

采购需求

一、本项目需要落实的政府采购政策：

1. 根据《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号），对投标人认定为小型、微型企业且所投产品为小型、微型企业产品的，该产品投标报价给予6%的扣除；投标人为大中型企业与小型、微型企业组成联合体投标，其中小型、微型企业的协议合同金额占到联合体协议合同总金额30%以上（含30%）的，联合体投标价给予2%的扣除。

2. 根据财政部、司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知（财库[2014]68号），监狱企业视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等政府采购政策。

3. 按照《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额、评审中价格扣除等促进中小企业发展的政府采购政策。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

4. 优先采购环境标志产品、节能产品。

5. 本项目为服务采购项目，执行相应政府采购政策。

二、项目概况：本项目为2019-2022年桂林市象山区后勤机关食堂定点供应商采购。投标人提供食堂物资配送服务能确保采购人所需物品采购顺畅、规范，并严格遵守国家及相关食品安全、卫生等法律法规及保障要求，确保协议供货期内，采购人所需的食品品质、供应及时。

在协议供货期内物品供应价款实际结算方式为：物品结算金额=供应价格×数量×中标综合折扣率。中标供应商在协议供货期内认为物品供应价格受市场价格的变动，需要申请变动调整物品供应价格的，必须将详细调整内容申请上报采购人。在协议供货期内，中标供应商的中标综合折扣率不得以市场价格波动等情况进行调整，中标供应商应承担由此带来的相应风险。

三、采购人职责

1. 提供计划。采购人每日报一次采购计划，并提出具体的规格、数量及包装要求，如需临时增加品种、数量、或改变送达时限和地点，由采购人的专管员通过电话与中标供应商联系，中标供应商根据要求必须组织供应。

2. 按时结算。采购人按照协定时间，及时向中标供应商结算有关款项，如遇特殊情况不能按时结算时，需主动说明原因，并告知具体的结算时间。

3. 检查数量、质量。采购人对提供的采购物品的数量、质量及包装等进行实时检查监督，发现问题及时通报中标供应商处理。采购人每半个月组织相关人员和中标供应商公司代表共同进行市场价格调查，作为制定本周期供应价格的依据。

四、服务要求：

1. 按计划送货。中标供应商必须按计划组织供应，并完整、正确填写采购单，产品由采购人进行验收，验收无误后，双方在物品验收单上签字确认。中标供应商不得随意更改供应计划，确因客观原因个别品种无法满足需求时，中标供应商必须提前12小时与采购人协商，经允许后方可更换品种。中标供应商不能按时组织供应且事先未主动与采购人达成协议，造成采购人不能正常使用或造成损失的，视为中标供应商违约，由中标供应商按食品供应价格进行赔偿；如造成严重后果的，采购人可无条件终止合同，该中标供应商履约保证金不予退还。

2. 确保质量。中标供应商提供的食品必须达到采购人提出的质量要求，所有食品必须经过检验检疫合格后方可供应采购人。中标供应商提供的食品质量达不到规定标准，采购人有权拒绝接受，如因使用

中标供应商的质量不合格的食品，造成采购人的员工食物中毒或产生其他不适症状，中标供应商必须承担由此产生的一切经济、法律责任，同时无条件终止合同及拒付当月货款，中标供应商履约保证金不予退还。

3. 数量问题。中标供应商所供应的生鲜类食品、散装食品出现缺斤少两（正常耗损除外）、腐烂变质等情况，将按照所缺重量、变质重量产品供应金额的十倍进行赔偿；预包装食品出现数量与订单不符、产品质量不达标、产品为假冒伪劣产品等违法行为，将按照所缺数量、不合格产品或假冒伪劣产品供应金额的十倍进行赔偿，并将以上违法经营行为上报工商部门，对中标供应商进行查处。假冒伪劣产品，或检验检疫不合格或腐烂变质等产品，金额超过一千元，采购人将无条件终止合同，并保留诉讼权利。

4. 提供信息。中标供应商每天供应的食品必须出示电脑打印的票据，每半月提供一份当季所供食品价格参考明细表（含电子版），便于采购人管控。

5. 接受监督。中标供应商必须自觉配合采购人有关部门对所供应物资的质量、价格、卫生标准等进行监督，并做到热情周到，耐心细致，有问必答，有疑必释。采购人在收到中标供应商所提供的食品，发现质量问题的，生鲜类食品必须在 8 个小时内提出，预包装食品必须在 48 小时内提出，并保留有问题的食品给中标人查验，否则，所造成的责任自行负责。

6. 服从管理。中标供应商的服务人员，配送车辆进入采购人区域时，必须严格遵守采购人的管理规定，自觉接受采购人相关部门及人员的检查和盘问。

7. 食品配送范围及配送方式要求：

（1）配送范围内部分食品名目、规格一览表（在项目实施过程中，采购人可以根据所需物品的实际情况调整）：

序号	名称	单位
1	大米（10kg）	袋
2	花生油（10kg）	桶
3	大桶蚝油（6kg）	桶
4	大瓶草菇老抽（1.9L）	瓶
5	大桶金标生抽（1.9L）	桶
6	XO 酱	瓶
7	白糖	斤
8	陈村粉	斤
9	粗辣椒粉	斤
10	盐	包
11	干木耳	斤
12	干香菇	斤
13	散装花生米	斤
14	风车生粉	袋
15	散装腐竹	斤
16	味精	斤
17	生花椒	斤
18	净梅肉	斤

19	精五花肉	斤
20	净仔排	斤
21	仔排	斤
22	里脊肉	斤
23	鲈鱼	斤
24	鲈鱼（杀好）	斤
25	牛里脊	斤
26	冻牛腩	斤
27	草鱼	斤
28	海虾	斤
29	前夹肉	斤
30	去皮五花肉	斤
31	带皮五花肉	斤
32	五花肉末	斤
33	三黄鸡	斤
34	光鸭	斤
35	鸡蛋	斤
36	白萝卜	斤
37	菜花	斤
38	大白菜	斤
39	红水果椒	斤
40	胡萝卜	斤
41	椰花菜	斤
42	黄豆芽	斤
43	黄瓜	斤
44	茄子	斤
45	青水果椒	斤
46	土青椒	斤
47	青中椒	斤
48	去皮土豆	斤
49	去皮莴笋	斤
50	土椒	斤
51	生沙姜	斤
52	蒜米	斤
53	葱	斤
54	洋葱	斤
55	去皮洋葱	斤

56	长豆角	斤
57	番茄	斤
58	小白菜	斤
59	杏鲍菇	斤
60	光莴笋	斤
61	豆腐丝	斤
62	子姜	斤
63	蛋饺	斤
64	土椒	斤
65	生沙姜	斤
67	蒜米	斤
68	葱	斤
69	冰糖	斤
70	橙子	斤
71	黄柠檬	个
72	火龙果	斤
73	蒜蓉辣酱	瓶
74	苹果	斤
75	哈密瓜	斤
76	黄糖	斤
77	酸奶	瓶
78	纯牛奶	箱
79	优酸乳	箱

（2）配送方式要求

①投标人必须至少配备 1 辆专门为采购人进行食品配送服务的车辆，要求车辆为密封车辆，避免运输过程中受到污染（投标人于投标文件中必须提供拟投入本项目的食品配送车辆一览表及相应图片）。

②中标供应商送货车辆必须手续齐全，司机必须持有相应车辆驾驶执照。采取免费送货上门的服务方式，根据采购的数量分类包装，于每天 7:00 前送到采购人指定地点。采购人有紧急采购需求时，中标供应商必须有专人负责与采购人进行协商配送的相关事宜，并提供免费送货服务。

8. 配送质量要求：

投标人所有供应食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》和其他对食品安全有关要求，确保饮食安全，严禁供应假冒伪劣产品和过期食品。

9. 经营场所及仓储场地要求：

投标人在桂林市（不含 10 县）必须设有固定的食品配送点，场地条件要符合国家规定的相应卫生标准【投标人于投标文件中必须提供相关有效证明材料，可以是房产证（不动产权证）或房屋租赁合同复印件及该配送点多角度拍照图片等】。

10. 配送流程要求：

1. 做好配送计划衔接。为确保食品产品数量，采购人与中标供应商双方要做好计划衔接，采购人应

提前一天向中标供应商报送次日采购计划，确定采购品种、数量及其他需要说明的事项；中标供应商必须按照采购人提供的计划与时间要求等事项及时将产品配送到位。遇特殊情况，双方协商解决。

2. 部分食品如果采购人有要求的，必须提供初加工服务。

五、报价、结算方式：

1. 本项目按综合折扣率方式进行报价。

2. 本项目采用先供货后对账再结算方式，采购人无须预付款。

3. 物品供应价格：桂林市当地大型超市（如：桂林市南城百货、桂林市沃尔玛、桂林市冠超市等）或农贸市场（如：桂林市西门菜市、桂林市乐群菜市、桂林市清风菜市等）的该物品的平均单价（特价商品除外）。物品供应价格每半个月由采购人和中标供应商共同进行市场调查确定一次。

4. 付款方式：中标供应商每月 10 日前提供上个月供应货物等额发票及供货单据结算货款，每月结算一次。采购人收到发票及相关票据后 25 日内，以银行转账方式向中标供应商支付货款。中标供应商须按时足额提供发票及相关票据，否则采购人有权拒绝付款而不构成违约。中标供应商开具的发票必须真实、合法、有效，如中标供应商提供虚假发票，由此引发的一切责任由中标供应商负责。

5. 在协议供货期内物品供应价款实际结算方式为：物品结算金额=供应价格×数量×中标综合折扣率。中标供应商在协议供货期内认为物品供应价格受市场价格的变动，需要申请变动调整物品供应价格的，必须将详细调整内容申请上报采购人。在协议供货期内，中标供应商的中标综合折扣率不得以市场价格波动等情况进行调整，中标供应商应承担由此带来的相应风险。

六、验收标准

序号	标段名称	品名	质量要求
1	大米类	大米	1. 符合国标 GB1354-2009 籼米三级； 2. 标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期； 3. 供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号等内容，具有产品合格证； 4. 具有固有色泽和香味，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； 5. 不接受陈化粮。
2	鲜猪肉蛋类	鲜猪肉	1. 必须符合鲜(冻) 畜肉国标GB2707-2005，保证无异味、无霉烂变质； 2. 所供每批次鲜肉必须有齐全的“两证两章”（《肉品品质检验合格证明》、《动物产品检疫合格证明》、《肉品品质检验合格验讫印章》和《动物产品检疫合格印章》），现场查验； 3. 色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性； 4. 粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手。气味：具有肉蛋类固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊。
3	食用油类	食用油	1. 产品符合《大豆油》GB1535-2003、《花生油》GB1534-2003 国家标准，外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，供货时剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证； 2. 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。投标品

			类仅限于：一级非转基因大豆油、一级非转基因花生油。
4	蔬菜类	蔬菜	1. 必须符合国家及行业相关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质，外观干爽、当季 2. 必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存； 3. 交付采购人前必须经过前期处理，使用率达到98%以上； 4. 提交批次残留物检测证明。
5	干货、调味品类	干货、调味品	1. 产品符合国家及行业相关标准，有“QS”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于二分之一，产品标准号等内容； 2. 酱油：颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉； 3. 醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱； 4. 味精、鸡精等：结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质，无返卤吸潮现象； 5. 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味； 6. 食糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。（绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润）； 7. 调料粉（黑胡椒粉、椒盐粉、八角、八角粉、孜然粉等）：呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味； 8. 其他要求：具有固有色泽和香味，无污染、色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物等。
6	禽蛋类	禽蛋	1. 符合鲜蛋卫生标准国家标准 GB2748-2003； 2. 蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味； 3. 所供每批次禽蛋必须有《动物检疫合格证明》，现场查验。
7	鲜家禽类	鲜家禽肉	1. 产品符合国家及行业相关标准； 2. 白条鸡：有检疫证明，鸡龄4个月以上，无伤残，宰杀干净，去爪。宰杀时间不超过3小时，单个重量3斤以上； 3. 土鸡：有检疫证明，天然放养，谷物喂养，鸡龄6个月以上，项鸡4个月以上，无伤残，宰杀干净、去爪。单个重：项鸡2斤以上，剗鸡3.5斤以上； 4. 白条鸭：有检疫证明，无伤残，宰杀干净，去脚，无异味，单个重量4斤以上，宰杀时间不超过3小时； 5. 土鸭：有检疫证明，无伤残，宰杀干净，去脚，无异味，单个重量3斤以上，宰杀时间不超过3小时； 6. 西洋鸭：有检疫证明，无伤残，宰杀干净，去脚，无异味，单个重量4斤以上，宰杀时间不超过3小时。
8	奶制品	牛奶、酸奶	1. 产品符合国家及行业相关标准； 2. 外包装要有明确的生产日期与保质期。

9	水产类	鱼虾类	1. 鱼标准 游水生猛、对外界刺激敏感、无翻肛、无嘴烂及其它外表损伤。大小均匀； 2. 虾标准：游水快、对外界刺激敏感、头尾完整，有一定弯曲度虾眼突起、肉质坚实。
---	-----	-----	--

七、其他要求：

1. 协议供货期及地点：

(1) 协议供货期：自签订合同之日起 3 年；

(2) 配送地点：桂林市采购人指定地点。

2. 投标人于投标文件中必须提供《食品协议供货承诺书》，否则，投标无效。

3. 投标人根据本项目需求及自身情况，于投标文件中提供相应的服务方案，服务方案内容包含但不限于质量保证措施、物流配送方案、应急处理机制、内部管理机制、优化服务措施、为本项目提供的增值服务、人员配备。

注：本“项目需求”中的所有条款要求（除服务方案外）均为实质性要求。