

# 采购需求

## 一、采购项目概况

(一)为认真贯彻落实关于厉行节约、反对浪费的重要指示，严格落实各项节约措施，进一步降低食材成本，推进标准化食堂建设，提升服务保障水平，成都市青羊区人民政府政务服务中心通过本次采购选择1家中标人为单位食堂食材供货商，单位就餐人数约400人。

(二)每月各类食材的预估使用比例(最终结算根据投标人实际配送数量和所报下浮率据实结算。),其中:肉类(冷鲜畜禽肉)及水产品预估占比41%;蔬菜水果类预估占比28%;粮油干杂类【粮油(含米面食用油)、干杂(含调味品、干杂)】预估占比16%;其它食材类【乳制品(发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳等)、糕点、蛋类】预估占比15%。

备注: 1、集中配送定义:采购人在约定的时间区间集中或分散下单,由中标人在规定时间内集中批量配送的食材。

2、临时紧急配送定义:集中配送时间段外或食材使用当天0点后临时增加配送的食材。

## 二、技术要求和商务要求

### (一)技术要求:

#### ★1、采购内容

序号	货物名称(标的名称)	计量单位	数量	所属行业
1	冷鲜畜禽肉	据实	据实	农、林、牧、渔业
2	水产品	据实	据实	农、林、牧、渔业
3	蔬菜	据实	据实	农、林、牧、渔业
4	水果	据实	据实	农、林、牧、渔业
5	大米	据实	据实	工业
6	面粉	据实	据实	工业
7	食用油	据实	据实	工业
8	乳制品	据实	据实	工业
9	干杂(含调味品)	据实	据实	工业
10	糕点	据实	据实	工业
11	蛋类	据实	据实	农、林、牧、渔业

注：（1）投标人在《中小企业声明函》中响应的采购标的名称及所属行业以“1、采购内容”表格内容为准。

（2）本项目的核心产品为：大米。（投标文件中“标的明细表”中须填报核心产品品牌。）

（3）采购内容具体包含：冷鲜畜禽肉、水产品（海鱼、淡水鱼的草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等）、蔬菜、水果、大米、面粉、食用油、乳制品（仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳）、干杂（含调味品）、糕点、鲜蛋等。本项目所涉及的产品不涉及国家规定的强制、优先采购目录范围内产品。

## **2、配送产品质量及配送要求**

### **★（1）配送产品质量**

#### **①总体要求**

A、投标人为本项目配送的所有食材须满足《中华人民共和国食品安全法》及其他国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。

B、投标人在配送时提供产品所涉及的《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，并保证所有配送产品配送到指定地点时的质量、卫生和安全。

C、投标人所供产品须满足相关食品卫生安全规定，如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行。

D、所有涉及具有国家标识、有质保期要求的产品，配送时产品保质期到期截止时间应大于保质期的三分之二。

E、涉及包装的配送产品应包装标识清楚，印有 SC 标记、生产日期、保质期、生产厂家、电话，规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。

②具体质量标准（以下涉及的标准如国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。）

A、大米、面粉的食品安全指标应满足 GB 2715-2016 的规定，其中：大米的质量指标不低于 GB/T 1354-2018 的籼米二级等级指标及质量指标要求，面粉的质量指标不低于 GB/T 1355-2021 的精制粉等级指标及质量指标要求。

B、食用油为成品菜籽油，食品安全指标应满足 GB 2716-2018 的规定，质量指标不低于 GB/T 1536-2021 一级压榨成品菜籽油的质量指标要求。严禁配送时使用循环包装容器（周转桶）盛装食用油。

C、大米、面粉、食用油中污染物限量标准应满足国家标准 GB 2762-2022、GB 2761-2017 规定或国家卫生、食品安全最新标准，预包装原料须为原公司(厂)生产的全新产品，满足国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，并达到采购人对食材的要求，特殊食品须满足国家有关特殊标准和规定。不得提供假冒伪劣、有毒有害食品。

D、乳制品(仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳)的食品安全指标应分别满足 GB 19302-2010、GB 19645-2010、GB 25190-2010、GB 25191-2010 的规定。调味奶以不低于 80%的生牛乳为原料生产，满足 GB 25191-2010 国家标准，色泽：呈均匀一致的乳白色或具有调味乳应有的色泽，气味：具有调味乳应有的滋味和气味，组织状态：均匀的液体，无凝块，无粘稠现象。

E、冷鲜畜禽肉的食品安全指标应满足 GB 2707-2016、GB 18394-2020 的规定，其中：a、鲜片猪肉(不包括种猪、晚阉猪来源的片猪肉)的质量指标应满足 GB/T 9959.1-2019 的相应质量指标要求；b、精肉：新鲜、去皮去骨，瘦肉占 80%以上。肉质紧密，富有弹性，膘肥嫩、色雪白，且有光泽。瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏。三线肉：(位于猪的腹部，即是在猪肋排上的肉，新鲜，半肥半瘦)。可用手摸，略有沾手感觉，肉上无血，肥肉、瘦肉红白分明、色鲜艳。应为当日生产的冷鲜肉，保证肉质新鲜，及时配送；c、畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛发、按压无水迹。禽肉品须去头、去脚、去内脏。肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐；d、国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自于定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章、肉品品质检验合格证明及验讫印章(以上证明材料须随每批次的产品一起提供)。

F、鲜蛋的食品安全指标应满足 GB 2749-2015 的规定，感官指标不低于国家有关食品质量标准的二级指标要求；生鲜禽蛋应有其所在地农业部门的检疫(或检测)合格证明或检疫(或检测)验讫标识。保证新鲜、清洁、无破损；外壳坚固完整，色泽自然有光泽；包装应采用满足国家卫生标准要求的包装材料。

G、水产品(海鱼、淡水鱼的草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等)的食品安全指标应满足 GB 2733-2015 的规定。

H、蔬菜须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，当日配送，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加

工。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。农药残留满足 GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》要求。

I、水果须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，并按采购人配送前提出的具体要求配送。农药残留满足 GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》要求。

J、干杂、调味品：产品满足国家质量安全检验标准，随产品提供该批次产品质量检测合格证。产品包装完好无损、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。凭出厂合格证与检验员章确认质量，具有相关产品检验报告。须满足《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB 2762-2022 及《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》GB 2761-2017 的规定。

K、糕点：产品满足 GB/T 20977-2007 及国家质量安全检验相关标准，随产品提供该批次产品质量检测合格证。产品包装完好无损、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。

## **(2) 配送要求**

①投标人在配送过程中要做好配送食材的保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。

②肉、禽、新鲜蔬菜等食品须当日配送，其余食品原料可视采购人实际需求合理配送，但须确保食品原料新鲜、优质、安全、及时。

③投标人在配送时提供具有法定资质的第三方检测机构出具：

A、蔬菜、水果农药残留相关检测报告（包含但不限于自检）；

B、大米和面粉重金属检测报告（至少包括汞、镉等相关重金属指标）；

C、肉禽类兽药残留检测报告相关涉及健康安全的检测报告。

④服务期内，采购人有权委托第三方具有检测资质的检测机构对配送的食品原料进行不少于两次抽样检测，投标人应积极配合。

⑤投标人对所供产品的食品安全负责，投标人应建立 24 小时监控体系，在所有的库房安装 24 小时声像监控设备。所有产品须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。肉类产品及生鲜留样保存 48 小时，其他产品留样保存一周。

⑥投标人应具备满足食品安全要求及满足配送需要的仓储、交通运输等设施，确保食品原料安全储存和安全运输。

⑦投标人应自行负责所供物资的运输及装卸，配送专用车辆凭专用通行证进出采购人场地，车辆进入采购人场地后，应缓速慢行，听从采购人工作人员指挥，在确保采购人相关人员安全的前提下方可运输装卸。

⑧投标人在配送运输中要确保安全，在运输及装卸过程中发生的一切安全事故，包括人员、车辆事故等情况，由投标人负责处置，并依法承担所有责任。

⑨投标人应按采购人要求进行食材配送管理，定期向采购人提供食材配送清单，清单中的内容包括但不限于：食材分类、名称、单位、规格、产地、保质期、配送价、发改委指导价、市场调查价。

⑩投标人应接受采购人的监督和管理。采购人将会同相关部门定期或不定期地深入抽查投标人配送产品质量和配送服务，对食品质量和配送服务进行监督考核。若发现有不合格或有安全隐患的产品，应立即停止使用，投标人应无条件更换，并自行承担一切费用；对投标人不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。

⑪投标人中标后应纳入“成都市食品流通溯源电子商务服务平台”，通过平台实现对配送食材的食品安全及溯源管理。

A、食品须全部通过平台下单，平台打印的配送单作为采购人与投标人的结账依据；

B、投标人准确填报所配送食品的来源渠道，杜绝随意乱填；

C、蔬菜产品要实现每批次蔬菜进行农残检测，检测合格后，打印农残检测报告，采购人接收时要查验；

D、预包装食品要上传生产厂家、生产日期、批次号、保质期及相应证照等信息。

### **3、服务要求及履约保障能力**

#### **(1) 服务要求**

##### **①配送服务要求：**

A、配送路线选择、配送人员及车辆管理：根据投标人及采购人的实际情况，合理规划配送路线(不少于1条配送路线)提供具体的执行方案；针对配送人员及车辆在运输及装卸过程中发生的一切安全事故(包括人员、车辆事故)、人员身心健康心理素质教育及培训、车辆保养、维护等，提供权责清晰，有专门的管理团队、执行团队，分工明确，流程以及权限范围可追溯的具体执行方案；

B、配送时效性及配送时间安排：在不干扰正常工作的情况下，提供具体及

时配送时间安排的执行方案。

②原材料管理要求：

A、食材原料采购索证索票制度：提供具体的执行人员、执行方式，执行流程，证、票留底，有相应的管理措施，做到可查验可追溯；

B、食品原材料留样措施：提供具体的执行人员，执行方式，执行流程，每批次食材均需保存样品供检验，样品留存应有相应的留存记录、留存方式符合该品种的存储要求，并可以按要求提供样品检验，做到可查验可追溯。

③质量管理要求：

A、食品来源追溯体系：通过可追溯食品上的可追溯标签可以查看该食品的各种信息，了解食品的质量与安全性；该食品发生食品安全问题时，相关单位可以通过可追溯体系中的信息追溯和识别问题来源；符合成都市食品溯源要求；

B、食品从采购、保存、检测、到配送质量管理体系及管控指标：针对各环节设定的食品的风险评估及管理、食品管理和监督检查、食品安全教育和培训；符合国家、地方食品相关产品中的致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定要求，对与食品安全、营养有关的标签、标识、说明书的要求，食品检验方法与规程；明确各级岗位及人员，各自分工明确，流程以及权限范围可追溯，符合风险岗位可相互监督且不相容的原则。

④安全管理要求：

A、食品仓储安全管理措施：提供具体的执行人员，执行方式，执行流程，仓储要做好安全措施，防止可能存在的污染、感染等情形，防止无关人员进入，有明确的监控管理措施；

B、食品配送过程安全管理措施：提供具体的执行人员，执行方式，执行流程，在食品配送过程中，要保障配送过程安全、配送过程中食材质量的保障、运送人员安全以及进入配送区域时的安全措施，做到不耽误配送行程，运输过程应当做好相应记录。

⑤卫生管理要求：

A、食品仓储卫生管理措施：提供具体的执行人员，执行方式，执行流程，仓库应当保持清洁卫生、符合食材存放要求，做到及时清洁消杀，并有相应的监督、管理措施；

B、食品配送过程卫生管理措施：提供具体的执行人员，执行方式，执行流

程，针对配送前的食品卫生的保障，及时处理可能存在的卫生隐患，且应做好所有查验记录，做到可查验可追溯。

⑥应急预案要求：

A、食品安全事故应急预案：提供应急团队人员清单，其中应包含投标人单位主要负责人，应分工明确，流程以及权限范围可追溯，提供应急联系方式，含主要负责人联系方式，发生事件后，主要负责人须第一时间到达现场配合调查处理和安抚工作，并承担所有法律责任，同时提供应急处置方案及应急赔付方案，包括处理流程、处理方式，并做出所有流程记录；

B、发生影响正常配送的突发情况的应急预案：提供如停水停电停气、交通管制、雨季汛期、车辆调配、路线变更、紧急采购、临时会议接待需求和特殊时段食堂临时需求，应包含应急团队人员清单，应分工明确，流程以及权限范围可追溯，提供应急联系方式及相应的处理措施，如配送食材发生变更，应提供应急检测，提供应急响应速度承诺及应急路线。

C、食品原材料公共卫生防控预案：制定食品原材料采购控制清单、健全原材料采购、验收、保管、加工等流程，防控组织管理、强化配送监测，保障食材备货配送，拓宽进货渠道、加强协调联动，保障食材运输通行、严控人流机制。

⑦售后服务要求：

A、质量保证承诺和客户回访措施：对于超过保质期、因损坏、虫蛀等情况无法适合食用的食材应当及时处理或销毁，不得与其他食材混杂，有专门的人员处理、监督，处理流程记录可追溯，有专门的人员与采购人对接并了解食材配送过程中所出现的问题；

B、退换措施：针对采购人提出的合理退换要求，应当及时响应并及时退换，换出的食材应保障质量及配送，有专门的人员处理、监督，处理流程记录可追溯；

C、售后人员职能安排：售后服务团队人员结构合理，具有团队管理人员、具体经办人员，各自分工明确，流程以及权限范围可追溯。

**(2) 履约保障能力**

①投标人拟为本项目配置相关的专职服务保障人员：

★A、所有专职服务保障人员无犯罪、吸毒、精神病、暴力史。投标人应及时掌握项目相关人员家庭或生活重大变故，对有报复社会倾向的员工重点监控或调离。**(提供承诺函)**

B、每辆车配置 1 名专职驾驶员，1 名专职装卸服务人员(专职驾驶员、专职

装卸服务人员不可重复)；

C、专职服务保障人员需包括食品安全员(师)、食品检验或检测或分析人员、食品营养或健康管理人员[食品安全员(师)、食品检验或检测或分析人员、食品营养或健康管理人员不可重复]。

**注：**①提供所配置的专业岗位人员应具有相关证书复印件：驾驶员应持有有效的驾驶证(准驾车型应满足配送车辆驾驶要求)，食品安全员(师)应具有食品安全管理员(师)培训合格证书或有关部门颁发的执业证书，食品检验或检测或分析人员应具有相关专业培训合格证书或有关部门颁发的执业证书，食品营养或健康管理人员应具有相关专业培训合格证书或有关部门颁发的执业证书。②提供所有专职服务保障人员的人员花名册、有效期内的身份证、健康证、劳务关系/劳动关系的证明材料(如劳务/劳动合同或工资转款证明或其他能证明为本单位人员的相关证明材料)的复印件。

**②投标人拟为本项目配置符合规定的自有或租赁的厢式食材配送专用车辆或承诺中标后为本项目配置自有或租赁的厢式食材配送专用车辆：**

A、配置 2 辆，其中包含 1 辆冷链运输车；

B、所有车辆的车厢应为封闭式，车厢内部结构应平整、便于清洁，运输需冷冻、冷藏食品的冷链运输车应有温度控制设备，符合相关卫生要求。所有车辆应做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，配送时采用双人双锁管理方式。

**注：**①专用车辆为自有的，提供车辆购置发票、有效期内的行驶证、机动车交通事故责任强制保险的复印件及车辆内外部实景照片(含车牌号的车辆外观照片正面、侧面各一张；车辆内景照片一张)。外部照片应为车辆外观和车辆号牌的同框实景照片(能辨别出该配送车辆为厢式货车，否则不计入配送车辆数量)；内部照片应为货箱内景和车辆号牌的同框实景照片(能辨别出该配送车辆内部结构平整、便于清洁，否则不计入配送车辆数量)。②专用车辆为租赁的，提供租赁合同、有效期内的行驶证、机动车交通事故责任强制保险的复印件及车辆内外部实景照片(含车牌号的车辆外观照片正面、侧面各一张；车辆内景照片一张)。外部照片应为车辆外观和车辆号牌的同框实景照片(能辨别出该配送车辆为厢式货车，否则不计入配送车辆数量)；内部照片应为货箱内景和车辆号牌的同框实景照片(能辨别出该配送车辆内部结构平整、便于清洁，否则不计入配送车辆数量)。③提供中标后 5 个工作日内为本项目配置符合规定的自有或租赁的厢式食材配送专用车辆的承诺函。



③投标人需承诺拟为本项目承担配送工作的所有厢式食材配送专用车辆加装卫星定位装置。（提供承诺函）

④投标人拟为本项目配置自有或租赁的固定食材配送场所或承诺中标后为本项目配置自有或租赁的固定食材配送场所：

A、固定食材仓储库房不少于 100 m<sup>2</sup>；

注：①固定食材仓储库房为自有的，提供产权证明材料复印件及场所内外部全景照片；②固定食材仓储库房为租赁的，提供租赁合同复印件及场所内外部全景照片；③提供中标后 5 个工作日内为本项目配置满足项目要求的自有或租赁的固定食材仓储库房的承诺函。

B、冷冻冷藏库房不少于 50 m<sup>2</sup>。

注：①冷冻冷藏库房为自有的，提供产权证明材料和机电安装工程合同复印件及库房内外部全景照片；②冷冻冷藏库房为租赁的，提供租赁合同和机电安装工程合同复印件及库房内外部全景照片；③提供中标后 5 个工作日内为本项目配置满足项目要求的自有或租赁的冷冻冷藏库房的承诺函。

⑤投标人需承诺在签订采购合同时，为采购人提供购买不低于人民币伍仟万元(含)/年食品安全责任保险凭证。（提供承诺函）

⑥履约经验：

2021 年 1 月 1 日（含）至本项目投标文件递交截止时间止，投标人具有至少 2 个类似的履约经验。

注：提供采购合同、采购人出具的履约合格证明及合同履行期限内往来凭证（合同期间任意一次发票及银行进账回单）复印件。每个履约经验证明材料中采购人信息须保持一致。

★⑦投标人在中标后采购合同签订时应根据采购人要求配合采购人提供完善的履约配置情况报告[包括但不限于人员、场地(办公场所、食材仓储库房、冷冻冷藏库房)、配送车辆等]并接受采购人监督。（提供承诺函）

★4、其他要求

(1) 投标人实际配送产品须不低于投标时响应及承诺的质量指标，即使投标人提供了所配送产品的合格证和检验、检疫合格报告等证明材料，但在因投标人产品质量导致发生食品安全事故时，投标人应承担全部责任。（提供承诺函）

(2) 强制性产品认证及相关要求

①投标人所投产品涉及国家强制认证的或前置许可认证的，在投标文件中

提供符合国家强制认证或前置许可、认证的承诺函件，在供货时一并提供相关许可、认证材料。（提供承诺函）

②投标人应承诺为本项目提供的所有产品、服务满足现行的强制性国家相关标准、行业标准。（提供承诺函）

## （二）商务要求

1、服务期限：自合同生效之日起一年。

2、服务地点：成都市青羊区成飞大道南段 455 号（注：在服务期内采购人若在成都市内的就餐点发生变化，投标人应当无条件配合；在服务期内采购人若在成都市内有新增就餐点，投标人应当无条件配送。）

3、报价要求：

（1）以市场零售价为参考的审核市场价为基准价，投标人在基准价的基础上报出本项目唯一下浮率（如：审核市场价为 100 元，结算价为 80 元，则下浮率为： $(100-80)/100*100%=20\%$ ）。本项目为下浮率报价，限价要求为： $0 \leq \text{下浮率} < 100\%$ 。投标人报价不满足限价要求或有多个下浮率报价的，其投标文件均按无效投标文件处理。

（2）各投标人根据自身情况及对市场行情的估算，诚信报出符合市场规律的价格，确保食材质量。

（3）审核市场价的确定：

①以配送当周成都市发展和改革委员会官方网站公布的《部分农贸市场价格》青羊区农贸市场中的食材原料零售平均价为基准价（食用油除外）；食用油以当月四川省发展和改革委员会网站“四川省城市居民食品价格监测表”数据中“菜籽油（桶装一级压榨 5L）为基准价。如果官网价格表上没有的，由投标人和采购人根据实际需求随机抽取采购人周边 5 公里范围内三个综合农贸市场进行现场询价，以零售平均价作为基准价。

②若在确定审核市场价后市场价格涨/降幅度超过 10%，投标人有义务提出申请/告知，经双方协议、核实，重新询价后再定市场价格。投标人未尽告知价格降幅义务的，采购人有权取消其配送资格。

③审价周期为：蔬菜、肉类、水产品一周一审；水果类一月一审；粮油、干杂（含调味品）、蛋类、乳制品、糕点三个月一审。具体以合同约定为准。

4、配送产品实际结算价格=基准价×（1-下浮率）。

5、付款方式

(1) 由采购人根据每月考评结果按月据实结算。

(2) 对于满足采购合同约定资金支付条件的，采购人应当自收到中标人发票后 10 个工作日内将资金支付到合同约定的中标人账户。采购人无故拒绝或者延迟支付采购合同款项的，应当依照采购合同约定承担违约责任。

(3) 每次付款前，中标人须向采购人出具合法有效完整的增值税发票及凭证资料后进行支付结算，付款方式均采用公对公的银行转账，采购人接受转账的开户信息以合同载明的为准。如因中标人未按照要求提供合法有效的发票导致逾期付款的，不视为采购人违约，采购人不承担任何责任。

#### 6、履约验收：

(1) 主体：成都市青羊区人民政府政务服务中心；

(2) 时间：中标人提出申请之日起 15 日内进行验收；

(3) 方式：采购方单位内部验收；

(4) 程序：考核；

(5) 验收要求：

##### ①验收流程

A、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查验。食品运输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，采购人将不定时查验冷链车的温度。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。

B、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—过磅—入库的程序完成验收，中标人可提供相关原件给采购人，原件只有一份而无法提供的，查验原件后索取复印件留存。

C、验收人员应按合同约定的产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品质符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有异常的情况，应如实记录。对异常情况进行拍照并存档。对于验收的全部信息数据，采购人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。

D、发现食品安全质量问题的处理：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，

依据采购合同及相关管理办法实施处罚。加工食用前如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，并依据采购合同及相关管理办法实施处罚。

#### ②退（补）货流程

对不符合数量或质量要求的货物由采购人验收人员提出补货或退换货，如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的机构检测，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开餐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，不退货给中标人，直接销毁。

#### ③验收记录

为保证配送产品数量的准确性，投标人每次随货送上一式三份的送货清单，双方验货后签字确认（应记录确认的货物名称、数量、验收情况等事项），双方各持一份，作为送、收货的凭证，财务结账一份，作为结算的凭证。

#### ④验收标准

投标人所提供的产品须符合国家有关标准，有产品检验报告。保证产品无异味、无霉烂变质，并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、分割肉销售凭据等）。如不满足项目要求的质量标准，须退换货并承担违约责任。

A、所提供的鲜肉、骨须是经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰的新鲜肉（注明保鲜期），应保持较好的外观和质量等级，保证无异味、无腐烂变质，无添加瘦肉精，须是成都市或周边城市政府指定的源头企业生产加工的放心肉，供货时须提供当批有效的动物检疫合格证等验证合格依据复印件（原件备查）。

B、其他冷冻肉、水产、禽肉制品类：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。

C、冷冻水产、禽肉类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，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，且包装箱上须贴有“SC 编码”。

D、蛋类：须来自于非疫区场所生产的蛋，新鲜，无裂纹、无异味。蛋的破

损率（包括有裂纹的蛋）应不超过 1.5%。

E、瓜、果、蔬菜须是优质货品。蔬菜须保证是 24 小时内收成，须提供检测报告；不得含有残留农药或污染物，投标人须保证所供应的蔬菜满足我国无公害蔬菜的卫生标准，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味，不能提供萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。

F、所提供大米、面食、食用油等须有明显“SC 编码”。不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁配送伪劣、假冒、无证不合格产品，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，食用油应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）。

G、冷冻食品为预包装食品，具有明显“SC 编码”。

#### 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满足国家关于农残、兽残及污染物限量等国家标准要求。（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）

⑥其他未尽事宜须按照《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）文件等相关要求和采购合同进行验收。

### 7、考核要求

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进行考核，采购人有权根据工作实际对综合考核标准（《食材配送综合测评表》详见附件）进行完善和细化。

#### （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。

②采购人对每日送货情况进行全过程记录，作为月考核验收依据。

#### （2）月考评

月考核作为支付当月配送服务费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，由采购人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评扣分情况。当月扣分低于 5 分（含）

的，当月的食材费按合同约定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 个月被投诉三次（不含）以上，采购人有权要求终止合同，由中标人承担相关责任。

附：《食材配送综合测评表》

食材配送综合测评表(总分 100 分)			
质量类(90分)	序号	考核标准	扣分值(分/次)
	1	食材不新鲜有变质倾向的	-2
	2	肉类制品有异味的	-5
	3	食材被水浸泡后增重的	-2
	4	配送食材混杂有明显异物的	-2
	5	食材混有危害健康致病寄生虫、卵的	-5
	6	食材被交叉轻微污损的	-2
	7	未按食材标准进行配送的	-3
	8	食材以次充好的	-5
	9	一批次食材个别品种不洁净的	-2
	10	一批次食材 3 个以上品种不洁净的	-4
	11	食材整批不洁净的	-5
	12	配送破损变形食材的	-2
	13	配送未经检疫的肉类及其它原材料的	-5
	14	监管部门在抽样检测中发现有不合格食品原料的	-5
	15	退换食材仍然不合格的	-5
	16	配送成品原料无包装的	-2
	17	配送成品原料无生产批号或“三期”的	-3
	18	配送无卫生许可证的食材及原辅料的	-2

	19	提供未经检验或检验不合格出厂的食材	-2
	20	配送的食材包装变形、渗漏的	-1
	21	配送的食材无正当理由私自调换外包装的	-1
	22	配送的食材外包装污染未造成内装食材受污损的	-1
	23	配送油脂产品不洁净、浑浊的	-2
	24	配送的米面油类等无与产品的名称、商标相一致的食品卫生检验合格证	-2
	25	配送的食材有发潮现象的	-2
	26	配送食材有霉变现象的	-5
	27	配送禽蛋外壳有霉点影响品质的	-5
	28	配送的价格高于市场价格	-5
	29	冷冻制品外置时间长出现化冰严重的(未变质)	-1
	30	冷冻制品外置时间长出现化冰变质的	-2
服务类 (10分)	31	出具的食材票据无配送人员与采购人管理员的签字	-1
	32	出具的食材票据出现错误	-1
	33	每批次食材未包含相关检测报告	-1
	34	配送人员未按要求着工作服、佩戴胸牌	-1
	35	日常配送未按采购人规定时间内送达食材	-1
	36	配送食材出现漏送、错送	-1
	37	非厢式配送专车,易变质食材未采用冷链专用车配送的	-1
	38	配送车辆未定期消毒清洗、未提供消毒台账	-1
	39	突遇临时保障送货不及时、数量质量不达标	-1
	40	未及时了解市场行情并向采购人提供市场信息	-1

## 8、违约责任

### (1) 采购人违约责任

①采购人无正当理由拒收产品的,采购人应偿付当月配送金额百分之叁的违约金;

②采购人逾期支付款项的,除应及时付足款项外,应向中标人偿付欠款总额万分之壹/天的违约金;逾期付款超过30天的,中标人有权终止合同;

③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食材质量不符合要求的，采购人可拒收，一切损失由中标人自行承担。

②中标人未按约定时间将食品食材配送到采购人指定地点，经调查属实，纳入服务考核。

③食品食材经相关部门抽查检测不符合国家食品安全规定检验检测指标标准，须送至采购人指定的有资质的第三方检测机构进行复检（复检合格，复检费用由采购人承担；复检不合格，复检费用由中标人承担），若复检结果不合格的，中标人无条件进行退换。因食品食材不合格造成严重后果的，采购人有权无条件解除合同，并扣除当批次款项。

④因食品食材质量（因采购人保存不当除外）引起食品安全事故，中标人承担一切法律责任，采购合同自行解除并扣除当批次款项。

⑤服务期内，采购人若发现中标人有违规行为和隐瞒近三年的违法经营活动及食品安全事故等不良记录的行为，采购人有权无条件解除合同，取消中标资格并扣除所有款项。

⑥服务期内，查实中标人有转包、分包等违约行为的，采购人有权无条件解除合同，中标人将承担扣除所有款项的违约责任。

⑦食品食材在出厂后不得有二次加工、分装等行为，中标人将承担违约责任。

⑧服务期内，由于中标人的资质被相关主管部门取缔，本合同将自动解除。中标人将承担给采购人造成的相关损失。

⑨服务期内，中标人因食品食材卫生安全、质量、服务等被有关部门处罚，造成不良社会影响的，采购人有权无条件解除合同。中标人将承担给采购人造成的相关损失。

⑩服务期内，中标人不能向采购人开具食品食材配送清单及发票、不按实际配送量虚开配送清单及发票的，采购人有权无条件解除合同并扣除当批次款项。

⑪中标人未按招标文件要求和投标文件承诺，不能向采购人提供所配送所有食品食材同批次合格有效检测报告的，采购人有权无条件解除合同并扣除当批次款项。

⑫食品食材不能溯源的，采购人有权无条件解除合同，并扣除当批次款项。

⑬配送车辆在采购人单位内发生安全事故的，采购人有权无条件解除合同并扣除当批次款项，中标人还应承担因此产生的全部法律责任。

⑭中标人服务人员在采购人项目地点发生吵闹打架行为的，中标人将承担违



约责任;致人伤残或情节严重的,采购人有权无条件解除合同并扣除当批次款项,中标人还应承担因此产生的全部法律责任。

⑮中标人在生产、运输等各环节不符合国家安全卫生相关规定的,中标人将承担违约责任。

### (三) 其他要求

#### 1、风险管控措施

(1) 当本项目出现国家政策变化、实施环境变化、重大技术变化、预算项目调整时,本项目原则上应重新开展采购活动。

(2) 因质疑投诉影响采购进度、采购失败、不按规定签订或者履行合同、出现损害国家利益和社会公共利益情形时,按照《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国政府采购法实施条例》等相关法律法规和规范性文件以及已签订的采购合同依法处理。

★2、投标人须严格遵守相关法律、法规,自行负责履约过程中本项目所有服务人员的人身安全、财产安全等一切安全问题,并为本项目所有服务人员在服务期内购买劳动法律法规规定的相关保险,并对其疾病和人身安全等负责,如在履约过程中发生纠纷、安全事故和其他事故的责任和损失均由投标人自行承担。

#### (提供承诺函)

★3、投标人应承诺在服务期内,预留不低于 10%的供货份额(具体金额以采购人当年财政下达的金额为准)进入 832 平台(网址:www.fupin832.com)进行采购。(在 832 平台采购的产品,相应采购金额在结算时不参与下浮。)(提供承诺函)

4、其他未尽事宜:以国家现行法律、法规,规范、标准以及双方签订的合同为准。(如本项目采用相关法律、法规及规范、标准发生矛盾时,以最新法律法规及规范、标准为准。)

注:

1、本章中标注“★”号的条款为本次采购项目的实质性要求,不允许有负偏离,否则按无效投标。

2、实质性要求未明确证明材料的,在对应的商务应答表或产品技术参数响应表或其他响应表中应答即可。