**服务要求、服务标准**

|  |
| --- |
| 为采购人单位提供日均约700人的食材及配送服务（不含扶贫物资采购），具体采购及配送需求如下：  （一）供应食材的种类应包括但不限于：各类蔬菜、瓜果、冷鲜肉、鲜肉、冻品、水产品（含八脚鱼、鱿鱼、小龙虾、多宝鱼、小黄鱼、斑节虾、野生明虾、鲍鱼、沙丁鱼、大闸蟹、地方特色性食材、水鱼、皮皮虾等）、禽类、蛋类、干货调料、调味品、豆制品、乳（奶）制品、米、面、油等食堂用食材。  （二）投标人应具有有效期内的食品经营许可证和营业执照（许可项目范围内）。  （三）投标人应提供能够清晰反映其能力的相对固定的工作场所、办公设备、办公环境、人员及车辆的图片资料以及相关文字说明。  （四）投标人应有相对固定的进货渠道，有完善的货物来源记录，从业人员需具有健康证，并且年审有效。  （五）投标人具备较强的供货和配送能力、良好的企业信誉及售后服务能力，遵纪守法、诚信明礼，经营管理中无食品违纪违法不良记录，企业没有处于被勒令停业、财产被接管、冻结、重组、关闭、破产等状态。  （六）投标人应定期向采购人反映采购食品的卫生质量情况。如有问题或怀疑有其它异常情况，应及时向采购单位报告。  （七）中标投标人必须自觉接受采购单位的监督，并做到热情周到，耐心细致，有问必答。  （八）中标投标人的人员及车辆进入采购单位时必须服从物业管理人员管理，人员仅限食堂相关区域活动，车辆严禁超载、超速行驶，并停放在规定区域。  （九）食品安全要求  1.投标人应保证所提供的食材必须是合格安全的食材，必须符合国家有关卫生标准和规定。因食材质量问题发生的食物中毒等事故，由其承担经济赔偿责任及其他法律责任。  2.如采购预包装食材时，食材且必须有“三名”(厂名、品名、产地名)“二期”(生产日期、保质期或保存期)。  3.所提供的食材应是从南宁市主要大型农贸市场或其他合法途径采购回来的。  （十）送货要求  1.采购人每天下午18:00前将下一天确定食材的种类和数量发至中标投标人。  2.中标投标人在工作日每天早上8点前将采购的新鲜食材按需求配送至采购人指定地点。中标投标人未经允许，不得随意更改配送计划，确因客观原因无法满足需求的，应尽快与采购单位协商，经允许后方可更换品种。  3.中标投标人必须为本项目配备专门的人员和车辆，要求车辆车况良好，具备密封及制冷系统，司机必须持有相应车辆有效行驶证。确保食材运送途中不受污染，不变质。  4.中标投标人在运送途中应遵守交通规则，运送途中发生的任何事故均与采购单位无关，自行承担责任。  5.送货时应向采购单位提交送货单及相关材料，送货单应含食材的种类、数量、单价、总价及采购地址或生产商等相关信息）。采购单位组织后勤人员对食材的数量、质量、价格进行现场点验，准确无误后，双方在送货单上签字确认后方可生效。  6.验收过程中，采购单位人员对中标投标人所提供的食材提出异议或因食材变质及其他食品安全问题需要补采更换食材时，中标投标人需在3小时内完成补采更换。  （十一）食材验收标准  1.每次送货时，采购单位组织相关人员与中标投标人共同对食材进行现场点验。  2.米面类：颗粒均匀整齐、无碎米，米粒有光泽、无糠米、坏米，无杂物、无虫害、无霉点、无破袋，禁止提供转基因食品、化学调料食品、三无产品和假货。  3.油类：具有正常植物油的色泽，透明度、气味，无焦愁、酸败及其他异味，外包装产品信息清晰可见。  4.肉禽类：有当天屠宰证明材料，且肉禽类无异味、无酸败味。具有新鲜肉色光泽，无变灰、变绿现象，肌肉弹性结实，禁止提供有寄生虫、注水肉类。  5.蛋类：新鲜品质好，蛋壳应清洁完整，无裂纹，无破损。  6.水产品类：水产品在保证新鲜度的基础上，生猛鲜活，鳞片完整，个体均匀，体表有光泽，鳞片完整，不易脱落，肌肉密实有弹性，无异味。  7.冻品类：原包装要有“QS”标识，包装上食品新鲜标注清晰，生产日期不早于供货期6个月且在保质期内。  8.蔬菜、瓜果类：应季新鲜，无农药残留，具备自有的正常颜色，有光泽，熟嫩程度适中，具有蔬菜瓜果应有的清香气味，无腐败等异味，无大片枯萎、损伤、变色、虫害等现象。  9.乳（奶）制品、干货、调料等预包装食材：外包装必须有清晰可见的“三名”(厂名、品名、产地名)、“二期”(生产日期、保质期或保存期)及原材料、主要配方等详细信息。  10.其他未列入验收标准的食材，根据现场情况另行确定是否合格。 |
| 二、商务要求表 |
| 1、投标报价为完成本项目所有内容的整体预估价。  2、各投标人的投标报价包括但不限于以下内容：  （1）所提供食材的自身价格以及包装、运输、搬运、加工、检验检测、人员、售后服务等相关费用。  （2）本项目招标代理服务费、必要的保险费用和各项税金。  3、确定中标投标人并签订合同后，按实际提供的食材费用结算。 |
| （1）投标报价按投标折扣率报价，采购单价=基准单价×投标报价折扣率。  （2）投标报价结合市场价格、成本及自身条件、市场风险考虑报出综合的折扣，  （3）市场价格由投标人根据南宁市淡村农贸市场价格（含配送服务价格）为基准报出市场价，采购人将对投标人所报价格（由采购人派出一名代表）以南宁市淡村农贸市场为主，每月进行考察询价。所询综合价格作为到下一次询价期间的配送供应价，按南宁市淡村农贸市场综合价格（即基准单价）\*成交折扣率公式计算确定投标人最终配送的结算价格（如市场价格涨幅超过10%，中标投标人须书面告知采购人，经采购人对南宁市淡村农贸市场价格进行核实，审批同意后方可实行）。 |
| 1、食品配送采购，按照采购方的具体要求，将采购方需要的食品在规定时间内保质保量配送到指定地点。服从采购方的监督、协调、指导与管理。凡是《食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。服务期限为3年，具体采购量以实际成交数量为准。中标投标人应负责货物的供应、包装、运输、交货以及售后服务等工作。  2、送货要求  （1）一般供货要求：投标人必须按照采购方通知的时间、数量、品种、品质要求及商定的价格准时送货，经验收合格后签字确认。投标人不能以任何理由推托配送任务。  （2）紧急供货要求：在收到采购方发出紧急供货通知后，供方应在采购方规定的时间内完成当次现场供货。  3、产品验收  （1）产品的验收工作由采购方和投标人共同进行。投标人提供的产品须 经过采购方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、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收，投标人需在3小时内更换不合格产品。  （2）验收工作的一般程序：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，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。 |
| 合同签订期：自成交通知书发出之日起25日内；  服务期：自合同签订起3年。  服务地点：广西南宁市内采购单位指定地点。 |
| 本项目无预付款，一般情况下，每个月的前10个工作日内结算上个月费用，其他特殊情况另行商定。 |