附件1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 服务需求一览表  说明：本次服务采购最高限价为：78133.34元 | | | | |
| 序号 | 服务  名称 | 数量  /单位 | 服务内容及要求 | 分项最高限价（元） |
| 1 | 广西壮族自治区航空运动管理中心饭堂食材询价项目 | 1项 | 一、项目开展地点  地点：广西南宁市武鸣区定罗路5号广西航空运动管理中心职工饭堂；  二、响应单位竞标必须具备条件：  1.满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定。  2.落实政府采购政策需满足的资格要求：无  3.本项目的特定资格要求：《营业执照》中经营范围应包含农产品销售或零售，并具备《食品经营许可证》。  三、项目内容：  根据广西壮族自治区航空运动管理中心饭堂日常需求供应食材。  四、项目目标：  保障中心饭堂日常食材烹饪需求。 | 78133.34元 |
| 1. 采购需求清单（详见附件2）。 2. 优惠费率报价单（详见附件3）。 3. 质量要求：   1.供应商对所有食品原料严格把关，加强食品源头管理，所供各类食品原料需符合国家相关标准及采购人制定的验收要求，所有索证索票的材料，要有供货单位的印章或签名，并提供所供商品生产企业的资质、产品合格证等相关证件，确保食品质量安全，做到来源可溯。  2.鲜肉类产品必须提供定点屠宰场出具的生产、检验检疫、销售等相关证明；保证当天屠宰，肉色鲜艳，观感好，层次分明，干净、卫生、不注水、无病变；  3.家禽类必须提供养殖场出具的动物检验检疫合格证明，保证当天屠宰，肉色鲜艳，观感好，干净、卫生、不注水、无病变。  4.禽蛋类必须保证无腐烂、无变质、无污染，重金属等物质含量不得超过国家有关规定，鲜蛋外壳有外包装的需保证外包装完好，有清晰的生产日期和保质期；  4.蔬菜类必须按批次提供蔬菜农药检测结果，无虫咬、发芽、发霉现象，成熟度良好，色泽鲜明，无发霉发黄，形态大小与采购人自购标准相当，保证农药残留不超标。  5.米油及调味品类必须保证符合国家食品卫生安全有关规定，从正规货源渠道采购。产品质量应符合其包装上明示的产品标准及相应的国家食品安全标准要求。各类货品保证新鲜度，外包装清洁卫生，完整坚固，且包装上的商品名称、厂址、规格等与内容物相符，标识清晰，批次清楚等。  七、关于食材价格及付款方式：  1.食材单价以南宁市武鸣区标营农贸市场上一星期的市场价格中位数为基准，货款总数再乘以中标时承诺的优惠费率结算。  2.月结，次月结清上月食材款。  八、验收条件及标准：报价的食品材料各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂合格标准。  九、验收方法及方案：成交供应商必须负责食品的质量检测等，在首次交易时提供具有资质的质检部门出具检测报告给采购人备案，所产生的费用由成交供应商负责。年内由我单位委托具有资质的第三方食品质检部门进行食品安全检测2次，费用由成交供应商负责。  十、本项目采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或其他强制性标准、规范等要求。 |  |