

技术、商务及其他要求

一、项目概况：

本项目为国家税务总局西昌市税务局机关食堂食材采购。采购时限及数量因国家政策而调整变化，投标人须无条件按采购人的需求供货，并如实结算。

二、项目服务及要求：

★（1）采购清单

序号	采购内容	服务要求
1	肉类(生鲜禽类须保证新鲜，应符合食品安全溯源管理要求)	<p>1、猪肉：投标人所提供的猪肉须为当日屠宰的肉品或冷鲜肉，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白，外表微干或微湿润，不沾手，弹性良好，压后凹陷立即恢复，无血污，无泥污，无毒无害、新鲜、色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹；符合国家产品质量标准及有关规定（严禁提供注水、注胶、病猪、死猪或种猪猪肉），品质要求按照 GB/T 9959.2-2008《分割鲜冻猪瘦肉》，GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》。</p> <p>2、牛肉：质量标准符合 GB/T17238-2022《鲜、冻分割牛肉》，食品安全标准符合 GB2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》。肉色深红，肉质有弹性，指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，无异味；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫、无注水。</p> <p>3、鸡肉：食品安全标准符合 GB2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》。具有该品种应有的外形特征，大小符合要求，鸡肚内无一切内脏，眼球饱满，皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色；外表微干或微湿润，不粘手，指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无异味、无注水、无破皮，鸡的翼部或鸡关节不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。</p> <p>4、鸭肉：食品安全标准符合 GB2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》。表皮光滑而有光泽，肉质弹性好且丰满，表皮无毛或少毛，无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水，肚内无一切内脏，无血水、无异味。</p> <p>5、兔肉：食品安全标准符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》。肌肉呈暗红色并略带灰色，肉质柔软，色红均匀，富有光泽，脂肪洁白或淡黄色，结构紧密坚实，肌肉纤维韧性强，兔肉的外表微干或有风干的膜，不黏手，用手指按下的凹陷能立即恢复原状、无注水，无异味。</p> <p>6、其他要求：</p> <p>①鲜猪肉(应是当日生产)配送供应时应有产地动物卫生监督机构出具当日的《动物检疫合格证明》和动物产品检疫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。（投标人提供承诺函加盖投标人公章，格式自拟）；</p>

		<p>②其他肉类配送供应时应提供当日《动物检疫合格证明》或当日《出县境动物产品检疫合格证明》。(投标人提供承诺函加盖投标人公章,格式自拟)</p> <p>7、鲜畜禽肉供应商不得违反《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物防疫法》的相关规定。</p>
2	水产类	<p>1、水产品的淡水鱼类（包含草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼等）、海水藻类（仅限海带）的食品安全标准符合：GB31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》和 GB31650.1-2022《食品安全国家标准食品中 41 种兽药最大残留限量》的规定。</p> <p>2、水产品类须为活鲜保持活体状态固有其本色，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。</p>
3	蔬菜类	<p>1. 品种包含但不限于各种蔬菜、少数可作副食的草本、木本植物。主要包含但不限于叶菜类、瓜类、根茎类、茄果类、葱蒜类、水生菜类、多年生菜类、豆芽等蔬菜类。实际以当季蔬菜和采购人通知为准。</p> <p>2. 蔬菜要求干净、优质、新鲜、无感观异常。须符合 GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》或国家最新质量标准和安全标准；农药残留不得超标。</p> <p>3. 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，无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，花叶菜应新鲜洁白不带叶麸，无畸形花，农药残留不得超标。</p> <p>4. 瓜果类：外表光亮无斑点，形状正常，无软榻，成熟度适度。无腐烂,无异味、无病虫害。</p> <p>5. 根茎类：形状完整，无畸形，无虫蛀和机械伤，无腐烂，无断折断裂,不萎蔫变软，无发芽，无变绿，无空心，无糠心，无黑心，弹击有实心感，农药残留不得超标。</p> <p>6. 茄果类：外观良好，色泽正常，肉质坚实，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，农药残留达标。</p> <p>7. 葱蒜类：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，农药残留不得超标。</p> <p>8. 水生菜类：颜色色泽正常，无腐败变质、无霉变、气味正常、无刺激性异味，无掺假掺杂，严禁使用非食品添加剂、保持食材原有特性、正常加热后不能化渣。</p> <p>9. 多年生菜类：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，无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，花叶菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花，农药残留不得超标。</p> <p>10. 豆类：新鲜、荚大小均匀，无虫蛀荚，无锈斑荚；</p> <p>11. 甘蓝类：球紧实、花球无毛花，无灰心，叶球均匀，无病虫害、病叶。</p>

		<p>12. 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。</p> <p>13. 蔬菜配送按当季蔬菜和采购人的通知为准；蔬菜类配送根据菜品情况包装运输；禁止采购发芽土豆、四季豆、生鲜黄花菜、野生蘑菇等。</p> <p>14. 中标人配送时，提供当批次有效的农药无残留检测报告。（投标文件中提供承诺函原件，格式自拟）</p>
4	干杂类	<p>包含但不限于：粉条、雪豆、海带、大豆、食盐、豆制品系列、面条、米线、调料等食材辅料。</p> <p>1. 粉条：净含量≤ 25 千克/袋，符合国标 GB/T23587。</p> <p>2. 雪豆：表面有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。</p> <p>3. 海带：符合 SC/T3202-2012《干海带》、SC/T3212-2017《盐渍海带》标准。</p> <p>4. 豆制品系列：包含但不限于干粳四季豆、粳豌豆、豆皮、豆花、豆腐干等。豆制品中的二氧化硫、重金属、甲醛、黄曲霉毒素、食品添加剂和其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p> <p>5. 面条</p> <p>(1) 产品标准符合:GB/T40636-2021 挂面；</p> <p>(2) 面条中的二氧化硫、重金属、甲醛、黄曲霉毒素、食品添加剂、营养强化剂和其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p> <p>6. 米线</p> <p>米线中的二氧化硫、重金属、甲醛、黄曲霉毒素、食品添加剂、营养强化剂和其它理化指标(重金属、农药残留、兽药残留)、微生物等相关指标达到国家标准。</p> <p>7. 调料</p> <p>包含但不限于但不限于：酱油(老抽)、醋、鸡精、味精、盐、豆瓣酱、料酒、芝麻油、甜面酱、白砂糖、蚝油、花椒、胡椒、辣椒粉。</p> <p>(1) 酱油(老抽)：酿造一级，瓶装，$\leq 5\text{L}/\text{瓶}$，符合 GB/T18186-2000《酿造酱油》标准；原料为非转基因食品。</p> <p>(2) 醋：瓶装，符合 GB/T18187-2000《酿造食醋》标准。</p> <p>(3) 鸡精：一级，净含量$\leq 500\text{g}/\text{袋}$。</p> <p>(4) 味精：符合 GB2720-2015《食品安全国家标准味精》标准，净含量$\leq 1000\text{g}/\text{袋}$。</p> <p>(5) 食盐：符合 GB2721-2015《食品安全国家标准食用盐》、GB26878-2011《食品安全国家标准食用盐碘含量》标准，净含量$\leq 1000\text{g}/\text{袋}$。</p> <p>(6) 豆瓣酱：包装完好，单件净重≤ 10 千克，符合 GB/T20560-2006 地理标志产品郫县豆瓣（含第 1 号修改单）标准。</p> <p>(7) 料酒：瓶装，$\leq 2\text{L}/\text{瓶}$，符合 SB/T10416-2007《调味料酒》标准。</p> <p>(8) 芝麻油：瓶装，$\leq 300\text{ML}/\text{瓶}$，符合 GB/T8233-2018《芝麻油》标准。</p> <p>(9) 甜面酱：瓶装，≤ 300 克/瓶，符合 SB/T10296-2009《甜面酱》标准。</p>

		<p>(10) 白砂糖：袋装，每袋净重≤500 克，符合 GB/T317-2018《白砂糖》标准。</p> <p>(11) 花椒：符合 GB/T30391-2013《花椒》标准，净含量≤500g/袋。</p> <p>(12) 胡椒：黑胡椒符合 GB/T 7901-2018《黑胡椒》标准，净含量≤500g/袋；白胡椒符合 GB/T7900-2018《白胡椒》标准，净含量≤500g/袋。</p> <p>(14) 辣椒粉：符合 GB/T23183-2009《辣椒粉》标准，净含量≤500g/袋。</p> <p>(15) 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；有食品生产许可证编号；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。</p> <p>8. 分类码放配送。所有产品配送到食堂之日起保质期不少于规定质保期的三分之二。</p> <p>9. 不得含有二氧化硫和非法使用添加剂；重金属元素、农药残留不得超标，无感官异常。必须符合国家《食品安全法》和国务院《国务院关于加强食品等产品质量监督管理的特别规定》。</p> <p>11. 食品原料必须符合国家最新质量、卫生、安全标准或行业质量要求；定型包装类食品原料应符合食品安全国家标准要求，商品的包装应符合国家和行业的有关规定，具备产品合格证，不变质，不过期。不得采购无标识食品，腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、有异味、过期或者临期的食品。(投标文件中提供承诺函原件，格式自拟)</p>
5	大米	<p>1、规格：符合国家“一级粳米”或以上标准，≤50kg/袋。</p> <p>2、相关证书齐全完备，质量符合国家大米 GB/T1354-2018《大米》一级标准, 食品安全符合 GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》标准。</p> <p>3、送到食堂的大米生产日期距供货日期必须在六个月内。</p> <p>4、产品包装坚固结实，封口严密，标签标识应符合国家相关规定。</p> <p>5、外包装袋不破损。包装上注明产品名称、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号。产品外包装袋标注内容应符合国家法律法规或 GB7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》标准规定的其他项目要求。</p>
6	面粉	<p>1、规格：等级为特制一等面粉，25kg/袋。</p> <p>2、相关证书齐全完备，质量符合国家 GB/T1355-2021《小麦粉》标准，食品安全符合 GB2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》标准。</p> <p>3、送到食堂的面粉生产日期必须在六个月内。</p> <p>4、面粉须为非转基因原料生产。产品包装坚固结实，封口严密，标签标识应符合国家相关规定。</p> <p>5、外包装袋不破损。产品外包装袋标注内容应符合国家法律法规或 GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》标准规定的其他项目要求。</p>
7	食用油	<p>1、规格：质量等级一级及以上(非转基因食用油)桶装食用油，GB/T 1536-2021 菜籽油≤20L/桶。</p> <p>2、色拉油、菜籽油，油质清澈明亮，无异味，不得有沉淀污物等。</p>

		<p>色泽鲜亮，清澈透明、无杂质、无沉淀物、无任何异味，经 250℃加热油色不变黑，有预包装并应符合国家的有关规定和要求，有明确的计量，包装应符合 GB/T17374-2008《食用植物油销售包装》及 GB 7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》等国家的有关规定和要求。</p> <p>3、相关证书齐全完备，食品安全符合 GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》标准。</p> <p>4、生产日期距供货日期不得超过 6 个月。</p> <p>5、产品包装坚固结实，封口严密无油迹等渗漏现象；一次性成品包装。</p> <p>6、产品外包装标注内容应符合国家法律法规或 GB7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》标准规定的其他项目要求。</p>
8	禽蛋类	<p>1. 食品安全标准符合 GB 2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》，所供应禽蛋新鲜、大小均匀，无破损、无异味、无异物，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在地主管部门的检疫(或检测)合格证明或检疫(或检测)验讫标识，禽蛋须保证质期内新鲜、卫生、安全。</p>
9	备注	<p>以上标准如有最新标准，按最新标准执行。所提供的货物均须符合《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关要求，所有产品须符合国家的相关标准与要求。不得提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。(投标人提供承诺函加盖公章，格式自拟)</p>

注：以上所涉及标准，若有国家现行最新标准，以现行最新标准为准。

(2) 食材配送要求

1、配送时间要求：食堂提前七天排出菜单，通知中标人所需肉类、蔬菜类、干杂及其他类用量，中标人需在 12 小时内响应，并在 24 小时内配送到达。为保障采购人正常就餐，供应商必须保证在规定时间内和规定质量要求内高标准实施，由于中标人原因，未在合同约定时间配送到场和质量不符合配送要求的视为违约，同时采购人将依法追究供应商的违约责任。

2、配送车辆

①投标人针对本项目需配备具有符合规定的食材配送专用车辆。车厢应为专用封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁，所有储藏设施符合国家、行业标准和规范。

②生鲜肉类要求全程冷链配送，相关检疫证书齐全完备(配送人员提供原件，因证书不完备，采购人有权拒收，造成的损失由投标人负责)。保证随时实物抽检检验检疫合格。

③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。

★3、配送人员

①拟为本项目配备的配送工作人员需提供无违法犯罪记录和无吸毒史承诺。
(投标人提供承诺函加盖公章，格式自拟)

②投标人拟为本项目配备的配送工作人员须具有有效的健康证，必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，配送时可提供给采购人查验。**(投标人提供承诺函加盖公章，格式自拟)**

(3) 食材验收要求

1、原材料验收由采购人和投标人现场检验，对供应产品的质量无异议数量准确无误后,签字，各自留存。

2、提供的生鲜类原材料，须通过检疫检验，有害物残留符合国家标准；预包装食品须为原公司（厂）生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，不得提供假冒伪劣、有毒有害食品，并达到采购人对食材的要求，特殊食品须符合国家有关特殊食品标准和规定。

3、蔬菜类须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

4、肉禽类须保证供应为当日生产的产品，肉身须盖有卫生检疫章，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹；禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。

5、干货类须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，生产日期须在保质期二分之一天之内，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。

6、调味品，小食品，须保证规格品种完全符合采购人要求，大小包装规格齐全、生产日期须在保质期二分之一天之内，凭出厂合格证与检验员章确认质量。

7、预包装食品须保证规格品种完全符合采购人要求，包装规格、口味、种类齐全。保质期在3天以内的，须是送货当天生产的货品；保质期在7天以内的，

送货日不超过生产日两日；保质期在 6 个月以内的，送货日至保质期到期日的天数须大于保质期天数的三分之二；6 个月以上的，送货日至保质期到期日的天数须大于保质期天数的二分之一，凭出厂合格证与检验员章确认质量。

(4) 责任要求

1、食材没有按时按要求配送到位，影响采购人食堂正常开餐的，供货商以当日需求计划总量两倍价款赔付采购人。

2、食材在验收时有不符合要求的，一律退回，投标人无条件重新更换配送货物，更换后仍然不符合标准的，采购人有权对投标人处以原材料不合格部分货品总价款五倍金额的罚款。

3、食材留存样品检查不合格，供货商不合格批次货品十倍总量价款赔付采购人。

4、上述情况发生三次后，采购人有权立即取消其配送资格。

5、投标人须保证所供食材均为符合国家卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足采购人要求；所有食材每日均留存样品一份，保存时间为 36 小时，确认期间无任何食品安全问题后丢弃。

(5) 考核标准

1. 考核机制：采购人对供应商配送情况进行每月一次的考核，考核内容包括产品质量、健康证、形象卫生、配送时间等方面进行综合评议考核。

供应商配送考核表			
配送服务 80 分	质量要求	25 分	因质量不符合要求退货一次扣 5 分
	健康证	10 分	供应商原材料操作员和配送员必须持健康证上岗，无条件接受采购人的监督检查。若无法出示有效健康证一次扣 5 分。
	形象卫生	10 分	供应商原材料操作员和配送员应当着干净工作服，穿戴整洁，身体健康无外伤，指甲干净卫生。若有上述一项不符者扣一次扣 2 分。
	配送及时	10 分	出现迟到现象一次扣 2 分，超过半小时扣 3 分。
	服务态度	15 分	对验收人员态度恶劣或故意回避验收人员提问的，一次扣 5 分。
	文件资料报送	10 分	文件资料和检测报告不及时报送每次扣 2 分。
服务受理 20 分	服务电话	10 分	采购人能随时联系到供应商。无服务电话扣 10 分，无人接听电话一次扣 2 分。
	征求意见	10 分	每月发放服务工作征求意见表，及时采纳合理建议，改进存在问题，不断提高管理与服务质量。

			未征求意见不得分。
--	--	--	-----------

2. 退出机制

合同期限内，发生符合下述任一条件时，则采购人有权认为供应商经营配送能力无法满足采购人对于食品原材料的安全要求，可单方面终止合同，由此而引起的经济损失由供应商独自承担。

- ①供应商配送考核累计 3 个月低于 90 分的；
- ②累次服务质量缺陷达 5 次的；
- ③累次服务质量严重缺陷达 3 次的；
- ④因配送产品问题引发了任意食品安全问题（详见附表）；

附表 1：米、面、油等类因配送产品问题引发了以下任意食品安全问题，采购方有权单方面中止合同。

序号	产品问题
1	食材不新鲜有变质倾向的
2	有异味的
3	食材被水浸泡后增重的
4	食材有砂石污染的
5	食材混有危害健康致病寄生虫、卵的
6	食材被交叉轻微污损的
7	食材以次充好的
8	一批次食材个别品种不洁净的或食材整批不洁净的
9	配送破损变形食材的
10	配送未经检测的原材料的
11	配送食材混杂有明显异物的
12	配送成品原料无包装的
13	配送成品原料无生产批号或“三期”的
14	配送无卫生许可证的食材及原辅料的
15	提供未经检验或检验不合格出厂的食材原料的
16	配送的食材包装变形、渗漏的
17	配送的食材无正当理由私自调换外包装的
18	配送的食材外包装污染未造成内装食材受污损的
19	配送的菜籽油浑浊，混杂有明显异物的
20	配送的食材无与产品名称、商标相一致的食品生产许可证
21	配送的食材有发潮现象的
22	配送食材有霉变现象的
23	有霉点影响品质的

附表 2：肉类因配送产品问题引发了以下任意食品安全问题，采购方有权单方面中止合同。

序号	产品问题
1	食材不新鲜有变质倾向的
2	肉类制品有异味的
3	食材被水浸泡后增重的
4	食材混有危害健康致病寄生虫、卵的
5	食材被交叉轻微污损的
6	未按食材标准进行配送的
7	食材以次充好的
8	一批次食材个别品种不洁净的或食材整批不洁净的
9	配送未经当日检疫，无检疫章的肉类及其它原材料的
10	配送食材混杂有明显异物的
11	配送食材有霉变现象的
12	肉不类符合：肉质紧密，股体结实，肉色淡红，肥肉洁白面细腻，无粘液，无渗出液
13	牛肉不符合：色泽棕红，脂肪呈淡黄色或深黄色，肉质坚硬，弹性足，无粘液，无渗出液
14	羊肉不符合：色泽暗红，纤维细而软，肌间少脂肪，无粘液，无渗出液
15	鲜鱼不符合：活体运输，鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，腹无胀气，肛门凹陷且无异物流出的
16	未冷链运输的
17	冷冻制品外置时间长出现化冰严重的（未变质）
18	冷冻制品外置时间长出现化冰变质的

附表 3：蔬菜类因配送产品问题引发了以下任意食品安全问题，采购方有权单方面中止合同。

序号	产品问题
1	食材不新鲜有变质倾向的
2	食材被水浸泡后增重的
3	食材有砂石污染的
4	食材混有危害健康致病寄生虫、卵的
5	食材以次充好的
6	一批次食材个别品种不洁净的或食材整批不洁净的
7	配送食材混杂有明显异物的
8	冷冻制品外置时间长出现化冰严重的（未变质）
9	冷冻制品外置时间长出现化冰变质的
10	叶菜类不符合：茎叶鲜嫩肥厚，有光泽，无冻伤、晒伤、压缩变形，脆性大的
11	有黄叶残叶的
12	有虫蛀虫卵，表皮有斑点、异味的
13	根茎类不符合：肥嫩丰满，光滑圆实，形态整齐，出菜率高的
14	皮干缩，发霉，腐烂，带泥沙的
15	瓜果类不符合：果皮完整，色泽鲜亮，果实饱满，蒂部不干枯，成熟适度的
16	无瓜果自然香味，有异味的
17	农药残留物超标的（仪器检测）
18	食材不新鲜有变质倾向的

3. 如遇不可抗拒因素（如自然灾害、政策或单位主体发生变化等）导致合同相关主体不能履行采购合同，本合同立即自动终止。

4. 其他未尽事宜，可在合同中另行约定。

三、其他要求

1、中标人应具有组织配送、调运、分拣、包装、二次搬运的能力；具有固定的配送网点服务能力；能满足采购人食堂供货资质要求、具备较强供货能力和应急保障能力。

2、采购人与中标人签订合同时，中标人须提供营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证、法人身份证原件供采购人审验并留复印件存档备查。

3、实行优胜劣汰机制，在采购人食堂食材供货过程中若发现中标人不守信用、以次充好或其它违规行为，由采购人提出警告，情节严重的，采购人有权终止合同。凡不守信用、以次充好或有其它违规行为的中标人经查证属实的将一律列入黑名单并及时予以淘汰。

4、中标人在配送食材过程中要做好保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。否则一经查实，中标人将被取消其配送资格，同时承担相应的责任。

5、若采购人发现在质保期内食材腐烂变质，将及时通知中标人进行处理，并更换相应数量的物资。

6、因食材原因引起就餐者出现轻度腹泻发热、食物中毒，或提供劣质/伪劣产品的，采购人有权直接报财政处理请求终止合同，并追究中标人相应责任和经济赔偿。

★7、投标人需承诺中标后的 30 个日历天内为本项目购买食品安全商业保险且指定受益人为采购人所辖的单位，保单累计赔偿总额不低于人民币 500 万元。
(投标人提供承诺函加盖公章，格式自拟)

★8、投标人承诺在履行本项目的全部过程中出现安全事故(含配送过程中交通故)，将由投标人承担全部法律责任和赔偿所有经济损失。(投标人提供承诺函加盖公章，格式自拟)

9、供应商需针对本项目提供服务方案：①实施重难点分析方案、②配送方案、③仓储管理方案、④卫生及食品安全管理控制方案、⑤服务质量控制方案、⑥人员配置方案；

10、供应商需针对本项目提供内部管理制度：①食品质量管理办法、②监督考核办法、③食品安全体系制度、④货源组织及进货查验制度。

11、供应商需针对本项目提供应急措施：①运输途中的突发状况应急措施方案、②食品安全事故应急预案、③火灾、自然灾害应急响应方案。

12、供应商需针对本项目配备相应的服务、检测人员及专用设备。

13、由于供货量较大，为保障采购人能按时验收，投标人需具备检测能力，可进行检测农药残留检测、兽药残留检测、瘦肉精检测、农残试剂检测等。

四、报价要求

供应商需根据配送产品（肉类、水产类、蔬菜类、干杂类、大米、面粉、食用油、禽蛋类）分别报出下浮率。报价包含但不限于货款、包装、运输、配送、检测、税金、人工、利润等供应商完成本项目所需的一切费用，中标报价估算错误等引起的风险由供应商自行承担。

五、商务要求

★1、服务时间：2024 年 10 月-2025 年 9 月。

★2、服务地点：国家税务总局西昌市税务局。

★3、付款方式：

3.1 价格评估与执行

3.1.1 中标人最终结算价格：按采购人和中标人代表组成的询价小组，按当地采购询价程序，1 个月询一次价作为基准价，每月按中标下浮比例据实结算食材价格。

3.1.2 各品目价格的确定

结算基准价：签订采购合同后，单价以配送人、采购人随机抽取以下的西昌市内任意一家商超的同质菜品的平均价为基准价(上述西昌市内商超的特价商品不作为结算依据)；上述西昌市内商超没有的同质菜品或没有的品种采用西昌市内任意一家农贸市场(采购人随机抽取一家农贸市场针对同一商品咨询三家(含)以上摊位价格的平均值)为基准价，按中标下浮比例据实结算食材价格。当食堂要求提供净菜和对食材采购后进行二次精加工时，食材单价需按市场价格做相应调整。

3.2 资金结算

每月据实配送量结算，凭发票进行结算(5 个工作日内，节假日顺延)，支付货款。最终结算价格：以配送人、采购人随机抽取以下的西昌市内任意一家商超的同质菜品的平均价为基准价(上述西昌市内商超的特价商品不作为结算依据)；上述西昌市内商超没有的同质菜品或没有的品种采用西昌市内任意一家农贸市场(采购人随机抽取一家农贸市场针对同一商品咨询三家(含)以上摊位价格的平均值)为基准价，最终结算价格=基准价×(1-所报下浮率)×实际供货量(实际供货量以采购人签收的采购单为依据)。

3.3 西昌市内商超：西昌达达购物广场、西昌市万达广场、西昌市沃尔玛、西昌市佳佳超市。

4、履约验收

4.1 原材料验收由采购人和投标人现场检验，对供应产品的质量无异议数量准确无误后，签字，各自留存。

4.2 提供的生鲜类原材料,须通过检疫检验，有害物残留符合国家标准；预包装食品须为原公司(厂)生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环

保标准、技术参数和规格要求，不得提供假冒伪劣、有毒有害食品，并达到采购人对食材的要求，特殊食品须符合国家有关特殊食品标准和规定。

4.3 蔬菜类须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

4.4 肉禽类须保证供应为当日生产的产品，肉身须盖有卫生检疫章，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹；禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。

4.5 干货类须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，生产日期须在保质期二分之一天之内，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。

4.6 调味品，小食品，须保证规格品种完全符合采购人要求，大小包装规格齐全、生产日期须在保质期二分之一天之内，凭出厂合格证与检验员章确认质量。

4.7 预包装食品须保证规格品种完全符合采购人要求，包装规格、口味、种类齐全。保质期在3天以内的，须是送货当天生产的货品；保质期在7天以内的，送货日不超过生产日两日；保质期在6个月以内的，送货日至保质期到期日的天数须大于保质期天数的三分之二；6个月以上的，送货日至保质期到期日的天数须大于保质期天数的二分之一，凭出厂合格证与检验员章确认质量。

4.8 中标人与采购人应严格按照相关法律法规的要求和相关技术要求，中标人与采购人应严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库【2016】205号）的要求进行验收。按国家有关规定以及招标文件的质量要求和技术指标、中标人的投标文件及承诺与本合同约定标准进行验收；采购人、中标人双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，由采购人在招标与投标文件中按质量要求和技术指标比较优胜的原则确定该项的约定标准进行验收。

5. 违约责任与解决争议的方法：

5.1 在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在15天内不能达成协议时，应提交西昌仲裁委员会仲裁。

5.2 仲裁裁决应为最终决定，并对双方具有约束力。

5.3 除另有裁决外，仲裁费应由败诉方负担。

5.4 在仲裁期间，除正在进行仲裁部分外，合同其他部分继续执行。

6. 其他验收要求

(1) 履约验收主体：采购人。

(2) 履约验收时间：按中标人提供食材至采购人处时间验收。

(3) 验收组织方式：自行验收。

(4) 履约验收程序：分期验收。

(5) 技术履约验收内容：按照本项目招标文件中技术要求及中标人投标文件进行验收。

(6) 商务履约验收内容：按照本项目招标文件中商务要求及中标人投标文件进行验收。

(7) 履约验收标准：按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）等有关要求进行验收。

(8) 其他要求：验收不合格时，采购人和中标人应协商一致，中标人应根据相关验收证明材料及时补足或更换，费用由中标人自行承担。

注：

本章中上述打★号的为本次招标项目的实质性要求，不允许有负偏离，否则作无效投标处理。