

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

绵阳市公安局仙海分局采购一家供应商提供食堂食材配送服务；品种包括：米、面、油、肉类、家禽、鸡蛋、蔬菜、水果、干杂及调味品等。为确保食品原料的安全、及时、卫生、新鲜，保证食材品质，为食堂提供有保障的食品原材料配送。本项目共一个包，不允许分包。服务期三年，合同一年一签。

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) : 498,200.00

采购包最高限价 (元) : 420,979.00

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	绵阳市公安局仙海分局食堂外包项目	1.00	420,979.00	批	批发业	否	否	否	否

3.2.2 服务要求

采购包 1:

标的名称：绵阳市公安局仙海分局食堂外包项目

参数性质	序号	技术参数与性能指标
	1	1.服务内容 1.1 采购内容: 绵阳市公安局仙海分局食堂食材配送服务，主要包

含：品种包括：米、面、油、肉类、家禽、鸡蛋、蔬菜、水果、干杂及调味品等，为完成本项目服务，采购人提出的与食堂配送服务有关的服务项。本项目共一个包，不允许分包。服务期三年，合同一年一签。

★1.2 服务标准 配送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。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。产品生产(包括原料采购、加工、运输、贮存等)应满足《GB14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》及相应产品的标准要求。

1.3 物资质量要求

食 材 种类	食材要求
大米	<p>1. 符合 国家大米 GB/T 1354-2018 标准，有最新标准时按最新标准执行。</p> <p>★ 2. 符合 国家大米 GB7718-2011《预包装食品标签通则》标准，食品安全标准符合 GB2761-2017、GB2762-2017 标准，有最新标准时按最新标准执行。</p> <p>3. 国标一级大米，大米色泽清白，有光泽，呈半透明状，米粒大小均匀、丰满光滑，很少有碎米、爆腰(米粒上有裂纹)、腹白(米粒上乳白色不透明部分叫腹白，是由于稻谷未成熟，糊精较多而缺乏蛋白质)，无虫，不含杂质。</p> <p>4. 加工精度：加工精度按实物标准样品对照检验留皮程度，籼米水分≤14.5%，粳米水分≤15.5%，黄米粒限量≤1%，色泽、气味、口味正常。</p> <p>5. 包装应无破损、无污染、</p>

		<p>未受潮。</p> <p>面粉及面粉制品</p> <p>1.面粉灰分<0.7%；粗细度：全部通过CB36号筛，留存在CB42号筛的不超过10%，面筋质>30%，含砂量<0.02%，磁性金属物<0.003g/kg，水分≤14%，脂肪酸值<80。气味口味正常。</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，流散性好，不结块，有自然的麦香味。</p> <p>★3.面粉及面粉制品均符合GB2761-2017、GB2762-2017及GB7718-2011《预包装食品标签通则》等国家标准，如有最新标准时按最新标准执行。</p> <p>4.质量等级：精制粉，符合GB/T 1355-2021。</p> <p>5.包装：无破损、无污染、未受潮。</p> <p>油</p> <p>1.非转基因压榨菜籽油，质量等级：二级，符合符合GB/T 1536-2021。</p> <p>★2.符合GB1536-2021质量标准、GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》及GB7718-2011《预包装食品标签通则》等国家相关标准。有最新标准时按最新标准执行。</p> <p>3.包装：无污染、无破损。</p> <p>肉类</p> <p>1.主要包括猪肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、牛肉等，根据采购人实际需要品种、数量提供。</p> <p>2.生鲜畜禽肉类应为当日生产的鲜肉，保证肉质新鲜，有光泽，不发黏，无异物状。</p> <p>3.产品质量应符合国家标准GB/T 9959.1-2019《鲜、</p>
--	--	---

		<p>冻猪肉及猪副产品第 1 部分：片猪肉》、GB/T 9959.4-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第 4 部分：猪副产品》相关技术标准。</p> <p>★4.产品质量须符合国家标准 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 18394-2020《畜禽肉水分限量》规定的相关技术标准。</p> <p>5.鲜猪肉：鲜猪肉(应是当日生产)，应符合绵阳市生猪溯源体系的要求，供应时应有产地动物卫生监督机构出具当日的《动物检疫合格证明》和动物产品检疫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>★6.羊肉、鸡肉、鸭肉、牛肉等其他畜禽肉类符合 GB20799-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》等国家最新质量标准及食品安全标准。</p> <p>7.鸡肉、鸭肉、牛肉、羊肉(应是当日生产)供应时不得掺加内脏、板油、其中牛肉、羊肉尾油重量不得超过本单体牛/羊的 8%，具有产地动物卫生监督机构出具当日的《动物检疫合格证明》。</p>
		<p>水产 1.至少包括养殖生产的鱼、虾、蟹、贝、藻类、海兽鲜活品。生鲜水产类须保证鲜活、大小基本统一。</p> <p>★2.水产品应符合 GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》规定的相关技术标准。</p>
		<p>蔬菜 1.叶菜类：鲜嫩，无枯黄叶，无花斑叶，无烂叶；叶</p>

		<p>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>2.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>3.果菜类：外观良好，个体 整齐，色泽正常，瓜肉坚 实，表皮无损伤、无病斑或 烂斑，无裂口，无折断，无 压痕，无异味，不发软皱 缩，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.不能配送反季节蔬菜。</p> <p>7.须当日采摘，当日供应， 蔬菜须保证菜面干净、无明 显泥土、堆放整齐、无破 损、大小统一、不得过熟或 欠熟，严禁配送药性和肥气 未脱，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。</p>
		<p>干 杂 调 味 品</p> <p>1.干杂要求：包装密封、整 洁、不漏气胀气；商品 完 整，不能太碎；颜色纯正， 无杂色；香味纯正，无异 味；无外包装的必须保证商 品干净卫生、无杂质、无虫 蚀虫蛀现象，保证商品干 鲜。</p>

		<p>2.包装规范, 无破损凹凸, 表面无污渍, 应为非转基因产品, 独立定型包装。</p> <p>★3.调味品产品质量标准应符合 GB 18186-2000《酿造酱油》、GB 18187-2000《酿造食醋》、GB 2721-2015《食品安全国家标准食用盐》国家相关行业标准 and 规定。</p> <p>4.调味品产品质量标准应符合 QB/T 4510-2013《食盐小包装制作技术规范》等国家相关行业标准 and 规定。</p>
		<p>禽蛋及蛋制品</p> <p>1.禽蛋须保证无机砷、铅、汞等依据相关国家标准控制在安全范围, 须保证新鲜、安全、卫生。具有禽蛋固有的色泽, 蛋壳清洁、无破裂, 蛋壳粗糙, 重量适当。手握蛋摇动无声, 蛋壳无裂缝打开后蛋黄凸起、完整、有韧性, 蛋白澄清透明、稀稠分明, 具有产品固有的气味, 无变质、无异味。保证新鲜度, 夏季应为 4 天内、冬季应为 8-12 天内、春秋季应为 7 天内的新鲜生产蛋。</p> <p>2.按照食品安全国家标准蛋与蛋制品及最新国家标准执行。符合国家最新质量标准及食品安全标准。</p> <p>3.配送时须有产品检疫合格证明, 外地禽蛋须提供其所在地农业部门的检疫合格证明或检疫验讫标识。</p>
		<p>奶及奶制品</p> <p>★ 1. 牛奶按照 GB 25190-2010 食品安全国家标准灭菌乳执行; 酸奶按照 GB19302-2010 食品安全国家标准发酵乳执行。</p> <p>2.奶及奶制品均符合国家最新质量标准及食品安全</p>

		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="978 192 1038 483"></td> <td data-bbox="1038 192 1332 483"> <p>标准。</p> <p>3.乳白色或略带微黄色的均匀胶体，无粘稠、浓厚、分层现象；不得有肉眼可见的机械杂质；具备乳的正常滋味，不得有苦、咸、涩、臭等异味。</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="978 483 1038 728">水果</td> <td data-bbox="1038 483 1332 728"> <p>无公害或绿色水果，果面干净、新鲜度好，无机械损伤，果形端正，大小基本统一、不得过熟或欠熟、码放整齐，农药残留符合国家相关标准。</p> </td> </tr> </table>		<p>标准。</p> <p>3.乳白色或略带微黄色的均匀胶体，无粘稠、浓厚、分层现象；不得有肉眼可见的机械杂质；具备乳的正常滋味，不得有苦、咸、涩、臭等异味。</p>	水果	<p>无公害或绿色水果，果面干净、新鲜度好，无机械损伤，果形端正，大小基本统一、不得过熟或欠熟、码放整齐，农药残留符合国家相关标准。</p>
	<p>标准。</p> <p>3.乳白色或略带微黄色的均匀胶体，无粘稠、浓厚、分层现象；不得有肉眼可见的机械杂质；具备乳的正常滋味，不得有苦、咸、涩、臭等异味。</p>					
水果	<p>无公害或绿色水果，果面干净、新鲜度好，无机械损伤，果形端正，大小基本统一、不得过熟或欠熟、码放整齐，农药残留符合国家相关标准。</p>					
<p>注：根据市场变化和采购人实际需求，实际采购的物资包含但不限于以上品种/类。</p> <p>2.配送要求</p> <p>▲2.1 产品检验合格报告（证明）：生鲜肉类由产地检疫部门出具当日的《动物产品合格证明》和动物产品检疫合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格证明和肉品品质检验合格验讫印章；牛肉、羊肉等其它家畜白条肉应提供当日《动物产品合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》；冻肉制品类，须提供动物防疫合格证；蔬菜应提供每批次蔬菜的农残检测报告；其他食材，供应商必须向采购人提供每批次货物的有效产品检验合格报告和盖有企业印章的配送清单。采购人有权拒收无相关报告或证明的食材。（提供承诺函，格式自拟）</p> <p>2.2 配送车辆要求：供应商针对本项目提供配送专用车。车厢内无异味，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。</p> <p>▲2.3 人员要求：项目负责人员数量 1 名，司机不少于 1 名。配送工作人员必须提供三年内无犯罪、吸毒史的承诺或公安机关出具的相关证明，以及卫生防疫部</p>						

		<p>门出具的健康合格证明，配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡。项目负责人，主要负责与采购人进行业务上的联系往来，第一年合同期内不得更换，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供应商自行承担。</p> <p>2.4 包装要求：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。采购人有权拒收包装及标志不达标的食材。</p> <p>▲2.5 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。（提供承诺函，格式自拟）</p> <p>★2.6 送货时间要求：①每天所需食材应在当天上午 06:30 以前（或合同另行约定）送到；应急配送要求应在 60 分钟内予以响应；要求所有法定节假日正常供应保障。②如遇不可抗力造成送货延误的，经采购人同意后，供应商应按采购人另行指定的地点和时间及时送达。③成交供应商确定专人负责，将所需食材按时配送采购人指定地点。</p> <p>▲2.7 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。确保配送的生鲜肉及蔬菜水果新鲜、优质、安全、可靠，确保运输安全。若采购人发现配送</p>
--	--	--

		<p>的食材存在腐烂、变质，将及时通知供应商进行处理并做好记录，供应商需无偿更换相同品种相同数量的原材料。（提供承诺函，格式自拟）</p> <p>2.8卸货要求：送货车辆应保持清洁；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤；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。</p> <p>▲2.9建立出入库台账。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，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。</p> <p>2.10因采购人临时所需的配送需求，供应商应承诺在采购人规定时间内完成配送。</p> <p>3.其他要求</p> <p>★3.1安全责任：本项目人员服务期间的疾病和人身安全、安全责任事故、劳务纠纷等都由供应商自行负责，采购人对此不承担任何责任和义务。（供应商须提供承诺函，格式自拟）</p> <p>3.2报价要求：供应商按下浮率进行报价，以下浮后的价格作为结算价。报价包含物资、税费、成本、利润、运输、储存、装卸、各类劳保、人工、保险等一切费用。</p> <p>★3.3市场基准价的确定：①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作为结算基础价格。②食材价</p>
--	--	---

格因市场波动涨/降幅度超过30%，供应商有义务提出申请/告知，经双方协议、核实，重新询价后再定价。供应商累计超过3次未尽告知价格降幅义务的，取消其配送资格。

3.4 责任追究： 供应商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，供应商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。因供应商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供应商配送资格，并将追究其法律责任。

3.5 考核和支付： ①合同有效期内，成交供应商须接受采购人的服务质量考评，考评办法如下：

（供应商提供承诺函，承诺接受考核和退出机制。）②采购人每月对成交供应商进行考核，及时评估其服务是否及时和质量是否稳定。③连续3个月或合同有效期内累计5次考评不合格，采购人有权单方面终止合同。④考评分值满分为100分，满意度为90%分（含）及以上则全额支付上月货款；满意度为80%（含）—90%（不含）扣减1%上月货款；满意度为70%（含）—80%（不含）扣减3%上月货款；满意度为65%（含）—70%（不含）扣减5%上月货款；满意度为65%（不含）以下，责令其限期整改。

考核如下：

序号	考核项目	考核内容	扣分标准	最高分值
1	配送	是否按约定时	迟到30分	10分

			时间	间准时配送到采购人指定地点	钟以上一次扣5分，扣完为止	
		2	配送品种	是否按采购人要求的品种进行配送	每次未按要求配送扣5分，扣完为止	10分
		3	配送质量	符合合同质量要求	每次不符合要求扣5分，扣完为止	30分
		4	外包装	包装符合相关要求，干净整洁，无脏污破损	每次不符合要求扣5分，扣完为止	10分
		5	配送清单	配送时须提供清单，清单与货品一起送达，清单内容应包含但不限于商品名称、单位、	配送时未提供清单或清单内容不全的，一次扣5分；配送	20分

			数量、 结算单 价、计 算金额 等内容	时商 品数 量 (重 量) 与计 划不 符, 一 次 扣 5 分; 配 送 价 格 出 现 错 误, 一 次 扣 5 分, 扣 完 为 止	
	6	配 送 人 员 服 务 质 量	态度恶 劣或解 决采购 人需求 态度懈 怠; 供 应商联 系人 2 小时内 无响应 应答; 未按指 定时间 或地点 配送商 品等	每出 现一 次扣 5 分, 扣完 为 止。 扣分 须提 供扣 分原 因, 并及 时告 知	10 分
	7	安 全	因供应 商提供 的服务 或商品 导致发 生安全 事故	1、按 合同 约定 条款 执行, 每出	10 分

					<p>现一次扣10分</p> <p>2、因食品质量问题引发食品安全事故的，对情况严重的将直接视为考核不合格，取消其配送资格</p>	
		8	考核说明	<p>1.本考评为月度服务质量考评，每项考核分扣完为止；</p> <p>2.考核不合格按照有约定条件执行</p>	月度得分	<p>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。</p> <p>注：带“★”号为实质性条款，供应商未满足或负偏离视为无效投标。带“▲”号条款，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。</p>

3.2.3 人员配置要求

采购包 1:
详见综合评分。

3.2.4 设施设备要求

采购包 1:
详见综合评分。

3.2.5 其他要求

采购包 1:
无

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 1095 日

3.3.2 服务地点

采购包 1:
采购人指定

3.3.3 考核（验收）标准和方法

采购包 1:
本项目采购人将按照政府采购相关法律法规以及《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）的要求进行验收。其他未尽事宜按《绵阳市财政局关于进一步加强履约验收工作的通知》(绵财采〔2021〕15 号)及《政府采购需求管理办法》的通知（财库〔2021〕22 号）的要求进行验收。

3.3.4 支付方式

采购包 1:
一次付清

3.3.5 支付约定

采购包 1： 付款条件说明： 签订合同后，按月支付。以每月实际配送数量和考核为准，每个月付款， $\text{结算价} = \text{实际配送数量} \times \text{市场基准价格} \times (1 - \text{中标下浮率})$ 。供应商需向采购人出具正规、合法的发票，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 100.00%。

3.3.6 违约责任及解决争议的方法

采购包 1：

（1）采购人及成交供应商双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。（2）如因成交供应商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人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，成交供应商对此均应承担全部的赔偿责任。

3.4 其他要求

无