

西安市公安局交通警察支队长安大队食堂食材配送服务项目（两年）

政府采购需求书

序号	关键事项	说明和要求
1	采购预算	第一包：人民币 <u>860000.00</u> 元 第二包：人民币 <u>150000.00</u> 元 第三包：人民币 <u>100000.00</u> 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	第一包：人民币 <u>860000.00</u> 元 第二包：人民币 <u>150000.00</u> 元 第三包：人民币 <u>100000.00</u> 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（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 <u>6%</u> 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、 <u>满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；</u> 2、 <u>落实政府采购政策需满足的资格要求；</u> 3、 <u>法定代表人授权书（附法定代表人、被授权人身份证复印件）及被授权人身份证（法定代表人直接参加投标，须提供法定代表人身份证明及身份证原件）；</u> 4、 <u>供应商未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单。同时，不处于中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购不良行为记录”中的禁止参加政府采购活动期间；</u> 5、 <u>供应商是生产厂家需提供食品生产许可证，供应商是代理商需提供食品经营许可证或食品流通许可证；</u> 6、 <u>单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。</u> 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	<input type="checkbox"/> 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有关问题的

		通知》（财办库〔2008〕248号）文件有关规定。
		<input checked="" type="checkbox"/> 不允许 投标产品为进口产品时，将被视为无效投标。
6	是否接受联合体投标	<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，用扣除后的价格参加评审。 <input checked="" type="checkbox"/> 不接受
7	履约保证金	占政府采购合同金额的 <u>0</u> % 履约保证金的金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
8	现场踏勘和集中答疑	<input type="checkbox"/> 组织，集结地点为：_____。 <input checked="" type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 固定总价 <input checked="" type="checkbox"/> 固定单价（适用于采购数量不定的情形） <input type="checkbox"/> 其他：_____
11	争议和解决途径	<input type="checkbox"/> 向有管辖权的人民法院提起诉讼 <input 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
12	联系方式	项目对接人： <u>高仕文</u> 联系电话： <u>17629256928</u> 电子邮箱： <u>_____ / _____</u>

需求框架（货物类）

一、项目概况

项目名称：西安市公安局交通警察支队长安大队食堂食材配送服务项目（两年）

二、采购内容（包括采购品目、规格和数量）

主要为长安大队各食堂配送米、面粉、杂粮、食用油、干货、调料、调味品、

乳制品、日杂，蔬菜、水果、禽蛋、冻货、肉制品、水产品等。

标包划分：

第一包：大队部，城区中队，韦曲中队，郭杜中队；采购预算：86 万元；

第二包：配送范围包括环山路中队，秦岭中队；采购预算：15 万元；

第三包：配送范围包括引镇中队。采购预算：10 万元。

三、技术要求（包括对产品的认证、检验报告等）

一）食材采购要求：所有食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》，须具备所配送产品的检测报告或食品检验合格证。

（1）大米应符合供应时间段粮食卫生国家现行有效标准规定 GB1354—2009《大米》。在保质期内，具有 SC 标记，并列明可提供配送产品的品牌清单、每个产品详细的参数或指标。

（2）食用油应符合供应时间段粮食卫生国家现行有效标准规定 GB1536—2004 标准（菜籽油），在保质期内，具有 SC 标记，并列明可提供配送产品的品牌清单、每个产品详细的参数或指标

（3）面粉（一级以上（含一级）小麦粉）应符合供应时间段粮食卫生国家现行有效标准规定 GB1355. 86 标准，在保质期内，具有 SC 标记，并列明可提供配送产品的品牌清单、每个产品详细的参数或指标。

（4）干货、调料、调味品在保质期内，有 SC 标志。

（5）鸡蛋和乳制品必须符合《GB2748-2003-蛋卫生标准》、GB / T6914-1986《生鲜牛乳收购标准》规定的原奶生产，在保质期内，有 SC 标志；豆制品及其他半成品送货当日时间不得超过保质期的 1/3 时长，预包装类食品原料应具有 SC 标记；

（6）配送的鲜肉类必须在定点屠宰场（或宰杀店）宰杀加工，并经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，并附有《动物产品检疫合格证明》。

（7）蔬菜：

1) 叶菜类：新鲜、色泽鲜亮、无腐烂、无干叶、捆把内部无杂乱夹塞，菜

品粗细均匀，脆嫩不老，不抽苔。茎部不老化，个体均匀，未发芽、变色。

2) 根茎类：茎部不老化，个体均匀，未发芽、变色。

3) 花果类：个体均匀，无腐烂、无变色，允许果型有轻微缺点，但不得变形、过熟。

4) 菇菌类：外形饱满，不发霉、变黑。

5) 果蔬必须符合食品中农药最大残留限量最新标准并具有农药残留检验记录。

(8) 其他要求：

1) 肉类、冷冻产品必须保证质量，肉类产品应具有相关动物检验检疫合格证明，厂家应设有固定的经营场所，并具有符合卫生防疫监督部门要求的肉类食材屠宰厂的经营授权书，含水（冰）率符合标准；

2) 因受疫情影响，食材配送需提供无接触配送及消杀方案。

二) 服务要求

(1) 供货方送货要求：

1) 米、面、油主食类、干货调味品、杂粮等食材根据职工食堂需求用量及库存条件，原则上每周送货1次或2次；

2) 乳制品根据职工食堂需求每1—2天送货1次；

3) 蔬菜水果、肉类等原则上要求每天送货1次，确保蔬菜新鲜。

(2) 其它要求：

1) 供应商根据职工食堂要求提供的所有食材的品种、数量、质量准时向甲方提供配送服务；

2) 供应商自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供货方承担；

3) 特殊情况下，职工食堂需要的小批量的急用物资，供货方应予以满足解决；

4) 所有食材供应商必须按照采购方要求的种类、规格进行供货，满足采购方使用需求。所有食材采购均以采购方通知为准，采购方有权根据实际需求随

时调整采购计划及供货时间段。

三) 询价:

1) 询价周期: 每半个月或每月询价一次(根据项目实施情况灵活调整)

询价日期: 每月的1号和15号作为询价时间(遇节假日顺延)

2) 每次协商确定的询价结果作为本次询价周期内的结算依据;

3) 根据投标人提供的市场(一家或多家大型农贸市场)询价价格与采购人询价的市场(一家或多家大型农贸市场)价格协商确定结算价格。(若双方对对方的价格有所质疑,可委派人员重新对有异议的价格进行核实。)该价格为本询价周期的单价,各供应商在此基础上填报各自下浮率,下浮后实际产生的费用为各供应商完成本次招标所要求的货物、服务且验收合格的所有费用,包括但不限于产品费、包装费、运输费、储存费、人工费、保险费、税费及其它可能产生的所有费用,并承担送货途中的一切风险。

四、服务要求

(1) 供货方送货要求

1) 米、面、油主食类、干货调味品、杂粮等食材根据职工食堂需求用量及库存条件,原则上每周送货1次或2次;

2) 乳制品根据职工食堂需求每1—2天送货1次;

3) 蔬菜水果、肉类等原则上要求每天送货1次,确保蔬菜新鲜。

(2) 其它要求:

1) 供应商根据职工食堂要求提供的所有食材的品种、数量、质量准时向甲方提供配送服务;

2) 供应商自备送货车(冷藏或恒温),安排专人及时供货,装卸费、送货费用及运输安全由供货方承担;

3) 特殊情况下,职工食堂需要的小批量的急用物资,供货方应予以满足解决;

4) 所有食材供应商必须按照采购方要求的种类、规格进行供货,满足采购方使用需求。所有食材采购均以采购方通知为准,采购方有权根据实际需求随时调整采购计划及供货时间段。

五、商务要求

1、交付条件：

(1) 交货地点：西安市公安局交通警察支队长安大队指定地点。

(2) 服务期限：一年。

(3) 售后服务响应时间要求：售后服务提供 365 天*24 小时服务电话，并设立专门售后服务人员提供全天候的技术支持服务，对采购单位反映的任何问题立即响应。

2、合同价款：

合同总金额=Σ询价标准乘以供货数量*(1-投标优惠率)。

3、款项结算：

(1) 结算单位：货款按实际发生数量计算。

(2) 付款方式：银行转账。在付款前，供应商必须开具与合同金额相应的发票给采购人，附详细清单。

注：当结算金额高于本项目预算金额时以本项目预算金额作为结算金额，当结算金额低于本项目预算金额时按实结算。

4、包装：

包装必须适应货物特性和交通运输要求，以及国家有关标准或企业标准或合同要求，并负责所发生的一切费用。成交单位应承担由于包装、防护措施不当引起的所有损失的责任和费用。

5、运输：

货物（产品）运输由成交单位负责。成交单位可根据采购人采购需求、自身运输条件自行选择运输方式（另有规定的除外），承担一切运输费用，包括从生产厂到交货现场所需的装卸、二次倒运费、运输（含保险费）及其它一切费用。

6、验收：

验收：乙方每次随货送上一式三份的送货清单，甲方须指派专人接收、称重并验收菜品质量；验收合格后由甲方指定验收员签字核认，作为结算凭证。对不符合质量的品种，甲方有权退、换货。货品验收合格签收。

库管、采购员负责入库食品检验，值班厨师配合质量验收，食品验收填写《原料购进验收单》，验收标准如下：

(1) 定型包装食品，应检验包装标识或者产品说明书是否标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成份、保质期限、食用或者使用方法等，防止购进假冒伪劣产品，禁止“三无”产品进入食堂；

(2) 主要食材中的定型包装食品，如米面油类，供应商需要提供三证，即生产厂家的卫生许可证（若非从厂家直接采购的还需同时提供供货单位的卫生许可证）复印件；批次产品卫生主管部门的检验报告；送货人员的健康证明；

(3) 包装污秽不洁、严重破损、运输工具不洁等造成污染的产品不得验收入库；

(4) 非定型包装的食品（或原材料）需进行感官检查：若发现腐败变质、油脂酸度、霉变、生虫、不洁，混有异物或者其他感官性状异常现象，不得入库；未经卫生检验部门或者检验不合格的肉类及其制品不得入库；掺假、掺杂、伪造的食品不得入库。

(5) 食堂采购员、库管员和值班厨师共同对所购食品原辅料的质量、数量进行核对验收，验收合格的及时入库，并在《原料购进验收单》上签字确认。不合格产品应及时退回供应商，同时做好验收记录。食堂厨师长不定时抽查。

(6) 入库时，保管员要清点入库物品的数量、规格，做到数量、规格、品种准确无误，入库时按不同的材质、规格、功能和要求，分类、分别储存，做到账物相符。

六、其他

(一) 对供应商业绩的要求
无。

(二) 质量验收标准或规范

验收：乙方每次随货送上一式三份的送货清单，甲方须指派专人接收、称重并验收菜品质量；验收合格后由甲方指定验收员签字核认，作为结算凭证。对不符合质量的品种，甲方有权退、换货。货品验收合格签收。

库管、采购员负责入库食品检验，值班厨师配合质量验收，食品验收填写《原料购进验收单》，验收标准如下：

(1) 定型包装食品，应检验包装标识或者产品说明书是否标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成份、保质期限、食用或者使用方法等，防止购进假冒伪劣产品，禁止“三无”产品进入食堂；

(2) 主要食材中的定型包装食品，如米面油类，供应商需要提供三证，即生产厂家的卫生许可证（若非从厂家直接采购的还需同时提供供货单位的卫生许可证）复印件；批次产品卫生主管部门的检验报告；送货人员的健康证明；

(3) 包装污秽不洁、严重破损、运输工具不洁等造成污染的产品不得验收入库；

(4) 非定型包装的食品（或原材料）需进行感官检查：若发现腐败变质、油脂酸度、霉变、生虫、不洁，混有异物或者其他感官性状异常现象，不得入库；未经卫生检验部门或者检验不合格的肉类及其制品不得入库；掺假、掺杂、伪造的食品不得入库。

(5) 食堂采购员、库管员和值班厨师共同对所购食品原辅料的质量、数量进行核对验收，验收合格的及时入库，并在《原料购进验收单》上签字确认。不合格产品应及时退回供应商，同时做好验收记录。食堂厨师长不定时抽查。

(6) 入库时，保管员要清点入库物品的数量、规格，做到数量、规格、品种准确无误，入库时按不同的材质、规格、功能和要求，分类、分别储存，做到账物相符。

（三）违约责任

1、乙方送货质量问题给甲方造成损失的，由乙方承担全部责任。由于甲方保管原因造成的食品安全问题由甲方承担全部责任。

2、甲方逾期未向乙方支付货款，乙方催要无果的，乙方有权终止向甲方供货，并催收货款，按所欠款项总金额的0.5%/天向违约方收取违约滞纳金，同时终止合同。

3、乙方违反合同职责约定，甲方有权要求乙方及时整改，如乙方整改后仍

不能达到甲方要求，甲方有权终止合同。

4、任何一方要终止合同都应提前一周(即：7天)以书面方式通知对方。

5、乙方严格按照甲方订单指定采购食材，如因甲方订单失误造成乙方采购货品错误，乙方不承担责任。