

## 一、 采购清单一览表

项目名称	南昌大学自办食堂原材料 A 标段（米面油）采购项目。
预算金额	1500000.00 元。
项目概况	按照下浮率 N%进行报价，下浮率报价范围为 $1\% \leq N\% \leq 6\%$ ，必须在下浮率报价范围内，否则作无效响应处理。

## 二、服务要求

★1、供货要求：成交供应商需遵守学校的配送要求，所供物资须为今年近期（自供货之日起计算，剩余保质期不少于原有保质期的三分之二）生产的非转基因产品，有书面质量检测报告及标签。

★2、供货范围：南昌大学各自营食堂。

★3、特别说明：

（1）签订合同后，成交供应商负责供货范围内食堂物资供应。供货过程中，如因供货质量不达标、不能按要求供货或无法满足采购人要求的，采购人有权减少供货量，直至取消其供货资格，重新组织采购。

（2）成交供应商必须使用采购人指定的采购供应系统平台。

★4、供应商其他要求：

（1）供应商应具备必要的粮油仓储设施，并符合国家成品粮油储藏有关标准和技术规范的要求。每批次供应的粮油均有资质的粮油检验机构出具的质量检验报告，检验项目包括常规质量指标和食品安全指标。

（2）为保证商品充足的供应，供应商须有大米配送点，仓储面积须达到 500 m<sup>2</sup>。（响应文件中须提供：①如为自有场地，须提供房产证复印件并加盖供应商公章；如为租赁场地，须提供场地租赁合同复印件并加盖供应商公章及房产证复印件并加盖供应商公章；②提供场所整体清晰照片并加盖供应商公章；未提供上述材料作无效响应处理。原件评审现场核查。）

（3）供应商需至少为本项目提供配送车辆（厢式货车或面包车）2 辆，保证货品供应的准确及时高效（响应文件中须提供车辆购置发票复印件或车辆租赁协议（或合同）复印件佐证。原件评审现场核查。）。

（4）供应商须具有保证学校学生食堂粮油持续、稳定供应所需的流动资金。

（5）供应商须承诺按时向粮食和储备行政管理部门报送粮食流通统计数据，无虚报、瞒报、漏报情况。

(6) 委派固定配送人员，相关人员持有健康证（三人及以上）。（响应文件中须提供加盖供应商公章的配送人员健康证复印件、身份证复印件和供应商与配送人员签订的劳动合同复印件。原件评审现场核查。）

(7) 供应商承诺近三年未因粮油质量安全和经营收到粮食、市场监管、卫生健康等部门的行政处罚。

(8) 提供售后服务热线和突发事件专人跟踪服务。

(9) 提供紧急补货和调换服务，并保证 1.5 小时内送达。

★5、供应商应符合食品溯源要求：供应商食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，食品生产企业必须获得工业产品生产许可证（QS），生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。供应商应保存以下资料并在首次供应时提供：①供应商与生产企业的销售合同；②生产企业的送货单和销售发票；③供应商与采购人的采购合同及送货单据、销售发票。如供货商为生产基地的不需提供①、②条。

★6、供应商所提供食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》及相关法律、法规的规定以及相关行业标准，明确提供产品的规格、型号、质量、等级、检验检疫报告等，确保所供物资安全。

★7、食材包装及标识须符合国家相关法律、法规的规定以及相关行业标准，并应适合运输。生鲜食品：最小单位的独立小包装应当有生产日期、保质期、QS 等标识，进口食材应有中文标识；非生鲜食品：必须使用干净的塑料篮子或是塑料袋进行包装。

★8、采购人不接受标的食材包装内或任何附于包装表面的发票、运费单据等一切与结账相关的单据。

★9、供应商对食材的质量保证承诺：按照供应商参选文件承诺执行。

★10、在食材保质期内，若食材出现质量缺陷或者瑕疵（菜品不新鲜、注水、腐烂、以次充好、变质、有异味等）的，供应商应在收到采购人通知后 60 分钟以内派专人到食材所在地进行更换，由此产生的一切费用由供应商承担。

★11、在食材保质期内，经更换后仍然存在质量缺陷或者瑕疵（菜品不新鲜、注水、腐烂、以次充好、变质、有异味等）的，采购人有权要求供应商退货并赔偿采购人因此产生的损失。

★12、保质期标准：生鲜食品：保质期，验收时应在保质期限的前半段；非生鲜食品：符合相关国家标准、行业标准以及采购人验收标准。尚未达到上述标准，采购人有权拒

收。

★13、若因供货食品质量问题导致食物中毒或造成第三人伤亡的，采购人有权立即终止合同并追究供应商违约责任，该次供应商承担因此而造成的全部损失包括受害第三人的医疗费、误工费、护理费等合理费用。

★14、供应商应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，须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，对人体健康有害的。

（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）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

（8）超过保质期限的。

★15、其他要求

（1）供应商必须于采购人通知时间按照采购人的进货清单将货物配送到指定地点，并负责装卸，装卸运输费由供应商承担。供货时随带供货清单，清单应标明货物名称、规格、数量、单价及总价，经采购人指定人员验货合格后，采购人出具收货凭证。

（2）供应商供应过程中必须遵守采购人后勤部门制定的相关规定。同时，所供应货物必须符合《中华人民共和国食品卫生法》等规定，严禁劣质、变质及过期物品流入食堂，如出现违法、违规问题由供应商承担责任。对不符合质量要求的货品，采购人有权退货或要求供应商按要求更换符合质量标准的货，根据情节按照考核办法进行相关处罚并计入当期供应商信誉考核。如果供应商因食品安全、产品质量、服务态度等存在问题或达不到学校要求，学校有权终止合同，取消其供货资格，并取消其今后的投标资格。

（3）具有相应的贮存能力、其贮存（仓库）符合相关的食品安全和食品卫生要求。

（4）货品质量及数量及要求：供应商应保证按采购人下达的日采购货物清单计划发货。货品质量按国家标准执行，并将货品质量合格证、货物价格表随货同行。采购人现场验收货物，当面点清货物数量，由双方签字确认，月底按实际接收货物的名称、数量及单价结算。

(5) 结算确定的原则:

- 1) 每周由采购人收集供应商本周食材供应价格。
- 2) 每周由采购人组织相关人员和成交供应商对南昌市相关专业批发市场（如南昌市深圳农副产品批发市场、南昌市肉联厂、南昌市水产市场等）进行询价，以每月四次市场询价的平均值作为本月定价，定价不得高于天虹、大润发、华润万家等超市的零售价。
- 3) 定价周期内出现市场价格波动较大时，价格涨跌幅度超过 10%（蔬菜类超过 20%），供应商应及时向采购人提出书面申请，由采购人组织相关人员进行市场调查核实，视情况进行相应调整。
- 4) 最终结算价=定价\*下浮率\*实际采购数量。定价=学校每月四次市场询价的平均值。

(6) 供应商必须按采购人下达的日采购货物清单计划，按时按质按量送货，并根据各食堂需要，能每天及时补货、按需供应，以确保食堂正常运行。未经采购人同意的情况下，供应商不得以任何借口、任何理由不供货、延迟供货或以其他货物替代，否则没收履约保证金，情节严重的终止合同，同时赔偿造成的一切损失。

(7) 供应商如因特殊原因（除不可抗拒的地震、洪水、冰灾等自然灾害因素除外）不能在规定时间内配送的，应在接到订单后 2 小时内及时通知采购人，并及时与采购人协商提出可行的供货方案。如因供应商原因不与采购人协商供货方案，导致不能正常供货，影响采购人正常用餐，给采购人造成的损失和不利社会影响，由供应商承担相应经济赔偿和法律责任。采购人有权采取应急处理方案，委托市场其他供货商应急配送，发生的费用由违约供应商承担。

(8) 供应商应建立物资配送应急保障机制，如逢节假日、重大活动、交通管制、抢险救灾和自然灾害等特殊时期，不得借故哄抬物价或拒绝配送。如果由于战争、严重火灾、水灾、冰灾、台风和地震以及其它经双方同意属于不可抗力事故，可能致使合同履行受阻，供应商应根据采购人的要求，对以上不可抗力的预期进行提前供货，备足不可抗拒因素期间采购人所需的货物。

★16、原材料具体要求

货物名称	技术（服务）要求
大米	1、大米品种：东北米、盘锦大米、丝苗香米（晚米）、香米（晚米）。 2、原料要求：50 斤/袋，大米一级、国家标准 GB1354-2018，一年内原粮加工。 3、色香味要求：具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物。

	<p>4、粒米要求：米粒一般呈长椭圆形或细长形、颜色腊白、呈透明或不透明、性脆、油性大、煮后软韧有劲而不粘、细腻可口，其碎米粒、黄粒米、杂质不超标。</p> <p>5、温水浸泡要求：取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，则可能是“有毒大米”，应退货处理。</p> <p>6、保质期要求：自供货之日起计算，剩余保存期不少于原有保质期的三分之二。</p>
香米（晚米）、东北米	<p>1、加工精度：背沟基本无皮，或有皮不成线，米胚和粒面皮层去净的占 80—90%。</p> <p>2、碎米：总量/%<math>\leq</math>20.0、其中小碎米/%<math>\leq</math>1.5。</p> <p>3、不完善粒/%<math>\leq</math>4.0。</p> <p>4、杂质：总量/%<math>\leq</math>0.25、其中无机杂质含量/%<math>\leq</math>0.02。</p> <p>5、水分含量/%<math>\leq</math>14.5。</p> <p>6、黄粒米含量/%<math>\leq</math>1.0。</p> <p>7、互混率/%<math>\leq</math>5.0。</p> <p>8、色泽、气味：正常，无异常色泽和气味。</p> <p>9、霉变粒/%<math>\leq</math>2.0。</p>
面粉	<p>1、面粉品种：高筋面粉、中筋面粉、低筋面粉。</p> <p>2、原料要求：50 斤/袋，不低于国家《小麦粉》（GB/T 1355-2021）精制粉。具有“QS”食品质量安全认证。</p> <p>3、色泽、形态要求：微黄色或白色，均匀一致，不发暗的细粉末。</p> <p>4、湿度要求：用手握面粉，松手后松散，不成团。</p> <p>5、口感要求：味道正常，无发酸、刺喉，咀嚼时没有牙碜感，无外来杂物。</p> <p>6、保质期要求：自供货之日起计算，剩余保质期不少于原有保质期的三分之二。</p> <p>7、包装要求：包装袋完好无损，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。</p> <p>8、标签标识要求：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。</p>
食用油（大豆调和油、菜籽油）	<p>1、20 升/桶，必须符合 GB 2716-2018《食品安全国家标准植物油》标准，并具有“SC 食品生产许可证”。</p> <p>2、产品等级为一级，气味、色泽、透明度、酸值、烟点等指标达标。透明度要求清澈见底，水分和杂质均不超过 0.2%，花生油为淡黄色，色拉油为弱淡黄色。</p>

	<p>3、不得混有其他食用油或非食用油。</p> <p>4、保质期要求：自供货之日起计算，剩余保质期不少于原有保质期的三分之二。</p> <p>5、外包装完好，具有“SC”标志，标明商品名称、净含量、生产商、产地、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号、生产日期、保质期，产品合格证。</p> <p>6、提供评审之日往前推算六个月内的质量检验检测报告复印件，原件核查。</p>
--	---

注：“★”代表实质性指标，不允许负偏离，任何一项负偏离作无效响应处理；