

招标项目技术、服务、商务及其他要求

(注：当采购包的评标方法为综合评分法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。)

(注：当采购包的评标方法为最低评标价法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。)

3.1 采购项目概况

本项目为成都市郫都区人民政府犀浦街道办事处机关食堂食材配送采购项目。本项目为采购成都市郫都区人民政府犀浦街道办事处机关食堂食材配送供应商一家，配送范围包括机关食堂所需粮油、肉类、家禽、蛋类、蔬菜类、水果类及干杂、副食品等食材/品，配送地点为犀浦街道办事处机关食堂。

3.2 服务内容及服务要求

3.2.1 服务内容

采购包 1:

采购包预算金额(元): 1,670,000.00

采购包最高限价(元): 1,670,000.00

供应商报价不允许超过标的金额

(招单价的) 供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额(元)	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	食堂服务	1.00	1,670,000.00	项	餐饮业	否	否	否	否

3.2.2 服务要求

采购包 1:

标的名称: 食堂服务

参数性质	序号	技术参数与性能指标
★	1	(一) 配送食材要求 1、配送的食材必须符合国家

		<p>相关标准和强制性规定要求,为质量合格产品。不采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。</p> <p>2、预包装类食品原料应具有SC标记。</p> <p>2.1. 其中大米为当年或上一年产非转基因稻谷加工产品,符合GB/T 1354-2018《大米》标准,国标二级(粳米)及以上标准,水分、农药残留量、重金属等指标符合规定标准;每批货送达采购人指定地点时,剩余有效期须在6个月(含)以上。每批货均需提供大米生产厂家出具的《出厂检验合格证》。</p> <p>2.2. 食用油为非转基因菜籽油及以上,执行标准:符合GB/T 1536-2021国家标准、GB 2716食用植物油卫生标准,油质清澈明亮,无异味,不得有沉淀污物等;每批货送达采购人指定地点时,剩余有效期须在6个月(含)以上。每批货均需提供食用油生产厂家出具的《出厂检验合格证》。</p> <p>2.3. 面粉达国家一级及以上标准,符合GB/T 1355标准或GB/T 8607标准或其他面粉相关的国家标准,水分、农药残留量、重金属等指标符合规定标准;面粉中不得添加过氧化苯甲酰、溴酸钾,规格为25公斤/袋。面粉须为非转基因原料生产。每批货送达采购人指定地点时,剩余有效期须在6个月(含)以上。每批货均需提供面粉生产厂家出具的《出厂检验合格证》并加盖生产厂家公章。</p> <p>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,不得提供假冒伪劣、有毒有害食品,特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。</p> <p>3、猪肉:鲜猪肉,严禁注水、注胶、病猪、死猪、老公猪肉,</p>
--	--	--

老母猪肉。表皮白净,毛少或无毛; 气味正常,肉质紧密,富有弹性; 肥瘦适当;膘肥嫩、色雪白,且有光泽,瘦肉部分呈淡红色,有光泽,不发黏。淋巴结的大小及数量正常,横切面颜色呈淡黄色或偏灰色。水分、农药残留量、重金属等指标达到规定标准。具备《动物检验检疫检疫章》、《肉品品质检验合格章》及追溯体系。

4、其它肉类可提供包括定点屠宰卫生防疫合格证明材料、动物检疫(或检测)等相关证明材料。肉类必须保证供应为当日生产的产品,畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹。禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁,大小统一、码放整齐。

5、蛋类执行标准:散装生鲜禽蛋应有动物产品检疫(或检测)合格证明或出县境动物产品检疫(或检测)合格证明,外地生鲜禽蛋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。保证新鲜、清洁、无破损;外壳坚固完整,色泽自然有光泽;包装应采用符合国家卫生标准要求的包装材料。

6、蔬菜类必须保证无黄叶、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、无须二次处理可以直接进行熟加工。

7、乳及乳制品执行标准:国家质量、食品安全最新标准。

8、调味品、小食品须保证规格品种完全符合使用方要求,大小包装规格齐全、生产日期须在保质期二分之一天之内,凭出厂合格证与检验员章确认质量。

9、水果类必须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，并按送货前提出的具体要求供货。

10、以上标准中如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行。

(二) 配送时间及要求

每天所需食材应在当天上午 08:00 以前送到采购人指定地点；应急配送要求应在 30 分钟内予以响应；要求所有法定节假日正常供应保障。

1. 供应商必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的转包、分包，供应商管理层人员实行备案制度，不得擅自更换管理层人员，需得到采购人同意，并备案后方可更换，若发现擅自更换管理层人员的，情节严重者，将追究其责任。

2. 配送人员应具备有效的健康合格证明。

3. 配送车辆应符合相关卫生要求，做到每次配送前清洗、消毒并做好消毒记录。

4. 供应商对配送食材，在配送过程中要做好保鲜、保质措施和防护措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。否则一经查实，将被取消配送资格，同时承担相应的责任。

5. 供应商配送人员应配合采购方清点货物、验称进仓，由采购方工作人员进行外观检查，完毕合格后签收，采购方验收合格签字后方可离开。若因外观不易察觉的质量问题事后发现的，供应商须按采购人要求重新配送代替品。

6. 供应商应具备同时供应采购人所需货物的能力和按时送货的能力，以及临时人员变动增加、减少货物的应急处理能力。供应商同时也应考虑采购人对采购

		<p>货物需求量不大时的配送供货成本增加的风险。</p> <p>7. 供应商须严格按照采购人的指令配送商品的数量,不得随意增减数量,否则,采购人有权拒收。</p> <p>8. 未经采购人同意,供应商不得更改送货内容。如因市场流通问题确实需要变更送货内容的,供应商应在得知情况的同时告知采购人并事先提出书面申请,并经采购人同意后方可改变。</p> <p>9. 供应商不能按核定的供货价配送某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或供应商存在违反采购文件和采购合同的行为,情节严重者,将追究其责任。</p> <p>10. 若采购人发现供应商配送货物在质保期内腐烂变质,将及时通知供应商进行处理,并更换相应数量的货物。</p> <p>11. 采购人将定期或不定期地深入食堂和供应商单位,对供应商配送工作进行督查。对供应商提供不合格产品或不按要求配送,影响采购人单位工作的,情节严重者,将追究其责任。</p> <p>12. 供应商的送货单必须详细注明商品的品种、品牌、品种、单价、数量,送货单不得涂改。标记不清的,采购人将拒绝签收。结算期末供应商还应提供送货清单供采购人结算。</p> <p>(三) 其他要求</p> <p>1、 中标人应接受采购人的监督和管理。采购人对食堂大宗食品原料配送进行监督考核。若发现有不合格或有安全隐患的产品,应立即停止使用, 供应商应无条件更换,并自行承担一切费用;对供应商不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。</p> <p>2、 建立供应商退出机制。供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国</p>
--	--	--

		<p>产品质量法》等与食品 and 产品质量相关的法律法规及部门规章等规定,对具有下列情形之一的将取消配送资格:</p> <ul style="list-style-type: none">A. 因食品质量引发食品安全事故;B. 服务考核标准 80 分(不含)以下的、食材配送存在严重安全隐患且整改不到位的;C. 在配送期间相关资质失效、丧失或出现被相关部门行政处罚的;D. 经监管部门抽检不达标的。 <p>若因此给采购人造成经济损失应由供应商承担赔偿责任。</p> <p>3、供应商所提供的食品原材料依据《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,应符合国家检验检疫标准。</p> <p>4、供应商所供产品必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全国家标准中农药最大残留限量》(GB 2763-2021)以及国家最新质量标准和安全标准。因所供产品质量或在配送过程中的因素而引发的食品安全事故,由供应商承担全部责任。</p> <p>5、供应商承诺中标后预留合同总金额的 3%,通过“贫困地区农副产品网络销售平台(https://www.fupin832.com)”采购贫困地区农副产品,优先采购郫都区对口帮扶的道孚县的农副产品。(实质性要求,在响应文件中提供承诺函加盖公章,不提供视为无效投标。)</p> <p>6、因质量问题给采购人及相关人员造成身体伤害及经济损失时,由供应商赔偿由此发生的一切经济损失和承担法律责任;触犯相关法律法规的将依法追究相关单位及责任人的法律责任。</p> <p>7、供应商需购买食品安全责</p>
--	--	---

		<p>任险。</p> <p>8、供应商应承诺实行“三包”服务(即包质量、包数量、包调换)。</p>										
★	2	<p>报价要求：</p> <p>(1) 价格基准：以蓉价网 (http://www.cdprice.cn/) 公布最新主副食品报价为价格基准；蓉价网 (http://www.cdprice.cn/) 上未公布的产品价格，按照同季节、同品种、同质量在周边大型农贸市场、超市询价结果作为价格基准。若在定价后市场价格涨幅超过10%，由供应商提出申请，经采购人相关部门核实后，重新询价和定价。若下降幅度超过10%，供应商也应有义务告知采购人，经采购人相关部门核实后，重新询价和定价，也可以由采购人相关部门直接重新询价。供应商未尽告知义务的，采购人有权取消其配送资格。</p> <p>(2) 报价方式：投标人报出价格下浮率(以价格基准为基础进行下浮)。投标人所报价格为送达采购人指定地点含税价，包含食材、损耗、仓储、运输、检测、人工、利润、保险等一切所需费用。</p>										
	3	<p>考核办法：</p> <p>定期由采购人组建的考评小组对供应商实行考核，得分不得低于80分，低于80分(不含)，采购人有权终止合同，并将处以当月供货总金额5%的罚款。</p> <table border="1" data-bbox="884 1603 1353 2016"> <thead> <tr> <th>考核项目</th> <th>考核内容</th> <th>考核分值</th> <th>考核标准</th> <th>得分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>送货服务</td> <td>设立供货团队固定的人员为食</td> <td>10分</td> <td>人员不固定，出现一次扣2分</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	考核项目	考核内容	考核分值	考核标准	得分	送货服务	设立供货团队固定的人员为食	10分	人员不固定，出现一次扣2分	
考核项目	考核内容	考核分值	考核标准	得分								
送货服务	设立供货团队固定的人员为食	10分	人员不固定，出现一次扣2分									

			堂提供配送服务。			
			按照采购人要求按时将原材料配送到指定地点。	10分	出现一次扣2分	
		原材料价格	是否按时提交每周原材料价格表。	10分	出现一次扣2分	
			是否按照市场价格报价并按照优惠率下调。	10分	出现一次扣2分	
		原材料质量	是否按照采购人要求采购原材料，杜绝以次充好、来	8分	出现一次扣2分	

			历不明货物。			
			供货商建立食品安全卫生制度并是否执行。	8分	出现一次扣2分	
			供应商是否及时提供原材料检验报告、合格证等，确保原材料溯源。	8分	出现一次扣2分	
			及时了解市场行情并向采购人提供市场信息。	8分	出现一次扣2分	
		应急保障服务	供应商驻点人员是否坚守	10分	出现一次扣2分	

		岗位，杜绝出现脱岗现象，保障采购人应急响应。			
		应急响应保障配送是否及时并保障原材料质量。	10分	出现一次扣2分	
		满意度调查	8分	出现一次扣2分	
★	4	本项目采购预算为 167 万元/年，服务期三年，合同一年一签。			

3.2.3 人员配置要求

采购包 1:

无

3.2.4 设施设备配置要求

采购包 1:

无

3.2.5 其他要求

采购包 1:

无

3.3 商务要求

3.3.1 服务期限

采购包 1:

自合同签订之日起 365 日

3.3.2 服务地点

采购包 1:

犀浦街道办事处机关食堂

3.3.3 考核（验收）标准和方法

采购包 1:

按国家有关规定以及本项目招标文件的质量要求和技术指标或者中标人的投标文件及承诺等进行验收。

3.3.4 支付方式

采购包 1:

分期付款

3.3.5.支付约定

采购包 1: 付款条件说明: 前 11 个月每月结算一次, 结算金额以实际供货量结合价格基准与中标下浮率据实计算支付, 当月 20 号前支付上月费用。 , 达到付款条件起 20 日, 支付合同总金额的 88.00%。

采购包 1: 付款条件说明: 第 12 个月配送结束, 次月 20 号前支付第 12 个月服务费, 结算金额以实际供货量结合价格基准与中标下浮率据实计算支付, 达到付款条件起 20 日, 支付合同总金额的 12.00%。

3.3.6 违约责任与解决争议的方法

采购包 1:

一、违约责任： 1、如因食材质量不符或品种不符合订单要求，所造成的损失由乙方承担（订单不明所造成的损失除外）。 2、乙方配送食材违反国家食品卫生标准的，甲方有权解除合同，所造成的损失由乙方承担。 二、争议解决办法： 1、协议履行过程中发生争议，双方应本着平等互利的原则友好协商解决，如果协商不成，则将争议提交甲方所在地人民法院，通过诉讼方式解决。

3.4 其他要求

无