

# 采购需求

## 采购项目技术规格、参数及要求

说明：

### 1. 为落实政府采购政策需满足的要求

(1) 本竞争性谈判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) 根据《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）和《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号）的规定，采购需求中的产品属于节能产品政府采购品目清单内标注“★”的，供应商必须在响应文件中提供所竞标产品的节能产品认证证书复印件（加盖供应商电子签章），否则响应文件按无效处理。如本项目包含的货物属于品目清单内非标注“★”的产品时，应优先采购，具体详见“第四章 评审程序和评定成交的标准”。

(3) 根据《关于调整网络安全专用产品安全管理有关事项的公告》（2023年第1号）规定，本项目采购需求中的产品如果包括《网络关键设备和网络安全专用产品目录》的网络安全专用产品，供应商在响应文件中应主动列明供货范围中属于网络安全专用产品的响应产品，并在响应文件（商务及技术文件）中提供由中国网信网（<http://www.cac.gov.cn/index.htm>）最新发布的《网络关键设备和网络安全专用产品安全认证和安全检测结果》截图证明材料，不在《网络关键设备和网络安全专用产品安全认证和安全检测结果》中或不在有效期内或所投网络安全专用产品如列入《网络关键设备和网络安全专用产品目录》，须提供由具备资格的机构出具的安全认证合格或安全检测符合要求的证明；对于2023年7月1日前已获得的销售许可证，不在有效期内可继续使用的，响应文件按无效处理。如属于《网络关键设备和网络安全专用产品目录》中“二、网络安全专用产品”内“产品类别”中的所描述的产品，但不属于所列“产品描述”情形的，应提供相应的说明及证明材料。

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响应文件按无效处理的条款。

3. 采购需求中出现的品牌、型号或者生产供应商仅起参考作用，不属于指定品牌、型号

或者生产供应商的情形。供应商可参照或者选用其他相当的品牌、型号或者生产供应商替代。

4. 供应商应根据自身实际情况如实响应谈判文件，对谈判文件提出的要求和条件作出明确响应，否则将作无效响应处理。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，技术支持资料以谈判文件中规定的形式为准，否则将视为无效技术支持资料。

5. 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。

6. 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。本项目标的所属行业为“**批发业**”。

▲7. 根据《关于在政府采购活动中对有关美国企业采取相关措施的通知》（财库〔2026〕10号）的规定，供应商提供的产品不得为财库〔2026〕10号文件附件规定的46家美国企业（不包括在华美资企业）生产的产品。

1 分标      采购预算：1881600.00 元

序号	标的的名称	单位	年度采购预估数量	规格	▲技术要求
<b>一、蔬菜类</b>					
1	蒜米（去皮）	斤	2000	/	1. 各种蔬菜外观具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀、叶片发黄等。 2. 块根类蔬菜无根须、无泥沙、无空心、无老帮，无叶子枯黄。 3. 瓜类蔬菜：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎、无破裂。 4. 各类蔬菜可食用率不小于98%。 5. 不霉烂变质，符合卫生安全要求，蔬菜残留农药检测不超标，酶抑制率小于50%。 6. 同一品种的蔬菜供应不能连续超过3餐，一个星期内蔬菜品种要达到三种以上。 7. 提供的蔬菜无虫害、无腐烂，不能有黄
2	蒜头	斤	300	/	
3	大肉姜	斤	2500	/	
4	小黄姜	斤	1800	/	
5	仔姜	斤	500	/	
6	鲜沙姜	斤	350	/	
7	四季葱花	斤	300	/	
8	香菜	斤	200	/	
9	紫苏	斤	250	/	
10	薄荷	斤	300	/	
11	节瓜	斤	700	/	
12	苦瓜	斤	600	/	
13	青瓜	斤	600	/	
14	冬瓜	斤	1500	/	

15	葫芦瓜	斤	1000	/	<p>叶、泥沙等杂质。</p> <p>8. 供货方式：由于随着季节交替，存在时令蔬菜食材种类变化，以采购人实际需求品种数量为准。</p> <p>9. 单种蔬菜采购超过 30 斤的，供货时需要提供农残检测报告复印件。</p>
16	西葫芦	斤	1000	/	
17	香芋南瓜	斤	2000	/	
18	丝瓜	斤	300	/	
19	芋头	斤	500	/	
20	芋头仔	斤	200	/	
21	红薯	斤	200	/	
22	甜玉米	斤	2500	/	
23	糯玉米	斤	500	/	
24	凉薯	斤	600	/	
25	铁棍淮山	斤	100	/	
26	淮山（紫皮）	斤	100	/	
27	胡萝卜	斤	1000	/	
28	白萝卜	斤	500	/	
29	豆角	斤	1000	/	
30	四季豆	斤	500	/	
31	土豆	斤	3500	/	
32	甜豆	斤	2000	/	
33	荷兰豆	斤	200	/	
34	西红柿	斤	1000	/	
35	茄子	斤	2500	/	
36	莴笋	斤	500	/	
37	去皮莴笋	斤	2000	/	
38	莲藕	斤	250	/	
39	马蹄	斤	300	/	
40	青尖椒	斤	400	/	
41	青圆椒	斤	500	/	
42	大红椒	斤	1000	/	
43	小米椒	斤	1000	/	
44	大泡椒	斤	900	/	

45	黄圆椒	斤	1500	/
46	线椒	斤	2000	/
47	螺丝椒	斤	4000	/
48	大白菜	斤	300	/
49	小白菜	斤	200	/
50	娃娃菜	斤	1000	/
51	紫甘蓝	斤	200	/
52	上海青	斤	1000	/
53	空心菜	斤	300	/
54	油麦菜	斤	2000	/
55	菜花	斤	800	/
56	甜菜心	斤	500	/
57	本地菜心	斤	500	/
58	青麻白菜	斤	500	/
59	西洋菜	斤	50	/
60	百花菜	斤	20	/
61	红薯叶	斤	200	/
62	枸杞菜	斤	100	/
63	苦麻菜	斤	400	/
64	韭菜	斤	200	/
65	生菜	斤	2000	/
66	蒜苗	斤	100	/
67	蒜苔	斤	100	/
68	大葱	斤	400	/
69	洋葱	斤	300	/
70	芹菜	斤	200	/
71	西芹	斤	200	/
72	菠菜	斤	50	/
73	大芥菜	斤	1000	/
74	小芥菜	斤	500	/

75	西兰花	斤	500	/	
76	芥兰包	斤	400	/	
77	花椰菜	斤	400	/	
78	芥兰花	斤	50	/	
79	秋葵	斤	50	/	
80	杏鲍菇	斤	100	/	
81	生香菇	斤	300	/	
82	金针菇	斤	200	/	
83	茶树菇	斤	200	/	
84	海鲜菇	斤	200	/	
85	白蘑菇	斤	200	/	
86	凤尾菇	斤	200	/	
87	鹿茸菇	斤	200	/	
88	茨菇	斤	300	/	
89	鲜虫草花	斤	200	/	
90	绿豆芽	斤	300	/	
91	茭白	斤	500	/	
92	鲜笋片	斤	200	/	
93	苦笋	斤	200	/	
94	韭菜花	斤	100	/	
<b>二、肉类</b>					
95	白条猪	斤	1000	/	1. 供应的肉类产品必须符合我国《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。 2. 供应的猪肉、牛肉、鸡、鸭、鱼、羊肉等肉类产品（标注冰冻的除外）必须是当天宰杀合格的新鲜肉类，含内脏、头、尾，全净膛，表皮洁净，膘厚适中，颜色正常，无腐烂、无异味、无注水现象，非公猪、
96	前腿猪肉	斤	5000	/	
97	五花肉	斤	5000	/	
98	里脊肉	斤	500	/	
99	猪排骨	斤	1000	/	
100	下巴肉（猪）	斤	200	/	
101	梅花肉	斤	500	/	
102	杂骨	斤	200	/	
103	猪脚	斤	200	/	

104	猪肚	斤	300	/	<p>母猪、病畜、隔夜肉类。</p> <p>3. 供应的土鸡（初生蛋土鸡）必须养殖 6 个月（含）以上，不得以次充好。</p> <p>4. 供货方式和定价方式：由于随着季节交替，存在时令肉类食材种类变化，以采购人实际需求品种数量为准。</p> <p>5. 供应的猪肉、牛肉具有《动物检疫证明》。</p>
105	猪腰	斤	100	/	
106	猪肝	斤	200	/	
107	大肠	斤	200	/	
108	粉肠	斤	300	/	
109	大肠头	斤	200	/	
110	猪头骨	斤	200	/	
111	猪头皮	斤	200	/	
112	猪耳朵	斤	200	/	
113	猪口舌	斤	100	/	
114	猪心	斤	300	/	
115	猪肺	斤	200	/	
116	炸大肠	斤	200	/	
117	牛肉	斤	1000	/	
118	雪花牛肉	斤	300	/	
119	牛腱子肉	斤	300	/	
120	吊龙	斤	100	/	
121	牛腩	斤	100	/	
122	牛碎腩	斤	500	/	
123	牛排	斤	200	/	
124	牛百叶 (新鲜)	斤	200	/	
125	牛肝	斤	100	/	
126	牛骨髓	斤	100	/	
127	牛肚	斤	200	/	
128	牛大肠	斤	200	/	
129	牛散带	斤	200	/	
130	牛红	斤	500	/	
131	羊肉 (黑山羊)	斤	500	/	
132	羊排	斤	500	/	

133	狗肉	斤	500	/
134	烧鸭（鲜鸭、 非冷冻鸭）	斤	500	/
135	烧鹅	斤	200	/
136	烧猪肉	斤	50	/
137	烧排骨	斤	50	/
138	鸭子	斤	200	/
139	土鸭	斤	500	/
140	老鸭	斤	100	/
141	生鹅	斤	300	/
142	青头鸭	斤	100	/
143	兔子肉	斤	300	/
144	田鸡 （青蛙肉）	斤	300	/
145	鸡公蛋/鸡子 （新鲜）	斤	100	/
146	鸡骨架	斤	200	/
147	冻鸡翅根（散 装）	斤	200	/
148	土鸡	斤	1000	/
149	老母鸡	斤	100	/
150	脆皮鸡	斤	500	/
151	果园鸡	斤	500	/
152	阉鸡	斤	500	/
153	鸡杂	斤	100	/
154	冻鸡肾	斤	100	/
155	禾花鱼	斤	50	/
156	罗非鱼	斤	200	/
157	斑鱼	斤	50	/
158	鲤鱼	斤	50	/
159	草鱼	斤	500	/

160	黄丫角鱼	斤	500	/
161	鲈鱼	斤	200	/
162	雄鱼头	斤	300	/
163	多宝鱼	斤	50	/
164	乌草	斤	300	/
165	巴沙鱼 (冷冻)	斤	50	/
166	骨鱼	斤	600	/
167	鱼仔仔	斤	300	/
168	黄鳢	斤	300	/
169	白鳢	斤	50	/
170	带鱼段 (冰冻)	斤	200	/
171	泥鳅	斤	200	/
172	河虾	斤	100	/
173	海虾 (基围虾)	斤	600	/
174	罗氏虾	斤	100	/
175	斑节虾	斤	100	/
176	大闸蟹	斤	300	/
177	车螺	斤	50	/
178	鸽子 (中嫩鸽)	个	100	/
179	老鸽子	个	100	/
180	桂花鱼(养殖 1斤半左右)	斤	100	/
181	冰鲜鱿鱼(去 内脏)	斤	200	/
182	牛骨头	斤	300	/
183	墨鱼仔 (冷冻)	斤	100	/

184	鸡胸肉 (冷冻)	斤	100	/	
185	冻鸡腿 (琵琶腿)	斤	200	/	
186	冻猪腿	斤	400	/	
187	水豆腐酿	斤	50	/	
188	豆腐饼	斤	50	/	
189	蒜酿	斤	100	/	
190	瓜花酿	斤	100		
191	炸凤爪	斤	100	/	
192	炸鸭脚	斤	100	/	
193	田螺	斤	100	/	
<b>三、副食品、鸡蛋、干货等</b>					
194	白糖	包	50	50kg*1包	<p>供应的调味品必须符合《中华人民共和国食品安全法》的要求，达到国家食品安全标准和卫生标准，色泽正常，无霉变、无异味、不过期。</p> <p>1. 未加碘食盐优于或等同于桂山、雪天、久大、中盐、茶卡等品牌。纯度高于 99%，每 100g 含钠高于 38000mg。含碘量（以 I 计）：&lt;5mg/kg。</p> <p>2. 三花酒优于或等同于桂林、漓江、柳州、芦笛岩、壮泉、漓源等品牌。配料：大米、酒曲、水，酒精度数&gt;10%Vol。</p> <p>3. 生粉优于或等同于三角、风车、莲花、海天、凤球唛、展艺等品牌。配料：食用小薯淀粉、食用玉米淀粉或马铃薯淀粉，洁白纯净、质地细腻。</p> <p>4. 酵母优于或等同于安琪、金龙鱼、展艺、燕子、梅山、金龙鱼、乐斯福等品牌。</p> <p>5. 鸡汁、鸡鲜粉调味料、鸡精调味料优于</p>
195	未加碘精制食盐 (无碘盐甲状腺专用)	包	2500	400g/包	
196	精制食盐	包	500	500g/包	
197	三花酒	袋	1500	400ml/袋	
198	生粉	袋	2000	200g/袋	
199	生粉	斤	100	/	
200	酵母	袋	300	500g/袋	
201	十三香	盒	1000	45g/盒	
202	鸡汁	瓶	120	1000g/瓶	
203	鸡鲜粉调味料	瓶	25	1kg 瓶	
204	鸡精调味料	件	200	1kg/包	
205	生抽酱油	瓶	500	1.9L/瓶	
206	老抽	瓶	250	1.9L/瓶	
207	精制蚝油	瓶	400	2.27kg/瓶	

208	陈醋	瓶	150	450ml/瓶	<p>或等同于家乐、太太乐、凤球唛、厨邦、李锦记、百家鲜等品牌。</p> <p>6. 生抽酱油、草菇老抽优于或等同于海天、李锦记、东古、味事达、厨邦、千禾等品牌。必须为酿制类，非配制类，氨基酸态氮含量<math>\geq 0.7\text{g}/100\text{ml}</math>。</p> <p>7. 蚝油优于或等同于海天、李锦记、东古、厨邦、千禾品牌，每 15g 含 0.5g 蛋白质以上。</p> <p>8. 米醋优于或等同于海天、李锦记、东古、味事达、莲花等品牌，酿造食醋，非配制食醋，总酸<math>\geq 5.00\text{g}/100\text{ml}</math>。</p> <p>9. 柱侯酱优于或等同于海天、李锦记、东古、味事达、珠江等品牌，每 15g 含 1.2g 蛋白质以上。</p> <p>10. 番茄沙司优于或等同于凤球唛、亨氏、海天、厨邦、百利、莲花等品牌。番茄红素含量<math>\geq 10\text{mg}/100\text{g}</math>，每 100g 含 1.0g 蛋白质以上。</p> <p>11. 豆腐乳、五香南乳优于或等同于四方井、桂林、老干妈、花桥、三和、王致和等品牌。固形物<math>\geq 55\%</math>，符合腐乳 SB/T 10170 检测标准。</p> <p>12. 红油豆瓣酱优于或等同于蜀七妹、丹丹、娟城、恒星、郫县等品牌。生产原料：红辣椒、蚕豆、小麦粉等，氨基酸态氮含量<math>\geq 0.15\text{g}/100\text{g}</math>。</p> <p>13. 麻辣鱼佐料优于或等同于胖子、桥头、好人家、海底捞、红福人家、德庄等品牌。每 100g 含 2.5g 蛋白质以上。</p> <p>14. 供应的豆制品必须符合《中华人民共和国</p>
209	米醋	瓶	120	1.9L/瓶	
210	柱侯酱	罐	50	6.5kg/罐	
211	海鲜酱	罐	50	7kg/罐	
212	番茄沙司	罐	50	3kg/罐	
213	豆腐乳（原味）	瓶	150	610g/瓶	
214	五香南乳	瓶	120	368g/瓶	
215	豆瓣酱	瓶	120	900g/瓶	
216	麻辣鱼佐料	袋	100	180g/袋	
217	冰糖（大块）	斤	200	/	
218	黄片糖	斤	200	/	
219	油豆腐	斤	200	/	
220	香干	斤	50	/	
221	豆腐片	斤	100	/	
222	水豆腐	斤	200	/	
223	大宁豆腐	斤	200	/	
224	日本豆腐	条	50	/	
225	腐竹	斤	400	/	

					<p>国食品安全法》的要求，色泽正常，无异味。</p> <p>15. 供应的油豆腐必须满足制作豆腐酿要求、中空、软糯。油豆腐、香干、豆腐片、水豆腐、大宁豆腐必须是当天新鲜制作的豆制品，不得提供隔夜产品。</p> <p>16. 豆制品生产商有《食品生产许可证》。</p>
226	海带	斤	100	/	<p>供应的干货类产品必须符合国家有关食品安全卫生标准，色泽正常，无霉变、无异味、无过期。</p>
227	豆豉	斤	100	/	
228	银耳	斤	100	/	
229	萝卜干	斤	200	/	
230	大头菜	斤	100	/	
231	胡椒粉	斤	100	/	
232	笋干	斤	100	/	
233	云耳	斤	200	/	
234	黑木耳干	斤	300	/	
235	干香菇	斤	200	/	
236	红枣	斤	200	/	
237	干虫草花	斤	50	/	
238	干辣椒粉	斤	100	/	
239	干辣椒	斤	200	/	
240	北海咸带鱼干	斤	50	/	
241	腊五花肉	斤	300	/	
242	美莲藕带	袋	50	400g/袋	
243	柠檬	袋	100	2个装/袋	
244	冻白果	包	50	/	
245	炒米	斤	50	/	
246	油茶果	斤	50	/	
247	油茶叶	斤	200	/	
248	花生米	斤	300	/	1. 豆类食材应达到国家相应标准，且无破

249	小米	斤	50	/	损、霉烂豆、虫豆、异色豆。 2. 豆类食材水分含量不能超过 13%。
250	黄豆	斤	500	/	
251	绿豆	斤	300	/	
252	红豆	斤	50	/	
253	饺子皮	斤	500	/	当天生产的新鲜饺子皮、无隔夜、异味、霉变、杂质、生虫等。
254	小米辣 (酸泡椒)	袋	100	2kg/袋	农残、亚硝酸盐、微生物、食品添加剂符合安全标准。
255	豆角酸	斤	100	/	
256	水碌菜	斤	300	/	
257	藟头酸	斤	100	/	
258	榨菜	斤	100	/	
259	酸笋	斤	100	/	
260	鲜鸡蛋	斤	2000	/	供应的禽蛋类产品必须符合我国《中华人民共和国食品安全法》的要求，达到国家有关食品安全标准和卫生标准，无毒害、无腐烂变质。
261	皮蛋	个	200	/	
262	咸蛋	个	100	/	
263	米粉(湿)	斤	20000	/	当天生产的新鲜湿米粉(切粉、圆粉、粉皮)、无隔夜、异味、霉变、杂质、生虫等。早上 5 点前完成配送。

#### 四、粮油、方便食品类、预包装焙烤食品类、肉制品类、水果类、奶类等饮品类

264	大米	袋	1000	/	1. 储存期不超过 1 年，无霉变、无虫、无污染、无砂泥等杂质 2. 包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋，每袋 5 公斤/25 公斤，包装上需印有产品名称、供货企业名称、地址、联系电话、生产日期、规格、净含量等信息。
265	花生油	瓶	200	5L/瓶	1. 储存期不超过 1 年，无霉变、无虫、无污染、无砂泥等杂质，相关指标必须符合相应油类标准。 2. 花生油优于或等同于金龙鱼、鲁花、福

					<p>临门、香满园、胡姬花、北大荒等品牌。</p> <p>零反式脂肪、每 100g 脂肪<math>\geq</math>99.9g。</p>
266	调和油	瓶	150	5L/瓶	<p>1. 储存期不超过 1 年，无霉变、无虫、无污染、无砂泥等杂质，相关指标必须符合相应油类标准。</p> <p>2. 调和油（菜籽油）优于或等同于金龙鱼、鲁花、福临门、香满园、胡姬花、北大荒等品牌。具有菜籽油固有的气味和滋味无异味，每 100g 脂肪<math>\geq</math>99.9g。</p>
267	面粉	袋	250	25kg/袋	<p>1. 生产用的小麦原料储存期不超过 2 年；</p> <p>2. 符合《小麦粉》(GB/T 1355-2021)、《专用小麦粉》(GB/T 8607-2024)标准要求：对照检验粉色麸星<math>\leq</math>85%，全部通过 CB30 号筛，含砂量<math>\leq</math>0.02%，水分<math>\leq</math>13.5%，脂肪酸值<math>\leq</math>80, 无异常色泽和气味，新鲜不变质，无虫、无污染、无砂泥等杂质。</p> <p>3. 面粉包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋，包装上需印有产品名称、供货企业名称、地址、联系电话、生产日期、规格、净含量等信息。</p> <p>4. 面粉优于或等同于五得利、福临门、金龙鱼、金沙河、河套、北大荒等品牌。</p>
268	方便面	袋装 /桶 装	15000	/	<p>1. 符合食品安全国家标准，储存期不超过 1 年，无霉变、无虫、无污染、无砂泥等杂质。</p>
269	螺蛳粉	袋装 /桶 装	5000	/	<p>2. 包装用密封性能好、符合国家相关法律法规要求，包装上需印有产品名称、供货企业名称、地址、联系电话、生产日期、规格、净含量等信息。</p> <p>3. 方便面优于或等同于康师傅、白象、统一、汤达人、今麦郎、陈村等品牌。</p>

					4. 螺蛳粉优于或等同于螺霸王、好欢螺、李子柒、嘻螺会、董阿姨、螺胖子等品牌。
270	自热米饭	盒	2000	/	<p>1. 符合食品安全国家标准，储存期不超过1年，无霉变、无虫、无污染、无砂泥等杂质。</p> <p>2. 包装用密封性能好、符合国家相关法律法规要求，包装上需印有产品名称、供货企业名称、地址、联系电话、生产日期、规格、净含量等信息。</p> <p>3. 自热米饭优于或等同于自嗨锅、莫小仙、统一、海底捞、合正然等品牌。</p>
271	火腿肠	袋	300	10根/袋	<p>1. 符合2024年新国标，储存期不超过1年，无霉变、无虫、无污染、无砂泥等杂质。</p> <p>2. 包装用密封性能好、符合国家相关法律法规要求，包装上需印有产品名称、供货企业名称、地址、联系电话、生产日期、规格、净含量等信息。</p> <p>3. 火腿肠优于或等同于双汇、金锣、锋味派、力诚、大希地、白象等品牌。</p>
272	小面包 (单独包装)	袋装	5000	/	<p>1. 符合食品安全国家标准，储存期不超过1年，无霉变、无虫、无污染、无砂泥等杂质。</p> <p>2. 包装用密封性能好、符合国家相关法律法规要求，包装上需印有产品名称、供货企业名称、地址、联系电话、生产日期、规格、净含量等信息。</p> <p>3. 小面包优于或等同于达利园、三只松鼠、良品铺子、豪士、港荣、友臣、盼盼等品牌。</p>
273	卤蛋(单独包装)	袋装	5000	/	1. 符合食品安全国家标准，储存期不超过1年，无霉变、无虫、无污染、无砂泥等

					<p>杂质。</p> <p>2. 包装用密封性能好、符合国家相关法律法规要求，包装上需印有产品名称、供货企业名称、地址、联系电话、生产日期、规格、净含量等信息。</p> <p>3. 卤蛋优于或等同于无穷、乡巴佬、王小卤、白象、盐津铺子、劲仔等品牌。</p>
274	榨菜丝 (小袋装)	袋装	5000	/	<p>1. 符合食品安全国家标准，储存期不超过1年，无霉变、无虫、无污染、无砂泥等杂质。</p> <p>2. 包装用密封性能好、符合国家相关法律法规要求，包装上需印有产品名称、供货企业名称、地址、联系电话、生产日期、规格、净含量等信息。</p> <p>3. 榨菜丝优于或等同于乌江、涪陵、鱼泉、友江等品牌。</p>
275	水果	斤	20000	/	<p>1. 具有新鲜的状态，允许果形有轻微变形，但不得过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎、无破裂；</p> <p>2. 不霉烂变质，符合卫生安全要求，水果残留农药检测不超标，酶抑制率小于50%；日常果品种要达到三种以上；以采购人实际需求品种数量为准。</p> <p>3. 中秋节、春节满足有8种以上水果（箱装）供应，箱装水果现场有售后（包装完整无过熟、无变色、变软、擦伤、枯萎、无破裂）。</p>
276	奶类等饮品类	箱	2000	/	<p>1. 达到国家标准，无酸败焦糊及其他异味，色泽亮白均匀。</p> <p>2. 所交售的产品必须是新出厂3个月内的新奶，不得掺杂使假，以次充好。</p>

					<p>3. 所供货物质量，密封包装完好，包装上需印有产品名称、供货企业名称、地址、联系电话、生产日期、规格、净含量等信息。</p> <p>4. 纯牛奶优于或等同于蒙牛、伊利、光明、皇氏乳业、石埠牛奶、百菲酪等品牌，蛋白质含量<math>\geq 3.2\text{g}/100\text{mL}</math>；有机纯牛奶蛋白质含量<math>\geq 3.6\text{g}/100\text{mL}</math>。</p> <p>5. 椰汁优于或等同于椰树、春光、特种兵、椰谷、百森、南国等品牌。</p> <p>6. 八宝粥优于或等同于泰奇、娃哈哈、达利园、银鹭、王老吉等品牌。</p> <p>7. 凉茶优于或等同于王老吉、加多宝、和其正、黄振龙、同仁堂、徐其修等品牌。</p> <p>8. 苹果醋优于或等同于海天、天地壹号、臣益添、体飞适、三眼井等品牌。</p> <p>9. 龟苓膏优于或等同于双钱牌、生和堂、王老吉、致中和、喜之郎、徐福记等品牌。</p> <p>10. 豆奶优于或等同于六点半、达利园、豆本豆、维维、九阳等品牌。</p> <p>11. 核桃奶优于或等同于蒙牛、六个核桃、伊利、达利园、三只松鼠、露露等品牌。</p> <p>12. 酸奶优于或等同于卡士、蒙牛、伊利、光明、君乐宝、纯甄、娃哈哈、燕塘等品牌。</p>
<b>五、其他</b>					
277	15#加厚白袋子	扎	3000	50 个/扎	产品符合国家及行业相关标准
278	20#加厚白袋子	扎	1000	50 个/扎	

279	26#白袋子	扎	1000	50 个/扎	
280	36#黑袋子	扎	1500	50 个/扎	
281	一次性手套	盒	100	100 只/盒	
282	一次性筷子	包	500	50 双/包	
<b>▲一、商务要求</b>					
竞标报价		<p>1. 本项目竞标应以价格折扣报价（以%表示）。</p> <p>2. <b>竞标报价范围：≤100%</b>（如：供货产品打九折即竞标折扣为 90%，以此类推），价格折扣必须是固定的（如 90%），不得存在区间值（如：90%~100%）。供应商必须就《采购需求》中的全部内容作完整唯一报价，不接受有选择的报价，且所报的价格折扣应当适用于每种食材，否则，<b>作无效报价处理。</b></p> <p>3. 采购单价=基准单价×成交折扣，以钟山县市场价格作为供应基准价。合同签订之日后，以双方进行市场调查后确定的钟山县市场价格作为供应基准价，每三个月由成交供应商与采购人共同在钟山县城市场对 3 家商超或菜市场进行联合价格调查后确定基准价（双方市场调查后确定的供应基准价若高于市场零售价的以市场零售价为准。经双方市场调查确定的基准价在采购方提交单位物资价格委员会讨论确定前，在此期间，如价格有变动的，不再进行第二次市场调查调整）。在三个月的基准价适用期间，如遇连续 15 天市场价格上下浮动超过供应基准价±15%的，可由成交供应商或采购人提出，双方联合进行市场调查重新后确定的钟山县城市场价格为基准价。调味料、干货、饮品、油、米、面、预包装食品、其他类（价格于签订合同后第一次市场调查约定），全年供应价格不变。</p> <p>4. 供应商应充分考虑到供货期间物品供应基准价上涨的风险。成交供应商不得以提供的常规物品价格高于市场调查价格而不供应或要求采购人自行采购。</p>			
交付的时间和地点		<p>1. 交付的时间：自签订合同之日起一年，根据采购人要求供货，服务时间不受节假日影响；出现临时采购的时候，成交供应商必须在 1 小时内提供应急采购服务。本项目采购量为年度采购预估量，供应商根据采购人每天需求量供货，采购量以年度 12 个月实际采购量为准。</p> <p>2. 交付的地点：广西壮族自治区钟山监狱采购人指定地点，并按要求负责卸货。</p>			

合同签订时间	自成交通知书发出之日起_10_日内
付款方式	本项目无预付款，签订合同后，按月结算合同款，且成交供应商须提交合法有效发票，采购人收到发票之日起 10 个工作日内支付结算款金额，如成交供应商未提供合法有效发票的，采购人有权拒绝付款，且不承担违约责任。
质量验收	<p>1. 供货时间及方式：根据采购人实际需求品种数量，每日上午 8 时前必须到达广西壮族自治区钟山监狱采购人指定地点，运费及装卸费由成交供应商承担。</p> <p>2. 运输方式：符合安全卫生标准的封闭厢式保鲜专用配送车辆及符合食品运输要求的固定司机。配送车辆行驶证、司机相关证照（驾驶证）、司机及配送人员健康证等报采购人备案。</p> <p>3. 要求在钟山县设有采购负责人，如在钟山县未设置有采购负责人的，需承诺在钟山县设有采购负责人，在合同履行期内必须在 1 小时内提供应急采购服务(需提供承诺函)。</p> <p>4. 退换货的时间要求：入库的货物出现质量问题，由食堂管理人员通知供货商到场协商处理。供货商必须 12 小时内到场处理，超过 12 小时不到场处理的扣考核分 5 分，超过 24 小时不到场处理的视为质量不合格，直接按退货处理。超过 48 小时不应答的，采购人有权依法终止供货商的供货合同。</p> <p>5. 严格按国家食品卫生标准要求执行，《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，严禁使用“三无”、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品原材料加工食品。质量验收</p> <p>6. 配货时如供应商提供的产品发生质量问题，供应商实行“包退包换”，并承担所发生的费用。</p> <p>7. 质保期：按国家或行业规定标准执行。</p> <p>8. 成交供应商接受《钟山监狱职工食堂食材供货商考核管理办法》考核，详见附件一。</p>
仓储要求	<p>1. 成交供应商需设立服务于本项目的仓储货物仓库，面积≥200 平方米。需在响应文件中提供：仓库不动产登记证等产权证明材料或租赁合同的</p>

	<p>复印件及场地图片并加盖供应商公章（或在响应文件中提供承诺函承诺成交后购买或租赁仓库），<b>否则响应文件按无效处理。</b></p> <p>2. 成交供应商需设立服务于本项目的冷库，容积≥50 立方米。</p> <p>需在响应文件中提供：制冷设备采购发票（或冷库建设安装合同）扫描件及冷库设备照片并加盖供应商公章（或提供承诺函承诺成交后购买或租赁冷库设备证明），<b>否则响应文件按无效处理。</b></p>
<p>安全责任</p>	<p>1. 成交供应商应充分理解并认真遵循本竞争性谈判文件要求。所提供的货物必须满足竞争性谈判文件要求，并可追溯，检验合格、无毒、无害、无辐射、无侵权，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。</p> <p>2. 成交供应商提供的蔬菜必须保证每日新鲜，每天提供的单品蔬菜如超过 30 斤（含）以上的，成交供应商必须提供农药残留检测结果。</p> <p>3. 依据产品质量监督检验所提供的质量标准，成交供应商提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次货物提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。鲜猪肉、鲜鸡鸭等禽畜产品必须具有动物检验检疫证明；提供的土鸡（初生蛋鸡）、土鸭、小黄牛肉等肉类符合《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》品质，不得以次充好。</p> <p>4. 成交供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，<b>采购人除全部退货外，将取消成交供应商的供货资格</b>，成交供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。</p> <p>（1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；</p> <p>（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；</p> <p>（3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；</p> <p>（4）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</p> <p>（5）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；</p> <p>（6）超过保质期的。</p> <p>5. 成交供应商在成交前未购买食品安全责任保险类的，签订合同后一个月内必须到相关的保险公司进行投保，投保险种为食品安全责任类保险（投保金额保额超过 190 万元，保期应覆盖本项目合同履行期限并将保单复印件提供给采购人存档）。（<b>在响应文件中提供承诺函，否则响应</b></p>

	<p>文件按无效处理)</p> <p>6. 安全监管要求:</p> <p>(1) 建立健全并严格执行各项食品卫生安全管理制度。严格执行原材料进货查验制度、购销登记制度、索证索票制度、商品质量承诺制度、检测检验制度以及其他按照行业管理规定必须健全的各项管理制度。</p> <p>(2) 如因供应商的食材质量问题, 导致采购人发生食品安全事故, 因此造成的损失和责任由供应商全部承担; 造成重大食品安全事故的, 采购人可以单方解除合同, 供应商要赔偿因此造成的全部损失并依法承担有关责任。</p>
验收标准	<p>1. 货物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采购人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、感官检验不能达到食品卫生要求, 当即拒收; 整改后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或终止合同。</p> <p>2. 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。</p>
<p><b>二、与实现项目目标相关的其他要求</b></p>	
进口产品说明	<p><input checked="" type="checkbox"/>本分标货物不接受进口产品(即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品)参与竞标, <b>如有进口产品参与竞标的, 其响应文件按无效响应处理。</b></p>

附件一：

## 钟山监狱职工食堂食材供货商 考核管理办法

**第一条** 为加强职工食堂食材采购的管理工作，确保职工食堂食材的正常供应，结合监狱工作的实际，制定本办法。

**第二条** 本办法适用的对象是监狱组织的职工食堂食材采购项目评选出的中标（成交）供应商（以下统称供货商）。

**第三条** 供货商必须向供货的监狱单位缴纳履约保证金，收取标准为中标（成交）金额的 5%（供货商为中小企业的按 2%），货物出现质量问题或供货商出现其他违约行为时，监狱按本办法从履约保证金中扣除相应金额，供货商应在 15 个工作日内补足履约保证金。供货合同终止（解除）时剩余履约保证金按双方约定返还。

供货商有违反本办法规定，被取消供货商资格或者被直接终止供货合同的，履约保证金不予退还。

**第四条** 供货商按招（投）标文件、采购（响应）文件以及双方签订的合同内容要求开展食材配送服务业务，安排有授权的业务代表运送货物到监狱指定地点，所有单据双方代表共同签字、盖章生效。

**第五条** 供货商不得将供货资格转包、分包给第三方，一经发现核实，取消供货资格，同时依法追究供货商的相关责任。

**第六条** 本办法采用扣分制进行，标准分为 100 分，对供货商供货过程中的违约等行为进行记分考核，监狱根据扣分情况按规定对供货商进行处理。

**第七条** 对供货商进行处理的主要方式

（一）供货商各项扣分达到 100 分直接终止所有供货合同；

(二) 上月 21 日至当月 20 日为一个考核周期，在考核周期内供应的目录内物品不符合质量、品牌等情形按退货处理达到 3 次的，扣履约保证金 600 元，一次性扣考核分 5 分；达到 4 次的，扣履约保证金 700 元，一次性扣考核分 8 分；达到 5 次的，扣履约保证金 800 元，一次性扣考核分 10 分；达到 6 次的，扣履约保证金 800 元，一次性扣考核分 12 分；达到 7 次的，扣履约保证金 900 元，一次性扣考核分 15 分；累计达到 8 次的，直接取消该供货商的供应资格；

(三) 不能完成临时采购任务的，第一次扣履约保证金 200 元，一次性扣考核分 10 分；第二次扣履约保证金 500 元，一次性扣考核分 20 分；第三次扣履约保证金 800 元，一次性扣考核分 30 分；第四次直接终止供货资格。

(四) 按招（投）标文件和采购（响应）文件以及双方签订的合同内容设定的其他规定对供货商进行处理。

#### **第八条 供货商考核记分的主要内容**

(一) 供货商必须按时将食材配送到监狱指定地点。超过规定时间在 24 小时内的，考核分扣 10 分；超过规定时间在 48 小时内的，考核分扣 15 分；超过 48 小时未能送达的，直接终止供货商在该监狱单位的供货合同。

(二) 供货商的货物到达监狱指定地点后，要配合验收人员进行现场验收，验收不合格则进行退货处理，扣除相应的考核分，按合同规定扣履约保证金。退货后供货商必须在 2 小时内或根据职工食堂实际用料商定的其他时间送合格的货物到单位，否则视为连续 2 次送货不合格。

(三) 不能胜任临时采购任务的情形。

(四) 供货商供应的货物出现以下情形，造成不良后果的，直接终止其供货资格，并依法依规追究供货商的责任：

1. 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害的；

2. 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；
3. 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；
4. 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
5. 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；
6. 超过保质期的。

(五) 入库的货物出现质量问题，由食堂管理人员通知供货商到场协商处理。供货商必须 12 小时内到场处理，超过 12 小时不到场处理的扣考核分 5 分，超过 24 小时不到场处理的视为质量不合格，直接按退货处理。超过 48 小时不应答的，直接终止供货商的供货合同。

(六) 双方对质量问题意见不一致的，由双方共同在该批货物随机抽取 3 份样品到当地质量监督部门检验，有一份样品不达标即视为该批货物不达标，按退货程序处理，检测费用由供货商负责；样品都合格的视为该批货物合格，则由监狱负责检测费用。

(七) 供货商必须按包装要求足量向监狱单位送货

1. 供货商供应的货物不得短斤少两，分包装的重量必须达到规定重量，每发现 1 个分包装的重量出现短缺的扣 2 分，发现 10 个以上（含 10 个）分包装的重量出现短缺的扣考核分 20 分，该批货物视为不达标，进行退货处理。

2. 供货商送货的总数应当与约定定货品种、数量一致。

3. 对有货物需要分包装的，供货商供应必须按规定对货物进行分包装，分包装应当满足运输距离、防潮、防震、防腐和防破损的要求，每发现 1 个分包装不达标扣考核分 2 分。

(八) 供货商提供的货物造成食品安全事故的，直接取消供货商的供货资格，并追究供货商相关责任。

（九）因采购物资品种特殊性需要对供货商设定其他考核记分内容的，将增加的考核记分内容列入合同条款作为本办法的附则执行。

（十）供货商代表（包括送货人员）进入监狱办公场所必须服从管理，如有利益交易等违反廉洁规定的违规违法行为经监狱查证属实的，直接取消其供货资格。

（十一）所有扣分、罚款、终止合同等处理决定，均应由采购人出具书面《违约处罚通知书》，载明违约事实、处罚依据、处罚结果，按合同约定的任何送达方式，送达给供应商或其代表。

供应商对处罚决定有异议的，应在收到《违约处罚通知书》后2个工作日内以书面形式向采购人提出。逾期未提出的，视为接受处罚决定。异议期间，不影响处罚决定的执行。

**第九条** 本办法应当列为监狱职工食堂食材采购项目相应的招标文件、采购文件和合同的主要条款，具体内容可根据采购物资的需要进行适当调整。

**第十条** 本办法由钟山监狱负责解释。

**第十一条** 本办法自印发之日起施行。