

采购需求

一、项目概况

海口市第一看守所就餐人数共计 1500 人。为了保障就餐人员食品健康安全，通过公开招标的方式选择有资质、有实力、有诚信的供应商负责海口市第一看守所食材购买及配送。

二、采购内容

(一) 采购清单

序号	货物名称	要求
1	猪肉类	新鲜肉色，气味正常无异味，无注水，无霉烂变质，必须是新鲜现杀 好的，肉表面有干燥外膜，切面呈红色，质地坚实，指压过迅速复平。 符合国家食品部门的有关标准，肉类保证来源于正规定点屠宰厂（场），供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件，鲜肉确保每日新鲜（当日屠宰）。
2	牛肉类	新鲜肉色，气味正常无异味，无注水，无霉烂变质，必须是新鲜现杀 好的，肉表面有干燥外膜，切面呈红色，质地坚实，指压过迅速复平。 符合国家食品部门的有关标准，肉类保证来源于正规定点屠宰厂（场），供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件，鲜肉确保每日新鲜（当日屠宰）。
3	家禽类	为当天屠宰的活禽，新鲜肉色，外观淡黄或黄色，有的地方带玫瑰色， 表面干燥，有光泽，质地坚实，有弹性，气味正常，无异味，无注水，符合相关食品安全国家标准。禽肉每批次应当附有有效的动物检疫检验合格证复印件。
4	水产类	主要包括鱼类、海鲜类等，水产须为鲜活或冷鲜类水产品，斤称产品 保证新鲜无变质，成件商品保证品质优良。
5	冻品类	按采购人要求提供，原则应为预包装食品，能够溯源，须符合国家相 关速冻食品标准。
6	蔬果类	新鲜无异味，无空心，无腐烂，应具有品种应有的外形及色泽。一般 为当季时令无公害菜、水果新鲜无变质、来源可靠、安全(经农药残留 检测合格)、且质量中等以上，符合国家标准和规定。
7	蛋类	无破损，无长毛，可溯源、新鲜、清洁卫生
8	干货类	保质期内，无异味，无腐烂。外包装必须标明产品名称、配料表、净 含量、制造者及经营者的名称和地址、生产（或分装、包装） 日期、 保质期或保存期、产品标准号等。
9	调味品	保质期内，验收时，调料生产日期不超过保质期的三分之一。包装标 识清楚，应注明产品名称、配料表、质量等级、产地、生产日期、保 质期、产品标准等，定型包装食品须具有 SC 标识。包装完好、无破 损、无渗漏，外包装无污物，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉 现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、无异味；油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破 包，夹包、漏包；香辛料要求 干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无杂质。

10	成品粮	包括大米、面粉、面制品等，要求产品无结块、无受潮、无霉变、无虫害。包装标识清楚，印有生产日期、保质期、生产厂家、电话及国家生产许可信息标识等。
11	食用油	包括菜籽油、大豆油、玉米油、花生油等，色泽鲜亮，清澈透明、无杂质、无沉淀物、无任何异味。包装标识清楚，印有生产日期、保质期、生产厂家、电话等，具有 SC 标志。供应油品种类以采购人通知为准。
12	奶制品类	包装完好，品名、商标及内容物或含量标示清楚，无破损脏污，无漏包涨包；牛奶呈乳白色，有奶香味；无异味、异物、发霉现象；品牌真实。
13	豆制品	原料应符合相应的食品标准和有关规定。具有产品应有的色泽，具有产品应有的滋味和气味，无异味，具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物。

说明：

- 1、以上需求品种包含但不限于明细表中所列的品种。
- 2、具体配送数量，按采购人需求分期分批提供。
- 3、由于人员就餐人数具有不确定性，采购人无法确保中标人的供货量是否能达到预计金额，中标人须自行承担由此带来的风险。

（二）采购要求

- 1、承诺如在合同履行期限内，供应商出现考核结果为“差”的情形，或出现合同终止、解除的情形，则该供应商停止配送。

2、（1）根据相关官方发布媒体公布的农贸市场蔬菜、粮油、肉禽蛋、水果及水产品零售价格，每周随机抽取 1 天零售价格行情表，取当天不同农贸市场零售价格的最低值，以当月四个周抽取的零售价格行情最低值的平均值作为基准价，食材价格为基准价 $\times$ (1-下浮率)。如遇不可抗力等因素引起各类副食品采购价格异常波动，或相关官方发布媒体未公布各类副食品当月行情表情况时，各类副食品采购价格以采购人和中标供应商协商确定为准。

（2）相关官方发布媒体未公布的食材价格，由采购人和中标供应商协商确定。

3、如遇临时加餐等特殊情况，中标供应商须配合采购人工作，保质保量及时供应所需各类副食品。供应商因接受临时加餐工作等特殊情况而产生的额外费用，统一纳入至发生所属月份总费用中。

- 4、服务期：自合同签订之日起12个月（满足365天）

（三）质量要求

供应商供应的各类副食品必须符合国家《中华人民共和国食品安全法》、《产品质量法》等相关法律法规的要求，确保所供副食品优质新鲜，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。供应商供应的蔬菜食品，必须符合国家《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2022）、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）等规定和采购人有关的质量要求。供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，必须符合相关食品安全国家标准、环境保护、知识产权等方面的法律要求，必须符合采购人提出的有关特殊要求和质量标准。如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量引起食物中毒（经工商、卫生防疫部门鉴定），供应商应承担全部法律责任。

（四）货物包装要求和运输及卸货要求

1、包装要求

包装应规范、卫生、整齐、美观，蔬菜瓜类用周转筐盛装，肉类要进行分割（肉类产品须依据采购人要求进行预加工），外包装用纸箱包装；冻类等用保鲜袋进行冷冻封装；鱼类、海鲜类用网袋装好，保持鲜活；干货、调料、水果类用纸箱包装。

2、配送运输要求

在合同期内，食堂工作人员需在配送日前一日向供应商下订单，订单内容应清楚说明品名、数量及其他要求等。

供应商按照食堂订单要求进行按时、保质、保量配送。不得擅自更换，不得随市场、天气等因素变化调高供应价格。若个别食材品种缺少时，供应商需在下单后一小时内告知各收货单位，调整配送食材。为保证配送服务质量，供应商需提供专职人员进行配送及后续工作对接，提供专线或定点进行沟通，保持 24 小时电话畅通，并能对收货单位的要求进行及时响应（在收到要求后及时回复）。

供应商需按照采购人当日的计划，每日上午 8 时 30 分前将当日所应供食品送至采购人指定地点。

供应商送货当天，必须为采购人提供当天的制式实物验收凭证（手工单据及无单位证章一律无效），此凭证一式两份，经采购人指定人员当天签字确认方可生效，否则不予结算。

运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，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，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

3、卸货验收要求

采购人指定地点卸货，并且由食堂的工作人员与供应商的配送人员核对制式实物验收凭证，不符合采购或者验收标准的，采购人有权拒收。

（五）付款方式

供应商每月提供配送结算汇总表（手工单据一律无效）和等额发票，经采购人核对无误后，采购人财务部门将应付金额一次性为供应商结算。

（六）供应商的考核

1、履约考核实施主体：采购人

2、履约考核目的：服务期内，为了加强对食材配送企业的管理，提升配送企业服务质量，确保食材配送工作正常进行。采购人对中标人采取每月两次不定期考评的方式进行考核。

3、履约考核对象：中标供应商

4、履约考核方式：采购人成立食堂食材配送工作考核小组，根据食堂、用餐人员的反馈情况和日常监督、检查情况，考核小组每月不定期对配送企业进行动态管理和考评，每月进行两次考评，月底汇总考核结果。月考核作为支付当月食材费的主要依据，由采购人将扣分结果进行汇总，按考核扣分档次支付当月食材费，月考核满分为 100 分。

5、履约考核内容：考核内容见《供应商综合考核表》。中标人履约期间，如采购人出台新的考核方式及标准，按新考核方式及标准执行。

在押人员伙房2024年10月至2025年9月蔬菜、肉类、蛋类等采购-2024/9/27 17:48:19-d40ccc116f311e2876f80b79adacf67-7.8.5036.1510

供应商综合考核表

企业名称:

年 月 日

考评项目	考评内容	扣分	得分
食材质量 (40分)	食材以次充好、不新鲜或变质或食材有掺杂充假, 每次扣5分。		
	配送的食材有发潮、腐烂或霉变现象的, 每次扣5分。		
	有保质期食材超过保质期, 每次扣5分。		
	各类食材(除蔬菜外)不提供产品检验检疫证、合格证或检测证明, 每次扣5分。		
	蔬菜类送货未提交农残自检报告, 每次扣5分。		
	出现一次包装严重损坏、混乱, 影响食材使用的, 每次扣5分。		
	发现外观、形状、颜色、质地等有异常的, 每次扣5分。		
	未经采购人同意随意更换货物的品牌、品种、规格、型号等, 每次扣5分。		
食材数量 (11分)	送货数量少于采购计划量, 并影响了菜品制作, 每次扣4分。(如能在使用前补齐, 未对菜品制作造成影响, 可不扣分)		
	蔬菜、水果、肉类、干杂类等以重量结算的食材, 实收数量与单据上数量不一致, 且误差大于《零售商品称重计量监督管理办法》的附表1的规定, 每次扣4分。		
	用水浸泡食材增重的, 每次扣3分。		
服务质量 (12分)	有质量问题退货换货不及时, 每次扣3分。		
	无正当理由拒绝配送委托人指定食材, 每次扣3分。		
	配送人员野蛮装卸货物, 每次扣3分。		
	配送人员工作态度恶劣, 无正当理由与食堂人员起争执, 每次扣3分。		
应急响应 (6分)	应急超2小时未响应, 每次扣3分。		
	突遇临时保障送货不及时、数量不完整、质量不达标等, 每次扣3分。		
票据管理 (4分)	出具的配送清单没有配送人员的签字, 每次扣2分。		
	出具的食材票据出现错误, 每次扣2分。		
人员管理 (6分)	配送人员着工作服、佩戴胸牌, 工作服保持整洁干净, 每发现一次不达标扣2分。		
	配送人员做好个人卫生, 不留长指甲, 不随地吐痰, 工作时间不抽烟、不饮酒, 每发现一次不达标扣2分。		
	配送人员无健康证或健康证失效, 每次扣2分		
配送服务 (11分)	未按采购人规定时间内送达食材, 每次扣3分。		
	易变质食材未采用冷链专用车配送的, 每次扣4分。		
	车辆未定期消毒清洗、未提供消毒台账, 每次扣4分。		
投诉与反映 (10分)	因食材问题出现投诉现象, 经查实属实, 每次扣5分。		
	通过回扣等方式谋取不当利益, 经核实每次扣5分。		
合计			
说明: 1. 评分满分 100 分, 优 (100-90 分), 良 (89.9-80 分), 差 (79.9-0 分)。 2. 各分项分值扣完为止, 不计负分。 3. 每日送货的配送单 (三联单), 由采购人、中标供应商双方共同确认后分别保存, 作为考核的依据。			

考评人:

考评日期: 年 月 日

6、考核结果应用

每月考核结果为“优”时，支付当月应付费用的 100%；每月考核结果为“良”时，扣减当月应付费用的10%，由采购人在当月结算货款时扣减；每月考核结果为“差”时，扣减当月应付费用的 50%，由采购人在当月结算货款时扣减，供应商在服务期内出现考核结果为“差”时，该供应商停止配送，采购人有权单方面解除合同。每月考核结果由采购人向供应商提出书面告知，供应商对考核结果有异议的，应当在收到采购人书面告知之日起 3 日内向采购人申请复核，否则视为认可考核结果。

（七）其他要求

1、根据《关于深入开展政府采购脱贫地区农副产品工作推进乡村振兴的实施意见》的通知（财库〔2021〕20号）相关要求，中标供应商在本项目实施农副产品供货时，须按采购人的要求通过脱贫地区农副产品网络销售平台（原贫困地区农副产品网络销售平台，简称“832 平台”）采购一定比例脱贫地区的农副产品。具体采购脱贫地区的农副产品的内容及额度由采购人及上级相关部门的要求确定。中标供应商实施采购，并协助采购人定期统计，相关的购买凭证须交由采购人留档。中标供应商必须严格执行此规定。