

采购需求

1. 采购内容

采购包 1:

采购包预算金额(元): 450,000.00

采购包最高限价(元): 450,000.00

序号	采购品目名称	标的名称	数量(计量单位)	标的金额(元)	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及采购进口产品	是否涉及强制采购节能产品	是否涉及优先采购节能产品	是否涉及优先采购环境标志产品
1	C22040000 餐饮服务	职工食堂采购	1.00 (项)	450,000.00	餐饮业	否	否	否	否	否

是否适用本国产品标准:

采购包 1: 否

报价要求

采购包 1:

序号	报价内容	计量单位	报价单位	最高限价	价款形式	报价说明
1	职工食堂采购	项	%	100.00	百分比	成交供应商的供货结算价格 = 基础单价 × 成交供应商报价百分比。基础单价确定方式详见磋商文件第三章 3.2 技术要求。

★注: 本采购包涉及采购货物的, 供应商响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品, 不能指向唯一产品的, 应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

本项目涉及核心产品:

采购包 1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
----	--------	------	------

不涉及

注：涉及核心产品的，具体评审规定见第五章。

本项目涉及采购进口产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：不涉及采购进口产品时，供应商不得提供进口产品进行响应；涉及采购进口产品时，如国产产品满足采购需求，也可提供国产产品进行响应。

本项目涉及强制采购节能产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的产品，供应商应当提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，否则作无效响应处理。具体要求详见第五章符合性审查表。

本项目涉及优先采购节能产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中优先采购的产品，供应商提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

本项目涉及优先采购环境标志产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，供应商提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

2. 技术要求

采购包 1：

标的名称：职工食堂采购

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1	★	技术要求	一、配送内容及相关要求： 1. 蛋类 （1）执行标准：GB2749-2015 或国家卫生、食品

		<p>安全最新标准；</p> <p>(2) 散装生鲜禽蛋应有动物产品检疫（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。保证新鲜、清洁、无破损；外壳坚固完整，色泽自然有光泽；包装应采用符合国家卫生标准要求的包装材料。</p> <p>2. 干杂类</p> <p>(1) 食材干净，不含非食品用化学物质、按统一标准加工、无须二次处理食品可以直接进行熟加工。</p> <p>3. 调味品类</p> <p>(1) 规格品种完全符合使用方要求，大小包装规格齐全，必须是合格产品；</p> <p>(2) 外包装无污物、无泄漏、无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉。色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整、无破包、夹包、漏包、无污染。</p> <p>4. 大米</p> <p>籼米/粳米（一级/二级），执行标准：粮食 GB1354-2018 或国家卫生、食品安全最新标准。</p> <p>5. 食用油</p> <p>标准：符合 GB1536-2021 的二级非转基因压榨菜籽油。卫生指标符合现行有效的 GB 2716-2018、GB 2760-2024 规定，菜籽油不得掺有其他食用油和非食用油；不得添加任何香精和香料。质量和卫生标准符合现行国家标准。供应的菜籽油应是近期生产的（生产日期与供货当日为准近 6 个月以内）新鲜菜籽油。</p> <p>6. 乳制品、豆制品</p> <p>执行标准：GB 12693-2023 或国家卫生、食品安全最新标准；配送供应豆制品：须保证食材干净、不含非食品化学物质、按统一标准加工，无须二次处理可以直接进行熟制作。</p> <p>7. 猪肉（非白条猪）</p> <p>(1) 执行标准：GB2707-2016、GB 2762-2022 或国家卫生、食品安全最新标准；</p> <p>(2) 猪肉须为屠宰场当日屠宰的活鲜肉应符合产地生猪溯源体系的要求并有检疫合格证、肉质检验的相关证明；</p> <p>(3) 肉质要求：1) 色泽：肌肉色泽鲜红，有光泽，脂肪呈乳白色；2) 状态：肉质紧密有坚实感；3)</p>
--	--	---

气味：具有猪肉固有的气味，无异味。

8. 牛羊肉

(1) 牛、羊肉须为新鲜产品，不能提供冻货。所供应的的牛、羊肉须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹、纹理清晰、肉质细腻。应有动物产品检疫(或检测)合格证明。

9. 生鲜禽肉

(1) 兔、鸡、鸭等家畜/禽肉类为新鲜产品，不能提供冻货。所供应兔、鸡、鸭等家畜/禽肉类须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹、纹理清晰、肉质细腻。应有动物产品检疫(或检测)合格证明。

10. 其它肉制品

(1) 水产品类须为活鲜产品，保持活体状态固有色，无异味，鱼类冻品肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂，应有相关合格依据。

11. 蔬菜类

(1) 必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟；

(2) 净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

12. 水果类

水果类必须保证果型匀称，新鲜、色泽均匀、无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，并按合同协议的具体要求供货。

13. 食品中污染物限量标准应符合国家标准 GB 2762-2025 规定或国家卫生、食品安全最新标准，即预包装原料必须为原公司（厂）生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，不得提供假冒伪劣、有毒有害食品，并达到采购方对食材的要求，特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。

二、配送时效性及要求：

1. 食材配送要严格按照采购人确定的食堂每天（早、中、晚）菜品，根据当日需求进行食材配送。

2. 配送时间：按采购人指定时间，配送供应商将采购人所需的所有货物保质保量送至采购人指定地点。如遇不可抗力造成送货延误的，经采购人同意后，

		<p>配送供应商应按采购人另行指定的地点和时间及时送达。</p> <p>3. 临时配送食材响应时间在 60 分钟内。</p> <p>4. 所有食品均应符合《中华人民共和国食品安全法》所规定的标准及国家和当地最新卫生、市场监管部门等颁发的相关标准。</p> <p>5. 配送的食材根据采购人要求进行初加工(鸡鸭鱼类去除内脏, 蔬菜类去皮、去烂叶等)送到采购人指定地点。</p> <p>6. 采购人根据需求, 提前告知成交供应商需求计划, 成交供应商须在当日做出响应, 如有某些菜品出现市场断档, 当日应及时告知采购人, 以便采购人做出必要调整。</p> <p>7. 生鲜类新鲜度须满足当日新鲜食材, 其他食品原料可视采购人单位实际需求酌情配送, 但必须确保采购人单位食品新鲜、优质、安全可靠。</p> <p>8. 成交供应商对所供产品的食品安全负责, 所有产品必须进行入库登记备案, 在出库前再次检查产品的有效期、包装等。</p> <p>9. 在配送运输中要确保安全, 在运输及装卸过程中发生的一切安全事故, 包括人员、车辆事故等情况, 由成交供应商负责处置, 并依法承担所有责任。</p> <p>10. 在配送过程中要做好配送物资的保鲜、保质措施, 同时不得添加有毒有害物质进行保鲜或保质。</p> <p>11. 供应商应接受单位的监督和管理。单位将会同相关部门定期或不定期地深入食堂和供应商, 对食堂大宗食品原料配送进行监督考核。若发现有不合格或有安全隐患的产品, 应立即停止使用, 供应商应无条件更换, 并自行承担一切费用; 对供应商不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。</p> <p>三、食品安全要求:</p> <p>1. 若因食材、食品本身质量问题或配送中污染、变质造成的食品安全事故, 由供应商承担全部责任, 并赔偿采购人相应损失, 且采购人有权终止本项目合同; 在食品安全相关主管部门的食材、食品安全检查中, 因供应商配送的食品存在安全隐患, 导致检查不合格, 造成采购人被通报或处罚的, 由供应商承担全部责任, 并赔偿采购人相应损失, 且采购人有权终止合同。(供应商在响应文件中提供承诺函, 格式自拟)</p> <p>四、安全责任要求:</p>
--	--	---

1. 履约过程中，成交供应商因食品安全、质量、服务等方面被有关部门处罚或造成不良社会影响，违背合同约定条款等情况，视情况取消该成交供应商供应资格，解除服务合同。

2. 成交供应商所供原料必须安全、卫生，每次供货时应该随同所供原料的相关质量合格证明；肉禽类提供检验检疫证，成品食材提供合格证，蔬菜、水果类提供自检报告（含有害物质残留检测）严禁成交供应商向采购人提供“三无”食品或腐败变质、污秽不洁、超过保质期等不符合食品卫生安全要求的食品。

3. 成交供应商必须按照采购人指定的原料规格、数量、时间进行供货，不得随意改变或停供。如果成交供应商自行改变规格和数量，采购人有权拒收。如果造成延误（包括突然停供），影响原料出熟进而影响正常就餐的，成交供应商需承担临时应急采购费用1000元（采购人可从成交供应商货款中扣除1000元作应急采购费用）。

4. 成交供应商应落实每天对食材配送的数量、质量、安全检查责任，采购方应对食材配送情况不定期进行抽检，并做好记录，发现不符合要求的予以拒收。

五、退出机制：

1. 合同有效期满自动退出。

2. 配送服务过程中有下列情形之一的，应取消配送资格，责令其无条件退出：

（1）一年内累计3次及以上提供不合格产品（经有关国家职能部门检验）或不按要求配送，影响正常就餐的。

（2）服务期限内累计约谈3次及以上，采购人有权单方面解除配送服务合同。

（3）经采购人单位每月评议，依据检查和抽查情况，填写《配送考核标准表》，评议结果满意度平均分低于80分的（总分100分），由采购人单位下发整改通知书；下个月不定时再次组织测评，满意度平均分仍然低于80分的，扣款2000.00元。连续3次满意度平均分仍然低于80分的采购人有权单方面解除食材配送服务合同。

（4）成交供应商存在严重安全隐患整改不到位的。

（5）因食品质量问题引发食品安全事故的，对情况严重的，将其列入配送黑名单。对列入黑名单的配

送企业，将限制参与采购人单位食堂原料配送。

(6) 出现其它违反法律法规或合同的行为。

六、考核机制：

配送考核标准表（此表作为每月付款依据之一，满分 100 分）

综合考核表（满分 100 分）

序号	考评指标	考评细则	扣分 (分/次)
1	货品质量	1. 供应过期食品的。	21
		2. 供应的食材中发现腐败变质、油脂酸败、霉变	21
		3. 供应的食材中发现生虫、污秽不洁、混有异物的情况。	2
		4. 包装严重损坏、混乱，影响食材使用的。	1
2	送货时效	1. 配送服务商送货迟到 30 分钟以内的。	1
		2. 配送服务商送货迟到超过 30 分钟的。	2
3	服务态度	1. 未积极配合招标人合理需求的。	1
		2. 拒绝配合招标人合理需求的。	6
4	运输要求	1. 盛装原材料的容器不清洁的。	1
		2. 因原材料质量问题补货影响正常开餐的。	2
		3. 配送车辆不整洁的。	1
		4. 配送人员衣着不整洁的。	0.5

			5. 搬运过程未遵守单位相关规定的。	1
<p>注：1. 所涉及罚款因成交供应商管理原因造成的，不能转嫁处罚员工。</p> <p>2. 以上内容可根据实际工作予以补充完善。</p> <p>3. 所供货物属于“货品质量”中第1、2款的，除扣分外，造成的一切后果由成交供应商承担相应的法律责任。</p>				
<p>七、成交供应商责任：</p> <p>(1) 成交供应商应按时按要求将食材配送到位，保证采购人需求，否则成交供应商以当日需求计划总量两倍价款赔付采购人。</p> <p>(2) 食材在验收时有不符合要求的，一律退回，成交供应商无条件重新更换，更换后仍然不符合标准的，采购人有权对成交供应商处以原材料不合格部分货品总价款三倍金额赔付采购人。</p> <p>(3) 食材留存样品检查不合格，按成交供应商所配送不合格批次货品三倍总量价款赔付采购人。</p> <p>(4) 上述情况累计发生三次后，采购人有权立即取消其配送服务，解除与成交供应商签订的配送服务合同。</p> <p>(5) 成交供应商须保证所供原材料均为符合国家卫生、食品及农产品质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足采购人要求。所有原材料每日均留存样品一份，保存时间为48小时，确认保存期间无任何食品安全问题后按餐厨废弃物相关管理规定处置。</p> <p>八、成交供应商管理</p> <p>1. 按照采购人食堂管理制度执行。</p> <p>2. 采购人采取市场调查、同类比较、现场考察和满意度调查等方式对成交供应商进行考核，及时评估成交供应商价格是否合理、服务是否及时和质量是否稳定。</p> <p>3. 在采购人食堂食材供货过程中若发现成交供应商不守信用、以次充好或其它违规行为，由采购人提出警告，情节严重的，采购人可立即终止其配送服务合同。</p> <p>4. 成交供应商的供货结算价格 = 基础单价 × 成交供应商报价百分比。基础单价确定方式</p>				

			<p>(1) 资阳市发展和改革委员会发布的《市场价格监测周报》中包含的食材(含干杂类),以当月公布同类同级的食材市场价格平均值作为基础单价;</p> <p>(2) 资阳市发展和改革委员会发布的《市场价格监测周报》中不包括的食材(含干杂类),以市场询价平均值作为基础单价。</p> <p>5. 询价原则:</p> <p>参与单位: 采购人、成交供应商</p> <p>询价内容: 资阳市发展和改革委员会发布的《市场价格监测周报》中不包括的食材。</p> <p>询价地点: 资阳丹山镇及周边两处以上主要农贸市场。</p> <p>询价时间: 每月询价一次。询价平均值做为结算基础单价,询价周期内不再因市场价格波动调整基础单价。</p> <p>注: 以上涉及相关质量标准以国家及当地最新卫生、市场监督部门等颁发的相关标准为准。</p>
--	--	--	--

3. 服务要求

服务内容要求

采购包 1:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
无			

4. 其他要求

采购包 1:

1. 供应商需针对本项目提供配送方案、服务方案;
2. 供应商需根据自身经营状况提供履约能力证明材料及人员配置。