

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）：6,546,000.00

采购包最高限价（元）：6,546,000.00

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	C05019900 其他社会保障服务	2026 年食材配送服务	1.00 (项)	6,546,000.00	批发业	否	否	否	否	否

是否适用本国产品标准：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 年食材配送服务	项	%	100.00	统一折扣	本项目采用统一折扣的报价方式，响应报价即为报价折扣。统一折扣定义：如果基准价为100元，统一折扣是80%，实际支付金额=100×80%，即实际支

						付金额为 80 元。服务期内，结算价格=市场价格*统一折扣
--	--	--	--	--	--	-------------------------------

★注：采购包涉及采购货物的，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
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，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	★	服务范围	投标人需对彭州市公安局机关、交管大队、刑警大队、反恐大队、看守所、拘留所、天彭派出所、致和派出所、繁江路派出所、隆丰派出所、森警大队、禁毒大队等职工食堂, 不超过 1200 人所需米、面、油、肉类、蔬菜、干杂、面食、熟食等大宗食品原材料实行采购并统一配送。
2	★	服务内容及要求	1、配送供应所有食材/品必须达到各类食材/品对应的国家食品生产安全标准/规定, 以国家出台的最新标准为本项目的配送标准, 保证食材/品的质量、安全、卫生等(配送供应的所有食材/品, 有强制性国家标准的, 必须满足强制性国家标准; 配送供应的所有食材/品对应的强制性国家标准有生效的新版本的, 按最新版本标准执行; 招标文件中的相关标准或规定如遇更新的, 以国家相关最新标准或规定执行)。 2、蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质, 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、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, 并在配送前采样送检, 提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格的报告。食品安全符合 GB 2763-2026《食品中农药最大残留限量》要求。 3、肉类食品安全须符合国家标准 GB2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》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”品种目录。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。猪肉质量标准符合: GB/T 9959.2-2026《鲜、冻猪肉及猪副产品 第 2 部分: 分割鲜、冻猪瘦肉》或 GB/T 9959.1-2019《片猪肉》要求。水产类食品安全须符合国家标准 GB 2733-2015 等相关标准。鲜猪肉(当日屠宰生产白条胴体)供货, 须提供动物卫生监督机构出具、与批次匹配当日有效的《动物检疫证明(产品)》(电子或纸质), 胴体按规定加施动物检疫验讫印章; 供应商须提供生猪定点屠宰厂有效期内《生猪定点屠宰证书》《动物防疫条件合格证》。牛肉、羊肉等其他家畜白条胴体供货, 须提供与批次匹配当日有效的《动物检疫证明(产品)》, 胴体按规定加施检疫标志; 屠宰环节分割畜禽产品不再出具检疫证明, 胴体上依法加施的检疫标志作为检疫合格凭证。 3.1 散装生鲜禽肉(应是当日生产)供应时应提供与批次匹配当日有效的《动物检疫证明(产品)》(电子或纸质), 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。

		3.2 生鲜猪肉（牛肉、羊肉等）类：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。 3.3 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 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》标准。 3.4 冷冻肉类：肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，解冻后肉质紧密而有弹性，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%。 3.5 禽副产品：至少包含鹅肠，产品符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 31616-2025《食品安全国家标准 食用畜禽副产品加工卫生规范》相关要求；来源正规屠宰企业，随货附带有有效的《动物检疫证明（产品）》（电子或纸质）；外观洁净、无异味、无发黑变质、无腐烂、无明显淤血；鹅肠肠体应完整，清理干净，无粪便、无黏液异味、无发黏腐败、无发黑发灰、无穿孔破损；原生冻鹅肠，不接受碱发、水发调理鹅肠，不得超量添加保水剂增重不得使用碱水、保水剂违规泡发增重。 4、水产品（至少包含鱼类、虾类）、海水藻类（至少包含海带）的食品安全指标应分别符合 GB 2733-2015《鲜、冻动物性水产品》、GB 19643-2016《藻类及其制品》的规定。 5、食品原料的食品安全指标应符合 GB 2762-2025《食品中污染物限量》，添加剂品种、使用范围及用量需符合 GB 2760《食品添加剂使用标准》。分等分级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（1 为最优（最大），5 为最次（最小）） 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。 6、预包装类食品原料应具有 SC 标记。其中成品粮（大米、小麦粉或面粉）的食品安全指标为：大米的质量指标不低于 GB/T 1354-2018 一级等指标的技术要求，小麦粉（面粉）的质量指标不低于 GB/T 1355-2021 的精制粉或标准粉等级指标的技术要求。食用油为非转基因食用植物油，食用油的食品安全指标应符合 GB 2716-2018 的规定，其中：成品菜籽油的质量指标不低于 GB/T 1536-2021 菜籽油技术要求。食品中污染物限量标准应符合国家标准 GB 2762-2025、GB2761-2017 规定或国家卫生、食品安全最新标准，即预包装原料必须为原公司（厂）生产的全新产品，符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14881《食品生产通用卫生规范》。不得提供假冒伪劣、有毒有害食品。 7、禽蛋食品安全指标应符合 GB 2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》规定，产品保证新鲜。散装生鲜禽蛋供货，须提供农产品质量安全承诺达标合格证或批次质量检测合格证明；外地调
--	--	--

		入生鲜禽蛋须提供对应批次承诺达标合格证或批次检测合格证明。禽蛋应新鲜、清洁、无破损；蛋壳坚固完整，色泽自然有光泽。包装鸡蛋的包装、标识等应符合 GB/T 39438-2020《包装鸡蛋》要求。 8、乳制品执行标准 8.1 纯灭菌乳以生牛乳为原料，食品安全指标符合 GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》；色泽呈均匀一致的乳白色或微黄色，具有牛乳固有的滋味和气味、无异味，组织状态为均匀液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。纯发酵乳以生牛乳为原料，食品安全指标符合 GB 19302-2025《食品安全国家标准 发酵乳》；色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色，具有发酵乳特有的滋味、气味，无异味；组织细腻均匀，允许少量乳清析出，无正常视力可见异物。 8.2 调味奶以不低于 80%的生牛乳为原料生产，符合 GB 25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》。色泽：呈均匀一致的乳白色或具有调味乳应有的色泽。气味：具有调味乳应有的滋味和气味。组织状态：均匀的液体，无凝块，无粘稠现象。 8.3 质量符合《中华人民共和国食品安全法》，常温保质时间不低于 6 个月（以生产日期起计算）。 9、水果类必须保证果型匀称，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。农药残留食品安全符合 GB 2763-2026《食品中农药最大残留限量》的要求。 10、调味品、干杂：产品符合 GB 2763-2026《食品中农药最大残留限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2025《食品中污染物限量》要求。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。糖、盐、味精、酱油、醋等佐料具有相关产品检验报告。 11、面食类：是以小麦粉为主要原料制成的食品，至少包含馒头、花卷、包子、烧麦、各类鲜湿面条、挂面、鲜水饺、鲜抄手。质量标准：所有预包装面食产品具备 SC 食品生产许可证，标签符合 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》要求；产品要求无霉变、生虫、哈喇味、发酸、发黏、无异物污染；包装完好；鲜湿面、现制面点原则上为当日生产，感官正常，无酸败现象。 12、熟食类：为经过熟制加工、可直接入口食用的食品，至少包含锅盔、板鸭、香肠、腊肉、烫油鹅。熟食加工单位须持有有效的食品生产许可证或食品经营许可证，供应商对熟食来源负全部食品安全主体责任，严禁来源不明、无证作坊熟食。熟食坚持当日加工、当日配送，严禁配送隔夜熟食、复热多次熟食； 13、所有食品均应符合《中华人民共和国食品安全法》的标准所
--	--	---

			规定的要求及国家、当地最新卫生、食品部门颁发的相关标准。
3	★	配送服务	1、食材配送时间要求每日早上 7:00 之前按采购人要求完成初加工后配送到各单位食堂。 2、所有产品配送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，按规定送到采购人指定位置，并按存放要求堆放整齐。 3、产品配送时，投标人应随车提供统一出具的送货单（打印，一式三联，其中中标人全称、采购人食堂管理员、收货单位各一联）。送货单内容除应包括收货单位、配送日期、送货人、收货验收人等基本要素外，还应包括货物品名、配送数量、验收数量、价格等必备要素。 4、配送食材：具有产品检验合格相关报告（证明），生鲜肉类提供动物卫生监督机构出具、与批次匹配当日有效的《动物检疫证明（产品）》；牛肉、羊肉等其它家畜白条肉应提供当日有效的《动物检疫证明（产品）》；蔬菜、水果应提供每批次蔬菜、水果的农残检测报告；其他食材，投标人必须向采购人提供每批次货物的有效产品检验合格报告和盖有投标人印章的配送清单。严格按响应文件及采购人要求供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可改变。 5、本项目基本车辆配置要求：配送车辆 3 辆（其中冷藏车不少于 2 辆）。（自有车辆提供购买凭证以及有效的行驶证扫描件并进行电子签章；租赁车辆的提供有效的租赁合同以及和租赁合同相匹配的车辆有效的行驶证扫描件并进行电子签章；冷藏车辆需提供车辆内外部照片并进行电子签章；否则按无效响应处理；或提供承诺函，承诺中标后 10 天内提供自有车辆或租赁车辆数量及类型，并提供加盖投标人公章的行驶证复印件，冷藏车辆还需提供车辆内外部照片加盖投标人公章，承诺格式自拟） 6、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，确保配送的粮油、食品优质、安全、可靠，确保运输安全。熟食使用专用密闭保温/冷藏食品容器运输，冷藏熟食中心温度$\leq 8^{\circ}\text{C}$；熟食专车专用或者分区隔离，严禁与生肉、生鲜、清洁消杀物品混放交叉污染；独立密封包装，可根据采购人要求加贴一次性食安封签。面食使用符合食品级的要求包装，密封防尘，生、熟面食分开盛装，不得混装污染。若采购人发现配送的粮油或其他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，投标人负责更换相同品种、相同数量的合格原材料，相关费用应包含在报价中，采购人不再另行支付。 7、本项目基本人员配置要求：项目负责人 1 名，专职驾驶员 5 名，配送服务工作人员 10 人。（以上人员提供身份证扫描件、有效的健康证、驾驶员还须有效的驾驶证（应符合准驾车型要求）扫描件并进行电子签章，否则按无效响应处理。投标人也可提供承诺函并进行电子签章，承诺在中标后 10 天内按以上要求完成

			人员的配置，并向采购人提交相关人员的身份证、健康证、驾驶员有效的驾驶证等资料，承诺函格式自拟） 8、所有配送车辆必须是封闭的厢式货车，且具有配送时温度记录，车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。其中，易变质产品（如肉类等）均必须由冷藏车进行配送。车厢内应无异味，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。配送人员必须穿着统一工作服和配戴胸卡。项目负责人主要负责与采购人进行业务上的联系往来，须保持 24 小时电话畅通，如遇特殊情况，电话通知后一小时内到达。 9、品种数量要求：保证配送食材品种重量的准确性，以采购人下单品种及数量为准，除预包装食品及包装不可去除的产品（如部分调味品）等产品外，所有食材的重量以净重为准，不得包含包装材料的重量。若采购清单上有部分货物因为季节或其他特殊原因无法提供，投标人提交情况说明经采购人同意后方可调换其他品种。严禁少量配送、超量配送、延时配送或者配送产品质量不达标，否则采购人有权全部退回。 10、卸货要求：送货车辆应保持清洁，食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 11、投标人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，必须由投标人自行查验产品的有效期、包装等，并留样保存一周，并建立出入库台账。 12、采购人有临时所需的配送需求，投标人应积极配合采购人并在 2 小时以内完成配送。
4	★	考核要求	（1）采购人在签订合同前，将到中标人处进行实地考察，若发现中标人进行虚假承诺或者虚假应标，将按照相关规定追究其法律责任。 （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日常考评和月考评相结合的方式进行考核，采购人有权对综合考核标准进行修改调整。 2.1 日常考评 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。 ②由采购人将检查结果进行汇总，以备在每月食材费用支付时扣除。 2.2 月考评 月考核作为支付当月配送服务费和安排后期配送范围的主要依据，由采购人将日常检查扣分结果进行汇总，按考核扣分档次支付当月食材费，满分为 100 分。 ①采购人各单位成立食堂管理委员会或小组，由各单位食堂管理委员会或小组对中标人日常配送服务进行考核，由分局警务保障统一汇总当月考评表并核算出平均值，得出食堂食材配送服务月考核扣分情况。当月扣分低于 5 分（含）的，当月的食材费按合同约定金额全额向中标人支付；当月扣 5 分（不含）至 10 分（含）

		的，减少支付当月食材费 1%；当月扣 10 分（不含）至 15 分（含）的，减少支付当月食材费 5%；若当月扣 15 分（不含）以上，减少支付当月食材费 30%，中标人须就相关问题向采购人提供问题整改报告。 ②月考核中有连续 2 个月扣分超过 15 分，采购人有权要求终止合同，由中标人自行承担相关责任。 ③当月被各单位投诉三次（不含）以上，事件属实情况下，则扣发当月食材费的 30%。连续 2 个月被各单位投诉三次（不含）以上，采购人有权要求终止合同，由中标人自行承担相关责任。 （附件一：食材验收标准明细表；附件二：综合测评表。） （3）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，考核扣除 2000 元/次，情节恶劣的采购人有权终止合同。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 3000 元/次；情节严重的采购人有权终止合同；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。 附件一：食材验收标准明细表 <table border="1"> <tr> <th colspan="3">蔬菜验收标准</th></tr> <tr> <th>序号</th><th>类别</th><th>感官要求</th></tr> <tr> <td>1</td><td>叶菜类</td><td>具有产品本身应有的色泽，新鲜，无黄叶、烂叶，无虫眼，较新鲜，基本不带泥沙，无夹杂杂草，可食用率达 90%及以上。</td></tr> <tr> <td>2</td><td>根茎类</td><td>具有产品本身应有的色泽，形体完整无裂口，无腐烂变质，无异味，表面光滑，大小均匀，不得有黑心空心现象。根据产品食用特性部分产品需新鲜且嫩。土豆不得有发芽发青现象且个体重量不得小于 300g。可食用率 90%及以上。</td></tr> <tr> <td>3</td><td>瓜果类</td><td>具有产品本身应有的色泽，无腐烂变质，表面光滑无黑斑，大小均匀，不</td></tr> </table>	蔬菜验收标准			序号	类别	感官要求	1	叶菜类	具有产品本身应有的色泽，新鲜，无黄叶、烂叶，无虫眼，较新鲜，基本不带泥沙，无夹杂杂草，可食用率达 90%及以上。	2	根茎类	具有产品本身应有的色泽，形体完整无裂口，无腐烂变质，无异味，表面光滑，大小均匀，不得有黑心空心现象。根据产品食用特性部分产品需新鲜且嫩。土豆不得有发芽发青现象且个体重量不得小于 300g。可食用率 90%及以上。	3	瓜果类	具有产品本身应有的色泽，无腐烂变质，表面光滑无黑斑，大小均匀，不
蔬菜验收标准																	
序号	类别	感官要求															
1	叶菜类	具有产品本身应有的色泽，新鲜，无黄叶、烂叶，无虫眼，较新鲜，基本不带泥沙，无夹杂杂草，可食用率达 90%及以上。															
2	根茎类	具有产品本身应有的色泽，形体完整无裂口，无腐烂变质，无异味，表面光滑，大小均匀，不得有黑心空心现象。根据产品食用特性部分产品需新鲜且嫩。土豆不得有发芽发青现象且个体重量不得小于 300g。可食用率 90%及以上。															
3	瓜果类	具有产品本身应有的色泽，无腐烂变质，表面光滑无黑斑，大小均匀，不															

					得有黑心空心现象，根据产品食用特性部分商品需新鲜且嫩。可食用率90%及以上。
			4	菌类	具有产品本身应有的色泽，无腐烂变质，表面光滑无黑斑，不得有黑心空心现象，根据产品食用特性部分产品需新鲜且嫩。可食用率90%及以上。
			5	香辛蔬菜类	无腐烂、无破损、不潮湿、不粘手，具有产品应有的色泽、有光泽、菜身完整无损、无杂质，新鲜不发蔫。
			6	豆制品类鲜豆类	具有产品应有的色泽，鲜嫩不发黄，无虫眼，产品为常温无发热现象，大小长短均匀。
			7	其它	包装清洁卫生，具有产品应有的色泽、气味，无腐烂变质，大小、长短基本均匀，产品损耗应为正常加工损耗。
			肉类验收标准		
			序号	类别	验收标准
			1	带皮/去皮五花	为从脊椎骨下3~4cm处分割下的肋条部位肌肉（中方肉），肥瘦肉相间，肉边整齐，无碎肉，背侧脂肪层厚度控制在3cm内，整块，基本不带奶脯肉。去奶头。
			2	精三线五花	为下中方肉，肥瘦

					肉相间，肥瘦分明，能清晰看见三层。整个厚度约 3cm，肉边整齐，整个形状修割方正，无碎肉，背侧脂肪层厚度控制在 2cm 内，为整块去奶脯肉。
			3	带皮/去皮前腿肉	又名 2#肉，从第五、六肋骨中间斩下的前腿上部肌肉，有筋，块形完整，不得有碎骨、软骨、骨渣，带一定厚度的脂肪，精前腿肉不带脂肪。
			4	（带皮/去皮）后腿肉	又名 4#肉，指腰椎与尾椎连接处斩下的后腿肉，无碎骨、软骨、淤血、淋巴结、脓包，块形完整，带一定厚度的脂肪，精后腿肉不带脂肪。
			5	里脊肉	又名 3#肉，指从脊椎骨上部平行分割下的脊背部肌肉，肌膜完整，两端平整，表面无可见脂肪块，带花边，无伤斑、碎骨、淤血、淋巴结。
			6	通排	白条猪肉的整副排骨，也称整排，包括猪的颈骨、脊骨、尾骨。
			7	中排	中排就是中段排骨，去颈骨和尾骨，带龙骨去小里脊排骨。
			8	猪蹄	无血污，无泥污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，去蹄角。品

					质新鲜、表面光亮、无充血现象。
			9	猪耳朵	品质新鲜、外形完整、无溃烂、病斑、无破损，具有正常的色泽，无血污，无泥污，肉边整齐，无碎肉，按标准部位分割，大小基本均匀。
			10	猪尾	具有正常的色泽，无血污，无泥污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，长短粗细基本均匀，长猪尾长度>12cm。
			11	心、肝、腰	品质新鲜、外形完整、无异味、无病变、无凝血块、无血污、泥污，色泽正常。
			12	肚	品质新鲜、外形完整、无溃疡面及其他病变现象、无内容物、无筋膜、无水油。
			13	肥肠	品质新鲜、无破损、无病变组织、无肠头细毛、无内容物。
			14	舌	品质新鲜、外形完整、无病变、无异物、无舌苔、附肉少、无血污、泥污。
			15	琵琶腿	有 80、90、110 三种规格，无残毛，无血水，血污，无残骨，无伤斑，溃烂炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，边缘整齐，形如琵琶。
			16	鸡翅根	无残羽，无黄衣，

					无伤斑和溃烂，无血水，允许有少数红斑点。
			17	鸡翅尖	无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少数红斑点。
			18	整鸡	净腔（采购人特殊要求除外）。眼球：无干缩凹陷或晶体状浑浊现象；外表：具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽（在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发粘；弹性：指压后凹陷、能恢复。老土鸡的脚掌处厚，长有飞指。
			19	整鸭	净腔（采购人特殊要求除外）。眼球：无干缩凹陷或晶体状浑浊现象；外表：具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽（在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发粘；弹性：指压后凹陷、能恢复。
			20	牛、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。
			21	水产类	新鲜程度高，大小基本统一。鱼类要求身体表面光洁，须保证鲜活，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。虾类要求虾体基本完整，冰衣洁净适度；肉质呈自然乳白色，组织紧密有弹性；无黑头、无发红变质；无异味、无腐败发黏；无泥沙杂质；包装完好，无反复解冻现象。
			22	禽副产品	外观洁净、无粪污、无异味、无发黑变质、无腐烂、无明显淤血。
			水果验收标准		
			序号	类别	感官要求
			1	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。
			干杂类验收标准		
			序号	类别	感官要求

			1	干杂类	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。符合国家最新质量、卫生、安全标准或行业质量要求；定型包装类食品原料应符合食品安全国家标准要求，商品的包装应符合国家和行业的有关规定，包装袋无破损，包装上注明产品名称、对原材料产地、用途、使用方法、规格、质量等级、配料表、净含量、厂名、厂址、联系方式、生产日期、保质期、产品标准代号、生产许可证编号等商品使用属性密切相关的内容须有清晰的标示。
预包装食品验收标准					
序号			类别		感官要求
1			成品粮（大米）		包装完好，无破损、漏气、受潮结块、生虫、霉变；米粒色泽气味正常，无异味、无外来杂质；
2			成品粮（小麦粉/面粉）		包装完好，无破损、受潮、结块、生虫、霉变；粉末色泽正常，无哈喇味、酸味、霉味，无视力可见外来杂质；
3			食用油（非转基因食用植物油，含菜籽油）		包装完整密封，无渗漏、无浑浊沉淀异常，无哈喇、酸

		败异味；清澈透明，具有油脂固有的气味滋味；
禽蛋类验收标准		
序号	类别	感官要求
1	散装生鲜禽蛋	产品保证新鲜；蛋壳坚固完整，色泽自然有光泽，蛋壳清洁，无裂纹、无破损、无霉变；
2	包装鸡蛋	产品保证新鲜；蛋壳坚固完整，色泽自然有光泽，蛋壳清洁，无裂纹、无破损、无霉变；
乳制品类验收标准		
序号	类别	感官要求
1	纯发酵乳	色泽均匀一致，呈乳白色或微黄色，具有发酵乳特有的滋味、气味，无异味；组织细腻均匀，允许少量乳清析出，无正常视力可见异物；
2	纯灭菌乳	色泽呈均匀一致的乳白色或微黄色，具有牛乳固有的滋味和气味、无异味，组织状态为均匀液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物；
3	调味奶（调制乳）	呈均匀一致的乳白色或具有调味乳应有的色泽；具有调味乳应有的滋味和气味；均匀的液体，无凝块，无粘稠现象；
面食类验收标准		

			<table><tr><td>序号</td><td>类别</td><td>感官要求</td></tr><tr><td>1</td><td>面食类</td><td>无霉变、生虫、哈喇味、发酸、发黏、无异物污染；包装完好；鲜湿面、现制面点原则上为当日生产，感官正常，无酸败现象；</td></tr></table>	序号	类别	感官要求	1	面食类	无霉变、生虫、哈喇味、发酸、发黏、无异物污染；包装完好；鲜湿面、现制面点原则上为当日生产，感官正常，无酸败现象；																								
序号	类别	感官要求																															
1	面食类	无霉变、生虫、哈喇味、发酸、发黏、无异物污染；包装完好；鲜湿面、现制面点原则上为当日生产，感官正常，无酸败现象；																															
			<table><tr><td colspan="3">熟食类验收标准</td></tr><tr><td>序号</td><td>类别</td><td>感官要求</td></tr><tr><td>1</td><td>熟食类</td><td>无腐败变质、无发黏、无异味、无异常变色；包装密封完好；热食温度、冷藏温度符合食品安全操作要求；不得出现隔夜熟食、多次复热熟食；</td></tr></table>	熟食类验收标准			序号	类别	感官要求	1	熟食类	无腐败变质、无发黏、无异味、无异常变色；包装密封完好；热食温度、冷藏温度符合食品安全操作要求；不得出现隔夜熟食、多次复热熟食；																					
熟食类验收标准																																	
序号	类别	感官要求																															
1	熟食类	无腐败变质、无发黏、无异味、无异常变色；包装密封完好；热食温度、冷藏温度符合食品安全操作要求；不得出现隔夜熟食、多次复热熟食；																															
			附件二：综合测评表																														
			<table><tr><td colspan="6">食材配送综合测评表（满分 100 分）</td></tr><tr><td colspan="3">考核单位名称（盖章）：</td><td colspan="3">中标人名称：</td></tr><tr><td>序号</td><td>考评项目</td><td>分值</td><td>评分细则</td><td>测评得分</td><td>备注</td></tr><tr><td>1</td><td>日常</td><td>5</td><td>1、中标人出具的食材票据没有采购人各单位食堂管理委员会签字，扣 2 分； 2、中标人出具的食材票据出现错误，扣 3 分。</td><td></td><td></td></tr><tr><td>2</td><td>人员</td><td>5</td><td>配送员工需穿戴工服</td><td></td><td></td></tr></table>	食材配送综合测评表（满分 100 分）						考核单位名称（盖章）：			中标人名称：			序号	考评项目	分值	评分细则	测评得分	备注	1	日常	5	1、中标人出具的食材票据没有采购人各单位食堂管理委员会签字，扣 2 分； 2、中标人出具的食材票据出现错误，扣 3 分。			2	人员	5	配送员工需穿戴工服		
食材配送综合测评表（满分 100 分）																																	
考核单位名称（盖章）：			中标人名称：																														
序号	考评项目	分值	评分细则	测评得分	备注																												
1	日常	5	1、中标人出具的食材票据没有采购人各单位食堂管理委员会签字，扣 2 分； 2、中标人出具的食材票据出现错误，扣 3 分。																														
2	人员	5	配送员工需穿戴工服																														

						且衣着整洁,个人卫生干净,佩戴胸牌,每有一样不符合要求一次扣 1 分;抽检配送员工的健康证,无证的该项不得分。		
			3	配送服务	10	配送服务被各单位投诉,发生一次扣 2 分,一个月发生两次(不含)以上本项不得分。		
			4	食材质量	15	根据配送食材标准明细表为标准,肉类、水果类质量有一项不满足验收标准要求的扣 1 分,肉类、水果类质量		

						情况恶劣的本项不得分。		
					15	根据配送食材标准明细表为标准,蔬菜类质量有一项不满足验收标准要求的扣1分,干杂类质量有一项不满足验收标准要求的、蔬菜类质量情况恶劣的,本项不得分;		
			5	食材数量	15	水果类、蔬菜类实收数量与单据上数量误差小于0.15%以内的扣1分,水果类实收数量与单据上数量误差小于0.3%以内的		

						扣 3 分； 肉类误差小于 0.2%的 扣 1 分。		
						蔬菜类 实收数量与单 据上数量误差 小于 0.3%以 内的扣 1 分、肉 类误差 小于 0.4%的 扣 5 分。		
						水果类、 蔬菜类 和肉类 实收数量与单 据上数量误差 0.4%以 上的本 项不得 分；干杂 类有误差扣 5 分，误差 严重本 项不得 分。		
			6	食材价 格	15	食材价 格与当 期食材 调价明 细不符 的、中 标人未 参加市 场调价，本		

				项不得分。		
			7	配送规范	5	配送食材出现漏送、送错货的，每一样食材扣 2 分。
			8	配送车辆车况	5	非厢式配送专车的，一次扣 2 分；易变质食材未采用冷藏专用车配送的，一次扣 2 分；车辆未定期消毒清洗扣 1 分。
			9	应急处置	10	根据实际应急响应情况(包括但不限于响应时间、响应服务质量、应急响应服务态度)酌情打分。
		综合得分合计				
		考核人签字：				中标人确认签字（盖章）：
		时间：				
		时间：				
		注：此综合考核标准仅为样本，采购人有权根据实际工作需求进行修改调整。				

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		其他要求	★1、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（不含）以内的，产品送达时，产品剩余保质期不得低于总保质期的 1/2；保质期 6 个月（含）以上的，送货日至保质期到期日的时间不得低于保质期的 1/3，提供预包装食品批次检验报告。（提供承诺函并进行电子签章，承诺函格式自拟） ★2、根据《关于深入开展政府采购脱贫地区农副产品工作推进乡村振兴的实施意见》财库〔2021〕20 号要求，投标人应承诺中标后预留 10%以上的份额进入 832 平台进行采购（网址：www.fupin832.com）。（提供承诺函并进行电子签章，承诺函格式自拟） ★3、抽样送检： 中标人每季度进行一次随机抽样送检，即随机从配送到食堂库房的食材中抽取不少于 5 个品种的食材，送国家认监委或质量技术监督等部门认可的第三方检测机构进行检验，并将检测结果报告递交给采购人，检验所产生的检验费、样品费等一切费用由中标人承担。 采购人有权对配送的食材采取定期和不定期的方式进行抽样送检，采购人将委托专业机构随机不定期对配送食品进行抽样检测，送检费用由成交投标人承担，若送检质量不合格，将依据合同条款进行处罚，情节严重者终止合同，并按合同违约条款进行赔偿。 ★4、包装要求 投标人所供应的食材均应有外包装(箱、筐等)，包装应干净、无破损，并贴有专用食材信息标签，标明物资产出日期、配送日期、储藏温度等信息；包装所用材料不得为有毒有害材料或国家明令禁止使用的材料。 5、应急预案 5.1 各食堂点位因工作需要临时加餐，除开正常配送需增加采购量的，投标人需在接到相应通知后立即给予明确回复，回复后在 2 小时内完成补配。 5.2 若出现漏配、错配等问题,由投标人增派车辆应急配送，在 1 小时内补齐货品，必须保证各食堂食材供应； 5.3 投标人具备各项应急措施，有明确应急联系人，保证在各种市场变化及遇突发事件下，能保证货品数量、质量并能及时满足

		食堂食品及原材料供应。 6、售后服务要求 投标人需提供专职人员进行配送及后续工作对接，提供专线或定点进行沟通，保持 24 小时电话畅通，并能对各收货单位的要求进行及时响应（在收到要求后及时回复）。 ★7、投标人应自行承担所供产品及配送服务的全部安全责任，因食材原因引起的食品安全责任事故，由投标人承担相关民事责任和其他法律责任；（提供承诺函并进行电子签章，承诺函格式自拟） ★8、中标人需与采购人签订《食品安全协议》；验收时提供生产厂家的“营业执照、食品生产许可证（如有）、产品的第三方检验报告”复印件； ★9、产品包装完整，无破损，凡产品列入“食品生产许可范围的”应有“SC”编码，标签内容符合国家相关的法律法规要求。 ★10、产品入库保质期要求：保质期在 6 个月（不含）以内的，产品入库时，产品剩余保质期不得低于总保质期的 1/2；保质期 6 个月（含）以上的，入库时至保质期到期日的时间不得低于保质期的 1/3。同一批到货的同一种商品，其生产日期不得超过两个，且两个生产日期之间应相邻。 ★11、运输车辆应清洁卫生，不得与有毒有害化学品及其它会污染产品的物品混合运输。 ★12、投标人应承诺，中标后为本项目购买不低于 1000 万元赔偿保额的食品安全责任险。（提供承诺函并进行电子签章，承诺函格式自拟） ★13、本项目涉及企业资质、产品认证、人员执业资格、国家或行业标准等描述与国家最新要求不一致时以国家最新要求为准。
2	★	配送报价要求 1、本项目采用统一折扣的报价方式，响应报价即为报价折扣。 统一折扣定义：如果基准价为 100 元，统一折扣是 80%，实际支付金额=100×80%，即实际支付金额为 80 元。服务期内，结算价格=市场价格*统一折扣。 2、食材基准单价确定方式： （1）中标人与采购人共同每周（每月询价不低于四次）到项目所在区集贸市场（不少于 3 家）和超市（不少于 3 家）进行询价； （2）每月每周的第一个工作日，按照成都市蓉价网(网址：http://www.cdprice.cn)当日的商品零售价格，并作为本周的价格标准，采购人和中标人通过项目所在区集贸市场（不少于 3 家）和超市（不少于 3 家）两条途径收集到的价格,不得高于本周的价格标准，如果收集到的价格高于成都蓉价网当日的商品零售价格，则以成都市蓉价网当日的商品零售价格为准。 （3）食材结算的基准单价，以每月询价结果的平均价为准。 3、若在定价后市场价格涨幅超过 10%，由中标人提出申请，经采购人相关部门核实后，重新询价和定价。若下降幅度超过 10%，中标人也应有义务告知采购人，经采购人相关部门核实后，重新询价和定价,也可以由采购人相关部门直接重新询价。中标人未

		尽告知义务的，采购人有权取消其配送资格。
--	--	----------------------

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	自合同签订之日起 365 日
2	★	服务地点	彭州市公安局机关、 交管大队、刑警大队、 反恐大队、看守所、 拘留所、天彭派出所、 致和派出所、繁江路 派出所、隆丰派出所、 森警大队、禁毒大队 等职工食堂
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）
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、进度款付款条件： 按月进行支付。达到 该付款条件起 10 个工 作日内，据实情况为 （1）根据实际服务质 量考核结果结算。采 购人收到投标人出具 合法有效完整的完税 发票及相关凭证资料 后，支付当月配送费。 （2）结算价格=食材 基准单价×中标折扣 ×实际使用量
6	★	违约责任与解决争议 的方法	（1）甲乙双方必须遵 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）如因乙方工作人 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

			给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任。（3）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，经协商在 60 天内不能达成协议时，应提交项目仲裁委员会仲裁。（4）仲裁裁决应为最终决定，并对双方具有约束力。（5）除另有裁决外，仲裁费应由败诉方负担。（6）在仲裁期间，除正在进行仲裁部分外，合同其他部分继续执行。
--	--	--	--

3.4.其他要求

采购包 1:

1、整体服务方案：投标人针对本项目制定整体服务方案，内容至少包括：①食材原料采购索证索票制度；②库房卫生管理方案；③食材出入库管理方案；④食材质量及安全保障方案；⑤配送管理、地理因素及配送路线规划；⑥食品安全卫生事件应急措施方案；⑦因工作需要临时加餐、突发性接待和会议用食材的应急方案；⑧未达标食材处理办法；⑨退换货机制；⑩售后服务响应时间及售后服务人员安排。 2、投标人自 2023 年 1 月 1 日（含）（以合同签订时间为准）以来至投标截止日，提供类似业绩。 3、投标人为本项目配置厢式配送车；投标人为本项目配置冷藏车。 4、投标人承诺中标后为本项目购买食品安全责任险，负责赔偿因食品原料质量引发的食品安全事故。