

柞水县消防救援大队消防救援大队主副食供应服务采购项目(二次)中标（成交）明细

受柞水县消防救援大队委托，采用进行采购消防救援大队主副食供应服务采购项目(二次)（项目编码：**ZSCG-CS(2025)02号.1B1**）项目，中标（成交）供应商名称及中标（成交）结果如下：

一、合同包1（主副食供应服务采购）

- 1.1、中标（成交）供应商：镇安县品醉商贸有限公司
- 1.2、中标（成交）总价： **852500.70** 元
- 1.3、中标（成交）标的明细：

服务类

序号	品目名称	服务范围	服务要求	服务时间	服务标准	数量	计量单位	单价(元)	总价(元)
1	其他服务	柞水县消防救援大队主副食供应服务	6、食材批次质量记录 1）建立详细的食材批次质量记录系统，对每一批次的食材从采购到配送的全过程进行记录，涵盖本项目所需的各类食材，如米、面、油、奶、干鲜蔬菜、肉、蛋类等。2）记录食材的基本信息，包括名称、规格、品牌、采购日期、供应商等，确保信息准确无误，以便在出现问题时能够快速追溯。3）详细记录食材的质量检测信息，如采购源头审查结果、入库前质量检测数据、配送前复检情况等，严格把控食材质量，确保符合国家标准和本项目要求。4）记录食材的运输信息，包括运输车辆、运输时间、运输温度等，确保运输过程符合要求，防止食材在运输过程中受到损坏或变质。5）记录食材的配送信息，如配送时间、配送地点、接收人等，保证配送过程可追溯，确保食材按时、准确送达指定地点。6）对于每一批次食材的质量问题及处理情况进行详细记录，包括问题描述、处理措施、处理结果等，以便总结经验教训，不断改进质量管理。7）确保质量记录的完整性和准确性，每一条记录都有相关责任人签字确认，明确责任，提高质量管理的可靠性。8）对质量记录进行分类整理，便于查询和统计分析，为质量管理提供数据支持，以便及时发现并解决问题并采取相应措施。9）采用电子记录和纸质记录相结合的方式，确保记录的安全性和可靠性，防止记录丢失或损坏。10）定期对食材批次质量记录进行审核和评估，发现问题及时改进，不断完善质量管理体系，为镇安县消防救援大队提供优质的食材配送服务。（4）质量监督与改进机制 1、内部质量检查制度 1）定期开展内部质量检查，依据本项目特点制定详细检查计划，对食材采购、仓储、配送等全流程进行全面检查。2）检查严格遵循国家相关标准以及本项目的主副食采购质量标准、验收流程、运输规范等制度文件，确保各环节合规。3）形成详细检查报告，涵盖检查时间、人员、范围，以及发现问题的具体描述、整改措施和期限等内容。4）落实整改措施，针对报告问题明确责任人和时间，保障问题及时解决。5）跟踪复查整改情况，验证效果，确保措施落实到位，防止问题复发。6）建立质量检查档案，存档每次报告和整改记录，用于后续查询分析，完善质量管理体系。7）根据国家食品安全标准和政策法规变化，及时调整内部检查制度和标准，确保有效合规。	一年	1、原材料采购质量控制 1）严格筛选供应商，米、面、油优先选择国内知名品牌，确保米符合GB1354-2018粳米一级标准，面符合GB1355-2021精制粉要求，油符合GB1535及国家最新标准。2）干鲜蔬菜选择能提供新鲜且农药残留符合国家标准食材的供应商；肉类从证照齐全的加工企业采购，每批次均要求有“动物产品检疫合格”证明；蛋类供应商需符合鲜蛋卫生标准GB2748-2003并提供动物防疫条件合格证。3）建立供应商评估机制，定期对供应商进行质量评分和动态管理，对不符合质量要求的供应商予以淘汰。4）采购前对原材料进行严格的源头审查，涵盖供应商的生产环境、生产工艺、质量控制体系等方面，确保原材料质量稳定可靠。5）要求供应商提供原材料的质量检测报告和相关证书，对无有效证明文件的原材料不予采购。6）与供应商签订质量保证协议，明确双方质量责任和义务，促使供应商严格按合同要求提供符合质量标准的原材料。7）设立专门的采购质量监督岗位，对采购过程进行全程监督，杜绝违规采购行为。8）定期收集市场上原材料的质量信息，掌握行业动态和质量标准变化，及时调整采购策略和质量要求。9）建立采购质量追溯体系，详细记录每一批次采购的原材料，包括供应商信息、采购时间、数量、质量检测结果等，以便出现质量问题时能快速追溯和处理。10）依据采购人需求和市场供应情况，合理安排原材料采购计划，避免因采购过量或不足影响食材质量和供应稳定性。	1.00	项	852,500.70	852,500.70