

项目采购需求

一、采购配送服务地点：桂平市税务局机关食堂、城中办公区食堂。

二、采购内容及质量要求：本次项目采购内容分为6类

物资品类名称		质量要求
1、蔬菜类	<p>叶菜类：菜心、生菜、春菜、薯叶、韭菜、小白菜、菠菜芥菜、芹菜、苋菜、大白菜、包心芥菜、洋葱、大蒜等。</p>	<p>1、叶菜类、花菜类：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；根茎类：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小统一。</p> <p>2、根茎菜类、果菜类、菌类：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、无病虫害。</p> <p>3、必须保证新鲜，绿色环保。无公害、无污染、无农药残留；蔬菜残留农药检测合格，必须提供残留农药检测合格证明。每批次有检测合格证明。采购单位每天对每批次蔬菜进行农药残留检测，如含量超标将要求成交人无条件退货或换货。</p> <p>4、蔬菜可食用率必须达95%以上。</p> <p>5、必须符合国家食品安全卫生标准。符合《食品安全法》要求，尽量采用当地时令新鲜蔬菜。</p>
	<p>花菜类：花椰菜、金针菜、青花菜、紫菜蔓、芥蓝、南瓜花、西兰花等。</p>	
	<p>根茎菜类：萝卜、胡萝卜、大头菜、豆薯、葛、豆芽、马铃薯、莲藕、姜、荸荠、慈菇、芋、茭白、竹笋、茼蒿笋、榨菜、淮山、红薯等。</p>	
	<p>果菜类：茄子、番茄、玉米、辣椒、黄豆、毛豆、豌豆、黄瓜、南瓜、冬瓜、丝瓜、蒜米等。</p>	
	<p>菌类：金针菇、凤尾菇等。</p>	
2、禽畜肉类	<p>猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、羊肉等。</p>	<p>1、猪肉、牛肉等：必须具有动物检验检疫合格证明并经过防疫站检验盖有合格的图章的鲜猪肉，并提供生猪定点屠宰证复印件；宰杀时间不得超过12小时，肌肉有光泽、颜色均匀、脂肪洁白、无出血点、无伤斑，外表微干或微湿润，不黏手，指压后凹陷立即恢复，无变质无异味、无冰冻、无注水或注入其他物质，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素、瘦肉精等，大肠杆菌不得超标；严禁提供病死猪、牛肉。</p> <p>2、鸡、鸭、鹅肉（必须为当天屠宰）等：必须保证新鲜，不带血、屎、污，皮下没有淤血，没有怪味，肉质有弹性，指压后凹陷立即恢复，无伤斑，外表微干或微湿润，不黏手。保证随时实物抽检动物检</p>

		<p>检验检疫、肉质等合格。鸡、鸭、鹅宰杀时间不得超过 12 小时。无变质无异味、无冰冻、无注水或注入其他物质，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素、瘦肉精等，大肠杆菌不得超标；严禁提供病死鸡、鸭、鹅肉。</p>
3、水产类	鲜活鱼、虾等水产品。	<p>1、鱼类：游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。</p> <p>2、虾类：游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。</p> <p>3、蟹类：新鲜，对外界刺激敏感，无外表损伤，有较强的爬行活力。</p> <p>4、蛙类：大小均匀，没有伤痕，没有异味，有较强的跳动活力。</p> <p>5、黄鳝：大小均匀，没有伤痕，没有异味，表皮光滑，有较强的跳动活力。</p> <p>6、贝类：肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完整，有光泽。</p>
4、调味品干货类	食用油、食用盐、酱油、醋、鸡精、料酒、腐乳、生粉、五香粉、胡椒粉、八角、茴香、干木耳、香菇、腐竹、紫菜、海带、干辣椒、海带等调味品。	<p>必须是定型保鲜包装，具有“QS”食品质量认证标志。需提供厂家的生产许可证编号。调味品须为定型包装、有明显的标签、生产日期、生产厂家、保质期和产品合格证。干货每批次必须提供检验合格证明。提供的原料必须在保质期内。确保采购单位饮食安全，严禁供应假冒伪劣产品。</p>
5、粮食、糕点、饮品、蛋类	大米、面粉、面条、米粉、湿粉、糕点、面包、豆浆、豆奶、牛奶、酸奶、八宝粥、鸡鸭蛋、皮蛋、咸蛋、鹌鹑蛋、小食品等。	<p>1、大米必须符合 GB/T 1354-2018 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证的标志。生产大米的稻谷原料储存期不超过 1 年；每批次产品必须提供地级市以上（含地级市）检验报告。</p> <p>2、食用花生油必须为一级花生油，必须符合《GB/T1534-2017 花生油》标准，并拥有“QS”食品质量安全认证标志。为确保质量，供应的食用花生油生产过程从原料选取、压榨至包装必须为自动生产线生产，产品必须为物理压榨、非浸出花生油；生产过程须有去黄曲霉毒素设备；产品为密封预包装的 5L、10L、20L、22L 罐装产品，且具有生产许</p>

		可证编号，每批次产品必须提供地级市以上（含地级市）相应的检验报告，每罐油须标明原料、产地、生产日期、保质期、贮存条件、执行产品标准号等。 3、糕点类、粉类、豆制品类、奶制品类等，必须符合《食品安全法》要求,提供食品生产许可证。具有生产许可证编号或具有“QS”食品质量认证。产品包装要求机械封装，印上产品名称及生产日期和保质期，产品要求为即产即销。
6、冷冻食品类	冻鸡鸭腿、冻鸡翅、热狗、冻海鲜等	必须是定型保鲜包装，具有“QS”食品质量认证标志。需提供厂家的生产许可证编号。每批次必须提供检验合格证明。提供的原料必须在保质期内。确保采购单位饮食安全，严禁供应假冒伪劣产品。
配送到食堂的原材料必须符合国家新颁发的《食品安全法》第三章“食品安全标准”中的规定。食品中污染物限量应符合 GB 2762-2017 标准，食品中农药残留量符合 GB 2763-2021 标准。不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。食品原料新鲜、清洁卫生，同时对每批次食品原料进行检测，具有质量技术监督部门颁发的质量检验报告（同批次）。		

商务条款

三、供应商的确定：按照依法、公开、公平公正、合理的原则择优选取一名成交供应商。报名供应商不得低于 3 家，如果报名供应商低于 3 家，则为废标，重新招标；根据评标办法确定前三名为成交候选人，第一名为成交供应商，如遇特殊情况，第一名成交供应商出现违约或者退标等情况时，不再组织第二轮招标，采购人与第二名成交候选供应商进行谈判，由其代替供应，以此类推。

四、服务期：1 年，自合同签订之日起 1 年（具体以签订合同为准）。

五、供应商资格要求：

1、本项目由符合国家有关法律法规、同时满足本次货物或服务的经营范围，并在人员、设备、资金等方面具有相应的能力，在中国境内注册合格且具备独立法人资格的供应商参加磋商。

2、供应商必须具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

- (1) 具有独立承担民事责任的能力；
- (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (5) 参加采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- (6) 法律、行政法规规定的其他条件

3、对在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单、在行业经营期间（三年）有过食品安全事故及其他不符合《中

华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不接受参与本采购活动。

4、本项目不接受联合体磋商，不接受未购买标书的供应商磋商。

六、对定点供应商供应能力、配送能力和管理等要求

1、食材配送为桂平市税务局机关食堂、城中办公区食堂 2 个配送点，磋商供应商应具备较强的产品生产（供货）和配送能力或采取其它双方认可的合理配送方式。

2、除食用花生油和调味品、干货和禽蛋根据食堂需求不定期供应外，其余的供应商每天要求配送一次，要有封闭的厢式专用配送车辆（响应文件中提供证明材料）。

3、可追溯体系和监管体系要求

供应商能够对生产和销售的食品原材料追溯到种植（养殖）源头，原材料从生产到加工每个环节实行实时监管。实行商品质量责任制，有严格的质量管理、质量监督、质量保证体系，有稳定的进货渠道。销售商品在保质期内，商品质量、卫生检测合格，符合国家标准、行业标准。

4、企业信誉要求

定点供应商在合同期内应无食品安全事故发生，配送服务态度好，自觉遵守采购人单位各项管理规定，并接受采购人评价。如定点供应商存在违法违规行为，被相关政府部门处罚的；或违反合同约定或要求，服务态度差，导致食堂、职工投诉次数多的；或不服从管理，不按要求整改，配送原材料质量严重影响到职工身心健康和生命安全的，行政部门有权立即终止合同，记入不宜参与食堂原材料定点供应工作黑名单，并责令对方退出成交食堂原材料定点供应工作。

5、安全监管要求

建立健全并严格执行各项食品卫生安全管理制度。严格执行原材料进货查验制度、购销登记制度、索证索票制度、商品质量承诺制度、检测检验制度以及其他按照行业管理规定必须健全的各项管理制度。

6、成交人在签订合同后一个月内必须到广西壮族自治区食品药品监督管理局指定成交的保险单位进行投保，投保险种为食品安全责任保险，否则采购单位有权终止合同。

七、定点供应的食品原料价格确定方法及结算方式

价格确定：定点供应商供货结算价格要随着市场的价格变化而变化，每月参考桂平市市区几大市场或超市的市场价乘以成交供应商的成交费率确定相应的食品单价。（即结算价格=市场价格*成交费率）（例如：采购人考察某食品市场价为基准价=100 元，竞标费率=97%，该食品单价=100×0.97=97 元）

结算方式：根据每月采购清单（供货清单必须附有食堂负责人、食堂物资采购员和食堂物资管理员的签字）及完税的税务发票进行结算，每月一结，每月 15 日计算上个月的货款，采购人在收到供应商供货清单及发票后的 5 个工作日内以银行转账方式支付（无预付款）货款。

八、送货要求

（1）一般供货要求：采购人根据实际需要，列出一份第二天需要补充采购的食品请购清单，在收到采购人发出供货通知后，供应商最迟在次日上午 6：00 前提供当次现场供货。

（2）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 2 小时内完成当

次现场供货。

(3) 供应商必须按照采购人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，一旦影响到采购人食堂的正常运转，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 个月通知采购人，采购人同意后方可中止合同。

(5) 送货地点：采购人指定地点。

九、检查验收和监督机制

1、定点供应商供应的食品原料，须按照质量要求同时提交相应的检验检测报告、质量合格证件等资料，有各个食堂的验收员进行检查验收，符合有关质量标准要求、证明资料完整、而且数量、外观、感官检查均合格后，出具验收合格意见。否则，拒绝接收相关不合格食品原料。

2、食堂验收员实行不定期轮换，由验收员每日对供应商提供的食品进行评价（分优秀、合格及不合格）

3、每月由采购人工作人员及食堂代表对供应商的服务质量、服务态度及价格等因素进行测评，同时每月由单位组织人员手机统计各个食堂的评价情况，投票合格率低于 80%的，对供应商进行约谈整改；投票合格率低于 60%的，停止供货一个月，又供应商进行整改；投票合格率低于 50%的，终止其供货合同。

4、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，成交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。肉类产品必须具有动物检验检疫证明。

5、供应商应严格遵守《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，将立刻取消成交供应商的供货资格，供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。

(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) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(6) 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；

(7) 超过保质期限的。

十、履约保证金

按采购文件规定的比例、方式缴纳。

十一、其他要求

1、为保证项目质量，采购人将对预成交供应商的养殖或经销场所、办公场所、仓库等进行实地考察。若该供应商在响应文件中提供的上述材料与实际情况不符的，采购人有权认为该供应商虚假应标，取消其成交决定。考察费用（包括：油费、住宿费、伙食费等）由成

交人负责。

2、每天提供的蔬菜必须经过农药残留检测，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，采购人有权随时中止合同。

3、负责送货上门，搬运至指定地点。出现质量问题的，必须在 12 小时内更换有质量问题的产品。每批次成交人无法按规定时间交货，采购人从其他地方进行临时应急补货的，产生的相关成本及费用由成交人负责。