

## 第五章 招标项目技术、服务和其他要求

前提：本章中标注“★”的条款为实质性要求，未响应或不满足，按无效投标处理。

### 一、项目概述

本项目共计4个采购包，各包拟确定中标人1名。

### 二、服务内容及所属行业

采购包号	服务内容（标的名称）	数量（单位）	所属行业
1	干杂、调味料及副食类配送服务	1 批	批发业
2	粮油蛋奶类配送服务	1 批	批发业
3	肉禽水产类配送服务	1 批	批发业
4	蔬菜瓜果类配送服务	1 批	批发业

本项目具体配送数量以实际发生的数量为准，采购人不承诺在服务有效期内授予中标单位实际采购品类，也不承诺在服务有效期内的实际采购数量。

### 三、技术服务要求

#### （一）基本要求：

★1. 中标人需遵守国家规定的《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律和行政法规的规定，严禁配送假冒、变质、过期的农副产品。提供承诺函，格式自拟（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

2. 中标人需对采购人需要购买的食品分类用器具装载，不得混装；中标人需有配送食材的专用车辆；运输过程应采取相应的保鲜防护措施。（适用各采购包）

★3. 如因中标人所送的食品引起食用者身体不适、发生食物中毒等问题，经市级或以上质量检验部门确定后是中标人的责任，由中标人承担全部经济赔偿和法律责任。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

★4. 中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求,所提供的商品需是满足采购文件的要求。保障供应的商品均为正规生产的新鲜(冰鲜除外)检验合格、无毒、无辐射、无侵权商品,符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。除鲜货外,中标人所配送副食品需有独立包装,须有生产日期、质量合格证以及生产厂家,要使用有效期内的商品,生产日期至供应当日不得超过保质期的三分之一。**(提供承诺函并加盖投标人公章,格式自拟,适用各采购包)**

★5. 商品有包装的,商品的包装需完整清洁(无损、无污、无皱),采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。**(提供承诺函并加盖投标人公章,格式自拟,适用各采购包)**

★6. 采购人发现商品出现损坏(包括表面损坏),或出现水渍、串味、受潮等导致商品性质改变的,中标人需无条件退货或更换商品。**(提供承诺函并加盖投标人公章,格式自拟,适用各采购包)**

★7. 检验流程:**(提供承诺函并加盖投标人公章,格式自拟,适用各采购包)**

(1) 要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备,并对商品的外观质量进行初步了解。

(2) 应采取当场验收的方式,验收人需认真检验的质量要求,按索证→检查→过磅→入库的程序完成验收;三是需进行抽查验收,抽查样本数视实际情况而定,一般不超过10%。

★8. 验收标准:**(提供承诺函并加盖投标人公章,格式自拟,适用各采购包)**

(1) 严格按照政府采购相关法律法规要求进行验收;

(2) 按国家有关规定以及招标文件的要求、投标人的投标文件及承诺与本项目合同约定标准进行验收。

(3) 履约验收各条款间有不一致时,按较高标准进行。

(4) 验收工作人员应比较相关文件,以确保品种符合要求。如确定有所差异,应即刻通知送货人员。如发现有损坏的情况,应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于验收的全部信息数据,采购人的验收人员应和中标人一起确认,并保留双方签字单据。

9. 退(补)货流程:**(适用各采购包)**

(1) 对不符合采购要求的由验收人员提出清退，退货前应做好登记，由双方共同确认，如双方对质量争议可送国家质监部门检测，如检测结果属中标人的责任，相关检测费用由中标人支付。

(2) 对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减，并记录下来，作为日常考核依据。出现退（补）货情况，应及时报告。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不是退货给供应商。

★10. 每次采购的都要登记记录，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。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

★11. 中标人应在送货前提前通知采购人送货时间，以便做好交收工作。如中标人未能按时交货的。采购人有权自行采购，并由中标人承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

## （二）配送服务要求：

★1. 各采购包中标人至少指定 1 名采购配送人员专门服务本项目，随时服从食堂管理人员指挥，做好日常应急采购配送服务。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

★2. 采购人提前一天以邮件、传真、微信或电话方式向中标人下订单，订单内容包括食材的名称、规格、数量等。中标人在接到采购人订单之日的第二天 6:30 前（或与采购人约定的时间）将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标人在接到通知后 1 小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

★3. 中标人所提供的货物符合《食品安全标准》和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求。否则，采购人有权退货，中标人需在 40 分钟（含）内予以退还补货。中标人在每一次送货时，要将货物供货清单随同交到采购人指定的负责人手中。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

★4. 每次送货，中标人需委派专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

★5. 中标人送货车辆应实行 40 分钟（含）内配送圈运作，肉类、鱼类、冰鲜类、鲜奶、酸奶等需冷藏保鲜的食品，用冷藏车配送，保证保鲜食品中心温度控制在对应的范围之内，保证运输过程冷链不中断。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

★6. 响应机制：在合同执行过程中采购人可根据实际情况对需求进行调整，中标人在接到采购人通知后 40 分钟（含）内做出反应。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

★7. 对小量常用品的临时需求，能做到 40 分钟（含）内送到。对不合格产品，需及时更换，40 分钟（含）内送到。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

★8. 中标人除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知采购人。中标人因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

★9. 按照采购人的规格要求进行配送；中标人负责将所有货物配送到采购人指定的地点，货物经采购人当场验收质量和数量后，将送货单一并交于当日采购人指定的收货人员，由采购人主管人员签名确认后，将作为有效结算单据。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

★10. 采购人有权进行不定期检查，有权对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构来衡量食材质量问题，如果发现不符合合同规定的食材，中标人除按约定接受采购人处罚外，还要无条件收回所供应的食品并在 40 分钟（含）内更换好所需食材。警告三次或造成安全事故的将终止中标人配送服务合

同，并将情况反映采购监管部门。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

★11. 中标人具有检测能力，有专门的检测设备；从事食品安全生产的人员具有健康证。（1. 提供快速检测设备照片及购买发票并加盖投标人鲜章；2. 提供工作人员岗位配置表并附带健康证明）

★12、要求中标人熟悉掌握餐饮营养搭配，对采购人提出的食材供应计划从营养结构及季节变化方面提出合理化建议，并反馈给采购人修改完善食材配送计划。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

★13、中标人在服务期内需按采购人要求提供其货物来源保障的相关证明（复印件或者凭证截图）。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

14、投标人有冷藏库。（适用各采购包）

★15、投标人有固定的配送加工场所。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

★16、为保障采购人的货物运输，投标人配备3辆自有或者租赁配送车辆。（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）

（三）应急配送保障及相关预案机制：（适用各采购包）

为确保供应商对采购人的食材食品的供应，预防因采购人临时性、紧急性、零星性食材食品采购需求，供应商应制定及时有序、保质保量，结合采购人实际的预案、机制及相应措施。成立专门的应急处理小组，应对紧急情况货物应急保障、因天气造成的供应紧缺、食物中毒、原材料无法及时到达采购人地点等情况。包括但不限于以下要求：

1、预警监测

（1）加强对供应商内部人员的食品安全知识教育，开展食品安全的日常检测。做到早发现、早预防、早整治、早解决。

（2）定期对供应商所供应的食材进行抽样调查，避免发生食品安全问题。

## 2、事故响应

(1) 如发生事故，接到采购人通知后，30 分钟内赶赴现场，参加现场协助工作。

(2) 发生食物中毒时间应即停止使用可疑食材，尽快脱离接触可疑污染物。并对相关物品进行封存，留待送检。

(3) 发生事故后，在 2 小时内报告相关管理部门，积极配合有关部门开展后续工作。

## 3、天气等不可抗力原因

供应商具备相关对应天气等不可抗力原因的储备能力。

### ★（四）食材要求及标准：

1、干杂、调味料及副食类（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用采购包 1）：

(1) 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。

(2) 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。

(3) 二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准。

(4) 干杂类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

(5) 所有干杂、调味料及副食类食品安全均符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

2、粮油蛋奶类（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用采购包 2）：

大米、食用油、面粉、面粉制品类货物需符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人

体健康有害的物质。中标人所提供产品质量需要符合行业标准要求,不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现,严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

(1) 米(包含了大米、五常大米、小米等)

- ①大米应当符合 GB/T 1354-2018 国家最新标准规定。
- 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。
- ③小米应当符合 GB/T11766-2008 国家最新标准规定。
- ④不低于 GB/T 1354-2018 国家最新标准一级等指标的技术要求;
- ⑤所有米类均符合 GB 2715-2016 《食品安全国家标准 粮食》
- ⑥包装符合 GB/T 17109-2008 《粮食销售包装》;
- ⑦保质期不少于 6 个月;

⑧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;

(2) 油(包含了菜籽油、花生油、大豆油等)

①食用植物油的食品安全指标应符合 GB 2716-2018 《食品安全国家标准 植物油》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 1536-2021 《菜籽油》国家最新标准的二级压榨成品菜籽油的技术要求。花生油应符合 GB/T 1534-2017 《花生油》,大豆油应符合 GB/T 1535-2017 国家最新标准规定。污染物限量标准应符合 GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》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,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。

②桶装,每桶一次性密封装。

③包装符合 GB/T 17374-2008 《食用植物油销售包装》国家最新标准。

④保质期不少于 12 个月。

⑤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。

(3) 面粉（包含了小麦粉）

①小麦粉应当符合 GB/T 1355-2021《小麦粉》国家最新标准规定。

②精制粉：符合国家或行业最新标准。

③标准粉：符合国家或行业最新标准。

④面粉类食品安全均符合 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》

⑤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。

⑥袋装；

⑦保质期不少于 6 个月；

⑧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。

(4) 散装粉、面、豆类：交货时提供生产厂家营业执照、食品生产许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。

(5) 禽蛋（鸡、鸭、鹌鹑蛋）。

生鲜禽蛋应符合 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》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。

①色泽：具有禽蛋固有的色泽。

②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。

③气味：具有产品固有的气味，无异味。

④杂质：无杂质，内容物不得有血块或其它组织异物。

(6) 鲜奶及奶制品：

①符合 GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》或 GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》及 GB 7718-2011《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。交货时每批货均提供盒装奶生产厂家出具的《质检报告》。

②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。

**3、肉禽水产类（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用采购包3）：**

肉类包括猪、牛、羊等畜类，禽类包括鸡、鸭、鹅等禽类，水产类包括草鱼、鲢鱼、鲫鱼、海水藻类等。

(1) 肉类、禽类，符合 GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》国家最新标准规定、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》。

①鲜猪肉(当日生产)应符合 GB/T 9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》或 GB/T 9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》国家最新标准，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厂肉品品质检验合格验讫印章。

冷鲜肉一级，符合 GB/T 9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》或 GB/T 9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》国家最新标准规定和国家卫生、安全标准要求。

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。

色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色。

弹性（组织状态）：指压后的凹陷立即恢复。

粘度：外表微干或微湿润，不粘手。

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。

②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 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》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。

③冷冻禽类解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类解冻后净重量不少于 92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

④肉类熟食（特别是鲜制熟食）保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质，食品安全指标应符合 GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》国家最新标准。

⑤所有肉须符合 GB 18394-2020《畜禽肉水分限量》国家最新标准。

## （2）水产海鲜类：

水产类、海水藻类的食品安全指标应分别符合 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》国家最新标准、GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》国家最新标准的规定。

①冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖有冻结的透明粘液层，皮肤天然色泽明显。鱼体完整无伤残，带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼不应有残鳞片。另外鱼体富有弹性，手指轻按鱼体后，手指凹陷处可马上恢复。鱼应无异味有较温和的鱼腥味。

②虾的头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象。虾身清洁无污染无异味，虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。

③黄鳝要体态完整，体色正常，在水中朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上粘度较多，个体较大。

④贝壳类要求肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。

⑤冷冻水产类解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内(室温20℃)。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

⑥水产品需出具贮存地的出入库检疫证明。

(3) 中标人提供的鲜活鱼、肉类保证每日新鲜，提供的猪肉牛肉羊肉禽肉均为定点屠宰厂(场)经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂(场)加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，所有产品来源均保证可追溯。

#### **4、蔬菜瓜果类(提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用采购包4):**

(1) 中标人每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。

(2) 因季节问题出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种。

(3) 蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度，利用率达到95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的。

①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。

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。

③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。

④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。

⑤所投产品必须符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》及 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。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。

⑥原菜须保证菜面干净、无明显泥土、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。

(4) 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国家有关标准。

(5) 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；标志：每件包装需按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

(6) 供应链要求：所有的来源需清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

(7) 对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用工器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

(8) 对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

(9) 对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行 2 次监测。

(10) 农药要求：种植使用的农药需符合安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用需建立记录；

(11) 要求中标人的配送半径能够严格保证采购人在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。

(12) 蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

(13) 中标人提供的蔬菜需保证每日新鲜，优先选择取得有机蔬菜认证的货源，符合食品卫生安全法要求。

以上食材具体质量要求方面的未尽事项和未列食材具体质量要求，以采购人的具体要求为准。中标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

**★（五）其他要求（提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟，适用各采购包）：**

1. 投标人必须承诺，本项目预算金额或服务期任意一项条件先达，即视为履约结束。

2. 根据《政府采购贫困地区农副产品实施方案》，中标人了解并明白，有责任与义务协助、配合采购人按相关规定及预留份额完成政府扶贫农副产品的购买工作，购买的产品须经采购人同意并符合相关扶贫农副产品规定，相关费用包含在本项目采购预算内，并按实际发生数，据实进行结算，不另外收取任何手续费用。

3. 中标人提供的食材均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，应保证所有产品通过正规渠道获取。

**★（六）成都大学附属医院食堂食材配送服务考核细则（适用各采购包）**

(1) 为了从源头上监督成交供应商的食品安全供应，每月由采购人组建的考评小组对成交供应商实行考核，得分不得低于 85 分。如低于 85 分，采购人有权终止合同，并有权要求成交供应商按当月供货总金额 5% 的支付违约金。

食材配送服务每月考评表

考核项目	考核内容	考核分值	考核标准	得分
送货服务	设立供货团队固定的人员提供配送服务	10 分	人员不固定，出现一次扣 2 分	
	按照甲方要求按时将原材料配送到指定地点	10 分	未按时送到，出现一次扣 2 分	
原材料价格	是否按时提交每月原材料价格表	10 分	出现一次不得分	
	是否按照市场价格及折扣价格核算	10 分	未按照市场价格及折扣价格核算，出现一次扣 2 分	
原材料质量	是否按照合同及招标文件要求采购原材料，杜绝以次充好、来历不明货物	8 分	未按合同及招标文件采购原材料，出现一次不得分	
	乙方建立食品安全卫生制度并是否执行	8 分	未执行食品安全卫生制度，出现一次不得分	
	乙方是否及时提供产品批次检验报告、合格证书等确保产品溯源	8 分	未提供原材料检验报告、合格证书，出现一次不得分	
	及时了解市场行情并向甲方提供市场信息	8 分	未及时向甲方提供市场信息，出现一次不得分	
应急保障服务	乙方是否建立应急保障服务制度并是否执行	10 分	未执行应急保障服务制度，出现一次不得分	
	应急保障配送是否及时	10 分	应急配送不及时，出现	

	并保障原材料质量		一次不得分	
满意度	是否因原材料出现投诉现象	8分	出现一次不得分	

(2) 采购人将组织人员对成交供应商原材料质量进行不定期考核，考核结果作为支付货款的主要依据。考核总分为100分。考核得分在90分及以上，考核合格，得分90分以下为考核不合格。考核得分在80(含)~90(不含)之间，每降低一分，扣除2%当月货款；考核得分在80分以下，每降低一分，扣除5%当月货款，采购人并有权终止合同。具体考核细则详见下表：

**食材配送服务质量考核标准表**

	序号	考核标准	减分值(分值/次)
质量类	1	食材不新鲜有变质倾向的	-5
	2	食材有异味的	-5
	3	食材被水浸泡后增重的	-2
	4	食材有砂石污染的	-2
	5	食材混有虫、卵的	-5
	6	食材被交叉轻微污损的	-5
	7	未按采购文件或采购人要求食材质量标准进行配送的	-5~-10*品种
	8	食材以次充好的	-5
	9	一批次食材个别品种不洁净的	-2
	10	一批次食材有3个以上品种不洁净的	-5
	11	食材整批不洁净的	-10
	12	配送破损变形食材的	-5
	13	配送食材混杂有明显异物的	-5
	14	配送预包装类食材无生产批号或“三期”的	-10
	15	配送无卫生许可证的食材的	-10
	16	配送未经检疫、检测、检验或检疫、检测、检验不合格的食材	-10
	17	配送时未主动提供食材的合格证、每批次的质量检测	-10

		报告、进货凭证、送货清单，或提供不全	
	18	配送的食材包装变形、渗漏的	-5
	19	配送的食材无正当理由私自调换外包装的	-5
	20	配送的食材外包装污染未造成内装食材受污损的	-5
	21	冷冻制品外置时间长出现化冰严重的（未变质）	-2
	22	冷冻制品外置时间长有变质倾向的	-10
其他	23	配送食材重量短斤少两	-5*品种
	24	未按时配送到指定地点，包括退换食材，但还未造成严重后果，根据造成的影响程度扣分	-5~-10

(3) 若中标人出现以下类似情况（见下表），中标人应按约定向采购人支付违约金：

食材配送服务违约处罚表

类别	不合格事件具体内容	违约金额 (元)	监督考核人员
索证 管理	未及时/未按要求提供（更新）资质、检验报告	500.00	库管
	提供的各类资质不齐全/检验报告	500.00	
	伪造检验报告、和相关资质	10000.00	
	每日提供的原料未按要求在源本生鲜平台受理	200.00	
原料 数量	送货数量/品种少于采购计划量，并影响了菜品制作(如能在使用前补齐，未对菜品制作造成影响，可不罚款。)	500.00	库管
原料 等级	不超过总量 20%的原料混等混级（以次充好）	500.00	库管、食堂负责人
	不超过总量 30%的原料混等混级（以次充好）	1000.00	
	超过总量 30%的原料混等混级（以次充好）	2000.00	
原料 质量 安全 外观	不超过总量的 10%的食品原料变质、不超过保质期一半	200.00	
	不超过总量的 20%的食品原料、不超过保质期一半	400.00	

	超过总量的 20%的食品原料变质、不超过保质期限一半	1000.00	
	原料中异物, 未造成食堂损失	300.00	
	原料中异物, 造成食堂损失	2000.00	
	蔬菜类原料农药残留超标(采购方抽检或国家行政管理部门抽检)	1000.00	
服务 受理	送货迟到 20 分钟以上, 较小影响食堂的工作	300.00	库管、食 堂负责 人
	送货迟到 30 分钟以上, 影响食堂正常工作	500.00	
	补货超过两小时, 影响食堂工作	500.00	
	无法电话联系供货商家联系人, 未造成食品损失	200.00	库管
	无法电话联系供货商家联系人, 造成食堂损失	1000.00	
	未告知停止或中断供货, 并发函通知后仍不供货	2000.00	食堂负 责人
价格 欺诈	凡发现货物(同期同类同规格)高于蓉价网/指定的综合市场中任意一家价格, 视为价格欺诈。	1000.00	内控小 组
	成交供应商的结算单价高于成交供应商为其他采购人提供的货物单价(同期同类)。	1000.00	

备注: 以上违约金额均在退换货后进行。。

#### 四、商务要求(实质性要求)(适用各采购包)

序号	内容	要求
1	服务期限	政府采购合同签订之日起1年
2	服务地点	采购人指定地点
3	报价	<p>1.折扣率报价包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。</p> <p>2.中标人每月28号(节假日顺延)前向采购人提供次月供货基准价格表,并由采购人与供应商双方代表签字确认,作为次月供货基准价格。</p> <p>①蔬菜水果类、蛋/奶类、肉禽水产类一个月为一个调价周期。</p>

		<p>②干杂调料类、粮油类三个月为一个调价周期。</p> <p>供货基准价格为采购人和供应商约定联合调查日在项目所在地附近选取2家正规农贸市场/大型超市现场调研价格及蓉价网 (<a href="http://www.cdprice.cn/">http://www.cdprice.cn/</a>) 公布的价格取平均值；蓉价网无公布价格的，基准价格为2家正规农贸市场/大型超市调研价格取平均值。若遇不可抗力原因造成的个别品种价格需临时调整，应通知采购人，在征得采购人同意后方可调整。若在定价后市场价格涨/降幅度超过10%，中标供应商有义务提出申请/告知，经双方按约定方式协议、核实，重新询价后再定供货价格。中标人未尽告知价格降幅义务的，按相关约定进行处罚。</p> <p>3.供货基准价格×(1-中标折扣率)×供货数量为当期供货结算价。举例说明：假设采购人需采购大白菜1000斤，依据双方确定的供货基准价为2元/斤，若中标折扣率为10%，则需要付给中标人的款项计算如下：<math>2 * (1-10%) * 1000 = 1800</math>元。</p>
4	合同价款支付	<p>1.货款按月结算，在办理付款手续之前双方需对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。</p> <p>2.中标人在完成当月供货订单后，于次月8日前凭发票向采购人申请付款，采购人收到发票后在10个工作日内办理支付手续。</p> <p>3.结算方式 按当月供货结算单价和当月实际供应量为准，按以下公式计算：  <math display="block">\text{当月供货金额} = \sum (\text{当月实际供应量} \times \text{当月供货结算单价})</math> <math display="block">\text{当月供货结算单价} = \text{供货基准单价} \times (1 - \text{中标折扣率})</math> 注：<math>\sum</math>为所有品类求和。</p> <p>4.本项目未支付的合同价款不计利息。</p>
5	履约验收	<p>(1) 主体：成都大学附属医院；</p> <p>(2) 时间：供应商提出验收申请之日起 5 日内组织验收；</p> <p>(3) 方式：自行验收；</p> <p>(4) 程序：分段验收</p> <p>(5) 内容和验收标准： 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）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）的要求进行验收</p>
6	其他要求	<p>1、中标人按要求与采购人签订的配送合同，在预算金额或服务期任意一项条件先达后履约结束，自然退出。</p>

		<p>2、中标人在合同期间未按配送要求提供原料，每月或不定期考核不达标（具体要求见考核细则），采购人有权立即终止合同，责令限期退出。</p> <p>3、确认为中标人而造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故，采购人有权立即终止合同，责令限期退出，对所造成的损失有权追究中标人的法律责任和经济赔偿。</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 五、其他要求（适用各采购包）

### 1.管理认证体系

（1）具有有效的食品安全管理体系认证或危害分析与关键控制点体系（HACCP）认证；

（2）具有有效的质量管理体系认证；

（3）具有有效的环境管理体系认证；

（4）具有有效的售后服务认证。

### 2.履约能力

具有 2020（以合同签订时间为准）年 1 月 1 日至今食堂食材配送类似业绩。

### 2.运输保障能力

具有保障运输的自有或租赁配送车辆。

### 4.冷藏保障能力

具有冷藏库储备能力。

### 5.食材安全保证措施

具有类别产品的检测合格报告。

### 6.履行安全赔偿责任能力

具有食品安全责任险；

具有食品安全责任险每次事故赔偿限额。

### 7.实施方案

针对本项目提供实施方案，内容包括但不限于：

- ①项目背景分析
- ②整体服务理念
- ③机构设置及岗位职责
- ④监督考核办法

## **8. 配送服务保障措施**

针对本项目提供配送服务保障措施，内容包括但不限于：

- ①食品采购及出入库管理
- ②地理因素分析及配送路线选择
- ③配送时效性及配送方案
- ④环境因素分析及食材保存

## **9. 退（补）货措施**

针对本项目提供退（补）货措施，内容包括但不限于：

- ①售后人员职能安排
- ②客户回访措施
- ③退换货措施
- ④食品召回措施

## **10. 突发事件应急处理预案及措施**

针对本项目提供突发事件应急处理预案及措施，内容包括但不限于：

- ①食品安全事故应急预案
- ②发生影响正常配送的突发情况及自然灾害的应急预案