

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

为保障公办敬老院安全运行，提高就餐品质，成都市新津区民政局拟采购公开招标的采购方式，确定一家投标人，向其采购 2024 年度公办敬老院大宗食品。

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): 4,240,000.00

采购包最高限价(元): 4,240,000.00

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	2024 年度公 办敬老院大 宗食品	1.00	4,240,000.00	批	农、 林、 牧、 渔业	是	否	否	否

3.3 技术要求

采购包 1:

标的名称: 2024 年度公办敬老院大宗食品

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

★	1	<p>一、采购内容</p> <p>1、采购标的汇总表</p> <table border="1" data-bbox="916 273 1353 2027"> <thead> <tr> <th data-bbox="916 273 970 443">序号</th> <th data-bbox="970 273 1050 443">标的名称</th> <th data-bbox="1050 273 1216 443">品目分类编码</th> <th data-bbox="1216 273 1295 443">所属行业</th> <th data-bbox="1295 273 1353 443">配送类别</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="916 443 970 651">1</td> <td data-bbox="970 443 1050 651">猪肉</td> <td data-bbox="1050 443 1216 651">A07030000-农林牧渔业产品</td> <td data-bbox="1216 443 1295 651">农、林、牧、渔业</td> <td data-bbox="1295 443 1353 651">生鲜食品类</td> </tr> <tr> <td data-bbox="916 651 970 860">2</td> <td data-bbox="970 651 1050 860">鸡肉</td> <td data-bbox="1050 651 1216 860">A07030000-农林牧渔业产品</td> <td data-bbox="1216 651 1295 860">农、林、牧、渔业</td> <td data-bbox="1295 651 1353 860">生鲜食品类</td> </tr> <tr> <td data-bbox="916 860 970 1068">3</td> <td data-bbox="970 860 1050 1068">鸭肉</td> <td data-bbox="1050 860 1216 1068">A07030000-农林牧渔业产品</td> <td data-bbox="1216 860 1295 1068">农、林、牧、渔业</td> <td data-bbox="1295 860 1353 1068">生鲜食品类</td> </tr> <tr> <td data-bbox="916 1068 970 1276">4</td> <td data-bbox="970 1068 1050 1276">羊肉</td> <td data-bbox="1050 1068 1216 1276">A07030000-农林牧渔业产品</td> <td data-bbox="1216 1068 1295 1276">农、林、牧、渔业</td> <td data-bbox="1295 1068 1353 1276">生鲜食品类</td> </tr> <tr> <td data-bbox="916 1276 970 1485">5</td> <td data-bbox="970 1276 1050 1485">牛肉</td> <td data-bbox="1050 1276 1216 1485">A07030000-农林牧渔业产品</td> <td data-bbox="1216 1276 1295 1485">农、林、牧、渔业</td> <td data-bbox="1295 1276 1353 1485">生鲜食品类</td> </tr> <tr> <td data-bbox="916 1485 970 1693">6</td> <td data-bbox="970 1485 1050 1693">其他畜禽肉</td> <td data-bbox="1050 1485 1216 1693">A07030000-农林牧渔业产品</td> <td data-bbox="1216 1485 1295 1693">农、林、牧、渔业</td> <td data-bbox="1295 1485 1353 1693">生鲜食品类</td> </tr> <tr> <td data-bbox="916 1693 970 1901">7</td> <td data-bbox="970 1693 1050 1901">水产品</td> <td data-bbox="1050 1693 1216 1901">A07030000-农林牧渔业产品</td> <td data-bbox="1216 1693 1295 1901">农、林、牧、渔业</td> <td data-bbox="1295 1693 1353 1901">生鲜食品类</td> </tr> <tr> <td data-bbox="916 1901 970 2027">8</td> <td data-bbox="970 1901 1050 2027">禽蛋</td> <td data-bbox="1050 1901 1216 2027">A07030000-农林牧渔业产品</td> <td data-bbox="1216 1901 1295 2027">农、林、牧、</td> <td data-bbox="1295 1901 1353 2027">生鲜食</td> </tr> </tbody> </table>					序号	标的名称	品目分类编码	所属行业	配送类别	1	猪肉	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、渔业	生鲜食品类	2	鸡肉	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、渔业	生鲜食品类	3	鸭肉	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、渔业	生鲜食品类	4	羊肉	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、渔业	生鲜食品类	5	牛肉	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、渔业	生鲜食品类	6	其他畜禽肉	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、渔业	生鲜食品类	7	水产品	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、渔业	生鲜食品类	8	禽蛋	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、	生鲜食
序号	标的名称	品目分类编码	所属行业	配送类别																																															
1	猪肉	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、渔业	生鲜食品类																																															
2	鸡肉	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、渔业	生鲜食品类																																															
3	鸭肉	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、渔业	生鲜食品类																																															
4	羊肉	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、渔业	生鲜食品类																																															
5	牛肉	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、渔业	生鲜食品类																																															
6	其他畜禽肉	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、渔业	生鲜食品类																																															
7	水产品	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、渔业	生鲜食品类																																															
8	禽蛋	A07030000-农林牧渔业产品	农、林、牧、	生鲜食																																															

			渔业	品类								
9	奶制品	A07030000- 农林牧渔业产品	工业	预包装类								
10	大米 (核心产品)	A07030000- 农林牧渔业产品	工业	预包装类								
11	小麦粉或面粉	A07030000- 农林牧渔业产品	工业	预包装类								
12	食用油	A07030000- 农林牧渔业产品	工业	预包装类								
13	干杂调味品	A07030000- 农林牧渔业产品	工业	其它类								
14	蔬菜、水果类	A07030000- 农林牧渔业产品	农、林、牧、渔业	其它类								
<p>注：（1）投标人按上表采购标的及所属行业提供《中小企业声明函》，投标人《中小企业声明函》中未列出的采购标的均视为由大型企业提供。（2）因系统固化原因，本项目的名称、所属行业、核心产品以本表为准。</p> <p>2、配送类别及配送标的（品种）表</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>配送类别</th> <th>预估占比</th> <th>配送标的（品种）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>预包装类</td> <td>30%</td> <td>奶制品、大米、小麦粉或面粉等。</td> </tr> </tbody> </table>					序号	配送类别	预估占比	配送标的（品种）	1	预包装类	30%	奶制品、大米、小麦粉或面粉等。
序号	配送类别	预估占比	配送标的（品种）									
1	预包装类	30%	奶制品、大米、小麦粉或面粉等。									

		2	生鲜食品类	30%	猪肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、其他畜禽肉、水产品、禽蛋等。
		3	其它类	40%	干杂调味品、蔬菜、水果类等
		注：（1）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）本表的预估占比为预估数据，仅作参考，不做为最终结算依据。			
★	2	<p>二、总体要求（投标人单独提供承诺函并进行电子签章，承诺函格式自拟）</p> <p>1、预包装类食品原料应具有 SC 标记。成品粮(大米、小麦粉或面粉)的食品安全指标应符合 GB2715-2016 的规定，生产日期新鲜，大米为当年新米，米面油保质期不得少于 8 个月。其中：大米的质量指标不低于 GB/T1354-2018 一级等指标的技术要求；小麦粉(面粉)的质量指标不低于 GB/T1355-1986 的特制一等指标的技术要求。食用油为非转基因食用植物油，食用油的食品安全指标应符合 GB2716-2018 的规定，其中：预包装原料为原公司(厂)生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标</p>			

		<p>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。</p> <p>2、所有食材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。</p> <p>注：本项目中涉及国家或行业标准如有更新，以最新的相关标准要求为准。</p>
	3	<p>三、技术参数及要求</p> <p>1、猪肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、牛肉及其畜禽肉</p> <p>(1) 严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度(以后腿肉中心为测量点)在 24 小时内降为 0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持 0-4℃范围内的生鲜肉。冷鲜肉感官湿润，触摸柔软有弹性，加工易入味，口感滑腻鲜嫩，冷鲜肉在-2-5℃温度下可保存七天。猪肉质量要求：猪肉必须是去头蹄、肚杂的冷鲜猪肉，新鲜无异味，有检疫合格证明，每边要盖有动检部门检疫章，不得有病猪、死猪、公母种猪肉。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场肉品品质检验合格验讫印章；牛、羊、家禽等其他畜禽应有动物产品检疫(或检测)合格证明或出县境动物产品检疫(或检测)合格证明。</p> <p>(2) 标准符合：GB/T 9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、</p>

		<p>GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》。</p> <p>(3) 供货质量严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定及采购文件质量要求，符合国家食品安全及卫生标准，动物检验检疫合格标准，肉食品需新鲜无质变。</p> <p>(4) 肉类、禽类，符合 GB 31650 国家最新标准规定，食品中兽药最大残留限量的规定。</p> <p>(5) 冷鲜肉一级，符合 GB/T 9959 国家最新标准规定和国家卫生、安全标准要求。</p> <p>(6) 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，不带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。</p> <p>(7) 色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色。</p> <p>(8) 弹性（组织状态）：指压后的凹陷立即恢复。</p> <p>(9) 粘度：外表微干或微湿润，不粘手。</p> <p>(10) 气味：具有鲜猪肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味。</p> <p>(11) 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（随每批次供货时按批次提供）。鲜猪肉(当日生产)符合成都市生猪溯源体系的要求，并将溯源资料交采购人备案待查。配送时具有动检部门检疫印章和肉品品质合格印章。</p> <p>(12) 羊肉、牛肉、鸡肉、鸭肉等冷鲜畜禽肉的食品安全指标应符合 GB 2707 国家最新标准的规定,须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。</p> <p>(13) 猪肉。当天屠宰且不能是冻肉（特殊情况下取得采购人认可后方可送冻肉），应符合 GB/T 9959 国家最新标准，成都市生猪溯源体系的要求并</p>
--	--	---

		<p>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。</p> <p>2、水产品 鲜冻水产品符合 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》要求，水产制品符合 GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》要求，水产类食材应有相关合格证，必须保证卫生、安全。</p> <p>3、禽蛋（包括鸡蛋、鸭蛋）</p> <p>（1）质量标准：符合国家和行业标准。应有动物产品检疫(或检测)合格证明或出县境动物产品检疫(或检测)合格证明，外地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，禽蛋无机砷、铅、镉、总汞等依据相关国家标准控制在安全范围，必须保证新鲜、卫生、安全。</p> <p>（2）验收标准：按照 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》标准执行。</p> <p>（3）供货质量严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定及采购文件质量要求，符合国家食品安全及卫生标准。</p> <p>（4）蛋为鲜蛋，每枚净重不得少于 50g，鲜蛋应符合 GB 2749 国家最新标准。须有动物检疫合格证，包装规范，应采用符合国家食品安全标准要求的包装材料。</p> <p>（5）色泽：具有禽蛋固有的色泽。</p> <p>（6）组织形状：蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明。</p> <p>（7）气味：具有产品固有的气味，无异味。</p> <p>（8）杂质：无杂质，内容物不得有血块或其他鸡组织异物。</p> <p>（9）鲜蛋的感官指标不低于国家有关食品质量标准的二级指标要求，应保证新鲜；散装生鲜禽蛋应有动物产品</p>
--	--	--

		<p>检疫（或检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明，外地生鲜禽蛋应有其所在地农业部门的检疫（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。</p> <p>4、奶制品</p> <p>（1）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。送货到采购人处时的产品保质期，不得少于产品总保质期的三分之一，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，在保质期内有 SC 标记。</p> <p>（2）符合 GB 25190 国家最新标准《食品安全国家标准 灭菌乳》及 GB 7718 国家最新标准《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》或国家卫生、食品安全最新标准。每批货均需提供盒装奶生产厂家出具的《质检报告》。外观呈乳白色或微黄色，具有乳固有的香味，呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。</p> <p>5、大米</p> <p>（包含了大米、五常大米、小米等）</p> <p>（1）大米应当符合 GB/T 1354-2018 国家最新标准规定。</p> <p>（2）五常大米为地理标志产品，应当符合 GB/T 19266-2008 国家最新标准规定。</p> <p>（3）小米应当符合 GB/T11766-2008 国家最新标准规定。</p> <p>（4）不低于 GB/T 1354 国家最新标准一级等指标的技术要求；</p> <p>（5）国标二级籼稻大米（产品与标注情况一致）；</p> <p>（6）袋装；</p> <p>（7）包装符合 GB/T 17109 国家最新标准粮食销售包装标准；</p> <p>（8）保质期不少于 6 个月；</p>
--	--	---

		<p>(9) 生产日期标注在独立的纸制生产合格证上并固定于袋口封装线上, 在未拆封包装袋之前完全能清晰看清生产日期。外包装上注明产品名称、原料、产地、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、联系方式、质量等级、营养成分表、生产许可证编号、贮存条件;</p> <p>(10) 生产日期标注在独立的生产合格证上并固定于袋口封装线上; 在未拆封包装袋之前完全能清楚看清生产日期。</p> <p>6、小麦粉或面粉</p> <p>(1) 所有产品应符合 GB/T 1355-2021《小麦粉》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》要求。</p> <p>(2) 面粉色泽呈乳白色或淡黄色, 不发暗, 无杂质, 无粗粒感, 分散性好, 不结块, 有自然的麦香味。</p> <p>(3) 袋装;</p> <p>(4) 保质期不少于 6 个月;</p> <p>(5) 生产日期标注在独立的纸制生产合格证上并固定于袋口封装线上, 在未拆封包装袋之前完全能清晰看清生产日期。外包装上注明产品名称、原料、产地、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、联系方式、质量等级、营养成分表、生产许可证编号、贮存条件。</p> <p>7、食用油</p> <p>(包含了菜籽油、花生油、大豆油等)</p> <p>(1) 菜籽油为食用植物油, 食用油的食品安全指标应符合 GB 2716-2018 国家最新标准的规定, 其中: 成品菜籽油的质量指标不低于 GB/T 1536 国家最新标准的二级压榨成品菜籽油的技术要求。食品中污染物限量标准应符合 GB 2762 国家最新标准、GB 2761 国家最新标准规定或国家卫生、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方对</p>
--	--	---

		<p>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。</p> <p>(2) 花生油为食用植物油，食用油的食品安全指标应符合 GB 2716-2018 国家最新标准的规定，花生油应符合 GB/T 1534-2017 国家最新标准的规定。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方对食材的要求，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。</p> <p>(3) 大豆油为食用植物油，食用油的食品安全指标应符合 GB 2716-2018 国家最新标准的规定，大豆油应符合 GB/T 1535-2017 国家最新标准规定。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方对食材的要求，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。</p> <p>(4) 桶装，每桶一次性密封装。</p> <p>(5) 包装符合 GB/T 17374 国家最新标准。</p> <p>(6) 保质期不少于 12 个月。</p> <p>(7) 在油桶上印有清晰地生产日期。油桶上注明产品名称、配料、加工原料、净含量、厂名、厂址、保质期、联系方式、质量等级、生产工艺、营养成分表、生产许可证号、贮存条件、原料原产地。</p> <p>8、干杂调味品 (包括干杂、调料等一切干杂辅料类)</p> <p>(1) 干杂类（数量、品类：根据采购人实际需要品种、数量提供。）</p> <p>(2) 不得含有二氧化硫及重金属元素和非法使用添加剂；农药残留不得超标，须优质、无感官异常。符合国家最新质量标准和安全标准。</p> <p>(3) 所有配送产品必须有明确的种</p>
--	--	---

		<p>类、品牌、规格，净含量、生产日期、保质期等，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。</p> <p>(4) 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。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，在保质期内有 SC 标记，送货到采购人处时的产品保质期，不得少于产品总保质期的三分之一。</p> <p>9、蔬菜、水果类</p> <p>(1) 蔬菜类：主要包括土豆、萝卜、白菜、花菜、佛手瓜、冬瓜、茄子、豇豆、青豆等叶菜类、茎菜类、根菜类、果菜类、花菜等。</p> <p>①蔬菜（数量、品类：根据采购人实际需要品种、数量提供。）</p> <p>②叶菜类：鲜嫩，无枯黄叶，无花斑叶，无烂叶；叶茎完整无折断，基部不老化，干爽无水；无裂口损伤，表面无泥土及其它杂物，无农药残留。</p> <p>③根茎类：个体均匀，根形完整，无畸形，无泥土，无虫蛀和机械伤，无腐烂，无断折断裂，不萎蔫变软，不发芽，不变绿，不空心，不糠心，不黑心，弹击有实心感，无农药残留。</p> <p>④芽苗类：鲜嫩、无老叶、无花斑黄叶，根部切口新鲜，茎叶完整，无腐烂现象，无农药残留。</p> <p>⑤菌类：色泽与其品种相适应，气味正常；无腐烂及虫蛀株，无发霉，无失水枯萎，朵片完整，手轻捏不能有水渗出为宜。</p> <p>⑥所投产品必须符合 GB 2763 国家最新的食品中农药最大残留准标准及 GB 2762 国家最新标准食品中污染物限量标准。所列产品标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。农药残留及重金属不得超标，不得含有国家全面禁止使用的农药成份。</p> <p>⑦原菜须保证菜面干净、无明显泥土、</p>
--	--	--

		<p>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，并按相关规定配送前采样送检，并提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格的报告。</p> <p>(2) 水果类必须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好。水果必须保证其新鲜度，残余农药含量不能超过 GB 2763 最新标准。由水果引发的食物中毒等安全事故，由中标人负全责。</p> <p>注：上述的相关技术标准如国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。</p>
★	4	<p>四、配送要求</p> <p>(1) 所有产品均按采购人安排配送，接到采购人需求后 30 分钟响应，1 小时内送达；应急配送要求应在 15 分钟内予以响应，半小时内送达。所有产品配送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。若人车情况有变更，中标人应提前与采购人衔接，做好培训并接受采购人管理。(投标人须单独提供承诺函并进行电子签章，否则作无效投标处理，格式自拟)</p> <p>(2) 中标人需自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。中标人应按采购人计划，及时保质保量配送，保障采购人食堂正常运行；按采购文件要求提供优质、新鲜、无感观异常的食材；保证食材和运输安全，配送时并向采购人提供相关检测部门出具的检测报告；无条件更换运输过程中包装破损产品，所需费用由中标人承担。</p> <p>(3) 中标人做好食品安全的保障工作。</p> <p>(4) 中标人按要求配送，按规定时间送达，确保采购人食品新鲜、优质、安全可靠。</p> <p>(5) 建立出入库台账。中标人对所供产品的食品安全负责，建立 24 小时监控体系，大米、菜籽油必须粘贴印有</p>

		<p>中标人详细信息的封条。所有配送产品在配送前，由中标人自行查验。所有产品进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。猪肉留样保存 24 小时，大米、菜籽油留样保存一周。</p> <p>（6）配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用双人双锁管理。配送工作人员须具有卫生防疫部门出具的健康合格证明。</p> <p>（7）建立责任追究制度。食品原材料统一配送工作督导组将定期或不定期地深入食堂和供应商，对食堂食品原材料配送工作进行督查。对中标人提供不合格产品或不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。</p> <p>（8）食品安全责任：中标人承担因配送食品质量引起的食品安全等一切经济和相关法律责任。</p> <p>（9）为保证食材配送及时，保障敬老院每日准时供餐，投标人为本项目配备的 2 名配送人员为本公司员工，且持有有效健康证。未经采购人事先许可，投标人不得擅自变动配送人员。采购人有权力不定期对配送人员的健康证进行检查。（投标人须单独提供承诺函并进行电子签章，否则作无效投标处理，格式自拟）</p> <p>（11）中标人须为本项目确定一名项目负责人。中标人与采购人均需安排专人负责联系（手机号码、短信、微信），并确认产品需求量、加工要求（如有）、配送时间及配送要求。</p> <p>（12）食材配送员须穿戴整洁的工作衣帽，每日消毒，具有基本的食品安全常识，了解食品卫生相关的法律法规；加强对食材配送员的培训，装卸食品原料、成品、半成品时，食品不能接触地面，也不能随意堆放在马路边。</p>
★	5	<p>五、食品安全要求</p> <p>1、本项目提供的所有产品必须符合国家的相关标准与要求，投标人所供产</p>

		<p>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，保证所供产品配送到被服务单位时的质量、卫生和安全。（注：投标人须单独提供承诺函并进行电子签章，否则作无效投标处理，格式自拟）</p> <p>2、投标人须具有至少 0.5 亿元的食品安全责任险。（注：1.已购买食品安全责任险的，需提供有效的保单扫描件并进行电子签章。2.暂未购买食品安全责任险的，需提供相关承诺函原件并进行电子签章（承诺在政府采购合同签订之日起 5 个工作日内购买））。</p>
★	6	<p>六、商务要求</p> <p>1.供货及配送服务期：自合同签订之日起一年。</p> <p>2.配送地点：采购人指定地点。</p> <p>3.付款方式</p> <p>（1）价格确认与执行</p> <p>①当月市场询价基准价是以每月月底采购人根据不同类别食材要求，分别通过①蓉价网 APP；②成都市发展和改革委员会农贸市场价格；③周边大型连锁超市；④品牌连锁门店询价后的价格作为次月的“当月市场询价基准价”。</p> <p>②采购人询价组在询价时，将基于实际需求，结合实际情况，秉承公平客观的原则，根据各被询价商家食材的感官性状、标价等因素进行综合考量，以此确定该次询价的基准价；供应商在报价时，须充分考虑采购人单位的特殊性、对食材的合理高标准要求，以及对供应与初加工服务的时效性要求；在询价过程中，中标人不得干预、引导采购人询价组，也不得对询价结果提出无理异议，否则采购人将有权单方面解除采购合同。</p> <p>③价格动议：价格一经认可，在约定的时期内，无论市场价格涨跌，双方均不得擅自对食材价格进行调整。如果遇自然灾害等不可抗力因素影响，导致部分品种暴涨暴跌幅度超过或低</p>

		<p>于上次市场询价 10%时，采购人或中标人才可提出价格调整动议，由双方共同对市场进行调查并确定价格。采购人原则上不采购未询到价格的食材，特殊情况确需采购的，或对价格有争议的食材，双方可采取共同询价方式或根据过去执行价格协商确定价格，但执行价格不得超过询价市场零售价。</p> <p>④当月未询价的物资及存在争议的物资，可参照政府指定网站(成都市发展和改革委员会：http://cddrc.chengdu.gov.cn/)官网公布最低报价执行，或是经双方商议按上月执行价执行。</p> <p>(2) 结算方式：</p> <p>①货款按月据实结算，月末根据核算后价格结算本月食材费，支付前由中标人提供完整的申请资料，包括但不限于供货明细汇总表（包含送货名称、单位、数量、单价、合计金额、送货日期、送货人、签收人、送货单号）、符合采购要求的发票，以上资料完整齐全后，由采购人确认无误，给予支付。</p> <p>②产品配送结算以采购人市场调价为基础再乘以中标下浮率作为实际结算价，即结算公式为：市场调价×（1-下浮率）×数量=实际结算价。</p> <p>③付款时间：自收到中标人出具合法有效完整的完税发票及验收资料后 10 个工作日内支付。</p> <p>注：因系统固化原因，本项目付款方式以此处要求为准。</p> <p>4.验收要求</p> <p>(1) 建立责任追究制度。</p> <p>(2) 若中标人所提供物资的质量因不符合相关质量标准，导致采购人被卫生防疫、检疫部门处罚，所产生的罚款费用由中标人全额承担。</p> <p>(3) 因中标人供货质量原因，引起采购人食品安全事故，应按照《中华人民共和国食品安全法》及相关规定，除赔偿当期的原材料损失外，还应对</p>
--	--	---

		<p>由此引起的其他延续损失给予全额经济赔偿（包括医疗、声誉），并承担其他相应法律责任。</p> <p>（4）配送的冷鲜猪肉类、鱼类、禽蛋类的农药残留值等须等于或低于国家允许的标准范围以内。采购人有权在每批次提供的食材随机抽样到法定的第三方检测机构进行检测。</p> <p>（5）收货环节标准：中标人保证配送品种斤两的准确性，以食堂的验货数量为准。中标人每次随货送上一式三份的送货清单，供食堂验货后签字确认，双方各执一份，存档一份，作为送收货的凭证。中标人所提供每批次产品，均需按照国家相关规定要求提供产品检验报告。中标人应提供每批次产品的动物检验检疫合格证。如发现个别品种重量不足或质量不达标，可要求中标人补足或退换，采购人对中标人提供不合格产品或不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。</p> <p>（6）中标人在交付货物中掺杂使假、以次充好的、不符合验收标准的，采购人有权拒收，出现一次，由采购人向中标人提出口头警告，中标人作出书面保证；当月出现两次扣当月货款总价的 10%；当月三次不符合要求的，将解除与中标人的采购合同。</p> <p>5.退出机制</p> <p>（1）发生下列情况之一的，报采购人食堂管理部门审定后终止配送合同：</p> <p>①因配送产品质量问题引发食品安全事故；</p> <p>②经检测，发现所配送产品不符合相关质量管理规定；</p> <p>③1 个月内配送不及时超过 3 次，影响就餐；</p> <p>④经定期询价抽查，配送产品价格高于当地大型超市（家乐福、永辉）市场价 2 次及以上；</p> <p>⑤中标人存在严重安全隐患整改不到位；</p> <p>⑥采购人可按评标结果顺延至第二名</p>
--	--	--

		为中标人，提供配送服务，以此类推。
--	--	-------------------

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:

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: 按月据实据算, 自收到中标人出具合法有效完整的完税发票及验收资料后 10 个工作日内支付, 达到付款条件起 10 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包 1: 付款条件说明: 按月据实据算, 自收到中标人出具合法有效完整的完税发票及验收资料后 10 个工作日内支付, 达到付款条件起 10 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包 1: 付款条件说明: 按月据实据算, 自收到中标人出具合法有效完整的完税发票及验收资料后 10 个工作日内支付, 达到付款条件起 10 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包 1: 付款条件说明: 按月据实据算, 自收到中标人出具合法有效完整的完税发票及验收资料后 10 个工作日内支付, 达到付款条件起 10 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包 1: 付款条件说明: 按月据实据算, 自收到中标人出具合法有效完整的完税发票及验收资料后 10 个工作日内支付, 达到付款条件起 10 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包 1: 付款条件说明: 按月据实据算, 自收到中标人出具合法有效完整的完税发票及验收资料后 10 个工作日内支付, 达到付款条件起 10 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包 1: 付款条件说明: 按月据实据算, 自收到中标人出具合法有效完整的完税发票及验收资料后 10 个工作日内支付, 达到付款条件起 10 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包 1: 付款条件说明: 按月据实据算, 自收到中标人出具合法有效完整的完税发票及验收资料后 10 个工作日内支付, 达到付款条件起 10 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包 1: 付款条件说明: 按月据实据算, 自收到中标人出具合法有效完整的完税发票及验收资料后 10 个工作日内支付, 达到付款条件起 10 日内, 支付合同总金额的 8.00%。

采购包 1： 付款条件说明： 按月据实据算，自收到中标人出具合法有效完整的完税发票及验收资料后 10 个工作日内支付，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.00%。

采购包 1： 付款条件说明： 按月据实据算，自收到中标人出具合法有效完整的完税发票及验收资料后 10 个工作日内支付，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.00%。

采购包 1： 付款条件说明： 按月据实据算，自收到中标人出具合法有效完整的完税发票及验收资料后 10 个工作日内支付，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 12.00%。

3.4.5 验收标准和方法

采购包 1：

严格按照政府采购相关法律法规以及《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）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22 号）的要求进行验收。

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：

本项目不涉及。

3.4.8 违约责任与解决争议的方法

采购包 1：

1、违约责任：（1）如因食材质量不符或品种不符合订单要求，所造成的损失由乙方承担（订单不明所造成的损失除外）。（2）乙方配送食材违反国家食品卫生标准的，甲方有权解除合同，所造成的损失由乙方承担。2、解决争议： 争议管辖：在执行本项目合同中发生的或与本项目合同有关的争议，三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，应选择向被服务单位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。

3.5 其他要求

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；未如实响应或者响应内容不符合招标文件对应项的要求的，其投标文件作无效处理。”除招标文件中的明确要求单独响应或承诺的实质性要求外，对于其他实质性要求，投标人在《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。