**第一部分：项目概括**

本次招标为食堂食材配送。为加强对四川天府新区华阳街道办事处食堂原料供应的管理，确保食品原料的安全、及时、卫生、新鲜，保证食材品质，通过公开招标的形式，选取符合要求的食材配送供应商，为食堂提供有保障的食品原材料。

**第二部分：项目服务技术及要求**

**一、总体要求**

投标人需承诺，若中标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，配置车辆、人员均符合相关要求，若发生食品安全责任事故，由供应商承担相关民事责任和法律责任**（提供承诺函原件）。**

**二、基本概况**

本项目为四川天府新区华阳街道办事处食堂所需米、面、油、调味品、蔬菜、肉、禽、蛋等食材的配送服务。送货地点位于华阳街道华新中街83号(一食堂)、南湖路53号(二食堂)，涉及就餐人数为300余人。

**三、配送总则**

配送供应所有食品和食材必须达到有关食品生产安全标准和规定，以国家出台新的高标准为准采配送，保证食品和食材的质量、安全、卫生等。

**四、配送产品标准**

（一）配送供应的大米、面粉等级须为一级应符合粮食安全国家标准要求，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内有SC编号。食用油、大豆等不能配送转基因食用油，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）,质量等级一级或更高。供货时提供具有产品检验报告，保质期为6个月且有SC编号。

（二）配送猪肉须为屠宰厂当日屠宰的鲜猪肉，应符合成都市生猪溯源体系的要求并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、鸭等品质好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。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。水产品类须为活鲜保持活体状态固有本色，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。

（三）配送供应禽蛋鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑，应有动物品检疫(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。

（四）配送供应蔬菜，须为适令新鲜、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。水果类。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无公害的标准。并按相关规定配送前采样送检，供货时提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格报告。

（五）配送供应冻品。符合国家绿色批发市场标准。外包装需完整，无破损、无不封口现象、有生产日期。冻品在觧冻后，发现质量问题需退货。

（六）配送供应豆制品。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。

（七）调料须外包装无污物、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。

 （八）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。供货时都须取得《食品生产许可证》，具有相关产品检验报告，在保质期内有SC编号。

（九）配送所供应食材食品中污染物限量标准应符GB2762-2017规定。

**五、配送要求**

（一）乙方必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的分包、转包。

（二）乙方保证配送货品质量、数量、送货时间。

（三）乙方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。

 （四）乙方应建立严格的各项规章制度。各种管理记录档案，详细记载相关内容，必要时可查。

 （五）乙方需做好严格配送的食材/品安全保障工作。

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)。肉类留样保存24小时，其余规定食材食品留样保存一周。

2.在配送过程中要做好保鲜、保质措施，同时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，由乙方承担相关民事责任和法律责任。

（六）配送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。

**六、配送价格（实质性要求）**

（一）服务期内，中标人结算价格=市场价格\*总折扣率。

（二）市场价格的确定，原则上采用成都市发展和改革委员会每周公布的主城区部分农贸市场主副食品价格表对食材价格。对于网上未公布的配送商品，采用周边农贸市场、超市询价后的市场平均价作为市场价格。

网址：http://cddrc.chengdu.gov.cn（三）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15%(不含)，由乙方提出申请，甲方应在5日内，与乙方共同进行询价，核定新的供货价格。

七、投标人承诺中标后接受采购人的考核管理，遵守考核制度和规则。**（提供承诺函）**

八、其他未尽事宜，在合同中约定。

**第三部分：商务要求及履约主要条款**

**（一）服务期限（实质性要求）**：合同签订后一年。

**（二）服务地点（实质性要求）**：采购人指定地点

**（三）合同价款支付方式和条件（实质性要求）**：签订合同时约定

（四）违约责任:甲乙双方一方违约，不执行、不遵守合同约定条款，且在另一方发出通知后的15天内仍未采取弥补措施的，另一方有权单方面解除该项目合同，并要求违约方承担违约金，如违约金金额低于实际损失的，违约方必须另外予以补偿。

（五）解决争议的方式 : 向采购人所在地人民法院提起诉讼。

**注：除明确为实质性要求的条款外，若有负偏离，仅作扣分处理。**