

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

成都市市场监督管理局拟采购机关食堂食材。本项目共分为3类：肉类、蔬菜水果类、副食类。

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): 4,039,200.00

采购包最高限价(元): 4,039,200.00

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 采 购 进 口 产 品	是否 涉 及 采 购 节 能 产 品	是否涉 及采购 环境标 志产品
1	机关食堂食 材供应商采 购	1.00	4,039,200.00	批	农、 林、 牧、 渔业	是	否	否	否

3.3 技术要求

采购包 1:

标的名称: 机关食堂食材供应商采购

参数性质	序号	技术参数与性能指标
------	----	-----------

1

(一) 项目概况

成都市市场监督管理局拟采购机关食堂食材。本项目共分为3类：肉类、蔬菜水果类、副食类。

(二) 采购内容

序号	货物名称 (标的名称)	数量	单位	所属行业	备注
1	生鲜畜肉类	据实	据实	农、林、牧、渔业	
2	生鲜禽肉类	据实	据实	农、林、牧、渔业	
3	水产类	据实	据实	农、林、牧、渔业	
4	蔬菜	据实	据实	农、林、牧、渔业	
5	水果类	据实	据实	农、林、牧、渔业	
6	蛋类	据实	据实	农、林、牧、渔业	
7	大米	据实	据实	工业	核心产品
8	食用油	据实	据实	工业	
9	干杂调味类	据实	据实	工业	

	(不含食盐)				
10	乳制品	据实	据实	工业	
11	食用盐	据实	据实	工业	
12	采购人所需的其他副食	据实	据实	工业	

(三) 技术服务要求

1、总体要求

1.1 本项目所有需投标人配送的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》、国家相关标准、强制性规定要求及国家、当地卫生、食品部门颁发的最新相关标准，并在配送时按要求提供产品所涉及的《全国工业产品生产许可证》、《食品生产许可证》、《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》等国家强制规定材料，配送的蔬菜肉类需具有追踪溯源标识或记录记载，并可实现追踪溯源。投标人所配送产品达到相关食品卫生安全规定，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所配送产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。

1.2 检测报告要求

(1) 日常检测报告：预包装食品须提供每批次的出厂检测报告；非预包装食品须提供每日的自检报告。

(2) 第三方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。

2、各类技术内容及要求

2.1 肉类

(1) 供应商应按照采购人需求进行配送包括当天屠宰的鲜肉或冷鲜肉（含畜肉类、禽肉类等），鱼、海带等水产类，冻鸡腿、冻掌中宝等冷冻肉类。（特殊情况下须取得采购人认可后方可用冻肉替代）。

(2) 生鲜畜肉类：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。猪肉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品质检验合格验讫印章。

★(3) 生鲜禽肉类：家禽鲜活原料应体壮，色泽正常，无病，无内脏，无异物，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。（提供加盖投标人公章的承诺函）

★(4) 水产类：须保证鲜活、大小基本统一。水产品的淡水鱼类（仅限草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼）、海水藻类（仅限海带）的食品安全指标应分别符合 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》的规定或国家卫生、食品安全最新标准。（提供加盖投标人公章的承诺函）

★(5) 冷冻肉类：肉要求

肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%以上，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。冷冻水产品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20 度）。所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有“SC 编码”。（提供加盖投标人公章的承诺函）

★（6）配送肉类须符合 GB/T 40464-2021《冷却肉加工技术要求》、GB/T 40467-2021《畜禽肉品质检测近红外法通则》等、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》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。（提供加盖投标人公章的承诺函）

（7）★猪肉类配送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》加盖投标人公章。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》。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。（提供加盖投标人公章的承诺函）

2.2 蔬菜、水果类

(1) 按需求进行配送，包括当季各类新鲜无公害蔬菜（大棚种植蔬菜）、无公害水果，净菜、鲜面，蔬菜水果，符合成都市溯源体系的要求。

(2) 蔬菜类：无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，蔬菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小统一、不得过熟或欠熟，严禁配送药性和肥气未脱的蔬菜，并按相关规定配送前采样送检，提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格的报告。

(3) 水果类：须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，并按采购人送货前提出的具体要求供货。

★(4) 净菜：须为当天生产，按采购人要求至少提供新鲜无害的净菜产品，食材应进行充分的清洗，去除农产品有害物质，保证加工后的食材洁净、卫生。对于需要泡制的食材，应按食品安全法有关规定进行泡制，不得使用对人体有危害的物质等进行泡制，泡制后应进行充分的清洗。食材应按采购人需要进行加工，营养搭配合理且按份进行预包装，加工后的食材应符合直接烹炒的要求。建立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。有净菜加工生产线（至少包含以下设备：洗菜机、切菜机、切丁机、切丝机、去皮机、脱水机等）。应有封闭式、独立的净菜加工场所。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。（提供净菜加工生产线设备清单、每个设备的照片至少一张、净菜加工场所照片、提供加盖投标人公章的承诺函）

★（5）所配送的食材农药残留须符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》或国家最新标准要求。为确保食品安全，严禁配送使用剧毒农药的蔬菜、水果，不得配送药性和肥气未脱的蔬菜、水果，必须保证其新鲜度，残余农药含量不能超过国家有关标准，由蔬菜水果引发的食物中毒等安全事故，由投标人负全责。（提供加盖投标人公章的承诺函）

2.3 副食类

（1）包含干杂、调味品、乳制品、粮油、禽蛋及采购人所需的其他副食。

★（2）干杂、调味品：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，有该物品独有的气味、无异味。须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，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。符合国家现行或最新标准要求。（提供加盖投标人公章的承诺函）

★（3）乳制品：符合《中华人民共和国食品安全法》、《乳品质量安全监督管理条例》及《食品安全国家标准 生乳》GB 19301—2010 关于奶制品的相关标准或国家最新标准要求，新鲜、口感好。色泽：呈均匀一致的乳白色，或微黄色。气味：具有牛乳固有的滋味和气味，无异味。组织状态：均匀的液体，无凝块，无粘稠现象。（提供加盖投标人公章的承诺函）

★（4）粮油：大米需符合当年二级以上粳米，须符合 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、《大米》GB/T 1354-2018、《食品安全国家标准 粮食》GB 2715-2016 等或国家最新标准要求；面粉（一级）、挂面须符合 GB/T 1355-2021《小麦粉》、GB/T 8607-1988《高筋小麦粉》等或国家最新标准要求；食用油应符合当年四级压榨并定型包装，须符合 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》等国家最新标准要求；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。（提供加盖投标人公章的承诺函）

★污染物限量需符合 GB 2762-2022《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。面粉中不得添加过氧化甲酰、溴酸钾，添加营养强化剂应符合 GB 14880-2012《食品安全国家标

准 食品营养强化剂使用标准》。
（提供加盖投标人公章的承诺函）

（5）鲜面类：根据采购人要求配送当天生产的鲜面类产品（切面、饺子等）。无须二次处理可以直接进行熟加工。

★（6）禽蛋：蛋类预包装，配送时必须保证按需求等级配送且可溯源、新鲜、清洁卫生、无破损，应符合 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 2762-2022《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。

（提供加盖投标人公章的承诺函）

★（7）采购人所需的其他副食：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，有该物品独有的气味、无异味。须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，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，须符合国家相关标准或最新标准。

（提供加盖投标人公章的承诺函）

★（8）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，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。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

质期限、质量等级、生产经营者等标识内容应与其内装物一致。（提供加盖投标人公章的承诺函）

★(9) 预包装食品须保证规格品种完全符合采购人要求，包装规格、口味、种类齐全。保质期在3天以内的，必须是送货当天生产的货品；保质期在7天以内的，送货日不超过生产日两日；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。（提供加盖投标人公章的承诺函）

3、价格要求

3.1 本项目全年预算403.92万元。

3.2 基准价

(1) 以成都市发改委网站发布的“主城区部分农贸市场价格”中的对应食材市场零售价为基准价执行。

(2) 如成都市发改委网站发布的“主城区部分农贸市场价格”中缺少的食材，以成都市蓉价网（网址：<http://www.cdprice.cn>）最近一期公布的商品零售价格为基准价执行。

(3) 未涵盖在(1)(2)项中的食材，以成都市机关事务管理局后勤资源共享平台公布的审核市场价为基准价执行。

(4) 结算标准=基准价*(1-中标综合下浮率)*数量

(四) 其他要求

★1、配送食材安全要求

（提供加盖投标人公章的承诺函）

（1）投标人所配送的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）所有配送的需要包装的食材，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或要求，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）投标人必须承诺若发生因食材引发的食品安全事故，由投标人承担全部责任。

2、配送食材管理要求

（1）所有食材均应做好原辅料出入库登记管理、产成品出入库登记管理、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；需进行加工的食材另须做好生产记录管理。

（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。非预包装食品生鲜食材留样保存24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。预包装食品必须粘贴印有投标人详细信息的封条。

（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）投标人所有的生产、

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。

(6)投标人应每年进行一次末端用水第三方检测，如有二次供水需要增加二次供水检测。

3、环境场所要求

(1) 投标人须严格执行《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国有关餐饮、食品的卫生制度。

(2)★投标人应具备实施本项目所必需的冷冻冷藏库及食品经营、加工、储存、配送、检测场所或租赁的固定食材仓储库房，承诺能按时、按需运送货物并保证所配送产品的质量、卫生和安全。**(提供加盖投标人公章的承诺函)**

4、食材配送要求

(1)所有需配送产品必须符合产品加工运输的国家标准，并实行专车专人定点配送，按规定送到采购人指定的库房，并按存放要求堆放整齐。投标人须提供专职联系人员联系方式，负责联系（电话、微信、QQ 信息）并确认食材种类、数量、配送时间及配送要求，信息交换方式等由双方自行商定。**(提供联系人员的花名册)**

(2)投标人必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何形式的转包。

(3)配送车辆：为保证配送时效，投标人应保证用于本包件的配送车辆至少含厢式配送车和清洁卫生的冷链（1℃～4℃）运输车辆各 1 辆。驾驶员应与配送车辆相对应，一人一车。

★周转箱应干净、卫生。配送工具做到每日清洁、消毒，

避免二次污染。投标人应承诺中标后做好消杀、防疫的完整台账，采购人将不定时抽查。应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。投标人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行车记录，采购人将不定期进行抽查。为保证配送时效，配送车辆须为投标文件中响应的的车辆，如投标人确需更换，应以书面形式征求采购人同意。**(提供周转箱照片及提供加盖投标人公章的承诺函)**

★（4）人员要求：

①每辆配送车辆至少保证有2位配送人员(不含驾驶员)，配送人员应具备有效的健康合格证明，无犯罪、吸毒史，采用双人双锁管理。提供拟投入的所有食材配送车辆相对应的驾驶员登记表（内容包含但不限于姓名、性别、年龄、身份证号、准驾车型、驾驶证有效期）、身份证复印件、健康证复印件、驾驶证复印件、劳动关系证明。**(提供承诺函加盖公章，承诺中标后提供以上相关证明材料)**

②投标人拟投入的团队人员应包含项目负责人1人（即为本项目项目管理成员），配送人员4人、加工人员3人、驾驶员2人、农产品食品检验员2人等不少于12人均具备实施本项目所需的有效的健康证和工作经历。**(提供加盖投标人公章的承诺函)**

（5）运输要求：投标人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，确保配送的粮油优质、安全、可靠，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，将及时通知投标人进行处理并做好记录，投标人需无偿更换相同品种相同数量的原材料。

5、★应急配送要求（提供加盖投标人公章的承诺函）

针对应急保障，投标人必须承诺在大成都范围内具有完善的应急配送网点，并配备有应急配送车，在采购人有补货要求时，补货必须在1个小时内送达采购人指定地点。

6、食材溯源要求

投标人须具有完善的食品溯源体系及追溯程序（包括二维码，内容有生产人员、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。

7、其他

(1)中标人应具有食品安全责任险。中标人在日常供应时，须保质保量进行配送，若出现食品安全问题、服务质量问题等情况时，采购人将会按照考核办法处理。

(2)中标人应无条件服从采购人的管理。中标人须按照采购人的相关管理制度进行配送，采购人有权对中标人日常配送工作及数据报送等工作进行考核。

(3)投标人车辆及人员在配送过程中发生安全事故的，甲方不承担责任。

★（五）商务要求

1、配送地点

(1) 配送地点 1：成都市市场监督管理局（成都市武侯区致民东路6号）；

(2) 配送地点 2：其他采

		<p>购人临时指定地点。</p> <p>如在服务期内采购人若有新增食堂，投标人应当无条件配送。</p> <p>2、送货期限</p> <p>(1) 采购人应在下午 18:00 前向供应商下达次日订单，供应商按订单要求于次日早上 7:00 前将食材配送至采购人指定地点。</p> <p>(2) 自合同签订之日起 1 年，具体时间以合同签订时约定为准。</p> <p>3、付款方式</p> <p>(1) 付款方式：</p> <p>① 合同价款以人民币结算，采购人指定人员验收货物无误后，在中标人送货回执单上签字确认，作为双方结算依据。</p> <p>② 合同签订后，采购人应自收到中标人开具的增值税发票后 10 个工作日内支付当年预算金额的 40% 作为预付款；食材费按月据实支付，每月底根据当月考核结果计算应付的当月食材费金额。结算食材费时优先抵扣预付款，预付款抵扣完毕后，再根据结算结果据实支付。结算公式：每月结算价=基准价*(1-中标综合下浮率)*数量*考核得分对应比例-预付款。如遇实际提供服务时间不足一月的，按照实际天数进行结算。</p> <p>③ 若出现需扣投标人承担违约责任的款项，则从投标人当月供应食材货款总额中扣除后支付。</p> <p>④ 投标人需在采购人付款前十个工作日内向采购人提供等额有效合法发票。</p> <p>(2) 结算标准=基准价*(1-中标综合下浮率)*数量；</p>
--	--	---

(3) 基准价

①以成都市发改委网站发布的“主城区部分农贸市场价格”中的对应食材市场零售价为基准价执行。

②如成都市发改委网站发布的“主城区部分农贸市场价格”中缺少的食材，以成都市蓉价网（网址：<http://www.cdprice.cn>）最近一期公布的商品零售价格为基准价执行。

③未涵盖在①②项中的食材，以成都市机关事务管理局后勤资源共享平台公布的审核市场价为基准价执行。

审核周期为：蔬菜、水果一周一审；禽类、水产牛肉类、猪肉类一月一审；粮油三个月一审；干杂调味品半年一审。

(4) 价格报送周期为：每周五报送下周食材价格，如供应商食材价格变更，应以书面形式及时通知采购人，经采购人确认后，方可进行价格调整。

4、违约责任

4.1、采购人违约责任

(1)因采购人无故逾期支付合同款的，除应及时付合同款外，应向中标人支付欠款总额万分之一/天的违约金。

(2)采购人偿付的违约金不足以弥补中标人损失的，还应按中标人损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给中标人。

4.2、中标人违约责任

(1) 供货及时性：

①中标人供货不及时，超出规定供货时间 30 分钟以上，未影响采购人正常供餐的，每次需从当月货款总额中扣除 200 元。

②中标人因供货不及时，影响采购人正常供餐的，每次

需从当月货款总额中扣除 1000 元。

(2) 食材标准、数量及质量：

① 中标人配送食材不符合质量要求，每次需从当月货款总额中扣除 1000 元，并无条件换货。

② 中标人配送的食材重量不符，相差 1 公斤（含）以上的，每次需从当月货款总额中扣除 1000 元，并及时补足食材重量。

③ 中标人配送的畜肉、禽肉、水产品注水、加冰等，每次需从当月货款总额中扣除 1000 元，并无条件换货。

④ 中标人掺假、假冒，每次需从当月货款总额中扣除 1000 元，并无条件换货。

(3) 食材价格：中标人违反食材价格要求，每次需从当月货款总额中扣除 1000 元。

(4) 随机抽检：投标人每半年，安排一次法定检测机构随机抽检食材安全达标情况。

① 抽检食材中，发现一个品种不达标的，从当月货款总额中扣除 1000 元，并无条件换货。

② 抽检食材中，发现两个（含）以上品种不达标，视为投标人违约，采购人有权单方面解除本采购合同，中标人须全额退还采购人已经付给中标人的款项及其利息（按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率计算），中标人还应向采购人支付已支付总金额 10% 的违约金。

(5) 中标人所提供的服务有不符合招标文件约定及本项目合同约定的，中标人应向采购人支付合同约定的违约金，

		<p>并须在采购人规定的整改期限内改正，否则采购人有权单方面解除本采购合同，中标人须全额退还采购人已经付给中标人的款项及其利息（按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率计算），中标人还应向采购人支付已支付总金额 10%的违约金。</p> <p>(6) 中标人不能履约而违约的，应至少提前两个月告知采购人，采购人有权单方面解除本采购合同，中标人须全额退还采购人已经付给中标人的款项及其利息（按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率计算），中标人还应向采购人支付已支付总金额 10%的违约金。</p> <p>(7) 中标人偿付的违约金不足以弥补采购人损失的，还应按采购人损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给采购人。</p> <p>(8) 因中标人管理不善或操作不当等原因造成采购人、中标人或第三方人身、财产损失或其它安全生产事故的，由中标人承担责任并负责善后处理，造成采购人经济损失的，中标人应给予采购人经济赔偿。产生事故的直接原因，以相关主管部门的鉴定为准。</p> <p>(9) 合同期内，若投标人的资质被相关主管部门吊销或出现其他责令停产停业等行政处罚的，采购人有权单方面解除本采购合同，中标人须全额退还采购人已经付给中标人的款项及其利息（按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率计算），中标人还应向采购人支付已支付总金额 10%的违约金。</p> <p>(10) 本合同项下的损失</p>
--	--	---

包括但不限于诉讼费、律师费、鉴定费、保险费、保全费、保全保险费、差旅费等。

5、食材验收要求

5.1、验收流程

(1) 做好卸货前的检查。

双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

(2) 采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——入库的程序完成验收，中标人可提供原件给采购人，原件只有一份而无法提供给采购人的，查验原件后索取复印件盖鲜章留存。

(3) 验收人员应按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据。

(4) 抽查发现食品安全质

量问题的处理：

①对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如发现腐败变质肉类等。

②若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知中标人，将问题产品退货处理。

5.2、退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由采购人使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响伙食供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给中标人。

5.3、验收记录

为保证配送品种斤两的准确性，对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项，以采购人的验货数量为准，中标人每次随货送上一式五份的机打送货清单，双方验货后签字确认，采购人留存四份，中标人留存一份。作为送、收货的凭证。

5.4、验收标准

投标人需承诺所提供的物品必须符合国家有关标准，有产品检验报告。保证无异味、无霉烂变质，如不符合文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

(1)所供货物必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、动物检疫证、分割肉销

售凭据)。

(2)所提供的鲜肉、骨必须是经过肉检(卫生部门检疫)的当日屠宰的新鲜肉,应保持较好的外观和质量等级,符合国家食品部门的有关标准,保证无异味、无腐烂变质,无添加瘦肉精,必须是成都市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉,供货时须提供放心肉证、肉联厂的验收单及当批有效的动物检疫合格证复印件,鲜肉确保每日新鲜(当时屠宰)、无异味,并注明保鲜期。

(3)其他冷冻肉类:冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬,无化冻现象,肉质紧密而有弹性,色泽均匀,不粘手,交货时干净、新鲜、无异味;冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮,角膜透明,鳞片上覆有冻结的透明黏液层,皮肤天然色泽明显。

(4)冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%以上,冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%,冷冻水产品解冻后净重量不少于 85%,解冻时间为 4 小时以内(室温 20 度)。所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数,且包装箱上必须贴有“SC 编码”。

(5) 蛋类:必须来自于非疫区鸡场所生产的蛋,新鲜,无裂纹、无异味。鸡蛋的破损率(包括有裂纹的蛋)应不超过 1.5%。

(6)瓜、果、蔬菜必须是优质货品,蔬菜必须保证是 24 小时内收成,必须提供检疫报告书,保持较好色泽及新鲜度;不得含有残留农药或污染物,

投标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、光泽及蔬菜的成熟度和鲜嫩程度，没有腐烂变质及其他异常味道，不能提供萎焉、枯塌、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。

(7) 所提供大米、面食、食用油等必须有明显“SC 编码”。不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。按等级保质保量完成供货。有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，食用油还须要并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)。

(8) 冷冻食品为预包装食品，具有明显“SC 编码”。

5.5、农产品有害物质限量要求

投标人提供的农产品的有害物质应符合国家关于农残、兽残及污染物限量等国家最新标准要求。(包含但不限于《GB 2762-2022 食品安全国家标准食品中污染物限量》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》等)

5.6、调味品、小食品、预包装食品须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，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。

6、考核办法

6.1、采购人在签订合同前或合同履行过程中，若发现中标人进行虚假承诺或者虚假应

标,采购人有权单方解除合同,中标人须全额退还采购人已经付给中标人的款项及其利息(按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率计算),中标人还应向采购人支付已支付总金额 10%的违约金。

6.2、配送服务期内,为了及时了解中标人履行合同的情况,采购人对中标人采取日常考评和月考评相结合的方式,采购人有权对综合考核标准进行修改调整。

(1) 日常考评

①根据各项服务日常检查和处罚标准对日常食堂食材配送服务质量进行的考核。采购人将按各项服务标准严格管理。

②由采购人将检查结果进行汇总,以备在每月食材费用支付时扣除。

③对每日送货情况进行全过程记录,作为月考核依据,包括但不限于货物质量、退换货情况、准时送达情况、补换货情况、应急配送情况、服务质量等。

(2) 月考评

月考核作为支付当月食材费用和安排后期配送范围的主要依据,由采购人将日常检查扣分结果进行汇总,按考核扣分档次支付当月食材费,满分为 100 分。

①采购人对中标人日常配送服务进行考核,由相关科室统一汇总当月考评表并核算出平均值,得出食堂食材配送服务月考核扣分情况。当月扣分低于 5 分(含)的,当月的食材费按结算金额全额向中标人支付;当月扣 5 分(不含)至 10 分(含)的,减少支付当月

食材费 1%; 当月扣 10 分(不含)至 15 分(含)的, 减少支付当月食材费 5%; 若当月扣 15 分(不含)以上, 减少支付当月食材费 30%, 中标人须就相关问题向采购人提供问题整改报告。

②月考核中有连续 2 个月扣分超过 15 分, 采购人有权要求终止合同, 由中标人自行承担相关责任。

③因食材问题当月被用餐服务投诉三次(不含)以上, 事件属实情况下, 则扣发当月食材费的 30%。连续 2 个月被各单位投诉三次(不含)以上, 采购人有权要求终止合同, 由中标人自行承担相关责任。

(附件一: 综合测评表。)

7、责任追究制度

中标人应积极配合采购人及相关部门随时抽查商品来源、配送采购及流程, 中标人如无正当理由拒绝的, 扣除 2000 元/次, 情节恶劣的采购人有权终止合同, 中标人须全额退还采购人已经付给中标人的款项及其利息(按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率计算), 中标人还应向采购人支付已支付总金额 10%的违约金。因中标人配送不及时或配送错误, 影响正常就餐的, 采购人有权要求中标人支付违约金 1000 元/次; 情节严重的取消配送资格, 中标人须全额退还采购人已经付给中标人的款项及其利息(按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率计算), 中标人还应向采购人支付已支付总金额 10%的违约金; 因配送产品引发的食品安全事故或造成责任事故的取消中标人配送资

格，中标人须全额退还采购人已经付给中标人的款项及其利息（按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率计算），中标人还应向采购人支付已支付总金额 10%的违约金，并将追究其法律责任。

8、报价要求

各投标人根据自身情况及对市场行情的估算，投标人应遵循诚信报价，所报价格应符合市场规律，确保食材质量。投标人针对三大类分类报下浮率（如：审核市场价为 100 元，结算价为 70 元，则综合下浮率为： $(1-70 \div 100) \times 100\% = 30\%$ 。），最终结算时以各品类下浮率为结算依据。本项目全年结算的金额不超过人民币 403.92 万元。

注：1. 以上打★号的为本章的实质性要求，不允许有负偏离。
 2. 本章未明确证明材料的，在对应的商务应答表或服务偏离表中应答或响应即可。
 3. 若招标文件中其他地方内容存在与 3.2.2 服务要求内容不一致的，以 3.2.2 服务要求内容为准。

附件一

食材配送综合测评表（满分 100 分）

考核单位名称（盖章）：投标人名称：

考评项目	评分细则	评分标准	得分
票据管理（5分）	中标人出具的食材票据需有配送人员与采购人管理员的签字；	每发现一次不达标，	
	中标人出具的	扣 1	

		<p>食材票据出现错误；</p> <p>每批次食材包含相关检测报告。</p>	分。	
	<p>人员管理 (3分)</p>	<p>1、配送人员着工作服、佩戴胸牌，工作服保持整洁干净；</p> <p>2、配送人员做好个人卫生，不留长指甲，不随地吐痰；工作时间不抽烟、不饮酒，不做与工作无关的事；</p> <p>3、配送人员具备有效健康合格证及根据新冠疫情防控要求提供有效防疫证明。</p>	<p>每发现一次不达标，扣0.2分</p>	
	<p>配送服务 (20分)</p>	<p>1、未按采购人规定时间内送达食材；</p> <p>2、配送食材出现漏送、送错货；</p> <p>3、非厢式配送专车，易变质食材未采用冷链专用车配送的；</p> <p>4、车辆未定期消毒清洗、未提供消毒台账。</p>	<p>每发现一次不达标，扣2分；</p>	
	<p>食材质量 (30分)</p>	<p>1、根据配送食材标准明细表为标准，肉类、水果类、蔬菜类、干杂类质</p>	<p>每发现一次不达标，</p>	

			量有一项不满足验收标准要求的；	扣 1 分；	
			2、所送食材，水果，肉类在市场监管局抽查快检时有不符合农残和兽残时。	每次不达标扣 1 分；并对出现的情况按照采购合同约定予以处理。	
			3、肉类、水果类、蔬菜类、干杂类质量腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，无法食用对身体有害的。	每次发现直接扣 30 分	
		食材数量（15分）	1、蔬菜类、水果类、肉类实收数量与单据上数量误差 50 斤内应小于 1%，100 斤应小于 2%，以此类推；	每发现一次不达标，扣 1 分	
			2、水果类、蔬菜类和肉类实收数量与单据上数量误差应在 4%以内；	每发现一次不达标，扣 XX	

			分	
		3、干杂类没有误差	每发现一次不达标，扣5分	
食材价格 (10分)	1、食材价格与当期食材调价明细不符的，每发现一次扣1分；(5分) 2、中标人未参加市场调价，本项不得分。(5分)			
应急处置 (12分)	1. 突遇临时保障送货不及时、完整、数量质量不达标；(6分) 2、根据实际应急响应情况(包括但不限于响应时间、响应服务质量、应急响应服务态度酌情打分)。(6分)	每发现一次扣1分		
日常保障 (5分)	1、工作日每周一下班前需提供推荐当季节蔬菜、水果，供采购人方便制定菜谱。	每有一次未提供扣1分		
	2、采购人每周把食材量单发与供应商，如有因季节等原因，确需更换的。应提前2天告知采购	每有一次未告知扣1分		

			人。研判后方可更换。		
注：此综合考核标准仅为样本，采购人有权根据实际工作需求进行修改调整。					

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:

(1) 配送地点 1: 成都市市场监督管理局 (成都市武侯区致民东路 6 号); (2) 配送地点 2: 其他采购人临时指定地点。如在服务期内采购人若有新增食堂, 投标人应当无条件配送。

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: 合同签订后, 采购人应自收到中标人开具的增值税发票后 10 个工作日内支付当年预算金额的 40% 作为预付款 (此后为系统自动生成, 以前面内容为准), 达到付款条件起 10 日内, 支付合同总金额的 40.00%。

采购包 1: 付款条件说明: 食材费按月据实支付, 每月底根据当月考核结果计算应付的当月食材费金额。结算食材费时优先抵扣预付款, 预付款抵扣完毕后, 再根据结算结果据实支付。结算公式: 每月结算价=基准价*(1-中标综合下浮率)*数量*考核得分对应比例-预付款。如遇实际提供服务时间不足一月的, 按照实际天数进行结算。(此后为系统自动生成, 以前面内容为准), 达到付款条件起 10 日内, 支付合同总金额的 60.00%。

3.4.5 验收标准和方法

采购包 1:

具体内容详见食材验收要求

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:

无

3.4.8 违约责任与解决争议的方法

采购包 1:

违约责任 1、采购人违约责任 (1)因采购人无故逾期支付合同款的,除应及时付合同款外,应向中标人支付欠款总额万分之一/天的违约金。(2)采购人偿付的违约金不足以弥补中标人损失的,还应按中标人损失尚未弥补的部分,支付赔偿金给中标人。2、中标人违约责任 (1)供货及时性:①中标人供货不及时,超出规定供货时间 30 分钟以上,未影响采购人正常供餐的,每次需从当月货款总额中扣除 200 元。②中标人因供货不及时,影响采购人正常供餐的,每次需从当月货款总额中扣除 1000 元。(2)食材标准、数量及质量:①中标人配送食材不符合质量要求,每次需从当月货款总额中扣除 1000 元,并无条件换货。②中标人配送的食材重量不符,相差 1 公斤(含)以上的,每次需从当月货款总额中扣除 1000 元,并及时补足食材重量。③中标人配送的畜肉、禽肉、水产品注水、加冰等,每次需从当月货款总额中扣除 1000 元,并无条件换货。④中标人掺假、假冒,每次需从当月货款总额中扣除 1000 元,并无条件换货。(3)食材价格:中标人违反食材价格要求,每次需从当月货款总额中扣除 1000 元。(4)随机抽检:投标人每半年,安排一次法定检测机构随机抽检食材安全达标情况。①抽检食材中,发现一个品种不达标的,从当月货款总额中扣除 1000 元,并无条件换货。②抽检食材中,发现两个(含)以上品种不达标,视为投标人违约,采购人有权单方面解除本采购合同,中标人须全额退还采购人已经付给中标人的款项及其利息(按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率计算),中标人还应向采购人支付已支付总金额 10%的违约金。(5)中标人所提供的服务有不符合招标文件约定及本项目合同约定的,中标人应向采购人支付合同约定的违约金,并须在采购人规定的整改期限内改正,否则采购人有权单方面解除本采购合同,中标人须全额退还采购人已经付给中标人的款项及其利息(按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率计算),中标人还应向采购人支付已支付总金额 10%的违约金。(6)中标人不能履约而违约的,应至少提前两个月告知采购人,采购人有权单方面解除本采购合同,中标人须全额退还采购人已经付给中标人的款项及其利息(按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率计算),中标人还应向采购人支付已支付总金额 10%的违约金。(7)中标人偿付的违约金不足以弥补采购人损失的,还应按

采购人损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给采购人。（8）因中标人管理不善或操作不当等原因造成采购人、中标人或第三方人身、财产损失或其它安全生产事故的，由中标人承担责任并负责善后处理，造成采购人经济损失的，中标人应给予采购人经济赔偿。产生事故的直接原因，以相关主管部门的鉴定为准。（9）合同期内，若投标人的资质被相关主管部门吊销或出现其他责令停产停业等行政处罚的，采购人有权单方面解除本采购合同，中标人须全额退还采购人已经付给中标人的款项及其利息（按全国银行间同业拆借中心公布的贷款市场报价利率计算），中标人还应向采购人支付已支付总金额 10%的违约金。（10）本合同项下的损失包括但不限于诉讼费、律师费、鉴定费、保险费、保全费、保全保险费、差旅费等。

3.5 其他要求

履约要求 1.投标人应具备类似项目履约经验。 2.投标人拟投入本项目设备：具有食材配送专用车辆，具有肉类有害物质检测能力。 3.投标人具备货源保证能力，具有养殖基地或屠宰企业或蔬菜种植基地。 3.投标人针对本项目提供配送实施方案：①提供食材的采购流程方案；②提供食材日常检测方案；③提供食材质量保障方案；④提供食材初加工操作方案；⑤提供仓储及加工现场环境卫生保障方案；⑥提供食品安全隐患防范方案；⑦提供食材出入库管理方案；⑧提供配送方案。 4.投标人针对本项目提供临时应急配送方案：①提供临时应急配送机构设置方案；②提供临时应急配送人员配置方案；③提供临时应急配送保障范围（至少含运输途中、天气等）；④提供临时应急配送不同保障范围的应急响应时间；⑤提供临时应急配送货源保障方案；⑥提供临时应急配送加工方案；⑦提供临时应急配送配送方案；⑧提供临时应急配送质保措施。 5.投标人针对本项目提供售后服务方案：①提供服务人员配置方案；②提供服务响应时间方案；③提供退换货保障措施。 6.投标人具有有效期内食品安全责任险。