

采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定。

2. “实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

3. 采购需求中出现的品牌、型号或者生产厂家仅起参考作用，不属于指定品牌、型号或者生产厂家的情形。投标人可参照或者选用其他相当的品牌、型号或者生产厂家替代。

4. 投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件，对招标文件提出的要求和条件作出明确响应，**否则将作无效响应处理**。对于重要技术条款或技术参数如要求在投标文件中提供技术支持资料，技术支持资料以招标文件中规定的形式为准，**否则将视为无效技术支持资料**。

5. 投标人必须自行为其投标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

6. 所属行业依照《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）及《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）的有关规定执行。

7. 采购需求中出现的相关国家标准、行业标准、地方标准，若项目执行后续出现新标准的，以新标准代替旧标准。

序号	标的的名称	数量及单位	所属行业	▲技术要求					
1	梧州市看守所（含第二看守所）在押人员伙房食材配送服务	1 项	批发业	一、配送明细表					
				序号	品种		采购要求	单位	上限控制单价（元）
				1	禽蛋	鸡蛋	完整新鲜，中大鸡蛋，母鸡产出不超过 7 天的鸡蛋，鸡蛋表面清洁，不破损，不变质。	斤	6.00
				2		大鸡腿	无碎杂、无黄斑、无瘀血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	斤	11.00

				3	光鸡	新鲜非冷冻品， 1.7 公斤以上/只，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽固有的气味。	斤	17.00
				4	牛腩	新鲜，肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水	斤	30.00
				5	牛排	新鲜，带肉的牛排骨，带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离；牛肉色深红、肉质有弹性	斤	25.00
				6	钳鱼	新鲜，肌肉有光泽，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，无异味，煮熟后肉汤澄清透明	斤	13.50
				7	鸭肉	新鲜非冷冻品，2 公斤以上/只，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽固有的气味。	斤	8.00
				8	猪肉	新鲜，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，具有鲜猪肉固有的气味，无异味，煮熟后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。猪肉盖有检疫合格印章。	斤	12.00
				9	排骨	新鲜，带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离；瘦肉部分应该呈现出红色或者粉红色，光泽比较鲜艳，流出	斤	26.00

						的液体较少。		
				10	牛肉	新鲜，肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。	斤	38.00
				11	黄蜂鱼	新鲜，肌肉有光泽，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，无异味，煮熟后肉汤澄清透明	斤	14.00
				12	鲩鱼腩	无伤残、无畸形、无病害；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鳞片	斤	15.00
				13	鲩鱼	新鲜，肌肉有光泽，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，无异味，煮熟后肉汤澄清透明	斤	13.00
				14	小白菜	白菜叶柄肥厚，叶端卷缩而互相结成球朵，分量重，无虫眼和黑斑。	斤	2.30
				15	大白菜	新鲜，结球紧实，整修良好，色泽正常，无腐烂、老帮、黄叶、异味、烧心、焦边、胀裂、蓬松、侧芽萌发、焦边、胀裂、冻害、病虫害及机械伤。	斤	1.27
				16	蔬菜 本地菜心	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	3.00
				17	芥菜（1）	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	2.30
				18	上海青	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机	斤	2.00

							机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。		
			19	空心菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	1.15		
			20	韭菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	3.00		
			21	春菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	2.50		
			22	生菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	2.07		
			23	菠菜	新鲜，形态好，色泽正常；可带根，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	1.15		
			24	红薯叶	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	1.38		
			25	圆白菜	新鲜，叶球为圆形，呈浅绿色。直径15cm-20 cm左右，外叶去除。	斤	1.27		
			26	豌豆苗	新鲜，大叶茎直，新鲜肥嫩的，以叶身鲜嫩呈深绿色	斤	3.34		
			27	西洋菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	2.00		

				28	茼蒿	新鲜，茼蒿颜色以水嫩、深绿色为佳，叶宽大，缺刻浅，吃口软糯。	斤	1.15
				29	麦菜	新鲜，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	斤	2.07
				30	芥兰	新鲜，苔叶细嫩浓绿，无黄叶，叶片完整，没有枯黄及开花现象。	斤	2.00
				31	西兰花	无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。	斤	3.00
				32	甜玉米	新鲜，不发蔫，翠绿无黄叶，无干叶子，花丝呈现固有的颜色（有的绿色，有的白色）。玉米粒没有塌陷，饱满有光，颗粒整齐，表面光滑。	斤	2.30
				33	莴笋	新鲜，外表不弯曲、大小整齐、没有烂叶、不抽苔，皮较薄、水分充足、笋条没有蔫萎	斤	2.50
				34	西芹	叶翠绿，无主分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足。	斤	2.30
				35	灯笼椒	新鲜，肉质厚，果形较大，蓬松，颜色各异，一般钟状，有沟纹。	斤	3.20
				36	豆角	豆条粗细均匀、色泽鲜艳、透明有光泽、籽粒饱满的为佳，无裂口、皮皱，表皮无虫痕。	斤	3.00
				37	西红柿	外形圆润饱满，表皮鲜红有光泽。	斤	2.30
				38	茄子	新鲜，手握有黏滞感，外观亮泽。	斤	2.00
				39	苦瓜	新鲜，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜，烂瓜、无明显机械伤。	斤	1.50
				40	丝瓜	新鲜，外形匀称，表皮无腐烂破损。	斤	1.73
				41	毛瓜	新鲜，瓜身多毛，呈光泽。	斤	1.38
				42	冬瓜	新鲜，外形比较匀称、没有斑点，无腐烂，分量较重。	斤	1.15

				43	南瓜	新鲜，新鲜，外形完整，表面无损伤、无虫害无斑点，分量较重。	斤	2.20
				44	青瓜	新鲜，稍微有弧度，粗细适中，表面有小刺状凸起。	斤	2.00
				45	洋葱	以尚未发芽、捏起来坚实的为好。	斤	1.38
				46	红萝卜	形体圆直、表皮光滑、色泽橙红、不开叉、无须根。	斤	1.04
				47	白萝卜	形体圆直、表皮光滑、色泽白、不开叉、无须根。	斤	1.50
				48	莲藕	新鲜，藕节粗且短，藕节间距长，外形饱满，内外皆无伤，色黄无异味。	斤	1.61
				49	土豆	新鲜，外形浑圆，表皮干，表皮呈亮黄色，且色泽均匀，无破损。	斤	1.61
				50	淮山	新鲜，表皮光洁，没有异常斑点，直径在3厘米左右，长度适中，无弯曲，断层雪白，带黏液且黏液多。	斤	3.50
				51	红薯	新鲜，颜色一致，头部较尖，表皮上的土较干燥，整体形态较自然，而且较完整。	斤	3.00
				52	生姜	嫩姜，块茎白、肥满、具粉红色鳞片；粉姜，茎肥满、表皮光滑完整；老姜，不枯萎皱缩、不腐烂。	斤	1.73
				53	蒜头	新鲜，蒜瓣饱满度高，蒜核集中在一起，无发芽。	斤	4.03
				54	豆芽	新鲜，无断裂，无黑色，无腐烂	斤	1.73
				55	绿豆	外形圆润饱满，豆粒大小均匀豆粒无虫眼，外皮无皱纹，无碎豆	斤	5.00
				56	香菇	个儿大均匀，菇身圆整，菇柄短粗，菇褶细白，肉厚，干燥，香味浓郁，无焦味，少碎屑。	斤	7.00
				57	芥菜(2)	新鲜，形态好，色泽正常；	斤	1.84
				58	头菜	茎叶粗壮，新鲜	斤	4.50
				59	萝卜	切条均匀，爽口清脆	斤	5.00

					条			
				60	青椒	新鲜，肉质厚，果形较大	斤	3.20
				61	蒜台	新鲜，外表整齐，圆润	斤	7.00
				62	黄豆	外形圆润饱满，豆粒大小均匀豆粒无虫眼，外皮无皱纹，无碎豆	斤	3.91
				63	水豆腐	软硬适度，有弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质	斤	1.80
				64	豆腐泡	新鲜，大小均匀	斤	8.00
				65	豆腐砖	颜色白净，薄厚均匀，四角整齐，柔软有劲，无杂质无异味	斤	6.00
				66	包菜	新鲜，外形浑圆饱满，实心，无烂叶	斤	2.00
				67	菜干	无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质	斤	5.00
				68	水果香蕉	皮黄黑泛红，皮上有黑点，手捏香蕉有软熟感	斤	1.80
				69	米粉	色明亮，有透明感，无斑点。无异味煮熟后，不严重断条，不糊汤。	斤	5.50
				70	面条	色泽洁白，稍带淡黄，气味无霉味、酸味及其他异味，30斤/件	件	105.00
				71	花生	颗粒饱满圆润，大小均匀，无发霉发芽	斤	6.00
				72	生肉包	肉质新鲜无异味，面包皮松软	斤	1.50
				73	调味品腐竹	淡黄色，有光泽，透过光线可见纤维组织，有弹性	斤	17.00
				74	干香菇	菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短，无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑	斤	48.00
				75	红枣	符合国家相关食品安全国家标准；每批次货物提供必要的质量证明材料	斤	12.00
				76	金钱草	无杂质，形状规则，无受潮，无异味	斤	18.00
				77	冰片	色泽自然大小厚薄均匀，砂线分明	斤	3.80

						糖			
				78		白糖	色泽洁白，光亮。颗粒色泽洁白，光亮。颗粒大小整齐一致。无粘结现象。无异味，无杂物。 大小整齐一致。无粘结现象。无异味，无杂物。	斤	3.10
				79		老抽	老抽酱油呈棕褐色，鲜艳、有光泽，酱油滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚，没有苦、涩、酸，50 斤/桶	桶	70.00
				80		米酒	酒精含量要求不少于 42 度，精制度不低于 98%，20 斤/件	件	30.00
				81		白米醋	具有正常、自然的色泽，滋味和气味正常，符合国家标准，包装合格 400ml*20 包 (/箱)	箱	13.00
				82		玉米淀粉	白色或类白色、无异色、无异味、粉末状固体、无结块、无霉变、无肉眼可见的外来杂质 50 斤/件	件	150.00
				83		生粉	白色或类白色、无异色、无异味、粉末状固体、无结块、无霉变、无肉眼可见的外来杂质	斤	2.50
				84	调味品	盐	白色，味咸，无明显的与盐无关的外来异物	斤	2.00
				85		生抽	生抽酱油呈棕褐色，鲜艳、有光泽，酱油滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚柔和，没有苦、涩、酸 1.9L/罐	罐	25.00
				86		2.27 kg 蚝油	蚝油呈棕褐色，鲜艳、有光泽，蚝油浓稠滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚，没有苦、涩、酸 2.27kg/瓶	瓶	24.00
				87		豆豉	无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质	斤	5.60
				88		番茄酱	具有正常、自然的色泽，滋味和气味正常，符合国家标准，包装合格 630g/支	支	5.00
				89		草菇老抽	老抽酱油呈棕褐色，鲜艳、有光泽，酱油滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚，没有苦、涩、酸，1.9L/罐	罐	24.00

				90	金标 生抽	生抽酱油呈棕褐色，鲜艳、有光泽， 酱油滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚， 没有苦、涩、酸，1.9L*6 罐/件	件	172.80
				91	上等 蚝油	蚝油呈棕褐色，鲜艳、有光泽，蚝油 浓稠滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚， 没有苦、涩、酸 6kg*12 罐/件	件	90.00
				92	洗洁 精	去污力不小于标准餐具洗涤剂，不含 香精、防腐剂和着色剂，40 斤/桶	桶	70.00
				93	一次 性筷 子	产品符合国家及行业相关标准 40 双 *40 包/件	件	65.00
				94	一次 性塑 料饭 盒	产品符合国家及行业相关标准 750ml*300 只/件	件	95.00
				95	一次 性碗	产品符合国家及行业相关标准 500ml*600 只/件	件	138.00
				96	10 斤装 食品 袋	pp 材质，产品符合国家及行业相关 标准 28 只/扎	扎	2.80
				97	3 斤 装食 品袋	pp 材质，产品符合国家及行业相关 标准 40 只/扎	扎	1.50
				98	5 斤 装食 品袋	pp 材质，产品符合国家及行业相关 标准 30 只/扎	扎	2.50
				99	米 油 类 优质 大米	总汞 (Hg)mg/kg: ≤0.02 色泽、气味: 正常 加工精度: 精碾 黄粒米含量: ≤1. % 碎米总量: ≤15. % 小碎米总量: ≤1. %	斤	2.30

				100	米油类	调和油	透明度：透明 色泽（罗维朋比色槽 133.4mm）：≤ Y40 R5.0 溶剂残留量，mg/kg:不得检出 酸价 AV，mmol/kg:≤3.00	瓶（10升）	128.00
<p>二、质量要求</p> <p>1. 供应的蔬菜配菜必须符合国家的食品卫生标准，新鲜、安全无毒、无腐烂变质、可食用；必须通过农药残留量检测，蔬菜配菜生产或存放期间须施用农药时，必须严格执行国家和行业规定，交货时农药残留量不得超标；蔬菜配菜应鲜嫩、无根须、无黄叶、无杂草、无泥沙；每次供应的蔬菜配菜都必须提供《残留农药检测合格证明》；</p> <p>2. 供应的肉类必须符合我国《中华人民共和国食品安全法》的要求，达到国家有关食品标准和卫生标准，无毒害、无腐烂变质；鸡鸭鱼必须是当天宰杀好，无内脏；肉色正常，无腐烂、无异味、无打水现象，每次供应的鸡鸭鱼都必须提供当地检疫合格证明，鲜猪肉、牛肉必须在梧州市指定的屠宰场屠宰，并经动物检验检疫合格，供货时提供相关证明材料；</p> <p>3. 供应的鲜鸡蛋应新鲜完整、不破损、不变质，保持鲜鸡蛋表面清洁，不沾附泥土等，母鸡产出的鸡蛋不超过 7 天；</p> <p>4. 带外包装的货物需标明生产许可证编号；密封、无毒、无害包装，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，在保质期内。</p> <p>5. 要求正品，无杂物、污迹、发霉变色等，在保质期内不变质，货到送货地点时保质期距离到期日期至少有三分之二的时间。</p> <p>6. 中标供应商所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。</p> <p>7. 中标供应商所提供产品必须价格合理，应按照中标单价供给，否则采购人有权不用。</p> <p>8. 中标供应商在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属供方责任，投标人承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。</p> <p>9. 中标供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，还将立即取消中标供应商的供货资格，中标供应商承担由此造成的</p>									

			<p>经济责任和法律责任：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的； 2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的； 3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的； 4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品； 5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品； 6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的； 7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的； 8) 超过保质期限的。 <p>三、包装要求</p> <p>中标供应商对食材的包装须符合现行国家标准或行业标准，按照食材特性使用适当的包装方式（冷鲜制品须冷藏、冷冻或采用其他保鲜方式），确保食材新鲜无变质的运抵采购人指定交付地点。如采购人对食材包装有特殊需求的，以采购人每次通知为准。</p> <p>四、送货要求</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 送货时间：采购人提前 1 天时间列明供货清单通知中标供应商，双方约定送货时间，中标供应商接到通知后按时供货，采购人如有临时需求，接到采购人临时进货通知后要在双方约定的时间内按时供货。除不可抗力，中标供应商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，导致梧州市看守所押人员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，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。 2. 送货地点：梧州市看守所内或采购人指定地点。 3. 整个运输过程必须采用符合卫生要求的专用载具运输，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。 4. 一般供货要求：采购人食堂在每天下午 15:00 前，整理食堂次日所需的各类食品的品目、数量等信息，向中标供应商以微信或电子文件等形式提交次日订货计划，并说明购货品质、供货日期、时间及其它需要说明的事项。 <p>中标供应商要认真核对订货计划，并按订货计划准备好各类食品，于次日 9:00 前配送完毕。</p>
--	--	--	---

			<p>5. 紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标供应商须 2 小时内完成当次现场供货。</p> <p>6. 实际供货数量以采购人指定人员每次提供的订单为准，中标供应商必须按照采购人食堂采购人员通知的时间、数量、品目、品质要求及协定的价格准时送货，经采购人验收合格后签字确认收货单。每次订单不论数量多少，中标供应商不能以任何理由推脱。一旦影响到采购人食堂的正常运转，中标供应商应承担相应的经济赔偿。除客观不可抗力外，中标供应商不得推迟送货。如确需推迟送货的，中标供应商应在得知情况的同时，书面告知采购人并征得采购人同意。</p> <p>7. 人员、车辆进入采购人验货区、库区等区域，要服从相关的安全、现场管理等相关的管理制度。</p> <p>8. 中标供应商不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权依法解除合同，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p> <p>9. 每次送货，中标供应商须委派一名专门项目负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人指定人验收货品，货品的品种和重量以采购人指定人验收的结果为准，经验收合格后签字确认。</p> <p>10. 中标供应商须严格按照采购人指定人员的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人指定人员有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人指定人员同意后方可改变。</p> <p>11. 采购人指定人员或其他工作人员发现采购货物不能正常使用的，中标供应商应无条件退换。中标供应商未能履行采购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，采购人指定人员退货后将记录在案，并对中标供应商予以处罚，要承担因此产生的一切损失和费用。</p> <p>12. 凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。具体采购量以实际为准。中标供应商应负责物资的供应、包装、运输、交货以及途中冷链和售后服务等工作。</p> <p>五、其他要求</p> <p>1. 中标供应商在项目实施前必须建立并执行严格的进货查验、索证索票和进货台账制度，保证供应食材必须有追溯标志和溯源渠道查询。采购人可随时调取中标供应商查阅食材的各环节相关记录（包括原材料采购记录、原辅料的合格证明及验收记录、原辅料进出仓记录、生产过程记录、成品进出仓记录、成品检验报告、冷链运输记录等）。</p> <p>2. 人员投入及健康保障：中标供应商需投入能胜任食品配送工作的固定服</p>
--	--	--	---

			<p>务团队，服务团队成员不少于 3 人(其中不少于 1 名项目负责人)，服务团队全部成员必须持个人健康证上岗，并报采购人备案。如需调整服务团队成员，须在调整前 3 个工作日内书面向采购人提出申请，说明调整理由，经采购人书面同意后方可调整服务团队成员。</p> <p>3. 运输设备投入：中标供应商须具备自有（租赁）运输车辆不少于 1 台，并具备冷链配送运输能力，且在合同服务期限内不得随意更换车辆。</p> <p>4. 投标人需具备仓储能力；</p> <p>5. 食品安全保障：投标人在食品集采集配中购买产品责任保险；在经营活动中无不良记录，无食品安全事故；有食品检测中心，具备有相应的食品检测设备。</p> <p>6. 应急服务：中标供应商需具备应急配送能力，并针对本项目拟定应对突发事件（传染病或食品安全事故等）的应急处理措施和应急服务预案。应急配送不得晚于 15 分钟响应，至少 2 小时内到达指定配送点。如遇到采购人食堂临时断电或其他特殊原因不能进行烹饪，采购人临时通知供应商，供应商必须为采购人另寻符合食品卫生安全标准的食堂或酒店烹饪，2 小时内送至采购人处，产生的费用双方另行协商。</p> <p>7. 中标供应商有以下行为，经调查属实的，采购人将立即报相关部门处理，如涉嫌违法犯罪的，将依法追究相关法律责任：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的； 2) 中标供应商有将项目转包、分包行为的； 3) 经营情况发生重大变更，已经不具备承接本项目能力的； 4) 无正当理由拒绝履行合同向采购人供货的； 5) 有行贿等不正当竞争行为的； 6) 因所供货物质量原因导致看守所内发生食品安全事故的； 7) 所供应货物存在故意假冒伪劣行为的； 8) 因供应商原因导致看守所内发生监管安全事故的； 9) 工作人员为看守所在押人员私传违禁品、违规品、危险品、信件、口信等违反采购人管理规定的； 10) 有其它违法违纪行为的。 <p>8. 中标供应商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看守所内发生食品安全事故，采购人有权进行处罚，中标供应商需赔偿救治经费及误工损失。</p>
▲一、商务要求			

服务期限和地点	<p>1. 服务期限：自合同生效之日起 2 年。</p> <p>2. 服务地点：梧州市看守所内或采购人指定地点。</p>
合同签订时间	自中标通知书发出之日起 15 日内。
投标报价	<p>1. 投标人须按本项目所列的品种名称、规格进行报价，并列明品种明细单价。所有品种单价总和作为投标报价，投标报价仅供评标使用。结算是以其报的某品目单价为准，$\text{结算价} = \text{中标供应商某品种明细单价} \times \text{该品种数量}$（结算时按实际采购数量结算）。</p> <p>2. 投标报价包含货物及所需附件的购置费、包装费、运输费、人工费、检验检疫费、保险费、各种税费、资料费、验收费、售后服务费及合同实施过程中的不可预见费用等全部费用。</p> <p>3. 价格调整机制：食品原料采购价格的确定采用“随行就市”方式。采购时，各投标人根据各食品原料的市场行情进行竞争报价。中标后，若该食品原料的市场价格浮动超过中标价$\pm 10\%$则进行价格调整，只调整超过中标价$\pm 10\%$的部分，中标供应商或采购人书面提出调价函通知对方，经双方协商讨论决定价格。当采购人需要临时采购“配送明细表”以外的产品时，中标供应商配送食品原料价格必须按照“随行就市、保本微利”为原则，以广西梧州市发展和改革委员会公布的最新一次“市场价格监测-梧州市市场应急价格监测表”作参照（表中没有列出的品目参考单价可按市场价由采购人和中标供应商共同进行市场调查确定一次的单价作为参考单价），合同期间采购人可根据上级机关的通知及本单位的管理实际需要调整、停止采购的部分物品项目。</p>
付款条件	<p>按照采购人财务规定出具以中标供应商为名头的正式发票，进行公对公账户转账。</p> <p>当月采购的食材（食品）货款于次月上旬结算，每月结算金额按照实际供货数量计算，中标供应商提供详细的物品销售清单与采购人收货单核对，无误后予以办理审批及转账手续。</p>
验收标准	<p>1. 符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。</p> <p>2. 验收时间：中标供应商所提供的货品在采购人入库时进行验收。</p> <p>3. 验收方式：验收工作由采购人和中标供应商共同进行。供应商提供的产品须经过采购人食堂验收人员的感官检验、外观检验和试用检验。若产品外观、包装、形式不符合要求，或感官检验不能达到食品卫生要求，采购人当即拒收；中标供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚。</p> <p>4. 验收程序：根据订货计划的具体要求，采购人对所购物料进行清点，对外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，采购人验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换，并在 1 小时内按质按量</p>

	<p>要求重新送达，不按要求送达的，中标供应商必须无条件退货或更换商品。</p> <p>5. 履约验收其他事项：</p> <p>1) 验收时，中标供应商所提供的货品在采购人验收入库时如发现以下问题必须及时无条件退换货：①感官品质质量不符合规定要求；②货品有变质现象；③超过保质期；④内包装损坏；⑤预包装产品的包装标签内容不充分，进口产品没有中文标识；⑧其他不符合食品卫生标准和要求的食品。</p> <p>2) 验收合格后，中标供应商所提供的货品虽经采购人抽检验收，但在使用过程中发现货品存在质量问题的应及时无条件给予退换。</p> <p>3) 对不符合要求货物退换的及时性及处置办法：</p> <p>①中标供应商提供的货物必须符合我国《中华人民共和国食品安全法》的要求、不符合卫生安全要求的一律退货处理，采购人有权要求供应商更换。</p> <p>②在合同期内出现两次以上质量问题退货或两次以上逾期交货的，采购人可要求中标供应商进行限期整改，如中标供应商在整改期间或整改后仍出现同样问题，采购人有权解除本合同。</p> <p>③因中标供应商供应出现上述问题，导致食用后发生食物中毒、腹泻等疾病的，采购人有权依法追究供应商的经济赔偿和其他相关法律责任，且可以终止合同，重新遴选供应商。</p> <p>6. 其他未尽事宜应严格按照《关于印发广西壮族自治区政府采购项目履约验收管理办法的通知》（桂财采〔2015〕22号）以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）规定执行。</p> <p>7. 验收产生的费用由中标供应商负责。</p>
二、与实现项目目标相关的其他要求	
<p>投标人可根据采购需求及评分办法结合自身情况编制：</p> <p>1. 食品配送服务方案（包括但不限于：组织架构及岗位设置，货源组织、食品储存方案，食品配送方案，配送过程中产品温度控制、杀菌消毒等方案等）；</p> <p>2. 食品卫生及安全保障（包括但不限于：管理制度及安全保障措施、食品卫生及安全保障等）；</p>	