# 采购需求及其技术、服务及其他要求

**前提：本章中标注“★”的条款为实质性要求，未响应或不满足，按无效响应处理；**

**一、项目概述**

为满足成都市郫都区人民政府郫筒街道办事处全部工作人员就餐需要，拟确认一家供应商为采购人单位提供新鲜肉类、蔬菜、水果、干杂、淡水产品、家禽类食材配送服务，就餐人数约160人。

本项目共1个包，采购预算105万元/年，配送期限为三年，合同一年一签。结算金额以实际配送量结合价格基准与成交下浮率据实计算支付。

**二、标的名称及所属行业**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **（采购内容）标的名称** | **所属行业** |
| 1 | 郫筒街道机关食堂食材配送服务采购 | 餐饮业 |

**三、服务要求**

**(一) 配送服务要求**

1、配送的食材应符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。不得配送转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。

2、预包装类食品原料应具有SC标记。

★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/T1354- 2018《大米》标准，国标二级(籼米)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》。

★2.2食用油为非转基因菜籽油及以上，执行标准：符合GB1536国家标准、GB2716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》。

★2.3面粉达国家一级及以上标准，符合GB1355标准或 GB/T8607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》。

2.4预包装原料应为原公司(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。

★3、猪肉：鲜猪肉，严禁注水、注胶、病猪、死猪、老公猪肉，老母猪肉。符合GB 31650国家最新标准规定，食品中兽药最大残留限量的规定。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。应符合成都市生猪溯源体系的要求并有产地动物卫生监督机构出具的检疫 (或检测)合格证明和动物产品检疫(或检测)合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。

4、其它肉类可提供动物检疫(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：鲜蛋应符合GB 2749国家最新标准，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、蔬菜类应保证无黄叶、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。须符合GB 2763国家最新的食品中农药最大残留准标准及GB 2762国家最新标准食品中污染物限量标准。

★7、乳及乳制品执行标准：符合 GB 25190国家最新标准《食品安全国家标准 灭菌乳》及 GB 7718国家最新标准《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》或国家卫生、食品安全最新标准。每批货均需提供盒装奶生产厂家出具的《质检报告》。外观呈乳白色或微黄色，具有乳固有的香味，呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。

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，水果必须保证其新鲜度，残余农药含量不能超过GB 2763最新标准。

10、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（实质性要求，供应商自行提供承诺函并加盖供应商公章）**

每天所需食材应在当天上午08:00以前送到；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。若发生更换管理层人员事项，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、为保证食材配送及时，保障食堂每日准时供餐，供应商为本项目配备的2名配送人员为本公司员工，且持有有效健康证。未经采购人事先许可，供应商不得擅自变动配送人员。采购人有权力不定期对配送人员的健康证进行检查。

3、配送车辆要向采购人报备，不经采购人书面同意，不允许更换配送车辆，专车专送，配送前对车辆进行卫生清理与消毒并做好消毒记录；配送车辆上食品不与其他产品混装、不挤压；配送车辆上食品不与其他产品混装、不挤压。针对不同类别的食材采取分类、分架、隔墙、隔地存放管理，各类食品有明显标识，易于查找，有异味或易潮食品应密封保存或分库存放，易腐食品要及时冷藏或冷冻保存；食品与非食品分库存放，不得与洗化用品和日杂用品等混放。

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、验秤进仓，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能离开。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合格品。食材配送员须穿戴整洁的工作衣帽，每日消毒，具有基本的食品安全常识，了解食品卫生相关的法律法规；加强对食材配送员的培训，装卸食品原料、成品、半成品时，食品不能接触地面，也不能随意堆放在马路边。

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货物需求量不大时的配送供货成本增加的风险。

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。

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。

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。

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。

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。

12、供应商的送货单必须详细注明商品的品牌、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。

**★(三)食品安全要求**

本项目提供的所有食品必须符合国家的相关标准与要求，供应商所供产品达到相关食品卫生安全规定，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被服务单位时的质量、卫生和安全。**（注：供应商须单独提供承诺函并加盖供应商公章，否则作无效响应处理，格式自拟）**

**(四)其他要求**

1、成交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。

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《中华人民共和国产品质量法》等与食品和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：

A.因食品质量引发食品安全事故；

B.服务考核标准80分(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。

若因此给采购人造成经济损失应由供应商承担赔偿责任。

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。

4、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 究相关责任单位及责任人的法律责任。

5、供应商需购买食品安全责任险。

6、供应商应承诺实行“三包”服务(即包质量、包数量、包调换)。

**四、商务要求（实质性要求）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **内容** | **要求** |
| **1** | **服务期** | 政府采购合同签订后三年，合同一年一签。 |
| **2** | **服务地点** | 采购人指定地点 |
| **3** | **报价** | （1）价格基准：以农贸市场主副食品报价为价格基准，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。  （2）报价方式：供应商报出价格统一下浮率(以价格基准为基础进行下浮)。供应商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。 |
| **4** | **考核办法** | 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分的，采购人有权终止合同，并将处以当月供货总金额5%的罚款。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 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堂提供配送服务。 | 10分 | 人员不固定，出现一次扣2分 |  | | 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、来历不明货物。 | 8分 | 出现一次扣2分 |  | | 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、合格证书等，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岗位，杜绝出现脱岗现象，保障采购人应急响应 | 10分 | 出现一次扣2分 |  | | 应急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 | 食堂是否因原材料出现投诉现象。 | 8分 | 出现一次扣2分 |  | |
| **5** | **合同价款支付** | 按季度结算，结算金额以实际供货量结合价格基准与成交下浮率据实计算支付，自收到成交供应商出具合法有效完整的完税发票及验收资料后15日内支付。 |
| **6** | **验收标准及要求** | （1）验收组织方式：自行验收；  （2）履约验收程序：分段/分期验收；  （3）履约验收时间：供应商提出验收申请之日起1日内组织验收；  （4）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）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）的要求进行验收。 |