**虎门镇人民政府大院饭堂、富民商务中心8楼饭堂和城建办公区饭堂提供食材配送服务采购需求书**

本项目为虎门镇人民政府大院饭堂、富民商务中心8楼饭堂和城建办公区饭堂食材配送服务，通过公开招标方式选取中标供应商为虎门镇人民政府大院饭堂、富民商务中心8楼饭堂和城建办公区饭堂提供食材配送服务，供货时间为定期分批供货，供货类别、数量及时间由采购人指定，项目预算金额仅为预计金额，结算时按实际供应数量进行结算，采购人无法预计也不保证中标人具体供应数量。采购包内容情况如下：。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **采购包号** | **采购类别** | **预算金额** |
| 1 | 虎门镇人民政府大院饭堂、富民商务中心8楼饭堂和城建办公区饭堂提供食材配送服务 | 21,000,000.00元 |

采购包1技术要求与商务要求

1.主要商务要求

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同签订之日起三年（服务期限内，如预算金额使用完毕，即合同终止，以先到为准）。 |
| 标的提供的地点 | 虎门镇人民政府大院饭堂、富民商务中心8楼饭堂和城建办公区饭堂。 |
| 付款方式 | 1期：支付比例100%,1、结算方式为：以实际送货量进行结算。结算价=基准价×中标折扣率×数量2、由采购人每月结算一次。中标人每月根据上月的收货凭证与采购人对上月货款进行确认，并向采购人提供对应数额的普通发票及货物验收清单（加盖章中标人公章）。如上月有扣款情况，在扣除相应款项后再进行结算。采购人收到中标人的有效发票后于每月28号前结算上月货款。注：因采购人使用的是财政资金，前款规定的付款时间为采购人向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间。 |
| 验收要求 | 1期：1、中标人所供应的货品必须符合国家、省、市的相关安全质量标准、卫生标准等，同时符合采购人的使用要求。2、采购人有权对食材进行安全检测，若检测指数超过安全指标值的，将所检同批次货品全部按食品安全法规定执行，并保留追究相关法律责任的权利，中标人必须在规定时间内重新供应货品给采购人。3、中标人在接受订单时须确认采购人对货品的使用要求和数量。4、验收时，如发现数量不足，中标人应立即补足。5、若验收时未发现问题，而在加工食用时发现货品质量有问题，采购人立即通知中标人，按照相关法律法规处理。 |
| 履约保证金 | 不收取 |
| 其他 | 无 |

2.其他商务需求

| 参数性质 | 编号 | 内容明细 | 内容说明 |
| --- | --- | --- | --- |
| ★ | 1 | 配送服务要求 | 服务期限自合同签订之日起三年（服务期限内，如预算金额使用完毕，即合同终止，以先到为准）。每个品种的具体采购数量及配餐数量按采购人实际需求，按批按次交货。 |
| ★ | 2 | 报价方式 | 本项目以折扣率形式报价。投标人以基准价为基础，报折扣率，实际采购周期中，按中标折扣率进行结算。当月实际采购结算价为：基准价×中标折扣率×数量。 |
| ★ | 3 | 定价原则及周期 | 1、基准价确定方式：以《东莞市发展和改革局》网站最新一期《东莞市菜篮子价格监测表》的价格作为基准价；若《东莞市菜篮子价格监测表》内无采购人采购的货品，则先由中标人对采购人指定的三个大综合市场进行抽样统计（大宗货物按市场批发价加税收统计，零星货物按市场零售价统计），核定相同品种的市场平均价格（市场平均价=3个市场抽样价格之和÷3），以此平均价格作为基准价，结算价即为：基准价×中标折扣率。2、若遇台风、暴雨等意外原因造成的个别品种价格需临时调整，应通知采购人，并征得采购人同意后方可调整，每次送货按通知价格计算。3、定价周期：每15天更新一次，中标人须每次至少提前2天提交下次报价清单给采购人审核，双方签字后生效。4、共同调查价格：每两周，采购人与中标人将到虎门市场、虎门合辰市场、卢联市场进行联合价格调查，及时调整报价。 |
| ★ | 4 | 配送服务金额 | 本项目最高配送服务金额为21,000,000.00元，服务期限为三年，服务期限内，如预算金额使用完毕，即合同终止，以先到为准。 |
| ★ | 5 | 政府采购支持脱贫地区政策要求 | 根据《财政部农业农村部国家乡村振兴局关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》(以最新通知为准)及东莞市财政主管部门有关要求，中标人必须根据采购人信息填报的预留采购份额比例，通过脱贫地区农副产品网络销售平台，采购脱贫地区农副产品进行供货。（投标人须在投标文件中提供承诺函并加盖投标人公章） |
|  | 6 | 售后服务要求 | ★1、投标人必须清楚理解并在投标文件中提供承诺函（格式自拟）加盖投标人公章，对本项内容作出承诺：如果采购人发现中标人送货的货物质量有问题，有权要求中标人对有问题的货物立刻进行更换，中标人必须在接到采购人通知后60分钟内对有问题的货物进行更换并交到采购人指定地点，超过60分钟，采购人有权扣除当天总货款的10%作为违约金。2、中标人需有专人负责货品供应事宜，按照约定及时响应需求，安排配送，并承担相应的售后服务。3、售后服务方式为中标人上门服务。非采购人的人为原因而出现产品质量问题，由中标人负责包换或包退，并承担上述情况产生的一切费用。 |
|  | 7 | 其他服务要求 | （一）中标人具有一定的食材存储能力，具有食材存储、加工、冷藏场所，并具有相关生产安全监控及管理规章制度，以满足日常供货需求。（二）应急服务响应1、中标人具备完善的应急响应制度，在遇到特殊或紧急情况时能及时响应采购人要求。2、采购人因工作需要临时增加供货要求或提前用餐等特殊情况，中标人必须在接到采购人通知后90分钟内按照标准进行供货并交到采购人指定地点，保证供货的时间及质量。如中标人确实无法按时满足采购人要求，则中标人须无条件配合采购人完成采购工作。★（三）投标人中标后为采购人投保的食品安全责任保险或公众责任保险保额≥人民币1000万元整并覆盖本项目服务期。 |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标（响应）无效。打“▲”号条款为重要参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标（响应）条款。 |

3.技术要求

一、采购内容

中标人为采购人食堂供应肉类、三鸟类、冻品类、海产品、豆制品、蔬菜类、水果类、奶类、油脂类、米面制品、调料等食材，中标人可以是供应上述种类的某一种，也可以是供应多种产品，视乎采购人的需求而定。

二、食品安全保障要求

1、中标人必须遵守国家规定的《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》等法律和行政法规的规定，提供的货品须符合国家有关卫生标准，保质、保量、保鲜，严禁配送假冒、变质、过期的农副产品。不合格的货品，中标人无条件包退包换。

2、中标人须对采购人购买的食品分类用器具装载，不得混装，运输过程应采取相应的保鲜防护措施。

3、如因中标人所送的食品引起食用的人身体不适、发生食物中毒等问题，经采购人指定的检测机构确定后是中标人的责任,由中标人承担全部经济赔偿与法律责任，并终止合同。

4、中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物是满足采购人要求的。保证供应的货品均为正规生产的，新鲜、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，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的75%。

★5、中标人提供的鲜鱼、肉类保证每日新鲜，提供的肉类均为东莞市定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具相关检验检疫合格证明，所有产品可追索。中标人提供的蔬菜必须保证每日新鲜，取得无公害认证优先选择，并符合食品卫生安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》。虎门镇人民政府大院饭堂、富民商务中心8楼饭堂和城建办公区饭堂定期抽样送指定的检测机构检测蔬菜农药含量，一旦出现含量超标则中标人需无条件退货或换货，并处扣除人民币3000元的违约金，违约金由当批次的供货结算款内扣除。出现3次以上含量超标情况的，采购人有权单方终止合同。

6、中标人保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜种类的多样性和季节性，以保证新鲜感。

7、货物有包装的，货物的包装完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

8、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，中标人无条件退货或更换商品。

9、中标人提供假冒伪劣、过期、变质食材的，一经发现，除按采购人要求无条件退货或换货外，还将按中标人违约处理：

⑴中标人提供假冒伪劣、过期、变质食材的，中标人按500元/次扣除违约金，违约金由供货结算款内扣除。合同期内单季度出现3次或累计出现5次，采购人有权单方终止合同。

### ⑵中标人提供的食品若造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供的食品问题，中标人须负担全数的医药费，采购人有权单方终止合同，同时中标人承担相应的法律责任及放弃先诉抗辩权。

三、配送产品质量要求和数量要求

（一）质量要求：

中标人应具备食品安全风险管理的能力，提供的鲜鱼、肉类保证每日新鲜，提供的猪肉、牛肉、羊肉须为东莞市定点屠宰厂（场）经检疫和通过肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》资料，并具有提供完整的食品安全追溯信息的能力。中标人提供的蔬菜必须保证每日新鲜，获得无公害认证优先选择，并符合食品卫生安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》。

1、肉类

（1） 新鲜猪、牛、羊胴体的质量标准：颜色呈浅粉红色或浅红色。新切断面的表面微湿，但不粘，具有每种牲畜特有的颜色。在切断面上肉是致密有弹性的，手指压出的小窝可迅速地恢复原状。脂肪没有酸败或油污气味。牛的脂肪呈白、黄或微黄色，并且是硬的，在受压挤时变为粉碎状。猪的脂肪呈乳白色，有时呈淡红色，柔软且有弹性。绵羊脂肪呈白色，并且致密。

（2） 猪肉颜色色红均匀、有光泽、脂肪洁白、无霉点。肉质紧密、坚实。外表及切面微湿润，不粘手。

（3） 牛肉色红均匀、有光泽、脂肪洁白或微黄色，结构紧密坚实、肌肉纤维韧性强。外表风干、有风干膜，或外表湿润、不粘手。牛肉的正常气味。

（4） 羊肉颜色鲜艳、有光泽、脂肪白色。结构紧密坚实、肌肉纤维韧性强。外表风干、有风干膜，或外表湿润、不粘手。羊肉的正常气味。

（5） 来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

（6） 必须采用符合卫生要求的运载工具，要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。送货车辆应保持清洁，堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

（7） 肉类产品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，保证运输过程冷链不中断，到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

（8） 中标人要免费提供运送及卸货服务，并免费向采购人提供至少一个帮厨，对产品进行现场粗加工。

（9） 必须按照采购人要求的货品规格、数量、质量配送，如数量不足的，中标人应立即补足；如有10%以下（含10%）货品规格、质量不符合要求的，中标人应对不符合要求的货品进行更换；如有10%以上的货品规格、质量不符合要求的，由采购人选择整批退货或要求中标人按时整批更换。

2、蔬菜类（含豆制品）

（1） 所供的瓜果蔬菜类为优质货品，不含残留农药或污染物，所供应的蔬菜符合我国无公害蔬菜安全要求标准。所供蔬菜新鲜，个体完整，清洁（指没有肥料、药物残留，没有黄枯叶和污物），水分含量正常，无异味，处于规定的成熟阶段，未受冻害、冷害，形状整齐，颜色均匀且呈品种典型色泽，无木质化，无毒无害等，货物合格率应达95%。保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜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上的卫生指标规定。

（2）蔬菜色泽：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；

（3）蔬菜气味：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；

（4）蔬菜滋味：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；

（5）蔬菜形态：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。

（6） 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荞菜、空心菜、筒篙、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，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，小带叶鼓，无畸形花。

（7） 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。

（8） 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，无瘸烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

（9）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。

（10）薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同品种规格，色泽致，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，表皮无变绿。

（11）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。

（12）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，豆仁类的籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

（13）水生菜类：藕、慈菇、菱白、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，小干瘪，菱白不黑心。

（14） 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。

（15） 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（16） 豆制品类：豆腐等豆制品要新鲜，无变质，由符合国家卫生标准的、有资质的厂家生产供货。所供豆制品无杂质，具有豆制品特有的颜色、香气、味道，无异味，质量优等。

（17）所有蔬菜溯源清晰。瓜果蔬菜来源应当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，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

3、冻品类

（1）所供冻品符合国家标准,鲜冻禽类产品必须符合《鲜冻禽产品GB16869-2005》标准。

（2）所供冻品肉质有光泽，色红而均匀，脂肪洁白，外表及切面不粘手，肉质坚实，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，无血块，气味正常，无腐烂变质、无毒无害，无异味，符合国家有关食品卫生、安全标准。冷冻水产品类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

（3）包装箱上要求清晰印有产品名称，产品批号，生产日期，保质期，规格，净重，屠宰分割加工厂厂名，厂址，联系电话和工厂注册号等信息。不接受在光身纸箱上加贴标签货品，所用内包装胶袋封口严实，装运过程不得有裂口现象。所有包装材料成分均要符合政府对食品级包装材料的卫生要求，不得含有任何有毒有害原料。到货时包装应完好无损。

（4）所供的冻品保证肉质新鲜，无异味。含冰（失水）率符合行业标准水平。冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。

（5）所供冻品须有产品合格证和每批次的检验合格证或检疫证，剩余保质期不少于保质期的75％ 。

4、生鲜水产类：

所供生鲜水产品新鲜，鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，鳞片鳍条完好，肉质坚实而有弹性，鱼类表皮上粘液较少，体表清洁，新鲜无异味，体型大小适中，质量优等。

5、水果类

（1） 新鲜，水分充足，无空壳，皱皮，干涩现象；

（2） 色泽：新艳，光亮，无变色；

（3） 硬度：饱满，充实，软硬适中；相同新鲜条件下无外力造成的伤害，如：挤伤、压伤、碰伤、切口，裂伤等；

（4）病虫害：无不良病虫害，表面，中间无虫卵遗留，无虫眼；

（5）形状：曲线谐调，外形优美，果实硕大，无不良图案及异状；

（6） 成熟度：适中，无过熟，未熟现象；

(7) 污染：无污染残留农药，供货时应提供农药残留检验报告。

6、干货调料类

（1）供应的定型包装食品和食品添加剂，食品商标（或说明书）上应有品名、生产厂家、厂址、生产日期、生产许可证编号、生产批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保存期（保质期）、食用或者使用方法、质量等级等中文标识内容。能定期向采购人提供国家有关职能部门发出的定期产品检验合格证书和产品检测报告。

（2）散装食材应干净、干爽、无烂、无虫、无异味，货品新鲜，质量合格，符合行业良好等级及以上，外包装有产地、保质期标识。成交供应商应保证供应的货品不变质、不变味、无毒无害，符合国家有关食品卫生、安全标准。

（3）所供散装食材应有妥善的行业包装，做到包装完好不受污染。供应的定型包装食品应是整箱包装或整装密封包装。

7、粮油副食品类

(1)米类执行标准：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％）不完善米≤3.5％（国家标准：≤4.0％）黄米粒按国家标准执行

（3）油类执行标准：一级大豆色拉油花生油：GB/T 1534-2017大豆油：GB/T 1535-2017葵花籽油：GB/T 10464-2017。

（4）油类质量标准：霉变粒不得超过2％；真菌毒素：黄曲霉素B1（5ug/㎏～20ug/㎏）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（≤1000ug/㎏）、玉米赤霉烯酮（≤60ug/㎏）；重金属污染物：铅≤0.2㎎/㎏、镉（0.1㎎/㎏～0.2㎎/㎏）、汞（0.02㎎/㎏）、无机砷（0.1㎎/㎏～0.2㎎/㎏）；农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药不得超过规定的最大残留限量。

8、乳制品

（1） 包括鲜牛奶、纯牛奶、酸牛奶，要求品质安全，货品新鲜，在正规渠道购买，能索证索源，保证配送过程的食品安全。

（2） 产品的剩余保存期不得少于原有保质期的75％ 。

（二）数量要求：

应保证所供食材斤、两的准确性；以采购人的验收数量为准，中标人每次随货携带一式两联的送货清单，食品经双方验收后须签字确认；双方各持一份，全部作为收货与货款结算的凭证。

四、交货及运输要求

★（一）中标人需专人专车为虎门镇人民政府大院饭堂、富民商务中心8楼饭堂和城建办公区饭堂配送食材，不得同车同时为多方配送。

★（二）中标人应保证每天早上5时前，将所订的货物送至采购人指定地方，运输车辆内外必须清洁干净，无污渍，无异味。

★（三）如采购人需要临时增加补货，中标人必须在1小时内将货物保质保量送到采购人指定地点，出现不接单情况中标人将按500元/次扣除违约金，违约金由供货结算款内扣除。合同期内单季度出现3次或累计出现5次，采购人有权单方终止合同。

（四）中标人应当根据采购人实际情况，按照与采购人的约定，在规定的时间内将预定的货物保质保量送到指定地点。如遇不可抗力因素而造成配送延误时，中标人应提前通知采购人，并配合采购人共同解决。除发生客观不可抗力的情况外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得同意，由于中标人拖沓造成采购人利益受损的，采购人有权要求中标人赔偿，出现上述情况的，中标人将按500元/次扣除违约金，违约金由供货结算款内扣除。合同期内单季度出现3次或累计出现5次，采购人有权单方终止合同。

（五）中标人应根据采购人实际要求运送货物，必要时应进行免费简单加工。

（六）在采购人签收之前，货物的所有权和风险属于中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

（七）中标人须严格按照各采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收。

### （八）除客观不可抗力外，中标人不得更改送货内容。如因市场流通问题确实需要变更供货内容的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并事先征得书面申请，并经采购人同意后方可改变。经发现中标人有私自更改订单中货品时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。出现上述情况的，中标人将按500元/次扣除违约金，违约金由供货结算款内扣除。合同期内单季度出现3次或累计出现5次，采购人有权单方终止合同。

### （九）采购人发现采购货物不能正常食用的，中标人应无条件退换。中标人未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对中标人将按500元/次扣除违约金，违约金由供货结算款内扣除。合同期内单季度出现3次或累计出现5次，采购人有权单方终止合同。并要承担因此产生的一切损失和费用。

### （十）中标人不能按核定的供货价交付某些商品、不能提供与其承诺相符的服务或中标人存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的，可提前单方提前终止合同，此项以下违约责任包括但不限于下列各项：

### 1.中标人在收到采购人订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货的；

### 2.中标人的送货单应详细注明商品的品牌、品种、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，采购人有权绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供采购人结算。

### 3.中标人指定的送货专员应穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在东莞市虎门镇人民政府活动必须严格遵守东莞市虎门镇人民政府单位各项规章制度，不得做出有损东莞市虎门镇人民政府形象和利益的事情。

### 4.中标人不得泄露采购人的秘密。泄密造成采购人损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。

### 5.中标人应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》和《动物检疫管理办法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消中标人的供货资格，中标人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、检验不合格的肉类及其制品；

### ⑤病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、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。

五、考核管理机制

采购人每月安排相关人员对中标人进行食材及服务质量考核跟踪，考核时间由采购人决定，根据食材安全第一，品质控制和服务质量并列第二的精神，编制《饭堂食材配送供应商考核评价表》为评分依据（详见附件）。具体如下：

1.当中标人的考核成绩良（考核成绩分数在95分~86分区间段，均含本数），前两次采购人向中标人下达《整改意见书》，中标人累计出现四次考核成绩良时，采购人有权在下一次货款中扣除人民币2000元为违约金。

2.当中标人的考核成绩一般（考核成绩分数85分~76分区间段，均含本数），采购人向中标人下达《整改意见书》并有权在当月货款中扣除人民币3000元为违约金。3.当中标人的考核成绩差（75分及以下）时，采购人向中标人下达《整改意见书》并在当月货款中扣除人民币5000元为违约金。

4.本项目要求中标人在服务期内每个月的考核成绩须均达到一般或以上（即76分或以上），服务期内连续二个月或累计三个月不达标的[即考核成绩差（75分及以下）]，采购人有权终止合同。服务考核标准见下表：

附件：《饭堂食材配送供应商考核评价表》

|  |
| --- |
| 供应商名称 |
| 评价指标 | 指标说明 | 供货月份 |  |
| 得分 | 备注 |
| 送货及时性 (满分10分) | 要求按时送货。 1. 送货迟到，但不耽误饮食服务部工作的，每迟到一次扣2分； 2. 送货迟到，且耽误饮食服务部工作的，每迟到一次扣5分。 |  |  |
| 货品质量(满分20分) | 要求货品新鲜、质优。 1. 送来货品品相一般，但都可使用，未变质，每次扣1分；2. 送来货品品相较差，但都可使用，未变质，每次扣2分； 3. 送来货品剩余保质期不超过该货品标明的保质期的一半，每次扣5分；4. 送来货品过期或变质，每次扣10分。 |  |  |
| 货品数量(满分30分) | 要求按订单供应准确数量（允许误差±5%内）。1. ±5%<供货数量误差≤±10%，每次扣1分； 2. ±10%<供货数量误差≤±20%，每次扣3分。3. 供货数量误差>±20%，每次扣5分。 |  |  |
| 服务态度 (满分10分) | 要求服务态度良好，积极配合，有问题及时改正。 1. 服务态度一般，但问题及时改正的，每次扣1分；2. 服务态度一般，且问题不能及时改正的，每次扣2分；3. 服务态度差，且问题不能及时改正的，每次扣3分。 |  |  |
| 联系制度（满分10分） | 要求更换商品前，与饭堂联系并谈妥事项。1. 单方更改商品定价每次扣2分；2. 单方更改商品定价达到三次或以上的扣10分。 |  |  |
| 质量服务（满分10分） | 要求商品经过挑选后利用率达到95%。1. 商品利用率≥95%，每次加1分；
2. 79%＜商品利用率＜95%，每次扣3分；
3. 商品利用率≤79%或未经挑选并有腐烂、虫害等情况的质量问题的扣10分。
 |  |  |
| 检测资料(满分10分) | 根据采购人的要求在规定的时间内提供检测报告。1.遗漏二次或以内且在当月内及时补交的，每次扣2分；2.遗漏三次或以上或没有在当月份补充的，扣10分。 |  |  |
| 总分 | 　 |
| 评分人： 部门负责人： |