

采购项目技术及其他商务要求

一、项目概述

该项目采购食材包括：1、预包装类食品：成品粮（大米、小麦粉或面粉、面制品）、成品食用油、乳制品（仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳）、调味品、干杂、水果、糕点等。2、生鲜类食品：蔬菜、冷鲜畜禽肉、鲜蛋、水产品（淡水鱼的草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等，海水藻类的海带）等。

二、采购需求

序号	采购种类标的	要求
1	预包装类	<p>成品粮（大米、小麦粉或面粉、面制品）：</p> <p>1. 大米：</p> <p>（1）大米色泽清白，有光泽，呈半透明状，米粒大小均匀、丰满光滑，很少有碎米、爆腰（米粒上有裂纹）、腹白（米粒上乳白色不透明部分叫腹白，由于稻谷未成熟，糊精较多而缺乏蛋白质），无虫，不含杂质。</p> <p>（2）加工精度按实物标准样品对照检验留皮程度，水分\leq14.5%，黄米粒限量为1.0%，色泽、气味、口味正常。</p> <p>（3）产品标准：不低于中华人民共和国国家标准（大米）GB/T 1354-2018（或最新标准）。</p> <p>（4）每批货质保期有效期\geq6个月。</p> <p>（5）包装要求：用纤维袋或塑料袋定量包装（规格：25KG/袋），包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密。包装、标签标识应符合现行有效的国家标准，包装标识清楚，如印有生产日期、保质期、生产厂家、电话等。</p> <p>（6）供货质量严格按照国家《食品安全法》执行，符合国家食品卫生标准。</p> <p>2. 小麦粉或面粉、面制品：</p> <p>（1）优质面粉色泽呈白色或微黄色，手捻捏时呈细粉末状，置于手中紧捏后放开不成团。无异味。用手摸取时，手心有较大的凉爽感，握紧时成团。味道淡而微甜。</p>

- (2) 面制品无霉变、无腐烂变质，质量满足国家、行业标准。
- (3) 小麦粉（面粉）的质量指标：不低于 GB/T 1355-1986(或最新标准)标准执行。小麦粉（面粉）、面制品均符合 GB2761-2017、GB2762-2017 国家标准，且质量须符合国家质量标准。如相关执行标准有最新标准时按最新标准执行。
- (4) 每批货质保期有效期 \geq 6 个月。
- (5) 包装要求：用纤维袋或塑料袋定量包装，包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密。包装、标签标识应符合现行有效的国家标准，包装标识清楚，如印有生产日期、保质期、生产厂家、电话等。
- (6) 供货质量严格按照国家《食品安全法》执行，符合国家食品卫生标准。

成品食用油：

- (1) 色泽鲜亮，清澈透明、无杂质、无沉淀物、无任何异味，经 250℃加热油色不变黑。
- (2) 产品标准符合：不低于 GB/T 1536-2004(或最新标准)的一级压榨成品菜籽油的质量指标要求。
- (3) 每批货质保期有效期 \geq 6 个月。
- (4) 包装要求：用塑料桶定量包装，包装标识清楚，印有生产日期、保质期、生产厂家、电话等。
- (5) 供货质量严格按照国家《食品安全法》执行，符合国家食品卫生标准。

乳制品（仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳）：

- (1) 牛奶每盒 \geq 250ML；符合《GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳》标准/《GB 19302-2010 食品安全国家标准 发酵乳》标准。
- (2) 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，为保证产品质量及产品新鲜度，所供应的牛奶在运至采购人处后距离保质最后期限不得少于 120 天。

调味品、干杂：

- (1) 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

	<p>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。</p> <p>(2) 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。</p> <p>水果：</p> <p>水果保证新鲜，色泽均匀，无干疤、无斑点、无裂口、无腐烂。农药残留符合 GB2763-2016《食品安全国家标准农残最大残留限量》要求。</p> <p>糕点：</p> <p>制作之前检查原料的质量符合制作品种的要求。</p>
2	<p>生鲜类</p> <p>蔬菜：</p> <p>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 GB2763-2016《食品安全国家标准农残最大残留限量》要求。</p> <p>冷鲜畜禽肉：</p> <p>1. 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、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 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。水产类，符合国家标准 GB2733-2015 等相关标准。鲜猪肉（应是当日生产）供应时有产地</p>

	<p>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》。</p> <p>(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。</p> <p>(2) 冷冻肉类: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%。</p> <p>2. 禽肉类</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>鲜蛋:</p> <p>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。</p> <p>水产品(淡水鱼的草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等,海水藻类的海带):</p> <p>食品安全指标应分别符合 GB 2733-2015、GB 19643-2016 的规定。</p>
--	---

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。

三、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，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. 供应商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。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，所需费用由供应商承担。

4. 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. 供应商做好食品安全的保障工作。

(1) 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。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供应商详细信息的封条。所有配送产品在配送前，由供应商自行查验。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，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供应商，对食堂食品原材料配送工作进行督查。对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：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。

四、建立考核机制

1. 履约过程中，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，根据本项目采购文件、结合供应商的响应文件及承

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、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供应商实行考核，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。

考核项目	考核内容	分值	考核标准	得分
送货服务	设立人员固定的供货团队为食堂提供配送服务	10分	人员不固定，出现一次扣2分	
	按照采购人要求按时将原材料配送到指定地点	10分	未按时送到指定地点，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	未按时提交，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	10分	未按市场价格报价并按照优惠率下调出现一次扣2分	
原材料质量	是否按照合同及采购文件要求采购原材料，杜绝以次充好、来历不明货物	8分	未按照合同及采购文件要求采购原材料，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	8分	未建立或执行卫生制度，出现一次不得分	
	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	未及时提供原材料检验报告、合格证书等，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	未及时向甲方提供市场信息，出现一次扣2分	
应急保障服务	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	10分	脱岗，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	10分	未及时配送或质量不达标，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	投诉出现一次不得分	
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。				

五、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%）。

六、商务要求

1. 付款方式：每月据实结算一次。当月供货后，次月由采购人与成交供应商共同核实供货量进行结算、成交供应商并出具相关发票凭证后 10 个工作日内支付货款。
2. 服务期限：签订合同后的 1 年。
3. 配送地点：成都市新津区，具体地址由采购人指定。
4. 验收方法和标准：
 - (1) 严格按照国家现行验收方法和标准执行。
 - (2) 按照国家相关法律法规以及《财政部关于印发〈政府采购需求管理办法〉的通知》（财库〔2021〕22 号）等规定进行验收。

注：本章采购需求的条款均为本次采购项目的实质性要求，供应商在谈判结束后应全部满足。