前提：本章中所有条款为本项目的实质性条款，投标人不满足的，将按照无效投标处理。

一、项目概述

成都市青白江区住房和城乡建设局拟选择一家供应商提供食堂蔬菜、水果、肉类、粮油、干杂原材料等配送服务。本项目共一个包件。

二、服务内容及要求

服务内容和技术要求

（一）蔬菜类

叶菜类：鲜嫩，无枯黄叶，无花斑叶，无烂叶；叶茎完整无折断，基部不老化，干爽无水；无裂口损伤，表面无泥土及其它杂物，农药残留。

根茎类：个体均匀，根形完整，无畸形，无泥土，无虫蛀和机械伤，无腐烂，无断折断裂，不萎蔫变软，不发芽，不变绿，不空心，不糠心，不黑心，弹击有实心感，农药残留。

芽苗类：鲜嫩、无老叶、无花斑黄叶，根部切口新鲜，茎叶完整，无腐烂现象，农药残留。

菌类：色泽与其品种相适应，气味正常；无腐烂及虫蛀株，无发霉，无失水枯萎，朵片完整，手轻捏不能有水渗出为宜。

所投产品必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。农药残留量符合GB2763-2016标准。所列产品标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。

（二）水果类

外观良好，个体整齐，色泽正常，瓜肉坚实，表皮无损伤、无病斑或烂斑，无裂口，无折断，无压痕，无异味，不发软皱缩，农药残留。严禁提供有毒、有害、腐烂变质、掺杂掺假、混有异物等不符合食品安全要求或存在质量安全隐患的货物。

（三）肉类

数量、品类：根据采购人实际需要品种、数量提供。

（1）数量和品种以采购人实际通知为准。

（2）鲜猪肉(当日生产)符合成都市生猪溯源体系的要求，并将刷卡后溯源电子小票交采购人备案待查。配送时具有《动物检验检疫章》、《肉品品质检验合格章》。

（3）鲜猪肉要求全程冷链配送，相关检疫证书齐全完备。

（4）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。

（5）色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或粉白色。

（6）弹性（组织状态）：指压后的凹陷立即恢复。

（7）粘度：外表微干或微湿润，不粘手。

（8）气味：具有鲜猪肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味。

（四）粮食类

1.1 大米

为当季国标优质大米二级粳米（★投标时提供检测报告复印件）。必须使用符合食品安全的专用包装，包装上有能够直接看清生产日期的产品合格证符合GB/T1354安全标准。必须标有生产许可证编号、生产厂家、厂址、生产日期、保质期、产品标准号等标识，包装规范、完好，无异味，感官性状好。

1.2面粉及面制品

为特制一等，符合GB/T1355-1986.GB/T8607-1988.规定标准和国家卫生、安全标准要求（★投标时提供检测报告复印件）。面粉色泽呈乳白色或淡黄色，不发暗，无杂质，无粗粒感，流散性好，不结块，有自然的麦香味。

面粉色泽呈乳白色或淡黄色，不发暗，无杂质，无粗粒感，流散性好，不结块，有自然的麦香味。

（五）菜籽油

（1）品种须国标四级及以上非转基因压榨菜籽油。

（2）数量：根据采购人实际需要数量提供。

（3）要求非转基因、物理压榨、桶装。

（4）符合食用植物油国家标准GB/T1536-2004.GB/T2716-2018.GB/T2760-2014。货物主要技术参数要求供应商必须满足或优于，否则将视为无效响应文件。

（5）包装规格：5L/桶（一次性包装桶）。预包装应符合GB/T17374-2008食用植物油包装及国家的有关规定和要求，预包装食品营养标签通则符合GB28050-2011规定。

执行标准应符合：《食品安全国家标准 食品中的污染物限量》GB2762－2017食品中的污染物限量，BG2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》标准（★投标时提供检测报告复印件）。

（六）干杂类

（1）包括但不限于绿豆、粉条、雪豆、海带、大豆、香料、食盐（加碘）等一切干杂辅料，以采购人实际通知为准。

（2）产品要求

①包括但不限于奶粉、粉丝、红油豆瓣、鸡精、香料等一切干杂辅料，以采购人实际通知为准。

（3）质量要求

1）干杂类不得含有二氧化硫及重金属元素和非法使用添加剂；产品优质、无感观异常，农药残留不得超标。

2）食盐：含碘，符合国家相关标准。

3）质量符合国家相关标准，产品无过期、变质、破损，感观无异常。

4）包装规格：根据采购人实际需要，以采购人通知为准。

（二）服务要求

（1）应急配送要求应在30分钟内予以响应，2个小时以内送达。

（2）配送设备及人员要求：需配备运送食品及原材料的专用车辆、确定专人联络且该联络人不得经常变更，从事食品及原材料配送人员须持有有效健康证。

（3）具备各项应急措施，有明确应急联系人，保证在各种市场变化及遇突发事件下，能保证货品数量、质量并能及时满足食堂食品及原材料供应。

（4）食材验收：每次所供应食品原材料根据采购人订单要求（含名称、规格、数量、包装要求等要求）接受现场验货，并在送货清单上签字，作为结算依据。

★（5）验收蔬菜时，提供企业自检农残快检报告并接受采购人的抽检（响应文件中提供承诺函）。

★（6）所有食材来源要有可追溯性，采购人要求时须提供相关证明材料（响应文件中提供承诺函）。

（7）供应商应按采购人计划，及时保质保量配送，保障食堂正常运行；必须按要求，提供优质、新鲜、无感观异常的食材；保证食材和运输安全，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。

（8）供应商必须按要求配送，按规定时间送达，确保食品新鲜、优质、安全可靠。

（9）建立出入库台账。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，必须由供应商自行查验。所有产品必须进行入库登记备案。

（10）建立责任追究制度。食品原材料统一配送，相关部门将定期或不定期地对食堂食品原材料配送工作进行督查。对供应商提供不合格产品或不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。

（11）所送的货物价格根据市场行情，涨跌合理定价，不能高于市场价。

（三）产品质量要求

1.所投产品必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。所列产品标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。

2.产品包装应符合国家食品包装的要求；包装完整、无渗漏、无破损；包装上应注明产品名称、配料表、质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准。

（四）车辆配置要求

1.供应商运送产品的车辆应为专用封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁，配送冷冻、冷藏食品的车辆应有温度控制设备。肉类配送必须具有相关的配送设备（冷藏车）。配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，并采用双人双锁管理。供应商须提供车辆管理制度。

★2.车辆配置要求：

供应商需提供1辆厢式货车、1辆冷藏车辆（需提供行驶证复印件及车辆外部、车厢内部照片，非供应商自有车辆还需提供车辆租赁协议）。

★3.本项目服务车辆不得更换，如出现不可抗力原因需更换的，必须向采购人提交书面申请，并详细说明更换的原因、替代车辆的行驶证等，经采购人同意后，方可更换（需提供承诺函）。

（五）★人员配置要求

1.针对本项目至少配备4名食品配送人员(其中至少2名驾驶员)（须提供人员身份证复印件、驾驶证、健康证）。

2.配送工作人员必须提供卫生防疫部门出具的健康证（需提供相关证明材料或承诺函）。

3.本项目服务人员不得更换，如出现不可抗力原因需更换的，必须向采购人提交书面申请，并详细说明更换的原因、替代人员的简历等，经采购人同意后，方可更换（需提供承诺函）。

（六）★考核要求及违约责任（需提供承诺函）

1.每半年采购人自行组织相关人员对供应商的配送服务、质量等进行至少1次的评议，评议要坚持公开、公平、公正的原则，评议等级为好、较好、一般、差四类。对评议结果差的，由采购人组织专人进行调查处理。

2.未按约定时间送货，每次将扣除违约金1000.00元，超过3次采购人有权解除合同。

3.质量未保证的，采购人可拒收，一切损失由供应商负责。由于产品质量不合格引起食品安全事故，供应商负责一切经济和法律责任，本合同自行解除；供应商将承担扣除全部“履约保证金”的违约责任。

4.由服务质量引起的投诉，经调查核实超过3次采购人有权解除合同；因检测出有溶剂残留、重金属成份超标的，采购人有权解除合同，供应商将承担扣除全部“履约保证金”的违约责任。

5.出现不合格食材，须及时更换，每次将扣除违约金1000.00元。

（七）★商务要求

（1）服务期限：一年。

（2）供货时间：合同生效后，成交供应商须在合同期限内根据采购人要求每天无间断进行食材配送。

（3）付款方式：货款每月结算一次，当月供货后，次月10个工作日内由采购人、成交供应商共同核实供货量后办齐相关付款手续，于次月内由采购人将货款转到成交供应商指定账户。

（4）成交供应商履约保证金在合同履约结束后，无质量安全责任事故由采购人无息退还。

（5）履约地点：采购人指定地点。

（6）验收标准：按国家有关规定以及磋商文件的服务要求、响应文件及承诺与本合同约定标准进行验收。

（7）验收办法：成交供应商与采购人应按照文件约定和相关要求进行验收。