

汕尾市生态环境局
2021 年食堂管理和食材配送服务采购项目

用
户
需
求
书

汕尾市生态环境局

2021 年 3 月

一、采购项目名称：

2021 年食堂管理和食材配送服务采购项目（含汕尾市环境保护监测站和汕尾市生态环境局直属分局）

二、采购项目预算

¥300000 元。。此费用为一年的食材配送费用，包括税费等所有费用（实际配送费用依照下浮率，按实际每月结算）。

三、供应商资格

1. 供应商须符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条各项规定：

（1）供应商必须是具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织（具备相关的经营范围）；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供财务状况报告或基本开户行出具的资信证明）；

（3）依法缴纳税收和社保资金的良好记录（依法缴纳税收和社会保障资金的相关证明材料）；

（4）具备履行合同所必需的设备和专业技术能力（提供书面声明）；

（5）参加政府采购活动三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供书面声明）；

（6）符合法律、行政法规规定的其他条件（提供书面声明）。

2. 投标人具有有效的《食品经营许可证》或《餐饮服务许可证》或《食品流通许可证》或《食品药品经营许可证》；

3. 本项目不接受联合体投标；

4. 根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》，对列入失信被执行人、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及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商拒绝其参与政府采购活动。

5. 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动的书面声明。

6. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动的书面声明。

四、项目概况

1、中标人每日需为汕尾市生态环境局（含下属单位）提供早餐、午餐、晚餐和接待用餐

的食材配送。本次招标对象负责采购单位职工每天早、午餐、晚餐和接待用餐的食材采购、配送，提供为全体职工提供卫生、营养、可口的丰富的餐饮服务及舒适卫生的就餐环境。

2、本项目招标一家中标单位，该项目的中标单位需要就本项目采购内容与采购人签订合同。

3、食堂管理服务采购预算为¥300000元；凡超过最高限价的，一律视为无效报价。

4、食材配送采购按报下浮率的方式进行报价，投标下浮率必须为固定报价， $0.00\% \leq \text{投标下浮率} < 100.00\%$ ，不接受区间报价，凡超过报价范围的，一律视为无效报价。

五、配送要求

（一）总体要求

1、投标人所供商品必须符合“中华人民共和国食品卫生法”要求。

2、投标人承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合招标、投标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

3、投标人所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

4、投标货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准，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。

5、中标人必须负责中标货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

6、货物具体需求量以下一天实际使用量为准。

7、中标人不得将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

8、由于采购人工作性质的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人各项规定。

9、中标人除不可抗力因素以外，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。因中标人原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

10、中标人不得变更供应的商品，应严格按招标要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请。

11、采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人必须无条件退货；中标人未能履行招标文件和合同所定事项或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用

外，情节严重的可取消其供应资格。

12、中标人须开具国家正式增值税专用发票，中标人按供应商品的销售额开具发票。

(二) 具体项目要求

中标人供应的各类副食品必须符合国家《产品质量法》、《食品卫生法》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。中标人供应的蔬菜食品，必须符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人有关的质量要求，供应质量必须经过粗加工，食用率达 95%以上。供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，必须符合相关环境保护、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），中标人应承担全部法律责任，采购人有权取消其供应资格。

1、鲜肉（边猪）

1.1 所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，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，鲜肉确保每日新鲜、无异味。

1.2 鲜肉[边猪（白条猪）]净重 35KG 以上，去头、去蹄、去板油、去内脏。

2、瓜类、蔬菜、辅料、佐料

2.1 供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品，瓜类、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5

汞（以 Hg 计）	≤0.01
铅（以 Pb 计）	≤0.2
砷（以 As 计）	≤0.5
氟（以 F 计）	≤0.5
硝酸盐（以 NaNO ₃ 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	≤4

2.2 具体感观要求：

2.2.1 从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

2.2.2 从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

2.2.3 从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

2.2.4 从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等干水绿叶菜类。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶霉，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

2.3 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

3、粮油

3.1 供应产品的质量要求：

3.1.1 大米、油、面粉、豆类货物必须符合卫生，不得有腐烂、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，并可能对人体健康有害的物质。

3.1.2 大米、油：要提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期、产品成份、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。中标人所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

3.1.3 中标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属供、方责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

3.2 执行标准：

3.2.1 大米品种要求为标准一等米，不含添加剂。

3.2.2 米类执行标准：GB1354-86 GB2715-2005

3.2.3 大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：

①碎米总量 $\leq 17\%$ （国家标准： $\leq 35\%$ ）

②小碎米总量 $\leq 2\%$ （国家标准： $\leq 2.5\%$ ）

③不完善粒 $\leq 3.5\%$ （国家标准： $\leq 4.0\%$ ）

④黄米粒按国家标准执行。

3.2.4 油类执行标准：

色拉油：GB1535-2003 一级大豆色拉油

花生油：GB 1534-2003

大豆油：GB 1535-2003

葵花籽油：GB10464-2003

棉籽油：GB1537-2003

油茶籽油：GB11765-2003

玉米油：GB19111-2003

米糠油：GB19112-2003

3.2.5 油类质量要求：

每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。

严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒素：黄曲霉毒素B1（ $5\mu\text{g/kg}\sim 20\mu\text{g/kg}$ ）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（ $\leq 1000\mu\text{g/kg}$ ）、玉米赤霉烯酮（ $\leq 60\mu\text{g/kg}$ ）、赭曲霉毒素A（ $5\mu\text{g/kg}$ ）。重金属污染物：铅（ $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ）、镉（ $0.1\text{mg/kg}\sim 0.2\text{mg/kg}$ ）、汞（ 0.02mg/kg ）、无机砷（ $0.1\text{mg/kg}\sim 0.2\text{mg/kg}$ ）。农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量）。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。

要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产的）和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，中标人将承担全部责任。

4、其他肉类及动物内脏

4.1 所供产品应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，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（分割的猪肉每次送货时要有汕尾市分割肉销售凭据），鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

4.2 所有产品规格符合采购人提交的日采购计划或月采购计划中明确的具体需求。

4.3 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

5、鲜活鱼类：

鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

6、干货及腊味

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

7、调味品、配料类

7.1 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。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 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。

8、奶类

盒装牛奶，质量基本标准要求符合国家相关行业标准，营养丰富、绿色安全、无异味、无霉烂变质，从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。食用方便，保质期长，包装完整、无破损。

（三）产品配送要求

1、送货方式：在每天 08:30 分前必须将采购人当天所需要的食品送到饭堂，保证采购方正常开餐，中标人随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为入库验收之凭证。

2、中标人应根据采购单位就餐人员数量，配送与之相适应的原材料，避免食物量不足、原材料隔夜、过度浪费等情况。

3、交货地点：汕尾市生态环境局

4、包装要求：包装与标志要求：包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

5、运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准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，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

6、数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，中标人每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

7、由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量而造成员工或宾客发生安全事故时，中标人须承担全部责任）。

8、对采购人临时的供货要求，需随订随送，至少在 2 个小时内送达。

（四）验收要求

1、按国家有关标准及本项目要求对中标人供应的食材验收。

2、双方对质量有争议，如需将货物送至具有资质的质量检测机构检测的，若检测结果合格，检测费用由采购人支付。

3、若检测结果不合格，则检测费用由中标人支付，采购人将该批次货物退货，中标人重新配送合格物资外，中标人还需缴纳该批次货物金额的 30%作为违约金予采购人。

4、食材验收时未发现质量问题，而入库后七天内发现质量问题，中标人无法证明因采购人保管、使用不善导致质量问题的，中标人应无条件更换该批次该品种物资。

（五）报价方式

如投标人投标下浮率不在 0%（不含）-20%（含）区间内，必须要出具详细的成本清单，

包含投标人的利润分析、成本分析等，且经评委会认可，否则视为投标无效。

（六）定价方式

1、若网上开通汕尾市肉菜市场价公布平台，以汕尾市肉菜市场价公布平台的最低零售单价作为基准价。如网上没有开通汕尾市肉菜市场价公布平台或汕尾市肉菜市场价公布平台无价格公布或未更新的，按采购人所在地附近周边市场随机抽取三家或以上同类货品的平均价作基准价。

2、若投标人被确定为中标单位，在今后的供应中，以中标人的投标下浮率为执行标准。

3、定价时间：以 15 天为周期，每月 15 日、30 日为定价日。

4、结算公式：结算价格=基准价×（1-中标下浮率）×实际供货量。

（七）售后服务

非采购人的人为原因而出现产品质量，由中标人负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

（八）保密条款

中标人在实施货物供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，中标人必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并将配送人员的详细资料报采购人备案，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换配送人员，必须事先通知采购人并将其个人资料送采购人审批，审批合格者才能更换。

（九）付款方式

1、由采购人每月结算一次。

2、中标人完成当月供货订单后，于次月 10 日前凭国家正式发票向采购人申请付款，采购人收到申请后在 5 个工作日内支付。

3、有关接待用餐临时增加的食材配送，按照有个规定按实际支付结算。

七、食堂考核管理制度

（一）考核时间

自合同签订之月起，不定期考核。

（二）考核方式

1、按需组织职工代表对配送的食材进行突击检查，并进行现场打分；

2、每月发放《员工食堂食材满意度调查表》进行满意度调查，并进行打分评比。

（三）考核办法

在对员工食堂的考核中，采购人将根据现场检查结果，结合员工满意度进行评比。如现场检查低于 60 分或问卷满意度低于 60% 的，则本月扣罚中标人当月总合同价款 4%，如现场检

查低于 70 分或问卷满意度低于 70%的，则本月扣罚中标人当月总合同价款 2%，如现场检查低于 80 分或问卷满意度低于 80%的，则本月扣罚中标人当月总合同价款 1%。

如果连续两个月现场检查低于 60 分或问卷满意度低于 60%的，采购人有权直接取消合同。

（四）退出机制

中标人在服务期间出现下列情况之一者，采购人有权取消其服务资格，责令限期退出。且对其所造成的损失保留追索的权利。

- 1、营业执照或相关经营许可资格被吊销；
- 2、因食堂原材料造成污染引起的消费者食物中毒；
- 3、政府职能部门检查不合格或受到行政处罚；
- 4、拒绝接受采购人的监督检查；
- 5、对存在问题拒绝进行整改。

附件

员工食堂食材满意度调查表

请您根据饭菜质量、服务质量、卫生状况进行满意度评比，请您在认为合适的选项下面划“√”，感谢您的配合！

满意	不满意