**东莞松山湖高新技术产业开发区管理委员会饭堂食材配送供应服务项目采购需求**

**一、项目概况**

本项目为东莞市松山湖管委会食堂食材配送服务，食堂每日就餐人数：早午晚餐分别约700人、900人、300人，项目划分为3个采购包，其中采购包1为水产海鲜、蔬菜瓜果、水果、饮品类食材配送服务，采购包2为畜肉、禽肉、蛋类食材配送服务，采购包3粮油副食品、冻品预包装食品类食材配送服务。

**二、项目总体要求**

1、供应商所供的货品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。

2、供应商所供的货品必须符合国家有关执行标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合质量标准，必须退货并承担违约责任。

3、所供货品各项技术指标必须完全符合国家行业生产及经营标准、有关质量检测、环保标准、出厂标准及生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验明。

4、项目执行过程中应遵循国家、省、市有关法律、法规、标准、技术规范和规范性文件的最新规定。如同一参数标准在不同的规定中有不一致的地方，按最高标准执行。

5、中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方终止合同,由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

6、中标人需服从采购人和食品监督部门的监督管理，配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证或食品生产经营许可证等。

7、招投标时以弄虚作假等欺诈手段获得中标，或投标书中承诺内容与投标人自身实际情况不符的，取消其中标资格并要求其赔偿采购人损失、追究其法律责任，责令限期退出。

8、中标人在合同履行期间保证对采购人的服务供应，中标后不得拒绝采购人分配的任务。中标人在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求或中标人未按要求履行合同义务或中标人的资质在服务期内发生变化不再符合要求，采购人均有权单方终止协议，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

★9、为贯彻落实党中央、国务院和广东省委、省政府关于打赢脱贫攻坚战的有关决策部署，在本项目饭堂食材配送服务期内，采购人或采购人委托中标人按照相关政策要求预留比例通过脱贫地区农副产品网络销售平台（832平台）采购脱贫地区农副产品或通过广东省政府采购扶贫馆平台等政府部门认可的平台采购部分既定预留份额的食堂食材，中标人必须无条件配合，采购人对此不承担任何经济补偿或违约责任。（须提供承诺函加盖投标人公章）

**三、服务要求**

1、服务范围：东莞市松山湖管委会食堂或采购人指定地点。每日就餐人数：早午晚餐分别约700人、900人、300人（具体数量以实际为准）。

2、由于采购人工作的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人各项规定。

★3、中标人须为采购人购买一份额度不低于人民币500万元的食品安全责任险（保单及发票须在正式提供配送服务前交采购人备案），且承保期限必须包含整个合同期限。（须在投标文件中提供承诺函并加盖投标人公章）

4、中标人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。因中标人原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

5、中标人必须负责中标货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

6、货品具体需求量以采购人的通知为准。

7、中标人不得变更供应货品，应严格按招标要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请。

8、中标人提供的货品必须出示真实有效的检验合格报告。凡国家有明文规定的必须提供产品检验报告交食堂存档，符合国家朔源制度规定。

9、采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，供应商必须无条件退货；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，并按中标人违约处理，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。

★10、政府采购政策要求：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。（须在投标文件中提供承诺函并加盖投标人公章）。

11、定价方式：

（1）基准价的确定方式：原则上以东莞市发展和改革局（http://dgdp.dg.gov.cn/）发布的当期的监测价格为基准价，如监测价格表内无对应价格，则以采购人指定附近不少于3个商（市）场的市场零售价（打折促销的商品不列入在内）的市场平均价格为基准价（基准价=市场平均价=N个市场抽样价格之和÷N）。结算价为按以上基准价下浮5%。

（2）定价周期：每半个月更新一次，中标人每次至少提前2天提交下次报价清单给采购人审核，双方签字后生效。

**四、配送要求**

1、送货方式：每次根据采购人的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，中标人随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。

2、交货地点：采购人指定地点。

3、包装与标志要求：包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

4、运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5、数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，中标人每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

6、基础设施要求：供应商必须具备冷藏冷冻仓储、保鲜条件，分拣、包装、冷链运输能力。提供的仓库、冷藏或冷冻仓库符合不同品种食物的仓储和加工条件。配送仓库和加工车间具备能确保产品供应质量及食品安全的污染防治设施，有完善的保管、卫生、消防设施，并符合相关行政管理部门的要求。

7、配合检测要求：供应商必须无条件配合采购人指定的第三方检测机构对所配送的食材进行检测。

8、每次根据采购用户的通知订购品种和数量后，24小时内送货，具体送货时间由采购用户通知时约定，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量而造成员工或宾客发生安全事故时，中标人须承担全部责任）。

9、对采购人临时的供货要求，需随订随送，至少在2个小时内响应。

10、中标人必须安排专职负责本项目的负责人，项目负责人应当具有良好的沟通能力，丰富的同类项目工作处理经验，积极与采购人沟通服务期内各项目服务工作。如采购人遇有临时突发任务，项目负责人在接到采购人通知后立即响应并在采购人要求的时限内处理采购人的配送要求。中标人提供负责人的相关证件及电话号码交采购人备案，并提供接受投诉及监管人姓名以及联系方式报采购人备案。

11、中标人应安排固定的专职配送人员专门负责送、卸货，并积极配合过秤和验货，及按采购人指定地点有序摆放；配送人员应穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，在采购人指定的区域配合采购人工作。

12、中标人必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并需将配送人员的详细资料报采购人备案，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换配送人员，必须事先通知采购人并将其个人资料送采购人审批，审批合格者才能更换。

**五、保密要求**

1、中标人在服务期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，必须遵守采购人保密要求,不得利用配送时机打听采购人任何情况，不得在采购人所属区域从事拍照、摄像等活动，不得泄露采购人的任何情况。

2、中标人在履行合同过程中所获悉的对方属于保密的内容，负有保密责任。中标人所有员工按照采购人要求进出采购人工作区域，严禁带无关人员进入，严禁在采购人区域会客、吸烟、喝酒，严禁进入非工作区，严禁乱说乱看乱窜，严禁将私自将物品带出采购人区域。并遵守采购单位各项管理规定，服从采购单位管理人员的管理、纠正。

**六、食品安全保障措施**

1、中标人必须遵守国家规定的《食品安全法》、《农产品质量安全法》等法律和行政法规的规定，提供的货品必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、过期的产品。不合格的货品，中标人必须包退包换。

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，经市级质量检验部门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。

4、中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证供应的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，货品必须保证有三分之二以上保质期。

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

6、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，中标人必须无条件退货或更换商品。

7、售后服务要求：

（1）中标人所供应的货品必须符合国家和东莞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，包括但不限于各分包所列的货品质量要求。中标人在接受订单时须确认采购人对货品的使用要求，对于不符合采购人要求的货品，采购人有权拒收或要求更换。

（2）非采购人的人为原因而出现产品质量，由中标人负责包换或包退，并承担。

**七、违约责任**

1.对于不符合质量要求的食材，采购人有权要求退货或换货。因质量问题退货且情节严重的，采购人对中标人予以警告，因此产生的一切损失和费用由中标人承担。情节严重的，除赔偿相关费用外，采购人有权单方解除配送合同。

2.如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品，并要求供应商进行更换，由此影响采购人的正常工作或给采购人带来损失的，有权追究供应商责任，并由供应商承担赔偿。若因食品质量引起食物中毒（经工商、卫生防疫部门鉴定），供应商须承担全部法律及经济赔偿责任，采购人有权单方解除配送合同。

3.中标人在服务期间出现以下行为之一的，采购人有权单方解除配送合同，还将依法追究其经济责任和法律责任。

①发现中标人有弄虚作假行为（如提供假证照、供应假冒伪劣产品等）,或以贿赂等不正当手段获取配送资格的。或中标人挂靠、转包、分包履行合同被查证属实的。

②中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品、有毒食品造成食品安全事故的，或因货品质量或其他原因而造成严重后果或恶劣影响的行为，或因其他违反《食品卫生法》给采购人造成伤害的。

③中标人以任何形式对采购环节相关人员进行贿赂行为，从事非法利益输送被查证属实的。

④中标人一年内累计三次考核结果为不合格的。

⑤中标人擅自变更或者中止采购服务合同的。

**八、服务考核**

（1）采购人对所有食材配送中标人实行统一的考核制度，考核指标包括货品价格、货品质量及安全、人员及服务质量、供应货时间等，每日按配送服务情况进行每日考核评价，每月进行月度考核评价，月度考核得分=100分-月度总扣分。中标人在服务期限内须接受采购人的考核，考核结果将作为货款结算支付的依据之一。

（2）考核具体内容详见表1、表2。

（3）每月考核结果按月度考核得分，分为优秀、良好、合格和不合格4个等次。考核得分为90分或以上的，考核结果为优秀；考核得分80分（含80分）－90分的，考核结果为良好；考核得分70分（含70分）－80分的，考核结果为合格；考核得分低于70分的，考核结果为不合格。

（4）考核结果应用：

|  |  |
| --- | --- |
| 考核得分 | 考核结果应用 |
| 90分（含）以上 | 当月考核结果为优秀的，全额支付当月货款。 |
| 80分（含）－90分（不含） | 当月考核结果为良好的，扣除当月货款5%作为违约金。 |
| 70分（含）－80分（不含） | 当月考核结果为合格的，扣除当月货款10%作为违约金。 |
| 低于70分 | 中标人考核得分低于70分的，当月考核结果为不合格的，扣除当月货款15%作为违约金。一年内累计三次考核结果为不合格的，采购人有权单方解除配送合同。 |

（5）服务考核表格：

表1：

食堂食材配送供应商每日评价表

考核时间： 年 月 日

|  |
| --- |
| 供应商名称： |
| 供货种类 | 口粮油干货配送服务 口水果配送服务 口蔬菜、肉类配送服务 |
| 评价指标 | 指 标 说 明 | 扣分 | 扣分情况说明 | 备注 |
| 货品质量及安全 | 1.食品质量不合格的，每次扣0.1分。2.包装或运输不符合要求的，每次扣0.1分。3.应附未附货品检测报告或检验检疫证明或未按要求随货提供相关票证或提供虚假检验报告等相关票证的，每次扣0.1分。4.货物质量验收不合格，经沟通仍不同意更换货物的，每次扣0.5分。 |  |  |  |
| 供货时间 | 未按采购人要求时间配送，影响采购人伙食供应延迟的，每次扣5分。 |  |  |  |
| 其他 | 发现其他不符合要求的情况的，每次扣1分。 |  |  |  |
| 合计扣分 |  |  |  |
| 送货方经办人签名： |
| 验收/评价小组成员： |
| 复核人： |

表2：

食堂食材配送供应商每月评价表

考核时间： 年 月

|  |
| --- |
| 供应商名称： |
| 供货种类 | 口水产海鲜、蔬菜瓜果、水果、饮品类食材配送服务 口畜肉、禽肉、蛋类食材配送服务 口粮油副食品、冻品预包装食品类食材配送服务 |
| 评价指标 | 指 标 说 明 | 扣分 | 扣分情况说明 | 备注 |
| 货品价格 | 1.未按采购人要求时限报价的，每发现一次扣1分。2.未建立完善的报价机制的，每发现一次扣1分。3.送货单价格与当期定价不符的，每发现一次扣1分。4.月度结算对账不及时情况的，每发现一次扣1分。5.其他不符合要求的，每发现一次扣1分。 |  |  |  |
| 货品质量及安全 | 1.在运输、仓储、装卸等环节不符合食品安全等国家相关要求，每发现一次扣1分。2.发现配送的食材有危及人体健康的食品质量问题，每发现一次扣10分。3.其他不符合要求的，每发现一次扣1分。 |  |  |  |
| 人员及服务质量 | 1.未统一穿工服、戴口罩、手套的，每次扣1分。2.更换配送人员时，未提前向采购人备案的，每发现一次扣1分。3.项目负责人未及响应或未在规定时限内采购人配送要求的，每发现一次扣1分。4.未严格遵守采购人单位各项规章制度，每发现一次扣1分。5.工作人员服务态度差的，每发现一次扣1分。6.对采购人的反馈整改意见未进行认真及时的整改的，每发现一次扣1分。7.组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知采购人的，每发现一次扣1分。8.食品溯源管理制度未落实，进货查验记录不全的，每发现一次扣1分。9.项目负责人或主要管理人员未参加回访回议，每发现一次扣2分。10.其他不符合要求的，每发现一次扣1分。 |  |  |  |
| 每日考核 | 每日考核累计扣分 |  |  |  |
| 月度总扣分 |  |  |  |
| 供应商项目负责人签名： |
| 验收/评价小组成员： |
| 复核人： |

**采购包1(水产海鲜、蔬菜瓜果、水果、饮品类食材配送服务)**

**1.主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同生效之日起1年。 |
| 标的提供的地点 | 东莞松山湖高新技术产业开发区管理委员会综合办公室或采购人指定地点。 |
| 付款方式 | 第1期为（按月结算）：支付比例100%，由采购人每月结算一次。中标人每月10号前根据上月的收货凭证及考核情况与采购人对上月货款进行确认，并向采购人开具对应数额的增值税普通发票。采购人收到中标人的有效发票后结清上月所有货款（不包括年初政府财政资金用款额度未下达时间）。注：本项目资金来源为财政性资金，采购人在规定的付款时间为向相关支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。如因政策或付款流程影响，拨款未能及时到位，采购人不承担逾期付款的责任，且中标人不得以此为由而不履行本合同约定的义务。否则，采购人有权按约定追究中标人的违约责任。 |
| 验收要求 | 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，同时符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求及采购人使用要求。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 | ★报价要求：报价方式为下浮率，下浮幅度统一为5%（即在供货基准价基础上下浮5%），如投标人报价下浮幅度不符合招标文件报价要求，视为无效投标。 |

**2.技术标准与要求**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价（元） | 分项预算总价（元） | 所属行业 | 技术要求 |
| 1 | 批发服务 | 水产海鲜、蔬菜瓜果、水果、饮品类食材配送服务 | 项 | 1 | 4,900,000.00 | 4,900,000.00 | 批发业 | 详见附表一 |

**附表一：水产海鲜、蔬菜瓜果、水果、饮品类食材配送服务**

**一、产品质量要求**

（一）水产海鲜类

1、提供水产海鲜类必须鲜活，利用率不低于95%；各类海产类必须符合国家相关水产类检测标准。

2、鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，眼球光亮透明，鳃口紧闭，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保新鲜；

3、身体饱满结实，无腐烂，无异味（如泥腥味、电油味等），肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象；

4、来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

（二）蔬菜瓜果类

1、中标人提供的蔬菜必须保证每日新鲜，品种、质量应符合采购人要求，产品符合食品卫生安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》。采购人使用“农药测试卡”检验蔬菜农药含量，如含量超标要求中标人无条件退货或换货，同时做好相关记录。

2、应保持较好的色泽和新鲜度，不得有黄叶，不得腐烂或有异常味道，不存在泥沙和异物，利用率不得低于95%。

3、不得供应转基因产品。

4、具体感观要求：

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。

瓜果类：冬瓜、南瓜等。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。

（三）水果类

水果品质要求 ：新鲜水份充足，无空壳，皱皮，干涩现象；色泽：新艳，光亮，无变色；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；病虫害：无不良病虫害，表面，中间无虫卵遗留，无虫眼；形状：曲线谐调，外形优美，果实硕大，无不良图案及异状；成熟度：适中，无过熟，未熟现象；污染：无污染残留农药，提供农药残留检验报告。

（四）饮品类

1、符合国家行业生产及经营标准，由正规厂家生产，有相应的食品生产许可证号，内外包装完整无变形。具有该产品应有的色泽，香气和滋味，无异味，无杂质。

2、颜色品质纯正，不得有掺假、变质、变味等现象出现。

3、剩余保质期不得少于三分之二。

4、提供国家机关发出的产品检验合格证书。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。

**采购包2(畜肉、禽肉、蛋类食材配送服务)**

**1.主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同生效之日起1年。 |
| 标的提供的地点 | 东莞松山湖高新技术产业开发区管理委员会综合办公室或采购人指定地点。 |
| 付款方式 | 第1期为（按月结算）：支付比例100%，由采购人每月结算一次。中标人每月10号前根据上月的收货凭证及考核情况与采购人对上月货款进行确认，并向采购人开具对应数额的增值税普通发票。采购人收到中标人的有效发票后结清上月所有货款（不包括年初政府财政资金用款额度未下达时间）。注：本项目资金来源为财政性资金，采购人在规定的付款时间为向相关支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。如因政策或付款流程影响，拨款未能及时到位，采购人不承担逾期付款的责任，且中标人不得以此为由而不履行本合同约定的义务。否则，采购人有权按约定追究中标人的违约责任。 |
| 验收要求 | 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，同时符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求及采购人使用要求。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 | ★报价要求：报价方式为下浮率，下浮幅度统一为5%（即在供货基准价基础上下浮5%），如投标人报价下浮幅度不符合招标文件报价要求，视为无效投标。 |

**2.技术标准与要求**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价（元） | 分项预算总价（元） | 所属行业 | 技术要求 |
| 1 | 批发服务 | 畜肉、禽肉、蛋类食材配送服务 | 项 | 1 | 4,750,000.00 | 4,750,000.00 | 批发业 | 详见附表一 |

**附表一：畜肉、禽肉、蛋类食材配送服务**

**一、产品质量要求**

（一）畜肉类、禽肉类

1、所称畜肉类、禽肉类是指人工饲养、可供食用的猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭、鹅、肉鸽、鹌鹑等活畜经屠宰后的生鲜产品。

2、所供应的货品均为合法的活禽畜屠宰厂（场）出厂的合格生鲜禽畜类产品，附具供货当天有效的动物检疫合格证明、检疫标志、肉品品质检验合格标志以及标明产品品名、产地、生产者、生产日期、保质期等内容的产品标识。

3、所供货物应保持较好的外观和质量等级，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联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。

4、鸡、鸭、鹅等品种出栏天数要达到120天以上；乳鸽出栏天数28天以上；鹌鹑出栏天数60天以上；猪出栏天数要达到180天以上，牛出栏天数要达到540天以上，羊出栏天数要达到240天以上。中标人供货时须提供禽畜类出生证明。

（二）蛋类

1、蛋类是指鸡、鸭、鹅、肉鸽、鹌鹑等的禽蛋产品。

2、鲜蛋类：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味；且蛋壳处印有生产日期，剩余保质期不得少于三分之二。

3、皮蛋：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性、呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气，且剩余保质期不得少于三分之二。

4、咸蛋：蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味，剩余保质期不得少于三分之二。

**采购包3(粮油副食品、冻品预包装食品类食材配送服务)**

**1.主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同生效之日起1年。 |
| 标的提供的地点 | 东莞松山湖高新技术产业开发区管理委员会综合办公室或采购人指定地点。 |
| 付款方式 | 第1期为（按月结算）：支付比例100%，由采购人每月结算一次。中标人每月10号前根据上月的收货凭证及考核情况与采购人对上月货款进行确认，并向采购人开具对应数额的增值税普通发票。采购人收到中标人的有效发票后结清上月所有货款（不包括年初政府财政资金用款额度未下达时间）。注：本项目资金来源为财政性资金，采购人在规定的付款时间为向相关支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。如因政策或付款流程影响，拨款未能及时到位，采购人不承担逾期付款的责任，且中标人不得以此为由而不履行本合同约定的义务。否则，采购人有权按约定追究中标人的违约责任。 |
| 验收要求 | 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，同时符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求及采购人使用要求。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 | ★报价要求：报价方式为下浮率，下浮幅度统一为5%（即在供货基准价基础上下浮5%），如投标人报价下浮幅度不符合招标文件报价要求，视为无效投标。 |

**2.技术标准与要求**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价（元） | 分项预算总价（元） | 所属行业 | 技术要求 |
| 1 | 批发服务 | 粮油副食品、冻品预包装食品类食材配送服务 | 项 | 1 | 5,200,000.00 | 5,200,000.00 | 批发业 | 详见附表一 |

**附表一：粮油副食品、冻品预包装食品类食材配送服务**

**一、产品质量要求**

（一）粮油副食品类

1、大米质量要求：要提供QS认证、国家机关发出的产品检验合格证书，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，无过期、无霉变、无虫蛀、无掺杂、无泥沙、非转基因大米、非抛光米、颗粒饱满、色泽晶莹且,剩余保质期不得少于三分之二。

2、食用油质量要求：要提供QS认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，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。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。中标人所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库且剩余保质期不得少于三分之二。

3、干货类质量要求：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、海味浓郁、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。尤其是二氧化硫残留量、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要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，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且剩余保质期不得少于三分之二。

（二）冻品预包装食品类

1、需要由正规厂家生产，有相应的食品生产许可证号，内外包装完整无变形不得有腐烂、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。

2、有包装的货品，包装必须完整洁净，清晰列明品牌、规格、生产日期、净重、含冰率等相关参数。如果是散装货品，则须声明含冰率，其中，冷冻禽畜类货品含冰率应不高于8%，冰鲜鱼含冰率应不高于10%，其他冰鲜水产类货品含冰率应不高于20%。个别特殊货品，应由中标人与采购人约定含冰率后再供货。冷冻货品应没有或只有少量冰屑，个体间无粘连；块冻货品内部个体应分布均匀。不能有解冻后重新冷冻的现象。

3、冻畜类应色泽均匀，肉边齐整，无血污、碎肉、碎骨，无风干现象，解冻后有肉的正常色泽和味道。冻禽类应外观滋润，无残羽、血污、伤斑，无风干现象，解冻后特征与鲜禽相同。冰鲜鱼应眼球饱满突出、透明清亮，鱼鳃鲜红无异味，鱼皮完整，鳞片有光泽且与鱼体贴附紧密，鱼体有正常的清洁透明粘液，肉质坚实有弹性，骨肉不分离。

4、颜色品质纯正，不得有掺假、变质、变味等现象出现。

5、剩余保质期不得少于三分之二。

6、提供国家机关发出的产品检验合格证书。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。