

技术要求

▲（一）配送内容：

根据工作需要，采购壹年期的食堂食材配送服务，实行食堂食材统一采购、集中配送，包括但不限于以下品种：鲜肉类、水产类、三鸟类、蛋品类、冷冻品类、新鲜蔬菜瓜果类等，以及干货、豆制品类、酱汁调味品类、粮油类等物资配送服务。供应商在供货前须按采购人要求提交供货方案给采购人审核，经采购人审核确认后方可进行采购及供应。

就餐数量人数：就餐人数 300 人（如有特殊情况，用餐人数以实际人数为准）。

就餐标准：25 元/天/人。

▲（二）主要食材质量要求表

序号	食材类别	质量要求
1	鲜肉类	要求必须是当天屠宰的生鲜放心肉，符合国家食品部门的有关标准及食品卫生要求；保证鲜肉无异味、无腐烂变质、肉质鲜嫩、不注水，对于鲜猪手脚等，必须去除一切杂毛污物；供货时提供动物检疫合格证明。
2	水产类	要求必须是新鲜鱼类，来源安全可靠，成活率 100%，活体、眼球明亮、无大腹、无畸形。去腹腔的鱼气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。
3	三鸟类	提供的三鸟严禁打水，须皮面光滑、无毛，膛内清理干净，不留板油、肺以及喉管、气管等杂物，须当天宰杀当天送货，运输过程要求进行冷藏保鲜；严禁提供由死、病宰杀的三鸟；供货时提供动物检疫合格证明。
4	蛋品类	蛋品类个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。
5	冷冻品类	冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，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；冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%；冷冻水产品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20 度），所有冷冻食品均在质保期内，供货时产品剩余保存期不少于原有保质期的三分之二，包装符合食品卫生要求，且有“SC”食品生产许可标志，食品安全可追溯。
6	新鲜蔬菜瓜果类	1. 蔬菜 蔬菜必须是优质货品供应商必须保证所供应的蔬菜符合食品安

全国家标准，残留农药或污染物不得超过相关国家标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。

(1) 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。菜质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土，无明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶霉，无畸形花。

(2) 茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。

(3) 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛茛瓜等。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

(4) 根菜类：萝卜、胡萝卜等。皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

(5) 薯芋类：马铃薯、芋、姜等。色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

(6) 葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

(7) 豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

(8) 水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱角等。肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

(9) 食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

(10) 芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

2. 水果

		必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。保证表面完好，表皮无损坏，无泥沙，无杂物，无虫蛀现象，无霉烂变质腐坏现象，果肉饱满，水分充足。
7	干货	干货制品的质量须符合国家相关行业标准，绿色安全、干爽易存放、不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽，保存期不少于原有质保期的三分之二。产品从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准，木耳类的水分含量不能超过国家标准要求。供应商须保证产品质量的稳定性，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品，采购人有权拒绝接受。
8	豆制品类	保证新鲜且符合食品安全法要求。
9	酱汁调味品类	<p>1. 酱油：颜色呈红褐色不发暗，澄清有光泽，有浓郁的酱香，产生的泡沫细腻、挂壁现象好，质地均匀，无沉淀。氨基酸态氮含量最低不低于 0.55g/100ml。</p> <p>2. 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。</p> <p>3. 食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳃、醋虱。</p> <p>4. 酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。</p> <p>5. 酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其他异味、异物。</p> <p>6. 淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。</p> <p>7. 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，蘸取少许尝试具有纯正的咸味。</p> <p>8. 辛辣料主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。</p> <p>9. 其他调味原料质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。</p>
10	粮油类	<p>1. 米</p> <p>(1) 包装要求：包装应符合《粮食销售包装》(GB/T17109-20</p>

		<p>08)要求, 包装材料清洁、卫生, 符合国家食品卫生标准的规定。</p> <p>(2) 质量等级符合 GB/T1354-2018 标准。</p> <p>(3) 米粒表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒。</p> <p>(4) 包装标识应符合《预包装食品标签通则》(GB7718-2025), 需标注产品名称、产地、生产日期(距交货日期不超过 3 个月)、保质期(>6 个月)、生产厂家名称及地址、联系方式、生产许可证编号(SC 标识)、质量等级、储存条件等信息。</p> <p>2. 食用油</p> <p>每个食用油品种必须色泽好, 透明度高, 无浑浊, 无沉淀和悬浮物, 粘度小, 无分层现象, 气味正常, 无酸臭异味。严格执行 GB 2716《食用植物油卫生标准》和 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》等相关质量标准及卫生安全标准; 供应商须根据采购人需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好, 有明确的物品标签, 有生产日期、保质期、质量等级, 并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产, 还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产, 不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售, 将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售, 牟取暴利, 一经查处, 供应商将承担全部责任。</p>
11	其他食材	质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。
▲商务要求		
服务期限及要求	自合同签订之日起一年, 具体以实际签订时间为准。	
配送地点	北海市银海区银滩大道大冠沙路段北海市体育运动学校。	
服务实施要求	<p>1. 具有健全的服务管理制度, 质量管理、档案管理等制度。成交供应商具有冷库、食品加工车间、食品库, 成交供应商必须有相应生产或供货能力、配送能力、仓储能力且信誉良好。成交供应商应当为本项目配备专用配送车, 专用配送车在配送日不得用于本项目外其他配送项目。成交供应商应当严格按照承诺人数安排专人负责配送项目, 如有人员更换, 必须提前报采购人批准, 否则, 采购人有权拒收。</p> <p>2. 成交供应商提供 7*24 电话服务, 如遇特殊情况需要临时增加食材配送, 成交供应商须及时配合采购人做好食材配送工作。</p> <p>3. 成交供应商必须遵守采购人有关管理制度及时完成采购人下达的临时性和指令性工作, 服从采购人的工作安排。</p> <p>4. 成交供应商必须服从采购人管理, 遵守采购人有关管理制度, 严格按</p>	

	<p>照采购人的要求提供管理服务，自觉接受采购人及相关管理部门的业务检查和监督。</p> <p>5. 成交供应商在提供管理服务时必须做好各项安全防范措施，成交供应商所有工作人员在合约期间如发生任何人身意外（生病、伤亡事故）、事故、触犯法律法规，违反行业规范（包括劳动用工制度、发生劳资纠纷、采购人单位的规章制度等、因过失造成他人人身伤亡的）、或损坏采购人单位的设施和物品，由供应商负责处理并承担经济损失和法律责任。</p> <p>6. 成交供应商与拟派服务的工作人员产生相关劳务、劳资纠纷等事宜均与采购人无关。</p> <p>7. 供应商需承诺在服务期内购买食品安全责任保险，保险期限涵盖本项目的服务期。</p>
<p>送货方式及配送时间要求</p>	<p>1. 送货要求：采购人按需求制定食材采购计划，于前一日 18:00 前将次日食材采购计划通过书面订单、电话(需做好记录)、微信或其他方式通知成交供应商。若采购计划没有及时送达或出现错误时，成交供应商有义务主动提醒或通知采购人。成交供应商根据采购人每天提供的食材采购计划，及时组织物资筹措和加工，确保按规定的品种、数量质量供应。如需要更换供应品种时，须经采购人同意方可施行。供应商送货时需提供注明货品名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单（另附电子版清单）交于采购人管理员验收无误后签字确认，作为双方验收凭证，同时供应商每月应当根据采购人需要提供采购的动、植物食品检验检疫报告。</p> <p>2. 交货时间：供应商按照采购人订购的品种、规格、数量备齐实物，于每天上午 8:00 前送达。供应商必须按时送达采购人的食品，特殊情况下(天气、交通事故等非人为因素)可推迟 0.5 小时。遇采购人有特殊情况时，需要提前开饭或临时增加食材品种和数量，采购人应提前 2 小时将订单通知投标人，投标人应及时调整送货时间，并确保在收到通知后 2 个小时左右送达。采购人需要临时增加配送点时，供应商应当全力配合，确保满足采购人的食材配送需求。如遇不可抗力货物不能按时送达，需与采购人管理人员沟通解决。针对实际情况，供应商可拟定应急方案与采购人管理人员协商对接。</p> <p>3. 成交供应商要实行专业化规模化运作。成交供应商除不可抗力，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，应提前通知成交供应商。因成交供应商原因延误交货日期的(采购人要求推迟的除外)，采购人有权自行采购，并由成交供应商承担由此产生的一切损失和费用。</p> <p>4. 运输要求</p> <p>(1) 所提供的物品运输应由供应商负责，必须采用符合卫生标准的外包</p>

	<p>装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓应使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。</p> <p>(2) 冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。</p> <p>(3) 关于冷冻食品配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。物品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。海鲜运输方式应当为充氧运输，保证海鲜运到后海鲜的鲜活。</p> <p>(4) 卸货要求：送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。</p> <p>(5) 供应商承担运输途中的风险与责任。</p> <p>成交供应商必须负责所有供货产品的运输、质量检测等工作，由此所产生的费用由成交供应商负责。</p>
<p>配送相关要求</p>	<p>1. 成交供应商必须按照采购人指定的采购清单在规定的时间内将货物送到采购人指定食堂，由采购人指定管理员负责检查验收，配送交货时双方在清点并检查完成后在配送清单上签字确认，配送清单须明确写明配送的物品种类、标准、单价、重量（数量）等信息。成交供应商须遵守交货时间，积极配合采购人。因成交供应商未及时送货造成的影响和损失，由成交供应商承担全部责任。</p> <p>2. 成交供应商所提供的货物必须做到完全符合国家食品安全卫生有关规定，并提供相关票据及相应食品的资质材料。如发现安全卫生质量问题，采购人有权立即退货，成交供应商应做到及时调换，由食品安全卫生问题造成的食物中毒等后果，由成交供应商承担全部责任。</p> <p>3. 无论采购人当次采购食材的数量多少，成交供应商须无条件为采购人送货。具体需求量以实际供应前一天采购人要求为准。采购金额以实际结算价为准。采购人在任何情况下不保证配送商在采购周期内金额具体多少，供应商须自行承担由此带来的任何风险。</p> <p>4. 成交供应商必须向采购人提供所需要的有关食品的资料。</p> <p>5. 成交供应商必须固定专人长期送货，不得随意更换或指派来路不明的</p>

	<p>临时人员送货（固定送货人的身份证、健康证、驾驶证等复印件及相关工作人员身份证、健康证等相关证件复印件一并交采购人备案）。</p> <p>6. 合同履行期限内禁止以下食品送入食堂，如有发现此类产品送入食堂，必须无条件退回所送的食品。</p> <p>（1）腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有杂物或其他感官性状异常，可能对人体健康有害的。</p> <p>（2）含有毒、有害物质或微生物毒素含量超过国家限定标准的。</p> <p>（3）超过保存期的食品。</p> <p>（4）掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准使用的。</p> <p>（5）供应的物品有缺斤少两的情况。</p> <p>（6）其他不符合食品安全要求的食品。</p> <p>（7）超过保质期限。</p> <p>（8）内包装损坏。</p> <p>（9）预包装产品的包装标签内容不充分。</p> <p>（10）其它不符合食品卫生标准和要求的食品。</p> <p>7. 成交供应商不得变更供应商品，应严格按采购要求(含商标、名称、产地、规格和重量等)供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请。</p>
<p>质量、食品追溯、包装要求</p>	<p>1. 质量标准：</p> <p>①成交供应商所提供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。符合现行国家标准、行业标准、地区标准等（如国家标准、行业标准等有冲突的，以最高标准为准），严格按国家食品卫生标准要求执行，必须符合国家相关法律法规以及环保要求，商品质量按国家标准或专业标准要求执行。</p> <p>②成交供应商所提供的物品必须符合国家行业生产及经营标准，均能提供相应批次的合格检验证明。</p> <p>③成交供应商所提供的物品必须各项技术指标完全符合国家强制性标准，符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。</p> <p>④所提供的物品必须符合国家行业生产及经营标准，商品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》(GB7718)要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容，标签上附有产地、食品安全等溯源信息。</p> <p>2. 食品溯源要求：必须保证所有食品的来源清晰明确，必须来源于受到地方</p>

政府部门监管的大型自有农地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应，有农产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理。

3. 包装要求：

①货物包装应完好无破漏，无腐败霉变或影响使用的情况，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。货物应当具备其应当具备的使用性能，应当符合国家或行业标准，且能根据采购人的要求出示质量检测书及来源证明材料。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

②成交供应商能够根据采购人要求对相关食品进行去皮、切块等加工处理。

4. 执行标准

鲜（冻）畜、禽产品：

① 执行标准：鲜（冻）畜、禽产品符合国家标准 GB 2707-2016、GB 20799-2016、GB 16869-2005。

② 承诺交货时须主动提供肉类货物票证要求。

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
猪、牛肉类、家禽类	1. 《食品生产许可证》	交货时提交所供应畜禽冻肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》。
	2. 《出入境动物产品检疫合格证》	由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查。
	3. 《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明，随车同行。
	4. 《动物产品防疫合格证》	当批次有效，原件备查。

蔬菜类执行标准：

①需符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2022、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763-2021。

项目	指标
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出

	呋喃丹	不得检出
	百菌清	≤1.0
	多菌灵	≤0.5
	汞(以 Hg 计)	≤0.01
	铅(以 Pb 计)	≤0.2
	砷(以 As) 计	≤0.5
	氟(以 F 计)	≤0.5
	硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	瓜果类≤600, 叶菜根茎类≤1200
	亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	≤4
	国家规定其他必检项目必须符合国家标准	
<p>②蔬菜需具有检测报告, 可以是公司自检报告, 在派送时随货提供, 若未能及时得出检测结果, 可在配送当天(配送时间之后)或第二天补送权威机构的检测报告。</p>		
服务质量考核	<p>1. 当日送达菜品非采购人原因而出现质量不达标、缺斤少两、配送错误等问题, 由成交供应商负责 60 分钟之内补换货, 包换或包退, 并承担因此而产生的一切费用。</p>	
	<p>2. 要求安排固定专人及配送员与采购人专职人员对接, 及时处理解决如下单、加订、提前、延后、质量不符合、缺斤短两等实际问题。</p>	
	<p>3. 需粗加工的菜品(如去皮、砍斩等), 按采购人需求应当提前做好或自带工具现场处理。</p>	
	<p>4. 成交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, 经查实后确属成交供应商责任, 成交供应商应承担全部责任。</p>	
	<p>5. 质保期内, 非采购人的人为原因而出现食材质量问题, 由成交供应商负责包换或包退, 并承担因此而产生的一切费用。</p>	
	<p>6. 自觉接受采购人对食品配送质量、服务、价格等进行督导评议, 认真履行本合同的各项义务, 妥善处理各方意见, 定期回访, 把服务工作做好。</p>	
	<p>7. 采购人对成交供应商的配送服务进行考核, 针对成交供应商配送时出现的供货超时、所提供产品不符合质量要求、未按成交下浮率进行下浮、询价价格的价格进行供货、出现缺斤少两行为等所有未按招标要求规定的违规行为, 所有违规事项, 无论种类, 都按累计式记录在案, 按以下程序处理:</p>	
	<p>8. 成交供应商须接受月度考核, 考核基本分为 100 分, 由采购人对食品配送质量、服务、价格等进行督导评议。成交供应商对评议结果有异议, 可</p>	

	<p>提出申诉并提供证据。对确有不合格之处，成交供应商应积极沟通、妥善解决、按期整改。出现考核分数低于 60 分的，采购人对成交供应商提出书面警告。如整改后月度考核仍无法合格，累计三月均低于 80 分或累计两月均低于 60 分，采购人有权解除合同，双方对合同的履约有异议的，可提交北海市仲裁委员会裁决。具体考核内容详见本节附件《服务质量考核细则表》。</p>
<p>产品验收要求</p>	<p>1. 验收流程</p> <p>(1) 做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对食材的外观质量进行初步了解。食材运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。</p> <p>(2) 采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票—验证—普查—计数—入库的程序完成验收，供应商可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后，索取复印件留存。</p> <p>(3) 验收人员应按竞争性磋商文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保货物品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现物品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对物品损坏情况进行拍照并存档。对于物品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和投标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据。</p> <p>(4) 抽查发现物品安全质量问题的处理：</p> <p>①对危及人身安全的物品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。</p> <p>②若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分物品质量问题，应立即通知配送商，将问题产品退货处理。</p> <p>2. 退(补)货流程</p> <p>对不符合质量要求的货物由采购人验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成供应商以不影响物品供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给供应商。</p> <p>3. 验收记录</p> <p>每天随货提供物品配送单，对每次验收的物品均记录货物名称、数量、验收情况等事项，并由双方验收人员签名确认（后附电子版清单）。</p> <p>4. 验收条款</p> <p>(1) 供应商所提供的物品必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中</p>

	<p>华人民共和国食品安全法》要求。</p> <p>(2) 供应商所提供的物品必须符合国家行业生产及经营标准, 货真价实, 均能提供相应批次的合格检验证明。</p> <p>(3) 供应商所提供的物品必须各项技术指标完全符合国家强制性标准, 符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。</p> <p>(4) 供应商必须负责中标货物的运输、质量检测等工作, 所产生的费用由配送商负责。</p> <p>(5) 供应商配送货物必须按时按量按质送到指定地点, 并当面核实数量, 验收完毕后, 双方必须在货物收货清单(格式自定, 但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容)上签名确认, 货物收货清单作为采购人支付货款的依据之一。</p>
<p>数量及验货方面要求</p>	<p>1. 成交供应商必须保证配送货物品种、数量的准确性, 并以采购人的验货数量为准;</p> <p>2. 成交供应商每次供货时必须提供送货清单, 供双方验货后签字确认(格式自定, 但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容), 清单作为采购人支付货款的依据之一。</p>
<p>配送价格要求</p>	<p>1. 本项目以北海市大润发超市食材价格为基准价(大润发超市未上架或打折促销的食材, 以南珠市场食材价格为基准价)。</p> <p>2. 定价时间: 以 15 天为一周期, 每月 1、16 日前选定一日作为定价日(因故顺延), 以定价日的价格做为每一期的结算基准价, 如当月 1 日-15 日采购的品种, 按当月 1 日的价格结算。结算价以大润发超市食材调研价格为基准(大润发超市未上架的食材, 以南珠市场食材价格为基准), 按照成交下浮率分别进行价格核定。如遇食材价格上涨或下降都均以定价日的价格为准, 不再另行调整, 采购人与供应商双方各自承担由此带来的经济风险。</p> <p>3. 采购人每月 1、16 日前组织人员对大润发超市、南珠市场进行食材价格调研, 成交供应商安排 1 人配合采购人参加调研, 对采购人调研价格予以签字确认。采购人调研后, 成交供应商如对调研价格存有疑义, 应当现场提出, 共同到市场内核验。调研价格一经签字确认, 双方不得修改。</p> <p>4. 结算公式: 食材调研基准价 × (1-成交下浮率) × 实际供货量 = 结算价格</p>
<p>结算要求</p>	<p>1. 费用按月结算, 双方根据当月采购清单与配送清单于次月进行结算, 未按要求提供材料的不予结算。</p> <p>2. 未经采购人同意采购的物资以及验收不合格的货品, 采购人不予结算。</p> <p>3. 采购人对成交供应商的结算有异议的, 在三日内提出重审要求, 由采购人抽调相关部门人员组成联合工作组, 对成交供应商供货价格进行查验,</p>

	十日内（提出重审要求日起算）对结算报价进行重新审核结算。
付款方式	<p>1. 结算期限：食材款项由成交供应商先垫付、后结算，每月结算一次成交供应商于每月 20 日前凭食材配送清单等材料向采购人申请付款，采购人收到申请后在 30 个工作日内完成支付。遇有特殊情况，可以推迟结算（如审批权限人出差、封账及其他无法预测情况等）。</p> <p>2. 结算方式：采购人采用银行转账的形式支付食材款项，不得出现任何现金交易。未经采购人同意采购的物资以及验收不合格的货品，采购人不予付款。</p> <p>3. 成交供应商必须能够按时提供当月足额发票以及该票据对应清单明细，附电子菜单等。</p>
报价方式及要求	<p>1. 本项目采用整体下浮率报价且只有唯一报价，本项目下浮率不低于 10%。供应商须审慎报价，采购人严格执行竞标下浮率。</p> <p>2. 本项目实际配送量以采购人每日货品采购清单为准，具体按实际结算。</p> <p>3. 磋商报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、人工、保险、培训、利润、税金等完成本项目服务所需的一切费用。</p>
安全责任	成交供应商必须依法接受市场监督管理等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故或遭受行政处罚，成交供应商无条件承担全部责任，有关职能部门依法追究其责任，并取消供货资格。
保密要求	成交供应商提供对本项目采购人的内部资料、情况等内容进行保密，未经采购人许可，成交供应商不得以任何形式向第三方透露本项目服务时的任何内容。如有泄密，需承担相应的法律责任。成交供应商必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并将配送人员的详细资料报采购人备案，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好。如需要更换配送人员，必须事先通知采购人并将其个人资料送采购人审批，审批合格者才能更换。
其他要求	如有需求，成交供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理，并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故，成交供应商无条件承担全部责任，有关职能部门依法追究其责任，采购人并终止合同。

服务质量考核细则表

序号	内 容
1	当日送达菜品非采购人原因而出现质量不达标、缺斤少两等问题，每次扣 5 分；60 分钟之内未能及时调货合格的，加扣 1 分。
2	供应商擅自更改货物品牌、规格等，每次扣 2 分；
3	供应商未按采购人规定时间供货的，每次扣 2 分。
4	供应商未按要求随货提供物品配送单每次扣 2 分，提供虚假配送单的，每次扣 20 分。
5	因发生退换货情况，补货不及时造成采购人无法按时供应伙食，每次扣 5 分。
6	供应商把验收不合格退货的货物重新配送的，每发现一次扣 10 分。
7	供应商服务配合度，即应变配合采购能力、特殊需求配合程度。货物出现问题积极配合查找原因的，不及时反馈处理结果的，每次扣 2 分
8	供应商不遵守采购方各项管理规定或泄露采购人内部情况，每次扣 5 分
9	供应商在评标时所承诺事项（人员、车辆等事项）未按要求落实的，除不可抗力因素外，每次扣 5 分。
<p>考核基本分为 100 分，出现考核分数低于 60 分的，采购人对成交供应商提出书面警告。如整改后月度考核仍无法合格，累计三月均低于 80 分或累计两月均低于 60 分，采购人有权解除合同，双方对合同的履约有异议的，可提交北海市仲裁委员会裁决，可提交北海市仲裁委员会裁决。</p>	