

政府采购项目 采购需求

项目名称： 食堂食材配送项目
采购人： 海南省第一中级人民法院
代理公司： 智远工程管理有限公司



用户需求书

一、项目名称：食堂食材配送项目

二、服务期限：二年（自合同签订之日起）

三、预算金额：300.00 万（150.00 万元/年，以实际发生采购量进行结算）

四、采购需求清单

序号	采购内容	采购数量	采购要求
(一)	大米	以采购人实际需求为准	详见采购质量要求
(二)	食用油	以采购人实际需求为准	详见采购质量要求
(三)	蔬菜	以采购人实际需求为准	详见采购质量要求
(四)	冻品	以采购人实际需求为准	详见采购质量要求
(五)	畜禽	以采购人实际需求为准	详见采购质量要求
(六)	水产海鲜	以采购人实际需求为准	详见采购质量要求
(七)	禽蛋	以采购人实际需求为准	详见采购质量要求
(八)	饮品	以采购人实际需求为准	详见采购质量要求
(九)	干货	以采购人实际需求为准	详见采购质量要求
(十)	水果	以采购人实际需求为准	详见采购质量要求
(十一)	其他	以采购人实际需求为准	详见采购质量要求

说明：由于无法确定每日所需副食品具体品种和数量，基于一次性采购副食品不能完全符合采购人的实际需求，投标人须根据采购人的日采购要求，对采购配送品类进行调整。

五、各品类质量要求

(一) 大米质量要求

1. 外包装完好，标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。剩余保质期不少于保质期的三分之二。

2. 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；碎米粒、黄粒米、杂质不能超标。

3. 取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，应退货处理。

4.大米质量不低于《大米》(GB/T 1354)要求,符合国家粮食卫生标准。

(二) 食用油质量要求

1.外观要求:外包装完好,有QS标志,标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期、执行标准,剩余保质期不少于三分之二,具有产品合格证,必须符合(GB7718)最新标准。

2.食用油具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味,无焦臭、酸败及其他异味,卫生安全符合植物油国家标准(GB2716-2018)。

(三) 蔬菜类质量要求

从蔬菜形态看,应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜,例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等;

从蔬菜色泽看,各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色,大多数有发亮的光泽,以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度;

从蔬菜气味看,多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味,可凭嗅觉识别不同品种的质量,不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味;

从蔬菜滋味看,因品种不同而各异,多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美,少数具有心酸、苦涩等特殊风味刺激食欲,如失去本品种原有的滋味即为异常。

1.叶菜类:生菜、白菜、空心菜、地瓜叶、京包菜、菜心、油麦菜、上海青等。

质量要求: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,无异味,结球叶菜要结球适度。

2.茄果类:西红柿,茄子、菜椒、尖椒等。

质量要求:果实整洁,成熟度适中,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、无异味,无明显机械伤。

3.瓜果类:黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。

质量要求:成熟度适中,色泽一致,无疤点,无断裂,无腐烂、无异味、无明显机械伤,不带泥土。

4.根菜类:白萝卜、胡萝卜等。

质量要求:皮细光滑,肉质脆嫩紧密新鲜,无腐烂、无裂痕、无糠心、无异

味、无明显机械伤、无病虫害斑，不带茎叶和须根。

5.薯芋类：马铃薯、芋头、淮山、姜等。

质量要求：色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、无异味、无明显机械伤、无病虫害斑，马铃薯无发芽、皮不变绿。

6.葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

质量要求：葱、青蒜保留的须根干净不带泥土，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、无异味。

7.水生菜类：藕等。

质量要求：肉稚嫩，成熟度适中，无腐烂、无异味、无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

8.芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。

质量要求：芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、无异味。

9.香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

质量要求：肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道。

（四）冻品类质量要求

冻牛肉：解冻后颜色暗红、有光泽，脂肪洁白或淡黄色；肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿；弹性好，指压后凹陷能立即恢复；表面微干，有风干膜，不黏手；有牛肉的膻气，解冻后质量不少于原来质量的 85%。

冻羊肉：解冻后颜色深红色或淡红色，有光泽，脂肪颜色洁白或乳白；弹性好，指压后凹陷能立即恢复，不黏手；肉质纤维细软，少有脂肪夹杂，有羊肉的膻气，干冻无冰。

冻猪肉：解冻后表皮白净、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，干冻无冰。

冷禽肉类：解冻后眼球饱满或平坦；皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽；指压后凹陷恢复的慢，且不能完全恢复；有鸡肉的正常气味。

（五）畜禽类质量要求

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。

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。

鲜禽肉类的质量标准：

眼球饱满或平坦；皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽；指压后凹陷恢复的慢，且不能完全恢复；有鸡肉的正常气味。

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。

（六）水产海鲜类质量要求

1.新鲜度要求

新鲜、肉质有弹性；鳃淡红色或暗红色，且无腥臭味；眼微凸透明、黑白清晰、且在正常位置；肤色保有鱼体本身特有的色泽、鳞不易脱落；腹内脏完整、腹部坚实；气味略带海藻味、无明显腥味与臭味。

2.外观要求：

体表：鱼体健康，体表无病灶；鱼体呈本品种固有体形鱼体；呈固有体色和光泽；鳞片完整，体形匀称，无畸形，无病灶；

鳃：鳃丝清晰，色鲜红或紫红，无黏液或有少量透明黏液，无异味；

眼：眼球饱满、微突，角膜透明；

气味：具有鱼固有的正常气味，无异味

组织：肌肉结实，有弹性；内脏清晰，色泽正常，无腐败变质。

说明：要求所供物资必须符合国家《无公害食品质量标准》。

（七）禽蛋类质量要求

蛋壳表面应光泽、完整、坚实，壳外膜色白呈霜状；气室小，高度在 4-5 毫米之间；蛋白浓厚、透明、无杂质异味；系带粗而明显；蛋黄完整，呈半球形，位居蛋的中央；胚胎边缘整齐，不发育，未受精的胚胎直径为 2-3 毫米；整个蛋微生物污染少，无细菌、霉菌生长发育。

（八）饮品类质量要求

为正规厂家生产的品牌产品，厂家信息、产品信息齐全、正规；生产日期清晰、真实、准确，接收日期距货物生产日期的时间不得超过该货物质量保证期的1/3；内外包装完整、干净，无泄漏、涨袋；每批次产品要有明确的产品标准号、生产许可证编号以及生产许可标识，拒绝一切三无（无生产日期、无质量合格证、无生产厂家）产品，保证食品安全。

（九）干货调料类质量要求

必须是符合采购方指定的品牌、规格要求的产品，采购方在指定品牌、规格时，被指定的产品必须是通过 ISO9001 国际质量体系认证标准的产品。

（十）水果质量要求

1.新鲜度

水量：充足、无空壳、皱皮、干涩现象。

色泽：新艳、光亮无变色。

硬度：饱满、充实、软硬适中。

2.机械伤

相同新鲜条件下无外力造成的伤害，如挤压、压伤、碰伤、切口、裂伤等。

3.病虫害

无不良病害。表面、中间无虫卵遗留，无虫眼。

4.形状

曲线协调，外表优美，果实硕大，无不良图案及异状。

5.成熟度

适中、无过熟、未成熟现象。

6.污染

无污染残留农药。

7.包装

如有包装应完整干净。

8.瓜果类

外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处、成熟。

9.柑橘类：不空壳、水分充足、外表完美。

10.浆果类

无腐烂、变色、外形不完整、不成熟现象。

11.梨果类

色泽鲜、大小适中、无硬节、有果把儿。

（十一）物资其他要求

1.预包装食品，必须有明显的标签，标明产品的相关信息，且交货时该食品的剩余保质时间应达到该食品保质期明确的保质时间 2/3 以上；冷冻类食品交货时该食品的生产日期必须在 1 个月内。

2.熟食、蔬菜、水产类食品必须在国家认定的大型批发市场或商户处采购，熟食生产者必须具备相应的生产资质且卫生条件必须符合国家规定，蔬菜、水产必须经过农药残留量检测。

3.畜类生鲜食品上须印有检疫合格证，畜禽类冷冻食品须提供检疫合格证明。

4.乙方所供副食品必须有规范统一的包装，出厂时厂家有包装的，必须保证原包装完好；包装的散装食品，必须按照甲方要求进行分类包装，包装材料严禁使用有毒有害材质。散装食品必须建立台账制度，详细记录生产经营者的名称、住所、联系方式、产品批次、检验检疫等信息，包装类食品必须符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》。

5.鲜活食品、冷冻食品、畜禽肉类、熟食、禽蛋类必须使用食品冷藏车运送，直至配送到甲方各伙食单位。冷冻食品配送至甲方各伙食单位须按照净重进行称重。

6.甲方对部分食品有加工要求时，乙方必须严格按照甲方要求及加工制作程序进行加工，且加工过程必须符合卫生要求。

7.投标人必须书面承诺：配送的副食，从出厂开始到采购人食用结束全过程的各个环节，均按照最新的国家标准规范配送和存储保鲜，确保卫生安全和新鲜。

六、商务要求

（一）交货时间、地点与方式：

1.送货时间：根据采购方要求的时间每日配送，如有其它不可抗力因素影响每日配送须提前沟通协商配送时间。

- 2.收货地点：采购方指定地点。
- 3.采购方式：每日采购和批量集中采购。

（二）物资溯源要求：

食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。

1.建立进货检查验收制度。采取索证索票的方式，审验食品生产者或供货者必须具备的资格条件。

2.建立订货台账制度。如实记录每种食品进货时间、来源、名称、规格、数量、保质期等内容，发票凭证要求保存 2 年以上。

3.建立食品质量承诺制度。采取食品质量先行负责方式，落实食品质量承诺责任。

（三）保密要求

采购方提供的采购清单、数量、交付地址等信息不得对外透露。

（四）合同签订：一年（自合同签订之日起）

（五）付款方式：双方协商约定，以合同签订为准。

七、配送产品技术要求

（一）配送

1.中标人需严格按照采购人书面通知配送安全新鲜、符合国家规定最新标准的副食。不得超前供货，不得拖延供货，配送副食应在食品保质期内。

2.中标人必须确定专人、专车，按合同的约定，将副食配送到采购人指定的地点。

3.中标人必须指定专人参加配送及联系工作，必须保证 24 小时电话畅通，如果被指定专人变更或联系电话发生变化,应及时通报采购人。

（二）储存

中标人要保证配送的副食存放场地的环境卫生整洁，空气流通，符合国家卫生要求，避免副食腐坏、变质或被老鼠、蟑螂或蚂蚁等害虫叮咬。

八、物资验收

（一）验收准备

1.验收人员对场地和验收设备做好准备，在固定的场所进行验收，场所、设备必须保持清洁，定期清扫，保证无积水、食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

2.初步了解货物外观及质量，货物应清洁，外包装完整；严禁验收有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性异常的食品。

食品运输必须采用符合食品安全要求的外包装和运输工具。车厢内保持清洁，无异味；冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

（二）索证核对

验收人员向送货人员索取送货单据及物资票证，通过检测检验的物资须提供检疫检测报告单，核对采购计划及送货单据的物资品种及数量，查验票证与货物的一致性，不定期对各项票证利用电话、网络查询等手段查询其真伪。供应商可提供票证原件的留原件，原件只有一份而无法提供的索取加盖供应商公章的票证复印件归档留存。

（三）数量重量验收

1.包装类按数量采购的物资：检查包装，察看生产日期、保质期是否符合要求，清点数量验收。

2.鲜肉、蔬菜、水果等按重量采购的物资：去框去包装后称重按重量验收。

3.冻肉、冻水产类物资：如有冰块、沥水的先浸泡解冻至去除冰块沥水后称重按重量验收。

八、售后服务要求

1.按质、按时、按量、按合同做好配送服务工作；按照监管部门要求严把质量关。

2.对物资提供质量保证。