

第三章 招标项目技术、服务、商务及其他要求

（注：当采购包的评标方法为综合评分法时带“★”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。）

（注：当采购包的评标方法为最低评标价法时带“★”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。）

3.1 采购项目概况

西安市长安区王莽街道中心学校2024年11月至2025年8月营养改善计划-蔬菜、干货、调料，1批，采购预算：376057.50元，具体内容详见第3章。其中包1：王莽中心小学、王莽清水头小学187473元；包2：王莽汤房庙小学、王莽韦兆小学188584.5元。

3.2 采购内容

采购包1：

采购包预算金额（元）：187,473.00

采购包最高限价（元）：187,473.00

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	王莽中心小学、王莽清水头小学2024年11月至2025年8月营养改善计划-蔬菜、干货、调料	1.00	187,473.00	批	工业	否	否	否	否

采购包2：

采购包预算金额（元）：188,584.50

采购包最高限价（元）：188,584.50

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	王莽汤房庙小学、王莽韦兆小学2024年11月至2025年8月营养改善计划-蔬菜、干货、调料	1.00	188,584.50	批	工业	否	否	否	否

3.3 技术要求

采购包1:

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

标的名称: 王莽中心小学、王莽清水头小学2024年11月至2025年8月营养改善计划-蔬菜、干货、调料

参数性质	序号	技术参数与性能指标			
		序号	品名	规格	质量要求
		1	豆腐	/	具有产品应有的色泽、滋味和气味, 无异味, 无霉变
		2	净笋	/	新鲜、脆嫩
		3	青菜	/	新鲜, 无烂叶、黄叶
		4	蘑菇	/	鲜嫩、饱满、有弹性
		5	冬瓜	/	果面清洁、无腐烂
		6	玉米	/	新鲜, 无虫害
		7	大葱	/	清洁, 整齐, 直立, 葱白肥厚, 松紧适葱白无破裂、无损伤
		8	豆腐干	/	形状完整、薄厚均匀、无焦糊
		9	豆腐皮	/	有光泽、色泽均匀, 有豆香味, 无异味、无霉变
		10	花生米	/	果粒完整, 无病变粒、霉变粒
		11	海带丝	/	符合海带标准和食品安全相关规定
		12	香菜	/	无黄叶、烂叶
		13	黄瓜	/	表面有光泽, 不脱水, 无褶皱
		14	洋葱	/	新鲜洁净, 无软腐、无异味
		15	豆芽	/	符合豆芽卫生标准, 整齐、无腐烂
		16	土豆	/	完整、健全、不带绿色
		17	西红柿	/	新鲜、无腐烂
		18	芹菜	/	新鲜有光泽, 无萎蔫、黄化
		19	香菇	/	饱满、有弹性
		20	红萝卜	/	无病虫害、皱缩
		21	生姜	/	无漂白
		22	茄子	/	果实有光泽, 硬实、无萎蔫
		23	莲花白	/	结实紧凑、无老帮

1

24	西兰花	/	鲜嫩，花球紧密结实，无异色、斑疤，无病虫害
25	菜花	/	鲜嫩，花球紧密结实，无异色、斑疤，无病虫害
26	莲菜	/	表面光滑，硬实、无皱褶
27	山药	/	外观新鲜、粗细均匀、色泽均匀，无疤痕、缺陷
28	红薯	/	完整、健全、无虫害
29	南瓜	/	色泽均匀一致，果面光洁，无虫斑、无病斑
30	西葫芦	/	鲜嫩、有光泽、无病变
31	菜椒	/	新鲜、无腐烂
32	粉条	/	粗细均匀，无并丝、无异味、无杂质
33	木耳	/	有光泽、耳片完整、无异味
34	黄花菜	/	色泽淡黄或金黄，条色均匀，有光泽
35	腐竹	/	有光泽，色泽均匀，有豆香味、无异味、无霉变
36	干辣椒	/	果面均匀，色泽一致，无黑斑、虫蚀
37	蒜薹	/	色泽鲜绿，质地脆嫩
38	鲜香菇	/	色泽均匀，无酸臭、霉变等异味
39	银耳	/	耳片半透明、有光泽，无异味
40	蚝油	500ml/瓶	质检合格，符合食品安全法规要求
41	豆瓣酱	10斤/桶	质检合格，符合食品安全法规要求
42	生抽	500ml/瓶	质检合格，符合食品安全法规要求
43	老抽	500ml/瓶	质检合格，符合食品安全法规要求
44	醋	10L/桶	质检合格，符合食品安全法规要求
45	盐	350g/袋	质检合格，符合食品安全法规要求
46	鸡精	500g/袋	质检合格，符合食品安全法规要求

47	糖	/	质检合格，符合食品安全法 规要求
48	料酒	500ml/瓶	质检合格，符合食品安全法 规要求
49	花椒	/	质检合格，符合食品安全法 规要求
50	八角	/	质检合格，符合食品安全法 规要求
51	桂皮	/	质检合格，符合食品安全法 规要求
52	香叶	/	质检合格，符合食品安全法 规要求
53	香油	500ml/瓶	质检合格，符合食品安全法 规要求
54	十三香	45g/盒	质检合格，符合食品安全法 规要求

2	<p>2.服务要求</p> <p>(1) 成交供应商应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《食品安全法》、《食品安全条例》，严格按照货物国家标准规范及有关要求进行供货，不出售不洁、过期、变质食品，杜绝食物中毒事故发生，有符合卫生条件的大鲜果蔬储藏库房，符合卫生条件，车况良好、干净卫生的车辆配送，在运输前必须对运输车辆做好清洁消毒工作，以保证食品安全运输到达各校点，工作人员提供有效健康证。</p> <p>(2) 成交供应商负责指导各学校做好食品的保管工作，并提供食品储存保管方式方法。</p> <p>(3) 包装与加工按照采购单位要求执行：应按配送要求分类打包，以上货物均须按照国家标准进行包装。</p> <p>(4) 成交供应商必须在配送过程中按有关部门的要求及时向配送校点提供各类票据、原始凭证，由学校清点核对、验收、签字后生效，并作为付款凭证。</p> <p>(5) 如成交供应商不按时每天上午 9：00 前送货到各指定校点,影响就餐的，采购单位有权扣除供应商当日货款的3倍为违约赔偿金。</p> <p>(6) 供货期间，成交供应商应无条件的接受采购单位的质量及价格监督，对采购提出的问题要及时整改，整改完毕后通知采购单位检查验收，合格后书面报送采购单位备案。</p> <p>3.采购货物质量要求：</p> <p>(1) 所有货物质量必须严格按照国家标准规范及有关要求执行，因所投食品的质量问题而引起的食物中毒事件，供应商依法承担所有责任。</p> <p>(2) 中标供应商必须讲诚信，所供货物不得以次充好，无过期商品、假冒伪劣产品、无以次充好现象。不得将过期变质、发霉、不新鲜的蔬菜等不合格品参杂其中；一经发现，取消其供货资格。</p> <p>二、商务要求</p> <p>(一) 合同结算：</p> <p>1.付款方式：以配送学校每月实际用量据实结算，每月结算一次，如遇特殊情况顺延，因成交供应商手续不齐全或其它缘故，逾期未能结算的，将放置下一个结算日期结算。</p> <p>2.结算方式：银行转账。</p> <p>3.结算单位：由<u>采购人</u>负责结算，乙方开具等额发票交采购人。</p> <p>(二) 服务内容</p> <p>1、供货地点：采购人指定地点。</p> <p>2、供货期：合同签订之日起至2025年8月31日。</p> <p>3、供应数量：每天的配送数量以经采购人确认的数量为准，最终据实结算。</p> <p>4、核心产品：生抽</p>
3	<p>注意事项：本项目报价为折扣报价，供应商的报价%最低的，即为评标基准价。例货物类采购供应商报价为60%，货物价=60% * 平均零售价(单位为%)</p>

采购包2：

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

标的名称：王莽汤房庙小学、王莽韦兆小学2024年11月至2025年8月营养改善计划-蔬菜、干货、调料

参数性质	序号	技术参数与性能指标			
		序号	品名	规格	质量要求

1	豆腐	/	具有产品应有的色泽、滋味和气味，无异味，无霉变
2	净笋	/	新鲜、脆嫩
3	青菜	/	新鲜，无烂叶、黄叶
4	蘑菇	/	鲜嫩、饱满、有弹性
5	冬瓜	/	果面清洁、无腐烂
6	玉米	/	新鲜，无虫害
7	大葱	/	清洁,整齐,直立,葱白肥厚,松紧适葱白无破裂、无损伤
8	豆腐干	/	形状完整、薄厚均匀、无焦糊
9	豆腐皮	/	有光泽、色泽均匀，有豆香味，无异味、无霉变
10	花生米	/	果粒完整，无病变粒、霉变粒
11	海带丝	/	符合海带标准和食品安全相关规定
12	香菜	/	无黄叶、烂叶
13	黄瓜	/	表面有光泽，不脱水，无皱褶
14	洋葱	/	新鲜洁净，无软腐、无异味
15	豆芽	/	符合豆芽卫生标准，整齐、无腐烂
16	土豆	/	完整、健全、不带绿色
17	西红柿	/	新鲜、无腐烂
18	芹菜	/	新鲜有光泽，无萎蔫、黄化
19	香菇	/	饱满、有弹性
20	红萝卜	/	无病虫害、皱缩
21	生姜	/	无漂白
22	茄子	/	果实有光泽，硬实、无萎蔫
23	莲花白	/	结实紧凑、无老帮
24	西兰花	/	鲜嫩，花球紧密结实，无异色、斑疤，无病虫害
25	菜花	/	鲜嫩，花球紧密结实，无异色、斑疤，无病虫害
26	莲菜	/	表面光滑，硬实、无皱褶
27	山药	/	外观新鲜、粗细均匀、色泽均匀，无疤痕、缺陷
28	红薯	/	完整、健全、无虫害

1

29	南瓜	/	色泽均匀一致, 果面光洁, 无虫斑、无病斑
30	西葫芦	/	鲜嫩、有光泽、无病变
31	菜椒	/	新鲜、无腐烂
32	粉条	/	粗细均匀, 无并丝、无异味 、无杂质
33	木耳	/	有光泽、耳片完整、无异味
34	黄花菜	/	色泽淡黄或金黄, 条色均匀 , 有光泽
35	腐竹	/	有光泽, 色泽均匀, 有豆香 味、无异味、无霉变
36	干辣椒	/	果面均匀, 色泽一致, 无黑 斑、虫蚀
37	蒜薹	/	色泽鲜绿, 质地脆嫩
38	鲜香菇	/	色泽均匀, 无酸臭、霉变等 异味
39	银耳	/	耳片半透明、有光泽, 无异 味
40	蚝油	500ml/瓶	质检合格, 符合食品安全法 规要求
41	豆瓣酱	10斤/桶	质检合格, 符合食品安全法 规要求
42	生抽	500ml/瓶	质检合格, 符合食品安全法 规要求
43	老抽	500ml/瓶	质检合格, 符合食品安全法 规要求
44	醋	10L/桶	质检合格, 符合食品安全法 规要求
45	盐	350g/袋	质检合格, 符合食品安全法 规要求
46	鸡精	500g/袋	质检合格, 符合食品安全法 规要求
47	糖	/	质检合格, 符合食品安全法 规要求
48	料酒	500ml/瓶	质检合格, 符合食品安全法 规要求
49	花椒	/	质检合格, 符合食品安全法 规要求
50	八角	/	质检合格, 符合食品安全法 规要求

		51	桂皮	/	质检合格，符合食品安全法 规要求
		52	香叶	/	质检合格，符合食品安全法 规要求
		53	香油	500ml/瓶	质检合格，符合食品安全法 规要求
		54	十三香	45g/盒	质检合格，符合食品安全法 规要求
		2.服务要求			规要求
	2	<p>(1) 成交供应商应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《食品安全法》、《食品安全条例》，严格按照货物国家标准规范及有关要求进行供货，不出售不洁、过期、变质食品，杜绝食物中毒事故发生，有符合卫生条件的大鲜果蔬储藏库房，符合卫生条件，车况良好、干净卫生的车辆配送，在运输前必须对运输车辆做好清洁消毒工作，以保证食品安全运输到达各校点，工作人员提供有效健康证。</p> <p>(2) 成交供应商负责指导各学校做好食品的保管工作，并提供食品储存保管方式方法。</p> <p>(3) 包装与加工按照采购单位要求执行：应按配送要求分类打包，以上货物均须按照国家标准进行包装。</p> <p>(4) 成交供应商必须在配送过程中按有关部门的要求及时向配送校点提供各类票据、原始凭证，由学校清点核对、验收、签字后生效，并作为付款凭证。</p> <p>(5) 如成交供应商不按时每天上午 9：00 前送货到各指定校点,影响就餐的，采购单位有权扣除供应商当日货款的 3 倍为违约赔偿金。</p> <p>(6) 供货期间，成交供应商应无条件的接受采购单位的质量及价格监督，对采购提出的问题要及时整改，整改完毕后通知采购单位检查验收，合格后书面报送采购单位备案。</p> <p>3.采购货物质量要求：</p> <p>(1) 所有货物质量必须严格按照国家标准规范及有关要求执行，因所投食品的质量问题而引起的食物中毒事件，供应商依法承担全部责任。</p> <p>(2) 中标供应商必须讲诚信，所供货物不得以次充好，无过期商品、假冒伪劣产品、无以次充好现象。不得将过期变质、发霉、不新鲜的蔬菜等不合格品参杂其中；一经发现，取消其供货资格。</p> <p>二、商务要求</p> <p>(一) 合同结算：</p> <p>1.付款方式：以配送学校每月实际用量据实结算，每月结算一次，如遇特殊情况顺延，因成交供应商手续不齐全或其它缘故，逾期未能结算的，将放置下一个结算日期结算。</p> <p>2.结算方式：银行转账。</p> <p>3.结算单位：由<u>采购人</u>负责结算，乙方开具等额发票交采购人。</p> <p>(二) 服务内容</p> <p>1、供货地点：采购人指定地点。</p> <p>2、供货期：合同签订之日起至2025年8月31日。</p> <p>3、供应数量：每天的配送数量以经采购人确认的数量为准，最终据实结算。</p> <p>4、核心产品：生抽</p>			
	3	<p>注意事项：本项目报价为折扣报价，供应商的报价%最低的，即为评标基准价。例货物类采购供应商报价为60%，货物价=60% * 平均零售价(单位为%)</p>			

3.4 商务要求

3.4.1 交货时间

采购包1:

供货期: 合同签订之日起至2025年8月31日

采购包2:

供货期: 合同签订之日起至2025年8月31日

3.4.2 交货地点

采购包1:

王莽中心小学、王莽清水头小学

采购包2:

王莽汤房庙小学、王莽韦兆小学