中标人公告内容

采购项目：**庆元县教育系统食堂食材采购项目**

采购编号：QYZFCG2022-005

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 中标人名称 | **杭州速派餐饮管理集团有限公司** | 法定代表人（负责人） | 余雄飞 |
| 中标人地址 | **杭州市拱墅区沈半路 468 号二层** |
| 中 标 标 的 |
| 名 称 | 内 容 | 结算率 | 备注 |
| **庆元县教育系统食堂食材采购项目（标项二）** | **瘦肉** | **新鲜肉** | 80% |  |
| 冷鲜肉 | 75% |  |
| **前夹肉** | **新鲜肉** | 80% |  |
| 冷鲜肉 | 75% |  |
| **排骨** | **新鲜肉** | 80% |  |
| 冷鲜肉 | 75% |  |
| **肉末** | **新鲜肉** | 80% |  |
| 冷鲜肉 | 75% |  |
| **五花肉** | **新鲜肉** | 80% |  |
| 冷鲜肉 | 75% |  |
| **猪脚** | **新鲜肉** | 80% |  |
| 冷鲜肉 | 75% |  |
| **猪肝** | **新 鲜** | 80% |  |
| 冷 鲜 | 75% |  |
| 面 粉 | 85% |  |
| 牛羊肉、禽、蛋、豆（含豆制品）、面食、冰冻食品类 | 78% |  |
| 海鲜、水产、干货类 | 78% |  |
| 蔬菜、水果类 | 50% |  |
| 调味品、成品副食类 | 75% |  |
| 服务要求：**一、产品质量总体要求：**（1）肉、禽、蛋、水产、海鲜等必须具有动物检验检疫合格证明或化验单；（2）水果、蔬菜必须保证新鲜，蔬菜按供货批次提供农贸市场农药检测结果，做好48小时实物留样，且符合食品卫生安全法要求；（3）调味品、成品副食、面粉（制作面包、包子用）等符合国家食品卫生安全有关规定，从正规渠道采购，保证质量在有效范围一半时间以上；（4）采购货源必须持有与销售内容相对应的有效营业执照，食品生产许可证或食品销售许可证；（5）投标人负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯；（6）有正规合法的配送车辆，保证配送的副食品新鲜优质；（7）配送合同中规定的其他要求。（8）必须按采购人要求的品种和数量及时供货，不得以任何借口和理由拒绝供应，否则以违约责任进行处罚。（9）中标人应提供给采购人的各类票据、检测报告、价格预期表等，均要求电脑打印并加盖单位公章，中标人将当天配送单据送至采购人备案，对随意涂改、增减的票据，采购人有权认定为无效票据，并拒绝支付相应款项。（10）若不符合使用要求,采购人有权要求全部退换货。若因成交人所供物品质量原因造成直接或间接经济损失，则采购人可向成交人要求赔偿并追究相关责任。（11）应做好48小时实物留样，以便出现问题后进行反查。**二、具体配送要求：**（1）配送菜品包装容器（箱、框、袋）要求清洁，干燥，牢固，透气，无污染，无异味，无虫蛀，无腐烂，霉变现象，如用塑料包装，应符合GB8868要求。（2）每批次配送的产品，包装、单位、质量必须一致。（3）装运时必须做到轻装、轻卸、严防机械损伤。（4）水产品配送要求：① 鱼虾整体饱满完整，色泽鲜润，有弹性，气味正常。② 蟹类纹理清楚，蟹爪伸直不垂，肉实，体重，味正。③ 贝类无异味，受刺激时贝壳紧闭。其他水产品也都要符合标准。（5）蔬菜类配送要求：在配送发出前要进行简单挑拣。①水量：充足，无过分萎蔫，无皱皮。②色泽：正常无变，光泽自然鲜艳。③硬度：叶菜挺立，瓜菜紧实，果类结实，豆类饱满，根菜硬实，无虫孔、虫洞、腐烂。（6）所有配送的物品必须新鲜、无质量问题。若有质量问题，必须可以追溯源头和有处罚措施。三、投保食品安全责任险**中标后将为所配送的学校师生（含职工）投保食品安全责任险。** |

注：1、中标人应根据其投标情况填写该表，并保证其与投标文件内容的一致性、正确性和真实性；

2、填写该表不代表中标人已具有中标人资格。本表只作为中标结果公告内容的一部分，进行公告使用；

3、本表内容涉及较多，中标人可以适当增减表格行数，以保证表格内容的完整；

4、评审结果排名第一的中标人在评审结束后**2个工作日内**将该表格及项目投标文件电子文档发送至邮箱lssqyxjyzx@163.com 。未按时提交规定内容造成后果由中标人自行承担。

5、中标结果公告内容如涉及中标人的商业秘密等法律法规规定可以不予公告的情形，中标人应另附书面说明，如未事前书面说明造成的后果由中标人自行承