

# 郁南县大湾镇初级中学食堂大宗食品 采购项目

## 用 户 需 求 书

采购单位：郁南县大湾镇初级中学

2024 年 6 月

# 用户需求书

## 一、项目概况：

1. **项目名称：**郁南县大湾镇初级中学食堂大宗食品采购项目
2. **项目预算：**小写¥550000.00元（大写：伍拾伍万元整）
3. **服务期：**自合同签订之日起1年。
4. **配送地点：**郁南县大湾镇初级中学内。

## 二、供应商资格

1. 供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，提供以下材料：

（1）具有独立承担民事责任的能力：在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件，分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书；

（2）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供《资格承诺函》，格式自拟；

（3）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供《资格承诺函》，格式自拟；

（4）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供《资格承诺函》，格式自拟；

（5）参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录：提供《资格承诺函》，格式自拟；

2. 本项目的特定资格要求：

（1）供应商必须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》（投标时须提供复印件，加盖公章）；

（2）供应商未被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单”记录名单；不处于中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以采购代理机构于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))及中国政府采购网(<http://www.ccgp.gov.cn/>)查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）；

（3）单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目投标（响应）。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标（响应），提供《承诺书》，格式自拟。

（4）本项目不接受联合体投标。

### 三、采购项目技术要求

#### （一）项目内容

1. 实际供货数量以采购人每次提供的订单为准。
2. 肉类：含猪瘦肉、猪排骨、猪花腩、猪骨、猪杂、牛肉、鲜鸡、鲜鸭、鲜鱼、鱼丸、鱼腐、牛肉丸、猪肉丸、贡丸、一口肠以及部分冰鲜的鸡腿等）；
3. 蔬菜类：含菜心、生菜、油麦菜、上海青、通菜、椰菜花、芥菜、枸杞菜、韭菜、西红柿、龙芽白、冬瓜、凉瓜、青瓜、白萝卜等；
4. 粮油类：含大米、花生油、调和油（非转基因食用植物调和油）等；
5. 早餐类：面包、糕点、粉面等；
6. 副食干货类：含黑木耳、花菇、紫菜、海带、腐竹、枸杞子、红枣、花生、白米豆、辣椒酱、生抽、老抽、耗油、食用盐、糖、酒、面饼、豆粉、鸡蛋等。

#### （二）质量要求

##### 1. 肉类

（1）所有肉类必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证，原件备查。

（2）肉类生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》、《食品卫生许可证》、《动物防疫合格证》、《食品流通许可证》。

（3）色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色，肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。

（4）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。

（5）粘度：外表湿润，不粘手，外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

（6）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，澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。

##### 2. 蔬果类

（1）所有蔬果必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。

（2）所有蔬果必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。

（3）所有蔬果在交付采购人前须经过前期处理，使用率达到 90%以上。

##### 3. 大米

（1）质量标准：有“SC”标志，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，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB1354-86）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。

（2）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等，符合国家粮食卫生标准。

#### 4. 食用油

(1) 基本要求：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，剩余保质期不少于三分二，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。

(2) 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。

(3) 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

(4) 不得混有其他食用油或非食用油。

(5) 食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》、《食品流通许可证》、《全国工业产品生产许可证》

#### 5. 早餐类

(1) 所提供产品必须符合国家食品安全法规及相关国家标准（糕点、面包类）。

(2) 形态：完整，丰满，无黑泡或明显焦斑，形状应与品种造型相符。表皮有裂口，完整，丰满，无黑泡或明显焦斑，形状应与品种造型相符。丰满，多层，无黑泡或明显焦斑，光洁，形状应与品种造型相符。完整，丰满，无黑泡或明显焦斑，形状应与品种造型相符。符合产品应有的形态。

(3) 色泽：金黄色、淡棕色或棕灰色，色泽均匀、正常。

(4) 组织：细腻，有弹性，气孔均匀，纹理清晰，呈海绵状，切片后不断裂。紧密，有弹性。有弹性，多孔，纹理清晰，层次分明。细腻，有弹性，气孔均匀，纹理清晰，呈海绵状。符合产品应有的组织。

(5) 滋味、口感：具有发酵和烘烤后的面包香味，松软适口，无异味。耐咀嚼，无异味。表皮酥脆，内质松软，口感酥香，无异味。具有品种应有的滋味与口感，无异味。符合产品应有的滋味与口感，无异味。

(6) 杂质：正常视力无可见的外来异物。

(7) 肠粉软糯有弹性，外观晶莹剔透，纹理分明，色泽鲜嫩，粉质细腻柔软。

#### 6. 副食干货类

(1) 干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，无黄曲霉素。保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。

(2) 二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求。

(3) 具有烹饪调味料应有的自认色泽，色泽正常，具有烹饪调味料应有的滋味气味、香味纯正无不良气味，不得检出致病菌（沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌）。

#### （三）包装要求

货物有包装的，应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）要求，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。预包装食品的包装上应当有标签，标签应当标明下列事项：

1. 名称、规格、净含量、生产日期；
2. 成分或者配料表；
3. 生产者的名称、地址、联系方式；
4. 保质期；
5. 产品标准代号；
6. 贮存条件；
7. 所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称；
8. 生产许可证编号；

9. 法律、法规或者食品安全标准规定应当标明的其他事项。进口的预包装食品、食品添加剂应当有中文标签，依法应当有说明书，还应当有中文说明书。

#### **（四）其他要求**

1. 投标人应针对本项目制定配送服务实施方案，内容包括但不限于进度计划安排、采购、运输、交货、货物来源、验收方案、质量和安全保证措施安排等。同时，投标人还应该针对本项目制定应急保障措施预案，内容包括但不限于对项目实施过程中可能存在的突发情况、安全防护制度和应急处理措施等。

2. 因本项目涉及的食品采购的数量较多，成交供应商应拥有一支具有丰富行业知识经验、能够提供优质、专业和诚信的配送服务队伍。采购人与成交供应商派驻的配送服务人员不发生任何劳动和雇佣关系，配送服务人员由成交供应商自行管理，并按法律法规和地方政府的规定支付服务人员的工资、福利、保险、奖金、加班费等一切费用。成交供应商应重视劳动关系，建立完善的管理措施及风险预案，避免项目实施过程中发生劳资纠纷，成交供应商须承担由此产生的经济及法律责任。

### **四、采购项目商务要求**

#### **（一） 报价要求**

1. **本项目采购预算为¥550000.00 元。**采购预算作为其最高限价，投标人的响应报价不得高于此限价。（注：报价高于最高限价的为无效报价）

2. 本项目采用总价方式进行报价，报价应包括初加工自然损耗费用、市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、人工、质量检测、保险、验收、税费等以及项目实施过程中其它可预见和不可预见的一切费用。采购人不再另付其他费用。

#### **3. 价格要求：**

（1）**供货基准单价确定：**由采购人组织价格调查小组（5 人）于每月月初到郁南县大湾镇、河口镇、连滩镇的肉菜中心市场对采购食材品种进行调查询价，取调查价格的平均值作为基准单价核算。若调查小组的询价结果低于“云浮市菜篮子”价格的，以询价小组的询价为标准，若调查小组的询价结果高于“云浮市菜篮子”价格的，则以“云浮市菜篮子”公报的价格为标准。如临时新增采购原料或食品的（即不在当期供货基准单价内），按采购货款实际金额作为结算基准价。

(2) 定价周期：每月一次。每月 15 日前由采购人按磋商文件、合同规定确认供货基准单价发给中标供应商。定价周期内价格不用调整。

(3) 中标人提供的所有食品价格不得高于定价周期内的市场价格。若高于定价周期内的市场价格，采购人有权拒绝中标人价格，并无条件终止合同。

(4) 中标人必须负责中标货物的运输、搬运等工作，所产生的费用由中标人负责。

(5) 中标人不得擅自变更投标货品（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），严格按采购人要求供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可改变。

## **(二) 采购项目的总体要求**

**1. 供货地点：**郁南县大湾镇初级中学内。

**2. 供货时间及其要求**

(1) 自合同签订之日起 1 年。

(2) 采购人根据实际情况于每日 18:00 之前以电话、邮箱或微信方式向中标人预定下一日的订单，订单内容包括品种、规格、数量、计量单位(以斤或公斤等为计量单位)等内容；

★(3) 中标人须在接到采购人订单之日的第二天，所有食材应在 06:00 送到，将采购人所订购的货物送至采购人指定地点，采购人因工作的特殊性，中标人在特定的节假日，需要继续配送。（须提供《承诺函》并加盖公章，格式自拟。）

(4) 各类食品必须符合国家《产品质量法》、《食品卫生法》等相关法律法规的要求，确保所供食品优质新鲜，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。

(5) 中标人应当根据采购人实际情况，按与采购人的约定，在规定的时间内将预定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意，投标人须承诺如中标后将准时送货到采购人指定地点。

(6) 每天配送的食材等确保安全、合格（不同生产批次的需提供相对应的检测报告），中标人必须将每日供应的食材留样三日，每日留样食品必须记录，负责人必须在记录表上签字，以备复查待检，任何食品不得与留样食品混放，任何人不得随意取用，翻动留样食品。

## **3. 货物配送要求**

(1) 中标人应根据采购人实际要求运送货物甚至进行免费简单加工（活禽类要经宰杀和清洗，蔬菜类要达到净菜上市标准）。

(2) 每次送货，中标人须委派一名专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。

(3) 食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载车辆，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。

(4) 中标人须严格按照各采购人的指令配送商品的数量, 不得随意增减数量, 否则, 采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的, 应事先书面或电话申请, 并经采购人同意后方可改变。

(5) 采购人发现采购货物不能正常使用的, 中标人应无条件退换。中标人未能履行招标文件和合同所定事项, 或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品, 采购人退货后将记录在案, 并对中标人予以处罚, 要承担因此产生的一切损失和费用。

(6) 中标人的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的, 采购人将拒绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供采购人结算。

(7) 中标人指定的送货专员必须随身携带健康证和做好防疫措施, 无条件按采购人的要求做好登记、检测。必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡, 送货专员在采购人单位活动必须严格遵守采购人单位各项规章制度, 不得做出有损采购人形象和利益的事情。

(8) 中标人不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的, 中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。

(9) 中标人应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定, 一经发现供应以下食品, 除全部退货外, 将取消中标人的供货资格, 中标人并承担由此造成的经济责任和法律责任:

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;

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。

#### **4. 食品仓库管理要求**

(1) 食品与非食品应分库存放, 或设专门区域, 不与有毒有害物品同库存放。

(2) 食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施, 并运转正常。

(3) 食品应分类、分架、隔墙隔地存放。各类食品有明显标志, 有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放, 冷藏冷冻食品要配套必备的冷藏、冷冻设施。

(4) 贮存散装食品的, 应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

(5) 建立食品进出库专人验收登记制度, 定期清仓检查, 防止食品过期、变质、霉变、生虫, 不

符合食品安全要求的食品或临期食品要放在“待处理区”以待处理。

(6) 食品仓库门窗、四壁完整，不漏雨，地面整治，保持通风、干燥，避免阳光直射。

(7) 工作人员应保持个人卫生，直接接触入口食品要办理健康证。

## 5. 验收要求

(1) 项目验收依次序对照执行标准：

1) 符合中华人民共和国国家和履约地相关安全质量标准、行业技术规范标准；

2) 符合招标文件和响应承诺中各方共同认可的各项要求；

3) 符合货物来源国官方颁布标准。

上述各类标准与法规必须是有关官方机构最新发布的现行标准版本。

(2) 采购人应成立由 3 人以上组成的验收小组及 2 人以上组成的监督小组，按照合同约定轮流开展验收工作。

(3) 做好卸货前的检查。采购人应建立采购验收台账，由保管员列明到货品目、数量质量、生产日期等情况，在送货单上由验收双方(包括验收人、监督人、中标人代表)现场共同签署并留存验收证明。采购人和中标人双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。如发现食品有损坏情况等，应在相关单据上记录损坏情况，建议对损坏情况进行拍照存档。中标人应保证斤、两的准确性，以采购人的验货数量为准，中标人每次随货携带一式三联的送货清单（一式两份），食材经双方验收后须签字确认，采购人、中标人双方各持一份，作为收货、结算的凭证。

(4) 食品运输必须采用符合国家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。

(5) 采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按索票一验证一抽查一过磅一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。对于大宗食材等必须在监控摄像头底下，严格落实复秤工作机制，重点检查送货单上列明的食材数量与实际数量是否相符，食材品名与实际品名是否相符，蔬菜是否新鲜等，复秤后如实记录，同时用水印相机拍照存档，有条理地整理、标识好每次验收的照片。对腐烂变质、发霉、虫蛀、掺杂、有异味等验收不合格的食材，采购人应依法及时处理，不予验收，阻止食材入库。

(6) 每批次每种货物均抽查验收。

(7) 按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。

(8) 抽查发现食品安全质量问题的处理：

1) 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如发现腐败变质肉类等；

2) 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知物资验收小组及中标人，



将问题产品退货处理。

(9) 货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由郁南县质量技术监督局、郁南县食品药品监督管理局或国家法定的质量鉴定相关单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费由采购人承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由中标人承担，并且采购人有权追究中标人的相关责任。

## **6. 售后服务要求**

(1) 中标人需制定好食品配送售后服务承诺方案，以确保退（补）货作业在需要时够及时完成。

(2) 如采购人需要临时增加补货，中标人必须采购人规定时间内将货物保质保量送到采购人指定地点。

(3) 对不符合质量要求的食品由采购人使用单位验收人员提出清退，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，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响食堂供应为前提尽快补送。在退货过程中，对碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给中标人。

(4) 中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：

1) 中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款由供货结算款内扣除。

2) 中标人提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费外，采购人终止合同，中标人同时承担相应的民事及刑事责任及放弃先诉抗辩权。

## **7. 违约及安全事故处理措施**

(1) 对供货期间出现下列情况之一的，采购人有权无条件单方面终止合同：

1) 因配送原材料问题，发生食物中毒等食材安全责任事故，且造成严重后果的。

2) 在原材料配送过程中，存在掺杂作假，销售劣质、有害过期或无证食品等违规行为，经采购人、食品药品监督管理部门要求整改依然无效的。

3) 在经营过程中，存在转包、分包和挂靠经营行为的。

4) 在招投标时以弄虚作假等欺诈手段获得准入资格的，或经营情况发生变化已不符合准入条件而又不改变的。

5) 中标人配送的食材已过保质期或保存期。

6) 采购人认为不符合服务要求的其他行为。

(2) 如在食品药品监督管理部门抽检采购人单位过程中，发现中标人提供不符合国家食品安全标准的产品或食品，一切责任由中标人负责。

## 8. 付款方式

(1) 中标人货款按月度进行结算。中标人每月 8 日前需提供上月配送结算清单送采购人核对，最终支付款项以采购人每月结算金额为准。在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。

(2) 采购人收到中标人收货凭证复印件和有效等额发票后，60 个自然日内办理支付手续；

(3) 中标人凭以下有效文件与采购人结算：

① 中标人开具的正式发票；

② 货物收货清单（须经采购人专管部门签章确认）。

(4) 付款期限与逾期利息

1) 项目结算付款期限自双方确认结算金额之日起算，最长不超 60 天。

2) 采购人未按付款期限支付结算款项的，应当支付逾期利息，按照每日利率万分之五支付逾期利息。

**注：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投标无效。**

郁南县大湾镇初级中学

2024 年 6 月 25 日