**招标项目采购需求**

**说明：**

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暂行办法》第二条规定。

2、小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。

3、小型、微型企业提供大型企业制造的货物的，视同为大型企业。

4、按照《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）的规定，监狱企业视同小型、微型企业。

5、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。残疾人福利性单位属于小型、微型企业的，不重复享受政策。

6、小型和微型企业产品的价格给予6%-10%的扣除，用扣除后的价格参与评审，具体扣除比例请以第三章《评标方法》的规定为准。

7、根据财库〔2019〕9号及财库〔2019〕19号文件规定，台式计算机，便携式计算机、平板式微型计算机，激光打印机，针式打印机，液晶显示器，制冷压缩机（冷水机组、水源热泵机组、溴化锂吸收式冷水机组），空调机组[多联式空调（热泵）机组（制冷量＞14000W），单元式空气调节机（制冷量＞14000W）]，专用制冷、空调设备（机房空调），镇流器（管型荧光灯镇流器），空调机[房间空气调节器、多联式空调（热泵）机组（制冷量≤14000W）、单元式空气调节机（制冷量≤14000W）]，电热水器，普通照明用双端荧光灯，电视设备[普通电视设备（电视机）]，视频设备（视频监控设备、监视器），便器（坐便器、蹲便器、小便器），水嘴均为节能产品政府采购品目清单内标注“★”的品目，属于政府强制采购节能产品。若采购货物属于以上品目清单的产品时，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由国家确定的认证机构出具的处于有效期之内的节能产品认证证书复印件（加盖投标人公章），否则相应投标无效。

8、凡在“技术参数要求”中表述为“标配”或“标准配置”的设备，投标人应按第五章“投标文件格式”规定的格式在“技术资料表”中将其参数详细列明。

9、**本项目需求一览表中标注▲号的内容为实质性要求和条件，必须满足或优于，否则投标无效，非▲的技术功能或条款负偏离或漏项达到3（含）以上的作无效投标处理。**

10、本项目需求一览表中内容如与第六章“合同条款及格式”相关条款不一致的，以本表为准。

11、规范标准：执行现行的强制执行的国家、行业、地方标准。

12、本项目主要为服务类项目，无核心产品。

**13、本项目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，如有此类产品参与投标的做无效标处理。**

**14、项目采购需求具有国家或其他强制性标准、规范等要求的，投标文件中必须提供相关强制性认证资料，否则投标无效。**

15、验收：详见《政府采购合同书》。

**一、服务需求一览表**

**A分标**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| （一）、项目要求及技术需求 | | | | |
| **项号** | **服务名称** | **数量** | | **服务内容及要求（技术参数）** |
| 1 | 肉类、蔬菜、蛋类等配送 | 1项 | | ▲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 | 数量 | 单项最高限价（元/斤） | | 1 | 鸡腿 | 1斤 | 15.00 | | 2 | 鸡翅 | 1斤 | 16.00 | | 3 | 鸡肉 | 1斤 | 18.40 | | 4 | 土鸡 | 1斤 | 26.45 | | 5 | 鸡蛋 | 1斤 | 8.05 | | 6 | 土鸭 | 1斤 | 23.00 | | 7 | 光鸭 | 1斤 | 13.80 | | 8 | 烧鸭 | 1斤 | 17.25 | | 9 | 鸭肾 | 1斤 | 21.85 | | 10 | 牛肉 | 1斤 | 57.50 | | 11 | 牛腩 | 1斤 | 44.85 | | 12 | 瘦肉 | 1斤 | 39.10 | | 13 | 五花肉 | 1斤 | 36.80 | | 14 | 半肥瘦肉 | 1斤 | 36.80 | | 15 | 排骨 | 1斤 | 42.55 | | 16 | 骨头 | 1斤 | 36.80 | | 17 | 大肠 | 1斤 | 25.30 | | 18 | 粉肠 | 1斤 | 23.00 | | 19 | 猪肝 | 1斤 | 24.15 | | 20 | 猪脚 | 1斤 | 32.20 | | 21 | 肉丸 | 1斤 | 32.20 | | 22 | 鱼丸 | 1斤 | 23.00 | | 23 | 猪耳朵 | 1斤 | 33.35 | | 24 | 猪利 | 1斤 | 34.50 | | 25 | 筒骨 | 1斤 | 34.50 | | 26 | 大料 | 1斤 | 63.25 | | 27 | 鱼腩 | 1斤 | 20.70 | | 28 | 草鱼 | 1斤 | 13.80 | | 29 | 带鱼 | 1斤 | 13.80 | | 30 | 金丝鱼 | 1斤 | 20.70 | | 31 | 海鱼 | 1斤 | 13.80 | | 32 | 罗非鱼 | 1斤 | 13.80 | | 33 | 鱿鱼 | 1斤 | 20.70 | | 34 | 鱼头 | 1斤 | 9.20 | | 35 | 田鸡 | 1斤 | 17.25 | | 36 | 香肠 | 1斤 | 60.95 | | 37 | 河虾 | 1斤 | 17.25 | | 38 | 海虾 | 1斤 | 34.50 | | 39 | 鸡脚 | 1斤 | 20.70 | | 40 | 鸭脚 | 1斤 | 17.25 |   辅助菜品、蔬菜类：   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 品种 | 数量 | 单项最高限价（元/斤） | | 1 | 冬瓜 | 1斤 | 1.73 | | 2 | 南瓜 | 1斤 | 1.70 | | 3 | 青瓜 | 1斤 | 4.03 | | 4 | 苦瓜 | 1斤 | 4.95 | | 5 | 红萝卜 | 1斤 | 2.65 | | 6 | 白萝卜 | 1斤 | 1.73 | | 7 | 莲藕 | 1斤 | 5.18 | | 8 | 茄子 | 1斤 | 3.45 | | 9 | 西红柿 | 1斤 | 5.52 | | 10 | 豆角 | 1包 | 6.63 | | 11 | 豆芽 | 1斤 | 2.53 | | 12 | 兰豆 | 1斤 | 8.05 | | 13 | 土豆 | 1斤 | 2.53 | | 14 | 芋头 | 1斤 | 5.75 | | 15 | 尖椒 | 1斤 | 4.03 | | 16 | 圆椒 | 1斤 | 5.18 | | 17 | 玉米 | 1斤 | 4.37 | | 18 | 干豆腐 | 1斤 | 2.30 | | 19 | 水豆腐 | 1斤 | 2.00 | | 20 | 日本豆腐 | 1斤 | 0.92 | | 21 | 豆腐皮 | 1斤 | 6.90 | | 22 | 五香豆干 | 1斤 | 6.33 | | 23 | 油果 | 1斤 | 6.33 | | 24 | 杏鲍菇 | 1斤 | 6.90 | | 25 | 凤尾菇 | 1斤 | 6.33 | | 26 | 白兰花 | 1斤 | 4.60 | | 27 | 西兰花 | 1斤 | 5.75 | | 28 | 西芹 | 1斤 | 4.03 | | 29 | 蒜心 | 1斤 | 7.48 | | 30 | 洋葱 | 1斤 | 3.22 | | 31 | 莴笋 | 1斤 | 2.65 | | 32 | 大白菜 | 1斤 | 1.61 | | 33 | 当季青菜（菜心） | 1斤 | 4.03 | | 34 | 葱 | 1斤 | 6.90 | | 35 | 韭菜 | 1斤 | 4.60 | | 36 | 香芹 | 1斤 | 5.75 | | 37 | 大蒜 | 1斤 | 6.90 | | 38 | 指天椒 | 1斤 | 7.00 | | 39 | 红椒 | 1斤 | 5.75 | | 40 | 干辣椒 | 1斤 | 20.70 | | 41 | 木耳 | 1斤 | 26.45 | | 42 | 云耳 | 1斤 | 60.00 | | 43 | 干香菇 | 1斤 | 60.00 | | 44 | 粉丝 | 1斤 | 8.63 | | 45 | 柠檬料 | 1斤 | 6.33 | | 46 | 酸梅 | 1斤 | 8.05 | | 47 | 酸菜 | 1斤 | 3.74 | | 48 | 酸瓜皮 | 1斤 | 5.18 | | 49 | 酸辣椒 | 1斤 | 5.75 | | 50 | 酸荞头 | 1斤 | 5.75 | | 51 | 酸笋 | 1斤 | 4.60 | | 52 | 甜笋 | 1斤 | 4.60 | | 53 | 腐竹 | 1斤 | 28.00 | | 54 | 花生 | 1斤 | 8.05 | | 55 | 黄豆 | 1斤 | 6.00 | | 56 | 饭豆 | 1斤 | 5.18 | | 57 | 黑豆 | 1斤 | 7.48 | | 58 | 蒜米 | 1斤 | 9.00 | | 59 | 蒜姜 | 1斤 | 7.48 | | 60 | 姜 | 1斤 | 6.90 | | 61 | 沙姜 | 1斤 | 14.38 | | 62 | 香菜 | 1斤 | 10.35 | | 63 | 萝卜干 | 1斤 | 5.75 | | 64 | 榨菜 | 1斤 | 4.03 | | 65 | 梅菜 | 1斤 | 6.90 | | 66 | 山黄皮（湿） | 1斤 | 11.50 | | 67 | 冬豆 | 1斤 | 6.33 | | 68 | 油麦菜 | 1斤 | 3.00 | | 69 | 上海青 | 1斤 | 2.50 | | 70 | 红薯叶 | 1斤 | 2.50 | | 71 | 卷筒青 | 1斤 | 2.00 | | 72 | 空心菜 | 1斤 | 3.00 | | 73 | 娃娃菜 | 1斤 | 2.50 | | 74 | 小白菜 | 1斤 | 3.00 | | 75 | 生菜 | 1斤 | 3.50 | | 76 | 芥菜 | 1斤 | 3.00 | | 77 | 包菜 | 1斤 | 2.50 | | 78 | 白花菜 | 1斤 | 7.00 | | 79 | 黄帝菜 | 1斤 | 6.00 | | 80 | 枸杞叶 | 1斤 | 8.00 | | 81 | 一点红 | 1斤 | 9.00 | | 82 | 千里香 | 1斤 | 11.00 |   ▲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 ），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。 |
| ▲**二、商务要求** | | | | |
| 合同签订期 | | | 合同签订期：自中标通知书发出之日起30日内。 | |
| 服务期限及服务地点 | | | 服务期限：自签订合同之日起2年。  服务地点：南宁市西乡塘区采购人指定地点 | |
| 投标报价 | | | 1. 本分标采用综合下浮系数报价，供应商对以上所有货品在单项最高限价的基础上报出唯一的综合下浮系数，综合下浮系数≥0 (综合下浮系数数值越大，优惠越大)。在服务期内，采购品类的综合下浮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”的单项最高限价，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，采购人将视为有关费用已包括在本项目的报价中而不予支付。  3. 本分标只允许一个综合下浮系数，有选择的或有条件的综合下浮系数将不予接受。  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报价的综合下浮系数，结算时按实际采购种类、数量和综合下浮系数进行结算。结算价=实际采购数量\*单项最高限价\*（1-综合下浮系数）。  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。 | |
| 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。 | |
| 采购贫困地区农产品 | | | 根据西财采〔2019〕8号文件“南宁市西乡塘区财政局关于转发《广西壮族自治区财政厅转发财政部办公厅关于做好地方预算单位采购贫困地区农副产品信息填报工作的通知》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20%。 | |
| 退出机制 | | | 当配送企业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）在经营过程中配送企业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）配送企业有违反食品安全法的行为，受到食药监部门处罚的；  3）有30%或以上的员工对配送企业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）。 | |
| **三、其它要求及说明** | | | | |
| **为落实政府采购政策需满足的要求** | | | 具体见本招标文件 “投标人须知”及“评标办法及评分标准”。 | |
| **规范标准** | | | 采购标的需执行的国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 | |
| **采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等** | | | 见本表“服务内容及要求” | |
| **四、其他** | | | | |
| 1. 供应商可根据招标文件要求及自身情况编写项目实施方案，提供综合实力、人员配备、商务、业绩等相关证明资料。  2.当肉类的某个品种市场价格超出原合同价的±10%时（市场价格以批发市场平均报价为准），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）批发市场平均报价和厂家调价函等材料，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。 | | | | |

**B分标**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| （一）、项目要求及技术需求 | | | | |
| **项号** | **服务名称** | **数量** | | **服务内容及要求（技术参数）** |
| 1 | 盒装牛奶类等配送 | 1项 | | ▲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 | 数量 | 参考品牌 | 规格要求 | 单项最高限价（元/件） | | 1 | 原味水牛奶 | 1件 | 皇氏摩拉菲尔、伊利金典、伊利、伊利安慕希、蒙牛纯甄 | ≥250ml/盒，12盒/件 | 88.00 | | 2 | 有机纯牛奶 | 1件 | ≥250ml/盒，12盒/件 | 75.00 | | 3 | 纯牛奶 | 1件 | ≥250ml/盒，24盒/件 | 70.00 | | 4 | 高钙牛奶 | 1件 | ≥250ml/盒，24盒/件 | 75.00 | | 5 | 原味酸牛奶 | 1件 | ≥205ml/盒，12盒/件 | 71.00 | | 6 | 酸牛奶 | 1件 | ≥200ml/盒，12盒/件 | 71.00 |   ▲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。 |
| ▲**二、商务要求** | | | | |
| 合同签订期 | | | 合同签订期：自中标通知书发出之日起30日内。 | |
| 服务期限及服务地点 | | | 服务期限：自签订合同之日起2年。  服务地点：南宁市西乡塘区采购人指定地点 | |
| 投标报价 | | | 1. 本分标采用综合下浮系数报价，供应商对以上所有货品在单项最高限价的基础上报出唯一的综合下浮系数，综合下浮系数≥0 (综合下浮系数数值越大，优惠越大)。在服务期内，采购品类的综合下浮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”的单项最高限价，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，采购人将视为有关费用已包括在本项目的报价中而不予支付。  3. 本分标只允许一个综合下浮系数，有选择的或有条件的综合下浮系数将不予接受。  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报价的综合下浮系数，结算时按实际采购种类、数量和综合下浮系数进行结算。结算价=实际采购数量\*单项最高限价\*（1-综合下浮系数）。  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。 | |
| 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。 | |
| 退出机制 | | | 当配送企业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）在经营过程中配送企业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）配送企业有违反食品安全法的行为，受到食药监部门处罚的；  3）有30%或以上的员工对配送企业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）。 | |
| **三、其它要求及说明** | | | | |
| **为落实政府采购政策需满足的要求** | | | 具体见本招标文件 “投标人须知”及“评标办法及评分标准”。 | |
| **规范标准** | | | 采购标的需执行的国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 | |
| **采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等** | | | 见本表“服务内容及要求” | |
| **四、其他** | | | | |
| 供应商可根据招标文件要求及自身情况编写项目实施方案，提供综合实力、人员配备、商务、业绩等相关证明资料。 | | | | |

**C分标**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| （一）、项目要求及技术需求 | | | | |
| **项号** | **服务名称** | **数量** | | **服务内容及要求（技术参数）** |
| 1 | 大米、食用油、调味品、厨房劳保用品等配送 | 1. 项 | | ▲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  （1）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。  （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。  （3）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 | 数量 | 单项最高限价 | 质量要求 | | 1 | 稻花香米 | 1斤 | 3.45元/斤 | 1.符合GB/T 1354-2018要求，质量等级：籼米三级  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等。 | | 2 | 油粘米 | 1斤 | 3.45元/斤 | | 3 | 花生调和油 | 1升 | 9.95元/升 | 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。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。  2、气味、滋味：具有固定的气味和滋味，无异味；  3、不得混有其他食用油或非食用油 | | 4 | 花生油 | 1升 | 20.47元/升 | | 5 | 高筋面粉 | 1斤 | 3元/斤 | 1.符合GB1355－2005的要求质量等级为特制一等  2.标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期，剩余保质期不少于三分之二。 |   调味品   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 品种 | 数量 | 参考规格 | 单项最高限价 | 质量要求 | | 1 | 生抽 | 1瓶 | ≥1900ML/瓶，参照或相当于：海天、[厨邦](https://s.taobao.com/search?q=%E7%94%9F%E6%8A%BD&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[味事达](https://s.taobao.com/search?q=%E7%94%9F%E6%8A%BD&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8) | 20.13元/瓶 | 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 | 老抽 | 1瓶 | ≥1900ML/瓶，参照或相当于：海天、[厨邦](https://s.taobao.com/search?q=%E7%94%9F%E6%8A%BD&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[味事达](https://s.taobao.com/search?q=%E7%94%9F%E6%8A%BD&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8) | 20.77元/瓶 | | 3 | 蚝油 | 1瓶 | ≥6KG/瓶,参照或相当于：海天、[厨邦](https://s.taobao.com/search?q=%E7%94%9F%E6%8A%BD&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[珠江桥](https://s.taobao.com/search?q=%E7%94%9F%E6%8A%BD&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8) | 40.25元/瓶 | | 4 | 盐 | 1包 | ≥500G/包 | 2.07元/包 | | 5 | 白糖 | 1袋 | ≥50KG/袋 | 460.00元/袋 | | 6 | 茄汁 | 1瓶 | ≥600ml/瓶，参照或相当于：李锦记、[厦门古龙](https://s.taobao.com/search?q=%E7%94%9F%E6%8A%BD&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、新造东宫 | 4.59元/瓶 | | 7 | 冰梅酱 | 1瓶 | ≥150g/瓶，  参照或相当于：海天、东古、厨邦 | 2.88元/瓶 | | 8 | 白醋 | 1瓶 | 60ml/瓶，参照或相当于：海天、东古、恒顺 | 3.83元/瓶 | | 9 | 30°米酒 | 1瓶 | ≥450ml/瓶 | 2.01元/瓶 | | 10 | 三花酒 | 1瓶 | ≥450ml/瓶, 参照或相当于：桂林三花、[芦笛岩](https://s.taobao.com/search?q=%E4%B8%89%E8%8A%B1%E9%85%92&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[漓江牌](https://s.taobao.com/search?q=%E4%B8%89%E8%8A%B1%E9%85%92&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8) | 17.25元/瓶 | | 11 | 鸡精 | 1包 | ≥420g/包，参照或相当于：大桥、太太乐、家乐 | 14.66元/包 | | 12 | 辣椒酱 | 1瓶 | 250g/瓶，参照或相当于：牛力、海天、花桥 | 5.18元/瓶 | | 13 | 纯酿豆瓣酱 | 1kg | ≥5kg/桶 | 6.44元/kg | | 14 | 酵母 | 1包 | ≥15g/包，参照或相当于：梅山、[安琪](https://s.taobao.com/search?q=%E9%85%B5%E6%AF%8D&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[燕子](https://s.taobao.com/search?q=%E9%85%B5%E6%AF%8D&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8) | 9.97元/包 | | 15 | 泡打粉 | 1包 | ≥50g,20小袋/包 | 14.38元/包 | | 16 | 生粉 | 1kg | ≥25kg/袋，参照或相当于：风车、[家乐](https://s.taobao.com/search?q=%E9%85%B5%E6%AF%8D&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[变地金](https://s.taobao.com/search?q=%E7%94%9F%E7%B2%89&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8&cps=yes&ppath=122450261%3A3296643) | 6.9元/kg | | 17 | 麻辣酱 | 1瓶 | ≥350g/瓶，参照或相当于：美乐、[海天](https://s.taobao.com/search?q=%E9%85%B5%E6%AF%8D&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[李锦记](https://s.taobao.com/search?q=%E7%94%9F%E7%B2%89&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8&cps=yes&ppath=122450261%3A3296643) | 9.2元/瓶 | | 18 | 辣椒油 | 1瓶 | ≥750ml/瓶，参照或相当于：顿可、凤球唛、美味乡 | 15.53元/瓶 | | 19 | 麻油 | 1瓶 | ≥750ml/瓶，参照或相当于：顿可、[亦舒堂](https://s.taobao.com/search?q=%E9%BA%BB%E6%B2%B9750ml&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[十琅](https://s.taobao.com/search?q=%E9%BA%BB%E6%B2%B9750ml&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8) | 17.25元/瓶 | | 20 | 麻油 | 1瓶 | ≥400ml/瓶，参照或相当于：金龙鱼、[燕庄](https://s.taobao.com/search?q=%E9%BA%BB%E6%B2%B9400ml&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[海皇牌](https://s.taobao.com/search?q=%E9%BA%BB%E6%B2%B9400ml&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8) | 28.75元/瓶 | | 21 | 花椒油 | 1瓶 | ≥265ml/瓶，参照或相当于：[九斗碗](https://s.taobao.com/search?spm=a230r.1.0.0.62356573eBBSBR&q=%E8%8A%B1%E6%A4%92%E6%B2%B9+%E5%AE%B6%E7%94%A8&rs=up&rsclick=1&preq=%E8%8A%B1%E6%A4%92%E6%B2%B9+265ml)、[金龙鱼](https://s.taobao.com/search?spm=a230r.1.0.0.62356573eBBSBR&q=%E8%8A%B1%E6%A4%92%E6%B2%B9+%E5%AE%B6%E7%94%A8&rs=up&rsclick=1&preq=%E8%8A%B1%E6%A4%92%E6%B2%B9+265ml)、[顿可](https://s.taobao.com/search?spm=a230r.1.0.0.62356573eBBSBR&q=%E8%8A%B1%E6%A4%92%E6%B2%B9+%E5%AE%B6%E7%94%A8&rs=up&rsclick=1&preq=%E8%8A%B1%E6%A4%92%E6%B2%B9+265ml) | 14.95元/瓶 | | 22 | 腐乳 | 1瓶 | ≥250g/瓶，参照或相当于：[花桥](https://s.taobao.com/search?q=%E8%85%90%E4%B9%B3&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[老才臣](https://s.taobao.com/search?q=%E8%85%90%E4%B9%B3&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[王致和](https://s.taobao.com/search?q=%E8%85%90%E4%B9%B3&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8) | 4.89元/瓶 | | 23 | 五香南乳 | 1瓶 | ≥280g/瓶，参照或相当于：[容甲](https://s.taobao.com/search?q=%E8%85%90%E4%B9%B3&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[老才臣](https://s.taobao.com/search?q=%E8%85%90%E4%B9%B3&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[王致和](https://s.taobao.com/search?q=%E8%85%90%E4%B9%B3&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8) | 3.07元/瓶 | | 24 | 火锅底料 | 1包 | ≥150g/包，参照或相当于：[周君记](https://s.taobao.com/search?q=%E8%85%90%E4%B9%B3&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[川娃子](https://s.taobao.com/search?q=%E7%81%AB%E9%94%85%E5%BA%95%E6%96%99&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[小龙坎](https://s.taobao.com/search?q=%E7%81%AB%E9%94%85%E5%BA%95%E6%96%99&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8) | 5.75元/包 | | 25 | 香炸粉 | 1盒 | ≥120g/盒，参照或相当于：[百味佳](https://s.taobao.com/search?q=%E9%A6%99%E7%82%B8%E7%B2%89&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[家乐](https://s.taobao.com/search?q=%E9%A6%99%E7%82%B8%E7%B2%89&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[JUMEX/极美滋](https://s.taobao.com/search?q=%E9%A6%99%E7%82%B8%E7%B2%89&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8) | 2.16元/盒 | | 26 | 盐焗鸡粉 | 1包 | 参照或相当于：五羊、海天、广味源 | 0.98元/包 | | 27 | 陈醋 | 1瓶 | ≥600ml/瓶，参照或相当于：水塔、[恒顺](https://s.taobao.com/search?q=%E9%99%88%E9%86%8B&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[海天](https://s.taobao.com/search?q=%E9%99%88%E9%86%8B&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8) | 5.37元/瓶 | | 28 | 十三香 | 1盒 | ≥45g/盒 | 3.34元/盒 | | 29 | 油辣椒 | 1瓶 | ≥275g/瓶， [参照或相当于：老干妈](https://s.taobao.com/search?q=%E6%B2%B9%E8%BE%A3%E6%A4%92+275g&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、川小二、苗姑娘 | 10.93元/件 |   厨房、劳保用品   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 序号 | 品种 | 数量 | 规格要求 | 单项最高限价 | 质量要求 | | 1 | 洗洁精 | 1kg | ≥1.68kg/桶，[参照或相当于：](https://s.taobao.com/search?q=%E6%B2%B9%E8%BE%A3%E6%A4%92+275g&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)立白、雕牌、白猫 | 10.12元/kg | 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 | 1袋 | ≥870g/袋， [参照或相当于：](https://s.taobao.com/search?q=%E6%B2%B9%E8%BE%A3%E6%A4%92+275g&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)好爸爸、雕牌、白猫 | 10.93元/袋 | | 3 | 抽纸 | 1件 | 约135mm×180mm×4层，12包/件，参照或相当于：芯飞扬、[清风](https://s.taobao.com/search?q=%E6%8A%BD%E7%BA%B8&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[心相印](https://s.taobao.com/search?q=%E6%8A%BD%E7%BA%B8&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8&cps=yes&ppath=122216476%3A5929579)、清帕 | 220元/件 | | 4 | 散装洗衣粉 | 1kg | ≥20Kg /袋，参照或相当于：[立白](https://s.taobao.com/search?q=%E6%95%A3%E8%A3%85%E6%B4%97%E8%A1%A3%E7%B2%89&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[利群](https://s.taobao.com/search?q=%E6%95%A3%E8%A3%85%E6%B4%97%E8%A1%A3%E7%B2%89&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8)、[超能](https://s.taobao.com/search?q=%E6%95%A3%E8%A3%85%E6%B4%97%E8%A1%A3%E7%B2%89&imgfile=&js=1&stats_click=search_radio_all%3A1&initiative_id=staobaoz_20200102&ie=utf8) | 4.31元/ kg | | 5 | 36黑袋 | 1件 | 长\*宽（cm）约：36\*24  ≥250个/包，30小包/件，背心式 | 155.25元/件 | | 6 | 65黑色环保袋 | 1件 | 长\*宽（cm）约：80\*65，3丝平口环保袋，≥200个/件 | 207.00元/件 | | 7 | 大塑料牙签筒 | 1排 | 1排×10个 | 13.80元/排 | | 8 | 不锈钢金属钢丝球 | 1包 | 10个/包 | 11.50/包 | | 9 | 男水鞋 | 1双 | 高筒，塑胶39-44码, 橡胶防滑鞋底 | 34.50元/双 | | 10 | 女水鞋 | 1双 | 高筒，塑胶36-39码，橡胶防滑鞋底 | 28.75元/双 | | 11 | 牙签 | 1包 | 单、双头竹牙签 | 3.45元/包 | | 12 | 一次性手套 | 1包 | 100只/包，加厚PE透明塑料薄膜手套 | 17.25元/包 | | 13 | 纱手套 | 1扎 | 均码，尼龙材质，重量约500克/双，12双1扎 | 19.55元/扎 | | 14 | 胶手套 | 1对 | 牛筋乳胶手套 | 5.75元/对 | | 15 | 一次性口罩 | 1件 | 40盒/1件 | 9.20元/盒 | | 16 | 排拖 | 1把 | 平板木杆棉线墩布普通拖把托板长约为60CM | 32.20元/把 | | 17 | 纯棉毛巾 | 1条 | 长\*宽（cm）:34\*74，重量约95克/条， | 4.60元/条 |   ▲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。 |
| ▲**二、商务要求** | | | | |
| 合同签订期 | | | 合同签订期：自中标通知书发出之日起30日内。 | |
| 服务期限及服务地点 | | | 服务期限：自签订合同之日起2年。  服务地点：南宁市西乡塘区采购人指定地点 | |
| 投标报价 | | | 1. 本分标采用综合下浮系数报价，供应商对以上所有货品在单项最高限价的基础上报出唯一的综合下浮系数，综合下浮系数≥0 (综合下浮系数数值越大，优惠越大)。在服务期内，采购品类的综合下浮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”的单项最高限价，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，采购人将视为有关费用已包括在本项目的报价中而不予支付。  3. 本分标只允许一个综合下浮系数，有选择的或有条件的综合下浮系数将不予接受。  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报价的综合下浮系数，结算时按实际采购种类、数量和综合下浮系数进行结算。结算价=实际采购数量\*单项最高限价\*（1-综合下浮系数）。  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。 | |
| 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。 | |
| 采购贫困地区农产品 | | | 根据西财采〔2019〕8号文件“南宁市西乡塘区财政局关于转发《广西壮族自治区财政厅转发财政部办公厅关于做好地方预算单位采购贫困地区农副产品信息填报工作的通知》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20% | |
| 退出机制 | | | 当配送企业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）在经营过程中配送企业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）配送企业有违反食品安全法的行为，受到食药监部门处罚的；  3）有30%或以上的员工对配送企业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）。 | |
| **三、其它要求及说明** | | | | |
| **为落实政府采购政策需满足的要求** | | | 具体见本招标文件 “投标人须知”及“评标办法及评分标准”。 | |
| **规范标准** | | | 采购标的需执行的国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 | |
| **采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等** | | | 见本表“服务内容及要求” | |
| **四、其他** | | | | |
| 供应商可根据招标文件要求及自身情况编写项目实施方案，提供综合实力、人员配备、商务、业绩等相关证明资料。 | | | | |