

# 采购项目技术、服务、政府采购合同内容条款 及其他商务要求

## 第一部分：项目清单

序号	标的名称	所属行业	是否允许进口产品
1	蔬菜类	农、林、牧、渔业	否
2	肉类	农、林、牧、渔业	否
3	水产品类	农、林、牧、渔业	否
4	成品粮（大米、小麦粉或面粉）	工业（制造业）	否
5	禽蛋	农、林、牧、渔业	否
6	乳制品	工业（制造业）	否
7	调味品、干杂类	工业（制造业）	否

## 第二部分：项目技术指标

### 1、采购要求

（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药最大残留限量》要求。

(2) 肉类：符合 GB2707-2016、GB2762-2017 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、生鲜禽类为当日生产的冷鲜肉，保证肉质新鲜，及时配送。应符合 GB/T 9959.1-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品，GB16869-2005 鲜、冻禽产品等食品安全国家标准和相关强制性规定。水产类，符合国家标准 GB2733-2015 等相关标准。鲜猪肉生产厂家具有有效期内的《生猪定点屠宰证》，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。

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。

④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（冷冻时间不超 1 个月），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）水产品：淡水鱼类（草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等）、海鲜藻类（海带、虾米等）的食品安全指标应分别符合 GB2733-2015、GB19643-2016 的规定。

（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、质量等级、生产经营者等标识内容应与其内装物一致。

（5）预包装类食品原料应具有 SC 标记。成品粮（大米、小麦粉或面粉）的食品安全指标应符合 GB2715-2016 的规定，其中：大米的质量指标不低于 GB/T1354-2018 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 1355-2021 的精制粉指标的技术要求。食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，其中：成品菜籽油的质量指标不低于

GB/T1536-2021 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。

（6）禽蛋的食品安全指标符合 GB2749-2015 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；散装生鲜奶应有动物产品检疫（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。

（7）乳制品执行标准：符合 GB12693-2010 或国家卫生、食品安全最新标准。①纯乳制品以生牛乳为原料，符合 GB25190 国家标准。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。②调味奶以不低于 80%的生牛乳为源料生产，符合 GB25191 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。③质量符合《中华人民共和国食品安全法》、国家奶制品相关标准，常温保质时间不低于 6 个月（以生产日期起计算）。

(8) 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 1/2 天数以上，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。

注：上述国家或行业标准如有更新，以最新的相关标准要求为准。

## 2、配送要求

(1) 所有产品均按采购人要求安排配送，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，中标供应商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) 中标供应商需自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何形式的转包或分包。中标供应商应按采购人计划，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，所需费用由中标供应商承担。

(4) 中标供应商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) 中标供应商做好食品安全保障工作。

①中标供应商按要求配送，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。中标供应商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中标供应商详细信息的封条。所有配送产品在配送前，由中标供应商自行查验。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，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中标供应商，对食堂食品原材料配送工作进行督查。对中标供应商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：中标供应商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。

### **3、服务要求**

(1) 投标人应根据本项目制定配送服务方案：

①食品管理、出入库管理（根据采购需求提供食品管理和出入库管理方案，应分工明确，流程以及权限范围可追溯，针对食品需求分

配管理，及时出库、入库的管理，分拣配送管理，提供具体的执行方案）；

②疫情期间有针对性配送服务方案（包括配送人员风险筛查、食材来源风险、载具消毒、防交叉感染等）。

（2）投标人应根据本项目制定售后服务方案：

①售后服务人员构成合理（构成合理是指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、虫蛀等情况不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）。

（3）投标人应根据本项目制定配送管理方案：

①食品质量管理体系（应包含针对本次项目设定的食品风险评估及管理、食品管理和监督检查、食品安全教育和培训）；

②食品安全管控指标（应包含符合国家、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）；

③食品安全管理岗位责任（应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）；

⑤食品安全事故处理流程及处理方法（应提供供应商食品安全事故处理流程，针对本项目可能发生的情况提供相应的处理方式，处理流程及方式应符合食品相关法律法规）。

（4）投标人应根据本项目制定：

①食品配送人员管理制度（制度中体现的针对本次项目的配送人员管理应当权责清晰，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）；

②食材原料采购索证索票制度（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食材原料出入库管理制度（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食品安全查验记录制度(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食品安全运送制度(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、运送人员安全措施,做到不耽误配送行程,运输过程应当做好相应记录)；

⑦库房安全管理制度(制度中体现的针对本次项目的库房安全管理应当有具体的执行人员,执行方式,执行流程,库房要做好安全措施,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)；

⑧生鲜蔬果类农残检验制度(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)；

⑨食品原材料留样制度(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)。

(5) 投标人应根据本项目制定应急预案：

①临时会议接待需求（应包含应急团队人员安排，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，如紧急采买、仓库调配、应急配送，如配送食材发生变更，应提供应急监测，提供应急响应速度承诺及应急路线）；

②特殊时段食堂临时需求（应包含应急团队人员安排，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，如紧急采买、仓库调配、应急配送，如配送食材发生变更，应提供应急监测，提供应急响应速度承诺及应急路线）；

③发生影响正常配送的突发情况的应急配送方案（应包含应急团队人员安排，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，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，应提供应急监测，提供应急响应速度承诺及应急路线）；

④因食品原料质量或卫生安全引发食物中毒事故的应急处置预案及应急赔付（应包含应急团队人员安排，其中必须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，能提供应急联系方式，包括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）。

注：以上（1）至（5）项，投标人应根据采购需求提供合理可行

的相关内容，否则视为该项不满足（合理可行是指不存在不适用项目实际情况的情形、凭空编造、逻辑漏洞、科学原理错误以及不可能实现的夸大情形等）。

#### **4、建立考核机制**

（1）履约过程中，中标供应商因食材卫生安全、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、结合中标供应商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，抽检费用由中标供应商承担。

（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、中标供应商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中标供应商实行考核，得分不得低于 90 分；低于 90 分，将按照考核办法予以处罚。

（5）考核办法：采购人采用每月检查和抽查相结合的方式对中标供应商服务工作进行考核，检查记录和整改时限反馈中标供应商。考核总分值为 100 分。①每月考核得分均在 90 分（含）以上视为考核合格，全额支付该月货款；②低于 90 分，则每少 1 分采购人有权从应付中标供应商的货款中扣除 300 元；③低于 80 分，将处以当月供货总金额 20%的罚款；④连续二个月考核不合格或一年内累计达四

个月（含本数）考核不合格，甲方有权要求终止合同，由乙方承担违约和赔偿责任。

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为食堂提供配送服务	4分	人员不固定，出现一次扣1分	
	按照甲方要求按时将原材料配送到指定地点	10分	出现一次扣2分	
原材料价格	是否按时提交每周原材料价格表	10分	出现一次扣2分	
	是否按照市场价格报价并按照优惠率下调	20分	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	16分	出现一次扣2分	
	中标供应商建立食品安全卫生制度并是否执行	8分	出现一次不得分	
	中标供应商是否及时提供原材料检验报告、合格证书等，确保原材料溯源	8分	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	出现一次扣2分	
应急保障服务	中标供应商驻点人员是否坚守岗位，杜绝出现脱岗现象，保障甲方应急响应	4分	出现一次扣2分	
	应急保障配送是否及时并保障原材料质量	4分	出现一次扣2分	
满意度调查	食堂是否因原材料出现投诉现象	8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。

## 5、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（市场零售价 60%，参考价 40%），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%）。

(5) 投标人按照折扣报价，须包含（但不限于）配送费、人工费、税费等。

(6) 按照《关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》的要求，本项目采购人将按比例预留年度食堂食材采购份额，通过脱贫地区农副产品网络销售平台（原贫困地区农副产品网络销售平台）采购脱贫地区农副产品。

### **第三部分：总体商务、服务要求及履约主要条款**

1、付款方式：①本合同签订生效之日后，实行月结算，当月供货后，次月 30 天内由采购人与中标供应商共同核实供货量、价格等，扣除当月考核罚款，中标供应商出具相关发票等相关凭证后，每月采购人收到中标供应商正式发票后 10 个工作日内支付至最终确认金额的 100%。②中标供应商须向采购人出具合法有效完整的完税发票及凭证资料进行支付结算，中标供应商未提供发票及凭证资料的，采购人有权拒绝支付。

2、服务期限：签订合同后的 1 年，在预算范围内结算。

3、配送地点：由采购人指定。

4、验收方法和标准：严格按照国家现行验收方法和标准执行；按照《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）相关要求组织验收。

注：

1. 除本章中“3、服务要求”外其余所有要求均做实质性要求，不允许负偏离，若偏离，将做投标文件无效处理。

2. 服务要求的评审标准详见综合评分明细表中第2项服务方案及保障的评审标准。

3. 除本章中明确要求需要单独提供证明材料外的，投标人在投标文件中针对实质性要求仅在偏离表中进行明确响应即可，评标委员会在评审时，仅对投标文件是否违背实质性要求进行审查。