

第三章 招标项目技术、服务、商务及其他要求

(注：当采购包的评标方法为综合评分法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。)

(注：当采购包的评标方法为最低评标价法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。)

3.1 采购项目概况

本项目共 1 个包，本次拟采购金堂县妇幼保健院食堂食材（蔬菜、肉类）。

3.2 采购内容

3.2.1 标的清单

采购包 1:

采购包预算金额 (元) : 2,160,000.00

采购包最高限价 (元) : 2,160,000.00

| 序号 | 标的名称 | 数量 | 标的金额 (元) | 计量 单位 | 所属 行业 | 是否 涉 及 核 心 产 品 | 是否 涉 及 采 购 进 口 产 品 | 是否 涉 及 采 购 节 能 产 品 | 是否涉 及采购 环境标 志产品 |
|----|------------|------|--------------|----------|----------------------|----------------------------------|--|--|--------------------------|
| 1 | 蔬菜类、肉 类 | 1.00 | 2,160,000.00 | 批 | 农、 林、 牧、 渔业 | 是 | 否 | 否 | 否 |

3.3 技术要求

采购包 1:

标的名称：蔬菜类、肉类

| 参数性质 | 序号 | 技术参数与性能指标 |
|------|----|-----------|
|------|----|-----------|

| | | |
|--|---|---|
| | 1 | <p>★一、服务内容 投标人需为金堂县妇幼保健院提供蔬菜类、肉类食材,包括但不限于胡萝卜、白萝卜、苦瓜、黄瓜、老南瓜、白菜、花菜、土豆、冬瓜、茄子、豇豆、洋葱等叶菜类、茎菜类、根菜类、果菜类、花菜类、猪肉、牛肉、鱼肉等。</p> <p>二、服务要求</p> <p>★（一）质量要求</p> <p>1、肉禽鱼类：畜禽肉类须符合国家标准 GB2707-2016、GB 2762-2017 等相关标准，所供肉类不得检出国务院食品安全委员会办公室《“瘦肉精”专项整治方案》(食安办(2011)14 号)规定的“瘦肉精”品质目录。配送的生鲜肉类、生鲜禽类应为当日生产的冷鲜肉，保证肉质新鲜，及时配送。应符合 GB 9959.1-2001 鲜、冻片猪肉、GB16869-2005 鲜、冻禽产品等食品安全国家标准和相关强制性规定。水产类，须符合国家标准 GB2733-2015 等相关标准。鲜猪肉(应是当日生产)供应时应由产地动物卫生监督机构出具当日的《动物检疫合格证明》和动物产品检疫合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。牛肉、羊肉等其它家畜白条肉供应时应提供当日《动物检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》。生鲜禽肉(应是当日生产)供应时应提</p> |
|--|---|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>供当日的《动物产品检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》，外地生鲜禽肉应有其所在地农业部门的检疫合格证明或检疫验讫标识，生鲜禽肉类必须保证新鲜，应符合食品安全溯源管理要求。中标人应将以上证明材料保存，每个月汇总后将资料移交至采购人。</p> <p>(1) 配送猪肉生产厂家必须具有有效的《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》（提供证书复印件加盖投标人鲜章）。</p> <p>(2) 生鲜猪肉、牛肉、羊肉等：猪肉质量符合 GB9959.1-2019 或 GB9959.2-2019；牛肉质量符合 GB/T17238-2022；羊肉质量符合 GB/T9961-2008；无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干净；无残留毛绒，不准带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物；肌肉应有光泽，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，并具有鲜肉的正常气味，排骨类无龙骨。</p> <p>(3) 生鲜禽肉类：家禽鲜活原料应体壮，色泽正常，无病，无内脏，无异物，符合规格要求，达到使用标准。在配送时提供《动物检疫合格证》。</p> <p>(4) 水产类：满足 GB2733-2015 的要求，鱼肉、虾类新鲜程度高，须保证鲜活、大小基本统一。要求身体表面光洁有正常</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>粘液，无异常色泽肉质，有弹性（有鳞鱼类还须鳞片完整或极少量脱落），眼球微凸，有光泽，不凹陷，无灰白色，鱼鳃鲜红，不乌，肉质结构紧密，肉刺不分离，无异味。</p> <p>注：需提供 2023 年以来猪肉具有“CMA ”或“CNAS ”检测资质的第三方检测机构出具的检验报告。</p> <p>2、蔬菜类：蔬菜类，须符合国家标准 GB2762-2017、GB2763-2021 等相关标准包括有叶菜类、根茎类、果菜类、芽苗类、和菌类等；</p> <p>（1）叶菜类：鲜嫩，无枯黄叶，无花斑叶，无烂叶；叶茎完整无折断，基部不老化，干爽无水；无裂口损伤，表面无泥土及其它杂物，无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，不带叶麸，无畸形花，农药残留达标。</p> <p>（2）根茎类：个体均匀，根形完整，无畸形，无泥土，无虫蛀和机械伤，无腐烂，无断折断裂，不萎蔫变软，不发芽，不空心，不糠心，不黑心，弹击有实心感，农药残留达标。</p> <p>（3）果菜类：外观良好，个体整齐，色泽正常，瓜肉坚实，表皮无损伤、无病斑或烂斑，无裂口，</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>无折断，无压痕，无异味，不发软皱缩，农药残留达标。</p> <p>(4) 芽苗类：鲜嫩、无老叶、无花斑黄叶，根部切口新鲜，茎叶完整，无腐烂现象，农药残留达标。</p> <p>(5) 菌类：色泽与其品种相适应，气味正常；无腐烂及虫蛀株，无发霉，无失水枯萎，朵片完整，手轻捏不能有水渗出为宜。</p> <p>(6)每批次产品应提供农药残留检测合格证明材料、产地准出证明材料；</p> <p>(7)在供货过程中，应对每批次食用农产品进行留样备查；</p> <p>(8)所提供的干黄豆交货时提供非转基因检测报告；</p> <p>注：不能提供发芽土豆、四季豆、鲜黄花、野生菌类等高风险产品；</p> <p>★(二) 贫困地区农副产品采购</p> <p>根据《关于加快贫困地区农副产品采购进度的通知》川财采(2020)66号、《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》财库(2021)20号要求，投标人承诺中标后预留10%以上的份额进入832平台进行采购(网址:www.fupin832.com)。</p> <p>★(三)抽检机制</p> <p>在合同期内，采购人将委托专业机构随机不定期对配送食品进行抽样检</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>测，送检费用由投标人承担，若发现抽检结果与投标人提供的检测报告有10%的误差范围，出现一次情况的，采购人向投标人提出口头警告，投标人做出书面保证。当月出现两次扣当天货款总价的5%；当月出现三次，采购人有权终止合同，并按合同违约条款进行赔偿。</p> <p>★(四)包装</p> <p>商品的包装须符合国家和行业的有关规定，对原材料产地、用途、使用方法、规格、质量、保质期或生产日期等与商品使用属性密切相关的内容须有清晰的标示。蔬菜类包装材料应清洁、卫生、无污染、无异味、无有害化学物质、内壁光滑。内包装采用0.01-0.03毫米厚的塑料薄膜或塑料薄膜袋、包装纸，包装时应确保透气良好。外包装使用纸箱、塑料箱(高密度聚乙烯、聚苯乙烯)、钙塑箱(聚乙烯和碳酸钙)、板条箱、竹筐、柳条筐、塑料网、塑料袋等便于搬运，防止蔬菜的机械损伤；</p> <p>(五)配送要求</p> <p>投标人需为本食堂食材配送项目配备专业的采购专员、分拣配送专员、专职对接订单和售后的客服人员、安全专员；配送人员要求：身体健康，素质高、责任心强，经过专业岗前和安全培训，投标人必须承诺配送人员无犯罪、无吸毒史、无精神病史，卫生防疫部门出具的</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>健康合格证明。注：供应商提供服务本项目人员健康证复印件并加盖供应商公章；培训、无犯罪、无吸毒史、无精神病史等提供承诺函原件并加盖供应商公章。</p> <p>投标人具有固定的食品仓储场所(含分拣配送场地)和固定的冷藏仓储场所，仓储条件：投标人有符合行业规定及满足配送需要的仓储地。投标人必须建立专库储存，位置安全；库房硬件设施齐全，防盗门窗，专人专锁专管；库房仓库内、库房大门及通道全方位监控设备实施；库房安装“五防”（防尘、防潮、防虫、防鼠、防蚊蝇）相关设备设施；库房专用资料柜，食品留样专用设备，库管人员分类存档，登记台账；指导采购人设置符合副食品存放标准的库房，确定专人管理，并按存放要求堆放整齐。注：提供自有房屋产权证复印件或提供租赁房屋的租赁合同复印件并加盖供应商公章。</p> <p>满足本项目服务要求的厢式冷链食材配送专用车辆等运输车辆。注：自有车辆的提供有效的行驶证复印件(车辆所有人应当与供应商名称一致)；租赁车辆的提供有效的租赁合同以及和合同相匹配的车辆有效的行驶证复印件；驾驶员提供驾驶证复印件、身份证复印件和健康证复印件并加盖供应商公章。</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>★（六）食品安全 投标人应自行承担所供产品及配送服务的全部安全责任，因食材原因引起的食品安全责任事故，由投标人承担相关民事责任和法律责任，投标人需为所配送食堂投保食品安全责任险。注：供应商单独提供承诺函原件并加盖供应商公章。</p> |
|--|--|---|

3.4 商务要求

3.4.1 交货时间

采购包 1:

自合同签订之日起 365 日

3.4.2 交货地点

采购包 1:

金堂县妇幼保健院食堂（金堂县赵镇金泉路 6 号）

3.4.3 支付方式

采购包 1:

一次付清

3.4.4 支付约定

采购包 1： 付款条件说明： 1、每月投标人按时提供发票，并且发票所盖印章与投标人名称一致。 2、进行月度结算。中标人应附上原始验货凭证及对账清单，双方具体经办人员和管理人员签字确认后，并提供符合经营范围和政策规定的真实有效的发票后 10 个工作日以内，按医院流程以银行转账方式结算货款。如投标人不能及时提供发票及相关凭证导致不能及时对账，造成的

付款延迟责任由投标人自行承担。3、结算以实际送货验收合格的数量为准，价格以食材基准单价×(1-下浮率)为准。达到付款条件起10日内，支付合同总金额的100.00%。

3.4.5 验收标准和方法

采购包 1:

1、验收：1.1 按招标文件规定的食材质量要求对食材质量进行核查，食材应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。按索票--验证--抽查--计数--入库的程序完成验收，投标人可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后，索取复印件留存。1.2 每天每种食材均需验收，如发现食材有损坏等情况，应在相关单据上记录所有损坏情况并拍照留存。采购人使用单位验收人员应和投标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据。1.3 抽查发现问题的处理：(1)对危及人身安全的食材质量问题，一经发现，当日所送同批次食材全部退货。(2)若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分食材存在质量问题，将立即通知投标人，对问题食材做退货处理。2、退(补)货：当日送达食材出现质量不达标、缺斤少两、配送错误等问题(若双方对质量或重量有争议，可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检)，由投标人负责在30~60分钟之内补换货，包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。在退货过程中，对有害公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不再退货给投标人。3、验收记录：验收完毕后，双方必须在食材收货清单(格式自定，但必须包括食材名称、重量、单价、合价等内容)上签名确认，作为采购人支付货款的依据之一。

3.4.6 包装方式及运输

采购包 1:

涉及的商品包装和快递包装，均应符合《商品包装政府采购需求标准(试行)》《快递包装政府采购需求标准(试行)》的要求，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定地点。

3.4.7 质量保修范围和保修期

采购包 1:

无

3.4.8 违约责任与解决争议的方法

采购包 1:

违约责任 1、甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项约定，保证本合同的合法正常履行。2、除本合同另有约定的以外，乙方履行合同不合格的，经甲方书面通知且限期内未整改的，次数达三次及以上的，甲方有权向乙方通知解除本合同，并要求乙方按照结算总金额的 20%支付违约金。3、乙方交鲜活的鲜活产品如有污染或疫病(经卫生防疫部门检定)的，甲方有权拒收，并有权更换不合格的食品；因乙方所送食品造成甲方食物中毒的，经由卫生防疫部门鉴定后，乙方须承担全部责任，甲方直接解除合同，并追究相关法律责任。4、如因乙方工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任。5、因乙方违约行为给甲方的合法权益造成损害的，甲方有权要求乙方赔偿，赔偿范围包括：直接损失、间接损失以及律师费、担保费、公证费等为维护权利的全部费用。 争议解决办法 1、因货物的质量问题发生争议，由质量技术监督部门或其指定的质量鉴定机构进行质量鉴定。货物符合标准的，鉴定费由甲方承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由乙方承担。2、合同履行期间,若双方发生争议，可协商或由有关部门调解解决，协商或调解不成的，向甲方所在地人民法院起诉。

3.5 其他要求

★1、报价要求： 投标人所报价格为送达指定地点含税价。包含食材、损耗、仓储、运输、加工服务、检测、人工等一切所需费用。【本条款为实质性要求，应在商务应答表中进行应答】； ★2、食材基准单价的确定： 每月末组织一次市场调查，金堂县发改局公布的《赵镇地区居民副食品市场零售价格》当月四期产品价格均价为食材基准单价，对于未公布的产品，由采购人代表和中标人共同对金堂县内至少三个大型超市、菜市场零售价进行调查，调查价格均值为食材基准单价。【本条款为实质性要求，应在商务应答表中进行应答】； ★3、报价要求：本项目采用统一一下浮（%）进行报价。（注：①统一一下浮的定义：供应商在食材基准单价的基础上进行下浮，按具体下浮百分比比例报出，如对食材打九折，则报价（下浮）即为 10%。②结算价格=食材基准单价×（1-下浮率）×实际供货数量，计算结果作为实际支付的依据，采购人仅在本项目采购预算范围内进行支付。③供应商针对本项目仅报出一个统一一下浮率（取整数，如 9%、10%、11%……）。★4、本章节中“3.4.3 支付方式：一次性付清”作废，本项目支付方式实际为据实结算，按月支付。【本条款为实质性要求，应在商务应答表中进行应答】 5、供应商应提供具体配送服务方案、溯源措施、食品贮存方案、装卸方案、安全应急方案、安全卫生管理措施以及售后服务方案。【本章节“3.4 商务要求”及“3.5 其他要求★条款”均为实质性要求，“3.4 商务要求”及“3.5 其他要求”均应在商务应答表中进行应答。】