

## 2.1 项目概况

本次采购内容主要为区直森防队员食堂提供日常粮、油、米、面、蛋、奶、肉、果蔬等农副食品配送服务，具体业务根据采购方实际需求按照每人每天 50 元的标准进行配送，按照成交优惠率进行结算。用餐人数 11 月 1 日至 5 月 31 日约 74 人，6 月 1 日至 10 月 30 日约 37 人。

### ★2.2 服务要求

2.2.1 采购人在当天 17:00（北京时间）前向成交供应商下达第二天的订单，订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点等具体要求。

2.2.2 供应商接到采购人的订单后，如果个别品种因缺货而无法配送，供应商应及时与采购人沟通并协商解决方法。

2.2.3 供应商每天 7:00（北京时间）前将订单内所有食材送到采购人指定的地点，并提供《送货清单》，双方现场过秤并验收签名。

2.2.4 急需物资接到采购人电话通知后积极响应并 2 小时内配送。

2.2.5 所有食材按净重过秤，以双方确认的过秤数量为准。

2.2.6 送货数量以订单为准，超出的部分由成交供应商带回，不纳入结算，短缺的部分如采购人需要由供应商当日补足，如不需要，按实际验收的数量为准。

2.2.7 如采购方临时对订单进行变更品种或增减用量，应及时与供应商沟通，满足采购人的配送要求。

2.2.8 果蔬、肉等易腐烂变质食材必须使用冷链专用配送车辆，车内温度达到食材要求温度标准，温度记录可查询，使用专用周转箱承载。

2.2.9 供应商所配送的食材必须符合采购人的要求，无假冒伪劣、以次充好、腐烂变质等情况。保证食品来源可追溯性，须用品牌食用油，蔬菜、肉确保质量，大米、面粉等无公害无添加。

2.2.10 供应商必须保证提供的产品符合国家相关食品安全标准，保证米、面、油为非转基因食品。

2.2.11 采购人如发现所供食材达不到食品安全标准，第一次，给予警告，并按采购人要求及时给予退换，进行整改；第二次，采购人有权解除合同，停止供货，赔偿损失。

2.2.12 因供应商配送食材质量问题造成食用人员身体不适或者中毒的，由

成交供应商承担全部的责任。

2.2.13 如成交供应商违反合同约定，给采购人造成损失，采购人有权暂停其供货资格，并要求其进行整改，如供应商仍不能达到要求，采购人有权终止合同，并由供应商承担相应损失。

### 2.3 报价及结算方式

#### 2.3.1 响应报价：

(1) 本项目报优惠率。供应商对本项目统一报一个优惠率，优惠率的有效报价范围  $0 \leq \text{优惠率} < 1$ 。优惠率必须为固定的值（如：0.2），不得存在区间值（如 0.1~0.2）。

不接受有选择性报价。例如，供应商优惠率 0.2，即最终结算单价金额=基准价  $\times (1-0.2)$ 。供应商只能报唯一的优惠率，不得有选择性的报不同优惠率，优惠率低于 0 或投报多个优惠率或优惠率区间的为无效响应。

(2) 优惠率：优惠率是指在采购文件约定的基准价基础上进行下浮的比例。在合同履行期间，该优惠率不受市场价格及政策性价格的调整而增减。

(3) 响应报价计算，用  $(1-\text{优惠率})$  的值参与报价计算。

#### 2.3.2 结算金额计算方法：基准价 $\times (1-\text{优惠率}) \times \text{实际采购食材数量}$

(1) 基准价：合同履行期内，每个报价周期（通常为每周）各类食材单价以报价当日城阳蔬菜水产品批发市场中间价为基准，基准价（均价）计算结果保留两位小数。

(2) 实际采购食材数量：以经采购人和成交供应商双方签字确认的验收单为准，并作为结算依据。

### 2.4 食材品类要求

序号	品种	要求
1	粮食类：米、面、杂粮、湿质面制品等	1. 所供产品必须符合 GB2715《食品安全国家标准 粮食》标准，大米必须符合 GB/T 1354《大米》标准，面粉必须符合 GB/T 1355《小麦粉》标准； 2. 储存期限不超过国家规定期限； 3. 包装选用透气性良好的无色塑料编制袋（符合 GB/T 8946《塑料编织袋通用技术要求》中的有关规定），相关费用由成交供应商承担； 4. 供货时需提供当批次产品检测合格报告。
2	食用油类：压榨	(1) 根据实际需求提供相应品牌产品；

	一级花生油、玉米油、香油等。	<p>(2) 符合现行国家标准；须满足 SC 认证标准、食品生产许可证须包含此类产品。</p> <p>(3) 具有正常色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其它异味；必须符合国家有关标准。</p> <p>(4) 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之二。</p> <p>(5) 每半年向使用单位更新提供一次所供产品由具有法定检测资质的检测机构出具的全项目质量检测报告。</p>
3	调味料：食用盐、味精、鸡精、酱油（老抽、生抽、味极鲜等）、食用醋、糖、酱类等	<p>(1) 根据实际需求提供相应品牌产品；</p> <p>(2) 符合现行国家标准；</p> <p>(3) 供货时须提供当批次产品合格证及进货单据。</p>
4	干货类：木耳、银耳、八角、花椒、桂皮等	<p>(1) 符合现行国家标准，感官性状合格；</p> <p>(2) 供货时须提供当批次产品合格证及进货单据。</p>
5	畜肉类及其调理肉质品（肉串、肉丸等）	<p>1. 所供产品必须执行 GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》要求，兽药残留按 GB31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》标准及有关规定执行；</p> <p>2. 按照 GB2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》有关规定进行相关检测，提供由具有法定检测资质的检测机构出具的全项目检测报告；</p> <p>3. 根据实际要求操作加工，每次供货须向使用单位提供《肉品品质检验合格证》；同批次动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》或每批次产品须取得青岛市畜禽产品销售凭证；猪肉应有青岛市生猪产品追溯凭证，生猪产品还应当具有非洲猪瘟检验证明/报告。</p>
6	禽肉类及其调理肉质品（肉串、鸡柳、鸡块、鸡排等）	<p>1. 所供产品必须执行 GB2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》要求；</p> <p>2. 按照 GB2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》中相关技术要求进行检测，提供由具有法定检测资质的检测机构出具的全项目检测报告；</p> <p>3. 根据实际要求操作加工，每次供货须向使用单位提供《肉品品质检验合格证》、同批次动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》或每批次产品须取得青岛市畜禽产品销售凭证。</p>
7	水产类：鱼类、虾类、贝类、藻	<p>1. 所供产品必须符合 GB2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB2762《食品安全国家标准 食品</p>

	类等水产品（海带属于水产品）	<p>中污染物限量》和 GB31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》要求；</p> <p>2. 每半年按照 GB2733《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》中相关技术要求进行检测，提供由具有法定检测资质的检测机构出具的检测报告；</p> <p>3. 每次供货时须提供当批次产品的出厂合格证明及进货单据。</p>
8	果蔬类：叶菜、根茎类、花菜类、瓜果、菌类等	<p>1. 所供产品为当季新鲜且经过初步处理的干净蔬菜，必须符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》要求；</p> <p>2. 净菜加工和配送应符合 SB/T 10583《净菜加工和配送技术要求》规定，标注送货单位、蔬菜名称、等级、数量、出库时间等信息，净菜数量为蔬菜净重量，不含包装及包装内充水；</p> <p>3. 供货时须提供当批次蔬果农药残留快速检测合格证明；</p> <p>4. 每半年向使用单位更新提供一次由具有法定资质的检验机构出具的两个月内的农药残留检测合格报告。</p>
9	豆制品类：豆腐类、豆制品类。	<p>1. 符合现行国家标准，要求感官好、无异味、无变质、不粘、不红；</p> <p>2. 供货时须提供同批次产品合格报告；</p> <p>3. 每半年须提供由有资质的检验机构出具的豆制品合格检测报告。</p>
10	蛋奶类	<p>1. 奶符合现行乳制品国家标准，供货时须提供同批的合格证明及进货单据；</p> <p>2. 鸡蛋须符合 GB2749《蛋与蛋制品》要求，供货时须提供养殖场产品合格证、销售凭证和进货单据；</p> <p>3. 根据实际需求提供相应品牌产品；</p> <p>4. 每半年须提供由有资质的检验机构出具的合格检测报告。</p>

## 2.5 食品安全保障措施

2.5.1 成交供应商必须遵守国家规定的《食品安全法》、《农产品质量安全法》等法律和行政法规的规定，配送的食材必须符合国家有关卫生标准，保质、保量、保鲜，严禁配送假冒、变质、过期的农副产品。不合格的货品，成交供应商必须包退包换。

2.5.2 成交供应商须对配送的食材分类用器具装载，不得混装，运输过程应

采取相应的保鲜防护措施。

2.5.3如因成交供应商所配送的食品引起食用人身体不适、发生食物中毒等问题，经质量检验部门确定是成交供应商的责任，由成交供应商承担全部经济赔偿与法律责任。

2.5.4成交供应商应充分理解并认真遵循本采购文件的要求，所配送的食材必须是满足采购文件要求。保证供应的食材均为正规生产、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

2.5.5食材有包装的，食材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。

2.5.6采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，成交供应商必须无条件退货或更换商品。

## 2.6质量要求

2.6.1对于不符合采购人质量要求的品种可无偿退货或换货，如换货成交供应商必须在采购人规定的时间内把货送到目的地。

2.6.2根据食品监管部门要求制作好各项管理规定并严格实施，严禁违反管理规定操作，严格把控质量关，严禁食物中毒等影响身体健康的事件发生。

2.6.3所供原材料均为符合国家卫生、质量检验标准的正规产品，任何因食材质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，在确认导致问题的食材后，由该配送商承担全部法律责任与经济损失，采购人有权单方终止合同。

2.6.4供应商所供产品如属于国家及相关部门规定必须具备相关检验检测报告的，供货时须同时提供相关检验检测报告，否则，采购人将拒绝签收。

2.6.5食材采购应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下产品，一经发现供应以下食品，除全部退货外，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。

2.6.6 成交供应商提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒、有害等不符合食品安全标准的食品的，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) 采购人有权要求无条件退货或换货，成交供应商将被处以当次供应食品货款3倍的罚款，罚款由供货结算款内扣除。

2) 造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为成交供应商提供的食品问题，成交供应商须承担全数的医药费，采购人将取消该成交供应商的供货资格，成交供应商同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

(4) 成交供应商提供的货品质量未达到相关标准达三次(含)以上的将取消其成交资格。

## **2.7 其他要求**

2.7.1 工作人员应持有健康证等国家法律法规要求的相应证件；着装整洁、身体健康、责任心强、无不良嗜好。

2.7.2 项目服务人员在服务期间发生的人身伤害、意外事故、工伤、劳动纠纷等由供应商全部承担。

2.7.3 因供应商原因造成的人身伤亡和财产损失的由供应商自行承担。

◆2.7.4 青岛市城阳蔬菜水产品批发市场无公示价格的食材以相同规格、相同品牌报价当日正规农贸市场、大型商超公示价格为基准，按照成交优惠率执行。