第五章 采购项目技术、服务及其他商务要求

本章采购需求中标注“★”号的条款为本次招标采购项目的实质性要求，供应商应全部满足

一、项目概况

西昌品禾食品有限责任公司食材配送入围项目，本项目共1个包，须确定五家中标人提供食材配送服务，服务期限2年。

★二、服务内容及要求

1、运输服务

1.1 根据食材的种类、数量、体积、重量和运输距离等因素，合理安排合适的运输车辆。

1.2 设计最佳的运输路线，考虑路况、交通管制、收费情况等因素。如在城市配送中，要避开早晚高峰拥堵路段，在长途运输中，选择路况良好、收费合理的高速公路或国道。

2、质量要求

2.1 在供应过程中，要确保食材的质量不受损害。对于食品等易腐食材，要保证其在合适的温度和湿度条件下运输和存储；对于精密仪器等，要避免受到震动、碰撞等影响。

2.2 如果涉及包装，包装要符合相关标准。包装材料要环保、无毒，并且包装后的食材要便于搬运和运输。例如，包装上要有清晰的标识，包括食材名称、重量、易碎品标志等。

2.3 时间要求

2.3.1 严格按照与采购人约定的时间进行配送。制定合理的配送

时间表，考虑可能出现的交通堵塞、天气变化等因素，预留一定的弹性时间。

2.3.2 对于一些有保鲜期或有效期的食材，要在规定的时间内完成配送。

3、米、面、油

3.1 整体要求

3.1.1 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。

3.1.2 产品的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定。标签明示信息、标签标识应符合 GB 7718-2011 《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB 28050-2011 《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》等要求。

3.1.3 如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行。

3.1.4 所有涉及具有国家标识、有质保期要求的食品，配送时产品保质期应大于出厂包装标明保质期的三分之二以上。

3.1.5 供应商在首次配送时按要求提供产品所涉及的《食品生产许可证》等国家强制规定材料，不得提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，供应商所供产品达到相关食品卫生安全规定，如国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。

3.1.6 包装要求：符合国家最新标准及《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）》（财办库〔2020〕

123 号）相关要求。包装标识清楚，印有 SC 标记、生产日期、保质期、生产厂家、电话，规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。

3.2 具体质量标准

3.2.1 预包装类食品

（1）大米、面粉的食品安全指标应符合 GB 2715-2016 安全标准符合 GB2761—2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》标准、GB 2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、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》。（如国家标准修订或变更，按最新标准执行）的规定，其中：大米的质量指标不低于 GB/T1354-2018《大米》（或最新标准）的籼米一级等级指标及质量指标要求，面粉的质量指标不低于 GB/T 1355-2021《小麦粉》（或最新标准）的精制粉等级指标及质量指标要求。

（2）食用油为非转基因成品菜籽油，质量标准不低于 GB/T1536-2021《菜籽油》一级压榨成品菜籽油的质量指标要求。严禁配送时使用循环包装容器（周转桶）盛装食用油。

（3）大米、面粉、食用油中污染物限量标准应符合国家标准 GB2761—2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》标准、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》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。

（4）大米应色泽清白，有光泽，呈半透明状，米粒大小均匀、丰满光滑，无虫，不含杂质。不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

4、生鲜食品类

4.1 鲜禽肉：眼球饱满，皮肤有光泽，淡黄色或灰白色，肌肉切而发亮，外表微干或微湿，不沾手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，有正常气味，无长毛及毛，毛根，口腔及宰杀刀口，无血污、杂质，无紫斑，淤血，符合 GB/T9959 最新标准和国家 GB2707《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》最新标准的要求。

4.2 鲜活水产类：鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有黏液层，天然色泽显明不浑浊，眼球不突出，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整，不易脱落，眼球饱满凸出，角膜透明，腮鲜红，清晰，腹部坚实，无涨气，裂的现象，肛孔白色凹陷，肉质结实，有弹性，骨肉不分离。

4.3 蛋类：颜色正常，外形谐调，个大；干净无残留土，泥，草等污物；清黄分开，不浑浊，无受精蛋；松花蛋，咸鸭蛋，无异味，淌水，个大新鲜；外壳完整，无破损；食品安全符合 GB31650 现行国家最新标准和 GB2749 现行国家最新标准。

4.4 鲜牛肉、鲜羊肉：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色或微黄色，组织状态，纤维清晰，有坚韧性。粘度。外表微干或湿润，不粘手，切面湿润。指压后凹陷立即恢复，有弹性。气味具有鲜牛肉、

羊肉、固有的气味，无臭味，无异味。煮沸后肉汤，澄清透明，脂肪团聚于表面，具特有香味，产品标准符合国家 GB2707 最新《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》的要求。

4.5 猪肉

4.5.1 去三腺——摘除甲状腺、肾上腺、淋巴结。

4.5.2 色泽——肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色，无霉点。

4.5.3 弹性（组织状态）——指压后的凹陷立即恢复， 肉质紧密，有坚实感。

4.5.4 粘度——外表微干或微湿润,不粘手,外表及切面微湿润。

4.5.5 气味——具有鲜肉正常气味，煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，具有香味，无异味。

4.5.6 符合 GB/T9959 最新标准和国家 GB2707《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》最新标准的要求。

5、干杂类

5.1 酱油：颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象好，有一种发黏的感觉；

5.2 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

5.3 食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

5.4 酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

5.5 豆瓣：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他

不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

5.6 淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

5.7 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

5.8 大豆：大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

5.9 花生：果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

5.10 食糖：食糖分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

5.10.1 白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

5.10.2 白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

5.10.3 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

5.10.4 冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

5.10.5 方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

5.10.6 红糖：红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。

5.11 辛辣料：辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣

料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。

辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

6、蔬菜类

6.1 质量要求：供应商所供货物必须保证新鲜，无腐烂、变质，农药残留须符合《食品安全国家标准食品中农药最大限残留限量》（GB2763）的规定。

6.1.1 从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

6.1.2 从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

6.1.3 从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，失去本品种原有的滋味即为异常；

6.1.4 从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

6.1.5 叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度。

6.1.6 茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

6.1.7 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。

属同一品种规格，色泽一致，无疤点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

6.1.8 根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

6.1.9 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

6.1.10 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。

6.1.11 水生菜类：藕等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

6.1.12 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

6.1.13 香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道。

供应商所供蔬菜需符合上述质量要求及农药残留不超过国家限量标准，若不符合，愿意接受退货处理并承担违约责任。

6.1.14 豆制品类：豆腐、豆腐干等。

新鲜，保证当天货品；干净，无灰尘，异味；外形完整，无破损；新鲜豆腐饱满，结实，颜色正常；如有包装，应整洁，分量足。

6.2 包装要求：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气无污染、无异味、无霉变现象。包装容器不得使用玻璃、金属等可能存在安全隐患的材质。

6.3 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；供应商品应小心轻卸，严防机械损伤。

6.4 货物溯源要求：蔬菜供应链必须明确，所有蔬菜的来源必须清晰，来源应当是自有基地、商品菜基地或受地方政府部门监管的流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

7、配送要求

7.1 供应商在配送过程中要做好配送货物的保质措施，同时不得使用防腐剂、添加剂等有毒有害物质进行保鲜或保质。

7.2 供应商所提供的食品依据《中华人民共和国食品安全法》和《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等法律法规，应符合国家检验标准。

7.3 供应商对所供产品的食品安全负责，供应商应建立 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。产品留样保存一周。

7.4 供应商应具备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。

7.5 供应商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，包括人员、车辆事故等情况，由配送供应商负责处置，并依法承担所有责任。

7.6 成交供应商提供所供应畜禽肉的“动物检疫合格证明”(机打出证，手工出证无效，兽医签字)。“动物检疫合格证明”随肉送采购人存档。在兽医监督下，猪肉类生产企业每月按5%的比例对瘦肉精进行抽样自检合格（配送时提供瘦肉精自检合格记录表，成交人必须存档备查)。不合格的冷鲜畜禽肉（片肉或分割肉）不得供应。如有违反相关规定，由成交人承担相应的经济、法律责任。

7.7 严禁注水及注入其他物质、病畜禽、死畜禽、老母猪肉、老公猪肉等畜禽肉。

7.8 成交供应商必须和具备质量追溯制度的畜禽屠宰企业签订期限不少于本项目实际需要的供货合同。

7.9 鲜畜禽肉（片肉或分割肉）成交供应商不得违反《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物防疫法》、国务院《生猪屠宰管理条例》、《四川省生猪屠宰管理办法》的相关规定。

7.10 所有产品必须符合国家的相关标准与要求，猪肉生产厂家需具备《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》等国家强制规定。

7.11 采购人提前一天通知成交人所需肉类、蔬菜、干杂等，成交人需在半小时内响应，并在次日早上9点之前配送到达。

7.12 供应商针对本项目肉类，应全部配备冷藏车配送。配送车辆车厢的内仓，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。禁止不开制冷而用冰块降温，畜禽肉搬运时有专用容器盛放，保证所有食材新鲜、清洁卫生。

7.13 配送供应商针对本项目，应配备相关的专职服务保障人员，包括但不限于：项目经理、检验人员、配送人员、售后服务人员。以上人员均应持健康证（有效期内）上岗，合同签订前向采购人提供配送人员健康证明材料；配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡。成交供应商应将项目食材配送人员名单向采购人备案，更换配送人员至少提前 10 个工作日向采购人提交相关材料。

7.14 在整个项目实施过程中，成交供应商应严格按所投食材品牌、品级、品质、包装规格进行配送。

7.15 干杂类（如涉及外包装的）外包装袋上应标有生产许可证编号、产品名称、等级、产品执行标准代号、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、成分或配料表、规格及国家法律法规或 GB7718 最新标准规定的其他内容。

★三、商务要求

1、服务期限：合同签订后 2 年，采购合同由成交供应商与西昌品禾食品有限责任公司签订。

2、服务地点：采购人指定地点。

3、付款方式：合同约定。

4、合同款项的结算：

以项目的实际结算价为基准进行下浮结算，按成交下浮率据实结算食材价格。（该结算价格应包括货款、包装、运输、配送、检测、税金、人工、利润等供应商完成本项目所需的一切费用，磋商报价估算错误等引起的风险由供应商自行承担）**（提供承诺函，格式自拟）。**

5、验收、交付标准和方法：

5.1 验收标准：按采购文件要求、供应商的响应文件及承诺、签订的合同、国家及行业相关规范标准进行，所有食材及外包装必须安全、卫生、无毒、无害，符合食品卫生质量要求，产品必须通过国家强制要求的各类认证；所有食材必须符合卫生防疫、检疫部门、质量检验监督等部门的相关质量要求，能提供相关权威部门近期有效清晰的质检报告单；所有货物有良好的感官性状。

5.2 验收方法：由西昌品禾食品有限责任公司及本项目运营公司组织有关专业人员按财库【2016】205 号文《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【2021】22 号）、国家相关标准和磋商文件、响应文件所列的各项要求进行验收，每 批次货物验收合格并由运营公司接收后所有相关质量问题均由运营公司负责。

6、履约责任要求

6.1成交供应商对食材的质量安全负责，若因产品本身质量问题或配送中污染、变质造成食品安全事故，成交供应商负全部责任，采购人将终止合同并追究相应责任。**（提供承诺函，格式自拟）**

6.2成交供应商对食材配送过程中的安全负责，出现交通事故、食品损坏等所有安全事故由成交供应商承担所有经济赔偿及法律责任。**（提供承诺函，格式自拟）**

四、其他要求

与评分标准相对应的其他要求（本项为评审依据，未完全满足仅按要求进行扣分，不影响其响应文件有效性）

1、供应商针对本项目提供配送方案，内容包含但不限于：①配送服务人员管理制度；②配送线路安排、备货供货方案；③仓储设施及供货服务计划；④配送质量保证措施；⑤溯源管理体系等；

2、供应商针对本项目提供应急措施，内容包含但不限于：①运输途中的突发状况、配送应急措施；②因食品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；③临时需求调整应急措施；④自然灾害应急预案等；

3、供应商针对本项目提供售后服务方案，内容包含但不限于：①退换货处理流程；②质量问题处理措施；③回访与反馈机制；④投诉处理机制；⑤服务改进计划等；

4、按评审细则及标准中类似业绩和安全责任、保障能力要求提供相关证明材料。