

## 一、项目概况：

为认真贯彻落实习总书记关于厉行节约、反对浪费的重要指示，严格落实各项节约措施，进一步降低食材成本，推进标准化食堂建设，提升服务保障水平，须通过本次采购选择 1 家投标人为职工食堂食材供货商。

**采购内容：**蔬菜类、猪肉类、家禽类、水产类、牛肉类、水果类、蛋类、粮油类（含米面食用油）、干杂类（含食盐）、乳制品。**核心产品：**大米。本项目所涉及的产品不涉及《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》内国家规定的强制、优先采购目录范围内产品。

下表为预估每月各类食材的使用比例，并加权作为报价评分依据。

序号	分类	预估占比
1	蔬菜类	24%
2	猪肉类	20%
3	家禽类	8%
4	水产类	4%
5	牛肉类	9%
6	水果类	4%
7	蛋类	5%
8	粮油类（含米面食用油）	14%
9	干杂（含食用盐等调味品）	10%
10	乳制品	2%

### 备注：

1、**集中配送定义：**采购人在约定的时间区间集中或分散下单，由中标人在规定时间内集中批量配送的食材。

2、**临时紧急配送定义：**集中配送时间段外或食材使用当天 0 点后临时增加配送的食材。

## 二、采购清单

序号	货物名称（标的名称）	数量	数量单位	所属行业
----	------------	----	------	------

1	蔬菜类	据实	据实	农、林、牧、渔业
2	猪肉类	据实	据实	农、林、牧、渔业
3	家禽类	据实	据实	农、林、牧、渔业
4	水产类	据实	据实	农、林、牧、渔业
5	牛肉类	据实	据实	农、林、牧、渔业
6	水果类	据实	据实	农、林、牧、渔业
7	蛋类	据实	据实	农、林、牧、渔业
8	大米	据实	据实	工业
9	面粉	据实	据实	工业
10	食用油	据实	据实	工业
11	干杂（不含食用盐）	据实	据实	工业
12	食用盐	据实	据实	工业
13	乳制品	据实	据实	工业

投标人如提供《中小企业声明函》，须按照上表逐项填写。

### 三、技术参数（功能和质量要求）

#### （一）总体要求

1、本项目所有需投标人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踪溯源标识或记录记载，并可实现追踪溯源。投标人所配送产品达到相关食品卫生安全规定，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。

#### （二）服务要求

##### 1、食材安全要求

（1）投标人所供食材必须符合国家食品安全相关的法律、法规和标准的要求。若国家出台新法律、法规和标准，则以新的法律、法规和标准为准，保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。

（2）所有需要包装的食材，其包装材料均须符合食品包装容器和包装材料应有食品安全标准或要求，并带有标签。标志、标签应符合国家相关最新标准及食品安全法规的相关规定。包装计量食品应符合国家质检总局最新《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

★（3）投标人必须承诺：若发生因食材引发的食品安全事故，由投标人承担全部责任。（提供加盖投标人公章的承诺函）

（4）投标人具备食材检验检测能力，有检测场地、设备及人员。

## ★2、食材品质要求

（1）按采购人要求配送无病变、无霉变、无质变、在质保期内的质量合格食材，种类、数量以采购人通知为准；如食材种类不能满足采购人需求的，须至少提前 24 小时告知采购人，并提供不少于 3 种可替换食材解决方案供采购人选择经采购人确认后方可配送。如采购人需要对食材进行精加工，加工费不得超过食材本身价格的 10%。（提供加盖投标人公章的承诺函）

（2）所有产品必须符合国家的相关标准与要求。（提供加盖投标人公章的承诺函）

（3）投标人所供产品须达到相关食品卫生安全规定，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。（提供加盖投标人公章的承诺函）

（4）采用的配送交通工具应保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。（提供加盖投标人公章的承诺函）

## 3、食材管理要求

（1）所有食材均应做好原辅料出入库登记管理、产品出入库登记管理、出厂检测报告记录管理、第三方农产品有害物质检测报告记录管理。

（2）所有食材均须留样，留样地点、时限等以相关国家标准及采购人要求为准。非预包装食材生鲜食材留样保存 48 小时，其余预包装类食材留样保存一周。

（3）所有配送食材在配送前，必须自行查验。所有食品必须粘贴印有投标人详细信息的封条。

（4）所有食材在出库前必须检查其有效期、包装完整程度等。

（5）投标人所有的生产、加工、储存、配送人员等所有相关的人员应持健康证上岗，每年应进行一次体检。

## 4、环境场所要求

（1）投标人须严格执行《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国有关餐饮、食品的卫生制度。

（2）投标人具有食品经营、加工、储存、配送、检测场所或租赁的仓储库

房，配备专用配送车辆，承诺能按时、按需运送货物并保证所配送产品的质量、卫生和安全。投标人需配备不少于 500 m<sup>2</sup>仓储场所（包含冷冻冷藏库、低温车间及固定食材仓储库房）。

**★5、检测报告要求（提供加盖投标人公章的承诺函）**

（1）日常检测报告：预包装食品须提供一年一次的具有法定资质的第三方检测机构出具的检测报告，每批次配送须提供出厂检测报告；非预包装食品须提供每日自行检验报告，采购人将不定期进行抽检。

（2）具有法定资质的第三方检测机构出具的农产品有害物质检测报告：须每半年提供一次，检测项目包括但不限于重金属、农药残留、兽药残留、挥发性盐基氮、呕吐毒素。（每次的检测项目，会提前告知）

（3）投标人应承诺如中标后接受并参与采购人的不定期第三方（如区市场监管局）抽检，且认可抽检结果。

### (三) 食材要求

须满足下列“安全标准”、“质量标准”、“加工过程品控标准”、“包装储藏标准”、“配送过程标准”

序号	种类	★安全标准	质量标准	加工过程品控标准	包装储藏标准	配送过程标准
1	蔬菜类	符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等，如遇国家最新标准出台按照新标准要求。	蔬菜新鲜，无泥土、无腐叶、无黄叶、少虫眼、碰伤、挤压伤，分放整齐均匀。应至少为新鲜无公害蔬菜，且能够溯源。	食材应进行初步处理，去除泥土、老根、枯叶等，保证加工后的食材洁净、卫生。对于需要清洗的食材，应按食品安全法有关规定进行清洗。	分品分筐透气、无挤压。包装物应清洁卫生。配有标准冷藏库及低温车间，体积应能满足实施需要。	使用专用车辆配送，特殊食材使用冷链车配送；车辆长度、高度、体积应符合收验货位置的设置标准。车辆内部应保证干净、整洁、卫生，严格按照采购人食品收验货标准分包装、分类、有序存放。食材应按品类分筐、分色区分配送，每一品类固定颜色配送。符合 GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程。
2	猪肉类	配送肉类须符合 GB/T 40464-2021《冷却肉加工技术要求》、GB/T 40466-2021《畜禽肉分割技术规程 猪肉》、GB/T 40467-2021《畜禽肉品质检测 近红外法通则》等、符合 GB 2707-2016、GB 2762-2017 现行国家标准或国家卫生、食品安全最新标准。所供肉类不得检出国务院食品安全委员会办公室《“瘦肉精”专项整治方案》(食安办〔2011〕14 号)规定的“瘦肉精”品质目录。GB	须提供冷鲜肉(‘冷鲜肉’，也称为‘排酸肉’，‘冷却肉’，是指在良好操作规范和良好卫生条件下，活畜禽屠宰后检验检疫合格，经冷却工艺处理，使肉中心温度降至 0℃~4℃，并在贮运过程中始终保持在 0℃~4℃范围内的生鲜肉。)新鲜无异味、色泽正常、无寄生虫等，应无槽头肉和血刀肉；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，精排类无龙骨。应符合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。	须为 24 小时内屠宰的冷鲜肉(除不可抗力，且能提供国家相关政策依据外，不得以任何理由使用冻肉，如被批准同意使用冻肉，其价格执行同品类市场零售均价的同等招标折扣率。)	分筐透气、无挤压。包装物应清洁卫生。配有标准冷藏库及低温车间，体积应能满足实施需要。	食材应按品类分筐、分色区分配送，每一品类采用固定颜色配送。应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。投标人必须无任何理由地保存在配送车辆出库(出发)到用户接收产品为止的冷链(0℃~4℃范围内)记录，采购人将不定期进行抽查。猪肉类交货时应提供猪肉生产厂家的《生猪屠宰证》复印件、《动物防疫条件合格证》复印件及当日《动物检疫合格证明》加盖投标人公章。生鲜禽肉类供应时应提供当日的《动物产品检疫合格证明》或《出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。
3	家禽类	31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》。如遇国家最新标准出台按照新标准要求。	符合 GB 2707-2016 食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品	家禽鲜活无异味、色泽正常，无病，无内脏，无异物、无寄生虫等，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，符合规格要求，达到使用标准。生鲜禽肉类必须保证新鲜，应符合食品安全溯源管理要求。检疫证明齐全。	须为 24 小时内屠宰的活禽或经采购人认可的冷冻制品，非疫区生产。冻品须出厂日期新鲜，证照齐全，包装完整。	GB/T 28640-2012 畜禽肉冷链运输管理技术规范。

序号	种类	★安全标准		质量标准	加工过程品控标准	包装储藏标准	配送过程标准
4	水产类	配送肉类须符合 GB/T 40464-2021《冷却肉加工技术要求》、GB/T 40466-2021《畜禽肉分割技术规范 猪肉》、GB/T 40467-2021《畜禽肉品质检测 近红外法通则》等现行国家标准或国家卫生、食品安全最新标准。所供肉类不得检出国务院食品安全委员会办公室《“瘦肉精”专项整治方案》（食安办〔2011〕14号）规定的“瘦肉精”品质目录。如遇国家最新标准出台按照新标准要求。	鲜冻水产品符合现行食品安全国家标准《鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015），水产制品符合现行食品安全国家标准《动物性水产制品》（GB 10136-2015）	鱼类大小均匀，最新生产且处理干净，单条鱼能达到保障点位需求重量。部分水产需要鲜活，无擦伤、脱皮、病害等现象。检疫证明齐全。	按采购人要求提供水产类产品，水产须为 24 小时内屠宰的鲜活水产品或经采购人认可的冷冻制品。产地非疫区。冻品须出厂日期新鲜，证照齐全，包装完整。冻品须出厂日期新鲜，证照齐全，包装完整。	分筐透气、无挤压。包装物应清洁卫生。配有标准冷藏库及低温车间，体积应能满足实施需要。	食材应按品类分筐、分色区冷链配送，每一品类固定颜色配送。应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。符合 GB/T 36192-2018 活水产品运输技术规范。
5	牛肉类		符合 GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品	新鲜无异味、色泽正常、无寄生虫等，应无槽头肉和血刀肉；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，精排类无龙骨。检疫证明齐全。	按采购人要求提供牛肉类产品，牛肉须为 24 小时内屠宰按冷鲜（0℃～4℃范围内）标准储藏及运输的鲜品，牛羊肉质色泽鲜亮，无异味，肉质紧实，水分少。产地非疫区。		食材应按品类分筐、分色区冷链配送，每一品类固定颜色配送。应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。投标人必须无任何理由地保存在配送车辆出库（出发）到用户接收产品为止的冷链（0℃～4℃范围内）记录，采购人将不定期进行抽查。其他生鲜畜肉（牛肉、羊肉等）类供应时应提供当日《动物检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》。符合 GB/T 28640-2012 畜禽肉冷链运输管理技术规范。
6	水果类	所配送的食材农药残留须符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》如遇国家最新标准出台按照新标准要求。		按采购人送货前提出的具体要求的规格品种等供货。须保证色泽正常，无伤疤、黑斑、裂口、腐烂，果型饱满，大小均匀。	新鲜口感好，尺寸符合采购人要求。	分筐透气、无挤压。包装物应清洁卫生。配有标准冷藏库及低温车间，体积应能满足实施需要。	食材应按品类分筐、分色区分配送，每一品类固定颜色配送。符合 GB/T 33129-2016 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程。

序号	种类	★安全标准	质量标准	加工过程品控标准	包装储藏标准	配送过程标准
7	蛋类	应符合 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》，如遇国家最新标准出台按照新标准要求。	新鲜、清洁卫生、喷码、可溯源、无破顺、无污染、无裂纹、无异味。	饲养食材安全可靠，蛋鸡饲养过程品质可控，蛋鸡接种药物可靠，符合国标。蛋鸡无疫情，非疫区，鸡蛋出厂应消毒、喷码，可溯源。	配有冷藏库及低温车间，体积应能满足实施需要。包装物应清洁卫生。	提供检疫报告，按时送达；不使用纸箱，使用专用蛋隔配送
8	粮油类 (含米面食用油)	符合 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》；面粉（一级）、挂面须符合 GB/T 1355-2021《小麦粉》、GB/T 8607-1988《高筋小麦粉》等或国家最新标准要求；须符合 GB 2716-2018《食用植物油卫生标准》等国家最新标准要求；其他粮油类产品须符合国家或者行业规定，保证产品的质量和安全。食品原料的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定。如遇国家最新标准出台按照新标准要求。	1、产品要求：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、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，无异味，无异物，无虫害、无杂质。须保证配送种类、需求等级、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，可溯源、新鲜、清洁卫生，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。具有相关产品检验报告，有在保质期内 SC 标记； 2、等级要求：分等分级的质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为 1、2、3、4、5 或大（L）、中（M）、小（S）的，应选择 1、2 或大（L）、中（M）等级。	大米需符合当年二级以上籼米，食用油应符合当年四级压榨并定型包装，面粉中不得添加过氧化甲酰、溴酸钾。每批次产品具有检测报告。	包装要求：预包装； 配有仓库，体积应能满足实施需要。食品原料的包装应完整、清洁、无破损，包装有关食品名称、生产日期、保质期、质量等级、生产经营者等标识内容应与其内装物一致。包装物应清洁卫生。	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二分之一，凭出厂合格证与检验员章确认质量。按批次提供合格证且按时送达，按规定的品种、规格、及时送货。

序号	种类	★安全标准	质量标准	加工过程品控标准	包装储藏标准	配送过程标准
9	干杂类 (含食用盐)	符合 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等国家最新标准要求。须符合国家相关标准或最新标准。食品原料的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定。GB 2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》.食用盐食品添加剂与营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关要求。如遇国家最新标准出台按照新标准要求。	1、产品要求：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、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，无异味，无异物，无虫害、无杂质。须保证配送种类、需求等级、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，可溯源、新鲜、清洁卫生。包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。具有相关产品检验报告，有在保质期内 SC 标记； 2、等级要求：分等级别的质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为 1、2、3、4、5 或大（L）、中（M）、小（S）的，应选择 1、2 或大（L）、中（M）等级。食用盐：精制盐，加碘，符合国家最新或行业标准。白色，味咸，无异味，无明显与盐无关的外来异物。	按采购人要求提供干杂及调味品，干杂及调味品原则上应为预包装食品。食用盐由各级市场监督管理部门批准的定点企业进行生产。	包装要求：预包装； 配有仓库，体积应能满足实施需要。包装物应清洁卫生。	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二分之一，凭出厂合格证与检验员章确认质量。按批次提供合格证且按时送达，按规定的品种、规格、及时送货。
10	乳制品	符合 GB 25190 国家最新标准《食品安全国家标准 灭菌乳》及 GB 7718-2011 国家最新标准《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。	新鲜、口感好。色泽：呈均匀一致的乳白色，或微黄色。气味：具有牛乳固有的滋味和气味，无异味。组织状态：均匀的液体，无凝块，无粘稠现象。无正常视力可见异物。	不含有添加剂，防腐剂。采用超高温瞬时灭菌，无菌灌装，符合规定标准。	采用无菌包装材料包装，包装要完整严实，包装标签上涵盖食品生产厂家、生产日期、保质期、联系电话及地址、生产许可证号等信息； 配有存储场地，温度、体积应能满足实施需要。	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。



#### **(四) 食材配送要求**

##### **1、团队人员要求：**

投标人需为本项目配置 5 人项目团队，包含项目经理（项目管理成员）、加工人员、检验人员、配送人员、驾驶人员等；项目团队中还需配备 1 名专职采购专员，并提供联系方式，负责联系（电话、短信、QQ、微信等信息）并确认食材种类、数量、配送时间及配送要求，信息交换方式等由双方自行商定。

**2、服务方式：**投标人必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的转包。投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，确保配送的粮油优质、安全、可靠，确保运输安全。若采购人发现配送的粮油存在包装破损或变质，将及时通知投标人进行处理并做好记录，投标人需更换相同品种相同数量的原材料。

**3、配送车辆：**水产、禽类、畜类生鲜类、乳制品、糕点等食材使用冷链配送车辆配送，车辆长度、高度、体积应符合收验货位置的设置标准。车辆内部应保证干净、整洁、卫生，严格按照采购人食品收验货标准分包装、分器皿、分类、有序存放。

为保证配送时效，投标人应保证用于配送车辆至少含厢式配送车 1 辆和清洁卫生的冷链（1℃～ 4℃）运输车辆 1 辆。驾驶员应与配送车辆相对应，一人一车。每辆食材配送专用车辆至少保证有 1 位配送人员、1 位驾驶员，配送人员应具备有效的健康合格证明及按照防疫要求提供防疫证明，无犯罪、吸毒史，采用双人双锁管理。

★配送食材的周转箱应分品分筐且符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。投标人必须无任何理由地保存在食材配送专用车辆出库（出发）到用户接收产品为止的冷链记录，采购人将组织人员不定期进行抽查。为保证配送时效，食材配送专用车辆须为投标文件中备案的车辆，如投标人确需更换，应以书面形式征求采购人同意。（提供食材分品周转箱照片及承诺函加盖投标人公章）

**4、时效要求：**按点位每日固定的收验货时间，不得延误、推迟。如有换货情况，需及时更换。

##### **5、临时紧急配送要求**

★（1）针对临时紧急配送，投标人必须承诺具有完善的临时紧急配送网点，

在采购人有临时紧急配送要求时，临时紧急配送的食材必须在两个小时内送达采购人指定地点。（提供承诺函并加盖投标人公章）

（2）临时紧急配送的品类范围：与集中配送需求相同，应符合项目需求。

（3）临时紧急配送的品质标准：与集中配送需求相同，应符合项目需求。

（4）临时紧急配送的时效要求：采购专员 24 小时保证随时接单，及时将货物送达。

## 6、食材溯源要求

投标人须具有完善的食品溯源体系（包括二维码，内容有生产地址、生产日期及时间、进货日期及时间）与召回制度，并制定突发事件应急方案，应定期进行演练。质量安全指标检测不合格时，应予以及时召回。

## 7、其他要求

（1）中标人需具有实施本项目的服务团队和能做到产品直采直销。

★（2）中标人需承诺在采购年度，按采购人要求采购脱贫地区或相关地区的农副产品（具体采购额度，服务方式，相关费用由采购人根据实际情况进行约定）。（提供加盖投标人公章的承诺函）

## 四、商务要求

### （一）服务期限

1、服务期限：自合同生效之日起一年。

2、合同签订：中标人应在中标结果公示后 10 日内，按照招标文件、投标文件及国家相关法律法规与采购人商讨合同签订事宜。

3、付款方式：按月结算，当月支付上月货款，货款系包含商品本身、商品包装费、交货所需的运输费用、保险费用及其他因商品采购事宜而产生的所有含税费用。采购人与中标人共同核实本月实际供货清单，并结合月度考评结果确定后，由中标人出具完整合法有效的发票。采购人应当按照采购合同约定及时支付合同款项。对于满足合同约定支付条件的，采购人应自收到中标人发票后 15 日内将资金支付到合同约定的中标人账户。中标人为中小企业的，采购人原则上应当自收到中标人发票后 10 个工作日内将资金支付到合同约定的中标人账户。采购人逾期付款，则每日按当月应付货款金额的万分之一向中标人偿付违约金。同时，根据采购人预算批复实际，遇跨年度经费预算等情况时，付款方式以及付款时间双方协商而定。

## （二）结算方式及结算价

### 1、报价要求：

（1）集中配送各类食材报价（综合折扣率）。

（2）各投标人根据自身情况及对市场行情的估算，投标人应遵循诚信报价，所报价格应符合市场规律，确保食材质量。投标人针对十一类分类分别报出综合折扣率（综合折扣率=1-下浮率），此综合折扣率做为中标的结算依据，如投标人的各品类综合折扣率为负数、有超过百分之百、有多个综合折扣率的，其该投标文件均按无效投标文件处理；

### ★2、最高限价：

集中配送食材报价：以采购人5公里范围内最近三家大型农贸市场或大型超市零售价为参考的审核市场价为基准价，各品类最高限价为前述基准价的100%；

投标人投标报价高于以上最高限价的为无效报价，投标文件做无效处理。

### 3、结算方式：

按月据实结算食材费用。

### 4、结算价：

（1）集中配送食材结算价=以该类食材的基准价×中标单项综合折扣率（综合折扣率=1-下浮率）；

（2）执行周期：同服务期限。

### ★5、审核市场价

若在确定审核市场价后市场价格涨/降幅度超过10%，中标人有义务提出申请/告知，经双方协议、核实，重新询价后再定市场价格。中标人未尽告知价格降幅义务的，可取消其配送资格。

审价周期为：蔬菜、肉类一周一审；水果类一月一审；粮油、干杂类、蛋类、乳制品、糕点三个月一审。以合同约定为准。

## （三）其他要求

★1、**保险要求：**中标人须承诺中标后10个工作日内购买商业保险，且指定收益人为采购人单位因食材问题的利益受损人，承保金额不低于人民币5000万元。（提供加盖投标人公章的承诺函）

2、中标人在日常供应时，须保质保量进行配送，若出现食品安全问题、服

务质量问题等情况时,采购人将会按照合同相关条款实行分级处理且保留因食品安全问题向中标人追偿的权利。能在采购人购买食材后提供多种形式的服务,具有退换货保障服务团队、措施且响应及时。

3、投标人能针对采购需求,提供相关人员及合理化食材搭配建议

#### (四) 配送地点

采购人指定地点;

如在服务期内采购人若有新增就餐点,投标人应当无条件配送。

#### (五) 食材验收要求

##### 1、验收流程

(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,并对物品的外观质量进行初步查验。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具,保持清洁和定期消毒,车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输,在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度,采购人将不定时查验冷链车的温度。冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象,包装呈干爽状态。食品应清洁,无损伤、腐烂现象,外包装完整,无寄生虫或已受虫害现象。

(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,中标人可提供原件给采购人,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) 验收人员应按合同约定的产品质量要求对货物质量进行抽查,比较相关文件,以确保食品品种符合要求。如确定有所差异,应即刻通知送货人员。如发现食品有异常的情况,应如实记录所有损坏情况。对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据,采购人使用单位验收人员应和中标人送货人员一起确认,并保留双方签字单据。

(4) 发现食品安全质量问题的处理:

①对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施,一经发现,当日所送同批次产品全部退货,如发现腐败变质肉类等,并依据合同及相关管理办法实施处罚。

②加工食用前如发现部分产品质量问题,应立即通知中标人,将问题产品退货处理,并依据合同及相关管理办法实施处罚。

## 2、退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由使用单位的验收人员提出退换货，如双方对质量或重量有争议的，可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响开餐供应为前提尽快补送。在退货过程中，对碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理，不退货给中标人，直接销毁。

## 3、验收记录

为保证配送品种斤两的准确性，对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项，以购买方的验货数量为准，投标人每次随货送上一式三份的送货清单，双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证，财务结账一份，作为结算的凭证。

## 4、验收标准

投标人需承诺所提供的物品必须符合国家有关标准，有产品检验报告。保证无异味、无霉烂变质，如不符合文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

(1) 所供货物必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、动物检疫证、分割肉销售凭据）。

(2) 所提供的鲜肉、骨必须是经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰的新鲜肉，应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无腐烂变质，无添加瘦肉精，必须是成都市及周边城市政府指定的源头企业生产加工的放心肉，供货时须提供当批有效的动物检疫合格证等验证合格依据复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜（当时屠宰）、无异味，并注明保鲜期。

(3) 其他冷冻肉、水产、禽肉制品类：冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，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。

(4) 冷冻水产、禽肉类食品解冻后净重量不少于 90%以上，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20 度）。所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有“SC 编码”。

(5) 蛋类：必须来自于非疫区鸡场所生产的蛋，新鲜，无裂纹、无异味。

鸡蛋的破损率（包括有裂纹的蛋）应不超过 1.5%。

（6）瓜、果、蔬菜必须是优质货品，蔬菜必须保证是 24 小时内收成，必须提供检疫报告书，保持较好色泽及新鲜度；不得含有残留农药或污染物，投标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、光泽及蔬菜的成熟度和鲜嫩程度，没有腐烂变质及其他异常味道，不能提供萎焉、枯竭、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。

（7）所提供大米、面食、食用油等必须有明显“SC 编码”。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。按等级保质保量完成供货。有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，食用油还须要并标明初制油的加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产的）。

（8）冷冻食品为预包装食品，具有明显“SC 编码”。

#### 5、农产品有害物质限量要求

投标人提供的农产品的有害物质应符合国家关于农残、兽残及污染物限量等国家最新标准要求。（包含但不限于《GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等）

6、调味品、小食品、预包装食品须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。

### （六）考核办法

1、采购人在签订合同前或合同履行过程中，若发现中标人进行虚假承诺或者虚假应标，将按照相关规定追求其法律责任。

2、配送服务期内，为了及时了解中标人履行合同的情况，采购人对中标人采取日常考评和月考评相结合的方式进行考核，采购人有权对综合考核标准进行修改调整。

#### （1）日常考评

①根据各项服务日常检查和处罚标准对日常食堂食材配送服务质量进行的考核。采购人将按各项服务标准严格管理。

②由采购人将检查结果进行汇总，以备在每月食材费用支付时扣除。

③对每日送货情况进行全过程记录，作为月考核依据，包括但不限于货物质量、退换货情况、准时送达情况、补换货情况、应急配送情况、服务质量等。

## **(2) 月考评**

月考核作为支付当月配送服务费和安排后期配送范围的主要依据，由采购人将日常检查扣分结果进行汇总，按考核扣分档次支付当月食材费，满分为100分。

①采购人对中标人日常配送服务进行考核，由相关科室统一汇总当月考评表并核算出平均值，得出食堂食材配送服务月考核扣分情况。当月扣分低于5分（含）的，当月的食材费按合同约定金额全额向中标人支付；当月扣5分（不含）至10分（含）的，减少支付当月食材费1%；当月扣10分（不含）至15分（含）的，减少支付当月食材费5%；若当月扣15分（不含）以上，减少支付当月食材费30%，中标人须就相关问题向采购人提供问题整改报告。

②月考核中有连续2个月扣分超过15分，采购人有权要求终止合同，由中标人自行承担相关责任。

③因食材问题当月被用餐服务投诉三次（不含）以上，事件属实情况下，则扣发当月食材费的30%。连续2个月被各单位投诉三次（不含）以上，采购人有权要求终止合同，由中标人自行承担相关责任。

（附件一：综合测评表。）

## **(七) 责任追究制度**

中标人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，中标人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。因中标人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中标人配送资格，并将追究其法律责任。

## **(八) 违约责任**

以合同约定为准。

## **★五、强制性产品认证及相关标准、规范要求**

一、投标人所投产品涉及国家强制认证的（CCC）或前置许可认证的，在投标文件中提供符合国家强制认证（CCC）或前置许可、认证的承诺函件，在供货时一并提供相关许可、认证材料。（提供承诺函并加盖投标人公章）。

二、投标人应承诺为本项目提供的所有产品、辅材、服务符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范(提供承诺函并加盖投标人公章)。

三、按照《关于印发〈商品包装政府采购需求标准(试行)〉、〈快递包装政府采购需求标准(试行)〉的通知》(财办库〔2020〕123号)要求,投标人提供的产品包装和快递包装需符合《商品包装政府采购需求标准(试行)》、《快递包装政府采购需求标准(试行)》相关要求。(提供承诺函并加盖投标人公章)

注意: 1、以上打★号的为本章的实质性要求,不允许有负偏离。  
2、本章实质性要求未明确证明材料的,在对应的商务应答表或技术偏离表或技术偏离表中应答即可。