

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带“▲”号的条款。
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应当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。

标项一：家禽肉和淡水养殖产品类（鸡、鸭、鱼等）物资采购及

配送

标的名称：家禽肉和淡水养殖产品类（鸡、鸭、鱼等）物资采购及配送

所属行业：批发业

配送物资需求一览表					
序号	配送货物名称	单位	数量	技术参数	最高限价单价（元）

1	鸡肉	千克	按实际需求	由活体鸡宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸡。无残留内脏（碎肝、肺等）、毛根、碎腊、粪便、头发等内/外源异物，无血水、淤血、严重皮炎，个体破损、残缺等。微生物符合国家限量标准。净重不少于 1.2 千克。每批次货物验收合格之日起计算为 24 小时。	20.00
2	鸭肉	千克	按实际需求	由活体鸭宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸭。无残留内脏（碎肝、肺等）、毛根、碎腊、粪便、头发等内/外源异物，无血水、淤血、严重皮炎，个体破损、残缺等。微生物符合国家限量标准。净重不少于 1.9 千克。每批次货物验收合格之日起计算为 24 小时。	18.00
3	鸡腿	千克	按实际需求	鲜冻品。微生物符合国家限量标准。每批次具有动物检验检疫证明。每批次货物验收合格之日起计算为 48 小时。	16.00
4	鸡全翅	千克	按实际需求	鲜冻品。微生物符合国家限量标准。每批次具有动物检验检疫证明。每批次货物验收合格之日起计算为 48 小时。	28.50
5	鸭腿	千克	按实际需求	鲜冻品。微生物符合国家限量标准。每批次具有动物检验检疫证明。每批次货物验收合格之日起计算为 48 小时。	16.00
6	鸭翅（第二节）	千克	按实际需求	鲜冻品。微生物符合国家限量标准。每批次具有动物检验检疫证明。每批次货物验收合格之日起计算为 48 小时。	17.00
7	鸡脚	千克	按实际需求	鲜冻品。微生物符合国家限量标准。每批次具有动物检验检疫证明。每批次货物验收合格之日起计算为 48 小时。	44.50
8	鸭脚	千克	按实际需求	鲜冻品。微生物符合国家限量标准。每批次具有动物检验检疫证明。每批次货物验收合格之日起计算为 48 小时。	63.50
9	鲢鱼	千克	按实际需求	新鲜活鱼，不用宰杀，打氧气运送。鱼的规格要求 1 千克/条以上；鱼的形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕；体表具有正常的体色和光泽，鳞片完整紧密，不易脱落，无病灶；眼球明亮饱满，角膜清晰；鳃丝清晰，呈鲜红或紫红色，无异味，无粘液或有少量透明黏液；鱼的肌肉紧密，有弹性，整体有鲜鱼固有的腥气味，无异味。每条重量 1 千克以上。每批次货物验收合格之日起计算为 24 小时。	12.00

10	草鱼	千克	按实际需求	新鲜活鱼，不用宰杀，打氧气运送。鱼的规格要求 1 千克/条以上；鱼的形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕；体表具有正常的体色和光泽，鳞片完整紧密，不易脱落，无病灶；眼球明亮饱满，角膜清晰；鳃丝清晰，呈鲜红或紫红色，无异味，无粘液或有少量透明黏液；鱼的肌肉紧密，有弹性，整体有鲜鱼固有的腥气味，无异味。每条重量 1 千克以上。每批次货物验收合格之日起计算为 24 小时。	19.00
11	罗非鱼	千克	按实际需求	新鲜活鱼，不用宰杀，打氧气运送。鱼的规格要求 0.6 千克/条以上；鱼的形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕；体表具有正常的体色和光泽，鳞片完整紧密，不易脱落，无病灶；眼球明亮饱满，角膜清晰；鳃丝清晰，呈鲜红或紫红色，无异味，无粘液或有少量透明黏液；鱼的肌肉紧密，有弹性，整体有鲜鱼固有的腥气味，无异味。每条重量 0.6 千克以上。每批次货物验收合格之日起计算为 24 小时。	17.00

商务条款（以下条款为最低要求，若投标时有优于以下条款的其他内容，以最优内容为投标响应；若为负偏离，则投标文件作无效投标处理。）

一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内。

二、交付时间（交货期）：自签订合同之日起一年。分批次供货，按采购人采购计划规定的时间供货。

三、交货地点：柳州市内采购人单位指定地点。

四、交货方式：现场交货。

五、售后服务要求：

（1）质保期：以各配送货物要求为准。（注：除国家或地区另有规定的除外）

（2）中标供应商应承诺“三包”。在质保期内发现质量问题，中标供应商必须在接到采购人通知后 1 小时内到达现场处理，如属质量问题的及时给予更换。

（3）关于发生不按要求配送（不准时、质量不符）等情况，按退货处理，达到三次及以上的采购人有权按违约条款解除合同，并要求中标供应商赔偿采购人因此而产生的损失。

（4）中标供应商若违反采购人相关管理规定，包括违规携带或者传递违禁物品等，采购人有权按照违约条款解除合同。

六、付款方式：1. 分批供货，每批次货款根据采购人及中标供应商确认的单价及该批次的供货数量进行

结算；2. 按月结算，采购人在收到中标供应商上月全额发票后 10 个工作日内向中标供应商一次付清上月货物的全部货款；3. 每次付款前，中标供应商均应先行交付等额有效发票给采购人，否则，采购人有权不予付款且无需承担违约责任。

七、其他：

1. 报价要求：

（1）投标报价按投标折扣系数报价，结算单价为最高限价单价×投标报价折扣系数。报价包括服务及货物采购、检验检测、包装、运输、仓储、人工费及疫情防控工作配送费等各种费用和售后服务、税金及其它所有成本费用的总和。采购人不再另行支付任何费用。

（2）投标报价按投标折扣系数报价，供货和定价方式：由于随着季节交替，存在市场价格变动，采用定额统筹供货和上限价弹性议价机制，结算单价=最高限价单价×投标报价折扣系数。合同签订之日起 3 个月（90 天）价格不予调整，往后每三个月可以对市场价格变动幅度超过±20%的商品价格，进行基准单价调整 1 次。由投标人或者采购人生活卫生部门提出调价调整申请，在采购人所在地以询价方式，面向不少于 3 家项目所在地大型农贸市场开展市场价格调查，由采购人审议拟定新的基准单价，经双方同意后执行。实行基准单价调整后，采购单价为变动后的基准单价×投标报价折扣系数。

2. 配送要求：

（1）中标供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格等内容准时送货，且不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收，且承担相应的经济赔偿。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可变更。

（2）在收到采购人发出订货通知后，中标供应商最迟在次日上午 9 时前必须到达采购人监管区大门。

（3）除客观不可抗力外，中标供应商不得推迟送货。如确需延迟送货，中标供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人的同意。除此之外，中标供应商如送货迟到超过 30 分钟，可扣罚当天总货款的 10%，若超过 60 分钟，可扣罚当天总货款的 20%，服务期间出现三次以上的，采购人有权按违约条款解除合同。

（4）紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标供应商最迟 4 小时内完成当次现场供货。

（5）中标供应商必须在双方约定的时间内将货物送到采购人指定的地点，运输费用由中标供应商承担，如出现不合格、损坏的情况，由中标供应商负责及时调换。

（6）中标供应商必须由有健康证和无犯罪记录证明的固定人员及固定车辆长期送货（本标项至少配备 2 名固定人员和 1 辆冷链车），且必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，**在办理好进入监区相关手续后相关人员不得变动**，如临时非固定人员送货，须取得采购人同意。送货专员在采购人单位活动必须严格遵守

采购人单位各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。（投标文件中必须提供拟投入项目固定人员有效的劳动合同复印件、有效期内的身份证复印件、有效的健康证复印件、有效的无犯罪记录证明复印件，拟配备车辆须提供车辆行驶证或机动车登记证及车辆照片复印件）。

3. 中标供应商提供的货物必须符合“配送物资需求一览表”的要求，具有合法销售途径的、新鲜合格产品。货物的技术质量必须符合《中华人民共和国农产品质量安全法》等有关规定。

4. 中标供应商要遵守采购人的防疫采购要求。

5. 供货时，中标供应商必须提供以下证明文件：

（1）每批货物必须提供相关的质量安全检验合格证明。

（2）中标供应商每次随货物送上一式两份的送货清单，经双方验收合格后签字确认，双方各执一份，作为送收货凭证。中标供应商的送货清单必须详细注明商品的单价、数量，送货清单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末中标供应商还应提供结算当月的所有送货清单供采购人结算。

6. 验收标准：

（1）交货验收必须由采购人和中标供应商共同进行，采购人如认为有需要的，可委托相关检验部门对产品进行抽检，自检或检验部门抽检不合格的不给予验收，影响采购人实施进度的将追究相关责任，抽检所产生的费用全部由中标供应商负责。

（2）服务验收必须由采购人对中标供应商的服务质量进行验收，每季度抽查一次。若中标供应商提供的投标文件内容与实际不相符，或服务人员、场地、设施设备、标准等违反食品安全的相关情况或可能涉及虚假的，第一次发现，不予结算验收当月应结算的货款，且中标供应商必须整改到位；第二次抽查再发现有同类情况，验收不通过，采购人有权上报监管部门后解除合同。

7. 验收工作的一般程序为：

（1）根据货物采购清单的具体要求，对所购名称进行清点、外观检查进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。

（2）根据中标供应商的投标文件，逐条对服务内容进行验收，对未能通过验收的，一律作违约处理。

8. 中标供应商不得泄露采购人管理安全相关保密信息。泄密造成采购人损失的，中标供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任，**投标人必须在投标文件中单独提供承诺函，并由法定代表人（负责人）签字并加盖单位公章**（格式自拟）。

9. 及时落实采购人安排的食材突击供应任务。

10. 安全责任方面要求

1) 中标供应商应保证所提供的食品必须是合格安全的食品，因其所送的食品造成食物中毒等事故，立即

终止合同，中标供应商应承担全部责任，同时通过法律途径解决。

2) 中标供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关规定，一经发现以下现象，除全部退货外，将取消供货资格，中标供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任：

①食材没有合法供货来源的；

②腐败变质、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；

③含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

④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；

⑤未经检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的家禽；

⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

11. 中标供应商的考核要求详见附件：《广西监狱罪犯生活物资供货商考核管理办法》

其他（非技术及商务条款）：投标人根据本项目招标文件要求，于投标文件中提供相应的“配送服务方案及应急方案、食材安全措施、售后服务方案、综合实力、业绩”等内容，具体评审标准详见第四章《评标方法及评标标准》。

标项二：家畜肉类（猪肉、牛肉、羊肉等）物资采购及配送

标的名称：家畜肉类（猪肉、牛肉、羊肉等）物资采购及配送

所属行业：批发业

配送物资需求一览表					
序号	配送货物名称	单位	数量	技术参数	最高限价单价 (元)
1	前后腿猪肉	千克	按实际需求	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物符合国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	34.00
2	五花肉	千克	按实际需求	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物符合国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	36.00
3	排骨	千克	按实际需求	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物符合国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	58.00
4	猪脚	千克	按实际需求	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰	36.00

				冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物符合国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	
5	沙骨	千克	按实际需求	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物符合国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	38.00
6	瘦肉	千克	按实际需求	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物符合国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	38.00
7	猪肝	千克	按实际需求	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物符合国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	34.00
8	猪大小肠	千克	按实际需求	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、	32.00

				无危害人体健康的各种有害激素以及微生物符合国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	
9	边猪	千克	按实际需求	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物符合国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	34.00
10	猪头肉	千克	按实际需求	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物符合国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	30.00
11	羊肉	千克	按实际需求	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物符合国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	74.00
12	牛肉	千克	按实际需求	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物符合国家限量	80.00

				标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。 2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	
商务条款（以下条款为最低要求，若投标时有优于以下条款的其他内容，以最优内容为投标响应；若为负偏离，则投标文件作无效投标处理。）					
一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内。 二、交付时间（交货期）：自签订合同之日起一年。分批次供货，按采购人采购计划规定的时间供货。 三、交货地点：柳州市内采购人单位指定地点。 四、交货方式：现场交货。 五、售后服务要求： （1）质保期：每批次货物验收合格之日起计算为 24 小时。（注：除国家或地区另有规定的除外） （2）中标供应商应承诺“三包”。在质保期内发现质量问题，中标供应商必须在接到采购人通知后 1 小时内到达现场处理，如属质量问题的及时给予更换。 （3）关于发生不按要求配送（不准时、质量不符）等情况，按退货处理，达到三次及以上的采购人有权按违约要求解除合同，并要求中标供应商赔偿采购人因此而产生的损失。 （4）中标供应商若违反采购人相关管理规定，包括违规携带或者传递违禁物品等，采购人有权按照违约条款解除合同。 六、付款方式：1. 分批供货，每批次货款根据采购人及中标供应商确认的单价及该批次的供货数量进行结算；2. 按月结算，采购人在收到中标供应商上月全额发票后 10 个工作日内向中标供应商一次付清上月货物的全部货款；3. 每次付款前，中标供应商均应先行交付等额有效发票给采购人，否则，采购人有权不予付款且无需承担违约责任。 七、其他： 1. 报价要求： （1）投标报价按投标折扣系数报价，结算单价为最高限价单价×投标报价折扣系数。报价包括服务及货物采购、检验检测、包装、运输、仓储、人工费及疫情防控工作配送费等各种费用和售后服务、税金及其它所有成本费用的总和。采购人不再另行支付任何费用。 （2）投标报价按投标折扣系数报价，供货和定价方式：由于随着季节交替，存在市场价格变动，采用定额统筹供货和上限价弹性议价机制，结算单价=最高限价单价×投标报价折扣系数。合同签订之日起 3 个月（90 天）价格不予调整，往后每三个月可以对市场价格变动幅度超过±20%的商品价格，进行基准单价调整 1 次。由投					

标人或者采购人生活卫生部门提出调价调整申请，在采购人所在地以询价方式，面向不少于 3 家项目所在地大型农贸市场开展市场价格调查，由采购人审议拟定新的基准单价，经双方同意后执行。实行基准单价调整后，采购单价为变动后的基准单价×投标报价折扣系数。

2. 配送要求：

（1）中标供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格等内容准时送货，且不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收，且承担相应的经济赔偿。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可变更。

（2）在收到采购人发出订货通知后，中标供应商最迟在次日上午 9 时前必须到达采购人监管区大门。

（3）除客观不可抗力外，中标供应商不得推迟送货。如确需延迟送货，中标供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人的同意。除此之外，中标供应商如送货迟到超过 30 分钟，可扣罚当天总货款的 10%，若超过 60 分钟，可扣罚当天总货款的 20%，服务期间出现三次以上的，采购人有权按违约条款解除合同。

（4）紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标供应商最迟 4 小时内完成当次现场供货。

（5）中标供应商必须在双方约定的时间内将货物送到采购人指定的地点，运输费用由中标供应商承担，如出现不合格、损坏的情况，由中标供应商负责及时调换。

（6）中标供应商必须由有健康证和无犯罪记录证明的固定人员及固定车辆长期送货（本标项至少配备 2 名固定人员和 1 辆冷链车），且必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，在办理好进入监区相关手续后相关人员不得变动，如临时非固定人员送货，须取得采购人同意。送货专员在采购人单位活动必须严格遵守采购人单位各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。（投标文件中必须提供拟投入项目固定人员有效的劳动合同复印件、有效期内的身份证复印件、有效的健康证复印件、有效的无犯罪记录证明复印件，拟配备车辆须提供车辆行驶证或机动车登记证及车辆照片复印件）。

3. 中标供应商提供的货物必须符合“配送物资需求一览表”的要求，是具有合法销售途径的、新鲜合格产品。货物的技术质量必须符合《中华人民共和国农产品质量安全法》等有关规定。

4. 中标供应商要遵守采购人的防疫采购要求。

5. 供货时，中标供应商必须提供以下证明文件：

（1）每批货物必须提供相关的质量安全检验合格证明。

（2）中标供应商每次随货物送上一式两份的送货清单，经双方验收合格后签字确认，双方各执一份，作为收货凭证。中标供应商的送货清单必须详细注明商品的单价、数量，送货清单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末中标供应商还应提供结算当月的所有送货清单供采购人结算。

6. 验收标准：（1）交货验收必须由采购人和中标供应商共同进行，采购人如认为有需要的，可委托相关检验

部门对产品进行抽检，自检或检验部门抽检不合格的不给予验收，影响采购人实施进度的将追究相关责任，抽检所产生的费用全部由中标供应商负责。

（2）服务验收必须由采购人对中标供应商的服务质量进行验收，每季度抽查一次。若中标供应商提供的投标文件内容与实际不相符，或服务人员、场地、设施设备、标准等违反食品安全的相关情况或可能涉及虚假的，第一次发现，不予结算验收当月应结算的货款，且中标供应商必须整改到位；第二次抽查再发现有同类情况，验收不通过，采购人有权上报监管部门后解除合同。

7. 验收工作的一般程序为：

（1）根据货物采购清单的具体要求，对所购名称进行清点、外观检查进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。

（2）根据中标供应商的投标文件，逐条对服务内容进行验收，对未能通过验收的，一律作违约处理。

8. 中标供应商不得泄露采购人管理安全相关保密信息。泄密造成采购人损失的，中标供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任，**投标人必须在投标文件中单独提供承诺函，并由法定代表人（负责人）签字并加盖单位公章（格式自拟）。**

9. 及时落实采购人安排的食材突击供应任务。

10. 安全责任方面要求

1) 中标供应商应保证所提供的食品必须是合格安全的食品，因其所送的食品造成食物中毒等事故，立即终止合同，中标供应商应承担全部责任，同时通过法律途径解决。

2) 中标供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关规定，一经发现以下现象，除全部退货外，将取消供货资格，中标供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任：

- ①食材没有合法供货来源的；
- ②腐败变质、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；
- ③含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；
- ④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；
- ⑤未经检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的家禽；
- ⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

11. 中标供应商的考核要求详见附件：《广西监狱罪犯生活物资供货商考核管理办法》

其他（非技术及商务条款）：投标人根据本项目招标文件要求，于投标文件中提供相应的“配送服务方案及应急方案、食材安全措施、售后服务方案、综合实力、业绩”等内容，具体评审标准详见第四章《评标方法及

评标标准》。

标项三：蔬菜类（瓜类、叶菜类、菌类、辣椒、芹菜、蒜苗等）

物资采购及配送

标的名称：蔬菜类（瓜类、叶菜类、菌类、辣椒、芹菜、蒜苗等）物资采购及配送

所属行业：批发业

配送物资需求一览表					
序号	配送货物名称	单位	数量	技术参数	最高限价单价 (元)
1	蔬菜（叶菜类）	千克	按实际需求	蔬菜要求新鲜、干净无杂质、无腐烂变质，可食率达 95%以上，蔬菜残留农药检测合格。	3.90
2	蔬菜（瓜类）	千克	按实际需求	蔬菜要求新鲜、干净无杂质、无腐烂变质，可食率达 95%以上，蔬菜残留农药检测合格。	3.60
3	青瓜	千克	按实际需求	蔬菜要求新鲜、干净无杂质、无腐烂变质，可食率达 95%以上，蔬菜残留农药检测合格。	6.00
4	苦瓜	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残留，符合国家食品安全。	6.20
5	丝瓜	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残留，符合国家食品安全。	6.20
6	茄子	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残留，符合国家食品安全。	5.70
7	豆角	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残留，符合国家食品安全。	8.60
8	西兰花	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残留，符合国家食品安全。	7.00

9	红米椒	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残留，符合国家食品安全。	18.00
10	青椒	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残留，符合国家食品安全。	6.00
11	西红柿	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残留，符合国家食品安全。	6.00
12	红萝卜	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残留，符合国家食品安全。	6.00
13	淮山	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，符合国家食品安全。	9.60
14	芋头	千克	按实际需求	散装，新鲜食材，要求色泽、形状正常，无变质、腐烂，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，符合国家食品安全。	10.00
15	生姜	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，符合国家食品安全。	11.83
16	角薯	千克	按实际需求	散装，新鲜食材，要求色泽、形状正常，无变质、腐烂，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，符合国家食品安全。	6.00
17	莲藕	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，符合国家食品安全。	8.00
18	莴笋	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残	5.50

				留，符合国家食品安全。	
19	土豆	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，符合国家食品安全。	5.50
20	洋葱	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残留，符合国家食品安全。	6.00
21	芹菜	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、气味正常，无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残留，符合国家食品安全。	10.00
22	蒜米	千克	按实际需求	散装，自然干燥，色泽、气味正常，无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；符合国家食品安全。	16.00
23	葱花	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、气味正常，无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残留，符合国家食品安全。	12.00
24	大蒜	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、气味正常，无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残留，符合国家食品安全。	10.00
25	香菜	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、气味正常，无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残留，符合国家食品安全。	12.00
26	包菜	千克	按实际需求	新鲜食材，要求色泽、气味正常，无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，可食用率达 95%以上，无农药残留，符合国家食品安全。	4.00
27	泡椒	千克	按实际需求	散装，要求色泽、气味正常，无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，符合国家食品安全。	14.00
28	酸笋	千克	按实际需求	散装，要求色泽、气味正常，无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，符合国家食品安全。	10.00
29	猪红	千克	按实际	散装，新鲜食材，要求色泽、气味正常，无变质，有生产企	5.00

			需求	业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，符合国家食品安全。	
30	酸菜	千克	按实际需求	散装，要求色泽、气味正常，无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，符合国家食品安全。	7.00
31	笋片	千克	按实际需求	散装，要求色泽、气味正常，无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，符合国家食品安全。	8.00
32	凤尾菇	千克	按实际需求	散装，新鲜食材，要求色泽、气味正常，无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，符合国家食品安全。	12.00
33	豆芽	千克	按实际需求	散装，新鲜食材，要求色泽、气味正常，无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，符合国家食品安全。	4.60
34	杏鲍菇	千克	按实际需求	散装，新鲜食材，要求色泽、气味正常，无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，符合国家食品安全。	12.00
35	鲜香菇	千克	按实际需求	散装，新鲜食材，要求色泽、气味正常，无变质，有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，符合国家食品安全。	12.00

商务条款（以下条款为最低要求，若投标时有优于以下条款的其他内容，以最优内容为投标响应；若为负偏离，则投标文件作无效投标处理。）

一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内。

二、交付时间（交货期）：自签订合同之日起一年。分批次供货，按采购人采购计划规定的时间供货。

三、交货地点：柳州市内采购人单位指定地点。

四、交货方式：现场交货。

五、售后服务要求：

（1）质保期：每批次货物验收合格之日起计算为 24 小时。提供本标项食材应属无公害蔬菜。叶类菜不得有黄叶、枯叶等现象，其他新鲜食材应保持良好的色泽和新鲜度，不得有腐烂、泥沙，并保持整体完整。（注：除国家或地区另有规定的除外）

（2）中标供应商应承诺“三包”。在质保期内发现质量问题，中标供应商必须在接到采购人通知后 1 小时内

到达现场处理，如属质量问题的及时给予更换。

(3) 关于发生不按要求配送（不准时、质量不符）等情况，按退货处理，达到三次及以上的采购人有权按违约要求解除合同，并要求中标供应商赔偿采购人因此而产生的损失。

(4) 中标供应商若违反采购人相关管理规定，包括违规携带或者传递违禁物品等，采购人有权按照违约条款解除合同。

六、付款方式：1. 分批供货，每批次货款根据采购人及中标供应商确认的单价及该批次的供货数量进行结算；2. 按月结算，采购人在收到中标供应商上月全额发票后 10 个工作日内向中标供应商一次付清上月货物的全部货款；3. 每次付款前，中标供应商均应先行交付等额有效发票给采购人，否则，采购人有权不予付款且无需承担违约责任。

七、其他：

1. 报价要求：

(1) 投标报价按投标折扣系数报价，结算单价为最高限价单价×投标报价折扣系数。报价包括服务及货物采购、检验检测、包装、运输、仓储、人工费及疫情防控工作配送费等各种费用和售后服务、税金及其它所有成本费用的总和。采购人不再另行支付任何费用。

(2) 投标报价按投标折扣系数报价，供货和定价方式：由于随着季节交替，存在市场价格变动，采用定额统筹供货和上限价弹性议价机制，结算单价=最高限价单价×投标报价折扣系数。合同签订之日起 3 个月（90 天）价格不予调整，往后每三个月可以对市场价格变动幅度超过±20%的商品价格，进行基准单价调整 1 次。由投标人或者采购人生活卫生部门提出调价调整申请，在采购人所在地以询价方式，面向不少于 3 家项目所在地大型农贸市场开展市场价格调查，由采购人审议拟定新的基准单价，经双方同意后执行。实行基准单价调整后，采购单价为变动后的基准单价×投标报价折扣系数。

2. 配送要求：

(1) 中标供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格等内容准时送货，且不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收，且承担相应的经济赔偿。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可变更。

(2) 在收到采购人发出订货通知后，中标供应商最迟在次日上午 9 时前必须到达采购人监管区大门。

(3) 除客观不可抗力外，中标供应商不得推迟送货。如确需延迟送货，中标供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人的同意。除此之外，中标供应商如送货迟到超过 30 分钟，可扣罚当天总货款的 10%，若超过 60 分钟，可扣罚当天总货款的 20%，服务期间出现三次以上的，采购人有权按违约条款解除合同。

(4) 紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标供应商最迟 4 小时内完成当次现场供货。

(5) 中标供应商必须在双方约定的时间内将货物送到采购人指定的地点，运输费用由中标供应商承担，如出现不合格、损坏的情况，由中标供应商负责及时调换。

(6) 中标供应商必须由有健康证和无犯罪记录证明的固定人员及固定车辆长期送货（本标项至少配备 2 名固定人员和一辆货车），且必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，在办理好进入监区相关手续后相关人员不得变动，如临时非固定人员送货，须取得采购人同意。送货专员在采购人单位活动必须严格遵守采购人单位各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。（投标文件中必须提供拟投入项目固定人员有效的劳动合同复印件、有效期内的身份证复印件、有效的健康证复印件、有效的无犯罪记录证明复印件，拟配备车辆须提供车辆行驶证或机动车登记证及车辆照片复印件）。

(7) 同一品种的蔬菜供应不能连续超过 3 餐，一个星期内的普通大众化蔬菜品种要达到三种以上。

3. 中标供应商提供的货物必须符合“配送物资需求一览表”的要求，是具有合法销售途径的、完整、新鲜合格产品。货物的技术质量必须符合《中华人民共和国农产品质量安全法》等有关规定。

4. 中标供应商要遵守采购人的防疫采购要求。

5. 供货时，中标供应商必须提供以下证明文件：

(1) 每批货物必须提供相关的质量安全检验合格证明，并附有农药残留检测证明。

(2) 中标供应商每次随货物送上一式两份的送货清单，经双方验收合格后签字确认，双方各执一份，作为送收货凭证。中标供应商的送货清单必须详细注明商品的单价、数量，送货清单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末中标供应商还应提供结算当月的所有送货清单供采购人结算。

6. 验收标准：(1) 交货验收必须由采购人和中标供应商共同进行，采购人如认为有需要的，可委托相关检验部门对产品进行抽检，自检或检验部门抽检不合格的不给予验收，影响采购人实施进度的将追究相关责任，抽检所产生的费用全部由中标供应商负责。

(2) 服务验收必须由采购人对中标供应商的服务质量进行验收，每季度抽查一次。若中标供应商提供的投标文件内容与实际不相符，或服务人员、场地、设施设备、标准等违反食品安全的相关情况或可能涉及虚假的，第一次发现，不予结算验收当月应结算的货款，且中标供应商必须整改到位；第二次抽查再发现有同类情况，验收不通过，采购人有权上报监管部门后解除合同。

7. 验收工作的一般程序为：

(1) 根据货物采购清单的具体要求，对所购名称进行清点、外观检查进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。

(2) 根据中标供应商的投标文件，逐条对服务内容进行验收，对未能通过验收的，一律作违约处理。

8. 中标供应商不得泄露采购人管理安全相关保密信息。泄密造成采购人损失的，中标供应商将承担由此产生

的一切损失和法律责任，**投标人必须在投标文件中单独提供承诺函，并由法定代表人（负责人）签字并加盖单位公章（格式自拟）。**

9. 及时落实采购人安排的食材突击供应任务。

10. 安全责任方面要求

1) 中标供应商应保证所提供的食品必须是合格安全的食品，因其所送的食品造成食物中毒等事故，立即终止合同，中标供应商应承担全部责任，同时通过法律途径解决。

2) 中标供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关规定，一经发现以下现象，除全部退货外，将取消供货资格，中标供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任：

①食材没有合法供货来源的；

②腐败变质、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；

③含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

④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；

⑤未经检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的蔬菜；

⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

11. 中标供应商的考核要求详见附件：《广西监狱罪犯生活物资供货商考核管理办法》

其他（非技术及商务条款）：投标人根据本项目招标文件要求，于投标文件中提供相应的“配送服务方案及应急预案、食材安全措施、售后服务方案、综合实力、业绩”等内容，具体评审标准详见第四章《评标方法及评标标准》。

标项四：禽蛋、谷物加工品、豆制品类物资采购及配送

标的名称：禽蛋、谷物加工品、豆制品类物资采购及配送

所属行业：批发业

配送物资需求一览表					
序号	配送货物名称	单位	数量	技术参数	最高限价单价 (元)
1	鸡蛋	千克	按实际需求	鲜鸡蛋，蛋壳坚固无裂纹及咯窝，质量符合国家、地区相关标准。每批次货物验收合格之日起计算为 48 小时。	13.50
2	米粉	千克	按实际需求	米粉质量要符合广西壮族自治区地方标准《食品安全地方标准（鲜湿米粉）》DBS45/ 050-2018 规定，要求食品添加剂的使用应符合 GB 2760-2024 的规定，不得添加硼砂、亚硫酸盐、吊白块等有害物质。每批次货物验收合格之日起计算为 12 小时。	4.00
3	面粉	千克	按实际需求	1. 正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近； 2. 质量标准及要求：按国家食品卫生生产标准要求执行； 3. 面粉为小康粉，要求：水份≤14、面筋≥35、白度≥84.5、麸星灰分≤0.6、含沙量杂质≤1、增白剂（BP030%）≤0.20g/kg，即：增白剂纯含量≤0.06g/kg，磁性金属物≤0.003、脂肪酸酯≤80，气味正常。	6.00
4	水豆腐	千克	按实际需求	水豆腐为白色或淡黄色，有豆香味，无其它异味，块形完整（规格为（约）：6cm×6cm×3cm），有弹性，质地细嫩，无石膏脚，无肉眼可见外来杂质；每批次货物验收合格之日起计算为 12 小时。	5.00
5	油豆腐	千克	按实际需求	油豆腐或豆腐皮要求色泽外皮为金黄至黄褐色，皮内豆腐为白色或乳白色，成干絮状，含量和水份要适中，无其它异味，无肉眼可见外来杂质。	16.00

6	猪肉粽	个	按实际需求	正规厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。规格：200 克/个。	4.50
7	汤圆	袋	按实际需求	正规知名厂商生产，产品质量符合国家食品卫生生产标准要求，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。规格：500 克/袋；每批次货物验收合格之日起计算为 48 小时。	8.00
8	水饺	袋	按实际需求	正规知名厂商生产，产品质量符合国家食品卫生生产标准要求，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。规格：500 克/袋；每批次货物验收合格之日起计算为 48 小时。	8.00
9	大碗面	箱	按实际需求	正规知名厂商生产，产品质量符合国家食品卫生生产标准要求，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。规格：4.5 千克左右/箱；每批次货物验收合格之日起计算为 48 小时。	48.00

商务条款（以下条款为最低要求，若投标时有优于以下条款的其他内容，以最优内容为投标响应；若为负偏离，则投标文件作无效投标处理。）

一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内。

二、交付时间（交货期）：自签订合同之日起一年。分批次供货，按采购人采购计划规定的时间供货。

三、交货地点：柳州市内采购人单位指定地点。

四、交货方式：现场交货。

五、售后服务要求：

（1）质保期：以各配送货物技术要求为准。（注：除国家或地区另有规定的除外）

（2）中标供应商应承诺“三包”。在质保期内发现质量问题，中标供应商必须在接到采购人通知后 1 小时内到达现场处理，如属质量问题的及时给予更换。

(3) 关于发生不按要求配送（不准时、质量不符）等情况，按退货处理，达到三次及以上的采购人有权按违约要求解除合同，并要求中标供应商赔偿采购人因此而产生的损失。

(4) 中标供应商若违反采购人相关管理规定，包括违规携带或者传递违禁物品等，采购人有权按照违约条款解除合同。

六、付款方式：1. 分批供货，每批次货款根据采购人及中标供应商确认的单价及该批次的供货数量进行结算；2. 按月结算，采购人在收到中标供应商上月全额发票后 10 个工作日内向中标供应商一次付清上月货物的全部货款；3. 每次付款前，中标供应商均应先行交付等额有效发票给采购人，否则，采购人有权不予付款且无需承担违约责任。

七、其他：

1. 报价要求：

(1) 投标报价按投标折扣系数报价，结算单价为最高限价单价×投标报价折扣系数。报价包括服务及货物采购、检验检测、包装、运输、仓储、人工费及疫情防控工作配送费等各种费用和售后服务、税金及其它所有成本费用的总和。采购人不再另行支付任何费用。

(2) 投标报价按投标折扣系数报价，供货和定价方式：由于随着季节交替，存在市场价格变动，采用定额统筹供货和上限价弹性议价机制，结算单价=最高限价单价×投标报价折扣系数。合同签订之日起 3 个月（90 天）价格不予调整，往后每三个月可以对市场价格变动幅度超过±20%的商品价格，进行基准单价调整 1 次。由投标人或者采购人生活卫生部门提出调价调整申请，在采购人所在地以询价方式，面向不少于 3 家项目所在地大型农贸市场开展市场价格调查，由采购人审议拟定新的基准单价，经双方同意后执行。实行基准单价调整后，采购单价为变动后的基准单价×投标报价折扣系数。

2. 配送要求：

(1) 中标供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格等内容准时送货，且不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收，且承担相应的经济赔偿。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可变更。

(2) 在收到采购人发出订货通知后，中标供应商最迟在次日上午 9 时前必须到达采购人监管区大门。

(3) 除客观不可抗力外，中标供应商不得推迟送货。如确需延迟送货，中标供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人的同意。除此之外，中标供应商如送货迟到超过 30 分钟，可扣罚当天总货款的 10%，若超过 60 分钟，可扣罚当天总货款的 20%，服务期间出现三次以上的，采购人有权按违约条款解除合同。

(4) 紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标供应商最迟 4 小时内完成当次现场供货。

(5) 中标供应商必须在双方约定的时间内将货物送到采购人指定的地点，运输费用由中标供应商承担，如出

现不合格、损坏的情况，由中标供应商负责及时调换。

(6) 中标供应商必须由有健康证和无犯罪记录证明的固定人员及固定车辆长期送货（本标项至少配备 2 名固定人员和 1 辆冷链车），且必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，**在办理好进入监区相关手续后相关人员不得变动**，如临时非固定人员送货，须取得采购人同意。送货专员在采购人单位活动必须严格遵守采购人单位各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。（**投标文件中必须提供拟投入项目固定人员有效的劳动合同复印件、有效期内的身份证复印件、有效的健康证复印件、有效的无犯罪记录证明复印件，拟配备车辆须提供车辆行驶证或机动车登记证及车辆照片复印件**）。

3. 中标供应商提供的货物必须符合“配送物资需求一览表”的要求，是具有合法销售途径的、完整、新鲜合格产品。货物的技术质量必须符合《中华人民共和国农产品质量安全法》等有关规定。

4. 中标供应商要遵守采购人的防疫采购要求。

5. 供货时，中标供应商必须提供以下证明文件：

(1) 每批货物（非包装类）必须提供相关的质量安全检验合格证明。

(2) 中标供应商每次随货物送上一式两份的送货清单，经双方验收合格后签字确认，双方各执一份，作为送收货凭证。中标供应商的送货清单必须详细注明商品的单价、数量，送货清单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末中标供应商还应提供结算当月的所有送货清单供采购人结算。

6. 验收标准：(1) 交货验收必须由采购人和中标供应商共同进行，采购人如认为有需要的，可委托相关检验部门对产品进行抽检，自检或检验部门抽检不合格的不给予验收，影响采购人实施进度的将追究相关责任，抽检所产生的费用全部由中标供应商负责。

(2) 服务验收必须由采购人对中标供应商的服务质量进行验收，每季度抽查一次。若中标供应商提供的投标文件内容与实际不相符，或服务人员、场地、设施设备、标准等违反食品安全的相关情况或可能涉及虚假的，第一次发现，不予结算验收当月应结算的货款，且中标供应商必须整改到位；第二次抽查再发现有同类情况，验收不通过，采购人有权上报监管部门后解除合同。

7. 验收工作的一般程序为：

(1) 根据货物采购清单的具体要求，对所购名称进行清点、外观检查进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。

(2) 根据中标供应商的投标文件，逐条对服务内容进行验收，对未能通过验收的，一律作违约处理。

8. 中标供应商不得泄露采购人管理安全相关保密信息。泄密造成采购人损失的，中标供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任，**投标人必须在投标文件中单独提供承诺函，并由法定代表人（负责人）签字并加盖单位公章（格式自拟）。**

9. 及时落实采购人安排的食材突击供应任务。

10. 安全责任方面要求

1) 中标供应商应保证所提供的食品必须是合格安全的食品，因其所送的食品造成食物中毒等事故，立即终止合同，中标供应商应承担全部责任，同时通过法律途径解决。

2) 中标供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关规定，一经发现以下现象，除全部退货外，将取消供货资格，中标供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任：

- ①食材没有合法供货来源的；
- ②腐败变质、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；
- ③含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；
- ④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；
- ⑤未经检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的产品；
- ⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

11. 中标供应商的考核要求详见附件：《广西监狱罪犯生活物资供货商考核管理办法》

12. 食材其他标准要求（以下标准如符合本标项食材，须按照相关标准执行）：

（1）货物包装应完好无破损、渗漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形，不存在危及人身、财产安全的危险因素。

（2）食品包装标签应符合《GB7718-2011 食品安全国家标准预包装食品标签通则》要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销商的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、储存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

12. （3）各商品需符合《GB2721-2015 食品安全国家标准食用盐》、《GB2717-2018 食品安全国家标准酱油》、《GB2719-2018 食品安全国家标准食醋》、《GB13104-2014 食品安全国家标准食糖》、《GB2720-2015 食品安全国家标准味精》、《GB31637-2016 食品安全国家标准食用淀粉》、《GB2749-2015 食品安全国家标准蛋与蛋制品》、《GB2712-2014 食品安全国家标准豆制品》、《GB2730-2015 食品安全国家标准腌腊肉制品》、《GB1886. 245-2016 食品安全国家标准食品添加剂复配膨松剂》、《GB25190-2010 食品安全国家标准灭菌乳》、《GB19644-2024 食品安全国家标准乳粉和调制乳粉》等相关标准。对于其他未在上述列明的商品标准中，如有相应的国家标准，则按照国家标准执行：如无国家标准，则按照行业标准执行。

其他（非技术及商务条款）：投标人根据本项目招标文件要求，于投标文件中提供相应的“配送服务方案及应急方案、食材安全措施、售后服务方案、综合实力、业绩”等内容，具体评审标准详见第四章《评标方法及

评标标准》。

标项五：水果类（苹果、雪梨、香蕉等）和冷冻饮品物资采购及配送

标的名称：水果类（苹果、雪梨、香蕉等）和冷冻饮品物资采购及配送

所属行业：批发业

配送物资需求一览表					
序号	配送货物名称	单位	数量	技术参数	最高限价单价 (元)
1	香蕉	千克	按实际需求	香蕉果实新鲜，形状完整，皮色青绿，清洁，成熟度适当；无腐烂、裂果、断果和压伤等伤害现象。质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	9.00
2	苹果	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味、无外来水份，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂，果径达 60mm 以上；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	12.00
3	梨子	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味、无外来水份，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂，果径达 60mm 以上；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	10.00
4	时令水果	千克	按实际需求	各种时令水果不列具体的采购品种和单价，由采购人采取即时询价比价的方式采购，中标供应商报价不能高于市场零售价格。质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	8.00
5	本地西瓜	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	5.00
6	香瓜	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；	10.00

				质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	
7	葡萄	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	16.00
8	芒果	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	10.00
9	荔枝	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	12.00
10	龙眼	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	18.00
11	桃子	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	10.00
12	李子	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	10.00
13	柑橘	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检	8.00

				测合格。	
14	橙子	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	8.00
15	火龙果	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	10.00
16	哈密瓜	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	10.00
17	金桔	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	20.00
18	芭蕉	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	9.00
19	枣子（冬枣）	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	22.00
20	番石榴	千克	按实际需求	新鲜水果，外形新鲜干净、发育良好、无异味，具有适于市场销售的可食性成熟度；要求果形外观完整、无损坏和腐烂；质量必须符合国家、地区或行业质量安全标准，农药残留检测合格。	12.00

21	绿豆雪糕	支	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品在保质期内且生产日期新近。 纯正绿豆口味雪糕。	2.50
22	芒果雪泥冰淇淋	支	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品在保质期内且生产日期新近。 芒果口味雪泥。	2.00
23	三色雪糕	支	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品在保质期内且生产日期新近。 三个颜色雪糕。	3.00
24	牛奶巧克力口味雪糕	支	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品在保质期内且生产日期新近。 牛奶巧克力口味雪糕。	2.50
25	小布丁奶油味雪糕	支	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品在保质期内且生产日期新近。 小布丁奶油味雪糕。	1.00
26	大布丁奶油味雪糕	支	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品在保质期内且生产日期新近。	1.50

				大布丁奶油味雪糕。	
27	冰棍冰棒	支	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品在保质期内且生产日期新近。 冰棍或冰棒。	1.00
28	玉米雪糕	支	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品在保质期内且生产日期新近。 玉米口味雪糕。	1.50
29	豆奶	袋	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品在保质期内且生产日期新近。 豆奶,规格:≥200ml/袋,配料:水、大豆、白砂糖等	0.60
30	夹心巧克力雪糕	支	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品在保质期内且生产日期新近。 夹心巧克力雪糕。	2.50
31	水果冰淇淋	支	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品在保质期内且生产日期新近。 各种类型水果冰激凌。	1.60
32	红豆冰淇淋	支	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品	1.6

				在保质期内且生产日期新近。 红豆冰激凌。	
33	绿豆沙雪糕	支	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品在保质期内且生产日期新近。 绿豆沙雪糕。	1.00
34	红豆牛奶	支	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品在保质期内且生产日期新近。 红豆牛奶味雪糕。	2.40
35	绿豆乳冰棍	支	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品在保质期内且生产日期新近。 绿豆牛乳雪糕。	3.80
36	水果棒冰淇淋	盒	按实际需求	正规知名厂商生产,产品质量符合国家食品卫生生产标准要求,包装用密封性能好、无毒的包装产品,包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样;产品在保质期内且生产日期新近。 六种及以上水果口味冰激凌。	24.50

商务条款（以下条款为最低要求，若投标时有优于以下条款的其他内容，以最优内容为投标响应；若为负偏离，则投标文件作无效投标处理。）

一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内。

二、交付时间（交货期）：自签订合同之日起一年。分批次供货，按采购人采购计划规定的时间供货。

三、交货地点：柳州市内采购人单位指定地点。

四、交货方式：现场交货。

五、售后服务要求：

(1) 质保期：每批次货物验收合格之日起计算为 48 小时。提供本标项食材应属无公害水果。其他新鲜食材应保持良好的色泽和新鲜度，不得有腐烂、泥沙，并保持整体完整。（注：除国家或地区另有规定的除外）

(2) 中标供应商应承诺“三包”。在质保期内发现质量问题，中标供应商必须在接到采购人通知后 1 小时内到达现场处理，如属质量问题的及时给予更换。

(3) 关于发生不按要求配送（不准时、质量不符）等情况，按退货处理，达到三次及以上的采购人有权按违约要求解除合同，并要求中标供应商赔偿采购人因此而产生的损失。

(4) 中标供应商若违反采购人相关管理规定，包括违规携带或者传递违禁物品等，采购人有权按照违约条款解除合同。

六、付款方式：1. 分批供货，每批次货款根据采购人及中标供应商确认的单价及该批次的供货数量进行结算；2. 按月结算，采购人在收到中标供应商上月全额发票后 10 个工作日内向中标供应商一次付清上月货物的全部货款；3. 每次付款前，中标供应商均应先行交付等额有效发票给采购人，否则，采购人有权不予付款且无需承担违约责任。

七、其他：

1. 报价要求：

(1) 投标报价按投标折扣系数报价，结算单价为最高限价单价×投标报价折扣系数。报价包括服务及货物采购、检验检测、包装、运输、仓储、人工费及疫情防控工作配送费等各种费用和售后服务、税金及其它所有成本费用的总和。采购人不再另行支付任何费用。

(2) 投标报价按投标折扣系数报价，供货和定价方式：由于随着季节交替，存在市场价格变动，采用定额统筹供货和上限价弹性议价机制，结算单价=最高限价单价×投标报价折扣系数。合同签订之日起 3 个月（90 天）价格不予调整，往后每三个月可以对市场价格变动幅度超过±20%的商品价格，进行基准单价调整 1 次。由投标人或者采购人生活卫生部门提出调价调整申请，在采购人所在地以询价方式，面向不少于 3 家项目所在地大型农贸市场开展市场价格调查，由采购人审议拟定新的基准单价，经双方同意后执行。实行基准单价调整后，采购单价为变动后的基准单价×投标报价折扣系数。

2. 配送要求：

(1) 中标供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格等内容准时送货，且不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收，且承担相应的经济赔偿。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可变更。

(2) 在收到采购人发出订货通知后，中标供应商最迟在次日上午 9 时前必须到达采购人监管区大门。

(3) 除客观不可抗力外，中标供应商不得推迟送货。如确需延迟送货，中标供应商应在得知情况的同时告知

采购人并征得采购人的同意。除此之外，中标供应商如送货迟到超过 30 分钟，可扣罚当天总货款的 10%，若超过 60 分钟，可扣罚当天总货款的 20%，服务期间出现三次以上的，采购人有权按违约条款解除合同。

（4）紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标供应商最迟 4 小时内完成当次现场供货。

（5）中标供应商必须在双方约定的时间内将货物送到采购人指定的地点，运输费用由中标供应商承担，如出现不合格、损坏的情况，由中标供应商负责及时调换。

（6）中标供应商必须由有健康证和无犯罪记录证明的固定人员及固定车辆长期送货（本标项至少配备 2 名固定人员和 1 辆冷链车），且必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，**在办理好进入监区相关手续后相关人员不得变动**，如临时非固定人员送货，须取得采购人同意。送货专员在采购人单位活动必须严格遵守采购人单位各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。（**投标文件中必须提供拟投入项目固定人员有效的劳动合同复印件、有效期内的身份证复印件、有效的健康证复印件、有效的无犯罪记录证明复印件，拟配备车辆须提供车辆行驶证或机动车登记证及车辆照片复印件**）。

（7）同一品种的水果供应不能连续超过 3 餐，一个星期内的普通大众化水果品种要达到三种以上。

3. 中标供应商提供的货物必须符合“配送物资需求一览表”的要求，是具有合法销售途径的、完整、新鲜合格产品。货物的技术质量必须符合《中华人民共和国农产品质量安全法》等有关规定。

4. 中标供应商要遵守采购人的防疫采购要求。

5. 供货时，中标供应商必须提供以下证明文件：

（1）每批水果必须提供相关的质量安全检验合格证明，并附有农药残留检测证明。

（2）中标供应商每次随货物送上一式两份的送货清单，经双方验收合格后签字确认，双方各执一份，作为送收货凭证。中标供应商的送货清单必须详细注明商品的单价、数量，送货清单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末中标供应商还应提供结算当月的所有送货清单供采购人结算。

6. 验收标准：

（1）交货验收必须由采购人和中标供应商共同进行，采购人如认为有需要的，可委托相关检验部门对产品进行抽检，自检或检验部门抽检不合格的不给予验收，影响采购人实施进度的将追究相关责任，抽检所产生的费用全部由中标供应商负责。

（2）服务验收必须由采购人对中标供应商的服务质量进行验收，每季度抽查一次。若中标供应商提供的投标文件内容与实际不相符，或服务人员、场地、设施设备、标准等违反食品安全的相关情况或可能涉及虚假的，第一次发现，不予结算验收当月应结算的货款，且中标供应商必须整改到位；第二次抽查再发现有同类情况，验收不通过，采购人有权上报监管部门后解除合同。

7. 验收工作的一般程序为：

(1) 根据货物采购清单的具体要求, 对所购名称进行清点、外观检查进行实测, 并逐项记录。检测结束后, 验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的, 一律退货、更换直至验收合格。

(2) 根据中标供应商的投标文件, 逐条对服务内容进行验收, 对未能通过验收的, 一律作违约处理。

8. 中标供应商不得泄露采购人管理安全相关保密信息。泄密造成采购人损失的, 中标供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任, **投标人必须在投标文件中单独提供承诺函, 并由法定代表人(负责人)签字并加盖单位公章(格式自拟)。**

9. 及时落实采购人安排的食材突击供应任务。

10. 安全责任方面要求

1) 中标供应商应保证所提供的食品必须是合格安全的食品, 因其所送的食品造成食物中毒等事故, 立即终止合同, 中标供应商应承担全部责任, 同时通过法律途径解决。

2) 中标供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关规定, 一经发现以下现象, 除全部退货外, 将取消供货资格, 中标供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任:

①食材没有合法供货来源的;

②腐败变质、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;

③含有毒、有害物质或者被有害物质污染, 对人体健康有害的;

④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;

⑤未经检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的水果;

⑥掺假、掺杂、伪造, 影响营养、卫生的。

11. 中标供应商的考核要求详见附件:《广西监狱罪犯生活物资供货商考核管理办法》

12. 食材其他标准要求(以下标准如符合本标项食材, 须按照相关标准执行):

(1) 货物包装应完好无破损、渗漏, 可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形, 不存在危及人身、财产安全的危险因素。

(2) 食品包装标签应符合《GB7718-2011 食品安全国家标准预包装食品标签通则》要求, 包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者(或)经销商的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、储存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

12. (3) 各商品需符合《GB2721-2015 食品安全国家标准食用盐》、《GB2717-2018 食品安全国家标准酱油》、《GB2719-2018 食品安全国家标准食醋》、《GB13104-2014 食品安全国家标准食糖》、《GB2720-2015 食品安全国家标准味精》、《GB31637-2016 食品安全国家标准食用淀粉》、《GB2749-2015 食品安全国家标准蛋与蛋制品》、

《GB2712-2014 食品安全国家标准豆制品》、《GB2730-2015 食品安全国家标准腌腊肉制品》、《GB1886.245-2016 食品安全国家标准食品添加剂复配膨松剂》、《GB25190-2010 食品安全国家标准灭菌乳》、《GB19644-2024 食品安全国家标准乳粉和调制乳粉》等相关标准。对于其他未在上述列明的商品标准中，如有相应的国家标准，则按照国家标准执行；如无国家标准，则按照行业标准执行。

其他（非技术及商务条款）：投标人根据本项目招标文件要求，于投标文件中提供相应的“配送服务方案及应急预案、食材安全措施、售后服务方案、综合实力、业绩”等内容，具体评审标准详见第四章《评标方法及评标标准》。

标项六：干杂类（干货、调味品等）物资采购及配送

标的名称：干杂类（干货、调味品等）物资采购及配送

所属行业：批发业

配送物资需求一览表					
序号	配送货物名称	单位	数量	技术参数	最高限价单价 (元)
1	红枣	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	20.00
2	干黄花菜	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	62.00
3	腐竹	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	28.00
4	花生	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	15.00
5	紫菜	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	112.00
6	海带	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	36.00
7	干香菇	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	77.00

8	干木耳	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	36.00
9	绿豆	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	13.00
10	黄豆	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	9.00
11	干辣椒	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	35.00
12	酸菜鱼料	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近，符合国家食品安全。	43.00
13	麻辣鱼料	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近，符合国家食品安全。	72.00
14	榨菜丝	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近，符合国家食品安全。规格：70 克/包	42.00
15	酵母	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近，符合国家食品安全。	60.00
16	泡打粉	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的	40.00

			需求	包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	
17	粉丝	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近，符合国家食品安全。	15.00
18	生抽	桶	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。规格：≥10 升/桶	48.00
19	老抽	桶	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。规格：≥10 升/桶	60.00
20	蚝油	桶	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。规格：≥10 升/桶	75.00
21	加碘精制盐	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	4.00
22	鸡精	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	31.00
23	味精	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电	20.00

				话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	
24	生粉	千克	按实际需求	大袋包装，25 千克/包。正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	6.60
25	白糖	千克	按实际需求	大袋包装，50 千克/包。正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	9.00
26	盐焗鸡粉	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	35.00
27	红腐乳	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	16.00
28	辣椒调味油	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	25.00
29	纯米醋	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	2.00
30	十三香	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符	104.00

				合国家食品安全。	
31	五香粉	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	66.00
32	蒸肉粉	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	20.00
33	浓缩鲜香粉	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	42.00
34	米粉汤料	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	25.00
35	大骨浓汤调味料	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。规格：900 克左右/包	25.00
36	豆豉	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	13.00
37	红砂糖	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。规格：50 千克/包	9.00

38	辣椒粉	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	38.00
39	花椒	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	86.00
40	沙姜	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	96.00
41	八角	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	60.00
42	草果	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	78.00
43	香叶	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	78.00
44	桂皮	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	36.00
45	茴香	千克	按实际需求	大袋包装，包装正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品自然干燥，色泽、气味正常，无变质，符合国家食品安全。	26.00
46	辣椒酱	千克	按实际需求	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	16.00
47	孜然粉	千克	按实际	正规知名厂商生产、品质良好，包装用密封性能好、无毒的	130.00

			需求	包装产品，包装的正面需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样；产品在保质期内且生产日期新近。符合国家食品安全。	
商务条款（以下条款为最低要求，若投标时有优于以下条款的其他内容，以最优内容为投标响应；若为负偏离，则投标文件作无效投标处理。）					
一、合同签订期：自中标通知书发出之日起 25 日内。 二、交付时间（交货期）：自签订合同之日起一年。分批次供货，按采购人采购计划规定的时间供货。 三、交货地点：柳州市内采购人单位指定地点。 四、交货方式：现场交货。 五、售后服务要求： （1）质保期：每批次货物验收合格之日起不少于整个质保期的二分之一。（注：除国家或地区另有规定的除外） （2）中标供应商应承诺“三包”。在质保期内发现质量问题，中标供应商必须在接到采购人通知后 1 小时内到达现场处理，如属质量问题的及时给予更换。 （3）关于发生不按要求配送（不准时、质量不符）等情况，按退货处理，达到三次及以上的采购人有权按违约要求解除合同，并要求中标供应商赔偿采购人因此而产生的损失。 （4）中标供应商若违反采购人相关管理规定，包括违规携带或者传递违禁物品等，采购人有权按照违约条款解除合同。 六、付款方式：1. 分批供货，每批次货款根据采购人及中标供应商确认的单价及该批次的供货数量进行结算；2. 按月结算，采购人在收到中标供应商上月全额发票后 10 个工作日内向中标供应商一次付清上月货物的全部货款；3. 每次付款前，中标供应商均应先行交付等额有效发票给采购人，否则，采购人有权不予付款且无需承担违约责任。 七、其他： 1. 报价要求： （1）投标报价按投标折扣系数报价，结算单价为最高限价单价×投标报价折扣系数。报价包括服务及货物采购、检验检测、包装、运输、仓储、人工费及疫情防控工作配送费等各种费用和售后服务、税金及其它所有成本费用的总和。采购人不再另行支付任何费用。 （2）投标报价按投标折扣系数报价，供货和定价方式：由于随着季节交替，存在市场价格变动，采用定额统筹供货和上限价弹性议价机制，结算单价=最高限价单价×投标报价折扣系数。合同签订之日起 3 个月（90 天）					

价格不予调整，往后每三个月可以对市场价格变动幅度超过±20%的商品价格，进行基准单价调整1次。由投标人或者采购人生活卫生部门提出调价调整申请，在采购人所在地以询价方式，面向不少于3家项目所在地大型农贸市场开展市场价格调查，由采购人审议拟定新的基准单价，经双方同意后执行。实行基准单价调整后，采购单价为变动后的基准单价×投标报价折扣系数。

2. 配送要求：

（1）中标供应商必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格等内容准时送货，且不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收，且承担相应的经济赔偿。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可变更。

（2）在收到采购人发出订货通知后，中标供应商最迟在次日上午9时前必须到达采购人监管区大门。

（3）除客观不可抗力外，中标供应商不得推迟送货。如确需延迟送货，中标供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人的同意。除此之外，中标供应商如送货迟到超过30分钟，可扣罚当天总货款的10%，若超过60分钟，可扣罚当天总货款的20%，服务期间出现三次以上的，采购人有权按违约条款解除合同。

（4）紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标供应商最迟4小时内完成当次现场供货。

（5）中标供应商必须在双方约定的时间内将货物送到采购人指定的地点，运输费用由中标供应商承担，如出现不合格、损坏的情况，由中标供应商负责及时调换。

（6）中标供应商必须由有健康证和无犯罪记录证明的固定人员及固定车辆长期送货（本标项至少配备2名固定人员和1辆货车），且必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，在办理好进入监区相关手续后相关人员不得变动，如临时非固定人员送货，须取得采购人同意。送货专员在采购人单位活动必须严格遵守采购人单位各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。（投标文件中必须提供拟投入项目固定人员有效的劳动合同复印件、有效期内的身份证复印件、有效的健康证复印件、有效的无犯罪记录证明复印件，拟配备车辆须提供车辆行驶证或机动车登记证及车辆照片复印件）。

（7）同一品种的水果供应不能连续超过3餐，一个星期内的普通大众化水果品种要达到三种以上。

3. 中标供应商提供的货物必须符合“配送物资需求一览表”的要求，是具有合法销售途径的、完整合格产品。货物的技术质量必须符合《中华人民共和国农产品质量安全法》等有关规定。

4. 中标供应商要遵守采购人的防疫采购要求。

5. 供货时，中标供应商必须提供以下证明文件：

（1）每批货物必须提供相关的质量安全检验合格证明。

（2）中标供应商每次随货物送上一式两份的送货清单，经双方验收合格后签字确认，双方各执一份，作为收货凭证。中标供应商的送货清单必须详细注明商品的单价、数量，送货清单不得涂改。标记不清的，采购

人将拒绝签收。结算期末中标供应商还应提供结算当月的所有送货清单供采购人结算。

6. 验收标准:

(1) 交货验收必须由采购人和中标供应商共同进行,采购人如认为有需要的,可委托相关检验部门对产品进行抽检,自检或检验部门抽检不合格的不给予验收,影响采购人实施进度的将追究相关责任,抽检所产生的费用全部由中标供应商负责。

(2) 服务验收必须由采购人对中标供应商的服务质量进行验收,每季度抽查一次。若中标供应商提供的投标文件内容与实际不相符,或服务人员、场地、设施设备、标准等违反食品安全的相关情况或可能涉及虚假的,第一次发现,不予结算验收当月应结算的货款,且中标供应商必须整改到位;第二次抽查再发现有同类情况,验收不通过,采购人有权上报监管部门后解除合同。

7. 验收工作的一般程序为:

(1) 根据货物采购清单的具体要求,对所购名称进行清点、外观检查进行实测,并逐项记录。检测结束后,验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的,一律退货、更换直至验收合格。

(2) 根据中标供应商的投标文件,逐条对服务内容进行验收,对未能通过验收的,一律作违约处理。

8. 中标供应商不得泄露采购人管理安全相关保密信息。泄密造成采购人损失的,中标供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任, **投标人必须在投标文件中单独提供承诺函,并由法定代表人(负责人)签字并加盖单位公章(格式自拟)。**

9. 及时落实采购人安排的食材突击供应任务。

10. 安全责任方面要求

1) 中标供应商应保证所提供的食品必须是合格安全的食品,因其所送的食品造成食物中毒等事故,立即终止合同,中标供应商应承担全部责任,同时通过法律途径解决。

2) 中标供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》等相关规定,一经发现以下现象,除全部退货外,将取消供货资格,中标供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任:

①食材没有合法供货来源的;

②腐败变质、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;

③含有毒、有害物质或者被有害物质污染,对人体健康有害的;

④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;

⑤未经检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的产品;

⑥掺假、掺杂、伪造,影响营养、卫生的。

11. 中标供应商的考核要求详见附件：《广西监狱罪犯生活物资供货商考核管理办法》

12. 食材其他标准要求（以下标准如符合本标项食材，须按照相关标准执行）：

（1）货物包装应完好无破损、渗漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形，不存在危及人身、财产安全的危险因素。

（2）食品包装标签应符合《GB7718-2011 食品安全国家标准预包装食品标签通则》要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销商的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、储存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

12. （3）各商品需符合《GB2721-2015 食品安全国家标准食用盐》、《GB2717-2018 食品安全国家标准酱油》、《GB2719-2018 食品安全国家标准食醋》、《GB13104-2014 食品安全国家标准食糖》、《GB2720-2015 食品安全国家标准味精》、《GB31637-2016 食品安全国家标准食用淀粉》、《GB2749-2015 食品安全国家标准蛋与蛋制品》、《GB2712-2014 食品安全国家标准豆制品》、《GB2730-2015 食品安全国家标准腌腊肉制品》、《GB1886.245-2016 食品安全国家标准食品添加剂复配膨松剂》、《GB25190-2010 食品安全国家标准灭菌乳》、《GB19644-2024 食品安全国家标准乳粉和调制乳粉》等相关标准。对于其他未在上述列明的商品标准中，如有相应的国家标准，则按照国家标准执行；如无国家标准，则按照行业标准执行。

其他（非技术及商务条款）：投标人根据本项目招标文件要求，于投标文件中提供相应的“配送服务方案及应急预案、食材安全措施、售后服务方案、综合实力、业绩”等内容，具体评审标准详见第四章《评标方法及评标标准》。