

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. “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。

所属行业：批发业

一、采购项目需求一览表

| A分标： 采购预算人民币叁佰叁拾壹万元整（¥3310000.00） 标的名称：鲜猪肉类、鲜家禽类、水产品类、鲜牛肉类、冷冻肉类 数量及单位：1项 | | | | |
|--|----------|-----------|------------------------------|---|
| 项号 | 货物 大类 | 数 量 单位 | 货物品目 | 质量要求 |
| 1 | 鲜猪 肉类 | 1项 | 猪肉、排骨、猪脚、猪红、猪肝、猪肠、猪头骨、猪肺、猪肚等 | (1)猪肉应符合国家相关标准且须为鲜肉； (2)猪肉产品（猪肉及分割肉、排骨等）； (3)相关标准：猪肉 GB/T9959.1-2019， GB/T9959.3-2019(分割鲜、冻猪瘦肉)； (4)特殊情况如需使用冷鲜肉或冷冻肉的须经采购人同意。 |

| | | | | |
|---|------|----|--|--|
| | | | | <p>(5) 产品必须符合《中华人民共和国食品安全法》《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》(GB2707-2016), 产品必须是安全、无毒、无害、无变质、无异味, 手续完备(供货时须向采购人提供国家认可的第三方质检合格报告)的产品;</p> |
| 2 | 鲜家禽类 | 1项 | <p>鸡、鸭、鸡胸架、鸭胸排、鸡小肚、凤爪、鸡尖、鸡腿、鸽子等</p> | <p>(1) 家禽类应符合国家相关标准且须为鲜肉;</p> <p>(2) 产品必须符合《中华人民共和国食品安全法》《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》(GB2707-2016), 产品必须是安全、无毒、无害、无变质、无异味, 手续完备(供货时须向采购人提供国家认可的第三方质检合格报告)的产品;</p> <p>(3) 特殊情况如需使用冷鲜肉或冷冻肉的须经采购人同意。</p> |
| 3 | 水产品类 | 1项 | <p>鲤鱼、大鲫鱼、小鲫鱼、白鲢鱼、塘角鱼、黄花鱼、罗非鱼、淡水仓鱼、咸水海仓鱼、河鱼头、河鱼、河鱼腩、河鱼尾、草鱼、草鱼腩、冰鱿鱼、鲜鱿鱼、冰鲜目鱼、冰冻红占鱼、冰鲜红占鱼、冰冻红占鱼、棍子鱼(硬尾鱼)、秋刀鱼、冰鲜鲈鱼、鲈鱼、生猛鲈鱼、沙占鱼、多宝鱼、滑仔鱼、马鲛鱼、大马鲛鱼、山芽鱼、龙利鱼、带鱼、乌子婆鱼、银昌鱼、鲜带鱼、扒皮鱼、芒鱼、芒鱼腩、鱼肚、甫鱼、官垌鱼、鲶鱼、大眼鱼、珍珠石斑鱼、虎纹石斑鱼、淡水斑鱼、青石斑鱼、红腊鱼、冰鲜红腊鱼、黄腊鱼、生猛黄腊鱼、黑腊鱼、黄尾鱼、左口鱼、黄蜂鱼、白凡鱼、鲚鱼、干咸鱼、油甘鱼、冰葵龙鱼、桂花鱼、黄鱼、流鱼、肉鱼、杂鱼、银鱼、大海</p> | <p>必须符合国家有关食品安全卫生标准, 色泽正常, 无异味, 无注水产品必须是安全、无毒、无害、无变质、无异味。</p> |

| | | | | |
|---|-------|----|--|---|
| | | | <p>虾、中海虾、小海虾、冰虾、养殖大虾、养殖中虾、养殖小虾、大斑节虾、中斑节虾、麻虾、虾勾、冰红螺肉、新鲜红螺肉、珍珠螺肉、花甲螺肉、新鲜花甲螺肉、新鲜车螺肉、车螺、小车螺、沙螺、花甲螺、圣子螺、带子螺、香螺、扇贝、花蟹、羔蟹、青蟹、大蚝、蚝利、蚬仔、泥丁、大蚝肉、沙虫、鲜沙虫、八爪鱼、小泥爪、小虾米、田鸡、鳄龟、草龟、水鱼、白鳢、黄鳢、泥蛇、泥鳅、石狗公、水发海参、即食海蜇、假海蜇丝、海蜇皮、海蜇丝、黄善鱼片、鱿鱼干、鲍鱼、干大蚝、干鲍鱼（大）、牛蛙等</p> | |
| 4 | 鲜牛羊肉类 | 1项 | <p>牛肉、牛腩、羊肉及牛羊其他部位产品等</p> | <p>(1)牛、羊肉应符合国家相关标准且须为鲜肉； (2)相关标准：牛羊屠宰产品品质检验规则（GB 18393-2001），鲜、冻分割牛肉（GB/T 17238-2022）； (3)特殊情况如需使用冷鲜肉或冷冻肉的须经采购人同意。产品必须是安全、无毒、无害、无变质、无异味。</p> |
| 5 | 冷冻肉类 | 1项 | <p>鸡胸架、半边鸭、鸡腿、淡水丸、鱼丸、香肠、鸭翅、火腿肠、秋刀鱼、香菇贡丸、鸡小肚、热狗、鸡爪等</p> | <p>冷冻食品类必须按照国家有关食品安全卫生标准，保证无异味、无霉烂变质。产品必须是安全、无毒、无害、无变质、无异味。</p> |

二、商务要求

▲（一）投标报价要求

1、投标报价按下浮系数报价。中标人每月 25 日前将物料价格清单报与采购人，采购人对价格清单进行抽查，重点是对价格高、价格波动比较大的食材，在月底采购人与中标人走访大型超市（永辉超市、大润发超市、协盛超市等，询价时间段：9 点~15 点）或钦州市内各个大型菜市场如鸿发市场、东风市场的摊位进行询价。中标人根据价格清单和抽查物料的市场平均价报采购人审核批准，再由双方代表签字及单位盖章确定，一经确定，此价格作为下月基准价。结算单价=基准价×（1-中标下浮系数），作为下月物品采购价执行。

2、中标人的上述价格包含原料费、运输费、人工费、交货验收费、利润、税费等。

3、本项目采用下浮系数报价形式，保留两位小数点。下浮系数必须为统一固定值（如 10.00%），不得存在区间值（如 12.00~15.00%），**否则将被视为非实质性响应采购文件，按无效投标处理。**

4、**投标报价下浮系数须大于或等于 5%，投标下浮系数小于 5%的，该投标无效。**

▲（二）送货要求

1、一般供货要求：

采购人采购货物不局限于清单中所罗列的产品，需根据采购人实际需求配送。采购人于前一天将所采购的物料清单及要求发给中标人，中标人按照采购人的要求在指定时间将物料送达，早餐所需物料为当天早上 5 点 00 分送达，中餐及晚餐所需物料为当早上 6 点 30 分送达，紧急采购除外。如时间更改由采购人提前一天通知中标人。

2、紧急采购要求：在收到采购人发出紧急采购通知后，中标人最迟 2 小时内完成当次供货。

3、中标人必须按照采购人食堂工作人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不论数量多少，不能以任何理由推托（市场没有的物料除外）。

4、中标人不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可中止合同。

5、配送年限：自合同签订之日起 1 年。

6、送货地点：钦州市第二人民医院指定地点。

7、如遇到不可抗力情况不能如期提供物料配送，须尽早通知采购人并解决问题，如未通知由此产生的一切责任均由中标人承担。如有特殊情况中标人应随叫随送。

▲（三）物料验收标准

1、物料的验收工作由采购人和中标人共同进行。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。

2、验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，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，验收人员在验收单上签字。验收以采购人及中标人双方核准的净重过称数为准作为结算数量。

3、验收中若发现所供物料不能满足食品的质、量及售后服务要求时，由中标人无条件的收回所供应的食品。

4、中标人当天配送的部分物料因质量未达标或未能按时送达影响采购人食堂的正常运转的，中标人将被扣除此部分物料款的 8%款项，款项在当月供货结算款内扣除，并需在 2 小时内更换补充当批次所需物料。中标人当天配送的全部物料因质量未达标或未能按时送达影响采购人食堂的正常运转的，中标人将被扣除当天全部物料款的 10%款项，款项在当月供货结算款内扣除，并需在 2 小时内更换补充当批次所需物料。

5、中标人当月配送物料质量未达标或未能按时送达的次数超过 8 次（含 8 次）的，经医院采购领导小组同意，采购人报市采监部门核准，终止合同。

6、中标人应充分理解并认真遵循本采购文件的要求，所提供的货物必须是满足采购文件要求。保证货品均为正规生产的新鲜（冷冻肉类除外）检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

▲（四）安全责任

1、中标人提供的产品必须是经过相关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产品质量检测合格报告或检疫报告复印件等质量合格证明。

2、中标人应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》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，将依法取消中标人的供货资格，没收全部履约保证金，中标人并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）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）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；

（5）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

（6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（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。

▲（五）配送人员、车辆及仓库

1、本项目需要配备 5 名及以上配送人员，配送人员必须与中标人签订劳动合同，必须办理健康证，投标文件中提供至少 5 名以上（含 5 名）正式员工的健康证明、食品安全相

关培训证及劳动合同复印件。

2、投标人必须拥有自有配送车辆（投标文件中**必须提供如下证明资料：驾驶证、行驶证、车辆≥2 辆、彩色照片，其中一辆为冷链车**）。

3、投标人必须有配送用的储存仓库，投标文件中**必须提供如下证明资料，不能提供的作无效标处理**。

（1）产权证或房屋租赁合同（租赁合同合同有效期至少保持为 2025 年 9 月 30 日前有效）；

（2）如配送储存仓库不在钦州市范围内，投标人需具有完善的冷链物流设施，在投标文件中提供相关证明材料。

▲（六）其他要求

（1）为保障食品安全，投标人需具有食品安全责任保险单，投标文件中提供保险单复印件。

（2）履约保证金：中标人在其与采购单位签订合同前需向采购单位缴纳履约保证金，服务期限结束且最后一批货物质保期结束后，如无问题，采购单位全额退回履约保证金（无息）。
履约保证金金额：按分标采购预算的 2%收取。

▲（七）货款支付方式

1、当月采购的货款于次月上旬结算。以采购人实际购买的种类及数量据实核算。中标人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，由中标人按照采购人财务规定出具与中标人为名头的正式发票，采购人才予以付款，并于收到正式发票之日起 10 个工作日内付清（无息）。

2、采购人采购货物不局限于清单中所罗列的产品，需根据采购人实际需求配送，中标人的送货单必须详细注明商品的时间、品种、单价、数量，送货单不得涂改。标记不清的，采购人指定人将拒绝签收。双方成交的物品对清后签字确认，结算期末中标人还应提供送货清单供采购人结算。

3、中标人有下列行为之一的，采购人可根据其情节轻重不予退还其部分或全部履约保证金或取消其定点采购供货资格：

- ①无正当理由拒绝承接采购人业务 2 次以上（含 2 次）的；
- ②擅自提高物料的价格或未按规定给予优惠的；
- ③达不到合同规定的质量标准，以次充好，提供假冒伪劣产品的；
- ④出现重大责任事故的；
- ⑤拒绝接受监督、检查的；

- ⑥不如实反映情况，提供虚假材料的；
- ⑦定点有效期内，被行业行政主管部门取消行业经营资格的；
- ⑧其他违反法律、法规和采购合同的行为。

三、其他要求

投标人在投标文件中提供针对本项目的项目实施方案（可以包含但不限于配送服务及应急方案、食材安全措施、售后服务措施、拟投入设备、具有相关资质的人员、车辆等），投标人根据“第二章采购需求”及“第四章评标方法及评标标准”编制】。

一、采购项目需求一览表

| B分标: | | | | |
|-------------------------------|--------|------|--|---|
| 采购预算人民币壹佰肆拾贰万元整 (¥1420000.00) | | | | |
| 标的名称: 蔬菜类、干货类、蛋类、其他加工产品 | | | | |
| 数量及单位: 1项 | | | | |
| 项号 | 货物大类 | 数量单位 | 货物品目 | 质量要求 |
| 1 | 蔬菜类、菇类 | 1项 | 大白菜、黄白菜、火筒菜、生菜、小白菜、白菜心、上海青、广东菜心、空心菜、油麦菜、甜麦菜、奶白菜、长芥菜、玉芥菜、芥菜梗(芥菜心)、西洋菜、娃娃菜、皇帝菜、菠菜、茼蒿、包菜(椰菜)、铁头、中山子叶(滑菜)、红薯叶、苋菜、南瓜花、瓜苗、节瓜、丝瓜、浦瓜、青瓜、南瓜、圆老南瓜、冬瓜、笋瓜(西胡瓜)、苦瓜、水瓜、佛手瓜、青椒、菜椒、红椒、美人椒(杭椒)、黄豆芽、绿豆芽、净韭菜、净韭黄、韭菜心、卡拉头、芥兰、土豆、洋葱、茄子(茄瓜)、豆角(长豆)、西芹、凉薯、红萝卜、白萝卜、西红柿(大番茄)、白花(椰菜花)、西兰花菜、香芹、青蒜、蒜心(蒜苔)、菠萝肉、马蹄肉、莲藕、淮山、铁棍淮山、干葛、湿牛大力、牛蒡、青笋(莴苣)、芦笋、茭白、鲜黄豆、荷兰豆、四季豆、甜豆、青豆、豌豆、豌豆苗、兰豆苗、鲜百合、湿木耳、玉米粒、玉米棒、小芋头、大芋头、红心红薯、紫心红薯、甜薯、花生、假蒺藜叶、车前草、海石花、红贝菜、紫苏、蕨菜、蕨菜、 | <p>(1) 蔬菜类、菇类产品保证新鲜、水分充足、无异味、无霉烂变质。中标人必须对每次配送的蔬菜提供农药残留抽样检测报告。</p> <p>(2) 蔬菜、菇类必须为新鲜时令蔬菜、菇,符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》《食品中污染限量》《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人的质量要求,所供蔬菜、菇必须经过粗加工,食用率达95%以上。</p> <p>(3) 考虑到蔬菜品种采购的特殊性,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丰富的时蔬品种给采购人选择,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,短缺的部份由中标人负责按采购人要求补足。</p> |

| | | | | |
|---|--------|----|--|---|
| | | | 野菊、一点红、枸杞叶、白花菜（野菜）、西生菜、番西、杨兰花、慈菇、冬笋、鲜香菇、白玉菇、鸡腿菇、鲜蘑菇、银针菇、金针菇、茶树菇、平菇、香菜等 | |
| 2 | 干货类 | 1项 | 豆类、干杂、南北货等 | 必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。保证无泥沙、无杂物，无发霉等。 |
| 3 | 蛋品类 | 1项 | 鸡鸭鹅蛋等 | 必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。符合 GB 2749-2015 蛋与蛋制品。 |
| 4 | 新鲜水果类 | 1项 | 热销水果、时令水果、热带水果等 | 符合《中华人民共和国食品安全法》《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）。 |
| 5 | 腌菜类 | 1项 | 酸菜、酸笋、甜笋、头菜、梅菜、瓜皮、咸萝卜、榨菜丝、酸椒、酸芥头、酸柠檬等 | 符合《中华人民共和国食品安全法》。 |
| 6 | 其他加工产品 | 1项 | 水豆腐、油豆腐、日本豆腐、腐竹节、香干、面条、包子、馒头、饺子、汤圆等 | 符合《中华人民共和国食品安全法》。 |

二、商务要求

▲（一）投标报价要求

1、投标报价按下浮系数报价。中标人每月 25 日前将物料价格清单报与采购人，采购人对价格清单进行抽查，重点是对价格高、价格波动比较大的食材，在月底采购人与中标人走访大型超市（永辉超市、大润发超市、协盛超市等，询价时间段：9 点~15 点）或钦州市内各个大型菜市场如鸿发市场、东风市场的摊位进行询价。中标人根据价格清单和抽查物料的市场平均价报采购人审核批准，再由双方代表签字及单位盖章确定，一经确定，此价格作为下月基准价。结算单价=基准价×（1-中标下浮系数），作为下月物品采购价执行。

2、中标人的上述价格包含原料费、运输费、人工费、交货验收费、利润、税费等。

3、本项目采用下浮系数报价形式，保留两位小数点。下浮系数必须为统一固定值（如 10.00%），不得存在区间值（如 12.00~15.00%），**否则将被视为非实质性响应采购文件，按无效投标处理。**

4、**投标报价下浮系数须大于或等于 8%，投标下浮系数小于 8%的，该投标无效。**

▲（二）送货要求

1、一般供货要求：

采购人采购货物不局限于清单中所罗列的产品，需根据采购人实际需求配送。采购人于前一天将所采购的物料清单及要求发给中标人，中标人按照采购人的要求在指定时间将物料送达，早餐所需物料为当天早上 5 点 00 分送达，中餐及晚餐所需物料为当早上 6 点 30 分送达，紧急采购除外。如时间更改由采购人提前一天通知中标人。

2、紧急采购要求：在收到采购人发出紧急采购通知后，中标人最迟 2 小时内完成当次供货。

3、中标人必须按照采购人食堂工作人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不论数量多少，不能以任何理由推托（市场没有的物料除外）。

4、中标人不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可中止合同。

5、配送年限：自合同签订之日起 1 年。

6、送货地点：钦州市第二人民医院指定地点。

7、如遇到不可抗力情况不能如期提供物料配送，须尽早通知采购人并解决问题，如未通知由此产生的一切责任均由中标人承担。如有特殊情况中标人应随叫随送。

▲（三）物料验收标准

1、物料的验收工作由采购人和中标人共同进行。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。

2、验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，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，验收人员在验收单上签字。验收以采购人及中标人双方核准的净重过称数为准作为结算数量。

3、验收中若发现所供物料不能满足食品的质、量及售后服务要求时，由中标人无条件收回所供应的食品。

4、中标人当天配送的部分物料因质量未达标或未能按时送达影响采购人食堂的正常运转的，中标人将被扣除此部分物料款的 8%款项，款项在当月供货结算款内扣除，并需在 2 小时内更换补充当批次所需物料。中标人当天配送的全部物料因质量未达标或未能按时送达影响采购人食堂的正常运转的，中标人将被扣除当天全部物料款的 10%款项，款项在当月供货结算款内扣除，并需在 2 小时内更换补充当批次所需物料。

5、中标人当月配送物料质量未达标或未能按时送达的次数超过 8 次（含 8 次）的，经医院采购领导小组同意，采购人报市采监部门核准，终止合同。

6、中标人应充分理解并认真遵循本采购文件的要求，所提供的货物必须是满足采购文件要求。保证货品均为正规生产的新鲜检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有

关卫生、质量、包装和保质标准。要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

▲（四）安全责任

1、中标人提供的产品必须是经过相关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产品质量检测合格报告或农药残留检测报告。。

2、中标人应严格遵守《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，将依法取消中标人的供货资格，没收全部履约保证金，中标人并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）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。

▲（五）配送人员、车辆及仓库

1、本项目需要配备 5 名及以上配送人员，配送人员必须与中标人签订劳动合同，必须办理健康证，投标文件中提供至少 5 名以上（含 5 名）正式员工的健康证明、食品安全相关培训证及劳动合同复印件。

2、投标人必须拥有自有配送车辆（投标文件中必须提供如下证明资料：驾驶证、行驶证、车辆≥2 辆、彩色照片，其中一辆为冷链车）。

3、投标人必须有配送用的储存仓库，投标文件中必须提供如下证明资料，不能提供的作无效标处理。

（1）产权证或房屋租赁合同（租赁合同合同有效期至少保持为 2025 年 9 月 30 日前有效）；

（2）如配送储存仓库不在钦州市范围内，投标人需具有完善的冷链物流设施，在投标文件中提供相关证明材料。

▲（六）其他要求

（1）为保障食品安全，投标人需具有食品安全责任保险单，投标文件中提供保险单复印件。

（2）履约保证金：中标人在其与采购单位签订合同前需向采购单位缴纳履约保证金，服

务期限结束且最后一批货物质保期结束后,如无问题,采购单位全额退回履约保证金(无息)。
履约保证金金额:按分标采购预算的 2%收取。

▲(七) 货款支付方式

1、当月采购的货款于次月上旬结算。以采购人实际购买的种类及数量据实核算。中标人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,由中标人按照采购人财务规定出具与中标人为名头的正式发票,采购人才予以付款,并于收到正式发票之日起 10 个工作日内付清(无息)。

2、采购人采购货物不局限于清单中所罗列的产品,需根据采购人实际需求配送,中标人的送货单必须详细注明商品的时间、品种、单价、数量,送货单不得涂改。标记不清的,采购人指定人将拒绝签收。双方成交的物品对清后签字确认,结算期末中标人还应提供送货清单供采购人结算。

3、中标人有下列行为之一的,采购人可根据其情节轻重不予退还其部分或全部履约保证金或取消其定点采购供货资格:

- ①无正当理由拒绝承接采购人业务 2 次以上(含 2 次)的;
- ②擅自提高物料的价格或未按规定给予优惠的;
- ③达不到合同规定的质量标准,以次充好,提供假冒伪劣产品的;
- ④出现重大责任事故的;
- ⑤拒绝接受监督、检查的;
- ⑥不如实反映情况,提供虚假材料的;
- ⑦定点有效期内,被行业行政主管部门取消行业经营资格的;
- ⑧其他违反法律、法规和采购合同的行为。

三、其他要求

投标人在投标文件中应提供针对本项目的项目实施方案(包括但不限于配送服务及应急方案、食材安全措施、售后服务措施、拟投入设备、具有相关资质的人员、车辆等),投标人根据“第二章采购需求”及“第四章评标方法及评标标准”编制】。

一、采购项目需求一览表

| C分标： | | | | |
|-----------------------------|-------------|------|---------------------------|--|
| 采购预算人民币柒拾柒万元整（¥770000.00） | | | | |
| 标的名称：食用油配料、大米、精制糕点粉、饮料类、调味品 | | | | |
| 数量及单位：1项 | | | | |
| 项号 | 货物大类 | 数量单位 | 货物品目 | 具体需求内容 |
| 1 | 花生调和油或花生油 | 1项 | 参照或相当于鲁花5S一级压榨花生油、香满园调和油等 | <p>(1) 执行 GB/T1535-2017《大豆油》、GB/T1534-2017《花生油》和 GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》；</p> <p>(2) 投标人自产的，须取得所投产品食品生产许可证；</p> <p>(3) 质量符合食品安全要求，密封正规包装符合国家食品包装规范要求；</p> |
| 2 | 大米 | 1项 | 参照或相当于上林香米、金龙鱼好日子等 | <p>(1) 规格：50斤/袋。</p> <p>(2) 具有大米固有色泽和香味，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异物等。执行 GB/T1354-2018《大米》标准，同时必须符合 GB 2715-2016《食品安全国家标准粮食》和《食品安全国家标准食品中污染物限量标准》；</p> <p>(3) 大米为当年新稻脱壳成米。质量符合食品安全要求，密封正规包装符合国家食品包装规范要求；</p> <p>(4) 产品标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期。</p> |
| 3 | 面粉、糕点粉、米粉 | 1项 | 小麦面粉、苏打粉、糯米粉、粘米粉、玉米粉等 | <p>(1) 执行标准 GB 1355-2021（小麦粉）；</p> <p>(2) 投标人自产的，须取得所投产品食品生产许可证；</p> <p>(3) 质量符合食品安全要求，密封正规包装符合国家食品包装规范要求；</p> |
| 4 | 调味类（酱油、耗油等） | 1项 | 生抽、酱油、芝麻香油、醋、味精、盐、香料等 | 全部按标准规格包装，品牌、商标、生产厂家、生产日期、成分表齐全。不允许提供过期物资。 |
| 5 | 奶制品 | 1项 | 纯奶、酸奶、奶酪等 | 符合《中华人民共和国食品安全法》。。包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。 |

二、商务要求

▲（一）投标报价要求

1、投标报价按下浮系数报价。中标人每季度最后一个月 25 日前将物料价格清单报与采购人，采购人对价格清单进行抽查，重点是对价格高、价格波动比较大的食材，在每季度最后一个月月底采购人与中标人走访大型超市（永辉超市、大润发超市、协盛超市等，询价时间段：9 点~15 点）或钦州市内各个大型菜市场如鸿发市场、东风市场的摊位进行询价。中标人根据价格清单和抽查物料的市场平均价报采购人审核批准，再由双方代表签字及单位盖章确定，一经确定，此价格作为下季度基准价。结算单价=基准价×（1-中标下浮系数），作为下季度物品采购价执行。

2、中标人的上述价格包含原料费、运输费、人工费、交货验收费、利润、税费等。

3、本项目采用下浮系数报价形式，保留两位小数点。下浮系数必须为统一固定值（如 10.00%），不得存在区间值（如 12.00~15.00%），**否则将被视为非实质性响应采购文件，按无效投标处理。**

4、**投标报价下浮系数须大于或等于 6%，投标下浮系数小于 6%的，该投标无效。**

▲（二）送货要求

1、一般供货要求：

采购人采购货物不局限于清单中所罗列的产品，需根据采购人实际需求配送。采购人于前一天将所采购的物料清单及要求发给中标人，中标人按照采购人的要求在指定时间将物料送达。如时间更改由采购人提前一天通知中标人。

2、紧急采购要求：在收到采购人发出紧急采购通知后，中标人最迟 2 小时内完成当次供货。

3、中标人必须按照采购人食堂工作人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不论数量多少，不能以任何理由推托（市场没有的物料除外）。

4、中标人不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可中止合同。

5、配送年限：自合同签订之日起 1 年。

6、送货地点：钦州市第二人民医院指定地点。

7、如遇到不可抗力情况不能如期提供物料配送，须尽早通知采购人并解决问题，如未通知由此产生的一切责任均由中标人承担。如有特殊情况中标人应随叫随送。

▲（三）物料验收标准

1、物料的验收工作由采购人和中标人共同进行。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。

2、验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，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，验收人员在验收单上签字。验收以采购人及中标人双方核准的净重过称数为准作为结算数量。

3、验收中若发现所供物料不能满足食品的质、量及售后服务要求时，由中标人无条件收回所供应的食品。

4、中标人当天配送的部分物料因质量未达标或未能按时送达影响采购人食堂的正常运转的，中标人将被扣除此部分物料款的 8%款项，款项在当月供货结算款内扣除，并需在 2 小时内更换补充当批次所需物料。中标人当天配送的全部物料因质量未达标或未能按时送达影响采购人食堂的正常运转的，中标人将被扣除当天全部物料款的 10%款项，款项在当月供货结算款内扣除，并需在 2 小时内更换补充当批次所需物料。

5、中标人当月配送物料质量未达标或未能按时送达的次数超过 8 次（含 8 次）的，经医院采购领导小组同意，采购人报市采监部门核准，终止合同。

6、中标人应充分理解并认真遵循本采购文件的要求，所提供的货物必须是满足采购文件要求。保证货品均为正规生产的新鲜检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%（大米按照供货时的剩余保质期不少于三分之二）

▲（四）安全责任

1、中标人提供的产品必须是经过相关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产品质量检测合格报告等质量合格证明。

2、中标人应严格遵守《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，将依法取消中标人的供货资格，没收全部履约保证金，中标人并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）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。

▲（五）配送人员、车辆及仓库

1、本项目需要配备 3 名及以上配送人员，配送人员必须与中标人签订劳动合同，必须办理健康证，投标文件中提供至少 3 名以上（含 3 名）正式员工的健康证明、食品安全相

关培训证及劳动合同复印件。

2、投标人必须拥有自有配送车辆（**必须提供如下证明资料：驾驶证、行驶证、车辆≥2 辆、彩色照片，其中一辆为冷链车**）。

3、投标人必须有配送用的储存仓库，投标文件中必须提供如下证明资料，**不能提供的作无效标处理**。

（1）产权证或房屋租赁合同（租赁合同合同有效期至少保持为 2025 年 9 月 30 日前有效）；

（2）如配送储存仓库不在钦州市范围内，投标人需具有完善的冷链物流设施，在投标文件中提供相关证明材料。

▲（六）其他要求

（1）为保障食品安全，投标人需具有食品安全责任保险单，投标文件中提供保险单复印件。

（2）履约保证金：中标人在其与采购单位签订合同前需向采购单位缴纳履约保证金，服务期限 结束且最后一批货物质保期结束后，如无问题，采购单位全额退回履约保证金（无息）。履约保证金金额：按分标采购预算的 2%收取。

▲（七）货款支付方式

1、当月采购的货款于次月上旬结算。以采购人实际购买的种类及数量据实核算。中标人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，由中标人按照采购人财务规定出具与中标人为名头的正式发票，采购人才予以付款，并于收到正式发票之日起 10 个工作日内付清（无息）。

2、采购人采购货物不局限于清单中所罗列的产品，需根据采购人实际需求配送，中标人的送货单必须详细注明商品的时间、品种、单价、数量，送货单不得涂改。标记不清的，采购人指定人将拒绝签收。双方成交的物品对清后签字确认，结算期末中标人还应提供送货清单供采购人结算。

3、中标人有下列行为之一的，采购人可根据其情节轻重不予退还其部分或全部履约保证金或取消其定点采购供货资格：

- ①无正当理由拒绝承接采购人业务 2 次以上（含 2 次）的；
- ②擅自提高物料的价格或未按规定给予优惠的；
- ③达不到合同规定的质量标准，以次充好，提供假冒伪劣产品的；
- ④出现重大责任事故的；
- ⑤拒绝接受监督、检查的；

- ⑥不如实反映情况，提供虚假材料的；
- ⑦定点有效期内，被行业行政主管部门取消行业经营资格的；
- ⑧其他违反法律、法规和采购合同的行为。

三、其他要求

投标人在投标文件中提供针对本项目的项目实施方案（可以包含但不限于配送服务及应急方案、食材安全措施、售后服务措施、拟投入设备、具有相关资质的人员、车辆等），投标人根据“第二章采购需求”及“第四章评标方法及评标标准”编制】。

