

# 项目采购需求

说明：

1.投标人提供的货物服务必须符合国家和行业标准。

2.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；  
标“▲”为重点指标；无标识的为一般指标。

3.投标人投标时必须在投标文件中对所有项目要求及技术需求内容、商务要求表中内容及附件内容（如有）逐条响应并一一对应。

4.生鲜类食材所属行业为：农、林、牧、渔业；非生鲜类食材所属行业为：工业。

## 一、技术需求或者服务要求：

### （一）总体要求：

为规范采购，降低采购成本，提高采购效益，参照根据《中华人民共和国政府采购法》及其他有关规定，国家税务总局广西壮族自治区税务局机关食堂，现通过政府采购程序确定食堂食材，及其采购内容、价格优惠率、合同期限及服务承诺等内容，并以合同条款协议书形成的形式固定下来，由中标人在合同有效期内为采购人提供规定范围内的食材，具体配送数量以实际发生数量为准，不承诺在合同有效期内授予中标人实际采购品类，也不承诺实际采购数量。

### （二）安全质量：

1、保证所提供的食材均符合《中华人民共和国食品安全法》等食品相关法律法规的要求，达到国家和行业规定的质量标准，有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

2、保证所提供的食材均符合本章附件 1《国家税务总局百色市税务局机关食堂食材考核方案》中的“质量标准”要求。

3、必须具备有食品安全质量检验室，提供给采购人的食品及原材料，必须经过配送前检测，保证配送给采购人的食品及原材料符合食品卫生安全质量标准，并提供食品检验报告单，采购人有权进行监督和履行货物验收手续。

4、生鲜类质量要求：冷冻类应保持较好的外观和质量等级，鲜肉类保证来源于正规渠道，必须经过检疫，如猪肉分为黑土猪、白条猪，鸡肉分为土鸡、果园鸡、圈养鸡，鸭肉分为土麻鸭、西洋鸭、水盆鸭（白鸭）等。蔬菜类应保持良好的色泽及新鲜度，以确保菜、肉新鲜。中标人提供的食材被采购人发现有安全质量问题的，有权退换货。如因菜类、肉类变质等质量原因，而导致采购人就餐人员发生食品卫生事故，要承担全部经济赔偿并负法律责任，同时终止合同。

5、蔬菜类要求：来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；

灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，一年内在蔬菜种植过程对水源进行 2 次监测。农药要求：种植使用的农药须符合安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用须建立记录；蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

6、包装与标志要求：

①蔬菜类容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；标志：每件包装须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

②非生鲜类食材类食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB 7718) 要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形，不存在危及人身、财产安全的情形。

7、提供的食材出现假冒或者严重质量问题、安全隐患等，采购人有权单方面通知中标人解除合同。给采购人或采购人客人、职工造成实际损失的，采购人有权要求中标人承担相应责任，同时采购人有权禁止中标人及其关联方与采购人进行合作。

8、采购人可对中标人供应的生鲜类食材实行食材留样和农药检测，并不定期抽样送卫生防疫部门检测。如有卫生、质量问题，检验费由中标人承担，并承担全部损失及相关责任。

9、因中标人供应的食材质量问题，导致采购人发生食物中毒等食品安全事故的，由中标人承担全部损失及相关责任。

(三) 供货要求

1.中标人设有标准化食品检验室并配备食品安全检验设备设施，能按要求对供应的蔬菜类等食材食品关键性安全指标进行快速检测。

2.配备有专职或兼职的检测人员。

3.中标人建立食品进货检查记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

4.中标人配送食材符合国家对食品、食品相关产品中的致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康物质的限量规定。

★5.供货要求：采购人根据实际要求，列出一份第次日需要采购的食材采购清单，中标人应在收到采购人发出供货通知后，最迟在次日上午 8:20 提供当次现场供货。

★6.紧急供货要求：中标人在收到采购人发出紧急供货通知后，最迟 2 小时内完成当次现场供货。

7.中标人必须按照采购人食堂采购人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到采购人食堂的正常运转，中标人承担相应的经济赔偿。

8.中标人不能满足供货要求时，应提前一个月通知采购人，采购人同意后方可终止合同。

(四) 其他与要求：

1.合同履行过程中，中标人破产或被市场监督管理部门撤销食品经营许可证的，采购人有权解除合同，造成损失的由中标人赔偿。

2. 因政策变化或执行上级文件要求，导致食堂无法运转，合同无法履行的，采购人有权解除合同且

不承担违约责任。

序号	标的名称	数量	单位	技术需求或者服务要求
1	生鲜类食材	1	批	<p>一、采购内容</p> <p>（一）生鲜类食材包括但不限于：新鲜肉类、禽类、蛋类、果蔬类、海鲜鱼类、冻品类、农副产品等。</p> <p>二、具体要求</p> <p>（一）禽畜类（含鸡、鸭、鹅、猪、牛、羊等肉类）产品总体质量要求：</p> <p>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，供货时须提交验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件，鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。</p> <p>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。</p> <p>3.冷冻禽类解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类解冻后净重量不少于 92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。</p> <p>4.熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。</p> <p>5.家禽类交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行，供货时提供《产品合格证》；肉制品出具半年内有效的《卫生检疫报告》及《产品合格证》。</p> <p>（二）水产海鲜类：</p> <p>1.冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖有冻结的透明粘液层，皮肤天然色泽明显。鱼体完整无伤残，带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼不应有残鳞片。另外鱼体富有弹性，手指轻按鱼体后，手指凹陷处可马上恢复。鱼应无异味有较温和的鱼腥味。</p> <p>2.虾的头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象。虾身清洁无污染无异味，虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。</p> <p>3.黄鳝要体态完整，体色正常，在水中朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上粘度较多，个体较大。</p> <p>4.贝壳类要求肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。</p> <p>5.冷冻水产类解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。</p> <p>6.水产品供货时须出具贮存地的出入库检疫证明。</p>

			<p>(三) 蔬菜类：</p> <p>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。</p> <p>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）。</p> <p>3.蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度,利用率达到 95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的。</p> <p>4.蔬菜包装与标志要求：</p> <p>包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；标志：每件包装须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。</p> <p>5.供应链要求：所有的来源须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。</p> <p>6.对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。</p> <p>7.对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。</p> <p>8.对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水并设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行 2 次监测。</p> <p>9.农药要求：种植使用的农药须符合安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用须建立记录；</p> <p>10.要求中标人的配送半径能够严格保证采购人在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。</p> <p>11.蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。</p> <p>(四) 产品配送</p> <p>1.运输须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。</p> <p>2.禽畜类、海产品类、蔬菜类食材必须用冷藏功能正常且干净、整洁、卫生、无异味的冷藏车配送。冷藏车在配送过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的，保证在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的</p>
--	--	--	--

				<p>温度要求，使运输处于恒定的环境中。</p> <p>3.禽畜类、海产品类、蔬菜类食材用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2℃ 至 7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。送货车辆应保持清洁；堆放科学合理，避免造成的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。在本环节中应保证冷藏脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻脱离冷链时间不得超过 30 分钟。</p>
2	非生鲜类食材	1	批	<p>一、采购内容</p> <p>（一）非生鲜类食材：包括但不限于：粮食类（米、面、粉、豆类）、干杂类、调味品类、油类（调和油、花生油）、奶制品类等。</p> <p>二、具体要求</p> <p>（一）米、油、面、豆类</p> <p>1.总体要求：货物须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。散装粉、面需提供生产厂家营业执照、食品经营许可证、产品检验合格证书。</p> <p>2.米、油：供货时要提供产品检验合格证书。包装：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期、产品成份、厂家电话号码。</p> <p>3.散装豆类：供货时提供生产厂家营业执照、食品经营许可证、产品检验合格证书。中标人所提供产品质量须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。</p> <p>4.中标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。</p> <p>（二）干货</p> <p>干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。</p> <p>（三）奶制品</p> <p>1.质量符合国家《食品安全法》等法律法规的规定和相关行业国家标准以及卫生质量要求，做到渠道合法、来源明晰、品质优良、新鲜卫生。</p> <p>2.包装：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂</p>

			<p>址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。供货时提供生产厂家营业执照、食品经营许可证、产品检验合格证书。中标人所提供产品质量须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。</p> <p>(四) 产品配送</p> <p>1.运输须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。</p> <p>2.干货类食材需用干净、整洁、卫生、无异味的货车运送。</p>
<b>二、★商务要求</b>			
1	合同签订日期	中标通知书发出后 25 日内。	
2	合 同 履 约 时 间、交货地点	<p>合同履行时间：1 年。</p> <p>交货地点：</p> <p>(1) 南宁市民族大道 105 号广西区税务局职工食堂。</p> <p>(2) 南宁市园湖南路 20 号广西区税务局职工食堂。</p>	
3	报价要求	<p>(1) 报价包含食材、包装、仓储、运输装卸、检验、验收合格之前及保修期与食材配套服务的价格，以及与本项目有关的其他费用，采购人将不再额外支付其他任何费用：</p> <p>(2) 超出采购预算价的，作无效标处理。评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评审现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。</p>	
4	结算付款方式	<p>(1) 结算要求：本项目所有配送价格以农副产品--民生物价公示系统(网址：<a href="http://117.141.2.144:8085/pricelInfo">http://117.141.2.144:8085/pricelInfo</a>)中的各类食材品种的每日价格均价（不含超市价格）或附件 1 规定的上控价为依据，将民生物价公示系统均价或附件 1 规定的上控价乘以（1-下浮系数）确定各类食材核定价（周末没有价格公示，将延续周五的价格进行结算）。即：各类食材核定价=民生物价公示系统均价或附件 1 规定的上控价×（1-下浮系数），每月按照公对公账户方式进行结算。</p> <p>注：</p> <p>①如食材不在民生物价公示系统的公示范围内，则以附件 1 确定的上控价为基础计算各类食材核定价。</p> <p>②如果所购的食材品种不在民生物价公示系统或附件 1 规定的范围内，则参考淡村市场、北湖菜市、白苍岭菜市场，以其中一个市场价格为准，由采购人以市场调查价格的方式确定。</p> <p>③如中标人价格超出合理范畴，将以采购人局机关后勤管理自治小组或食材采购审核监督小组市场调研的价格为标准，核定供货价格。</p>	

		<p>(2) 付款方式:</p> <p>①项目无预付款, 中标人于次月 5 个工作日内向采购人提交当月结算账单 (包括食材清单、数量、单位、单价、小计总计等), 采购人在收到结算账单后之日起 10 个工作日内核对, 核对无误并经双方签字确认后 10 个工作日 (如遇节假日顺延) 按相关支付程序向中标人支付当月货款。</p> <p>②采购人付款前, 中标人应向采购人开具等额有效的增值税发票, 采购人未收到发票的, 有权不予支付相应款项直至中标人提供合格发票, 并不承担延迟付款责任。</p>
5	验收方式及标准	<p>(1) 验收条件</p> <p>本项目采购需求中包含的货物、服务文档满足本采购文件的规定要求。</p> <p>(2) 验收标准</p> <p>以项目采购需求中相关内容及其要求为依据, 作为项目验收标准。中标人是否按照本招标需求书中定义的各项要求开展各项工作, 工作流程和结果是否符合采购人质量管理要求, 是否在规定时间内提交相关工作文档。</p> <p>(3) 验收流程</p> <p>食材的验收工作由采购人和中标人、食堂服务第三方以《机关食堂采购验收管理办法》进行验收。食堂工作人员和食堂管理人员按采购计划清单对食材逐项按验收标准检查品质、逐项称重, 避免缺斤少两、以次充好。中标人提供的产品须经过食堂验收人的感官检验、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为生要求, 当即拒收, 中标人不能满足食品的质量及售后服务要求时, 采购人有权进行解除或终止合同。</p> <p>验收工作的一般程序为: 根据食品请购清单的具体要求, 对所购食材进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测, 并逐项纪录。检测结束后, 三方验收签字确认。对未能通过验收的, 一律退货、更换直至验收合格。</p>
6	履约保证金	中标人按照固定金额: 人民币 (大写) 贰万元整 (¥20000.00) 收取。
7	售后服务要求	<p>1. 中标人负责所供产品的售后服务, 按照国家“三包”规定, 负责未食用食品的质保服务, 质量保证期不低于1年。如出现质量问题, 负责退换货。</p> <p>2. 投标人拟投入的冷链车及普通货车各不少于1辆。</p> <p>3. 拟投入本项目的人员的要求必须四名以上 (含四名) 正式员工办理有健康证明 (投标文件中提供材料证明和员工的劳动合同复印件)</p> <p>4. 投标人承诺投入本项目的自有产权或租赁与生产经营相关的经营场所及仓储场所面的不能低于700平方米。</p>
8	其他要求	为落实政府采购脱贫地区农副产品工作, 采购人通过“832 平台”采购脱贫地区农副产品, 采购比例不低于年度食堂食材采购份额的 12%, 中标人应配合做好相关工作。
三、其他要求		

1	其他要求	投标人可以根据项目要求，在投标文件中提供包括但不限于：项目项目需求理解方案、服务方案、应急方案等
---	------	--

附件 1:



部分食材上控价.xls

s