

# 招标项目需求

## 一、技术要求

### (一) 服务要求

1. 采购范围：食材供应【**不含八类食材：米、面、油、乳制品、蛋类、调味品、生鲜肉、冻品**】；

2. 试供期：采购单位与中标供应商签订合同后，于合同约定的合同期限开始后正式进入试供期。试供期为 10 个工作日，包含在本项目的服务期限内。期间主要考察中标供应商的货物质量、服务、信誉等方面。试供期满且经采购单位综合考察认为合格的，合同继续执行；若试供期间出现质量差、服务质量不高等难以磨合的问题的，经整改仍无法满足要求的，采购单位有权取消其配送资格。

3. 质量要求：严禁配送假冒、变质、过期的产品，不得弄虚作假或以次充好，对于不符合质量的品种，采购单位有权要求退货或换货。因供应的货物质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其它后果，经市场监督管理部门或卫生防疫部门鉴定属于中标供应商责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由中标供应商承担。

4. 数量及验收要求：中标供应商应保证所供货物品种和数量、重量的准确性，采购单位和中标供应商应分别建立采购和供应台账，采购单位指定专人负责验收和送货，以采购单位的验货数量为准，中标供应商每次随货送上一式两份的送货清单，供采购单位验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。对于出现质量、数量不符合要求等现象，采购单位有权要求中标供应商及时退换，并按合同约定作出相应罚款处罚，中标供应商必须无条件退换，并保证员工正常就餐。

所有送货产品三证齐全，都符合国家卫生标准和相关规定。新鲜无毒无害。每批次产品供货时要求提供相关货物的质量合格证明，所送货产品三证齐全，产品质量都符合国家卫生标准和相关规定。保证卫生安全，新鲜无毒无害。每批次产品供货时，要求提供相关货物的质量合格证明，产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。

5. 送货时间要求：根据采购单位实际需要协商确定具体的送货时间将采购人

所订的货物送至采购单位指定地点（如遇特殊情况，采购方可以改变送货时间，但应提前通知供货方）。采购单位应提前（在具体合同中约定）向中标供应商以传真或电子文件等方式提交购货计划，并说明购货品种、数量及其他需要说明的事项。中标供应商在接到购货订单通知后，应按采购单位订购单的要求送货。极个别产品因质量太差或没有货源时应及时反馈到采购单位并协商调整，保证所需货物准时到达。如货物不符合验收要求，供应商必须于一个小时内重新送货上门。供应商如送货迟到一次提出口头警告，并要求作出书面保证，两次迟到或者一次迟到 30 分钟以上的扣罚当天总货款的 10%，三次迟到或者两次迟到 30 分钟以上，采购单位可解除其供货合同。

6. 如配送的货物不符合要求，供应商必须于 2 个小时内重新送货上门。一次提出口头警告并要求供应商做出书面保证，二次扣当天货款 5%，不符合要求达到三次的，采购单位可依法解除供货合同。因供货方所送食品造成采购方人员食物中毒的，经卫生防疫部门鉴定，供货方须承担一切法律责任，并终止合同。

7. 临时加货处理：对于采购单位临时有接待餐任务或临时增加人员用餐需求时，供应商需快速将货物送到采购单位的指定地点，派专人负责跟踪服务，保证用餐正常。

8. 因配送运输中出现人身安全事故，中标供应商独立承担一切刑事、民事责任，与采购单位无关。

9. 中标供应商应随时按采购单位要求提供各类货物检测报告，包括自检报告、第三方有资质检测机构出具的检验报告等。

10. 中标供应商所有员工凭健康证上岗，同时应成立食堂配送项目专项服务小组，负责相关工作及提供各种服务。

11. 在供货过程中，采购单位对所供货物有任何意见，可随时向中标供应商反映，中标供应商应及时改进，否则将此情况上报主管部门，经主管部门同意后采购单位有权依法中断与中标供应商的合作，一方终止合同须提前十五天通知对方。

12. 交货要求：提供的食材必须为新鲜、经检验合格的产品。交货地点：采购单位指定地点，供应商送货上门。同时需每天派遣相应的粗加工人员，按照采购单位的要求完成粗加工的任务。

13. 中标后，需有 1 名以上工作人员专门负责跟进每日的采购单据的制定、修改，核价，开具发票等事项。

14. 应配备中标项目所需的足够数量的冷库设备、仪器、使用工具等设备和专业的技术能力。

15. 配送车辆要求：提供冷冻/冷藏运输车辆为采购单位定点使用，以便满足采购单位及时补货的需求。

16. 特别说明：若采购人有需采购扶贫产品的要求，根据采购人相关采购扶贫产品规定的要求，采购符合规定的产品，同时需提供证明购买相关扶贫产品的证明文件及有效合法的等额增值税电子发票作为付款凭证。

17. 在配送过程中产生的垃圾等废弃物中标单位必须及时打扫干净，并保持配送现场的秩序和卫生。

18. 采购单位有权对中标供应商配送的各类物品自行或者委托第三方检测机构进行检测，按国家有关标准，若检测不合格，采购单位予以书面警告，并对该批货物予以没收销毁，不必退还中标供应商，防止二次流通至社会市场；书面警告后再出现同样情况，视情况严重性，采购单位有权扣除中标供应商当天总货款的 10%，并不用对中标供应商做任何赔偿，运保费、检测费、装卸费等费用由中标供应商承担。

19. 配送价格：

所有品种的配送价格应已包括供应物资和物资运输到采购人过程中发生的全部费用之和，包含但不限于：服务费、检测费、运输费、人工费、管理费、利润、保险、税金等。项目结算时不做任何单价或费用的调整。

**20、所有品种的配送价格由中农数据食堂采配平台 (<http://www.chinaap.com>) 每月 5、15、25 号公布的含费价取三天的平均值 (平均精确到分，即小数点后两位) 确定该项物质下个月的基准价，结算时价格=基准价\*折扣率 (即 1-下浮率)，以此作为双方结算价格的定价标准。中农数据食堂采配平台中无价格的产品，结算时价格=市场价\*折扣率 (即 1-下浮率)，市场价采购单位和中标公司组成价格调查小组，到实体商场、菜市场等现场调研决定。如遇台风、暴雨等不可遇见的原因造成的个别品种及价格需临时做调整的，由双方协商采取采购单位认可的其他途径进行定价。所有物资的报价包**

括供应产品和产品运输到使用单位的服务费、检测费、人工费、管理费、税金等一切将可发生的费用。以上报价以人民币为报价和结算单位，须开具国家正规发票。

## （二）食品质量

所供食品均符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，保证食品原材料安全，应当无毒、无害，具有相应的色、香、味等感官性状。蔬菜必须保证是送货前12小时内收成，当天必须提供检测报告书，保持较好色泽及新鲜度；

1. 叶菜：干净、新鲜、无异味、无烂枝叶、无黄枝叶， 必须通过农药残留成分测试，蔬菜不带根，不带泥，符合食品卫生要求表面不能有化肥；

2. 瓜菜：无冰水、无泥、无破损；

3. 豆制品：无冰水、无异味、无破损；需提供供货商的营业执照、生产经营许可证和产品合格证明等资料，不得采购无票证或票证不符的豆制品。

4. 水果：个头均匀，无斑点，无破损，果实成熟，味道纯正。

5. 水产品：必须鲜活；所送鱼类均为鳞片完整有粘液，眼睛饱满、明亮，游动灵活，大小均匀品相较好的品种，送到采购方指定地点后虾、蟹等其它水产品须鲜活，来源于正规水产市场。

6. 一次性用品：达到食品级；添加剂的用量应符合相关的规定；在感官上不得有异嗅；色泽正常；成型品不能有裂缝口及填装缺陷；无油污、尘土、霉变及其他异物；表面平整洁净、质地均匀，无划痕，无皱褶，无剥离，无破裂，无穿孔等。

7. 干杂类须是正规厂家并具有合格证书且无任何添加剂的优质产品；包装完好，应在保质 期范围内，并保持较好的外观和等级。

## （三）附件

附件一：《食堂主副食品供应货物验收标准》

### 食堂主副食品供应货物验收标准

为保证师生吃得安全，吃得放心，对厨房所采购的一切主副食品，制定以下

验收标准：

1. 根据采购单位实际需要协商确定具体的送货时间，按量、按标准要求送到学校指定地点验收（采购方可以改变送货时间，但应提前通知供货方），如发生特殊情况要立即启动应急预案，确保按时送达（如货物不符合验收要求，供应商必须于一个小时内重新送货上门）。

中标供应商如送货迟到一次采购单位应提出口头警告，并要求供应商作出书面保证；两次迟到或者一次迟到 30 分钟以上的扣罚当天总货款的 10%；三次迟到或者两次迟到 30 分钟以上，采购单位可解除其供货合同。

2. 中标供应商和采购单位要做好每日食堂主副食品种、数量等采购需求的对接工作，明确需求品种、数量以及具体的要求；双方同时制定主副食收货和验收制度、具体工作流程。

中标供应商应严格按照各品格的具体供货标准和收货验收制度等做好采购配送工作，确保所配送的货物符合要求。双方在收货验收过程中，发现所送货物不符合要求，收货验收工作人员要现场拍照留存作为证据，并对相关货物进行封存留验；如采购单位聘请了第三方监管公司的，由监管公司主导处理并形成书面材料。如果因中标供应商所送的货物质量问题导致学校发生食品安全事件，将由食品监督部门按相关法律追究其法律责任。

采购单位应严格按《食堂主副食品供应货物验收标准》等要求组织验收。对中标公司所送货物不符合要求的，出现一次，由采购方向供货方提出口头批评；二次，采购方向供货方提出警告，供货方向采购方作出书面保证；三次，扣除该项当天出现质量达不到要求的货物的货款总价；三次以上，采购方有权解除其供货合同。供货方交售的鲜活产品如有污染或疾病的，采购方有权拒收，并可按国家有关规定处理。

3. 水产类：活鲜水产鳞片完整有粘液，眼睛饱满、明亮，游动灵活，大小均匀品相比较好。冰鲜水产表面鱼鳞完整，体表无破损，眼睛清晰且完整，大小均匀，品相比较好。鲜活水产要求送货必须要配有冲气装备及海鲜车配送服务。

4. 豆制品类：来源于深圳市正规食品公司出品的货物。

5. 干货类：由正规厂家生产，杜绝假冒伪劣商品，所提供的必须是正规厂家生产的名牌信得过产品，并贴有预包装标签标识保质期内食用产品。

6. 蔬菜瓜果类：来自大型“无公害”蔬菜基地，保持良好的色泽和新鲜度，经过初步整理，除去泥、沙、黄叶、烂叶及老叶后的合格率为 85%，所提供的蔬菜保证是送货前 12 小时内收成的，并提供农药残留检测报告（深圳市无公害农产品质量监督检验站提供的检验报告，及每天供货公司提供的《无公害叶菜类检测记录表》原始单或复印件）。

7. 按政府监管部门要求按年度提供所供应干货类、豆腐类等副食、直接接触食品用具生产厂家的《营业执照》、《税务登记证》、《食品生产许可证》、《全国工业产品生产许可证》及产品《检验报告》复印件加盖公章。

8. 学校将根据实际情况对本标准进行修改，采购单位需以学校标准提供货物。

**★二、商务要求**（注：以下商务要求条款均为实质性条款，供应商投标时不得负偏离，否则按投标无效处理）

### （一）服务期限

1. 自合同签订之日起一年。

2. 本项目为长期服务项目，本次项目合同期满后，采购单位可依据对中标供应商的考核情况以及《深圳经济特区政府采购条例》第三十八条的规定续签合同，但整个合同的履行期限不得超过 36 个月，合同一年一签，协议期内所有合同实质性条款不得改变。若政府采购主管部门发现项目有异常情况，以主管部门意见为准。

### （二）报价

1. 所有品种的配送价格由中农数据食堂采配平台（<http://www.chinaap.com>）每月 5、15、25 号公布的含费价取三天的平均值（平均精确到分，即小数点后两位）确定该项物质下个月的基准价，结算时价格=基准价\*折扣率（即 1-下浮率），以此作为双方结算价格的定价标准。中农数据食堂采配平台中无价格的产品，结算时价格=市场价\*折扣率（即 1-下浮率），市场价采购单位和中标公司组成价格调查小组，到实体商场、菜市场等现场调研决定。如遇台风、暴雨等不可遇见的原因造成的个别品种及价格需临时做调整的，由双方协商采取采购单位认可的其他途径进行定价。所有物资的报价包

括供应产品和产品运输到使用单位的服务费、检测费、人工费、管理费、税金等一切将可发生的费用。以上报价以人民币为报价和结算单位，须开具国家正规发票。

2. 本项目采用折扣率报价的模式，由于配送原材料数量和种类等不能确定，各潜在投标人结合本项项目最终支付金额目情况，在保证货物质量、提供最佳服务的前提下，在价格上应予以充分考虑后，将折扣率作为投标报价，按实支付，但最终支付金额不超过本项目的预算金额（支付上限）。“折扣率”是唯一的价格分计算依据，折扣率越低得分越高。

3. 各投标供应商应结合自身实力，在“开标一览表”中的“投标折扣率”填报投标折扣率，折扣率=货物实收价（即结算价）/基准价，折扣率按小数点格式进行填报，且只填报到小数点后两位。

4. 本项目不涉及具体投标金额（投标人无须在投标文件中填报具体投标金额），投标人只需在投标文件开标一览表中填报唯一的折扣率。

5. 折扣率填写要求：

（1）填写要求： $0 < \text{折扣率} \leq 1$ ，未按此要求填写将视为无效投标；

（2）填写的“折扣率”应为小数；如 0.95、0.80、0.78 等；

6. 投标人投标折扣率明显低于其他投标人的，须说明理由，否则按无效报价处理。

### （三）付款方式

结算货款时，应由采购方财务人员严格审核送货清单，并根据招标确定的结算折扣率下浮后予以结算。款项每月结算一次，采购人按现行有关规定，凭采购合同、发票等和合同约定条款按进度拨付合同款项。

### （四）使用规则

采购人按照规定和合同约定，与中标人采用《供货通知书》模式进行日常供货。