

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

为认真贯彻落实厉行节约、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，须通过本次采购选择2家供应商为成都市青羊区机关事务管理局集成供货商。2家供应商分别保障不同用餐点，且互为应急保障供货商。

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）：8,533,000.00

采购包最高限价（元）：8,533,000.00

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	西华门等用餐点	1.00	8,533,000.00	批	农、林、牧、渔业	是	否	否	否

采购包2：

采购包预算金额（元）：3,500,000.00

采购包最高限价（元）：3,500,000.00

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	江汉路用餐点	1.00	3,500,000.00	批	农、林、牧、渔业	是	否	否	否

3.3 技术要求

采购包1：

标的名称：西华门等用餐点

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

一、项目概况

为认真贯彻落实厉行节约、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，须通过本次采购选择2家供应商为成都市青羊区机关事务管理局集成供货商。2家供应商分别保障不同用餐点，且互为应急保障供货商。

采购包	采购包名	预算（万元）	采购内容	核心产品
1	西华门等用餐点	853.3	蔬菜水果类、肉类、粮油干杂类、其它食材类	大米
2	江汉路用餐点	350		大米

服务期内采购人在成都市若就餐点发生变化，中标人应当无条件配合。

本采购包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。

下表为预估各办公区的每月各类食材的使用比例，加权仅作为报价评分依据。最终结算以实际配送为准

序号	配送类别及配送标的（四类分类）	预估占比
1	蔬菜水果类：蔬菜类、水果类	28%
2	肉类：冷鲜畜肉、冷鲜禽肉、水产品(海鱼、淡水鱼的草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等)	41%
3	粮油干杂类：粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、干杂类【水产制品、豆制品、肉制品、食糖、淀粉及淀粉制品、方便食品、罐头、薯类及膨化食品、酒类（不含白酒、葡萄酒及果酒）、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、蜂产品】	16%
4	其它食材类：鲜蛋、乳制品(仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳)、糕点、速冻食品	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，由供应商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。

3、应急保障定义：如任意采购包中标人因食材质量、服务质量、食品安全等原因，根据考核标准，被认定为不宜继续执行配送任务时，另一采购包中标人需按照采购人的要求，执行应急保障任务，应急保障食材结算价同该中标人的中标价。

4、各供应商可根据自身情况选择一个或者两个采购包参与投标，但只能中标一个采购包。参加本项目两个采购包的供应商需对此条作出承诺（以《成交优先级承诺函》为准），如同一供应商两个采购包均排名第一中标候选人，由供应商自主选择采购包中标。

二、采购内容

1、采购包1

序号	货物名称 (标的名称)	数量	计量单位	所属行业	是否进口
1	蔬菜类	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
2	冷鲜畜肉	1	公斤	农、林、牧、渔业	否

3	冷鲜禽肉	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
4	水产品	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
5	水果类	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
6	鲜蛋	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
7	粮食加工品（仅大米）	1	公斤	工业	否
8	粮食加工品（不含大米）	1	公斤	工业	否
9	食用油、油脂及其制品（仅食用植物油）	1	升	工业	否
10	食用油、油脂及其制品（不含食用植物油）	1	公斤/升	工业	否
11	调味品（含酱油、食醋、味精、酱类、调味料）	1	公斤/升/袋	工业	否
12	肉制品	1	公斤	工业	否
13	乳制品	1	盒或袋	工业	否
14	方便食品	1	盒或袋	工业	否
15	罐头	1	据实	工业	否
16	速冻食品	1	据实	工业	否
17	薯类及膨化食品	1	据实	工业	否
18	酒类（不含白酒、葡萄酒及果酒）	1	据实	工业	否
19	蔬菜制品	1	据实	工业	否
20	水果制品	1	据实	工业	否
21	炒货食品及坚果制品	1	据实	工业	否
22	蛋制品	1	据实	工业	否
23	食糖	1	据实	工业	否
24	水产制品	1	据实	工业	否
25	淀粉及淀粉制品	1	据实	工业	否
26	豆制品	1	据实	工业	否
27	蜂产品	1	据实	工业	否
28	糕点	1	袋或箱	工业	否

2、采购包2

序号	货物名称 (标的名称)	数量	计量单位	所属行业	是否进口
1	蔬菜类	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
2	冷鲜畜肉	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
3	冷鲜禽肉	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
4	水产品	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
5	水果类	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
6	鲜蛋	1	公斤	农、林、牧、渔业	否

7	粮食加工品（仅大米）	1	公斤	工业	否
8	粮食加工品（不含大米）	1	公斤	工业	否
9	食用油、油脂及其制品（仅食用植物油）	1	升	工业	否
10	食用油、油脂及其制品（不含食用植物油）	1	公斤/升	工业	否
11	调味品（含酱油、食醋、味精、酱类、调味料）	1	公斤/升/袋	工业	否
12	肉制品	1	公斤	工业	否
13	乳制品（含发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳等）	1	盒或袋	工业	否
14	方便食品	1	盒或袋	工业	否
15	罐头	1	据实	工业	否
16	速冻食品	1	据实	工业	否
17	薯类及膨化食品	1	据实	工业	否
18	酒类（不含白酒、葡萄酒及果酒）	1	据实	工业	否
19	蔬菜制品	1	据实	工业	否
20	水果制品	1	据实	工业	否
21	炒货食品及坚果制品	1	据实	工业	否
22	蛋制品	1	据实	工业	否
23	食糖	1	据实	工业	否
24	水产制品	1	据实	工业	否
25	淀粉及淀粉制品	1	据实	工业	否
26	豆制品	1	据实	工业	否
27	蜂产品	1	据实	工业	否
28	糕点	1	袋或箱	工业	否

投标人如提供《中小企业声明函》，须按照上表逐项填写。

如拟提供的产品涉及须具备《食品生产许可证》的，其《食品生产许可证》的食品类别应包含所涉及的标的。

本采购项目采购包1的核心产品为大米；采购包2的核心产品为大米。（供应商投标文件中“标的清单”中必须填报核心产品品牌。）

三、采购包1、采购包2技术要求（功能和质量要求）

（一）总体要求

- 1、产品必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。
- 2、如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行。

3、所有涉及具有国家标识、有质保期要求的食品，配送时产品保质期到期截止时间应大于保质期在三分之二的的时间。

4、各供应商可根据自身情况选择一个或者两个采购包参与投标，但只能中标一个采购包。参加本项目两个采购包的供应商需对此条作出承诺（以《成交优先级承诺函》为准），如同一供应商两个采购包均排名第一中标候选人，由供应商自主选择采购包中标。

(二)服务要求

1、食材安全要求

(1) 投标人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。符合国家最新标准及《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)》(财办库〔2020〕123号)相关要求。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。

★(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。（提供承诺函，格式自拟）

(4) 投标人具备食材检验检测能力，有检测场地、设备及人员。

★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、在质保期内的质量合格食材，种类、数量以采购人通知为准；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方可配送。如采购人需要对食材进行精加工，加工费不得超过食材本身价格的10%。（提供承诺函，格式自拟）

(2) 所有产品必须符合国家的相关标准与要求。（提供承诺函，格式自拟）

(3) 投标人所供产品须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。（提供承诺函，格式自拟）

(4) 采用的配送交通工具应保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。（提供承诺函，格式自拟）

(5) 安全标准

以下涉及标准的如国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。

5.1 大米、面粉的食品安全指标应符合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。

5.2 食用植物油为成品菜籽油，食品安全指标应符合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。

5.3 大米、面粉、食用油中污染物限量标准应符合国家标准GB 2762-2022 、GB 2761-2017 规定，符合GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》；面粉（精制）、挂面须符合GB/T 1355-2021《小麦粉》、GB/T 8607-1988 《高筋小麦粉》或国家卫生、食品安全最新标准，即预包装原料必须为原公司(厂)生产的全新产品，符合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，特殊食品必须符合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。

5.4 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符合GB 19302-2010、GB 19645-2010、GB 25190-2010、GB 25191-2010 的规定。其中：①调味奶以不低于80%的生牛乳为原料生产，符合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。②乳制品配送时产品保质期到期截止时间应大于保质期三分之二的时间。

5.5 冷鲜畜禽肉类的食品安全指标应符合GB 2707-2016、GB 18394-2020 的规定，配送肉类须符合GB/T 40464-2021《冷却肉加工技术要求》、GB/T 40466-2021《畜禽肉分割技术规程 猪肉》、GB/T 40467-2021《畜禽肉品质检测 近红外法通则》，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》等。其中：鲜片猪肉(不包括种猪、晚阉猪来源的片猪肉)的质量指标应符合GB/T 9959.1-2019的相应质量指标要求；

5.6 鲜蛋的食品安全指标应符合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；包装应采用符合国家卫生标准要求的包装材料。

5.7 水产品(海鱼、淡水鱼的草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等)的食品安全指标应分别符合GB 2733-2015 的规定。

5.8 蔬菜必须保证无黄叶、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。农药残留符合GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》要求。

5.9 水果必须保证果型匀称，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。农药残留符合GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》要求。

5.10 调味品、干杂：产品符合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。须符合《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，食用盐食品添加剂与营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关要求。如遇国家最新标准出台按照新标准要求。

5.12 糕点：产品符合GB7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，GB/T 20977-2007或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。5.13 水产制品：产品符合GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》

5.14 淀粉制品：产品符合GB 2713-2015《食品安全国家标准 淀粉制品》

5.15速冻食品：产品符合GB 31646-2018《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》、预包装食品应符合GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》相关规定。

(6) 供应商所配送的产品制造商须符合《食品生产许可管理办法》的相关要求。

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、专职装卸服务人员等所有与本采购包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) 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，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。采购包1、2投标人需配备500m²冷冻冷藏库房及低温车间，800m²固定食材仓储库房。

★5、检测报告要求（提供承诺函，格式自拟）

(1) 日常检测报告：预包装食品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；非预包装食品须提供每日自行检验报告，采购人将不定期进行抽检。

(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。（每次的检测项目，会提前告知）

(3) 投标人应承诺如中标后接受并参与采购人的不定期第三方（如区市场监管局）抽检，且认可抽检结果。

6、业绩、保障能力和实施方案

(1) 业绩要求

投标人应具有类似综合食材配送类项目的业绩经验，具有配送经验。

(2) 投标人应具有食品安全保障能力；应具备食品类的质量管理能力和食品安全管理能力；

(3) 投标人具备自检能力，具备所需的检测实验室、检测设备（能够对食材样品（至少含蔬菜及其制品、水果及其制品、水产品及其制品、畜禽产品及其制品、乳制品、粮油及其制品、调味品、食用菌、饮料、蛋制品、米豆面制品、糖果糕点类（小食品）、薯类及膨化食品等）中兽药残留、农药残留、非法添加物、生物毒素检测项进行检测）和检测人员。

(4) 实施方案

投标人应针对本采购包拟定实施方案。

1.配送措施要求：

①针对不同的配送地点拟定配送路线选择、专职装卸服务人员及车辆管理：根据供应商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；针对专职装卸服务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；

②配送时效性及配送时间安排：在不干扰正常办公的情况下，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：

①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；

②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：

①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；

②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。

③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。

4.安全管理要求：

①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；

②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：

①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；

②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：

应针对各采购包制定包含应急团队人员安排，其中必须包含供应商公司主要负责人，应分工明确，流程以及权限范围可追溯，能提供应急联系方式，包括主要负责人联系方式，发生事件后，主要负责人必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。

①临时紧急配送需求

应针对各采购包制定包含应急团队人员安排，应分工明确，流程以及权限范围可追溯，能提供应急联系方式，有明确的应急措施，如紧急采购、仓库调配、应急配送，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。

②特殊时段食堂临时需求

应包含应急团队人员安排，应分工明确，流程以及权限范围可追溯，能提供应急联系方式，有明确的应急措施，如紧急采购、仓库调配、应急配送，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。

③发生影响正常配送的突发情况的应急配送方案

应针对各采购包制定包含应急团队人员安排，应分工明确，流程以及权限范围可追溯，能提供应急联系方式，在正常配送情况无法满足的情况下，有相应的处理措施，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。

④食品安全事故应急预案

因食品原料质量或卫生安全引发食物中毒事故的应急处置预案及应急赔付，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

①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；

②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；

③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。

注：①供应商应当根据本项目实际情况提供真实、客观的证明材料。

②供应商根据项目的实际需求和具体情况实事求是地编制投标文件，能具体量化，便于监督考核，不得违反法律、法规规定，不得夸大其词和空口许诺。

(三) 食材要求

采购包1、2须满足下列“质量标准”、“加工过程品控标准”、“包装储藏标准”、“配送过程标准”

序号	种类	质量标准	加工过程品控标准	包装储藏标准	配送过程标准
1	蔬菜类	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，体积应能满足本采购包实施需要。	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、体积应符合各采购包收验货位置的设置标准。车辆内部应保证干净、整洁、卫生，严格按照机关事务管理局食品收验货标准分包装、分类、有序存放。食材应按品类分筐、分色区分配送，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。
	蔬菜水果类				

2	水果类	<p>按采购人送货前提出的具体要求的规格品种供货。须保证色泽正常，无伤疤、黑斑、裂口、腐烂，果型饱满，大小均匀。</p>	<p>新鲜口感好，尺寸符合采购人要求。</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，体积应能满足本采购包实施需要。</p>	<p>食材应按品类分筐、分色区配送，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。</p>
3	生鲜肉类	<p>须提供冷鲜肉（‘冷鲜肉’，也称为‘排酸肉’，‘冷却肉’，是指在良好操作规范和良好卫生条件下，活畜禽屠宰后检验检疫合格，经冷却工艺处理，使肉中心温度降至0℃~4℃，并在贮运过程中始终保持在0℃~4℃范围内的生鲜肉。）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；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；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；如国家有定点屠宰、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(以上证明材料必须随每批次的产品同时提供)。</p>	<p>1、须为24小时内屠宰的冷鲜肉（除不可抗力，且能提供国家相关政策依据外，不得以任何理由使用冻肉，如被批准同意使用冻肉，其价格执行同品类市场零售均价的同等招标折扣率。）2、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（0℃~4℃范围内）标准储藏及运输的鲜品，牛羊肉质色泽鲜亮，无异味，肉质紧实，水分少。产地非疫区。</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，体积应能满足本采购包实施需要。</p>	<p>1、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。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冷链（0℃~4℃范围内）记录，成都市青羊区机关事务管理局将不定期进行抽查。 2、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》加盖投标人公章。 2、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。</p>

4	生 鲜 禽 肉	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。		合格证明或检疫检验标识。GB/T 28640-2012 畜禽肉冷链运输管理技术规范。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
		肉 类	水产品	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。部分水产品需要鲜活，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。
序号	种类	质量标准	加工过程品控标准	包装储藏标准	配送过程标准

1

6	粮食加工品、食用油、油脂及其制品	<p>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，有在保质期内 SC 标记；</p> <p>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。</p>	<p>大米需符合当年二级以上粳米，食用油应符合当年四级压榨并定型包装，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；</p>	<p>包装要求：预包装；</p> <p>配有仓库，体积应能满足本采购包实施需要。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。</p>	<p>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。</p> <p>）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。</p>
	7	调味品、干杂类	<p>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，有在保质期内 SC 标记；</p> <p>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。食用盐：精制盐，加碘，符合国家最新或行业标准。白色，味咸，无异味，无明显与盐无关的外来异物。</p>	<p>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。食用盐由各省级市场监督管理部门批准的定点企业进行生产。</p>	<p>包装要求：预包装；</p> <p>配有仓库，体积应能满足本采购包实施需要。包装物应清洁卫生。</p>

序号	种类	质量标准	加工过程品控标准	包装储藏标准	配送过程标准
----	----	------	----------	--------	--------

8		鲜蛋	新鲜、清洁卫生、 喷码、可溯源、无 破顺、无污染、无 裂纹、无异味。。	饲养食材安全可靠 ，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， 体积应能满足本采购包实 施需要。包装物应清洁卫 生。	提供检疫报告，按时送达；不使用 纸箱，使用专用蛋隔配送
9		乳制品	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。无正常视力可 见异物。	不含有添加剂， 防腐剂。采用超 高温瞬时灭菌，无 菌灌装，符合规定 标准。	采用无菌包装材料包装， 包装要完整严实，包装标 签上涵盖食品生产厂家、 生产日期、保质日期、联 系电话及地址、生产许可 证号等信息；配有存储场 地，温度、体积应能满足 本采购包实施需要。	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。
10		糕点	糕点的配料不能含 有反式脂肪酸，巧 克力产品不能使用 代可可脂。不含防 腐剂，不含各种添 加剂，少糖、少盐 、少油，必须符合 食品安全国家标准 。	不含各种添加剂， 少糖、少盐、少油 ，不添加任何防腐 剂。	独立密封包装，包装标签 上涵盖食品生产厂家、生 产日期、保质日期、联系 电话及地址、生产许可证 号等信息；无霉变、变色 等感官异常。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 。	预包装有在保质期内 SC 标记，须 符合国家相关标准或最新标准。随 货有该批次产品质量检测合格证、 非预包装食品为确保食品安全，生 产日期与送达送货地点的时间间隔 不超过 24 小时，不含防腐剂。每 日所送糕点需公布原材料成分。配 送时产品保质期到期截止时间应大 于保质期三分之二的的时间。
	其它 食 材 类					

11	速冻食品	<p>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，有在保质期内 SC 标记；</p>	<p>采用新鲜原料制作，经过适当的处理和急速冷冻。</p>	<p>冷链食品的包装容器及其材料应符合相关的国家标准和行业标准。销售的包装应完整、不易散包。冷链食品贮存冷藏库库温应在0℃~10℃范围内。</p>	<p>冷链食品运输工具应清洁、卫生、无异味，不应与有毒、有害、有异味的物品混运。冷链运输车应具有温度监控设备，且温度应保持在0℃~10℃。配送时产品保质期到期截止时间应大于保质期三分之二的时</p>
----	------	---	-------------------------------	---	---

(四) 各采购包食材配送要求

1、专职服务保障人员要求：

(1) 采购包1：投标人需为本采购包配置10人专职服务保障人员团队，包含项目经理（项目管理成员）、加工人员、专职装卸服务人员、专职驾驶员、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（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）等；还需配备1名专职采购专员，并提供联系方式，负责联系（电话、短信、QQ、微信等信息）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。

(2) 采购包2：投标人需为本采购包配置10人专职服务保障人员团队，包含项目经理（项目管理成员）、加工人员、专职装卸服务人员、专职驾驶员、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（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）等；还需配备1名专职采购专员，并提供联系方式，负责联系（电话、短信、QQ、微信等信息）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。

(3)★所有专职服务保障人员三年内无犯罪、吸毒、精神病、暴力史。

2、服务方式：投标人必须自行提供配送服务，不得将配送服务进行任何方式的转包。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，确保配送过程粮油的优质、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，投标人需更换相同品种相同数量的原材料。

3、食材配送专用车辆：水产、禽类、畜类、生鲜类、乳制品、糕点、速冻食品等食材使用冷链

配送车辆配送，车辆长度、高度、体积应符合各采购包收验货位置的设置标准。车辆内部应保证干净、整洁、卫生，严格按照成都市青羊区机关事务管理局食品收验货标准分包装、分器皿、分类、有序存放。所有厢式食材配送专用车辆可加装卫星定位装置。

为保证配送时效，投标人应保证用于每个采购包的食材配送专用车辆至少含厢式食材配送专用车辆2辆和清洁卫生的冷链食材配送专用车辆1辆。专职驾驶员应与配送车辆相对应，一人一车。每辆食材配送专用车辆保证有1名专职专职驾驶员，1名专职装卸服务人员(专职专职驾驶员与专职装卸服务人员不可重复)，专职装卸服务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。

★配送食材的周转箱应分品分筐且符合相关卫生要求，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冷链记录，成都市青羊区机关事务管理局将不定期进行抽查。为保证配送时效，食材配送专用车辆须为投标文件中备案的车辆，如投标人确需更换，应以书面形式征求采购人同意。（提供食材分品周转箱照片及承诺函加盖投标人公章）

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，投标人必须承诺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两个小时内送达采购人指定地点。（提供承诺函，格式自拟）

（2）临时紧急配送的品类范围：与集中配送需求相同，应符合各采购包需求。

（3）临时紧急配送的品质标准：与集中配送需求相同，应符合各采购包需求。

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

6、食材溯源要求

投标人须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。

7、其他要求

（1）中标人需具有实施本采购包的服务团队和能做到产品直采直销的货源保障，并能够为投标人提供食材搭配建议。

★（2）中标人需承诺在采购年度，按采购人要求采购脱贫地区或相关地区的农副产品（具体采购额度，服务方式，相关费用由采购人根据实际情况进行约定）。（提供承诺函，格式自拟）

四、采购包1、采购包2商务要求

（一）服务期限

1、服务期限：自合同生效之日起一年。（服务期限以此处为准）

2、合同签订：中标人应在中标结果公示后10日内，按照招标文件、投标文件及国家相关法律法规与采购人商讨合同签订事宜。

3、付款方式：按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。（支付约定以此处为准）

（二）结算方式及结算价

1、报价要求：

（1）各采购包报价分为：集中配送各类食材报价（综合折扣率）。

（2）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。投标人使用“分类报价表”针对四类分类（即：蔬菜水果类、肉类、粮油干杂类、其它食材类）分别报出综合折扣率，此综合折扣率做为评审和中标标的结算依据，如投标人的各品类综合折扣率为负数、有超过85%、有多个综合折扣率的，其该采购包投标文件按无效处理。

（3）因系统固化原因，系统中仅能填报下浮率，投标人在填报系统时，填报四类分类的下浮率的平均值【根据分类报价表所报综合折扣率，计算出四类分类的下浮率（下浮率=1-综合折扣率）的平均值】，此下浮率仅作为系统填报使用，不作为评审和结算依据。

★2、最高限价：

（1）采购包1

集中配送食材报价：以市场零售价为参考的审核市场价为基准价，各品类最高限价为前述基准价的85%；

（2）采购包2

集中配送食材报价：以市场零售价为参考的审核市场价为基准价，各品类最高限价为前述基准价的85%；

投标人投标报价高于以上最高限价的为无效报价，该采购包的投标文件做无效处理。

3、结算方式：

按月据实结算食材费用。

4、结算价：

（1）集中配送食材结算价=以该类食材的审核市场价×中标单项综合折扣率；

（2）执行周期：同服务期限。

★5、审核市场价

（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，以成都市机关事务管理局后勤资源共享平台审核的市场零售价为基准价执行。

（3）未涵盖在（1）（2）项中的食材，在参考中标人报价基础上，按照就餐点5公里范围内最近三家大型市场的市场平均价作为基准价。

若在确定审核市场价后市场价格涨/降幅度超过10%，中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。中标人未尽告知价格降幅义务的，可取消其配送资格。

审价周期为：蔬菜、肉类一周一审；水果类一月一审；粮油、干杂类、蛋类、乳制品、糕点三个月一审。以合同约定为准。

（三）其他要求

1、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，采购人将会按照合同相关条款实行分级处理且保留因食品安全问题向中标人追偿的权利。能在采购人购买食材后提供多种形式的服务，具有退换货保障服务团队、措施且响应及时。

2、投标人能针对各采购包采购需求，提供相关人员及合理化食材搭配建议

（四）配送地点

1、采购包1

(1) 配送地点1: 成都市青羊区西华门街19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就餐点, 投标人应当无条件配送。

2、采购包2

(1) 配送地点1: 成都市青羊区江汉路222号;

(3) 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就餐点, 投标人应当无条件配送。

(五) 食材验收要求

履约验收主体: 采购人

验收方式: 单位内部验收

履约验收程序: 分期验收

履约验收时间: 服务期限内, 供应商完成每批次送货后, 由采购人当场完成验收

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查验。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, 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。

(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——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留存。

(3) 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。如发现食品有异常的情况, 应如实记录所有损坏情况。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) 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, 并依据合同及相关管理办法实施处罚。

②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, 并依据合同及相关管理办法实施处罚。

2、退(补)货流程

对不符合质量要求的货物由使用单位的验收人员提出退换货, 如双方对质量或重量有争议的可选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, 以购买方的验货数量为准, 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, 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），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、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。

(4) 冷冻水产、禽肉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，不能提供萎蔫、枯竭、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、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）

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。

（验收标准和方法以此处为准）

（六）考核办法

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，将按照相关规定追求其法律责任。

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考核，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。）

(七) 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，考核扣除 2000 元/次，情节恶劣的采购人有权中止合同。因中标人配送不及时或配送错误，影响正常就餐的，给予处罚 3000 元/次；情节严重的取消配送资格；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，并将追究其法律责任。

(八) 售后服务

1、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、服务质量问题情况时，采购人将会按照合同相关条款实行分级处理且保留因食品安全问题向中标人追偿及追究责任的权利。

2、中标人应在政府采购相关政策允许的范围内，执行应急保障任务。

(九) 质量保修范围和保修期：无

(十) 食品安全责任保险

采购包1、2：中标人中标后10个工作日内为本采购包购买食品安全责任保险，且指定受益人为采购人单位因食材问题的利益受损人，承保金额不低于人民币5000万元。

(十一) 责任与解决争议的方法

a、违约责任条款

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，应每日向中标人按未付款金额的万分之一支付违约金，但累计违约金总额不超过未付款金额的3‰；逾期付款超过30天的，中标人有权终止合同；

(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。

中标人违约责任

(1) 中标人所提供的服务有不符合招标文件约定及本采购包合同约定的，中标人应向采购人支付本采购包的预算金额1%的违约金，并须在采购人规定的整改期限内改正，否则视作中标人不能履约而根本违约，采购人有权无条件解除合同并要求中标人退还已收取的费用。

(2) 中标人不能履约而违约的，应至少提前两个月告知采购人，采购人有权终止合同，并要求中标人全额退还采购人已经付给中标人的款项及其利息。

(3) 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。

(4) 因中标人管理不善或操作不当原因造成采购人、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和责任，以相关主管部门的鉴定为准。

(5) 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，如中标人如无正当理由拒绝的，每次扣除2000元；情节恶劣（包括但不限于恶意隐瞒）的，采购人有权中止合同。因中标人配送不及时或配送错误，影响正常就餐的，给予处罚3000元/次；情节严重（包括但不限于导致采购人不能正常开餐）的，取消中标资格；因配送产品引发的食品安全事故或造成责任事故的，取消中标人中标资格，并将追究其法律责任。

b、争议管辖

在执行本采购包合同中发生的或与本采购包合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在三十天内不能达成一致时，应选择向采购人所在地有管辖权的法院提起诉讼，诉讼产生的一切费用应由败诉方负担。

在法院审理期间，除有争议部分外，本合同其他部分可以履行的仍应按合同条款继续履行。

★五、采购包1、采购包2强制性产品认证及相关标准、规范要求

一、供应商所投产品涉及国家强制认证的（CCC）或前置许可认证的，在投标文件中提供符合国家强制认证（CCC）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）。

二、投标人应承诺为本采购包提供的所有产品、辅材、服务符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范（提供承诺函）。

三、按照《关于印发〈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）要求，投标人提供的产品包装和快递包装需符合《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）》相关要求。（提供承诺函）

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专职装卸服务人员与采购人管理员的签字;	单项每发现一次扣1分; 超过三次该项不得分	
	中标人出具的食材票据出现错误;		
	每批次食材包含相关检测报告。		
人员管理 (3分)	1、专职装卸服务人员着工作服、佩戴胸牌, 工作服保持整洁干净;	每发现一次不达标, 扣0.2分	
	2、专职装卸服务人员做好个人卫生, 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;		
	3、专职装卸服务人员具备有效健康合格证		
配送服务 (20分)	1、未按采购人规定时间内送达食材;	单项每发现一次不达标, 扣2分;	
	2、配送食材出现漏送、送错货;		
	3、非厢式配送专车, 易变质食材未采用冷链专用车配送的;		
	4、车辆未定期消毒清洗、未提供消毒台账。		
食材质量 (30分)	1、根据配送食材标准明细表为标准, 肉类、水果类、蔬菜类、干杂类质量有一项不满足验收标准要求的;	每项不达标扣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; 并对出现的情况视情作出处罚。	
	3、肉类、水果类、蔬菜类、干杂类质量情况恶劣的。	本项不得分	
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4%以上的本项不得分;		
	3、干杂类有误差扣5分, 误差严重本项不得分。		
食材价格 (10分)	1、食材价格与当期食材调价明细不符的; (5分)	每发现一次扣1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)	突遇临时保障送货不及时、完整、数量质量不达标; (6分)	每发现一次扣1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)		
日常保障 (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	

	5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天告知采购人。研判后方可更换。	每有一次未告知	
采购包2:			扣1分	
标的名称：江汉路用餐点				

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。

参数性质	序号	技术参数与性能指标																															
		<p>一、项目概况</p> <p>为认真贯彻落实厉行节约、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，须通过本次采购选择2家供应商为成都市青羊区机关事务管理局集成供货商。2家供应商分别保障不同用餐点，且互为应急保障供货商。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>采购包</th> <th>采购包名</th> <th>预算（万元）</th> <th>采购内容</th> <th>核心产品</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>西华门等用餐点</td> <td>853.3</td> <td rowspan="2">蔬菜水果类、肉类、粮油干杂类、其它食材类</td> <td>大米</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>江汉路用餐点</td> <td>350</td> <td>大米</td> </tr> </tbody> </table> <p>服务期内采购人在成都市若就餐点发生变化，中标人应当无条件配合。</p> <p>本采购包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。</p> <p>下表为预估各办公区的每月各类食材的使用比例，加权仅作为报价评分依据。最终结算以实际配送为准</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>配送类别及配送标的（四类分类）</th> <th>预估占比</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>蔬菜水果类：蔬菜类、水果类</td> <td>28%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>肉类：冷鲜畜肉、冷鲜禽肉、水产品(海鱼、淡水鱼的草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等)</td> <td>41%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>粮油干杂类：粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、干杂类【水产制品、豆制品、肉制品、食糖、淀粉及淀粉制品、方便食品、罐头、薯类及膨化食品、酒类（不含白酒、葡萄酒及果酒）、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、蜂产品】</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>其它食材类：鲜蛋、乳制品(仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳)、糕点、速冻食品</td> <td>15%</td> </tr> </tbody> </table> <p>备注：</p> <p>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，由供应商在规定时间内集中批量配送的食材。</p> <p>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。</p> <p>3、应急保障定义：如任意采购包中标人因食材质量、服务质量、食品安全等原因，根据考核标准，被认定为不宜继续执行配送任务时，另一采购包中标人需按照采购人的要求，执行应急保障任务，应急保障食材结算价同该中标人的中标价。</p> <p>4、各供应商可根据自身情况选择一个或者两个采购包参与投标，但只能中标一个采购包。参加本项目两个采购包的供应商需对此条作出承诺（以《成交优先级承诺函》为准），如同一供应商两个采购包均排名第一中标候选人，由供应商自主选择采购包中标。</p> <p>二、采购内容</p> <p>1、采购包1</p>			采购包	采购包名	预算（万元）	采购内容	核心产品	1	西华门等用餐点	853.3	蔬菜水果类、肉类、粮油干杂类、其它食材类	大米	2	江汉路用餐点	350	大米	序号	配送类别及配送标的（四类分类）	预估占比	1	蔬菜水果类：蔬菜类、水果类	28%	2	肉类：冷鲜畜肉、冷鲜禽肉、水产品(海鱼、淡水鱼的草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等)	41%	3	粮油干杂类：粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、干杂类【水产制品、豆制品、肉制品、食糖、淀粉及淀粉制品、方便食品、罐头、薯类及膨化食品、酒类（不含白酒、葡萄酒及果酒）、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、蜂产品】	16%	4	其它食材类：鲜蛋、乳制品(仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳)、糕点、速冻食品	15%
采购包	采购包名	预算（万元）	采购内容	核心产品																													
1	西华门等用餐点	853.3	蔬菜水果类、肉类、粮油干杂类、其它食材类	大米																													
2	江汉路用餐点	350		大米																													
序号	配送类别及配送标的（四类分类）	预估占比																															
1	蔬菜水果类：蔬菜类、水果类	28%																															
2	肉类：冷鲜畜肉、冷鲜禽肉、水产品(海鱼、淡水鱼的草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等)	41%																															
3	粮油干杂类：粮食加工品、食用油、油脂及其制品、调味品、干杂类【水产制品、豆制品、肉制品、食糖、淀粉及淀粉制品、方便食品、罐头、薯类及膨化食品、酒类（不含白酒、葡萄酒及果酒）、蔬菜制品、水果制品、炒货食品及坚果制品、蛋制品、蜂产品】	16%																															
4	其它食材类：鲜蛋、乳制品(仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳)、糕点、速冻食品	15%																															

序号	货物名称 (标的名称)	数量	计量单位	所属行业	是否进口
1	蔬菜类	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
2	冷鲜畜肉	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
3	冷鲜禽肉	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
4	水产品	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
5	水果类	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
6	鲜蛋	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
7	粮食加工品（仅大米）	1	公斤	工业	否
8	粮食加工品（不含大米）	1	公斤	工业	否
9	食用油、油脂及其制品（仅食用植物油）	1	升	工业	否
10	食用油、油脂及其制品（不含食用植物油）	1	公斤/升	工业	否
11	调味品（含酱油、食醋、味精、酱类、调味料）	1	公斤/升/袋	工业	否
12	肉制品	1	公斤	工业	否
13	乳制品	1	盒或袋	工业	否
14	方便食品	1	盒或袋	工业	否
15	罐头	1	据实	工业	否
16	速冻食品	1	据实	工业	否
17	薯类及膨化食品	1	据实	工业	否
18	酒类（不含白酒、葡萄酒及果酒）	1	据实	工业	否
19	蔬菜制品	1	据实	工业	否
20	水果制品	1	据实	工业	否
21	炒货食品及坚果制品	1	据实	工业	否
22	蛋制品	1	据实	工业	否
23	食糖	1	据实	工业	否
24	水产制品	1	据实	工业	否
25	淀粉及淀粉制品	1	据实	工业	否
26	豆制品	1	据实	工业	否
27	蜂产品	1	据实	工业	否
28	糕点	1	袋或箱	工业	否

2、采购包2

序号	货物名称 (标的名称)	数量	计量单位	所属行业	是否进口
1	蔬菜类	1	公斤	农、林、牧、渔业	否

2	冷鲜畜肉	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
3	冷鲜禽肉	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
4	水产品	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
5	水果类	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
6	鲜蛋	1	公斤	农、林、牧、渔业	否
7	粮食加工品（仅大米）	1	公斤	工业	否
8	粮食加工品（不含大米）	1	公斤	工业	否
9	食用油、油脂及其制品（仅食用植物油）	1	升	工业	否
10	食用油、油脂及其制品（不含食用植物油）	1	公斤/升	工业	否
11	调味品（含酱油、食醋、味精、酱类、调味料）	1	公斤/升/袋	工业	否
12	肉制品	1	公斤	工业	否
13	乳制品（含发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳等）	1	盒或袋	工业	否
14	方便食品	1	盒或袋	工业	否
15	罐头	1	据实	工业	否
16	速冻食品	1	据实	工业	否
17	薯类及膨化食品	1	据实	工业	否
18	酒类（不含白酒、葡萄酒及果酒）	1	据实	工业	否
19	蔬菜制品	1	据实	工业	否
20	水果制品	1	据实	工业	否
21	炒货食品及坚果制品	1	据实	工业	否
22	蛋制品	1	据实	工业	否
23	食糖	1	据实	工业	否
24	水产制品	1	据实	工业	否
25	淀粉及淀粉制品	1	据实	工业	否
26	豆制品	1	据实	工业	否
27	蜂产品	1	据实	工业	否
28	糕点	1	袋或箱	工业	否

投标人如提供《中小企业声明函》，须按照上表逐项填写。

如拟提供的产品涉及须具备《食品生产许可证》的，其《食品生产许可证》的食品类别应包含所涉及的标的。

本采购项目采购包1的核心产品为大米；采购包2的核心产品为大米。（供应商投标文件中“标的清单”中必须填报核心产品品牌。）

三、采购包1、采购包2技术要求（功能和质量要求）

(一) 总体要求

- 1、产品必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。
- 2、如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行。
- 3、所有涉及具有国家标识、有质保期要求的食品，配送时产品保质期到期截止时间应大于保质期在三分之二的的时间。
- 4、各供应商可根据自身情况选择一个或者两个采购包参与投标，但只能中标一个采购包。参加本项目两个采购包的供应商需对此条作出承诺（以《成交优先级承诺函》为准），如同一供应商两个采购包均排名第一中标候选人，由供应商自主选择采购包中标。

(二) 服务要求

1、食材安全要求

(1) 投标人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。符合国家最新标准及《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)》(财办库〔2020〕123号)相关要求。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。

★(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。（提供承诺函，格式自拟）

(4) 投标人具备食材检验检测能力，有检测场地、设备及人员。

★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；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方可配送。如采购人需要对食材进行精加工，加工费不得超过食材本身价格的10%。（提供承诺函，格式自拟）

(2) 所有产品必须符合国家的相关标准与要求。（提供承诺函，格式自拟）

(3) 投标人所供产品须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。（提供承诺函，格式自拟）

(4) 采用的配送交通工具应保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。（提供承诺函，格式自拟）

(5) 安全标准

以下涉及标准的如国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。

5.1 大米、面粉的食品安全指标应符合GB 2715-2016 的规定，其中：大米的质量指标不低于GB/T 1354-2018 的粳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。

5.2 食用植物油为成品菜籽油，食品安全指标应符合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。

5.3 大米、面粉、食用油中污染物限量标准应符合国家标准GB 2762-2022 、GB 2761-2017

规定，符合GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》；面粉（精制）、挂面须符合GB/T 1355-2021《小麦粉》、GB/T 8607-1988《高筋小麦粉》或国家卫生、食品安全最新标准，即预包装原料必须为原公司(厂)生产的全新产品，符合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，特殊食品必须符合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。

5.4 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符合GB 19302-2010、GB 19645-2010、GB 25190-2010、GB 25191-2010 的规定。其中：①调味奶以不低于80%的生牛乳为原料生产，符合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。②乳制品配送时产品保质期到期截止时间应大于保质期三分之二的时间。

5.5 冷鲜畜禽肉的食品安全指标应符合GB 2707-2016、GB 18394-2020 的规定，配送肉类须符合GB/T 40464-2021《冷却肉加工技术要求》、GB/T 40466-2021《畜禽肉分割技术规程 猪肉》、GB/T 40467-2021《畜禽肉品质检测 近红外法通则》，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》等。其中：鲜片猪肉(不包括种猪、晚阉猪来源的片猪肉)的质量指标应符合GB/T 9959.1-2019的相应质量指标要求；

5.6 鲜蛋的食品安全指标应符合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；包装应采用符合国家卫生标准要求的包装材料。

5.7 水产品(海鱼、淡水鱼的草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等)的食品安全指标应分别符合GB 2733-2015 的规定。

5.8 蔬菜必须保证无黄叶、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。农药残留符合GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》要求。

5.9 水果必须保证果型匀称，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。农药残留符合GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》要求。

5.10 调味品、干杂：产品符合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。须符合《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，.食用盐食品添加剂与营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关要求。如遇国家最新标准出台按照新标准要求。

5.12 糕点：产品符合GB7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，GB/T 20977-2007或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。5.13 水产制品：产品符合GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》

5.14 淀粉制品：产品符合GB 2713-2015 《食品安全国家标准 淀粉制品》

5.15速冻食品：产品符合GB 31646-2018 《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》、预包装食品应符合GB 7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》相关规定。

(6) 供应商所配送的产品制造商须符合《食品生产许可管理办法》的相关要求。

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。非预包装食品生鲜食材留样保存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、专职装卸服务人员等所有与本采购包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) 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，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。采购包1、2投标人需配备500m²冷冻冷藏库房及低温车间，800m²固定食材仓储库房。

★5、检测报告要求（提供承诺函，格式自拟）

(1) 日常检测报告：预包装食品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；非预包装食品须提供每日自行检验报告，采购人将不定期进行抽检。

(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。（每次的检测项目，会提前告知）

(3) 投标人应承诺如中标后接受并参与采购人的不定期第三方（如区市场监管局）抽检，且认可抽检结果。

6、业绩、保障能力和实施方案

(1) 业绩要求

投标人应具有类似综合食材配送类项目的业绩经验，具有配送经验。

(2) 投标人应具有食品安全保障能力；应具备食品类的质量管理能力和食品安全管理能力；

(3) 投标人具备自检能力，具备所需的检测实验室、检测设备（能够对食材样品（至少含蔬菜及其制品、水果及其制品、水产品及其制品、畜禽产品及其制品、乳制品、粮油及其制品、调味品、食用菌、饮料、蛋制品、米豆面制品、糖果糕点类（小食品）、薯类及膨化食品等）中兽药残留、农药残留、非法添加物、生物毒素检测项进行检测）和检测人员。

(4) 实施方案

投标人应针对本采购包拟定实施方案。

1.配送措施要求：

①针对不同的配送地点拟定配送路线选择、专职装卸服务人员及车辆管理；根据供应商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；针对专职装卸服务人员

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;

②配送时效性及配送时间安排:在不干扰正常办公的情况下,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:

①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;

②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:

①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;

②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。

③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。

4.安全管理要求:

①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;

②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:

①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;

②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:

应针对各采购包制定包含应急团队人员安排,其中必须包含供应商公司主要负责人,应分工明确,流程以及权限范围可追溯,能提供应急联系方式,包括主要负责人联系方式,发生事件后,主要负责人必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。

①临时紧急配送需求

应针对各采购包制定包含应急团队人员安排,应分工明确,流程以及权限范围可追溯,能提供应

急联系方式，有明确的应急措施，如紧急采买、仓库调配、应急配送，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。

②特殊时段食堂临时需求

应包含应急团队人员安排，应分工明确，流程以及权限范围可追溯，能提供应急联系方式，有明确的应急措施，如紧急采买、仓库调配、应急配送，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。

③发生影响正常配送的突发情况的应急配送方案

应针对各采购包制定包含应急团队人员安排，应分工明确，流程以及权限范围可追溯，能提供应急联系方式，在正常配送情况无法满足的情况下，有相应的处理措施，如停水停电停气、交通管制、雨季汛期、车辆调配、路线变更、紧急采买。

④食品安全事故应急预案

因食品原料质量或卫生安全引发食物中毒事故的应急处置预案及应急赔付，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

①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；

②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；

③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。

注：①供应商应当根据本项目实际情况提供真实、客观的证明材料。

②供应商根据项目的实际需求和具体情况实事求是地编制投标文件，能具体量化，便于监督考核，不得违反法律、法规规定，不得夸大其词和空口许诺。

(三) 食材要求

采购包1、2须满足下列“质量标准”、“加工过程品控标准”、“包装储藏标准”、“配送过程标准”

序号	种类	质量标准	加工过程品控标准	包装储藏标准	配送过程标准
1	蔬菜类	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，体积应能满足本采购包实施需要。	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、体积应符合各采购包收验货位置的设置标准。车辆内部应保证干净、整洁、卫生，严格按照机关事务管理局食品收验货标准分包装、分类、有序存放。食材应按品类分筐、分色区分配送，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。
	蔬菜水果				

2	水果类	<p>按采购人送货前提出的具体要求的规格品种供货。须保证色泽正常，无伤疤、黑斑、裂口、腐烂，果型饱满，大小均匀。</p>	<p>新鲜口感好，尺寸符合采购人要求。</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，体积应能满足本采购包实施需要。</p>	<p>食材应按品类分筐、分色区分配送，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。</p>
3	生鲜肉类	<p>须提供冷鲜肉（‘冷鲜肉’，也称为‘排酸肉’，‘冷却肉’，是指在良好操作规范和良好卫生条件下，活畜禽屠宰后检验检疫合格，经冷却工艺处理，使肉中心温度降至0℃~4℃，并在贮存过程中始终保持在0℃~4℃范围内的生鲜肉。）新鲜无异昧、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昧，精排类无龙骨；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；畜肉品须色泽鲜亮、无任何异昧、无毛发、按压无水迹。禽肉品须去头、去脚、去内脏。肉面干净、无任何异昧、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐；如国家有定点屠宰、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(以上证明材料必须随每批次的产品同时提供)。</p>	<p>1、须为24小时内屠宰的冷鲜肉（除不可抗力，且能提供国家相关政策依据外，不得以任何理由使用冻肉，如被批准同意使用冻肉，其价格执行同品类市场零售均价的同等招标折扣率。）2、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（0℃~4℃范围内）标准储藏及运输的鲜品，牛羊肉质色泽鲜亮，无异昧，肉质紧实，水分少。产地非疫区。</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，体积应能满足本采购包实施需要。</p>	<p>1、食材应按品类分筐、分色区分配送，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。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冷链（0℃~4℃范围内）记录，成都市青羊区机关事务管理局将不定期进行抽查。 2、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》加盖投标人公章。 2、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。</p>

4	鲜禽肉	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。		合格证明或检疫检验标识。GB/T 28640-2012 畜禽肉冷链运输管理技术规范。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
		肉类	水产品	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。部分水产品需要鲜活，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。
序号	种类	质量标准	加工过程品控标准	包装储藏标准	配送过程标准

1

6	粮食加工品、食用油、油脂及其制品	<p>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，有在保质期内 SC 标记；</p> <p>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。</p>	大米需符合当年二级以上粳米，食用油应符合当年四级压榨并定型包装，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；	<p>包装要求：预包装；</p> <p>配有仓库，体积应能满足本采购包实施需要。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、保质期限、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。</p>	<p>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。</p> <p>）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。</p>
	7	调味品、干杂类	<p>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，有在保质期内 SC 标记；</p> <p>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。食用盐：精制盐，加碘，符合国家最新或行业标准。白色，味咸，无异味，无明显与盐无关的外来异物。</p>	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。食用盐由各省级市场监督管理部门批准的定点企业进行生产。	<p>包装要求：预包装；</p> <p>配有仓库，体积应能满足本采购包实施需要。包装物应清洁卫生。</p>
序号	种类	质量标准	加工过程品控标准	包装储藏标准	配送过程标准

8		鲜蛋	新鲜、清洁卫生、喷码、可溯源、无破顺、无污染、无裂纹、无异味。。	饲养食材安全可靠，蛋鸡饲养过程品质可控，蛋鸡接种药物可靠，符合国家标准。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，体积应能满足本采购包实施需要。包装物应清洁卫生。	提供检测报告，按时送达；不使用纸箱，使用专用蛋隔配送
9		乳制品	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。无正常视力可见异物。	不含有添加剂，防腐剂。采用超高温瞬时灭菌，无菌灌装，符合规定标准。	采用无菌包装材料包装，包装要完整严实，包装标签上涵盖食品生产厂家、生产日期、保质日期、联系电话及地址、生产许可证号等信息；配有存储场地，温度、体积应能满足本采购包实施需要。	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。
10		糕点	糕点的配料不能含有反式脂肪酸，巧克力产品不能使用代可可脂。不含防腐剂，不含各种添加剂，少糖、少盐、少油，必须符合食品安全国家标准。	不含各种添加剂，少糖、少盐、少油，不添加任何防腐剂。	独立密封包装，包装标签上涵盖食品生产厂家、生产日期、保质日期、联系电话及地址、生产许可证号等信息；无霉变、变色等感官异常。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。	预包装有在保质期内 SC 标记，须符合国家相关标准或最新标准。随货有该批次产品质量检测合格证、非预包装食品为确保食品安全，生产日期与送达送货地点的时间间隔不超过 24 小时，不含防腐剂。每日所送糕点需公布原材料成分。配送时产品保质期到期截止时间应大于保质期三分之二的的时间。
	其它食材类					

11	速冻食品	<p>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，有在保质期内 SC 标记；</p>	<p>采用新鲜原料制作，经过适当的处理和急速冷冻。</p>	<p>冷链食品的包装容器及其材料应符合相关的国家标准和行业标准。销售的包装应完整、不易散包。冷链食品贮存冷藏库库温应在0℃~10℃范围内。</p>	<p>冷链食品运输工具应清洁、卫生、无异味，不应与有毒、有害、有异味的物品混运。冷链运输车应具有温度监控设备，且温度应保持在0℃~10℃。配送时产品保质期到期截止时间应大于保质期三分之二的的时间。</p>
----	------	---	-------------------------------	---	--

(四) 各采购包食材配送要求

1、专职服务保障人员要求：

(1) 采购包1：投标人需为本采购包配置10人专职服务保障人员团队，包含项目经理（项目管理成员）、加工人员、专职装卸服务人员、专职驾驶员、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（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）等；还需配备1名专职采购专员，并提供联系方式，负责联系（电话、短信、QQ、微信等信息）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。

(2) 采购包2：投标人需为本采购包配置10人专职服务保障人员团队，包含项目经理（项目管理成员）、加工人员、专职装卸服务人员、专职驾驶员、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（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）等；还需配备1名专职采购专员，并提供联系方式，负责联系（电话、短信、QQ、微信等信息）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。

(3)★所有专职服务保障人员三年内无犯罪、吸毒、精神病、暴力史。

2、服务方式：投标人必须自行提供配送服务，不得将配送服务进行任何方式的转包。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，确保配送过程粮油的优质、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，投标人需更换相同品种相同数量的原材料。

3、食材配送专用车辆：水产、禽类、畜类、生鲜类、乳制品、糕点、速冻食品等食材使用冷链

配送车辆配送，车辆长度、高度、体积应符合各采购包收验货位置的设置标准。车辆内部应保证干净、整洁、卫生，严格按照成都市青羊区机关事务管理局食品收验货标准分包装、分器皿、分类、有序存放。所有厢式食材配送专用车辆可加装卫星定位装置。

为保证配送时效，投标人应保证用于每个采购包的食材配送专用车辆至少含厢式食材配送专用车辆2辆和清洁卫生的冷链食材配送专用车辆1辆。专职驾驶员应与配送车辆相对应，一人一车。每辆食材配送专用车辆保证有1名专职专职驾驶员，1名专职装卸服务人员(专职专职驾驶员与专职装卸服务人员不可重复)，专职装卸服务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。

★配送食材的周转箱应分品分筐且符合相关卫生要求，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冷链记录，成都市青羊区机关事务管理局将不定期进行抽查。为保证配送时效，食材配送专用车辆须为投标文件中备案的车辆，如投标人确需更换，应以书面形式征求采购人同意。（提供食材分品周转箱照片及承诺函加盖投标人公章）

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，投标人必须承诺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两个小时内送达采购人指定地点。（提供承诺函，格式自拟）

（2）临时紧急配送的品类范围：与集中配送需求相同，应符合各采购包需求。

（3）临时紧急配送的品质标准：与集中配送需求相同，应符合各采购包需求。

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

6、食材溯源要求

投标人须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。

7、其他要求

（1）中标人需具有实施本采购包的服务团队和能做到产品直采直销的货源保障，并能够为投标人提供食材搭配建议。

★（2）中标人需承诺在采购年度，按采购人要求采购脱贫地区或相关地区的农副产品（具体采购额度，服务方式，相关费用由采购人根据实际情况进行约定）。（提供承诺函，格式自拟）

四、采购包1、采购包2商务要求

（一）服务期限

1、服务期限：自合同生效之日起一年。（服务期限以此处为准）

2、合同签订：中标人应在中标结果公示后10日内，按照招标文件、投标文件及国家相关法律法规与采购人商讨合同签订事宜。

3、付款方式：按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。（支付约定以此处为准）

（二）结算方式及结算价

1、报价要求：

（1）各采购包报价分为：集中配送各类食材报价（综合折扣率）。

（2）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。投标人使用“分类报价表”针对四类分类（即：蔬菜水果类、肉类、粮油干杂类、其它食材类）分别报出综合折扣率，此综合折扣率做为评审和中标标的结算依据，如投标人的各品类综合折扣率为负数、有超过85%、有多个综合折扣率的，其该采购包投标文件按无效处理。

（3）因系统固化原因，系统中仅能填报下浮率，投标人在填报系统时，填报四类分类的下浮率的平均值【根据分类报价表所报综合折扣率，计算出四类分类的下浮率（下浮率=1-综合折扣率）的平均值】，此下浮率仅作为系统填报使用，不作为评审和结算依据。

★2、最高限价：

（1）采购包1

集中配送食材报价：以市场零售价为参考的审核市场价为基准价，各品类最高限价为前述基准价的85%；

（2）采购包2

集中配送食材报价：以市场零售价为参考的审核市场价为基准价，各品类最高限价为前述基准价的85%；

投标人投标报价高于以上最高限价的为无效报价，该采购包的投标文件做无效处理。

3、结算方式：

按月据实结算食材费用。

4、结算价：

（1）集中配送食材结算价=以该类食材的审核市场价×中标单项综合折扣率；

（2）执行周期：同服务期限。

★5、审核市场价

（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，以成都市机关事务管理局后勤资源共享平台审核的市场零售价为基准价执行。

（3）未涵盖在（1）（2）项中的食材，在参考中标人报价基础上，按照就餐点5公里范围内最近三家大型市场的市场平均价作为基准价。

若在确定审核市场价后市场价格涨/降幅度超过10%，中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。中标人未尽告知价格降幅义务的，可取消其配送资格。

审价周期为：蔬菜、肉类一周一审；水果类一月一审；粮油、干杂类、蛋类、乳制品、糕点三个月一审。以合同约定为准。

（三）其他要求

1、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，采购人将会按照合同相关条款实行分级处理且保留因食品安全问题向中标人追偿的权利。能在采购人购买食材后提供多种形式的服务，具有退换货保障服务团队、措施且响应及时。

2、投标人能针对各采购包采购需求，提供相关人员及合理化食材搭配建议

（四）配送地点

1、采购包1

(1) 配送地点1: 成都市青羊区西华门街19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就餐点, 投标人应当无条件配送。

2、采购包2

(1) 配送地点1: 成都市青羊区江汉路222号;

(3) 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就餐点, 投标人应当无条件配送。

(五) 食材验收要求

履约验收主体: 采购人

验收方式: 单位内部验收

履约验收程序: 分期验收

履约验收时间: 服务期限内, 供应商完成每批次送货后, 由采购人当场完成验收

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查验。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, 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。

(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——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留存。

(3) 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。如发现食品有异常的情况, 应如实记录所有损坏情况。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) 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, 并依据合同及相关管理办法实施处罚。

②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, 并依据合同及相关管理办法实施处罚。

2、退(补)货流程

对不符合质量要求的货物由使用单位的验收人员提出退换货, 如双方对质量或重量有争议的可选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, 以购买方的验货数量为准, 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, 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），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、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。

(4) 冷冻水产、禽肉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，不能提供萎蔫、枯竭、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、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）

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。

（验收标准和方法以此处为准）

（六）考核办法

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，将按照相关规定追求其法律责任。

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考核，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。）

(七) 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，考核扣除 2000 元/次，情节恶劣的采购人有权中止合同。因中标人配送不及时或配送错误，影响正常就餐的，给予处罚 3000 元/次；情节严重的取消配送资格；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，并将追究其法律责任。

(八) 售后服务

1、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、服务质量问题情况时，采购人将会按照合同相关条款实行分级处理且保留因食品安全问题向中标人追偿及追究责任的权利。

2、中标人应在政府采购相关政策允许的范围内，执行应急保障任务。

(九) 质量保修范围和保修期：无

(十) 食品安全责任保险

采购包1、2：中标人中标后10个工作日内为本采购包购买食品安全责任保险，且指定受益人为采购人单位因食材问题的利益受损人，承保金额不低于人民币5000万元。

(十一) 责任与解决争议的方法

a、违约责任条款

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，应每日向中标人按未付款金额的万分之一支付违约金，但累计违约金总额不超过未付款金额的3‰；逾期付款超过30天的，中标人有权终止合同；

(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。

中标人违约责任

(1) 中标人所提供的服务有不符合招标文件约定及本采购包合同约定的，中标人应向采购人支付本采购包的预算金额1%的违约金，并须在采购人规定的整改期限内改正，否则视作中标人不能履约而根本违约，采购人有权无条件解除合同并要求中标人退还已收取的费用。

(2) 中标人不能履约而违约的，应至少提前两个月告知采购人，采购人有权终止合同，并要求中标人全额退还采购人已经付给中标人的款项及其利息。

(3) 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。

(4) 因中标人管理不善或操作不当原因造成采购人、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和责任，以相关主管部门的鉴定为准。

(5) 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，如中标人如无正当理由拒绝的，每次扣除2000元；情节恶劣（包括但不限于恶意隐瞒）的，采购人有权中止合同。因中标人配送不及时或配送错误，影响正常就餐的，给予处罚3000元/次；情节严重（包括但不限于导致采购人不能正常开餐）的，取消中标资格；因配送产品引发的食品安全事故或造成责任事故的，取消中标人中标资格，并将追究其法律责任。

b、争议管辖

在执行本采购包合同中发生的或与本采购包合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在三十天内不能达成一致时，应选择向采购人所在地有管辖权的法院提起诉讼，诉讼产生的一切费用应由败诉方负担。

在法院审理期间，除有争议部分外，本合同其他部分可以履行的仍应按合同条款继续履行。

★五、采购包1、采购包2强制性产品认证及相关标准、规范要求

一、供应商所投产品涉及国家强制认证的（CCC）或前置许可认证的，在投标文件中提供符合国家强制认证（CCC）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）。

二、投标人应承诺为本采购包提供的所有产品、辅材、服务符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范（提供承诺函）。

三、按照《关于印发〈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）要求，投标人提供的产品包装和快递包装需符合《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）》相关要求。（提供承诺函）

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专职装卸服务人员与采购人管理员的签字;	单项每发现一次扣1分; 超过三次该项不得分	
	中标人出具的食材票据出现错误;		
	每批次食材包含相关检测报告。		
人员管理 (3分)	1、专职装卸服务人员着工作服、佩戴胸牌, 工作服保持整洁干净;	每发现一次不达标, 扣0.2分	
	2、专职装卸服务人员做好个人卫生, 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;		
	3、专职装卸服务人员具备有效健康合格证		
配送服务 (20分)	1、未按采购人规定时间内送达食材;	单项每发现一次不达标, 扣2分;	
	2、配送食材出现漏送、送错货;		
	3、非厢式配送专车, 易变质食材未采用冷链专用车配送的;		
	4、车辆未定期消毒清洗、未提供消毒台账。		
食材质量 (30分)	1、根据配送食材标准明细表为标准, 肉类、水果类、蔬菜类、干杂类质量有一项不满足验收标准要求的;	每项不达标扣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; 并对出现的情况视情作出处罚。	
	3、肉类、水果类、蔬菜类、干杂类质量情况恶劣的。	本项不得分	
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4%以上的本项不得分;		
	3、干杂类有误差扣5分, 误差严重本项不得分。		
食材价格 (10分)	1、食材价格与当期食材调价明细不符的; (5分)	每发现一次扣1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)	突遇临时保障送货不及时、完整、数量质量不达标; (6分)	每发现一次扣1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)		
日常保障 (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	

		5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天告知采购人。研判后方可更换。	每有一次未告知扣1分	
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

采购包2:

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: 成都市青羊区西华门街19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就餐点, 投标人应当无条件配送。

采购包2:

(1) 配送地点1: 成都市青羊区江汉路222号; (3) 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就餐点, 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

采购包2:

分期付款

3.4.4 支付约定

采购包1: 付款条件说明: (以下为系统填报, 按“3.3技术要求”内容为准) 按月结算, 当月支付上月货款, 货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单, 并结合月度考评结果确定后, 由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款, 则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时, 根据采购人预算批复实际, 遇跨年度经费预算等情况时, 付款方式以及付款时间双方协商而定。 , 达到付款条件起10日内, 支付合同总金额的8.33%。

采购包1: 付款条件说明: (以下为系统填报, 按“3.3技术要求”内容为准) 按月结算, 当月支付上月货款, 货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单, 并结合月度考评结果确定后, 由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款, 则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违

约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后 10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后 10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后 10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后 10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后 10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后 10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后

10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后 10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后 10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后 10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.37%。

采购包2：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后 10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包2：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后 10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包2：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后 10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包2：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含

商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的8.33%。

采购包2：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的8.33%。

采购包2：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的8.33%。

采购包2：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的8.33%。

采购包2：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的8.33%。

采购包2：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的8.33%。

采购包2：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的8.33%。

采购包2：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的8.33%。

采购包2：付款条件说明：（以下为系统填报，按“3.3技术要求”内容为准）按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人在收到中标人开具的发票后10个工作日内以转账的方式支付到中标人银行账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向乙方偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。，达到付款条件起10日内，支付合同总金额的8.37%。

3.4.5验收标准和方法

采购包1：

按“3.3技术要求”内容为准。

采购包2：

按“3.3技术要求”内容为准。

3.4.6包装方式及运输

采购包1：

按“3.3技术要求”内容为准。

采购包2：

按“3.3技术要求”内容为准。

3.4.7质量保修范围和保修期

采购包1：

按“3.3技术要求”内容为准。

采购包2：

按“3.3技术要求”内容为准。

3.4.8违约责任与解决争议的方法

采购包1：

按“3.3技术要求”内容为准。

采购包2：

按“3.3技术要求”内容为准。

3.5其他要求

注意：1、以上打★号的为实质性要求，不允许有负偏离。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服务偏离表中应答即可。3、采购文件所引用相关标准文件，如国家标准修订或变更，按最新标准执行。