询价需求

一、项目概况

本项目中标人为采购人提供食堂食材配送服务。配送食材包括鲜肉、冷冻肉、鱼类、蔬菜干货、点心类、奶制品、调味品、米、油、预包装食品、速冻食品、杂货类等。

二、货物质量要求

1、★中标人所提供的货物不得为转基因食品。

2、中标人保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜的多样性和季节性，以保证新鲜感

3、粮油具体要求

不得有腐烂、变质、油脂酸败、虫蛀结块挂丝、杂质异物、污秽不结混有异物或者其他感官性状异常，或可能对人体健康有害的物质。具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变）等，符合国家粮食卫生标准；

   4、干货、点心类、奶制品、调味品、预包装食品、速冻食品、杂货类等具体要求：

1）食品制造过程中不得使用劣质原料，不得添加有毒物质；不得超量使用食品添加剂，不得滥用非食品加工用化学添加剂，加工食品过程中不得使用劣质原料；必须符合食品卫生要求，禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期限酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品。

2）所有货物均为正规厂家生产，包装完整，所有产品有“SC”标志，标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。

3）对货物的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求

5、肉类

1）所供货物必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。

2）所有货物必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

3）每批鲜猪肉、猪骨、牛肉等肉类是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证，并注明保鲜期。

4）★中标人提供的新鲜鱼类必须以活鱼交由采购人验收

5）所有货物指标要符合国家强制性标准要求。

6）对家禽类产品按照国家标准采购。

7）冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90％，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

7、蔬菜类具体要求

1）所有蔬菜在交付采购人前必须经过前期处理，使用率达到 95%以上。

2）★所有蔬菜必须保证每日新鲜，且取得无公害认证优先选择，并符合食品卫生安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》。采购人使用“农药测试卡”检验蔬菜农药含量，如含量超标要求中标人无条件退货或换货，同时采购人有权单方终止合同。

三、月度考核标准：

每月对中标人进行考核，满分为 100 分，合格标准为 80 分，基准分为 60 分，满意度低于 80 分的，取消中标人服务资格；具体细则将由采购根据实际情况制定和调整。

四、报价及结算

1、本项目结算单价及合价必须为全包价，包括了货物、检验检疫费、质量检测费、配送运输费、包装费、装卸费、搬运费、不合格货物的退换费用、人工费（社保、节假日慰问金等）、运营、保险、验收、售后服务、税费、其他伴随服务费用及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成本招标内容所需的一切费用。投标人在投标时必须将以上费用全面考虑。采购人不支付除货款外的任何费用，不改变结算折扣率。

2、本项目采用折扣率报价，投标折扣率有效报价范围：100%≥投标折扣率≥0%，报价精确到小数点后两位。结算折扣率以中标人各自投标时的折扣率为准。

3、产品供货单价核定标准：

（1）中标人所报的肉类、瓜菜、肉禽、水产、果蔬和干货等物品价格，报价当天不得高于广东省农产品价格信息网http://121.8.226.252/basic/sendReportInfoes()公布的《广州地区超市零售价》。

（2）报价时间以 15 天为一个周期，每上半月最后两天报送下半月价格。

4、结算价格计算标准：

月度结算价＝当月的结算总价之和中标人以书面方式将供货结算价格表提交至用户方，经双方协商确定后，确认结算总价，结算总价一经确定，双方均不得随意修改。如个别物品报价表上没有报价的，需要填列价格的，必须经用户同意后方可执行；

如遇当月个别菜价暴跌或暴涨，需与采购人沟通协商，可根据当月报价表的最高价作出调整。

1. 评定成交的评审方法和标准

本项目采用综合评审法确定成交供应商，其中技术部分占50%，商务部分占50%，报价表见下方。

项目报价单

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称 | 折扣率 |
| 配送价格与市场零售价格相比 |  |

备注∶本项目报价含税收、转运费等一切费用，参照国家行业标准质保;不合格当日内包退换。保修期内出现质量问题中标方必须负责修复。

投标文件注明单位名称（加盖单位公章）密封，签到时交给评标小组备查。未按要求当场、当时、当众提交有关证书、证件原件或材料的;所有证书、证件复印件未加盖本单位公章的，作为自动弃权，不得参加开标会。

投标公司∶（盖章）                      联系人∶

联系电话∶                                 日  期∶



