

招标项目技术、服务、政府采购合同内容条款及其他商务要求

一、项目概况

本项目为凉山彝族自治州第五人民医院的食堂配送。采购人希望投标人针对本项目实施地现场情况进行自行踏勘，业主不组织现场踏勘。投标人如未现场踏勘，则视为其已充分了解本项目合同履约的一切风险，并由投标人自行承担投标及合同履约(如果中标的话)的一切风险。

根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）第七条采购人应当按照财政部制定的《政府采购品目分类目录》确定采购项目属性。按照《政府采购品目分类目录》无法确定的，按照有利于采购项目实施的原则确定。本项目属性为服务类；采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为：其他未列明行业，本项目采购标的：食堂配送。

二、采购项目的质量、技术和服务部分

（一）实施原则

1. 结合实际，合理计划，科学统筹；
2. 充分准备，精心组织，保障可靠；
3. 周密部署，衔接有序，限时完成。

（二）就餐情况

一日三餐，全年每天，就餐人数根据实际情况确定。

（三）采购内容及要求

| 采购内容 | 要求 |
|------|------|
| | 一、猪肉 |

肉类

- 1、生鲜猪肉必须来源于国家生猪定点屠宰场（厂）；
- 2、对定点供应商严格执行准入和退出机制，严格进行实物（肉质品质）抽检和动物（生猪）的检验检疫；
- 3、规格要求：
 - (1) 去三腺—摘除甲状腺、肾上腺、淋巴结。
 - (2) 色泽—肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色，无霉点。
 - (3) 弹性（组织状态）—指压后的凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚实感。
 - (4) 粘度—外表微干或微湿润，不粘手，外表及切面微湿润。
 - (5) 气味—具有鲜肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，具有香味，无异味。
 - (6) 符合 GB/T9959 标准和国家标准 GB2707《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》标准的要求。

二、鸡肉、鸭肉

- 1、要求生长周期 5-6 个月，重量为单只 5-6 斤；
 - 2、禽肉符合 GB16869 标准要求，严禁注水、注其他物质；
 - 3、瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘；肉无异味、臭味；淋巴结的大小正常。
- 三、提供的禽肉类：投标人需提供齐全完备的相关证明，所配送禽肉必须具备农业农村部门的同批次“动物产品检疫合格证明”。
- 四、根据食堂实际需求，自行和中标人协商采购鲜猪肉片肉或分割肉。提前 48 小时下达订单，肉质新鲜，保障供应，不得超过保鲜时限。

注：1、投标人提供畜禽肉的“动物产品检疫合格证明”（需机

| | |
|-----|---|
| | <p>打出证手工出证无效，且需官方兽医签字）。“动物产品检疫合格证明”随肉送食堂存档。在官方兽医监督下，肉类生产企业每日按 5%的比例对瘦肉精进行抽样，自检合格(提供瘦肉精自检合格记录表，中标人必须存档备查)。不合格的冷鲜畜禽肉(片肉或分割肉)不得供应食堂。如有违反相关规定，由中标人承担相应的经济、法律责任。</p> <p>2、鲜畜禽肉投标人不得违反《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物防疫法》 的相关规定。</p> |
| 蔬菜类 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 品种包含但不限于各种蔬菜、少数可作副食的草本、木本植物。主要包含但不限于叶菜类、瓜类、 根茎类、茄果类、 葱蒜类、水生菜类、多年生菜类、豆芽等蔬菜类。实际以当季蔬菜和采购人通知为准。 2. 蔬菜要求干净、优质、新鲜、无感观异常。须符合 GB2763 《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》或国家最新质量标准和安全标准；农药残留不得超标。 3. 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，花叶菜应新鲜洁白不带叶麸，无畸形花，农药残留不得超标。 4. 瓜类：外表光亮无斑点，形状正常，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无异味、无病虫害。 5. 根茎类：形状完整，无畸形，无虫蛀和机械伤， 无腐烂，无断折断裂，不萎蔫变软，无发芽，无 变绿，无空心，无 糠心，无黑心，弹击有实心感，农药残留不得超标。 6. 茄果类：外观良好，色泽正常，肉质坚实，表皮无损伤、 无病斑或烂斑，无裂口，无折断，无压痕，无异味，不发软皱缩，农药残留达标。 |

| | |
|-----|--|
| | <p>7. 葱蒜类：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，农药残留不得超标。</p> <p>8. 水生菜类：颜色色泽正常，无腐败变质、无霉变、气味正常、无刺激性异味，无掺假掺杂，严禁使用非食品添加剂、保持食材原有特性、正常加热后不能化渣。</p> <p>9. 多年生菜类：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，花叶菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花，农药残留不得超标。</p> <p>10. 豆芽等蔬菜类：符合 GB22556 《豆芽卫生标准》。</p> <p>11. 按批次提供检测报告。</p> |
| 干杂类 | <p>包含但不限于：粉条、雪豆、海带、大豆、食盐、豆制品系列、面条、米线、调料等食材辅料。</p> <p>1. 粉条：净含量≤25 千克/袋，符合国家标准 GB/T23587。</p> <p>2. 雪豆：表面有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。</p> <p>3. 海带：符合 SC/T3202 《干海带》、SC/T3212 《盐渍海带》标准。</p> <p>4. 食盐：符合 GB2721 《食品安全国家标准食用盐》、GB26878 《食品安全国家标准食用盐碘含量》标准。</p> <p>5. 豆制品系列：包含但不限于粳四季豆、粳豌豆、豆皮、豆花、豆腐干等。豆制品中的二氧化硫、重金属、甲醛、黄曲霉毒素、食品添加剂和其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p> <p>6. 面条</p> <p>(1)产品标准符合:LS/T3212 《挂面》;</p> <p>(2)米面中的二氧化硫、重金属、甲醛、黄曲霉毒素、食品添加剂、</p> |

营养强化剂和其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。

7. 米线

米面中的二氧化硫、重金属、甲醛、黄曲霉毒素、食品添加剂、营养强化剂和其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。

8. 调料

包含但不限于但不限于：酱油（老抽）、醋、鸡精、味精、盐、豆瓣酱、料酒、芝麻油、甜面酱、白砂糖、蚝油、花椒、胡椒、辣椒粉。

(1)酱油（老抽）：酿造一级，瓶装， $\leq 5\text{L}/\text{瓶}$ ，符合 GB18186 标准；原料为非转基因食品。

(2)醋：瓶装，符合 GB/T18187 标准。

(3)鸡精：一级，净含量 $\leq 500\text{g}/\text{袋}$ 。

(4)味精：符合 GB2720 标准，净含量 $\leq 1000\text{g}/\text{袋}$ 。

(5)盐：符合食用盐国家标准，GB/T5461，净含量 $\leq 1000\text{g}/\text{袋}$ 。

(6)豆瓣酱：包装完好，单件净重 ≤ 10 千克，符合 GB/T20560 标准。

(7)料酒：瓶装， $\leq 2\text{L}/\text{瓶}$ ，符合 SB/T10416 标准。

(8)芝麻油：瓶装， $\leq 300\text{ML}/\text{瓶}$ ，符合 GB/T8233 标准。

(9)甜面酱：瓶装， ≤ 300 克/瓶，符合 SB/T10296 标准。

(10)白砂糖：袋装，每袋净重 ≤ 500 克，符合 GB/T317 标准。

(11)蚝油：瓶装， $\leq 500\text{ML}/\text{瓶}$ ，符合 GB/T21999 标准。

(12)花椒：符合 GB/T30391 标准，净含量 $\leq 500\text{g}/\text{袋}$ 。

(13)胡椒：黑胡椒符合 GB/T79018 标准，净含量 $\leq 500\text{g}/\text{袋}$ ；白胡椒符合 GB/T7900 标准，净含量 $\leq 500\text{g}/\text{袋}$ 。

| | |
|----|--|
| | <p>(14)辣椒粉：符合 GB/T23183 标准，净含量≤500g/袋。</p> <p>(15) 产品包装应符合国家食品包装的要求；包装完整、无渗漏、无破损；有食品生产许可证编号；包装上应注明产品名称、配料表、质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准。</p> <p>9. 分类码放配送。所有产品配送到食堂之日起保质期不少于 60 天。</p> <p>10. 不得含有二氧化硫和非法使用添加剂；重金属元素、农药残留不得超标，无感官异常。必须符合国家《食品安全法》和国务院《关于加强食品安全监督管理的特别规定》。</p> <p>11. 食品原料必须符合国家最新质量、卫生、安全标准或行业质量要求；定型包装类食品原料应符合食品安全国家标准要求，商品的包装应符合国家和行业的有关规定，具备产品合格证，不变质，不过期。</p> |
| 大米 | <p>1、规格：符合国家“一级粳米”或以上标准，≤50kg/袋。</p> <p>2、相关证书齐全完备，质量符合国家大米 GB/T1354 标准，食品安全符合 GB2762 标准。</p> <p>3、送到食堂的大米生产日期距供货日期必须在六个月内。</p> <p>4、产品包装坚固结实，封口严密，标签标识应符合国家相关规定。</p> <p>5、外包装袋不破损。产品外包装袋标注内容应符合国家法律法规或 GB7718 标准规定的其他项目要求。</p> |
| 面粉 | <p>1、规格：等级为特制一等面粉，25kg/袋。</p> <p>2、相关证书齐全完备，质量符合国家 GB/T1355 标准，食品安全符合 GB2761 标准。</p> <p>3、送到食堂的面粉生产日期必须在六个月内。</p> <p>4、产品包装坚固结实，封口严密，标签标识应符合国家相关规定。</p> <p>5、外包装袋不破损。产品外包装袋标注内容应符合国家法律法规或 GB7718 标准规定的其他项目要求。</p> |
| | <p>1、规格：质量等级一级及以上（非转基因食用油）桶装食用油，</p> |

| | |
|-----|--|
| 食用油 | 菜籽油 ≤20L/桶。 2、相关证书齐全完备，食品安全符合 GB2716 标准《食品安全国家标准植物油》规定(以国标准为准)。 3、生产日期距供货日期不得超过 6 个月。 4、产品包装坚固结实，封口严密无油迹等渗漏现象；一次性成品包装。 5、产品外包装标注内容应符合国家法律法规或 GB7718 标准规定的其他项目要求。 |
| 禽蛋类 | 新鲜、大小均匀，无破损、无异味、无异物，色泽光滑，符合 GB2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》等国家标准、行业标准、地方标准及相关规范的要求。 |

三、商务部分

★(一) 合同签订及合同履约服务期、合履约地点

1、合同签订：本项目政府采购合同适用民法典，双方应当自中标通知书发现之日起三十日内与采购人签订政府采购合同。中标后签订合同前，供应商应当按约定递交履约保证金，同时供应商必须保证在签约前(即中标通知书发出后 7 天内)完成本招标文件要求的履约准备，采购人将组织考察组对其投标文件的承诺逐一进行考察核实，若发现其实际情况与投标文件不符则视为提供虚假材料谋取中标，采购人将立即上报财政部门依法处理。（需单独提供承诺函并加盖投标人鲜章，格式自拟）

2、服务时间：合同签订之日起三年（1095 日）。

3、服务地点：中标人确定专人负责，将食堂所需食材按时配送到各指定地点。

4、合同期限内，如遇国家或地方政府政策性调整导致合同无法履行的，应视为不可抗力，合同双方应当友好协商依法终止合同。

★(二) 履约安全要求(需单独提供承诺函并加盖投标人鲜章，格式自拟)

1、本项目自中标人中标之日起至服务期限止，中标人将负责本项目全过

程的人身安全、财产安全、环境安全。因本项目实施过程中造成的上述安全问题直接或间接损失，均由中标人自行承担；

2、本次食材采购，需承诺中标人配送的商品无任何质量安全问题，如投标人中标后出现任何质量问题导致的不良情形，一切法律责任由中标人承担，中标人须采取严密的安全质量管理措施，确保该项目安全实施。

3、配送供应商应做好运输过程中的食品安全保障工作。运输中要防止雨淋日晒及交叉污染，确保配送的食材优质、安全、可靠，确保运输安全。若采购人发现配送的产品存在包装破损或变质，将及时通知配送人进行处理并做好记录，配送人需无偿更换相同品种相同数量的原材料，所产生的费用全部由配送人承担。

（三）食材货物的运输配送和交付要求

1、按合同约定配送。

★2、配送交付时间及地点要求：食堂提前七天排出菜单，通知中标人所需肉类、蔬菜类、干杂及其他类用量，中标人需在12小时内响应，并在24小时内配送到达。为保障广大职工、病患正常就餐，投标人必须保证在规定时间内和规定质量要求内高标准实施，由于中标人原因，未在合同约定时间配送到场和质量不符合配送要求的视为违约，同时采购人将依法追究投标人的违约责任。

3、配送车辆要求：

3.1 配送车辆要求：配送供应商针对本项目，应配备专车配送食材。配送车辆必须符合国家卫生、动物防疫条件要求、有配送时温度记录，车厢的内仓，包含但不限于地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无异味，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。

★3.2 车辆必须每天清洗、消毒，无污垢，保持清洁。（需单独提供承诺函并加盖投标人鲜章，格式自拟）

★4、食材配送要求：配送时提供产品检验合格报告或证明：生鲜肉类由产地检疫部门出具当日的《动物产品合格证明》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证明和肉品品质检验合格验讫印章及非洲猪瘟检测报告，严禁注水及注入其他物质、病猪、死猪、老母猪肉、老

公猪肉；蔬菜、水果应提供每批次蔬菜的农残检测报告，肉类必须整块配送(双章清晰可见)，不得配送零散猪肉(食堂单独所需分割肉除外)，肥瘦合理搭配；其他食材，配送供应商必须向采购人提供每批次货物的有效产品检验合格报告和盖有供货企业印章的配送清单。采购人有权拒收无相关报告或证明的食材，并严格按投标文件内容及采购人要求供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可改变。(需单独提供承诺函并加盖投标人鲜章，格式自拟)

5、运输配送人员要求：

5.1 人员要求：配送供应商针对本项目，应配备相关的专职服务保障人员，人员均应持健康证上岗，配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡。

5.2 因部分食堂就餐人员的特殊性，供应商需协助采购人对就餐人员膳食进行健康管理，对罹患精神病又有三高（高血糖、高血压、高血脂）的人员进行合理配餐服务。

5.3 日常食材的配送品种按照采购人要求执行，应指派专人负责配送工作的联系，且该联系人不得经常变更。

5.4 项目食材配送人员身体健康并持有上岗证（有效期内），合同签订前向采购人提供配送人员健康证明材料及上岗证；配送人员必须穿着便于辨认的工作服。

★5.5 项目食材配送人员无吸毒、犯罪记录。(需单独提供承诺函并加盖投标人鲜章，格式自拟)

(四) 合同款项的结算

1、价格评估与执行

1.1 中标人最终结算价格应按采购人组成的询价小组，按当地采购询价程序、1个月询一次价，按中标下浮比例据实结算食材价格。(该结算价格应包含但不限于货款、包装、运输、配送、检测、税金、人工、利润等投标人完成本项目所需的一切费用，投标报价估算错误等引起的风险由投标人自行承担)。

1.2 本次报价采用统一下浮率报价。

1.3 各品目价格的确定

结算基准价：签订采购合同后，单价以凉山彝族自治州发改委公布的“西昌城区主副食品民生价格信息行情”和配送人、采购人调查的西昌达达超市、西昌沃尔玛、西昌家佳超市的同质菜品的平均价为基准价（上述三大超市的特价商品不作为询价依据）；上述三大超市没有的同质菜品或没有的品种采用南坛农贸市场、长安农贸市场、九重天农贸市场的平均价为基准价，按中标下浮比例据实结算食材价格。当食堂要求提供净菜和对食材采购后进行二次精加工时，食材单价需按市场价格做相应调整。

2、货款资金结算

每月据实配送量结算，凭发票进行结算（5个工作日内，节假日顺延），支付货款。最终结算价格：以凉山彝族自治州发改委公布的“西昌城区主副食品民生价格信息行情”和配送人、采购人调查的西昌达达超市、西昌沃尔玛、西昌家佳超市的同质菜品的平均价为基准价（上述三大超市的特价商品不作为结算依据）；上述三大超市没有的同质菜品或没有的品种采用南坛农贸市场、长安农贸市场、九重天农贸市场的平均价为基准价，最终结算价格= 基准价×（1-所报下浮率）×实际供货量（实际供货量以采购人签收的采购单为依据）。

（五）食材货物单批次交付验收和项目总体履约验收标准、要求及监督管理

1、本项目验收工作由采购人完成。采购人组成项目验收小组，对每批次食材进行现场验收。如有短缺、规格质量不符、资料不全等，由中标人在本日内无偿给予更换、补齐，并承担由此产生的全部费用。对于不符规格要求、以次充好、质量问题等现象，采购人有权退货，中标人必须无条件退换，并保证采购人职工及病员正常就餐。

2、监督管理：采购人组成的领导小组不定期对食材供应企业(商)进行督导检查。

★3、采购人验收人员会同供货商依据当天所提供的所供鲜肉的“两证两章”，即“动物检疫合格证明”、“肉品品质检验合格证”、“动物检疫合格验讫印章”和“肉品品质检验合格验讫印章”、保质期、质量、数量等有关资料及非洲猪瘟检测阴性报告共同验收，签字确认。如有短缺、规格质量不符、资

料不全等，由供货商在当日内无偿给予更换、补齐，并承担由此产生的全部费用。（需单独提供承诺函并加盖投标人鲜章，格式自拟）

4、供应商每批次食材货物送达食堂应完好无损，与食堂收货人员共同详细精准清点、精细化检查包装及各类食材是否符合质量要求和数量要求，并当场做好签收记录，双方签字确认，做到账账相符、账表相符、账实(实际货物)相符。

5、采购人需要中标人对交付的产品（包含但不限于质量、技术参数等）进行确认的，供应商应予以配合，并出具书面意见。

6、货款支付管理。实行银行转账支付管理，由采购人根据采购合同约定的付款期限，凭发票实行转账支付，不得使用现金。

7、具有良好的售后服务能力和态度，出现质量问题响应时间在4小时内。

8、中标人每次配送的食材均必须符合国家相关法律法规、严格执行质量标准、做好配送和售后服务；并且本项目涉及的相关证件证明必须是合法有效的。

9、采购人将按照政府采购相关法律法规以及《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）的要求进行验收。

（六）履约质量保障要求

★1、供应商当天配送至各食堂的生鲜肉类，须为24小时内宰杀的，经农业农村部门当天动物检疫合格的生鲜肉类，供应商保证肉质新鲜，当天生产，即时供应，不得超越保鲜时限。（需单独提供承诺函并加盖投标人鲜章，格式自拟）

2、中标人应确保在合同期内所有食材相应资质许可符合招标文件要求，若因许可变更不再符合招标文件要求的采购人将终止合同。

3、建立出入库台帐。所有配送产品在配送前，必须由供应商自行查验产品的有效期、包装等。

4、中标供应商应具有与项目食材配送需求相适应的仓储能力。中标供应商须告知采购人仓库地址，采购人将随机到仓库抽查储存食材是否符合国家储存标准，未达标按要求进行整改，整改后仍未达标者，采购人将终止采购合同。

5、中标人在食材配送过程中应做好保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。

6、在整个项目实施过程中，中标人应严格按所投食材品牌、品级、品质、包装规格进行配送。

(七) 履约责任要求

★1、中标人对食材的质量安全负责，若因产品本身质量问题或配送中污染、变质造成食品安全事故，中标人负全部责任，采购人将终止合同并追究相应责任。（需单独提供承诺函并加盖投标人鲜章，格式自拟）

★2、产品发生质量安全事故时，中标人必须派人立即到采购人处妥善处理，负责做好入院就医事项，做好安抚工作，并承担所产生的一切费用。因质量问题造成身体伤害及经济损失时，由中标人负责赔偿并承担法律责任。（需单独提供承诺函并加盖投标人鲜章，格式自拟）

★3、中标人对食材配送过程中的安全负责，出现交通事故、食品损坏等所有安全事故由中标人承担所有经济赔偿及法律责任。（需单独提供承诺函并加盖投标人鲜章，格式自拟）

★4、责任追究制度：采购人将定期或不定期地对配送工作进行督查。对中标人在提供不合格产品或不按要求配送，影响正常就餐的，给予警告；情节严重的采购人有权终止合同。因配送产品引发的食品安全事故或造成责任事故的，取消中标人配送资格，并将追究其法律责任。（需单独提供承诺函并加盖投标人鲜章，格式自拟）

★5、为防止重大安全责任等事故的发生，投标人承诺中标后签订合同前购买不低于人民币 1000 万元的食品安全责任保险。（需单独提供承诺函并加盖投标人鲜章，格式自拟）

(八) 其他履约和服务要求

1、采购人要求投标人具有食品安全溯源系统。

2、采购人要求投标人有完善的与本项目直接相关的项目实施方案，各项管理制订的内容要完整详细能切实满足项目实际且有利于项目实施，同时按要求提供相关佐证资料；包含但不限于：①制度保障方案； ②人员配置方案；

③服务方案；④服务承诺；⑤应急预案。

3、采购人要求投标人对项目合同履约有充分的准备，并结合项目情况精心编制履约能力实施方案，并且内容完整详细能切实满足项目实际且有利于项目实施，包含但不限于：①人员保障；②物流保障；③食品安全保障；④类似业绩。

3、应急要求：

3.1 中标供应商接到使用方因产品质量问题，导致病患出现身体不适时，以及由此引发的一切不良状况，中标供应商必须派人在第一时间(4小时内)到达现场，协助做好安抚和善后处理工作，造成严重后果的，承担全部法律责任及经济损失，并做好其他应急措施，若遇到恶劣天气、道路断道、车辆故障等，必须保证正常就餐。

3.2 采购人要求投标人对项目合同履约有充分的准备，并结合项目情况精心编制应急预案，并且内容完整详细能切实满足项目实际且有利于项目实施，包含但不限于：①食品安全事故应急预案；②配送超时应急预案；③因突发情况无法按需配送应急预案；④自然灾害应急预案

3.3 合同期限内，中标企业须严格执行现行相关法律法规和政策要求。

注意：1、以上打★号的为本次招标项目的实质性要求，不允许有负偏离，否则作无效标处理。

2、若技术要求中指定或变相指定品牌、型号、产地等均不作为招标文件要求。

