

## 第三章 技术、服务及其他要求

(注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。)

### 3.1. 采购内容

采购包 1:

采购包预算金额(元)：920,893.00

采购包最高限价(元)：920,893.00

序号	采购品目名称	标的名称	数量(计量单位)	标的金额(元)	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及采购进口产品	是否涉及强制采购节能产品	是否涉及优先采购节能产品	是否涉及优先采购环境标志产品
1	C23139900 其他批发服务	后勤保障物资配送服务	1.00 (项)	920,893.00	批发业	否	否	否	否	否

是否适用本国产品标准：

采购包 1：否

### 报价要求

采购包 1:

序号	报价内容	计量单位	报价单位	最高限价	价款形式	报价说明
1	肉类、蛋类、水产类	批	%	100.00	百分比	1. 本项目各类别产品报价以百分比进行报价，采购人不接受任何其他方式的报价； 肉类、蛋类、水产类配送结算按实际配送量×基准价×

						折扣率。2. 供应商的报价百分比不得小于等于 0(表示免费提供) 或大于 100%, 否则将按无效投标处理。
2	水果类、蔬菜类	批	%	100.00	百分比	1. 本项目各类别产品报价以百分比进行报价, 采购人不接受任何其他方式的报价; 水果类、蔬菜类配送结算按实际配送量×基准价×折扣率。2. 供应商的报价百分比不得小于等于 0(表示免费提供) 或大于 100%, 否则将按无效投标处理。
3	米、面粉、植物油及其制品、奶制品、干货、调料(不包含食用盐)	批	%	100.00	百分比	1. 本项目各类别产品报价以百分比进行报价, 采购人不接受任何其他方式的报价; 米、面粉、植物油及其制品、奶制品、干货、调料(不包含食用盐) 配送结算按实际配送量×基准价×折扣率。2. 供应商的报价百分比不得小于等于 0(表示免费提

						供)或大于100%,否则将按无效投标处理。
--	--	--	--	--	--	-----------------------

★注:本采购包涉及采购货物的,供应商响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品,不能指向唯一产品的,应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

**本项目涉及核心产品:**

采购包 1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注:涉及核心产品的,具体评审规定见第五章。

**本项目涉及采购进口产品:**

采购包 1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注:不涉及采购进口产品时,供应商不得提供进口产品进行响应;涉及采购进口产品时,如国产产品满足采购需求,也可提供国产产品进行响应。

**本项目涉及强制采购节能产品:**

采购包 1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注:响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的产品,供应商应当提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”(http://cx.cnca.cn)的认证信息截图,否则作无效响应处理。具体要求详见第五章符合性审查表。

**本项目涉及优先采购节能产品:**

采购包 1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注:响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中优先采购的产品,供应商提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”(http://cx.cnca.cn)的认证信息截图,可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

**本项目涉及优先采购环境标志产品:**

采购包 1:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注:响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品,供应商提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”(http://cx.cnca.cn)的认证信息截图,可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

**3.2.技术要求**

采购包 1:

标的名称：后勤保障物资配送服务

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
1	★	技术服务要求	<p><b>一、配送产品质量及要求：</b></p> <p>所有产品必须符合《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》的规定，并在配送时按要求提供产品所涉及的《食品生产许可证》、《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》等满足国家强制规定的证明材料复印件，不得提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。项目开评标期间或成交后，国家有出台新的标准的，以最新的国家标准为准，保证所供产品配送到采购人单位时的质量、卫生和安全。（投标时投标供应商提供单独承诺函，格式自拟）</p> <p>配送产品常规检测：</p> <p>①检测品种：随机抽样。</p> <p>②检测程序和批次：</p> <p>每年全覆盖检测4个批次，每季度组织1次，每次抽检类目不少于4项。由郫都区人民检察院随机对成交供应商配送到郫都区人民检察院的食品与成交供应商共同封样，一份由郫都区人民检察院封存，一份由成交供应商封存，一份由郫都区人民检察院指定的相关质检部门检测，检测费用由成交供应商承担。检测结果显示食材存在质量问题的，应按照国家规定要求由成交供应商承担赔偿责任、缴纳违约金等处罚，采购人有权解除合同。</p> <p><b>1、冷鲜猪肉、牛肉、羊肉、兔、家禽、水产类</b></p> <p>冷鲜猪肉、牛肉、羊肉、兔、家禽、水产类按照采购人要求提供，当天屠宰且不能是冻肉（特殊情况下取得采购人认可后方可送冻肉），严格执行兽医检疫制度，在后续加工、流通和销售过程中始终保持0-4℃范围内的生鲜肉。冷鲜猪肉须提供“三证”、“两章”，“三证”即猪肉应由持有《生猪定点屠宰证》的生猪屠宰厂生产的生猪肉，且必须持有《肉品品质检验合格证》、《动物产品检疫（或检测）合格证明》；“两章”即猪肉胴体上加盖“肉品品质检验合格”印章和“动物检疫合格”印章；牛、羊、兔、鸡、鸭等其它家畜、家禽应有《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》；水产类食材应有相关合格证。（须单独提供承诺函，格式自拟）</p> <p>冷鲜猪肉须符合中华人民共和国国家标准（GB2707-2016）的规定、家禽须符合中华人民共和国国家标准 GB 16869-2005《鲜、冻禽产品》、羊肉须符合</p>

中华人民共和国国家标准 GB/T 9961-2008《鲜、冻胴体羊肉》、牛肉须符合中华人民共和国国家标准 GB/T 17238-2022《鲜、冻分割牛肉》、兔肉须符合中华人民共和国国家标准 GB/T 17239-2022《鲜、冻兔肉及副产品》、水产品须符合中华人民共和国国家标准 GB/T 37062-2018《水产品感官评价指南》。

## 2、蔬菜、水果类：

蔬菜、水果类按照采购人要求提供当季各类新鲜以及大棚种植：1、叶菜类：色彩正常，无黄叶、枯死叶、无烧心烂叶、无虫和虫粪、无杂质；2、根茎类：个体均匀、根形完整、无畸形、无泥土、无虫蛀和机械伤、无腐烂、无断折、断裂、不萎蔫变软、不发芽、不变绿、不空心、不糠心、不黑心、弹击有实手感；3、果菜类：外观良好、个体整齐、色泽正常、瓜肉坚实、表皮无损伤、无病斑或烂斑、无裂口、无折断、无压痕、无异味、不发软皱缩；4、菌类：色泽与其品种相适应、气味正常、无腐烂及虫蛀株、无发霉、无失水枯萎、朵片完整、手轻捏无水渗出。蔬菜须当日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工，严禁配送药性和肥气未脱、使用剧毒农药的蔬菜，必须保证蔬菜新鲜度，残余农药含量不能超过国家有关标准。

所送水果必须符合农产品质量安全标准，根据采购人要求提供水果品种。水果质量达到：新鲜、果型匀称、大小相当、色泽均匀、无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好。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。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。新鲜水果、蔬菜须符合中华人民共和国国家标准 GB2763-2026《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》。

## 3、散装生鲜禽蛋：

散装生鲜禽蛋按照采购人要求提供，生鲜禽蛋生产商的应有《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，禽蛋无机砷、铅、镉、总汞等依据相关国家标准控制在安全范围，必须保证新鲜、卫生、安全。散装生鲜禽蛋须符合中华人民共和国国家标准 GB2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品标准》。（须单独提供承诺函，格式自拟）

## 4、大米：

大米按照采购人要求提供，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，是由于稻谷未成熟，糊精较多而缺乏蛋白质)，无虫，不含杂质。用纤维袋或塑料袋定量包装规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。包装标识清楚，符合中华人民共和国国家标准 GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》。每批货均需提供大米生产厂家出具的《出厂检验合格证》。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。大米须符合中华人民共和国国家标准 GB/T 1354-2018《大米》。

#### **5、调料、干杂类：**

调料、干杂类按照采购人要求提供，原料应为非转基因产品，且须为预包装产品(一次性塑料中包装)。包装标识清楚，符合中华人民共和国国家标准 GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》，规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。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，凭出厂合格证与检验员章确认质量。产品包装完整、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。

调料、干杂类须符合中华人民共和国国家标准 GB/T 20903-2007《调味品分类》、中华人民共和国国家标准 GB 18186-2000《酿造酱油》、中华人民共和国国家标准 GB 18187-2000《酿造食醋》、中华人民共和国国家标准 GB/T 5461-2016《食用盐》。

#### **6、奶制品：**

奶制品类按照采购人要求提供，鲜牛奶采用预包装巴士杀菌鲜牛奶，送货日不超过生产日两日；酸奶采用预包装制发酵乳，送货日不超过生产日两日。

奶制品须符合中华人民共和国国家标准 GB19645-2010《国家食品安全 巴士杀菌乳》、GB19302-2010《国家食品安全发酵乳》。

#### **7、面（粉）类：**

面（粉）类按照采购人要求提供，纤维袋或塑料袋定量包装，包装标识清楚，符合中华人民共和国国家标准 GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》。每批货均需提供面粉生产厂家出具的《出厂检验合格证》。包装规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。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。面（粉）类须符合中华人民共和国国家标准 GB/T 1355-2021《小麦粉》。

#### **8、植物油：**

植物油类按照采购人要求提供，植物油（必须为

			<p>非转基因植物油)应符合中华人民共和国国家标准 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，包装应符合中华人民共和国国家标准 GB/T 17374-2008《食用植物油销售包装》及国家的有关规定和要求，并按国家有关规定标识，食品中污染物限量标准应符合 GB 2762-2022 及第 1 修改单 (XG1-2025) 现行规定。采购预包装食品 (一次性 PEP 塑料中包装)，包装标识清楚，印有生产日期、保质期、生产厂家、电话，规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。其他粮油类产品应符合国家或者行业规定，保证产品的质量和安全。</p> <p>植物油须符合中华人民共和国国家标准 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》。</p> <p><b>9、其他需求：</b>符合《中华人民共和国食品安全法》相关要求：上述配送产品的国家规范或行业标准如有更新的按照最新国家规范或行业标准执行，若配送的食材引发的食物中毒等安全事故，由成交供应商承担相关民事责任和法律责任。</p> <p>①配送的蔬菜肉类禽蛋类需具有追踪溯源标识或记录记载，并可实现追踪溯源；</p> <p>②费用结算以当月实际发生为准。</p> <p><b>二、配送时间及收货验收</b></p> <p>(1) 成交供应商所供应的肉禽蛋、生鲜类物资须在供应当天进行采购，且保证所有物资新鲜、安全。</p> <p>(2) 成交供应商按照采购人规定的时间 (原则上工作日早上 8:00 之前配送食材)，按时供应采购人所需后勤保障物资到采购人指定地点；如遇不可抗力预计造成配送延误的，经采购人同意后，应按采购人另行指定的地点和时间及时送达。</p> <p>(3) 如采购人因临时性工作任务需立即补充物资，或出现突发的后勤保障物资不足等情况，成交供应商应保证在收到采购人指令后按其他要求 4.4 规定的应急采购方案执行。</p>
2		其他要求	<p>1. 产品供应链管理要求</p> <p>1.1 投标供应商应制定并完善为其供货的供应商档案表，包括供应商的名称、供货能力、质量保证能力、产品质量情况、供货情况等方面的资料，投标供应商严格审验供货商的许可证、合格证等证明文件，并分类建立档案，确保食品能追根溯源；</p> <p>1.2 投标供应商建立所配送产品的供应渠道的管理体系；</p> <p>1.3 投标供应商根据食材配送项目的特性，制定为其供货的供应商指标体系；</p> <p>1.4 投标供应商每次购入食品，如实记录食品的进货日</p>

		<p>期、名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货商联系方式等内容；</p> <p>2. 应急处置措施要求</p> <p>2.1 成立为本项目配备的食品安全突发事件预防与处置小组；</p> <p>2.2 建立食品安全突发事件值班制度，设置并公示突发事件报告或投诉电话；</p> <p>2.3 若发生食品安全事件应立即启动安全应急预案，封存可能导致食品安全事故的食品及其原料，配合调查；</p> <p>2.4 验收时发现不合格食品，供应商应当在一小时内完成货品更换，临时配送涉及的采购在采购人实际要求的时间内送达，特殊紧急情况 30 分钟内响应并送达。</p> <p>3. 产品质量保障要求</p> <p>3.1 配送的食材需具有追踪溯源标识或记录记载，并可实现追踪溯源。</p> <p>★3.2 未按国家相关食品卫生标准要求配送的食材引发的食品卫生中毒等食品安全事故，由中标供应商负完全责任。（<b>投标时投标供应商提供单独承诺函，格式自拟</b>）</p> <p>★3.3 预包装食品须符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》最新国家标准，包装规格、种类齐全。预包装食品保质期在 3 天以内的，必须是送货当天生产的货品；保质期在 4 天（含）-7 天（含）的，送货日不超过生产日两日；保质期在 8 天（含）-6 个月（含）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；保质期超过 6 个月的，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。（<b>投标时投标供应商提供单独承诺函，格式自拟</b>）</p> <p>4 配送方法及要求</p> <p>★4.1 配送运输车辆要求</p> <p>（1）投标供应商针对本项目指定 1 辆厢式密封配送车和 1 辆厢式冷链配送车，为本项目使用的配送车辆应符合包括车辆内部和外部的清洁与消毒、温度控制、以及防止交叉污染等方面卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。<b>【投标时须提供：1、自有车辆提供车辆照片、行驶证扫描件、购置发票；租赁车辆提供车辆照片、行驶证扫描件、租赁合同扫描件（租赁合同时间须覆盖项目服务期）。2、车辆照片指：①外部照片应为车辆外观和车辆号牌的同框实景照片；②内部照片应为货箱内景和车辆号牌的同框实景照片以及行驶证和车辆号牌的同框实景照片；③冷链配送车辆提供的照片上还必须能够体现车辆具有温控设备】</b></p> <p>（2）配送车辆要向采购人报备，不经采购人书面同意，不允许更换配送车辆，不得与其他单位配送食品混装，配送前对车辆进行卫生清理与消毒并做好消毒记录。</p> <p>（3）冷链食品须配备冷链配送专用车。</p>
--	--	---

(4) 配送车辆上食品不与其他产品混装，不挤压。

#### 4.2 仓储管理制度要求

(1) 投标供应商应建立专人验收登记制度，记载购入产品的种类、数量和时间，勤进勤出，先进先出，根据产品的数量、保质期进行清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，每天清理出现过期、变质、霉变、生虫等问题的食品。

(2) 投标供应商食品储存仓库要做好温度湿度控制和防四害处理，需对自己的仓储场地与供应商的仓储场地不定期检查，并形成检查记录存档。

(3) 针对不同类别的食材采取分类、分架、隔墙、隔地存放管理，各类食品有明显标识，易于查找，有异味或易潮食品应分库存放或密封保存，易腐食品要冷藏或冷冻保存；食品与非食品分库存放，不得与洗化用品和日杂用品等混放。

#### 4.3 人员配备及管理要求

(1) 投标供应商为本项目配备：①项目负责人 1 名；②配送人员 2 名；③食品安全员 1 名（投标时提供食品安全管理类证书扫描件）；④食品检测岗位人员或食品分析岗位人员 1 名（**投标时提供食品检测或分析相关专业证明材料：培训合格证扫描件或相关专业职称证明**）。以上所有人员投标时提供健康证扫描件，因人员患病或主动辞职等非投标供应商原因导致必须更换的情形，投标供应商应通知采购人并提交拟更换人员信息，同时投标供应商应保证拟更换人员不低于本项目对原人员的要求，且交接过程不影响项目正常履行；除前述情形外，如需更换人员，投标供应商应提前 15 日向采购人提交书面申请，经采购人书面同意后方可更换，同时投标供应商应保证拟更换人员不低于本项目对原人员的要求，且交接过程不影响项目正常履行。

(2) 食材配送员穿戴整洁的投标单位制式工作服，工作服每日消毒，具有食品安全常识，了解食品卫生相关的法律法规。

(3) 加强对食材配送员的培训，装卸食品原料、成品、半成品时，食品不能接触地面，也不能随意堆放。

(4) 投标供应商与采购人均需安排负责人对接联系（至少需要提供：手机号码、微信），并确认产品需求量、加工要求（如有）、配送时间及配送要求。

(5) 投标供应商应具备应急措施，合同履行时有明确应急联系人（至少需要提供：手机号码、微信），保证在各种市场变化及遇突发事件下，能保证货品数量、质量并能满足食堂食品及原材料供应。

★(6) 配送食材前必须提供配送服务人员三年内无犯罪、吸毒史、无传染性疾病的承诺，有关人员配送服务时须着公司专用服装，佩戴口罩、手套，严格遵守采购人进出相关规定并提供所有为本项目配送服务人员健康证，成交供应商在签订合同后应制定《服

		<p>务人员管理制度》。（须单独提供承诺函,格式自拟）</p> <p>★4.4 其他配送要求</p> <p>（1）承诺特殊紧急情况应在 30 分钟内予以响应并送到成都市郫都区人民检察院采购人指定地点。（<b>投标时投标供应商提供单独承诺函，格式自拟</b>）</p> <p>（2）以采购人实际需求及用量进行配送服务。（<b>投标时投标供应商提供单独承诺函，格式自拟</b>）</p> <p>5. 售后服务要求</p> <p>5.1 提供售后服务呼叫电话和响应时间</p> <p>（1）设置负责人 1 名，且保持电话 24 小时畅通，有人接听；</p> <p>（2）当遇突发情况时，需在 30 分钟内做出响应并提出解决方案；</p> <p>（3）若遇食品安全事故，应立即安排人员到现场配合调查工作，并做好事后总结；</p> <p>（4）如遇突发情况，需紧急加送时，项目负责人应在场，且能在指定时间内加送到指定地点；</p> <p>（5）遇临时配送，应确保有工作人员在现场，随时做好服务支持，在规定时间内完成配送；</p> <p>5.2 售后巡检及质保服务</p> <p>（1）中标供应商对食材质量负全责，若出现食材残损无法食用或规格不一，如水果大小规格不一，应在采购人要求的时限内更换，否则采购人可拒收或不支付该次货款；</p> <p>（2）每周对配送工作进行总结，对配送中出现的问题进行整改；</p> <p>（3）加强交流沟通和信息反馈，对发现的问题进行整改；</p> <p>（4）主动向采购人了解当日食材质量，做好后期调整完善。</p> <p>6. 食材净菜加工服务</p> <p>6.1 如采购人有需求，提供数量与质量达到采购人要求的净菜品类；</p> <p>6.2 如遇处理程序较为复杂的食材时，配合食堂工作人员对食材进行深加工；</p> <p>6.3 水产类食材现场宰杀处理；</p> <p>6.4 对易损伤类水果进行分装。</p> <p>6.5 管理制度要求</p> <p>投标供应商需遵守采购人各项管理制度及规范，若管理制度及规范有调整，投标供应商需严格按照调整后的管理制度及规范执行。</p> <p>6.6 食品配送管理要求</p> <p>（1）配送人员应该严格按照采购人要求的时间提前赶到各个点位，不得迟到。应按要求提前清点货物和检查货物的质量。严禁腐烂变质的生鲜货物；</p>
--	--	---

(2) 配送人员应该保证已到达单位货物的安全性和完整性,不能让货物受到损失和丢失,如有损失照价赔偿。同时,采购人有权在食材配送管理清单中扣除相应分数;

(3) 配送人员应文明配送,不得作出破坏食材的行为;

(4) 配送的食品全部都要有相应的防尘、防污染措施,避免外露;

(5) 配送时严格清查配送物品的品种、数量等应与订单明细相符。

(6) 该项目配送负责人要对其所负责点位全权负责处理日常事务。

#### 6.7 蔬果农药检测要求

(1) 为确保进入配送的蔬菜安全卫生,结合本项目实际情况,制定蔬菜农药残留农药检测制度;

(2) 检测人员上岗前要经过专业培训;检测前清洗双手,着装整洁;检测过程中要严格按照检测技术要求规范操作,确保检测的准确性;

(3) 供应商实行蔬菜农药残留抽检制度,每天随机抽取进入配送的蔬菜样品(具体抽取数量依据实际自行确定),对农药残留情况进行检测,并对每批检测结果进行记录,建立档案。存档记录原则上应保存1个月以上。

#### 6.8 场地、车辆、消毒保洁管理要求

(1) 主副食品分库存放,非食品及个人生活用品不得进入食品库房,严禁在食品库内存放杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等有毒、有害物品;

(2) 做好库房和车辆的防霉、防蝇、防虫、防鼠工作。库房和车辆内不得有霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂、蜘蛛网等,仓库和车辆内每天清扫,保持仓库、货架清洁卫生。库房保持干燥,对配送车辆进行清洗,并做好相关记录;

(3) 按原料、半成品、成品的性质将食品分类分架存放,有明显标志、有一定间距,隔墙离地10厘米以上。

(4) 肉类、水产类、禽蛋等易腐食品应分别冷藏贮存。用于保存食品的冷藏设备应保持清洁,进行除霜、消毒,并贴有明显标识,配有温度显示装置。生食品、熟食品、半成品分柜存放,杜绝生熟混放。

(5) 严格执行冷藏冷冻设备检查维修制度,进行设备检修,保证冷藏设施正常运转,温度显示装置良好。

(6) 严格执行出入库登记及食品卫生质量检查验收制度。

① 入库前,首先对所购食品进行检查,对不符合食品卫生要求者,不签收。

② 做好食品数量、质量、进发货登记;做到先进先出,易坏先用。验收记录应妥善保存、以备查考。按签标示的贮存条件保存食品。

③ 做好库房防鼠、防蝇、防蟑螂工作。

			<p>6.9 留样管理</p> <p>(1) 留样应使用专用的留样盒、留样冰柜，留样盒应轮流使用，每次使用后都必须按要求清洗、消毒。</p> <p>(2) 由投标供应商指定专人负责留样管理、台账管理。</p> <p>(3) 留样前必须洗手消毒，戴上手套，留样量不少于150克。</p> <p>(4) 留样冰柜，要求冷藏温度在0—5℃并保存不少于48小时。</p> <p>(5) 留样应详细记录留样日期、时间、品名。</p> <p>6.8 责任追究制度</p> <p>采购人将对配送工作进行督查。对投标供应商提供不合格产品或不按要求配送，影响正常就餐的，给予警告；因配送产品引发的食品安全事故或造成责任事故的，采购人有权终止合同，并将追究其法律责任。</p> <p>6.9 考核时间及处罚</p> <p>实行日常抽查和<b>月考评相结合</b>的综合考核方式。</p> <p>采购人按照“双随机、一公开”原则对本项目成交人履约情况进行考核。成交人对监督考核发现问题及时列出整改方案进行整改，因整改不到位造成的损失和责任由供应商承担，包括政府行政部门的所有罚款和行政、法律责任、对个人、集体的赔偿费用及由此给采购人造成的其他损失。</p> <p>考核标准:根据日常抽查和月考评相结合的综合考核标准。</p> <p>1、考核目的</p> <p>加强对供应商配送货物的质量和服务方面的监管，掌握配送质量和服务水平，作为合同是否续签或终止之依据。</p> <p>2、考核主体</p> <p>采购人成立监督考评小组（成都市郫都区人民检察院3人以上）</p> <p>3、考核方式：</p> <p>采购人监督考评小组到成交供应商考核供应商原料进货、农产品检测、生产加工、食品安全保障等企业实力；</p> <p>(二)、采购人监督考评小组在郫都区人民检察院抽样考核供应商配送质量和服务水平。</p> <p>(三)、配送质量和服务水平考核</p> <p>1.日常考评：</p> <p>(1) 根据各项服务日常检查和处罚标准对日常后勤保障物资配送服务质量进行的考核。采购人将按各项服务标准严格管理；</p> <p>(2) 由采购人将检查结果进行汇总，以备在每月后勤保障物资费用支付时扣除。</p> <p>2.月考评：</p> <p>月考核作为支付当月服务费的主要依据，由采购人根据成交人的服务质量和服务态度进行综评打分，按考核打分档次</p>
--	--	--	--

对当月后勤保障物资费用进行支付。

(1) 单项方面工作被点名或通报批评，本月考核结果扣5分；

(2) 根据各单项服务的考核打分结果计算出后勤保障物资配送服务月考核评分。根据月考评的打分结果计算出后勤保障物资配送服务月考核评分。当月平均得分95分(含)以上的，当月的后勤保障物资费用按当月食材结算总价全额向成交供应商支付；当月平均得分95分(不含)至90(含)的，支付当月后勤保障物资费用时在当月后勤保障物资结算总价中按当月每扣1分(以95分为起始)扣除当月后勤保障物资费用1000元后支付；当月平均得分90分(不含)至85(含)的，支付当月后勤保障物资费用时在当月后勤保障物资结算总价中按当月每扣1分(以90分为起始)扣除当月后勤保障物资费用2000元后支付；若检查结果为85分(不含)以下，则扣发当月后勤保障物资费用的50%；同时成交供应商须就后勤保障物资配送服务方面问题向采购人提供问题整改报告；

(3) 月考核中有三个月月得分低于85分，采购人有权要求终止合同，由成交供应商承担违约和赔偿责任。

附：月度食材配送考核表

食品 安全 和质量 (40分)	食 材 质 量 ( 30 分)	新鲜、无腐烂、无异味、无杂质， 品相符合约定等级。每发现一项 不符，扣1-2分。	
	检 验 证 明 ( 5 分)	肉类、禽类等需检疫的食材，随 货提供有效检疫合格证明、检疫 报告。缺一项扣0.5分。	
	包 装 与 标 识 ( 5 分)	包装完好、清洁，标签信息(品 名、生产日期、保质期、产地等) 清晰完整。每发现一处问题扣 0.5分。	
	重 大 事 故 ( 否 决 原 则)	发生由配送食材引起的食品安 全事故(如食物中毒)，本项及 总分直接计0分，并追究责任。	
配 送 服 务 与 时 效(15 分)	送 货 准 时 率 ( 4 分)	在约定时间窗口内(±10分钟) 送达。每迟到1次(不可抗力除 外)扣0.5-1分。	
	订 单 满 足 率 ( 5 分)	配送品种、规格、数量与订单一 致。出现缺货、错送未提前有效 沟通，每次扣0.5-1分。	

				人员与车辆卫生 (3分)	配送人员着装整洁、持有效健康证。车辆干净、无异味、专车专用。不符合要求,每次扣0.5分。				
				服务态度 (3分)	配合清点、沟通礼貌、响应及时。出现争执、推诿、态度恶劣,每次扣1-2分。				
				价格与对账管理(30分)	报价透明度(25分)	价格清晰,与市场行情相符。发现价格虚高,扣0.5-2分。			
					单据与对账(5分)	随货清单准确无误,月度对账单清晰、及时、无差错。每出错或延迟一次扣0.5-1分。			
				沟通与配合度(15分)	异常处理(5分)	对缺货、质量问题等异常情况,能主动、及时、有效地沟通并提出解决方案。处理不当每次扣0.5-1分。			
					响应速度(5分)	对临时订单、查询等,能在约定时间内(30分钟内)响应。延迟一次扣0.5-1分。			
					改进配合(5分)	对甲方提出的合理改进意见(如调整配送时间、优化包装、水果装袋等),能积极配合落实。推诿不执行每次扣0.5-1分。			
				<p>注:采购人监督考评小组根据供应商每日配送情况按照食材配送考评表对供应商进行考核,并将实际考核情况记录月度考核表中,作为服务款项支付和供应商履约情况审查标准。</p> <p>注:本采购文件中“★”为实质性要求,投标供应商须完全满足,否则视为无效响应。</p>					

### 3.3. 服务要求

#### 3.3.1 服务内容要求

采购包 1:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
1	★	付款进度安排	1.【因系统固化原因,3.3.2.商务要求中“付款进度安排”不

		<p>适用于本项目，本项目“付款进度安排”以此为准，供应商应答“付款进度安排”时仅需应答此条要求即可，无需再应答</p> <p><b>3.3.2.商务要求中“付款进度安排”】：</b>本合同签订后，按月支付。根据上月实际结算价格支付费用，成交供应商应在当月结束且甲乙双方完成实际结算后的3个工作日内提供增值税普通发票；采购人根据成交供应商提供的发票，按月支付费用。</p> <p>根据月考评的打分结果计算出后勤保障物资配送服务月考核评分。当月平均得分95分（含）以上的，当月的后勤保障物资费用按当月食材结算总价全额向成交供应商支付；当月平均得分95分（不含）至90（含）的，支付当月后勤保障物资费用时在当月后勤保障物资结算总价中按当月每扣1分（以95分为起始）扣除当月后勤保障物资费用1000元后支付；当月平均得分90分（不含）至85（含）的，支付当月后勤保障物资费用时在当月后勤保障物资结算总价中按当月每扣1分（以90分为起始）扣除当月后勤保障物资费用2000元后支付；若检查结果为85分（不含）以下，则扣发当月后勤保障物资费用的50%；同时成交供应商须就后勤保障物资配送服务方面问题向采购人提供问题整改报告；</p> <p>基准价</p> <p>①主副食价格按照成都市发改委发布的成都市主副食价格监测周报价格作为结算基准价；</p> <p>②价格检测周报未涉及的内容以郫都区东大街农贸市场的价格作为结算基准价，中标人与采购人每周对东大街农贸市场进行询价，随机挑选3家店铺取平均值作为本周结算基准价；</p> <p>③未涵盖①、②项中的食材，按照朴朴超市的价格进行结算。</p>
--	--	--

### 3.3.2.商务要求

采购包1:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	1095（本项目服务期为三年，合同一年一签，经采购人考核合格后续签第二年服务合同）
2	★	服务地点	采购人指定地点
3	★	验收、交付标准和方法	《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）及相关法律法规。
4		支付方式	一次付清
5		付款进度安排	1、本合同签订后，按月支付。根据上月实际结算价格支付费用，成交供应商应在当月结束且甲乙双方完成实际结算后的3个工作日内提供增值税普通发票；采购人根据成交供应商提供的发票，按月支付费用。 当月实际结算价=结算基准价×折扣率×实际配送数量，达到付款条件起10日内，据实结算说明为支付合同金额100%

6	★	违约责任与解决争议的方法	<p>(1) 采购人和成交供应商双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定, 保证本合同的正常履行。 (2) 如因成交供应商工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害, 包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等, 成交供应商对此均应承担全部的赔偿责任。 (3) 除《食材配送管理清单》另有约定外, 成交供应商所交付的食材不符合本合同约定的, 采购人有权拒收并按对应食材金额的 10% 向供应商收取违约金, 同时按照以下任一方式处理: ① 要求成交供应商限期整改 (包括但不限于采取补发、重发等补救措施); 若未在前述整改期限内完成整改或整改后仍不能达到本合同标准或采购人要求的, 则采购人有权向成交供应商另行收取对应食材金额 10% 的违约金并解除合同, 同时要求成交供应商退还已收取的费用及利息。② 直接解除合同并要求成交供应商退还已收取的费用及利息。 (4) 成交供应商无正当理由逾期交付食材的, 每逾期 1 日, 成交供应商向采购人偿付相应食材金额 5% 的违约金。如成交供应商逾期交货达 3 天, 采购人有权解除合同, 采购人解除合同的通知自到达成交供应商时生效, 同时成交供应商应向采购人另行支付相应食材金额 5% 的违约金, 并要求成交供应商退还已收取的费用及利息。</p> <p>(5) 成交供应商违反本合同约定的, 应当按照本合同约定支付违约金, 并赔偿由此给采购人造成的全部损失, 包括采购人因诉讼产生的律师费、诉讼费用、保全保险费、差旅费等费用。 (6) 成交供应商未经采购人书面同意, 不得擅自分包、转包, 否则采购人有权立即终止合同, 并要求成交供应商停止分包、转包行为, 同时有权要求成交供应商承担违约金。 (7) 合同签订后, 若发现成交供应商在本项目中存在以虚假材料谋取中标或成交等违反政府采购法律法规的行为, 采购人有权无条件解除本合同并要求成交供应商退还已收取的费用及利息。 (8) 合同履行过程中, 如遇采购法律法规变化、采购监督管理部门或上级部门发布新的规范性文件或履行合同的客观条件变化 (包括但不限于采购人年度整体预算或项目预算被调整、采购需求必须调整等情况), 导致本项目采购任务取消、采购合同无法继续履行或者继续履行会违反上述最新法律法规和规范性文件, 则采购人有权无条件解除合同, 且不承担任何违约责任; 其中因履行合同的客观条件变化导致继续履行有违公平、公正原则的, 双方均有权选择终止本项目履行, 且不承担任何违约责任。 (9) 在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端, 双方应通过友好协商解决, 经协商不能达成协议时, 应向采购人所在地有管辖权的人民法院提起诉讼。在法院审理期间, 除有争议部分外, 本合同其他部分可以履行的仍应按合同条款继续履行。</p>
---	---	--------------	---

### 3.4. 其他要求

采购包 1:

采购包 1: ★ (一) 因系统格式固化原因无法修改, 磋商文件第三章“3.1. 采购内容”的

报价要求中“★注：投标人响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。”不适用于本项目。（二）1. 投标供应商针对本项目的制度保障方案：包含①内控管理制度；②工作流程管理制度；③仓储管理制度；④产品供应链管理制度；⑤产品质量保证措施；2. 投标供应商针对本项目提供食品安全方案：包含①对不合格产品退换处置方案及承诺、②食材原料出入库管理方案、③食材卫生管理方案、④食品安全查验方案、⑤食品安全运送方案、⑥食材溯源和留样制度；3. 投标供应商针对本项目提供服务管理方案：包含①服务组织架构和服务体系；②服务计划；③配合采购人验收的方案；④配送流程及保障措施(含地理因素及配送路线)；⑤食材净加工服务方案；4. 投标供应商为本项目配备的项目负责人具有食材配送、餐饮食材管理方面的管理经验；为本项目配置服务人员、配备食品检测岗位人员或食品分析岗位人员。5. 履约经验要求：投标供应商提供从2023年1月1日至递交投标文件截止之日(含当日)类似履约经验。以上所提供的内容将作为本项目评审依据，也将作为成交后履约过程中的监督及验收依据。★（三）成交供应商在合同履行期内应为本项目购买不低于500万及以上食品安全责任险。（须单独提供承诺函,格式自拟）