一、技术要求

（一）项目概述

本项目为德安县新市民服务中心采购食堂食材配送，供应食材以食堂《食品采购计划单》为准，保证配送的食材符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。

（二）供货期限、供货区域及人数

1.合同履约期限:合同签订后期限共计2年，合同一年一签。最终以实际供货数量为准。

2.本项目用餐人数约600人(仅供参考，配送食品原料以各食堂实用数为准)。

3.供货区域：德安县新市民服务中心食堂。

（三）配送种类及质量要求：

1.供应品种：除猪肉以外的肉类、禽类、水产品类。

2.所有配送物品需满足有关行业标准，物品的等级规格应满足国家有关物品等级规格标准的一级标准执行，国家无明确等级规定的，按照省、市、县依次优先顺序相关要求的规格/等级执行。

水产品类		
1	鲶鱼	所供产品必须为鲜活水产品，感官指标要达到眼球饱满，角膜透明清亮；鳃部色泽鲜红、鳃丝清晰，粘液透明，无异味；肉质坚实，有弹性，指压不留陷窝，与骨结合紧密；体表有透明的粘液，鳞片鲜明有光泽，贴附鱼体牢固，不易脱落；鱼腹部完整不膨胀，肛门紧缩或稍有凸出；有正常鱼腥味，而无臭味。虾的外形，新鲜的虾头尾完整，有一定的弯曲度、虾身较挺；虾的色泽，新鲜的虾皮壳发亮，呈青绿色或青白色，不新鲜的虾皮壳发暗，原色变为红色或紫色；虾的肉质，新鲜虾肉质坚实、细嫩。贝类：双壳贝类，外壳具固有色泽，平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味；单壳贝类，贝肉收缩自如，用手指抚平后能回缩。
2	草鱼	
3	鲫鱼	
4	小餐鱼	
5	白鱼	
6	石斑鱼	
7	乌鱼	
8	鳜鱼	
9	黄丫头	
10	鲈鱼	
11	大带鱼	
12	回鱼	
13	多宝鱼	
14	鱼头	
15	鱿鱼	
16	基围虾	
17	河虾	
18	皮皮虾	

19	龙虾	
20	大明虾	
21	罗氏虾	
22	甲鱼	
23	鳝鱼	
24	扇贝	所供产品必须为鲜活水产品，感官指标要达到眼球饱满，角膜透明清亮；鳃部色泽鲜红、鳃丝清晰，粘液透明，无异味；肉质坚实，有弹性，指压不留陷窝，与骨结合紧密；体表有透明的粘液，鳞片鲜明有光泽，贴附鱼体牢固，不易脱落；鱼腹部完整不膨胀，肛门紧缩或稍有凸出；有正常鱼腥味，而无臭味。虾的外形，新鲜的虾头尾完整，有一定的弯曲度、虾身较挺；虾的色泽，新鲜的虾皮壳发亮，呈青绿色或青白色，不新鲜的虾皮壳发暗，原色变为红色或紫色；虾的肉质，新鲜虾肉质坚实、细嫩。贝类：双壳贝类，外壳具固有色泽，平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味；单壳贝类，贝肉收缩自如，用手指抚平后能回缩。
25	生蚝	
26	河蟹	
27	梭子蟹	
28	面包蟹	
30	花甲	
31	大泥鳅	
32	鲤鱼	
33	刀鱼	
34	鲅鱼	
35	白鲢鱼	
36	黄花鱼	
37	青鱼	
38	青虾	
39	小虾	
40	胖头鱼	
41	小公鱼	
42	大花鲢	
43	花鲢鱼	
44	大虾	
45	鳕鱼	
46	晶鱼	
47	梭鱼	
48	海杂鱼	
49	鱿鱼筒	
50	籽虾	
51	红鱼片	
52	叉鱼	
53	板花鱼	

54	银鱼	
55	牛蛙	

鲜鱼类鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。鱼类(如草鱼、鲈鱼、鳙鱼、鳜鱼等)需杀净、去鳞，重量以实际重量计算。

禽类、除猪肉以外的肉类		
1	鸡	必须去净毛和内脏。熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅、鸽子等。熟食(特别是鲜制熟食)它的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。
2	鸭	
3	鹅	
4	鸽子	
5	羊肉	绵羊肉，国家标准二级以上;活羊必须来自非疫区，并持有产地兽医检疫证明，符合国家标准 GB/T9961 要求。肉质：修割整齐，冲洗干净，无病变组织、无伤斑、无残留小片皮、无浮毛、无粪污、无胆污和泥污、无凝血块。
6	羊排	
7	羊里脊肉	
8	牛肉	牛腩是牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，牛腱子是牛蹄上段部位肉精细分割后不含牛骨的部分，符合国家制定的卫生标准。冷鲜肉，达到一级鲜度，肌肉有光泽、红色均匀，肉质有弹性，指压后的凹陷立即恢复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、无异味、无淤血、无注水、无寄生虫、无掺假。剔骨牛肉以臀部肉、肋条肉、腹部肉为主:符合国家标准GB/T17238 要求。肉质：整修应平直持刀，保持肉膜、肉块完整。肉块上不得带伤斑、血点、血污、碎骨、软骨、病变淋巴结、脓泡、浮毛或其他杂质。
9	牛腩	
10	牛腱子	
11	牛百叶	
12	牛肚	
13	牛里脊	
14	牛仔骨	
15	牛肋骨	
16	兔子肉	必须去净毛和内脏，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

备注：食堂需求品种包含但不限于明细表中所列的品种；未列入明细表内又需要购买的货品，其单价由甲、乙双方以定价原则确定供货价格。

（四）下单要求 ：投标人须承诺具备24小时内供应采购人所需物资的能力。（提供承

诺函）

（五）服务要求

1. 提供佐证材料（配送时提供）。

1.1 提供相关检疫检验证明。包括：投标人所配送的鲜畜禽肉类产品须具备相应检疫检验证明；采购畜禽肉类的，查验并留存与之相符动物产品检疫合格证明；

家禽类	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。
牛肉、羊肉	《动物产品检疫合格证》	要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。

1.2 提供相关的检测报告。包括但不局限于：肉类兽药残留及其他必须的检测合格报告等。

2. 做好配送服务。

2.1 投标人自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。需承诺在配送运输中要确保安全，在运输及装卸过程中发生的一切安全事故，包括人员、车辆事故等情况，由投标人负责处置，并依法承担所有责任。

2.2 投标人应具备符合食品安全要求及满足配送需要的仓储、交通运输等设施设备，确保食品原料安全储存和安全运输。

2.3 投标人应自行负责所供物资的运输及装卸。车辆进入被服务单位场地后，应缓速慢行，听从被服务单位工作人员指挥。

2.4 肉、禽、等生鲜食品必须当日配送，必须确保食品原料新鲜、优质、安全、可靠。

2.5 投标人所提供的食品原材料应符合《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等法律法规规定和国家检验检疫标准。

2.6 投标人对所供产品的食品安全负责，投标人应建立24小时监控体系，在所有的库房安装24小时声像监控设备。所有产品必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。

2.7 投标人在配送过程中要做好配送食堂食材的保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。

3. 接受监督管理。

3.1 采购人会同相关部门对食堂食品原辅材料进行抽查，并对配送进行监督。若发现有不合格或有安全隐患的产品，应立即停止使用，投标人应无条件更换，并自行承担一切费用；对中标人不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任；

3.2 投标人需确保中标后根据采购人要求配合提供完善的履约配置情况报告（包括但不

限于人员、场地、车辆等）并接受采购人监督，如发现投标人存在虚假响应情况，采购人有权追究相关法律责任；

3.3. 采购人有权不定期在中标人的分拣中心进行抽检，并对所配送的食品原辅材料进行初检。

4．抓实抽样检测。采购人有权对配送的食品原料进行不少于两次抽样检测，检测费用由中标人支付。

（六）其他要求

1、供应的食品必须到合法经营单位采购，并按国家有关规定查验有关食品经营单位的证照。

2、食品来源要确保无毒无污染，符合国家食品卫生标准。

3、运送车须具备合法手续及有效行驶证，并且为食品运送专用车辆，运送车辆要确保清洁卫生，符合国家的有关规定，确保食材在配送过程中不受污染。

4、投标人供应的肉类产品及副食品必须符合国家《产品质量法》、《食品安全法》等相关法律法规及食品安全相关卫生标准的要求，确保所供食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标注或证书，符合招标人提出的合理的特殊要求和质量标准。

5、投标人应每周开展至少1次自查，全面分析食材配送过程中的食品安全危害因素和风险点，确定食品安全自查项目和要求，建立自查清单，制定自查计划。

6、根据食品安全法律、法规，自行或者委托第三方专业机构开展食品安全制度自查和专项自查，及时发现并消除食品安全隐患，防止发生食品安全事故。应配合采购人设置信息公示栏，将投标人营业执照、食品安全责任书和自我承诺书、配送服务人员健康证明、日常监督检查结果记录表。

7、投标人应与采购人签订《食品安全责任书》，明确各自的食品安全责任。

8、如有食品药品监督管理部门或其他相关部门对配送场所或配送食品进行检查，投标人须全力配合，不得找任何借口推脱。

9、投标人应对所配送食品的质量和安全问题作出承诺，若因食品质量问题发生相关食品安全事件，将追究投标人相应责任。**（投标人必须在投标文件中提供承诺函）**

10、投标人必须配备与服务规模相适应的从业人员，所有从业人员必须持有效上岗，若更换负责人需经采购人书面同意。中标人至少安排每辆车相对固定(驾驶员除外)专门负责送货，配备的车辆驾驶员应持有与所驾驶车型相适应的驾驶证。从业人员进行晨检，每天做好工作记录。中标人承担合同履行期限中发生的一切劳务纠纷和人身安全责任。

11、基本场地、运输车辆要求

（1）投标人具有食品冷藏库面积不小于 50立方米（**投标人自有的提供安装合同及发票及食品冷藏库的彩色实景照片；投标人租赁的提供租赁合同及食品冷藏库彩色实景照片**。具有储藏仓库面积不小于100平方米（**投标人自有的提供产权证明（产权人为投标人）及食品储藏仓库的彩色实景照片；投标人租赁的提供提供租赁合同及产权证明（产权人为出租方）及食品储藏仓库彩色实景照片。**

（2）投标人（配备不少于 2 辆自有运输厢式货车，其中至少 1 辆带冷藏功能车辆。**投标人自有车辆：提供车辆照片及有效期内的车辆行驶证（车辆所有人为投标人），如为投标人租赁车辆：提供车辆照片及租赁合同及有效期内的车辆行驶证（车辆所有人为出租方）。**

（七）服务承诺

1、投标人须提供一份详细的服务质量保证承诺书，包括承诺提供对所供食品质量保证及食品货物做出承诺，出现质量或卫生安全问题应采取的措施，承诺履约过程中如发生重大食品安全责任事故，立即取消其履约资格，并承担所有损失及相关法律责任，承诺全面、措施切实可行、责任到位。**（投标人必须在投标文件中提供质量保证承诺函）**

2、投标人须承诺因食品原料质量引发的食品安全事故赔偿由投标人自行承担。**(投标人必须在投标文件中提供承诺函)**

3、投标人无食品卫生事故记录（含因投标人经营、商品质量、服务等问题被市场监督管理部门或其他国家行政机关查处或媒体通报的情况）。**(投标人必须在投标文件中提供承诺函）**

4、投标人须承诺拟派食材配送相关工作的员工，所有拟派食材配送相关工作的员工均须持有健康证上岗及无犯罪记录，同时应成立食堂配送项目专项服务小组，负责相关工作及提供各种服务。**(投标人必须在投标文件中提供承诺函）**

（八）卸货要求

1、送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货时车辆厢内温度，并存档供采购人查询。

2、中标人要免费提供运送及卸货服务。

（1）送到的原材料一经下车不得再拿回，送错和退货的物品必须经验收时确认签字后方可拿出，否则按偷盗处理。