

采购包1：赤峰市红山区看守所2026年度在押人员伙房食材采购项目--米面粮油类

采购包2：赤峰市红山区看守所2026年度在押人员伙房食材采购项目--蔬菜、肉、蛋、调料类；

序号	其他商务要求
1	投标人近三年内未发生食品安全事故或查实食品安全事件（投标人须提供承诺书，格式自拟）。
2	<p>质量要求：</p> <p>（1）商品质量必须符合最新国家或行业质量标准，提供国家认可的质检部门出具的商品质量合格证，必要时采购人可到国家质检部门进行质量检验。</p> <p>（2）冻猪肉供货时应于-18℃冷冻保存，有效质保期<math>\geq 6</math>个月；冻猪肉、鲜牛肉必须有动物检验合格证明或食品包装上应当标注食品生产许可证编号，严禁供应病、死、瘟、痘、老母猪及腐烂变质的肉食，生产地可追溯，确保不来自疫区，商品在运行配送过程中必须保证新鲜。</p> <p>（3）禽蛋、蔬菜必须保证新鲜，无腐烂变质，无杂质，无农药残留，无有害食品添加剂等，各项指标符合卫生法和食品安全法要求且符合食品卫生安全法要求。</p> <p>（4）糖、味精、酱油、醋、生粉等调味品类包装上应当标注食品生产许可证编号。</p> <p>（5）采购人按规定的技术质量标准进行验收，验收合格方可接收，否则，采购人有权拒收。</p> <p>（6）中标供应商应严格遵守食品行业最新法律法规相关规定。</p> <p>（7）除鲜肉、禽蛋、蔬菜外，其他所有商品的有效质保期应<math>\geq 6</math>个月，如按国家质检部门要求需标明保质期<math>&lt; 6</math>个月的商品，提供货物时不超过有效保质期的2/3时间。</p> <p>（8）供货过程中有掺假使假、以次充好现象的，采购人有权拒收并解除合同。</p>
3	<p>食材配送要求：</p> <p>（1）中标供应商接到采购人通知后（配送内容及数量以配送单为准），于次日9:00点前配送至采购人约定地点。供应商在运输食材或食材试吃后出现质量问题需要随时退货、换货，所发生的费用由中标供应商自行承担，不得单独列报。须明确配送食材的质量以及质保期，配送的食材应符合国家相关食品包装及质量标准要求。</p> <p>（2）中标供应商对提供的食材在质保期内，因存在产品质量或缺陷问题的，必须免费提供包换、包退服务。</p>

	<p>(3) 中标供应商从接到通知供货时间起12小时内免费送到约定地点并按照要求摆放整齐。出现问题不能当场解决的，必须在24小时内采取免费更换等措施，以保证使用单位的正常使用，如因食品质量问题造成使用单位的不良反应，中标供应商负全部责任。</p> <p>(4) 中标供应商具备全年无休配送能力，须按照使用单位要求进行正常配送，以保障食堂伙食需求。</p> <p>(5) 中标供应商必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的分包、转包。</p> <p>(6) 中标供应商应具有对各类食材进行保鲜储藏的设施，所有储藏设施符合国家、行业标准和规范；运输载具、配送人员、装卸工具、包装材料和食材运输途中的防护措施必须符合相关规定和要求。</p> <p>(7) 使用单位接收食材时实施索证制度，履约期间所供食材必须向使用单位提供当批次合格证、检测报告和追溯源等相关证明，所送食材的检测报告须由国家认可的检测机构出具的检测报告（检测内容包含但不限于黄曲霉素和铬元素）。</p> <p>(8) 中标供应商不能满足配送要求时，应提前1个月书面通知采购人，经采购人同意后方可终止合同。</p> <p>(9) 因不可抗力因素导致无法按采购人要求进行配送物资时须与采购人及时联系并提出解决方案。</p> <p>(10) 中标供应商须承担供应范围内应急伴随保障义务，并具备应急供应保障能力。</p> <p>(11) 中标供应商须按采购人要求确定固定联系负责人员，随时处置各种意外情况。</p> <p>(12) 如遇紧急情况，需要临时配送（临时配送的量较少），接到采购人订单后，中标供应商须在15分钟内响应，90分钟按采购人要求配送到位。（13）中标供应商须有专人负责，有回访、有反馈，及时认真与采购人沟通。确保每次配送达到配送标准，发生拒不整改的，采购人有权中止合同。</p>
4	<p>食材要求：</p> <p>(1) 所供的食材须符合《中华人民共和国食品安全法》要求，符合国家行业生产及经营标准，货真价实，投标人供货时需提供相应批次的合格检验证明，各项技术指标完全符合国家产品质量标准和污染物限量标准、环保标准及产品出厂标准等。</p> <p>(2) 中标供应商应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的食材须满足招标文件要求。保证所供的食材无异味、无霉烂变质，如不符合投标文件所描述的质量标</p>

	<p>准，须退货并承担违约责任。保证履约期间所供食材均为正规生产的检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的，其剩余有效期不得少于标注有效期的2/3时间。</p> <p>（3）食材有包装的，包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），使用单位有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。食材不得存放在有害、有毒的容器内。</p> <p>（4）食材应清洁，并符合企业验收标准。应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致。</p> <p>（5）合格率：所供食材合格率必须达到100%。所供食品均符合《中华人民共和国国家食品安全标准》、《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，配送的米面油类须具有追踪溯源体系，并可追踪溯源。对于不符合质量的货物，采购人或使用单位有权要求退货或换货。因所供食材的质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其它后果，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于中标供应商责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由中标供应商承担。</p>
5	<p>服务要求：</p> <p>（1）中标供应商管理层人员实行备案制度，不得擅自更换管理层人员，如遇特殊情况进行更换时需得到采购人及使用单位同意，并备案后方可更换，若发现擅自更换管理层人员的，情节严重者，终止其合同，并追究其责任。</p> <p>（2）中标供应商必须按所填订单配送，按规定时间送达，确保食品新鲜、优质、安全、可靠。</p> <p>（3）建立出入库台账。</p> <p>（4）配送人员应具备有效的健康合格证明，应配备运输车，车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。</p> <p>（5）建立责任追究制度。使用单位将定期或不定期地对配送工作进行督查。对中标供应商提供不合格产品或不按要求配送，影响正常就餐的，将按合同约定酌情扣留履约保证金；情节严重的取消资格，没收履约保证金。</p> <p>（6）中标供应商对配送物资，在配送过程中要做好保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。否则一经查实，中标供应商将被取消资格，同时承担相应的责任。</p> <p>（7）若使用单位发现在质保期内食材腐烂变质，将及时通知中标供应商进行处理，</p>

	并更换相应数量的食材。中标供应商需要做到售后服务专业化，建立适当配送网点便于各点之间相互调货，尽量满足使用单位需求。中标供应商应具有组织配送、调运、分拣、包装、二次搬运的能力。
6	<p>(1) 本项目采用下浮率报价，<math>0\% \leq \text{下浮率} \leq 100\%</math>，精确到小数点后两位。</p> <p>(2) 下浮的基础为当日食材单价。</p> <p>(3) 供应商进行投标报价时，所有食材为同一个下浮率。</p> <p>(4) 供应商报价以最终谈判报价为准。</p> <p>(5) 所有根据合同或其它原因应由供应商缴纳的税费都要包括在供应商提交的报价中；同时包含货物运至最终目的地的运输、保险和伴随货物服务的有关费用。</p> <p>(6) 各产品单价=当日食材单价<math>\times</math>(1-报价下浮率)；结算价=各产品单价<math>\times</math>实际供货量。</p> <p>(7) 定价周期为每星期一。由中标供应商和采购人共同到当地大型农贸批发市场进行市价调查，各食材基准单价以当地大型农贸批发市场最新价格为准，必须包含蔬菜类、肉类、水产类、豆制品类、禽蛋类、干杂调料类、米面粮油类等类别。最终以核算方法（各食材基准单价<math>\times</math>(1-下浮率)<math>\times</math>实物数量进行结算）双方确定最终定价。</p> <p>(8) 采购人不保证中标供应商最终结算金额与中标金额一致，以实际发生量为准。</p>