

采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)的规定。

2. “实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

3. 采购需求中出现的品牌、型号或者生产厂家仅起参考作用，不属于指定品牌、型号或者生产厂家的情形。投标人可参照或者选用其他相当的品牌、型号或者生产厂家替代。

4. 投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件，对招标文件提出的要求和条件作出明确响应，**否则将作无效响应处理**。对于重要技术条款或技术参数应当在投标文件中提供技术支持资料，技术支持资料以招标文件中规定的形式为准，**否则将视为无效技术支持资料**。

5. 投标人必须自行为其投标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

6. 所属行业依照《中小企业划型标准规定》(工信部联企业〔2011〕300号)及《国民经济行业分类》(GB/T4754-2017)的有关规定执行。

采购预算：3600000.00 元

序号	标的(服务)名称	数量及单位	所属行业	▲技术要求
1	岑溪市看守所押人员食材配送服务	1 项	批发业	一、项目概况 本项目为岑溪市看守所配送粮食、蔬菜(水果)、肉(食类)、蛋或鱼虾、豆制品(以干豆汁)、食用油、调味品、其它食材按采购人实际需求分期分批提供；采购人收押人数最大约 350 人(人数仅供参考之用，实际供货数量以采购人每次提供的订单为准)，中标供应商按质按时按量提供商品配送服务，合同履行期限为自签订合同之日起 36 个月。 二、食材质量要求 供应商需对所配送食材的品质负责，供应商提供的每种食材应符合该种食材的现行最新国家强制性标准，各种食材均在保质期限内且剩余保质期不少于保质期的三分之二并应同时满足如下要求： 1. 大米：符合最新食品安全国家标准，碎米率总量小于等于 25%，杂质小于等于 0.3%，黄米粒小于等于 1%，水分小于等于 14.5%，无异常色泽和气味，农药残存不得超过国家有关标准，按每 25 公斤一袋，用织塑袋封装。

			2. 肉类：须具备动物检疫合格证明，来自非疫区，由合法屠宰场所完成屠宰，外观、色泽及气味均正常的新鲜健康肉品；不得提供或混有次鲜、变质、急宰、病死动物肉品或掺假、注水肉品。 3. 预加工类：须使用符合国家质量标准的鲜活原材料、食品添加剂和饮用水，按符合卫生要求的流程及工序加工，使用食品用包装材料和容器进行包装，并详细标注名称、生产地址、生产者、生产日期、保质期限及贮存方法等信息。 4. 食用油类：符合最新食品安全国家标准，不得混有低级别的食用油或非食用油，不得添加任何香精和香料，按需提供批次。 5. 蔬果类：新鲜、无腐烂；种植蔬果的生产地块须符合环境质量标准，具备良好的生态环境；灌溉水源须符合国家相关水质标准；适量施用优质化肥，农药残留标准符合现行国家标准要求。若不符合，必须接受退货处理并承担违约责任。 6. 调味品类：符合采购人的品牌要求及品质标准。 7. 冻品类：符合最新食品安全国家标准。具有动物检疫合格证明、“SC”食品质量认证标志。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。冷冻禽类食品解冻后净重不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。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。 8. 鲜活水产品：新鲜、无病毒，不含有害物质，禁止来自疫区或受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品。 9. 蛋类：新鲜、蛋黄完整、非人造。 10. 豆制品：来源于正规厂商，使用食品级包材，装盒后密封并标注生产日期。 11. 其他类：符合采购人的要求及标准，根据有关规定，具体以岑溪市看守所通知为准。 三、包装要求 供应商对食材的包装须符合现行国家标准或行业标准，按照食材特性使用适当的包装方式（冷鲜制品须冷藏、冷冻或采用其他保鲜方式），确保食材新鲜无变质的运抵采购人指定交付地点。如采购人对食材包装有特殊需求的，以采购人每次通知为准。 四、票证要求 <table><tr><th>货物类别</th><th>验收索证要求</th></tr><tr><td>水果类</td><td>出具该批次的检验报告</td></tr></table>	货物类别	验收索证要求	水果类	出具该批次的检验报告
货物类别	验收索证要求						
水果类	出具该批次的检验报告						

				<table><tr><td>粮油面类</td><td>出具该批次的检验报告</td></tr><tr><td>米面豆制品</td><td>出具该批次的检验报告</td></tr><tr><td>瓜果蔬菜类</td><td>出具送货当天的检验报告</td></tr><tr><td>冻品类</td><td>出具该批次的检验报告</td></tr><tr><td>畜肉类</td><td>出具送货当天的《动物检疫证明》</td></tr><tr><td>禽肉蛋类</td><td>出具送货当天的检验报告</td></tr><tr><td>活鲜水产类</td><td>出具送货当天的检验报告</td></tr><tr><td>酱料干货类</td><td>出具该批次的检验报告</td></tr><tr><td>奶制品及饮品</td><td>出具该批次的检验报告</td></tr></table>	粮油面类	出具该批次的检验报告	米面豆制品	出具该批次的检验报告	瓜果蔬菜类	出具送货当天的检验报告	冻品类	出具该批次的检验报告	畜肉类	出具送货当天的《动物检疫证明》	禽肉蛋类	出具送货当天的检验报告	活鲜水产类	出具送货当天的检验报告	酱料干货类	出具该批次的检验报告	奶制品及饮品	出具该批次的检验报告
粮油面类	出具该批次的检验报告																					
米面豆制品	出具该批次的检验报告																					
瓜果蔬菜类	出具送货当天的检验报告																					
冻品类	出具该批次的检验报告																					
畜肉类	出具送货当天的《动物检疫证明》																					
禽肉蛋类	出具送货当天的检验报告																					
活鲜水产类	出具送货当天的检验报告																					
酱料干货类	出具该批次的检验报告																					
奶制品及饮品	出具该批次的检验报告																					
				供应商需承诺所供货物票证符合上述要求，若不符合，必须接受退货处理并承担违约责任。 五、配送要求 1. 交货地点：岑溪市看守所或采购人指定地点。 2. 首次供应时，应提供中标供应商的《营业执照》《食品经营许可证》复印件予采购人存档。每次供应时应提供自检或委托第三方检验的盖有中标供应商公章的货物清单。 3. 整个运输过程必须采用符合卫生要求的专用载具运输，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。 4. 蔬菜供应的品种安排： ①主菜品种由供求双方根据季节协商安排，确保每周供应不少于 5 个品种。 ②配菜、肉类品种按采购人需求供应。 5. 每天送货时间按采购人实际需求，中标供应商在接到采购人通知后备齐货物，按约定时间送抵交货地点。除不可抗力，中标供应商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，应提前通知中标供应商。中标供应商不能按时、按质、按量供货，导致岑溪市看守所在押人员无法正常供应伙食的，采购人有权自行采购同等质量的货物，由此造成的经济损失和责任均由中标供应商承担，并承担违约责任。 六、其它要求 1. 所有配送食材须为非进口食材（进口食材指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自境外的食材）。 2. 中标供应商应指派专业配送服务团队，服务团队成员不少于 3 人(其中不少于 1 名项目负责人)，服务团队全部成员必须持个人健康证上岗，并报采购人备案。如需调整服务团队成员，须在调整前 3 个工作日内书面向采购人提出申请，说明调整理由，经采购人书面同意后方可调整服务团队成员。 3. 中标供应商必须负责每日食材的运输、包装、交货以及途中冷																		

			链和售后服务、质量检测等工作，采购人每月对食材抽样送检，如出现二次检测农药各污染物超标或“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品等严重情况的，采购人有权追溯中标供应商责任；造成采购人损失的，承担由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），情节严重报相关部门处理。 4. 未得采购人书面同意，中标供应商不得转包或分包项目内容，中标供应商转包或分包项目内容的，采购人有权追溯成交供应商相关责任，并承担由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）。 5. 中标供应商及配送服务人员必须遵守采购人日常管理相关制度规定（包括但不限于卫生防疫要求、保密管理、安全管理等），在工作范围内服从采购人调动指挥。 6. 中标供应商不得变更采购人指定供应的食材，并严格按采购人要求的商标、名称、产地、规格和重量等条件供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应提前 1 个工作日书面向采购人申请。 7. 采购人将每天按合同约定的标准对食材进行认真验收，对不符合规格要求的食材，中标供应商必须无条件退货；中标供应商未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的食材，采购人退货后将记录在案，并由中标供应商承担违约责任，除要承担因此产生的一切损失和费用外，如情节严重的报相关部门处理。 8. 中标供应商在项目实施前必须建立并执行严格的进货查验、索证索票和进货台账制度，保证供应食材必须有追溯标志和溯源渠道查询。采购人可随时调取中标供应商查阅食材的各环节相关记录（包括原材料采购记录、原辅料的合格证明及验收记录、原辅料进出仓记录、生产过程记录、成品进出仓记录、成品检验报告、冷链运输记录等）。 9. 中标供应商须具备自有（租赁）运输车辆不少于 1 台，并具备足够的冷链配送运输能力，且在合同服务期限内不得随意更换车辆。 10. 中标供应商需具备应急配送能力，并针对本项目拟定应对突发事件（传染病或食品安全事故等）的应急处理措施和应急服务预案。应急配送不得晚于 15 分钟响应，至少 2 小时内到达指定配送点。 11. 中标供应商有以下行为，经调查属实的，采购人将立即报相关部门处理，如涉嫌违法犯罪的，将依法追究相关法律责任：
--	--	--	---

			1) 弄虚作假, 提供虚假材料取得中标供应资格的; 2) 中标供应商有将项目转包、分包行为的; 3) 经营情况发生重大变更, 已经不具备承接本项目能力的; 4) 无正当理由拒绝履行合同向采购人供货的; 5) 有行贿等不正当竞争行为的; 6) 因所供货物质量原因导致看守所内发生食品安全事故的; 7) 所供应货物存在故意假冒伪劣行为的; 8) 因供应商原因导致看守所内发生监管安全事故的; 9) 工作人员为看守所在押人员私传违禁品、违规品、危险品、信件、口信等违反采购人管理规定的; 10) 有其它违法违纪行为的。 12. 中标供应商必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度, 保证食品安全, 有明确的食品安全责任人。因所供货物质量原因导致看守所内发生食品安全事故, 采购人有权进行处罚、扣除全部履约保证金外, 中标供应商还需赔偿救治经费及误工损失。 13. 由于看守所工作的特殊性, 中标供应商应确保本单位与岑溪市看守所对接的工作人员无违法犯罪前科, 并做好相关教育工作, 严格遵守看守所出入监门和物品携带等各项规定。 14. 中标供应商须持有或承诺在中标后购买有效的保额不低于人民币 100 万元的食品安全责任险并将本项目纳入保障范围; 或单独为采购人提供一份以采购人为受益人、保额不低于人民币 50 万元、承诺期限在本合同期限内的食品安全责任险。本项目服务期限应在该保险期限内, 并将该保险合同复印件作为签署项目合同的附件, 否则采购人有权上报监管部门处理, 由此引发的所有损失由中标供应商负责。 15. 中标供应商在履行合同过程中如违反《中华人民共和国民法典》及其它相关法律法规的, 则应承担相应的法律责任。 16. 中标供应商不得因财政资金未支付到位而单方面中止食材配送服务。
▲一、商务条款			
合同签订时间		自中标通知书发出之日起 25 个日历日内。	
服务期限及地点		服务期限: 自签订合同之日起 36 个月。 服务地点: 岑溪市看守所或采购人指定地点。	

报价要求	1. 本项目使用折扣报价，有效的折扣以百分比表示，范围在 0%~100%之间（如：100%、99%、98%...），报价折扣必须为正数报价，不得存在区间值（例如：折扣 95%~98%）。如出现超出报价折扣范围、折扣为负数、折扣存在区间值，则认定为报价无效，按无效投标处理。 2. 以供货价（基准价）乘以中标供应商实际供货的数量乘以折扣，按月进行结算（月结算总价=基准价×实际供货量×折扣）。本项目 3 年采购预算金额约为人民币 3600000 元，供应商按采购人需求适当调整食材配送，在押人员伙食保障达到相关标准。 3. 供货价（基准价）定价时间：以 1 个自然月为周期，每月 21 日（如与周末、节假日，经双方协商后可提前或顺延 1 天至工作日）为定价日，确定下一周期的食材价格。 4. 供货价（基准价）定价规则：①以定价日当天岑溪市市场价格且经采购人审核同意后的价格作为基准价。②上述专栏无相关信息的其他类别食材，以采购人所在地附近周边市场随机抽取 3 家或以上同类食材的平均价或双方协商价格（协商价不得高于相关市场或超市的价格）且经采购人审核同意后的价格作为基准价。
付款方式	中标供应商按采购人要求完成当月供货后，于次月 10 日前凭正式等额发票、食材配送汇总表、每周配送计划及双方确认情况向采购人申请付款，采购人收到申请后在 10 个工作日内结清货款。如中标供应商对货款支付相关事宜存在异议的，须提前 1 个月向采购人书面提出申请及说明理由。
验收标准	1. 符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 2. 验收工作的一般程序为：根据订货计划的具体要求，采购人对所购物料进行清点，对外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。验收结束后，采购人验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换，并在 1 小时内按质按量要求重新送达，不按要求送达的，成交供应商必须无条件退货或更换商品。 3. 其他未尽事宜应严格按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》（桂财采〔2015〕22 号）以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205 号）规定执行。 5. 验收产生的费用由中标供应商负责。
验收办法	1. 验收工作由采购人和中标供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人验收小组的感官检验、外观检验和试用检验。若产品外观、包装、形式不符合要求，或感官检验不能达到食品卫生要求，采购人当即拒收；中标供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚。 2. 由岑溪市看守所验收小组成员按标准对供应商供应食材进行验收，验收合格双方均需在《送货单》上签名确认。 3. 双方对质量有争议，如需将食材送至具有资质的质量检测机构检测的，检测费验收产生的费用由中标供应商负责。 4. 合同期内，采购人将对货物质量进行不定期的抽查（食品安全事故调查、接到

	投诉调查而送检不受此次数限制)，质量检验费用由中标供应商支付；对抽查发现食材质量（含包装）不合格的，责成供货商对该批次产品作出更换、退货、扣除 50%履约保证金、情节严重移交相关部门处理；合同期内两次抽查发现不合格的（可为相同或不同货物）或供应商收到三次（含）以上违规通知函的，全部扣除全部履约保证金。
其他要求	1. 采购人与中标供应商签订合同后五个工作日内，中标供应商须向采购人提交人民币 2 万元的履约保证金（包括但不限于支票、汇票、本票、银行或保险公司出具的保函等非现金形式） 2. 因供应货物时间、数量、质量等原因造成采购人无法正常供应伙食的，每次将扣除 10%的履约保证金。 3. 如在合同执行期间因中标供应商违约导致履约保证金部分扣除的，中标供应商需在五个工作日内将扣除的履约保证金补齐。 4. 如中标供应商在合同执行过程中单方面终止合同或违反合同条款，履约保证金不退还。 5. 中标供应商无违约情况或违约后已补齐履约保证金的，在完成其合同义务，包括任何保证义务后 30 日内，一次性无息退还履约保证金。 6. 项目服务期间如出现人员人身、财产安全事故、损失等由中标供应商全部负责，采购人不负任何责任。
二、与实现项目目标相关的其他要求	
（一）投标人的履约能力要求	
管理体系要求	具体见“评标方法及评标标准”。
业绩要求	具体见“评标方法及评标标准”。
（二）其他要求	
1. 供应商可根据自身情况编制项目食品配送服务方案、食品卫生及安全保障、人员配置、仓储能力等。 2. 供应商可根据自身情况提供相关商务分证明材料等。	