

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)：3,896,080.00

采购包最高限价(元)：3,896,080.00

| 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 | 2026-2027年食堂食材配送服务 | 1.00 (项) | 3,896,080.00 | 餐饮业 | 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 | 2026-2027年食堂食材配送服务 | 项 | % | 100.00 | 百分比 | (1) 供应商的报价是满足采购需求全部内容的价格体现，即为完成本项目所涉及的一切费用。 (2) 本项目实行百分比(折扣)报价，服务期间，所有 |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | 配送食材价格均按“市场价格×百分比（折扣）”进行结算，百分比（折扣）区间为 0%<百分比（折扣）≤100%，百分比（折扣）>100%为无效响应。 |
|--|--|--|--|--|--|--|

★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 | | | |

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：2026-2027 年食堂食材配送服务

| 序号 | 符号标识 | 技术要求名称 | 技术参数与性能指标 |
|----|------|--------|---|
| 1 | ★ | 服务内容 | 1、为新津区综合行政执法局第一、第二、第三办公区食堂提供食材配送服务，配送数量以采购人实际需求为准；预计每日就餐（含早餐、中餐、晚餐）人数：354 人。 |
| 2 | ★ | 服务要求 | <p>1、配送要求</p> <p>(1) 采购人有权拒收不符合采购文件要求或食品卫生安全要求的食材。由采购人验收员及供应商的配送员双方在配送清单上签字，以此作为结算依据。</p> <p>(2) 供应商承诺成交后，为本项目配置不低于 2 辆专用配送车辆（其中冷藏车不少于 1 辆），供应商须向采购人提供为本项目配置所有车辆的证明材料备查（租赁或自有均可）。车辆证明材料包含：①年审合格且在有效期内的行驶证复印件（含年检记录页）及交强险（机动车交通事故责任强制保险）证明复印件；②车辆内外部照片（能清晰显示车辆车牌号及车辆内部，冷藏车需能显示制冷设备。）；③如车辆为供应商租赁的，还须提供车辆租赁合同，租赁期限应包含本项目服务期限。【提供承诺函，并进行电子签章，格式自拟。】</p> <p>(3) 供应商应为本项目配置配送人员 2 人（含 1 名配送专员、1 名配送驾驶员），配送人员应具有有效期内的健康证、配送驾驶员须具有有效期内的健康证及机动车驾驶证。供应商承诺成交后提供以上配送人员有效期内的健康证以及驾驶员有效期内的机动车驾驶证复印件至采购人处备查。【提供承诺函，并进行电子签章，格式自拟。】</p> <p>(4) 不得将食材与有毒有害物品混装配送，运输食材和运输有毒有害物品的车辆不得混用；应保持配送车辆的清洁，每次运输食材前和运输食材后应进行清洗</p> |

消毒，并做好消毒记录，采用专人管理。

(5) 供应商应具备符合食品安全要求并满足本项目配送服务需要的食品仓储（含冷冻冷藏）、运输、加工等场所和设施设备，供应商承诺成交后提供仓储场所（仓库或冷藏冷冻库）证明材料至采购人处备查，如是自有的，提供产权证复印件，如为租赁的，提供租赁合同复印件和产权证复印件，租赁期限应包含本项目服务期限。【提供承诺函，并进行电子签章，格式自拟。】

(6) 专人持证配送，配送联系人须保证 24 小时电话畅通，供应商为本项目配置的配送车辆及配送人员（含配送专员、配送驾驶员）除不可抗力因素外应保持稳定，若确需变更的（变更车辆或变更人员），供应商需提前 3 个工作日将变更内容及证明材料以书面形式提交至采购人处报备，待采购人书面同意后方可进行变更。

(7) 因供应商原因导致采购人拒绝收货的，供应商应于采购人拒收食材后 1 小时内完成食材更换。应急配送应在 30 分钟内响应，2 个小时以内送达。

(8) 临时餐食材配送：采购人根据用餐人数，与供应商协商提供临时餐食材配送数量及时间要求。

(9) 配送时间为当天早上 7:00 前（含周末及节假日）送达，临时增补的需在 1 小时之内配送，配送应于合同约定之日起按每日规定时间前送达。

(10) 服务期间，供应商须按采购人要求进行配送。

2、项目管理要求

(1) 供应商须严格执行《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》和《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（国家市场监督管理总局令第 60 号）等要求。

(2) 供应商对配送食材的质量安全负责，发生食品质量安全事件时，供应商需安排专职负责人立即到现场妥善处理，负责做好入院就医事项及安抚工作，若因产品本身质量问题或配送中污染、变质造成的食品安全事件，由供应商承担相应的法律责任并赔偿经济损失。

(3) 所有配送食材出库前须检查其有效期、包装完整程度等；所有食材均须留样，非预包装食材或生鲜食材留样保存 48 小时，其余预包装类食材留样保存一周。

(4) 供应商所供的食材的生产厂家或上一级供应商应具有有效的证照（包括但不限于食品生产许可证、食品经营许可证等），供应商需做好出入库登记管理、

| | | | |
|---|---|--------|--|
| | | | <p>食品检测报告记录管理、第三方农产品有害物质检测报告记录管理等管理工作。</p> <p>(5) 供应商承诺成交后合同签订前为本项目购买食品安全责任险，保额不低于1000万元，保险期限不低于合同约定的服务期限；如未按采购文件要求购买食品安全责任险或购买的食品安全责任险不符合采购文件要求的，采购人有权按照《中华人民共和国民法典》规定进行违约处理，因此产生的法律责任及经济损失由供应商自行承担。【提供承诺函，并进行电子签章，格式自拟。】</p> |
| 3 | ★ | 食材质量要求 | <p>1、总体质量要求</p> <p>(1) 供应商须配送质量合格的食材。</p> <p>(2) 食材生产（包括原料采购、加工、运输、贮存等）应满足 GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》要求。</p> <p>2、干杂调味品类质量要求</p> <p>(1) 所有干杂类食材不得含有二氧化硫及重金属元素，不得非法使用添加剂。</p> <p>(2) 所有调味品类、干杂类食材须有明确的种类、品牌、规格、净含量、生产日期、保质期等，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；外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，具有产品自身独有的气味、无异味。</p> <p>(3) 调味品类食材质量应符合国家标准 GB/T 18186-2000《酿造酱油（含第1、2号修改单）》、GB/T 18187-2000《酿造食醋》、GB/T 15691-2008《香辛料调味品通用技术条件》（含第1号修改单）、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》要求。</p> <p>(4) 每种调味品及干杂类食材要求是近3个月内生产的（以包装生产日期为准），每种调味品应独立定型包装，食品包装应符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》要求。</p> <p>3、粮油类质量要求</p> <p>(1) 食品中的限量标准要求：应符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（含第1号修改单）、GB 2763-2026《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》。严禁提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。</p> <p>(2) 食品包装要求：食品包装应符合 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB/T</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>17109-2008《粮食销售包装》、GB/T 8946-2013《塑料编织袋通用技术要求》、GB/T 24905-2010《粮食包装 小麦粉袋》、GB/T 17374-2024《食用植物油销售包装》、GB 4806.7-2023《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》要求。</p> <p>(3) 大米质量要求</p> <p>①符合 GB/T 1354-2018《大米》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》要求。</p> <p>②等级要求：一级籼米或粳米（含珍珠米）</p> <p>③大米包装要求：10kg~25kg/袋；包装应无破损、无污染、未受潮。</p> <p>④供应商首次配送时须提供“大米”经国家认可的第三方检验检测机构出具的产品质量检验检测合格的检验检测报告复印件（检测内容需包含镉、黄曲霉毒素等指标，且大米符合采购文件质量要求），并加盖供应商公（鲜）章。【提供承诺函，并进行电子签章，格式自拟。】</p> <p>(4) 面粉质量要求</p> <p>①符合 GB/T 1355-2021《小麦粉》、GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》要求。</p> <p>②“面粉”中不得添加过氧化苯甲酰、溴酸钾，添加营养强化剂应符合 GB 14880-2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》要求。</p> <p>③面粉包装要求：10kg~25kg/袋；包装应无破损、无污染、未受潮。</p> <p>④面粉类别：精制粉</p> <p>⑤供应商首次配送时须提供“面粉”经国家认可的第三方检验检测机构出具的产品质量检验检测合格的检验检测报告复印件（证明“面粉”符合采购文件质量要求），并加盖供应商公（鲜）章。【提供承诺函，并进行电子签章，格式自拟。】</p> <p>(5) 菜籽油食材质量要求</p> <p>①执行标准及安全要求：符合国家标准 GB/T 1536-2021《菜籽油》（含第1号修改单）、GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》要求。</p> <p>②菜籽油：为非转基因压榨菜籽油，生产工艺为物理压榨。</p> <p>③质量等级：二级（含）以上。</p> <p>④包装要求：10L~30L/桶；包装应无污染、无破损。</p> <p>⑤供应商首次配送时须提供“菜籽油”经国家认可的第三方检验检测机构出具的产品质量检验检测合格的检测报告复印件（证明菜籽油符合采购文件质量要求），并加盖供应商公（鲜）章。【提供承诺函并进行电子签章，格式自拟。】</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>(6) 食用植物油质量要求</p> <p>①食用植物油：产品应标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。</p> <p>②产品质量应符合其包装上明示的产品标准要求及 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》要求。</p> <p>4、肉类质量要求</p> <p>(1) 猪肉产品质量应符合 GB/T 9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》、GB/T 9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》、GB/T 9959.3-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉》、GB/T 9959.4-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品》、GB 18394-2020《畜禽肉水分限量》、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》要求；牛肉符合 GB/T 17238-2022《鲜、冻分割牛肉》要求；羊肉符合 GB/T 9961-2008《鲜、冻胴体羊肉》要求；鸡肉符合 GB/T 19676-2022《畜禽肉质量分级 鸡肉》要求；鸭肉符合 NY/T 1760-2009《鸭肉等级规格》要求；兔肉符合 GB/T 17239-2022《鲜、冻兔肉及副产品》要求；</p> <p>(2) 食品安全标准要求：应符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（含第1号修改单）、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》要求。</p> <p>(3) 供应商应在每次畜禽肉产品配送时提供当批次畜禽肉动物产品检疫合格证明。在每批次猪肉配送时，应提供以下证明材料：①动物产品检疫合格证明；②肉品品质检验合格证明；③非洲猪瘟检测证明。</p> <p>(4) 畜肉须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹；禽肉须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。</p> <p>(5) 供应商供应的生鲜猪肉及畜禽肉类应为当日生产的冷鲜肉，肉质新鲜，符合食品安全溯源管理要求，并及时送至采购人指定地点。</p> <p>(6) 生鲜肉类产品须全程冷链配送，且检疫证书齐全完备；若供应商提供的证书不完备，采购人有权拒收，因此造成的损失由供应商负责。</p> <p>(7) 供应商配送的猪肉生产厂家应具有有效的《生猪定点屠宰许可证》和《动物防疫条件合格证》。【提供承诺函，并进行电子签章，格式自拟。】</p> <p>5、水产品类食材质量要求</p> <p>(1) 供应商供应的所有水产品类食材产品质量应符合</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>GB/T 37062-2018《水产品感官评价指南》、GB 20941-2016《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》等规定的技术标准要求，其中生鲜动物水产品类食材还应符合 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》规定的技术标准要求，海带应符合 GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》、GB/T 45170-2024《即食海带制品质量通则》规定的技术标准要求。</p> <p>(2) 动物性生鲜水产品类食品中的限量标准要求：应符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(含第 1 号修改单)、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》规定的技术标准要求。</p> <p>(3) 动物性生鲜水产品类食材应在配送当日进行宰杀处理，保证肉质新鲜，及时送至采购人指定地点。</p> <p>(4) 动物性水产品及盐渍海带须全程冷链配送；干制海带按常温干燥条件运输；产品包装应完整、无渗漏、无破损，否则采购人有权拒收，因此产生的法律责任及经济损失由供应商承担。</p> <p>6、禽蛋类食材质量要求</p> <p>(1) 蛋类产品质量符合国家标准 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》及 GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》要求。</p> <p>(2) 鲜鸡蛋：每枚净重不少于 50g；不允许供应“假蛋”、“毒蛋”、“毛蛋”、“臭蛋”；供应商供应的鲜鸡蛋应具有禽蛋固有的色泽，蛋壳清洁、无破裂；打开后蛋黄凸起、完整、有韧性；蛋白澄清透明、稀稠分明；具有产品固有的气味，无异味，无杂质，内容物无血块或其他禽类组织异物；外壳坚固完整，色泽自然。</p> <p>(3) 散装生鲜禽蛋应有动物产品检疫(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，供应商配送时应提供当批次产品相应的上述证明材料复印件。</p> <p>7、乳制品类食材质量要求</p> <p>(1) 乳制品类食材质量须符合国家标准 GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》(含第 1、2 号修改单)、GB 19302-2025《食品安全国家标准 发酵乳》、GB 19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》、GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>要求。</p> <p>(2) 纯牛奶采用符合 GB 19301-2010《食品安全国家标准 生乳》(含第 1、2 号修改单)规定的原料奶进行生产。</p> <p>(3) 供应商所供应的纯牛奶每 100mL 营养成分: 蛋白质含量不低于 3.0g, 钙含量不低于 100mg。</p> <p>(4) 包装规格不低于 250ml/盒。</p> <p>8、蔬菜、水果类食材质量要求</p> <p>(1) 食品中的限量标准要求: 应符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(含第 1 号修改单)、GB 2763-2026《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》要求。</p> <p>(2) 蔬菜类应坚持定点采购的原则, 根据菜品情况包装运输; 如有特殊储藏要求的, 采购人无保存条件, 供应商应自行储藏, 并根据采购人要求按时送至采购人指定地点。</p> <p>(3) 蔬菜类食材质量要求</p> <p>①叶菜类: 包括白菜、菠菜、莲白、白油菜、红油菜、香菜、茼蒿、凤尾、小白菜等, 不带枯黄叶, 去菜头; 鲜嫩, 无花斑叶, 无烂叶, 基部不老化, 干爽无水, 无裂口损伤, 表面无泥土及其它杂物。</p> <p>②根茎类: 包括芋头、土豆、姜、胡萝卜、白萝卜、红皮萝卜、红薯等, 去掉茎叶, 不带泥沙, 萝卜可留少量青苗, 个体均匀, 无菜根, 无畸形, 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, 弹击有实心感。</p> <p>③果菜类: 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。</p> <p>④菌类: 色泽与其品种相适应, 气味正常; 无腐烂及虫蛀, 无发霉, 无失水、无枯萎, 朵片完整, 手轻捏不能有水渗出。</p> <p>⑤香料类: 包括葱、蒜、芹菜等, 经水洗干净后不带泥沙和杂物, 但可保留须根。</p> <p>⑥瓜豆类: 包括冬瓜、南瓜、苦瓜、丝瓜、四季豆、无筋豆、豇豆等, 不带茎叶。</p> <p>⑦花菜类: 无根, 可保留少量叶柄。</p> <p>(4) 水果类食材质量要求</p> <p>①新鲜度: 水量充足, 无空壳、皱皮、干涩现象; 色泽新鲜、光亮不变色; 硬度饱满、充实、软硬适中。</p> <p>②机械伤: 无外力造成的伤害; 如挤伤、压伤、碰伤、切口、裂伤。</p> <p>③病虫害: 无不良病虫害, 表面、中间无虫卵遗留, 无虫眼。</p> |
|--|--|---|

| | | | |
|---|---|--------|---|
| | | | <p>④成熟度：适中，无过熟、未熟现象；新鲜，正常色泽，气味正常；无腐烂及虫蛀，无发霉，无失水枯萎。</p> <p>(5) 供应商须在每批次蔬菜类、水果类产品配送前，按规定对当批次主要蔬菜类、水果类产品进行采样检测，并在配送时提供农残留检测合格的报告复印件。</p> <p>【提供承诺函，并进行电子签章，格式自拟。】</p> <p>8、质保期要求【提供承诺函，并进行电子签章，格式自拟。】</p> <p>供应商所配送的食材存在保质期的，配送日至质保期到期日的天数应满足以下要求，否则采购人有权拒收：</p> <p>(1) 保质期在 3 天（含）以内的，须是配送当天生产的货品。</p> <p>(2) 保质期在 7 天（含）以内的，配送日不超过生产日期两日。</p> <p>(3) 保质期在 7 天（不含）以上的，配送日至质保期到期日的天数不少于规定质保期的三分之二。</p> <p>(4) 不能直接反映保质期或未注明保质期要求的食材须保证食材新鲜无变质。</p> <p>9、本项目涉及国家标准或行业标准或法律法规发布最新版本，按最新版本要求执行。</p> |
| 4 | ★ | 服务考核要求 | <p>1、建立退出机制，供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等食品、产品质量的法律法规，对具有下列情形之一的将取消配送资格，若因此给采购人造成经济损失由供应商承担赔偿责任。【提供承诺函并进行电子签章，格式自拟。】</p> <p>①因食品质量引发食品安全事故或造成责任事故的。</p> <p>②服务期内检查 3 次出现配送食材不合格、企业存在严重安全隐患整改不到位等情况。</p> <p>③在配送期间资质失效、丧失或被行政处罚的。</p> <p>④提供腐烂、变质的食品。</p> <p>⑤经监管部门抽检不达标的。</p> <p>2、考核及处罚</p> <p>(1) 每月考核作为支付当月服务费的主要依据，由采购人根据供应商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实际食材费。</p> <p>①服务期间被点名或通报批评，本月考核结果扣 2 分；</p> <p>②在抽查中发现配送不符合采购文件要求的食材，本月考核结果扣 10 分。</p> <p>③根据考核打分结果计算出食材配送服务月考核得分。</p> <p>(2) 当月考核得分 90 分（含）以上的，当月实际食材费用全额向供应商支付；当月考核得分 90 分（不含）</p> |

至 80（含）的，扣除当月实际食材费用总额的 10%；若考核得分为 80 分（不含）以下，则扣除当月实际食材费用总额的 15%。

（3）月考核连续三个月得分低于 80 分，采购人有权要求按照《中华人民共和国民法典》及政府采购法律法规要求进行违约处理，同时报告同级财政部门，因此产生的责任及经济损失由供应商自行承担。【提供承诺函并进行电子签章，格式自拟。】

3、考核实施细则

| 序号 | 考核内容 | 考核细则 | 分值 | 评分标准 | 考核情况 | 得分 |
|----|------|--|----|-----------------------|------|----|
| 1 | 规章制度 | 规章制度齐全，并公布上墙，规章制度包含： ①索证采购制度 ②采购验收储存制度 ③分拣加工管理制度 ④蔬菜水果农药残留检测制度 ⑤食品留样制度 ⑥从业人员晨检制度 ⑦场地车辆用具清洗消毒保洁制度 ⑧食品 | 3 | 每缺一项扣 0.3 分，未上墙扣 1 分。 | | |

| | | | | | | | |
|---|-------------|--------------------------------------|--|-------------------|--|--|--|
| | | | 安全保卫制度 ⑨食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度 ⑩食品卫生责任追究制度并公布上墙。 | | | | |
| 2 | 从业人员及配送人员要求 | 1、提供所有人员花名册 2、配送人员姓名及联系电话 | 1 | 每缺一项扣0.5分 | | | |
| | | 所有从业人员必须具有有效期内健康证原件 | 4 | 每有一人无健康证的，扣1分 | | | |
| | | 每日配送人员须持有配送卡、有效期内的健康证、采购人的配送证，专人持证配送 | 4 | 每发现一次未持相关证件，扣0.5分 | | | |
| 3 | 采购 | 从符合 | 6 | 每缺 | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|---------------|--|---|------------------------------------|--|--|
| | | | | 的食 材要 求 | 相关规 定的单 位进 货，须 与进货 单位签 订协议 或合 同，提 供进货 单位相 关资质 证明。 | | 一 项， 扣 2 分 | | |
| | | | | | 采购的 食材的 相关证 件齐 全，提 供原件 或者复 印件均 可，包 含：① 合格 证，② 检疫 证，③ 检验报 告，④ 食品生 产许可 证，⑥ 其他食 品质量 相关证 明材料 等。 | 6 | 每缺 一 项， 扣 1 分 | | |
| | | | | | 包装产 品有 SC 标 志，散 装产品 有质量 合格证 | 2 | 发现 一次 无 SC 标志 扣 1 分 | | |

| | | | | | | |
|---|-------------|----------------------------|----|-------------------|--|--|
| | | 明或检测报告 | | | | |
| | | 出现数量不够、不合格产品(腐、烂、变质、包装破损等) | 30 | 每出现一次扣5分,情节严重的10分 | | |
| 4 | 配送时间及服务态度要求 | 按配送要求按时送达,有专用配送 | 16 | 每出现一次配送不及时扣4分 | | |
| | | 不得违反采购文件中关于配送人员要求及其他配送要求 | 4 | 每发现一次扣2分 | | |
| | | 配送人员服务态度 | 6 | 发现一次服务态度不好的,扣2分 | | |
| 5 | 建立送货台账 | 每日送货时提供货品清单及签收记录 | 6 | 每发现一次无配送清单,扣2分。每缺 | | |

| | | | | | | | | |
|--|--|---|---------|-------------------------------|----|--------------|--|--|
| | | | | | | 少1次签收记录，扣2分。 | | |
| | | | | 建立送货台账（送货日期，食材清单，数量，单价，配送人员等） | 10 | 每缺少一项，扣2分。 | | |
| | | 6 | 环境卫生及安全 | 配送车况整洁，每天对配送车辆进行清洗消毒，并做好消毒记录 | 2 | 每缺少一项，扣0.5分。 | | |

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 | ★ | 服务费结算 | <p>(1) 各配送食材价格均按“各配送食材市场价格×成交百分比（折扣）”进行结算。</p> <p>(2) 市场价格的确定</p> <p>①询价日期：供应商配合采购人每周进行一次询价，经双方确定价格后，每周按定价后的价格执行配送。</p> <p>②采用当天新津区当地农贸市场或各大超市（如永辉等超市），同等品牌、同等质量最低价作为参考依据。</p> <p>③若在定价后市场价格涨幅超过10%，由供应商提出申请，经采购人核实后，重新询价和定价。若下降幅度超过10%，供应商也应有义务告知采购人，经采购人核</p> |

| | | | |
|--|--|--|---------------------------|
| | | | 实后，重新询价和定价,也可以由采购人直接重新询价。 |
|--|--|--|---------------------------|

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 | 自签订合同之日起一年 |
| 2 | ★ | 服务地点 | 成都市新津区综合行政执法局 |
| 3 | ★ | 验收、交付标准和方法 | 验收交付标准 供应商履约完成后，服务交付质量应达到以下标准：①服务内容符合采购文件及采购人要求；②食材质量符合采购文件及采购人要求；③服务质量符合采购文件及采购人要求。验收交付方法 供应商履约完成后，按以下验收方法进行项目交付：①供应商服务结束后，供应商提出验收申请之日起 15 日内，采购人按照政府采购合同中验收有关事项和标准组织验收。②验收工作小组根据签订的政府采购合同、采购文件、响应文件等制定验收方案，验收内容包含项目服务内容、服务期限等。③采购人在验收中发现供应商未按合同约定的时间、地点和方式履约的；提供的服务不符合合同约定的；质量不符合合同约定等情况的，验收工作小组应在相关验收事项后注明违约情形，并立即通知供应商。④ 验收小组完成验收后，根据验收的实际情况填写《验收记录表》，并出具验收报告。 |
| 4 | ★ | 支付方式 | 分期付款 |
| 5 | ★ | 付款进度安排 | <p>1、采购人在收到供应商开具的有效税务发票后，达到付款条件起 12 日内，据实结算说明为：根据当月实际配送总量据实结算服务费，按月支付，每月服务费经采购人对供应商考核合格后支付上月度实际服务费。由采购人、供应商共同核实食材配送数量及价格，采购人在收到供应商开具的有效税务发票后 10 个工作日内支付服务费</p> <p>2、采购人在收到供应商开具的有效税务发票后，达到付款条件起 12 日内，据实结算说明为：根据当月实际配送总量据实结算服务费，按月支付，每月服务费经采购人对供应商考核合格后支付上月度实际服务费。由采购人、供应商共同核实食材配送数量及价格，采购人在收到供应商开具的有效税务发票后 10 个工作日内支付服务费</p> <p>3、采购人在收到供应商开具的有效税务发票后，达到付款条件起 12 日内，据实结算说明为：根据当月实际配送总量据实结算服务费，按月支付，每月服务费经采购人对供应商考核合格后支付上月度实际服务费。由采购人、供应商共同核实食材配送数量及价格，采购人在收到供应商开具的有效税务发票后 10 个工作日内支付服务费</p> <p>4、采购人在收到供应商开具的有效税务发票后，达到付款条件起 12 日内，据实结算说明为：根据当月实际配送总量据实结算</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>服务费，按月支付，每月服务费经采购人对供应商考核合格后支付上月度实际服务费。由采购人、供应商共同核实食材配送数量及价格，采购人在收到供应商开具的有效税务发票后 10 个工作日内支付服务费</p> <p>5、 采购人在收到供应商开具的有效税务发票后，达到付款条件起 12 日内，据实结算说明为：根据当月实际配送总量据实结算服务费，按月支付，每月服务费经采购人对供应商考核合格后支付上月度实际服务费。由采购人、供应商共同核实食材配送数量及价格，采购人在收到供应商开具的有效税务发票后 10 个工作日内支付服务费</p> <p>6、 采购人在收到供应商开具的有效税务发票后，达到付款条件起 12 日内，据实结算说明为：根据当月实际配送总量据实结算服务费，按月支付，每月服务费经采购人对供应商考核合格后支付上月度实际服务费。由采购人、供应商共同核实食材配送数量及价格，采购人在收到供应商开具的有效税务发票后 10 个工作日内支付服务费</p> <p>7、 采购人在收到供应商开具的有效税务发票后，达到付款条件起 12 日内，据实结算说明为：根据当月实际配送总量据实结算服务费，按月支付，每月服务费经采购人对供应商考核合格后支付上月度实际服务费。由采购人、供应商共同核实食材配送数量及价格，采购人在收到供应商开具的有效税务发票后 10 个工作日内支付服务费</p> <p>8、 采购人在收到供应商开具的有效税务发票后，达到付款条件起 12 日内，据实结算说明为：根据当月实际配送总量据实结算服务费，按月支付，每月服务费经采购人对供应商考核合格后支付上月度实际服务费。由采购人、供应商共同核实食材配送数量及价格，采购人在收到供应商开具的有效税务发票后 10 个工作日内支付服务费</p> <p>9、 采购人在收到供应商开具的有效税务发票后，达到付款条件起 12 日内，据实结算说明为：根据当月实际配送总量据实结算服务费，按月支付，每月服务费经采购人对供应商考核合格后支付上月度实际服务费。由采购人、供应商共同核实食材配送数量及价格，采购人在收到供应商开具的有效税务发票后 10 个工作日内支付服务费</p> <p>10、 采购人在收到供应商开具的有效税务发票后，达到付款条件起 12 日内，据实结算说明为：根据当月实际配送总量据实结算服务费，按月支付，每月服务费经采购人对供应商考核合格后支付上月度实际服务费。由采购人、供应商共同核实食材配送数量及价格，采购人在收到供应商开具的有效税务发票后 10 个工作日内支付服务费</p> <p>11、 采购人在收到供应商开具的有效税务发票后，达到付款条件起 12 日内，据实结算说明为：根据当月实际配送总量据实结算服务费，按月支付，每月服务费经采购人对供应商考核合格后支付上月度实际服务费。由采购人、供应商共同核实食材配送数</p> |
|--|--|--|--|

| | | | |
|---|---|--------------|---|
| | | | <p>量及价格，采购人在收到供应商开具的有效税务发票后 10 个工作日内支付服务费</p> <p>12、采购人在收到供应商开具的有效税务发票后，达到付款条件起 12 日内，据实结算说明为：根据当月实际配送总量据实结算服务费，按月支付，每月服务费经采购人对供应商考核合格后支付上月度实际服务费。由采购人、供应商共同核实食材配送数量及价格，采购人在收到供应商开具的有效税务发票后 10 个工作日内支付服务费</p> |
| 6 | ★ | 违约责任与解决争议的方法 | <p>①采购人、供应商双方必须遵守合同并执行合同中的各项规定，保证合同的正常履行。②如因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，供应商对此均应承担全部的赔偿责任。</p> |

3.4. 其他要求

采购包 1:

供应商应根据采购文件编制项目服务方案，至少包含以下方案内容：<一>配送服务方案：包含但不限于①内控管理方案；②货源保障方案；③配送到食堂的详细时间计划方案；④人员配备方案；⑤配送食材报废处理方案；⑥配送安全措施。<二>管理制度方案：包含但不限于①食材原料采购及出入库管理制度、②食品安全查验记录制度、③食品安全运送制度、④库房安全管理制度、⑤食品安全监管制度。<三>应急预案：包含但不限于①临时配送人员及车辆安排、②食品安全事故应急预案、③退换货处理预案、④应急管理机构设置。注：以上方案要求按评审条款-评审项“配送服务方案、管理制度方案、应急预案”的详细要求进行相应评分。