# 昌吉市食堂蔬菜类采购项目

## 一、项目基本情况

项目名称：昌吉市食堂蔬菜类采购项目

预算金额：49万元

最高限价：49万元

预算金额（元）:490000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：2024年昌吉市公安局各科、所、队、检查站食堂伙食的蔬菜、水果、蛋制品、禽肉、水产、鱼、及制品等，具体采购需求详见招标文件。

合同履行期限：根据公安局需求，给公安局所属的所有食堂部门统一配送，各部门通过管家婆软件进行下单后中标单位在响应的时间之内配送到位，冬季每周配送不少于两次。

本项目（否）接受联合体投标。

## 二、申请人的资格要求：

1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2.本项目的特定资格要求：具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《仅销售预包装食品经营者备案信息采集表》。

3.投标人未被“信用中国”网站（ www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单；未被中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入政府采购严重违法失信行为记录名单、未被中国执行信息公开网（http://zxgk.court.gov.cn/shixin/）列入失信被执行人名单。

## 三、凡对本次采购提出询问，请按以下方式联系。

1.采购人信息

名 称：昌吉市公安局

地 址：昌吉市世纪大道100号

联系方式：18699460676

# 投标须知前附表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 条款 | 条款名称 | 编列内容 |
| 1 | 采购单位 | 名 称：昌吉市公安局  联系人：党海治  电 话：18699460676 |
| 2 | 项目名称 | 昌吉市公安局食堂蔬菜类采购项目 |
|  |
| 3 | 资金来源 | 财政 |
| 4 | 采购内容 | 2024年1-2月昌吉市公安局科、所、队、检查站全部食堂伙食的蔬菜、水果、水产、禽蛋类等，具体采购需求详见招标文件。 |
| 5 | 供货时限要求 | 时间：2024年1月至2月，根据公安局需求，给公安局所属的所有食堂部门统一配送，各部门通过管家婆软件进行下单后中标单位在响应的时间之内配送到位，夏季每周配送不少于三次、冬季不少于两次。 |
| 6 | 交货地点 | 按招标人指定地点配送、供货 |
| 7 | 投标人资格、要求 | 1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的条件：  （一）具有独立承担民事责任的能力；  （二）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；  （三）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；  （四）法律、行政法规规定的其他条件。  1、本项目的特定资格要求：具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《仅销售预包装食品经营者备案信息采集表》；  2、投标人未被“信用中国”网站（ www.creditchina.gov.cn）列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单；未被中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）列入政府采购严重违法失信行为记录名单、未被中国执行信息公开网（http://zxgk.court.gov.cn/shixin/）列入失信被执行人名单； |
| 8 | 是否接受联合体 | 不接受 |
| 9 | 分包、偏差 | 不允许 |
| 10 | 投标报价 | 本项目为货物服务类招标，投标报价应根据项目的实际需要整体报价，报价应包含合同期限内货物服务及其他相关工作的所有费用。 |
| 11 | 报价方式 | 报总价 |

------------------

# 项目采购需求

**一、配送货品的质量要求**

（1）肉类、禽类、蛋类、水产类必须提供《动物检疫合格证明》或《检疫合格证》等有资质机构出具的化验合格单据，100%合格，非转基因产品；

（2）蔬菜、水果必须保证品质新鲜，数量以采购人的实际需求为准，供应商开具正规发票，按要求送货上门，必须每天提供农药残留检测报告，保证送货质量，诚实守信。

（3）产品规格标准如下 ：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 分类 | 物资名称 | 规格及标准 | 备注 |
| 1 | 水产类 | 大青虾 | 新鲜活虾，虾体长度大于6CM（不包含虾须） | 1kg |
| 草鱼 | 新鲜优质 | 1kg |
| 鲤鱼 | 新鲜优质 | 1kg |
| 2 | 禽蛋类 | 三黄鸡 | 本地自产鲜肉，每只净重大于2公斤 | 1只 |
| 蛋鸡 | 本地自产鲜肉，每只净重大于1.5公斤 | 1只 |
| 鸡腿 | 本地新鲜优质10公斤 | 1箱 |
| 鸡中翅 | 本地新鲜优质10公斤 | 1箱 |
| 鸡蛋 | 每盘30个，不能太小，每盘重量不得低于1.9公斤（含纸托盘） | 1盘 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3 | 蔬菜类 | 白菜 | 叶菜类外形正常,叶梗光滑幼嫩,不干瘪凋萎, 菜叶颜色翠绿无斑点，无过多黄叶,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。农药残留不超标。货物合格率应达97%以上。  香菜、芹菜叶子有清香味。 |  |
| 毛白菜 |
| 蒜苔 |
| 莲花白 |
| 韭菜 |
| 水芹菜 |
| 毛芹菜 |
| 香菜 |
| 菠菜 |
| 油白菜 |
| 西兰花 |
| 花菜 |
| 土豆 | 形状规则，表皮无开裂、不空心、不糠心，不黑心、入手沉重，表皮光滑、无虫害；无泥土，无磕碰、无虫蛀、无发芽、无发霉现象。  黄瓜表面刺突起扎手。 |  |
| 黄萝卜 |
| 白萝卜 |
| 青萝卜 |
| 冬瓜 |
| 恰玛古 |
| 圆茄子 |
| 葫芦瓜 |
| 黄瓜 |
| 红薯 |
| 山药 |
| 莲藕 |
| 大葱 |
| 皮牙子 |
| 生姜 |
| 大蒜 |
| 剥皮大蒜 |
| 西红柿 | 着色均匀，皮薄颜色为红色，果形完整，颜色鲜亮、有光泽，大小均匀、无虫害；无无磕碰、无虫蛀、口感酸甜、 |  |
| 青辣椒 | 着色均匀，果肉厚，果形完整，颜色鲜亮、有光泽，大小均匀、无虫害；无无磕碰、无虫蛀。 |  |
| 红辣椒 |  |
| 南瓜 | 形状规则，表皮无开裂、不黑心、入手沉重，无虫害；无泥土，无磕碰、无虫蛀、无发芽、无发霉现象。 |  |
| 小金瓜 |  |
| 蘑菇 | 肉质厚，纹理清晰，形状规则，无刺鼻酸臭味， |  |
| 鲜香菇 |  |
| 圆菇 |  |
| 豇豆 | 颜色鲜亮、有光泽，无虫蛀、手捏无干枯，易折断，无霉点、 |  |
| 4 | ：大豆及豆制品 | 奶茶粉 | 280克/袋，具有“QS”食品质量安全认证，非转基因产品 |  |
| 奶茶粉 | 360克/袋，具有“QS”食品质量安全认证，非转基因产品 |  |
| 5 | 初级农产品（如香菇、木耳、玉米面、各种豆类、淀粉等） | 黑米 | 优质：有光泽，米粒大小均匀，无碎米、爆腰(米粒上有裂纹)，无虫，不含杂质，米心是白色，有正常的清香味、微甜。 | 供货标准（样品）：中标后投标人需提供样品的：由招标人确定的样品供货，  或  由招标人提供样品的：投标人按照招标人提供的样品供货。 |
| 红豆 | 优质：颗粒饱满无虫洞、深沉的颜色、光泽度高、颗粒完整度高 |
| 鹰嘴豆 | 优质：颗颗饱满晶莹、色泽光亮、皮面干净、颗粒饱满且整齐、正常的香气和口味无酸味或霉味，中等以上 |
| 黑豆 | 优质：皮呈黑色、色泽自然、表面光滑、无异味、洗、泡后不掉色、皮较硬 |
| 绿豆 | 优质：粒大饱满、颜色为清绿色或黄绿色、光泽比较好大小比较均匀、颜色相近、无杂质和虫眼，手感硬而紧实、干燥、中等以上。 |
| 红枣 | 优质： 颗粒均匀，圆整，呈椭圆形或球形，表面的皱纹细浅，没有破损现象.颜色比较均匀，有光泽，肉质较细嫩、香甜，口感较好，枣肉细腻不粘牙，没有杂味. |
| 枸杞 | 优质： 颜色特别柔和而富有光泽，肉质饱满.顶端处为：黄色或者是白色、比较甘甜的、没有明显的结块粘连.中等以上. |
| 玉米榛子 | 优质：颜色金黄、无杂质、色泽鲜艳,具有光泽,无添加剂。有一种浅浅的玉米香味。 |
| 糯米 | 优质：颗粒完整饱满、大小统一、颜色白皙（糯米一般是乳白或者蜡白）有光泽、淡淡的清香味，中等以上。 |
| 玉米面 | 优质:面粉色泽呈金黄或微黄色，手捻捏时呈细粉末状，置于手中紧捏后放开不成团、有淡淡的玉米香气而微甜. |
| 葡萄干 | 优质：粒大、壮实、柔糯、成把攥后放开，颗粒迅速散开的为干，表面应有薄薄的糖霜，拭去糖霜，白葡萄干色泽晶绿透明，红葡萄干色泽紫红半透明、味道甜蜜鲜醇、不酸不涩。 |
| 花生米 | 小红花生米：粒大，颗粒饱满，外层红衣光亮，光泽均匀，红衣呈深桃红色、大小均匀，具有花生特有的气味。中等以上 |
| 粉条 | 散称优质：（土豆粉条）色泽较白、透明、粗细均匀，无并条，无碎条，手感柔韧，有弹性，无杂质无任何异味。口感:光滑,醇香,有韧性。 |
| 干海带 | 散称优质：表面有一层白色的粉末，肉质肥嫩，宽且长，色泽为深褐色或褐绿色，含沙和杂质量少无小孔洞，味道比较浓厚。 |
| 天然木耳 | 散称优质：无异味，如酸、臭等，表面比较光滑，朵片完整，无结块耳根小，而且质地比较轻，口感纯正，有清香气。2级以上. |
| 干香菇 | 散称优质：菌盖厚实伞面色泽黄褐或黑褐，鲜明亮丽表面光滑，大小比较均匀、菌柄较短、菌褶以淡黄色至乳白色，含水量在11%-13%左右，干脆而不碎。气味：浓郁、特有香菇香气。中等以上 |
| 银耳 | 散装优质:(干银耳）颜色均匀呈白色或米黄色，身干，无霉烂，无虫蛀，耳基部为橙黄色,大小和形状均匀，没有搓碎或破碎的部分，散发出淡淡的香味。 |
| 八宝粥原材料 | 散装优质：八宝粥的材料不止有八种，而是多种，比如有绿豆、赤豆、扁豆、白扁豆、红枣、桃仁、花生、莲子、桂圆、松籽仁、山药、百合，枸杞子、芡实、薏仁米等。无添加剂，富含蛋白质、维生素和矿物质等营养成分，对人体有益的原材料。 |
| 小黄米 | 散装优质：颜色金黄、饱满、外表光洁、水分适中，没有过多的水分，有着自然的香味，口感饱满、甜香、软糯。 |

**二、具体配送产品品质验收标准如下**：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **验收标准** | | | **退货依据** |
|
| 蔬  菜  类 | 叶菜 | 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；农药残留不超标。必须优质、新鲜、完整，经过初级分拣 | 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（如 土豆、莴笋等 | 无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与招标人自购标准相当。农药残留不超标，土豆每个8公分以上，必须优质、新鲜、完整，经过初级分拣。必须优质、新鲜、完整，经过初级分拣。 | 发芽严重、发霉，新鲜度不佳，形态大小与招标人自购标准存在较大负偏差。农药残留超标。 |
| 花果类（如 西兰花、白 菜花、水果等 | 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。必须优质、新鲜、完整，经过初级分拣。 | 不新鲜，发霉，虫害过多，农药 残 留超标。 |
| 水产  类 | 鱼  类 | 具有鲜鱼固有的鲜明体色余光泽，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%； 肌肉结实或富有弹性，无风干、异味现象 | 体表色暗淡无关黏液透明度较  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。 |
| 冻禽  类 | 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。 | 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，并由明显的痕迹；有腐败味或霉味。 |
| 瓜果  类 | 水果类 | 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。不干瘪凋萎，色泽正常。 | 不新鲜，发霉，虫害过多。农药 残 留超标、干缩凹陷、鲜度嫩度明显不佳、新鲜度不佳。 |

1、供应方所提供产品质量必须符合行业绿色食品标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。

2、投标人所配送的所有蔬菜、水产、鱼类、禽蛋类、水果类等食品必须符合国家标准和采购人参数要求,不能配送储备、变质食品;食品必须是新鲜的，不能是腐烂变质的和长久库存的。禁止采购、供应腐烂变质和受污染的食品。如因供应食品的质量问题造成人员中毒或产生疾病，投标人承担由此引起的一切医疗费用和法律责任。

3、投标人应按招标人要求的数量提供货物，不得缺斤少两，以招标人现场验收称重为准。

**三、产品配送要求**：

1、冬季每周至少配送2次蔬菜等食品，甲方将使用信息化配送软件订货，当遇高温或严寒天候时，必须采取有效恒温措施，确保食品不受冻、不变质，经验收不符合要求的必须第一时间进行调换。遇有特殊情况时，必须无条件按采购方要求随时配送。

2、投标人应在最短时限内将各单位食堂所需要的食品配送到位，要有完善的信息化软件配送体系，一般情况下当天配送的食品不得超过12时30分，不得因配送不及时而影响基层公安干警的伙食保障质量，配送期间不得单另收取运输费。

**四、交货地点：**

采购单位指定地点，由此产生的一切费用（包含人员费用、车辆运输费等）由投标方自行承担。在货物运输到达指定地点以前，中标单位在装卸运送途中，所产生的一切风险（安全、损毁、变形、丢失、车辆事故等）均由投标方自行承担，货物产品到达甲方指定交货地点。若由于损坏需在后期补充采购的，乙方须按此次的中标价及时供给，且有责任免费调换规格不适宜或质量不合格的产品。

**五、付款方式：**

1、以**九鼎农商（https://www.xj9d.com/cjlist/MarketType/1/ProductType/1.html）**每周三10:00

公布的价格为基准（官网中没有的食材，以北园春农贸市场http://www.beiyuanchun.com/每周三最低价为基准），**按照招标时中标企业承诺的每类货物的下浮率确定采购的货物单价。最终单价均为到货价（此价格包括物品储藏、运输、搬运装卸、税费等一切相关费用）**。

2、每月供货企业为招标人汇总出实际配送的每一种食材的数量(须附每次送货验收原始清单),以**九鼎农商（https://www.xj9d.com/cjlist/MarketType/1/ProductType/1.html）**每周三10:00

公布的价格为基准（官网中没有的食材，以昌吉市岐峰农贸询价的价格为基准），**按照招标时中标企业承诺的每类货物的下浮率确定中标采购的货物单价。最终单价均为到货价（此价格包括物品储藏、运输、搬运装卸、税费等一切相关费用）。每月1日-5日携带供货单和招标人核对数目及金额，投标人未按规定时间和采购人核对的本月将不再进行核对，**供货企业提供税务部门的正式发票,连同收货验收原始清单一起,发票由各科、所、队、检查站主要主要领导及经办人员签字后,方可办理结算手续,按月结算付款手续。

**七、质量保证及售后服务：**

售后服务事项要求：严格按照招标文件中供货时间、地点及验收方式、服务承诺响应提供解决方案。

**八、验收方式：**由甲方单位根据具体配送产品品质验收标准，对不符合要求的产品甲方有权拒收。

**九、其他要求**：

1、票据完善：投标人向采购方投标人品时应开具正式发票，不能由税务局代开，且所配送的副食品开具发票时要有具体明细，并以“副食品采购凭证”作为发票附件，副食品采购凭证一式三联，一联记账，一联投标人留存，一联买方留存。

2、报价组成不限于货物价格、包装、运输、仓储、保管、保险、装卸（卸货至甲方指定地点）、利润、相关税费及市场价格风险在内等一切费用。

3、投标人为采购人食堂提供安全、卫生、优质的产品，切实要履行自己的承诺。如果投标人提供的产品出现质量问题，在收到采购人通知后24小时内没有弥补缺陷，采购人可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由投标人承担。采购人亦可从货款和投标人履约金中扣回索赔金额；如果严重影响到采购人的正常工作秩序，采购人有权酌情扣除履约金，并立即解除合同。

4、投标人如违反以下规定(之一者)，采购人根据具体情况有权在投标人履约保证金中酌情扣除违约金 ，并有权解除本合同。

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、蓄、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作食品的;

⑧中标人不能按时、按要求供货或不能及时退、换货；

# ⑨不经双方协商，供货向采购人提供不符合合同规定的产品；

**投标报价明细表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目 | 下浮率（%） | 总价  （元） | 备注 |
| 1 | 海产品水产类（5万元） | 下浮 % |  | 本表分项报价采用以九鼎农商网（https://www.xj9d.com/cjlist/MarketType/1/ProductType/1.html）每周三10:00公布的价格为基准价，九鼎农商网没有的价格以北园春农贸市场http://www.beiyuanchun.com/每周三最低价为基准价。都没有的价格以岐峰农贸市场每周三询价为准。 |
| 2 | 禽蛋类（8.7万元） | 下浮 % |  |
| 3 | 果蔬类（30.5万元） | 下浮 % |  |
| 4 | 大豆及豆制品（2.5万元） | 下浮 % |  |
| 5 | 散装初级农产品（2.3万元） | 下浮 % |  |
| 合计： |  |  |  |
| 备注：请投标人详见核算以上五项下浮率后，报单项报价，合计价格要等同于单项报价，不清楚之处，请电话联系。 | | | | |
|  | | | | |

我单位承诺所供应的以上产品符合国家标准、行业标准及采购文件要求。

投标人（公章）：

日期： 年 月 日