逾期付款。乙方开具的发票不符合税务要求的，甲方有权拒收并要求乙方 重新开具，付款时间相应顺延。

支付双方再次确认，若上述费用涉及财政审批或特殊通知要求且甲方因此未按约定时间付款的，则付款时间顺延，甲方无需因此承担任何法律责任。

三、服务要求

1.基本要求

1.1.采购标的需实现的功能或者目标

为广安门外街道办事处辖区内的38个社区675名社区服务人员提供营养午餐，保证每日供应品种丰富、营养均衡，主荤、半荤、素菜膳食合理。

1.2需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

1154

扫描全能王 创建

需严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》，并严格执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

GB14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》

GB/T 27306《食品安全管理体系餐饮业要求》

GB 31605《食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范》

GB31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》

GB/T22000《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》

GB 14934《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》

GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》(国家市场监管总局 2018 年第 12 号)

《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局令第 78 号）

《北京市市场监督管理局关于印发北京市食品经营许可审查细则的通知》(京市监发〔2025〕40 号)

由北京市市场监管局、天津市市场监管委、河北省市场监管局三地联合印发的《京津冀食品经营许可和备案管理实施办法》(津市场监管规〔2023〕2 号)

《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》（2020 修订）

《中华人民共和国产品质量法》（2018 修订）

《商务领域经营者使用、报告一次性塑料制品管理办法》（2023 年 5 月 10 日商务部、国家发展改革委令第 1 号公布，自 2023 年 6 月 20 日起施行）

GB/T 18006.3-2020《一次性可降解餐饮具通用技术要求》

GB/T 18006.1《塑料 一次性餐饮具通用技术要求》

以上规范如有更新，以国家、地方、行业最新标准为准。在实施本项目期间除应遵循上述规范外，还应遵循未列出的其它相关国家、地方、行业标准及规范。

扫描全能王 创建

2. 服务内容及要求

2.1 餐标与餐食标准等

2.1.1 午餐单价限价：根据“关于贯彻落实《西城区社区工作者工资待遇实施办法》（2025年第二次修订）的通知”规定，本项目餐费标准为固定单价25元/人/工作日。

街道社区工作者满编675人，以实际用餐人数为准。

2.1.2 餐食标准：需有两荤一素、主食、时令水果或酸奶。如有少数民族、清真餐需要就餐，供应商应提前与采购人确认用餐人数，提供相同标准的少数民族、清真餐需。供应商需保证每日餐食品种不同，以保证用餐人员的营养均衡，套餐份数以当天统计的实际份数为准。

2.1.3 用餐主体：北京市西城区广安门外街道辖区内38个社区居委会和党群服务中心的工作人员

★2.1.4 投标人须具有有效的《食品经营许可证》，并提供证书复印件加盖投标人公章。

2.2 总体服务要求

2.2.1 供应商需有专业的服务水平，供应餐食过程中产生的费用由供应商承担。

2.2.2 自主运营、自负盈亏，自担风险。

2.2.3 供应商要自觉遵守国家规定的有关法律法规和西城区相关政府制定的相关规定积极配合、主动接受当地食药监部门、教育行政部门和采购人的监督、指导和管理。

2.2.4 按照《中华人民共和国劳动合同法》自主聘用员工，保障员工合法权益。其从业人员必须持有效证件(身份证、暂住证、健康证)上岗，并按规定体检。

2.2.5 按照运营规模，配齐配足相关的管理人员和技术人员，制订从业人员食品安全知识培训计划，定期组织员工参加相关岗前及岗中培训，并对培训结果进行评价。

2.2.6 使用、存贮、加工和制作的食品应符合有关要求。所用食品原材料，要索票索证，并建立管理台账;制作食品要符合餐饮服务食品安全操作规范，食品成品按规定留样。

2.2.7 每周要制定营养餐带量食谱，接受采购人审核，批准后实施，每周公布食谱，并存档

扫描全能王 创建

备查，要按食谱加工制作，接受职工监督。

2.2.8 确保正常供应。假期中的供应保障要服从采购人统一安排，积极配合采购人的一切重大活动，做好餐饮的供应保障。采购人放假时间，按采购人通知执行。2.2.9 午餐质量：供应商需确保采购人每日饭菜的质量及数量，如饭菜中有异物、菜太咸、菜量太少等，将督促供应商进行改善，供应商需配合进行改善，直到采购人满意为止。每日饭菜的质量要符合营养、卫生等，如出现用餐人员反映出现上述卫生问题经核实情况属实，需按份数扣除当餐餐费标准不少于 10 倍的金额作为赔偿。

★2.2.10 食品卫生：如若由于饭菜原因引起采购人单位员工任何程度的食物中毒，供应商将承担其一切赔偿责任，同时采购人有权终止合同。采购人将不定期指派卫生员对供应商卫生情况进行监督。**（在响应文件中提供承诺函，格式自拟需明确上述内容否则视为无效响应）**

2.2.11 供应商保证所使用的食材、餐具等均为正规厂商提供保证健康、安全、卫生有票据可追溯。（采购人有权利查看相关资质和票据）

2.3 服务人员要求

2.3.1 按质、按量、按时提供餐食。

2.3.2 负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

2.3.3 具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法，并遵守采购人的相关规章制度。

2.3.4 身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

2.3.5 专业人员需持有厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

2.3.6 配餐人员应当具备服务意识、服务态度、体貌端正、口齿清楚的基本要求。

2.3.7 厨师及服务人员的卫生要求应符合相关卫生标准。

2.3.8 服务人员总人数参考区间为 10-15 人，供应商应结合本项目实际需求合理配置服务团队。

扫描全能王 创建

2.4 食品原料采购及制作要求

2.4.1 食品原料进货台账健全，落实索证索票制度，采购人可随时抽查供应商针对本项目的全部食材进货台账。

2.4.2 食品原料确保从正规渠道采购，食品原料安全有保障。

2.4.2.1 大米必须符合 GB1354-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.2 大豆油必须符合 GB1535-2003 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.3 面粉必须符合 GB1355-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.4 猪肉、牛肉、鲜(冻)鸡鸭、鸡副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“QS’食品质量认证标志，非转基因食品认证；能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工；猪肉检测报告中要包含“瘦肉精”检测。其他产品检测报告需提供分类技术参数，例如鸡肉：按琵琶腿、鸡胗等。

2.4.2.5 糖、味精、酱油、醋、生粉等调味品必须具有“QS”食品质量认证标志，非转基因食品认证。

2.4.2.6 豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。2.4.2.7 禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，水果农药残留量符合国家标准；且符合食品安全法要求，非转基因食品认证。

2.4.2.8 饮品须在保质期内并且绿色健康，无国家禁止添加剂。

2.4.2.9 水产原料必须由具备合格资质的供方供货，供方资质证件需齐全，并出具水产品检验检疫合格证明。保证每日提供的海鲜水产新鲜(部分水产要求鲜活)，并能按照厨房要求加工宰杀洗涤干净。

2.4.2.10 冻货海鲜食材需提供原产地信息、企业注册号，生产批号、动物检疫标志，并提供动物检疫合格证明及其它相关证明；能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行半成品加工。

2.4.2.11 运输冷藏食材时要有其相应的冷藏措施，运输车辆应保持内外清洁，防止食品污染。

1158

扫描全能王 创建

2.4.3 供应商提供以下食品，采购人有权利立即解除合同，供应商还应承担由此引发的全部法律责任并对损失进行赔偿。

2.4.3.1 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物、污秽不清或者其他感官性状异常，对人体健康有害的。

2.4.3.2 有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。

2.4.3.3 含有消病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。

2.4.3.4 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。

2.4.3.5 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。

2.4.3.6 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

2.4.3.7 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

2.4.3.8 超过保质期限的。

2.4.4 食品加工工作间操作要求

2.4.4.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2.4.4.2 工作间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入。工作间内操作人员进入时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专用工作衣帽从事与工作间内操作无关的工作。

2.4.4.3 工作间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

2.4.4.4 工作间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

3.验收标准

3.1 采购人不定期抽查，供应商提供的产品须经过采购人指派的抽查人员的感官检验，外观检验，若产品外观、包装、形式不符合要求，感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收。抽查结束后抽查人员在抽查单上签字。

扫描全能王 创建

3.2 由采购人进行满意度考核，在合同期内如职工满意率低于80%，或出现重大食品卫生事故、安全事故，甲方有权提前终止合同，并向服务商索赔相应的损失赔偿。

4.其他要求

4.1 供应商应于每周一之前向采购人告知下周的餐食菜单，按照菜单的要求制作下餐并按时供应，菜单制定后不得擅自调整菜品，如确需调整应提前12小时与采购人进行沟通。

4.2 供应商应充分考虑每日就餐人数的变化，采购人将依据社工实际就餐人数进行结算，在合同执行期间，不得因就餐人员数量不足或菜价上涨等其它原因进行调价。合同期内供应商承揽采购人餐饮业务的全部费用，包括但不限于人员工资、工作服、食材成本、综合服务费、税金等。

4.3 供应商在项目实施过程中优先使用节能环保的服务方法及设备。

特此承诺！

承诺方名称：北京直至食美餐饮管理有限公司

日期：2026年04月29日

扫描全能王 创建

广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）

服务合同

甲方：北京市西城区人民政府广安门外街道办事处

统一社会信用代码：111101020000048311N

法定代表人：邢学义

住所：北京市西城区广安门车站西街17号11号楼

联系人：丁崇方

联系电话：010-63318239

乙方：北京食全食美餐饮管理有限公司

统一社会信用代码：911101053483167272

法定代表人：张少田

联系地址： 北京市朝阳区慧忠北里222号楼地下一层

联系人：周武

联系电话：18001100786

扫描全能王 创建

为满足广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）需求，甲、乙双方本着平等互利的原则，经友好协商，就乙方为甲方社区提供工作餐供应服务相关事宜达成一致，订立本合同双方共同遵守。

一、供餐要求：乙方按照甲方采购需求向甲方供应餐食（如有变动，采购人提前通知供应商），采购需求文件详见本合同附件。

二、合同期限:一年（2026年11月01日至2027年10月31日）。

三、用餐人数:每日用餐人数由甲方提前通知乙方。

四、餐费标准:

本合同金额共计：￥1392450（大写：人民币壹佰叁拾玖万贰仟肆佰伍拾元整）。餐费标准为25元/人/工作日。最终结算金额以实际用餐人数为准，周末值班及法定节假日值班情况的餐费标准不变。但不得超过本合同金额上限，超出部分需经甲方书面同意并另行签订补充协议。

五、供餐标准及地点：需有两荤一素、主食、时令水果或酸奶。如有少数民族、清真餐需求，乙方应提前与甲方确认用餐人数，提供符合相应民族饮食习惯的同等标准的少数民族、清真餐需。乙方需保证每日餐食品种不同，以保证用餐人员的营养均衡，套餐份数以当天统计的实际份数为准。

供餐对象：京市西城区广安门外街道辖区内38个社区居委会和党群服务中心的工作人员。

六、、结算方式:按照实际用餐情况每月进行结算（即：餐标×每月用餐人数=结算金额）。甲乙双方按月核对供餐清单，结算餐费，双方对结算金额无异议后 30 个工作日内，甲

扫描全能王 创建

方将餐费以转账方式支付至乙方指定收款账户。

乙方收款账户名称：北京食全食美餐饮管理有限公司

账号：0200010009200521943

开户行：中国工商银行股份有限公司北京北太平庄支行

乙方应于甲方付款前向甲方开具有效的增值税发票。甲方在收到发票后支付与发票金额相等的费用，乙方逾期进行核对或开具发票的，甲方付款时间相应顺延，乙方不得因此主张甲方逾期付款。乙方开具的发票不符合税务要求的，甲方有权拒收并要求乙方重新开具，付款时间相应顺延。

支付双方再次确认，若上述费用涉及财政审批或特殊通知要求且甲方因此未按约定时间付款的，则付款时间顺延，甲方无需因此承担任何法律责任。

七、双方的权利与义务:

(一)甲方的权利与义务

1.根据实际需要，提前将用餐人数提交乙方。

2.按本合同约定时间向乙方支付费用。

3.甲方有权对乙方食品卫生、安全、服务质量等提出要求，有权对乙方膳食管理工作提出意见和建议，特别要禁止食物中毒事故发生，一旦发生类似事故，由此产生的一切法律责任均有乙方承担。

4.甲方有权随时对饭菜质量数量、卫生服务等情况进行监督检查，如乙方提供的膳食未达到国家食品安全标准及甲方要求，则甲方有权要求乙方限期整改，逾期仍未整改的，

扫描全能王 创建

则甲方有权单方解除本合同，并要求乙方承担由此给甲方造成的损失。

（二）乙方的权利与义务

1.按本合同约定向甲方用餐人员保质保量提供供餐服务。

2.乙方必须严格执行国家饮食卫生相关法律法规，确保所供食品的质量与卫生，把住进货渠道及进货质量关，做到食品卫生内部以及环境卫生，以保证甲方用餐人员的饮食安全。

3. 乙方必须按甲方的要求供应餐食，如有变动应事先书面通知甲方，并征得甲方书面同意后方可按照新的时间执行。

4.乙方合同履行中中若有违反上述规定者，所导致的损失均由乙方承担。

5.乙方服务人员应当符合餐饮服务健康标准并持有健康证，如乙方服务人员出现咳嗽、发热、腹泻等症状，不得安排其参加当日的供餐工作。

6.乙方的各项服务均应符合采购需求文件的要求，采购需求文件详见本合同附件。

八、违约责任

1.如乙方因饭菜质量、卫生情况差等原因，导致甲方在当月收到甲方用餐人员投诉超过（含）【3】次的，经甲方提出整改建议后，乙方在合理期限内未采取有效整改措施的，甲方有权单方面解除本合同。

2. 如乙方每月出现未按照甲方的服务要求供应餐食的情况超过（含）【3】次，则甲方有权单方解除本合同，乙方应赔偿甲方因此遭受的全部损失。

3.本合同履行过程中，乙方未经甲方书面同意，不得擅自转包或改变服务内容。若擅自

扫描全能王 创建

变更经营者或改变服务内容，则视为乙方违约，甲方有权单方解除本合同，并要求乙方赔偿由此给甲方造成的全部损失。

4. 本合同履行期间，乙方应与其派驻本项目的全体服务人员依法建立合规的劳动关系，严格遵守国家及北京市相关劳动法律法规，严禁出现拖欠薪资等各类劳动纠纷情形。若因乙方与派驻服务人员之间的劳动纠纷导致甲方遭受舆情负面影响、名誉损害或经济损失的，甲方有权单方解除本合同，乙方应当赔偿由此给甲方及相关第三方造成的全部经济损失，并积极消除由此带来的影响。

5. 合同履行期间，项目实施过程中产生的餐损、乙方派驻人员发生工伤、交通事故等情形所造成的人身损害、财产损失及由此产生的全部赔偿、处置费用，均由乙方自行承担。若前述情形给甲方或任何第三方造成损失、行政处罚、舆情负面影响的，乙方须全额承担责任，甲方不承担任何连带责任，且有权向乙方追偿全部损失。

6. 除不可抗力事件（包括但不限于地震、台风、洪水、火灾等自然灾害，战争、暴乱、恐怖袭击等社会事件，以及政府行为、法律变更、传染病疫情等不能预见、不能避免且不能克服的客观情况）外，乙方不得以任何理由不及时或不充足供应甲方用餐人员膳食。否则，乙方应赔偿由此给甲方造成的经济损失。

7. 合同履行期限内，双方不得擅自解除合同，如有异议需提前一个月以书面形式通知对方，经双方协商一致可以解除本合同。

8. 本合同履行过程中，因乙方提供的膳食不符合国家关于食品安全的相关规定，而出现食物中毒或其他食品安全事故的，甲方有权单方解除本合同，乙方应当赔偿由此给甲方及相关第三方造成的全部经济损失，并积极消除由此带来的不良影响。

扫描全能王 创建

9. 上述条款中，所称乙方赔偿甲方经济损失，包括但不限于抢救费、医疗费、误工费、交通费、因解决纠纷而产生的诉讼费、律师费等费用。

九、争议解决方式

本合同履行过程中发生争议时，双方应协商解决，协商不成时，任何一方均可向甲方住所地的北京市西城区人民法院提起诉讼。

十、其他

1. 本合同未尽事宜，经甲乙双方协商一致后，可另行签订补充协议，补充协议与本协议具有同等法律效力。

2. 本合同一式肆份，甲方持贰份，乙方持贰份，具同等法律效力。

3. 本合同自双方法定代表人或授权代表签字且加盖公章之日起生效。

4. 本合同附件：（1）采购需求文件；（2）乙方投标报价表及承诺书；（3）其他。

甲方（盖章）：

法定代表人

或其授权代表（签字或盖章）：

2026 年 10 月 20 日

乙方（盖章）：

法定代表人

或其授权代表（签字或盖章）：

2026 年 10 月 20 日

扫描全能王 创建

合同附件 1：采购需求文件

一、采购标的

1.采购标的

包号	标的名称	采购包预算金额（万元）	数量	简要技术需求或服务要求
02	广外街道2026年度社工工作用餐服务(第二包)	146.8125	1	广外街道2026年度社工工作用餐服务，为街道社区工作者提供工作用餐服务，确保用餐及时、便捷，满足营养需求。供餐单位须具备相应资质与供应能力，严格遵守食品安全法规，保证食材新鲜、加工卫生，杜绝食品安全事故。合理搭配菜品种类与口味，定期收集社工反馈并优化菜单，提高社工对用餐服务的认可度和满意度,街道社区工作者满编675人（以实际用餐人数为准），服务期限为一年。

二、商务要求

第二包：

1.交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

1.1 合同履行期限：一年（2026年11月1日至2027年10月31日）。

1.2 服务地点

1.2.1 小马厂西、小马厂东、手帕口北街、天宁寺北里、二热、天宁寺南里、莲花河、荣丰南、荣丰北、蝶翠华庭、广源，共11个社区，满编共191人（以实际用餐人数为准），服务期自2026年11月01日起至2027年02月28日止。

1.2.2 鸭子桥、青年湖、椿树馆、白菜湾、车站东街、手帕口南街、京铁和园、朗琴园、红居街、名苑、红居南街、车站西街15号院、车站西街、乐城，共14个社区，满编共246人（以实际用餐人数为准），服务期自2027年03月01日起至2027年06月30日止。

扫描全能王 创建

1.2.3 红莲北里、红莲中里、茶马北街、红莲南里、茶马南街、三义东里、三义里、马中里、马连道、湾子街、茶源、中新佳园、依莲轩，共 13 个社区+党群服务中心，满编共 238 人（以实际用餐人数为准），服务期自 2027 年 07 月 01 日起至 2027 年 10 月 31 日止。

2.付款条件（进度和方式）：

签订合同时约定，按照实际用餐情况每月进行结算（即：餐标×每月用餐人数=结算金额）。甲乙双方按月核对供餐清单，结算餐费，双方对结算金额无异议后 30 个工作日内，甲方将餐费以转账方式支付至乙方指定收款账户。

乙方应于甲方付款前向甲方开具有效的增值税发票。甲方在收到发票后支付与发票金额相等的费用，乙方逾期进行核对或开具发票的，甲方付款时间相应顺延，乙方不得因此主张甲方逾期付款。乙方开具的发票不符合税务要求的，甲方有权拒收并要求乙方重新开具，付款时间相应顺延。

支付双方再次确认，若上述费用涉及财政审批或特殊通知要求且甲方因此未按约定时间付款的，则付款时间顺延，甲方无需因此承担任何法律责任。

三、服务要求

1.基本要求

1.1.采购标的需实现的功能或者目标

为广安门外街道办事处辖区内的 38 个社区 675 名社区服务人员提供营养午餐，保证每日供应品种丰富、营养均衡，主荤、半荤、素菜膳食合理。

1.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

需严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》，并严格执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

GB14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》

GB/T 27306《食品安全管理体系餐饮业要求》

扫描全能王 创建

GB 31605《食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范》

GB31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》

GB/T22000《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》

GB 14934《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》

GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》(国家市场监管总局2018年第12号)

《食品经营许可和备案管理办法》(国家市场监督管理总局令第78号)

《北京市市场监督管理局关于印发北京市食品经营许可审查细则的通知》(京市监发〔2025〕40号)

由北京市市场监管局、天津市市场监管委、河北省市场监管局三地联合印发的《京津冀食品经营许可和备案管理实施办法》(津市场监管规〔2023〕2 号)

《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》(2020修订)

《中华人民共和国产品质量法》(2018修订)

《商务领域经营者使用、报告一次性塑料制品管理办法》(2023年5月10日商务部、国家发展改革委令第1号公布，自2023年6月20日起施行)

GB/T 18006.3-2020《一次性可降解餐饮具通用技术要求》

GB/T 18006.1《塑料一次性餐饮具通用技术要求》

以上规范如有更新，以国家、地方、行业最新标准为准。在实施本项目期间除应遵循上述规范外，还应遵循未列出的其它相关国家、地方、行业标准及规范。

2.服务内容及要求

2.1餐标与餐食标准等

扫描全能王 创建

2.1.1 午餐单价限价：根据“关于贯彻落实《西城区社区工作者工资待遇实施办法》（2025年第二次修订）的通知”规定，本项目餐费标准为固定单价25元/人/工作日。

街道社区工作者满编675人，以实际用餐人数为准。

2.1.2 餐食标准：需有两荤一素、主食、时令水果或酸奶。如有少数民族、清真餐需要就餐，供应商应提前与采购人确认用餐人数，提供相同标准的少数民族、清真餐需。供应商需保证每日餐食品种不同，以保证用餐人员的营养均衡，套餐份数以当天统计的实际份数为准。

2.1.3 用餐主体：北京市西城区广安门外街道辖区内38个社区居委会和党群服务中心的工作人员

★2.1.4 投标人须具有有效的《食品经营许可证》，并提供证书复印件加盖投标人公章。

2.2 总体服务要求

2.2.1 供应商需有专业的服务水平，供应餐食过程中产生的费用由供应商承担。

2.2.2 自主运营、自负盈亏，自担风险。

2.2.3 供应商要自觉遵守国家规定的有关法律法规和西城区相关政府制定的相关规定积极配合、主动接受当地食药监部门、教育行政部门和采购人的监督、指导和管理。

2.2.4 按照《中华人民共和国劳动合同法》自主聘用员工，保障员工合法权益。其从业人员必须持有效证件(身份证、暂住证、健康证)上岗，并按规定体检。

2.2.5 按照运营规模，配齐配足相关的管理人员和技术人员，制订从业人员食品安全知识培训计划，定期组织员工参加相关岗前及岗中培训，并对培训结果进行评价。

2.2.6 使用、存贮、加工和制作的食品应符合有关要求。所用食品原材料，要索票索证，并建立管理台账:制作食品要符合餐饮服务食品安全操作规范，食品成品按规定留样。

2.2.7 每周要制定营养餐带量食谱，接受采购人审核，批准后实施，每周公布食谱，并存档备查，要按食谱加工制作，接受职工监督。

扫描全能王 创建

2.2.8 确保正常供应。假期中的供应保障要服从采购人统一安排，积极配合采购人的一切重大活动，做好餐饮的供应保障。采购人放假时间，按采购人通知执行。2.2.9 午餐质量:供应商需确保采购人每日饭菜的质量及数量，如饭菜中有异物、菜太咸、菜量太少等，将督促供应商进行改善，供应商需配合进行改善，直到采购人满意为止。每日饭菜的质量要符合营养、卫生等，如出现用餐人员反映出现上述卫生问题经核实情况属实，需按份数扣除当餐餐费标准不少于 10 倍的金额作为赔偿。

★2.2.10 食品卫生:如若由于饭菜原因引起采购人单位员工任何程度的食物中毒，供应商将承担其一切赔偿责任，同时采购人有权终止合同。采购人将不定期指派卫生员对供应商卫生情况进行监督。**(在响应文件中提供承诺函，格式自拟需明确上述内容否则视为无效响应)**

2.2.11 供应商保证所使用的食材、餐具等均为正规厂商提供保证健康、安全、卫生有票据可追溯。(采购人有权利查看相关资质和票据)

2.3 服务人员要求

2.3.1 按质、按量、按时提供餐食。

2.3.2 负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

2.3.3 具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法，并遵守采购人的相关规章制度。

2.3.4 身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

2.3.5 专业人员需持有厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

2.3.6 配餐人员应当具备服务意识、服务态度、体貌端正、口齿清楚的基本要求。

2.3.7 厨师及服务人员的卫生要求应符合相关卫生标准。

2.3.8 服务人员总人数参考区间为 10-15 人，供应商应结合本项目实际需求合理配置服

扫描全能王 创建

务团队。

2.4 食品原料采购及制作要求

2.4.1 食品原料进货台账健全，落实索证索票制度，采购人可随时抽查供应商针对本项目的全部食材进货台账。

2.4.2 食品原料确保从正规渠道采购，食品原料安全有保障。

2.4.2.1 大米必须符合 GB1354-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.2 大豆油必须符合 GB1535-2003 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.3 面粉必须符合 GB1355-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.4 猪肉、牛肉、鲜(冻)鸡鸭、鸡副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“OS’食品质量认证标志，非转基因食品认证;能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工;猪肉检测报告中要包含“瘦肉精”检测。其他产品检测报告需提供分类技术参数，例如鸡肉:按琵琶腿、鸡脯等。

2.4.2.5 糖、味精、酱油、醋、生粉等调味品必须具有“QS”食品质量认证标志，非转基因食品认证。

2.4.2.6 豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。2.4.2.7 禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，水果农药残留量符合国家标准;且符合食品安全法要求，非转基因食品认证。

2.4.2.8 饮品须在保质期内并且绿色健康，无国家禁止添加剂。

2.4.2.9 水产原料必须由具备合格资质的供方供货，供方资质证件需齐全，并出具水产品检验检疫合格证明。保证每日提供的海鲜水产新鲜(部分水产要求鲜活)，并能按照厨房要求加工宰杀洗涤干净。

扫描全能王 创建

2.4.2.10 冻货海鲜食材需提供原产地信息、企业注册号，生产批号、动物检疫标志，并提供动物检疫合格证明及其它相关证明;能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行半成品加工。

2.4.2.11 运输冷藏食材时要有其相应的冷藏措施，运输车辆应保持内外清洁，防止食品污染。

2.4.3 供应商提供以下食品，采购人有权利立即解除合同，供应商还应承担由此引发的全部法律责任并对损失进行赔偿。

2.4.3.1 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物、污秽不洁或者其他器官形状异常，对人体健康有害的。

2.4.3.2 有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。

2.4.3.3 含有治病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。

2.4.3.4 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。

2.4.3.5 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。

2.4.3.6 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

2.4.3.7 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

2.4.3.8 超过保质期限的。

2.4.4 食品加工工作间操作要求

2.4.4.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2.4.4.2 工作间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入。工作间内操作人员进入时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专用工作衣帽从事与工作间内操作无关的工作。

2.4.4.3 工作间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

扫描全能王 创建

2.4.4.4 工作间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

3.验收标准

3.1 采购人不定期抽查，供应商提供的产品须经过采购人拟派的抽查人员的感官检验、外观检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收。抽查结束后抽查人员在抽查单上签字。

3.2 由采购人进行满意度考核，在合同期内如职工满意率低于 80%，或出现重大食品卫生事故、安全事故，甲方有权提前终止合同，并向服务商索赔相应的损失赔偿。

4.其他要求

4.1 供应商应于每周一之前向采购人告知下周的餐食菜单，按照菜单的要求制作午餐并按时供应，菜单制定后不得擅自调整菜品，如确需调整应提前 12 小时与采购人进行沟通。

4.2 供应商应充分考虑每日就餐人数的变化，采购人将依据社工实际就餐人数进行结算。在合同执行期间，不得因就餐人员数量不足或菜价上涨等其它原因进行调价。合同期内供应商承揽采购人餐饮业务的全部费用，包括但不限于人员工资、工作服、食材成本、综合服务费、税金等。

4.3 供应商在项目实施过程中优先使用节能环保的服务方法及设备。

扫描全能王 创建

合同附件 2：乙方投标报价表及承诺书

1 投标书（实质性格式）

投标书

致：（采购人或采购代理机构）北京市西城区人民政府广安门外街道办事处

我方参加你方就广外街道 2026 年度社工工作用餐服务（第二包）/11010226210200024960-XM001/02（项目名称，项目编号/包号）组织的招标活动，并对此项目进行投标。

1. 我方已详细审查全部招标文件，自愿参与投标并承诺如下：

（1）本投标有效期为自提交投标文件的截止之日起 90 个日历日。

（2）除合同条款及采购需求偏离表列出的偏离外，我方响应招标文件的全部要求。

（3）我方已提供的全部文件资料是真实、准确的，并对此承担一切法律后果。

（4）如我方中标，我方将在法律规定的期限内与你方签订合同，按照招标文件要求提交履约保证金，并在合同约定的期限内完成合同规定的全部义务。

2. 其他补充条款（如有）：_____/_____。

与本投标有关的一切正式往来信函请寄：

地址北京市朝阳区慧忠北里 222 号楼地下一层　　传真 010-62323720

电话 010-62323720　　电子邮件 scsmcy@126.com

投标人名称（加盖公章） 北京食全食美餐饮管理有限公司

日期：2026 年 09 月 29 日

扫描全能王 创建

3　开标一览表（实质性格式）

开标一览表

项目编号：1101022621020002496O-XM001　项目名称：广外街道 2026 年度社工工作用餐服务（第二包）

包号	投标人名称	投标报价	
		大写	小写
01	北京食全食美餐饮管理有限公司	壹佰叁拾玖万贰仟肆佰伍拾元整	1392450

注：1.此表中，每包的投标报价应和《投标分项报价表》中的总价相一致。

2.本表必须按包分别填写。

投标人名称（加盖公章）：北京食全食美餐饮管理有限公司

日期：__2026__年__09__月__29__日

扫描全能王 创建

4　投标分项报价表（实质性格式）

投标分项报价表

项目编号/包号：110102262102000249 60-XM001/02 项目名称：广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）　报价单位：人民币元

序号	分项名称	单价（元）	数量	合价（元）	备注/说明
1	营养午餐	25	15280	382000	服务期自2026年11月01日起至2027年02月28日止
2	营养午餐	25	20664	516600	服务期自2027年03月01日起至2027年06月30日止
3	营养午餐	25	19754	493850	服务期自2027年07月01日起至2027年10月31日止
总价（元）				1392450	

注：1.本表应按包分别填写。

2.如果不提供分项报价将视为没有实质性响应招标文件。

3.上述各项的详细规格（如有），可另页描述。

投标人名称（加盖公章）：_北京食全食美餐饮管理有限公司_____

日期：__2026___年___09___月___29___日

扫描全能王 创建

承诺函

致：采购人或采购代理机构北京市西城区人民政府广安门外街道办事处

我单位参加贵单位组织的广外街道2026年度社工工作用餐服务（第二包）项目（项目编号/包号：1101022621020002496O-XM001/02）采购活动，作出如下承诺，按以下要求执行：

一、采购标的

1.采购标的

包号	标的名称	采购包预算金额（万元）	数量	简要技术需求或服务要求
02	广外街道2026年度社工工作用餐服务(第二包)	146.8125	1	广外街道2026年度社工工作用餐服务，为街道社区工作者提供工作用餐服务，确保用餐及时、便捷，满足营养需求。供餐单位须具备相应资质与供应能力，严格遵守食品安全法规，保证食材新鲜、加工卫生，杜绝食品安全事故。合理搭配菜品种类与口味，定期收集社工反馈并优化菜单，提高社工对用餐服务的认可度和满意度，街道社区工作者满编673人（以实际用餐人数为准），服务期限为一年。

二、商务要求

第二包：

1.交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

1.1 合同履行期限： 一年（2026年11月1日至2027年10月31日）。

1.2 服务地点

扫描全能王 创建

1.2.1 小马厂西、小马厂东、手帕口北街、天宁寺北里、二热、天宁寺南里、莲花河、荣丰南、荣丰北、蝶翠华庭、广源，共 11 个社区，满编共 191 人（以实际用餐人数为准），服务期自 2026 年 11 月 01 日起至 2027 年 02 月 28 日止。

1.2.2 鸭子桥、青年湖、梅树馆、白菜湾、车站东街、手帕口南街、京铁和园、朗琴园、红居街、名苑、红居南街、车站西街 15 号院、车站西街、乐城，共 14 个社区，满编共 246 人（以实际用餐人数为准），服务期自 2027 年 03 月 01 日起至 2027 年 06 月 30 日止。

1.2.3 红莲北里、红莲中里、茶马北街、红莲南里、茶马南街、二义东里、二义里、马中里、马连道、湾子街、茶源、中新佳园、佟连科，共 13 个社区+党群服务中心，满编共 238 人（以实际用餐人数为准），服务期自 2027 年 07 月 01 日起至 2027 年 10 月 31 日止。

2.付款条件（进度和方式）：

签订合同时约定，按照实际用餐情况每月进行结算（即：餐标×每月用餐人数=结算金额）。甲乙双方按月核对供餐清单，结算餐费，双方对结算金额无异议后 30 个工作日内，甲方将餐费以转账方式支付至乙方指定收款账户。

乙方应于甲方付款前向甲方开具有效的增值税发票。甲方在收到发票后支付与发票金额相等的费用，乙方逾期进行核对或开具发票的，甲方付款时间相应顺延，乙方不得因此主张甲方逾期付款。乙方开具的发票不符合税务要求的，甲方有权拒收并要求乙方 重新开具，付款时间相应顺延。

支付双方再次确认，若上述费用涉及财政审批或特殊通知要求且甲方因此未按约定时间付款的，则付款时间顺延，甲方无需因此承担任何法律责任。

三、服务要求

1.基本要求

1.1.采购标的需实现的功能或者目标

为广安门外街道办事处辖区内的 38 个社区 675 名社区服务人员提供营养午餐，保证每日供应品种丰富、营养均衡，荤菜、半荤、素菜膳食合理。

1.2 需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

扫描全能王 创建

需严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国食品安全法实施条例》，并严格执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

GB14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》

GB/T 27306《食品安全管理体系餐饮业要求》

GB 31605《食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范》

GB31654《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》

GB/T22000《食品安全管理体系食品链中各类组织的要求》

GB 14934《食品安全国家标准消毒餐(饮)具》

GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》(国家市场监管总局2018年第12号)

《食品经营许可和备案管理办法》（国家市场监督管理总局令第78号）

《北京市市场监督管理局关于印发北京市食品经营许可审查细则的通知》(京市监发〔2025〕40号)

由北京市市场监管局、天津市市场监管委、河北省市场监管局三地联合印发的《京津冀食品经营许可和备案管理实施办法》(津市场监管规〔2023〕2号)

《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》（2020修订）

《中华人民共和国产品质量法》（2018修订）

《商务领域经营者使用、报告一次性塑料制品管理办法》（2023年5月10日商务部、国家发展改革委令第1号公布，自2023年6月20日起施行）

GB/T 18006.3-2020《一次性可降解餐饮具通用技术要求》

GB/T 18006.1《塑料 一次性餐饮具通用技术要求》

以上规范如有更新，以国家、地方、行业最新标准为准。在实施本项目期间除应遵循上述规范外，还应遵循未列出的其它相关国家、地方、行业标准及规范。

1155

扫描全能王 创建

2. 服务内容及要求

2.1 餐标与餐食标准等

2.1.1 午餐单价限价：根据“关于贯彻落实《西城区社区工作者工资待遇实施办法》（2025年第二次修订）的通知”规定，本项目餐费标准为固定单价25元/人/工作日。

街道社区工作者满编675人，以实际用餐人数为准。

2.1.2 餐食标准：需有两荤一素、主食、时令水果或酸奶。如有少数民族、清真餐需要就餐，供应商应提前与采购人确认用餐人数，提供相同标准的少数民族、清真餐需。供应商需保证每日餐食品种不同，以保证用餐人员的营养均衡。套餐份数以当天统计的实际份数为准。

2.1.3 用餐主体：北京市西城区广安门外街道辖区内38个社区居委会和党群服务中心的工作人员

★2.1.4 投标人须具有有效的《食品经营许可证》，并提供证书复印件加盖投标人公章。

2.2 总体服务要求

2.2.1 供应商需有专业的服务水平，供应餐食过程中产生的费用由供应商承担。

2.2.2 自主运营、自负盈亏，自担风险。

2.2.3 供应商要自觉遵守国家规定的有关法律法规和西城区相关政府制定的相关规定积极配合、主动接受当地食药监部门、教育行政部门和采购人的监督、指导和管理。

2.2.4 按照《中华人民共和国劳动合同法》自主聘用员工，保障员工合法权益。其从业人员必须持有效证件(身份证、暂住证、健康证)上岗，并按规定体检。

2.2.5 按照运营规模，配齐配足相关的管理人员和技术人员，制订从业人员食品安全知识培训计划，定期组织员工参加相关岗前及岗中培训，并对培训结果进行评价。

2.2.6 使用、存贮、加工和制作的食品应符合有关要求。所用食品原材料，要索票索证，并建立管理台账;制作食品要符合餐饮服务食品安全操作规范，食品成品按规定留样。

2.2.7 每周要制定营养餐带量食谱，接受采购人审核，批准后实施，每周公布食谱，并存档

扫描全能王 创建

备查，要按食谱加工制作，接受职工监督。

2.2.8 确保正常供应。假期中的供应保障要服从采购人统一安排，积极配合采购人的一切重大活动，做好餐饮的供应保障。采购人放假时间，按采购人通知执行。2.2.9 午餐质量：供应商需确保采购人每日饭菜的质量及数量，如饭菜中有异物、菜太咸、菜量太少等，将督促供应商进行改善，供应商需配合进行改善，直到采购人满意为止。每日饭菜的质量要符合营养、卫生等，如出现用餐人员反映出现上述卫生问题经核实情况属实，需按份数扣除当餐餐费标准不少于 10 倍的金额作为赔偿。

★2.2.10 食品卫生：如若由于饭菜原因引起采购人单位员工任何程度的食物中毒，供应商将承担其一切赔偿责任，同时采购人有权终止合同。采购人将不定期指派卫生员对供应商卫生情况进行监督。**（在响应文件中提供承诺函，格式自拟需明确上述内容否则视为无效响应）**

2.2.11 供应商保证所使用的食材、餐具等均为正规厂商提供保证健康、安全、卫生有票据可追溯。（采购人有权利查看相关资质和票据）

2.3 服务人员要求

2.3.1 按质、按量、按时提供餐食。

2.3.2 负责用餐所需餐具、用具的洗涤、消毒，保证所有餐具、用具符合相关的卫生标准。

2.3.3 具有良好的职业道德，良好的法制观念，遵纪守法，并遵守采购人的相关规章制度。

2.3.4 身体健康，符合卫生防疫部门要求，上岗必须持有健康证。

2.3.5 专业人员需持有厨师资质证书，具有熟练掌握主要菜系制作、主要面点、食品、冷荤制作、主要配制方法的能力。

2.3.6 配餐人员应当具备服务意识、服务态度、体貌端正、口齿清楚的基本要求。

2.3.7 厨师及服务人员的卫生要求应符合相关卫生标准。

2.3.8 服务人员总人数参考区间为 10-15 人，供应商应结合本项目实际需求合理配置服务团队。

扫描全能王 创建

2.4 食品原料采购及制作要求

2.4.1 食品原料进货台账健全，落实索证索票制度，采购人可随时抽查供应商针对本项目的全部食材进货台账。

2.4.2 食品原料确保从正规渠道采购，食品原料安全有保障。

2.4.2.1 大米必须符合 GB1354-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.2 大豆油必须符合 GB1535-2003 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.3 面粉必须符合 GB1355-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。

2.4.2.4 猪肉、牛肉、鲜(冻)鸡肉、鸡副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“OS’食品质量认证标志，非转基因食品认证；能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工；猪肉检测报告中要包含“瘦肉精”检测。其他产品检测报告需提供分类技术参数，例如鸡肉：按琵琶腿、鸡胗等。

2.4.2.5 糖、味精、酱油、醋、生粉等调味品必须具有“QS”食品质量认证标志，非转基因食品认证。

2.4.2.6 豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证，非转基因食品认证。2.4.2.7 禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，水果农药残留量符合国家标准；且符合食品安全法要求，非转基因食品认证。

2.4.2.8 饮品须在保质期内并且绿色健康，无国家禁止添加剂。

2.4.2.9 水产原料必须由具备合格资质的供方供货，供方资质证件需齐全，并出具水产品检验检疫合格证明。保证每日提供的海鲜水产新鲜(部分水产要求鲜活)，并能按照厨房要求加工宰杀洗涤干净。

2.4.2.10 冻货海鲜食材需提供原产地信息、企业注册号，生产批号、动物检疫标志，并提供动物检疫合格证明及其它相关证明；能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行半成品加工。

2.4.2.11 运输冷藏食材时要有其相应的冷藏措施，运输车辆应保持内外清洁，防止食品污染。

扫描全能王 创建

2.4.3 供应商提供以下食品，采购人有权利立即解除合同，供应商还应承担由此引发的全部法律责任并对损失进行赔偿。

2.4.3.1 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、混有异物、污秽不洁或者其他器官形状异常，对人体健康有害的。

2.4.3.2 有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。

2.4.3.3 含有治病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。

2.4.3.4 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。

2.4.3.5 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。

2.4.3.6 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

2.4.3.7 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

2.4.3.8 超过保质期限的。

2.4.4 食品加工工作间操作要求

2.4.4.1 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行加工。

2.4.4.2 工作间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入。工作间内操作人员进入时，应更换专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前应严格进行双手清洗消毒，操作中应适时消毒。不得穿戴专用工作衣帽从事与工作间内操作无关的工作。

2.4.4.3 工作间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启 30 分钟以上，并做好记录。

2.4.4.4 工作间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

3.验收标准

3.1 采购人不定期抽查，供应商提供的产品须经过采购人指派的抽查人员的感官检验、外观检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收。抽查结束后抽查人员在抽查单上签字。

1139

扫描全能王 创建

3.2 由采购人进行满意度考核，在合同期内如职工满意率低于 80%，或出现重大食品卫生事故、安全事故，甲方有权提前终止合同，并向服务商索赔相应的损失赔偿。

4. 其他要求

4.1 供应商应于每周 之前向采购人告知下周的餐食菜单，按照菜单的要求制作午餐并按时供应，菜单制定后不得擅自调整菜品，如确需调整应提前 12 小时与采购人进行沟通。

4.2 供应商应充分考虑每日就餐人数的变化，采购人将依据社工实际就餐人数进行结算。在合同执行期间，不得因就餐人员数量不足或菜价上涨等其它原因进行调价。合同期内供应商承揽采购人餐饮业务的全部费用，包括但不限于人员工资、工作服、食材成本、综合服务费、税金等。

4.3 供应商在项目实施过程中优先使用节能环保的服务方法及设备。

特此承诺！

承诺方名称：北京食全食美餐饮管理有限公司

日期：2026 年 09 月 29 日

1160

扫描全能王 创建