**2023年区住建局食堂菜品配送服务**

用

户

需

求

书

项目名称：2023年区住建局食堂菜品配送服务

项目编号：WHRT-DXH-HW-202304

采购人：武汉市东西湖区住房和城乡建设局

招标代理机构：武汉荣泰造价咨询有限公司

**二〇二三年三月**

1. **项目基本情况**

1、项目编号：WHRT-DXH-HW-202304

 2、采购计划备案号：J23031599-1533

3、项目名称：2023年区住建局食堂菜品配送服务

4、采购方式：公开招标

5、预算金额：129万元

6、最高投标限价（如有）：129万元

7、采购需求：具体详见附件用户需求

8、合同履行期限：一年；

9、本项目（是/否）接受联合体投标：否；

10、（是/否）可采购进口产品：否；

11、本项目（是/否）专门面向中小微企业：是；

**二、申请人的资格要求：**

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

（1）具有独立承担民事责任的能力；

（2）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

（4）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

（5）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

（6）法律、行政法规规定的其他条件。

2、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动。

3、为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的，不得再参加本项目的其他招标采购活动。

4、未被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

5、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目专门面向中小企业采购，供应商需提供《中小企业声明函》；项目所属行业为“餐饮业。”

6、本项目的特定资格要求：（1）投标人须在中国境内依法注册的法人、其他组织或者自然人，具有独立承担民事责任的能力，提供有效的营业执照具有相应的经营范围（三证合一）；（2）供应商须具备有效的《食品经营许可证》；（3）本项目执行过程中不允许转包、分包，本项目不接受联合体投标（提供承诺书）；

# 项目采购需求

**一、项目概况**

1、项目名称：2023年区住建局食堂菜品配送服务

2、项目概况：2023年东西湖区住建局食堂（包括机关、码头潭公园、金银湖公园、极地海洋公园4处）菜品（定型包装类：米面油、调味品等；生鲜食品类：蔬菜、肉、蛋、水产、奶制品、水果等；餐饮消耗类：抽纸、打包盒等）配送服务

3、采购预算：129万元；（其中财政资金129万元；自筹资金 0 万元。）

4、付款方式：按月支付（据实结算）

5、服务期：合同签订后1年。

6、供应方式：为保障职工食堂正常运行，需在采购人规定的时间内按照确定的食材送至指定地点，由采购人的检验人员对所供的食材进行复称、检验，合格后方能验收。如一个月内达三次未按规定时间送达视为违约可对供货商进行合同终止。如有加班，重大突击工作需提供菜品等食材的，自通知时间起须一小时内送至食堂，如在规定时间内没有送到，为确保食堂正常供应，采购人自行采购所产生采购费用由中标单位承担。

 7、**★结算方式:**（1）由采购人的使用部门、财务部门各出1人组成计价小组，每月上旬、下旬对采购单位周边农贸市场单价记录，两次价格的平均单价为该品目的结算单价的基准价。中标人应当参与计价小组对单价的记录工作（计价小组应提前一个工作日通知中标人），中标人对核实过的单价数据进行签字确认。若中标人不参与计价小组的单价记录工作，视为认同计价小组的计价数据。

（2）每月自换品目（采购人需采购周边农贸市场没有的商品）不得超出当月总品目的10%，否则计价小组有权不予核算。中标人每个月有义务对指定的单品类型的单价在采购单位周边农贸市场进行记录。当月如发生自换品目超过总品目10%的，中标人有义务提示采购人。如不予提示采购人的，采购人有权拒绝结算。如中标人提示后，采购人拒不更换的，中标人有权拒绝供货。

（3）中标人按照计价小组所记录的品目平均单价乘以综合折扣率，按照每月实际使用量据实结算。净菜品目，依照周边农贸市场同类型的净菜单价为其计价依据，再按上述计价方式乘以折扣率执行。

（4） 如投标人不认同上述的结算方式，作为无效投标处理。

8、**★报价要求:**

（1）本项目为综合折扣率报价。

（2）采购人每月结算金额A=单一食材基准价×综合折扣率（综合折扣率按百分比计算，精确到小数点后 1 位，如投标人折扣为 8 折，则综合折扣率为 80.0%）×数量。若A≥采购预算×综合折扣率/12，则每月实际结算金额等于采购预算×综合折扣率/12，若A＜采购预算×综合折扣率/12，则每月实际结算金额等于A。

（3）单一食材基准价由采购人通过市场调查确定，具体详见结算方式。

（4）综合折扣率应综合考虑食材价格、履行合同所有服务的所需的服务费用、所有的税费、配送、人员、损耗等因素。

**二、项目采购需求**

**（一） 采购需求**： （参考2022年使用范围）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 类别 | 单位 | 预估年数量 |
| 1 | 蔬菜 | KG | 19800 |
| 2 | 水果 | KG | 13860 |
| 3 | 豆制品 | KG | 1386 |
| 4 | 水产 | KG | 2970 |
| 5 | 猪肉 | KG | 1980 |
| 6 | 牛羊肉 | KG | 792 |
| 7 | 鸡鸭 | KG | 396 |
| 8 | 蛋 | KG | 1980 |
| 9 | 冻品 | KG | 1267 |
| 10 | 卤品 | KG | 594 |
| 11 | 咸菜 | KG | 45 |
| 12 | 干调 | 元 | 45000 |
| 13 | 粉面 | KG | 2850 |
| 14 | 粮油类 | 元 | 67320 |
| 食材清单 |
| 商品类别 | 商品名称 |
| 蔬菜类 | 白萝卜、包菜、菜山药、菜芯、蚕豆米、茶树菇、大白菜、大白菜秧、大葱、冬瓜、豆角、红辣椒、红皮洋葱、淮山药、黄豆芽、黄 瓜、精品油麦菜、净莴苣、净芋头、韭菜、莲藕、青大蒜、去皮蒜米、上海青、生姜、四季豆、蒜苗、土豆、外地上海青、芜湖椒、西红柿、西芹、鲜冬笋、香菇、小葱、有机花菜、莲藕，秋葵，西兰花，篙巴，豆芽老南瓜，角瓜，瓠子，红薯，山药，冬笋，娃娃菜等 |
| 水果类 | 冰糖橙、橙子、毛桃、苹果、砂糖桔、香蕉、西瓜、脐橙、香梨、黄花梨、雪梨、水晶梨、石头瓜等 |
| 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 |
| 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、鳝鱼、刁子鱼、鱼籽、带鱼、小黄鱼、鲈鱼、小龙虾等 |
| 肉类 | 蹄膀、肉末、瘦肉（丝片）、前夹肉、后腿肉、五花肉、里脊肉、 梅条肉、通排、中排、肋排、猪蹄、猪板油、猪肝、 猪肚、筒子骨、 脊骨、弯骨、猪血、牛腿肉、牛腩、牛瓦沟、牛排、牛骨头.牛肚. 肥肠 等 |
| 鸡鸭 | 老鸭、鲜麻鸭、三黄鸡、蛋、鸡、老母鸡.棒棒腿.鸡边腿.乌鸡. 麻鸭.等 |
| 蛋品 | 红壳鸡蛋、白壳鸡蛋、鸭蛋、皮蛋、咸鸭蛋等 |
| 牛奶类 | 纯牛奶、酸酸乳、酸奶等 |
| 冻品类 | 冻三黄鸡、鸡全翅、鸡全翅、鸡翅根、鸡翅中、鸡翅尖、琵琶腿、 鸡边腿、鸡脯肉、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、鸡 翅中、冻虾仁、剥皮鱼等 |
| 干调类 | 陈醋、蚝油、老抽、蒸鱼豉油、生抽、酱油李锦记、 白胡椒、黑胡 椒粉、味精、料酒、白醋、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、十 三香、腐竹、蒸肉粉、酱油、香油等 |
| 粮油类 | 黄豆、东北绿豆、红豆、黑豆、糯米、花生米、薏仁米、桥米王、 晚杂大米、东北大米、国宝桥米、香米、面粉、纯芝麻油、麻油香等 |
| 粉面类 | 热干面、宽粉、细粉、干细粉、汤面、饺子皮、手工面、湿豆丝。 混沌皮，春卷皮等 |
| 餐饮消耗类 | 包含抽纸、打包盒等 |

1、供货数量：甲方可以根据实际情况调整货物数量，当实际货物数量与招标文件供货数量不一致时，以甲方调整计划为准。

2、投标价格应包含该项工作所需的一切实物工作收费、税金、人工费、材料费、管理费、 利润等全部费用并考虑风险因素。

3、每月提供的配送清单内每项食材的单价不得超过当月市场价格，如经采购人核实发生配送食材的单价高于市场价格的，采购人有权拒绝结算，如当月配送清单内食材的单价有所调整的，中标人应及时向采购人报备，并提供调整依据。（提供承诺书）

**（二） 质量标准**

1、投标人所供食品的包装、质量、卫生安全和营养成分，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他食品质量、食品卫生、食品安全法律法规。

（1） 畜肉、禽肉类产品必须具有动物检验检疫证明符合国家食品安全标准。

（2） 鲜猪肉必须为质量等级达到二级（含）以上标准的冷鲜肉。鲜度标准：肉质有弹性， 指压后的凹陷立即恢复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无异味、无淤血、无注水、无寄生虫。

（3） 鲜牛肉质量标准：肉色深红、肉质有弹性、指压后的凹陷立即恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味， 脂肪白色或乳白色，无异味、无寄生虫，无注水。

（4） 鲜羊肉质量标准：肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密面细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无异味、无注水、无寄生虫。（5） 鲜鸭质量标准：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无明显淤块；无注水、无内脏、无血水、无异味。

（6） 鲜鸡质量标准：外形完整、大小适中、具有鲜鸡肉正常气味。鸡肚内无内脏、眼球饱满，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等颜色，鸡肉切面发亮、外表微干或微湿润、不粘手、指按压凹陷立即恢复，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡翼部或关节，无骨折或因骨折破皮而使骨头外露。

（7）水产类质量标准：必须提供水产品的产地证明、检验合格证明等相关资质。水产品类原料必须来自无污染水域，新鲜度良好，组织紧密有弹性，无异味，无外来杂质，不含有有毒有害物质。水产品的包装应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损，且明确注明保质期限。

（8） 豆制品类质量标准：必须具有合格产品检验报告。所用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料，油炸 豆制品所用油脂必须符合安全卫生标准，禁止反复使用。发酵豆制品所使用的菌种应防止污 染和变异产毒。不得将次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等工业原料作为食品添加剂在豆制品加工中使用。所使用的稳定剂和凝固剂必须符合国家、行业食品添加剂使用标准。

（9） 蔬菜类质量要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好， 形态正常，个体均匀，清洗干净，符合“八无六有”要求。“八无”：即无农药残留超标、无重金属残留超标， 无亚硝酸盐残留超标、无青帮老叶、茎叶类蔬菜无根须、无泥沙、无杂物、无其他污染；“六有”：有生产标准，有质量检测、有产品包装，有采摘日期、 有产地标示、有冷链储运。

（10）水果质量要求：达到二等（含）以上标准。颜色鲜艳、外型端正、细腻光滑、富有光泽的水果，成熟度适中，应具有良好的色泽及形态特征，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤等，农药残留量须低于国家规定标准。

（11）调料干杂类质量要求：经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。

2、干调、奶类、冻品等食品，必须按照超市供应的品牌和规格如实供应，不得擅自调整 更换。投标人所供食品有外包装的，在食品外包装上必须有明确的生产厂家、生产日期、保

质期以及国家标准的食品生产许可标志及生产许可证编号，严禁供应“三无”食品；没有外包装的，投标人必须提供食品检验检疫证明资料。送达的干调、奶类、冻品等食品保质期不超过总有效期的三分之一，冻品类食品应具备核酸检测防疫合格证明。

3、若投标人为肉类生鲜冻品的生产商， 须出具动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证；若投标人为肉类生鲜冻品的经销商，须出具厂家授权书或经销许可，及厂家动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证。

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。

**（三） 服务质量要求**

1、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投标人负责，并根据相关法律法规进行处罚及赔偿；

2、食品采购:应制定科学、完善的采购管理制度，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，加 工食品（熟食）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。并接受招标人、执法人员的监督和检查。

3、生产安全：安全无隐患，操作规范，确保安全生产无事故；人员须持证上岗，服务规范；

4、所提供的菜品价格不得高于商超价格。

5、所供蔬菜须是符合相关质量要求的时令菜。

6、粮面油、干货、调料等须提供产品的名称、商标、批号、生产日期相一致的食品卫生检验合格证。

7、提供的任何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。

8、为保证食品的质量及安全性，投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。

9、如发现供货商有缺斤少两，以次充好等不诚信行为，视情节轻重采取拒收，重送，补送等措施，如类似情况达到三次视为违约，采购人有权终止合同。

**（四） 其他要求**

1、投标人须按采购人需求按指定的品牌、容量、级别、形态、要求配送相关食物、食材。

2、投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。

3、因产品质量问题发生的食物中毒等事故和配送过程中发生的任何安全事故，由中标人承担经济赔偿责任以及其他法律责任。

4、依据产品质量监督检验所提供的质量标准， 投标人提供的产品必须是经过质量监督管 理部门检验并取得合格证明的产品。

5、投标人应保证所提供的产品是合格安全的产品，一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产 品或替代产品，投标人承担全部法律责任。

6、投标人必须按照食堂管理人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到食堂的正常运转，投标人应承担相应的经济赔偿。

7、投标人有义务按食堂要求将鱼、肉、禽等加工成半成品供食堂使用。加工人员须具有健康证（持证上岗）。

8、投标人应严格遵守相关法律法规等各项规定， 一经发现供应以下食品， 除全部退货外， 将取消供货单位的供货资格，供货单位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、蓄、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.

# 评分标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **评审因素** | **分值** | **评分标准** |
| 价格部分30分 | 价格分 | 30分 | 评标委员会小组只对所有实质性响应且提交最后报价的供应商的响应文件进行价格评议，报价分采用低价优先法计算，即满足文件要求且最后报价（落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算）最低的供应商的价格为基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：报价得分=(基准价)×30%×100 |
| 商务部分12分 | 具有类似配送业绩 | 12分 | 2022年1月1日至今类似项目业绩，每个得0.5分，最高得12分。（投标人需提供合同或者中标通知书）文件必须清晰可辨，否则无效。（同一家客户仅算一项业绩)。 |
| 技术部分58分 | 配送方案 | 10 | 供应商提供配送方案，要求符合采购人配送要求、内容完整、科学合理。方案完全符合采购人服务要求、内容完整、科学合理的得10分；方案基本符合采购人服务要求、内容基本完整、科学合理的得6分；方案基本符合采购人服务要求、内容不够完整、不够合理的得3分；方案不符合采购人服务要求、内容不完整、不合理或者未提供的得0分。 |
| 货源渠道 | 10 | 供应商应具有长期稳定的货源渠道，须详细描述本项目食材的供货渠道，并提供有效的证明文件（提供渠道供应商的营业执照及近一年的供货合同或协议原件扫描件加盖公章），每项2分，满分10分。1. 生鲜肉品；
2. 蔬菜水果；
3. 米粮；
4. 食用油；
5. 干货调料
 |
| 服务质量方案 | 10 | 供应商提供服务质量方案，要求符合采购人服务质量要求、内容完整、科学合理。服务方案以及工作思路清晰内容完整、科学合理、针对性强，可行性强的得10分；服务方案以及工作思路清晰、科学合理、有针对性、基本可行的得8分；服务方案以及工作思路清晰、科学合理、无针对性、基本可行的得6分；服务方案以及工作思路清晰、欠合理、无针对性、基本可行的得4分；服务方案以及工作思路不完善、欠合理、无针对性、基本可行的得2分；服务方案以及工作思路不完善、欠合理、无针对性、无可行性的得1分，未提供得0分。 |
| 食品安全保障措施 | 10 | 供应商提供食品卫生安全保障措施，要求措施完善，合理可行。措施以及工作思路清晰内容完整、科学合理、针对性强，可行性强的得10分；措施以及工作思路清晰、科学合理、有针对性、基本可行的得8分；措施以及工作思路清晰、科学合理、无针对性、基本可行的得6分；措施以及工作思路清晰、欠合理、无针对性、基本可行的得4分；措施以及工作思路不完善、欠合理、无针对性、基本可行的得2分；措施内容不完整、不合理或者未提供的得0分。 |
| 健全的规章制度 | 10 | 供应商提供食堂配送相关规章制度，内容包括食品安全卫生、物资采购、仓库管理、岗位职责与工作规范、操作规程等，要求完善、内容详细、科学合理、针对性强。制度完善、内容详细、科学合理、针对性强的得10分；制度较为完善、内容较为详细、科学合理可行的得6分；制度不够完善、内容不够详细、不够合理的得3分；制度不完善、内容不完整或完全与本项目不符或未提供的得0分。 |
| 应急措施 | 5 | 供应商针对突发事件具有完备应急措施，要求措施完善，合理可行。措施以及工作思路清晰内容完整、科学合理、针对性强，可行性强的得5分；措施以及工作思路清晰、科学合理、有针对性、基本可行的得4分；措施以及工作思路清晰、科学合理、无针对性、基本可行的得3分；措施以及工作思路清晰、欠合理、无针对性、基本可行的得2分；措施以及工作思路不完善、欠合理、无针对性、基本可行的得1分；措施内容不完整、不合理或者未提供的得0分。 |
| 防疫措施及责任 | 3 | 供应商制定合理且可行的疫情防控方案，应包括但不限于防疫具体措施、疫情防控下的货源保障及配送保障、供给措施等，内容明确，方案合理。方案完全符合采购人服务要求、内容完整、科学合理的得3分；方案基本符合采购人服务要求、内容基本完整、科学合理的得2分；方案基本符合采购人服务要求、内容不够完整、不够合理的得1分；方案不符合采购人服务要求、内容不完整、不合理或者未提供的得0分。 |