

第二部分 技术部分

第六章 项目采购需求

一、说明：

1. 投标人提供的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投分标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。

二、采购内容：

采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为批发业。

一、项目要求及技术需求			
项号	服务名称	数量及单位	项目要求及技术需求
1	国家税务总局南宁市税务局职工食堂食材采购	1 项	一、采购内容 食材：是指采购人的员工食堂烹饪用的食品材料，包括新鲜肉蛋类、果蔬类、海鲜鱼类、冻品类、粮食类（米、面、豆类）、干杂类、调味类、油类（调和油、花生油）、牛奶类等。 ★二、安全质量 投标人应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，配送的包装食品、散装食品均在保质期内，且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，符合食品安全相关标准和要求。一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将立即取消供货单位的供货资格，没收全部履约保证金，投标人并承担由此造成的经济责任和法律责任。 （一）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的； （二）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

			(三) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的; (四) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品; (五) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品; (六) 掺假、掺杂、伪造,影响营养、卫生的; (七) 用非食品原料加工的,加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的; (八) 超过保质期限的。 ★三、配送食材 <table border="1"> <thead> <tr> <th>内容</th><th>执行标准</th><th>规格</th><th>备注(质量要求)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鲜肉类</td><td>鲜肉类(猪肉类等)国家标准(GB/T 9959.1-2019)</td><td>按需提供批次</td><td> 1. 鲜肉类必须是当日屠宰的,生猪在南宁市正规屠宰场屠宰且是 200 斤以上的黑猪,屠宰证(猪肉类必须提供)齐全,并出具动物检疫合格证明。鲜肉脂肪洁白,肌肉有光泽,红色均匀,外表微干或微湿润,用手指压在瘦肉上的凹陷能立即恢复,弹性好,且有鲜肉特有的正常气味。 2. 肉制品,具有动物检疫合格证明、有“SC”食品质量认证标志。 3. 保证来源明确、无寄生虫、无病变、无异味(不能提供公猪、母猪肉)、无注水、无霉烂变质,所供应肉类需具有追溯溯源体系,并可追溯溯源。 </td></tr> <tr> <td>蔬菜类、禽蛋类</td><td>蔬菜类、禽蛋类执行国家标准</td><td>按需提供批次</td><td> 1. 蔬菜类:保证新鲜并通过农药残留成分检测,且符合现行国家食品安全法要求。 2. 禽蛋类:必须保证新鲜,且符合食品卫生安全标准。 供应的光鸡(饲养 120 天以上)、光鸭(饲养 90 天以上)等 </td></tr> </tbody> </table>	内容	执行标准	规格	备注(质量要求)	鲜肉类	鲜肉类(猪肉类等)国家标准(GB/T 9959.1-2019)	按需提供批次	1. 鲜肉类必须是当日屠宰的,生猪在南宁市正规屠宰场屠宰且是 200 斤以上的黑猪,屠宰证(猪肉类必须提供)齐全,并出具动物检疫合格证明。鲜肉脂肪洁白,肌肉有光泽,红色均匀,外表微干或微湿润,用手指压在瘦肉上的凹陷能立即恢复,弹性好,且有鲜肉特有的正常气味。 2. 肉制品,具有动物检疫合格证明、有“SC”食品质量认证标志。 3. 保证来源明确、无寄生虫、无病变、无异味(不能提供公猪、母猪肉)、无注水、无霉烂变质,所供应肉类需具有追溯溯源体系,并可追溯溯源。	蔬菜类、禽蛋类	蔬菜类、禽蛋类执行国家标准	按需提供批次	1. 蔬菜类:保证新鲜并通过农药残留成分检测,且符合现行国家食品安全法要求。 2. 禽蛋类:必须保证新鲜,且符合食品卫生安全标准。 供应的光鸡(饲养 120 天以上)、光鸭(饲养 90 天以上)等
内容	执行标准	规格	备注(质量要求)												
鲜肉类	鲜肉类(猪肉类等)国家标准(GB/T 9959.1-2019)	按需提供批次	1. 鲜肉类必须是当日屠宰的,生猪在南宁市正规屠宰场屠宰且是 200 斤以上的黑猪,屠宰证(猪肉类必须提供)齐全,并出具动物检疫合格证明。鲜肉脂肪洁白,肌肉有光泽,红色均匀,外表微干或微湿润,用手指压在瘦肉上的凹陷能立即恢复,弹性好,且有鲜肉特有的正常气味。 2. 肉制品,具有动物检疫合格证明、有“SC”食品质量认证标志。 3. 保证来源明确、无寄生虫、无病变、无异味(不能提供公猪、母猪肉)、无注水、无霉烂变质,所供应肉类需具有追溯溯源体系,并可追溯溯源。												
蔬菜类、禽蛋类	蔬菜类、禽蛋类执行国家标准	按需提供批次	1. 蔬菜类:保证新鲜并通过农药残留成分检测,且符合现行国家食品安全法要求。 2. 禽蛋类:必须保证新鲜,且符合食品卫生安全标准。 供应的光鸡(饲养 120 天以上)、光鸭(饲养 90 天以上)等												

					禽类食材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、无变质，供货时须提交验收单及当批次的动物检疫合格证，确保每日新鲜，肉质紧密有弹性，色泽均匀，交货时干净、新鲜、无注水、无异味。 3. 所供应该类食品需具有追溯溯源体系，并可追溯溯源。 4. 对每次配送的蔬菜提供农药残留抽样检测报告。 5. 蔬菜必须为新鲜时令蔬菜，符合国家《食品中污染物限量》《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人的质量要求，所供蔬菜必须经过粗加工，食用率达 95%以上。
			冻品类	鲜、冻动物性产品卫生标准（GB 16869-2005、GB 2707-2016）	按需提供批次 1. 具有“SC”食品质量认证标志。 2. 品质良好、包装完好。无霉烂变质、无异味，有生产日期和保质期，且保质期必须在厂家标示的总保质期期限三分之二内，来自非疫区。所供应该类食品需具有追溯溯源体系，并可追溯溯源。
			鲜活水产品	鲜活水产品执行标准（GB 2733-2015）	按需提供批次 1. 新鲜、无霉烂变质、无异味、不含有害物质，禁止采购来自受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品。 2. 如需剖杀的鱼类，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏，鱼鳃、腹内黑膜，来自非疫区。所供应该类食品需具有追溯溯源体系，并可追溯溯源。
			大米、米粉、面制品、食用	大米一级标准（GB/T 1354-2018）； 食用油一级标准（GB /T	大米 25kg/袋； 食用油 1. 具有“SC”食品质量认证标志。 2. 保证新鲜且符合食品安全法要求，优先考虑本地当年内生产的稻谷碾出的大米（非转基因），不能采购陈化粮。

油、豆制品类	1534-2017) ； 非发酵豆制品以及面筋 (GB/T 1355-2021)	10L/桶	3. 大米和食用油要供应市场上普通流通的品种，质量和价格有比价。 4. 包装用密封性能好，无毒、无害塑料编织袋，包装的正面印有供货企业名称、联系电话以及生产日期等字样，在保质期内。 5. 选择适合规格的压榨纯净花生油，严禁使用散装食用油。	
	干杂	干杂执行标准 (GB 16325-2005)	按需提供 批次	1. 具有“SC”食品质量认证标志。 2. 品质良好，包装完好、产品在保质期内。 3. 无发霉变质，无异味。
	调味品	调味品执行标准 (GB 2717-2018)	按需提供 批次	1. 具有“SC”食品质量认证标志，符合国家计量法规格要求。 2. 正规知名厂商生产，品质良好，包装完好、产品在保质期内且生产日期新近。

四、人员要求

投标人拟投入本项目的人员不少于 4 人，且都持有健康证。[注：投标文件中提供投标人与拟投入本项目的人员签署的劳动合同（截至本项目开标当天合同仍在有效期内）复印件、有效的健康证复印件。]

五、服务要求

（一）一般供货要求：采购人根据实际需要，在前一天列出一份第二天需要补充采购的食品请购清单，投标人在收到采购人发出供货通知后，投标人最迟在次日上午 9：00 提供当次现场供货。

（二）紧急供货要求：投标人在收到采购人发出紧急供货通知后，投标人最迟 2 小时内完成当次现场供货。

（三）投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，投标人承担相应的经济赔偿（每次赔偿标准不低于 1000 元）。

		(四) 投标人不能满足供货要求时，应提前 1 个月通知采购人，采购人同意后方可中止/终止合同。 (五) 投标人应具备食材封闭保鲜配送的专用车辆及设备，运输工具进入采购人区域，必须接受采购人统一管理，发生任何人员损伤与任何设施损坏，均由投标人承担。投标人在配送过程中所发生的一切费用，均由投标人负责，在货物送到指定地点之前的运送风险由投标人承担。 (六) 送货地点：国家税务总局南宁市税务局机关食堂（1. 南宁市青秀区金湖路 40 号 3 楼职工餐厅；2. 南宁市第三稽查局职工食堂）。 六、食材的验收 食材的验收工作由采购人和投标人共同进行。投标人提供的产品须经过采购人食堂验收人员的感官检验、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卫生要求，当即拒收，由投标人在指定期限内重新采购供应；投标人不能满足食品的质、量及售后服务要求时，采购人有权单方解除或终止合同。 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，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。 七、其他要求 1. 投标人须确保《食品生产许可证》或《食品经营许可证》在本项目的服务期限内一直保持有效。若在服务期限内证书到期的情况，投标人要在证书到期前办理好续证事宜，确保经营活动合法合规，否则采购人有权单方解除合同并追究赔偿责任。 2. 投标人设有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。 3. 投标人配备有专职或兼职的检测人员。 4. 投标人建立食品进货查验记录制度，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。
--	--	---

		5. 投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。 6. 投标人有保证食品卫生安全和质量的能力，货源供应充足稳定、安全可靠。
二、商务条款		
★服务期限、服务地点	服务期限：1 年（具体时间以签订合同时间为准）。 服务地点：国家税务总局南宁市税务局机关食堂（1. 南宁市青秀区金湖路 40 号 3 楼职工餐厅；2. 南宁市第三稽查局职工食堂）。	
★报价要求	1. 投标报价按折扣系数报价（对所有食材进行综合折扣，折扣系数≤ 1）。 2. 中标人在配送食材的当天根据南宁市淡村农贸市场有代表性的鲜肉、海鲜、冻货、蔬菜、水果、蛋类等食材的市场价格拟定该食材的价格送采购人审核，经双方审核同意后作为当天的食材价格进行结算。若双方存在争议，则每月分上半月和下半月各一次由采购人与中标人共同进行市场询价，以询价的价格分别为该种食材上半月和下半月的食材价格进行结算。若中标人不配合市场询价，以采购人的单方询价结果为准。 3. 食材结算价格已包含食材的采购、包装、装卸、运输、加工、保质期内服务、发票税费、中标人合理利润等全部费用，采购人无需向中标人再支付其他任何费用。	
★付款方式	1. 本项目无预付款，以当月市场实时平均价格*实际数量*中标人中标折扣系数进行结算，结算方式为月结。中标人必须按照采购人财务规定出具以中标人为开票人的正式发票，进行公对公账户转账。 2. 中标人于次月 5 个工作日内统计上一月实际发生的款项并发送给采购人，采购人对该月货款于 5 个工作日内对账完毕，并在确认无误后 15 个工作日内（如遇节假日顺延）按相关支付程序向中标人支付该笔款项。 3. 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。	