

# 第三章采购需求

## 一、采购项目内容说明

1、本项目不分包，响应供应商应对本项目内所有的招标内容进行投标，不允许只对其中部分内容进行投标。

2、标注有“▲”的参数为重要评分，响应供应商若有部分“▲”条款未响应或不满足的，将导致其响应性评审分值（详见服务商务评审表）。

## 二、采购项目概况

1、成交供应商根据采购人的需求配送食品食材，具体供货量以实际供货量进行结算。最终结算价=《茂名市发展和改革局》公布的茂名市农产品价格信息网价格（一个月为周期）×（1-中标下浮率）×食材实际月度供货量。若《茂名市发展和改革局》网站没有公布的食物价格，则按照：最终结算价=每月30号前双方确定的供货价格×（1-中标下浮率）×食材实际月度供货量。

1.1《茂名市发展和改革局》网站没有公布的食物价格，成交供应商每月最后一日前根据当地零售市场肉菜及副食产品价格向采购人提供下一个月供货价格，采购人和成交供应商双方再根据当地市场或大型超市零售价格予以核准确定价格，该价格为下一个月的粮油肉菜及副食产品供货价格。其定价时间以一个月为周期，每期根据《茂名市发展和改革局》网站公布的食物零售价格变动而变动。

2、本项目由成交供应商负责供应采购人饭堂早、中、晚餐用膳所需的农副产品、副食品食材等供应。如遇特殊情况需紧急配送的，成交供应商必须按采购人要求实行配送。采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际而定。

3、服务地点：采购人指定地点

4、供货期内，采购人根据实际需求情况选取成交供应商进行供货。在任何情况下，采购人不保证供货期内成交供应商的供货次数及业务发生额，各响应响应供应商需自行考虑多方面风险。

## 三、采购项目服务要求

3.1▲响应供应商投标时必须承诺，如中标后配送的物品经相关部门检验、

检疫证明是由其配送的物品质量等原因造成的安全责任事故，必须承担全部的法律  
责任，民事责任损失赔偿包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等。

**（提供承诺函，格式自拟）**

**响应供应商必须符合以下要求：**

（1）响应供应商需要提供其货物来源保障的相关证明。**（提供相关证明的  
复印件或者凭证截图）**

（2）响应供应商须承诺所提供的食材均为非转基因食品**（提供承诺函，格  
式自拟）**。

（3）成交供应商配送的物品须符合《中华人民共和国食品安全法》的要求。

（4）成交供应商配送的物品符合国家标准、行业标准和地方标准，能提供  
相应批次的合格检验证明；供应链明确，所有物品来源清晰且来源是受到政府部  
门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产。

（5）成交供应商须负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由成  
交供应商负责。

（6）成交供应商每天需做好各种的索证、索票记录，按采购人的要求上交。

（7）成交供应商保证在合同期内切实全面履行合同义务，保证对采购人的  
货物供应，若不按约定履行合同的，视为违约，采购人可以解除合同，由此产生  
的一切法律责任由成交供应商全部承担。

（8）成交供应商不得将服务项目进行转包、分包，否则采购人有权单方解  
除本合同，并有权要求成交供应商支付合同总金额 10%的违约金及承担由此给采  
购人造成的一切损失。

（9）成交供应商应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人单位各项  
规定，服从采购人的监督、管理，管理规范专业，团队统一工衣穿着。

（10）若采购人发现成交供应商所供货物出现严重质量问题（包含但不限于  
提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，含寄生虫或含菌量超标食品，转基因食  
品，其他有害健康的食品），成交供应商被有效投诉 3 次或造成安全（监管和食  
品卫生）事故的，采购人可单方面解除合同，并将情况反映政府采购监督部门。

### **3.1.1 项目需求（生鲜、鲜肉（猪肉类、牛肉、家禽肉类）、其它肉类）**

#### **3.1.1.1 产品总体质量要求：**

（1）所配送食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家市场监督管理部

门的相关标准。配送畜肉时须提交当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉为当天屠宰的肉类，肉类具有固定的正常颜色，有光泽，脂肪洁白，无污垢，放血状况良好，无寄生虫，无异味，无病害，有较好弹性，能提供检验合格报告及肉类来源资料。冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，无霉烂变质。肉类来源于正规的肉联厂，配送时去淋巴、去板油，按要求分切并分装。

（2）所有货物规格符合采购人提交的采购计划中明确的具体需求。

（3）冷冻禽类解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类解冻后净重量不少于 92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

（4）熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质，来源渠道清晰，来源于农贸市场或者大型超市等。

### 3.1.1.2. 货物名称(包含但不仅限于以下品种,所需品种根据采购人要求配送)

#### (1) 猪肉

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	带皮上肉	15	带皮花肉	29	去皮上肉
2	去皮花肉	16	带皮猪蹄	30	去皮猪蹄
3	赤肉	17	枚肉	31	枚柳
4	一字枚	18	肉眼	32	猪展
5	鲜排骨	19	肋排	33	肉排
6	猪手、脚	20	龙骨	34	筒骨
7	尾脊骨	21	猪头骨	35	扇骨
8	肥肉	22	猪颈肉	36	圆蹄
9	蹄筋	23	猪肝	37	猪心
10	猪肚	24	猪腰	38	猪俐
11	猪尾	25	小肚	39	大肠
12	大肠头	26	粉肠	40	猪皮
13	猪肺	27	生肠	41	猪红
14	大油	28	猪肉滑	42	....

## (2) 牛肉

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	牛肉	5	牛霖	9	牛百叶
2	牛展	6	牛柳	10	牛坑脯
3	牛碎脯	7	牛肉滑	11	腌牛肉片
4	牛心	8	牛骨头	12	....

## (3) 禽鸟

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	光鸡	5	线鸡	9	正宗走地鸡
2	老鸡	6	竹丝鸡	10	光鸭
3	水鸭	7	番鸭	11	光鹅
4	鹌鹑	8	乳鸽	12	....

## (4) 羊肉

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	羊肉	3	羊腰	5	羊骨头
2	羊腿	4	羊排	6	....

### 3.1.2 项目需求（水产海鲜类（包括海鲜干货））

#### 3.1.2.1 产品总体质量要求：

- (1) 鲜鱼类来源可靠，无毒，无害，无污染。
- (2) 除新鲜屠宰的禽畜肉产品外，肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的，用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2至7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。
- (3) 冰鲜类食材保质期不得超过48小时。
- (4) 海鲜、河鲜类必须鲜活，身体饱满结实，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，来源可靠放心，无毒，无害，无污染（利用率不低于95%）。
- (5) 新鲜水产品的具体要求：要体态完整，体色正常，捞离水后，挣扎有力。
- (6) 冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖有冻结的透明粘液层，皮肤天然色泽明显。鱼体完整无伤残，带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼

不应有残鳞片。另外鱼体富有弹性，手指轻按鱼体后，手指凹陷处可马上恢复。鱼应无异味有较温和的鱼腥味。

(7) 虾的头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象。虾身清洁无污染无异味，虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。

(8) 黄鳝要体态完整，体色正常，在水中朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上粘度较多，个体较大。

(9) 贝壳类要求肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。

(10) 冷冻水产类解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

(11) 干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

(12) 鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

(13) 海蜇：海蜇是由水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

(14) 紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

(15) 海鲜制品类：海鲜制品类包括但不限于鱼丸、墨鱼丸、鱼蛋、鱼腐等。

### 3.1.3 项目需求（果蔬类）

#### 3.1.3.1 产品总体质量要求：

▲（1）响应供应商必须承诺所配送的水果、蔬菜来源于有机蔬菜基地或者大型农贸市场、超市，来源清晰可溯源，相关指标应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定（即由中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局发布的《农产品安全质量》的相关规定）。（提供承诺函，格式自拟）

(2) 果蔬类应保持较好的色泽和新鲜度,利用率达到 95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的。果蔬应无损伤、腐烂现象,无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的。

(3) 果蔬包装与标志要求:

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;标志:每件包装须按《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。

(4) 供应链要求:所有的来源须清晰。果蔬应当来源于受到政府部门监管的自有基地、商品菜基地或果蔬专业流通市场,严禁收购散户农民的果蔬供应。

(5) 对果蔬生产商的管理要求:菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具;果蔬采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

(6) 对果蔬生产商环境要求:菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施,确保不受临近农田施肥和用药污染;菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

(7) 对果蔬生产商水源要求:菜地应有清洁无污染的灌溉水源;灌溉水并设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求,并一年内在果蔬种植过程对水源进行 2 次监测。

(8) 农药要求:种植使用的农药须符合安全管理部门的规定,严禁使用违禁药物;农药的采购、保管、发放、使用须建立记录;

(9) 要求成交供应商的配送半径能够严格保证采购人在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。

(10) 果蔬卫生质量要求:卫生质量指标,应符合我国无公害果蔬上的卫生指标规定。

### 3.1.3.2 货物名称(包含但不限于以下品种,所需品种根据采购人要求配送)

#### (1) 蔬菜

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	潺菜	37	红尖椒	73	雪里红
2	苋菜	38	鲜淮山	74	榨菜丝
3	通心菜	39	土豆	75	什锦菜

4	春菜	40	莲藕	76	无叶酸菜
5	小白菜	41	西红柿	77	酸笋片
6	小塘菜	42	白萝卜	78	鲜木耳
7	菜心	43	红萝卜	79	绿色海带丝
8	奶白菜	44	青萝卜	80	带皮玉米棒
9	菠菜	45	冬瓜	81	去皮玉米棒
10	芥菜	46	苦瓜	82	荷兰豆
11	芥兰菜	47	白瓜	83	甜豆
12	西洋菜	48	青瓜	84	玉豆
13	生菜	49	茄瓜	85	白豆角
14	油麦菜	50	青木瓜	86	青豆角
15	枸杞叶	51	半生熟木瓜	87	番薯
16	椰菜	52	节瓜	88	蒜苔
17	苦麦菜	53	水瓜	89	青蒜
18	枸杞菜	54	丝瓜	90	干葱头
19	大白菜	55	南瓜	91	马蹄肉
20	潮州白菜	56	云南小瓜	92	鲜玉米粒
21	长白菜	57	蒲瓜	93	鲜笋
22	京包菜	58	鲜草菇	94	洋葱
23	菜花	59	鲜冬菇	95	香芋
24	西芹	60	茶树菇	96	蒜头
25	香芹	61	鸡腿菇	97	蒜米
26	椰子	62	鲜平菇	98	肉姜
27	香菜	63	金针菇	99	生姜
28	韭菜	64	百合/包	100	鲜沙姜
29	韭黄	65	酸豆角	101	绿豆芽
30	韭菜花	66	萝卜干	102	黄豆芽
31	生葱	67	萝卜条	103	本地新土豆
32	北方京葱	68	榨菜粒	104	无土番茄
33	莴笋	69	有叶酸菜	105	茅根
34	西兰花	70	咸梅菜	106	竹蔗
35	圆椒	71	甜梅菜	107	沙葛

36	尖椒	72	榨菜/件	108	粉葛
----	----	----	------	-----	----

## (2) 水果

几种主要水果质量标准:

1) 柑橘类(脐橙、蜜橘、西柚、蜜柚等): 果实结实、有弹性, 手掂有重量感, 果形完整、有色泽、无疤痕、不萎缩、变色、受挤压变形, 柚类无褐斑、黑点。

劣质品: 果皮有疤痕, 失水干缩, 腐烂霉变。

2) 苹果类(蛇果、青苹果、红富士等): 结实、多汁、有光泽, 表面光滑, 无压伤、疤痕, 不干皱。

劣质品: 腐烂发霉, 果皮失水萎缩, 有疤痕、有压伤。

3) 梨类(鸭梨、雪梨、贡梨、香梨等): 结实、甜而多汁, 个体均匀、不变色、干皱, 无压伤。

劣质品: 失水干皱, 无光泽, 果皮变黑, 切开心发黑, 有冻压伤。

4) 水蜜桃: 果皮粉红带绒毛, 不过熟略硬, 果肉香甜爽滑多汁。

劣质品: 有压伤, 开裂出水, 变软过熟, 腐烂。

5) 樱桃: 果形圆而小, 大小均匀, 带鲜绿果柄, 有弹性, 果肉鲜甜多汁。

劣质品: 疤痕、萎缩、破裂、腐烂、过熟、冻伤。

6) 浆果类(提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓): 果实结实饱满, 大小均匀, 无压伤。

劣质品: 果粒脱落、开裂, 压伤, 破溃出水、腐烂。

7) 瓜类(哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等): 果形完整, 结实、无开裂、压伤。

劣质品: 有疤痕、压伤, 出现黑斑, 瓜身变软、腐烂。

8) 火龙果: 表皮鲜红, 叶片鲜绿, 结实而有弹性, 果肉颜色正常、有黑色种子, 口味淡甜。

劣质品: 叶片发黄、干皱、颜色黯淡, 表皮开裂、变软, 果柄腐烂。

9) 枇杷: 果实尖圆、色橙红, 结实有弹性, 果肉甜香。

劣质品: 腐烂、变软、疤痕。

10) 芒果: 果粒大小均匀, 果皮光滑细腻, 果肉幼滑甜香。

劣质品: 表皮发黑或黑斑, 失水萎缩, 果柄处腐烂。

11) 香蕉: 果实象牙状, 未成熟青绿色、成熟后鲜黄色, 软糯香甜。

劣质品：表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。

12) 龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜多汁。

劣质品：表皮发黑，爆裂、出水。

13) 荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜味美，脆嫩多汁。

劣质品：表皮发黑，果实过软，失水干硬，爆裂。

14) 杨桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。

劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。

15) 黑红布林：果实圆形或椭圆形，颜色黑或暗红，结实有弹性，有光泽，果肉黄或红色，味甜美。

劣质品：疤痕、果顶开裂，发霉，失水萎缩，过熟变软，冻伤。

(16) 菠萝：果皮厚、有突出果眼呈鳞状，果形椭圆，果肉黄色，肉质脆嫩爽甜，纤维少，冠顶叶青绿。

劣质品：通体金黄(已过熟)，果肉发软，果眼溢汁，表面发霉。

### 3.1.4 项目需求（粮油干货、调味料、厨房辅材用品类）

#### 3.1.4.1 大米、食用油等

(1) 米、油、面粉、豆类货物必须符合卫生质量要求，无霉烂变质、油脂酸败、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常等并可能对人体健康有害的物质。

(2) 米、油：要有“SC”标志编码、国家机关发出的产品检验合格证书。  
包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码等。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。中标人所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象。

(3) 执行标准：

①大米要求为：优质米。

②米类执行标准：GB/T 1354-2018 食品安全国家标准大米

③油类执行标准：GB 2716-2018 食品安全国家标准植物油

#### ④油类质量要求:

(4) 每个食用油品种必须色泽好, 透明度高, 无浑浊, 无沉淀和悬浮物, 粘度小, 无分层现象, 气味正常, 无酸臭异味。

(5) 严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准, 色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内(原粮及成品粮色泽、气味必须正常)。并根据用户的食用油需求等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好, 有明确的商品标签, 有生产日期、保质期、质量等级, 并标明初制油的加工工艺(用浸出法生产或用压榨法生产)和是否用转基因油料生产, 不得以次充好。

#### 3.1.4.2 干货类(包含但不限于以下品种)

(1) 干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准, 干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质, 保持应有的色泽。确保产品质量稳定, 保证营养丰富、绿色安全、易存放、食用方便, 保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准; 木耳类的水分含量不能超过国家标准要求, 采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检, 对质量未达到国家标准的干货制品, 采购人有权拒绝验收。

##### (2) 几种主要干货制品的质量标准:

肉皮: 作为干肉皮, 无论什么部位, 体表洁净无毛, 白亮无残余肥膘, 无虫蛀, 干爽, 敲击时响声清脆, 质量均匀为好, 反之则为次之, 如已发霉, 并有哈喇味, 即已变质。

玉兰片: 玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10-17cm 的为最好, 肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

黄花菜: 又名金针菜, 干燥、有清香味, 菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。

黑木耳: 黑木耳的质量一般以条形大而完整, 耳瓣舒展少卷曲, 内厚黑, 富于光泽, 体干不霉, 无杂质和碎者为优, 反之则差。

银耳: 银耳又称白木耳, 以朵大、色洁白、有光泽、无杂质, 根小、干度足, 完整者为佳品, 朵小、色黄、根大、无光泽, 散碎者次之; 黄黑色者质量最次,

依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

①花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

②厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大，质量稍次。

③薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

④菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。

一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块；

二级品：颜色较一级品灰黄、干燥无碎块；

三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。

### 3.1.4.3. 调味料、厨房辅材用品等(包含但不限于以下品种，所需品种根据采购人要求配送)

物品	物品	物品	物品	物品
1 糕点粉	21 猪油	41 柱候酱	61 白巧克力	81 面饼
2 精面粉	22 茄汁	42 黑芝麻仁	62 食用盐	82 米粉
3 淀面	23 全麦粉	43 鸡粉	63 九分白色纸杯	83 蛋挞皮
4 糯米粉	24 南乳	44 黑椒汁	64 圆形锡盏	84 椰浆

5 粘米粉	25 鲜生抽	45 紫菜	65 油纸	85 豆瓣酱
6 锡纸	26 白米醋	46 生抽	66 沙律酱	86 奶酱
7 栗粉	27 生粉	47 叉烧酱	67 面粉	87 干贝素
8 白冰糖	28 炼奶	48 X0 酱	68 鱼罐头	88 奶粉
9 冰糖片	29 酸梅酱	49 凝胶粉	69 沙司	89 豆豉酱
10 红片糖	30 原油晒豉	50 双效泡打粉	70 剁椒酱	90 散淀面
11 幼糖	31 龟苓膏粉	51 蛋糕油	71 蒜蓉辣椒酱	91 赤砂糖
12 幼砂糖	32 食粉	52 芝麻油	72 风味酱	92 麦片
13 淡奶油	33 花生油	53 植脂奶	73 陈醋	93 金沙馅
14 高糖酵母	34 腐乳	54 糕粉	74 肉松	94 烧烤汁
15 白芝麻	35 白糖	55 糯米	75 麦芽糖	95 保鲜袋
16 面包改良剂	36 老抽	56 方糖	76 玉米羹	96 保鲜膜
17 蜜糖	37 红豆馅	57 黄糖	77 菜籽油	
18 白奶油	38 蚝油	58 姜豉	78 花生酱	
19 黄奶油	39 黄豆酱	59 调和油	79 玉米粒	
20 马蹄粉	40 盐焗鸡料	60 甜醋	80 桂花糖	

### 3.2 供货时间要求

3.2.1 成交供应商须在接到采购人订单之日的第二天早上 8 点 10 分前将采购人所订购的货物送至指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，成交供应商须在接到通知后并在当天上午 1 小时前将货物送达。待采购人验收、核对后，供货才算完成。如因故退货，成交供应商需在 1 小时内进行第二次供货，以确保采购人货物供应。对小量常用品的临时需求，能保证 2 小时送到，对于不符合要求的产品，除退货外还需承诺及时更换 2 小时送到。

3.2.2 早餐类食品需按照采购人每天工作日早上 6 点准时送达指定地点（不接受调整，如变更采购人需提前 1 天通知成交供应商）

3.2.3 干货类货品原则上每月分两个批次供货，供货量以采购人订单为准，特殊情况双方协商解决。

3.2.4 大米、面粉、五谷杂粮原则上每月分两个批次供货，供货量以采购人

订单为准，特殊情况双方协商解决。

### 3.3 考核标准

3.3.1 采购人有权根据成交供应商的配送食材质量、服务质量、响应及时程度等情况更换响应供应商。

3.3.2 采购人提出的存在问题作出响应并实施整改，若不改正，采购人有权终止其供货资格。

3.3.3 考核标准：采购人在服务期限内不定期对成交供应商实行考核制度，合同期内若扣分累计达到 10 分则采购人将对成交供应商作出警告处理，若扣分累计达到 20 分或以上则采购人有权取消成交供应商的供应资格（终止合同）。

#### （一）退出机制

成交供应商在服务期内，有下列行为之一的，采购人有权立即终止其入库资格：

- 1) 不能通过考核的，勒令整改仍不能达到要求的；
- 2) 出现被责令停业，财产被接管、冻结，破产状况的；
- 3) 法律、法规规定的中标人不具备履约能力的其他情形；
- 4) 成交供应商被采购人有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的。

#### （二）补充机制

1) 为了保证采购人饭堂物资的稳定供应，成交供应商在服务期间如不能满足采购人的供货需求或被取消供货资格的，采购人有权再选择得分排名第二的成交供应商负责供货签订合同并完成该项工作。

2) 如出现全部成交单位均被取消其供货资格的，采购人有权重新组织采购。采购人不给予任何补偿。

3) 考核机制如下：

项目	序号	考核细则	扣分值	备注
价格	1	未按约定价格供货的，每发现一项次扣 5 分；		
	2	未按合同约定时限，根据市场价格变化调整价格的，扣 5 分；		
交货	3	违反磋商文件、响应文件和合同的规定，擅自更改供应货物品牌、规格和质量的，每项次扣 5 分；		

	4	未按采购人采购计划的品种、数量、时间供货的，每发生一次扣 5 分并警告一次；		
	5	违反磋商文件、响应文件和合同的规定，擅自更改运送人员的，每次扣 5 分；		
	6	提供虚假检验报告等相关票证的，每发现一项次扣 20 分；		
	7	未及时按要求随货提供相关票证的，每项次扣 5 分；		
	8	未按采购人指定秩序卸货的，每次扣 5 分；		
	9	发生退货情况，造成用户方伙食无法按时供应的，每发生一次扣 20 分；		
质量	10	同一品种货物一次（含本数）以上发现质量不合格产品的，扣 5 分；		
	11	产品验收不合格，每拒收一批次扣 5 分；		
	12	采购人不定期抽检送货产品，如出现产品检验不合格，或提供有毒食品，造成食品安全事故的，一次扣 20 分，即时取消供货资格。		
	13	把采购人验收不合格退货的货物重新配送给采购人的，每发现一次扣 10 分；		
	14	中标人在包装、运输、装卸等环节不符合食品卫生要求的，每发现一次扣 10 分；		
	15	货物出现质量问题，中标人不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果的，每次扣 10 分；		
	16	对采购人提出的合理建议未能在约定期限内回复的，每次扣 5 分；		
	17	中标人组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知采购人，造成无法及时联系的，每次扣 5 分；		
其它	18	中标人工作人员不遵守用户方各项管理规定每次扣 5 分；		
	19	采购人认为应当对中标人进行考核的其他内容。		
扣分合计				

考核人	
-----	--

### 3.4 定价方式

3.4.1 成交供应商根据采购人的需求配送食品食材，具体供货量以实际供货量进行结算。最终结算价=《茂名市发展和改革局》公布的茂名市农产品价格信息网价格（一个月为周期）×（1-中标下浮率）×食材实际月度供货量。若《茂名市发展和改革局》网站没有公布的食物价格，则按照：最终结算价=每月最后一日前双方确定的供货价格×（1-中标下浮率）×食材实际月度供货量。

3.4.2 《茂名市发展和改革局》网站没有公布的食物价格，成交供应商每月最后一日前根据当地零售市场肉菜及副食产品价格向采购人提供下一个月供货价格，采购人和成交供应商双方再根据当地市场或大型超市零售价格予以核准确定价格，该价格为下一个月的粮油肉菜及副食产品供货价格。其定价时间以一个月为周期，每期根据《茂名市发展和改革局》网站公布的茂名市的零售价变动而变动。

3.4.3 春节、国庆等节假日期间以及灾害性天气持续时间较长的月份，由于供货价格波动太大，其定价原则可适当放宽。

3.4.4 供货价格包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。成交供应商应充分考虑磋商文件规定的及合同包含的所有风险、责任等发生的费用。

## 四、采购项目商务要求

### （一）报价要求

1、响应供应商报价应已包括货物价、运输费、人工费、保险费、综合税费及项目进行应中应预见和不可预见的所有费用，采购人不再支付中标价以外的其它费用。

2、本次采购要求响应供应商以下浮率填报投标报价，有效范围  $0% < \text{下浮率} \leq 20\%$ （保留至小数点后两位），若响应供应商下浮率高于 20%时，响应供应商必须在响应文件提供书面的成本分析说明。同时必须经本次项目的评审委员会评审通过，否则按投标无效处理。最终结算价=《茂名市发展和改革局》公布的茂名市农产品价格信息网 xxxx 价格（一个月为周期）×（1-中标下浮率）×实际供

货量。若《茂名市发展和改革局》网站没有公布的食物价格，则按照：最终结算价=每月最后一日前双方确定的供货价格×(1-中标下浮率)×食材实际月度供货量。

## **(二) 质量及包装要求**

1、成交供应商应充分理解并认真遵循本磋商文件的要求，所提供的货物必须是满足磋商文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜(冰鲜除外)、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

2、货物有包装的，货物的包装必须完整清洁(无损、无污、无皱)，采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

3、采购人发现商品出现损坏(包括表面损坏)，或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，成交供应商必须无条件退货或更换商品。

4、成交供应商保证所提供的粮油肉副的种类的多样性和季节性，以保证新鲜感。并在响应文件中列出相关品目。

5、成交供应商应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证或食品经营许可证等。

6、成交供应商提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为成交供应商提供之食品问题，成交供应商需负担全数之医药费及全部赔偿损失。采购人取消成交供应商供货资格，取消成交供应商供货合同，追究相应的经济损失。成交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。

## **(三) 货物配送与卸货要求**

1、送货方式：每次根据采购人的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，响应供应商随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。

2、配送地点：采购人指定地点。

3、食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。食品堆放科学合理，避免造成食品

的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

4、冷藏、冷冻食品和肉类必须用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

5、送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2摄氏度至7摄氏度的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

6、数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，响应供应商每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

7、每次根据采购用户的通知订购品种和数量后，具体送货时间由采购用户通知时约定，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量而造成员工或宾客发生安全事故时，响应供应商须承担全部责任）。

8、在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

**（四）供货期限：**自合同签订之日起一年。

**（五）食品质量的基本检查**

1、食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致。

2、食品到达目的地时外包装完整。冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

3、对食品检查如下：

3.1 成交供应商供应的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合

格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

3.2 食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

3.3 对不符合采购要求的食品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。

4、成交供应商所提供的食品必须取样保留 24 小时，且供应的全部蔬菜由采购人不定时组织人员在使用前进行农药残留检测，如检测不合格则不能使用，所需检测和取样保留的试纸、药品等由成交供应商提供及承担费用。

#### **（六）其他服务要求**

1、成交供应商必须签署针对本项目的《食品质量安全承诺书》。

2、成交供应商需根据采购人订单指引不得擅自变更货物（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等）严格按采购人要求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，应事先通知并征得采购人同意方可实施。

3、采购人可根据自身需求以及对货物的品质要求，随时有权终止某些商品的采购或变更，有权选择或指定合适的供应商（供应点）交由成交供应商负责定点采购，成交供应商不得以任何理由拒绝。

4、成交供应商获得本项目的供货资格并不意味着拥有业务保障，成交供应商在合同履行期间，采购人可根据采购及业务发展需要，可通过相应的招标方式适当增补其他专业类别的供货商，采购人无需通知成交供应商且不予任何经济补偿。

5、成交供应商应当根据采购人实际情况，按照与采购人的约定，在规定的时间内将预订的货物如数送到指定地点。除发生客观不可抗力的情况外，成交供应商不得推迟送货。如确需延迟送货的，成交供应商应在得知情况的同时告知并征得采购人同意，因成交供应商故意拖沓造成采购人利益受损的，采购人有权要求成交供应商赔偿，出现三次上述情况的，处以成交供应商人民币 1000 元罚款，罚款在供货结算款内扣除。

6、成交供应商负责货品的仓储，采购人不提供仓库。

7、成交供应商应根据采购人实际要求运送货物，必要时应进行免费简单加工。

8、成交供应商须委派合法运送人员负责货运工作，配送人员应具有良好的职业素质和礼貌在配送过程中不得与采购人相关人员发生恶意争执，要以认真友好、负责任的工作态度进行配送服务。

9、配送人员需持有健康证并事前向采购人备案，并至少安排 1 辆专用车和两名工作人员负责送货，送货车应做好消毒措施。

10、在采购人签收之前，货物的所有权和风险属于成交供应商，货物发生遗失、损坏由成交供应商负责。

11、成交供应商须严格按照采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量否则采购人有权拒收。

12、除客观不可抗力外，成交供应商不得更改送货内容。如因市场流通问题确实需要变更供货内容的，成交供应商应在得知情况的同时告知采购人并事先征得同意方可更改。如发现成交供应商有私自更改菜单货品以违约论处，由此产生的一切损失和费用由成交供应商承担。出现三次上述情况的，处以人民币 1000 元罚款，罚款在供货结算款内扣除。

13、采购人发现采购货物不能正常食用的，成交供应商应无条件退换。成交供应商未能履行合同所约定事项或供应不合格、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案并对成交供应商予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格，同时终止合同。

14、成交供应商不能按核定的供货价交付某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或中标人存在违反合同的行为，并且不予纠正的，将取消其配送资格，同时终止合同。

15、商品在保质期出现损坏的，成交供应商应承诺提供替换服务，因替换货物产生的费用由成交供应商负责。

16、成交供应商的送货单必须详细注明商品的品牌、品种、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收，结算期末成交供应商还应提供送货清单供采购人结算。

17、成交供应商指定送货专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在采购人单位活动必须严格遵守采购人单位各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。

18、成交供应商不得泄露采购人的商业秘密，泄密造成采购人利益、形象、声誉受损的，成交供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任。

### **(七) 验收要求**

1、做好卸货前的检查。采购人和成交供应商双方的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。

2、食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象；

3、采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证—留样—抽查—过磅—入库的程序完成验收，成交供应商提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后索取复印件留存。每批次每种货物均留样，检测按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。

4、抽查发现食品安全质量问题的处理，对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等；若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，采购人有权取消成交供应商供货资格，取消成交供应商供货合同。成交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。

5、抽查发现资质证照不全问题的处理：

5.1 整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货；

5.2 抽查发现部分产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货；

5.3 抽查发现部分产品无政府部门出具的产品质量检验报告的，加抽 15%，两次抽查数 50%以上没有产品质量检验报告的，全部退货；50%以下没有产品质量检验报告的，将无产品质量检验报告的货物退货。

6、货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由茂名市质量技术监督局或国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费由采购人承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由成交供应商承担，并且采购人有权追究成交供应商的相关责任。

7、退（补）货流程：对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，需以不影响干警伙食供应为前提尽快补送。

8、验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

#### **（八）付款方式**

1、货款按月度进行结算：

2、结算公式：

2.1 结算价格 = 《茂名市发展和改革局》公布的茂名市农产品价格信息网价格（一个月为周期）×（1-中标下浮率）×食材实际月度供货量。

2.2 若《茂名市发展和改革局》网站没有公布的食物价格，则按照以下结算方式：

结算价格 = 每月 30 号前双方确定的供货价格 ×（1-中标下浮率）×食材实际月度供货量。

3、采购人收到成交供应商收货验收单凭证复印件和有效等额发票后，每个月结束后 30 个工作日内（如因特殊情况，最迟不超过 90 天），采购人按实以支票或转帐付款方式支付货款给成交供应商指定帐户。

4、收款方、出具发票方、合同成交供应商均必须与成交供应商名称一致。

5、最终结算以实际支出为准。