采购需求

前注：

1.本采购需求中提出的服务方案仅为参考，如无明确限制，供应商可以进行优化，提供满足采购人实际需要的更优（或者性能实质上不低于的）服务方案，且此方案须经磋商小组评审认可。

2.下列采购需求中（包括但不限于下列具体政策要求）：

（1）如属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的节能产品，则供应商所投产品须具有市场监管总局公布的《参与实施政府采购节能产品认证机构目录》中的认证机构出具的、处于有效期内的节能产品认证证书。

（2）如涉及商品包装和快递包装，供应商应当执行《关于印发〈商品包装政府采购需求标准（试行）〉、〈快递包装政府采购需求标准（试行）〉的通知》（财办库〔2020〕123　号）、《安徽省财政厅关于贯彻落实政府绿色采购有关政策的通知》（皖财购〔2023〕853 号）的要求，提供符合需求标准的绿色包装、绿色运输，同时，采购人将对包装材料和运输环节作为履约验收条款进行验收。

3.如采购人允许采用分包方式履行合同的，应当明确可以分包履行的相关内容。

一、采购需求前附表

序号	条款名称	内容、说明与要求
1	付款方式	合同签订后预付 40%合同价款（成交供应商须提交银行、保险公司、担保公司等金融机构出具的预付款保函或其他担保措施。预付款在合同、担保措施生效以及具备实施条件后五个工作日内支付），供货实际结算数量以实际供应量为准，按月进行费用结算。每月实际结算费用为扣除预付费用十二分之一后的金额，若当月菜金不够扣除预付金额的十二分之一时，转至下个月继续扣除。
2	服务地点	宁国市看守所
3	服务期限	自合同签订之日起一年；合同一年一签，在年度预算能保障的前提下，经采购人考核良好的，可以续

		签下一年合同，总服务期最多不超过三年。
4	本项目采购标的名称及所属行业	标的名称：食材配送供应商采购项目 所属行业：批发业
5	验收	由采购人组织验收
6	售后服务	1、供应商对所提供的产品提供“三包”，对质量不合格产品实行包换、包退。2、供应商应对采购的物资按国家有关标准进行配送，不得短斤少两、以次充好。3、供应商须按采购人要求将采购物资进行分包、单独包装、加工，否则采购人有权拒收，由此产生的费用由供应商承担。4、供应商送货人员必须是正式员工，员工上岗前必须参加体检并办理健康证，持健康证上岗，每日配送应保证身体健康。5、如因配送不合格造成换货所产生的差价由供应商承担。6、配送原料的包装袋（包装盒）必须符合国家食品级要求。

二、项目概况

为保证食堂食材正常供应工作秩序，加强监所食品安全管理，满足工作需求，消除食品安全隐患，堵塞安全漏洞，按照相关规定要求，拟采购一家供应商负责食堂食材配送（不含粮油），食堂就餐人员约 245 人。

三、服务需求

质量要求、验收标准

（1）采购人提前一天通知供应商送货，成交供应商应在每天上午 8:00 前按时送到，不得拖延。如遇特殊情况，成交供应商须提前告知。配送物资数量以采购人通知为准。成交供应商未按要求或未按时送货承担相应违约责任。

（2）成交供应商所供物资须符合国家食品安全卫生标准。

（3）采购人安排专人对成交供应商所送物资验收签字，成交供应商负责提供三联票据清单，采购人验收签字后留存两联，成交供应商保留存根备查。采购人如发现所送物资有严重质量问题或未按要求送货可拒收，成交供应商需重新配送符合要求的物资

（4）采购项目首次验收发生的检测（检验）费、劳务报酬等费用支出，由采

购人承担。因供应商问题验收不合格导致重新组织项目验收的， 由成交供应商承担并承担违约责任。

（5）如果因为成交供应商供货质量问题造成采购人发生食源性中毒事件，由成交供应商承担相应法律责任。

（6）豆制品：有“QS”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期等内容。具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物等。

（7）鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，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。所供每批次禽蛋必须有《动物检疫合格证明》，现场查验。

（8）乳制品（奶类）：有“QS”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，产品标准号等内容。呈乳白色或捎带微黄色，具有新鲜牛乳应有的香味，无异味，呈均匀乳液（酸奶呈黏稠状均匀乳液），无沉淀，无凝块，无肉眼可见机械杂质。

（9）调味品：酱油：氨基酸态氮含量≥0.7g/100mL，需符合GB2717-2018或GB/T 18186-2000标准。

蚝油：氨基酸态氮≥0.55g/100g，总固形物需稳定，符合GB/T 21999-2008。

醋：总酸度≥5g/100mL，需标注“酿造”字样。

料酒：酒精度≥10% vol，原料应为黄酒或大米。

包装：需为桶装或瓶装，标明重量与实际重量符合公差范围。

成分：酱油、醋等不得含防腐剂（如苯甲酸钠），蚝油配料表首位需为蚝汁。

保质期：不得提供临期产品（剩余保质期需≥1/3）。

安全标准：需符合GB2760（添加剂）、GB2762（污染物）等。

水果：必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质，外观干爽。必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。

（10）蔬菜：

外观要求：具有本品种固有形状、色泽优良， 成熟度适宜，无萎蔫腐烂、病虫害及机械损伤。

新鲜度：叶菜茎部一折就断，根茎切口雪白不发黄，菌菇摸起来干爽不粘手。

洁净度：无泥土和不可食叶片，外观清洁。

叶菜类（如大白菜、菠菜）：肉质鲜嫩，形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶。
茄果类（如番茄、茄子）：果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象。
瓜果类（如黄瓜、冬瓜）：形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点、断裂。
根菜类（如萝卜、胡萝卜）：皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜。

（11）肉类：每批次需提供省、市食品检验检疫部门出具的检验检疫合格证（安徽畜禽屠宰溯源）、肉品品质检验合格证，且两证必须齐全；生猪肉必须新鲜、外观、色泽、气味、弹性质量要符合订货要求；鲜嫩度合适，不能掺杂老猪肉、病猪肉以及注水肉，禁止冷冻货源，卫生、安全、无质变；前后腿肉膘厚不得低于3厘米；排骨外观新鲜、色泽鲜艳有弹性，不得提供槽头排骨；肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色，不得呈现青紫色死斑；状态纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；肉质紧密，有坚韧性；外表湿润，不粘手，切面有渗出液；具有鲜肉固有的气味，无异味。

（12）冻货类：冻品的生产、储存、运输及营养成分应符合国家相关标准；冻品的温度：冻品应被保存在恒定的低温下，通常为-18℃以下。冻品在运输和储存过程中应保持在规定的温度范围内，以保证冻品的质量和新鲜度；外观和颜色：冻品的外观应保持完整和无明显的损坏。颜色的变化应在可接受范围内，以确保冻品的新鲜度和质量；味道和气味：冻品应具有正常的味道和气味，不应有臭味或异味；质地和纹理：冻品的质地和纹理应符合其种类和品种的特征。如肉类冻品应具有弹性和柔软的质地； 包装和标识：冻品的包装应符合卫生和安全标准，确保冻品不易受到外界污染。标签上应包含冻品的名称、生产日期、保质期等必要信息。

常用冻货类产品质量要求及验收标准

冻货类食材	质量要求及验收标准	备注
冷冻鸡翅（中翅、翅根等）	外观：①颜色:鸡翅应呈淡黄色或金黄色，色泽均匀，无斑点；②形状:鸡翅应完整，无残缺，大小基本一致；③表面:皮肤应光滑，无毛，无伤痕，无霉变。	在验收过程中，应按照相关国家标准、行业规定以及企业内部质量控制要求进行。如遇不合格产品，应按相关程序进行退货或处理。同时，验收记录应完整，以备查验。
	气味：鸡翅应具有正常的鸡肉香味，无异味、腥味或其他不良气味。	
	质地：①肉质：鸡翅的肉质应紧密有弹性，按压后能迅速恢复原状。②骨骼:鸡翅的骨骼应无断裂，与肉连接紧密。	
	新鲜度：①温度:冷冻鸡翅应保持在-18° C以下储存冷藏鸡翅在0-4C之间②汁液:鸡翅应有一定的汁液，无过度干燥现象。	
	卫生标准：①无异物:鸡翅内外不应含有异物，如羽毛、粪便等；②微生物指标:应符合国家食品安全标准，不得含有致病菌。	
	包装：①包装材料应符合食品安全要求，无破损，封口严密；②包装上应有清晰的生产日期、保质期、生产批号等信息。	
	净含量：实际净含量应不低于标示净含量的允许误差范围。	
	营养成分：鸡翅的营养成分(如蛋白质、脂肪等)应符合国家标准或企业标准。	
	特殊要求：对于冷冻鸡翅，还需检查是否有冻烧氧化、干耗等冻害现象。	
冷冻鸡腩肉(其他鲜(冻)畜、禽产品)	外观:检查冻鸡腩肉的外观，包括色泽、形状等，确保无明显的瑕疵或损伤。	依据国家标准 GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜,禽产品》和GB 16869-2005《鲜、冻禽产品》等
	质地:冻鸡腩肉应具有良好的质地，冻肉应在适当的温度下保持冻态，无解冻或变质现象。	
	包装和标签:检查产品的包装是否完好，标签上应清晰地标明生产日期、保质期、生产厂家等信息。	
	合格证明:产品应附有相应的合格证明，确保符合食品安全标准。	
冻仔鸡	外观:是否正常，应无明显的散块、变色、霜冻等现象，无明显的破袋、破损等情况。	依据国家标准 GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜,禽产品》和 GB 16869-2005《鲜、冻禽产品》等
	气味:应没有异味、不新鲜、不腥臭气味，而应具有鲜香味道。	
	口感和肉质:口感应正常，无明显的硬块或肿包，软硬度适合，肉质应鲜嫩，肉色均匀而稍带湿润，外表无蒙沙等情况。	
	卫生和包装:外包装是否完好无破损，内部结冰状态，色泽是否正常，气味是否异味等，同时应查看标签规格是否符合要求生产日期、保质期等信息是否清晰明确。	
	营养成分:损失不能超过5%。	
	微生物指标:确保无异味、无变质、无毒变、微生物指标合格、无未淋漓血液等情况，确保食用安全。	
	温度要求:冻仔鸡应保持在零下18*C以下的温度，无霜冻迹象,无明显变质迹象。	
冷冻带鱼、黄鱼、扒皮鱼等	外观：①颜色应呈银白色，有光泽；冻带鱼应无明显的变色或斑点；②体表光滑，无损伤、无病变、无寄生虫；③鱼鳞完整，无脱落。	
	气味：新鲜的带鱼应具有海产品特有的清新气味，无异味或腥臭味。	
	组织：①鱼眼清澈，无混浊或发红现象。②挤压鱼肉，肉质紧密，弹性良好。	
	包装和标签：包装完好无损，标签信息齐全，包括生产日期、保质期、生产厂家等。	
	额外检查：①检查冻带鱼的冷冻状态是否良好，无明显的解冻或再冻迹象。②确认冷冻带鱼的温度是否符合储存要求。	

四、响应报价

1、结算方式：每月物资供应结算价款=计费基数×响应报价折扣率

即：响应报价折扣率=供应商本项目响应报价÷最高限价 72 万元。

2、以宁国市人民政府信息公开网公布的当月（供货时）主要菜市场农副产品价格监测表的零售价为基数，宁国市人民政府信息公开网上月未发布价格及未列明食材的采购人将实行询价制度，根据每日市区内市场及各平价超市的同类同质原材料价格作为基础价格，以及当日供应商的实时报价，两者之中的最低报价为当日参考供货价格。按照成交方的“响应报价折扣率”确定实际结算价格。

3、报价含食材、税金、包装、运输、保险、装卸等所发生的全部费用。

五、其他要求

1、服务期间所属员工发生人身事故、财产损失，均由成交供应商负责。

2、采购人成立食堂监督管理小组，随机对成交人提供的货物进行抽查，若发现一种食材价格高于市场价，采购人给予口头警告；第二次发现给予书面警告；第三次

发现采购人有权终止合同。

3、供应商提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：

（1）供应商提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款从供货结算款内扣除；

（2）供应商提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为供应商提供之食品问题，供应商需负担全数之医药费。情节严重的采购人有权取消供应商供货资格，并终止与供应商供货合同，供应商同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

4、成交供应商若出现违约情形，采购人有权解除合同。

六、服务质量评价考核

1.合同签订后，每季度考核一次，满分 100 分，由采购人组织人员对成交供应商进行考核打分。

2.具体考评细则如下表：

序号	考核项目	考核工作内容	分值	得分
1	食品安全	应符合国家行业生产及经营标准，供货时应提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、动物检疫合格证明、肉品品质检验合格等),提供相关证明材料并加盖公章，每少一样证明材料扣 5 分。	20 分	
2	食品质量	严格按采购人要求的品种进行供应，不得随意变更，每出现一次扣 2 分。	10 分	
		食材质量与招标文件要求不符被退回的，每次扣 4 分。	20 分	
3	供货时间	未在规定时间内完成配送、供货的，每迟到一次扣 2 分。	10 分	
		实际配送的货物与订购货物种类、质量不符，超过 1 小时在 2 小时内更换的，每次扣 2 分；超过 2 小时更换的，每次扣 4 分。	12 分	
		采购人出现临时紧急采购时，未能按时提供临时食材配送服务的，每次扣 4 分。	12 分	
4	数量管控	供货数量应严格按照订单数量执行，低于或高于订单数量 10%及以上的，一次扣 5 分。	10 分	
5	服务态度	配送人员服务热情、协调沟通、处理问题等方面是否耐心、仔细、认真等，不符合的每项次扣 1 分	6 分	

总分	100 分	

3.考核结果运用：每季度考核分值 90 分以上（含 90 分）的，全额付款；低于 90 分大于 80 分(含)的,扣除该月度货款的 5%;低于 80 分的,扣除该月度货款的 10%;若成交供应商月度考核不足 80 分,对该成交供应商进行约谈,连续约谈 2 次以上的,采购人有权单方面解除该成交供应商的供货合同。对成交供应商月度考核评分低于 70 分的，采购人除扣货款外，有权单方面提前解除该成交供应商的供货合同。