#  服务需求及技术要求

**一、服务要求一览表**

**（一）配送主副食品包括但不限于以下范围:**

1.粮食及粮食加工品:大米、豆类、面粉、面条等;

2.生鲜肉类:猪、牛、羊、鸡、鹅肉等;

3.熟食肉类:烧鸡、烤鸭、酱猪蹄、下货等;

4.水产、海鲜类:鱼、虾、螃蟹等;

5.蔬菜类:芹菜、茄子、土豆、菜花、蒜薹等;

6.真菌类:香菇、蘑菇、金针菇、木耳等;

7.禽蛋类:鸡蛋、鸭蛋等;

8.水果类:苹果、香蕉、葡萄、火龙果、西瓜等;

9.牛奶、饮料类:纯奶、酸奶、果汁、碳酸饮料等;

10.食用油:花生油、大豆油、调和油等;

11.调味品:老抽、生抽、味极鲜酱油、香辛料等;

12.其他类:糖类、罐头、咸菜、蛋糕、方便面、瓜子、花生等其他品类;

13.即时配送类:包括工作餐配送及加急配送(如遇重大警情或紧急会议时提供餐饮配送)。

### （二）配送**主副食品**质量要求

**1、粮食及粮食加工品**

1.1 产品须为正规非转基因食品，并符合国家相关部门的卫生标准和规定。

**供货时提供具有产品合格证、质量检测报告等相关资料**。杂粮、豆类必须有“SC”标志，符合国家相关部门的卫生标准和规定。

1.2 大米质量要求:符合应有品种的色泽，呈透明、半透明或白色，具有新鲜米特有香气，无异味。符合国家最新版本 GB/T 1354-2018 粳米标准，并拥有“SC”标志，级别：一级。

1.3 小米质量要求:符合应有品种的色泽，颗粒饱满，无杂质、霉变，具有新鲜米特有香气。

1.4 面粉质量要求:符合采购人需求等级面粉，符合国家、行业标准；感官要求：粉质干松、细柔、无杂质、无异味。必须符合国家最新版本GB/T 1355-2021标准，有“SC”标志，级别：特制一等。

1.5 包装要求:包装要坚固结实、封口严密，包装袋有明显的生产日期和保质期标志，产品在送达指定地点的时间有效保质时间不低于保质期的三分之二。

**2、肉类(生鲜肉、熟食)**

2.1 须保证为屠宰厂 24 小时内屠宰的肉，肉身必须盖有卫生检疫章。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹。

2.2 参选人提供的肉品必须是具备经营肉类的资格和条件的单位提供，建立健全肉品销售卫生管理等制度，保证质量安全，**供货时提供营业执照、食品卫生许可以及定点屠宰单位证明。**

2.3 参选人提供的肉品必须是经防疫部门检验合格、准予上市销售、符合国家 GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜禽产品》标准。

2.4 参选人提供的肉类根据采购人要求的方式进行加工，如加工成块、成丝或肉泥等。

2.5 熟食肉类:必须为当天新加工产品，无国家、行业禁止的食品添加剂。

**3、水产、海鲜类**

3.1 水产品符合 GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》标准

3.2 活鲜产品:鲜活，体色正常，体态完整，蹦跳有力，贝类等需表面干净，内无沙。

3.3 冷冻产品:无过多冰块，无临近解冻现象，必须符合产品卫生检疫标准。

3.4 鱼类必须是处理好的，内脏、鱼鳞处理清洗干净。

3.5 干货干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。

**4、冻品类：**

所需冻品类包括鸡、鸭、鱼、猪、牛、羊肉、丸、火腿及海产品类等冻品。要求标识与实物相符，生产日期与保质期明确，生产厂家、地址、联系方式明确，标识重量与实际重量相符。冻肉制品（猪、牛、羊肉）色泽肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色，外面 湿润，切面有渗出液，解冻后具有鲜肉固有的气味，无异味。冻鸡鸭制品皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，脂肪呈黄色或淡黄色，肌肉有弹性，解冻后无异味。冻火腿需达到一级鲜度，肌肉切面呈深玫瑰色或桃红色，有光泽，致密而紧实，切面平整，具有火腿特有的香味，尝味时盐度适度，无其他异味。冻鱼类鱼眼清澈明亮，鱼鳞较完整，解冻后腮部有鱼腥味，无异味。冻海产品类新鲜无异味。

**5、蔬菜类**

5.1 菜类必须是新鲜“绿色食品”，残余农药含量不能超过国家有关标准，必须保证其新鲜度，品种的优越性(含水量、形态、色泽等方面)。举例如下:

(1)大白菜：新鲜洁白，表面无黑色斑点，里面无烂心、无开花、坏叶不超过 3 片;

(2)卷心菜:菜球(叶球)坚实，外部叶子色泽新鲜，叶质脆嫩，无锈斑、虫伤、烂叶;

(3)洋葱:色泽鲜明，外表光滑，无损伤和病虫害，颈部小、未发芽;

(4)青笋:新鲜、通体均称，无竹节、无烂尾、无空心;

(5)辣椒:大小均匀，果品坚实，肉厚质轻，脆嫩新鲜，不裂口，无虫咬;

(6)韭菜:叶肉肥厚，叶绿深艳、有光泽，不带烂叶黄叶、干尖、紫根、泥土，无斑点，中心不抽薹;

(7)莴苣(莴笋):食用部位是肥大的嫩茎，其嫩叶也可食用。形体粗短、不弯曲，光泽好、表面无锈色，整修洁净，上部叶片不超过五六片，叶片新鲜不慌、不烂、不抽薹，基部不带毛根，皮薄，质脆，水分充足，不蔫萎;

(8)芹菜:色泽鲜绿或洁白，叶茎充实、脆嫩，大小整齐，不带黄叶、老梗，叶茎表面光滑，无锈斑、污染、虫伤、蚜虫，不抽薹;

(9)蒜苔:长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过 1 寸，没有冻伤;

(10)萝卜:不论红皮、白皮，要求个体匀称，外表光滑，色泽清新，坚实体重，水分饱满，脆嫩味好，无病虫伤害、无糠心、黑心和抽薹现象的为佳。带樱的萝卜，樱应新鲜、洁净，无黄叶、烂叶等现象;

(11)花菜。花球要均匀一致，色泽雪白或乳白，头部坚实，花柱细，质新鲜，肉质脆嫩，无污染斑、虫伤;

(12)西兰花:表面蓓蕾平展，无开花现象，无异味臭味;

(13)青瓜:长而直、带刺、折断为实心无籽，两头大小一致。

(14)番茄:要求果蒂硬挺且四周仍呈绿色;

(15)南瓜:分量足，果瓣大小均匀，种子肥厚如杏仁;

(16)茄子:深黑紫色，具有光泽，且蒂头带有硬刺，无虫;

(17)香菇:菇伞为鲜嫩的茶褐色，肉质具有弹性;

(18)黄瓜:要求色泽绿而有光泽，瓜条直、粗细均匀，质地坚硬，顶花带刺;

(19)豆角:新鲜、长度 40 公分左右，长而结实，折断为实心、无虫。

**6、真菌类**

6.1 符合国家相关标准，无毒无害健康食材。菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短，无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑。

**7、禽蛋类**

7.1 符合 SB/T10638-2011标准，且符合相关部门其他相关检验标准。须保证所供禽蛋新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑。成件单品品质优良，包装过关，商标牌号、生产日期清楚，检验报告真实齐全。散装单品新鲜无变质，来源可靠，斤称产品足量新鲜安全健康，并符合国家相关部门的卫生标准和规定。

**8、水果类**

8.1 水果应当新鲜干爽，无腐烂、虫眼、明显病斑、破损等，残余农药含量不能超过国家有关标准。

**9、牛奶、饮料类**

9.1 符合国家标准及行业标准，以采购人下达的订单为准。

9.2 产品在送达指定地点的时间有效质保时间不低于质保期的三分之二。

9.3 奶制品、豆制品类：奶制品、豆制品类包括纯牛奶、酸牛奶、豆腐、豆渣及其他奶制品、豆制品等。奶制品须为成件单品，品质优良，包装过关，商标牌号、生产日期清楚。豆腐须为当日制成产品，白色或淡黄色，有豆香味，无腐败气味，软硬适度，细致 不粗糙，块状完整，有弹性。

**10、食用油**

10.1 数量以采购人下达的订单为准。需具备独立包装（5L、16L或20L 装），花生油需符合国家 GB/T1534-2017/XG1-2019 压榨油标准，玉米油符合国家 GB/T19111-2017/XG1-2019 标准，食用油必须为非转基因产品有“SC”标志，质量指标：一级食用油。

10.2 感官要求:具有产品正常的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

10.3 产品在送达指定地点的时间有效质保时间不低于质保期的三分之二。

**11、调味品**

11.1 必须符合国家、行业有关标准。成件单品品质优良，包装过关，商标牌号、生产日期清楚，检验报告真实齐全。盐、糖、酱油、醋等调味品必须具有“SC”标志，要求做到“零”添加。

11.2 感官要求:具有产品正常的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

11.3 产品在送达指定地点的时间有效保质时间不低于保质期的三分之二。

**12、其它未列明食材须符合食品安全，国家、行业标准和采购人要求。**

**13、以上标准如有新规则执行最新标准并执行卫生防疫规定。**

### （三）说明：

**1、本次比选主要确定2名成交人，成交后成交人给予采购人的菜品报价不高于市场价格的80%，市场价为大润发（汇峰广场店）零售价。由办公室与采购人共同进行市场价格询价，若没有该产品零售价，首先参照安庆市发展和改革委员会网站公布的价格动态监测目录里龙狮桥农贸市场和苏果超市两家的平均价作为市场价格，只有一家有该产品价格就直接采纳，若没有参照周边其他超市价格或农贸市场价格。（https://fgw.anqing.gov.cn/public/column/4018603?type=4&catId=6888601&action=list）网站**

**2、成交后采购人每周提供食堂一周菜单，两名成交人根据菜单对每个菜品进行报价，由每个菜品报价低的成交人供应该项菜品，最后结算是按成交人所报菜品价格乘上实际采购数量来进行结算。目前两名成交人成交后的供应量不确定，参选人参与本项目比选时需考虑此项因素。**

**3、实际使用量以采购人实际需求为准，采购人选择价格低质量优参选人供货。所供货物品的种类、名称、数量及规格以采购人提前通知的物品清单为准。采购人无法预计也无法保证参选人在服务期内所将获得的业务量，参选人自负盈亏。**

4、本项目最终结算时，以采购需求中提供的品名规格目录表为依据，月结算金额=成交人报价\*实际供应量。

5、如遇自然灾害等不可预见的因素造成的个别品种价格需临时做调整的，成交人应遵循当时的市场价格标准，事先与采购人协商，并书面通知采购人，在采购人确认后方可调整。

6、如遇采购人应急采购净菜等情况，成交人应遵循当时的市场价格标准，事先与采购人协商，并在采购人同意后方可调整。

**（四）其它服务要求：成交人与采购人签订采购合同，若成交人所配送的主副食品的质量、价格、服务达不到采购人要求，违反合同约定，给采购人造成损失，采购人有权暂停其供货资格，并要求其进行整改并赔偿采购人一切损失，如成交人仍不能达到要求，采购人有权终止合同并另行组织采购。具体要求如下：**

1、所供主副食品应保持新鲜，并符合国家《食品安全法》等法律法规的有关规定。所供主副食品不新鲜、质量不合格的，按货物货款的3倍向采购人支付罚款。

2、成交人需向采购人提供进货渠道相关证明，采购人有权对成交人进货渠道进行考察，如成交人进货渠道证明与采购人考察不符，采购人有权利单方面终止合同。成交人不得存在以次充好、假冒伪劣、转基因食品及有害物超标等情况。采购人因使用成交人所提供副食品导致食物中毒，经有关单位鉴定原因属实后，成交人承担全部医药费，赔偿费用，在终止合同基础上，成交人承担全部法律责任。

3、同一种类货物形状，重量大小，相差应控制在20%以内。

4、所供主副食品必须符合国家、行业质量标准和卫生标准，不含兴奋剂和瘦肉精等违禁成分。如经卫生监督管理部门监督检查不合格，由此给采购人造成的损失，由成交人全部承担。

5、本项目成交人需在供货前向采购人提供分拣配送人员名单，配送人员具有公立三甲医院出具的有效健康证。

6、采购人提前一天拟定采购计划清单，向成交人下订单，订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点等具体要求。

7、成交人每天早上8点前将订单内当天所用食材送到采购人合同中列明的固定交付地点，双方现场过秤验收并签名确认。

8、成交人按照订单数量送货，超出的部分成交人带回，不纳入结算。短缺的部分由成交人及时补足，不得影响正常供餐。因食材短缺影响正常供餐，每有 1次，按伍佰元向采购人支付违约金。

9、如采购人临时对订单进行变更品种或增减用量，应于送货的前一天通知成交人，成交人必须按照采购人的要求配送。

10、为保证所供产品为新鲜食材，不能有变质产品，果蔬、肉等易腐烂变质食材和冷冻食材必须使用冷链专用配送车辆，车内温度达到食材要求温度标准，温度记录可查询。

11、成交人虚报价格或因调货而抬高价格的情形，经采购人核实的，采购人有权扣罚本批供货总额的30%货款，超过 3 次及以上情形的，采购人有权解除合同。

12、采购人有权对所供主副食品不定期抽检，采购人对成交人配送的主副食品有意见时，可随时向成交人提出，成交人应及时改进，无正当理由拒绝改进的，采购人有权暂停其供货资格。

### （五） 服务质量评价考核要求：

### （1）合同签订后，每月考核一次，由采购人对成交人进行单独考核打分，每月考核分值90分以上（含90分）的，全额付款；低于90分（≥80分）的，每减少1分，扣除该月度货款的1%；低于80分（≥70分）的，每减少1分，扣除该月度货款的2%；若成交人月度考核分低于70分，对该成交人进行约谈，连续约谈2次以上的，有权追究成交人的违约责任。

（2）具体考评细则如下表：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **考核** | **考核细则** | **分值** |
| 价格要求 | 成交人每项菜品报价高于市场价的80%，每次扣4分 | 20分 |
| 时间要求 | 未在规定时间内完成配送、供货的，每迟到1次扣3分，以此类推进行叠加扣分 | 15分 |
| 实际配送的货物与订购货物种类、质量不符，超过1小时在2小时内更换的，每次扣2分，超过2小时更换的，每次扣3分 | 15分 |
| 数量要求 | 实际配送货物少于或多于订购数量1%，每次扣2分 | 10分 |
| 质量要求 | 货物品质与采购要求不符被退回的，每个品种扣4分 | 20分 |
| 应急要求 | 采购人出现临时紧急采购时，未能在一小时内提供临时食材配送服务的，每次扣4分 | 20分 |
| 合计 | 100分 |

### 二、验收

 采购人按采购内容中的质量技术要求组织检查验收，成交人向采购人提供本批次的食材证件材料备查。每批次食材必须经采购人验收人员签单后方可有效，否则为无效供货。成交人必须积极配合采购人核对质量、数量、生产日期、配送价格、复核价格等，发现问题及验收不合格的，采购人有权拒收，成交人应1小时内如数更换到位并保证验收合格。