**附件：**

**福州市社会福利院食堂综合零售配送服务类采购项目采购需求方案**

一、项目概况

★(1)本次采购项目为食堂主、副食品零售配送服务类采购项目，要求投标人提供的食材质量须符合《产品质量法》、《食品安全法》等相关法律法规规定及国家行业标准的有关规定。物资验收实行索证制度，确保可追溯。必要时供货方必须出具符合国家标准的检验证明。

★(2)本项目服务年限为2年，自合同签订之日起计算。合同期内采购人采购食品的数量根据工作的需要是个动态值，实际成交的金额以每个月中标人所供食品×实际数量×（1-中标人所报下浮率）按月进行结算。若服务年限未到2年但中标供 应商所供食品的累计结算金额达到682.737万元时，则该合同提前终止，采购人不再另行结算合同款。

★(3) 本项目预算价803.22万元，预算为采购人单位食堂日常消耗的各种食材及副食品的初步估算。本项目将预留预算总价30%专门面向中小企业采购，其中预算总价15%由采购人自行向832平台采购(根据榕财采【2021】36号文规定)；本次招标最高限价为预算总价的85%，本项目最高限价为预算价×(1-15%)=682.737万元。本项目为预留份额的采购项目(预留采购项目预算总额的15%专门面向中小企业采购)，本项目允许大型企业向一家或者多家中小企业分包，中标人为中小企业的不允许分包。中小企业的认定以福建省采购相关文件中的认定为准。

★(4)本项目投标人报价将换算成下浮率(例：假如本项目最高限价为100万元，投标价下浮率为1%，则投标报价为100万元×-(1-1%)=99万元)，该下浮率将作为中标人与采购人签订合同时的依据。中标人按采购人的实际需求供货，以福州市永辉超市上渡店(若该超市因故倒闭或关店的，则按离采购人最近的其他永辉超市的价格作为参 考价)内同种商品的价格作为参 考价，以该下浮率计算出下浮后的价格，且以此价格作为与采购人的结算价。该下浮率由投标人自行报价。

★(5)中标人须每个月对参 考价进行2次统计和整理，统计时间为每月10日和25日(如遇重大节日应顺延)，中标人在每月10日对上述永辉超市当日商品价格进行统计，为该月11日至25日的商品的参 考价，在每月25日对上述永辉超市当日商品货架价格进行统计，为该月26日至下个月10日的商品的参 考价，中标人应在每月10日和25日上午整理出上述永辉超市相关商品价格，并提交给采购人。采购人可在当日随机进行抽查，若发现弄虚作假，将记为一次不合格记录。特价、促销价不作为定价依据。

(6)本项目不接受中标供应 商的任何产品赠 送。

二、采购项目预（概）算

本项目采购预算安排2022年度、2023年度集中供养对象和在职、外聘职工食堂综合零售服务，其中：集中供养对象伙食费94.9万元，在职人员伙食费20.25万元，外聘职工伙食费88.3万元, 自费寄养老人伙食费599.77万元。采购预算两年共计803.22万元。

三、技术和服务要求

★**(一)** **配送食品、商品主要内容**

**食品、商品清单：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 类别 | 序号 | 品名 | 单位 |
| 蔬菜 | 1 | 大白菜 | KG |
| 2 | 白地瓜 | KG |
| 3 | 白萝卜 | KG |
| 4 | 白冬瓜 | KG |
| 5 | 菠菜 | KG |
| 6 | 青菜椒（青圆椒） | KG |
| 7 | 春菜（生菜） | KG |
| 8 | 红心地瓜（红薯） | KG |
| 9 | 佛手瓜（合瓜） | KG |
| 10 | 光茭白 | KG |
| 11 | 光蒜 | KG |
| 12 | 光玉米 | KG |
| 13 | 红线椒（红美人椒） | KG |
| 14 | 葫瓜 | KG |
| 15 | 红萝卜 | KG |
| 16 | 滑菇 | KG |
| 17 | 皇帝菜（茼蒿） | KG |
| 18 | 黄瓜（菜瓜） | KG |
| 19 | 芥菜 | KG |
| 20 | 白金针菇 | KG |
| 21 | 韭菜 | KG |
| 22 | 韭黄 | KG |
| 23 | 空心菜 | KG |
| 24 | 苦瓜 | KG |
| 25 | 莲藕 | KG |
| 26 | 流星包菜 | KG |
| 27 | 绿豆芽 | KG |
| 28 | 毛山药 | KG |
| 29 | 老南瓜 | KG |
| 30 | 茄子 | KG |
| 31 | 青梗花菜 | KG |
| 32 | 生姜 | KG |
| 33 | 大蒜苗（青蒜） | KG |
| 34 | 天津白 | KG |
| 35 | 土豆 | KG |
| 36 | 西红柿 | KG |
| 37 | 西兰花 | KG |
| 38 | 西芹 | KG |
| 39 | 菜心 | KG |
| 40 | 湿鲜香菇 | KG |
| 41 | 上海青 | KG |
| 42 | 蒜苔 | KG |
| 43 | 白蘑菇 | KG |
| 44 | 芹菜（香芹） | KG |
| 45 | 小白菜 | KG |
| 46 | 香葱（小葱） | KG |
| 47 | 心里美萝卜 | KG |
| 48 | 杏鲍菇 | KG |
| 49 | 秀珍菇 | KG |
| 50 | 红洋葱 | KG |
| 51 | 油麦菜（莴笋叶） | KG |
| 52 | 槟榔芋（芋头） | KG |
| 53 | 云南小瓜 | KG |
| 54 | 黄豆芽 | KG |
| 55 | 娥菜 | KG |
| 56 | 去皮甜笋 | KG |
| 57 | 去皮春笋 | KG |
| 58 | 去皮莴笋 | KG |
| 水果 | 59 | 带皮菠萝 | KG |
| 60 | 哈密瓜 | KG |
| 61 | 水晶皇冠梨 | KG |
| 62 | 白梨 | KG |
| 63 | 白火龙果 | KG |
| 64 | 苹果 | KG |
| 65 | 香蕉 | KG |
| 66 | 圣女果（小可爱） | KG |
| 67 | 带皮马蹄 | KG |
| 68 | 夏橙 | KG |
| 水产 | 69 | 冰鲜小白鲳1.78两 | KG |
| 70 | 冰鲜肉鲳1.78两 | KG |
| 71 | 冰鲜小黄鱼1-2两 | KG |
| 72 | 鲜大黄瓜鱼1斤 | KG |
| 73 | 鲜大带鱼1斤以上 | KG |
| 74 | 半边鱼5-7两 | KG |
| 75 | 比目鱼（鸦片鱼身） | KG |
| 76 | 活草鱼 | KG |
| 77 | 池蛋鱼 | KG |
| 78 | 海蜇丝 | KG |
| 79 | 活鲈鱼 | KG |
| 80 | 活明虾（中） | KG |
| 81 | 花蛤 | KG |
| 82 | 青蛾 | KG |
| 83 | 冰鲜沙尖鱼（沙丁鱼） | KG |
| 84 | 鲜带鱼5-7两 | KG |
| 85 | 冰鲜肉鲳1两左右 | KG |
| 86 | 冻昌鱼 | KG |
| 87 | 冰鲜马鲛鱼 | KG |
| 88 | 鲜黄瓜鱼6两 | KG |
| 89 | 鲜缇鱼 | KG |
| 90 | 鲜鱿鱼 | KG |
| 91 | 蚬子 | KG |
| 92 | 现开海蛎肉 | KG |
| 93 | 油干鱼 | KG |
| 94 | 活脆鱼 | KG |
| 95 | 红鲢鱼尾 | KG |
| 96 | 冬圭（鲜目鱼） | KG |
| 97 | 油蛤 | KG |
| 98 | 框装熟鱼 | KG |
| 鲜肉 | 99 | 鲜上排骨 | KG |
| 100 | 鲜瘦肉 | KG |
| 101 | 鲜五花肉（条肉） | KG |
| 102 | 鲜前戈肉 | KG |
| 103 | 鲜猪肝 | KG |
| 104 | 湖南鸭 | KG |
| 105 | 半番鸭 | KG |
| 106 | 猪肺 | 个 |
| 107 | 鲜猪尾巴 | KG |
| 108 | 鲜猪肚 | KG |
| 109 | 鲜筒骨 | KG |
| 110 | 鲜排骨 | KG |
| 111 | 鲜连肝肉（罗汉肉） | KG |
| 112 | 猪板油 | KG |
| 113 | 鲜猪血 | KG |
| 冻品 | 114 | 龙虾棒2.5kg | 包 |
| 115 | 牛奶馒头1kg | 包 |
| 116 | 千页豆腐2.5kg | 包 |
| 117 | 鱼丸中号2.5kg | 包 |
| 118 | 冻七寸 | KG |
| 119 | 无皮龙利鱼柳（巴沙鱼柳） | KG |
| 120 | 带皮巴沙鱼块 | KG |
| 121 | 冻马鲛 | KG |
| 122 | 冻大排片 | KG |
| 123 | 冻黄鳗 | KG |
| 124 | 冻扇贝肉 | KG |
| 125 | 冻筒骨 | KG |
| 126 | 冻鱿鱼花 | KG |
| 127 | 冻虾仁 | KG |
| 128 | 冻鱿鱼 | KG |
| 129 | 冻玉米粒1kg | 包 |
| 130 | 海鹰香肠2.5kg | 包 |
| 131 | 蚝油肉片2.5kg | 包 |
| 132 | 蚝油肉片2.5kg | 包 |
| 133 | 冻鸡脯肉 | KG |
| 134 | 鸭边腿 | KG |
| 135 | 迷你香甜芋泥350g | 包 |
| 136 | L腿 | KG |
| 137 | 单冻鸡脯肉 | KG |
| 138 | 小扇贝粉丝50个装 | 件 |
| 139 | 鸡翅根 | KG |
| 140 | 牛烤扇骨1kg | 包 |
| 141 | 蚝油肉片2.5kg | 包 |
| 142 | 五香卷480g | 包 |
| 143 | 鲜肉汤圆500g | 包 |
| 144 | 冻提鱼 | KG |
| 145 | 冻鸭胗 | KG |
| 146 | 冻鸭心 | KG |
| 147 | 冻肉鲳 | KG |
| 148 | 冻带鱼 | KG |
| 149 | 冻前排 | KG |
| 150 | 仿蟹柳2.5kg | 包 |
| 151 | 星河鸡翅中 | KG |
| 干杂 | 152 | 儿童榨菜丝100g | 袋 |
| 153 | 酸梅酱（冰梅酱）270g | 瓶 |
| 154 | 八角 | KG |
| 155 | 白糖 | KG |
| 156 | 草果 | KG |
| 157 | 粉干 | KG |
| 158 | 豆瓣酱6kg | 桶 |
| 159 | 粗地瓜粉 | KG |
| 160 | 咸菜头（大头菜） | KG |
| 161 | 丁香鱼 | KG |
| 162 | 泰式甜辣酱760g（鸡酱） | 瓶 |
| 163 | 老酒485ml | 瓶 |
| 164 | 原盐350g（无碘） | 包 |
| 165 | 干贝 | KG |
| 166 | 干茶树菇 | KG |
| 167 | 干细黑木耳（云儿） | KG |
| 168 | 榨菜80g | 袋 |
| 169 | 蚝油1.83L | 桶 |
| 170 | 桂皮 | KG |
| 171 | 锅边片8.5kg | 箱 |
| 172 | 脆瓜1kg | 包 |
| 173 | 黄豆酱800g | 瓶 |
| 174 | 老抽豉油1.9L | 瓶 |
| 175 | 生抽豉油1.9L | 瓶 |
| 176 | 蒜蓉辣椒酱260g | 瓶 |
| 177 | 熟鱼干 | KG |
| 178 | 黑米 | KG |
| 179 | 黄豆 | KG |
| 180 | 花生米 | KG |
| 181 | 福寿康宁蛋糕10寸 | 个 |
| 182 | 话梅2.5kg | 包 |
| 183 | 黄玉米粉 | KG |
| 184 | 鸡蛋（红壳） | KG |
| 185 | 调和油5L | 桶 |
| 186 | 金钱菇（干小香菇） | KG |
| 187 | 浓缩橙汁840ml | 瓶 |
| 188 | 红酒糟 | KG |
| 189 | 叉烧酱3.7kg | 桶 |
| 190 | 排骨酱2.4kg | 桶 |
| 191 | 纯香芝麻油410ml | 瓶 |
| 192 | 龙口粉丝500g | 包 |
| 193 | 红薯粉丝300g | 包 |
| 194 | 卤香干 | KG |
| 195 | 味精(细)25kg | KG |
| 196 | 梅菜笋丝70g\*30包 | 盒 |
| 197 | 梅舌 | KG |
| 198 | 糟菜75g | 包 |
| 199 | 白腐乳335g | 瓶 |
| 200 | 面筋 | KG |
| 201 | 原味咖喱块100g | 盒 |
| 202 | 香醋415ml | 瓶 |
| 203 | 幼嫩紫菜30g | 包 |
| 204 | 薏米 | KG |
| 205 | 二锅头56度500ml | 瓶 |
| 206 | 粗地瓜粉 | KG |
| 207 | 泡海带丝 | KG |
| 208 | 切白果 | KG |
| 209 | 去壳熟鹌鹑蛋 | KG |
| 210 | 日本豆腐120g | 根 |
| 211 | 新鲜肉燕 | KG |
| 212 | 散装皮蛋 | 粒 |
| 213 | 散装酸笋丝 | KG |
| 214 | 生粉（玉米淀粉） | KG |
| 215 | 吉士粉300g | 罐 |
| 216 | 食用碱粉200g | 包 |
| 217 | 水豆腐 | 板 |
| 218 | 湿笋干 | KG |
| 219 | 酸笋片900g | 桶 |
| 220 | 鸡精1kg | 包 |
| 221 | 袋装酱油320ml | 包 |
| 222 | 十三香45g | 包 |
| 223 | 白胡椒粉30g | 瓶 |
| 224 | 五香粉28g | 瓶 |
| 225 | 椒盐52g | 瓶 |
| 226 | 营养肉松460g | 包 |
| 227 | 榨菜碎粒80g | 袋 |
| 228 | 无头鱿鱼干 | KG |
| 229 | 虾皮（虾米） | KG |
| 230 | 线面 | KG |
| 231 | 阳春面19.5kg | 件 |
| 232 | 香叶 | KG |
| 233 | 小红豆 | KG |
| 234 | 山西小米 | KG |
| 235 | 油豆腐泡（油包） | KG |
| 236 | 榨菜丝90g | 包 |
| 237 | 腐竹 | KG |
| 238 | 兴化米粉 | KG |
| 239 | 圆糯米 | KG |
| 240 | 鸭蛋 | KG |
| 241 | 纯牛奶1L | 盒 |
| 242 | 燕皮 | KG |
| 243 | 炸肉皮（猪皮） | KG |
| 244 | 蒸肉米粉120g（五香） | 袋 |
| 245 | 咖喱块100g | 盒 |
| 246 | 湿糯米粉 | KG |
| 247 | 熟黄豆粉 | KG |
| 248 | 熟黑芝麻 | KG |
| 249 | 糯米粉500g | 包 |
| 250 | 长寿炸线面180g | 包 |
| 251 | 黑胡椒汁2.3kg | 桶 |
| 252 | 去核红枣 | KG |
| 253 | 梅菜花生70g | 包 |
| 254 | 花雕酒1500ml | 瓶 |
| 255 | 紫菜40g | 包 |
| 256 | 面片400g | 包 |
| 257 | 番茄沙司1.25kg | 瓶 |
| 258 | 油炸粉350g | 包 |
| 259 | 孜然粉28g | 瓶 |
| 260 | 熟蛏干 | KG |
| 261 | 目鱼干 | KG |
| 262 | 陈醋500ml | 瓶 |
| 263 | 干大虾仁 | KG |
| 264 | 单晶冰糖 | KG |
| 265 | 陈皮 | KG |
| 266 | 腰果 | KG |
| 267 | 冬瓜糖 | KG |
| 268 | 熟白芝麻 | KG |
| 269 | 核桃仁 | KG |
| 270 | 雪里红 | KG |
| 271 | 杏仁 | KG |
| 272 | 淡虾米 | KG |
| 273 | 剁椒2.16kg | 瓶 |
| 274 | 红薯粉条（散） | KG |
| 275 | 阳春面12.5kg | 箱 |
| 276 | 米餐香25kg | KG |
| 277 | 秋田小町 | KG |
| 278 | 现做白馒头 | 个 |
| 279 | 九层糕 | KG |
| 280 | 土豆丸 | KG |
| 281 | 萝卜糕 | KG |
| 282 | 米齐 | 组 |
| 283 | 肉丸糕 | KG |
| 284 | 手工鱼丸（中） | KG |
| 285 | 春卷皮 | KG |
| 286 | 碗糕 | 个 |
| 287 | 菜包 | 个 |
| 288 | 鲜肉包 | 个 |
| 289 | 油饼 | 个 |
| 290 | 油面 | KG |
| 291 | 油条 | 根 |
| 292 | 防水围裙 | 条 |
| 293 | 防水袖套 | 副 |
| 294 | 洗洁精20L | 桶 |
| 295 | PE薄膜手套500只 | 盒 |
| 296 | 一次性手套200只 | 盒 |
| 297 | 一次性手套100只 | 盒 |
| 298 | 一次性手套50只 | 包 |
| 299 | 2斤装红塑料袋 | KG |
| 300 | 洗洁精20kg | 桶 |
| 301 | 一次性手套(50只) | 包 |
| 302 | 白色食品袋子 | KG |
| 303 | 洗洁精1.12kg | 桶 |

**注：采购人可在“食品、商品清单”内自行选择采购，但不仅限于以上清单内的物资，以实际发放给中标人的采购清单为准。**

★**(二)食品质量要求**

1、中标人配送的食品应当符合《产品质量法》和《食品安全法》等相关法律法规规定的质量标准，未具体约定的应当符合国家食品安全要求的质量标准；没有国家标准的按照本省标准地方执行；无国家质量标准或本省地方标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准履行。

2、不得运送腐败变质、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、含有毒有害物质或者被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的物品。

3、不得运送未经检疫或者检疫不合格的肉类品(含熟制品)、蔬菜制品，对带骨头肉制品按要求切块，每次送货必须提供当批次《肉类卫生防疫证明》和蔬菜农药残留检测报告。中标人提供的物资合格证明材料与本批次物资不符时，采购人有权拒收，因此造成采购人的影响，按本批物资量合同价值的3倍给予处罚。

4、不得运送假冒、伪劣、过期或者不符合规定包装、卫生标准的物品。

5、不得运送来历不明、不能提供相应产品标签的散装物品。

6、当天送达食品，在检查过程中发现存在变质腐败、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、含有毒有害物质或者被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的物品，中标人必须在当天及时更换货物，如有造成的损失由中标人方面承担。

7、中标人提供的物资必须达到国家规定的卫生安全标准，蔬菜、禽蛋、蓄禽肉类等食品能够按批次提供相应的质量检疫检验报告。

8、物资产品如有标示产品保质期的，在送达采购人指 定地点时保质期剩余时间应在三分之二以上。

9、如因中标人提供的物资，因质量等问题而使采购人人员发生食物中毒事件的，中标人将承担相应的法律责任。

10、中标人配送的食品应无毒、无害，具有完好的形、色、香、味等性状，并符合下述质量要求：

**(1)粮油**

①中标人提供的晚籼米须符合GB1354-2009晚籼米国家标准一等指标要求(遇国家修改标准，自新标准施行之日起采用新标准)及《食品卫生法》所规定的行业标准；

②中标人提供的晚籼米应有食品安全标志，蒸后应可口有粘性、有香味；

③晚籼米包装方式和包装质量应符合国家规定，包装破损率为零；

④中标人提供的晚籼米不允许有糟糠、碎米、发霉、结块、砂子及黄色、黑色或蒸后有酸味、霉味、异味、无粘性等及其他质量问题；

⑤食用油为非转基因食用油，应符合“国家标准一级”产品质量标准。

    ⑥食用油应外包装完好，有QS标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保存期不少于保质期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

**(2)面粉**

①应符合SB/T10139-93标准指标要求(遇国家修改标准，自新标准施行之日起采用新标准)。

    ②面粉：水分≤14.0%；灰分(以干基计)≤0.70%；粗细度：全部通过GB36号筛；湿面筋25.0%～30.0%；粉质曲线稳定时间≥3.0min；降落数值≥250s；含砂量≤0.02%；磁性金属物≤0.003g/Kg；气味、口感：正常。

**(3)蔬菜**

    中标人销售给采购人的蔬菜应当是新鲜、青嫩、干净、无腐烂、无杂质、无杂草、无黄叶、无老叶、无浸水泡水或注水，并提供农药残留检测报告。

①新鲜指各类蔬菜无腐烂、变质、无臭水伤味、无糟软状态，尤其是黄、绿豆芽、鲜菌类应保持应有的新鲜度；

②青嫩是指绝大多数蔬菜(除冬瓜、南瓜等外)不但青而且嫩；豆角类及葫芦瓜等要保持青色，外壳不能呈白色；青菜类和白菜类的外叶折断时不能有丝相连不断连的现象；丝瓜、苦瓜等折而易断，籽嫩而不硬；鲜蒜叶子不黄，头部与杆部一般大小相同；

③干净、无杂质、无杂草泛指各类蔬菜，特别是根(块)茎类的蔬菜不能有泥巴，鲜蒜、香葱、香菜、洋葱等的根部要干净；

④无黄叶、老叶主要指青菜、白菜类要见白、不能有老叶，花菜不能有青杆，鲜蒜、香葱等的杆部应当见白；

⑤无浸水、泡水或注水主要指白菜类(含花菜)、瓜果类、鲜菌类及根(块)茎类蔬菜不能浸水、泡水或注水；

    ⑥净菜率须在95%以上

**(4)鲜肉**

①产品为在政府规定的屠宰场所屠杀的生鲜禽畜肉；

②产品应符合国家食品安全标准；

③产品非病死禽畜肉；

④产品非“注水”禽畜肉、母猪肉、老猪肉；

⑤产品应经检验、检疫合格，能提供相应的检验、检疫证明，提供当地卫生主管部门出具的动物检疫合格证明、提供当地政府部门定点屠宰厂“瘦肉精”残留检测合格证明和肉品品质检验合格证；

⑥新鲜的肉类，表明有光泽，颜色均匀，有弹性，不得呈现青紫色死斑。

**(5)副食品**

①产品无发霉、无变质、无变味、不掺杂、不掺假、不掺水、干货无受潮；

②产品包装应该有产品名 称、厂名、厂址或出产地等，应有产品质量合格证明；

③产品生产厂家应持有卫生许可证；

    ④产品应符合国家食品卫生法规规定的标准。

**(6)冻品**

冻禽产品应符合《鲜、冻禽产品》国家标准(GB16869－2005)，其他冻品应符合相应国家标准。遇国家修改标准，自新标准施行之日超采用新标准。

①产品无变质、无异味、无腐败、无杂质；

②产品无过保质期；

③产品非病死禽、畜制品；

④产品应经检验、检疫合格；

⑤产品不得超过国家食品卫生法规规定的指标；

    ⑥至少每1个月提供冻品厂家合格证明。

**(7)冷冻水产品**

    须保证产品新鲜、色泽正常、无异味。产品加工后冷冻后至送达采购人处的时间不超过10小时，且全程需专业冷链保障。鱼类产品须保证去鳞、去鳃、去肚和其它要求的加工方式，确保产品不带有泥土、杂质或腐坏，无含有其他有毒有害物质。不能存在腐烂变质现象。所有提供的冷冻水产品须符合GB 2733国家标准，不得提供重金属含量超标的产品。

**(8)鲜活水产品**

     须保证产品新鲜、色泽正常、无异味。鱼类产品须保证去鳞、去鳃、去肚和其它要求的加工方式，确保产品不带有泥土、杂质或腐坏，无含有其他有毒有害物质。不能存在腐烂变质现象。不得提供重金属含量超标的产品

**(9)水果**

①果形完整，未软化，新鲜。

②外形完好，无影响消费的腐烂变质。

③清洁，基本不含可见异物，无坏死斑块，无明显的机械伤，基本无虫害，无冷害，无异常的外部水分，但冷藏取出后的冷凝水除外。

    ④无异常气味和味道，发育充分，达到适当的成熟度;带柄时，其长度≤1 cm。

**(10)糕点**

①产品须经过正规厂家生产，并符合GB7099-2003(国家标准)、蛋糕通用技术条件SB/T10030-1992以及片糕通用技术条件SB/T10031(行业标准)等相关标准；

    ②外包装完好，有QS标志或SC标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保存期不少于保质期的三分之二，具有产品合格证。包装无胀气，破损，具有正常糕点气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

**(11)奶类**

    ①100%新鲜牛奶；包装须为利乐包装，不得提供散装牛奶或袋装牛奶，规格：净含量≥250ML；所提供牛奶的有效期需保证≥6个月以上。

**(三)服务要求**

   1、中标人须对质量不合格产品实行包换、包退。

   2、中标人应对采购的物资按国家有关标准进行配送，不得短斤少两、以次充好，两小时内必须响应，发现三次及以上，采购人有权解除合同。

   3、中标人须按采购人要求将采购物资进行分包、单独包装、加工，否则采购人有权拒收，由此产生的费用由中标人承担。

  ★4、投标人须承诺若未在本项目所在地设立分支机构或办事处的，在项目中标 后与采购人签订合同 前设立分支机构或办事处。(投标人须针对此项提供专项承诺函并加盖公章，未提供承诺函的视为投标无效。)

**(四)车辆管理及要求**

1、中标人须派车辆和司机负责配送，货物装卸由中标人负责。

2、中标人应负责将采购的物资，在规定的时间内运至采购人指 定地点。

3、对运输车辆定期消毒，避免在运输过程中导致交叉感染，使所需物资安全性出现问题。

4、中标人应安排专人专车运送，具体事项以采购人通知为准。

   ★5、中标人须为本项目至少提供一辆冷藏车进行配送运输。(须提供车辆行驶证复印件，证件须在有效期内。)

**(五)人员要求**

   1、中标人投入该项目的所有工作人员必须经过体检合格，有健康证及卫生知识培训证。

  ★2、中标人须承诺在合同期内为投入本项目的所有人员依法缴纳社会保险。(须提供承诺函并加盖公章。)

  3、中标人不得将患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者)，活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病等传染疾病的人员投入本项目工作。

   4、中标人投入该项目的所有工作人员有发热、腹泻、手外伤、皮肤湿疹、呕吐、流眼泪、流口水、咽喉痛、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。工作人员不得带病工作。

  5、中标人投入该项目的所有工作人员应保持良好个人卫生，做到勤洗手、勤剪指甲、勤换衣服、勤理发、勤洗澡。工作时应穿戴清洁的工作服，不留长指甲、不涂指甲油、不化妆、不抹香水、不戴耳环、戒指等外露饰物。接触直接入口的食品时，手部应进行清洁并消毒，并使用经消毒的专用工具。

   6、中标人拟投入的本项目的所有人员须为本单位正式员工。(须提供相投标截止时间前连续3个月(不含投标截止时间当月)投标人为其缴交社保的证明材料【若投标人成立时间小于上述规定的，提供其实际成立时间至投标截止时间前(不包含投标截止时间当月)为其缴纳的社保证明材料】，未提供不得分。)

**(六)供货要求**

  ★1、中标人须提供全年365天无间断的食品采购和配送服务。

 2、采购人提前1天将所需采购清单提交给中标人。

  3、中标人必须做好采购人的商品配送工作，配送方式商定以采购人要求为准。当日上午6：30前必须配送到位，送货时间不及时或货源不足，造成采购人无法正常经营，每次按当批量采购商品总价的10%予以处罚。

   )4、中标人供货必须满足采购人要求，应按采购人提供的商品清单配备货物，供货必须是采购人所需商品中的品种、规格、重量、价格，未经采购人同意，不得擅自以其它商品的品种代替，一经发现，每次按当批量采购商品总价的10%予以处罚。

  5、中标人所供货物涉及的一切费用(运输、搬运、等劳务费用，以及其它原因应支付的税金和应缴的费用)由中标人负责。

6、中标人货物送达后，中标人提供进货清单、单价总价清单及相应的检疫凭证、农药残留检测证明，双方应当场点验货物，经验收无误后在供货清单上签字确认，供货清单及单价总价清单一式两份，双方各存一份。

   7、运输食品的交通工具必须干净整洁，运输时食品必须摆放整齐，对易破损的物品应当做好相应的保护工作，如有破损的现象，由中标人承当损失。

四、商务条件**（以“★”标示的内容为不允许负偏离的实质性要求）**

**包：1  
1、交付地点：采购人指定的地点**

**2、交付时间：采购人提前1天将所需采购清单提交给中标人，中标人须在第二日上午6：30前将采购清单内的产品配送到位。**

**3、交付条件：通过采购人验收**

**4、是否收取履约保证金： 是。履约保证金百分比：8%。说明：本项目履约保证金以本项目总预算价的8%进行计算(若中标人符合中小企业认定标准且按招标文件规定提供有效声明函的，则履约保证金为投标总价的3%)，在合同签订之前以转账的形式汇至福州市社会福利院账户，待项目完结后30个工作日内无息退还，若中标人在合同期内有违约情况的，将根据合同条款扣除相应金额，剩余金额在项目完结后30个工作日内无息退还。**

**5、是否邀请投标人参与验收：否**

**6、验收方式数据表格**

| 验收期次 | 验收期次说明 |
| --- | --- |
| 1 | 每批货物在规定时间内运达指定地点后，由双方有关人员现场进行验收。验收按采购文件要求及国家现行相应质量标准进行验收。经检验的货物必须能完全达到合同规定的要求。 |

**7、支付方式数据表格**

| 支付期次 | 支付比例(%) | 支付期次说明 |
| --- | --- | --- |
| 1 | 100 | 本项目合同期内将每月进行一次结算，根据每个月实际采购金额由采购人按月支付给中标人。中标人须在次月10号前向采购人提供由税务部门核发的等额正规发票及上一月份的供货清单，采购人在次月30号前支付给中标人上个月的款项。  注：每月结算款项由采购人支付给中标人，若中标人为分包合同，则该款项由中标人与分包企业自行结算。 |

**8、服务评价**

采购人将对中标人每半年进行一次服务评价(评价内容详见附表1)，评价分值低于60分为不合格，扣除履约保证金的20%并进行整改，为期一个月，次月再次进行评价，整改完成合格的算一次不合格记录，整改期内评价分值仍不合格，采购人有权终止合同并没收全部履约保证金，年内累计服务评价达到两次不合格的，扣除全部履约保证金，并终止合同。

附表1：

                     满意度评价表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评价内容 | 分值设置 | 得分情况 |
| 1 | 对所供蔬菜的质量进行评价 | 满意(5分)；一般(3分)；不满意(0分)； |  |
| 2 | 对所供冷冻水产品的质量进行评价 | 满意(5分)；一般(3分)；不满意(0分)； |  |
| 3 | 对所供鱼禽肉蛋类产品的质量进行评价 | 满意(5分)；一般(3分)；不满意(0分)； |  |
| 4 | 对所供油类产品的质量进行评价 | 满意(5分)；一般(3分)；不满意(0分)； |  |
| 5 | 对所供米面类产品的质量进行评价 | 满意(5分)；一般(3分)；不满意(0分)； |  |
| 6 | 对所供副食品的质量进行评价 | 满意(5分)；一般(3分)；不满意(0分)； |  |
| 7 | 对所供早菜类产品的质量进行评价 | 满意(5分)；一般(3分)；不满意(0分)； |  |
| 8 | 对所供水果点心类产品的质量进行评价 | 满意(5分)；一般(3分)；不满意(0分)； |  |
| 9 | 对供 应商是否在规定的时间内将食品送达的情况进行评价 | 及时送达(10分)；未及时送达＜3次(3分)；未及时送达≥3次(0分)； |  |
| 10 | 对供 应商补货的响应情况进行评价 | 满意(10分)；一般(5分)；不满意(0分)； |  |
| 11 | 对食品配送人员的服务态度进行评价 | 满意(20分)；一般(10分)；不满意(0分)； |  |
| 12 | 对食品配送车辆的卫生情况进行评价 | 干净卫生(20分)；干净卫生程度一般(10分)；干净卫生程度差(0分) |  |
| 总得分： | | | |

**9、验收**

9.1中标人所提供的食材必须符合《产品质量法》、《食品安全法》及国家行业标准的有关规定。所有商品应留有三分之二(含)以上的保质期限，物资验收实行索证制度。大米、面粉包装上必须有食品安全标志，蔬菜有残留农药检测报告单，猪肉有检验检疫证明，冷冻品须配冷藏车运输。所提供食材须有产品可追溯管理程序，允许采购人随时查阅食材各环节相关记录(包含原料采购记录、原辅料的合格证明及验收记录、原辅料进出仓记录、生产过程记录、成品进出仓记录、成品检验报告。中标人应对此次采购的产品按国家有关标准进行配送，不得短斤少两、以次充好。食品最终检验、验收过程中所产生的费用由中标人承担。所供货物经采购人验收合格后，在验收单上签字认定验收合格。验收清单一式两份，采购人与中标人各执一份。

9.2各类食材的具体验收要求：猪、牛、羊、鸡、鸭等肉类及其冻品每批次均必须提供动物检验检疫合格证明，且必须符合GB2707、GB16869等食品卫生相关标准及法规要求，冷冻品须配冷藏车运输。无异味、无酸败味；表皮和肌肉切面有光泽，具有禽类品种应有的气味。

①新鲜猪肉要求：脂肪洁白，肌肉有光泽，红色均匀，外表微干或微湿润，用手指压在瘦肉上的凹陷有能立即恢复，弹性好。新鲜猪肉产品须提供相关合格证明。

②新鲜牛肉要求：肌肉有光泽、红色均匀稍暗，脂肪洁白或呈淡黄色；变质的肌肉无光泽，脂肪呈黄绿色。外表微干或有风干膜、不黏手、弹性好；具有新鲜牛肉味儿。新鲜牛肉产品须提供相关合格证明。

③新鲜羊肉要求：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色，质坚硬而脆。有明显的羊肉膻味。一用手指按压后的凹陷，能立即恢复原状。外表微干或有风干的膜，不粘手。

④鲜禽肉要求：眼球饱满，晶体透亮，皮肤又有光泽。

9.3禽蛋、水果、蔬菜、生鲜等必须保证新鲜，且符合《中华人民共和国食品安全法》及食品卫生相关标准、法规要求。

①新鲜是指各类蔬菜无腐烂、变质、无臭水伤味、无糟软状态，尤其是黄、绿豆芽、鲜菌类应保持应有的新鲜度。

②青嫩是指绝大多数蔬菜(除冬瓜、南瓜等外)不但青而且嫩；豆角类及葫芦瓜等要保持青色，外壳不能呈白色；茄子紫色，其浅色部分不能超过每根茄子长度的五分之一；青菜类和白菜类的外叶折断时不能有丝相连不断连的现象；苦瓜、丝瓜等折而易断，籽嫩而不硬；鲜蒜叶子不黄，头部与杆部一般大小相同。

③干净、无杂质、无杂草泛指各类蔬菜，特别是根(块)茎类的蔬菜不能有泥巴，鲜蒜、香葱、香菜、洋葱等的根部要干净。

④无黄叶、老叶主要指青菜、白菜类要见白，不能有老叶，花菜不能有青杆，鲜蒜、香葱的杆部应该见白。

⑤无浸水、泡水或注水主要指白菜类(含花菜)、瓜果类、鲜菌类及根(块)茎类蔬菜不能浸水、泡水或注水。

⑥带叶子的蔬菜(如大白菜、包菜、天津白等)，要求没有烂叶、黄叶、叶片不全、坏菜心等。叶面光泽，外观整齐、无折断或碎物。闻其味，正常为泥土味，蔬菜味香，若有刺鼻的异味、农药味、腐烂味等，则为不合格。

⑦瓜果类蔬菜(白萝卜、冬瓜、南瓜、茄子等)，果面光泽，看是否有明显的腐烂状。瓜果外观整齐、无折断或碎物。果肉结构为多水、色鲜、有光泽，如果果肉结构水少，有霉变、黑心、木渣等情形，则为不合格。

⑧蔬菜：农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》(GB2763)国家标准；不得提供腐烂变质、黄叶、烂叶及带泥巴的蔬菜；蔬菜外表不得人为喷洒水分和有过多的虫孔；不得提供过长的菜头和菜根。必须是优质货品，净菜率不得低于95%，不得含有残留农药或污染物，是新鲜，不能有枯叶、黄叶，须提供合格蔬菜农药残留检测报告。蔬菜须确保新鲜、青嫩、干净、无杂质、无杂草、无黄叶、无老叶、无浸水泡水或注水。

⑨水果：供 应商提供的必须是新鲜水果，质量必须符合国家食品卫生管理相关标准及法规要求：农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》(GB2763)国家标准；果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果实无萎蔫；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂。口感正常，具有水果特有的风味。

⑩提供的禽蛋应符合GB 2749国家标准。具有禽蛋固有的色泽、气味，无异味；蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明；无杂质，内容物不得有血块及其他组织异物。

每批蔬菜、水果必须出具一份第三方机构针对农药残留检测的报告复印件。

采购人有权每天检测蔬菜，若发现质量不符合要求的，采购人有权退货，成交人必须更换符合质量要求的新鲜蔬菜，并按相应的价值给予罚款。

9.4鱼、虾、贝、蟹、藻、头足等鲜、冻水产类及其制品：提供的鱼、虾、贝、蟹、藻、头足等鲜、冻水产类必须符合GB 2733国家标准，泥螺 、河蟹、河虾、淡水贝类必须鲜活且符合食品卫生相关标准及法规要求，冷冻品须配冷藏车运输。海河鲜要求：眼球饱满，角膜透明，鳃色鲜红，鳃丝清晰，鱼鳞紧贴完整，体表有光泽，肌肉有弹性。

9.5所有未经验收合格的产品，采购人有权拒收，中标人须在2个小时内重新更换质量合格的产品交付给采购人并通过验收

9.6各类产品的检验、检测报告内容模糊不完整的，中标人须在30分钟内提交完整清晰的检验、检测报告，否则采购人有权拒收该类产品。

**10、**售后 服务

10.1、中标人按照约定时间，将采购人订购的货物送至采购人指定地点，供货清单(三联单)随货同行。中标人将货物送达指 定位置后，采购人对照订单，根据合同约定的质量、包装要求，对货物的质量、数量、剩余保质期及规格型号等进行验收，副食品:去外包装后称重或清点数量验收。经验收对货物品种、品 牌、规格、数量、剩余保质期等均无异议，双方代表共同在验收单上签字确认(验收单仅代表交接时对货物品种、品 牌、规格、数量的确认)。中标人配送的货物品种、品 牌、质量、包装、剩余保质期、规格型号等不符合要求的，采购人予以退换货，并按照合同追究违约责任。采购人与中标人对配送的货物质量有争议的，可在双方共同见证下，抽样送生产厂家或有资质的产品质量检测机构进行质量检测，检测结果为正品且质量合格的，检测费用由采购人承担；假冒或质量不合格的，检测费用由中标人承担，并按照合同追究违约责任。

10.2、如遇台风、暴雨等不可预见得原因造成个别品种的临时调整，中标人应事先通知采购人，采购人同意确认后方可调整。

**11、违约责任**

11.1、因中标人原因造成采购合同无法按时签订的，视为中标人违约，对采购人造成的损失的，中标人还需另行支付相应的赔偿。

11.2、在签定采购合同之后，有下列情形之一的，将视为中标人违约，采购人有权从履约保证金中取得补偿(如有提交履约保证金的)，并可进一步提出追索和索赔：

11.2.1 签定合同后，中标人未按合同规定提供货物(服务)的；

11.2.2中标人未能按合同规定履行其义务的；

11.2.3在签定采购合同之后，中标人要求解除合同的；

11.3中标人不能及时保证供货(不可抗拒原因除外)，导致采购人无法正常运作，采购人有权每次扣除中标人10%履约保证金，若不能及时供货的情况出现3次(含3次)以上的，采购人有权终止合同，并没收全部履约保证金。

11.4采购人在验收物资认为不合格拒收时，对中标人造成的损失，采购人概不负责。中标人必须依合同按采购人的要求供应物资，中标人少送或者不送的按未送物资合同价值的5倍给予处罚。若该情况累计出现3次(含3次)以上的，采购人有权终止合同，并没收全部履约保证金。

11.5中标人不按采购人采购的品种、规格、数量供货的，视为中标人违约，采购人有权每次扣除中标人10%履约保证金，若该情况累计出现3次(含3次)以上的，采购人有权终止合同，并没收全部履约保证金。

11.6在验收过程中，因中标人弄虚作假，以次充好，视为中标人违约，采购人有权按该商品当月的商品参考价5倍的价格对中标人的履约保证金进行扣除，若该情况累计出现3次(含3次)以上的，采购人有权扣除中标人10%的履约保证金。

11.7中标人提供的物资合格证明材料(物资检疫检测报告、物资品种化验单、物资合格证等)与本批次所供货物不符或出现缺失、错误、无法辨认要求中标供 应商重新提供但供 应商无法提供合格的相关材料时，采购人可以拒收该货物，并且有权每次扣除中标人10%履约保证金，若该情况累计出现3次(含3次)以上的，采购人有权终止合同，并没收全部履约保证金。

11.8中标人必须无条件接受工商、卫生监督部门安全工作检查小组和采购人相关职能部门对食品安全方面的监督管理、检查考核。如因中标人原因造成食物中毒等事件，经卫生检疫部门认定后，中标人不仅要承担所有医疗费用、卫生检疫部门的罚金及赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。

11.9、本项目不允许中标供 应商以任何名义和理由进行转包，如有发现，视为中标供 应商违约，采购人有权单方终止合同并没收全部履约保证金，同时中标供 应商违约对采购人造成的损失的，还需另行支付相应的赔偿。

11.10本合同所有服务，都必须由中标人自己或在投标文件中明确的单位承担，不得以任何名义和理由进行分包或转包。如有发现，视为中标人违约，采购人有权单方终止合同，对采购人造成损失的，需另行支付相应的赔偿。

11.11、中标人履行义务不符合合同约定时，采购人有权扣减尾款。

11.12、因中标人原因发生重大质量事故，除依约承担赔偿责任外，还将按有关质量管理办法规定执行。同时，采购人有权保留更换中标人的权利，并报相关行政主管部门处罚。

11.13、若发生死亡安全事故，除按国家有关安全管理规定及采购人有关安全管理办法执行外，并报相关行政主管部门处罚；发生重大安全事故或特大安全事故，除按国家有关安全管理规定及采购人有关安全管理办法执行外，采购人有权终止合同，给采购人造成的损失，还应承担赔偿责任。

11.14、在明确违约责任后，中标人应在接到书面通知书起七天内支付违约金、赔偿金等。

11.15、本招标文件未明确的其它约定事项或条款，待采购人与中标人签订合同时，由双方协商订立。

12、知识产权

投标人须保障采购人在使用该货物或其任何一部分时不受到第三方关于侵犯专利权、商标权或工业设计权等知识产权的指控。如果任何第三方提出侵权指控与采购人无关，投标人须与第三方交涉并承担可能发生的责任与一切费用。如采购人因此而遭致损失的，投标人应赔偿该损失。

13、仲裁、诉讼条款

因采购或与采购合同有关的一切事项发生争议，由采购人和中标人双方友好协商解决。协商不成的，任何一方均可选择以下方式解决：

(1)向 (采购人所在地)仲裁委员会申请仲裁；

(2)向有管辖权的人民法院提起诉讼。

五、其他事项

1、除招标文件另有规定外，若出现有关法律、法规和规章有强制性规定但招标文件未列明的情形，则投标人应按照有关法律、法规和规章强制性规定执行。

2、其他：

2.1、本招标文件未明确的其它约定事项或条款，待采购人与中标人签订合同时，由双方协商订立。

格式

福州市社会福利院食堂综合零售配送服务类采购项目采购需求调查材料

公司名称（盖章）：

附件1

企业营业执照

致：福州市社会福利院/福建国诚招标有限公司

根据福州市社会福利院客运站委托经营项目需求调查征求公告内容，我公司现按公告内容提交企业营业执照及相关调查材料一套。

公司通信地址：            邮编：

联系方法：（包括但不限于：联系人、联系电话、手机、传真、电子邮箱等）

公司名称：（全称并加盖单位公章）

日期：    年   月   日

附：

企业营业执照副本复印件

附件2

法定代表人授权书

福州市社会福利院/福建国诚招标有限公司：

(企业全称)法定代表人 授权 (企业代表姓名)为企业的委托代理人，代表本公司参加贵司组织的 项目(招标编号 ) 采购需求调查和征求社会公众意见的活动，全权代表本公司处理活动过程的一切事宜。企业的委托代理人在采购需求调查和征求社会公众意见的活动过程中所签署的一切文件和处理与之有关的一切事务，本公司均予以认可并对此承担责任。企业的委托代理人无转委权。特此授权。

本授权书自出具之日起生效。

企业的委托代理人： 性别： 身份证号：

单位： 部门： 职务：

详细通讯地址： 邮政编码: 手机：

附：被授权人身份证件(注：身份证件须加盖企业公章)

授权人

企业(全称并加盖公章)：

法定代表人签字或盖章：

日 期：

被授权人

企业的委托代理人签字：

日 期：

附件3

相关产业发展情况

供应商应针对本次采购项目提供目前此类服务相关产业发展情况说明，如有可附件相关佐证材料

附件4

市场供给情况

供应商应针对本次采购项目提供目前此类服务市场供给情况，如有可附上相关佐证材料。

附件5

同类采购项目历史成交信息

供应商应针对本次采购项目提供公司同类采购项目历史成交信息，如有应列表并附上相关合同等材料。

附件6

其他相关情况

供应商应针对本次采购项目可提供其他相关情况说明及相关材料