

第三章 招标项目技术、服务、商务及其他要求

（注：当采购包的评标方法为综合评分法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。）

（注：当采购包的评标方法为最低评标价法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。）

3.1 采购项目概况

彭州市第四人民医院食堂采购食材（副食品），确定一名供应商。本项目共分为3大类食材：时令水果奶制品鸡蛋类、干杂类、调料类，供应商按照以上 3 大品类食材分别报价。 本项目核心产品为时令水果、鸡蛋。

3.2 采购内容

采购包1：

采购包预算金额（元）：1,500,000.00

采购包最高限价（元）：1,500,000.00

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额 (元)	计量 单位	所属行业	是否核 心产品	是否允许 进口产品	是否属于 节能产品	是否属于环 境标志产品
1	食堂食材	1.0 0	1,500,000.0 0	项	农、林、 牧、渔业	是	否	否	否

3.3 技术要求

采购包1：

标的名称：食堂食材

参数性质	序号	技术参数与性能指标
------	----	-----------

(一) 技术内容及要求 (功能和质量要求) :

★1. 技术、服务内容

货物名称 (标的名称)	预计数量	单位
时令水果 (核心产品)	据实	据实
奶制品	据实	据实
鸡蛋类 (核心产品)	据实	据实
干货类	据实	据实
调料类	据实	据实

说明: 受平台提供模板限制, “3.2采购内容” 章节中“食堂食材” 无法充分体现本项目“食堂食材” 包含的标的名称且无法调整。因此供应商在填写《中小企业声明函》以“3.3技术要求” 中标明“标的名称” 为准。如未按此要求进行填写《中小企业声明函》, 《中小企业声明函》视为无效。

2. 总体要求

本项目所有需投标人配送的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》国家相关标准、强制性规定要求及国家、当地卫生、食品部门颁发的最新相关标准, 并按要求提供产品所涉及的《全国工业产品生产许可证》《食品生产许可证》等国家强制规定材料, 配送的鸡蛋、水果、乳制品等副食品需具有追踪溯源标识或记录记载, 并可实现追踪溯源。投标人所配送产品达到相关食品卫生安全规定, 国家有出台新的更高标准的, 以新的更高标准为准, 保证所配送产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。

3. 检测报告要求

(1) 日常检测报告: 预包装食品须提供每批次的出厂检测报告; 非预包装食品须提供每日的自检报告。

(2) 第三方农产品有害物质检测报告: 须每半年提供一次, 检测项目包括但不限于重金属、农药残留、兽药残留、挥发性盐基氮、呕吐毒素。

4. 各类技术内容及要求

4.1. 水果类

(1) 按需求进行配送当季各类新鲜无公害水果, 水果符合成都市溯源体系的要求。

(2) 水果类须保证果型均匀, 色泽均匀, 无干疤、斑点、裂口、腐烂, 口感好, 并按采购人送货前提出的具体要求供货。

★(3) 所配送的水果残留农药须符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》或国家最新标准要求。为确保食品安全, 严禁配送使用剧毒农药的水果, 不得配送药性和肥气未脱的水果, 必须保证其新鲜度, 残余农药含量不能超过国家有关标准, 由水果引发的食物中毒等安全事故, 由投标人负全责。

4.2. 干杂类

(1) 包含干杂、乳制品、禽蛋及采购人所需的其他副食。

★（2）干杂：产品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。须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。具有相关产品检验报告，有在保质期内 SC 标记。符合国家现行或最新标准要求。

★（3）乳制品：符合《食品安全法》、《乳品质量安全监督管理条例》及《乳品安全国家标准》关于奶制品的相关标准或国家最新标准要求，新鲜、口感好。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。

★（4）禽蛋类：蛋类预包装，配送时必须保证按需求等级配送且可溯源、新鲜、清洁卫生、无破损，应符合 GB 2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》、GB 2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》等国家最新标准要求。

★（5）采购人所需的其他副食：产品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。须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。具有相关产品检验报告，有在保质期内SC标记，须符合国家相关标准或最新标准。

4.3. 调味品类

（1）包含各类调味品、食用油

★（2）各类调味品产品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。须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。具有相关产品检验报告，有在保质期内 SC 标记。符合国家现行或最新标准要求。

★（3）食用油应符合当年四级压榨并定型包装，须符合 GB 2716-2018《食品安全国家标准植物油》等国家最新标准要求；其他粮油类产品须符合国家或者行业规定，保证产品的质量和安全。

（4）鲜面类：根据采购人要求配送当天生产的鲜面类产品（切面、饺子等）。无须二次处理可以直接进行熟加工。

★4.4. 食品原料的其他要求

（1）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，分等级别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。

（2）预包装食品须保证规格品种完全符合采购人要求，包装规格、口味、种类齐全。保质期在 3 天以内的，必须是送货当天生产的货品；保质期在 7 天以内的，送货日不超过生产日两日；保质期在 6 个月以内的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的三分之二；6 个月以上的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的二分之一，凭出厂合格证与检验员章确认质量。

5. 其他要求

5.1. 配送食材安全要求

（1）投标人所配送的食材必须符合国家食品安全相关的法律、法规和标准的要求。若国家出台新法律、法规和标准，则以新的法律、法规和标准为准，保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。

(2) 所有配送的需要包装的食材，其包装材料均须符合食品包装容器和包装材料应有食品安全标准或要求，并带有标签。标志、标签应符合国家相关最新标准及食品安全法规的相关规定。包装计量食品应符合国家质检总局最新《定量包装商品 计量监督管理办法》的有关规定。

★(3) 投标人必须承诺若发生因食材引发的食品安全事故，由投标人承担全部责任。

6. 配送食材管理要求

(1) 所有食材均应做好原辅料出入库登记管理、产成品出入库登记管理、出厂检测报告记录管理、第三方农产品有害物质检测报告记录管理；需进行加工的食材另须做好生产记录管理。

(2) 所有食材均须留样，留样地点、时限等以相关国家标准及采购人要求为准。非预包装食品留样保存 48 小时，其余预包装类食材留样保存一周。

(3) 所有配送食材在配送前，必须自行查验。预包装食品必须粘贴食品标签标识。

(4) 所有食品在出库前必须检查其有效期、包装完整程度等。

(5) 投标人所有的生产、加工、储存、配送人员等所有与本项目相关的人员应持健康证上岗，每年应进行一次体检。

7. 环境场所要求

(1) 投标人须严格执行《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国有关餐饮、食品的卫生制度。

(2) 投标人应具备实施本项目所必需的冷冻冷藏库及食品经营、加工、储存、配送、检测场所或租赁的固定食材仓储库房，承诺能按时、按需运送货物并保证所配送产品的质量、卫生和安全。

8. 食材配送要求

(1) 所有需配送产品必须符合产品加工运输的国家标准，并实行专车专人定点配送，投标人按规定送到采购人指定的库房，并按存放要求堆放整齐。投标人须提供专职联系人员联系方式，负责联系（电话、微信、QQ 信息）并确认食材种类、数量、配送时间及配送要求、信息交换方式等由双方自行商定。

(2) 投标人必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的转包。

(3) 配送车辆：为保证配送时效，投标人应保证用于本包件的配送车辆至少含厢式配送车和清洁卫生的冷链（1℃~ 4℃）运输车辆各 1 辆。驾驶员应与配送车辆相对应，一人一车。

★周转箱应干净、卫生。配送工具做到每日清洁、消毒，避免二次污染。投标人应承诺中标后做好消杀、防疫的完整台账，采购人将不定期抽查。应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。投标人必须无任何理由地保存在配送车辆出库（出发）到用户接收产品为止的行车记录，采购人将不定期进行抽查。为保证配送时效，配送车辆须为投标文件中响应的车辆，如投标人确需更换，应以书面形式征求采购人同意。

★(4) 人员要求：

每辆配送车辆至少保证有 1 位配送人员（不含驾驶员），配送人员应具备有效的健康合格证明，无犯罪、吸毒史，采用双人双锁管理。

(5) 运输要求

投标人应做好运输过程中的食品安全保障工作。运输中要防止雨淋日晒及交叉污染，确保配送的副食品优质、安全、可靠，确保运输安全。若采购人发现配送的副食品存在包装破损或变质，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。

★9. 应急配送要求

针对应急保障，投标人必须承诺在大成都范围内具有完善的应急配送网点，并配备有应急配送车，在采购人补货要求时，补货必须在1.5个小时内送达采购人指定地点。

10. 食材溯源要求

投标人须具有完善的食品溯源体系及追溯程序（包括二维码，内容有生产人员、生产日期及时间、进货日期及时间）与召回制度，并制定突发事件应急方案，应定期进行演练。质量安全指标检测不合格时，应予以及时召回。

11. 其他

（1）中标人应具有食品安全责任险。中标人在日常供应时，须保质保量进行配送，若出现食品安全问题、服务质量问题等情况时，采购人将会按照考核办法处理。

（2）中标人须按照采购人的相关管理制度进行配送，采购人有权对中标人日常配送工作及数据报送等工作进行考核。

（3）投标人车辆及人员在配送过程中发生安全事故的，由中标人自行负责。

★（二）商务要求

1. 报价要求

各投标人根据自身情况及对市场行情的估算，投标人应遵循诚信报价，所报价格应符合市场规律，确保食材质量。投标人针对本项目报出下浮率，此下浮率做为中标的结算依据，如投标人的下浮率为负数、有超过百分之百、有多个下浮率的，其该投标文件均按无效投标文件处理。本项目全年结算的金额不超过人民币150万元。

2. 最高限价

集中配送各类食材报价：以市场零售价为参考的审核市场价为基准价，各品类最高限价为前述基准价的100%；

3. 配送地点

（1）配送地点：彭州市九尺镇天鹅街355号（彭州市第四人民医院）

（2）其他采购人临时指定地点。在服务期内采购人若有新增食堂，投标人应当无条件配送。

4. 送货期限

（1）采购人应在下午 17:00 前向供应商下达次日订单，供应商按订单要求于次日早上 7:30 前将食材配送至采购人指定地点。

（2）自合同签订之日起 1 年，具体时间以合同签订时间约定为准。

5. 付款方式

（1）付款方式

①合同价款以人民币银行转账结算，采购人指定人员验收货物无误后，双方在食堂食材每日验收考核单上签字确认，作为双方结算依据。

②采购人付款按月据实支付，采购人应自收到中标人开具的增值税发票后 10 个工作日内支付。

③若出现需扣投标人承担违约责任的款项，则从投标人当月供应食材货款总额中扣除后支付。

（2）结算标准=基准价*（1-中标下浮率）*数量；

（3）基准价

④以成都市发改委网站发布的“主城区部分农贸市场价格”中的对应食材市场零售价为基准价执行。

②如成都市发改委网站发布的“主城区部分农贸市场价格”中缺少的食材，以成都市蓉价网(网址：<http://www.cdprice.cn>) 最近一期公布的商品零售价格为 基准价执行。

③未涵盖在①②项中的食材，以彭州市3家农贸市场平均价为基准价执行。

审核周期为：水果类一周一审；干杂类三个月一审；调味品类半年一审。

价格报送周期为：每周五报送下周食材价格，如供应商食材价格变更，应以书面形式及时通知采购人，经采购人确认后，方可进行价格调整。

说明：受平台提供模板限制，“3.4.4支付约定”章节中“支付约定”无法充分体现本项目的付款方式。因此供应商在商务应答及后期采购人付款以此条要求为准。

6. 违约责任

(1) 采购人违约责任

①因采购人无故逾期支付合同款的，除应及时付合同款外，应向中标人支付欠款总额万分之一/天的违约金；逾期付款超过30天的，中标人有权终止合同（不可抗力因素除外）。

②采购人偿付的违约金不足以弥补中标人损失的，还应按中标人损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给中标人。

(2) 中标人违约责任

①供货及时性：中标人供货不及时，超出规定供货时间 30 分钟以上，未影响采购人正常供餐的，每次需从当月货款总额中扣除 200 元；中标人因供货不及时，影响采购人正常供餐的，每次需从当月货款总额中扣除 1000 元。

②食材标准、数量及质量：中标人配送食材不符合质量要求，每次需从当月货款总额中扣除 1000 元，并无条件换货；中标人配送的食材重量不符，相差 1 公斤（含）以上的，每次需从当月货款总额中扣除 1000 元，并及时补足食材重量；中标人掺假、假冒，每次需从当月货款总额中扣除 1000 元，并无条件换货；中标人配送的产品注水、加冰等，每次需从当月货款总额中扣除 1000 元，并无条件换货。

③食材价格：中标人违反食材价格要求，每次需从当月货款总额中扣除 1000元。

④随机抽检：投标人每半年，安排一次法定检测机构随机抽检食材安全达标情况。抽检食材中，发现一个品种不达标的，从当月货款总额中扣除 1000 元，并无条件换货；抽检食材中，发现两个（含）以上品种不达标，视为投标人违约，采购人有权单方面解除本采购合同。

⑤中标人不能履约而违约的，应至少提前两个月告知采购人，采购人有权终止合同，并追究其违约责任。

⑥中标人偿付的违约金不足以弥补采购人损失的，还应按采购人损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给采购人。

⑦因中标人管理不善或操作不当等原因造成采购人、中标人或第三方人身、财产损失或其它安全生产事故的，由中标人承担责任并负责善后处理，造成采购人经济损失的，中标人应给予采购人经济赔偿。产生事故的直接原因，以相关主管部门的鉴定为准。

⑧合同期内，若投标人的资质被相关主管部门吊销或出现其他责令停产停业等行政处罚的，采购人有权终止合同。并追究中标人的违约责任。

7. 食材验收要求

(1) 验收流程

①做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷

藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

②采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——入库的程序完成验收，中标人可提供原件给采购人，原件只有一份而无法提供给采购人的，查验原件后索取复印件盖鲜章留存。

③验收人员应按参数质量要求对货物质量进行抽查，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。采购人对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据，中标人对损坏货物应按照损坏情况进行补货。

④抽查发现食品安全质量问题的处理：

对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货；若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知中标人，将问题产品退货处理。

(2) 退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由采购人使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，中标人以不影响伙食供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行解除合同，不退货给中标人。

(3) 验收记录

保证配送品种斤两的准确性，对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项，以采购人的验货数量为准，中标人每次随货送上一式五份的机打送货清单，双方验货后签字确认，采购人留存四份，中标人留存一份。作为送、收货的凭证。

(4) 验收标准

投标人需承诺所提供的物品必须符合国家有关标准，有产品检验报告。保证无异味、无霉烂变质，如不符合文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

①所供货物必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告等）。

②蛋类：必须来自于非疫区鸡场所生产的蛋，新鲜，无裂纹、无异味。鸡蛋的破损率（包括有裂纹的蛋）应不超过 1.5%。

③水果类必须是优质货品，必须提供检疫报告书，保持较好色泽及新鲜度；不得含有残留农药或污染物，同时承担因所供水果问题引起的一切事故后果。各种水果都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、光泽及水果的成熟度和新鲜程度，没有腐烂变质及其他异常味道，不能提供萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害等异常水果。

④所提供面食、食用油等必须有明显“SC 编码”。不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品，按等级保质保量完成供货。有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，食用油还须要并标明初制油的加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产的）。

⑤冷冻食品为预包装食品，具有明显“SC 编码”。

(5) 农产品有害物质限量要求

投标人提供的农产品的有害物质应符合国家关于农残、兽残及污染物限量等国家最新标准要求。（包括但不限于《GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大

残留限量》等)

(6) 调味品、小食品、预包装食品须保证配送种类、品牌、规格,质量完全符合采购人要求,包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。

8. 考核办法

(1) 采购人在签订合同前或合同履行过程中,若发现中标人进行虚假承诺或者虚假应标,将按照相关规定追求其法律责任。

(2) 配送服务期内,为了及时了解中标人履行合同的情况,采购人对中标人采取考评方式进行考核,采购人有权对综合考核标准进行修改调整,具体详见附件(彭州市第四人民医院食堂食材每日验收考核单)。

9. 责任追究制度

中标人应积极配合采购人及相关部门随时抽查商品来源、配送采购及流程,中标人如无正当理由拒绝的,扣除2000元/次,情节恶劣的采购人有权中止合同。因中标人配送不及时或配送错误,影响正常就餐的,给予处罚1000元/次;情节严重的取消配送资格;因配送产品引发的食品安全事故或造成责任事故的取消中标人配送资格,并将追究其法律责任。

10. 安全责任

(1) 供应商因食材等原因导致食品安全事故的,供应商应承担全部行政处罚、刑事责任或经济赔偿等责任。

(2) 供应商车辆及人员在配送过程中发生安全事故的,采购人不承担责任。

说明:受平台提供模板限制,“3.4商务要求”章节中无法充分完整体现本项目的商务要求。因此供应商在商务应答以此条“(二)商务要求”为准。

(三) 投标人应针对各类食材提供以下方案

1. 配送实施方案(包含食材的采购流程方案、食材日常检测方案、食材质量保障方案、食材初加工操作方案、仓储及加工现场环境卫生保障方案、食品安全隐患防范方案、食材出入库管理方案、配送方案)。

2. 应急方案(包含应急机构设置方案、应急人员配置方案、应急保障范围(至少含运输途中、天气等)、不同保障范围的应急响应时间、应急货源保障方案、应急加工方案、应急配送方案、应急质保措施)。

3. 售后服务方案(包含服务人员配置方案、服务响应时间方案、退换货保障措施、报废处理办法)。

3.4 商务要求

3.4.1 交货时间

采购包1:

自合同签订之日起365日

3.4.2 交货地点

采购包1:

(1) 配送地点:彭州市九尺镇天鹅街355号(彭州市第四人民医院) (2) 其他采购人临时指定地点。在服务期内采购人若有新增食堂,投标人应当无条件配送。

3.4.3 支付方式

采购包1:

分期付款

3.4.4 支付约定

采购包1：付款条件说明：采购人根据考核结果据实支付，付款前应收到中标人开具的等额有效增值税发票，达到付款条件起 14 日，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1：付款条件说明：采购人根据考核结果据实支付，付款前应收到中标人开具的等额有效增值税发票，达到付款条件起 14 日，支付合同总金额的 8.70%。

3.4.5 验收标准和方法

采购包1：

1. 食材验收要求 (1) 验收流程 ①做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。②采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——入库的程序完成验收，中标人可提供原件给采购人，原件只有一份而无法提供给采购人的，查验原件后索取复印件盖鲜章留存。③验收人员应按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。采购人对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据，中标人对损坏货物应按照损坏情况进行补货。④抽查发现食品安全质量问题的处理：对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货；若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知中标人，将问题产品退货处理。(2) 退(补)货流程 对不符合质量要求的货物由采购人使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，中标人以不影响伙食供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行解除合同，不退货给中标人。(3) 验收记录 保证配送品种斤两的准确

性，对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项，以采购人的验货数量为准，中标人每次随货送上一式五份的机打送货清单，双方验货后签字确认，采购人留存四份，中标人留存一份。作为送、收货的凭证。（4）验收标准 投标人需承诺所提供的物品必须符合国家有关标准，有产品检验报告。保证无异味、无霉烂变质，如不符合文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。①所供货物必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告等）。②蛋类：必须来自于非疫区鸡场所生产的蛋，新鲜，无裂纹、无异味。鸡蛋的破损率（包括有裂纹的蛋）应不超过 1.5%。③水果类必须是优质货品，必须提供检疫报告书，保持较好色泽及新鲜度；不得含有残留农药或污染物，同时承担因所供水果问题引起的一切事故后果。各种水果都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、光泽及水果的成熟度和新鲜程度，没有腐烂变质及其他异常味道，不能提供萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害等异常水果。④所提供面食、食用油等必须有明显“SC 编码”。不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品，按等级保质保量完成供货。有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，食用油还须要标明初制油的加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产的）。⑤冷冻食品为预包装食品，具有明显“SC 编码”。（5）农产品有害物质限量要求 投标人提供的农产品的有害物质应符合国家关于农残、兽残及污染物限量等国家最新标准要求。（包含但不限于《GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》等）（6）调味品、小食品、预包装食品须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。

2. 考核办法

（1）采购人在签订合同前或合同履行过程中，若发现中标人进行虚假承诺或者虚假应标，将按照相关规定追求其法律责任。（2）配送服务期内，为了及时了解中标人履行合同的情况，采购人对中标人采取考评方式进行考核，采购人有权对综合考核标准进行修改调整，具体详见附件1（彭州市第四人民医院食堂食材每日验收考核单）。①供货及时性：中标人每日清晨07:30按时送货至采购人指定地点，是否合格；②食材标准、数量及质量：A. 所供货物必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告等）是否合格；B. 中标人配送食材符合质量要求，食材新鲜、清洁、无发霉变质、破损及异味等情况，供货产品均在有效期内，是否合格；C. 中标人配送的食材重量准确无误，是否合格；D. 中标人配送的食材无掺假、假冒，是否合格。③抽查：是否合格④食材价格：中标人配送食材价格，是否合格；⑤抽检：是否合格

3.4.6 包装方式及运输

采购包1：

涉及的商品包装和快递包装，均应符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》的要求，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定地点。

3.4.7 质量保修范围和保修期

采购包1：

无

3.4.8 违约责任与解决争议的方法

采购包1：

违约责任（1）采购人违约责任 ①因采购人无故逾期支付合同款的，除应及时付合同款外，应向中标人支付欠款总额万分之一/天的违约金；逾期付款超过30天的，中标人有权终止合同（不可抗力因素除外）。②采购人偿付的违约金不足以弥补中标人损失的，还应按中标人损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给中标人。（2）中标人违约责任 ①供货及时性：中标人供货不及时，超出规定供货时间 30 分钟以上，未影响采购人正常供餐的，每次需从当月货款总额中扣除 200 元；中标人因供货不及时，影响采购人正常供餐的，每次需从当月货款总额中扣除 1000 元。②食材标准、数量及质量：中标人配送食材不符合质量要求，每次需从当月货款总额中扣除 1000 元，并无条件换货；中标人配送的食材重量不符，相差 1 公斤（含）以上的，每次需从当月货款总额中扣除 1000 元，并及时补足食材重量；中标人掺假、假冒，每次需从当月货款总额中扣除 1000 元，并无条件换货；中标人配送的产品注水、加冰等，每次需从当月货款总额中扣除 1000 元，并无条件换货。③食材价格：中标人违反食材价格要求，每次需从当月货款总额中扣除 1000元。④随机抽检：投标人每半年，安排一次法定检测机

构随机抽检食材安全达标情况。抽检食材中，发现一个品种不达标的，从当月货款总额中扣除 1000 元，并无条件换货；抽检食材中，发现两个（含）以上品种不达标，视为投标人违约，采购人有权单方面解除本采购合同。⑤中标人不能履约而违约的，应至少提前两个月告知采购人，采购人有权终止合同，并追究其违约责任。⑥中标人偿付的违约金不足以弥补采购人损失的，还应按采购人损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给采购人。⑦因中标人管理不善或操作不当等原因造成采购人、中标人或第三方人身、财产损失或其它安全生产事故的，由中标人承担责任并负责善后处理，造成采购人经济损失的，中标人应给予采购人经济赔偿。产生事故的直接原因，以相关主管部门的鉴定为准。⑧合同期内，若投标人的资质被相关主管部门吊销或出现其他责令停产停业等行政处罚的，采购人有权终止合同。并追究中标人的违约责任。

3.5其他要求

无