

一、服务要求

一、服务内容

1. 项目名称：鹰潭市委党校及红旗学院食堂食材配送公司采购项目。
2. 服务范围：本项目为统采分签（批量采购）项目，采购单位为中共鹰潭市委党校、鹰潭红旗学院，中标供应商需分别与两家采购单位签订独立服务合同，分开履约、分开验收、分开结算。
3. 服务期限：合同总期限 3 年，实行 1+1+1 逐年续签模式，每服务满 1 年，采购人根据年度综合考核结果决定是否续签下一年度合同，年度考核不合格，采购人有权单方面终止合同，不再续约。

二、数量要求

1. 采购人提前 1 个工作日以书面、微信或线上订单形式报送食材采购清单，供应商严格按照采购方预约品种、规格、数量足额供货，未经采购方书面同意，不得私自增减供货数量、替换货品品类。临时应急加餐、临时增补食材，采购人工作时段内通知后，供应商须 2 小时内配送到位。
2. 生鲜称重类货物去除外包装、捆扎绳、血水后现场过磅计量；定型包装干货按产品标注净重验收，货品重量误差超 $\pm 3\%$ 的，采购方有权拒收货物、要求限期补货或扣除短缺货品对应货款，货物最终结算重量以双方现场共同过磅数据为准。

三、质量要求

全品类食材严格遵照《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》及相关行业法规执行，所有货品执行国家一级产品质量标准；无国家分级标准的，依次按照省级、市级、县级现行标准执行；果蔬全部达到无公害标准，生鲜猪牛羊肉、禽肉当日屠宰，鸡蛋、鲜蔬、水果、豆制品当日采购配送。

1. 副食品品质满足招标文件约定质量标准，蔬果统一为无公害产品。

2. 出现腐败变质、掺假掺杂、检疫不合格、过期变质、病死畜禽制品等七类不合格货品，采购方全额退货，由此产生的食材损耗、食堂损失、行政处罚费用全部由供应商承担经济与法律责任。

3. 因供方食材质量问题引发食物中毒、食源性疾病、群体性投诉或延误食堂正常供餐，所有损失由供应商全权承担；情节严重的，采购人可扣除当月全部结算款项并单方解除服务合同。

各类食品具体要求如下：

1、蔬菜类

品类	名称	质量要求	供货要求
蔬菜类	根菜类 (白萝卜、胡萝卜等)	大小均匀、表皮紧实不开裂、不空心糠心黑心，无畸形、无细须根、无病虫害、无腐烂折断，无泥沙，农药残留符合国标。	1. 每批次随货附带当日自检或第三方农残合格检测报告，无报告整单拒收； 2. 每周供应蔬菜品种不少于 7 个，每月不少于 13 个，单一品种蔬菜一周内用餐不超 3 餐； 3. 货源仅限政府监管合规农贸市场或备案蔬菜基地，严禁收购散户农户蔬菜，供方留存货源合同、进货台账备查； 4. 蔬菜净菜交货，清除老叶、烂叶、多余泥沙。
	地下茎菜类 (土豆、红薯)	土豆红薯个体均匀、无泥无虫蛀机械损伤、不发芽不变绿、不萎蔫；洋葱个头均匀、表皮完好无开裂折断，农残达标。	
	地上茎菜类 (青菜梗)	茎皮完整不开裂、无老根黄叶、无病虫害烂芽，农残符合国家标准。	
	普通叶菜类 (包菜、娃娃菜、空心菜、生菜、萝卜菜、油麦菜等)	鲜嫩完整，无枯黄、腐烂、破损叶片，农残达标；	

菜柳类、菜心	鲜嫩无老黄叶，切口新鲜、茎叶完好无腐烂，农残达标。
瓜果类 (黄瓜、南瓜、苦瓜、丝瓜、葫芦、冬瓜等)	外形规整、表皮完好无破损病斑，果肉坚实色泽正常。
香辛叶菜类 (芹菜、大蒜等)	植株完整青绿无干枯黄叶、无泥沙、无折断，农残达标。
花菜类 (白花菜、西兰花)	花球紧实周正、无虫蛀霉变，农残达标。
茄果类 (茄子、西红柿、辣椒)	茄子表皮光亮有弹性；番茄色泽均匀饱满无破损脐腐；辣椒表皮光滑结实无发软腐烂，个体均匀。
鲜菌菇 (金针菇、香菇、平菇等)	菌伞厚实平滑、香气正常，无霉蛀、雨淋、焦烂菇体。
茭白肉、莲藕	个头均匀、表皮完好无裂痕霉变、去净泥沙。
大蒜子	大小匀称、蒜瓣饱满干爽无开裂出芽、无腐烂须根。
生姜	表皮金黄光亮，无褶皱黑斑、

		无拉丝腐烂，	
--	--	--------	--

2、水产类

品类	名称	质量要求	供货要求
水产类	淡水鱼、海水鱼	符合食品安全国标，体色鲜亮、黏液通透、鳃丝鲜红、鱼眼饱满透亮、鱼鳞紧实不易脱落，肉质紧实富有弹性，无异味无损伤，鲜活水产品活动灵敏	鲜活水产活体配送，到货死亡产品全部拒收；冰鲜产品标注捕捞日期，冰衣重量不超净重 8%，随车附进货溯源单据，全程温控储运
	虾蟹类	鲜活好动、头尾完整、虾身挺直壳硬有光泽，肉质紧实	

3、豆制品类

品类	名称	质量要求	供货要求
豆制品	豆腐、豆腐干	色泽正常、块形规整、软硬适中弹性好，无杂质、无酸败馊味异味	1. 符合国家食品安全标准，当日生产当日配送，禁止隔夜货品；2. 严控食品添加剂使用，加工场所卫生合规；3. 生产厂家具备食品生产许可证，供方留存厂家资质复印件备案
	豆泡	色泽金黄、表皮完整、捏压回弹、无霉变酸腐异味	

4、禽蛋类

品类	名称	质量要求	供货要求

品类	名称	质量要求	供货要求
禽蛋类	鸡鸭蛋	蛋壳完整洁净无霉斑裂纹，灯光透视蛋黄轮廓正常，开壳后蛋黄隆起有韧性、蛋清清亮无异味，无散黄变质蛋	执行 GB2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》，批量供货附带批次质检单据，破损变质蛋当场退换

5、干货及泡菜类

品类	名称	质量要求	供货要求
干货 泡菜	香菇、茶树菇、木耳、腐竹、紫菜、淀粉、米面制品、绿豆、黄豆、干辣椒、酱菜	香菇茶树菇干爽香浓、无霉碎；木耳泡发乌黑舒展、干爽脆实；腐竹色泽淡黄有固有香气无霉变；紫菜干燥无泥沙；杂粮颗粒饱满无虫蛀霉变；干辣椒干燥完整无受潮发软；酱菜色泽自然、脆嫩适口、无泥沙异味	1. 全品类符合食品安全国标，到货剩余保质期 \geq 产品总保质期 2/3; 2. 预包装食品包装合规，标签标注齐全（品名、厂址、生产日期、SC 编号、保质期等）； 3. 绿豆执行 GB/T10462-2008，黄豆执行 GB1353-2018，酱菜亚硝酸盐符合污染物限量国标

6、调味品类

品类	名称	质量要求	供货要求
调味品	食盐、白糖、酱油、食醋、各类香辛料	食盐干爽结晶均匀无结块；白糖色泽光亮无异味；酱油醋清亮无浑浊沉淀异味；香辛料干燥完好、香气纯正无	1. 符合食品安全国标，剩余保质期不低于总保质期 2/3; 2. 预包装食品标签信息完整规范；散装调料

品类	名称	质量要求	供货要求
		霉变	密闭盛装、防尘防潮无霉变污染

7、鲜肉类

品类	名称	质量要求	供货要求
鲜肉	猪分割肉、五花肉、猪脚、排骨、猪肚、牛羊肉	鲜肉色泽鲜亮有弹性，指压回弹快、无淤血淋巴、无注水；五花肉肥瘦分层规整；猪脚完整无毛黑斑；猪肚洁白无病变异味；牛羊肉脂肪乳白肉质紧实无异味	1. 猪肉 GB/T9959.1-2019、牛羊肉 GB/T17238；当日定点屠宰，出栏 6 小时内配送，一猪两证两章齐全随车交付；生猪来源为非疫区，禁用老母、公猪、病死猪肉，货源可溯源；2. 全程冷藏车冷链运输，到货肉温符合国标要求

8、家禽类

品类	名称	质量要求	供货要求
家禽	鸡鸭鹅等禽肉	定点活禽宰杀，表皮完整无淤血破损，肉质紧实淡红色、不发黏、无注水变质异味	1. 执行 GB2707-2016 国标，饲养周期 8 个月以上，经检疫合格，宰杀 6 小时内配送；2. 冷链车辆运输，随车附带检疫合格证明

9、散装调料类

品类	名称	质量要求	供货要求
散装 调料	各类散装调味原料	性状正常、色泽纯正、无发霉变质、无污染异味	密闭容器分类存放，定期清洁容器，每季度送检一次

四、技术保障

（一）配送车辆要求

1. 供应商须自备或从正规租赁公司租赁不少于 1 台普通配送车、1 台合规冷藏冷链车，车辆手续、保险、年检齐全，车身喷涂供方统一标识，冷藏车厢配备温度实时监测装置，全程留存温控记录，满足食材储运温度标准。
2. 运输车厢内壁耐腐蚀、防潮防虫防鼠，每日配送前后清洗消杀，消杀台账留存归档；食材分类存放，杜绝交叉污染，货品送达后外包装干爽无受潮软化。
3. 每日 7:00-8:00 前全部食材配送至采购人指定收货点位并完成卸货。

（二）配送中心场地及设施硬性标准

1. 配送中心选址整洁卫生，距离各类污染源 100 米以上；
2. 原料贮存仓库实用面积不低于 300 m²，分区划分干货仓储区、冷藏冷冻区、蔬果暂存区；
3. 设置专用肉类恒温分拣车间，配齐肉品分割设备、不锈钢操作台、专用刀具器具；
4. 独立食品快检室，配齐农残、重金属、水分、吊白块、食品添加剂检测全套设备，配备专职检验人员，每日开展食材抽检并留存检测台账；
5. 出入口、仓储区、加工区、快检室全区域无死角视频监控，录像保存时长不少于 30 天，采购人可随时现场或远程调阅；
6. 配套符合消防规范的消防器材，定期检修维护；全场地落实防鼠、防蝇、防蚊虫三防措施。

7. 中标公示发布 5 个工作日内，采购人实地现场核验场地、车辆、设备，核验不合格取消中标资格，记入政府采购不良名单，1-3 年内禁止参与政府采购项目，中标资格由候选单位顺位替补。投标人须加盖公章出具场地设施履约承诺函，无承诺函投标无效。

注：以上“配送中心场地及设施硬性标准”内容供应商需提供承诺函（格式自拟），并加盖公章，否则按无效投标处理。

五、服务要求

（一）人员配置要求

1. 项目在岗从业人员不少于 2 人，全部持有效健康证上岗，证件复印件交采购人备案，每年按期体检，证件过期人员停止上岗；
2. 配置 1 名固定项目负责人，合同期内未经采购人书面审批不得随意更换；每台配送车辆配置固定驾驶员及随车配送员，驾驶员准驾车型与车辆匹配；
3. 建立员工每日晨检台账，记录体温、身体状况，所有用工纠纷、配送途中人身安全事故全部由供应商自行承担法律与经济责任。

（二）卸货管理

1. 配送车辆保持洁净，食材分区摆放避免交叉污染，冷链食材到货现场实测温度并登记存档；
2. 供方全权负责食材卸货、搬运、摆放至采购人指定位置；已落地货品无双方签字确认不得私自拉回，私自带走按偷盗处理，采购人按货品市场价 3 倍扣款。

（三）留样管理

1. 每批次所有品类食材单独留样，单品留样 $\geq 125\text{g}$ ，密封冷藏留存 48 小时以上，规范填写留样台账；
2. 采购人可随时委托第三方抽检，检测费用由供应商承担；若查实食材原因引发食物中毒，供方承担全部医药费、行政处罚、民事赔偿。

（四）食品溯源管理

1. 所有食材货源为监管合规市场或持证生产厂家，供方留存上游供货合同、进货发票、质检检疫单据、供货台账，资料保存至合同结束后满 1 年，采购人随时可调阅核查；
2. 预包装食品供货时剩余保质期不低于总保质期 2/3；生鲜肉类当日屠宰当日配送，源头可追溯至屠宰企业。

（五）交付验收

1. 供方不得以任何理由拒供、少供约定食材，违约按合同条款处罚；食材不合格接到采购人通知 1 小时内完成换货送达，逾期未更换对应批次不予结算货款；
2. 收货执行三查制度：查验资质证件、查验保质期、核对数量规格品质；
3. 首次供货提供营业执照、食品经营许可证原件核验，加盖公章复印件留存；每日送货单据电脑打印一式三份、加盖公章，手写涂改单据无效，采购人有权拒付对应货款。

二、商务要求

一、供货时间、合同期限、地点

1. 交货时间：每日早上 7:00~8:00 全部货品配送到位并完成卸货。
2. 交货地点：采购人指定地点。
3. 服务期：签订合同后三年（1+1+1 逐年续签）服务期。本项目采用统采分签方式签订合同，由主采单位统一签订一个总合同，各分采单位按照各自的明细、金额等自行与中标人签订分合同，按分签合同指定的地点进行交付。

二、收货及验收方式

1. 中标人应对食材进行自检，再免费配送至指定地点，由双方验收人签字确认。
2. 发运前包装需满足防潮、防震、防破损，包装物不回收且需完整。

3. 中标人所交食材数量误差 $\leq 3\%$ ，生鲜以现场验收为准，包装类按标准计算，并抽检部分产品确定最终数量。
4. 采购人对质量不合格、品种规格不相符、数量不足等货物，可拒绝签收。中标人须在规定时间内补齐相应货品。
5. 中标人提供的食材必须符合食品安全质量标准，并提供相应的检测报告。若因中标人提供的食材质量问题，导致采购人（甲方）人员身体健康受到伤害，中标人承担全部责任。
6. 采购人可提请第三方质量检测机构对中标人交付的货物进行检测；检测合格的，检测费用由采购人承担；检测不合格的，检测费用由中标人承担，并视为中标人不能按时交货。
7. 采购人对货物的验收不免除中标人质量责任，不能当然认为质量已完全合格。如采购人在验收时、验收入库后或使用过程中发现质量问题，中标人须及时到现场解决，采购人有权要求中标人退货或调换，中标人必须在采购人规定时间内及时包退包换补货。
8. 中标人应建立应急保障机制，特殊时期（节假日、重大勤务等）不哄抬物价、不拒绝配送，确保供应不间断。
9. 履行合同期间，中标人必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求准时配送，不能以任何理由推脱，擅自改变供货时间或品种，如影响到采购人食堂的正常运转，中标人需赔偿经济损失。