

中华人民共和国新会出入境边防检查站食材采购及配送服务项目采购需求书

第一部分 供应商资格要求

1. 投标人应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件；
2. 投标人应当是具有独立承担民事责任能力的在中华人民共和国境内注册的法人或者其他组织, 具有良好的信誉；
3. 投标人须具有有效的《食品经营许可证》；
4. 参加政府采购活动前三年内, 在经营活动中没有重大违法记录；
5. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人, 不得参加同一合同项下的政府采购活动；除单一来源采购项目外, 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人, 不得再参加该采购项目的其他采购活动；
6. 投标人未被列入“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；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。信用信息查询截止时点为投标截止日当天。以信用信息查询截止时点查询结果为准；
7. 本次招标不接受联合体投标, 未经采购人允许不得分包。

第二部分 采购项目需求

说明:

- 1、投标人须对本项目为单位的货物及服务进行整体响应, 任何只对采购标的或服务内容其中一部分内容进行的响应都被视为无效投标。
- 2、未经采购人同意, 本项目不允许转包、分包。

一、项目一览表

采购内容	数量	服务期	采购预算
食材配送	1 项	2021 年 11 月 7 日起至 2022 年 11 月 6 日止	人民币 75.6 万元

二、项目概况

为保证中华人民共和国新会出入境边防检查站食堂的食品安全和卫生，规范食堂食材采购，面向社会公开招标，选择优秀的供应商为中华人民共和国新会出入境边防检查站食堂提供食材原料的配送服务。

（一）项目采购范围：粮谷（米、粉、面）、蔬菜、水果、禽畜生肉、禽蛋、冻品、水产品、副食品、干货、杂货、调料、酱料等食堂原材料。

（二）项目依据及标准：《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、产品国家标准等。

（三）项目服务期：自 2021 年 11 月 7 日开始至 2022 年 11 月 6 日止。

（四）采购预算：本项目为配送资格服务招标项目，无明确的预算金额。服务期内，采购人食材采购量约 75.6 万元，此采购金额仅作为投标时各投标人参考，采购人不能保证中标供应商拟分配的供应量，所涉风险需由各中标人自行承担。

（五）报价方式：本项目采用折扣率报价，报价上限为 100%。例如，一斤猪肉的当月基准价格为 10 元，中标人的报价为 90%，则猪肉当月的计算单价为 9 元，如此类推。

三、服务内容标准

配送内容

（一）饭堂早、中、晚餐用膳所需农副产品、副食品及粮油供应配送服务。

（二）农副产品包括农业生产所带来的副产品，包括农、林、牧、副、渔五业产品，分为粮食、经济作物、禽畜产品、干鲜果、干鲜菜及调味品、药材、土副产品、水产品等若干大类。

（三）副食品是指一般是经过精加工的食品，包括罐头、非酒精类饮料（不含饮用水）、饼干、小食品、果品等。

（四）粮油包括原粮分为谷类、麦类、杂粮类和豆类。包括：稻谷、小麦、玉米、高粱、谷子。

（五）大麦、荞麦、大豆、小豆、绿豆、蚕豆、芸豆、甘薯等。

（六）成品粮包括：大米、小麦粉，小米、油菜籽、白芝麻、黑芝麻、棉籽、葵花籽、香瓜籽、油茶籽、棕榈籽等。

（七）油脂包括：花生油、菜油、香油、葵花籽油、蓖麻籽油、大豆油、玉米胚油、棕榈油、橄榄油，色拉油、调和油，调味油，起酥油等。

（八）粮油制品包括：杂面茶、挂面、龙须面，荞麦挂面，通心面，凉面，面饼，方便面，米粉、饼干、烧饼、面筋、可可粉、色拉调料、芝麻酱、花生酱等。

（九）所供应的蔬菜瓜果类食品必须有政府职能部门或政府职能部门授权的检测中心提供

的农药检测证明，且量足价平，并提供有完善的售后服务。

类别		种类名称
农副产品	蔬菜类	生菜、上海青、小白菜、苦麦菜、包心菜、通心菜、芥菜、奶白菜、韭菜、西洋菜、枸杞叶、绍菜、潺菜、番薯叶、香花菜、大白菜、春菜、菜心、油麦菜、苋菜、韭菜花、葱、姜、沙姜、蒜头、蒜苗、蒜心、菜花、圆椒、尖椒、兰豆、四季豆、豆角、西芹、香芹、韭黄、茺茜（香菜）、菠菜、紫苏叶、莴笋、皇帝菜、豆芽、洋葱、蒜头、胶笋、芦笋、牛蒡、京葱、雪里红、菜花、西兰花等。
	瓜果类 (含蔬果、水果产品)	青瓜、白瓜、丝瓜、节瓜、冬瓜、南瓜、葫芦瓜、水瓜、佛手瓜、木瓜、苦瓜、茄瓜、黄瓜、云南小瓜、西红柿、土豆、黄豆、青豆、板栗、玉米、花生、毛豆、鲜百合、沙葛、马蹄、红薯、芋头、粉葛、莲藕、淮山、鲜莲子等。香蕉、粉蕉、香蕉、橙、苹果、雪梨、石榴、番石榴、龙眼、香瓜、柿子、红枣、青枣、香梨、圣女果、西瓜、哈密瓜、贡柑、沙糖桔、柚子、提子、荔枝、椰子等。
	肉类（含蛋类）	生猪（肉、骨）、生牛（肉、骨）、羊（肉、骨）、驴（肉、骨）、光禽鸡肉、光禽鹅肉、光禽鸭肉、光禽乳鸽、鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、皮蛋、咸蛋、鹌鹑蛋等
	干货类	菜干、干冬菇、干木耳、干茶树菇、陈皮、提子干、鸡骨草、五指毛桃、干腐皮、干金针菜、干沙姜、干葱头、昆布、干云耳、虾米、瑶柱、贝壳类干货、当归、无花果、干鱿鱼、虾皮、水草、菊花、海带、面筋、腐竹、榄角、粽叶、冬瓜干、丁香、虫草花、花旗参、淡菜、干生蚝肉、召实、沙参、玉竹、杞子、党参、萝卜干、笋干、薏米、红枣、赤小豆、红豆、眉豆、黄豆、百合、莲子、花生、扁豆、绿豆、南北杏、红腰豆等。
	水产类 (含咸、淡水产品)	泥猛鱼、黄花鱼、白仓鱼、金仓鱼、笋壳鱼、跳跳鱼、红三条、海鲫鱼、乌头鱼、鱿鱼、墨鱼、多宝鱼、带鱼、沙丁鱼、海鲈、秋多鱼、扇贝、生蚝、蚌、螺、苋、白贝、花甲、带子、圣子、

		虾、蟹、鲢鱼、大头鱼、鲫鱼、鳊鱼、生鱼、边鱼、鲈鱼、盲曹鱼、禾顺鱼、桂花鱼、泥鳅鱼、福寿鱼、沙鳊等。
	食用菌菇类	金针菇、茶树菇、海鲜菇、鲜平菇、蘑菇、鲜草菇、袖珍菇、鲜冬菇、鲜木耳等
	腌制类	酸豆角、酸笋、梅菜、榨菜、大头菜、酸菜、雪菜、萝卜干、冬菜、五柳菜、腌青瓜等。
	豆制品类	豆腐、白豆干、凉皮、烟干、炸豆腐、香干丝、小豆卜、华晨豆卜、千张皮、香干、面筋等。
	米面制品类	河粉、布拉肠、饺子皮、云吞皮、猪肠粉、陈村粉、濑粉、面条（非干面类）、粉条、糯米盞、饺子、云吞、汤圆、生切面、包子、面包、汤圆等。
	腊味类	腊肉、腊肠。
	熟食类	烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、卤水肉等。
	乳制品类	鲜牛奶、杀菌奶、灭菌奶、酸奶、全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉、调味乳粉、炼乳类、乳脂肪类打蛋糕用的稀奶油、常见的配面包吃的奶油、干酪类、乳冰淇淋类、干酪素、乳糖、奶片等。
粮油及副食品	食品类	饼干、食品、果品、罐头等。
	非酒精饮料（不含饮用水）	奶制类饮料、碳酸饮料、果蔬汁饮料、茶饮料等。
	原粮产品	谷类、麦类、杂粮类和豆类。包括稻谷、小麦、燕麦、玉米粉、高粱、谷子、大麦、荞麦、大豆、小豆、蚕豆、芸豆、甘薯等。
	成品粮	大米、小麦粉，小米、油菜籽、白芝麻、黑芝麻、棉籽、葵花籽、香瓜籽、油茶籽、棕榈籽等。
	油脂	花生油、菜油、香油、葵花籽油、蓖麻籽油、大豆油、玉米胚油、棕榈油、橄榄油，色拉油、调和油，调味油，起酥油等。
	粮油制品	杂面茶、挂面、龙须面，荞麦挂面，通心面，凉面，面饼，方便面，米粉、粉丝、西米、花生米、烧饼、可可粉、色拉调料、

		芝麻酱、面粉、糯米粉、粘米粉、生粉、花生酱、奶粉等。
	调味品	盐、酱、醋、味精、糖、辣椒酱、腐乳、豆豉、榄欖菜、鸡粉、番茄酱、炼奶、南乳、枧水、泰汁等。

验收标准和质量要求

（一）农副产品

1. 蔬菜、瓜果类（含水果类）验收标准

（1）新鲜度

① 水量：充足、但无过份萎蔫、皱皮。

② 色泽：正常、无变色、光泽、学亮鲜艳。

③ 硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。

（2）机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

（3）病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

（4）形状：枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。

（5）成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。

（6）污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。（随车提供农药检测证明）

（7）有包装肉菜：应完整、干净。

（8）叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。

（9）瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。

（10）根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。

（11）水果类：成熟、新鲜、外皮无斑点、变烂现象。

（12）供菜重量须达到采购人的供货需求重量。

2. 水产类的品质要求

（1）鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保皮肤天然色泽明显。

（2）鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。

（3）鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

（4）鲜活类要求游动活泼，鱼体健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

（5）生产（供应）企业的资质证明：

类别	资质证明
水产品（含海产品、淡水鱼类产品）	《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》或《食品流通许可证》或《全国工业产品生产许可证》

(6) 产品票证要求

类别	产品资质名称	资质证明
水产品	贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。	《企业法人通许可证》或《全国工业产品生产许可证》营业执照、《食品经营许可证》或《食品流通许可证》或《全国工业产品生产许可证》

(7) 水产品每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行以及《贮存地的出入库检疫证明》）。

3. 肉类主要商品供货要求（包括但不限于以下内容）

(1) 所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证。

(2) 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，投标人必须清晰地列出产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有 QS 标志。

(3) 对所有肉类、食品的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列要求。

五花肉	肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。
上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
牛肉	肌肉有光泽红色均匀脂肪乳白色或微黄色，纤维清晰，有坚韧性，外表微干或湿润不粘手，切面湿润，指压后凹陷立即恢复，具有鲜牛肉固有的气味，无臭味，无异味。
鸡肉	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 1kg—1.25kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、

	浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢。
鸭肉	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1.5KG，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢，具有鸭的正常气味。
瘦肉	脂肪含量低于 5%。肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
鹅肉	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 2KG，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，指压后的凹陷恢复慢，具有鹅的正常气味。

(4) 每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》等相关证明。

(5) 色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。

(6) 组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。

(7) 粘度：外表湿润, 不粘手 外表湿润, 切面有渗出液, 不粘手。

(8) 气味：具有鲜猪肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。

(9) 供货肉重量须达到采购人的供货需求重量。

(10) 生产（供应）企业的资质证明：

类别	资质证明
畜禽鲜肉、冻肉类	《企业法人营业执照》、《食品流通许可证》或《食品经营许可证》或《全国工业产品生产许可

	证》、《动物防疫合格证》
肉制品	《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》或《食品流通许可证》或《全国工业产品生产许可证》

(11) 产品票证要求:

类别	产品资质名称	验收索证要求
猪、牛肉类、家禽类	1、《出县境动物产品检疫合格证》	由政府动植物检疫部门出具,用于跨区销售检查。
	2、《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明,随车同行。
肉制品	1、《卫生检疫报告》	由政府疾控部门或卫生检验部门出具(半年内有效)
	2、《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明,随车同行。

4. 其他类别主要商品供货要求(包括但不限于以下内容)

(1) 腊制品类: 色泽鲜明, 肌肉呈红色, 脂肪透明呈乳白色, 肉身干燥结实。没有添加人工色素以及化学物质。

(2) 其它(面)粉类: 色洁白, 颗粒均匀, 手感滑爽, 干燥无杂质。

(3) 熟食类: 肉色有光泽, 红色均匀, 脂肪通透色, 具有鲜肉固有的气味, 无异味。

(二) 粮油及副食品

1. 副食品主要商品供货要求(包括但不限于以下内容)

(1) 货物有包装的, 货物的包装必须完整清洁(无损、无污、无皱), 采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

(2) 采购人发现商品出现损坏(包括表面损坏), 或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的, 中标人必须无条件退货或更换商品。

(3) 中标人保证所提供的非酒精类饮料(不含饮用水)的多样性和季节性, 以保证新鲜感。奶制品类饮料生产日期至送货日期不得超过 60 日, 其他非酒精类饮料生产日期至送货日期不得超过 120 日。

2. 粮油类主要商品供货要求(包括但不限于以下内容)

(1) 大米

① 大米品种要求: 加工精度为国标三号大米

序号	内容	质量标准
----	----	------

1	加工精度	符合二等品要求
2	不完善粒%	≤6.0
3	最大限度杂质	总量%
4		糠粉%
5		矿物质%
6		带壳裸粒粒/kg
7		稻谷粒粒/kg
8	碎米总量%	≤35.0
9	小碎米%	≤2.5
10	黄粒米%	≤2.0
11	水份%	≤14.0
12	六六六（以成品粮计）mg/kg	≤0.05
13	滴滴涕（以成品粮计）mg/kg	≤0.05
14	黄曲霉毒素 B1 μg/kg	≤10
15	汞（以 Hg 计）mg/kg	≤0.02
16	色泽 气味 口味	正常
17	标签检验	符合 GB2715-2005 标准第九款要求

②大米质量标准：

有“QS”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准(GB1354-86)与国家粮食卫生标准(GB2715-2005)。

具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或，霉味(霉变)，无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。

③大米包装规格：50KG/包、 30KG/包、 15KG/包

④大米要求的资质证明：

生产(供应)企业的资质证明(首次供应时提供)：《营业执照》、《食品流通许可证》/《食品经营许可证》、《全国工业产品生产许可证》。《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格报告单。

(2)食用油

①基本要求:外包装完好，有 QS 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

②食用油生产企业的资质证明(首次供应时提供)：《企业法人营业执照》、《食品流通许可证》/《食品经营许可证》、《全国工业产品生产许可证》。

③气味、滋味:具有固有的气味和滋味,无异味。

④加热试验(280C)油色不得变深,无析出物。

⑤不得混有其他食用油或非食用油。

⑥卫生标准和动植物检疫项目,按照国家有关规定执行。

(三) 质量及包装要求

1. 中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求,所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜(冰鲜除外)、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品,符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准,有使用有效期的货品,其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

2. 货物有包装的,货物的包装必须完整清洁(无损、无污、无皱),采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

3. 采购人发现商品出现损坏(包括表面损坏),或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的,中标人必须无条件退货或更换商品。

4. 中标人保证所提供的粮油肉副的种类的多样性和季节性,以保证新鲜感。并在投标文件中列出相关品目。

5. 中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证或食品经营许可证等。

6. 中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的,一经发现,除按采购人要求无条件退货或换货外,还将受到如下处罚:

(1) 中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的,要求无条件退货或换货外,被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款,罚款在供货结算款内扣除。

(2) 中标人提供有毒食品的,造成食品安全事故的,经有关单位鉴定原因后,如确实为中标人提供之食品问题,中标人需负担全数之医药费并没收履约保证金。采购人取消中标人供货资格,取消中标人供货合同,追究相应的经济损失。中标人同时承担相应的民事及刑事责任及放弃先诉抗辩权。

(四) 货物配送卸货要求

1. 食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具,并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓,包括地面、墙面和顶,应使用抗腐蚀、防潮,易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

2. 冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输,应当有必要的保温设备并在整个运输

过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

3. 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

4. 送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5. 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

(五) 食品质量的基本检查

1. 食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致。

2. 食品到达目的地时外包装完整。冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

3. 对食品检查如下：

(1) 中标人供应的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

(2) 食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重(容)量、生产日期和保质期以及规格和 QS 认证等。

(3) 对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两(或含水量超标)的应按实际重量扣减。

4. 中标人所购买的蔬菜全部由采购人不定时组织人员在使用前进行农药残留检测，如检测不合格则不能使用；同时所有食物必须取样保留 48 小时，所需检测和取样保留的试纸、药品等由中标人提供及承担费用。

(六)、服务要求：

一) 投标人必须签署针对本项目的《食品质量安全承诺书》。

二)若中标人不能按时、保质、保量供货,导致采购人自行采购的,中标人需承担采购人由此造成的经济损失并无条件接受违约处罚(应按采购人自行采购金额的2倍处罚并扣分)。

三)所有果蔬类及畜禽类产品都须出自无公害蔬菜农场和种养基地(需提供供应农场和种养基地资质证明材料)。

四)所有的瓜果类都要进行初加工,达到半成品或成品状态。例如:凉瓜开边、去籽;西红柿去蒂;土豆去皮、切丝;洋葱剥皮等。

五)所有肉类都要进行粗加工,达到半成品或成品状态。例如:五花肉切条;昌鱼去鳞、去内脏、去鳃、洗净;鱿鱼去眼睛、去牙齿、洗净等。

六)所有鲜活水产品类必须在采购人检验鲜活合格后,在采购人提供的场所内进行加工。

七)中标人应当根据采购人实际情况,按与采购人的约定,在规定的时间内将规定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外,中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的,中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意,经发现中标人有私自更改订单中货品时以违约论处,由此产生的一切损失和费用由中标人承担。若第1次此出现上述情况的,采购人对中标人作书面警告处理,中标人提出书面整改意见书;若第2次出现上述情况的,采购人对中标人作书面罚款通知书,并处以人民币1000元罚款,罚款由供货结算款扣除,若供货结算款余额不足则在履约保证金内扣除,且向中标人提出书面整改意见书;若第3次出现上述情况的,采购人可终止合同,取消其供应资格。

八)中标人必须负责所订货物的运输、搬运等工作,所产生的费用由中标人负责。

九)每次送货,中标人必须安排不少于2个专职送货员及不少于1辆专车负责送货。负责货物的运输、过秤,并协助采购人验收货物,货物的品种和重量以采购人验收的结果为准。

十)在采购人未签收之前,货物的所有权和风险属于中标人,货物发生遗失、损坏由中标人负责。

十一)中标人必须严格按照采购人的指令配送商品的数量,不得随意增减数量,否则,采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的,应事先书面申请,并经采购人同意后方可变更。

十二)采购人发现新购货物不能正常使用的,中标人应无条件退换。中标人未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品,采购人退货后将记录在案,并对中标人予以处罚,除要承担因此产生的一切损失和费用外,情节严重的采购人可终止合同,取消其供应资格。

十三)中标人所供商品在保质期出现损坏的,中标人应承诺提供替换服务,因替换货物产生

的费用由中标人负责。

十四) 中标人的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的, 采购人将拒绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供采购人结算。

十五) 中标人指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡, 送货专员在院内活动必须严格遵守法院各项规章制度, 不得做出有损采购人形象和利益的事情。

十六) 中标人不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的, 中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。

十七) 中标人应保证所提供的货物绝对质量可靠, 如出现食物中毒事故, 送卫生、检疫部门鉴定属于中标人责任的, 一切责任由中标人承担, 采购人有权无条件终止合同并没收其履约保证金。

十八) 如物品非因采购人人为而出现质量问题由中标人包换或包退, 所造成的经济损失由中标人负责。

十九) 人员及车辆要求: 2 名专职人员及 2 台专车实行 24 小时待命, 全程负责早餐、中餐、晚餐及临时接待餐食材供应的车辆应急及人员配合等。

服务方案要求

投标人针对所投的项目包编制并提交的《服务方案书》包括但不限于以下 5 个方面: ①提供配送服务的详细程度和针对性; ②质量保证措施; ③人员调度计划及保证措施; ④食品安全防范和应急处理预案; ⑤结算能力和价格设置的合理性。

其他需要事项

(一) 质量异常处罚措施: 一个月供货期内, 如出现配送服务异常情况, 包括质量异常、价格异常、服务异常、送货迟到和其他情况, 第一次采购人提出口头警告, 第二次采购人向供应商下达整改通知书, 第三次进行罚款, 罚款金额为当天货款的 20%。不符合要求超过三次的, 采购人有权取消供应商供货资格, 由第二中标候选人替补。若因供应商食品安全等问题, 导致严重影响的, 采购人具有取消该中标供应商供货资格的权利, 并依据合同追究有关法律责任。

(二) 供货价格: 中标人需在供货开始 5 日前, 向采购人提供新会区市场相应食材零售价格行情作为参考, 经采购人组织市场询价核定确认后(取两市场平均价), 方可采纳作为当月食材结算基准价。若网上开通市肉菜市场价公布平台, 则供货结算基准价以当日公布市肉菜市场的最低零售单价为准。如遇台风暴雨、供求关系、宏观调控等原因造成的市场价格上涨或下降需临时调整基准价时, 中标人应提前书面通知采购人, 由采购人和中标人已协调会议的形式解决, 征得采购人书面同意后方可调整。

(三)服务安排

1、本项目投标有效期为 12 个月，如果中标人放弃中标资格，或因不可抗力无法签订合同，则采购人可按推荐的中标人排名顺序依次确定递补中标服务资格中标人，亦可决定组织重新招标。

2、如果推荐的中标人在合同签订前经招标人查证、或以其他方式取证证实其投标资料造假而被取消中标资格的,则采购人可按法另行确定,亦可决定组织重新招标。

(四)中标人在收到中标通知书 7 个工作日内，合同签订前，向采购人交纳采购合同预算总价 3%的履约保证金，待服务合同期满，由中标人提出申请并经采购人验收合格后 30 个日历天内全额无息返还。在合同期内，采购人对中标人的服务情况进行登记。在合同期满后，由中标人提出履约验收,采购人依据合同期内中标人的服务给与相应评价,如综合履约验收不合格的，则扣除中标人履约保证金。

六、付款方式

1、实际供货以自然月为单位。中标人每天按照采购人验收的实际数量和双方规定价格计算。结算时，双方对当月供应金额核对无误后，由采购人财务报名依据相关的财政支付程序向中标人付款。

2、中标人每月 5 号前必须提供上月配送结算清单送采购人财务部门核对，10 号前采购人依照对账结果一次性支付上月货款。

3、因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间(不含政府财政支付部门审核的时间)，在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。

4、中标人凭以下有效文件与采购人结算：

- (1)合同；
- (2)中标人开具的正式发票；
- (3)中标通知书。

本采购需求未尽事宜,中标人须按照采购人的相关要求在签订服务合同中具体确定。

第三部分 合同书格式

合同通用条款

甲方:中华人民共和国新会出入境边防检查站

乙方:

甲乙双方根据《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国政府采购法》等有关法律法规的规定,按照中华人民共和国新会出入境边防检查站食材采购及配送服务项目的招标结果、招标文件、乙方的投标文件和中标通知书的要求,经双方协商一致,订立合同如下:

第一条 货物的品种、质量等级、数量、价格等

1、食材配送范围:包括粮谷(米、粉、面)、蔬菜、水果、禽畜生肉、禽蛋、冻品、水产品、副食品、干货、杂货、调料、酱料等食堂原材料。

2、供货内容及数量:以甲方月计划及乙方实际供货的数量为准。

3、本合同供应服务资格有效期1年,自本合同生效之日起算,即从2021年X月X日起至2022年X月X日止,但如甲方就本项目的采购金额合计达到预算金额(?)元上限时本合同自动终止。

4、实际供货时间:以自然月为单位,以甲方具体通知为准。

5、乙方应严格按合同约定、招标文件、乙方的投标文件和中标通知书的要求(含品种、质量、数量等)供应。乙方未经甲方同意,不得变更供应商品的品种、质量等,否则,甲方有权拒收。因生产商原因停产、改变生产规格的,乙方凭生产商证明书面告知甲方,甲方经市场调查确认属实后,乙方可以另选择同等品质的替换货品,替换货品质量等级不得低于原合同、招标文件、乙方的投标文件和中标通知书的标准,否则,甲方有权中止合同,并由乙方承担相应违约责任。

6、供货基准价格:乙方需在供货开始5日前,向甲方提供新会区相应食材零售价格行情作为参考,经甲方组织市场询价核定确认后(取两市场平均价),方可采纳作为当月食材结算基准价。

7、如遇台风暴雨、供求关系、宏观调控等原因造成的市场价格,上涨或下浮需临时调整食材结算基准价的,乙方应提前书面通知甲方,甲乙双方以协调会议的形式,在征得甲方同意后,方可调整。

8、供货计量:以交货地过磅为准。

9、供货地点:甲方指定具体地点。

第二条 货物质量及标准

1、食材质量要求:所供食材必须满足招标文件要求,并符合《国家食品卫生标准》、《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关法律规定,保证卫生安全,应当无毒、无害,具有相应的色、香、味等感官性状。蔬菜水果应保持较好色泽和新鲜度,不得有黄叶、腐烂、泥沙等现象,或属于无公害蔬菜水果,无农药残留;冷冻类及干货应在保质期内,并保持较好的外观和等级;鲜肉类全部来源于国家认可的正规肉厂,为当日新鲜商品,并经政府相关部门检验合格,必须有防疫检测证明;海鲜、河鲜产品必须鲜活;粮油、副食、调料等由大型正规厂供货,相关证件齐全;进口食材须提供海关报关及检验检疫等资料。有使用有效期的货品,其剩余有效期不得少于标注有效期的80%。严禁配送假冒、变质、过期的产品,不得弄虚作假或以次充好,对于不符合质量标准 and 要求的货物,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他后果,经卫生防疫部门鉴定属于配送单位责任的,其产生的一切法律和经济责任全部由乙方承担。如果没有提及适用标准,则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准。

2、包装要求:容器(框、箱、袋)要求卫生、干燥、牢固、透气,无污染、无异味。用于货物包装的材料必须卫生、无污染。货物的包装必须完整清洁(无损、无污、无皱),标签必须符合国家相关规定和要求,甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。若乙方提供的货物出现损坏(包括表面损坏),或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的,乙方须无条件退货或更换商品。

第三条 保密

未经甲方事先书面同意,乙方不得将由甲方为本合同提供的有关资料提供给与本合同无关的任何第三方,不得将其用于履行本合同之外的其它用途,即使向与履行本合同有关的人员提供,也应注意保密并限于履行合同所必需的范围。

第四条 履约保证金

1、乙方在收到中标通知书7个工作日内,向甲方交纳预算总价3%即?元的履约保证金,待服务合同期满,由乙方提出申请并经甲方验收合格后30个日历天内全额无息返还。在合同期内,甲方对乙方的服务情况进行登记。在合同期满后,由乙方提出履约验收,甲方依据合同期内乙方的服务给与相应评价,如综合履约验收不合格的,则扣除乙方履约保证金。

2、乙方不能按照本合同要求提交履约保证金的,视为乙方放弃中标资格,其投标保证金不予退还,给甲方造成的损失超过投标保证金数额的,乙方还应当对超过部分予以赔偿。在合同期内,甲方对乙方服务情况进行登记。如在合同执行期间因乙方违约导致履约保证金部分扣除,乙方需在五个工作日内将扣除的履约保证金补齐。

3、履约保证金退还方式和期限:履约保证金在乙方无违约情况,且完成其合同义务,包括

任何保证义务后三十(30)个日历日内, 予以不计利息原额退还。乙方完成其合同义务后及时到甲方处办理退还履约保证金手续。

第五条 送货及验收

1、甲方按实际需要至少提前三天将书面订单传真通知乙方, 乙方应在接到通知后将货物准备齐全, 按时送抵甲方指定的交货地点并由甲方代表验收。乙方应在送货前提前通知甲方送货时间, 以便做好交收工作。

2、食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具, 并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓, 包括地面、墙面和顶, 应使用抗腐蚀、防潮, 易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

3、冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输, 应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品, 保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理, 运输车辆应定期清洁, 保持性能稳定, 符合规定的温度要求, 使运输食品处于恒定的环境中。

4、送货车辆实行一小时配送圈运作, 目的地在一小时内的用保温车配送, 一小时以外的用制冷车配送, 保证冷冻肉中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内, 保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽, 无软化现象。

5、送货车辆应保持清洁; 食品堆放科学合理, 避免造成食品的交叉污染; 如对温度有要求的食品应确定食品的温度, 记录送货车辆温度, 并记录存档。

6、在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟, 冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

7、乙方将货物送达交货地点后, 甲方负责验收。对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退, 退货前应实行留板备案, 如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两(或含水量超标)的应按实际重量扣减。

8、乙方所供应的货物送达交货地点时, 按上述票证要求提供票证给甲方查验留存。

9、对甲方提出质量有争议的货物, 甲乙双方共同将争议货物交江门市质量检验检测所进行质量确认。检测费用由乙方负责。

第六条 其他服务要求

1、乙方应严格按照合同、招标文件、乙方的投标文件和中标通知书的要求和国家、部有关行业标准生产和检验, 确保货物质量。凡乙方提供的商品因质量问题造成食物中毒事故, 由乙方承担一切责任并赔偿一切损失。

2、乙方将货物送达交货地点后, 甲方应立即派人员进行清点和数量过磅, 按国家有关标

准计算。

3、对质量有疑问的货物可送交江门市质量计量监督检测所进行质量确认，检测费用由乙方负责。

4、实际供货以自然月为单位。一个月供货期内，如乙方出现配送服务异常情况，包括质量异常、价格异常、服务异常、送货迟到和其他情况，第一次甲方提出口头警告，第二次甲方向乙方下达整改通知书，第三次进行罚款，罚款金额为当天货款的 20%。不符合要求累计超过三次的，甲方有权单方解除合同，并没收乙方全部的履约保证金。

5、如乙方不能按时、保质、保量供货，导致甲方自行采购的，乙方需承担甲方由此造成的经济损失并按甲方自行采购金额的 2 倍向甲方支付违约处罚。

6、如乙方提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，甲方有权单方解除合同，并没收乙方全部的履约保证金，如乙方提供的食品造成食品安全事故的，乙方需负担全数的医药费。

6、质量保证期:应按国家和生产厂家的规定执行，若乙方在投标文件的承诺期限高于该期限，按照乙方承诺。

①在质量保证期内发生的质量问题，乙方须负责免费解决，并承担因此产生的一切费用(因甲方使用不当或人为刻意损坏、不可抗力力造成的损坏因素除外)；

②质量保证期外出现的质量问题,由乙方负责解决，甲方支付相应的费用；

③在任何时候，乙方均不能免除因货物本身的缺陷所应负的责任。

第七条 运输及费用

1、乙方需具备配送 2 名专职人员及 2 台专车实行 24 小时待命，全程负责早餐、中餐、晚餐及临时接待餐食材供应的车辆应急及人员配合等。日常配送需专门派一名员工跟单办理业务，按每天制定的采购单提供专门配送服务。每次送货，乙方必须安排不少于 2 个专职送货员及不少于 1 辆专车负责送货，负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收货物，货物的品种和重量以甲方验收的结果为准。必须在每天早上 7:30 前把所配送的食堂原材料按质按量送达指定地点，由甲方食堂工作人员验收核对后入库。

2、乙方在组织货物供应的运输费、搬运费、税金等一切费用由乙方承担，到达甲方指定交货地点时，乙方负责卸货。甲方未签收之前，货物的所有权和风险属于乙方,货物发生遗失、损坏由乙方负责。

3、送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，甲方有权拒绝签收。结算期末乙方还应提供经甲方签收的送货清单供甲方结算。

第八条 结算方式

本合同约定的折扣率为?，货物价格包括货物、包装运输费、保险费、装卸费、税费、管理费、人工费、利润等在内的项目现场(用户指定地点)交货全包干价。货款每个月以人民币为计价与支付货币进行结算。实际结算金额以实际发生采购量为准。供应商需提供符合国家要求的正规发票，发票公章必须与公司名称相符，合同方、收款方、发票方三者必须一致。若提供假发票，除补开有效发票外，另承担发票所开全额 20%的违约金，且甲方保留向税务及公安机关举报的权利。结算价=实际采购量×甲方审核后的基准价格×折扣率。

实际供货以自然月为单位。乙方每天按照甲方验收的实际数量和双方规定价格计算。结算时，乙方提供经甲方签收的送货清单，双方对当月供应金额核对无误后，由甲方财务部门依据相关的财政支付程序向乙方付款。

乙方完成当月供货订单后,于次月 5 号前凭国家有效发票及上月配送结算清单向甲方申请付款,甲方收到申请后在 10 号前结清上月所有货款。甲方未在发票开具之日起 30 日内向乙方支付对应款项的,甲方需向乙方自超期之日起按日支付该期费用的 1%违约金。

因甲方使用的是财政资金,甲方在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间(不含政府财政支付部门审核的时间),在规定时间内提出支付申请手续后即视为甲方已经按期支付。

收款单位: XXX;单位账号: XXX; 开户银行: XXX

第九条 双方权利义务

1、甲方对验收不合格的货物,有权作退货处理并要求乙方赔偿:甲方有按时与乙方结算货款的义务。

2、由于货物的质量问题或乙方不能按时按量供应,造成甲方该类货物紧缺,可在其他供应商供货,相应的差价和费用由乙方承担。

3、因货物的质量问题造成中毒事故,乙方承担一切责任和赔偿一切损失。

4、乙方工作人员必须遵守甲方《外来人员管理规定》,必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡,乙方工作人员在院内活动必须严格遵守医院各项规章制度,不得做出有损甲方形象和利益的事情,否则由乙方承担相应责任。

5、乙方不得以任何形式向甲方相关人员行贿或采取其他不正当手段谋取非法利益。若有违反以上内容的行为,有关主管部门或纪检监察机关将视情节轻重给予不同程度的处罚。

第十条 违约责任

1、发生以下任一情形,视为违约,每出现一次扣除乙方 5%履约保证金,合同期限内,下列情形累计达到 5 次及以上的,甲方有权单方解除合同,并没收乙方全部的履约保证金。

未按要求随货提供相关票证;未按采购计划的时间供货(提前一天协商除外);供货数量仅

为采购计划数量的 80%-90% (不含本数);货物出现质量问题, 供应商不积极配合查找原因, 不及时反馈处理结果;组织机构发生调整, 或经营场所、联系人、联系方式变更, 未及时通知甲方, 造成无法及时联系; 工作人员不遵守甲方各项管理制度。

2、发生以下任一情形, 视为违约, 每出现一次扣除乙方 10% 履约保证金, 合同期限内, 下列情形累计达到 4 次及以上的, 甲方有权单方解除合同, 并没收乙方全部的履约保证金。。

供应货物品种、品牌、规格或质量等级与合同不符; 提供虚假检验报告等相关票证; 供货数量低于采购计划数量的 80% (含本数); 同一品种货物连续两次验收发现质量不合格产品并退货; 在包装、运输、装卸等环节不符合食品安全要求; 食品溯源管理制度不落实, 进货查验记录不全。

3、合同期内, 甲方将对货物质量进行两次以内的抽查(食品安全事故调查、接到投诉调查而送检不受此次数限制), 质量检验费用由乙方支付: 对抽查发现货物质量(含包装)不合格的, 甲方可以解除合同没收乙方全部履约保证金。

4、发生以下任一情形, 视为违约, 甲方有权单方解除合同, 并扣除乙方全部履约保证金。

乙方擅自将本合同的义务权利转让给他人的; 乙方造成安全(监管和食品卫生)或食物中毒事故的; 未能履行合同所规定其他事项的。。

第十一条 其他

1、本合同未尽事宜, 甲乙双方应通过友好协商解决, 如经协商后双方仍未能达成一致, 任何一方可以向甲方所在地人民法院提起诉讼。

2、合同经双方授权代表签字盖章, 且甲方收到乙方提交的履约保证金后生效。

3、本合同一式四份, 甲方执贰份, 乙方执贰份。

甲方(盖章):

代表:

签定日期: 年月日

乙方(盖章):

代表:

签定日期: 年月日

乙方开户名称:

乙方银行账号:

乙方开户行: