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，且此方案须经评标委员会评审认可。

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。

4.★条款须满足或优于采购文件要求，否则响应无效

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	结算周期一月一结，结算单价按周期定价计算，每两周结算按总成交额乘以供应商成交费率来支付货款。经采购人与供应商供货清单核对无误

		后，供应商于核对后 5 日前开具正规税务发票，经采购人审核无误后，在 15 个工作日内结清上月款项。
2	服务地点	安徽省宣城市旌德县。
3	服务期限	服务期三年，合同一年一签（合同到期后，采购人根据服务对象满意率及服务质量决定是否续签）。（2）交货及提供服务时间要求采购人提前一天以电话、短信或微信的方式向成交供应商下订单，订单内容包括名称、规格、数量等。成交供应商须在接到订单之日的第二天 7:00 前将采购人所有订购的货物送到采购人指定的地点。临时增补的少量食材要在接到通知后 150 分钟内送达。

二、项目概况

旌德县示范幼儿园食堂食材供应商，要求按照采购需求提供安全健康、价格合理、配送及时的食堂食材蔬菜类、禽肉蛋豆水产类、粮油副食调料类等货物的供应、配送及售后，以保障旌德县示范幼儿园食堂正常运转，为旌德县示范幼儿园总园及分园的工作做好保障。

三、货物或服务需求一览表及主要指标参数要求（以下要求均须满足）：

本项目成交供应商应根据采购单位的实际订货单数量，按采购人指定的时间配送到指定地点。成交供应商必须严格按照采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减，否则采购人有权拒收。如确因市场流通问题需要变更的，应经采购人同意后方可变更。主副食品采购种类如下：

蔬菜、豆制品、奶类、肉类、禽类、蛋、水产品、调味品、水果等食品和生活日用品等（产品符合国家及行业相关标准）

1、产品质量要求：

品名	质量要求
米	必须符合国家及行业标准。标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期和执行标准。
面类	必须符合国家有关标准，具有“SC”标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准。
食用油	外包装完好，具有“SC”标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，供货时剩余保质期不少于二分之一，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。
蔬菜	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。
蔬菜（净菜）	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。
豆制品	有 SC 食品生产许可编号，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。
乳制品（奶类）	有SC 食品生产许可编号，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。

肉类	必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。所供每批次肉必须有齐全的“两证两章”（《肉品品质检验合格证明》《动物产品检疫合格证明》《肉品品质检验合格验讫印章》和《动物产品检疫合格印章》），现场查验。色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。组织状态：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。粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手。气味：具有肉类固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊。
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。
水产品	鲜活水产。大小均匀，有光泽。无病，健康。
调味品	须为合法合规上市产品，近五年无公开重大食品安全处罚记录。有SC 食品生产许可编号，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。 酱油：颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉。 醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。 味精、鸡精等：结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质，无返卤吸潮现象。 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无返卤吸潮现象，无杂质，蘸取少许尝试具有纯正的咸味。 食糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。（绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。）

	调料粉（黑胡椒粉、椒盐粉、八角、八角粉、孜然粉等）：呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。 其他：具有固有色泽和香味，无污染、色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物等。
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。
生活日用品	必须符合国家及行业标准。标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准。

2、服务要求：

（1）本项目成交供应商需提供 2 名专职配送人员，分别配送服务总园及分园。

（2）因旌德县示范幼儿园实行伙食物资统一集中采购，供应商需通过旌德县示范幼儿园通知，进行物资订货、订单确认、周期结算等。

（3）每日早上配送菜品时，要求在 7 点 30 分之前送达。

（4）采购订单一经确认，供应商需确保按时准点、保质保量进行货物配送。

（5）供应商成交后，物资供应价格按合同规定方式确定、不得停供。

（6）包装类伙食物资如发生产品变更(品牌变更、增减品种)，需提前 7 个工作日向采购人报批。

（7）供应商必须开具正规发票，严禁私开、虚开发票行为。

（8）供应商一旦成交，必须按采购人通知品种、品牌、样品进行配送，如发生配送菜品以次充好、与采购需求不符等情况累计 3 次，采购人可直接解除合同并扣除全部履约保证金；出现霉变、腐烂等质量问题，采购人可直接解除合同并扣除全部履约保证金；累计发生 3 次配送不及时、配送单位转包项目等情况，采购人可以自动解除合同并扣除全部履约保证金。发生食物中毒等事故由成交供应商承担相关责任。服务对象满意率调查低于 60%累计 3 次的，采购人可直接解

除合同并扣除全部履约保证金。配送当天出现配送不合格情况采购人有权要求供应商重新进行配送，且必须保障当天食材供应不受影响。

（9）如违反上述要求，采购人有权立即终止采购供应关系，并保留追究相关责任的权力。

3、产品票证要求：

加盖成交供应商公章的货物清单（送货单），一式三份。

4、综合说明及其它要求：

（1）供应商须满足采购文件中提出的全部要求，提供的所有产品必须是正规渠道全新的原装正品。

（2）供应商所投产品的生产厂商生产和销售的产品应符合国家和行业食品卫生安全标准。

（3）响应报价，应包括所投标的物、包装、仓储、运至最终目的地的运输、检测验收、售后服务相关劳务支出等工作所发生的全部费用。

（4）验收标准：根据采购文件要求、供货商承诺及有关规定，由采购单位和使用部门(或委托专家)严格按照成交单位的采购响应文件及有关规定进行验收，相关费用由成交供应商承担，并在报价时综合考虑。全部商品实行现场验收，如发现存在质量问题，供货商应无条件更换。

四、报价要求

1、定价方式：定价周期为 15 天(即每月 11-25 号、26-次月 10 号),由供应商按每月 8 日、23 日报价。由采购人的定价小组进行价格审核并确定周期定价，按周期定价结算，市场波动特别大的情况下，报采购单位领导批准后，可进行临时调整。(价格审核依据宣城市发展和改革委员会（宣城市粮食和物资局、宣城市长三角一体化发展办公室）信息公开网 https://fgw.xuancheng.gov.cn/XxgkContent/showList/163/0/page_1.html)公布的价格监测数据为准。参照当天市区主要菜市场农副产品价格监测表的均价确定。若网站无当天数据则顺延到下个有数据的日期。若网站不再公布市区主要菜市场农副产品价格监测表，则可参照相近日期宣城市发改委公布“价比三家”公示表价格计算平均值来确定。

2、本项目采用结算系数报价的方式，供应商应根据市场利润情况，并综合

本单位实际情况合理填报“结算系数”，“结算系数”一经填报不再改变，并执行于合同之中。

3、宣城市发展和改革委员会（宣城市粮食和物资局、宣城市长三角一体化发展办公室）信息公开网https://fgw.xuancheng.gov.cn/XxgkContent/showList/163/0/page_1.html)上月未发布价格及未列明食材的，采购人与成交供应商共同市场询价来确定。按照成交方的“结算系数”确定实际结算价格。实际结算价=采购人与成交供应商共同市场询价价格×结算系数。

4、报价含食材、税金、包装、运输、保险、装卸、检测、验收等所发生的全部费用。

五、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。

六、其他要求：

1、由于就餐人数不是完全固定，所以每次采购的菜品数量变化较大，成交供应商必须无条件服从采购人的安排，供应商报价前要充分考虑到这一因素。

2、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。

3、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并扣除全部履约保证金。

4、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并扣除全部履约保证金，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。

七、考核标准

年度服务期结束后，由采购人组织相关人员就服务事项进行考核测评，考核测评整体满意率达 80%的可续签下一年度服务合同。

附件一：

满意率测评表

时间：

项目	考核项目	是否满意	备注
食材卫生及质量	1、食堂采购的食品必须新鲜卫生，不得采购无检验合格证明的肉、超过期限及其他不符合食品标签规定的定型包装食品。		
	2、没有无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品进入食堂		
	3、采购不需加工食品必须达到卫生标准要求，要标有生产日期及保质期限，无霉变、异味等现象。		
	4、蔬菜要求新鲜洁净无污染案，严禁采购腐烂、霉变食品。荤菜同一品种一周内不得重复四次及以上。素菜加工时不能以煮代炒。		
	5、原料、半成品、成品的存放及使用容器有明显的区分标志。		
	6、食品存放应做到生熟分开、荤素分开，无过期变质食品。		
食材配送	7、数量准确性：到货食材实际数量与采购人要求一致，称重类食材误差不超过±2%。		
	8、按约定时间送达，延迟不超过 30 分钟，如遇特殊情况提前 1 小时告知采购人。		
	9、食材保质期距离到货日不低于总保质期的 2/3（特殊短保食材除外）。		
院感	10、配合采购人及相关职能部门的检查并提供所需各项资料。		

	11、食堂定期通风。		
	12、配送车辆消毒，配送时戴口罩、工作帽。		
个人满意率			
是否整体满意			

注：

1、 以上共 12 项考核项目，个人满意率=（满意的考核项目数量/总考核项目数量）*100%；

2、 个人满意率达 80%则为“整体满意”。

参与考核人员签字：

附件二：

考核测评整体满意率

序号	参与考核人员	是否整体满意
1		
2		
3		
4		
5		
…		
整体满意率（整体满意率=整体满意人数/参与考核总人数*100%）		