# 采购人需求

**一、有关说明**

(一)投标人须对本项目的采购标的进行整体投标，任何只对本项目采购标的其中一部分内容、数量进行的投标都应予否决投标。

(二)采购需求中标注“★”号条款为实质性条款，必须逐条进行响应，有任何一条负偏离的，应予否决投标。

(三)采购需求中标注“▲”号条款为重要技术参数，或部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，不作为否决投标条款。

**二、项目一览表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **采购内容** | **总预算**  **（含增值税）** | **中标人数量** | **服务期** |
| 广州打捞局机关食堂食材采购服务供应商 | 11,860,000.00元/三年 | 1家 | 自合同签订之日起三年 |

**三、项目概况**

1.供应范围：食堂食品（不限于油米、肉类、蛋类、蔬果、奶制品等）；

2.服务期：自合同签订之日起3年，具体期限以签署合同时的规定为准。服务合同一年一签，采购人定期对中标人进行考核，考核合格后，方可续签下一期服务合同。采购人不承诺在合作有效期内授予中标人具体采购数量。具体采购内容，按实际下单需求为准。

**四、项目要求**

**（一）食材用量需求**

1.食堂开放时间：工作日早餐、午餐提供用餐。

2.员工用餐人数：约500-600人。

3.接待用餐情况：根据实际情况安排。

**（二）质量要求**

1.中标人供应的各类食材必须符合国家《中华人民共和国产品质量法》、[《中华人民共和国食品安全法》](https://baike.baidu.com/item/%E3%80%8A%E4%B8%AD%E5%8D%8E%E4%BA%BA%E6%B0%91%E5%85%B1%E5%92%8C%E5%9B%BD%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E6%B3%95%E3%80%8B/0?fromModule=lemma_inlink" \t "https://baike.baidu.com/item/%E4%B8%AD%E5%8D%8E%E4%BA%BA%E6%B0%91%E5%85%B1%E5%92%8C%E5%9B%BD%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%8D%AB%E7%94%9F%E6%B3%95/_blank)等相关法律法规的要求，确保所供食材优质新鲜，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。中标人供应的蔬菜食材，必须符合国家农产品安全质量无公害蔬菜安全要求、食材中污染物限量、食品中农药中最大残留限量等规定和采购人有关的质量要求，供应质量必须经过粗加工，食用率达95%以上。供应的肉类、禽蛋类、水产类食材，必须符合相关环境保护、知识产权等方面的法律要求，必须符合采购人提出的有关特殊要求和质量标准。严禁配送假冒、变质、过期的产品。不合格的货品，中标人必须无条件包退包换。（注：中标人须提供承诺书加盖投标人公章，承诺书格式不限，由投标人自行拟定。）

2.中标人所供食品必须有规范统一的包装，出厂时厂家有包装的，必须保证原包装完好，出厂时无制式包装的散装食品，必须按照采购人要求进行分类包装，包装材料严禁使用有毒有害材质。散装食品必须建立台账制度，详细记录生产经营者的名称、住所、联系方式、产品批次、检验检疫等信息。

3.采购人对部分食品有加工要求时，中标人必须严格按照采购人要求及加工制作程序进行加工，且加工过程必须符合卫生要求；加工费用由采购人和中标人双方以补充协议的形式另行约定。

4.因产品质量而导致的缺陷，必须免费提供“三包”服务，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材。如采购人（或委托第三方）抽检发现不合格食品或食用中标人提供的不合格食品引起食品安全事件的，中标人应承担相应的法律责任和经济赔偿。

**（三）鲜肉（猪肉类、牛羊肉类等）、大米、食用油、面、禽蛋、海鲜类、蔬菜、水果及调味品等**

**1.鲜肉类（猪肉类、牛羊肉类）质量要求：**

（1）必须是新鲜肉类（不能提供冷冻肉类），无瘦肉精、无抗生素、无

注水，符合国家食材部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，每批鲜肉须是来源于国营肉联厂，每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《肉品品质检验合格证》、《动物检验合格证明》、肉体印有检疫章。  
 （2）确保每日新鲜、表皮白净、毛少或无毛；脂肪洁白有光泽，肉呈鲜红色或玫红色；弹性好，按之迅速恢复；表面不黏手；有正常的肉味，无异味。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，中标人须注明各类熟食的供货渠道及包装方式，配送的肉类可追踪溯源。

**2.大米质量要求**：

有国家机关发出的产品检验合格证书，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准与国家粮食卫生标准，如国家标准有最新规定，从其规定执行。大米具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异常等，符合国家粮食卫生标准。  
 **3.食用油质量要求：**  
 （1）基本要求：外包装完好，有国家机关发出的产品检验合格证书，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，供货时的剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。加热试验（280℃）油色不得变深，无析出杂物。  
 （2）国家一级标准非转基因食用油、花生油和橄榄油交替使用。

**4.面类的质量要求**：

面类食材须符合卫生，不得有变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。 包装要标明生产日期、保质期、厂名、厂址等，面粉不应加入增白剂；面粉颜色呈微黄或乳黄色，没有黑点；面粉闻起来要有麦香味，没有酸、霉等异味。

**5.禽蛋类的质量要求：**

（1）鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，不得含有苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ。打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

（2）咸蛋：蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，不得含有苏丹红Ⅰ、苏丹红Ⅱ、苏丹红Ⅲ、苏丹红Ⅳ。摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。  
 **6.海鲜类的质量要求：**

以海鱼为主，鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保皮肤天然色泽明显。鱼体饱满结实、新鲜、无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。鲜鱼类来源可靠放心，无毒，无害，无污染等，湿水率符合国家相关规定。  
 **7.冷冻食品类质量标准：**  
 （1）冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味；  
 （2）冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。  
 （3）冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食品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。供应当日，所有冻品应不超出生产日期60天。  
 **8.蔬菜类质量要求：**  
 （1）瓜类、蔬菜类须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，配送的蔬菜类可追踪溯源，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合国家无公害蔬菜上的卫生指标规定。  
 （2）叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无黄叶、腐烂叶与多泥根，水分充足、无萎蔫、不成熟现象。  
 （3）瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。  
 （4）根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。  
 （5）蔬瓜供应要求：蔬菜瓜类供应的品种安排（分主菜和配菜）；主菜配菜品种按采购人计划和要求的品种供应；供菜重量须达到采购人的供货需求重量。  
 **9.水果类质量要求：**

中标人所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求，应是优质、洁净，而有毒有害物质在安全标准之下的果品，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食材卫生标准，配送的水果类可追踪溯源。提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，个头均匀，无病虫害和机械损伤，带有芳香味等。水果类供应要求：水果品种由供求双方根据季节安排，按采购人计划和要求的品种供应。  
 **10.调味品的质量要求：**  
 （1）产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期，要注明生产日期和保质期。供货时的剩余保质期不少于三分之二。  
 （2）固态调味品无结块、异物，有纯正的香味和鲜美滋味。  
 （3）酱油的颜色应呈红褐色、棕褐色、有光泽而发乌，不应有沉淀物或染物，有一股浓烈的酱香味，味道鲜美。  
 （4）食醋应透明澄清，浓度适当，没有悬浮物、霉花浮膜。优质食醋要求为琥珀色或红褐色或红棕色，醋香浓郁，无其它异味，醋酸度虽高而无刺激感，酸味柔和，稍有甜味，不涩，无其它异味。  
 （5）酱类产品包装标识完整和标明有氨基酸态氮含量高低，要有储存条件，无“胀包”现象。色泽应为红褐色或棕褐色，有光泽。香气浓郁，有酱香和酯香，无不良气味。鲜味醇厚，咸甜适口，无酸、苦、涩、焦糊等异味。黏稠适度，无外来杂质。  
 **11.预包装食品质量标准：**

必须是符合采购人指定的规格要求的产品，供货时，所有预包装食品剩余保质期应当在总保质期限的2/3以上。

**（四）配送要求**

1.送货方式：每次根据使用单位的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按指定的时间运送物品到我单位，中标人随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的物品送货清单。

2.配送地点：海珠区南洲路2356号（或者海珠区滨江东路536号）、海珠区南洲路2408号。以上地址如有变更，采购人应提前通知中标人。原则上，配送地点不会超出海珠区。

3.包装要求：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。

4.运输要求：中标人至少配备一辆货车以及一辆冷藏车，运输工具应清洁卫生无污染：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。配送车辆车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染。

5.数量（斤两）要求：保证配送品种斤两的准确性，以验货数量为准，中标人每次随货送上一式三份的送货清单，供双方验货后签字确认，采购人持两份，中标人持一份，作为送、收货的凭证。

6.每次根据采购人通知的订购品种和数量，于指定日期的早上8点前送到。采购人另有要求的，从其要求。采购人将指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种，采购人将退货或换货。

7.若由于产品质量问题造成采购人人员发生安全事故或投诉时，中标人须配合采购人调查并承担全部责任。

**五、管理要求**

1.为了保证好食品安全，中标人应在项目实施地设置配送场所（自有或租赁），如果投标人未在项目实施地设置配送场所（自有或租赁）的，须承诺中标后设置（提供《承诺函》，格式自拟）。配送场所应具有相关生产安全监控及管理规章制度，以满足日常供货需求，且场所至采购人地址配送时间最长不超过1小时。

2.中标人应具备自有检测设备、与食材检测相关的试剂、仪器，同时配备有食材安全检验资质的服务人员，或中标人与第三方检测机构有合作的协议，以保证供货质量安全。

3.为了配送的及时性，要求中标人自有或租赁冷链（或冷藏或冷冻）货车，以满足日常食材配送所需，冷链（或冷藏或冷冻）货车的租赁期限须覆盖本项目服务期。

4.中标人不得将配送服务业务私自转让或委托他人经营。一经发现，采购人有权无条件终止本合同，因此产生的一切损失和相关法律责任由中标人承担。中标人的工作人员要遵守餐饮法规及采购人内部有关规定,要有良好的服务态度并监督实施,如发现违规者, 采购人有权视情节提出处理意见。

5.卫生检疫、工作人员体检、各类保险、伤残疾病等费用均由中标人自理,因中标人的管理不善造成事故、食物中毒,由中标人负全部责任。

6.如采购人有需要采购食材价格目录清单之外的食材或食品，中标人必须无条件配合并提供货物，所供货物的基准价格以当时市场价为准，并结合中标人所填报的中标下浮率确定食品的单价。

7.采购人对政府扶贫农副产品有自主采购权，采购人有权直接采购，不受中标人和本项目制约。

8.中标人应购买食品安全责任险。

**六、验收要求**

1.数量重量验收：蔬菜水果类：去筐包装后按实物过磅称重验收。

2.每日产品配送前，中标人应当进行数量、质量自检，自检合格后，将货物送货至采购人交货地点，由采购人根据投标文件约定对货物的规格要求和质量标准进行检查验收。经采购人当场验收质量和数量后，中标人将订货单一并交于当日采购人指定的收货人员，由采购人主管人员、相关负责人员签名确认后，将作为有效结算单据；对不符合规格要求的商品，中标人必须无条件退货、换货。

3.做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。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。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。

4.采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查食材的质量，按索票——验证——检查——计数——入库的程序完成验收，中标人可提供原件的留原件，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。

5.验收人员按招标文件产品质量要求对货物质量进行检查，比较相关文件，以确保货物品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现物品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况，对物品损坏情况进行拍照并存档，对于物品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据。

6.若现场验收时未发现问题，而采购人在加工食用前发现部分食材质量有问题，采购人立即通知食材验收小组与中标人沟通，将问题食材退货处理，同时留样备检。

7.对食材的卫生安全问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次食材全部退、换货，或者提前解除合同。

8.采购人有权不定期对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构来衡量食材质量问题，检测费用由中标人承担 。

9.食材溯源要求：采购人有权不定期检查中标人的食材供应链。中标人应对食材供应链进行明确，所有食材的来源必须清晰。生产食材的源头与中标人要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准食材供应。投标文件要求对食材的来源和质量标准要有详尽的描述，并提出验收的行业标准和感官标准。如该食材无质量标准，则需由中标人按国家和行业的要求自行描述；如中标人供应假冒伪劣食材、病死或死因不明的禽畜及其制品，一经发现，将按有关法律法规处理，情节特别严重的，将移送司法机关严厉处罚。采购人有权根据实际验收情况建议或要求中标人更换食材供应商。

**七、履约保证金**

1.提交说明：

（1）金额：预算金额的2%；

（2）时间：合同签订之日起5日内；

（3）方式：转账、支票、汇票、本票、保函；

2.退还说明：

（1）时间、方式和条件：中标人履行完成合同约定的权利义务事项在合同期满之日起30日内退还或在合同期满之日起30日内失效。不计利息。

（2）违约责任：采购人逾期退还履约保证金的，除应当退还履约保证金本金外，还应当每日按当批次履约保证金的1‰向中标人偿付违约金，但因中标人自身原因导致无法及时退还的除外。

（3）中标人违反合同及其附件约定的任何义务，采购人有权在履约保证金中直接扣除中标人应向采购人支付的违约金或损失赔偿额，如有不足的，中标人应对超过的部分予以赔偿。

**八、定价方式及报价要求**

（一）定价方式：

1.以每周一“广州市发展和改革委员会网站（[http://fgw.gz.gov.cn/）”的专题](http://fgw.gz.gov.cn/）)专栏“广州菜篮子价格”中食材价格的“全市菜篮子平均零售价”为参考，经采购人审核后作为本周食材采购定价的基准价；

2.如果该食材在上述网站没有报价的，按采购人所在地附近周边市场公告的同类食材的零售价格为基准单价，基准单价须经采购人确认。

3.定价公式：结算价格=采购人审核后的基准价×单价下浮率×实际供货量。

（二）如遇突发情况，不可预见的因素造成的个别品种价格需临时做调整的，中标人应事先书面通知采购人，在采购人确认后方可调整。

（三）如采购人对个别食材材质有特殊要求的，中标人根据食材的加工情况、原材料损耗情况、市场实际情况等各因素对该食材进行报价，经采购人与中标人确认后的食材价格作为基准价。

（四）报价要求：采用品种单价下浮率报价方式（小数点后保留两位小数），下浮率报价范围：0%≤下浮率≤100%，凡超出报价范围的投标报价均视为无效投标。投标报价包含产品价格、包装、运输、装卸、售后服务、保险、搬运费、税金等一切费用。中标人必须负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

**九、结算方式**

（一）按月结方式付款结算，供应完成后的下一个月上旬对上一个月的费用进行结算。

（二）中标人按照采购人每天验收的实际数量和约定的定价规则计算每月结算总额，双方就当月供应食材的品种、数量和金额核对无误后，由中标人开具相应金额的发票，采购人在收到发票后十个工作日内向中标人付款。

**十、考核及退出机制**

（一）采购人每两个月对中标人履行合同情况进行一次考核（详见《供应商考核评分表》）。考核人员为采购人根据内部管理制度成立的考核小组成员组成。考核内容包括配送及时性、价格合理性、品质可靠性、服务主动性、票证完整性，考核结果设“满意”“基本满意”“不满意”三个等次。一年内，考核结果“不满意”累计达到3次或连续出现2次时，采购人可单方面解除合同；考核结果“满意”不足2次或“基本满意”及以上不足4次时，不再续签次年合同；由此产生的一切损失和费用由中标人承担。

（二）考核得分在80分以下时，采购人对中标人提出整改意见，中标人须根据采购人的整改意见进行整改，提供整改报告；考核得分低于60分时，采购人有权对中标人进行扣罚，扣罚费用为当月应付款项3%以内。

（三）考核标准详见下表：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **供应商考核评分表** | | | | | | |
| 考核内容 | 分值 | 考核发现的问题及扣分办法 | | | 计分 | 得分 |
| 服务质量 | 20 | 除不可抗力外，无故延误配送时间，扣3分。 | | |  |  |
| 未按甲方提出的食材品类、数量配送，扣2分。 | | |  |
| 有应急配送需求时，未在指定时间前配送到位，扣2分。 | | |  |
| 报价未执行广州市发改委菜篮子米袋子价格栏目公布的平均零售基准价和投标单价下浮率，扣2分。 | | |  |
| 广州市发改委菜篮子米袋子价格栏目公布品类以外食材的报价超出周边市场零售价和单价下浮率，扣2分。 | | |  |
| 不按合同明确的定价周期和日期提供报价，扣2分。 | | |  |
| 对甲方反映的问题不及时处理，造成工作被动的，扣2分。 | | |  |
| 主动上门听取甲方意见建议，并有改进提高实际效果的，每次加1分。 | | |  |
| 在原材料使用及确保品质、安全方面向甲方提出合理化建议意见，并被甲方采纳的，每条加1分。 | | |  |
| 未提供食材的货物来源、供货清单、检验合格证明，扣3分。 | | |  |
| 提供虚假、过期证照和票据，扣2分。 | | |  |
| 品质可靠性 | 80 | 发现提供来源不明或假冒伪劣、以次充好食材，扣10分。 | | |  |  |
| 发现提供过期、变质、发霉食材，扣10分。 | | |  |
| 配送车辆、运输容器、食品包装不符合相关规定，扣5分。 | | |  |
| 发现提供食材不新鲜，每品项扣5分，总分25分，扣完为止。 | | |  |
| 被甲方把关的不合格食材没有无条件及时退换货，扣10分。 | | |  |
| 因食材质量问题导致用餐人员餐后出现不适，扣20分。 | | |  |
| 因食材质量问题导致发生食物中毒事件，甲方有权单方面解除合同，乙方应无条件服务，并承担一切损失或赔偿责任。 | | |  |
| 考评结果 | 满意（80-100分） | | 基本满意（60-79分） | 不满意（59分以下） | | |