**采 购 需 求**

**项目名称：****国家税务总局都匀市税务局2025年下半年食堂食材配送服务项目**

2025年06月

目 录

[1项目概述 4](#_Toc256000000)

[1.1项目背景 4](#_Toc256000001)

[1.1.1项目目的、意义及背景 4](#_Toc256000002)

[1.2项目内容 4](#_Toc256000003)

[1.2.1项目建设思路 4](#_Toc256000004)

[1.2.2采购内容 4](#_Toc256000005)

[1.2.3项目实施要求 5](#_Toc256000006)

[1.3其他要求 6](#_Toc256000007)

[1.3.1采购标的需执行的相关标准规范 6](#_Toc256000008)

[2投标/响应要求 6](#_Toc256000009)

[2.1对供应商的要求 7](#_Toc256000010)

[2.1.1必备资质 7](#_Toc256000011)

[2.1.2是否允许联合体 8](#_Toc256000013)

[2.1.3是否专门面向中小企业 8](#_Toc256000014)

[2.1.4其他要求 8](#_Toc256000015)

[2.2技术部分投标/响应内容 8](#_Toc256000016)

[2.2.1技术投标/响应总要求 8](#_Toc256000017)

[2.2.2投标/响应方案要求 19](#_Toc256000105)

[3项目需求 19](#_Toc256000106)

[3.1总体要求 19](#_Toc256000107)

[3.2服务内容和要求 19](#_Toc256000108)

[3.2.1技术和服务客观指标 20](#_Toc256000109)

[2、供应和配送服务 20](#_Toc256000110)

[2、质量服务要求 21](#_Toc256000111)

[3、售后服务 22](#_Toc256000112)

[3.2.2技术和服务其他要求 23](#_Toc256000113)

[4人员要求 23](#_Toc256000114)

[4.1总体要求 23](#_Toc256000115)

[4.2管理团队 23](#_Toc256000116)

[4.2.1项目经理 23](#_Toc256000117)

[4.3技术团队 24](#_Toc256000118)

[4.4优选资质/优选指标 24](#_Toc256000119)

[5管理实施要求 24](#_Toc256000120)

[6风险管控要求 24](#_Toc256000121)

[7履约验收要求 24](#_Toc256000122)

[7.1总体要求 24](#_Toc256000123)

[7.2具体要求 26](#_Toc256000124)

[8其他要求 28](#_Toc256000125)

[8.1必备要求 28](#_Toc256000126)

[8.1.1通用必备要求 28](#_Toc256000127)

[8.2付款安排建议 29](#_Toc256000128)

[8.3其他要求 29](#_Toc256000129)

[8.3.1其他要求 29](#_Toc256000130)

[8.3.2保密要求 30](#_Toc256000131)

# 1项目概述

## 1.1项目背景

### 1.1.1项目目的、意义及背景

为进一步规范国家税务总局都匀市税务局食堂食材的采购，确保国家税务总局都匀市税务局工作日就餐和非工作日加班就餐的需要，根据政府采购法等相关规定，对国家税务总局都匀市税务局食堂食材及配送服务实施政府采购。

国家税务总局都匀市税务局2025年下半年食堂食材配送服务项目主要内容为：供应食材包括并不限于肉类及其制品、蔬菜类、禽蛋类、水产品及其制品、奶制品、水果、副食、粮油、干货、调料、物料等及其配送服务。

总预算：105万元。

服务期：6个月（暂定2025年7月1日至2025年12月31日）。

## 1.2项目内容

### 1.2.1项目建设思路

本项目为服务类项目，不涉及。

### 1.2.2采购内容

国家税务总局都匀市税务局食堂食材供应及其配送服务，政府采购品目：综合零售服务（编码：C23140100）、食品和饮料专门零售服务（编码：C23140200）。

#### 1.2.2.1食材供应

成交供应商应根据采购人需求，配送鲜冻禽畜肉类等主要食材，具体如下：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **分类** | **品种名称** |
| 1 | 畜禽肉 | 猪肉、鸡肉、鸭肉、羊肉、牛肉、鹅肉及其副产品等 |
| 2 | 熟肉制品 | 蒸煮香肠制品、腊肉制品、酱卤制品等 |
| 3 | 水产品 | 鱼类、虾类、蟹类、贝类等 |
| 4 | 蔬菜 | 小白菜、大白菜、凤尾、芹菜、菠菜、儿菜、青油菜、红油菜、厚皮菜、白萝卜、胡萝卜、西红柿、小青椒、大青椒、甜椒、四季豆、豇豆、娃娃菜、韭黄、韭菜、折耳根、 茼蒿、香菜、大葱、小葱、山药、 蒜苗、蒜、葱、碗豆尖、藕、土豆、丝瓜、黄瓜、冬瓜、油麦菜、西兰花、花菜、空心菜、生菜、笋、玉米、姜、南瓜、芋儿、洋葱、蒜苔、黄豆芽、绿豆芽、茄子等 |
| 5 | 食用菌 | 平菇、金针菇、茶树菇、虫草花、竹荪等 |
| 6 | 谷物细粉 | 大米、小米、杂粮米、小麦粉、糯米粉、玉米粉、澄面粉、 燕麦粉等 |
| 7 | 豆腐及豆制品 | 豆腐、豆腐皮、豆腐干、豆花、干腐竹、干豆筋、干豆结等 |
| 8 | 薯、豆、相关植物加工品 | 红薯加工品、马铃薯加工品、其他 豆类植物加工品等 |
| 9 | 禽蛋 | 鸡蛋、鸭蛋等 |
| 10 | 植物油及其制品 | 菜籽油、玉米油、大豆油、花生油等 |
| 11 | 坚果 | 炒制坚果等 |
| 12 | 乳制品 | 液体乳、固体及半固体乳制品等 |
| 13 | 水果 | 苹果、香蕉、橘子、西瓜、葡萄等 |
| 14 | 调味品 | 生抽、老抽、香油、盐、鸡精、醋、味极鲜、花椒、大料、孜然粉等 |

**备注：本表仅列举食堂部分常用主要食材，项目实际采购的食材品种和数量不限于上表内容，具体根据采购人实际采购需求确定。**

#### 1.2.2.2配送服务

供应商根据采购人提交的采购计划，在约定时间内，将需供应的食材安全、可靠的配送至项目实施地点。

供应商同时应和采购人一起完成当次配送食材的点验和入库。

### 1.2.3项目实施要求

#### 1.2.3.1实施范围要求

国家税务总局都匀市税务局食材供应及其配送，配送地址：

（1）都匀市会仙路3号都匀市税务局清水湾办公区2楼职工食堂；

（2）都匀市河滨路16号都匀市税务局百子桥办公区10楼职工食堂。

#### 1.2.3.2实施时间要求

服务期半年（2025年7月1日至12月31日）。

#### 1.2.3.3实施地点要求

（1）都匀市会仙路3号都匀市税务局清水湾办公区2楼职工食堂；

   （2）都匀市河滨路16号都匀市税务局百子桥办公区10楼职工食堂。

## 1.3其他要求

### 1.3.1采购标的需执行的相关标准规范

1、符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等现行法律法规的规定。

2、食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品（GB 2707-2016）

3、符合GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》

4、符合GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》

5、符合GB 13122-2016《食品安全国家标准谷物加工卫生规范》

6、符合GB2736-1994《淡水鱼卫生标准》

7、符合GB2733-2015《鲜、冻动物性水产品卫生标准》

8、符合 GB2763-2021《食品安全国家标准农药最大残留限量》

9、符合GB/T22165-2022 《食品安全国家标准 坚果与籽类食品通则》

10、符合 GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》

11、符合GB2712-2014《食品安全国家标准豆制品》

12、符合 GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》

13、符合GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》

14、符合GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》

15、符合 GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》

16、符合GB 13104-2014《食品安全国家标准 食糖》

17、符合GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》

18、其他未列出的产品须达到相应的国家标准和行业标准，不再一一列举。

19、如有新标准替代，按新标准执行。

# 2投标/响应要求

## 2.1对供应商的要求

### 2.1.1必备资质

#### 2.1.1.1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》第二十二条的规定和本文件中规定的条件。

##### 2.1.1.1.1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》第二十二条的规定和本文件中规定的条件。

（一）具有独立承担民事责任的能力：提供法人（企业法人、机关法人、事业单位法人和社会团体法人）或其他组织的营业执照或统一社会信用代码证书副本复印件等证明文件，或自然人身份证明复印件。

（二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供2022年度或2023年度经有资质的审计机构出具的审计报告（如为合并报表审计报告的，投标人须由并表单位出具合并报表是否已包含投标人财务数据的证明或说明）；成立不足一年的公司须提供银行出具的资信证明。如果投标供应商提供财政部门认可的政府采购专业担保机构出具的投标担保函的，可不提供前述要求的审计报告。

（三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力：投标人自行书面承诺。

（四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供所属期分别为2025年1月1日以来任意3个月的税收和社会保障资金缴纳凭证复印件。（所属期税款为“0”而无缴纳凭证的，应有经税务机关盖章认可的零申报说明等证明；成立未满3个月的投标人，提供成立之日起至投标截止日止的税收和社会保障资金缴纳凭证。）

（五）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录：提供参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明。

#### （六）法律、行政法规规定的其他条件：根据《财政部关于在政府采购活动中查询及使用信用记录有关问题的通知》（财库〔2016〕125号）规定，本项目投标人的信用记录作为供应商资格审查的重要依据，投标人提供承诺。信用记录查询渠道由采购代理机构通过“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、“中国政府采购网”（www.ccgp.gov.cn）查询、记录和证据留存，与其他采购文件一并保存。信用信息使用规则：由代理机构对供应商信用记录进行甄别，开标后查询对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，取消中标资格。

#### 2.1.1.2本项目的特定资格要求

### 投标人具有食品生产许可证或食品经营许可证（证书须在有效期内）。

### 2.1.2是否允许联合体

否

### 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

无。

## 2.2技术部分投标/响应内容

### 2.2.1技术投标/响应总要求

## 所供应的食材应满足以下要求：

## 1.鲜冻禽畜肉类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 指标种类 | 指标名称 | 指标内容 | 重要性 | 是否需要证明材料 |
| 1 | 技术指标 | 总体质量要求 | （1）肉类的理化指标及卫生标准符合国家或采购人所在地区最新标准执行。 | ★ | 否 |
| 2 | （2）对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。 | ★ | 否 |
| 3 | （3）肉类投标人供应的动物类食品必须经过检验检疫，采购人验收时有权要求提供出厂合格证复印件、生产厂家的卫生许可证。 | ★ | 否 |
| 4 | （4）所供生鲜肉确保为出厂后24小时内；冻肉确保为出厂后1个月内。 | ★ | 否 |
| 5 | （5）保证所供肉类渠道来源正规可溯，参考正规市场品质及来源。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 6 | 通用质量要求 | （1）鲜肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、脂肪洁白；纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛；按压无水迹，肉质有弹性，放手后指压的凹陷立即恢复，不粘手；外表微干或微湿润，脂肪团聚于表面为白色或乳白色，整体色泽光润；切面红色、微微湿润但不粘手；无淤血，无注水，无寄生虫。 | ★ | 否 |
| 7 | （2）冻品外包装需密封、完整，无破损，商品合格证齐全。冻品在解冻后，发现质量问题承诺退货。 | ★ | 否 |
| 8 | 鲜猪肉通用质量要求 | 猪主要部位肉符合GB/T 9959.1和GB/T9959.3等规定。包括去骨前腿肉、去骨后腿肉、带骨方肉和去骨方肉，均要求一级。肌肉颜色为鲜红色，脂肪颜色为白色。肥膘厚度1.0～2.5cm，质地呈现肉色红、光亮、致密，没有霜降或异味。 | △ | 否 |
| 9 | 五花肉质量要求 | 五花肉，肥膘厚度≤2.0cm，肥瘦相间，肉质细腻，三层见花。 | △ | 否 |
| 10 | 肋排质量要求 | 肋排去剔前排后11-13根肋骨，纹理清晰，边缘整齐。 | △ | 否 |
| 11 | 猪脏器及副产品质量要求 | 心肝、腰子类：品质新鲜、外形完整、无异味、无病变、无凝血块、无血污、泥污、颜色正常。肚：品质新鲜、外形完整、无溃疡面及其他病变现象、无内容物、无粘膜、无边油。大肠、肥肠类：品质新鲜、无破损、无病变组织、无肠头细毛、无内容物、去净粘膜。舌：品质新鲜、外形完整、无病变、无异物、无舌苔、附肉少、无血污、泥污。耳：品质新鲜、外形完整、无溃烂、病斑、无破损。蹄爪类：品质新鲜、去蹄壳、不带蹄筋、刮除粗毛、细毛及趾间黑垢、无松香残留。蹄筋类：品质新鲜、无色透明、表面光亮、无油脂、无精肉、无充血现象、顺直、干燥。猪心：淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常。猪肝：红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、粗输、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。猪口条：品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪、无病伤，无异物。猪尾：品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。 | △ | 否 |
| 12 | 鲜牛肉通用质量要求 | 牛肉，颜色呈正常鲜红状，脂肪微黄，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，挤压无水溢出。 | △ | 否 |
| 13 | 牛柳（牛里脊肉）质量要求 | 牛里脊，圆形长条，形如黄瓜，肉质非常细嫩。 | △ | 否 |
| 14 | 牛腩质量要求 | 牛腩肉，牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。 | △ | 否 |
| 15 | 鲜羊肉质量要求 | 羊肉，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜羊肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。 | △ | 否 |
| 16 | 冻畜肉质量要求 | 色泽：颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立显示鲜红色。脂肪猪、羊为白色，牛为淡黄色。肌腱为白色，石灰色。  外表：无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、紫斑、污血、过多冰衣无白霜、  气味：化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。  包装：按标准部位分割外包装无破损有生产日期。 | △ | 否 |
| 17 | 鲜鸡（鸭、鹅）类质量要求 | 眼球：无干缩凹陷或晶体状浑浊现象。  外表：具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽（其在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发粘。  气味：具有其固有气味、无异味。  弹性：指压后凹陷、能恢复。 | △ | 否 |
| 18 | 鲜鸡类各部件质量要求 | 鸡爪：品质新鲜、呈白色或灰白色、无黄皮趾壳、无血污、血水、无残缺、脚趾根上无黑斑、允许有少量红斑。  鸡翅：品质新鲜、无残羽、无黄衣、无伤斑及溃烂、无血水血污、允许有少数斑、允许剪修但最大范围不超转弯关节处。  鸡腿：无残羽、无血水、血污、品质新鲜、无残骨无伤斑及溃烂、炎症、允许有少数红斑、外形美观。  鸡胸肉：品质新鲜、无残羽、无血水、血污、无残骨、无伤斑、溃烂、炎症，允许有少数红斑。  鸡肝：品质新鲜、外形完整、去胆、无寄生虫、炎症、水泡，无胆汁污染无血渍。  鸡胗：品质新鲜、外形完整无内容物、鸡内金、腺胃、肠管及脂肪，无出血、瘀血、病变。  鸡心：品质新鲜、褐红色，脂肪稍红，组织结实，有弹性，心房内无瘀血、病变，气味正常。  鸡脖：品质新鲜、去劲部皮、无羽毛、无血污。  鸡头：品质新鲜、外形完整、无伤斑、无溃烂、无血污。  蹄筋：品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血现顺直、干燥。 | △ | 否 |
| 19 | 禽肉(冻) | 色泽：外观滋润，呈乳白或微黄色。  外表：基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑、无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同。  气味：无腐臭气味  包装：分割部件应符合标准，外包装完好、商标规格、产品说明清晰完整。 | △ | 否 |
| 20 | 综合供应能力要求 | 猪肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的猪肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是，提供相应证明材料复印件 |
| 21 | 牛肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的牛肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是，提供相应证明材料复印件 |
| 22 | 羊肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的羊肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是，提供相应证明材料复印件 |
| 23 | 禽肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的禽肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是，提供相应证明材料复印件 |
| 24 | 简易加工能力要求 | 能够完成本合同采购鲜冻禽畜肉的简易加工，如切丝、丁、块、片等。 | ★ | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 25 | 质量安全把控要求 | 质量检验能力 | （1）能够每批次检测鲜冻禽畜肉中的瘦肉精（克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）。    检查报告复印件（加盖质检单位公章、中标人公章，如自检的加盖中标人公章即可。）需按月送采购人备案。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 26 | （2）能够每批次检测鲜冻禽畜肉中的农药（敌敌畏、六六六、滴滴涕、）和兽药（磺胺类、甲氧苄啶、氟苯尼考、四环素、土霉素、金霉素、多西环素、地塞米松、喹乙醇代谢物、氯丙嗪、替米考星、甲硝锉、恩诺沙星和环丙沙星、氯毒素、AOZ、SEM、无氯芬酸钠）残留。  检查报告复印件（加盖质检单位公章、中标人公章，如自检的加盖中标人公章即可。）需按月送采购人备案。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |

2.主副食鲜蔬等其他类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **指标种类** | **指标名称** | **指标内容** | **重要性** | **是否需要证明材料** |
| 1 | 技术指标 | 总体质量要求 | （1）食品必须符合国家饮食卫生标准，同时保证食品新鲜，不得出现腐烂、变质，以次充好等情况； | ★ | 否 |
| 2 | （2）食品的质量与包装应符合国家相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范； | ★ | 否 |
| 3 | （3）按规定必须经由法定食品检验机构检测的食品，投标人应在交货时向采购人提供同批次食品检验报告或合格证（复印件加盖公章）。 | ★ | 否 |
| 4 | （4）蔬菜和水果化学药物不超标，保持较好的色泽及新鲜度，无黄叶、泥沙；包装食品标注生产厂家，生产日期，并在保质期范围内，保持较好的外观；水产品品质新鲜质量安全。 | ★ | 否 |
| 5 | （5）所有食材的来源清晰，蔬菜来源于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，不供应散户溯源不清的蔬菜。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 6 | （6）配送食材送达时不超过食材生产日期至保质期限日的 1/3（例如：食材保质期限为 10 天以内的，送达时间不能超过3天；食材保质期为6个月以内的，送达时间不能超过2个月，其他同理以此类推）。 | ★ | 否 |
| 7 | 面条米线质量要求 | 不含非食品用化学物质、无杂质。以小麦、大米为原料的面条、米线颜色呈白色、乳白色、奶黄色，色亮不发灰发暗。表面结构细密、光滑。软硬适中，爽口不粘牙，口感光滑，具有清香，无异味。 | △ | 否 |
| 8 | 鲜冻鱼质量要求 | 体表光滑，有鳞鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，呈白色或淡黄色，眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有本色，无异味，肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨、无腐烂。净膛鱼鳞片，内脏，鱼鳃去除干净，无残留物，眼球外突饱满透明，无异味。 | # | 否 |
| 9 | 鸡蛋质量要求 | 一级清洁鸡蛋，蛋壳清洁完整，呈规则卵圆形，具有蛋壳固有的色泽，表面无肉眼可见污物，鸡蛋新鲜，蛋白浓稠、蛋黄圆润，单个鸡蛋重量58～68g。 | # | 否 |
| 10 | 冻品质量要求 | 冻品外包装需密封、完整，无破损，商品合格证齐全。冻品在解冻后，发现质量问题承诺退货。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 11 | 蔬菜质量要求 | (1)供应当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类无黄叶、枯死叶，无虫，无杂质，原菜菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟。 | # | 否 |
| 12 | (2)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。 | # | 否 |
| 13 | 水果质量要求 | 供应当季各类水果，无虫、无杂质。果面干净，无明显泥土，码放整齐，无破损，大小基本统一，不过熟或欠熟。 | # | 否 |
| 14 | 豆腐及豆制品质量要求 | 须保证食品干净，不含非食品用化学物质，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。 | # | 否 |
| 15 | 大米质量标准 | 符合GB/T 1354-2018中关于一级米的标准，加工精度为精碾，小碎米含量≤1.0%，不完善粒≤3.0%，带壳稗粒≤3粒/公斤，带谷粒≤4粒/公斤。 | # | 否 |
| 16 | 面粉（含面粉配料）质量标准 | (1)通用面粉达GB/T 1355-2021国家标准。 | # | 否 |
| 17 | (2)高筋面粉达GB/T 8607-1988国家标准，质量等级一级；低筋面粉达GB8608-1988标准，质量等级一级。色泽正常，干爽无异味。 | # | 否 |
| 18 | 食用油通用标准 | 供应非转基因食用油。外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常，定型包装。 | # | 否 |
| 19 | 大豆油质量标准 | 符合质量标准GB/T1535-2017，质量等级一级，色泽为淡黄至浅黄色，冷冻实验澄清、透明，无异味、口感好，水分及挥发物质含量≤0.10%，不溶性杂质含量≤0.05%，酸价≤0.50ng/g，过氧化值≤5.0mmol/kg,烟点≥190℃。 | △ | 否 |
| 20 | 综合供应能力要求 | 果蔬供应链能力要求 | 投标人具有自有、签约的蔬菜、水果基地之一。 | # | 是，提供相应证明材料复印件。 |
| 21 | 简易加工能力要求 | 能够完成本合同采购食材的简易加工，如鱼类宰杀去鳃去鳞去内脏、蔬菜洗净削皮等。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 22 | 质量安全把控要求 | 质量检验能力 | 能够检测食材中的农药（至少包含敌敌畏、六六六、滴滴涕）残留。 | △ | 是，提供具备检验能力的承诺函，格式自拟，加盖公章。 |

3.通用要求类

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **指标种类** | **指标名称** | **指标内容** | **重要性** | **是否需要证明材料** |
| 1 | 技术指标 | 其他食材质量标准 | 以上未详细列明的商品须符合国家食品安全卫生相关质量标准。 | △ | 否 |
| 2 | 特殊准入认证要求 | 对实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品，须在验收时提供SC认证的相关证明资料。 | ★ | 是，提供承诺函，格式自拟并加盖公章。 |
| 3 | 硬件设施要求 | 仓储设施要求 | 投标人自有或租赁冷库，面积不小于100平米。能够满足按采购人需求完成配送任务。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件。 |
| 4 | 物流设施要求 | 投标人自有或租赁配送中心，面积不小于500平米。能够满足按采购人需求完成配送任务。 | # | 是，提供产权证明或租赁合同复印件。 |
| 5 | 配送车辆要求 | 投标人应自有或固定租赁2台以上冷藏车辆，确保24小时响应，按采购人需求完成配送任务。 | # | 是，自有车辆提供自有证明材料，租赁车辆提供租赁合同复印件证明。 |
| 6 | 质量检验能力 | （1）能够检测本项目采购食材中的食品添加剂包括防腐剂、抗氧化剂、甜味剂、着色剂、漂白剂、酸度调节剂。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 7 | （2）能够检测本项目采购食材中的微生物，至少包括菌落总数和大肠菌群。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 8 | （3）能够检测本项目采购食材中的重金属，至少包括铅（Pb）镉（Cd）汞（Hg）砷（As）铬（Cr）。 | △ | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 9 | 综合供应能力要求 | 采购能力要求 | 2024年1月1日以来具有鲜冻禽畜肉类食材（含本项目拟配送食材）的进货内容。 | △ | 是，提供2024年1月1日以来的从上游供货商进货单或双方的合作协议或交易发票。合作协议或交易发票中应体现投标人名称。 |
| 10 | 运输工具管理要求 | 投标人运输工具进入采购人管理范围，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由投标人承担责任。 | ★ | 否。 |
| 11 | 运输卫生要求 | 投标人整个运输过程应采用符合卫生要求的外包装和运载工具，对运输工具做到每日清洗消毒，车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。冷冻制品、冷冻家禽、鲜猪肉、生鲜蛋奶等冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输。 | ★ | 否。 |
| 12 | 安全完整包装要求 | 包装产品交付时，必须保证原包装完好无损，不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则采购人有权拒收。 | ★ | 否。 |
| 13 | 一般配送要求 | 采购人按期（日/周）向投标人发布采购内容，投标人应在送货前一个工作日与采购人核对确认采购内容无误后，在次日8：30点前配送至采购人指定验收地点。 | ★ | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |
| 14 | 应急配送要求 | 投标人应能按采购人要求及时补货，具备应急采购、储备、运输等能力，通讯工具24小时保持畅通，全天候备勤。在收到采购人布置的临时需求后1个小时内响应，2个小时内完成配送。 | # | 是，提供承诺函，格式自拟，加盖公章。 |

4、非转基因要求

★投标人承诺所有的食材为非转基因产品（投标时出具承诺函原件装订至投标文件中）。

注：★代表符合性审查指标项；#代表重要指标项；△表示一般指标项

### 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。

投标人应提交科学合理的供应（配送）方案。方案应包含服务团队管理措施、内部采购管理措施、储存分拣管理措施、科学合理的运输措施等。针对需求多样、保鲜运输等情况，提出科学合理的保障措施等。

# 3项目需求

## 3.1总体要求

 为保障国家税务总局都匀市税务局机关食堂规范正常运行，通过公开招标的方式选择资质优良、管理完善、货品新鲜并具有专业技术能力的供应商进行食材供应、配送及售后服务。

供应商应按照采购需求，保质保量、按时的向采购人配送食材。

## 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；#为重要服务内容、△为一般服务内容。

### 3.2.1技术和服务客观指标

#### 3.2.1.1服务1

#### 1、供应的食材技术客观指标

详见“2.2.1技术投标/响应总要求”

### 2、供应和配送服务

1)供应商必须自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。

2)供应商应提供符合食品安全要求及满足配送需要的仓储、交通运输等设施设备，确保食品原料安全储存和安全运输。

3)供应商应自行负责所供物资的运输及装卸。配送车辆凭采购人制发的专用通行证进出各配送点位，车辆进入采购人指定场地后，应缓速慢行，听从采购人工作人员指挥，在确保采购人人员安全的前提下方可运输装卸。

4)所有生鲜食品必须当日配送，确保食品原料新鲜、安全、可靠。

5)供应商所提供的食品、原材料应当依据相关法律法规规定进行索证索票、进货查验和采购记录。

6)供应商对所供产品的食品安全负责，建立24小时监控体系，在所有的库房安装24小时声像监控设备。所有产品必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。肉类产品留样保存48小时以上，其他产品留样保存一周。

7)中标人需按要求提供第三方检测机构出具的肉禽类兽药及瘦肉精残留检测报告等。

8)供应商在配送运输中要确保安全，在运输及装卸过程中发生的一切安全事故(包括给第三方造成的损失)，由中标人负责处置，并依法承担所有责任。

9)中标人在配送过程中要做好配送物资的保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。

10)中标人应接受采购人的监督和管理。采购人将会同相关部门定期或不定期地抽查食堂和供应商，对食堂大宗食品原料配送进行监督考核。若发现有不合格或有安全隐患的产品，应立即停止使用，供应商应无条件更换，并自行承担一切费用；对供应商不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。

11)投标人中标后根据采购人要求配合采购人提供完善的履约配置情况报告(包括但不限于人员、场地、车辆等信息和数据)并接受采购人实地监督，如发现供应商存在虚假响应情况，采购人有权追究相关法律责任。

12)采购人有权每半年对配送的食材、食品、原料进行不少于两次的不定期抽样检测，其中两次检测费用包含在供应商报价中，并由中标人负责支付。

### 2、质量服务要求

1)配送的食材等应当符合《产品质量法》和《国家食品安全法》等相关法律法规规定的质量标准，未具体约定的应当符合国家食品安全要求的质量标准；没有国家标准的按照本省地方标准执行；无国家质量标准或本省地方标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准履行。

2)不得配送腐败变质、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、含有毒有害物质或者被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的物品。

3)不得配送未经检疫或者检疫不合格的肉类品(含熟制品) 、蔬菜制品，对带骨头肉制品按要求切块，每次配送必须提供当批次《肉类卫生防疫证明》和蔬菜农药残留检测报告。投标人提供的物资合格证明材料与本批次物资不符时，采购人有权拒收。

4)不得配送假冒、伪劣、过期或者不符合规定包装、卫生标准的物品。投标人对所送货物按需进行预包装，货物的包装及预包装必须完整清洁(无损、无污、无皱) ，采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

5)不得配送来历不明、不能提供相应产品标签的散装物品。

6)货品均为正规生产的新鲜(冰鲜除外) 检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准， 要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二。

7)投标人配送的物资，因质量等问题而使采购人人员发生食物中毒事件的，投标人将承担全部的民事赔偿责任和其他相应的法律责任。

8)不得配送转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。

9)采购人发现商品出现损坏(包括表面损坏) ，或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，投标人必须无条件退货或更换商品。

10)投保人保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感。

11)调味品及副食品

调味品和副食品符合国家标准要求并可追溯来源。

12)车辆管理

A、投标人须派车辆和司机负责配送，货物装卸、搬运上下楼由投标人负责。

B、投标人应负责将物资在规定的时间内运至采购人指定地点。

C、对运输车辆定期消毒，避免在运输过程中导致交叉感染，使所需物资安全性出现问题。

D、投标人应安排专人专车运送，具体事项以采购人通知为准。

13）其他质量要求

供应商实际配送产品必须与招标文件确定的同类产品的规格、技术标准保持一致。

食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定，分等分级的质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为 1、2、3、4、5 或大(L)、 中(M)、小(S)的，应选择 1、2、3 或大(L)、中(M)等级。

食品的包装应完整、清洁、无破损，包装有关食品名称、生产日期、保质期限、质量等级、生产经营者等标识内容应与其内装物一

致。预包装类食品原料应具有SC标记(食品生产许可证编号)。本项目采购标的所涉及的其他强制性标准或规定，若上述内容未提及的，按国家有关强制性标准或规定内容执行。

除上述已明确配送时间、保质期和检验检疫要求的食材外，其他食材送达时不得超过食材生产日期至保质期限日的1/3，（例如：食材保质期限为10天的，送达时间不能超过3天；食材保质期为6个月的，送达时间不能超过2个月，其他同理以此类推）。超过以上保质期规定送达的，采购人有权拒收并实施无条件退货。投标人必须随食材的配送，向采购人提供本批食材的符合国家食品卫生检疫等法律法规的检疫检验证明，以备采购人登记存档或追溯、调研食材的来源及安全性。

供应商所配送的货物符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。配送时提供配送物品的检测报告或产品合格证，具有动物检验检疫合格证明、“SC”食品质量认证标志。

### 3、售后服务

1）投标人对所配送的产品提供“三包”服务，对质量不合格产品实行包换、包退。

2）投标人应对采购的物资按国家有关标准及采购人要求进行配送，不得短斤少两、以次充好。

3）投标人须按采购人要求将食材等进行分包、单独包装、加工，否则采购人有权拒收，由此产生的费用由投标人承担。

4）服务期间内，若存在食堂迁移、增开、关闭等，按照实际情况完成配送。

#### 4、应急保障方案要求

投标人应提供在自然灾害、极端事件、市场关闭、物资紧缺等突发紧急情况下拟采取的应急保障方案，包括充分供应、按时保障、质量管控等措施，确保食材及时供应不间断。

服务期间内，若存在食堂迁移、增开、关闭等，按照实际情况完成配送。

### 3.2.2技术和服务其他要求

**退（补）货流程**

对不符合采购要求的货物，由验收人员直接向投标人提出退（补）货申请，投标人按照申请内容给予退（补）货。如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成投标人以不影响货物供应为前提尽快补送。发现质量隐患，但双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，检测费用由投标人承担。对质量不合格和不符合使用要求的，采购人有权要求退货和更换，投标人必须30分钟内补送订单品种。

# 4人员要求

## 4.1总体要求

 投标人应提供专业的管理和采购团队，团队编制和人员资质务必保证运营服务质量，提供的服务团队应保持稳定，承诺项目执行期间人员变动不超过20%（单独出具书面承诺函，格式自拟）。

## 4.2管理团队

### 4.2.1项目经理

供应商项目经理具有高级职业经理人证书、食品安全管理员具有食品安全管理员证书、食品检验员具有食品检验员证书的给予加分。

## 4.3技术团队

投标人服务团队至少须配有以下人员，出具盖有投标人公章的服务团队人员名单。

（1）项目经理/供应业务员1人。

（2）食品安全管理员1人。

（3）配送司机1人。

以上人员在服务过程中应热情服务、遵规守法，具备较强的沟通能力和临时紧急配送调换的处置能力。

## 4.4优选资质/优选指标

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **人员类别** | **人员岗位** | **人员要求** | **是否作为加分项** |
| 1 | 高级职业经理人证书 | 供应商项目经理 |  | 是 |
| 2 | 食品安全管理员证书 | 食品安全管理员 |  | 是 |
| 3 | 食品检验员证书 | 食品检验员 |  | 是 |

# 5管理实施要求

#### 中标人须安排固定专人及配送员（配送人员须持有健康证）与采购人使用单位食堂管理员对接，及时处理解决如下单、加订、提前、延后、质量不符合、缺斤短两等实际问题，如无意外情况，一般不允许更换。同时做好配送人员的教育工作，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理。

# 6风险管控要求

 符合国家、行业及地方相关标准及规范要求，按照采购人指定的供货批次供货，且每批次验收合格；且必须对中标产品质量、食材安全负责，对所供应的食材有完整的 信息记录。中标人须对中标产品质量、食材安全购买产品质量、安全责任保险。因中标 人产品本身质量或配送等原因引发的食材安全事故，由中标人承担全部经济和法律责任，并退出供货资格。

# 7履约验收要求

## 7.1总体要求

|  |  |
| --- | --- |
| **验收名称** | **验收要求** |
| 第1次验收 | 1.验收人员：由采购人食堂管理人员等组成验收小组。投标人须委派至少一名专职人员负责送货，负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货品，货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。 2.采购人至少在配送前一日18时前向投标人提供所需的食品订单，投标人须在1小时内反馈是否可以备齐所需食材。配送时投标人须严格依据确定的食品订单将采购人所需的食品备齐，并按采购人的要求将菜品分类好，免费配送至指定地点。 如果采购人临时增加订购的货物种类、规格、数量等，投标人须按采购人要求落实办理，在接到通知后的1小时内将货物送达，需具备每日1-2次的补货能力。 3.验收内容:质量是否符合约定标准；重量、数量、价格是否与采购人的预定需求一致。 |
| 第2次验收 | 1.验收人员：由采购人食堂管理人员等组成验收小组。投标人须委派至少一名专职人员负责送货，负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货品，货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。 2.采购人至少在配送前一日18时前向投标人提供所需的食品订单，投标人须在1小时内反馈是否可以备齐所需食材。配送时投标人须严格依据确定的食品订单将采购人所需的食品备齐，并按采购人的要求将菜品分类好，免费配送至指定地点。 如果采购人临时增加订购的货物种类、规格、数量等，投标人须按采购人要求落实办理，在接到通知后的1小时内将货物送达，需具备每日1-2次的补货能力。 3.验收内容:质量是否符合约定标准；重量、数量、价格是否与采购人的预定需求一致。 |
| 第3次验收 | 1.验收人员：由采购人食堂管理人员等组成验收小组。投标人须委派至少一名专职人员负责送货，负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货品，货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。 2.采购人至少在配送前一日18时前向投标人提供所需的食品订单，投标人须在1小时内反馈是否可以备齐所需食材。配送时投标人须严格依据确定的食品订单将采购人所需的食品备齐，并按采购人的要求将菜品分类好，免费配送至指定地点。 如果采购人临时增加订购的货物种类、规格、数量等，投标人须按采购人要求落实办理，在接到通知后的1小时内将货物送达，需具备每日1-2次的补货能力。 3.验收内容:质量是否符合约定标准；重量、数量、价格是否与采购人的预定需求一致。 |
| 第4次验收 | 1.验收人员：由采购人食堂管理人员等组成验收小组。投标人须委派至少一名专职人员负责送货，负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货品，货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。 2.采购人至少在配送前一日18时前向投标人提供所需的食品订单，投标人须在1小时内反馈是否可以备齐所需食材。配送时投标人须严格依据确定的食品订单将采购人所需的食品备齐，并按采购人的要求将菜品分类好，免费配送至指定地点。 如果采购人临时增加订购的货物种类、规格、数量等，投标人须按采购人要求落实办理，在接到通知后的1小时内将货物送达，需具备每日1-2次的补货能力。 3.验收内容:质量是否符合约定标准；重量、数量、价格是否与采购人的预定需求一致。 |
| 第5次验收 | 1.验收人员：由采购人食堂管理人员等组成验收小组。投标人须委派至少一名专职人员负责送货，负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货品，货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。 2.采购人至少在配送前一日18时前向投标人提供所需的食品订单，投标人须在1小时内反馈是否可以备齐所需食材。配送时投标人须严格依据确定的食品订单将采购人所需的食品备齐，并按采购人的要求将菜品分类好，免费配送至指定地点。 如果采购人临时增加订购的货物种类、规格、数量等，投标人须按采购人要求落实办理，在接到通知后的1小时内将货物送达，需具备每日1-2次的补货能力。 3.验收内容:质量是否符合约定标准；重量、数量、价格是否与采购人的预定需求一致。 |
| 第6次验收 | 1.验收人员：由采购人食堂管理人员等组成验收小组。投标人须委派至少一名专职人员负责送货，负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货品，货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。 2.采购人至少在配送前一日18时前向投标人提供所需的食品订单，投标人须在1小时内反馈是否可以备齐所需食材。配送时投标人须严格依据确定的食品订单将采购人所需的食品备齐，并按采购人的要求将菜品分类好，免费配送至指定地点。 如果采购人临时增加订购的货物种类、规格、数量等，投标人须按采购人要求落实办理，在接到通知后的1小时内将货物送达，需具备每日1-2次的补货能力。 3.验收内容:质量是否符合约定标准；重量、数量、价格是否与采购人的预定需求一致。 |

## 7.2具体要求

**1、验收流程**

验收小组按订单对采购货物的品种、质量、数量进行检查验收，对货不对版、质量不好的食材不予验收，对于数量不足的食材，按照实际数量入账，填制验收记录和验收单。包装带箱、筐的食材按照去除箱、筐后的重量计算，投标人需配合采购人库管人员进行倒筐称重。未经采购人同意，不得擅自以其它商品的品种代替。

2、**考核标准**

月度考核办法以月为考核周期，考核满分为100分，甲方将根据考核期间的货物供应量结合考核得分情况支付货款项。90分（含）以上的支付100%，80分（含）以上不足90分的支付90%，不足80分的支付月度结算总价款50%。在考核中累计两次考核得分低于80分（不含80分），甲方有权取消其服务资格并重新招标。

具体考核表如下：

**配送服务考核评分办法**

供应商名称：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核评分细则** | | **扣分情况** |
| 1 | 在考核周期内没有按要求向采购人提供进货查验记录和出厂食品的检验报告，每次扣2分； | |  |
| 2 | 机关食堂食材每次在8:30后供货的，扣3分，临时（紧急）要求除外；9:00后供货的，扣6分；9:30后扣10分； | |  |
| 3 | 对甲方提出的整改意见不予理会的，每次扣5分。 | |  |
| 4 | 配送的食品存在偷工减料情况的，每次扣5分。 | |  |
| 5 | 配送的车辆不符合国家有关卫生标准的，每发现一次扣5分。 | |  |
| 6 | 若因供货商所提供的原料原因造成采购人食堂岀现食物中毒等卫生事故的，扣20分。 | |  |
| 7 | 未经采购人同意擅自更换运送人员的，每次扣10分。 | |  |
| 8 | 投标人发现问题未及时与采购单位汇报或协商（5分） | |  |
| 9 | 主食 | 外包装标识清晰度（5分）、外包装是否符合食品质量安全认证（5分）、是否超过质保期（5分） |  |
| 10 | 食用油 | 外包装的清洁（5分）、外包装标识清晰度（5分）、外包装是否符合食品质量安全认证（5分）、是否超过质保期（5分） |  |
| 11 | 调味品 |  |
| 12 | 奶制品 |  |
| 13 | 小食品 |  |
| 14 | 禽类新鲜度（5分） | |  |
| 15 | 猪肉类新鲜度或来源不明（5分） | |  |
| 16 | 水产鱼类新鲜度（5分） | |  |
| 17 | 豆制品新鲜度（5分） | |  |
| 18 | 干货类无异味、无污染残留农药（5分） | |  |
| 19 | 蔬菜类新鲜度和农药残留是否超标（5分） | |  |
| 20 | 水果类新鲜度和农药残留是否超标（5分） | |  |
|  | **总 分（100分起扣）** | |  |

# 8其他要求

## 8.1必备要求

### 8.1.1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。

## 8.2付款安排建议

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **付款名称** | **付款要求** | **付款比例(%)** |
| 第1次付款 | 双方确认先送货后结账，采用月结方式，据实结算。乙方于次月10日前备齐上月送货清单，并开具发票到甲方的指定地点对账，甲方在核对确认无误后次月28日前支付（结算价=询价核定基数×（1-成交折扣率）上月的食材及配送服务费用，节假日顺延。合同期最后一个月合同款项，待项目完成终验后一次性支付。 | 16.66 |
| 第2次付款 | 双方确认先送货后结账，采用月结方式，据实结算。乙方于次月10日前备齐上月送货清单，并开具发票到甲方的指定地点对账，甲方在核对确认无误后次月28日前支付（结算价=询价核定基数×（1-成交折扣率）上月的食材及配送服务费用，节假日顺延。合同期最后一个月合同款项，待项目完成终验后一次性支付。 | 16.66 |
| 第3次付款 | 双方确认先送货后结账，采用月结方式，据实结算。乙方于次月10日前备齐上月送货清单，并开具发票到甲方的指定地点对账，甲方在核对确认无误后次月28日前支付（结算价=询价核定基数×（1-成交折扣率）上月的食材及配送服务费用，节假日顺延。合同期最后一个月合同款项，待项目完成终验后一次性支付。 | 16.66 |
| 第4次付款 | 双方确认先送货后结账，采用月结方式，据实结算。乙方于次月10日前备齐上月送货清单，并开具发票到甲方的指定地点对账，甲方在核对确认无误后次月28日前支付（结算价=询价核定基数×（1-成交折扣率）上月的食材及配送服务费用，节假日顺延。合同期最后一个月合同款项，待项目完成终验后一次性支付。 | 16.66 |
| 第5次付款 | 双方确认先送货后结账，采用月结方式，据实结算。乙方于次月10日前备齐上月送货清单，并开具发票到甲方的指定地点对账，甲方在核对确认无误后次月28日前支付（结算价=询价核定基数×（1-成交折扣率）上月的食材及配送服务费用，节假日顺延。合同期最后一个月合同款项，待项目完成终验后一次性支付。 | 16.66 |
| 第6次付款 | 双方确认先送货后结账，采用月结方式，据实结算。乙方于次月10日前备齐上月送货清单，并开具发票到甲方的指定地点对账，甲方在核对确认无误后次月28日前支付（结算价=询价核定基数×（1-成交折扣率）上月的食材及配送服务费用，节假日顺延。合同期最后一个月合同款项，待项目完成终验后一次性支付。 | 16.7 |

## 8.3其他要求

### 8.3.1其他要求

1.本项目采用费率（下浮率）报价方式，由投标人自行测算报出综合费率（下浮率），无需分类别报价，综合费率（下浮率）报价不得高于95%，否则报价无效。费率（下浮率）报价保留小数点后两位，保留位数超过2位的部分直接舍弃，如报价94.347%，则取值为94.34%。采购脱贫地区农副产品结算单价按832平台定价执行，不适用于综合费率。

2.本项目各食材结算价=基准价×（1-下浮率）=结算单价，下浮基准价的确定方式为：中标人与项目业主方及第三方评估公司开展市场询价工作，询价工作完成后，第三方评估公司出具基准价的相关咨询评估报告,相关费用由中标方承担。每次询价品类必须完全覆盖供货品类，咨询评估周期双方签订合同时另行约定，食材费用以第三方出具的评估报告作为基准价，再按照基准价下浮进行支付结算，最终以实际产生的数量、基准价、下浮率、据实结算。

3.报价应包含所供货物费用、税费、配送、运输、人工、搬运、装卸等产生的一切费用，在合同期间投标人不得另行收取费用。

### 8.3.2保密要求

供应商需与采购人签订保密协议

1. 供应商对工作过程中接触到的采购人的任何资料、文件、数据，以及对为采购人服务形成的任何交付物，负有为采购人保密的责任。未经采购人书面同意，供应商不得以任何方式向任何第三方提供或透露。

2. 采购人向供应商提供的任何资料、文件和信息，在供应商服务结束后，供应商均应及时归还甲方采购人，对采购人要求删除的电子文档应从供应商及其雇员的电脑等存储设备上予永久删除。

3. 供应商人员违反上述保密规定，供应商应承担相应法律责任，造成采购人损失的，采购人有权要求供应商承担赔偿责任。

以上 1.2.3.款在服务有限期结束后继续生效。