

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：米、面、油、牛奶类、调味品类、甜点类、百货类。

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。

食用油		
1	非转基因调和油	质量要求：符合《食品安全国家标准植物油》(GB/T 2716)相关要求。根据供餐规模选择适宜规格的预包装食用油，严禁使用散装食用油，且为非转基因食用油。选用大众品牌、物理压榨加工工艺生产的食用油。随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。外包装完好，有标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。
2	非转基因AE菜籽油	
3	非转基因纯正玉米油	
4	非转基因纯正菜籽油	
5	非转基因压榨菜籽油	
6	均衡食用调和油	
7	正宗压榨菜籽油	
8	压榨玉米胚芽油	
9	均衡食用调和油	
米面粮食		
1	大米	质量要求：粮食类感官指标要达到手感硬实，表面有光泽，无病虫害，无机械损伤，无腐烂，无异味，无杂质，含水量≤9%，黄曲霉毒素低于国家限量相关规定标准。严禁使用陈
2	米粉条	
3	挂面	
4	红米	
5	紫米	
6	薏仁米	
7	糯米	
8	黑米	

9	小米	化粮及其再加工产品。符合《大米》(GB/T1354)优质大米质量指标二级及以上标准。随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。外包装完好，有标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。	
10	东北米		
11	燕麦米		
12	香米		
13	红豆		
14	小豆		
15	玉米碴		
16	小米碴		
17	面条		
18	玉米面		
19	糯米粉		
20	手工面		
21	高粱米		
22	糙米		
23	红秦皇米		
24	面粉		质量要求：符合《小麦粉》(GB1355)相关要求。随货附有同批次产品出厂检验合格报告或合格证明文件。外包装完好，有标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。
25	大豆油		不低于国家《大豆油》(GB1535-2003)一级成品大豆油标准。外包装完好，有标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。
调味品类			
1	食用盐、食用醋、酱油、八角、桂皮、香叶、花椒、干辣椒、小茴香、孜然、草果、白蔻、肉蔻、良姜、干姜、陈皮、甘草、百里香、胡椒(白胡椒/黑胡椒)、麻椒、豆豉、干葱、蒜片干		<p>几种主要调味品的质量标准：</p> <p>食用盐:符合国家卫生标准，包装严密，无渗漏现象。颜色洁白:结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明；不结块，无反卤吸潮现象。</p> <p>食用醋:符合国家卫生标准，包装严密，无渗漏现象。琥珀色或红棕色或黑紫色，优质醋应透明澄清。有光泽，没有悬浮物、沉淀物、霉花浮膜等。酸味柔和不涩口，浓度适当，无其他异味。</p> <p>味精:符合国家卫生标准，包装严密，无渗漏现象。颗粒晶莹，光亮，粒度比较均匀，无杂质，流动性好，无结块。</p>

		<p>酱油:大豆制作符合国家卫生标准, 包装严密, 无渗漏现象。红褐色、棕褐色, 有浓郁酱香和醋香味。摇动后不易散去, 酱油仍澄清, 无沉淀, 无浮沫, 比较粘稠。</p> <p>配送的商品自供货之日起计算, 至少在保质期内前三分之一时间。</p>
牛奶类		
1	<p>1. 纯牛奶: 常温盒装/袋装纯奶、低温鲜牛奶、全脂纯牛奶、低脂纯牛奶</p> <p>2. 调制乳: 早餐奶、谷物奶、核桃奶等</p> <p>3. 酸牛奶/发酵乳: 常温酸奶、低温原味酸奶、风味发酵乳</p>	<p>乳品饮料类预包装制品包装完好, 无破损、漏液现象; 标签信息完整, 含生产许可证编号、生产日期、保质期、配料表、营养成分表等; 需在规定的冷藏条件下运输和验收, 送达时温度符合要求(牛奶、酸奶通常为 2-6℃); 色泽正常, 有奶制品固有的香味, 无异味、无沉淀、无分层(酸奶正常分层除外); 供货时必须保证在总质保时限有下三分之二以上的质保期; 符合国家规定的质量卫生标准。</p>
甜点类		
1	<p>戚风蛋糕、海绵蛋糕、小纸杯蛋糕、虎皮蛋糕、瑞士卷、无水蛋糕、蒸蛋糕、老式蛋糕、绿豆糕、红豆糕、板栗糕、桃酥、</p>	<p>糕点、蛋糕、酥饼、面包。执行标准: GB 7099《糕点、面包卫生标准》。</p> <p>外包装完好, 有标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准, 剩余保质期不少于三分之二, 具有产品合格证。</p> <p>防腐剂、甜味剂、色素、膨松剂符合国标限值; 严禁三无作坊产品、过期翻新、散装无标识裸卖甜品。</p>
百货类		
1	<p>卫生纸、抽纸、卷纸、洗涤用品(洗洁精、洗衣液、肥皂)、食用油</p>	<p>卫生纸/抽纸/卷纸: 执行标准: GB 20810 卫生纸、GB/T 20808 纸巾纸</p> <ul style="list-style-type: none"> - 无荧光剂超标、无异味、不掉屑、韧性好 - 原生木浆为主, 不掉毛、粉尘少, 包装完整 <p>食用油: 符合《食品安全国家标准植物油》(GB/T 2716)相关要求。</p>

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 提供获得相关许可证。包括：所配送的成品粮（大米、小麦粉（面粉））、成品食用油的生产厂商须具有有效的《食品生产许可证》；调味品（酿造酱油、酿造醋、豆瓣）生产厂商须具有有效《全国工业产品生产许可证》或有效《食品生产许可证》；

1.3 提供相关的检测报告。包括但不限于：大米和面粉重金属检测报告、大米查验并留存包含镉、黄曲霉毒素等指标的检测合格报告、食用油中的农药残留、重金属、真菌毒素等多种有害物质检测合格报告、X射线异物检测合格报告等。

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 食品原料按采购人实际需求配送，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。

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、投标人供应的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，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）。

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。