

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

本项目为检务保障物资采购项目，共一个包。

3.2 采购内容

3.2.1 标的清单

采购包1:

采购包预算金额（元）：1,139,212.80

采购包最高限价（元）：1,139,212.80

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及及采购进口产品	是否涉及及采购节能产品	是否涉及及采购环境标志产品
1	检务保障物资	1.00	1,139,212.80	项	农、林、牧、渔业	是	否	否	否

3.3 技术要求

采购包1:

标的名称：检务保障物资

参数性质	序号	技术参数与性能指标	
		★一、采购标的	
		序号	本项目采购标的名称 本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业
		1	米（核心产品） 工业
		2	面 工业
		3	油 工业
		4	猪肉 农、林、牧、渔业
		5	牛肉 农、林、牧、渔业
		6	家禽 农、林、牧、渔业
		7	蔬菜 农、林、牧、渔业
		8	水果 农、林、牧、渔业
		9	水产 农、林、牧、渔业
		10	蛋类 农、林、牧、渔业

11	干杂调料	工业
----	------	----

二、项目要求

(一) 服务要求

★1、食材安全要求

(1) 供应商所供食材必须符合国家食品安全相关的法律、法规和标准的要求。若国家出台新法律、法规和标准，则以新的法律、法规和标准为准，保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。

(2) 所有需要包装的食材，其包装材料均须符合食品包装容器和包装材料 应有食品安全标准要求，并带有标签。标志、标签应符合国家相关最新标准及食品安全法规的相关规定。包装计量食品应符合国家质检总局最新《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

(3) 供应商必须承诺：若发生因食材引发的食品安全事故，由供应商承担全部责任，采购人有权终止合同。（提供承诺函加盖公章）

★2、食材品质要求

(1) 按采购人要求配送无病变、无霉变、无质变、在保质期内的质量合格食材，种类、数量以采购人通知为准（净菜提前2-3天下单，其他品类提前1-2天下单）；如食材种类不能满足采购人需求的，须至少提前24小时告知采购人，并提供不少于3种可替换食材解决方案供采购人选择经采购人确认后配送。

(2) 供应商所供产品须达到相关食品卫生安全规定，国家有出台新的标准的，以新的标准为准。（提供承诺函加盖公章）

3、食材管理要求

(1) 所有食材均应做好原辅料出入库登记管理、产品出入库登记管理、出厂检测报告记录管理、第三方农产品有害物质检测报告记录管理。

(2) 所有食材均须留样，留样地点、时限等以相关国家标准及采购人要求 为准。非预包装食材生鲜食材留样保存48小时，其余预包装类食材留样保存一周。

(3) 所有配送食材在配送前，必须自行查验。所有食品必须粘贴印有供应商详细信息的封条。

(4) 所有食材在出库前必须检查其有效期、包装完整程度等。

(5) 供应商所有的生产、加工、储存、配送人员等所有与本项目相关的人员应持健康证上岗，每年应进行一次体检。

4、环境场所要求

(1) 供应商具有食品经营、加工、储存、配送、检测场所或租赁的仓储库房，配备专用配送车辆，能按时、按需运送货物并保证所配送产品的质量、卫生和安全。

(2) 净菜加工场所：应有封闭式、独立的净菜加工场所（含仓储、加工、清洗、办公等）。针对净菜加工要求，设有原材料存放区，分检、筛查区，清洗区，加工区，包装区，配送区等独立区域。加工场所应配备“五防”（防尘、防潮、防虫、防鼠、防蚊蝇）相关设备设施，防止污染食品。具有24小时监控体系，在所有的生产车间、库房安装24小时监控设备，采购人授权相关工作人员即可随时查看监控实时画面。

5、检测报告要求

1、日常检测报告：预包装食品成交后须提供一年一次的具有法定资质的第三方检测机构出具的检测报告，每批次配送须提供出厂检测报告。

2、具有法定资质的第三方检测机构出具的农产品有害物质检测报告：须每半年提供一次，检测

项目包括但不限于重金属、农药残留、兽药残留、挥发性盐基氮、呕吐毒素。（每个检测项目，会提前告知）

（二）食材配送要求

1、服务方式：供应商必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的转包。

2、配送车辆：水产、禽类、畜类、净菜生鲜类等食材使用冷链专用车辆配送，车辆长度、高度、体积应符合采购人收验货位置的设置标准。车辆内部应保证干净、整洁、卫生，严格按照食品收验货标准分包装、分器皿、分类、有序存放。应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。供应商必须无任何理由地保存在配送车辆出库（出发）到用户接收产品为止的冷链记录，采购人将不定期进行抽查。

3、配送人员及现场工作人员要求：配送人员应具备有效的健康合格证明，无犯罪记录、无吸毒史。

4、时效要求：按点位每日固定的收验货时间，不得延误、推迟。如有换货情况，需及时更换。

5、临时紧急配送要求

（1）针对临时紧急配送，供应商具有完善的临时紧急配送网点，在采购人有临时紧急配送要求时，临时紧急配送的食材必须在采购人要求的时间内送达采购人指定地点。

（2）临时紧急配送的品类范围：与一般配送需求相同，应符合采购人需求。

（3）临时紧急配送的品质标准：与一般配送需求相同，应符合采购人需求。

（4）临时紧急配送的渠道要求：符合采购人商品标准的渠道。

（5）临时紧急配送的时效要求：采购专员24小时保证随时接单，2小时内将货物送达。

6、食材溯源要求

供应商具有完善的食品溯源体系（包括二维码，内容有生产地址、生产日期及时间、进货日期及时间）与召回制度，并制定突发事件应急方案，应定期进行演练。质量安全指标检测不合格时，应予以及时召回。

★（三）食材要求

序号	种类	安全标准	质量标准	加工过程品控标准	包装储藏标准	配送过程标准	备注
1	粮油类（米面粉油）	符合GB 2715-2016《食品安全国家标准粮食》；面粉（一级）、挂面须符合GB/T1355-1986《小麦粉》、GB/T8607-1988《高筋小麦粉》等或国家最新标准要求；须符合GB 2716-2018《食用植物油卫生标准》等或国家最新标准要求；其他粮油类产品须符合国家或者行业规定，保证产品的质量和安全。食品原料的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定，如遇国家最新标准出台按照新标准要求。	1、产品要求：产品符合国家质量安全检验标准、随货有该批次产品质量检测合格证、包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，无异味，无异物，无虫害、无杂质。须保证配送种类、需求等级、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，可溯源、新鲜、清洁卫生，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。具有相关产品检验报告。 2、等级要求：分等级质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为1、2、3、4、5或大（L）、中（M）、小（S）的，应选择1、2或大（L）、中（M）等级。	大米需符合当年二级以上籼米，食用油应符合当年标准并定型包装，面粉中不得添加过氧化甲酰、溴酸钾。每批次产品具有检测报告；	包装要求：预包装；配有仓库，体积极能满足本项目实施需要。食品原料的包装应完整、清洁、无破损，包装有关食品名称、生产日期、保质期、质量等级、生产经营者等标识内容应与其内装物一致。包装物应清洁卫生。	保质期在6个月以内的，送货日至保质期的天数必须大于保质期天数的三分之二；6个月以上的，送货日至保质期到期的天数必须大于保质期天数的二分之一，凭出厂合格证与检验员章确认质量。）按批次提供合格证且按时送达，按规定的品种、规格、及时送货。	能按指定品种供应

1

猪肉类	<p>配送肉类须符合GB/T40464-2021《冷却肉加工技术要求》、GB/T40466-2021《畜禽肉分割技术规程猪肉》、GB/T40467-2021《畜禽肉品质检测近红外法通则》等、符合GB2707-2016、GB2762-2017 现行国家标准或国家卫生、食品安全最新标准。所供肉类不得检出国务院食品安全委员会办公室《“瘦肉精”专项整治方案》（食安办〔2011〕14号）规定的“瘦肉精”品质目录。GB 31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》。如遇国家最新标准出台按照新标准要求。</p>	<p>猪肉新鲜无异味、色泽正常、无寄生虫等，应无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴结干净；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，并具有鲜肉的正常气味，精排类无龙骨。应符合成都市生猪溯源体系的要求并有产地动物卫生监督机构出具的检疫（或检测）合格证明和动物产品检疫（或检测）合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品质检验合格验讫印章。</p>	<p>须为24小时内屠宰的猪肉（除不可抗力外，不得以任何理由使用冻肉，如被批准同意使用肉，其价格执行同类市场零售均价的同等折扣率。）</p>	<p>分筐透气、无挤压。包装物应清洁卫生。配有标准冷藏库及低温车间，体积应能满足本项目实施需要。</p>	<p>食材应按品类分筐、分色区冷链配送，每一品类采用固定颜色配送。应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。猪肉类交货时应提供猪肉生产厂家的《生猪屠宰证》复印件、《动物防疫条件合格证》复印件及当日《动物检疫合格证明》。</p>	<p>肉品位置正、厚度达标。</p>
-----	--	---	--	--	---	--------------------

3	牛肉类 配送肉类须符合GB/T40464-2021《冷却肉加工技术要求》、GB/T40467-2021《畜禽肉品质检测近红外法通则》等现行国家标准或国家卫生、食品安全最新标准。所供肉类不得检出国务院食品安全委员会办公室《“瘦肉精”专项整治方案》（食安办〔2011〕14号）规定的“瘦肉精”品质目录。如遇国家最新标准出台按照新标准要求。	符合GB2707-2016食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品。新鲜无异味、色泽正常、无寄生虫等，应无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干净；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，并具有鲜肉的正常气味，精排类无龙骨。检疫证明齐全。	按采购人要求提供牛肉类产品，牛肉须为24小时内屠宰按冷鲜标准储藏及运输的鲜品，牛肉色泽鲜亮，无异味，肉质紧实，水分少。	分筐透气、无挤压。包装物应清洁卫生。配有标准冷藏库及低温车间，体积应能满足本项目实施需要。	食材应按品类分筐、分色区冷链配送，每一品类固定颜色配送。应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。供应商必须无任何理由地保存在配送车辆出库（出发）到用户接收产品为止的冷链记录。其他生鲜畜肉（牛肉、羊肉等）类供应时应提供当日《动物检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》。符合GB/T 28640-2012畜禽肉冷链运输管理技术规范。	配送时间、种类 按购买人要求配送。
4	符合GB2707-2016食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品	家禽鲜活无异味、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，符合规格要求，达到使用标准。生鲜禽肉类必须保证新鲜，应符合食品安全溯源管理要求。检疫证明齐全。	须为24小时内屠宰的活禽或经采购人认可的冷冻制品，非疫区生产。冻品须出厂日期新鲜，证照齐全，包装完整。	分筐透气、无挤压。包装物应清洁卫生。配有标准冷藏库及低温车间，体积应能满足本项目实施需要。	食材应按品类分筐、分色区冷链配送，每一品类采用固定颜色配送。应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。生鲜禽肉类供应时应提供当日的《动物产品检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》，外地生鲜禽肉应有其所在地农业部门的检疫合格证明或检疫验讫标识。符合GB/T 28640-2012畜禽肉冷链运输管理技术规范。	品种齐全，能供应不同月龄的禽类，分部供应，部位分类精细，日期为最新生产或现屠宰、分割加工处理。

5	蔬菜	符合 GB2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等，如遇国家最新标准出台按照新标准要求。	蔬菜新鲜，无泥土、无腐叶、无黄叶、少虫眼、碰伤、挤压伤，分放整齐均匀。应至少为新鲜无公害蔬菜，且能够溯源。	食材应进行初步处理，去除泥土、老根、枯叶等，保证加工后的食材洁净、卫生。对于需要清洗的食材，应按食品安全法有关规定进行清洗。	分品分筐透气、无挤压。包装物应清洁卫生。配有标准冷藏库及低温车间，体积应能满足本项目实施需要。	使用专用车辆配送，特殊食材使用冷链车配送；车辆长度、高度、体积应符合收验货位置的设置标准。车辆内部应保证干净、整洁、卫生，严格按照生活中心食品收验货标准分包装、分类、有序存放。食材应按品类分筐、分区配送，每一品类固定颜色配送。符合 GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程。	配送时间、种类按购买人要求配送。
6	水果	所配送的食材农药残留须符合GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》如遇国家最新标准出台按照新标准要求。	按采购人送货前提出的具体要求的规格品种等供货。须保证色泽正常，无伤疤、黑斑、裂口、腐烂，果型饱满，大小均匀。	新鲜口感好，尺寸符合采购人要求。	分筐透气、无挤压。包装物应清洁卫生。	食材应按品类分筐、分区配送，每一品类固定颜色配送。符合 GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程。	能按指定品种供应

7	水产	鲜冻水产品符合现行食品安全国家标准《鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015），水产品符合现行食品安全国家标准《动物性水产品》（GB10136-2015）如遇国家最新标准出台按照新标准要求。	鱼类大小均匀，最新生产且处理干净，单条鱼能达到保障点位需求重量。部分水产需要鲜活，无擦伤、脱皮、病害等现象。检疫证明齐全。	按采购人要求提供水产类产品，水产须为24小时内屠宰的鲜活水产品 或经采购人认可的冷冻制品。产地非疫区。冻品须出厂日期新鲜，证照齐全，包装完整。冻品须出厂日期新鲜，证照齐全，包装完整。	分品分筐透气、无挤压。包装物应清洁卫生。配有标准冷藏库及低温车间，体积应能满足本项目实施需要。	食材应按品类分管、分色区冷链分配送，每一品类固定颜色配送。应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。符合GB/T 36192-2018活水产品运输技术规范。	配送时间、种类。按购买人要求配送。
8	蛋类	应符合GB 2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》，如遇国家最新标准出台按照新标准要求。	新鲜、清洁卫生、喷码、可溯源、无破损、无污染、无裂纹、无异味。	蛋鸡饲养过程品质可控，蛋鸡接种药物可靠，符合国标。蛋鸡无疫情，非疫区，鸡蛋出厂应消毒、喷码，可溯源。	配有冷藏库及低温车间，体积应能满足本项目实施需要。包装物应清洁卫生。	能提供检疫报告，按时送达；不使用纸箱，使用专用蛋隔配送。	能按指定品种供应

			符合 GB 2762-2017 《食品安全国家标准食品中污染物限量》等国家最新标准要求。须符合国家相关标准或最新标准。食品原料的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定。	1、产品要求：产品符合国家质量安全检验标准、随货有该批次产品质量检测合格证、包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，无异味，无异物，无虫害、无杂质。须保证配送种类、需求等级、规格，质量完全符合采购人要求，可溯源、新鲜、清洁卫生。包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。具有相关产品检验报告，有在保质期内SC标记； 2、等级要求：分等分级的质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为 1、2、3、4、5 或大（L）、中（M）、小（S）的，应选择 1、2 或大（L）、中（M）等级。	按采购人要求提供干杂及调味品，干杂及调味品原则上应为预包装食品。	包装要求：预包装；配有仓库，体积应能满足本项目实施需要。包装物应清洁卫生。	保质期在 6 个月以内的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的三分之二；6 个月以上的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的二分之一，凭出厂合格证与检验员章确认质量。按批次提供合格证且按时送达，按规定品种、规格、及时送货。	品种齐全，数量多，尤其是四川传统原料供应充足。
--	--	--	--	--	----------------------------------	---------------------------------------	---	-------------------------

3.4 商务要求

3.4.1 交货时间

采购包1:

自合同签订之日起365日

3.4.2 交货地点

采购包1:

成都市青羊区（采购人指定地点）

3.4.3 支付方式

采购包1:

分期付款

3.4.4 支付约定

采购包1: 付款条件说明：按季度支付。在上一季度月末支付下一季度预估金额的50%作为预付款，服务期满一季后据实支付剩余服务费。 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 25.00%。

采购包1: 付款条件说明：按季度支付。在上一季度月末支付下一季度预估金额的50%作为预付款，服务期满一季后据实支付剩余服务费。 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 25.00%。

采购包1: 付款条件说明：按季度支付。在上一季度月末支付下一季度预估金额的50%作为预付款，服务期满一季后据实支付剩余服务费。 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 25.00%。

采购包1: 付款条件说明：按季度支付。在上一季度月末支付下一季度预估金额的50%作为预付款，服务期满一季后据实支付剩余服务费。 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 25.00%。

3.4.5 验收标准和方法

采购包1:

按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）的要求、招标文件的要求、中标供应商的投标文件及承诺以及合同约定标准进行验收。

3.4.6 包装方式及运输

采购包1:

涉及的商品包装和快递包装, 均应符合《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)》的要求, 包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸, 以确保货物安全无损运抵指定地点。

3.4.7 质量保修范围和保修期

采购包1:

/

3.4.8 违约责任与解决争议的方法

采购包1:

1、甲乙双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定, 保证本合同的合法正常履行。2、如因中标人工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害, 包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等, 中标人对此均应承担全部的赔偿责任。3、在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端, 双方应通过友好协商解决, 经协商30天内不能达成协议时, 双方均有权向采购人所在地人民法院提起诉讼。

3.5 其他要求

1、★报价要求: (1) 供应商报价应包含完成本项目所需的一切费用(报价应是最终用户验收合格后的总价, 包括配送货物本身的费用、包装费、运输费、自然损耗、运输过程保险费、质量保证费、损耗相关的伴随加工服务费、搬运费及配送货物本身已支付或将支付的各种税费以及其他交付使用前的所有费用等和文件规定的其它费用)。(2) 最高限价(市场单价): 根据成都市发展和改革委员会网站公布中心城区部分农贸市场主副食品报价为基础(如成都市发展和改革委员会网站公布的中心城区部分农贸市场主副食品报价未包含的产品, 价格由成交人和采购人代表根据实际需求随机抽取青羊区3个综合农贸市场进行现场询价, 取价格平均数作为基础)。供应商按统一下浮率进行报价。(3) 本合同的结算价=市场单价×实际数量×(1-成交下浮率)。例如, 供应商报价(下浮率)为5.55%, 则结算价=市场单价×实际数量×(1-5.55%)。2、与供应商履约相关的其他要求: 供应商应结合自身技术能力充分了解项目背景和各项政策, 针对性的提供实施方案包括: ①服务人员管理机制; ②溯源管理措施、③产品质量管理措施、④库存管理措施、⑤运输管理措施、⑥食品卫生安全控制实施方案、⑦食品安全事件应急预案、⑧恶劣气候及临时安排供应保障应急预案。提供管理制度包括: : ①卫生管理制度、②采购验收制度、③食品留样制度、④清洗消毒保洁制度、⑤菜品农残检测制度。相关方案的编制应切实可行、能够保障项目顺利实施。3、针对招标文件第二章2.4.9中“投标人应按照客户端操作要求, 对应招标文件的每项实质性要求, 逐一如实响应”, 除招标文件中的明确要求承诺或响应的实质性要求外, 对于其他实质性要求, 供应商在《投标(响应)函》中以“我单位完全接受和理解本项目采购文件规定的实质性要求”进行承诺即视为响应。