

采购需求

一、项目概况：

序号	采购内容	数量	最高限价 (人民币：元)	合同期限
1	餐厅一次性餐具采购	1 批	3690000	3 年

注：1. 详细服务要求及需求请参阅招标文件中采购项目内容。

2. 投标人所投的报价不能高于最高限价（总价及单价），否则视为无效投标。

3. 投标人必须对本项目整体进行投标，不得拆分。

4. 本项目中标后不得转包、分包。

1. 主要商务要求

其他	1. 报价要求 1.1 本项目的报价和结算支付均以人民币为货币单位。 1.2 投标报价以总价形式进行报价，投标报价仅作为评审时计算价格得分。 1.3 包括但不限于产品价款、包装、运输、装卸、送货、人工、保险、税费及相关售后服务及合同实施过程中不可预见费用等项目相关的一切费用。另须详细列明各项一次性餐饮具的综合单价，所报综合单价为合同期内的固定价格，不随市场行情改动，结算依据合同所签订的单价按实际供货量结算。 1.4 投标人应被认为在填报投标报价之前，已经仔细阅读了本招标文件的所有有关章节以及审查了所有相关资料，已确保本次招标的所有招标范围内的各种价格风险均已包含在投标报价内。开标后，任何因投标人的疏漏而提出的不利于采购人的另行支付与本项目相关的任何费用的申请将不被接受。 2. 货物要求 2.1 投标人所供的货物必须是国内产品，符合国家有关标准 GB
----	--

	9685-2016《食品安全国家标准食品接触材料及制品用添加剂使用标准》，保证无异味、无霉烂变质，如不符合招标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。 2.2 所供商品必须符合国家标准，必须提供相应批次的合格检验证明。 2.3 所供产品必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准。采购人有权进行抽检，如有关指数不合格，相关检测费用由中标人负责，如合格，相关检测费用则由采购人负责。 3. 货物包装、交货、运输及验收要求 3.1 包装与标志要求： 3.1.1 包装：容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。 3.1.2 标志：每件包装必须按国家标准 GB/T 18006.1-2009《塑料一次性餐饮具通用技术要求》的规定贴标签，并标明产地、化学成分、组成物质、卫生标准、耐高温性能、生产单位及地址和生产日期等。 3.1.3 用于产品包装的材料必须清洁，产品无污染。产品的包装和标签必须符合相应的规定和要求，产品包装要密封，无破损，标识说明完整详细。 3.2 中标货物的交货： 3.2.1. 对于不符合质量的产品采购人有权拒收，中标人应退货或换货处理（由于产品质量而造成采购人就餐人员发生安全事故时，中标人须承担全部责任）。 3.2.2. 如果因中标人原因未能兑现配送时间承诺，造成迟交货现象的，作以下处理：①采购人对迟交产品可拒绝收货；②按本次交货产品的总值的 5%扣罚违约金；③如采购人需要对迟交产品进行自行采购的，中标人负责支付对该部分产品实际采购价格与中标人供货价格之间的差价的 3 倍金额。 注：第 3.2.1、3.2.2. 条如一个月内发生二次的，按本次交货产
--	---

	品的总值的 20%扣罚违约金，如一个月内发生三次或以上的，按当次交货产品的总值的 50%扣罚违约金，一季度发生 10 次的，采购人有权中止合约，所造成的损失由中标人全部承担。 3.2.3. 中标人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。因中标人原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。 3.2.4. 中标人不得擅自变更供应货物，应严格按招标要求供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应提前三个工作日以书面向采购人申请并经采购人书面同意后方可变更。 3.3 货物运输要求： 3.3.1 运输工具应清洁卫生无污染，运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。盛装原材料的胶袋必须使用食品胶袋。运输车厢的内仓（包括地面、墙面和顶）应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。 3.3.2 所有货物均应有良好的防湿、防潮、防雨、防腐及防碰撞的措施。凡由于包装不良造成的损失和由此产生的费用均由中标人承担。 4. 供货要求 4.1 采购人每次所需品种及数量以实际通知为准，采购计划预计为每周配送两次。 4.2 合同履行期内按采购人需求分批多次交货，中标人须做好供货准备，以便随时供货。 4.3 采购人提前一天下单，每次根据采购人的邮件或其它方式通知订购品种、数量后，中标人应在 24 小时内响应并作出答复，并在收到采购人计划之日起三个工作日内送货到指定交货地点，
--	--

	中标人随货提供一式四份注明产品名称、单位、数量及结算总金额的商品送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持二份，作为采购人入库验收之凭证，并由采购人指定负责人验收记录。 质保期及售后服务要求。 5 质保期及售后服务要求 5.1 质保期：质保期自每批货物交货之日起不低于一年。 5.2 售后服务要求： 5.2.1 如一次性餐饮具产品出现质量问题，中标人应无条件更换同等量符合质量要求的产品。 5.2.2 非采购人的人为原因而出现产品质量问题，由中标人负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。 6. 其他要求 6.1 由于采购人工作的特殊性，中标人应做好采购人工作人员的培训、教育工作，遵守采购人各项规定。 6.2 投标人承诺在中标后购买《产品责任险》，保险赔偿限额不低于：每次事故财产损失赔偿限额 100 万元；每次事故人身伤亡赔偿限额 50 万元；每人人员伤亡赔偿限额 5 万元；每人医疗费用赔偿限额 5 千元。保证本项目合同履行期在该保险期限内，并将该保险合同复印件作为签署项目合同的附件装订。 6.3 本项目提及的国家标准均以现行最新标准为准。 6.4 保密条款：中标人在实施产品供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，中标人必须指派相对固定的人员完成产品配送服务，产品配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。 6.5 同意采购人以任何形式对投标人投标文件内容及采购人认为有必要的相关资料的真实性和有效性进行审查、验证。
--	--

附表一：

参数性质	序号	具体技术（参数）要求																																											
	1	一、具体要求 1. 供应产品的执行标准： 1.1 原材料： 1.1.1 树脂、淀粉、植物纤维可降解材质：符合国家标准 GB/T 18006.3-2020《一次性可降解餐饮具通用技术要求》的规定，如使用的树脂等应为食品级；添加剂的用量应符合国家标准 GB 9685-2016《食品安全国家标准食品接触材料及制品用添加剂使用标准》的规定。 1.1.2：符合国家标准 GB/T 18006.1-2009《塑料一次性餐饮具通用技术要求》的规定。 1.1.3 PP 材质标准要求： <table><tr><th>序号</th><th colspan="2">检验项目</th><th>单位</th><th>标准要求</th></tr><tr><td>1</td><td rowspan="6">感官</td><td>异嗅</td><td>/</td><td>不得有异嗅</td></tr><tr><td>2</td><td rowspan="5">外观</td><td>/</td><td>正常色泽</td></tr><tr><td>3</td><td>/</td><td>不能有裂缝口及填装缺陷</td></tr><tr><td>4</td><td>/</td><td>表面无油污、尘土、霉变及其他异物</td></tr><tr><td rowspan="3">5</td><td rowspan="3">/</td><td>表面平整洁净、质地均匀、无划痕，无皱折、无剥离、无破裂，无穿孔</td></tr><tr><td>有颜色的餐饮具不能有明显的变色、退色、颜色深浅不均（有装饰要求的除外）、污点等；</td></tr><tr><td>餐饮具表面如有涂层，涂装面应无流挂、起皮、裂开、气泡等；</td></tr><tr><td>6</td><td>/</td><td>不能有明显的异物、起泡、模型缺陷、毛刺、膨胀及其他缺陷</td></tr><tr><td>7</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">结构</td><td rowspan="2">/</td><td>边缘光滑、规整</td></tr><tr><td>8</td><td>对带盖的产品，其盖合应方便平整，且容器与盖应匹配</td></tr><tr><td>9</td><td colspan="2">容积偏差</td><td>%</td><td>≤5</td></tr></table>				序号	检验项目		单位	标准要求	1	感官	异嗅	/	不得有异嗅	2	外观	/	正常色泽	3	/	不能有裂缝口及填装缺陷	4	/	表面无油污、尘土、霉变及其他异物	5	/	表面平整洁净、质地均匀、无划痕，无皱折、无剥离、无破裂，无穿孔	有颜色的餐饮具不能有明显的变色、退色、颜色深浅不均（有装饰要求的除外）、污点等；	餐饮具表面如有涂层，涂装面应无流挂、起皮、裂开、气泡等；	6	/	不能有明显的异物、起泡、模型缺陷、毛刺、膨胀及其他缺陷	7		结构	/	边缘光滑、规整	8	对带盖的产品，其盖合应方便平整，且容器与盖应匹配	9	容积偏差		%	≤5
序号	检验项目		单位	标准要求																																									
1	感官	异嗅	/	不得有异嗅																																									
2		外观	/	正常色泽																																									
3			/	不能有裂缝口及填装缺陷																																									
4			/	表面无油污、尘土、霉变及其他异物																																									
5			/	表面平整洁净、质地均匀、无划痕，无皱折、无剥离、无破裂，无穿孔																																									
				有颜色的餐饮具不能有明显的变色、退色、颜色深浅不均（有装饰要求的除外）、污点等；																																									
	餐饮具表面如有涂层，涂装面应无流挂、起皮、裂开、气泡等；																																												
6	/	不能有明显的异物、起泡、模型缺陷、毛刺、膨胀及其他缺陷																																											
7		结构	/	边缘光滑、规整																																									
8				对带盖的产品，其盖合应方便平整，且容器与盖应匹配																																									
9	容积偏差		%	≤5																																									

10	餐具负重试验		%	高度变化≤5	
11	跌落性能		/	不得有任何裂损	
12	耐温性能	耐热水	/	不得变形、阴渗及渗漏	
		耐热油			
13	漏水性		/	不漏水	
14	卫 生 指 标	感官指标		/	色泽正常，无异味、异嗅、异物
15		蒸发残渣	水 (60℃. 2h)	mg/L	≤30
			4%乙酸 (60℃. 2h)		≤60
			65%乙醇 (20℃. 2h)		≤30
			正己烷 (20℃. 2h)		≤60
16		高锰酸钾消耗量 (水, 60℃. 2h)		mg/L	≤10
17		重金属（以pb 计） (4%乙 酸. (60℃. 2h))		mg/L	≤1
18		脱色 试验	冷餐油或无 色油脂	/	阴性
19			乙醇	/	阴性
20	浸泡液		/	阴性	
21					

1.1.4 一次性竹筷：符合国家标准 GB/T 19790.2-2005《一次性筷子》的规定。

1.1.5 食品包装膜袋的质量要求：符合国家标准 GB/T 38079-2019《淀粉基塑料购物袋》及 GB/T 38082-2019《生物降解塑料购物袋》的规定。

1.1.6 降解材质：符合国家标准 GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》的规定。

1.1.7 纸质：符合国家标准 GB 4806.8-2016《食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品》的规定。

1.2 使用性能：一次性餐饮具的容积偏差、负重性能、跌落性能、盖体对折性能等方面必须符合国家标准 GB/T 18006.3-2020《一次性可降解餐饮具通用技术要求》、GB/T 18006.1-2009《塑料一次性餐饮具通用技术要求》和 GB4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》的规定，尤其是耐温性能，如耐热水、耐热油方面必须达到具体的要求。

	2. 供应产品的质量要求: 2.1 外观: 在感官上不得有异嗅, 色泽正常; 成型品不能有裂缝口及填装缺陷; 表面无油污、尘土、霉变及其他异物; 表面平整洁净、质地均匀, 无划痕, 无皱褶, 无剥离, 无破裂, 无穿孔等。不能有明显的异物、起泡、模型缺陷、毛刺、膨胀及其他缺陷。 2.2 产品结构边缘光滑、规整, 对具有容器功能的一次性餐饮具, 应能放置稳定。 2.3 具有容器功能的一次性餐饮具容积偏差$\leq 5\%$, 餐饮具负重试验高度变化$\leq 5\%$, 产品跌落性能检测不得有任何裂损。
--	---