

采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

(1) 本竞争性磋商采购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”是指采购需求中带“▲”的条款或者不能负偏离的条款或者已经指明不满足按响应文件按无效处理的条款。

3. 供应商应根据自身实际情况如实响应磋商文件,对于重要技术条款或技术参数应当在响应文件中提供技术支持资料,技术支持资料以磋商文件中规定的形式为准,否则将视为无效技术支持资料。

4. 供应商必须自行为其竞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。

5. 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。本项目1、2分标的所属行业均为“批发业”。

1分标 采购预算：710000.00元

标项名称：梧州市看守所（含第二看守所）米油类配送服务

一、技术要求

1、配送明细表

序号	品种	采购参数要求	单位	上限控制单价, 竞标单价不能超过此单价价格(元)
1	优质大米	总汞(Hg)mg/kg: ≤0.02	斤	2.3
		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%		
2	调和油	透明度：透明	瓶（10升）	128
		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		

2、凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食物一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食物、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食物。具体采购量以实际成交数量为准。成交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。

二、商务要求	
服务期限、送货时间及地点	<p>1、服务期限：自合同生效之日起 1 年</p> <p>2、送货时间：采购人提前 1 天时间列明供货清单通知成交供应商，双方约定送货时间，成交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。</p> <p>3、送货地点：梧州市看守所内。</p>
合同签订时间	自成交通知书发出之日起 15 日内
付款条件	按照采购人财务规定出具与成交供应商为名头的正式发票，进行公对公账户转账。当月采购的食材（食物）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，成交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。
送货要求	<p>（1）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物的品目、数量等信息，向成交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> <p>成交供应商要认真核对订货计划，并按订货计划准备好各类食物，于次日 9：00 前配送完毕。</p> <p>（2）紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，成交供应商须 2 小时内完成当次现场供货。</p>

	<p>(3) 实际供货数量以采购人指定人员每次提供的订单为准，成交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，成交供应商不能以任何理由推托。一旦影响到采购人食堂的正常运转，成交供应商应承担相应的经济赔偿。除客观不可抗力外，成交供应商不得推迟送货。如确需推迟送货的，成交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>(4) 成交供应商不得将成交项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方面终止合同, 由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。</p> <p>(5) 成交供应商应根据采购人指定人实际要求运送货物甚至负责简单加工。</p> <p>(6) 每次送货，成交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>(7) 成交供应商须严格按照各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>(8) 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，成交供应商应无条件退换。成交供应商未能履行竞争性磋商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，并对成交供应商予以处罚，要承担因此产生的一切损失和费用。</p>
<p>质量要求</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、标明生产许可证编号； 2、供应的货物必须符合我国《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。 3、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。 4、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的时间。

	<p>5、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>6、所提供产品必须价格合理，应按照成交单价供给，否则采购人有权不用。</p>
<p>三、与实现项目目标相关的其他要求</p>	
<p>(一) 验收标准</p>	
<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、验收工作由采购人和成交供应商共同进行。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；成交供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚。</p> <p>3、验收工作的一般程序为：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 小时内按质按量要求重新送达，不按要求送达的，成交供应商必须无条件退货或更换商品。</p> <p>4、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>5、验收产生的费用由成交供应商负责。</p>	
<p>(二) 其他要求</p>	
<p>1、供应商建立了管理制度、食品配送服务方案；</p> <p>2、人员投入及健康保障：供应商需投入能胜任食品配送工作的固定从业人员，该人员要求持有有效健康证明；</p> <p>3、运输设备投入：供应商须提供至少一辆专业配送运输汽车；</p> <p>4、供应商具备仓储能力；</p> <p>5、食品安全保障：供应商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、供应商可以在商务技术文件中提供技术方案【包括但不限于食品配送服务方案、管理制度及安全保障措施、食品卫生及安全保障等】以及对应采购需求的技术要求、商务要求提供的其他文</p>	

件资料（格式自拟）。

7、应急服务：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。

（三）竞标报价要求

1、供应商须按本项目所列的货物名称、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竞标报价，竞标报价仅供评审使用。结算是以其报的某品目单价为准，结算价=成交供应商某明细单价*数量（结算时按实际采购数量结算）。

2、竞标报价应包含货物及所需附件的购置费、包装费、运输费、人工费、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。

2 分标 采购预算：1930000.00 元

标项名称：梧州市看守所伙房（含第二看守所）食材配送服务

一、技术要求

1、配送明细表

序号	具体品种	采购参数要求	上限控制单价，竞标单价不能超过此单价
1	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。	5.75 元/斤
2	禽蛋 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。	17.25 元/斤
3	肉 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。	8.63 元/斤
4	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。	13.23 元/斤

5		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，流出的液体较少。	28.18 元/斤
6		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。	55 元/斤
7		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	18 元/斤
8		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	15 元/斤
9	蔬菜	小白菜	优质的白菜叶柄肥厚，叶端卷缩而互相结成球朵，分量重，无虫眼和黑斑。	2.3 元/斤
10		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。	1.27 元/斤
11		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。	3 元/斤
12		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。	2.3 元/斤
13		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、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象。	2.65 元/斤
14		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。	1.15 元/斤
15		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。	3 元/斤
16		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。	2.5 元/斤
17		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。	2.07 元/斤
18		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。	1.15 元/斤

19	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。	1.38 元/斤
20	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。	1.27 元/斤
21	豌豆苗	新鲜，大叶茎直、新鲜肥嫩的，以叶身鲜嫩呈深绿色，呈小巧形状。	2.5 元/斤
22	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。	2 元/斤
23	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。	1.15 元/斤
24	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。	2.07 元/斤
25	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。	3 元/斤
26	西兰花	无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯萎现象。	3 元/斤
27	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。	2.3 元/斤
28	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、笋条没有焉萎	2.88 元/斤
29	西芹	叶翠绿，无主分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足。	2.3 元/斤
30	灯笼椒	新鲜，肉质厚而柔软，果形较大，蓬松，颜色各异，一般钟状，有沟纹。	3.8 元/斤
31	豆角	豆条粗细均匀、色泽鲜艳、透明有光泽、子粒饱满的为佳，无裂口、皮皱，表皮无虫痕。	4.03 元/斤
32	西红柿	外形圆润饱满，表皮鲜红有光泽。	3 元/斤
33	茄子	新鲜，手握有黏滞感，外观亮泽。	2.07 元/斤
34	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。	2 元/斤
35	丝瓜	新鲜，外形匀称，表皮无腐烂破损。	1.73 元/斤

36	毛瓜	新鲜，瓜身多毛，呈光泽。	1.38 元/斤
37	冬瓜	新鲜，外形比较匀称、没有斑点，无腐烂，分量较重。	1.15 元/斤
38	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。	2.3 元/斤
39	青瓜	新鲜，稍微有弧度，粗细适中，表面有小刺状凸起。	2 元/斤
40	洋葱	以尚未发芽、捏起来坚实的为好。	1.38 元/斤
41	红萝卜	形体圆直、表皮光滑、色泽橙红、不开叉、无须根。	1.04 元/斤
42	白萝卜	形体圆直、表皮光滑、色泽白、不开叉、无须根。	1.04 元/斤
43	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。	1.61 元/斤
44	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。	1.61 元/斤
45	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。	3 元/斤
46	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。	2.3 元/斤
47	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。	6 元/斤
48	蒜头	新鲜，蒜瓣饱满度高，蒜核集中在一起，无发芽。	4.03 元/斤
49	豆芽	新鲜，无断裂，无黑色，无腐烂	1.73 元/斤
50	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	5 元/斤
51	香菇	个儿大均匀，菇身圆整，菇柄短粗，菇褶紧密细白，肉厚，干燥，香味浓郁，无焦味，少碎屑。	8 元/斤
52	芥菜 (2)	新鲜，形态好，色泽正常；	1.84 元/斤
53	头菜	茎叶粗壮，新鲜	5.18 元/斤
54	萝卜条	切条均匀，爽口清脆	5.75 元/斤

55		青椒	新鲜，肉质厚而柔软，果形较大	3.5 元/斤
56		蒜台	新鲜，外表整齐，圆润	7.5 元/斤
57		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	3.5 元/斤
58		水豆腐	软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质	1.8 元/斤
59		豆腐泡	新鲜，大小均匀	8 元/斤
60		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	2 元/斤
61		包菜	新鲜，外形浑圆饱满，实心，无烂叶	2 元/斤
62	其他	冰片糖	色泽自然大小厚薄均匀，砂线分明	3.8 元/斤
63		花生	颗粒饱满圆润，大小均匀，无发霉发芽	7 元/斤
64		老抽	优质老抽酱油呈棕褐色，鲜艳、有光泽，优质酱油滋味鲜美，咸甜适口，味醇厚柔和，没有苦、涩、酸，50 斤/桶	75 元/桶
65		米酒	酒精含量要求不少于 42 度，精制度不低于 98%，20 斤/件	35 元/件
66		面条	色泽色泽洁白，稍带淡黄，气味无霉味、酸味及其他异味，30 斤/件	125 元/件
67		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	3.04 元/斤
68		生肉包	肉质新鲜无异味，面包皮松软	1.5 元/只
69		盐	白色，味咸，无明显的与盐无关的外来异物	2 元/斤
70		香蕉	皮黄黑泛红，皮上有黑点，手捏香蕉有软熟感	3.5 元/斤
71		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，50 斤/桶	60 元/桶

2、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。具体采购量以实际成交数量为准。成交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。

二、商务要求	
服务期限、送货时间及地点	<p>1、服务期限：自合同生效之日起 1 年</p> <p>2、送货时间：采购人提前 1 天时间列明供货清单通知成交供应商，双方约定送货时间，成交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。</p> <p>3、送货地点：梧州市看守所内。</p>
合同签订时间	自成交通知书发出之日起 15_日内
付款条件	按照采购人财务规定出具与成交供应商为名头的正式发票，进行公对公账户转账。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，成交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。
送货要求	<p>（1）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，向成交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> <p>成交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>（2）紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，成交供应商须 2 小时内完成当次现场供货。</p> <p>（3）实际供货数量以采购人指定人员每次提供的订单为准，成交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，成交供应商不能以任何理由推托。一旦影响到采购人食堂的正常运转，成交供应商应承担相应的经济赔偿。除客观不可抗力外，成交供应商不得推迟送货。如确需推迟送货的，成交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>（4）成交供应商不得将成交项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。</p> <p>（5）成交供应商应根据采购人指定人实际要求运送货物甚至负责简单加</p>

	<p>工。</p> <p>(6) 每次送货，成交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>(7) 成交供应商须严格按照各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>(8) 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，成交供应商应无条件退换。成交供应商未能履行竞争性磋商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，并对成交供应商予以处罚，要承担因此产生的一切损失和费用。</p>
<p>质量要求</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1、食品如有外包装的，须标明生产许可证编号； 2、供应的货物必须符合我国《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。 3、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。 4、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。 5、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。 6、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；必须经过采购人进行农药残留量检测，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》。 7、供应商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

	<p>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>8、供应商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>9、供应商所提供产品必须价格合理，应按照成交单价供给，否则采购人有权不用。</p>
--	--

三、与实现项目目标相关的其他要求

(一) 验收标准

- 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。
- 2、验收工作由采购人和成交供应商共同进行。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；成交供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚。
- 3、验收工作的一般程序为：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 小时内按质按量要求重新送达，不按要求送达的，成交供应商必须无条件退货或更换商品。
- 4、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。
- 5、验收产生的费用由成交供应商负责。

(二) 其他要求

- 1、供应商建立了管理制度、食品配送服务方案
- 2、人员投入及健康保障：供应商需投入能胜任食品配送工作的固定从业人员，该人员要求持有有效健康证明。
- 3、运输设备投入：供应商须提供至少一辆专业配送运输汽车。
- 4、供应商具备仓储能力；
- 5、食品安全保障：供应商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。

6、供应商可以在商务技术文件中提供技术方案【包括但不限于食品配送服务方案、管理制度及安全保障措施、食品卫生及安全保障等】以及对应采购需求的技术要求、商务要求提供的其他文件资料（格式自拟）。

7、应急服务：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。

（三）竞标报价要求

1、供应商须按本项目所列的货物名称、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竞标报价，竞标报价仅供评审使用。结算是以其报的某品目单价为准， $\text{结算价} = \text{成交供应商某明细单价} \times \text{数量}$ （结算时按实际采购数量结算）。

2、竞标报价应包含货物及所需附件的购置费、包装费、运输费、人工费、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。