

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、鲜活水产类、冷冻肉、家禽、蛋类等货物配送业务。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才可进行采购及供应。

▲（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	鲜活水产类	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	冷冻肉	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。
4	家禽、蛋类	（1）提供的家禽严禁打水，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、病宰杀的家禽；供货时提供动物检疫合格证明。 （2）蛋类个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，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	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，不带叶麸，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、毛节瓜等。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。
6	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。
7	大米、米粉、面制品、豆制品类	(1) 标签标识：包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污染；标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。 (2) 产品须在保质期内，且剩余保存期不少于原有质保期的三分之二。 (3) 具体要求： ①大米： 1) 包装要求：包装应符合《粮食销售包装》(GB/T17109-2008)要求，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定； 2) 质量等级符合 GB/T1354-2018 标准； 3) 大米质量要求： 优质籼米： 一级：碎米总量$\leq 10.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.2\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 2.0，品尝评分值≥ 90分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 22.0\%$，水分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量$\leq 12.5\%$，其中小碎米含量$\leq 0.5\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 5.0，品尝评分值≥ 80分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 22.0\%$，水分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米含量$\leq 1.0\%$；加工精度：适碾；垩白度≤ 8.0，品尝评分值≥ 70分，直链淀粉含量$13.0\% \sim 22.0\%$，水分含量$\leq 14.5\%$，不完善粒含量$\leq 3.0\%$；杂质限量总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质含量$\leq 0.02\%$；黄粒米含量$\leq 0.5\%$；互混率$\leq 5.0\%$；色泽、气味：正常。 优质粳米： 一级：碎米总量$\leq 5.0\%$，其中小碎米含量$\leq 0.1\%$；加工精度：精碾；垩白度≤ 2.0，品尝评分值≥ 90分，直链淀粉含量$13.0\% \sim$

		20.0%，水分含量$\leq$15.5%，不完善粒含量$\leq$3.0%；杂质限量总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$0.5%；互混率$\leq$5.0%；色泽、气味：正常。 二级：碎米总量$\leq$7.5%，其中小碎米含量$\leq$0.3%；加工精度：精碾；垩白度$\leq$4.0，品尝评分值$\geq$80分，直链淀粉含量13.0%~20.0%，水分含量$\leq$15.5%，不完善粒含量$\leq$3.0%；杂质限量总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$0.5%；互混率$\leq$5.0%；色泽、气味：正常。 三级：碎米总量$\leq$10.0%，其中小碎米含量$\leq$0.5%；加工精度：适碾；垩白度$\leq$6.0，品尝评分值$\geq$70分，直链淀粉含量13.0%~20.0%，水分含量$\leq$15.5%，不完善粒含量$\leq$3.0%；杂质限量总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$0.5%；互混率$\leq$5.0%；色泽、气味：正常。 籼米： 一级籼米：碎米总量$\leq$15.0%，其中小碎米含量$\leq$1.0%；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq$3.0%；水分含量$\leq$14.5%；杂质总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$1.0%；互混率$\leq$5.0%；色泽、气味：正常。 二级籼米：碎米总量$\leq$20.0%，其中小碎米含量$\leq$1.5%；加工精度：精碾；不完善粒含量4.0%；水分含量$\leq$14.5%；杂质总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$1.0%；互混率$\leq$5.0%；色泽、气味：正常。 三级籼米：碎米总量$\leq$30.0%，其中小碎米含量$\leq$2.0%；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq$6.0%；水分含量$\leq$14.5%；杂质总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$1.0%；互混率$\leq$5.0%；色泽、气味：正常。 粳米： 一级粳米：碎米总量$\leq$10.0%，其中小碎米含量$\leq$1.0%；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq$3.0%；水分含量$\leq$15.5%；杂质总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$1.0%；互混率$\leq$5.0%；色泽、气味：正常。 二级粳米：碎米总量$\leq$15.0%，其中小碎米含量$\leq$1.5%；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq$4.0%；水分含量$\leq$15.5%；杂质总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$1.0%；互混率$\leq$
--	--	--

		5.0%；色泽、气味：正常。 三级粳米：碎米总量$\leq$20.0%，其中小碎米含量$\leq$2.0%；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq$4.0%；水分含量$\leq$15.5%；杂质总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$1.0%；互混率$\leq$5.0%；色泽、气味：正常。 籼糯米： 一级籼糯米：碎米总量$\leq$15.0%，其中小碎米含量 2.0%；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq$4.0%；水分含量$\leq$14.5%；杂质总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$1.0%；互混率$\leq$5.0%；色泽、气味：正常。 二级籼糯米：碎米总量$\leq$25.0%，其中小碎米含量 2.5%；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq$6.0%；水分含量$\leq$14.5%；杂质总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$1.0%；互混率$\leq$5.0%；色泽、气味：正常。 粳糯米： 一级粳糯米：碎米总量$\leq$10.0%，其中小碎米含量$\leq$1.5%；加工精度：精碾；不完善粒含量$\leq$4.0%；水分含量$\leq$15.5%；杂质总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$1.0%；互混率$\leq$5.0%；色泽、气味：正常。 二级粳糯米：碎米总量$\leq$15.0%，其中小碎米含量$\leq$2.0%；加工精度：适碾；不完善粒含量$\leq$6.0%；水分含量$\leq$15.5%；杂质总量$\leq$0.25%，其中无机杂质含量$\leq$0.02%；黄粒米含量$\leq$1.0%；互混率$\leq$5.0%；色泽、气味：正常。 ②米粉：1）保证新鲜且符合食品安全法要求；2）米粉生产用的稻谷原料存储期不超过 1 年。 ③面制品、豆制品类：1）保证新鲜且符合食品安全法要求；2）面粉等级：一级；3）面食要供应市场上流通品种。
8	水果类	果实结实、有弹性，汁多肉甜味足，手掂重量合理，未失水干缩，柄叶新鲜，果形完整，个体均匀，带本色香味，表皮颜色自然有光泽，无疤痕、变色或受挤压变形、压伤，无虫眼或虫啃咬过的痕迹，无过熟、腐烂现象。必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。保证无泥沙、无杂物，无霉烂变质等。
9	粮油类	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

		GB2716-2018《食用植物油卫生标准》和 GB2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》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。
10	即食、熟食早餐	包子、馒头等熟成早餐食品，必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。需进行包装配送，不得出现破损、污染等情形，防止在运输途中出现腐败等情况发生。
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，签订合同后 5 个日历日内成交供应商开始执行服务工作。
配送地点		北海市，采购人指定地点。
服务实施要求		1. 具有健全的服务管理制度，质量管理、档案管理等制度健全。 2. 成交供应商提供 7*24 电话咨询服务，如遇大型接待等特殊活动，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。 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。 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。 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和责任。 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。 7. 供应商需承诺在服务期内购买保额 200 万元或以上的食品安全责任保

	险，保险期限涵盖本项目的服务期。
订货及配送时间要求	1. 批次供货：采购人在每次需要采购时，在当天晚上 22 时 00 分之前向成交供应商提供货品采购清单下订单；成交供应商在每次接到订单时需按采购人要求进行配送： ①即食、熟食早餐类在接到订单的次日 7 时 00 分之前送达采购人指定地点，超时送达的按考核制度进行处理，且成交供应商须赔偿当日餐费及采购人由此产生的一切损失； ②其他菜类肉类等食材在接到订单的次日 7 时 00 分之前送达采购人指定地点，超时送达的按考核制度进行处理，且成交供应商须赔偿当日餐费及采购人由此产生的一切损失。 ③由于不可抗力因素或特殊情况期间的配送时间由双方共同协商确认，并由双方拟定书面确认函并签字盖章。 2. 临时订货：采购人因临时需要紧急供货，有权在批次订货时间外临时向成交供应商订货，成交供应商需在 2 小时内完成当次供货，订货方式可以是书面形式也可以是口头形式，如临时口头订货，成交供应商在送货时有权要求采购人以书面方式予以确认。 3. 批次订货以订货单为准，临时订货以口头通知或书面通知为准。 4. 成交供应商须承诺具备 24 小时内供应采购人所需物资的能力；每批次的供货中，出现成交供应商无法按规定时间交货导致采购人从其他地方进行临时应急补货的，所产生的相关成本及费用由成交供应商负责。 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，在此之间所产生的费用由成交供应商负责。
配送相关要求	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。 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。 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。

	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。 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）。 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。 （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。 （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。 （3）超过保存期的食品。 （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。 （5）供应的物品有缺斤少两的情况。 （6）其他不符合食品安全要求的食品。 （7）超过保质期限。 （8）内包装损坏。 （9）预包装产品的包装标签内容不充分。 （10）其它不符合食品卫生标准和要求的食品。
质量、食品追溯、包装要求	1. 质量标准： 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。 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。 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。 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副食品进行去皮、切块等加工处理。
考核制度	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、未按相应北海市人民政府门户网站(www.beihai.gov.cn)或询价平均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： ①首次出现违规行为：采购人对成交供应商提出口头警告；第二次出现违规行为：采购人对成交供应商提出书面警告。 ②第三次出现违规行为：成交供应商向采购人支付违约金，违约金金额为采购预算的 1‰。 ③第四次出现违规行为：成交供应商向采购人支付违约金，违约金金额为采购预算的 5‰。 ④第五次出现违规行为：采购人取消成交供应商配送资格，同时采购人保留向政府申请将成交供应商列为采购黑名单的权利。
产品验收要求	1. 物料的验收工作由采购人和成交供应商共同进行。成交供应商提供的产品须经过食堂验收人员的外观检验和试用检验，若产品外观、包装、规格不符合要求、外观检验达不到食品卫生要求，当即拒收；成交供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时，采购人可对成交供应商进行处理，若处理后成交供应商仍未改正错误，采购人有权终止合同。 ①食品配送成交供应商及采购人双方都必须留样，并做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台帐记录。 ②双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。食品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。 ③验收人员应按采购文件的食材质量要求对食材质量进行验收检查。如确定成交供应商所提供食材与采购文件要求有所差异，要即刻通知成交供应商的送货人员。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并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成交供应商送货人员一起确认，并保留双方签字单据。 2. 验收中若发现成交供应商所供货物质量与合同约定、成交供应商承诺

	的产品质量保证不符的，由成交供应商无条件收回所供应的食品，造成的损失及后果由成交供应商负责，并需在 2 小时内更换补充到位当批次所需货物；验收中若发现货物数量、质量不符合要求的，可要求成交供应商在 1 小时内补充到位，验收以采购人及定点成交供应商双方核准的净重过称数为准作为结算数量，验收合格后须双方签字确认。 3. 若成交供应商执意不更换补充不通过当天验收的货物，采购人不支付当批货物的货款，并有权要求成交供应商提供合格货物。 4. 验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、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，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。
数量及验货方面要求	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； 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。
配送价格要求	1. 成交供应商价格参照北海市人民政府门户网站(www.beihai.gov.cn)“价格检测”栏内，最新发布的《城区主要居民生活必需品价格监测表》和《北海市海鲜品市场价格检测表》中所列价格，优惠下浮率不低于 10%。 2. 北海市人民政府门户网站(www.beihai.gov.cn)没有公布的伙食物资品种，以双方组成的询价小组通过实地市场（金葵市场、南珠市场、东海市场、和安超市、大润发超市等，每次至少随机选取 2 个市场进行调研）询价的平均价作为基准价，优惠下浮率不低于 10%。 3. 成交供应商所提供食品的品种由采购人决定，成交供应商每次供货时必须向采购人提供当日的食材的详细配送清单(格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容)，若由于不可抗力因素导致市食材价格涨幅过大需要调整价格，成交供应商必须提前 48 小时书面通知采购人，待采购人同意后成交供应商方可进行采购。 4. 成交供应商所供货品的价格高于北海市人民政府门户网站(www.beihai.gov.cn)最后一次公示价格或询价平均价的，采购人有权按最后一次公示价格或询价平均价付款；成交供应商不得随意提价或以次充好，如有此类行为，采购人有权终止采购合同。
结算要求	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。

	2. 产品结算金额=Σ采购基准价（配送时间前北海市人民政府门户网站（www.beihai.gov.cn）最后一次网站公示产品价格/询价平均价）×（1-成交下浮率）×实际供货量。 3. 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。 4. 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，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	按月结算，当月支付上月的费用。每月按照采购人实际审核过单据（包括但不限于配送物品种类清单、采购清单、签收单等）的总数金额，执行办理转账支付结算。经采购人核对无误并签字确认后，成交供应商向采购人出具发票，采购人才予以支付上月的购买食材费用（国家法定节假日期间或特殊情况，由双方另行协商）。
报价方式及要求	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%。 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。 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。
交接要求	服务期满后，须把服务期间涉及的所有档案移交给采购人，并在十个工作日内和新接替工作的配送公司进行工作交接，若出现不可抗力因素导致无法在规定时间内进行交接，成交供应商须书面告知采购人
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，并需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。