**竞争性磋商项目内容**

**一、项目名称、采购预算及最高限价**

**1．项目名称：**遂宁市机关事务服务中心食堂食材采购及配送服务项目（二次）

**2．采购预算：**本项目采购预算为：**¥ 190** 万元/年（其中01包：**¥67.5**万元；02包：**¥75**万元；03包：**¥22.5**万元；04包：**¥25**万元，**02包、03 包、04包已完成采购，本次采购为第01 包。**）

**3. 最高限价：**

**（一）生鲜食材品类（针对01包）**

（1）蔬菜和水果类最高限价为市场基准单价的87%。

（2）畜禽肉和水产类最高限价为市场基准单价的96%。

**备注：**超过最高限价的报价为无效报价。

**二、配送食材定价要求：**

1.食材采购的单价由采购人根据市场询价（基准单价）结果和成交人的折扣率进行确定。若供应商（含成交联合体的每家供应商）不认同采购人市场所询食材单价的，由采购人和有质疑的供应商共同安排人员到市场询价，并根据询价结果确定最终的食材供应单价。

2.由采购人抽派3人以上组成食材价格询价小组，负责食材基准单价的询价和根据投标折扣率确定食材供应单价等工作。

**3.询价定价方式**

（1）蔬菜水果类、畜禽肉水产类的基准单价原则每周询一次，并及时根据询价结果调价，询价人员必须在调价申请上签字确认，经食堂相关负责人和服务中心分管领导、主要领导审批后执行。如确有个别食材单价上涨或下跌超过20%以上,可临时增加询价并调价。原则上询价方式如下：

询价小组每周四上午（如遇节假日调休，顺延至下一个工作日），询价时，在遂宁市城区（船山区、河东新区）任意选1个超市或市场了解日常采购蔬菜水果类、畜禽肉水产类的单价（以元为单位保留两位小数），现场作好记录。特别说明，询价时遇到超市搞活动，以原价为准。

（2）食材询价小组将严格按所需食材相同品牌、品级、品质、包装规格进行询价，如果某产品无相同规格的，就询最接近该产品规格的，然后进行折算。

**三、项目内容及要求**

**（一）项目概况**

1.遂宁市机关事务服务中心食堂食材采购及配送服务项目共4个包：**01包：**船山区区域生鲜食材类（含蔬菜、水果、畜禽肉、水产等）配送服务、**02包：**市河东新区区域生鲜食材类（含蔬菜、水果、畜禽肉、水产等）配送服务、**03包：**船山区区域（粮油干杂调味品蛋类）配送服务、**04包：**市河东新区区域（粮油干杂调味品蛋类）配送服务，其中**02包、03 包、04包已完成采购，本次采购为第01 包。**

**2.采购内容**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **包号** | **标的名称** | **品类名称** | **所属行业** | **备注** |
| **01** | 遂宁市机关事务服务中心食堂食材采购及配送服务项目：船山区区域生鲜食材类（含蔬菜、水果、畜禽肉、水产等）配送服务 | 蔬菜、水果、畜禽肉、水产等多个种类 | **批发业** |  |

**四、配送食材质量要求**

**（一）生鲜食材类（含蔬菜、水果、畜禽肉、水产等）（针对01包）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品类名称** | **技术参数要求** | **备注** |
| 1 | 蔬菜 | 1.各种时令蔬菜包含但不限于（叶菜类、茄果类、瓜类、根菜类、葱蒜类、豆类、水生类、多年生类、芽苗类）。  2.所有蔬菜应保持较好的色泽和新鲜度,利用率达到95%以上。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。  3.叶菜类：（包括但不限于：白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜）肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、 泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心、焦边、腐烂等现象，无抽薹(菜心除外)；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。  4.茄果类：（包括但不限于：番茄、茄子、  甜椒、辣椒）色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。  5.瓜类：（包括但不限于：黄瓜、瓠瓜、 越瓜、丝瓜、 苦瓜、冬瓜、 毛节瓜、南瓜、 佛手瓜）形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。  6.根菜类：（包括但不限于：萝卜、胡萝卜、  大头菜、芜菁甘蓝）皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、 裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。  7.葱蒜类：（包括但不限于：大葱、分葱、四季葱）允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。  8.豆类：（包括但不限于：豆皮、豆腐、凉皮、魔芋、豆花、豆干、凉粉），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，达到国家食品安全标准。  9.水生类：（包括但不限于：茭白、藕等）属同一品种规格，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。  10.多年生类：（包括但不限于：竹笋、芦笋等）属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。  11.芽苗类：（包括但不限于：绿豆芽、黄豆芽等）芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。  12.蔬菜农药残留不超标，不得低于国家标准，需能实地溯源。  **注：叶菜类需用框分装，其包装符合蔬菜包装技术要求和环保要求，不得对蔬菜有损伤和污染。** |  |
| 2 | 水果 | 1.色泽鲜艳，有光泽；质地鲜嫩，无黄叶，无萎蔫，无斑点，无农药气味、无虫眼、无小口腐烂，新鲜，允许有微裂，但裂口不变黑；不允许有碰压伤和病虫，果实完好、丰满，无引起腐烂的机械伤，果面清洁无污染。  2.水果农药残留不超标，不得低于国家标准，需能实地溯源。 |  |
| 3 | 畜禽肉 | 1.所有肉类必须是检疫检验合格产品，符合国家或行业相应等级的现行检验检疫标准。  2.**分割生鲜猪肉（当天宰杀的鲜猪肉）：**腿子肉或夹心肉或五花肉，新鲜（当天宰杀）、去骨带皮，符合相关检验要求；每批次生鲜猪肉具备“两证两章”，即动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、检疫验讫章和肉品品质检验合格验讫章；严禁采购注水、注胶、病猪、死猪、冻肉、老母猪肉等病害猪肉。鲜猪肉外表无泥污，无血污，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色虫。膘肥嫩、色雪白，有光泽，不发黏，符合国家相关检验要求。  3.**冻禽肉类：**肉质感官湿润，触摸柔软有弹性，加工易入味，口感滑腻鲜嫩。不得配送病、死鸡、鸭、兔肉。  4.**牛羊肉类：**无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干净；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；肌肉应有光泽，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，并具有鲜肉的正常气味，排骨类无龙骨。 |  |
| 4 | 水产类 | 1.水产品类：须保证鲜活、大小基本统一。要求身体表面光洁，无异 常色泽肉质，有弹性（有鳞鱼类还须鳞片完整或极少量脱落），眼球微凸，有光泽，不凹陷，无灰白色，鱼鳃鲜红，不乌，肉质结构紧密，肉刺不分离，无异味。 |  |

**五、服务要求及内容（服务应答内容）**

**（一）配送服务要求**

1.配送时需提前通知采购人，保障采购人食堂按时食用(使用)，做好验收签字。供应商不按规定配送数量送货，采购人有权拒绝签字。

2.供应商配送人员要求：体检身体合格(须提供健康证)；素质高、责任心强、 专业岗前培训、挂牌上岗**。**

3.供应商应充分理解并认真遵循本采购文件的要求。保证供应的货品均为正规厂家生产、检验合格、新鲜无毒、无侵权，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

4.配送单位需有配送专用车辆，配送包装必须完整清洁(无损、无污)。

5.采购人发现配送商品出现损坏(包括表面损坏)，或出现污渍、串味、受潮霉变等导致货物质量改变的，采购人将拒收已送达的产品，并要求供应商在规定时间内重新送货。

6.供应商应按采购人计划，及时保质保量配送，保障采购人正常运行。供应商必须按合同要求，提供优质、新鲜的货物，保证供货的食品安全和运输安全， 并向采购人提供每批次的质检报告。供应商无条件更换运输过程中包装破损产品，所需费用由供应商承担。

7.供应商需与采购人签订《安全责任书》，并承诺在配送运输中要确保安全，在运输及装卸过程中发生的一切安全事故，包括人员、车辆事故等情况，由配送供应商负责处置，并依法承担所有责任。

8.供应商必须无任何理由保存在配送车辆出库(出发)到用户接收产品为止的派车记录，采购人将不定期进行抽查。

9.保证在发生诸如食材货源紧张、物价突涨时确保供应稳定。

**（二）食品安全保障要求**

1.配送车辆和人员进入采购人单位，必须遵守有关交通、安全、门禁等方面的要求，供应商指定的送货人员必须穿着清洁工作服和佩戴胸卡，运输货品的车辆（配送冻品及肉类需冷链车辆）必须每天清洗，每周消毒，保持干净、整洁、上锁，保证食品安全，且不得用于配送有食品安全隐患的其他食材（如厨房洗涤用品、化工食材等）。配送时装载食材的车辆和器皿必须符合采购人的要求。若相关法律法规或行业规定对配送车辆、配送人员有其他要求且该标准高于采购人对成交人所提标准的，从其要求。

2.供应商若提供假冒伪劣、过期、变质食品，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确定为供应商提供的食品问题，供应商须负担全数的医药费和其它相关费用， 采购人将取消该供应商的供货资格并同时承担相应的民事及刑事法律责任。

3.供应商对所供产品的食品安全负责，建立24小时监控体系。所有配送产品在配送前，须自行查验。

4.蔬果肉等鲜货需提供自查的当批次配送的农残、肉残等检测报告，所有产品须进行入库登记备案，在出库前再次检查；牛肉、羊肉等其它家畜白条肉供应时应具备当日《动物检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》。生鲜禽肉(应是当日生产)供应时应具备当日的《动物产品检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》，外地生鲜禽肉应具备其所在地农业部门的检疫合格证明或检疫验讫标识，生鲜禽肉类必须保证新鲜，应符合食品安全溯源管理要求。

**六、其他要求（实质性要求，不作应答）**

1.同一供应商（含联合体投标主体）只能投标本项目的一个包，否则该供应商针对本项目的所有投标视为无效投标。

2.若联合体成交，则联合体中的每家供应商之间必须坚持不分先后、不分主次、权利平等、义务相同、各自承担违约责任的原则（联合体之间的合同约定不得违反本原则）。采购人将与成交联合体中的每家供应商分别签订食材采购合同，由采购人根据成交联合体中每家供应商的供应能力、服务质量、服务效率、食材单价等情况择优选择具体的供应商采购食材。

3.本次报价采取统一折扣率的形式进行报价。以市场询价确定的价格作为参考基准价。**（例如：参考基准价=100元，折扣90%，结算价格为100\*0.9=90元）。**

**七、商务要求**

**1．服务期限**：3年，合同一年一签。第一年服务期限：合同签订之日起至2025年4月18日，次年合同须经采购人对供应商上一年提供的服务经验收合格方可续签合同。

**2. 服务地点：**采购人指定地点。

**3．验收方法**：按照财政部发布的《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）的要求以及磋商文件、成交供应商的响应文件进行验收；

**验收标准**：符合国家相关行业标准；

**验收主体：**采购人、成交供应商。

**4. 报价要求：**供应商所填报的折扣率后的报价应包含且不限于按照采购文件规定的各项要求向采购人提供所需货物及服务所需的供货、运输、保险、卸货、管理费、服务/售后服务、利润、税金（包括但不限于增值税及附加税）等所有费用。

**5. 付款方式**

按合同约定付款。