

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

市局机关、战训支队、“三所”食堂食材配送服务，一项。本项目共计两个包，详见服务要求。

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）：3,325,900.00

采购包最高限价（元）：3,325,900.00

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	市局机关食堂食材配送服务	1.00	3,325,900.00	项	餐饮业	否	否	否	否

采购包 2:

采购包预算金额（元）：2,913,200.00

采购包最高限价（元）：2,913,200.00

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	战训支队、“三所”食堂食材配送服务	1.00	2,913,200.00	项	餐饮业	否	否	否	否
---	-------------------	------	--------------	---	-----	---	---	---	---

3.2.2 服务要求

采购包 1:

标的名称：市局机关食堂食材配送服务

参数性质	序号	技术参数与性能指标		
	1	参数性质	序号	技术参数与性能指标
			1	<p>本项目拟通过公开招标分别为内江市公安局机关食堂和战训支队、“三所”食堂采购食材配送服务，此次采购分为两个包，各包只选 1 家中标人，兼投不兼中，投标人可对单包或多包进行投标，但最多只能中标其中一包。依照包号顺序从第一包开始对投标人的评审名次进行排序，排名第一的为本包第一中标候选人，确定为第一中标候选人的投标人不继续进入其他包次的评审排序。</p> <p>一、项目基本情况</p> <p>本包拟为内江市公安局机关食堂食材配送采购食材配送服务，提供每日所需食品及原材料品种包括：肉类、家禽、米、油、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，决定通过公开招标的形式，选取符合要求的中标人，为食堂提供有保障的食品原材料及配送服务，采购费用据实结算。</p> <p>二、项目要求</p> <p>★（一）配送内容</p> <p>1、蔬菜类：时令新鲜蔬菜（叶菜类、根茎类、芽苗类、果菜类、食用菌类）。</p> <p>2、肉类：生鲜肉（猪、牛肉、羊肉等）；生鲜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉等）；水产类（活鱼等）；水发类（水发牛筋、水发黄笋、水</p>

发海带丝、水发玉兰片等)；冻肉制品类(鸡边腿、鸡大胸、鸡胗、冻鸭、鸭翅、鱼、冷冻水产类等)。

3、粮油类：米、面、油等。

4、干杂类：禽蛋、奶制品、调料、小食品等。

5、水果类：配送当季水果。

★(二)主要食材技术质量要求

序号	类别	产品标准
1	蔬菜类	<p>1、所有蔬菜均须符合 GB2763-2021 和 GB2763.1-2022、GB2762-2022。</p> <p>2、食用菌符合《食品安全国家标准食用菌及其制品》(GB 7096-2014)的要求。</p> <p>3、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，无明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔(菜心除外)，无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花，农药残留达标。</p> <p>4、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。</p> <p>5、瓜果类：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。</p> <p>6、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，农药残留达标。</p> <p>7、菌类：色泽与其品种相适应，气味正常；无腐烂及虫蛀株，无毒、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>8、蔬菜各品种具体形态、大小与采购人市场考价购买标准相当。</p> <p>9、不得过熟或欠熟。保证色泽新鲜，净菜率须在 95%以上(详见下</p>

				<p>表《蔬菜品种及质量标准》)。</p> <p>10、蔬菜农药残留不超标，不得低于国家标准。必须能实地溯源。</p>
			2 肉类	<p>1、总体要求：应符合 GB/T9959.1-2019 或 GB/T9959.2-2008、GB/T9959.4-2019、GB/T16869-2005、GB2707-2016、GB-31650-2019 和 GB31650.1-2022、GB18394-2020（畜禽肉水分限量）、GB/T17238-2020（鲜冻分割牛肉）、GB/T9961-2008（鲜冻胴体羊肉）、GB/T17239-2022（鲜、冻兔肉及副产品）。鲜猪肉（应是当日生产）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。牛肉、羊肉等其它家畜白条肉供应时应提供当日《动物检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》。生鲜禽肉（应是当日生产）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合格证明或检疫验讫标识，生鲜禽肉类必须保证新鲜，应符合食品安全溯源管理要求。</p> <p>2、生鲜肉（猪肉、牛肉、羊肉等）类：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，排骨类无龙骨。</p> <p>3、生鲜禽肉类：家禽鲜活原料应体壮，色泽正常，无病，无内脏，无异物，符合规格要求，达到使用标准。</p> <p>4、冷冻肉类：应符合 GB2733-2015、GB2707-2016；要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘</p>

				<p>手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻肉类和冷冻禽肉类食品解冻后净重量不少于 90%。</p> <p>5、水产类：应符合 GB31650-2019 和 GB31650.1-2022、GB2733-2015、GB10136-2015。鱼肉等新鲜程度高，须保证鲜活、大小基本统一。要求身体表面光洁有正常粘液，无异常色泽肉质，有弹性（有鳞鱼类还须鳞片完整或极少量脱落），眼球微凸，有光泽，不凹陷，无灰白色，鱼鳃鲜红，不乌，肉质结构紧密，肉刺不分离，无异味。</p> <p>6、冷冻水产类：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。冷冻虾要求大小无较大差异，虾类完整无破损，虾肉无异味，解冻后净重量不少于 85%。</p> <p>7、水发类：颜色色泽正常，无腐败变质、无霉变、气味正常、无刺激性异味，无掺假掺杂，严禁使用非食品添加剂、保持食材原有特性、正常加热后不能化渣。</p> <p>8、冷冻调理食品类：产品标准符合 GB 19295-2021《食品安全国家标准速冻面米与调制食品》、SB/T 10412-2007《速冻面米食品》、GB/T 23786-2009《速冻饺子》、SB/T 10379-2012《速冻调制食品》、GB2726-2016《冷冻调理食食品安全国家标准熟肉制品》、SB/T10279-2017《熏煮香肠》、GB/T 20712-2006《火腿肠》、GB 2712-2014《食品安全国家标准豆制品》、SC/T 3102-2010《鲜、冻带鱼》、SC/T 3212-2017《盐渍海带》、GB/T 30889-2014《冻虾》、GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》、NY/T 2981-2016《绿色食品魔芋及其制品》、GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、GB16869-2005《鲜、冻禽产品》；GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜</p>	
--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

				(冻)畜、禽产品》；GB/T9961-2008《鲜、冻胴体肉》；GB/T 17239-2022《鲜、冻兔肉及副产品》。
3	粮油类	1. 大米类：袋装籼米（一级）或袋装粳米（一级），须符合GB/T1354-2018年最新标准。加工精度：背沟无皮，或有皮不成线，米胚和米面皮层去净的占90%以上；碎米总量：籼米≤15%（其中小碎米≤1%），粳米≤7.5%（其中小碎米≤0.5%）；不完整米粒：≤3%；杂质最大限量：≤0.25%；水分：籼米≤14.5%，粳米≤15.5%；黄米粒：≤1%；具有正常的色，香味，无结块、无受潮、无霉变、无虫害。须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识，不得采购散装大米。 2、面粉及面制品类：符合国家标准（如GB/T 1355-2021《小麦粉》、LS/T3202-1993《面条用小麦粉》、LS/T3204-1993《馒头用小麦粉》）和国家卫生、安全标准要求。具有正常的色，香味，无结块、无受潮、无霉变、无虫害；须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识。 3、食用油类：非转基因压榨，符合食用植物油国家标准（如《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018）、GB/T 1536-2021（菜籽油）、《植物油料卫生标准(GB 19641-2005)》等)要求和国家卫生、安全标准要求。溶剂残留量：不得检出。颜色清澈，透明度高，无沉淀物，无分层现象；须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识。		
4	干杂	1、总体要求：干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、易存放、食		

				<p>用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。</p> <p>2、产品标准分别符合：GB/T 317-2018《白砂糖》、GB/T 20293-2006《油辣椒》SB/T 10416-2007《调味料酒》、NY/T 832-2022《黑米》、SB/T10439-2007《酱腌菜》、GB 2714-2015《食品安全国家标准酱腌菜》、GB/T 23587-2009《粉条》、DBS51/001-2016《食品安全地方标准火锅底料》、GB/T 8885-2017《食用玉米淀粉》、GB/T18738-2006《速溶豆粉和豆奶粉》、GB/T21270-2007《食品馅料》、GB/T 35884-2018《赤砂糖》、SB/T 10459-2008《番茄调味酱》、SB/T10458-2008《鸡汁调味料》、SB/T 10296-2009《甜面酱》、GB/T 30391-2013《花椒》、GB/T1532-2008《花生》、GB/T8233-2018《芝麻油》、GB2711-2014《食品安全国家标准面筋制品》、GB2712-2014《食品安全国家标准豆制品》、GB7096-2014《食品安全国家标准食用菌及其制品》、SC/T 3202-2012《干海带》、GB2712-2014《食品安全国家标准豆制品》、LS/T 3220-2017《芝麻酱》、GB/T 35885-2018《红糖》、GB/T 6192-2019《黑木耳》、GB/T21270-2007《食品馅料》、GB/T 14215-2021《番茄酱罐头质量通则》GB/T 30382-2013《辣椒》、GB/T 18672-2014《枸杞》、GB/T 21999-2008《蚝油》、GB/T 11761-2021《芝麻》、GB/T 10461-2008《小豆》、SC/T 3204-2021《虾米》、GB/T 22266-2008《咖喱粉》、GB/T 10462-2008《绿豆》、SB/T10652-2012《米饭、米粥、米粉制品》、GB/T 11766-2008《小米》、LS/T3240-2012《汤圆用水磨白糯米粉》、GB/T 10463-2008《玉米粉》、GB/T 22496-2008《玉米糝》、GB/T</p>	
--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

				<p>23597-2022《干紫菜质量通则》、GB26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》、GB26687-2011/XG1-2012《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》国家标准第1号修改单、SB/T 10756-2012《泡菜》产品中的二氧化硫、重金属、甲醛、黄曲霉毒素、食品添加剂、营养强化剂和其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p> <p>6、调味品：原料应为非转基因产品，独立定型包装。调味品产品质量标准应符合 GB/T 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、GB 26878-2011 食品安全国家标准食用盐碘含量、QBT 4510-2013 食盐小包装制作技术规范等国家相关行业标准。产品包装应符合国家食品包装的要求；包装完整、无渗漏、无破损；应有 SC 食品安全认证或有食品生产编号；包装上应注明产品名称、配料表、质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准。</p> <p>7、禽蛋：送供应禽蛋鲜新、大小均匀，无破损、无异味、无异物，色泽光滑，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，外地生鲜禽蛋应有其所在地主管部门的检疫(或检测)合格证明或检疫(或检测)验标识，禽蛋必须保证质期内新鲜、卫生、安全，符合 GB 2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》、SB/T 10638-2011《鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级》相关标准。禽蛋上面应有生产日期的喷码标志，为纸箱包装。为保障每一批次禽蛋的新鲜，送到采购人到鸡蛋生产日期须在 7 天内的。</p> <p>8、奶制品：符合《食品安全法》、《乳品质量安全监督管理条例》及</p>	
--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		《乳品安全国家标准》关于奶制品的相关标准。
5	水果	水果类保证新鲜，果型匀称，色泽均匀，不得过熟或欠熟，无虫、无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好；其质量必须达到国家规定无公害及食品安全的标准。

★注：以上为主要采购内容，其中表内为采购人预估所需产品，具体供货以中标后采购人的要求按需供货，投标人在投标文件中承诺在本项目采购合同履行过程中所提供的所有食材产品的安全标准均符合国家、省、市有关标准、行业标准的要求；如有新的更高标准或要求，则按其执行。

（三）配送服务要求

★1、配送车辆要求：中标人针对本项目，应配备箱式配送专车配送食材。配送车辆必须是封闭的厢式货车且符合国家卫生防疫条件要求。

★2、人员要求：拟投入本项目的配送人员须满足以下要求：

（1）拟投入本项目的配送团队不少于三人。

（2）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，以及卫生防疫部门出具的健康合格证明。**（提供书面承诺并加盖电子签章）**

（3）中标人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。**（提供书面承诺并加盖电子签章）**

★3、采购人当日将次日所需采购的食材名称、规格、数量通知中标人，中标人须在次日上午**7:30**前将采购人所需食材送到采购人指定地点。若采购人有临时紧急需求，中标人须在接到通知后40分钟内送达采购人处。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，中标人须提交情况说明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，采购人有权全部退回。

4、中标人拟为本项目投入专业的冷冻、冷藏库，且租赁期限须覆盖本项目履约时间。

5、能争取最大化配送绿色无公害蔬菜。

★6、中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，确保配送的食材优质、安全、可靠，确保运输安

全。若采购人发现配送的产品存在包装破损或变质，将及时通知中标人进行处理并做好记录，中标人需无偿更换相同品种相同数量的原材料。

★7、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。

★8、建立出入库台账。中标人对所供产品的食品安全负责，对所配送产品建立台账。所有配送产品在配送前，必须由中标人自行查验产品的有效期、包装等，并留样保存一周。配送的预包装食材须在保质期内，且不超过保质期限一半的时间配送，严禁配送临期食材。

9、投标人必须负责所有服务人员的人事(含聘用、解除等相关工资)、结算发放工资、社会保险(五险)等工作，并为服务人员提供员工培训等方面的管理服务。本项目履约中存在的一切风险均由中标人全部承担。

10、服务要求

(1) 投标人根据本项目制定的配送服务方案：

①配送服务团队(配送服务团队结构合理，具有团队管理人员、具体经办人员，各自分工明确，岗位职责明确，流程以及权限范围可追溯)；

②配送前食品的准备(体现针对本次项目所涉及食材的农残检验、合格检验等情况应当有具体的执行人员，执行方式，执行流程，配送前按要求进行检验且有相应的检验记录或检验报告，不得出现不符合要求的食材，一旦发现，需要及时记录上报并更换，并再次检验，保留检验记录，做到可查验可追溯)；

③拟派配送车辆的准备(根据配送目标，投标人应充分考虑自身情况合理安排配送车辆，不得因一车多用而耽误配送时间，并且检查车厢的内仓。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合格且在有效期内的运输资质)；

④配送路线整体规划(配送路线合理、提供路线图)

(2) 投标人根据本项目制定的食品安全保障制度：

①食材配送管理制度(应包含针对本次项目设定的食品的风险评估、食品管理和监督检查、食品安全教育和培训，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)；

			<p>②食材索证索票制度(制度中体现的针对本次项目的索证索票制度应当有具体的执行人员、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);</p> <p>③食材出入库管理制度(制度中体现的针对本次项目出入库管理应当有具体的执行人员, 执行方式, 执行流程, 不同品种对应的出库、入库登记管理、监管, 做到可查验可追溯);</p> <p>④食材库房安全卫生管理制度(制度中体现的针对本次项目的库房卫生管理应当有具体的执行人员, 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, 应做到及时清洁, 并有相应的监督、管理措施);</p> <p>⑤食材查验及记录制度(制度中体现的针对本次项目的食品安全查验记录应当有具体的执行人员, 执行方式, 执行流程, 针对配送前的食品应当保障安全, 及时处理可能存在的安全隐患, 且应做好所有查验记录, 做到可查验可追溯);</p> <p>⑥食材安全运送制度(制度中体现的针对本次项目的食品安全运送应当有具体的执行人员, 执行方式, 执行流程, 在食品运送过程中, 要保障运送过程安全、运送中食材质量的保障、运送人员安全以及进入配送单位时的安全措施, 做到不耽误配送行程, 运输过程应当做好相应记录);</p> <p>⑦生鲜蔬果农残检验制度(制度中体现的针对本次项目的生鲜蔬果类农残检验应当有具体的执行人员, 执行方式, 执行流程, 配送前按要求进行检验且有相应的检验记录或检验报告, 不得出现不符合要求的食材, 一旦发现, 需要及时记录上报并更换, 并再次检验, 保留检验记录, 做到可查验可追溯);</p> <p>⑧食材原材料留样制度(制度中体现的针对本次项目的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、留存方式应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)。</p> <p>(3) 投标人根据本项目制定的应急预案:</p> <p>①临时紧急需求(在正常配送情况无法满足的情况下, 有相应的处理措施, 如车辆调配、路线变更、紧急采买, 如配送食材发生变更);</p> <p>②突发事件(针对食品中毒等食品安全防控事件、疫情、火灾、水侵、投诉处理等的处置措施);</p> <p>③应急队伍(应包含应急工作队伍安排, 应</p>	
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

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，提供应急响应速度承诺）；

（4）投标人根据本项目制定的售后服务方案：

①售后服务人员构成（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）；

②有明确的报废处理办法（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）；

③快速的退换货机制（对于采购人提出的合理退换货要求，应当及时响应并及时退换，换出的食材应保障质量及供应，有专门的人员处理、监督，处理流程记录可追溯）。

注：①投标人应当根据本项目实际情况提供真实、客观的相关证明材料。

②投标人应当保证所提交的所有材料的真实性，若提交虚假材料谋取中标的，则将该投标人上报监管部门依法进行处理。

③投标人根据项目的实际需求和具体情况实事求是的编制投标文件，不得违反法律、法规规定，不得夸大其词和空口许诺。

（四）食品安全及质量要求

★1、所有食材质量必须达到《中华人民共和国食品安全法》、《食品卫生法》、《动物防疫法》及其他相关法律法规的要求，并出具**食品安全保障承诺书**。（提供书面承诺并加盖电子签章）

★2、一旦出现食材质量问题，一切经济责任和法律责任全部由中标人承担，采购人不承担任何责任。

★3、因供货质量原因，引起采购人食品安全事故，中标人除赔偿当期的原材料损失外，还应对此引起的其他延续损失给予全额赔偿（包括医疗），并承担其他相应法律责任。

★4、中标人按照卫生防疫要求定期提供相应的食品出厂合格证，检疫证等相关证件：

（1）大宗货物粮油，米面，干杂，肉类等食材应按照卫生防疫站和食品安全要求定期提供相应的食品出厂合格证等证件复印件，不得向采购人供应违禁食品添加剂或使用了违禁食品添加剂的食材。

（2）配送的生鲜肉类提供当批次肉类的动物

检疫合格证明材料。肉类为屠宰厂当日屠宰的活鲜肉，不能提供冷冻货品，符合食品安全溯源管理要求。

(3) 配送的调料、干杂类须是正规厂家生产，并具有质量合格证书且符合国家执行标准的产品。

(4) 水果、蔬菜农药残留限量标准必须达国家标准，豆腐、豆芽产品必须符合国家相关标准以及生鲜产品行业标准。蔬菜必须保证新鲜，符合溯源体系的要求。

(5) 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，将依据合同条款进行处罚，情节严重者终止合同，并按合同违约条款进行赔偿。

★（五）询价定价机制

1、询价定价范围：指食堂所需的米、面、油、禽、蛋、肉类、蔬菜、水果、干杂、调味品、小食品等。

2、市场基准价确认。

① 非“扶贫 832 平台产品”。每月下旬由甲方与乙方组成市场考察小组，对内江市发展和改革委员会网站公布的《内江市主副食品价格行情》（每月最后一周作为下个月的计价标准）、内江市中心城区一家大型超市提取同类食品的价格单进行询价，同类食品两种方式均有的，按两种方式平均价作为下月结算依据；同类食品只一种方式有的，按该种方式食品价格作为下月结算依据；同类产品两种方式都没有的，由乙方按市场价作为下月结算依据。甲乙双方对单项品目结算价格有异议的，双方应组成询价小组再次进行询价，以询价结果为结算依据。以上结算依据和本次招标确定的下浮率作为最终结算价格依据（**提供承诺函，格式自拟**）。第一个合同月结算以第一次询价结果为依据。

② “扶贫 832 平台”采购的产品价格按“扶贫 832 平台产品”同期挂牌价作为结算依据。

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。如果遇自然灾害等情势变更因素影响，导致部份品种暴涨暴跌幅度超过上次市场询价 20%时，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，但执行价格不得高于市场零售价。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。

★三、考核办法

合同执行期间，采购人每月不定时对食品及原材料质量、价格及配送等各服务环节进行综合考评，并根据考核结果决定是否继续履行合同。

1. 每月对中标人实行考核，低于 90 分时，每少一分扣除服务费 2000 元。
2. 考核的最终解释权归采购人所有。

食材配送服务考核细则

考核项目	考核内容	考核分值	考核标准	得分
送货服务	设立供货团队驻点人员为食堂提供配送服务	8 分	人员不固定，出现一次扣 2 分	
	按照采购人要求按时将原材料配送到指定地点	14 分	未按时送达指定地点的，出现一次扣 2 分	
货物价格	在送货单上载明货物价格并按市场价报价	12 分	未载明或未按照市场价报价的，出现	

						一次扣 2 分	
				按照约定下浮率下调食材价格	12 分	未按照约定下浮率下调价格的, 出现一次扣 2 分	
			货物质量	及时提供货物检验报告、合格证书等, 接受行政主管部门抽检。	12 分	不能提供各类报告、证书或被行政主管部门抽检不合格的, 不得分	
				按照合同及采购人要求提供货物, 杜绝以次充好、来历不明食材	12 分	出现食材不新鲜、腐烂或货物破损的, 一次扣 4 分	

				供货商建立食品安全卫生制度、原材料溯源制度并贯彻执行	10 分	未建立相关制度或不执行的，出现一次扣 2 分	
				及时了解市场行情并向采购人提供市场信息	10 分	未按要求执行的出现一次扣 2 分	
			应急保障	中标人能及时保障采购人应急需求响应并确保货物质量	10 分	未能及时响应的出现一次扣 2 分	
<p>★四、投标人承诺采购 832 平台农副产品的经费占每年向采购人配送的食材经费总额的份额不低于财政相关规定预留份额。（提供承诺函，格式自拟）</p> <p>★五、商务要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 合同履行期限：自合同签订之日起三年，合同一年一签。 2. 合同履行地点：采购人指定地点。 3. 合同支付约定： <ol style="list-style-type: none"> 3.1 自签订政府采购合同起采购人支付预付款，达到付款条件起 5 日，支付合同总金额的 50.00 %； 3.2. 支付的预付款将在每月的实际结算费用中进行分摊抵扣。中标人按照采购人对食材配送 							

的实际采购数量*各食材结算基础价，按月据实结算。采购人本月应付金额等于食品配送总金额减去当月考核扣除金额。中标人向采购人提供上月食材的配送清单，经采购人审核确定无误后，中标人向采购人提供国家增值税普通发票及销售货物清单，经采购人审核确定无误后，采购人采用按月支付的付款方式，按当月实际结算及考核后确定的金额减去当月预付款分摊抵扣额支付中标人食品配送费用。（由于一体化系统原因，本项目招标文件内条款“商务要求 3.2 支付约定”中的付款方式为固定格式，不能明确实际付款方式，故本项目付款方式以此条款为准）

4. 验收交付标准和方法：

4.1 验收由采购人组织，乙方配合进行：

4.2 验收标准：按国家有关规定以及采购人招标文件的质量要求和技术指标、乙方的投标文件及承诺与本合同约定标准进行验收；甲乙双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，由采购人在招标与投标文件中按质量要求和技术指标比较优胜的原则确定该项目的约定标准进行验收；

4.3 每次所供应食品原材料根据供货要求须接受现场验货。供应商将货物送达后，由采购人及中标人共同对食品质量、数量进行验收，验收合格后三方人员在送货清单上签字。

4.4 若在验收过程中发现配送的食品原材料配送不符合“食品、食材质量要求、配送服务要求”，中标人须更换相同品种相同数量的食品、食材，并在接到采购人通知后 1 小时内完成配送。

4.5 其他未尽事宜应严格按照财政部《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 号的要求进行。

5. 中标人提供服务有下列情形之一的，采购人可以解除合同且不承担违约责任，并追究中标人相关责任：

1) 因配送食材质量、卫生安全引发食品安全事故的；

2) 一年累计 2 次月考核不合格的（得分低于 80 分视为不及格）；

3) 食材配送存在严重安全隐患且整改不到位的；

4) 在配送期间相关资质失效、丧失的；

5) 公司因食品安全方面的违法行为受到行政处罚或被追究刑事责任的；

			<p>6) 配送的食材经抽检,发现所配送食材不符合国家相关规定或采购文件或合同相关要求的;</p> <p>7) 未按照约定的计价方式结算价格;</p> <p>8) 因中标人原因造成送货延误的,单月逾期送货3次以上的;</p> <p>9) 中标人未提前书面告知采购人即停止或中断供货。</p> <p>6. 争议解决办法</p> <p>合同履行期间,若双方发生争议,可协商或由有关部门调解解决,协商或调解不成的,由当事人依法维护其合法权益,并由合同履行地人民法院进行判决。</p> <p>7、政策规定:本项目的合同执行过程中,如中央、省级、市级相关部门要求落实有关政策规定的,投标人按政策规定执行并进行调整,投标人拒不执行的,采购人有权终止本项目的合同。</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

采购包 2:

标的名称: 战训支队、“三所”食堂食材配送服务

参 数 性 质	序 号	技术参数与性能指标	
	1	参 数 性 质	序 号
		1	<p>技术参数与性能指标</p> <p>本项目拟通过公开招投标分别为内江市公安局机关食堂和战训支队、“三所”食堂采购食材配送服务,此次采购分为两个包,各包只选1家中标人,此次采购分为两个包,各包只选1家中标人,兼投不兼中,投标人可对单包或多包进行投标,但最多只能中标其中一包。依照包号顺序从第一包开始对投标人的评审名次进行排序,排名第一的为本包第一中标候选人,确定为第一中标候选人的投标人不继续进入其他包次的评审排序。</p> <p>一、项目基本情况</p> <p>本包拟为内江市公安局战训支队、“三所”食堂食材配送采购食材配送服务。每日所需食品及原材料品种包括:肉类、家禽、米、油、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</p>

证食材品质，决定通过公开招标的形式，选取符合要求的中标人，为食堂提供有保障的食品原材料及配送服务，采购费用据实结算。

二、项目要求

★（一）配送内容

1、蔬菜类：时令新鲜蔬菜（叶菜类、根茎类、芽苗类、果菜类、食用菌类）。

2、肉类：生鲜肉（猪、牛肉、羊肉等）；生鲜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉等）；水产类（活鱼等）；水发类（水发牛筋、水发黄笋、水发海带丝、水发玉兰片等）；冻肉制品类（鸡边腿、鸡大胸、鸡胗、冻鸭、鸭翅、鱼、冷冻水产类等）。

3、粮油类：米、面、油等。

4、干杂类：禽蛋、奶制品、调料、小食品等。

5、水果类：配送当季水果。

★（二）主要食材技术质量要求

序号	类别	产品标准
1	蔬菜类	<p>1、所有蔬菜均须符合 GB2763-2021 和 GB2763.1-2022、GB2762-2022。</p> <p>2、食用菌符合《食品安全国家标准食用菌及其制品》（GB 7096-2014）的要求。</p> <p>3、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，无明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花菜应新鲜洁白，不带叶款，无畸形花，农药残留达标。</p> <p>4、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。</p> <p>5、瓜果类：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。</p> <p>6、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，农药残留达标。</p> <p>7、菌类：色泽与其品种相适应，气味</p>

				<p>正常；无腐烂及虫蛀株，无毒、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>8、蔬菜各品种具体形态、大小与采购人市场考价购买标准相当。</p> <p>9、不得过熟或欠熟。保证色泽新鲜，净菜率须在 95%以上（详见下表《蔬菜品种及质量标准》）。</p> <p>10、蔬菜农药残留不超标，不得低于国家标准。必须能实地溯源。</p>
2	肉类			<p>1、总体要求：应符合 GB/T9959.1-2019 或 GB/T9959.2-2008、GB/T9959.4-2019、GB/T16869-2005、GB2707-2016、GB-31650-2019 和 GB31650.1-2022、GB18394-2020（畜禽肉水分限量）、GB/T17238-2020（鲜冻分割牛肉）、GB/T9961-2008（鲜冻胴体羊肉）、GB/T17239-2022（鲜、冻兔肉及副产品）、鲜猪肉（应是当日生产）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。牛肉、羊肉等其它家畜白条肉供应时应提供当日《动物检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》。生鲜禽肉（应是当日生产）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合格证</p>

				<p>明或检疫验讫标识,生鲜禽肉类必须保证新鲜,应符合食品安全溯源管理要求。</p> <p>2、生鲜肉(猪肉、牛肉、羊肉等)类: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,排骨类无龙骨。</p> <p>3、生鲜禽肉类:家禽鲜活原料应体壮,色泽正常,无病,无内脏,无异物,符合规格要求,达到使用标准。</p> <p>4、冷冻肉类:应符合 GB2733-2015、GB2707-2016;要求肉体冻实而坚硬,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,冷冻肉类和冷冻禽肉类食品解冻后净重量不少于 90%。</p> <p>5、水产类:应符合 GB31650-2019 和 GB31650.1-2022、GB2733-2015、GB10136-2015。鱼肉等新鲜程度高,须保证鲜活、大小基本统一。要求身体表面光洁有正常粘液,无异常色泽肉质,有弹性(有鳞鱼类还须鳞片完整或极少量脱落)眼球微凸,有光泽,不凹陷,无灰白色,鱼鳃鲜红,不乌,肉质结构紧密,肉刺不分离,无异味。</p> <p>6、冷冻水产类: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。冷冻虾要求大小无较大差异,虾类完整无破损,虾肉无异味,解冻后净重量不少于 85%。</p> <p>7、水发类:颜色色泽正常,无腐败变质、无霉变、气味正常、无刺激性异味,无掺假掺杂,严禁使用非食品添加剂、保持食材原有特性、正常加热后不能化渣。</p> <p>8、冷冻调理食品类:产品标准符合 GB 19295-2021《食品安全国家标准速冻面米与调制食品》、SB/T 10412-2007《速冻面米食品》、GB/T 23786-2009《速冻饺子》、SB/T 1037 9-2012《速冻调制食品》、GB2726-2016《冷冻调理食食品安全国家标准熟肉制品》、SB/T10279-2017《熏煮香肠》、GB/T 20712-2006《火腿肠》、</p>
--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>GB 27 12-2014《食品安全国家标准豆制品》、SC/T 3102-2010《鲜、冻带鱼》、SC/T 3212-2017《盐渍海带》、GB/T 30889-2014《冻虾》、GB/T 23586-2009《酱卤肉制品》、NY/T 2981-2016《绿色食品魔芋及其制品》、GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》、GB16869-2005《鲜、冻禽产品》；GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》；GB/T9961-2008《鲜、冻胴体肉》；GB/T 17239-2022《鲜、冻兔肉及副产品》。</p>
3	粮油类	<p>2. 大米类：袋装籼米（一级）或袋装粳米（一级），须符合 GB/T1354-2018 年最新标准。加工精度：背沟无皮，或有皮不成线，米胚和米面皮层去净的占 90%以上；碎米总量：籼米≤15%（其中小碎米≤1%），粳米≤7.5%（其中小碎米≤0.5%）；不完整米粒：≤3%；杂质最大限量：≤0.25%；水分：籼米≤14.5%，粳米≤15.5%；黄米粒：≤1%；具有正常的色，香味，无结块、无受潮、无霉变、无虫害。须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识，不得采购散装大米。</p> <p>2、面粉及面制品类：符合国家标准（如 GB/T 1355-2021《小麦粉》、LS/T3202-1993《面条用小麦粉》、LS/T3204-1993《馒头用小麦粉》）和国家卫生、安全标准要求。具有正常的色，香味，无结块、无受潮、无霉变、无虫害；须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识。</p> <p>3、食用油类：非转基因压榨，符合食用植物油国家标准（如《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018）、GB/T 1536-2021（菜籽油）、《植物油料卫生标准(GB 19641-2005)》等)要求和国家卫生、安全标准要求。溶剂残留量：不得检出。颜色清澈，透明度高，无沉淀物，无分层现象；须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识。</p>		

			4	干杂	<p>1、总体要求：干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。</p> <p>2、产品标准分别符合：GB/T 317-2018《白砂糖》、GB/T 20293-2006《油辣椒》SB/T 10416-2007《调味料酒》、NY/T 832-2022《黑米》、SB/T10439-2007《酱腌菜》、GB 2 714-2015《食品安全国家标准酱腌菜》、GB/T 23587-2009《粉条》、DBS51/ 001-2016《食品安全地方标准火锅底料》、GB/T 8885-2017《食用玉米淀粉》、GB/T18738-2006《速溶豆粉和豆奶粉》、GB/T21270-2007《食品馅料》、GB/T 35884-2018《赤砂糖》、SB/T 10459-2008《番茄调味酱》、SB/T10458-2008《鸡汁调味料》、SB/T 10296-2009《甜面酱》、GB/T 30391-2013《花椒》、GB/T1532-2008《花生》、GB/T8233-2018《芝麻油》、GB2711-2014《食品安全国家标准面筋制品》、GB2712-2014《食品安全国家标准豆制品》、GB7096-2014《食品安全国家标准食用菌及其制品》、SC/T 3202-2012《干海带》、GB2712-2014《食品安全国家标准豆制品》、LS/T 3220-2017《芝麻酱》、GB/T 35885-2018《红糖》、GB/T 6192-2019《黑木耳》、GB/T21270-2007《食品馅料》、GB/T 14215-2021《番茄酱罐头质量通则》、GB/T 30382-2013《辣椒》、GB/T 18672-2014《枸杞》、GB/T 21999-2008《蚝油》、GB/T 11761-2021《芝麻》、GB/T 10461-2008《小豆》、SC/T 3204-2021《虾米》、GB/T 22266-2008《咖喱粉》、GB/T 10462-2008《绿豆》、SB/T10652-2012《米饭、米粥、米粉制品》、GB/T 11766-2008《小米》、LS/T3240-2012《汤圆用水磨白糯米粉》、GB/T 10463-2008《玉米粉》、GB/T 22496-2008《玉米糝》、GB/T 23597-2022《干紫菜质量通则》、GB26687-2011《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》、</p>
--	--	--	---	----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>GB26687-2011/XG1-2012《食品安全国家标准复配食品添加剂通则》国家标准第1号修改单、SB/T 10756-2012《泡菜》产品中的二氧化硫、重金属、甲醛、黄曲霉毒素、食品添加剂、营养强化剂和其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p> <p>6、调味品：原料应为非转基因产品，独立定型包装。调味品产品质量标准应符合 GB/T 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、GB 26878-2011 食品安全国家标准食用盐碘含量、QBT 4510-2013 食盐小包装制作技术规范等国家相关行业标准。产品包装应符合国家食品包装的要求；包装完整、无渗漏、无破损；应有 SC 食品安全认证或有食品生产编号；包装上应注明产品名称、配料表、质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准。</p> <p>7、禽蛋：送供应禽蛋鲜新、大小均匀，无破损、无异味、无异物，色泽光滑，应有动物产品检疫（或检测）合格证明或出境动物产品检疫（或检测）合格证明，外地生鲜禽蛋应有其所在地主管部门的检疫(或检测)合格证明或检疫(或检测)检验标识，禽蛋必须保证质期内新鲜、卫生、安全，符合 GB 2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》、SB/T 10638-2011《鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级》相关标准。禽蛋上面应有生产日期的喷码标志，为纸箱包装。为保障每一批次禽蛋的新鲜，送到采购人到鸡蛋生产日期须在 7 天内的。</p> <p>8、奶制品：符合《食品安全法》、《乳品质量安全监督管理条例》及《乳品安全国家标准》关于奶制品的相关标准。</p>
			5	<p>水果</p> <p>水果类保证新鲜，果型匀称，色泽均匀，不得过熟或欠熟，无虫、无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好；其质量必须达到国家规定无公害及食品安全的标准。</p>

★注：以上为主要采购内容，其中表内为采购人预估所需产品，具体供货以中标后采购人的要求按需供货，投标人在投标文件中承诺在本项目采购合同履行过程中所提供的所有食材产品的安全标准均符合国家、省、市有关标准、行业标准的要求；如有新的更高标准或要求，则按其执行。

（三）配送服务要求

★1、配送车辆要求：中标人针对本项目，应配备箱式配送专车配送食材。配送车辆必须是封闭的厢式货车且符合国家卫生防疫条件要求。

★2、人员要求：拟投入本项目的配送人员须满足以下要求：

（1）拟投入本项目的配送团队不少于三人。

（2）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，以及卫生防疫部门出具的健康合格证明。（提供书面承诺并加盖电子签章）

（3）中标人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。（提供书面承诺并加盖电子签章）

★3、采购人当日将次日所需采购的食材名称、规格、数量通知中标人，中标人须在次日上午 7:30 前将采购人所需食材送到采购人指定地点。若采购人有临时紧急需求，中标人须在接到通知后 40 分钟内送达采购人处。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，中标人须提交情况说明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，采购人有权全部退回。

4、中标人拟为本项目投入专业的冷冻、冷藏库，且租赁期限须覆盖本项目履约时间。

5、能争取最大化配送绿色无公害蔬菜。

★6、中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，确保配送的食材优质、安全、可靠，确保运输安全。若采购人发现配送的产品存在包装破损或变质，将及时通知中标人进行处理并做好记录，中标人需无偿更换相同品种相同数量的原材料。

★7、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。

★8、建立出入库台账。中标人对所供产品的食品安全负责，对所配送产品建立台账。所有配送产品在配送前，必须由中标人自行查验产品的有效期、包装等，并留样保存一周。配送的预包装食材须在保质期内，且不超过保质期一半的时间配送，严禁配送临期食材。

9、投标人必须负责所有服务人员的人事（含聘用、解除等相关工资）、结算发放工资、社会保险（五险）等工作，并为服务人员提供员工培训等方面的管理服务。本项目履约中存在的一切风险均由中标人全部承担。

10、服务要求

(1) 投标人根据本项目制定的配送服务方案：

①配送服务团队（配送服务团队结构合理，具有团队管理人员、具体经办人员，各自分工明确，岗位职责明确，流程以及权限范围可追溯）；

②配送前食品的准备（体现针对本次项目所涉及食材的农残检验、合格检验等情况应当有具体的执行人员，执行方式，执行流程，配送前按要求进行检验且有相应的检验记录或检验报告，不得出现不符合要求的食材，一旦发现，需要及时记录上报并更换，并再次检验，保留检验记录，做到可查验可追溯）；

③拟派配送车辆的准备（根据配送目标，投标人应充分考虑自身情况合理安排配送车辆，不得因一车多用而耽误配送时间，并且检查车厢的内仓。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合格且在有效期内的运输资质）；

④配送路线整体规划（配送路线合理、提供路线图）

(2) 投标人根据本项目制定的食品安全保障制度：

①食材配送管理制度（应包含针对本次项目设定的食品的风险评估、食品管理和监督检查、食品安全教育和培训，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）；

②食材索证索票制度（制度中体现的针对本次项目的索证索票制度应当有具体的执行人员、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）；

③食材出入库管理制度（制度中体现的针对本次项目出入库管理应当有具体的执行人员，执行方式，执行流程，不同品种对应的出库、入库登记管理、监管，做到可查验可追溯）；

④食材库房安全卫生管理制度（制度中体现的针对本次项目的库房卫生管理应当有具体的执行人员，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，应做到及时清洁，并有相应的监督、管理措施）；

⑤食材查验及记录制度（制度中体现的针对本次项目的食品安全查验记录应当有具体的执行人员，执行方式，执行流程，针对配送前的食品应当保障安全，及时处理可能存在的安全隐患，且应做好所有查验记录，做到可查验可追溯）；

⑥食材安全运送制度（制度中体现的针对本次项目的食品安全运送应当有具体的执行人员，执行方式，执行流程，在食品运送过程中，要保障运送过程安全、运送中食材质量的保障、运送人员安全以及进入配送单位时的安全措施，做到不耽误配送行程，运输过程应当做好相应记录）；

⑦生鲜蔬果农残检验制度（制度中体现的针对本次项目的生鲜蔬果类农残检验应当有具体的执行人员，执行方式，执行流程，配送前按要求进行检验且有相应的检验记录或检验报告，不得出现不符合要求的食材，一旦发现，需要及时记录上报并更换，并再次检验，保留检验记录，做到可查验可追溯）；

⑧食材原材料留样制度（制度中体现的针对本次项目的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、留存方式应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）投标人根据本项目制定的应急预案：

①临时紧急需求（在正常配送情况无法满足的情况下，有相应的处理措施，如车辆调配、路线变更、紧急采购，如配送食材发生变更）；

②突发事件（针对食品中毒等食品安全防控事件、疫情、火灾、水侵、投诉处理等的处置措施）；

③应急队伍（应包含应急工作队伍安排，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，提供应急响应速度承诺）；

（4）投标人根据本项目制定的售后服务方案：

①售后服务人员构成（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）；

②有明确的报废处理办法（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）；

③快速的退换货机制（对于采购人提出的合理退换货要求，应当及时响应并及时退换，换出的食材应保障质量及供应，有专门的人员处理、监督，处理流程记录可追溯）。

注：①投标人应当根据本项目实际情况提供真实、客观的相关证明材料。

②投标人应当保证所提交的所有材料的真实性，若提交虚假材料谋取中标的，则将该投标人上报监管部门依法进行处理。

③投标人根据项目的实际需求和具体情况实事求是的编制投标文件，不得违反法律、法规规定，不得夸大其

词和空口许诺。

（四）食品安全及质量要求

★1、所有食材质量必须达到《中华人民共和国食品安全法》、《食品卫生法》、《动物防疫法》及其他相关法律法规的要求，并出具**食品安全保障承诺书**。（提供书面承诺并加盖电子签章）

★2、一旦出现食材质量问题，一切经济责任和法律责任全部由中标人承担，采购人不承担任何责任。

★3、因供货质量原因，引起采购人食品安全事故，中标人除赔偿当期的原材料损失外，还应对由此引起的其他延续损失给予全额赔偿（包括医疗），并承担其他相应法律责任。

★4、中标人按照卫生防疫要求定期提供相应的食品出厂合格证，检疫证等相关证件：

（1）大宗货物粮油，米面，干杂，肉类等食材应按照卫生防疫站和食品安全要求定期提供相应的食品出厂合格证等证件复印件，不得向采购人供应违禁食品添加剂或使用了违禁食品添加剂的食材。

（2）配送的生鲜肉类提供当批次肉类的动物检疫合格证明材料。肉类为屠宰厂当日屠宰的活鲜肉，不能提供冷冻货品，符合食品安全溯源管理要求。

（3）配送的调料、干杂类须是正规厂家生产，并具有质量合格证书且符合国家执行标准的产品。

（4）水果、蔬菜农药残留限量标准必须达国家标准，豆腐、豆芽产品必须符合国家相关标准以及生鲜产品行业标准。蔬菜必须保证新鲜，符合溯源体系的要求。

（5）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，将依据合同条款进行处罚，情节严重者终止合同，并按合同违约条款进行赔偿。

★（五）询价定价机制

1、询价定价范围：指食堂所需的米、面、油、禽、蛋、肉类、蔬菜、水果、干杂、调味品、小食品等。

2、市场基准价确认。

①非“扶贫 832 平台产品”。每月下旬由甲方与乙方组成市场考察小组，对内江市发展和改革委员会网站公布的《内江市主副食品价格行情》（每月最后一周作为下个月的计价标准）、内江市中心城区一家大型超市提取同类食品的价格单进行询价，同类食品两种方式均有的，按两种方式平均价作为下月结算依据；同类食品只一种方式有的，按该种方式食品价格作为下月结算依据；同类产品两种方式都没有的，由乙方按市场价作为下月结算依据。甲乙双方对单项品目结算价格有异议的，双方应组成询价小组再次进行询价，以询价结果为结算依据。以上结算依据

和本次招标确定的下浮率作为最终结算价格依据（提供承诺函，格式自拟）。第一个合同月结算以第一次询价结果为依据。

②“扶贫 832 平台”采购的产品价格按“扶贫 832 平台产品”同期挂牌价作为结算依据。

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。如果遇自然灾害等情势变更因素影响，导致部份品种暴涨暴跌幅度超过上次市场询价 20%时，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，但执行价格不得高于市场零售价。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。

★三、考核办法

合同执行期间，采购人每月不定时对食品及原材料质量、价格及配送等各服务环节进行综合考评，并根据考核结果决定是否继续履行合同。

1. 每月对中标人实行考核，低于 90 分时，每少一分扣除服务费 2000 元。
2. 考核的最终解释权归采购人所有。

食材配送服务考核细则

考核项目	考核内容	考核分值	考核标准	得分
送货服务	设立供货团队驻点人员为食堂提供配送服务	8 分	人员不固定，出现一次扣 2 分	
	按照采购人要求按时将原材料配送到指定地点	14 分	未按时送达指定地点的，出现一次扣 2 分	

				货物价格	在送货单上载明货物价格并按市场价报价	12 分	未载明或未按照市场价报价的, 出现一次扣 2 分	
					按照约定下浮率下调食材价格	12 分	未按照约定下浮率下调价格的, 出现一次扣 2 分	
				货物质量	及时提供货物检验报告、合格证书等, 接受行政主管部门抽检。	12 分	不能提供各类报告、证书或被行政主管部门抽检不合格的, 不得分	
					按照合同及采购人要求提供货物, 杜绝以次充好、来历不明食材	12 分	出现食材不新鲜、腐烂或货物破损的, 一次	

额等于食品配送总金额减去当月考核扣除金额。中标人向采购人提供上月食材的配送清单，经采购人审核确定无误后，中标人向采购人提供国家增值税普通发票及销售货物清单，经采购人审核确定无误后，采购人采用按月支付的付款方式，按当月实际结算及考核后确定的金额减去当月预付款分摊抵扣额支付中标人食品配送费用。（由于一体化系统原因，本项目招标文件内条款“商务要求 3.2 支付约定”中的付款方式为固定格式，不能明确实际付款方式，故本项目付款方式以此条款为准）

4. 验收交付标准和方法：

4.1 验收由采购人组织，乙方配合进行：

4.2 验收标准：按国家有关规定以及采购人招标文件的质量要求和技术指标、乙方的投标文件及承诺与本合同约定标准进行验收；甲乙双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，由采购人在招标与投标文件中按质量要求和技术指标比较优胜的原则确定该项的约定标准进行验收；

4.3 每次所供应食品原材料根据供货要求须接受现场验货。供应商将货物送达后，由采购人及中标人共同对食品质量、数量进行验收，验收合格后三方人员在送货清单上签字。

4.4 若在验收过程中发现配送的食品原材料配送不符合“食品、食材质量要求、配送服务要求”，中标人须更换相同品种相同数量的食品、食材，并在接到采购人通知后 1 小时内完成配送。

4.5 其他未尽事宜应严格按照财政部《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 号的要求进行。

5. 中标人提供服务有下列情形之一的，采购人可以解除合同且不承担违约责任，并追究中标人相关责任：

- 1) 因配送食材质量、卫生安全引发食品安全事故的；
- 2) 一年累计 2 次月考核不合格的（得分低于 80 视为不及格）；
- 3) 食材配送存在严重安全隐患且整改不到位的；
- 4) 在配送期间相关资质失效、丧失的；
- 5) 公司因食品安全方面的违法行为受到行政处罚或被追究刑事责任的；
- 6) 配送的食材经抽检，发现所配送食材不符合国家相关规定或采购文件或合同相关要求的；
- 7) 未按照约定的计价方式结算价格；
- 8) 因中标人原因造成送货延误的，单月逾期送货 3 次以上的；
- 9) 中标人未提前书面告知采购人即停止或中断供货。

				<p>6. 争议解决办法</p> <p>合同履行期间,若双方发生争议,可协商或由有关部门调解解决,协商或调解不成的,由当事人依法维护其合法权益,并由合同履行地人民法院进行判决。</p> <p>7、政策规定:本项目的合同执行过程中,如中央、省级、市级相关部门要求落实有关政策规定的,投标人按政策规定执行并进行调整,投标人拒不执行的,采购人有权终止本项目的合同。</p>
--	--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.2.3 人员配置要求

采购包 1:

根据招标文件要求配置。

采购包 2:

根据招标文件要求配置。

3.2.4 设施设备配置要求

采购包 1:

根据招标文件要求配置。

采购包 2:

根据招标文件要求配置。

3.2.5 其他要求

采购包 1:

无。

采购包 2:

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 365 日

采购包 2:

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

采购包 2:

采购人指定地点

3.3.3 考核（验收）标准和方法

采购包 1:

按国家有关规定以及甲方招标文件的质量要求和技术指标、乙方的投标文件及承诺与本合同约定标准进行验收；甲乙双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，由甲方在招标与投标文件中按质量要求和技术指标比较优胜的原则确定该项的约定标准进行验收。

采购包 2:

按国家有关规定以及甲方招标文件的质量要求和技术指标、乙方的投标文件及承诺与本合同约定标准进行验收；甲乙双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，由甲方在招标与投标文件中按质量要求和技术指标比较优胜的原则确定该项的约定标准进行验收。

3.3.4 支付方式

采购包 1:

分期付款

采购包 2:

分期付款

3.3.5.支付约定

采购包 1: 付款条件说明：签订合同后，达到付款条件起 5 日内，支付合同总金额的 50.00%。

采购包 1: 付款条件说明：支付的预付款将在每月的实际结算费用中进行分摊抵扣，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 50.00%。

采购包 2: 付款条件说明：签订合同后，达到付款条件起 5 日内，支付合同总金额的 50.00%。

采购包 2: 付款条件说明：支付的预付款将在每月的实际结算费用中进行分摊抵扣，达到付款条件起 30 日内，支付合同总金额的 50.00%。

3.3.6 违约责任与争议解决的方法

采购包 1:

(1) 甲乙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对甲方造成的损失或者侵害,包括甲方本身的财产损失及由此产生的第三方法律责任等,供应商应对此承担不超过合同总额的赔偿责任。(3) 在执行本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,经协商在日内不能达成协议时,应提交甲方所在地人民法院诉讼解决。(4) 在诉讼期间,除正在进行诉讼部分外,合同其他部分继续进行。(5) 因采购人自身原因延期付款或导致变更、中止或者终止采购合同的,采购人应对乙方的损失予以补偿。

采购包 2:

(1) 甲乙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对甲方造成的损失或者侵害,包括甲方本身的财产损失及由此产生的第三方法律责任等,供应商应对此承担不超过合同总额的赔偿责任。(3) 在执行本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,经协商在日内不能达成协议时,应提交甲方所在地人民法院诉讼解决。(4) 在诉讼期间,除正在进行诉讼部分外,合同其他部分继续进行。(5) 因采购人自身原因延期付款或导致变更、中止或者终止采购合同的,采购人应对乙方的损失予以补偿。

3.4 其他要求

1. 投标人提供与本项目履约能力相关的证书或证明材料,具体详见综合评分明细表的规定。
2. “3.3 商务要求”中的条款为实质性要求。