

# 山东中医药大学食堂原材料服务供应商遴选项目 遴选文件

(第二册 项目专用部分)



采 购 人：山东中医药大学

代理机构：山东三木招标有限公司

项目编号：SDSM2023-31220

日 期：二〇二三年八月

## 目 录

### 第一册 通用部分

- 第一部分 供应商须知
- 第二部分 政府采购合同
- 第三部分 响应文件格式
- 第四部分 附件

### 第二册 项目专用部分（本册）

第五部分 遴选邀请 .....	3
第六部分 供应商须知附表 .....	6
第七部分 评审办法 .....	10
第八部分 技术要求及说明 .....	13

## 第五部分 遴选邀请

山东三木招标有限公司（以下简称采购代理机构）受山东中医药大学的委托，对“食堂原材料服务供应商遴选”项目货物及其他相关服务进行遴选采购，欢迎符合条件的合格供应商参与报价。

### 一、项目名称及编号

项目名称：山东中医药大学食堂原材料服务供应商遴选项目

项目编号：SDSM2023-31220

### 二、采购内容及分包

1、采购内容：山东中医药大学食堂原材料服务供应商遴选项目，本项目为交钥匙项目，包括拟购货物送货上门、搬运、调换、售后服务等。

2、分包情况：本项目共分6个包。**折扣率最高限价：95%**。单包内货物不允许拆包后响应。

包号	类别
1	大米、面粉、食用油、杂粮类等
2	冷鲜猪、牛、羊肉类等
3	禽蛋类等
4	副食、调料类等
5	常温、低温面食半成品类及相关食材类等
6	冷鲜鸡、鸭、鹅、鱼类等

供应商参与本项目需自行考虑相关风险，采购人不保证每位成交供应商的供货数量和金额，不保证形成平均供货量，据实结算。**供应商可兼投，但不兼中。**

具体技术要求详见遴选文件“第八部分 技术要求及说明”。

### 三、供应商资格要求

- 1、具有独立承担民事责任的能力；
- 2、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 3、具有履行合同所必需的货物和专业技术能力；

4、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

5、参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

6、未列入“信用中国”(www.creditchina.gov.cn)、中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)、信用山东(www.creditsd.gov.cn)失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单；

7、供应商应提供有效期内的《营业执照》、《食品经营许可证》或市场监督管理部门的备案证明（仅限预包装食品）；

8、法律、行政法规规定的其他条件；

9、本项目不接受联合体报价。

#### 四、遴选文件发售的时间、地点、售价及方式

1、时间：2023年8月15日至2023年8月21日，每天8:30至17:00（节假日除外）。

2、地点：济南市市中区二环南路6636号中海广场8楼805（山东三木招标有限公司）。

3、售价：300元/包。遴选文件售出不退。（开户单位：山东三木招标有限公司，开户银行：中国工商银行济南六里山支行，账号：1602001319200062147。）

4、报名方式：登录山东三木招标网（网址：<http://www.chinasanmu.com.cn/>），进入报名系统入口；报名咨询电话：0531-81764009。（开户单位：山东三木招标有限公司，开户银行：中国工商银行济南六里山支行，账号：1602001319200062147。）未按上述要求报名及未报名但已获取遴选文件的，报名均无效。本项目实行资格后审，报名成功不代表评审现场资格审核通过。

#### 五、响应文件的递交

1、递交响应文件时间：2023年8月25日13:30-14:00（北京时间）。

2、递交响应文件截止时间：2023年8月25日14:00，逾期递交的响应文件不予接受。

3、递交响应文件地点：济南市二环南路6636号中海广场北大堂山东三木招标有限公司开标二室。

#### 六、采购代理机构信息

1、名称：山东三木招标有限公司

2、地址：济南市市中区二环南路6636号中海广场8层805

3、项目联系人：芦熹

4、联系电话：0531-82976333

- 5、开户名称：山东三木招标有限公司
- 6、开户银行：中国工商银行济南六里山支行
- 7、账    号：1602001319200062147

## 第六部分 供应商须知附表

序号	内容	说明与要求
1	采购人	名称：山东中医药大学 地址：济南市长清区大学科技园大学路 4655 号
2	供应商特定资格要求	1、具有独立承担民事责任的能力； 2、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度； 3、具有履行合同所必需的货物和专业技术能力； 4、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录； 5、参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录； 6、未列入“信用中国”（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、信用山东（www.creditsd.gov.cn）失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单； 7、供应商应提供有效期内的《营业执照》、《食品经营许可证》或市场监督管理部门的备案证明（仅限预包装食品）； 8、法律、行政法规规定的其他条件； 9、本项目不接受联合体报价。
3	建议书编号	无
4	踏勘现场	不统一组织。
5	报价方式	本项目投标报价为折扣率报价，供应商应参照同行业标准规定，并综合考虑市场因素。报价参考：1、《山东省价格监测预警网》山东省部分居民生活消费品集市价格指数中济南地区价格，2、《济南市发展和改革委员会》官网“主要农产品价格、粮食市场监测”内容，3 济南市主要大型批发市场。 供应商需考虑包含客观因素及相关费用后综合报价，供应商的报价含材料费、检验费、运输费等保质保量完成项目服务内容所发生的一切费用。供应商自行踏勘招标人情况综合考虑运距、运费、包装费、运杂费、保险费及因购买货物和服务所需缴纳的所有税、费等全部费用。招标人将根据成交人报价签订合同，折扣率一旦确定，严格执行且不得私自更改。
6	服务期	3 年，采用 1+1+1 合同，每年经采购人考核合格后可自动延续 1 年，最长 3 年。
7	质保期	执行国家规定。
8	交货时间	采购人指定时间。

山东中医药大学食堂原材料服务供应商遴选项目

9	交货地点	采购人指定地点。
10	备选方案	<input checked="" type="checkbox"/> 不允许 <input type="checkbox"/> 允许，备选投标方案的编制要求、评审办法：
11	是否需要提交样品	不需提交样品。
12	响应文件份数	正本一份，副本四份，报价一览表一式三份，电子版响应文件（U盘，word 格式）一份、遴选保证金退付表一份。正本、副本、报价一览表、电子版响应文件、遴选保证金退付表分别单独密封。
13	遴选保证金提交时间及金额	1、递交响应文件截止时间前汇款至我公司； 2、保证金金额：1500 元，保证金的提交单位必须与供应商名称一致。 汇款时备注“31220 包_____项目保证金”。 3、收款信息： 收款单位：山东三木招标有限公司 开户银行：中国工商银行济南六里山支行 银行账号：1602001319200062147。
14	递交响应文件的时间和地点	时间：2023 年 8 月 25 日 13:30-14:00（北京时间） 地点：济南市二环南路 6636 号中海广场北大堂山东三木招标有限公司开标二室
15	是否退还响应文件	<input checked="" type="checkbox"/> 否 <input type="checkbox"/> 是，退还安排：
16	递交响应文件截止时间和地点	时间：2023 年 8 月 25 日 14:00（北京时间） 地点：济南市二环南路 6636 号中海广场北大堂山东三木招标有限公司开标二室
17	检查响应文件的密封情况	由监督人/见证律师/供应商授权代表检查响应文件密封情况。

18	成交服务费收取标准及发票开具	每位成交供应商向采购代理机构交纳成交服务费 1500 元。
19	见证律师费的收费标准	每位成交供应商向见证律师交纳见证律师费 500 元。
20	业绩同类项目的界定	若包内有多个货物的，以价格比重较大的货物业绩为准考核，若包内只有一个货物的，以该货物的业绩为准考核。
21	采购文件解释权	构成本采购文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；如有不明确或不一致，构成合同文件组成内容的，以合同文件约定内容为准；除招标文件中有特别规定外，仅适用于招标投标阶段的规定。同一部分组成文件中就同一事项的规定或约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一部分组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购代理机构负责解释。
22	付款方式	按月支付。双方核对账目无误后，采购人通过银行转账结清货款。采购人因客观原因需延长付款时间需电话或书面通知成交供应商。
23	关于递交原件的规定	如采购文件要求必须递交的用于资格后审的资格、资质原件或评分办法中要求提交的构成加分项的原件，须单独密封，标识供应商名称，并与响应文件同时递交。递交文件截止时间后送达的原件，代理机构不予接受，由此产生的一切后果，由供应商承担。
<p>注意事项：</p> <p>1、参与报价活动的供应商应当遵循公平竞争和诚实信用的原则，任何违反公平竞争和诚实信用的行为都将导致报价无效，且依据《中华人民共和国政府采购法》第七十七条进行处罚。</p> <p>2、根据财库[2016]125号的相关规定，本次采购活动进行信用查询及使用信用记录，对列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，拒绝其参与政府采购活动。供应商无不良信用信息记录（信用查询渠道：“信用中国网站</p>		

(www.creditchina.gov.cn) ”、“中国政府采购网 (www.ccgp.gov.cn) ” 信用信息查询记录和证据为准。(注：自遴选公告发布之日起至响应文件递交截止时间止，出具相关证明材料，查询时要将查询网页、内容进行截图或拍照，以作证据留存，截图或拍照内容要完整清晰，应包括网站网址、查询内容、电脑截屏时间。)

3、根据财库〔2015〕135号的相关规定，本次采购将对成交供应商的报价明细表进行成交公示，请供应商务必认真填写，如因填写有误等供应商自身原因引起的质疑等产生的一切后果由供应商承担。

4、本项目实行资格后审，报名成功不代表评审现场资格审核合格。

说明：本表内容与遴选文件其他部分内容不一致的，应当以本表内容为准。

## 第七部分 评审办法

### 一、初步审查属于无效报价的条款

响应文件有以下情况之一的，在资格性和符合性审查时按无效报价处理，不得进入详细评审阶段：

- 1、响应文件未按遴选文件要求签署、盖章的；
- 2、未按遴选文件要求提交遴选保证金的；
- 3、不具备遴选文件中规定的资格要求的；
- 4、报价超过遴选文件中规定的预算金额或者折扣率最高限价的；
- 5、响应文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- 6、未从采购代理机构报名并取得遴选文件的；
- 7、报价有效期不满足遴选文件要求的；
- 8、响应文件没有对遴选文件的实质性要求和条件作出响应的；
- 9、单独密封的报价一览表未按遴选文件要求签署、盖章的；
- 10、未经许可，以进口产品参与报价的；
- 11、同一供应商提交两个以上不同的响应文件或者报价，但遴选文件要求提交备选方案的除外；
- 12、法律、法规和遴选文件规定的其他无效情形。

### 二、评审方法

本次评审采用综合评分法，最后报价结束后，将依据供应商响应文件对其资信、业绩、产品质量、服务、技术方案、价格等各项因素进行评价，综合评选出最佳报价方案。每一供应商的最终得分为所有评委评分的算术平均值。评审结果按评审得分由高到低顺序排列。得分相同的，按最后报价由低到高顺序排列。得分且最后报价相同的，按技术指标优劣由高到低顺序排列。

### 三、评分细则

项 目		分值	评 分 标 准
报价部分 30分	报价得分	20	满足招标文件要求的有效折扣率中最低的折扣率为评审基准价，其价格分为满分。价格分取小数点后两位，余数按四舍五入法计算。其他供应商的有效报价得分统一按照下列公式计算： 计算公式为：报价得分=（评审基准价/折扣率）×20（小数点后保留两位小数）
	报价合理性得分	10	评审委员会根据报价表的合理性进行打分，最多得10分。每有一项存在不足扣减1分，扣完为止。
技术部分 58分	质量保证	10	响应文件中提供质量保证措施及质量保证方案，做到货物来源正规合法有保障，能够追溯到源头且能提供生产方和供方营业执照合格证、第三方检验报告、合格证明、货源证明等文件。供货质量管理严谨规范、产品验收标准严谨规范，日常管理措施严谨规范。满足以上要求得10分，以上内容每有一项存在不足扣减1分，扣完为止。此项缺项不得分。
	服务方案	20	1. 评审委员会针对响应文件整体方案内容进行评审，对项目重点工作、关键工作分析准确，并有内容完整科学合理的服务方案得10分，每存在一项不足扣减1分，扣完为止。 2. 评审委员会针对响应文件具体服务方案内容进行评审，对于供货时间、供货工作计划、采购流程及分检储存流程等内容的完整性、具体性、合理性、可行性等方面分析供应商的服务能力、供货能力等内容进行综合评审，满分10分，以上内容每有一项存在不足，在基础分值上扣减1分，扣完为止。此项缺项不得分。
	运输设备、配送方案	10	1. 有专用配送车辆，每有1辆得2分，最高得4分；（提供车辆租赁合同或自有车辆的相关证明材料加盖本单位公章，证明材料不全的不得分。） 2. 响应文件能提供合理完善的配送方案，且根据配送方案专业性、一站式服务能力、管控协调服务能力及其他综合能力的方面进行评审，满分6分，以上内容每有一项存在不足扣减2分，扣完为止。此项缺项不得分。
	应急处理预案	12	1. 应急处置预案齐全，对不能及时供货、突发性食品安全事故、紧急追加采购产品及不可预料的其他紧急问题具备完整的应急处理预案，应急小组分工明确，预案方案真实实用，处置得当可操作性强，有专门的人员负责协调对接，有相应的人员和设施进行保障得6分。评审专家针对响应文件进行评审，每有一处不足扣减1分。此项缺项不得分。

山东中医药大学食堂原材料服务供应商遴选项目

			2. 响应文件中有详细、完整且切实可行的常态化新冠防疫预案得 6 分，每有一处不足扣减 1 分。此项缺项不得分。
	拟派服务人员情况	4	根据人员方案的完整性、专业性及人员岗位设置安排的合理性等方面进行评审，满分 4 分，以上内容每有一项存在不足扣减 1 分，扣完为止。此项缺项不得分。配送食材人员须提供健康证。
商务部分 14 分	市场业绩及专业能力	4	供应商自 2022 年 8 月 1 日起签订（以合同签订时间为准）的类似项目案例，每提供 1 个得 2 分，最高得 4 分。 注：须将完整的合同复印件加盖公章装订在响应文件中，未提供或未按规定提供均不得分。
	售后服务	10	供应商依据本项目要求及实际情况制定详细、切实可行的售后服务方案及承诺，有专门的售后服务人员，售后货品替换措施等。评审专家针对售后服务方案及承诺得针对性、完整性、可行性等方面进行评审，满分 10 分，每有一项不足扣减 1 分。此项缺项不得分。
合 计		100	

供应商的综合得分分值保留到小数点后两位数，第三位数四舍五入。

## 第八部分 技术要求及说明

山东中医药大学为进一步规范和加强食堂原材料供应渠道的管理，提高服务水平，切实为全校师生提供安全可靠的餐饮保障。经研究，拟通过遴选方式，选择 2023-2026 年度食堂原材料供应商。

### 一、项目概况

本项目为山东中医药大学长清校区食堂、千佛山校区食堂、国际医学中心校区食堂所需食材配送，采购食材品目为：米、面、油、杂粮、冷鲜肉、冻肉、活鱼水产、海鲜、禽蛋、副食、调料等。满足学校 2.3 万余名师生每日饮食保障需要。

### 二、采购项目内容产品质量要求、技术规格、参数及要求

为保证师生食品卫生安全，采购人对所有产品的质量要求为同类产品中综合质量中等偏上的产品。

供应商应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。在成交成为成交供应商后，如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，应对此承担一切法律责任。

一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将取消成交供应商的供货资格，成交供应商并承担由此造成的一切经济责任和法律责任。

(1) 腐败变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

(2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

(3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

(4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

(8) 超过保质期限的；

(9) 使用有色、有毒塑料制品包装食材的。

### 三、配送、服务

### 3.1. 交货配送

(1) 交货方式为每个自然日定时供货，成交供应商必须在与采购人约定的具体时间内把指定货物送至采购人指定地点。交付地为长清校区食堂、千佛山校区食堂、国际医学中心校区食堂。

(2) 成交供应商应能按采购人要求及时补货。

(3) 成交供应商提前或推迟送货，采购人有权拒绝验收签单。

(4) 成交供应商每日及每批次提供的食材，必须经食堂仓管员、采购员验收签单后才能视为有效，否则均视为无效供货。

(5) 成交供应商必须对每日及每批次提供的食品提供其相关单位的检验检疫证及合格证等相关证明，否则采购人有权拒绝验收签单。

(6) 规格包装的产品交付时，必须保证原包装完好无损，不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则采购人有权拒收。

(7) 成交供应商运输工具进入采购人管理范围，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由成交供应商承担责任。

(8) 成交供应商必须使用符合规范标准的运输工具运送大宗食材，冷冻制品、豆制品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输，对运输工具做到每日清洗消毒，确保运输过程安全卫生。

### 3.2. 售后服务

成交供应商需免费指导采购人正确使用其产品。

### 3.3. 成交供应商的服务要求

(1) 须无条件满足采购人对产品的用量需求，须按照采购人要求时间内供货，将产品按照采购人指定时间，送到指定位置。须遵守采购人的采购要求及管理制度，不得与各食堂私自协商交易，一旦发现有违规行为追责并取消供货资格。

(2) 产品到达交货地点交付前，采购人和供应商共同检验产品数量、质量、外包装等状况，产品达不到质量、规格、包装要求的，采购人可以拒收，并要求供应商及时退换货，不能按时退换的按产品价值扣留履约保证金。

(3) 产品的重量应足斤足两，每个包装的重量误差不超过标准（重量）的 1%，抽检时出现误差的包装数量不得超过抽检数量的 3%。

(4) 成交供应商应保证把较新生产日期的产品送给采购人，若到货时产品的剩余保质期少于包装上标示的整体保质期的 1/3，采购人将不予收货。

(5) 产品供应须严格执行招标规定的品牌等级。如果发现有质量问题或与所报产品品牌不符，供应商应无条件接受退货处理，一切费用由成交供应商自行承担，并承担相应违约责任。

(6) 在合同期内，采购人可以委托有行政主管部门认可资质的产品质量监督检验检测机构对供应商提供的产品实行随机抽查送检。抽检时，双方代表同时在场对抽检样品予以认可，如经采购人通知后供应商未在规定的地点出席抽检，则视为供应商对采购人组织的质量抽检程序和抽检结果完全承认。如抽检结果合格，则检验费用由采购人承担，如抽检结果不合格，则检验费用由供应商承担，供应商同时承担合同内因质量问题需要承担的违约责任。

(7) 如遇需采购人支持的国家扶贫政策、惠农项目或其他特殊情况等，采购人按要求对外采购物资时，供应商应予以谅解和支持。

(8) 供货商应根据市场物价的实际情况进行报价，供应价格不得高于周边市场同类商品零售价格，严禁恶意报价或供应商之间串通哄抬物价，如发现供应商报价与采购人调查的市场价格偏高较大时，视情节的严重性经采购人职能部门研究给予处罚直至是否终止合同。同一食材入围供应商所报品牌一致的，以入围供应商在该食材中的最低报价来确定该食材的供货价格。

(9) 如遇政府性政策规定或采购人要求需参加政府联合采购时，双方应无条件终止合同。

(10) 成交供应商在供货前须提供近批次产品第三方质量检验部门检测报告复印件加盖公章。

#### **四、履约及违约**

4.1. 采用先送货后结账的模式。

4.2. 因成交供应商配送不及时导致采购人伙食供应延误的，每次支付违约金 1000 元，从当月应结算货款中扣除。每月累计出现 3 次上述情况，采购人有权取消供货合同。

4.3. 采购人临时增加用餐人员，需临时补充原料的，成交供应商应在 3 小时内把指定的原料送至指定的地点。

4.4. 凡经相关部门认定，如因成交供应商所提供的原料原因造成采购人食堂出现食物中毒等食品安全事故的，成交供应商除必须承担全部的法律責任外，还要全额承担因食物中毒发生所造成后果的一切费用，同时立即停止成交供应商供货，并暂扣当月所有供应原料的货款作为赔偿预付款。

4.5. 凡成交供应商向采购人提供报价未按照合同执行，经采购人查出，第一次扣除当月应付货款的 5%，第二次扣除当月应付货款的 10%，以上情况出现三次采购人有权取消供货合同。

4.6. 凡成交供应商向采购人提供产品发生质量问题，影响食用的，第一次扣除当月应付货款的 10%，第二次扣除当月应付货款的 30%，以上情况出现三次采购人有权取消供货合同。

4.7. 采购人食材采购工作小组将定期或不定期地组织专人将成交供应商所供货物的质量送质检部门进行质量抽检，若发现货物质量检测结果与招标文件质量标准不符，采购人有权酌情予以罚款直至取消供货合同等处罚。

4.8. 凡所供应货物故意串规、定量包装批量误差超过实际标示的 5%的，每查实一例，在当月应付货款中扣除 1000 元。

4.9. 成交供应商供货送达后，由采购人对货物质量和数量进行验收，数量以验收过程时所显示的实际数量为准，甲乙双方均应当在供货验收单上签字，双方相关人员签字生效，确认供货数量，并以验收单上确认的供货数量、质量、单价作为双方结算货款的依据，采购人有权对每批货物进行单方采样和检验。

4.10. 货款结算方式为月结，采购人采用转账方式将货款汇入成交供应商在合同中约定的账户。

## **五、货物相关要求**

### **5.1. 货物要求（货物的相关证明）**

要求成交供应商所配送的货物符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。配送时提供配送物品的检测报告或产品合格证。对实行食品质量（QS）安全市场准入制的食品，须提供 QS 认证的相关证明资料。

成交供应商必须保证配送货物为优质、新鲜的货物，杜绝霉烂变质、劣质、过期食材等，保证所供货物均符合《国家食品卫生标准》和行业标准。

冻品为优质品，干货类为正品，有生产厂家，生产日期，并在保质期范围内，并保持较好的外观；水产品新鲜、鲜肉类保证来源于正规肉联厂。

## 5.2. 货物报价

5.2.1. 本次报价为招标文件及其附件说明内所有内容的价格体现，一次性报价。报价包含：供货、加工、运输、售后服务、检测检验费用、利润、税金、招标代理费以及国家规定的其他费用等一切费用和 risk，采购人无须向供应商另外支付本合同规定之外的其他任何费用。供应商应充分考虑本项目合同实施期间可能发生的一切费用，并承担由此而带来的 risk。凡供应商在报价中未列明但又为本次招标所必备的项目或遗漏项目，采购人将一律视为已包括在其报价中，在合同执行中将不予考虑。

5.2.2. 报价模式：本项目投标报价为折扣率报价，供应商应参照同行业标准规定，并综合考虑市场因素。报价参考：1、《山东省价格监测预警网》山东省部分居民生活消费品集市价格指数中济南地区价格，2、《济南市发展和改革委员会》官网“主要农产品价格、粮食市场监测”内容，3 济南市主要大型批发市场。

采购人成立询价小组对上述 3 个报价参考中无相关价格的物资进行实时询价。如发生成交供应商所供货物价格高于优惠后市场价格，采购人经核实准确后，扣除高出部分价款。如再次发生此问题，采购人有权立即终止合同。

报价说明：本项目竞报优惠率，非一次性报价。报价以《山东省价格监测预警网》山东省部分居民生活消费品集市价格指数中济南地区价格为基数，报价优惠率不得低于 5%，否则为无效投标。供应商可根据自身情况自主报价。

### 5.2.3. 结算说明：据实结算

本项目由成交供应商报送价格清单，经采购人确认后予以认可。

如遇某一品种大量集中采购情况，采购人保留再次询价的权利，可根据周边市场情况，规定成交供应商所供货物价格不高于优惠后市场价格的基础上，对该包成交供应商进行再次询价，价低者得。

## 5.3. 配送保证

5.3.1. 成交供应商具有食堂所需货物综合供货能力，有与经营相适应的储存设施、配送中心；

5.3.2. 具有相对固定的送货服务人员及运输能力，并愿意接受相关质检单位的商品质量

检测；

5.3.3. 所供货物应符合国家相关规范标准；

5.3.4. 采购人对所供货物保留样品，如发生质量问题，以卫生防疫部门检验为准；

5.3.5. 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。

#### 5.4 配送要求

5.4.1. 采购人应提前1天向成交供应商发出列明品名、数量、送货时间及特殊要求的订单，供应方接到订单后，应按规定时间及时送货。

5.4.2. 采购人临时追加的补货需求，成交供应商需三小时内送到。

5.4.3. 交货地点：山东中医药大学长清校区食堂、千佛山校区食堂、国际医学中心校区食堂。

5.4.4. 送货时间：具体交货时间在运作时再协商确定。

#### 5.5. 货物验收

5.5.1. 索证索票验收：采购人收货保管员第一步查验货物各种凭证，如不合格，直接拒收。

5.5.2. 质量验收：采购人收货保管员看、摸、闻（必要时可以分割查验）查验配送货物，对疑似质量有问题的货物一律拒收。如因质量问题拒收导致无法正常供餐的，成交供应商必须1小时内补送合格货物。

5.5.3. 品种验收：采购人收货保管员按提前发出的订单品种逐步查验配送货物品种是否一致，对和订单不相符的货品，采购人有权拒收。如因货不对单或漏送导致无法正常供餐时，成交供应商必须1小时内补送订单品种。

5.5.4. 成交供应商、采购人对质量有争议的货物，双方共同将争议货物交国家认可的检测部门进行质量确认。如存在质量问题，则检测费用由成交供应商负责；否则检测费用由采购人负责。

5.5.5. 送货单一式三联，采购人收货保管员验收货物品种、数量、质量后，成交供应商送货员确认无误后、双方在送货单上签字确认，其中两联交给采购人留存。

### 六、双方权利与义务

#### 6.1. 采购人权利

6.1.1. 采购人对配送不合格、货不对单的货物有权拒收，并有权要求配送在约定时间内补送。

6.1.2. 采购人对因成交供应商配送问题导致无法正常供餐产生的损失，有权要求成交供应商全额赔偿。

6.1.3. 采购人对成交供应商未能履行招标文件和合同所定事项，或配送不合格、假冒伪劣、以次充好的货物，采购人有权退货并记录在案，并作为考核依据，情节严重的可取消成交供应商资格。

6.1.4. 采购人有权随时对成交供应商生产基地或办公区进行实地考察，若发现问题有权责令整改。

6.1.5. 成交供应商有如下行为之一时，采购人有权单方面解除合同

- (1) 弄虚作假，提供虚假材料取得成交配送资格的；
- (2) 成交供应项目有转包、分包行为的；
- (3) 经营情况发生重大变更，已经不具备承接配送能力的；
- (4) 无正当理由拒绝履行合同向采购人供货的；
- (5) 因所供货物质量原因导致发生食品卫生安全事故的；
- (6) 实地考察中发现严重问题的、未能及时整改的；
- (7) 配送人员无健康证的。

## 6.2. 采购人义务

6.2.1. 采购人的采购订单必须提前一天发给成交供应商；

6.2.2. 配送货物按约定时间送达后，采购人必须组织人员验收；验收后有争议的货物必须配合成交供应商送检；

6.2.3. 次月月初必须与成交供应商核对上一个月的货款，办理报销手续，按约定及时给付货款；

## 6.3. 成交供应商权利

6.3.1. 成交供应商有权要求采购人按约定及时给付双方核对无误的货款；

6.3.2. 配送货物按约定送达后，成交供应商有权要求采购人组织人员对货物进行验收

6.3.3. 成交供应商对质量有争议有货物有权要求采购人配合送检。

## 6.4. 成交供应商义务

6.4.1. 必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全；有明确  
的食品安全责任人。

6.4.2. 成交供应商不得转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，成交供应商承担  
由此造成的经济损失。

6.4.3. 成交供应商必须按采购人订单品种、数量、质量要求按约定时间、地点及时配送  
货物；除不可抗力，成交供应商不得因其他任何理由延迟送货；因成交供应商不能按时、按  
质、按量供货，导致采购人无法正常供应，采购人有权自行采购同等质量的货物或订外卖等，  
由此造成的经济损失和责任均由成交供应商承担。

6.4.4. 对不符合规格要求的货物，成交供应商必须无条件退货或更换；对采购人临时追  
加的订单，成交供应商必须按约定时间送达。

6.4.5. 成交供应商所分配的配送人员必须持有健康证。

## 七、货款结算

### 7.1. 核对货款

次月月初采购人、成交供应商核对上月的货款、账单。

### 7.2. 付款方式

双方核对账目无误后，采购人通过银行转账结清货款。采购人因客观原因需延长付款时  
间需电话或书面通知成交供应商。

## 八、《仓库食材验收及索证索票制度》

### 8.1. 验收工作组织

验收工作由采购负责人、采购员、仓库保管员和送货人联合完成。

### 8.2. 验收场所的准备

应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保持清洁，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、  
鼠迹、苍蝇、蟑螂，验收场所不准存放有毒、有害物品及个人生活用品。

### 8.3. 验收

必须对采购货物的质量、数量进行检查验收，对质量不好，价格明显过于偏高的食材不  
予验收，对于数量不足的食材，按照实际数量入账，填制验收记录和验收单。

#### （一）验收流程

1. 卸货前的检查。验收人员卸货前应对货物的外观质量进行初步了解。食材运输必须采

用符合卫生要求的外包装和运输工具，车厢内保持清洁和定期消毒，无异味。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。食材应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

2. 采取当场验收的方式，验收人认真检查货物的质量，按核对品种→索证索票→抽查（检测）→数量、重量验收→签名确认→入库的程序完成验收。

所有食材都要鉴别其质量是否符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，对质量不合格和不符合使用要求的，需向成交供应商提出退货和更换，不允许不合格品流入。

所提供的各类食材符合国家相关规范标准。

3. 按后附产品质量描述对货物质量进行检查。

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当日所送同批次产品全部退货。若抽查未发现问题，按储藏要求储藏后在加工食用前发现产品质量问题的，应立即进行核查检测，根据检测要求进行退货或更换。

## （二）退（补）货流程

对不符合采购要求的货物，由验收人员直接向成交供应商提出退（补）货申请，成交供应商按照申请内容给予退（补）货。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；对数量不足或退货的，责成成交供应商以不影响采购人伙食供应为前提尽快补送。

## 8.4. 各大类主要产品质量要求

### （一）鲜活、冷冻品

猪肉：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、去骨、无毛、按压无水迹。

牛肉：肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水；

羊肉：肉色为均匀的红色，有光泽，肉质紧密而细腻，有弹性，外表微干，不粘手；肉皮为白至浅灰白色，无注水。

禽肉：具有该品种应有的外形特征，大小符合要求。腹内无一切内脏，眼球饱满，皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色，肌肉切而发光；外表微干或微湿润，不粘手；指压后的凹陷立即恢复，具有鲜禽肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状，无破皮，禽的翼部或禽关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。

鱼类：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。冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。解冻后虾体呈鲜虾自然色泽、虾体不应有干耗、变色现象，带壳虾的甲壳有光泽；虾体完整，带壳虾甲壳不脱落；具有虾固有滋气味，无异味；肉质紧密有弹性；虾体清洁、未混入任何外来杂质，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。

## （二）主副食调料品

对照合同检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看包装标示是否有《预包装食品标签通则》（GB7718-2004）强制标示内容：食品名称、配料清单、配料的定量标示、净含量和沥干物（固形物）含量、制造者、经销者的名称和地址、日期标示和贮藏说明、产品标准号、质量（品质）等级等内容，对实行食品质量（QS）安全市场准入制的食品，还应检查 QS 标志及 QS 代码。

目前国家实行食品质量（QS）安全市场准入制的食品共 28 类：大米、小麦粉、酱油、醋、食用植物油、肉制品、乳制品、饮料、味精、方便面、饼干、罐头食品、冷冻饮品、速冻面米食品、膨化食品、糖果制品、茶叶、葡萄酒、果酒、啤酒、黄酒、酱腌菜、蜜饯、炒货食品、蛋制品、可可制品、水产加工品、淀粉及淀粉制品（包括粉丝、粉条）。

通过食品质量感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。部分副食品质量要求：

酱油：合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不

浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

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，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。

面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。

大豆：大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。  
白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

辛辣料：辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

#### 九、项目分包及各包成交供应商数量

包号	类别
----	----

1	大米、面粉、食用油、杂粮类等
2	冷鲜猪、牛、羊肉类等
3	禽蛋类等
4	副食、调料类等
5	常温、低温面食半成品类及相关食材类等
6	冷鲜鸡、鸭、鹅、鱼类等

1. 报价人可以选择一个或多个包进行响应，但不得对所投包内容分解后进行响应，本项目不接受联合体响应。本项目兼投不兼中。

2. 当每包资格性、符合性审核通过的家数 $\geq 3$ 家时，按需求预估量分别确定供应商数量。每包递交响应文件供应商家数超过每包拟选定供应商数量的2倍及以上时，按照拟定供应商数量进行确定；低于两倍时按递交响应文件供应商数量除以2取整确定供应商数量。根据综合评分由高至低选择。

#### 十、服务期限

本次招标的服务期限为3年，采用1+1+1合同，每年经采购人考核合格后可自动延续1年，最长3年。

#### 十一、其他说明

★项目评审采用综合评审法，每包推荐供应商得分排名根据综合得分由高到低顺序排列，每包成交候选人中最低折扣率为该包最终的成交折扣率，如有成交候选人不认同此折扣率，则以综合得分顺序依次递补的供应商为成交候选人，并再次确定成交折扣率。

#### 十二、各分包主要产品技术要求

1包：大米、面粉、食用油、杂粮类等（所投项目包括并不限于下表所列）

品名	需求标准
大米	1、外包装清洁，密封，并注明产品名称，生产厂家、出厂日期和重量，有QS标识，执行食品安全国家标准粮食（GB 2715-2016），并拥有“SC”食品质量安全认证；符合有关国家、行业标准（如果采购商品不在上述标准范围之内，参考国家、行业最新标准）。必须保证食用安全，无杂质，无异常色泽和气味，标明加工厂名称、

	品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二。 2、大小颗粒均匀饱满、无霉味、无杂质、蛀虫。等级：一等米；产地为东北或本地大米。
特一面粉	1、洁白、细腻、无异味、霉味、手握紧后松开不成团、无杂质、无蛀虫和结团块、有 QS 标识，拥有“SC“食品质量安全认证； 2、执行食品安全国家标准谷物加工卫生规范（GB 13122-2016）；符合有关国家、行业标准（如果采购商品不在上述标准范围之内，参考国家、行业最新标准）。必须保证食用安全，无杂质，无异常色泽和气味，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二。
特精面粉	1、洁白、细腻、无异味、霉味、手握紧后松开不成团、无杂质、无蛀虫和结团块、有 QS 标识，拥有“SC“食品质量安全认证； 2、执行食品安全国家标准谷物加工卫生规范（GB 13122-2016）；符合有关国家、行业标准（如果采购商品不在上述标准范围之内，参考国家、行业最新标准）。必须保证食用安全，无杂质，无异常色泽和气味，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二。
花生油、大豆油	1、符合食品安全国家标准及行业有关标准，非转基因，密封桶装油，外包装完好，有 SC 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，供货时剩余保质期不少于二分之一，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。参考品牌为鲁花、胡姬花或金龙鱼（不限于以上品牌）等等质量标准或以上的。 2、色泽清亮透明、无异味、无杂质、有 QS 标识，等级：压榨一级。
黄豆	1、非转基因。 2、色泽：黄大豆种皮为黄色或淡黄色，脐为黄褐、淡褐或深褐色的籽粒不低于 95%；组织形态：圆形或椭圆形，脐较小；气味：无异味。 3、执行食品安全国家标准粮食（GB2715-2016）
玉米面	颗粒均匀无杂质、无虫、无发霉。执行食品安全国家标准 谷物加工卫生规范（GB 13122-2016）
绿豆	籽粒饱满、无虫、无杂质，少破碎。执行食品安全国家标准 粮食（GB 2715-2016）

**要求：**

1. 以上相应的标准如有更新，按照最新修订的现行标准执行；未列出的产品也需达到相应的国家标准和行业标准，不再一一列举。

2. 此包选 3 家。

**2 包：冷鲜猪、牛、羊肉类等（所投项目包括并不限于下表所列）**

品名	要 求	备注
猪肉	执行食品安全国家标准鲜（冻）畜禽产品（GB 2707-2016）。必须具有动物检验检疫合格证明或“SC“食品质量认证标志；所供食品通过动检所检验合格；生产日期为供货当日新鲜加工。肉红色、鲜亮、有弹性、不发粘。感官要求：色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复。粘度：外表湿润，不粘手。气味：具有鲜肉固有的气味，无异味。煮沸后肉汤：澄清透明，脂肪团聚于表面。	常用品种： 颈背肉、外脊肉、后肘精肉、五花肉、排骨。

<p>牛羊肉</p>	<p>执行食品安全国家标准鲜（冻）畜禽产品（GB 2707-2016）。必须具有动物检验检疫合格证明或“SC“食品质量认证标志；所供食品通过动检所检验合格；生产日期为供货当日新鲜加工。肉红色、鲜亮、有弹性、不发粘。感官要求：色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复。粘度：外表湿润，不粘手。气味：具有鲜肉固有的气味，无异味。煮沸后肉汤：澄清透明，脂肪团聚于表面。</p>	<p>常用品种： 牛条肌、牛腩、牛腱子。 要求清真、非进口。</p>
------------	---	--

**要求：**

1. 必须符合 GB31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等国家、行业有关标准，保证无异味、无霉烂变质。具有《生猪定点屠宰证》，所供每批次鲜肉必须有齐全的“两证两章”（《肉品品质检验合格证明》、《动物产品检疫合格证明》、《肉品品质检验合格验讫印章》和《动物产品检疫合格印章》），现场查验。色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手。气味：具有肉类固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊。

2. 成交供应商供货时必须提供相关动物检验检疫合格证明或“SC“食品质量认证及符合食品安全法、食品卫生法、动物防疫法的相关材料。

3. 理化及生物指标不得检出：克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺等。

4. 以上相应的标准如有更新，按照最新修订的现行标准执行；未列出的产品也需达到相应的国家标准和行业标准，不再一一列举。理化及生物指标包括但不限于列出的项目，如有更新，按照最新修订的现行标准和国家市场监督管理部门抽检标准执行。

5. 符合“食品整治办 1-6 批非食用物质及易滥用添加剂清单”要求。

6、此包选 3 家

**3 包：禽蛋类等（所投项目包括并不限于下表所列）**

品名	要求
鸡蛋	执行食品安全国家标准 蛋与蛋制品（GB 2749-2015）。蛋壳清洁完整、新鲜无异味

**要求：**

1. 产品符合 GB31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等有关国家、行业标准，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、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，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。所供每批次禽蛋必须有《动物检疫合格证明》，现场查验。

2. 以上相应的标准如有更新，按照最新修订的现行标准执行；未列出的产品也需达到相应的国家标准和行业标准，不再一一列举。

3、此包选3家

**4包：副食、调料类等（所投项目包括并不限于下表所列）**

品名	要求
盐	色泽：洁白纯净、透明半透明、外看：干净整齐、无杂质、咸味正常、不涩不苦。
味精	透明晶体、干净整齐、无杂质、咸鲜味正常、不涩不苦、有QS标识。
酱油	具有正常酿造酱油的气味和滋味、不得有酸、苦、涩等异味、不混浊、无沉淀、无霉花浮膜。
料酒	呈淡黄色、无杂质、无沉淀物、有淡淡的黄酒香味。
糖	晶粒细小、颜色洁白、溶解于洁净的水中、成为清晰透明的水溶液、晶粒或水溶液味甜。
香醋	具有正常酿造食醋的色泽气味和滋味不涩、无其它不良气味不混浊无悬浮物及沉淀物、无霉花浮膜。

**要求：**

1. 有“SC”标志，符合 GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》等国家、行业有关标准，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，产品标准号等内容。具有固有色泽和香味，无异味或霉味（霉变），无杂质异物。

2. 盐：符合 GB 2721《食品安全国家标准 食用盐》等国家、行业有关标准，结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

3. 味精：符合 GB 2720《食品安全国家标准 味精》等国家、行业有关标准，结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质，无反卤吸潮现象。

4. 酱油：符合 GB 2717《食品安全国家标准 酱油》等国家、行业有关标准，颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉。

5. 糖：符合 GB 13104《食品安全国家标准 食糖》等国家、行业有关标准，色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。（绵白糖：颗粒细小而

均匀，质地绵软、潮润。)

6. 香醋：符合 GB 2719《食品安全国家标准 食醋》等国家、行业有关标准，具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

7. 以上相应的标准如有更新，按照最新修订的现行标准执行；未列出的产品也需达到相应的国家标准和行业标准，不再一一列举。

8、此包选 3 家。

**5 包：常温、低温面食半成品类及相关食材类等（所投项目包括并不限于下表所列）**

品名	要求	备注
速冻水饺、鲜面条、米线、朝鲜面、木耳、粉丝、面筋、海带丝、方便面、打包盒、打包袋和相关食材类等	<p>(1) 供应商提供的产品及外包装必须符合国家相关法律法规和标准要求，并符合招标文件中技术指标要求，以及投标承诺的质量标准。日常配送的产品应具有产品应有的色泽、滋味和气味，无异味；并具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物。</p> <p>供应商提供的预包装产品标示应符合 GB 7718 及其他有关法律法规和国家标准，印有 SC 标志、品名、等级、净含量、出厂名、厂家地址、电话、生产日期、保质期和合格证标识。</p> <p>(2) 供应商实际供应的物资应与响应文件所申报的内容相一致，未经许可不得串、调非申报生产企业的产品或其他品牌的产品，一经发现，采购人需求部门有权拒收。情节严重的视为商业信誉及供货能力不符，按签订的采购协议中违约的相关规定处理。</p> <p>(3) 供应商应提供的随货资质包括：销货清单（加盖公章）一式三份、产品合格证、该批次产品的出厂检验报告。非同一批次产品的，需提供相应批次的出厂检验报告。</p> <p>(4) 木耳：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。粉丝：粉条细长，白净，晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥、不易手折断、无斑点、黑迹、无霉变、有粉丝特有的光泽</p>	

**要求：**

1. 以上相应的标准如有更新，按照最新修订的现行标准执行；未列出的产品也需达到相应的国家标准和行业标准，不再一一列举。

2. 此包选 3 家

**6 包：冷鲜鸡、鸭、鹅、鱼类等（所投项目包括并不限于下表所列）**

品名	要求	备注
鸡、	执行食品安全国家标准鲜（冻）畜禽产品（GB 2707-2016）。	常用品种：白条

鸭、鹅肉	必须具有动物检验检疫合格证明或“SC“食品质量认证标志；所供食品通过动检所检验合格；生产日期为供货当日新鲜加工。表面湿润不粘手，呈乳白色或淡黄色，有光泽和弹性，无异味。感官要求：眼球：眼球饱满平坦或稍凹陷色泽：皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽粘度：外表微干或微湿润、不粘手弹性：有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复气味：具有该禽固有的气味煮沸后肉汤：透明澄清、脂肪团聚于表面，具固有香味。	鸡、琵琶腿、鸡翅、白条鸭等
冻鱼	天然色泽明显而不浑浊，眼球不突出，鳞片完整，肉质结实有弹性。	产品标准符合 NY5053-2005《无公害食品、普通淡水鱼》、GB2736-1994《淡水鱼卫生标准》、GB2733-2005《鲜、冻动物性水产品卫生标准》
虾仁	肉质紧实、细嫩、无异味，色泽发亮	
冻虾	虾身较挺、壳与肉不松懈、虾壳发亮、肉质坚实	
鲜鱼	无伤残、无畸形、无病害，体表鳞片完整，眼球饱满明亮，鳃鲜红，肉质结实，有弹性。	
明虾	外壳有光泽，半透明，肉质紧密，有弹性，甲壳紧密包裹虾体，色泽气味正常	

**要求：**

1. 必须符合 GB31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》等国家、行业有关标准，保证无异味、无霉烂变质。具有《生猪定点屠宰证》，所供每批次鲜肉必须有齐全的“两证两章”（《肉品品质检验合格证明》、《动物产品检疫合格证明》、《肉品品质检验合格验讫印章》和《动物产品检疫合格印章》），现场查验。色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手。气味：具有肉类固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊。

2. 成交供应商供货时必须提供相关动物检验检疫合格证明或“SC“食品质量认证及符合食品安全法、食品卫生法、动物防疫法的相关材料。

3. 理化及生物指标不得检出：克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺等。

4. 以上相应的标准如有更新，按照最新修订的现行标准执行；未列出的产品也需达到相应的国家标准和行业标准，不再一一列举。理化及生物指标包括但不限于列出的项目，如有更新，按照最新修订的现行标准和国家市场监督管理部门抽检标准执行。.

5. 符合“食品整治办 1-6 批非食用物质及易滥用添加剂清单”要求。

6. 此包选 3 家

注：标有“★”并加“\_\_\_\_\_”的条款为实质性响应条款，如不满足，按无效报价处理。

## 管理配套文件

### 附件一：

#### 原材料验收制度

原材料是制约产品质量的关键要素，原材料合格与否直接反映食品的安全程度，因此，选好原材料进货渠道，做好原材料的采购、验收与保管至关重要。为确保食堂食品安全，特制定本制度。

##### 一、验收

原材料送达指定验货地点交付前，中心保管员、食堂保管员会同供应商根据食堂管理系统所报验货单共同检验产品，产品标准如下：

##### （一）质量

1. 产品须为食堂订单中指定的品牌等级。
2. 所供产品三证齐全，资料已在集体采购办公室报备。
3. 包装类产品外包装标识清楚并与实物相符，密封完整。有生产日期、保质期、生产厂家等信息。
4. 生产日期应为较新日期。若到货时产品的剩余保质期少于包装上标示的整体保质期的1/3，食堂将不予收货。
5. 所供产品应具有产品应有的色泽、滋味和气味，无异味，无霉变，无杂质。

##### （二）数量

产品的重量应足斤足两。每个包装的重量误差不超过标准的1%，抽检时出现误差的包装数量不得超过抽检数量的3%。

验收完毕，中心保管员和食堂保管员在验货单上签字确认。

##### 二、退换货

所供产品达不到验收要求的，食堂拒收，并要求供应商及时退换货。

##### （一）退换货原则

原材料一经验收，无正当理由，一律不准退换货。

##### （二）退换货时限

非包装类产品应当场决定是否退换货。包装类产品自收到产品（入库的自领取）之日起

2 天内可退换。

(三) 不予退换货的情况

1. 不能充分说明合理原因或因疑似质量问题退换货的，但是质量检验是合格的。
2. 食堂因自身原因，致使产品质量发生问题的。
3. 因食堂行为导致产品不能进行产品追溯的（含篡改生产日期、销毁外包装等情况）

(四) 退换货流程

- 1、食堂提出退换货申请，中心保管和食堂保管现场确认。
- 2、符合退换货标准的，食堂填写《供应商日常服务问题登记表》，双方保管签字。
- 3、集体采购办公室将问题反馈给供应商，及时退换货。供应商应具备当天补换货的能力，能应对不合格退换货的情况。

出现退换货情况后，供应商需及时改正，避免再次类似情况。集体采购办公室根据《供应商管理办法》对退换货情况进行考核处理。

附件二：

供应商管理办法

项目	序号	考核内容	处理办法
质量	1	所提供商品是“三无”产品之一（无生产厂家、无生产日期、无生产厂址）的，每发现或投诉一次	发现一次从保证金中扣除2万，发现第二次停止供货。
	2	供应商擅自更换品牌、规格，以次充好的，每发现或投诉一次	质量问题出现一次，免费按要求更换相应产品，出现第二次停止其此种产品的供货资格。出现第三次，终止合同
	3	所提供商品未按批次提供检测报告，每发现或投诉一次	
	4	包装不完整或私自拆封的，每发现或投诉一次	
	5	原料不按要求贴合格证（包括生产日期、保质期、生产厂家并加盖供应商公章），每发现或投诉一次	
	6	所供产品超出保质期三分之二的，每发现或投诉一次	
	7	所供产品出现杂质、异物、腐烂等现象，每发现或投诉一次	
时效	8	未按规定时间给供货单位送货，影响食堂使用，每发现或投诉一次	供货不及时，第一次警告处理；第二次所送延误产品不予入账；第三次停止其延误产品的供货资格。
	9	在承诺的供货时间内未按报货量要求供货（允许上下浮动10%），每发现或投诉一次	
管理	10	提供虚假证件（营业执照、生产许可证、检测报告等）每发现或投诉一次	发现一次，终止供货
	11	供应商之间有违规串通、散布谣言等行为，每发现或投诉一次	出现第一次停止其此种产品的供货资格，出现第二次，终止合同。
	12	未经批准，擅自向食堂提供产品的，每发现或投诉一次	

服务及综合配合度	13	未按时提供证件（营业执照、生产许可证、检测报告等）或原材料发票等，导致延误的，每发现或投诉一次	服务不到位，第一次警告处理，第二次停货2天，第三次停货3天，以此类推。
	14	在日常工作中，配合不到位（如开会迟到、联系不畅通、抱怨、强调理由等），每发现或投诉一次	
	15	供应商送货时，未按规定将原料送至食堂指定区域或位置的，每发现或投诉一次	
	16	特殊情况无法将货物按时送到食堂的，未在供货前一日沟通相应保管员进行处理，导致次日缺货的，每发现或投诉一次	第一次警告处理，再次出现不予入账。
	17	供应商送货单上未按要求在系统中填写数量、生产日期、保质期、生产厂家并加盖公章的，每发现或投诉一次	
	18	送货人员未及时将供货发现的问题反馈公司或者公司处理问题不及时，导致延迟处理的，每发现或投诉一次	

其他要求：

1. 食堂班组所报的原材料，负责的供货商应在次日早上按需求按时供货，若次日无法供货，应在当天下午5点前告知相应集体采购办公室，若第二日出现无法供货的情况，将直接停止该供应商的该单品的供应资格，并承担食堂由此带来的经济损失。

2. 所供原材料因质量问题（腐烂，变质等），班组提出异议的，双方核实后，若确定是产品质量问题，因此给班组带来的损失，由供应商承担。因同一问题出现3次质量反馈的，将停止该单品的供货资格。

3. 若出现短斤少两的现象，一经发现将进行2倍罚款，第二次发现将进行4倍罚款。

供货商如若出现以上任何一条问题，由中心保管员填写《供应商日常服务问题登记表》，按表中办法进行处罚。

附件三：

供应商考核内容一览表

项目	序号	考核内容	扣分标准	扣分值
质量	1	所提供商品是“三无”产品之一（无生产厂家、无生产日期、无生产厂址）的，每发现或投诉一次	发现一次，停止该产品供货资格	
	2	供应商擅自更换品牌、规格，以次充好的，每发现或投诉一次	10分	
	3	所提供商品未按批次提供检测报告，每发现或投诉一次	10分	
	4	包装不完整或私自拆封的，每发现或投诉一次	10分	
	5	原料不按要求贴合格证（包括生产日期、保质期、生产厂家并加盖供应商公章），每发现或投诉一次	10分	
	6	所供产品超出保质期三分之二的，每发现或投诉一次	10分	
	7	所供产品出现杂质、异物、腐烂等现象，每发现或投诉一次	10分	
时效	8	未按规定时间给供货单位送货，影响食堂使用，每发现或投诉一次	10分	
	9	在承诺的供货时间内未按报货量要求供货（允许上下浮动10%），每发现或投诉一次	10分	
管理	10	提供虚假证件（营业执照、生产许可证、检测报告等）每发现或投诉一次	发现一次，停止供货	
	11	供应商之间有违规串通、散布谣言等行为，每发现或投诉一次	5分	
	12	未经批准，擅自向食堂提供产品的，每发现或投诉一次	5分	
服务及综合配合度	13	未按时提供证件（营业执照、生产许可证、检测报告等）或原材料发票等，导致延误的，每发现或投诉一次	5分	
	14	在日常工作中，配合不到位（如开会迟到、联系不畅通、抱怨、强调理由等），每发现或投诉一次	5分	
	15	供应商送货时，未按规定将原料送至食堂指定区域或位置的，每发现或投诉一次	5分	
	16	特殊情况无法将货物按时送到食堂的，未在供货前一日沟通相应保管员进行处理，导致次日缺货的，每发现或投诉一次	5分	

17	供应商送货单上未按要求在系统中填写数量、生产日期、保质期、生产厂家并加盖公章的，每发现或投诉一次	10分	
18	送货人员未及时将供货发现的问题反馈公司或者公司处理问题不及时，导致延迟处理的，每发现或投诉一次	10分	

供应商日常服务问题登记表 年 月 日			
供应商名称			
问题描述		处理办法	
班组长签字		保管签字	
食堂经理签字		集体采购办公室签字	

附件四：

物资采购询价管理办法

为能够实时了解原材料市场行情，准确把握价格导向，合理调节配送价格，保障各方面利益公平、合理，特制定本物资采购询价管理办法（以下简称办法）。

第一条 适用范围

1. 日常物资询价。日常物资询价应当将价格波动频繁的物资纳入询价范围内，原则上每周不少于2次。
2. 物资异常供应价格的调整，包括食堂、供应商根据市场价格波动提出的价格调整或异议。
3. 招标前、后供应商资质、资格的考察。

第二条 遵循原则

1. 饮食物资采购坚持比质、比价、比服务的原则，确保饮食物资的质优价廉，满足食堂正常运转需求，降低运营成本。
2. 坚持公开、公正、公平原则，询价领导小组由饮食服务中心中心办公室、集体采购办公室、财务办公室、食堂管理部相关工作人员组成。
3. 询价过程详细、准确原则。询价前要有详细的市场询价计划和分工，并做到数据记录准确、过程详尽。

第三条 组织实施

1. 日常物资询价：为保证物资品质、定价基础的准确性、合理性，日常食材价格考察由饮食服务中心组织相关工作人员组成询价小组，询价考察时不得少于当地两个或两个以上批发市场，询价过程和结果要形成书面资料留档保存。

询价物资明细由各食堂管理部轮流提供。饮食服务中心提前2天通知参与询价的食堂，由食堂准备需询价的物资明细，确定询价人和需考察项目，提前1天告知询价小组。市场询价原则上每周不少于两次，一般每周三次（周二、周四、周日）。若食堂无确定项目，需提前1天告知询价小组，由询价小组确定询价内容。

2. 物资供应价格异常的调整询价：食堂对供应价格存在异议或供应商对供应价格有分歧，可向饮食服务中心提出价格异议申请，由询价小组对价格异议物资参照以上方式进行询

价考察。

3. 招标前、后供应商资质、资格的考察：由询价小组对参加招标或入围供应商进行实地考察。

#### 4. 询价过程管理

询价过程中，实施全过程记录管理。询价结束，要形成询价书面记录，详尽记录询价过程和价格目录，以备监督和价格调整。

询价中以食堂使用方的意见为主，并做好质量的核验、品名、规格、单位、单价的登记工作。

若需现场采购的，执行如下流程：

①在询价小组与摊主/批发商谈妥所采购的物资数量、价格后，填写市场采购付款单，对采购物资的品名、规格、单位、单价、金额等要逐一如实、认真填写；各方确认无误后，共同签字确认。

②市场采购付款单一式两联（付款联和存根联），由摊主和询价小组将共同签字确认后作为交易依据。

③采购完成后，询价小组应核对单据及物资，确认账实相符，所购物资全部送到。

#### 5. 价格确定

根据实地询价情况，询价小组填写市场询价登记表，相关参与市场询价的人员全部签字确认。若有物资需要价格调整，应有由参与询价的相关工作人员签字确认，报相关领导同意后，再进行价格调整。