# 采购项目内容及要求

一、采购内容：2025年咸宁赤壁烟草食堂食材采购项目

二、合同履行期限：2025年6月1日至2026年5月31日

三、采购项目规格技术参数及要求

(一) 采购范围

供应商根据采购人的需求，负责采购和供应米粮面、食用油、肉类、水产类、蔬菜类、干调、豆制品等食材。采购人根据实际情况调整货物数量，供货数量以采购人调整计划为准。主要供应食材包括但不限于：

|  |  |
| --- | --- |
| 类别 | 种类名称（包括但不限于） |
| 肉类、水产品 | 鲜肉 | 生猪（肉、骨）、生牛（肉、骨）、羊（肉、骨）、光禽鸡肉、光禽鸭肉、猪牛内脏等。 |
| 冷冻肉 | 冻猪肉、冻猪蹄、冻牛肉、冻羊肉、冻鸡肉、冻鸭肉、冻鸡中翼、冻鸡爪、冻鸡腿、冷冻水产等。 |
| 水产 | 鲩鱼、鲫鱼、财鱼、青鱼、鲢子鱼、鳊鱼、胖头鱼头、牛蛙、黄骨鱼、鳝鱼、刁子鱼、鱼籽、带鱼、剥皮鱼、虾等。 |
| 腊味 | 腊肉、腊肠、腊鸭、风干鱼等。 |
| 熟食 | 烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、白切鸡、酱油鸡、盐焗鸡、卤水肉、卤猪耳、火腿、火腿肠等。 |
| 粮油、干货、调味品 | 原粮产品 | 小麦、燕麦、玉米、荞麦、红豆、芸豆、黑豆、黄豆、绿豆、薏米、黄米等。 |
| 成品粮 | 大米、糯米、黑糯米、小米、油菜籽、白芝麻、黑芝麻、葵花籽、油茶籽、白米粉、糯米粉、八宝米等。 |
| 油脂 | 花生油、菜油、香油、葵花籽油、蓖麻籽油、大豆油、玉米胚油，色拉油、调和油，起酥油、花椒油、猪油等。 |
| 粮油制品 | 热干面、米粉、粉丝、汤面、饺子皮、馄饨皮、手工面、豆丝、挂面、龙须面、面粉、糯米粉、粘米粉、米酒、面窝浆等。 |
| 干货 | 干香菇、黑木耳、银耳、干豆角、枸杞、干茶树菇、葡萄干、梅干菜、干腐皮、虾米、瑶柱、虾皮、海带、面筋、腐竹、萝卜干、笋干、紫菜、红枣、百合、莲子、花生米、干辣椒王、黄花菜等。 |
| 调味品 | 盐、酱油、醋、味精、生粉、蚝油、蒸鱼豉油、辣椒酱、腐乳、豆豉、鸡精、番茄酱、八角、白果、白扣、陈皮、孜然、料酒、花雕酒、白酒、辣椒油、豆瓣酱、芝麻酱、泡打、酵母粉、冰糖、白砂糖、红片糖、野山椒、椒盐、孜然粉、十三香、黑椒粒、胡椒粉、白胡椒粒、卤水汁、五香料、蜂蜜、小米辣、泡椒、甜面酱、海鲜酱、牛肉酱、沙拉酱等。 |
| 蔬菜 | 叶菜类 | 生菜、上海青、小白菜、菠菜、包心菜、芥菜、娃娃菜、韭菜、芹菜、番薯叶、香菜、大白菜、春菜、菜心、油麦菜、竹叶菜、菜苔等。 |
| 豆芽类 | 花生芽、绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽等。 |
| 葱蒜类 | 大葱、蒜头、洋葱、大头蒜、生姜、小葱、蒜苗、蒜苔、香蒜等。 |
| 瓜果类 | 黄瓜、丝瓜、冬瓜、苦瓜、南瓜、西葫芦、笋瓜、番茄、辣椒、茄子、甜椒等。 |
| 根菜类 | 土豆、莲藕、芋头、玉米笋、竹笙、芦笋、茭白笋、萝卜、胡萝卜、牛蒡、竹笋、冬笋、莴苣、山药、红薯等。 |
| 花菜类 | 花菜、西兰花等。 |
| 豆荚类 | 豌豆、菜豆、四季豆、大豆、毛豆、豆角等。 |
| 蛋品 | 鸡蛋、鹌鹑蛋、鸭蛋、皮蛋、咸鸭蛋等。 |
| 豆制品 | 老豆腐、格子豆腐、厚油干、薄茶干、白干子、手工千张、千张结、鸡蛋干、素鸡、霉千张、臭豆腐、魔芋豆腐等。 |
| 水果 | 苹果、香蕉、梨、西瓜、桔子等 。 |

（二）质量标准

供应商所供食品的包装、质量、卫生安全和营养成分，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他食品质量、食品卫生、食品安全法律法规。

1.粮油质量要求：食用油品质应符合《中华人民共和国国家标准》质量要求,并有合格证书。食用油的外包装上必须标明商品名称、配料表、质量等级、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期等内容,必须要有“QS” 标志或食品生产许可证“SC”编号及合格证书。

2.大米质量要求：大米品质应符合《中华人民共和国国家标准》,大米 GB/M1354质量要求,并有食品生产许可证“SC”编号及合格证书。大米外包装干净、整洁,无破损。包装袋上必须印刷执行标准、质量等级和生产厂家、生产日期、保质期等。米粒颗粒饱满、完整,大小均匀,无虫害及霉变,无杂质及过多碎米无变黄迹象，大米气味应具有新鲜、纯正的米香味,无异味、霉味、酸味、腐败味。

3.畜肉、禽肉类产品必须具有动物检验检疫证明，且必须符合国家食品安全标准。

4.豆制品类质量标准：必须具有合格产品检验报告。所用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料，油炸豆制品所用油脂必须符合安全卫生标准，禁止反复使用。发酵豆制品所使用的菌种应防止污染和变异产毒。不得将工业原料作为食品添加剂在豆制品加工中使用。

5.蔬菜类质量要求：新鲜，色泽良好，无农药残留超标、无重金属残留超标，无亚硝酸盐残留超标、无青帮老叶、茎叶类蔬菜无根须、无泥沙、无杂物、无其他污染。

6.禽蛋类质量要求：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损，裂纹，无毒斑。

7.调料、干杂、冻品类质量要求：经“QS”认证或国家有关部门检验达到无公害食品标准，具体标准为“六有三无”，“六有”：有生产日期、有保质期、有质量合格证、有生产厂家、有注册商标、有国家管理质量体系认证标示；“三无”：无假冒伪劣、无腐烂变质、无过期产品。

8.凡甲方指定品牌、生产商、产地的商品，乙方必须保证商品的品牌、生产商、产地与甲方要求一致；甲方应提供需指定品牌、生产商、产地的商品明细给乙方存档。

如上述未尽事项，须按照国家相关法律法规要求以及食材检验检疫的标准执行，拟投所有品目均要有正规厂家、厂址、生产日期等，在质保期内，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。

（三）送货要求

1.采购人提前一天安排次日需采购菜品的品种、数量，开出菜品预约通知单，供应商凭单采购。

2.供应商须按采购人要求，于每日9时前将采购人确定的食材送至食堂。

3.如未按时送到采购人指定地点并影响采购人工作的，采购人有权处当日所供货物金额的20%违约金罚款，发生此类情况达3次的，采购人有权单方面终止合同。

4.如采购人有加班、重大突击工作需提供菜品等食材的，供应商须自接到通知起1个小时内送至采购人指定地点，如在规定时间内没有送到，为确保食堂正常供应商，采购人自行采购所产生的采购费用由成交供应商承担。

5.供应商不能满足供货要求时，应提前2个月通知采购人，经同意后方可终止合同。

（四）验收标准及方法

供应商每次随货送上一式两份的送货清单，由采购人的检验人员对所供的食材进行复称、检验，合格后方能验收，经双方人员签字（或盖章）确认后作为送货凭证。

1.验收标准：菜品外观完好，食材新鲜、安全、足量，在约定保质期内，有佐证资料的应有完备食材检验资料和合格证等佐证。具体按本章“质量标准要求”验收。

2.验收方式：产品到达现场后，由采购人指定验收人员当场验收，供应商提供送货清单，验收后采购人在验收清单上签字确认。供应商应保证货物到达指定地点完好无损、新鲜、安全，如有缺漏、损坏、质量不符合要求，由供应商负责调换、补齐。供货商如有缺斤少两，以次充好等不诚信行为达3次的，视为违约，采购人有权单方面终止合同。

3.供应商的送货单必须详细注明商品的品牌、品种、单价、数量且送货单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期期末供应商还应提供送货清单供采购人结算。

4.采购人可指派第三方检测机构每月不定期对供应商提供的货物进行抽检，若抽检不合格，采购人有权追究中标人违约责任。

5.在采购人签收之前，货物的所有权和风险属于供应商，货物发生遗失、损坏由成交供应商负责。

6.供应商供货中如发现以下情况，采购人可按规定销毁货物、要求无条件退换货并不予支付任何费用外，供应商应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，对人体健康的害的；

（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）超过保质期限的。

7.由于供应商所供食材的质量问题导致采购人食堂就餐人员发生食物中毒事件时（以权威部门鉴定为准），如确实为供应商提供之食品问题，供应商需负担全数之医药费等一切责任。采购人有权取消供应商供货资格，无条件终止合同，承担相应的经济损失。

**（五）结算方式**

1.结算方式：每月月初，乙方凭发票、送货清单等资料据实结算上月货款，甲方在审核乙方报账资料合格后，20个工作日内，甲方以转账形式向乙方支付货款，合同期内总采购金额不超过36万元。

2.定价方式

（1）食堂食材的单价由甲方计价小组，每月一次对主要大型商超和周边大型农贸市场（选取一家供应商）的食材品目进行单价记录（若遇市场价格波动频繁，可随时增加调研询价频次），两个场所统计的品目综合平均价格，作为该品目结算单价的基准价。

（2）乙方按照甲方验收的实际数量出具配送清单，月结算数量为当月配送清单数量之和，即月实际采购量。月结算金额＝月实际采购量×当月结算基准价×（1-综合折扣率）。

（3）乙方必须负责货物的运输、搬运等工作，中间所产生的费用由乙方负责。

（4）乙方不得擅自变更货品（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），严格按甲方要求供应，否则甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事前向甲方提出书面申请，并经甲方同意后方可改变。