**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，不得仅将招标文件内容简单复制粘贴作为投标响应，还应当提供相关证明材料，**否则将作无效响应处理**（定制采购不适用本条款）。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.本项目标的所属行业：**批发业**

单**分标 采购预算：**详见招标公告

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **标的的名称** | **数量及单位** | **▲技术服务要求** |
| 1 | 蔬菜及其加工品、食用菌、豆腐及豆制品、谷物细粉配送服务 | 1批 | **一、送货要求**（一）供货要求：交货实行分批交货，采购人根据库存情况，提前1-2天通知投标人每批交货的品类及数量，投标人须在接到采购人交货通知后按采购人的要求将食材按时保量送到指定地点，所有食材的来源必须清晰可追溯。如采购人有紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，投标人最迟在**1**个小时之内完成当次现场供货。（二）双方按照下列规定确定食材的交付时间：投标人将食材送到采购人指定地点并由采购人代表或指定接货人在收货单上签字确认。（三）食材毁损、灭失的风险从食材交付并通过验收后起由采购人承担。（四）投标人向采购人提供的食材必须符合国家相关标准。（五）食材交货数量误差必须控制在1%以内，双方可通过以食材的包装标准进行计算，并抽检部分食材的方式来确定食材的数量。（六）食材的交货方法，运输方式，到货地点1.交货方法：投标人负责将食材送到采购人指定地点，费用由投标人负责；2.运输方式：汽车运输，送货车辆应保持清洁；食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如配送对温度有要求的食材必须采用冷藏运输并确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。3.到货地点：采购人位于南宁市新阳院区（南宁市新阳路225号）和厢竹院区（南宁市厢竹院区59号）食堂。**二、食材的验收**（一）食材的验收工作由采购人负责，中标供应商现场配合，中标供应商提供的食材须经过采购人的验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验、外观检验和试用检验不能达到食品卫生要求，当即拒收，中标供应商需在24小时内更换不合格食材，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，采购人退货后有权记录在案。（二）验收工作的一般程序为：根据采购清单的具体要求，对所购食材进行清点、外观检查以及对食材的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验货单上签字，对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。（三）采购人收到食材当天以抽样感官检验、外观检验和使用检验的方式对食材的质量进行验收。对投标人提供的食材采取每个月1次的随机抽检，抽样封存后送具备相关资质的检测机构检验，所有相关检验费用由投标人承担。**三、部分采购品类及采购参考单价**（实际采购时不限于下表中品目，表中采购参考单价为采购人2024年5月实际采购价格，表中采购计划量为2年暂估采购量，结算按实际成交的量进行）：

|  |
| --- |
| **一、蔬菜及其加工品、食用菌、豆腐及豆制品类食材** |
| 序号 | 名称 | 单位 | 采购参考单价（元） | 采购计划量 |
| 1 | 油麦菜(箱装) | 斤 | 2.69  | 4500 |
| 2 | 大白菜 | 斤 | 1.13  | 4500 |
| 3 | 菜心 | 斤 | 4.14  | 4500 |
| 4 | 广东菜心 | 斤 | 4.05  | 4500 |
| 5 | 生菜(箱装) | 斤 | 2.61  | 4500 |
| 6 | 小白菜 | 斤 | 3.59  | 4500 |
| 7 | 空心菜 | 斤 | 3.15  | 4500 |
| 8 | 空心菜梗 | 斤 | 4.50  | 4500 |
| 9 | 红薯叶 | 斤 | 1.80  | 4500 |
| 10 | 小芥菜 | 斤 | 4.05  | 4500 |
| 11 | 精品包菜 | 斤 | 1.08  | 4500 |
| 12 | 紫包菜 | 斤 | 3.60  | 4500 |
| 13 | 菠菜 | 斤 | 4.05  | 4500 |
| 14 | 上海青(箱装) | 斤 | 3.15  | 4500 |
| 15 | 奶白菜 | 斤 | 2.70  | 4500 |
| 16 | 娃娃菜 | 斤 | 2.25  | 4500 |
| 17 | 大芥菜 | 斤 | 4.50  | 4500 |
| 18 | 白花菜 | 斤 | 4.05  | 4500 |
| 19 | 莴笋 | 斤 | 1.79  | 4500 |
| 20 | 红皮土豆 | 斤 | 2.25  | 4500 |
| 21 | 佛手瓜 | 斤 | 2.25  | 4500 |
| 22 | 毛节瓜 | 斤 | 1.08  | 4500 |
| 23 | 芋头 | 斤 | 4.05  | 4500 |
| 24 | 山药 | 斤 | 7.20  | 4500 |
| 25 | 黄瓜 | 斤 | 2.70  | 4500 |
| 26 | 西红柿 | 斤 | 3.60  | 4500 |
| 27 | 玉米粒 | 斤 | 3.60  | 4500 |
| 28 | 玉米棒 | 斤 | 2.70  | 4500 |
| 29 | 冬瓜 | 斤 | 0.90  | 4500 |
| 30 | 茄子 | 斤 | 3.15  | 4500 |
| 31 | 净西兰花 | 斤 | 3.42  | 4500 |
| 32 | 尖椒 | 斤 | 4.05  | 4500 |
| 33 | 西葫芦 | 斤 | 2.25  | 4500 |
| 34 | 莲藕 | 斤 | 3.60  | 4500 |
| 35 | 南瓜 | 斤 | 1.35  | 4500 |
| 36 | 椰菜花 | 斤 | 2.07  | 4500 |
| 37 | 红萝卜 | 斤 | 1.79  | 4500 |
| 38 | 西芹 | 斤 | 4.05  | 4500 |
| 39 | 蒜心 | 斤 | 4.05  | 4500 |
| 40 | 青豆角 | 斤 | 5.85  | 4500 |
| 41 | 青圆椒 | 斤 | 4.50  | 4500 |
| 42 | 白萝卜 | 斤 | 1.06  | 4500 |
| 43 | 去皮菠萝 | 斤 | 3.60  | 4500 |
| 44 | 四季豆（外地） | 斤 | 4.95  | 4500 |
| 45 | 苦瓜 | 斤 | 3.60  | 4500 |
| 46 | 红圆椒 | 斤 | 4.50  | 4500 |
| 47 | 黄圆椒 | 斤 | 4.50  | 4500 |
| 48 | 洋葱 | 斤 | 1.62  | 4500 |
| 49 | 线椒 | 斤 | 1.44  | 4500 |
| 50 | 辣椒酱 | 斤 | 7.20  | 4500 |
| 51 | 去皮马蹄 | 斤 | 9.00  | 4500 |
| 52 | 红美人椒 | 斤 | 4.50  | 4500 |
| 53 | 淮山 | 斤 | 4.05  | 4500 |
| 54 | 小芋头 | 斤 | 3.60  | 4500 |
| 55 | 贝贝南瓜 | 斤 | 4.50  | 4500 |
| 56 | 小红薯 | 斤 | 2.25  | 4500 |
| 57 | 紫薯 | 斤 | 2.52  | 4500 |
| 58 | 黄姜 | 斤 | 5.00  | 4496 |
| 59 | 芥兰 | 斤 | 4.05  | 4500 |
| 60 | 兰豆 | 斤 | 6.75  | 4500 |
| 61 | 丝瓜 | 斤 | 4.00  | 4500 |
| 62 | 生木瓜 | 斤 | 1.80  | 4500 |
| 63 | 白果 | 包 | 4.50  | 4500 |
| 64 | 鲜百合 | 包 | 4.50  | 4500 |
| 65 | 鲜香菇 | 斤 | 8.99  | 4500 |
| 66 | 杏鲍菇 | 斤 | 3.60  | 4500 |
| 67 | 海鲜菇 | 斤 | 5.40  | 4500 |
| 68 | 蘑菇 | 斤 | 7.65  | 4500 |
| 69 | 金针菇 | 斤 | 4.50  | 4500 |
| 70 | 袖珍菇 | 斤 | 7.20  | 4500 |
| 71 | 鸡菇 | 斤 | 9.00  | 4500 |
| 72 | 茶树菇 | 斤 | 9.00  | 4500 |
| 73 | 蟹味菇 | 斤 | 6.30  | 4500 |
| 74 | 凤尾菇 | 斤 | 2.25  | 4500 |
| 75 | 杂菌 | 斤 | 10.80  | 4500 |
| 76 | 虫草花 | 包 | 9.00  | 4500 |
| 77 | 韭菜花 | 斤 | 10.80  | 4500 |
| 78 | 芦笋 | 斤 | 13.50  | 4500 |
| 79 | 葱花 | 斤 | 9.00  | 4500 |
| 80 | 蒜米 | 斤 | 4.05  | 4500 |
| 81 | 芹菜 | 斤 | 4.50  | 4500 |
| 82 | 大蒜 | 斤 | 4.50  | 5159 |
| 83 | 元西 | 斤 | 7.20  | 4500 |
| 84 | 韭黄 | 斤 | 9.90  | 4500 |
| 85 | 老姜 | 斤 | 6.75  | 4500 |
| 86 | 韭菜 | 斤 | 3.15  | 4500 |
| 87 | 指天椒 | 斤 | 3.60  | 4500 |
| 88 | 大姜 | 斤 | 9.00  | 4500 |
| 89 | 子姜 | 斤 | 6.00  | 4500 |
| 90 | 海带丝 | 斤 | 5.40  | 4500 |
| 91 | 大葱 | 斤 | 3.15  | 4500 |
| 92 | 沙姜 | 斤 | 9.00  | 4500 |
| 93 | 紫苏 | 斤 | 7.20  | 4500 |
| 94 | 薄荷 | 斤 | 13.50  | 4500 |
| 95 | 假娄 | 斤 | 9.00  | 4500 |
| 96 | 酸笋 | 斤 | 3.15  | 4500 |
| 97 | 酸菜 | 斤 | 3.15  | 4500 |
| 98 | 酸瓜皮 | 斤 | 4.50  | 4500 |
| 99 | 酸豆角 | 斤 | 4.05  | 4500 |
| 100 | 红泡椒 | 斤 | 5.40  | 4500 |
| 101 | 酸梅 | 斤 | 5.40  | 4500 |
| 102 | 芋蒙 | 斤 | 5.40  | 4500 |
| 103 | 酸辣椒 | 斤 | 5.40  | 2000 |
| 104 | 酸山黄皮 | 斤 | 5.40  | 2000 |
| 105 | 糟白菜 | 斤 | 5.40  | 2000 |
| 106 | 酸茭头 | 斤 | 5.40  | 2000 |
| 107 | 酸姜片 | 斤 | 5.40  | 2000 |
| 108 | 酸柠檬 | 斤 | 5.40  | 2000 |
| 109 | 干豆腐 | 斤 | 2.70  | 4500 |
| 110 | 黄豆芽 | 斤 | 1.80  | 4500 |
| 111 | 日本豆腐 | 条 | 0.54  | 4500 |
| 112 | 水豆腐 | 板 | 22.50  | 4500 |
| 113 | 大油果 | 斤 | 7.20  | 4500 |
| 114 | 香干 | 斤 | 4.05  | 4500 |
| 115 | 甜酒 | 斤 | 6.30  | 4500 |
| 116 | 豆腐皮 | 斤 | 7.20  | 4500 |
| 117 | 云吞皮 | 斤 | 3.15  | 4500 |
| 118 | 饺子皮 | 斤 | 3.15  | 4500 |
| 119 | 绿豆芽 | 斤 | 1.80  | 4500 |
| 120 | 水豆腐（散装） | 斤 | 1.35  | 4500 |
| 121 | 豆腐圆 | 个 | 1.98  | 4500 |
| 122 | 竹笋（加工后成品） | 斤 | 4.50 | 5000 |
| 123 | 萝卜干 | 斤 | 3.00 | 5000 |
| 124 | 榨菜丝 | 斤 | 4.50 | 5000 |
| 125 | 青瓜 | 斤 | 2.50 | 5000 |
| **二、谷物细粉类食材** |
| 1 | 凉拌粉 | 斤 | 1.60  | 16000 |
| 2 | 切粉 | 斤 | 1.20  | 100000 |
| 3 | 圆粉 | 斤 | 1.60  | 100000 |
| 4 | 沙河粉 | 斤 | 1.60  | 100000 |
| 5 | 湿面 | 斤 | 4.50  | 20000 |
| 6 | 粉利 | 斤 | 3.50  | 10000 |

**四、投标人人员及运输设备要求**（一）投标文件中提供至少5名拟投入人员的《健康证》复印件并加盖投标人公章。（二）投标文件中提供至少2辆配送车辆的有效证明材料（自有车辆的提供车辆行驶证复印件并加盖投标人单位公章，且车辆为投标人或投标人的法定代表人所有；车辆为租赁的，提供车辆行驶证及车辆租用合同复印件并加盖投标人单位公章）。（三）生鲜冷冻类食品运输时使用冷藏运输车辆。（四）投标人必须按照采购人指定品质进行供应，设有专人配送（包括司机在内），配送人员素质和职责要求：1.所有配送员需相对固定。2.无不良嗜好及犯罪记录。3.责任心强、供货意识高，对采购人提出的问题要耐心解答，并能虚心听取采购人的意见和建议，遇到困难不推诿。4.配送人员本人要持有《健康证》及《食品安全培训合格证》，且工作期间身体健康，无身体不适、无传染疾病。5.配送人员必须着装干净整齐，穿工服、工鞋，不能穿拖鞋进入食堂工作区域。6.准确掌握季节和时令食材，及时向食堂推介。7.认真核对所配送食材的品种、数量、质量，对漏单的或一次性未送齐的食材要及时汇报给订单员，做好账目登记，同时给采购人相应满意的回复，并按采购人要求及时进行整改。8.负责食材在配送、补充、退换过程中的安全。9.按时送货，如不能及时送货，有责任协助采购人进行解决。10.积极协助采购人食堂工作人员收货，配合采购人食堂工作人员将食材运送到指定地点。**五、安全质量**（一）依据产品质量监督检验所提供的质量标准，投标人提供的食材必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的食材，每批次食材提供时应交存货物质量合格证明、食材质量检测合格报告复印件。（二）投标人应严格遵守《食品安全法》等相关规定，所提供的食材是合格安全的食材，一经发现供应以下食材，采购人除全部退货外，投标人还应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.生鲜类含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；4.掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；5.用非食材原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食材的；6.超过保鲜保质期限的。（三）蔬菜类验收标准（按需提供批次）。各种蔬菜都具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；多数蔬菜具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，不应有腐败味和其他异味；多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩的特殊味道；多数蔬菜具有新鲜的状态，不允许出现蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等异常形态。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、无压伤、无过软、无过硬、无斑点、无畸形、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、包菜：叶新鲜光泽，棵株大、完整，包心坚实紧密，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、外叶萎蔫、包心松、泥土，无苔。6、白萝卜：颜色洁白发亮，表面光滑、细腻，形体完整，底部切面洁白水分大，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。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。8、青瓜：颜色青绿，瓜身细短、条直均匀瓜把小，顶花带剌，有白霜或光泽，无压伤、腐烂、断裂色黄、皮皱、肉白或空心。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。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、外叶萎蔫、包心松、泥土。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。12、其它要求。（1）蔬菜必须保证是 24 小时内采摘的新鲜蔬菜，且保持较好色泽及新鲜度，每批次蔬菜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。（2）根茎类：茎部不老化，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。不良品质：叶子发黄、变软、长芽、损伤、出水。①莲藕：无泥、无伤、无水印。用刀切开后腹部无泥、无异味。②莴笋：留叶不超过四层，表皮无腐烂，体直。③洋葱：无老皮层，手指压有结实感。④白萝卜：个体均匀，无黑心、空心；单体重 0.4kg 以上。⑤芋头：表皮无凹凸、无泥块、泥浆；切开后肉质密实，无虫害，无腐败；单体重 0.75-1.5kg。⑥土豆：单体重 0.25-0.4kg。⑦竹笋：体型为圆锥状，颜色为白色为佳，单棵重 4kg 以上。⑧西芹：体型大为佳，单棵重 1kg 以上。（2）叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。球形叶菜坚实、无老邦。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。（3）瓜果类：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。不良品质 ：变色、变软、擦伤、枯萎。①青瓜：体型略直，无异型，表皮无擦伤。②节瓜：表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。（4）菇菌类：外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。（四）腌制品类验收标准：按国家标准，亚硝酸盐不能超标。1、酸菜：菜帮微白透明，菜叶稍微有些黄，具有浓郁酸香味，有弹性。2、酸豆角：选用色泽好，大小一致，无虫子咬过的新鲜嫩豆角制作。3、榨菜丝：外表呈青色或淡黄色，表面附有辣椒粉涂染的红色， 有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。4、萝卜干：色泽金黄，皮嫩肉脆，甘香味美。（五）豆制品类验收标准水豆腐、干豆腐、油片、油果、豆芽：食材符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；（六）谷物细粉类验收标准1、鲜湿切粉、圆粉：符合国家食品安全要求，证照齐全，具有“SC”标志，新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品，米粉加工设备先进，符合现代餐饮需要，生产工艺先进。2、湿米粉必须符合 DBS45/ 050-2021《鲜湿米粉》要求，符合《中华人民共和国食品安全法》要求，必须当天生产当天配送当天使用。**六、供货要求：**（一）按时将食品原材料运送至采购人指定地点，如采购人有紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，供应商最迟在**1**个小时之内完成当次现场供货。（二）采购人按照约定每日或定期将采购单发送给投标人。投标人须按每日采购单中注明的食材技术标准供货，不可以次充好、缺斤短两现象。 |
| ▲**一、商务要求** |
| **合同签订时间** | 自中标通知书发出之日起25个自然日内 |
| **供货期限** | 自合同签订之日起2年，如合同履行期限未到，采购人采购该类食材累计达到预算金额时，合同自动终止。 |
| **供货地点** | 广西南宁市内采购人位于南宁市新阳路225号和厢竹大道59号食堂。 |
| **付款方式** | 1.本项目无预付款。采购人按月度与成交供应商结算款项，以月结算货款的方式， 采购人按月进行公对公账户转账，《部分采购品类及采购参考价》中的数量为参考采购计划量，最终以采购人实际购买的种类及数量进行结算。2.结算金额计算方式：结算单价=市场价格×（1-投标报价下浮系数）；当期结算金额=市场价格×当期各品种数量×（1-投标报价下浮系数）。3.中标供应商必须提供详细的物品销售清单与采购人的收货单核对无误后，由中标供应商按照采购人财务规定于次月5号前出具正式发票，采购人收到发票后一次性付清当次货款。 |
| **投标报价** | 1.以下浮系数进行报价；2.投标报价结合采购人提供采购参考单价、市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的下浮系数，有效报价范围为：≥10%下浮系数，**超出有效报价范围的按投标无效处理**。投标人一旦中标，该结算综合下浮系数在合同服务期内不得改变。3.市场价格由采购人及中标供应商双方到南宁市淡村农贸批发市场询价（含配送服务价格及税金（如有）， 如采购商品在该市场无销售的，可参照南宁市北湖农贸市场、金桥国际农贸批发市场、农产品交易中心等大型农贸市场的价格，具体农贸市场由采购人单方面确定），蔬菜及其加工品、食用菌、豆腐类每个月进行一次询价定价机制，（即每个月为一个定价时间段），每月询价一次，当月所询市场价格作为供货人次月结算市场价格。谷物细粉及豆制品类每3个月进行一次询价定价机制，（即每3个月为一个定价时间段）每3个月询价一次，当月所询市场价格作为供货人次3月结算市场价格。4.询价方式：电话、面询或购询（当选用购询方式时，所购货物货款由中标人先行支付，采购人核验入库后再按实际入库量次月进行结算）。5.报价必须含以下部分，包括但不限于以下项目：①货物、服务的价格；②必要的保险费用和各项税金；③包装、运输、搬运、深加工、检验检测、售后服务等相关费用。 |
| **违约处理** | 1.采购人经市场多方面了解发现中标供应商在合同服务期内提供假冒伪劣、质量缺陷、非正品的产品，采购人向中标供应商发出累计二次书面警告后仍出现此类情形的，按500元/次进行罚款（罚金从履约保证金中扣除），造成经济损失由中标供应商赔偿。累计达5次罚款的视为中标供应商严重违约，采购人将上报财政监督管理部门处理，并有权单方面终止合同，中标供应商无条件按受。2.当中标供应商在供货期间出现以下情形的，视为中标供应商严重违约：1）在服务过程中中标供应商达不到相关配送要求（如不按时保量供货、质量问题等），配送出现问题，影响食堂正常运转的；2）中标供应商有违反食品安全法的行为，受到食药监部门处罚的；3.任何一方有腐败行为（即：提供或给予或接受或索取任何财物或其他好处或者采取其他不正当手段影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）或者欺诈行为（即：以谎报事实或者隐瞒真相的方法来影响对方当事人在合同签订、履行过程中的行为）的，对方当事人可以书面通知违约方解除本合同；另一方无条件接受。 |
| **供货品类承诺** | 投标人可供应的产品必须包含但不限于采购需求中要求的品类，**投标人在投标文件中提供承诺书。** |
| **履约保证金** | 中标供应商在中标通知书发出之日起25日内，签订采购合同前向采购人缴纳履约保证金，履约保证金为预算金额的2%，服务期限结束后，如无质量问题，全额退回履约保证金（无息）。履约保证金退付方式、时间及条件：服务期限结束后，如无质量问题，由中标人向履约保证金收取单位提供《广西壮族自治区政府采购项目合同验收书》（详见桂财采〔2015〕22号），保证金收取单位在收到合格材料后15个工作日内办理退还手续（不计利息）。履约保证金指定账户：开户名称：广西壮族自治区妇幼保健院开户银行：交通银行南宁市高新支行银行账号：451060601010160018997 |
| **食品安全要求** | 1.中标供应商必须自备有食品原料安全检测设备及试剂，具备符合食品安全要求及满足采购配送需要的仓储等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。2.为确保食品安全，中标供应商配送的食材来源必须清晰可查，能提供进货证明材料。**3.中标供应商须对所配送食品的质量和安全作出承诺，若因质量问题发生相关食品安全事件，中标供应商必须承担相应责任，情节严重的将依法移交司法机关处理。**4.投标人须购买《食品安全责任险》，且保额不低于500万元，要求覆盖本项目服务期。 |
| **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 | 详见《第四章评标办法及评分标准》。 |
| 业绩要求 | 详见《第四章评标办法及评分标准》。 |
| **（二）验收标准** |
| 1.各类食材验收标准按技术服务要求中的详细标准执行2. 验收工作的一般程序：根据采购清单的具体要求，对所购产品进行清点、外观检查以及对产品的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，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、更换直至验收合格。 |
| **（三）其他要求** |
| 1.投标人可根据实际情况在投标文件提供食材配送方案、食材安全措施、售后服务方案、综合实力、业绩能力、认证证书等内容。2.本项目为服务类项目，不设置核心产品。 |

附件1：

**中小企业划型标准规定**

工信部联企业[2011]300号

　　一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》(国发[2009]36号)，制定本规定。

　　二、中小企业划分为中型、小型、微型三种类型，具体标准根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标，结合行业特点制定。

　　三、本规定适用的行业包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业等）。

　　四、各行业划型标准为：

　　（一）农、林、牧、渔业。营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入500万元及以上的为中型企业，营业收入50万元及以上的为小型企业，营业收入50万元以下的为微型企业。

　　（二）工业。从业人员1000人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入300万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入300万元以下的为微型企业。

　　（三）建筑业。营业收入80000万元以下或资产总额80000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入6000万元及以上，且资产总额5000万元及以上的为中型企业；营业收入300万元及以上，且资产总额300万元及以上的为小型企业；营业收入300万元以下或资产总额300万元以下的为微型企业。

　　（四）批发业。从业人员200人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员20人及以上，且营业收入5000万元及以上的为中型企业；从业人员5人及以上，且营业收入1000万元及以上的为小型企业；从业人员5人以下或营业收入1000万元以下的为微型企业。

　　（五）零售业。从业人员300人以下或营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员50人及以上，且营业收入500万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

　　（六）交通运输业。从业人员1000人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入3000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入200万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入200万元以下的为微型企业。

　　（七）仓储业。从业人员200人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

　　（八）邮政业。从业人员1000人以下或营业收入30000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

　　（九）住宿业。从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

　　（十）餐饮业。从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

　　（十一）信息传输业。从业人员2000人以下或营业收入100000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入100万元以下的为微型企业。

　　（十二）软件和信息技术服务业。从业人员300人以下或营业收入10000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且营业收入50万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或营业收入50万元以下的为微型企业。

　　（十三）房地产开发经营。营业收入200000万元以下或资产总额10000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入1000万元及以上，且资产总额5000万元及以上的为中型企业；营业收入100万元及以上，且资产总额2000万元及以上的为小型企业；营业收入100万元以下或资产总额2000万元以下的为微型企业。

　　（十四）物业管理。从业人员1000人以下或营业收入5000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入1000万元及以上的为中型企业；从业人员100人及以上，且营业收入500万元及以上的为小型企业；从业人员100人以下或营业收入500万元以下的为微型企业。

　　（十五）租赁和商务服务业。从业人员300人以下或资产总额120000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上，且资产总额8000万元及以上的为中型企业；从业人员10人及以上，且资产总额100万元及以上的为小型企业；从业人员10人以下或资产总额100万元以下的为微型企业。

　　（十六）其他未列明行业。从业人员300人以下的为中小微型企业。其中，从业人员100人及以上的为中型企业；从业人员10人及以上的为小型企业；从业人员10人以下的为微型企业。

　　五、企业类型的划分以统计部门的统计数据为依据。

　　六、本规定适用于在中华人民共和国境内依法设立的各类所有制和各种组织形式的企业。个体工商户和本规定以外的行业，参照本规定进行划型。

　　七、本规定的中型企业标准上限即为大型企业标准的下限，国家统计部门据此制定大中小微型企业的统计分类。国务院有关部门据此进行相关数据分析，不得制定与本规定不一致的企业划型标准。

　　八、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门根据《国民经济行业分类》修订情况和企业发展变化情况适时修订。

　　九、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门负责解释。

十、本规定自发布之日起执行，原国家经贸委、原国家计委、财政部和国家统计局2003年颁布的《中小企业标准暂行规定》同时废止。