**采购项目服务需求及技术要求**

一、采购总说明

1.本要求提出的是最低限度的基本要求，并未对所有细节作出规定，供应商应提供符合本要求和国家标准、行业标准的优质货物。

2.供应商货物与本要求不一致时，供应商应在报价文件中予以说明，并由评标委员会鉴定供应商货物能否达到要求。如供应商没有在报价文件中提出异议，则视为供应商提供的货物完全按照本采购文件要求。

3.报名截止日至开标前，采购人及招标代理机构将组织人员（含采购人、采购代理机构人员等）对报名单位进行实地考察或暗访，核查报名文件及投标供应商的真实性，初步了解投标供应商供货能力（主要查看品种的齐全性、供货的及时性、经营场地卫生状况等），现场踏勘记录和相关影像资料将作为后期考核、考察资料，并递交评标委员会，作为评标赋分的依据之一。

二、采购货物

蔬果、肉类、鱼虾类、蛋禽类等根据采购人每日需要，进行配送；

三、报价要求

1.报价方所报价折扣率必须在95%（含）--85%(含)之间。不在范围之内的按无效标处理。**（报价时必须整数报价，不允许含有小数报价。若出现小数报价的按整数计取，小数点后不四舍五入）**

2.采取浮动费率方式报价，按照中标供应商所报的综合折扣率（以供应商与招标人共同认可的市场询价为计价基数）。〔如：A类物品供应商与招标人共同认可的市场价为10元/斤，若最终折扣率为92%，那么A类物品结算价为10元/斤×92%=9.2元/斤〕。所报价格（折扣率）应包含配送、运输、人工、搬运、税费等一切费用，在合同期间供应商不得另行收取费用。

投标报价只允许有一个，可供选择的报价将不予接受。本项目结算以实时市场价为基础，乘以中标价（费率）。

四、食品质量要求

1.食品原料要求新鲜、清洁卫生并符合相关规定，同时对每批次食品原料进行检测，并按国家相关规定出具产品证明合格材料；

2.猪肉、牛肉、羊肉等必须具有动物检验检疫合格证明或“QS”食品质量认证标志；

3.蔬果、鱼类、蛋禽类等必须保证新鲜,且符合《食品安全法》要求；

五、食品价格约定

食品供货价格以市场价为准，采购人不定期进行询价，如果供应商菜价高于市场价，采购人将对其进行约谈，约谈达到三次，取消其供应商资格。

六、配送与支付要求及其他相关要求

1.配送地点：安庆市疾病预防控制中心（安庆市石塘湖路57号）。

配送时间：必须保证一天一送，特殊情况应满足采购人一天多送要求。

2.整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

3.中标供应商在接到通知后备齐货物，按时（8:00）前送抵交货地点；中标供应商除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标供应商。中标供应商不能按时、按质、按量供货，导致采购人无法正常供应伙食的，采购人有权自行采购同等质量的货物或盒饭，由此造成的经济损失和责任均由中标供应商承担，并承担违约责任。供应商若达3次不能按时、按质、按量供货，将被取消供应商资格。

4.合同有效期：本次招标服务期为一年，服务期满，考核良好及以上，经采购人会议研究同意后，可续签下一期合同（一年），最多续签二期。服务期内，若发生食品安全问题，中标人须承担全部经济责任和法律责任，同时采购人有权终止合同。

5.付款方式：中标供应商按采购人要求完成上月供货后，于次月5个工作日内凭国家正式发票及供货清单向采购人申请付款，采购人收到申请后在10个工作日内结清货款。

6.各投标单位自行现场踏勘，充分考虑采购人地理位置及交通状况的影响，合理配置配送车辆。

七、物资验收

双方对质量有争议，如需将货物送至具有资质的质量检测机构检测的，若检测结果合格，检测费用由采购人支付；若检测结果不合格，则检测费用由中标供应商支付。

合同期内，采购人将对货物质量进行不定期的抽查，对抽查发现货物质量(含包装)不合格的，责成中标供应商对该批次产品作出更换、退货处理，情节严重（严重影响健康）的采购人可立即解除合同；合同期内3次抽查发现不合格的(可为相同或不同货物)，采购人有权单方面解除合同。

八、对中标供应商的管理要求

1.供应商有以下行为，经调查属实的，采购人将立即解除相关供应合同：

1）弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的；

2）中标供应项目有转包、分包行为的：

3）经营情况发生重大变更，已经不具备承接中标供应项目能力的：

4）无正当理由拒绝履行合同向采购人供货的；

5）有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；

6）因所供货物质量原因导致发生食品安全事故的；

7）所供应货物存在故意使用假冒伪劣产品行为的；

9）有其它违法违纪行为的。

2.必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全，有明确的食品安全责任人。因所供货物质量原因导致发生食品安全事故，除解除合同外，中标供应商还需赔偿采购人救治经费、误工损失等所有费用，并追究相关法律责任。

3.按合同约定的标的供货，中标供应商不得转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，项目另行处理，中标供应商承担由此造成的经济损失及其它不利后果。

4.中标供应商应严格按采购人要求(含品种、质量等)供应，不得变更供应商品，否则，采购人有权退货。

5.采购人按合同对商品进行严格验收，对不符合规格要求的商品，供应商必须无条件退货或更换。

6.中标供应商须按供应商品的结算金额开具国家正式发票。

7.食品溯源要求。食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，食品生产企业必须获得工业产品生产许可证(QS)，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。供应商应保存以下资料：

1)供应商与生产企业的销售合同；

2)生产企业的送货单和销售发票；

3)供应商与采购方的采购合同及送货单据、销售发票。