**国家税务总局深圳市罗湖区税务局食堂食材配送项目采购需求**

**一、项目介绍**

1.采购使用单位为国家税务总局深圳市罗湖区税务局，本项目以每月食品供应实际发生数量结算，年度支付上限金额不超过人民币760万元。采购数量和品种以采购人当天17：00确定第二天所需食物的量为准。

2.采购范围：蔬菜瓜果类、肉类、米油、牛奶、水果、禽蛋类、水产类、副食、干货、调配料、糕点、熟食等。

3.供应商负责提供国家税务总局深圳市罗湖区税务局每日的食堂用餐配送服务。

4.合同履行服务期限: 2025年1月1日（或合同签订之日）起一年。本项目最长期限三年。首次签订1年合同，在满足以下条件可续签第二、第三年度合同：（1）采购人新一年度项目采购预算获得批复；（2）中标人上一年度合同服务综合评定通过。以上条件不满足的，采购人有权单方终止本项目，且无需向中标人承担任何责任。投标人应承诺按投标报价提供3年货物供应及服务，并综合考虑投标成本及风险。

**二、项目功能**

**（一）总体要求**

1.依据及标准

《中华人民共和国食品安全法》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》产品国家标准等。

2.服务要求

2.1配送食品每月需由具备国家规定鉴定资质的鉴定机构抽样检验并附检测报告，确保食材安全可靠，不出现配送卫生安全事故，供应商需出具相关承诺书。

2.2试供期：签订合同后正式进入试供期。试供期为15天，主要考察供应商的货物质量、服务、信誉等方面。试供期满且经采购人综合考察认为合格的，合同继续执行；若试供期间出现质量、服务等难以磨合等问题的，经双方协商同意后，可终止合同，采购人有权重新招标。

2.3所供食品的质量要求：所供食品均应符合《中华人民共和国食品安全法》《国家食品卫生标准》《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，保证卫生安全，应当无毒、无害，具有相应的色、香、味等感官性状。蔬菜水果类应保持较好的色泽和新鲜度，不得有黄叶、腐烂、泥沙等现象，或属于无公害蔬菜水果；冷冻类及干货应在保质期范围内，并保持较好的外观和等级；鲜肉类全部来源于国家认可的正规肉厂，为当日新鲜商品，并经政府相关检验合格；海鲜、河鲜产品必须鲜活；粮油、副食、调料等由大型正规厂供货，相关证件齐全；禽蛋类须是无公害禽蛋，并提供相关证明；干杂类须是正规厂家并具有合格证书且无任何添加剂的优质产品。配送的蔬菜肉类需具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。严禁配送假冒、变质、过期的产品，不得弄虚作假或以次充好，对于不符合质量的品种，采购人有权要求退货或换货。因供应的货物质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其它后果，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于供应商（配送单位）责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由供应商承担。

2.4数量及验收要求：供应商应保证所供货物品种和数量、重量的准确性，采购人需确定专人（不少于两人）负责验收和送货，以采购人的验货最终数量作为结算依据，供应商每次随货送上一式两份的送货清单，供采购人验货后签字确认，作为送、收货的凭证。对于出现质量、数量不符合要求等现象，采购人有权要求供应商及时退换，并按合同约定作出相应罚款处罚，供应商必须无条件退换，并保证员工正常就餐。

2.5送货时间要求：根据采购人实际需要协商确定具体的送货时间。采购人应提前（在具体合同中约定）向供应商以传真或电子文件等方式提交购货计划，并说明购货品种、数量及其他需要说明的事项。供应商在接到购货订单通知后，应按采购人订购单的要求送货。极个别产品因质量差或没有货源时应及时反馈到采购人并协商调整，保证所需货物准时到达。如若迟到，须承担相关违约责任，由双方签订具体送货合同时约定处罚条款。

2.6如配送的货物不符合要求，一次提出口头警告并要求供应商做出书面保证，二次扣当天货款10%，不符合要求达到三次的，采购人可解除供货合同。

2.7临时加货处理：对于采购人临时增加用餐时，供应商需在接到采购人口头或书面通知2小时内将货物送到采购人的指定地点，派专人负责跟踪服务，保证用餐正常。

2.8在供货过程中，采购人对所供货物有任何意见，可随时向供应商反映，供应商应及时改进，否则，采购人有权中断与供应商的合作，一方终止合同须提前十五天通知对方。

2.9因配送运输中出现人身安全事故，供应商独立承担一切刑事、民事责任，与采购人无关。

2.10供应商应随时按采购人要求提供各类货物清晰准确的原产地以及检测报告。

2.11供应商应该按照采购人的要求，建立完整的各类物品追踪溯源体系，应当建立专门台账，按深圳市《食品进货索证和台账登记本》模板，按格式如实记录配送给采购人的各类物品，留存相关检验合格证明、资质证明、营业执照等有效资料，并可追踪溯源，采购人有权定期检查。

2.12采购人有权对供应商配送的各类物品自行或者委托其他第三方检测机构进行检测，按国家有关标准，若检测不合格，采购人予以书面警告，并对该批货物予以没收销毁，不必退还供应商，防止二次流通至社会市场；书面警告后再出现同样情况，视情况严重性，采购人有权扣除供应商当天总货款的10％或直接单方解除服务合同，并不用对供应商做任何赔偿。

2.13供应商若因采购物资现场初加工的实际需要，采购人可提供初加工操作场地，但供应商应服从采购人的管理，严格遵守国家的有关法律法规。若有违反，首次发现采购人将予以书面警告；书面警告后再出现同类情况，采购人有权扣除供货方当天总货款的10％；屡禁不止、情节严重的，采购人有权没收履约保证金，且采购人可直接解除服务合同。

2.14供应商所有员工凭健康证上岗，同时应成立食堂配送项目专项服务小组，负责相关工作及提供各种服务。

2.15供应商须开具国家正式发票。供应商按供应商品的销售额开具发票。

**（二）具体项目要求**

**1.瓜果蔬菜、辅料、佐料**

1.1供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定。如供应产品涉及有机蔬菜，产品来源需为正规的有机蔬菜供应商。

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标（mg/kg） |
| 甲拌磷 | 不得检出 |
| 氧化乐果 | 不得检出 |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 |
| 呋喃丹 | 不得检出 |
| 百菌清 | ≤1.0 |
| 多菌灵 | ≤0.5 |
| 汞（以Hg计） | ≤0.01 |
| 铅（以Pb计） | ≤0.2 |
| 砷（以As计） | ≤0.5 |
| 氟（以F计） | ≤0.5 |
| 硝酸盐（以NaNO3计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） | ≤4 |

1.2从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

1.3从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

1.4从蔬菜滋味看，因品种不同而异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

1.5从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，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，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。

属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香樁苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

1.6蔬菜供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

**2.肉类**

2.1鲜肉

所供产品应保持较好的外观和质量等级，符合国家卫生、国家食品药品监督管理局发布的肉和肉制品经营卫生规范的要求，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时需提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查）。鲜肉确保每日新鲜、无异味。

2.2其他肉类

所供产品应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（分割的猪肉每次送货时要有深圳市分割肉销售凭据），鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

所有产品规格符合采购人提交的日采购计划或月采购计划中明确的具体需求。

冷冻禽类食品解冻后净重量不少于92％，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻水产类食品（带外包装）解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。

2.3禽类

家禽三鸟类来自政府认定合格的屠宰场，具有《动物检疫合格证明》。必须是送货前12小时内屠宰好的新鲜鸡、鸭。

2.4水产品类

淡水鱼验收前必须是活的，海鱼必须是冰鲜新鲜、无味、肉感好。如海鲜类要求送货是活的必须要配有冲气装备及海鲜车配送服务。

2.5副食、干货、调味品

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；副食、调味品由正规厂家生产，杜绝假冒伪劣商品，所提供的必须是正规厂家生产的名牌信得过产品。并提供贴有生产许可验收和商标及地址、电话、保质期内食用产品。

2.6水果

采购范围：主要采购当季时令水果，产品来源必须是正规渠道，提供的产品品质要确保新鲜，必须保证所供应的产品符合卫生质量标准，同时承担因所供水果问题引起的一切事故后果。

包装要求：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

产品必须符合国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；所供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。

2.7牛奶

早餐奶

按照深圳市各品牌牛奶的销售情况看，能获得消费者认可并且生产量比较大的品牌有以下几种：1：晨光；2：卡士；3：光明；4：蒙牛等，供应商可以自行选择产品，但提供的牛奶必须是原始生产厂家生产的合格产品，如提供假冒伪劣产品，采购人将根据《中华人民共和国消费者权益保护法》的规定要求赔偿。

2.8粮油

2.8.1供应产品的质量要求：大米、油、面粉、豆类货物必须符合卫生标准，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

大米、油：要提供QS认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。供应方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属供方责任，供方应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

2.8.2执行标准：

米类执行标准：GB1354-86 GB2715-2005 标准一等米不含添加剂

大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：

碎米总量≤17%（国家标准：≤35%）

小碎米总量≤2%（国家标准：≤2.5%）

不完善粒≤3.5%（国家标准：≤4.0%）

黄米粒按国家标准执行。

油类执行标准：色拉油：GB1535-2003一级大豆色拉油

花生油：[GB 1534-2003；](http://www.instrument.com.cn/bbs/download.asp?ID=46421" \t "_blank)

大豆油：[GB 1535-2003；](http://www.instrument.com.cn/bbs/download.asp?ID=46422" \t "_blank)

葵花籽油：GB10464-2003；

棉籽油：[GB 1537-2003](http://www.instrument.com.cn/bbs/download.asp?ID=46423" \t "_blank)[；](http://www.instrument.com.cn/bbs/download.asp?ID=46423" \t "_blank)

油茶籽油：[GB 11765-2003；](http://www.instrument.com.cn/bbs/download.asp?ID=46424" \t "_blank)

玉米油：[GB 19111-2003；](http://www.instrument.com.cn/bbs/download.asp?ID=46425" \t "_blank)

米糠油：GB19112-2003；

2.8.3油类质量要求：

每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。

严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过2％。真菌毒素：黄曲霉毒素B1 （5μg/kg～20μg/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（≤1000μg/kg）、玉米赤霉烯酮（≤60μg/kg）、赭曲霉毒素A（5μg/kg）。重金属污染物：铅（≤0.2mg/kg）、镉(0.1 mg/kg～0.2 mg/kg)、汞（0.02 mg/kg）、无机砷（0.1 mg/kg～0.2 mg/kg）。农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量）。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。

要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺人高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，供应商将承担全部责任。

**3.产品配送及验收标准**

3.1送货方式：每次根据采购人的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为采购人入库验收的凭证。

3.2包装要求：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，运输过程中需以薄膜覆盖或塑料袋包装，保证食材无污染、无异味、无霉变现象，容器每日回收后必须消毒。

3.3运输要求：供应商需配备运输专用车辆，运输工具应干净卫生、无异物、无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。如奶制品、肉类运输需用冷藏车防止变质。

3.4数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，每次随货送上一式两份的送货清单，双方验货后签字确认，供采购人财务报销和留存。

3.5每次根据采购用户的通知订购品种和数量后，24小时内送货，具体送货时间由采购用户通知时约定，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种，采购人可退货或换货（由于产品质量而造成就餐人员发生安全事故时，供应商须承担全部责任）。

3.6对采购人临时的供货要求，需随订随送，至少在2个小时内响应。

**三、价格预算**

**（一）定价方式**

1.采购人将根据以下方式定价：

（1）每月采购人根据食堂需求，参考深圳市中农网平台（“天天采配”平台）确定次月食材采购清单。

（2）结算时，依据上月25日中农网食材报价作为当月食材基准价格，实际采购价格应在上月30日前书面确定。

食材基准价格是食材实际结算价格的依据标准，即食材A的实际结算单价=食材A的基准价格×（1+ 综合服务费率）。

综合服务费率即供应商针对食材基准价格收取的服务费用比率。本项目以“1+综合服务费率”作为报价方式，综合服务费是指供应食材过程中产生的服务费和管理费等，包括食材配送服务费、检测费、人工费、管理费、车辆使用费用、税金等可能发生的费用，投标人以食材基准价格为基础报综合服务费率，结算时以食材基准价格×（1+综合服务费率）×采购数量作为结算依据。

综合服务费率按小数报价，最多保留两位小数，不接受可变动性报价、赠送报价。综合服务费率≤0（即投标报价≤1）的，应当在投标文件中同时提供报价合理性书面说明和相关证明材料；投标人提供的书面说明和证明材料不足以证明其报价合理性的，评委会应当将其作为无效投标处理。

投标人未按要求提供报价的，将按无效投标处理。

如遇台风暴雨等其他不可抗力等原因造成的市场价格上涨或下降需临时调整时，中标人应书面通知采购单位，征得采购人同意后方可调整。

（3）若中农网未提供某项食材市场价格，采购人和供应商协商确定以周边超市食材价格商榷决定，实际结算单价不再加计综合服务费。

（4）采购人根据以上原则核定菜品种类和价格并反馈至供应商，供应商应据此修改《食材价格清单》。

2.每月结算金额计算公式如下：

结算金额=食材结算单价×验收数量=基准价格×（1+综合服务费率）×验收数量

结算金额已包括供应食材费用和综合服务费，项目双方的中农网平台服务费均由供应商承担，采购人不再另行支付其他费用。以上金额以人民币为报价和结算单位，均为含税金额，须开具国家正规发票。

3.结算货款时，应由采购人相关负责人严格审核送货清单，按双方事先确定的每月结算金额计算公式予以结算。采购人凭采购合同、发票每月结算一次款项。

4.结算要求：供应商应在当月配送服务完成后的次月 15 日前向采购单位办理付款申请，若中标供应商未按时办理付款申请的，在采购人发出催办函后一个月内未及时办理的，供应商自行承担一切后果。

**（二）驻场人员配置能力承诺**

根据采购人食堂的实际情况，供应商需提供具有食材处理能力的专人驻场负责辅助清洗食堂食材的服务，驻场人员一切费用由供应商支付。

1. **项目分包**

供应商须满足以下条件之一：

（1）供应商为小微企业；（提供《中小企业声明函》）

（2）将采购合同金额中的一定比例分包给一家或者多家中小企业，分包的合同金额所占比例不低于30%（其中，小微企业所占比例不低于60%）；（提供《分包意向协议书》、分包企业《中小企业声明函》、营业执照、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的承诺函。）

2.供应商如分包给中小企业，接受分包合同的中小企业与分包企业之间不存在直接控股、管理关系。（提供《分包意向协议书》）

**四、合同及付款方式**

**（一）合同签订**

1.合同履行服务期限: 2025年1月1日（或合同签订之日）起一年。本项目最长期限三年。首次签订1年合同，在满足以下条件可续签第二、第三年度合同：（1）采购人新一年度项目采购预算获得批复；（2）中标人上一年度合同服务综合评定通过。以上条件不满足的，采购人有权单方终止本项目，且无需向中标人承担任何责任。

2.供应商不得以任何理由拒绝与采购人签署合同，否则供应商将承担合同违约相关责任。非采购人的人为原因出现产品质量问题，由供应商负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

3.项目中标后，供应商需在合同签署前提供项目分包合同及其他有关资料，作为合同附件。

**（二）****保密条款**

供应商在实施货物供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，供应商必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并需将配送人员的详细资料报采购人备案，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换配送人员，必须事先通知采购人并将其个人资料送采购人审批，审批合格者才能更换。

**（三）付款方式**

1.由采购人每月结算。

2.付款方式：当月结算上月食材费用，并于每月30日前完成支付，如有意外情况，需提前与供应商协商。

因采购人使用的是财政资金，采购人在约定时间内提出支付申请手续即视为采购人已经按时履行了约定的支付义务，不视为违反付款约定，采购人不承担违约责任。

3.涉及退换、定价问题，应由采购人和供应商根据合同规定和实际情况协商后，按协商结果调整结算款。

**（四）违约责任**

1.供应商提供的服务不符合采购文件、投标文件或合同规定的，采购人有权拒收，并且供应商须向采购人支付合同总价5%的违约金。

2.供应商未能按合同规定的交货时间交付货物的/提供服务，从逾期之日起每日按当天菜款3‰的数额向采购人支付违约金；逾期5天以上（含5天）的，采购人有权终止合同，要求供应商支付违约金，并且给采购人造成的经济损失由供应商承担赔偿责任。

3.采购人无正当理由拒收接受服务，到期拒付服务款项的，采购人向供应商偿付合同总价5%的违约金。采购人逾期付款，则每日按本合同总价的3‰向供应商偿付违约金。

4.采购人有权不定期对供应商进行实地调查，如检查中发现供应商违反合同和招标文件的约定，采购人有权要求供应商及时整改，如供应商仍不能达到其要求，采购人有权进行罚款或随时终止合同。

5.如供应商在项目分包中存在弄虚作假行为，采购人有权随时终止合同并重新招标，同时不允许原供应商参与投标。

6.如因质量不合格给采购人或其他第三人造成人身、财产损害的，供应商应承担全部法律责任并赔偿采购人全部损失，包括但不限于采购人为追索供应商责任产生的诉讼费、保全费、律师费等。

7.其它违约责任按《中华人民共和国合同法》处理。

**五、考核管理**

（一）采购人根据采购项目的实际需求及合同约定组建评价小组，建立考核评价机制。评价小组负责对中标供应商进行考核，并将考核评价结果进行公示，接受监督。评价小组对供应商的价格水平、物资配送质量和履约情况进行评价。

（二）采购人在合同执行期间将严格执行《食堂食材配送项目考核办法》按月度考核。若中标供应商在履约期间出现考核不达标情况的，采购人可对中标供应商进行扣款处理，在本月结算中扣除；若中标供应商在履约期间违约、违规现象或出现考核不达标情况累计达3次或以上的，采购人有权视情况决定是否终止合同，采购人不承担赔偿责任。

**《食堂食材配送项目考核办法》**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **类别** | **内容** | **评分细则** | **分值** | **得分** |
| 1 | 价格方面 | 价格执行情况 | 是否依时报价（每月26日前），建立完善的报价机制；是否存在临时补货物品价格虚高的情况；是否存在对账单价格乱报、错报等的情况；是否存在月度结算对账不及时情况。每发现1次，扣2分，累计最高扣分5分。 | 5 |  |
| 2 | 质量方面 | 物品质量 | 配送物品是否存在霉烂、变质、过期、破损等不符质量要求的情况；是否存在以次充好达不到采购方要求的情况。每发现1次扣5分，累计每月最高扣分15分。 | 30 |  |
| 食品检测 | 采购方对配送物品进行食品安全检测，每发现1项不合格的，直接扣10分。 |  |
| 索证制度 | 是否建立相应的追踪溯源体系，专门台账档案；是否有清晰的货物来源或产地；是否及时提供相关的票、据、证等材料。每发现1次扣5分，累计每月最高扣分5分。 |
| 3 | 数量方面 | 物品数量 | 是否存在缺斤少两的情况；是否按照采购方订单品种和数量进行配送物品。与订单数量相差10%，扣2分；相差20%，扣5分；相差30%，扣10分；与订单品种每相差1个，扣1分；累计每月最高扣分10分。 | 10 |  |
| 4 | 时间方面 | 配送及时性 | 迟于合同规定时间配送的，每迟到10分钟扣2分，累计每月最高扣分10分。 | 20 |  |
| 应急响应时间 | 是否按照采购方的要求，以最快的速度，按照招标时的承诺进行应急处理。发现1次扣5分，累计每月最高扣分10分。 |  |
| 5 | 卫生方面 | 人员管理 | 所派人员数量是否符合要求，是否无理由缺勤，是否有健康证，是否统一穿工服，是否存在盗取货物等情况，每发现1次扣2分，累计每月最高扣分5分。 | 15 |  |
| 初加工 | 是否严格按照《国家食品卫生标准》、《食品卫生法》等相关规定，对食品进行卫生安全初加工；是否初加工完成后将加工场所垃圾清理干净。每发现1次扣2分，累计每月最高扣分10分。 |  |
| 6 | 态度方面 | 服务态度 | 供应商服务态度是否良好。每接到1次有效投诉扣5分，累计每月最高扣分10分。 | 20 |  |
| 反馈整改情况 | 是否对采购方的反馈意见进行认真及时的整改，每发现1次扣5分，累计每月最高扣分10分。 |  |
| 总分 | | | / | 100 |  |

注：

（1）采购人可在合同执行过程中，对考核表进行优化和调整。

（2）考核得分低于80分，即为验收不达标，采购人将要求供应商整改，并暂停付款，保留追责权。

**六、注意事项**

1.供应商不得将项目非法分包或转包给任何单位和个人。否则，采购单位有权即刻终止合同，并要求供应商赔偿相应损失。

2.供应商使用的标准必须是国际公认或国家、地方政府颁布的同等或更高的标准，如供应商使用的标准低于上述标准，采购人将有权不予接受，供应商必须列表将明显的差异详细说明。

**七、供应商资质**

1.具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件。

2.供应商必须是具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织，提交法人或者其他组织的营业执照等证明文件。

3.具有有效的《食品流通许可证》或《食品经营许可证》。

4.参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供《声明函》）。

5.参与本项目政府采购活动时不存在处于被禁止参与政府采购活动期限内情形（提供《声明函》）。

6.为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目的其他采购活动。（提供《投标人资格声明函》）。

7.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。（提供《投标人资格声明函》）

8.投标人未被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))以下任意记录名单之一：①失信被执行人；②重大税收违法案件当事人名单；③政府采购严重违法失信行为。同时，不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（说明：1）、由负责资格性审查人员于投标截止日在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果为准。2）、采购代理机构同时对信用信息查询记录和证据截图或下载存档。

9.已办理报名并成功购买本招标文件的供应商。

10.本项目不接受联合体投标。