

▲（一）配送服务内容：

1. 采购配送公司作为采购人食堂主副食品定点供应商，负责食堂食材统一采购及配送，确保民警职工的生活需求和食堂食品原材料的卫生安全。

2. 配送公司必须按食堂管理员前一日晚上发给所需采购的主副食品清单进行配送，提供早、中、晚三餐菜品，满足单位食堂消耗需求。食品原材料包括食堂早中晚餐所使用的大米、米粉、面制品、豆制品类，食用油类、鲜肉类、家禽类、鲜活水产品类、蔬果类、禽蛋类、干货类、调味品类等。

▲（二）服务标准与要求

项号	食材类别	数量	技术服务内容及要求
1	大米（秋优、油粘米等）、面粉	按需提供批次	<p>（1）优质大米，米粒整齐均匀洁白，塑料编织袋包装，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。</p> <p>（2）面粉：产品符合国家质量标准，执行标准：GB/T 8607—1988，具有“SC”认证，证照齐全，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。</p> <p>（3）大米必须符合 GB/T 1354-2018 标准，符合《中华人民共和国食品安全法》要求，拥有“SC”食品生产许可标志；包装应符合《粮食销售包装》（GB/T 17109-2008）要求；必须为 12 个月内收割的稻谷碾出的大米（非转基因），不能采购陈米；必须符合国家行业生产及经营标准，提供相应批次的合格检验证明。</p>
2	肉类（纯瘦猪肉、半肥猪肉、五花肉、排骨、牛肉、羊肉等）	按需提供批次	<p>（1）新鲜猪肉：肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无病毒猪肉。</p> <p>（2）排骨：外观颜色鲜红，粉红色，拿手指按压排骨，排骨上的肉能迅速地恢复原状，骨断裂处为鲜红色，骨带的肉鲜亮，不沾手，无腥膻味。</p> <p>（3）新鲜牛肉：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，无禽流感病毒。</p> <p>（4）新鲜羊肉：肉色鲜红而且均匀，有光泽，肉细而紧密，有弹性，外表略干，不粘手，气味新鲜，无其他异味。</p> <p>（5）其它肉类根据市场肉类情况调整。</p> <p>（6）提供的食材符合国家新的食品安全法的标准和要求，为保证优</p>

			<p>质、安全可靠，肉类须按需求量密封包装,冷藏状态下配送，每季度出具相应的肉品品质检验证和动物检疫合格证明，肉类必须是屠宰的新鲜肉。</p>
3	鸡、鸭肉、蛋类	按需 提供 批次	<p>(1) 新鲜鸡肉：眼球饱满、鸡肚内无内脏。皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色。肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复。具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露，无禽流感病毒。</p> <p>(2) 新鲜鸭肉：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味，无禽流感病毒。</p> <p>(3) 蛋类：优质，产品符合国家食品安全要求，证照齐全，品质新鲜、清洁干燥、外壳坚固完整无破损，色泽自然有光泽；</p> <p>(4) 其它根据市场情况调整；</p> <p>(5) 提供的食材符合国家新的食品安全法的标准和要求，为保证优质、安全可靠，肉类须按需求量密封包装,冷藏状态下配送，每季度出具相应的肉品品质检验证和动物检疫合格证明，肉类必须是屠宰的新鲜肉。</p>
4	冷冻食品	按需 提供 批次	<p>(1) 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)。</p> <p>(2) 提供的食材必须符合国家相关食品安全卫生标准，符合 GB/T 21317-2007、GB/T 22338-2008 标准，应保持较好的外观，达到相应的等级，必须是在保质期内，须按需求量密封包装,冷藏状态下配送，必须符合国家行业生产及经营标准，提供相应批次的合格检验证明，食品安全可追溯。</p>
5	鲜活水产类	按需 提供 批次	<p>(1) 鲜活水产体表粘液清洁、透明； 眼睛澄清、明亮、饱满，眼球黑白界限分明； 鱼鳞或外壳有光泽，紧贴鱼体，轮层明显、完整而无脱落； 肉质坚实有弹性，用手指压凹陷处能立即复原；</p> <p>(2) 如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼鳃、腹内黑膜。</p> <p>(3) 具有水产特有的鲜腥味，无腐臭味，必须在冷藏状态下配送。</p>

6	湿米粉	需提供批次	<p>(1) 鲜湿切粉：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，具有“SC”认证，新鲜，不添加任何非法添加剂。</p> <p>(2) 鲜湿圆粉：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，具有“SC”认证，新鲜，不添加任何非法添加剂。</p> <p>(3) 湿米粉必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求，拥有“SC”食品质量安全认证；必须为有生产许可证的企业生产，必须当天生产当天配送当天使用。</p>
7	食用油	按需提供批次	<p>(1) 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，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。</p> <p>(2) 食用调和油：非转基因调和油，严格执行 GB 2716-2018《食用植物油卫生标准》和 GB 2760-2024《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，不能含有转基因成分。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，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。</p> <p>(3) 压榨一级花生油：严格执行 GB 2716-2018《食用植物油卫生标准》和 GB 2760-2024《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，不能含有转基因成分。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，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。</p> <p>(4) 其他食用油根据市场食用油类情况调整。</p> <p>(5) 产品质量检测指标：①总砷（以 As 计）$\leq 0.1\text{mg/kg}$；②铅（以 Pb 计）$\leq 0.1\text{mg/kg}$；③黄曲霉毒素 B1$\leq 20\text{ }\mu\text{g/kg}$；④苯并（a）芘$\leq 10\text{ }\mu\text{g/kg}$。</p>
8	蔬菜类	按需提供批次	<p>(1) 西红柿：颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，肉厚籽少，无叶、无腐烂、无压伤、无过软、无过硬、无斑点、无畸形、表面光滑无干疤。</p> <p>(2) 冬瓜：皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小有一定硬度。无压伤、无烂斑、无较软，肉无空隙、无水分少、发糠。表皮平整光滑、无外伤腐烂。</p>

			<p>(3) 南瓜：颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜、表面硬实，无斑疤、无破裂、无虫洞、无料斑、无软烂、无畸形。</p> <p>(4) 茄子：色正（青、紫、白）、形正（棒形、卵形、灯泡形）、表面光滑有光泽，有弹性不软、无压伤、无虫蛀、无烂斑、无皮皱。</p> <p>(5) 包心菜：叶新鲜光泽，棵株大、完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整无空心、无乱心、无压伤、无冻伤、无虫蛀、无雨淋、无水浸、无裂缝、无老帮黄叶、无外叶萎蔫、无包心松、无泥土，无苔。</p> <p>(6) 白萝卜：颜色洁白发亮，表面光滑、细腻，形体完整，底部切面洁白水分大，肉嫩脆，无糠心、无空心、无灰心、无断裂、无压伤、无虫洞、无毛根、无糙皮、无泥土、无黄斑、无褐斑。</p> <p>(7) 红萝卜：颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆、中心柱细小，无硬芯，表皮无争缩、无刀伤、无开裂、无体软、无褐斑、无发糠、无泥土。</p> <p>(8) 青瓜：颜色青绿，瓜身细短、条直均匀瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，无压伤、无腐烂、无断裂色黄、无皮皱、无肉白或空心。</p> <p>(9) 洋葱：鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚完整无损，抱合紧密，球茎干度适中、有一定硬度。无腐烂、无干枯、无过软、无裂开、无发芽、无发乌、无泥土。</p> <p>(10) 白菜：外叶淡绿色、奶黄色；内叶乳白色，棵株大、完整、新鲜有光泽；根部断面洁白完整，无压伤、无腐烂、无虫蛀、无水浸、无裂缝、无老帮黄叶、无泥土。</p> <p>(11) 丝瓜：皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无弯曲、无伤疤、无烂斑、色发黄、皮粗糙。</p> <p>(12) 其它蔬菜根据蔬菜市场调整。</p> <p>(13) 蔬菜必须保证是新鲜蔬菜，且保持较好色泽及新鲜度，不带黄叶、泥巴等，严禁配送农药等残留物不符合健康指标的蔬菜，每月至少提供一次农药等残留指标检验合格证明。</p>
9	调味品	按需 提供 批次	<p>(1) 生抽：产品符合国家质量标准，产品标准号：GB 18186-2000，具有“SC”认证，质量等级：一级，氨基酸态氮含量$\geq 0.70\text{g}/100\text{ml}$，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>(2) 老抽：产品符合国家质量标准，产品标准号：GB 18186-2000，具有“SC”认证，质量等级：一级，氨基酸态氮含量$\geq 0.70\text{g}/100\text{ml}$，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) 盐：产品符合国家食品安全要求：GB/T5461-2016 并具有“SC”食品质量认证标志，产品白色，味咸，无异味，无明显的与盐无关的外来异物，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>(4) 醋：产品符合国家质量标准，具有“SC”认证，配料：酿造食醋（水、食用酒精、糯米），食品添加剂：冰乙酸、山梨酸钾，总酸含量不低于$\geq 3.5\text{g}/100\text{ml}$，符合：GB 2719-2018《食品安全国家标准食醋》要求；</p> <p>(5) 味精：产品符合国家质量标准：GB/T8967-2007 并具有“SC”认证，谷氨酸钠$\geq 99\%$；</p> <p>(6) 白砂糖：产品符合国家质量标准，执行标准号：GB/T317-2018 并具有“SC”认证，级别：一级，证照齐全；</p> <p>(7) 赤砂糖：产品符合国家质量标准，证照齐全；产品标准号：GB/T35884-2018 并具有“SC”认证，级别：一级，感观要求：赤砂糖呈棕红色或黄褐色，甜而略带糖蜜味，无明显黑点；</p> <p>(8) 红糖：产品符合国家质量标准，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。产品标准号：GB/T35885-2018 并具有“SC”认证，级别：一级，感观要求：糖呈棕红色或黄褐色，甜而略带糖蜜味，无明显黑点；</p> <p>(9) 香鸡鲜粉调味料：产品符合国家质量标准，具有“SC”认证，执行标准：SB/T 10415-2007。</p> <p>(10) 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>(11) 其它调味品根据市场情况调整；</p> <p>(12) 提供的食材必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求，必须具有“SC”食品质量认证标志；配送时每批次剩余的质保时间应不少于</p>
--	--	--

			全部质保期的四分之三。
10	配菜	按需 提供 批次	<p>(1) 葱花：叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。</p> <p>(2) 生姜：肉质坚挺、肥厚, 不酥软，色浅黄，有光泽、无病虫害疤。</p> <p>(3) 蒜米：色白、脆嫩、无发芽。</p> <p>(4) 蒜苗：叶片鲜嫩青绿（蒜黄为嫩黄色），假茎长且鲜嫩雪白，株棵完整粗壮，无折断，叶片不干枯，无斑点，蒜苗干净无泥土。</p> <p>(5) 芹菜：根部干净、颜色翠绿、无斑点，叶翠绿。</p> <p>(6) 食用菌类（凤尾菇、鸡腿菇、金针菇、茶树菇）：新鲜，无异味，无腐烂。产品必须符合国家行业生产及经营标准，配送时必须经过农药残留检测并出具农药等残留指标检验合格证明。</p>
11	干杂类	按需 提供 批次	<p>(1) 花生：质量等级：达到二等（含）以上标准；</p> <p>(2) 绿豆：质量等级：达到二等（含）以上标准；豆粒饱满，完整有光泽，无受潮、无虫洞、无软烂、无变色发黑、无豆粒瘪而小有异味；</p> <p>(3) 黄豆：质量等级：达到二等（含）以上标准；豆粒饱满，完整有光泽，无受潮、无虫洞、无软烂、无变色发黑、无豆粒瘪而小有异味；</p> <p>(4) 糯米：质量等级：达到二等（含）以上标准；</p> <p>(5) 木耳：质地较轻，无杂物，含水量在 11%以下，用手捏，放开后朵片有弹性，且能很快伸展开；</p> <p>(6) 食用木薯淀粉：产品符合国家质量标准，标准代号：GB/T29343-2012，具有“SC”认证，必须提供相应批次的合格检验证明。</p> <p>(7) 其它干杂类根据市场干杂类情况调整。</p>
12	豆制类	按需 提供 批次	<p>(1) 水豆腐：产品符合国家食品安全要求，均能提供相应批次的合格检验证明，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>(2) 干豆腐：产品符合国家食品安全要求，均能提供相应批次的合格检验证明，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>(3) 油片：产品符合国家食品安全要求，均能提供相应批次的合格检验证明，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>(4) 油果：产品符合国家食品安全要求，均能提供相应批次的合格</p>

			<p>检验证明，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>（5）豆芽：产品符合国家食品安全要求，均能提供相应批次的合格检验证明，新鲜，无异味，无腐烂；</p> <p>（6）其它豆制品根据市场豆制品情况调整。</p>
13	牛奶制品类	按需 提供 批次	<p>（1）盒装牛奶：执行标准：GB19645-2010（巴氏杀菌乳）；</p> <p>（2）提供的食材必须符合国家相关食品安全卫生标准，应保持较好的外观，达到相应的等级，必须是在保质期内，必须符合该品类的相关国家食品卫生标准；包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全，剩余保存期不少于原有质保期的三分之二，冷藏状态下配送。</p>
14	水果类	按需 提供 批次	<p>（1）外观：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、无腐烂现象。</p> <p>（2）必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求，执行标准 GB/T20769-2008。</p>
15	其他食品	按需 提供 批次	必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求，经过“SC”食品质量认证标志，包装完整，注明有生产厂家、生产地址、联系电话、生产日期、质保期等。
▲商务要求			
配送服务期限		一年，具体起止时间以合同签订时间为准。	
配送地点		采购人指定地点，并按照各食堂要求堆放整齐。	
配送时间		<p>1. 批次订货：采购人每日 21 时 00 分（时间采用 24 小时制，下同）前以微信（首选）、QQ 或电话等方式向中标供应商发出次日采购单。采购单内容应清楚说明食材品名、计量单位、数量、规格及特殊要求（干杂粮油需注明品牌）等。</p> <p>2. 正常情况所需早餐食材 07 时 10 分前送到厨房；中餐晚餐所需食材 09 时 30 分前送到厨房。如有开会、过节加菜或者其他特殊原因需提前送达的，另行通知。</p>	
验收方法		<p>1. 验收方式：每批次供货时，中标供应商应向采购人提供每批食材的配送清单（一式三份），由食堂管理员或采购人指定的人员现场验收，并与中标供应商配送人员在食材配送单上分别签字确认。</p>	

	<p>2. 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。</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；票据凭证可提供原件的留原件，原件只有一份无法提供给采购人的，采购人查验原件后索取复印件留存。</p> <p>（3）验收人员应按采购文件产品质量要求对货物质量进行抽查。每批次每种货物数量在三十箱以上(含三十箱)的抽查率为10%，三十箱以下的抽查率为15%。</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没收，并按国家有关规定处理或进行协议销毁。</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，应立即通知中标供应商，将问题产品退货处理。</p> <p>3. 退(补)货流程</p> <p>（1）验收中若发现中标供应商所供货物质量与合同约定、中标供应商承诺的产品质量保证不符的，中标供应商须无条件收回所供应的食品，造成的损失及后果由中标供应商负责。如双方对质量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，符合标准或要求的，鉴定费由采购人承担；不符合标准或要求的，鉴定费由中标供应商承担。验收中发现货物种类、数量不符合要求或部分退货的，须 30 分钟内更换补充到位当批次所需货物；</p> <p>（2）若中标供应商执意不更换补充不通过当天验收的货物，采购人可按此批货物当期结算价格对中标供应商进行处罚，没收当批货物的货款。</p> <p>4. 验收后，采购人不免除中标供应商的质量责任，不能认为质量已完全合格，如在使用过程中发现食材存在其他问题的，中标供应商须及时到现场解决，并在规定时间内及时退换货，否则造成的损失由中标供应商负责。</p> <p>5. 验收要求</p> <p>（1）中标供应商提供相关合格证明的检验：肉类制品必须向采购方提交合格的卫生检疫证明，冻品必须提供质量检验合格证明，符合食品卫生要求；叶类蔬菜保证新鲜，必须经农药残留快速检测合格后出库，并提供农残检测报告，</p>
--	---

	<p>水果必须新鲜、水分充足、外形饱满，且符合食品卫生安全法要求；无公害蔬菜和绿色食品，要提供相应合法的认证。干货不得有受潮、霉变、虫蛀等现象；米面油、调料、饮品、包装食品等每批次都要提供正规的进货渠道凭证，拥有“SC”食品质量安全认证。中标供应商未能按上述要求提供相关证明或凭证的，采购方有权拒绝收货，中标供应商无条件 30 分钟内给予退换商品。</p> <p>（2）密封包装类食材必须为未拆封的正规正品，在外包装上必须清晰印制生产厂家名称、成分、生产日期、保质期等信息，内外包装完好无损，食材的有效食用期（即收货日至食品保质期到期日的时间跨度）必须大于食材保质期的 1/2”，以确保食品安全。</p> <p>（3）中标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》、《中华人民共和国食品安全法》要求。</p> <p>（4）中标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>（5）中标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、环保标准及出厂标准。</p> <p>（6）中标供应商必须负责所供食材的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标供应商负责。</p> <p>（7）中标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《食材配送单》（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，《食材配送单》作为结算的依据之一。</p>
配送要求	<p>1. 中标供应商必须保证配送的食品取得食品生产许可证（农产品初加工品除外），未列入生产许可目录的，应符合国家有关标准要求。</p> <p>2. 所提供的物品运输应由中标供应商负责，必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且定期消毒。运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，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>3. 食品应分类放置，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。</p> <p>4. 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；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>5. 食品在运输、配送过程中造成的损耗，由中标供应商负责及时更换或补充，以达到该批次供货要求；如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到配送要求，所产生的一切责任由中标供应商承担。</p> <p>6. 卸货要求：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；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。</p> <p>7. 送货的运输工具及运输由中标供应商负责，运输途中的风险及发生的问题由中标供应商承担。</p>
定价核定方式	<p>双方每一个月确定一次结算基准价。每个月食材基准价按照北海市发展和改革委员会官方每月最后一次发布的《城区主要居民生活必需品价格监测表》及《广西海产品市场价格监测表》中所公布的商品种类的市场均价作为下个月食材基准价，而报表中未公布的商品种类，由双方相关人员一同前往金葵·隆昌市场或北海市海城区南珠市场进行实地询价，实地询价结果即为下月食材基准价。相关的食材零售价须经采购人相关管理人员核实后签字确认才可确定为结算基准价。如有价格变动应及时通知采购人并经采购人同意后方可执行。若在调整期间，双方对货品价格有疑问的，可协商解决。</p> <p>如遇台风暴雨极端天气、供求关系、宏观调控等原因造成的市场价格上涨或下降需临时调整时，中标供应商应提前书面通知采购人，征得采购人同意后方可调整。若在调整期间，双方对食材结算基准价有疑问的，可协商解决。每月结算基准价一经确定，任何一方不得擅自更改；如需变动，则需双方法定代表人或授权代表签字确认，并详细注明变动原因。</p>
结算要求	<p>1. 按月结算，双方根据当月供货清单于次月进行结算。</p> <p>2. 结算金额=Σ基准价×（1-报价下浮率）×实际供货量</p>
付款方式	<p>本项目无预付款，结算方式为月结，每月开始前 15 日内，中标供应商应依据采购人审定的相应配送期间执行的《食材报价表》、双方签字盖章确认的《食材配送单》，向采购人提交上一月的结算价款书面请款申请，经采购人确认后中标供应商于 10 日内向采购人提供等额增值税普通发票；若双方无未决争议、中标供应商无违约行为的，采购人于收到发票后 10 日内将上一个月的结算价款支付至中标供应商指定收款账户，中标供应商开具的发票必须真实、合法、有效，如中标供应商提供虚假发票，由此引发的一切责任由中标供应商负责。</p>
投标报价要求	<p>1. 本项目采用下浮率报价方式。</p> <p>2. 投标报价是履行合同的最终价格，应包括食品原材料成本、生产、检验检</p>

	<p>测、包装、运输、仓储、配送、服务、人工、保险、培训、税金等其他完成本项目所需的费用及利润。</p>
履约保证金	<p>1. 履约保证金金额：人民币叁万元整（¥30000.00）</p> <p>2. 履约保证金递交方式：签订合同前，中标供应商以银行转账、支票、汇票、本票或者金融、担保机构出具的保函等非现金方式向采购人提交履约保证金。</p> <p>3. 履约保证金退付方式、时间及条件：以转账方式提供的，合同履行期限结束后，由中标供应商向采购人进行书面申请，采购人在收到申请后 15 个工作日内退还（无息）。</p> <p>4. 履约保证金指定账户：</p> <p>户名：中华人民共和国北海出入境边防检查站</p> <p>账号：45050165510309999999</p> <p>开户行名称：中国建设银行股份有限公司北海分行云南路支行</p> <p>备注：</p> <p>1. 履约保证金不足额缴纳的（包含保函额度不足的），或者不按规定提交方式提交的，或者保函有效期低于合同履行期限（即合同中规定的当事人履行自己的义务，如交付标的物、价款或者报酬，履行劳务、完成工作的时间界限）的，不予签订合同。</p> <p>2. 采用金融、担保机构出具的保函的，必须为无条件保函，否则不予签订合同。</p>
安全责任	<p>如有需求，中标供应商必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、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，由中标供应商承担全部责任，并报送有关职能部门依法追究其责任，并取消中标资格。</p>
保密要求	<p>中标供应商在服务期间，不得将供货的实际数量泄露给其他企业或者个人，中标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。</p>
其他要求	<p>1. 其他要求</p> <p>（1）食材的具体需求量以实际需求为准，采购金额以实际结算价为准。采购人无法保证服务期内的采购金额，中标供应商须自行承担由此带来的任何风</p>

险。

(2) 中标供应商要实行专业化规模化经营。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。因中标供应商原因延误配送超过 2 个小时的(采购人要求推迟的除外)，采购人有权自行采购，中标供应商应承担由此产生的一切损失和费用，并记录不良行为，达到三次的，采购人有权解除合同，，并没收全部的履约保证金。

(3) 中标供应商不得变更供应商品，应严格按采购人要求供应，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。

(4) 采购人按需求对食材进行认真验收，对不符合规格要求的食材，中标供应商必须无条件退货；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，采购人退货后将记录在案，并对中标供应商予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的，采购人有权解除合同。

(5) 中标后，采购人可对中标供应商的经营场所进行实地考察，核验中标供应商提供的资质或其他资料的真实性，若发现中标供应商提供虚假材料谋取中标的，中标供应商须承担由此产生的一切后果。

(6) 中标供应商应当为本项目配备专用配送车，专用配送车在食材配送过程中不得兼顾其他除本项目外的食材配送。中标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。

(7) 中标供应商必须保证所提供的配送产品质量安全无害，必须遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《动物检疫管理办法》等法律法规及属地食品安全相关规定。

(8) 预包装类产品须符合《预包装食品标签通则》(GB7718-2011)的规定。

(9) 中标供应商须具备健全的配送网络，具有独立采购生鲜食材及其它履行合同的能力。

(10) 中标供应商必须保证在合同履行期间，不得以市场价格变化等理由拒绝供货或擅自降低下浮率，否则采购人有权没收其履约保证金，所产生的一切责任由中标供应商承担。

(11) 在合同有效期内，中标供应商无故拒不履行合同的(不可抗力除外)，采购人有权拒绝退还中标供应商的履约保证金。

	<p>2. 违规处理</p> <p>中标供应商有下列行为并经查实的，将被视为违约，采购人有权终止合同。</p> <p>（1）违反食品安全法律法规，被食品药品监管部门吊销或注销食品经营许可证的、违反相关法律法规、被登记机关吊销营业执照的；</p> <p>（2）在质量技术监督、工商、卫生、市场监督管理等监管部门日常监督检查中发现食品原材料存在严重质量问题的；</p> <p>（3）因配送的食品原材料问题而引发食品安全事故的；</p> <p>（4）食材配送存在克扣、缺斤短两、减质、延时、拒绝配送或服务态度恶劣等情形的；</p> <p>（5）被媒体曝光，造成不良影响的；</p> <p>（6）配送的食品原材料的质量标准、品种规格、价格及数量等与采购人的要求不符的，并不及时退换的；</p> <p>（7）存在两次（含）以上严重缺斤短两行为的（实际食材重量不足清单登记重量的 70%）。</p>
--	---