

## 第五章 项目内容、服务要求及商务要求

### 一、项目基本概况

旺苍县看守所食堂主要为看守所、拘留所在押（拘）人员及工作人员提供伙食，每天约 200 人就餐。

### 二、配送食材明细表

序号	配送食材	数量	备注
1	各种时令蔬菜、瓜果类。	按采购人实际需求及用量进行配送。	
2	禽肉、蛋、鱼类：猪肉、鸡肉、牛肉、鸭肉、鱼、禽蛋、水产品等。	按采购人实际需求及用量进行配送。	
3	粮油类：食用油、大米、面粉、面条等。	按采购人实际需求及用量进行配送。	
4	调味品：包括食用盐、调味醋、酱油、大料等调味品。	按采购人实际需求及用量进行配送。	
5	牛奶、豆类及豆制品类	按采购人实际需求及用量进行配送。	
6	干杂类	按采购人实际需求及用量进行配送。	

### ★三、食材执行标准

《中华人民共和国食品安全法》

《动物检疫法》

《食品添加剂新品种管理办法》

《餐饮服务食品安全操作规范》

《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》

《农产品安全质量无公害畜禽肉安全要求》

《食品安全国家标准食品中最大农药残留限量》

《畜禽屠宰加工卫生规范》

备注：质量标准规范按最新版本执行。

#### ★四、配送食材质量要求

供应商按采购人要求，将食材配送到指定场所，符合国家规定的食材质量标准。采购人有权将不合格的食材、食品就地销毁，要求供应商在规定时间内重新配送。若食用供应商配送的食材、食品出现食物中毒现象，由供应商负担经济责任和相关的法律责任。

#### ★五、配送食材技术要求

5.1 采购食材应符合 GB2749、GB2763、GB29921 等标准。

5.2 干杂类不得含有二氧化硫及重金属元素和非法使用添加剂，产品优质、无感官异常。

5.3 食盐：加碘，符合国家最新或行业标准。

5.4 豆类（花生、大豆、绿豆等）：色泽正常，无霉变、无转基因。

5.5 山珍（木耳、菌类、海带等）：色泽正常，无霉变、无硫磺熏味。

5.6 豆制品（豆腐、豆皮、豆干等）：色泽正常，无腐烂；

5.7 食盐，白砂糖、味精、鸡精等物品的要求：燥、松散、颜色纯在、无异臭、异味、异物。

5.8 生抽、老抽等物品的要求：具有国家标准酿造酱油的色泽，气味和滋味无不良气味，不得有酸苦涩等异味和霉味不浑浊，无沉淀，包装完好。

5.9 花椒、胡椒等香料物品：色泽正常，颗粒均匀无杂质，干燥 松散无结块，具有本品固有的气味、外包装牛皮纸箱，包装完整无破损等。

5.10 大米的要求: 要求非转基因, 袋装, 预包装食品标签应符合 GB7718《预包装食品标签通则》。预包装袋应坚固结实, 封口或缝口应严密。大米卫生指标达 GB2715《大米卫生标准》一级要求。包装规格: 25Kg/袋。

5.11 面(含面粉)的质量要求: 洁白有光泽, 无异物, 无砂齿及杂质、内塑料袋外牛皮纸袋, 字迹清晰、外袋清晰无破损, 无污染。

5.12 食用油: 品种为四级或以上压榨菜籽油, 要求非转基因、物理压榨、桶装。达国家标准(GB/T1536—2004)四级, 包装应符 GB/T17374—2008 食用植物油销售包装及国家的有关规定和要求。执行标准应符合: GB2716《食品安全国家标准植物油》食用植物油国家标准。食品中污染物限量标准应符合 GB2762—2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》标准规定。

5.13 蔬菜类(各类蔬菜、水果): 蔬菜要求干净、优质、新鲜、无感观异常。须符合 GB2763—2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》或国家最新质量标准和安全标准; 农药残留不得超标, 不得含有国家全面禁止使用的农药成份; 豆芽菜及豆制品要求不得使用添加剂, 无感观异常, 农药残留不得超标。

5.14 叶菜类: 外形正常, 叶类光滑幼嫩, 无黄叶, 色泽正常, 去除根须, 无虫害, 卷心菜切开不变黑, 无腐烂情形, 无明显泡水现象。

5.15 根茎类: 无虫咬、无发芽、发霉现象, 新鲜, 大小与采购人自买标准相当。

5.16 花果类: 无虫害、成熟度良好、新鲜固有的色泽鲜明, 无发霉发黄等现象。

5.17 瓜果类: 外表光亮无斑点, 形状正常, 大小均匀, 成熟度适度, 无腐烂, 无污染, 清洁, 新鲜, 无异味, 无病虫害损坏。

5.18 肉类(猪肉、排骨、五花肉等): (生鲜禽类必须保证新鲜, 应符合食品安全溯源管理要求)所提供的猪肉必须为当日屠宰的肉品, 肌肉

红色均匀，有光泽，脂肪洁白，外表微干或微湿润，不沾手，弹性良好，压后凹陷立即恢复，无血污，无泥污，无毒无害、新鲜、色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹；符合国家产品质量标准及有关规定（严禁提供注水、注胶、病猪、死猪或种猪猪肉），品质要求按照 GB9959 分割鲜、冻猪肉标准、《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》（GB2707-2016）等 127 项食品安全国家标准。一级鲜猪肉肥膘厚 1.0-2.5CM，（前腿肉、夹心肉两部分）二级鲜猪肉肥膘厚在 1.0-3.0CM，（条肉、蹄髈两部分）大于 3.0CM 为三级鲜猪肉（颈肉、肥膘、奶脯三部分）。排骨：一般情况配送普排，特殊情况配送精排。

5.19 牛肉、羊肉：颜色暗红、有光泽，脂肪洁白或淡黄色；肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿；弹性好，指压后凹陷能立即恢复；表面微干，有风干膜，不黏手；有牛羊肉的膻气。无寄生虫、无注水。

5.20 禽类（鸡、鸭、鱼等）：无注水、无瘟疫、宰杀时间不超过 8 小时，鱼类配送必须保证鲜活。

5.21 鸡蛋须有生产日期等喷码，包装规范，无破损，蛋皮光滑干净。生产日期距送货日期不超过 10 天。

5.22 奶制品：牛奶每盒  $\geq 125\text{ml}$ ；符合 GB25190-2010 食品安全国家标准灭菌乳/GB2519-2010 食品安全国家标准调制乳。为保证产品质量及产品新鲜度，所供应的牛奶在运至采购人处后距离保质最后期限不得少于 60 天。

5.23 鲜猪肉（应是当日生产）供应时应由产地动物卫生监督机构出具《动物检疫合格证明》和动物产品检疫合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。

5.24 其他肉类应提供当日《动物检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》。

## 六、配送要求

6.1 采购人每日 20:00 前以电话或微信等方式向成交供应商直接下达次日的物资采购计划单,内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等。成交供应商接到采购人订单后,应按采购人要求在次日 7:30 前提供新鲜、符合要求的物品送达至旺苍县看守所食堂,若因个别品种缺货或无法提供的,供应商应在接到采购计划单 1 小时内及时告知采购人并协商解决办法。

6.2 成交供应商每天早上 7:30 以前将订单内所有食材、食品配送到采购人指定的地点,并提供《送货清单》一式两份。

6.3 预包装食品应完整、无渗漏、无破损;应有 SC 食品安全认证或有食品生产许可证编号;包装上应注明产品名称、配料表、质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准。供应商、采购双方对商品包装完好性、色泽度、质量及数量进行现场确认验收,验收结果将作为结算凭证。

6.4 配备车辆应清洁卫生,运输配送冷冻、冷藏食品的车辆应有温度控制设备,符合相关卫生要求。所有车辆应做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。

6.5 成交供应商需设置一名专职责任人,负责与采购人对接项目事宜,并做到即时应急要求。

## ★七、商务要求

1. 服务期: 1 年。配送服务质量好且考核合格,可续签下一年度服务合同(政府购买服务合同履行期限一般不超过 1 年;在预算保障的前提下,对于购买内容相对固定、连续性强、经费来源稳定、价格变化幅度小的政府购买服务项目,可以签订履行期限不超过 3 年的政府购买服务合同)。

2. 服务地点: 旺苍县看守所。

3. 付款方式:

3.1 付款条件说明：合同签订后，支付预付款，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 50.00%；

3.2 付款条件说明：服务期满 1 个月，按月据实结算，供应商结算货款时，以采购人上月实际用量（签收单）为准。供应商须向采购人出具合法有效完整的税务发票及凭证资料，采购人在收到票据后，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 4.16%；

3.3 付款条件说明：服务期满 2 个月，按月据实结算，供应商结算货款时，以采购人上月实际用量（签收单）为准。供应商须向采购人出具合法有效完整的税务发票及凭证资料，采购人在收到票据后，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 4.16%；

3.4 付款条件说明：服务期满 3 个月，按月据实结算，供应商结算货款时，以采购人上月实际用量（签收单）为准。供应商须向采购人出具合法有效完整的税务发票及凭证资料，采购人在收到票据后，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 4.16%；

3.5 付款条件说明：服务期满 4 个月，按月据实结算，供应商结算货款时，以采购人上月实际用量（签收单）为准。供应商须向采购人出具合法有效完整的税务发票及凭证资料，采购人在收到票据后，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 4.16%；

3.6 付款条件说明：服务期满 5 个月，按月据实结算，供应商结算货款时，以采购人上月实际用量（签收单）为准。供应商须向采购人出具合法有效完整的税务发票及凭证资料，采购人在收到票据后，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 4.17%；

3.7 付款条件说明：服务期满 6 个月，按月据实结算，供应商结算货款时，以采购人上月实际用量（签收单）为准。供应商须向采购人出具合

法有效完整的税务发票及凭证资料，采购人在收到票据后，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 4.17%;

3.8 付款条件说明：服务期满 7 个月，按月据实结算，供应商结算货款时，以采购人上月实际用量（签收单）为准。供应商须向采购人出具合法有效完整的税务发票及凭证资料，采购人在收到票据后，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 4.17%;

3.9 付款条件说明：服务期满 8 个月，按月据实结算，供应商结算货款时，以采购人上月实际用量（签收单）为准。供应商须向采购人出具合法有效完整的税务发票及凭证资料，采购人在收到票据后，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 4.17%;

3.10 付款条件说明：服务期满 9 个月，按月据实结算，供应商结算货款时，以采购人上月实际用量（签收单）为准。供应商须向采购人出具合法有效完整的税务发票及凭证资料，采购人在收到票据后，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 4.17%;

3.11 付款条件说明：服务期满 10 个月，按月据实结算，供应商结算货款时，以采购人上月实际用量（签收单）为准。供应商须向采购人出具合法有效完整的税务发票及凭证资料，采购人在收到票据后，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 4.17%;

3.12 付款条件说明：服务期满 11 个月，按月据实结算，供应商结算货款时，以采购人上月实际用量（签收单）为准。供应商须向采购人出具合法有效完整的税务发票及凭证资料，采购人在收到票据后，，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 4.17%;

3.13 付款条件说明：服务期满 12 个月，按月据实结算，供应商结算货款时，以采购人上月实际用量（签收单）为准。供应商须向采购人出具

合法有效完整的税务发票及凭证资料，采购人在收到票据后，达到付款条件起 7 日内，支付合同总金额的 4.17%。

#### 4. 采购人食材单价考查办法

采购人每月对旺苍县城内食材市场单价进行考查。当市场价格平稳时，采购人组织 2-3 人及供货商共同组成询价小组对旺苍县城内随机抽取一家超市和一个农贸市场对购买目录进行食材价格考查，每月 2 次；当市场价格波动大时，每月增加 1-2 次食材价格考查。以每月各食材考查单价的平均单价作为本月各食材考查单价。

#### 5. 报价要求

供应商针对在本项目服务期内的食材考查单价进行统一下浮。供应商按统一下浮比例（%）报价。

在每个月核算费用时，以食材考查单价为基础，按统一下浮比例（%）换算为结算单价。报价包括成本费、包装费、运输费、配送费、调换费、损耗费、检测费、税费等所有费用。

#### 6. 验收标准

6.1 验收标准：本项目采购人将严格按照政府采购相关法律法规以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205 号）、磋商文件的服务要求、成交供应商的响应文件及承诺进行验收。

#### 6.2 验收流程：

（1）卸货检查：验收人员对物品的外观质量进行初步查验。食品运输必须采用符合卫生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。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，采购人将不定时查验冷链车的



温度。冷冻食品无经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。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。

(2) 食材索票查验：按索票—验证—过磅—入库的程序完成验收，验收人员留存票据原件（或复印件加盖供应商鲜章）。

(3) 验收人员应按采购文件及响应文件对产品质量要求对货物质量进行抽查，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有异常的情况，应如实记录所有损坏情况。对于食品验收的全部信息数据，验收人员应和供应商送货人员双方确认签字，留存单据。

(4) 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，当日所送同批次同类产品全部退货。若发现腐败变质食材，依据合同及相关管理办法实施处罚。②采购人在加工食材过程中，如发现产品质量问题，供应商加工食材现场确认，依据合同及相关管理办法处理。

(5) 验收记录。供应商每次配送食材需附食材清单表一式三份，内容包括食材名称、数量、验收情况、确认签字等事项，作为结算的凭证。

7. 供应商的配送人员必须每年一次到当地卫生防疫部门进行健康体检，领取合格的《健康证》后方可上岗工作。出现传染性病症状或外伤感染的立即脱离工作岗位，平时应保持个人卫生，穿戴清洁的工作衣帽。

8. 每年度采购人对供应商进行一次服务质量考核（考核内容详见附表1），考核分数在85%（含85%）以上的，可续签下一年合同，考核分数度低于85%的，采购人与供应商不再续签合同。

9. 其他要求：

9.1 履约过程中，供应商因食材卫生安全、质量、服务等方面被有关部门处罚、取缔或造成不良社会影响，采购人将解除合同。

9.2 履约过程中，供应商全面负责其配送人员财产安全。

注：“★”为本项目实质性要求，必须满足，不满足将作为无效响应处理。

附表 1

项目	序号	评分细则	扣分 (分/次、 宗)	备注
配送 要求	1	配送车辆、实际运输不符合采购文件及合同约定的	2 分	
	2	在协议供货期,未在规定时间内(迟到超过半小时)完成配送、供货	3 分	
	3	实际配送货物少于订购数量且不能及时补充的	5 分	
	4	实际配送的货物与订购货物种类、质量不符,每次扣 5 分;未能及时更换的,采购人有权拒收	10 分	
	5	相应批次的货物未能提供相关合格检验证明的	8 分	
质量 要求	6	食品卫生不符合要求,造成不良后果的	30 分	供应商承担由此造成的全部法律责任及经济损失赔偿(包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等)
	7	滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素、激素等有害物质	6 分	
	8	货物品质与采购文件不符,	5 分	

		并未能及时补充的		
安全 生产 管理 要求	9	没有建立、健全本单位安全生产责任制,制定安全生产规章制度和操作规程,或违反制度操作的	2 分	
	10	没有相关应急预案的	5 分	
	11	造成重大事故或有重大事故不配合处理的	10 分	
满意 度要 求	12	提供资料弄虚作假的	5 分	
	13	被用户投诉,情况属实的	2 分	
	14	被媒体负面曝光的	10 分	
其他	15	有违反采购文件及合同规定的其它违约事件的	5 分	