**国家税务总局深圳市大鹏新区税务局**

**食堂食材采购及配送项目需求书**

采购需求前附表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 内容 |
| 1 | 项目立项 | 项目立项时间：2025年3月7日 |
| 项目立项证明文件：☑有 □无 |
| 2 | 项目预算安排 | 总预算金额（万元）： 252 |
| 当年预算安排金额（万元）：115.5 |
| 3 | 项目采购内容 | 服务内容：食堂食材的采购及配送服务 |
| 4 | 项目实施时间 | 合同履行期限：合同一年一签，中标人经过采购人的考核后可续约，服务期最长不超过3年。 |
| 5 | 项目实施地点 | 深圳市，国家税务总局深圳市大鹏新区税务局。 |
| 6 | 项目实施范围 | 采购范围：蔬菜瓜果类、辅料、佐料、肉类、禽蛋类、水产类、粮油、副食、干货、调味品、水果、奶制品等。 |
| 7 | 项目相关单位 | 需求部门：机关服务中心 |
| 验收部门：机关服务中心 |
| 8 | 采购意向公开 | ☑本项目已于2025年3月7日公开采购意向 |
| □本项目经立项审批不公开采购意向 |
| 9 | 支持中小企业 | ☑本项目（第 　包）专门面向中小企业采购 |
| □本项目预留预算金额的30%专门面向中小企业采购。 |
| □本项目不适宜由中小企业提供，且已履行报批手续。 |

项目联系人： 联系人办公电话和手机：

**注：加注★的条款为不可负偏离的实质性条款，任一项未响应或不满足要求的，将导致投标无效。**

**一、项目一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 数量 | 单位 | 服务期限 | 预算支付上限 |
| 1 | 国家税务总局深圳市大鹏新区税务局食堂食材采购及配送项目 | 1 | 项 | 本项目服务期为合同签订之日起一年。合同一年一签，中标人经过采购人的年度考评后可续约，服务期最长不超过三年。 | 人民币252万元/年，含税价。 |

**1 项目概述**

**1.1 项目背景**

**1.1.1 项目目的、意义及背景**

为解决国家税务总局深圳市大鹏新区税务局（以下简称“大鹏新区税务局”）干部职工工作用餐问题，在保证食材安全和卫生的前提下，采购食堂食材及配送服务。

**1.2 项目内容**

**1.2.1 项目建设思路**

1.采购形式：以公开招标的采购形式，择优选取食堂食材及配送服务供应商。

2.中标原则：本项目按评审委员会综合评分结果第一确定中标人。

3.结算原则：本项目以每月食品供应实际发生数量结算，年度支付上限金额为人民币252万元。采购数量和品种以实际供应前一天通知的为准，特殊情况以实际通知的为准。

注：菜价随气候等原因变动，最终按实际情况结算。

**1.2.2 采购内容**

采购蔬菜瓜果类、辅料、佐料、肉类、禽蛋类、水产类、粮油、副食、干货、调味品、水果、奶制品等食材及配送服务。

**1.2.3 项目实施要求**

**1.2.3.1 实施范围要求**

在保证国家税务总局深圳市大鹏新区税务局食堂食材安全和卫生的前提下，为大鹏新区税务局食堂提供蔬菜瓜果类、辅料、佐料、肉类、禽蛋类、水产类、粮油、副食、干货、调味品、水果、奶制品等食材及配送服务。

**1.2.3.2 实施时间要求**

本项目服务期为合同签订之日起一年。合同一年一签，中标人经过采购人的年度考评后可续约，服务期最长不超过三年。

**1.2.3.3 实施地点要求**

国家税务总局深圳市大鹏新区税务局食堂（深圳市大鹏新区王母社区旱塘仔123号）

**2 投标/响应要求**

**2.1 对供应商的要求**

**2.1.1** 投标人应遵守有关国家法律、法规和条例,具备《中华人民共和国政府采购法（2014修正）》第二十二条的规定和本文件中规定的条件。

**2.1.1.2 本项目的特定资格要求**

（1）参与本项目采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（须提供承诺函加盖投标人公章）；

（2）参与本项目政府采购活动时不存在被有关部门禁止参与政府采购活动且在有效期内的情况（须提供承诺函加盖投标人公章）；

（3）除单一来源采购项目外，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（须提供承诺函加盖投标人公章）；

（4）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（须提供承诺函加盖投标人公章）；

（5）投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)以下任何记录名单之一：①失信被执行人；②重大税收违法案件当事人名单。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 由采购人、采购代理机构于投标截止日在“ 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，如在上述网站查询结果均显示没有相关记录，视为不存在上述不良信用记录。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；③投标人为分公司的，同时对该分公司所属总公司进行信用记录查询，该分公司所属总公司存在不良信用记录的，视同中标人存在不良信用记录）；

（6）不允许非法分包或转包；

（7）投标人须具有有效的《食品经营许可证》或仅销售预包装食品单位备案证明（提供有效证明文件复印件或扫描件加盖投标人公章；如国家另有规定的，则适用其规定，投标人须提供相关证明材料，如有效的资质证书及相关政府部门的规定）。

（8）本项目属于专门面向中小微企业采购的项目（提供符合要求的《中小企业声明函》，且供应商属于中型企业、小型企业或微型企业；如供应商为残疾人福利性单位或监狱企业，视同小型、微型企业，提供《残疾人福利性单位声明函》或《监狱企业声明函》及监狱企业证明文件亦视为符合）。

**2.1.2 是否允许联合体**

不允许联合体投标。

**2.1.3 是否专门面向中小企业**

本项目专门面向中小企业采购项目。

**2.1.4 其他要求**

**2.1.4.1考核制度**

1.若中标人在一年服务期满后，通过采购人的考核，则可续签服务合同；若中标人在履约期间出现违约、违规现象或年度考核不达标，则不再续签服务合同。

2.项目由采购人成立验收小组，实行日常、月度、年度的考核机制，对项目履约情况进行考核。

**★2.1.4.2报价方式**

1.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、初加工费、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。

2.综合服务费率按小数报价，最多保留两位小数（举例说明：如投标人报的综合服务费率为0.1，则投标报价（1+综合服务费率）填写1.1），投标人未按要求提供报价的，将按无效投标处理。

3.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。

4.本文件中所指天天采配，即深圳市中农数据有限公司旗下的食堂采配平台（天天采配），网址：https://www.znttcp.com/（简称天天采配）。供应商每年须为采购人提供中农网平台账户，相关费用包含在投标报价中，以便查询食材价格。

**2.1.4.3付款方式**

1.食材基准价格。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）。

2.本项目以中农数据网站“天天采配”平台提供价格数据作为基准价格(说明：1.中农网价格不含税费、加工及配送费用；2.若中农网对同一食材提供多种价格的，以品质规格相近者为准；3.若中农数据未提供该项食材市场价格，则由采购人和供应商协商确定以采购人所在地农贸市场或超市价格为准，以农贸市场或超市价格为基准价格的，实际结算单价不再加计综合服务费)。中标人负责提供相关明细和价格，采购人进行复核。

3.价格核算机制。采购人根据上月25日中农网食材价格（如中农网无某项食材价格的，以农贸市场或超市价格为基准价）作为当月食材基准价格。

4.付款周期和条件。每月对饭堂食材结算一次，中标供应商所提供食材需满足以下所述各项技术指标、服务验收要求等，并提供发票、结算单等相关凭证。

**2.2 技术部分投标/响应内容**

**2.2.1 技术投标/响应总要求**

1.1服务要求

1.1.1配送食品全部经过国家规定的职能部门检验并有检测报告，安全可靠，从来未出现配送食品安全事故，并出具相关承诺书。

1.1.2所供食品的质量要求：所供食品均符合《国家食品卫生标准》、《中华人民共和国食品安全法（2021修正）》和《动物检疫管理办法（2022）》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，并提供第三方检测证明；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中标人（配送单位）责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由中标人承担（包括但不限于食物中毒人员的医疗费、营养费、住院伙食补助费、误工费、护理费、交通费、住宿费等，直至追究刑事责任）。

1.1.3数量及验收要求：中标人应保证所供货物品种和数量、重量的准确性，采购人和中标人应分别建立采购供应台账，确定专人（不少于两人）负责验收和送货，以采购人的验货数质量为准，中标人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，双方各持一份，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，并按合同条款进行处理，中标人必须无条件退换，并保证员工正常就餐。

1.1.4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）向中标人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。中标人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，由双方签订具体合同条款进行处理。

1.1.5如配送的货物不符合要求，按合同条款约定进行处理。

1.1.6临时加货处理：对于采购人临时有客餐任务或临时增加员工用餐时，中标人需在接到采购人口头或书面通知在规定时间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。

1.1.7在供货过程中，采购人对所供货物有任何意见，可随时向中标人反映，中标人应及时改进。

1.1.8因食材加工、食材配送运输过程中出现人身安全事故，中标人独立承担一切刑事、民事责任，与采购人无关。

1.1.9中标人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。

1.1.10采购人有权对中标人配送的各类物品自行或者委托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，不必退还中标人，防止二次流通至社会市场；同时采购人有权按合同约定对中标人处罚或直接解除合同。

1.1.11中标人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，但中标人驻场人员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，合同约定的条款进行处理。

**2.2.2 投标/响应方案要求**

**以下相关方案，若作为评审因素，则投标人应在满足★关键指标项要求的前提下，根据项目特点和采购需求，制定更为完整、详细、可操作性强的方案。**

1.中标人根据项目特点和需求提供质量保障服务方案，内容包括但不限于：食材的来源、食材的加工、食材的包装、食材的储存。质量保障方案要求：供应商遵守《中华人民共和国食品安全法（2021修正）》《中华人民共和国农产品质量安全法（2022修订）》等国家及地方相关法规；供应商需提供食品生产/经营许可证、卫生许可证等资质文件；可追溯性：供应商提供完整的供应链信息（如地址、生产批次等）；加工食品：预包装食品需标注生产厂家、生产日期、保质期；供应商责任条款（1）供应链透明度供应商需承诺食品来源真实，并提供完整的供应链追溯文件。如发现虚假信息，采购方有权终止合同并追究法律责任。（2）食品安全：若食品出现安全问题，供应商需立即启动召回程序并承担相关损失。

2.中标人提供本项目食堂食材配送服务方案，内容包括但不限于：供货保障、品质监控、日常管理组织、物流配送、人员管理。配送服务方案要求：供货保障：明确供应商需要有充足安全可靠的供货渠道；品质监控：要求每批次食材符合招标文件中的质量标准，抽检不合格率超过5%视为违约，运输过程中需使用合规包装（如冷链温控记录），避免食材变质；日常管理组织：供应商需保持合同约定食材的最低安全库存量，不低于月度需求量的150%”，季节性食材，要求供应商提供备货计划或替代方案（如冷冻储备）；物流配送：不同食材配送时间，如“生鲜类食材24小时内送达，干货类72小时内送达”；设置紧急订单响应机制，如“接单后4小时内配送”；人员管理：设立专职管理小组，由项目负责人兼组长，制定配送预案、协调资源、执行响应、事后改进。数量偏差控制：允许冻品类单次交货数量误差范围±5%，鲜肉类单次交货数量误差范围±3%，蔬菜、水果类单次交货数量误差范围±3%，超出部分由供应商补足或按价扣除。    
 3.中标人根据项目特点和需求提供应对突发事件的应急方案，内容包括但不限于：自然灾害应急预案、物流配送应急预案、退货加单应急预案、食品安全应急预案。应急预案要求：自然灾害预案：保障自然灾害下的食材供应安全，快速响应并最小化突发事件对服务的影响；物流配送应急预案：物流、供应链中断，启用备用供应商名单，临时切换物流渠道（如冷链+常温运输组合）；退货加单应急预案：出现质量问题立即封存问题批次，启动第三方检测，同步通知招标方，进行无理由退货；同时保障应急加单需求，2小时内响应加单菜品送达；食品安全应急预案：定期更新供应商评估报告（如供货稳定性、质量抽检记录），发生公共卫生事件，增加无接触配送流程，强化包装消杀。

4中标人提供本项目食堂食材采购及配送服务相关规章管理制度，内容包括但不限于：食品安全保障制度、人员岗位职责、操作规程（食品验收操作规程）、劳动纪律和奖惩办法、客户投诉反馈管理制度（包括售后服务保障制度、客户投诉及处理方法）。

5.投标人需有一定的配送保障能力（包含但不限于蔬菜种植基地、配送车辆）。

6.投标人需具有相关认证（包含但不限于具有有效的**质量管理体系认证证书、具有有效的环境管理体系认证证书、具有有效的职业健康安全管理体系认证证书、具有有效的食品安全管理体系认证证书）**。

7.投标人需具有同类项目业绩。

8.投标人需具有一定的配送场地及冷库，保障项目正常运行。

9.投标人需安排项目负责人和相关团队，保障项目正常运行。

10.投标人需提供有效的食品安全保险保单或合同，保障干部职工的权益。

11.投标人需有一定的食品安全检测能力，经过国家规定的职能部门检验并有检测报告，安全可靠。

**3 项目需求**

**3.1 总体要求**

 1.投标人所提供的商品必须符合《中华人民共和国食品安全法（2021修正）》及其实施条例、国家行业标准，并全面履行合同所约定的义务。

2.投标人所提供的商品必须符合国家和地方有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合投标文件所描述的质量标准，必须退换货并承担违约责任。

3.投标人所提供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。中标人应随时按采购人要求提供各类货物检测报告。

4.投标人所提供的商品必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

5.中标人必须负责所提供商品的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

6.商品具体需求量以实际供应前一天采购人通知的为准。

7.中标人不得将中标项目转包，或未按照投标文件响应内容进行分包（如有），否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

8.由于采购人工作的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人各项规定。

9.中标人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前12 小时通知中标人。因中标人原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

10.中标人不得变更供应商品，应严格按相关要求（含规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应提前书面向采购人申请。

11.采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人必须无条件退货；中标人未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品或供应的货品与招标文件要求及投标承诺的内容不符，采购人有权拒收，对应的货款不予支付，已支付的中标人应在接到通知后3 日内退回相应款项。采购人退货后将记录在案，中标人除承担采购人因此遭受的一切损失，还应承担采购人另行采购费用，情节严重的采购人视情况解除合同。

12.中标人须开具国家正式发票。

13.投标人需有一定的食品安全检测能力、完善的规章管理制度（包括但不限于：食品安全保障制度、人员岗位职责、操作规程、劳动记录和奖惩制度、客户投诉反馈管理制度等）。

14.若中标人因食品安全或重大欺诈等问题，导致造成严重影响的，采购人可终止合同，且因此产生的责任及赔偿均由中标人全部承担，采购人不承担赔偿责任。

15.中标人工作人员和配送人员必须身体健康、遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录，并具有健康合格证明。

16.采购人临时增加送货要求时，中标人应派专人将所需货物送到采购人指定地点，派专人负责跟踪服务，保证采购人的需求。

**3.2 服务内容和要求**

**采购文件（技术部分）中有标注★号的，为必备服务要求，必须满足，如未作出响应，将导致响应无效。**

**食材具体要求**

1.蔬菜、瓜果、辅料、佐料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，中标人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上的卫生指标规定。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 |

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。

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。

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，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。

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。

**佐料类：**

花椒、八角、白胡椒、香叶等。

属同一品种规格，无杂质、无霉变、无虫蛀，颜色、气味、形态符合品类特性，无异味或异物。

蔬菜供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当由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**

鲜肉

所供产品应保持较好的外观和质量等级，符合国家卫生和计划生育委员会、国家市场监督管理总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。鲜肉确保每日新鲜、干净、无异味。

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，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℃）。

**3.禽类、蛋类**

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、鸭等。蛋类蛋壳清洁、无裂纹、无畸形、色泽均匀，无粪便、血渍或异味，符合食品安全检测等。

**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配有冲气装备。

**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，无霉烂、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。

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，个头均匀，无斑点，无破损，果实成熟，味道纯正。中标人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。

投标人拟投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（2021修正）》要求。

**7.奶制品**

奶制品的质量要求符合国家相关质量标准及卫生安全标准，其中牛奶要求包装完整、送货日期与生产日期相隔不得超过三日。按照用户需求的奶制品等级保质保量完成供货。中标人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（2013修正）》的规定要求赔偿。

**8.粮油**

供应产品的质量要求：

大米、油、面粉、豆类货物必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、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、产品成分、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。

中标人在供应过程中，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，中标人应承担全部责任，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。

执行标准：

依据及标准《中华人民共和国食品安全法（2021修正）》、《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范（GB31654-2021）》、产品国家标准等。

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：GB/T 1535-2017一级大豆色拉油

花生油：GB/T 1534-2017、压榨一级；

大豆油：GB/T 1535-2017；

葵花籽油：GB/T 10464-2017；

棉籽油：GB 1537-2003；

油茶籽油：GB 11765-2003；

玉米油：GB/T 19111-2017；

米糠油：GB19112-2003；

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，中标人将承担全部责任。

**附表（包括但不限于）：**

**蔬菜瓜果类**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 通心菜 | 2. | 土豆 | 3. | 榨菜丝 |
| 4. | 春菜 | 5. | 西红柿 | 6. | 白豆角 |
| 7. | 小白菜 | 8. | 白萝卜 | 9. | 青豆角 |
| 10. | 小塘菜 | 11. | 红萝卜 | 12. | 南瓜 |
| 13. | 菜心 | 14. | 白瓜 | 15. | 云南小瓜 |
| 16. | 奶白菜 | 17. | 青瓜 | 18. | 浦瓜 |
| 19. | 芥菜 | 20. | 茄瓜 | 21. | 生菜 |
| 22. | 油麦菜 | 23. | 椰菜 | 24. | 大白菜 |
| 25. | 京包菜 | 26. | 菜花 | 27. | 西芹 |
| 28. | 绿豆芽 | 29. | 生姜 | 30. | 蒜米 |
| 31. | 韭菜 | 32. | 黄豆芽 | 33. | 榨菜/件 |

**豆制品类：**

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 名称 |
| 1. | 豆腐/板 |

**水产类:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 大福寿鱼/活 | 2. | 鲈鱼/活 | 3. | 鲩鱼/活 | 4. | 白鲫/活 |
| 5. | 基围虾/活 | 6. | 花蛤/活 | 7. | 红杉鱼/活 | 8. | 金鲳鱼/活 |

**冻品类:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 冻鸡胸肉 | 2. | 冻无皮花肉 | 3. | 冻前排 | 10 | 冻鸡肾 |
| 4. | 鸡中翅 | 5. | 鸡翅尖 | 6. | 小鸡腿 | / | / |
| 7. | 冻鸭胸肉 | 8. | 冻青鱼 | 9. | 冻带鱼 | / | / |

**肉类:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 牛肉 | 2. | 牛肉滑 |
| 3. | 牛肉丸 | 4. | 鱼丸 |
| 5. | 猪肚 | 6. | 猪舌 |
| 7. | 猪耳朵 | 8. | 活光鸡 |

**蛋类:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 咸蛋 | 2. | 鸡蛋 | 3. | 鹌鹑蛋 |

**干货、佐料类:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 大花生米 | 2. | 黑木耳 | 3. | 绿豆 |
| 4. | 胡椒粉 | 5. | 干海带 | 6. | 支竹 |
| 7. | 陈皮 | 8. | 干腐皮 | 9. | 腊肉 |
| 10. | 腊肠 | 11. | 香菇 | 12. | 黄豆 |
| 13. | 眉豆 | 14. | 绿豆 | 15. | 薏米 |
| 16. | 茨实 | 17. | 菜干 | 18. | 干墨鱼 |
| 19. | 黄花菜干 | / | / | / | / |

**调味品类:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1. | 生抽 | 2. | 柱候酱 | 3. | 碘盐 |
| 4. | 老抽 | 5. | 沙糖 | 6. | 味精 |
| 7. | 卤水汁 | 8. | 陈醋 | 9. | 白醋 |
| 10. | 腐乳 | 11. | 辣椒酱 | 12. | 酸梅酱 |
| 13. | 卤水料 | 14. | 盐焗鸡配料 | 15. | 鸡精 |
| 16. | 麻油 | 17. | 耗油 | 18. | 番茄汁 |
| 19. | 料酒 | / | / | / | / |

**3.2.1 技术和服务客观指标**

**3.2.1.1 服务1**

**3.2.2 技术和服务其他要求**

配送要求

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，中标人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之凭证。

2.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。

3.运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：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。

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，中标人每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

5.时间要求：按照采购人的通知时间送货，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要求退货或换货（由于产品质量而造成员工或宾客发生安全事故时，中标人须承担全部责任），并保证员工正常就餐。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。

**4 人员要求**

**4.1 总体要求**

中标人所有员工凭健康证上岗，所提供的服务人员须服从采购人管理

**4.2 管理团队**

**4.2.1 项目经理**

投标人需安排具有食材配送项目经验的自有员工作为项目负责人（或项目经理）。

**4.3 技术团队**

投标人需安排具有食材配送项目经验的自有员工作为项目团队人员。

**5 管理实施要求**

采购人根据文件要求、采购项目的实际需求及服务合同约定组建评价小组，建立考核评价机制和方式。由评价小组对供应商进行监督管理。

**6 风险管控要求**

1.供应商有下列行为之一的，经查实，取消其资格：

（1）弄虚作假、隐瞒真实情况骗取供应商资格的；

（2）因行贿、受贿、串通投标、转包、挂靠受到有关政府部门处罚的；

（3）恶意质疑投诉的；

（4）因其公司资质降低达不到供应商资质条件的，或被行业主管部门责令停业或取消资质的；

（5）造成严重后果或恶劣影响的行为；

（6）有商业贿赂行为的；

（7）其他违反法律、法规和合同规定的行为。

2.供应商在合同履行期间有下列行为之一的，采购人有权直接解除供货服务合同：

（1）选定后无正当理由不与采购单位签订合同的；

（2）擅自变更或者中止采购服务合同的；

（3）不按采购需求、投标文件以及采购服务合同要求全面履约，履约情况评价不合格的；

（4）未按规定出具检测报告或相关承诺书等资料达到二次的；

（5）经核实配送物资不符合采购人要求达到三次的；

（6）不按要求提供报价三次的；

（7）虚高报价三次的；

（8）物资或服务以次充好，存在严重质量问题的；

（9）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责任的；

(10)经2次以上（含2次）的有效投诉处理仍不纠正的，有效投诉指的是供应商被投诉内容经查实确定为违反服务合同或其他协议规定的事实；

(11)其他造成严重后果或恶劣影响的行为。

**7 履约验收要求**

**7.1 总体要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 第1次验收 | 根据《验收考核评分表》，服务评价超过80分（含80分）。 |
| 第2次验收 | 根据《验收考核评分表》，服务评价超过80分（含80分）。 |
| 第3次验收 | 根据《验收考核评分表》，服务评价超过80分（含80分）。 |
| 第4次验收 | 根据《验收考核评分表》，服务评价超过80分（含80分）。 |
| 第5次验收 | 根据《验收考核评分表》，服务评价超过80分（含80分）。 |
| 第6次验收 | 根据《验收考核评分表》，服务评价超过80分（含80分）。 |
| 第7次验收 | 根据《验收考核评分表》，服务评价超过80分（含80分）。 |
| 第8次验收 | 根据《验收考核评分表》，服务评价超过80分（含80分）。 |
| 第9次验收 | 根据《验收考核评分表》，服务评价超过80分（含80分）。 |
| 第10次验收 | 根据《验收考核评分表》，服务评价超过80分（含80分）。 |
| 第11次验收 | 根据《验收考核评分表》，服务评价超过80分（含80分）。 |
| 第12次验收 | 根据《验收考核评分表》，服务评价超过80分（含80分）。 |

**7.2 具体要求**

1.考核内容、评分细则及日常管理措施按下表执行：

**验收考核评分表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **类别** | **内容** | **评分细则及日常管理措施** | **分值** |
| 1 | 价格方面 | 价格执行情况 | 是否依时报价（每月25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1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、破损等不符合质量要求的情况；是否存在以次充好达不到采购人要求的情况。每发现1次扣5分，累计每月最高扣分15分。 | 30 |
| 食品检测 | 采购人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 | 迟于早上6点20分配送的，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 | 是否按照采购人的要求，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 | 配送人员 | 要求穿着干净、整洁，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》、《中华人民共和国食品安全法（2021修正）》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 | 是否对采购人的反馈意见进行认真及时地整改，每发现1次扣5分，累计每月最高扣分10分。 |
| 总分 | | |  | 100 |

 备注 （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）若供应商因食品安全等问题，导致严重影响的，采购人具有一票否决权。

2.考核周期

对供应商采用日常考核、月度考核及年度考核的动态考核评价机制。

2.1日常考核：食堂管理工作人员根据供应商的每日配送情况，登记供货异常情况（分为价格、质量、数量、时间、卫生、态度等六类），按照考核评分细则及日常管理情况进行评价。日常考核将作为月度考评的重要依据。日常考核由仓管员和验收员具体负责，评价小组成员负责监督。

2.2 月度考评：月度考评采用量化评分方式进行。每月5日前根据上月的日常考核结果进行汇总，及时填写《食堂物资采购履约情况表》、《服务供应商月度考核得分表》，按照《评分细则情况表》进行月度考评。

月度考核由评价小组负责。

2.3 年度考评（合同期考评）

评价小组根据日常考核及月度考评的结果，对月度考核评分进行汇总统计，对供应商年度进行一次总评，考评结果及应用：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **级别** | | **得分** | **考评结果应用** |
| 合格供应商 | 一级供应商 | 80分（含）以上 | 连续**九个月**被评为一级供应商，采购人可与其续签服务合同。 |
| 二级供应商 | 80分（不含）-60分（含） | 连续**三个月**被评为二级供应商的，采购人有权终止与其的采购供应关系，解除合同。 |
| 不合格供应商 | 三级供应商 | 60分（不含）以下 | 采购人有权终止与其的采购供应关系，解除合同，列入黑名单且永不录用。 |

**8 其他要求**

**8.1 其他要求**  
1.违约责任

1.1供应商提供的服务不符合采购文件、投标文件或本合同规定的，采购人有权拒收，并且供应商须向采购人支付本合同总价5%的违约金，如对采购人造成损失的，还应赔偿损失。

1.2配送的货物如不符合要求或未按期限提供采购人要求的货物并配送的，出现1次将提出口头警告并要求供应商做出书面保证；2次扣当天货款10%；当月食材配送逾期，或质量出现问题达3次或以上，若无正当理由，采购人将视实际情况要求供应商偿付当月货款5%-10%的违约金，具体金额视问题严重程度决定，同时，采购人有权视供应商的违约情况要求解除合同，在解除合同的同时供应商仍需根据前述条款支付违约金，造成损失额还需赔偿采购人损失。

1.3供应商须严格遵守本项目定价方式，不得弄虚作假，伪造价格凭证，不得偷税、漏税，一经发现，采购人有权终止合同，根据上述第2点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。

1.4采购人每月依照《食堂配送服务项目考核评分表》对供应商上季度服务进行考核，90分（含）以上即为考核结果优秀；80分（含）—90分（不含）视为考核结果一般，验收部门将致函供应商，要求7日之内对缺点予以整改；60分（含）-80分（不含），验收部门要求供应商对具体情况进行说明，限期3日内整改；如低于60分，则服务考核不合格，采购人将致函供应商，要求整改，暂停支付货款，但供应商需正常配送。针对考核期间发现的问题，将依照前述违约条款逐项处理。

1.5如一个服务年度内，供应商服务考核结果不合格达2次及以上，则视为供应商服务不符合采购文件、投标文件或本合同规定，采购人有权视供应商的违约情况要求解除合同，在解除合同的同时供应商仍需根据前述条款支付违约金并赔偿损失。

1.6供应商与分包企业作为服务供应方，均需接受采购人监督，不得违反招标文件所示服务和质量要求，实际经营管理不得存在直接或间接关联，采购人有权要求双方随时提供资质材料，如发现外包企业无法满足采购人服务要求，存在服务、质量问题，或外包企业与供应商存在不当联系，采购人有权要求供应商在一定期限内更换外包企业，视实际情况决定是否终止合同，如对采购人造成损失的，供应商与分包企业需承担连带赔偿责任。

1.7如供应商在项目分包中存在弄虚作假、擅自分包等行为，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，供应商的行为如对采购人造成损失的，还应赔偿相应损失。

1.8供应商有义务遵守采购人疫情防控、食堂管理、人员管理等规定，所提供的服务人员须服从采购人管理，如供应商在疫情防控、人员管理方面弄虚作假、拒不配合或管理不善，采购人有权终止合同，要求供应商支付合同总价5%的违约金，并且给采购人造成的经济损失由供应商承担赔偿责任，如造成恶劣后果，采购人将继续追究供应商赔偿责任。

1.9采购人有权不定期对供应商和分包企业进行实地调查，如检查中发现供应商违反本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，采购人有权按照合同总金额5%的标准要求供应商支付违约金或随时终止合同（终止合同不免除供应商的违约责任）。

1.10如因质量不合格给采购人或其员工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。

1.11本合同中所述的损失或追偿范围包括但不限于直接损失、间接损失、可得利益损失、案件受理费、财产保全费、担保费、公告费、评估费、鉴定费、律师费、差旅费等。

1.12其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

**附件1：**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **食堂物资供应商供货情况登记表** | | | | | |
| 年 月 日 | | | | | |
| 序号 | 类别 | 内容 | 扣分 | 扣款 | 异常情况说明 |
| 1 | 价格 | 价格执行情况 |  |  |  |
| 2 | 质量 | 物品质量 |  |  |  |
| 食品检测 |  |  |  |
| 索证制度 |  |  |  |
| 3 | 数量 | 物品数量 |  |  |  |
| 4 | 时间 | 配送及时性 |  |  |  |
| 应急响应时间 |  |  |  |
| 5 | 卫生 | 配送人员 |  |  |  |
| 初加工 |  |  |  |
| 6 | 态度 | 服务态度 |  |  |  |
| 反馈整改情况 |  |  |  |
| 总分 | | |  |  |  |
|  |  | 考核人： |  |  | 送货人： |
|  | | |  | | |
|  | | |  | | |

**附件2：**

**食堂物资采购履约情况表**

单位科室： 日期：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **类别** | **内容** | **评分细则及日常管理措施** | **分值** | **得分** |
| 1 | 价格方面 | 价格执行情况 | 是否依时报价（每月25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、破损等不符合质量要求的情况；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 | 迟于早上6点20分配送的，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 | 配送人员 | 要求穿着干净、整洁，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》、《中华人民共和国食品安全法（2021修正）》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地整改，每发现1次扣5分，累计每月最高扣分10分。 |  |
| 总分 | | |  | 100 |  |

**附件3：**

**服务供应商月度考核得分表（   年  月）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **类别** | **内容** | **评分细则及日常管理措施** | **分值** | **得分** |
| 1 | 价格方面 | 价格执行情况 | 是否依时报价（每月25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、破损等不符合质量要求的情况；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 | 迟于早上6点20分配送的，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 | 配送人员 | 要求穿着干净、整洁，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》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地整改，每发现1次扣5分，累计每月最高扣分10分。 |  |
| 总分 | | |  | 100 |  |

采购人（盖章） 供应商（盖章） 代 表（签字）： 代 表（签字）：

确认日期： 确认日期：

**8.2 必备要求**

8.2.1 通用必备要求

1.本项目中如涉及商品包装和快递包装的，其包装需求标准应不低于《关于印发<商品包装政府采购需求标准（试行）>、<快递包装政府采购需求标准（试行）>的通知》（财办库〔2020〕123 号）规定的包装要求，如有其他包装需求，详见采购文件技术部分相关章节。

2.本项目中如涉及网络关键设备或网络安全专用产品的，应严格执行国家互联网信息办公室、工业和信息化部、公安部、财政部和国家认证认可监督管理委员会 2023年第 1 号《关于调整网络安全专用产品安全管理有关事项的公告》及国家互联网信息办公室、工业和信息化部、公安部和国家认证认可监督管理委员会 2023 年第 2号《关于调整<网络关键设备和网络安全专用产品目录>的公告》等相关文件要求，所投标（响应）设备或产品至少符合以下条件之一：一是已由具备资格的机构安全认证合格或安全检测符合要求；二是已获得《计算机信息系统安全专用产品销售许可证》，且在有效期内。

3.本项目中如涉及国家强制性产品认证证书（CCC 认证证书）、电信设备进网许可证、无线电发射设备核准证等市场准入类资质的，应严格执行国家相关法律法规的要求。

以上相关要求，由供应商在响应时应答，在履约验收中，采购人将按照采购文件、中标/成交供应商响应文件、采购合同等对中标/成交供应商提供的货物和服务进行验收，必要时依法依规开展相应检测、认证。

**8.3 付款安排建议**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **付款名称** | **付款要求** | **付款比例(%)** |
| 第1次付款 | 付款安排为每月履约考核通过后，中标人提供与支付金额相符的有效发票，采购人按月支付上月的食材采购及配送服务费。 | 8.33 |
| 第2次付款 | 付款安排为每月履约考核通过后，中标人提供与支付金额相符的有效发票，采购人按月支付上月的食材采购及配送服务费。 | 8.33 |
| 第3次付款 | 付款安排为每月履约考核通过后，中标人提供与支付金额相符的有效发票，采购人按月支付上月的食材采购及配送服务费。 | 8.33 |
| 第4次付款 | 付款安排为每月履约考核通过后，中标人提供与支付金额相符的有效发票，采购人按月支付上月的食材采购及配送服务费。 | 8.33 |
| 第5次付款 | 付款安排为每月履约考核通过后，中标人提供与支付金额相符的有效发票，采购人按月支付上月的食材采购及配送服务费。 | 8.33 |
| 第6次付款 | 付款安排为每月履约考核通过后，中标人提供与支付金额相符的有效发票，采购人按月支付上月的食材采购及配送服务费。 | 8.33 |
| 第7次付款 | 付款安排为每月履约考核通过后，中标人提供与支付金额相符的有效发票，采购人按月支付上月的食材采购及配送服务费。 | 8.33 |
| 第8次付款 | 付款安排为每月履约考核通过后，中标人提供与支付金额相符的有效发票，采购人按月支付上月的食材采购及配送服务费。 | 8.33 |
| 第9次付款 | 付款安排为每月履约考核通过后，中标人提供与支付金额相符的有效发票，采购人按月支付上月的食材采购及配送服务费。 | 8.33 |
| 第10次付款 | 付款安排为每月履约考核通过后，中标人提供与支付金额相符的有效发票，采购人按月支付上月的食材采购及配送服务费。 | 8.33 |
| 第11次付款 | 付款安排为每月履约考核通过后，中标人提供与支付金额相符的有效发票，采购人按月支付上月的食材采购及配送服务费。 | 8.33 |
| 第12次付款 | 付款安排为每月履约考核通过后，中标人提供与支付金额相符的有效发票，采购人按月支付上月的食材采购及配送服务费。 | 8.37 |

**8.4 其他要求**

**8.4.1 保密要求**

中标人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，中标人必须指派相对固定的人员完成货物采购配送，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。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。