

附件：

食材采购及配送服务项目采购需求

1. 采购内容及要求

1.1 内容

1.1.1 供应商根据采购人要求提供其食堂所需的主副食品,主要种类有：生鲜肉类、禽蛋类(猪肉、牛肉、鸡、鸭、鱼、禽蛋等);蔬菜、瓜果类(各类生鲜蔬菜、瓜果、水果);粮油面、干货、调料类(大米、面粉、食用油,各类干货、调料等)。

1.1.2 采购预算：98000元(6个月)。

1.1.3 供应商根据采购人要求将采购的主副食品定时送至指定地点。

送货时间：上午7点30分之前。

送货地址：福州市鼓楼区中山路26号。

1.2 要求

1.2.1 供应商资质

a、投标人必须是独立的法人企业，具有中华人民共和国法人资格且具有独立承担民事责任的能力,有能力提供本次采购货物及服务，具有采购项目经营范围的合格供应商；须提供有效的企业营业执照、税务登记证复印件（或三证合一的营业执照复印件）。

b、必须具备履行合同所必需的设备和技术能力的证明材料（具有《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》或《食品经营许可证》，且期限有效）。

c、注册资金在 100 万元及以上，配备合格的经营场地，具备完成配送要求的能力；近 2 年内，在政府部门、国有企业或大、中型企业拥有一年及以上食堂配送经历。

d、最近 3 年内在经营活动中没有重大违法、失信记录的书面声明，信息记录以“信用中国”网站

（ www.creditchina.gov.cn ） 中国政府采购网

（ www.ccgp.gov.cn ）信用信息查询结果为准（投标人不得被列入失信被执行人、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）。

e、不接受联合体和自然人参与投标。

1.2.2 供应商配送的食品应当符合《产品质量法》和《食品安全法》等相关法律法规规定的质量标准，未具体约定的应当符合国家食品安全要求的质量标准；没有国家标准的按照本省地方标准执行；无国家质量标准或本省地方标准的，按照

通常标准或者符合合同目的的特定标准履行。所有配送的食品，适用《福建省食品安全信息追溯管理办法》，要求可追溯。不得提供腐败变质、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、含有毒有害物质或者被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的物品。

1.2.3 不得提供未经检疫或者检疫不合格的肉类品（含熟制品）、蔬菜制品，对带骨头肉制品按要求切块，须当批次《肉类卫生防疫证明》和蔬菜农药残留检测报告供采购人随时抽查，抽查发现供应商提供的物资合格证明材料与本批次物资不符时，每次给予 1000 元处罚。

1.2.4 不得提供假冒、伪劣、过期或者不符合规定包装、卫生标准的物品。

1.2.5 不得提供来历不明、不能提供相应产品标签的散装物品。

1.2.6 当天送达食品，在检查过程中发现存在变质腐败、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、含有毒有害物质或者被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的物品，供应商必须在当天及时更换货物，如有造成的损失由供应商承担。

1.2.7 供应商提供的物资必须达到国家规定的卫生安全标准，蔬菜、禽蛋、畜禽肉类等食品能够按有相应的质量检验检疫报告供采购人随时抽查，抽查发现供应商提供的报告与本批次物资不符时，采购人按本批物资量合同价值的 3 倍给予处罚。

1.2.8 物资产品在送达采购人指定地点时保质期剩余时间应在三分之二以上。

1.2.9 如因供应商提供的物资，因质量等问题而使采购人人员发生食物中毒事件的，供应商将承担相应的法律责任。

1.2.10 供应商配送的食品应无毒、无害，具有完好的形、色、香、味等性状，并符合下述质量要求：

食用油供货：

食用油为非转基因食用油，品牌必须由采购人指定，应符合“国家标准一级”产品质量标准。

食用油应外包装完好，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，剩余保存期不少于保质期的三分之二，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。

面粉供货:

面粉：应符合《馒头用小麦粉》(LS/T 3204-1993)标准指标要求(遇国家修改标准，自新标准施行之日起采用新标准)；水分 $\leq 14.0\%$ ；灰分(以干基计) $\leq 0.70\%$ ；粗细度：全部通过GB36号筛；湿面筋 $25.0\% \sim 30.0\%$ ；粉质曲线稳定时间 $\geq 3.0\text{min}$ ；降落数值 $\geq 250\text{s}$ ；含砂量 $\leq 0.02\%$ ；磁性金属物 $\leq 0.003\text{g/Kg}$ ；气味、口感：正常。

蔬菜供货:

供应商销售给采购人的蔬菜应当是新鲜、青嫩、干净、无腐烂、无杂质、无杂草、无黄叶、无老叶、无浸水泡水或注水，并提供农药残留检测报告。

新鲜指各类蔬菜无腐烂、变质、无臭水伤味、无糟软状态，尤其是黄、绿豆芽、鲜菌类应保持应有的新鲜度；

青嫩是指绝大多数蔬菜(除冬瓜、南瓜等外)不但青而且嫩；豆角类及葫芦瓜等要保持青色，外壳不能呈白色；青菜类和白菜类的外叶折断时不能有丝相连不断连的现象；丝瓜、苦瓜等折而易断；鲜蒜叶子不黄，头部与杆部一般大小相同；

干净、无杂质、无杂草泛指各类蔬菜，特别是根（块）茎类的蔬菜不能有泥巴，鲜蒜、香葱、香菜、洋葱等的根部要干净；

无黄叶、老叶主要指青菜、白菜类不能有老叶，鲜蒜、香葱等的杆部应当见白；

无浸水、泡水或注水主要指白菜类（含花菜）、瓜果类、鲜菌类及根（块）茎类蔬菜不能浸水、泡水或注水；

净菜率须在 95%以上。

鲜肉供货：

产品为在政府规定的屠宰场所屠杀的生鲜禽畜肉；

产品应符合国家食品安全标准；

产品非病死禽畜肉；

产品非“注水”禽畜肉、母猪肉、老猪肉；

产品应经检验、检疫合格，有相应的检验、检疫证明，有当地卫生主管部门出具的动物检疫合格证明、有当地政府部门

定点屠宰厂“瘦肉精”残留检测合格证明和肉品品质检验合格证供采购人随时抽查，抽查发现供应商提供的证明材料与鲜肉不符时，采购人按本批鲜肉量合同价值的 3 倍给予处罚。

新鲜的肉类，表面有光泽，颜色均匀，有弹性，不得呈现青紫色死斑。

副食品供货:

产品无发霉、无变质、无变味、不掺杂、不掺假、不掺水、干货无受潮；

产品包装应该有产品名称、厂名、厂址或出产地等，应有产品质量合格证明；

产品生产厂家应持有卫生许可证；

产品应符合国家食品卫生法规规定的标准。

冻品供货:

冻禽产品应符合国家标准《鲜、冻禽产品》(GB16869 - 2005)、《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)，其他冻品应符合相应国家标准。遇国家修改标

准，自新标准施行之日起采用新标准。

产品无变质、无异味、无腐败、无杂质；

产品无过保质期；

产品非病死禽、畜制品；

产品应经检验、检疫合格；

有冻品厂家合格证明供采购人随时抽查。

水果供货：

果形完整、质地好、新鲜，无影响消费的腐烂变质；

清洁，基本不含可见异物，无坏死斑块，无明显的机械伤，基本无虫害，无冷害，无异常的外部水分，但冷藏取出后的冷凝水除外；

无异常气味和味道，发育充分，达到适当的成熟度；带柄时，其长度不能超过 1 cm。

糕点供货：

产品须经过正规厂家生产，并符合《食品安全国家标准 糕点、面包》(GB 7099-2015)、《糕点通则》(GB/T 20977-2007) 等相关标准；

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，剩余保存期不少于保质期的三分之二，具有产品合格证。包装无胀气，破损，具有正常糕点气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

2. 采购定价标准

本项目按优惠下浮率报价， $\text{结算单价} = \text{基准价} \times (1 - \text{下浮率})$

2.1 商品基准价以福州永辉超市（鼓屏路店）同期同类商品零售价格为基准价上限计算结算单价。

2.2 商品基准价不高于福州永辉超市（鼓屏路店）同类商品的零售价格。

2.3 上述基准价均由供应商提供，采购人将进行随机抽查。如发现供应商提供的基准价高于前述 1、2 项定价规则所确定的基准价，双方以前述 1、2 项定价规则所确定的基准价结算（最近 7 天内的零售价格，均按此基准价重新结算）。

如一年中出现三次以上类似情形，采购人有权单方面终止合同。

2.4 供应商所报的折扣系数在合同实施期间保持不变，即不因市场价格或政策性价格的调整而增减。

2.5 如遇自然灾害等不可预见的因素造成的个别品种价格需临时做调整的，供应商应遵循当时的市场价格标准，事先与采购人协商，并书面通知采购人，在采购人确认后方可调整。

3.其他事项

3.1 食材的采购款，按月据实结算。供应商每月 7 日前出具增值税普通发票，采购人根据发票 10 个工作日内支付供应商上个月采购款。

3.2 食材签收过程中，如发现所送食材重量短缺部分超过采购量的 10%，采购人按食材短缺部分价值的 3 倍给予处罚。

3.3 供应商应严格按照投标文件、合同以及相关政策规定为采购人主供应所需副主食品，否则采购人有权根据相关法规进行处罚或有权单方面终止合同。

3.4 由于供应商原因导致一次 10 人以上食品安全事件，采购

人有权终止合同，供应商需按相关规定进行赔偿。

3.5 须根据配送物资的种类配备运输车辆。