

采购需求

说明:

1.为落实政府采购政策需满足的要求

(1) 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) 服务项目中伴随货物的,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(详见本章后附的节能产品政府采购品目清单),投标人的投标货物必须使用政府强制采购的节能产品,投标人必须在投标文件中提供所投标产品的节能产品认证证书复印件(加盖投标人电子公章),否则投标文件作无效处理。如本项目包含的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“第四章评标方法及评标标准”。

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。

“技术服务要求”中凡标注“▲”的参数或要求不响应或不满足的,投标文件即作投标无效处理;其余未标注“▲”号的参数或要求有负偏离(或未作响应)不响应或不满足的,投标文件即作投标无效处理。

3.不需要投标人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.如投标人投标产品存在侵犯他人的知识产权或者专利成果行为的,应承担相应法律责任。

5.本项目为服务类项目,不设核心产品。

服务需求一览表

服务需求一览表							
标段		单分标					
采购清单及服务参	序号	采购标的名称	单位	数量	▲技术服务要求◆	分项24个月预算合计(万元)	中小企业划分标准所属行业名称(行业名称及划分见本章附件2)
	1	肉类、	项	1	一、送货要求		640.00

数		蔬菜、蛋类等 供应商服务	<p>(一) 供货要求：交货实行分批交货，采购人根据库存情况，自签订合同之日起 2 年(365 天*2 年)内分批接收全部货物，采购人提前三天通知供应商每批交货的数量，供应商须在接到采购人交货通知后按采购人的要求将货物送到指定地点，所有食品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，供应商最迟在 1 个小时之内完成当次现场供货。</p> <p>(二) 双方按照下列规定确定产品的交付时间：供应商将货物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。</p> <p>(三) 产品毁损、灭失的风险从产品交付后起由采购人承担。</p> <p>(四) 供应商向采购人提供的产品必须符合国家相关标准。</p> <p>(五) 产品交货数量误差必须控制在 1%以内，双方可通过以产品的包装标准进行计算，并抽检部分产品的方式来确定产品的数量。</p> <p>(六) 产品的交货方法，运输方式，到货地点</p> <p>1. 交货方法：供应商负责将货物送到采购人指定地点，费用由供应商负责；</p> <p>2. 运输方式：汽车运输，送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如配送对温度有要求的食品必须采用冷藏运输并确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。</p> <p>3. 到货地点：采购人食堂。</p> <p>二、物料的验收</p> <p>(一) 产品的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人或采购人指定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，供应商需在 24 小时内更换不合格产品，中标人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、以次充好的商品，采购人退货后有权记录在案。</p>		
---	--	-----------------	---	--	--

			<p>(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，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。</p> <p>(三) 采购人收到产品当天以抽样感官检验、外观检验和使用检验的方式对产品的质量进行验收。对供应商提供的货物采取每个月 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供应商承担。</p> <p>三、采购品类及要求：</p> <p>(一) 肉类（包括但不限于：鸡腿、鸡翅、鸡肉、土鸡、三黄鸡、鸡蛋、青头鸭、光鸭、土鸭、烧鸭、鸭肾、牛肉（去骨）、牛腩、猪肉（梅头瘦肉）、半肥梅头肉、五花肉（净五花）、半肥瘦肉、排骨（肋排）、骨头（沙骨）、大肠、粉肠、猪肝、猪脚、猪耳朵、猪利、筒骨、肉丸、鱼丸、鱼腩、草鱼、带鱼（冰冻）、金丝鱼、海鱼（冰冻）、罗非鱼、鱿鱼（冰冻）、鱼头、田鸡、香肠、河虾、海虾、鸡脚、鸭脚（冰冻）、禾花鱼、黄骨鱼、鲶鱼、猪肚等）；</p> <p>(二) 辅助菜品、蔬菜类（包括但不限于：冬瓜、南瓜、青瓜、丝瓜、苦瓜、红萝卜、白萝卜、莲藕、茄子、西红柿、豆角、豆芽、兰豆、土豆、芋头、尖椒、圆椒、玉米、干豆腐、水豆腐、日本豆腐、豆腐皮、五香豆干、油果、杏鲍菇、凤尾菇、白兰花、西兰花、西芹、蒜心、洋葱、莴笋、大白菜、当季青菜（菜心）、葱、韭菜、香芹、大蒜、指天椒、红椒、干辣椒、木耳、云耳、干香菇、粉丝、柠檬料、酸梅、酸菜、酸瓜皮、酸辣椒、酸莽头、酸笋、甜笋、腐竹、花生、黄豆、饭豆、黑豆、蒜米、蒜姜、姜、沙姜、香菜、萝卜干、榨菜、梅菜、山黄皮（湿）、冬豆、油麦菜、上海青、红薯叶、卷筒青、空心菜、娃娃菜、小白菜、生菜、芥菜、包菜、白花菜、黄帝菜、枸杞叶、一点红、千里香、猪红、四季豆等）。</p>	
--	--	--	---	--

			<p>四、供应商人员及运输设备要求</p> <p>(一)投标文件中请提供至少 5 名拟投入人员的《健康证》及食品安全培训证明复印件并加盖供应商公章。</p> <p>(二) 汽车运输。</p> <p>(三) 生鲜冷冻类食品运输必须使用冷藏运输车辆。</p> <p>五、安全质量</p> <p>(一) 依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。</p> <p>(二) 供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，采购人除全部退货，供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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； 6. 超过保质期限的。 <p>(三) 生鲜肉类货物质量要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 所供货物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，每批鲜肉可以是来源于正规肉屠宰场，每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《产品合格证》、《卫生检疫报告》。新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是南宁市及周边城区政府指定 		
--	--	--	--	--	--

			<p>的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件（供货时提供原件核查）</p> <p>2. 所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。</p> <p>2.1 原料感官品质验收标准：鲜活当日宰杀，无注水，无异味、无酸败味。新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肥肉部分接近白色，肌肉有弹性且结实，用手指压下，手指的凹陷处可马上恢复，用手背触摸肉质，若有黏手感觉，说明肉没注水。肝、腰、肚、肠、舌、肺：体积完整、无淤血、无破损、弹性好、无异味、无黑斑、表皮无特殊异常。</p> <p>2.2 所有的肉类为非转基因。</p> <p>（四）家禽（含蛋类）、水产类货物质量要求</p> <p>1. 原料感官品质验收标准：鲜活当日宰杀，无异味异样，无注水，全净膛，表皮完整洁净，大小符合要求，保证无寄生虫、无病变、无异味、无注水、色泽正常、无霉烂变质。新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。</p> <p>2. 鸡：光鸡，鸡大腿内侧用刀切开后无明显水迹。单只光鸡重为 1.5-2kg。</p> <p>3. 鸭：光鸭、吹风鸭，鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。单只光鸭重为 2.5-3kg。</p> <p>4. 鲜蛋：正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。符合卫生要求的包装，鸡蛋约 360 个/件（净含量≥20kg）。</p> <p>5. 鲜鸡鸭、鸡副产品必须具有动物检验检疫证明（供货时必须提供）</p> <p>6. 水产：罗非鱼（大：0.7-0.8kg/条，中小：0.2-0.3kg/条），草鱼（1-1.5kg/条），金丝鱼（0.15kg-0.5kg/条）。</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>(五) 蔬菜类货物质量要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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。 2. 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）。 3. 从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味。 4. 蔬菜类产品保证新鲜、水分充足、无异味、无霉烂变质，所供蔬菜必须经过粗加工，食用率达 95% 以上。严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《食品中农药最大残留限量》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应蔬菜类产品不符合相关标准的，采购人除全部退货外，将立即取消供货单位的供货资格，供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。 5. 考虑到蔬菜瓜果品种采购的特殊性，要求中标人实际供应的瓜果类品种及数量与采购人订单要求相差不能超过 10%，叶菜类的单个品种数量及叶菜总数量与采购人订单要求相差不能超过 20%。实际采购时如因天气问题导致某些叶菜类品种的数量和质量难以满足订单要求，中标人必须能保证提供时蔬瓜果品种供采购人选择，在经采购人同意可视实际情况采购同等性质、同等价位的叶菜代替。各品种数量超出规定的部分由中标人带回，不纳入结算，短缺的部份由配送商负责按采购人要求补足。 <p>(六) 冰鲜类货物质量要求</p> <p>冰鲜鱼是指已死但还新鲜，并以碎冰或冰水来保持其鲜度的鱼。感官鉴别：皮肤——类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；眼睛——饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；鳃——鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；肛门——内收或平整，不突出，不破肛；体外粘液——透明或水白；肉质——坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；气味——温和的海水味或鲜海藻</p>		
--	--	--	--	--	--

				<p>味，无氯味腐臭味；体表鱼鳞完整、无破损、大小要均匀。</p> <p>六、服务要求：</p> <p>（一）按时将食品原材料运送至采购人指定地点，如遇特殊情况（任务），应随叫随到。</p> <p>（二）采购人按照约定每日或定期将采购单发送给供货商。供应商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。</p> <p>（三）供应商必须按照采购人指定品质进行供应，设有专供服务专人配送，专供配送人员要有高度的责任心。配送人员素质和职责要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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、服务意识高，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，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。 <p>七、配送服务管理标准及惩罚</p> <p>采购人每月对成交供应商配送服务进行考核，如达不到《西乡塘区机关食堂食材配送公司考核管理制度》（详见附件3）规定要求的，予以罚款处理，如出现重大失误的可终止该配送服务合同，由成交供应商承担违约和赔偿责任。</p>		
2	盒装牛	项	1	一、送货要求	250.00	批发业

	奶类等 供应商 服务		<p>(一) 供货要求：交货实行分批交货，采购人根据库存情况，自签订合同之日起 2 年(365 天*2 年)内分批接收全部货物，采购人提前三天通知供应商每批交货的数量，供应商须在接到采购人交货通知三天内按采购人的要求将货物送到指定地点【第一办公区（衡阳西路 11 号）】，所有食品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，供应商最迟在 1 个小时之内完成当次现场供货。</p> <p>(二) 双方按照下列规定确定产品的交付时间：供应商将货物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。</p> <p>(三) 产品毁损、灭失的风险从产品交付后起由采购人承担。</p> <p>(四) 供应商向采购人提供的产品必须符合国家相关标准；所有货物在供货时的剩余保质期均必须在 3 个月以上。</p> <p>(五) 产品交货数量误差必须控制在 1%以内，双方可通过以产品的包装标准进行计算，并抽检部分产品的方式来确定产品的数量。</p> <p>(六) 产品的交货方法，运输方式，到货地点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 交货方法：供应商负责将货物送到采购人指定地点，费用由供应商负责； 2. 运输方式：汽车运输。 3. 到货地点：采购人食堂。 <p>(七) 产品的包装标准</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 产品的包装必须完整，包装材料要清洁，无毒。无害。 2. 产品包装符合《中华人民共和国食品安全法》的规定 <p>二、物料的验收</p> <p>(一) 产品的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人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，供应商需在 24</p>		
--	------------------	--	--	--	--

小时内更换不合格产品，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或终止合同。

（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，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）采购人收到产品当天以抽样感官检验、外观检验和使用检验的方式对产品的质量进行验收。

三、采购品类及要求：

盒装牛奶类

序号	品种	单位	规格要求	成份要求	单价最高限价(元/件)
1	纯牛奶 利乐包	件	250ml ×24	可常温储存；蛋白质含量不低于3.2g/100mL，钙含量不低于100mg/100mL，含糖量0g/100mL	60
2	有机奶	件	250ml ×12	可常温储存；蛋白质含量不低于3.8g/100mL，钙含量不低于125mg/100mL	60
3	水牛奶 纯牛奶	件	250ml ×12	可常温储存；蛋白质含量不低于3.9g/100mL	60
4	纯牛奶	件	250ml ×12	可常温储存；蛋白质含量不低于3.2g/100mL，钙含量不低于100mg/100mL	50
5	酸牛奶	件	205g ×12	可常温储存；蛋白质含量不低于2.9g/100mL	40

					6	水 牛 铁 锌 奶	件	200ml ×15	可常温储存;蛋白质含量不低于2.3g/100mL;铁含量不低于1.6mg/100mL;锌含量不低于1.15mg/100mL	40		
					7	乳 酸 菌 饮 料	件	250ml ×24	可常温储存;蛋白质含量不低于1g/100mL	40		
					8	高 钙 奶	提	250ml ×12	可常温储存;蛋白质含量不低于2.4g/100mL,钙含量不低于120mg/100mL	38		
<p>注: 1、品牌参照或相当于光明、伊利、蒙牛(特仑苏)、皇氏摩拉菲尔、皇氏等。2、除以上品种外,如采购人另有需求,中标人应予满足需求。</p> <p>四、供应商人员要求</p> <p>1. 投标文件中请提供员工的《健康证》及食品安全培训证明复印件并加盖供应商公章。</p> <p>五、安全质量</p> <p>(一) 供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定,所提供的产品是合格安全的产品,一经发现供应以下食品,采购人除全部退货外,供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>4. 掺假、掺杂、伪造,影响营养、卫生的;</p> <p>5. 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;</p> <p>6. 超过保质期限的。</p> <p>六、服务要求:</p>												

				<p>(一) 按时将食品运送至采购人指定地点，如遇特殊情况（任务），应随叫随到。</p> <p>(二) 采购人按照约定每日或定期将采购单发送给供货商。供应商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。</p> <p>(三) 供应商必须按照需求方指定品质进行供应，设有专供服务专人配送，专供配送人员要有高度的责任心。配送人员素质和职责要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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、服务意识高，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，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. 认真核对所配送食品的品种、数量、质量，对漏单的或一次性未送齐的食品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整改。 7. 负责食材在配送、补充、退换过程中的安全。 8. 按时送货，如不能及时送货，有责任协助采购人进行解决。 9. 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。 10. 如某个品种停产或缺货，经采购人确认，可以提供同等价格，各种元素含量不能低于原品种的产品替代。 <p>七、配送服务管理标准及惩罚</p> <p>采购人每月对成交供应商配送服务进行考核，如达不到《西乡塘区机关食堂食材配送公司考核管理制度》（详见附件3）规定要求的，予以罚款处理，如出现重大失误的可终止该配送服务合同，由成交供应商承担违约和赔偿责任。</p>		
3	大米、食用	项	1	<p>一、送货要求</p> <p>(一) 供货要求：交货实行分批交货，采购人根据</p>	70.00	批发业

		<p>油、调味品、厨房用品等供应商服务</p>		<p>库存情况，自签订合同之日起 2 年(365 天*2 年)内分批接收全部货物，采购人提前三天通知供应商每批交货的数量，供应商须在接到采购人交货通知三天内按采购人的要求将货物送到指定地点【大米、食用油、面粉送到第一办公区（衡阳西路 11 号）、第六办公区（鲁班路金水湾花园）】，所有食品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，供应商最迟在 1 个小时之内完成当次现场供货。</p> <p>（二）双方按照下列规定确定产品的交付时间：供应商将货物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。</p> <p>（三）产品毁损、灭失的风险从产品交付后起由采购人承担。</p> <p>（四）供应商向采购人提供的产品必须符合国家相关标准；所供货物供货时的剩余保质期必须在 6 个月以上。</p> <p>（五）产品交货数量误差必须控制在 1%以内，双方可通过以产品的包装标准进行计算，并抽检部分产品的方式来确定产品的数量。</p> <p>（六）产品的包装标准</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 产品的包装必须完整，包装材料要清洁，无毒，无害。 2. 属国家强制认证的产品必须加印：“SC”标志。 3. 产品包装必须有产品名称，质量等级，质量标准，编号，生产日期，产品保质期，厂名，厂址等等内容。 <p>（七）产品的交货方法，运输方式，到货地点</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 交货方法：供应商负责将货物送到采购人指定地点，费用由供应商负责；送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染 2. 运输方式：汽车运输 3. 到货地点：采购人指定地点。 <p>二、物料的验收</p> <p>（一）产品的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感</p>		
--	--	-------------------------	--	---	--	--

			<p>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，供应商需在 24 小时内更换不合格产品，中标人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、以次充好的商品，采购人退货后有权记录在案。</p> <p>（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，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。</p> <p>（三）采购人收到产品当天以抽样感官检验、外观检验和使用检验的方式对产品的质量进行验收。对供应商提供的货物采取每个月 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供应商承担。</p> <p>三、采购品类及要求：</p> <p>大米、食用油、面粉（油粘米、花生调和油、花生油、高筋面粉）</p> <p>调味品（包括但不限于生抽、老抽、蚝油、盐、白糖、茄汁、冰梅酱、白醋、30° 米酒、52° 三花酒、鸡精、辣椒酱、纯酿豆瓣酱、酵母、泡打粉、生粉、麻辣酱、辣椒油、麻油、花椒油、腐乳、五香南乳、火锅底料、香炸粉、盐焗鸡粉、陈醋、十三香、油辣椒）</p> <p>厨房用品（包括但不限于洗洁精、无磷洗衣粉加量装、抽纸、散装洗衣粉、36 黑袋、65 黑色环保袋、大塑料牙签筒、不锈钢金属钢丝球、牙签、一次性手套、纱手套、胶手套、一次性口罩、纯棉毛巾）</p> <p>四、供应商人员及运输设备要求</p> <p>（一）投标文件中请提供员工的《健康证》及食品安全培训证明复印件并加盖供应商公章。</p> <p>（二）汽车运输。</p> <p>五、安全质量</p> <p>（一）依据产品质量监督检验所提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过质量监督管理部门</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>检验并取得合格证明的产品，每批次产品（大米、食用油、调味品）提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。符合国家相关产品质量标准参考。</p> <p>（二）供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将立即取消供货单位的供货资格，没收全部履约保证金，供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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； 6. 超过保质期限的。 <p>六、服务要求：</p> <p>（一）按时将采购人所需货物运送至采购人指定地点，如遇特殊情况（任务），应随叫随到。</p> <p>（二）采购人按照约定每日或定期将采购单发送给供货商。供应商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。</p> <p>（三）供应商必须按照需求方指定品质进行供应，设有专供服务专人配送，专供配送人员要有高度的责任心。配送人员素质和职责要求：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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、服务意识高，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，且工作期间身体健 		
--	--	--	--	--	--

				<p>康，无身体不适、无传染疾病。</p> <p>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。</p> <p>6. 准确掌握季节和时令食材，及时向食堂推介。</p> <p>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。</p> <p>8. 负责食材在配送、补充、退换过程中的安全。</p> <p>9. 按时送货，如不能及时送货，有责任协助采购人进行解决。</p> <p>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。</p>		
◆ 商 务 条 款	<p>▲一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 <u>25</u> 日内</p> <p>▲二、服务期限：自合同签订之日起 24 个月。（注：在本项目合同服务期限届满后，新一轮中标供应商还未启用前，经双方友好协商，中标供应商可延长本项目合同服务期限，延长时间不超过一年。）</p> <p>▲三、服务地点：南宁市西乡塘区采购人指定地点【第一办公区（衡阳西路 11 号）、第三办公区（明秀西路 154-122 号）、第六办公区（鲁班路金水湾花园）、政务中心（安吉大道 47-2 号）】，如果遇到办公地点搬迁调整的，中标供应商应予以配合。</p> <p>四、配送时间要求：</p> <p>早餐食材配送：需于用餐当日早上 6 点前送达的地点有 3 个：（1）第一办公区（衡阳西路 11 号）、第三办公区（明秀西路 154-122 号）、第六办公区（鲁班路金水湾花园）。（2）早餐食材需于用餐当日早上 7 点前送达的有 1 个：政务中心（安吉大道 47-2 号）。</p> <p>中餐食材配送：需于用餐当日早上 7 点 30 分前送达的地点有 3 个：第一办公区（衡阳西路 11 号）、第六办公区（鲁班路金水湾花园）、政务中心（安吉大道 47-2 号）</p> <p>▲五、其他要求：</p> <p>1. 本项目采用折扣率报价，供应商需对以上三类（“肉类、蔬菜、蛋类等供应商服务”类；“盒装牛奶类等供应商服务”类；“大米、食用油、调味品、厨房用品等供应商服务”类）食材分别作出三个唯一的综合折扣率，折扣率≥ 0（折扣率数值越小，优惠越大）。在服务期内，采购品类的综合折扣率报价原则上不得改变，供应商自行考虑市场、天气、政策等不可预见的风险。</p> <p>2. 投标报价包括完成本项目的人工费、人员工资、人员培训费、所需的仓储、设备、运输、装卸、材料费用，利润、检测费用、应缴税费、各项保险以及服务合同包含的所有风险、责任等各项应有费用的全包价。</p> <p>3. 投标文件三个类别【“肉类、蔬菜、蛋类等供应商服务”类、“盒装牛奶类等供应商服务”类、“大米、食用油、调味品、厨房用品等供应商服务”类】分别只允许一个综合折扣率报价，有选择的或有条件的综合折扣率报价将不予接受。</p> <p>4. 结算方式：结算价=实际采购数量*双方确认的基准单价*中标折扣率。</p>					

5.基准价的确定:

5.1 “肉类、蔬菜、蛋类等供应商服务”类、“大米、食用油、调味品、厨房用品等供应商服务”类:中标供应商每两周依据南宁市淡村农贸市场的平均价格为基准价,民生物价公示系统及相关菜市场的价格为参考,询价后确定价格对供货清单进行报价,如采购人对中标供应商报价有疑议的,由采购人组织人员与中标供应商询价综合评估确定后作为结算基准价,中标供应商需罗列清楚完成二周清单所需采购品目的价格【 $\text{结算价格}=\text{实际采购数量}\times\text{当期双方确认的基准单价}\times\text{中标折扣率}$ 】,供应商的报价不得高于供货所在地农贸市场及民生物价公示系统价格,每次报价需提供相关材料作为依据。

5.2 “盒装牛奶类等供应商服务”类双方确认的基准单价:采购需求中的“**单价最高限价**”。

6.付款方式:

1) 每月 25 日前,采购人按照中标供应商上月交付的产品数量,采购人按拨款进度分批次将货款以银行转账方式交付给成交供应商。

2) 供应商在收到货款前,必须按照国家税务局的有关规定,向采购人开具税务发票。

7.退出机制:

当中标供应商在服务期间出现以下情形的,采购人有权作合同终止处理:

- 1) 在经营过程中中标供应商达不到相关配送要求,配送出现问题,影响食堂正常运转的;
- 2) 中标供应商有违反《中华人民共和国食品安全法》的行为,受到食药监部门处罚的;
- 3) 有 30%或以上的人员对中标供应商的配送及相关服务不满意的。

8.采购贫困地区农产品:根据西财采〔2024〕2号文件“南宁市西乡塘区财政局关于关于做好 2024 年政府采购脱贫地我农副产品工作的通知”本次项目中,供应商每年采购贫困地区农产品总金额不低于年消费农产品总金额的 15%。

▲六、验收标准、规范:

1、物料的验收工作由食堂验收人员和中标人共同进行。中标人提供的产品须经过食堂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、感官检验不能达到食品卫生要求,当即拒收并且必须在当日用餐时间节点规定时间内完成退换服务;如双方存在验收意见不一致时由国家认可的具有相应检测资质的第三方检测机构进行二次核验,中标人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或终止合同。

2、验收工作的一般程序为:根据食品采购清单的具体要求,对所购物料进行清点、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。检测结束后,验收人员在送货单上签字。

3、在验收时发现以下一律拒收(包括但不限于):

- (1) 感官品质质量不符合规定要求;
- (2) 食品有腐败变质现象;
- (3) 超过保质期;
- (4) 内包装损坏;
- (5) 需冷藏、冷冻食品的温度同采购需求或相关政策规定要求不一致的食品;

	<p>(6) 食品原料未经国家卫生监管部门检验检疫合格的；</p> <p>(7) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。</p> <p>4、规范标准：采购标的需执行的国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。多项标准的，按最新标准或较高标准执行。</p>
其他说明	<p>一、进口产品说明（根据项目实际情况选择）</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），同时投标人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"/>本表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）其他事项</p> <p>供应商可根据招标文件要求及自身情况编写以下项目实施方案及提供综合实力【业绩、供货保证】等相关证明资料：</p> <p>1、食材配送方案【包括但不限于：配送方案包括食材（食品）配送的流程、运输方式、加工、包装、卫生、保鲜、损耗控制等措施，供货时间安排，管理系统、人员配备分工、配送及应急处理响应等】。</p> <p>2、食品安全措施（包括但不限于：进货采购渠道，食材控制管理措施，质量安全保证措施，检验检疫措施，食材质量标准、追溯方式等）。</p> <p>3、应急预案【包括但不限于：对采购人紧急需求、问题食材处理和发生紧急事件时，从货源、人员、时间安排等对紧急情况响应方案等】。</p> <p>4. 服务承诺【包括但不限于：对发生紧急事件（天气、交通、卫生、重大活动等因素）问题处理预案、售后服务人员、后期售后服务方式、对不符合质量要求或不适用食材的处理方法和响应时间等】。</p>