服务内容及要求

一、项目名称：盘龙区市场监管局茨坝市场监管所午餐供餐服务;

二、项目内容：为盘龙区市场监管局茨坝市场监管所提供午餐供餐及配送服务，按照国家法定工作日供餐，供餐人数约 11 人;

三、项目预算：66000 元;

四、项目地点：盘龙区市场监管局茨坝市场监管所，地址：昆明市盘龙区龙泉路 845 号;

五、服务期限：合同签订之日起一年;

六、服务时间：国家法定工作日供餐，供餐时间为每天上午 12 点 30 分前送达用餐地点（具体以招标人通知为准）;

七、餐标及要求:

餐配比标准：3 荤 2 素、1 汤、1 米饭（数量满足工作人员需求）;

八、供餐方式：按招标人要求供餐;

九、食品质量要求:

1、素菜以新鲜应季菜为主，保证农残药可控，符合国家相关食品安全标准。

2、大米使用达到国家一级标准的优质稻米，具有专属产地，保障安全和口感。

3、确保食品在运输途中不变质、不变冷，卫生安全，营养美味。

4、中餐加工所需所有原材料货物采购来源地清楚明确可查，具有相关可追溯资料。

5、在原材料采购中，要保证从正规渠道购进，并经过有关食品检验检疫部门的正规检验合格，必须严格执行国家及省市区各有关部门制定的相关法规。其中，米、面、油、肉制品必须实行定点采购，并提供采购点的营业执照、经营许可证、检验检疫合格证等，各种证件复印件报招标人备案。蔬菜类材料必须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。各种主食材料、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等必须从正规厂商或商场购入，指定品牌和采购渠道，并提供产品的品牌和采购点的营业执照、经营许可证、检验检疫合格证等材料，保证质量、杜绝使用三无产品、假冒产品、过期产品。

6、膳食品种要全面多样，每周制定食谱、菜谱并公示，同时按食谱、菜谱供餐。

7、禁止制售冷冻类、生食类、裱花糕点以及提供四季豆、野生菌、出芽土豆、凉菜、咸菜、带刺带硬壳等高风险食品。

8、所有食材使用必须新鲜，无过期变质现象。

9、禁止使用冷冻肉。

10、饭菜供餐时保持适宜的温度。

11、所供餐食保证质量，口味符合当地大众习惯。

十、服务质量:

1、投标人必须按质、按量、准时向招标人送餐。

2、膳食品种要全面多样，每周制定食谱、菜谱并公示，同时按食谱、菜谱配送餐。

3、投标人保证所提供的蔬菜没有残留农药的优质品，蔬菜须提供农药检测报告；品种应提供多样化；肉类必须经动物检疫和定点屠宰；提供的肉食属于无病害肉食。因投标人提供蔬菜、肉食和其他商品质量问题造成一切法律责任由投标人承担。

4、大米、豆制品、冷冻食品、食用油须为知名厂家生产的品牌并保证是当年或当期，米质纯，无杂质；有 QS 食品质量安全生产许可证等。食用油须为非转基因油。

5、符合《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国计量法》等及招标人要求。