

# 用户需求书

## 一、项目概况

为认真贯彻《食品安全法》、《食品安全法实施条例》，进一步提高学校送餐服务水平，做好学校送餐工作，更好地满足学生生活需求，根据海南省相关规定，经学校研究，拟将学校的学生送餐服务委托给有资质的供应商经营。

## 二、服务范围及具体要求

### （一）服务范围：

1. 本次招标项目为学生送餐服务。

（1）用餐时间：正常工作日，学生上学时间（法定节假日和调休日除外）。

（2）用餐方式：采用定餐方式。每周学生上学时间的午餐为送餐。每月提前一周由双方协商好下个月的菜谱。

（3）定餐标准：个性定制。保证提供价格合理、品种多样、色香味美的食品，满足学生饮食需求。不可使用肉类冻品，每餐必须配备青菜，做到两荤两素，荤素搭配，建议比例为荤菜 40%、素菜 60%，主食为米饭及面食，为了保证口感，菜品温度送达时保持在 40-60 度。

### 2. 其他要求：

（1）餐具消毒必须达到国家标准，采购人将不定期进行抽查，2 次不合格将取消合同。

（2）食材来源必须合法合规，从正规渠道采购。

（3）录用的发餐人员须提前书面告知采购人，定期对发餐人员进行培训，并提供如身份证及健康证等相关材料做好备案工作。

3. 委托经营期限：一年，一年内无重大事故，最多可以续签 2 年，如果出现食品安全事故立即暂停合同，经相关部门决定是否继续。

如遇到不可抗拒因素，上级部门要求取消中午送餐，则合同自动终止。

### （二）项目要求：

1. 认真执行《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》和学校有关食品卫生管理的各项规章制度，并制订合作切实可操作的实施细则，认真

做好送餐工作，保证伙食的卫生与质量，确保不出任何安全责任事故。

2. 配备的技术人员必须达到海南省学生食品卫生的要求。应配备专职负责人和专职食品安全管理员，专职负责人应具有三年以上饮食经营管理经验，掌握食品质量安全相关的法律法规知识，具有良好的思想素质和职业道德。

3. 委托经营管理企业应购买食品安全责任险，保护消费者及食品生产企业的合法权益，保障食品生产秩序和食品安全。

4. 从业人员要核准健康证、身份证等才准许上岗。

5. 供应商必须有固定场所。

6. 须具备食品经营许可证且在前3年经营活动中没有出现食物中毒事件。

### 三、其他有关政策和要求

1. 委托经营期间每月要进行安全卫生检查，每学期进行综合考核，如学期末考核不合格者或出现经卫生防疫部门鉴定为食品安全责任重大事故或其他重大安全责任事故的，采购人有权终止合同。

由此造成的一切后果由经营方自负，不够赔付的要追缴，并根据事故的情节轻重追究法律责任。

2. 合作期间不得将本项目内容以任何方式转让、转包或者分包。

### 附件 1：蔬菜类质量标准

序号	品名	优质质量形态
1	大头菜	外叶淡绿色，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。
2	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。
3	菠菜	颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。
4	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。
5	大蒜	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。

序号	品名	优质质量形态
6	西芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。
7	豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
8	胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。
9	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。
10	尖椒	长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
11	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓢小籽少。
12	角瓜	颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。
13	韭菜	叶较宽，挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀，长 20 厘米以内。
14	茄子	色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。
15	芹菜	叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水份充足，有清香味，长约 30 厘米。
16	芥菜	梗短粗，叶子厚肥大，主茎无花蕾，水份充足。
17	黄豆	颜色单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。
18	青椒	长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
19	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，

序号	品名	优质质量形态
		饱满。
20	西红柿	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。
21	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。
22	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。
23	小白菜	梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水份充足，无根。
24	萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。
25	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。
26	大葱	葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、长约 50 厘米。

## 附件2：畜禽肉类质量标准：

### 1. 鲜猪肉的质量标准：

表皮白净、光滑无毛；脂肪洁白有光泽，肉呈鲜红色或玫红色；弹性好，按之迅速恢复；表面不黏手；有正常的肉味，坚决杜绝供应注水肉、病猪肉、死猪肉、母猪肉、僵猪肉、骚猪肉。

#### 猪肝的质量标准：

颜色红褐色或淡棕色，表面光滑、湿润，形状完整且不破损、有弹性。

#### 猪蹄的质量标准：

颜色乳白色或淡黄色，表面光滑无毛，肉弹性好，形状完整。

### 2. 鲜牛、羊肉的质量标准：

肌内有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色；外表微干或有风干膜，触膜不黏手；指压后凹陷立即恢复；具有鲜牛羊肉的正常气味；坚决杜绝供应病牛肉、病羊肉、骚羊肉。

### 3. 鲜禽肉质量标准：

皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽；外表微干或微湿润、不

粘手；有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复；具有该禽固有的气味；坚决杜绝供应病禽肉。

说明：要求所供物资必须符合国家《无公害食品质量标准》，必须经地方正规的检验检疫部门检验，并出具检验合格证明后，方可供应。