

## 第五章 采购需求

### 一、采购需求表

名称	芦溪县公安局交通管理大队食堂食材配送服务项目
数量	1（项）
服务期	合同签订后一年。一年或达到本项目支付上限价为900000元，即采购人支付至该支付上限价或服务资格期满后合同将终止，按先到达的为准。
服务地点	采购人指定地点
备注	1. 报价包含本项目所涉及的一切费用，如食品成本、配送费、食品安全检验费、食品安全责任风险费、利润及税金和代理服务费等相关所有费用。因衔接工作不当造成的损失，由中标人承担全部损失。 2. 签订合同后采购人可对中标人承诺内容或招标文件响应内容进行核实，若发现实际与投标文件中提供的不相符处，采购人有权取消中标人的供货资格，并追究中标人违约责任。



## 二、采购要求

### (一) 服务需求

#### 一、项目概述

1、芦溪县公安局交通管理大队食堂食材配送服务项目，最高限价金额为900000.00元，按折扣率报价。服务期限一年或达到本项目支付上限价900000.00元，即采购人支付至该支付上限价或服务资格期满后合同将终止，按先达到的为准。

2、每日供应的采购数量：按采购人每日提供订购的原材料品种、数量及相关要求提供产品。

3、标的物品种包括但不限于：猪肉、牛羊肉及禽类、水产品、禽蛋、蔬菜、水果、主食、食用油、调料、豆制品等食材。

### (二) 采购食材的基础质量要求

#### 1、猪肉

品名	质量要求
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
排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实、完整，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
筒子骨	腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉
猪蹄	干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑，肉质有弹性
猪心、猪肾、猪肝	完整、暗红，质地柔软、湿润、有光泽，边缘薄

#### 2、牛羊肉及禽类

品名	质量要求
牛肉	肉色新鲜，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，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。
羊肉	肉色新鲜，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；脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。
禽类	无变质、无肉瘤、无异味、无注水、无淤血，脖子处筋膜处理干净。活禽宰杀，表皮光滑，无破损，烧毛、仅破膛，无损坏。

#### 3、水产品

品名	质量要求
草鱼	鱼类要求体表光滑无病兆，有鳞鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊黏液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。鱼类要鲜活，并到食堂现场宰杀。
白鲢	
鲫鱼	
鲤鱼	
鲈鱼	
带鱼	
黄花鱼	
鲶鱼	
泥鳅	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。
黄鳝	
蛙类	大小均匀，没有伤痕，没有异味，表皮光滑，有较强的跳动活力。

#### 4、禽蛋

蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、无裂纹、无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色或橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味、臭味等不良气体，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。

#### 5、蔬菜

序号	品名	质量要求
1	小白菜	梗白色较嫩较短叶子淡绿色整棵菜水份充足无根。
2	青菜	梗白色或浅绿色较嫩叶子深绿色整棵菜水份充足无根。
3	菜秧	梗较细较嫩叶子细长淡绿色棵小似鸡毛水份充足。
4	油菜	梗短粗呈淡绿色或白色叶子厚肥大主茎无花蕾.水份充足无根。
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20cm以内。
6	韭黄	叶肥挺稍弯曲色泽淡黄香味浓郁长20cm以内。
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份充足长约30cm。
8	水芹	叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水份充足，有清香味，长约30cm。
9	西芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。
10	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。
11	生菜	颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。
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15cm。
13	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。
14	油麦菜	叶淡绿、肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直、水份充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。
15	芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水份充足。
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，水份充足。
17	潺菜	颜色碧绿、叶厚实，有光泽，梗细短、光滑嫩绿，掐之易断。
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。
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。
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15-30cm。
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15-30cm。
22	青蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。
23	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。
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
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和弹性，肉厚少籽，味道香甜。
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。
27	红椒	颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。
28	番茄	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。
29	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。
30	苞菜	外叶淡绿色，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大完整，包心紧密，根部断面洁白完整。
31	大葱	葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根，长约50cm。
32	茄子	色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。
33	蒿笋	笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿。嫩叶少。
34	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。
35	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外

		叶绿色且少，主茎短，断面洁白。
36	西兰花	花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。
37	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓢小籽少
38	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。
39	丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。
40	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小、味苦。
41	毛瓜	颜色翠绿色有光泽，有细绒毛皮薄嫩肉洁白子小、形正，有一定硬度。
42	南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。
43	蒲瓜	颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正。
44	佛手瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。
45	角瓜	颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。
46	新豆	颜色淡绿有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满、有花蒂，有弹性，折之易断。
47	毛豆	颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。
48	青豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。
49	四季豆	颜色翠绿色、表面有细绒毛，豆荚细长均匀，水分充足。饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之后有痕，断之容易。
50	荷兰豆	颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无空壳。
51	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
52	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
53	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。
54	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。
55	红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。
56	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大姜味。
57	蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。
58	胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。
59	青萝卜	颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大、份量重。
60	白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑，形体完整，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。
61	芋头	颜色为红褐色表皮粗糙个体方面均中断面肉质洁白且有紫色斑点不硬心。
62	莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节。
63	茭白	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。
64	冬笋	笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧贴、饱满，肉质洁白较嫩，根小。
65	竹笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。
66	茨前	外包膜颜色淡黄、顶端尖芽淡黄色，形大饱满、洁净、肉乳白细腻。
67	香菇	菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。
68	平菇	菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。
69	草菇	顶部颜色为鼠灰色，根部为乳白色，蛋或卵圆形、饱满，菌膜未破、湿度适中。
70	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。

## 6、水果

序号	品名	序号	品名	质量要求
1	红富士苹果	13	脐橙	当季水果，无虫、无杂质、无农药残留，须48小时内采摘供应，原水果须保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟。
2	冰糖心苹果	14	红提子	
3	香蕉	15	芒果	
4	西瓜	16	龙眼（桂圆）	
5	哈密瓜	17	桃子	
6	菠萝	18	草莓	

7	葡萄	19	芦柑
8	蜜桔	20	雪梨
9	鸭梨	21	油桃
10	香梨	22	石榴
11	猕猴桃	23	板栗
12	柚子		

## 7、主食

序号	品名	质量要求
1	大米	(1) 外包装完好, 标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。剩余保存期不少于保质期的三分之二。
		(2) 具有固有的色泽和香味, 无异味或霉味(变), 无虫蛙结块挂丝或杂质异物。
		(3) 大米质量不低于《大米》(GB1354-2018) 一级要求, 并且符合国家粮食卫生标准。
2	小麦	须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工, 符合国家食品行业的标准。
3	燕麦	
4	高粱	
5	玉米	
6	小米	
7	荞麦	
8	黄豆	
9	黑豆	要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害, 符合国家食品行业的标准。
10	绿豆	
11	面条	
12	米线	
13	干面条	
14	包子	
15	馒头	

## 8、食用油

序号	品名	质量要求
1	菜油	外包装完好, 有QS标志, 标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准余保存期不少于保质期的三分之二, 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。各类油质量均为国家一级标准。
2	大豆油	
3	花生油	
4	其他油	

## 9、调料

外包装无污物、无泄漏, 无胀袋或胖听或鼓盖现象, 无变质发霉现象。色泽正常, 具有该品种固有的香味, 无异味, 封口平整, 无破包, 夹包, 漏包, 无污染。

序号	品名	质量要求
1	盐	结晶整齐一致, 坚硬光滑, 呈透明或半透明状, 不结块, 无返卤或吸潮现象, 无杂质, 粘取少许尝试具有纯正的咸味。
2	白糖	色泽洁白明亮有光泽, 具有白糖的正常气味, 无酸味、酒精或其他外来气体。
3	酱油	颜色比较红亮, 有光泽、透明, 无不良气味与异味, 无浮物, 不浑浊, 无沉淀, 无异物。
4	醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味, 无不良气味与异味, 无浮物, 不浑浊, 无沉淀, 无异物。
5	青胡椒酱	具有正常酿造酱的色泽, 不酸、不粘、不发霉, 不得有酸、苦、焦糊及其他气味、异物。
6	烤肉酱	
7	虾酱	
8	花椒油	从香辛料中萃取, 具有产品正常的色泽、透明度、气味和滋味。
9	辣椒油	
10	芥末	色泽正常, 颗粒均匀无杂质, 干燥松散无结块, 具有本品固有的气味, 无异味, 无杂质。
11	白胡椒粉	

12	黑胡椒粉	呈干燥状，具有该种香料物质具有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉或者其他异味。
13	桂皮	
14	八角	
15	香叶	
16	当归	

### 10、豆制品

类别	品种	质量要求			
		色泽	气味	形态	质地
大豆制品	盒装内酯嫩豆腐	白色或乳白色	略有豆香	持水性较好，刀切后不坍、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	持水性好，刀切后不坍、不裂	滑爽不粗，无涩味
	石膏嫩豆腐	乳白色	有豆香，不酸	揭布后，不脱皮，不坍，切口光亮，持水性好	滑爽不粗，无石膏脚
	石膏老豆腐	乳白色	有豆香，不酸	揭布后，不脱皮，不坍，切口光亮，持水性好	滑爽不粗，较密实，无石膏脚
	豆腐干(香干)	淡黄色或黄色	有豆香	块形整齐，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
	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
	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
	厚百页	乳白色	有豆香	方形、厚薄均匀，完整不破碎	稍有韧性
	豆腐衣	金黄色	有油香	薄膜状	稍有韧性
面筋制品	栗子面筋	灰白色	有麦香，无酸味	栗子状	有韧性
	素肠	灰白色	有麦香，无酸味	猪肠状，不包头	有韧性
	烤夫	米黄色	有麦香，无酸味	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
豆类淀粉制品	粉皮	乳白色，半透明有光泽	无酸味	方或圆形，揭开完整不碎	稍有韧性
	麻腐	乳白色，半透明有光泽	无酸味	块形完整	有弹性
	水粉丝	乳白色，半透明有光泽	无酸味	长线形，无珠籽粒	有韧性

注：其他未概括完整的食品，因临时需要，应保证食材干净、不含非食品用化学物质。



### 三、配送质量指标要求（所有食材质量要求符合国家标准）

1. 符合《中华人民共和国食品安全法》相关规定。

2. 食品溯源要求：供应的食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产。

3. 最终提供货品品类和数量以采购人提前通知为准。采购人有权对供货清单（含货品品类、数量等）作适当修改调整。

4. 所提供食品的技术指标不能低于招标文件所提出的要求。

5. 中标供应商不得变更供货清单，应严格按采购要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请。并经采购单位同意后方可改变。

6. 包装与标志要求：（1）包装：容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；（2）标志：每件包装需按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

7. 中标人在合同履行期间，须保证货品供应，若中标后不能履行合同的，采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

8. 中标人拒不配合或者不积极协调沟通（指无正当理由拒不接听电话或不回信息等情况）超过2次的，采购人有权单方函告取消中标人的供货资格。

#### 9. 食品安全要求

9.1. 采购人对中标人每日配送货品进行不少于48小时食品留样，如果发生食物中毒被当地相关部门查出是因供应商所送食品原因导致，成交供应商须承担全部的法律责任及所有的罚金。

9.2. 中标人配送货品期间，配送车辆进入采购人区域，须遵守采购人规章制度及安全行驶管理规定。成交供应商配送货品的工作人员须取得健康证，确保食品流通环节的健康安全。

9.3. 中标人应响应《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规。

9.4. 禁止食用国家重点保护野生动物、“三有”陆生野生动物以及其他陆生野生动物。禁止生产、经营以及为食用非法购买上述野生动物及其制品制作的食品。

### 四、配送服务要求：

#### 1. 报价方式：

1.1 本项目采用包干投标报价，投标人应考虑经济增长物价上涨及自身成本报价。

1.2 配送价为全包价，以元人民币为结算单位，包含食材的购置、检验、加工、分拣、包装、仓储、运输、装卸、堆放、保险、损耗、退换、售后服务、人员费用、管理费和全额税费等，以及合同实施过程中的应预见和不可预见的一切费用。

1.3 投标人必须对所有内容进行投标，除中标人在投标文件中明确以外，中标人不得再以任何方式转包或分包本项目。

1.4 最终供货食品及数量以采购人提前一天以电话、微信、电子邮件、书面采购单等形式通知的数量为准。采购人有权对供货清单作适当修改调整或对食品数量做适量增加或减少，实际送单一品种的量不超出采购人预计量的10%的浮动范围之内。以双方当场验货签字的数量、规格为准。

1.5 采购数量：投标人按采购人每天实际所需数量供货，采购人无义务保证中标人每天采购的实际数量。本项目采购人所采购货物数量包括但不限于“采购清单”所要求的。采购人可以根据实际需要以书面通知中标人按实际采购数提供采购文件要求及响应文件承诺的货物与服务。

## 2. 配送要求

2.1 配送地址：芦溪县公安局交通管理大队。

2.2 配送方式：中标人提供供货上门服务，计划内与临时采购并存。

2.3 配送时间：每天上午5:00-7:00（含国家法定节假日），中标人如送货迟到超过30分钟，采购人有权收取当天总货款的10%作为违约金（违约金在货款结算支付时扣除）。备注：如遇特殊情况，采购人需要临时增加供货的，中标人须在2个小时内配送至采购人指定地点。

2.4 中标人首次供货时，须提供①营业执照②《食品经营许可证》或《食品生产许可证》③配送人员的健康证和近6个月中标人为其缴纳的社保证明，以上复印件加盖公章给采购人备案。

2.5 配送食材总体质量要求

(1) 蔬果类食材总体要求：

①确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

②所供叶菜类蔬菜必须保证24小时内收成，必须提供检验报告书，保持较好色泽及新鲜度。

③确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

④确保食材外包装（带包装的）完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

⑤确保食材质优量足，并为制造商原厂、原装产品。

⑥具体要求，包括但不限于以下内容：来源：无公害种植基地，符合国家《农村食品安全质量无公害蔬菜安全要求》《食品中污染限量》《食品中农药最大残留限量》；新鲜度：须为新鲜时令蔬菜、水果；成熟度：适中，无腐烂，肉质鲜嫩；水量：充足、饱满，外观干爽，无过分萎蔫、皱皮；色泽：各类蔬果应具有本品种固有的颜色、光泽，色泽一致、均匀；气味：具有本品种固有的气味，不得有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异味；形态：完整均匀、大小适中，不得有萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的异常形态；污染：达到无公害蔬菜、水果质量标准，不带泥沙，无污染、残留农药，无运输造成的污染；加工：所有蔬菜在交付前须经过前期处理，使用率达到95%以上；

(2) 畜、禽肉类（含生鲜及冷冻）食材总体要求：

①确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

②确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

③确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。

④确保食材外包装（带包装的）完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的三分之二。

⑤所供鲜肉必须保证经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰的新鲜肉，表皮查验章清晰可见，无毛、无血迹，无注水等掺架。

⑥禽类应当为当日屠宰，且必须去内脏、表皮无毛、无血迹、无污染、无注水掺假现象，供货时提供检疫证明。

⑦所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于92%，解冻时间为4小时以内（室温20摄氏度）。来源：经检疫和肉品品质检验合格的当日屠宰的新鲜肉，具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，具有可追溯性。外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质；加工：按照规格要求进行分割、砍件、分条等。分割肉具有分割肉销售凭据；

（3）水产类（含生鲜及冷冻）食材总体要求：

①确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

②确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

③确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。

④确保食材外包装（带包装的）完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余保质期不得少于标注有效期的三分之二。

⑤所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20摄氏度）。

⑥具体要求，包括但不限于以下内容：活鱼类：在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感，鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害；鲜鱼类：鱼鳃盖紧闭，鱼鳃色泽鲜艳，无粘液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明，鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；鳞片完整，不易脱落，腹内无胀气，色泽正常，质地坚实，手感富有弹性；内脏鲜红，肠腮坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁；冻鱼类：体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鳞片完整，不易脱落，腹内无胀气，色泽正常，质地坚实；解冻后与鲜品特征相同，用刀切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂；加工：根据采购人的需要，按照时间和规格要求进行宰杀、分割、砍件、分条等；

（4）油、米面制品、干货副食、调味品类总体要求：

①确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，外包装完好，具有QS或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，具有产品合格证。

②确保包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的三分之二。

③食材不得含硫酸铝钾、硫酸铝铵等，不得使用或掺入对人体有害的添加剂。

④豆制品应无色素、符合国家食品卫生标准及其必要的营养要求（供货时提供生产单位食品卫生检验合格证及卫生许可证）。

⑤不得采购转基因调和油。

2.6中标人必须严格按照采购人订单上的品名、产地、验收标准送货。配送所有物品必须保证在保质期内，并符合国家或地方相关食品卫生生产安全标准和要求。

2.7依照《食品安全法》，禁止下列食品送入采购人：

①腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常，可能对人体健康有害的；

②含有毒、有害物质或微生物毒素含量超过国家限定标准的；

③未经检疫或者检疫不合格的肉类及其制品，超过保质期食品；

④病死、毒死、或死因不明的禽、兽、水产动物及其制品；

⑤掺假、掺杂、伪造、影响营养、不卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂。

⑥日用品必须符合国家或地方相关日用品生产安全标准和要求。

2.8如果采购人发现中标人送货的货物质量有问题，有权要求中标人对有问题的货物立刻进行更换，中标人必须在接到采购人通知后30分钟内对有问题的货物进行更换并交到采购人指定地点，超过30分钟，采购人有权收取当天总货款的10%作为违约金。

2.9数量要求。保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验收数量为准，中标人每次随货送上电脑打印的一式三份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

2.10配送团队要求：

（1）投标人为本项目配备人员（包括但不限于司机、财务人员、配送员、跟单员、质量检测人员）。因采购人每次货物采购数量无法预估，中标人须保证每次配送安排不少于2名配送员专门负责货物配送。

（2）中标人为本项目配备的配送员须过政审无犯罪记录，持有有效的健康证明、心理健康证明，配送团队人员需稳定不得随意变更人员，首次供货时须提供给采购人进行备案存档，如有人员调整或更换，中标人亦须补充替换或新增配送员相关证明予采购人进行备案存档。

（3）配置配送车辆。

（4）配置食物存放仓库（必须具备常温仓库和冷库）。

（5）中标人必须将所进入采购人场所的人员名册报采购人备案并附人员身份证明材料。中标人更换进入采购人场所的配送人员的，中标人亦须向采购人申报上述资料且经采购人同意，方可更换。中标人人员如进入采购人辖区内，则必须无条件接受采购人的管理和监督。

2.11送货时间要求：一般为每天按采购人的时间要求将货物送至采购人指定地点，中标人如送货迟到超过30分钟，采购人有权收取当天总货款的10%作为违约金。

2.12责任方面：如因中标人所送货物造成食物中毒等事故，中标人应承担全部法律责任，采购人有权解除合同，并保留追究其法律责任的权利。

2.13采购人对应急食品及政府扶贫农副产品采购有自主权，采购人有权直接采购也可以要求投标人配合采购，不受中标人和本项目制约。

2.14由于中标人满足不了采购人食品需求或中标人所提供的食品质量不符合采购人要求，采购人有权自购。

2.15投标人需要有农药残留检测室和具备相关的检测仪器。

2.16合同期内中标人保证足够的货物供应，不能以任何理由中途停止供应。否则视为中标人违约，采购人有权解除合同并没收履约保证金。

2.17中标人需无条件接受并配合采购人对服务工作的监督和检查。

2.18如遇特殊情况，中标人必须听从采购人的调度指挥，有临时需要增加供货，须及时响应，按约定时间内执行。

### 3、供货价格要求

3.1供货结算价的确定：按中标人提供的报价（折扣率）为准进行结算。

3.2报价要求：

(1) 报价包含履行合同所有相关服务的所需的服务费用。

(2) 报价均应包含所有的税费。

(3) 负责配送货物到采购单位，费用包含在投标报价内。

### 4、投标总体要求

4.1所供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。

4.2投标人须承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合投标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

4.3所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。猪肉类、牛肉类、禽类均能提供相应的卫生检验证明。

4.4所供货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准且均在有效期内。

4.5中标人必须负责中标货物的运输、搬运、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

4.6物品具体需求量以实际供应前一天由采购人的通知为准。

4.7由于采购人工作的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人各项规定。

4.8 中标人与采购人在合同签订时应签订满足采购人单位需求的保密、保卫以及食品安全承诺书作为合同附件。

4.9 采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品（含包装破损、拆封过的），中标人必须无条件退货；中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的采购人有权单方终止合同，并要求中标人赔偿相应损失。

4.10按采购人要求协助做好肉类、骨头、鱼等食品的粗加工工作。

4.11中标人须开具国家正式等额发票。

4.12中标人人员进入采购人场所不得接触采购人在押人员，不得为其通风报信、传递信件物品等，对因进入采购人场所知悉的采购人工作秘密，不得泄漏和扩散，否则将追究当事人法律责任。若此类事件发生两次或以上，采购人有权解除合同且依法追究责任人。

4.13中标人有权自主聘用，调用工作人员，但必须将所进入采购人场所的人员名册报采购人备案并附人员身份证明材料。中标人更换进入采购人场所人员的，中标人亦须向采购人申报上述资料且经采购人同意，方可更换。

4.14中标人在合同服务期内如出售假冒伪劣货物或者所售食品经采购人人员或在押人员食用后导致10人或以上腹泻，视为中标人违约，中标人应支付当月已产生的供货总

金额的10%作为违约金（违约金在货款结算支付时扣除）。如导致采购人人员或在押人员食物中毒，视为中标人违约，采购人有权单方面解除合同，并要求中标人赔偿损失，追究中标人相应的法律责任，同时中标人应支付当月已产生的供货总金额的20%作为违约金（违约金在货款结算支付时扣除），若此类事件发生两次或以上，采购人有权单方解除合同且依法追究要求中标人赔偿相应损失。

4.15所有配送的食品食材必须有详细溯源报告。

4.16中标人必须履行保密制度，在经营过程获取采购人的相关数据、图片等资料信息，不得外泄，履行保密责任。如造成社会危害性将依法追究法律责任。

## 5、包装、装卸、运输、保管及保险

5.1包装必须与运输方式相适应，包装方式的确定及包装费用均由中标人负责；由于不适当的包装而造成货物在运输过程中有任何损坏、丢失由中标人负责。

5.2包装应足以承受整个过程中的运输、转运、装卸、储存等，充分考虑到运输途中的各种情况（如暴露于恶劣气候等）和萍乡地区的气候特点，以及露天存放的需要。

5.3每一包装箱两个侧面用不褪色的油漆和明显易见的中文字样做出标记。标记内容包括：箱（件）号、装运标志（唛头）、毛重（kg）、尺码（长×宽×高，用mm表示）、净重（kg）、到货地址、收货人名称、货物名称、合同编号以及“勿近潮湿”、“小心轻放”、“此边向上”等。

5.4包装费、运费已包含在投标总价内。

5.5货物在现场的保管由中标人负责，直至将货物交给采购人验收完毕。

5.6中标人保证所提供的食品都是正规合法符合国家相关规定的食品，每种食品的信息应与订购清单一致。保证不送出长期积压污损的食品，配送的食品不超过出厂日期一个月。

5.7.对于每次配送的食物进行交收时，由采购人和中标人指定人员根据采购计划和供货单数量以及食品质量进行验收，中标人在每次查验收食材时应对提供的食物应留样48小时。

5.8供货车辆进出采购人大门时，均需打开车门接受检查，以防藏有人和物，无特殊原因不能拒绝，如不接受检查，采购人有权扣留车辆并按照相关规定对车辆进行核查。

## 6、售后服务

6.1投标人须有专人负责货品供应事宜，投入的配送车辆须为专用的食品类运输车辆，且有一定规模的存放仓库。投标人须按照约定及时响应需求，安排配送，并承担相应的售后服务。

6.2供应的食品如有质量问题，应在3小时内给予退货及追补。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视作中标人拖延配送。

6.3中标人如供货过程中出现供货价高于市场价格的情况，中标人需要补偿差价。

6.4如遇特殊情况增加供货，中标人须及时无条件响应。

6.5中标人应提供7×24小时的应急采购服务，对于采购人临时或紧急的采购要求，中标人应该在30分钟内通过电话或信息进行响应，并安排专门的服务人员在2个小时内完成采购人的任务。

7、防疫要求：投入的配送车辆须为专用的食品类运输车辆，保证卫生清洁，每日配送食材前须消毒，确保食材未被二次污染，采购人有权不定期检查消毒记录。

## 8、违约责任

8.1合同期内中标人保证足够的货物供应，不能以任何理由中途停止供应。中标人不能以货源紧张，配送路程远等理由随意推迟供货或拒绝供货、换货，造成损失的由中标人承担，并扣除当月货款的5%赔偿于采购人，采购人有权单方解除合同并没收履约保证金。

8.2采购人对应急食品采购有自主权，采购人有权直接采购，不受中标人和本项目制约。

8.3采购人、中标人双方的任何一方有违约行为的，应负违约责任并向对方支付买卖货款总额3%的违约金。因违约使对方遭受损失的，应向对方支付等额赔偿金。

8.4中标人不得以任何方式转包或分包本项目。经发现，采购人有权没收违约金并终止合同。

8.5中标人工作人员进入采购人场地，必须严格遵守采购人的管理和安排，否则采购人有权将中标人工作人员驱离场地，并禁止该该人员再次进入采购人场地。

8.6中标人工作人员不得接触采购人管理的在押人员，不得为其通风报信、传递信件物品等，对因进入采购人场所知悉的采购人工作秘密，不得泄露和扩散，否则一经发现及作出处理，将追究当事人法律责任，采购人有权解除合同且不退还中标人的全部履约保证金。

8.7中标人自主经营，自负盈亏。有权自主聘用，调用工作人员，但必须将所进入采购人场所的人员名册报采购人备案并附人员身份证明材料。中标人更换进入采购人场所人员的，亦须向采购人申报上述资料且经采购人同意，方可更换。

8.8根据实际需要或特殊要求，采购人有权向第三方购买因中标人不能供应或者不能提供特定质量、规格、包装的商品。且在过程中如需中标人配合的，中标人必须配合采购人采购。采购人因工作原因、管理需要、上级要求或其他原因等，在合同执行过程中需暂停全部或部分食材配送服务的（比如采购人或者上级部门要求采购扶贫产品），中标人必须配合，中标人因此可能遭受的损失，采购人概不负责，由中标人自行承担。

### 9. 服务质量评价考核

9.1合同签订后，每月考核1次，由采购人组织考核小组对配送单位进行单独考核打分。

9.2具体考评细则如下表：

考核细则				
项目	序号	评分细则	扣分	备注
配送要求 (25分)	1	实际配送的货物与订购货物种类、质量不符，未能及时更换的，采购人有权拒收，每次扣4分	4	
	2	在供货期，每天未在规定时间内(迟到超过30分钟)完成配送、供货，每次扣3分。	3	
	3	实际配送货物少于订购数量且不能在2小时内补充的，每次扣3分。	3	
	4	相应批次的货物未能提供相关合格检验证明的，每次扣2分。	2	
	5	配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的，每次扣2分。	2	
	6	没有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。没有完整的进货查验记录的，每次扣3分。	3	
	7	配送员工在后厨闲逛，每次扣2分。	2	
	8	配送员工未将称好在食材送到指定地点，每次扣2分。	2	
	9	配送员工未按要求着工作服、戴工作帽、戴口罩，每次	2	

		扣2分。		
	10	配送员工需有2人及以上同时送货，未按要求每次扣2分。	2	
质量要求 (23分)	11	食品卫生不符合要求，出现质量问题或造成食物中毒等，每次扣11分，且中标人应承担由此造成的全部法律责任及经济损失赔偿(主要包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等)。	11	
	12	在检测中发现劣质原料、抗生素、激素等有害物质，每次扣5分。	5	
	13	所供货物品质在检查中发现有与招标文件所规定的基础质量要求和总体质量要求不相符合的每次扣4分。	4	
	14	在核查中发现配送过期食材，每次扣3分。	3	
安全生产 管理要求 (32分)	15	造成重大事故或有重大事故不配合处理的，每次扣15分。	15	
	16	未按要求及时、如实报告安全事故，每次扣10分。	10	
	17	没有建立、健全本单位安全生产责任制，制定安全生产规章制度和操作规程，或违反制度操作的，每次扣2分。	2	
	18	采购人有权自行或委托第三方对供货人所供食材进行抽样检查，如有农残、瘦肉精、兽药残留等有害物质结果呈阳性的和重金属超标的，每样扣除5分。	5	
满意度要求 (20分)	19	被媒体负面曝光的，每次扣10分。	10	
	20	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5分。	5	
	21	因配送食材不新鲜等等原因被物业、厨师、民辅警投诉，情况属实的，每次扣5分。	5	



### (三) 商务要求

1. **供货地点：**采购人指定地点。

2. **合同履行期限：**一年或达到本项目支付上限价为900000元，即采购人支付至该支付上限价或服务资格期满后合同将终止，按先到达的为准。

3. **付款方式：**以实际供货量按月进行结算，结算金额经采购人及中标人共同核对无误，中标人向采购人提交经采购人确认的送货单和等额发票后，自采购人收到发票之后三个月内支付服务费用（按规定扣罚的款项于结算时进行扣除）。

采购人年度累计支付的主副食品配送的费用总额不得超过预算总价。

4. **结算价格：**定价基准说明：食材价格采用“随行就市”原则确定。采购人将每月1日、15日定为固定询价日，以芦溪农贸城、蔗棚市场、家家乐超市等周边菜市场及超市的市场均价作为基准价。比照同类配送产品的价格(含税价)按成交折扣率折算后的价格作为结算价，特价商品除外。例如：成交。供应商的综合折扣率为95%，经询价某菜品的均价为10元，该菜品的结算单价即按10元\*95%=9.5元进行计算。市场价格波动较小时，采购人可以对价格不作调整，按上一期询价结果执行。春节期间可按照市场价格波动经双方协商。一致后进行调整。采购人可在合同履行过程中对成交供应商供货价格进行随时查验。食材市场单价×中标折扣率×100%。

5. **特别说明：**本项目推荐2名中标候选供应商，按综合得分排序第一中标候选人为主成交供应商，第二中标候选人为备选供应商，执行统一服务标准、考核规则及计价体系。主成交供应商出现配送考核不合格、拒签合同、无法正常履约等情形时，采购人可直接由备选供应商接续完成剩余配送服务，履约标准及合同条款保持不变。

#### 6. 验收要求

##### (1) 检验流程

①一是要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。二是应采取当场验收的方式，验收人须认真检验食材的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收；三是须进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过10%。

②验收工作人员应比较相关文件，以确保食材品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食材有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况，对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食材验收的全部信息数据，采购人的验收人员和中标人一起确认，并保留双方签字单据。

##### (2) 退（补）货流程

对不符合采购要求的食材由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标的应按实际重量扣减。出现退（补）货情况，应及时报告。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食材，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不是退货给中标人。

##### (3) 验收记录

①每次采购的食材都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

②中标人应在送货前提前通知采购人送货时间，以便做好交收工作。如中标人未能按时交货的，采购人有权自行采购，并由中标人承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

