

一、 采购标的

1. 采购标的

| 序号 | 采购标的 | 数量 |
|----|----------------------|----|
| 1 | 2026年至2027年社区工作者配餐服务 | 1 |

2. 项目背景/项目概述

采购人为满足日常工作人员用餐需求，拟采购提供 2026 年至 2027 年社区工作者配餐服务的服务商，承担服务期间的工作餐制作、盒饭配送及配套餐饮服务等工作。

二、 商务要求

1. 项目实施期限：2026年06月13日至2027年06月12日

2. 项目实施范围：采购人指定地点。

3. 付款方式

3.1 本项目采用季度付款的方式。中标人可于每季度末向采购人提交正式的付款申请，并出具等额的增值税发票，采购人于收到付款申请和合格发票后，向中标人拨付该季度款项。

3.2 中标人应在合同履约期间做好相关台账记录，作为最终结算依据。

3.3 本项目具体支付时间以财政资金到位情况以及采购人内部审核情况为准，因财政资金到位情况或采购人内部审核流程导致的资金拨付延迟，不视为采购人违约，中标人不得追究采购人的违约责任。

三、 技术要求

1. 基本要求

1.1 需实现的功能或者目标

本项目为采购提供2026年至2027年社区工作者配餐服务的服务商。以满足采购人日常工作中工作人员的用餐需要。

最终选定的中标人应保证严格遵守采购人相关管理制度，服从采购人监督管理，保障供餐服务工作能够稳定、连续、高效开展。保证在服务期间充分满足采购人用餐需求，按时、保质、保量完成盒饭制作、分装、配送工作，确保供餐准时、餐食温热、配送规范。为相关的工作人员提

供安全、卫生、营养、适口的餐食，且可根据采购人需求合理搭配菜品、调整餐标。

中标人还应建立完善配送服务体系，规范配送流程、配送人员管理，做好餐食交接、反馈沟通，及时处理采购人用餐相关问题。全面落实食品安全管控，严格遵守国家餐饮卫生标准，做好食材采购、加工制作、餐具消毒、食品留样、运输保温全流程管控，杜绝食品安全隐患。

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

(1) 《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》

(2) 《餐饮服务食品安全操作规范》

(3) 其它国家、地方、行业主管部门发布的相关技术标准、规范

上述工作依据在执行过程中如遇国家、地方或行业主管部门出台新政策导致上述工作依据废止或发生修改的，按新的政策要求作为工作依据执行。

2. 服务内容及要求

2.1 送餐服务

2.1.1 合同履约期间，按照采购人要求提供工作餐制作与配送服务，服务人数不少于200人；

2.1.2 中标人最终组成的服务团队人员中，对于食品加工人员均应为持有国家颁发的食品行业资格证书（健康证）的人员；

2.1.3 中标人应保证在合同履约期间全部的食品进货可追溯来源，保证所证所票；

2.1.4 中标人应保证在合同履约期间每日的食品制作好后，30分钟以内可以送达到采购人指定用餐位置；

2.1.5 中标人应保证在合同履约期间可做到根据根据采购人要求随时增加节假日、晚餐用餐（工作餐）。

2.1.6 中标人应保证在合同履约期间可做到根据根据采购人要求随时增、减用餐（工作餐）数量；

2.1.7 中标人应保证在合同履约期间可做到根据根据采购人要求随时调整食品制作和送餐时间；

2.1.8 中标人应保证在食品配送和用餐现场均采用保温设备，做到食品温度有

保障（送至送餐台温度不低于75度），确保食品安全、卫生；

- 2.1.9 中标人应保证可根据四季及时令节气提供相应食品；
- 2.1.10 中标人应保证为本项目配备送餐专员，做到每日配餐专员不少于2人，做到穿戴专业服装、使用专业工具，为采购人提供现场服务；
- 2.1.11 中标人应保证可根据采购人工作人员每日的实际情况来提供打包用具，方便外出办事人员用餐。
- 2.1.12 中标人应保证在合同履行期间配合完成采购人完成定量扶贫任务。

2.2 食堂食品安全管理规定

2.2.1 原料采购管理制度

合同履行期间，对于每一次的原料采购，中标人必须做到：

- (1) 确认食品经营者持有有效的食品卫生许可证，并感观检查食品卫生质量。禁止采购腐烂变质、酸败、污秽不洁、有异物或其它感官性状异常的食品，或含有毒、有害物质或被有毒、有害物质污染的未经检验或检验不合格的肉类及其制品，也不得采购超过保持期、标签、标识不完整的包装食品。
- (2) 采购时应索取发票等购货凭据，并做好采购记录，便于溯源。向食品生产单位、批发市场等批量采购食品的，还应索取食品卫生许可证、检验（检疫）合格证明等。
- (3) 入库前应进行验收，出入库进行登记。
- (4) 相对固定食品采购单位，并与食品生产经营者签订质量保证责任书，以保证供货质量。

2.2.2 食品贮存管理制度

- (1) 中标人贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如杀鼠剂、杀虫剂、消毒剂等）及个人生活用品。
- (2) 中标人对于食品的贮存应做到分类、分架、隔墙（30厘米为宜）、离地（不小于20厘米）存放。
- (3) 中标人应制定严格计划，定期检查库存食品，遵循先进先出、易腐先出的原则，新鲜的原料辅料尽快使用，变质和过期食品及时清除。
- (4) 中标人的食品冷藏、冷冻贮藏的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求：

- 1) 食品冷藏、冷冻贮藏应做到原料、半成品、成品严格分开，不得在同一冰室存放，冷藏、冷冻柜应有明显区分标识；
- 2) 食品在冷藏、冷冻柜内贮藏时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放；
- 3) 食品在冷藏、冷冻柜内贮藏时，为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放；
- 4) 用于贮藏食品的冷藏柜，应定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

2.2.3 粗加工及切配卫生管理制度

合同履行期间，对于每一次的粗加工及切配工作，中标人必须做到：

- (1) 加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其它感官性状异常的，不得加工和使用。
- (2) 各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应分池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。
- (3) 易腐食品应尽量缩短在常温下存放时间，加工后应及时使用或冷藏。
- (4) 切配好的半成品应避免污染，与原料分开存放，并根据性质分类存放，且应在规定时间内使用。

2.2.4 烹调加工管理制度

合同履行期间，对于每一次的烹调加工工作，中标人必须做到：

- (1) 烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或其它感官性状异常的，不得进行烹调。
- (2) 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透。
- (3) 加工后的成品应与半成品、原料分开存放。
- (4) 需要冷藏的熟制品，应尽快冷却后再冷藏。

2.2.5 冷荤加工间管理制度

- (1) 中标人应确保冷荤凉菜加工间达到“五专”（专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏）要求，非专室人员不得进入冷荤凉菜加工间。
- (2) 冷荤间开展工作前进行不低于40分钟的室内紫外线消毒，消毒后进行记录，当室内温度低于20℃或相对湿度大于60%时，应适当延长照射时间（延长至1个小时）以保证消毒效果，消毒时人员全部退出，避免用眼睛直视灯管，不得在紫外线灯管下长时间停留。

- (3) 中标人应制定严格计划,每周使用95%酒精棉球对紫外线灯管进行一次擦拭,保持灯管清洁、无尘土、无油污,定期计算消毒灯的累计消毒时间,消毒时间累计超过800小时后及时更换新灯管,保证消毒效果。
- (4) 中标人的工作人员,进入冷荤间前在预进间进行二次更衣,将双手洗净,个人卫生符合标准要求。出冷荤间前在预进间先脱掉二更工作服,更换一更工作服。
- (5) 冷荤间室内使用独立空调,设温度计,室内温度控制在25℃以下。
- (6) 切配加工凉菜前先将刀、墩等工用具及双手以75%酒精棉球擦拭消毒,盛放冷荤食品的容器必须专用,工具、用具用前消毒,用后洗净并保持清洁,木墩立式存放。用具柜内清洁,专室内不存放个人物品。
- (7) 冰箱把手放置消毒小毛巾,并每天更换,清洗消毒,冰箱内存放的冷荤食品应放置在容器内,容器应加盖。定期进行除霜,擦拭冰箱内积水。
- (8) 中标人负责做好防蝇、防鼠、防蟑螂工作,蝇拍定位存放,做到室内无蝇、无鼠、无蟑螂。

2.2.5 食品留样制度

- (1) 中标人应做到食堂提供的每餐、每样食品都必需由专人负责留样。
- (2) 每餐、每样食品必须按要求超过100g分别常放在已消毒的餐具中。部分食品还要带些汤汁。
- (3) 留样食品取样后,必须立即放入完好的食品罩内,以免被污染。
- (4) 等留样食品冷却后用保鲜膜密封好(或加盖),并在外面标明留样时间、品名、留样人。
- (5) 食品留样在密封好、贴好标签后,必须立即存入专用留样冰箱内。
- (6) 用于留样的容器必须满足消毒、无菌要求。
- (7) 每餐必须作好留样记录留样时间、食品名称、留样人便于日后备查。
- (8) 留样食品必须保留48小时,时间超过后方可倒掉。
- (9) 留样冰箱为专用设备,留样冰箱内严禁存放与留样食品无关的其它食品
- (10) 食量管理员要每天督促相关人员做好留样工作。

3. 配餐标准

| 时间 | 早餐 | 中餐 |
|----|-----------------------------|--------------------|
| 周一 | 面食类或煎炸类; 粥类或豆浆; 蛋类; 咸菜类; | 一全荤、一半荤、一素、一 主食 |

| | | |
|----|---------------------------|--------------------|
| 周二 | 面食类或煎炸类；粥类或豆浆；蛋类； 咸菜类； | 一全荤、一半荤、一素、一 主食 |
| 周三 | 面食类或煎炸类；粥类或豆浆；蛋类； 咸菜类； | 一全荤、一半荤、一素、一 主食 |
| 周四 | 面食类或煎炸类；粥类或豆浆；蛋类； 咸菜类； | 一全荤、一半荤、一素、一 主食 |
| 周五 | 面食类或煎炸类；粥类或豆浆；蛋类； 咸菜类； | 一全荤、一半荤、一素、一 主食 |

本表中所给标准为参考标准，投标人可在该标准的基础上为招标人进行配餐餐品设计和规划，最终为招标人提供服务时，每餐标准均不得低于上表中内容。

4. 食品经营安全要求。
 - 4.1 中标人最终实际投入的经营场所，应具备食品经营许可证，且最终经采购人确认。在合同签订前，中标人应出具有效的食品经营许可证复印件至采购人出备案。
 - 4.2 中标人应在合同签订前向采购人提供最终的食品加工人员名单，全部食品加工人员均须持有国家颁发的食品行业资格证书（健康证），且最终经采购人确认，
5. 服务考核机制
 - 5.1 合同履行期间，采购人将结合实际情况对中标人提供的服务实施不定式考核。考核范围包括但不限于：食品安全、餐品质量、服务效率、服务意识、满意度回访等，评分人员采购人将在相关工作人员中随机抽取，通过调查问卷的方式，最终对中标人每个季度提供的服务综合评定为优、良、差三个等级。
 - 5.2 季度考核评定为优的，该季度服务费不予扣除；季度考核评定为良的，该季度服务费扣除3%后予以结算；季度考核评定为差的，该季度服务费扣除5%后予以结算，且采购人将对中标人进行约谈沟通工作。
 - 5.3 连续两个季度的季度考评评定为差，采购人有权终止与中标人的后续合作。全年四个季度中出现两次度考评评定为差的情况，除季度服务费扣除外，额外扣除全年服务费的3%，于最后一个季度结算时综合扣除。

四、 其它

1. 投标人可通过现场考察、评估、社会调研等方式对本项目内容进行了解。在递交投标文件时即被认为已经完全了解本项目需求，且能够在中标后按照法律法规、招标文件等规定的需求和标准与采购人签订合同。
2. 本招标文件中所给合同条款内容应视为采购需求的组成部分，投标人应充分阅读并响应。合同条款内容与招标文件中内容不一致时，以更优、更有利于采购人的要求为准。
3. 中标人所递交的投标文件的全部内容将作为最终签订合同的一部分。采购人有权按照招标文件、投标文件以及相关的法律法规的标准来要求中标人执行工作。
- 4 投标人应根据招标文件要求，并结合对本项目的理解，在投标文件中提供如下方案：
 - (1) 整体服务方案
 - (2) 服务质量保障方案
 - (3) 服务团队管理方案