

蒲城县委机关餐厅食材采购配送服务项目采购需求

序号	参数性质	技术参数与性能指标
1		1、服务内容： 为保证蒲城县委机关全体人员餐厅一日三餐正常用餐，现需购买餐厅食材供应、配送服务及全供应链条食品安全管控服务。 2、食材供应品类： （1）粮油类：大米、小麦粉、杂粮、花生油、大豆油、菜籽油、葵花油、玉米油、挂面等； （2）熟主食及发酵面制品类：馒头、花卷、包子及其他主食发酵面点等； （3）调料类：食盐、醋、酱油、料酒、其他调味料、香料等； （4）肉蛋类：猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸡蛋等； （5）奶制品类：灭菌乳、调制乳、发酵乳、巴氏灭菌乳等； （6）果蔬类：各类新鲜水果、叶菜、根茎菜、菌菇类等（确保无农药残留、新鲜无变质）； （7）水产类：淡水鱼、海水鱼、虾、蟹等（鲜活或冷冻合规产品）； （8）豆制品类：豆腐、豆浆、腐竹等； （9）干货类：木耳、香菇、海带等； （10）应急食材：按实际需求配置。 3、供应品类标准及要求： （1）粮油类 ①大米符合 GB/T1354《大米》标准； ②小麦粉符合 GB/T1355《小麦粉》标准； ③杂粮符合 GB2715《粮食》及不同粮食相关标准； ④食用油符合 GB2716《植物油》及不同种类食用油相关标准； ⑤挂面应符合 GB/T40636《挂面》标准。 （2）熟主食及发酵面制品类： ①馒头符合 GB/T21118《小麦粉馒头》标准； ②花卷、包子符合 GB14881《食品生产通用卫生规范》、GB19295《速冻面米与调制食品》等标准。 （3）调料类：各类调味品符合国家相关标准。色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，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）肉蛋类： ①肉类： 猪肉、牛肉、羊肉符合不同种类肉类鲜、冻肉标准； 鸡肉：符合 GB/T19676《畜禽肉质量分级 鸡肉》的标准； 经定点屠宰、检疫检验合格后提供的动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证。 ②蛋类：符合 GB2749《蛋与蛋制品》标准。符合动物防疫条件。 ③肉蛋类均应符合国家标准 GB 2707《鲜（冻）畜、禽产品》、GB31650《食品中兽药最大残留限量》。

		(5) 奶制品类：符合 GB25190《灭菌乳》、GB25191《调制乳》、GB19302《发酵乳》和 GB19645《巴氏杀菌乳》等标准。 (6) 果蔬类： ①当季各类水果：无虫、无杂质，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叶菜、根茎蔬菜：新鲜、色泽鲜亮、无腐烂、无干叶、捆把内部无杂乱夹塞，菜品粗细均匀，脆嫩不老，不抽苔。茎部不老化，个体均匀，未发芽、变色。 ③菌菇：外形饱满，不发霉、变黑。 (7) 水产类：符合 GB2733《鲜、冻动物性水产品》及 GB31650《食品中兽药最大残留限量》等标准。 (8) 豆制品类：符合 GB2712《豆制品》、GB/T22106《非发酵豆制品》等标准。 (9) 干货类： ①干食用菌符合 GB 7096《食用菌及其制品》标准； ②水产干货符合 GB 10136《动物性水产制品》标准； ③其他干货应符合相应国家、地方或行业标准。 (9) 其他品类应符合国家相关标准。 注：除肉蛋类、水产类外以上品类均应符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》国家标准，若标准有更新的或其他未明确的原材料采购标准，按国家最新的相关标准执行。
2		配送服务要求： (1) 成交供应商负责本项目粮油类、熟主食及发酵面制品类、肉蛋类、奶制品类、豆制品类、果蔬类、水产类、冻货类、干货类、调料类全品类食材的货源组织、进货检验、分拣分装、运输配送、卸货交接等全部工作，满足机关餐厅日常供餐、会议餐、加班餐等供餐需求。成交供应商为本项目供应配送责任主体，严禁转包、分包、委托第三方配送。 (2) 订单对接：采购人可通过书面、电话等方式下达订单，成交供应商须保持 24 小时保持通讯畅通；收到订单后及时核对品种、规格、数量、送达时间、特殊要求，有疑问第一时间核实，不得擅自更改订单内容。严禁超量配送，不得出现缺斤少两情况。对食材数量进行增加或减少，成交供应商须无条件响应，不得拒绝供货、不得借机抬高单价。 (3) 配送车辆、包装、温控： ①配备食品专用密闭配送车辆、冷冻食材用冷藏货车配送，车辆定期清洗消杀并留存台账； ②食材按品类生熟分离、荤素分离、即食主食与生原料隔离、水产异味食材单独隔离，防止交叉污染。冷冻食材运输温度$\leq -18^{\circ}\text{C}$；冷鲜肉、冰鲜水产、鲜蛋、奶制品、冷藏豆制品保持 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$，具备全程温度监测及记录能力；熟主食、发酵面制品严控

		储运时长与温度，防止发酸变质。产品包装应符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》标准，无破损渗漏。 ③配备有准驾车型驾驶证的司机和专职配送人员均持有效健康证，遵守县委机关院区安保、后厨管理规定；食材送达后由中标供应商负责卸货、搬运至采购人指定验收区域，摆放整齐，配合采购人验收人员清点、核验证明材料及票据。 （4）配送时效：严格按照采购人订单约定时间（一般为每日早上 6:00，如遇特殊情况，按照采购人要求执行）送达，在开餐前完成验收交接，不得提前长时间送达造成食材变质；采购人可根据特殊安排随时调整配送时间、频次、数量，成交供应商须无条件响应。 （5）索证随货：每批次食材随货附带对应批次证明材料，做到一批一证、证货相符，复印件加盖成交供应商公章，验收资料同步交付采购人留存。
3		（6）应急补送要求： ①建立常态化应急补送机制，适用于采购人临时会议、接待加餐、加班供餐、食材突发损耗、当日食材验收不合格急需补货等场景。成交供应商须制定专项应急配送预案，储备备用货源、备用运力、备用配送人员。 ②应急订单响应时限：成交供应商接到采购人应急补送通知后，30 分钟内将合格食材送达指定地点，不得拒绝接单、拖延、推诿。 ③遇极端天气、道路管制、货源紧张、车辆故障等突发情况，供应商须第一时间主动向采购人报备，同时启用备选货源、备用车辆方案，保障供餐不中断；确属不可抗力无法按时配送的，提前沟通并提供佐证材料。 ④应急联络机制：成交供应商须向采购人提交项目负责人、应急联络人、备用联络人及联系电话，若人员、车辆信息发生变更，提前书面报备采购人。
4		退换货要求： （1）验收环节、食材在保质期或使用周期内，凡出现变质、异味、腐败、感官不达标、杂质超标、重量短缺、品种规格与订单不符、标签不合格、检测指标不符合国标等情形，采购人有权直接拒收，成交供应商须无条件退换，全部费用及供餐延误损失由成交供应商自行承担。 （2）换货时限：验收现场判定不合格食材，供应商应立即运回；如需重新补货，应在采购人指定时限内送达，保障餐厅正常开餐。 （3）争议处置：供需双方对食材质量存在争议时，应当留样封存，共同委托具备资质第三方检测机构检测，检测不合格的，全部责任、检测费用由成交供应商承担。 （4）不合格食材处置：退回的变质、不合格食材，成交供应商必须按照食品安全相关规定做无害化处置，严禁回流市场、二次销售，留存处置记录备查。 （5）因食材质量、错送漏送、退换货不及时造成供餐中断、食品安全风险、舆情的，由成交供应商承担全部赔偿责任及相应违

		约责任。
5		全供应链条食品安全管控要求： (1) 货源准入管控：所有货源取自正规生产厂家、定点屠宰场；严禁采购来源不明、三无、过期变质、无检疫证明、无承诺达标合格证的食材。 (2) 质量标准管控：全部食材须符合上述供应品类标准及要求。 (3) 台账管理：建立完整供应链台账，包含供应商资质、进货单据、批次检测报告、检疫合格证、配送记录、温控记录、退换货及不合格处置台账，台账保存期限不少于 6 个月，随时接受采购人、市场监管部门核查。 (4) 抽检、留样配合：无条件配合采购人、监管部门现场抽样送检、食材留样；收到抽检不合格通知，立即启动溯源排查、同批次食材召回、整改闭环。 (5) 主体责任：严格落实食品安全主体责任，遵守《食品安全法》、《农产品质量安全法》，接受采购人考核、日常检查，按期落实整改要求。 (6) 凡因产品质量问题出现重大安全事故或严重的社会不良影响的，采购人有权停止合同履行并可以针对因质量问题造成的损失进行索赔。
6		存储要求： (1) 存储库房应位于交通便利、无闲杂人员流动的場所，场地平整，具有存储食材所需的设施设备，并保证有专人管理。 (2) 食材存储场所符合要求，离墙离地不少于 15cm，通风换气，不放杂物和私人物品。
7		其他要求： 投标报价说明 (1) 本项目采用折扣报价，全品类食材统一执行同一个成交折扣。投标人所报折扣，包括但不限于：食材采购成本、原材料费、分拣包装费、运输费、冷链能耗费、人工劳务费、车辆使用费、食品安全管控费、保险费、检验检测费、装卸搬运费、售后退换货费用、税费、开票费用、管理费、利润，以及合同履行过程中一切可预见与不可预见风险费用。 合同履行期间，采购人不再支付除货款以外的任何其他费用；成交供应商不得以开具发票、增加配送次数、临时补货等任何理由向采购人额外申请费用。 (2) 折扣定义：以当期核定的食材市场基准单价为基数，乘以折扣作为最终供货结算单价。中标折扣是采购人整个服务期内货款结算的唯一计算依据。 结算计算公式： 单品结算单价= 当期市场基准单价×折扣 单品结算金额= 实际供货数量×单品结算单价 示例： 大米当期市场基准单价为 3.7 元/斤，折扣 95%，采购 500 斤； 大米结算金额= 500×3.7×95%=1757.5 元。

		(3) 单品当期市场基准价取自项目实施地多家市场同期价格平均值，计算公式：单品当期市场基准价 = (市场 1 报价 + 市场 2 报价 + ……+ 市场 n 报价) ÷ n。 市场基准价确定方式：采购人随机选取 3 家及以上蒲城县本地正规农贸市场、商超、批发门市的经营主体，就同等规格、同等品质、同品牌食材的同期零售价格开展市场询价并记录留档，按照市场基准价的计算公式计算单品当期市场基准价。 (4) 价格定期调整机制：原则上每季度核定一次市场基准价，若遇大宗食材行情剧烈波动时可按月度调整。已核定的供货单价应保持稳定，不因短期小幅市场波动随意变更。
8	★	(实质性要求) 参与本项目的所有供应商应提供下列承诺： 若中标，须在签订合同时按照投标文件响应及承诺内容向采购人提供预包装食品生产厂家的《食品生产许可证》以及供货相关批次质量检验报告复印件；肉品提供《定点屠宰证》和检疫合格证明复印件；蛋类检疫合格证明复印件；果蔬类农残检测报告等相关证明材料作为签订合同的附件的承诺，附在技术响应偏离表之后。 注：若供应商未按上述要求进行承诺的按无效响应处理，若中标人在签订合同时未按投标文件响应及承诺内容提供相关资料的或提供资料不全的或提供资料虚假的，采购人有权拒绝签订合同并按照政府采购相关法律法规中有关“提供虚假材料的规定”上报同级财政部门进行处罚。
打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致响应无效。		