

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）：2,974,744.00

采购包最高限价（元）：2,974,744.00

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 年南溪区公办敬老院食材采购项目	1.00 (项)	2,974,744.00	农、林、牧、渔业	是	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 年南溪区公办敬老院食材采购项目	项	%	95.00	百分比	1. 本项目为百分比报价，报价比例不高于 95%；2. 结算方式：基准价*成交百分比*实际供货数

						量。
--	--	--	--	--	--	----

★注：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
1	A07060199 其他农副食品，动、植物油制品	2026 年南溪区公办敬老院食材采购项目	本项目核心产品为：大米、菜籽油

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：2026 年南溪区公办敬老院食材采购项目

序	符	技术要求名称	技术参数与性能指标
---	---	--------	-----------

号	号 标 识																										
1	★	项目概况	为南溪区 5 个敬老院食堂提供主副食品及调料等食材，并负责按规定时间配送至各敬老院食堂仓库。（食材供应及结算以采购人实际需求、用量为准，按实际配送用量进行据实结算） <table><tr><th>序号</th><th>敬老院名称</th><th>敬老院地点</th><th>备注</th></tr><tr><td>1</td><td>南溪街道敬老院</td><td>南溪街道茶花村 5 组</td><td></td></tr><tr><td>2</td><td>大观敬老院</td><td>大观镇八角村 3 组</td><td></td></tr><tr><td>3</td><td>刘家敬老院</td><td>刘家镇青平村 3 组</td><td></td></tr><tr><td>4</td><td>仙临敬老院</td><td>仙临镇龙川村 5 组</td><td></td></tr><tr><td>5</td><td>裴石区域性养老中心</td><td>裴石街道月亮湾社区 6 组</td><td></td></tr></table>	序号	敬老院名称	敬老院地点	备注	1	南溪街道敬老院	南溪街道茶花村 5 组		2	大观敬老院	大观镇八角村 3 组		3	刘家敬老院	刘家镇青平村 3 组		4	仙临敬老院	仙临镇龙川村 5 组		5	裴石区域性养老中心	裴石街道月亮湾社区 6 组	
序号	敬老院名称	敬老院地点	备注																								
1	南溪街道敬老院	南溪街道茶花村 5 组																									
2	大观敬老院	大观镇八角村 3 组																									
3	刘家敬老院	刘家镇青平村 3 组																									
4	仙临敬老院	仙临镇龙川村 5 组																									
5	裴石区域性养老中心	裴石街道月亮湾社区 6 组																									
2	★	标的清单	详见附件																								
3	★	第一部分：大米、面粉及油类参数要求	（一）大米（核心产品） 1. 净重 25KG/袋(规格根据实际使用需求可调整)，包装应标明生产许可证的编号、质量等级、执行标准、生产厂商名字及地址、生产日期、保质期。 2. 产品为一级大米，且为非转基因产品，符合国家标准 GB/T1354-2018《大米》。 3. 配送的产品符合 GB2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》。 4. 配送的产品符合 GB 2762-2025《食品安全国家标准食品中污染物限量》。 5. 配送的产品包装材料符合 GB/T17109-2008《粮食销售包装》。 6. 配送的产品大米标签标识要求：必须符合 GB7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》的规定。标明产品名称、品牌、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号、合格标识等内容。 （二）水面包括：细面条、刀削面等 1. 必须符合《GB 2713-2015 食品安全国家标准淀粉制品》（生湿面制品参照此标准）。 2. 添加剂使用需符合《GB 2760-2024 食品添加剂使用标准》。 3. 使用的原料面粉需有合格供应商资质及质检报告。 4. 每日生产配送。 （三）面粉 1. 食品安全指标应符合 GB2715-2016《食品安全国家标准粮食》的规定,且为非转基因产品,小麦粉(面																								

			粉)的质量指标不低于 GB/T1355-2021《小麦粉》的标准粉等指标的技术要求,即预包装原料必须为生产厂商生产的全新产品,符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求,并达到采购人对食材的要求,特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定:不得提供假冒伪劣、有毒有害食品。不得有掺假、变质、变味、过期现象出现,严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进行配送。按等级保质保量完成供货。 2. 预包装食品须保证配送种类、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。 3. 包装食品和食品添加剂按规定应提供产品合格证明、检疫证明及相关检验报告,供货时成交人应提供产品合格证明、检疫证明及相关检验报告。 (四) 菜籽油(核心产品) 1. 5 升/桶(净重,规格根据实际使用需求可调整),包装上须有生产许可证的编号,包装上应包含生产许可证的编号、质量等级、执行标准、生产厂商名字及地址、生产日期、保质期,包装质量符合国家标准。 2. 食用油为压榨(菜籽油)且为非转基因产品;品质须达到国家质量标准 GB/T 1536-2021 菜籽油(含第 1 号修改单)(菜籽油)一级,其中过氧化值、酸值(价)、色泽、滋味、气味等项目应符合相应的食品安全国家标准要求。 3. 菜籽油标签标识要求:必须符合 GB7718-2011《预包装食品标签通则》的规定。标明产品名称、品牌、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号、合格标识等内容。 4. 送货时提供检测报告,报告中应包含过氧化值、酸价(以 KOH 计)、色泽、滋味、气味等项目。 5. 生产日期必须在六个月内,以送至采购人之日起计算。否则视为违约,由供应商支付 1000 元/次违约金,同时采购人可要求退换货。
4	★	第二部分:鲜肉(猪肉、牛肉)及生鲜禽肉类参数要求	(一) 鲜肉(猪肉、牛肉、羊肉) 1. 食品安全指标须符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》标准,保证肉质新鲜,从宰杀到配送到校不超过 24 小时。 其中:鲜片猪肉(不包括种猪、晚阉猪来源的片猪肉)的质量指标须符合 GB/T 9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第 1 部分:片猪肉》标准。国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种,应来自定点屠宰厂(场)出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印

		章、肉品品质检验合格证明及验讫印章(随每批次供货时按批次提供)。 2. 猪前夹肉或猪后腿肉：新鲜、去骨、带皮。肉质紧密，富有弹性，膘肥嫩、色雪白，有光泽，不发黏，符合国家相关检验要求，供货时需提供检验检测合格证明。 3. 猪五花肉(或半肥半瘦猪瘦肉)：俗称“三线肉”(位于猪的腹部，即是在猪肋排上的肉)。新鲜，可用手摸，略有沾手感觉，肉上无血，肥肉、瘦肉红白分明、色鲜艳，符合国家相关检验要求，供货时需提供检验检测合格证明。 4. 猪排骨：新鲜，肋排占 80%以上，表面有一层微干或微湿润的外膜，瘦肉部分呈淡红色，有光泽，切断面稍湿、不粘手。符合国家相关检验要求，供货时需提供检验检测合格证明。 5. 猪大骨：俗称猪大腿骨(前后腿骨)。新鲜，骨头颜色正常，有一定光泽度，脊髓腔脊髓饱满有光泽；有猪骨特有的腥膻味，但不是原料变质的味道。骨头表面光滑，不粘手，有一层风干膜，符合国家相关检验要求，供货时需提供检验检测合格证明。 6. 猪蹄：猪的脚部（蹄）和小腿；新鲜，前后蹄均可。 7. 牛肉：符合 GB/T17238-2022《鲜、冻分割牛肉》标准，肉质比较实瘦肉呈均匀的鲜红色或深红色，有光泽；脂肪呈乳白色或微黄色；具有牛肉正常的气味，无异味；瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度，均匀；形态丰满，肉质紧密，略有弹性；表面湿润，不黏手。 8. 牛腩：符合 GB/T17238-2022《鲜、冻分割牛肉》标准，肥瘦相间，肉质稍韧。脂肪呈乳白色或微黄色；皮下脂肪适度，均匀；形态丰满，肉质紧密，略有弹性；表面湿润，不黏手。 (二) 生鲜禽肉 1. 检疫检验合格的集中养殖的鸡、鸭、鹅、兔等。均须为活禽活物现杀（收货前 12 小时左右屠宰的产品），可为整只、半只禽体，大小统一、码放整齐，无血块淤积，肉质鲜嫩，表皮处理清洁无多余的皮毛附着体表，须处理掉所有内脏血污杂物食管气管及禽翅等常规不宜食用部分，如存在应剔除而未剔除部分，采购人可现场剔除后称重收货，剔除部分超过 1000 克的由供应商支付 1000 元/次违约金。剔除部分超过 2000 克的，采购人可要求退换货。 2. 送货时须提供当日的《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，生鲜禽肉类须保证新鲜，应符合食品安全溯源管理要求。 3. 鲜鸡：符合 GB2707-2016 《食品安全国家标准 鲜(冻) 畜、禽产品》标准，白里透红，有光泽。干净、无破损、无淤血、无杂毛。鸡皮紧致有弹性；用手指轻轻按压后能迅速回弹恢复原状。表面微干或略显湿润，但不粘手。有轻微肉腥味，无异味。 4. 鲜鸭：符合 GB2707-2016 《食品安全国家标准 鲜(冻) 畜、禽产品》标准，鸭暗红色或微黄，有光泽。用手指轻轻按压后能迅速回弹恢复原状。表面微干或略显湿润，但不粘手。有独特膻味，无臭味或刺鼻气味。 5. 鲜鹅：符合 GB2707-2016 《食品安全国家标准 鲜(冻) 畜、禽产品》标准，淡红色至粉红色，有光泽。鹅皮较为厚实且有一定韧性。干净、无破损、无淤血、无杂毛；气味相对较淡，有清新肉香。表面微干或略显湿润，不粘手。 6. 兔：品种纯正，无疫病史，活禽体重≥ 2 kg/只，宰杀后外观完整无破损，肉质鲜嫩有弹性，色泽正常，表皮无病变及异常斑点，胸肌丰满，含脂量适中，兽药残留及微生物指标符合食品安全相关规定，包装运输合规保鲜。
5	★	第三部分：水产类与蛋类参数要求	（一）水产 1. 为当日鲜杀（收货前 12 小时内屠宰的产品）；体表黏液透明、色有光泽，气味正常；眼角膜光亮、透明，眼球突出；腹部发白，头尾下垂，不弯曲，肌肉有弹性，不易压出凹陷且能迅速复平；肌肉呈现正常颜色；供货为净鱼肉，按采购人要求分割，须去鳞去除内脏杂物腹膜等常规不宜食用部分，如存在应剔除而未剔除部分，采购人可现场剔除后称重收货，剔除部分超过 1000 克的由供应商支付 1000 元/次违约金。剔除部分超过 2000 克的，采购人可要求退换货。 2. 水产类涉及价格调研的，活鱼宰杀折耗按 20% 重量计。 3. 淡水鱼类(仅限草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼): 食品安全指标应符合 GB 2733-2015 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》标准。 （二）禽蛋 1. 鸡蛋上面应有生产日期的喷码标志，为纸箱包装。为保障每一批次禽蛋的新鲜，保质期不低于 30 天。生产日期必须在 15 日内，以送达至采购人的时间计算。 2. 鸡蛋要求包装完好无破损、鸡蛋大小基本均匀、表面无污物、无裂痕、鲜鸡蛋感官性状无异常，去皮

			称净重，蛋壳光滑、干净，无破损，无沙壳、畸形、麻点；无异味。 3. 符合 GB 21710-2016《食品安全国家标准蛋与蛋制品生产卫生规范》、GB/T 39438-2020《包装鸡蛋》、T/CCAA 26-2016《食品安全管理体系禽蛋生产企业要求》等国家标准要求，保证保质期内新鲜、卫生、安全。 4. 外包装上要求标明生产厂家、生产日期、保质期，食材存放期内出现变质或临近过期的，由成交人免费调换。
6	★	第四部分：干鲜、调味品类参数要求	1. 食盐：符合 GB/T5461-2016 优级标准。 2. 味精：符合 GB/T 8967-2025 标准。 3. 鸡精：符合 SB/T10371-2003 标准。 4. 白糖：符合 GB/T317-2018 一级标准。 5. 豆粉：粉状，无正常视力可见外来物，具有豆粉应有的气味与香味，无农药残留。 6. 干海椒：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，无农药残留。符合《食品安全法》所规定的要求。 7. 豆瓣酱：产品符合 GB/T20560-2006 标准。 8. 青花椒：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，无农药残留。符合《食品安全法》所规定的要求。 9. 花椒面：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。符合《食品安全法》所规定的要求。 10. 海椒面：产品符合 GB/T 23183-2009 标准。 11. 木耳：符合 GB/T 6192-2019 二级及以上，无异味，无霉变。 12. 老抽：产品符合 GB/T 18186-2025 酱油质量通则。 13. 生抽：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、符合《食品安全法》所规定的要求。 14. 料酒：产品符合 SB/T10416-2007 调味料酒。 15. 醋：产品符合 GB/T18187-2000 标准。 16. 干海带：符合 SC/T3202-2012《干海带》标准，无异味，无霉变。 17. 八角：外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，香气浓郁、无异味；符合《食品安全法》所规定的要求。 18. 三奈：外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，香气浓郁、无异味；符合《食品安全法》所规定的要求。 19. 要求包装完好、无破损，每批次送检验检疫证，品名、规格、生产日期、保质期、卫生许可证编码清

			晰。 注：本包所要求货物必须为宜宾市及南溪区超市中常见品牌，便于采购人询价，若无该品牌货物信息，无法询价结算造成的后果由供应商自行承担。
7	★	第五部分：蔬菜、水果及豆腐类参数要求	（一）蔬菜、水果 1. 新鲜度： （1）蔬菜类无萎蔫、无枯叶、无皱皮、无冻伤、无泥土。色泽鲜亮、无变色、有光泽、自然鲜艳。硬度：叶菜挺立、瓜菜紧实、果类结实、豆类饱满、根菜硬实；无机械伤、病虫害；茎叶坚挺，叶簇丰茂、大小粗细均匀、规格协调。 （2）水果类果形端正，色泽均匀，新鲜整洁，外形美观，质地硬实，无异味，无异常的外部水分，无机械伤或碰撞伤，无斑疤及药迹等附着物的面积合并计算不超过 0.5cm²，无裂纹、烂果、病虫害。 2. 成熟度：适中、无未成熟蔬果、无老化，水果应具有该品种特定的成熟度特征色泽和风味。 3. 蔬果包装：外观完整、清洁干净，材料安全。 4. 如有不符合技术标准要求的，采购人可剔除检出后称重收货，剔除检出蔬果超过 1000 克的由供应商支付 1000 元/次违约金，剔除检出部分超过 2000 克的，采购人可要求退换货。 5. 每批次蔬菜水果均须提供农药残留检测报告，供应商应在配送单明示每批食材的生产日期、保质期及相关检测报告编号。采购人有权随时对任一批次食材进行随机抽样并送第三方机构检测，检测费用由不合格批次供应商承担，否则视为违约，由供应商支付 1000 元/次违约金，同时采购人可要求退换货。 （二）豆腐类 包含豆腐、豆腐干、豆芽、魔芋、血旺： 1. 色泽呈均匀乳白色，组织状态呈现块状完整，软硬适度、质地细嫩、结构均匀、无杂质。 2. 魔芋、血旺、豆腐干保持新鲜、无酸味、无馊味。 3. 符合 GB 2711-2014 食品安全国家标准 面筋制品以及达到国家食品安全质量标准、国家食品卫生标准。 4. 送货时间：每天早上 7 点。
8	★	配送及食材要求	（一）供应及配送服务方式： 1. 采购人应将食材需求计划(包括食材品类、数量、送达时间)至少 24 小时前(紧急配送除外)通过书面、电话或微信等方式告知成交人本项目负责人(联系方式在采购合同中明确)。 2. 成交人应当在按采购人食材需求计划要求的时

		间内，保质保量配送至指定地点，保证食品安全和运输安全。不得配送需求计划以外的其它食材，否则采购人有权拒收；不得在未接到通知的情况下擅自配送。供应商应提前 2 小时以短信、微信、电话等电子方式通知采购人预计送达时间。实际到货时间与预告时间误差超过 1 小时的，视为一次违约，每次按 500 元标准向采购人支付违约金。 3. 成交人为本项目配备的供应及配送服务人员及专职驾驶人员无犯罪、吸毒、精神病史，须严格遵守采购人各项规章制度。 （二）食材品质要求 1. 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。 2. 产品包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质、无异味。 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政府部门监管的流通市场。所有食材包装须印制唯一溯源码，关联生产批次、检测报告、物流信息等数据，采购人有权通过溯源码实时查询相关信息。成交人必须建立完善的食物供应链溯源体系、配送记录及凭证留存制度，所有供货、交付、检验、合格及退换货材料须保存备查不少于三年。采购人、监管部门有权随时查验与取证，成交人不得拒绝。 5. 保质期要求：自采购人验收当批次货物时，该批次剩余保质期不得少于总保质期的三分之二（有特殊要求的按要求执行）。 （三）配送服务能力要求 1. 供应商拟配备的配送车辆为厢式货车或冷链运输车，其中肉类、鸡蛋、蔬菜、冻制品、豆腐类必须使用冷链运输车配送。冷链车辆须配备 GPS 温控系统，实时采集和上传运输温度数据至采购人指定的监控平台。车辆内部结构应平整、干净整洁，符合相关卫生要求。 2. 供应商拟为本项目配备的配送车辆专职驾驶员、专职配送服务人员。（响应文件中须单独提供人员清单，清单至少包含人员名字、身份证号码、电话号码、健康状况、项目中担任的职务及职责，未按要求提供作无效响应处理） 3. 供应商针对本项目食品安全保障提供食品安全责任保单复印件，或承诺成交后购买针对本项目的
--	--	---

			食品安全责任保险的承诺函原件(需明确承保额度,未明确承保额度的视为未提供承诺函)。成交人须在合同签订之日起15日内,购买不低于4000万元人民币的食品安全责任险,并将保险单据及理赔流程复印件交付采购人备案。保单应连续有效,若因保险中断导致理赔不能的,成交人自行承担全部责任。(须在投标响应文件中单独提供承诺函,格式自拟,未提供作无效响应处理。) 4. 供应商2022年1月1日(合同签订时间)起至本项目递交截止时间,具有的类似项目履约经验。(响应文件中须提供合同扫描件,时间以合同签订时间为准,未提供作无效响应处理)
9	★	报价及合同价款要求	(一) 合同价款及定价方式 1. 合同价应是供应商响应采购项目要求的全部采购内容的价格体现,包括完成本项目所涉及人员劳务、差旅、设备投入、原材料采购、运输、冷藏、二次搬运、保险、风险、税金、利润、代理服务费以及采购文件规定的一切费用。只允许有一个报价,并且在合同履行过程中是固定不变的,任何有选择或可调整的报价将不予接受,并按无效响应处理。 2. 基准价及报价要求: 2.1 大米、面粉及油类:以采购人询价小组第一次组织询价过程中对当地大型超市(绿源超市、明鼎生活德麦盛超市、家园超市等大型超市)询价的零售均价作为基准价,在基准价基础上进行百分比报价,百分比比例不高于95%,在后续执行过程中若未出现需调价的情形,原则上按照基准价不再进行调整; 2.2 鲜肉(猪肉、牛肉、羊肉)及生鲜禽肉类: 肉类食材以宜宾市发改委官网发布的(南溪区)对应肉类食材监测价格实行联动,结算时以上月已发布价格的平均值作为当月的基准价格进行结算,如遇未发布的,以采购人的市场价格调查小组中对当地大型超市(绿源超市、明鼎生活德麦盛超市、家园超市等大型超市)询价的市场同类产品的平均价作为价格基准,在基准价基础上进行百分比报价,百分比比例不高于95%,在后续执行过程中若未出现需调价的情形,原则上按照基准价不再进行调整; 2.3 水产类与蛋类:以采购人询价小组第一次组织询价过程中对当地大型超市(绿源超市、明鼎生活德麦盛超市、家园超市等大型超市)询价的零售均价作为基准价,在基准价基础上进行百分比报价,百分比比例不高于95%,在后续执行过程中若未出现需调价的情形,原则上按照基准价不再进行调整;

			2.4 干鲜、调味品类；以采购人询价小组第一次组织询价过程中对当地大型超市(绿源超市、明鼎生活德麦盛超市、家园超市等大型超市)询价的零售均价作为基准价，在基准价基础上进行百分比报价，百分比比例不高于 95%，在后续执行过程中若未出现需调价的情形，原则上按照基准价不再进行调整； 2.5 蔬菜、水果及豆腐类；以采购人询价小组第一次组织询价过程中对当地大型超市(绿源超市、明鼎生活德麦盛超市、家园超市等大型超市)询价的零售均价作为基准价，在基准价基础上进行百分比报价，百分比比例不高于 95%，在后续执行过程中若未出现需调价的情形，原则上按照基准价不再进行调整。 (二) 调价 在项目执行过程中，经采购人第一次询价后供货产品基准价（品牌、规格、型号不变）原则上服务期内基准价不变，若发生以下情形，经成交人上报采购人同意后，可以重新对需调价的产品单独进行询价并调整执行基准价： (1) 该产品或同类产品市场价格上下浮动超过 5%时，供应商可申请调价，但必须提供市场价格浮动超过 5%的佐证依据，并经采购人审核同意后方可调整价格。若市场价格下浮超过 5%，采购人有权主动要求供应商按最新市场价格标准调整结算单价，供应商不得拒绝或拖延。采购人新增采买品类时有权单独发起询价，根据询价结果调整相关结算价格。调价事项以采购人书面通知为准。 (2) 采购人和成交人均认为需要进行调价的其他情况，如蔬菜、水果等价格波动较大的产品，可根据实际情况每月单独询价。 (3) 除本条明确规定情形，成交人不得以任何理由单方面申请变更合同价格、产品范围和交付标准，防止因随意变更，影响采购人供应链稳定。所有变更须经采购人书面同意并出具补充协议。未按规定变更无效，采购人有权拒绝履行。
10	★	其他要求	1. 采购合同签订时间：供应商成交后，自成交通知书发出之日起 30 日内与采购单位签订政府采购合同。 2. 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。 3. 采购人定期核对供应商提供服务所配备的人员数量及相关信息，对于未按照采购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。

			4. 供应商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。 5. 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。 6. 供应商承诺如若成交所提供的预包装食品原料必须是获得有效《食品生产许可证》的企业生产，食用农产品需符合《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》等相关法律法规的要求。供货时提供生产企业的《食品生产许可证》，每批次产品需提供《产品检验合格证》等证明材料。(须在投标响应文件中单独提供承诺函，格式自拟，未提供作无效响应处理。) 7. 原辅材料按养老院要求配送；预包装原辅材料送至养老院时，保质期未过半。非预包装调料或佐料配送到养老院时确保安全。食材存放期内出现变质或临近过期的，由成交人免费调换。(须在投标响应文件中单独提供承诺函，格式自拟，未提供作无效响应处理。) 8. 【负面清单管理】成交人不得采购、使用采购人或者国家有关部门明示的禁用添加剂、产地黑名单所列产品。采购人有权随时更新负面清单。发现成交人违反负面清单管理的，首次处以 10 万元/次违约金，二次及以上每次处以 40 万元/次违约金，并有权解除合同。																				
11	★	考核要求	考核办法（供应商须在响应文件中单独提供承诺函，承诺接受本项目考核办法的相关要求） 1. 采购人每月对成交供应商工作进行质量服务考核。 2. 考核方式为扣减制，每次考核满分为 100 分，考核得分 85 分（含）以上为合格，85 分以下为不合格，作当前供货总金额 5%的罚款。连续三次考核不合格的，采购人有权解除合同。 3. 考核标准参考表（具体以合同约定为准） <table border="1"> <tr> <th>序号</th><th>考评指标</th><th>考评细则</th><th>扣分（分/次）</th></tr> <tr> <td rowspan="7">1</td><td rowspan="7">货品质量</td><td>1. 食材不新鲜有变质倾向的</td><td>-5</td></tr> <tr> <td>2. 食材有异味的</td><td>-5</td></tr> <tr> <td>3. 食材被水浸泡后增重的</td><td>-2</td></tr> <tr> <td>4. 食材有砂石污染的</td><td>-2</td></tr> <tr> <td>5. 食材混有虫、卵的</td><td>-5</td></tr> <tr> <td>6. 食材被交叉轻微污损的</td><td>-5</td></tr> <tr> <td>7. 未按采购文件或采购人要求食材质量标准进行配送的</td><td>-5～-10*</td></tr> </table>	序号	考评指标	考评细则	扣分（分/次）	1	货品质量	1. 食材不新鲜有变质倾向的	-5	2. 食材有异味的	-5	3. 食材被水浸泡后增重的	-2	4. 食材有砂石污染的	-2	5. 食材混有虫、卵的	-5	6. 食材被交叉轻微污损的	-5	7. 未按采购文件或采购人要求食材质量标准进行配送的	-5～-10*
序号	考评指标	考评细则	扣分（分/次）																				
1	货品质量	1. 食材不新鲜有变质倾向的	-5																				
		2. 食材有异味的	-5																				
		3. 食材被水浸泡后增重的	-2																				
		4. 食材有砂石污染的	-2																				
		5. 食材混有虫、卵的	-5																				
		6. 食材被交叉轻微污损的	-5																				
		7. 未按采购文件或采购人要求食材质量标准进行配送的	-5～-10*																				

					品种	
					8. 食材以次充好的	-5
					9. 一批次食材个别品种不洁净的	-2
					10. 一批次食材有 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	-5
					13. 配送食材混杂有明显异物的	-5
					14. 配送预包装类食材无生产批号或“三期”的	-10
					15. 配送无卫生许可证的食材的	-10
					16. 配送未经检疫、检测、检验或检疫、检测、检验不合格的食材	-10
					17. 配送时未主动提供食材的合格证、每批次的质量检测报告、进货凭证、送货清单，或提供不全	-10
					18. 配送的食材包装变形、渗漏的	-5
					19. 配送的食材无正当理由私自调换外包装的	-5
					20. 配送的食材外包装污染未造成内装食材受污损的	-5
					21. 冷冻制品外置时间长出现化冰严重的（未变质）	-2
					22. 冷冻制品外置时间长有变质倾向的	-10
					23. 配送食材重量短斤少两	-5*品种
					24. 配送的食材外包装污染未造成内装食材受污损的	-5~ -10
					25. 肉类每批次供货时未提供动物检疫（或检测）合格证明和动物产品检疫（或检测）合格验讫印章以及定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章的。	-5
			2	送货时效	1. 配送服务商送货迟到 30 分钟以内的。	-2
					2. 配送服务商送货迟到超过 30 分钟的。	-5
			3	服务	1. 未积极配合采购人合理需求	-2

				态度	的。	
					2. 拒绝配合采购人合理需求的。	-5
			4	运输要求	1. 盛装原材料的容器不清洁的。	-2
					2. 因原材料质量问题补货影响正常开餐的。	-2
					3. 配送车辆不整洁的。	-2
					5. 搬运过程未遵守单位相关规定的。	-2
			5	满意度调查	1. 食堂因原材料出现投诉现象。	-5
			注：以上内容可根据实际工作予以补充完善，违约金在当月货款中扣取。			

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
无			

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	自政府采购合同生效之日起一年内完成履约
2	★	交货地点	采购文件中规定的南溪区 5 个敬老院
3	★	支付方式	一次付清
4	★	付款进度安排	1、进度款付款条件：每月 15 号前(节假日顺延)，对上月配送食材配送数量进行核对确认，根据最终结算单价，按双方确认的结算清单及采购人内部审批程序如实结算当月货款，结算方式：基准价*成交比例*实际供货数量。达到该付款条件起 10 个工作日内，据实情况为成

			交人须向采购人出具合法有效完整的完税发票及凭证资料进行支付结算。成交人须在申请结算时，逐笔提交经采购人盖章确认的验收单、对账单、发票、交付物流凭证等，缺一不可。采购人在收到完整资料并经复核确认无误后，按照约定的结算周期和流程付款。因资料不全、信息虚假而延付款项时，采购人不承担滞纳金、利息或其他额外损失
5	★	验收、交付标准和方法	1. 食材供应及配送到采购人指定地点，由采购人组织验收。采购人有权对入库食材进行封样留存，双方现场共同封签，封样保存期不少于商品保质期届满后 30 日，用以后续质量争议举证或索赔依据。验收发现数量(重量)不足的，以实际配送数量(重量)验收登记入库；如质量不符合要求的，成交人应无条件接受退货，并应于接到采购人退换通知后 2 小时内响应，4 小时内完成补货。成交人需承担由此发生的一切费用及损失（包括运输、损失等全部费用），且对因不合格产品引发的连带损失，采购人可以追溯索赔。 2. 验收标

			准：按国家有关规定以及采购文件的质量要求和技术指标、供应商的响应文件及承诺与本合同约定标准进行验收；采购人与供应商双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，由采购人在采购文件及响应文件中按质量要求和技术指标比较优胜的原则确定该项的约定标准进行验收； 3. 采购人在规定时间内无故不进行验收工作并已使用项目履约成果的，视同验收合格。 4. 项目验收结果合格的，成交人凭验收报告至履约保证金收取单位办理履约保证金的退付手续；验收结果不合格且拒不整改的，履约保证金将不予退还，也将不予支付采购资金，还可能上报本项目相关部门参照政府采购法律法规等有关规定给予行政处罚。供应商同一品类累计 3 次因质量问题配送不合格，采购人有权单方解除合同并没收履约保证金。 5. 其他未尽事宜应按照《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）的要求进行验收。
6	★	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。
7	★	质量保修范围和保修期	无
8	★	违约责任与解决争议的方法	(一)违约责任 1. 成交人必须遵守采购合同并执行合同中的各项规定,保证采购合同的正常履行。 2. 如因成交人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,成交人对此均应承担全部的赔偿责任。 3. 成交人必须遵守采购合同按时完成合同相关工作,若由于成交人原因导致合同迟延履行,成交人应支付违约金,违约金计算标准:每迟延一日,按未履行部分合同金额的0.1%计收违约金。采购人有权直接从履约保证金中予以扣除。逾期供货次数达到【3】次时,采购人有权终止合同,成交人应按合同总价的

		20%向采购人支付违约金。4. 成交人交付的货物不符合本合同规定标准的，则视为供应商没有按时交货而违约，供应商须在【1】小时内无条件更换合格的货物，如逾期不能更换合格的货物次数达3次及以上时，采购人有权终止本合同，按本条款上述第“3”项规定由供应商承担违约责任。成交人应当遵守采购人的相关项目需求及相关技术要求及实质性条款，实施完成采购合同应当完全满足相关项目需求及相关技术要求及实质性条款，若成交人瑕疵履行采购合同，采购人有权向成交人要求赔偿合同总价款20%的违约金，5. 有下列情形之一的，当事人可以解除合同：5.1 发生食品安全事故的，采购人解除合同并有权要求成交人承担赔偿责任与法律责任。5.2 因不可抗力致使不能实现合同目的（由于非供应商或采购人原因，致使合同实质性条款无法实现的）；5.3 当事人一方迟延履行主要债务，经催告后在合理期限内仍未履行；5.4 当事人一方迟延履行债务或者有其他违约行为致使不能实现合同
--	--	---

		目的； 5.5 法律规定的其他情形。 6. 如因成交人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。采购人在以下情况下有权单方解除合同并要求成交人全额赔偿实际损失，包括但不限于：发生重大食品安全事件、连续三次及以上出现不合格供应、提供虚假或无法溯源的食材、供应商被监管机构通报存在严重违法失信行为。采购人有权扣除全部履约保证金及未支付货款用于赔偿损失，若不足以覆盖损失，成交人仍须补足赔偿差额。 7. 因一方违约而致另一方为维权所支出的合理费用，包括但不限于律师费、差旅费、鉴定费等均由违约方承担。 8. 前述条款中约定的违约金，采购人可直接从履约保证金进行扣除，若履约保证金不足以弥补守约方损失的，违约方应负责补足。（二）解决争议的方法 1. 因服务的质量问题发生
--	--	--

			争议，由采购人或其指定的第三方机构进行质量鉴定。服务符合标准的，鉴定费由采购人承担；服务不符合质量标准的，鉴定费由成交人承担。 2. 合同履行期间，若双方发生争议，可协商或由有关部门调解解决，协商或调解不成的，双方均可向甲方所在地有管辖权的人民法院起诉。 3. 除另有裁决外，诉讼费应由败诉方负担。 4. 在诉讼期间，除正在进行诉讼部分外，合同其他部分继续执行。 5. 争议处理期间，成交人应继续履行合同义务，拒绝履行视为根本违约，采购人有权单方解除合同并追究违约责任。
--	--	--	--

3.4. 其他要求

采购包 1：
无

3.5 履约保证金

履约保证金★	采购包 1：收取 本采购包履约保证金为合同金额的 3% 交款方式：银行转账，支票、汇票、本票，保函/保险 1. 以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交；2. 履约保证金在合同内容履约完毕验收合格后 7 个工作日内无息退还；3. 不予退还情形：①成交供应商不履行与采购人订立的合同的，履约保证金不予退还，给采购人造成的损失超过履约保证金数额的，还应当对超过部分予以赔偿；②项目验收结果不合格的，履约保证金将不予退还；③其他违反国家相关法律法规的情形；④履约保证金不予退还的，将按照有关规定上缴国库。逾期退还履约保证金的，将依法承担法律责任，并赔偿供应商损失。
--------	--