**采购项目技术、服务、政府采购合同内容条款及其他商务要求**

**一、配送内容**

1、新鲜蔬菜、水果：包括各类时令蔬菜、各类新鲜水果。

2、肉禽蛋：猪肉、牛肉、羊肉等畜类，鸡鸭鹅等禽类，禽蛋。

3、水(海)产品冻品：常见海水鱼虾贝类水发冷冻品等。

4、调味品：包括食用盐、调味醋、酱油、大料等调味品。

**二、配送要求**

**（一）食品、食材质量要求**

1、蔬菜水果按需求配送，每天送货时提供本批次供应商自行检测的农残检测报告。采购人随机抽检，必须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）和《食品安全国家标准食品中2.4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》（GB2763.1-2022）。

2、鲜肉类须符合最新的国家相关标准（猪肉须符合《GB/T9959》系列现行标准，牛肉须符合《鲜、冻分割牛肉》（GB/T17238-2022）标准，羊肉须符合《鲜、冻胴体羊肉》（GB/T9961-2008）标准)，《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》（GB2707-2016）、《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）和《食品安全国家标准食品中41种兽药最大残留限量》（GB31650.1-2022）标准。供货时提供《生猪定点屠宰证》并经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，并附有《动物防疫条件合格证》。

3、水(海)产品冻品类：食品安全符合：GB2733-2015《鲜、冻动物性水产品》或GB10136-2015《动物性水产制品》。

4、禽蛋类须符合《食品安全国家标准蛋与蛋制品》（GB2749-2015）、《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》（GB31650-2019）和《食品安全国家标准食品中41种兽药最大残留限量》（GB31650.1-2022）标准，按需求配送，必须保证新鲜，且符合食品卫生安全法要求。供货时提供养殖场（农业合作社）授权经销证明及《动物防疫条件合格证》。

5、糖、味精、酱油、醋、生粉等佐料、副食品必须具备SC编码及由供货时提供具有法定资质的检验检测机构出具的第三方《检验报告》。酱油执行标准：GBl8186-2000《酿造酱油》；醋执行标准：GBl8187-2000《酿造食醋》; 味精执行标准：GB/T8967-2007《谷氨酸钠（味精）》；食盐执行标准：GB／T5461-2016《食用盐国家标准》；每批次提供《出厂检验合格报告》。包装要求：(必须采购预包装产品)一次性塑料中包装。包装标识清楚，印有SC标记、生产日期、保质期、生产厂家、电话，规格由双方协商确定，以便于运输存储使用为原则。

6、所列产品标准在项目执行过程中如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。

7、每批货送达采购人指定地点时，剩余质保期不得少于质保期的三分之二（仅适用有预包装的产品）。

**（二）配送服务要求**

1、供应商必须自行提供配送服务到采购人指定地点，不得将配送项目进行任何方式的转包、分包。

2、供应商管理层人员实行备案制度，不得擅自更换管理层人员，如遇特殊情况进行更换时需得到采购人同意，并备案后方可更换，若发现擅自更换管理层人员的，情节严重者，终止其合同，并追究其责任。

3、供应商应做好食品安全的保障工作

3.1.采购人提前1天将要配送的食品、食材的名称、规格、数量通知供应商，供应商按照采购人的要求进行备货及配送。按规定时间送达，确保食品新鲜、优质、安全、可靠。

3.2.配送人员应具备有效的健康合格证明，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。

3.3.供应商在配送过程中要做好保鲜、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，供应商将被取消服务资格，同时承担相应的责任。

3.4.供应商必须建立完备的出入库台账。由验收经办人和送货人员共同签名。凡所供物资的质量、品种、数量与要求不符时，采购人有权拒收，并由供应商承担由此造成的直接经济损失。

4、供应商应具有组织配送、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。

★5、在履行本项目的全部过程中，凡出现任何安全事故(含交通事故)，由供应商承担全部法律责任和赔偿所有经济损失。**（供应商在响应文件中提供书面承诺函,格式自拟）**

★6、涉及临时加餐接待，必须在1小时内将食材配送到指定地点。**（供应商在响应文件中提供书面承诺函,格式自拟）**

**（三）食品安全**

★1、若因食材、食品本身质量问题或配送中污染、变质造成的食品安全事故，由供应商承担全部责任，并赔偿采购人相应损失，且采购人有权终止本项目合同；在食品安全相关主管部门的食材、食品安全检查中，因供应商配送的食品存在安全隐患，导致检查不合格，造成采购人被通报或处罚的，由供应商承担全部责任，并赔偿采购人相应损失，且采购人有权终止本项目合同。**（供应商在响应文件中提供书面承诺函,格式自拟）**

2、食材溯源要求：供应商须具有完善的食品溯源体系与召回制度，并制定突发事件应急方案，应定期进行演练。质量安全指标检测不合格时，应予以及时召回。

3、应急保障要求：供应商应具有应急保障的能力，当成交供应商因食材质量、服务质量、食品安全等原因不能继续配送时，须及时按照采购人要求，执行应急保障。

**（四）考核内容**

1、合同执行期间，每月将对食品及原材料质量、配送等各服务环节进行综合考评。采购人按照《食品、食材配送服务质量考核扣分表》（月总分为100分）对供应商进行考核。月考核得分=月总分（100分）-月累计考核扣分，考核标准如下：

《食品、食材配送服务质量考核扣分表》

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核内容 | 扣分标准 | 考核扣分 |
| 1 | 详见本项目“食品、食材质量要求”的要求 | 每出现一次未按要求配送情况扣2分 |  |
| 2 | 详见本项目“配送服务要求”的要求 | 每出现一次未按要求配送情况扣2分 |  |
| 3 | 供应商按照提供的响应文件项目方案中的要求进行履约 | 每出现一次未按要求配送情况扣2分 |  |

2、合同执行期间，采购人每月采用定时/不定时对供应商配送的食品、食材质量及配送等各服务环节进行综合考评,每月月末底出具考核结果。考核得分≤90分（即：考核不合格并扣除当月配送的食品、食材费用的5%），采购人有权终止合同，并不承担任何违约责任。

3、如因不可抗力造成送货延误的须经采购人同意后按指定时间送达，因供应商原因造成送货延误的，每发生一次，按当天货款总额5%向采购人支付违约金，供应商支付的违约金不足以弥补给采购人造成的损失的，由供应商补足采购人损失。单月逾期送货3次以上，采购人有权单方面解除当年的合同并不承担任何违约责任。

4、供应商应积极配合采购人及相关部门随时抽查商品来源、商品价格、制作场所及流程。

5、供应商未提前书面告知采购人即停止或中断供货时，视同考核不合格，采购人有权终止合同，造成损失的，供应商应承担赔偿。

6、因未按合同约定供货给采购人带来损失的其他情形，视情节轻重给予相应的考核扣款。

**（五）供应商退出机制**

成交供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品和产品质量相关的法律法规及部门规章等规定，对具有下列情形之一的，采购人将取消其配送资格：

1、因食品质量引发食品安全事故；

2、在服务期限内累计两个月被采购人考评为不合格的、配送服务存在严重安全隐患且整改不到位的；

3、在配送期间相关资质失效的；

4、成交供应商在履约过程中出现失信行为（包含但不限于有明显食品安全隐患且不符合相关标准的或有弄虚作假的行为），取消成交供应商成交资格、解除合同并拒绝其参加本系统内其他相关招标；

**三、商务要求（实质性要求）**

（一）、履约要求

1、履约期限：服务期2年。

2、履约地点：隆昌市润泽水务有限公司。

（二）、验收要求

1、验收流程：

（1）做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步查验。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，采购人将不定时查验冷链车的温度。冷冻食品没有经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

（2）采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票——验证——过磅——入库的程序完成验收，成交供应商可提供原件给采购人，原件只有一份而无法提供给采购人的，查验原件后索取复印件留存。

（3）验收人员应按采购文件及响应文件对产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有异常的情况，应如实记录所有损坏情况。对于食品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和成交供应商送货人员一起确认，并保留双方签字单据。

（4）发现食品安全质量问题的处理：①对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等，并依据合同及相关管理办法实施处罚。②加工食用前如发现部分产品质量问题，应立即通知成交供应商，将问题产品退货处理，并依据合同及相关管理办法实施处罚。

2、退（补）货流程：

对不符合质量要求的货物由使用单位的验收人员提出退换货，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，成交供应商以不影响开餐供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理，不退货给成交供应商，直接销毁。

3、验收记录：

为保证配送品种斤两的准确性，对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项，以购买方的验货数量为准，供应商每次随货送上一式三份的送货清单，双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证，财务结账一份，作为结算的凭证。

4、验收标准：

供货时，提供批量产品检验合格报告（须满足规定食品质量和安全标准，报告由具有法定资质的第三方检验检测机构出具）。采购人有权随机送货抽检。保证无异味、无霉烂变质，如不符合文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

（1）所供货物必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、动物检疫证、分割肉销售凭据）。

（2）所提供的鲜肉、骨必须是经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰的新鲜肉，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、无腐烂变质，无添加瘦肉精，必须是政府指定的源头企业生产加工的放心肉，供货时须提供当批次有效的动物检疫合格证等验证合格依据复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜（当时屠宰）、无异味，并注明保鲜期。

（3）其他冷冻肉、水产、禽肉制品类：冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，无化冻现象，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；冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，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。

（4）冷冻水产、禽肉类食品解冻后净重量不少于90%以上，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20度）。所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有“SC编码”。

（5）蛋类：必须来自于非疫区鸡场所生产的蛋，新鲜，无裂纹、无异味。鸡蛋的破损率（包括有裂纹的蛋）应不超过1.5%。

（6）瓜、果、蔬菜必须是优质货品，蔬菜必须保证是24小时内收成，必须提供检疫报告书，保持较好色泽及新鲜度；不得含有残留农药或污染物，供应商必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、光泽及蔬菜的成熟度和鲜嫩程度，没有腐烂变质及其他异常味道，不能提供萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。

（7）冷冻食品为预包装食品，具有明显“SC编码”。

5、农产品有害物质限量要求供应商提供的农产品的有害物质应符合国家关于农残、兽残及污染物限量等国家最新标准要求。（包含但不限于《GB2762-2022食品安全国家标准食品中污染物限量》、《GB2763-2021和GB2763.1-2022食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》等）。

6、调味品、小食品、饮料、预包装食品须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购人要求，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。

**三、其他**

1、供应商根据项目服务要求，提供相应的实施方案，如：食材配送服务方案、质量保证方案、管理制度、应急预案等。

2、未尽事宜合同中约定。

注：带“★”条款为本项目实质性要求，不响应或负偏离视为无效投标。