

第三章 磋商项目技术、服务、商务及其他要求

(注：带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。)

3.1 采购项目概况

为规范中心职工食堂物资采购管理，保障职工饮食安全与健康，提升食堂服务质量，控制运营成本，依据政府采购相关规定，结合本中心职工食堂运行实际情况，拟通过招标方式采购食堂所需物资。

3.2 服务内容及服务要求

3.2.1 服务内容

采购包1：

采购包预算金额（元）：420,000.00

采购包最高限价（元）：420,000.00

供应商报价不允许超过标的金额

(招单价的) 供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	西安市雁塔区电子城社区卫生服务中心2025年度职工食堂采购	1.00	420,000.00	项	其他未列明行业	否	否	否	否

3.2.2 服务要求

采购包1：

标的名称：西安市雁塔区电子城社区卫生服务中心2025年度职工食堂采购

序号	参数性质	技术参数与性能指标
		<p>货品质量要求及标准</p> <p>1.1 蔬菜类产品（无公害及以上标准）：</p> <p>1.1.1 新鲜度：</p> <p>水量：充足、但无过份萎蔫、皱皮。</p> <p>色泽：正常、无变色、光泽、亮丽鲜艳。</p> <p>硬度：叶菜挺立、爪菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。</p>

1.1.2 械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤压、压伤、碰伤切口、裂伤等。

1.1.3 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

1.1.4 形状：枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。

1.1.5 成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。

1.1.6 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。

1.1.7 有包装蔬菜：应完整、干净。

1.1.8 叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，水分充足、无萎蔫、不成熟现象。

1.1.9 瓜菜类：个头大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。

1.1.10 根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。

1.1.11 果菜类：无腐烂、色泽鲜艳光亮、成熟度正常、个头大。

1.2 水果、熟食、鸡蛋类产品：

1.2.1 水果类：色泽鲜艳，有光泽，有瓜果本身颜色；质地鲜嫩，无刀伤，无斑点，无大面积磕碰、腐烂部位，无农药气味，无臭味；无杂物，品质保持一致；外形正常，无虫咬、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当；经食品相关检验检疫部门检测，农药残留不超标，无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。

1.2.2 熟食类：质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。熟食商品必须有食品标签，生产日期，保质期，需密封包装。若为新鲜熟食应用周转箱装，周转箱必须干净，且应加盖密封，装熟食的袋子必须为食品专用袋。如达不到上述标准，则拒收该批商品，所有商品必须有相应的索证。散称熟食必须有随货同行合格证（品名、配料表、生产日期（**年**月**日），必须加盖红色日期章、保存条件，保质期、食用方法、生产商、地址）。包装商品的外箱、内包装完好，生产日期、保质期清楚、不易触掉，且未超过 2/3，商品包装净含量与实际重量相符。

1.2.3 鸡蛋：应符合《鲜蛋卫生标准》，具有禽蛋固有的色泽，蛋壳清洁、无破裂、打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明。

1.2.4 所有食品的来源必须清晰, 严禁使用无品牌非正规产品。

1.2.5 产品供货时, 须提供肉联厂检疫合格证明文件及品质合格证, 必要时需持有核酸检测证明。

1.2.6 对货物的品质要求, 必须符合国家, 食品部门的有关标准。

1.3 干货调料类产品:

1.3.1 调味品:

1) 食盐: 味咸, 呈白色细晶体, 无可见杂质, 无苦味、涩味及其他异味, 外包装无漏无污, 印刷清晰, 有防标。

2) 酱油: 有正常的色泽红褐色气味和滋味, 无不良气味, 不得有酸苦、涩等异味和霉味, 不混浊、不沉淀无霉花浮膜, 外包装无漏无污, 印刷清晰。

3) 单晶冰糖: 晶面干燥基本光滑, 晶体大小基本均匀, 呈单斜晶体、异形晶、并晶, 聚晶及碎晶不少过 15%, 色白, 无异味, 无明显黑点及其他杂质。

4) 食醋: 有正常色泽, 琥珀色气味和滋味, 不涩, 无其他不良气味和异味, 不混浊, 无悬浮物及沉淀物, 透明澄清无霉花浮膜, 无醋馒醋虱, 外包装无漏污染, 印刷清晰。

5) 味素: 无色或白色柱状晶体, 无杂质污物, 允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

6) 复核酱料: 外包装无污物, 无泄漏无变质发霉现象。

7) 生粉: 色洁白, 颗粒均匀, 手感滑爽, 干燥无杂质。

8) 炸粉: 淡黄色颗粒, 均匀, 干燥无杂质。

1.3.2 香辛料类:

1) 八角质量验收标准: 色泽棕红鲜艳有光, 朵大均匀呈八角形。干燥饱满干裂, 香气浓郁无霉烂, 和杂质破碎和脱壳籽粒不超 10%。

2) 花椒质量验收标准: 色鲜红, 睁眼, 麻味足, 香味大, 身干, 无长枝, 无霉坏含籽不超 5%。

3) 桂皮质量验收标准: 皮面青灰透淡棕, 腹面棕色, 表面有细纹, 背面有光泽, 质坚实, 身份干, 味清香, 略带甜。

4) 丁香质量验收标准: 红棕色或棕褐色, 上部有四枚三角状萼片, 十字状分开, 质坚实, 富油性, 气芳香, 浓烈, 味辛辣。

5) 山奈质量验收标准---圆形或近圆形的横切片, 外皮浅褐色或褐黄色皱缩, 有的有根痕或残有须根, 切面白色粉性。

6) 陈皮质量验收标准: 表面橙红或红黄, 有无数凹入的油点对光照视清晰, 内面黄白色, 枝梗硬而脆易折断。

7) 小茴香质量验收标准: 身干粒饱满均匀, 气味香郁, 色灰绿无杂质。

8) 草果质量验收标准: 椭圆形, 个大饱满色红润, 香气浓郁, 干燥无异味。

1.3.3 干料: 颗粒饱满、均匀、外表干燥(无水分, 避免出现发霉、变质)、包装完整。

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、海味浓郁、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。

1.4 冻货类产品:

1.4.1 肉类(鸡鸭牛羊猪肉等): 所供货物保证新鲜、无异味、无霉烂变质。每批 鲜猪肉、猪骨等肉类是政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证, 并注明保鲜期。供货时须提交肉联厂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), 鲜肉确保每日新鲜, 冷冻肉要求肉体冻实而坚硬, 无化冻现象, 肉质紧密而有弹性, 色泽均匀, 不粘手, 交货时干净、新鲜、无异味。家禽类产品按照国家标准采购, 所供货物 保证新鲜、无异味、无霉烂变质; 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%。解冻时间为 4 小时以内(室温 20°C)。表皮和肌肉切面有光泽, 具有禽类品种应有的色泽。

1.4.2 产品供货时, 须提供肉联厂检疫合格证明文件及品质合格证。

1.4.3 冷冻类食品解冻后净重量不少于 90%, 所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重等相关参数。

1.4.4 对货物的品质要求, 必须符合国家, 食品部门的有关标准。

1.4.5 鲜活产品类产品:

1) 活鱼在水中能游动自由, 鱼体无伤残、无畸形、无病。体表鳞片完整无损, 有一层正常清洁透明的保护液。

2) 活虾身体完整、头尾紧连, 活动自如、较生猛, 虾体颜色青绿、青灰、清白色(米虾洁白), 有光泽、透明、有轻轻的泥土味。

3) 冰鲜鱼类 应保证新鲜有光泽、卫生。鱼体完整无伤残, 带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼不应有残存鳞片。鱼体富有弹性, 手指轻按鱼体后, 手指凹陷处可马上恢复。鱼应无异味有较温和的鱼腥味。淹制鱼应切块上色均匀, 口味适当, 淹制辐料搭配恰当。

4) 虾蟹贝类: 虾的头胸甲与躯干连接紧密, 无断头现象。虾身清洁无污染无异味。

5) 冻鲜水产类应鱼体饱满完整、包冰均匀、无断头(去头鱼类除外) 鱼体颜色应接近本色,

不带变质后发黄、发黑、发绿的颜色。鱼眼凸出黑白分明、鱼鳞完整、无污垢、鱼肚完整不烂。速冻水产类应做到每袋散货个体均匀, 无结块冻结无化冻解冻现象。

2.1 人员要求

2.1.1 提供专业的管理和采购团队, 从业人员身体状况必须符合卫生部门规定的食品行业健康标准,

并定期进行体检，办理健康证，建立健康档案。

2.1.2 从业人员应经过专业培训，熟悉卫生安全制度，掌握行业操作规程。

2.1.3 在服务期间内遵守采购人单位各项相关规章制度，听从采购人相关管理人员的指挥。

2.1.4 从业人员应保持良好的个人卫生，操作前进行卫生消毒，并按规定穿戴卫生、整洁的工作服、工作帽和口罩。

2.1.5 遇有从业人员发热腹泻，皮肤伤口感染，咽部炎症等有碍食品卫生的病症，应立即脱离工作岗位，待查明原因，排除病症后，方可重新上岗。

2.1.6 供应商需配备一名专职联络人员与采购人进行事务联系。供应商应提供有效的服务联系人和服务联系电话，如有变更，供应商应及时、主动通知采购人。

2.1.7 如果产品质量与本项目规定的标准不符，供应商应负责更换，如更换后仍不能达到相应规定标准，采购人有权退货。

2.2配送要求

2.2.1 对采购人需求的食材应做到每日配送。配送时间为：按照采购人需求时间送货，采购人的采购订单原则上将提前一到两天，通过电话发给中标供应商，如遇特殊情况需临时订货又无法及时发送传真时，以电话、短信或微信等方式通知供应商，中标供应商确认后回复，并按采购人要求将货物及时送达，采购人后补《采购通知单》。供应商所提供的食品或调味品，各项指标必须符合国家、行业有关标准，为国内正规厂家所生产的合格产品，包装不易破损、易于保存。

2.2.2 运送食材的车辆拉车等必须干净卫生。整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

2.2.3 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。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，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定环境中。到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

2.2.4 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，记录送货车温度，并记录存档。

2.2.5 数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，供应商每次随货送上一式两份的固定格式内容规范的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

2.2.6 供应商在接到通知后备齐货物，按时送抵交货地点。供应商要免费提供运送及卸货服务。供应商除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知供应商。供应商不能按时、按质、按量供货，导致采购人无法正常供应厨房食品的，采购人有权自行采购同等质量的货物，由此造成的经济损失和责任均由供应商承担，并承担违约责任。

2.2.7 采购人因特殊情况需加送食材时，供应商必按需准时送达（接到通知后 2 小时内），不得推诿延误。

2.2.8 遇到突发情况，及时响应，并第一时间备货(接到备货通知 2 小时内送达)，保证送货时效

		性。
3	★	<p>运输及包装方式的要求</p> <p>3.1 供应商应提供有利于食品原料运输和储存的有效包装，且在包装上注明保质期及存储方式。对于有特别储存、保鲜要求的，应充分告知采购人。运输车辆和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持内外清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。运输冷藏食品原料要有相应的冷藏措施。</p> <p>3.2 整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。</p>
4	★	<p>留样要求</p> <p>4.1 留样要求：供应商必须对所供货物保留样品不少于 48 小时。如发生质量问题，以卫生防疫部门检验为准。</p>
5	★	<p>其他要求</p> <p>5.1 要求供应商所配送的货物符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。供应商所供货物应具有出厂检验合格证，检测报告，并符合国家食品卫生安全管理相关条例规定。配送时提供配送物品的检测报告或产品合格证。</p> <p>5.2 食材溯源要求：所有食品的来源必须清晰。</p> <p>5.3 在服务期内，采购人将每日通知供应商次日所需的食材种类、数量、送达时间及地点，经称重，供应商与采购人指定人员现场双方签字验收，如受疫情影响，无法现场双方签字，以收货人实际称重为准，双方确认后补签。供应商应按采购人要求每日保质保量按时提供所需食材，采购人将对供应商所提供的商品进行抽查、检验。</p> <p>5.4 供应商应提供 7×24 小时服务，供应商按采购人要求在紧急任务时无条件随时送货，做好相应的食材伴随保障工作。</p> <p>5.5 供应商应具备食材封闭保鲜配送的专用车辆及设备，在车辆限号时能够安排符合要求的其它车辆替换。</p> <p>5.6 供应商必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全；有明确的食品安全责任人。</p> <p>5.7 供应商需提供详细的产品配送方案、售后服务方案、应急方案等。</p> <p>5.8 供应商不得将配送任务全部或部分转让给第三方（人），不得泄露任何采购人事项。若发生泄密情况，将追究相关法律责任。</p>

6	★	<p>报价说明</p> <p>6.1、本项目报价应包括食品原料类、餐具厨具类、其他辅助类、食材损耗、运输、仓储、装卸费、二次搬运、售后服务、各项税费等完成本项目的全部所需费用。</p> <p>6.2、食材采购项目报价，本次报价为一次性定价（折扣率），不再随市场价格波动而变化。供应商填报的折扣率，不得超过最高限定折扣率（100%），否则将被作为无效投标处理。</p> <p>6.3 采购单价采取市场询价后双方议价方式确认，议价货物最终定价不得高于当地市场零售价。</p> <p>6.4 所有供货食材最终供货价格不得高于周边市场当日平均零售价。</p>
7	★	<p>食品质量要求</p> <p>1、供应商所提供的产品应符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、GB19295《食品安全国家标准》等的现行相关规定，不得供应以次充好、假冒伪劣、过期变质、标识不清、水分超标等不合格产品，一经发现有其中一种情况出现时，采购人有权退货并对供应商进行相应的处置。</p> <p>2、预包装食品不得含有腐败变质、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的食品；不得含有有毒、有害物质或被有毒、有害物质污染的食品；不得掺假、掺杂、伪造影响营养、卫生的食品；不得供应超过保质期限，且包装标签必须符合现行法规标准，即标签应当标明下列事项：</p> <p>(1) 食品名称；</p> <p>(2) 配料表；</p> <p>(3) 配料的定量标示；</p> <p>(4) 净含量和规格；</p> <p>(5) 生产者、经销者的名称、地址和联系方式；</p> <p>(6) 日期标示；</p> <p>(7) 贮存条件；</p> <p>(8) 食品生产许可证编号；</p> <p>(9) 产品标准代号。</p> <p>3、供应商须能确保提供的产品的生产加工售出等全程可追溯性，按规定留存相应的票据。供应商如发现售卖给采购人的食品出现了安全卫生问题，应主动告知采购人，并召回已售卖给采购人的食品，同时承担造成责任。</p> <p>4、食品外包装标示相应有食品生产许可证号，并必须为非转基因产品。</p> <p>5、所有蔬菜必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。所有蔬菜绝无农药等有害物质的留存，采购人每月至少进行一次抽检，所有蔬菜均为一级（叶菜类：形体完整、干净无根泥沙附着、无腐烂黄叶、无干黄无虫、无斑点、粗细均匀。瓜果与根茎类：形体完整、干净无泥沙附着、无干黄虫蛀、无腐烂损伤、无糠心、无多余菜叶、无斑点、大小均匀），且须听从采购人</p>

质量、规格等要求。

6、供货时，供应商需提供猪、牛、羊、禽、水产等肉类进货渠道和产地证明、屠宰地点凭证、检疫检验合格证明复印件（原件备查）、肉类品质证明、出厂合格证明等合格证明文件。每一次必须肉、证一致；除动物检疫合格证外，分割肉还需提供分割肉销售凭据；所提供肉类不得检出国务院食品安全委员会办公室《“瘦肉精”专项整治方案》所列“瘦肉精”品种。新鲜肉确保每日新鲜，为正规屠宰场宰杀的新鲜肉；冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。

7、货物来源要求：应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》提供采购凭证、质量安全合格凭证（从食品生产单位、批发市场等采购的，要提供供货者的相关许可证和产品合格证明等材料；从固定供货商或者供货基地采购的，应当提供供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等；从超市、农贸市场、个体工商户等采购的，应提供采购清单等有关凭证），确保溯源途径有效可控（蔬菜等产品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，严禁收购散户的供应），冷藏冷冻常温食品贮存库及保鲜运输车辆设备。

8、货物包装要求：（1）供应商应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。（2）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。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食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、生产日期和保质期限以及规格等。（3）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。部分入库留存的预包装食品，每次须尽量采购同批次产品。

9、供应商供应食品必须保证在保质期内，需选择与生产日期相近的货品。剩余保质期不少于三分之二。

10、品牌需求，供应商必须满足采购人对食材的产地、时间、品牌、工艺等方面的需求不得擅自更换。

11、以上每批次食材，供应商必须主动提供相应的产地、生产时间和品级等与食品质量和品级有关的生产、卫生和安全等相关要素证明。

12、供应商在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属供应商责任，供应商应承担全部责任，包括但不限于：食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，触犯刑法的应当追究刑事责任。

8	★	<p>商务要求</p> <p>1、供货期：自合同签订之日起一年，按需配送。</p> <p>2、交货时间：接到采购人订单之日起<u>1</u>日内交货。</p> <p>3、款项结算</p> <p>3.1 合同价款：根据采购人指定采购食材的实际情况而定。该价款均为含税价，系本合同项下基于供应商食材配送服务采购人所应支付的全部价款。</p> <p>3.2 付款条件与时间</p> <p>3.2.1 采购人与供应商每月<u>20</u>日前，结合双方以共同确认的采购物品清单，对上月供货情况进行核对，核对无误后，双方签字确认，采购人根据双方确认结果据实结算。</p> <p>3.2.2 采购人每次付款前，供应商应当按照采购人要求首先提供合法的等额的增值税普通发票；如供应商拒绝提供或提供的发票不符合国家相关法律法规之规定或前述约定的，采购人有权拒绝付款，由此产生的任何损失由供应商自行承担。采购人对供应商每次提供来的发票检验无误履行相关付款申请手续，在付款申请通过且财政资金到位后，采购人及时支付相关合同款项。因财政资金未到位、供应商发票问题导致采购人未能按照合同约定付款的不视为采购人违约，采购人不承担违约责任。</p>
---	---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

9	<p>其他</p> <p>(一) 对供应商业绩的要求: 2022年11月1日以来(以采购合同签订日期为准)承担类似项目的业绩(含合同首页、采购服务明细页、合同金额页、签字盖章页)复印件加盖投标人公章。</p> <p>(二) 验收要求</p> <p>(1) 索证验收: 采购人收货员第一步查验货物各种凭证, 如不合格, 直接拒收。</p> <p>(2) 质量验收: 采购人收货员看、摸、闻(必要时可以分割查验)查验配送货物, 对疑似质量有问题的货物一律拒收。如因质量问题拒收导致无法正常供餐的, 供应商必须1小时内补送合格货物。</p> <p>(3) 品种验收: 采购人收货员按先天发出的订单品种逐步查验配送货物品种是否一致, 对货不对板货物采购人有权拒收。如因货不对板或漏送导致无法正常供餐时, 供应商必须1-2小时内补送订单品种。</p> <p>(4) 货物内在质量由供应商负责, 但采购人对货物内在质量存在质疑时, 供应商须同意采购人将该商品交质量监督检验机构检验, 送检商品质量合格的, 检验费由采购人承担, 不合格的则由供应商承担。采购人可对供应商提供的货物进行多次的定期或不定期抽样送检, 送检商品质量合格的, 检验费由采购人承担, 不合格的则由供应商承担。</p> <p>(三) 违约责任</p> <p>供应商有下列情形之一的视为供应商违约, 采购人有权单方面立即解除合同并追究供应商违约责任:</p> <p>(1) 经营情况发生重大变更, 已经不具备配送能力的;</p> <p>(2) 无正当理由拒绝履行合同向采购人供货的;</p> <p>(3) 因所供货物质量原因导致发生食品卫生安全事故的;</p> <p>(4) 虚报货物价格、数量的;</p> <p>(5) 供应商未按采购人指令从事相关工作或不配合采购人工作累计3次以上的;</p> <p>(6) 供应商收到采购人的整改意见后3个日历日内拒不整改的;</p> <p>(7) 供应商转让或分包其应履行的合同义务的。</p> <p>在以上情况下, 若采购人最终选择暂不解除合同的, 采购人有权选择以下一项或多项:</p> <p>a. 扣除前述情形下供应商的服务费, 直到供应商改正完毕再行向供应商支付;</p> <p>b. 每出现一次违约情形的, 供应商应承担违约金人民币<u>1000</u>元(大写: <u>壹仟元整</u>);</p> <p>c. 供应商所承担违约金不足以弥补采购人损失的, 采购人有权继续向供应商索赔。采购人暂时不行使前述任何一项权利的, 并不影响采购人后续向供应商提出相应的索赔。</p> <p>根据职工食堂日常需求, 政府采购内容划分为以下三大类:</p> <p>(一) 食品原料类</p> <p>生鲜食材: 包括猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉等肉类(需提供检疫合格证明), 新鲜蔬菜(每日配送, 确保新鲜度), 鲜鱼、虾等水产品(需符合国家水产品安全标准)。</p>

粮油米面：大米、面粉需为符合国家标准的优质产品，食用油优先选择非转基因植物油（如大豆油、菜籽油等），且需具备食品生产许可证（SC认证）。

干货调料：各类干货（如木耳、香菇、海带等）、调味品（盐、酱油、醋、味精、鸡精等），需选择正规厂家生产、在保质期内的产品。

（二）餐具厨具类

餐具用品：职工食堂所用碗筷、汤勺等，需采用食品级材质（如陶瓷、不锈钢等），耐高温、易

清洗、无异味。

（三）其他辅助类

一次性用品：环保型打包盒、塑料袋等，需符合可降解或环保要求。

餐饮辅料：酵母、食用色素等食品添加剂，需严格按照国家食品安全标准采购和使用，建立添加剂使用台账。

2、采购内容明细

1、食材采购类别

序号	名称	规格型号	计量单位	质量标准
1	食用油	桶	升	国家强制标准或行业标准
2	水产类	箱	公斤	国家强制标准或行业标准
3	蔬菜类	公斤	公斤	国家强制标准或行业标准
4	调味品类	瓶/袋	ML/克	国家强制标准或行业标准
5	禽蛋类	箱	公斤	国家强制标准或行业标准
6	肉类	公斤	公斤	国家强制标准或行业标准
7	其他类	箱	公斤	国家强制标准或行业标准
8	厨具餐具类	/	个	国家强制标准或行业标准

2、采购明细：

10

★

（1）食用油：花生油、菜籽油、大豆油、香油、麻油、花椒油；

（2）水产类：鲤鱼、鲫鱼、鱿鱼、海蜇、鲳鱼、草鱼、鲈鱼、带鱼、青虾、对虾等；

（3）蔬菜类：韭菜、茄子、番茄、南瓜、土豆、蘑菇、香菇、黄瓜、辣椒、豆角、白菜、芹菜、菠菜、笋、西兰花、花菜、玉米、红薯、冬瓜、丝瓜、荷兰豆、苦瓜、西葫芦、油麦菜、生菜、蒿子杆、蒜苔、藕、豆腐、金针菇、百合、豆芽、香菜、胡萝卜、白萝卜、鸡腿菇、竹荪、平菇、洋葱、芋头、山药、春笋、冬笋、倭瓜、茭白、卷心菜、茴香、芦笋、佛手瓜、苦菊、青椒扁豆、茼蒿、莴笋、油菜、豇豆、彩椒、芥菜、紫甘蓝、苋菜、空心菜、红心萝卜、水芹菜、蕨菜、鸡毛菜、马齿苋、尖椒、韭黄、蒜苗、茶树菇、海带、口菇、空心菜、大葱、生姜、蒜、西红柿、蒜苗、苦瓜、银耳、豆芽、龙须菜、芥兰、木须菜、木耳菜、灰灰菜、豆干等、水果类等；

（4）调味品类：海鲜酱、排骨酱、叉烧酱、豆瓣酱、蒜蓉辣酱、豆豉香辣酱、蒸鱼豉油、财神蚝油、香辣酱、卤水汁、沙茶酱、番茄酱、黄豆酱、海鲜酱油、鲜味生抽王、草姑老抽、鲜味生抽、胡椒粉、五香粉、沙姜粉、香麻油、大红浙醋、盐局鸡料、咸面酱、甜面酱、99火锅料、姜黄粉、辣椒面美极牛肉粉、粉蒸肉粉、香油、安多夫松肉粉、鹰粟粉、鲜鱼露、鸡精、浓缩鸡汁、小苏打、芥末油、孜然辣酱、美极鲜味汁、辣椒酱、黄灯笼辣酱、郫县豆瓣酱、荆沙豆瓣酱、干黄酱、柔滑花生酱、香辣牛肉酱、雪菜、榨菜、咸菜、蒜香粉、蜂蜜、干锅酱、白醋、陈醋、米醋、镇江香醋、料酒、白酱油、花椒油、青芥辣、玉米粒、玉米更、鸡汁、红腰豆、南乳汁、腐乳、老干妈、白芷、草

果、桂皮、红曲米、陈皮、红椒、沙姜、甘草、玉桂、黄姜、八角、泡打粉、食用碱、面包糠、十三香、水煮鱼料、剁辣椒、潮州咸菜、红泡椒、野山椒、小米辣、泡椒、原汁冬笋、青豆罐头、保鲜花椒、食盐、味精、味粉、冰糖、红糖、姜粉、桂皮、泡菜、小回香、孜然、丁香、香砂仁、白扣、芥菜油、酵母粉、豆扣等。

(5) 禽蛋类：鸡蛋、柴鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、皮蛋、松花蛋、咸鸭蛋等；

(6) 肉类：猪肉、猪皮、里脊肉、通脊肉、后腿肉、前腿肉，五花肉，猪大肠、猪大骨、猪排、猪筒骨、牛肉、黄瓜条（脸扒）、牛腱子、火腿、香肠、鸡肉、鸡翅、鸡腿、鸡爪、鸡胸、鸡边腿、猪油等；

(7) 其他：大米、面粉、饺子、馒头、鲜面条、挂面、锅盔、方便面、荷叶饼、电烤饼、花生仁、红薯粉条、粉丝、黄花菜、海带、红剁椒、上海豆沙、安琪酵母、白砂糖、淀粉、玉米淀粉、黑木耳、紫菜、黑芝麻、木耳、小米、黑米、糯米、八宝米、包谷珍、黑豆、红豆、绿豆、黄豆、腰果、葡萄干、玉米面粉、千页豆腐、红枣、醪糟、汤圆、虾皮、豆腐皮、面筋、糖蒜、腐竹等；

(8) 厨具餐具类：菜刀、砧板、不锈钢桶、锅、碗、瓢、盆、筷子、汤勺、一次性餐盒等。

3.2.3 人员配置要求

采购包1：

供应商需配备完全符合本项目人数，所有经费由供应方自行承担。

3.2.4 设施设备要求

采购包1：

满足项目需求。

3.2.5 其他要求

采购包1：

1. 要求供应商所配送的货物符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。供应商所供货物应具有出厂检验合格证，检测报告，并符合国家食品卫生安全管理相关条例规定。配送时提供配送物品的检测报告或产品合格证； 2. 食材溯源要求：所有食品的来源必须清晰； 3. 在服务期内，采购人将每日通知供应商次日所需的食材种类、数量、送达时间及地点，经称重，供应商与采购人指定人员现场双方签字验收，如受疫情影响，无法现场双方签字，以收货人实际称重为准，双方确认后补签。供应商应按采购人要求每日保质保量按时提供所需食材，采购人将对供应商所提供的商品进行抽查、检验； 4. 供应商应提供 7×24 小时服务，供应商按采购人要求在紧急任务时无条件随时送货，做好相应的食材伴随保障工作； 5. 供应商应具备食材封闭保鲜配送的专用车辆及设备，在车辆限号时能够安排符合要求的其它车辆替换； 6. 供应商必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全；有明确的食品安全责任人； 7. 供应商需提供详细的产品配送方案、售后服务方案、应急方案等； 8. 供应商不得将配送任务全部或部分转让给第三方（人），不得泄露任何采购人事项。若发生泄密情况，将追究相关法律责任。

3.3 商务要求

3.3.1 服务期限

采购包1：

自合同签订之日起一年，按需配送。

3.3.2 服务地点

采购包1：

采购人指定地点。

3.3.3考核（验收）标准和方法

采购包1：

（1）索证验收：采购人收货员第一步查验货物各种凭证，如不合格，直接拒收。（2）质量验收：采购人收货员看、摸、闻（必要时可以分割查验）查验配送货物，对疑似质量有问题的货物一律拒收。如因质量问题拒收导致无法正常供餐的，供应商必须1小时内补送合格货物。（3）品种验收：采购人收货员按先天发出的订单品种逐步查验配送货物品种是否一致，对货不对板货物采购人有权拒收。如因货不对板或漏送导致无法正常供餐时，供应商必须1-2小时内补送订单品种。

（4）货物内在质量由供应商负责，但采购人对货物内在质量存在质疑时，供应商须同意采购人将该商品交质量监督检验机构检验，送检商品质量合格的，检验费由采购人承担，不合格的则由供应商承担。采购人可对供应商提供的货物进行多次的定期或不定期抽样送检，送检商品质量合格的，检验费由采购人承担，不合格的则由供应商承担。

3.3.4支付方式

采购包1：

分期付款

3.3.5支付约定

采购包1：付款条件说明：采购人与供应商每月20日前，结合双方以共同确认的采购物品清单，对上月供货情况进行核对，核对无误后，双方签字确认，采购人根据双方确认结果据实结算。,达到付款条件起5日内，支付合同总金额的8.30%。

采购包1：付款条件说明：采购人与供应商每月20日前，结合双方以共同确认的采购物品清单，对上月供货情况进行核对，核对无误后，双方签字确认，采购人根据双方确认结果据实结算。,达到付款条件起5日内，支付合同总金额的8.30%。

采购包1：付款条件说明：采购人与供应商每月20日前，结合双方以共同确认的采购物品清单，对上月供货情况进行核对，核对无误后，双方签字确认，采购人根据双方确认结果据实结算。,达到付款条件起5日内，支付合同总金额的8.30%。

采购包1：付款条件说明：采购人与供应商每月20日前，结合双方以共同确认的采购物品清单，对上月供货情况进行核对，核对无误后，双方签字确认，采购人根据双方确认结果据实结算。,达到付款条件起5日内，支付合同总金额的8.30%。

采购包1：付款条件说明：采购人与供应商每月20日前，结合双方以共同确认的采购物品清单，对上月供货情况进行核对，核对无误后，双方签字确认，采购人根据双方确认结果据实结算。,达到付款条件起5日内，支付合同总金额的8.30%。

采购包1：付款条件说明：采购人与供应商每月20日前，结合双方以共同确认的采购物品清单，对上月供货情况进行核对，核对无误后，双方签字确认，采购人根据双方确认结果据实结算。,达到付款条件起5日内，支付合同总金额的8.50%。

采购包1：付款条件说明：采购人与供应商每月20日前，结合双方以共同确认的采购物品清单，对上月供货情况进行核对，核对无误后，双方签字确认，采购人根据双方确认结果据实结算。,达到付款条件起5日内，支付合同总金额的8.50%。

采购包1：付款条件说明：采购人与供应商每月20日前，结合双方以共同确认的采购物品清单，对上月供货情况进行核对，核对无误后，双方签字确认，采购人根据双方确认结果据实结算。,达到付款条件起5日内，支付合同总金额的8.30%。

采购包1：付款条件说明：采购人与供应商每月 20 日前，结合双方以共同确认的采购物品清单，对上月供货情况进行核对，核对无误后，双方签字确认，采购人根据双方确认结果据实结算。, 达到付款条件起 5 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1：付款条件说明：采购人与供应商每月 20 日前，结合双方以共同确认的采购物品清单，对上月供货情况进行核对，核对无误后，双方签字确认，采购人根据双方确认结果据实结算。, 达到付款条件起 5 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1：付款条件说明：采购人与供应商每月 20 日前，结合双方以共同确认的采购物品清单，对上月供货情况进行核对，核对无误后，双方签字确认，采购人根据双方确认结果据实结算。, 达到付款条件起 5 日内，支付合同总金额的 8.30%。

3.3.6 违约责任及解决争议的方法

采购包1：

供应商有下列情形之一的视为供应商违约，采购人有权单方面立即解除合同并追究供应商违约责任：（1）经营情况发生重大变更，已经不具备配送能力的；（2）无正当理由拒绝履行合同向采购人供货的；（3）因所供货物质量原因导致发生食品安全卫生安全事故的；（4）虚报货物价格、数量的；（5）供应商未按采购人指令从事相关工作或不配合采购人工作累计 3 次以上的；（6）供应商收到采购人的整改意见后 3 个日历日内拒不整改的；（7）供应商转让或分包其应履行的合同义务的。在以上情况下，若采购人最终选择暂不解除合同的，采购人有权选择以下一项或多项：a. 扣除前述情形下供应商的服务费，直到供应商改正完毕再行向供应商支付；b. 每出现一次违约情形的，供应商应承担违约金人民币 1000 元（大写：壹仟元整）；c. 供应商所承担违约金不足以弥补采购人损失的，采购人有权继续向供应商索赔。采购人暂时不行使前述任何一项权利的，并不影响采购人后续向供应商提出相应的索赔。

3.4 其他要求

成交供应商在领取成交通知书前，需向采购代理机构提交加盖公章的纸质版响应文件三套，成交供应商应保持投标文件纸质版内容与系统上传内容完全一致，否则将承担一切法律责任。