

一、技术要求

1、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。

2、供货期限、供货区域及人数

2.1. 合同履行期限: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。

2.2. 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)。

2.3. 供货区域：德安县新市民服务中心食堂。

3、配送种类及质量要求:

3.1供应品种：蔬菜类、干货类、禽蛋类、水果类、新鲜米面类。

3.2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。

蔬菜		
1	西红柿	绿叶类、白菜类（小白菜、青菜、生菜、空心菜、莴笋、菠菜、油麦菜等）：肉质鲜嫩形态好，色泽正常；茎基部削平，叶茎完整；无枯黄叶、病叶、花斑、泥土、无裂口损伤及明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象，无异味；结球叶菜要结球适度。 根菜类（萝卜、胡萝卜等）：大小均匀、皮细光滑、肉质脆嫩致密新鲜；表皮坚硬不开裂、不空心、不糠心、不黑心、弹击有实感；干净清洁、无泥沙、不带茎叶；根须完整、无畸形、无细小根；无害虫、无腐烂、无折断。 瓜果类（如南瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦等）：外观良好、色泽一致；表皮不损伤、无疤点、个体整齐；瓜肉坚实、无裂口、无折断、明显机械伤，不带泥土；无病斑、烂斑。 茄果类（如西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等）：果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象；皮亮有光泽、无破皮；茄子较硬有弹性、茄身和群部有小刺；西红柿圆正、不破裂、无脐腐病、无压痕；辣椒无腐烂、
2	青线椒	
3	红线椒	
4	红椒	
5	小米椒	
6	彩椒	
7	四季香	
8	螺丝椒	
9	尖椒	
10	有机花菜	
11	西兰花	
12	青菜	
13	生菜	
14	奶白菜	
15	水晶芥菜	
16	油麦菜	
17	西芹	
18	芹菜	

19	野芹菜	<p>无异味、结缔部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩。</p> <p>地上茎菜类（如茼蒿等）：茎皮光滑不开裂、无老根、无黄叶、无病虫害、不糠心、不烂芽。</p> <p>地下茎菜类（如土豆、洋葱、莲藕等）：外观良好、个体均匀、无泥沙、无虫蛀、无萎蔫变软、无发芽或变绿，无开裂、无折断。</p> <p>豆类（如扁豆、豌豆、豆角等）：形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。</p> <p>食用菌类（如蘑菇、草菇、香菇、木耳等）：蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。</p> <p>香辛叶菜类：（如西芹、芹菜、香菜、葱、蒜、韭菜等）：新鲜、干净无泥、无枯焦烂叶、无折断、不干枯；蒜薹青绿脆嫩、干爽无水、苔梗粗壮、均匀、柔软、基部不老化、苔包小、不带叶鞘、无划苔、无折断。</p>
20	芹菜苗	
21	芽白	
22	胡萝卜	
23	白萝卜	
24	萝卜苗	
25	豆角	
26	大葱	
27	洋葱	
28	香菜	
29	莴笋	
30	罗汉笋	
31	茭白	
32	土豆刨皮	
33	土豆仔	
34	莲藕	
35	韭菜	
36	毛豆米	
37	绿豆芽	
38	黄豆芽	
39	花生芽	
40	枸杞	
41	鲜玉米	
42	青菜梗	
43	西湖瓜	
44	红薯	
45	藜蒿	
46	海带片	
47	余干椒	
48	青椒	
49	铁棍山药	
50	小葱	

51	生姜
52	蒜肉
53	雪里红
54	淮山药
55	鸭血
56	马蹄
57	佛手瓜
58	地王菜
59	多头菜
60	芸豆
61	荷兰豆
62	红扁豆
63	洋姜
64	空心菜
65	娃娃菜
66	韭黄
67	菊花菜
68	丝瓜
69	冬笋
70	芦笋
71	板栗瓜
72	金瓜
73	抱子甘蓝
74	带皮蒜头
75	红菜柳
76	秋葵
77	红薯叶
78	塔菜
79	红苋菜
80	韭菜苔
81	苦瓜
82	刀豆
83	木耳菜
84	冰菜

85	茴香苗	
86	藕带	
87	藕	
88	茄子	
89	水果黄瓜	
90	黄瓜	
91	角瓜	
92	冬瓜	
93	大头菜	
94	土豆	
95	圆葱	
96	豇豆	
97	蒜苗	
98	海带	
99	海带丝	
100	海带根	
101	海带结	
102	海带扣	
103	芋头	
104	蒜苔	
105	油菜	
106	菜花	
107	小白菜	
108	蚕蛹	
109	茼蒿菜	
110	菠菜	
111	蕨菜	
112	莴苣	
113	莴瓜	
114	苕蓝	
115	心里美	
116	青萝卜	
117	红青椒	
118	豌豆	

119	紫茄子	
120	香葱	
121	地瓜	
122	南瓜	
123	甘蓝	
124	汗黄瓜	
125	胡瓜	
126	苦苣	
127	竹笋	
128	西葫芦	
129	紫甘蓝	
130	黄花菜	
131	韭菜花	
禽蛋类		
1	鸡蛋	<p>(1) 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。</p> <p>(2) 鹌鹑蛋：生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固。煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂。</p> <p>(3) 皮蛋：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性、呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。</p> <p>(4) 蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。</p>
2	鸭蛋	
3	鹅蛋	
4	鹌鹑蛋	
5	皮蛋	
6	咸蛋	
水果类		
1	苹果、柑橘、梨子、	果形端正（无严重畸形），无机械伤（碰撞伤、挤压伤

	香蕉等品种	、划伤，允许轻微表皮斑点但不深入果肉)、无病斑（如腐烂、霉变、溃疡病、炭疽病）、无虫蛀（无虫孔及虫粪）；无杂质（泥土、枝叶）。符合品种成熟度色（如草莓鲜红均匀、苹果通红 / 金黄、柑橘橙黄、葡萄紫黑 / 翠绿），无未熟青斑（允许少量成熟度不均但不影响口感）或过熟软烂。有水果自然果香，无异味（酸败、发酵、腐臭、农药味）。成熟度适中（如草莓多汁不空心、苹果脆甜不酸涩、柑橘果肉饱满无渣、葡萄果肉紧实不脱粒）；无生硬（未熟）、过软（糜烂）、苦涩等问题。
新鲜米面类		
1	面条、粉干、年糕等	当日加工、新鲜、无异味，保证不添加任何违禁食品添加剂、（不超限量添加食品添加剂），加工场所整洁卫生、无蚊蝇和无污染。 鲜湿面条：色泽均匀、无酸败味；质地柔软有弹性，无黏手、断条。鲜湿米粉：米香纯正、无酸味；口感爽滑不软烂；大米原料占比≥90%，无违规添加剂。
干货类		
1	红豆、绿豆、芸豆、黑豆、鹰嘴豆、薏米、荞麦、高粱米、莲子、百合干、香菇、木耳（黑木耳/毛木耳）、银耳、金针菇干、杏鲍菇干、茶树菇、竹荪、黄花菜（金针菜）、笋干、梅干菜、干豆角、萝卜干、海带结、海带片、紫菜、裙带菜、干贡菜、腐竹、红薯粉条、土豆粉条、宽粉、粉丝	一、杂粮类（红豆、绿豆、薏米、莲子等）：无发霉、无哈喇味、无虫蛀、无结块、无异味、颗粒饱满、大小均匀，无碎渣、无泥沙杂质、无霉变粒、无发黑变质。干燥度合格，手抓干爽不发黏，含水量达标，不易返潮发霉、包装完整、有生产日期、保质期、SC食品生产许可、厂家信息。 杂豆/杂粮：无坏豆、干瘪粒少，无农药残留超标，干净无沙土。 二、菌菇干货（香菇、木耳、银耳、黄花菜、笋干、贡菜等）：干燥干透、不发软、不粘手，无受潮回潮、无霉点、无白毛霉变、无酸臭味、焦糊味、无硫磺超标（无刺鼻酸味、熏味），食堂严禁硫磺超标干货、无泥沙、杂草、木屑等杂质。

	、龙口粉丝	
--	-------	--

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。

4、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）

5、服务要求

1. 提供佐证材料（配送时提供）。

1.1提供相关的检测报告。包括但不限于：水果、蔬菜须具有每批次合格农残检测报告等。

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生鲜食品必须当日配送，其余食品原料按实际需求配送，但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。

八、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。

5、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。

6、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。

7、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。

8、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**）

9、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。

10、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）。

（3）投标人具有（合作）农场（蔬菜瓜果供应基地）面积不小于 50 亩。（投标人自有的农场（基地）。提供农场土地流转证明、农场（蔬菜瓜果供应基地）现场彩色实景照片；投标人合作的农场提供投标人与合作农场（蔬菜瓜果供应基地）购销合同（协议）、合作农场（蔬菜瓜果供应基地）现场彩色实景照片、土地流转证明、合作方营业执照）。

九、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）

十、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。