

采购包 1:

标的名称: 肉类

参数性质	序号	技术参数与性能指标
	1	<p style="text-align: center;">(一) 技术要求</p> <p>1. 猪肉</p> <p>★1.1. 冷鲜猪肉必须是检疫检验合格产品,冷鲜猪肉符合 GB/T9959.2-2008 标准或者符合 GB9959.1-2019 标准或国家最新标准和国家或行业相应等级的检验检疫标准。(注:若国家发布有最新技术规范或标准的,按最新的技术规范或标准执行。)</p> <p>★1.2. 冷鲜猪肉质量要求:冷鲜猪肉必须是新鲜无异味,有检疫合格证明、肉品品质合格证,每边胴体要盖有动检部门检疫印章和肉品品质合格印章(须含非洲猪瘟检测结果为阴性或最新规定标准)、《出厂检验报告》,不得有病猪、死猪、公母种猪肉和注水猪肉。</p> <p>★1.3. 猪肉必须是去头蹄、肚杂的新鲜无异味,每边胴体要盖有动监部门检疫印章和肉品品质合格印章,严禁注水,不得有病猪、死猪、公母种猪肉;肉质紧密,富有弹性;皮薄膘肥,</p>

皮无斑点；脂肪呈白色或乳白色，有光泽，瘦肉呈红色或粉色，有光泽，不发黏；肉无异味、臭味；保证检疫合格、肉品品质等合格。

1.4 色泽标准肌肉色泽鲜红，有光泽；脂肪呈乳白色。

1.5 组织状态标准肉质紧密，有坚实感。

1.6 气味标准具有猪肉固有的气味，无异味。

1.7. 水分标准 $\leq 77\%$ 。

1.8. 总汞(以 hg 计)标准 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 。

1.9. 镉(cd)标准 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 。

1.10 铅(以 pb 计) $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 。

1.11 无机砷(以 As 计)标准 $\leq 0.05\text{mg/kg}$ ，六六六标准 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，滴滴涕标准 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ 。

1.12 金霉素标准 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，四环素标准 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ，土霉素标准 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 。

1.13 菌落总数标准 $\leq 1 \times 10^6\text{CFU/g}$ ；大肠菌群标准 $\leq 1 \times 10^4\text{MPN/100g}$ 。

2. 牛羊肉类

★2.1. 冷鲜牛羊肉必须是检疫检验合格产品，冷鲜牛羊肉符合 GB/T27643-2011 和国家或行业相应等级的检验检疫标准。

★2.2. 冷鲜牛羊肉质量要求：冷鲜牛羊肉必须是新鲜无异味，有检疫合格证明、肉品品质合格证，每边胴体要盖有动检部门检疫印章和肉品品质合格印章，不得有病、死牛羊肉。

★2.3. 色泽：肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白或淡黄色；

★2.4. 粘度：外表微干或有风干膜，不粘手组织状态 指压后的凹陷可恢复；

★2.5. 气味：具有鲜牛肉正常的气味；煮沸后肉汤，透明澄清，脂肪团聚于表面，具特有香味；

★2.6. 肉眼可见杂物：不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。

3. 其他鲜禽类（鸡、鸭、兔等）

★3.1. 鲜禽必须是检疫检验合格产品，符合国家或行业相应等级的现行检验检疫标准。

★3.2. 质量要求：必须是新鲜无异味，不

得有病、死鸡鸭兔等。

注：本包核心产品为猪肉。

(二) 配送要求：

★1. 配送车辆要求：配送供应商针对本项目至少配备 1 辆冷链配送专用车，易变质产品（如肉类等）均必须由冷链配送专用车进行配送。配送车辆必须是封闭的厢式货车且符合国家卫生、动物防疫条件要求、有配送时温度记录，车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无异味，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。（提供车辆照片、有效期内的行驶证复印件）

2. 人员要求：项目经理人员数量 1 名，司机不少于 1 名。工作人员三年内不得有行贿犯罪记录，必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡。配送供应商须为本项目确定一名项目经理，主要负责与采购人进行业务上的联系往来，合同期内不得更换，如遇不可抗力必须更换，须事先征得采购人同意之后才能更换，因配送供应商未遵守上述规定而导致无法正常进入采购人单位内送货的，所有后果及经济损失由配送供应商自行承担。

(提供工作人员三年内无行贿犯罪的承诺函)

3. 品种数量要求：保证配送食材品种重量的准确性，以采购人下单品种及数量为准，所有食材的重量以净重为准，不得包含包装材料的重量。若采购清单上有部分货物因为季节或其他特殊原因无法提供，经采购人同意后方可调换其他品种。严禁少量配送、超量配送、延时配送或者配送产品质量不达标。

4. 送货时间要求：采购合同签订后，按采购人通知，从正式供货之日起，每天相关负责人将次日的配送清单下单给配送供应商，配送供应商于次日 07:30 前将采购清单上的所有货物保质保量送至指定地点。

5. 配送供应商应做好运输过程中的食品保鲜、保质工作，不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。确保配送的生鲜肉新鲜、优质、安全、可靠，确保运输安全。若采购人发现配送的食材存在腐烂、变质，将及时通知配送供应商进行处理并做好记录，配送供应商需无偿更换相同品种相同数量的原材料。

6. 卸货要求：送货车辆应保持清洁；食品堆

放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车温度，并记录存档。

7. 建立出入库台账。配送供应商对所供产品的食品安全负责，建立 24 小时监控体系。所有配送产品在配送前，必须由供应商自行查验产品的有效期、包装等。肉类产品留样（冷冻保存）保存 24 小时，其余产品留样保存一周。

8. 在供货期间，供应商必须保障货源充足，不能出现断货现象。

(三)其他要求:

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，并对食材的外观质量进行初步了解。食品配送车厢内干净整洁、无不良气味、异味。易变质产品均必须由冷链配送专用车进行配送，冷冻食品没有解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。所有食材应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无受虫害或机械损伤现象。

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，成交供应商提供原件的留原件，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. 填写验收记录。每次配送的食材都要登记验收记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

★4. 安全责任要求（实质性要求）

4. 1. 投标供应商需单独承诺：“如中标，我公司拟投入本项目服务人员的人身安全、财产安全、车辆管理等方面全部由我公司自行承担”的承诺函原件（提供承诺函，加盖投标供应商公章）。

4. 2. 投标供应商需单独承诺：“如中标，如因食品食材质量引起食品安全事故，由我公司全部负责一切经济 and 法律责任”（提供承诺函，加盖投标供应商公章）。

5. 价格说明：

5. 1 价格结算公式为： $\text{结算基础价格} \times \text{报价折扣率} \times \text{数量} = \text{实际结算价}$ 。

5. 2 报价依据：主要以绵阳市发展和改革委员会网站公布的绵阳城区主副食品民生价格信息行情为结算基础价格；对于绵阳市发展和改革委员会网站未公布的配送产品，由成交供应商在绵阳

		<p>市大型市场或超市询价的同类产品的市场平均价格经采购人复核后为结算基础价格。</p> <p>5.3、本项目报价方式为：下浮率；预算金额不作为报价评审依据；评审依据为投标报价中所报下浮率。</p> <p>5.4、在合同执行期间，产品价格按照供应商报价的下浮比例执行，不予调整。</p>
--	--	---

采购包 2:

标的名称：果蔬类

参数性质	序号	技术参数与性能指标
	1	<p>(一) 技术要求</p> <p>★1、蔬菜无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质、无破损，不得过熟或欠熟，菜面干净、无明显泥土、码放整齐等。须符合 GB2763-2021 或国家最新质量标准和安全标准，符合 GB2762-2022 或国家最新质量标准食品中污染物限量标准。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分。符合 GB5009.232-2016 蔬菜类卫生标准。所有蔬菜应保证新鲜、干净、完整，无霉烂变质、无杂质及品质符合农副产品质量相关法律法规要求。</p> <p>★1.1、叶菜类：鲜嫩、均匀、粗壮，无老</p>

叶、病叶，无泥和杂草。

★1.2、茄果类：新鲜、成熟度适中，大小均匀、无畸形、无虫斑、病斑，色泽光亮。

★1.3、甘蓝类：球紧实、花球无毛花，无灰心，叶球均匀，无病虫叶。

★1.4、瓜类：鲜嫩、色泽光亮、无畸形果、无病虫斑。

★1.5、葱蒜姜：新鲜粗壮、不抽薹、无病虫斑、外观无霉变、无腐烂变质。

★1.6、豆类：新鲜、荚大小均匀，无虫蛀荚，无锈斑荚。

★1.7、根菜类：大小均匀，表皮光滑、无病斑、无虫眼、无裂痕。

★2、豆制品符合 GB2712-2014《国家食品安全标准豆制品》标准的规定。

★3、菌类符合 GB7096-2014《食品安全国家标准食用菌及其制品》的规定。不得使用添加剂，农药残留及重金属不得超标，无感观异常。

★4、所有水果应保证新鲜、干净、无霉烂变质及品质且符合农副产品质量相关法律法规

及检验检疫标准要求。

5、供应商提供蔬菜类的检测的报告，检测品种自行确定，检测指标不得少于 10 个指标。

注：若国家发布有最新技术规范或标准的，按最新的技术规范或标准执行。

本包核心产品为土豆。

（二）配送要求：

★1. 配送车辆要求：供应商针对本项目至少配备 1 辆专用车，易变质产品均必须由配送专用车进行配送。配送车辆干净卫生、车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无异味，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。（提供车辆照片、有效期内的行驶证复印件）

2. 人员要求：项目经理人员数量 1 名，司机不少于 1 名。工作人员必须提供三年内不得有行贿犯罪记录，配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡。配送供应商须为本项目确定项目经理 1 名，主要负责与采购人进行业务上的联系往来，合同期内不得更换，如遇不可抗力必须更换，须事先征得采购人同意之后才能更换，因配送供

应商未遵守上述规定而导致无法正常进入采购人单位内送货的,所有后果及经济损失由配送供应商自行承担。(提供工作人员三年内无行贿犯罪的承诺函)

3. 品种数量要求: 保证配送食材品种重量的准确性,以采购人下单品种及数量为准,所有食材的重量以净重为准,不得包含包装材料的重量。若采购清单上有部分货物因为季节或其他特殊原因无法提供,经采购人同意后方可调换其他品种。严禁少量配送、超量配送、延时配送或者配送产品质量不达标。

4. 送货时间要求: 采购合同签订后,按采购人通知,从正式供货之日起,每天相关负责人将次日的配送清单下单给配送供应商,配送供应商于次日 07:30 前将采购清单上的所有货物保质保量送至指定地点。

5. 配送供应商应做好运输过程中的食品保鲜、保质工作,不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。确保配送食材新鲜、优质、安全、可靠,确保运输安全。若采购人发现配送的食材存在腐烂、变质,将及时通知配送供应商进行处理并做

好记录, 配送供应商需无偿更换相同品种相同数量的原材料。

6. 卸货要求: 送货车辆应保持清洁; 食品堆放科学合理, 避免造成食品的交叉污染; 如对温度有要求的食品应确定食品的温度, 记录送货车辆温度, 并记录存档。

7. 建立出入库台账。配送供应商对所供产品的食品安全负责, 建立 24 小时监控体系。所有配送产品在配送前, 必须由供应商自行查验产品的有效期、包装等。肉类产品留样(冷冻保存)保存 24 小时, 其余产品留样保存一周。

8. 在供货期间, 供应商必须保障货源充足, 不能出现断货现象。

(三) 其他要求:

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, 并对食材的外观质量进行初步检查。食品配送车厢内干净整洁、无不良气味、异味。冷冻食品没有解冻痕迹或软化现象, 包装呈干爽状态。所有食材应清洁, 无损伤、腐烂现象, 外包装完整, 无受虫害或机械损伤现象。

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，成交供应商提供原件的留原件，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. 填写验收记录。每次配送的食材都要登记验收记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

★4. 安全责任要求（实质性要求）

4.1. 投标供应商需单独承诺：“如中标，我公司拟投入本项目服务人员的人身安全、财产安全、车辆管理等方面全部由我公司自行承担”的承诺函原件（提供承诺函，加盖投标供应商公章）。

4.2. 投标供应商需单独承诺：“如中标，如因食品食材质量引起食品安全事故，由我公司全部负责一切经济 and 法律责任”（提供承诺函，加盖投标供应商公章）。

5. 价格说明：

5.1. 价格结算公式为： $\text{结算基础价格} \times \text{报价折扣率} \times \text{数量} = \text{实际结算价}$ 。

		<p>5.2. 报价依据：主要以绵阳市发展和改革委员会网站公布的绵阳城区主副食品民生价格信息行情为结算基础价格；对于绵阳市发展和改革委员会网站未公布的配送产品，由成交供应商在绵阳市大型市场或超市询价的同类产品的市场平均价格经采购人复核后为结算基础价格。</p> <p>5.3. 本项目报价方式为：下浮率；预算金额不作为报价评审依据；评审依据为投标报价中所报下浮率。</p> <p>5.4. 在合同执行期间，产品价格按照供应商报价的下浮比例执行，不予调整。</p>
--	--	---

采购包 3:

标的名称：米面油、干杂调味品

参数性质	序号	技术参数与性能指标
	1	<p style="text-align: center;">（一）技术要求</p> <p>1、大米</p> <p>★1.1、符合 GB/T1354-2018 《大米》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌霉素限量》、GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》</p>

家标准《食品中农药最大残留限量》等相关标准。国标一级。

★ 1.2、包装制作：包装要求符合 GB7718-2011 规定标准。包装上要注明品名、厂名、厂址、重量、生产日期、保质期等标识。不得使用贴标签等方式作标志。产品应有“SC”标志、质量检验合格证，符合定型包装食品标签规定要求。

1.3、碎米总杂质量 \leq 10.0%，小碎米含量 \leq 15.5%。

1.4、总汞（以 HG 计）标准 \leq 0.2mg/kg。

1.5、镉（以 cd 计）标准 \leq 0.2mg/kg。

1.6、黄曲霉毒素 B1 标准 \leq 10hg/kg。

1.7、色泽、气味标准正常 \leq 15.5%。

2、面粉

★2.1、面粉：符合中华人民共和国国家 GB/T1355-2021 标准。

★2.2、标准：精制小麦粉。

★2.3、产品包装坚固结实，封口严密，标签标识应符合国家相关规定。

★2.4、外包装袋不破损。产品外包装袋上应标有生产许可证编号、产品名称、等级、产品执行标准代号、净含量、厂名、厂址、生产日期、营养成分表、保质期和合格证、成分或配料表、规格及国家法律法规或 GB7718 标准规定的其他项目。

2.5、色泽、色味正常。

2.6、脂肪酸值 $\leq 80\text{mg/kg}$ 。

2.7、磁性金属物 $\leq 0.003\text{g/kg}$ 。

2.8、灰分含量（以干基计） $\leq 1.10\%$ 。

2.9、水分含量 $\leq 14.5\%$ 。

3、菜籽油

★3.1、符合国家标准 GB1536-2021 非转基因，物理压榨二级及以上成品菜籽油。每桶 $\leq 15\text{kg}$ 。

★3.2、包装制作：包装要求符合 GB7718-2011 规定标准。产品外包装袋上应标有生产许可证编号、产品名称、等级、产品执行标准代号、净含量、厂名、厂址、生产日期、营养成分表、保质期和合格证、成分或配料表、规格等方式作标志。产品应有“SC”标志、质量检验

合格证，符合定型包装食品标签规定要求。

4、干杂调味品类

★4.1、预包装食品：须保证规格品种完全符合采购人要求，包装规格、口味、种类齐全。保质期在3天以内的，必须是送货当天生产的货品；保质期在7天以内的，送货日不超过生产日两日；保质期在6个月以内的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的三分之二；6个月以上的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的百分之九十。

★4.2、袋装、瓶装佐料，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、保质期未过半。

★4.3、所有调味品食品原料必须符合国家最新质量、卫生、安全标准或行业质量要求；定型包装类食品必须符合《食品标签通用标准》（GB7718—2011）和《预包装食品营养标签通则》（GB28050-2011）标准和食品安全国家标准要求。

★4.4、所有调味品类食材必须是预包装，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、无感观异常。
食盐，必须是预包装，加碘，符合国家最新或行业标准。

注：若国家发布有最新技术规范或标准的，按最新的技术规范或标准执行。

本包核心产品为大米。

(二) 样品送样要求

1、供应商须在投标文件解密前提供样品。

2、大米、面粉和菜籽油各一袋（桶）（注：大米、面粉和菜籽油样品每袋（桶）的重量根据投标产品实际重量而提供）。

3、送样时间：投标供应商递交响应文件截止时间前摆放完毕。

4、送样地点：四川国锃招标代理有限公司第一开标室。

5、所送样品本身为盲样，不能有可以识别供应商的任何标记，否则样品为无效。

6、成交样品作为验收依据，交货时如货物质量低于样品质量，采购单位有权利拒收。

7、样品的生产、搬运、运输费、保管费等

一切费用由投标人自理。

8、评审结束以后成交供应商样品由采购人封存，以便履约验收时比对。

9、每批货物必须与投标时提供的样品质量一致或优于样品。

（三）配送要求：

★1、配送供应商不得擅自变更配送商品（含品牌、名称、产地、包装、规格和重量等），并严格按响应文件响应及采购人要求供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可改变。（提供承诺函，格式自拟）

★2、配送车辆要求：供应商针对本项目至少配备 1 辆专用车，配送车辆干净卫生，车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无异味，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。配送专用车辆应具有有效期内的行驶证复印件。（提供承诺函，格式自拟）

3、人员要求：项目经理人员数量 1 名，司机不少于 1 名。工作人员必须提供三年内不得有犯

罪行贿记录, 配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡。配送供应商须为本项目确定项目经理一名, 主要负责与采购人进行业务上的联系往来, 合同期内不得更换, 如遇不可抗力必须更换, 须事先征得采购人同意之后才能更换, 因配送供应商未遵守上述规定而导致无法正常进入采购人单位内送货的, 所有后果及经济损失由配送供应商自行承担。(提供工作人员三年内无行贿犯罪的承诺函)

4、包装与标志要求: 包装: 容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气, 无污染、无异味、无霉变现象。配送产品的外包装上须标明产地、品种、净含量、生产单位及地址、生产日期和保质期限以及规格、SC 认证等。采购人有权拒收包装及标志不达标的食材。

5、品种数量要求: 保证配送食材品种重量的准确性, 以采购人下单品种及数量为准, 所有食材的重量以净重为准, 不得包含包装材料的重量。若采购清单上有部分货物因为季节或其他特殊原因无法提供, 经采购人同意后方可调换其他品种。严禁少量配送、超量配送、延时配送或者

配送产品质量不达标。

6、送货时间要求：采购合同签订后，按采购人通知，从正式供货之日起，每天相关负责人将次日的配送清单下单给配送供应商，配送供应商于次日 07:30 前将采购清单上的所有货物保质保量送至指定地点。

7、配送供应商应做好运输过程中的食品安全保障工作。运输中要防止雨淋日晒及交叉污染，确保配送的食材优质、安全、可靠，确保运输安全。若采购人发现配送的食材存在包装破损或变质，将及时通知配送供应商进行处理并做好记录，配送供应商需无偿更换相同品种相同数量的原材料。

8、卸货要求：送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

9、建立出入库台账。配送供应商对所供产品的食品安全负责，建立 24 小时监控体系。所有配送产品在配送前，必须由供应商自行查验产品的有效期、包装等。

10、在供货期间，供应商必须保障货源充足，不能出现断货现象。

（四）其他要求：

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，并对食材的外观质量进行初步检查。食品配送车厢内干净整洁、无不良气味、异味。冷冻食品没有解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。所有食材应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无受虫害或机械损伤现象。

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，成交供应商提供原件的留原件，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. 填写验收记录。每次配送的食材都要登记验收记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

★4. 安全责任要求

4.1. 投标供应商需单独承诺：“如中标，我公司拟投入本项目服务人员的人身安全、财产安全、车辆管理等方面全部由我公司自行承担”的

		<p>承诺函原件（提供承诺函，加盖投标供应商公章）。</p> <p>4.2. 投标供应商需单独承诺：“如中标，如因食品食材质量引起食品安全事故，由我公司全部负责一切经济 and 法律责任”（提供承诺函，加盖投标供应商公章）。</p> <p>5. 价格说明：</p> <p>5.1. 价格结算公式为：结算基础价格×报价折扣率×数量=实际结算价。</p> <p>5.2. 报价依据：主要以绵阳市发展和改革委员会网站公布的绵阳城区主副食品民生价格信息行情为结算基础价格；对于绵阳市发展和改革委员会网站未公布的配送产品，由成交供应商在绵阳市大型市场或超市询价的同类产品的市场平均价格经采购人复核后为结算基础价格。</p> <p>5.3. 本项目报价方式为：下浮率；预算金额不作为报价评审依据；评审依据为投标报价中所报下浮率。</p> <p>5.4. 在合同执行期间，产品价格按照供应商报价的下浮比例执行，不予调整。</p>
--	--	---