1.需实现的功能、目标及应用场景

满足采购文件要求，验收达到合格标准。

2.需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

本项目应执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范为：详见技术指标要求。

3.标的所属行业：批发业。

4.核心产品

本项目为服务项目，不适用核心产品规定。

5.服务内容和标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **种类名称** | **采购内容** | **质量要求** | **备注** |
| 1 | 蔬菜植物类 | 波菜、筒蒿菜、兰豆苗、油麦菜、火筒菜、京白菜、橄榄菜、铁头菜、龙丝菜、佛手瓜苗、白菜心、雷公根、香椿、娃娃菜、韭菜心、一点红、红背菜、蒜心、韭黄、生菜、芥兰、莴笋、兰豆、芥菜、小白菜、大白菜、上海青、韭菜、黄白菜、菜心、西洋菜、包菜、空心菜、红薯叶、春菜、香菜、葱花、大葱、莲藕、苦瓜、青瓜、茄瓜、西葫芦、佛手瓜、尖椒、红椒、红菜椒、指天椒、菜椒、椰菜花、西兰花、西红柿、西芹、香芹、玉米棒、玉米粒、玉米仁、糯玉米、散玉米头、豆角、四季豆、大蒜、黄豆芽、绿豆芽、白花菜、枸杞菜、苋菜、鱼生草、紫苏、土豆、大姜、洋葱、沙姜、干沙姜、鲜沙姜、剥皮蒜米、波萝、小红薯、大芋头、小芓头、酿芋头、酿油果、酿苦瓜、南瓜、丝瓜、蒲瓜、大冬瓜、准山、白萝卜、红萝卜、 酸笋、酸菜、酸豆角、酸辣椒、酸柠檬、酸姜片、酸荞头、榨菜、榨菜丝、下饭菜、杂菜、大头菜、瓜皮、酸梅、鸡皮果、萝卜干、生柠檬、腐竹、油豆腐果、水豆腐、豆腐皮、杏鲍菇、蘑菇、金针菇、鸡仔菇、鲜香菇、凤尾菇、海鲜菇 | ▲符合国家有关食品安全卫生标准 |  |
| 2 | 畜禽肉类 | 猪肝、猪耳朵、猪舌头、猪红、猪肚、猪心、大肠、粉肠、猪脚、排骨、沙骨、筒骨、猪尾巴、瘦前腿肉、五花肉、全瘦碎肉、隔山肉、猪腰、猪头皮、猪头骨、猪面肉、猪前腿肉、猪后腿肉、猪梅肉、猪不见天肉、猪前排、猪后排、猪蹄、正五花肉、牛腩、牛排、牛肉、牛腱肉、羊杂、马肉、狗肉、黑活狗、黄活狗、狗腿肉、土项鸡、土阉鸡、果园项鸡、果园阉鸡、老母鸡、水盆鸡、鸡中翅、鸡腿、项鸡、线鸡、土鸭、绿头鸭、水盆鸭、鸭胗、鸭杂、烧鸭、乳鸽、贡丸、牛肉丸、新鲜牛肉丸、猪肉丸、新鲜猪肉丸、春卷、鱼卷、香肠、烧肠、腊肉 | ▲符合国家有关食品安全卫生标准 |  |
| 3 | 水产类 | 大鱼头、大草鱼、罗非鱼、鲶鱼、鲈鱼、黄蜂鱼、鲌鲢鱼、鲤鱼、泥鳅鱼、禾花鱼、河草鱼、塘草鱼、河大头鱼、塘大头鱼、河鲤鱼、塘鲤鱼、河罗非鱼、塘罗非鱼、河鲢鱼、塘鲢鱼、河鲶鱼、塘鲶鱼、淡水鲈鱼、咸水鲈鱼、小红鱼、大红鱼、河黑鲩鱼、塘黑鲩鱼、脆鲩、大头鱼头、鲢鱼头、大头鱼肉、鲢鱼头、大头鱼肉、鲢鱼肉、鱼腩、土鲮鱼、鲫鱼、边鱼、鱼肚、鱼蛋、鱼肠、河虾、小河虾、大明虾、车螺 | ▲符合国家有关食品安全卫生标准 |  |
| 4 | 调味类 | 米酒、花雕酒、黄皮酱、剁辣椒、豆瓣酱、红油豆瓣酱、黄豆酱、海鲜酱、柱候酱、面豆酱、辣椒酱、柠檬酱、酸梅酱、芝麻酱、花生酱、辣椒油、排骨酱、豆鼓辣椒、粉丝、龙口粉丝、风车高级生粉、辣椒粉、十三香、胡椒粉、花椒粉、玉米淀粉、淀粉、粘米粉、泡打粉、黑米粉、澄粉、孜然粉、吉士粉、塔塔粉、牛奶香粉、小苏打、甜蜜素、改良剂、酵母、米粉汤料、牛腩料、盐焗鸡料、甜酒粉、清补凉、腐乳、桂林腐乳、豆鼓、南乳、茄汁、鸡汁、麻油、酱油、米醋、凤仙花9度糯米白醋王、红醋、陈醋、水塔陈醋、生抽、金标生抽、老抽、海天草菇老抽、蚝油、金标蚝油、碱水、味精、食盐、散生盐、糖精、白糖、红糖、冰糖、散装白砂糖、花生油、鱼调和油、鸡精、泰汁、面粉 | ▲符合国家有关食品安全卫生标准 |  |
| 5 | 干货类 | 鲜白果、鲜百合、花生、花生米、陈皮、香叶、红栀子、当归、灵芝、杜仲、桂皮、干山萘、芝麻、椰蓉、黄豆、绿豆、红豆、麦豆、饭豆、甜豆、豆沙、红豆沙、薏米、干辣椒、干香菇、红枣、枸杞、枸杞子、白芷、干笋、草果、川芎、党参、紫菜、海带、干木耳、干黄皮、八角、干八角、江州香米、大米、玉米头、鸡蛋、鸭蛋、皮蛋、咸蛋、千里香、云耳、银耳、木瓜、干黄花菜、麦芽糖、丁香、花椒、茴香、胡椒粒、菊花茶、金银花茶、绿茶 | ▲符合国家有关食品安全卫生标准 |  |
| 6 | 水果类 | 冬枣、哈密瓜、阳光青提、小橘子、黑加仑、莲雾、皇帝柑、葡萄、西瓜、山竹、西梅、龙眼、香蕉、荔枝、火龙果、杨梅、橘子、其它水果 | ▲符合国家有关食品安全卫生标准 |  |
| 7 | 饮品类 | 蒙牛纯牛奶、蒙牛高钙奶、伊利纯牛奶、伊利高钙奶、特仑苏纯牛奶、其它牛奶、桄榔粉、王老吉、八宝粥、矿泉水 | ▲符合国家有关食品安全卫生标准 |  |
| 8 | 半成品及成品类 | 包子、馒头、粽子、月饼、沙糕、切粉、圆粉、小蛋糕、小面包 | \ |  |
| 9 | 其他 | 煤气 | \ |  |
| **注：**采购人采购的货包括但不限于以上主要货物，1年服务期内具体需求货物、数量和金额以采购人每批次的采购清单为准。 |
| **三、商务要求** |
| 序号 | 商务条款 | 商务要求 |
| 1 | 报价要求 | （1）报价方式：报价按下浮优惠率报价。本次报价须是履行合同的最终价格, 即满足全部采购需求所应提供的服务，包含但不限于员工工资、福利、人身意外保险社会保险、加班费、工作服、劳保用品等费用，保洁用品费、办公费、培训费、管理费和税费以及其它所有成本费用的总和。在合同实施时，采购人将不予支付成交供应商没有列入的项目费用，并认为此项目的费用已包括在响应总报价中。 |
| 2 | 最高限价 | 报价下浮优惠率≥5%。 |
| 3 | 合同签订日期 | 成交通知书发出后15日内。 |
| 4 | 配送期限 | 自签订合同之日起1年，具体以双方签订的合同正式文件执行时间为准。 |
| 5 | ▲配送地点 | 广西崇左市公安局指定地点1、广西崇左市公安局指定地点2。 |
| 6 | ▲配送时间 | 按采购人事先提供的食材采购计划清单，于每天早上7：30提供当次现场供货。若遇到紧急需要，采购人当天需要补充某类食材的，在收到采购人发出紧急通知后3小时内完成配送。 |
| 7 | ▲配送要求 | 1、采购人必须保证配送的食品取得食品生产许可证或食品经营许可证，未列入生产许可目录的应符合国家有关标准要求。2、凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。3、若食品在运输、配送过程中造成的损耗，由成交供应商负责及时更换或补充，以达到该批次供货要求；如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到配送要求，所产生的一切责任由成交供应商承担。4、采购人组织专人负责对配送食品进行留样，成交供应商必须配合相关留样工作。每批次供货留样1份，采购人可请有资质的质量检测机构对配送食品进行抽样检查，并对检查情况建立档案；若抽样检查出现不合格产品或因配送食品质量不合格而发生食品安全事故的，成交供应商将承担由此造成的经济责任和法律责任。5、供应商须根据采购人的需要，对配送的个别食材进行协助性粗加工。6、供应商须配备不少于 2 人的项目实施人员，实施人员须是与采购人签订有劳动合同且已办理健康证或近一年内的健康体检合格报告的人员，响应时必须提供配送人员的健康证或健康体检合格报告以及劳动合同复印件；7、供应商须配备不少于1 辆的配送车辆（其中至少包括1辆冷藏配送车），响应时必须提供配送车辆的行驶证、彩色照片的复印件或扫描件（若为租赁的还需提供租赁合同复印件，租赁合同有效期必须涵盖整个服务期限）；8、合同履行过程中产品的相关检验检测费用由成交供应商承担。 |
| 8 | ▲价格标准 | 1.配送的食品原材料价格必须按照“随行就市、保本微利”的原则。以崇左市物价局当月公布的食品参考价格及崇左市内大型农贸市场的同批次食品原材料市场价格作参考依据，并且下浮优惠。成交人每半个月递交《食材报价表》进行报价备案，所提供的报价须由甲方审定。2.若在配送服务期限内，因个别食品原材料的市场价格涨跌幅过大（超过原双方审定价格的10%），由双方重新商定审定价格。3.结算方式：某项产品的供应单价（即结算单价）=某项产品的基准价×（1-成交优惠率），结算价款按实际采购数量乘以结算单价。 |
| 9 | ▲验收条件及标准 | 每批次供货时，成交供应商须向采购人提供每批次质量自检报告单和检验合格证明，以供采购人验收。 |
| 10 | ▲验收方法 | 1、凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。禁止提供冷荤熟食制品，禁止提供高风险食材给采购人加工食用，并按规定留样备查。2、验收时，采购人对符合要求的给予签收，如食材有质量不合格、品种规格不符、价格不符及数量不足等问题，采购人将不予签收；成交供应商应按采购人的要求及时补货，其中鲜肉类、蔬果类、水产类等影响食堂当次供餐需求的生鲜类食材成交供应商必须在2小时内补齐，其它类食材须在当天下午下班前补齐，否则造成的损失由成交供应商负责。3、验收后，采购人不免除成交供应商的质量责任，不能认为质量已完全合格，如在使用过程中发现食材存在其他问题的，成交供应商须及时到现场解决，并在规定时间内及时退换货，否则造成的损失由成交供应商负责。 |
| 11 | 付款方式 | 1.签订合同之日起成交人开具预付款发票后10个工作日内采购人支付暂定合同价款（按照本项目采购预算×（1-成交下浮系数））的30%作为预付款预付给成交人。甲方依据合同约定每月向乙方支付货款时应先扣除预付款。2.结算方式为月结，每月开始前15日内，乙方应依据甲方审定的相应配送期间执行的《食材报价表》、双方签字盖章确认的《食材配送单》，向甲方提交上一月的本合同价款书面请款申请，经甲方确认后乙方于10日内向甲方提供等额增值税普通发票；甲方于收到发票后30日内将上一个月的本合同价款支付至乙方指定收款账户，乙方开具的发票必须真实、合法、有效，如乙方提供虚假发票，由此引发的一切责任由乙方负责。 |
| 12 | ▲其他要求 | 1.成交供应商必须保证所提供的竞标产品质量安全无害，必须遵守《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物检疫法》、《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的规定。2.预包装类产品须符合《预包装食品标签通则》（GB7718-2011）的规定。3.成交供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测。4.在合同履行期间，采购人有权对成交供应商供应食材的相关加工场地及设备进行检查，成交供应商必须配合，不得以各种理由拒绝；若检查结果与其投标文件承诺不符的将视为提供虚假材料谋取中标，报送监管部门，按政府采购相关法律法规追究其相应的法律责任。5.本项目货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与响应，如有此类产品参与响应的做无效响应处理。**6.食品验收质量标准：**一、货物总体质量要求：1、货物包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变型，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。2、货物应当具备其应当具备的使用性能，应当符合国家或行业标准。3、食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存 条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。4、有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。二、货物质量要求1、大米：符合GB1354要求，质量等级：籼米三级，同等或优于上林香米，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、QS证号等各类标识清楚。2、面粉：符合GB1355要求，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、QS证号等各类标识清楚，保质期不低于3个月。3、食用油：符合国家食用油的有关标准，不能含有转基因成份，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、QS证号等各类标识清楚。4、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。5、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。6、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。7、淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。 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。8、鸡蛋：个体均匀，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。9、皮蛋：个体均匀，外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。 咸蛋 个体均匀，蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，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。10、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。11、豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。12、腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。13、腐乳：红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。14、黄豆：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。15、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。16、食糖：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。(1)白糖的感官鉴别：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。（2）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。 （3）绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。 （4）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。（5）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。 （6）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。(7)红糖的感官鉴别：红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。 因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。 呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其 他外来异味。17、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。**7.食品卫生管理标准：**一、目的为加强职工食堂食品卫生安全管理工作，预防食品食物中毒或其他食源性疾病事故的发生，保障职工的身体健康和生命安全。特制订本标准。二、规范性引用文件下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。《中华人民共和国食品卫生法》、《动物检疫法》、《餐饮业食品卫生管理办法》（中华人民共和国卫生部令第10号）。三、责任供应商必须保证食品安全卫生，凡因供应商造成的各类事故及经济损失，由供应商承担全部责任。四、食品采购要求1.供应商采购的各类食品与原料品种符合相关的卫生标准、符合规范性文件及其他相关法规要求。2.供应商在采购定型包装食品时，要仔细检查包装标识或者产品说明书是否按《食品卫生法》第二十一条规定标出品名、产地、厂名、生产日期、批号（代号）、规格、配方、主要成份、保质期限、食用（使用）方法等，防止购进假冒、伪劣产品。3.供应商采购各种食品、食品原辅料时，严格执行《食品卫生法》及区局（公司）的有关规定，供应商必须保证原料的卫生质量，在采购时严格做好采购索证工作，向供方索要同批产品的检验合格证并交复印件给需求方备案。4.严格执行食品卫生制度，拒绝采购有害、污染、霉变、变质、过期的物品。5.严格执行所采购原料的卫生标准和卫生要求，所采购原料应具有一定的新鲜度，不受有毒物质污染。原料应无虫害、无腐败变质、无霉变、无锈斑、无机械损伤，无异味，无掺假、掺杂，干品应干燥洁净，粉状原料无结块，液体原料无混浊沉淀，无悬浮物，油脂无酸败，肉类无毛、血、淋巴结、粗血管、粗组织膜及伤肉，不得采购病畜禽肉做原料，不得采购超保质期的原料。 6.严格按照优质食品、食品原辅料及各类原料感官品质验收标准供应。7.采购原料要“三证”齐全，即《卫生许可证》、《检验合格证》、《经营许可证》。杜绝采购“三无”食品原料（“三无”产品即无生产日期或无批号、厂名、厂址、品名、规格、食用方法、保质期等内容），并索取各项检验证明妥善保存，以备检验。8.采购直接入口的食品，应索取各项检验证明，并现场考查各项指标达到有关要求后才可配送，索证或合同要给需求方复印件以备查。需求方对供货单位进行不定期考查，一旦发现食品卫生问题，立即终止合同。9.严格把好采购关，供应商必须到持有卫生许可证的经营单位实行定点采购，以保证其质量。 |
| 13 | ▲违规处理 | 成交供应商有下列行为并经查实的，将被视为违约，采购人有权终止其合同。1.违反食品安全法律法规，被食品药品监管部门吊销或注销食品经营许可证的、违反相关法律法规、被登记机关吊销营业执照的；2.在质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等监管部门日常监督检查中发现食品原材料存在严重质量问题的；3.因配送的食品原材料问题而引发较大食品安全事故的；4.食材配送存在克扣、缺斤短两、减质、延时、拒绝配送或服务态度恶劣等情形的；5.配送的食品原材料的质量、品种规格、价格等与采购人的要求不符，并不及时退换的；6.存在二次以上（含二次）严重缺斤短两行为的。 |