

# 采购需求

（说明：“★”号标注的内容为实质性要求，必须满足或优于该要求，否则按照无效投标处理。）

## 一、项目概况

1、采购标的需实现的功能或者目标：为武汉市东西湖区人民政府金银湖街道办事处机关食堂提供食材及必要的物资, 保证日常用餐需求，保障食品安全。

2、为落实政府采购政策需满足的要求：本项目专门面向中小微企业采购。供应商可根据实际情况提供相应承诺函或证明材料（包括但不限于：中小企业、残疾人福利性单位、监狱企业等）。

## 二、采购清单

### （一）配送清单包括但不限于以下：

#### （1）食材类：

序号	类别	品目
1	蔬菜类	大白菜、大白菜秧、上海青、包菜、娃娃菜、白萝卜、山药、菜芯、蚕豆米、茶树菇、土豆、冬瓜、豆角、黄豆芽、黄瓜、油麦菜、净茼蒿、净芋头、韭菜、莲藕、四季豆、芜湖椒、西红柿、西芹、鲜冬笋、香菇、蒜苗、红皮洋葱、有机花菜、秋葵、西兰花、篙巴、豆芽、老南瓜、角瓜、瓠子、红薯、大葱、小葱、青大蒜、去皮蒜米、生姜、红辣椒等
2	肉类	牛肉、牛肚、牛腩、筒子骨、五花肉、鸭、鸭腿、羊肉、猪肚、猪肝、猪心、猪血、土鸡、鸡爪、鸡块、鸡腿、鸡翅、猪排、肉丝、肉馅等。
3	水产类	草鱼、草鱼块、鲢子鱼、基尾虾、龙虾、基尾虾、小鲫鱼、净牛蛙、鳊鱼、胖头鱼头、黄骨鱼、黄菇鱼、鳙鱼、刁子鱼、鱼籽、带鱼、小黄鱼、鲈鱼、小龙虾等
4	冻品类	冻三黄鸡、鸡全翅、鸡翅根、鸡翅中、鸡翅尖、琵琶腿、鸡边腿、鸡脯肉、鸡肫、凤爪、半片鸭、鸭边腿、鸭肫、冻鸭腿、冻鸭二节翅、白条鸭、冻鸭全翅、冻鸭锁骨、冻虾仁、剥皮鱼等

5	禽类	老鸭、鲜麻鸭、三黄鸡、老母鸡、乌鸡等
6	蛋类	鸡蛋、鸭蛋、皮蛋、咸鸭蛋、鹌鹑蛋等
7	豆制品类	老豆腐、格子豆腐、厚油干、薄茶干、白干子、手工千张、千张结、鸡蛋干、素鸡等
8	干鲜调料	陈醋、白醋、蚝油、老抽、蒸鱼豉油、生抽、酱油、香油、白胡椒、黑胡椒粉、味精、料酒、花生酱、番茄酱、苕粉、清水笋丝、干香菇、黑木耳、银耳、干朝天椒、豆瓣酱、辣椒段、龙口粉丝、腐竹、蒸肉粉、八角、白果、白扣、陈皮、孜然、豆豉鲮鱼、山楂、十三香、坛坛乡剁椒、五香粉、细孜然、香果、香叶、小茴香、玉果、云鹤碘盐、无碘食盐、芝麻酱、生粉等
9	米、油类	籼米、粳米、糯米、食用油、纯芝麻油、麻油等
10	主食类	面粉、宽粉、热干面、汤面、细粉、小米、大米、小麦仁、玉米渣、黄豆、绿豆、馒头、包子类、饺子等

**(2) 饮品类:**

序号	类别	品目
1	饮品	鲜牛奶、酸奶、豆奶、瓶装纯净水、矿泉水等

**(3) 水果类:**

序号	类别	品目
1	水果类	苹果、香蕉、香梨、黄花梨、雪梨、水晶梨、西瓜、冰糖橙、脐橙、毛桃、葡萄、枣子、桔子等

**(4) 副食品类:**

序号	类别	品目
1	副食品	方便面、面包、饼干、糕点等

**(5) 低值易耗品类:**

序号	类别	品目
1	食堂用品类	一次性碗筷、一次性桌布、洗洁精等

注：在合同履行期间，应采购人需要或市场变动等情况，配送清单可适当调整。尚未列入配送清单的由采购人后期根据实际需求，对应以上相应品类进行确定，投标人应确保物资供应。

## **（二）配送要求**

1、采购人提前一天将确定好点物资供应清单发送给中标人，由中标人根据供货清单的种类、数量、规格，统一配送。

2、中标人必须保证在规定时间内将物资送到采购人指定地点（包括临时配送）。如中标人不按时送到采购人指定地点，并影响采购人工作的，采购人可根据实际情况扣罚当天总货款的 5%。

3、中标人将物资配送到采购人各所属单位后，由采购人所属单位组织验收，验收合格后，由所属单位负责人签字盖章确认；

4、物资送达采购人指定地点后，如有达不到验收标准的，采购人对不合格的物资不予验收和结算；

5、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，提前 1 天通知中标人。因中标人原因延误交货时间的（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；

6、生鲜类物资应根据保质期限配送，供货数量和次数须由中标人自行核算后运送，需要冷藏的货品应采用冷链运送；

7、食品冷链运输过程中的温度应实时连续监控，且应真实准确。当运输设备温度超出设定范围时，应立即采取纠正行动和应急措施。需冷冻的食品在运输过程中温度不应高于 - 18℃；需冷藏的食品在运输过程中温度应为 0℃～10℃。装卸时应行动迅速、轻拿轻放，并尽量减少车厢开门次数和时间。

## **（三）质量要求**

供应商供应的各类物资必须符合相关法律、法规和管理办法，确保所供物资符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标。采购人将要求不定期提供由第三方检测机构出具的对所有配送物品的检测报告或食品检验合格证。

投标人所提供食材应保证无污染，确保食材来源、批次、数量、规格、销售主体等关键数据可追溯。禁止提供非正规渠道、来历不明的冷链食品、进口冷链食品。具体要求如下：

## 1、蔬菜类

### （1）质量要求：

符合国家《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762-2022）、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）等规定和采购人有关的质量要求，并提供农产品质量检验报告（CATL），配送食物的食用率达 90%以上。

### （2）具体感观要求：

①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；

②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；

③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；

④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。

⑤叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、蕹菜、空心菜、茼蒿、茄菜、芹菜等叶菜类。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，不带叶霉，无畸形花。

⑥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。茄果无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不能有裂蒂及果皮变硬现象。

⑦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、色泽基本一致，瓜条均匀，无腐烂、畸形、异味，不带泥土、无明显机械伤。

## 2、肉类、水产类、禽类

### （1）质量要求：

所供食材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类加工企业，必须是规范统一定点屠宰的畜、禽，新鲜、无异味、无化学保鲜。必须经检验检疫部门检验合格并盖章。采购人有权对食材进行抽查，供应商需提供该批次食材经检疫部门检验合格证书复印件（原件备查）。

鲜肉确保每日新鲜，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手；冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻及复冻现象，交货时干净、新鲜、无异味，符合禽肉类相关国标鲜肉类，必须经畜牧兽医部门检疫，符合市场鲜销而未冷冻的肉类。

#### （2）品质要求：

所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

### 3、冻品类

#### （1）质量要求：

所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

#### （2）品质要求：

冷冻食品类的包装应符合科学、经济、牢固、卫生、美观等要求。包装的设计应根据不同的冷冻食品的不同特点、不同的冷冻加工方式、不同的流通条件及要求要求进行。做到防护合理，安全可靠。

无论采用何种内包装，凡与食品直接接触的包装材料必须清洁干燥、无异味，对该食品应无任何影响食用卫生、健康的作用，符合有关卫生法规的规定。

### 4、蛋类

鸡蛋应鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。

### 5、豆制品类

（1）感官指标：具有本品种的色、香、味，不酸、不粘、无异味，无杂质、无霉变。

（2）理化指标：砷（mg/kg 以 As 计）小于或等于 0.5；铅（mg/kg 以 Pb 计）小于或等于 1.0；食品添加剂按 GB2760-1996 规定执行。

## 6、干鲜调料

### (1) 质量要求:

质量标准符合国家相关行业标准，必须为正规厂家的产品。

### (2) 品质要求:

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、出厂日期、厂址、保质期限、产品合格证、产品成份、厂家电话号码。供应商所提供产品质量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。

## 7、米、油类

### (1) 质量要求

①米、油必须符合卫生标准，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感观形状异常，并可能对人体健康有害的物质。

②提供检测机构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。散装豆类：提供生产厂家营业执照、食品生产许可证、检测机构发出的产品检验合格证书。供应商所提供产品质量必须要求符合行业标准要求，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。

③在供应过程中，如果出现质量问题或造成食物中毒，经国家有关职能部门查实后确属供应商责任，供应商须承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

### (2) 执行标准

①米类执行标准：按照国家现行标准执行。

②大米的质量标准：按照国家现行标准执行。

③油类执行标准：按照国家现行标准执行。

④油类质量标准：每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内(原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超

过 2%)，并根据采购人需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，供应商将承担全部责任。

(3) 根据采购人需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的食材标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，中标人将承担全部责任。

#### 8、主食类

必须是新鲜的、无异味。成品须为当天制作，保证新鲜、温度适宜。

#### 9、饮品类

(1) 必须经检验检疫部门检验合格并盖章，酸奶必须为生产日期 3 天内的。

(2) 色泽：要求鲜牛奶为乳白色或稍带淡黄色。

(3) 稠度：鲜牛奶不发粘，无絮状物、无凝块、无沉淀，呈均匀一致的胶状流体。

(4) 滋味：鲜牛奶煮沸时，香味增加，煮沸后凉至室温品尝，味道可口而微甜；

(5) 酸奶：生鲜牛乳 $\geq 85\%$ ；牛奶为超高温灭菌乳，营养成分；

(6) 三聚氰胺含量需满足卫生部、工业和信息化部、农业部、工商总局、检总局公告 2011 年第 10 号-关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告，JJF10)-2005, GB7718-2011, GB28050-2011, 客供限值要求： $\leq 2.5\text{mg/KG}$

(7) 所供货品包装要求完好，无破损、无污渍，外包装必须标明产品名称、配料表、净含量、制造者及经营者的名称和地址、生产日期、保质期、产品标准、生产许可证号、卫生许可证号、检验合格证明等。

#### 10、水果类

(1) 水果质量要求：达到二等（含）以上标准。农药残留量须低于国家规定标准。

(2) 感官指标：要求新鲜、整齐、均匀、无碎屑、无霉变、无病虫害、无杂质，应与原有水果色泽一致，具有原有水果的气味，无异味，感官不合格率不能超过 3%。

(3) 理化指标：砷（mg/kg 以 As 计）小于或等于 0.5；铅（mg/kg 以 Pb 计）小于或等于 0.2；镉（mg/kg 以 Cd 计）小于或等于 0.05；汞（mg/kg 以 Hg 计）小于或等于 0.01；细菌总数（个/g）小于或等于 100000；大肠菌群（个/100g）小于或等于 10000。农药残留符合 GB18406.1-2001 标准。

#### 11、副食类及低值易耗品类

质量要求：经“QS”认证或国家有关部门检验达到无公害食品标准，具体标准为“六有三无”，“六有”：有生产日期、有保质期、有质量合格证、有生产厂家、有注册商标、有国家管理质量体系认证标示；“三无”：无假冒伪劣、无腐烂变质、无过期产品。

如上述未尽事项，须按照国家相关法律法规要求以及食材检验检疫的标准执行，拟投所有品目均要有正规厂家、厂址、生产日期等，在质保期内，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。

#### （四）服务要求

1、投标人需对配送的食材进行预加工处理；

2、为降低运输损耗对采购人带来的不利影响，投标人在每次配送中在采购人需求量上增加适量配送额，验收完成后，如有超出供货范围的多余物资，由投标人自行运回处理；如存在物资数量不足，投标人应按照采购人要求安排补送；

3、运输、搬运等工作由供应商承担。运输、搬运过程中出现人员伤害及安全事故，由投标人承担全部责任。采购人使用过程中，因投标人责任所引发的人员伤害及安全事故，由投标人承担全部责任；

5、食品卫生安全：遵守国家、行业关于食品卫生安全的相关法律、法规，确保饮食安全；因食品安全问题造成的一切后果均由供应商负责，并根据相关法律法规进行处罚及赔偿；

6、食品采购：采购的食品、原料及成品，不得腐败变质、霉变及其它不符



合卫生标准的情况；采购的肉类食品必须有合法检验单或印证，外加工食品采购须确认定点；食品贮存有专人负责、生熟分区域，不得超期，定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品等，做好采购物品的登记，妥善保管票据、检验单等。并接受采购人的监督和检查；

7、为保证服务质量，投标人能够建立跟踪服务体系，主动向采购人及配送地点相关人员了解物资质量情况，配送服务情况等，并根据相关情况及建议进行改进，以满足本项目实际需要，使采购人对物资及配送服务工作达到满意的要求。投标人能够根据采购人实际需求，以提高服务质量和水平为目标，以采购人所属单位满意度为标准，在满足文件相关要求的前提下，积极探索运用智能化、大数据等手段，在收集订单、物流配送、汇总结算等方面提升效率，为采购人提供高质量服务保障。

### **（五）其他要求**

1、严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现投标人有以下情况，除全部退货外，将取消其供货资格，并承担由此造成的经济责任和法律责任：

1.1 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混油异物或其他感官性异常，对人体健康有害的；

1.2 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

1.3 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；

1.4 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

1.5 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；

1.6 超过保质期限的（包含临近保质期 1/3 的）；

2、签订配送食品质量安全承诺书，按规定参加食品安全保险。

3、提供所配送所有物品的检测报告或食品检验合格证。

4、为保证食品的质量及安全性，中标人应对每批次配送的主要采购项目：蔬菜类、水果类、豆制品类、水产品类、肉类、鸡鸭类等建立档案，做到配送产品的可追溯性，提供明确的供货渠道信息。提供的所有食材必须是来源明确可追

溯，不得采购假冒伪劣，腐败变质，过期，无生产厂址及无生产日期的食品。

5、预包装产品外包装良好，外包装上必须标明名称、规格、净含量、生产日期、保质期等；产品外包装有“QS”标志；标明成分或者配料表；贮存条件；标明生产者的名称、地址、联系方式；产品标准代号；生产许可证编号。

6、食品添加剂应当有标签、说明书和包装。以及食品添加剂的使用范围、用量、使用方法，并在标签上载明“食品添加剂”字样。

7、进口的预包装食品应当有中文标签、中文说明书。说明书应当符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式。预包装食品没有中文标签、中文说明书或者标签、说明书不符合本条规定的，属违法食品，禁止在食堂区域使用。

8、服务期间，针对日常各项事务运行、突发事件、统计分析等，均应做好详细档案管理记录并整理成完整档案资料，以便应用于指导工作。合同期满后，应将管理的全部档案资料无条件移交采购人。

9、中标人必须保证食品卫生安全，送货及时，服务周到，不得擅自采购配送范围以外的食品，一旦发现没有食品准入单的食品，取消配送资格。

10、中标人不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，经同意后方可终止合同。

11、因中标人违反招标文件要求及法律规定导致中标无效的，中标人应承担给采购人造成的全部损失。

12、本项目不允许分包、转包，如经采购人发现上述情况，采购人有权终止合同，由此产生的损失由中标人承担。

13、技术服务：中标人在提供货物的同时，有义务提供相关服务。

三、执行的相关标准、规范

采购内容需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范：

序号	名称	标号或文号
----	----	-------

1	《中华人民共和国食品安全法》	中华人民共和国主席令 第 21 号
2	《中华人民共和国农产品质量安全法》	中华人民共和国主席令 第 120 号
3	《食品安全国家标准食品中污染物限量》	GB2762-2022
4	《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》	GB2763-2021
5	《无公害农产品管理办法》	农业部、质检总局 2002 年第 12 号令

上述技术标准和规范如有不足之处或未能达到国际最新标准时，供应商应使系统的设计、施工及选用的设备和材料符合最新版本的国际和国家标准、规范，并提供所采用的国际和国家标准、规范以及所采用版本的有关技术资料。

#### 四、技术要求

序号	条款	技术服务要求	评审点 ※
1	需求及重难点分析	结合采购人实际情况，阐述对本项目的①总体需求分析、②重难点分析及应对措施。	※
2	配送保证	投标人针对本项目提出物资配送的保障措施，包括但不限于①项目配送地点基本状况和特点分析、②物资来源购置及储备计划、③物资配送方案、④质量目标及保证方案等。	※
3	加工措施	投标人针对本项目制定分拣、加工措施方案。	※
4	食材储藏方案	投标人针对本项目制定管理制度，包括但不限于①食材储藏方式、②食材保存条件、③包装材料、工具的安全卫生、④处罚措施等。	※
5	管理制度	投标人针对本项目制定管理制度，包括但不限于①原材料和成品进出管理、②现场操作管理、③常规检验（抽样留样）管理、④风险（食品溯源）控制等。	※
6	人员配备	6.1 投标人为本项目配备服务人员应稳定，合同签订时需向采购人提供配送团队信息，所有人员应有健康证，服务期内不得随意更换配送人员，如需更换，需提前 5 个工作日内向采购人提出书面申请，经采购人书面同意后，方可更换配送人员，且所更换的人员相关要求不得低于原有的人员； 6.2 投标人至少为每辆配送车辆配备配送人员，包含驾驶司机、交接人员、送货人员等，且交接及送货人员都需要持证上岗；每次配送需出示健康证、驾驶证等车辆运输相关证明，着装公司统一衣帽制服进行配送，统一佩戴公司发放的个人工牌，名字必须清	

		<p>晰可见，落实责任到个人；</p> <p>6.3 相关人员定期进行体检并向采购人提供体检报告；</p> <p>6.4 履约期限内，投标人的所有人员工资、福利、社保及运输配送期间安全责任等均由投标人负责，与采购人无关。配送服务人员均隶属于投标人单位，不得为外包人员。</p> <p>6.5 投标人需为本项目配备专门的财务人员，与采购人对接日常工作。</p>	
		6.6 投标人针对本项目制定人员配备方案，至少包含：①人员岗位职责、②工作规范等。	※
7	配送车辆	<p>7.1 投标人需配备满足本项目实际需要的固定配送车辆，所有车辆需年检合格，证照齐全。</p> <p>7.2 所有车辆内外干净、整洁，不得人货混装；履约期限内不得随意更换配送车辆，如需更换，需提前 5 个工作日向采购人提出书面申请，经采购人书面同意后，方可更换配送车辆，且所更换的车辆相关要求不得低于原有的车辆。</p> <p>7.3 所有车辆需建立清洁卫生消毒记录制度，定期对运输工具清洁、消毒。运输车辆不得运输有毒有害物质，防止配送物资被污染。当食品冷链物流关系到公共卫生事件时，应增加对运输工具的厢体内外部、运输车辆驾驶室等的清洁消毒频次，并做好记录。</p> <p>7.4 应根据食品的类型、特性、季节、运输距离等选择不同的运输工具和运输路线，同一运输工具运输不同物资及多点装卸时，应根据产品特性，做好分装、分离或分隔，并存放在符合食品储存温度要求的区域。</p> <p>7.5 装货前应对运输工具进行检查，需冷链运输时，根据食品的运输温度对厢体进行预冷，并在运输开始前达到食品运输需要的温度。</p>	
		<p>7.6 投标人拟投入本项目的车辆配置，提供<b>配送车辆详细信息或承诺函</b>：</p> <p>7.6.1 车辆详细信息包含：车辆明细表（包括自有车辆或租赁车辆的数量、品牌、型号、车况、使用年限等信息），并附相关有效证明文件（自有运输车辆行驶证或租赁合同、租赁车辆行驶证、车辆正面照片等）；</p> <p>★7.6.2 承诺函内容需包含：所有配送在本项目合同签订之日起 5 个日历天内，按要求配置到位，按 7.6.1 内容提交车辆信息经采购人确认，并有逾期的经济处罚等信息，格式自拟。（如本次投标</p>	※

		未提供车辆详细信息则需提供本承诺函，已提供车辆详细信息则无需提供承诺函。）	
8	应急响应	<p>★8.1 因特殊任务需求及临时需要（不受时间限定），由采购人在确定的物资采购清单中选择需求物资的名称、种类、品牌、规格、数量，由投标人提供临时应急配送服务，应急服务响应的配送时间不得超过 1 小时。投标人须对本项目服务范围内的应急配送服务的响应时间进行承诺。提供相应承诺函，格式自拟。</p> <p>★8.2 应对突发情况的配送工作，如发生突发情况（如缺货补货、大型活动等应急保障、配送车辆故障、道路堵塞、极端天气、自然灾害等）所产生的全部费用由投标人承担。提供相应承诺函，格式自拟。</p>	
		8.3 投标人能够制定合理的突发情况处置方案及措施，保障配送服务按时按量保供到位，包括但不限于①食品安全应急、②临时性补货、③特殊季节性食品配送安全保障等。	※
9	售后服务	投标人针对本项目制定售后服务，包括但不限于①售后服务响应及投诉咨询反馈、②满意度回访等。	※
10	特色服务	投标人在满足采购需求的基础上提供合理可行的特色服务。	※

## 五、商务要求

序号	商务条款	商务要求	评审点 ※
1	履约期限	1 年。	
2	配送时间	采购人于每天 17:00 时前向中标人下达《物资采购订单》，订单内容包括名称、种类、品牌、规格、数量、配送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。中标人应根据采购人下达的采购计划和要求，每日 5:00 前将订单内所有物资送到采购人指定的地点并协助现场验收。	
3	报价要求	<p>3.1 本项目按折扣（%）进行报价（唯一折扣），总结算费用不得超过各包采购预算，报价须包含履行合同所有相关服务及货物所需的所有费用（含采购、仓储、预包装、检测检验、运输、二次搬运、税费、管理费等一切与本项目相关的费用）。</p> <p>3.2 投标人提供产品符合采购人服务要求及招标文件（含承诺事</p>	

		项) 要求, 本项目投标人需按招标文件及合同的要求供货、产品质量检测、项目整体验收等所用相关费用均应含投标报价中, 采购人将不再因此而增补合同价款。	
4	结算方式	<p>4.1 结算时, 必须凭采购人出具的验收合格意见书方可办理相关结算手续。</p> <p>4.2 中标人按照采购人验收的实际数量出具当日配送清单, 月结算数量为当月配送清单数量之和, 亦即月实际采购量。</p> <p>4.3 结算基准价及结算金额:</p> <p>4.3.1 月结算金额=月实际采购量×当月结算基准价×投标综合折扣(不得超过政府补贴的金额, 超出部分由投标人承担风险)。</p> <p>4.3.2 当月结算基准价:</p> <p>①由采购人的使用部门每月中旬对<b>大型超市(例如武商、中百、家乐福、沃尔玛等)和周边农贸市场单价记录</b>, 两个场所统计的综合价格做为该品目结算单价的<b>基准价</b>。采购人每月公布当月各品目结算单价的基准价, 根据当月食堂物资配送数量据实结算货款。</p> <p>②中标人按照所记录的各品目的基准价乘以投标折扣, 按照每月实际使用量据实结算。</p>	
5	付款方式	根据每日食材配送量, 按月据实结算, 年度结算费用不得超过采购预算。结算时中标人须将上月配送食材进行结算, 结算时需提供《送货清单》、《结算单》及供货发票, 经采购人验收合格后予以支付, 年度最后 1 个月的付款金额和付款方式双方协商确定。具体付款细节, 合同中约定。	
6	服务响应	<p>6.1 响应时间: 投标人配送及售后服务应科学完善, 售后服务体系中设立有预约、咨询、投诉的反馈渠道, 建立 7×24 小时服务热线, 保证 24 小时售后服务, 30 分钟内响应服务需求, 1 小时内到达现场;</p> <p>6.2 售后服务: 能够为采购人提供有针对性的主动服务, 包括提供仓库临时存放、特殊食材、提供应急人力服务等。</p>	
7	食品安全	为保障食品安全, 投标人需提供“ <b>配送清单</b> ”各类别的有效检验证明材料。	
8	类似业绩	投标人自 2023 年 1 月至今, 承接过的类似业绩。	※

9	服务评价	投标人自 2023 年 1 月至今，获得采购人的良好及以上评价。	※
10	★其他承诺	<p>13.1 不论是日常供应还是应急供应，投标人均须在规定时间内将商品送到采购人指定地点。如投标人因送货不及时影响采购人正常保障的，第一次作出书面保证后扣罚当天总货款的 5%，第二次扣罚当月总货款的 3%。每年累计三次以上，采购人有权解除其供货合同，性质严重的严肃追究中标人相关责任。</p> <p>13.2 中标人向采购人所供食品须为市场所售同等规格产品，不得以次充好。如发现投标人以次充好，第一次作出书面保证后扣罚当天总货款的 5%，第二次扣罚当月总货款的 3%。每年累计三次以上，采购人有权解除其供货合同，性质严重的严肃追究供应商相关责任。投标人对供应食品的质量安全负全责，必须每天向采购人提供所供农产品的质量安全认证、检验合格证明资料。采购人在每天自检的基础上，每月随机抽取样品送当地市级（含）以上农产品质量安全检测机构进行检验，出具检测报告。经市级（含）以上农产品质量安全检测机构检测不合格的，采购人有权单方终止合同，按照《中华人民共和国农产品质量安全法》严肃处理；并追究成交供应商由此造成的经济责任和法律责任。投标人须严格遵守《食品安全法》等相关规定，按照合同第六条明确的标准和要求供应食品，不得供应“三无”食品、过期食品（包含临近保质期 1/3 的）、假冒伪劣食品，确保食品安全。如果发现投标人提供的食品存在合同第六条所包含的等级质量问题，除全部退货外，采购人有权单方终止合同，并追究投标人由此造成的经济责任和法律责任。</p> <p>13.3 投标人按采购人采购计划明确的数量与规格供货，杜绝缺斤少两与规格不符现象。如果发现投标人提供的商品有缺斤少两或规格不符问题，第一次作出书面保证后扣罚当天总货款的 5%，第二次扣罚当月总货款的 3%。每年累计三次以上，采购人有权解除其供货合同，并追究投标人由此造成的经济责任和法律责任。投标人不得将本合同部分或全部权利、义务转让给第三方，否则，视为严重违约，采购人有权立即终止协议，并向政府采购部门投诉，同时，投标人应当向采购人支付违约金 20000 元，并赔偿给采购人造成的全部损失。</p> <p>13.4 投标人须严格遵守法律法规规定和廉洁规定，与采购工作人员保持正常交往，并承诺不向工作人员馈赠礼品、礼金、消费卡等。不为工作人员报销单位或个人的任何费用。不违规安排工作人员参</p>	

		<p>加宴请、旅游、娱乐及其他消费活动。不邀请工作人员从事本企业的投资、入股或无偿提供薪酬等。不为工作人员提供企业或个人车辆供其使用等。若有违反，视为严重违约，采购人有权立即终止协议，并向政府采购部门投诉。</p> <p><b>针对以上内容提供相应承诺书，格式自拟。</b></p>	
--	--	---	--

## 六、采购标的的考核验收标准

- 1、主体：武汉市东西湖区人民政府金银湖街道办事处
- 2、标准：本次配送物资按招标文件“执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范”进行验收。采购人及中标人严格按照“验收标准”进行品种、质量验收，中标人需提供《送货清单》，《验收配送单》。双方现场过秤并提供质检证明，经中标人配送人员、采购人质量验收员签字确认，并及时记录后，方可完成配送验收工作。
- 3、流程：采购人指派质量验收员，负责现场验收工作。质量验收员严格按照“验收标准”进行品种数量、质量验收，并填写验收记录，经中标人配送人员、采购人质量验收员、使用单位人员验收签字确认后完成配送工作。
- 4、采购人每月进行一次考核，考核内容包含服务人员、车辆硬件、配送时效服务响应时间、菜品质量、售后服务、主动服务等方面。若投标人累计三次考核不合格（低于 85 分），采购人有权终止合同。具体内容：

考核表					
采购单位		联系人		联系电话	
中标单位		联系人		联系电话	
考核时间					
考核标准					
内容	标准				得分
服务人员 (10分)	配送人员着装干净整洁、健康证件、服务态度热情主动、与采购人沟通良好，有问题能及时整改。每日提供的供货清单记录清晰、价格清楚、留样及时。				
车辆硬件 (10分)	运输车辆证照齐全、车辆应定时清理，保持车内外干净、卫生。硬件设施工具齐全。				



配送时效 (10分)	按照采购人约定的时间内及时送达并配送完成，如有换货、临时补货能迅速响应配送。如发生特殊突发情况，能迅速响应采购人的要求，提供处理方案，保证采购人菜品按时按量配送。	
菜品质量 (30分)	配送菜品能及时提供合格证、检疫证明、检测报告等。配送菜品分类包装、按规格按量配送、食材新鲜、无以次充好、无缺斤少两。	
售后服务 (30分)	设有预约、咨询、投诉的反馈渠道，建立7×24小时服务热线，保证24小时售后服务，提供30分钟内应急响应服务需求，1小时内到达指定现场。	
主动服务 (10分)	为采购人提供有针对性的主动特色服务（包括提供仓库临时存放、特殊食材、提供应急人力服务等），为采购人提供合理化服务建议，提高食材采购服务质量。	
合计（100分）		
考核评价结论：		
中标单位：（盖章）	采购单位：（盖章）	
经办人：	考核评价小组成员：	

5、采购人可指派第三方检测机构每月不定期对中标人提供的物资进行抽检，所需费用由中标人承担。若抽检不合格，采购人有权追究中标人违约责任。

6、中标人必须保证供货质量、卫生指标及理化指标符合食品安全卫生要求。若因中标人物资质量问题导致食源性疾病、食物中毒等问题而引起投诉或因产品质量问题换货而延误，给采购人带来不利影响的，由中标人承担由此造成的一切后果，造成严重后果的，采购人有权取消结算款、解除合

