

附件 1

政府采购项目 采购需求

项目名称：2026年度局机关食堂食材采
购

采购单位：赣州市公安局

编制单位：赣州市公安局

编制时间：2026年4月

编制说明

一、采购单位可以自行组织编制采购需求，也可以委托采购代理机构或者其他第三方机构编制。

二、编制的采购需求应当符合《财政部关于印发政府采购需求管理办法的通知》（财库〔2021〕22号）要求及政府采购的相关规定。

三、斜体字部分属于提醒内容，编制时应删除。

四、对不适用的内容应删除，并调整相应序号。

一、需求调查情况

(一) 是否开展需求调查

本次采购项目为：

1000 万元以上的货物、服务采购项目，3000 万元以上的工程采购项目

涉及公共利益、社会关注度较高的采购项目，包括政府向社会公众提供的公共服务项目等

技术复杂、专业性较强的项目，包括需定制开发的信息化建设项目、采购进口产品的项目等

主管预算单位或者采购人认为需要开展需求调查的其他采购项目

本次采购项目是否展开需求调查：

是 否

不开展需求调查的具体原因：

(二) 需求调查方式

本次需求调查采用了：

咨询 论证 问卷调查 搜集公开电子数据调研

(三) 需求调查对象

调查对象

序号	需求调查对象	需求调查方式	联系方式
1	国家税务总局上饶市税务局	咨询、搜集公开电子数据调研	0793-8878056
2	国家税务总局赣州市税务局	咨询、搜集公开电子数据调研	0797-5160588
3	中国烟草总公司江西省公司	咨询、搜集公开电子数据调研	0791-86535008
4	上饶银行南昌分行	咨询、搜集公开电子数据调研	15083559566

5	于都县机关事务管理中心	咨询、搜集公开电子数据调研	15083564500
---	-------------	---------------	-------------

（四）需求调查结果

1. 相关产业发展情况

为深入贯彻落实党中央关于厉行节约反对浪费、推进乡村振兴、支持中小企业发展等一系列决策部署，进一步规范我局机关食堂食材采购管理，促进相关产业高质量发展，根据上级有关要求，我局于2026年5月开展了机关食堂食材采购相关产业发展情况调查。本次调查旨在全面了解当前食材采购市场现状、产业发展趋势及政策落实情况，为进一步优化采购机制、提升供餐质量、推动产业协同发展提供决策依据。

1) 乡村振兴与农产品采购

各地积极响应党中央关于乡村振兴的决策部署，在食材采购中优先采购本地绿色农产品、脱贫地区农产品。

2) 强化政策支持

根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）等文件要求，2026年各地机关食堂食材采购项目普遍落实了面向中小企业的预留采购份额政策。

加大对本地绿色农产品、脱贫地区农产品的采购支持力度，鼓励供应商提升冷链物流能力，给予适当政策倾斜。

3) 食品安全与信用管理

严格执行《中华人民共和国政府采购法》及相关食品安全法规，所有参与供应商均需通过信用中国、中国政府采购网等渠道进行信用记录查询，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体名单的供应商实行一票否决。

4) 存在的问题与挑战

4.1 供应链稳定性不足

部分供应商受天气、疫情、市场波动等因素影响，存在供货不稳定现象，特别是季节性果蔬供应波动较大。

4.2 价格波动风险

受原材料价格、运输成本等因素影响，食材价格波动较大，给机关食堂成本控制带来一定压力。

4.3 冷链物流短板

虽然冷链配送能力有所提升，但部分偏远地区、小型供应商的冷链设施仍不完善，影响食材新鲜度和食品安全。

4.4 信息化水平不高

部分供应商仍采用传统手工记账、电话下单等方式，信息化管理水平有待提升，难以实现全流程追溯。

5) 发展建议与对策

5.1 建立长期稳定的供应商合作机制，推行"年度招标+动态考核"模式

5.2 优化标段划分，合理设置预算金额

5.3 加强履约考核，建立供应商黑名单制度

6) 提升信息化水平

6.1 推广使用电子招投标平台，实现全流程电子化

6.2 建立食材采购管理平台，实现订单、配送、验收、结算全流程信息化管理

6.3 推动供应商建立食品安全追溯体系

7) 加强监督管理

7.1 严格落实食品安全主体责任，定期开展供应商资质复核

7.2 加强价格监测，建立价格预警机制

7.3 强化信用管理，严格执行失信惩戒措施

机关食堂食材采购不仅关系到干部职工的用餐质量和身体健康，也关系到相关产业的健康发展和乡村振兴战略的实施。通过本次调查，我们进一步摸清了相关产业发展现状，我局将持续贯彻落实党中央关于厉行节约、乡村振兴、支持中小企业发展等决策部署，不断优化采购机制，提升供餐质量，推动相关产业高质量发展，为机关高效运转提供有力保障。

2. 市场供给情况

机关食堂食材采购市场供给总体充足、竞争充分、价格稳定。主要特点：

市场规模持续扩大，2026年公开项目预算总额超2,200万元

供应商资质齐全，本地化服务能力较强

采购模式规范化，电子化采购普及率提升

食品安全监管趋严，信用管理体系完善

1) 市场规模与结构

根据调查数据显示，本地机关食堂食材采购市场规模在不断扩大，采购品类主要包括：

粮油米面类：市场供应稳定，品牌集中度较高

肉禽蛋奶类：本地规模化养殖企业占比提升

果蔬类：本地绿色农产品供应比例逐年提高

水产冻货类：冷链配送能力显著增强

2) 采购模式与流程

当前机关食堂食材采购主要采用以下方式：

公开招标：适用于年度集中采购，预算金额较大项目

竞争性磋商：适用于专业性较强、需求复杂的项目，如郑州火车站地区管委会项目采用竞争性磋商方式

框架协议采购：适用于日常零星采购，建立合格供应商库，按需下单

3) 市场交易价格趋势

折扣率报价模式：采用折扣率报价方式，供应商在定价基础上报折扣率，按实际采购量结算

价格波动因素：

季节性波动：果蔬类价格受季节影响较大（±15%-20%）

原材料价格：肉类受生猪、牛羊价格影响明显

运输成本：油价波动影响配送成本（±5%-10%）

4) 市场供给风险与挑战

供应链稳定性风险：天气、疫情、市场波动影响供货连续性

价格波动风险：原材料价格波动影响成本控制

食品安全风险：食材质量把控难度大，追溯体系需完善

履约能力风险：部分供应商配送能力不足，影响供餐质量

5) 应对建议

建立供应商备选机制：每个标包保留1-2家备选供应商

加强价格监测：建立价格预警机制，定期发布指导价

强化履约考核：实行月度考核、年度评估，不合格者退出

推动信息化建设：建立食材采购管理平台，实现全流程追溯

6) 未来发展趋势

集中采购趋势：多地推进区域集中采购，降低采购成本

绿色采购导向：优先采购本地绿色农产品、脱贫地区产品

智慧供应链建设：推广物联网、区块链技术，提升追溯能力

支持中小企业：落实政府采购支持中小企业政策，预留采购份额

3. 同类采购项目历史成交信息

同类采购项目历史成交表

序号	采购人	项目名称	项目预算	中标价	采购时间	中标品牌及型号
----	-----	------	------	-----	------	---------

1	国家税务总局上饶市税务局	国家税务总局上饶市广信区税务局机关食堂食材采购项目	2000000.00	折扣率 69.5%	2025-11-27	/
2	国家税务总局赣州市税务局	国家税务总局赣州市税务局机关食堂食材采购项目	1850000.00	下浮率 25% (即 中标价 75%)	2025-7-16	/
3	中国烟草总公司江西省公司	中国烟草总公司江西省公司机关食堂食材采购项目	3250000.00	(金额未 公开)	2026-2-10	/
4	上饶银行南昌分行	上饶银行南昌分行机关食堂物资配送服务项目	1200000.00	折扣率 69.9%- 78.0%	2025-12-2	/
5	于都县机关事务管理中心	于都县机关事务管理中心2024年度食堂食材采购	1400000.00	965000	2024-8-14	/

4. 可能涉及的运行维护、升级更新、备品备件、耗材等后续采购情况：
无

5. 其他相关情况：无

二、需求清单

(一) 项目概况

赣州市公安局2026年度机关食堂食材采购，本项目食材范围包含粮油、调味品、副食品、奶类、禽肉类、水产品、蛋类、果蔬类、豆制品等包含但不限于大型超市所有上架品目，且承诺服务期内能够根据采购人需求增加选购品类。

(二) 采购项目预算

总预算：肆佰玖拾万元整（4900000.00元）

最高限价：肆佰玖拾万元整（4900000.00元）

(三) 采购标的汇总表

标的名称	品目分类编码	计量单位	数量	是否进口
------	--------	------	----	------

2026年度局机关食堂食材采购	农畜产品批发服务 (C23130100)	项	1	否
-----------------	-------------------------	---	---	---

(四) 技术商务要求

4.1 技术要求:

1、服务内容及标准

1) 食材采购清单

粮油 干货 食品 类主 要品 种	米	料酒	白醋	生粉	麻油
	油	辣椒酱	陈醋	剁椒	沙拉酱
	酱油	甜面酱	盐	红酱	蒸肉粉
	生抽酱油	蒸鱼豉油	味精	美味鲜	麻辣鲜
	老抽酱油	南乳汁	鸡精	豆腐乳	鱼佐料
	面包糠	银耳	薏米仁	贡丸	虾皮
	小黄豆	干白木耳	干云丝	小米	干香菇
	朝天椒干	干红豆	粉丝	汤圆粉	蕃薯粉丝
	茴香	红枣	年糕	白胡椒粉	黄花菜干
	花椒	江豆	糯米	腐竹	干辣椒
	白芝麻	糯米粉	腰果	墨鱼	莲子
	桂皮	白砂糖	榨菜	面条	豆瓣酱
	海带(干)	萝卜干	辣椒油	雪菜	泡打粉
	紫菜	梅干菜	蚝油	豆豉	花生米
	五香榨菜	冰糖	辣露鲜	绿豆	油条膨松剂
	红糖	白芷	洗洁精	香叶	麦芽糖
	辣椒干	山奈	黑米	火锅底料	木瓜丝
	辣椒粉	八角	草果	红薯粉	当归

	桂花蜜	黄酒	椒盐	黑豆	党参
	肉桂	黑芝麻	辣椒面	干竹荪	酵母粉
	纯牛奶全脂灭菌乳 250ml	香蕉牛奶 200ml	普通面粉	陈克面条	江西米粉
	无菌砖纯牛奶 250ml	现代牧场牛奶 960ml	糯米粉	春丝面条	阳春面
	常温风味酸奶 200g	新鲜牧场牛奶 950ml	石城米粉	面条	方便面
	低筋小麦粉	高筋小麦粉	烫皮丝	面粉	鱼丝
	粉条	金沙河面条等			
日用品类	洗碗布	卷纸	洁厕剂	抽纸	洗手液
	刨子	菜刀	苍蝇贴	大垃圾袋	牙签
	砧板	雨鞋	木头布拖把	筷子等	
畜肉类主要品种	猪血	五花肉	排骨	羊肉	牛腱子肉
	猪蹄	腿尖瘦肉	后腿肉	羊排	牛百叶
	猪蹄尖	筒子骨	肥肉	羊腿	牛杂
	猪肝	新鲜肉皮	猪腰	牛肉	牛腩白肚皮
	猪肚	前腿肉/前夹肉	猪耳朵	牛排	鲜牛肚等
家禽(蛋)类主要品种	乌鸡	土鸡	鸡肉扒	老鸭	麻鸭
	乳鸽	鸽子	凤爪	鸡腿	鸭脚
	鸭翅	鸭血	鸡全翅	三黄鸡	光仔鸡
	皮蛋	鸭蛋	鹌鹑蛋	咸蛋	红壳鲜鸡蛋等
水产品类主要品种	鳊鱼	海带丝	黄丫头	基围虾	鮰鱼
	草鱼	海带结	青皖	小河鱼	泥鳅
	桂鱼	小鲫鱼	鲈鱼	雄鱼头	白鱼

	桂鱼仔	小黄鱼	小餐鱼	雄鱼尾	鱼籽
	海带片	鱿鱼须	棍子鱼	河虾	鱼泡
	带鱼	虾仁	基围虾	花甲	鳝鱼片等
豆制品主要品种	油豆腐	面筋	腐竹	千张豆腐	白豆干
	五香豆腐干	豆腐皮	三角油豆腐	木板豆腐	白豆腐干
	豆腐	黑豆干等			
蔬菜类主要品种	鲜香菇	杏鲍菇	有叶酸菜	去皮小豌豆	秋葵
	金针菇	蜜薯	有机花菜	小芽白	小葱
	酸菜	子姜	新鲜玉米(去皮)	小娃娃菜(包)	小白菜
	酸豆角	铁棍山药	新鲜玉米(带皮)	丝瓜	香芹
	长豆角	淮山	新鲜毛豆肉	八角丝瓜	茼蒿
	香菜	鲜百合	莴笋(毛)	生菜	去皮莴笋
	本地线椒	西芹	莴麻叶	上海青	青南瓜
	大青椒	西兰花	土豆	红薯叶	茄子
	小米椒	西葫芦	四季豆	花生米	务子
	红尖椒	西红柿	生姜	去皮芋头	毛芋头
	毛芋艿	南瓜	韭菜	韭黄	花菜
	绿豆芽	冬瓜	茭白肉	黄瓜	胡萝卜
	芦笋	苦瓜	鸡蛋干	本地黄瓜	洋葱
	凉薯/洋薯	空心菜	本地黄牙白	迷你黄瓜	苋菜
	莲藕	空心菜梗	黄牙白	油麦菜	红薯
	无根芽白	大葱	剥皮蒜子	白萝卜	红洋葱
	荷兰豆	冲菜	本地白菜	青皮茄子	洋薯

	广东菜心	菠菜	包心菜(尖包)	大西芹	荷兰土豆
	黄豆芽	苦菊菜	包菜	沙韭菜	山东白黄芽白
	大蒜	莲藕梗	板栗(毛)	青皮冬瓜	紫甘兰
	芥头	娃娃菜	油心包	海带丝	新蒜条
	莴笋	小姜	烟笋	无叶酸菜	五香榨菜
	白菜梗	大姜	一级白笋	洋姜	扁豆
	去皮小竹笋	外地生菜	小米辣	笋尖等	
水果类主要品种	有籽西瓜	红香酥梨	75#苹果	香妃小密	阳光玫瑰提
	无籽西瓜	香蕉	85#苹果	红心火龙果	西梅
	麒麟瓜	精品香蕉	圣女果	白心火龙果	水果黄瓜
	酥梨	冰糖心苹果	哈密瓜	红提	龙眼
	库尔勒香梨	嘎啦苹果	西周蜜	青提	金奇异果
	猕猴桃	南丰蜜橘	芒果	菠萝	青枣
	耙耙柑	赣南脐橙	枇杷	油桃	荔枝
	橘子	柠檬	李子	丑橘	砂糖橘
	沃柑	草莓等			
注：采购人按需采购（包括但不限于以上产品），中标人必须满足采购人实际需求。具体采购品种、数量以采购人在单次采购时的发货通知为准。					

2) 供货时间要求

1.1 一般情况供货要求：采购人根据实际需要，生鲜类食材要求在每日下午 18:30 以前对次日所需食材下采购订单，在收到采购人发出采购订单后，中标人按每天订单需求，最迟在供货当天上午 9:00 前（早餐食材

需要在早上 6:30 之前送到），按订单的种类、数量完成当次现场供货。

1.2 紧急供货要求：在收到采购人发出紧急采购订单后，中标人最迟在 2 小时内完成当次现场供货。

3) 配送运输要求

3.1 配送生鲜类需使用冷藏车配送，其他货物类厢式货车配送；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。

3.2 货物配送需按品类选用对应运输车辆：生鲜类货物须使用专用冷藏车配送，确保生鲜产品新鲜度；其他品类货物须使用厢式货车配送，保障货物运输安全、不受污染。

3.3 整个货物运输过程应遵循科学合理的路线规划，确保运输效率及货物完好。运输所用外包装、运载工具须严格符合国家及行业卫生标准，中标人须对运载工具进行定期清洁、消毒，保持车厢内部干净整洁，无不良气味、异味及污染物，从源头保障货物质量安全。

4) 供货质量要求

4.1 符合食品质量标准，供应的原材料具有可追溯性。

4.2 符合《中华人民共和国食品安全法》及相关法律规定。

4.3 按采购人要求提供所供食材的检验报告或食品检验合格证。

4.4 大米：须达到国家标准，无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米；大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名称、厂家地址及其电话等。

4.5 面粉（含面粉配料）：达到国家标准，质量等级一级或特级色泽正常，干爽无异味；包装袋上有注册商标及 SC 标注，有检验合格证、生产日期和保质期。

4.6 食用油：按国家食用油质量标准执行，质量等级一级；有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味口感等无异常；定型包装。

4.7 调味品：外包装无污物、无泄漏，无胀袋或鼓盖等现象，无变质发

霉现象。色泽正常，具有该品种固有的香味，口感无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整无破包，夹包，漏包，无污染。

4.8 副食及其他：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，简单冲洗可以直接进行熟加工。

4.9 禽、肉、水产品类：提供动物检验检疫合格证、肉类提供《肉品质检验合格证》等国家及地方政府要求办理的相关证件。食材新鲜、无病变、无变质、无注水、无异味、无防腐剂保鲜，水产品的原产地不能为日本。

4.10 果蔬类：新鲜光滑、清脆鲜嫩，无变质腐烂、无黄叶、不带泥沙、无杂草、检验无农药或其他化学物质残留。对不达质量要求的食材必须1小时内进行替换，最终收货数量达到100%，不影响采购人开餐要求。

4.11 肉类：猪肉：净瘦肉、后腿肉、猪内脏、骨类、猪油、猪血等，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。

4.12 牛羊肉：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。

4.15 水产品：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，保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。

4.14 冻品：冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。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。

4.15 蛋类：新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑，蛋壳无霉点，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。

4.16 蔬菜：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，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。

4.17 豆制品：豆腐、豆腐干、豆泡等；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，简单冲洗即可以直接进行熟加工。

4.18 水果：当季各类水果，无虫、无杂质，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。

4.19 其他食材：食材新鲜、无变质、无异味，无防腐剂保鲜、无农药或其他化学物质残留；距离保质期满须有 2/3 以上保质时间。

4.20 标准装产品：所供产品等级、重量达标，无包装袋破损、生产日期标识模糊不清、假冒伪劣或不符法定要求，且距离保质期满须有 2/3 以上保质时间。

5) 服务要求：

5.1 提供小份包装服务；

5.2 提供包退换服务。

5.3 提供肉类、鱼类等宰杀服务；

5.4 提供禽类检疫服务；

5.5 提供蔬菜农药残留检测服务。

6) 场地及人员要求：

6.1 投标人须具备履行项目所必需的场地：如经营场地或仓库等。（自有场地的者，投标文件中提供产权证明材料原件彩色扫描件及现场门头照片加盖投标人公章；租用场地者，须提供租赁协议，产权证明（房产所有人需为出租人）原件彩色扫描件及现场门头照片加盖投标人公章，未提供

或提供无效者，作无效标处理)

6.2 投标人须具有履行项目所必需的设备：厢式货车 2 辆及冷藏车 1 辆。（配送车辆为投标人自有者，投标文件中须提供年检合格的车辆行驶证、车辆购置发票、车辆保险凭证原件彩色扫描件加盖投标人公章；车辆如为租赁者，投标文件中须提供车辆行驶证、车辆购置发票、车辆保险凭证、租赁合同、任意一笔租金转账凭证、租金发票（发票需完整清晰带校验二维码）原件彩色扫描件加盖投标人公章，未提供或提供无效者，作无效标处理)

6.3 投标人须具有履行本项目所必需的人员不少于 5 人（含配送司机 3 人，投标人须承诺中标后拟派本项目的服务人员与投标人员一致，且未经采购人同意不得随意更换服务人员，投标文件中拟派上述人员名单并按要求作出承诺并出具承诺函、拟投入服务人员名单（格式自拟，内容至少包含姓名、性别、身份证号码、岗位职责）和服务人员的有效健康证原件彩色扫描件加盖投标人公章，未提供或提供无效者，作无效标处理）。

备注：以上 6.1-6.3 中投标人提供的场地、设备、人员在合同履约期间不得减少。

6.4 投标人须承诺采购人可在线上线下（PC 端或移动端、实体店）销售渠道中挑选商品，并按采购人要求所挑选的商品足量供货。（提供承诺函（承诺函格式自拟）加盖投标人公章，未提供或提供无效者，作无效标处理)

6.5 投标人须按采购人需求在采购人处设置零售点，价格需与其自营门店（如有）同步、折扣（特价）同步，若折扣（特价）商品高于中标折扣的按中标折扣核算，无折扣的按中标折扣核算。（提供承诺函（承诺函格式自拟）加盖投标人公章，未提供或提供无效者，作无效标处理)

6.6 投标人确保能够根据合同要求提供本采购包范围内所有品目食材，包含但不限于大型超市所有上架品目食材及采购人要求的其他品目食材，并按采购人要求的规格、品牌进行供货。（提供承诺函（承诺函格式

自拟) 加盖投标人公章, 未提供或提供无效者, 作无效标处理)

6.7 本次采购为采购人在需求期内预计可能发生总量, 并不作为采购人向投标人作出的具体总量的承诺。如采购人在需求期内未足额下达采购订单, 不构成采购人违约, 中标人不得追究采购人违约责任。(提供承诺函(承诺函格式自拟) 加盖投标人公章, 未提供或提供无效者, 作无效标处理)

6.8 投标人中标后, 采购人有权去实地考察中标人的经营情况以及实地核实中标人投标文件中的技术与商务条件是否与实际相符, 验证是否符合招标文件规定的要求。若经采购人核实中标人提供虚假材料的, 以虚假响应手段谋取中标结果行为成立的, 按照中华人民共和国财政部令第 94 号《政府采购质疑和投诉办法》第十六条第二条执行, 并向政府采购主管部门申请, 按照《中华人民共和国政府采购法》第七十七条规定对提供虚假材料谋取中标资格的中标人进行处罚。

7) 其他要求

7.1 所有商品须符合国家和地方相关规定。等级、重量达标。对不达标质量要求的食材必须 1 小时内进行替换, 最终收货数量达到 100%, 不影响采购人开餐要求。标准装产品无包装袋破损、生产日期标识模糊不清、假冒伪劣或不符法定要求, 且距离保质期满须有 2/3 以上保质时间。

7.2 食品溯源要求: 投标人食品供应链必须明确, 所有食品的来源必须清晰, 来源应当是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, 预包装食品生产企业必须获得工业产品生产许可证(QS)。

7.3 中标人必须严格按照采购人所下订单的货物等要求组织货源、配送货物。

7.4 订单上所有的项目, 不能以任何借口说无货或擅自更换品种规格, 如确有因不可抗拒的情况更换个别货物, 也要事先征求采购人确认同意后方可实施。

7.5 中标人在正式配送前须在采购人食堂指定位置配备留样柜用于食

品留样，且冷藏柜经简易改造后具备双人双锁功能，由中标人及采购人各管理一把锁，双方同时在场的情况下才能更换留样食材。

7.6 每天食材送到后，双方在场的情况对当天所有食材进行交接，交接完成后对所有食材进行取样留样，留样时间不得少于 48 小时。

7.7 因食材本身质量问题造成的食物中毒等事故，中标人承担全部责任。

7.8 抽检要求：中标人应对供应的肉类、蔬菜等各类食材抽样送卫生防疫部门检疫，采购人不定期进行抽检。如食材检测出现卫生、质量等问题，相关费用由中标人承担，并对产生后果承担相应的法律责任。

2、安全要求

1) 本项目入围供应商应配备农药残留检测设备，对配送的每一批次蔬果等进行农残检测，确保食品安全。

2) 入围供应商不得提供非正常产品，例如走私产品、临期产品、过期产品、有毒有害产品、病死肉、母猪肉等非正常产品。

3) 食品供应链要求：为确保食品安全，入围供应商须自己建设、租赁或签有供货协议的蔬菜基地或蔬菜专业流通市场，从食品的源头开始把控整个食品供应链，务必让食品健康可控，所有食品的来源需清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。

4) 疫情防控要求：入围供应商应根据国家、省、市冷链行业疫情管理要求，制定详细、可行的疫情防控管理办法。

5) 各类食品需符合国家《产品质量法》、《食品安全法》等相关法律法规的要求，确保所供食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标注或证书，所有的货品应可追溯供货源头。

6) 蔬菜食品需符合国家《农产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》等规定和采购人有关

的质量要求，严格遵守江西省无公害农产品管理办法，供应质量需经过粗加工，食用率达 95%以上。每次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告随同供货清单交由采购人。如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量引起食物中毒(经市场监督管理、卫生防疫部门鉴定)，入围供应商应承担全部法律责任，采购人有权取消入围供应商的供货资格，终止合同。

注：在本项目公告期间或服务期内，国家部门颁发了最新的食品安全标准，则按照最新标准执行。

4.2 商务要求：

1. 履行期限：本项目合同期限为 1 年（12 个月），服务期限自中标人与采购人签订正式合同之日起计算，服务至采购实际结算金额达到预算控制价人民币 490 万元或合同期满 12 个月，以先到者为准，届时本合同项下服务自动终止。

2. 交付（实施）的地点（范围）：采购人指定地点。

3. 项目团队要求：投标人须具有履行本项目所必需的人员不少于 5 人（含配送司机 3 人），投标人须承诺中标后拟派本项目的服务人员与投标人员一致，且未经采购人同意不得随意更换服务人员，投标文件中拟派上述人员名单并按要求作出承诺。

4. 售后服务要求：

4.1 中标人需按采购人要求提供产品生产许可证、营业执照及有效食品经营许可证、配送人员健康证等各类证件复印件，以及其他符合国家食品卫生有关规定的文件资料给采购人备案。

4.2 中标人每日按采购人要求对所供应的蔬菜类、水产类、畜肉类、禽肉类等进行分解和粗加工。

4.3 货物补送：采购人临时要加菜品时，应提前通知中标人，给中标人充足的时间。中标人在接到采购人通知后，以双方约定时间送到采购人所在地。

4.4 采购人按照国家有关规定进行索证，中标人必须如实提供产品检验合格证或化验单，认真配合采购人的工作。

4.5 中标人的服务人员必须服从采购人的各项规定和工作安排，保持厨房内的环境卫生，进出走员工通道并不得在办公区域内闲逛。

4.6 送到的原材料一经下车不得再拿回，送错和退货的物品必须经厨房、仓管和主管领导三方确认签字后方可拿出，否则按偷盗处理。

4.7 中标人必须相对固定送货人员，不得指派来路不明的临时人员送货。中标人送货人员进入采购人大院内必须无条件地遵守采购人的有关规章制度。

4.8 食堂验收原材料后，中标人送货人员应把食材送到对应加工区，需保证地面卫生清洁、地面无菜叶、纸皮箱、杂物。

4.9 中标人应保证所提供的货品质量符合要求，如中标人对采购人提出的质量问题有异议，可委托有关质检部门进行检验，所需费用由中标人承担。

5. 付款方式：本项目签订合同后，每月付款一次（或按实际资金限额协商结算）每次付款前中标人均需向采购人出具国家规定的正规增值税发票，采购人收到发票后以银行转账方式支付费用。

定价、结算价及结算方式：

1) 基准价确定规则：

1.1 基准价采价规则：选用市内 2 家大型超市和 1 家大型菜市场或 2 家大型菜市场和 1 家大型超市或网上询价作为采价场所，在不同场所采集的同类产品价格的平均值作为基准价；

1.2 基准价采价周期：每月不少于 1 次；

1.3 市场基准价：随市场价格波动，售价不得高于市场价，将中标人的报价明细与市场基准价进行比对，采取就低方式进行结算，即中标人报价高于基准价时，按基准价结算；中标人报价低于基准价时，按中标人报价结算。

1.4 采价人员的组成：中标人代表不少于 1 人和采购人代表不少于 2 人组成。

2) 市场价的定义：

2.1 各大市场没有的食材，则市场价按采购人确认的采购渠道的明码标价（或采集价格）执行；

2.2 报价应充分考虑包含产品供应（包括所供产品的包装、运输、到现场的卸货及采购保管费用等）、售后服务等工作内容的全部费用。

2.3 采购人有权自行前往市场采价，并将采价的结果作为结算的市场基准价。

3) 报价要求：提供 PC 端或移动端日常报价。

4) 结算货币：本合同使用货币币值如未做特别说明均为人民币。

4) 结算要求：采用按月结算，支付按每月所有物品实际供货量、结算价格及中标折扣率进行累计结算。

5) 结算计算方式：当月物品供货服务费=各物品实际供货数量×中标人供货价或市场基准价×中标折扣率（%）-当月考核扣款金额-违约责任金额。

6) 终止合同情形

出现以下情形，采购人有权立即终止合同。

(1) 合同期内出现一次月度考核 \leq 60 分或累计出现二次月度考核 \leq 70 分；

(2) 出现因中标人所供原材料问题，导致食品安全事件或抽检农药超标等，包括但不限于以上原因的其他恶劣影响的事件时，中标人负全部法律责任并承担相应赔偿，扣除全部履约保证金。

对合同中应由中标人承担的全部包括但不限于补偿、赔偿等费用，采购人有权在中标人的履约保证金中予以直接扣除，不足部分，采购人有权继续追索。

7) 履行方式：采购人为中标人完成工作提供必要的条件外，其余工作

由中标人自行完成。

6. 履约保证金要求：本项目履约保证金为固定金额：陆万元整（¥60000.00元）（履约保证金以银行转账（电汇）、支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交），服务期满后30日内一次性无息退还，如有违约，按合同约定处理。

7. 保险：本项目所涉及的一切保险由中标人负责。

8、考核规则及供应商退出机制：

8.1 采购人每月对中标人进行考核，每月初由中标人向采购人提供上月供货清单及结算价格，采购人根据中标人提供的食材清单及价格进行货款比对核销。每月据实考核结算，具体考核付款方式如下：

① 当月考核得分区间在[60-100]时，按线性计算扣款金额，扣款额最高不超过当期应付款总额的10%，即当月扣款金额=当月结算金额×10%×(100-得分)÷40；

② 得分区间在[0-60]，全额扣除当期应付款总额(不付款)。

8.2 《食材供应考核表》

序号	考核项	考核明细	分值
1	食材质量与安全	1. 配送食材须符合国家、行业相关质量标准和合同约定要求。每次交货随机抽检，发现不合格品（如无检验检疫证明、腐烂、霉变、掺杂掺假、品质不符、规格不符、质保期不足2/3、蔬菜黄叶、肉禽水产类未清理干净等）扣1分/项； 3. 当日配送肉类、禽类、食材（更改生产日期、不新鲜、发霉、有异味、腐烂、肉类注水）扣5分/项； 4. 种类、重量、数量验收：食材配送种类、重量及数量未达供货要求的扣0.5分/项；同时要求1小	40分

		<p>时内无条件免费对不达标食材进行更换增补。</p> <p>月度考评：日平均产品质量分加总/天数*40%</p>	
2	配送服务与时效	<p>1. 订单响应与确认（5分）：在规定时间内确认使用单位订单，无正当理由不得拒单。响应不及时或无故拒单，每次扣1分。</p> <p>2. 配送准时率（5分）：严格按照合同约定或订单指定的时间窗口送达指定地点，采购人临时需求须在2小时内送达，无正当理由延迟超过15分钟送达，每次扣1分。</p> <p>因供应商原因严重影响使用单位正常供餐的，本小项不得分。</p> <p>3. 配送人员与车辆规范（5分）：配送人员着装整洁、持有效健康证明、服务态度良好。配送车辆专用、清洁、卫生，符合食材运输温度等要求。不符合规范（如不清洁有异味、不整洁、不干净、不卫生），每次扣1分。</p> <p>4. 单据交接与签收（5分）：随货配送清单（内容清晰、准确）齐全，与使用单位办理规范、高效的交接签收手续。单据错误或缺失，每次扣1分。</p>	20分
3	价格要求	<p>1. 供货人所供产品不得高于供货人自营门店价格，发现一个扣5分，以此类推；</p> <p>2. 供货人所供产品价格不得高于大型超市或大型菜市场价格，发现之后不整改的一个扣1分，以此类推；</p> <p>3. 每月需推出10款以上特价（低价）商品，未完成的扣5分/次。</p>	10分

4	服务配合	<p>1. 供货人所供产品原则上不得偏离采购清单中指定品牌的产品，缺项供货或供货种类不符合甲方要求的，扣0.5分/次；</p> <p>2. 非受自然灾害等不可抗力因素影响，每超时10分钟送货扣0.5分/项，如影响全面备餐工作扣5分/项，同时扣减当日需求计划总量全部金额。</p> <p>3. 送货后未清理地面卫生、明显影响整体环境扣0.5分/次。</p> <p>4. 退换货处理（5分）：对验收不合格或存在质量问题的食材，能按规定在1小时内无条件退换货。处理拖延或推诿，每次扣1分。</p> <p>5. 应急保障能力（5分）：在节假日、恶劣天气、突发需求等情况下，能有效保障供应，响应及时。出现断供或严重供应不足，本小项不得分。</p> <p>6. 沟通与投诉处理（5分）：设立畅通的服务沟通渠道，及时响应使用单位问询。对投诉问题能在规定时限内有效解决并反馈。投诉处理不当或重复发生同类问题，每次扣1分。</p> <p>月度考评：日平均产品质量分加总/天数*30%</p>	30分
备注：出现问题需拍照留证，经核查无误方可认定。			100分

9、违约责任

9.1 非受自然灾害等不可抗拒因素影响，因中标人送货不及时、食材质量不合格等，包括但不限于以上原因，如在规定时间内因中标人原因滞后半小时内仍未送到的，导致采购人在供餐日上午9:30前不能开始全面备餐工

作时，第1次予以书面警告，第2次超时，扣减当日需求计划总量全部金额，如造成严重后果的，视情节追究中标人的相关责任。

9.2 中标人所提供的货物应足斤足两，若经采购人抽查发现有短斤缺两、破包、劣质、霉变及其他未达到采购人要求的现象，发现1次予以书面警告，并在规定时间内由中标人负责补齐或更换新品；发现第2次，扣减当日需求计划总量全部金额，并在规定时间内由中标人负责补齐或更换新品；发现第3次，采购人有权终止采购合同，并没收其履约保证金，并将当月的货款全部滞留在采购人，作为承担违约责任的保证。中标人在此期间，应继续依照本协议尽责，直到采购人启动再次公开采购、选定新的中标单位入驻后，再无条件退出，不持任何异议。

9.3 如中标人履约过程中出现明显未按采购人质量要求办理的，发现1次予以书面警告，并在第一时间递补；发现第2次，扣减当日需求计划总量全部金额；发现第3次，采购人有权终止采购合同，并没收其履约保证金，并将当月的货款全部滞留在采购人，作为承担违约责任的保证。中标人在此期间，应继续依照本协议尽责，直到采购人启动再次公开采购、选定新的中标单位入驻后，再无条件退出，不持任何异议。

9.4 如经卫生检疫部门确认中标人因送货质量问题造成采购人人员食品中毒或损害健康的或未按采购人要求供货等造成采购人损失的，由中标人负责全部责任，采购人有权终止采购合同，并没收其履约保证金。

9.5 中标人所供商品清单价格明细若经采购人询价后仍然存在食堂食材等物资价格过高的情况，对高于基准价10%以上的，第一次扣减当日需求计划总量全部金额；第二次扣减当月需求计划总量全部金额，发现第三次，采购人有权终止采购合同，并没收其履约保证金。中标人在此期间，应继续依照本协议尽责，直到采购人启动再次公开采购、选定新的中标单位入驻后，再无条件退出，不持任何异议。

10、其他要求：

10.1 投标人须提供符合质量标准的服务。

10.2有关本项目所投服务及相关货物如为某单位专利或特有产品，请投标人在答疑期内告知采购代理机构。

10.3有关本项目所投服务知识产权问题，中标人在合同履行过程中如果使用了他人的专利和专有技术，所需费用由中标人自行承担；如果中标人向采购单位交付的工作成果涉及第三人权利而引发争议，由中标人承担由此引起的一切经济 and 法律责任。

10.4投标人提供的证明材料必须真实，有效：

10.4.1采购人将在评审结束后，对中标人提供投标文件中的证明材料进行核实。

10.4.2在中标结果公示后7天内，中标人需向采购人提供投标文件中的证明材料原件。

如证实中标人提供虚假材料，将被取消中标资格，采购人将相关材料上报至同级财政监管部门，追究其以虚假材料谋取成交的法律责任。如作出承诺，却未按承诺要求提供的，按相关规定以虚假应标处理。根据《政府采购法》第七十七条的规定：供应商提供虚假材料谋取中标、成交的，处以采购金额千分之五以上千分之十以下的罚款，列入不良行为记录名单，在一至三年内禁止参加政府采购活动，有违法所得的，并处没收违法所得，情节严重的，由工商行政管理机关吊销营业执照；构成犯罪的，依法追究刑事责任；其中标、成交无效。

11. 验收条件和标准：

11.1 采购人将按供货要求与质量要求对食材进行验收，对数量、质量不符合要求的食材，中标人需在1小时内进行补给、更换，不得影响采购人开餐要求。

11.2 中标人按照采购人所下订单的数量送货，保证数量、规格的准确性，送货物品均为去皮重量（特殊物品除外），并以双方当场验货数量、规格为准（双方工作人员签字即确认）。

11.3 为保证食材的质量安全，中标人须在送货时附上所送批次食材

（鲜肉类、粮油、干货、调味品、日用品、商品）的检验报告（或动物检验检疫报告）或食材合格证给采购人备案。

11.4 中标人每次随货送上由电脑打印的送货清单，采购人验收时须有中标人工作人员在场，若有质量、数量等问题须在清单上当场注明，并双方签字确认。对不符合质量的品种，采购人有权退货和要求中标人换货。

12. 知识产权要求：所有服务的知识产权问题，由投标人自行负责。