**一、项目概况**

为落实国家、省市新冠肺炎疫情防控工作要求，按照西安市疫情防控指挥部、西安市卫生健康委员会工作安排，西安市新冠转运队隶属于西安急救中心管理，承担全市新冠肺炎确诊及阳性病例转运工作。根据疫情防控转运队人员全闭环管理工作需要，为保障转运队工作人员餐饮供应，拟采购一家餐饮公司承担市新冠转运队工作人员餐饮服务。

**技术（服务）要求**

**二、服务内容**

（一）为西安市新冠转运队工作人员提供餐饮服务，日常用餐人数约100人。

（二）服务地点：西安市新冠转运队闭环管理办公场所、工作住宿酒店（西安市城区范围内）。

（三）供餐要求

1、供餐模式：配送式

2、配送时间：早、中、晚三餐（如遇特殊情况以采购方通知为准）

早餐送达时间：07:30——08:00

午餐送达时间：12:00——12:30

晚餐送达时间：17:30——18:00

3、供餐标准：

（1）早餐：小菜、鸡蛋、稀饭、牛奶（或酸奶）、豆浆、主食、特色小吃等适合早餐的餐食。

（2）午餐：两荤两素、主食、汤、水果或特色小吃、水果等适合中餐的餐食。

（3）晚餐：两荤一素、主食、汤、水果或特色小吃、水果等适合晚餐的餐食。

（4）三餐营养搭配合理、品种丰富，满足转运队工作人员餐饮服务需求，提供一周及传统节日食谱。

**三、服务要求**

（一）配送要求

每餐配送饭菜必须在加工完成后半小时内送到采购人指定地点。每餐配送量应包含留样2份和因运输装卸过程中造成的损耗余量（例如包装严重变形、破损，食品污损、变异等），发现的破损、变异食品必须无条件更换。

（二）服务人员要求

1、服务人员身体健康，上岗的所有员工必须通过属地卫生行政部门指定医院的体检，并领取饮食行业健康证。无健康合格证者，不得在本项目场所工作。服务人员无伤残或重大疾病，无各种遗传性疾病。

2、服务人员必须持有采购人要求的餐饮行业资格证，且具备良好的烹饪技术水平，能够保证餐饮质量。

3、本项目服务人员不少于15人。

（三）生产场地及设备要求

供应商具备不低于200平方米符合餐饮生产的食品加工场地及满足餐饮供应的餐饮设备，具备专业的打包、保温设备及送餐车辆。

（四）疫情防控要求

★疫情期间，工作人员按采购人要求进行相应管理，全员接种新冠疫苗与加强针，作为重点人群配合核酸检测工作，采购人员外出采购做好个人防护，非采购人员不与外界人员接触，送餐人员两点一线，不接触外界及用餐人员。

**四、质量标准**

（一）严格遵守以下餐饮相关法律法规：

《中华人民共和国食品安全法》（2021修正）

GB 5749-2006《生活饮用水卫生标准》

GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》

GB 14930.1-2015《食品安全国家标准 洗涤剂》

GB 14930.2-2012《消毒剂》

（二）采购的成品及半成品食品必须是正规企业生产的品牌产品，符合国家规定食品质量安全标准的新鲜产品。

（三）奶、果汁（利乐包、低温冷藏类）为正规生产企业的产品，投标人《食品经营许可证》经营项目中必须含冷藏冷冻食品销售，并须出具奶、果汁（低温冷藏类）产品市级以上（含市级）具有资质的质检机构（第三方）出具的近一年内的有效质检报告，未出具的视为不合格产品。

（四）所用餐食原材料（大米、面粉、食用油）质量符合国家标准，并具有资质的质检机构出具的产品检验报告。质量要求：大米：国标二级或以上；有注册商标及食品生产许可证编号、检验合格证、生产日期和保质期；面粉：特制二级或以上；有注册商标及食品生产许可证编号、检验合格证、生产日期和保质期；食用油：国标二级或以上，符合国家规定的非转基因物理压榨食用油；有注册商标及食品生产许可证编号、检验合格证、生产日期和保质期。

（五）如发生因餐饮质量引起的食品安全事件，服务商承担全部责任，若情节严重，采购人将立即终止合同，保留追究法律责任的权利。

**商务要求**

1. 服务期限：2023年1月1日-2023年12月31日。

（二）服务费用结算及支付

1、服务费用包括：餐费、包装及配送费等相关费用（最高限价为：60元/人/天）。

2、采购人每月10日前与中标服务商据实结算上月服务费用，如遇公休或节假日，结算期顺延，结算完成后服务商开具等额发票，采购人于15个工作日内完成支付。

3、服务地点：西安市新冠转运队工作人员办公场所和隔离酒店。

4、中标服务商不得将项目转包或分包给第三方。