

附件 1: 塔子沟镇政府采购需求书 (服务类)

序号	关键事项	说明和要求
1	采购预算	人民币2100,000.00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2100,000.00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	<input checked="" type="checkbox"/> 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。
		<input type="checkbox"/> 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%-20%)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、中华人民共和国政府采购法第二十二条规定。 2、本项目专门面向小微企业采购,投标人应当为小微企业(含残疾人福利性单位、监狱企业)。 3、投标人为生产厂家的须具有《食品生产许可证》、《食品经营许可证》及《动物防疫条件合格证》(仅肉类);投标人为代理商的须提供《食品经营许可证》,并提供所代理产品生产厂家的《食品生产许可证》及《动物防疫条件合格证》(仅肉类)。 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	是否接受联合体投标	<input type="checkbox"/> 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40%以上的,对联合体或者大中型企业的报价给予__%(4%-6%)的扣除,用扣除后的报价参加评审。
		<input checked="" type="checkbox"/> 不接受
6	履约保证金	占政府采购合同金额的 0% 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%
		<input type="checkbox"/> 由采购单位自行收退 <input type="checkbox"/> 由代理机构负责收退
7	集中答疑	<input type="checkbox"/> 组织, 答疑地点为: _____ <input checked="" type="checkbox"/> 不组织
8	价格分比重	占总分值的 10%

		<p>[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, 综合评分法服务项目的价格分值占总分值的比重不得低于 10%。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。</p> <p>[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, 服务项目的价格分值占总分值的比重(即权值)为 10%-30%。</p> <p>[其他采购方式]无须设置。</p>
9	合同类型	<input type="checkbox"/> 固定总价 <input type="checkbox"/> 固定单价(适用于采购数量不定的情形) <input checked="" type="checkbox"/> 其他: <u>费率</u>
10	争议解决途径	<input type="checkbox"/> 向有管辖权的人民法院提起诉讼 <input checked="" type="checkbox"/> 向西安仲裁委员会提请仲裁 <input type="checkbox"/> 由供应商做出选择
11	联系方式	项目对接人: <u>李俊奇</u> 联系电话: <u>029-81160025</u> 电子邮箱: /



需求框架(服务类)

中标人负责日常餐厅原材料(不含米、面、油)的采购和配送, 主要内容为食堂所需的肉制品、水产品、蔬菜水果、干货调味品及禽蛋等食材的采购及配送服务, 保证职工餐厅正常开餐, 保障本单位应对突发事件和应急备勤时期的原材料供给。

二、服务内容(采购内容)

蔬菜类、水果类、肉类、蛋类、水产类、干调类、饮品类参数及要求

供货品种及技术参数要求

(一) 蔬菜类

1. 蔬菜应当根据需求方要求出具农药残留检测报告。

(1) 技术参数要求

蔬菜为新鲜蔬菜, 质量必须符合国家食品卫生管理规定:

①农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》(GB2763-2016)国家标准;

②不得提供腐烂变质、黄叶、烂叶及带泥巴的蔬菜；

③蔬菜外表不得人为喷洒水分和有过多的虫孔；

④不得提供过长的菜头和菜根。

(2) 蔬菜种类

蔬菜：大白菜、大头菜、菠菜、冬瓜、豆角、绿豆芽、胡萝卜、花菜、尖椒、黄瓜、角瓜、韭菜、茄子、芹菜、油菜、青豆、青椒、土豆、西红柿、鲜蘑、洋葱、小白菜、白萝卜、豇豆角、葱、姜、蒜、蒜苔、茼蒿、雪里蕻、海带丝、南瓜、西兰花、榨菜、香葱、芥菜丝、蒜苗、藕、香菜、杭椒、山药、青笋等。

(二) 水果类

1. 水果应当根据需求方要求出具农药残留检测报告。

(1) 技术参数要求

水果为新鲜水果，质量必须符合国家食品卫生管理规定：

①农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》(GB2763-2016) 国家标准；

②果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果实无萎焉；

③果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂；

④口感正常，具有水果特有的风味。

(2) 水果种类

苹果、梨、桃、香蕉、西瓜、杏、李等应季水果。

(三) 肉类

(1) 技术参数要求

①符合 GB2707-2016 食品安全国家标准。

②应有卫生检疫部门加盖的卫生检疫合格印章。

③为供应当天屠宰，不得预冷带冰。感官正常，表皮无病状，肌肉无积血，肉质色泽
红润有弹性，应当卫生干净，不得沾染毛发污血或其它污染物，气味正常。

(2) 肉类种类

精肉、排骨、猪蹄、牛肉、猪肉馅、猪耳朵、猪肝、里脊、猪肚、肥肠、后丘、五花、
羊肉、红肠、鸡脖、鸡腿、白条鸡、鸡脯肉、鸡翅、鸭子等。

(四) 蛋类

(1) 技术参数要求

①鲜蛋应大小均匀，无破裂，蛋体清洁，无斑点，无粪便，无血迹，无污染，蛋型正

常，色泽鲜明，蛋白浓厚，蛋黄居中，轮廓明显，胚胎未发育。

②加工类蛋制品符合国家标准和行业标准。

(2) 蛋类种类

鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、松花蛋、咸鸭蛋等

(五) 水产类

1. 鱼、虾、等鲜、冻水货物类

(1) 技术参数要求

①符合 GB 2733-2015 国家标准

②淡水鱼、虾类必须鲜活，且符合食品卫生相关标准及法规要求。

③冷冻品须配冷藏车运输。

(2) 水产种类

黄花鱼、青虾、刀鱼、草鱼、鲤鱼、鱼丸、鱿鱼、鲑鱼、冰虾、鲫鱼等。

(六) 干调类

1. 干菜调料

(1) 技术参数要求

①所有的调料干菜必须符合国家卫生标准和质量要求。

②糖、味精、酱油、醋、豆制品、生粉等必须具有“QS”生产许可证或“SC”食品生产许可证。

③无过期食品和邻近保质期食品，到期时间不低于保质期的三分之二。

④不含有转基因原材料

(2) 干调种类

醋、白糖、火锅底料、料酒、花椒、粉条、盐、鸡精、木耳、干尖椒、大料、豆瓣酱、淀粉、十三香、老抽、酱油、花生米、味精、红糖、蚝油、干香菇、食用油等。

(七) 饮品类

(1) 技术参数要求

①全脂灭菌纯牛乳（符合 GB 25190-2010 标准）

②发酵乳（符合 GB 19302-2010 标准）

(2) 乳制品种类

推荐品牌：蒙牛、伊利、君乐宝、光明、辉山等奶制品。

备注：1. 以上副食品除具备表中所描述的规格及质量要求外，还必须符合国家《产品质量

法》、《食品卫生法》、《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》；符合国家有关环境保护、知识产权等方面的法律要求；符合地方卫生防疫部门、检验检疫部门的各项指标，并有完整的销售合格标注；符合军队有关食品管理规定。2. 以上表格中，没有涉及的品种，参照相应类别标准执行。3. 调料类按国家标准《调味品分类》标准执行。

三、技术要求

1、甲方每天下午 18:00 前向乙方下达第二天的订单，甲方以微信或电话方式直接通知乙方，最终采购下订单数量以甲方每天下订单的数量为准。

2、原则上考虑到叶菜类品种的特殊性，要求乙方实际供应除叶菜类外的数量与甲方订单要求相差不能超过 5%，叶菜类的数量与甲方订单要求相差不能超过 5%。各品种数量超出规定的部分由乙方带回，不纳入结算，短缺的部份由乙方补足。采购计划与实际下达的订单偏差控制在 5% 以内。

3、乙方接到甲方订单后，个别品种因缺货而无法提供的，乙方应在接到订单当天内及时知会甲方并协商好解决方法。

四、服务要求

1、蔬菜类质量验收：安全、新鲜、放心的优质菜品。必须无黄叶，枯死叶，无虫，无杂质，色泽鲜亮，水分充足叶面饱满。原菜须保证菜面干净，无明显泥土，码放整齐，无破损，大小基本统一，不得过熟，净菜须保证菜面完全干净，无泥土，按统一标准加工，码放整齐。乙方必须每天提供所供蔬菜的农药残留检测报告。

2、禽蛋类须新鲜，不超过三日以上产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁饱满的产品，周转箱堆放。

3、散装干货类质量：食品无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物，不掺假、不过期、不变味、无杂质、无毒无害，无霉变，符合国家食品卫生的有关规定，符合国家有关规定的放心食品。

4、定量包装调味品食品须保证品牌、品种、内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业正规来源渠道的企业和品牌厂家生产的产品，出厂日期到收货日期间隔时间不得超出商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。且生产日期不得超过最长保质期的三分之一。

5、水果须保证新鲜，无农药，无异味，无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满。

6、乙方配送食品原材料，必须按照食品安全卫生规定购置食品，必须保证其产品质量，严禁购置腐烂、变质、过期的产品。对由于乙方提供不符合食品卫生标准的劣质食品，或出售任何变质和受污染的食品，造成甲方人员食物中毒或其他食品安全事件的，乙方承担全部责任，所产生的费用均由乙方承担。

7、原材料验收由甲方监督人员、餐厅管理人员、乙方配送人员三方，现场对食品配送质量的验收和数量的核对，每个品种的重量以双方核准的净重过磅数为准，三方签字确认作为结算凭证。

五、商务要求

(一) 服务期限：2年，合同一年一签（甲方根据乙方的服务情况考虑是否续签下一年合同）。

(二) 款项结算：每月付款一次，根据每月配送数量金额据实结算（每次付款前，乙方均需提交付款申请书和等额合格发票，并经甲方审核）。

六、其他

(一) 交货要求

1. 若遇特殊情况，乙方能按采购人要求及时补货，应在半小时内送达。
2. 未经甲方同意提前或推迟送货，甲方有权拒绝验收签单。
3. 乙方未能提供相关清单和检验报告等证明材料，甲方有权拒绝验收签单。
4. 规格包装的产品交付时，必须原包装完好无破损，否则甲方有权拒收。

5. 乙方应针对本项目的配送工作人员必须持健康证上岗，具备专用配送车辆，并建立货物运输车辆的定期消毒制度，避免在运输过程中出现交叉污染及货物安全性出现问题。用于货物包装的材料必须清洁、无污染。货物的包装和标签必须符合相应的规定和要求。用于盛放货物的容器要清洁、干燥、牢固、无异味、无霉变现象，食品包装符合有关法规、标准的要求，包装完好无破损。乙方按规定进入配送地点的配送人员及运输工具，必须接受甲方统一管理，否则发生问题，由乙方承担责任。

6. 应急保障方案：乙方提供的非战争军事行动、自然灾害、公共卫生事件、停水、停电、重大疫情等情况下的应急保障方案。

(二) 原材料供应责任

1、原材料乙方须保证所供原材料均为符合国家卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足招标方要求，所有原材料每日均留存样品一份，保存时间为 36 小时，确认期间无任何食品安全问题后丢弃。

2、原材料没有按时按要求配送到位，影响甲方员工餐厅正常开餐的，以当日需求计划总量两倍价款赔付当日损失，同时甲方将对责任原材料乙方进行处罚。

3、原材料在验收时发现有质量问题和不符合要求的，一律退回，乙方无条件重新更换配送菜品，更换后仍然不符合标准的，甲方有权对乙方处以一定金额的罚款。并根据情节轻重作出相应处罚。处罚金在货款中扣除。

4、任何因原材料质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，在确认因原材料品种引发出现问题导致的，由该乙方承担全部法律责任和所造成的一切经济损失赔偿责任，除对甲方进行赔付外，甲方有权单方终止合同。

5、甲方餐厅经营模式发生变化或有政策变化，甲方有权单方终止合同。