

第三章 磋商项目技术、服务、商务及其他要求

(注：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。)

3.1、采购项目概况

根据自贡市大安区住房和城乡建设局工作需要，现对自贡市大安区住房和城乡建设局食堂物资配送服务采购项目进行采购。含粮食类、鲜肉类、蔬菜类、干货类、调料类、家禽类、水产类、食堂日常用品类等供应及配送。

3.2、服务内容及服务要求

3.2.1服务内容

采购包1：

采购包预算金额（元）：500,000.00

采购包最高限价（元）：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	2024年度食材配送服务	1.00	500,000.00	项	餐饮业	否	否	否	否

3.2.2服务要求

采购包1：

标的名称：2024年度食材配送服务

参数性质	序号	技术参数与性能指标			
		<p>1、总体要求：本项目服务期限内，所有需供应商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、当地最新卫生、食品部门颁发的相关标准。并在配送时按要求提供产品所涉及的有效的《全国工业产品生产许可证》、《食品生产许可证》、《食品经营许可证》、经年检的《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溯溯源标识或记录记载，并可实现追溯溯源。供应商所配送产品达到国家相关食品卫生安全规定，服务期限内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。</p> <p>2、项目内容：含粮食类、鲜肉类、蔬菜类、干货类、调料类、家禽类、水产类、食堂日常用品类等供应及配送。</p> <p>3、产品质量要求标准：</p> <table border="1"><thead><tr><th>名称</th><th>质量要求标准</th><th>备注</th></tr></thead><tbody></tbody></table>	名称	质量要求标准	备注
名称	质量要求标准	备注			

大米	品种优良，无虫蛀，无杂质异物，米质光泽，颗粒均匀，无受潮、无霉变。符合GB/T1354-2018标准或国家最新标准，米粒饱满，无生霉，无杂质、无碎米等，每一批次应有质检报告（符合国家检测要求项目），稻谷出产日期不超过2年，熟米饭涨幅达230-250%，新米，稻谷出产日期为当年新米。		三级及以上大米。
面粉	品种优良，白色无霉点，粉状无结块，具有产品固有气味，无异味,符合小麦粉质量标准。原料符合相应的食品标准和有关规定，气味口味正常。每一批次应有质检报告。面粉为高筋特精小麦粉，质量等级特一级，执行标准：GB1355—2005或国家最新标准。		
食用油	非转基因大豆油或菜籽油，具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。每一批次应有质检报告。四级及以上菜籽油；一级大豆油，采用压榨工艺。产品标准符合：GB/T1535-2017•大豆油或国家最新标准、GB1536-2004•菜籽油或国家最新标准、GB2716-2018•食用植物油卫生标准或国家最新标准；一次性PET中包装。		
日常用品	质量符合国家及行业相关标准要求；依照国家有关规定以及采购文件的质量要求和技术指标、响应文件及承诺进行验收。		
	带皮前腿	无骨，猪前腿肉，不带槽头肉，肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，肥膘不能大于30%。表皮细毛火烧初加工处理。	源于非疫区、供货时提供产地动物防
	带皮后腿	无骨，猪后腿肉，肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，肥膘不能大于30%。表皮细毛火烧初加工处理。	
	带皮中方	无骨，肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，中方指猪肋部（含三线肉）。表皮细毛火烧初加工处理。	
	去皮前腿	无皮无骨，猪前腿肉，不带槽头肉，肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，肥膘不能大于30%。表皮细毛火烧初加工处理。	
	去皮后腿	从腰椎与荐椎连接处斩下的无皮无骨的后腿部位肉，肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，肥膘不能大于30%。表皮细毛火烧初加工处理。	
	去皮中方	无皮无骨，肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，中方指猪肋部（含三线肉）。表皮细毛火烧初加工处理。	

猪肉	带皮三线肉	又称肋条肉和五花肉，位于猪腹部，也就是猪肋排上的肉，无骨，肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，专指五花肉、不含梗方和肚皮肉。表皮细毛火烧初加工处理。	疫监督机构的检疫证明。不得有公、母、病等异常猪肉。肉质紧密，富有弹性，皮薄。膘肥嫩、色雪白，且有光泽。瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏，不低于采购人自采商品质量。配送时必须提供产品质量合格证，检验、检疫合格证。产品标准符合：GB9959.2-2008•分割鲜、冻猪瘦肉或国家最新标准、GB2707-2016•鲜(冻)畜肉卫生标准或国家最新标准
	去皮三线肉	又称肋条肉和五花肉，位于猪腹部，也就是猪肋排上的肉，无皮无骨，肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，专指五花肉、不含梗方和肚皮肉。	
	猪肝	颜色紫红均匀，表面有光泽，无灰斑，无异味，有弹性，无水肿、脓肿、硬块。	
	通排	带肉的排骨，不带肥油，不带颈椎、尾骨。厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离。	
	(鲜)连肝肉	呈均匀的鲜红色、有光泽,无异味。不是冷冻食品。	
	尾骨	指连接通排和后腿的骨头（不是指猪尾巴去皮），无异味。	
	短脊骨	色泽光亮，无异味，略湿润，不沾手。	
	长脊骨	色泽光亮，无异味，略湿润，不沾手。	
	长蹄	具有猪肉正常气味，无血污，无泥污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，去蹄壳，带蹄筋，无毛,火烧并清洗干净。	
	大肠	呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道。	
	前排	连接前腿部分带肉的排骨，不带肥油，不带颈椎，厚实，完整，骨肉不分离。	
	(鲜)一级渣肉	肉质新鲜，具有猪肉正常气味，渣末均匀，无杂质异物。	
	二级渣肉	肉质新鲜，具有猪肉正常气味，渣末均匀，无杂质异物。	
	前筒骨	前猪腿部分筒骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净。	
	后筒骨	后猪腿部分筒骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净。	
	猪腰	表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性。	
	猪舌	品质新鲜、外形完整、无病变、无异物、无舌苔、附肉少、无血污、泥污。	

猪心	心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝。
猪肚	呈浅白、色泽光滑、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道。
颈骨	是指头和躯体连接的骨头。
短蹄	具有猪肉正常气味，无血污，无泥污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，去蹄壳，带蹄筋，无毛，火烧并清洗干净。
边油	色泽鲜白、无红油筋、厚度不低于2公分
去皮肥膘	指肥肉，去皮，无毛，无异味。
带皮白条	是指屠宰后去头、蹄、尾、内脏，片成两片的，带骨的猪肉。
去骨肘子	肉质新鲜、表皮光亮、皮不能过厚。
肉末 (抄手)	肥肉占30%、瘦肉占70%、肉质新鲜、不要剁肉。
小白菜	优质质量形态：梗白色、较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根。
	劣质质量形态：有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，腐烂、压伤，散水太多。
青菜	优质质量形态：梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水分充足，无根。
	劣质质量形态：有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，腐烂、压伤，散水太多。
油菜	优质质量形态：梗短粗、呈淡绿色或白色，叶子厚、肥大，主茎无花蕾，水分充足。
	劣质质量形态：有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，有花蕾、腐烂、压伤，散水太多。
韭菜	优质质量形态：叶较宽、挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭香味，根株均匀，长20厘米以内。
	劣质质量形态：有泥土，黄叶或叶上有斑、枯萎、干尖、腐烂。
韭黄	优质质量形态：叶肥挺、稍弯曲、色泽淡黄，香味浓郁，长20厘米以内。
	劣质质量形态：有泥土，叶黄色、干软，有断裂、腐烂。
	优质质量形态：别名旱芹，叶翠绿，无主茎、分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足，长约30厘米。

青芹	
	劣质质量形态：有泥土，黄叶、烂叶、干叶，根粗、分支多，茎老帮、弯曲、空心，有锈斑、黄斑、断裂、腐烂。
白芹	优质质量形态：叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软、中间空、水分充足，有清香味，长约30厘米。
	劣质质量形态：有泥土、烂叶、黄叶，根茎变黄、有锈斑、黄斑、断裂、杂草。
西芹	优质质量形态：叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。
	劣质质量形态：有黄叶、梗伤、水锈、腐烂、断裂、枯萎。
菠菜	优质质量形态：颜色碧绿、鲜嫩，叶子大、挺直，根桃红、无主茎且叶柄无红色，棵株适当。
	劣质质量形态：无泥土，不带穗、不抽薹无黄叶、枯叶、干尖，无腐烂、虫眼、断裂。
生菜	优质质量形态：颜色鲜艳淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。
	劣质质量形态：叶子发黄、有褐色边或褐斑，干软，有烂根、脱叶。
空心菜	优质质量形态：叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色、易折断，棵株约15厘米。
	劣质质量形态：叶子大、黄叶、烂叶或叶斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老、节上有白色的支头。
油麦菜	优质质量形态：叶淡绿、肥厚、嫩脆，无主茎，叶株挺直、水分充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。
	劣质质量形态：黄叶、烂叶、有叶斑，有主茎，干软。
芥菜	优质质量形态：叶大而薄、深绿色，柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直、水分充足。
	劣质质量形态：黄叶、黄叶边，有虫，干软。

苋菜 (汉菜)	主要有红、绿两种苋菜，叶为绿色或红色，叶大薄软、有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直、水分充足。
	劣质质量形态：有黄叶、叶背有白点，有虫，枯萎，有籽，茎粗老。
菜心	优质质量形态：颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直、水分充足。
	劣质质量形态：有叶斑、虫洞，枯萎，梗粗老，或开花过多等
小葱	优质质量形态：叶翠绿、饱满充气、均匀细长，鳞茎洁白、挺直，香味浓郁，长15-30厘米。
	劣质质量形态：有黄叶、烂叶、干尖、叶斑，有毛根、泥土，枯萎，茎弯曲或浸水过多。
蒜苗	优质质量形态：叶翠绿、薄嫩、挺直、蒜茎洁白，水分充分，外表无水。
	劣质质量形态：有黄叶，干尖、烂梢、有根、泥土。
香菜	优质质量形态：翠嫩、挺直、根部无泥，香气重，水分充足。
	劣质质量形态：有黄叶、腐烂、泥土、发蔫。
青椒	优质质量形态：长形或萝卜状，颜色碧绿、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性，肉层中等。
	劣质质量形态：有辣味腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、凹陷，有泥土。
灯笼椒	优质质量形态：柿形或灯笼状，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性，肉厚少籽，味道香甜。
	劣质质量形态：腐烂、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、压伤，划痕。
条椒	优质质量形态：细长圆锥状，颜色黄绿或碧绿、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多，辣味重。
	劣质质量形态：腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、划痕。
红椒	优质质量形态：颜色红艳、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性，形状、肉层、味道依品种不同而有别。

	劣质质量形态：腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、划痕、颜色部分红。	
番茄	优质质量形态：颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少、味甜中带酸。	
	劣质质量形态：腐烂、压伤、过软或较硬，表皮有斑点或破裂，畸形果。	
大白菜	优质质量形态：外叶淡绿色、奶黄色、帮白、内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大、完整、包号心坚实紧密，根部断面洁白完整。	
	劣质质量形态：空心、烂心、压伤、冻伤、虫蛀、萎蔫，雨淋水浸、裂缝，老帮黄叶、外叶萎蔫，包号心松，有泥土。	
大葱	优质质量形态：葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直、无根、长约50厘米。	
	劣质质量形态：分葱、花皮，枯萎、霉喷黄叶，有泥土，葱白松空，弯曲。	
茄子	优质质量形态：色正（紫、青、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有色泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。	
	劣质质量形态：表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑、籽肉分离，太软。	
莴笋	优质质量形态：笋形粗壮、条直、均匀、叶绿色、茎皮光泽、绿或淡绿色，断面碧绿，嫩叶少。	观感好、新鲜，不低于采购人自采商品质量，符合国标GB2763-2019要求或国家最新标准。
	劣质质量形态：压伤、裂纹、水锈斑，空心、厚皮、黄叶、毛根、有泥土，有花蕾。	
蒜苔	优质质量形态：颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。	
	劣质质量形态：颜色黄绿，梗粗，表面有皱纹、老掐之不断，薹尖干黄。	
花菜	优质质量形态：花蕾颜色洁白或乳白、细密坚实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。	
	劣质质量形态：花蕾发黄、有黑斑及污点、粗而松、表面发干，压伤、虫害，主茎长。	

★

1

西兰花	优质质量形态：花蕾颜色深绿、细密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。
	劣质质量形态：花蕾有烂斑、污点、粗而松、表面发干，压伤、刀伤、虫害，主茎长。
黄瓜	优质质量形态：颜色青绿，瓜身条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜，或光泽，肉脆甜、瓢小子少。
	劣质质量形态：颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖、弯曲，有压伤，腐烂、断裂，肉白或有空心。
冬瓜	优质质量形态：皮青翠、有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。
	劣质质量形态：压伤、烂斑、较软，肉有空隙、水分少，发糠
丝瓜	优质质量形态：有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩，有白霜、条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。
	劣质质量形态：颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、不均，伤疤、烂斑黄斑，较软有弹性，肉松软或空。
苦瓜	优质质量形态：颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小，味苦。
	劣质质量形态：腐烂、压伤、刀伤、磨损、有虫洞、斑点，颜色发黄，甚至发红，瓜身软。
南瓜	优质质量形态：颜色金黄色或橙红色，瓜形周正，肉金黄、紧密、粉甜，表面硬实。
	劣质质量形态：斑疤，破裂、虫洞、烂斑、软烂、畸形。
大黄瓜	优质质量形态：颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一硬度、无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩。
	劣质质量形态：瓜形周正。断裂、划伤、软烂、干皱、畸形、颜色发黄。
佛手瓜	优质质量形态：颜色浅绿色，佛手形状，有一定硬度，皮脆，肉晶莹透明，瓜形正。
	劣质质量形态：表皮擦伤、烂斑、干皱。

豇豆	优质质量形态：颜色淡绿、有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有花蒂，有弹性，折之易断。
	劣质质量形态：虫洞、黄斑、烂斑，粗细不均，豆荚松软、有空，折之不断、筋丝较韧。
毛豆	优质质量形态：颜色青绿、表面有黄色的绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整，有清香。
	劣质质量形态：受潮、虫洞、软烂，颜色发黄发黑，豆粒小而瘪，有异味。
青豆	优质质量形态：颜色青绿单一、有光泽，豆粒大、均匀完整，较嫩。
	劣质质量形态：颜色杂、大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质。
四季豆	优质质量形态：颜色青绿、表面有细绒毛，豆荚红长均匀、水分充足、饱满，有韧性、能弯曲，指甲掐后有痕，断之容易。
	劣质质量形态：有虫洞、斑点水锈腐烂萎蔫，纤维明显、筋丝粗韧、豆荚粗壮，难弯曲。
荷兰豆	优质质量形态：豆芽嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。
	劣质质量形态：枯萎，颜色黄绿色，筋丝明显，折之不断。
土豆	优质质量形态：颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满。
	劣质质量形态：发芽、青斑、萎蔫、腐烂，坑眼多，有毛根、泥土、糙皮。
洋葱	优质质量形态：鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、抱合紧密，球茎干度适中，有一定的硬度。
	劣质质量形态：腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。
红薯	优质质量形态：颜色粉红或淡黄色，依品种而定。个大形正、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。
	劣质质量形态：腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥土多、发软等

生姜	优质质量形态：颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味。
	劣质质量形态：烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土。
蒜头	优质质量形态：颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。
	劣质质量形态：发芽、散瓣、烂瓣、瘪瓣、虫孔、须根。
胡萝卜	优质质量形态：颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称、粗壮、硬实不软，肉质甜脆、中心柱细小。
	劣质质量形态：糠心、裂开、刀伤、泥土多，局部腐烂。
青萝卜	优质质量形态：颜色青绿、皮薄且较细，肉质紧密、形体完整，水分大，分量重。
	劣质质量形态：糠心、裂开、刀伤、泥土多，局部腐烂。
白萝卜	优质质量形态：颜色为洁白光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆，味甜适中。
	劣质质量形态：糠心、花心、灰心，断裂、压伤、虫洞，毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑。
藕	优质质量形态：表皮颜色白中微黄，藕节肥大、无叉，水分充足，肉洁白、脆嫩，藕节一般为3-4节。
	劣质质量形态：有外伤、断裂、褐色斑、干萎，颜色发黄。
茭白	优质质量形态：叶颜色青绿、完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩、颜色洁白或淡黄色，折之易断。
	劣质质量形态：茎肉颜色青绿、有斑、绞细且空，有刀伤或虫洞。
冬笋	优质质量形态：笋壳淡黄色、有光泽、完整清洁，壳肉紧贴、饱满，肉质洁白较嫩，根小。
	劣质质量形态：冰冻、霉烂、风干、刀伤，壳皮卷曲、离肉、有黑斑，根大、肉老。
竹笋	优质质量形态：笋壳颜色淡黄色、光泽，笋体粗壮、充实、饱满，笋肉洁白脆嫩、水分多。

	劣质质量形态：断裂、黑斑、烂斑，笋壳干曲、壳肉有空隙，笋根变黑、肉变色。
速冻副食	配送时，生产厂家应标明此批货的生产日期，肉类、禽类冻货附检验检疫票和合格证；肉类加工品、素食冻货附检测报告、合格证。原料符合相应的食品标准和有关规定，具备冷冻、冷藏、保鲜条件，配送时能提供产品检验、检疫、合格证。
干海带	呈不规则片状，大小大致均匀，无霉变，沙粒少，无异物。
干香菇	颜色呈灰褐色，菇形完整，大小均匀，有其特有的香味，无异物。
细耳子	天然生成，深黑色，干燥，无杂质，无霉烂。
粉丝	包装完整，粉条粗细均匀，无疙瘩，无异味。
粉条	包装完整，粉条粗细均匀，无疙瘩，无异味。
宽粉	包装完整，粉条粗细均匀，无疙瘩，无异味。
鲜面条	无异味，无霉变。
长红薯粉条	包装完整，粉条粗细均匀，无疙瘩，无异味。
粗米线	包装完整，粉条粗细均匀，无疙瘩，无异味。
豆腐筋	包装完整，无杂质，无异味，无虫。
大头菜丝	包装无破损，有合格证，内部无杂质，无沙粒。
大头菜颗	包装无破损，有合格证，内部无杂质，无沙粒。
笋丝	粗细均匀，形态完整，有其特有的味道，无杂质，无霉变。
大耳子	深黑色，干燥，无杂质，无霉烂。
鱼作料	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。
海椒面	颜色为鲜红色，颗粒均匀，无杂质，无霉变，有其特有的辛辣味。
豌豆	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
绿豆	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
酒米	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
酒米粉	包装无破损，有合格证，内部无杂质，粉末均匀。
玉米粒	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
八宝粥米	包装无破损，有合格证，内部无杂质。

干货

叶儿耙粉	包装无破损，有合格证，内部无杂质，粉末均匀。
料酒	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。
豆腐丝	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
豆腐乳	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。
蒸肉粉	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。
老鸭汤	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。
香油	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。
绿豆皮	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
海白菜	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
素肚丝	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
土豆粉	包装无破损，有合格证，内部无杂质，粉末均匀。
油果子粉	包装无破损，有合格证，内部无杂质，粉末均匀。
花椒	颗粒均匀，干爽，无杂质，无受潮、霉变，香味纯正。
大料	干爽，无杂质，无受潮、霉变，香味纯正。
八角	干爽，无杂质，无受潮、霉变，香味纯正。
香料	干爽，无杂质，无受潮、霉变，香味纯正。
香料面	干爽，无杂质，无受潮、霉变，香味纯正，粉末均匀。
锅巴	注意包装上的生产日期、保质期、生产厂地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。
醪糟	颜色为乳白色或微黄色，微甜纯正，有酒香气，饭粒较完整，甜白酒汁适中、有透明感，无杂质。
去皮芝麻	颗粒饱满，无虫害，无霉变，无杂质。

观感好、质量稳定。配送时提供产品合格检验报告。

	小米辣海椒面	颜色为鲜红色，颗粒均匀，无杂质，无霉变，有其特有的辛辣味。	
	海带丝	颜色为绿色，粗细均匀，无杂质。	
	海椒节	晶粒均匀，干燥松散，颜色洁白，无异物，无异味，无杂质。	
	白糖	具有正常的固有色泽、气味，无异味，无霉变椒，无虫蛀椒，无杂质异物；每节大小均匀。	
	花生米	具有正常的固有色泽、气味，无异味，无霉变椒，无虫蛀椒，无杂质异物。	
	干海椒	当年出产，颗粒饱满，个体完整，大小均匀，无霉变粒，无异色粒，无异味，无杂质异物。	
鸡蛋	鸡蛋	颜色正常、干净、外形协调、均匀，外壳完整、无破损，塑料板格装放，观感好、新鲜。配送时提供产品合格检验报告，包装使用专用塑料鸡蛋格，规格为每斤8-9个。	
速冻小吃	原料符合相应的食品标准和有关规定，具备冷冻、冷藏、保鲜条件，配送时提供产品检验、检疫、合格证。		
家禽	配送时提供产品动物产品检疫合格证明，不低于采购人自采商品质量，保证产品的新鲜度。	空腹（指内脏全去除）	
水产	不低于采购人自采商品质量，原料符合相应的食品标准和有关规定。	验收合格后需做粗加工处理（去鱼鳞、鱼鳃等）	

备注：以上未列出具体品种、规格、型号、要求的以实际供货需求品目为准。所有物资必须符合（或优于）国家（或行业）最新标准，且必须达到食品安全标准。肉类须为生鲜肉（熏制腊肉除外），蔬菜须为新鲜蔬菜，干货类、调料用品类及食堂日常用品等必须是正规厂商生产，且符合国家食品食用安全标准。所有提供的食品原材料，均须为非转基因食品材料。

4、考核办法

4.1有下列情况之一的，经采购人核实，取消该供应商配送资格，终止合同。

- （1）因配送食品被职能部门、采购方管理人员抽查监检，不合格的；
- （2）累计两次考核结果低于60分的（每季度进行1次考核）；
- （3）供应商存在严重安全隐患，被职能部门列入黑名单的；
- （4）配送三无和假冒伪劣食品的；
- （5）存在转包或分包经营的；
- （6）采购文件规定的其他终止合同情况。

食材供应商原材料验收考核办法（100分制）

考核项目	考核明细
货品质量及送货时效	配送服务商送货迟到30分钟以内，扣2分/次
	配送服务商送货迟到>30分钟的，扣4分/次
	配送服务商送货质量不符合要求，换货不及时扣5分/次
	无动物检疫（或检测）合格证明和动物产品检疫（或检测）合格验讫印章以及定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章，无证拒收，发现一次扣5分。
	其他不满足配送质量标准的情况，扣1分/次，拒不更换的加扣5分/次
服务态度	积极配合采购人合理要求，未及时配合扣2分/次，拒绝配合的扣5分/次
运输要求	承装原材料的容器不清洁，扣3分/次
	承装原材料的容器有明显破损，扣5分/次
	因原材料质量问题补货影响正常开餐的，扣5分/次
	配送车辆不整洁，扣2分/次
	配送人员未按要求统一着装、佩戴胸牌，扣2分/人/次
	配送人员未佩戴本人健康证原件，扣2分/人/次
	搬运过程未遵守单位相关规定的。扣2分/人/次

4.2考核依据

（1）接到采购人书面通知后，供应商须在规定时间内（或按照响应文件响应时间，以时间短的为准）按采购人要求将货物送至采购人指定地点。每次通知及送达时间的相关证明材料（包括但不限于往来邮件、出库单、送达记录等）由采购人及供应商共同确认后分别保存，作为考核的依据。

（2）供应商须严格执行合同、采购文件以及响应文件相应条款，保质、保量向采购人提供所要求的货物。每批次货物的质量及数量证明材料（包括但不限于《出厂检验合格报告》、称重记录、验收单、入库单、照片等）由采购人及供应商共同确认后分别保存，作为考核的依据。

（3）供应商接到采购人针对服务及货物质量书面反映的问题后，须按采购合同、采购文件以及响应文件相应条款在规定时间内作出响应和处理。每次问题反映及响应和处置记录的相关证明材料（包括但不限于问题描述、响应时间、处置记录等）由采购人及供应商共同确认后分别保存，作为考核的依据。

★	2	<p>1.合同签订：成交通知书发出之日起30日内。</p> <p>2.服务期限：供应及配送服务期限为1年(自合同签订生效之日起计算)。在年度预算有保障的前提下，采购人和成交人可通过一年一续签方式签订合同，期限总长(含采购期限和续签期限)不得超过3年。</p> <p>3.服务地点：采购人指定地点。</p> <p>4.质量标准：达到国家现行验收规范合格标准。</p> <p>5.付款方式：每服务满一个季度，采购人将与成交供应商按实结算支付一次，采购人将按合同约定对成交供应商的当季履约情况（供货数量服务质量等情况）进行考评在考评完毕后10日内根据考评结果向成交供应商支付相应金额。</p> <p>具体支付时间和比例为：</p> <p>（1）政府采购合同签订后支付预付款，达到付款条件后10日内支付合同总金额的40%；</p> <p>（2）每季度据实结算，达到付款条件后10日内支付合同总金额的15%；</p> <p>（3）每季度据实结算，达到付款条件后10日内支付合同总金额的15%；</p> <p>（4）每季度据实结算，达到付款条件后10日内支付合同总金额的15%；</p> <p>（5）每季度据实结算，达到付款条件后10日内支付合同总金额的15%。</p> <p>服务费以成交金额为准，服务费分4个季度支付，每季度服务费=当季度实际应付金额*供应商报价下浮率。</p> <p>6.核价方式：①采购人结合市场议价，按成交供应商报价进行比对议价（采购方按采购需求报批次以询价方式向成交供应商发出询价通知书，成交供应商须参与报价，采购人以当轮询价结果结合自身在自贡市区内的价格确定本次供货的基准单价，成交供货商在结算时，以当期基准单价×报价下浮率×当期实际供货数量，并汇总计算物资总额，经采购人审核后方可支付当期货款。供货价格不得高于自采价）。②自采价（自采核价或自采定价）包含产品本身价格、运费、装卸、税费等一切费用。③核价周期：采购人按月进行核价；如遇特殊情况市场价格发生较大波动时，采购人和成交供应商均有权提请临时核价。④交货时间及地点：在采购计划约定时间内配送至采购人指定地点和位置。</p>
---	---	---

3.2.3人员配置要求

采购包1：

详见3.2.2服务要求

3.2.4设施设备要求

采购包1：

①供应商需按要求配置“配送专用车”，并定期对车辆清洁消毒；运输时应避免日晒、雨淋；禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输，送货时不得有污染事故发生。②成交供应商需按采购人规定的时间，保质、保量将产品运送到指定的地点，且运费、装卸、税费等一切环节费用由供应商自行承担。③运输工具、配送人员、包装材料和货物运输途中的防护措施必须符合相关规定和要求。④所有运输工具及包装材料（盛装容器）必须符合采购人的要求。

3.2.5其他要求

采购包1：

售后服务：①供应商应设有服务专用的电话，确保信息通畅。如果职工食用成交供应商提供的食品后，出现身体不适的现象，成交供应商在接到通知后须立即作出响应，**2**小时内到达现场（特殊的安全问题需在**60**分钟内到达现场）进行处理，主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。因产品质量等问题出现安全事故，成交供应商须立即到现场进行应急处理。情节严重的，采购人有权终止合同，所造成的一切经济损失和法律责任由供应商自行承担。②成交供应商所配送的产品质量保质期不低於**180**日历日，属于国家规定“三包”范围的，其产品质量保证期不得低於“三包”规定，优于国家“三包”规定的，按实际承诺执行。③成交供应商应保证食品完好无损地到达采购人指定地点，如有临界或过期（含违法涂改生产日期）、破包、漏包、

胀包、脏包、坏包、包装污染（有霉斑、虫咬等）、产品内有异物、产品有异味和苦味等质量问题或现象，由成交供应商在配送当天无条件免费负责调换、补齐或赔偿。若发现数量巨大，采购人有权终止合同，所造成的一切经济损失和法律责任由供应商自行承担。④供应商必须对以下售后服务要求内容在技术服务性响应文件中进行单独承诺，未进行单独承诺的供应商，视为无效响应。1) 因供应商产品本身质量或配送原因发生的食品安全事故，由供应商承担全部经济 and 法律责任，并取消配送资格。2) 保质、保量、按时、按合同的要求做好配送服务工作，按照监管部门的有关要求严把质量关。3) 协助有关部门组织、宣传、检查食品安全工作。4) 安排工作认真负责、身体健康的工作人员配送，配送联系人必须保证24小时电话畅通。5) 严格规范地执行产品的检测、留样、出库、入库、运输、搬运等制度，对每批次出厂的产品都要留样备查。6) 成交供应商定期或不定期接受区级相关职能部门抽样检验，并按要求提供有关档案材料。

3.3、商务要求

3.3.1服务期限

采购包1:

自合同签订之日起365日

3.3.2服务地点

采购包1:

采购人指定地点。

3.3.3考核（验收）标准和方法

采购包1:

成交供应商与采购人严格按照国家有关规定、采购文件的要求、供应商的响应文件及承诺、合同约定标准以及《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）、《自贡市政府采购履约验收管理办法》自财规[2023]2号文件的规定进行验收。

3.3.4支付方式

采购包1:

分期付款

3.3.5支付约定

采购包1: 付款条件说明: 政府采购合同签订后支付预付款，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: 每季度据实结算，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 15.00%。

采购包1: 付款条件说明: 每季度据实结算，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 15.00%。

采购包1: 付款条件说明: 每季度据实结算，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 15.00%。

采购包1: 付款条件说明: 每季度据实结算，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 15.00%。

3.3.6违约责任及解决争议的方法

采购包1:

1、采购人与供应商双方必须遵守本合同并执行项目中的各项规定，保证本合同的正常履行。2、如因供应商的工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购方造成损失或侵害，包括但不限于采购方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，供应商对此均应承担全部的赔偿责任。3、不可抗力事件处理①.在合同有效期内，任何一方因不可抗力事件导致不能履行合作，则合同履行期可延长，其延长期与不可抗力影响期相同。②.不可抗力事件发生后，应立即通知对方，并寄送有关权威机构出具的证明。③.不可抗力事件延续120天以上，双方应通过友好协商，确定是否继续履行合同。4、解决合作纠纷的方式①.在执行本项目合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商不能达成协议时，应提交采购人所在地人民法院管辖。②.合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或补充的，须经政府采购监管部门审批，并签书面补充协议报政府采购监督管理部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3.4其他要求

其他要求（仅作为评分因素，供应商未完全满足仅按要求进行扣分，不影响其响应文件有效性。）

1. 供应商应具有类似项目履约能力，具有类似项目业绩。
2. 为保证项目质量，供应商应针对本项目提供详细的服务方案包括但不限于以下内容①食品安全保证措施；②服务便捷性及小额配送措施；③管理制度；④卫生安全；⑤服务质量保证等。
3. 为保证项目质量，供应商应针对本项目提供详细的售后服务方案包括但不限于以下内容，①售后服务保证措施；②售后网点、人员配置及售后响应；③退换货机制；④售后应急服务等。
4. 为保证项目质量，供应商应针对本项目须配备符合国家标准的配送车辆。
5. 为保证项目质量，供应商应针对本项目提供详细的安全责任和产品承诺包括但不限于以下内容①卫生安全保障计划措施；②不合格货物退换方案。③应急计划和预案等。