**大宗食材配送服务采购**

**粮油类、肉类、蔬菜类、禽类**

**（委托招标）**

**一、采购项目名称：**

**二、采购项目编号：**

**三、采购项目的名称、数量、简要规格描述或项目基本概况介绍：**

A分标：粮油类食材采购及配送服务一项；B分标：畜肉类食材采购及配送服务一项；C分标：蔬菜类食材采购及配送服务一项；D分标：禽类食材采购及配送服务一项。

**四、采购项目预算金额（人民币）：600**万元。

**五、投标人资格要求：**

1.国内注册，生产或经营本次招标采购货物的供应商。

2.具有有效的《食品经营许可证》。

3.本项目不接受联合体投标。

**招标项目采购需求**

说明：

1、招标文件中打▲号的条款为实质性要求或条件，投标人必须作出满足或者优于该要求和条件的承诺（另有要求的除外），否则投标无效。

2、投标人所投标货物或服务如国家有强制性要求的按国家规定执行，并提供相关证明材料。若执行标准有修改或更新按最新版本执行。

**A分标：粮油类**

**一、采购需求一览表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货物名称 | 预计采购数量 | 质量要求 |
| 1 | 大米 | 30万斤/年 | 1、品种：籼米，等级:一级  2、规格：25kg/袋、5kg/袋  ▲3、大米所采购的主要品牌包括：国太（茉莉清香软米）、上林（粒粒香米）、翔发（香米）、力拓（5kg）等同档次品牌；  3、质量指标：必须符合GB1354-2009标准，并具有CS食品质量安全认证，呈清白色或精白色，具有光泽呈半透明状，大小均匀，丰满，料面光滑、完整，很少有碎米，无虫，不含杂物（如沙石、色素等异物）。  此类大米中混有其他类大米的总限度≤5%，不完善粒≤3%，黄米粒≤1%，最大限度杂质≤0.25%，糠粉≤0.15%，矿物质≤0.02%，带壳稗粒≤3粒/kg，稻谷粒≤4粒/kg，碎米总量≤15%，小碎米≤1.0%，水分≤14.5%  4、包装：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。包装应符合GB/T17109的规定和卫生要求，若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量；凡是采用国家标准的大米产品，应按国家标准规定的名称和等级标注。包装大米的标签标识应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）标准要求。  5、保质期：达到国家规定要求，剩余保存期不少于保质期的三分之二。 |
| 2 | 面粉 | 4万斤/年 | 一级面粉，必须符合国家食品安全标准。具体要求：  1、颜色纯白、干燥，手捻捏时呈细粉末状，置于手中紧捏后放开不成团，无霉味、酸味及其它异味。  2、外包装上必须注明商标名称、生产企业名称、地址、等级，净含量，联系电话及生产日期，保质期等内容，包装用密封性能好，无毒、无害塑料编织袋；  3、保质期：达到国家规定要求，剩余保存期不少于保质期的三分之二。  4、规格：25kg/袋  ▲5、面粉所采购的主要品牌包括：玉兰、黎雪 、益海及同档次品牌等； |
| 3 | 花生油 | 1万斤/年 | 必须符合花生油国家标准（即符合GB 1534—2017的要求），非转基因，具有CS食品质量安全认证，非转基因，无异常色泽和气味，新鲜不变质，无污染等。  不得掺有其他食用油和非食用油，不得添加任何香精和香料。  1、技术指标：  花生油按国家一级压榨花生油标准执行；  气味、滋味：具有花生油固有的香味和滋味，无异味；  透明度：澄清、透明；  水分及挥发物≤0.1%；不溶性杂质≤0.05%；酸价（KOH）≤1.5mg/g；过氧化值≤6mmol/kg；溶剂残留量：不得检出；  加热试验（280℃）：无析出物，油色不变。  2、规格：5L/桶  3、标志、标签、包装：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签应符合国家的规定及要求（GB7718、GB28050），销售包装应符合国家的规定和要求（GB/T17374），包装容器及包装材料应符合国家有关卫生标准的规定和要求，包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品卫生安全标准。  4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存期不少于保质期的三分之二。  ▲5、花生油所采购的主要品牌包括：鲁花、金龙鱼、胡姬花及同档次品牌等； |
| 4 | 食用调和油 | 10万斤/年 | 必须符合食用调和油国家标准（即符合GB2716-2018标准的要求）。具有CS食品质量安全认证，非转基因，无异常色泽、无焦臭、酸败及其他异味，新鲜不变质，无污染等。  1、技术指标：  酸价≤3mg/g，过氧化值≤0.25g/100g  2、规格：20L/桶或20L/箱  3、标志、标签、包装：需在包装容器上标明品牌、生产厂家名称、地址、产品产地、生产日期、保质期等基本信息。标签应符合国家的规定及要求（GB7718），销售包装应符合国家的规定和要求（GB/T17374），包装容器及包装材料应符合国家有关卫生标准的规定和要求，包装容器必须专用、清洁、干燥和密封，应符合食品卫生安全标准。  4、保质期：达到国家规定要求，剩余保存期不少于保质期的三分之二。  ▲5、食用调和油所采购的主要品牌包括：鼎皇 、金龙鱼 、口福及同档次品牌等非转基因食用调和油。 |

**二、商务要求**

**1、项目概况**

本标段为粮油类食品配送采购，按照采购方的具体要求，将采购方需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购方的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。本次招标采购1名供应商作为中标供应商，服务期限为2年，具体采购量以实际成交数量为准。中标供应商应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。

**2、送货要求**

（1）、一般供货要求：采购方提前一天做出采购计划并通知供应商，供应商必须按照采购方通知的时间、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，不能以任何理由推托，一旦影响到采购方工作的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。

（2）、紧急供货要求：在收到采购方发出紧急供货通知后，供方应在采购方规定的时间内完成当次现场供货。

（3）、供应商不能满足供货要求时，应提前1个月通知采购方，采购方同意后方可终止合同。

（4）、交货地点：采购人指定地点。

**3.产品验收**

（1）、产品的验收工作由采购方和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购方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,供应商需在2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，采购方有权进行处罚或终止合同。

感官检验验收标准如下：

**1）大米**

①大米的粒型要均匀整齐，拒绝接受抛光打蜡产品。

②大米的腹白及米粒有光泽，手摸时有光滑感。

③无参杂米、米糠米、未脱皮的完整糙米。

④无杂物、虫害、霉点及霉味，无破袋。具有“CS”认证。

**2）食用油**

①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，具有“CS”认证。

（2）、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。

**4.安全责任**

（1）、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或产品质量检测合格报告复印件。采购单位有权随时对产品进行抽样送检，检测费用由中标供应商承担。中标供应商必须依法接受质量技术监督、市场监管、卫生等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故，中标供应商无条件承担全部责任，有关职能部门依法追究其责任，并取消中标供应商配送资格。

（2）、供应商应严格遵守《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，采购方除全部退货外，有权可取消供应商配送资格，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。

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。

⑦其他不符合食品卫生标准的情形。

（3）、服务期限内，如有以下情形之一的，终止其配送资格。

①严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的；

②虚开发票，套取资金，被监察、审计、财政、物价等有关部门查实的；

③因食品原材料问题而发生食品安全事故，造成不良后果的；

④被食品药品监督局、农业局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；

⑤被媒体曝光，造成不良影响的；

⑥存在严重短斤缺两行为的；

**5.基本要求**

（1）、配送人员必须办理健康证，投标文件中提供2名以上员工的健康证明。

（2）、用于配送的车辆必须干净、整洁，不得装运可能影响食品安全的有毒有害物质，且能按采购人规定的时间及地点一次完成该批次货物的供应。

▲**6、报价要求**

（1）、以下浮系数进行报价；

（2）、投标报价结合市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的下浮系数，本分标以南宁市淡村农贸市场每周星期一的平均价格作为该类货物当周的市场价格（调价周期为7天，采购方每周一上午派人到南宁市淡村农贸市场询价）有效报价范围为：0%≤下浮系数≤15%，如下浮系数超过15%需提供相关低价证明材料，并说明理由。实际采购价格=当日市场价格\*（1-下浮系数），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）、每周的供货价根据当周星期一南宁市淡村农贸市场价格确定，采购人对供应商所报价格进行市场考察，如发现有故意抬高市场价格的行为，将扣除全部履约保证金。供应商履约保证金被扣除后应当重新补缴。

（4）、报价必须含以下部分，包括：

①货物、服务的价格；

②必要的保险费用和各项税金；

③运输、搬运、配件加工、售后服务等费用。

（5）、采购人经市场多方面询价发现中标供应商在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场询价高的、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质疑书后合同自动解除。

**7. 服务时间**

2年（以签订合同之日起为准）

**8.其他要求**

▲（1）、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牌，投标人在投标文件中提供承诺书。

（2）、付款方式：当月采购的货款于次月结算。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买的种类及数量据实核算。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，由供应商按照采购人财务规定出具正式发票，采购人才予以付款，采购人最迟付款日不超过两个月（以汇款日为准）。

（3）、包装费、运输费、装卸费、发放费及招标文件所要求的相关服务以及合同所示全部责任、义务和一般风险等全过程产生的所有成本和费用以及一切税费等有关费用由供应商负担。

（4）、本项目采购1名供应商作为中标供应商，服务期限为2年（自签订合同之日起计），在服务期限内，采购单位有采购需求时将通知中标供应商供货，具体采购量以实际成交数量为准。

（5）、履约保证金：中标供应商在签订合同前向采购人缴纳履约保证金，履约保证金金额为中标金额的5%，服务期限结束后，如无质量问题，全额退回履约保证金（无息）。

（6）、本标段对中标供应商实施考核管理制度，详见附件“供应商考核管理办法”。

B标段：肉类

**一、采购需求一览表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货物名称 | 预计采购数量 | 质量要求 |
| 1 | 猪肉类 | 15万斤/年 | 1、非冷冻保鲜肉类。必须符合国家猪肉卫生标准（GB9959.1-2001）  2、无异味、无酸败味。新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肉质鲜嫩，不注水，交货干净、新鲜，无寄生虫。  3、交货时需配有动物卫生检疫证明。  ▲4、要求：南宁五丰联合食品有限公司（肉联厂）出品，非种猪肉，每天配送并派人帮分割、切片、绞碎肉等。 |
| 2 | 排骨 | 1、非冷冻保鲜肉类。必须符合国家猪肉卫生标准（GB9959.1-2001）  2、无异味、无酸败味。新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肉质鲜嫩，不注水，交货干净、新鲜，无寄生虫。  3、交货时需配有动物卫生检疫证明。  ▲4、要求：南宁五丰联合食品有限公司（肉联厂）出品，每天配送并派人帮分割及砍排骨等。 |
| 3 | 牛肉类 | 1、非冷冻保鲜肉类。必须符合国家牛肉卫生标准（GB9959.1-2001）  2、无异味、无酸败味。新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肉质鲜嫩，不注水，交货干净、新鲜，无寄生虫。  3、交货时需配有动物卫生检疫证明。 |
|  |  |  |  |

**二、商务要求**

**1、项目概况**

本标段为畜肉类食品配送采购，按照采购方的具体要求，将采购方需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购方的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。本次招标采购1名供应商作为中标供应商，服务期限为2年，具体采购量以实际成交数量为准。中标供应商应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。

**2、送货要求**

（1）、一般供货要求：

采购方根据实际需要，列出一份第二天需要采购的食品清单，供应商接到报价清单后进行报价，在收到采购方发出供货通知后，供应商在次日上午8：00前同时送货到达东葛院区和仙葫院区食堂。

（2）、紧急供货要求：在收到采购方发出紧急供货通知后，供方最迟2小时内完成当次现场供货。

（3）、供应商必须按照采购方食堂采购人员通知的时间、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，不能以任何理由推托，一旦影响到采购方食堂的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。

（4）、供应商不能满足供货要求时，应提前1个月通知采购方，采购方同意后方可终止合同。

（5）、交货地点：采购人指定地点。

**3.产品验收**

（1）、产品的验收工作由采购方和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购方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,供应商需在2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，采购方有权进行处罚或终止合同。

感官检验验收标准如下：

①猪肉类：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，说明未注水，无寄生虫。

②牛肉类：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，说明未注水，无寄生虫。

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。

**4.安全责任**

（1）、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或产品质量检测合格报告复印件或检疫报告复印件。猪肉、牛肉产品必须具有动物检验检疫证明。采购单位有权随时对产品进行抽样送检，检测费用由中标供应商承担。中标供应商必须依法接受质量技术监督、市场监管、卫生等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故，中标供应商无条件承担全部责任，有关职能部门依法追究其责任，并取消中标供应商配送资格。

（2）、供应商应严格遵守《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，采购方除全部退货外，有权可取消供应商配送资格，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。

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。

⑦其他不符合食品卫生标准的情形。

（3）、服务期限内，如有以下情形之一的，终止其配送资格。

①严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的；

②虚开发票，套取资金，被监察、审计、财政、物价等有关部门查实的；

③因食品原材料问题而发生食品安全事故，造成不良后果的；

④被食品药品监督局、农业局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；

⑤被媒体曝光，造成不良影响的；

⑥存在严重短斤缺两行为的；

**5.基本要求**

（1）、配送人员必须办理健康证，投标文件中提供2名以上员工的健康证明。

（2）、投标人必须拥有专用配送车辆（**必须提供如下证明资料：驾驶证、行驶证、车辆≥1辆、车辆照片**），用于配送的车辆必须干净、整洁，不得装运可能影响食品安全的有毒有害物质，且能按采购人规定的时间及地点一次完成该批次货物的供应。

▲**6、报价要求**

（1）、以下浮系数进行报价；

（2）、投标报价结合市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的下浮系数，本分标以南宁市淡村农贸市场每周星期一的平均价格作为该类货物当周的市场价格（采购人每周一上午派人到南宁市淡村农贸市场询价），有效报价范围为0%≤下浮系数≤15%，如下浮系数超过15%需提供相关低价证明材料，并说明理由。实际采购价格=当日市场价格\*（1-下浮系数），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）、每周的供货价根据当周星期一南宁市淡村农贸市场价格确定，采购人对供应商所报价格进行考察，如发现有故意抬高市场价格的行为，将扣除全部履约保证金。供应商履约保证金被扣除后应当重新补缴。

（4）、报价必须含以下部分，包括：

①货物、服务的价格；

②必要的保险费用和各项税金；

③运输、搬运、配件加工、售后服务等费用。

（5）、采购人经市场多方面询价发现中标供应商在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场询价高的、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质疑书后合同自动解除。

**7. 服务时间**

2年（以签订合同之日起为准）

**8.其他要求**

（1）、付款方式：当月采购的货款于次月结算。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买的种类及数量据实核算。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，由供应商按照采购人财务规定出具正式发票，采购人才予以付款，采购人最迟付款日不超过两个月（以汇款日为准）。

（2）、包装费、运输费、装卸费、发放费及招标文件所要求的相关服务以及合同所示全部责任、义务和一般风险等全过程产生的所有成本和费用以及一切税费等有关费用由供应商负担。

（3）、本项目采购1名供应商作为中标供应商，服务期限为2年（自签订合同之日起计），在服务期限内，采购单位有采购需求时将通知中标供应商供货，具体采购量以实际成交数量为准。

（4）、履约保证金：中标供应商在签订合同前向采购人缴纳履约保证金，履约保证金金额为中标金额的5%，服务期限结束后，如无质量问题，全额退回履约保证金（无息）。

（5）、本标段对中标供应商实施考核管理制度，详见附件“供应商考核管理办法”。

**C标段：蔬菜类**

**一、采购需求一览表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货物名称 | 预计采购数量 | 质量要求 |
| 1 | 蔬菜 | 55万斤/年 | 1、叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；  2、根茎类：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小统一。  3、花果类：无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。  4、瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜链接的秧，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。  ▲5、每天提供的蔬菜必须经过农药残留检测，采购人不定期抽检，农残不达标的蔬菜必须退货处理，供应商合同期内有3次提供农残超标的蔬菜，采购方有权随时中止合同  ▲6、要求：每天配送并帮分捡 |

**二、商务要求**

**1、项目概况**

本标段为蔬菜类食品配送采购，按照采购方的具体要求，将采购方需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购方的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。本次招标采购1名供应商作为中标供应商，服务期限为2年，具体采购量以实际成交数量为准。中标供应商应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。

**2、送货要求**

（1）、一般供货要求：

采购方根据实际需要，列出一份第二天需要采购的食品清单，供应商接到报价清单后进行报价，在收到采购方发出供货通知后，供应商在次日上午8：00前同时送货到达东葛院区和仙葫院区食堂。

（2）、紧急供货要求：在收到采购方发出紧急供货通知后，供方最迟2小时内完成当次现场供货。

（3）、供应商必须按照采购方食堂采购人员通知的时间、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，不能以任何理由推托，一旦影响到采购方食堂的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。

（4）、供应商不能满足供货要求时，应提前1个月通知采购方，采购方同意后方可终止合同。

（5）、交货地点：采购人指定地点。

**3.产品验收**

（1）、产品的验收工作由采购方和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购方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,供应商需在2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，采购方有权进行处罚或终止合同。

感官检验验收标准如下：

①叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；

②根茎类：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小统一。

③花果类：无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。

④瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜链接的秧，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。

（1）、产品的验收工作由采购方和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购方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,供应商需在2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，采购方有权进行处罚或终止合同。

（2）、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。

**4.安全责任**

（1）、采购单位有权随时对产品进行抽样送检，检测费用由中标供应商承担。中标供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故，中标供应商无条件承担全部责任，有关职能部门依法追究其责任，并取消中标供应商配送资格。

（2）、供应商应严格遵守《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，采购方除全部退货外，有权可取消供应商配送资格，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。

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其他不符合食品卫生标准的情形。

（3）、服务期限内，如有以下情形之一的，终止其配送资格。

①严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的；

②虚开发票，套取资金，被监察、审计、财政、物价等有关部门查实的；

③因食品原材料问题而发生食品安全事故，造成不良后果的；

④被食品药品监督局、农业局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；

⑤被媒体曝光，造成不良影响的；

⑥存在严重短斤缺两行为的；

**5.基本要求**

（1）、配送人员必须办理健康证，投标文件中提供2名以上员工的健康证明。

（2）、投标人必须拥有专用配送车辆（**必须提供如下证明资料：驾驶证、行驶证、车辆≥1辆、车辆照片**），用于配送的车辆必须干净、整洁，不得装运可能影响食品安全的有毒有害物质，且能按采购人规定的时间及地点一次完成该批次货物的供应。

▲**6、报价要求**

（1）、以下浮系数进行报价；

（2）、投标报价结合市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的下浮系数，本分标以南宁市淡村农贸市场每周星期一的平均价格作为该类货物当周的市场价格（采购人每周一早上派人到南宁市淡村农贸市场询价），有效报价范围为：0%≤下浮系数≤20%，如下浮系数超过20%需提供相关低价证明材料，并说明理由。实际采购价格=当日市场价格\*（1-下浮系数），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）、每周的供货价根据当周星期一南宁市淡村农贸市场价格确定，采购人对供应商所报价格进行考察，如发现有故意抬高市场价格的行为，将扣除全部履约保证金。供应商履约保证金被扣除后应当重新补缴。

（4）、报价必须含以下部分，包括：

①货物、服务的价格；

②必要的保险费用和各项税金；

③运输、搬运、配件加工、售后服务等费用。

（5）、采购人经市场多方面询价发现中标供应商在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场询价高的、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质疑书后合同自动解除。

**7. 服务时间**

2年（以签订合同之日起为准）

**8.其他要求**

▲（1）、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牌，投标人在投标文件中提供承诺书。

（2）、付款方式：当月采购的货款于次月结算。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买的种类及数量据实核算。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，由供应商按照采购人财务规定出具正式发票，采购人才予以付款，采购人最迟付款日不超过两个月（以汇款日为准）。

（3）、包装费、运输费、装卸费、发放费及招标文件所要求的相关服务以及合同所示全部责任、义务和一般风险等全过程产生的所有成本和费用以及一切税费等有关费用由供应商负担。

（4）、本项目采购1名供应商作为中标供应商，服务期限为2年（自签订合同之日起计），在服务期限内，采购单位有采购需求时将通知中标供应商供货，具体采购量以实际成交数量为准。

（5）、履约保证金：中标供应商在签订合同前向采购人缴纳履约保证金，履约保证金金额为中标金额的5%，服务期限结束后，如无质量问题，全额退回履约保证金（无息）。

（6）、本标段对中标供应商实施考核管理制度，详见附件“供应商考核管理办法”。

**D标段：禽肉类**

**一、采购需求一览表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货物名称 | 预计采购数量 | 质量要求 |
| 1 | 禽肉类 | 6万斤/年 | 1、非冷冻保鲜肉类，包括鸡、鸭等，必须符合国家禽肉卫生标准（GB2710-1996）  2、由活体宰杀、除去毛、内脏和表面角质。无残留内脏（碎肝、肺等）、毛根、碎腊、粪便、头发等内/外源异物，无血水、淤血、严重皮炎，个体破损、残缺等。  3、交货时需配有动物卫生检疫证明。  ▲4、要求：每天配送并帮分割 |

**二、商务要求**

**1、项目概况**

本标段为禽类食品配送采购，按照采购方的具体要求，将采购方需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购方的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。本次招标采购1名供应商作为中标供应商，服务期限为2年，具体采购量以实际成交数量为准。中标供应商应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。

**2、送货要求**

（1）、一般供货要求：

采购方根据实际需要，列出一份第二天需要采购的食品清单，供应商接到报价清单后进行报价，在收到采购方发出供货通知后，供应商在次日上午8：00前同时送货到达东葛院区和仙葫院区食堂。

（2）、紧急供货要求：在收到采购方发出紧急供货通知后，供方最迟2小时内完成当次现场供货。

（3）、供应商必须按照采购方食堂采购人员通知的时间、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，不能以任何理由推托，一旦影响到采购方食堂的正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿。

（4）、供应商不能满足供货要求时，应提前1个月通知采购方，采购方同意后方可终止合同。

（5）、交货地点：采购人指定地点。

**3.产品验收**

（1）、产品的验收工作由采购方和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购方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,供应商需在2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，采购方有权进行处罚或终止合同。

感官检验验收标准如下：

禽肉类：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、脱皮等现象拒绝收货。

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。

**4.安全责任**

（1）、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或产品质量检测合格报告复印件或检疫报告复印件。离类产品必须具有动物检验检疫证明。采购单位有权随时对产品进行抽样送检，检测费用由中标供应商承担。中标供应商必须依法接受质量技术监督、市场监管、卫生等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故，中标供应商无条件承担全部责任，有关职能部门依法追究其责任，并取消中标供应商配送资格。

（2）、供应商应严格遵守《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，采购方除全部退货外，有权可取消供应商配送资格，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。

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。

⑦其他不符合食品卫生标准的情形。

（3）、服务期限内，如有以下情形之一的，终止其配送资格。

①严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的；

②虚开发票，套取资金，被监察、审计、财政、物价等有关部门查实的；

③因食品原材料问题而发生食品安全事故，造成不良后果的；

④被食品药品监督局、农业局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；

⑤被媒体曝光，造成不良影响的；

⑥存在严重短斤缺两行为的；

**5.基本要求**

（1）、配送人员必须办理健康证，投标文件中提供2名以上员工的健康证明。

（2）、投标人必须拥有专用配送车辆（**必须提供如下证明资料：驾驶证、行驶证、车辆≥1辆、车辆照片**），用于配送的车辆必须干净、整洁，不得装运可能影响食品安全的有毒有害物质，且能按采购人规定的时间及地点一次完成该批次货物的供应。

▲**6、报价要求**

（1）、以下浮系数进行报价；

（2）、投标报价结合市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的下浮系数，本分标以南宁市淡村农贸市场每周星期一的平均价格作为该类货物当周的市场价格（采购人每周一上午派人到南宁市淡村农贸市场询价），有效报价范围为：0%≤下浮系数≤20%，如下浮系数超过20%需提供相关低价证明材料，并说明理由。实际采购价格=当日市场价格\*（1-下浮系数），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）、每周的供货价根据当周星期一南宁市淡村农贸市场价格确定，采购人将对供应商所报价格进行考察，如发现有故意抬高市场价格的行为，将扣除全部履约保证金。供应商履约保证金被扣除后应当重新补缴。

（4）、报价必须含以下部分，包括：

①货物、服务的价格；

②必要的保险费用和各项税金；

③运输、搬运、配件加工、售后服务等费用。

（5）、采购人经市场多方面询价发现中标供应商在合同服务期内所提供的商品价格普遍比市场询价高的、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质疑书后合同自动解除。

**7. 服务时间**

2年（以签订合同之日起为准）

**8.其他要求**

（1）、付款方式：当月采购的货款于次月结算。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买的种类及数量据实核算。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，由供应商按照采购人财务规定出具正式发票，采购人才予以付款，采购人最迟付款日不超过两个月（以汇款日为准）。

（2）、包装费、运输费、装卸费、发放费及招标文件所要求的相关服务以及合同所示全部责任、义务和一般风险等全过程产生的所有成本和费用以及一切税费等有关费用由供应商负担。

（3）、本项目采购1名供应商作为中标供应商，服务期限为2年（自签订合同之日起计），在服务期限内，采购单位有采购需求时将通知中标供应商供货，具体采购量以实际成交数量为准。

（4）、履约保证金：中标供应商在签订合同前向采购人缴纳履约保证金，履约保证金金额为中标金额的5%，服务期限结束后，如无质量问题，全额退回履约保证金（无息）。

（5）、本标段对中标供应商实施考核管理制度，详见附件“供应商考核管理办法”。