

前提：本章采购需求中标注“★”号的条款为本次磋商采购项目的实质性要求，供应商应全部满足。

一. 项目概述

本项目共 1 个包，采购食材及配送服务供应商一名

二. 项目清单

包号	标的名称	所属行业	数量
01 包	四川省大数据中心 食堂食材及配送	批发业	1 项

三. 项目要求

(一) 技术服务要求（以下标准以最新标准为准）。

★1. 配送内容

(1) 蔬菜类：时令新鲜蔬菜（绿叶菜类、甘蓝类、白菜类、茄果类、瓜果类、根茎类、块茎类、芽苗菜类、食用菌类）。

(2) 水果类：大宗水果品种（至少包括苹果、梨、桃、柑橘、柚子等水果类）。

(3) 肉类：生鲜畜肉（至少包括猪、牛肉、羊肉、兔肉）；生鲜禽肉（至少包括鸡肉、鸭肉、鹅肉）；水产类（至少包括活鱼、虾等）；水发类（至少包括水发牛筋、水发黄笋、水发海带丝、水发玉兰片）；冻肉制品类（至少包括鸡边腿、鸡大胸、鸡胗、冻鸭、鸭翅、鱼、冷冻水产品类）。

(4) 米、面、油类。

(5) 乳制品类（灭菌奶、酸奶）。

(6) 调味品、香辛料及干杂类。

2. 配送产品质量要求

(1) 蔬菜类食品感官质量要求：

①白菜类蔬菜（大白菜、小白菜（瓢儿白）、菜薹、乌塌菜等）。具有本品种

的特征性状，菜体新鲜，叶片色泽明亮，水分适宜而没有萎蔫，叶片表面清洁，没有泥土、灰尘及其他污染物，菜体内层叶片无干枯及烧心现象、无成熟过度或抽薹造成的叶球开裂现象、无异味、无腐烂等变质发霉现象、无机械伤、无冻害、无病虫害，同一批产品规格形状大小整齐度（大于或等于）90%，每批产品感官要求不符合要求的，按质量计总不合格率不超过5%。

②茄果类蔬菜（番茄、茄子、青椒等）。具有本品种的特征性状，成熟度适宜（番茄、辣椒种子已形成，茄子种子为完全形成），果实新鲜、有光泽、硬实、不萎蔫，果实表面清洁，不附有污染物及其他外来物，无腐烂、无异味、无畸形、无裂果（番茄）、无灼伤、无冻害、无病虫害，无机械伤。同一批产品规格形状大小整齐度（大于或等于）90%，每批产品感官要求不符合要求的，按质量计总不合格率不超过5%。

③甘蓝类蔬菜（结球甘蓝、紫甘蓝、花椰菜、青花菜和芥蓝等）。叶（花）球达到该品种适期收获的紧实程度，叶（花）球的帮、叶、球有光泽、脆嫩，叶（花）球新鲜、清洁、修整良好，无裂球（结球甘蓝），无绒毛花蕾（花椰菜）、无枯黄花蕾（青花菜），无腐烂、无异味、无冻害、无病虫害，允许有2%的机械伤。每批次产品不符合感官要求的，按质量计总不合格率不超过10%。

④绿叶类蔬菜（韭菜、菠菜、芹菜、叶用莴苣、生菜、蕹菜（藤藤菜）、苋菜、牛皮菜、茼蒿菜、冬寒菜、落葵（木耳菜）等）。具有本品种的特征性状，叶片新鲜清洁，叶片色泽明亮，水分适宜而没有萎蔫，无黄叶、无抽薹、无腐烂、无冻害、无病虫害，无机械伤。

⑤芥菜类蔬菜（茎用芥菜、抱子芥菜（儿菜）、薹用芥菜、叶用芥菜、根用芥菜（大头菜）等）。具有本品种的特征性状，大小均匀、菜体新鲜，叶片色泽正常，叶片清洁，无黄叶、无抽薹、无腐烂、无冻害、无病虫害，无机械伤。

⑥豆类蔬菜（四季豆、豇豆、扁豆、芸豆、刀豆、豌豆、蚕豆、菜用青大豆等）。具有本品种的特征性状，成熟度适宜，果实新鲜、长短和粗细基本均匀，果实表面清洁，不附有污染物及其他外来物，无腐烂、无异味、无冻害、无病虫害，无机械伤。同一批产品规格形状大小整齐度（大于或等于）90%，每批产品感官要求不符合要求的，按质量计总不合格率不超过5%。

⑦瓜类蔬菜（黄瓜、冬瓜、笋瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、瓠瓜、佛手瓜、西葫芦等）。具有本品种的特征性状，成熟适度，色泽正常，果形正常，大小基本一致，瓜面清洁，无腐烂、无异味、无畸形、无开裂、无灼伤、无冻害、无病虫害，无机械伤。

⑧根菜类蔬菜（萝卜、胡萝卜、芜菁（圆根萝卜）、芜菁甘蓝（苜蓝）等）。具有本品种的特征性状，成熟适度，色泽正常，新鲜，清洁，长短、粗细、大小基本均匀，无糠心、黑心，无腐烂、无异味、无分叉、无开裂、无冻害、无病虫害，无机械伤。

⑨薯芋类蔬菜（马铃薯、芋、嫩姜、魔芋、山药、白薯等）。具有本品种的特征性状，外形较好，大小基本均匀，新鲜清洁，不干皱，无畸形、无黑心，无腐烂、无异味、无冷冻害、无病虫害，无机械伤，无发芽、无变绿（马铃薯）。

⑩水生蔬菜（莲藕、茭白、水芋、荸荠、慈菇、水蕹菜等）。具有本品种的特征性状，成熟适度，产品整齐均匀，色泽正常基本一致，新鲜，清洁，无腐烂、无异味、无冻害、无病虫害、无机械伤。

⑪芽苗类蔬菜（黄豆、绿豆、赤豆、香椿芽、豌豆及苜蓿等芽苗菜）。具有该产品固有的形状，色泽正常，鲜嫩，清洁，无腐烂、无异味、无冷冻损伤、无病虫害，无肉眼可见杂质，以质量或数量计，机械伤缺陷不超过5%。

★⑫豆苗蔬菜质量要求应按照 GB22556—2008《豆芽卫生标准》的规定执行。

⑬食用菌类蔬菜（人工培养的双孢蘑菇、香菇、鸡腿菇、杏鲍菇、金针菇、草菇、大球盖菇、滑菇、木耳等）。具有本菌类品种的特征性状和滋味，色泽正常，新鲜清洁，子实体完整、菌帽无损伤缺失、无霉菌，无腐烂、无异味、无冻害、无蛆类损坏，无其他植物性有机杂质。

★⑭鲜食用菌类产品质量安全应符合 GB7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》的规定要求。

⑮食用菌类产品质量应符合 GB/T23189-2008《平菇》、GB/T23190-2008《双孢蘑菇》、GB/T6192-2019《黑木耳》、GB/T 37749-2019《茶树菇》、GB/T38581-2020《香菇》的规定要求。

⑯鲜豆腐制品：质量要求应按照 GB/T 22106-2008《非发酵豆制品》的规定执行。

（2）水果类食品感官质量要求：

①果品外观良好，规格大小整齐一致，色泽正常，果肉坚实，成熟度适宜、表皮无损伤、无病斑、烂斑、无虫害，无裂口，无折断，无压痕，无异味，不失水、不发软皱缩。

②鲜果质量标准应符合 NY/T586—2002《鲜桃》、GB/T10650—2008《鲜梨》、

GB/T10651—2008《鲜苹果》、GB/T12947—2008《鲜柑橘》、GB/T13867—1992《鲜枇杷果》等标准的规定要求。果品等级按照 GB/T40446—2021《果品质量分级导则》、NY/T1792—2009《桃等级规格》、NY/T1793—2009《苹果等级规格》、NY/T1190—2006《柑橘等级规格》标准中二等级及以上指标供货。水果包装标识按照 NY/T1778—2009《新鲜水果包装标识 通则》执行。

③ 供应商配送生鲜蔬菜、水果时应按照 GB/T33129-2016《新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程》及 NY/T 4285-2023《生鲜果品冷链物流技术规范》的规定执行；净菜加工配送应按照 SB/T10583-2011《净菜加工配送技术要求》的规定执行。

★④ 生鲜蔬菜、水果须符合 GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定要求。

(3) 生鲜肉及禽蛋类（含猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉、水产品类、禽蛋等）

★① 生鲜畜禽肉食品安全应符合：GB31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及 GB18394-2020《畜禽肉水分限量》的规定。

② 供应商配送的生鲜猪肉质量须符合 GB/T9959.1—2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第1部分：片猪肉》、GB/T9959.2—2008《鲜、冻猪肉及猪副产品第2部分：分割鲜、冻猪瘦肉》、GB/T9959.3—2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第3部分：分部位分割猪肉》、GB/T9959.4—2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第4部分：猪副产品》的规定要求。

③ 生鲜猪肉感官质量要求：A. 外观：新鲜猪肉表面有一层微干或微湿的外膜，呈暗灰色，有光泽，切断面稍湿、不粘手，肉汁透明。B. 气味：具有鲜猪肉正常的气味，无氨味，酸味或酸霉味。C. 弹性：新鲜猪肉质地紧密却富有弹性，用手指按压凹陷后会立即复原。D. 脂肪：新鲜猪肉脂肪呈白色，具有光泽，有时呈肌肉红色，柔软而富于弹性。E. 肉汤：新鲜猪肉肉汤透明、芳香，汤表面聚集大量油滴，油脂的气味和滋味鲜美。

★④ 供应商配送的生鲜猪肉胴体应盖有《动物检验检疫验讫印章》、《肉品品质检验合格验讫印章》，应符合成都市生猪溯源体系的要求，并提供猪肉生产商

的《动物防疫条件合格证》、《生猪定点屠宰证》及《动物产品检疫合格证》的复印件。（配送时出具相关证明）

★⑤生鲜牛、羊、兔肉：

A. 供应商配送的生鲜牛、羊、兔肉质量须符合 GB/T17238-2022《鲜、冻分割牛肉》、GB/T9961-2008《鲜、冻胴体羊肉》、GB/T17239-2022《鲜、冻兔肉及副产品》的规定要求。并提供生鲜牛、羊、兔肉的《肉品品质检验合格证》及《动物产品检疫合格证》的复印件。（配送时出具相关证明）。

B. 生鲜牛、羊、兔肉感官质量要求：A. 色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色。B. 气味：具有牛肉的正常气味，鲜羊肉具有明显的羊肉膻味，无氨味或酸味。C. 粘度：鲜牛、羊肉外表微干或有风干的膜，不粘手；用刀切开的截面上无湿润现象。D. 弹性：鲜牛、羊、兔肉用手指按压后的凹陷能完全恢复，鲜兔肉组织状态纤维清晰，有坚韧性。E. 煮沸后的肉汤：牛、羊肉汤，透明澄清，脂肪团聚于肉汤表面，具有牛、羊肉特有的香味和鲜味。

★⑥生鲜鸡、鸭、鹅肉：

A. 供应商配送的生鲜鸡、鸭、鹅肉肉质量须符合 GB/T16869—2005《鲜、冻禽产品》的规定要求。

B. 生鲜家禽肉感官质量要求：新鲜无异味、色泽正常，无病，无内脏，无异物、无寄生虫等，无残留毛绒，不准带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物；肌肉应有光泽，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，规格重量大小符合要求，表皮处理清洁，码放整齐，达到使用标准。生鲜禽肉类必须保证新鲜，应符合成都市食品质量安全溯源体系的要求，保证新鲜，无过期食材。并提供生鲜禽肉类的《肉品品质检验合格证》及《动物产品检疫合格证》或《出县境动物产品检疫合格证明》的复印件。（配送时出具相关证明）

C. 供应商配送生鲜畜禽肉时应按照 GB/T28640-2012《畜禽肉冷链运输管理技术规范》执行。

⑦禽蛋：

★A. 鲜鸡蛋的食品质量安全指标应符合 GB2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》或国家最新标准的规定要求；供货时应有动物产品检疫(或检测)合格证明或出县境动物产品检疫(或检测)合格证明，外地生鲜禽蛋应有其所在地主管部门的检疫(或检测)合格证明或检疫(或检测)检验标识。

B. 禽蛋感官质量要求：禽蛋新鲜、清洁卫生，外壳坚固完整，色泽自然有光泽；有喷码、无破损、无污染、无裂纹、无异味、可溯源。包装鸡蛋应按照 GB/T 39438-2020《包装鸡蛋》规定执行。

⑧水产品及其制品：

★A. 水产品及其制品的食品质量安全指标须符合鲜活水产品及其制品应符合 GB31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定要求。应符合 GB2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》及 GB10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》或最新标准的规定要求。鲜鱼感官质量标准要求：a. 眼球饱满突出、角膜透明清亮有弹性；b. 鳃丝清晰呈鲜红色，黏液透明，具有淡水鱼的土腥味，无异臭味；c. 体表有透明的黏液，鳞片有光泽且与鱼体贴附紧密，不易脱落、无病害现象；d. 肌肉坚实有弹性，指压后凹陷立即消失，无异味；e. 腹部正常，不膨胀，肛孔白色、紧缩。

B. 供应商配送水产品时应按照 GB/T 34767-2017《水产品销售与配送良好操作规范》规定执行。

C. 鱼产品主要配送品种应按照 SC/T 3108-2011《鲜活青鱼、草鱼、鲢、鳙、鲤鱼》的规定要求执行。鱼产品规格大小均匀，最新生产且处理干净，单条鱼规格能达到采购人需求的重量要求。

⑨冷冻肉类：无化冻现象，不粘手，交货时无异味，冷冻肉类和冷冻禽肉类食品解冻后净重量不少于 92%。

⑩冷冻水产类：冷冻鱼类要求鱼眼睛角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层。冷冻虾要求大小无较大差异，虾类完整无破损，虾肉无异味，解冻后净重量不少于 85%。

⑪水发类：无腐败变质、无霉变、无刺激性异味，无掺假掺杂，严禁使用非食品添加剂、保持食材原有特性、正常加热后不能化渣。

(4) 粮油类（米、面、油）

★①大米、面粉食品安全应符合 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》或最新标准的规定要求。定型预包装类大米、面粉产品应具有

SC 标记，其中大米、面粉产品不接受转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。

②大米质量要求：应符合 GB/T 1354—2018《大米》、NY/T 595—2022《食用粳米》规定的国家二级及以上粳米的质量指标要求。

③面粉、挂面及面制品类：质量要求：应符合 GB/T1355—2021《小麦粉》规定的标准粉及以上等级质量要求；挂面制品应符合 GB/T40636—2021《挂面》规定的质量要求。

④食用菜籽油：

★A. 菜籽油食品安全应符合 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》的规定要求。

★B. 菜籽油质量标准应符合：GB/T 1536-2021《菜籽油》规定的压榨菜籽油二级及以上指标要求；菜籽油色泽鲜亮，清澈透明、无杂质、无沉淀物、具有菜籽油固有的气味和香味，经 280℃加热油色不变黑。不接受转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。

★C. 食用油预包装产品应符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定要求；包装质量应符合 GB/T 17374-2008《食用植物油销售包装》及 GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》的规定要求。

D. 食用油每批次货物剩余质保有效期须在 6 个月（含）以上（以采购人验收货物时间为准）。

★E. 包装要求：必须采购预包装产品。包装标识清楚，印有 SC 编号、生产日期、保质期、生产厂家、电话等。

F. 首次送货需附第三方质检机构（带 CNAS 或 CMA 标识的）出具的产品检验报告，每批货均需提供《出厂检验合格报告》。

(5) 乳制品类

★①纯牛奶产品质量安全符合 GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》或最新标准的规定要求；酸奶符合 GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》或国家最新标准的规定要求。符合 GB28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》规定要求。符合《食品安全法》、《乳品质量监督管理条例》等相关法律法规的规定要求。

②产品小盒包装规格 250ml/盒，产品每件包装规格由生产厂家确定。

(6) 调味品、香辛料及干杂类

★①调味品食品安全符合 GB2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB2719-2018《食品安全国家标准 食醋》、GB2720-2015《食品安全国家标准 味精》、GB2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》、GB31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》的规定要求或国家、行业最新标准的规定要求。符合 GB28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》规定要求。

②酿造酱油产品质量符合 GB/T18186-2000《酿造酱油》的规定要求，酿造食醋产品质量符合 GB/T18187-2000《酿造食醋》，食用盐产品质量符合 GB/T5461-2016《食用盐》及 QB/T4510-2013《食盐小包装制作技术规范》的规定要求或国家、行业最新标准的规定要求。

★③香辛料及干杂类食品安全应符合 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》、GB7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》标准或最新国家、行业标准的規定要求。

④香辛料及干杂类食品质量应符合 GB/T15691—2008《香辛料调味品通用技术条件》、GB/T23183—2009《辣椒粉》、GB/T 20554-2006《海带》、SC/T 3202-2012《干海带》、SC/T 3212-2017《盐渍海带》等标准或国家、行业最新标准的规定要求。

⑤香辛料及干杂类外观及其他要求：供应商配送的产品应当干爽、不霉烂、整齐、完整、无虫蛀、无杂质，保持产品本该应有的色泽。应确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。采购人可根据实际情况对需要的商品进行产品质量抽检，对质量未达到国家标准的商品采购人有权拒绝接收并罚款。香辛料及干杂等副食品类不得含有二氧化硫和非法使用添加剂，均为正规厂家生产，包装完整。标明商品名称、规格、生产许可证号和“SC”标志、产品执行标准、制造商、产地、生产日期、保质期或保存期或存放条件等内容。

3. 配送要求

★（1）配送食材：产品检验合格报告（证明）：供应商须提供猪肉生产厂家的有效《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》复印件或扫描件。生鲜猪肉类由产地检疫部门出具当日的《动物产品合格证明》和动物产品检疫合格验讫

印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格证明和肉品品质检验合格验讫印章；牛肉、羊肉等其它家畜白条肉应提供当日《动物产品合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》；配送蔬菜、水果、禽蛋、水产品时，供应商应提供农产品质量《承诺达标合格证》及每批次单品份额较大（20 公斤及以上）蔬菜、水果品种的农残快速检测报告，份额不足 20 公斤的甲方随机抽查；配送其他食材时，供应商必须向采购人提供每批次货物的有效产品检验合格报告和盖有供应商公章的配送清单。供应商须严格按响应文件内容及采购人要求配送货物，否则，采购人有权拒收无相关报告或证明的食材。成交供应商每次随货送上一式两份的送货清单及质量检验报告，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可改变。

★（2）配送车辆要求：配送供应商针对本项目肉类食材或冷冻食材，应全部配备冷藏厢式配送专车（即冷链车 1 辆）配送。配送车辆必须是封闭的冷藏厢式货车且符合国家卫生、动物防疫条件要求、具备温控设备，有配送时温度记录，车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮的材料。车厢内无异味，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。其它食材配送配置厢式配送车至少 1 辆。

★（3）人员要求：配送工作人员必须提供三年内无犯罪、吸毒史的承诺或公安机关出具的相关证明，以及卫生防疫部门出具的健康合格证明，配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡。配送供应商须为本项目确定一名项目经理，主要负责与采购人进行业务上的联系往来。

★（4）品种数量要求：保证配送食材品种重量的准确性，以采购人下单品种及数量为准，所有食材的重量以净重为准，不得包含包装材料的重量。严禁少量配送、超量配送、延时配送或者配送产品质量不达标，采购人有权全部退回。

（5）配送时间要求：配送供应商须按采购人要求于每日 7:00 前将食材送至采购人食堂。

（6）配送供应商应做好运输过程中的食品安全保障工作。运输中要防止雨淋日晒及交叉污染，确保运输安全。若采购人发现配送的粮油存在包装破损或变质，将及时通知配送供应商进行处理并做好记录，配送供应商需无条件更换相同品种相同数量的原材料。

（7）卸货要求：送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

★（8）建立出入库台账。配送供应商对所供产品的食品安全负责，建立 24 小时监控体系。所有配送产品在配送前，必须由供应商自行查验产品的有效期、包装等，并留样保存一周。

（9）其他要求：供应商应配合完成采购人包括但不限于 832 扶贫网站年度扶贫采购任务，采购份额不低于本项目预算金额的 10%。

★4. 食材价格

（1）服务期内，成交人结算价格=市场价格×最终磋商报价。

（2）由供应商配合采购人以成都市城市居民生活价格公益平台（蓉价网 www.cdprice.cn）食材价格作为核价基础，蓉价网没有的以当地批发市场和送货点方圆 5km 以内农贸市场产品价格作为参考，最终确定市场价格。

（3）易耗物资配送价格不得高于市场平均价，结算价格包含明细内容参照食材配送。

★（二）商务要求：

1. 服务期限及交货地点

（1）服务期限：2024 年 6 月 1 日-12 月 31 日。

（2）配送时间：每天按需配送。配送应于合同约定之日起按每日规定时间前送达。

（3）交货地点：成都市武侯区天府一街 535 号两江国际 A 栋。

2. 付款方法和条件

（1）货款结算方式：根据当日实际配送的食材数量和成交结算单价计算，按月累计结算。

（2）供应商应在规定的时间内供货，并每日汇总配送清单后交采购人签字确认。

（3）验收资料每天一备案，每次支付前，供应商提交完备有效单据和合法合规票据及双方签字确认的结算清单，采购人在收到全部凭证后，于 10 个工作日内向供应商支付货款。

（4）具体采购数量以实际供货数量结算，但最终年度结算总价不能超过本项目总预算。

(5) 若涉及商品包装和快递包装的，按照《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知财办库〔2020〕123号的要求执行。

3. 验收标准和方法

(1) 履约验收主体：采购人

(2) 履约验收时间：项目履约期满前一个月

(3) 验收组织方式：自行验收

(4) 履约验收程序：分期验收

(5) 技术履约验收内容：按照本项目采购文件中“技术、服务要求”及成交人响应文件进行验收。

(6) 商务履约验收内容：按照本项目采购文件中“商务要求”及成交人响应文件进行验收

(7) 验收标准：

数量验收标准：送货质（重）量优（大）于采购人下单质（重）量时按采购人实际下单要求验收，送货重量低于采购人下单要求，配送供应商需在采购人规定时间内按下单要求补齐，若无法按时补齐，则按缺货金额的5倍进行扣除。

价格验收标准：配送供应商的配送价格根据结算基础价及折扣率进行计算的，实际配送价格以元为单位，报价精确到小数点后两位。

(1) 数量验收标准：送货质（重）量优（大）于采购人下单质（重）量时按采购人实际下单要求验收，送货重量低于采购人下单要求，配送供应商需在采购人规定时间内按下单要求补齐，若无法按时补齐，则按缺货金额的5倍进行扣除。

(2) 价格验收标准：配送供应商的配送价格根据结算基础价及折扣率进行计算的，实际配送价格以元为单位，报价精确到小数点后两位。

4. 服务地点：成都市武侯区天府一街535号两江国际A栋。