

婺源县公安局食堂物资配送服务采购项目技术服务要求

1、服务内容

1.1 由中标供应商负责婺源县公安局食堂物资配送服务，配送的食材包括但不限于时令蔬菜、水果、干货、豆制品、荤类（肉、水产、蛋）、酱腌菜、米油面、冷冻食品、调味品等其他食材。

1.2 总共分为两个片区，分为 2 个包别，A 包为第一片区，B 包为第二片区。第一片区是局机关食堂、特警大队食堂、蚩城派出所食堂（每年物资采购估算价约 140 万元，如有增减，具体以实际需求为准）。第二片区是看守所食堂、拘留所食堂、紫阳派出所食堂（每年物资采购估算价约 140 万元，如有增减，具体以实际需求为准）。

2、配送主要食材及质量要求

2.1 时令蔬菜

2.1.1 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等

同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

2.1.2 茄果类：番茄、茄子、辣椒等

同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

2.1.3 甘蓝类：花菜、青花菜（西兰花）等

同一品种，具有品种固有的性状，外观一致；新鲜，清洁；花球圆整，完好；各小花球肉质花茎短缩，花球紧实；色泽一致；无腐烂、畸形、异味、开裂、灼伤、冻害、病虫害及机械伤；无异常外来水分。

2.1.4 根茎菜类：胡萝卜、白萝卜、芋、茼蒿、青菜头、莲藕、山药、芥菜、茼笋、芹菜、榨菜等

同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

2.1.5 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类

同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶霉，无畸形花。

2.1.6 豆类：豌豆、毛豆等（四季豆、扁豆除外）

同一品种规格，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。

2.1.7 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等

同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

2.1.8 薯芋类：马铃薯、芋、姜等

同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

2.1.9 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等

同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

2.1.10 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等

同一品种规格，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。

2.1.11 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等

同一品种，芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

2.1.12 其他类：食用玉米等

同一品种，具有该产品固有的形状，色泽正常，鲜嫩、清洁，无腐烂、冷冻害损伤、病虫害、肉眼可见杂质。

2.2 干货

2.2.1 干蔬：白菜、芥菜、笋、豇豆、胡萝卜、白萝卜、雪里蕻、黄花菜、茄子、香菇、红薯、土豆等晒制而成的蔬菜干

2.2.2 杂粮：水稻、小麦、玉米、大豆、薯类五大作物以外的粮豆作物，包括高粱、谷子、荞麦、燕麦、大麦、糜子、薏仁、菜豆、绿豆、黄豆、小豆、蚕豆、豌豆、豇豆、小扁豆、黑豆、芝麻等

2.2.3 海产：发菜、海带、紫菜、虾仁、虾皮、干贝、鱼翅、干海参、鱿鱼干、墨鱼干、螺肉干、银鱼干、鲍鱼干、章鱼干

具有各品种应有的色泽、气味，无虫蛀、无霉味、无异味，呈各品种应有的形态，无肉眼可见的外来杂质。

2.3 豆制品

嫩豆腐：白色或淡黄色，有豆香味，无异味，块形完整，有弹性，质地细嫩，无石膏脚。

老豆腐：白色或淡黄色，有豆香味，无异味；块形完整，软硬适宜，有弹性，细嫩不粗糙，无石膏脚。

千张（仁）：黄色或淡黄色，豆香味浓，无异味；形状完整，厚薄均匀，无白边、白头、花洞，韧性好。

厚千张（仁）：白色或淡黄色，有豆香味，无异味；形状完整，厚薄均匀，无白边、白头，有韧性。

素鸡：色泽香气正常，略有碱味，无异味；形状完整、均匀，有弹性，无裂纹，切面光亮。

油豆腐：金黄色，有油香味，无异味 形状完整、均匀，表面结皮，内呈蜂窝状，冷后不瘪。

油方类制品：黄色或金黄色，有油香味和豆香味，无异味；形状完整、均匀，表面结皮。

卤制类：色泽香气正常，咸淡适口，无异味；形状完整、均匀，软硬适宜。

熏制类：色泽香气正常，咸淡适口，无异味；形状完整、均匀，软硬适宜。

包装类豆制品，包装上要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、生产许可证编号、保质期、产品成份、厂家电话号码。

2.4 荤菜

2.4.1 肉类

鲜猪肉：猪前腿肉（含骨）、猪后腿肉（含骨）、猪腰方肉（含骨）、猪排骨等。

鲜牛肉：牛肉、牛腩、牛肚等。

鲜羊肉：羊肉等。

鲜鸡肉：鸡肉、鸡腿、鸡爪等

皮肤有光泽，淡黄或者灰白色，肌肉切而发亮。外表微干或微湿，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，正常气味。无长毛及毛、毛根、口腔及宰杀刀口无血污杂质，无紫斑淤血净腔禽腹内无过多脂肪。

严格实行肉品品质检验“一猪一证一章”制度，每次供应的鲜肉必须向采购人提供《肉品品质检验合格证》和《动物检疫合格证》。

鲜鸭肉：鸭肉、鸭腿、鸭爪等

皮肤有光泽，乳白或淡红色，肌肉切而有光泽。外表稍湿润，不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复。鸭正常气味，无长毛及绒毛，毛根口腔及宰杀刀口无血污、无紫斑淤血、净膛、腹内无过多脂肪。

2.4.2 水产：鲜鱼、带鱼、虾、蟹、海带等

鲜鱼，鱼体健康、体态匀称、游动活泼、体色鲜明、体表光滑；眼隔膜有光泽、透明、眼球突出；鱼鳞完整有光泽、不易脱落、鳞片完好；腹部坚实不膨胀；无嘴烂及外表损伤，肛门内部洁净无异味；符合国家的鲜活鱼食品卫生标准。

带鱼：鱼体呈灰白色或银灰色，鱼体饱满匀称，体形完整，鱼体坚硬不弯，肉厚实，鱼鳃鲜红，眼球凸起，黑白分明，洁净没有脏物。鱼肚是完整，没有变软破损。

2.4.3 虾、蟹：

要求在水中游动自如，无伤残、无畸形、无病害，鳞片完整无损，个头均匀。

海带：有白霜，具浓厚的海鲜味，无异味，无杂质，无霉味、无泥沙

2.4.4 蛋类：鸡蛋、鸭蛋等

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，蛋黄不见或略见阴影，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。

2.5 酱腌菜

以新鲜蔬菜为主要原料，经腌渍或者酱渍加工而成的各种蔬菜制品，如酱渍菜、盐渍菜、酱油渍菜、糖渍菜、醋渍菜等。

色泽正常，具有本品种固有之香气，无异味，口脆，咸度适当，无泥沙、杂质。

2.6 米油

2.6.1 米：粳米、籼米、糯米等

非陈米，具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物。

2.6.2 食用油：植物油（菜籽油、花生油、大豆油等）、动物油（猪油）等

具有产品应有的色泽，具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味，具有产品应有的状态，无肉眼可见的外来异物。

2.6.3 面粉：小麦粉

白色或微黄色粉状或微粒状，无结块，无杂质和异味。

2.7 水果

2.7.1 香蕉，苹果，葡萄等

同一品种规格，皮细光滑，具有各品种应有的色泽、新鲜无异味，无虫蛀，无霉味，无腐烂、畸形、糠心，不带泥沙。

2.8 调味品等其他食材

2.8.1 调味品：酱油、醋、盐、味精、花椒、胡椒、辣椒、茴香、桂皮、八角、干姜、陈皮、月桂叶、柠檬叶等

具有各品种应有的色泽、气味，无虫蛀、无霉味、无异味，呈各品种应有的形态，无肉眼可见的外来杂质。

2.8.2 其他食材

3、食材质量要求

投标人所投食材均须符合《食品安全国家标准》、《食品中污染物限量》、《农药最大残留限量》等规定和采购人有关的质量要求，相关检测均为合格。

4、食材配送要求

4.1 时令蔬菜要求从种植基地新鲜采购，蔬菜可溯源到种植人（或批发商），须择去枯叶，去掉泥沙、杂物和不能食用部分，分类分点打包分发配送；

4.2 畜肉类要求从定点屠宰场或在市场管理部门备案的经销商处采购，能够溯源，必须现杀现送保证新鲜，不得提供冷冻肉，必须具备当天检验检疫合格证；猪肉必须有检疫章，猪肉宰杀时间必须为当天。所送食材如业主有使用要求的，按要求切割。

4.3 鱼必须鲜活配送，到采购人食堂现场验收合格后宰杀，严禁供应死鱼。

4.4 蛋（生鸡、鸭蛋），要求外壳完好、新鲜，有动物检验检疫合格证的无公害产品。

4.5 大米包装袋要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、食品生产许可证、保质期限、产品成份等。

4.6 食用油要求为非转基因油，并拥有 SC 食品质量安全认证。

4.7 其他食材要求外包装无污物、无泄漏，无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉现象。

4.8 预包装类食材，食品包装标签应符合《食品安全国家标准》、《预包装食品标签通则》要求，并且规范、内容齐全、有质量检验合格证明。包括中文标明的产品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和安全使用日期（或保质期）、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容，商品条码使用须合法合规，且其剩余保质期不得少于标注有效期的四分之三。

4.9 配送时间要求：中标供应商必须保证每天上午 8:30 之前（如有早餐食材的须在 7:00 前）送至食堂。包子、油条等已加工的早点不在配送物资范围。

4.10 临时加货处理：对于采购人临时有客餐任务或临时增加用餐人数时，中标供应商需在接到采购人口头或书面通知时按要求将食材送到采购人的指定地点，派专人负责跟踪服务，保证用餐正常。

4.11 中标供应商所有从事食材配送相关工作的员工均须凭健康证上岗，做好相关工作及提供各种服务。

4.12 配送工具必须符合卫生要求，不得与其它货物混装，防止二次污染。

4.13 中标供应商所投入的厢式货车，如车身需喷涂，粘贴广告图案、文字等内容，需符合相关部门的规定及要求。

5、食材交接

5.1 交接查验

中标供应商必须按照采购人的采购要求将食材运抵采购人指定地点并负责食材的装卸，并交验收人员验收。

5.2 交接凭证

每次配送食材开具三联单，单据上须注明接收单位、时间、品种名称、数量、单价、小计、合计、目测食品描述和验收人签名等；

6、考核制度

由采购人对中标供应商服务进行考核，出现食品安全事件或月考核评分低于 85 分达 3 次，采购人有权解除合同，且由中标供应商承担一切相关责任。（采购人有权对下述考核细则根据实际情况作出调整，中标供应商须严格遵守采购人提供的考核要求）

考核细则：

| 序号 | 考核内容 | 考核细则 | 分值 | 评分标准 | 考核情况 | 得分 |
|----|------|--|----|------------------|------|----|
| 1 | 从业人员 | 从业人员花名册及健康证 | 6 | 须持有效健康证，缺一个扣 2 分 | | |
| 2 | 安全保障 | 食品卫生应急预案 | 6 | 如无扣 1 分 | | |
| | | 配送车辆安全检查（所有证件、保险单据齐全有效） | 6 | 如无扣 2 分 | | |
| 3 | 货源组织 | 从符合规定资质的单位进货、有协议及资质证明材料 | 6 | 缺一扣 2 分 | | |
| | | 产品证件（合格证、检疫证、检验报告等原件或复印件） | 6 | 缺一扣 2 分 | | |
| 4 | 质量保障 | 食品用具、设施清洁，车辆定期消毒；场地、库房整洁卫生，货物存放整齐有序，防潮、防鼠； | 8 | 每有一样缺陷扣 2 分 | | |
| | | 包装产品有 SC 标志、散装产品有质量合格证明或检测报告 | 6 | 缺一扣 2 分 | | |
| | | 出现质量问题（沙，虫，保鲜 | 10 | 每起扣 5 分，扣 | | |

| | | | | | | |
|----|--------------|---|-----|--|--|--|
| | | 包装破损等) | | 完为止 | | |
| 5 | 各类台帐 及时对帐 | 进出库记录 | 6 | 缺一扣 2 分 | | |
| | | 食品检验检测记录 | 6 | 缺检一样扣 2 分 | | |
| 6 | 交货期 | 按时按质按量交货 | 12 | 每 1 批次延误或未 按质按量交货扣 4 分 | | |
| 7 | 产品质量 | ①采购人有权进行不定期抽检 ②每出现一次质量不合格，能 在 30 分钟内及时调换合格的 | 12 | ①抽检不合格每 次扣 6 分 ②30 分钟内调换 合格扣 2 分，超 过 30 分钟扣 4 分 | | |
| 8 | 服务质量 | 服务配合度，即配合采购能 力、特殊需求配合程度等 | 10 | 每出现 1 次不满 意的扣 2 分 | | |
| 合计 | | | 100 | | | |

注：本项目采用统一折扣率报价。（例：9 折，填写规范为 90%）