

# 采购需求

(注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。)

## 3.1.采购内容

采购包1:

采购包预算金额(元): 1,350,000.00

采购包最高限价(元): 1,224,000.00

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	C23130 200 食品和饮料批发服务	米面粮油、预包装食品和干杂类	1.00 (项)	1,224,000.00	批发业	否	否	否	否	否

采购包2:

采购包预算金额(元): 2,500,000.00

采购包最高限价(元): 2,250,000.00

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	C23130 200 食品和饮料批发服务	蔬菜类	1.00 (项)	2,250,000.00	批发业	否	否	否	否	否

采购包3:

采购包预算金额(元): 2,600,000.00

采购包最高限价(元): 2,250,000.00

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	C23130 200 食品 和饮料批 发服务	肉类	1.00 (项 )	2,250,00 0.00	批发业	否	否	否	否	否
---	---------------------------------	----	--------------	------------------	-----	---	---	---	---	---

采购包4:

采购包预算金额 (元) : 550,000.00

采购包最高限价 (元) : 550,000.00

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	C23130 200 食品 和饮料批 发服务	禽蛋类	1.00 (项 )	550,000. 00	批发业	否	否	否	否	否

采购包5:

采购包预算金额 (元) : 265,000.00

采购包最高限价 (元) : 265,000.00

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	C23130 200 食品 和饮料批 发服务	鲜牛奶	1.00 (项 )	265,000. 00	批发业	否	否	否	否	否

是否适用本国产品标准:

采购包1: 否

采购包2: 否

采购包3: 否

采购包4: 否

采购包5: 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	米面粮油、预包装食品 和干杂类	项	%	不设定	下浮率	以医院询价小组本月当地不少于两家大型商超询价的平均价（超市活动价除外）为基准价，在此价格上结合中标人的报价下浮率作为下个月实际结算价。例如：市场基准价=100元，下浮比例8%，执行价格： $100 \times (1-8\%) = 92$ 元）。
---	--------------------	---	---	-----	-----	---

采购包2:

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	蔬菜类	项	%	不设定	下浮率	参考雅安市发展和改革委员会网站上“成本监测价格调控”公布的价格，以上月最后一期对应参照物资的平均价作为下月的配送基准价，结合报价下浮率进行结算。例如：市场基准价=100元，下浮比例8%，执行价格： $100 \times (1-8\%) = 92$ 元

采购包3:

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	肉类	项	%	不设定	下浮率	参考雅安市发展和改革委员会网站上“成本监测价格调控”公布的价格，以上月最后一期对应参照物资的平均价作为下月的配送基准价，结合报价下浮率进行结算。例如：市场基准价=100元，下浮比例8%，执行价格： $100 \times (1-8\%) = 92$ 元）。
---	----	---	---	-----	-----	--

采购包4:

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	禽蛋类	项	%	不设定	下浮率	参考雅安市发展和改革委员会网站上“成本监测价格调控”公布的价格，以上月最后一期对应参照物资的平均价作为下月的配送基准价，结合报价下浮率进行结算。例如：市场基准价=100元，下浮比例8%，执行价格： $100 \times (1-8\%) = 92$ 元）。

采购包5:

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	鲜牛奶	斤	元	4.50	单价	本次采购的鲜牛奶为巴氏杀菌鲜牛奶，以4.5元/斤为最高限价，以中标单价形式直接确认结算价。

★注：采购包涉及采购货物的，投标人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			

采购包2：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包3：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包4：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包5：

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			

采购包2：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包3：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包4：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包5：

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，投标人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			

采购包2：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包3：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包4：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包5：

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，投标人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，否则作无效投标处理。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			

采购包2：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包3：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包4：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包5：

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，投标人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			

采购包2：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包3：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包4：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包5：

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，投标人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。

### 3.2.技术要求

采购包1：

标的名称：米面粮油、预包装食品和干杂类

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
			<p>(一) 大米</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1.符合国家“一级粳米”或以上标准,质量符合国家大米《大米》(GB/T 1354-2018) 最新标准,食品安全符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2025) 最新标准。供货时需提供证明材料。如国家标准修订或变更,按最新标准执行。</li><li>2.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。</li><li>3.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《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-2011) 最新标准规定的要求。如国家标准修订或变更,按最新标准执行。</li><li>4.大米色泽洁白,干爽无异味,无掺杂、颗粒均匀,不透明,无杂质,无发霉、生虫</li></ol>

1	★	技术要求	<p>等变质现象。</p> <p>5.配送的大米生产日期必须在三个月（含）以内，以送至采购人之日起计算。</p> <p>（二）面粉</p> <p>1. 质量符合国家《小麦粉》(GB/T 1355-2021)最新标准规定的要求, 食品安全符合《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017) 最新标准。供货时需提供证明材料。如国家标准修订或变更，按最新标准执行</p> <p>2.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>3.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《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-202 1) 最新标准规定的要求。如国家标准修订或变更，按最新标准执行。</p> <p>4.配送的面粉生产日期必须在三个月（含）以内，以送至采购人之日起计算。</p> <p>（三）菜籽油</p> <p>1.非转基因三级及以上等级压榨成品桶装菜籽油。</p> <p>2.食品安全符合《食品安全国家标准 植物油》(GB 2716-2018)最新标准规定。供货时需提供证明材料。如国家标准修订或变更，按最新标准执行。</p> <p>3.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。</p> <p>4.产品外包装标注内容应符合国家法律法规或《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718-202 1) 最新标准规定的要求。如国家标准修订或变更，按最新标准执行。</p> <p>5.配送的菜籽油生产日期必须在三个月（含）以内，以送至采购人之日起计算。</p> <p>（四）调味品、干杂</p> <p>1.产品符合国家质量安全检验标准。</p> <p>2.产品外观完好无损、无霉变、无斑点、无腐烂变质, 有该物品独有的气味、无异味。</p> <p>3.符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2022及《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》GB 2761-2017的规定。</p> <p>4.配送的调味品生产日期必须在三个月（含）以内，以送至采购人之日起计算。</p> <p>（五）预包装食品</p> <p>1.包含汤圆、水饺、粽子、面包等预包装食品。</p> <p>2.供货质量应严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、符合国家食品卫生标准。</p> <p>3.包装要求：包装标识符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）的规定。</p> <p>4.配送的预包装食品生产日期必须在三个月（含）以内，以送至采购人之日起计算。</p>
			<p>（一）配送质量整体要求</p> <p>1.产品必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。</p> <p>2.产品的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定。标签明示信息、标签标识应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718-2011)(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)、《预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011 ) (如国家标准修订或变更，按最新标准执行)等要求。</p> <p>3.如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行。</p>

4.所有涉及具有国家标识、质保期要求的食品，配送时产品生产日期必须在三个月（含）以内，以送至采购人之日起计算。

5.中标人在配送时按要求提供产品所涉及的《食品生产许可证》，不得提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，中标人所供产品达到相关食品卫生安全规定，如国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。

6.包装要求：符合国家最新标准及《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)》(财办库〔2020〕123号)相关要求。包装标识清楚，印有SC标记、生产日期、保质期、生产厂家、电话，规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。

#### (二) 定价、报价方式：

1.以医院询价小组本月当地不少于两家大型商超询价的平均价（超市活动价除外）为基准价，在此价格上结合中标人的报价下浮率作为下个月实际结算价。

2.如定价后的价格在市场未出现±10%波动情况下，时效性为1个月，如出现或超过±10%（不包含±10%）的波动，双方均可书面提出调价申请，接到申请后，医院询价小组按第1条重新进行询价、定价，此次定价的时效性为配送当月。

3.配送服务期内，结算价格的计算公式：按基准价×（1-下浮率）=执行价格。例如：市场基准价=100元，下浮比例8%，执行价格：100×（1-8%）=92元）。

4.价格周期：每月最后一周为定价（询价）日（遇法定节假日可视情况提前或延后询价），结算周期为下月月初日至下月月末日。双方以书面签字确认作为计价依据，下月月初日开始按定价后的价格执行供应配送。

5.结算价格：中标人所报价格为送达采购人指定地点含税价。包含食材、损耗、仓储、运输、加工服务、检测、人工、利润、保险等一切所需费用，除非合同另有约定，中标人不得要求采购人支付额外的费用。

6.食材经询价后按约定比例核算的结算价、每次配送的食材单项价格及合计总价均保留至小数点后两位，第三位及以后数值直接舍去，不进行四舍五入处理。

#### (三) 其他要求

1.投标人具有符合要求的仓储、运输、配送能力、管理能力、经验、信誉和相应的从业人员，能够满足本采购项目的供货和服务。

2.各投标人投标前应充分考虑市场价格波动因素，提高自身抗风险能力。（供货数量与配送批次由医院指定）

3.验收标准和方法：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)的要求对项目组织验收。

4.医院每月由总务科食堂等相关部门组织考核小组，对中标人配送服务进行考核，考核细则详见后附。

考核内容及评分标准

序号	考核项目	考核标准	分值	评分方法	得分	扣分原因
----	------	------	----	------	----	------

2	★	配送、报价及考核要求	1	<p>响应速度</p> <p>1.接到紧急订单，在30分钟内响应。</p> <p>2.对有关食品供应政策调整、原材料市场波动、食品安全预警等信息的询问，2小时内给予回复。</p>	10	<p>1.未在规定时间内响应一次扣5分，多次可加重扣分。未按时响应紧急需求一次扣10分，影响正常供应的扣10分。</p> <p>2.若超时未回复，每次扣5分</p>		
			2	<p>配送质量</p> <p>1.按照合同准时交货率需达到100%以上。</p> <p>2.食品包装应符合食品卫生标准，有效防止运输和储存中的损坏。包装材料标识清晰必要信息参数完整，保证运输中品质不受影响。冷藏或保温食品确保温度控制在规定范围内。</p> <p>3.配送人员遵守采购方的规章制度，具备食品安全基本知识。</p>	30	<p>1.以月为统计周期，每延迟交货一次扣5分；若延迟次数超过3次，额外扣10分。</p> <p>2.发现包装破损、标识不清或必要信息参数不全的食品批次，每次扣5分。因运输等因素导致变质、损坏，每次扣5分；运输车辆不符合卫生标准，每次扣5分。</p> <p>3.发现违规操作等行为，每次扣5分；对食品安全常识不清，每次扣5分。</p>		
			3	<p>食品质量</p> <p>1.蔬菜、肉类、粮油、鸡蛋、干杂、牛奶无霉烂变质，无杂质异味等情况。</p> <p>2.各项理化指标符合国家食品安全标准及合同约定。</p>	40	<p>发现品质不符合要求的食品，根据问题严重程度扣5-10分。</p> <p>2.抽检中出现指标不合格，每次扣10分；在一个考核周期内累计出现2次不合格，采购方有权解除合同。可依法追责；出现食品品质低于行业标准或与合同约定不符扣5-10分；</p>		

			<p>出现食品质量问题、数量短缺或其他与合同履行相关的问题，1小时内现场处理。</p> <p>2. 出现特殊的食品安全问题30分钟内到达现场。</p> <p>3.每月通过适当方式收集售后服务满意度评价。</p> <p>4.考核中发现的问题，按采购方要求限期整改。</p>	20	<p>1.若响应不及时，每次扣 10分2.满意度需达到 80%以上,每低于标准5%，扣5分；</p> <p>3.对发现的问题不落实整改，每次扣 5分。</p>	
考核时间				本次考核得分		
考核人	签字： 单位（盖章）：		被考核人	签字： 单位（盖章）：		
<p><b>考核结果应用</b></p> <p>采购人对中标人的考评每月进行1次，如总分低于85分（含85分）为不合格，中标人要做出书面的整改承诺，并按照每下降一分扣200元（从当月应付未付货款中扣除）</p>						
3	★	服务要求	<p>连续两次或累计三次考核低于85分，采购人有权终止合同。</p> <p>（一）中标人应保证食材完好无损地到达医院所指定的地点，并无条件更换变质、不清洁、不卫生的产品。若食材到场验收时发现不合格且通知中标人后，中标人应在1小时内进行更换，若未及时更换的，视为中标人违约，扣除违约金1000.00元/次；一年之内出现3起提供不合格产品的医院有权终止合同。因此带来的一切责任和影响由中标人全部负责。运输过程中出现的安全责任事故由中标人自行承担。</p> <p>（二）中标人应对所提供的产品投保保额不低于人民币壹佰万元的产品质量、安全责任保险，合同签订后提供保单。</p> <p>（三）投标人中标后应在雨城区范围内设置有售后服务点，并落实专人负责售后服务，提供联系电话，保持24小时畅通。中标人提供的食材若食用后，出现身体不适时，中标人接到通知后须立即作出响应，1小时内到达现场（特殊的食品安全问题需在30分钟内到达现场）进行处理，主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。因产品质量等问题出现食品安全事故，中标人应立即到现场处理，情节严重的，医院有权终止合同，所造成的一切经济损失和法律责任由供货企业自行承担。</p> <p>（四）在供货期间，中标人必须保障货源充足，如果出现断货现象，须及时向医院作出书面说明及补救措施，因此产生的额外费用由中标人自行承担。若非不可抗力因素，连续断货达2天及以上的，医院有权终止合同，造成的一切后果和损失都由中标人自行负责。</p> <p>（五）中标人应严格按省市、相关部门及医院要求，做好疫情等各类特殊时期以及突发事件时的供应保障、食材的食品安全、配送人员和车辆安全防护等各类工作。</p> <p>（六）中标人须严格按照采购人实际询价确定的食材品牌、规格型号，按需足量供货，并按约定时限完成配送；本包供货配送节奏以现有库存情况统筹排期执行。中标人不得以报价下浮比例过高、利润不足、无货源等任何理由，要求采购人变更、调整食材品牌、品类及技术标准。</p>			

4	★	履约能力要求	<p>(一)配送及储存要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.至少保证有一辆配送车辆。</li> <li>2.至少保证有一名持有有效期内健康证明的固定配送人员。</li> <li>3.食品均应送到指定地点。</li> <li>4.按照采购方订单要求及时配送。</li> <li>5.中标人必须保质、保量、按时、按要求将采购产品送到，按实际需求数提供产品。</li> <li>6.按要求送货到指定的库房，并按存放要求进行堆放。</li> <li>7.定期对车辆清洁消毒，禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输，送货时不得有污染事故发生。</li> <li>8.投标人运输工具必须是专用运输工具，在运输过程中禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输。</li> </ol> <p>(二)质量安全监督要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.质量未达到相关要求，医院可拒收货物，一切损失由中标方自行承担。如引起食品安全事故，中标方负一切经济 and 法律责任。</li> <li>2.中标方配送过程中，医院将不定时进行质量安全检查，并可抽样到相应质量安全检验部门进行检验，若不符合要求，医院有权单方面解除合同，检验费由中标方支付。</li> <li>3.月度考核连续两次或累计三次不合格的，医院有权单方面解除合同。</li> </ol>
---	---	--------	---

采购包2:

标的名称: 蔬菜类

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	<p>(一) 蔬菜类: 叶菜类: 干净无泥沙、挺实、无黄叶、无腐烂叶与泥根, 干爽无水、无萎蔫, 无不成熟现象; 瓜菜类: 干净无泥沙、个体均匀, 成熟, 新鲜, 外皮无斑点, 有新鲜绿秧, 无软化、无变质现象; 根菜类: 干净无泥沙、挺实, 无软化, 无腐烂, 色泽正常, 形状正常, 无生芽现象; 果菜类: 干净无泥沙、无腐烂, 色鲜艳光亮, 成熟度正常, 个体均匀。(其中冬瓜、南瓜、白萝卜、土耳其瓜、芋头、土豆、山药、红薯、胡子瓜、青笋头、莲藕等根茎瓜果类需提供去皮服务, 采购人不额外支付去皮服务费用, 询价及结算均按未去皮的执行)。</p> <p>(二) 所供蔬菜农药残留符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2026)(如国家标准修订或变更, 按最新标准执行)要求。</p> <p>(三) 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。</p> <p>(四) 质量保证能力: 需同时符合《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国食品安全法》规定, 且保证实物随机抽检合格, 抽检不合格的由供货商承担相应的经济、法律责任。</p>
			<p>(一) 产品必须符合国家相关标准和强制性规定要求, 为质量合格产品。</p> <p>(二) 产品的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定。标签明示信息、标签标识应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)(如国家标准修订或变更, 按最新标准执行)、《预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011)(如国家标准修订或变更, 按最新标准执行)等要求。</p> <p>(三) 如国家制定新的食品安全标准, 即按新标准执行。</p>

(四) 所有涉及具有国家标识、质保期要求的食品，配送时产品生产日期必须在三个月(含)以内，以送至采购人之日起计算

(五) 中标人所供蔬菜应符合《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国食品安全法》相关规定，提供蔬菜的产地证明、质量合格证明等溯源文件。不得提供转基因蔬菜或利用转基因食品原料加工的成品。中标人应建立完善的质量追溯体系，保证所供蔬菜在配送到采购人时符合国家农产品质量安全标准和食品安全标准，如国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。

(六) 包装要求：符合国家最新标准及《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)》(财办库〔2020〕123号)相关要求。

(七) 定价、报价方式：

1.参考雅安市发展和改革委员会网站上“成本监测价格调控”公布的价格，以上月最后一期对应参照物资的平均价作为下月的配送基准价，结合报价下浮率进行结算。

2.若本月雅安市发展和改革委员会网站上没有公布的产品价格或数据没有更新的，则以本月当地不少于两个大型菜市或超市询价的平均价(超市活动价除外)为基准价，在此价格上结合中标人的报价下浮率作为下个月实际结算价。

3.若本月雅安市发展和改革委员会网站上没有公布的产品价格或数据没有更新的且超市没有售卖、而菜市价格询价时商家明显存在乱报、虚报价格的品种，则采取询价后与中标人议价方式确定最终结算价。

4.如定价后的价格在市场未出现±10%波动情况下，时效性为1个月，如出现或超过±10% (不包含±10%)的波动，双方均可书面提出调价申请，接到申请后，根据以上一、二、三条的定价方式进行重新定价，此次定价的时效性为配送当月。

5.配送服务期内，结算价格的计算公式：有基准价的，按基准价×(1-下浮率)=执行价格。例如：市场基准价=100元，下浮比例8%，执行价格：100×(1-8%)=92元；通过议价确定价格的，按照议定价格直接作为结算价。

6.价格周期：每月最后一周为定价(询价)日(遇法定节假日可视情况提前或延后询价)，结算周期为下月月初日至下月月末日。双方以书面签字确认作为计价依据，下月月月初日开始按定价后的价格执行供应配送。

7.结算价格：中标人所报价格为送达采购人指定地点含税价。包含食材、损耗、仓储、运输、去皮加工服务、检测、人工、利润、保险等一切所需费用，除非合同另有约定，中标人不得要求采购人支付额外的费用。

8.食材经询价后按约定比例核算的结算价、每次配送的食材单项价格及合计总价均保留至小数点后两位，第三位及以后数值直接舍去，不进行四舍五入处理。

(八) 其他要求

1.投标人具有符合要求的仓储、运输、配送能力、管理能力、经验、信誉和相应的从业人员，能够满足本采购项目的供货和服务。

2.各投标人投标前应充分考虑市场价格波动因素，提高自身抗风险能力。(供货数量与配送批次由医院指定)

3.验收标准和方法：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)的要求对项目组织验收。

4.医院每月由总务科食堂等相关部门组织考核小组，对中标人配送服务进行考核，考核细则详见后附。

## 考核内容及评分标准

序号	考核项目	考核标准	分值	评分方法	得分	扣分原因
1	响应速度	<p>1.接到紧急订单，在30分钟内响应。</p> <p>2.对有关食品供应政策调整、原材料市场波动、食品安全预警等信息的询问，2小时内给予回复。</p>	10	<p>1.未在规定时间内响应一次扣5分，多次可加重扣分。未按时响应紧急需求一次扣10分，影响正常供应的扣10分。</p> <p>2.若超时未回复，每次扣5分</p>		

2	★	配送、报价及考核要求	2	<p>配送质量</p> <p>1.按照合同准时交货率需达到100%以上。</p> <p>2.食品包装应符合食品卫生标准，有效防止运输和储存中的损坏。包装材料标识清晰必要信息参数完整，保证运输中品质不受影响。冷藏或保温食品确保温度控制在规定范围内。</p> <p>3.配送人员遵守采购方的规章制度，具备食品安全基本知识。</p>	30	<p>1.以月为统计周期，每延迟交货一次扣5分；若延迟次数超过3次，额外扣10分。</p> <p>2.发现包装破损、标识不清或必要信息参数不全的食品批次，每次扣5分。因运输等因素导致变质、损坏，每次扣5分；运输车辆不符合卫生标准，每次扣5分。</p> <p>3.发现违规操作等行为，每次扣5分；对食品安全常识不清，每次扣5分。</p>
---	---	------------	---	---	----	---





3	★	服务要求	<p>(一) 中标人应保证食材完好无损地到达医院所指定的地点, 并无条件更换变质、不清洁、不卫生的产品。若食材到场验收时发现不合格且通知中标人后, 中标人应在1小时内进行更换, 若未及时更换的, 视为中标人违约, 扣除违约金1000.00元/次; 一年之内出现3起提供不合格产品的医院有权终止合同。因此带来的一切责任和影响由中标人全部负责。运输过程中出现的安全责任事故由中标人自行承担。</p> <p>(二) 投标人中标后应在雨城区范围内设置有售后服务点, 并落实专人负责售后服务, 提供联系电话, 保持24小时畅通。中标人提供的食材若食用后, 出现身体不适时, 中标人接到通知后须立即作出响应, 1小时内到达现场(特殊的食品安全问题需在30分钟内到达现场)进行处理, 主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。因产品质量等问题出现食品安全事故, 中标人应立即到现场处理, 情节严重的, 医院有权终止合同, 所造成的一切经济损失和法律责任由供货企业自行承担。</p> <p>(三) 在供货期间, 中标人必须保障货源充足, 如果出现断货现象, 须及时向医院作出书面说明及补救措施, 因此产生的额外费用由中标人自行承担。若非不可抗力因素, 连续断货达2天及以上的, 医院有权终止合同, 造成的一切后果和损失都由中标人自行负责。</p> <p>(四) 中标人应严格按省市、相关部门及医院要求, 做好疫情等各类特殊时期以及突发事件时的供应保障、食材的食品安全、配送人员和车辆安全防护等各类工作。</p> <p>(五) 中标人按照采购人实际需求数量和约定的时间进行配送(本包为每日早晨8:00前完成配送)。中标人不得以报价下浮比例过高、利润不足、无货源等任何理由, 要求采购人变更、调整食材品类。</p>
4	★	履约能力要求	<p>(一)配送及储存要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.至少保证有一辆配送车辆。</li> <li>2.至少保证有一名持有有效期内健康证明的固定配送人员。</li> <li>3.食品均应送到指定地点。</li> <li>4.按照采购方订单要求及时配送。</li> <li>5.中标人必须保质、保量、按时、按要求将采购产品送到, 按实际需求数提供产品。</li> <li>6.按要求送货到指定的库房, 并按存放要求进行堆放。</li> <li>7.定期对车辆清洁消毒, 禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输, 送货时不得有污染事故发生。</li> <li>8.投标人运输工具必须是专用运输工具, 在运输过程中禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输。</li> </ol> <p>(二) 质量安全监督要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.质量未达到相关要求, 医院可拒收货物, 一切损失由中标方自行承担。如引起食品安全事故, 中标方负一切经济和法律责任。</li> <li>2.中标方配送过程中, 医院将不定时进行质量安全检查, 并可抽样到相应质量安全检验部门进行检验, 若不符合要求, 医院有权单方面解除合同, 检验费由中标方支付。</li> <li>3.月度考核连续两次或累计三次不合格的, 医院有权单方面解除合同。</li> </ol>

采购包3:

标的名称: 肉类

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	<p>(一) 猪肉类。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 肉、前夹(去骨且不剔除瘦肉)、五花肉、排骨等, 投标人需按要求在采购人提供的指定场地进行粗加工(如加工为: 绞肉、肉丝、肉片等); 粗加工设备(如绞肉机)等由投标人提供, 粗加工服务费用包含在报价中。</li> <li>2. 生鲜猪肉必须来源于生猪定点屠宰场(厂); 符合《鲜、冻猪肉及猪副产品》(GB/T9959)最新标准和国家《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)最新标准的要求。(如国家标准修订或变更, 按最新标准执行)要求。</li> <li>3. 投标人提供鲜猪肉产品必须均为定点屠宰厂(场)经检疫和肉品品质检验合格的食材, 由定点屠宰厂(场)加盖验讫印章, 所有食材均可溯源。</li> <li>4. 配送每批次鲜猪肉应附动检部门出具的动物检疫合格证明和生产企业出具的品质合格证明。</li> <li>5. 严禁提供注水、注胶、病猪、死猪、老母猪、泔水猪猪肉。所提供的猪肉要保证新鲜、肉质紧密, 富有弹性, 肥肉、瘦肉红白分明、色鲜艳、无任何异味、无毛发、按压无水迹; 肥肉部分膘肥嫩、色雪白, 且有光泽, 瘦肉部分呈淡红色, 有光泽, 不发黏。</li> <li>6. 为保证食品安全及营养不流失, 提供的猪肉须是鲜猪肉, 冷链运输配送, 不得提供冰冻猪肉。</li> </ol> <p>(二) 牛、鸡、鸭、鱼等肉类及直接制品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 牛、鸡、鸭、鱼等其他肉类, 需按要求进行粗加工(如切块、切片等)。</li> <li>2. 牛肉符合国家《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707-2016)最新的要求; 禽肉符合《鲜、冻禽产品》(GB 16869-2005)最新标准要求, 严禁注水、注其他物质; 鱼肉符合《食品安全国家标准 动物性水产制品》(GB 10136-2015)。如国家标准修订或变更, 按最新标准执行。</li> <li>3. 配送每批次肉类应附动检部门出具的动物检疫合格证明和生产企业出具的品质合格证明。</li> <li>4. 腌腊制品类需提供质检报告等相关合格证明。</li> <li>5. 建立进销台账和溯源制度, 提供产品来源地信息。</li> </ol>
			<p>(一) 产品必须符合国家相关标准和强制性规定要求, 为质量合格产品。</p> <p>(二) 产品的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定。标签明示信息、标签标识应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)(如国家标准修订或变更, 按最新标准执行)、《预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011)(如国家标准修订或变更, 按最新标准执行)等要求。</p> <p>(三) 如国家制定新的食品安全标准, 即按新标准执行。</p> <p>(四) 所有生鲜肉类配送时, 须提供当日有效的《动物检疫合格证明》和《肉品品质检验合格证》, 以送至采购人之日起计算; 对于预包装肉制品, 其生产日期必须在保质期内, 且剩余保质期不少于三分之二。</p> <p>(五) 中标人在配送时按要求提供产品的《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》及《生猪定点屠宰证》供货来源证明等国家强制规定材料, 投标人所供产品须同时符合《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国食品安全法》的相关规定。所供产品应达到国家农产品质量安全标准和食品安全标准, 如国家有出台新的更高标准的, 以新的更高标准为准, 保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。</p>

(六) 包装要求: 符合国家最新标准及《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)》(财办库〔2020〕123号)相关要求。

(七) 定价、报价方式:

1. 参考雅安市发展和改革委员会网站上“成本监测价格调控”公布的价格,以上月最后一期对应参照物资的平均价作为下月的配送基准价,结合报价下浮率进行结算。
- 2.若本月雅安市发展和改革委员会网站上没有公布的产品价格或数据没有更新的,则以本月当地不少于两个大型菜市或超市询价的平均价(超市活动价除外)为基准价,在此价格上结合中标人的报价下浮率作为下个月实际结算价。
- 3.若本月雅安市发展和改革委员会网站上没有公布的产品价格或数据没有更新的且超市没有售卖、而菜市价格询价时商家明显存在乱报、虚报价格的品种,则采取询价后与中标人议价方式确定最终结算价。
- 4.如定价后的价格在市场未出现 $\pm 10\%$ 波动情况下,时效性为1个月,如出现或超过 $\pm 10\%$ (不包含 $\pm 10\%$ )的波动,双方均可书面提出调价申请,接到申请后,根据以上一、二、三条的定价方式进行重新定价,此次定价的时效性为配送当月。
- 5.配送服务期内,结算价格的计算公式:有基准价的,按基准价 $\times (1 - \text{下浮率}) = \text{执行价格}$ 。例如:市场基准价=100元,下浮比例8%,执行价格:  $100 \times (1 - 8\%) = 92$ 元);通过议价确定价格的,按照议定价格直接作为结算价。
- 6.价格周期:每月最后一周为定价(询价)日(遇法定节假日可视情况提前或延后询价),结算周期为下月月初日至下月月末日。双方以书面签字确认作为计价依据,下月月初日开始按定价后的价格执行供应配送。
- 7.结算价格:中标人所报价格为送达采购人指定地点含税价。包含食材、损耗、仓储、运输、加工服务、检测、人工、利润、保险、粗加工设备的一切所需费用,除非合同另有约定,中标人不得要求采购人支付额外的费用。
- 8.食材经询价后按约定比例核算的结算价、每次配送的食材单项价格及合计总价均保留至小数点后两位,第三位及以后数值直接舍去,不进行四舍五入处理。

(八) 其他要求

- 1.投标人具有符合要求的仓储、运输、配送能力、管理能力、经验、信誉和相应的从业人员,能够满足本采购项目的供货和服务。
- 2.各投标人投标前应充分考虑市场价格波动因素,提高自身抗风险能力。(供货数量与配送批次由医院指定)
- 3.验收标准和方法: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)的要求对项目组织验收。
- 4.提供到采购人处的粗加工设备维修维护费用由投标人承担,服务期满后,投标人将粗加工设备自行搬离。
- 5.医院每月由总务科食堂等相关部门组织考核小组,对投标人配送服务进行考核,考核细则详见后附。

考核内容及评分标准

2	★	配送、报价及考核要求	序号	考核项目	考核标准	分值	评分方法	得分	扣分原因
			1	响应速度	<p>1.接到紧急订单，在30分钟内响应。</p> <p>2.对有关食品供应政策调整、原材料市场波动、食品安全预警等信息的询问，2小时内给予回复。</p>	10	<p>1.未在规定时间内响应一次扣5分，多次可加重扣分。未按时响应紧急需求一次扣10分，影响正常供应的扣10分。</p> <p>2.若超时未回复，每次扣5分</p>		
			2	配送质量	<p>1.按照合同准时交货率需达到 100%以上。</p> <p>2.食品包装应符合食品卫生标准，有效防止运输和储存中的损坏。包装材料标识清晰必要信息参数完整，保证运输中品质不受影响。冷藏或保温食品确保温度控制在规定范围内。</p> <p>3.配送人员遵守采购方的规章制度，具备食品安全基本知识。</p>	30	<p>1.以月为统计周期，每延迟交货一次扣5分；若延迟次数超过3次，额外扣10分。</p> <p>2.发现包装破损、标识不清或必要信息参数不全的食品批次，每次扣5分。因运输等因素导致变质、损坏，每次扣5分；运输车辆不符合卫生标准，每次扣5分。</p> <p>3.发现违规操作等行为，每次扣5分；对食品安全常识不清，每次扣5分。</p>		

3	食品质量	<p>1.蔬菜、肉类、粮油、鸡蛋、干杂、牛奶无霉烂变质，无杂质异味等情况。</p> <p>2.各项理化指标符合国家食品安全标准及合同约定。</p>	40	<p>发现品质不符合要求的食品，根据问题严重程度扣 5- 10分。</p> <p>2.抽检中出现指标不合格，每次扣 10 分；在一个考核周期内累计出现 2 次不合格，采购方有权解除合同。可依法追责；出现食品品质低于行业标准或与合同约定不符扣 5-10分；</p>
4	售后服务	<p>1.出现食品质量问题、数量短缺或其他与合同履行相关的问题，1小时内现场处理。</p> <p>2.出现特殊的食品安全问题30分钟内到达现场。</p> <p>3.每月通过适当方式收集售后服务满意度评价。</p> <p>4.考核中发现的问题，按采购方要求限期整改。</p>	20	<p>1. 若响应不及时，每次扣 10分。</p> <p>2. 满意度需达到 80%以上，每低于标准 5%，扣 5分；</p> <p>3.对发现的问题不落实整改，每次扣 5分。</p>
考核时间				本次考核得分
考核人		签字： 单位（盖章）：	被考核人	签字： 单位（盖章）：

**考核结果应用**

采购人对中标人的考评每月进行1次，如总分低于85分（含85分）为不合格，中标人要做出书面的整改承诺，并按照每下降一分扣200元（从当月应付未付货款中扣除），连续两次或累计三次考核低于85分，采购人有权终止合同。

3	★	服务要求	<p>(一) 中标人应保证食材完好无损地到达医院所指定的地点，并无条件更换变质、不清洁、不卫生的产品。若食材到场验收时发现不合格且通知中标人后，中标人应在1小时内进行更换，若未及时更换的，视为中标人违约，扣除违约金1000.00元/次；一年之内出现3起提供不合格产品的医院有权终止合同。因此带来的一切责任和影响由中标人全部负责。运输过程中出现的安全责任事故由中标人自行承担。</p> <p>(二) 中标人应对所提供的产品投保保额不低于人民币壹佰万元的产品质量、安全责任保险，合同签订后提供保单。</p> <p>(三) 投标人中标后应在雨城区范围内设置有售后服务点，并落实专人负责售后服务，提供联系电话，保持24小时畅通。中标人提供的食材若食用后，出现身体不适时，中标人接到通知后须立即作出响应，1小时内到达现场（特殊的食品安全问题需在30分钟内到达现场）进行处理，主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。因产品质量等问题出现食品安全事故，中标人应立即到现场处理，情节严重的，医院有权终止合同，所造成的一切经济损失和法律责任由供货企业自行承担。</p> <p>(四) 在供货期间，中标人必须保障货源充足，如果出现断货现象，须及时向医院作出书面说明及补救措施，因此产生的额外费用由中标人自行承担。若非不可抗力因素，连续断货达2天及以上的，医院有权终止合同，造成的一切后果和损失都由中标人自行负责。</p> <p>(五) 中标人应严格按省市、相关部门及医院要求，做好疫情等各类特殊时期以及突发事件时的供应保障、食材的食品安全、配送人员和车辆安全防护等各类工作。</p> <p>(六) 中标人按照采购人实际需求数量和约定的时间进行配送（本包为每日早晨8:00前完成配送）。中标人不得以报价下浮比例过高、利润不足、无货源等任何理由，要求采购人变更、调整食材品类。</p>
---	---	------	---

4	★	履约能力要求	<p>(一)配送及储存要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.至少保证有一辆配送车辆。</li> <li>2.至少保证有一名持有有效期内健康证明的固定配送人员。</li> <li>3.食品均应送到指定地点。</li> <li>4.按照采购方订单要求及时配送。</li> <li>5.中标人必须保质、保量、按时、按要求将采购产品送到，按实际需求数提供产品。</li> <li>6.按要求送货到指定的库房，并按存放要求进行堆放。</li> <li>7.生、鲜食品必须由专用车辆配送，并定期对车辆清洁消毒。禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输，送货时不得有污染事故发生。</li> <li>8.肉类产品配送应保证肉质新鲜，及时加工，及时配送；生产、配送、搬运时有专用器皿盛放，保证生鲜肉新鲜、清洁、卫生；整块配送，肉质好、肥瘦合理均衡搭配。</li> <li>9.须保证所供肉类为符合国家卫生、质量检验标准的正规产品，保证供货猪肉完全满足招标方要求，每批猪肉均由投标人留存样品一份，保存时间为保质期天数，确认期间无任何食品安全问题后方可处理留样品。</li> <li>10.投标人运输工具必须是专用运输工具，在运输过程中禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输。</li> </ol> <p>(二)质量安全监督要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.质量未达到相关要求，医院可拒收货物，一切损失由中标方自行承担。如引起食品安全事故，中标方负一切经济 and 法律责任。</li> <li>2.中标方配送过程中，医院将不定时进行质量安全检查，并可抽样到相应质量安全检验部门进行检验，若不符合要求，医院有权单方面解除合同，检验费由中标方支付。</li> <li>3.月度考核连续两次或累计三次不合格的，医院有权单方面解除合同。</li> </ol>
---	---	--------	---

采购包4:

标的名称: 禽蛋类

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	<p>(一) 禽蛋</p> <p>1.包含鸡蛋、鸭蛋、咸蛋、皮蛋等各种禽蛋类。</p> <p>2.鲜蛋的食品安全指标应符合《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》(GB 2749-2015)(如国家标准修订或变更,按最新标准执行)的规定,感官指标不低于国家有关食品质量标准的二级指标要求。</p> <p>3.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。</p> <p>4.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>5.从出厂到交货日期不超过7天(指鲜鸡蛋,其余皮蛋、咸蛋等在有效保质期内)。</p> <p>6.鸡蛋主要指标参数列表感官要求</p> <p>(表一)</p> <table border="1" data-bbox="491 667 1492 1025"> <thead> <tr> <th>项目</th> <th>要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>色泽</td> <td>灯光透视时整个蛋呈微红色;去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色,蛋白澄清、透明,无其他异常颜色。</td> </tr> <tr> <td>气味</td> <td>蛋液具有固有的蛋腥味,无异味。</td> </tr> <tr> <td>状态</td> <td>蛋壳清洁完整,无裂纹,无霉斑,灯光透视时蛋内无黑点及异物;去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性,蛋白稀稠分明,无正常视力可见外来异物。</td> </tr> </tbody> </table> <p>(表二)</p> <table border="1" data-bbox="491 1104 1492 1406"> <thead> <tr> <th>项目名称</th> <th>单位</th> <th>技术要求</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>铅(Pb)</td> <td>mg/kg</td> <td>≤0.2</td> </tr> <tr> <td>镉</td> <td>mg/kg</td> <td>≤0.05</td> </tr> <tr> <td>总汞</td> <td>mg/kg</td> <td>≤0.05</td> </tr> </tbody> </table>	项目	要求	色泽	灯光透视时整个蛋呈微红色;去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色,蛋白澄清、透明,无其他异常颜色。	气味	蛋液具有固有的蛋腥味,无异味。	状态	蛋壳清洁完整,无裂纹,无霉斑,灯光透视时蛋内无黑点及异物;去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性,蛋白稀稠分明,无正常视力可见外来异物。	项目名称	单位	技术要求	铅(Pb)	mg/kg	≤0.2	镉	mg/kg	≤0.05	总汞	mg/kg	≤0.05
项目	要求																						
色泽	灯光透视时整个蛋呈微红色;去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色,蛋白澄清、透明,无其他异常颜色。																						
气味	蛋液具有固有的蛋腥味,无异味。																						
状态	蛋壳清洁完整,无裂纹,无霉斑,灯光透视时蛋内无黑点及异物;去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性,蛋白稀稠分明,无正常视力可见外来异物。																						
项目名称	单位	技术要求																					
铅(Pb)	mg/kg	≤0.2																					
镉	mg/kg	≤0.05																					
总汞	mg/kg	≤0.05																					
			<p>(一) 产品必须符合国家相关标准和强制性规定要求,为质量合格产品。</p> <p>(二) 产品的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定。标签明示信息、标签标识应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)(如国家标准修订或变更,按最新标准执行)、《预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011)(如国家标准修订或变更,按最新标准执行)等要求。</p> <p>(三) 如国家制定新的食品安全标准,即按新标准执行。</p> <p>(四) 所有涉及具有国家标识、质保期要求的食品,配送时从出厂到交货日期不超过7天(指鲜鸡蛋,其余皮蛋、咸蛋等在有效保质期内)。</p> <p>(五) 中标人在配送时按要求提供产品的产地证明、质量合格证明及必要的检验检测报告等材料,投标人所供产品须符合《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国食品安全法》的相关规定。所供产品应达到国家农产品质量安全标准和食品安全标准,如国家有出台新的更高标准的,以新的更高标准为准,保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。</p> <p>(六) 包装要求:符合国家最新标准及《商品包装政府采购需求标准(试行)》、《快递包</p>																				

装政府采购需求标准(试行)》(财办库〔2020〕123号)相关要求。包装标识清楚,印有SC标记、生产日期、保质期、生产厂家、电话,规格由双方协商确定,以便于运输存储使用为原则。

(七) 定价、报价方式:

- 1.参考雅安市发展和改革委员会网站上“成本监测价格调控”公布的价格,以上月最后一期对应参照物资的平均价作为下月的配送基准价,结合报价下浮率进行结算。
- 2.若本月雅安市发展和改革委员会网站上没有公布的产品价格或数据没有更新的,则以本月当地不少于两个大型菜市或超市询价的平均价(超市活动价除外)为基准价,在此价格上结合中标人的报价下浮率作为下个月实际结算价。
- 3.若本月雅安市发展和改革委员会网站上没有公布的产品价格或数据没有更新的且超市没有售卖、而菜市价格询价时商家明显存在乱报、虚报价格的品种,则采取询价后与中标人议价方式确定最终结算价。
- 4.如定价后的价格在市场未出现±10%波动情况下,时效性为1个月,如出现或超过±10%(不包含±10%)的波动,双方均可书面提出调价申请,接到申请后,根据以上一二条的定价方式进行重新定价,此次定价的时效性为配送当月。
- 5.配送服务期内,结算价格的计算公式:有基准价的,按基准价×(1-下浮率)=执行价格。例如:市场基准价=100元,下浮比例8%,执行价格:100×(1-8%)=92元);通过议价确定价格的,按照议定价格直接作为结算价。
- 6.价格周期:每月最后一周为定价(询价)日(遇法定节假日可视情况提前或延后询价),结算周期为下月月初日至下月月末日。双方以书面签字确认作为计价依据,下月月月初日开始按定价后的价格执行供应配送。
- 7.结算价格:中标人所报价格为送达采购人指定地点含税价。包含食材、损耗、仓储、运输、加工服务、检测、人工、利润、保险等一切所需费用,除非合同另有约定,中标人不得要求采购人支付额外的费用。
- 8.食材经询价后按约定比例核算的结算价、每次配送的食材单项价格及合计总价均保留至小数点后两位,第三位及以后数值直接舍去,不进行四舍五入处理。

(八) 其他要求

- 1.投标人具有符合要求的仓储、运输、配送能力、管理能力、经验、信誉和相应的从业人员,能够满足本采购项目的供货和服务。
- 2.各投标人投标前应充分考虑市场价格波动因素,提高自身抗风险能力。(供货数量与配送批次由医院指定)
- 3.验收标准和方法: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)的要求对项目组织验收。
- 4.医院每月由总务科食堂等相关部门组织考核小组,对投标人配送服务进行考核,考核细则详见后附。

考核内容及评分标准

序号	考核项目	考核标准	分值	评分方法	得分	扣分原因
----	------	------	----	------	----	------

2	★	配送质量整体要求	1	<p>响应速度</p> <p>1.接到紧急订单，在30分钟内响应。</p> <p>2.对有关食品供应政策调整、原材料市场波动、食品安全预警等信息的询问，2小时内给予回复。</p>	10	<p>1.未在规定时间内响应一次扣5分，多次可加重扣分。</p> <p>未按时响应紧急需求一次扣10分，影响正常供应的扣10分。</p> <p>2.若超时未回复，每次扣5分</p>		
			2	<p>配送质量</p> <p>1.按照合同准时交货率需达到 100%以上。</p> <p>2.食品包装应符合食品卫生标准，有效防止运输和储存中的损坏。包装材料标识清晰必要信息参数完整，保证运输中品质不受影响。冷藏或保温食品确保温度控制在规范范围内。</p> <p>3.配送人员遵守采购方的规章制度，具备食品安全基本知识。</p>	30	<p>1.以月为统计周期，每延迟交货一次扣5分；若延迟次数超过3次，额外扣10分。</p> <p>2.发现包装破损、标识不清或必要信息参数不全的食品批次，每次扣5分。因运输等因素导致变质、损坏，每次扣5分；运输车辆不符合卫生标准，每次扣5分。</p> <p>3.发现违规操作等行为，每次扣 5分；对食品安全常识不清，每次扣5分。</p>		

3	食品质量	<p>1.蔬菜、肉类、粮油、鸡蛋、干杂、牛奶无霉烂变质，无杂质异味等情况。</p> <p>2.各项理化指标符合国家食品安全标准及合同约定。</p>	40	<p>1.发现品质不符合要求的食品，根据问题严重程度扣5-10分。</p> <p>2.抽检中出现指标不合格，每次扣10分；在一个考核周期内累计出现2次不合格，采购方有权解除合同。可依法追责；出现食品品质低于行业标准或与合同约定不符扣5-10分；</p>	
4	售后服务	<p>1.出现食品质量问题、数量短缺或其他与合同履行相关的问题，1小时内现场处理。</p> <p>2.出现特殊的食品安全问题30分钟内到达现场。</p> <p>3.每月通过适当方式收集售后服务满意度评价。</p> <p>4.考核中发现的问题，按采购方要求限期整改。</p>	20	<p>1. 若响应不及时，每次扣10分。</p> <p>2. 满意度需达到80%以上，每低于标准5%，扣5分；</p> <p>3.对发现的问题不落实整改，每次扣5分。</p>	
考核时间				本次考核得分	
考核人		签字： 单位（盖章）：		被考核人	签字： 单位（盖章）：

考核结果应用

采购人对中标人的考评每月进行1次，如总分低于85分（含85分）为不合格，中标人要做

			出书面的整改承诺，并按照每下降一分扣200元（从当月应付未付货款中扣除），连续两次或累计三次考核低于85分，采购人有权终止合同。
3	★	服务要求	<p>（一）中标人应保证食材完好无损地到达医院所指定的地点，并无条件更换变质、不清洁、不卫生的产品。若食材到场验收时发现不合格且通知中标人后，中标人应在1小时内进行更换，若未及时更换的，视为中标人违约，扣除违约金1000.00元/次；一年之内出现3起提供不合格产品的医院有权终止合同。因此带来的一切责任和影响由中标人全部负责。运输过程中出现的安全责任事故由中标人自行承担。</p> <p>（二）投标人中标后应在雨城区范围内设置有售后服务点，并落实专人负责售后服务，提供联系电话，保持24小时畅通。中标人提供的食材若食用后，出现身体不适时，中标人接到通知后须立即作出响应，在1小时内到达现场（特殊的食品安全问题需在30分钟内到达现场）进行处理，主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。因产品质量等问题出现食品安全事故，中标人应立即到现场处理，情节严重的，医院有权终止合同，所造成的一切经济损失和法律责任由供货企业自行承担。</p> <p>（三）在供货期间，中标人必须保障货源充足，如果出现断货现象，须及时向医院作出书面说明及补救措施，因此产生的额外费用由投标人自行承担。若非不可抗力因素，连续断货达2天及以上的，医院有权终止合同，造成的一切后果和损失都由中标人自行负责。</p> <p>（四）中标人应严格按省市、相关部门及医院要求，做好疫情等各类特殊时期以及突发事件时的供应保障、食材的食品安全、配送人员和车辆安全防护等各类工作。</p> <p>（五）中标人按照采购人实际需求数量和约定的时间进行配送（本包以库存确定配送时间）。</p>
4	★	履约能力要求	<p>（一）配送及储存要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.至少保证有一辆配送车辆。</li> <li>2.至少保证有一名持有有效期内健康证明的固定配送人员。</li> <li>3.食品均应送到指定地点。</li> <li>4.按照采购方订单要求及时配送。</li> <li>5.中标人必须保质、保量、按时、按要求将采购产品送到，按实际需求数提供产品。</li> <li>6.按要求送货到指定的库房，并按存放要求进行堆放。</li> <li>7.必须由专用车辆配送，并定期对车辆清洁消毒。禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输，送货时不得有污染事故发生。</li> <li>8.投标人运输工具必须是专用运输工具，在运输过程中禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输。</li> </ol> <p>（二）质量安全监督要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.质量未达到相关要求，医院可拒收货物，一切损失由中标方自行承担。如引起食品安全事故，中标方负责一切经济 and 法律责任。</li> <li>2.中标方配送过程中，医院将不定时进行质量安全检查，并可抽样到相应质量安全检验部门进行检验，若不符合要求，医院有权单方面解除合同，检验费由中标方支付。</li> <li>3.月度考核连续两次或累计三次不合格的，医院有权单方面解除合同。</li> </ol>

采购包5：

标的名称：鲜牛奶

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	<p>(一) 鲜牛奶包装符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)要求:商标、图案、营养成分、生产厂家、生产地址、联系电话、存放条件、产品条码、生产日期等必须完整标识清楚,且产品的权属清楚,不得侵害他人的知识产权。</p> <p>(二) 供应商须承诺其所投产品污染物限量符合国家标准《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762-2022)的规定。</p> <p>(三) 真菌毒素限量:供应商须承诺其所投产品真菌毒素限量符合《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》(GB 2761-2017)的规定。</p> <p>(四) 鲜牛奶各项指标必须符合或优于《食品安全国家标准生乳》(GB19301-2010)、《食品安全国家标准巴氏杀菌乳》(GB 19645-2010)的规定,并按《预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011)要求明显标注在产品包装上。</p> <p>(五) 兽药残留符合《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》(GB 31650-2019)的规定。</p> <p>(六) 食品添加剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2024)的规定。</p> <p>(七) 食品营养强化剂的使用应符合《食品安全国家标准食品营养强化剂使用标准》(GB 14880-2012)的规定。</p> <p>(八) 以上法规标准如有变化时,按最新标准执行。</p>
			<p>(一) 产品必须符合国家相关标准和强制性规定要求,为质量合格产品。</p> <p>(二) 产品的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定。标签明示信息、标签标识应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)(如国家标准修订或变更,按最新标准执行)、《预包装食品营养标签通则》(GB 28050-2011)(如国家标准修订或变更,按最新标准执行)等要求。</p> <p>(三) 产品全程必须密封冷藏储存、冷藏运输,温度严格控制在2℃~6℃。</p> <p>(四) 所有涉及具有国家标识、质保期要求的食品,配送时生产日期必须在2天(含)以内,以送至采购人之日起计算。</p> <p>(五) 投标人在配送时按要求提供产品所涉及的《食品生产许可证》,投标人所供产品达到相关食品卫生安全规定,如国家有出台新的更高标准的,以新的更高标准为准,保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。</p> <p>(六) 包装要求:符合国家最新标准及《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)》(财办库〔2020〕123号)相关要求。包装标识清楚,印有SC标记、生产日期、保质期、生产厂家、电话,规格≥5kg/袋(桶)。</p> <p>(七) 定价、报价方式:</p> <p>1.本次采购的鲜牛奶为巴氏杀菌鲜牛奶,以4.5元/斤为最高限价,以中标单价形式直接确认结算价。</p> <p>2.供应配送服务期内,直接以中标价进行计算。</p> <p>3.结算价格:投标人所报价格为送达采购人指定地点含税价。包含食材、损耗、仓储、运输、加工服务、检测、人工、利润、保险等一切所需费用,除非合同另有约定,投标人不得要求采购人支付额外的费用。</p> <p>(八) 其他要求</p>

- 1.投标人具有符合要求的仓储、运输、配送能力、管理能力、经验、信誉和相应的从业人员，能够满足本采购项目的供货和服务。
- 2.各投标人投标前应充分考虑市场价格波动因素，提高自身抗风险能力。（供货数量与配送批次由医院指定）
- 3.验收标准和方法：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)的要求对项目组织验收。
- 4.医院每月由总务科食堂等相关部门组织考核小组，对投标人配送服务进行考核，考核细则详见后附。

考核内容及评分标准

序号	考核项目	考核标准	分值	评分方法	得分	扣分原因
1	响应速度	1.接到紧急订单，在30分钟内响应。 2.对有关食品供应政策调整、原材料市场波动、食品安全预警等信息的询问，2小时内给予回复。	10	1.未在规定时间内响应一次扣5分，多次可加重扣分。 未按时响应紧急需求一次扣10分，影响正常供应的扣10分。 2.若超时未回复，每次扣5分		

2	★	配送、报价及考核要求	2	<p>配送质量</p> <p>1.按照合同准时交货率需达到100%以上。</p> <p>2.食品包装应符合食品卫生标准，有效防止运输和储存中的损坏。包装材料标识清晰必要信息参数完整，保证运输中品质不受影响。冷藏或保温食品确保温度控制在规定范围内。</p> <p>3.配送人员遵守采购方的规章制度，具备食品安全基本知识。</p>	30	<p>1. 以月为统计周期，每延迟交货一次扣5分；若延迟次数超过3次，额外扣10分。</p> <p>2.发现包装破损、标识不清或必要信息参数不全的食品批次，每次扣5分。因运输等因素导致变质、损坏，每次扣5分；运输车辆不符合卫生标准，每次扣5分。</p> <p>3.发现违规操作等行为，每次扣5分；对食品安全常识不清，每次扣5分。</p>
---	---	------------	---	---	----	--

3	食品质量	<p>1.蔬菜、肉类、粮油、鸡蛋、干杂、牛奶无霉烂变质，无杂质异味等情况。</p> <p>2.各项理化指标符合国家食品安全标准及合同约定。</p>	40	<p>1.发现品质不符合要求的食品，根据问题严重程度扣 5-10分。</p> <p>2.抽检中出现指标不合格，每次扣 10 分；在一个考核周期内累计出现 2 次不合格，采购方有权解除合同。可依法追究；出现食品品质低于行业标准或与合同约定不符扣 5- 10分；</p>
4	售后服务	<p>1.出现食品质量问题、数量短缺或其他与合同履行相关的问题，1小时内现场处理。</p> <p>2.出现特殊的食品安全问题30分钟内到达现场。</p> <p>3.每月通过适当方式收集售后服务满意度评价。</p> <p>4.考核中发现的问题，按采购方要求限期整改。</p>	20	<p>1.若响应不及时，每次扣 10分。</p> <p>2.满意度需达到 80%以上，每低于标准 5%，扣 5分；</p> <p>3.对发现的问题不落实整改，每次扣 5分。</p>
考核时间			本次考核得分	
考核人		签字： 单位（盖章）：	被考核人	签字： 单位（盖章）：

**考核结果应用**

采购人对中标人的考评每月进行1次，如总分低于85分（含85分）为不合格，中标人要做出书面的整改承诺，并按照每下降一分扣200元（从当月应付未付货款中扣除），连续两次或累计三次考核低于85分，采购人有权终止合同。

3	★	服务要求	<p>(一) 中标人应保证食材完好无损地到达医院所指定的地点, 并无条件更换变质、不清洁、不卫生的产品。若食材到场验收时发现不合格且通知中标人后, 中标人应在1小时内进行更换, 若未及时更换的, 视为中标人违约, 扣除违约金1000.00元/次; 一年之内出现3起提供不合格产品的医院有权终止合同。因此带来的一切责任和影响由中标人全部负责。运输过程中出现的安全责任事故由中标人自行承担。</p> <p>(二) 中标人应对所提供的产品投保保额不低于人民币壹佰万元的产品质量、安全责任保险, 并提供保单。</p> <p>(三) 投标人中标后应在雨城区范围内设置有售后服务点, 并落实专人负责售后服务, 提供联系电话, 保持24小时畅通。中标人提供的食材若食用后, 出现身体不适时, 中标人接到通知后须立即作出响应, 1小时内到达现场(特殊的食品安全问题需在30分钟内到达现场)进行处理, 主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。因产品质量等问题出现食品安全事故, 中标人应立即到现场处理, 情节严重的, 医院有权终止合同, 所造成的一切经济损失和法律责任由供货企业自行承担。</p> <p>(四) 在供货期间, 中标人必须保障货源充足, 如果出现断货现象, 须及时向医院作出书面说明及补救措施, 因此产生的额外费用由投标人自行承担。若非不可抗力因素, 连续断货达2天及以上的, 医院有权终止合同, 造成的一切后果和损失都由中标人自行负责。</p> <p>(五) 中标人应严格按省市、相关部门及医院要求, 做好疫情等各类特殊时期以及突发事件时的供应保障、食材的食品安全、配送人员和车辆安全防护等各类工作。</p> <p>(六) 中标人按照采购人实际需求数量和约定的时间进行配送(本包为每周二, 周四, 周六, 周日早晨5:30前完成配送)。</p>
4	★	履约能力要求	<p>(一) 配送及储存要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 至少保证有一辆配送车辆。</li> <li>2. 至少保证有一名持有有效期内健康证明的固定配送人员。</li> <li>3. 食品均应送到指定地点。</li> <li>4. 按照采购方订单要求及时配送。</li> <li>5. 中标人必须保质、保量、按时、按要求将采购产品送到, 按实际需求数提供产品。</li> <li>6. 按要求送货到指定的库房, 并按存放要求进行堆放。</li> <li>7. 生、鲜食品必须由专用车辆配送, 并定期对车辆清洁消毒。禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输, 送货时不得有污染事故发生。</li> <li>8. 投标人运输工具必须是专用运输工具, 在运输过程中禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输。</li> </ol> <p>(二) 质量安全监督要求</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 质量未达到相关要求, 医院可拒收货物, 一切损失由中标方自行承担。如引起食品安全事故, 中标方负一切经济 and 法律责任。</li> <li>2. 中标方配送过程中, 医院将不定时进行质量安全检查, 并可抽样到相应质量安全检验部门进行检验, 若不符合要求, 医院有权单方面解除合同, 检验费由中标方支付。</li> <li>3. 月度考核连续两次或累计三次不合格的, 医院有权单方面解除合同。</li> </ol>

### 3.3.服务要求

#### 3.3.1.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
1	★	服务要求	详见3.2 技术要求

采购包2:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
1	★	服务要求	详见3.2 技术要求

采购包3:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
1	★	服务要求	详见3.2 技术要求

采购包4:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
1	★	服务要求	详见3.2 技术要求

采购包5:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
1	★	服务要求	详见3.2 技术要求

### 3.3.2.商务要求

采购包1:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	一年。因国家、地方政策调整或不可抗力等事由，采购人需提前解除、终止本合同的，采购人无需向中标人承担任何违约责任，亦不支付违约金及相关赔偿费用。
2	★	服务地点	在雅安市第四人民医院内指定的地点并按要求堆放。
3	★	验收、交付标准和方法	采购人与中标（成交）供应商按照国家、行业相关标准、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）以及采购文件和合同要求进行验收，验收合格，双方签署质量验收报告。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、进度款，以每月月末作为结算日，中标人在下月初制作上月结算单提交采购人，经核对无误后，中标人出具合法等额的发票，采购人在收到齐全的付款资料后，达到付款条件起10日内，据实结算说明为：通过银行转账至中标人账户。食材经询价后按约定比例核算的结算价、每次配送的食材单项价格及合计总价均保留至小数点后两位，第三位及以后数值直接舍去，不进行四舍五入处理
6	★	违约责任与解决争议的方法	因系统原因，具体内容详见附件“1-5包-违约责任与解决争议的方法”

采购包2:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	一年。因国家、地方政策调整或不可抗力等事由，采购人需提前解除、终止本合同的，采购人无需向中标人承担任何违约责任，亦不支付违约金及相关赔偿费用。
2	★	服务地点	在雅安市第四人民医院内指定的地点并按要求堆放。
3	★	验收、交付标准和方法	采购人与中标（成交）供应商按照国家、行业相关标准、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）以及采购文件和合同要求进行验收，验收合格，双方签署质量验收报告。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、进度款，以每月月末作为结算日，中标人在下月初制作上月结算单提交采购人，经核对无误后，中标人出具合法等额的发票，采购人在收到齐全的付款资料后，达到付款条件起10日内，据实结算说明为：通过银行转账至中标人账户。参考雅安市发展和改革委员会网站上“成本监测价格调控”公布的价格，以上月最后一期对应参照物资的平均价作为下月的配送基准价，结合报价下浮率进行结算
6	★	违约责任与解决争议的方法	因系统原因，具体内容详见附件“1-5包-违约责任与解决争议的方法”

采购包3:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	一年。因国家、地方政策调整或不可抗力等事由，采购人需提前解除、终止本合同的，采购人无需向中标人承担任何违约责任，亦不支付违约金及相关赔偿费用。
2	★	服务地点	在雅安市第四人民医院内指定的地点并按要求堆放。
3	★	验收、交付标准和方法	采购人与中标（成交）供应商按照国家、行业相关标准、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）以及采购文件和合同要求进行验收，验收合格，双方签署质量验收报告。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、进度款，以每月月末作为结算日，中标人在下月初制作上月结算单提交采购人，经核对无误后，中标人出具合法等额的发票，采购人在收到齐全的付款资料后，达到付款条件起10日内，据实结算说明为：通过银行转账至中标人账户。参考雅安市发展和改革委员会网站上“成本监测价格调控”公布的价格，以上月最后一期对应参照物资的平均价作为下月的配送基准价，结合报价下浮率进行结算
6	★	违约责任与解决争议的方法	因系统原因，具体内容详见附件“1-5包-违约责任与解决争议的方法”

采购包4:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	一年。因国家、地方政策调整或不可抗力等事由，采购人需提前解除、终止本合同的，采购人无需向中标人承担任何违约责任，亦不支付违约金及相关赔偿费用。
2	★	服务地点	在雅安市第四人民医院内指定的地点并按要求堆放。

3	★	验收、交付标准和方法	采购人与中标（成交）供应商按照国家、行业相关标准、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）以及采购文件和合同要求进行验收，验收合格，双方签署质量验收报告。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、进度款，以每月月末作为结算日，中标人在下月初制作上月结算单提交采购人，经核对无误后，中标人出具合法等额的发票，采购人在收到齐全的付款资料后，达到付款条件起10日内，据实结算说明为：通过银行转账至中标人账户。参考雅安市发展和改革委员会网站上“成本监测价格调控”公布的价格，以上月最后一期对应参照物资的平均价作为下月的配送基准价，结合报价下浮率进行结算
6	★	违约责任与解决争议的方法	因系统原因，具体内容详见附件“1-5包-违约责任与解决争议的方法”

采购包5：

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	一年。因国家、地方政策调整或不可抗力等事由，采购人需提前解除、终止本合同的，采购人无需向中标人承担任何违约责任，亦不支付违约金及相关赔偿费用。
2	★	服务地点	在雅安市第四人民医院内指定的地点并按要求堆放。
3	★	验收、交付标准和方法	采购人与中标（成交）供应商按照国家、行业相关标准、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）以及采购文件和合同要求进行验收，验收合格，双方签署质量验收报告。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、进度款，以每月月末作为结算日，中标人在下月初制作上月结算单提交采购人，经核对无误后，中标人出具合法等额的发票，采购人在收到齐全的付款资料后，达到付款条件起10日内，据实结算说明为：通过银行转账至中标人账户。以中标单价形式直接确认结算价。
6	★	违约责任与解决争议的方法	因系统原因，具体内容详见附件“1-5包-违约责任与解决争议的方法”

### 3.4.其他要求

采购包1：

/

采购包2：

/

采购包3：

/

采购包4：

/

采购包5：

/