

衡阳县消防救援大队及西渡站食堂外包服务项目采购需求

（一）项目名称

衡阳县消防救援大队及西渡站食堂外包服务项目

（二）项目预算

项目总预算：795158.87 元，其中食堂社会化保障服务部分预算金额为 168358.87 元，伙食配送服务部分预算为 626800 元。

（三）项目内容

衡阳县消防救援大队及西渡站食堂外包服务项目包含两部分内容：1、伙食配送服务部分；2、食堂社会化保障服务。

第一部分：伙食配送服务部分

一、配送主副食品类目

序号	配送主副食品类目	采购内容	单位	数量
1	肉禽水产类	肉禽水产	批	1
2	蔬菜，水果类	蔬菜，水果	批	1
3	粮油干货调料类	粮油干货调料类	批	1

因本项目因食堂物资供应人数和市场价格的不确定性，结算以大队实际采购金额为准。

配送供货服务期：1 年（以合同签订时间为准）

二、技术要求

1、总体要求

- （1）供应商必须负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由供应商负责。
- （2）由于大队工作的特殊性，供应商应做好本单位工作人员的培训、教育工作，遵守大队各项规定。
- （3）在合同履行期间保证对大队的货物供应，服从大队的监督、管理，不得拒绝大队分配的任务。供应商在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，供应商未按要求履行协议义务时，或供应商的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，大队均有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由供应商自行承担。
- （4）在合同履行期间，大队可根据采购及业务发展需要，可通过招标适当另行增补其他专业类别的供货商及有权终止某些商品的采购或变更某类商品的采购，大队无需通知原供

应商且不予任何补偿。

(5) 供应商不得将中标项目转让或分包给他人，否则大队有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由供应商自行承担。

(6) ★签订合同后，大队可组织相关人员不定期对供应商生产或配送等场所进行查访，如发现场所与供应商投标文件中所描述及承诺内容不符，供应商必须进行整改，整改期间暂停该供应商供货资格。整改完毕后并经大队确认，恢复其供货资格。(投标时提供承诺函作证明材料，格式自拟)

(7) ★供应商必须签署针对本项目的《食品质量安全承诺书》。(投标时提供承诺函作证明材料，格式自拟)

(8) ★供应商必须在签订合同前 5 天内成功办理《食品安全责任保险》(投标时提供承诺函作证明材料，格式自拟)。

2、服务说明

配送内容包含鲜肉、冻肉、鱼类、蔬菜及水果、粮油、干货调味料等。如遇特殊用餐情况，须供应商协助大队配送熟食类、外卖类等食物，供应商必须服从。

3、货物质量要求（包括但不限于）

(1) 供应商保证所提供的鲜肉、冻肉、鱼类、蔬菜及水果、粮油、干货调味料的多样性和季节性, 以保证新鲜感（所供肉类应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质；蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度，蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象）供货商应在投标文件中列出相关品目。

(2) 供应商所提供的货物不得为转基因食品。

4、配送的主副食品要求明细

(1) 肉禽水产类

序号	种 类	质量要求标准
1	白条猪	肉质新鲜，去头、去蹄、去板油、去内脏
2	五花肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
3	上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
4	瘦肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
5	筒子骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
6	排骨	带颈骨及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
7	猪脚	必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准

序号	种 类	质量要求标准
8	牛肉	肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
9	羊肉	肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
10	羊排	肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
11	鸭肉	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味
12	鸡 肉	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。
13	香菇贡丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开 丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
14	牛肉丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开 丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。
15	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开 丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
16	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝 叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。
17	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
18	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、 色泽均匀；无酸败味或其它异味。
19	鱿鱼	皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。
20	雄鱼	鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明 黏液层，皮肤天然色泽明显。
21	边鱼	鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明 黏液层，皮肤天然色泽明显。
22	鲈鱼	鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明 黏液层，皮肤天然色泽明显。
23	桂鱼	鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明 黏液层，皮肤天然色泽明显。
24	多宝鱼	鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明 黏液层，皮肤天然色泽明显。
25	草鱼	鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明 黏液层，皮肤天然色泽明显。
26	甲鱼	鲜活现杀，去内脏，色泽新鲜，无异味
27	鲍鱼	鲜活，大小均匀，色泽饱满
28	黄鳝	大小均匀，鲜活，无死、发硬发黄等现象
29	泥鳅	大小均匀，鲜活，无死、发硬发黄等现象
30	基围虾	鲜活体，大小均匀，无发白现象

注：大队有权根据实际需求要求供货商配送以上清单之外的产品，供货商应按要求按时按质按量供货。

（一）限价定价规则

1、肉禽水产类：大队每个周期（一般为 10-15 天）在城东、城西、天生龙菜市场进行调价，最后以三个菜市场（可根据情况协商调整）采集的同类商品平均价格作为限价定价依据。

2、如遇特殊情况，大队有权根据实际情况对周期进行调整。

(二) 质量要求及验收标准

1、提供产品动物检疫合格证明。

2、感官：肉体具有正常的颜色和质地，有弹性，新鲜，无异味，冷鲜猪（牛、羊）肉不得注水，无水感，肉体无损伤变色。

3、贮存运输条件和保质期：不得与有毒有害、有异味、易挥发易腐蚀的物品同处。

4、产品符合 GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品， GB/T9959.2-2008 分割鲜、冻猪瘦肉（如有更新，按最新标准执行）。

(2) 蔬菜类

序号	种 类	质量要求标准
1	叶菜类	外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。
2	根茎类。如香芋、土豆、莴笋	无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与甲方自购标准相当。农药残留不超标。
3	花果类。如西兰花、白菜花	无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。
4	瓜果类	外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁、新鲜，无异味、无病虫损害。农药残留不超标。
5	青椒	长度 7CM 以上（不含蒂尾，包含弯曲长度），大小均匀，成熟度适中，整齐，无烂果，异味，病虫，薄皮，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。
6	红椒	长度 7CM 以上（不含蒂尾，包含弯曲长度），大小均匀，成熟度适中，色鲜，整齐，无烂果，异味，病虫，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
7 8	尖红椒	长度 5CM 以上（不含蒂尾，包含弯曲长度），大小均匀，成熟度适中，整齐，无烂果，异味，病虫，薄皮，颜色鲜红，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
9	冬瓜	重量 5 公斤左右，皮青绿，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。表皮平整光滑、无外伤腐烂，无疤点，无断裂，无畸形。
10	南瓜	重量 4 公斤左右，无疤点，无断裂，无病虫害瓜、烂瓜，颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。
11	黄瓜	长度 20CM 左右，鲜嫩，均匀整齐，无折断损伤；清香爽脆，无异味，无畸形，无病虫害；颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，表皮有光泽，肉脆甜，瓢小籽少。
12	茄子	色鲜，果实圆整，大小均匀，成熟度适中，型直长，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄，整齐，无烂果、异味、病虫。

序号	种 类	质量要求标准
13	黄芽白	鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。
14	包菜	鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。
15	大土豆	重量在 4 两或 4 两以上，薯块大小均匀饱满，颜色淡黄或奶白，皮脆薄而干净，不带毛根和泥土，表皮光滑，无虫咬或机械外伤；不萎蔫，不变软，无发酵酒精气味；薯块不发芽，不变绿。
16	白萝卜	长度 20cm 以上，颜色洁白光亮，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉质脆嫩致密，味甜适中。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫斑害，不带大量泥沙、茎叶、须根。
17	小白菜	梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根。不得有叶边泛黄或发黄；枯萎；虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，浸水太多。
18	上海青、白菜	鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。
19	丝瓜	皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无折断损伤，无异味，无畸形，无病虫害。
20	苦瓜	颜色淡绿色或白色、有光泽，凸出明显，条直均匀，有一定的硬度，瓢黄白，仔小、味苦，无折断损伤，无异味，无畸形，无病虫害。
21	西葫芦	颜色青绿色、表皮光滑，大小适中、皮薄肉嫩，瓢小籽少，有一定硬度，尾蒂有毛刺，半去皮，无机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不变黑。
22	豆角	大小均匀、挺直、细长、脆嫩、有光泽、折断为实心，颜色为浅绿色，成熟度适中，规格形态完整，无病虫害斑点、无空洞。
23	四季豆	鲜嫩，成熟度适中，规格形态完整，无病虫害斑点。
24	红萝卜	长度 12CM 以上，颜色红色或橘黄色，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密，粗壮、硬实不软、肉质甜脆，新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫斑害，不带泥沙、茎叶、须根。
25	花菜	中号，花蕾颜色洁白或乳白、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，坚实无小球，新鲜、清洁，无虫眼，无病斑，无腐烂，保留不多于 5 片个叶把。
26	西芹菜	长约 30CM，色泽鲜绿，叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水分充足，有清香味，无枯黄叶，无泥沙，无杂物。
27	蒜苗	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断，干爽，苔梗粗壮而均匀，柔软且基部不老化；苔苞小，无斑点。
28	带皮莴笋头	无腐烂，不糠心，不黑心，绿皮绿心或白皮绿心。
29	去皮莴笋头	去皮彻底，无耗损，新鲜，干净，无苦味及其他不良异味。
30	莴笋叶	去皮彻底，无耗损，新鲜，干净，无苦味及其他不良异味。
31	淮山	皮细光滑，色泽良好，整齐，新鲜，无畸形，裂痕，糠心，病虫斑害，不带沙泥。
32	红菜苔	鲜嫩，无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质。
33	木耳茺菜	鲜嫩，无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质。
34	青皮豆	籽粒饱满较均匀，无发芽，不带泥土、杂质，无色素。
35	老姜	姜块完整，丰满结实，无损伤，辣味强，无姜腐病，不带枯苗和泥土，无焦皮，

序号	种 类	质量要求标准
		不皱缩，无黑心、糠心现象。
36	西红柿	色鲜，果实圆整，大小均匀，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫。
37	香葱	叶色青绿，无干枯霉烂的叶梢，不失水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，无夹杂异物，无斑点叶及霉枯叶
38	洋葱	表皮颜色粉白或紫白，表皮肥厚，完整无损，饱和紧密，球茎干度适中，有一定硬度，去枯叶。
39	大葱	长约 50CM，新鲜青绿，葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、无枯、焦、烂叶，无折断，扎成捆，干净，无泥无水。
40	去皮大蒜子	白色、大小均匀，饱满，无干枯与腐烂，无疤痕，无化学药物浸泡。
41	大蒜叶	叶片新鲜青绿，无折断，叶子无干枯，无斑点。
42	莲藕	藕节 3-4 节，表皮颜色白中带黄，藕节肥大，水分充足，肉洁白脆嫩，无叉，无泥，无杂质，无破损，无机械伤，不干瘪，不腐烂霉变。
43	槟榔芋	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶，须根，无机械和病虫害斑，无腐烂干瘪。
44	去皮芋头	色泽一致，不带泥沙，不带茎叶，须根，无机械和病虫害斑，无腐烂干瘪。
45	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水分充足，无病虫害，无散黄叶，无泥沙，杂草。
46	坛子酸菜	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
47	酱辣椒	色鲜嫩，无沙子，无色素，无腐烂变质。
48	酸豆角	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
49	白卜辣椒	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
50	卜豆角	色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。
51	腊八豆	色香，味纯，无杂物。
52	菠菜	颜色碧绿，鲜嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，颗株适当，无枯黄叶，根上无泥，捆内无杂物。
53	红薯	新鲜，干净，无腐烂、泥土。
54	雪里红	鲜嫩，不得有：压伤、擦伤，叶边泛黄或发黄，枯萎，茎顶部有烂心；主茎不易掐断、边上的纤维粗；有花蕾甚至开花；叶内腐烂。
55	西兰花	花蕾颜色深绿，紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。
56	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直，干净，无药水味道。

(3) 水果类

序号	种 类	质量要求标准
1	西瓜	具有本品种应有的形状，大小均匀，果色清新光亮，条纹清晰，果皮无伤痕，无水份腐烂，无干疤，无虫眼，无病斑，果柄茸毛脱落，脐部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓢。
2	香梨	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；重身结实，味道爽甜。
3	苹果	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；

序号	种 类	质量要求标准
		果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织。
4	蕉类	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥
5	砂糖橘	果实小而扁，大小均匀，果面新鲜光洁无裂口，无机械伤，无病斑及腐烂现象，果蒂完整平齐，易剥落，桔络少。
6	甜枣	具有本品种应有的特征，大枣鲜红或深紫，小枣红中带黄，有光泽，果面清洁，无霉烂，无病虫，无破损，手捏手感紧实、不粘，无霉味，无酒味，无腐败味，无苦味。
7	桂圆	果色棕黄，果粒均匀，果身较平滑有光泽，果肉不粘手，易剥落，有韧性；无霉烂，无黑斑。
8	荔枝	果皮鲜红，稍带紫色；果肉透明、爽口、甜度适中，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀。
9	桃子	具有本品种应有的外形及色泽，大小均匀，果形端正，果面无不正常斑点，无裂口及其他机械损伤，无腐烂，无病虫害，无药害，无破皮。
10	李子	皮光滑有光泽，个形整齐均匀，无破皮，无皱缩，无压痕，不软塌，具有本品种应有色泽。
11	橙子	大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口，无萎蔫。
12	圣女果	皮光滑有光泽，个形整齐均匀，无破皮，无皱缩，无压痕，不软塌，具有本品种应有色泽。
13	甘蔗	口感好，水分足，无红斑黑点，无空心口感有异味
14	芒果	果色棕黄，果身较平滑有光泽，果肉甜肉厚，易剥落；无霉烂，无黑斑。
15	哈密瓜	具有本品种应有的形状，大小均匀，果色清新光亮，条纹清晰，果皮无伤痕，无水份腐烂，无干疤，无虫眼，无病斑，果柄茸毛脱落，脐部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓤。

注：大队有权根据实际需求要求供货商配送以上清单之外的产品，供货商应按要求按时按质按量供货。

（一） 限价定价规则

1、大队每个周期（一般为 10-15 天）在城东、城西、天生龙菜市场进行调价，最后以三个菜市场（可根据情况协商调整）采集的同类商品平均价格作为限价定价依据。

2、如遇特殊情况，大队有权根据实际情况对周期进行调整。

3、如大队有采购当地有机蔬菜的需求，供应商必须承诺能按需供货，且必须承诺所供蔬菜以及水果价格不得高于市场价；限价定价由双方协商。

（二）质量要求及验收标准

货物配送量应与需求计划量相符。货物送达招标人指定地点时，须一并提供当批次产品的农药残留检验等质量合格证明材料。

符合 NY/T 2798.3-2015 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第 3 部分：蔬菜，

水果市场的安全要求；相关具体品种

(4) 粮油干货调料类

序号	种 类	质量要求标准
1	大米（黄豆、绿豆、红豆、小米、薏米、黑米）	（1）非转基因，不得有腐烂、变质、油脂酸败、虫蛀结块挂丝、杂质异物、污秽不结混有异物或者其他感官性状异常，或可能对人体健康有害的物质。具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变）等，符合国家粮食卫生标准； （2）要提供 SC 编号、第三方检验机构发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，标识符合国家相关标准规范且标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。
2	食用油	非转基因。 （1）要提供 SC 编号、第三方检验机构发出的产品检验合格证书，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二。具有正常色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其它异味； （2）必须符合国家有关标准。
3	剁椒	包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其 剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。
4	米酒	包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其 剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。20 碱水包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其 剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。
5	胡椒粉	包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其 剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。
6	南乳	包装完好，在保质期内。
7	豆腐	呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽。软硬适中，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质。
8	酱油	合格的颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。
9	鸡精、鸡粉	具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。
10	食醋（白醋、浙醋、陈醋、米醋）	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳃、醋虱。
11	酱腌菜（榨菜、榄角、豆豉、梅菜）	具有酱腌菜菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。
12	酱汁类食品（蚝油、酸梅酱、沙茶酱、柱候酱、海鲜酱、面豉酱、辣椒酱（蒜蓉、桂林）、烧烤汁、卤水汁、芝麻酱、泰汁、茄汁、花生酱、叉烧酱、辣椒油）	具有正常酿造酱汁的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

序号	种 类	质量要求标准
13	生粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。
14	食盐（粗、幼）	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。
15	鸡蛋	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。
16	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。
17	咸蛋	蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不凝固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
18	腐竹、支竹	为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。
19	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
20	砂糖	干燥，无受潮。包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。
21	野生椒、野山椒	包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其第 13 页剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。
22	剁椒	包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。
23	碱水	包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

注：大队有权根据实际需求要求供货商配送以上清单之外的产品，供货商应按要求按时按质按量供货。

（一） 限价定价规则

1、大队每个周期（一般为 10-15 天）在城东、城西、天生龙菜市场进行调价，最后以三个菜市场（可根据情况协商调整）采集的同类商品平均价格作为限价定价依据。

2、如遇特殊情况，大队有权根据实际情况对周期进行调整。

（二）质量要求及验收标准

货物配送量应与需求计划量相符。符合 NY/T 2798.3-2015 无公害农产品生产质量安全控制技术规范第 3 部分：市场干货食品的安全要求；

三、其他要求及说明

1、由大队指定的收货人在交货地对供货商提交的合同商品进行检验。如果供货商提交

的物资产品与要求不符，则大队有权要求供货商免费更换或退货，供货商应按照大队的要求进行退换并承担由此而产生的一切费用。

2、供货商在交货地点卸货完毕，大队当场验收。

3、大队收货验收并不免除供货商对合同商品质量应当承担的责任，如果大队在使用商品时发现因合同商品有变质、腐烂、异味等任何质量问题，供货商仍应承担责任的。

4、本合同所采购的物资因其自身特点导致大队无法在验收当时发现其质量问题，如大队在使用期间内发现上述商品问题，则供货商应无条件为大队提供换货或退货处理，在此种情况下供货商无权以大队已签收作为已交付合格商品的抗辩。

5、数量（重量）以大队验货过磅签收为准。

6、供货商保证按大队要货计划供货，如属市场缺货，供货商应提前一天告知大队，经大队同意后方能更换其他品种。

7、如大队发现供货商价格过高、送货不及时、货物不新鲜等违约现象，大队有权按照合同约定随时终止合同，并索取赔偿。

8、在供货过程中如出现因食用供货商提供的商品导致食源性疾患或集体中毒事故等一切不良后果，由供货商承担全部法律责任，且大队有权随时终止合同，并索取赔偿。

9、如供货商不能达到大队要求或不能按清单配送，大队可随时终止合同。

10、为了保障大队食品安全，合同期间供货商因货物质量问题遭受政府部门处罚或者造成任何食品安全事故（无论是否涉及大队所购买的货物），大队有权立即解除本合同。

★11、供应商还应满足下列条件（提供承诺函，格式自拟）：

①信誉优良，没有违反国家法律法规的行为，在与招标人及其他单位合作过程中没有合同违约行为；

②食品卫生安全规范执行到位，所配送的相关产品未出现过食品安全问题；

③经营运行状况良好，无重大债权债务纠纷。

12、供货商配送人员在配送货物过程中遭受的任何伤害或造成的任何损害，均由供货商负责。

13、评价与考核

大队每月对所有中标单位进行综合评价与考核，评价与考核内容包括合同期内的中标配送数量、配送服务质量、产品品质、食堂（餐厅）投诉次数等。年内 95 分以上不低于 6 个月，超过 3 次评分在 80 分以下的，大队有权取消供应商的供货资格。

考核细则（满分 100 分）

项类	评分细则	扣分	备注
产品要求	没有及时报价的，每次扣 3 分	3	
	报价不符合要求的，每次扣 3 分	3	
配送要求	在协议供货期，未在规定时间内完成配送、供货，每次扣 3 分	3	
	实际配送货物少于订购数量且不能及时补充 的，每次扣 1 分	1	
	在未征得大队同意的情况下，实际配送的货 物与订购货物种类、质量不符，大队有权拒收，每次扣 5 分	5	
质量要求	造成食物中毒等		该项直接取消其中标资格，并追究法律责任
	食品质量不符合要求，出现质量问题（肉类出现不正常气味的、蔬菜出现大批腐烂或黄叶的）	5	
	相应批次的货物未能提供相关合格检验证明的，每次扣 10 分	10	
	滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素、激素等有害物质，每次扣 8 分	8	
	货物品质不符合要求，并未能及时更换的，每次扣 3 分	3	
安全生产管理要求	未按要求及时、如实报告生产安全事故，每次 扣 10 分	10	
	提供资料弄虚作假的，每次扣 5 分	5	
满意度要求	被用户投诉，情况属实的，每宗扣 2 分；	2	
	被媒体负面曝光且属实的，每宗扣 10 分	10	
其他	有违反招标文件及合同规定的其它违约事件 的，每发现 1 次，需按违约性质并结合上述违 约类别，每次扣 5 分	5	

四、交货时间及地点

交货时间和地点：根据大队实际需求，中标供货商应于每日早上 6：10 前把早餐食材分别送到衡阳县西渡站食堂，其余食材在当日早上 8：10 之前按质、按量将大队所订购物资分别送达衡阳县西渡站食堂。如遇各配送点临时订购物资，则中标供货商须能在接到采购计划后 2 个小时内将所订购物资送达各配送点。

五、供应商所报价格包括产品价格和运输到指定地点所发生的运费、人工费、利润、税金等一切可能发生的费用，采购人不再支付任何其他费用。

六、★根据政府采购脱贫地区农副产品相关政策要求，所有参加投标的供应商应预留报价的 15%用于采购人在脱贫地区农副产品网络销售平台采购，供应商应予以认可。（提供承诺函，格式自拟）

七、付款人：供应商应自中标通知书发出之日起 30 日内，按中标通知书指定的时间、

地点与衡阳县消防救援大队签订采购合同，货款由合同签订单位自行支付。

合同结算方式：货到验收合格后，每月结算付款一次，次月上旬结算本月货款。结算时中标供货商需提供正规、合法的税务发票。

八、报价说明

本项目预算为预估价，因食堂物资供应人数和市场价格的不确定性，结算以采购人实际采购金额为准。因此中标价和签订采购合同的金额为暂定价，结算以采购人实际采购金额为准。

本项目采用折扣率报价， $\text{结算价} = \text{实际采购量} \times \text{采购人审核后的基准价格} \times \text{中标折扣率}$ 。基准价格为按采购需求的限价定价规则制定的限价定价。折扣率释义：例如核定的单价为100元，投标人如以98元的价格供货，则折扣率为98%。

结算价格包括产品价格和运输到指定地点所发生的运费、人工费、利润、税金等一切可能发生的费用，采购人不再支付任何其他费用。

第二部分：食堂社会化保障服务

一、服务内容：

衡阳县大队及西渡站49人的早餐、中餐、晚餐。包括食品材料的加工、烹饪。

二、服务地点：

衡阳县西渡消防救援站

三、委托管理期限：

委托期限为一年，签订采购合同，在此期间，如出现中标人服务达不到要求，或出现重大违约情况，采购人有权提前终止合同，重新招标采购，且因此产生的损失由中标人承担。

四、服务要求：

衡阳县消防救援大队及西渡消防站食堂用餐

1、设备设施配置

1.1 采购人提供厨房设备设施，包括所有餐具、工具、用具等。

1.2 用餐区桌椅备齐。

1.3 食材、百货、空调、水、电、燃气等费用由采购方负责。

2、食堂用餐模式

2.1 干部职工用餐：早、中、晚三餐就餐方式均采取自助餐或围桌形式就餐。具体要求如下：食堂工作人员将当日菜肴用专业保温器皿装好并有序排列供就餐员工选择，工作人员视就餐人员的数量提前将菜肴按一人份盛好供员工选择。既要保证就餐人数快速有序就餐，

又要保持食堂干净整洁的环境。

2.2 会议、接待用餐：遇到本系统内小型会议及临时接待用餐，中标单位根据实际需要完成接待任务。

2.3 遇有紧急任务或人员公差，需随时做好就餐保障。

3、具体要求

3.1 餐点、菜品要求

3.1.1 早餐保证有面、粉、包子、馒头、烧麦、五谷杂粮、炒饭、炒粉、红薯饼、油条、豆浆、牛奶、稀饭、鸡蛋、三个以上炒菜码子等各式餐点的供应。

3.1.2 中晚餐保证主荤、副荤、青菜、凉菜、水果、甜品、果汁、饮品例汤的供应，并提供普通白饭（中晚餐保证荤菜类 4 个以上，素菜类 2 个以上）。

3.1.3 每天保证新鲜肉类、蔬菜、水果，制作精美菜谱提供点餐等特色化服务，具体方案请投标人自行提供。

4. 工作人员要求

拟投入本项目人员配备不少于 2 人，其中厨师长 1 人、切配菜 1 人。

4.1 **提供拟任厨师长的劳动合同复印件加盖公章。**

4.2 在食堂工作的所有员工必须持健康证上岗。

4.3 服务员要求男性 50 岁以下，女性 40 岁以下。

4.4 食堂工作人员必须服从并遵守大队机关各项规章制度。

5. 其它要求

5.1 保证用餐时所有菜品的及时补充。

5.2 投标人必须严格遵守《食品安全法》等相关食品卫生法规，无条件接受衡阳县消防救援大队管理人员和各职能部门对食品卫生、服务态度等方面的监督检查、管理考核，确保食品卫生安全和服务质量。

5.3 中标人必须在接到中标通知之日起五日内与招标方签订《食堂托管服务合同》及《食品安全与生产安全责任书》。

5.4 中标单位必须委派本单位的正式员工来担任食堂经理。员工实际配备必须跟投标承诺一致。

5.5 中标单位不准以任何形式向其他单位转包或分包，否则按违约处理。

5.6 因消防大队工作的特殊性，食堂中标单位必须负责安排 24 小时值班，节假日值班工作。

5.7 中标单位必须无条件接受衡阳县消防救援大队食堂管理人员通过员工就餐情况逐月对食堂的日常管理进行逐月考核及点评。群众满意度调查达不到 80%的，限期整改，连续三次达不到要求的，将中止合同。

5.8 中标单位所供食品必须由中标单位自制，不能外购。

5.9 食堂相关设备损坏上报衡阳县消防救援大队相关人员审批后进行维修(人为损坏由中标方负责赔偿)。

5.10 因中标人原因致食堂设备设施和餐饮具等损坏的，中标人需照价赔偿。

5.11 工作餐具和接待餐具的清洗消毒工作由中标方负责。

5.12 每天对食堂进行清洁、消毒，每周进行两次大扫除，大扫除需对食堂下水道等进行冲洗消毒。

5.13 协助食堂完成每日菜品的验收工作。

5.14 每日对食堂设备和水、电、气进行两次安全巡查，并做好记录，发现损坏及时报修。

6. 特殊要求：

6.1 中标后上岗前，中标单位员工必须经采购人政审合格后方可上岗。

6.2 重大节日，中标单位提供围桌供餐服务。

六、食堂管理：

1、食品安全事故应急处置机制

成立以项目经理为组长的食品安全事故应急处置领导小组，公示相关责任人电话、职责，建立食品安全事故的应急预案。

2、食品安全管理员制度

配备专职食品安全管理员，定期参加专业培训，并持有有效食品安全管理员证，履行专管员职责。建立健全食堂内控管理制度及台账，规范食堂工作人员行为操作与培训教育(每年不少于 40 小时)。

3、食品管理

禁止采购、烹饪使用的食品、食品添加剂及相关产品：

(一)腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂；

(二)四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险产品；

(三)未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类，未经检验或者检验不合格的肉类制品；

(四)亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)以及法律、法规、规章规定禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂以及消毒剂、洗涤剂食品相关产品;

(五)冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕。

推广使用冷鲜肉,少使用或不使用调和油与冻品(控制在鲜肉总量的10%以下)、香肠、肉丸等加工肉制品。

4、食品储存和加工过程控制

严格执行《餐饮服务食品安全操作规范》储存和加工食品。食品储存应当分区、分架、分类、离墙、离地存放,防蝇防鼠防虫设施完好。在散装食品(食用农产品除外)贮存位置,应标明食品的名称、生产日期或生产批号、使用期限等内容,宜使用密闭容器贮存。发现变质和过期的食品要及时清理销毁。食品加工要在符合条件的操作间进行,需要熟制烹饪的食品应烧熟煮透。严格按照规定使用食品添加剂,严禁超范围超剂量使用。

5、每餐次的食品成品必须留样,每个品种留样量不少于125g,留样时间不少于48小时。

6、食堂从业人员和设施设备管理

6.1 从业人员管理

加强对食堂从业人员职业道德、专业培训等方面的管理。机关食堂从业人员需持有效的健康证上岗,严格落实“晨检”和“五病调离”制度,尽职尽责履行岗位职责。

6.2 设施设备管理

食品处理区应按照原料出库、入库、处理、半成品加工、成品供应的流程合理布局设施设备,防止在操作中产生交叉污染。应配备与食品品种、数量相适应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、“三防”、洗涤及废水处理、存放垃圾和废弃物的设施设备。各功能区的原材料、半成品、成品应分容器分装,操作台、刀具、砧板等用具,应区分功能定位存放使用,并有明显标识。

用于加工、贮存食品的用具、容器或包装材料和设备应当符合食品安全标准,无异味、耐腐蚀、不易发霉。应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施,及时清理、清洗、消毒。

7、考核要求

7.1 衡阳县大队将成立食品安全领导小组及膳食管理委员会对食堂管理中的食品卫生、饭菜质量、花色品种、食品留样观察、服务态度、综合治理、生产安全、从业人员情况、培训状况、操作规程、食品存储等进行全程监管,掌握机关食堂运行真实情况,及时发现问题

并督促整改,每月进行一次整体考核,群众满意度调查达不到 80%的,限期整改,连续三次达不到要求的,将中止合同。

7.2 中标人在食品安全领导小组及膳食管理委员会检查中如有违规操作等不规范行为,将视情况予以从中标人工资中扣除 500 至 3000 每次的处罚。

8、大队食堂餐饮托管企业,有以下情况之一者终止合同,限期退出:

8.1 群众满意度测评连续三次达不到 80%的;

8.2 严重不符合膳食标准和营养品质的;

8.3 发生集体食物中毒等事故的;

8.4 存在其他违反法律法规、行业管理规定等行为的。

七、其他要求

1、付款人:衡阳县消防救援大队

2、付款方式:合同签订后按实际金额进行季度付款。

每季度末 10 日前拨付当季度服务费,签订合同后第一个季度按标准拨付,之后每季度根据上季度群众满意度调查情况确定是否拨付当季度服务费款项。

3、未尽事宜双方协商处理。

4、投标人在投标前,如需踏勘现场自行组织,有关费用自理,踏勘期间发生的意外自负。

(四) 报价说明

项目总预算: 795158.87 元,其中食堂社会化保障服务部分预算金额为 168358.87 元,伙食配送服务部分预算为 626800 元。

本项目报价时,分两部分(食堂社会化保障服务部分、伙食配送服务部分)报价,食堂社会化保障服务部分采用综合单价报价,综合单价应包含员工工资、社会保险、服装费、福利、管理考评费、税金等;伙食配送服务部分采用折扣率报价。报价打分时按两部分相加的总价计分,伙食配送服务部分的打分价格=预算金额×折扣率。

说明:伙食配送服务部分采用折扣率报价,最高折扣率:100%,超过最高折扣率的作无效响应处理。伙食配送服务部分预算为预估价,因食堂物资供应人数和市场价格的不确定性,结算以采购人实际采购金额为准。中标价和签订采购合同的金额为暂定价,结算以实际供货量乘以供货价格为准。

伙食配送服务部分结算价=实际采购量×采购人审核后的基准价格×中标折扣率。基准价格为按采购需求的限价定价规则制定的限价定价。折扣率释义:例如核定的单价为 100

元，投标人如以 98 元的价格供货，则折扣率为 98%。

伙食配送服务部分结算价格包括产品价格和运输到指定地点所发生的运费、人工费、利润、税金等一切可能发生的费用，采购人不再支付任何其他费用。

对于上述项目要求，供应商应在响应文件中进行回应或作出承诺或说明。