

# 项目需求书

## （一）项目背景

天津市东丽区人民政府金钟街道办事处机关，坐落在天津市东丽区仁智路1号。工作日早餐、午餐用餐人数约301人，工作日晚餐用餐人数约40人，休息日和法定节假日早餐、午餐、晚餐用餐人数约40人，为了更好的满足办公人员的用餐需求，现需要为购买食堂所需食材及用品，能够按照采购人要求将所需物资送货上门，保质保量，满足用餐标准的相应要求。

### 用餐标准：

1. 早餐标准：凉拌菜5种或以上，主食3种或以上，肉制品1种、鸡蛋1枚/人，一汤一粥；每周保证提供牛奶不少于2次。

2. 午餐标准：每餐全荤1种，半荤半素1种，素菜2种，汤类1种，主食品种2种或以上，辅食1种，水果1种。

3. 晚餐标准：每餐全荤1种，半荤半素1种，素菜1种，汤类1种，主食品种1种，不得与中午菜品重复。

4. 每周有一次特色美食菜谱，如：异国风味美食或民族特色美食，每周内包子、饺子、肉饼有一种。

## （二）具体项目要求

### 1. 配送要求

（1）中标人配有自有的或租赁的配送车辆，每日早5点前将当天所需食材送到采购人及各下属单位食堂。可长期储存的主副食品每周至少配送两次。生鲜菜品需每天配送一次。配送人员至少2名，身体健康，持有健康证，做到文明送货，并把货物搬运到采购人指定地点。

（2）服务期内各批次的产品具体需求量及品种以采购人的通知为准。相关货品日常情况下每天供货一次，采购人提前一天通知投标人所需货品，中标人收到供货通知后的1个日历日内送货至天津市东丽区人民政府金钟街道办事处机关，经验收合格签单后交付使用，若发现存在质量问题的货物，投标人应在2个小时内予以免费更换。

（3）中标人应定期与采购人联系，听取和接受采购人对食材配送情况的意见和建议。中标人每天将订单内所有食品送到采购人指定的地点，中标人提供《配送清单》一式三份，清单上需标明食材名称、单位、规格、数量、打印清晰、不得涂改。

(4) 送货人员负责将货物从车上搬到采购人指定的地点。

(5) 服务期内，采购人若出现相关货品紧急需要时，中标人要根据应急供应服务承诺来进行应急供货，紧急情况下2个小时内供货（包含夜间情况）。

(6) 留样要求，采购人对当天配送的所有食材均应24小时留样待查，以便出现问题后进行反查。

(7) 在配送过程中，所配送产品如果是半成品配送，如水产活物配送，需提供制氧设备。

(8) 能提供回民食品食材，满足采购人回民职工的需要。

(9) 中标人所提供食材必须新鲜，所送食材必须与采购人报货一致，不得以次充好，名不副实，所送货品外包装必须完好无破损，否则采购人有权拒收并要求调换。

(10) 中标人在送货运输过程中要保护好食材，不能造成损坏和二次污染，对损坏和污染食材无条件退回，同时要爱护环境卫生，对运输中造成的垃圾要及时清理，保持卸货区干净整洁，否则追缴清理费。

(11) 中标人所送食材品质不合格的，采购人有权无条件退货，并要求在接到退货通知后2个小时内，将所缺的食材补齐，以保证采购人的正常使用。

(12) 如遇采购人政策调整无法继续与中标人执行合同时，采购人将提前1个月通知中标人，具体事宜双方协商而定。

(13) 中标人的食材配送品类、数量须绝对服从采购人安排。须在投标文件中提供相应承诺书并加盖公章。（承诺书格式自拟）

(14) 在配送过程中，中标人如果是配送蔬菜、水果、杂粮等，须提供车、筐等运输工具，如果是半成品配送，如生肉之类，须提供冷藏或者冷冻设备保存，如果是水产活物配送，须提供制氧设备。除新鲜水果、蔬菜及鲜活生禽水产以外，中标人配送的其他食物必须明确标示生产厂家、生产日期和保质期限。

(15) 如果中标人提供非法渠道食材，则被视为欺诈。为维护采购人合法权益，中标人要承担食材价值双倍的赔偿；同时，采购人保留依据现行国家法律法规追究其他责任的权利。

(16) 中标人在服务过程中须严格按照《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等国家及地方食品安全部门的要求做到食品采购和配送的卫生、服务人员做到身体健康，持证上岗，按时按点提供食材采购及配送服务，以保证采购人的就餐需求及安全。

## 2. 质量要求

(1) 中标人所配送食材必须符合国家检验、检疫标准，符合《中华人民共和国食品安全法》的要求，保证质量，确保职工食品安全，提供厂家的资质证明及检测报告等相关材料。所配送食材及包装符合卫生要求，符合食堂具体使用的规格标准要求。包含但不限于如下要求：

1) 猪肉、牛羊肉：国家定点屠宰厂出品，符合检疫标准并出具检疫票。

2) 鲜鸡肉产品：应符合国家强制性《鲜、冻禽产品》（GB16869-2005）技术标准。

3) 鲜片猪肉产品：应符合国家强制性《鲜、冻片猪肉国家标准》（GB9959.1-2001）技术标准。

4) 禽类：禽类产品要求新鲜，不能有异味、变质现象。血水颜色正常，无凝固在肌肉纤维中的情况，不能有注水及掺水情况。宰杀好的家禽清洗干净。必须提供正规检疫合格证，菌群不超标。

5) 水产品：无变质腐败现象，菌群不超标，不得进行任何化学防腐处理，冷链配送。

6) 鸡蛋：蛋类产品无变质、变味情况，保质期自供货之日起不得少于原有保质期的1/2。

7) 乳品：所配送的乳品剩余保质期不得低于本批食材总保质期的三分之二。

(2) 中标人须在投标文件中提供“食品安全承诺书”，并加盖公章，格式自拟。

(3) 为保证所供食材安全与保鲜，中标人应具有食品冷冻设备与冷藏库，自建或租赁的均可。

(4) 蔬菜：蔬菜要求当天新菜，干净清洁，外观新鲜，色泽浓厚，茎叶柔嫩，纤维细。不受有害物质污染，农残留检测达标。

(5) 水果类：果菜类蔬菜要求当天新菜，无腐烂组织、无软化组织或变味、表面完整、损伤率极低。不受有害物质污染，农药残留检测达标。

(6) 粮油类：非转基因产品，正规厂家品牌。保质期自供货之日起不得少于原有保质期的1/2。产品无变质、结块及受潮现象。包装干净整洁，无破损。

(7) 酱货：产品使用正规厂家产品，杜绝使用三无产品。保质期自供货之日起不得少于原有保质期的1/2。外包装干净整洁，无破损。检测指标在正常范围，不得有化学防腐制剂。

(8) 调料：为正规厂家生产，不得使用三无产品。产品来源可控，杜绝假冒伪劣产品混入。包装整洁，无破损。保质期自供货之日起不得少于原有保质期的1/2。不得使用含食品添加剂超标的违规产品。

### 3. 违约责任

(1) 合同履行期内，如遇中标人聘用的工作人员出现工伤、劳务纠纷等情况，由中标人自行解决，采购人不承担相应责任。

(2) 酱油、料酒、食用醋类产品（生抽、老抽、黄豆酱油等）应采用酿造技术制成，采购人不接受勾兑产品。

(3) 严格执行采购人有关各项规章制度，严禁假公济私、弄虚作假、营私舞弊，严禁中标人以回扣、礼品、私请及小费等方式贿赂采购人采购管理人员。

(4) 中标人是保证提供安全配送的第一责任人，必须严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）等法律法规和相关规范性文件的要求，认真履行各项法定义务，建立健全各项规章制度和岗位责任制，确保配送原材料的卫生与安全，由于配送原材料造成的安全事故，中标人承担全部责任。

(5) 采购人将就上述要求对中标人进行不定期检查，若检查不合格，则采购人有权取消该中标人的供货资格解除合同，并由中标人承担由此造成的经济责任和法律责任。

(6) 其他服务标准及违约责任按合同执行。

### 4. 项目要求

(1) 政治上与采购人保持高度一致

加强对员工的日常教育管理，做到仪表干净整洁，服务周到、热情大方，避免与采购人发生冲突。中标人必须服从与采购人的统一领导和指挥，在政治上必须与采购人保持高度一致。项目服务人员特别是管理人员、骨干人员和重要岗位人员要加强政治思想学习，了解和掌握党的方针、政策，不断提高自身政治修养，并在日常的管理服务中加以落实，确保每名员工政治可靠、身体健康、业务过硬。

(2) 要具有高度的政治敏锐性和警惕性

项目服务人员对外来陌生人员和社会媒体询问楼内部情况和政务事项时，都要有高度的政治敏锐性，绝不能擅自接受询问。严格遵守《保密守则》，做到不该看的不看，不该问的不问，不该说的不说，不该动的不动。