

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): 600,000.00

采购包最高限价(元): 600,000.00

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	C99000000 其他服务	县福利中心食材采购	1.00 (项)	600,000.00	批发业	否	否	否	否	否

是否适用本国产品标准:

采购包1: 是

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	县福利中心食材采购	项	%	不设定	百分比	1.本项目采用百分比形式报价,因系统报价限制,供应商的报价填写应为:1—统一下浮比例(如供应商下浮30%,报价表的响应报价应填写70%)。下浮率须≥10%,否则视为无效报价。2.因系统原因无法准确描述限价,故以此处要求为准。

★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：县福利中心食材采购

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标
采购清单（参考明细表）			

(1) 肉类				
禽类				
序号	商品名称	单位	数量	备注
1	蛋鸡	kg	1	
2	鹅	kg	1	
3	鸡翅尖	kg	1	
4	鸡脚	kg	1	
5	鸡胸肉	kg	1	
6	郡肝	kg	1	
7	鲜肉鸡	kg	1	
8	土鸡	kg	1	
9	土母鸡	kg	1	
10	土鸭子	kg	1	
11	鲜肉鸭	kg	1	
12	鲜兔	kg	1	
13	鸭子	kg	1	
肉类				
1	边口	个	1	
2	大骨	斤	1	
3	二刀腊肉	斤	1	
4	二刀肉	斤	1	
5	肥肠	斤	1	需清洗
6	粉肠	斤	1	需清洗
7	格子肉	斤	1	
8	毛肚	斤	1	
9	牛肋	斤	1	
10	牛里脊	斤	1	
11	牛腩	斤	1	
12	牛舌	个	1	
13	牛瘦肉	斤	1	
14	牛心	个	1	
15	排骨	斤	1	
16	瘦肉	斤	1	
17	瘦三线	斤	1	
18	五花肉	斤	1	
19	鲜猪肘子	斤	1	
20	香肠	斤	1	

21	心舌	斤	1	
22	羊排	斤	1	
23	羊肉	斤	1	
24	正排骨	斤	1	
25	猪肚	斤	1	
26	猪耳朵	斤	1	
27	猪肝	斤	1	
28	猪蹄	斤	1	
29	猪蹄尖	斤	1	
30	猪头	个	1	
31	猪腰子	斤	1	
水产				
1	白鲢鱼	斤	1	
2	边鱼	斤	1	
3	草鱼	斤	1	
4	活虾	斤	1	
5	鲫鱼	斤	1	
6	鲤鱼	斤	1	
7	鲈鱼	斤	1	
8	牛蛙	斤	1	
9	鳊鱼	斤	1	
(2) 蔬菜类				
1	白萝卜	斤	1	
2	棒菜	斤	1	
3	本地胡豆米	斤	1	
4	菠菜	斤	1	
5	菜苔	斤	1	
6	蚕豆米(胡豆)	斤	1	
7	刺黄瓜(青黄瓜)	斤	1	
8	大白菜	斤	1	
9	大葱	斤	1	
10	大茭(蒿头)	斤	1	
11	大韭菜	斤	1	
12	大莲藕(外地)	斤	1	
13	大青椒(薄皮)	斤	1	
14	带叶折耳根	斤	1	
15	地瓜	斤	1	
16	豆腐菜	斤	1	
17	二荆条	斤	1	

18	付瓜	斤	1	
19	高笋	斤	1	
20	汉菜	斤	1	
21	荷兰豆	斤	1	
22	红萝卜	斤	1	
23	红薯(黄心红薯)	斤	1	
24	红甜椒	斤	1	
25	红小米辣	斤	1	
26	红油菜苔	斤	1	
27	黄豆芽	斤	1	
28	黄心大土豆	斤	1	
29	豇豆	斤	1	
30	净笋子	斤	1	
31	韭菜	斤	1	
32	空心菜	斤	1	
33	口蘑	斤	1	
34	苦瓜	斤	1	
35	苦藠粒	斤	1	
36	苦笋	斤	1	
37	老姜	斤	1	
38	老南瓜	斤	1	
39	莲花白	斤	1	
40	绿豆芽	斤	1	
41	蜜薯	斤	1	
42	奶奶菜	斤	1	
43	南充菜(儿菜)	斤	1	
44	嫩豇豆	斤	1	
45	嫩仔姜	斤	1	
46	泥巴豆	斤	1	
47	牛心白	斤	1	
48	瓢儿菜	斤	1	
49	平菇	斤	1	
50	普通山药	斤	1	
51	茄子	斤	1	
52	芹菜	斤	1	
53	青豆	斤	1	
54	青皮冬瓜	斤	1	
55	青油菜苔	斤	1	
56	去壳糯玉米棒	斤	1	

1 ★ 采购清单

57	去壳水果玉米棒（黄玉米）	斤	1	
58	去皮芋儿	斤	1	
59	三月瓜	斤	1	
60	散花菜	斤	1	
61	晒好的酸菜	斤	1	
62	生菜	斤	1	
63	水发玉兰片	斤	1	
64	水竹笋	斤	1	
65	四季豆	斤	1	
66	蒜米	斤	1	
67	蒜苗	斤	1	
68	蒜苔	斤	1	
69	茼蒿菜	斤	1	
70	豌豆尖	斤	1	
71	莴笋头	斤	1	
72	西红柿	斤	1	
73	西兰花	斤	1	
74	鲜黄玉米粒（水果玉米）	斤	1	
75	鲜豌豆米	斤	1	
76	鲜香菇	斤	1	
77	香菜	斤	1	
78	香蒜苗	斤	1	
79	香芋头	斤	1	
80	小白菜秧	斤	1	
81	小葱	斤	1	
82	新土豆	斤	1	
83	新鲜大头菜	斤	1	
84	新鲜蒜苔	斤	1	
85	杏鲍菇	斤	1	
86	血皮菜	斤	1	
87	芽菜	斤	1	
88	洋葱	斤	1	
89	野葱	斤	1	
90	油麦菜	斤	1	
91	圆嫩南瓜	斤	1	
92	仔姜（生姜）	斤	1	
93	长丝瓜	斤	1	
94	长芽菜	斤	1	
95	折耳根（根根）	斤	1	

96	整个盐大头菜	斤	1		
97	竹筒白	斤	1		
(3) 面食类					
米面制品					
1	白糕	斤	1		
2	包子	个	1		
3	饺子	斤	1		
4	馒头	个	1		
5	水面	斤	1		
6	甜包子	个	1		
7	咸包子	个	1		
8	小黄粑	斤	1		
9	小笼包	个	1		
10	小馒头	斤	1		
11	粽子	斤	1		
12	挂面	斤	1		
13	抄手	斤	1		
(4) 调味品、干货					
序号	名称	规格	序号	名称	规格
1	海椒节	1斤	17	郫县豆瓣	1件
2	银耳	1斤	18	鸡蛋	1件
3	花生米	1斤	19	大白豆	1斤
4	味精	1件	20	宽海带	1斤
5	白粉丝	1斤	21	海带丝	1件
6	白糖	1斤	22	青川木耳	1斤

7	海天老抽	1件	23	山西陈醋	1件
8	海天生抽	1件	24	三奈	1斤
9	花椒	1斤	25	八角	1斤
10	食用盐	1件	26	紫菜	1包
11	干香菇	1斤	27	十三香	1盒
12	酸菜	1斤	28	绿豆	1斤
13	泡海椒	1斤	29	三五火锅料	1件
14	泡姜	1斤	30	玉米粒	1袋
15	大米	1斤	31	食用油	1桶(5升)
16	黄豆	1斤	32	红苕粉	1斤
(5) 米、油					
序号	品名	计量单位	规格		
1	大米	≥25kg	袋		
2	食用油	≥5L	桶		
(6) 干货					
序号	名称	规格	序号	名称	规格
1	海椒节	1斤	17	郫县豆瓣	1件
2	银耳	1斤	18	鸡蛋	1件
3	花生米	1斤	19	大白豆	1斤

4	味精	1件	20	宽海带	1斤
5	白粉丝	1斤	21	海带丝	1件
6	白糖	1斤	22	青川木耳	1斤
7	海天老抽	1件	23	山西陈醋	1件
8	海天生抽	1件	24	三奈	1斤
9	花椒	1斤	25	八角	1斤
10	食用盐	1件	26	紫菜	1包
11	干香菇	1斤	27	十三香	1盒
12	酸菜	1斤	28	绿豆	1斤
13	泡海椒	1斤	29	三五火锅料	1件
14	泡姜	1斤	30	玉米粒	1袋
15	黄豆	1斤	31	红苕粉	1斤
(7) 蛋类					
序号	名称	规格	序号	名称	规格
1	鲜鸡蛋	1件	4	咸鸭蛋	1件
2	鲜鸭蛋	1件	5	皮蛋	1件
3	鲜鹅蛋	1件			
注：本表所列货物仅供参考，实际供货根据采购人实际需求按实结算					

服务要求

<p style="text-align: center;">标的名称</p>	<p style="text-align: center;">技术参数及要求</p>
	<p>1、鲜猪肉及猪肝类：猪肉类及猪肝均为鲜货，包含：精瘦肉、猪排骨（中排）、猪五花肉及猪肝。</p> <p>①鲜猪肉质量要求：必须是检疫检验合格产品，符合GB/T9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》和 GB/T9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第 1 部分：片猪肉》、GB/T9959.3-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第 3 部分：分部位分割猪肉》标准及国家或行业相应等级的检验检疫标准。新鲜无异味，食品安全符合GB 2707—2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》标准、符合 GB2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准。肉品新鲜（12 小时内宰杀的猪肉），肉质紧密，富有弹性。精瘦肉不含肥膘肉，排骨为中排。猪五花肉俗称“三线肉”，肉上无血（水、斑），肥肉、瘦肉红白分明、颜色鲜艳。</p> <p>②猪肝质量要求：必须是检疫检验合格产品，符合 GB/T 9959.4-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品》、符合GB2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》标准、符合GB2762—2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》标准及国家或行业相应等级的检验检疫标准。新鲜无异味。</p> <p>③以上食材须经动检部门检验检疫合格，严禁配送注水、注胶、病猪、死猪、老母猪肉、公猪肉，保证实物抽检动物检验检疫、肉质等合格。相关证书齐全完备，所配送猪肉必须有“两章两证”（动检部门的蓝紫色“检疫合格验讫条形印章”、定点屠宰场的“肉品品质检验合格圆形印章”和动检部门出具的“动物产品检疫合格证”、定点屠宰场的“肉品品质检验合格证”）和非洲猪瘟检测阴性证明。</p> <p>2.鲜牛肉类：牛肉类均为鲜牛肉，去皮去骨，为净纯牛肉，可</p>

			<p>1</p> <p>肉类（含各类鲜肉产品）</p> <p>以是牛腩、牛腱子肉等。</p> <p>①鲜牛肉质量要求：鲜牛肉必须是新鲜无异味，必须是检疫检验合格产品，鲜牛肉符合GB/T27643-2011《牛胴体及鲜肉分割》（鲜牛肉加工标准）、符合GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》标准、符合 GB2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准，符合国家或行业相应等级的检验检疫标准。有检疫合格证明、肉品品质合格证，不得有病、死牛肉。鲜分割牛肉的感官要求应符合以下的规定：色泽：肌肉有光泽，色鲜红或深红；脂肪呈乳白或淡黄色；粘度：外表微干或有风干膜，不粘手组织状态指压后的凹陷可恢复；气味：具有鲜牛正常的气味；煮沸后肉汤，透明澄清，脂肪团聚于表面，具有香味；肉眼可见杂物：不得带伤斑、血淤、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。</p> <p>3.鲜禽肉类：鲜禽肉为鲜鸡、鸭肉，去毛、去内脏后清洁的完整单个体，俗称白条鸡、白条鸭。</p> <p>①质量要求：符合GB 16869-2005《鲜、冻禽产品》标准、符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》标准、符合 GB2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准，鲜禽肉必须是检疫检验合格产品，符合国家或行业相应等级的现行检验检疫标准。必须是新鲜无异味，不得有病、死鸡鸭肉。鲜禽肉为当天宰杀。</p> <p>4.鲜鱼</p> <p>①质量要求：无嘴烂及其它外表损伤；鱼鳞完整有光泽，眼隔膜透明有光泽，眼球突出；腹部坚实不膨胀。符合GB10136-2015《食品安全国家标准动物性水产制品》、符合GB2762—2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》标准。</p>
2	★	服务要求	<p>2</p> <p>蔬菜</p> <p>①叶菜类：鲜嫩、均匀、粗壮，无老叶、病叶，无泥和杂草；茄果类：新鲜、成熟度适中，大小均匀、无畸形、无虫斑、病斑，色泽光亮；</p> <p>②甘蓝类：球紧实、花球无毛花，无灰心，叶球均匀，无病虫卵、病叶；</p> <p>③瓜类：鲜嫩、色泽光亮、无畸形果、无病虫斑；</p> <p>④葱蒜类：新鲜粗壮，不抽苔，无病虫斑；</p> <p>⑤豆类：新鲜、荚大小均匀，无虫蛀荚，无锈斑荚；</p> <p>⑥根菜类：大小均匀，表皮光滑、无病斑、无虫眼、无裂痕。</p> <p>⑦所有蔬菜应保证新鲜、无杂质、无公害。农药残留符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》要求；（须单独提供承诺函）。</p>

3	面食类	<p>①配送必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。所列产品标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。</p> <p>②符合GB/T 40636-2021《挂面》标准。</p> <p>③产品生产（包括原料采购、加工、运输、贮存等）应满足GB14881-2013《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》及相应产品的特殊要求。</p> <p>④产品包装应符合国家食品包装的要求；包装完整、无渗漏、无破损；应有QS食品安全认证编号或食品生产许可证编号；包装上应注明产品名称、配料表、质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准。</p>
4	调味品	<p>①配送必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。所列产品标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。</p> <p>②产品生产（包括原料采购、加工、运输、贮存等）应满足GB14881-2013《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》及相应产品的特殊要求。</p> <p>③产品包装应符合国家食品包装的要求；包装完整、无渗漏、无破损；应有QS食品安全认证编号或食品生产许可证编号；包装上应注明产品名称、配料表、质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准；</p> <p>④袋装、瓶装佐料：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、保质期未过半；</p>
5	大米	<p>①符合国家大米标准GB/T 1354-2018《大米》粳米一级标准。</p> <p>②符合GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》标准。</p> <p>③所投大米的总汞(Hg):限量值$\leq 0.02\text{mg/kg}$；铅(Pb):限量值$\leq 0.2\text{mg/kg}$；镉(Cd)：限量值$\leq 0.2\text{mg/kg}$；无机砷（以As计）：限量值$\leq 0.2\text{g/kg}$；六六六：限量值$\leq 0.05\text{mg/kg}$；滴滴涕：限量值$\leq 0.05\text{mg/kg}$；黄曲霉毒素B1：$\leq 10\text{ug/kg}$）；</p> <p>④所投产品为非转基因大米；</p> <p>⑤袋装；每袋净含量为25kg，实际称量$\geq 25\text{kg}$；</p> <p>⑥保质期≤ 6个月；</p> <p>⑦生产日期须同时标注在独立的生产合格证和喷码在包装袋的醒目位置；</p> <p>⑧包装符合GB/T 17109-2008《粮食销售包装》。</p> <p>⑨外包装上注明产品名称、配料、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、联系方式、质量等级、营养成分表、生产许可证编号、贮存条件，并符合GB/7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》标准。</p>

6	油	<p>①菜籽油、玉米油各占50%。</p> <p>②符合《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018）或国家最新标准中对色泽、气味滋味、透明度、水分及挥发物、不溶性杂质、酸价、过氧化值、烟点、冷冻试验、溶剂残留量、铅、总砷、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1的规定。菜籽油符合GB/T 1536-2021《菜籽油》压榨成品菜籽油一级标准；玉米油符合GB/T19111-2017《玉米油》压榨成品玉米油一级标准。</p> <p>③原装压榨成品桶装纯油。</p> <p>④所投产品须为非转基因。</p> <p>⑤每桶 5升或10 升一次性密封装。</p> <p>⑥包装符合 GB/T 17374-2024《食用植物油销售包装》标准。</p> <p>⑦保质期不少于12个月。</p> <p>⑧油桶上注明产品名称、配料、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、联系方式、质量等级、营养成分表、生产许可证编号、贮存条件、原料产地，并符合GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》标准。</p>
7	蛋类	<p>符合GB2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》标准、符合 GB2762—2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准，国家或行业相应等级的现行检验检疫标准，兽药残留检测不能超标，蛋壳干净、粗糙、无光泽，壳上有一层白霜，色泽鲜明，有轻微的生石灰味，包装或蛋体务必注明生产日期，生产日期至送货日期不能超过20天，不得有破壳蛋、变质蛋等。</p>
8	干货	<p>干货类不得含有二氧化硫及重金属元素和非法使用添加剂；产品优质、无感官异常，农药残留不得超标。质量符合国家相关标准，产品无过期、变质、破损，感观无异常；(响应文件中须单独提供承诺函，格式自拟)。</p>

其他要求

★3.1食品安全要求

3.1.1供应商对配送产品的质量安全负责，若因产品本身质量问题或配送中污染、变质造成食品安全事件，供应商负全部责任。

3.1.2配送产品时发生质量安全和人员安全事件时，供应商负责人必须立即到现场妥善处理，负责做好入院就医事项，做好相关工作，并承担所产生的一切费用。因产品质量问题和人员身体伤害时的所有经济损失，须由供应商负责赔偿一切（包括产品质量和人员赔偿）。

3.1.3成交后在叙永县区域内设置符合食品安全要求的标准仓储场所，具备符合行业规定及满足配送需要的仓储、交通运输等设施设备，仓储及运输车辆应设置供采购人能随时远程查看的视频监控，确保食品原料的安全储存和安全运输。

3.1.4食品质量符合《农产品质量安全承诺达标合格证管理办法》的要求。

3.1.5所配送的肉类必须有《动物检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》。

★3.2定价原则

3.2.1供应价格原则上以月为单位进行制定。

3.2.2供应价格=市场基准价×(1-价格下浮比例)；市场基准价为采购人所在地至少两家超市市场价的均价，价格下浮比例为供应商成交下浮比例。

3.2.3市场基准价按照由采购人、成交供应商于每月25日前后共同在采购人所在地至少两家超市市场价的均价作为参考价，并计算核定次月供货价格。市场基准价和供应价格均以人民币“元”为单位，保留两位小数。

3.2.4若询价后，市场价格上涨或下降幅度超过15%(不含)，可由任何一方提出申请，采购方与成交供应商(包含2个包成交供应商)应在3个工作日内共同进行询价，核定新的市场价格，至下一个询价期。

3.3采购计划的确定

3.3.1采购人须提前将采购计划以书面形式或微信等通知成交供应商。

3.3.2原则上采购计划与实际下达的订单应保持一致，蔬菜类食材可偏差控制在10%以内。

3.3.3最终采购数量以采购人下订单的数量为准，每个品种的重量、数量以采购人验收核准为准，双方签字确认作为结算凭证。

3.3配送要求

3.3.1供应商必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的分包、转包。

3.3.2配送人员持健康证(有效期内)方可执行配送任务。配送联系人必须保证24小时电话畅通，按需向采购人提供产品，且该联络人不得经常变更。**(供应商须单独提供承诺函)**

3.3.3提供食材/品的正规票据、检疫(或检测)报告、相关许可证等。

3.3.4自行承担所配送食材/品的安全责任。若发生食品安全责任事故，由供应商承担相关民事责任和法律责任**(供应商须单独提供承诺函)**。

3.3.5供应商具备各项应急措施，有明确应急联络人，保证在各种市场变化及突发事件下，能保证货品数量质量，并能及时满足采购人食堂食品及原材料的供应。

3.3.6供应商保证配送货品质量、数量、送货时间。

3.3.7供应商应建立严格的各项规章制度。各种管理记录档案，详细记载相关内容，必要时可查。

3.3.8供应商配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好记录。配送车辆应具有年审合格且在有效期内的车辆行驶证；根据所配送产品应采用厢式货车或冷藏车避光运输。

3.3.9食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染。

3.3.10配送流程及要求：

3.3.10.1采取“一日一供(情况特殊时可以进行调整供货时间，但每周不得低于二次)”确保食材新鲜、安全、营养。采购人工作日的前一天下午5:00前以约定方式(信息/微信/QQ)向成交供应商提交第二天所需食材的配送清单，如需要更换或增加食材以短信方式提前报送给成交供应商。

3.3.10.2成交供应商按采购人提供的食材名称及需求数量进行供货，并按时将食材配送到指定地点。

3.3.10.3食材配送时间根据采购人需求进行配送。

3.3.10.4食材送达后，由采购人对质量/数量予以验收，确认单价、总价并签字。

3.4交货要求

到货后，采购人应当及时安排验收员按照订单进行验收，双方在送货单上签字确认，并作为结算凭证。如食材不符合本合同及订单要求的，采购人也可以拒绝接收。对于特殊情况下采购人无法验收完毕的应当在出具的收货凭证上注明待验收，同时告知验收完毕的具体时间。（**供应商须单独承诺按照采购人要求及时调整更换**）

3.5对供应商的其它要求

采购人及食堂管理部门每月对供应商的配送工作进行监督检查。发生以下情况，采购人将取消成交供应商配送资格，并追究其责任。

3.5.1配送服务期间，货物质量、数量3次不符合采购人要求且未按要求重新配送，或其配送服务、退换货严重超时不符合采购人要求的，或资质信誉等方面存在严重造假的，取消其配送资格。

3.5.2因配送产品引发的食品安全事故或造成责任事故，取消其配送资格，并追究其法律责任。

3.5.3未能按时供货，影响正常就餐并造成极坏影响的，取消其配送资格。

3.5.4不遵守采购人相关管理条例的，取消其配送资格。

3.5.5供应商必须在成交后供货前购买食品安全保险。

★3.6投标风险

本采购项目按月询价，当月内按下浮比例结算，供应商需综合考虑市场价格剧烈波动的情况，并承担周期内价格波动带来的风险。

★3.7考核标准要求

3.7.1考核方式：日常抽查和季度考评相结合的综合考核标准。

3.7.2日常考评：

3.7.2.1根据各项服务日常检查和处罚标准对日常食堂食材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；

3.7.2.2由采购人将检查结果进行汇总，以备在食材费用支付时扣除。

3.7.3季度考评：

季度考核作为支付当月服务费的主要依据，由采购人根据服务公司的服务质量和服务态度进行综评打分，按考核打分档次支付当月食材费。

3.7.3.1单项方面工作被点名或通报批评，本季度考核结果扣五分；

3.7.3.2根据各单项服务的考核打分结果计算出食堂食材配送服务季度考核评分。

3.7.4考评结果：

3.7.4.1季度考核综合测评平均分 95 分(含)以上的属于优秀,当月的食材费按合同金额全额向配送公司支付；

3.7.4.2季度考核综合测评平均分 95 分(不含)至 90(含)的属于合格,支付当月食材费时,在合同金额中按当月每扣 1 分扣除当月食材费 2000 元后支付；

3.7.4.3综合测评平均分结果为 90 分(不含)以下属于不合格,则扣发当月食材费的 50 %；并就食堂食材配送服务方面问题向采购人提供书面问题整改报告；

注：连续两季度综合测评平均分低于 90 分(不含)的视为考核不合格,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。

3.7.5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。对成交供应商提供不合格产

品或不按要求配送，影响正常就餐的；因配送产品引发的食品安全事故或造成责任事故的，采购人将取消供货商配送资格，并追究其法律责任；未按时提供完整结账凭据每月扣 500 元。

食堂食材配送综合测评表（满分 100 分）							
公司名称：		考核负责人：		填表时间： 年 月 日			
序号	测评项目		分值	扣分	被扣分事项 简要说明	测评得分	备注
1	人员配备 (10分)	配送人数及健康状况是否符合要求	5				
2		人员健康证	5				
3	质量保障 (20分)	包装类食品原材料应具有 QS 标识	10				
4		合格证明、检测报告	10				
5	食材配送 (50分)	准时准点情况	5				
6		食材质量	30				
7		配送规范	5				
8		配送是否按甲方要求菜单内供应的食材	10				
9	环境卫生 (10分)	配送车辆车况	5				
10		配送用具	5				
11	服务态度 (5分)	配送人员态度	5				
12	应急处置 (5分)	应急处置情况	5				
综合得分合计							

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	★	配送程序	1.配送程序：按照采购要求的配送时间，成交供应商将当日所需副食品配送至采购方指定位置，做好验收交接登记确认，然后采购方向成交单位配送人员提出次日采购计划，成交供应商以此进行物资筹措。采购人如需补货、换货的，须在接到需求1小时内配送至采购方指定位置。遇特殊紧急情况，供应商应随时配送。

2	★	其他商务要求	<p>1.其他要求</p> <p>(1) 供应商应保证所提供的服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权。</p> <p>(2) 采购人在项目执行过程中定期核对供应商提供完成项目所配备的人员数量及相关信息，对于未按照磋商文件及投标响应要求执行或存在不合理的部分有权下达整改通知书，并要求供应商限期整改，并根据违约情况扣除相应的食材价款。</p> <p>(3) 供应商在项目执行过程中定期及时向采购人通告本项目供货的重大事项及其进度。</p> <p>(4) 接受项目行业管理部门及有关部门的指导或检查，接受采购人的监督。</p> <p>(5) 在采购合同履行过程中发生的或与本合同有关的争端，供应商与采购人应通过友好协商解决，协商或调解不成的，由当事人依法维护其合法权益。</p> <p>(6) 供应商所提供的产品是经检验合格的产品。供应商不得以次充好，产品来源渠道必须合法，同时应根据国家有关规定、供应商须按采购单位的要求做好售后服务工作。供应商所提供的产品若发现有诸如数量、规格和产品相关要求与合同不符，或产生更换或补货等情形并导致工期延误，采购人有权根据合同有关条款的规定对因此造成的直接损失向供应商索赔。</p> <p>2、其他未尽事宜，以合同签订为准。</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	供应时间约1年（具体供应时间以采购人通知时间为准）
2	★	服务地点	成交供应商按照采购方要求，将货物送达指定地点，并做好验收评价及交接登记。
3	★	验收、交付标准和方法	本项目采购人及其委托的采购代理机构将严格按照政府采购相关法律法规以及《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)的要求进行验收。由采购人负责组织实施。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、进度款，原则每月结算一次，达到付款条件起30日内，据实结算说明为原则每月结算一次，货款计算公式如下：市场均价×（1-下浮比例）×实际供货量=每月结算价格（总价）。每月由采购人、成交供应商共同核实供货量后办齐相关付款手续，每月10日前，成交供应商将采购方签字确认的《食品采购验收清单》、采购金额汇总并分别开具发票后交采购方核对，核准后交由财务部门进行支付，具体采购数量以采购人实际需求为准。

6	★	违约责任与解决争议的方法	<p>(1) 采购人与成交供应商双方必须遵守并执行本项目中约定的各项规定，保证本项目的正常实施。(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、过错等故意或过失给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身财产损失、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) 成交供应商未在合同规定日期内完成服务，每延迟一天，则采购人有权要求成交供应商支付合同约定的违约金。若因采购人或者客观因素造成无法在规定工期内完成任务的，双方应协商解决。(4) 争议解决：当出现争议时，采购人、成交供应商双方应进行友好协商解决，协商不成的应将争议提交项目所在地法院诉讼解决。</p>
---	---	--------------	---

3.4.其他要求

采购包1:

1、履约能力：1.供应商需具有专用配送车辆（专用车辆是指厢式货车、冷藏车、面包车、皮卡车）；2.供应商需配备一名送货人员；3.供应商需提供食品安全责任险； 2、项目整体实施方案：供应商需结合磋商文件要求及自身服务经验，针对本项目提供实施方案，包括①配送服务计划和人员安排、②配送服务组织架构和服务体系、③配送食品安全卫生及质量保障、④供货食材质量保证制度、⑤食材配送、检验及留样措施、⑥食材出入库管理措施、⑦食材仓储卫生管控措施、⑧食品安全查验记录制度、⑨食品安全运送制度、⑩突发食品安全事故应急措施方案； 3、售后方案及应急预案：1.供应商需结合磋商文件要求及自身服务经验，提供的售后方案，包括①售后服务管理制度、②问题产品的召回、销毁、③快速的退、换货机制、④临时需求的补货措施方案；2.供应商需提供的食品安全事故应急预案，包括①食物过期、②食物中毒、③应急赔付方案、④应急团队人员安排方案； 4、履约经验：供应商需具有2023年1月1日至今类似项目业绩的（类似业绩是指食材类相关业绩）。