项目需求及分包情况、采购标的

（一）分包名称：蔬菜、肉、豆制品等采购配送服务

1、执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

1)专门面向中小企业采购

2)面向的企业规模：中小企业

3)预留形式：设置专门采购包

4)预留比例：100%

2、预算金额（元）：440,000.00 ，大写（人民币）： 肆拾肆万元整

最高限价（元）： 440,000.00 ，大写（人民币）： 肆拾肆万元整

3、评审方法：综合评分法

4、是否支持联合体投标：否

5、是否允许合同分包选项：否

6、拟采购标的的技术要求

1	**采购品目**	食品和饮料批发服务	**标的名称**	服务
	数量	1.00	**单位**	项
	合计金额（元）	440,000.00	**单价（元）**	440,000.00
	是否采购节能产品	否	**未采购节能产品原因**	无
	是否采购环保产品	否	**未采购环保产品原因**	无
	是否采购进口产品	否	**标的物所属行业**	批发业

标的名称：服务

参数性质	序号	技术参数与性能指标		
	1	序号	参数性质	技术参数与性能指标
		1		**标的名称：蔬菜、肉、豆制品等采购配送服务** 一、质量要求： 1、蔬菜类：须符合食品中农药最大

					残留限量标准并具有农药残留检验记录，当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须48小时内采摘供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；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。2、肉类：具有相关动物检验检疫合格证明，含水（冰）率符合标准，肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。

					冻品在解冻后，发现质量问题需退货。 3、豆制品：豆制品须保证食材干净、不含非食品用化学物质、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，送货当日时间不得超过保质期的1/3时长。 二、服务要求： 1、供应商须根据食堂要求提供的所有食材的具体品类、

					规格来供应产品，保质保量，准时准点满足食堂需求； 2、供应商自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供应商承担； 3、特殊情况下，食堂需要的小批量的急用物资，供应商应予以满足解决； 4、所有食材供应商必须按照采购人要求的种类、

					规格进行供货，满足采购人使用需求。所有食材配送服务均以采购人通知为准，采购人有权根据实际需求量随时调整采购计划及供货时间段。 三、其他： 1、所有食材必须符合国家现行食品安全标准及相关法律法规要求，严禁提供过期、变质、掺假、假冒伪劣、来源不明或不符合食品安全标准的食

					材。 2、禁止供应野生动物及其制品、未经检疫或检疫不合格的肉类、病死或死因不明的禽畜、非食用物质或滥用食品添加剂的食品等。 3、所有接触食材的从业人员必须持有有效的健康证明，并定期进行健康检查。 四、报价要求 本次响应报价采用下浮率方式。

（二）分包名称：大米、面粉、油、杂粮、蛋、干货、调料等采购配送服务

1、执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

1)专门面向中小企业采购

2)面向的企业规模：中小企业

3)预留形式：设置专门采购包

4)预留比例：100%

2、预算金额（元）：400,000.00 ，大写（人民币）： 肆拾万元整

最高限价（元）： 400,000.00 ，大写（人民币）： 肆拾万元整

3、评审方法：综合评分法

4、是否支持联合体投标：否

5、是否允许合同分包选项：否

6、拟采购标的的技术要求

1	**采购品目**	食品和饮料批发服务	**标的名称**	服务
	数量	1.00	**单位**	项
	合计金额（元）	400,000.00	**单价（元）**	400,000.00
	是否采购节能产品	否	**未采购节能产品原因**	无
	是否采购环保产品	否	**未采购环保产品原因**	无
	是否采购进口产品	否	**标的物所属行业**	批发业

标的名称：服务

参数性质	序号	技术参数与性能指标		
	1	序号	参数性质	技术参数与性能指标
		1		**标的名称：大米、面粉、油、杂粮、蛋、干货、调料等采购配送服务** 一、质量要求： 1、大米：须符合国家标准，水分含量在12°以下，

					无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米。 2、食用油：须符合国家标准，质量等级一级；有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装。 3、面粉：达到国家标准，质量等级一级；色泽正常，干爽无异味；包装袋上有注册商标及QS标注，有检验合格证、生产日

					期和保质期。 4、蛋类：鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑。 5、干货、杂粮及调味品：产品须品质好，无霉变、无杂质，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，外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无

					变质发霉现象。 二、服务要求： 1、供应商须根据食堂要求提供的所有食材的具体品类、规格来供应产品，保质保量，准时准点满足食堂需求； 2、供应商自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供应商承担； 3、特殊情况下，食堂需要的小批

					量的急用物资，供应商应予以满足解决； 4、所有食材供应商必须按照采购人要求的种类、规格进行供货，满足采购人使用需求。所有食材配送服务均以采购人通知为准，采购人有权根据实际需求量随时调整采购计划及供货时间段。 三、其他： 1、所有食材必须符合国家现行食品安全标准及相

					关法律法规要求，严禁提供过期、变质、掺假、假冒伪劣、来源不明或不符合食品安全标准的食材。 2、禁止供应野生动物及其制品、未经检疫或检疫不合格的肉类、病死或死因不明的禽畜、非食用物质或滥用食品添加剂的食品等。 3、所有接触食材的从业人员必须持有有效的健康证明，并定期

				进行健康检查。 四、报价要求 本次响应报价采用下浮率方式。