

采购项目内容、技术参数及商务要求

一、项目概况

为保障国家税务总局自贡市税务局机关食堂规范正常运行，规范机关食堂食材的采购行为，优化提升食堂食材供应质量和食品安全，建设绿色健康食堂，拟通过公开招标的方式选择资质优良、管理完善、货品新鲜并具有专业技术能力的投标人进行货物供应、配送、运输及售后服务。

★二、采购标的明细表

本次采购内容包括：畜禽肉、蔬菜、水果、坚果加工品、谷物细粉、水产品加工、植物油及其制品、乳制品、焙烤食品、蛋制品、调味品、其他农副食品、熟肉制品。目前国家税务总局自贡市税务局共有两个食堂，分别在汇川路办公区和汇东路办公区，食堂日平均用餐人数在 340 人-400 人。

采购品类名称	标的名称	标的所属行业	制造商判断标准
畜禽肉	排骨、猪肉、猪肝、猪蹄、肥肠、香嘴、大骨、猪油、猪肚、肘子、牛里脊、牛腩、牛肉、牛肝、鸡肉、鸭肉、羊肉、兔肉、鹅肉	农、林、牧、渔业	以屠宰厂为制造商
蔬菜	小白菜、青菜、油菜、韭菜、韭黄、香芹、水芹、西芹、菠菜、生菜、空心菜、芥菜、苋菜、小葱、胡葱、青蒜、香菜、青椒、西椒、辣椒、红椒、番茄、大白菜、大葱、茄子、蒿笋、蒜苔、花菜、西兰花、黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、蒲瓜、佛手瓜、角瓜、黄豆芽、绿豆芽、土豆、洋葱、红薯、生姜、蒜头、胡萝卜、青萝卜、白萝卜、芋头、莲藕、茭白、冬笋、竹笋、青笋、香菇、平菇、金针菇	农、林、牧、渔业	以种植基地、农户或其他种植者等为制造商
水果、坚果加工品	苹果、香蕉、沃柑、橙子、西瓜、芒果、葡萄、梨、李子、桂圆、哈密瓜、火龙果	农、林、牧、渔业	以种植基地、农户或其他种植者等为制造商
	烤/炒制坚果、坚果酱	工业	以加工者为制造商
谷物细粉	小麦粉、糯米粉、玉米粉、澄面粉、燕麦粉	工业	以加工者为制造商
水产品加工	鲫鱼、花鲢、白鲢、鲈鱼、草鱼、鲤鱼、乌鱼、鳝鱼、泥鳅、虾	农、林、牧、渔业	以养殖场等为制造商

	鱿鱼、墨鱼、带鱼	工业	以加工者为制造商
植物油及其制品	菜籽油、玉米油、大豆油、花生油、橄榄油	工业	以加工者为制造商
乳制品	牛奶、酸奶、炼乳、奶油	工业	以加工者为制造商
焙烤食品	糕点、面包、饼干	工业	以加工者为制造商
蛋制品	鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋	农、林、牧、渔业	以加工者为制造商
	卤蛋、松花蛋、皮蛋、咸鸭蛋	工业	以加工者为制造商
调味品	八角、白糖、大料、花椒面、醋、酱油、味精、鸡精、胡椒面、香叶、食用盐	工业	以加工者为制造商
其他农副产品	大米、速冻食品（汤圆、饺子）、豆腐皮、豆腐干、豆花、干腐竹	工业	以加工者为制造商
熟肉制品	蒸煮香肠制品、熏肉制品、酱卤烧烤肉制品	工业	以加工者为制造商
注：1. 以上采购产品（即标的）为预估产品清单，在本项目合同期限内，具体提供的产品以采购人确认为准。供应商应根据采购人确认的同一产品按照“供货基准价格确定方式”的要求确认供货基准价格。 2. 中小企业声明函按照此表填写，未按此表填写的中小企业声明函不予认定。			

★三、项目整体要求

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、招标文件质量要求执行，产品符合国家食品卫生标准，动物检验检疫合格标准。

2. 投标人所供应食材应符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》标准、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》标准及其他国家相关强制性标准与要求，质量应符合国家现行相关标准与要求，国家出台新标准、更高标准时，以新标准、更高标准为准，投标人保证所供产品配送到指定地点时的数量（重量）、质量、卫生和安全。

3. 本项目全部食品、食材禁止使用含有瘦肉精、兴奋剂的食品和添加剂，投标人应完全尊重采购人的要求以及行业惯例和要求，确保所供应食品中不出现含上述类似违禁添加剂。

4. 配送要求

(1) 投标人必须自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或

分包

(2) 投标人应提供符合食品安全要求及满足配送需要的仓储、交通运输等设施设备，确保食品原料安全储存和安全运输。中标人配置 1 辆冷链配送专用车辆与 1 辆食材配送专用车辆。**(投标人须在投标文件中提供以下证明材料：自有车辆提供有效期内的行驶证复印件及车辆前后照片，行驶证所有人应为投标人；车辆属于租赁的应提供租赁期内租赁协议/合同复印件及有效期内的行驶证复印件及车辆前后照片，并加盖投标人公章)**

(3) 投标人应自行负责所供物资的运输及装卸。配送车辆经采购人同意进出各配送点位，车辆进入采购人指定场地后，应缓速慢行，听从采购人工作人员指挥，在确保采购人人员安全的前提下方可运输装卸。

(4) 投标人按采购人的要求，按时送达指定地点。投标人在接到采购人临时需求后 2 小时内完成配送任务。所有生鲜食品必须当日配送，确保食品原料新鲜、安全、可靠。

(5) 投标人所提供的食品、原材料应当依据《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等法律法规规定进行索证索票、进货查验和采购记录。

(6) 投标人对所供产品的食品安全负责，建立 24 小时监控体系，在所有的库房安装 24 小时声像监控设备。所有产品必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。肉类产品留样保存 48 小时以上，其他产品留样保存一周。

(7) 投标人需按要求提供第三方检测机构出具的肉禽类兽药及瘦肉精残留检测报告等。

(8) 投标人在配送运输中要确保安全，在运输及装卸过程中发生的一切安全事故（包括给第三方造成的损失），由中标人负责处置，并依法承担所有责任。

(9) 投标人在配送过程中要做好配送物资的保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。

(10) 中标人应接受采购人的监督和管理。采购人将会同相关部门定期或不定期地抽查食堂和投标人，对食堂大宗食品原料配送进行监督考核。若发现不合格或有安全隐患的产品，应立即停止使用，投标人应无条件更换，并自行承担一切费用；对投标人不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。

(11) 投标人中标后根据采购人要求配合采购人提供完善的履约配置情况报

告（包括但不限于人员、场地、车辆等信息和数据）并接受采购人实地监督，如发现投标人存在虚假响应情况，采购人有权追究相关法律责任。

（12）采购人有权每半年对配送的食材、食品、原料进行不少于两次的不定期抽样检测，其中两次检测费用包含在投标人报价中，并由中标人负责支付。

（13）人员要求：

1）投标人拟投入本项目的每辆配送车辆，配置不少于 2 名配送人员（配送人员及专职配送驾驶员至少各 1 名）。

2）配送人员身体健康，配送人员应具有有效期内的健康证。（投标文件须至少提供 2 名配送人员有效的健康证、身份证复印件，2 名专职配送驾驶员有效的健康证、身份证、驾驶证复印件）

3）政治思想合格，坚决拥护中国共产党的领导，无犯罪记录、吸毒史，未列入诚信黑名单。投标人必须严格管理工作人员，不得有违法乱纪行为（单独提供承诺函加盖投标人公章，否则作无效投标处理）

（14）响应机制：

1）如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，投标人在接到通知 1 小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。

2）采购人有权退货，投标人需在 1 小时内予以退还补货。

3）对小量常用品的临时需求，能做到 1 小时内送到。对不合格食材，需及时更换，1 小时内送到。

4）如果发现不符合包装规定的食材，1 小时内更换好所需食材。

★四、各类食材具体质量要求

序号	种类	要求项	内容
1	畜禽肉的产品 质量要求	总体质量要求	1. 所有配送的畜禽类产品应严格执行兽医检疫制度，屠宰和加工企业符合国家食品安全、卫生操作规范相关标准。热鲜肉要求是当日凌晨屠宰、清晨上市，未经直接冷却处理的产品，屠宰至开始配送时间一般不超过 4 个小时，运输环境温度保持在 0℃-4℃，湿度控制在 80%-90%的热鲜肉；冷鲜肉要求是对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度（以后腿肉中心为测量点）在 24 小时内降为 0~4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持 0~4℃范围内的冷鲜肉。热鲜肉肌体鲜红、色泽明亮、肉质紧密，保留原有风味，富含较高营养价值，热鲜肉在当日加工食用；冷鲜肉

			感官湿润，触摸柔软有弹性，加工易入味，口感滑腻鲜嫩，在-2~5℃温度下可保存七天。
		猪肉质量要求	1. 猪肉必须是去头、蹄、肚杂的鲜猪肉，新鲜无异味，不得有病猪、死猪、公母种猪肉。供货时，应提供有效的动物卫生监督机构出具的动物检疫（或检测）合格证明和加盖的动物产品检疫（或检测）合格验讫印章，以及生猪定点屠宰场加盖的肉品品质检验合格验讫印章、出具的肉品品质检验合格证。 2. 肉质紧密，富有弹性，饱满有光泽，外表微干，具有鲜猪肉正常气味，无其他异味。无槽头肉和血刀肉；无伤斑、血淤、血污、碎骨；甲状腺、肾上腺、淋巴摘除干净；无残留毛绒，不带长短毛；无浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。
		鸡肉、鸭肉、羊肉、牛肉、兔肉、鹅肉质量要求	1. 应来源于正规供应渠道的新鲜产品，有当日动物产品检疫（或检测）合格证明或出境动物产品检疫（或检测）合格证明，鸡、鸭、鹅、兔必须是去毛、去肠肚的整只。肉质紧密，富有弹性，饱满有光泽，无其他异味，不带浮毛、凝血块及其他污染物。
2	熟肉制品的产品质量要求	总体质量要求	1. 所有熟肉制品应使用当日屠宰的新鲜食材，并符合GB 29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》、GB 31607-2021《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》要求。防腐剂类检测、工业染料检测、氯霉素检测、动物源性成分检测均应符合国家最新有关强制性标准。
3	蔬菜的产品质量要求	总体质量要求	1. 农药残留符合GB 2763-2026《食品安全国家标准 农残最大残留限量》要求，配送时提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格的报告。 2. 蔬菜产品必须新鲜，保证无黄叶、无杂质、无腐烂、无枯黄败叶、无虫害、无霉（病）斑、无异味，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，并按相关规定配送前采样送检。
		叶菜类质量要求	1. 茎叶挺实、质地鲜嫩、无明显黄叶、腐叶与多泥根，无萎蔫、不成熟现象。
		瓜类质量要求	1. 瓜形大小粗细均匀、规则协调、成熟新鲜、外皮无斑点、无软化、腐烂等现象。
		根茎类质量要求	1. 根茎挺实、无软化、腐烂、带泥过多、无侧芽萌生现象。
		果菜类质量要求	1. 无腐烂、成熟度正常、形状正常，外皮无斑点、无软化、腐烂等现象。
		豆类质量要求	1. 生鲜豆类，豆荚饱满，外皮无斑点。干货豆类，质

			地硬实，颗粒饱满，干燥无杂质，无未成熟粒、虫蛀粒、霉变等现象。
4	水果的产品质量要求	总体质量要求	1. 水果：农药残留符合 GB 2763-2026《食品安全国家标准 农残最大残留限量》要求，配送时提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格的报告。 2. 水果产品外观圆润、色泽均匀鲜艳、肉质香甜、味美可口、中上等大小且均匀、无病虫害、无外伤、无干疤、斑点、裂口、腐烂。
5	坚果加工品的产品质量要求	总体质量要求	1. 符合 GB 19300-2014《食品安全国家标准 坚果与籽类食品》、GB 2763-2026《食品安全国家标准 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》要求。 2. 选用含有丰富的脂肪、蛋白质以及多种维生素和矿物质的坚果果实，用手工或机械方法脱去果实的外壳，制成果仁，或将整果炒制加工。
		工艺流程要求	1. 原料处理（拣选、洗涤、干燥、分级等）、去壳、干燥、脱皮、分级、包装等工序。干燥好的坚果仁按色泽、大小和形态进行分级，然后用马口铁罐或食用塑料包装宜采用真空充气包装。坚果酱的制作工艺、产品技术指标、安全指标等应当符合国家标准。
6	谷物细粉的产品质量要求	小麦粉质量标准：精制粉	1. 面粉色泽呈白色或微黄色，手捻捏时呈细粉末状，置于手中紧捏后放开不成团。无异味。用手摸取时，手心有较大的凉爽感，握紧时成团。味道淡而微甜。 2. 加工精度按实物标准样品对照检验粉麸色泽，水分$\leq 14.0\%$，灰分$\leq 0.70\%$，粗细度全通过 CB36 号筛，留存 CB42 号筛的不超过 10.0%，面筋质（以湿度计）$\geq 26.0\%$，脂肪酸值（以湿基计）$\leq 80\%$，磁性金属场（g/Kg）$\leq 0.003\text{g/Kg}$，含砂量≤ 0.02，色泽、气味、口味正常。
		糯米粉质量标准	1. 峰值黏度：1 级$\geq 600\text{BU}$，2 级$\geq 400\text{BU}$，3 级$\geq 200\text{BU}$，4 级$< 200\text{BU}$； 2. 糊化温度：1 级$\leq 65^{\circ}\text{C}$，2 级$\leq 65^{\circ}\text{C}$，3 级$\leq 66^{\circ}\text{C}$，4 级$> 66^{\circ}\text{C}$； 3. 灰分：1、2 级$\leq 0.4\%$，3、4 级$\leq 0.6\%$； 4. 细度：1、2 级$\geq 99\%$，3、4 级$\geq 95\%$； 5. 白度：1、2 级$\geq 88\%$，3、4 级$\geq 86\%$； 6. 斑点/（个/cm^2）：1、2 级$\leq 4\%$，3、4 级$\leq 6\%$； 7. 直链淀粉含量$\leq 4\%$；8. 含砂量$\leq 0.02\%$；9. 磁性金属物含量$\leq 0.003\text{g/kg}$。
		玉米粉质量标准	1. 粒度：细面不超过 75um； 2. 含水率：不超过 14%； 3. 水解发米率：不低于 90%； 4. 破解率：$< 4.5\%$；

			5. 外观粒度：3mm-8mm； 6. 甜度：不超过 11-12%。
		澄面粉质量标准	1. 有生产许可证编号，标签上的内容齐全，如商品名称、配料表、质量等级、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期等。 2. 色泽鲜而白，杂质少，无异味； 3. 用手搓捏袋中澄面粉，能听到比较大的“咔咔”声，不能含有滑石粉、小麦面粉或玉米面粉； 4. 用手抓半把澄面粉，用手紧握，松手能散，用拇指和食指捏一点澄粉粉末，反复搓捻感受光滑细腻； 5. 取少量澄粉送入口中无异味，细嚼不牙疼。
		燕麦粉质量标准	1. 酸碱度：PH 应在 4.5-7.5 之间； 2. 水不溶物：<1.5%； 3. 灰分：<1.5%； 4. 外观质量：外观要求光洁、圆整、质感细腻； 5. 水分：<15%； 6. 原料：应为高品质的燕麦，无杂质、病虫害或腐烂的痕迹； 7. 无有害成分：粉末中不得含有有害物质，如汞、砷、石棉等。
		总体质量要求	1. 每批货有效期：保质期在 6 个月以内的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的三分之二；6 个月以上的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的百分之八十。 2. 包装要求：用纤维袋或塑料袋定量包装，规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。包装标识清楚，如印有生产日期、保质期、生产厂家、电话等。
7	水产品加工的产品质量要求	总体质量要求	1. 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、粘液透明有光泽等；虾、蟹、鳝鱼、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。2. 除采购人要求的鲜活水产外，其余水产须为 24 小时内屠宰的鲜活水产品或经采购人认可的冷冻制品，产地非疫区。
8	植物油及其制	总体质量要求	1. 为非转基因食用植物油，食品安全指标应符合 GB

	品的产品质量要求		2716-2018《食品安全国家标准 植物油》的规定，包装应符合 GB/T 17374-2024《食用植物油销售包装》及国家的有关规定和要求，并按国家有关规定标识。其中，食品中污染物限量标准应符合国家标准 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》规定或国家卫生、食品安全最新标准，即预包装原料为原公司（厂）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。 2. 成品食用油应清澈透明，透明度越高越好，双手摩擦发热后，嗅无味，无哈喇味或刺激味。色泽鲜亮，清澈透明、无杂质、无沉淀物、无任何异味，经 250℃ 加热油色不变黑，有预包装并应符合国家的有关规定和要求，有明确的计量。 3. 每批货均需附第三方有资质的质检机构出具的产品检验报告，配送时提供出厂合格证或出厂检验证。 4. 产品在送达采购人时剩余保质期不低于产品保质期的 2/3（以生产日期起算）。
9	乳制品的产品质量要求	总体质量要求	1. 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。凭出厂合格证与检验员章确认质量，具有相关产品检验报告，有 SC 标记（食品生产许可证编号）。 2. 符合食品安全标准，具体如下：（1）纯乳制品以生牛乳为原料的产品，应符合 GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》或 GB25191-2010《食品安全国家标准 调制乳》或 GB 19302-2025《食品安全国家标准 发酵乳》国家标准。色泽：呈均匀一致的乳白色，或微黄色。气味：具有牛乳固有的滋味和气味，无异味。组织状态：均匀的液体，无凝块，无黏稠现象。（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》国家标准。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，无粘现象。（3）饮用奶质量符合《中华人民共和国食品安全法》、国家奶制品相关标准及当地饮用奶执行标准及要求。 3. 产品在送达采购人时剩余保质期不低于产品保质期的 1/2（以生产日期起算）。
10	焙烤食品的产品质量要求	总体质量要求	1. 符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《中华人民共和国食品安全法》。

			2. 散装类产品：应提供食品的产品信息，包括但不限于产品名称、配料表、质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准等。 3. 预包装产品：须保证规格品种完全符合国家标准和采购人要求，包装、规格、口味、种类齐全。 4. 保质期在 6 个月以内的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的三分之二；保质期在 6 个月以上的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的百分之八十。
11	蛋制品的产品质量要求	总体质量要求	1. 符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等国家最新标准要求。 2. 食品原料的食品安全指标应符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》标准，食品添加剂与营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关要求
12	调味品的产品质量要求	总体质量要求	1. 符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等国家最新标准要求。 2. 食品原料的食品安全指标应符合 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》标准，食品添加剂与营养强化剂的质量应符合相应的标准和有关要求 3. 预包装产品：须保证规格品种完全符合国家标准和采购人要求，包装、规格、口味、种类齐全。 4. 保质期在 6 个月以内的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的三分之二；6 个月以上的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的百分之八十。 5. 具有相关产品检验报告，有在保质期内 SC 标记。
13	其他农副食品的产品质量要求	大米质量要求	1. 符合 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》和 GB/T 1354-2018《大米》。 2. 袋装，包装标识应符合食品安全法等法规相关要求。 3. 供货时，投标人向采购人提供每批次产品合格的质量检测报告。 4. 产品在送达采购人指定仓库时剩余保质期不低于产品保质期的 2/3（以生产日期起算）。
		速冻食品（汤圆、饺子）质量要求	1. 原料要求：应符合国家规定的食品安全标准，不得含有对人体有害的物质。 2. 外观和质地要求：外观和质地应符合产品标准要求，不得有变质、腐败、霉变、虫蛀等异常情况。 3. 加工工艺要求应符合食品卫生要求，包括清洁、消毒、防止交叉污染等。 4. 包装材料要求：应符合国家有关标准，能够保护食

			品的质量和安全。 5. 标签和标识要求：应包括产品名称、原料、保质期、生产日期、生产厂家等信息，且应明确显示产品需要在-18℃以下冷冻保存。 6. 微生物限量要求：按照 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》标准执行。
		豆腐皮、豆腐干、豆花、干腐竹质量要求	符合 GB 29921-2021《食品安全国家标准预包装食品中致病菌限量》、GB 31607-2021《食品安全国家标准散装即食食品中致病菌限量》要求。防腐剂类检测、工业染料检测、氯霉素检测、动物源性成分检测均应符合国家最新有关强制性标准。
14	其他质量要求	其他质量要求	1. 投标人实际配送产品必须与招标文件确定的同类产品的规格、技术标准保持一致。 2. 食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定，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 或大（L）、中（M）、小（S）的，应选择 1、2、3 或大（L）、中（M）等级。 3. 食品的包装应完整、清洁、无破损，包装有关食品名称、生产日期、保质期限、质量等级、生产经营者等标识内容应与其内装物一致。预包装食品原料应具有 SC 标记（食品生产许可证编号）。 4. 本项目采购产品所涉及的其他强制性标准或规定，若上述内容未提及的，按国家有关强制性标准或规定内容执行。 5. 除上述已明确配送时间、保质期和检验检疫要求的食材外，其他食材送达时不得超过食材生产日期至保质期限日的 1/3，（例如：食材保质期限为 10 天的，送达时间不能超过 3 天；食材保质期为 6 个月的，送达时间不能超过 2 个月，其他同理以此类推）。超过以上保质期规定送达的，采购人有权拒收并实施无条件退货。投标人必须随食材的配送，向采购人提供本批食材的符合国家食品卫生检疫等法律法规的检疫检验证明，以备采购人登记存档或追溯、调研食材的来源及安全性。 6. 投标人所配送的货物符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准，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。

★五、考核办法

按采购人制定的《配送考核表》对投标人提供的食材货物及配送服务进行考核。

投标人服务质量评议考核标准表（总分 100 分）			
质 量 类 (90 分)	序号	考核标准	减分值（分/次）
	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
服 务 类 (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、配送数量的准确性、配送食材的堆放整齐性等内容。 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，服务类 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，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. 采购人每月一次对投标人服务质量评议。

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

★六、商务要求

1. 合同签订：自中标通知书发出之日起 30 日内签订合同。
2. 履约时间：一年（服务期内预算先用完亦终止）。

3. 配送地点：

(1) 国家税务总局自贡市税务局汇川路办公区食堂（地址：四川省自贡市自流井区汇川路 1393 号）。

(2) 国家税务总局自贡市税务局汇东路办公区食堂（地址：自贡市汇东路 492 号）。

4. 结算要求：本项目预算金额为全年预估的价格，实际使用金额以最终结算为准。服务期内，中标人单项品类结算价格=单项品类供货基准价格×（1-中标下浮率）×供货数量，所有品类结算价格之和为当期供货结算价。举例说明：假设采购人需采购大白菜 1000 斤，依据双方确定的供货基准价为 2 元/斤，若下浮率为 10%，则需要付给中标人的款项计算如下： $2 \times (1-10\%) \times 1000 = 1800$ 元。

5. 供货基准价格确定方式

(1) 每季度以自贡市发展和改革委员会最新发布的《食品和农资价格监测综述》的价格作为基准价（季报表由中标人提供）；对于季报表未公布的商品，以双方在每季度最后一个工作日到采购人单位附近五公里内万达、华商、川南农贸、尚书房菜市场、明珠小区菜市场等大型农贸市场、超市询价（采购人有权确定范围内三家农贸市场、超市进行询价）的同一食材市场平均价作为供货基准价；若遇不可抗力原因造成的个别品种价格需临时调整，应告知采购人，在征得采购人同意后方可调整。若在定价后市场价格涨/降幅度超过 10%，中标人有义务提出申请/告知，经双方按约定方式协议、核实，重新询价后再定供货价格。

(2) 中标人每季度末（节假日顺延）前向采购人提供次季度基准价格表（如需双方询价以询价后的结果为准），并由采购人与中标人双方代表签字确认，作为次季度基准价。

6. 付款方式：支付方式为按月据实结算；在办理付款手续之前采购人和中标人双方需对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，核实无误后支付应付金额（以中标人提供的合法有效完整的完税发票及双方确认的凭证资料为准）-考核扣款，达到付款条件 10 个工作日内，支付当月费用，如遇本单位半年或年终预算限制，可延迟支付。

7. 报价要求：本项目采用统一下浮率报价方式（下浮率报价方式是指按照供货基准价，采购人根据下浮率据实结算）。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（包括但不限于人工劳务、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、税金等）、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项目采购清单、技术要求、质量要求、商务要求及其他要求等的内容，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。

8. 其他要求：投标人提供书面承诺函，承诺使用采购人指定账号通过“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，采购额度按照采购人最终预算额度（预计 12%，最终以采购人上级通知为准）进行采购。脱贫地区农副产品按平台实际销售价据实结算，采购人不支付额外费用。（注：投标人提供书面承诺函，承诺函格式自拟）

9. 风险管控要求

在项目实施过程中，若因投标人自身企业风险或责任（拖欠工资、法律诉讼等）问题导致采购人权益受损的，采购人有权终止采购合同并要求投标人赔偿采购人的损失，所有相关责任和赔偿由投标人承担。

10. 验收标准

（1）验收总体要求

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) 食材每日验收，每季度进行总结。投标人所供应食材应符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量标准》及其他国家相关强制性标准与要求，质量应符合国家现行相关标准与要求，国家出台新标准、更高标准时，以新标准、更高标准为准，投标人保证所供产品配送到指定地点时的数量（重量）、质量、卫生和安全。本项目全部食品、食材禁止使用含有瘦肉精、兴奋剂的食品和添加剂，投标人应完全尊重采购人的要求以及行业惯例和要求，确保所供应食品中不出现含上

述类似违禁添加剂。

3) 总体验收：由采购人根据投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。

(2) 验收具体要求

1) 投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》，由验收经办人和监督人员共同签名。

2) 验收由采购人、投标人，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，投标人无条件重新更换配送货物。

3) 投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，由采购人向投标人提出口头警告，投标人作出书面保证；当月出现两次，扣当月货款总价的 5%，当月月度考核为不合格；当月三次不符合要求的，将解除与投标人的采购合同；累计 2 次月度考核不合格的，将解除与投标人的采购合同。

(3) 日常货物验收(现场收货标准)：

1) 收货环节标准：投标人保证配送品种斤两的准确性，以食堂的验货数量为准。投标人每次随货送上一式三份的送货清单，供食堂验货后签字确认，双方各执一份，存档一份，作为送收货的凭证。食堂每天安排专人过秤及验收，如发现个别品种重量不足或质量不达标，可要求投标人补足或退换。招标文件要求在配送时应当提供的各类检测、检验报告、相关合格证书等资料，投标人在配送时应当向采购人提供，否则采购人有权拒绝收货。

2) 针对生鲜产品特性，配送数量以市斤为单位，且配送数量误差不得超过 5%。

(4) 各品类收货验收标准：

1) 热鲜肉：保证来源于正规肉联厂供的鲜肉，保证送货前 12 小时内的新鲜肉，并提供当天的《动物产品检验合格证明》原始单据或复印件。

2) 冷鲜肉：需保证供应为当日生产的产品，去头、去脚、去骨、去肚杂的冷鲜肉，不得为长期冷冻肉；肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹。猪肉不得有病猪、死猪、公母种猪肉，带皮猪肉要盖有动检部门检疫章，根据采

购人需要进行分割。

3) 牛、羊、兔、禽等其他家畜、家禽肉：应来源于正规供应渠道的新鲜产品，有当日动物产品检疫(或检测)合格证明或出县境动物产品检疫(或检测)合格证明。鸡、鸭、鹅、兔必须是去毛、去肠肚的整只。

4) 熟肉制品：外观干爽、结实、完整、干净卫生、无污垢、表面干燥、洁净、有光泽、无异味。

5) 水产品加工：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、粘液透明有光泽等；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安全标准，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。

6) 蔬菜水果：新鲜，保持良好的色泽和新鲜度，经过初步加工整理，除去泥、沙、黄叶、烂叶及老叶后的合格率为 90%，并提供蔬菜农药残留检测报告。

7) 豆腐及豆制品：豆腐须色为淡黄色或白色，边角完整，不凹凸，口感细嫩，软硬适宜，醇香无杂质、无异味；豆制品颜色微黄，表面细腻，薄厚均匀，有弹性，不发黏，无杂质，有生产日期和厂家。

8) 蔬菜：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。

9) 水果：果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好。

10) 坚果加工品：原料处理(拣选、洗涤、干燥、分级等)、去壳、干燥、脱皮、分级、包装等工序。干燥好的坚果仁按色泽、大小和形态进行分级，包装满足招标文件相关要求。

11) 速冻食品：外观和质地应符合产品标准要求，不得有变质、腐败、霉变、虫蛀等异常情况。速冻食品的标签和标识应包括产品名称、原料、保质期、生产日期、生产厂家等信息，且应明确显示产品需要在-18℃以下冷冻保存。

12) 乳制品：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。凭出厂合格证与检验员章确认质量，具有相关产品检验报告，有 SC 标记。

13) 谷物细粉：用纤维袋或塑料袋定量包装，规格满足双方约定，包装标识清楚，印有生产日期、保质期、生产厂家、电话等信息，产品执行标准满足招标文件规定。

14) 植物油及其制品：包装及产品相关标识满足国家标准，有生产厂家、生产日期、批次、榨取方式、注意事项等信息。

15) 禽蛋：具有禽蛋固有的色泽；蛋壳清洁、无破裂、打开后蛋壳凸起、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，内容不得有血块及其他鸡组织异物；新鲜禽蛋产品生产日期距离配送当日不得超过 7 天。

16) 主食类产品：包装完整，粗细均匀，无疙瘩，无异味，不得有变质、腐败、霉变、虫蛀等异常情况。

说明：本章中以“★”标示的内容为本次采购项目的实质性要求，投标人应全部满足，不满足将作无效投标处理。