# 招标内容及要求

**一、项目概况：**

1、本项目预算控制价为：2150000.00元（但本次副食品采购额度只是根据往年使用量预估出的最大额度,实际采购用量和额度可能低于此预估数,参与投标的投标人要充分评估并承担采购量低于预估量的风险）。

2、项目要求

（1）合同履行期限：采购期限自首次签订合同之日起3年。合同签订采取1+1+1方式,每年签订一次,即:每年合同期结束后,采购人可根据自身实际情况以及供应商的服务质量等方面决定是否签订下一年合同。合同期限内如发生供货不及时、食品质量、食品安全等问题,采购人有权终止合同。

（2）服务地点：采购人指定地点。

（3）采购数量及配送时间：副食品采购数量及配送时间由采购人按需通知,供应商按采购人指定时间送至敬老服务机构。

**二、采购标准要求及采购内容**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序 号 | 具体技术(参数)要求 |
|  | 1 | **（一）采购内容** 1、副食品：:蔬菜果蔬、畜肉禽蛋奶、鲜(冻)水产品等副食品。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 品类（种） |
| 1 | 蔬菜类 | 包菜、菠菜、蚕豆米、大白菜、冬瓜、番茄、篙芭、广东菜心、红椒、红薯、胡萝 卜、葫芦、瓠子、花菜、黄豆芽、黄瓜、金针菇、板栗、韭菜、韭黄、韭菜花、苦瓜、篱蒿、绿豆芽、毛豆米、嫩南瓜、藕、平菇、茄子、豆角、山药、玉米粒、生菜、丝瓜、四季豆、蒜苗、笋瓜、土豆、芹菜、豌豆米、莴苣叶、西芹、苋菜、香菜、小白菜、小红番茄、芋头、杏鲍菇、洋葱、油麦菜、竹叶菜、竹叶菜梗等 |
| 2 | 禽蛋类 | 皮蛋、鹌鹑蛋、鸡蛋、咸鸭蛋等。 |
| 3 | 水产类 | 鳊鱼、财鱼、刁子鱼、桂鱼、河虾、鲫鱼、净鱼块、鲢子鱼、鲈鱼、鲶鱼、牛蛙、胖头鱼、鳝鱼、带鱼、泥鳅等。 |
| 4 | 肉类 | 牛肉、牛肚、牛腩、肉丁、肉丝、肉片、筒子骨、五花肉、鸭块、鸭腿、羊肉、猪肚、猪肝、猪心、猪血、土鸡、鸡爪、鸡块、鸡腿、鸡翅、猪排等。 |
| 5 | 冻品类 | 冻剥皮鱼、冻带鱼、冻小黄鱼、冻牛肉等。 |
| 6 | 豆制品 | 柴火豆腐、臭干子、豆腐泡、豆油皮、腐竹、干子、老豆腐、霉千张筒、素鸡、蓑衣干子、香干、豆丝等。 |
| 7 | 其他类 | 采购人要求的食材 |

 |
|  | 2 | **(二)产品质量要求**1、供应商供应的各类副食品必须符合国家《产品质量法》、《食品安全法》等相关法律法规的要求，确保所供副食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标注或证书；2、供应商供应的蔬菜食品，必须符合国家《农产品质量安全法》等规定和采购人有关的质量要求，供应质量必须经过粗加工，食用率达95% 以上；3、供应商供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，必须符合相关环境保护等方面的法律要求，必须符合采购人提出的有关特殊要求和质量标准；禽蛋必须保证新鲜，且符合《食品安全法》要求，符合食品安全国家标准蛋与蛋制品生产卫生规范标准GB21710-2016；4、中标人所供食品有外包装的，在食品外包装上必须有明确的生产厂家、生产日期、保质期以及国家标准的食品生产许可标志及生产许可证编号，严禁供应“三无”食品。5、如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品。若因食品质量引起食物中毒（经市场监督局、卫健委等相关部门鉴定），供应商应承担全部法律责任，采购人有权取消其供应资格；6、食品运输中必须采用专用设备或容器乘装，确保无运输途中的二次污染；7、果蔬类物品必须新鲜、无水浸泡、无腐烂变质，果蔬农药残留符合《农产品质量安全法》要求；8、家禽、肉类及水产品色泽自然、肉质新鲜无异味。禽肉、畜肉，需符合食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品GB2707-2016标准，并且每方肉上必须盖有屠宰场的检验检疫章；9、冻品类物资，必须外包装完整，标识清楚，无解冻痕迹或软化现象；10、具体品质要求**（1）鲜活肉类鱼类**1）所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉类加工企业，鲜肉确保每日新鲜，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻及复冻现象，交货时干净、新鲜、无异味，符合禽肉类相关国标，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。2）所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。3）冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90％，冷冻肉畜类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温 20℃）。4）必须是规范统一定点屠宰的畜、禽，新鲜、无异味、无化学保鲜。5）必须经检验检疫部门检验合格并盖章。6）按具体采购需求能将肉类分解成片、丁、丝、块状，鲜鱼加工成块、蓉状。**（2）蔬菜类**1）质量标准：新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，清洗干净。2）具体感观要求：从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋即为异常；从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。**叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。**属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。**茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。**属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。**根菜类：萝卜、胡萝卜等。**属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。**薯芋类：马铃薯、芋、姜等。**属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。**葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。**属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。**豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。**属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。**水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。**属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。**食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。**属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。**芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香樁苗等。**芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。3）食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当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。4）对所供蔬菜保鲜、无腐烂、损伤，进行初步加工如：去泥沙、去黄叶整齐干净等。**（3）奶制品**1）酸奶必须为生产日期3天内的。2）色泽：要求鲜牛奶为乳白色或稍带淡黄色。3）稠度：鲜牛奶不发粘，无絮状物、无凝块、无沉淀，呈均匀一致的胶状流体。4）滋味：鲜牛奶煮沸时，香味增加，煮沸后凉至室温品尝，味道可口而微甜。 |
|  | 3 | **(三)配送及其他服务要求**★1.供应商必须具有明码标价的实体店铺，且在服务期内正常经营，不得注销、关闭。2.采购人每日16：00时前将采购计划通知供应商，供应商于次日06:00时前按订单要求，将物资配送到指定地点；3.采购人临时订购的紧急食堂食品，供应商在接到订单通知后，1小时内完成配送任务；4.采购人保障任务变化较多，供应商需在采购人附近安排一名工作人员机动，随时补充和调剂采购任务；5. 配送食材的价格以当日市场同类产品价格为基准价，没有参考价格的特殊物资由双方议价决定；6.每日完成当天配送物资对账清单，每月据实结算；7.供应商运输车辆为全程冷链车辆配送，蔬果类及生鲜类须按照品类分开存放运输；8.供应商在服务期内发生退货情况每月达到3次的，扣除当月配送货款总价的20%，全年累计发生退货情况达到10次的，解除合同；9.未尽事项，以双方签约合同条款为准。 |
|  | 4 | **(四)供应商管理要求**1.供应商有以下行为之一，经调查核实的，将立即解除配送合同：1.1弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的；1.2合同供应项目有转包、分包行为的；1.3有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；1.4产品质量不达标，造成食品卫生安全事故的；1.5提供假冒伪劣产品的；2.按国家有关要求建立健全各项管理制度，保障食品安全，明确食品安全责任人；3.做好配送人员的管理教育工作，遵守采购人的各项管理制度；4.建立供应物品质量溯源制度。 |
|  | 5 | **(五****)质量管理要求**1.食品卫生安全：遵守国家、行业关于食品卫生安全的相关法律、法规，确保饮食安全；因食品安全问题造成的一切后果由供应商负责，并根据相关法律法规进行处罚及赔偿；2.食品采购:应制定科学、完善的采购管理制度，采购的食品、原料及成品，不得腐败变质、霉变及其它不符合卫生标准的情况；采购的肉类食品必须有合法检验单或印证，外加工食品（熟食）采购须确认定点；食品贮存有专人负责、生熟分区域，不得超期，定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品等，做好采购物品的登记，妥善保管票据、检验单等。并接受招标人、执法人员的监督和检查。3生产安全：安全无隐患，操作规范，确保安全生产无事故；4.人员持证上岗，服务规范；5.质量：质量优良。 |
|  | 6 | **(六)质量标准**1.猪肉、牛肉、鲜（冻）鸡鸭、及其副产品等必须具有动物检验检疫合格证明或“QS”食品质量认证标志。4.禽蛋、蔬菜必须保证成熟度适中，色泽新鲜，形态正常，无异味、无枯萎；符合食品卫生安全法要求。5.供应商须提供所有配送食材质量保障的相关资料或货物来源证明，保证食品安全责任可追溯；6.采购人需要采购指定品牌食材，供应商必须按合同约定供货，不得在市场上购买其他品牌或来源的食材，不得假冒指定品牌产品。7.供应商应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，供货单位并承担由此造成的经济责任和法律责任： （1）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，对人体健康有害的；（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的； （3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；（4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；（5）病死、毒死或者死因不明的畜禽、水产动物等及其制品；（6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；（7）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的； （8）超过保质期限的。 |
|  | 7 | **(七)其他要求**1.供应商须将所有物资送达至采购人指定地点，须具备满足本项目需求的物资配送能力，提供车辆行驶证等证明材料；2.供应商拟投入本项目配送人员均须有有效的健康证件（提供身份证、健康证），司机还须有有效的驾驶证；3.完全满足本招标文件的采购项目服务要求，自行制定一份全面性的服务方案；4.供应商须根据采购人的特点，提供保证服务质量的措施及承诺，服务期间应急措施及承诺；5.本项目报价应包含各项服务以及伴随服务的货物的有关费用，且所有根据合同或其他原因应由供应商支付的税款和其他应交纳的费用都要包括在供应商提交的投标价格中；6.技术服务：供应商在提供服务的同时，有义务提供其他相关服务；7.服务以及伴随服务的货物应严格执行国家相关的规范、规程、规定；8.如采购人发生紧急情况，供应商须提供具体的应急措施及方案和相关承诺；9.若发生食品安全责任事故，采购人有权终止合同并追究相应法律责任；10.中标人应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，供货单位并承担由此造成的经济责任和法律责任：（1）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，对人体健康有害的；（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；（4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；（5）病死、毒死或者死因不明的畜禽、水产动物等及其制品；（6）在服务过程中，存在掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的、销售无证食品、未按规定服务范围等违规行为，经采购人规劝、限期整改依然无效且情节严重的；（7）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；（8）超过保质期限的、发生食物中毒或安全生产责任事故，且造成严重后果的；（9）因食材价格、质量、卫生和服务等引发影响恶劣的；（10）在服务过程中，因服务商过失导致一方或双方被行政处罚或其他违反法律法规导致严重后果的行为的；（11）其他违反合同规定，拒不整改或整改后仍未达到要求的。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。**注：采购人需求中所提及的检测报告、相关证书及证件需在响应文件中提供并提供针对本项目招标内容及要求服务的“承诺函”（格式自拟）。** |