

第五章 招标项目技术、服务和其他要求

前提：本章中标注“★”的条款为本项目的实质性要求，投标人应完全满足，未响应或不满足按无效投标处理。

一、项目概述

本项目共计 1 个包，拟确定中标人 1 名。

二、服务内容及所属行业

序号	服务内容（标的名称）	数量（单位）	所属行业
1	儿童厨房生活食品采购	1 项	其它未列明行业

★三、服务要求

（一）采购内容

品种	预估单价（元/kg）	预估数量（kg）	控制单价（最高限价）
大米	以当月市场价格	64750	以市场询价结果为基准价后报下浮率
面粉	以当月市场价格	22200	以市场询价结果为基准价后报下浮率
菜籽油	以当月市场价格	14641	以市场询价结果为基准价后报下浮率
肉（禽、猪、牛、鱼）	以当月市场价格	83779	以市场询价结果为基准价后报下浮率
蛋类	以当月市场价格	10307	以市场询价结果为基准价后报下浮率
干杂	以当月市场价格	8193	以市场询价结果为基准价后报下浮率
蔬菜	以当月市场价格	83250	以市场询价结果为基准价后

			报下浮率
--	--	--	------

(二) 技术要求 (实质性要求)

1、籼米或粳米

(1) 米类执行标准:GB/T1354, 不含添加剂。大米的质量标准:除符合国家标准二级及以上籼米或粳米外, 要求:25kg/袋, 碎米总量 \leq 15%, 小碎米总量 \leq 1.5%, 不完善粒 \leq 3.5%。

(2) 在产品包装袋或合格证上标明生产厂家名称、地址及联系方式、产品名称、生产日期、保质期, 质量等级、产品执行标准、产品合格证, 生产许可证号标准。

(3) 固有色泽和香味, 无污染无虫害, 色泽、气味、口味正常, 无异味或霉味(霉变), 无虫蛀结块挂丝或杂质等, 符合食品安全国家。

(4) 提供第三方检测机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标识的产品质量检验报告, 每季度一次。(本次投标时需提供承诺函, 不提供视为无效投标; 供货时按要求提供检测报告交由业主查验。)

(5)《出厂检验报告》: 交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格报告单(本次投标时需提供承诺函, 不提供视为无效投标; 供货时按要求提供检测报告交由业主查验。)

2、小麦面: 50kg/袋

(1) 产品执行标准:GB/T1355

(2) 质量等级:精制粉

(3) 面粉:色泽呈白色或微黄色, 不发暗, 无杂质的颜色, 呈细粉末状, 不含杂质, 手指捻捏时无粗粒感, 无虫子和结块, 置于手中紧捏后放开不成团, 具有面粉的正常气味, 无其他异味。筋力适中, 吸水率高, 口感筋道等特点。

(4) 提供第三方检测机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标识的产品质量检验报告, 每季度一次。(本次投标时需提供承诺函, 不提供视为无效投标; 供货时按要求提供检测报告交由业主查验。)

3、食用油(非转基因食用油): 四级以上压榨菜籽油

(1) 基本要求：外包装完好，容量为 10L，外包装上标有食品生产许可证号，标明产品名称、生产厂家名称、地址及联系方式、净含量、生产日期、保质期、执行标准、具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

(2) 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味；

(3) 加热试验(280℃)油色不得变深，无析出物；

(4) 不得混有其他食用油或非食用油；

(5) 食用植物油须符合 GB2716 食品部安全国家标准植物油要求；

(6) 执行标准：

(7) 油类质量要求：每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药残留等严格控制在国家标准范围内。有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺（必须为压榨法生产的）。

(8) 提供第三方检测机构出具的带有 CMA 或 CNAS 标识的产品质量检验报告，每季度一次。（本次投标时需**提供承诺函不提供视为无效投标；供货时按要求提供检测报告交由业主查验。**）

4、调味品预包装产品（采购人根据实际需求确定规格）

(1) 质量要求标准：

1.1 食用盐执行标准：GB/T5461 或国家最新标准；

1.2 酱油执行标准：GB/T18186 或国家最新标准；

1.3 醋执行标准：GB/T18187 或国家最新标准；

1.4 豆瓣执行标准：行业或国家最新标准；

1.5 味精执行标准：GB/T8967-2007 或国家最新标准；

1.6 鸡精执行标准：行业或国家最新标准；

(2) 所有调味品产品外包装需注明产品名称、品牌、规格、生产厂家名称、地址及联系方式。

(3) 外包装无污物、无泄漏、无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉。色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整、无

破包、夹包、漏包、无污染。

①酱油：色泽呈红褐色或棕褐色或红褐色，有酱香味，无不良气味，鲜咸适口。

②味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

③食醋：有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无悬浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

④酱类食品：有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦焦糊及其它异味、异物。

⑤淀粉制品：有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

⑥食盐：晶体整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无返卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

(4)技术要求：所提供产品，保质期须在 2/3 期限内。

5、畜禽类：主要是猪、牛、羊肉（拒绝冻肉）

①符合GB2707-2016 食品安全国家标准鲜(冻) 畜禽产品标准；

②动检部门检验检疫合格无污染，严禁注水注胶、病畜、死畜；

③肉质紧密,富有弹性，皮无斑点；

④脂肪呈白色或乳白色，有光泽；

⑤瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘；

⑥肉类去骨后按规格要求，分割成带肥膘或不带肥膘各部位的净肉；

⑦肉无异味、臭味；

⑧不带淋巴结；

⑨投标人保证随时提供动物检验检疫、肉质等合格证明材料，肉质质量安全符合国家现行相关强制性标准；

⑩相关证书齐全完备，所配送肉必须有“两章两证”（猪、牛、羊肉的检验检疫合格需要两证两章，即检疫验讫印章、动物产品检疫合格证和肉品品质检验合格印章、肉品品质检验合格证）。

6、新鲜蔬菜——质量要求

①关于季节问题，若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(按叶菜、瓜菜等进行分类)。

②蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度，利用率达到95%以上。严禁采购有害、有毒腐烂变质、酸败、毒变、生虫、污垢不洁，混有异物或其他感官性状异常的食品。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食品。

③提供快检报告：提供蔬菜的农药残留类报告，每季度一次。（本次投标时需提供承诺函不提供视为无效投标；供货时按要求提供检测报告交由业主查验。）

序号	类别	包含品种	质量要求
1	菜叶类	白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜	属同一品种规格，品质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外）；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜、花球洁白，无毛花、青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯薹现象。
2	茄果类	番茄、茄子、甜椒、辣椒等	属于同一品种规格，色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。
3	瓜果	黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等	属于同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。
4	根菜类	萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等	属于同一品种规格，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。

5	薯芋类	马铃薯、薯蕷、芋、姜、豆薯等	属同一品种规格,色泽一致,不带泥沙,不带茎叶、须根,无机械和病虫害斑,无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。
6	葱蒜类	大葱、分葱、四季葱等	属同一品种规格,允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根,去老叶,韭菜去根去老叶,蒜头、洋葱要去枯叶;可食部分质地细嫩,不带泥沙杂质,无病虫害斑。
7	豆类	豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等	属同一品种规格形态完整,成熟度适中,无病虫害斑。食荚类:豆荚新鲜幼嫩,均匀。食豆仁类:籽粒饱满较均匀,无发芽。不带泥土、杂质。
8	水生类	茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等	属同一品种规格,肉质嫩,成熟度适中,无泥土、杂质、机械伤,不干瘪,不腐烂霉变,茭白不黑心。
9	多年生类	竹笋、黄花菜、芦笋等	属同一品种规格,幼嫩,无病虫害斑,无明显机械伤。不能提供鲜黄花菜。
10	蛋类	/	蛋壳清洁完整,灯光透视时整个蛋呈桔黄色至橙红色。打开后蛋黄凸起、完整、有韧性,蛋白澄清、透明、稀稠分明,无异味。

(三) 配送要求

1、基本要求

(1) 产品包装应符合国家现行包装标准规定并具备良好的防潮抗震能力,以保证对产品质量无影响。

(2) 产品运输由投标人办理,费用由投标人承担,投标人发货后以书面形式通知业主发货时间、运输方式及货物送达时间,便于业主及时收货,货物的运输风险由投标人承担。

(3) 到达地:乙方在甲方指定地点交货,并现场点验和堆码整齐。

2、数量及验收

(1) 甲方计划数量以市斤计量，乙方严格按照甲方提出的计划供货，多退少补。数量以甲方校验为准

(2) 甲乙双方可共同校对计量器具。

(四) 产品质量保证

1、乙方所配送的食品原材料应符合国家要求。

(1) 定型包装类食品原材料应具有 QS/SC 标识。

(2) 大米、面粉及菜籽油和调味品应符合国家相关标准，且距离保质期到期至少三分之二时间以上。

(3) 肉类应确保新鲜并符合相应食品安全溯源体系，符合国标，满足动检部门检验检疫合格。肉、禽肉每批次应当附有由县级以上动物卫生监督机构出具的《动物检验检疫合格证》。

(4) 蔬菜应干净、新鲜、无感官异常，农残检测符合国家要求，不超标；禽蛋干净、无破损，无沙壳、畸形、麻点。

(5) 调味品、干杂符合国家标准，具备产品合格证，不变质、不过期，包装不破损，生产厂家及相关信息清晰可见。

(6) 甲方有权拒收无相关报告或证明的食材。

3、乙方不能配送转基因食材

(五) 服务要求

1、配送车辆要求：

配送车辆必须是封闭的厢式货车、保证配送食材运输过程中不腐烂变质。(提供承诺函)

2、服务团队人员要求：

(1) 项目经理 1 名，主要负责与业主进行业务上的联系往来，合同期内不得更换，如遇不可抗力因素，必须更换项目经理，须征得业主同意后方可更换。

(2) 驾驶员不少于 1 名。

(3) 配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，因乙方未遵守上述规定而导致无法正常送货的，所有后果及经济损失由投标人自行承担。

(4) 相关项目服务人员都需具备有效的健康证明。

3、包装与标志要求:

(1)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。

(2)标志:每件产品包装必须贴标签,并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址、生产日期和保质期限以及规格 QS/SC 认证等。

(3)甲方有权拒收包装及标志不达标的食材。

4、品种数量要求:

(1)保证配送食材品种重量的准确性,以业主下单品种及数量为准,所有食材的重量以净重为准,不得包含包装材料的重量。

(2)若采购清单上有部分货物因为季节或其他特殊原因无法提供,经业主同意后方可调换其他品种。

(3)严禁缺斤少两、超量配送、延时配送或者配送产品质量不达标。

5、送货时间要求:

(1)合同签订生效后,按业主通知,从正式供货之日起,每天双方提前商定次日的配送清单,投标人应于业主规定每日 8:30 之前将采购清单上的货物保质保量送至甲方指定地点。

(2)如遇不可抗力造成送货延误的,经业主同意后,投标人应按业主另行指定的地点和时间及时送达。

6、运输要求:

(1)投标人应做好运输过程中的食品保鲜、保质工作,不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。

(2)确保配送的产品新鲜、优质、安全、可靠,确保运输安全。

(3)若业主发现配送的食材存在腐烂、变质,将及时通知投标人进行处理并做好记录,投标人需无偿更换相同品种相同数量的原材料。

7、卸货要求:

(1)投标人负责卸货,送货车辆应保持清洁:

(2)产品应小心轻卸,严防机械损伤;

(3)产品堆放科学合理,避免造成交叉污染;

8、建立出收货台账

(1)所有产品在配送前，必须由投标人自行查验产品的有效期、包装等。

(2)所有产品留样(冷冻保存)保存 48 小时。

9、因业主临时所需的配送需求，投标人应在业主规定时间内完成配送

(六) 验收要求

1、原材料验收由采购单位管理方、供应方，双方现场检验，对供应货物的质量无异议、数量准确无误后，双方签字，各自留存。投标人按技术质量要求提供食材，自身保留样品，相应的检验报告随货送达采购单位备案以备审查。

2、投标人违约责任

(1) 食材没有按时按要求配送到位，影响采购方食堂正常开餐的，供货商以当日需求计划总量两倍价款赔付采购方。

(2) 食材没有按质量要求配送，供货商不合格批次货品十倍总量价款赔付采购方。

(3) 上述情况发生三次后，采购人有权立即取消其配送资格。参照《中华人民共和国政府采购法实施条例》第七十一条规定执行。

(4) 原材料投标人须保证所供原材料均为符合国家卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足采购人要求，所有原材料均留存样品备查。

3、原材料供应管理

(1) 满足采购人食堂供货资质要求、具备较强供货能力和应急保障能力、供货价低于城区同期同类食材市场价、实力强、信誉好、满意度高的企业。

(2) 投标人对配送物资，在配送过程中要做好保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。否则一经查实，投标人将被取消配送资格，同时承担相应的责任。

(3) 采购人将不定期的对投标人的所送物资进行委托第三方检验检测，保证物资无毒无害新鲜，利于烹饪，同时投标人做好相应的配送台账记录。抽检费用由责任方承担。

(4) 投标人应具有组织配送、调运、分拣、包装、二次搬运的能力。投标人具有固定的配送网点服务能力。

(5) 成交投标人必须使用专用车辆配送产品，定期对车辆进行清洁、消毒。运输产品时应避免日晒、雨淋，运输过程中禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输，防止交叉污染事故的发生。

★四、商务要求

序号	内容	要求
1	服务期限	政府采购合同签订后1095日止,本项目以最终预算金额支付完为止。若在本项目合同期内,预算金额用完合同自动终止。
2	服务地点	采购人指定地点
3	报价	1、本项目报价采用下浮率进行报价,各采购品种报统一下浮率。 2、中标投标人、采购人应每月进行一次询价,依据询价日12点之前西昌市的超市及菜市场(新仓库、南坛、九重天、城南菜市场、沃尔玛、达达超市等)价格进行询价,询价为两个超市两个菜市场上午12:00前相应询价的平均价为当月结算价格(不另计算运费及其他费用)
4	合同价款支付	按实际配送量,市场询价价格及中标人所报下浮比例,次月据实结算并支付,依据配送方开具正规发票分别对公转账结算,未提供正规发票的不予以结算。
5	验收标准及要求	<p>(一) 验收方案</p> <p>(1) 验收组织方式: 单位内部验收</p> <p>(2) 是否邀请本项目的其他供应商: 否</p> <p>(3) 是否邀请专家: 否</p> <p>(4) 是否邀请服务对象: 否</p> <p>(5) 是否邀请第三方检测机构: 否</p> <p>(6) 履约验收程序: 分期验收</p> <p>(7) 履约验收时间: 根据项目实际情况决定。</p> <p>(二) 技术履约验收内容</p> <p>按照本项目招标文件在“服务要求”中的约定执行。</p> <p>(三) 商务履约验收内容</p> <p>按照本项目招标文件在“商务要求”中的约定执行。</p> <p>(四) 验收组织的其他事项</p> <p>(1) 符合国家、行业标准、四川省地方标准规定的验收标准。</p>

		<p>(2) 其他未尽事宜应严格按照《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、投标人承诺至项目履约期间的一切安全责任由中标商自行负责、与采购人无关（提供承诺函、格式自拟）</p> <p>2、投标人应承诺中标后、针对本项目单独购买食品安全责任险、保险金额不低于3000万元。（提供承诺函）</p> <p>3、投标人应承诺：在服务期内，如因投标人的责任出现食品安全事故、由投标人承担相应责任并终止合同。</p>