

招标项目采购需求

一、说明：

1.本章中“采购内容”不明确或有误的，请以详细正确的技术响应内容同时填写投标报价表和技术响应表。

2.凡在“采购内容”中表述为“标配”或“标准配置”的设备，投标人应在投标文件中将其标配参数详细列明。

3.投标人所提供的货物或服务必须符合国家 and 行业标准。

4.标“▲”为实质性参数要求和条件，投标人必须满足并在投标文件中如实作出响应，否则投标无效。

5.投标人须在投标文件中如实填写技术响应表，当投标文件中技术参数与招标文件中技术参数有偏离时，须在“偏离”栏内如实注明是“正偏离”或“负偏离”，“正偏离”指投标设备的技术参数优于招标文件中要求，“负偏离”指投标设备的技术参数低于招标文件中要求。投标文件中的技术参数、功能或其它内容有“正偏离”的，投标人须对“正偏离”的情况单独作出说明并提供第三方证明材料。

6.本章中的服务要求仅为采购人的基本需求；如有遗漏，投标人投标时应在投标文件中予以补充；否则，一旦中标将视为投标人认同遗漏部分并免费提供。

7.本采购需求中技术要求所使用的标准或应用标准如与投标人所执行的标准不一致时，按最新标准或较高标准执行。

二、采购内容：

（一）供应商基本要求

▲1.一个企业或者一名法人代表最多只能中 2 个分标。

▲2.供应单位产生后，采购人将对供应单位进行实地考察，若考察中发现供应单位实际情况与所提供的投标文件不符，采购人可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次考察确定其他中标候选人为供应单位，若排名前三的中标候选人均存在实际情况与所提供的投标文件不符的情况，采购人将重新招标，由此产生的损失及法律后果由相关供应单位承担且相关供应单位保证金将不予退回。

3.供应商必须是专业的食材（蔬菜、肉类、家禽、海鲜、干杂、米面粮油等食材）配送商，经营范围应包括食材（蔬菜、肉类、海鲜等）或种植、养殖、销售等相关项目或专门肉品加工企业。

4.供应商具有一站式供应能力，满足采购人的需求，产品有鲜肉、冻肉、海鲜、家禽、蔬菜、干货制品、配料、新鲜蛋类、大米、面、食用油、糖等各种食材。有符合采购人食材需求量的生产基地、养殖基地等，有订单农业，有自己供应生产基地，能保证充足的食材货源。有深加工能力，能实现食材的标准化生产，有功能齐全的大型仓储分拣中心等。

（二）服务需求

1.采购范围

主要包括猪肉类、牛羊肉及其他肉类、冰鲜类、水产类、禽类、蔬菜类、禽肉类、粮油、干调类、干菜类、蛋类等。

▲2.基本要求

（1）肉类须来源无公害生产基地，且具备定点屠宰证书，提供有效期内的卫生检测、检疫证明文件。产品能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工（如猪肉去皮等）运输冷藏食材要对其进行相应的冷藏措施，供应商须按每日采购单中注明的食材技术标准供货；

（2）蔬菜类须来源于无公害生产基地，提供农药残留等指标的检测报告且符合食药监的农残检测标准，蔬菜类每天要有一人负责粗加工；

（3）粮食、食用油等须来源于无公害生产基地，供货时需提供相关检测报告；

（4）干调类产品需要采购须符合国家相关产品的国标，供货时并提供产品的相关监测报告；

（5）果蔬及鲜活水产品每日配送，其他品类食材根据采购人需求随时配送；

（6）其他要求供应商需按采购人要求提供紧急补货服务，紧急补货须在3小时内送达。所有产品包装及专用运输工具应采取防潮、防腐及防止其他损坏的必要保护措施，从而保护货物能够经受多次搬运、装卸及运输货物到指定的地点（食堂、餐厅），货物包装应以一批为标准。供应商在送货的同时，提供所送货物的机打清单和产品原始清单，并提供相应相应证明材料复印件，每一批次货物要有详细的明细单，注明本公司名称，批次，送货数量，日期，价格、折扣比例等内容；

（7）采购货源必须持有与销售内容相对应的有效营业执照，食品生产许可证或食品销售许可证；

（8）供应商负责供货产品的食品安全，须做到来源可溯；

（9）所供食材均不含反兴奋剂要求的禁用物质。

▲3.检疫检验及监督要求

由供应商负全责，供应商所提供的所有货品必须严格符合《食品安全法》和《动物检疫法》、区内质监卫生部门规定的各项相关标准，并在质保期内，其质量必须符合国家相关要求。

（1）每次送肉类产品时，要提供肉类检疫报告；

（2）蔬菜类根据采购方要求，能接受抽检农药残留，必须符合国家标准；

（3）能按厨房要求对原材料进行初加工；

(4) 每日晚八点将采购单发送至供应商，供应商须在次日上午八天前将食材送达指定区域，送货人要佩戴本人健康证；

(5) 供应商须按采购单中注明的食材技术标准进行供货，不可以出现以次充好、随意更换、缺斤短两等现象；

(6) 供应商需要具有产品追索机制，能够在第一时间追跟到产品的产地、生产时间等内容；

(7) 在运输过程中也要具有监督机制，供应商具有自己的冷链运输车辆、货物柜式运输车辆能够满足采购人运输需求。

▲4.货物采购品种、数量、规格、价格及计量单位

为保证采购人餐厅食品卫生安全，供应商对所有产品的质量要求为同类产品中的优质产品。

供应商应严格遵守《食品安全法》、《动物检疫法》、《反兴奋剂条例》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，并提供相关的检测检疫报告。如出现因食用供应商提供的食品导致食物中毒事故及兴奋剂事件发生，供应商对此承担一切法律责任。

一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将取消供应商的供货资格，供应商并承担由此造成的一切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病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

⑦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做食品的；

⑧超过保质期限的；

⑨使用有色、有毒塑料制品包装食材的；

⑩所提供的此类产品被检测出国家反兴奋剂中心所不允许食用物质的。

1 标（猪肉类）

一、项目要求及技术需求			
项号	采购标的	数量	技术需求及要求
1	猪肉类	1 批	▲一、鲜猪肉感观要求：肉质有弹性，手指轻按、指压陷部分立刻恢复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红

		色、微微湿润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫： （1）五花肉：外形完整（四方形），品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无根无附着的太多肥肉，无变质异味，不能带太多猪皮，去三线，去奶肚，标准为二级边猪，肌肉与脂肪相间多层； （2）隔山肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实； （3）猪筒骨：腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净； （4）瘦肉：品质新鲜，有光泽（稍红色），无淤伤，略有弹性，组织结实，无淋巴，不能带肥肉。 （5）猪手：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲。 （6）猪脚：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲。不带上节猪皮及肥肉，必带猪脚根； （7）肉排：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，不带排骨头，无淋巴，不带板油，有二指以上瘦肉； （8）半肥瘦肉：外形完整（椭圆形），品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无根无附着的太多肥肉，无变质异味，不能带太多猪皮，带梅条肉； （9）猪舌：品质新鲜，外形完整，无根无附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪，无异物，有弹性； （10）猪耳朵：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常； （11）脊骨：品质新鲜，无淋巴，有光泽，湿润，无淤伤； （12）排骨：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，不带排骨头，无淋巴，不带板油； （13）猪尾：表面光滑无毛，形状完整，无异味、色泽正常。 （14）大肥肉：外形完整，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，无变质异味。 等等。
--	--	--

			▲二、猪脚尖感观要求：外形完整，无变质异味，品质新鲜，有光泽，无淤伤，略有弹性，组织结实，无猪毛，不带猪蹄甲。 ▲三、沙骨感观要求：品质新鲜，无淋巴，有光泽，湿润，无淤伤。 ▲四、香猪感观要求：养殖时间 10 个月以上。肉质有弹性，手指轻按、指压陷部分立刻恢复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫。 ▲五、供应商所提供的猪肉产品必须符合国家相关质量标准。 ▲六、验收标准：色泽鲜艳，表面有一层微干的薄膜，瘦肉新切面稍湿润，呈淡玫瑰色或淡红色；触摸有弹性，不沾手，指压不留陷窝，无霉点，肉质紧密，有坚实感；外表干净，切面不渗水，无异味；水分限量检测值低于 76.5%为合格产品；提供 24 小时以内的检验、检疫合格证明。 ▲七、退货依据：与验收标准不符，病死或者死因不明的畜禽及其制品等。无 24 小时以内的检验、检疫合格证明。 八、具体服务要求详见附件。
--	--	--	--

二、涉及项目的其他要求	
▲采购预算金额	约 218.4 万元
采购标的需实现的功能或者目标	见本表“技术需求及要求”。
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。多项标准的，按最新标准或较高标准执行。
采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等	见本表“技术需求及要求”。
采购标的需满足	见本表“技术需求及要求”及“商务条款”。

的服务标准、期限、效率等要求	
采购标的验收标准及要求	1.验收过程中所产生的一切费用均由中标人承担。报价时应考虑相关费用。 2.合同履行过程中,如不符合招标文件的技术需求及要求以及提供虚假承诺的,按相关规定做退货处理及违约处理,中标人承担所有责任和费用,采购人保留进一步追究责任的权利。 3.本章《招标项目采购需求》有其他要求的按其要求执行。
其他技术、服务要求	“▲”代表最关键指标,不满足该指标项将导致投标被拒绝。
三、投标人的资信要求	
政策性加分条件	符合节能环保等国家政策要求。
质量管理、企业信用要求	见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。
能力或业绩要求	见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。
原厂商授权	“技术需求及要求”中有特殊要求的,按其要求执行;未作要求的,如有请于投标文件中提供。
产品资料及说明文件	1.“技术需求及要求”中有特殊要求的,按其要求执行;未作要求的,投标文件中可提供所投入本项目设备生产商编写的有性能参数描述的产品说明书或彩页(应有详细的产品技术介绍、技术参数、产品图样照片等)。当投标文件提供的设备性能参数与该生产商提供的性能参数不符合时,以生产商资料为准。 2.投标人如有,请于投标文件中提供产品生产厂家的有效代理证书或授权书,可提供原件或复印件。
▲四、商务条款(商务条款中内容均为实质性响应内容)	
质保期	1.保质期限为1个月(含)以下的,货物到达采购人所在地时,距生产日期不得超过5(含)天。 2.保质期限为1个月(不含)至2个月(含)的,货物到达采购人所在地时,距生产日期不得超过7(含)天。 3.保质期限为2个月(不含)至3个月(含)的,货物到达采购人所在地时,距生产日期不得超过10(含)天。 4.保质期限为3个月(不含)至6个月(含)的,货物到达采购人所在地

	时，距生产日期不得超过 15（含）天。 5.保质期限为 6 个月（不含）至 12 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 20（含）天。 6.保质期限为 12 个月（不含）至 18 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 30（含）天。 7.保质期限为 18 个月（不含）以上的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 40（含）天。 8.无保质期的商品：蔬菜、禽蛋类商品到达采购人所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货； 畜禽肉类商品到达采购人所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货； 水产类-包括新鲜和冷冻的商品到达采购人所在地时，应保持其鲜活，抽检不合格的产品应退换货。
交货时间、服务期限及地点	1.交货时间：采购人提前 12 小时通知中标人，中标人将货物按时送到采购人指定地点，运输费用由中标人承担，如出现质量问题，由中标人负责及时调换。 2.服务期限：自签订合同之日起 1 年【签订合同之日起至甲方完成新周期食堂食材采购招标并与中标方正式履行合同之日止（具体日期以甲方通知为准）】。 3.交货地点：广西区内采购人指定地点。
付款方式	1.中标人在结算时，应向采购人提供真实有效的增值税普通发票及相应的原始验收单据，并提供从税务官网打印的发票真伪证明。 2.采购人以下列方式结算货款：转账支票、网上银行支付。 3.中标人应在当月 30 日前提提供当月发票，采购人在次月 10 日前（节假日顺延）结算上月配送费用。 4.中标人提供发票必须和中标人公司名称一致，必须是国家核发的正规发票。
报价及其他要求	供应价格为了达到公平、公正、公开、合理化，价格的确定方法如下： 1.投标报价必须包含产品价格、检验检疫、装卸运输、保存、保险、税费以及测试、验收、技术服务、售后服务、税金及其他所有可能发生的一切费用，采购人不再支付任何费用。 2.本项目采用折扣率及报价同时报价方式报价，投标折扣率必须是固定的，不得存在区间值，统一对本分标的报一个投标折扣率，不接受有选择的报价，且所报的投标折扣率应当适用于每种食材。 2.每个月对常用重点食材进行询价，其他食材每季度或半年进行询价，所

	提供的食材品种的基准价格均以广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”每月公示的询价当天的平均价格为准。未出现在广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”品目上的常用重点食材及其它食材品种价格以南宁市 3 家市场（淡村综合农贸市场、南宁市交易场、华园菜市）考察零售价格的平均单价为基准价格（当月中旬由采购人与中标人共同进行市场考察确定，具体日期双方商定）。当月考察后基准价格一经确定，双方必须严格执行，不受市场物价波动影响，不得调价，以此类推。 3.食材品种结算价=实际采购量×采购人审核后的基准价格×中标折扣率。
其他要求	1.采购人在中华人民共和国境内使用中标人提供的产品及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，中标人应承担由此而引起的一切法律责任和费用。 2.在货物验收时候，如发现存在虚假响应，采购人将终止合同，并上报监督管理部门进行处罚。
质量保证金	1.中标人在签订合同 5 个工作日内向采购人按预算金额 1%的比例缴纳质量保证金，服务期满采购人确认中标人不存在违约情形后无息返还。中标人应严格按照合同要求履行约定，如有违约，采购人有权从质量保证金中扣除相应违约金，质量保证金不足以弥补损失的，中标人仍需承担相应损失赔偿责任。 2.质量违约：所供食材质量不符合要求或无故不按需求品种配送的，经核实，第一次扣除保证金的 20%，第二次扣除保证金的 80%，第三次扣除当天全部货款，并终止合同。如果因供应质量原因发生食物中毒的，采购人有权立刻终止合同，扣除中标人全部保证金和当月货款的 50%，由此所产生的一切损失均由中标人负责，同时采购人保留通过法律途径解决的权利。 3.时间违约：因中标人原因导致不能按时配送到位的，影响运动员正常开饭，第一次扣除保证金的 20%，第二次扣除保证金的 40%，第三次扣除保证金的 40%；第四次终止合同并扣除当天全部货款。 4.当保证金累计扣款超过 100%时，采购人将立即终止合同。
五、采购人对项目的特殊要求及说明	
说明及要求	1.本项目所有货物均已按规定办妥进口产品采购审核手续,投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（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），要求：①中标人负责办理进口设备的相关手续及承担相关的所有费用（含办理免税证的费用）；②采购人将协助具有进出口业务代理资质的中标人办理免关税

	手续，如中标人不具备进出口业务代理资质，则其报价中必须包含关税在内的所有相关进出口税费。 2.在进口产品投标报价相同的情况下，优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的供应商的进口产品。 3.为配合采购人进行政府采购项目执行和备案，未在政采云注册的供应商可在获取采购文件后登录政采云进行注册，如在操作过程中遇到问题或者需要技术支持，请致电政采云客服热线：400-881-7190。
核心产品	本分标货物提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。
▲其他 (本分标不需要执行此条款要求)	除定制软件外，投标人报价文件中必须列明投标产品的品牌和型号（品牌和型号均需提供），如不填写视为不满足。

2 标（牛、羊肉及其他肉类）

一、项目要求及技术需求																			
项号	采购标的	数量	技术需求及要求																
1	牛、羊肉及其他肉类	1 批	▲一、感观要求： 1.肉：颜色暗红、有光泽，脂肪洁白或淡黄色。肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿。弹性好，指压后凹陷能立即恢复，面微干，有风干膜，不粘手。有牛肉的膻气。 2.冻肉：肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。 二、采购品种如下： <table border="1"> <tr> <td>牛腱子</td><td>牛仔骨</td><td>牛骨髓</td><td>牛排</td></tr> <tr> <td>牛肉</td><td>牛胸尖</td><td>牛腩</td><td>牛尾</td></tr> <tr> <td>肥牛</td><td>牛柳</td><td>羊肉</td><td>驴肉</td></tr> <tr> <td>牛排（散装）</td><td>黑山羊</td><td>牛黄喉(冰冻)</td><td>光兔肉</td></tr> </table> 等等 ▲三、供应商所提供的牛、羊肉及其他肉类产品必须符合国家相关质量标准。 ▲四、验收标准：色泽，肌肉有光泽，色鲜红或深红，质坚而细；脂肪呈洁白色或淡黄色；粘度，外表微干有风干膜，不粘手；弹性，有鲜肉味，指压后的凹陷立即恢复；气味具有鲜牛羊肉正常气味；牛肉、羊肉含水量检测值分别低于76.5%、76.5%为合格产品；提供 24 小时以内的检验、检疫合格证明。 ▲五、退货依据：与验收标准不符，病死或者死因不明的畜禽及其制品等。无 24 小时以内的检验、检疫合格证明。 六、具体服务要求详见附件。	牛腱子	牛仔骨	牛骨髓	牛排	牛肉	牛胸尖	牛腩	牛尾	肥牛	牛柳	羊肉	驴肉	牛排（散装）	黑山羊	牛黄喉(冰冻)	光兔肉
牛腱子	牛仔骨	牛骨髓	牛排																
牛肉	牛胸尖	牛腩	牛尾																
肥牛	牛柳	羊肉	驴肉																
牛排（散装）	黑山羊	牛黄喉(冰冻)	光兔肉																
二、涉及项目的其他要求																			
▲采购预算金额		约 318 万元																	

采购标的需实现的功能或者目标	见本表“技术需求及要求”。
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。多项标准的，按最新标准或较高标准执行。
采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等	见本表“技术需求及要求”。
采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求	见本表“技术需求及要求”及“商务条款”。
采购标的验收标准及要求	1.验收过程中所产生的一切费用均由中标人承担。报价时应考虑相关费用。 2.合同履行过程中,如不符合招标文件的技术需求及要求以及提供虚假承诺的,按相关规定做退货处理及违约处理,中标人承担所有责任和费用,采购人保留进一步追究责任的权利。 3.本章《招标项目采购需求》有其他要求的按其要求执行。
其他技术、服务要求	“▲”代表最关键指标,不满足该指标项将导致投标被拒绝。
三、投标人的资信要求	
政策性加分条件	符合节能环保等国家政策要求。
质量管理、企业信用要求	见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。
能力或业绩要求	见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。
原厂商授权	“技术需求及要求”中有特殊要求的,按其要求执行;未作要求的,如有请于投标文件中提供。
产品资料及说明文件	1.“技术需求及要求”中有特殊要求的,按其要求执行;未作要求的,投标文件中可提供所投入本项目设备生产商编写的有性能参数描述的产品说明书或彩页(应有详细的产品技术介绍、技术参数、产品图样照片等)。 当投标文件提供的设备性能参数与该生产商提供的性能参数不符合时,

	以生产商资料为准。 2.投标人如有,请于投标文件中提供产品生产厂家出具的有效代理证书或授权书,可提供原件或复印件。
▲四、商务条款（商务条款中内容均为实质性响应内容）	
质保期	1.保质期限为 1 个月（含）以下的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 5（含）天。 2.保质期限为 1 个月（不含）至 2 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 7（含）天。 3.保质期限为 2 个月（不含）至 3 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 10（含）天。 4.保质期限为 3 个月（不含）至 6 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 15（含）天。 5.保质期限为 6 个月（不含）至 12 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 20（含）天。 6.保质期限为 12 个月（不含）至 18 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 30（含）天。 7.保质期限为 18 个月（不含）以上的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 40（含）天。 8.无保质期的商品：蔬菜、禽蛋类商品到达采购人所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货； 畜禽肉类商品到达采购人所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货； 水产类-包括新鲜和冷冻的商品到达采购人所在地时，应保持其鲜活，抽检不合格的产品应退换货。
交货时间、服务期限及地点	1.交货时间：采购人提前 12 小时通知中标人，中标人将货物按时送到采购人指定地点，运输费用由中标人承担，如出现质量问题，由中标人负责及时调换。 2.服务期限：自签订合同之日起 1 年【签订合同之日起至甲方完成新周期食堂食材采购招标并与中标方正式履行合同之日止（具体日期以甲方通知为准）】。 3.交货地点：广西区内采购人指定地点。
付款方式	1.中标人在结算时,应向采购人提供真实有效的增值税普通发票及相应的原始验收单据,并提供从税务官网打印的发票真伪证明。 2.采购人以下列方式结算货款：转账支票、网上银行支付。

	3.中标人应在当月 30 日前提提供当月发票，采购人在次月 10 日前（节假日顺延）结算上月配送费用。 4.中标人提供发票必须和中标人公司名称一致，必须是国家核发的正规发票。
报价及其他要求	供应价格为了达到公平、公正、公开、合理化，价格的确定方法如下： 1.投标报价必须包含产品价格、检验检疫、装卸运输、保存、保险、税费以及测试、验收、技术服务、售后服务、税金及其他所有可能发生的一切费用，采购人不再支付任何费用。 2.本项目采用折扣率及报价同时报价方式报价，投标折扣率必须是固定的，不得存在区间值，统一对本分标的报一个投标折扣率，不接受有选择的报价，且所报的投标折扣率应当适用于每种食材。 2.每个月对常用重点食材进行询价，其他食材每季度或半年进行询价，所提供的食材品种的基准价格均以广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”每月公示的询价当天的平均价格为准。未出现在广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”品目上的常用重点食材及其它食材品种价格以南宁市 3 家市场（淡村综合农贸市场、南宁市交易场、华园菜市）考察零售价格的平均单价为基准价格（当月中旬由采购人与中标人共同进行市场考察确定，具体日期双方商定）。当月考察后基准价格一经确定，双方必须严格执行，不受市场物价波动影响，不得调价，以此类推。 3.食材品种结算价=实际采购量×采购人审核后的基准价格×中标折扣率。
其他要求	1.采购人在中华人民共和国境内使用中标人提供的产品及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，中标人应承担由此而引起的一切法律责任和费用。 2.在货物验收时候，如发现存在虚假响应，采购人将终止合同，并上报监督管理部门进行处罚。
质量保证金	1.中标人在签订合同 5 个工作日内向采购人按预算金额 1%的比例缴纳质量保证金，服务期满采购人确认中标人不存在违约情形后无息返还。中标人应严格按照合同要求履行约定，如有违约，采购人有权从质量保证金中扣除相应违约金，质量保证金不足以弥补损失的，中标人仍需承担相应损失赔偿责任。 2.质量违约：所供食材质量不符合要求或无故不按需求品种配送的，经核实，第一次扣除保证金的 20%，第二次扣除保证金的 80%，第三次扣除当天全部货款，并终止合同。如果因供应质量原因发生食物中毒的，采购人有权立刻终止合同，扣除中标人全部保证金和当月货款的 50%，由

	此所产生的一切损失均由中标人负责，同时采购人保留通过法律途径解决的权利。 3.时间违约：因中标人原因导致不能按时配送到位的，影响运动员正常开饭，第一次扣除保证金的 20%，第二次扣除保证金的 40%，第三次扣除保证金的 40%；第四次终止合同并扣除当天全部货款。 4.当保证金累计扣款超过 100%时，采购人将立即终止合同。
五、采购人对项目的特殊要求及说明	
说明及要求	1.本项目所有货物均已按规定办妥进口产品采购审核手续,投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（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），要求：①中标人负责办理进口设备的相关手续及承担相关的所有费用（含办理免税证的费用）；②采购人将协助具有进出口业务代理资质的中标人办理免关税手续，如中标人不具备进出口业务代理资质，则其报价中必须包含关税在内的所有相关进出口税费。 2.在进口产品投标报价相同的情况下，优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的供应商的进口产品。 3.为配合采购人进行政府采购项目执行和备案,未在政采云注册的供应商可在获取采购文件后登录政采云进行注册，如在操作过程中遇到问题或者需要技术支持，请致电政采云客服热线：400-881-7190。
核心产品	本分标货物提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。
▲其他（本分标不需要执行此条款要求）	除定制软件外，投标人报价文件中必须列明投标产品的品牌和型号（品牌和型号均需提供），如不填写视为不满足。

3 标（冰鲜类）

一、项目要求及技术需求						
项号	采购标的	数量	技术需求及要求			
1	冰鲜类	1 批	▲一、感官要求： 1.鱼眼清澈明亮，鱼鳃鲜红。 2.体表呈亮银色，有光泽，有一薄层黏液。 3.鱼体有新鲜海水味，无腥臭味。 4.鱼肚完好，鱼体肉质结实有弹性。 5.扣水标准：沥水时，捞起后水滴不呈线型滴落为止，不另行除水、扣秤。 6.规格太大或太小（超过标准规格的上限或下限）。 ▲二、存在以下现象之一，则对存在该现象的商品进行拒收： 1.鱼眼浑浊，鱼鳃变灰变黑。 2.有腥臭味，无黏液。 3.鱼体松软坍塌无弹性。 4.畸形、伤残（外伤超过 3 处且每处面积超过 1cm²）。 三、采购品种如下：			
			鳕鱼片（每条 8 斤以上）	马鲛鱼（每条 3 斤以上）	白鲳鱼（每条 1.5 斤以上）	红友鱼（每条 1.5 斤以上）
			腊鱼（每条 1 斤以上）	红鱼（每条 1.5 斤以上）	软唇鱼（每条 1.5 斤以上）	墨鱼（每条 1.5 斤以上）
			墨鱼仔（5 只/斤以上）	海鲈鱼（每条 1.8 斤以上）	鲍鱼（10-13 只/斤）	剥皮鱼（每条 3 斤以上）
			带鱼（每条 1.5 斤以上）	斑节虾仁（12-15 只/斤）	桂花蚌（10-13 只/斤）	带子螺（2-3 只/斤）
			黄花鱼（1 斤以上）	尤鱼筒（0.8 斤/条）	八爪鱼（4-5 只/斤）	香螺（35-40 只/斤）

						斤)	/斤)
				黄鱼(每条 1.5斤以 上)	白鳊(每条 1.5斤以 上)	鱿鱼(3只/ 斤)	大闸蟹 (2.2-2.5 两/个)
			等等 ▲四、供应商所提供的冰鲜类产品必须符合国家相关质量标准。 ▲五、验收标准：包装完整，包装信息要素齐全。如冻虾仁，冰衣表面完整、清洁；肉质呈淡白色或乳白色，无异味，组织紧密有弹性，有适当光泽。虾体基本完整，清洁无杂质；冻鱼类，鱼鳞完整、色泽清亮、肌体无残缺等。 ▲六、退货依据：包装不完整，包装信息要素不齐全。形态、色泽不符合验收标准，有异臭味。 七、具体服务要求详见附件。				

二、涉及项目的其他要求	
▲采购预算金额	约 383.5 万元
采购标的需实现的功能或者目标	见本表“技术需求及要求”。
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。多项标准的，按最新标准或较高标准执行。
采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等	见本表“技术需求及要求”。
采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求	见本表“技术需求及要求”及“商务条款”。
采购标的验收标准及要求	1.验收过程中所产生的一切费用均由中标人承担。报价时应考虑相关费用。 2.合同履行过程中,如不符合招标文件的技术需求及要求以及提供虚假承

	诺的，按相关规定做退货处理及违约处理，中标人承担所有责任和费用，采购人保留进一步追究责任的权利。 3.本章《招标项目采购需求》有其他要求的按其要求执行。
其他技术、服务要求	“▲”代表最关键指标，不满足该指标项将导致投标被拒绝。
三、投标人的资信要求	
政策性加分条件	符合节能环保等国家政策要求。
质量管理、企业信用要求	见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。
能力或业绩要求	见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。
原厂商授权	“技术需求及要求”中有特殊要求的，按其要求执行；未作要求的，如有请于投标文件中提供。
产品资料及说明文件	1.“技术需求及要求”中有特殊要求的，按其要求执行；未作要求的，投标文件中可提供所投入本项目设备生产商编写的有性能参数描述的产品说明书或彩页（应有详细的产品技术介绍、技术参数、产品图样照片等）。当投标文件提供的设备性能参数与该生产商提供的性能参数不符合时，以生产商资料为准。 2.投标人如有，请于投标文件中提供产品生产厂家的有效代理证书或授权书，可提供原件或复印件。
▲四、商务条款（商务条款中内容均为实质性响应内容）	
质保期	1.保质期限为 1 个月（含）以下的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 5（含）天。 2.保质期限为 1 个月（不含）至 2 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 7（含）天。 3.保质期限为 2 个月（不含）至 3 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 10（含）天。 4.保质期限为 3 个月（不含）至 6 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 15（含）天。 5.保质期限为 6 个月（不含）至 12 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 20（含）天。 6.保质期限为 12 个月（不含）至 18 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 30（含）天。

	7.保质期限为 18 个月（不含）以上的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 40（含）天。 8.无保质期的商品：蔬菜、禽蛋类商品到达采购人所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货； 畜禽肉类商品到达采购人所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货； 水产类-包括新鲜和冷冻的商品到达采购人所在地时，应保持其鲜活，抽检不合格的产品应退换货。
交货时间、服务期限及地点	1.交货时间：采购人提前 12 小时通知中标人，中标人将货物按时送到采购人指定地点，运输费用由中标人承担，如出现质量问题，由中标人负责及时调换。 2.服务期限：自签订合同之日起 1 年【签订合同之日起至甲方完成新周期食堂食材采购招标并与中标方正式履行合同之日止（具体日期以甲方通知为准）】。 3.交货地点：广西区内采购人指定地点。
付款方式	1.中标人在结算时,应向采购人提供真实有效的增值税普通发票及相应的原始验收单据，并提供从税务官网打印的发票真伪证明。 2.采购人以下列方式结算货款：转账支票、网上银行支付。 3.中标人应在当月 30 日前提供当月发票，采购人在次月 10 日前（节假日顺延）结算上月配送费用。 4.中标人提供发票必须和中标人公司名称一致,必须是国家核发的正规发票。
报价及其他要求	供应价格为了达到公平、公正、公开、合理化，价格的确定方法如下： 1.投标报价必须包含产品价格、检验检疫、装卸运输、保存、保险、税费以及测试、验收、技术服务、售后服务、税金及其他所有可能发生的一切费用，采购人不再支付任何费用。 2.本项目采用折扣率及报价同时报价方式报价，投标折扣率必须是固定的，不得存在区间值，统一对本分标的报一个投标折扣率，不接受有选择的报价，且所报的投标折扣率应当适用于每种食材。 2.每个月对常用重点食材进行询价，其他食材每季度或半年进行询价，所提供的食材品种的基准价格均以广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”每月公示的询价当天的平均价格为准。未出现在广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”品目上的常用重点食材及其它食材品种价格以南宁市 3 家市场（淡村综合农贸市场、南宁市交易场、华园菜市）考察零售价格的平均单价为基准价格（当月中旬

	由采购人与中标人共同进行市场考察确定，具体日期双方商定）。当月考察后基准价格一经确定，双方必须严格执行，不受市场物价波动影响，不得调价，以此类推。 3.食材品种结算价=实际采购量×采购人审核后的基准价格×中标折扣率。
其他要求	1.采购人在中华人民共和国境内使用中标人提供的产品及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，中标人应承担由此而引起的一切法律责任和费用。 2.在货物验收时候，如发现存在虚假响应，采购人将终止合同，并上报监督管理部门进行处罚。
质量保证金	1.中标人在签订合同 5 个工作日内向采购人按预算金额 1%的比例缴纳质量保证金，服务期满采购人确认中标人不存在违约情形后无息返还。中标人应严格按照合同要求履行约定，如有违约，采购人有权从质量保证金中扣除相应违约金，质量保证金不足以弥补损失的，中标人仍需承担相应损失赔偿责任。 2.质量违约：所供食材质量不符合要求或无故不按需求品种配送的，经核实，第一次扣除保证金的 20%，第二次扣除保证金的 80%，第三次扣除当天全部货款，并终止合同。如果因供应质量原因发生食物中毒的，采购人有权立刻终止合同，扣除中标人全部保证金和当月货款的 50%，由此所产生的一切损失均由中标人负责，同时采购人保留通过法律途径解决的权利。 3.时间违约：因中标人原因导致不能按时配送到位的，影响运动员正常开饭，第一次扣除保证金的 20%，第二次扣除保证金的 40%，第三次扣除保证金的 40%；第四次终止合同并扣除当天全部货款。 4.当保证金累计扣款超过 100%时，采购人将立即终止合同。
五、采购人对项目的特殊要求及说明	
说明及要求	1.本项目所有货物均已按规定办妥进口产品采购审核手续,投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（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），要求：①中标人负责办理进口设备的相关手续及承担相关的所有费用（含办理免税证的费用）；②采购人将协助具有进出口业务代理资质的中标人办理免关税手续，如中标人不具备进出口业务代理资质，则其报价中必须包含关税在内的所有相关进出口税费。 2.在进口产品投标报价相同的情况下，优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的供应商的进口产品。

	3.为配合采购人进行政府采购项目执行和备案,未在政采云注册的供应商可在获取采购文件后登录政采云进行注册,如在操作过程中遇到问题或者需要技术支持,请致电政采云客服热线:400-881-7190。
核心产品	本分标货物提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的,按一家投标人计算,评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格;评审得分相同的,由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格,招标文件未规定的采取随机抽取方式确定,其他同品牌投标人不作为中标候选人。
▲其他(本分标不需要执行此条款要求)	除定制软件外,投标人报价文件中必须列明投标产品的品牌和型号(品牌和型号均需提供),如不填写视为不满足。

4 标(水产类)

一、项目要求及技术需求											
项号	采购标的	数量	技术需求及要求								
1	水产类	1 批	▲一、感观要求: 1.鲜鱼: (1) 眼睛凸起,澄清有光泽; (2) 鲜鱼鳃紧闭,鳃片呈鲜红色,无黏液和污物; (3) 新鲜的鳞片整齐,排列紧密,有黏液和光泽,轮层明显。 ▲2.鲜活虾: (1) 外表:新鲜的虾头尾完整,有一定的弯曲度、虾身较挺;色泽:新鲜的虾皮壳发亮,呈青白色; (2) 肉质:新鲜虾肉质坚实、细嫩。 ▲3.鲜活蟹:肥、大、腥、鲜、甜。 二、采购品种如下: <table border="1"> <tr> <td>鮰鱼(每条 1.6 斤以上)</td><td>鲟龙鱼(每 条 2 斤以上)</td><td>花蟹(4 只/ 斤)</td><td>草鱼腩(每 条 2.5 斤以上)</td></tr> <tr> <td>鱼头(每条</td><td>石斑鱼(每</td><td>丁桂鱼(每</td><td>禾花鱼</td></tr> </table>	鮰鱼(每条 1.6 斤以上)	鲟龙鱼(每 条 2 斤以上)	花蟹(4 只/ 斤)	草鱼腩(每 条 2.5 斤以上)	鱼头(每条	石斑鱼(每	丁桂鱼(每	禾花鱼
鮰鱼(每条 1.6 斤以上)	鲟龙鱼(每 条 2 斤以上)	花蟹(4 只/ 斤)	草鱼腩(每 条 2.5 斤以上)								
鱼头(每条	石斑鱼(每	丁桂鱼(每	禾花鱼								

				2 斤以上)	条 1.6 斤以上)	条 1.5 斤以上)	(12-17 条/斤)
				生 虾 (35 头左右/斤)	大头 虾 (18 头左右/斤)	小 龙 虾 (25 头左右/斤)	弹 虾 (6-7-12 头/斤)
				斑节 虾 (15-18 头/斤)	草 鱼 (每条 3 斤以上)	桂 花 鱼 (每条 1.6 斤以上)	生 蚝 (中个)
				大田 螺 (15-20 个/斤以上)	海 参 (10 条/包)	加 州 鲈 鱼 (每条 1 斤以上)	圣 子 螺 (15 个左右/斤)
				花 甲 螺 (25 个左右/斤)	芝 麻 螺 (25-30 个)	红 螺 (40 个左右/斤)	大 车 螺 (25 个左右/斤)
				秋 刀 鱼 (10-13 条左右/斤)	花 鱼 (每条 1 斤以上)	土 塘 角 鱼 (4-5 只左右/斤)	花 斑 鱼 (1.2 斤左右)
				泥 鳅 鱼 (20-25 条/斤)	沙 丁 鱼 (20-30 条/斤)	金 丝 鱼 (1 斤不超 2 条)	鲢 鱼 (1.5 斤左右)
				罗 非 鱼 (2 斤以上)	龙 利 鱼 (3 条/斤左右)	白 花 鱼 (1.5 斤以上)	菊 花 鱼 (2.5 斤以上)
				黄 蜂 鱼 (3-4 条/斤)	鳄 鱼 (每条 20 斤以上)		
			等等 ▲三、供应商所提供的水产类产品必须符合国家相关质量标准。 ▲四、验收标准：具有鲜鱼固有的鲜明体色和光泽，粘度透明；鳞完整或稍有花鳞，紧贴鱼体不易剥落，有透明黏液；鳃盖紧合，鳃丝鲜红或紫红，色清晰，黏液透明无异味；鱼眼饱满，角膜光亮透明；腹部呈白色或淡玫瑰红色，破肚率小于等于 5%；有鲜鱼鲜虾的正常腥味，肌肉结实或富有弹				

			性，无风干、异臭味现象；淡水鱼实行活鱼供应。 ▲五、退货依据：体表色暗淡无光黏液透明度较差、浑浊且有腐败味；鳞不完整松弛、易剥落；鳃盖松弛，鳃丝粘连，呈淡红暗红或灰红褐色，有显著腥味；眼球凹陷，角膜混沌或发糊；腹部膨胀或变软，表面发暗色或淡绿色斑点；肌肉松弛，弹性差。 六、具体服务要求详见附件。
二、涉及项目的其他要求			
▲采购预算金额	约 578.5 万元		
采购标的需实现的功能或者目标	见本表“技术需求及要求”。		
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。多项标准的，按最新标准或较高标准执行。		
采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等	见本表“技术需求及要求”。		
采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求	见本表“技术需求及要求”及“商务条款”。		
采购标的验收标准及要求	1.验收过程中所产生的一切费用均由中标人承担。报价时应考虑相关费用。 2.合同履行过程中,如不符合招标文件的技术需求及要求以及提供虚假承诺的，按相关规定做退货处理及违约处理，中标人承担所有责任和费用，采购人保留进一步追究责任的权利。 3.本章《招标项目采购需求》有其他要求的按其要求执行。		
其他技术、服务要求	“▲”代表最关键指标，不满足该指标项将导致投标被拒绝。		
三、投标人的资信要求			

政策性加分条件	符合节能环保等国家政策要求。
质量管理、企业信用要求	见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。
能力或业绩要求	见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。
原厂商授权	“技术需求及要求”中有特殊要求的，按其要求执行；未作要求的，如有请于投标文件中提供。
产品资料及说明文件	1.“技术需求及要求”中有特殊要求的，按其要求执行；未作要求的，投标文件中可提供所投入本项目设备生产商编写的有性能参数描述的产品说明书或彩页（应有详细的产品技术介绍、技术参数、产品图样照片等）。当投标文件提供的设备性能参数与该生产商提供的性能参数不符合时，以生产商资料为准。 2.投标人如有，请于投标文件中提供产品生产厂家的有效代理证书或授权书，可提供原件或复印件。

▲四、商务条款（商务条款中内容均为实质性响应内容）

质保期	1.保质期限为 1 个月（含）以下的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 5（含）天。 2.保质期限为 1 个月（不含）至 2 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 7（含）天。 3.保质期限为 2 个月（不含）至 3 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 10（含）天。 4.保质期限为 3 个月（不含）至 6 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 15（含）天。 5.保质期限为 6 个月（不含）至 12 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 20（含）天。 6.保质期限为 12 个月（不含）至 18 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 30（含）天。 7.保质期限为 18 个月（不含）以上的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 40（含）天。 8.无保质期的商品：蔬菜、禽蛋类商品到达采购人所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货； 畜禽肉类商品到达采购人所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货； 水产类-包括新鲜和冷冻的商品到达采购人所在地时，应保持其鲜活，抽
-----	--

	检不合格的产品应退换货。
交货时间、服务期限及地点	1.交货时间：采购人提前 12 小时通知中标人，中标人将货物按时送到采购人指定地点，运输费用由中标人承担，如出现质量问题，由中标人负责及时调换。 2.服务期限：自签订合同之日起 1 年【签订合同之日起至甲方完成新周期食堂食材采购招标并与中标方正式履行合同之日止（具体日期以甲方通知为准）】。 3.交货地点：广西区内采购人指定地点。
付款方式	1.中标人在结算时,应向采购人提供真实有效的增值税普通发票及相应的原始验收单据，并提供从税务官网打印的发票真伪证明。 2.采购人以下列方式结算货款：转账支票、网上银行支付。 3.中标人应在当月 30 日前提供当月发票，采购人在次月 10 日前（节假日顺延）结算上月配送费用。 4.中标人提供发票必须和中标人公司名称一致,必须是国家核发的正规发票。
报价及其他要求	供应价格为了达到公平、公正、公开、合理化，价格的确定方法如下： 1.投标报价必须包含产品价格、检验检疫、装卸运输、保存、保险、税费以及测试、验收、技术服务、售后服务、税金及其他所有可能发生的一切费用，采购人不再支付任何费用。 2.本项目采用折扣率及报价同时报价方式报价，投标折扣率必须是固定的，不得存在区间值，统一对本分标的报一个投标折扣率，不接受有选择的报价，且所报的投标折扣率应当适用于每种食材。 2.每个月对常用重点食材进行询价，其他食材每季度或半年进行询价，所提供的食材品种的基准价格均以广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”每月公示的询价当天的平均价格为准。未出现在广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”品目上的常用重点食材及其它食材品种价格以南宁市 3 家市场（淡村综合农贸市场、南宁市交易场、华园菜市）考察零售价格的平均单价为基准价格（当月中旬由采购人与中标人共同进行市场考察确定，具体日期双方商定）。当月考察后基准价格一经确定，双方必须严格执行，不受市场物价波动影响，不得调价，以此类推。 3.食材品种结算价=实际采购量×采购人审核后的基准价格×中标折扣率。
其他要求	1.采购人在中华人民共和国境内使用中标人提供的产品及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，中标人应承担由此而引起的一切法律责任和费用。

	2.在货物验收时候，如发现存在虚假响应，采购人将终止合同，并上报监督管理部门进行处罚。
质量保证金	1.中标人在签订合同 5 个工作日内向采购人按预算金额 1%的比例缴纳质量保证金，服务期满采购人确认中标人不存在违约情形后无息返还。中标人应严格按照合同要求履行约定，如有违约，采购人有权从质量保证金中扣除相应违约金，质量保证金不足以弥补损失的，中标人仍需承担相应损失赔偿责任。 2.质量违约：所供食材质量不符合要求或无故不按需求品种配送的，经核实，第一次扣除保证金的 20%，第二次扣除保证金的 80%，第三次扣除当天全部货款，并终止合同。如果因供应质量原因发生食物中毒的，采购人有权立刻终止合同，扣除中标人全部保证金和当月货款的 50%，由此所产生的一切损失均由中标人负责，同时采购人保留通过法律途径解决的权利。 3.时间违约：因中标人原因导致不能按时配送到位的，影响运动员正常开饭，第一次扣除保证金的 20%，第二次扣除保证金的 40%，第三次扣除保证金的 40%；第四次终止合同并扣除当天全部货款。 4.当保证金累计扣款超过 100%时，采购人将立即终止合同。
五、采购人对项目的特殊要求及说明	
说明及要求	1.本项目所有货物均已按规定办妥进口产品采购审核手续,投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（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），要求：①中标人负责办理进口设备的相关手续及承担相关的所有费用（含办理免税证的费用）；②采购人将协助具有进出口业务代理资质的中标人办理免关税手续，如中标人不具备进出口业务代理资质，则其报价中必须包含关税在内的所有相关进出口税费。 2.在进口产品投标报价相同的情况下，优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的供应商的进口产品。 3.为配合采购人进行政府采购项目执行和备案,未在政采云注册的供应商可在获取采购文件后登录政采云进行注册，如在操作过程中遇到问题或者需要技术支持，请致电政采云客服热线：400-881-7190。
核心产品	本分标货物提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人

	推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。
▲其他（本分标不需要执行此条款要求）	除定制软件外，投标人报价文件中必须列明投标产品的品牌和型号（品牌和型号均需提供），如不填写视为不满足。

5 标（禽类）

一、项目要求及技术需求												
项号	采购标的	数量	技术需求及要求									
1	禽类	1 批	▲一、新鲜光鸭产品感观要求：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味。									
			（1）外观：新鲜肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明；									
			（2）硬度：新鲜肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性，用手按后能迅速恢复原状；									
			（3）气味：新鲜肉具有每种家畜肉的特有气味；									
			（4）脂肪：新鲜肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。									
			二、新鲜光鸭采购品种如下：									
			<table><tr><td>光老鸭(150 天)</td><td>光鸭（100 天）</td><td>鸭翅</td></tr><tr><td>西洋鸭(150 天)</td><td>掌中宝</td><td>鸭脚带皮</td></tr><tr><td>水鸭</td><td>青头鸭(150 天)</td><td>光土鹅(250 天)</td></tr></table>	光老鸭(150 天)	光鸭（100 天）	鸭翅	西洋鸭(150 天)	掌中宝	鸭脚带皮	水鸭	青头鸭(150 天)	光土鹅(250 天)
光老鸭(150 天)	光鸭（100 天）	鸭翅										
西洋鸭(150 天)	掌中宝	鸭脚带皮										
水鸭	青头鸭(150 天)	光土鹅(250 天)										
			等等									
			▲三、新鲜光鸡及其他家禽类产品感观要求：具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。									

		(1) 外观：新鲜肉色泽光润，肉的断面呈淡红色，稍湿润，但不粘，肉的液体透明； (2) 硬度：新鲜肉的刀断面，肉质紧密、富有弹性，用手按后能迅速恢复原状； (3) 气味：新鲜肉具有每种家畜肉的特有气味； (4) 脂肪：新鲜肉的脂肪分布均匀，没有酸败味和臭味，并保持原有色泽。 四、新鲜光鸡及其他家禽类采购品种如下： <table><tr><td>光土鸡 (180 天)</td><td>鸡腿</td><td>鸡翅</td><td>三黄光鸡 (180 天)</td></tr><tr><td>乌鸡 (180 天)</td><td>土光阉鸡 (180 天)</td><td>鸡中翅</td><td>活老鸡</td></tr><tr><td>凤爪</td><td>鲜鸡腿</td><td>鹌鹑 (45 天)</td><td>乳鸽 (15-20 天)</td></tr></table> 等等 ▲五、供应商所提供的禽类产品必须符合国家相关质量标准。 ▲六、验收标准：（禽类）具有该品种应有的外形特征，大小符合要求，表皮光滑而有光泽，肉质弹性好且丰满，表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有禽肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。 （冻禽类）皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽，指压后凹陷恢复得慢，且不能完全恢复。 ▲七、退货依据：（禽类）干缩凹陷、表面干燥粘手，新切面湿润粘手，肌肉松弛，指压后凹陷不能恢复，并有明显的痕迹；有腐败味或霉味。（冻禽类）干缩凹陷、表面干燥粘手，新切面湿润粘手，肌肉松弛，指压后凹陷不能恢复，并有明显的痕迹；有腐败味或霉味。 八、具体服务要求详见附件。	光土鸡 (180 天)	鸡腿	鸡翅	三黄光鸡 (180 天)	乌鸡 (180 天)	土光阉鸡 (180 天)	鸡中翅	活老鸡	凤爪	鲜鸡腿	鹌鹑 (45 天)	乳鸽 (15-20 天)
光土鸡 (180 天)	鸡腿	鸡翅	三黄光鸡 (180 天)											
乌鸡 (180 天)	土光阉鸡 (180 天)	鸡中翅	活老鸡											
凤爪	鲜鸡腿	鹌鹑 (45 天)	乳鸽 (15-20 天)											

二、涉及项目的其他要求	
▲采购预算金额	约 435.6 万元
采购标的需实现的功能或者目标	见本表“技术需求及要求”。
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。多项标准的，按最新标准或较高标准执行。
采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等	见本表“技术需求及要求”。
采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求	见本表“技术需求及要求”及“商务条款”。
采购标的验收标准及要求	1.验收过程中所产生的一切费用均由中标人承担。报价时应考虑相关费用。 2.合同履行过程中,如不符合招标文件的技术需求及要求以及提供虚假承诺的,按相关规定做退货处理及违约处理,中标人承担所有责任和费用,采购人保留进一步追究责任的权利。 3.本章《招标项目采购需求》有其他要求的按其要求执行。
其他技术、服务要求	“▲”代表最关键指标，不满足该指标项将导致投标被拒绝。
三、投标人的资信要求	
政策性加分条件	符合节能环保等国家政策要求。
质量管理、企业信用要求	见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。
能力或业绩要求	见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。
原厂商授权	“技术需求及要求”中有特殊要求的，按其要求执行；未作要求的，如有请于投标文件中提供。

产品资料及说明文件	1.“技术需求及要求”中有特殊要求的，按其要求执行；未作要求的，投标文件中可提供所投入本项目设备生产商编写的有性能参数描述的产品说明书或彩页（应有详细的产品技术介绍、技术参数、产品图样照片等）。当投标文件提供的设备性能参数与该生产商提供的性能参数不符合时，以生产商资料为准。 2.投标人如有，请于投标文件中提供产品生产厂家的有效代理证书或授权书，可提供原件或复印件。
▲四、商务条款（商务条款中内容均为实质性响应内容）	
质保期	1.保质期限为 1 个月（含）以下的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 5（含）天。 2.保质期限为 1 个月（不含）至 2 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 7（含）天。 3.保质期限为 2 个月（不含）至 3 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 10（含）天。 4.保质期限为 3 个月（不含）至 6 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 15（含）天。 5.保质期限为 6 个月（不含）至 12 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 20（含）天。 6.保质期限为 12 个月（不含）至 18 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 30（含）天。 7.保质期限为 18 个月（不含）以上的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 40（含）天。 8.无保质期的商品：蔬菜、禽蛋类商品到达采购人所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货； 畜禽肉类商品到达采购人所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货； 水产类-包括新鲜和冷冻的商品到达采购人所在地时，应保持其鲜活，抽检不合格的产品应退换货。
交货时间、服务期限及地点	1.交货时间：采购人提前 12 小时通知中标人，中标人将货物按时送到采购人指定地点，运输费用由中标人承担，如出现质量问题，由中标人负责及时调换。 2.服务期限：自签订合同之日起 1 年【签订合同之日起至甲方完成新周期食堂食材采购招标并与中标方正式履行合同之日止（具体日期以甲方通知为准）】。

	3.交货地点：广西区内采购人指定地点。
付款方式	1.中标人在结算时,应向采购人提供真实有效的增值税普通发票及相应的原始验收单据,并提供从税务官网打印的发票真伪证明。 2.采购人以下列方式结算货款：转账支票、网上银行支付。 3.中标人应在当月 30 日前提供当月发票,采购人在次月 10 日前（节假日顺延）结算上月配送费用。 4.中标人提供发票必须和中标人公司名称一致,必须是国家核发的正规发票。
报价及其他要求	供应价格为了达到公平、公正、公开、合理化,价格的确定方法如下: 1.投标报价必须包含产品价格、检验检疫、装卸运输、保存、保险、税费以及测试、验收、技术服务、售后服务、税金及其他所有可能发生的一切费用,采购人不再支付任何费用。 2.本项目采用折扣率及报价同时报价方式报价,投标折扣率必须是固定的,不得存在区间值,统一对本分标的报一个投标折扣率,不接受有选择的报价,且所报的投标折扣率应当适用于每种食材。 2.每个月对常用重点食材进行询价,其他食材每季度或半年进行询价,所提供的食材品种的基准价格均以广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”每月公示的询价当天的平均价格为准。未出现在广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”品目上的常用重点食材及其它食材品种价格以南宁市 3 家市场（淡村综合农贸市场、南宁市交易场、华园菜市）考察零售价格的平均单价为基准价格（当月中旬由采购人与中标人共同进行市场考察确定,具体日期双方商定）。当月考察后基准价格一经确定,双方必须严格执行,不受市场物价波动影响,不得调价,以此类推。 3.食材品种结算价=实际采购量×采购人审核后的基准价格×中标折扣率。
其他要求	1.采购人在中华人民共和国境内使用中标人提供的产品及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控,中标人应承担由此而引起的一切法律责任和费用。 2.在货物验收时候,如发现存在虚假响应,采购人将终止合同,并上报监督管理部门进行处罚。
质量保证金	1.中标人在签订合同 5 个工作日内向采购人按预算金额 1%的比例缴纳质量保证金,服务期满采购人确认中标人不存在违约情形后无息返还。中标人应严格按照合同要求履行约定,如有违约,采购人有权从质量保证金中扣除相应违约金,质量保证金不足以弥补损失的,中标人仍需承担相应损失赔偿责任。

	2.质量违约：所供食材质量不符合要求或无故不按需求品种配送的，经核实，第一次扣除保证金的 20%，第二次扣除保证金的 80%，第三次扣除当天全部货款，并终止合同。如果因供应质量原因发生食物中毒的，采购人有权立刻终止合同，扣除中标人全部保证金和当月货款的 50%，由此所产生的一切损失均由中标人负责，同时采购人保留通过法律途径解决的权利。 3.时间违约：因中标人原因导致不能按时配送到位的，影响运动员正常开饭，第一次扣除保证金的 20%，第二次扣除保证金的 40%，第三次扣除保证金的 40%；第四次终止合同并扣除当天全部货款。 4.当保证金累计扣款超过 100%时，采购人将立即终止合同。
五、采购人对项目的特殊要求及说明	
说明及要求	1.本项目所有货物均已按规定办妥进口产品采购审核手续,投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（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），要求：①中标人负责办理进口设备的相关手续及承担相关的所有费用（含办理免税证的费用）；②采购人将协助具有进出口业务代理资质的中标人办理免关税手续，如中标人不具备进出口业务代理资质，则其报价中必须包含关税在内的所有相关进出口税费。 2.在进口产品投标报价相同的情况下，优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的供应商的进口产品。 3.为配合采购人进行政府采购项目执行和备案,未在政采云注册的供应商可在获取采购文件后登录政采云进行注册，如在操作过程中遇到问题或者需要技术支持，请致电政采云客服热线：400-881-7190。
核心产品	本分标货物提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。
▲其他（本分标不需要执行此条款要求）	除定制软件外，投标人报价文件中必须列明投标产品的品牌和型号（品牌和型号均需提供），如不填写视为不满足。

6 标（蔬菜类）

一、项目要求及技术需求			
项号	采购标的	数量	技术需求及要求
1	蔬菜类	1 批	▲一、蔬菜的分类：按照蔬菜的构造及可食部位分为叶菜类、茎菜类根菜类、果菜类、花菜类和食用菌类等。 ▲二、蔬菜的检验蔬菜的品质检验主要是鉴别其新鲜度，收获的最佳期，品种的优越性，一般可从其含水量、形态、色泽等方面来检验。 ▲三、部份具体瓜果类标准： 1.大白菜：新鲜洁白，表面无黑色斑点，里面无烂心、无开花、坏叶不超过 3 片。 2.白萝卜：表皮光洁，无黑心、无空心，小的不低于 0.5 公斤，大的不超过 3 公斤。 3.青笋：新鲜、通体均称，无竹节、无乱尾、无空心，叶片不能超过长度的 1/3。 4.尖椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不青，长度不短于 10 公分。 5.圆椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不青。 6.红椒：无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不烂，长不能太小。 7.包菜：无黄叶、虫叶、结实无烂心。 8.小葱：长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过 1 寸，没有冻伤（中间抽看，防冻烂）。 9.红萝卜：直径 2 公分、长度 1 公寸，大而均匀、色泽鲜艳。 10.豆角：新鲜、长度 40 公分左右，长而结实，折断为实心、无虫；蔬菜采购验收标准。 11.花菜：直径 1 公寸，洁白而无黑点斑点，箱装则防冻烂。 12.西兰花：表面蓓蕾平展，无开花现象，无异味臭味，外表如有潮表色则证明已变质。 13.青瓜：长而直、带刺、折断为实心无籽，两头大小一致。 14.竹笋：大小合适，鲜嫩，指甲掐进有水冒出。 15.山药：白色，有木质感、结实、外表无凸出枝节。 16.海带结：油绿色、肉饱满、大小均匀、不变质。

		17.冬瓜： 个小、结实、无松软感，检查表皮，防烂。 18.京包菜： 个小、结实、呈圆锥状，味甜、无黄叶、虫叶。 19.香菜： 味香浓、色泽绿鲜嫩无烂叶。 20.生菜： 叶大要嫩、无烂叶。 21.生姜： 个大、金黄色、无芽、黑色则烂，白色则嫩。 22.蕃西： 叶青鲜嫩。 23.西芹： 嫩绿色折断无筋，无烂心；进口西芹则棵大、杆长、节稀。 24.土豆： 大而圆滑、无泥土、无发芽。 25.茄子： 长、直、嫩、折断洁白无籽。 26.西红柿： 红而不软，硬而不青。 27.鲜木耳： 新鲜、肉饱满、色泽光亮。 28.皇帝菜： 鲜嫩、无烂叶、叶多。 29.菠菜： 鲜嫩、亮丽、无烂叶。 30.油麦菜： 鲜嫩、身长叶青、无烂叶。 31.空心菜： 鲜嫩、叶青、无烂叶。 32.红薯： 大个、无虫眼、无腐烂、肉红水分足。 33.红萝卜： 大个身长、色泽鲜红、无腐烂、肉红水分足。 34.洋葱： 要饱满、无烂皮。 35.大蒜： 新鲜、无腐烂、要均匀。 36.红枣： 色泽鲜红、肉饱满；无黑点。 37.莲藕： 身长大个、鲜亮、无烂皮。 38.西红柿： 红而不软，硬而不青。 四、采购品种如下： <table><tr><td>西芹</td><td>外地生菜</td><td>红薯（去皮）大个</td><td>青圆椒</td><td>大葱/京葱</td></tr><tr><td>紫苏</td><td>凉薯</td><td>糯玉米棒</td><td>冬瓜</td><td>娃娃菜</td></tr><tr><td>椰花菜</td><td>蒜苗/香蒜</td><td>酸菜（搓盐）</td><td>酸瓜皮</td><td>甜玉米棒</td></tr><tr><td>白洋葱</td><td>广东菜心</td><td>酸姜</td><td>玉米粒</td><td>油麦菜</td></tr><tr><td>梅菜 3.5KG/件</td><td>茄子</td><td>紫红薯</td><td>西兰花</td><td>小葱</td></tr><tr><td>豆腐皮</td><td>土豆（去</td><td>小红薯</td><td>大白菜</td><td>红椒</td></tr></table>	西芹	外地生菜	红薯（去皮）大个	青圆椒	大葱/京葱	紫苏	凉薯	糯玉米棒	冬瓜	娃娃菜	椰花菜	蒜苗/香蒜	酸菜（搓盐）	酸瓜皮	甜玉米棒	白洋葱	广东菜心	酸姜	玉米粒	油麦菜	梅菜 3.5KG/件	茄子	紫红薯	西兰花	小葱	豆腐皮	土豆（去	小红薯	大白菜	红椒
西芹	外地生菜	红薯（去皮）大个	青圆椒	大葱/京葱																												
紫苏	凉薯	糯玉米棒	冬瓜	娃娃菜																												
椰花菜	蒜苗/香蒜	酸菜（搓盐）	酸瓜皮	甜玉米棒																												
白洋葱	广东菜心	酸姜	玉米粒	油麦菜																												
梅菜 3.5KG/件	茄子	紫红薯	西兰花	小葱																												
豆腐皮	土豆（去	小红薯	大白菜	红椒																												

				皮)				
			包菜	红萝卜	豆角	花菜	山药	
			海带结	莴笋	尖椒	圆椒	青瓜	
			生菜	空心菜	西红柿	菜心	削皮马蹄	
			削皮菠萝	香菜	生姜	鲜木耳	菠菜	
			大蒜	蒜蓉	绞辣椒	红圆椒	苦瓜	
			上海青	韭菜	椰花菜	肉芥菜	铁头包菜	
			松花菜	大芥兰	白萝卜	卷筒青	枸杞叶	
			莴笋叶	小青笋	小白菜	本地油麦菜	苦麦菜	
			甜麦菜	小芥菜	大芥菜	红薯叶	一点红	
			本地上海青	白菜心	奶白菜	西洋菜	南瓜	
			黄瓜	冬瓜	小冬瓜 (节瓜)	丝瓜	胡瓜/白瓜/蒲瓜	
			小南瓜/ 西葫芦	淮山	沙姜	老姜	红萝卜	
			蒜米	韭菜花	秋葵	蒜苔	芋头	
			芋头仔	大红薯	土豆	鲜芥头	本地丝瓜	
			板栗	粉葛	鲜百合	甜笋	酸芥头	
			酸山黄皮	酸白椒	酸菜	酸豆角	酸辣椒	
			酸红泡椒	酸小米椒	萝卜干	萝卜丁	红线椒	
			酸笋	酸笋丝	酸梅	酸柠檬	榨菜丝	
			头菜(圆形)	酸泡椒	黄豆芽	绿豆芽	湿香菇	
			茶树菇	鸡腿菇	凤尾菇	杏鲍菇	金针菇	
			海鲜菇	秀珍菇	干水豆腐	水豆腐	油豆腐	

						(斤)	
			豆腐丝	香干豆腐	油果	千张豆腐皮	日本豆腐(斤)
			青线椒				
			等等 ▲五、供应商所提供的蔬菜类产品必须符合相关质量标准。 ▲六、验收标准：（叶菜）色泽鲜艳，有光泽，有蔬菜本身颜色；质地鲜嫩，挺拔，发育充分，无腐烂部位，无农药气味，无臭味；无杂物，品质保持一致；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；经食品相关检验检疫部门检疫，农药残留不超标，无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。 （根茎类）无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与采购人自购标准相当。农药残留不超标。 （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。农药残留不超标。 ▲七、退货依据：（叶菜）味苦，鲜度嫩度明显不佳，含黄叶须根，泥土、虫害严重，萎捏严重，浸水后仍不可恢复；农药残留超标。（根茎类）发芽严重、发霉，新鲜度不佳，形态大小与采购人自购标准存在较大负偏差。农药残留超标。 （花果类）不新鲜，发霉，虫害过多。农药残留超标。 八、具体服务要求详见附件。				
二、涉及项目的其他要求							
▲采购预算金额		约 154.5 万元					
采购标的需实现的功能或者目标		见本表“技术需求及要求”。					
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。多项标准的，按最新标准或较高标准执行。
采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等	见本表“技术需求及要求”。
采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求	见本表“技术需求及要求”及“商务条款”。
采购标的验收标准及要求	1.验收过程中所产生的一切费用均由中标人承担。报价时应考虑相关费用。 2.合同履行过程中,如不符合招标文件的技术需求及要求以及提供虚假承诺的,按相关规定做退货处理及违约处理,中标人承担所有责任和费用,采购人保留进一步追究责任的权利。 3.本章《招标项目采购需求》有其他要求的按其要求执行。
其他技术、服务要求	“▲”代表最关键指标，不满足该指标项将导致投标被拒绝。
三、投标人的资信要求	
政策性加分条件	符合节能环保等国家政策要求。
质量管理、企业信用要求	见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。
能力或业绩要求	见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。
原厂商授权	“技术需求及要求”中有特殊要求的，按其要求执行；未作要求的，如有请于投标文件中提供。
产品资料及说明文件	1.“技术需求及要求”中有特殊要求的，按其要求执行；未作要求的，投标文件中可提供所投入本项目设备生产商编写的有性能参数描述的产品说明书或彩页（应有详细的产品技术介绍、技术参数、产品图样照片等）。当投标文件提供的设备性能参数与该生产商提供的性能参数不符合时，以生产商资料为准。 2.投标人如有,请于投标文件中提供产品生产厂家的有效代理证书或授权书，可提供原件或复印件。
▲四、商务条款（商务条款中内容均为实质性响应内容）	

质保期	1.保质期限为 1 个月（含）以下的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 5（含）天。 2.保质期限为 1 个月（不含）至 2 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 7（含）天。 3.保质期限为 2 个月（不含）至 3 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 10（含）天。 4.保质期限为 3 个月（不含）至 6 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 15（含）天。 5.保质期限为 6 个月（不含）至 12 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 20（含）天。 6.保质期限为 12 个月（不含）至 18 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 30（含）天。 7.保质期限为 18 个月（不含）以上的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 40（含）天。 8.无保质期的商品：蔬菜、禽蛋类商品到达采购人所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货； 畜禽肉类商品到达采购人所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货； 水产类-包括新鲜和冷冻的商品到达采购人所在地时，应保持其鲜活，抽检不合格的产品应退换货。
交货时间、服务期限及地点	1.交货时间：采购人提前 12 小时通知中标人，中标人将货物按时送到采购人指定地点，运输费用由中标人承担，如出现质量问题，由中标人负责及时调换。 2.服务期限：自签订合同之日起 1 年【签订合同之日起至甲方完成新周期食堂食材采购招标并与中标方正式履行合同之日止（具体日期以甲方通知为准）】。 3.交货地点：广西区内采购人指定地点。
付款方式	1.中标人在结算时,应向采购人提供真实有效的增值税普通发票及相应的原始验收单据，并提供从税务官网打印的发票真伪证明。 2.采购人以下列方式结算货款：转账支票、网上银行支付。 3.中标人应在当月 30 日前提供当月发票，采购人在次月 10 日前（节假日顺延）结算上月配送费用。 4.中标人提供发票必须和中标人公司名称一致,必须是国家核发的正规发票。

报价及其他要求	供应价格为了达到公平、公正、公开、合理化，价格的确定方法如下： 1.投标报价必须包含产品价格、检验检疫、装卸运输、保存、保险、税费以及测试、验收、技术服务、售后服务、税金及其他所有可能发生的一切费用，采购人不再支付任何费用。 2.本项目采用折扣率及报价同时报价方式报价，投标折扣率必须是固定的，不得存在区间值，统一对本分标的报一个投标折扣率，不接受有选择的报价，且所报的投标折扣率应当适用于每种食材。 2.每个月对常用重点食材进行询价，其他食材每季度或半年进行询价，所提供的食材品种的基准价格均以广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”每月公示的询价当天的平均价格为准。未出现在广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”品目上的常用重点食材及其它食材品种价格以南宁市3家市场（淡村综合农贸市场、南宁市交易场、华园菜市）考察零售价格的平均单价为基准价格（当月中旬由采购人与中标人共同进行市场考察确定，具体日期双方商定）。当月考察后基准价格一经确定，双方必须严格执行，不受市场物价波动影响，不得调价，以此类推。 3.食材品种结算价=实际采购量×采购人审核后的基准价格×中标折扣率。
其他要求	1.采购人在中华人民共和国境内使用中标人提供的产品及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，中标人应承担由此而引起的一切法律责任和费用。 2.在货物验收时候，如发现存在虚假响应，采购人将终止合同，并上报监督管理部门进行处罚。
质量保证金	1.中标人在签订合同5个工作日内向采购人按预算金额1%的比例缴纳质量保证金，服务期满采购人确认中标人不存在违约情形后无息返还。中标人应严格按照合同要求履行约定，如有违约，采购人有权从质量保证金中扣除相应违约金，质量保证金不足以弥补损失的，中标人仍需承担相应损失赔偿责任。 2.质量违约：所供食材质量不符合要求或无故不按需求品种配送的，经核实，第一次扣除保证金的20%，第二次扣除保证金的80%，第三次扣除当天全部货款，并终止合同。如果因供应质量原因发生食物中毒的，采购人有权立刻终止合同，扣除中标人全部保证金和当月货款的50%，由此所产生的一切损失均由中标人负责，同时采购人保留通过法律途径解决的权利。 3.时间违约：因中标人原因导致不能按时配送到位的，影响运动员正常开饭，第一次扣除保证金的20%，第二次扣除保证金的40%，第三次扣除

	保证金的 40%；第四次终止合同并扣除当天全部货款。 4.当保证金累计扣款超过 100%时，采购人将立即终止合同。
五、采购人对项目的特殊要求及说明	
说明及要求	1.本项目所有货物均已按规定办妥进口产品采购审核手续,投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（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），要求：①中标人负责办理进口设备的相关手续及承担相关的所有费用（含办理免税证的费用）；②采购人将协助具有进出口业务代理资质的中标人办理免关税手续，如中标人不具备进出口业务代理资质，则其报价中必须包含关税在内的所有相关进出口税费。 2.在进口产品投标报价相同的情况下，优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的供应商的进口产品。 3.为配合采购人进行政府采购项目执行和备案,未在政采云注册的供应商可在获取采购文件后登录政采云进行注册，如在操作过程中遇到问题或者需要技术支持，请致电政采云客服热线：400-881-7190。
核心产品	本分标货物提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。
▲其他（本分标不需要执行此条款要求）	除定制软件外，投标人报价文件中必须列明投标产品的品牌和型号（品牌和型号均需提供），如不填写视为不满足。

7 标（粮油、调味品类、干货类、蛋类）

一、项目要求及技术需求			
项号	采购标的	数量	技术需求及要求
1	粮油、调味品类、干货类、蛋类	1 批	▲一、质量标准： 1.干爽、不霉烂。 2.整齐、均匀、完整。 3.无虫蛀，无杂质，保持应有的色泽。 二、采购品种如下：

			陈醋	小麦	皮蛋(个)	调和油 (件)	白芝麻
			花生米	散装粉丝	海鲜酱 (桶)	柱候酱 (桶)	澄面
			黄皮酱 (瓶)	蛋糕油 (桶)	老抽 (瓶)	紫菜	沙拉酱 (瓶)
			生粉	剪干椒	红枣	胡椒粉	大枸杞
			番茄酱 (瓶)	白醋(桶)	椰蓉	味椒盐 (瓶)	芝麻油
			金钻奶油 (瓶)	莲蓉馅 (包)	豆沙馅 (包)	糯米白醋王 (瓶)	鸡蛋
			红豆	黄豆	开边绿豆	粉丝(包)	豆瓣酱 (桶)
			脆萝卜干	黑糯米	生粉	白糯米	酸梅酱
			柠檬酱	孜然粉	糯米粉	八角	草果
			陈皮	桂皮	干花椒	十三香 (条)	蜜糖
			生抽	叉烧酱	泡打粉	鲍鱼汁	烤鸡料
			锡纸(盒)	云耳	蒜蓉酱	辣椒酱	黑凉粉
			味精	蚝油	黑米	豆豉	鸡油
			特级炼奶	五香南乳	原味豆豉	剁椒	三花米酒
			草菇老抽	黄奶油	果酱多味	精制碘盐	腐乳
			酱油	食醋	干香菇	大米	蛋糕面粉
			面包粉	面条	榨菜	姜豉	三花酒 52 度
			酵母	面包改良 剂	冰花酸梅 酱	食用小苏 打	切粉
			圆米粉	麦芽糖	腐竹	罗汉果	干沙姜
			燕麦酱	臭粉	红砂糖	干银耳	一等面粉

			<table><tr><td>丁香</td><td>香草</td><td>沙姜粉</td><td>干山黄皮</td><td>葡萄干</td></tr><tr><td>咸蛋黄</td><td>明胶</td><td>白糖粉</td><td>香炸粉</td><td>蒜香粉</td></tr><tr><td>香水鱼料</td><td>糖类（白糖、红糖、冰糖等。 产地：广西）</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	丁香	香草	沙姜粉	干山黄皮	葡萄干	咸蛋黄	明胶	白糖粉	香炸粉	蒜香粉	香水鱼料	糖类（白糖、红糖、冰糖等。 产地：广西）			
丁香	香草	沙姜粉	干山黄皮	葡萄干														
咸蛋黄	明胶	白糖粉	香炸粉	蒜香粉														
香水鱼料	糖类（白糖、红糖、冰糖等。 产地：广西）																	
			▲三、供应商所提供的粮油、调味品类、干货类、蛋类产品必须符合食品安全国家标准、地方标准和企业标准等相关质量标准。 ▲四、验收标准：（蛋类）蛋壳毛糙，色泽明快，无霉斑，无污染，无血迹，无裂纹；用手摇晃时，没有像稀汤一样的感觉和声音；攥在手中对着阳光或灯光，从食指和拇指中间能看到蛋中透出的红色光，蛋黄呈出暗影，无异常阴影；蛋白透明无色，蛋黄紧密且完整，无臭味，无异味。 （干菜类）无霉变和无虫蛀鼠咬现象；无味，色泽正常；水份含量保持干菜原料的正常水平，不潮湿，保证新鲜度；无“三无”产品，有商标，生产日期，保质期，生产地址，规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚，外包装清洁卫生，完整坚固等；经食品检验检疫合格，调料成分符合国家卫生标准；根据采购人要求提供各类货品。 （调味品）根据采购人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期；无“三无产品，有商标，生产日期，保质期生产地址，规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚，外包装清洁卫生，完整坚固等；经食品检验检疫合格，调料成分符合国家卫生标准。 （面粉）根据采购人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等。 （大米）根据采购人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等。 （豆制类）根据采购人要求提供各类货品，保证新鲜度，所															

		供豆制品有主料应有的香气，咸淡适口，无异味，无肉眼可见杂质，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等。 （定型包装小食品）根据采购人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等。 （大豆油、辅料及其它）根据采购人要求提供各类货品，保证新鲜度，注意保质期，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标示清晰，批次清楚等。 注：现用大豆油为金龙鱼精炼一级大豆油（非转基因）。供应商可参考此规格大豆油价格区间及产品档次确定各自投标产品品牌及规格。 ▲五、退货依据：（干货类）霉变和虫蛀现象严重；色泽不正常，有臭味；不新鲜，且水分含量较多；外包装不完整或包装要素不齐全。 （调味品、面粉、大米、豆制类、定型包装小食品、大豆油、辅料及其它）不符合验收标准的无“QS”食品质量安全认证的产品；无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品；超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品；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，含有毒，有害物质污染可能对人体健康有害的食品。 六、具体服务要求详见附件。
二、涉及项目的其他要求		
▲采购预算金额	约 213.5 万元	
采购标的需实现的功能或者目标	见本表“技术需求及要求”。	
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。多项标准的，按最新标准或较高标准执行。
采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等	见本表“技术需求及要求”。
采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求	见本表“技术需求及要求”及“商务条款”。
采购标的验收标准及要求	1.验收过程中所产生的一切费用均由中标人承担。报价时应考虑相关费用。 2.合同履行过程中,如不符合招标文件的技术需求及要求以及提供虚假承诺的,按相关规定做退货处理及违约处理,中标人承担所有责任和费用,采购人保留进一步追究责任的权利。 3.本章《招标项目采购需求》有其他要求的按其要求执行。
其他技术、服务要求	“▲”代表最关键指标，不满足该指标项将导致投标被拒绝。
三、投标人的资信要求	
政策性加分条件	符合节能环保等国家政策要求。
质量管理、企业信用要求	见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。
能力或业绩要求	见本招标文件第四章“评标办法及评分标准”。
原厂商授权	“技术需求及要求”中有特殊要求的，按其要求执行；未作要求的，如有请于投标文件中提供。
产品资料及说明文件	1.“技术需求及要求”中有特殊要求的，按其要求执行；未作要求的，投标文件中可提供所投入本项目设备生产商编写的有性能参数描述的产品说明书或彩页（应有详细的产品技术介绍、技术参数、产品图样照片等）。当投标文件提供的设备性能参数与该生产商提供的性能参数不符合时，以生产商资料为准。 2.投标人如有,请于投标文件中提供产品生产厂家的有效代理证书或授权书，可提供原件或复印件。
▲四、商务条款（商务条款中内容均为实质性响应内容）	

质保期	1.保质期限为 1 个月（含）以下的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 5（含）天。 2.保质期限为 1 个月（不含）至 2 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 7（含）天。 3.保质期限为 2 个月（不含）至 3 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 10（含）天。 4.保质期限为 3 个月（不含）至 6 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 15（含）天。 5.保质期限为 6 个月（不含）至 12 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 20（含）天。 6.保质期限为 12 个月（不含）至 18 个月（含）的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 30（含）天。 7.保质期限为 18 个月（不含）以上的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过 40（含）天。 8.无保质期的商品：蔬菜、禽蛋类商品到达采购人所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货； 畜禽肉类商品到达采购人所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货； 水产类-包括新鲜和冷冻的商品到达采购人所在地时，应保持其鲜活，抽检不合格的产品应退换货。
交货时间、服务期限及地点	1.交货时间：采购人提前 12 小时通知中标人，中标人将货物按时送到采购人指定地点，运输费用由中标人承担，如出现质量问题，由中标人负责及时调换。 2.服务期限：自签订合同之日起 1 年【签订合同之日起至甲方完成新周期食堂食材采购招标并与中标方正式履行合同之日止（具体日期以甲方通知为准）】。 3.交货地点：广西区内采购人指定地点。
付款方式	1.中标人在结算时,应向采购人提供真实有效的增值税普通发票及相应的原始验收单据，并提供从税务官网打印的发票真伪证明。 2.采购人以下列方式结算货款：转账支票、网上银行支付。 3.中标人应在当月 30 日前提供当月发票，采购人在次月 10 日前（节假日顺延）结算上月配送费用。 4.中标人提供发票必须和中标人公司名称一致,必须是国家核发的正规发票。

报价及其他要求	供应价格为了达到公平、公正、公开、合理化，价格的确定方法如下： 1.投标报价必须包含产品价格、检验检疫、装卸运输、保存、保险、税费以及测试、验收、技术服务、售后服务、税金及其他所有可能发生的一切费用，采购人不再支付任何费用。 2.本项目采用折扣率及报价同时报价方式报价，投标折扣率必须是固定的，不得存在区间值，统一对本分标的报一个投标折扣率，不接受有选择的报价，且所报的投标折扣率应当适用于每种食材。 2.每个月对常用重点食材进行询价，其他食材每季度或半年进行询价，所提供的食材品种的基准价格均以广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”每月公示的询价当天的平均价格为准。未出现在广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”品目上的常用重点食材及其它食材品种价格以南宁市3家市场（淡村综合农贸市场、南宁市交易场、华园菜市）考察零售价格的平均单价为基准价格（当月中旬由采购人与中标人共同进行市场考察确定，具体日期双方商定）。当月考察后基准价格一经确定，双方必须严格执行，不受市场物价波动影响，不得调价，以此类推。 3.食材品种结算价=实际采购量×采购人审核后的基准价格×中标折扣率。
其他要求	1.采购人在中华人民共和国境内使用中标人提供的产品及服务时免受第三方提出的侵犯其专利权或其它知识产权的起诉。如果第三方提出侵权指控，中标人应承担由此而引起的一切法律责任和费用。 2.在货物验收时候，如发现存在虚假响应，采购人将终止合同，并上报监督管理部门进行处罚。
质量保证金	1.中标人在签订合同5个工作日内向采购人按预算金额1%的比例缴纳质量保证金，服务期满采购人确认中标人不存在违约情形后无息返还。中标人应严格按照合同要求履行约定，如有违约，采购人有权从质量保证金中扣除相应违约金，质量保证金不足以弥补损失的，中标人仍需承担相应损失赔偿责任。 2.质量违约：所供食材质量不符合要求或无故不按需求品种配送的，经核实，第一次扣除保证金的20%，第二次扣除保证金的80%，第三次扣除当天全部货款，并终止合同。如果因供应质量原因发生食物中毒的，采购人有权立刻终止合同，扣除中标人全部保证金和当月货款的50%，由此所产生的一切损失均由中标人负责，同时采购人保留通过法律途径解决的权利。 3.时间违约：因中标人原因导致不能按时配送到位的，影响运动员正常开饭，第一次扣除保证金的20%，第二次扣除保证金的40%，第三次扣除

	保证金的 40%；第四次终止合同并扣除当天全部货款。 4.当保证金累计扣款超过 100%时，采购人将立即终止合同。
五、采购人对项目的特殊要求及说明	
说明及要求	1.本项目所有货物均已按规定办妥进口产品采购审核手续,投标产品可选用进口产品；但如选用进口产品时必须为全套原装进口产品（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），要求：①中标人负责办理进口设备的相关手续及承担相关的所有费用（含办理免税证的费用）；②采购人将协助具有进出口业务代理资质的中标人办理免关税手续，如中标人不具备进出口业务代理资质，则其报价中必须包含关税在内的所有相关进出口税费。 2.在进口产品投标报价相同的情况下，优先采购向我国企业转让技术、与我国企业签订消化吸收再创新方案的供应商的进口产品。 3.为配合采购人进行政府采购项目执行和备案,未在政采云注册的供应商可在获取采购文件后登录政采云进行注册，如在操作过程中遇到问题或者需要技术支持，请致电政采云客服热线：400-881-7190。
核心产品	本分标货物提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。
▲其他（本分标不需要执行此条款要求）	除定制软件外，投标人报价文件中必须列明投标产品的品牌和型号（品牌和型号均需提供），如不填写视为不满足。

附件：

▲一、基本要求

- 1.肉类每批次须提供检疫报告且必须符合反兴奋剂中心的检测要求，能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工，需要冷冻的食材应在南宁市范围内设有冷库并提供相关的证明文件。运输冷藏食材要对其进行相应的冷藏措施。
- 2.蔬菜类必须符合食药监局的农残检测标准，每天要有一人负责粗加工。
- 3.保证提供的海鲜水产鲜活，并出具水产品检验检疫合格证明，早 8：00 前到货，并能按照厨房要求加工宰杀洗净，例如鱼类宰杀去鳞。
- 4.果鲜及鲜活水产品每日配送，其他品类食材根据采购人需求随时配送。
- 5.每批次供货均能提供证明材料（如采购单货送货单），每日 8：00 前到货，

青菜能够按照要求适当初加工送到甲方指定地点。

二、计量单位：以斤或公斤为计量单位（包装类产品以箱或件为计量单位，但要注明规格）。

三、乙方送货单应为机打一式四联，送货人应当相对固定。

四、配送要求

▲1.供应商安排专人负责接收订单

▲2.供应商应能按采购人要求及时补货。

▲3.提前或推迟送货，采购人有权拒绝验收签单。

▲4.每日及每批次提供的原料，必须经食堂仓库保管员或食堂相关的人员验收签单后才能视为有效，否则均视为无效供货。

▲5.供应商必须对每日及每批次提供的食品提供其相关单位的检验检疫证等相关证明，否则采购人有权拒绝验收签单。

▲6.规格包装的产品交付时，必须原包装完好无损，不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则采购人有权拒收。

▲7.供应商运输工具进入采购人区域，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由供应商承担责任。

▲8.供应商必须使用符合规范标准的运输工具运送大宗食材，冷冻制品、冷冻家禽、鲜猪肉、豆制品，必须使用符合标准的冷藏车进行运输，对运输工具做到每日清洗小队，确保运输过程安全卫生。

9.供应商具有综合供货能力，在南宁市内有与经营相适应视为储存设施、配送中心；具有相对固定的送货服务人员及运输能力，并愿意接受相关质检单位的商品质量检测；所供货物应具有出厂检验合格证，检测报告，并符合国家食品卫生安全管理相关条例规定。

▲10.整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

▲11.运输方式：供应商派人派车配送，并承担其产生的费用。

▲五、货物验收

（1）索证验收：采购人收货员第一步查验货物各种凭证，如不合格，直接拒收。

（2）质量验收：采购人收货员看、摸、闻（必要时可以分割查验）验查配送货物，对疑似质量有问题的货物一律拒收。如因质量问题拒收导致无法正常供餐的，中标人必须 1 小时内补送合格货物。

（3）品种验收：采购人收货员按发出的订单品种逐步查验配送货物品种是否一致，对货不对板采购人有权拒收，如因货不对板或漏送导致无法正常供餐时，

中标人必须 1 小时内补送订单品种。

(4) 禁止一切问题食材进入采购人的库房，在验收时发现以下问题的食材一律拒收（包括但不限于）：①致病性微生物、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品；②腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；③被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；④标注虚假生产日期或者超过保质期的食品；⑤贮存、运输、装卸的容器、工具和设备不符合要求的食品；⑥无标签或标签内容不符合规定的包装食品；⑦其他不符合食品安全标准和要求的食品。

(5) 中标人每天早上 8 点或采购人规定的时间内将订单内所有食材送到采购人指定地点并配送完毕，中标人提供《送货清单》一式肆份，双方根据采购人的《物资采购订单》现场过称并验收签名，最终采购数量以采购人每天下订单的数量为准。所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以采购人确认的过磅数为准。

(6) 验货过程中如采购人验收质量不合格的，中标人必须于一个小时内重新送货上门。中标人如送货迟到超过 30 分钟以上一次提出口头警告，并要求作出书面保证。二次扣罚当月总菜款的 10%。三次以上，采购人将解除其供货合同。

(7) 双方对质量有争议的货物，双方共同将争议货物交国家认可的检测部门进行质量确认，如存在质量问题，则检测费用由中标人负责；否则检测费用由采购人负责。

▲六、供应价格的确定

供应价格为了达到公平、公正、公开、合理化，价格的确定方法如下：

1. 投标报价必须包含产品价格、检验检疫、装卸运输、保存、保险、税费以及测试、验收、技术服务、售后服务、税金及其他所有可能发生的一切费用，采购人不再支付任何费用。

2. 本项目采用折扣率报价方式，投标折扣率必须是固定的，不得存在区间值，统一对本分标的报一个投标折扣率，不接受有选择的报价，且所报的投标折扣率应当适用于每种食材。

3. 每个月对常用重点食材进行询价，其他食材每季度或半年进行询价，所提供的食材品种的基准价格均以广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”每月公示的询价当天的平均价格为准。未出现在广西南宁市发展和改革委员会官网“农贸市场平均零售价”品目上的常用重点食材及其它食材品种价格以南宁市 3 家市场（淡村综合农贸市场、南宁市交易场、华园菜市）考察零售价格的平均单价为基准价格（当月中旬由采购人与中标人共同进行市场考察确定，具体日期双方商定）。当月考察后基准价格一经确定，双方必须严格执行，不受市场物价波动影响，不得调价，以此类推。

4.食材品种结算价=实际采购量×采购人审核后的基准价格×中标折扣率。

七、其他要求：

▲1.交付使用时间：采购人提前 12 小时通知中标人，中标人将货物按时送到采购人指定地点，运输费用由中标人承担，如出现质量问题，由中标人负责及时调换。

▲2.服务期限：自签订合同之日起 1 年【签订合同之日起至甲方完成新周期食堂食材采购招标并与中标方正式履行合同之日止（具体日期以甲方通知为准）】。服务地点：广西南宁市（采购人指定地点）。

3.应具备条件：

（1）投标人有严格而先进的食品安全检验检测设备和技术。投入本项目的食品检测人员应提供食品检验职业资格证书复印件及身份证复印件。具备本项目实施的检测设备（投标时在投标文件中提供相应食品检测人员有效的食品检验职业资格证书复印件及身份证复印件、本项目实施的检测设备购买发票证明复印件）；

（2）投标人有强大的配送能力，必须具备自有专业的冷链配送车辆、厢式运输车辆等，能充分保证食材的配送效率。投入本项目的配送车辆必须取得《道路运输经营许可证》、必须提供有效的行驶证、车辆登记证书、购车发票、年检合格证明、保险单据复印件（所投入的车辆必须为投标人或法定代表人所拥有）；投入办项目的配送人员应办理健康证和食品安全知识培训证；需提供 2 名以上配送人员的健康证（投标文件中在投标文件中提供以上相关证明材料复印件及配送人员有效身份证复印件）；

（3）投标人应提供实施组织方案、配送方案、服务方案等内容；

（4）本地化服务：投标人应在南宁市内有相应的服务网点，证件摆放到位，采购人可随时检查和追溯货源（投标文件中在投标文件中提供相应服务网点的证明材料，证明材料包括相关经营场地和货物储存场地的租赁合同或房产证明和彩色照片，照片必须能完整看到整个场所的实际情况，其中还包括卫生制度、管理制度、台帐、人员上岗证等等摆放情况）；

▲（5）按照《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》、《兴奋剂条例》等相关规定，提供有关的证明材料和证件是供应商的义务，在合同期内中标人提供的食材应统一通过国家卫生部门及相关部门的筛选检测，每批次食材都应附有相关部门出具的检测检验报告、质量自检报告、非转基因证书、溯源地证明、产地证明、使用的饲料、使用的化肥、农药、兽药等情况的相关证明材料。所提供的产品具有良好的稳定性，并且不含三聚氰胺、瘦肉精（包括：莱克多巴胺、盐酸克仑特罗、沙丁胺醇、硫酸沙丁胺醇、硫酸特布他林、

西巴特罗、硫酸多巴胺)、塑化剂等国家禁止添加的各种药品。采购人有权要求中标人提供指定批次食材合格的兴奋剂检测报告,中标人必须按照采购人要求提供。无证产品与不合格产品采购人不予验收。如中标人提供食材的养殖地点发生变化的,中标人必须提供新养殖地点、种植地点产品的检验报告;

▲(6) 中标人提供的食品必须是合格产品,产品质量指标有国家标准的应符合现行国家标准,无国家标准的应符合部颁标准或行业标准。所提供食材是广西名特优产品或地理标志产品的,应符合相关质量标准,供货时必须提供相关证明材料;

▲(7) 中标人所交付的食品还应符合国家有关安全、环保、卫生等规定;

▲(8) 中标人必须购买第三方食品安全责任保险,交货时必须提供证明材料,否则不予验收;

▲(9) 中标人应保证所供食品是全新的、未使用过的,并符合合同规定的质量、规格要求。所提供的食材须保证是 24 小时内收成,保持较好色泽及新鲜度。所供鲜肉必须保证经过肉检的当天 12 小时内屠宰的新鲜肉,要求必须由正规肉联厂提供的鲜肉(每天提供厂商的《动物产品检疫合格证明》)。所供冷冻类、干货类及调料品等商品保持较好的外观,达到相应的等级,必须是在保质期内,供应的食材符合国家食品安全检测后合格的货品;

▲(10) 中标人必须提供可溯源的食材,每批次食材有相关部门出具的检测检验报告、质量自检报告、非转基因证书、溯源地证明、产地证明、使用的饲料、使用的化肥、农药、兽药等情况的相关证明材料。对现有可出栏的活畜进行用药排查,因病用药未经 3 个月药物代谢周期的活畜,禁止采购;在饲养过程中严禁使用涉及兴奋剂的相关兽药及饲料等。

▲4.违约扣除质量保证金措施

(1) 中标人在签订合同 5 个工作日内向采购人按预算金额 1%的比例缴纳质量保证金,服务期满采购人确认中标人不存在违约情形后无息返还。中标人应严格按照合同要求履行约定,如有违约,采购人有权从质量保证金中扣除相应违约金,质量保证金不足以弥补损失的,中标人仍需承担相应损失赔偿责任。

(2) 质量违约:所供食材质量不符合要求或无故不按需求品种配送的,经核实,第一次扣除保证金的 20%,第二次扣除保证金的 80%,第三次扣除当天全部货款,并终止合同。如果因供应质量原因发生食物中毒的,采购人有权立刻终止合同,扣除中标人全部保证金和当月货款的 50%,由此所产生的一切损失均由中标人负责,同时采购人保留通过法律途径解决的权利;

(3) 时间违约:因中标人原因导致不能按时配送到位的,影响运动员正常开饭,第一次扣除保证金的 20%,第二次扣除保证金的 40%,第三次扣除保证

金的 40%；第四次终止合同并扣除当天全部货款；

(4) 当保证金累计扣款超过 100%时，采购人将立即终止合同。