

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): 1,656,000.00

采购包最高限价(元): 1,656,000.00

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	A07060199 其他农副产品, 动、植物油制品	2026年天回镇街道食堂食材采购项目	1.00 (批)	1,656,000.00	工业	是	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	2026年天回镇街道食堂食材采购项目	批	%	100.00	百分比	投标人按所有食材统一百分比(下浮率)进行报价, 报价区间为 $0 \leq \text{百分比(下浮率)} < 100\%$,

						<p>如响应报价填写 5%，表示统一百分比（下浮率）为 5%。以此百分比（下浮率）计算各项食材单价，最终根据实际配送量进行据实结算，月合同价款=∑月食材配送数量×基准价×（1-百分比）。{举例：某食材基准价为 100 元，投标人报价为统一百分比（下浮率）20%，则该类食材的结算单价=100*（1-20%）=80 元。}</p>
--	--	--	--	--	--	--

★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。

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
1	A07060199 其他农副食品，动、植物油制品	2026 年天回镇街道食堂食材采购项目	大米

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，投标人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，投标人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，否则作无效投标处理。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，投标人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，投标人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：2026 年天回镇街道食堂食材采购项目

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标			
			序号	标的名称	所属行业	备注
1	★	技术要求	1	米	工业	核心产品
			2	干杂	工业	
			3	面	工业	
			4	油	工业	
			5	奶制品	工业	
			6	肉禽类	农、林、牧、渔业	
			7	蛋类	农、林、牧、渔业	
			8	鱼类	农、林、牧、渔业	
			9	水果	农、林、牧、渔业	

10	蔬菜	农、林、牧、渔业	
<p>注：关于符合本国产品标准的声明函和中小企业声明函填报以此为准。大米为本项目核心产品。</p> <p>★一、产品要求</p> <p>1、供货质量严格按照《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、采购文件质量要求执行，产品符合国家食品卫生标准，动物检验检疫合格标准。投标人所供应食材应符合国家的相关标准与要求，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，投标人保证所供产品配送到指定地点时的质量、卫生和安全。</p> <p>2、因投标人供货质量原因导致的食物安全事故，应依照《中华人民共和国食品安全法》及相关规定，除赔偿当期的材料损失外，还应对由此引起的其他延续损失给予全额经济赔偿(包括医疗、声誉)，并承担其他相应法律责任。</p> <p>3、禁止使用含有兴奋剂的食物和添加剂的食材，确保所供应食物中不出现含瘦肉精等类似违禁添加剂。</p> <p>★二、技术要求</p> <p>1、蔬菜、水果类产品农药残留符合 GB 2763-2026《食品安全国家标准食物中农药最大残留限量》要求，配送时提供具有农药、杀虫剂残留检测合格的报告。</p> <p>(1)叶菜类：鲜嫩，无枯黄叶，无花斑叶，无烂叶；叶茎完整无折断，基部不老化，干爽无水；无裂口损伤，表面无泥土及其它杂物，无明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔(菜心除外)，无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花，农药残留达标。</p> <p>(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，不空心，不糠心，不黑心，弹击有实心感，农药残留达标。</p> <p>(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，农药残留达标。</p> <p>(4)水果类：果形完整，大小均匀，新鲜，正常色泽且色泽均匀，果质优良，气味正常；无腐烂及虫蛀，无发霉，无干疤，无失水枯萎，无农药残留。</p> <p>2、肉禽、鱼类须符合国家标准 GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》、GB 31650-2019《食品安全国家标准食物中兽药最大残留限量》、GB 31650.1-2022《食品安全国家标准食物中41种兽药最大残留限量》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。</p>			

			<p>配送的生鲜肉类、生鲜禽类应为当日生产的冷鲜肉，保证肉质新鲜，及时配送。应符合鲜、冻片猪肉、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)供应时应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应提供当日《动物检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》。生鲜禽肉(应是当日生产)供应时应提供当日的《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，生鲜禽肉类必须保证新鲜，应符合食品安全溯源管理要求。</p> <p>(1) 生鲜猪肉、牛肉、羊肉等：猪肉质量符合 GB/T 9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品第1部分：片猪肉》；牛肉质量符合 GB/T 17238-2022《鲜、冻分割牛肉》；羊肉质量符合 GB/T 9961-2008《鲜、冻胴体羊肉》；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) 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>(3) 冷冻肉类：肉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，冷冻肉类和冷冻禽肉类食品解冻后净重量不少于 90%。</p> <p>(4) 水产类：满足 GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》的要求，鱼肉、虾类新鲜程度高，须保证鲜活、大小基本统一。要求身体表面光洁有正常粘液，无异常色泽肉质，有弹性（有鳞鱼类还须鳞片完整或极少量脱落），眼球微凸，有光泽，不凹陷，无灰白色，鱼鳃鲜红，不乌，肉质结构紧密，肉刺不分离，无异味。</p> <p>(5) 冷冻水产类：符合 GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》的要求，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。冷冻虾要求大小无较大差异，虾类完整无破损，虾肉无异味，解冻后净重量不少于 85%。</p> <p>(6) 水发类：符合 GB19643-2016《食品安全国家标准藻类及其制品》的要求，颜色色泽正常，无腐败变质、</p>
--	--	--	---

			<p>无霉变、气味正常、无刺激性异味，无掺假掺杂，严禁使用非食品添加剂、保持食材原有特性、正常加热后不能化渣。</p> <p>3、米、干杂、面、油：干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。不得含有二氧化硫和非法使用添加剂；重金属元素、农药残留不得超标，须优质、无感官异常。必须符合国家《中华人民共和国食品安全法》和《国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定》。</p> <p>（1）米类：质量符合 GB/T1354-2018《大米》，安全标准符合 GB2715-2016《食品安全国家标准 粮食》；具有正常的色，香味，无结块、无受潮、无霉变、无虫害。须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识，不得采购散装大米。</p> <p>（2）面粉及面制品类：质量符合 GB/T1355-2021《小麦粉》和国家卫生、安全标准要求，安全标准符合 GB2715-2016《食品安全国家标准 粮食》；具有正常的色，香味，无结块、无受潮、无霉变、无虫害；须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识。</p> <p>（3）食用油类：非转基因压榨，质量符合食用植物油国家标准 GB/T1536-2021《菜籽油》要求和国家卫生、安全标准要求，安全符合 GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》的要求；颜色清澈，透明度高，无沉淀物，无分层现象；须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识。</p> <p>（4）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。配送到货时间至产品保质期到期截止时间应大于保质期二分之一的时间，具有相关产品检验报告。原料应为非转基因产品，独立定型包装。调味品产品质量标准应符合 GB/T 18186-2000《酿造酱油》、GB/T 18187-2000《酿造食醋》等国家相关标准。应有 SC 食品安全认证或有食品生产编号；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、蛋类：送供应禽蛋鲜新、大小均匀，无破损、无异味、无异物，色泽光滑，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</p>
--	--	--	---

		<p>地生鲜禽蛋应有其所在地主管部门的检疫(或检测)合格证明或检疫(或检测)检验标识,禽蛋必须保证质期内新鲜、卫生、安全,符合 GB2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》相关标准。</p> <p>5、奶制品: (1) 采用无菌包装材料包装,采用超高温瞬时灭菌,无菌灌装,符合国家规定标准。</p> <p>(2) 食品安全标准符合 GB 19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》或 GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》或 GB 19302-2025《食品安全国家标准 发酵乳》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的标准。在供货期间,如国家制定新的食品安全标准,即按新标准执行。乳制品到货时间至产品保质期到期截止时间应大于保质期二分之一的的时间。</p> <p>注: 供应商配送的产品应该符合最新的国家标准,如国家有强制性技术标准要求的,产品还应符合国家强制性技术标准; 配送产品如果没有国家标准的但应符合地方或行业标准,采购人杜绝收取不合格的配送产品。</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		服务要求	<p>一、配送要求</p> <p>1、配送人员要求: 2人,提供身份证、有效的健康证。 (数量为最低要求,依据采购人需求和投标人的自行能力可根据实际情况至少且不限于以上人员要求,合同签订时查验相关证明材料。)</p> <p>配送人员必须穿着便于辨认的工作服和配戴胸卡。配送单位在服务过程中应做好对配送人员的安全培训工作。配送单位负责配送人员的安全保护工作,配送工作过程中发生的各项安全问题由配送单位承担相应责任。</p> <p>2、配送车辆要求: 冷链车 1 辆,自有车辆提供车辆行驶证和购买发票,租赁车辆提供车辆行驶证和租赁合同。(数量为最低要求,依据采购人需求和投标人的自行能力可根据实际情况至少且不限于以上车辆要求,合同签订时查验相关证明材料。)</p> <p>配送车辆必须符合国家卫生、动物防疫条件要求,应</p>

		<p>使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车内无异味，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。</p> <p>3、配送时间要求：配送单位按采购人要求于每日 7:00 前将食材送至采购人指定食堂，食堂地点：成都市金牛区人民政府天回镇街道办事处；临采及应急（节假日加班等）采购时必须保证 1 小时内送至采购人指定食堂。</p> <p>4、建立出入库台账。配送单位对所供产品的食品安全负责，建立 24 小时监控体系。所有配送产品在配送前，必须先由配送单位自行查验产品的有效期、包装等，并留样保存一周。</p> <p>5、配送单位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，确保配送的食材优质、安全、可靠，确保运输安全。若采购人发现配送的货物存在包装破损或变质，将及时通知配送单位进行处理并做好记录，配送单位需无偿更换相同品种相同数量的材料。</p> <p>6、卸货要求：配送单位自行卸货，食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染。</p> <p>二、其他服务要求</p> <p>1、售后服务：为采购人免费提供 7*24 小时电话咨询响应服务、配置专人负责食材售后处理事宜。</p> <p>2、合同期内，按照采购人需求，配送单位必须保障货源充足，保障一天一次临时性供货，如果出现断货现象，须作出书面说明；若非不可抗力因素，造成的一切后果和损失都由配送单位负责。</p> <p>3、配送单位应当遵守国家有关消防、安全、生产操作、劳动保护、食品安全等方面的规定，并根据自身实际情况和项目履约实际情况，购买涉及上述履约风险的对应保险，保险金额以抵消可能发生的事故因其发生所造成的财产、人身损失承担赔偿责任，维护保险标的的安全。</p> <p>三、履约经验：投标人具有本项目类似的食材采购或食材配送业绩。</p> <p>四、项目实施方案</p> <p>（1）配送方案包含：①配送到食堂的详细计划方案、②配送车辆人员配置、③配送安全措施方案 and 安全教育；</p> <p>（2）管理制度包含：①食品安全管理制度、质量控制管理制度②食品采购制度、配送管理制度③食品台账登记制度</p> <p>（3）售后服务及应急处理方案包含：①售后及应急服务电话、响应时间及售后巡检方案、②食品安全事故应急处理方案、③临时配送、临时调换方案。</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	★	交货时间	自合同签订之日起 365 日
2	★	交货地点	采购人指定地点
3	★	支付方式	分期付款
4	★	付款进度安排	1、按月支付，月合同价款=Σ月食材配送数量×基准价×（1-百分比（下浮率）），达到付款条件起 10 日内，据实结算说明为：投标人在次月 2 号前向采购人提供上一月份配送的货物配送清单，经采购人确认后按前述规定的“月合同价款”确定支付金额，中标人提供对应金额的合法发票，采购人在收到发票后的 10 个工作日（因系统格式固化原因，付款时间以此为准）内按程序办理报账工作，将货款支付给中标人。
5	★	验收、交付标准和和方法	按照《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）的要求及相关行业标准进行验收。食材验收由采购人、中标人双方现场检验，对供应产品的质量、产地、品牌、规格标准无异议，数量准确无误后，由采购人、中标人双方签字，各自留存。
6	★	质量保修范围和保修期	不涉及
7	★	违约责任与解决争议的方法	1、甲乙双方违反本合同约定之行为均属违约行为，应承担相应的法律责任。因一方违反本合同约定致本合同无法继续履行的，违约方应承担给对方造成损失的违约金。因战争、自然灾害、传染性疾病等不可抗力致使本合同无法继续履行的，双方互不承担违约责任，受不可抗力影响的一方应及时书面通知对方。 2、本合同在履行过程中发生争议，双方可协商解决，协商不成的，双方一致同意按如下方式处理：依法向甲方所在地人民法院提起诉讼 在争议解决期间，合同中未涉及争议部分的条款仍需履行。
8	★	包装方式及运输	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. 其他要求

★1. 基准价的确定：（1）以配送当周成都市发改委官方网站公布的《主城区部分农贸市场主副食品零售价格表》金牛区三个农贸市场中的食品原料最低零售价为市场基准价；（2）如果成都市发改委官方网站公布的《主城区部分农贸市场主副食品零售价格表》上没有的，以蓉价网公布的价格为市场基准价；（3）如果蓉价网没有的由投标人和街道办人员代表参照实际需求随机抽取金牛区天回街道辖区内三个综合农贸市场进行现场询价，取价格最低数作为市场基准价。★2. 投标人按统一百分比（下浮率）进行报价，报价为投标人送达指定地点所包含食材、损耗、仓储、

运输、加工服务、检测、人工、税费等一切所需费用。合同执行期间采购人无须另向中标人支付采购合同规定之外的其他任何费用。★3. 结算要求：（1）月合同价款=Σ月食材配送数量×基准价×（1-百分比（下浮率））。（2）按月据实结算，投标人在次月2号前向采购人提供上一月份配送的货物配送清单和发票。（3）最终结算总价不得超过采购预算。