**一、项目概述**

乐山师范学院采购食堂大宗物资--调味品、干杂一批

**★二、采购内容及采购清单**

**调味品、干杂采购清单（一）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 品牌  （常用） | 生产厂家 | 包装规格 | 基准价 |
| （件、桶、袋） | （元/500g） |
| 1 | 豆瓣 |  |  |  | 3.5 |
| 2 | 黄豆酱油 |  |  |  | 2.2 |
| 3 | 醋 |  |  |  | 2 |
| 4 | 食用盐 |  |  |  | 1 |
| 5 | 鸡精 |  |  |  | 12 |
| 6 | 味精 |  |  |  | 8 |

**调味品、干杂采购清单（二）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品名** | **品牌** | **生产厂家** | 包装规格 | 基准价 |
| **（元/500g）** |
| （件、桶、袋） |
| 1 | 奥尔良腌料 |  |  |  | 12 |
| 2 | 白醋 |  |  |  | 3.5 |
| 3 | 白面包糠 |  |  |  | 6.5 |
| 4 | 白糖 |  |  |  | 3.5 |
| 5 | 保宁醋 |  |  |  | 6 |
| 6 | 冰粉粉 |  |  |  | 20 |
| 7 | 冰糖 |  |  |  | 4.5 |
| 8 | 脆炸粉 |  |  |  | 7 |
| 9 | 大头菜颗 |  |  |  | 4 |
| 10 | 豆粉 |  |  |  | 2.5 |
| 11 | 豆腐乳 |  |  |  | 8 |
| 12 | 豆浆皮 |  |  |  | 6 |
| 13 | 豆沙 |  |  |  | 3.5 |
| 14 | 剁椒酱 |  |  |  | 4.5 |
| 15 | 蕃茄酱 |  |  |  | 4.5 |
| 16 | 方便面饼 |  |  |  | 5.5 |
| 17 | 干锅酱调味料 |  |  |  | 27 |
| 18 | 干海带 |  |  |  | 14 |
| 19 | 干海带丝 |  |  |  | 15 |
| 20 | 干海椒节 |  |  |  | 13.5 |
| 21 | 干面 |  |  |  | 3.5 |
| 22 | 干雪魔芋 |  |  |  | 30 |
| 23 | 海白菜 |  |  |  | 5 |
| 24 | 海鲜酱 |  |  |  | 15 |
| 25 | 蚝油 |  |  |  | 6 |
| 26 | 黑豆豉 |  |  |  | 4.5 |
| 27 | 黑胡椒粉 |  |  |  | 30 |
| 28 | 黑胡椒汁 |  |  |  | 12 |
| 29 | 黑香米 |  |  |  | 5 |
| 30 | 红酱油 |  |  |  | 5 |
| 31 | 红薯淀粉 |  |  |  | 4.5 |
| 32 | 红薯粉丝 |  |  |  | 3.8 |
| 33 | 红糖 |  |  |  | 4.5 |
| 34 | 花椒油 |  |  |  | 11 |
| 35 | 花生酱 |  |  |  | 12 |
| 36 | 黄豆酱 |  |  |  | 8.5 |
| 37 | 黄椒酱 |  |  |  | 6 |
| 38 | 火锅料 |  |  |  | 8 |
| 39 | 火腿肠 |  |  |  | 10 |
| 40 | 鸡蛋干 |  |  |  | 15 |
| 41 | 酵母 |  |  |  | 15 |
| 42 | 酒米 |  |  |  | 3.2 |
| 43 | 咖喱粉 |  |  |  | 40 |
| 44 | 宽粉 |  |  |  | 3.8 |
| 45 | 辣鲜露 |  |  |  | 19 |
| 46 | 醪糟 |  |  |  | 6.5 |
| 47 | 老抽酱油 |  |  |  | 3.2 |
| 48 | 老干妈 |  |  |  | 18 |
| 49 | 老鸭汤 |  |  |  | 10 |
| 50 | 炼乳 |  |  |  | 11 |
| 51 | 料酒 |  |  |  | 2.5 |
| 52 | 龙口粉丝 |  |  |  | 15 |
| 53 | 绿豆 |  |  |  | 5.5 |
| 54 | 麻辣川香汁 |  |  |  | 28 |
| 55 | 麻辣鲜 |  |  |  | 15 |
| 56 | 马铃薯淀粉 |  |  |  | 5 |
| 57 | 麦芽糖 |  |  |  | 5 |
| 58 | 美极鲜 |  |  |  | 25 |
| 59 | 米线 |  |  |  | 3.8 |
| 60 | 木姜油 |  |  |  | 32 |
| 61 | 木薯粉 |  |  |  | 3.3 |
| 62 | 浓缩鸡汁 |  |  |  | 30 |
| 63 | 排骨调味酱 |  |  |  | 15 |
| 64 | 泡菜 |  |  |  | 2 |
| 65 | 泡打粉 |  |  |  | 5.5 |
| 66 | 泡海椒 |  |  |  | 3 |
| 67 | 泡豇豆 |  |  |  | 3 |
| 68 | 泡生姜 |  |  |  | 3 |
| 69 | 荞面 |  |  |  | 6 |
| 70 | 青花椒鱼调料 |  |  |  | 18 |
| 71 | 青椒牛肉酱 |  |  |  | 18 |
| 72 | 清水罗汉笋 |  |  |  | 7 |
| 73 | 清油火锅底料 |  |  |  | 20 |
| 74 | 沙拉酱 |  |  |  | 7.5 |
| 75 | 烧烤料 |  |  |  | 15 |
| 76 | 烧汁 |  |  |  | 12 |
| 77 | 生抽酱油 |  |  |  | 3.2 |
| 78 | 十三香 |  |  |  | 29 |
| 79 | 食用碱 |  |  |  | 2.5 |
| 80 | 水豆豉 |  |  |  | 5 |
| 81 | 速冻汤圆 |  |  |  | 5 |
| 82 | 酸梅粉 |  |  |  | 6 |
| 83 | 碎米芽菜 |  |  |  | 2.2 |
| 84 | 汤圆粉 |  |  |  | 5 |
| 85 | 汤圆心子 |  |  |  | 10.5 |
| 86 | 藤椒油 |  |  |  | 12.5 |
| 87 | 甜面酱 |  |  |  | 5 |
| 88 | 土豆粉 |  |  |  | 3 |
| 89 | 豌豆白粉丝 |  |  |  | 4 |
| 90 | 味极鲜 |  |  |  | 7 |
| 91 | 味椒盐 |  |  |  | 18 |
| 92 | 午餐肉 |  |  |  | 16 |
| 93 | 虾片 |  |  |  | 6 |
| 94 | 鲜海带 |  |  |  | 5 |
| 95 | 香辣干锅料 |  |  |  | 10 |
| 96 | 香辣酱 |  |  |  | 8.5 |
| 97 | 香油 |  |  |  | 8 |
| 98 | 小米辣 |  |  |  | 2.2 |
| 99 | 小苏打 |  |  |  | 2.5 |
| 100 | 盐菜 |  |  |  | 6 |
| 101 | 一品鲜 |  |  |  | 9.5 |
| 102 | 油条精 |  |  |  | 11.5 |
| 103 | 玉米渣 |  |  |  | 2.8 |
| 104 | 榨菜 |  |  |  | 4.5 |
| 105 | 长芽菜 |  |  |  | 5.5 |
| 106 | 蒸肉粉 |  |  |  | 2.5 |
| 107 | 蒸鱼豉油 |  |  |  | 9.5 |
| 108 | 芝麻酱 |  |  |  | 12 |
| 109 | 孜然粉 |  |  |  | 15 |
| 110 | 紫菜 |  |  |  | 30 |
| 111 | 紫薯水晶粉 |  |  |  | 17 |
| 112 | 自家卤 |  |  |  | 25 |

**调味品、干杂采购清单（三）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 品牌 | 产地 | 包装规格 | 基准价 |
| （件、桶、袋） | （元/500g） |
| 1 | 八角 |  |  |  | 55 |
| 2 | 白蔻 |  |  |  | 85 |
| 3 | 白豌豆 |  |  |  | 3.5 |
| 4 | 白芝麻 |  |  |  | 9 |
| 5 | 补药 |  |  |  | 35 |
| 6 | 草果 |  |  |  | 28 |
| 7 | 草蔻 |  |  |  | 17 |
| 8 | 炒炖细木耳 |  |  |  | 40 |
| 9 | 陈皮 |  |  |  | 10 |
| 10 | 大白豆 |  |  |  | 8.5 |
| 11 | 大木耳 |  |  |  | 18 |
| 12 | 大蒜 |  |  |  | 3.8 |
| 13 | 干大枣 |  |  |  | 5 |
| 14 | 干贡菜 |  |  |  | 40 |
| 15 | 干枸杞 |  |  |  | 20 |
| 16 | 干海椒 |  |  |  | 13 |
| 17 | 干胡豆办 |  |  |  | 5 |
| 18 | 干胡椒 |  |  |  | 25 |
| 19 | 干花椒 |  |  |  | 66.5 |
| 20 | 干花生米 |  |  |  | 6.5 |
| 21 | 干黄豆 |  |  |  | 4 |
| 22 | 干黄花 |  |  |  | 26 |
| 23 | 干豇豆 |  |  |  | 30 |
| 24 | 干笋子 |  |  |  | 42 |
| 25 | 干虾皮 |  |  |  | 23 |
| 26 | 干虾仁 |  |  |  | 46 |
| 27 | 干香菇 |  |  |  | 38 |
| 28 | 桂皮 |  |  |  | 13 |
| 29 | 黑芝麻 |  |  |  | 10 |
| 30 | 红豆 |  |  |  | 7.5 |
| 31 | 红曲米 |  |  |  | 12 |
| 32 | 茴香 |  |  |  | 8 |
| 33 | 凉拌细耳 |  |  |  | 50 |
| 34 | 卤药 |  |  |  | 29.5 |
| 35 | 木香 |  |  |  | 10 |
| 36 | 葡萄干 |  |  |  | 15 |
| 37 | 青花椒 |  |  |  | 40 |
| 38 | 去核大枣 |  |  |  | 13 |
| 39 | 砂仁 |  |  |  | 13 |
| 40 | 山奈 |  |  |  | 28 |
| 41 | 香果 |  |  |  | 25 |
| 42 | 香叶 |  |  |  | 13 |
| 43 | 小白豆 |  |  |  | 6 |
| 44 | 小米 |  |  |  | 5.5 |
| 45 | 燕麦 |  |  |  | 4.5 |
| 46 | 薏米 |  |  |  | 10 |
| 47 | 银耳 |  |  |  | 25 |
| 48 | 肉蔻 |  |  |  | 48 |
| 49 | 水发笋 |  |  |  | 9 |

注：此次项目为固定单价采购，具体采购数量以实际数量为准，结算时依据上述基准价按照中标结算率进行结算。上述基准价格和中标结算率在供货期内恒定不变，不受市场价格变化影响。

**★三、技术要求**

1、质量要求标准：

（1）食盐执行标准：GB/T 5461-2016或国家最新标准；

（2）酱油执行标准：GB/T 18186-2000或国家最新标准；

（3）豆瓣执行标准：行业或国家最新准；

（4）味精执行标准：GB/T8967-2007或国家最新标准；

（5）鸡精执行标准：SB/T 10371-2003或行业、国家最新标准；

2、产品外包装需注明产品名称、品牌、规格、保质期（收货时产品的有效保质期必须在产品整体保质期1/2的时间及以上）。

3、外包装无污物、无泄漏、无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉。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、无破包、夹包、漏包、无污染。

4、食盐：晶体整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质。

5、酱油：颜色红、亮，有光泽、透明。

6、味精：色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

7、酱类食品：有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

8、淀粉制品：有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质、无异味、无杂质、无砂质。

9、中标供应商交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单和符合国家质量标准的证明材料（符合质量标准的产品质量检验报告）。

10、干杂类符合《中华人民共和国食品安全法》的要求和国家质量标准。

11、预包装的干杂类食材料，包装必须符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718－2011）和《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）标准。散装的干杂类食材料，应当在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期或者生产批号、保质期以及生产经营者名称、地址、联系方式等内容。

13、干杂类食材料必须做到外观色泽鲜亮，无异味、无发霉、无变质、无掺杂等。 14、包装要求：有包装的产品外包装标识应标注清楚净含量，品名、执行标准号、生产者（或销售者）名称、地址、商标、生产日期、保质期，文字的印刷应清晰、端正。

15、技术标准要求：所投产品应符合国家质量标准的要求。投标人供货时必须提供本单位产品的技术资料及符合技术标准要求的证明材料（符合质量标准的产品质量检验报告）。

16、供应商投标文件上提供的配送车辆、配送人员不得擅自变更，如有变更，需向采购人提交相关证明材料，经采购人同意后方可变更。

17、供应商在金额配送过程中须做好疫情防控。

18、售后服务：

（1）提供售后服务呼叫电话和响应时间

（2）设置专人专线，且保持电话24小时畅通，有人接听；当遇突发情况时，需在30分钟内做出响应并提出解决方案。

**四、服务要求**

**★**1、关于外包食堂供货的要求

（1）外包食堂由取得采购人外包食堂经营权的社会餐饮企业负责，中标供应商与采购人签订合同的同时与社会餐饮企业单独签订合同，合同签订前向社会餐饮企业缴纳合同金额5%的履约保证金（预估预算金额、开户行及账号签订合同前由社会餐饮企业提供）。

（2）中标供应商应当按本项目要求和标准向外包食堂提供同质量、同标准、同价格的货物，费用由社会餐饮企业单独核算并支付。若违反相关规定，采购人直接取消该供应商的供货资格，相关责任由供应商全部承担。

（3）与外包食堂相关的其他具体内容，由社会餐饮企业与中标供应商自行在合同中约定。

**★**2**、食品安全要求（投标人须对以下要求单独提供承诺函）**

（1）中标供应商对配送产品的质量安全负责，在验收过程中若因产品本身质量问题或配送中污染、变质造成食品安全事件，中标供应商负全部责任。

（2）产品发生质量安全事件时，中标供应商负责人必须立即到现场妥善处理，负责做好入院就医事项，做好安抚工作，并承担所产生的一切费用，因质量问题造成身体伤害及经济损失时，由中标供应商负责全部赔偿。

（3）因食用供餐发生食物中毒，经有关单位鉴定原因后，如确定为中标供应商提供之货品问题，中标供应商除需负担全数医药费及赔偿相关一切损失之外，应承担法律上一切责任，同时办理解约事宜。

（4）因中标供应商供货质量原因，导致采购人被卫生防疫、检疫部门处罚，所产生的罚款费用由中标供应商全额承担，将依据合同条款进行处罚，情节严重者终止合同，并按合同违约条款进行赔偿；如引起采购人食品安全事故，应按照《中华人民共和国食品安全法》及相关规定，除赔偿当期的原材料损失外，还应对由此引起的其他延续损失给予全额经济赔偿(包括医疗、声誉)，并承担其相应的民事责任和法律责任

（5）投标人承诺如本公司为本项目的中标人，将在中标通知书领取后，采购合同签订前购买食品安全责任保险且保险额度不低于2000万元，同时承诺在合同有效期内不降低保额。

3、样品要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 样品品种 | 样品数量 | 样品要求 |
| 1 | 豆瓣 | 100g | 每份样品自行封装不得有可以识别供应商的任何标志或标识或具有暗示性的文字、图案、装饰等。 |
| 2 | 酱油 | 100g |
| 3 | 鸡精 | 100g |
| 4 | 味精 | 100g |
| 5 | 食用盐 | 100g |
| 6 | 干海椒 | 100g |
| 7 | 黄豆 | 100g |
| 8 | 白糖 | 100g |
| 9 | 大蒜 | 100g |
| 10 | 木耳 | 100g |
| 11 | 花生米 | 100g |
| 12 | 粉丝 | 100g |
| 13 | 酒米 | 100g |
| 14 | 豆粉 | 100g |
| 15 | 芽菜 | 100g |

★**五、商务要求**

1、报价要求：投标人所报价格为最终用户验收合格后的综合价格（包括货物运输、保险、代理、税费、本标货物分装、送检、送货等全部费用）。

2、配送期限：2022年9月1日至2023年8月31日

3、配送地点及送货时间：采购人发出采购需求通知后，中标供应商按采购人通知的数量、时间等要求送达指定地点，紧急情况下，送货时间不超过4小时

4、结算方式：实际结算金额=基准价\*中标结算率\*实际送货数量，最终实际结算总金额不超过80万元。

5、付款方式：双方一个月结算一次货款，月初供应商与采购人核对上月供货数量无误后开具正规发票，采购人收到发票后在20个工作日内（遇学校寒、暑假和特殊情况除外），通过银行转账支付给供应商，且转账账户的开户名称和提供发票的印章名称必须与签订合同的单位名称三者相吻合，否则不予转账。

6、合同分包：本项目不允许分包。

7、合同转包：本采购项目严禁中标供应商将任何采购合同义务转包。

8、履约保证金：

（1）金额：40000元。

（2）收款银行：建行四川省乐山分行营业部

（3）账号：5100 1698 6080 5150 2679

（4）交款时间：中标通知书发出后,合同签订前。

（5）履约保证金的退还：在合同执行完毕后，未发生卫生、质量等问题，采购人凭供应商开具的收款凭据退还（不计息）。

9、验收时间和验收方式：

（1）验收时间：按批次进行验收。

（2）验收标准：

所有货物及外包装必须安全、卫生、无毒、无害，符合食品卫生质量要求，产品必须通过国家强制要求的各类认证。

所有货物必须符合卫生防疫、检疫部门，质量检验、监督等部门的相关质量要求，能出具相关权威部门近期有效清晰的质检报告单；

(3)验收方式：验收由采购方、中标供应商现场检验，对供应产品的质量无异议数量准确无误后签字留存。

注：本章中，“★”号项为实质性商务服务要求，属必须满足项，不满足按照无效投标处理。