一、项目概况

武侯区消防救援大队拟通过本次采购，确定一名供应商负责食堂食材原料配送服务，包括食堂所需粮油米面类、肉禽类、蔬菜类、水果类等食堂食材的配送，目前食堂担负约 89 人的工作餐就餐保障任务等。

二、采购内容及要求

（一）采购内容

本项目为采购人食堂所需肉类、蔬菜水果类、干杂类、调味品类、粮油米面类、耗品类等食堂食品和食材的配送服务，供应商需确保食品原料的安全、及时、卫生、新鲜，保障食材品质。送货地点位于：武侯区消防救援大队及武兴路政府专职队（成都市武侯区武兴路 1 号）、聚龙路政府专职队、龙江路政府专职队。

本项目采购品类如下：

序号	采购品类
1	肉类
2	蔬菜水果类
3	干杂类
4	调味品类
5	粮油米面类
6	耗品类
7	其他类

本项目核心产品为：猪肉。本项目所涉及的产品不涉及国家规定的强制、优先采购目录范围内产品。

（二）总体要求

★供应商应承诺，成交后配送供应的食品和食材符合相关行业标准和国家标准，送货时向采购人出具相关检疫（或检测）报告或合格证明或许可证，若发生因商品质量问题引起的食品安全责任事故，由供应商承担相关法律责任。（提供承诺函原件）

（三）配送产品技术标准

1、配送供应的大米、面粉等级须为特级应符合粮食卫生国家标准要求，具有产品检验报告，在保质期内有 QS 标志或 SC 编号。食用油、大豆等符合 GB 2716-2018 《食品安全国家标准植物油》规定（以国家最新公布的标准为准），具有产品检验报告，在保质期内有 QS 标志或 SC 编号。

2、配送供应的猪肉须为屠宰厂当日屠宰的鲜肉，具有产地动物卫生监督机构出具的检疫（或检测）合格证明和动物产品检疫（或检测）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。牛、羊、兔、鸡、鸭等家畜和禽肉类须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹、纹理清晰、肉质细腻，具有动物产品检疫（或检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明。水产品类须为活鲜保持活体状态固有色泽，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。

3、配送供应的禽蛋鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑，应有动物产品检疫（或检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明，外地生鲜禽蛋应有其所地农业部门的检疫（或检测）合格证明或检疫（或检测）验讫标识，禽蛋必须保证质期内新鲜、卫生、安全。

4、配送供应蔬菜，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，无须二次处理可以直接进行熟加工制

作；水果为当季各种水果，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的标准。

5、配送供应的冻品符合国家有关标准，外包装需完整，无破损、无不封口现象、有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

6、配送供应的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，无须二次处理可以直接进行熟制做。

7、调料品须外包装无污物、无泄漏、无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉。色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整、无破包、夹包、漏包、无污染。

8、干杂及副食品须食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、无须二次处理食品可以直接进行熟加工，具有相关产品检验报告，在保质期内有QS标志。

9、配送所供应食材食品中污染物限量标准应符 GB2762-2017 规定。

（四）配送要求

1、供应商保证配送货品质量、数量、送货时间。

2、供应商应具有对需保鲜的货品进行保鲜储藏或冷冻的设施，所有储藏设施符合国家、行业标准和规范。

3、供应商应建立配送管理记录档案，详细记载相关内容，必要时可查。

★4、供应商需严格做好配送食材的食品安全保障工作。（提供承诺函原件，格式自拟）

①所有配送食材食品在配送前必须自行查验（如：有效期、包装等），并按规定留样备查。

②在配送过程中要做好保鲜、保质措施，不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或

保质。

③配送人员应具备有效的健康合格证明，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好记录。

④提供食品和食材的正规票据、检疫（或检测）报告、相关许可证等。

⑤自行承担所配送食品和食材的安全责任。若发生食品安全责任事故，由供应商承担相关法律责任。

★5、供应商须无条件接受配送对象的工作日和临时配送需求，并在指定时间内完成。（提供承诺函原件，格式自拟）

（五）配送价格

1、服务期内食材成交结算单价=该类食材市场价格×该品类食材成交单项折扣率。（如：某肉类食材市场单价为 20 元/斤，肉类成交单项折扣率为 90%，则该肉类食材结算单价=20 元/斤×90%=18 元/斤）

配送服务费用按照实际配送货物数量据实结算。

2、市场价格的确定，原则上采用周边农贸市场共同询价的方式定价。

3、询价日期：每月进行 2 次询价，询价间隔 15 天左右。经双方确定价格后，开始按定价后的价格执行供货。若询价后，市场价格上涨或下降幅度超过 10%（不含），由供应商提出申请，采购人应在 5 日内，与供应商共同进行询价，核定新的供货价格。

（七）人员、设备、仓储场所等配置要求

1、供应商需为本项目配备至少 1 辆专用配送车辆及专职服务团队（至少含 2 名配送服务人员），拟投入的仓储场所（至少包含库房、加工分拣车间）面积应不低于 1000 m²（不含）。

2、供应商需具有食品安全检测的能力（可为自行检测或委托第三方检测机

构进行检测)。

3、供应商具有肉禽类、蔬菜、粮油等成熟农业供应商供货渠道。

4、供应商需具有食堂食材原料配送信息化管理平台，采购人能远程下单提高效率。

5、供应商为本项目拟派一名专职项目负责人且为本项目项目管理成员，与采购人对接项目所有事宜。

★(八)供应商应承诺成交后在采购年度内协助采购人按国家相关政策要求，采购贫困地区农副产品(具体额度由采购人根据实际情况进行约定)。(提供承诺函原件，格式自拟)

三、商务要求

(一) 配送期限：一年，具体以合同约定为准。

(二) 配送地点：采购人指定地点。

(三) 付款方式：在成交供应商完成合同约定的工作前提下，采购人按合同约定向供应商支付费用。付款方式按月支付，在每月 10 日前核算并支付上一个月全部费用。

(四) 考核办法：

每月对成交供应商实行考核，得分总分不得低于 70 分，低于 70 分，采购人有权终止合同，并将处以当月供货总金额 5%的罚款。

考核项目	考核内容	考核分值	考核标准	得分
送货服务	相对固定团队且持有个人健康证的人员为食堂提供配送服务	10 分	人员无健康证，出现一次扣 2 分	
	按照采购人要求按时将原材料配送到指定地点	10 分	出现一次扣 2 分	

原材料价格	是否按照市场价格优惠下调	20分	出现一次扣2分	
原材料质量	是否按照合同及磋商文件要求采购原材料，杜绝以次充好、假冒伪劣	8分	出现一次不得分	
	供货商建立食品安全卫生制度并是否执行	8分	出现一次不得分	
	供应商是否提供原材料合格证手续	8分	出现一次不得分	
	及时了解市场行情并向采购人提供市场信息	8分	出现一次扣2分	
应急保障服务	应急保障原材料质量是否合格	10分	出现一次扣2分	
	应急保障原材料配送是否及时	10分	出现一次扣2分	
满意度调查	食堂是否因原材料质量出现投诉现象	8分	出现一次不得分	

(五) 报价要求:

1、供应商的报价是供应商响应本项目要求的全部工作内容的价格体现，包括供应商完成本项目所需的一切费用。

2、供应商应在分项报价表中报出各个采购品类的单项折扣率。各个品类的单项折扣率的平均值即为综合折扣率。综合折扣率只用于磋商小组对报价进行评分使用，不作为结算依据。

3、折扣率为负数、有超过百分之百或各品类有多个折扣率的，其响应文件均按无效响应文件处理。

(六) 违约责任

1、采购人违约责任

(1) 因采购人原因逾期支付合同款的，除应及时付合同款外，应向成交供应商支付欠款总额万分之一/天的违约金；逾期付款超过 30 天的，成交供应商有权终止合同；

(2) 采购人支付的违约金不足以弥补成交供应商损失的，还应按成交供应商损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给成交供应商。

2、成交供应商违约责任

(1) 成交供应商所提供的服务有不满足磋商文件约定及本项目合同约定的，成交供应商应向采购人支付合同约定的违约金，并须在采购人规定的整改期限内改正，否则视作成交供应商不能履约而违约。

(2) 成交供应商不能履约而违约的，采购人有权终止合同，并须全额退还采购人已经付给成交供应商的款项及其利息。

(3) 成交供应商偿付的违约金不足以弥补采购人损失的，还应按采购人损失尚未弥补的部分，支付赔偿金给采购人。

(4) 因成交供应商管理不善或操作不当等原因造成采购人、成交供应商或第三方人身、财产事故、等其它安全生产事故的，由成交供应商承担责任并负责善后处理，造成采购人经济损失的，成交供应商应给予采购人经济赔偿。产生事故的直接原因，以相关主管部门的鉴定为准。

四、其他要求

★供应商应承诺为本项目提供的所有服务符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。（提供承诺函原件）