

第四章 采购需求及其技术、服务及其他要求

前提：本章中标注“★”的条款为实质性要求，未响应或不满足，按无效响应处理。

一、项目概述

本项目共计 1 个包，拟确定成交供应商 1 名。

二、标的名称及所属行业

| 序号 | 标的名称 | 所属行业 |
|----|-----------------------------|---------|
| 1 | 昭觉县公安局监管场所在押人员主副食品等采购配送服务项目 | 其他未列明行业 |

三、服务的技术要求与标准：

| 品种 | 预估单价 (元/kg) | 预估数量 (kg) | 控制单价（最高限价） | 供货期限 | 备注 |
|----|----------------|--------------|------------------|-------|----|
| 米 | 以当月市场价格 | 9450 | 以市场询价结果为基准价后报下浮率 | 12 个月 | / |
| 面 | 以当月市场价格 | 4200 | 以市场询价结果为基准价后报下浮率 | 12 个月 | |
| 油 | 以当月市场价格 | 1050 | 以市场询价结果为基准价后报下浮率 | 12 个月 | |
| 肉 | 以当月市场价格 | 1575 | 以市场询价结果为基准价后报下浮率 | 12 个月 | |
| 蛋类 | 以当月市场价格 | 1750 | 以市场询价结果为基准价后报下浮率 | 12 个月 | |
| 干杂 | 以当月市场价格 | 875 | 以市场询价结果为基准价后报下浮率 | 12 个月 | |
| 蔬菜 | 以当月市场价格 | 15750 | 以市场询价结果为基准价后报下浮率 | 12 个月 | |

(一) 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:除符合国家标准三级籼米或粳米等米外, 要求:25kg/袋, 碎米总量≤17%, 小碎米总量≤2% , 不完善粒≤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, 产品质量符合米类生产许可证号标准。

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, 符合食品安全国家标准。

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。)

(二)、小麦面: 25kg/袋

6. 产品执行标准: **GB/T 1355**

7. 质量等级:精制粉

8. 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。

9. 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。)

(三)、食用油(非转基因食用油): 标有四级以上压榨植物油

10. 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。

11. 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味；

12. 加热试验(280℃)油色不得变深，无析出物；

13. 不得混有其他食用油或非食用油；

14. 食用植物油须符合 GB2716 食品部安全国家标准植物油要求，

15. 执行标准：花生油：GB/T 1534;大豆油：GB/T 1535;玉米油：GB/T 19111;菜籽油：GB/T 1536;

16. 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艺（即用浸出法生产还是用压榨法生产的）。

17. 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。）

（四）、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/T 5461 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。
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。
- 4.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。
- 5.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。
- 6.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。
- 7.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。
- 8.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，
- 9.技术要求：所提供产品，保质期须在 2/3 期限内。

(五)、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.动监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.淋巴结的大小及数量正常，横切面颜色呈淡黄色或偏灰色；
- 9.保证随时实物抽检动物检验检疫、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)。

(六)、新鲜蔬菜——质量要求

1 属季节问题,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%。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 | 叶菜类 | 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、毛茛瓜、南瓜、佛手瓜等 | 属于同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，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、薯蓣、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

(一)、所有原材料按照采购单位要求配送，按照采购单位要求的时间将原材料送达。每周不少于 5 次配送服务，有专人在配送区域内负责，采购单位应提前 24 小时告知供应商配送要求。所有原材料均在保质期内，且符合国家卫生、安全标准。

(二)、本次配送点位为 3 个（看守所、拘留所、戒毒所）根据采购方实际情况，若遇特殊情况，需保证在紧急情况下按采购方要求在规定时间内配送到位，中途产生的运输费用由中标方自行承担；若遇采购方特殊情况时，需进行伴随保障，运输费用由采购方承担。

(三)、 供应商须提供承诺在履行本项目的全部过程中，凡出现食品安全及其他事故（含交通事故、疫情），承担全部法律责任和赔偿所有经济损失，并保障采购方的食材配送。（提供承诺函，格式自拟）

(四)、采购单位临时有特殊情况时，供应商须将原材料 8 小时内输送到指定位置，若未能做到响应，按合同条款处理。

(五)、相应要求的从业人员、专用运输车等后勤服务保障，从业人员必须身体健康，有健康证和公司发放的工作证，并持证上岗。

(六)、肉禽类、蔬菜水果类、奶蛋类等需要冷藏运输的产品，必须使用专用冷藏运输车辆配送，其它类食材需专用厢货车配送。

四、验收要求

(一). 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。供应商并按技术质量要求提供，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。

(二). 供应商违约责任

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，同时采购方将对原材料供应商进行罚款。

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，同时采购方将对原材料供应商进行罚款。

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。

3. 原材料供应商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。

(三). 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. 供应商对配送物资，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，供应商将被取消入围资格，同时承担相应的责任。

3. 采购人将不定期的对供应商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，同时供应商做好相应的配送台账记录。抽检费用由责任方承担。

4. 供应商应具有组织配送、调运、分拣、包装、二次搬运的能力。供应商具有固定的配送网点服务能力。

5. 中标供应商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。中标供应商要落实专人管理，并做好相关记录。



五、报价要求

(一)、本项目报价采用下浮率进行报价，所有配送品种一个统一下浮率，进行下浮，并报出总价，超过首轮报价视为无效报价。（保留两位小数）。

(二)、中标供应商、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（广平、南坛、九重天、长安、沃尔玛、达达超市等）价格进行询价，以超市及菜市场上午 12:00 前相应采购产品的最低价为当月市场价格依据，并确定每次询价的平均价为当月市场价（不另计算运费及其他费用）

六、其他要求

(一)、付款方式及付款时间:各监所按实际配送量，市场询价价格及成交供应商所报下浮比例，每季度结算一次，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。

(二)、合同期限：12 个月。

(三)、供应商在投标文件中应承诺：中标后不得向外界透露与采购单位相关的保密信息。（保密承诺具体要求由采购人确定并提供模板）。

(四)、配送地点：采购人指定地点。

七、合同确定原则

(一)、中标人不得进行转包，分包。

(二)、若在投标有效期内中标人因自身原因不能履行合同的，采购单位可以与排位在中标人之后第一位的中标候选人签定采购合同，以此类推。若在投标有效期外中标人因生产能力不能履行合同的，采购单位重新组织招标工作。



八、考核要求（明确考核办法）

（一）、配送服务质量评议制度。对配送过程中的产品质量、产品价格、服务质量、合同执行情况、承诺兑现等方面进行综合评议。

（二）、责任追究制度。采购人食堂管理部门将定期或不定期地对配送工作进行督查，对配送单位提供不合格原材料或不按要求配送，影响正常就餐的，情节严重的取消配送资格；因配送原材料引起的食品安全事故或造成责任事故的取消供应商配送资格。

（三）、终止合同。如因配送原材料引发的食物中毒一次性超过 10 人或出现 2 次以上食物中毒的、连续两次评议结果满意率低于 80%，经检测发现所配送原材料不符合相关规定的、未按时配送到位，影响就餐的；供应商违反采购人管理规定的，报采购人食堂管理部门后终止配送合同。

（四）采购人采取市场调查、同类比较、现场考察和满意度调查等方式对供应商进行考核，及时评估供应商价格是否合理、服务是否及时和质量是否稳定。实行优胜劣汰机制，在采购人食堂食材供货过程中若发现供应商不守信用、以次充好或其它违规行为，须立即终止其供货合同。凡不守信用、以次充好或有其它违规行为的供应商经查证属实的将一律列入黑名单并及时予以淘汰。

（五）、其他未尽事宜，在合同中约定。

九、商务要求（实质性要求）

| 序号 | 内容 | 要求 |
|----|------|----------------------|
| 1 | 服务期 | 政府采购合同签订后 <u>1</u> 年 |
| 2 | 服务地点 | 采购人指定地点 |



| | | |
|---|---------|--|
| 3 | 报价 | 报价应是完成本项目所有采购内容和磋商文件规定的其它全部费用 |
| 4 | 合同价款支付 | (1) 付款方式及付款时间:各监所按实际配送量,市场询价价格及成交供应商所报下浮比例,每季度结算一次,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。 (2) 本项目未支付的合同价款不计利息 |
| 5 | 验收标准及要求 | 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 |



第五章 磋商内容、磋商过程中可实质性变动的内容

针对第四章、第八章所包含的技术、服务要求以及合同草案条款，在磋商过程中，磋商小组在获得采购人代表确认的前提下，可以根据磋商情况实质性变动相关内容。磋商小组对磋商文件作出的实质性变动是磋商文件的有效组成部分，磋商小组会及时以书面形式通知所有参加磋商的供应商。