

采购项目技术、服务、采购合同内容条款及其他商务要求

一、项目概况：

本项目为达川区实验幼儿园大宗食材采购。

采购标的所属行业			
农、林、牧、渔业 <input type="checkbox"/>	工业 <input type="checkbox"/>	建筑业 <input type="checkbox"/>	批发业 <input checked="" type="checkbox"/>
零售业 <input type="checkbox"/>	交通运输业 <input type="checkbox"/>	仓储业 <input type="checkbox"/>	邮政业 <input type="checkbox"/>
住宿业 <input type="checkbox"/>	餐饮业 <input type="checkbox"/>	信息传输业 <input type="checkbox"/>	软件和信息技术服务业 <input type="checkbox"/>
房地产开发经营 <input type="checkbox"/>	物业管理 <input type="checkbox"/>	租赁和商务服务业 <input type="checkbox"/>	其他未列明行业 <input type="checkbox"/>

二、采购清单及技术要求：

序号	品类	技术参数要求	单位	备注
1	蔬菜	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，须符合或优于 NY/T 743-2020《绿色食品 绿叶类蔬菜》； 2. 根茎类：个体均匀，根形完整，无畸形，无虫蛀和机械伤，无腐烂，无断折断裂，不萎蔫变软，不发芽，不变绿，不空心，不糠心，不黑心，弹击有实心感，须符合或优于 NY/T 745-2020《绿色食品 根菜类蔬菜》； 3. 果菜类：新鲜，成熟度适中，外观良好，色泽正常，瓜肉坚实，表皮无损伤、无病斑或烂斑，无裂口，	斤	

		无折断，无压痕，无异味，不发软皱缩，须符合或优于 NY/T 655-2020《绿色食品 茄果类蔬菜》、NY/T 747-2020《绿色食品 瓜类蔬菜》；		
2	肉类	<ol style="list-style-type: none"> 猪肉：前腿和后腿肉；新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白，外表微干或微湿润，不粘手；须符合或优于 GB/T 9959.3-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉》； 牛肉：牛腩和臀肉；新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白，外表微干或微湿润，不粘手；须符合或优于 GB/T 17238-2022《鲜、冻分割牛肉》； 羊肉：新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白。外表微干或微湿润，不粘手；须符合或优于符合 GB/T 9961-2008《鲜、冻胴体羊肉》； 鲜鱼类：包括不限于鱼类、大虾等；新鲜，眼球饱满、角膜透明、鳞片完整、不易脱落、腮鲜红。腹部坚实、肉质有弹性、骨肉不分离； 鸡鸭肉：3-3.5斤/只；新鲜光禽、全净膛，无注水、泡水现象，皮肤有光泽，呈淡黄色，肉有弹性，无异味，外表处理干净，微干或湿润；须符合或优于 NY/T 753-2021《绿色食品 禽肉》； 	斤	
3	蛋类	<ol style="list-style-type: none"> 包括但不限于鸡蛋、鹌鹑蛋：新鲜无污染，蛋壳完整无破裂，无异味，无杂质； 须符合或优于 NY/T 754-2021《绿色食品 蛋及蛋制品》； 	斤	
4	米	<ol style="list-style-type: none"> ★籼米：一级； 米粒饱满，不得含有虫蚀粒、病斑粒、生霉粒、糙米粒或其他杂质； 	袋	

		3. 籼米须符合或优于 GB/T 1354-2018 《大米》；		
5	菜籽油	<ol style="list-style-type: none"> ★菜籽油：非转基因桶装一级压榨； 油质清澈明亮，无异味，不得有沉淀污物等，色泽鲜亮，清澈透明、无杂质、无沉淀物、无任何异味； 菜籽油须符合或优于 GB/T 1536-2021 《菜籽油》； 	件	
6	干杂调料	<ol style="list-style-type: none"> 包括不限于调味品、腌制调料、香料、腌制品、酱料等； 包装袋应该坚固结实，封口、封装应严实，要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害； 	/	
7	面粉	<ol style="list-style-type: none"> ★面粉：特一粉； 面粉须符合或优于 GB/T 1355-2021 《小麦粉》； 	斤	
8	水果、糕点	<ol style="list-style-type: none"> 水果：新鲜，外观良好，色泽正常，无异状凸起瘤、无病虫害所引起的斑痕，表面清新洁净，无机械伤，果实无萎焉，色泽自然，无农药残留； 水果：须符合或优于 NY/T 750-2020 《绿色食品 热带、亚热带水果》或 NY/T 844-2017 《绿色食品 温带水果》； 糕点须符合或优于 GB/T 20977-2007 《糕点通则》； 	/	
9	牛奶	<ol style="list-style-type: none"> 纯牛奶：250ml/盒； ★纯牛奶须符合或优于 GB19645-2010 《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》、GB25191-2010 《食品安全国家标准 调制乳》、GB25190-2010 《食品安全国家标准 灭菌乳》； 	瓶	
10	洗洁精	<ol style="list-style-type: none"> 液体产品不分层，无悬浮物或沉淀；粉状产品均匀无杂质，不结块。 	瓶	

注：1、采购食材数量按实际发生数量进行结算。

2、以上带“★”标识的参数为实质性参数，不允许负偏离，如有负偏离作无效投标处理。

3、以上所有标准或规范，如果国家或有关部门颁布了新的标准或规范，则应采用新的标准或规范。

三、配送要求（实质性要求）

1、配送人员：供应商拟投入本项目的配送人员须具有健康证(有效期内)。明确配送联系人，以便随时沟通食材配送相关事宜，保证食堂的食材供应。明确应急联络人，保证能够及时处理在各种市场变化及突发事件下对食材供应的影响。配送人员应当保持 24 小时电话畅通，不得经常变更，若变更，需征得采购人同意。（提供承诺函，格式自拟）

2、配送车辆：供应商运送产品的车辆应为专用封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁，符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用双人双锁管理，凭专用通行证进出。

3、配送容器：框、箱、袋等容器要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

4、配送时间：食材配送时间根据采购人需求而定。

5、留样要求：供应商应做好严格配送的食材/品安全保障工作，所有配送食材食品在配送前必须自行查验(如：有效期、包装等)，留样保存 48 小时。建立严格的各项规章制度及管理记录档案，详细记载相关内容，必要时可查。

6、所有散装食品、肉类应分类包装好并做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染。

7、若采购人收货验收时发现在质保期内食材腐烂变质，将及时通知供应商进行处理，并更换相应数量的物资。合同履行中，出现两次及以上该情况，采购人有权单方面终止合同，给采购人造成损失的，供应商将承担相应的责任。

8、供应商自行承担所配送食材/品的安全责任。严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的将有权终止合同：

(1) 因食品质量引发食品安全事故或造成责任事故的。

(2) 服务期内检查 3 次出现配送产品不合格、供应商存在严重安全隐患整改不到位等情况。

(3) 在配送期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的。

(4) 经监管部门抽检不达标的。

(5) 配送须无条件接受配送对象的工作日和临时配送需求，且价格不得高于市场同等价格，最迟应在 2 小时内响应，拒绝或未按时完成的处罚并取消配送资格。

若因 (1) - (4) 条给采购人造成经济损失由配送供应商承担赔偿责任。

四、供应商根据本项目实际情况制定详细的管理制度、安全、卫生管理措施、配送方案、售后服务方案；包括：

1、管理制度：①食材配送人员管理制度；②食材出库管理制度；③食材入库管理制度；④食材库房卫生管理制度；⑤食材安全查验记录制度；⑥食材安全运送制度；

2、安全、卫生管理措施：①食材质量安全管理体系；②食材安全管理岗位职责；③食材来源追溯体系；④食材安全事故处理流程；

3、配送方案：①配送管理制度；②配送时效性；③配送路线规划；④配送人员的调配；

4、售后服务方案：①售后服务管理制度；②售后人力资源配置；③所配送食材不符合要求需要予以报废处置时管理办法；④退换货机制。

五、报价要求

1、本项目采取折扣率报价，报价应包含成交供应商所有税费、成本、利润、运输、装卸、各类劳保、保险等一切费用。供应商在市场基准价的基础上进行统一折扣率报价，市场基准价：①达州市发展和改革委员会官网 (<http://fgw.da>

zhou.gov.cn/) 每月最新一期发布的达州市食品农资价格监测数据下浮 1% (浏览路径: 达州市发展和改革委员会官网→站内搜索→输入关键词“价格”进行搜索); ②市场询价。按照“就低不就高”原则, 选择最低价格作为市场基准价。

2、本项目供应商在报价时均应按折扣率(以百分数表示, 小数点后保留两位)进行报价, 在实际结算时采购人将按成交供应商报价时所报的折扣率进行结算, 即: 实际结算价格=市场基准价×折扣率(例如: 成交供应商在报价时所报的折扣率为 80%, 当月市场询价基准价为 100 元/kg, 则实际结算价格为: 100 元/kg×80%=80 元/kg); 本项目供应商的报价(折扣率)不得超过 95%, 也不得为“0”(表示免费提供)或为负数, 否则将按无效投标处理。

六、商务要求(实质性要求)

1、服务期限: 1 年。

2、服务地点: 达川区实验幼儿园。

3、付款方式: 采用月结方式进行结算, 即双方在每月前 10 个工作日对清上月供货数量及款项后, 供应商凭采购人指定人员签字验收的收货清单开具发票后向采购人申请结算, 采购人在收到供应商开具的发票和收货清单核对无误后在 10 个工作日内以转账方式支付货款。若供应商未按采购人要求开具发票, 采购人有权拒绝付款并无需承担任何违约责任, 直到供应商开具发票后再支付货款。

4、验收方法及标准:

(1) 采购人应成立由 2 人以上组成的食材验收小组, 对供应商提供的食材进行验收, 验收不合格的, 应依法及时处理。严格落实食材出入库复核机制, 建立健全食材出入库登记台账, 列明收货品名、数量、质量、单价、生产日期等详细信息, 由相关人员共同签字确认, 并作为重要财务资料存档。

(2) 参照政府采购相关法律法规、《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)、《政府采购需求管理办法》(财库〔2021〕22 号)的要求及国家行业主管部门规定的标准、方法和内容进行验收。

5、保险要求: 供应商签订合同后 10 个工作日内为所配送的食材(产品)购买保额不低于人民币肆佰万元的食品安全责任保险, 否则采购人有权解除采购合同。

(提供承诺函)

6、其他未尽事宜，由采购人与供应商在签订采购合同时详细约定。