

### 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

成都石室锦城外国语学校拟通过公开招标的方式确定一名供应商为职工食堂提供所需食材，包括米、面、油、蔬菜、肉、禽、蛋、水果、调味品、乳制品、罐头、方便食品、焙烤食品等，送货地点为小天竺街103号，就餐人数约为150余人，根据供应商所报下浮率和实际配送数量据实结算。

#### 3.2 采购内容

采购包1：

采购包预算金额（元）：353,360.00

采购包最高限价（元）：353,360.00

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

| 序号 | 标的名称       | 数量  | 标的金额（元）    | 计量单位 | 所属行业     | 是否核心产品 | 是否允许进口产品 | 是否属于节能产品 | 是否属于环境标志产品 |
|----|------------|-----|------------|------|----------|--------|----------|----------|------------|
| 1  | 2023年教师营养餐 | 100 | 353,360.00 | 批    | 农、林、牧、渔业 | 是      | 否        | 否        | 否          |

#### 3.3 技术要求

采购包1：

标的名称：2023年教师营养餐

| 参数性质 | 序号         | 技术参数与性能指标   |      |            |    |      |      |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |     |    |    |    |
|------|------------|---|------|------------|----|------|------|---|----|----|----|----|---|----|----|----|----|---|-----|----|----|----|
|      |            | <p>一、项目概况</p> <p>成都石室锦城外国语学校拟通过公开招标的方式确定一名供应商为职工食堂提供所需食材，包括米、面、油、蔬菜、肉、禽、蛋、水果、调味品、乳制品、罐头、方便食品、焙烤食品等，送货地点为小天竺街103号，就餐人数约为150余人，根据供应商所报下浮率和实际配送数量据实结算。</p> <p>二、★标的信息</p> <table border="1"><thead><tr><th>序号</th><th>货物名称（标的名称）</th><th>数量</th><th>数量单位</th><th>所属行业</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>大米</td><td>据实</td><td>据实</td><td>工业</td></tr><tr><td>2</td><td>面粉</td><td>据实</td><td>据实</td><td>工业</td></tr><tr><td>3</td><td>食用油</td><td>据实</td><td>据实</td><td>工业</td></tr></tbody></table> | 序号   | 货物名称（标的名称） | 数量 | 数量单位 | 所属行业 | 1 | 大米 | 据实 | 据实 | 工业 | 2 | 面粉 | 据实 | 据实 | 工业 | 3 | 食用油 | 据实 | 据实 | 工业 |
| 序号   | 货物名称（标的名称） | 数量  | 数量单位 | 所属行业       |    |      |      |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |     |    |    |    |
| 1    | 大米         | 据实  | 据实   | 工业         |    |      |      |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |     |    |    |    |
| 2    | 面粉         | 据实  | 据实   | 工业         |    |      |      |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |     |    |    |    |
| 3    | 食用油        | 据实  | 据实   | 工业         |    |      |      |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |     |    |    |    |

|    |       |    |    |          |
|----|-------|----|----|----------|
| 4  | 乳制品   | 据实 | 据实 | 工业       |
| 5  | 冷鲜畜禽肉 | 据实 | 据实 | 农、林、牧、渔业 |
| 6  | 鲜蛋    | 据实 | 据实 | 农、林、牧、渔业 |
| 7  | 水产品   | 据实 | 据实 | 农、林、牧、渔业 |
| 8  | 蔬菜    | 据实 | 据实 | 农、林、牧、渔业 |
| 9  | 调味品   | 据实 | 据实 | 工业       |
| 10 | 干杂    | 据实 | 据实 | 工业       |
| 11 | 水果    | 据实 | 据实 | 农、林、牧、渔业 |
| 12 | 糕点    | 据实 | 据实 | 工业       |

本项目核心产品：大米。（供应商投标文件中“标的清单”中必须填报核心产品品牌。）  
 投标人如提供《中小企业声明函》，须按照上表中标的清单逐项填写。

### 三、★采购内容及要求

供应商所供应的全部食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他相关法规要求，所供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，保证所供产品配送到指定地点时的质量、卫生和安全。

### 四、配送清单

- 1.预包装食品：大米、面粉、食用油、乳制品(仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳)等。
- 2.生鲜类食品：冷鲜畜禽肉、鲜蛋、水产品(海鱼、淡水鱼的草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等、海藻类的海带、紫菜等)等。
- 3.其它类：蔬菜、调味品、干杂、水果、糕点等。

本项目所涉及的产品不涉及国家规定的强制、优先采购目录范围内产品。

### 五、配送质量及配送要求

#### ★(一)配送质量

#### 1.整体要求：

- 1.1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。
- 1.2.如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行。
- 1.3.所有涉及具有国家标识、有保质期要求的食品，配送时产品保质期到期截止时间应大于保质期在三分之二的的时间。
- 1.4.供应商在配送时按要求提供产品所涉及的《食品生产许可证》、《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，投标人所供产品达到相关食品卫生安全规定，如国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。

1.5包装要求：符合国家最新标准及《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)》(财办库〔2020〕123号)相关要求。包装标识清楚，印有SC标记、生产日期、保质期、生产厂家、电话，规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。

#### 2.具体质量标准：

#### 2.1预包装食品：

(1)大米、面粉的食品安全指标应符合GB 2715-2016(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定，其中：大米的质量指标不低于GB/T 1354-2018(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的粳米二级等级指标及质量指标要求，面粉的质量指标不低于GB/T 1355-2021(如国家标准修订或

变更，按最新标准执行)的精制粉等级指标及质量指标要求。

(2)食用油为成品菜籽油，食品安全指标应符合GB 2716-2018(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定，质量指标不低于GB/T 1536-2021(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)一级压榨成品菜籽油的质量指标要求。严禁配送时使用循环包装容器(周转桶)盛装食用油。

(3)大米、面粉、食用油中污染物限量标准应符合国家标准GB 2762-2022(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)、GB 2761-2017(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)规定或国家卫生、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，并达到采购人对食材的要求，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。

(4)乳制品(仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳)的食品安全指标应分别符合GB 19302-2010、GB 19645-2010、GB 25190-2010、GB 25191-2010(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定。其中：①调味奶以不低于80%的生牛乳为原料生产，符合GB 25191-2010(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)国家标准，色泽：呈均匀一致的乳白色或具有调味乳应有的色泽，气味：具有调味乳应有的滋味和气味，组织状态：均匀的液体，无凝块，无粘稠现象。②乳制品配送时产品保质期到期截止时间应大于保质期三分之二的的时间。

## **2.2生鲜类食品：**

(1)冷鲜畜禽肉的安全指标应符合GB 2707-2016、GB 18394-2020(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定，其中：①鲜片猪肉(不包括种猪、晚阉猪来源的片猪肉)的质量指标应符合GB/T 9959-2019(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的相应质量指标要求；②精肉：新鲜、去皮去骨，瘦肉占80%以上。肉质紧密，富有弹性，膘肥嫩、色雪白，且有光泽。瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏。三线肉：(位于猪的腹部，即是在猪肋排上的肉，新鲜，半肥半瘦)。可用手摸，略有沾手感觉，肉上无血，肥肉、瘦肉红白分明、色鲜艳。应为当日生产的冷鲜肉，保证肉质新鲜，及时配送；③畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛发、按压无水迹。禽肉品须去头、去脚、去内脏。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；④国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种，应来自于定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章、肉品品质检验合格证明及验讫印章(以上证明材料必须随每批次的产品同时提供)。

(2)鲜蛋的食品安全指标应符合GB 2749-2015(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定，感官指标不低于国家有关食品质量标准的二级指标要求；生鲜禽蛋应有其所在地农业部门的检疫(或检测)合格证明或检疫(或检测)验讫标识。保证新鲜、清洁、无破损；外壳坚固完整，色泽自然有光泽；包装应采用符合国家卫生标准要求的包装材料。

(3)水产品(海鱼、淡水鱼的草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等)、水产品(海水藻类的海带、紫菜等)的食品安全指标应分别符合GB 2733-2015(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)、GB 19643-2016(如国家标准修订或变更，按最新标准执行)的规定。

## **2.3其它类：**

(1)蔬菜必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，当日配送，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、无须二次处理可以直接进行熟加工。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。农药残留符合GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》要求。

(2)水果必须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，并按采购人配送前提出的具体要求配送。农药残留符合GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量

》要求。

(3)调味品、干杂：产品符合国家质量安全检验标准，随产品提供该批次产品质量检测合格证。产品包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味。凭出厂合格证与检验员章确认质量，具有相关产品检验报告。须符合《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB 2762-2022及《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》GB 2761-2017的规定。

(4)糕点：产品符合GB/T 20977-2007或国家质量安全检验标准、随产品提供该批次产品质量检测合格证。产品包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味。配送时产品保质期到期截止时间应大于保质期三分之二的时间。

## (二)配送要求

1.供应商在配送过程中要做好配送食材的保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。

2.肉、禽、新鲜蔬菜等食品必须当日配送，其余食品原料可视采购人实际需求合理配送，但必须确保食品原料新鲜、优质、安全、及时。

3.供应商在配送时按采购人要求提供具有资质的第三方检测机构出具的①蔬菜、水果农药残留相关检测报告；②大米和面粉重金属检测报告(至少包括汞、镉等相关重金属指标)；③肉禽类兽药残留检测报告等相关涉及健康安全的检测报告。

4.合同有效期内，采购人有权委托第三方具有检测资质的检测机构对配送的食品原料进行不少于两次抽样检测，供应商应积极配合。

5.供应商所提供的食品依据《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等法律法规，应符合国家检验检疫标准。

6.供应商对所供产品的食品安全负责，供应商应建立24小时监控体系，在所有的库房安装24小时声像监控设备。所有产品必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。肉类产品留样保存48小时，其他产品留样保存一周。

7.供应商应具备符合食品安全要求及满足配送需要的仓储、交通运输等设施设备，确保食品原料安全储存和安全运输。

8.供应商应自行负责所供物资的运输及装卸配送专用车辆凭专用通行证进出采购人，车辆进入采购人场地后，应减速慢行，听从采购人工作人员指挥，在确保采购人师生安全的前提下方可运输装卸。

9.供应商在配送运输中要确保安全，在运输及装卸过程中发生的一切安全事故，包括人员、车辆事故等情况，由配送供应商负责处置，并依法承担所有责任。

10.按采购人要求进行食材配送管理，定期向采购人提供食材配送清单，清单中的内容包括但不限于：食材分类、名称、单位、规格、产地、保质期、配送价、发改委指导价、市场调查价等。

11.供应商应接受采购人的监督和管理。采购人将会同相关部门定期或不定期地深入抽查食堂和供应商，对食品质量和配送服务进行监督考核。若发现有不合格或有安全隐患的产品，应立即停止使用，供应商应无条件更换，并自行承担一切费用；对供应商不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。

12.供应商中标后应纳入“成都市食品流通溯源电子商务服务平台”，通过平台实现对配送食材的食品安全及溯源管理。①食品必须全部通过平台下单，平台打印的配送单作为采购人与中标人的结账依据；②供应商准确填报所配送食品的来源渠道，杜绝随意乱填；③蔬菜产品要实现对每批次蔬菜进行农残检测，检测合格后，打印农残检测报告，采购人接收时要查验；④预包装食品要上传生产厂家、生产日期、批次号、保质期及相应证照等信息。

## 六、服务要求

### (一)技术服务水平

#### 1.配送措施(内容至少包含):

①配送路线选择、配送人员及车辆管理:根据供应商及采购人的实际情况,合理规划配送路线(不少于1条配送路线)提供具体的执行方案;针对配送人员及车辆在运输及装卸过程中发生的一切安全事故(包括人员、车辆事故等)、人员身心健康心理素质教育及培训、车辆保养、维护等,提供权责清晰,有专门的管理团队、执行团队,分工明确,流程以及权限范围可追溯的具体执行方案;

②配送时效性及配送时间安排:在不干扰正常教学活动的情况下,提供具体及时配送时间安排的执行方案。

#### 2.原材料管理措施(内容至少包含):

①食材原料采购索证索票制度:提供具体的执行人员、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;

②食品原材料留样措施:提供具体的执行人员,执行方式,执行流程,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、留存方式等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.质量管理措施(内容至少包含):

①食品来源追溯体系:通过可追溯食品上的可追溯标签可以查看该食品的各种信息,了解食品的质量与安全性;该食品发生食品安全问题时,相关单位可以通过可追溯体系中的信息追溯和识别问题来源;符合成都市食品溯源要求;

②食品从采购、保存、检测、到配送质量管理体系及管控指标:针对各环节设定的食品的风险评估及管理、食品管理和监督检查、食品安全教育和培训;符合国家、地方食品相关产品中的致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定要求,对与食品安全、营养有关的标签、标识、说明书的要求,食品检验方法与规程;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。

#### 4.安全管理措施(内容至少包含):

①食品仓储安全管理措施:提供具体的执行人员,执行方式,执行流程,仓储要做好安全措施,防止可能存在的污染、感染等情形,防止无关人员进入,有明确的监控管理措施;

②食品配送过程安全管理措施:提供具体的执行人员,执行方式,执行流程,在食品配送过程中,要保障配送过程安全、配送过程中食材质量的保障、运送人员安全以及进入配送校区时的安全措施,做到不耽误配送行程,运输过程应当做好相应记录。

#### 5.卫生管理措施(内容至少包含):

①食品仓储卫生管理措施:提供具体的执行人员,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,做到及时清洁消杀,并有相应的监督、管理措施;

②食品配送过程卫生管理措施:提供具体的执行人员,执行方式,执行流程,针对配送前的食品卫生的保障,及时处理可能存在的卫生隐患,且应做好所有查验记录,做到可查验可追溯。

#### 6.应急预案(内容至少包含):

①食品安全事故应急预案:提供应急团队人员清单,其中应包含供应商公司主要负责人,应分工明确,流程以及权限范围可追溯,提供应急联系方式,含主要负责人联系方式,发生事件后,主要负责人必须第一时间到达现场配合调查处理和安抚工作,并承担所有法律责任,同时提供应急处置方案及应急赔付方案,包括处理流程、处理方式,并做出所有流程记录;

②发生影响正常配送的突发情况的应急预案:提供如停水停电停气、交通管制、雨季汛期、车辆

调配、路线变更、紧急采买、临时会议接待需求和特殊时段食堂临时需求等，应包含应急团队人员清单，应分工明确，流程以及权限范围可追溯，提供应急联系方式及相应的处理措施，如配送食材发生变更，应提供应急检测，提供应急响应速度承诺及应急路线。

③食品原材料公共卫生防控预案：制定食品原材料采购控制清单、健全原材料采购、验收、保管、加工等流程，防控组织管理、强化配送监测，保障食材备货配送，拓宽进货渠道、加强协调联动，保障食材运输通行、严控人流机制。

## **(二)履约能力**

### **1.投标人拟为本项目配置相关的专职服务保障人员：**

(1)★所有专职服务保障人员三年内无犯罪、吸毒、精神病、暴力史。

(2)专职服务保障人员每辆车配置1名专职驾驶员，1名专职装卸服务人员**(专职驾驶员与专职装卸服务人员不可重复)**；

(3)配置食品安全员(师)、食品检验或检测或分析人员、食品营养或健康管理人员(食品安全员(师)、食品检验或检测或分析人员、食品营养或健康管理人员不可重复)。

说明：①提供所配置的专业岗位人员应具有相关执业证书复印件：驾驶员应持有有效的驾驶证(准驾车型应满足配送车辆驾驶要求)，食品安全员(师)应具有食品安全管理员(师)培训合格证书或有关部门颁发的执业证书，食品检验或分析人员应具有相关专业培训合格证书或有关部门颁发的执业证书，食品营养或健康管理人员应具有相关专业培训合格证书或有关部门颁发的执业证书。

②提供所有专职服务保障人员的人员花名册、有效期内的身份证、健康证、劳务关系/劳动关系的证明材料(如劳动合同、工资转款证明或其他能证明为本单位人员的相关证明等)的复印件。

### **2.投标人拟为本项目配置符合规定的自有或租赁的厢式食材配送专用车辆：**

(1)配置2辆，其中包含1辆冷链运输车；

(2)所有车辆的车厢应为封闭式，车厢内部结构应平整、便于清洁，运输需冷冻、冷藏食品的冷链运输车应有温度控制设备，符合相关卫生要求。所有车辆应做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，配送时采用双人双锁管理方式。

说明：①专用车辆为自有的，提供车辆购置发票、有效期内的行驶证、机动车交通事故责任强制保险的复印件及车辆内外部实景照片(含车牌号的车辆外观照片正面、侧面各一张；车辆内景照片一张)。外部照片应为车辆外观和车辆号牌的同框实景照片(能辨别出该配送车辆为厢式货车，否则不计入配送车辆数量)；内部照片应为货箱内景和车辆号牌的同框实景照片(能辨别出该配送车辆内部结构平整、便于清洁，否则不计入配送车辆数量)。

②专用车辆为租赁的，提供租赁合同、有效期内的行驶证、机动车交通事故责任强制保险的复印件及车辆内外部实景照片(含车牌号的车辆外观照片正面、侧面各一张；车辆内景照片一张)。外部照片应为车辆外观和车辆号牌的同框实景照片(能辨别出该配送车辆为厢式货车，否则不计入配送车辆数量)；内部照片应为货箱内景和车辆号牌的同框实景照片(能辨别出该配送车辆内部结构平整、便于清洁，否则不计入配送车辆数量)。

### **3.投标人承诺拟为本项目配送工作的所有厢式食材配送专用车辆加装卫星定位装置。**

说明：提供为本项目配送工作的所有厢式食材配送专用车辆加装卫星定位装置的承诺函。

**4.投标人拟为本项目配置自有或租赁的固定食材配送场所或承诺中标后提供固定食材配送场所：**

(1)固定食材仓储库房不少于100m<sup>2</sup>(含100m<sup>2</sup>)；

说明：①固定食材仓储库房为自有的，提供产权证明材料复印件及场所内外部全景照片；②固定

食材仓储库房为租赁的，提供租赁合同复印件及场所内外部全景照片；③提供中标后5个工作日内提供固定食材仓储库房承诺函的，投标人在投标时须单独提供承诺函，格式自拟。注：投标人在投标时三者选其一均可。

(2)冷冻冷藏库房不少于50m<sup>2</sup>(含50m<sup>2</sup>)。

说明：①冷冻冷藏库房为自有的，提供产权证明材料和机电安装工程合同复印件及库房内外部全景照片；②冷冻冷藏库房为租赁的，提供租赁合同和机电安装工程合同复印件及库房内外部全景照片；③提供中标后5个工作日内提供冷冻冷藏库房承诺函的，投标人在投标时须单独提供承诺函，格式自拟。注：投标人在投标时三者选其一均可。

**5.供应商在签订采购合同时，须为采购人提供购买人民币壹仟万元(含壹仟万元)/年食品安全责任保险凭证。**

说明：提供投标人为采购人购买食品安全责任保险的承诺函。

#### **6.履约经验：**

2020年1月1日至本项目投标文件递交截止时，投标人具有食材配送的履约经验。

说明：①提供采购合同、采购人(业主)出具的良好履约证明及合同履行期限内往来凭证(合同期间任意一次发票及银行进账回单)复印件。②提供合同履行期限内购买食品安全责任险保单复印件。注：每个履约经验证明材料中采购人(业主)信息必须保持一致。

**7.★**供应商中标后应根据采购人要求配合采购人提供完善的履约配置情况报告[包括但不限于人员、场地(办公场所、食材仓储库房、冷冻冷藏库房)、车辆等]并接受采购人监督。

#### **(三)售后服务(内容至少包含)**

①质量保证承诺和客户回访措施：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，有专门的人员与采购人对接并了解食材配送过程中所出现的问题；

②退换措施：针对采购人提出的合理退换要求，应当及时响应并及时退换，换出的食材应保障质量及配送，有专门的人员处理、监督，处理流程记录可追溯；

③售后人员职能安排：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。

注：①供应商应当根据本项目实际情况提供真实、客观的证明材料。

②供应商根据项目的实际需求和具体情况实事求是地编制投标文件，能具体量化，具有可行性及便于监督考核，不得违反法律、法规规定，不得夸大其词和空口许诺。

### **七、商务要求**

供应商在投标时提供的综合折扣率将作为项目履约的价格依据。

#### **1.报价要求：**

(1) 配送食材报价(下浮率)(不再针对各项采购标的单独报价)。以市场参考价格作为基准价，投标人报出本项目唯一下浮率(如：市场参考价格为100元，结算价为70元，则下浮率为： $(100-70)/100*100%=30\%$ )。(1-下浮率)最高限价为100%。

(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。投标人报出下浮率，此下浮率做为中标的结算依据，如投标人的(1-下浮率)为负数、高于最高限价、有多个下浮率的，其投标文件均按无效投标文件处理。；

(3) 市场参考价格的确定：以配送当周成都市发展和改革委员会官方网站公布的《主城区部分农贸市场价格》武侯区农贸市场中的食品原料零售平均价为市场参考价格(食用油除外)；食用油以四川省发展和改革委员会网站“四川省城市居民食品价格监测表”数据中“菜籽油(桶装一级压榨5L)为市

场参考价格。如果官网价格表上没有的，由供应商和采购人根据实际需求随机抽取武侯区三个综合农贸市场进行现场询价，以零售平均价作市场参考价格。

2.配送执行价格计算公式：实际结算价格=市场参考价格×（1-下浮率）。

### 3.付款方式

(1)由采购人与中标人在月末按规定据实结算当月货款。

(2)对于满足采购合同约定资金支付条件的，采购人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。采购人不得以机构变动、人员更替、内部程序、政策调整、单位放假等为理由延迟付款，不得将招标文件和合同中未规定的义务作为向中标人付款的条件。采购人无故拒绝或者延迟支付采购合同款项的，应当依照采购合同约定承担违约责任。

(3)每次付款前，中标人须向采购人出具合法有效完整的增值税发票及凭证资料后进行支付结算，付款方式均采用公对公的银行转账，采购人接受转账的开户信息以合同载明的为准。如因中标人未按照要求提供合法有效的发票导致逾期付款的，不视为采购人违约，采购人不承担任何责任。

### 4.合同价款

合同价是投标人响应招标项目要求的全部工作内容的价格体现，包含完成本项目所涉及人员劳务、差旅、设备投入、原材料采购、运输、冷藏、二次搬运、保险、风险、税金、利润、招标代理服务费以及招标文件规定的一切费用。

5.服务期限：合同签订后一年。

6.投标人即使提供了所配送产品合格的相关检测报告或证明材料，但在因投标人产品导致发生食品安全事故时投标人应承担全部责任。

### 7.履约保证金退还：

履约保证金在中标人无违约行为且对合同约定义务履行完毕后10日内全额原路退还(无息)；如中标人未能履行合同约定的部分或全部义务，采购人根据配送产品质量和服务考核对履约保证金进行部分扣除或全部扣除。

8.所涉及预包装类食品：大米、面粉、食用油、乳制品(仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳)等必须提供产品规格及产品品牌。

9.中标人实际配送产品必须与投标时承诺的质量指标保持一致或配送更高质量指标标准的产品(具体以采购人实际需求开展配送)。

10.供应商须按照采购人规定的时间进行配送，采购人验收员通过看、闻、触摸等方法当场验收，检查食材是否有腐烂、异味等，拒收不符合要求的产品。中标人须提供配送产品相关的产品合格证和检验、检疫报告等材料。

### 11.验收方法和标准

11.1产品配送后由采购人指定人员进行验收。

11.2采购人验收发现数量(重量)不足的，以实际配送数量(重量)验收登记入库。

11.3采购人验收时发现质量不符合要求的，中标人应无条件退换，由此发生的一切费用及损失由供应商自行承担。

### 11.4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。

#### 11.5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选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，对有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。

#### 11.6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。

#### 11.7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，不能提供萎蔫、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”。

#### **11.8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)

**11.9**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。

**11.10**其他未尽事宜参照《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)及招标文件、投标人的其他投标文件及承诺以及合同约定标准进行验收。

### **12.违约责任及退出机制**

#### **12.1采购人违约责任**

(1) 采购人无正当理由拒收产品的，采购人应偿付当月配送金额百分之叁的违约金；

(2) 采购人逾期支付款项的，除应及时付足款项外，应向中标人偿付欠款总额万分之壹/天的违约金；逾期付款超过30天的，中标人有权终止合同；

(3) 采购人偿付的违约金不足以弥补中标人损失的，还应按中标人损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给中标人。

#### **12.2中标人违约责任及退出机制**

(1) 食材质量不符合要求的，采购人可拒收，一切损失由供应商自行承担。

(2) 供应商未按约定时间将食品食材配送到采购人指定地点，经调查属实，纳入服务考核。

(3) 食品食材检测不符合国家食品安全规定检验检测指标标准，须送至采购人指定的有资质的第三方检测机构进行复检，若复检结果不合格的，采购人有权无条件解除合同，并扣除全部履约保证金及当批次款项。

(4) 因食品食材质量引起食品安全事故，供应商承担一切法律责任，本合同自行解除，扣除全部履约保证金及当批次款项。

(5) 合同期内，采购人若发现供应商有违规行为和隐瞒近三年的违法经营活动及食品安全事故等不良记录的行为，采购人有权无条件解除合同，取消中标资格，扣除全部履约保证金及所有款项。

(6) 合同期内，查实供应商有转包、分包等违约行为的，采购人有权无条件解除合同，供应商将承担扣除全部履约保证金及所有款项的违约责任。

(7) 食品食材在出厂后不得有二次加工、分装等行为，供应商将承担扣除全部履约保证金的违约责任。

(8) 合同期内，由于供应商的资质被相关主管部门取缔，本合同将自动解除，采购人有权扣除全部履约保证金及当批次款项。

(9) 合同期内，供应商因食品食材卫生安全、质量、服务等被有关部门处罚，造成不良社会影响

的，采购人有权无条件解除合同，扣除全部履约保证金及当批次款项。

(10)合同期内，供应商不能向采购人开具食品食材配送清单及发票、不按实际配送量虚开配送清单及发票的，采购人有权无条件解除合同并扣除供应商全部履约保证金及当批次款项。

(11)供应商未按招标文件要求和投标文件承诺，不能向采购人提供所配送所有食品食材同批次合格有效检测报告的，采购人有权无条件解除合同并扣除供应商全部履约保证金及当批次款项。

(12)食品食材不能溯源的，采购人有权无条件解除合同，并扣除供应商全部履约保证金及当批次款项。

(13)配送车辆在校内发生安全事故的，采购人有权无条件解除合同并扣除供应商当批次款项，供应商还应承担因此产生的全部法律责任。

(14)供应商食品从业人员因供应商责任在校发生吵闹打架行为的，供应商将承担扣除全部履约保证金的违约责任；致人伤残或情节严重的，采购人有权无条件解除合同并扣除供应商当批次款项，供应商还应承担因此产生的全部法律责任。

(15)供应商在生产、运输等各环节不符合国家安全卫生相关规定的，供应商将承担扣除全部履约保证金的违约责任。

(16)服务评价累计扣除超出“履约保证金”的10%，采购人有权无条件解除合同。

(17)在对供应商每月一次的质量服务评议考核中不达标、或食材配送工作存在严重安全隐患且整改不到位的，采购人有权与供应商协商进行退换，并按照年度考评结果扣除部分履约保证金(详见《产品质量和服务评议考核标准表》)。

### 13.配送产品质量和服务考核

产品质量和服务评议考核标准表

| 产品质量和服务评议考核标准表(总分100分) |    |                   |       |
|------------------------|----|-------------------|-------|
|                        | 序号 | 考核标准              | 最多扣分制 |
| 质<br>量<br>类            | 1  | 食材不新鲜有变质倾向的       | -2    |
|                        | 2  | 肉类制品有异味的          | -5    |
|                        | 3  | 食材被水浸泡后增重的        | -2    |
|                        | 4  | 食材有砂石污染的          | -2    |
|                        | 5  | 食材混有危害健康致病寄生虫、卵的  | -5    |
|                        | 6  | 食材被交叉轻微污损的        | -2    |
|                        | 7  | 未按食材标准进行配送的       | -3    |
|                        | 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3个以上品种不洁净的   | -4    |
|                        | 11 | 食材整批不洁净的          | -6    |
|                        | 12 | 配送破损变形食材料的        | -2    |
|                        | 13 | 配送未经检疫的肉类及其它原材料的  | -5    |
|                        | 14 | 配送食材混杂有明显异物的      | -5    |
|                        | 15 | 退换食材仍然不合格的        | -5    |
|                        | 16 | 配送成品原料无包装的        | -2    |
|                        | 17 | 配送成品原料无生产批号或“三期”的 | -2    |
|                        | 18 | 配送无卫生许可证的食材及原辅料的  | -2    |

|                      |    |   |    |
|----------------------|----|---|----|
| (90分)                | 19 | 提供未经检验或检验不合格出厂的食材   | -2 |
|                      | 20 | 配送的食材包装变形、渗漏的   | -1 |
|                      | 21 | 配送的食材无正当理由私自调换外包装的  | -1 |
|                      | 22 | 配送的食材外包装污染未造成内装食材受污<br>损的   | -1 |
|                      | 23 | 配送油脂产品不洁净、浑浊的   | -2 |
|                      | 24 | 配送的米面油类等无与产品的名称、商标相<br>一致的食品卫生检验合格证   | -2 |
|                      | 25 | 配送的食材有发潮现象的   | -2 |
|                      | 26 | 配送食材有霉变现象的  | -5 |
|                      | 27 | 配送禽蛋外壳有霉点影响品质的  | -5 |
|                      | 28 | 配送的价格高于市场价格   | -5 |
|                      | 29 | 冷冻制品外置时间长出现化冰严重的(未变质<br>)   | -1 |
|                      | 30 | 冷冻制品外置时间长出现化冰变质的  | -2 |
| 服<br>务<br>类<br>(10分) | 31 | 配送服务满意度考核(得分说明：“优+”得10分，“优”得7-9<br>分，“良”得4-6分，“一般”得1-3分，“差”不得分)。<br>说明：“良”以下须提供扣分原因，并及时告之配送供应商。 |    |

考核说明：

(1)本项目的考核总分为：100分(其中：质量类90分，服务类10分，分值四舍五入取整数)，采购人将按照标准对中标人在配送过程中质量、服务情况进行评议。①每月考核得分90分及以上为合格；②考核得分89-80分一般，将按采购人要求进行整改；③考核得分79分及以下视为不合格，将按采购人要求进行整改。此外，采购人将联合约谈供应商，若未按要求整改，采购人有权终止合同；④中标人连续2个月考核得分为79分及以下，采购人有权扣履约保证金的10%，并有权终止合同。

(2)根据每月评议结果统计中标人年度总分数。计算公式：中标人每月评议得分之和为总得分。①年度平均分为90分及以上为合格；②年度平均分为89-80分为一般，扣履约保证金5%；③年度平均分为79分及以下，扣履约保证金10%。

(3)采购人每月一次对中标人的质量服务进行评议，考核结果将作为中标人是否能继续履行合同的主要依据。

注意：1、以上打★号的为实质性要求，不允许有负偏离。

2、实质性要求未明确证明材料的，在对应的商务应答表或产品技术参数响应表或服务偏离表中应答即可。

### 3.4 商务要求

#### 3.4.1 交货时间

采购包1:

自合同签订之日起365日

#### 3.4.2 交货地点

采购包1:

详见“3.3技术要求”

### **3.4.3支付方式**

采购包1:

分期付款

### **3.4.4支付约定**

采购包1: 付款条件说明: 满足采购合同约定资金支付条件, 在月末按规定据实结算当月货款, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 满足采购合同约定资金支付条件, 在月末按规定据实结算当月货款, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 满足采购合同约定资金支付条件, 在月末按规定据实结算当月货款, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 满足采购合同约定资金支付条件, 在月末按规定据实结算当月货款, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 满足采购合同约定资金支付条件, 在月末按规定据实结算当月货款, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 满足采购合同约定资金支付条件, 在月末按规定据实结算当月货款, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 满足采购合同约定资金支付条件, 在月末按规定据实结算当月货款, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 满足采购合同约定资金支付条件, 在月末按规定据实结算当月货款, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 满足采购合同约定资金支付条件, 在月末按规定据实结算当月货款, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 满足采购合同约定资金支付条件, 在月末按规定据实结算当月货款, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 满足采购合同约定资金支付条件, 在月末按规定据实结算当月货款, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 8.33%。

采购包1: 付款条件说明: 满足采购合同约定资金支付条件, 在月末按规定据实结算当月货款, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 8.37%。

### **3.4.5验收标准和方法**

采购包1:

详见“3.3技术要求”

### **3.4.6包装方式及运输**

采购包1:

涉及的商品包装和快递包装, 均应符合《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)》的要求, 包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸, 以确保货物安全无损运抵指定地点。

### **3.4.7质量保修范围和保修期**

采购包1:

详见“3.3技术要求”

### **3.4.8违约责任与解决争议的方法**

采购包1:

详见“3.3技术要求”

### **3.5其他要求**

/