

二、开标一览表

项目名称：南宁市第二看守所押人员伙房食材配送服务采购


项目编号：NNZC2022-30102A


分标：无分标

投标人名称：广西创美生活供应链管理有限公司

序号	服务名称	具体服务内容	总价折扣率	服务期限
1	南宁市第二看守所押人员伙房食材配送服务采购	<p>1. 蔬菜类配送服务内容：</p> <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、压伤、过软、过硬、斑点、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、烂斑、较软，肉无空隙、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、破裂、虫洞、料斑、软烂、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、虫蛀、烂斑、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、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心</p>	95%	<p>自签订合同之日起 365 个自然日；合同期满后，采购人组织开展本招标项的服务履约整体总评价，视评价结果并根据《政府购买服务管理办法》等相关政府采购办法依规向财政部门可申办南宁市第二看守所押人员伙房食材配送服务合同续签</p>



	<p>松、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、空心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土、黄斑、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、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、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、腐烂、断裂色黄、皮皱、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、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、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。包心坚实紧密无发芽，根部断面洁白完整，无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、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、伤疤、烂斑、色发黄、皮粗糙。</p> <p>(12) 葱花：叶色青绿，无枯尖和干</p>		
--	--	--	---

	<p>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>(13) 生姜：肉质坚挺、肥厚，不酥软，色浅黄，有光泽、无病虫伤疤。</p> <p>(14) 蒜米：色白、脆嫩、无发芽。</p> <p>(15) 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>(16) 芹菜：根部干净、颜色翠绿、无斑点，叶翠绿。</p> <p>(17) 食用菌类（凤尾菇、鸡腿菇、金针菇、茶树菇）：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，新鲜，无异味，无腐烂；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> <p>(18) 其它蔬菜根据蔬菜市场调整品种。</p> <p>▲ (19) 质量要求：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，每批次蔬菜必须经过农药残留检测并提供具有相应资质检测机构出具的农药等残留指标检验合格证明。</p> <p>▲ (20) 配送频率：每天配送。</p> <p>2、肉类配送服务内容：</p> <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>	
--	--	---

(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，腥膻味。

(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。

(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。

(5) 其它肉类根据市场肉类情况调整品种。

▲ (6) 质量要求：符合国家新的食品安全法的标准和要求，保证优质、安全可靠，冷藏状态下配送，配送时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。

▲ (7) 配送频率：每天配送。

3、禽蛋类配送服务内容：

(1) 新鲜鸡肉：眼球饱满、鸡肚内无一切内脏。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>(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、外壳坚固无破损完整，色泽自然有光泽，不得来自疫区；</p> <p>(4) 其它根据市场情况调整品种；</p> <p>▲ (5) 质量要求：符合国家新的食品安全法的标准和要求，保证优质、安全可靠，肉类冷藏状态下配送，配送时出具相应的动物检疫合格证明，肉类必须是屠宰的新鲜肉。</p> <p>▲ (6) 配送频率：每天配送。</p> <p>4、冻品类配送服务内容：</p> <p>(1) 冻猪肉：肉类解冻后，色泽正常，无霉点、肉质紧密、坚实，不黏手，无异味；</p> <p>(2) 冻鸡肉：去毛干净，无内脏，解冻后，色泽正常，无霉点、肉质紧密、坚实，不黏手，无异味；</p> <p>(3) 牛肉丸：新鲜、无异味，不是病毒牛肉做成的制品，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC证号等各类标识清楚；</p> <p>(4) 鱼丸：包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC证号等各</p>	
--	--	--	--



类标识清楚；

(5) 其他预包装半加工的冷冻食品：
包装要有生产日期标识，且包装标识必须符合国家法定标准并有质量安全标识。

▲ (6) 质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准，保持较好的外观，达到合格的等级，供货时的剩余保质期不少于三分之二，冷藏状态下配送，每批次配送时必须提供对应批次食材原材料检测报告。

▲ (7) 配送频率：按采购人要求配送。

5、鲜活水产类配送服务内容：

(1) 新鲜、无病毒、不含有害物质，禁止采购来自受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品，其根据市场情况调整品种

▲ (2) 质量要求：必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求。需剖杀的鱼要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼腮、腹内黑膜。

▲ (3) 配送频率：每天配送。


6、水果类配送服务内容：

(1) 各类时令水果。

▲ (2) 质量要求：

1) 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。



		<p>2) 必须符合国家相关食品安全卫生标准和要求。</p> <p>▲ (3) 配送频率: 每天配送</p> <p>7、豆类、豆制品类配送服务内容:</p> <p>(1) 黄豆: 色泽为黄色或者淡黄色, 脐为黄褐、淡褐。颗粒圆形饱满, 无异味, 无蛀虫腐烂。</p> <p>(2) 绿豆: 新鲜绿豆颜色呈绿色, 陈的则为灰绿色, 无杂质、碎末、生虫的现象。颗粒圆形饱满, 无异味, 无蛀虫腐烂。</p> <p>(3) 豆制品类</p> <p>1) 豆腐: 色泽洁白, 形态完整, 质地细腻, 有弹性, 无酸味, 无卤味, 水分适度。</p> <p>2) 豆腐丝、豆腐干、豆腐泡: 表面清爽无粘液, 无酸味、霉变。</p> <p>3) 干豆腐: 产品符合国家食品安全要求, 新鲜, 无异味, 无腐烂;</p> <p>4) 油片: 产品符合国家食品安全要求, 新鲜, 无异味, 无腐烂;</p> <p>5) 油果: 产品符合国家食品安全要求, 新鲜, 无异味, 无腐烂。</p> <p>▲ (4) 质量要求: 符合国家食品安全法规定标准。豆制品类必须具有食品生产许可证和产品合格证, 供货时的剩余保质期不少于三分之二。</p> <p>▲ (5) 配送频率: 每天配送</p> <p>8、调味品配送服务内容:</p> <p>(1) 生抽、老抽、蚝油、盐、白糖、</p>		
--	--	---	--	---

白醋、鸡精、辣椒酱、豆瓣酱、生粉、腐乳、陈醋、麻辣酱、十三香、米酒等日常调味品。

▲ (2) 质量要求:

1) 必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准,有 SC 食品生产许可证编号;

2) 品质良好,包装完好、产品供货时的剩余保质期不少于三分之二;

3) 无发霉变质。

▲ (3) 配送频率: 按采购人要求配送

9、湿米粉配送服务内容:

▲ (1) 质量要求: 符合 DBS45/050-2021《鲜湿米粉》要求,符合《中华人民共和国食品安全法》要求,拥有 SC 食品生产许可证编号,包装要有生产日期、生产厂家、生产地址等标识,且包装标识必须符合国家法定标准。

▲ (2) 配送频率: 每天配送

10、大米配送服务内容:

▲ (1) 质量要求:


1) 必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准,有 SC 食品生产许可证编号。

2) 具体质量标准:

① 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 \leq 2.0, 品尝评分值 \geq 90分, 直链淀粉含量



	<p>13.0%~22.0%，水分含量≤14.5%，不完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤0.5%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>二级：碎米总量≤12.5%，其中小碎米含量≤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%~22.0%，水分含量≤14.5%，不完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤0.5%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>三级：碎米总量≤15.0%，其中小碎米含量≤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%~22.0%，水分含量≤14.5%，不完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤0.5%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>②优质粳米：</p> <p>一级：碎米总量≤5.0%，其中小碎米含量≤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%~20.0%，水分含量≤15.5%，不完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤0.5%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>二级：碎米总量≤7.5%，其中小碎米含量≤0.3%；加工精度：精碾；垩白度≤4.0，品尝评分值≥80分，直链淀粉含量</p>		
--	---	--	---

	<p>13.0%~20.0%，水分含量≤15.5%，不完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤0.5%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>三级：碎米总量≤10.0%，其中小碎米含量≤0.5%；加工精度：适碾；垩白度≤6.0，品尝评分值≥70分，直链淀粉含量13.0%~20.0%，水分含量≤15.5%，不完善粒含量≤3.0%；杂质限量总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤0.5%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>③籼米：</p> <p>一级籼米：碎米总量≤15.0%，其中小碎米含量≤1.0%；加工精度：精碾；不完善粒含量≤3.0%；水分含量≤14.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>二级籼米：碎米总量≤20.0%，其中小碎米含量≤1.5%；加工精度：精碾；不完善粒含量4.0%；水分含量≤14.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、气味：正常。</p> <p>三级籼米：碎米总量≤30.0%，其中小碎米含量≤2.0%；加工精度：适碾；不完善粒含量≤6.0%；水分含量≤14.5%；杂质总量≤0.25%，其中无机杂质含量≤0.02%；黄粒米含量≤1.0%；互混率≤5.0%；色泽、</p>	
--	--	--



气味：正常。

④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。

⑤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。

⑥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。

3) 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质等；

4) 产品标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二。


▲ (2) 配送频率：按采购人要求配送

11、食用油配送服务内容：

(1) 包括但不限于菜籽油、玉米油、大豆油等。

▲ (2) 质量要求：必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准，



	<p>有 SC 食品生产许可证编号。</p> <p>1) 外包装完好, 标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准, 剩余保质期不少于三分之二, 具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味, 无焦臭、酸败及其他异味。</p> <p>2) 不得混有其他食用油或非食用油。</p> <p>▲ (3) 配送频率: 按采购人要求配送</p> <p>12、其他食品配送服务内容:</p> <p>(1) 面制品(面条、方便面等)、奶制品类、腌制品(萝卜干、酸菜、榨菜等)、糕点类、火腿肠等。</p> <p>▲ (2) 质量要求</p> <p>1) 面制品: 必须符合现行行业、地方、企业及国家质量、卫生、安全标准, 有 SC 食品生产许可证编号, 产品标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期, 货物供货时的剩余保质期不少于三分之二。</p> <p>2) 奶制品类(包含瓶装酸奶、件装盒奶等): 必须符合相关品类国家食品卫生标准。包装完好, 品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全, 有 SC 食品生产许可证编号。供货时的剩余保质期不少于三分之二。供货时的剩余保质期不少于三分之二。</p> <p>3) 腌制品(萝卜干、酸菜、榨菜等): 必须符合相关品类国家食品卫生标准。包装完好, 品牌、商标、生产厂家、生产日</p>		
--	---	--	---

期齐全，有 SC 食品生产许可证编号。供货时的剩余保质期不少于三分之二。

4) 糕点类（包含但不限于蛋糕、三明治、全麦方包、酸奶包、肉松包、绿茶饼等）：必须符合相关品类国家生产标准。糕点通则(GB/T 20977-2007)包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全，必须具有 SC 食品生产许可证编号。供货时的剩余保质期不少于三分之二。

5) 火腿肠： 气味、口味正常，符合 GB/T20712-2006 国家标准，有 SC 食品生产许可证编号，包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，供货时的剩余保质期不少于三分之二。

▲ (3) 配送频率：按采购人要求配送

13、食材配送要求

(1) 中标供应商应配备“配送专用车”，不允许随意变更，如需变更，须经采购人同意，凭专用通行证（采购人自行制定）进出提交服务成果地点。

(2) 采购人根据实际需要，提前一日与中标供应商确定次日需配送的各项产品清单。清单包括产品名称、送达时间、地点、采购人接收及验收人员名单。

(3) 紧急供货要求：在收到采购人发出紧急配送供货通知后，中标供应商应在与采购人约定的时限内完成当次现场紧急配送供货。



(4) 中标供应商必须按照采购人的接受配送服务单位通知的各项产品配送时间、数量、品种、规格、品质等要求及协定的价格准点配送各项产品到采购人的接受配送服务各单位指定地点，并经上述单位对配送的各项目产品验收合格入库后共同签字确认；不能以任何理由推托、拖延和延误，一经采购人书面上报确认中标供应商配送的食材品种、数量未在规定时间内送达的而影响公安工作正常运转的，中标供应商应承担相应的经济赔偿，赔偿方式为中标供应商对采购人某个自然日某次配送食材品种、数量未在规定时间内送达的，按对应的配送次数单次赔偿人民币1000元计罚赔偿款；每个月累计超过10次或每季度累计超过20次的，采购人可单方面解除本招标项下所涉及的所有合同，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责。

(5) 配送由中标供应商自行负责，搬运入库进行安全摆放；各项产品包装破损、质量有问题或经采购人验收不合格的，中标供应商必须无条件更换。

▲(6) 承诺在监所封闭管理、疫情防控期间，为二看设立专门的食材冷藏存储仓库、配送前食材静置48小时、专车专人配送、提供食材核酸检测报告、提供配送人员48小时内核酸检测报告、建立并提供食



材溯源台账。

14、其他要求

(1) 中标供应商具有固定的经营场所，无尘无音、封闭式的操作间、库房、配送车辆和固定的配送人员；具有符合食品冷冻管理的“冷库”、农产品种植、养殖基地或与农产品种植、养殖基地有长期合作，保证长期稳定的本招标项下履约所需供货配送能力。

(2) 中标供应商应具有农产品农药残留快速检测室，配备农药残留快速检测仪器设备，具有相应证书或上岗证的取样及检测人员 ≥ 2 名，对采购配送的农产品（水果、蔬菜等）进行检测，并将检测结果上报相关监管部门备案。

(3) 每批次配送的产品必须按照国家相关检验标准提供有效的检验合格证明，必须按时、按质、按量进行配送供货。

▲(4) 投入本招标项的配送人员 ≥ 8 人，必须办理健康证明，投标文件中必须提供有效的身份证、驾驶证、健康证明原件扫描件。中标供应商不得委托非本公司的单位或者个人直接配送产品给采购人。

(5) 中标供应商投入本招标项的“配送专用车”应符合国家年检标准，确保配送过程的安全，配送过程中的任何事故责任及经济损失由中标供应商自行承担；恒温配送车 ≥ 2 辆，冷链车 ≥ 2 辆，并于签订合同后 10 日内与采购人为拟投入车辆办理



专用通行证（如为供应商自有车辆，投标文件中需提供车辆提供行驶证或登记证、彩色照片等相关证明材料原件扫描件；如为租赁车辆，必须提供车辆租赁合同、车辆行驶证或登记证、彩色照片等相关证明材料原件扫描件，投标截止之日起租赁期剩余有效期 ≥ 365 日历天）。

▲15、留样管理

（1）中标供应商每批次配送的各项产品，均由采购人依照公安内部管理相关规章制度与中标供应商共同开展各项产品留样工作，留样采集时应使用经消毒的专用取样工具取、存样本。

（2）留样分别由采购人和中标供应商各留足至少 100 克，分别盛放在已消毒的专用器皿中。

（3）产品采集取样后，相应的样本应立即存放在完好的物理隔离物（箱、罩、瓶等）内，以免被污染、损毁等，并在其外部贴上标签、标明留样日期、时间、品名、留样采集人和保管责任人。

（4）将贴好标签的留样按秩序分别存放在采购人和中标供应商经消毒的专用冷藏箱内妥善保管，并动态登记各自的业务管理台账。

（5）留样保存 72 小时，进餐者如无异常，即可处理留样并各自在采购人和中标供应商的业务管理台账中据实登记；如有异常，应当同步立即封存留样，由采购



人和中标供应商共同送食品安全部门查验。

(6) 留样存储的冷藏箱为专用设备，严禁存放与留样无关的一切物品。

(7) 留样、检验工作等造成的产品损耗、消耗由中标供应商承担。

(8) 若抽样检查出现不合格产品的，采购人可单方面解除本招标项所涉及的合作，并由中标供应商自行承担所有损失及后果，因此产生的行政、刑事处罚和全部经济责任及法律责任均由中标供应商自行负责。

▲16、食品安全

(1) 中标供应商为履行本招标项下的配送服务，而从生产加工单位、生产基地、流通经营单位（商店、超市、个体工商户）等采购各项产品的，采购人的接受配送服务单位可要求查验上述生产加工单位、生产基地、流通经营单位（商店、超市、个体工商户）等相关第三方供货商的资质证件，无《食品经营许可证》的生产经营单位、企业（个人）供应的产品不得向采购人的接受配送服务单位配送。

(2) 中标供应商必须遵守《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国计量法》《动物检疫法》等现行相关法律、法规，严格按国家食品卫生标准要求执行，保证向采



购人的接受配送服务单位所提供的配送各项产品质量安全且具有工商、质监部门认可的检验合格证书；凡是《食品安全法》等禁止经营的产品一律不得向采购人的接受配送服务单位配送，严禁配送“三无”、有毒、有害，过期、变质、假冒伪劣等不合格产品。

(3) 配送预包装类的产品，必须符合 GB7718—2004《预包装食品标签通则》的规定。


(4) 合同履行过程中，中标供应商履约验收不力、对出现食品安全责任事故迟报、漏报、处置不当的应承担相应的法律责任。

17、本招标需求和其项下配送服务涉及的所有产品的相关质量合格证明、产品质量检测合格报告、动物检验检疫证明、检疫报告等原件扫描件，均应按照采购人要求提供原件备查。

▲18、专人专车，能达到集中配送需求。在监所以封闭管理方式开展新冠肺炎疫情防控期间，给南宁二看送货的人员和车辆必须固定，送货人员要每日监测身体健康状况，送货时要提供 48 小时内核酸检测阴性证明；配送车辆不能前往疫情中高风险地区，送货前要清洗消杀，封闭运输。

投标人应当购买《食品安全责任保险》，且投保的责任险在有效期内，并提供保险单复印件 1 份，剩余的保险期不足



	<p>以服务 365 个自然日，须提供一份承诺书（格式自拟），承诺在服务期内续保。</p> <p>仓储条件（配送面积、仓储面积、分类分批次专仓）。在监所以封闭管理方式开展新冠肺炎疫情防控期间，配送到二看的食材要在供应商的冷库、冷藏库、常温库中专门区域放置 48 小时，库房中需使用紫外线照射消毒，配送场地在装卸配送到二看的货物前要进行消杀。</p> <p>检测要求（农残、微生物检测）。供应商对每批次配送的食材需进行农残和微生物检测，自身没有实验室的，可以聘请第三方有相关资质的检测单位检测并提供检测报告。微生物检测实验室应配有食品安全检测仪、细菌微生物检测仪、五合一前处理设备、恒温水浴锅、恒温培养箱、均质器、恒温振荡器等设备。检测报告内容：蛋及蛋制品：沙门氏菌、葡萄球菌、变形杆菌等；水产品海产品：链球菌、副溶血性弧菌；乳制品：沙门氏菌、志贺氏菌、葡萄球菌、链球菌、蜡样芽孢杆菌；畜禽肉类：肠道致病菌和致病性球菌；米面类：蜡样芽孢杆菌、变形杆菌、酵母霉菌等。在监所以封闭管理方式开展新冠肺炎疫情防控期间，对每批次每类送监管场所货物需配合监所进行核酸采样并送检；</p> <p>配合从大门转运入所服务方案。需提供场内运输车 1-2 辆，四轮拖挂 2-4 个，可移动无动力卸货轨道 50 米等搬运设备。</p>	
--	---	---

总价折扣率（包含税费等所有费用）： 95 %

注：

1、 投标人需按本表格式填写，不得自行更改，也不得留空，如有多分标，按分标分别提供开标一览表，必须加盖投标人有效电子公章，否则其投标作无效标处理。

2、 本表内容均不能涂改，否则其投标作无效标处理。

3、 如为联合体投标，“投标人名称”处必须列明联合体各方名称，并标注联合体牵头人名称，且盖章处须加盖联合体各方公章，否则其投标作无效标处理。

4、 以上表格要求细分项目及报价，在“具体服务内容”一栏中，填写具体服务范围、服务时间、服务标准，否则其投标作无效标处理。。

5、 特别提示：采购机构将对项目名称和项目编号，中标供应商名称、地址和中标金额，主要中标标的的名称、服务范围、服务要求、服务时间、服务标准等予以公示。

6、 符合招标文件中列明的可享受中小企业扶持政策的投标人，请填写中小企业声明函。

注：投标人提供的中小企业声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

投标人名称(电子签章)：广西创美生活供应链管理



日期：2022年8月4日