

## （一）服务需求

### 1. 项目概况

（1）服务对象：一中队、二中队、三中队、四中队、五中队、六中队、直属中队、广告稽查队、渣土稽查队、局机关（约329用餐人数以实际为准）每桌10-12人。

（2）服务内容：供应商每日将中餐配送至采购人用餐区。

（3）预算控制：中餐，全年总费用不超过180万元，结算金额以实际用餐人数为准。费用涵盖食材成本、加工、厨师、配送、耗材、水、电煤、信息化取餐登记管理系统税费等所有环节，采购人不再另行支付任何费用。

### 2. 服务内容与要求

#### （1）餐品标准

##### 1.1 菜品配置

午餐七菜一汤（四荤三荤一汤及主食，牛奶/人）：主荤 $\geq 120\text{g}/\text{人}/\text{种}$ ，花荤 $\geq 120\text{g}/\text{人}/\text{种}$ ，素菜： $\geq 120\text{g}/\text{人}$ ，主食： $\geq 200\text{g}/\text{人}$ （根据用餐需求可随时添加主食），汤品： $\geq 200\text{ml}/\text{人}$ 。供应商可根据职工预定提供减脂餐，餐标参照中餐或晚餐的标准。

搭配要求：每周菜单不重复，做到品种丰富、营养均衡、做工卫生，每周五下班前公布下周菜谱（包括减脂餐菜谱、营养成分表等）。

##### 1.2 食材要求

禽肉类：只能选用鲜肉，不得采用冻品，鲜肉应经定点屠宰，检疫检验合格，符合GB2707-2016食品安全国家标准，所含有毒有害物质不超过国家强制性标准，表皮白净、毛少或无毛，脂肪洁白有光泽，肉呈鲜红色或玫红色，弹性好，按之速度恢复，表面不粘手，有正常的肉味。达到一级鲜度，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白，挥发性盐基氮 $\leq 20\text{mg}/100\text{g}$ 。必须经正规的检验检疫部门检验，并具有检验合格证明。

蛋类：符合卫生部规定GB27409-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》的卫生标准，鸡蛋的质量等级不低于二级大鸡蛋标准，蛋壳表面干净、完整、坚实，附有一层无光泽的胶质薄膜，手中振摇无声响，包装为定量包装，并有防碎垫板

，鸡蛋中不得检出氯霉素，沙门氏菌等物质，其中无机甲、铅、汞等指标按照食品行业的系列标准GB/T5009。

畜肉：只能选用鲜肉，不得采用冻品，符合国家制定的卫生标准，达到一级鲜度，肌肉有光泽、红色均匀、脂肪洁白，挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ 。

水产类：海水鱼虾挥发性盐基氮 $\leq 30\text{mg}/100\text{g}$ 、淡水鱼虾（只能选用鲜鱼虾，不得采用冻品）挥发性盐基氮 $\leq 20\text{mg}/100\text{g}$ （GB2733-2015），体表鳞片完整或较完整，不易脱落。体表粘液透明无臭味，具有固有色泽，鳃丝较清晰，色鲜红或暗红，粘液不浑浊，无异臭味，眼球饱满，角膜透明或稍浑浊，组织有弹性，切面有光泽，肌纤维清晰。虾片、虾皮、银鱼、海米为干货。

蔬菜类：不能低于“无公害蔬菜”等级标准。外观要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫害及机械损伤。

干杂、调味品类：符合GB2761《食品中真菌毒素限量》等国家食品安全标准；符合GB/T20903-2007调味品分类国家标准。所提供商品必须具备其所具有的颜色、味道、状态、必须干爽，不得出现霉烂变质、有异味产品。

水果饮料类：果形周正，发育正常，大小均匀，不得有畸形果，皮色正常，网纹清晰，果皮光滑，茸毛正常，具有本品种应有的特征，成熟时应有的颜色，果实成熟、质脆、汁多、甜度高、口感好、无生果、过熟果，无明显严重伤害。

食用油产品质量要求：规格：5—10升/桶，原装压榨，优于或等于3级成品桶装食用油；需符合基础安全标准GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》。不同植物油需符合对应的产品标准：花生油：GB/T1534-2017、大豆油：GB/T1535-2017、食用调和油：GB/T 40851-2021（需标注各油种比例）、菜籽油GB/T 1536-2021。

奶制品产品质量要求：牛奶纯牛奶必须完全达到或者优于GB25190-2010《食品安全国家标准灭菌乳》，并且为非复原乳，调制品必须完全达到或者优于GB25191-2010食品安全国家标准调制乳，并且为非复原乳，配送时保质期剩余不低于三分之二。必须经地方正规的检验检疫部门检验，并具有验收合格证明。

大米必须为当年新米并符合国家最新标准和国家卫生、安全标准要求，并拥有食品生产许可证编号，包装洁净，无破损，生产日期符合要求；产品标签完好，并标注应有内容；颗粒完整饱满，无杂质、无沙土、无霉变、无米虫，干燥，并具有检测报告。

专用小麦粉符合,并拥有食品生产许可证编号,包装洁净,无破损,生产日期符合要求;产品标签完好,并标注应有的内容;松散不结团,粉粒细软滑均匀,有正常光泽,无异味、无结块,并具有检测报告。

冻货类:符合国家鲜、冻产品标准,包装完好,保质期剩余不低于三分之二,冰冻坚实、解冻后无杂质及异味。

禁止采购、使用下列食品、食品添加剂、食品相关产品:

- ① 超过保质期的食品、食品添加剂;
- ② 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂;
- ③ 未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类,未经检验及检验不合格的肉类制品;
- ④ 不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂食品相关产品;
- ⑤ 法律法规规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂等产品;
- ⑥ 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂;
- ⑦ 无标签或者标签、说明书不符合要求的预包装食品、食品添加剂;
- ⑧ 亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾);
- ⑨ 野生动物或野生动物制品等;
- ⑩ 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品;
- ⑪ 不得选用转基因粮油;
- ⑫ 其他不符合法律法规或食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。
- ⑬ 中标人食材采购须保留相关正规票据,每月交采购人核查;
- ⑭ 所有菜品均需现场新鲜制作,禁用任何预制菜与剩菜。

供餐单位在选用食材时,应满足以上要求,若国家及相关部门出具了最新执行标准的,按最新标准执行。投标文件中无需提供上述证明资料,若违反上述规定,按合同条款中违约责任的相关规定进行处理。

## **(2) 配送要求**

1.1 包装:按菜品种类分装,符合食品安全要求。

1.2 食品运输车辆应保证运输时食品中心温度在60℃以上。配送车辆和食品直接接触容器及包装物品应提前内外消毒并保持洁净。送餐单位配送食品时，生、熟食品、食品与非食品应分开或分隔放置，严禁将食品与醇基燃料等有毒、有害或有异味的物品混装混送。送餐单位运输过程中应采取安全防范措施，不得私自打开车厢门及食品包装。食品送达后，经感官检验，对不合格的餐饮无条件退回，由此造成的损失由送餐单位承担。

### **(3) 其他要求**

3.1 职工用餐时间：中午11:30-12:30，送餐单位须提供取餐登记信息化管理服务。

3.2 人员及场地：投标人须每个中队配备1名食堂工作人员（厨师）并在采购人用餐区负责分餐、回收多余菜品、清洁用餐场地卫生，清理用餐后产生的厨余垃圾。投标人配备的劳务人员须提供有效期内的健康证明，健康证明材料应为三甲医院出具。采购人将对所有劳务人员进行二次健康体检，体检费用由投标人承担。

3.3 投标人应保证分餐环境卫生整洁，免费配置适量符合标准的一次性餐盒以备采购方会议餐使用。

3.4 针对采购人临时加餐，投标人应在接到通知1小时内将配餐送至采购人单位。

### **(4) 过程控制**

4.1 每餐留样 $\geq$ 125g/菜品（留样48小时）。

4.2 按照“互联网+明厨亮灶”要求，投标人须实现加工、操作可视化、透明化和全程公开；配备的监控系统，能够将食品加工、烹饪等关键操作过程的视频保存30天以上，主动接受监督。

4.3 加工场所符合GB31654-2021标准，每月不定期接受采购方突击检查。

4.4 配送车辆要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓应为抗腐蚀、防潮、防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。送货车辆应保持清洁，堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

4.5 供餐单位配送餐需使用保温容器（采用食品级不锈钢保温桶盛装饭菜），保温容器需密封，如发现有启封现象，有权要求供餐单位重新配餐，以保证食品安全。并且保温容器须具备保温功能，以保证食品的口感及温度。

4.6 服务期内供餐单位负责就餐人员食品安全卫生，签订合同时还需与采购人签订饮食安全卫生责任状。严格执行事故责任追究制度，如在服务期内因供餐单位过错发生食物中毒等重大责任事故，损害就餐人员身体健康，供餐单位必须承担由此造成的一切责任和经济损失。

4.7 服务期内供餐单位必须严格执行《中华人民共和国食品安全法》等有关饮食卫生规定，防止出现饮食中毒事故，防止出现重大责任事故。