

一、项目概况

成都市新津区疾病预防控制中心对成都市新津区疾病预防控制中心 2023 年食堂物资采购项目进行公开招标采购，拟确定一名供应商对 2023 年食堂物资进行配送。

二、采购内容

序号	采购内容	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。

注：1、本项目核心产品：大米。2、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物资，食材物资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。

三、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）投标人需提供猪肉生产厂商的《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》。

（3）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。

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。

四、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。

五、考核方式

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. 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。

3. 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	设立供货团队固定的人员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	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	10分	出现一次扣2分	
原材料质量	是否按照合同及磋商文件要求采购原材料，杜绝以次充好、来历不明货物	8分	出现一次不得分	
	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	
	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采购人提供市场信息	8分	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，保障采购人应急响应	10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	10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。				

六、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）。

★七、商务要求

1. 付款方式：按月据实结算。当月供货后，次月由采购人收到供应出具的发票凭证后10个工作日内据实支付。
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 履约验收主体和方式：由采购人自行组织对项目进行验收。
 - 4.2 技术履约验收内容和商务履约验收内容按照“技术服务要求”及“商务要求”及中标人投标文件进行验收。
 - 4.3 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。