

一、采购标的概况

（一）项目概况

依据《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规，为进一步加强后勤保障能力，建立健全优良的卫生安全管理机制，严防食源性公共卫生事故发生，拟开展2021年姚渡镇机关食堂食材供应政府采购项目。

（二）采购预算

本项目采购预算（最高限价）95 万元。供应商按照“折扣”进行报价，包括但不限于食材费、配送费、装卸费、税费、办公费、物资检测费、管理酬金、保险费、代理服务费、项目验收产生费用等及相关责任和风险。采购人不再另行支付。

（三）现场踏勘

本项目采购人不组织现场勘查，供应商可自行组织，勘查现场发生的费用自理，勘查现场中所发生的人员伤亡和财产损失全部由供应商自行负责。勘查不能影响采购人工作秩序。

（四）服务范围

青白江姚渡镇人民政府。

二、技术服务要求

1、采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范

（1）熟肉物资符合《GB 2726-2016 食品安全国家标准熟肉物资》；

（2）畜禽屠宰加工符合《GB 12694-2016 食品安全国家标准畜禽屠宰加工卫生规范》；

(3) 水产物资符合《GB 20941-2016 食品安全国家标准水产物资生产卫生规范》；

(4) 蛋与蛋物资符合《GB 21710-2016 食品安全国家标准蛋与蛋物资生产卫生规范》；

(5) 蔬菜水果农残最大残留限量符合《GB2763-2019 食品安全国家标准农残最大残留限量》；

(6) 乳物资符合《GB 12693-2010 食品安全国家标准 乳物资良好生产规范》；

(7) 灭菌乳符合《GB 25190-2010 食品安全国家标准》；

(8) 调制乳符合《GB 25191-2010 食品安全国家标准》；

(9) 大米应符合《GB/T1354—2018》标准，达到国标一级大米及以上标准；

(10) 面粉应符合《GB1355-2005》标准，执行国标特制一等小麦粉及以上标准；

(11) 植物油应符合《GB2716-2018 植物油食品安全卫生标准》；

(12) 预包装食品标签符合《GB7718-2011 预包装食品标签通则》；

(13) 食品添加剂符合《GB 2760-2014 食品安全国家标准/食品添加剂使用标准》；

(14) 以及其他相关规范、标准，如有最新规范、标准按最新的执行；

(15) 采购人在项目实施过程中如有新要求以采购人要求为准。

2、采购标的需实现的目标

建立健全优良的供应体制和卫生安全的管理机制，严防在后勤保障工作中食源性公共卫生事故发生。推行简餐和健康饮食，科学合理安排饭菜数量，坚决制止“舌尖上的浪费”。

3、采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求

(1) 供应商所供应的食材外包(箱、框等)应完好无破损，并有清晰标识，注明物资产出日期、配送日期、配送储藏温度等信息。

(2) 供应商所供应的肉类食材应在人类感官指标上体现新鲜或正常状态。供应商所供应的肉禽类物资应根据采购人实际使用要求进行清洗、宰切等初步加

工，并按采购人要求放至或存储。

(3) 猪肉须为屠宰厂当日屠宰的活鲜肉，应符合成都市生猪溯源体系的要求并在供货时提供有地方政府卫生监督机构出具的动物检疫合格证、肉品品质检验合格证和动物检疫合格验讫印章以及肉品品质检验合格验讫印章供甲方核验。其它肉类在供货时提供包括定点屠宰卫生防疫合格证明材料、动物检疫、检测等相关合格证明材料。家畜/禽肉类须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹、纹理清晰、肉质细腻。

(4) 水产品类须为活鲜保持活体状态固有色泽，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂，应在供货时提供相关合格依据。

(5) 散装生鲜禽蛋在供货时提供动物产品检疫、检测合格证明或出县境动物产品检疫、检测合格证明，外地生鲜禽蛋应在供货时提供其所在地农业部门的检疫、检测合格证明和检疫、检测验讫标识。禽蛋必须新鲜、清洁、大小均匀、无破损，保证质期内新鲜、卫生、安全。

(6) 蔬菜类必须新鲜，保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本一致、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、无须二次处理可以直接进行熟加工。

(7) 水果类必须保证新鲜，果型匀称，色泽均匀，不得过熟或欠熟，无虫、无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好。

(8) 配送供应豆制品须保证食材干净、不含非食品化学物质、按统一标准加工，无须二次处理可以直接进行熟制做。

(9) 调味品及干杂外包装无污物、无泄漏、无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉。色泽正常，具有该品种固有的香味，无异味。调味品及干杂须干净、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。

(10) 其他未列明食材应符合国家及行业标准。

4、采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求

(1) 采购要求：

1.1 供应商应建立稳定的食材货源渠道，保证食材质量，干净卫生。

1.2 供应商所供应的食材必须在供应当天进行采购。

(2) 供应要求:

2.1 供应商对于采购人临时性的接待任务或者突发食材不足等情况, 应按照采购人通知及时作出相应调整, 应保证在收到采购人指令后的 30 分钟内为采购人提供应急供应。

2.2 如采购人就餐人员变动时, 应通知供应商, 并把变动人员的相关信息准确无误的告知供应商, 供应商应根据采购人提供的信息做出合理安排, 费用标准同已定标准。

2.3 供应商每月制定符合本单位在职员工的合理膳食健康菜谱, 并根据职工的身体改善状况持续做出改善。每月菜品须根据季节和实际需求予以调整, 每周间隔翻新。每周五向采购人报送下周食谱计划以及健康膳食所需物资数量、品种等。

2.4 食材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, 不得供应转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。

2.5 预包装食材必须为原公司(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, 不得提供假冒伪劣、有毒有害食品, 并达到采购人对食材的要求。

2.6 预包装类食材每批次提供一次由国家认可的官方检测机构出具检测合格报告(配送供应时提供); 蔬菜、水果每半年提供一次由国家认可的官方检测机构出具农药、杀虫剂等残留检测合格报告(配送供应时提供)。

2.7 供应商所供应的食材在每次供应前采购人会确认本次食材供应清单, 清单中详细食材质量、技术规格、物理特性及数量要求会成为采购人的签收依据, 供应商应严格按照采购人食材供应清单要求进行供应。

(3) 配送保障要求

3.1 安排工作认真负责、身体健康的人员负责配送, 配送联系人保证 24 小时电话畅通。做到保质、保量、按时、按要求将采购产品送到指定地点, 按实际

需求数提供物资。

3.2 实行专用车辆配送，每日对车辆清洁消毒并做好记录。配送车辆符合安全、卫生要求。禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输，供应时不得有污染事故发生。采用双人双锁管理。

3.3 供应商为本项目配置专用配送车辆 1 辆，车厢为专用封闭式。

3.4 人员保障：

供应商为本项目配置：项目负责岗 1 个；配送岗位 2 个；专职驾驶岗位 2 个；食品安全管理岗位 1 个；膳食健康管理岗位 1 名。

以上岗位的人员应保持身体健康，具有有效健康证，每月应进行新冠肺炎核酸检测，检测结果为阴性方可继续进行物资供应，采购人有权随时检查工作人员的核酸检测结果，工作人员不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的物资且追究供应商为采购人带来的损失。

3.5 供应商如成交后应承担因供应食材质量引起的食品安全等一切经济和相关法律责任。供应商需在响应文件中单独承诺，因供应商成交后所供应的食材本身质量或配送原因发生的食品安全事故，由成交人承担全部经济 and 法律责任，并取消其成交资格。

3.6 成交人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的采购人将取消其成交资格：

因食品质量引发食品安全事故或造成责任事故的；

服务期内检查 3 次出现供应物资不合格、供应企业存在严重安全隐患整改不到位等情况；

在物资供应期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的；

经监管部门抽检不达标的。若因此给采购人造成经济损失由成交人承担赔偿责任。

(4) 质量控制要求

4.1 供应商应加强对食材的质量监控和定期检查，对于存在缺陷的食材立即按要求进行销毁，若已经配送应立即召回，并承担给采购人带来的损失。

4.2 供应商应加强公司内外的社会责任感的培养，加强食品安全相关法律法规的培训，增强大家的法律意识、提高大家的意识观念。

4.3 供应商应加强员工营养膳食知识的培养，提高大家的健康意识。

4.4 供应商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，对供应商执行进行监督考核。

4.5 采购人有权不定期将配送的食材送国家认可的第三方检测机构进行检验，检验结果不合格的采购人有权向供应商追究责任并终止合同。

4.6 供应商应建立食材质量安全溯源体系，采购人可以随时可查询出此次供应的物资生产企业、物资产地、具体农户等全部流通信息。如出现供应食材质量问题时可及时报防疫部门及进行风险防控。

4.7 供应商对所供应的食材的安全负责，应建立 24 小时监控体系，所有食材在供应前再次检查物资的有效期、包装等。

4.8 如因食材卫生、品种和质量、价格等问题引起采购人监督人员不满，必须做出书面的、公开的解释，提出解决方案并赔偿采购人因此而遭受的全部损失；如供应的食品引起病源性传播或食物中毒，由此所造成的损失由供应商负责并承担相应的法律和经济责任。

4.9 供应商应保证食材完好无损地到达使用者所在地，如有过期（含违法涂改生产日期）、破包、漏包、胀包、脏包、坏包、包装污染（有霉斑、虫咬等）、产品内有异物、产品有异味和苦味等质量问题或现象，由供应商在配送当天无条件免费负责调换、补齐或赔偿。若发现数量巨大，采购方有权终止合同，带来的一切责任和影响由中标供应商全部负责。

4.10 供应的食材应按要求进行留样保存。

4.11 供应商严禁供应一切不符合现行市场监督管理部门严厉打击的食材，经采购人发现将严查到底并向行政主管部门或法院追究供应商的法律责任。

三、商务要求：

（一）采购标的的其他技术、服务等要求

1、膳食健康管理要求

（1）健康监测

为采购人提供健康监测，健康监测信息和数据应能满足采购人需要。获取方式包括但不限于：根据专业设备及软件等进行健康状态监测；由医疗或体检机构提供的数据等。

供应商提供与健康管理和体征监测、体征评估等相关的辅助性设备。

（2）建立健康档案和健康干预

建立职工健康档案，包括但不限于：一般信息、生活方式（如饮食习惯、吸烟、饮酒、睡眠状态、心理、运动等）、健康监测数据、健康状况（如过敏史、禁忌、慢性病史、家族病史等）。健康档案内容应保密。

健康干预。供应商应定期对职工的身体状况做出评估，并给出合理化建议供员工选择。制定职工健康干预措施，包括但不限于：生活起居：营养、睡眠、心理、运动等。定期为有需要的职工提供合理的、有针对性的健康膳食管理方案等。

（3）健康膳食培训

供应商定期指派健康管理师为职工提供健康膳食培训。

培训要求至少包含以下内容：

1.1 基础培训

1) 培训目的

基本概念的掌握。经过基本培训，职工能够了解基本概念，清楚膳食管理的目的。

2) 培训形式

培训形式：现场培训；

地点：采购人指定地点；

人数：采购人相关职工、食堂厨师。

3) 课时安排

不少于 3 个课时。

(二) 采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点

1、采购标的数量：采购数量最终以采购人实际需求数量为准，成交人应保证所提供的货物或服务不仅在设计和制造方面符合规范和响应文件的要求，而且还应满足有效使用的要求。

2、服务期限：一年。

3、采购标的付款时间与方式：

(1) 按月进行支付。每月成交人按所供当月实际供应食材数量*成交单价计算当月食材费用,服务费用为所有食材费用的 9.5%，实际每月费用为食材费用和服务费用的总和，双方进行核对，无误后，双方签字确认。

(2) 具体支付细节由采购人和成交人双方在合同中约定。

4、价格确定机制

(1) 基准单价确定方式

1) 食材采用询价方式：在每个询价周期内，由采购人和供应商共同组建价格调查组对原材料当地市场价进行询价。根据询价结果，按成交供应商响应产品基础单价的百分比，确定原材料结算价格。

2) 基础单价：

因供应的食材会受市场因素影响而产生波动，所有食材的价格以成都市发展和改革委员会公布价格为基准价，不能核实的价格由采购人和供应商共同组成价格调查组，随机在成都市几个规模较大的超市或商城（不低于 3 家）等进行零售价格调查，取同食材同等级的平均价确定为基准单价（以元为单位保留两位小数）。

3) 服务费用：服务费按照原材料结算价的 9.5%收取；如遇特殊情况，由供应商和采购人商讨达成一致。

(2) 食材单价调整周期：30 天为一周期。

(3) 报价：供应商按照折扣进行报价，报价不得高于 100%（百分号前最多保留两位小数）。

(4) 结算金额=食材结算金额+服务费用

食材结算金额=基础单价×折扣×实际采购数量；

服务费用=食材结算金额×9.5%（服务费用不进行报价）。

（三）采购标的的验收标准

由采购人组织，成交人与采购人应严格按照《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）及政府采购关于履约验收的相关规定执行。

（四）考核标准

1、考核监督要求

采购人按照“双随机、一公开”原则对本项目成交人履约情况进行考核。成交人对监督考核发现问题及时列出整改方案进行整改，因整改不到位造成的损失和责任由成交人承担，包括政府行政部门的所有罚款和行政、法律责任、对个人、集体的赔偿费用及由此给采购人造成的其他损失。平均综合得分合计低于80分，采购人有权立即终止合同，并拒绝续签后续合同，由此带来的经济损失和责任由供应商承担。

2、考核细则

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		
配送保障						
1.	配送人数及健康状况不符合要求的，每发现一次扣0.5分，若配送人员未按要求进行核酸检测，每发现一次扣4分。	3				
2.	配送车辆不符合规范、未按要求清洁	3				

	消毒的，每发现一次扣 0.5 分。					
3.	未按时进行配送的，配送出现漏送、错送，每发现一次不符合采购人要求的扣 0.5 分。	3				
4.	配送信息和物资出入库信息记录不全、不完整的，每发现一次扣 0.5 分。	3				
质量保障						
5.	从符合规定资质的单位进货、有合作协议及资质证明材料，不符合要求的发现一次扣 0.5 分；	5				
6.	预包装产品应有 SC 标志，不符合要求的发现一次扣 0.5 分；	5				
7.	物资存放场地干净卫生、有消毒清洁记录、物资堆放整齐，符合采购人要求。不符合以上要求的每发现一次扣 0.5 分。	5				
8.	鲜畜禽肉感官指标应正常。如表面有一层微干的外膜，有光泽；表面微干或湿润，但不粘手；按压后凹陷立即恢复；无异味。每发现一次扣 0.5 分。	5				
9.	提供猪肉时，应提供“两证两章”（即动物产品检疫合格证、肉品品质检验合格证、动物检疫验讫印章、肉品品质检验验讫印章）。每发现一次扣 0.5 分。	5				
10.	提供牛肉、羊肉、禽肉等其它畜禽肉时，应提供动物产品检疫合格证与动物检疫验讫印章。每发现一次扣 0.5 分。	5				
11.	提供蛋类时，从外观上蛋壳颜色不宜过亮外壳气孔和纹理分布过于均匀；从气味上用鼻子细闻，应有隐隐的腥味；从声音上轻轻敲击，应发出较脆的声音；从打碎后的形状来看，蛋黄和蛋清不会很快融到一起；如果煮熟	5				

	的鸡蛋蛋黄抹到纸上，蛋黄应呈细小颗粒粉状物散开；在煎鸡蛋时，蛋黄不会在没有搅动的情况下会自然散开。每发现一次扣 0.5 分。					
12.	蛋类应有动物产品检疫（或检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明，外地蛋类应有其所在地农业部门的检疫（或检测）合格证明或检疫（或检测）验讫标识，蛋类无机砷、铅、镉、汞等依据相关国家标准控制在安全范围，必须保证新鲜、卫生、安全。每发现一次扣 0.5 分。	3				
13.	鱼类应保证鲜活，肉质有弹性，鱼鳃鲜艳、肉刺不分离、无异味。每发现一次扣 0.5 分。	3				
14.	根菜类不符合磋商文件要求的每有一次扣 0.5 分；	3				
15.	叶菜类不符合磋商文件要求的每有一次扣 0.5 分；	3				
16.	食用菌类不符合磋商文件要求的每有一次扣 0.5 分；	3				
17.	多年生蔬菜不符合磋商文件要求的每有一次扣 0.5 分；	3				
18.	水果不符合磋商文件要求的每有一次扣 0.5 分；	3				
19.	其他未逐一系列明的水果蔬菜：无腐烂变质，气味色泽正常，符合食品卫生要求，不符合磋商文件要求的每有一次扣 0.5 分；	3				
20.	纯乳物资以生牛乳为原料。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，无粘稠现象。每发现一次扣 2 分。	3				

21.	调味奶以不低于 80%的生牛乳为原料生产。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,无粘稠现象。每发现一次扣 2 分。	3				
22.	大米、面粉等级须为特级应符合粮食卫生国家标准要求,取得食品生产许可证,具有产品检验报告,在保质期内有 QS 标志或 SC 编号。每发现一次扣 1 分。	3				
23.	食用油不能配送转基因食用油,符合 GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》规定(以国家最新公布的标准为准),质量等级一级或更高。须取得《食品生产许可证》,具有相关产品检验报告,在保质期内有 QS 标志或 SC 编号。每发现一次扣 2 分。	3				
24.	豆物资须保证食材干净、不含非食品化学物质、按统一标准加工,无须二次处理可以直接进行熟制做。须取得《食品生产许可证》,具有相关产品检验报告,在保质期内有 QS 标志或 SC 编号。每发现一次扣 2 分。	3				
25.	调料、干杂及副食品等。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。干杂及副食品须食材干净、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。须取得《食品生产许可证》,具有相关产品检验报告,在保质期内有 QS 标志或 SC 编号。每发现一次扣 2 分。	3				
其他						

26.	工作人员态度恶劣或不服从采购人管理的每发现一次扣1分。	4				
27.	应急处置未在30分钟以内完成应急处置服务的每发现一次扣1分。	4				
28.	未配合采购人成功进行经费审计，或者出具的证票等资料不符合要求的发现一次扣1分。	5				
综合得分合计						

3、采购标的验收考核标准应用

(1) 本《标准》所列分值，0.1分对应100元。成交人服务经费以合同约定计算为基础，核减（加）当月奖惩资金后，据实拨付。

(2) 采购人根据《细则》对成交人进行考核，1个合同年度内连续3个月平均综合得分合计低于80分，采购人有权立即终止合同，并拒绝续签后续合同，由此带来的经济损失和责任由供应商承担。

(3) 采购人有权根据工作实际对《细则》进行修订。