附件1：

配餐服务采购需求

一、营养与搭配

每顿餐品需包含主食（如米饭、面食等）、荤菜（至少2种，如肉类、禽类、水产等）、素菜（至少2种，如时蔬、豆制品等）、汤品或饮品、水果（如例汤、酸奶等），保证营养均衡。

二、食材与品质

食材需新鲜、安全，符合国家食品卫生标准，供应商需提供食材采购凭证、检验检疫证明等。

禁用过期、变质食材，少油少盐少糖，避免使用过多添加剂，不允许提供预制菜。

三、分量与规格

单餐分量需满足成人正常食量，可提供加饭/加菜服务（不

加价）。

四、服务与配送要求

需在约定用餐时间前30分钟内送达指定地点，确保餐品

温度适宜（热菜温度不低于60℃，凉菜温度不高于10℃）。

遇恶劣天气等特殊情况，需提前沟通并制定应急预案，保证配送不受影响。

五、包装要求

餐品包装需环保、卫生、密封，标注餐品名称、制作日期、

保质期等信息，避免撒漏。

六、供应商资质要求

具备有效的营业执照、食品经营许可证等相关资质，注册资

本不低于100万元。配备专业的食品安全管理人员和配送团队，具备食品卫生应急处理能力。

七、合作与结算

合作方式：采用[月结]方式，供应商提供正规发票后十个工作日内付款。双方签订正式合同，明确违约责任（如迟到、餐品质量问题的赔偿标准）。

结算依据：30元/餐/人，按实际用餐人数结算。

报 价 函

| 序号 | 产品名称 | 菜品组成  （示例） | 单位 | 数量 | 含税单价  （元/份） | 税率 | 起订量 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 标准套餐 | 两荤两素一汤+面食+水果或酸奶 | 份 | 每份 | 30 |  | ≤20 |
| 备注：1.服务说明详见“采购需求”，配送时间根据采购人需求协商调整。  2.报价有效期：自本函发出之日起 天内有效 | | | | | | | |

响应单位（盖章）：

日期： 年 月 日