

附件1: 政府采购需求书范本 (货物类)

序号	关键事项	说明和要求
1	采购预算	人民币330000.00元 仅指与本次采购标的直接相关的费用。前期勘察费、设计费等已发生的费用,以及监理费、接口费等为未来预留费用,不应当包含在本项目采购预算内。甲方须向本级财政部门经费业务处室申请办理经费剥离手续。
2	最高限价	人民币330000.00元 供应商投标报价高于最高限价的则其投标文件将按无效投标文件处理。
3	项目性质	☒ 专门面向中小企业采购 仅允许中小企业或小型、微型企业参与投标。 ☐ 非专门面向中小企业采购 对符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)规定的小微企业(监狱企业视同小型、微型企业)的报价给予10%(6%-10%)的扣除,用扣除后的价格参加评审。
4	对供应商的资格要求	1、供应商提供《食品经营许可证》 2、供应商需满足中华人民共和国政府采购法第二十二条 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)的规定,不得以企业注册资本、资产总额、营业收入、从业人员、利润、纳税额等规模条件和财务指标作为供应商的资格要求或者评审因素,不得在企业股权结构、经营年限等方面对中小企业实行差别待遇或者歧视待遇。
5	是否允许进口产品	☐ 允许 (须提供财政部门审核通过的复印件) 根据《政府采购进口产品管理办法》(财库〔2007〕119号)的规定,采购人采购进口产品时,必须在采购活动开始前向财政部门提出申请并获得财政部门审核同意后,才能开展采购活动。且不得因此排斥国产产品,满足需求的国产产品依然可以参与竞争。“进口产品的认定”参见《关于政府采购进口产品管理有关问题的通知》(财办库〔2008〕248号)文件有关规定。 ☒ 不允许 所投产品为进口产品时,将被视为无效投标。
6	是否接受联合体投标	☐ 接受 对于联合体协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的,对联合体或者大中型企业的报价给予__%(2%-3%)的扣除,用扣除后的报价参加评审。 ☒ 不接受
7	履约保证金	☒ 不收取 ☐ 占政府采购合同金额的__% 履约保证金的数额不得超过政府采购合同金额的10%;对于单价合同,其数额不得超过采购预算的10% ☐ 由采购单位自行收退

		○由代理机构负责收退
8	现场踏勘和集中答疑	○组织，集结地点为：_____ √不组织
9	价格分比重	占总分值的__% [招标]根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部 87 号令）的规定，综合评分法货物项目的价格分值占总分值的比重不得低于 30%。执行国家统一定价标准和采用固定价格采购的项目，其价格不列为评审因素。 [磋商]根据《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库〔2014〕214 号）的规定，货物项目的价格分值占总分值的比重（即权值）为 30%-60%。 [其他采购方式]无须设置。
10	合同类型	○固定总价 ○固定单价（适用于采购数量不定的情形） √其他：具体以实际供应数量为准，进行据实结算。
11	争议解决途径	○向有管辖权的人民法院提起诉讼 √向西安仲裁委员会提请仲裁 ○由供应商做出选择
12	联系方式	项目对接人：王小博 联系电话：18202988065

需求框架（货物类）

一、项目概况

天鹅湖学校（滋水初中分校）午餐原材料配送蔬菜、肉类等采购

二、采购内容（包括采购品目、规格和数量）

具体以实际供应数量为准，进行据实结算。结算总金额不超过采购预算 330000.00 元。

午餐原材料配送，用餐人数约 600 人，天数约 210 天，人均执行 3.1 元的标准

序号	标的名称
	鸡肉（鸡边腿、鸡大胸、整鸡）

		牛肉
2	蔬菜类	叶菜类、茄果类、瓜果类、根菜类、薯芋类、葱蒜类、水生菜类、芽苗类、香辛类、水果类
3	干杂调味品	酱油
		食盐
		味精
		食醋
		豆瓣
		淀粉制品
		食糖
		干辣椒
		粉丝
		花椒
		花椒面

三、服务要求

(1) 成交供应商必须自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。

(2) 成交供应商运送产品的车辆应为专用封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁，肉类必须具有相关的配送设备（冷藏车）。

(3) 成交供应商应做好食品安全的保障工作：

①成交供应商必须按参与联合采购的各学校所需订单配送，按规定时间送达学校。

②成交供应商配套设置“学校食品配送专用车辆”，凭专用通行证进出学校。

③建立出入库台账。成交供应商对所供产品的食品安全负责，建立 24 小时监控体系。所有配送产品必须可溯源，在配送前必须由供应商进行查验，在出库前再次检查产品的有效期、包装等，若未按要求配送，一切后果由成交供应商承担。肉类留样冷冻保存不低于 48 小时，鲜鸡蛋、果蔬类、干杂调味品按采购人要求进行留样。

④配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。配送工作人员必须在响应文件中提供三年内无犯罪和无吸毒史的承诺或者公安机关出具的相关证明，并提供疾控中心或者医疗卫生机构颁发的有效期内的健康合格证明。

⑤建立责任追究制度。相关部门将定期或不定期地深入学校食堂和成交供应商仓库，对食堂食品原材料配送工作进行督查。对学校违规进货、食堂管理不严，造成责任事故的，将严格追究学校相关负责人的责任。对成交供应商提供不合格产品或不按要求配送造成责任事故的将追究其法律责任。

⑥建立成交供应商退出机制。成交供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，有下列情况之一，立即取消成交供应商的供货资格，成交供应商承担由此造成的经济损失和法律责任：一是生产或配送《中华人民共和国食品安全法》等法律法规明令禁止的食品、食品添加剂和食品相关产品；二是发生食品质量安全事故的；三是所供食品超过保质期限的；四是所供食品与成交食品不相符的；五是转包他人的；六是连续三次不能按时供货（不可抗力因素除外）；七是成交供应商存在严重安全隐患整改不到位等情况的（安全隐患以食药监部门下达的限期整改通知书为准）；八是食品药品监管部门定期不定期对产品抽样检验结果不符合规定的；

⑦在服务期内，应严格按照学校要求的时间、地点完成食品和原辅材料配送服务。

四、商务要求

（一）项目交付或者实施时间和地点

1.1 项目实施时间：1 年，具体实施时间以合同签订时间为准。

1.2 项目实施地点：蓝田县滋水学校。

1.3 项目交付时间：成交人应在合同签订后7个日历日内安排人员与采购方就送货等工作进行安排。

（二）付款方式

2.1 以每月实际配送数量为准，按月付款。结算价=实际配送数量×市场基准价格×（1-成交下浮率），成交人按照采购人要求将货物送到采购人指定地点，提供所供货物清单（含货物种类、数量、价格），采购人对所供货物的价格、数量、质量进行核实，经核实无误后在供货单上签字确认。本项目在不超过采购预算的基础上据实结算。

2.2 对于采购人支付的相关费用供应商应当出具合法票据。

（三）包装方式及运输

成交人负责每次订单所有货物的运输、保险。涉及的商品包装和快递包装，均应符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》的要求，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定地点。

（四）市场基准价的确定

4.1 按照询价小组采用市场询价的方式确认的市场基准价格为准。询价次数不少于一月一次（具体时间由使用方与成交供应商协商）。

4.2 询价程序

①以采购人所在大中型超市中同品名、同规格、同品质的商品零售价询价结果为准；同一商品需至少询得三家不同市场零售商的价格的平均价作为市场基准价。

②询价小组：由采购人、使用方、成交供应商代表共同组成。

4.3 市场价格波动处理

当确定价格后，开始按定价后的价格执行供货，当月内原则上不作调价。若定价后，市场价格在市场基准价的基础上上涨或下降幅度超过市场基准价的20%，由成交人以书面的形式向使用方提出申请，重新询价，并执行新的商品价格，并以此价格作为市场基准价。

4.4 产品包装要求：成交人提供的产品若涉及包装和运输的，须严格按照《商品包装政府采购需求标准(试行)》、《快递包装政府采购需求标准(试行)》(财办库〔2020〕123号)的要求进行产品及相关快递服务的包装。

4.5 供应商所投肉类产品屠宰厂(场)须具有有效的动物防疫条件合格证，其中猪肉的屠宰厂(场)还须有国家行政主管部门颁发且在有效期内的生猪定点屠宰证(A类及以上)(提供证书复印件)。

(五) 验收

5.1 验收内容：

(1) 成交人每次供货须向使用单位提供“供货清单”；经验收合格后，由使用单位在“供货清单”上签字。

(2) 若供货验收时中出现质量问题或产品不新鲜采购人有权拒签供货单，拒收货物，且在采购人规定的时间重新供货，对采购人造成损失由成交人承担。

(3) 按照质量标准进行验收、根据产品品类情况供应商提供同批次的检验报告、检疫证明以及合格证应随货同期到达；

5.2 验收依据：

(1) 合同文本及合同补充文件(条款)。

(2) 谈判文件。

(3) 成交人的谈判响应文件。

(六) 违约责任

6.1 按《中华人民共和国民法典》中的相关条款执行。

6.2 未按合同要求提供货物质量不能满足技术要求，采购人有权终止合同，并对供方违约行为进行追究，同时按《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国民法典》等有关规定进行处罚。

备注：商务要求不允许负偏离，否则按无效文件处理。

五、其他

(一) 质量验收标准或规范

序号	产品名称	参数要求
1	肉蛋类	一、品种：生鲜或冷鲜的鸡肉（鸡边腿、鸡大胸、整鸡）牛肉。不接受配送任何半熟或全熟动物产品。 二、配送肉类须符合现行国家标准或国家卫生、食品安全最新标准，所供肉类不得检出国务院食品安全委员会办公室《“瘦肉精”专项整治方案》（食安办〔2011〕14号）规定的“瘦肉精”品质目录，须符合国家最新标准规定，禁止提供注水肉类等，食品中兽药最大残留限量符合规定。 三、生鲜或冷鲜猪肉（牛肉）类：无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干净；无残留毛绒，不准带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物；肌肉应有光泽，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，并具有鲜肉的正常气味，排骨类无龙骨。
2	蔬菜类	一、质量要求：供应商所供货物必须保证新鲜，无腐烂、变质，农药残留须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》的规定。 二、从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，有光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度； 三、从蔬菜气味看，蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味； 四、从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常； 五、从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

六、叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度。

七、茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

八、瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。属同一品种规格，色泽一致，无疤痕，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

九、根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

十、薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

十一、葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。

十二、水生菜类：藕等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

十三、香辛类：西芹、芹菜、香菜等。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，具有该品种应有的味道。

十四、以上所有果蔬产品未包含的，若采购人有需求，新产品按照本项目的定价原则进行采购。

一、质量要求：

(一) 不得含有二氧化硫和非法使用添加剂；重金属元素、农药残留不得超标，须无感官异常。必须符合国家《中华人民共和国食品安全法》和国务院《关于加强食品安全监督管理的特别规定》。

(二) 食品原料必须符合国家最新质量、卫生、安全标准或行业质量要求；定型包装类食品原料必须符合食品安全国家标准要求，商品的包装须符合国家和行业的有关规定，具备产品合格证，不变质，不过期（送达学校在校保质期内，且距生产日期必须在2个月内）。配送时产品包装袋无破损，包装上注明产品名称、对原材料产地、用途、使用方法、规格、质量等级、配料表、净含量、厂名、厂址、联系方式、生产日期、保质期、产品标准代号、生产许可证编号等商品使用属性密切相关的内容须有清晰的标识。

二、调料类品类要求

对于下表中未包含的产品，若采购人有需求，新产品按照本项目的定价原则进行采购。

品名	规格	单位
酱油	瓶装	ml
食盐	袋装	g
味精	袋装	g
食醋	瓶装	ml
豆瓣	袋装	kg
淀粉制品	袋装	g
食糖	袋装	g
干辣椒	散装	kg
粉丝	袋装	kg
花椒	袋装	kg
花椒面	袋装	kg