

## 公告附件：

# 采购项目需求

（一）响应供应商须提供符合质量标准的合格服务。

（二）所有服务的知识产权问题，由响应供应商自行负责。

（三）本磋商文件提出的是最低限度的要求，响应供应商的方案应达到或优于本磋商文件要求，且符合国家有关标准和规范要求。

（四）本项目所属行业：餐饮业。

（五）服务内容及要求：

## 1、项目概况

赣州市振龙资产管理有限公司食堂日常所需蔬菜、肉类等食材配送服务采购，配送服务期一年（从签订合同之日起计）。按预计工作日平均每天约64人早餐、64人中餐，预算食材采购费用约为337920.00万元/年（以采购人实际要求的食材采购量为准），由采购人与成交供应商双方通过市场询价确定货物单价，再乘以成交供应商投标的成交折扣率每月据实结算。

## 2、项目要求

（1）供应商所供应的食材必须符合《中华人民共和国质量法》、《中华人民共和国食品安全法》等规定，并且为合法生产或合法代理销售食品的企业。

（2）食材溯源要求：供应商食材供应链必须明确，所有食材的来源必须清晰，来源应当为自有基地、商品菜基地或受到地方政府部门监管的流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。供应商必须按市场监督管理局的有关要求建立食材采购“索证索票”制度并严格执行。

（3）整个运输过程应科学合理，运输途中发生任何意外和事故均由供应商承担所有责任。运输必须采用符合卫生要求的外包装和冷藏车，须使用封闭车厢，不得敞运，并且要保持清洁和定期消毒并提供车辆消毒证明，车厢内无不良气味、异味。不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品）应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。供应商应至少安排相对固定

的2名配送人员专门负责送货，配送人员须持有健康证，并在签订合同前交采购人备案。

(4) 食材送达采购人时剩余保质期不少于食材保质期的三分之一。

(5) 食材采购价格由采购人代表（至少2名）和成交供应商代表（至少1名）共同组成的询价小组通过市场询价来确认。询价周期为每星期一次，具体时间和市场由采购人决定。询价市场包括但不限于赣州市章贡区“卫府里市场”、“三康庙市场”、“桃子园市场”，等。询价小组所询价格为市场食材供货商不含税价格。

(6) 采购价格定价基本原则为：

6.1蔬菜类采购单价为去包装（捆扎绳之类的除外）的净菜单价。

6.2生鲜肉、禽类采购单价为去包装的净肉单价，由市场所询最低单价为采购单价。当采购人要求采购生鲜猪肉为整只或半只时，其单价按生猪屠宰场批发价上调2元/斤为采购单价。

6.3鸡蛋采购单价为12板360个一箱包装规格的批发价，由市场所询相同包装规格的最低批发价增加12元/箱为采购单价。

6.4豆制品采购单价为去包装的净食材单价，由市场所询最低单价为采购单价。

6.5如遇突发情况或不可遇见的因素造成的个别品种价格波动较大需临时做调整的，供应商应事先书面通知采购人，在采购人确认后方可调整。

6.6配送期间采购人可根据实际需求进行食材品种调整。

6.7供货时间：采购人所需食材应提前一天提供采购清单以邮件、微信等方式通知供应商指定人员。供货时间为采购人每次下达采购清单后，供应商在次日上午7:00以前将采购清单内的食材送达采购人指定地点。供应商必须按双方约定时间准时将食材配送到采购人指定处验收。采购人临时增加所需食材品种，供应商有义务在1小时内配送到位。

6.8食材质量及数量：供应商保证按采购清单供货。食材质量按国家标准及磋商文件中列明的质量要求标准执行，并将食材质量合格证、检测报告、食材

清单、食材价格表等加盖供应商公章随货同行送达采购人，如食材发现质量问题，采购人有权拒收。采购人验收食材，当场点清食材数量，所有食材均去包装称重，按去包装称重的实际接收数量验收和结算。若供货数量与采购清单相差较大时，采购人有权要求供应商在1小时内补足所需食材。

6.9交货地点：赣州市振龙资产管理有限公司食堂。

6.10供应商不得以任何方式将配送项目的整体或部分项目转包给第三方。

**3、食材的质量标准具体要求**

(1) 蔬果类食材需符合国家食品卫生标准，农药残留不得超标。

1.1蔬菜色泽要求：各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度。

1.2蔬菜气味要求：多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味。

1.3蔬菜滋味要求：因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常。

1.4蔬菜形态要求：应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

1.5各类蔬菜、豆制品（包含但不限于以下食材）具体要求：

序号	食材名称	规格及质量要求
1	青辣椒	色泽鲜艳、无萎蔫、无枯塌、无空洞、无损伤、无腐烂。
2	红辣椒	色泽鲜艳、无萎蔫、无枯塌、无空洞、无损伤、无腐烂。
3	茄子	色泽鲜艳、无萎蔫、无枯塌、无空洞、无腐烂、成熟度适中。
4	西红柿	色泽鲜艳、无腐烂、成熟度适中，无青白色。
5	小白菜	色泽新鲜、茎基部削平、无萎蔫腐烂、无枯黄叶和病叶、无泥土、不洒水、无抽苔。
6	圆白菜	色泽新鲜、无萎蔫腐烂、结球适度、无烧心焦边、不洒水。
7	大白菜	色泽新鲜、茎基部削平、无萎蔫腐烂、无烧心焦边、不洒水。

8	生菜	色泽新鲜、茎基部削平、无萎蔫腐烂、无枯黄叶和病叶、无泥土、不洒水。
9	空心菜	色泽新鲜、无萎蔫腐烂、无老茎、无根、无枯黄叶和病叶、无泥土、不洒水。
10	茼蒿	色泽新鲜、茎基部削平、无萎蔫腐烂、无枯黄叶和病叶、无泥土、无开花、不洒水。
11	莴笋	色泽新鲜、无萎蔫腐烂、去皮、未空心。
12	菠菜	色泽新鲜、茎基部削平、无萎蔫腐烂、无枯黄叶和病叶、无泥土、不洒水、无抽苔。
13	菌菇	色泽新鲜、无异味、肉质鲜嫩、无腐烂。
14	菜柳	色泽新鲜、无根茎嫩、无枯黄叶、无病叶、无泥土。
15	黄瓜	色泽鲜艳、瓜体直、均匀整齐、无折断、无裂口、无病斑和烂斑、无泥土、无病虫害。
16	苦瓜	色泽鲜艳、瓜体直、均匀整齐、无折断、无裂口、无病斑和烂斑、无泥土、无病虫害。
17	西葫芦	色泽鲜艳、瓜体直、均匀整齐、无折断、无裂口、无病斑和烂斑、无泥土、无病虫害。
18	丝瓜	色泽鲜艳、瓜体直、均匀整齐、无折断、无裂口、无病斑和烂斑、无泥土、无病虫害。
19	南瓜	色泽鲜艳、老南瓜粉甜（小南瓜无籽）、无裂口、无病斑和烂斑、无病虫害。
20	白萝卜	水分饱满、无黑心和糠心、不带茎叶和须根。
21	红萝卜	水分饱满、无黑心和糠心、不带茎叶和须根。
22	土豆	无泥土、无发芽、无烂斑、不干瘪，皮不发绿。
23	芋头	无泥土、无发芽、无烂斑、不干瘪。
24	葱	色泽新鲜、无枯黄叶、无烂叶、不洒水、允许保留干净须根。
25	洋葱	色泽鲜艳、无干皮、无泥土、可食部分新鲜幼嫩。

26	大蒜	色泽新鲜、无枯黄叶、无烂叶、不洒水、允许保留干净须根。
27	香菜	色泽新鲜、无枯黄叶、无烂叶、不洒水、允许保留干净须根。
28	韭菜	色泽新鲜、无枯黄叶、无烂叶、无泥沙。
29	蒜薹	色泽新鲜、青绿脆嫩、苔梗粗壮。
30	藕	肉质嫩、无异味、不带泥土杂质、不黑心。
31	茭白	肉质嫩、无异味、不带泥土杂质、不糠心、不黑心、无硬外皮。
32	绿豆芽	不带豆壳杂质、新鲜、不浸水，无腐烂和异味。
33	黄豆芽	不带豆壳杂质、新鲜、不浸水，无腐烂和异味。
34	芹菜	色泽新鲜、无枯黄叶、无烂叶、无泥土、不洒水。
35	山药	无泥土、粗细均匀、直径约 0.3 厘米以上。
36	冬瓜	色泽鲜艳、不畸形、无裂口、无病斑和烂斑、无病虫害。

(2) 禽、肉类食材需来源于政府认可的正规肉联厂，采购方有权随机抽查《肉品检验合格证明》和《动物检疫合格证明》（删除），供货方须按抽查要求停工并保证肉类为当日宰杀。

2.1 禽、肉类必须表皮有光泽、肌肉有弹性、无毛、无血水、无异味，无淤血斑或极少，无注水。

2.2 各类鲜禽、肉（包含但不限于以下食材）具体要求：

序号	食材名称	规格及质量要求
1	五花肉	鲜肉、三层五花肉，肥瘦比例不大于 7: 3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
2	里脊肉	鲜肉、呈均匀的红色、有光泽、肉质紧密、有坚实感、肉的外表及切面湿润、不沾手。
3	瘦肉	鲜肉、呈均匀的红色、有光泽、肉质紧密，肉的外表及切面湿润、不沾手、颜色鲜艳、少筋。
4	猪脚	非冻品、色泽新鲜、干净整洁、无毛污物，前后脚搭配。

5	龙骨	鲜肉、肉骨均匀，无化冻现象。
6	排骨	鲜肉、肋排、不带肉，无化冻现象。
7	筒子骨	鲜肉、肉骨均匀，无化冻现象。
8	新鲜猪耳	色泽新鲜、干净无猪毛、非冻品，无化冻现象。
9	猪血	色泽新鲜、无异味。
10	牛肉	鲜肉，肌肉呈均匀红色、脂肪呈白色或微黄色，有光泽、肉质紧密、肉的外表及切面湿润、无注水、不沾手，无化冻现象。
11	牛腩	新鲜牛腩，肉厚、筋少、肉的外表湿，无注水、不粘手。
12	羊肉	鲜肉，带皮、干净无羊毛、无注水、不粘手。
13	三黄鸡	新鲜宰杀、整鸡表皮光滑，无鸡毛、有头颈，有腿翅、无内脏、1公斤以上，鸡的眼球饱满或平坦、肌肉切面光泽、外表微湿润、无注水、不粘手。
14	鸭子	新鲜宰杀、整鸡表皮光滑，无鸡毛、有头颈，有腿翅、无内脏、1.5公斤以上，鸭的眼球饱满或平坦、肌肉切面光泽、外表微湿润、无注水、不粘手。
15	乌鸡	新鲜宰杀、整鸡表皮光滑，无鸡毛、有头颈，有腿翅、有内脏、1公斤以上，鸡的眼球饱满或平坦、肌肉切面光泽、外表微湿润、无注水、不粘手。
16	鹅	新鲜宰杀、整鸡表皮光滑，无鸡毛、有头颈，有腿翅、无内脏、2公斤以上，鹅的眼球饱满或平坦、肌肉切面光泽、外表微湿润、无注水、不粘手。

2.3鸡蛋质量要求：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，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。不得提供人造蛋。

2.4海鲜、河鲜类水产必须鲜活（对外界刺激敏感，无翻肚及其它外表损伤，鱼鳞完整有光泽，眼隔膜有光泽，眼球突出）。

4.1各类水产（包含但不限于以下食材）具体要求：

序号	食材名称	规格及质量要求
1	鳊鱼	活鱼、体态匀称、体表光滑、鳞片鳍条完好，0.5 公斤以上。
2	鲫鱼	活鱼、体态匀称、体表光滑、鳞片鳍条完好，0.4 公斤以上。
3	鲢鱼	活鱼、体态匀称、体表光滑、0.4 公斤以上。
4	草鱼	活鱼、体态匀称、体表光滑、鳞片鳍条完好，1 公斤以上。
5	黄丫头	活鱼、体态匀称、体表光滑、0.2 公斤左右。
6	雄鱼头	新鲜鱼头、1 公斤左右。
7	小黄鱼	大小一致、0.2 公斤左右。
8	基围虾	新鲜基围虾、活体，虾有一定弯曲度，虾壳发亮呈青绿色或青白色。

序号	食材名称	规格及质量要求
1	嫩豆腐	呈均匀的乳白色或淡黄色、无异味、软硬适度、质地细嫩、富有一定弹性、无杂质。
2	老豆腐	呈均匀的乳白色或淡黄色、无异味、软硬适度、质地细嫩、富有一定弹性、无杂质。
3	油豆腐	呈金黄色或棕黄色、色彩鲜艳而有光泽、有弹性、肉质呈蜂窝状、无杂质、无异味。
4	酱干	呈均匀的乳白色或淡黄色、质地细嫩、厚度均匀、厚度适中、味道纯正清香。

2.5 各类豆制品（包含但不限于以下食材）具体要求：

#### 4、项目监督管理及考核

（1）采购人对供应商每日配送食材进行 72 小时食材留样以备检测。若因食用供应商提供食材而引起食物中毒或不适送医的，将由供应商承担全部责任

以及由此产生的一切费用（如果经检验部门检验结果属于食堂工作人员因操作不当引起的食物中毒或不适送医的除外）。

（2）供应商配送食材期间，配送车辆进入采购人单位区域，须遵守采购人规章制度及安全行驶管理规定。供应商配送货品的工作人员须取得健康证，确保食品流通环节的健康安全。

（3）采购人所需食材应提前一天提供订货清单以邮件、微信等方式通知供应商指定人员。供应商按照订货清单积极组织货源，按时送达。如因特殊原因不能按时送达的，供应商应在接到采购清单后1小时内及时通知采购人，经采购人确认后供应商采用应急预案向采购人配送。

（4）供应商必须按市场监督管理局的有关要求建立食材采购“索证索票”制度并严格执行。配送时须随货提供采购食材的相关证明文件复印件加盖供应商公章交于采购人，食材的生产商或经销商提供的证明文件包括（不限于）营业执照、食品生产许可证、产品合格证明文件、动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证、食品经营许可证、市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证等。

（5）对质量不合格或无随货证明文件的食材，采购人有权退货和要求供应商换货。

（6）供应商配送期间，1个日历月内出现一次不符合食材规格及质量要求的，在供应商当月货款总金额中扣除500元；累计出现二次不符合食材规格及质量要求的，在供应商当月货款总金额中扣除2000元；累计出现三次不符合食材规格及质量要求的，在供应商当月货款总金额中扣除5000元；如1个日历月内出现四次以上的或连续两个日历月每月都出现三次以上此类扣款情况，采购人有权提前终止合同，不予退还履约保证金，供应商承担采购人由此造成的所有经济损失。

（7）供应商如未按规定时间（延误2小时内）、地点将食材送达，每出现一次的，在供应商当月货款总金额中扣除200元；1个日历月累计出现五次以上的，或出现延误2小时以上的，采购人有权提前终止合同，不予退还履约保证



金，供应商承担采购人由此造成的所有经济损失。

(8) 供应商应严格遵守《食品安全法》等相关法律、法规的规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，采购人有权提前终止合同，不予退还履约保证金，供应商并承担由此造成的所有经济责任和法律责任：

8.1 腐败变质、油脂酸败、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；

8.2 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

8.3 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；

8.4 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类、禽类及其制品；

8.5 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

8.6 掺假、掺杂、伪造证明材料的；

8.7 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；

8.8 超过保质期限的。

8.9 蔬菜类产品没有农药残留检测合格报告证明的。

8.10 供应商将本项目的整体或部分项目转包给第三方的。

#### **(六) 主要商务条款**

**1. 服务期限：**配送服务期一年（从签订合同之日起计）。

每个工作日早上 **7:00** 前根据采购清单(提前一天将采购清单发至配送方)将配送食材送至公司食堂(赣州市章贡区红旗大道46号)；

**2. 服务地点：**采购人指定地点(赣州市章贡区红旗大道46号)。

**3. 履约保证金：**成交供应商在合同签订前需按成交金额的5%缴纳履约保证金，履约保证金由采购人收取，待服务期结束后十个工作日内一次性无息退还。

**4. 付款方式：**按月结算，次月初根据配送方上月实际配送食材结算费用(须开具正规发票及提供每日供货清单)。

注：以上商务条款为实质性响应条款必须满足，如不满足，视为无效响应。