

国家税务总局阳江市税务局机关食堂 2024-2025 年度食品  
配送服务项目（需求调查稿）

需  
求  
书

说明：

1. 投标人须对本项目为单位的食品及服务进行整体响应，任何只对采购标的或服务内容其中一部分内容进行响应的，将作无效投标处理。

2. 用户需求书中标注“★”号条款为实质性条款，投标人须按要求对其进行响应，当出现负偏离，将作无效投标处理；若要求提供证明材料，还须按要求提供证明材料，否则将作无效投标处理。

3. 用户需求书中标注“▲”号条款为重要条款，投标人须按要求对其进行响应，当出现负偏离，对应项将予以扣分，不会作无效投标处理；若要求提供证明材料，还须按要求提供证明材料，否则予以扣分。

4. 用户需求书中没有标注特殊符号条款为一般条款，投标人须按要求对其进行响应，当出现负偏离，不会作无效投标处理，具体要求以招标文件要求为准。

一、项目概述

(一)项目背景

为促进国家税务总局阳江市税务局机关食堂 2024-2025 年度食品配送服务项目采购工作平稳有序开展，同时确保食品安全、卫生，拟对国家税务总局阳江市税务局机关食堂 2024-2025 年度食品配送服务项目采用公开招标方式进行采购。

(二) 项目内容

1. 标的名称：国家税务总局阳江市税务局机关食堂 2024-2025 年度食品配送服务项目

2. 标的金额及数量

2.1 标的金额：总预算金额：¥1500 万元（大写金额：壹仟伍佰万元整），2024 年至 2025 年每年预算金额为¥750 万元（大写金额：柒佰伍拾万元整）。

2.2 标的数量：1 项。

3. 简要技术需求或服务要求：

3.1 国家税务总局阳江市税务局机关食堂 2024-2025 年度食品配送服务项目服务要求（具体要求详见下文）：

为国家税务总局阳江市税务局机关食堂提供食品配送服务，配送内容主要包括鸡鸭鹅、猪牛羊等各种肉类、蛋类、水产海鲜、干货、粮油及加工食品、调味料、厨房辅材用品和果蔬类等。

3.2 采购项目内容：

包组号	采购内容	数量	预算金额	本项目的中小企业划分标准所属行业	履行期限
包组 1	肉类 （包括鸡鸭鹅、猪牛羊等各种肉类，蛋类等）配送服务	1 项	610 万元 （305 万元/年）	餐饮服务	自合同签订之日起至 2025 年 12 月 31 日止
包组 2	水产海鲜和副食品 （包括水产海鲜、干货、粮油及加工食品、调味料、厨房辅材用品等）配送服务	1 项	600 万元 （300 万元/年）	餐饮服务	自合同签订之日起至 2025 年 12 月 31 日止
包组 3	果蔬类配送服务	1 项	290 万元 （145 万元/年）	餐饮服务	自合同签订之日起至 2025 年 12 月 31 日止

注：

(1) 对应包组的年度食品结算总价不得超过该包组当年预算金额，按实结算。

(2) 投标人应对所投标包组内所有的内容进行投标, 不允许只对其中部分内容进行投标。

(3) 本项目每个投标人可以参加全部包组, 但最多只能被确定为 2 个包组的第一中标候选人。本项目按包组的顺序进行评审, 依次按照评标总得分由高到低的顺序, 每包组推荐三名中标候选人。已获得包组 1、2 的第一中标候选人资格的, 将不具有包组 3 的中标候选人推荐资格; 包组 3 从具有中标候选人资格的投标人中, 推荐排名最高的投标人为第一中标候选人, 排名次高的投标人为第二中标候选人, 以此类推。

### 3.3 服务地点:

- (1) 国家税务总局阳江市税务局创业路办公区(广东省阳江市江城区创业路 88 号);
- (2) 国家税务总局阳江市税务局石湾北办公区(广东省阳江市江城区石湾北路 163 号);
- (3) 采购人要求的其他配送点。

3.4 服务期: 自合同签订之日起至 2025 年 12 月 31 日, 两年一签;

3.5 报价方式: 采用品种单价下浮率报价方式(小数点后保留两位小数)。投标报价包含食品价格、包装、运输、装卸、售后服务、质量检测、保险费、搬运费、税费等一切费用。

## 二、投标要求

### (一) 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定, 提供下列材料:

1. 具有独立承担民事责任的能力(投标时提供有效的营业执照, 或事业法人登记证复印件, 或社会团体法人登记证书或自然人身份证明);
2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度(提供 2022 年度财务状况报告或 2023 年 1 月 1 日至今任意 1 个月的财务报表, 或基本开户行(或基本存款账户行)出具的资信证明材料。);
3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力(提供《关于资格的声明函》);
4. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录(提供投标截止日前 6 个月内任意 1 个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的, 提供相应证明材料。);
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。重大违法记录是指投标人因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。(根据财库〔2022〕3 号文, “较大数额罚款” 认定为 200 万元以上的罚款, 法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款” 标准高于 200 万元的, 从其规定)(提供《关于资格的声明函》);
6. 法律、行政法规规定的其他条件(提供《关于资格的声明函》)。

### (二) 落实政府采购政策需满足的资格要求:

1. 项目包组 1 不属于专门面向中小企业采购的包组, 本项目行业为: 餐饮服务。
2. 项目包组 2、包组 3 属于专门面向中小企业采购的包组, 投标人须符合本项目采购标的对应行业(本项目行业为: 餐饮服务)的政策划分标准的中小企业。监狱企业、残疾人福

利单位视同小型、微型企业。（注：中小企业以投标人填写的《中小企业声明函》（见投标格式）为判定标准，残疾人福利性单位以投标人填写的《残疾人福利性单位声明函》（见投标格式）为判定标准，监狱企业须投标人提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认定。）。

**（三）本项目的特定资格要求：**

1. 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人，不再参加该采购项目的其他采购活动。（提供《关于资格的声明函》）

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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。（提供《关于资格的声明函》）

3. 投标人未被列入“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))以下任意名单之一：  
①失信被执行人名单；②重大税收违法案件当事人名单（即重大税收违法失信主体）；③政府采购严重违法失信行为记录名单。同时，不处于中国政府采购网([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以采购代理机构于评审当天在上述网站查询结果为准，如在上述网站查询结果均显示没有相关记录，视为没有上述不良信用记录。同时对信用信息查询记录和证据截图存档。如相关失信记录已失效，投标人须提供相关证明资料。）投标人

4. 投标人须具备行政部门颁发有效期内的《食品生产许可证》，或《食品经营许可证》，或《食品药品经营许可证》。（须提供的证书复印件加盖投标人公章）

5. 已在采购代理机构处购买了招标文件的投标人。

**注：需要落实的政府采购政策：**

- （1）《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）；
- （2）《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）；
- （3）《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）；
- （4）《关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》（财库〔2021〕19号）；
- （5）《关于深入开展政府采购脱贫地区农副产品工作推进乡村产业振兴的实施意见》的通知（财库〔2021〕20号）；
- （6）关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知（财库〔2022〕19号）等。

### **三、项目需求**

#### **3.1 整体项目需求（适用于所有包组）**

**▲凡发生食品安全责任事故，经相关部门检验、检疫，证明是由中标人配送的食品或服务质量等问题造成的，中标人必须承担全部的法律赔偿责任，赔偿采购人及因此遭受人身损害的有关人员的损失，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。**

**投标人提供本合同项下配送服务，必须符合以下要求：**

- 1. 中标人配送的所有食品须符合《中华人民共和国食品安全法》要求，管理规范专业，

团队统一工衣穿着。

2. 中标人配送的所有食品须符合国家行业生产和经营标准及国家卫生标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对供应链进行明确，所有食品的来源须清晰且其来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，严禁中标人收购非标准食品供应给采购人。中标人应对所有食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收须对所供食品提出行业标准和感官标准。如该食品无质量标准，则需由中标人按国家和行业的要求自行描述。所有食品原材料、食品添加剂等都必须符合国家的有关规定，不得使用非食用物质和塑化剂，所使用的食品添加剂不得超过国家相关卫生标准。其它食品原料质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。

3. 所提供的食品各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及食品出厂标准。

4. 所有食品指标要符合国家强制性标准要求，中标人所供应的食品均具有检验合格报告。

5. 中标人须负责食品的包装、运输、装卸、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

6. 中标人每天需做好索证记录，并按采购人的要求上交。

7. 中标人所供应的食品须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，各类熟食须注明供货渠道及生产日期。

8. ▲中标人所提供的食品须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求。每次送交的所有食品都要注明来源，否则，采购人有权要求退货，且中标人需在 60 分钟以内予以退还补货。中标人每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和食品供货清单一同交到采购人指定的负责人员手中。（须提供承诺函）

9. 每次送货，中标人须委派专门负责人，负责食品的运输、过秤，并协助采购人进行验收食品，食品的品种和重量以采购人验收的结果为准。

10. 除新鲜屠宰的禽畜肉食品外，中标人送货车辆应实行 1 小时配送圈运作。

11. 响应机制：在合同执行过程中采购人可根据实际情况对需求进行调整，中标人在接到采购人通知后 1 小时内须做出反应。

12. 中标人应确保验收的场所、设备须保持清洁。应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保证无积尘、无残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

13. 对小量常用品的临时需求，能做到 1 小时内送到。对不合格食品，需及时更换，1 小时内送到。

14. 采购人有权要求中标人配合相应食品的更换工作，保质期过期的食品，免费退换。

15. 特殊情况或紧急所需要的食品，中标人无法在要求时间内提供的，可委托采购人代买，货款由中标人支付。

16. 中标人保证在合同期内切实全面履行合同义务，保证对采购人的食品供应，若反悔或不履行合同的，视为一方单方违约解除合同，由此产生的一切法律责任由中标人全部承担。

17. ★中标人不得将本合同项下服务进行转包、分包，否则采购人有权单方解除本合同，并有权要求中标人支付合同总金额 10% 的违约金及承担由此给采购人造成的一切损失。

18. 中标人应做好本单位工作人员的教育培训工作，遵守采购人单位各项规定。

19. 中标人除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊客观情况需推迟送货，应提前通知采购人。因中标人因延误交货日期的（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。

20. ★由采购人对食品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人须无条件退货、换货，并做好相关退换货情况登记，由双方共同签名确认；中标人未能履行合同所定事项，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，并有权要求中标人赔偿因此给采购人造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，采购人可单方面解除合同。

21. ★采购人有权进行不定期检查，有权对配送的食品进行检测，必要时通过有资质的第三方检测机构来衡量质量问题，如果发现不符合合同规定的，第一次和第二次采购人作出书面警告，中标人要无条件收回所供应的并给予采购人书面答复说明原因，造成的损失由中标人负责，并 1 小时内更换补充。第三次可取消中标单位食堂食品配送资格，并将情况报同级采购监管部门备案。

22. ★中标人被有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的，采购人可单方面解除合同，并将情况反映同级采购监管部门备案。

23. ▲中标人所有从事食品安全生产的人员均需持有健康证。（须提供拟服务人员有效期内健康证复印件并加盖投标人公章）

24. 中标人须在本合同签订后 15 天内，对其配送服务投保安全责任保险（保险期限需覆盖合同期限），并将购买安全责任险发票复印件及保险合同复印件盖章确认复印属实后交采购人备案保存。

25. 投标人需要提供配送方案和应急方案。配送方案要完整可行，包括食品来源可追溯、食品安全检验检疫票证、配送车辆安排、配送时间、配送地点、卸货交付方式、配送人员（着装、健康证、礼仪礼节等）和食品质量保证措施等。应急方案要完整可行，包括应急补货处理、食物中毒处理、食堂停水或电的盒饭配送、配送车辆故障、恶劣天气情况的配送、不可抗力条件的处理及其他突发情况的应急方案。

26. 投标人需要提供其食品来源保障的相关证明。

27. 投标人须具有食品安全检测设备。（须提供相关证明材料并加盖投标人公章）

28. 中标人保证配送食品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权食品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，必须使用有效期内的食品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%，否则，采购人有权要求退换。

29. ★若采购人发现中标人所供食品出现严重质量问题（包括但不限于提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，含寄生虫或含菌量超标食品，转基因食品，其他有害健康的食品），采购人有权解除合同。

30. 中标人必须服从采购人的监督、管理。

31. ★投标人须承诺所提供的食品要求均为非转基因食品。（**投标时提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟**）

32. ★采购人对政府采购脱贫地区农副产品有自主权，中标人需接受采购人相关要求，严格按照要求进行脱贫地区农副产品政府采购，不受中标人和本项目制约。（**投标时提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟**）

33. ★中标人必须承诺，理解并同意“服务期内如因相关法律法规等政府规范性文件要求，税收征管改革发展需要，机构撤并、改革等原因采购人有权单方面终止合同，费用按服务期内实际发生的费用支付”。（**投标时提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟**）

34. ★本用户需求书所罗列食品仅为常用食品，如采购人合同期内需增加食品品种的，投标人应当按采购人要求进行增加，且新增食品按中标下浮率进行结算。投标人不得追究采购人的相关法律责任。（提供承诺函）

### 3.1.1 项目需求（适用于包组 1：肉类）

#### 3.1.1.1 包组 1 总体质量要求：

（1）投标人须提供投标截止时间前一年内，由国家认可机构出具有效的具有“CMA”或“CNAS”标志的合格的检测报告复印件并加盖投标人公章：

- 1) ▲肉类（检测项目须包含但不限于：汞、克伦特罗、莱克多巴胺）；
- 2) ▲蛋类（检测项目须包含但不限于：苏丹红、恩诺沙星）。

（2）中标人所供应的食品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，肉类保证来源于当地政府定点屠宰场，供货时须提交肉联厂的验收单及批次有效的动物检验合格证原件。各类熟食须注明供货渠道及生产日期。

（3）鲜肉类应外观检测新鲜肉质柔软有光泽、无腐臭变质异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体，全部来源于正规厂家，保证为当日新鲜肉，供货时提供政府检疫部门出示的检疫合格证明（利用率不低于 98%。）

（4）★投标人必须承诺，供应新鲜屠宰的禽畜肉食品，在屠宰后通过冷藏车 12 小时内送到交货地点。（**投标时提供承诺函并加盖投标人公章，格式自拟**）

（5）所供食品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，供货时须提交验收单及该批次有效的动物检疫合格证复印件，鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，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。

（6）所有食品规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

（7）冷冻禽类解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类解冻后净重量不少于 92%，解冻时



间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻要求清晰列出食品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

（8）熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）它的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证食品的品质。

（9）家禽类交货时提供本批次食品的出厂（库）检验合格证明，随车同行，提供《食品合格证》；肉制品须出具半年内有效的《卫生检疫报告》及《食品合格证》。

（10）需要提供专门储存禽畜类的恒温车间，保证禽畜肉类的新鲜。

（11）除新鲜屠宰的禽畜肉食品外，中标人送货车辆应实行1小时配送圈运作，肉类、冰鲜类等需冷藏保鲜的，用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2至7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。

### 3.1.1.2. 食品名称(包含但不仅限于以下品种)

#### （1）猪肉

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	带皮上肉	15	带皮花肉	29	去皮上肉
2	去皮花肉	16	带皮猪蹄	30	去皮猪蹄
3	赤肉	17	枚肉	31	枚柳
4	一字枚	18	肉眼	32	猪展
5	鲜排骨	19	肋排	33	肉排
6	猪手、脚	20	龙骨	34	筒骨
7	尾脊骨	21	猪头骨	35	扇骨
8	肥肉	22	猪颈肉	36	圆蹄
9	蹄筋	23	猪肝	37	猪心
10	猪肚	24	猪腰	38	猪俐
11	猪尾	25	小肚	39	大肠
12	大肠头	26	粉肠	40	猪皮
13	猪肺	27	生肠	41	猪红
14	大油	28	猪肉滑	42	....

#### （2）牛肉

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	牛肉	5	牛霖	9	牛百叶
2	牛展	6	牛柳	10	牛坑腩
3	牛碎腩	7	牛肉滑	11	腌牛肉片

4	牛心	8	牛骨头	12	....
---	----	---	-----	----	------

### (3) 禽鸟

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	光鸡	5	线鸡	9	正宗走地鸡
2	老鸡	6	竹丝鸡	10	光鸭
3	水鸭	7	番鸭	11	光鹅
4	鹌鹑	8	乳鸽	12	....

### (4) 羊肉

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	羊肉	3	羊腰	5	羊骨头
2	羊腿	4	羊排	6	....

## 3.1.2 项目需求（适用于包组 2：水产海鲜和副食品）

### 3.1.2.1 包组 2 总体质量要求

(1) 一般情况下，水产海鲜必须鲜活，身体饱满结实，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，来源可靠放心，无毒，无害，无污染。

(2) 新鲜水食品的具体要求：要体态完整，体色正常，捞离水后，挣扎力大。

(3) 如需进行冷藏，冰鲜类食品存放期不得超过 48 小时。

(4) 冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖有冻结的透明粘液层，皮肤天然色泽明显。鱼体完整无伤残，带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼不应有残鳞片。另外鱼体富有弹性，手指轻按鱼体后，手指凹陷处可马上恢复。鱼应无异味有较温和的鱼腥味。

(5) 冷冻水产类解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻要求清晰列出食品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

(6) 水食品须出具贮存地的出入库检疫证明。

(7) 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。确保食品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、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，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

(8) 粮油及加工食品(例如干豆、豆腐、饺子皮、圆子等)须符合卫生，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官性状异常，并可能对人体

健康有害的物质。散装粉、面需提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的食品检验合格证书。

(9) 调味料、厨房辅材用品要提供 QS 认证、国家机关发出的食品检验合格证书。包装：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、食品合格证、保质期限、食品成分、厂家电话号码。供应方所提供食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。

### 3.1.2.2 包组 2 部分食品质量标准：

(1) 虾类：头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象；虾身清洁、无污染、无异味、肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色为优。

(2) 黄鳝：体态完整、体色正常、身上粘度较多、个头较大，且捞离水后，挣扎有力为优。

(3) 贝壳类：表面清洁完整、无寄生物、肉质新鲜、无臭味；两贝壳相碰发出实响，且响声均匀；在静水中会伸出触角为优。

(4) 干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满、肉丝清晰、粗且有特殊香气为优。

(5) 鱿鱼：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优；体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

(6) 海蜇：色泽乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

(7) 紫菜：形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美为优。

(8) 海鲜制品类包括但不限于鱼丸、墨鱼丸、鱼蛋、鱼腐等，要求新鲜。

(9) 肉皮：体表洁净无毛、白亮无残余肥膘、无虫蛀、干爽、敲击时响声清脆、质量均匀为优。

(10) 玉兰片：色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过 10-17cm 的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

(11) 黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀为优。

(12) 黑木耳：条形大而完整、耳瓣舒展少卷曲、内厚黑，富于光泽、体干不霉、无杂质为优。

(13) 银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品；朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次。

(14) 香菇：分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

①花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，

菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

②厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大，质量稍次。

③薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

④菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

（15）腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮。色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块最优；颜色较灰黄、干燥无碎块次之；颜色非常灰黄、无光泽、易碎、筋韧性最差。

（16）粉丝：粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥、不易折断、无斑点、黑迹、无霉变为优。

（17）蹄筋：后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好；前蹄筋体短而扁细、品质较差。

### 3.1.2.3. 食品名称(包含但不仅限于以下品种)

#### （1）水产海鲜

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	虾	4	干贝	7	紫菜
2	黄鳝	5	鱿鱼	8	海鲜制品
3	贝壳类	6	海蜇	9	....

#### （2）副食品

食品	食品	食品	食品	食品
1 糕点粉	21 猪油	41 柱候酱	61 白巧克力	81 面饼
2 精面粉	22 茄汁	42 黑芝麻仁	62 食用盐	82 米粉
3 淀面	23 全麦粉	43 鸡粉	63 九分白色纸杯	83 蛋挞皮
4 糯米粉	24 南乳	44 黑椒汁	64 圆形锡盏	84 椰浆
5 粘米粉	25 鲜生抽	45 紫菜	65 油纸	85 豆瓣酱
6 锡纸	26 白米醋	46 生抽	66 沙律酱	86 奶酱
7 栗粉	27 生粉	47 叉烧酱	67 面粉	87 干贝素
8 白冰糖	28 炼奶	48 X0 酱	68 鱼罐头	88 奶粉
9 冰糖片	29 酸梅酱	49 凝胶粉	69 沙司	89 豆豉酱
10 红片糖	30 原油晒豉	50 双效泡打粉	70 剁椒酱	90 散淀面
11 幼糖	31 龟苓膏粉	51 蛋糕油	71 蒜蓉辣椒酱	91 赤砂糖
12 幼砂糖	32 食粉	52 芝麻油	72 风味酱	92 麦片
13 淡奶油	33 花生油	53 植脂奶	73 陈醋	93 金沙馅
14 高糖酵母	34 腐乳	54 糕粉	74 肉松	94 烧烤汁
15 白芝麻	35 白糖	55 糯米	75 麦芽糖	95 保鲜袋
16 面包改良剂	36 老抽	56 方糖	76 玉米羹	96 保鲜膜

17 蜜糖	37 红豆馅	57 黄糖	77 菜籽油	....
18 白奶油	38 蚝油	58 姜豉	78 花生酱	
19 黄奶油	39 黄豆酱	59 调和油	79 玉米粒	
20 马蹄粉	40 盐焗鸡料	60 甜醋	80 桂花糖	

### 3.1.3 项目需求（适用于包组 3：果蔬类）

#### 3.1.3.1 包组 3 总体质量要求：

（1）投标人须提供投标截止时间前一年内，由国家认可机构出具具有“CMA”或“CNAS”标志的合格的检测报告复印件：

1）▲水果类（检测项目须包含但不限于：铅、总砷、汞）；

2）▲蔬菜类（检测项目须包含但不限于：铅、总砷、汞）；

（2）中标人经营场所应具备净菜工作间，能够为采购人提供净菜服务（投标人在投标文件中须提供经营场所的净菜工作间的现场相片）

（3）中标人每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。

（4）属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

（5）果蔬类应保持较好的色泽和新鲜度,利用率达到 95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的。果蔬应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止供应超过保质期限的。

（6）果蔬包装与标志要求：

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：每件包装须按《农食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。

（7）供应链要求：所有的来源须清晰。果蔬来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或果蔬专业流通市场，严禁收购散户农民的果蔬供应。

（8）对果蔬生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；果蔬采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

（9）对果蔬生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

（10）对果蔬生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在果蔬种植过程对水源进行 2 次监测。

（11）农药要求：种植使用的农药须符合安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用须建立记录；

（12）要求中标人的配送半径能够严格保证采购人在食品使用时间上的安排以及保证食

品新鲜，配送应实行 1 小时配送圈运作。

(13) 果蔬卫生质量要求：卫生质量指标、应符合我国无公害果蔬的卫生指标规定。

### 3.1.3.2 食品名称(包含但不限于以下品种)

#### (1) 蔬菜

序号	名称	序号	名称	序号	名称
1	潺菜	37	红尖椒	73	雪里红
2	苋菜	38	鲜淮山	74	榨菜丝
3	通心菜	39	土豆	75	什锦菜
4	春菜	40	莲藕	76	无叶酸菜
5	小白菜	41	西红柿	77	酸笋片
6	小塘菜	42	白萝卜	78	鲜木耳
7	菜心	43	红萝卜	79	绿色海带丝
8	奶白菜	44	青萝卜	80	带皮玉米棒
9	菠菜	45	冬瓜	81	去皮玉米棒
10	芥菜	46	苦瓜	82	荷兰豆
11	芥兰菜	47	白瓜	83	甜豆
12	西洋菜	48	青瓜	84	玉豆
13	生菜	49	茄瓜	85	白豆角
14	油麦菜	50	青木瓜	86	青豆角
15	枸杞叶	51	木瓜	87	番薯
16	椰菜	52	节瓜	88	蒜苔
17	苦麦菜	53	水瓜	89	青蒜
18	枸杞菜	54	丝瓜	90	干葱头
19	大白菜	55	南瓜	91	马蹄肉
20	小白菜	56	云南小瓜	92	鲜玉米粒
21	长白菜	57	浦瓜	93	鲜笋
22	京包菜	58	鲜草菇	94	洋葱
23	菜花	59	鲜冬菇	95	香芋
24	西芹	60	茶树菇	96	蒜头
25	正宗香芹	61	鸡腿菇	97	蒜米
26	椰子/个	62	鲜平菇	98	姜肉
27	香菜	63	金针菇	99	生姜
28	韭菜	64	百合/包	100	鲜沙姜

29	韭黄	65	酸豆角	101	绿豆芽
30	韭菜花	66	萝卜干	102	黄豆芽
31	生葱	67	萝卜条	103	本地新土豆
32	北方京葱	68	榨菜粒	104	无土番茄
33	莴笋	69	有叶酸菜	105	茅根/湿
34	西兰花	70	咸梅菜	106	竹蔗
35	圆椒	71	甜梅菜	107	沙葛
36	尖椒	72	榨菜/件	108	粉葛

## (2) 水果

几种主要水果质量标准：

1) 柑橘类(脐橙、蜜橘、西柚、蜜柚等)：果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、有色泽、无疤痕、不萎缩、变色、受挤压变形，柚类无褐斑、黑点。

劣质品：果皮有疤痕，失水干缩，腐烂霉变。

2) 苹果类(蛇果、青苹果、红富士等)：结实、多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱。

劣质品：腐烂发霉，果皮失水萎缩，有疤痕、有压伤。

3) 梨类(鸭梨、雪梨、贡梨、香梨等)：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、干皱，无压伤。

劣质品：失水干皱，无光泽，果皮变黑，切开心发黑，有冻压伤。

4) 水蜜桃：果皮粉红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。

劣质品：有压伤，开裂出水，变软过熟，腐烂。

5) 樱桃：果形圆而小，大小均匀，带鲜绿果柄，有弹性，果肉鲜甜多汁。

劣质品：疤痕、萎缩、破裂、腐烂、过熟、冻伤。

6) 浆果类(提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓)：果实结实饱满，大小均匀，无压伤。

劣质品：果粒脱落、开裂，压伤，破溃出水、腐烂。

7) 瓜类(哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等)：果形完整，结实、无开裂、压伤。

劣质品：有疤痕、压伤，出现黑斑，瓜身变软、腐烂。

8) 火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。

劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。

9) 枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。

劣质品：腐烂、变软、疤痕。

10) 芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。

劣质品：表皮发黑或黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。

11) 香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。

劣质品：表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。

12) 龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜多汁。

劣质品：表皮发黑，爆裂、出水。

13) 荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜味美，脆嫩多汁。

劣质品：表皮发黑，果实过软，失水干硬，爆裂。

14) 阳桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。

劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。

15) 黑红布林：果实圆形或椭圆形，颜色黑或暗红，结实有弹性，有光泽，果肉黄或红色，味甜美。

劣质品：疤痕、果顶开裂，发霉，失水萎缩，过熟变软，冻伤。

16) 菠萝：果皮厚、有突出果眼呈鳞状，果形椭圆，果肉黄色，肉质脆嫩爽甜，纤维少，冠顶叶青绿。

劣质品：通体金黄(已过熟)，果肉发软，果眼溢汁，表面发霉。

#### 四、项目实施要求

##### (一) 食品配送

1. 运输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。

2. 禽畜类、海食品类、果蔬类食品必须用冷藏功能正常且干净、整洁、卫生、无异味的冷藏车配送，干货类食品需用干净、整洁、卫生、无异味的货车运送。冷藏车在配送过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的，保证在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输处于恒定的环境中。

3. ▲中标人送货车辆应实行 1 小时配送圈运作，禽畜类、海食品类、果蔬类食品用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2 至 7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。(须提供承诺函)

4. 送货车辆应保持清洁；堆放科学合理，避免造成交叉污染；如对温度有要求的食品应确定温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5. 在本环节中应保证冷藏脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

6. 投标人的食品配送还应符合采购人在招标文件中列明的其他要求及投标人在投标文件中所作的其他承诺。

##### (二) 交货时间、交货地点

1. 中标人负责将所有物料配送到采购人指定的地点，(①国家税务总局阳江市税务局创



业路办公区（阳江市江城区创业路 88 号）；②国家税务总局阳江市税务局石湾北办公区（阳江市江城区石湾北路 163 号）；③采购人要求的其他配送点。）物料经采购人当场验收质量和数量后，将订货单一并交予采购人指定的收货人员，由收货人员签名确认后，将作为有效结算单据。

2. 中标人不负担采购人内部分发及内部分发配送过程所造成的食品损伤、损耗及其它人为造成的问题。

3. 中标人须按采购人订单规定的交货时间、地点，准确交货：

（1）采购人提前一天下午 5 点前以邮件、微信或电话方式向中标人下订单，订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量等。

（2）中标人应按采购人指定的食品品名、规格、数量等要求供货，如中标人在采购过程中认为订单食品需变动的，应提前致电告知采购人，征得采购人同意后方可变更订单内容。

（3）中标人负责食品运送且应确保运输车辆安全卫生、无污染，如因包装、运输、装卸过程中导致食品毁损、灭失、过期和变质的，中标人须及时更换或重新提供，并承担因此导致的采购人的损失。

（4）中标人应每日于 6 点 30 分前将蔬菜送达，于 8 点前将肉类和鱼类送达，粮油干货按周采购，一般为周日采购，将采购人订购全部食品送货到采购人指定地点，并由中标人送货员与采购人收货员共同进行验收，确认无误后双方在送货清单上签名确认。中标人所供食品与订单不符，或所供食品不符合质量要求的，采购人有权要求退换货或拒收，中标人应在当日约定时间前对短缺食品及时补送。

（5）如中标人延迟交货的，每出现一次须支付该批货款总额 1%的违约金，且采购人有权于当月结算应付款项中予以扣除。

4. 如需分批交货，中标人也应按照订单所注明的时间送货。

5. 服务期限内如因办公地点发生改变（仍在阳江市内）导致配送地点增减的，采购人有权要求中标人继续履行合同条款。

### **（三）质量的基本检查**

1. 应干净整洁，并符合相关验收标准；到达目的地时外包装完整，无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的应确定的温度与包装上指示温度一致，冷冻没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

2. 对检查如下：

（1）采购的所有食品须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范执行。采购的所有食品，其生产、经营证明文件须齐备，来源须明确，且具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的任何食品。禁止采购超过保质期限的任何食品。

（2）包装须符合国家规范。采购的所有食品不得存放在有害、有毒的容器内。包装上须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、名称和重（容）量、生产日期和保质期限

以及规格和 QS 认证等。

(3) 对不符合采购要求的所有食品由验收人员提出清退，退货前应实行留样备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测，相关费用由中标人负责支付。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

#### **(四) 检验及费用负担**

1. 如中标人不具备食品出厂检验能力，应按照就近的原则委托国家质检总局指定并同意公布的检验机构进行食品出厂检验。中标人具备食品出厂检验能力须按规定实施食品出厂检验，并向采购人提供每批食品检验资料。费用由中标人负担。

##### **2. 质量与检验：**

(1) 中标人应严格按照合同要求和国家有关行业标准生产和检验，确保食品质量。凡中标人提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等群体性事故，由中标人承担一切责任并赔偿一切损失。

(2) 中标人将食品运达交货地点后，采购人负责清点接货，如因运输过程中发生短少事件，由中标人负责处理。

(3) 中标人将食品运达交货地点后，采购人应立即派人员进行数量过磅或清点，按国家有关标准计算。

(4) 对有质量争议的食品可送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由中标人支付。

#### **(五) 定价方式**

**1. 食品结算单价确定方式：**中标人须每月向采购人提供一次食品价目表，经采购人与当月食品平均市场指导价格比对、核定后确定食品结算单价。核定的食品结算单价由采购人与中标人双方代表签字确认。

**2. 食品结算总价确定方式：**食品结算单价×食品数量×（1-中标下浮率\_\_%）。

**注：**

①平均市场指导价格由采购人指派人员到当地至少两家市场或超市进行调查收集。

②中标下浮率为固定比率，适用所有食品价款结算。

3. 中标人应承诺及时提供用户需求书所列的目录品种，中标人可以适当增加品种，该增加品种在采购人有采购需求时，经审批后可列入采购范围，采购价格参照上述定价方式确定，即**食品结算总价：**食品结算单价×食品数量×（1-中标下浮率\_\_%）。

#### **(六) 付款方式**

1. 在办理付款手续之前双方须对供应食品的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。

2. 中标人在完成供货订单后，凭国家增值税发票向采购人申请付款，采购人收到发票等相关资料并审核无误后在 30 个自然日内办理支付手续。

3. 每次按合同支付款项前，中标人应向采购人提供与支付金额相符的有效合规发票。否

则，采购人有权暂缓支付直至中标人提供符合规定的发票为止。

4. 违约责任：采购人逾期支付合同款项的，除应当支付合同款项外，还应当每日按欠付款项的 1%向成交人偿付违约金，但因中标人自身原因导致无法及时支付的除外。

5. 付款方式：采用银行转账形式。

6. 如遇财政拨款未到位情况，上述付款期限顺延，中标人不得追究采购人的相关法律责任。

### **（七）履约担保**

1. 中标人须在中标结果公告期满后 20 个自然日内按合同签订中标金额的 5%向采购人提交履约保证金。履约保证金应当以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交。合同期限届满前，履约保证金被采购人扣减的，中标人应在收到通知后 10 天内补足，否则，采购人有权视为中标人未按规定提供履约保证金。

2. 中标人未按规定提交履约保证金或履约保函的，采购人有权单方解除合同。

3. 中标人的履约保证金在本合同顺利履行期满后 30 个工作日内，由采购人以转账（支票）形式无息归还给中标人或终止履约保函期限。

### **（八）考核办法**

1. 考核范围和方式：对中标人的价格合理性、服务及时性、食品质量稳定性等项进行评分。中标人供货中出现伪劣、质次原料，除退换货外，同时处以相应的经济罚款，如查实后属有意行为的，即暂停进货并冻结资金支付。如出现危及安全的质量问题，按造成的后果严重程度处理，直至追究法律责任。

2. ★月度考核：考核评分实行百分制。根据考核评分表评定结果：85 分 $\leq$ 中标人得分 $\leq$ 100 分，采购人付当月结算总价 100%；80 分 $\leq$ 中标人得分 $<$ 85 分，采购人付当月结算总价 97%；75 分 $\leq$ 中标人得分 $<$ 80 分，采购人付当月结算总价 94%；中标人得分 $<$ 75 分，采购人付当月结算总价 91%（已罚扣的金额采购人不再支付）；若中标人月度考核得分 $<$ 85 分，中标人会被采购人约谈，双方进行沟通协调。中标人应当及时整改食品配送服务中存在的问题；若一个年度内，中标人月度考核得分 $<$ 75 分，且累计出现三次的，采购人有权单方解除合同。（须提供承诺函），注：月度考核细则详见附件一。

### **（九）★退出机制（须提供承诺函）**

1. 中标人全面切实履行合同义务及其承诺，在合同期满后自然退出，并在合同期满后 3 天内完全撤离采购人场所，不得以任何理由滞留采购人场所，否则中标人应赔偿因此给采购人造成的一切经济损失

2. 中标人在采购过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或在合同期内由于情况变化不再符合准入条件的，采购人有权单方解除合同，取消中标人配送资格，责令中标人限期退出。此外，采购人还有权要求中标人支付合同总金额 10%的违约金。

3. 中标人在合同期间未按配送要求提供食品，导致采购人人员无法正常就餐，达到两次的，采购人有权单方解除合同，取消其配送资格，责令限期退出。此外，采购人还有权要求

中标人支付合同总金额 10%的违约金。

4. 确认为中标人原因而造成的食物中毒事故或配送质量引发重大安全事故,采购人有权单方解除合同,取消中标人配送资格,责令中标人限期退出。此外,采购人还有权要求中标人支付合同总金额 20%的违约金及赔偿因此所造成的一切损失,同时追究中标人的其他的法律责任。

#### **(十) 保密条款**

中标人在实施食品配送期间,不得将配送的实际数量及配送地点泄露给其他企业或者个人,中标人必须指派相对固定的人员完成食品配送服务,食品配送人员必须遵纪守法、品行良好。

### **五、项目验收要求**

#### **(一) 检验流程**

一是要做好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备,并对商品的外观质量进行初步了解。二是应采取当场验收的方式,验收人须认真检验的质量要求,按索证→检查→过磅→入库的程序完成验收;三是须进行抽查验收,抽查样本数视实际情况而定,一般不少于 5%。

#### **(二) 验收工作人员应比较相关文件,以确保品种符合要求。**

如确定有所差异,应即刻通知送货人员。如发现有损坏的情况,应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对食品损坏情况进行拍照并存档。对于验收的全部信息数据,采购人的验收人员应和中标人一起确认,并保留双方签字单据。

#### **(三) 退(补)货流程**

对不符合采购要求的由验收人员提出清退,退货前应实行留样备案并做好登记,由双方共同签名确认,如双方对质量有争议可送国家质监部门检测,如检测结果属中标人的责任,相关检测费用由中标人支付。对缺斤短两(或含水量超标)的应按实际重量扣减,并记录下来,作为综合考核依据。出现退(补)货情况,应及时报告。在退货过程中,对有碍公共卫生安全的,应按国家有关规定处理或进行协议销毁,而不是退货给投标人。

#### **(四) 验收记录**

每次采购的食品都要登记记录,注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明验收意见和验收人的名字及日期。

中标人应在送货前提前通知采购人送货时间,以便做好交收工作。如中标人未能按时交货的。采购人有权自行采购,并由中标人承担因此产生的一切损失和费用(包括直接经济损失和间接经济损失)。

### **六、项目技术支持服务要求**

★投标人必须承诺,如果中标,将根据采购人的需求,提供食品初加工服务。

★投标人必须承诺,如果中标,中途更换项目经理的,需提供新项目经理身份证复印件及最近 1 年内任意 1 个月投标人为其缴交的社保记录。(投标时提供承诺函并加盖投标人公

章，格式自拟）

## 七、围猎条款

1、中标人在合同履行期间存在“围猎”采购人税务人员行为的(指以获取不正当利益为目的，采取馈赠礼品礼金、邀请娱乐旅游消费、提供便利条件等非正常交往手段“围猎”相关税务人员及其亲属)，自采购人及采购人主管机关认定或通报之日起三年内，采购人可以拒绝中标人参与其政府采购活动。

2、★中标人应当承诺履行不得“围猎”税务人员的义务，且承诺如在合同履行期间存在“围猎”采购人税务人员行为的，应承担相应法律后果，同时，自采购人及采购人主管机关认定或通报之日起三年内，不再参与采购人的政府采购活动。（须提供承诺函）

## 八、其他要求

1. 中标人应当表示认可、接受并将严格履行招标文件及合同载明的全部事项，中标人应在中标（成交）通知书发出之日起 10 日内将签字盖章的合同文本提交采购人。

2. 投标人应建立完善的管理体系，具有质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全体系认证等。

3. 投标人应当购买食品安全责任保险，确保食品安全，降低食品安全风险。

4. 投标人应当配备配送车辆、配送场地、冷藏库仓储、安全检测设施、配送服务团队等，确保能提供优质的服务。

5. 投标人应当制订成熟的服务方案，包括但不限于配送方案(项目的管理、配送、仓储、验收及应急方案等)、食品质量安全方案及措施（根据投标食品的来源、生长环境、加工、包装各环节的食品质量、安全管理方案及食品安全措施等）、售后服务方案（售后服务计划、增值服务、售后保证措施等）。

附件一：

### 阳江市税务局机关食堂食品配送单位考核细则

被考核单位：

考核月份：

序号	一级指标	二级指标	分值	评分标准	得分
1	流程管理	按时送货	12	送货准时，每天所需食品一并送达，（非不可抗力情况下，每延误一次扣 3 分，以此类推，扣完为止。如发现委托其他人或其他车代送不得分）。	
		足斤足两	8	送货出现缺斤少两的情况，若份量短缺达到该类食品配送量的 5%或以上，每次扣 2 分，扣完为止。	
		服务态度	8	配送人员应工作认真负责，工作细致，积极与采购人进行沟通协调，服务热情周到，讲卫生，讲文明。若配送人员出现野蛮运装货、无正当理由与食堂人员发生争执的，每次扣 2 分，扣完为止。	
		着装要求	4	配送人员每次配送都应着装整齐、干净卫生，若不符合着装要求的，每次扣 2 分，扣完为止。	
		配送车辆	8	禽畜类、海食品类、果蔬类食品必须用冷藏功能正常且干净、整洁、卫生、无异味的冷藏车配送，干货类可用干净、整洁、卫生、无异味的货车运送。提供的配送车辆必须符合采购人的要求，不符合要求的配送车辆每次扣 2 分，扣完为止。	
2	科学管理	结算精准	4	送货单上单价、发票上单价与每季度双方共同核定的食品价目表一致，送货单（结算凭证）项目齐全，机器打印清晰，配送物品清单与实际配送无差错，除特殊情况外（例如：食品缺货，采购人要求换货等）。	

				每发现一次不符合要求的扣 2 分。扣完为止。	
		货源组织	6	每次食品配送都要保证货源与采购人的要求一致。采购人有权不定期抽查食品的合格证和检疫证件及检测报告，投标人必须及时提供相关材料，若无法或不能及时提供的，每次扣 2 分，扣完为止。	
		及时整改	10	对于采购人的意见和建议要虚心接受，协调有效果，及时整改见实效的不扣分，整改效果不明显的，每次扣 2 分，扣完为止，未见任何整改效果不得分。	
3	质量管理	食品质量	20	发现配送食品质量不符合要求，采购人有权要求立即更换食品，并及时做好退换货登记，让双方共同签名确认，作为评分依据。出现食品质量不符合要求的每次扣 5 分，扣完为止。	
		采购行为	10	指采购人要求采购情况，发现一次不按实际要求采购的扣 2 分，扣完为止。	
4	廉政管理	廉政承诺	10	廉政承诺执行情况，发现中标人贿赂食堂工作人员的，每次扣 5 分，扣完为止。	
总分			100	考核总分	

注：每个单项分扣完为止。

考核得分：\_\_\_\_\_考核等级：\_\_\_\_\_

考核人：\_\_\_\_\_审核人：\_\_\_\_\_

考核日期：\_\_\_\_\_