

# 政府采购项目采购需求

采购单位：成都市龙泉驿区农业农村局

所属年度：**2024**年

编制单位：成都市龙泉驿区农业农村局

编制时间：**2024**年**10**月**08**日

## 一、项目总体情况

(一) 项目名称: 2025年食堂食材配送服务采购项目

(二) 项目所属年度: 2024年

(三) 项目所属分类: 服务

(四) 预算金额(元): 2,580,000.00元, 大写(人民币): 贰佰伍拾捌万元整

(五) 项目概况:

1、采购内容: 成都市龙泉驿区农业农村局2025年食堂食材配送服务。 2、配送范围: (1) 蔬菜类: 时令新鲜蔬菜(叶菜类、根茎类、芽苗类、果菜类、食用菌类)。(2) 肉类: 生鲜肉(猪、牛肉、羊肉等); 生鲜禽肉(鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉等); 水产类(活鱼等); 水发类(水发牛筋、水发黄笋、水发海带丝、水发玉兰片等); 冻肉制品类(鸡边腿、鸡大胸、鸡胗、冻鸭、鸭翅、鱼、冷冻水产类等)。(3) 水果类: 当季水果。(4) 干杂类: 米、面、油、禽蛋、奶制品、调料等。 3、服务期限: 1年, 服务时间为2025年1月1日-2025年12月31日。 4、质量目标: 投标产品必须符合国家相关标准和强制性规定要求, 为质量合格产品。 5、标段划分: 不划分。

(六) 本项目是否有为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商: 否

## 二、项目需求调查情况

依据《政府采购需求管理办法》的规定, 本项目需要需求调查, 具体情况如下:

·本项目属于以下应当展开需求的情形

主管预算单位或者采购人认为需要开展需求调查的其他采购项目。

(一) 需求调查方式

咨询

(二) 需求调查对象

成华区鑫鹏飞农副产品经营部; 四川绿芝林农业科技有限公司; 成都天府新区国泉投资管理有限公司。

(三) 需求调查结果

1.相关产业发展情况

无。

2.市场供给情况

市场供给充分。

3.同类采购项目历史成交信息情况

1、成华区民政局食堂食材采购及配送, 配送品类: 1.粮油蛋奶类; 2.肉禽水产类; 3.蔬菜瓜果类; 4.干杂调料及副食类; 5.其他类: 上述4类未包括的品种, 如低值易耗品、包装物、部分厨杂用品等。成交金额433200.00元。 2、新都区军屯镇人民政府食堂食材采购项目, 配送品类: 油、禽蛋、水产品、面粉及面制品、水果、蔬菜、奶及奶制品、大米、肉类、干杂调料。成交金额1300000.00元。 3、山泉镇2024年机关食堂食材配送服务, 主要内容为为成都市龙泉驿区山泉镇人民政府食堂所需含蔬菜类、肉类、粮油类、干杂调料类、奶类、禽蛋类、水产类、水果类等大宗食品原料提供配送服务。成交金额3000000.00元。

4.可能涉及的运行维护、升级更新、备品备件、耗材等后续采购情况

无。

5.其他相关情况

无。

### 三、项目采购实施计划

（一）采购组织形式：分散采购

（二）采购方式：公开招标

（三）本项目是否单位自行组织采购：否

（四）采购包划分：不分包采购

（五）执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

本项目专门面向中小企业采购。面向中小企业采购金额为2580000.00元，总体预留比例为100%，其中，面向小微企业采购金额为0.00元，占0%。

（六）是否采购环境标识产品：否

（七）是否采购节能产品：否

（八）项目的采购标的是否包含进口产品：否

（九）采购标的是否属于政府购买服务：否

（十）是否属于政务信息系统项目：否

（十一）是否属于高校、科研院所的科研仪器设备采购：否

（十二）是否属于PPP项目：否

（十三）是否属于一签多年项目：否

### 四、项目需求及分包情况、采购标的

（一）分包名称：合同包一

1、执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

1) 专门面向中小企业采购

2)面向的企业规模： 中小企业

3)预留形式： 设置专门采购包

4)预留比例： 100%

2、预算金额（元）： 2,580,000.00 ， 大写（人民币）： 贰佰伍拾捌万元整

最高限价（元）： 2,580,000.00 ， 大写（人民币）： 贰佰伍拾捌万元整

3、评审方法：综合评分法

4、定价方式：固定单价

5、是否支持联合体投标：否

6、是否允许合同分包选项：否

7、拟采购标的的技术要求

1	采购品目	餐饮服务	标的名称	2025年食堂食材配送服务采购项目
	数量	1.00	单位	项
	合计金额（元）	2,580,000.00	单价（元）	2,580,000.00
	是否涉及强制采购节能产品	否	不涉及强制采购节能产品原因	无
	是否涉及优先采购环境标志产品	否	不涉及优先采购环境标志产品原因	无
	是否涉及采购进口产品	否	标的物所属行业	餐饮业

标的名称：2025年食堂食材配送服务采购项目

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p>一、服务要求：</p> <p>（一）★配送内容</p> <p>1.蔬菜类：时令新鲜蔬菜（叶菜类、根茎类、芽苗类、果菜类、食用菌类）。</p> <p>2.肉类：生鲜肉（猪、牛肉、羊肉等）；生鲜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉等）；水产类（活鱼等）；水发类（水发牛筋、水发黄笋、水发海带丝、水发玉兰片等）；冻肉制品类（鸡边腿、鸡大胸、鸡胗、冻鸭、鸭翅、鱼、冷冻水产类等）。</p> <p>3.水果类：当季水果。</p> <p>4.干杂类：米、面、油、禽蛋、奶制品、调料等。</p> <p>（二）★产品质量要求</p> <p>投标产品必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。所列产品标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。产品生产（包括原料采购、加工、运输、贮存等）应满足《GB14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》及相应产品的标准要求。</p> <p>1.果蔬类：蔬菜及水果类，须符合国家标准 GB 2762-2022、GB 2763-2021等相关标准包括有叶菜类、根茎类、果菜类、芽苗类、和菌类等；</p> <p>（1）叶菜类：鲜嫩，无枯黄叶，无花斑叶，无烂叶；叶茎完整无折断，基部不老化，干爽无水；无裂口损伤，表面无泥土及其它杂物，无明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花，农药残留达标。</p> <p>（2）根茎类：个体均匀，根形完整，无畸形，无泥土，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，弹击有实手感，农药残留达标。</p> <p>（3）果菜类：外观良好，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，农药残留达标。</p> <p>（4）芽苗类：鲜嫩、无老叶、无花斑黄叶，根部切口新鲜，茎叶完整，无腐烂现象，农药残留达标。</p> <p>（5）菌类：色泽与其品种相适应，气味正常；无腐烂及虫蛀株，无毒、无发霉，无失水枯萎，朵片完整，手轻捏不能有水渗出为宜。</p> <p>（6）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。</p> <p>2.肉类：肉类须符合国家GB2707-2016、GB 2762-2022 等相关标准，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”品质目录。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。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 16869-2005 鲜、冻禽产品等食品安全国家标准和相关强制性规定。水产类，须符合国家标准 GB 2733-2015 等相关标准。鲜猪肉(应是当日生产)供应时应产地动物卫生监督机构出具当日的《动物检疫合格证明》和动物产品检疫合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品质检验合格验讫印章。牛肉、羊肉等其它家畜白条肉供应时应提供当日《动物检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》。生鲜禽肉(应是当日生产)供应时应提供当日的《动物检疫合格证明》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。</p> <p>（1）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，排骨类无龙骨。</p>

(2) 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, 符合规格要求, 达到食用标准。

(3) 冷冻肉类: 要求肉体冻实而坚硬, 无化冻现象, 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%**。

(4) 水产类: 鱼肉等新鲜程度高, 须保证鲜活、大小基本统一。要求身体表面光洁有正常粘液, 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。

(5) 冷冻水产类: 冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮, 角膜透明, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。冷冻虾要求大小无较大差异, 虾类完整无破损, 虾肉无异味, 解冻后净重量不少于 **85%**。

(6) 水发类: 颜色色泽正常, 无腐败变质、无霉变、气味正常、无刺激性异味, 无掺假掺杂, 严禁使用非食品添加剂、保持食材原有特性、正常加热后不能化渣。

3.干杂类(米、面、油、禽蛋、奶制品、调料等): 干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准, 干爽, 不霉烂、整齐、均匀、完整, 无虫蛀、无杂质, 保持应有的色泽。确保产品质量稳定, 保证营养丰富、绿色安全、易存放、食用方便, 保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。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。必须符合国家《食品安全法》和国务院《关于加强食品安全监督管理的特别规定》。

(1) 大米类: 须符合 **GB/T1354-2018**标准。加工精度: 背沟无皮, 或有皮不成线, 米胚和米面皮层去净的占 **90%**以上; 碎米总量: 籼米 $\leq 15\%$ (其中小碎米 $\leq 1\%$ ), 粳米 $\leq 7.5\%$ (其中小碎米 $\leq 0.5\%$ ); 不完整米粒:  $\leq 3\%$ ; 杂质最大限量:  $\leq 0.25\%$ ; 水分: 籼米 $\leq 14.5\%$ , 粳米 $\leq 15.5\%$ ; 黄米粒:  $\leq 1\%$ ; 具有正常的色, 香味, 无结块、无受潮、无霉变、无虫害。须独立包装, 包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识, 不得采购散装大米。

(2) 面粉及面制品类: 符合国家标准(如 **GB2760**、**GB1355** 等)和国家卫生、安全标准要求。灰分 $< 0.7\%$ ; 粗细度: 全部通过 **CB36** 号筛, 留存在 **CB42** 号筛的不超过 **10%**; 面筋质 $> 26\%$ ; 含砂量 $< 0.02\%$ ; 磁性金属物 $< 0.003\text{g/kg}$ ; 水分 $\leq 14\%$ 。脂肪酸值 $< 80$ ; 具有正常的色, 香味, 无结块、无受潮、无霉变、无虫害; 须独立包装, 包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识。

(3) 食用油类: 非转基因压榨, 符合食用植物油国家标准(如 **GB 2716**、**GB T1536**、**GB 19641** 等)要求和国家卫生、安全标准要求; 色泽(罗维朋比色槽 **133.4mm**): 黄 $\leq 35$ 、红 $\leq 7.0$ ; 气味、滋味: 具有食用油固有的气味和滋味, 无异味; 水分及挥发物:  $\leq 0.2\%$ ; 不溶性杂质:  $\leq 0.05\%$ ; 酸值:  $\leq 3\text{mg/g}$ ; 过氧化物值: **6mmol/kg**; 加热实验(**280℃**): 微量析出物, 罗维朋比色: 黄色值不变, 红色值增小于 **4.0, 0.5**; 溶剂残留量: 不得检出。颜色清澈, 透明度高, 无沉淀物, 无分层现象; 须独立包装, 包装上须带有生产日期、保质期及国家生产许可信息标识。

(4) 调味品: 原料应非转基因产品, 独立定型包装。调味品产品质量标准应符合 **GB 18186-2000** 酿造酱油、**GB 18187-2000** 酿造食醋、**GB 2721-2015** 食品安全国家标准食用盐、**QBT 4510-2013** 食盐小包装制作技术规范等国家相关行业标准。产品包装应符合国家食品包装的要求; 包装完整、无渗漏、无破损; 应有 **SC** 食品安全认证或有食品生产编号; 包装上应注明产品名称、配料表、质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准。

(5) 禽蛋: 送供应禽蛋鲜新、大小均匀, 无破损、无异味、无异物, 色泽光滑, 供应时应提供动物检疫(或检测)合格证明或出县境动物产品检疫(或检测)合格证明, 外地生鲜禽蛋供应时应提供其所在地主管部门的检疫(或检测)合格证明或检疫(或检测)检验标识, 禽蛋必须保证质期内新鲜、卫生、安全, 符合**GB21710-2016**相关标准。

(6) 奶制品: 符合《食品安全法》、《乳品质量监督管理条例》及《乳品安全国家标准》关于奶制品的相关标准。

### (三) 配送要求

1.配送食材: 产品检验合格报告(证明): 生鲜肉类供应时应提供由产地检疫部门出具当日的《动物检疫合格证明》和动物产品检疫合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品质检验合格证明和肉品质检验合格验讫印章; 牛肉、羊肉等其它家畜白条肉供应时应提供当日《动物检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》; 蔬菜、水果供应时应提供每批次蔬菜的农残检测报告; 其他食材供应时供应商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企业印章的配送清单。采购人有权拒收无相关报告或证明的食材, 并严格按投标文件内容及采购人要求供应, 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。

2.配送车辆要求: 供应商针对本项目, 应配备专用车辆配送食材。配送车辆必须是封闭的厢式货车且符合国家卫生、动物防疫条件要求、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。车厢内无异味, 做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。配送专用车辆应具有合格且在有效期内的运输资质。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。

3.★人员要求: 配送工作人员要求: ①无吸毒史、近三年内无犯罪记录(须在投标文件中提供承诺函或公安机关出具的相关证明); ②卫生防疫部门出具的健康合格证明(签订合同时提供); ③配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡。供应商须为本项目确定一名项目经理, 主要负责与采购人进行业务上的联系往来。

4.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重量为准, 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, 供应商须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, 采购人有权全部退回。

5.★配送时间要求: 供应商须按采购人要求于每工作日**8: 00**前将食材送至采购人食堂。

6.供应商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, 确保配送的食材优质、安全、可靠, 确保运输安全。若采购人发现配送的粮油存在包装破损或变质, 将及时通知供应商进行处理并做好记

	<p>录，供应商需无偿更换相同品种相同数量的原材料。</p> <p>7.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。</p> <p>8.建立出入库台账。供应商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，必须由供应商自行查验产品的有效期、包装等，并留样保存一周。</p> <p>（四）食材验收</p> <p>1.数量验收标准：送货数量大于采购人下单数量时按采购人实际下单数量验收，送货数量低于采购人下单数量要求，供应商必须在采购人规定时间内按下单要求补齐，若无法按时补齐，则按缺货金额的5倍进行处罚。</p> <p>2.质量验收标准：本项目所指的质量验收，应符合中华人民共和国国家标准或行业标准，这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。供应商提供配送食材的检验报告，蔬菜为农残检测报告。食材有包装的，食材的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有拒收包装不整齐、已拆封的商品，采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏）或出现水渍、结块、受潮等导致货物性质改变的，供应商必须无条件退货或更换商品。</p> <p>3.验收流程：做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和机械秤做好检查，并对食材的外观质量进行初步了解。采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质（数）量，按索票—验证—抽查—过磅—签字—入库的程序完成验收。</p> <p>（五）干杂类验收</p> <p>1.“米、面、油、食用玉米淀粉、豆瓣等”大宗类食品还需在供货时提供产品生产企业出具的《批次检验报告》。</p> <p>2.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”标识，标签内容符合国家相关的法律法规要求。</p> <p>3.产品入库保质期要求：保质期6个月（含）内的，产品入库时，产品不得超过保质期的1/5，保质期超过6个月的，产品入库时，产品不得超过保质期的1/3，若确需超过的，须征得采购人同意。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。</p> <p>二、其他要求：</p> <p>1.供应商需具有类似项目履约经验。</p> <p>2.供应商需为本项目配备专职驾驶人员。</p> <p>3.供应商需为本项目配备冷藏箱式配送专车。</p> <p>4.供应商需为本项目配备在本市范围自有或租赁的满足本项目所需的功能性用房及分拣车间。</p> <p>5.供应商需具有完善的管理制度(包括食品配送人员管理制度、食品索证索要制度、食品安全查验记录制度、食品安全运送制度、库房安全管理等)、应急预案（包括应急管理机构、应急工作队伍及联系方式、应急保障措施、应急线路等）、安全卫生管理措施（包括食品质量安全管理体系、食品安全管理岗位责任、食品来源追溯体系、食品安全事故处理流程等）。</p> <p>6.供应商需提供售后服务（包括售后服务管理制度、人员分配、报废处理办法、退换货机制等）、配送方案（包括食品管理、配送时效性、地理因素、配送路线等）。</p> <p>7.供应商需为本项目购买食品安全责任保险。</p> <p>标注★的条款为实质性要求，投标人有任意一条不满足的否决其投标。</p>
	<p>（一）服务期限及地点</p> <p>1.服务期限：1年，服务时间为2025年1月1日-2025年12月31日。</p> <p>2.服务地点：龙泉驿区建材路660号。</p> <p>（二）★付款方法和条件（采购文件中付款方式不一致的，以此为准）</p> <p>1.服务费结算方式为月结，供应商须于次月10日前向采购人提供正式发票及正规单据，并附结算清单，采购人在收到上述资料后10个工作日内向供应商支付上月服务费。</p> <p>2.食材在规定的时间内供货，并经采购人根据配送清单汇总合格后，由供应商提交完备有效单据和合法合规票据后采购人按约定付款。</p> <p>3.具体采购数量以供货数量结算，但最终结算总价不得超过本项目总预算。</p> <p>4.服务期内，供应商结算价格=市场价格*折扣率。由供应商配合采购人每月月初根据辖区内大型超市及农贸市场等对产品价格进行市场调查，重点对肉类、禽类进行月调查，对蔬菜、干杂、水果、蛋类进行月抽调查，以市场调查价格作为参考，双方最终确定市场价格。市场价格包括食材材料费、人工费、配送服务费、税费等采购文件包含的所有服务相关费用。</p> <p>5.若在双方最终确定市场价格后市场价格涨/降幅度超过上月10%，供应商有义务提出申请/告知，经双方协议、核实，重新询价后再确定市场价格。供应商未尽告知价格降幅义务的，采购人可取消其配送资格。</p> <p>（三）★验收要求</p> <p>满足本项目招标文件要求和投标文件应答的全部内容；按照政府采购相关法律法规以及《政府采购需求管理办法》的通知（财库（2021）22号）和《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</p>

(2016) 205号)的要求进行验收。

(四)★考核办法

采购人在合同签订前, 将到中标候选人处进行实地考察, 若发现中标候选人进行虚假承诺或者虚假应标, 将按照相关规定追求其法律责任。

服务期内, 为了及时了解供应商履行合同的情况, 采购人对供应商采取日常抽查和月度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。

1.日常抽查:

(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, 以备在每月服务费用支付时扣除, 并对供应商的配送范围进行调整。

2.月度考评:

月度考评作为支付当月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服务费, 满分为100分。

(1) 由采购人单位食堂每月对供应商日常配送服务进行考核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3分(含)的, 当月的服务费按合同约定金额全额向供应商支付; 当月扣3分(不含)至5分(含)的, 支付当月服务费时在按合同约定金额中按当月每扣 1 分扣除当月服务费1000元后支付; 当月扣5分(不含)至 10分(含)的, 支付当月服务费时在按合同约定金额中按当月每扣 1 分扣除当月服务费2000元后支付; 若当月扣10分(不含)以上, 则扣发当月服务费的30%, 供应商须就相关问题向采购人提供问题整改报告。

(2) 月度考评中有连续2个月扣分超过15分的, 采购人有权终止合同, 由供应商自行承担相关责任。

(验收标准及考核标准详见附件)

3.责任追究制度:

供应商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, 供应商如无正当理由拒绝的, 考核扣除 200元/次, 情节恶劣的采购人有权终止合同。因供应商配送不及时或配送错误, 影响正常就餐的, 给予处罚 500元/次; 情节严重的取消配送资格。因配送产品引发的食品安全事故或造成责任事故的取消供应商配送资格, 并将追究其法律责任。采购人依据配送质量考核结果及实际配送需求对供应商的配送范围进行调整。

4.附件

(1) 蔬菜感官质量标准

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、无毒。可食用率90%及以上。
5	香辛蔬菜类	腐烂、无破损、不潮湿、不粘手, 具有产品应有的色泽、有光泽、菌身完整无损、无杂质, 新鲜不发蔫。
6	豆制品类 豆类	具有产品应有的色泽, 嫩气不发黄, 无虫眼, 产品为常温无发烧现象, 大小长短均匀。
7	其它	包装清洁卫生, 具有产品应的色泽、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。

(2) 肉类验收标准

序号	品 名	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（客户特殊要求除外）。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（客户特殊要求除外）。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	鱼类	新鲜程度高，须保证鲜活、大小基本统一。要求身体表面光洁，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。

（3）考核标准：

供应商考核测评表（满分100分）

填表时间： 年 月 日

序号	测评项目		分值	扣分情况		测评得分	备注
				扣分	被扣分事项简要说明		
1	人员配备 (10分)	配送人数及健康状况是否符合要求	5				
2		有无从业人员资质	5				
3	质量保障 (20分)	合格证明、检测报告	20				
4	食材配送 (40分)	准时准点情况	5				
5		食材质量	30				
6		配送规范	5				
7	环境卫生 (10分)	配送车辆车况	5				
8		配送用具	5				
9	服务态度 (10分)	配送人员态度	10				
10	应急处置 (10分)	应急处置情况	10				
综合得分合计							

分管领导： 供应商名称： 考核负责人：

		标注★的条款为实质性要求，投标人有任意一条不满足的否决其投标。
--	--	---------------------------------

8、供应商一般资格要求

序号	资格要求名称	资格要求详细说明
1	具有独立承担民事责任的能力。	提供营业执照、组织机构代码证、税务登记证复印件（注：①发证机关有年检要求的，应按规定通过年检；②在有效期内；③复印件加盖公章）；注：2015年9月25日以来在四川省或实行“三证合一、一照一码”的地区新注册的公司或换过证的公司，只需提供具有社会信用代码的营业执照副本。供应商为自然人的只需提供自然人身份证复印件。不具备营业执照的组织机构，提供行政主管部门颁发的有效证书（证明文件），如法人登记证书等。
2	具有良好的商业信誉	投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
3	具有健全的财务会计制度。	提供2022-2023年度任意一年的财务状况证明材料（注：①供应商提供经第三方出具的审计报告及涉及的报告附注；②提供供应商内部的财务报表，至少包括资产负债表。③非盈利性单位或其他机关事业单位可提供本单位财务会计制度；④供应商为自然人的可出具银行机构开具的资信证明）本条“注”中的证明材料任选其一提供；也可提供承诺函。投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。	投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
5	有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。	可以提供2023年9月至“接受资格审查及参加投标时间”前任意1个月主管部门出具的依法缴纳税收及社会保障资金的发票或银行转账凭证或主管部门出具的证明文件；也可提供承诺函。投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
6	参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。	投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
7	不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动的行为。	投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。
8	不属于为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人。	投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。

9、供应商特殊资格要求

序号	资格要求名称	资格要求详细说明
1	其他资格要求。	供应商须具有有效的《食品经营许可证》或仅销售预包装食品备案证明。提供证书复印件并加盖供应商公章。

#### 10、分包的评审条款

评审项编号	一级评审项	二级评审项	详细要求	分值	客观评审项
1	详细评审	价格	1、基准价=经评审后的投标报价（折扣率）的最低值。2、投标报价得分=(基准价 / 经评审后的投标报价)×分值。 注：保留2位小数，第3位四舍五入。	10.00	是
2	详细评审	服务要求	完全满足“（一）服务要求”得24分，不能满足的每一项扣2分（本项合计12条），扣完为止。★条款作为实质性要求，不进行评分。	24.00	是
3	详细评审	类似项目经验	供应商提供类似项目业绩证明材料，每提供一个得2分，最多得4分，未提供或证明材料不齐全不得分。 注：提供合同复印件并加盖供应商公章。	4.00	是
4	详细评审	供应商履约能力	1.供应商为本项目配备专职驾驶员1人得1分，配备专职驾驶员2人得2分，本项最多得2分。 注：提供驾驶员有效的驾驶证和健康证复印件并加盖供应商公章。2、供应商为本项目配备1辆冷藏箱式配送专车车辆的得1分，配备2辆冷藏箱式配送专车车辆的得2分，本项最多得2分。 注：自有车辆的提供有效的行驶证复印件，租赁车辆的提供有效的租赁合同复印件以及该车辆有效的行驶证复印件；同时提供前述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，内部照片应为货箱内景和车辆号牌的同框实景照片）。以上证明材料应加盖供应商公章。3、供应商承诺已有或中标后为本项目配备在本市范围自有或租赁的满足本项目所需的库房（干仓）、冷藏库、冷冻库、冷藏加工区、蔬菜加工区等功能性用房，全部满足得4分。本项最多得4分。 注：提供承诺函（格式自拟）或提供自有产权证明和各功能区的照片或提供租赁合同证明和各功能区的照片。以上证明材料（承诺函除外）提供复印件并加盖供应商公章。	8.00	是
5	详细评审	管理制度	根据供应商提供的管理制度进行综合评审，包括：①食品配送人员管理制度、②食品索证索要制度、③食品安全查验记录制度、④食品安全运送制度、⑤库房安全管理等管理制度。以上方案内容完整，且完全符合本项目要求的得10分，每缺少一项内容扣2分，每有一处内容存在缺陷扣1分，扣完为止，未提供不得分。缺陷指：项目名称、地点地区、涉及的规范、标准错误；与本项目要求不一致；标题与实际内容不符或套用其他项目方案；内容不详细或描述粗略；其他与本项目实际不符合或无法实施；不可能实现的夸大情形或错误等。	10.00	否
6	详细评审	应急预案	根据供应商提供的应急预案进行综合评审，包括：①应急管理机构、②应急工作队伍及联系方式、③应急保障措施、④应急线路等。以上方案内容完整，且完全符合本项目要求的得8分，每缺少一项内容扣2分，每有一处内容存在缺陷扣1分，扣完为止，未提供不得分。缺陷指：项目名称、地点地区、涉及的规范、标准错误；与本项目要求不一致；标题与实际内容不符或套用其他项目方案；内容不详细或描述粗略；其他与本项目实际不符合或无法实施；不可能实现的夸大情形或错误等。	8.00	否

评审 项编 号	一 级 评 审 项	二 级 评 审 项	详细要求	分值	客观 评审 项
7	详细 评审	安全 卫生 管理 措施	根据供应商提供的安全、卫生管理措施进行综合评审，包括：①食品质量管理体系、②食品安全管理岗位职责、③食品来源追溯体系、④食品安全事故处理流程等。以上方案内容完整，且完全符合本项目要求的得8分，每缺少一项内容扣2分，每有一处内容存在缺陷扣1分，扣完为止，未提供不得分。缺陷指：项目名称、地点地区、涉及的规范、标准错误；与本项目要求不一致；标题与实际内容不符或套用其他项目方案；内容不详细或描述粗略；其他与本项目实际不符合或无法实施；不可能实现的夸大情形或错误等。	8.00	否
8	详细 评审	售后 服务	根据供应商提出的售后服务方案进行综合评审，包括：①售后服务管理制度、②人员分配、③报废处理办法、④退换货机制等。以上方案内容完整，且完全符合本项目要求的得8分，每缺少一项内容扣2分，每有一处内容存在缺陷扣1分，扣完为止，未提供不得分。缺陷指：项目名称、地点地区、涉及的规范、标准错误；与本项目要求不一致；标题与实际内容不符或套用其他项目方案；内容不详细或描述粗略；其他与本项目实际不符合或无法实施；不可能实现的夸大情形或错误等。	8.00	否
9	详细 评审	配 送 方 案	根据供应商提供的配送方案进行评审，包括：①食品管理、②配送时效性、③地理因素、④配送路线等。以上方案内容完整，且完全符合本项目要求的得16分，每缺少一项内容扣4分，每有一处内容存在缺陷扣2分，扣完为止，未提供不得分。缺陷指：项目名称、地点地区、涉及的规范、标准错误；与本项目要求不一致；标题与实际内容不符或套用其他项目方案；内容不详细或描述粗略；其他与本项目实际不符合或无法实施；不可能实现的夸大情形或错误等。	16.00	否
10	详细 评审	食 品 安 全 责 任 保 险	供应商承诺中标后购买食品安全责任保险，食品安全保险赔偿保额达5000万元（含）及以上得4分；4000万元（含）至5000万元（不含）得3分；3000万元（含）至4000万元（不含）得2分；2000万元（含）至3000万元（不含）得1分；2000万元（不含）以下不得分。注：提供承诺函（格式自拟）。	4.00	是

## 11、合同管理安排

- 1) 合同类型：买卖合同
- 2) 合同定价方式：固定单价
- 3) 合同履行期限：365
- 4) 合同履约地点：龙泉驿区建材路660号
- 5) 支付方式：分期付款
- 6) 履约保证金及缴纳形式：
 

中标/成交供应商是否需要缴纳履约保证金：否
- 7) 质量保证金及缴纳形式：
 

中标/成交供应商是否需要缴纳质量保证金：否
- 8) 付款进度安排：

1、付款条件说明：服务费结算方式为月结，供应商须于次月10日前向采购人提供正式发票及正规单据，并附结算清单，采购人在收到上述资料后10个工作日内向供应商支付上月服务费，达到付款条件起10日内，据实情况说明为{{未填写}}。

2、付款条件说明：食材在规定的时间内供货，并经采购人根据配送清单汇总合格后，由供应商提交完备有效单据和合法合规票据后采购人按约定付款，达到付款条件起10日内，据实情况说明为{{未填写}}。

3、付款条件说明：双方最终确定市场价格后市场价格涨/降幅度未超过上月10%，达到付款条件起10日内，据实情况说明为{{未填写}}。

9) 验收交付标准和方法：1.履约验收主体：成都市龙泉驿区农业农村局。2.履约验收时间：供应商提出验收申请之日起10日内组织验收。3.验收组织方式：采购人组织本单位人员自行验收。4.履约验收程序：按招标文件、投标文件及合同约定验收。5.是否组织专家参与验收：否6.技术履约验收内容：根据中标供应商针对本项目提供服务要求、标准是否达到采购文件约定的标准进行验收，若符合采购文件约定的服务要求、标准，签署质量验收同意意见。验收时如发现服务要求、标准不符合采购文件规定的标准及本合同规定之情形者，采购人应做出详尽的现场记录，或由双方签署备忘录，此现场记录或备忘录可用作补充缺失和更换损坏部件的有效证据，由此产生的时间延误与有关费用由中标供应商承担，验收期限相应顺延。7.商务履约验收内容：根据中标供应商验收后对商务条款的响应，即是否侵犯知识产权、是否出现招标文件规定的违约责任等进行验收，若未出现违反商务要求约定的情况，签署验收同意意见。如果出现上述情况，验收时采购人应当按照知识产权等要求或违约责任约定的条款进行责任追究或罚款。8.履约验收标准：关于履约验收其它未尽事项将按照《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。

10) 质量保修范围和保修期：无

11) 知识产权归属和处理方式：①投标人应保证在本项目使用的任何产品和服务（包括部分使用）时，不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由投标人承担所有相关责任。②招标人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权。③投标人如欲在项目实施过程中采用自有知识成果，需在投标文件中声明，并提供相关知识产权证明文件。使用该知识成果后，投标人需提供开发接口和开发手册等技术文档，并承诺提供无限期技术支持，招标人享有永久使用权（含招标人委托第三方在该项目后续开发的使用权）。④如采用投标人所不拥有的知识产权，则在投标报价中必须包括合法获取该知识产权的相关费用。

12) 成本补偿和风险分担约定：无

13) 违约责任与解决争议的方法：详见合同

14) 合同其他条款：无

## 12、履约验收方案

1) 验收组织方式：自行验收

2) 是否邀请本项目的其他供应商：否

3) 是否邀请专家：否

4) 是否邀请服务对象：否

5) 是否邀请第三方检测机构：否

6) 履约验收程序：一次性验收

7) 履约验收时间：

1、验收条件说明：服务期结束供应商提出验收，达到验收条件起 10 日内，验收合同总金额的 100.00%；

8) 验收组织的其他事项：无

9) 技术履约验收内容：根据中标供应商针对本项目提供服务要求、标准是否达到采购文件约定的标准进行验收，若符合采购文件约定的服务要求、标准，签署质量验收同意意见。验收时如发现服务要求、标准不符合采购文件规定的标准及本合同规定之情形者，采购人应做出详尽的现场记录，或由双方签署备忘录，此现场记录或备忘录可用作补充缺失和更换损坏部件的有效证据，由此产生的时间延误与有关费用由中标供应商承担，验收期限相应顺延。

10) 商务履约验收内容：根据中标供应商验收后对商务条款的响应，即是否侵犯知识产权、是否出现招标文件规定的违约责任等进行验收，若未出现违反商务要求约定的情况，签署验收同意意见。如果出现上述情况，验收时采购人应当按照知识产权等要求或违约责任约定的条款进行责任追究或罚款。

11) 履约验收标准：关于履约验收其它未尽事项将按照《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。

12) 履约验收其他事项：无

## 五、风险控制措施和替代方案

该采购项目按照《政府采购需求管理办法》第二十五条规定，本项目是否需要组织风险判断、提出处置措施和替代方案：是

1) 国家政策变化风险的应对措施：国家政策变化风险的应对措施：若出现政策变化，按照实际情况进行及时调整。

2) 实施环境变化风险的应对措施：若出现环境变化，按照实际情况进行及时调整。

3) 重大技术变化风险的应对措施：若出现重大技术变化，按照实际情况进行及时调整。

4) 预算项目调整风险的应对措施：本项目采用固定单价合同，预算不作调整。

5) 因质疑投诉影响采购进度风险的应对措施：若出现质疑、投诉按照具体情况进行及时调整。

6) 采购失败风险的应对措施：若出现采购失败，分析失败原因，进行及时调整。

7) 不按规定签订或者履行合同风险的应对措施：①承担相关违约责任，责令整改，及时签订合同；②承担相关违约责任，责令整改，及时履行合同义务。

8) 出现损害国家利益和社会公共利益情形风险的应对措施：根据实际情况向相关政府部门移交线索，积极配合减少损失，或终止本项目，重新开展采购活动。

9) 其他采购和合同履行过程的风险及应对措施：无。