**招标内容与技术要求**

1. 项目概况：

**1、采购范围：**

第一标段：干调类（老抽、酵母、小苏达、大料、普通大木耳、粉条、豆耳、海带、中盐、豆皮、芥菜丝及其他食品。）最终数量以实际发生为准。

第二标段：蔬菜类（大头油菜、甘蓝、白菜、杏鲍菇、紫茄子、尖椒、芹菜、圆葱（白）、西红柿、大蒜、胡萝卜、角瓜、菠菜、陈土豆（去年）、干豆腐、大豆腐、大头菜、青萝卜、新土豆（今年）及其他食品。）最终数量以实际发生为准。

第三标段：粮油类（中长粒大米（含税）、20小麦粉（含税）、非转基因大豆油（含税）、黑米（含税）、

玉米面（含税）、商品黄豆（含税）、圆粒大米、富强粉馒头粉、特精粉、超精粉、雪精粉、雪花粉、黄豆非转基金及其他食品。）最终数量以实际发生为准。

第四标段：禽蛋类（鸡蛋、鸡胸肉（非调理）及其他食品。）最终数量以实际发生为准。

1. **技术指标及服务要求：**

供应商提供的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《动物检疫法》及国家行业标准的有关规定。所有物资需提供检验合格证等资料。供应商中标后，甲方有权实地考察经营场所及经营状况等，如中标供应商弄虚作假，无实际经营场所，甲方有权取消其中标资格并追究其法律责任。对该条款做出承诺，格式自拟。

**第一标段：具体要求**

干调类（老抽、酵母、小苏达、大料、普通大木耳、粉条、豆耳、海带、中盐、豆皮、芥菜丝及其他食品。）最终数量以实际发生为准。上述所列货品，按公斤计算（成品包装，填写kg/袋或瓶、包等）以上未有列明的货物，按采购人具体要求货物供货。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **指标项** | **指标要求** |
| 1 | 干调类 | 干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整， 无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。  确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、味道浓郁、 易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接收。 |
| 2 | 调料类：正规生产厂家生产，有商标牌号、注册商标、食品生产许可证号、标注生产日期、产地、配料表、保质期、包装，具备“QS”或“SC”认证标志。  保质期期限为≥15 日的货品，剩余保质期期限不得短于获批保质期期限的90%，保质期期限≤15日的货品必须为送货3日内生产的货品（保质期3天以内的，送货当日生产的货品）。 |

**第二标段：具体要求**

蔬菜类（大头油菜、甘蓝、白菜、杏鲍菇、紫茄子、尖椒、芹菜、圆葱（白）、西红柿、大蒜、胡萝卜、角瓜、菠菜、陈土豆（去年）、干豆腐、大豆腐、大头菜、青萝卜、新土豆（今年）及其他食品。）最终数量以实际发生为准。上述所列货品，按斤计算（不含包装），未有列明的货物，按采购人具体要求货物供货

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **指标项** | **指标要求** |
|  | 质量要求 | 辅料、佐料类必须为正规厂家的产品，包装箱、袋，必须为食品专用。  瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，供应商需承担因所供蔬菜质量问题引起的一切事故后果。  卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定。 |
|  | 感官要求 | 从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；  从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；  从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；  从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。 |
|  | 叶菜类 | 大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、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， 花椰菜应新鲜洁白， 不带叶麸，无畸形花。 |
|  | 茄果类 | 番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象， 无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。 |
|  | 瓜果类 | 黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。 |
|  | 根菜类 | 萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味， 不带泥沙，不带茎叶和须根。 |
|  | 薯芋类 | 马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑， 马铃薯无发芽， 皮不变绿。 |
|  | 葱蒜类 | 葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根， 葱、蒜、韭菜不带老叶， 蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。 |
|  | 豆类 | 扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整， 成熟度适中， 无腐烂、畸形、异味， 豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽， 不带泥土杂质。 |
|  | 水生菜类 | 藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味， 无明显机械伤，不带泥土和杂质， 不干瘪， 茭白不黑心。 |
|  | 食用菌类 | 蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜， 无杂质， 无畸形菇，无腐烂、异味。 |
|  | 芽苗类 | 绿豆芽、黄豆芽、香樁苗等。芽苗幼嫩， 不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。 |

**第三标段：具体要求**

第三标段：粮油类（中长粒大米（含税）、20小麦粉（含税）、九三非转基因大豆油（含税）、黑米（含税）、

玉米面（含税）、商品黄豆（含税）、圆粒大米、富强粉馒头粉、特精粉、超精粉、雪精粉、雪花粉、黄豆非转基金及其他食品。）最终数量以实际发生为准。未有列明的货物，按采购人具体要求货物供货

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **指标项** | **指标要求** |
|  | 米、面、油、豆类 | 供应商需每2个月向采购人提供所供应的米、面、油的产品检验报告。 |
|  | 米、油、面粉、豆类货物必须符合卫生标准，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。 |
|  | 包装食品：包装箱（袋）完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。 |
|  | 散装食品：供货时提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。 |
|  | ①米类执行标准（符合或优于）：GB2762-2012、GB2761-2011、 GB2761-2014、 GB/T 1354-2018  ②大米的质量标准： 除符合标准一等米外，要求：  碎米总量≤17%（国家标准：≤35%）  小碎米总量≤2%（国家标准：≤2.5%）  不完善粒≤3.5%（国家标准：≤4.0%） |
|  | 面粉质量要求（符合或优于）：GB/T1355-2021标准，明确标有面粉功能用途，面粉添加剂、增白剂等需符合国家质检要求。 |
|  | ①油类，非转基因，执行标准（符合或优于）：SB/T10292-1998《食用调和油》国家标准、GB 1534—2017《花生油》国家标准。  ②食物油的卫生指标应符合或优于GB2716-2018国家标准，通过质量安全论证，具有“QS”生产许可证或“SC”食品生产许可证。  ③提供的食用油有明确的品牌、注册商标、商品标签、生产日期、保质期、质量等级，不许以次充好、以假充真。如：将毛油当一级或二级油进行供货，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行供货，一经查证，供应商将承担全部责任。 |

**第四标段：具体要求**

禽蛋类（鸡蛋、鸡胸肉（非调理、正大）及其他食品。）最终数量以实际发生为准。上述所列货品，按公斤计算（成品包装，填写kg等）以上未有列明的货物，按采购人具体要求货物供货。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | 禽蛋 | 所需禽蛋以鲜蛋为主，供应商保证正规的进货渠道。所供禽蛋必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质，符合《中华人民共和国食品安全法》及相关国家食品标准等法规要求，出厂时间在5天内，蛋壳表面干净、完整、坚实、表面有光泽，附有一层无光泽的胶质薄膜，手中振摇无声响；鸡蛋大小均匀，无破损、发黑、发臭现象，专用箱承装。 |
| 2 | 鸡胸肉（非调理、正大） | 所供货物应符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉厂，供货时须提交肉厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件。 |

二、其他要求

1.供应商供应采购人商品后，每月开具正规发票，采购人依据发票报销结算（所有货物含税）

2.采购人确定排名第一的中标候选人为中标人。排名第一的中标候选人放弃中标、因不可抗力提出不能履行合同或采购人通过月评分、询价等发现中标人不能履约的，采购人可以确定排名第二的中标候选人为中标人。排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因不能签订合同或出现违约行为的，采购人可以确定排名第三的中标候选人为中标人。排名第三的中标候选人因前款规定的同样原因不能签订合同的，采购人可以确定排名第四的中标候选人为中标人，以此类推。报价均应以供应商在响应文件中的报价为准。

3.供应商提供的食品原料必须是符合质量标准的食品，采购人每月至少询价1-3次，供应商初始供货必询，其他时间由采购人根据实际需求确定。采购人所驻地域大型超市（包含但不限于：九区批发市场、农批城、庆购超市、东安市场、永辉超市、华联超市、大润发超市、庆客隆超市等）的相同商品（相同商品应包含但不限于：品类、注册商标、生产批号、规格、质量等）的最低价格（超市活动价和特价的商品除外），作为当日主副食品（具体品牌/产品由采购人从中选定）的基准价格。

采购人根据基准价格对比中标供应商的报价，最终确定商品初始价格及后续履约价。每月结算时，如对价格存有异议，采购人根据当月市场询价情况对中标供应商供应的商品价格具有最终定价权。采购人将按照合同有关条款对供应商进行细致考核，如供应商存在提高报价的失信行为，可能影响后续合同正常履约或者因失信履约而导致的合同解除，并承担由此带来的经济风险和法律责任。失信供应商被解除合同后，采购人将按照评分排名顺延至其他供应商接续替补。供应商报价时必须考虑上述因素。

4.供应商至少应具有满足本项目需求的存储仓库，至少具备相应的车辆运输及服务保障能力，投标供应商与供货单位必须保持一致。

5.食品原料根据采购人实际需求配送，必须确保食品原料齐全、新鲜、优质、安全可靠。

6.供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和相关行业、合同等规定，配送过程出现包含但不限于相关资质失效、丧失等行为，则可能影响后续合同正常履约或者因失信履约而导致的合同解除，并承担由此带来的经济风险和法律责任。如供应商出现相关问题后，采购人将按照评分排名顺序选定其他供应商接续替补。

7.供应商应与采购人签订供货合同（含相关承诺）。

8.供应商应制定符合采购人实际的食品原料配送突发事件应急处置预案。

9.供应商应具有完整的供应链体系。

10.供应商中标后送货时应提供《产品质量检疫报告》、《动物检疫检验合格证》等。

11.供应商每日配送时应提供当日的货品明细单（加盖单位公章），货品明细单内容应包括品名、规格、计量单位、单价、数量、金额等。

12.供应商所提供的证明材料必须真实有效，否则其响应无效。

13.供应商应严格遵守《食品卫生法》《动物检疫法》等法律法规的相关规定，一经发现供应以下食品，取消后续合同履约资格，供应商所供的产品应全部退货，并承担由此造成的经济责任和法律责任：

(1)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，对人体健康有害的;

(2)含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的;

(3)含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的;

(4)未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的食物及其制品;

(5)病死、毒死或者死因不明的水产动物等及其制品;

(6)掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的;

(7)用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的;

(8)超过保质期限的。

14.采购项目月评分表。供应商响应时应考虑此评分表有关要求，避免响应无效或影响后续合同履约。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 评分标准 | 分值 | 存在问题 | 得分 |
| 按时配送情况 | 除遇恶劣天气及特殊情况，乙方事前与各食堂沟通后不能及时配送外，每日8时前按时配送，更换货品不超过2小时得20分，无故延误配送每次扣2分。 | 20 |  |  |
| 配送车辆情况 | 按照支队要求，在夏冬季使用冷藏防冻或其他专用车配送得10分，车辆卫生不合格扣2分，不按支队要求使用其它车辆配送，每次扣2分。 | 10 |  |  |
| 食品质量情况 | 食品质量数量符合合同要求得20分，不符合的视情况扣分。三无产品扣2分，不符合合同质量要求、发霉、过质保期、缺斤少两，每发生一次扣2分；包装损坏，每发生一次扣2分；因配送的食品问题造成食堂操作中断、影响就餐时间，每发生一次扣4分。 | 20 |  |  |
| 票据票证情况 | 按照支队要求的格式和内容，提供的单据票证，货品检验证明等，明细清晰、数量规格明确、无遗漏缺失得10分，不符合支队要求或未按照日清要求对账的，每次扣2分；提供虚假票证得零分。 | 10 |  |  |
| 协作情况 | 能够按照支队要求在指定区域卸货，核对货品，搬运货品，认真清理卸货区域卫生得10分，不在指定区域卸货，不等待甲方验货提前离开，不配合甲方验货，不认真清理卸货区域卫生，核对货品过程中不配合，沟通态度恶劣等情况，每次扣2分。 | 10 |  |  |
| 服务质量情况 | 当月因食品数质量问题（因不符合合同质量要求、发霉、过保质期、缺斤少两、包装损坏等）累计扣分超过3次，额外扣10分。 | 10 |  |  |
| 市场价格调查 | 各单位每月组织市场调查，经调查核实，符合合同要求得20分，不符合的视情扣分。供货价格每高出响应文件的优惠率0.1个百分点，扣5分，每有一个食品单价高于市场调查价格扣1分，扣完为止。 | 20 |  |  |
| 综合评分 | | 100 |  |  |
| ①每月进行一次评分，总分在90分以上，正常结算当月货款；总分在80-89之间，在履约保证金中扣除出现问题当日货款的金额；总分在70-79分之间，扣除20%的履约保证金，总分低于69分（含），终止合同，并扣除全部履约保证金；②经市场调查，中标供应商的下浮率低于响应文件下浮率0-3（含）个百分点的，当日货款不予支付；低于响应文件下浮率3个百分点以上的，扣除当天货款金额的3倍货款，用于弥补采购人的损失；③出现不按合同履约的情况，累计3次（含）的，终止合同，并扣除全部履约保证金。 | | | | |

注意事项：

1.以上条款必须满足，不允许负偏离，如有负偏离视为投标无效。

2.因技术参数正偏离增加的成本费用等，由供应商自行承担。

一、履约验收方案和风险管控措施

1.供应商应制定具体的供货方案、特情处置预案和相关服务承诺，同时采购人有权对其进行检查监督，主要对供应商实行日常检查和定期考评相结合的监管机制。

2.日常检查，即通过日常检查和市场调查，如存在如下情况，采购人对供应商进行约谈，要求立即改正问题，视情进行经济处罚：

①扣除当日违约商品的货款；

②扣除当日全部货款；

③扣除当日货款金额的3倍货款；

④扣除当月全部货款，并取消供货资格。

（1）无正当理由拒绝按合同约定内容食品质量、种类、斤数不符合合同要求的。

（2）不能按规定时间完成供应。

（3）出售假冒伪劣商品并经查证欺骗行为属实。

（4）经市场调查，发现供应商品价格未履行合同约定。

（5）采购人按照合同约定提出整改要求，供应商拒不整改的。