

一、项目名称、最高限价、标的名称及所属行业

1、项目名称：遂宁市船山区圣莲岛小学校食堂食材配送服务项目。

2、最高限价

包一、包二：供应商根据市场参考价，对所有食材类别报出统一下浮率，下浮率不得<0%，报价下浮率<0%的报价无效。

3、标的名称及所属行业

序号	包号	标的名称	所属行业	备注
1	包一	肉类、蔬菜类、禽蛋类食材配送	其他未列明行业	
2	包二	粮油类、干杂类食材配送	其他未列明行业	

二、项目内容及要求

（一）购置清单及要求

包一：肉类、蔬菜类、禽蛋类食材配送

序号	食材名称（种类）	标准及要求	数量	备注
肉类				
1	猪肉类	品种包含但不限于：排骨、五花肉、里脊肉、前夹肉、后夹肉、猪脚、猪肚等。 1、必须是 24 小时内屠宰的鲜肉。 2、无槽头肉和血刀肉；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。 3、气味：具有生鲜肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味；色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽。 4、符合 GB/T9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1 部分:片猪肉》。 5、猪肉质量要求：新鲜无异味,不得有病猪、死猪、公母种猪肉。	按采购人要求提供	
2	牛、羊肉	品种包含但不限于：牛腿肉、牛肋肉、羊腿肉、羊排等。	按采购人	

序号	食材名称（种类）	标准及要求	数量	备注
		1、符合 GB/T 9961-2008 标准或国家、行业相关标准。 2、符合食品安全溯源管理要求。 3、配送的牛、羊肉均须为当日屠宰的活鲜肉，肉质紧密，富有弹性，肌肉色泽鲜红或深红，有光泽，不发黏。	要求提供	
3	畜、禽肉	品种包含但不限于：鸡、鸭、鹅、兔等家畜/禽肉类。 1、配送的家畜/禽肉均须为当日屠宰的活鲜肉，肉质须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹、纹理清晰、肉质细腻。	按采购人要求提供	
4	水产类	品种包含但不限于：鱼、虾、蟹等水产类。 1、水产须为非污染水域产品，执行标准须符合国家有关水产类食品卫生流通标准。 2、水产类须保持鲜活，用整洁完好的周转箱或水产专用塑料袋封装；水产鲜活，无硬伤及血块，形态正常无包块畸形。	按采购人要求提供	
蔬菜类				
5	蔬菜	品种包含但不限于：豆芽菜、土豆、萝卜、白菜、花菜、佛手瓜、冬瓜、茄子、豇豆、青豆、平菇、金针菇等叶菜类、根茎类、果菜类、芽苗类、菌类。 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，不带叶霉，无畸形花。 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，弹击有实感。 3、果菜类：外观完整，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。 4、芽苗类：鲜嫩、无老叶、无花斑黄叶，根部切口新	按采购人要求提供	

序号	食材名称（种类）	标准及要求	数量	备注
		<p>鲜，茎叶完整，无腐烂现象。</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、豆芽菜：不得使用添加剂，无感观异常。</p> <p>7、所有蔬菜农药残留及重金属不得超标，不得含有国家全面禁止使用的农药成份。</p>		
禽蛋类				
6	禽蛋类	<p>品种包含但不限于：鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等禽蛋类</p> <p>1、禽蛋须保证无机砷、铅、汞等依据相关国家标准控制在安全范围，须保证新鲜、安全、卫生。具有禽蛋固有的色泽，蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、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，内容物不得有血块或其他禽类组织异物。</p> <p>2、按照食品安全国家标准蛋与蛋制品及最新国家标准执行。符合国家最新质量标准及食品安全标准。</p> <p>3、包装要求：经过“预包装”处理，非散装，蛋上面应有生产日期等喷码标志且符合食品卫生安全法要求。</p> <p>4、供货要求：每一批次蛋类必须保证新鲜，产品送达的有效保质时间不低于 30 天。</p> <p>5、配送时须有产品检疫合格证明，外地禽蛋须提供其所在地农业部门的检疫合格证明或检疫验讫标识。</p>	按采购人要求提供	

备注：1、本项目所涉及产品国家标准更新的，按最新国家标准执行。

2、本项目若涉及采购人日常所需的其他食材，按采购人要求提供，相关食材均符合国家最新质量标准及食品安全标准，数量按采购人要求提供。

包二：粮油类、干杂类食材配送

序号	食材名称（种类）	标准及要求	数量	备注
粮油类				
1	大米	1、大米（粳米、籼米）质量指标为粳米二级及以上。	根据采	

序号	食材名称（种类）	标准及要求	数量	备注
		<p>2、符合 GB/T1354-2018《大米》标准或国家最新标准。</p> <p>3、色泽、气味：无异常色泽和气味；加工精度：对照标准样品检验留皮程度；不完善粒$\leq 3.0\%$；杂质最大限量：总量$\leq 0.25\%$、其中：无机杂质$\leq 0.02\%$；碎米：总量$\leq 15.0\%$、小碎米$\leq 1.0\%$；互混$\leq 5\%$；水分$\leq 14.5\%$；黄粒米$\leq 1.0\%$。</p> <p>4、黄曲霉毒素 B1$\leq 10\mu\text{g/kg}$、镉（以 Cd 计）$\leq 0.2\text{mg/kg}$、铅（以 Pb 计）$\leq 0.2\text{mg/kg}$、汞（以 Hg 计）$\leq 0.02\text{mg/kg}$、无机砷（以 As 计）$\leq 0.2\text{mg/kg}$、六六六$\leq 0.05\text{mg/kg}$、滴滴涕$\leq 0.05\text{mg/kg}$。</p> <p>5、具有正常的色，香味，无结块、无受潮、无霉变、无虫害。</p> <p>6、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，不得提供散装大米。</p> <p>7、送达至采购人处时的有效保质时间不低于产品保质期的二分之一。</p>	购 人 实 际 需 求 提供	
2	面粉	<p>1、质量要求:特制一等面粉。</p> <p>2、符合 GB/T1355-1986《小麦粉》标准或国家最新标准。</p> <p>3、粉类粗细度通过 CB36 号筛，残留在 CB42 号筛$\leq 10.0\%$；水分≤ 14.0；灰分≤ 0.70；面筋含量≥ 26.0；磁性金属物≤ 0.003；脂肪酸值≤ 80。</p> <p>4、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，不得提供散装面粉。</p> <p>5、送达至采购人处时的有效保质时间不低于产品保质期的二分之一。</p>	根据采 购人实 际需求 提供	
3	菜籽油	<p>1、质量要求:三级（含）以上压榨非转基因菜籽油。</p> <p>2、食用菜籽油符合 GB/T1536-2021《菜籽油》标准或国家最新标准。</p> <p>3、规格：10 升/桶。</p> <p>4、送达至采购人处时的有效保质时间不低于产品保质期的二分之一。</p> <p>5、包装完好严密，瓶口无油迹等渗漏现象，注明产品名称、等级、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号和生产许可证编号。</p>	按采购 人要求 提供	

序号	食材名称（种类）	标准及要求	数量	备注
干杂类				
4	干杂、调料、副食品类	<p>品种包含但不限于：食盐、食醋、酱油、干辣椒、花椒、干海带、干黄豆、干笋等干杂、调料、副食品类</p> <p>1、调料：外包装无污物、无泄漏、无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉。色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整、无破包、夹包、漏包、无污染。</p> <p>2、干杂及副食品：食材须干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、无须二次处理食品可以直接进行熟加工，在保质期内有 SC 标志。</p> <p>3、豆制品：食材须干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工，无须二次处理可以直接进行熟制做。</p> <p>4、包装食品送达至采购人处时的有效保质时间不低于产品保质期的一半。</p>	按采购人要求提供	

备注：1、本项目所涉及产品国家标准更新的，按最新国家标准执行。

2、本项目若涉及采购人日常所需的其他食材，按采购人要求提供，相关食材均符合国家最新质量标准及食品安全标准，数量按采购人要求提供。

（二）质量要求（包一、包二）

1、本项目所采购产品的具体采购数量以采购人实际需求为准。所列产品标准如在履约期间国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。

2、以上所有食材必须符合国家的相关标准与要求，不得提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，供应商所提供食材须达到相关食品卫生安全规定，保证所提供食材配送到采购人单位时的质量、卫生和安全。

（三）服务要求（实质性要求）

包一：肉类、蔬菜类、禽蛋类食材配送

1、服务要求

1.1 须提供 24 小时畅通且有专人值守的办公电话，若出现产品质量等问题，在接到采购人电话后应在 20 分钟内响应，1 小时内到达现场，1 小时处理完成，

并承担因此产生的一切费用和责任。

1.2 所配送的原辅食材交付验收时，发现有任何问题（包括外观损伤），须以采购人能接受的方式加以解决。

1.3 所有配送的食材在当天早上 08:00 前或按采购人要求时间配送，专人专车配送至采购人处，肉类必须保证供应为当日生产的产品，肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹。

1.4 根据采购人所需数量、配送时间等要求及时配送，成交供应商不得延迟供货，一旦延迟 1 天及以上时间供货，由成交供应商按每逾期 1 日向采购人偿付逾期货款总额 3%的违约金，并承担采购人相应损失。

1.5 每次配送到学校的食品必须免费向学校提供同批次的留样产品 1 份，并完善留样相关记录，留样保存时间按行业相关文件要求为准。

1.6 供应商成交后必须提供相应合格证明。每批次鲜肉必须提供《肉品品质检验合格圆形印章》和《动物检疫合格证明》，每批次蔬菜应携带农药残留检测合格证明及产地准出证明。定型包装食品等原辅材料每批次需提供《产品检验合格证》等证明材料。

1.7 成交供应商承诺在合同期内，采购人将每学期一次抽取成交供应商所配送的食材至第三方有资质的检验检测机构进行检验，送检费用由成交供应商承担。若送检质量不合格，造成经济损失的由成交供应商进行赔偿。**（单独提供承诺函，格式自拟）**

2、储存及配送要求

2.1 储存要求：供应商有符合行业规定及满足配送需要的仓储地，其中必须有足够存储周转鲜肉等生鲜食材的冷藏库房。库房硬件设施齐全，防盗门窗，专人专锁专管。库房内、库房大门及通道全方卫监控设备实施；库房安装“五防”（防尘、防潮、防虫、防鼠、防蚊蝇）相关设备设施。

2.2 配送车辆及人员基本要求

（1）为保证配送货物的食品安全及运输安全等，供应商须针对本项目配备至少一辆固定配送车辆，车辆为厢式货车或其他封闭式车辆**（自有车辆提供行驶证复印件和车辆照片，非自有车辆提供行驶证复印件、车辆照片和车辆租赁协**

议复印件，并加盖供应商公章）。

（2）供应商配备的配送车辆不得有污染事故的发生。供应商应定期对车辆进行清洁、消毒，做好消毒记录，并采用专人管理。运输食品时应避免日晒、雨淋；禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输；配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用双人双锁管理。（单独提供承诺函，格式自拟）

（3）至少保证 2 人上岗，采用双人双锁管理，并设置食品安全员 1 名，供应商必须承诺配送人员无犯罪、无吸毒史。成交供应商必须安排责任心强、工作认真负责、身体健康的人员随车配送，做到专人专车配送。配送人员必须保证 24 小时通讯畅通，配送人员必须持有健康证（健康证类别为食品）。（单独提供承诺函，格式自拟）

3. 成交人对采购人的采购需求建立采购人需求档案，并开展跟踪服务。成交人对承接的配送业务，需单独建立台账或账簿。对所有配送的原材料均有详细的进销存账，且能够提供完善的食品质量追溯机制。成交人自己保存样品和检验报告的同时，必须将每批次的产品合格证、说明书以及生产企业的质量自检报告复印件送至采购人处留档。

包二：粮油类、干杂类食材配送

1、服务要求

1.1 须提供 24 小时畅通且有专人值守的办公电话，若出现产品质量等问题，在接到采购人电话后应在 20 分钟内响应，1 小时内到达现场，1 小时处理完成，并承担因此产生的一切费用和责任。

1.2 所配送的原辅食材交付验收时，发现有任何问题（包括外观损伤），须以采购人能接受的方式加以解决。

1.3 配送时间根据采购人要求的时间，专人专车配送至采购人处。

1.4 根据采购人所需数量、配送时间等要求及时配送，成交供应商不得延迟供货，一旦延迟 1 天及以上时间供货，由成交供应商按每逾期 1 日向采购人偿付逾期货款总额 3%的违约金，并承担采购人相应损失。

1.5 每次配送到学校的食品必须免费向学校提供同批次的留样产品 1 份，并

完善留样相关记录，留样保存时间按行业相关文件要求为准。

1.6 供应商成交后必须提供相应合格证明。定型包装食品等原辅材料每批次需提供《产品检验合格证》等证明材料。

1.7 成交供应商承诺在合同期内，采购人将每学期一次抽取成交供应商所配送的食材、食品至第三方有资质的检验检测机构进行检验，送检费用由成交供应商承担。若送检质量不合格，造成经济损失的由成交供应商进行赔偿。**（单独提供承诺函，格式自拟）**

2、储存及配送要求

2.1 储存要求：供应商有符合行业规定及满足配送需要的仓储地，库房硬件设施齐全，防盗门窗，专人专锁专管。库房仓库内、库房大门及通道全方卫监控设备实施；库房安装“五防”（防尘、防潮、防虫、防鼠、防蚊蝇）相关设备设施。

2.2 配送车辆及人员基本要求

（1）为保证配送货物的食品安全及运输安全等，供应商须针对本项目配备至少一辆固定配送车辆，车辆为厢式货车或其他封闭式车辆**（自有车辆提供行驶证复印件和车辆照片，非自有车辆提供行驶证复印件、车辆照片和车辆租赁协议复印件，并加盖供应商公章）**。

（2）供应商配备的配送车辆不得有污染事故的发生。供应商应定期对车辆进行清洁、消毒，做好消毒记录，并采用专人管理。运输食品时应避免日晒、雨淋；禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输；配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用双人双锁管理。**（单独提供承诺函，格式自拟）**

（3）至少保证 2 人上岗，采用双人双锁管理，并设置食品安全员 1 名，供应商必须承诺配送人员无犯罪、无吸毒史。成交供应商必须安排责任心强、工作认真负责、身体健康的人员随车配送，做到专人专车配送。配送人员必须保证 24 小时通讯畅通，配送人员必须持有健康证（健康证类别为食品）。**（单独提供承诺函，格式自拟）**

3. 成交人对采购人的采购需求建立采购人需求档案，并开展跟踪服务。成交

人对承接的配送业务，需单独建立台账或账簿。对所有配送的原材料均有详细的进销存账，且能够提供完善的食品质量追溯机制。成交人自己保存样品和检验报告的同时，必须将每批次的产品合格证、说明书以及生产企业的质量自检报告复印件送至采购人处留档。

（四）其他要求（包一、包二）

1、成交供应商在配送过程中的安全事故责任由成交供应商自行承担。因食材、食品质量发生的食品安全事故，由成交供应商承担全部经济 and 法律责任，并取消其配送资格。**（实质性要求，单独提供承诺函，格式自拟）**

2、如遇定期或不定期的相关职能部门抽样检验，成交供应商应按要求提供有关材料。

3、供应商须承诺即使提供了所供产品合格的相关检测报告或证明材料，但在因供应商产品导致发生食品安全事故时供应商应承担全部责任。**（实质性要求，单独提供承诺函，格式自拟）**

4、供应商需提供针对本项目的配送服务方案及后续服务方案。

（五）考核办法及标准（包一、包二）

考核实行百分制，按照考核标准每月末进行考核。每月考核成绩在 90 分以上（含 90 分），考核结果为优秀，足额拨付当月服务费用。90 分以下，每减少一分扣服务费 200 元。若考核成绩连续三个月得分在 80 分以下或年度累计四个月得分在 80 分以下为年度考核不合格，采购人有权解除或终止合同。

考核月评分表			
年 月			
一、质量（满分 25 分）			
评分项目	评分说明	分值	说明
1、是否过期（25 分）	采购过期食品的一次扣 5 分，本项分值扣完为止。		
二、品质（满分 40 分）			
评分项目	评分说明	分值	说明

1、品相（10 分）	发现有异物的一次扣 5 分，本项分值扣完为止。		
2、品质（20 分）	发现有变质的一次扣 10 分，本项分值扣完为止。		
3、重量（10 分）	出现重量偏差 3%以上的，一次扣 1 分，并依次递增，本项分值扣完为止。		
三、服务考核（满分 35 分）			
评分项目	评分说明	分值	说明
1、品种符合（5 分）	发现品种出现差错，一次扣 1 分，并依次递增，本项分值扣完为止。		
2、退、换货情况（5 分）	出现商品退换货的，一次扣 1 分，并依次递增，本项分值扣完为止。		
3、送货时间（5 分）	未按合同规定时间供货的，一次扣 1 分，并依次递增，本项分值扣完为止。		
4、应急响应（5 分）	一次应急超 3 小时未响应扣 5 分，并依次递增，本项分值扣完为止。		
5、发票报送（10 分）	不按时提供发票、发票数据不实，一次扣 2 分，并依次递增，本项分值扣完为止。		
6、每月数据统计（5 分）	每月 10 日之前上报上月供应数据统计，不报扣 5 分、数据有错扣 3 分、迟报扣 2 分，本项分值扣完为止。		
合 计		100	

三、商务要求（实质性要求）

包一、包二：

1、配送服务产品定价

1.1 价格调整周期：以 1 个月为一个周期。

1.2 价格确定方式：

（1）合同结算单价=基础单价×（1-统一下浮率）。

（2）基础单价确定方式。于每个月第四周星期五进行一次询价（如有特殊原因，采购人可另行安排时间进行询价），由采购人牵头、供应商参加组成价格调查组（人数为 3 人以上的单数），随机在遂宁城区几个规模较大的超市和市场

（不低于 3 家）等对各食材的市场零售价进行调查后，取同产品同等级的平均价确定为本周期各食材的基础单价（以元为单位保留两位小数）。

注：合同结算单价：指采购人和成交人双方结算合同价款时各类食品单位数量的价格。合同结算单价应包括不限于原材料成本费、生产费、分（切）割费、检（防）疫费、包装费、运输配送费、保险、资金利息、各种税费等所有生产运营费用和采购文件规定的其它费用。

1.3 本项目的供应商需报出各类食材的统一下浮率。

2、付款方式

2.1 无预付款，实行按每月据实结算制度。每月结算一次，配送次月 10 日前，成交人向采购人提供上一月度的货物配送清单，经采购人核实配送货物的数量、金额后，成交人按核实后的金额开据有效的正式发票进行结算。

2.2 每月结算金额以采购人实际需求数量据实结算。

各类食材结算金额=基础单价×（1-统一下浮率）×实际发生采购数量

每月结算金额等于各类食材结算金额之和。

3、本项目签单价合同，具体采购数量以采购人实际需求为准，合同金额不得超过预算金额。

4、服务地点：采购人指定地点。

5、服务期限：一年，供应商经采购人考核合格且核实无其他解除或终止合同的情形后，可续签次年合同，合同一年一签，总服务期不超过三年。

6、验收要求：

6.1 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）的要求及相关行业标准进行验收。

6.2 所有配送货物及外包装必须安全、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。

6.3 所有配送货物必须符合卫生防疫、检疫部门，质量检验、监督等部门的相关质量要求，能出具相关权威部门近期有效清晰的质检报告单。

6.4 所有配送货物有较好的感官形状。

6.5 若成交人所提供物资的质量因不符合相关质量标准，导致采购人被市场

监管、卫生防疫、检疫部门处罚，采购人有权向成交人追责并要求赔偿，并同时报相关部门处理。

6.6 配送货物验收由采购人、供应商双方现场检验，对供应产品的质量、产地、品牌、规格标准无异议，数量准确无误后，由食堂管理人员、厨师、供应商三方签字，一式三份，各自留存。

6.7 配送的货物在验收时有不符合要求的，一律退回，供应商无条件重新更换达到标准要求配送货物，如出现两次不符合要求的，采购人有权终止合同。

6.8 成交人按照卫生防疫要求定期提供相应的食品出厂合格证，检疫证等相关证件。

6.9 因成交人供货质量原因，引起采购人食品安全事故，采购人将报相关主管部门，并按《中华人民共和国食品安全法》及相关规定，除赔偿当期的原材料损失外，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。

7、其他要求：供应商成交后与采购人签订合同时，根据采购人要求提供响应文件中相应证明材料的原件进行核实，不提供或提供的相应证明材料原件与响应文件中的复印件不符时按提供虚假材料处理，无误后才签订合同。**(提供承诺函，格式自拟)**