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（详见本章附件 1），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 评标方法和评标标准”。

（3）服务项目中伴随的货物包含信息安全产品的（信息安全产品包括：防火墙、网络安全隔离卡与线路选择器、安全隔离与信息交换产品、安全路由器、智能卡 COS、数据备份与恢复产品、安全操作系统、安全数据库系统、反垃圾邮件产品、入侵检测系统（IDS）、网络脆弱扫描产品、安全审计产品、网站恢复产品），根据《关于信息安全产品实施政府采购的通知》（财库〔2010〕48 号）的规定，投标人必须在投标文件中提供中国网络安全审查技术与认证中心（原中国信息安全认证中心）颁发的有效的信息安全产品认证证书（加盖投标人公章），否则投标文件作无效处理。

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.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。

4.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）：批发业

服务需求一览表					
标段		A **分标**			
采购清单及服务参数	序号	采购服务名称	单位	数量	▲服务参数
	1	肉类、蔬菜、蛋类等配送	项	1	一、送货要求 （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，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。 （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。 （三）产品毁损、灭失的风险从产品交付后起由采购人承担。 （四）供应商向采购人提供的产品必须符合国家相关标准。 （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。 （六）产品的交货方法，运输方式，到货地点 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，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。 3.到货地点：采购人食堂。 二、物料的验收 （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。 （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。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。

三、采购品类及要求表：

肉类：

序号	品种	单位	单价最高限价（元/斤）
1	鸡腿	斤	16.19
2	鸡翅	斤	19.43
3	鸡肉	斤	17.27
4	土鸡	斤	21.59
5	三黄鸡	斤	21.59
6	鸡蛋	斤	7.56
7	青头鸭	斤	21.59
8	光鸭	斤	10.79
9	土鸭	斤	21.59
10	烧鸭	斤	20.51
11	鸭肾	斤	22.67
12	牛肉（去骨）	斤	55.05
13	牛腩	斤	43.18
14	猪肉（梅头瘦肉）	斤	19.43
15	半肥梅头肉	斤	15.11
16	五花肉（净五花）	斤	16.19
17	半肥瘦肉	斤	13.49
18	排骨（肋排）	斤	30.22
19	骨头（沙骨）	斤	17.27
20	大肠	斤	17.27
21	粉肠	斤	10.79
22	猪肝	斤	10.79
23	猪脚	斤	17.27
24	猪耳朵	斤	20.51
25	猪利	斤	19.43
26	筒骨	斤	12.95
27	肉丸	斤	28.06
28	鱼丸	斤	23.75
29	鱼腩	斤	22.67
30	草鱼	斤	12.95
31	带鱼（冰冻）	斤	17.27
32	金丝鱼	斤	23.75
33	海鱼（冰冻）	斤	16.19
34	罗非鱼	斤	11.87
35	鱿鱼（冰冻）	斤	19.43
36	鱼头	斤	12.95

37	田鸡	斤	18.35
38	香肠	斤	41.02
39	河虾	斤	19.43
40	海虾	斤	32.38
41	鸡脚	斤	21.59
42	鸭脚（冰冻）	斤	20.51
43	禾花鱼	斤	17.27
44	黄骨鱼	斤	20.51
45	鲶鱼	斤	17.27
46	猪肚	斤	42.10

辅助菜品、蔬菜类：

序号	品种	单位	单价最高限价（元/斤）
1	冬瓜	斤	3.45
2	南瓜	斤	3.24
3	青瓜	斤	4.32
4	丝瓜	斤	5.61
5	苦瓜	斤	5.40
6	红萝卜	斤	3.24
7	白萝卜	斤	2.16
8	莲藕	斤	6.48
9	茄子	斤	4.86
10	西红柿	斤	4.32
11	豆角	斤	5.94
12	豆芽	斤	2.16
13	兰豆	斤	7.56
14	土豆	斤	3.24
15	芋头	斤	5.94
16	尖椒	斤	6.48
17	圆椒	斤	7.56
18	玉米	斤	8.64
19	干豆腐	斤	3.24
20	水豆腐	斤	2.70
21	日本豆腐	斤	1.08
22	豆腐皮	斤	6.48
23	五香豆干	斤	7.02
24	油果	斤	8.64
25	杏鲍菇	斤	6.48
26	凤尾菇	斤	6.48
27	白兰花	斤	4.32
28	西兰花	斤	5.40

					29	西芹	斤	7.56
					30	蒜心	斤	9.71
					31	洋葱	斤	3.78
					32	莴笋	斤	2.70
					33	大白菜	斤	2.70
					34	当季青菜（菜心）	斤	4.32
					35	葱	斤	5.40
					36	韭菜	斤	5.40
					37	香芹	斤	5.40
					38	大蒜	斤	7.56
					39	指天椒	斤	43.18
					40	红椒	斤	7.56
					41	干辣椒	斤	23.75
					42	木耳	斤	21.59
					43	云耳	斤	53.97
					44	干香菇	斤	48.57
					45	粉丝	斤	6.48
					46	柠檬料	斤	7.56
					47	酸梅	斤	7.56
					48	酸菜	斤	4.32
					49	酸瓜皮	斤	6.48
					50	酸辣椒	斤	6.48
					51	酸荠头	斤	6.48
					52	酸笋	斤	5.40
					53	甜笋	斤	5.40
					54	腐竹	斤	21.59
					55	花生	斤	8.64
					56	黄豆	斤	6.48
					57	饭豆	斤	6.48
					58	黑豆	斤	7.56
					59	蒜米	斤	8.64
					60	蒜姜	斤	7.56
					61	姜	斤	6.48
					62	沙姜	斤	12.95
					63	香菜	斤	15.11
					64	萝卜干	斤	5.40
					65	榨菜	斤	5.40
					66	梅菜	斤	7.02
					67	山黄皮（湿）	斤	6.48
					68	冬豆	斤	7.56
					69	油麦菜	斤	2.70
					70	上海青	斤	3.24
					71	红薯叶	斤	3.78

72	卷筒青	斤	3.24
73	空心菜	斤	3.78
74	娃娃菜	斤	4.32
75	小白菜	斤	4.32
76	生菜	斤	4.32
77	芥菜	斤	3.78
78	包菜	斤	2.70
79	白花菜	斤	7.56
80	黄帝菜	斤	9.71
81	枸杞叶	斤	11.87
82	一点红	斤	11.87
83	千里香	斤	12.95
84	猪红	斤	2.70
85	四季豆	斤	7.56
86	切粉	斤	2.00
87	大料	斤	56.00

四、供应商人员及运输设备要求

（一）投标文件中请提供至少 5 名拟投入人员的《健康证》及《食品安全培训合格证》复印件并加盖供应商公章。

（二）汽车运输【投标文件中提供至少 1 辆车辆汽车有效证明材料（自有车辆的提供车辆行驶证复印件并加盖投标单位公章，且车辆为投标单位或投标单位法人所有;车辆为租赁的，提供车辆行驶证及车辆租用合同复印件并加盖投标单位公章）】。

（三）生鲜冷冻类食品运输必须使用冷藏运输车辆。

五、安全质量

（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。

（二）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。

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。 （三）生鲜肉类货物质量要求 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） 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。 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。 3.2 所有的肉类为非转基因。 （四）家禽（含蛋类）、水产类货物质量要求 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。 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。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。 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）。 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） 6.水产：罗非鱼（大：0.7-0.8kg/条，中小：0.2-0.3kg/条 ）， 作食品的；

					草鱼 （1-1.5kg/条），金丝鱼（0.15kg-0.5kg/条）。 （五）蔬菜类货物质量要求 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《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丰富的时蔬瓜果品种公告采购人选择，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配送商带回，不纳入结算，短缺的部份由配送商负责按采购人要求补足。 六、服务要求： （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。 （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。 （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： 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。
▲商务条款	一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内 二、服务期限或者服务时间：自签订合同之日起 2 年(365 天*2 年) 三、服务地点：南宁市西乡塘区采购人指定地点 四、其他要求： 1. 本分标采用折扣系数报价，供应商对以上所有货品在单价最高限价的基础上报出唯一的综合折扣系数，综合折扣系数≥0 (折扣系数数值越大，优惠越小)。在服务期内，采购品类的综合折扣系数原则上不得改变，供应商自行考虑市场、天气、政策等不可预见的风险，采购品类的价格的报价均不能超过 “采购品类及要求表”的单价最高限价，否则报价无效，作无效投标处理。 2.投标报价包括完成本项目的人工费和所需的仓储、设备、运输、材料费用，利润、检测费用、应缴税费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。供应商漏报或不报，招标单位将视为有关费用已包括在本项目的其它单价及合价中而不予支付。 3.投标文件只允许一个综合折扣系数，有选择的或有条件的综合折扣系数将不予接受。 4.“采购品类及要求表”中的数量仅供参考，投标时，供应商按参考数量计算投标总价，结算时按实际采购种类、数量和综合折扣系数进行结算，结算价=实际采购数量*单价最高限价*综合折扣系数。 5.原则上报价恒定不变， 当肉类的某个品种官方网站公布的价格（发改局的网站公布价格）超出原合同价的±10%时，超过±10%以外的部分可申请调价，价格超过 10%时供应商可向采购人申请调价，价格低于原合同价的 10%时采购人提出调价，报送的材料可以是（但不限于）官方网站公布的价格（发改局的网站公布价格）和成交供应商调价申请函等材料，采购人组织相关人员进行市场调查后，经采购人同意，方可变动价格。 6.付款方式： 1）每月 5 日前，采购人按照供应商上月交付的产品数量，将上月的货款一次性以银行转账方式交付给供应商。 2）供应商在收到货款后，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，采购人有权将情况提交城区食安委讨论，如城区食安委决定作合同终止处理，采购人有权解除配送合同： 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%或以上的员工对中标供应商的配送服务不满意的（即根据食安委制订的考核办法考核达不到满意标准的）。 8.采购贫困地区农产品：根据西财采〔2022〕2 号文件“南宁市西乡塘区财政局关于组织各预算单位做好 2022 年政府采购脱贫地区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%。
其他说明	本分标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**。

服务需求一览表					
标段		B **分标**			
采购清单及服务参数	序号	采购服务名称	单位	数量	▲服务参数
	1	盒装牛奶类等配送	项	1	一、送货要求 （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，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。 （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。 （三）产品毁损、灭失的风险从产品交付后起由采购人承担。 （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。 （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。 （六）产品的交货方法，运输方式，到货地点

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。

（七）产品的包装标准

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

二、物料的验收

（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、采购品类及要求表：

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	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	78.00
2	纯牛奶	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	78.00
3	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	76.80

								糖量 0g/100mL	
					4	纯牛奶	件	250ml*12	可常温储存；蛋白质含量不低于 3.6g/100mL，含糖量 0g/100mL	66.00
					5	酸牛奶	件	205g*12	可常温储存；蛋白质含量不低于 2.9g/100mL	66.00
					6	水牛纯牛奶	件	250ml*12	可常温储存；蛋白质含量不低于 3.9g/100mL	66.00
					7	水牛铁锌奶	件	250ml*12	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	48.00
					8	乳酸菌饮料	件	250ml*24	可常温储存；蛋白质含量不低于 1g/100mL	48.00
					9	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	42.00
					注：品牌参照或相当于伊利、蒙牛（特伦苏）、皇氏摩拉菲尔、皇氏等。					

四、供应商人员要求

1.投标文件中请提供员工的《健康证》及《食品安全培训合格证》复印件并加盖供应商公章。

五、安全质量

（一）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。

(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。 六、服务要求： （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。 （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。 （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： 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。 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，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。
▲商务条款	一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内 二、服务期限或者服务时间：自签订合同之日起 2 年(365 天*2 年) 三、服务地点：南宁市西乡塘区采购人指定地点 四、其他要求： 1. 本分标采用折扣系数报价，供应商对以上所有货品在单价最高限价的基础上报出唯一的综合折扣系数，综合折扣系数≥0 (折扣系数数值越大，优惠越小)。在服务期内，采购品类的综合折扣系数原则上不得改变，供应商自行考虑市场、天气、政策等不可预见的风险，采购品类的价格的报价均不能超过“采购品类及要求表”的单价最高限价，否则报价无效，作无效投标处理。				

	2.投标报价包括完成本项目的人工费和所需的仓储、设备、运输、材料费用，利润、检测费用、应缴税费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。供应商漏报或不报，招标单位将视为有关费用已包括在本项目的其它单价及合价中而不予支付。 3.投标文件只允许一个综合折扣系数，有选择的或有条件的综合折扣系数将不予接受。 4.“采购品类及要求表”中的数量仅供参考，投标时，供应商按参考数量计算投标总价，结算时按实际采购种类、数量和综合折扣系数进行结算。结算价=实际采购数量*单价最高限价*综合折扣系数。 5.原则上报价恒定不变，不受市场供需变化等情况的影响，遇涨不涨，遇降不降。如遇极端恶劣天气或国家有强制价格指导意见外。 6.付款方式： 1）每月 5 日前，采购人按照供应商上月交付的产品数量，将上月的货款一次性以银行转账方式交付给服务方。 2）服务方在收到货款后，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，采购人有权将情况提交城区食安委讨论，如城区食安委决定作合同终止处理，采购人有权解除配送合同： 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%或以上的员工对中标供应商的配送服务不满意的（即根据食安委制订的考核办法考核达不到满意标准的）。
其他说明	本分标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**。

服务需求一览表					
标段	C **分标**				
采购清单及服务参数	序号	采购服务名称	单位	数量	▲服务参数
	1	大米、食用油、调味品、厨房	项	1	一、送货要求 （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，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

		用品等配送			个小时之内完成当次现场供货。 （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。 （三）产品毁损、灭失的风险从产品交付后起由采购人承担。 （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。 （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。 （六）产品的包装标准 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:“QS”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。 （七）产品的交货方法，运输方式，到货地点 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。 二、物料的验收 （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 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。 （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。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。

三、采购品类及要求表：

大米、食用油、面粉

序号	品种	单位	单价最高限价（元/斤）	质量要求
1	香米	斤	3.52	1.符合 GB/T 1354-20 质量等级：籼米一级 2.具有大米固有色泽 无污染、无虫害，色泽 口味正常，无异 味或 变），无虫蛀结块挂纟 异等。
2	油粘米	斤	3.52	
3	花生调和油	升	16.34	1、外包装完好，标明 厂名、重量、生产日期 期或保存期、执行标准 产品合格证。具有正常 的色泽、透明度、气味 无焦臭、酸败及其他 2、气味、滋味：具有 气味和滋味，无异味； 3、不得混有其他食用 食用油
4	花生油	升	24.51	
5	高筋面粉	斤	3.06	1.符合 GB1355－2005 质量等级为特制一等 2.标明商品名称、规格 商、产地、生产日期、 或保存期，剩余保质期 三分之二。

调味品

序号	品种	单位	参考规格	单价最高限价（元）	质量要求
1	生抽	瓶	≥1900ML/瓶、6瓶/件，参照或相当于：海天、厨邦、味事达	18.45	1、外包装完好，标明品名、厂名、重量、
2	老抽	瓶	≥1900ML/瓶、6	18.97	

								瓶/件，参照或相当于:海天、厨邦、味事达		生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。
					3	蚝油	瓶	≥6KG/瓶、2 瓶/件,参照或相当于：海天、厨邦、珠江桥	37.94	
					4	盐	包	≥500G/包 、50 包/件，参照或相当于：久大熊猫、善盐坊	1.37	
					5	白糖	袋	≥50KG/袋	337.92	
					6	茄汁	瓶	≥600ml/瓶、12 瓶/件，参照或相当于：李锦记、厦门古龙、新造东宫	3.95	
					7	冰梅酱	瓶	≥150g/瓶、35 瓶/件，参照或相当于：海天、东宫、厨邦	2.41	
					8	白醋	瓶	60ml/瓶、12 瓶/件，参照或相当于：海天、东宫、恒顺	3.95	
					9	30°米酒	袋	≥400ml/袋、20 袋/件，参照或相当于：竹溪米酒	2.00	
					10	52°三花酒	瓶	≥480ml/瓶、12 瓶/件， 参照或相当于：桂林三花、芦笛岩、漓江牌	21.08	
					11	鸡精	包	≥420g/包、20 包/件，参照或相当于:大桥、太太乐、家乐	15.55	
					12	辣椒酱	瓶	250g/瓶、24 瓶/件，参照或相当于：牛力、海天、花桥	4.62	
					13	纯酿豆瓣酱	kg	≥5kg/桶	5.90	
					14	酵母	包	≥15g/包、200 包	0.98	

								/件，参照或相当于：梅山、安琪、燕子		
					15	泡打粉	包	≥50g,20 小袋/包，10 包/件	15.28	
					16	生粉	kg	≥20kg/袋，参照或相当于:A 风车、家乐、变地金	5.59	
					17	麻辣酱	瓶	≥350g/瓶、24 瓶/件，参照或相当于：美乐、海天、李锦记	8.43	
					18	辣椒油	瓶	≥750ml/瓶、12 瓶/件，参照或相当于：顿可、凤球唛、美味乡	15.81	
					19	麻油	瓶	≥750ml/瓶、12 瓶/件，参照或相当于：顿可、亦舒堂、十琅	15.81	
					20	麻油	瓶	≥400ml/瓶，参照或相当于：金龙鱼、燕庄、海皇牌	25.30	
					21	花椒油	瓶	≥265ml/瓶、12 瓶/件，参照或相当于：九斗碗、金龙鱼、顿可	12.12	
					22	腐乳	瓶	≥250g/瓶、20 瓶/件，参照或相当于：桂林花桥、老才臣、王致和	4.74	
					23	五香南乳	瓶	≥280g/瓶、30 瓶/件，参照或相当于:容甲、老才臣、王致和	3.34	
					24	火锅底料	包	≥150g/包，参照或相当于：周君记、川娃子、小龙坎	5.80	
					25	香炸粉	盒	≥120g/盒、24 盒/件，参照或相当于:百味佳、家乐、JUMEX/极美滋、锦辉星火	2.11	

					26	盐焗鸡粉	包	≥25g/包、10 包/盒、20 盒/件，参照或相当于：五羊、海天、广味源	0.84	
					27	陈醋	瓶	≥600ml/瓶、15 瓶/件，参照或相当于：水塔、恒顺、海天	4.22	
					28	十三香	盒	≥45g/盒、10 盒/条	2.95	
					29	油辣椒	瓶	≥275g/瓶、24 瓶/件， 参照或相当于：老干妈、川小二、苗姑娘	10.01	

厨房用品

序号	品种	单位	规格要求	单价最高限价（元）	质量要求
1	洗洁精	kg	≥1.68kg/桶、8 桶/件，参照或相当于：立白（新金桔）、雕牌、白猫	10.68	1、外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。 2. 货物为全新未使用产品。
2	无磷洗衣粉加量装	袋	≥870g/袋、12 包/件， 参照或相当于：好爸爸、雕牌、白猫	10.74	
3	抽纸	件	约 135mm×180mm×4 层，12 包/件，参照或相当于：芯飞扬、清风、心相印、清帕	137.70	
4	散装洗衣粉	kg	≥20Kg /袋，参照或相当于：立白、利群、超能	4.34	
5	36 黑袋	件	长*宽（cm）约：36*24，≥250 个	122.40	

								/包，30 小包/件，背心式		
					6	65 黑色环保袋	件	长*宽（cm）约：80*65，3 丝平口环保袋，≥200 个/件	171.36	
					7	大塑料牙签筒	排	1 排×10 个	13.26	
					8	不锈钢金属钢丝球	包	10 个/包	12.24	
					9	牙签	包	10 排/包，单、双头竹牙签	10.20	
					10	一次性手套	包	100 只/包，加厚 PE 透明塑料薄膜手套	30.60	
					11	纱手套	扎	均码，尼龙材质，重量约 500 克/双，12 双 1 扎	12.24	
					12	胶手套	对	牛筋乳胶手套	6.12	
					13	一次性口罩	盒	50 个/盒，40 盒/1 件	15.30	
					14	纯棉毛巾	条	长*宽（cm）约:34*74，重量约 95 克/条，	7.14	
					四、供应商人员及运输设备要求 (一)投标文件中请提供员工的《健康证》及《食品安全培训合格证》复印件并加盖供应商公章。 (二)汽车运输【投标文件中提供车辆有效证明材料（自有车辆的提供车辆行驶证复印件并加盖投标单位公章，且车辆为投标单位或投标单位法人所有;车辆为租赁的，提供车辆行驶证及车辆租用合同复印件并加盖投标单位公章）】 五、安全质量						

					（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（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。 （二）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。 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。 六、服务要求： （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。 （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。 （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： 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。
▲ 商务条款	一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内 二、服务期限或者服务时间：自签订合同之日起 2 年(365 天*2 年) 三、服务地点：南宁市西乡塘区采购人指定地点 四、其他要求： 1. 本分标采用折扣系数报价，供应商对以上所有货品在单价最高限价的基础上报出唯一的综合折扣系数，综合折扣系数≥0 (折扣系数数值越大，优惠越小)。在服务期内，采购品类的综合折扣系数原则上不得改变，供应商自行考虑市场、天气、政策等不可预见的风险，采购品类的价格的报价均不能超过 “采购品类及要求表”的单价最高限价，否则报价无效，作无效投标处理。 2.投标报价包括完成本项目的人工费和所需的仓储、设备、运输、材料费用，利润、检测费用、应缴税费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。供应商漏报或不报，招标单位将视为有关费用已包括在本项目的其它单价及合价中而不予支付。 3.投标文件只允许一个综合折扣系数，有选择的或有条件的综合折扣系数将不予接受。 4.“采购品类及要求表”中的数量仅供参考，投标时，供应商按参考数量计算投标总价，结算时按实际采购种类、数量和综合折扣系数进行结算，结算价=实际采购数量*单价最高限价*综合折扣系数。 5.原则上报价恒定不变， 当油类的某个品种官方网站公布的价格（发改局的网站公布价格）超出原合同价的±10%时，超过±10%以外的部分可申请调价，价格超过 10%时供应商可向采购人申请调价，价格低于原合同价的 10%时采购人提出调价，报送的材料可以是（但不限于）官方网站公布的价格（发改局的网站公布价格）和成交供应商调价申请函等材料，采购人组织相关人员进行市场调查后，经采购人同意，方可变动价格。 6.付款方式： 1）每月 5 日前，采购人按照供应商上月交付的产品数量，将上月的货款一次性以银行转账方式交付给供应商。				

	2）供应商在收到货款后，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，采购人有权将情况提交城区食安委讨论，如城区食安委决定作合同终止处理，采购人有权解除配送合同： 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%或以上的员工对中标供应商的配送服务不满意的（即根据食安委制订的考核办法考核达不到满意标准的）。 8.采购贫困地区农产品：根据西财采〔2022〕2 号文件“南宁市西乡塘区财政局关于组织各预算单位做好 2022 年政府采购脱贫地区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%。
其他说明	本分标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**。