

某部年度副食品供应采购方案 投标文件

(技术方案)

招标编号：

投标方案

投标人名称：****有限责任公司
地 址：****号二楼
联系人：****
投标日期：****

报告说明

声明： 本文内容信息来源于公开渠道，

对文中内容的准确性、 完整性、

及时性或可靠性不作任何保证。

本文内容仅供参考与学习交流使用，

不构成相关领域的建议和依据。

《一份好的投标文件，至少让你成功了一半。》

目录

第一章 配送方案	3
1.1. 食材配送包装及设备	4
1.1.1. 肉类配送	4
1.1.2. 蔬菜配送	7
1.1.3. 鸡蛋配送	18
1.1.4. 豆制品配送	21
1.1.5. 水果配送	24
1.1.6. 米线面条配送	24
1.1.7. 面粉配送	26
1.1.8. 水产品配送	27
1.1.9. 冻品配送	30
1.1.10. 调料配送	34
1.1.11. 副食及其他配送	35
1.2. 供货配送方案	36
1.2.1. 供货流程图	36
1.2.2. 货源保障	37
1.2.3. 配送方案实施计划	37
1.2.4. 供货流程	38
1.2.5. 配送流程图	65
1.2.6. 物资供应保障措施	67

1.2.7.	响应速度	67
1.2.8.	特殊天气或采购人对食品提出具体要求时 应对措施	68
1.2.9.	应急配送承诺	70
1.2.10.	食材装卸方案	71
第二章	应急预案	74
2.1.	临时突发性特殊采购	74
2.1.1.	紧急采购	77
2.1.2.	大宗采购	78
2.1.3.	极端天气应急预案	80
2.1.4.	遇自然灾害应急预案	80
2.1.5.	车辆起火应急预案	81
2.1.6.	车辆盗抢应急预案	82
2.1.7.	车辆故障应急预案	83
2.1.8.	交通事故应急预案	84
2.1.9.	遇雨雪、雾天气应急预案	85
2.1.10.	运输车辆出现食品装不下的情况	87
2.1.11.	食品质量突发事件	88
2.1.12.	节假日服务方案	89

第一章配送方案

配送范围：肉类、禽蛋类、豆制品、奶制品、水产类、海鲜类、水果、干杂调料、蔬菜类等。

数量：1批。

服务期限：1年。

配送地点及规模：xxx 市 xxx、xXx、Xxx、xXx。

配送程序：若我单位中标，保证每日9时前将当日所需副食品配送达采购方指定位置，搞好验收交接登记确认，然后采购方向我方配送人员提出次日采购计划，我方以此进行物资筹措。

采购人如需补货、换货的，保证在规定时间内配送至采购方指定位置。

交货地点及方式：我方保证按照采购方要求，将货物送达指定地点，并搞好验收评价及交接登记。

我方保证付款方式及期限为：

1. 结算方式：每月5日前，我方将采购方签字确认的《副食品采购验收清单(第三联)》、采购金额汇总并分别开具发票后交xxx 某食堂所在单位核对，核准后由xxx 某部财务部门进行集中支付。

2. 支付方式：银行对公转帐。

1.1. 食材配送包装及设备

1.1.1. 肉类配送

本公司所采购食品来源主要以本省内及全国各地名优企业为主，并对供应商进行严格考察，从供应商的生产能力、环境卫生、产品质量、市场的信誉度、品牌的知名度出发，经考察合格后才与其合作。

猪肉类：肉联厂，要求必须是放心肉，交货时需配有动物卫生检疫及屠宰证明，去除筋、杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求；对于鲜猪手脚等；必须去除一切杂毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适中为标准。

牛肉、羊肉类：肉联厂，要求有动物卫生检疫及屠宰证明，去除筋、杂物，肉质鲜嫩，不注水，符合食品卫生要求。

肉类采购监测指标如下：

品名	质量标准	扣秤标准
	鲜度标准：肉质有弹性，手指轻按，凹陷地方马上恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面红色、微微湿润但不粘手；无淤血、无注水，无寄生虫。分级标	1-5%。订一

边猪及其散肉	准：一级猪：重量在60-65kg之间，从头往下数第五、六肋骨上方脊膘厚度 $\leq 2\text{cm}$ ，后腿肌肉丰满，臀部弧线明显，呈弓状，且体表无伤；二级猪：重量在70-75kg间，从头往下数第五、六肋骨上方脊膘厚度小于3cm, 大于2cm, 后腿肌肉丰满，且体表无伤；三级猪：重量在75kg以上，从头往下数第五、六肋骨上方脊膘厚度超过3cm, 后腿肌肉松弛皱褶多	级猪送二级猪，扣秤按10-20%，三级猪拒收
上肉	瘦肉较多，带有肥肉或瘦肉，	按一级猪标准收及扣秤
五花肉	带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层	
瘦肉	基本为瘦肉，无肥肉，肌腱少	
猪扒	圆而长得通脊肉，全部是瘦肉，肉质细嫩、紧密	
排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实、完整，不得剔除，骨肉不分离	
龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油	

汤骨	腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉	临场与供应商协议扣秤
猪蹄	干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑，肉质有弹性	
猪肝	肝叶完整、暗红，质地柔软、湿润、有光泽，边缘薄	
猪心	心冠脂肪洁白，组织结实有弹性，用手可挤出鲜红的血液和血凝块	
猪肺	内呈红色，有光泽	
猪腰	表面有一层光亮的薄膜，呈浅红色，柔软有光泽、有弹性	
猪大肠	呈浅黄，无黑斑，柔软，表面光滑湿润，无异物，极小味道	
猪肚	呈浅白，色泽光润，不带肥油，内部干净，无异物，极小味道	
品名	质量验收标准	
鲜	肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或	若有注水且注水不明显，按

牛肉	乳白色；无寄生虫，无注水	10-20% 扣秤；注水明显的拒收
----	--------------	-------------------

肉类配送采用当日采购、当日配送的原则。采购的肉类检查合格后，直接装入冷藏车，利用冷库车的挂钩悬挂，不接触车壁，调节好温度，然后直接配送至客户指定地点，由客户验收。

1.1.2. 蔬菜配送

我公司有长期合作开发的蔬菜供应基地，蔬菜基地采用有机肥种植，不使用化肥、农药，保证蔬菜属于绿色有机无公害蔬菜。

蔬菜采购指标如下：

蔬菜的详细验收标准

序号	品名	优质质量形态	劣质质量形态
1	小白菜	梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根.	有黄叶，枯萎，虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，散水太多；
2	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 .	有黄叶，枯萎，虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，散水太多；
3	菜秧	梗较细较嫩，叶子细长，淡绿色，棵小似鸡毛，水分充足.	有黄叶，枯萎，虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，散水太多；
4	油菜	梗短粗，呈淡绿色或白色，叶子厚肥大，主茎无花蕾.水分充足，无根.	有黄叶，枯萎，小虫，腐烂，压伤，散水太多；
5	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；	有泥土，黄叶或叶上有斑，枯萎，无尖，腐烂.
6	韭黄	叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长20厘米以内.	有泥土，黄叶，干软，有断裂，腐烂.

7	香芹	又旱芹，叶翠绿，无主茎分枝少，根细，茎挺直，脆，芹菜香味，水分充足，长约30厘米。	有泥土，黄叶，烂叶. 干叶、根粗、分枝多、茎老帮、弯曲、空心，有锈斑、黄斑、断裂、腐烂。
8	水芹	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，长约30厘米。	有泥土、烂叶、黄叶、根茎变黄、有锈斑、黄斑、断裂、腐烂、杂草。
9	西芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。	有黄叶、梗伤，水秀，腐烂，断裂，枯萎。
0	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，棵株适当。	有泥土，带穗，抽茎和黄叶，枯叶，干尖，腐烂和虫眼。
11	生菜	颜色鲜艳，淡绿，叶子水分充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。	叶子发黄，有褐色边或褐斑，干软，卷曲，脱叶。
12	空心菜	叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约15厘米。	叶子大、黄叶、烂叶和锈斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老，节上有白色支头。
3	西洋菜	颜色淡绿或深绿，茎细脆嫩，易折断，水分充足，棵株挺直。	茎粗老，白色枝头多，有黄叶、烂叶、杂草，棵株

			软且大。
14	麦菜	叶淡绿、肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直、水分充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。	黄叶、烂叶、有叶斑，有主茎，干软。
15	芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水分充足。	黄叶、黄叶边、幼虫、干软。
16	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，水分充足。	有黄叶，叶背有白点有虫，枯萎有籽，茎粗老。
17	潺菜	颜色碧绿、叶厚实，有光泽，梗细短、光滑嫩绿，掐之易断。	有叶斑或叶子过大，枯萎，有杂质，梗粗老。
18	菜芯	颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。	有叶斑、虫洞、枯萎，梗粗老，或开花过多。
19	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，	叶枯萎有花蕾、压伤，断面黄色、锈色、腐烂或干涩。
20	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。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。

21	胡葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30厘米。	有黄叶、烂叶、干尖、叶斑。有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
22	青蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水分充足，外表无水。	有黄叶、干尖、烂梢，有根、泥土。
23	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水分充足。	黄叶、腐烂、泥土、发蔫。
24	青椒	长形或萝卜形，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。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、凹陷，有泥土。
25	西椒	柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度各弹性，肉厚少籽，味道香甜。	腐烂、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、压伤划痕。
26	辣椒	细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕。
27	红椒	颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。	腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂，干软、划痕。颜色部分红。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/855001203223012114>