

采购需求响应表

说明：投标人必须仔细阅读招标文件中所有“采购需求”中的技术（服务）要求、相关功能要求、商务要求等内容，并对所有技术（服务）要求、相关功能要求、商务要求等列入下表，未列入下表的视作投标人不响应。**投标人必须根据所投服务内容的实际情况如实填写，评委会如发现有虚假描述的，该投标文件作废标处理，并报政府采购主管部门严肃处理。**

序号	品目	招标文件技术（服务）/相关功能/商务等要求	投标文件技术（服务）/相关功能/商务等内容	偏离情况	页码索引
1	项目概况	<p>1、项目名称：食材配送服务项目</p> <p>2、项目预算：935.55 万元/三年（本项目以下浮率形式报价）；</p> <p>3、合同履行期限：三年；合同一年一签，服务水平达到既定目标、完成了 服务承诺且合作良好，双方将续签合同。</p> <p>4、所属行业：餐饮业</p>	<p>1、项目名称：食材配送服务项目</p> <p>2、项目预算：935.55 万元/三年（本项目以下浮率形式报价）；</p> <p>3、合同履行期限：三年；合同一年一签，服务水平达到既定目标、完成了 服务承诺且合作良好，双方将续签合同。</p> <p>4、所属行业：餐饮业</p>	完全响应	P2
2	采购内容	<p>1. 采购服务内容和类别</p> <p>本项目为通过公开招标方式确定食堂食材的供应资格, 招募 1 家食材配送 资格公司, 主要采购食材类别包括:</p> <p>(一) 禽畜肉类: 主要包括除禽类制品外的猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等禽商 的鲜肉、内脏及其制品, 产品须为正规品牌放心食品, 斤称产品保证新鲜无变质, 成件产品品质优良包装过关, 符合国家相关部门的卫生标准和规定。所供 鲜肉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、无霉烂变质, 肉类保证来源于市定点屠宰厂(场), 供货时须提交肉联厂的 验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件备查), 鲜肉确保每日新鲜(当日屠宰), 冷冻肉要求肉体冻实而坚硬, 无化冻现象, 肉质紧密而有弹性, 色泽均匀, 不粘手, 交货时干净、新鲜、无异味。各类熟食须注明供货渠道及包装方式。</p> <p>(二) 蔬菜水果类: 一般为当季时</p>	<p>1. 采购服务内容和类别</p> <p>本项目为通过公开招标方式确定食堂食材的供应资格, 招募 1 家食材配送 资格公司, 主要采购食材类别包括:</p> <p>(一) 禽畜肉类: 主要包括除禽类制品外的猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等禽商 的鲜肉、内脏及其制品, 产品须为正规品牌放心食品, 斤称产品保证新鲜无变质, 成件产品品质优良包装过关, 符合国家相关部门的卫生标准和规定。所供 鲜肉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、无霉烂变质, 肉类保证来源于市定点屠宰厂(场), 供货时须提交肉联厂的 验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件备查), 鲜肉确保每日新鲜(当日屠宰), 冷冻肉要求肉体冻实而坚硬, 无化冻现象, 肉质紧密而有弹性, 色泽均匀, 不粘手, 交货时干净、新鲜、无异味。各类熟食须注明供货渠道及包装方式。</p> <p>(二) 蔬菜水果类: 一般为当季时</p>	完全响应	P27-1470



	<p>令无公害菜、水果新鲜无变质、来源可靠、安全(经农药残留检测合格)、且质量中等以上,符合国家标准和规定。</p> <p>(三)水产类:主要包括鱼类、海鲜类等,斤称产品保证新鲜未变质,成件商品保证品质优良,需全部符合国家相关部门的卫生标准和规定。</p> <p>(四)副食品类:一般为调味品、干货食品,须保证干燥不发霉,调味品须保证无菌灌装、不添加任何防腐剂,运至采购人前存储时间不得过长,剩余保质期应有6个月以上。</p> <p>(五)乳制品:奶制品必须新鲜、口感好、无毒无害、不过期、不变质、不添加防腐剂等对人体有害的化学添加物。</p> <p>2. 服务要求及责任承担</p> <p>(一)每天需要的食材按当天的实际用餐人数决定。</p> <p>(二)采购人提前一天以邮件、传真或电话等方式向中标人下订单,订单内容包含食品名称,规格、单位、数量等。中标人须在接到采购人订单之日的第二天9:00前将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等,中标人须在接到通知后的2小时内将货物送达,待采购人验收、核对后,供货才算完成。</p> <p>(三)中标人应提供紧急配送服务。中标人接到采购人紧急通知时必须做到无论任何品种和数量1小时内响应,2小时内将货品送达采购人指定地点。如接到采购人在紧急通知取消当天订单,在当天最晚送达时间前1小时内无条件允许采购人的紧急通知要求。</p> <p>(四)中标人须配备本项目供货、配送所需的配送车间、保鲜冷藏仓库</p>	<p>令无公害菜、水果新鲜无变质、来源可靠、安全(经农药残留检测合格)、且质量中等以上,符合国家标准和规定。</p> <p>(三)水产类:主要包括鱼类、海鲜类等,斤称产品保证新鲜未变质,成件商品保证品质优良,需全部符合国家相关部门的卫生标准和规定。</p> <p>(四)副食品类:一般为调味品、干货食品,须保证干燥不发霉,调味品须保证无菌灌装、不添加任何防腐剂,运至采购人前存储时间不得过长,剩余保质期应有6个月以上。</p> <p>(五)乳制品:奶制品必须新鲜、口感好、无毒无害、不过期、不变质、不添加防腐剂等对人体有害的化学添加物。</p> <p>2. 服务要求及责任承担</p> <p>(一)每天需要的食材按当天的实际用餐人数决定。</p> <p>(二)采购人提前一天以邮件、传真或电话等方式向中标人下订单,订单内容包含食品名称,规格、单位、数量等。中标人须在接到采购人订单之日的第二天9:00前将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等,中标人须在接到通知后的2小时内将货物送达,待采购人验收、核对后,供货才算完成。</p> <p>(三)中标人应提供紧急配送服务。中标人接到采购人紧急通知时必须做到无论任何品种和数量1小时内响应,2小时内将货品送达采购人指定地点。如接到采购人在紧急通知取消当天订单,在当天最晚送达时间前1小时内无条件允许采购人的紧急通知要求。</p> <p>(四)中标人须配备本项目供货、配送所需的配送车间、保鲜冷藏仓库</p>	
--	---	---	---

	<p>及相应的冷藏运输工具。中标人所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求，无毒、无害、符合采购人的要求，当货品送达时发现质量问题或货品与采购人要求不符时，中标人必须无条件接受退货，并需在 2 小时内将合格的货品送达采购人指定地点。货品的等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，并提供相关该批(次)货品有效的卫生质量合格证或检验结果报告书等证明材料，若采购人发现中标人所提供货品不符合卫生规定的，采购人有权拒收，若所供货品由于质量问题导致发生食物中毒事故的，采购人有权向中标人追究法律责任，赔偿采购人的一切损失。</p> <p>(五) 每次送货，中标人须委派一名专门负责人，负责货物的运输、过称，并协助采购人验收货品，货品的品种和数量以采购人验收的结果为准。</p> <p>(六) 中标人应建立并良好运行完整的质量控制体系，每日、每批货品送货前进行必要的自检，确保食品安全。</p> <p>3、其它要求</p> <p>(一) 投标单位注册资金 50 万元(含以上)，中标人必须在合同签订前向海口市体育运动学校缴纳风险保证金 10 万元；</p> <p>(二) 食品原材料供应企业应配备县区域内专职负责人和专职食品安全管理员，专职负责人应具有三年以上食品原材料供应管理经验(负责人 1 名，专<兼>职 4 名以上，食品检验师 1 名(食品检验师须提供相关证明材料复印件加盖公章)，掌握食品质量安全相关的法律法规知识，具有良好的思想素质和职业道德。专职食品安全管理员应在市场监督管理部门组织的培训考核中合格，并持有企业法</p>	<p>及相应的冷藏运输工具。中标人所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求，无毒、无害、符合采购人的要求，当货品送达时发现质量问题或货品与采购人要求不符时，中标人必须无条件接受退货，并需在 2 小时内将合格的货品送达采购人指定地点。货品的等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，并提供相关该批(次)货品有效的卫生质量合格证或检验结果报告书等证明材料，若采购人发现中标人所提供货品不符合卫生规定的，采购人有权拒收，若所供货品由于质量问题导致发生食物中毒事故的，采购人有权向中标人追究法律责任，赔偿采购人的一切损失。</p> <p>(五) 每次送货，中标人须委派一名专门负责人，负责货物的运输、过称，并协助采购人验收货品，货品的品种和数量以采购人验收的结果为准。</p> <p>(六) 中标人应建立并良好运行完整的质量控制体系，每日、每批货品送货前进行必要的自检，确保食品安全。</p> <p>3、其它要求</p> <p>(一) 投标单位注册资金 50 万元(含以上)，中标人必须在合同签订前向海口市体育运动学校缴纳风险保证金 10 万元；</p> <p>(二) 食品原材料供应企业应配备县区域内专职负责人和专职食品安全管理员，专职负责人应具有三年以上食品原材料供应管理经验(负责人 1 名，专<兼>职 4 名以上，食品检验师 1 名(食品检验师须提供相关证明材料复印件加盖公章)，掌握食品质量安全相关的法律法规知识，具有良好的思想素质和职业道德。专职食品安全管理员应在市场监督管理部门组织的培训考核中合格，并持有企业法</p>	<p>5036.1510</p> 	
--	--	--	--	--



	<p>人颁发的聘用证书，落实日常食品安全管理工作检查制度，建立食品安全工作巡检制度，并做好检查、巡检记录和存档。（三）所供应产品符合国家食品安全及质量标准，能按时提供产地质检机构年度抽检报告、分批次生产厂家自检报告等。</p> <p>（四）食品原材料供应企业应建立健全并执行食品安全管理制度，主要包括：食品安全知识培训制度，从业人员健康管理制度，食品原材料进货查验记录制度，食品原材料运输储存保管制度，不合格食品原材料退市、召回制度，食品原材料质量安全检测制度，食品原材料留样制度，食品原材料安全事故处置方案，环境卫生管理制度，法律法规规定的其他制度。</p> <p>（五）食品原材料供应企业应在县（市、区）域内设置符合条件的配送（分拣）中心，配备专用的库房和必要的食品贮存设施设备，库房应符合以下要求：</p> <p>（1）库房周围应环境整洁，卫生状况良好，25 米以内无暴露的垃圾场、旱厕、粪池等污染源；</p> <p>（2）库房地面应当干燥、平整，保持清洁；应有良好的通风、采光、照明，经营场所和仓储场所门窗、下水道出口等应闭合严密，加装必要的防蝇、防鼠、防火、防盗设施；</p> <p>（3）库房应具有满足供应食品品种、数量相适应的设施设备条件，食品仓储场所的货架(台)应与地、墙保持距离，能使食品应分类、分区、分架、遵循先进先出存放；</p> <p>（4）食品添加剂应做到“五专”管理，分类存放；</p> <p>（5）库房内不得有其他不相关物品混合存放，不得有兽药、农药及其他有毒有害的化工产品；</p>	<p>人颁发的聘用证书，落实日常食品安全管理工作检查制度，建立食品安全工作巡检制度，并做好检查、巡检记录和存档。（三）所供应产品符合国家食品安全及质量标准，能按时提供产地质检机构年度抽检报告、分批次生产厂家自检报告等。</p> <p>（四）食品原材料供应企业应建立健全并执行食品安全管理制度，主要包括：食品安全知识培训制度，从业人员健康管理制度，食品原材料进货查验记录制度，食品原材料运输储存保管制度，不合格食品原材料退市、召回制度，食品原材料质量安全检测制度，食品原材料留样制度，食品原材料安全事故处置方案，环境卫生管理制度，法律法规规定的其他制度。</p> <p>（五）食品原材料供应企业应在县（市、区）域内设置符合条件的配送（分拣）中心，配备专用的库房和必要的食品贮存设施设备，库房应符合以下要求：</p> <p>（1）库房周围应环境整洁，卫生状况良好，25 米以内无暴露的垃圾场、旱厕、粪池等污染源；</p> <p>（2）库房地面应当干燥、平整，保持清洁；应有良好的通风、采光、照明，经营场所和仓储场所门窗、下水道出口等应闭合严密，加装必要的防蝇、防鼠、防火、防盗设施；</p> <p>（3）库房应具有满足供应食品品种、数量相适应的设施设备条件，食品仓储场所的货架(台)应与地、墙保持距离，能使食品应分类、分区、分架、遵循先进先出存放；</p> <p>（4）食品添加剂应做到“五专”管理，分类存放；</p> <p>（5）库房内不得有其他不相关物品混合存放，不得有兽药、农药及其他有毒有害的化工产品；</p>	<p>5036.1510</p> 
--	---	---	--

	<p>(6) 库房配备必要的符合食品储藏条件的控温、控湿设施, 根据需要配备恒温保鲜库(柜)、冷冻冷藏库(柜)和留样设备等;</p> <p>(7) 出库原材料要做好记录, 建立原材料二级追溯机制;</p> <p>(8) 冷库应当配备温度自动监测、显示、记录、调控、报警的设备。食品原材料供应企业应当对冷库、冷藏车、冷藏箱、保温箱以及温湿度自动监测系统(以下简称监测系统)等进行验证, 确认相关设施、设备及监测系统能够符合规定的设计标准和要求, 并能安全、有效地正常运行和使用, 确保冷藏、冷冻食品在储存、运输过程中的质量安全;</p> <p>(9) 食品原材料供应企业应当配备食品检测室, 检测设施设备能满足企业所有食品原材料的自检项目的需要。</p> <p>(六) 食品原材料供应企业应配备足够数量的运送车辆和设备, 具备按要求进行物资配送的能力。</p> <p>(1) 应使用专车配送, 配送车辆应是供应企业名下的;</p> <p>(2) 在配送时应做到“三固定”, 即司机和送货员相对固定、运送车辆相对固定、运送日期和时间相对固定;</p> <p>(3) 应对配送人员进行食品安全知识和业务技能培训, 配送人员应着装统一、干净、整齐, 并佩戴健康证胸卡;</p> <p>(4) 配送人员应配合仓库管理人员在送货前查看该批次食品的检测报告书、合格证、生产商及生产地的证明文件, 查验货物保质期及外包装, 不得将过期、变质的原材料送给学校;</p> <p>(5) 装车过程中避免日晒、雨淋, 不得与有毒、有害、有异味或能对产品产生不良影响的物品混装;</p>	<p>(6) 库房配备必要的符合食品储藏条件的控温、控湿设施, 根据需要配备恒温保鲜库(柜)、冷冻冷藏库(柜)和留样设备等;</p> <p>(7) 出库原材料要做好记录, 建立原材料二级追溯机制;</p> <p>(8) 冷库应当配备温度自动监测、显示、记录、调控、报警的设备。食品原材料供应企业应当对冷库、冷藏车、冷藏箱、保温箱以及温湿度自动监测系统(以下简称监测系统)等进行验证, 确认相关设施、设备及监测系统能够符合规定的设计标准和要求, 并能安全、有效地正常运行和使用, 确保冷藏、冷冻食品在储存、运输过程中的质量安全;</p> <p>(9) 食品原材料供应企业应当配备食品检测室, 检测设施设备能满足企业所有食品原材料的自检项目的需要。</p> <p>(六) 食品原材料供应企业应配备足够数量的运送车辆和设备, 具备按要求进行物资配送的能力。</p> <p>(1) 应使用专车配送, 配送车辆应是供应企业名下的;</p> <p>(2) 在配送时应做到“三固定”, 即司机和送货员相对固定、运送车辆相对固定、运送日期和时间相对固定;</p> <p>(3) 应对配送人员进行食品安全知识和业务技能培训, 配送人员应着装统一、干净、整齐, 并佩戴健康证胸卡;</p> <p>(4) 配送人员应配合仓库管理人员在送货前查看该批次食品的检测报告书、合格证、生产商及生产地的证明文件, 查验货物保质期及外包装, 不得将过期、变质的原材料送给学校;</p> <p>(5) 装车过程中避免日晒、雨淋, 不得与有毒、有害、有异味或能对产品产生不良影响的物品混装;</p>	<p>5036.1510</p> 	
--	--	--	--	--

		<p>(6) 装车时对产品要轻拿、轻放、整齐、平整摆放、不能倒置或侧立, 杜绝野蛮操作等现象。</p> <p>(7) 运输冷藏、冷冻食品的冷藏车及车载冷藏箱、保温箱应当符合食品运输过程中对温度控制的要求, 冷藏车具有自动调控温度、显示温度、存储和读取温度监测数据的功能;</p> <p>(8) 储存、运输设施设备的定期检查、清洁和维护应当由专人负责, 并建立记录和档案。</p> <p>(9) 食品原材料供应企业应具备应对台风等自然灾害的应急处置能力, 确保受灾期间的原材料供应。</p>	<p>(6) 装车时对产品要轻拿、轻放、整齐、平整摆放、不能倒置或侧立, 杜绝野蛮操作等现象。</p> <p>(7) 运输冷藏、冷冻食品的冷藏车及车载冷藏箱、保温箱应当符合食品运输过程中对温度控制的要求, 冷藏车具有自动调控温度、显示温度、存储和读取温度监测数据的功能;</p> <p>(8) 储存、运输设施设备的定期检查、清洁和维护应当由专人负责, 并建立记录和档案。</p> <p>(9) 食品原材料供应企业应具备应对台风等自然灾害的应急处置能力, 确保受灾期间的原材料供应。</p>		
3	采购项目商务	<p>1. 货款结算:</p> <p>(一) 采购人当次订购品种的供货价格以海口市发展和改革委员会在网上公布的最新一期的《海口市农副产品市场零售价格表》的价格作为市场价格; 海口市发展和改革委员会官网没有公布的品种, 以双方市场询价作为市场价格, 双方核价小组每月底到市区三个农贸市场或超市进行供应商品的价格核查, 并根据核查的相应商品零售价格数据, 取价格平均值, 然后按相应价格\times(1-中标下浮率), 最终确定当月商品的供货价格, 并由双方代表在确定价格表中签名确认。</p> <p>(二) 结算价=采购人核定的供货价\times月度实际供货数量\times(1-中标下浮率)。</p> <p>(三) 货款实行按月结算, 采购人通过银行转账的方式将上一个月份的货款直接支付给中标人指定的银行账户, 办理付款手续时, 中标人须向采购人开具合法有效的正式等额发票, 提供相关供货清单;</p> <p>(四) 中标人指定的收款账户必须符合法律法规要求, 且以书面形式报采购人备案, 一经确定, 不得随</p>	<p>1. 货款结算:</p> <p>(一) 采购人当次订购品种的供货价格以海口市发展和改革委员会在网上公布的最新一期的《海口市农副产品市场零售价格表》的价格作为市场价格; 海口市发展和改革委员会官网没有公布的品种, 以双方市场询价作为市场价格, 双方核价小组每月底到市区三个农贸市场或超市进行供应商品的价格核查, 并根据核查的相应商品零售价格数据, 取价格平均值, 然后按相应价格\times(1-中标下浮率), 最终确定当月商品的供货价格, 并由双方代表在确定价格表中签名确认。</p> <p>(二) 结算价=采购人核定的供货价\times月度实际供货数量\times(1-中标下浮率)。</p> <p>(三) 货款实行按月结算, 采购人通过银行转账的方式将上一个月份的货款直接支付给中标人指定的银行账户, 办理付款手续时, 中标人须向采购人开具合法有效的正式等额发票, 提供相关供货清单;</p> <p>(四) 中标人指定的收款账户必须符合法律法规要求, 且以书面形式报采购人备案, 一经确定, 不得随</p>	完全响应	P2、P1481-1482



		意更改。由于银行更改账号、单位变更等原因确需更改的，要重新以书面形式备案，附上有关证明、说明及单位法定代表人签名并加盖公章。	意更改。由于银行更改账号、单位变更等原因确需更改的，要重新以书面形式备案，附上有关证明、说明及单位法定代表人签名并加盖公章。		
4	项目相关要求	1. 服务地点：采购人指定地点。 2. 验收要求：由采购人指派专人负责对配送的食材进行验收，验收不合格的，采购人有权拒收，所有损失由中标人承担。 3. 投标人必须根据采购需求如实编写投标文件，投标人如不能逐条响应用户需求书中的内容，将做无效投标处理，如发现与其投标文件中的描述不一，代理机构将报政府采购主管部门严肃处理。	1. 服务地点：采购人指定地点。 2. 验收要求：由采购人指派专人负责对配送的食材进行验收，验收不合格的，采购人有权拒收，所有损失由中标人承担。 3. 投标人必须根据采购需求如实编写投标文件，投标人如不能逐条响应用户需求书中的内容，将做无效投标处理，如发现与其投标文件中的描述不一，代理机构将报政府采购主管部门严肃处理。	完全响应	P1480
5		未列入本表的条款	全部接受	完全响应	

投标人名称（盖章）：海南农惠民农业供应链科技有限公司 授权代表（签名或私章）：

注：1、此表为样表，行数可自行添加，但格式不变。

2、根据投标文件响应情况，分别注明“正偏离”、“完全响应”、“负偏离”

3、对招标文件无偏离，视为对未列入本表的条款全部接受，注明“完全响应”。

4、“页码索引”指“投标文件技术（服务）/相关功能/商务等内容”所对应的证明材料在供应商投标文件中的页码。