

采购需求

一、项目概述

国家税务总局眉山市税务局拟通过公开招标,分别确定一家供应商为国家税务总局眉山市税务局机关食堂、国家税务总局眉仁寿县税务局、国家税务总局眉山市东坡区税务局、国家税务总局眉山市彭山区税务局供应鲜冻禽畜肉类;水产类;水果;蔬菜;米;食用油;调味品、干杂、其他农副产品,本项目分为4个包。

采购包一:国家税务总局眉山市税务局食堂食材;

采购包二:国家税务总局眉仁寿县税务局食堂食材;

采购包三:国家税务总局眉山市东坡区税务局食堂食材;

采购包四:国家税务总局眉山市彭山区税务局食堂食材;

★二、食材一览表(适用于各采购包)

鲜冻禽畜肉类食材一览表:

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|-----------|----------------|------|
| 1 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪前尖 | 工业 |
| 2 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪去皮前尖 | |
| 3 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪后尖 | |
| 4 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪去皮后尖 | |
| 5 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪通脊 | |
| 6 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪精肋排 | |
| 7 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪 35%带肉后腿骨(切段) | |
| 8 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪鲜肉馅(3:7) | |
| 9 | 猪肉、脏器及副产品 | 去皮前尖馅 | |
| 10 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪精选五花 | |

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|-----------|-----------|------|
| 11 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪五花 | |
| 12 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪五花（刮毛） | |
| 13 | 猪肉、脏器及副产品 | 肉丁、丝、片 | |
| 14 | 猪肉、脏器及副产品 | 调理肉丁、丝、片 | |
| 15 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪五花（片、块） | |
| 16 | 猪肉、脏器及副产品 | 去皮五花（片、丁） | |
| 17 | 猪肉、脏器及副产品 | 肋排块 | |
| 18 | 猪肉、脏器及副产品 | 排骨块 | |
| 19 | 猪肉、脏器及副产品 | 腔骨块 | |
| 20 | 猪肉、脏器及副产品 | 前排块 | |
| 21 | 猪脏器及副产品 | 猪肥肠 | |
| 22 | 猪脏器及副产品 | 猪肝 | |
| 23 | 猪脏器及副产品 | 猪肚 | |
| 24 | 猪脏器及副产品 | 猪带跟耳朵 | |
| 25 | 猪脏器及副产品 | 猪中前肘 | |
| 26 | 猪脏器及副产品 | 猪大前肘 | |
| 27 | 猪脏器及副产品 | 带筋猪蹄 | |
| 28 | 猪脏器及副产品 | 带筋猪蹄块 | |
| 29 | 牛肉及各部件 | 牛腱子 | |
| 30 | 牛肉及各部件 | 肥牛 | |
| 31 | 牛肉及各部件 | 牛腩 | |

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|---------|-----------|------|
| 32 | 牛肉及各部件 | 上脑 | |
| 33 | 牛肉及各部件 | 里脊 | |
| 34 | 牛肉及各部件 | 牛肉馅 | |
| 35 | 牛肉及各部件 | 外脊 | |
| 36 | 牛肉及各部件 | 腹肉块 | |
| 37 | 牛肉及各部件 | 去骨腹肉 | |
| 38 | 牛肉及各部件 | 牛肋排块 | |
| 39 | 牛肉及各部件 | 牛前部肉 | |
| 40 | 牛肉及各部件 | 牛后腿肉 | |
| 41 | 牛肉及各部件 | 小黄瓜条 | |
| 42 | 牛肉及各部件 | 辣椒肉 | |
| 43 | 牛肉及各部件 | 原切牛排 | |
| 44 | 牛肉及各部件 | 原切牛肉片 | |
| 45 | 羊肉及各部件 | 羊肉卷 | |
| 46 | 羊肉及各部件 | 羊肋排 | |
| 47 | 牛羊肉及各部件 | 羊杂 | |
| 48 | 禽肉及各部件 | 鸡肉(丝/片/丁) | |
| 49 | 禽肉及各部件 | 鸡胗、鸡肝、鸡心 | |
| 50 | 禽肉及各部件 | 鸡大胸 | |
| 51 | 禽肉及各部件 | 鸡爪、鸡翅中 | |
| 52 | 禽肉及各部件 | 鸡翅根 | |

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|---------|-----------|------|
| 53 | 禽肉及各部件 | 琵琶腿 | |
| 54 | 禽肉及各部件 | 鸡腿块 | |
| 55 | 禽肉及各部件 | 鸭腿（块） | |
| 56 | 肉制品/半成品 | 培根 | |
| 57 | 肉制品/半成品 | 小酥肉 | |
| 58 | 肉制品/半成品 | 香肚 | |
| 59 | 肉制品/半成品 | 纯肉火腿 | |
| 60 | 肉制品/半成品 | 无糖无淀粉火腿 | |
| 61 | 肉制品/半成品 | 梅花肉 | |
| 62 | 肉制品/半成品 | 烤肠 | |
| 63 | 肉制品/半成品 | 烤鸡架 | |
| 64 | 肉制品/半成品 | 骨肉相连 | |
| 65 | 肉制品/半成品 | 锅包肉 | |
| 66 | 肉制品/半成品 | 烤腿排 | |
| 67 | 肉制品/半成品 | 黄金鸡柳 | |
| 68 | 肉制品/半成品 | 鸡肉丸 | |
| 69 | 肉制品/半成品 | 鸡肉圈 | |
| 70 | 肉制品/半成品 | 炸鸡块 | |

蔬菜食材一览表：

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|----|-----------|------|
| 1 | 蔬菜 | 莲花白 | 工业 |

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|----|-----------|------|
| 2 | | 凤尾 | |
| 3 | | 去皮青笋 | |
| 4 | | 青笋 | |
| 5 | | 去皮土豆 | |
| 6 | | 土豆 | |
| 7 | | 洋葱 | |
| 8 | | 西红柿 | |
| 9 | | 西兰花 | |
| 10 | | 有机花菜 | |
| 11 | | 空心菜 | |
| 12 | | 寒菜 | |
| 13 | | 鸡腿菇 | |
| 14 | | 平菇 | |
| 15 | | 香菇 | |
| 16 | | 金针菇 | |
| 17 | | 袖珍菇 | |
| 18 | | 杏鲍菇 | |
| 19 | | 蟹味菇 | |
| 20 | | 海鲜菇 | |
| 21 | | 四季豆 | |
| 22 | | 蒜苔 | |

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|----|-----------|------|
| 23 | | 蒜苗 | |
| 24 | | 小葱 | |
| 25 | | 黄葱 | |
| 26 | | 去皮大蒜 | |
| 27 | | 带皮蒜 | |
| 28 | | 丝瓜 | |
| 29 | | 苦瓜 | |
| 30 | | 油麦菜 | |
| 31 | | 菠菜 | |
| 32 | | 生菜 | |
| 33 | | 高山娃娃菜 | |
| 34 | | 白萝卜 | |
| 35 | | 胡萝卜 | |
| 36 | | 红皮萝卜 | |
| 37 | | 冬瓜 | |
| 38 | | 去皮冬瓜 | |
| 39 | | 土耳其瓜 | |
| 40 | | 黄瓜 | |
| 41 | | 老南瓜 | |
| 42 | | 嫩南瓜 | |
| 43 | | 三月瓜 | |

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|----|-----------|------|
| 44 | | 玉米棒 | |
| 45 | | 鲜玉米粒 | |
| 46 | | 白芹菜 | |
| 47 | | 香芹 | |
| 48 | | 西芹 | |
| 49 | | 韭菜 | |
| 50 | | 韭菜花 | |
| 51 | | 韭黄 | |
| 52 | | 美人椒 | |
| 53 | | 大青椒 | |
| 54 | | 小青椒 | |
| 55 | | 牛角椒 | |
| 56 | | 螺丝椒 | |
| 57 | | 小米椒 | |
| 58 | | 红椒 | |
| 59 | | 黄椒 | |
| 60 | | 茄子 | |
| 61 | | 白豇豆 | |
| 62 | | 青豇豆 | |
| 63 | | 毛豆 | |
| 64 | | 青豆米 | |

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|----|-----------|------|
| 65 | | 鲜青豌豆 | |
| 66 | | 毛芋儿 | |
| 67 | | 去皮芋儿 | |
| 68 | | 白菜 | |
| 69 | | 四季菜心 | |
| 70 | | 红薯 | |
| 71 | | 紫薯 | |
| 72 | | 苕尖 | |
| 73 | | 藕 | |
| 74 | | 香菜 | |
| 75 | | 藿香 | |
| 76 | | 黄豆芽 | |
| 77 | | 绿豆芽 | |
| 78 | | 老姜 | |
| 79 | | 仔姜 | |
| 80 | | 水花生 | |
| 81 | | 山药 | |

水果食材一览表:

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|----|-----------|------|
| 82 | 水果 | 白心火龙果 | 工业 |
| 83 | | 红心火龙果 | |

| | | |
|----|--|-----|
| 84 | | 哈密瓜 |
| 85 | | 西瓜 |
| 86 | | 葡萄 |
| 87 | | 桃 |
| 88 | | 李子 |
| 89 | | 苹果 |
| 90 | | 千禧果 |
| 91 | | 圣女果 |

水产类食材一览表:

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|-----|-----------|------|
| 1 | 水产类 | 虾蟹 | 工业 |
| 2 | | 贝类 | |
| 3 | | 甲鱼 | |
| 4 | | 鳝鱼 | |
| 5 | | 泥鳅 | |
| 6 | | 花鲢 | |
| 7 | | 白鲢 | |
| 8 | | 草鱼 | |
| 9 | | 鲈鱼 | |
| 10 | | 江团 | |
| 11 | | 鲫鱼 | |
| 12 | | 黄辣丁 | |

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|----|-----------|------|
| 13 | | 三角峰 | |

米食材一览表:

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|----|-----------|------|
| 1 | 米 | 大米 | 工业 |
| 2 | | 香米 | |

食用油食材一览表:

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|-----|-----------|------|
| 1 | 食用油 | 玉米油 | 工业 |
| 2 | | 花生油 | |
| 3 | | 菜籽油 | |
| 4 | | 色拉油 | |
| 5 | | 香油 | |

调味品、干杂、其他农副产品食材一览表:

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|---------------|-----------|------|
| 1 | 调味品、干杂、其他农副产品 | 辣椒酱 | 工业 |
| 2 | | 面条 | |
| 3 | | 干笋子 | |
| 4 | | 米线 | |
| 5 | | 酱油 | |
| 6 | | 味精 | |
| 7 | | 鸡精 | |

| 序号 | 分类 | 货物名称/标的名称 | 所属行业 |
|----|----|-----------|------|
| 8 | | 盐 | |
| 9 | | 耗油 | |
| 10 | | 蒸鱼豉油 | |
| 11 | | 醋 | |
| 12 | | 白糖 | |
| 13 | | 冰糖 | |

注：项目实际采购的品种和数量不限于表内，根据实际采购需求确定，其他未列明的鲜冻禽畜肉类；水产类；水果；蔬菜；米；食用油；调味品、干杂、其他农副产品可按结算率据实结算。

三、项目需求（适用于各采购包）

★（一）总体要求

1. 投标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。在中标后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，投标人应对此承担一切法律责任。

★（二）鲜冻禽畜肉类技术和指标要求

1. 肉类的理化指标及卫生标准符合国家或采购人所在地区最新标准执行。
2. 对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中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，确保配送的货物安全、卫生。
3. 供应的动物类食品必须经过检验检疫，供货时一并提交出厂合格证复印件，必要时应按采购人要求提供生产厂家的卫生许可证。
4. 所供生鲜肉确保为出厂后 12 小时内；冻肉确保为出厂后 3 个月内。
5. 保证所供肉类渠道来源正规可溯，参考正规市场品质及来源。（提供承诺函，格式自拟并加盖公章）
6. 对实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品，须在验收时提供 SC 认证的相关证明资料。（提供承诺函，格式自拟并加盖公章）。

7. 通用质量要求:

(1) 鲜肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、脂肪洁白; 纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛; 按压无水迹, 肉质有弹性, 放手后指压的凹陷立即恢复, 不粘手; 外表微干或微湿润, 脂肪团聚于表面为白色或乳白色, 整体色泽光润; 切面红色、微微湿润但不粘手; 无淤血, 无注水, 无寄生虫。

(2) 冻品外包装需密封、完整, 无破损, 商品合格证齐全。冻品在解冻后, 发现质量问题承诺退货。

8. 畜禽肉、油脂及食品杂碎类产品质量要求:

(1) 鲜猪肉通用质量要求: 猪主要部位肉符合 GB/T 9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分: 片猪肉》和 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》规定。包括去骨前腿肉、去骨后腿肉、带骨方肉和去骨方肉, 均要求一级。肌肉颜色为鲜红色, 脂肪颜色为白色。肥膘厚度 1.0cm~2.5cm, 质地呈现肉色红、光亮、致密, 没有霜降或异味。

(2) 五花肉质量要求: 一级五花肉, 肥膘厚度 ≤ 2.0 cm, 肥瘦相间, 肉质细腻, 三层见花。

(3) 肋排质量要求: 肋排去剔前排后 11-13 根肋骨, 整块重量 1.2KG~1.8KG, 纹理清晰, 边缘整齐。

(4) 猪脏器及副产品质量要求:

4.1 心肝、腰子类: 品质新鲜、外形完整、无异味、无病变、无凝血块、无血污、泥污、颜色正常。

4.2 肚: 品质新鲜、外形完整、无溃疡面及其他病变现象、无内容物、无黏膜、无边油。

4.3 大肠、肥肠类: 品质新鲜、无破损、无病变组织、无肠头细毛、无内容物、去净黏膜。

4.4 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。

4.5 耳: 品质新鲜、外形完整、无溃烂、病斑、无破损。

4.6 蹄爪类: 品质新鲜、去蹄壳、不带蹄筋、刮除粗毛、细毛及趾间黑垢、无松香残留。

4.7 蹄筋类：品质新鲜、无色透明、表面光亮、无油脂、无精肉、无充血现象、顺直、干燥。

4.8 猪心：淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常。

4.9 猪肝：红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、粗输、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。

4.10 猪口条：品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪、无病伤，无异物。

4.11 猪尾：品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。

(5) 鲜牛肉通用质量要求：精修牛肉，颜色呈正常鲜红状，脂肪微黄，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感黏稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，挤压无水溢出。

(6) 牛柳（牛里脊肉）质量要求：精修牛里脊，圆形长条，形如黄瓜，肉质非常细嫩。

(7) 牛腩质量要求：精修牛腩肉，牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。

(8) 鲜羊肉质量要求：精修羊肉，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜羊肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。

(9) 冻畜肉质量要求：

9.1 色泽：颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立显示鲜红色。脂肪猪、羊为白色，牛为淡黄色。肌腱为白色，石灰色。

9.2 外表：无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、紫斑、污血、过多冰衣无白霜。

9.3 气味：化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。

9.4 包装：按标准部位分割外包装无破损有生产日期。

(10) 鲜鸡（鸭、鹅）类质量要求：

10.1 眼球：无干缩凹陷或晶体状浑浊现象。

10.2 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（尤其在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发黏。

10.3 气味：具有其固有气味、无异味。

10.4 弹性：指压后凹陷、能恢复。

（11）鲜鸡类各部件质量要求：

11.1 鸡爪：品质新鲜、呈白色或灰白色、无黄皮趾壳、无血污、血水、无残缺、脚趾根上无黑斑、允许有少量红斑。

11.2 鸡翅：品质新鲜、无残羽、无黄衣、无伤斑及溃烂、无血水血污、允许有少数斑、允许剪修但最大范围不超转弯关节处。

11.3 鸡腿：无残羽、无血水、血污、品质新鲜、无残骨无伤斑及溃烂、炎症、允许有少数红斑、外形美观。

11.4 鸡胸肉：品质新鲜、无残羽、无血水、血污、无残骨、无伤斑、溃烂、炎症，允许有少数红斑。

11.5 鸡肝：品质新鲜、外形完整、去胆、无寄生虫、炎症、水泡，无胆汁污染无血渍。

11.6 鸡胗：品质新鲜、外形完整无内容物、鸡内金、腺胃、肠管及脂肪，无出血、瘀血、病变。

11.7 鸡心：品质新鲜、褐红色，脂肪稍红，组织结实，有弹性，心房内无瘀血、病变，气味正常。

11.8 蹄筋：品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血现顺直、干燥。

（12）禽肉(冻)：

12.1 色泽：外观滋润，呈乳白或微黄色。

12.2 外表：基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑、无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同。

12.3 气味：无腐臭气味。

12.4 包装：分割部件应符合标准，外包装完好、商标规格、产品说明清晰完整。

(13) 其他食材质量标准：以上未详细列明的商品须符合国家食品安全卫生相关质量标准。

★（三）水产类

水产品、水产制品卫生标准符合现行 GB 2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》，水产制品符合现行 GB 10136-2015《食品安全国家标准动物性水产制品》的要求；

水产品鲜品要求个体完整、体表卫生洁净且无伤痕，如鱼产品眼球饱满、腮丝清晰鲜红、黏液透明有光泽等；虾蟹、甲鱼、鳝鱼、贝类、活鱼等类似只能为活宰现吃的水产类为活体，眼球透明，鳃鲜红，个体饱满有弹性，无离骨脱刺现象，肛门无异物流出。冰冻水产品应保持新鲜，外观完整无破损、无变形、无腐烂、无异色、无异味、无杂质等现象，冰衣无明显融化，解冻后无软化、无汁液等渗出。水产干制品符合动物性水产干制品卫生标准，应清洁整齐，无异物、无霉变和变质现象，包装完整、无渗漏现象

★（四）水果、蔬菜类技术和指标要求

1. 蔬菜质量要求

(1) 蔬菜类产品农药残留符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 农残最大残留限量》和 GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》要求。

(2) 蔬菜产品必须新鲜，保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，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。

2. 水果质量要求

(1) 水果产品农药残留符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 农残最大残留限量》和 GB 2763.1-2022《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》要求。

(2) 水果产品必须保证果型匀称，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。

★（五）米技术和指标要求

1. 大米的食品安全指标应符合 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定，其中大米的质量指标不低于 GB/T 1354-2018《大米》一级定等指标的技术

要求。

2. 品质要求：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。

★（六）食用油技术和服务指标要求

1. 非转基因新鲜食用油（生产日期以供货当日为准，3个月内），桶装（建议每桶净含量不超过10千克，也可以根据就餐人数多少订制）。严禁配送使用循环包装容器（周转桶）盛装的食用油。

2. 成品食用油的食品安全指标应符合GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》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》的二级成品菜籽油的技术要求。

★（七）调味品、干杂、其他农副产品技术和服务指标要求

1. 根据食堂配餐实际需要，采购人在考察食材价格时选定的预包装食材规格、等级标准，中标人配送时不得拒绝和私自更改；

2. 配送的食材符合国家质量安全检验标准，随货提供该批次产品质量检测合格证。产品包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质、无异味。符合现行的GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定。

3. 符合食品卫生要求，禁止配送有毒、有害、腐烂变质、超过保质期、酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品。

4. 货物溯源要求：食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是生产厂家或受地方政府部门监管的流通市场。

（八）硬件设施要求

★1. 配送车辆要求：投标人拟为本项目提供自有或租赁的冷链配送专用车1辆，应有温度控制设备，符合相关卫生要求。所有车辆应做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用双人双锁管理配送。

注：自有车辆的提供有效的行驶证复印件（车辆所有人应当与投标人名称一致）；租赁车辆的提供有效的租赁合同以及和合同相匹配的车辆有效的行驶证复印件。同时提供车辆内外部实景照片（外部照片应为车辆外观和车辆号牌的同框

实景照片，内部照片应为冷藏箱内景和车辆号牌的同框实景照片，若因车辆构造等特殊原因无法同框的，应提供说明)。

(九) 综合供应能力要求

1. 投标人提供 2021 年 1 月 1 日(含)至递交投标文件截止日类似项目履约经验(类似项目履约经验是指：食材供应类业绩)。

★2. 简易加工能力要求：能够完成本合同采购鲜冻禽畜肉的简易加工，如切丝、丁、块、片；能够完成本合同采购蔬菜、水果的简易加工，如切丝、块、片、去皮。

★3. 运输卫生要求：投标人整个运输过程应采用符合卫生要求的外包装和运载工具，对运输工具做到每日清洗消毒，车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。冷冻制品、冷冻家禽、鲜猪肉、等冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输。

★4. 运输工具管理要求：投标人运输工具进入采购人管理范围，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由投标人承担责任。

★5. 安全完整包装要求：包装产品交付时，必须保证原包装完好无损，不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则采购人有权拒收。

★6. 一般配送要求：

采购人按期(日/周)向投标人发布采购内容，投标人应在送货前一个工作日与采购人核对确认采购内容无误后，在次日6点前配送至采购人指定验收地点。

7. 应急配送要求：

投标人能按采购人要求及时补货，具备应急采购、储备、运输能力。在收到采购人布置的临时需求后完成应急配送。

★8. 中标人为本项目配备配送服务人员 2 人、驾驶员 2 人。

注：①中标人承诺中标后提供配送服务人员身份证(正面和反面)复印件、健康证明复印件及劳动关系或劳务关系证明材料复印件；(提供承诺函，格式自拟)

②中标人承诺中标后提供驾驶员提供驾驶证复印件、身份证复印件、健康证复印件；(提供承诺函，格式自拟)

③未按上述要求提供承诺的视为不响应，配送人员与驾驶员可以为同一人。

9. 投标人需承诺中标后为本次项目购买食品安全责任保险(≥500 万元)。

(十) 质量安全把控能力要求

1. 投标人为本项目配备从事食品安全管理以及食品(或农产品)相关检测、化验或分析工作的人员,不得兼任配送人员、驾驶员。

(十一) 方案要求

1. 投标人根据本项目制定配送服务方案,内容包含:

(1) 食品管理、出入库管理(根据采购需求提供针对不同配送目标的食品管理和出入库管理方案,应当包含不同目标的管理团队、执行团队,应分工明确,工作流程以及权限范围可追溯,针对不同目标的食品需求分配管理,及时出库、入库的管理,分拣配送管理,提供执行方案);

(2) 配送时效性及配送时间(应当根据不同的配送目标实际情况,提供具体及时的配送时间安排,结合采购人实际情况配送,不得干扰采购人正常办公,提供执行方案);

(3) 地理因素、配送路线(应当根据不同的配送目标,结合投标人实际情况及采购人地理位置、合理规划配送路线,应当不少于1条配送路线,提供执行方案);

(4) 环境因素、食堂环境因素(应当根据项目所在地的常年环境情况以及采购人食堂的具体情况,提供合理的食材配送建议以及食材保存建议,食材进入食堂应当透明化,保障食材安全,提供执行方案);

(5) 季节因素(应当根据不同季节提供合理的食材配送建议以及不同的食材配送数量的合理化安排,提供执行方案);

2. 投标人应根据本项目制定售后服务方案,内容包含:

(1) 售后服务人员构成(构成合理是指售后服务团队人员结构合理,具有团队管理人员、具体经办人员,各自分工明确,工作流程以及权限范围可追溯);

(2) 报废处理办法(对于超过保质期、因损坏、虫蛀情况无法适合食用的食材应当及时处理或销毁,不得与其他食材混杂,有专门的人员处理、监督,处理流程记录可追溯);

(3) 快速的退换货机制(对于采购人提出的合理退换货要求,应当及时响应并及时退换,对于换回的食材应保障质量及供应,有专门的人员处理、监督,处理流程记录可追溯)。

3. 投标人根据本项目制定食品安全保障方案,内容包含:

(1) 食品质量安全管理体系(应包含针对本次项目设定的食品的风险评估及管理、食品管理和监督检查、食品安全教育和培训);

(2) 食品安全管控指标(应包含符合国家、地方食品相关产品中的致病性微生物、兽药/农药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定要求,对与食品安全、营养有关的标签、标识、说明书的要求,食品检验方法与规程);

(3) 食品安全管理岗位职责(应明确各级岗位及人员,各自分工明确,工作流程以及权限范围合理清晰且可追溯,符合风险岗位可相互监督且不相容的原则);

(4) 食品来源追溯体系(通过可追溯食品上的可追溯标签可以查看该食品的各种信息,了解食品的质量与安全性;该食品发生食品安全问题时,相关单位可以通过可追溯体系中的信息追溯和识别问题来源);

(5) 食品安全事故处理流程及处理方法(应提供投标人食品安全事故处理流程,针对本项目可能发生的情况提供相应的处理方式,处理流程及方式应符合食品相关法律法规)。

4. 投标人根据本项目制定管理制度, 内容包括:

(1) 食品配送人员管理制度(制度中体现的针对本次项目的配送人员管理应当权责清晰,有专门的管理团队、执行团队,分工明确,工作流程以及权限范围可追溯);

(2) 食材原料采购索证索票制度(制度中体现的针对本次项目的索证索票制度应当有具体的执行人员、执行方式,执行流程,证、票留底,有相应的管理措施,做到可查验可追溯);

(3) 食材原料出入库管理制度(制度中体现的针对本次项目出入库管理应当有具体的执行人员,执行方式,执行流程,不同品种对应的出库、入库登记管理、监管,做到可查验可追溯);

(4) 食材库房卫生管理制度(制度中体现的针对本次项目的库房卫生管理应当有具体的执行人员,执行方式,执行流程,仓库应当保持清洁卫生、符合食材存放要求,应做到及时清洁,并有相应的监督、管理措施);

(5) 食品安全查验记录制度(制度中体现的针对本次项目的食品安全查验记录应当有具体的执行人员,执行方式,执行流程,针对配送前的食品应当保障安

全,及时处理可能存在的安全隐患,且应做好所有查验记录,做到可查验可追溯);

(6)食品安全运送制度(制度中体现的针对本次项目的食品安全运送应当有具体的执行人员,执行方式,执行流程,在食品运送过程中,要保障运送过程安全、运送中食材质量的保障、运送人员安全以及进入配送单位时的安全措施,做到不耽误配送行程,运输过程应当做好相应记录);

(7)库房安全管理制度(制度中体现的针对本次项目的库房安全管理应当有具体的执行人员,执行方式,执行流程,库房要做好安全措施,防止可能存在的污染、感染等情形,防止无关人员进入,有监控管理措施);

(8)食品原料检验制度(制度中体现的针对本次项目的产品质量检验应当有具体的执行人员,执行方式,执行流程,配送前按要求进行检验且有相应的检验记录或检验报告,不得出现不符合要求的食材,一旦发现,需要及时记录上报并更换,并再次检验,保留检验记录,做到可查验可追溯);

(9)食品原材料留样制度(制度中体现的针对本次项目的食品原材料留样应当有具体的执行人员,执行方式,执行流程,每批次食材均需保存样品供检验,样品留存应有相应的留存记录、留存方式应符合该品种的存储要求,并可以按要求提供样品检验,做到可查验可追溯)。

5. 投标人根据本项目制定应急预案,内容包含:

(1)临时性会议接待措施、特殊时段食堂临时性需求的应急措施(应包含应急团队人员安排,应分工明确,工作流程以及权限范围可追溯,能提供应急联系方式,有应急措施,如紧急采购、仓库调配、应急配送,如配送食材发生变更,应提供应急监测,提供应急响应速度承诺及应急路线);

(2)发生影响正常配送的突发情况的应急配送方案(应包含应急团队人员安排,应分工明确,工作流程以及权限范围合理清晰且可追溯,能提供应急联系方式,在正常配送情况无法满足的情况下,有相应的处理措施,如车辆调配、路线变更、紧急采购,如配送食材发生变更,应提供应急监测,提供应急路线);

(3)因食品原料质量或卫生安全引发食物中毒事故的应急处置预案及应急赔付(应包含应急团队人员安排,其中必须包含投标人公司主要负责人,应分工明确,工作流程以及权限范围合理清晰且可追溯,能提供应急联系方式,包括主要负责人联系方式,同时提供应急处置方案及应急赔付方案,包括处理流程、处理方式,并做出所有流程记录)。

★四、商务要求（适用于各采购包）

（一）履约时间：自合同签订日起 12 个月内按各采购包税务局要求提供食材或者采购金额达到预算金额为止。

（二）配送地点：各采购包税务局指定地点。

（三）定价和结算依据：

本项目以结算率(以百分数表示,小数点后保留两位)进行报价,采购人不接受任何其他方式的报价。投标人的报价是投标人响应本项目要求的全部工作内容的价格体现,包括投标人完成本项目所需支出的一切成本和费用(包括人工劳务、货物成本、运输成本、仓储成本、搬运费、二次搬运费、抽样检测费、风险、保险、售后服务、招标代理服务费、税金)、获得的合法合理利润及其投标文件中所给予的一切附加服务,投标人须认真阅读招标文件,根据本项目所需提供的货物清单、相关服务要求、质量要求、商务要求及其他要求等的內容,结合投标人自身实际情况和项目执行过程中可能遇到的各类因素,科学测算成本,理性报价,中标后全部费用均包含在其中标报价中,投标人不得以遗漏报价等任何理由要求另行增加费用,同时由于投标人的原因造成报价低于成本价的,其责任由投标人自行承担。

本项目投标人在报价时均应按结算率(以百分数表示,小数点后保留两位)进行报价,在实际结算时采购人将按中标人报价时所报的结算率进行结算,即:实际结算价格=市场询价价格×结算率(例如:中标人在报价时所报产品的结算率为 80%,市场询价价格为 100 元/kg 则实际结算价格为:100 元/kg×80%=80 元/kg)。

本项目以结算率进行报价,其中投标人的报价(结算率)不得超过 95%,也不得为“0”(表示免费提供)或为负数,否则将按无效投标处理。市场询价价格是以每月月初或上月月底采购人和中标人双方参照采购人所在地周边 1 个大型连锁超市和 2 个综合农贸市场进行询价,其中市场询价价格=1 个超市询价价格的 50%+2 个综合农贸市场询价价格的 50%(注:2 个综合农贸市场询价价格=各综合农贸市场询价价格之和×50%)。

国家税务总局眉山市税务局询价地点:1 个大型连锁超市:宏远上铖超市(宏远盖丽广场店);2 个综合农贸市场:新区大市场、文安农贸市场;

国家税务总局眉仁寿县税务局询价地点：1 个大型连锁超市：仁寿国贸有限责任公司；2 个综合农贸市场：仁寿城南市场、仁寿城北综合市场；

国家税务总局眉山市东坡区税务局询价地点：1 个大型连锁超市：宏远上铖超市（宏远盖丽广场店）；2 个综合农贸市场：城北综合大市场、眉东大市场；

国家税务总局眉山市彭山区税务局询价地点：1 个大型连锁超市：美好家超市（希望城）；2 个综合农贸市场：城西市场（建设路）、眉山市彭山区城南综合农贸市场（古城南路）。

报价(结算率)在合同履行过程中是固定不变的,任何可调整的报价(结算率)将不予接受,并按无效投标处理。“开标一览表”以包为单位填写,除了单独密封递交外,其他投标文件(正副本)中也应当提供,如有遗漏,将视为无效投标。投标人应当按照招标文件要求进行报价,否则将被作为无效投标处理。供应食材价格总额由采购人在不超过项目预算的前提下核定。本合同执行期间合同总价不变,采购人无须另向中标人支付合同规定之外的其他任何费用。

（四）付款方式：

1. 本项目每月结算支付一次,实际支付金额据实结算(当月实际结算价格×当月配送量)。

中标人应向采购人提供发票、付款申请、首次报销提供合同原件、送货清单、验收报告(预付款除外)等付款资料,采购人在收到合格的付款资料之后原则上在 10 个工作日内,最长不超过 30 日内付款(中标人提供的付款资料不齐或有误的、受财政预算安排或财政部国库集中支付相关规定影响的,采购人转账支付的时间不受 30 日限制)。逾期支付款项的,支付逾期利息,利率按合同订立时 1 年期贷款市场报价利率执行。

（五）产品、人员实质性要求：

1. 本项目所涉及的《食品生产许可证》及《食品生产许可品种明细表》《生猪定点屠宰证》《动物防疫条件合格证》等国家强制规定证书(证件),由中标人在签订政府采购合同时向采购人出示,并提供相关货物来源证明材料,作为采购合同附件和货物验收依据。若应当是货物溯源生产方具有《食品生产许可证》及《食品生产许可品种明细表》《生猪定点屠宰证》《动物防疫条件合格证》,投标人承诺从具有相关资质的上游供应商处采购货源,并根据采购人要求提供相关证明材料。

2. 中标人在项目执行过程中所投入的全部项目人员(含为本项目提供服务的管理人员、服务人员及其他相关人员), 在投入实际工作岗位前须取得有效的健康证。合同执行过程中, 相关人员健康证书临近过期时, 由中标人负责相关人员的健康证重新办理事宜, 采购人具有抽查监督权力。

(六) 其他要求:

1. 投标人提供书面承诺函, 承诺使用采购人指定帐号通过“脱贫地区农副产品网络销售平台(832平台)”采购并向采购人提供脱贫地区农副产品采购额度不低于采购人本项目食材采购总额的12%。脱贫地区农副产品按平台实际销售价格据实结算, 采购人不支付额外费用。(注:单独提供承诺函, 格式自拟)

2. 采购人有权不定期核对中标人提供服务所配备的人员数量及相关信息, 对于未按照投标文件内容执行或存在不合理的部分有权下达整改通知书, 并要求中标人限期整改, 并根据违约情况扣除相应合同款项, 中标人拒不整改或者逾期整改的采购人有权终止合同。

3. 在政府采购合同履行过程中发生的或与本合同有关的争端, 中标人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。

4. 接受项目行业管理部门及政府有关部门的指导, 接受采购人的监督和管理。

5. 中标人有责任定期及时向采购人通告本项目服务范围内有关服务的重大事项及其进度。

6. 若在合同履行期内, 因国家或者政府政策调整或采购人业务需求发生变化时, 采购人有权终止合同, 且不承担任何法律责任(含违约责任)。

7. 因产品存在质量问题、或因产品质量原因发生的食品安全事故, 应按照《中华人民共和国食品安全法》及相关规定, 由中标人承担全部经济 and 法律责任, 并终止采购合同, 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。

8. 中标人应当按质、按时、按量、按合同做好配送服务工作; 按照监管部门要求严把质量关。未按时送货到配送地点给采购人造成损失的应当赔偿损失, 若因此产生紧急配送费用, 紧急配送费用由中标人单独支付。

9. 中标人必须保证配送食材的质量, 在运输过程中若有包装破损、变质等情形时, 由中标人无条件更换。

10. 中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和相关行业等规定，配送过程出现相关资质失效、丧失或违规行为的，采购人有权终止合同，并承担由此导致采购人损失的经济赔偿。

11. 如因国家政策发生变化终止合同，采购人和中标人不承担任何经济和法律责任。

12. 中标人所提供的证明材料必须真实有效，否则采购人有权终止采购合同，中标人承担经济赔偿和相应的法律责任。

13. 中标人应积极配合采购人及相关职能部门随时抽查货物来源、制作场所及流程，以及对货物质量的抽样检验。

14. 中标人未提前书面告知采购人，即停止或中断供货的，采购人有权单方面终止合同。

15. 中标人实际配送的产品必须与其投标时承诺的产品规格等技术参数保持一致或配送更高技术参数标准的产品。

16. 本招标文件所引用的 GB、GB/T 国家标准、地方或行业标准，在项目招投标阶段或项目执行阶段，若有最新一期执行的新标准时，直接按有效的最新一期标准实施，本招标文件或签订的政府采购合同不再就此进行调整。

17. 若投标人参与多个采购包的采购活动，且为多个采购包的第一中标候选人，仅视其为第一个采购包（按采购包 1 至采购包 4 的顺序）的中标人。（提供承诺函并加盖公章）

（七）验收要求（履约验收方案）

1. 严格按照《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）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22 号）相关规定，国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范以及采购文件、采购人要求进行验收，验收内容包括每一项技术和商务要求的履约情况。

2. 由采购人按规定组织履约验收小组，开展项目验收工作，达到国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范要求为标准，验收标准包括所有客观、量化指标。按照《招标文件》《投标文件》和双方签订的《采购合同》，审查项目资料完备性、规范性情况，审查项目履行合同、《招标文件》和《投标文件》情况，审查所有材料质量、性能、安全性以及各项技术指标完成情况，对中标人

履约情况进行验收，出具《验收报告》。

3. 验收结果合格的，采购人依规办理合同款项支付等相关手续；验收结果不合格的将不予支付采购资金。

4. 中标人所提供每批次产品，经采购人现场实物验收并填写《验收相关单据》，由验收人员共同签名。

5. 验收由采购人、中标人，双方现场检验，对供应产品的质量无异议、数量准确无误后，双方签字，各自留存。对不符合要求的，一律退回，中标人无条件重新更换配送货物。

6. 中标人在交付货物中掺杂使假、以次充好的或产品不符合验收标准的，采购人有权拒收，出现一次，由采购人向中标人提出口头警告，中标人作出书面保证；出现第二次，扣当月货款总价的 5%；出现第三次不符合要求的，扣当月货款总价的 5%且采购人有权解除与中标人的采购合同，给采购人造成损失的，中标人应承担赔偿责任。

7. 总体验收：由采购人根据中标人日常货物验收情况和配送服务考核情况进行总体验收。

配送服务考核表

| 供应商服务质量评议考核标准表(总分100分) | | | |
|--------------------------|----|------------------|--------------|
| | 序号 | 考核标准 | 减分值 (分/次) |
| 质 量 类 (90分) | 1 | 食材不新鲜有变质倾向的 | -2 |
| | 2 | 产品有异味的 | -5 |
| | 3 | 食材被水浸泡后增重的 | -2 |
| | 4 | 食材有砂石污染的 | -2 |
| | 5 | 食材混有危害健康致病寄生虫、卵的 | -5 |
| | 6 | 食材被交叉轻微污损的 | -2 |
| | 7 | 未按食材标准进行配送的 | -3 |
| | 8 | 食材以次充好的 | -5 |

| | | | |
|---|----|--|-----|
| | 9 | 一批次食材个别品种不洁净的 | -1 |
| | 10 | 一批次食材3个以上品种不洁净的 | -5 |
| | 11 | 食材整批不洁净的 | -10 |
| | 12 | 配送破损变形食材的 | -2 |
| | 13 | 配送未经检疫的肉类及其它原材料的 | -5 |
| | 14 | 配送食材混杂有明显异物的 | -4 |
| | 15 | 退换食材仍然不合格的 | -3 |
| | 16 | 配送成品原料无包装的 | -2 |
| | 17 | 配送成品原料无生产批号或“三期”的 | -3 |
| | 18 | 提供未经检验或检验不合格出厂的食材原料的 | -5 |
| | 19 | 配送的食材包装变形、渗漏的 | -1 |
| | 20 | 配送的食材无正当理由私自调换外包装的 | -1 |
| | 21 | 配送的食材外包装污染未造成内装食材受污损的 | -1 |
| | 22 | 配送的预包装产品无与产品名称、商标相一致的食品卫生检验合格证 | -2 |
| | 23 | 配送的食材有发潮现象的 | -2 |
| | 24 | 配送食材有霉变现象的 | -5 |
| | 25 | 配送的价格高于市场价格 | -5 |
| | 26 | 冷冻制品外置时间长出现化冰严重的(未变质) | -2 |
| | 27 | 冷冻制品外置时间长出现化冰变质的 | -5 |
| 配送服务质量 (10分) | 28 | 配送服务满意度考核，考核内容包括：配送服务的及时性(-4)、配送数量的准确性(-3)、配送食材的堆放整齐性内容(-3)。 说明：扣分应说明原因，并及时告知中标人。 | |
| 考核说明： | | | |
| 1. 本项目的考核总分为：100分(其中：质量类90分，配送服务质量10分，分值四 | | | |

舍五入取整数)，中标人在配送过程存在1-28项中描述的情况，采购人将按照标准进行评议。考核得分 90 分及以上合格；考核得分 89-80分 按采购人要求进行整改；考核得分79 分及以下或者累计2个月考核得分不合格（90分以下），采购人有权要求终止合同，并要求中标人赔偿由此给采购人带来的一切经济损失。

2. 考核结果主要用于采购人对中标人是否能继续履行合同的主要依据。

3. 采购人每月一次对供应商服务质量评议。

注：采购人有权在项目执行过程中根据实际情况对中标人服务质量评议考核标准进行调整。

注：1、以上打“★”号的为本次招标项目的实质性要求，不允许有负偏离。