

采购项目技术、服务、政府采购履约主要条款及其他商务要求

一、项目概况

本项目为乐山市科技大楼片区食堂 2024 年度食材配送供应采购（二次），共 2 个包，不允许进口产品参与。

二、采购清单及技术规格要求（实质性要求）

第 1 包：生鲜肉类

食材名称	标准及要求	单位	数量	备注
活鲜猪肉	1. 须通过动物卫生监督部门检验检疫合格，产品应符合 GB/T9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第 1 部分：片猪肉》及相关国家标准。严禁注水、注其他物质、病（死）猪肉、老母猪肉和老公猪肉。肉质紧密，富有弹性；皮薄腰肥，皮无斑点；脂肪呈白色或乳白色，有光泽；瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘；肉无异味、臭味；淋巴结的大小正常，横切面颜色呈淡黄色或偏灰色。 2. 当天宰杀。送货时该批次肉类须符合本地生猪溯源体系的要求并有产地动物卫生机构出具的《动物检疫合格证明》和动物产品检疫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。	斤	按实际需求提供	符合现行有效的国家肉和肉制品标准
活鲜牛、羊肉	1. 牛肉符合 GB/T17238-2022 要求，羊肉符合 GB/T9961-2008 要求，瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘，肉无异味、臭味；淋巴结的大小正常。 2. 当天宰杀。以上肉类兽药残留量须符合国家相关食品安全质量标准（送货时须出具该批次牛、羊肉的产地动物检疫合格证明）。	斤	按实际需求提供	
生鲜禽肉	1. 兔、鸡、鸭等品质好，家畜/禽肉类须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹、纹理清晰、肉质细腻。 2. 当天宰杀。以上肉类兽药残留量须符合国家相关食品安全质量标准（送货时须出具该批次产地动物产品检疫(或检测)合格证明）。	斤	按实际需求提供	
其它肉制品	水产品类：须为活鲜，保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨、无腐烂，应有相关合格依据。	斤	按实际需求提供	
禽蛋	1. 配送供应禽蛋新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑。	斤	按实际	

	2. 送货时出具动物产品检疫(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。 3. 禽蛋必须保证质保期内新鲜、卫生、安全。		需求提供	
奶制品	符合国家奶制品产品质量标准。生产日期在有效期内3 月以上。鲜奶、酸奶在有效期内 7 天以上。	盒	按实际需求提供	

注：其他要求

供应商须预留成交金额的 10%给采购人在 832 平台上进行自主采购。(提供承诺函原件。若供应商不响应, 将视为响应性审查不通过处理。)

第 2 包：蔬菜水果类

食材名称	标准及要求	单位	数量	备注
生鲜蔬菜、水果	1. 蔬菜类：须为时令新鲜、无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质、原菜须保持菜面干净、无明显泥土、无破损、大小基本一样、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、形条规格符合要求、无需二次处理可以直接进行熟加工制作。 2. 水果类：当季各种水果, 无虫、无杂质, 新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。其质量必须达到国家规定无公害的标准。	斤	按实际需求提供	配送所供应产品符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》规定

注：其他要求

供应商须预留成交金额的 10%给采购人在 832 平台上进行自主采购。(提供承诺函原件。若供应商不响应, 将视为响应性审查不通过处理。)

三、项目要求（有明确要求的条款除外, 其余各包均适用）

（一）总体要求（实质性要求）

供应商须承诺成交后配送供应的食品/食材符合现行有效的食品安全国家标准, 同时向采购人出具相应食材检疫/检测报告、合格证明、许可证; 配置车辆、人员均符合相关要求, 若发生食品安全责任事故, 由供应商承担相关民事责任和法律责任。(提供承诺函原件)

（二）质量要求（实质性要求）

所有食材质量必须达到《中华人民共和国食品安全法》及相关食品安全相关法律法规的要求。

（三）服务要求

1. 所供应的食材和食品符合卫生防疫、检疫部门、质量检验等部门的相关质量要求，能出具近期有效清晰的质检报告单。

2. 在合同期内，采购人将随机抽取成交人所送食材和食品送至有资质的检验机构进行一至两次检验，第一次送检费用由成交人承担，第二次送检若不合格，产生的费用由成交人承担。若合格，费用由采购人承担。如送检任何一次不合格的，将依据合同进行违约处罚。（提供承诺函原件）

3. 成交人所供食材和食品因成交人原因导致采购人被卫生防疫、检疫部门、市场监督管理部门处罚的，所产生的罚款由成交人承担，同时依据合同约定进行违约处罚。

4. 任何因成交人所供食材和食品质量问题导致食品安全或食物中毒事故的，由成交人承担全部法律责任和经济赔偿，同时依据合同约定进行违约处罚。

5. 供应的所有食材和食品严禁含有违禁添加剂或其它法律规定的违禁品。

6. 成交人供应的食材和食品能够溯源。（蔬菜 and 水果除外）

7. **（实质性要求）** 采购人采取市场调查、同类比较、现场考察和满意度测评等方面进行考核，评估成交人供货价格是否合理、服务是否及时和质量是否稳定，实行优胜劣汰机制，在合同期间，若发现成交人存在不守信、以次充好、贿赂工作人员、未按采购人计划量按时供货或所供食品不达标、缺斤少两或者其他违规违纪行为，采购人将立即解除合同并报财政监管部门进行处理。（提供承诺函原件）

8. 供应商在配送过程中要做好保鲜、保质措施，严禁喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。

9. 供应商应适当建立配送网点，便于快速调货，对所供产品在质保期内出现任何问题的及时更换相同产品。

10. 供应商应具备组织配送、调运、包装、二次搬运的能力，具有固定配送网点服务能力。

11. **（实质性要求）** 第2包须提供蔬菜生产者的承诺达标合格证。（第2包适用）

（四）配送要求

1. 供应商必须自行提供配送，不得将项目进行任何方式的分包、转包，供应商管理层人员实行备案制，合同期间不得擅自调整。

2. **(实质性要求)** 供应商保证按照采购人要求的质量、数量、时间准确配送货品到达指定地点，无故未按要求配送的取消配送资格。

3. 采购人发现质量问题，供应商必须按要求及时解决和处理。

4. 供应商须建立严格的各项规章制度、各种管理记录档案和台账，详细记载相关内容，随时可查。

5. **(实质性要求)** 供应商须严格做好配送食材/食品的安全保障工作。

(1) 所有食材在配送前必须自行查验，标签标识内容必须真实，符合国家法律法规的规定和符合相应产品（标签）标准的要求，标明产品名称、厂址、厂名、配料表、生产日期、保质期等。食材/食品留样保存一周（肉类、蔬菜留样保存24小时）。

(2) 配送人员必须身穿工作服，保持仪表整洁，同时应具备有效的健康合格证明，车辆符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好记录，在运输途中的防护措施必须符合相关规定要求。

(3) 供应商应注意避免货物配送过程中的人身、货物安全责任事故。若发生任何安全责任事故，所有后果由供应商自行承担。

(4) 生鲜肉类产品在配送时，必须使用冷藏车进行运输。**(第1包生鲜肉类适用)**

(五) 考核办法（本项不作为评分处理）

供应商供货期内，为了及时了解供应商履行合同的情况，采购人对供应商采取日常抽查和月考评相结合的方式进行考核，采购人有权对综合考核标准进行修改调整。

1. 日常考评：

(1) 根据对各项服务的日常检查和处罚标准对日常食堂食材配送服务质量进行考核，采购人将按各项服务标准严格管理。

(2) 由采购人将检查结果进行汇总，以备在每月食材费用支付时进行扣除，并对供应商的供货范围进行调整。

2. 月考评:

(1) 月考核作为支付当月食材费的主要依据, 由采购人将日常检查扣分结果进行汇总, 按考核扣分档次支付当月食材费, 满分为 100 分。

(2) 由采购单位食堂每月对供应商日常供货情况进行考核, 汇总当月考评表并核算出平均值, 得出食堂食材供货情况月考核扣分情况。当月扣分低于 3 分(含)的, 当月的食材费全额向配送供应商支付; 当月扣 3 分(不含)至 5 分(含)的, 支付当月食材费时按当月每扣 1 分扣除当月食材费 1000 元后支付; 当月扣 5 分(不含)至 10 分(含)的, 支付当月食材费时按当月每扣 1 分扣除当月食材费 2000 元后支付; 若当月扣 10 分(不含)以上, 则扣发当月食材费的 30%, 且配送供应商须就相关问题向采购人提供问题整改报告。

(3) 月考核中有连续 2 个月扣分超过 15 分, 采购人有权要求解除合同, 由供应商自行承担相关责任。

(4) 当月被投诉三次(不含)以上, 事件属实情况下, 则扣发当月食材费的 30%。连续 2 个月被投诉三次(不含)以上, 采购人有权要求解除合同, 由供应商自行承担相关责任。

附件: 供应商考评表。

食材供应考核测评表 (满分 100 分)							
填表时间: 年 月 日							
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		
1	人员配备 (10 分)	配送人数及健康状况是否符合要求	5				
2		有无从业人员资质	5				
3	质量保障 (20 分)	合格证明、检测报告	20				

4	食材配送 (40分)	准时准点情况	5				
5		食材质量	30				
6		配送规范	5				
7	环境卫生 (10分)	配送车辆车况	5				
8		配送用具	5				
9	服务态度 (10分)	配送人员态度	10				
10	应急处置 (10分)	应急处置情况	10				
综合得分合计							

3. 责任追究制度：供应商应积极配合采购人及相关部门随时抽查食材/食品来源、配送采购及流程，供应商如无正当理由拒绝的，考核扣除 200 元/次，情节恶劣的采购人有权中止合同。因配送供应商配送不及时或配送错误，影响正常就餐的，给予处罚 500 元/次；情节严重的取消配送资格；因配送产品引发的食品安全事故或造成责任事故的取消供应商配送资格，并将追究其法律责任。

四、总体商务、服务要求及履约主要条款（实质性要求，各包均适用）

（一）本项目供货期限：合同签订之日起至财政下达新的一年预算且成功采购完成止。

（二）交货时间及交货地点：

1. 成交人必须按照采购人的要求时间准时送货到指定地点。若遇不可抗拒的客观原因，需要提前一天告知采购人，因临时出现紧急情况而无法送达的，需在第一时间向采购人通报，并立即采取应急方案，以确保采购人能有最大限度的反应时间立即开展应急措施。

2. 若因成交人的送货延误而给采购人带来的一切损失，将由成交人全部承担。

（三）付款方式：

1. 货款按月结算，供应商于次月 5 日前向采购人提供货物签收清单、食堂考评表进行结算，采购人确认结算金额后，供应商向采购人提供正式发票，采购人收到发票后的 15 个工作日内向供应商支付货款。

2. 食品/食材在规定的时间内供货，并经采购人根据配送清单汇总合格后，由供应商提交完整有效的单据和合法合规的票据，由采购人按约定的付款条件进行付款。

（四）价格结算

1. 供货期内，成交人结算价格=市场价格*（1-下浮比例）。

2. 市场价格的确定，原则上采用乐山市市中区三个大型农贸市场（市中区范围内就近农贸市场）询价（无法查询的采用市中区三个大型超市）后市场平均价作为基准价。每月上、中、下旬各询价一次。

3. 价格确定后，涨跌幅在10%以内的，原则上以第一次确定的价格为准；涨跌幅超过10%的，供应商提出和有义务申请/告知，经双方协议、核实，重新询价后再定价。供应商未尽告知价格降幅义务的，取消其配送资格。

（五）验收

1. 供应商所供货物送达后，采购人进行验收，采购人结合订货清单和供应商供货清单逐一核对和称量，对验收合格的货物开具验收清单并签字确认，对于验收不合格的货物予以退货。

2. 本项目采购人将严格按照政府采购相关法律法规以及《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）的要求进行验收。

（六）其他要求

1. 供应商报价为按招标要求完成本项目所涉及到的所有采购、供货、配送、保险、税费、代理、人工、搬运、检测、企业利润等所有费用的总和，供应商在完成项目供货结算时，不得要求采购人支付除货款以外的任何费用。

2. 本项目以市场价格为基准价，供应商在此基础上报下浮比例，按上浮比例报价的按无效报价处理。

3. 在本项目合同执行过程中，确因所报产品生产商停产或其他不可抗力引起必须更换成交产品的按以下办法处理：

（1）及时告知采购人并提供须替换的原因及证明材料由采购人核实；

(2) 双方协商替换方案，原则上替换产品与成交产品在市场上属于同价格档次。

4. 其他事宜合同约定。