

采购项目技术要求

一、副食品质量标准指标

乙方提供的食品必须质优、价廉。符合国家食品质量要求各卫生标准，杜绝“三无”食品和过期变质食品。配送时，乙方要将食品检验报告、本批次畜禽产品食品检疫合格证或定量包装厂家采购证明提供给甲方。详见附表 1 验收标准。

二、交货期限

以签订合同的日期为准。

三、配送要求

（一）日常配送要求

1、乙方在配送过程中指派负责人在场负责管理对单、配送，配送车辆内外都要保持清洁，生熟食品要分开存放，肉类海鲜存放要符合保鲜和食品卫生要求。

2、为保证配送的副食品质量，乙方两天配送一次。如遇有特殊情况，按甲方要求随时进行配送。

3、甲、乙双方代表共同验斤验质，并在采购单据上签字。配送单据一式三份，甲方、甲方伙食单位、乙方各执一份。

4、配送范围：朝阳地区16个伙食单位。

5、乙方保证其配送的副食品数量和质量，承担因数量和质量问题引发的任何纠纷或经济处罚、赔偿责任。同时乙方应严格遵守甲方相关法规要求和地方的法律法规，如发现违约违规违法行为，甲方有权单方面解除此合同关系，乙方配送任务由甲方在备选副食品配送公司确定。

6、乙方在配送中严禁与甲方从业人员乱拉关系，不得和甲方伙食单位私下进行增、减副食数量或返还现金，如需变更订单，必须经甲方批准。如发现未通过甲方批准擅自增、减副食数量或返还现金，甲方有权立即终止副食品配送合同，并扣除全部履约保证金，根据违法违规性质和情节轻重移交纪检、司法部门处理，并依据采购规定列入企业失信黑名单。

7、如发现乙方副食品配送价格不按甲方相关法规文件要求定价执行，第1次甲方以书面形式予以警告并令其及时做出调整；第2次甲方将扣除乙方当日该副食品款额；第3次甲方将扣除乙方保证金3万元；第4次甲方将扣除乙方全部履约保证金并解除合同。

8、乙方配送的副食品应该保证质量，如发现假冒伪劣、商标不符、存在食品安全问题的商品，第1次甲方以书面形式予以警告并令其及时做出调整；第2次甲方将扣除乙方当日该副食品款额；第3次甲方将扣除乙方保证金3万元；第4次甲方将扣除乙方全部履约保证金并解除合同。

9、如因乙方原因造成甲方就餐晚点并且没有提前与甲方沟通，第1次甲方以书面形式予以警告并令其及时做出调整；第2次甲方将扣除乙方当日该副食品款额；第3次甲方将扣除乙方保证金3万元；第4次甲方将扣除乙方全部履约保证金并解除合同。

10、如乙方出现转包或经由周边小商贩配送等严禁的问题。第一次出现甲方将处以乙方0.5万元罚款，第二次出现甲方有权单方面解除合同。

11、乙方提供的食品必须质优、价廉，符合国家食品质量要求各卫生标准，杜绝“三无”食品和过期变质食品。

12、配送时乙方提供食品检验报告、本批次畜禽产品食品检疫合格证或定量包装厂家采购证明。

（二）应急保障配送要求

1、甲乙双方要通力协作，如需要供应时，甲方需提前告知乙方做好相应准备。

2、当发生紧急、突发事件时，乙方要按照甲方通知要求的副食品数量、质量及配送时间节点进行配送。在甲方发出通知后的2小时内准备完毕，保证其免费将副食品配送到甲方指定地点。若部分应急食品无法在3小时内筹措的，乙方应及时通知甲方并进行协商解决。因乙方通讯联系不畅或工作失误，导致应急副食品供应不及时，应追究其相应责任。

3、乙方配送的副食品应该保证质量，如发现假冒伪劣、以次充好、存有食品安全问题的商品，甲方有权对该种副食品款额不予支付，并对乙方进行该种副食品款额2倍经济处罚。同时，追究其法律责任，并索要相应经济赔偿。

4、乙方配送的副食品，如发现缺斤少两（自然损耗除外），甲方有权对缺斤少两的副食品款额不予支付，并对乙方进行该种副食品款额2倍经济处罚。

5、乙方提供的应急食品必须质优、价廉，符合国家食品质量要求和卫生标准，杜绝“三无”食品和过期变质的食品。配送时，乙方要提供食品检验报告、本批次畜禽产品食品检疫合格证或定量包装厂家采购证明。

四、报价说明

投标报价应包含运输、卸车、二次倒运、税金、副食品优惠率、疫情防控、质量检测等所有费用。

| | | |
|--------|-----|---|
| 蔬 类 | 小白菜 | 梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根。 |
| | 青菜 | 梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水分充足，无根。 |
| | 菜秧 | 梗较细较嫩，叶子细长，淡绿色，棵小似鸡毛，水分充足。 |
| | 油菜 | 梗粗短，呈淡绿色或白色，叶子肥厚大，主茎无花蕾，水分充足，无根。 |
| | 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。 |
| | 韭黄 | 叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长20厘米以内。 |
| | 香芹 | 叶翠绿，无主茎分支少，根细，茎挺直，脆，芹菜香味，水分充足，长约30厘米。 |
| | 水芹 | 叶嫩绿黄绿，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。 |
| | 西芹 | 叶茎宽厚，验收深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。 |
| | 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。 |
| | 生菜 | 颜色碧绿，淡绿，叶子水分充足，脆嫩薄，可竖起，棵株挺直。 |
| | 空心菜 | 叶薄小而翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细脆嫩，淡绿色易折断，水分充足，棵株挺直。 |
| | 西洋菜 | 颜色淡绿或深绿，茎细脆嫩，易折断，水份充足，棵株挺直。 |
| | 麦菜 | 叶淡绿，肥厚，脆嫩，无主茎，叶株挺直，水份充足，根部的切面嫩绿色稍有苦涩味。 |
| | 芥菜 | 叶大而薄，深绿色，柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水份充足。 |
| | 苋菜 | 有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短，光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。 |
| | 潺菜 | 颜色碧绿，叶厚实，有光泽，梗细短，光滑嫩绿，掐之易断。 |
| | 菜芯 | 颜色碧绿，梗脆嫩，掐之易断，棵株挺直，水份充足。 |
| | 芥兰 | 颜色墨绿，叶短少，有白霜，挺直，梗皮有光泽，绿色，粗长，断面绿白色，湿润。 |
| | 小葱 | 叶翠绿，饱满充气，均匀细长，鳞茎洁白，挺直，香味浓郁，长15-30厘米。 |
| | 胡葱 | 叶翠绿，饱满充气，均匀细长，鳞茎洁白，挺直，香味浓郁，长15-31厘米。 |
| | 青蒜 | 叶翠绿，薄嫩，挺直，蒜茎洁白，水份充足。 |
| | 香菜 | 翠绿，挺直，根部无泥，香气重。 |
| | 青椒 | 颜色碧绿，有光泽，表面光滑。 |
| | 西椒 | 柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿，肉厚少籽。 |
| | 辣椒 | 细长圆锥形，颜色黄绿或碧绿，有光泽，饱满有一定硬度，辣味重。 |
| | 红椒 | 颜色红艳，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度。 |
| | 番茄 | 颜色大红，粉色，或黄色，光泽亮眼，个大圆整，酸中带甜。 |
| | 大白 | 外叶淡绿色，叶新鲜光泽，棵株大，包心坚实紧密。 |
| | 包菜 | 外叶淡绿色，内页淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，根部断面洁白完整。 |
| | 大葱 | 叶为管状，浅绿色，葱白长，挺直，长约50厘米。 |
| | 茄子 | 色正形正，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。 |
| | 莴笋 | 形粗壮，条直，均匀，叶绿色，茎皮光泽。 |
| 果 | 蒜苔 | 颜色深绿，梗细滑，有光泽，挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。 |
| | 花菜 | 花蕾颜色洁白或乳白，球形完整，表面湿润，外叶绿色较少，断面洁白。 |
| | 西兰花 | 花蕾颜色深绿，球形完整表面有白霜，花梗深绿色，紧凑，主茎短。 |

| | | |
|------|-----------------|---|
| 水产品类 | 蟹类 (活) | 蟹腿坚实，肥壮，手捏有硬感，脐部饱满，体重，翻扣在地上能很快翻转过来，外壳呈青色冷亮，腹部发白。 |
| | 鳖 (活) | 体色正常，体态完好，四肢，尾巴，颈，裙边等完好，无腐烂，用手翻个后能很快翻转过来。 |
| | 蛙类 (活) | 大小均匀，没有伤痕，没有异味，表皮光滑，有较强的跳动活力。 |
| | 黄鳝 (活) | 体色正常，体态完整，在水中头朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上黏度较多，个体较大。 |
| | 贝类 | 肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角，表面清洁完整，无寄生物，外观美观，有光泽。 |
| | 冰鲜 鱼 | 体表黏液透明，而不粘，气味正常，腮盖紧闭，淡水鱼腮鲜红或粉红，海水鱼腮紫色或紫红，鱼眼澄清透明，眼球突出，鱼鳞完整，不易脱落，鱼腹发白，不膨胀，肛内内缩，鱼体肌肉有弹性，不易压出凹陷或凹陷能迅速复平，大小均匀，体表无伤痕。 |
| | 冰鲜 虾 | 头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常。 |
| | 冰鲜 蟹 | 蟹腿坚实，蟹壳纹理清楚，光亮，用手挟持背腹两面平直，腿不下垂，体重，气味正常。 |
| | 冰鲜 鱼 | 色鲜红，皮微红，有光泽，多黏液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性。 |
| 蛋类 | 鸡蛋 | 蛋壳粗糙，色泽鲜明，表面干净，无任何斑点，斑块，敲击声音坚实，清脆似碰击石头，摇晃无响声，无异味或有轻微腥味，内容物透亮，呈淡橘红色。 |
| | 咸蛋 | 咸蛋壳应完整，无裂纹，无破损，表面清洁，气室高度应小于7毫米，蛋白纯白，无斑点，细嫩，蛋黄色泽红黄，煮熟后黄中起油或有油析出，滋味咸味适中，无异味，蛋壳无裂痕。 |
| 豆制品 | 盒装 内酯嫩豆 腐 | 白色或乳白色，略有豆香、持水性较好，刀切后不塌、不裂、细腻、嫩滑、无涩味。 |
| | 盒装 内酯老豆 腐 | 白色或乳白色，略有豆香、持水性较好，刀切后不塌、不裂、细腻、嫩滑、无涩味。 |
| | 石膏 嫩豆腐 | 乳白色，有豆香，不酸，揭布后，不脱皮，不塌，切口光亮，持水性好，滑爽不粗，有石膏脚。 |
| | 石膏 老豆腐 | 乳白色，有豆香，不酸，揭布后，不脱皮，不塌，切口光亮，持水性好，滑爽不粗，较密实，有石膏脚。 |
| | 豆腐 干(香干) | 淡黄色或黄色，有豆香，块型整齐，厚薄均匀，密实，有韧性。 |
| | 五香 豆腐干 | 褐色，有光泽，五香味，块形整齐，厚薄均匀，有韧性。 |
| | 熏香 干 | 淡褐色和淡黄色相间，有辛香料柴火香，块形整齐，厚薄均匀，有韧性。 |
| | 柴火 干 | 淡褐色和淡黄色相间，有辛香料柴火香，块形整齐，厚薄均匀，有韧性。 |
| | 油豆 腐 | 金黄色或黄色，有油香和豆香，方形、三角形或长条形，皮薄软糯，内呈蜂窝状，不实心。 |
| | 油划 方 | 金黄色或黄色，有油香和豆香，方形或菱形，大小均匀，不碎。 |

| | | |
|------|------|--------------------------------------|
| | 素鸡 | 乳白色或淡米色，稍带碱味，圆柱形，无裂缝，不烂心。 |
| | 薄百页 | 淡黄色，有豆香，方形薄张，无白边，白头，花洞厚薄均匀，有韧性，稍有拉力。 |
| | 豆腐衣 | 乳白色，有豆香，方形薄张，无白边、白头、花洞厚薄均匀，有韧性，稍有拉力。 |
| | 豆浆 | 乳白色或淡黄色，有豆香，有光泽，呈混悬液型，质地细腻，无结块。 |
| | 腐竹 | 淡黄色，有光泽，透过光线可见纤维组织，有弹性。 |
| | 豆鼓 | 黑褐色或黑色，有豆香，无异味，质地较硬。 |
| 面筋制品 | 栗子面筋 | 灰白色、有麦色、无酸味、栗子状，有韧性。 |
| | 素肠 | 灰白色、有麦色、无酸味、猪肠状，不包头，有韧性。 |
| | 烤麸 | 米黄色，有麦色、无异味、蜂窝状，松软，僵底高度≤5mm。 |
| | 油面筋 | 金黄色，有油香，无异味，呈球状，内呈丝网状。 |