**云浮市云安区云安中学2025年学生食堂商品采购项目**

**采**

**购**

**需**

**求**

**云浮市云安区云安中学**

**2025年8月**

目录

**一、供应商的资格要求......................................1**

**二、项目概况..............................................2附表一：肉（鱼）类（含鲜肉和冷冻类）.....................17**

**附表一：粮油类、副食品类、蛋类...........................24**

**附表一：面包等预包装食品.................................35**

**附表一：蔬菜瓜、豆制品类.................................45**

**附件：配送服务供应商考核表...............................54**

**采购需求**

**一、供应商的资格要求**

**1.供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，提供下列材料：**

（1）具有独立承担民事责任能力：在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人， 投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明） 副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。

（2）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供投标截止日前6个月内任意1个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。 如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的， 提供相应证明材料。

（3）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：供应商必须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供2024年度的财务状况报告，新成立公司须出具相关证明材料） 。

（4）履行合同所必须的设备和专业技术能力：按投标（响应）文件格式填报设备及专业技术能力情况。《提供承诺函》

（5）参加采购活动前3年内，在经营活动中没有重大违法记录：参照响应承诺函相关承诺格式内容。 重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3号文，“较大数额罚款”认定为200万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于200万元的，从其规定）

**2.落实政府采购政策需满足的资格要求：**

需要落实的政府采购政策：《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）、《关于环境标志产品政府采购实施的意见》（财库〔2006〕90号、《节能产品政府采购实施意见》的通知（财库〔2004〕185号）、《中华人民共和国食品安全法》、《政府采购贫困地区农副产品实施方案》的通知财库〔2019〕41号。

**3.本项目特定的资格要求：**

云浮市云安区云安中学2025年学生食堂商品采购项目：

（1）供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法失信主体或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网（http://www.ccgp.gov.cn/）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料）。

（2）单位负责人为同一人或者存在直接控股、 管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目（或采购包） 投标（响应）。 为本项目提供整体设计、 规范编制或者项目管理、 监理、 检测等服务的供应商， 不得再参与本项目投标（响应）。《提供承诺函》

（3）供应商须具有有效期内的《食品经营许可证》。（国家另有规定的，从其规定）。

4.本项目不接受联合体投标《提供声明函》。

5.本项目非专门面向中小企业。

6.本项目不允许转包分包。《提供声明函》

7.中标(成交)供应商须完全配合云安区创新建立多方监管的“阳光食堂”智慧平台供应链环节的所有业务。

**二．项目概况：**

云浮市云安区云安中学需要供餐的食堂用餐人数约3000人，配送服务主要包含：饭堂食材，粮油配送，早餐配送等。为保障学校食堂获得更高效，安全，稳定原材料配送服务，为更有效管理学校食材的进货渠道，经学校研究决定通过公开招标的方式选出优质的供应商，使采购工作真正做到公平、公正、公开和质优价廉惠及师生。

**1.项目一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 包组号 | 采购内容 | 数量 | 服务期限 | 采购预算 | 供应地点 |
| 包组一 | 肉（鱼）类（含鲜肉和冷冻类） | 1批 | 自合同签订之日起至2026年7月31日 | 460万元 | 云浮市云安区云安中学食堂 |
| 包组二 | 粮油类、副食品类、蛋类 | 1批 | 自合同签订之日起至2026年7月31日 | 200万元 | 云浮市云安区云安中学食堂 |
| 包组三 | 面包等预包装食品 | 1批 | 自合同签订之日起至2026年7月31日 | 200万元 | 云浮市云安区云安中学食堂 |
| 包组四 | 蔬菜瓜、豆制品类 | 1批 | 自合同签订之日起至2026年7月31日 | 100万元 | 云浮市云安区云安中学食堂 |

本采购项目内容共分4个采购包组，投标人可以选择个别包组或所有包组进行投标，不允许只对包组内的部分内容进行投标，须按各包组内容进行报价。投标人可兼投兼中。评标顺序按照包组号顺序进行。

**2.主要商务要求**

包组1、肉（鱼）类（含鲜肉和冷冻类）

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同生效之日起至2026年7月31日。 |
| 标的提供的地点 | 采购人指定地点。 |
| 付款方式 | 1、由采购人每月初结算一次，结算时，中标人在采购人办理付款手续**前5个工作日内**，提供等额的正式发票给采购人，以便采购人及时办理支付手续，**采购单位在收到发票20个工作日内办理相关结算手续。**  2、中标人按照采购人每天验收的实际数量和双方规定价格开票，结算时，双方对当月供应品 种数量金额核对无误后，由采购人依据相关的财政支付程序向中标人付款。 |
| 验收要求 | 1. 中标人将产品送达采购人时，采购人派专人进行收货，订单商品数量与送货单商品数量一致时由双方签字确认视为收货完成。 2. 做好卸货前的检查。采购人和中标人双方的验收人员在卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对产品的外观质量进行初步了解。 （三）采取现场验收的方式，验收人员应认真检查货物的质量，按索票、验证—抽查—过磅（清点）—入库的程序完成验收，中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，查验原件后提供复印件给采购人留存。 （四）采购人在验收时如遇商品重量或数量不符时，采购人需通知中标人业务人员，中标人到场确认并商讨处理方法。中标人配送的商品须按照相关要求包装并贴有中标人封条。 （五）每批次每种货物均抽查验收，按招标文件及合同约定的产品质量要求对货物质量进行抽查： 1、中标人供应的产品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购、生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁供应不符合要求的产品如：有毒、有害、变质、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的产品，禁止供应超过保质期限的产品。 2、有包装的产品，其产品包装必须符合国家规范。采购的产品不得存放在有害、有毒的容器内。**产品包装上必须使用原产地标识，应注明制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期、保质期限、规格和SC认证等信息。** （六）抽查发现产品安全质量问题的处理： 1、对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。 2、对缺斤短两（或含水量超标）的产品应按实际缺少重量（或超标含水量）进行扣减。 3、若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知中标人，将问题产品退货处理。 （七）退（补）货流程：对不符合采购要求的产品由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检；对数量不足或退货的，责成中标人以不影响采购人伙食供应为前提尽快补送。 （八）验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由验收人和送货人双方签名确认。 （九）经验收抽查检测发现以下食品，报市场监督管理部门并进行处罚，情节严重的立案调查。中标人除将接受食品安全法处罚外，还应承担招标文件与合同所涉及的相关责任。 1、用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。 2、检测发现致病性微生物、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。 3、腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。 4、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 5、未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。 6、被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 7、超过保质期的食品。 8、无标签的预包装食品。 9、国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。 10、其他不符合食品安全标准或者要求的食品。 （十）如中标人出现货物验收不合格的频率达至每月3次、中标人提供的产品出现问题造成采购人损失等情况，采购人享有合同解除权。 |
| 其他 | 其他，付款方式补充说明，（一）中标人配送的食材每日由采购人验收人员验收全部合格，并核对当月票据，经双方核对清楚准确无误，并由双方签字盖章确认后，作为结算依据。 （二）中标人应向采购人提供本公司指定的对公银行账户，由采购人采取转帐形式，每月结算一次，拒付现金，若中标人账户更改，应及时书面通知采购人并附相关证明文件。 每次按合同支付款项前，中标人应向采购人提供与支付金额相符的有效发票，且收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。 |
|  |  |

**3.其他商务需求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 参数性质 | 编号 | 内容明细 | 内容说明 |
|  | 1 | 报价要求 | **★**（一）本项目采取投标下浮率的方式进行报价。本项目采取投标下浮率的方式进行报价。本项目食材以云浮市政府门户网站  （http://www.yunfu.gov.cn/fgj/ztzl/jghsf/index.html）价格和收费专题专栏公布的“云浮市菜篮子价格监测”中食材价格或采购人会同中标人定期对云城区、云安区的市场以及超市同类货品进行市场调研所获悉的均价作为基准价（两者价格不一致时，按最低报价为结算基准价）；“云浮市菜篮子价格监测”没有的产品 价格信息，由采购人指定云城区、云安区的市场以及超市随机抽取三家或以上同类货品的平均价为基准价。在此基础上由各投标人进行下浮率报价，投标下浮率报价范围：**12%≤投标下浮率＜100%。**成交供应商提供的货物价格不得高于云浮市云城区、云安区内超市、农副市场同款货物价格的算术平均值。（二）下浮率一经承诺确认，不可擅自更改，结算时将采用该下浮率进行结算。如果评标委员会发现投标人的报价明显低于其他投标报价，使得其投标报价可能低于其个别成本的，将要求该投标人作书面说明并提供相关证明材料。投标人不能合理说明或不能提供相关证明材料的，评标委员会将认定该投标人以低于成本报价竞标，其投标作无效投标处理。（**三）结算公式：结算价格＝当月基准价格×（1-货物的中标下浮率）×供货的数量-当月扣罚。** （四）中标人供应产品价格随市场行情变化而调整： 1、产品报价须参考中标人同期市场在供货物零售价格，由中标人书面报价给采购人，经双方议定确认执行。采购人将不定期对供货价格进行监控，如发现价格虚高，采购人有权要求中标人改正。原则上供货价格每半个月协商调整一次。 2、**采购人当次订购品种的供货价格不得高于云城区、云安区各市场、超市同类同品质产品的同期平均销售价。** 3、因中标人的配送价虚高达3次或以上的，采购人有权取消其服务资格。 （五）核价原则（采购人参考价格原则）：每月10日和25日前由采购人或其上级主管部门组织中标供应商共同参与调查，对云安区内市场、大型超市的市场批发价进行抽样调查， 并结合区内市场、大型超市的零售价进行综合平均，作为采购人的价格参考依据。采购人将根据中标人的报价清单进行核价，采购人和中标人均可以书面形式提出价格调整，调整后的最新价格经双方确认生效后以新的价格执行。双方约定的供货物资价格在有效期内任何一方不得随意更改。 （六）供货价格应包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、售后服务、保险、税金、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。 |
|  | 2 | 服务期 | 自合同生效之日至2026年7月31日。 |
|  | 3 | 质量考核制度 | （一）合同签订后，采购人组织专职小组（含市场监督管理部门人员）对中标人生产或配送等场所进行查访，如发现场所与中标人响应文件中所描述及承诺内容不符，中标人必须进行整改，整改期间暂停该中标人的供货资格。整改完毕并经采购人确认后，恢复其供货资格。 （二）中标人须及时对采购人提出的问题作出响应并实施整改，若不改正，采购人有权终止其供货资格。 （三）采购人每月对中标人的供应服务进行考核，考核分为不定期检查和突击检查，满分为100分，合格为80分（含）。**考核评分表详见招标公告附件《考核评分表》（见附件）**。 （四）如中标人当月考核不合格（低于60分），采购人将在结算货款中扣罚相应的费用，连续三个月（含）以上考核不合格的，采购人有权单方终止合同。**扣罚标准详见招标公告附件《扣罚标准》。** |
|  | 4 | 其他要求 | （一）所提供物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。 （二）所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对食品供应链进行明确说明，所有食品的来源必须清晰，**包装食品要有SC标志**。食品制造商必须获得食品生产许可证（SC），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，生产食品的源头与中标人要有固定的合法的供应关系，严禁中标人收购非标准产品供应给采购人。中标人应对食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收须提出行业标准。如该商品无质量标准，则需由中标人按国家和行业的要求自行描述。 （三）所提供的货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。 **★（四）中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。【在投标文件中提供承诺函】** （五）保密要求：中标人须严格履行合同约定，提高服务质量和水平，确保采购人信息安全，不得泄露采购人的商业秘密。如因中标人泄密造成采购人损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。  （六）中标人须按所供应食材的销售额开具国家正式发票及货物销售清单。  （七）中标人被有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的取消供应资格。  ★（八）履约保函，中标人在签订合同时要提供履约保函（银行保函），按中标价的3%进行计算。 |
|  | 5 | 落实国家相关采购要求【在投标文件中提供承诺函】 | 为落实国家相关采购政策要求，根据《政府采购贫困地区农副产品实施方案》投标人须配合采购人落实政府有关扶贫政策，预留份额按政策要求执行，此部分费用纳入本次招标范围。 |

说明：打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标（响应）无效。

打“▲”号条款为重要参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标（响应）条款。

包组2、粮油类、副食品类、蛋类

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同生效之日起至2026年7月31日。 |
| 标的提供的地点 | 采购人指定地点。 |
| 付款方式 | 1、由采购人每月初结算一次，结算时，中标人在采购人办理付款手续**前5个工作日内**，提供等额的正式发票给采购人，以便采购人及时办理支付手续，**采购单位在收到发票20个工作日内办理相关结算手续。**  2、中标人按照采购人每天验收的实际数量和双方规定价格开票，结算时，双方对当月供应品 种数量金额核对无误后，由采购人依据相关的财政支付程序向中标人付款。 |
| 验收要求 | 1. 中标人将产品送达采购人时，采购人派专人进行收货，订单商品数量与送货单商品数量一致时由双方签字确认视为收货完成。 2. 做好卸货前的检查。采购人和中标人双方的验收人员在卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对产品的外观质量进行初步了解。 （三）采取现场验收的方式，验收人员应认真检查货物的质量，按索票、验证—抽查—过磅（清点）—入库的程序完成验收，中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，查验原件后提供复印件给采购人留存。 （四）采购人在验收时如遇商品重量或数量不符时，采购人需通知中标人业务人员，中标人到场确认并商讨处理方法。中标人配送的商品须按照相关要求包装并贴有中标人封条。 （五）每批次每种货物均抽查验收，按招标文件及合同约定的产品质量要求对货物质量进行抽查： 1、中标人供应的产品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购、生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁供应不符合要求的产品如：有毒、有害、变质、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的产品，禁止供应超过保质期限的产品。 2、有包装的产品，其产品包装必须符合国家规范。采购的产品不得存放在有害、有毒的容器内。**产品包装上必须使用原产地标识，应注明制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期、保质期限、规格和SC认证等信息。** （六）抽查发现产品安全质量问题的处理： 1、对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。 2、对缺斤短两（或含水量超标）的产品应按实际缺少重量（或超标含水量）进行扣减。 3、若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知中标人，将问题产品退货处理。 （七）退（补）货流程：对不符合采购要求的产品由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检；对数量不足或退货的，责成中标人以不影响采购人伙食供应为前提尽快补送。 （八）验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由验收人和送货人双方签名确认。 （九）经验收抽查检测发现以下食品，报市场监督管理部门并进行处罚，情节严重的立案调查。中标人除将接受食品安全法处罚外，还应承担招标文件与合同所涉及的相关责任。 1、用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。 2、检测发现致病性微生物、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。 3、腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。 4、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 5、未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。 6、被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 7、超过保质期的食品。 8、无标签的预包装食品。 9、国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。 10、其他不符合食品安全标准或者要求的食品。 （十）如中标人出现货物验收不合格的频率达至每月3次、中标人提供的产品出现问题造成采购人损失等情况，采购人享有合同解除权。 |
| 其他 | 其他，付款方式补充说明，（一）中标人配送的食材每日由采购人验收人员验收全部合格，并核对当月票据，经双方核对清楚准确无误，并由双方签字盖章确认后，作为结算依据。 （二）中标人应向采购人提供本公司指定的对公银行账户，由采购人采取转帐形式，每月结算一次，拒付现金，若中标人账户更改，应及时书面通知采购人并附相关证明文件。 每次按合同支付款项前，中标人应向采购人提供与支付金额相符的有效发票，且收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。 |
|  |  |

**3.其他商务需求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 参数性质 | 编号 | 内容明细 | 内容说明 |
|  | 1 | 报价要求 | **★**（一）本项目采取投标下浮率的方式进行报价。本项目食材以云浮市政府门户网站  （http://www.yunfu.gov.cn/fgj/ztzl/jghsf/index.html）价格和收费专题专栏公布的“云浮市菜篮子价格监测”**中食材价格**作为基准价；“云浮市菜篮子价格监测”没有的产品 价格信息，由采购人指定云城区、云安区的市场以及超市随机抽取**三家或以上同类货品的平均价为基准**价（当“菜篮子”与“周边市场调研同类货品平均价不一致时”，按最低报价为结算基准价），在此基础上由各投标人进行下浮率报价，投标下浮率报价范围：**5%≤投标下浮率＜100%。**成交供应商提供的货物价格不得高于云浮市云城区、云安区内超市、农副市场同款货物价格的算术平均值。  （二）下浮率一经承诺确认，不可擅自更改，结算时将采用该下浮率进行结算。如果评标委员会发现投标人的报价明显低于其他投标报价，使得其投标报价可能低于其个别成本的，将要求该投标人作书面说明并提供相关证明材料。投标人不能合理说明或不能提供相关证明材料的，评标委员会将认定该投标人以低于成本报价竞标，其投标作无效投标处理。（**三）结算公式：结算价格＝当月基准价格×（1-货物的中标下浮率）×供货的数量-当月扣罚。** （四）中标人供应产品价格随市场行情变化而调整： 1、产品报价须参考中标人同期市场在供货物零售价格，由中标人书面报价给采购人，经双方议定确认执行。采购人将不定期对供货价格进行监控，如发现价格虚高，采购人有权要求中标人改正。原则上供货价格每半个月协商调整一次。 2、**采购人当次订购品种的供货价格不得高于云城区、云安区各市场、超市同类同品质产品的同期平均销售价。** 3、因中标人的配送价虚高达3次或以上的，采购人有权取消其服务资格。 （五）核价原则（采购人参考价格原则）：每月10日和25日前由采购人或其上级主管部门组织中标供应商共同参与调查，对云安区内市场、大型超市的市场批发价进行抽样调查， 并结合区内市场、大型超市的零售价进行综合平均，作为采购人的价格参考依据。采购人将根据中标人的报价清单进行核价，采购人和中标人均可以书面形式提出价格调整，调整后的最新价格经双方确认生效后以新的价格执行。双方约定的供货物资价格在有效期内任何一方不得随意更改。 （六）供货价格应包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、售后服务、保险、税金、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。 |
|  | 2 | 服务期 | 自合同生效之日至2026年7月31日。 |
|  | 3 | 质量考核制度 | （一）合同签订后，采购人组织专职小组（含市场监督管理部门人员）对中标人生产或配送等场所进行查访，如发现场所与中标人响应文件中所描述及承诺内容不符，中标人必须进行整改，整改期间暂停该中标人的供货资格。整改完毕并经采购人确认后，恢复其供货资格。 （二）中标人须及时对采购人提出的问题作出响应并实施整改，若不改正，采购人有权终止其供货资格。 （三）采购人每月对中标人的供应服务进行考核，考核分为不定期检查和突击检查，满分为100分，合格为80分（含）。**考核评分表详见招标公告附件《考核评分表》（见附件）**。 （四）如中标人当月考核不合格（低于60分），采购人将在结算货款中扣罚相应的费用，连续三个月（含）以上考核不合格的，采购人有权单方终止合同。**扣罚标准详见招标公告附件《扣罚标准》。** |
|  | 4 | 其他要求【在投标文件中提供承诺函】 | （一）所提供物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。 （二）所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对食品供应链进行明确说明，所有食品的来源必须清晰，**包装食品要有SC标志**。食品制造商必须获得食品生产许可证（SC），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，生产食品的源头与中标人要有固定的合法的供应关系，严禁中标人收购非标准产品供应给采购人。中标人应对食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收须提出行业标准。如该商品无质量标准，则需由中标人按国家和行业的要求自行描述。 （三）所提供的货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。 **★（四）中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。【在投标文件中提供承诺函】** （五）保密要求：中标人须严格履行合同约定，提高服务质量和水平，确保采购人信息安全，不得泄露采购人的商业秘密。如因中标人泄密造成采购人损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。  （六）中标人须按所供应食材的销售额开具国家正式发票及货物销售清单。  （七）中标人被有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的取消供应资格。  ★（八）履约保函，中标人在签订合同时要提供履约保函（银行保函），按中标价的5%进行计算。 |
|  | 5 | 落实国家相关采购要求【在投标文件中提供承诺函】 | 为落实国家相关采购政策要求，根据《政府采购贫困地区农副产品实施方案》投标人须配合采购人落实政府有关扶贫政策，预留份额按政策要求执行，此部分费用纳入本次招标范围。 |

说明：打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标（响应）无效。

打“▲”号条款为重要参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标（响应）条款。

包组3、面包等预包装食品

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同生效之日起至2026年7月31日。 |
| 标的提供的地点 | 采购人指定地点。 |
| 付款方式 | 1、由采购人每月初结算一次，结算时，中标人在采购人办理付款手续**前5个工作日内**，提供等额的正式发票给采购人，以便采购人及时办理支付手续，**采购单位在收到发票20个工作日内办理相关结算手续。**  2、中标人按照采购人每天验收的实际数量和双方规定价格开票，结算时，双方对当月供应品 种数量金额核对无误后，由采购人依据相关的财政支付程序向中标人付款。 |
| 验收要求 | 1. 中标人将产品送达采购人时，采购人派专人进行收货，订单商品数量与送货单商品数量一致时由双方签字确认视为收货完成。 2. 做好卸货前的检查。采购人和中标人双方的验收人员在卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对产品的外观质量进行初步了解。 （三）采取现场验收的方式，验收人员应认真检查货物的质量，按索票、验证—抽查—过磅（清点）—入库的程序完成验收，中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，查验原件后提供复印件给采购人留存。 （四）采购人在验收时如遇商品重量或数量不符时，采购人需通知中标人业务人员，中标人到场确认并商讨处理方法。中标人配送的商品须按照相关要求包装并贴有中标人封条。 （五）每批次每种货物均抽查验收，按招标文件及合同约定的产品质量要求对货物质量进行抽查： 1、中标人供应的产品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购、生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁供应不符合要求的产品如：有毒、有害、变质、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的产品，禁止供应超过保质期限的产品。 2、有包装的产品，其产品包装必须符合国家规范。采购的产品不得存放在有害、有毒的容器内。**产品包装上必须使用原产地标识，应注明制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期、保质期限、规格和SC认证等信息。** （六）抽查发现产品安全质量问题的处理： 1、对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。 2、对缺斤短两（或含水量超标）的产品应按实际缺少重量（或超标含水量）进行扣减。 3、若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知中标人，将问题产品退货处理。 （七）退（补）货流程：对不符合采购要求的产品由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检；对数量不足或退货的，责成中标人以不影响采购人伙食供应为前提尽快补送。 （八）验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由验收人和送货人双方签名确认。 （九）经验收抽查检测发现以下食品，报市场监督管理部门并进行处罚，情节严重的立案调查。中标人除将接受食品安全法处罚外，还应承担招标文件与合同所涉及的相关责任。 1、用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。 2、检测发现致病性微生物、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。 3、腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。 4、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 5、未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。 6、被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 7、超过保质期的食品。 8、无标签的预包装食品。 9、国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。 10、其他不符合食品安全标准或者要求的食品。 （十）如中标人出现货物验收不合格的频率达至每月3次、中标人提供的产品出现问题造成采购人损失等情况，采购人享有合同解除权。 |
| 其他 | 其他，付款方式补充说明，（一）中标人配送的食材每日由采购人验收人员验收全部合格，并核对当月票据，经双方核对清楚准确无误，并由双方签字盖章确认后，作为结算依据。 （二）中标人应向采购人提供本公司指定的对公银行账户，由采购人采取转帐形式，每月结算一次，拒付现金，若中标人账户更改，应及时书面通知采购人并附相关证明文件。 每次按合同支付款项前，中标人应向采购人提供与支付金额相符的有效发票，且收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。 |
|  |  |

**3.其他商务需求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 参数性质 | 编号 | 内容明细 | 内容说明 |
|  | 1 | 报价要求 | **★**（一）本项目采取投标下浮率的方式进行报价。本项目食材以云浮市政府门户网站  （http://www.yunfu.gov.cn/fgj/ztzl/jghsf/index.html）价格和收费专题专栏公布的“云浮市菜篮子价格监测”**中食材价格**作为基准价；“云浮市菜篮子价格监测”没有的产品 价格信息，由采购人指定云城区、云安区的市场以及超市随机抽取**三家或以上同类货品的平均价为基准**价（当“菜篮子”与“周边市场调研同类货品平均价不一致时”，按最低报价为结算基准价），在此基础上由各投标人进行下浮率报价，投标下浮率报价范围：**18%≤投标下浮率＜100%。**成交供应商提供的货物价格不得高于云浮市云城区、云安区内超市、农副市场同款货物价格的算术平均值。  （二）下浮率一经承诺确认，不可擅自更改，结算时将采用该下浮率进行结算。如果评标委员会发现投标人的报价明显低于其他投标报价，使得其投标报价可能低于其个别成本的，将要求该投标人作书面说明并提供相关证明材料。投标人不能合理说明或不能提供相关证明材料的，评标委员会将认定该投标人以低于成本报价竞标，其投标作无效投标处理。（**三）结算公式：结算价格＝当月基准价格×（1-货物的中标下浮率）×供货的数量-当月扣罚。** （四）中标人供应产品价格随市场行情变化而调整： 1、产品报价须参考中标人同期市场在供货物零售价格，由中标人书面报价给采购人，经双方议定确认执行。采购人将不定期对供货价格进行监控，如发现价格虚高，采购人有权要求中标人改正。原则上供货价格每半个月协商调整一次。 2、**采购人当次订购品种的供货价格不得高于云城区、云安区各市场、超市同类同品质产品的同期平均销售价。** 3、因中标人的配送价虚高达3次或以上的，采购人有权取消其服务资格。 （五）核价原则（采购人参考价格原则）：每月10日和25日前由采购人或其上级主管部门组织中标供应商共同参与调查，对云安区内市场、大型超市的市场批发价进行抽样调查， 并结合区内市场、大型超市的零售价进行综合平均，作为采购人的价格参考依据。采购人将根据中标人的报价清单进行核价，采购人和中标人均可以书面形式提出价格调整，调整后的最新价格经双方确认生效后以新的价格执行。双方约定的供货物资价格在有效期内任何一方不得随意更改。 （六）供货价格应包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、售后服务、保险、税金、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。 |
|  | 2 | 服务期 | 自合同生效之日至2026年7月31日。 |
|  | 3 | 质量考核制度 | （一）合同签订后，采购人组织专职小组（含市场监督管理部门人员）对中标人生产或配送等场所进行查访，如发现场所与中标人响应文件中所描述及承诺内容不符，中标人必须进行整改，整改期间暂停该中标人的供货资格。整改完毕并经采购人确认后，恢复其供货资格。 （二）中标人须及时对采购人提出的问题作出响应并实施整改，若不改正，采购人有权终止其供货资格。 （三）采购人每月对中标人的供应服务进行考核，考核分为不定期检查和突击检查，满分为100分，合格为80分（含）。**考核评分表详见招标公告附件《考核评分表》（见附件）**。 （四）如中标人当月考核不合格（低于60分），采购人将在结算货款中扣罚相应的费用，连续三个月（含）以上考核不合格的，采购人有权单方终止合同。**扣罚标准详见招标公告附件《扣罚标准》。** |
|  | 4 | 其他要求【在投标文件中提供承诺函】 | （一）所提供物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。 （二）所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对食品供应链进行明确说明，所有食品的来源必须清晰，**包装食品要有SC标志**。食品制造商必须获得食品生产许可证（SC），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，生产食品的源头与中标人要有固定的合法的供应关系，严禁中标人收购非标准产品供应给采购人。中标人应对食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收须提出行业标准。如该商品无质量标准，则需由中标人按国家和行业的要求自行描述。 （三）所提供的货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。 **★（四）中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。【在投标文件中提供承诺函】** （五）保密要求：中标人须严格履行合同约定，提高服务质量和水平，确保采购人信息安全，不得泄露采购人的商业秘密。如因中标人泄密造成采购人损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。  （六）中标人须按所供应食材的销售额开具国家正式发票及货物销售清单。  （七）中标人被有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的取消供应资格。  ★（八）履约保函，中标人在签订合同时要提供履约保函（银行保函），按中标价的5%进行计算。 |
|  | 5 | 落实国家相关采购要求【在投标文件中提供承诺函】 | 为落实国家相关采购政策要求，根据《政府采购贫困地区农副产品实施方案》投标人须配合采购人落实政府有关扶贫政策，预留份额按政策要求执行，此部分费用纳入本次招标范围。。 |

说明：打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标（响应）无效。

打“▲”号条款为重要参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标（响应）条款。

包组4、蔬菜瓜、豆制品类

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同生效之日起至2026年7月31日。 |
| 标的提供的地点 | 采购人指定地点。 |
| 付款方式 | 1、由采购人每月初结算一次，结算时，中标人在采购人办理付款手续**前5个工作日内**，提供等额的正式发票给采购人，以便采购人及时办理支付手续，**采购单位在收到发票20个工作日内办理相关结算手续。**  2、中标人按照采购人每天验收的实际数量和双方规定价格开票，结算时，双方对当月供应品 种数量金额核对无误后，由采购人依据相关的财政支付程序向中标人付款。 |
| 验收要求 | 1. 中标人将产品送达采购人时，采购人派专人进行收货，订单商品数量与送货单商品数量一致时由双方签字确认视为收货完成。 2. 做好卸货前的检查。采购人和中标人双方的验收人员在卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对产品的外观质量进行初步了解。 （三）采取现场验收的方式，验收人员应认真检查货物的质量，按索票、验证—抽查—过磅（清点）—入库的程序完成验收，中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，查验原件后提供复印件给采购人留存。 （四）采购人在验收时如遇商品重量或数量不符时，采购人需通知中标人业务人员，中标人到场确认并商讨处理方法。中标人配送的商品须按照相关要求包装并贴有中标人封条。 （五）每批次每种货物均抽查验收，按招标文件及合同约定的产品质量要求对货物质量进行抽查： 1、中标人供应的产品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购、生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁供应不符合要求的产品如：有毒、有害、变质、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的产品，禁止供应超过保质期限的产品。 2、有包装的产品，其产品包装必须符合国家规范。采购的产品不得存放在有害、有毒的容器内。**产品包装上必须使用原产地标识，应注明制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期、保质期限、规格和SC认证等信息。** （六）抽查发现产品安全质量问题的处理： 1、对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。 2、对缺斤短两（或含水量超标）的产品应按实际缺少重量（或超标含水量）进行扣减。 3、若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知中标人，将问题产品退货处理。 （七）退（补）货流程：对不符合采购要求的产品由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检；对数量不足或退货的，责成中标人以不影响采购人伙食供应为前提尽快补送。 （八）验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由验收人和送货人双方签名确认。 （九）经验收抽查检测发现以下食品，报市场监督管理部门并进行处罚，情节严重的立案调查。中标人除将接受食品安全法处罚外，还应承担招标文件与合同所涉及的相关责任。 1、用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。 2、检测发现致病性微生物、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。 3、腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。 4、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 5、未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。 6、被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 7、超过保质期的食品。 8、无标签的预包装食品。 9、国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。 10、其他不符合食品安全标准或者要求的食品。 （十）如中标人出现货物验收不合格的频率达至每月3次、中标人提供的产品出现问题造成采购人损失等情况，采购人享有合同解除权。 |
| 其他 | 其他，付款方式补充说明，（一）中标人配送的食材每日由采购人验收人员验收全部合格，并核对当月票据，经双方核对清楚准确无误，并由双方签字盖章确认后，作为结算依据。 （二）中标人应向采购人提供本公司指定的对公银行账户，由采购人采取转帐形式，每月结算一次，拒付现金，若中标人账户更改，应及时书面通知采购人并附相关证明文件。 每次按合同支付款项前，中标人应向采购人提供与支付金额相符的有效发票，且收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。 |
|  |  |

**3.其他商务需求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 参数性质 | 编号 | 内容明细 | 内容说明 |
|  | 1 | 报价要求 | **★**（一）本项目采取投标下浮率的方式进行报价。本项目食材以云浮市政府门户网站  （http://www.yunfu.gov.cn/fgj/ztzl/jghsf/index.html）价格和收费专题专栏公布的“云浮市菜篮子价格监测”**中食材价格**作为基准价；“云浮市菜篮子价格监测”没有的产品 价格信息，由采购人指定云城区、云安区的市场以及超市随机抽取**三家或以上同类货品的平均价为基准**价（当“菜篮子”与“周边市场调研同类货品平均价不一致时”，按最低报价为结算基准价），在此基础上由各投标人进行下浮率报价，投标下浮率报价范围：**12%-100%。**成交供应商提供的货物价格不得高于云浮市云城区、云安区内超市、农副市场同款货物价格的算术平均值。  （二）下浮率一经承诺确认，不可擅自更改，结算时将采用该下浮率进行结算。如果评标委员会发现投标人的报价明显低于其他投标报价，使得其投标报价可能低于其个别成本的，将要求该投标人作书面说明并提供相关证明材料。投标人不能合理说明或不能提供相关证明材料的，评标委员会将认定该投标人以低于成本报价竞标，其投标作无效投标处理。（**三）结算公式：结算价格＝当月基准价格×（1-货物的中标下浮率）×供货的数量-当月扣罚。** （四）中标人供应产品价格随市场行情变化而调整： 1、产品报价须参考中标人同期市场在供货物零售价格，由中标人书面报价给采购人，经双方议定确认执行。采购人将不定期对供货价格进行监控，如发现价格虚高，采购人有权要求中标人改正。原则上供货价格每半个月协商调整一次。 2、**采购人当次订购品种的供货价格不得高于云城区、云安区各市场、超市同类同品质产品的同期平均销售价。** 3、因中标人的配送价虚高达3次或以上的，采购人有权取消其服务资格。 （五）核价原则（采购人参考价格原则）：每月10日和25日前由采购人或其上级主管部门组织中标供应商共同参与调查，对云安区内市场、大型超市的市场批发价进行抽样调查， 并结合区内市场、大型超市的零售价进行综合平均，作为采购人的价格参考依据。采购人将根据中标人的报价清单进行核价，采购人和中标人均可以书面形式提出价格调整，调整后的最新价格经双方确认生效后以新的价格执行。双方约定的供货物资价格在有效期内任何一方不得随意更改。 （六）供货价格应包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、售后服务、保险、税金、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。 |
|  | 2 | 服务期 | 自合同生效之日至2026年7月31日。 |
|  | 3 | 质量考核制度 | （一）合同签订后，采购人组织专职小组（含市场监督管理部门人员）对中标人生产或配送等场所进行查访，如发现场所与中标人响应文件中所描述及承诺内容不符，中标人必须进行整改，整改期间暂停该中标人的供货资格。整改完毕并经采购人确认后，恢复其供货资格。 （二）中标人须及时对采购人提出的问题作出响应并实施整改，若不改正，采购人有权终止其供货资格。 （三）采购人每月对中标人的供应服务进行考核，考核分为不定期检查和突击检查，满分为100分，合格为80分（含）。**考核评分表详见招标公告附件《考核评分表》（见附件）**。 （四）如中标人当月考核不合格（低于60分），采购人将在结算货款中扣罚相应的费用，连续三个月（含）以上考核不合格的，采购人有权单方终止合同。**扣罚标准详见招标公告附件《扣罚标准》。** |
|  | 4 | 其他要求【在投标文件中提供承诺函】 | （一）所提供物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。 （二）所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对食品供应链进行明确说明，所有食品的来源必须清晰，**包装食品要有SC标志**。食品制造商必须获得食品生产许可证（SC），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，生产食品的源头与中标人要有固定的合法的供应关系，严禁中标人收购非标准产品供应给采购人。中标人应对食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收须提出行业标准。如该商品无质量标准，则需由中标人按国家和行业的要求自行描述。 （三）所提供的货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。 **★（四）中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。【在投标文件中提供承诺函】** （五）保密要求：中标人须严格履行合同约定，提高服务质量和水平，确保采购人信息安全，不得泄露采购人的商业秘密。如因中标人泄密造成采购人损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。  （六）中标人须按所供应食材的销售额开具国家正式发票及货物销售清单。  （七）中标人被有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的取消供应资格。  ★（八）履约保函，中标人在签订合同时要提供履约保函（银行保函），按中标价的5%进行计算。 |
|  | 5 | 落实国家相关采购要求【在投标文件中提供承诺函】 | 为落实国家相关采购政策要求，根据《政府采购贫困地区农副产品实施方案》投标人须配合采购人落实政府有关扶贫政策，预留份额按政策要求执行，此部分费用纳入本次招标范围。 |

说明：打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标（响应）无效。

打“▲”号条款为重要参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标（响应）条款。

**4.技术标准与要求**

采购包1（云浮市云安区云安中学2025年学生食堂商品采购项目(包组一)）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价（元） | 分项预算总价（元） | 权重% | 所属行业 | 技术要求 |
| 1 | 其他服务 | 肉（鱼）类（含鲜肉和冷冻类） | 批 | 1.00 | 4,600,000.00 | 4,600,000.00 | 100.0 | 批发业 | 详见附表 |

备注：最终综合总报价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值

**附表一：肉（鱼）类（含鲜肉和冷冻类）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|  | 1 | （一）供应主要内容  肉类、鱼虾等水产类、冷冻类、禽类等 |
| 说明 | 2 | （二）食材供应服务单位要求  1、食材供应服务单位专业、组织架构健全。  2、服务人员具备相应的任职资格，管理人员和专业技术人员持证上岗。  3、管理制度、服务规程、工作标准规范，须符合《食品安全国家标准食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）的要求。  4、具有科学合理的食材供应服务流程和保障体系。  5、员工统一着装，佩戴明显标志，工作规范、作风严谨。  6、食材供应服务单位须具备一定的仓储能力和储存条件，能储存不同条件（温度、湿度等）要求的产品，保障货品的供应。  7、符合法律法规的其他要求。 |
|  | 3 | （三）货物总体质量要求  1、所提供的货物必须符合中华人民共和国食品卫生标准。如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准，每天所送食材均须全部过检（非抽检），检测单随货同行。  （1）鲜肉、禽肉类全部来源于国家认可的正规肉联厂，保证每日新鲜，无注水，无异味。  ★（2）、有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。【在投标文件中提供承诺函】  2、中标人所供应食品须按《中华人民共和国食品安全法》留样保存48小时，采购人如需查看留样，中标人须无条件执行。  ★3、提供的食品，造成食品安全事故的，经相关部门鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费外，采购人还有权取消中标人供货资格，终止中标人供货合同，中标人同时承担相应的民事赔偿责任及法律责任。【在投标文件中提供承诺函】 |
|  | 4 | （四）货物质量要求  ★（1）所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，每批鲜肉可以是来源于正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是云浮市及周边城市政府指定的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件（原件备查），并注明保鲜期。【在投标文件中提供承诺函】  （2）所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。  （3）冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90％，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。冷冻的食材包括：龙骨边、冷冻鸡脚、炸鱼蛋、冷冻靓鸡中翅、冷冻靓大鸡尖、炸凤爪、散火锅料，其余食材需保证当日新鲜食材。  （4）鲜肉:A.肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白(猪羊)或淡黄色(牛)，脂肪与肌肉无明显分外表微干或有风干膜，无泥污、血污，肉边齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割无多余防及血管，猪肉体上盖有“检验合格”印章。B.新鲜猪、牛、羊正常的气味，无异味。C.肉质坚实而有弹性、不松散、新切面不发黏。  （5）家禽类:鸡、鸭、鹅、鹌鹑、乳鸽等。鲜禽确保每日新鲜，必须去除一切毛污物，肉色呈正常鲜红色，表面有光泽，有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，肉质紧密，按压有弹性，无异味，无腐烂变色现象。。  （6）水产类:鲜鱼肉类等。鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。  （7）冷冻禽类：要求清晰列出规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。解冻后的肉类具有正常的形态和气味，肉色正常，有光泽，肉质紧实无污伤。 |
|  | 5 | 饭堂常用基本采购清单 （包含但不限于）   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 名称 | 单位 | 等级 | | 桂皇鸡（特级） | 斤 | 新鲜 特级 | | 桂皇鸡 | 斤 | 新鲜 | | 老鸡 | 斤 | 新鲜 | | 三黄鸡（一级） | 斤 | 新鲜 一级 | | 优鸡 | 斤 | 新鲜 | | 竹丝鸡（乌鸡） | 斤 | 新鲜 | | 新鲜鸡腿 | 斤 | 新鲜 | | 白鸭 | 斤 | 新鲜 | | 麻鸭（本地鸭） | 斤 | 新鲜 | | 新鲜鸭腿 | 斤 | 新鲜 | | 带皮上肉 | 斤 | 新鲜 | | 去皮上肉 | 斤 | 新鲜 | | 瘦肉 | 斤 | 新鲜 | | 五花腩 | 斤 | 新鲜 | | 去皮五花腩 | 斤 | 新鲜 | | 排骨 | 斤 | 新鲜 | | 排骨中段 | 斤 | 新鲜 | | 猪脚 | 斤 | 新鲜 | | 猪手 | 斤 | 新鲜 | | 粉肠 | 斤 | 新鲜 | | 龙骨 | 斤 | 新鲜 | | 扇骨 | 斤 | 新鲜 | | 筒骨 | 斤 | 新鲜 | | 猪耳朵（只） | 只 | 新鲜 | | 猪肺（只） | 只 | 新鲜 | | 猪肝 | 斤 | 新鲜 | | 猪俐 | 斤 | 新鲜 | | 猪头骨 | 斤 | 新鲜 | | 猪头皮带耳朵 | 斤 | 新鲜 | | 猪尾骨（尾龙骨） | 斤 | 新鲜 | | 猪心 | 斤 | 新鲜 | | 新鲜猪肉丸 | 斤 | 新鲜 | | 牛腩 | 斤 | 新鲜 | | 牛肉 | 斤 | 新鲜 | | 特级山羊肉（不带杂） | 斤 | 新鲜 | | 羊肉（不带杂） | 斤 | 新鲜 | | 新盛鸡腿 | 斤 | 120-130（约68只/件）17.4斤/件 | | 徽之润香雪鸡排 | 斤 | 1kg\*10包/件 | | 康德龙鸡米花 | 斤 | 2.375kg\*4包/箱 | | 龙榜鸡全翅 | 斤 | 10kg/箱 | | 维宝三文治火腿 | 条 | 2.5kg\*5条/箱 | | 香菇肉丸 | 斤 | 新鲜 | | 鸿津鱼蛋 | 斤 | 10kg/件 | | 本地鲫鱼 | 斤 | 新鲜 | | 鲩鱼（草鱼） | 斤 | 新鲜 | | 钳鱼（杉鱼） | 斤 | 新鲜 | | 鲮鱼肉馅 | 斤 | 新鲜 | | 新鲜鱼丸 | 斤 | 新鲜 | | 沙虾 | 斤 | 新鲜 |   注：:①以上品种为采购人常用食材需求品种，投标人须按照采购人的实际需求供应。  ②采购人如需采购不在以上所列品种的食材时，投标人须按要求供应，并按本相关要求的结算方式进行结算。  ③投标人所供应的食材为采购人属地普遍销售的产品，双方认可的优质产品，其中肉、水产、要有稳定可靠的供应渠道，不得使用过期冷冻产品。 |
|  | 6 | （六）产品溯源标准及要求  为做到“来源可追溯、去向可查证”，从源头上治理食品隐患。中标人要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，采购人有权拒收。配送单位溯源标准如下：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 票证要求  食品种类 | 中标人的资质证明（首次供应时提供） | 产品票证要求 | | 肉（鱼）类  （含鲜肉和冷冻类） | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或其报所在地县级以上地方市场监督管理部门备案的证明文件 | 动物产品检疫合格证明、冷冻类肉制品的出厂（库）检验合格报告、加盖中标人公章的货物清单（送货单） | |
|  | 7 | （七）产品交货要求  1、**招标人根据实际情况于每日 19:00 前以阳光食堂智慧食堂仓库或电话或微信或邮件方式向中标人发出订单**，订单内容包括 品种、规格、数量、计量单位(以斤或公斤或批为计量单位)等内容。投标人应根据采购人订单，对所订食材品种进行分单位、分品种、按计划重量打包分框组织分发，分菜验菜场由采购人指定。  ★2、中标人须在接到招标人订单的要求次日上午 5 :30 前将早点食材送达，7:00 前将午餐食材送达、晚餐食材于15:00送到食堂门口，并摆放整齐。除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标人应在得知情况的同时告知招标人并征得招标人同意。  3、投标人根据采购人的电话、微信等方式通知（双方均要做好记录）或书面订货单订购品种、数量。货物运送到采购人指定地点后，由采购人验收人员验收并做记录。招标人发现采购货物出现质量问题的，中标人应无条件退换。中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，招标人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，中标人须承担因此产生的一切损失和费用，情 节严重的，采购人可取消中标人供应资格，并有权单方面中止合同。如果采购人因执行任务等特殊原因临时改变或增加订购的货物种类、规格、数量等，**投标人须在接到通知后的1小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。**  4、中标人的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量并盖章签名确认。送货单不得涂改，标记不清的，招标人将拒绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供招标人结算。  5、中标人除不可抗力等重大原因外，不得延迟送货。采购人确因特殊情况需推迟送货的，须 提前通知中标人。中标人延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购， 中标人承担由此产生的一切损失（包括直接经济损失和间接经济损失）。  6、中标人不得随意变更供应食材，应严格按招标要求（包括商标、名称、产地、规格和重量 等要求）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，应书面向采购人申请。 |
|  | 8 | （八）产品配送要求  1、所提供的产品运输应由投标人负责，不得外包，必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。  2、投标人须指定具有丰富经验的固定的配送负责人与采购人对接，并征得采购人认可，负责每天的供货安排。投标人签订合同时须将配送负责人的相关证明材料向采购人报备，合同期间如临时需要更换，须提前报采购人同意后才能更换。  3、冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。  4、整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。  5、送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用普通厢式货车或制冷车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃～7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。  6、卸货要求：送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。**在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。（采购人将不定期对货物储运情况进行检查）** |
|  | 9 | （九）人员管理要求  1、为使项目按质、按量、按时及有序实施，中标人须成立一个完善且固定的项目服务小组，严格按照项目要求开展相关工作。中标人指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在招标人单位活动 必须严格遵守招标人单位各项规章制度，不得做出有损招标人形象和利益的事情。  2、中标人须安排专人负责与采购人进行工作对接，及时与采购人进行有效的沟通，准确了解采购人的需求，为采购人提供咨询、协调等服务。  3、中标人须在合同签订生效之日起5天内向采购人提交人员管理架构表及其健康证、上岗证等证件复印件。如人员有增减必须经采购人同意后登记更正，每月1日至5日内，中标人须把增减名单及其增加人员的健康证、上岗证等证件复印件送到采购人处备案，随时接受抽查。  4、在项目实施期间，中标人如因工作安排或其它原因，需要更换项目组人员时，应事前向采购人提出书面申请，未经采购人同意，不得更换人员。否则采购人有权终止合同，中标人须承担由此给采购人造成的全部损失。  5、采购人有权以书面形式要求中标人更换不能按规定履行合同的人员。即使是采购人要求或同意更换的人员，其代替人员的资质仍应得到采购人的认可，且其资质和经验均不得低于被更换人员，由此而产生的费用由中标人承担。  6、由于采购人工作的特殊性，中标人应做好工作人员的教育培训工作，严格遵守采购人的内 部安全、保密等各项规定。  7、中标人对其雇员的人身安全负全部责任。 |
|  | 10 | （十）预防及应急措施  1、中标人须加强食品安全知识教育，开展食品安全的日常监测，做到早发现、早预防、早整治、早解决。  2、中标人须定期对其所供应的食品进行抽样调查，避免发生食品安全问题。  3、中标人须制定食堂食材配送的应急预案，如出现中标人缺货、遇交通管制、途中意外事件导致不能按时交货等突发情况时，中标人须采取相应的应急措施，保障医院饭堂按时就餐。  4、中标人须遵循《国家食品安全事故应急预案》的规定，建立健全应对食品安全事故运行机制，有效预防、积极应对食品安全事故，高效组织应急处置工作，最大限度地减少食品安全事故的危害，保障医患健康与生命安全，维护医院正常的工作、生活秩序。 |
|  | 11 | （11）其它事项  1、中标人不得泄露招标人的商业秘密。泄密造成招标人损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。  2、中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》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，将取消中标人的供货资格，中标人并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。  3、其它：  ①中标人在履行合同过程中，必须遵守《中华人民共和国反不正当竞争法》、《中华人民共和国消费者权益保障法》、《中华人民共和国民法典》及相关的国家法律、法规。  ②项目结束后中标人须向招标人提供台账、项目决算表、项目总结报告等相关数据资料。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。  打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。 | |

采购包2（云浮市云安区云安中学2025年学生食堂商品采购项目(包组二)）

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价（元） | 分项预算总价（元） | 权重% | 所属行业 | 技术要求 |
| 1 | 其他服务 | 粮油类、副食品类、蛋类 | 批 | 1.00 | 2,000,000.00 | 2,000,000.00 | 100.0 | 批发业 | 详见附表一 |

备注：最终综合总报价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值

**附表一：粮油类、副食品类、蛋类**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|  | 1 | （一）供应主要内容  粮油类、副食品类、蛋类、干货类等 |
| 说明 | 2 | （二）食材供应服务单位要求  1、食材供应服务单位专业、组织架构健全。  2、服务人员具备相应的任职资格，管理人员和专业技术人员持证上岗。  3、管理制度、服务规程、工作标准规范，须符合《食品安全国家标准食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）的要求。  4、具有科学合理的食材供应服务流程和保障体系。  5、员工统一着装，佩戴明显标志，工作规范、作风严谨。  6、食材供应服务单位须具备一定的仓储能力和储存条件，能储存不同条件（温度、湿度等）要求的产品，保障货品的供应。  7、符合法律法规的其他要求。 |
|  | 3 | （三）货物总体质量要求  1、所提供的货物必须符合中华人民共和国食品卫生标准。如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准，每天所送食材均须全部过检（非抽检），检测单随货同行。  （1）大米须具有其固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物；碎米粒、黄粒米、杂质没有超过国家相关标准。  （2）食用油须具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味，无霉变，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分成层现象。  ★（2）、有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。【在投标文件中提供承诺函】  （3）副食调料类均由大型正规厂家供应，相关证明齐全。  （4）其他副食品须符合国家安全和食品卫生标准，正规厂家供应，相关证明齐全  2、中标人所供应食品须按《中华人民共和国食品安全法》留样保存48小时，采购人如需查看留样，中标人须无条件执行。  ★3、提供的食品，造成食品安全事故的，经相关部门鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费外，采购人还有权取消中标人供货资格，终止中标人供货合同，中标人同时承担相应的民事赔偿责任及法律责任。【在投标文件中提供承诺函】 |
|  | 4 | （四）货物质量要求  ★（1）大米质量以国家最新标准为准，国家标准一等大米，不含添加剂。  （2）食用油的色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物等严格控制在国家标准范围内：①原材料色泽、气味必须正常；②霉变粒不得超过2%；③真菌毒素：黄曲霉素B1（5ug/kg~20ug/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（1000 ug/kg）、玉米赤霉烯酮（60ug/kg）；④重金属污染物：铅（0.2mg/kg）、镉（0.1mg/kg~0.2mg/kg）、汞（0.02mg/kg）、无机坤（0.1mg/kg~0.2mg/kg）。  ★（3）所供食用油不得含转基因成分，不得混有非食用油，不得添加任何香精和香料。  （4）干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品，采购人有权拒绝接受。  （5）蛋类质量基本标准要求符合国家相关行业标准，色泽正常，气味、香味纯正，无不良气味，不得检出致病菌（沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌）。 包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、制造商（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。 |
|  | 5 | 饭堂常用基本采购清单 （包含但不限于）   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 名称 | 单位 | 规格 | | 鸡蛋 | 斤 |  | | 散装皮蛋 | 个 |  | | 鹌鹑蛋 | 斤 |  | | 梅菜 | 斤 |  | | 乌江鲜爽榨菜丝 | 包 | 60g\*100包/箱 | | 黑豆豉（散装） | 斤 |  | | 黄豆豉（散装） | 斤 |  | | 腐竹 阳春（散装） | 斤 |  | | 托洞腐竹500g | 斤 | 500g | | 白菜干 | 斤 |  | | 笋干 | 斤 |  | | 柴鱼干（大） | 斤 |  | | 淡菜仔 | 斤 |  | | 瑶柱（散装） | 斤 |  | | 广兴腊肠 | 斤 | 5kg/箱 | | 腊肉 | 斤 | 5kg/箱 | | 茶树菇（干） | 斤 |  | | 大木耳 | 斤 |  | | 冬菇（干） | 斤 |  | | 云耳 | 斤 |  | | 北芪（黄芪） | 斤 |  | | 北杏 | 斤 |  | | 虫草花（干） | 斤 |  | | 当归 | 斤 |  | | 党参 | 斤 |  | | 红枣（大） | 斤 | 10kg/件 | | 红枣（中） | 斤 |  | | 鸡骨草 | 斤 |  | | 金钱草（合掌仔、塔地沙） | 斤 |  | | 金针菜（黄花菜） | 斤 |  | | 开边中片红枣 | 斤 |  | | 蜜枣 | 斤 |  | | 棉茵陈 | 斤 |  | | 南杏 | 斤 |  | | 枸杞子 | 斤 |  | | 鱼腥草根 | 斤 |  | | 林记紫菜 | 包 | 19g\*25包\*4条/袋 | | 八宝粥（五谷杂粮） | 斤 |  | | 白眉豆 | 斤 |  | | 赤小豆 | 斤 |  | | 黑豆 | 斤 |  | | 黑米 | 斤 |  | | 黑芝麻 | 斤 |  | | 红豆 | 斤 |  | | 花菇 | 斤 |  | | 花生米 | 斤 | 50斤/袋 | | 黄豆 | 斤 |  | | 黄小米 | 斤 | 50斤/袋 | | 绿豆 | 斤 |  | | 西米 | 斤 |  | | 燕麦粒 | 斤 |  | | 燕麦片 | 斤 |  | | 草果 | 斤 |  | | 草果粉 | 斤 |  | | 果皮粉 | 斤 |  | | 小茴香（干） | 斤 |  | | 小茴香粉 | 斤 |  | | 八角 | 斤 |  | | 八角粉 | 斤 |  | | 白胡椒粉 | 斤 |  | | 干沙姜片 | 斤 |  | | 陈皮（果皮） | 斤 |  | | 红花椒 | 斤 |  | | 香叶 | 斤 |  | | 王守义十三香 | 条 | 45g\*10盒/条 | | 欢宴丝苗米 | 斤 | 25kg | | 金元宝农家香米 | 斤 | 15kg | | 金元宝优选莲花香米 | 斤 | 25KG | | 祁隆桂小粘米 | 斤 | 15kg | | 祈隆秋香雪花粘米（晚雪米） | 斤 |  | | 新马粘米 | 包 | 25kg | | 永丰好日子 | 包 | 15kg/包 | | 金元宝桂香粘米 | 斤 | 25KG/包 | | 新兴广华米粉 | 包 | 7kg/包 | | 业丰干河粉 | 袋 | 1kg/袋 | | 通心粉 | 斤 |  | | 蚬壳粉 | 斤 |  | | 螺丝粉（短） | 斤 |  | | 龙口粉丝 | 包 | 2100g\*6包/箱 | | 桂隆大碗面 | 件 | 4.5kg/箱 | | 金爵士面 | 箱 | 1.75kg/箱 | | 彩色蝴蝶面 | 箱 | 4kg/箱 | | 番薯大碗面 | 箱 | 3.5kg/箱 | | 面粉（散装） | 斤 |  | | 安琪高活性干酵母 | 包 | 12g\*10包/袋 | | 胡姬花古法花生油 | 罐 | 5L\*4罐/箱 | | 金龙鱼纯正花生油 | 瓶 | 5L\*4瓶/箱 | | 金龙鱼纯正花生油 | 桶 | 10L\*2桶/件 | | 金龙鱼浓香花生油 | 瓶 | 5L\*4瓶/箱 | | 金龙鱼黄金比例食用植物调和油（非转基因）5L\*4瓶/件 | 瓶 | 5L\*4瓶/件 | | 金龙鱼天天健康调和油 | 罐 | 10L | | 粤盐加碘海水盐 | 件 | 320g\*50小包/袋 | | 粤盐精制盐 | 小包 | 1kg/20小包 | | 粤盐精制盐 | 件 | 500g\*40包/件 | | 白砂糖 | 斤 | 50kg/包 | | 红片糖 | 斤 | 5kg/箱 | | 黄片糖（冰片糖） | 斤 | 5kg/箱 | | 厨邦酱油(特级鲜生抽) | 瓶 | 1.63l\*6瓶/箱 | | 厨邦上色老抽 | 瓶 | 5L\*2瓶/箱 | | 东古生抽王 | 件 | 10L\*2罐 | | 东古调味生抽 | 桶 | 10L | | 东古草菇老抽 | 瓶 | 1.8l\*6瓶/箱 | | 东古草菇老抽 | 件 | 10L\*2罐 | | 海天金标生抽 | 瓶 | 1.9L\*6瓶/箱 | | 海天金标生抽 | 瓶 | 4.9l\*2瓶/箱 | | 海天草菇老抽 | 瓶 | 500ml\*12瓶/箱 | | 海天草菇老抽 | 瓶 | 1.9L\*6瓶/箱 | | 海天5度白醋 | 瓶 | 450ml\*12瓶/箱 | | 东官大红浙醋 | 支 | 600ml\*12瓶/箱 | | 东官精制白米醋 | 瓶 | 600ml\*12瓶/箱 | | 致美斋糯米甜醋 | 瓶 | 630ml\*12瓶/箱 | | 海天金字装蚝油 | 件 | 6kg\*2瓶/箱 | | 海天金标蚝油 | 瓶 | 715g\*12瓶/箱 | | 海天上等蚝油 | 支 | 700ml\*12支/箱 | | 海天上等蚝油 | 瓶 | 6kg\*2瓶/箱 | | 致美斋银龙蚝油 | 瓶 | 730ml\*12瓶/箱 | | 致美斋调味料盐焗鸡配料 | 盒 | 30g\*12包/盒 | | 海天柱候酱 | 件 | 6.5kg\*2罐/箱 | | 致美斋番茄调味酱 | 支 | 690g\*12瓶/箱 | | 龙隐牌桂林辣椒酱 | 件 | 2kg\*6瓶/件 | | 徽厨辣椒油 | 件 | 5L\*4瓶/箱 | | 凤球唛辣椒油 | 件 | 750ml\*12瓶 | | 海天姜葱料酒 | 瓶 | 450ml\*12瓶/箱 | | 顶上风车生粉 | 斤 | 25kg/包（散装） | | 中粮黄龙生粉 | 斤 | 25kg/包 | | 金源生粉 | 包 | 130g\*60包/箱 | | 佳霖咖喱粉 | 包 | 400克1\*20包 | | 美味源胡椒粉 | 包 | 450g\*20包/箱 | | 半岛味椒盐 | 包 | 250g\*20包/件 | | 东古南乳 | 瓶 | 320g\*12瓶/箱 | | 雀巢鹰唛炼奶 | 罐 | 350g/罐 | | 阳江豆豉 | 盒 | 160g\*60盒/箱 | | 白酒（散装） | 斤 |  | | 红荔牌红米酒 | 瓶 | 610ml\*12瓶/箱 | | 九江双蒸地道米酒 | 瓶 | 610ml\*12瓶/件 |   注：:①以上品种为采购人常用食材需求品种，投标人须按照采购人的实际需求供应。  ②采购人如需采购不在以上所列品种的食材时，投标人须按要求供应，并按本相关要求的结算方式进行结算。  ③投标人所供应的食材为采购人属地普遍销售的产品，双方认可的优质产品。  ④禽蛋：供货时需提供明确清晰的来源证明文件，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。 |
|  | 6 | （六）产品溯源标准及要求  为做到“来源可追溯、去向可查证”，从源头上治理食品隐患。中标人要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，采购人有权拒收。配送单位溯源标准如下：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 票证要求  食品种类 | 中标人的资质证明（首次供应时提供） | 产品票证要求 | | 禽蛋类 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或其报所在地县级以上地方市场监督管理部门备案的证明文件 | 产品的出厂（库）检验合格报告、加盖中标人公章的货物清单（送货单） | |
|  |  | 【副食品类】   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 票证要求  食品种类 | 中标人的资质证明（首次供应时提供） | 产品票证要求 | | 副食品类、其他类 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或其报所在地县级以上地方市场监督管理部门备案的证明文件 | 产品的出厂（库）检验合格报告、加盖中标人公章的货物清单（送货单） |   【粮食类】   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 票证要求  食品种类 | 中标人的资质证明（首次供应时提供） | 产品票证要求 | | 粮食类 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或其报所在地县级以上地方市场监督管理部门备案的证明文件 | 产品的出厂（库）检验合格报告（必须含重金属检测项目）、加盖中标人公章的货物清单（送货单） |   【食用油类】   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 票证要求  食品种类 | 中标人的资质证明（首次供应时提供） | 产品票证要求 | | 食用油类 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或其报所在地县级以上地方市场监督管理部门备案的证明文件 | 产品的出厂（库）检验合格报告、加盖中标人公章的货物清单（送货单） | |
|  | 7 | （七）产品交货要求  1、**招标人根据实际情况于每日 19:00 前以阳光食堂智慧食堂仓库或电话或微信或邮件方式向中标人发出订单**，订单内容包括 品种、规格、数量、计量单位(以斤或公斤或批为计量单位)等内容。投标人应根据采购人订单，对所订食材品种进行分单位、分品种、按计划重量打包分框组织分发，分菜验菜场由采购人指定。  ★2、中标人须在接到招标人订单的要求次日上午 5 :30 前将早点食材送达，7:00 前将午餐食材送达、晚餐食材于15:00送到食堂门口，并摆放整齐。除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标人应在得知情况的同时告知招标人并征得招标人同意。  3、投标人根据采购人的电话、微信等方式通知（双方均要做好记录）或书面订货单订购品种、数量。货物运送到采购人指定地点后，由采购人验收人员验收并做记录。招标人发现采购货物出现质量问题的，中标人应无条件退换。中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，招标人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，中标人须承担因此产生的一切损失和费用，情 节严重的，采购人可取消中标人供应资格，并有权单方面中止合同。如果采购人因执行任务等特殊原因临时改变或增加订购的货物种类、规格、数量等，**投标人须在接到通知后的1小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。**  4、中标人的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量并盖章签名确认。送货单不得涂改，标记不清的，招标人将拒绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供招标人结算。  5、中标人除不可抗力等重大原因外，不得延迟送货。采购人确因特殊情况需推迟送货的，须 提前通知中标人。中标人延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购， 中标人承担由此产生的一切损失（包括直接经济损失和间接经济损失）。  6、中标人不得随意变更供应食材，应严格按招标要求（包括商标、名称、产地、规格和重量 等要求）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，应书面向采购人申请。 |
|  | 8 | （八）产品配送要求  1、所提供的产品运输应由投标人负责，不得外包，必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。  2、投标人须指定具有丰富经验的固定的配送负责人与采购人对接，并征得采购人认可，负责每天的供货安排。投标人签订合同时须将配送负责人的相关证明材料向采购人报备，合同期间如临时需要更换，须提前报采购人同意后才能更换。  3、冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。  4、整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。  5、送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用普通厢式货车或制冷车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃～7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。  6、卸货要求：送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。**在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。（采购人将不定期对货物储运情况进行检查）** |
|  | 9 | （九）人员管理要求  1、为使项目按质、按量、按时及有序实施，中标人须成立一个完善且固定的项目服务小组，严格按照项目要求开展相关工作。中标人指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在招标人单位活动 必须严格遵守招标人单位各项规章制度，不得做出有损招标人形象和利益的事情。  2、中标人须安排专人负责与采购人进行工作对接，及时与采购人进行有效的沟通，准确了解采购人的需求，为采购人提供咨询、协调等服务。  3、中标人须在合同签订生效之日起5天内向采购人提交人员管理架构表及其健康证、上岗证等证件复印件。如人员有增减必须经采购人同意后登记更正，每月1日至5日内，中标人须把增减名单及其增加人员的健康证、上岗证等证件复印件送到采购人处备案，随时接受抽查。  4、在项目实施期间，中标人如因工作安排或其它原因，需要更换项目组人员时，应事前向采购人提出书面申请，未经采购人同意，不得更换人员。否则采购人有权终止合同，中标人须承担由此给采购人造成的全部损失。  5、采购人有权以书面形式要求中标人更换不能按规定履行合同的人员。即使是采购人要求或同意更换的人员，其代替人员的资质仍应得到采购人的认可，且其资质和经验均不得低于被更换人员，由此而产生的费用由中标人承担。  6、由于采购人工作的特殊性，中标人应做好工作人员的教育培训工作，严格遵守采购人的内 部安全、保密等各项规定。  7、中标人对其雇员的人身安全负全部责任。 |
|  | 10 | （十）预防及应急措施  1、中标人须加强食品安全知识教育，开展食品安全的日常监测，做到早发现、早预防、早整治、早解决。  2、中标人须定期对其所供应的食品进行抽样调查，避免发生食品安全问题。  3、中标人须制定食堂食材配送的应急预案，如出现中标人缺货、遇交通管制、途中意外事件导致不能按时交货等突发情况时，中标人须采取相应的应急措施，保障医院饭堂按时就餐。  4、中标人须遵循《国家食品安全事故应急预案》的规定，建立健全应对食品安全事故运行机制，有效预防、积极应对食品安全事故，高效组织应急处置工作，最大限度地减少食品安全事故的危害，保障医患健康与生命安全，维护医院正常的工作、生活秩序。 |
|  | 11 | （11）其它事项  1、中标人不得泄露招标人的商业秘密。泄密造成招标人损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。  2、中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》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，将取消中标人的供货资格，中标人并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。  3、其它：  ①中标人在履行合同过程中，必须遵守《中华人民共和国反不正当竞争法》、《中华人民共和国消费者权益保障法》、《中华人民共和国民法典》及相关的国家法律、法规。  ②项目结束后中标人须向招标人提供台账、项目决算表、项目总结报告等相关数据资料。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。  打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。 | |

采购包3（云浮市云安区云安中学2025年学生食堂商品采购项目（包组三））

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价（元） | 分项预算总价（元） | 权重% | 所属行业 | 技术要求 |
| 1 | 其他服务 | 面包等预包装食品 | 批 | 1.00 | 2,000,000.00 | 2,000,000.00 | 100.0 | 批发业 | 详见附表一 |

备注：最终综合总报价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值

**附表一：面包等预包装食品**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|  | 1 | （一）供应主要内容  面包等预制包装食品 |
| 说明 | 2 | （二）食材供应服务单位要求  1、食材供应服务单位专业、组织架构健全。  2、服务人员具备相应的任职资格，管理人员和专业技术人员持证上岗。  3、管理制度、服务规程、工作标准规范，须符合《食品安全国家标准食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）的要求。  4、具有科学合理的食材供应服务流程和保障体系。  5、员工统一着装，佩戴明显标志，工作规范、作风严谨。  6、食材供应服务单位须具备一定的仓储能力和储存条件，能储存不同条件（温度、湿度等）要求的产品，保障货品的供应。  7、符合法律法规的其他要求。 |
|  | 3 | （三）货物总体质量要求  1、所提供的货物必须符合中华人民共和国食品卫生标准。如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准，每天所送食材均须全部过检（非抽检），检测单随货同行。  2、货物包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变型，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。  3、货物应当具备其应当具备的使用性能，应当符合国家或行业标准。  4、食品包装标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。  ★5、有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。【在投标文件中提供承诺函】  6、中标人所供应食品须按《中华人民共和国食品安全法》留样保存48小时，采购人如需查看留样，中标人须无条件执行。  ★7、提供的食品，造成食品安全事故的，经相关部门鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费外，采购人还有权取消中标人供货资格，终止中标人供货合同，中标人同时承担相应的民事赔偿责任及法律责任。【在投标文件中提供承诺函】 |
|  | 4 | （四）货物质量要求  包装应清洁和卫生，无破漏。制作标准：符合 GBT 23708-2009 糕点质量检验标准要求。外观及口感标准：符合 GB 7100-2015 糕点、饼干、面包卫生标准要求；符合 GBT 7099-2015 裱花蛋糕糕点卫生标准要求；符合 QB 1252-91 面包卫生标准要求。糕点、粉面类食品必须具有正常的色泽、气味和滋味，不得有酸败和霉变等杂味， 食品内外不得有生虫、变质及其它污染物。河粉，猪肠粉等以大米为原料，经浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、熟化、成 型、冷却、包装等生产工艺加工而成，严格按照 DB44/426-2007《湿米粉》质量要求执行，原 辅料质量要求应符合国家相关质量标准及卫生安全标准，食品添加剂的使用应符合 GB 2760-2014 的规定,不得添加硼砂、亚硫酸盐、吊白块等有毒有害物质。 |
|  | 5 | 饭堂常用基本采购清单（包含但不限于）   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 名称 | 单位 | 规格 | | 甜方包 | 包 | 130g/包 | | 红豆方包 | 包 | 140g/包 | | 红豆蛋糕 | 包 | 75g/个 | | 椰丝包 | 个 | 55g/个 | | 椰汁红豆包 | 个 | 65g/个 | | 牛奶烘包 | 个 | 65g/个 | | 南瓜烘包 | 个 | 65g/个 | | 小毛毛虫 | 个 | 90g | | 肠仔包 | 个 | 70g | | 经典火腿包 | 个 | 70g | | 奶香条 | 个 | 60g | | 板烧包 | 个 | 60g | | 南瓜毛毛虫 | 个 | 70g | | 特级雪芙 | 个 | 70g | | 酥粒排包 | 个 | 70g | | 相思椰汁包 | 个 | 80g | | 奶酪孖宝 | 个 | 75g | | 椰香纽纽包 | 个 | 75g | | 麻薯 | 个 | 63g | | 椰汁包 | 包 | 100g | | 原味蛋糕 | 个 | 90g | | 雪芙包 | 包 | 90g | | 汉堡包 | 个 | 90g | | 海苔包 | 包 | 90g | | 南瓜包 | 包 | 100g | | 肉松包 | 包 | 95g | | 椰汁奶酪 | 包 | 100g | | 海草肉松包 | 个 | 95g | | 椰香提子卷 | 个 | 90g | | 排包 | 个 | 80g | | 肉松芝士条 | 个 | 90g | | 红豆菠萝包 | 个 | 90g | | 纸杯蛋糕 | 个 | 90g | | 香芋方包 | 包 | 110g | | 老婆饼（3个装） | 盒 | 120g | | 鸡扒堡 | 个 | 90g | | 番茄扒包 | 个 | 100g | | 虎皮蛋糕 | 个 | 80g | | 椰汁排排 | 个 | 70g | | 皇牌曲奇 | 包 | 90g | | 鸡仔饼 | 包 | 90g | | 卡士达元宝 | 包 | 70g/包 | | 迷你肉松 | 包 | 70g/包 | | 咸方包(4片装) | 包 | 110g/包 | | 咸香芝士面包 | 包 | 80g | | 黑椒芝士面包 | 包 | 80g | | 椒盐面包干 | 包 | 120g | | 椰汁吐司 | 包 | 80g | | 原味方包（4片） | 包 | 140g | | 黄金条（3个） | 包 | 130g | | 麻薯（3个） | 盒 | 60g | | 迷尔蛋糕 | 盒 | 200g | | 小馒头 | 包 | 130g | | 牛奶手撕包 | 包 | 100g | | 枣沙小面包 | 包 | 100g | | 肉松排包 | 个 | 100g | | 咸肉松包 | 个 | 100g | | 牛奶香片 | 个 | 140g | | 海苔肉松包 | 个 | 100g | | 小红豆包 | 包 | 140g | | 葱花肉松卷 | 个 | 120G | | 香葱三文治 | 个 | 150G | | 绿茶红豆方包 | 包 | 140g | | 核桃餐包 | 个 | 80g | | 紫菜肉松包 | 个 | 80g | | 金桔面包 | 个 | 95g | | 双莓面包 | 个 | 95g | | 抹茶芝士包 | 个 | 75g | | 红豆毛毛虫 | 个 | 110g | | 海苔松松 | 包 | 110g | | 合桃酥（两个装） | 个 | 60g | | 香芋纽纽包 | 个 | 80g | | 海苔肉松蛋糕 | 个 | 80g | | 双色蛋糕 | 个 | 60g | | 咸香黑椒包 | 个 | 70g | | 香酥红枣包 | 个 | 80g | | 椰挞 | 个 | 90g | | 海盐芝士包 | 个 | 100g | | 手撕包 | 个 | 135g | | 可丽松松包 | 个 | 90g | | 高纤杂粮 | 个 | 80g | | 黄油奶香吐司 | 个 | 70g | | 甜甜圈 | 个 | 50g | | 牛奶紫薯包 | 包 | 100g | | 提子方包（4片装） | 包 |  | | 椰汁奶酪包 | 包 | 100g | | 开口叉烧 | 个 | 130g | | 莲蓉包 | 个 | 70g | | 豆沙包 | 个 | 70g | | 奶黄包 | 个 | 70g | | 白馒头 | 个 | 70g | | 叉烧包 | 个 | 80g | | 梅菜包 | 个 | 70g | | 马拉糕 | 块 | 110g | | 红枣馒头 | 个 | 70克 | | 南瓜馒头 | 个 | 100g | | 红豆包 | 个 | 70g | | 葱花卷 | 个 | 70g | | 红豆卷 | 个 | 70g | | 奶王卷 | 个 | 70g | | 芒果乳酪面包 | 个 | 100g | | 芒果三文治 | 个 | 130g | | 酸奶包 | 个 | 100g |   注：:①以上品种为采购人常用食材需求品种，投标人须按照采购人的实际需求供应。  ②采购人如需采购不在以上所列品种的食材时，投标人须按要求供应，并按本相关要求的结算方式进行结算。  ③投标人所供应的食材为采购人属地普遍销售的产品，双方认可的优质产品。 |
|  | 6 | （六）产品溯源标准及要求  为做到“来源可追溯、去向可查证”，从源头上治理食品隐患。中标人要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，采购人有权拒收。配送单位溯源标准如下：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 票证要求  食品种类 | 中标人的资质证明（首次供应时提供） | 产品票证要求 | | 面包等预制包装食品 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或其报所在地县级以上地方市场监督管理部门备案的证明文件 | 中标人自检合格报告、加盖中标人公章的货物清单（送货单） | | 豆制品类 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或其报所在地县级以上地方市场监督管理部门备案的证明文件 | 中标人自检合格报告、加盖中标人公章的货物清单（送货单） | |
|  | 7 | （七）产品交货要求  1、**招标人根据实际情况于每日 19:00 前以阳光食堂智慧食堂仓库或电话或微信或邮件方式向中标人发出订单**，订单内容包括 品种、规格、数量、计量单位(以斤或公斤或批为计量单位)等内容。投标人应根据采购人订单，对所订食材品种进行分单位、分品种、按计划重量打包分框组织分发，分菜验菜场由采购人指定。  ★2、中标人须在接到招标人订单的要求次日上午 5 :30 前将早点食材送达，7:00 前将午餐食材送达、晚餐食材于15:00送到食堂门口，并摆放整齐。除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标人应在得知情况的同时告知招标人并征得招标人同意。  3、投标人根据采购人的电话、微信等方式通知（双方均要做好记录）或书面订货单订购品种、数量。货物运送到采购人指定地点后，由采购人验收人员验收并做记录。招标人发现采购货物出现质量问题的，中标人应无条件退换。中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，招标人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，中标人须承担因此产生的一切损失和费用，情 节严重的，采购人可取消中标人供应资格，并有权单方面中止合同。如果采购人因执行任务等特殊原因临时改变或增加订购的货物种类、规格、数量等，**投标人须在接到通知后的1小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。**  4、中标人的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量并盖章签名确认。送货单不得涂改，标记不清的，招标人将拒绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供招标人结算。  5、中标人除不可抗力等重大原因外，不得延迟送货。采购人确因特殊情况需推迟送货的，须 提前通知中标人。中标人延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购， 中标人承担由此产生的一切损失（包括直接经济损失和间接经济损失）。  6、中标人不得随意变更供应食材，应严格按招标要求（包括商标、名称、产地、规格和重量 等要求）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，应书面向采购人申请。 |
|  | 8 | （八）产品配送要求  1、所提供的产品运输应由投标人负责，不得外包，必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。  2、投标人须指定具有丰富经验的固定的配送负责人与采购人对接，并征得采购人认可，负责每天的供货安排。投标人签订合同时须将配送负责人的相关证明材料向采购人报备，合同期间如临时需要更换，须提前报采购人同意后才能更换。  3、冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。  4、整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。  5、送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用普通厢式货车或制冷车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃～7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。  6、卸货要求：送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。**在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。（采购人将不定期对货物储运情况进行检查）** |
|  | 9 | （九）人员管理要求  1、为使项目按质、按量、按时及有序实施，中标人须成立一个完善且固定的项目服务小组，严格按照项目要求开展相关工作。中标人指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在招标人单位活动 必须严格遵守招标人单位各项规章制度，不得做出有损招标人形象和利益的事情。  2、中标人须安排专人负责与采购人进行工作对接，及时与采购人进行有效的沟通，准确了解采购人的需求，为采购人提供咨询、协调等服务。  3、中标人须在合同签订生效之日起5天内向采购人提交人员管理架构表及其健康证、上岗证等证件复印件。如人员有增减必须经采购人同意后登记更正，每月1日至5日内，中标人须把增减名单及其增加人员的健康证、上岗证等证件复印件送到采购人处备案，随时接受抽查。  4、在项目实施期间，中标人如因工作安排或其它原因，需要更换项目组人员时，应事前向采购人提出书面申请，未经采购人同意，不得更换人员。否则采购人有权终止合同，中标人须承担由此给采购人造成的全部损失。  5、采购人有权以书面形式要求中标人更换不能按规定履行合同的人员。即使是采购人要求或同意更换的人员，其代替人员的资质仍应得到采购人的认可，且其资质和经验均不得低于被更换人员，由此而产生的费用由中标人承担。  6、由于采购人工作的特殊性，中标人应做好工作人员的教育培训工作，严格遵守采购人的内 部安全、保密等各项规定。  7、中标人对其雇员的人身安全负全部责任。 |
|  | 10 | （十）预防及应急措施  1、中标人须加强食品安全知识教育，开展食品安全的日常监测，做到早发现、早预防、早整治、早解决。  2、中标人须定期对其所供应的食品进行抽样调查，避免发生食品安全问题。  3、中标人须制定食堂食材配送的应急预案，如出现中标人缺货、遇交通管制、途中意外事件导致不能按时交货等突发情况时，中标人须采取相应的应急措施，保障医院饭堂按时就餐。  4、中标人须遵循《国家食品安全事故应急预案》的规定，建立健全应对食品安全事故运行机制，有效预防、积极应对食品安全事故，高效组织应急处置工作，最大限度地减少食品安全事故的危害，保障医患健康与生命安全，维护医院正常的工作、生活秩序。 |
|  | 11 | （11）其它事项  1、中标人不得泄露招标人的商业秘密。泄密造成招标人损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。  2、中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》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，将取消中标人的供货资格，中标人并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。  3、其它：  ①中标人在履行合同过程中，必须遵守《中华人民共和国反不正当竞争法》、《中华人民共和国消费者权益保障法》、《中华人民共和国民法典》及相关的国家法律、法规。  ②项目结束后中标人须向招标人提供台账、项目决算表、项目总结报告等相关数据资料。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。  打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。 | |

采购包4（云浮市云安区云安中学2025年学生食堂商品采购项目（包组四））

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价（元） | 分项预算总价（元） | 权重% | 所属行业 | 技术要求 |
| 1 | 其他服务 | 蔬菜瓜、豆制品类 | 批 | 1.00 | 1,000,000.00 | 1,000,000.00 | 100.0 | 批发业 | 详见附表一 |

备注：最终综合总报价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值

**附表一：蔬菜瓜、豆制品类**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|  | 1 | （一）供应主要内容  蔬菜瓜、豆制品类 |
| 说明 | 2 | （二）食材供应服务单位要求  1、食材供应服务单位专业、组织架构健全。  2、服务人员具备相应的任职资格，管理人员和专业技术人员持证上岗。  3、管理制度、服务规程、工作标准规范，须符合《食品安全国家标准食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）的要求。  4、具有科学合理的食材供应服务流程和保障体系。  5、员工统一着装，佩戴明显标志，工作规范、作风严谨。  6、食材供应服务单位须具备一定的仓储能力和储存条件，能储存不同条件（温度、湿度等）要求的产品，保障货品的供应。  7、符合法律法规的其他要求。 |
|  | 3 | （三）货物总体质量要求  1、所提供的货物必须符合中华人民共和国食品卫生标准。如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准，每天所送食材均须全部过检（非抽检），检测单随货同行。  ★（1）、有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。【在投标文件中提供承诺函】  2、中标人所供应食品须按《中华人民共和国食品安全法》留样保存48小时，采购人如需查看留样，中标人须无条件执行。  ★3、提供的食品，造成食品安全事故的，经相关部门鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费外，采购人还有权取消中标人供货资格，终止中标人供货合同，中标人同时承担相应的民事赔偿责任及法律责任。【在投标文件中提供承诺函】 |
|  | 4 | （四）货物质量要求  ★（1）所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，并注明保鲜期。【在投标文件中提供承诺函】  **蔬菜瓜类：**  （1）投标人每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。  （2）属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。  ★（3）蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度,利用率达到95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。  （4）蔬菜包装与标志要求：①包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；②标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。  **豆制品类：**  产品符合相关标准：GB2761-2017《食品中真菌毒素限量》；GB2762-2017《食品中污染物限量》；GB2763-2021《食品中农药最大残留限量》；GB 5009.13-2017《食品安全国家标准 食品中铜的测定》；备案有效的企业标准。  企业生产其他豆制品所用的原辅材料、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。原料大豆粕应符合GB 14932-2016 《食品安全国家标准 食品加工用粕类》。食品添加剂应当选用GB2760-2014中允许使用的品种，并应符合相应的国家标准或行业标准的规定。如使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获得生产许可证企业生产的合格产品。 |
|  | 5 | 饭堂常用基本采购清单 （包含但不限于）   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 名称 | 单价 | 等级 | | 本地菜心 | 斤 | 新鲜 | | 麦芽 | 斤 | 新鲜 | | 铁棍淮山 | 斤 | 新鲜 | | 白通菜 | 斤 | 新鲜 | | 栗子肉（冰鲜） | 斤 | 新鲜 | | 糯玉米 | 斤 | 新鲜 | | 蒜苗 | 斤 | 新鲜 | | 一点红 | 斤 | 新鲜 | | 本地辣椒 | 斤 | 新鲜 | | 香芋（去皮） | 斤 | 新鲜 | | 白菜花（椰菜花） | 斤 | 新鲜 | | 包心菜（椰菜） | 斤 | 新鲜 | | 菜心 | 斤 | 新鲜 | | 炒麦（腰古麦、甜麦、剑菜） | 斤 | 新鲜 | | 迟菜心 | 斤 | 新鲜 | | 大白菜 | 斤 | 新鲜 | | 大芥菜 | 斤 | 新鲜 | | 枸杞叶 | 斤 | 新鲜 | | 黄心菜 | 斤 | 新鲜 | | 茴香仔 | 斤 | 新鲜 | | 京包菜 | 斤 | 新鲜 | | 韭菜 | 斤 | 新鲜 | | 韭黄 | 斤 | 新鲜 | | 青通菜 | 斤 | 新鲜 | | 上海青（小棠菜） | 斤 | 新鲜 | | 绍菜 | 斤 | 新鲜 | | 生菜 | 斤 | 新鲜 | | 娃娃菜 | 斤 | 新鲜 | | 小白菜 | 斤 | 新鲜 | | 油麦菜（春菜) | 斤 | 新鲜 | | 白萝卜 | 斤 | 新鲜 | | 粉葛 | 斤 | 新鲜 | | 红薯 | 斤 | 新鲜 | | 胡萝卜 | 斤 | 新鲜 | | 淮山 | 斤 | 新鲜 | | 黄豆芽 | 斤 | 新鲜 | | 莲藕 | 斤 | 新鲜 | | 绿豆芽 | 斤 | 新鲜 | | 马蹄（去皮） | 斤 | 新鲜 | | 土豆(大) | 斤 | 新鲜 | | 莴笋 | 斤 | 新鲜 | | 无渣粉葛 | 斤 | 新鲜 | | 西兰花 | 斤 | 新鲜 | | 西芹 | 斤 | 新鲜 | | 香芋 | 斤 | 新鲜 | | 洋葱 | 斤 | 新鲜 | | 肇庆白通菜 | 斤 | 新鲜 | | 冬瓜 | 斤 | 新鲜 | | 豆角 | 斤 | 新鲜 | | 苦瓜 | 斤 | 新鲜 | | 毛瓜（节瓜） | 斤 | 新鲜 | | 南瓜 | 斤 | 新鲜 | | 浦芦瓜 | 斤 | 新鲜 | | 青豆 | 斤 | 新鲜 | | 青瓜 | 斤 | 新鲜 | | 丝瓜 | 斤 | 新鲜 | | 甜玉米（带衣） | 斤 | 新鲜 | | 甜玉米（去衣） | 斤 | 新鲜 | | 土瓜（沙葛） | 斤 | 新鲜 | | 西红柿 | 斤 | 新鲜 | | 香芋南瓜 | 斤 | 新鲜 | | 新鲜玉米粒 | 斤 | 新鲜 | | 云南小瓜 | 斤 | 新鲜 | | 紫茄瓜 | 斤 | 新鲜 | | 海鲜菇 | 斤 | 新鲜 | | 鸡比菇 | 斤 | 新鲜 | | 金针菇 | 斤 | 新鲜 | | 鲜冬菇 | 斤 | 新鲜 | | 本地姜（生姜） | 斤 | 新鲜 | | 大肉姜 | 斤 | 新鲜 | | 干葱头（本地红葱头） | 斤 | 新鲜 | | 红尖椒 | 斤 | 新鲜 | | 红头香葱（鲜） | 斤 | 新鲜 | | 青尖椒（牛角椒） | 斤 | 新鲜 | | 四季葱 | 斤 | 新鲜 | | 蒜肉（包） | 包 | 新鲜 | | 蒜头 | 斤 | 新鲜 | | 小米辣 | 斤 | 新鲜 | | 芫茜 | 斤 | 新鲜 | | 圆椒 | 斤 | 新鲜 | | 紫苏 | 斤 | 新鲜 | | 小芥菜 | 斤 | 新鲜 | | 黄白菜 | 斤 | 新鲜 | | 珠葱头 | 斤 | 新鲜 | | 平菇 | 斤 | 新鲜 | | 菠菜 | 斤 | 新鲜 | | 鹏海玉米粒2.5kg\*4包/箱 | 斤 | 新鲜 |   注：:①以上品种为采购人常用食材需求品种，投标人须按照采购人的实际需求供应。  ②采购人如需采购不在以上所列品种的食材时，投标人须按要求供应，并按本相关要求的结算方式进行结算。  ③投标人所供应的食材为采购人属地普遍销售的产品，双方认可的优质产品，要有稳定可靠的供应渠道。  （1）蔬菜类具体感观要求（如有采购以下物品按照以下的要求）：  ①从蔬果色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；从蔬果气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；从蔬果形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。  ②叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、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。  ③茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。  ④瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。  ⑤根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。  ⑥薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。  ⑦葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。  ⑧豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。  ⑨水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。  ⑩食用菌类：蘑菇、草菇、香菇等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。  ⑪芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香樁苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。（供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场。） |
|  | 6 | （六）产品溯源标准及要求  为做到“来源可追溯、去向可查证”，从源头上治理食品隐患。中标人要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，采购人有权拒收。配送单位溯源标准如下：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 票证要求  食品种类 | 中标人的资质证明（首次供应时提供） | 产品票证要求 | | 蔬菜瓜类 | 《营业执照》 | 中标人自检或委托第三方检验的蔬菜农药残留检测合格报告、加盖中标人公章的货物清单（送货单） | |
|  | 7 | （七）产品交货要求  1、**招标人根据实际情况于每日 19:00 前以阳光食堂智慧食堂仓库或电话或微信或邮件方式向中标人发出订单**，订单内容包括 品种、规格、数量、计量单位(以斤或公斤或批为计量单位)等内容。投标人应根据采购人订单，对所订食材品种进行分单位、分品种、按计划重量打包分框组织分发，分菜验菜场由采购人指定。  ★2、中标人须在接到招标人订单的要求次日上午 5 :30 前将早点食材送达，7:00 前将午餐食材送达、晚餐食材于15:00送到食堂门口，并摆放整齐。除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标人应在得知情况的同时告知招标人并征得招标人同意。  3、投标人根据采购人的电话、微信等方式通知（双方均要做好记录）或书面订货单订购品种、数量。货物运送到采购人指定地点后，由采购人验收人员验收并做记录。招标人发现采购货物出现质量问题的，中标人应无条件退换。中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，招标人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，中标人须承担因此产生的一切损失和费用，情 节严重的，采购人可取消中标人供应资格，并有权单方面中止合同。如果采购人因执行任务等特殊原因临时改变或增加订购的货物种类、规格、数量等，**投标人须在接到通知后的1小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。**  4、中标人的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量并盖章签名确认。送货单不得涂改，标记不清的，招标人将拒绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供招标人结算。  5、中标人除不可抗力等重大原因外，不得延迟送货。采购人确因特殊情况需推迟送货的，须 提前通知中标人。中标人延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购， 中标人承担由此产生的一切损失（包括直接经济损失和间接经济损失）。  6、中标人不得随意变更供应食材，应严格按招标要求（包括商标、名称、产地、规格和重量 等要求）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，应书面向采购人申请。 |
|  | 8 | （八）产品配送要求  1、所提供的产品运输应由投标人负责，不得外包，必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。  2、投标人须指定具有丰富经验的固定的配送负责人与采购人对接，并征得采购人认可，负责每天的供货安排。投标人签订合同时须将配送负责人的相关证明材料向采购人报备，合同期间如临时需要更换，须提前报采购人同意后才能更换。  3、冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。  4、整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。  5、送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用普通厢式货车或制冷车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃～7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。  6、卸货要求：送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。**在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟。（采购人将不定期对货物储运情况进行检查）** |
|  | 9 | （九）人员管理要求  1、为使项目按质、按量、按时及有序实施，中标人须成立一个完善且固定的项目服务小组，严格按照项目要求开展相关工作。中标人指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在招标人单位活动 必须严格遵守招标人单位各项规章制度，不得做出有损招标人形象和利益的事情。  2、中标人须安排专人负责与采购人进行工作对接，及时与采购人进行有效的沟通，准确了解采购人的需求，为采购人提供咨询、协调等服务。  3、中标人须在合同签订生效之日起5天内向采购人提交人员管理架构表及其健康证、上岗证等证件复印件。如人员有增减必须经采购人同意后登记更正，每月1日至5日内，中标人须把增减名单及其增加人员的健康证、上岗证等证件复印件送到采购人处备案，随时接受抽查。  4、在项目实施期间，中标人如因工作安排或其它原因，需要更换项目组人员时，应事前向采购人提出书面申请，未经采购人同意，不得更换人员。否则采购人有权终止合同，中标人须承担由此给采购人造成的全部损失。  5、采购人有权以书面形式要求中标人更换不能按规定履行合同的人员。即使是采购人要求或同意更换的人员，其代替人员的资质仍应得到采购人的认可，且其资质和经验均不得低于被更换人员，由此而产生的费用由中标人承担。  6、由于采购人工作的特殊性，中标人应做好工作人员的教育培训工作，严格遵守采购人的内 部安全、保密等各项规定。  7、中标人对其雇员的人身安全负全部责任。 |
|  | 10 | （十）预防及应急措施  1、中标人须加强食品安全知识教育，开展食品安全的日常监测，做到早发现、早预防、早整治、早解决。  2、中标人须定期对其所供应的食品进行抽样调查，避免发生食品安全问题。  3、中标人须制定食堂食材配送的应急预案，如出现中标人缺货、遇交通管制、途中意外事件导致不能按时交货等突发情况时，中标人须采取相应的应急措施，保障医院饭堂按时就餐。  4、中标人须遵循《国家食品安全事故应急预案》的规定，建立健全应对食品安全事故运行机制，有效预防、积极应对食品安全事故，高效组织应急处置工作，最大限度地减少食品安全事故的危害，保障医患健康与生命安全，维护医院正常的工作、生活秩序。 |
|  | 11 | （11）其它事项  1、中标人不得泄露招标人的商业秘密。泄密造成招标人损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。  2、中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》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，将取消中标人的供货资格，中标人并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。  3、其它：  ①中标人在履行合同过程中，必须遵守《中华人民共和国反不正当竞争法》、《中华人民共和国消费者权益保障法》、《中华人民共和国民法典》及相关的国家法律、法规。  ②项目结束后中标人须向招标人提供台账、项目决算表、项目总结报告等相关数据资料。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。  打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。 | |

**附件:配送服务供应商考核表**

考核时段： 年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 供应商名称 |  | | |
| 考核指标 | 指标说明 | 得分 | 备注 |
| 食品安全  （50分） | ①食品安全检测的指标不合格，每次扣5分。  ②应附未附货品检验检疫证明的，每次扣3分。  ③应用未用冷链配送货品，或运载工具、盛装容器不符合卫生要求的，每次扣3分。  ④所供货品包装破损或掺有异物，且有可能对货品造成污染的，每次扣5分。 |  |  |
| 货品质量  （30分） | ①所供货品质量一般，但都可使用的，每次扣3分。  ②所供货品质量较差且不能使用，或保质期已过半的，每次扣5分。  ③供货品种、规格与订单或送货单不符的，每次扣5分。 |  |  |
| 服务质量  （20分） | ①服务态度差，每次扣1分。  ②未按时送货，但不耽误备餐工作的，每迟送一次扣1分。  ③未按时送货，且耽误备餐工作的，每迟送一次扣2分。 |  |  |
| 综合评价 |  | 综合得分 |  |
| 评价小组成员：  日期： | | | |
| 注：采购人每月将对成交供应商进行评价。统计《配送服务供应商评价表》综合评价得分的平均值，平均值≥90分为合格，采购人全额支付当月应结算费用；平均值＜90分扣减当月结算费用总额的2%；平均值＜80分扣减当月结算费用总额的5%；平均值＜70分扣减当月结算费用总额的8%；如出现连续两个月平均值＜60分的，除扣减当月结算费用总额的10%外，采购人有权单方面终止合同，由此产生的损失由成交供应商自行承担。 | | | |