

采购需求

说明：

1.为落实政府采购政策需满足的要求（根据项目实际情况填写内容）

（1）本竞争性磋商采购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）服务项目中包含货物的，根据《财政部发展改革委生态环境部市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）和《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号）的规定，采购需求中的产品属于节能产品政府采购品目清单内标注“★”的，供应商必须在响应文件中提供所竞标产品的节能产品认证证书复印件（加盖供应商公章），否则响应文件作无效处理。如本项目包含的配套货物属于品目清单内非标注“★”的产品时，应优先采购，具体详见“第四章评审程序和评定成交的标准”。

2. “实质性要求”是指采购需求中带“▲”的条款或者不能负偏离的条款或者已经指明不满足按响应文件作无效处理的条款。

3. 不需要供应商对采购需求响应为具体数值的，此采购需求的数值后将以◆号标注。

4. 中小企业划分标准所属行业名称：其他未列明行业（行业名称及划分见本章附件2）

服务需求一览表						
标段		/分标				
	序号	采购服务名称	单位	数量	服务参数	分项预算合计（元）
采购清单及服务参数	1	上林县公安局各单位食材采购及配送项目	项	1	一、蔬菜类配送服务 1.配送服务内容： （1）西红柿：颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，肉厚籽少，无叶、无腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形、表面光滑无干疤。 （2）冬瓜：皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小有一定硬度。无压伤、烂斑、较软，肉无空隙、水分少、发糠。表皮平整光滑、无外伤腐烂。 （3）南瓜：颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜、表面硬实，无斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形。 （4）茄子：色正（青、紫、白）、形正（棒形、卵形、灯泡形）、表面光滑有光泽，有弹性不软、无压伤、虫蛀、烂斑、皮皱。 （5）包心菜：叶新鲜光泽，棵株大、完整，包心坚实	2900000.00

				<p>紧密，根部断面洁白完整无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎焉、包心松、泥土，无苔。</p> <p>（6）白萝卜：颜色洁白发亮，表面光滑、细腻，形体完整，底部切面洁白水大，肉嫩脆，无糠心、空心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土、黄斑、褐斑。</p> <p>（7）红萝卜：颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆、中心柱细小，无硬芯，表皮无争缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。</p> <p>（8）青瓜：颜色青绿，瓜身细短、条直均匀瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，无压伤、腐烂、断裂色黄、皮皱、肉白或空心。</p> <p>（9）洋葱：鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚完整无损，抱合紧密，球茎干度适中、有一定硬度。无腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、泥土。</p> <p>（10）白菜：外叶淡绿色、奶黄色；内叶乳白色，棵株大、完整、新鲜有光泽。包心坚实紧密无发芽，根部断面洁白完整，无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎焉、包心松、泥土。</p> <p>（11）丝瓜：皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无弯曲、伤疤、烂斑、色发黄、皮粗糙。</p> <p>（12）葱花：叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。</p> <p>（13）生姜：肉质坚挺、肥厚,不酥软，色浅黄，有光泽、无病虫伤疤。</p> <p>（14）蒜米：色白、脆嫩、无发芽。</p> <p>（15）蒜苗：叶片鲜嫩青绿（蒜黄为嫩黄色），假茎长且鲜嫩雪白，株棵完整粗壮，无折断，叶片不干枯，无斑点，蒜苗干净无泥土。</p> <p>（16）芹菜：根部干净、颜色翠绿、无斑点，叶翠绿。</p> <p>（17）食用菌类（凤尾菇、鸡腿菇、金针菇、茶树菇）：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；配送时必须经过农药残留检测并出具农药等残留指标检验合格证明</p> <p>（18）其它蔬菜根据蔬菜市场调整品种。</p> <p>▲2.质量要求：蔬菜必须保证是新鲜蔬菜，且保持较好色泽及新鲜度，不带黄叶、泥巴等，每批次蔬菜必须经过农药残留检测并提供具有相应资质的第三方检测机构出具的农药等残留指标检验合格证明。</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>3. 配送地点：包含但不限于采购人机关及采购人食堂的下属单位及派出机构。</p>	
				<p>二、肉类配送服务</p> <p>1.配送服务内容：</p> <p>（1）新鲜猪肉：肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无病、毒猪肉。</p> <p>（2）排骨：外观颜色鲜红，粉红色，拿手指按压排骨，排骨上的肉能迅速地恢复原状，骨断裂处为鲜红色，骨带的肉鲜亮，不沾手，腥膻味。</p> <p>（3）新鲜牛肉：肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复、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、无寄生虫、无注水，无禽流感病毒。</p> <p>（4）新鲜羊肉：肉色鲜红而且均匀，有光泽，肉细而紧密，有弹性，外表略干，不粘手，气味新鲜，无其他异味。</p> <p>（5）其它肉类根据市场肉类情况调整品种。</p> <p>▲2.质量要求：符合国家新的食品安全法的要求和标准，保证优质、安全可靠，冷藏状态下配送，配送时出具相应的肉品品质检验证和动物检疫合格证明,肉类必须是屠宰的新鲜肉。</p> <p>3. 配送地点：包含但不限于采购人机关及采购人食堂的下属单位及派出机构。</p>	
				<p>三、禽蛋类配送服务</p> <p>1.配送服务内容：</p> <p>（1）新鲜鸡肉：眼球饱满、鸡肚内无一切内脏。皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色。肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复。具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露，无禽流感病毒。</p> <p>（2）新鲜鸭肉：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、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味，无禽流感病毒。</p> <p>（3）蛋类：优质，产品符合国家食品安全要求，证照齐全，品质新鲜、清洁干燥、外壳坚固无破损完整，色泽自然有光泽,不得来自疫区；</p> <p>（4）其它根据市场情况调整品种；</p>	

				<p>▲2.质量要求：符合国家新的食品安全法的标准和要求，保证优质、安全可靠，肉类冷藏状态下配送，配送时出具相应的动物检疫合格证明，肉类必须是屠宰的新鲜肉。</p> <p>3. 配送地点：包含但不限于采购人机关及采购人食堂的下属单位及派出机构。</p>	
				<p>四、冻品类配送服务</p> <p>1.配送服务内容：</p> <p>（1）冻猪肉：肉类解冻后，色泽正常，无霉点、肉质紧密、坚实，不黏手，无异味；</p> <p>（2）冻鸡肉：去毛干净，无内脏，解冻后，色泽正常，无霉点、肉质紧密、坚实，不黏手，无异味；</p> <p>（3）牛肉丸：新鲜、无异味，不是病毒牛肉做成的制品，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚；</p> <p>（4）鱼丸：包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚；</p> <p>（5）其他预包装半加工的冷冻食品：包装要有生产日期标识，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。</p> <p>▲2.质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准，保持较好的外观，达到合格的等级，供货时的剩余保质期不少于三分之二，冷藏状态下配送，每批次配送时必须提供对应批次食材原材料检测报告。</p> <p>3. 配送地点：包含但不限于采购人机关及采购人食堂的下属单位及派出机构。</p>	
				<p>五、鲜活水产类配送服务</p> <p>1.配送服务内容：新鲜、无病毒、不含有害物质，禁止采购来自受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品，其根据市场情况调整品种</p> <p>▲2.质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求。需剖杀的鱼要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼腮、腹内黑膜。</p> <p>3. 配送地点：包含但不限于采购人机关及采购人食堂的下属单位及派出机构。</p>	
				<p>六、水果类配送服务</p> <p>1.配送服务内容：各类时令水果。</p> <p>2.质量要求：</p> <p>（1）果实结实、有弹性，汁多肉甜味足，手掂重量合理，未失水干缩，柄叶新鲜，果形完整，个体均匀，</p>	

				<p>带本色香味，表皮颜色自然有光泽，无疤痕、变色或受挤压变形、压伤，无虫眼或虫啃咬过的痕迹，无过熟、腐烂现象。</p> <p>▲（2）必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求。</p> <p>3. 配送地点：包含但不限于采购人机关及采购人食堂的下属单位及派出机构。</p>	
				<p>七、豆类、豆制品类配送服务</p> <p>1.配送服务内容：</p> <p>（1）黄豆:色泽为黄色或者淡黄色，脐为黄褐、淡褐。颗粒圆形饱满，无异味，无蛀虫腐烂。</p> <p>（2）绿豆：新鲜绿豆颜色呈绿色，陈的则为灰绿色，无杂质、碎末、生虫的现象。颗粒圆形饱满，无异味，无蛀虫腐烂。</p> <p>（3）豆制品类</p> <p>1）豆腐：色泽洁白，形态完整，质地细腻，有弹性，无酸味，无卤味，水分适度。</p> <p>2）豆腐丝、豆腐干、豆腐泡：表面清爽无粘液，无酸味、霉变。</p> <p>3）干豆腐：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>4）油片：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>5）油果：产品符合国家食品安全要求，新鲜，无异味，无腐烂。</p> <p>▲2.质量要求：符合国家食品安全法规定标准。豆制品类必须具有食品生产许可证和产品合格证，供货时的剩余保质期不少于三分之二。</p> <p>3. 配送地点：包含但不限于采购人机关及采购人食堂的下属单位及派出机构。</p>	
				<p>八、调味品配送服务</p> <p>1.配送服务内容：生抽、老抽、蚝油、盐、白糖、白醋、鸡精、辣椒酱、豆瓣酱、生粉、腐乳、陈醋、麻辣酱、十三香、米酒等日常调味品。</p> <p>▲2.质量要求：</p> <p>1.必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，有 SC 食品生产许可证编号；</p> <p>2、品质良好，包装完好、产品供货时的剩余保质期不少于三分之二；</p> <p>3、无发霉变质。</p> <p>3. 配送地点：包含但不限于采购人机关及采购人食堂</p>	

					<p>堂的下属单位及派出机构。</p>	
					<p>九、湿米粉配送服务</p> <p>1.配送服务内容：湿米粉。</p> <p>▲2.质量要求：符合 DBS45/050-2018《鲜湿米粉》要求，符合《中华人民共和国食品安全法》要求，拥有 SC 食品生产许可证编号，包装要有生产日期、生产厂家、生产地址等标识，且包装标识必须符合国家法定标准。</p> <p>3.配送地点：包含但不限于采购人机关及采购人食堂的下属单位及派出机构。</p>	
					<p>十、大米配送服务</p> <p>1.配送服务内容：大米</p> <p>▲2.质量要求：</p> <p>（1）必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，有 SC 食品生产许可证编号。</p> <p>（2）具体质量标准：</p> <p>1) 优质籼米：</p> <p>一级：碎米总量≤10.0%，其中小碎米含量≤0.2%；加工精度：精碾；垳白度≤2.0，品尝评分值≥90 分，直链淀粉含量 13.0%~22.0%，水分含量≤14.5%，不完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤0.5%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>二级：碎米总量≤12.5%，其中小碎米含量≤0.5%；加工精度：精碾；垳白度≤5.0，品尝评分值≥80 分，直链淀粉含量 13.0%~22.0%，水分含量≤14.5%，不完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤0.5%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>三级：碎米总量≤15.0%，其中小碎米含量≤1.0%；加工精度：适碾；垳白度≤8.0，品尝评分值≥70 分，直链淀粉含量 13.0%~22.0%，水分含量≤14.5%，不完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤0.5%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>2) 优质粳米：</p> <p>一级：碎米总量≤5.0%，其中小碎米含量≤0.1%；加工精度：精碾；垳白度≤2.0，品尝评分值≥90 分，直链淀粉含量 13.0%~20.0%，水分含量≤15.5%，不完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂</p>	

				<p>质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。</p> <p>二级：碎米总量$\leq 7.5\%$，其中小碎米含量$\leq 0.3\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 4.0，品尝评分值≥ 80分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。</p> <p>三级：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.5\%$；加工精度：适碾；垩白度≤ 6.0，品尝评分值≥ 70分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 20.0\%$，水分含量$\leq 15.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。</p> <p>3) 籼米：</p> <p>一级籼米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.0\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 3.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。</p> <p>二级籼米：碎米总量$\leq 20.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.5\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量4.0%；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。</p> <p>三级籼米：碎米总量$\leq 30.0\%$，其中小碎米含量$\leq 2.0\%$；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq 6.0\%$；水分含量$\leq 14.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。</p> <p>4) 粳米：</p> <p>一级粳米：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.0\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 3.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。</p> <p>二级粳米：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.5\%$；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq 4.0\%$；水分含量$\leq 15.5\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、</p>	
--	--	--	--	---	--

				<p>气味：正常。</p> <p>三级粳米：碎米总量≤20.0%，其中小碎米含量≤2.0%；加工精度：适碾；不完善粒含量≤4.0%；水分含量≤15.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>5) 籼糯米：</p> <p>一级籼糯米：碎米总量≤15.0%，其中小碎米含量2.0%；加工精度：精碾；不完善粒含量≤4.0%；水分含量≤14.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>二级籼糯米：碎米总量≤25.0%，其中小碎米含量2.5%；加工精度：适碾；不完善粒含量≤6.0%；水分含量≤14.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>5) 粳糯米：</p> <p>一级粳糯米：碎米总量≤10.0%，其中小碎米含量≤1.5%；加工精度：精碾；不完善粒含量≤4.0%；水分含量≤15.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>二级粳糯米：碎米总量≤15.0%，其中小碎米含量≤2.0%；加工精度：适碾；不完善粒含量≤6.0%；水分含量≤15.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>3、具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质等；</p> <p>4、产品标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二。</p> <p>3. 配送地点：包含但不限于采购人机关及采购人食堂的下属单位及派出机构。</p>	
				<p>十一、食用油配送服务</p> <p>1.配送服务内容：食用油（包括但不限于菜籽油、玉米油、大豆油等）。</p> <p>▲2.质量要求：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，有 SC 食品生产许可证编号。</p>	

				<p>(1) 外包装完好, 标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准, 剩余保质期不少于三分之二, 具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味, 无焦臭、酸败及其他异味。</p> <p>(2) 不得混有其他食用油或非食用油。</p> <p>3. 配送地点: 包含但不限于采购人机关及采购人食堂的下属单位及派出机构。</p>
				<p>十二、其他食品配送服务</p> <p>1.配送服务内容: 面制品 (面条、方便面等)、奶制品类、腌制品 (萝卜干、酸菜、榨菜等)、糕点类、火腿肠等。</p> <p>▲2.质量要求</p> <p>(1) 面制品:必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准, 有 SC 食品生产许可证编号, 产品标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期, 货物供货时的剩余保质期不少于三分之二。</p> <p>(2) 奶制品类 (包含瓶装酸奶、件装盒奶等): 必须符合相关品类国家食品卫生标准。包装完好, 品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全, 有 SC 食品生产许可证编号。</p> <p>(3) 腌制品 (萝卜干、酸菜、榨菜等): 必须符合相关品类国家食品卫生标准。包装完好, 品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全, 有 SC 食品生产许可证编号。</p> <p>(4) 糕点类 (包含但不限于蛋糕、三明治、全麦方包、酸奶包、肉松包、绿茶饼等): 必须符合相关品类国家生产标准。糕点通则(GB/T20977-2007)包装完好, 品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全, 必须具有 SC 食品生产许可证编号。</p> <p>(5) 火腿肠: 气味、口味正常, 符合 GB/T20712-2006 国家标准, 有 SC 食品生产许可证编号, 包装完好, 标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准, 供货时的剩余保质期不少于三分之二。</p> <p>3. 配送地点: 包含但不限于采购人机关及采购人食堂的下属单位及派出机构。</p>
商务条款	<p>▲一、合同签订期: 自成交通知书发出之日起 25 日内</p> <p>▲二、服务期限: 自合同签订之日起 1 年。</p> <p>▲三、提交服务成果地点: 采购人指定地点 (包含但不限于采购人机关及采购人食堂的下属单位及派出机构。)。</p> <p>四、售后服务要求:</p> <p>1. 免费送货上门, 并按采购人的要求入库摆放;</p>			

2. 保质保量，如在质保期内发现质量问题应及时给予更换。

3. 处理问题响应时间：接到采购人处理问题通知后 2 小时内到达上林县采购人指定现场。

▲五、其他要求：

1. 磋商报价要求

(1) 以优惠率进行报价，有效优惠率范围为：0~10%；

(2) 磋商报价结合市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的优惠率。某项产品结算单价=基准价*(1-优惠率)，供应商一旦成交，该优惠率在合同服务期内不得改变。

(3) 报价必须含以下部分，磋商报价为上林县行政区域内采购人指定地点的现场交货价以及合同履约包含的所有风险、责任等各项应有费用，原则上采购人不再支付任何费用，包括：

①产品及标准附件、专用工具、包装、保鲜、加工、保质期内服务价格；

②仓储、包装、运输、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用；

③人员的工资、加班费及必要的保险费用和各种税费；

④验收过程当中所产生的一切费用均由成交供应商承担，包括全部产品送交第三方检测机构检测及出具检测报告费用；

⑤货物、服务的价格；

2. 付款方式

(1) 本项目无预付款。

(2) 根据经采购人各项产品当月实际采购验收数量和各项产品当季度结算单价计算并结算各项产品当月合同款（某项产品当月合同结算金额=某项产品当季度结算单价×某项产品当月实际采购验收数量）；如合同期内最终的实际采购验收货物累计结算金额未达到合同约定总金额的，应在合同约定的总金额范围内据实结算。

(3) 各项产品当月合同款，于次月 1 日起 30 个自然日内（如遇节假日顺延），由采购人在收到与成交供应商核对一致的相应月份各项产品验收入库单据、合同款结算明细单与汇总单、请款书和各项产品当月合同款的全额发票及匹配的销售清单等后，依照现行财政纪律、单位内控制度依规办理上述款项支付手续。

(4) 财务部门审核及其结果应用。在依规办理各项产品当月合同款支付手续时，成交供应商应按照采购人的财务部门审核要求的程序和方式逐月报送采购人审核各项产品当月合同款，并将上述审核结果应用于各项产品相应月份的合同款支付：如上述审核结果于各项产品当月合同款付款前形成的，采取多扣少补的方式结算各项产品当月合同款；如上述审核结果于各项产品当月合同款付款后形成的，采取在支付各项产品次月合同款时据实补款或扣款；由此产生的各项产品当月合同款应付金额与实付金额的差异，对成交供应商已开具的相应发票不进行更正或调换。

3. 结算单价约定

(1) 基准价的确定：每期食材基准价的确定方式：中标人每个月在上林县县城选定 2 家规模较大的超市为每次固定询价点。中标人对询价点食材挂牌价格进行询价（拍照形式），计算出拟采购食材的成交平均价，经采购人审核无异议后，作为次月采购基准价。如遇食材价格出现较大波动时，经双方协商可对波动大的食材进行重新询价。不在询价表中的其他食材，如需采购，则提前 2 天进行询价。

(2) 基准价询价小组的组成：

采购人：单位分管领导、联络员、后勤采购（或验收）人员、财务人员、民警代表等；

供应商：成交供应商法人书面授权的代表；

(3) 某项产品结算单价=基准价×（1-优惠率）。

4. 配送服务的要求

(1) 成交供应商应具备符合行业规定及满足本项目配送服务所必备的仓储、交通运输等设施设备及供应基地、生产基地和人员配置，确保各项产品的新鲜及安全储存、安全运输并按照时限要求保质保量配送至本项目提交服务成果地点。成交供应商应配备“配送专用车”，凭专用通行证（采购人自行制定）进出提交服务成果地点。

(2) 采购人根据实际需要，每日在与成交供应商约定的时间内列出一份次日需要补充配送的各项产品请购清单并明确送达时间、地点、接收验收人并提交成交供应商；在收到采购人发出供货配送通知后，成交供应商在次日采购人指定的送达时间前完成当次现场配送供货。

(3) 紧急供货要求：在收到采购人发出紧急配送供货通知后，成交供应商应在与采购人约定的时限内完成当次现场紧急配送供货。

(4) 成交供应商必须按照采购人通知的各项产品配送时间、数量、品种、规格、品质等要求及协定的价格准点配送各项产品到采购人的接受配送服务各单位指定地点，并经上述单位对配送的各项产品验收合格入库后共同签字确认；不能以任何理由推托、拖延和延误，一经采购人的接受配送服务各单位书面上报确认成交供应商配送不到位而影响公安工作正常运转的，成交供应商应承担相应的经济赔偿，赔偿方式为成交供应商对采购人的接受配送服务某个单位某个自然日某次配送不到位的，按对应的配送次数单次赔偿人民币 1000 元计罚赔偿款；每个月累计超过 5 次或每季度累计超过 10 次的，采购人可单方面解除本项目所涉及合同，并由成交供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责。

(5) 配送由成交供应商自行负责，并搬运入库进行安全摆放；各项产品包装破损、质量有问题或经采购人验收不合格的，成交供应商必须无条件更换。

5. 服务承诺

(1) 成交供应商具有固定的经营场所，无尘无音、封闭式的操作间、库房、配送车辆和固定的配送人员；具有符合食品冷冻管理的“冷库”、农产品种植、养殖基地或与农产品种植、养殖基地有长期合作，保证长期稳定的本项目履约所需供货配送能力。

(2) 每批次配送的产品必须按照国家相关检验标准提供有效的检验合格证明，必须按时、按质、按量进行配送供货。

(3) 投入本项目的配送人员 ≥ 2 人，必须办理健康证明和食品安全培训合格证，响应文件中必须提供有效的身份证、驾驶证、健康证明、食品安全培训合格证复印件。成交供应商不得委托非本公司的单位或者个人直接配送产品给采购人。

6. 验收要求

(1) 每批次配送的产品数量以采购人所验收的数量为准。

(2) 每批次配送的产品运输、配送过程中造成的损耗，由成交供应商负责及时更换或补充，以达到采购人对该批次配送供货的要求；如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到配送供货要求的，按本项目的配送服务要求执行，所产生的一切责任由成交供应商自行承担。

(3) 成交供应商每次的随货的送货清单，经采购人指定管理人员验货后签字确定，清单上注明产品的名称、规格、重量、单价、金额，采购人和成交供应商双方各执一份，以此作为结算时的依据之一。

(4) 成交供应商应保证所有提供的产品必须是合格安全的产品，因产品质量问题食物中毒等事故，由成交供应商承担经济赔偿责任及其他法律责任；对不符合《中华人民共和国食品安全法》有关规定的产品，采购人有权拒绝收货。

(5) 每批次配送的产品验收工作由采购人和成交供应商共同现场实地开展。成交供应商提供的每批次配送的产品，须经过采购人指定管理人员的感官检验、外观检验和试用检验等；验收时，成交供应商所提供的产品在采购人验收入库时如发现以下问题必须及时无条件退换产品：①感官品质

质量不符合规定要求；②有腐败变质现象；③有霉变结块现象；④超过保质期；⑤内包装损坏；⑥预包装产品的包装标签内容不充分，进口产品没有中文标识；⑦未经国家卫生监管部门检验检疫合格的食品原料；⑧其他不符合食品卫生标准和要求的食品等。

（6）每批次配送的产品经采购人和成交供应商验收合格后，成交供应商所提供的产品虽经采购人抽检验收，但在使用过程中发现产品存在质量问题的，成交供应商应及时无条件给予退换产品。经采购人组织采购人及其业务主管部门开展本项目的服务履约过程动态评价，书面确认成交供应商不能满足本项目所需的产品质量、数量、配送时间及售后服务要求时，采购人可单方面解除本项目所涉及合同，并由成交供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责。

（7）验收工作的一般程序为：根据产品请购清单的具体要求，对所购配送的产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标等进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。

（8）依据产品质量监督检验所等相关质量标准，成交供应商提供的产品应根据有关法律法规经过质量监督管理部门等的有效检验并取得相关合格合规证明的产品，每批次产品提供时应按照采购人要求随时提供产品相关的质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告等复印件，其中配送的畜禽肉类必须具有动物检验检疫证明或肉品品质合格证明复印件（以上原件备查）。

（9）成交供应商每次供货应提供盖章（或签字）的送货单；腐败变质、掺杂掺假、发霉生虫、有害有毒的产品（或产品原料）以及预包装食品无产地、无厂名、无生产日期和保质期或标志不清、超过保质期限的，成交供应商不得配送供货，采购人应当不予接收。

7. 留样管理

（1）成交供应商每批次配送的各项产品，均由采购人依照公安内部管理相关规章制度与成交供应商共同开展各项产品留样工作，留样采集时应使用经消毒的专用取样工具取、存样本。

（2）留样分别由采购人和成交供应商各留足至少 100 克，分别盛放在已消毒的专用器皿中。

（3）产品采集取样后，相应的样本应立即存放在完好的物理隔离物（箱、罩、瓶等）内，以免被污染、损毁等，并在其外部贴上标签、标明留样日期、时间、品名、留样采集人和保管责任人。

（4）将贴好标签的留样按秩序分别存放在采购人和成交供应商经消毒的专用冷藏箱内妥善保管，并动态登记各自的业务管理台账。

（5）留样保存 72 小时，进餐者如无异常，即可处理留样并各自在采购人和成交供应商的业务管理台账中据实登记；如有异常，应当同步立即封存留样，由采购人和成交供应商共同送食品安全部门查验。

（6）留样存储的冷藏箱为专用设备，严禁存放与留样无关的一切物品。

（7）留样、检验工作等造成的产品损耗、消耗由成交供应商承担。

（8）若抽样检查出现不合格产品的，采购人可单方面解除本项目所涉及合同，并由成交供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责。

8. 食品安全

（1）成交供应商为履行本项目的配送服务，而从生产加工单位、生产基地、流通经营单位（商店、超市、个体工商户）等采购各项产品的，采购人可要求查验上述生产加工单位、生产基地、流通经营单位（商店、超市、个体工商户）等相关第三方供货商的资质证件，无《食品经营许可证》或《食品生产许可证》的生产经营单位、企业（个人）供应的产品不得向采购人配送。

（2）成交供应商必须遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规，

严格按国家食品卫生标准要求执行，保证向采购人所提供的配送各项产品质量安全且具有工商、质监部门认可的检验合格证书；凡是《食品安全法》等禁止经营的产品一律不得向采购人配送，严禁配送“三无”、有毒、有害，过期、变质、假冒伪劣等不合格产品。

(3) 配送预包装类的产品，必须符合 GB7718—2004《预包装食品标签通则》的规定。

(4) 在本项目的合同履约过程中，采购人对成交供应商履约验收不力、对出现食品安全责任事故迟报、漏报、处置不当的，由采购人承担相应的责任。

9. 退出机制及违约责任

(1) 成交供应商在本项目的合同履约过程中出现下列情形并经采购人或其业务主管部门书面确认的，采购人可单方面解除本项目所涉及合同，并由成交供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责；同时采购人有权将有关情况上报上林县财政局政府采购监督管理部门依法依规进行处理，在经上林县财政局政府采购监督管理部门批准同意后，采购人可按规定与排名在成交供应商之后第一位的成交候选人签订本项目的配送合同：

①成交供应商达不到本项目约定的相关配送要求、承诺等，配送出现问题，影响采购人相关工作、业务正常运转或是形成实际无法履约的；

②成交供应商有违反《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的行为，受到相关单位或部门处罚的；

③采购人及其业务主管部门发现成交供应商配送的各项产品存在“以次充好”、产品质量不达标、不符合食用标准的；

④采购人及其业务主管部门发现成交供应商存在擅自将本项目配送服务或合同等转包、分包或部分转包、分包给第三方的；

⑤成交供应商的相关证照被行政主管部门吊销的。

(2) 成交供应商在本项目的合同履约过程中出现下列情形并经采购人或其业务主管部门书面确认的，采购人与成交供应商除同步采取全部退（换）货措施外，采购人有权向成交供应商要求支付违约金，违约金计算方式为按采购人或其业务主管部门书面确认的次数，以每次按本项目的采购总预算的 1% 计算、支付违约金；每个月累计超过 10 次或每季度累计超过 20 次的，采购人可单方面解除本项目所涉及合同，并由成交供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责：

①提供超过保质期的产品；

②提供腐败变质、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的产品；

③提供含有毒、有害物质或者被有毒有害物质污染的产品，或是对人体健康有害的产品；

④提供的产品含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过相关限定标准的；

⑤提供不符合相关食品安全标准的产品；

⑥提供法律、法规、规章规定的其他禁止生产经营或者不符合食品安全标准的产品、产品添加剂等；

⑦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；病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

⑧掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的产品；

⑨用非食品原料加工或加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

⑩如成交供应商无法配送采购人预定的产品，应及时直接与采购人沟通，确定替代产品，并及时按要求配送到位；若发生不能配送采购人预定产品而又未及时沟通妥善解决的，或是成交供应商

	<p>所配送产品与采购人预定产品不符等，进而影响到采购人相关工作、业务正常运转的。</p> <p>（3）成交供应商在本项目的合同履约过程中，采购人或是其业务主管部门对成交供应商服务履约情况按月或季度开展动态评价，书面评价结果为“不合格”且经整改后复评的书面评价结果仍为“不合格”的，采购人可单方面解除本项目所涉及的公司，并由成交供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责。</p> <p>（4）在本项目的合同履约过程中，成交供应商发生经采购人或其业务主管部门依据国家相关法律法规或公安机关内部条例文件书面认定的食品安全事故、情形、事件等，采购人有权向成交供应商要求按本项目的采购总预算的 5%计算并支付违约金；同时采购人可单方面解除本项目所涉及的公司，并由成交供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责。</p> <p>（5）成交供应商不能满足本项目的配送服务要求时或是主动提出中止合同的，成交供应商必须提前两个月书面通知采购人，采购人书面同意后方可中止合同；否则，成交供应商应向采购人按本项目的采购总预算的 5%计算、支付违约金。在采购人书面同意中止合同之前，成交供应商应按本项目的合同持续履约、提供相关配送服务，并由成交供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由成交供应商自行负责。</p> <p>10. 本需求表的数量和预算金额，均为按最近三年数据的预估和测算数，不代表实际采购数量和金额，实际采购数量以采购人验收为准，实际采购金额以结算金额为准。采购人需追加与合同标的相同的服务，在不改变原合同条款且已依规落实相应资金的前提下，可从成交供应商处追加购买上述服务，所签订的相关补充购买服务合同金额累计不超过本项目的合同金额的 10%。</p> <p>11. 本项目需求和其项下配送服务涉及的所有产品的相关质量合格证明、产品质量检测合格报告、动物检验检疫证明、检疫报告以及成交供应商投标的资格、能力、业绩证明材料等的复印件，均应按照采购人及其业务主管部门要求提供原件备查。</p> <p>▲六、扶贫产品相关采购要求</p> <p>（1）根据《广西壮族自治区财政厅广西壮族自治区农业农村厅广西壮族自治区供销合作联社等五部门关于做好 2025 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》桂财采〔2025〕2 号等扶贫、乡村振兴政策要求，本项目成交供应商所采购的贫困地区农副产品累计金额不低于本项目成交供应商所采购的农副产品累计金额的 20%（具体要求以采购人的书面通知为准）。</p> <p>（2）根据扶贫、乡村振兴等政策需求，采购人可要求成交供应商通过规定或指定的平台（渠道）采购相关扶贫产品（具体要求以采购人的书面通知为准）。</p> <p>（3）成交供应商通过规定或指定的平台（渠道）采购相关扶贫产品，相关产品的结算价格按规定或指定的平台（渠道）结算价格执行，可不执行成交供应商承诺的优惠率。</p>
其他说明	<p>一、进口产品说明</p> <p><input type="checkbox"/> 本表的第项服务所涉及的货物已按规定办妥进口产品采购审核手续，投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品），同时供应商必须负责办理进口产品所有相关手续并承担所有费用。其他货物不接受进口产品参与投标，否则作无效标处理。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 本项目服务所涉及的货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标，如有进口产品参与投标的作无效标处理。</p> <p>二、其他</p> <p>1、本政府采购项目现执行的有关政策、法律及法规，如有与国家最新发布政策、法律及法规相抵触时，供应商必须无条件按照最新规定执行，且造成的损失均由供应商自行承担。</p>

	<p>2、其他：</p> <p>(1) 是否进行演示： 否</p> <p>(2) 是否要求提供样品： 否</p> <p>(3) 是否现场踏勘： 否</p>
--	---