

技术服务及其他商务要求

一、采购范围

序号	采购种类标的	要求
1	蔬菜	农药残留符合 GB2763-2021《食品安全国家标准农残最大残留限量》要求。
2	猪肉	鲜猪肉，符合国家相关质量标准。
3	禽类	具有《动物产品检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》。
4	大米	质量指标不低于GB/T 1354-2018 一级等指标的技术要求。
5	面粉	小麦粉（面粉）的质量指标不低于GB/T 1355-1986 的特制一等指标的技术要求。
6	食用油	食用油为非转基因食用植物油，食用油的食品安全指标应符合GB2716-2018 的规定。
7	禽蛋	安全指标符合GB 2749-2015 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。

备注：投标人应具备综合食材供应能力，除必须具备以上种类食品原材料供应能力外，项目实施中同时负责采购、配送采购人根据食堂需要要求配送的其他食材，食材质量标准不得低于采购人订单要求及国家相关食品质量标准。

二、部分食品原材料质量要求

1. 蔬菜类：保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，当日采摘，当日供应，原菜保证菜面干净、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，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GB2763-2021《食品安全国家标准农残最大残留限量》要求。

2. 肉类：符合GB2707-2016、GB 2762-2017等相关标准，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。配送的生鲜肉类为当日生产的冷鲜肉，保

证肉质新鲜，及时配送。应符合 GB9959.1-2001 鲜、冻片猪肉、GB16869-2005 鲜、冻禽产品等食品安全国家标准和相关强制性规定。鲜猪肉（应是当日生产）供应时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》。

（1）生鲜猪肉（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。

（2）冷冻肉类：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，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 90%。

3. 禽类

（1）散装生鲜禽肉（应是当日生产）供应时提供当日的《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，生鲜禽肉类保证新鲜，符合食品安全溯源管理要求。

（2）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。

4. 预包装类食品包装上应具有 SC 标记。其中成品粮（大米、小麦粉或面粉）的食品安全指标应符合 GB 2715-2016 的规定，其中：大米的质量指标不低于 GB/T 1354-2018 一级等指标的技术要求，小麦粉（面粉）的质量指标不低于 GB/T 1355-1986 的特制一等指标的技术要求。食用油为非转基因食用植物油，食用油的食品安全指标应符合 GB 2716-2018 的规定，其中：成品菜籽油的质量指标不低于 GB/T 1536-2004 的成品压榨菜籽油的技术要求。食品中污染物限量标准应符合国家标准 GB2762-2017、GB2761-2017 规定或国家卫生、食品安全最新标准，即预包装原料为原公司（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。

5. 禽蛋：安全指标符合 GB 2749-2015 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，保证新鲜；具有动物产品检疫（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；包装采用符合国家卫生标准要求的包装材料。

6. 其他食材

(1) 水产品：淡水鱼类（仅限草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼）、海水藻类（仅限海带）的食品安全指标应分别符合 GB 2733-2015、GB 19643-2016 的规定。

(2) 水果类：保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，并按要求供货。农药残留符合 GB2763-2021《食品安全国家标准农残最大残留限量》要求。

(3) 调味品、干杂类：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，有该物品独有的气味、无异味。有效期在保质期二分之一天数之内，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，在保质期内有 SC 标记。

(4) 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，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。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、保质期限、质量等级、生产经营者等标识内容应与其内装物一致。

本项目核心产品：大米。

注：上述的相关技术标准如国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。

二、配送要求

1、所有产品均按采购人安排配送，15 分钟响应，1 小时内送达；应急配送

要求应在 30 分钟内予以送达。所有产品配送符合产品加工运输的国家标准，并实行专车专人定点配送，按规定送到采购人指定的库房，并按存放要求堆放整齐。若人车情况有变更，投标人应提前与采购人衔接，做好培训并接受采购人管理。

2、当日食材应在当日上午 7:00 前配送到位。

3、投标人需自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。投标人应按采购人计划，及时保质保量配送，保障采购人食堂正常运行；按合同要求提供优质、新鲜、无感观异常的食材；保证食材和运输安全，并向采购人提供相关检测部门出具的农药残留检测报告；无条件更换运输过程中包装破损产品，所需费用由投标人承担。

4、投标人运送产品的车辆应为专用封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁。

5、投标人做好食品安全的保障工作。

(1) 投标人按要求配送，按规定时间送达，确保采购人食品新鲜、优质、安全可靠。

(2) 建立出入库台账。投标人对所供产品的食品安全负责，建立 24 小时监控体系，大米、菜籽油必须粘贴印有投标人详细信息的封条。所有配送产品在配送前，由投标人自行查验。所有产品进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。猪肉留样保存 24 小时，大米、菜籽油留样保存一周。

(3) 配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用双人双锁管理。配送工作人员须具有卫生防疫部门出具的健康合格证明。

(4) 建立责任追究制度。食品原材料统一配送工作督导组将定期或不定期地深入食堂和投标人对食堂食品原材料配送工作进行督查。对投标人提供不合格产品或不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。

6、食品安全责任：投标人承担因配送食品质量引起的食品安全等一切经济和相关法律责任。

★7、按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定，投标人在中标后提供的产品中须有预算总额 30%以上产品由中小企业生产或提供，其中 60%以上产品由小微企业生产或提供。（提供承诺函，格式自拟。须同时提供中小企业声明函。）

三、建立考核机制

1、履约过程中，投标人因食材卫生安全、质量、服务等方面被有关部门处罚、取缔或造成不良社会影响，发生违约情况，采购人有权追究法律责任。

2、以国家相关行业标准，根据本项目招标文件、结合投标人的投标文件及承诺、和双方签署的合同进行验收。验收时采购人有权对供应货物进行抽检，抽检费用由投标人承担。

3、对因食品质量引发食品安全事故、连续两次评议结果满意率较低的、投标人存在严重安全隐患整改不到位等情况的，采购人有权追究法律责任。

4、考核办法：每月由采购人组建的考评小组对投标人实行考核，得分不得低于90分，低于90分，将处以当月供货总金额5%的罚款。

序号	考核项目	考核内容	分值	考核标准	得分
1	规章制度	规章制度齐全，规章制度应包含： ①索证采购制度 ②采购验收储存制度 ③分拣加工管理制度 ④蔬菜水果农药残留检测制度 ⑤食品留样制度 ⑥晨检制度 ⑦场地车辆用具清洗消毒保洁制度 ⑧食品安全保卫制度 ⑨食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度 ⑩食品卫生责任追究制度	10分	每缺一项扣1分	
2	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	12分	出现一次不得分	
		供货商建立食品安全卫生制度并是否执行	12分	出现一次不得分	
		配送食材的相关证件齐全，包含：①合格证，②检疫证，③检验报告，④食品生产许可证，⑥其他食品质量相关证明材料等。	12分	每缺一项扣2分	
3	应急保障服务	应急保障配送是否及时并保障原材料质量	12分	出现一次扣2分	
4	配送人员	每日配送人员须持有配送卡、有效期内的健康证、供应商的配送证， 专人持证配送	10分	出现一次未持证扣2分	

		财会人员、检测人员须持有相关从业资格证	10分	每有一人未持证扣2分	
		每月按照实际天数进行晨检并记录	12分	没少一日扣1分	
5	满意度调查	食堂是否因原材料出现投诉现象	10分	出现一次不得分	
项目考核小组成员为：采购人单位相关部门领导及单位职工共同监管考评。					

四、确定结算价格

1. 市场零售价：采购人每月组织市场（当地）询价一次。
2. 参考价：成都市发改委在官方网站上发布最近的价格信息。
3. 基准价格：将发改委的价格与采购人询出的零售价加权平均后，作为下月有效的执行基准价格，不得浮动（所需蔬菜或干杂等食材品目在发改委官方网站上没有发布的，就以采购人询出的零售价加权平均后作为基准价格）。
4. 最终结算价：最终结算价格=基准价格×结算比例（结算比例不得高于100%）。

★五、商务要求

1. 付款方式：货款每月结算一次。当月供货后，次月 10 个工作日内由采购人与中标人共同核实供货量、中标人并出具相关发票凭证后，采购人在 15 日内支付货款。
2. 服务期限：签订合同后的 1 年。
3. 配送地点：采购人指定地点。
4. 履约验收
 - 4.1 履约验收主体：中共成都市新津区委办公室。
 - 4.2 履约验收时间：完成后 10 日内组织验收。
 - 4.3 验收组织方式：自行验收，分段式验收。
 - 4.4 技术履约验收内容按照本项目招标文件中“技术服务要求”及中标人投标文件进行验收。商务履约验收内容按照本项目招标文件中“商务要求”及中标人投标文件进行验收。
 - 4.5 履约验收标准：严格按照国家相关法律法规、《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）的要求组织验收。

注：“★”为实质性要求，不允许负偏离，否则做无效投标处理。