

(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

食堂食材，一批。

### 3.2 采购内容

采购包 1:

采购包预算金额 (元) : 1,200,000.00

采购包最高限价 (元) : 1,200,000.00

供应商报价不允许超过标的金额

(招单价的) 供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	食堂食材	1.00	1,200,000.00	批	工业	是	否	否	否

### 3.3 技术要求

采购包 1:

标的名称：食堂食材

参数性质	序号	技术参数与性能指标
	1	<ul style="list-style-type: none"><li>一、项目概况： 金堂县中医医院现有职工 580 人，平均住院病人 500 人左右，日就餐人数</li></ul>

		<p>500 人左右；本项目为金堂县中医医院院区人员就餐的食堂食材采购，主要涉及的有主副食品、调料、干杂等材料，需要每天进行配送。</p>
★	2	<p style="text-align: center;"><b>二、技术服务要求</b></p> <p style="text-align: center;"><b>★（一）食材技术要求：</b></p> <p><b>1、蔬菜类：</b>保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，当日采摘，当日供应，原菜保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟；净菜保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐，并按相关规定配送前采样送检，提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格的报告。农药残留符合 GB2763-2021《食品安全国家标准农残最大残留限量》要求。</p> <p><b>2、肉类：</b>符合 GB2707-2016 、 GB 2762-2022 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、生鲜禽类为当日生产的冷鲜肉，保证肉质新鲜，及时配送。应符合 GB16869-2005 鲜、冻禽产品等食品安全国家标准和相关强制性规定。冷</p>

		<p>鲜猪肉（应是当日生产）供应时有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》。</p> <p>（1）散装生鲜禽肉（应是当日生产）供应时提供当日的《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，生鲜禽肉类保证新鲜，符合食品安全溯源管理要求。</p> <p>（2）生鲜猪肉（牛肉、羊肉等）类：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，达到食用标准。</p> <p><b>3、水产品：</b>淡水鱼类、藻类的食品安全指标应分别符合GB2733-2015、GB</p>
--	--	--

		<p>19643-2016 的规定。</p> <p>4、食品原料的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定。食品原料的包装应完整、清洁、无破损，包装有关食品名称、生产日期、保质期、质量等级、生产经营者等标识内容应与其内装物一致。</p> <p><b>5、食用油：</b>采用一级生态食用植物油，食用油的食品安全指标应符合 GB2716-2018 的规定，其中：成品菜籽油的质量指标须符合 GB/T 1536-2004 的成品压榨菜籽油的技术要求。食品中污染物限量标准应符合国家标准 GB2762-2022、GB2761-2017 规定或国家卫生、食品安全最新标准，并达到采购人对食材的要求，特殊食品符合国家有关特殊标准和规定。不得提供假冒伪劣、有毒有害食品。</p> <p><b>6、禽蛋：</b>禽蛋须食品安全指标符合 GB 2749-2015 的规定，保证新鲜；散装生鲜奶应有动物产品检疫（或检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明，外地生鲜禽蛋应有其所在地农业部门的检疫（或检测）合格证明或检疫（或检测）验讫标识。保证新鲜、清洁、无破损；外壳坚固完整，色泽自然有光泽；包装采用符合国家卫生标准要求的包装材料。</p>
--	--	---

		<p><b>7、水果类：</b>保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，并按要求供货。农药残留符合 GB2763-2021《食品安全国家标准农残最大残留限量》要求，连续五个工作日水果品种不重样。</p> <p><b>8、调味品、干杂类：</b></p> <p>①酱油必须采用特级酱油(氨基酸态氮含量大于等于 0.80 克/100ml)并符合 GB2717—2018 质量标准；②食醋必须符合 GB 2719-2018 质量标准；③其他调味品、干杂类必须符合国家质量安全检验标准。随货提供该批次产品质量检测合格证、包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，有该物品独有的气味，无异味。有效期在保质期二分之一天数之内，凭出厂合格证与检验员章确认质量，具有相关产品检验报告，在保质期内有 SC 标记。</p> <p><b>9、大米、面粉：</b>一级大米(粳米)，品质须达到 GB/T 1354 -2018 质量标准，同时符合 GB 2761-2017(食品中真菌霉素限量)、GB 2762-2022(食品中污染物限量)、GB 2763-2019(食品中最大农药限量)的食品安全国家标准的要求；特制一等面粉，必须达到 GB/T 1355-2021 标准，原料采用国产优质生态小麦。</p> <p><b>注：</b>以上国家标准若</p>
--	--	--

		出现调整,均以最新的国家标准执行。
	3	<p>(二)、配送服务要求</p> <p>1、 供应商应制定详细的配送方案包括①配送的详细时间计划方案;②配送车辆人员的安排;③配送安全措施方案 and 安全教育,以保障食材的配送能满足采购人要求。</p> <p>2、 供应商在对食材采购的过程中应具有完善的内控制度包括①食品安全管理制度;②食品质量控制管理制度;③;食品采购制度;④食品台账登记制度;⑤从业人员晨检制度;⑥仓库管理制度;⑦车辆及工具消毒保洁制度,用以保障食材的配送能满足采购人要求。内部控制制度应当明确位职责。进一步确保有关不相容岗位的相互分离、制约和监督,同时在分工的基础上,建立业务协作关系。</p> <p>3、 所有产品均按采购人安排配送,供应商应制定详细的售后及应急预案包括①产品质保期限方案;②售后、应急服务电话及售后巡检方案;③售后、应急响应时间;④现场服务支持能力;⑤食品安全事故应急处理方案;⑥临时配送方案;⑦临时调换货方案。应急配送要求应在 30 分钟内予以响应。所有产品配送符合产品加工运输的国</p>

		<p>家标准, 并实行专车专人定点配送, 按规定送到采购人指定的库房, 并按存放要求堆放整齐。若人车情况有变更, 供应商应提前与采购人衔接, 做好培训并接受采购人管理。</p>
	4	<p><b>(三)、其他要求</b></p> <p>1、投标人需具有相应类似项目的履约能力, 并为本项目提供固定的食材仓库, 为本项目配置一辆冷藏车辆及封闭式运输车辆。</p> <p>2、投标人成交后为本项目提供食品安全责任保单或购买食品安全责任保险。</p> <p>3、投标人需为本项目食材配送, 至少配置 1 名驾驶员 2 名配送员。</p> <p>★4、当日早餐食材应在当日上午 6:30 前配送到采购人指定地点; 午餐食材应在上午 8:30 前配送到采购人指定地点; 晚餐食材应于 14:00 前送到。</p> <p>★5、供应商需自行提供配送服务, 不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。供应商应按采购人计划, 及时保质保量配送, 保障采购人食堂正常运行; 按合同要求提供优质、新鲜、无感观异常的食材; 保证食材和运输安全, 并向采购人提供相关检测部门出具的检测报告; 无条件更换运输过程中包装破损产品, 所需费用由供应商承担。所供食材的质量、品种、数量与要求不符时, 采购人</p>

		<p>有权拒收,并由供应商承担由此造成的直接经济损失。</p> <p>★6、供应商做好食品安全的保障工作。</p> <p>(1) 供应商按要求配送,按规定时间送达,确保采购人食品新鲜、优质、安全可靠。</p> <p>(2) 配送车辆应符合相关卫生要求,做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。</p> <p>(3) 建立责任追究制度。采购人将定期或不定期地深入食堂和供应商,对食堂食品原材料配送工作进行督查。若采购人对供应商所供食材质量产生异议,送政府质量检测部门检验。如检验不合格,检验费由供应商承担,并依照合同承担责任。若发生此类情况两次以上,则合同终止。对供应商提供不合格产品或不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。</p> <p>★7、食品安全责任:供应商承担因配送食品质量引起食品安全等方面的一切经济损失和相关法律责任。</p>
★	5	<p>★三、商务要求</p> <p>1、服务期限:一年。</p> <p>2、服务地点:金堂县中医医院内。</p> <p>3、审核市场价:</p> <p>(1) 以金堂县发改委网站每周最新发布的“农贸市场价格”中的对应食材市场零售价为</p>

		<p>基准价执行。</p> <p>(2) 如金堂县发改委网站每周最新发布的“农贸市场价格”中缺少的食材,按照就餐点 5 公里范围内最近三家大型市场的市场平均价作为基准价。</p> <p>若在确定审核市场价后市场价格涨/降幅度超过 10%, 中标人有义务提出申请/告知, 经双方协议、核实, 重新询价后再定市场价格。中标人未尽告知价格降幅义务的, 可取消其配送资格。</p> <p>4、结算机制: 结算公式: 结算价格=基准价×数量×(1-中标下浮比例)。</p> <p>5、付款方式: 货款实行按月结算, 当月支付上月货款。供应商在每月 15 号前向采购人提供上月配送的货物清单和发票, 采购人自收到供应商结算资料后, 15 个工作日内将货款转到供应商指定账户, 节假日顺延。供应商结算价格包含配送货物本身的费用、包装费、车辆运输费、运输过程保险费、质量保证费、可能的法定部门检测费用、相关的伴随加工服务费、搬运费及配送货物本身已支付或将支付的各种税费以及其他交付使用前的所有费用。</p> <p>6、验收标准: 严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》(财库〔2016〕205 号)</p>
--	--	--

		<p>及本项目招标文件、成交供应商响应文件等的相关要求进行验收。</p> <p>7、违约责任：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。解决争议的方法：在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在 30 天内不能达成协议时，向甲方所在地的人民法院提起诉讼。在诉讼期间，乙方不得停止服务，并应保证政府采购合同的继续履行执行。</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:

金堂县中医医院内

#### **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: 货款实行按月结算, 当月支付上月货款。供应商在每月 15 号前向采购人提供上月配送的货物清单和发票, 采购人自收到供应商结算资料后, 15 个工作日内将货款转到供应商指定账户, 节假日顺延。供应商结算价格包含配送货物本身的费用、包装费、车辆运输费、运输过程保险费、质量保证费、可能的法定部门检测费用、相关的伴随加工服务费、搬运费及配送货物本身已支付或将支付的各种税费以及其他交付使用前的所有费用, 达到付款条件起 15 日, 支付合同总金额的 100.00%。

### **3.4.5 验收标准和方法**

采购包 1:  
严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》(财库〔2016〕205 号) 及本项目招标文件、成交供应商响应文件等的相关要求进行验收

### **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:  
一年

### **3.4.8 违约责任与解决争议的方法**

采购包 1:

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。解决争议的方法：在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在 30 天内不能达成协议时，向甲方所在地的人民法院提起诉讼。在诉讼期间，乙方不得停止服务，并应保证政府采购合同的继续履行执行。

### **3.5 其他要求**

无