**服务需求书**

一、项目概况

1.1本项目拟通过公开招标方式，择优选取一家供应商为中华人民共和国吴淞出入境边防检查站提供叶、瓜、果、根、茎类时蔬，荤菜类，水产品，冻品，鸡蛋等食堂食材供货和配送服务。

1.2服务期限为合同签订后一年。

1. 食材清单（实际配送清单包含但不限于以下种类）

（1）蔬菜类：小菠菜、西兰花、香菇、大芥兰、有机花菜、冬笋、竹笋、豇豆等

（2）水果类：中苹果、进口香蕉、橙子、沃柑等

（3）水产品：基围虾（30-35头/斤）、沼虾、草鱼（5-7斤/条）、蛤蜊、小黄鱼（3两左右/条）、白鲳鱼（3两左右/条）、冻带鱼（1斤左右/条）、巴沙鱼、黑鱼（2斤左右/条）、鲫鱼（3两左右/条）、鲈鱼（1斤左右/条）等

（4）肉类：猪手（长）、鸭腿、鸡腿、鸡中翅、小排、蹄膀、光鸭、鸡胸肉、精腿肉、光鸡、肉丝、肉糜、肉片、方肉、大排片、咸方肉等

（5）鸡蛋：纸箱鸡蛋

三、**定价方法**

3.1按上海市发展和改革委员会公布的主副食品价格信息（缺项的副食品价格，参照上海蔬菜网价格；以上仍缺项的主副食品，再参照京东自营价格）自报折扣率（%）。

3.2基准价核定办法：

1）所有配送主副食品的价格按每周五为定价日。定价的办法是以上海市发展和改革委员会公布的主副食品价格信息（缺项的副食品价格，参照上海蔬菜网价格；以上仍缺项的主副食品，再参照京东自营价格）为**基准价**，按中标人折扣率计价，折扣率固定不变。各投标人报价时应充分考虑成本价格波动、政策调整、突发事件、供应量变化等风险，一旦中标，在投标期间和合同履行期间不得以任何理由提出予以变更折扣率。同期价格应低于中华人民共和国吴淞出入境边防检查站周边农贸市场零售价。

2）每个定价日下午至次日下午6：00前，双方以电子邮件或传真形式确定配送价，结算时以此作为依据。

3）配送价格包含投标人的所有税费、成本、利润、运输、装卸、各类劳保、保险等一切费用。

四、食材包装、生产及运输要求

4.1 供应商应为商品提供适宜商品运输的包装方式，防潮，防湿，防震，耐粗暴搬运，对于由于包装不良所发生的损失及由于采用不充分或不妥善的防护措施而造成的任何毁损等，供应商应承担由此而产生的一切费用和损失。

4.2 供应商负责无偿将商品运送、搬运至采购人指定地点。运输、搬运过程中，商品毁损、灭失的风险由供应商承担。

4.3 商品运送、搬运至采购人指定地点后，由双方共同对商品进行检验并办理相关商品移交手续。商品移交后，商品毁损、灭失的风险由采购人承担；商品移交时及之前，商品毁损、灭失的风险由供应商承担。

4.4供应商应按采购人提供的订单计划配送，在采购人指定的收货地点司磅或清点数量后，以实际验货数量为准。供应商每次随货送上一式三联送货清单及相应检验检疫证明等，由采购人验货后签字确认。送货清单采购人贰份，供应商壹份，作为送、收货的凭证。

4.5 运输、搬运费用由中标人承担。

4.6应有正规专业的供货渠道和生产基地；应有固定的冷藏车间和独立的蔬菜加工区、肉类加工区、水产品加工区；

4.7中标人所供食品，必须符合食品标准，如出现食品卫生质量问题，采购人无条件退货或换货。

4.8中标人必须持有工商营业执照，且经营状况良好；

4.9中标人在供货时应提供食品检验合格证或者化验单，如肉类制品必须是定点屠宰且经检疫合格。所有菜品必须保证新鲜，所有副食品必须标注品牌；

4.10中标人在供货时不得提供以下食品：

1)无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。

2)超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

3)腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，含有毒，有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

4)病死或者死因不明的水产品，畜，禽及其制品，劣质食用油，不合格调味品，工业用盐，非碘盐或非食品原料和滥用食品添加剂，农药残留超标的蔬菜等。

5)以上其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

4.11中标人必须根据采购人提出的品种、规格、品牌，数量送货，并在采购人规定的时间内及时送到。

4.12采购人建立食品索证制度，向中标人索取食品的检验合格证或者化验单，并进行验收，做好索证登记工作，加强食品库房管理。

4.13供应副食品服务要求：蔬菜类应保持良好的色泽和保鲜度；冷冻类及干货类应保持良好的外观和等级；鲜鱼、肉类保证每日新鲜，并提供《动物产品检疫合格证明》等产品检测报告。

4.14配送车辆、人员：配送车辆、人员应相对固定；运输车辆为有入城证的厢式冷藏货车或厢式货车；车体内外干净、整洁；不得人货混装；配送人员有健康证。

4.15所有品种按除去包装物及冰品、纸品后的净菜过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

4.16送货人员负责将货物从车上搬到称上过磅，然后放到平板推车上，由食堂人员负责拉到各自使用点。

4.17如中标人漏单、错送则须无条件补货，补货物资必须1小时内补货至食堂。补送调换后的送货清单当日必须同时送达。

4.18中标人应根据食堂需求计划及分装要求，提前完成蔬菜分装工作并按照下车先后顺序合理码放蔬菜。配送过程人员及货品均保证卫生清洁。

4.19若由于中标人缺货或者货品有问题需要补货及退换货的，须在1小时内完成，海鲜水产类要求送至食堂后再进行活杀，夏天须用冷藏车送货。

五、配送要求

5.1配送地点：上海市宝山区淞滨路361号-（服务期限内配送地址数量可能会增加或者配送地址发生变化，具体地址以采购人通知为准，中标人须无偿提供配送服务）；

5.2采购人每天下午16：00前以传真或电话、电子邮件方式向供应商下达第二天的订单，订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。

5.3供应商接到订单后，个别品种因天气、季节等客观原因缺货而无法提供或质量无法保证的，供应商应在接到订单当天及时知会采购人，并协商好解决方法，经采购人同意修改订单，严禁未经采购人同意私自调换蔬菜品种或部分品种、数量不响应。

5.4双方可根据蔬菜生产季节、天气、市场价格情况等协商调整订单的品种和数量。供应商必须能保证提供丰富的时蔬品种供采购人选择。

5.5交货验收时间段：上海市宝山区淞滨路361号6:00-6:30（含双休日及法定节假日）；其余点6:30-7:30（含双休日及法定节假日）

中标人如送货迟到超过30分钟，可扣罚当天总菜款的50%。

5.6供应商应承诺按照上述时间段进行配送，确保配送地点正常供餐。若遇特殊情况（如车辆发生故障等）会第一时间与相关后勤保障处负责人进行有效沟通，采取应急措施，以确保正常供餐。

5.7有专业食品配送车辆（车辆相关证件齐全）配送。运送车辆必须清洁干净、无异味，定期清洗消毒。

5.8副食品供应商应配备一定规模的专业车队，配送运输使用恒温冷藏车；副食品配送应按生熟、荤素、干湿进行分类，各类物品应分箱存放、密封输送，做到定人、定时、定位。

5.9副食品供应商应于配送点有驻地。

5.10配送副食品清单与供应单位采购计划一致，并按规定时间节点配送到位。

六、质量和卫生要求

6.1供应商保证所提供蔬菜类产品为本项目所规定之产品，产品质量标准不仅符合本项目规定的规格/品种/参数等，而且必须符合国家《食品安全法》等相关法律法规的要求，蔬菜必须符合GB2463-2016标准，是经专业第三方检测机构检验合格的蔬菜类产品，豆制品拥有“SC”食品质量安全认证。

6.2配送副食品数量不得短斤缺两，质量不得以劣充优，如果产品质量与本项目规定的标准不符，供应商应负责更换，如更换后仍不能达到相应规定标准，采购人有权退货。

6.3各类加工区应相对封闭，环境整洁，卫生状况良好，并在醒目位置悬挂操作规程和卫生制度。

6.4 冷藏车间和各类加工区应定期进行消毒处理。

6.5应配备专门的检验检疫设备或依托具有相应资质的有关单位对配送的副食品进行检测；配送到吴淞出入境边防检查站的副食品应由配送单位出具卫生检测报告和检验检疫合格证。

6.6从业人员身体状况必须符合卫生部门规定的食品行业健康标准，并定期进行体检，办理健康证，建立健康档案。

6.7从业人员应经过专业培训，熟悉卫生安全制度，掌握行业操作规程。

6.8从业人员应保持良好的个人卫生，操作前进行卫生消毒，并按规定穿戴卫生、整洁的工作服、工作帽和口罩。

6.9遇有从业人员发热腹泻，皮肤伤口感染，咽部炎症等有碍食品卫生的病症，应立即脱离工作岗位，待查明原因，排除病症后，方可重新上岗。

6.10供应商需配备一名专职联络人员与采购人进行事务联系。供应商应提供有效的服务联系人和服务联系电话，如有变更，供应商应及时、主动通知采购人。

6.11合格率：中标人提供的货物合格率应达95%（验收标准参照本章“验收标准”）。

6.12考虑到蔬菜品种采购的特殊性，要求中标人实际供应的配菜类品种及数量与采购人订单要求相差不能超过10％，叶菜类的单个品种数量及叶菜总数量与采购人订单要求相差不能超过20％。实际采购时如因天气问题导致某些叶菜类品种的数量和质量难以满足订单要求，中标人经采购人同意可视实际情况采购同等性质、同等价位的叶菜代替。各品种数量超出规定的部分由中标人带回，不纳入结算，短缺的部份由中标人负责按采购人要求补足。配送农副产品数量不得短斤缺两，质量不得以劣充优。

6.13每个品种的重量以双方核准的净重过磅数为准，双方签字确认作为结算凭证。

6.14中标人所提供的（蔬菜、肉类、水产、粮油、调味品等品种）的质量、规格及包装必须符合《中华人民共和国食品安全法》的要求，中标人应严格遵守国家食品安全法，产品质量合格，无变质、无异味，确保并监督产品具备符合法律法规的相关资质，保证销售的产品质量合格，必须每天提供所供蔬菜的农药残留检测报告。如在验收中发现质量不符合要求的产品，中标人应无条件退货或换货，并在规定时间内送至采购指定地点。

6.15质量必须达到本章“验收标准”所列的要求，并且品质（品种、品相）不低于定价日采购人在各大蔬菜批发市场的自购标准。

七、服务依据

本项目适用中华人民共和国、上海市或行业现行有效的国家规范、规程和标准。本项目所遵循的标准与规范应为最新版本，并按其中要求最严格的标准执行。食堂食品原材料在供应和运输等工作中应符合中华人民共和国及有关食品质量安全的标准（SQ）。供应商所遵循的标准与规范应为最新版本。

《中华人民共和国食品安全法》。

《中华人民共和国食品安全法实施条例》（中华人民共和国国务院令 第557号）。

上海市食品药品监督管理局关于印发《上海市食品药品严重违法生产经营者与相关责任人员重点监管名单管理办法》的通知（2016年7月6日）。

《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第23号）。

《食品生产许可管理办法》(国家食品药品监督管理总局令第16号)。

《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第20号)。

《上海市食品安全信息追溯管理办法》（沪府令33号）。

[GB/T 23375-2009 蔬菜及其制品中铜、铁、锌、钙、镁、磷的测定](http://www.csres.com/detail/201043.html)

[GB/T 23775-2009 压缩食用菌](http://www.csres.com/detail/204553.html)

[GB/T 26430-2010 水果和蔬菜　形态学和结构学术语](http://www.csres.com/detail/216151.html)

[GB/T 8855-2008  新鲜水果和蔬菜 取样方法](http://www.csres.com/detail/192825.html)

[GB/T 9829-2008  水果和蔬菜 冷库中物理条件 定义和测量](http://www.csres.com/detail/192404.html)

[GB/T 22210-2008 肉与肉制品感官评定规范](http://www.csres.com/detail/194172.html)

[GB/T 22289-2008 冷却猪肉加工技术要求](http://www.csres.com/detail/194341.html)

[GB/T 22338-2008 动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定](http://www.csres.com/detail/194291.html)

[GB/T 20796-2006 肉与肉制品中甲萘威残留量的测定](http://www.csres.com/detail/181387.html)

[GB/T 20797-2006 肉与肉制品中喹乙醇残留量的测定](http://www.csres.com/detail/181388.html)

[GB/T 20798-2006 肉与肉制品中2 4-滴残留量的测定](http://www.csres.com/detail/181389.html)

[GB/T 20799-2006 鲜、冻肉运输条件](http://www.csres.com/detail/181390.html)

[GB/T 20809-2006 肉制品生产HACCP应用规范](http://www.csres.com/detail/181429.html)

[GB/T 25007-2010 速冻食品生产HACCP应用准则](http://www.csres.com/detail/212378.html)

GB 2760-2011 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

八、考核要求

采购人将每天对配送服务的质量进行考核，主要考核内容包括原材料的品质、新鲜度、数量、配送的时效性，《服务需求书》条款的执行情况，以及特殊情况供应商的配送配合度等。考核结果未达到采购人要求的，采购人有权要求整改，整改未经过验收情结严重的，采购人有权终止合同，采购人不承担违约责任。如果中标人在服务期间内出现违反合同的各种情形，采购人有权终止与中标人合作。

九、付款方式

送货款项每月结算一次，需开具符合采购人要求的增值税普通发票，采购人在月初收到上个月货款发票后15日内以转账方式将货款付给供应商指定的账户。

十、其他

10.1如遇特殊、紧急或零星采购需要等情况，采购人可自行向市场采购。

10.2根据财库〔2021〕20号文要求，采购人将预留不低于本项目预算金额的10%用于采购脱贫地区农副产品。本项目最终结算金额将不超过58万元。

1. 验收标准

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 技术、规格、质量要求及包装标准 |
| 肉类 | 猪肉：净廋肉、后腿肉、猪肝、排骨、猪油、筒子骨、猪血等；必须保证供应为屠宰厂当日屠宰的猪肉，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。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。 |
| 牛肉：肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，肉品须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹。纹理清晰，肉质细腻，品质好。 |
| 蔬菜类 | 当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须48小时内采摘供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。 |
| 鸡蛋 | 鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑，无异味。 |
| 豆制品 | 豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等；须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。 |
| 水果 | 当季各类水果，无虫、无杂质，须48小时内采摘供应，须保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟。 |
| 米线面条 | 米线、鲜面条、干面条、饵丝；要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害。 |
| 大米 | 米粒均匀饱满、完整、坚实，光洁明亮，无发霉、石粉、砂粒、虫等异物；包装完整，有检验合格证、生产日期和保质期。按进货量抽查20％，数量按抽查验收实数为准。 |
| 面粉 | 粉质干松，色泽正常，细柔而无异味；包装完整，有检验合格证、生产日期和保质期。按进货量抽查20％，数量按抽查验收实数为准。 |
| 食用油 | 食用油包装完整，《出厂检验合格报告》及相关证明，色泽、透明度、气味滋味等无异常。 |
| 水产品 | 鱼类要求鱼体饱满完整、色泽鲜润、有弹性，鱼鳃鲜红、鱼鳞完整、无破损脱落、鱼肚完好不烂、鱼眼角膜光亮透明、眼球外突饱满，无异味。虾类:外壳有光泽、半透明、肉质精密紧密、有弹性、色泽气味正常。 |
| 冻品 | 冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题无条件退货。 |
| 调料 | 外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。  色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染。 |
| 副食及其他 | 须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。 |