

## 第四章、项目采购需求

### 一、采购需求一览表

序号	货物名称	预估数量(斤)	单位	最高控制单价(元)	合计金额(元)	主要技术参数
1	包菜	100000	斤	1.2	120000	叶片无损伤、最外层无枯萎叶、不得有水满出、无烂叶、无虫眼、无腐烂及异常斑点、农药残留符合国家标准。
2	黄芽白	100000	斤	1.2	120000	叶片无损伤、最外层无枯萎叶、不得有水满出、无烂叶、无虫眼、无腐烂及异常斑点、农药残留符合国家标准。
3	白萝卜	80000	斤	1.1	88000	大小均匀、肉质脆嫩致密新鲜；不空心、不糠心、不黑心、弹击有实感；干净清洁、无泥沙、不带茎叶；无细小根；无害虫、无腐烂。农药残留符合国家标准。
4	胡萝卜	80000	斤	1.8	144000	大小均匀、肉质脆嫩致密新鲜；不空心、不糠心、不黑心、弹击有实感；干净清洁、无泥沙、不带茎叶；无细小根；无害虫、无腐烂。农药残留符合国家标准。
5	冬瓜	120000	斤	1.2	144000	<b>去皮去囊</b> ，外观良好、色泽一致；无疤点、瓜肉坚实、无裂口、无明显机械伤，不带泥土。农药残留符合国家标准。
6	南瓜	80000	斤	1	80000	<b>去皮去囊</b> ，外观良好、色泽一致；无疤点、瓜肉坚实、无裂口、无明显机械伤，不带泥土。农药残留符合国家标准。
7	茄子	85000	斤	2.3	195500	成熟度适中，无裂果及空洞现象；较硬有弹性、无腐烂、无异味、新鲜不发黑、不发软皱缩。农药残留符合国家标准。
8	黄瓜	85000	斤	1.9	161500	外观良好、色泽一致；无疤点、瓜肉坚实、无裂口、无明显机械伤，不带泥土。农药残留符合国家标准。
9	洋葱	5000	斤	1.8	9000	外观良好、色泽一致；无疤点、瓜肉坚实、无裂口、无明显机械伤，不带泥土。农药残留符合国家标准。
10	土豆	150000	斤	1.8	270000	外观良好、色泽一致；无疤点、瓜肉坚实、无裂口、无明显机械伤，不带泥土。农药残留符合国家标准。
11	莲藕	10000	斤	2.3	23000	新鲜、有光泽、无破损、无腐烂、无异味、个体均匀、农药残留符合国家标准。
12	芹菜	30000	斤	2.5	75000	新鲜、干净无泥、无枯焦烂叶、不干枯；农药残留符合国家标准。

13	青辣椒	120000	斤	2.7	324000	成熟度适中，无裂果及空洞现象；较硬有弹性、无腐烂、无异味、新鲜不发黑、不发软皱缩。农药残留符合国家标准。
14	豆角	40000	斤	2.1	84000	无虫蛀、手捏无干枯空洞、鲜嫩、手折易断、色泽鲜明、无损伤、无发软皱缩。
15	苦瓜	20000	斤	1.9	38000	外观良好、色泽一致；无斑点、瓜肉坚实、无裂口、无明显机械伤，不带泥土。农药残留符合国家标准。
16	大蒜	15000	斤	2	30000	新鲜、干净无泥、无枯焦烂叶、不干枯；农药残留符合国家标准。
17	白菜	60000	斤	1.9	114000	肉质鲜嫩形态好，色泽正常；叶茎完整；无枯黄叶、病叶、花斑、泥土、无裂口损伤、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，农药残留符合国家标准。
18	丝瓜	30000	斤	3.2	96000	外观良好、色泽一致；无斑点、瓜肉坚实、无裂口、无明显机械伤，不带泥土。农药残留符合国家标准。
19	花菜	20000	斤	2.1	42000	花球坚实、无发乌、无褐变、无虫咬、无霉变。农药残留符合国家标准。
20	蒜苗	5000	斤	3.8	19000	青绿脆嫩、干爽无水、苔梗粗壮、均匀、柔软、基部不老化、苔包小、不带叶鞘、无划苔、无折断。
21	红辣椒	20000	斤	3	60000	成熟度适中，无裂果及空洞现象；较硬有弹性、无腐烂、无异味、新鲜不发黑、不发软皱缩。农药残留符合国家标准。
22	米椒	600	斤	6	3600	成熟度适中，无裂果及空洞现象；较硬有弹性、无腐烂、无异味、新鲜不发黑、不发软皱缩。农药残留符合国家标准。
23	去皮茭白	5000	斤	3.8	19000	无农药、无虫蛀、鲜嫩、无泥沙、无萎焉
24	油麦菜	30000	斤	1.2	36000	肉质鲜嫩形态好，色泽正常；叶茎完整；无枯黄叶、病叶、花斑、泥土、无裂口损伤、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，农药残留符合国家标准。
25	西红柿	50000	斤	2	100000	成熟度适中，无裂果及空洞现象；较硬有弹性、无腐烂、无异味、新鲜不发黑、不发软皱缩。农药残留符合国家标准。
26	葱	300	斤	5.5	1650	新鲜、干净无泥、无枯焦烂叶、不干枯；农药残留符合国家标准。
27	葫子	7000	斤	2	14000	外观良好、色泽一致；无斑点、瓜肉坚实、无裂口、无明显机械伤，不带泥土。农药残留符合国家标准。

28	生菜	30000	斤	2.2	66000	肉质鲜嫩形态好，色泽正常；叶茎完整；无枯黄叶、病叶、花斑、泥土、无裂口损伤、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，农药残留符合国家标准。
29	空心菜	10000	斤	2.3	23000	肉质鲜嫩形态好，色泽正常；叶茎完整；无枯黄叶、病叶、花斑、泥土、无裂口损伤、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，农药残留符合国家标准。
30	油菜柳	10000	斤	4.8	48000	肉质鲜嫩形态好，色泽正常；叶茎完整；无枯黄叶、病叶、花斑、泥土、无裂口损伤、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，农药残留符合国家标准。
31	去皮莴笋	10000	斤	2.8	28000	外观良好、色泽一致；无斑点、瓜肉坚实、无裂口、无明显机械伤，不带泥土。农药残留符合国家标准。
32	毛豆仁	5000	斤	7.1	35500	无虫蛀、手捏无干枯空洞、鲜嫩、手折易断、色泽鲜明、无损伤、无发软皱缩。
33	生粉	1000	斤	4	4000	无杂质、无腐烂变质， <b>需注明品牌</b>
34	食盐	32000	斤	1.9	60800	500克/袋装，结晶整齐一致，坚硬光滑，无透明或半透明。非工业用，国家统配加碘食用盐。 <b>需注明品牌</b>
35	酱油	12000	斤	3.6	43200	1.9升/瓶装，符合国家标准（GB/T18186-2000酿造）正宗品牌货，厂址、厂名完好，食品包装上标注食品许可证编号，有生产日期、保质期，剩余保质期必须在全部保质期的二分之一以上。 <b>需注明品牌</b>
36	味精	2500	斤	6.8	17000	1千克/包，采用糖质或淀粉原料生产的谷氨酸结晶，白色结晶粉末，颗粒状大小，符合国家卫生标准。 <b>需注明品牌</b>
37	生姜	9000	斤	3.7	33300	生姜表皮光滑金黄色、泛亮；无癞皮状褶皱，无暗褐色或带黑线情形，无朵状拉丝。
38	去皮大蒜籽	15000	斤	5	75000	蒜头大小均匀，蒜皮完整而不开裂，蒜瓣饱满，无干枯与腐烂，蒜身干爽无泥，不带须根，无病虫害，不出芽。
39	白醋	1500	斤	4.5	6750	500毫升/瓶装，符合国家卫生标准。塑料瓶装，有醋的色泽、气味、不涩，无浮物、不混浊、无沉淀、无异物、无醋鳃。 <b>需注明品牌</b>
40	干椒	2400	斤	15	36000	呈干燥状，有色香味，无发霉味或其他异味。
41	八角	800	斤	33	26400	八角茴香科八角属的果实，颜色暗红，颗粒干苍，无硫，无添加。
42	桂皮	500	斤	14.6	7300	调味用桂皮，非药用，无发霉味或其他异味
43	白糖	2000	斤	4	8000	<b>小袋包装</b> ，结晶整齐一致，坚硬光滑，无透明或半透明。 <b>需注明</b>

						品牌
44	红糖	4000	斤	4.5	18000	小袋包装, 新鲜无杂质, 需注明品牌
45	麻辣鲜	500	斤	18	9000	1 千克/袋装, 新鲜无杂质、无腐烂变质。需注明品牌
46	辣椒粉	5000	斤	16.3	81500	新鲜无杂质、无腐烂变质。
47	料酒	6000	斤	4	24000	每瓶 10 斤以下, 符合国家卫生标准。颜色有光泽、透明, 摇晃时气泡细腻。需注明品牌
48	豆豉	1000	斤	9	9000	新鲜无杂质、无腐烂变质。
49	花椒	100	斤	29	2900	新鲜无杂质、无腐烂变质。
50	干酵母	2000	斤	20.1	40200	新鲜无杂质、无腐烂变质。需注明品牌
51	烧碱	4995	斤	4.2	20979	食用纯碱, 新鲜无杂质、无腐烂变质。需注明品牌
52	雪里红盐菜	5000	斤	5.9	29500	无杂质、无腐烂变质
53	酸豆角	1000	斤	3.8	3800	无杂质、无腐烂变质, 需注明品牌
54	萝卜干	1000	斤	6.5	6500	无杂质、无腐烂变质
55	榨菜	15000	斤	3.4	51000	色泽鲜红菜块本身青翠而呈淡褚色, 菜皮和老筋修净, 光滑圆整, 无黑斑烂点, 无泥沙杂质。
56	酱干	10000	斤	4	40000	符合国家卫生标准。新鲜、无腐烂变质
57	黄豆	5000	斤	4.8	24000	具有黄豆固有的色泽, 黄的自然, 鲜艳有光泽; 颗粒饱满且整齐均匀, 无破瓣, 无缺损, 无虫害, 无霉变, 无挂丝; 牙咬豆粒发音清脆成碎粒; 具有正常的香气和口味, 无酸味或霉味。
58	腐竹	6000	斤	7.6	45600	呈淡黄色, 有光泽呈枝条或片叶状, 质脆易折, 条状折断有空心, 无霉斑、杂质、虫蛀, 具有腐竹固有的香味, 无其他任何异味, 配料: 黄豆, 水。需注明品牌
59	豆腐	90000	斤	2	180000	符合国家卫生标准。
60	油豆腐	10000	斤	6.7	67000	符合国家卫生标准。新鲜、清香、无霉变、无斑点
61	豆芽	7000	斤	1.6	11200	鲜嫩、无枯烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面无沙土、无杂物、无农药残留。农药残留符合国家标准。
62	绿豆	5000	斤	5.5	27500	具有绿豆固有的色泽, 自然有光泽; 颗粒饱满且整齐均匀, 无破瓣, 无缺损, 无虫害, 无霉变, 无挂丝; 牙咬豆粒发音清脆成碎粒; 具有正常的香气和口味, 无酸味或霉味。
63	干豆皮	1200	斤	12	14400	为枝条或片叶状, 质脆易折, 条状折断有空心, 无霉斑、虫蛀, 有光泽, 有腐竹固有的鲜香味。
64	鲜羊肉	5000	斤	31.8	159000	色泽鲜红, 有光泽挥发性 $\leq 20$ , 汞 $\leq 0.05$ , 水份 $\leq 78$
65	冻鸡腿	1000	斤	11.2	11200	无碎杂、无黄衣、无淤血斑。

66	鲜鸡肉	30000	斤	6.7	201000	1、外观、色泽、气味、弹性质量符合要求。2、去毛、去内脏并清洗干净。无激素、无药残、大小基本均匀。4、每批供货要求附检验检疫证明。每批供货要求附检验检疫证明。
67	冻鸡爪	3000	斤	22.3	66900	外包装完好。厂址、厂名完好，食品包装上标注食品许可证编号，有生产日期、保质期，剩余保质期必须在全部保质期的二分之一以上。符合国家卫生标准产品。表皮有光泽，无激素、无药残、大小基本均匀，解冻后肉体指压后凹陷处会渐渐恢复。剩余保质期必须在全部保质期的二分之一以上。
68	鲜牛肉	13000	斤	38.3	497900	色泽鲜红，有光泽挥发性 $\leq 20$ ， $\text{汞} \leq 0.05$ ，水份 $\leq 78$
69	鲜鹅肉	3000	斤	15.4	46200	表面光滑、无淤血、干净、无异味
70	腊鸭腿	3000	斤	9.9	29700	大小均匀，食品添加剂符合国家食品要求。
71	鲜鸭肉	30000	斤	10.8	324000	1、外观、色泽、气味、弹性质量符合要求。2、去毛、去内脏并清洗干净。3、产品表皮有光泽，无激素、无药残、大小基本均匀。4、每批供货要求附检验检疫证明。每批供货要求附检验检疫证明。
72	鲜鸡蛋	130000	斤	4.9	637000	新鲜完整、无破损、不变质，鸡蛋表面清洁，无泥土等杂物。
73	去壳鹌鹑蛋	500	斤	12.3	6150	新鲜完整、无破损、不变质，鸡蛋表面清洁，无泥土等杂物。
74	鲜草鱼块	30000	斤	9.2	276000	单条1.5斤以上；鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑；眼隔膜有光泽、透明，眼球突出； <b>鱼块去鳞去腮去内脏</b>
75	鲜鲢鱼块	5000	斤	5.8	29000	单条1.5斤以上；鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑；眼隔膜有光泽、透明，眼球突出； <b>鱼块去鳞去腮去内脏</b>
76	鲜鲫鱼块	1500	斤	9.9	14850	单条1.5斤以上；鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑；眼隔膜有光泽、透明，眼球突出； <b>鱼块去鳞去腮去内脏</b>
77	冻带鱼段	500	斤	16	8000	每条不低于175克。新鲜、无异昧
78	干鱼	1000	斤	17.4	17400	符合卫生许可标准。新鲜、无异昧
79	汤圆	1800	斤	7.6	13680	包装完整、无霉烂变质、大小均匀。 <b>需注明品牌</b>
80	粽子	2000	斤	10.1	20200	包装完整、无霉烂变质、大小均匀。
81	肉丸(狮子头)	1300	斤	10.1	13130	符合国家卫生标准，有执行标准号和生产许可证号。厂址、厂名完好，有“QS”质量安全标志，有生产日期、保质期，剩余保质期必须在全部保质期的二分之一以上。

82	腊肉	3000	斤	26	78000	符合国家卫生标准，有执行标准号和生产许可证号。厂址、厂名完好，食品包装上标注食品许可证编号，有生产日期、保质期，剩余保质期必须在全部保质期的二分之一以上。干净、无杂质、无变质。符合国家卫生标准。
83	猪血	20000	斤	2.6	52000	新鲜、无异味
84	板鸭	2370	斤	25.5	60435	新鲜、无异味、无腐烂变质
85	湿米粉	5000	斤	6.6	33000	新鲜、无腐烂变质
86	干米粉	9600	斤	3.7	35520	新鲜、无腐烂变质
87	面条	5000	斤	5.1	25500	<b>细丝面条</b> ，新鲜、无腐烂变质， <b>需注明品牌</b>
88	生花生米	5000	斤	8.2	41000	新鲜、无腐烂变质
89	干香菇	400	斤	43.3	17320	体圆齐正，菌伞肥厚，盖面平滑，质干不碎。手捏菌柄有坚硬感，放开后菌伞随即蓬松如故。色泽黄褐，菌柄短而粗壮，远闻有香气，无焦片、雨淋片、无霉蛀和碎屑。
90	干黑木耳	1000	斤	33.6	33600	色泽乌黑有光泽朵背约呈灰白色，朵大均匀，耳瓣舒展少卷曲，体质轻。双手搓一把木耳，上下抖翻，有干脆的响声。
91	干海带	1000	斤	30	30000	新鲜、无异味、无腐烂变质
92	紫菜	1670	斤	54	90180	符合国家卫生标准。
93	干笋	500	斤	28.8	14400	符合卫生许可标准。
94	干豆角	500	斤	18.3	9150	新鲜、无腐烂变质
95	红薯粉丝	500	斤	8.2	4100	符合卫生许可标准。
96	湿笋干	2000	斤	8.5	17000	新鲜、无异味、无腐烂变质
97	年糕	3600	斤	2.9	10440	洁白如霜、表明似玉、柔软爽滑、久煮不糊。
98	皮蛋	1600	斤	10.9	17440	新鲜、无异味
99	咸鸭蛋	1000	斤	6.6	6600	净含量 $\geq$ 50g/个，真空包装，有执行标准号和生产许可证号，质量等级：合格品。
100	油条	1000	斤	12.3	12300	包装完整、无霉烂变质、大小均匀。
101	水饺	2000	斤	10	20000	包装完整、无霉烂变质、大小均匀。
	合计				6614874	

备注：为防止产品断货情况，预包装食品必须提供一个主品牌、两个备用品牌。



## 二、技术要求

### 一) 加工要求

本项目采购的蔬菜类、肉禽类、鱼类等物资均为按招标人要求加工后的净菜成品,此招标控制价格含按招标人要求加工为净菜过程中产生的加工费、包装费、运输费、税费等所有费用。

清单中的货物规格为散称的物资,其中蔬菜类物资需在洗净、加工后采用滤水框盛装,蔬菜每框重量 10-30 斤,除蔬菜外其他散称类采用干净卫生塑料袋盛装,每袋重量 10-30 斤;禽肉类采用干净卫生塑料袋盛装;同时所有货物需采取防尘、保鲜措施,禁止净菜在运输过程中被二次污染。在验收称重时需扣除盛装容器的重量,各物资重量为净重。

### 二) 配送要求:

1. 中标人必须于招标人通知时间按照招标人的进货清单将货物配送到指定地点,运输费由中标人承担。供货时应随带供货清单,清单应标明货物名称、规格、数量、单价及总价。

2. 中标人供应过程中必须遵守招标人生活卫生管理部门制定的相关规定。同时,所供应货物必须符合《中华人民共和国食品安全法》等规定,严禁劣质、变质及过期物品流入狱内,如出现违法、违规问题由中标人承担责任。

3. 中标人必须按招标人下达的采购货物清单计划,按时按质按量送货,以确保正常运行,中标人不得以市场上没有或缺货的借口不予供货或以其他货物替代。更不得出现市场有货等任何因素不予供货,否则招标人有权没收履约保证金,情节严重的终止合同,同时中标人应赔偿由此造成的一切损失。

4. 日常配送时间及要求:招标人下达采购清单后,中标人在每日的上午北京时间 8 点之前将采购清单内的货物送达的招标人指定地点。

5. 中标人如因特殊原因(除不可抗拒的地震、洪水、冰灾等自然灾害因素除外)不能在规定时间内配送的,中标人应在接到订单后 2 小时内及时书面通知招标人,并及时与招标人协商提出可行的供货方案。如因中标人不与招标人协商供货方案,导致不能正常供货,影响招标人正常用餐,给招标人造成的损失和社会影响,中标人承担相应经济赔偿和法律责任。招标人有权采取应急处理方案,委托市场其他供货商应急配送,因此发生的费用由中标人承担。

6. 货品质量及数量及要求:中标人应保证按招标人下达的日采购货物清单计划发货。货品质量按国家标准执行,并将货品质量合格证、货物价格表随货同行,有品牌需求的必须按投标品牌供货,如货品发现质量问题,招标人有权要求退、换货。更换的费用均由中标人承担,直至招标人验收货物质量合格为止,招标人

现场验收货物，月底按实际接收货物的名称、数量及单价结算。

7.如果由于战争、严重火灾、水灾、冰灾、台风、大雾和地震以及其它经双方同意属于不可抗力事故，可能致使合同履行受阻，中标人应根据招标人的要求，对以上不可抗力的预期进行提前供货，备足不可抗拒因素期间招标人所需的货物，为了便于货物储存可提供毛菜，毛菜重量折算成净菜重量的比例为80%，按净菜价格计算。

8.为遵守合同的法律性，中标人与招标人签订合同时双方必须为该公司的法人或委托代理人。

9.配送站：中标人需自有或租赁固定净菜配送站，加工场地符合净菜集中加工配送行业规范。站内设立检验检测室、冷藏（冻）库、储存库、净菜加工车间、挑拣分配间等。实现将招标人需求的物资洗净切好加工成净肉、净菜（即招标人验收后可直接进行烹饪）保鲜装袋或筐。中标人配送站须取得行业主管部门颁发的有效经营许可证。

10.视频监控系统：在配送站内的挑拣分配加工间、检测室，食材配送上车点，配送车辆车厢内等位置，安装视频监控，并将相关视频数据实时传输到招标人处，招标人实行实时监控，视频监控资料须保存十五天以上。

11.投标人具有自有或合作的种植基地及所需的加工设备。

### 三）配送能力

1. 投标人须配备有符合标准的面包车或者货车1辆，整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味【①投标人若为自有车辆：提供有效的车辆行驶证（车辆行驶证上名称须与投标人名称一致）、有效期内的车辆保险单及运输车的照片（包含整体车头、车厢侧面、车厢内部及尾部车牌照片各一张）扫描件加盖投标人公章，未提供或提供不符合要求为无效投标。②投标人若为租赁车辆：提供有效的车辆租赁合同及车辆行驶证和有效期内的车辆保险单和运输车的照片（包含整体车头、车厢侧面、车厢内部及尾部车牌照片各一张）扫描件加盖投标人公章，未提供或提供不符合要求为无效投标。】

2. 投标人须配备冷冻保鲜车1辆，净菜必须使用冷冻保鲜车运输，冷冻保鲜车【①投标人若为自有车辆提供：有效的车辆行驶证（车辆行驶证上名称须与投标人名称一致）、有效期内的车辆保险单及运输车的照片（包含整体车头、车厢侧面、车厢内部及尾部车牌照片各一张）扫描件加盖投标人公章，未提供或提供不符合要求为无效投标。②投标人若为租赁车辆提供：有效的车辆租赁合同及车辆行驶证和有效期内的车辆保险单和运输车的照片（包含整体车头、车厢侧面、车厢内部及尾部车牌照片各一张）扫描件加盖投标人公章，未提供

或提供不符合要求为无效投标。】

3. 驾驶员和车辆必须按招标人的要求固定。

#### 四) 安全要求

1. 招标人对中标人每日配送货物进行 48 小时以上食品留样。如果发生食物中毒被当地防疫部门查出是因中标人所送食品原因导致, 中标人须承担相应的法律责任及防疫部门的罚款, 并承担相应经济赔偿和法律责任。

2. 中标人配送货物期间, 配送车辆进入监狱, 须遵守招标人单位有关规章制度及安全行驶管理规定。中标人配送货物的工作人员须取得健康证, 确保食品流通环节的健康安全。配送车辆需取得运输安全许可证。所送货物食品被招标人拒收部分须由中标人负责拖出厂区, 不得影响招标人厂区环境。

#### 五) 加工要求

1. 荤菜: 肉(羊、牛、鸡、鸭、鱼等肉品)

(1) 羊、牛、鸡、鸭等肉品每批次提供《肉品品质检验合格证明》和《动物检疫合格证明》;

(2) 每批次肉类加工前后, 工作台及刀具需进行消毒清洗;

(3) 择去肉淋巴等不可食用部分;

(4) 部位切割好之后, 分成块;

(5) 按招标人需求将禽肉类进行加工切丝、切片、切条等, 以实际验收合格的肉丝、肉片、肉块等加工好的肉类总重量为结算供货量;

(6) 加工后的禽肉类物资必须使用干净卫生的塑料袋进行装袋, 10-30 斤/袋, 存放在冷藏柜或冷冻库按时配送到招标人指定地点。

2. 蔬菜:

(1) 每批次蔬菜应进行农药残留等有害物质的检测, 并每批次都必须向招标人提供检测证明。

(2) 择去枯叶, 去掉泥沙、杂物和不能食用部分。

(3) 用清水浸泡时间 > 10 分钟, 使用专用清洗池清洗。用清洁容器盛放, 防止污染。

(4) 按招标人需求将蔬菜类进行加工切丝、切片、切条等, 以实际验收合格的蔬菜总重量为结算供货量;

(5) 在配送站切配精加工完成后, 洗净、加工后的各类蔬菜必须使用干净卫生的滤水框进行装框, 10-30 斤/框, 进行保鲜放置, 同时需做好防尘措施, 禁止产生二次污染, 后配送至招标人指定地点。

3. 违约责任

(1) 采购计划与实际供货量, 以 1 个月为周期核算量差: 单个品种供货量

差在±10%以内的，正常结算；单个品种供货量差超计划量±10%至 20%的，中标人承担违约金 1000 元/品种，以此为基础，每超 10 个百分点承担的违约金增加 1000 元/品种。

(2) 中标人供应过期、变质的货物等，承担违约金 2000 元/次。

(3) 招标人上级主管部门将采取飞行取样方式，随机对部分商品进行抽查检测，检测不合格的，中标人将承担当同品种货物月供货金额的 10%罚款，检测费用由中标人承担，且中标人五年内不得参与监狱物资招标采购。检测合格的，检测费用由招标人承担。

(4) 中标人所有外协人员及车辆进入监狱必须遵守招标人监管规章制度，送货专员必须穿戴便于辨认的工衣和佩戴胸卡，如果发生为罪犯提供违禁品（如现金、毒品、酒类、刀具、淫秽书等）及进行其他交易等行为的，根据司法部“六个一律”规定，取消外协人员进入监区资格，并承担违约金 5000 元/人、次。触犯法律的，移送有关部门依法处理。情节严重的，招标人有权终止合同，并没收全部履约保证金，履约保证金不足以弥补招标人损失的，招标人有权从未结货款中优先扣除。

(5) 中标人非因不可抗力停止供货，经向招标人说明理由不予采信，视为严重违约，招标人有权终止合同并没收全部履约保证金。

(6) 因中标人供应的货物造成食物中毒事故，招标人一切经济损失（包括但不限于罪犯的医疗费、营养费、误工费及招标人无法履行生产合同的而造成的经济损失等）一概由中标人负责，情节严重的，追究法律责任。招标人并中止合同。

(7) 中标人如果将中标合同业务转包他人，招标人有权终止合同，并要求中标人赔偿相应损失，同时没收全部履约保证金。

(8) 中标人应承担的违约金及造成的招标人损失由履约保证金中优先扣除或另外支付，如履约保证金不足以赔偿，招标人有权从未结货款中扣除，并保留进一步索赔的权利。

(9) 在合同履行的过程中，如出现履约保证金被扣减的情况，中标人最迟应在被扣减的当月底或次月初补足履约保证金。

(10) 违约金不足以弥补守约方损失（包括但不限于直接经济损失、预期可得利益损失、案件受理费、保全费、律师费、公告费、保全费等，“下同”）的，违约方应继续支付至足以弥补守约方损失为止。本协议另有约定的，按约定。

## 六）供应服务商要求

1. 遵章守法：中标人必须遵守《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》等相关法律法规。配送干净、卫生的食材，保证质量安全无害，达到食材安

全要求。

2.服务团队：中标人必须针对本项目配备3名及以上服务人员的服务团队，所有员工必须与中标企业签订正式劳务合同，办理取得《健康证》、统一着装。雇员在工作期间出现任何安全事故等一切责任由中标人负责，招标人不负担任何责任。基于招标人单位的特殊性，中标人需安排专人与招标人进行日常的协调沟通，并安排专人进行配送，一般不得随意更换。对接人员和配送人员必须为中标人公司的正式员工，合同签订后中标人需提供对接人员和配送人员的劳务合同和有效社保证明。

3.医药费垫付：若发生食材安全事故时，中标人应无条件先垫付医药费救护，待事故责任划分后，按事故责任情况扣除或返还。

4.安全责任险：中标人须为本项目购买食品安全责任险，并配备食材安全员，做到专人负责食材质量及安全，食材安全责任风险由中标人负责。

5.车辆运输：中标人配送运输工具等应符合卫生要求，应具备有防雨防尘设施，运输作业应防止污染，操作要轻拿轻放，不使食材受损伤，杜绝与有毒、有害物品同时装运。定期对车辆进行清洗、消毒、保持卫生。配送车辆外观要有“食堂供餐净菜”食材统一配送的标识。

6.按时配送：中标人应在配送站进行食材及其它配料加工，使用真空保鲜或冷链保鲜技术，每天准时配送到招标人指定地点。

7.涉及费用：食材配送服务所涉及的费用（含食品原（辅）材料、食品包装、运输、装卸、配送、税费、抽检和服务等所有费用）由中标人承担。

8.食材管理：各批次配送食材一是要留样，每个品种留样不少于200克，留样时间不低于48小时；二是要实行记录管理，对原材料验收人、食品留样时间（与相应食品的保质期一致），发现异常情况实时记录，有关记录应保存一年以上；三是食材进入库房由保管员进行质量检查并登记造册，若发现食材有不符合卫生要求的应坚决退换。

9.安全管理：中标人应对本项目提供的食材安全全权负责，应制定净菜配送安全管理制度、安全工作考核办法、安全事故责任追究制度以及安全事故处理（置）应急预案。招标人及相关职能部门将对中标人进行净菜配送安全的监管。

注：以上技术条款必须满足响应，否则作无效投标。



## 三、商务要求

### 一) 售后服务

1. 中标人根据招标人实际需求计划组织货源，按时供货，满足招标人要求，并无条件接受江西省赣西监狱计量和检验。所有供应的生活物资必须满足招标文件货物采购需求质量标准，如现场验收货物时发现不符合质量标准的货物，招标人不予验收；如已验收后发现不符合质量标准的货物招标人有权予以退货，中标人必须在 24 小时内无条件更换，直至达到标准为止；产生退货、调换所产生的一切费用由中标人承担。

2. 中标人所出示的各类单据必须真实有效，不得仿造，否则立即取消中标人资格。

### 二) 货物验收

1. 中标人所供应商品必须送到采购指定地点验收，由招标人负责人签收。未经招标人负责人验收的商品，招标人一律不予以付款。

2. 验收内容包括数量、规格、重量、质量、品牌（若有）等，对不符合验收要求的货物，招标人有权提出拒收、退货、更换或补足。

3. 验收过程中，如发现中标人实际不具备供货条件，或所供应产品不符合条款规定的相关质量要求，招标人可终止与中标人的合作，招标人不承担任何责任。

4. 在货物使用期间，根据招标人或相关国家质量监督检验部门的检验结果，如果发现货物的质量或规格与合同要求不符，或货物被证实使用不合适的材料，招标人有权向中标人提出索赔并要求退货或换货，中标人承担由此产生的一切费用及后果。招标人上级（江西省监狱管理局）不定期委托第三方检测机构采取飞行取样方式，对中标人供应的货物进行抽样检测，检测不合格的，检测费用由中标人承担；检测合格的，检测费用由招标人承担；如在合同履约期内，被上级抽查产品不合格的，中标人将被列为我系统罪犯生活物资采购不良行为人，五年内不得参与全省监狱罪犯生活物资的招投标。招标人上级将视情向财政、市场监管、工商、公安等部门进行通报，依法依规联合相关部门对中标人作进一步处理。

### 三) 履约保证金

1. 按合同总价的 5% 交纳履约保证金，在合同签订之日起 5 个工作日内由中标人支付到江西省赣西监狱帐户。

履约保证金帐号：14023701040000297

户名：江西省赣西监狱

开户行：农行高安市支行八景营业所

2. 若中标人不履行签订合同或不能完成其合同义务的，招标人将没收其全额

履约保证金，履约保证金不足以弥补违约金及损失的，招标人有权追偿。若中标人完全履行合同约定的全部义务的，履约保证金在本项目合同有效期满、所供全部货物最终验收合格后 20 个工作日内，由招标人一次性无息返还中标人。

#### 四) 付款方式

1. 货款的确定：按每月（结算周期为上月 21 日至当月 20 日止）招标人实际验收合格货物量乘以相应货物合同单价得出本月货款额。

2. 支付方式：中标人凭相关凭据（包括：送货单、招标人出具的收货凭证、正规税务发票等）进行结算。结算周期为上月 21 日至当月 20 日止。招标人每月结算一次，每月月底前支付上月 21 日至当月 20 日配送的货物总价款。中标人应当在招标人付款前开具符合税务要求和招标人财务要求的增值税发票，否则，招标人付款期限自动顺延且不承担任何责任。

#### 五) 合同供货期

供货期为合同签订后一年。

#### 六) 交货时间

以招标人供货通知单上的供货时间为准。

#### 七) 交货地点

江西省赣西监狱。

#### 八) 交货方式

现场交验货。

#### 九) 其他要求

中标人应保证在服务过程中对本项目需要保密的相关信息进行保密，否则中标人承担一切与之有关的责任。中标方应当谨慎选择雇用人员并对其雇用人员做好相应的保密措施培训。如中标方的雇用人员将上述内容以书面或言语等任何方式透露给他人，由此给招标人带来的全部损失均由中标方承担。

#### 十) 报价方式

1. 以折扣率方式报价。

2. 本报价须包含本项目所涉及的一切费用，如仓储费、材料费、运输费、装卸费、人工费、保险费、验收费和相关一切税费。报价不得高于采购预算（控制价），否则视为无效投标，投标报价为一次性不得更改的最终报价，每种货物只允许一个报价，任何有选择的报价都将被拒绝。

注：以上所有商务要求投标人必须全部满足，否则视为无效投标。