

一、项目背景

为保障 2025 年 09 月在河南省郑州市举办的中华人民共和国第三届职业技能大赛（以下简称“大赛”）期间人员集中工作供餐工作；需为参赛选手、专家、工作人员等参赛及保障人员集中保障中餐和晚餐，同时为开闭幕式当天工作人员、志愿者和相关人员集中保障早餐。

二、具体要求

（一）采购需求一览表：

包号	服务内容	单位	数量	预算单价(元)	预算总金额(元)	备注
豫政采 (2)20251355-1	午餐、晚餐	份	24000	40	960000	保障赛事期间赛场午、晚餐供应，午、晚餐份数以采购人下发的工作任务单为准
豫政采 (2)20251355-2	午餐、晚餐	份	24000	40	960000	
豫政采 (2)20251355-3	午餐、晚餐	份	24000	40	960000	
豫政采 (2)20251355-4	午餐、晚餐	份	25721	40	1034000	除正常保障赛事期间赛场午、晚餐（包含全部清真餐）外，还保障开闭幕式早餐和赛场内应急供餐（正常供餐时段之外的餐饮保障需求），具体份数以采购人下发的工作任务单为准
	早餐	份	516	10		开闭幕式当天，具体份数以采购人下发的工作任务单为准
合计					3914000	

备注：1、上述预算价格已包含餐品、大赛统一规格的餐盒、热链运输、现场配送到各集中供餐点及分发等所有相关费用。采购人不再支付任何额外费用，服务过程中产生的其他费用均由投标人（中标人）承担。

2、以上数量仅为预估，具体供餐数量以采购人下发的工作任务单为准，据实结算。

3、本项目共分四个包，供应商可以参与多个标包，如果出现同一供应商在多个标包综合得分均排名第一时，按照标包序号靠前的顺序推荐中标候选人，其它标包不再推荐为中

标候选人。

（二）供应流程

1、订餐：采购人提前一天预订餐食，并下发工作任务单。

2、接收：配合相关部门核对订餐信息，确认无误后，将盒饭送到指定区域，并做好分餐前准备。

3、分发：（1）严格按照订餐信息发放盒饭。（2）按照赛事进展情况进行盒饭发放。

（三）采购要求

1、在服务期内按要求提供大赛赛场和开闭幕式集中供餐服务工作。

（1）用餐安排：大赛期间为出席大赛活动的领导、嘉宾，以及各项目专家、选手、裁判、志愿者、新闻媒体记者和相关工作人员提供在场馆的午餐和晚餐；开闭幕式当天为工作人员、志愿者和相关人员提供早餐。

（2）工作餐供应需求：

1. 大赛期间工作用餐采用凭票取餐的方式执行。

2. 早餐按每人每餐 10 元标准，午餐、晚餐、应急餐按每人每餐 40 元标准，应根据参赛选手需求设计科学膳食，严格把控食品采购、加工、配送全流程安全。

（3）40 元盒饭套餐食谱制定标准：

1. 两荤两素一主食一汤二辅食。

2. 主荤菜：肉类（如猪肉、牛肉、鸡肉等）占比 $\geq 80\%$ （以可食用部分重量计算）。

3. 次荤菜：肉类占比 $\geq 60\%$ （以可食用部分重量计算）。

4. 素菜：根茎类（如土豆、胡萝卜）与叶菜类（如菠菜、白菜）搭配烹饪。

5. 主食：米饭、卤面、馒头等。

6. 汤品：需使用新鲜食材熬制，品种丰富多样。

7. 辅食搭配为水果、纯奶、酸奶、坚果包、小面包等，每餐由采购人指定 2 个品项搭配配送。

（3）10 元早餐食谱制定标准：

1. 主食：1 份（如包子、馒头、煎饼、粥）。

2. 热饮：1 份（如豆浆、牛奶、稀饭）。

3. 搭配：蛋类 1 份（煮蛋、煎蛋或卤蛋）或肉类 1 份（可包括含肉量不低于 50%的肠类），小菜 1-2 份（如咸菜、酱菜、小菜），辅食 1 份（如水果、坚果包、酸奶杯）。

（四）其他要求

- 1、工作用餐配餐服务应准时高效，防止因远距离送餐途中受污染变质等情况发生。
- 2、午餐于每日 11：30 前开始供餐，晚餐于每日 17：00 前开始供餐。
- 3、工作餐卫生质量须符合国家相关法律法规和规范规定的标准和本合同的约定。
- 4、应保证工作餐提供、份量的准确、足额、保温。
- 5、对不符合质量的工作餐，采购人有权退货或要求换货。
- 6、应严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规的规定。
- 7、必须遵守国家和地方有关环境和卫生的标准，严禁供应腐烂变质的食品，保持菜肴的新鲜。
- 8、须确保准时供应工作餐，做到新鲜可口、花样翻新，营养搭配合理。
- 9、提供的餐盒、餐具等应符合《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》GB14934 标准规定，环保、无毒害，并按照大赛规定的统一规格。
- 10、不得重复使用一次性餐饮具。
- 11、须确保工作餐供餐单位每天均应对制作、加工工作餐的厨房和配餐室的环境卫生全面清洁整理，经常清理内外水池、下水道、确保畅通；清除蚊、蝇、鼠害等。
- 12、须确保工作餐供餐单位工作人员身体健康，并具有食品卫生从业人员健康合格证明。
- 13、根据供餐需求不确定等因素，应满足采购人合理的要求。
- 14、须提供特殊情况应急预案及保障措施。
- 15、食品中心温度和时间控制食品应使用密闭容器盛放；容器材料应符合国家食品安全标准或有关规定，容器表面应标注食用时限和方法；从烹饪完毕至食用的间隔时间（食用时限）应符合以下要求：盒饭保质期从烧熟或复热至食用时间不得超过 4 小时，到达场馆（场所）时，食品的中心温度不低于 60℃。
- 16、所有菜品、主食、汤（小菜、酱菜除外）应采用新鲜食材当餐加工制作，如提供菜品中有预制菜须向采购人报备并提供相关采购证明、产品检验检测合格报告，经采购人同意后使用。
- 17、投标人（中标人）应对每餐次盒饭留样并做好留样记录。每个品种留样量不少于 125g，并放置在专用留样冰箱中，专人负责上锁保管，在冷藏条件下存放 48 小时以上。
- 18、每份盒饭外包装信息应根据食品监管部门要求，标注生产单位、生产日期和时间（精确至分钟，且以最早完成热加工的菜肴或主食计算）、保质期限、存储条件、最佳食用时间。注册媒体人员的盒饭需使用中英文标识；盒饭外包装不能含有企业 LOGO、宣传口号等涉及

隐形营销的标识标语；每份盒饭外包装上应贴有食安封签，确保在配送过程中完好无损；根据大赛组委会工作要求，若大赛需要使用统一规格和带有大赛标识的餐盒，中标方应无条件予以配合。

19、提供全周期菜单方案，确保菜品组合在供餐期间内不重复，清真餐、应急餐等特殊餐品需单独设计菜单并提前报备。

20、投标人应具备自有中央厨房（提供承诺函，格式自拟），如发现虚假应标，需承担相关责任。

21、具备单次最大供餐能力不低于 5000 份，并承诺在 1 小时内完成从加工中心至活动场地的餐品配送。

22、其他未尽事宜由投标人（中标人）保障落实。

三、合同及付款

中标人需在其基本户账户开立资金监管账户。合同签订后，采购人一次性将项目预算价款打入中标人在其基本户账户开立的资金监管账户，款项进入监管账户后，中标人根据资金监管服务内容相关要求，申请支付项目预算价款的 30%作为预付款，服务结束经大赛执委会验收合格后，据实结算核算合同总金额，扣除预付款后支付剩余款项，项目预算价款剩余款项归采购人所有。