

第五章 采购需求

一、采购需求表

名称	2026年井冈山廉管中心食堂原材料配送服务采购项目
数量	1项
服务期	1年
服务地点	中国共产党井冈山市纪律检查委员会
备注	

二、采购要求

一、服务需求

1. 项目概况：

为进一步改善廉管中心食堂原材料供应质量，提高监管效率，提升保障能力，提高食品原材料的采购卫生质量，确保健康的食品进入食堂，依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等相关规定确保廉管中心食堂食品产品的安全，现采用竞争性磋商的采购方式予以实施，采用规模较大、管理规范、资质优良、信誉第一的供应商与廉管中心建立配送合作平台。特制定廉管中心原材料供应商采购方案。

二、供应需求

1、蔬菜类要求

各类新鲜蔬菜必须保证新鲜光滑、清脆鲜嫩，无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，无干软、断裂、腐烂，须 48 小时内采摘供应，原菜保证菜面干净、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；检验无农药或其他化学物质残留。要求从种植基地采购新鲜的时令蔬菜，蔬菜可溯源到种植人。蔬菜要求“三无”（无农药残留、无化学催长剂、无霉烂、变质、腐败）；必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。供应商以采购方每个月实际需求为准。

2、鲜肉类要求

猪肉必须保证供应为屠宰厂当日屠宰的猪肉，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖 国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、无淤血，去骨无毛肉质有弹性，手指按压无水迹，凹陷地方马上能恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面为红色、微微湿润但不粘手。牛肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，肉品须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹。纹理清晰，肉质细腻，品质好。严禁供应注水、注胶、老母猪肉、病死家畜肉品。必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。供应商以采购方每个月实际需求为准。

3、水产、海鲜类要求

鱼类要求体表光滑无病灶，有鳞鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，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，保持活体状态固有本色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂，严禁供应病鱼、死鱼。必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。供应商以采购人每个月实际需求为准。

4、冻制品、半成品类要求

冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，包装盒或标签上注明食品名称、生产日期、保质期、生产厂家、生产地址。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。符合国家绿色批发市场标准，应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施。必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。供应商以采购人每个月实际需求为准。

5、禽、蛋类要求

禽类要求新鲜，外型保持完整，皮肤有光泽、微干不粘手，肉质结实有弹性，无异味。供应商提供的禽类产品必须为定点屠宰企业生产的产品，生鲜禽类符合GB9959.1-2001 国家标准。供应的每批次禽类产品均须提供肉品品质检验合格证、动物检疫合格证明、动物检验合格章、肉品品质检验章等相关证明。并能确保按具体采购合同承诺的数量、质量、价格、供货日期等及时供货。必须符合《中华人民共和国食品安全法》等规定。严禁劣质、变质、注水、病死、带传染病的禽类产品流入廉管中心内，如出现违法、违规问题由成交供应商承担责任。供应商以采购人每个月实际需求为准。

6、水果类要求

当季各类水果，新鲜、无虫、无杂质，本地当季水果须48小时内采摘供应，原水果果面干净、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。要求从定点的批发商采购，食品可溯源到批发人；必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。供应商以采购人每个月实际需求为准。

7、豆制品类要求

豆制品外观完整，质地均匀的，干燥、成形、无返潮，无虫蛀、色泽自然。

包装盒或标签上注明食品名称、生产日期、保质期、生产厂家、生产地址。要求从定点的豆制品批发商采购，食品可溯源到批发人。要求“三无”（无过期、无霉变、无腐败）；必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规。供应商以采购人每个月实际需求为准。

8、米油类要求

米面油绝不添加任何添加剂。

米面达到国家一级以上标准，符合国家粮食卫生标准。包装和标识应当符合国家食品包装、标签标准和有关规定，注明生产日期、保存条件和保质期，米、面每袋净重 50 斤（不含包装袋重量或按要求提供），收货后保质期不少于半年。

（3）食用油：外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于 80%，具有产品合格证。植物油的色泽、透明度、气味和滋味符合国家有关规定，无焦臭、酸败及其他异味。加热达280℃油色不得变深，无析出物。不得混有其他食用油或非食用油。

3. 技术要求

3.1 投标人根据采购人实际需要计划组织货源，按时供货，满足采购人要求，并无条件接受采购人的计量和检验；在规定时间内因未及时供货给采购人造成的损失全部由投标人承担，并视为不合格投标人；投标人所出示的各类单据必须真实有效，不得仿造，否则立即取消投标人的中标资格。

3.2 投标人必须保证按采购人要求分包打包所供产品并送达采购人指定地点。

3.3 投标人配送的所有产品必须确保新鲜度，所配送食材必需是净菜，预包装食品要求配送产品验收时的剩余保质期不得少于原有保质期的二分之一。

3.4 投标人必须保证整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

3.5 设备基本要求

序号	设备名称	数量	单位	备注
1	配送车（冷藏车）	1	辆	荷载≥1t
2	配送车（厢车）	1	辆	荷载≥1t

提供行驶证复印件加盖供应商公章，行驶证名称须与供应商名称一致。

3.6 检测设备要求

检测设备：投标人自有基本的食品安全检测检验设备（包含但不限于农药残留检测仪、重金属检测仪等功能），提供设备购买发票,并加盖供应商公章。

注 1：以上为基本设备要求，供应商需根据项目需求增加相关设备，采购方不再支付任何费用。

3.7拟派本项目团队人员要求

序号	人员	人数	要求
1	项目负责人	1	拟派本项目项目负责人须具有食品安全总监证书。 响应文件须提供食品安全总监证书扫描件或复印件及国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心或行政主管部门的网站查询截图(http://www.fbrc.org.cn/)、健康证扫描件或复印件、身份证扫描件或复印件及开标前六个月内（不含开标当月）任意一个的社保缴纳等证明材料复印件并加盖投标人公章。
2	食品安全负责人	1	拟派本项目食品安全负责人须具有食品安全管理师证。 响应文件须提供食品安全管理师证书扫描件或复印件及国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心或行政主管部门的网站查询截图 (http://www.fbrc.org.cn/)、健康证扫描件或复印件、身份证扫描件或复印件及开标前六个月内（不含开标当月）任意一个月的社保缴纳等证明材料复印件并加盖投标人公章。
3	食品检验员	1	拟派本项目食品检验员须具有食品检验师证。 响应文件须提供食品检验师证书扫描件或复印件及国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心或行政主管部门的网站查询截图(http://www.fbrc.org.cn/)、健康证扫描件或复印件、身份证扫描件或复印件及开标前六个月内（不含开标当月）任意一个月的社保缴纳等证明材料复印件并加盖投标人公章。

4	配送人员	2	<p>拟派本项目配送人员须具有健康证。</p> <p>响应文件须提供配送人员健康证扫描件或复印件、身份证扫描件或复印件及开标前六个月内（不含开标当月）任意一个月的社保缴纳等证明材料复印件并加盖投标人公章。</p>
---	------	---	--

3.8送货人员名单送廉管中心审查备案，没有备案的人员不得送货。送货人员应遵守廉管中心安全管理规定，服从管理。不得乱跑乱看乱打听，不得夹带违禁品。一经发现，立即取消该人员的送货资格，并从成交供应商缴纳的履约保证金扣除 1 万元。再次发生这类事情，全额扣除供应商缴纳的履约保证金，并且立即取消供货资格。

3.9供应商严禁分包、转包该项目。一经发现，全额扣除供应商缴纳的履约保证金，并且立即取消供货资格。

三、 商务条件

1、服务期限:1年

1.1合同签订后，前三个月为供货试用期，如出现产品质量等问题不符合采购文件及合同规定要求的，采购人有权取消合同。因产品质量等问题导致严重后果的，采购人有权立即取消合同，由供应商承担一切法律责任及经济损失。

2、供应地点

供应地点：廉管中心食堂。

3、相关事故责任

.若发生食品安全事故时，供应商应无条件先垫付医药费救护，待事故责任划分后，按事故责任情况扣除或返还。

2. 食品安全责任风险由供应商负责，供应商须购买针对服务对象，最高赔付金额500万元及以上的《食品安全责任保险》。（须提供承诺函，承诺在中标后7天内购买并提供购买凭证经采购人审核）

4、结算方式

每月底，供应商提供下月原材料、辅料等采购目录，由廉管中心食堂管理人员 1-2 名、纪委监委机关人员 1-2 名和成交供应商 1 名组成询价小组，询价小组根据成交供应商提供的采购目录到菜市场、超市等开展实地询价并逐一定量询价，按规范填写市场采购询价单，经询价小组全体人员签字确认。询价形成的

价格报送中心分管领导审批同意后，以审批确定的询价单价作为次月成交供应商食材配送基准单价，**本项目实行据实结算**，最终结算结合供应商实际配送验收数量、核定基准单价及成交时承诺折扣核算应付货款。廉管中心依据成交供应商完整食材验收单据、正规增值税发票逐项核对，核对无误后，以供应商实际送达并验收合格的食材数量为准，先按核定基准单价核算总价，再扣除成交供应商投标 / 成交时承诺折扣计算实际应付金额，款项于核对完成后 30 个工作日内支付。

市场询价如下表：市场采购单

序号	品种名称	单价	数量	金额	采购时间	采购地点

采购人员签名（食堂管理人员、纪委监委机关人员和供应商）：

5、报价方式

1. 各投标人以折扣率报价，投标人所报的折扣必须是所有产品同步下浮（如所报折扣为83%，则所有的产品折扣均为83%，不接受其他单个或部分品牌下浮），否则将被作为无效投标处理。

2. 投标人的报价均要包含食材成本、配送费、食材安全检验费、食材安全责任风险费、利润及税金等一切可能发生的费用。

6、食材配送验收服务要求

1. 原材料配送要求

(1) 供应商必须按照廉管中心食堂通知的时间（自然界原因造成的人力不可抗拒因素 除外）、数量、品种、品质要求准时送货到指定的食堂地点、位置。

(2) 供应商必须对每日及每批次提供的食品提供其相关单位的检验检疫证、供货收据、合格的检验报告等相关证明。

(3) 供应商按要求对每日采购需求量进行确认，应按要求向食堂提供符合品相及规格要求的优质、新鲜货物。

(4) 配送时间一般在每天早上 8:30 前到达廉管中心食堂，蔬菜、肉类等鲜活食品必须当日配送，其余食品原料可视食堂实际需求酌情配送，确保食堂食品新鲜、优质、安全可靠。

(5) 临时需要的少量原材料配送，供应商在接到食堂采购送货要求后，在 2 小时以内，必须确保配送到位，且不得增加任何费用。若食堂需要市场紧俏的原材料，成交供应商须尽力配合购买。

(6) 对于质量及数量有问题的食品要保证退货，并及时更换符合质量标准的食品。不得强制向食堂配送不符质量标准的食品。

(7) 供应商提供的生鲜类原材料，必须通过检疫检验，有害物残留符合国家标准；预包装原料必须为原公司（厂）生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，不得提供假冒伪劣、有毒有害食品，特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。

(8) 供应商对所有原材料进行每日均留样封存，留样封存时间为 48 小时，接受相关职能部门不定期检查，确认期间无任何食品安全问题后丢弃。

(9) 原材料没有按时按要求配送到位，影响廉管中心食堂正常开餐的，供应商以当日需求计划总量两倍价款赔付廉管中心，同时廉管中心将对供应商进行罚没履约保证金的处罚。合同期内发生第一次罚没所缴纳履约保证金全额的 20%，第二次罚没所缴纳履约保证金全额。

(10) 经廉管中心发现，供应商供货的单价高于廉管中心确定的供货单价，按当月该货品提货总价从履约保证金中扣除。

(11) 按廉管中心要求，及时配送物资。为确保廉管中心安全稳定，供应商不得以任何理由拒绝或延迟供货，由此产生的后果由供应商负责。

2. 原材料质量验收标准

(1) 供应商在廉管中心食堂人员在场情况下当面对每次配送的原料进行验收，经食堂项目负责人、主厨、食堂仓管人员和配送人员在送货清单上签字确认后才能视为有效供货。每次配送食品开具三联单，单据上必须注明接收单位、时间、品种名称、数量、单价、小计、合计和交接人（送货人、验收人签名）等；

(2) 供应商提供的产品须经过验收人员的外观检验、感官检验，若产品外观、包装等不符合要求或达不到食品卫生要求，当即拒收并由供应商承担相应责任。

(3) 供应商应保证货物到达指定的食堂楼层时必须原包装完好无损，如有缺漏、损坏，由供应商负责及时调换、补齐。

(4) 若验收人员对货品质量和数量提出异议，供应商应保证在 30 分钟以内作出答复，并妥善商处。

(5) 供应商需在廉管中心指定的地点进行供货及验收。廉管中心通过监控或随机抽查检测，发生种类遗漏、斤两短缺、劣质货物等情况，与实际清单送货数量不符，每次处以原材料遗漏、斤两短缺、劣质货物等部分货物总价五倍金额的罚款，罚款从缴纳履约保证金扣除。一个月内发现 3 次以上种类遗漏、斤两短缺、劣质货物等情况，廉管中心罚没供应商缴纳的履约保证金全额，并有权单方面解除合同且不支付任何赔偿。

(6) 供应商应保证及时提供合格安全的产品。一旦发现伪劣假冒产品，经相关部门质量监测认证后，由供应商承担一切法律责任。廉管中心有权单方解除合同并要求供应商赔偿所造成的所有损失，并罚没供应商缴纳的履约保证金。

(7) 原材料在验收时有不符合要求的，一律退回，供应商无条件重新更换配送货物，更换后仍然不符合标准的，廉管中心有权对成交供应商处以原材料不合格部分货品总价款 五倍金额的罚款，罚款从供应商缴纳的履约保证金扣除。因原材料不符合要求影响食堂正常开餐的，合同期内发生第一次罚没供应商缴纳的履约保证金全额的 20%，第二次罚没供应商缴纳的履约保证金全额。

3. 原料外观质量验收基本标准

(1) 蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、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。水果类必须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好。需提供检验无农药或其他化学物质残留证明。

(2) 肉禽类必须保证供应当日生产的产品，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖检疫部门提供的检疫证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按

压无水迹；禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁；蛋类须保证 5 日内产品。

(3) 水产类须保证鲜活，须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味，且保证为当天宰杀。

4. 原材料供应责任

(1) 原材料留存样品检查不合格，廉管中心按照不合格批次货品五倍总量价款处罚，罚款从缴纳履约保证金扣除。因原材料不符合要求影响食堂正常开餐的，合同期内发生第一次罚没所缴纳履约保证金全额的 20%，第二次罚没所缴纳履约保证金全额。

(2) 任何因原材料质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，在确认导致问题的原材料品种后，由该成交供应商承担全部法律责任与经济损失，除廉管中心罚没全部履约保证金外，并有权单方终止合同。

5. 配送场地要求

(1) 响应供应商承诺中标后，在配送行政区域内自有或长期租赁，有固定的加工、配送等经营办公场所和必须的设备与设施，且卫生规范（配送中心内须有食品安全检测室、冷藏库、挑拣分配粗加工间、办公室等区域，配送站必须距离污染源25米以上，全封闭，各区域在同一栋楼内，具备防鼠、防虫、防火、防霉、防盗等功能）。配送场地内各功能间及办公室面积共不低于300平方米，符合食品粗加工要求，其中食品安全检测室的面积不低于30平方米，冷藏库体积不低于30立方米。（**响应供应商提供承诺函，否则按无效标处理**）

7、定价规则

(1) 询价时间：每月月底进行一次市场采价，询价时间为当日时间（8:00-10:00）。

(2) 询价成员：每次询价人员采购至少有 3 人参加，由廉管中心食堂管理人员 1-2 名、纪委监委机关人员 1-2 名和成交供应商 1 名组成询价小组。

(3) 询价范围：当地菜市场、超市等。

(4) 询价方式：成交供应商提供下月原材料、辅料、油米采购目录，询价小组根据成交供应商提供的采购目录到当地菜市场、超市进行实地询价，得出综合单价后逐一定量采购（询价工作应在 10:00 以前完成），按照要求填写市

场采购单，询价小组签字确认。将询价价格报中心分管领导同意后，按确定采购的单价作为下月供应商配送的单价。

8、售后服务

投标人应确定一名专门业务联系人作为采购联系人，在24个小时内响应采购人的采购要求。投标人须向采购人提供符合国家标准的合格产品，对质量出现问题的，应在24小时内作出响应并解决，并承担相应费用和采购人损失。如投标人不提供或未在采购人规定的时间内按本条规定做出实质性响应或提供问题产品的更换，采购人有权委托第三方或自行更换，费用可先行从应付给投标人的费用中扣除。

9、廉管中心食堂每月对成交供应商开展服务质量评价

服务质量评价合同签订后，廉管中心对成交供应商开展每月的服务质量评价，月评分 低于 80分的，除扣当月货款外，廉管中心有权单方面提前终止合同并扣罚合同履行保证金的全部资金。

具体考评细则如下表

序号	项目名称	分值	评价内容
1	交货期	25	每延误 1 批次扣 5 分。
2	产品质量	30	每出现一次质量不合格，能在 2 小时内及时 调换合格的给予口头警告，超过 2 小时扣 5 分。
3	服务质量	20	供应商服务配合度，即配合采购能力、特殊 需求配合程度等。每出现 3 次不满意的扣 5 分，6 次扣 10 分，以此类推。
4	产品供货价格	25	如发生供货价高于采购人定价的情况，每次扣 5 分。
	合计	100 分	

10、廉管中心食堂每季度对供应商考核。

1. 考核评估具体由廉管中心及市纪委办公室负责。
2. 采取不定期向廉管中心干部职工对原材料质量满意率进行测评。结合食堂菜品质量 意见本，每季度考核汇总一次。

3. 根据每季度考核结果进行处罚。廉管中心干部职工满意率在 70%至 80%内，对供应商处以罚金 1000 元；廉管中心干部职工满意率在 70%以下，对供应商处以罚金 3000 元；

4. 年度内两次廉管中心干部职工满意率在 70%以下，廉管中心有权单方无偿解除与供应商供货合同。

11、其它未尽事宜，请与采购人联系。

注：以上商务要求供应商必须完全响应，否则作无效响应文件处理。