

# 第五章 采购需求

## 一、项目背景

中国共产党北京市委员会党校（北京行政学院）（以下简称“党校”）是北京市委的重要部门，是培训全市局、处级领导干部和优秀中青年干部的学校，是干部培训的主渠道，是党的思想理论建设的重要阵地，是本市哲学社会科学研究机构和首都新型高端智库。党校食堂坐落有两处：校本部食堂位于北京市西城区车公庄大街6号，一分校食堂位于北京市朝阳区安外小关惠新北里10号。日常保障每天平均约1200人（含一分校约200人）就餐。保障就餐人员类别是学员、会议代表、研究生、教职工（含驻校服务团队员工）等。为加强党校食堂管理，降低采购成本，保证食品安全，做好餐饮服务，按政府采购规定，以公开招标方式，对党校食堂所需食品制作原辅材料（以下简称“食材”）的供应及配送服务进行招标。通过委托专业食材供应配送单位，使党校食堂所需食材安全、健康、无公害、价格透明、可追溯。本次采购遵循“节约成本、优化服务、保证质量、保障基本权益、服务党校”的原则。

## 二、服务要求

1. 食材种类包含但不限于采购人食堂日常运行所需蔬菜、水产、鲜果、鲜肉、禽蛋类、冻货、调料、粮油等。
2. 为保障采购人食堂的正常运行，供应配送的食材种类、生产商、规格、质量、数量等，须与采购人制订的食材采购需求一致。
3. 采购人提前一天以微信、电话、系统下单等方式向中标人提出所需食材需求，中标人负责按时按点供应配送，遇有紧急情况时除外。交货前发生的一切运输费、装卸费、搬运费等费用及毁损、灭失等风险全部由中标人承担。
4. 本项目采购预算金额，按照国家有关规定含扶贫助农产品份额（约30%），采购人食堂所需农副产品相应供应配送不在本次中标人服务范围，按国家扶贫农

副产品采购相关规定执行。

5. 本项目采购预算金额为预计金额，具体支出金额以实际发生为准，据实结算。

### 三、采购标准

#### 1. 总体质量要求：

1.1 食材主要产品（粮油类或肉类或调料类均可）符合 GB7718-2011 预包装食品标签通则、GB28050-2011 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则。生产厂家通过 ISO22000 食品安全管理体系、ISO9001 质量管理体系、ISO14001 环境管理体系认证。

1.2 食材进货渠道和出厂蛋禽肉类等检验合格证明等合格证明，食品外包装必须符合食品安全国家标准，且产品标示标签清晰合规，准确标明食品各类成分、添加剂、保质期等等标识。

1.3 食材必须符合《食品安全法》的规定，必须符合国家相关机构的颁发的检验检疫合格要求，农药残留符合规定。

1.4 食材包装应符合《财政部等三部门联合印发商品包装和快递包装政府采购需求标准（试行）》（财办库〔2020〕123号）的规定。

1.5 质食材量符合国家规定的食品卫生质量标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保安全、卫生。

1.6 食材来源必须清晰，确保配送原料可追溯、票证齐全，手续完备，符合采购人的卫生防疫要求。

#### 2. 肉类、水产及冻品类

2.1 所供各种肉类、水产及冻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，肉类保证来源于正规肉联厂，分割的猪肉每次送货时要有本地分割肉销售凭据，鲜猪肉每日新鲜、无异味。

2.1.1 鲜肉[白条猪]，去头、去蹄、去板油、去内脏。

2.1.2 中标人供应配送的肉类产品必须在本地相关主管部门报备，否则采

购人可拒绝收货。

2.1.3 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，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。

2.1.4 供应配送时，根据采购人要求提供肉联厂采购凭证。

2.1.5 供应配送时，须提供当批次猪和鸡鸭动物检疫合格证明文件。

2.1.6 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻猪肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时（含）以内（室温 20℃）。

2.1.7 各种鲜肉类的自然（基准）含水量：猪肉 62.1%，牛肉 63.3%，羊肉 63.1%，鸡肉 60.9%。同时猪肉、牛肉、鸡肉的含水量不得>77%，羊肉含水量不得>78%。（如国家或地区有新标准，按最高标准执行）。

#### 2.1.8 部分肉类质量参考标准：

序号	品类	质量参考标准
1	猪肉类	中瑞、鹏程、千喜鹤
2	鸡鸭肉类	华都、正大、六和
3	粮油类	古船、中粮、五得利
4	乳制品类	三元、伊利、光明
5	牛羊肉类	具备清真认可标志

参考品牌仅起说明作用，并没有任何限制性，不意味着排斥其他品牌或供应商。

### 3. 瓜果蔬菜、调料辅料类

3.1 供应产品的质量要求：辅料、调料类必须为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指 标 (mg/kg)
----	-------------

甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞（以 Hg 计）	≤0.01
铅（以 Pb 计）	≤0.2
砷（以 As 计）	≤0.5
氟（以 F 计）	≤0.5
硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）	≤4

### 3.2 具体感观要求：

3.2.1 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。

3.2.2 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。

3.2.3 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。

3.2.4 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。

#### 3.2.5 各类菜品具体要求：

**（1）叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。**

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。

**(2) 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，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

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、色泽一致，瓜条均匀，无疤痕，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

**(3) 根菜类：萝卜、胡萝卜等。**

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。

**(4) 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。**

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

**(5) 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。**

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

**(6) 豆类：豆扁、豌豆、毛豆等。**

属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

**(7) 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。**

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

**(8) 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。**

属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

**(9) 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。**

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

3.3 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当于受到地

方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

#### 4. 米面粮油类

##### 4.1 供应产品的质量要求：

4.1.1 必须符合卫生，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。

4.1.2 要提供 SC 许可证、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。供应方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。

4.1.3 如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，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。

4.1.4 如采购人需要，提供生产厂家出具的供货凭证材料。

##### 4.2 部分产品执行标准：

4.2.1 米类执行标准：GB2762-2012 GB2761-2011 GB2763-2014  
GB1354—2009

4.2.2 大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：

碎米总量 $\leq$ 17% （国家标准： $\leq$ 35%）

小碎米总量 $\leq$ 2% （国家标准： $\leq$ 2.5%）

不完善粒 $\leq$ 3.5% （国家标准： $\leq$ 4.0%）

黄米粒按国家标准执行。

检验项目	单位	标准要求
镉（以 Cd 计） $\leq$	mg/kg	0.2
汞（以 Hg 计） $\leq$	mg/kg	0.02
六六六（以成品粮计） $\leq$	mg/kg	0.05
滴滴涕（以成品粮计） $\leq$	mg/kg	0.05
黄曲霉毒素 B1 $\leq$	ug/kg	10

#### 4.3 油类执行标准:

SB/T10292-1998《食用调和油》国家标准

检验项目	单位	标准要求
透明度	-----	透明
气味、滋味	-----	气味、口感较好
色泽(罗维朋比色槽 133.4mm) ≤	-----	Y: 40; R: 5.0
水分及挥发物 ≤	%	0.10
杂质 ≤	%	0.10
酸价 ≤	MgKOH/g	1.0
过氧化值 ≤	Meq/kg	12
烟点 ≥	°C	-----
冷冻试验(°C冷藏 5.5h)	-----	-----

GB1534-2003《花生油》国家标准

检验项目	标准要求	
	一级	二级
色泽(罗维朋比色槽 25.4mm) ≤	黄 15; 红 1.5	黄 25; 红 4
气味, 滋味	具有花生油固有的气味和滋味, 无异味	
透明度	澄清、透明	
酸值 (KOH) / (mg/g) ≤	1.0	2.5
水分及挥发物/(%) ≤	0.10	0.15
不溶性杂质 (%) ≤	0.05	0.05
加热试验 (280°C)	无析出物, 罗维朋比色; 黄色值不变, 红色值增加小于 0.4	微量析出物, 罗维朋比色; 黄色值不变, 红色值增加小于 4.0, 蓝色值增加小于 0.5
溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出	不得检出
过氧化值/(m mol/kg) ≤	6.0	7.5

#### 4.4 油类质量要求:

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。

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, 中标人将承担全部责任。

#### 5. 干货类

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, 对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受; **散装豆类需提供生产厂家营业执照、国家机关发出的产品检验合格证书。**

注: 干货类必须标明农药残留, 花椒大料食用时限等。

**根据产品类别部分货品验收标准暂定如下(具体遵循包括但不限于以下标准, 如颁布最新标准的, 按照最新标准执行):**

绵白糖 GB /T1445-2018

鲜(冻)畜、禽产品 GB 2707-2016

蛋与蛋制品 GB 2749-2015

GB10132-2005 鱼糜制品卫生标准

GB10133-2005 水产调味品卫生标准

GB10136-2005 腌制生食动物性水产品卫生标准

GB10138-2005 盐渍鱼卫生标准

GB10144-2005 动物性水产干制品卫生标准

粮食 GB 2715-2016

淀粉制品 GB 2713-2015

酱油卫生标准 GB 2717-2018

食醋卫生标准 GB 2719-2018

食用盐 GB 2721-2015

酿造酱 GB 2718-2014

味精 GB 2720-2015

鸡精调味料 SB/T 10371-2003

白砂糖 GB / T 317-2018

食用植物油卫生标准 GB2716-2018

玉米油 GB/T19111

花生油 GB/T1534

蔬菜、水果卫生标准的分析方法 GB/T 5009.38-2003

食用菌及其制品 GB 7096-2014

酱腌菜 GB 2714-2015

罐头食品 GB 7098-2015

坚果与籽类食品 GB 19300-2014

干果食品卫生标准 GB 16325-2005

酸牛奶 GB 19302-2010

灭菌乳 GB 25190-2010

稀奶油、奶油和无水奶油 GB 19646-2010;

炼乳 GB 13102-2010;

## 四、报价要求

1. 以调价率的方式报价,调价率即以规定的基础价为基准,进行百分比报价,食材价格=基础价\*(1±调价率),中标人的报价应遵守“中华人民共和国价格法”。

2. 中标人以北京创价市场价格信息网的同种食材公示批发价的平均价作为报价基点。(如北京创价市场价格信息网上没有同种食材的,或出现但不限于暂停更新或故障等突发情况无法及时更新,双方采取议价的方式确定食材价格。)

此外,要求采用厂家最大规格供货,即同类产品有多个包装规格的,以最大规格产品作为报价及后续供货依据;所有食材必须是市场流通规格,不接受特制或定制食材。

3. 结算定价:采取每周一定价方式,采购人每周一以在北京创价市场价格信息网上公示的批发价平均价为基础价(出现但不限于暂停更新或故障等突发情况无法及时更新,双方采取议价的方式确定商品价格),按照中标人所报的相应产品调价率,确定本周供应配送食材的价格,并及时报采购人审核备案。如网上没有,再采取市场询价后双方议价方式确认,议价商品最终定价不得高于当地市场零售价。

## 五、食品安全要求

提供 100%安全食品,并达到质优、物美、价廉的合格食品,不得提供以下食品(由此造成的全部经济损失和法律责任由中标人负责):

1. 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常,对人体健康有害的食品。
2. 含有毒、有害物质或者被有害物质污染,对人体健康有害的食品。
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食品。
4. 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的猪肉及其制品。
5. 病死、毒死或者死因不明的猪肉及其制品。
6. 掺假、掺杂、伪造,影响营养、卫生的食品。

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. 超过保质期限的食品。
9. 其它违法违规行造成食品安全事件。
10. 中标人应严格遵守北京市及采购人的卫生防疫要求。
11. 中标人须对食品安全进行投保，投保金额不得低于本项目预算金额，投保期须涵盖本项目全部服务期限。

## 六、食材新鲜度要求

1. 保质期限为 1 个月(含)的，到达采购人食堂时，距生产日期不得超过 5(含)天。
2. 保质期限为 2 个月(含)的，到达采购人食堂时，距生产日期不得超过 7(含)天。
3. 保质期限为 3 个月(含)以下的，到达采购人食堂时，距生产日期不得超过 10(含)天。
4. 保质期限为 6 个月(含)以下的，到达采购人食堂时，距生产日期不得超过 30(含)天。
5. 保质期限为 12 个月(含)以下的，到达采购人食堂时，距生产日期不得超过 60(含)天。
6. 保质期限为 18 个月(含)以下的，到达采购人食堂时，距生产日期不得超过 90(含)天。
7. 保质期限若低于 1 个月的，到达采购人食堂时，应保证其保质期限未过半。
8. 规定无保质期的商品：
  - 8.1 蔬菜、鲜果、禽蛋、鲜肉类商品到达采购人食堂时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货。
  - 8.2 水产类商品到达采购人食堂时，应保持其鲜活，抽检不合格的产品应退换货。
  - 8.3 需要提供商品采购时间信息和建议的保鲜使用时限。

## 七、配送频率及时间要求

1. 中标人应及时、准确保障所需食材供应配送，保持 24 小时通讯畅通。食材配送实行每日配送制，原则上不低于每周 5 次，务必于约定时间将食材送至指定地点，零星采购应最晚于次日送货到指定地点。
2. 采购人因特殊情况需加送食材时，中标人务必按需准时送达，不得推诿延误。
3. 中标人应详细计划安排配送工作，防止误点错送，针对恶劣天气等不可抗力因素建立完善的应急保障机制以确保食材按采购人需求供应配送。
4. 因春节市场休市等因素短期内无法保障每天配送时，中标人需提前告知采购人，根据采购人需求，双方临时商定配送时间和方式。
5. 食材供应配送地点：采购人本部北京市西城区车公庄大街 6 号；采购人一分校食堂位于北京市朝阳区安外小关惠新北里 10 号。

## 八、配送要求

1. 中标人应为资质完备、信誉良好的守法公司，不得有任何关于食品安全、涉贿违法、服务恶劣的不良记录。
2. 中标人应管理正规、承接过国家机关、企事业单位等部门的配送任务，具备丰富的为大单位配送服务经验，熟悉采购人配送要求，有能力高质量的按需配送采购人所需食材。
3. 中标人应具备食材封闭保鲜配送的专用车辆及设备，在车辆限号时能够安排符合要求的其它车辆替换。
5. 中标人须安排该公司正式员工按时配送，要求针对采购人食堂所需食材固定配送人员（可采用轮班制），人员信息须提前报至采购人备案，该员工身体健康，无传染性疾病，无违法犯罪记录，持有公共卫生从业人员健康检查证，热情服务、遵规守法，具备较强的沟通能力和临时紧急配送调换的处置能力，满足采购人的疫情防控要求。
6. 中标人须保证能够对采购人安排专车配送，车辆信息需要提前在采购人备案，如有调整提前通知采购人，若因临时更换车辆人员导致无法进入配送现

场，中标人需要承担无法按时送货导致的全部责任。

7. 中标人须具有配送、分拣打包的能力，且须独立完成配送及分拣打包工作，不得挂靠其他公司，不得转包配送份额，具备合法完备的税务开票能力，禁止借用其他公司开票走账。

## 九、验收及检验要求

1. 验收：卸货前的检查，验收人员（包含采购人相应管理的人员和第三方餐饮服务单位相应业务人员）卸货前将对场地和验收设备做好准备，并对食材的外观质量进行初步了解。按照订购食材的品名、规格、产地、数量、包装、生产日期、保质期、检验（检疫）报告之规定进行初步验收，并出具收货凭证。如食材不符合本合同及订单要求的，中标人应按照本项目采购要求及时调整更换，采购人也可以拒绝接收。对于特殊情况下采购人无法在 8 小时内验收完毕的，应当在出具的收货凭证上注明待验收，同时告知验收完毕的具体时间。中标人负责验收合格前的一切费用（包括运输、包装、仓储等费用）。

2. 采取当场验收的方式，验收人员检验食材的质量，按索证→过磅→入库的程序完成验收，中标人尽可能提供原件，若原件只有一份而无法提供给采购人的，待采购人查验原件后，中标人须提供复印件给采购人留存。

3. 每批次每种食材均抽查验收。

4. 验收工作人员按本项目采购标准对食材进行抽查，以确保食材符合采购要求。如发现有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。对损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，验收人员应和中标人一起确认，并保留三方（采购人相应管理人员、采购人第三方餐饮服务单位相应业务人员、中标人）签字单据。

5. 对不符合质量要求的食材，由验收人员提出清退，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响采购人膳食供应为前提尽快补送。

6. 每次供应配送的食材都要登记记录，注明名称、数量等事项并在供应配送登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。验收完毕后，三方（采购人相应管理人员、采购人第三方餐饮服务单位相应业务人员、中标人）必须在收货清单上确认签名，收货清单作为采购人支付供应配送食材款的依据之一。

7. 涉及到检验检疫的产品，中标人需提供每批次产品的检验检疫合格证明。食材内在质量由中标人负责，当采购人对此存在质疑时，中标人同意采购人将该商品交质量监督检验机构检验，检验费由中标人承担。

8. 采购人可对中标人供应配送的食材进行多次的定期或不定期抽样送检，送检商品质量合格的，检验费由采购人承担，不合格的则由中标人承担。

9. 采购人在食材加工消费过程中，由政府专门机构依有关规定进行的质量跟踪检验，如检验部门收取费用的，检验费由中标人承担。

10. 上述检验应由中标人承担的费用，采购人需提供政府专门检验机构合法收费凭证和检验报告单，并以凭证金额向中标人结算。

## 十、结算

1. 中标人在结算时，应向采购人提供真实有效的增值税专用发票，属于自产的蔬菜和鲜蛋类商品可凭税务部门认可的有效收购凭证进行结算。

2. 采购人以下列方式结算食材款：转账支票或网上银行支付。

3. 双方确认的结算周期为：以自然月发生的食材供货款为结算周期。

4. 付款日期：双方对账结束并确认对账金额，中标人提供有效票据凭证后十五个工作日内。

5. 中标人所提供的增值税专用发票在国税部门未通过认证，中标人应在 5 日内更换。

## 十一、其他服务要求

1. 中标人如在配送过程中，出现发票造假、恶意抬价、刁难蛮横、以次充好、假冒伪劣等不法违规行为时，采购人有权单方面终止合同，造成损失由中标人承担。

2. 如采购人因采用中标人提供的食材，所造成饮食上的一切问题，由中标人承担所有的法律责任，并作出相关赔偿。

3. 中标人的配送人员应遵守法律，尊重行规，不得与采购人业务人员及委托管理的餐饮服务公司运营人员乱拉关系，不得有任何不法利益往来，一经发现，采购人有权单方面终止合同，并予以相应处罚。

4. 中标人的配送人员严禁泄露采购人信息，并提供个人身份证明，签定保密承诺书。

5. 中标人需具备应急采购、储备、运输等能力，并及时响应。因天气、市场休市、疫情、中标人自身等不可抗力原因无法按时供应配送时，中标人应启动应急预案，确保采购人的需求能按时、按质、足量供应配送到位。

## 十二、考核及惩罚条款

1. 采购人将对中标人的食材供应配送服务按统一标准进行考核管理。

2. 出现如下任一情形，一经查实，采购人将有权终止服务合同，并扣除中标人的全部履约保证金及当月服务费作为赔偿，对于未能涵盖的损失部分，采购人有权按照《中华人民共和国民法典》的规定向成交供应索赔：

2.1 中标人挂靠其他公司，转包配送份额，借用其他公司开票走账。

2.2 中标人在配送过程中出现发票造假、恶意抬价、刁难蛮横、以次充好、假冒伪劣等不法违规行为。

2.3 因中标人提供的食材造成严重食品安全事故的。

2.4 中标人的工作人员与采购人相关业务人员及委托管理的餐饮服务公司运营人员乱拉关系，有不法利益往来的。

2.5 中标人供货无法满足采购人的需求等情况。

3. 考核实行百分制计分管理，考核按月进行，如当月得分低于 85 分，每低 1 分扣除履约保证金的 2%作为惩罚（扣除后的履约保证金下月初应由中标人补足），如出现得分低于 65 分的情况，除扣除履约保证金外，给予警告和整改提醒，如后续服务期间再次出现得分低于 65 分的情况，采购人将有权终止本项目服务合同，并扣除中标人的全部履约保证金及当月结算款作为赔偿，对于未能涵盖的损失部分，采购人有权按照《中华人民共和国民法典》的规定向中标人索赔。除此以外，采购人还将按照合同条款的约定，对投标人的履约情况进行惩罚和监督。

指标	考核要素及扣分标准
----	-----------

价格 要求	针对网上没有公开价格食材或临时新增采买食材，及时提供市场价参考及报价依据、产品图片等，出现一次未能及时提供情形扣 2 分。
	结算单列示单价与网上发布价格（厂家定价）按调价率调整后的价格一致，每出现一次错误扣 3 分，扣完为止。
配送 要求	送货准时，所需食材按照约定时间一并送达，每出现一次半小时以内延误扣 3 分，延误一小时扣 10 分，若发现未使用报备人员送货的情形扣除 10 分。
	要求送货人员工作认真，服务热情周到，运输搬运文明，运送人员野蛮搬装或与采购人对接工作人员起争执，出现一次扣 4 分。
	食材不能按照订单配送时，提前与采购人联系，出现错送漏送，当天能补送的一次扣 2 分。当天不能补齐的一次扣 5 分。 每月退换货达 5 次以上扣 5 分，10 次以上扣 10 分；
	配送食材与要求的申购清单无差错，出现一次错误扣 2 分。
	送货单据、结算凭证打印清晰，品目齐全，出现一次问题扣 2 分。
商品 要求	产品来源合规，可提供产品采购单或供货协议等产品来源证明，供货产品与合同签订时的拟定品牌一致，产品证件（如 SC 认证、检验检疫合格证齐全），产品质量符合招标文件要求及其他验收标准，否则每发现一次质量问题扣 10 分，且中标人应及时更换问题产品，如未能及时更换直接扣除 20 分。
	送货无缺斤短两情况，若短缺分量达到该类食材单次配送数量 5%以上，出现一次扣 5 分
	产品包装完整，符合采购人指定要求，每出现一次问题扣 2 分。
	要求设专人负责采购人食材款结算及相关对接工作，根据采购人要求及时上报相关数据资料，如出现数据上报不及时情形发现一次扣 2 分，如出现联系人无法联络道的情形扣 4 分。
防疫 要求	中标人供应配送的食材、配送人员、配送车辆应严格遵守北京市及采购人的卫生防疫要求，违反一次扣 10 分。
科学 管理	运输车辆、仓库、周转箱保持清洁无异味，定期消毒，每发现一次问题扣 3 分，扣完为止
	针对配送服务中出现的问题及采购人提出的整改建议，虚心接受，及时改正，不及时整改者扣 4 分，及时整改但效果不明显扣 1 分。

结账 时间	按约定时间结账，如中标人未按约定时间结账，每出现一次扣 5 分，在接到采购人通知后仍未进行结账工作的，每拖延一个工作日扣 1 分，扣完为止。
----------	--

### 十三、本项目服务期限

2025 年 1 月 1 日至 2025 年 12 月 31 日