

# 采购需求

## 一、采购需求一览表

本项目为 2020 年罪犯肉类、鱼类、蔬菜等项目，采购总预算金额 826.7 万元。

### 1、肉类

序号	品目名称	单位	预算单价 (元)	计划 数量	备注
1	鲜猪肉	公斤	34	以实 际发 生量 为准	本次招标猪肉单价根据实际情 况双方协商定价
2	鲜羊肉	公斤	76		
3	牛肉（冻品）	公斤	66		
4	牛腩（冻品）	公斤	60		
5	鲜鹅	公斤	43		
6	鲜鸡	公斤	32		
7	鲜鸭	公斤	19		
8	鸭腿（冻品）	公斤	17		
9	鸭边（冻品）	公斤	14		
10	老鸡（冻品）	公斤	22		
11	鸡翅（冻品）	公斤	32		
12	鸡腿（冻品）	公斤	20		
13	鸡尖（冻品）	公斤	32		
14	牛肉丸（冻品）	公斤	17		
15	鱼肉丸（冻品）	公斤	17		
16	鱼下巴（冻品）	公斤	13		
17	秋刀鱼、罗非 鱼、灯光鱼	公斤	13		

20	鲜金鲳鱼	公斤	34	
21	海甘鱼	公斤	70	
22	鸡蛋	公斤	13	
23	鸭蛋	公斤	16	
24	皮蛋	公斤	16	

## 2、蔬菜类

序号	品目名称	单位	预算单价 (元)	计划数量
1	青菜	公斤	3.5	以实际量为准
2	白菜	公斤	3.5	
3	豆芽	公斤	2.2	
4	西芹	公斤	5.2	
5	小芹	公斤	7	
6	西红柿	公斤	5.6	
7	土豆	公斤	3.5	
8	酸瓜	公斤	6.5	
9	小葱	公斤	9	
10	蒜苗	公斤	10	
11	茄子	公斤	4.5	
12	玉米	公斤	5.5	
13	酸菜	公斤	6	
14	韭菜	公斤	5.6	
15	蒜薹	公斤	9.2	

序号	品目名称	单位	预算单价 (元)	计划数量
19	菜椒	公斤	6	以实际量为准
20	尖椒	公斤	6	
21	洋葱	公斤	3.2	
22	胡萝卜	公斤	5	
23	白萝卜	公斤	3.2	
24	豆角	公斤	5.5	
25	莲藕	公斤	7	
26	海带丝	公斤	5.6	
27	冬瓜	公斤	2.8	
28	青瓜	公斤	5	
29	南瓜	公斤	2.8	
30	苦瓜	公斤	5	
31	月饼	120克 /个	5.5	
32	粽子	350克 /个	6	
33	苹果	公斤	13	

16	莲花白	公斤	3.2		34	火龙果	公斤	9	
17	油麦菜	公斤	5.2		35	柑桔 (沃柑)	公斤	7	
18	芥菜	公斤	5.2		36	哈密瓜	公斤	7	

### 3、副食品类

种类	序号	品目名称	年用量	预算单价 (元)	规格及质量标准
调味品	1	老抽酱油	以实际量 为准	40.00	10.5 升/桶、精装、质优
	2	蚝油		36.00	6 公斤/桶、精装、质优
	3	食用盐、粗盐		65.00	25 公斤/包、精装、质优
	4	味精		220.00	25 公斤/包、精装、质优
	5	白醋		38.00	10.5 升/桶、精装、质优
	6	生姜		9.00	单位公斤、质优
	7	蒜头		9.00	单位公斤、质优
	8	鸡精		200.00	10 公斤/箱、精装、质优
	9	十三香		290.00	5 公斤/箱、精装、质优
	10	南乳		30.00	2.5 公斤/桶、精装、质优
	11	白奶油		140.00	15 公斤/箱、精装、质优
	12	酵母		330.00	10 公斤/箱、精装、质优
	13	泡打粉		42.00	3 公斤/瓶、精装、质优
副食品	14	白糖		320.00	50 公斤/包、精装、质优
	15	红糖		300.00	51 公斤/包、精装、质优
	16	红枣		18.00	单位公斤、质优
	17	枸杞		46.00	单位公斤、质优
	18	萝卜干		34.00	8 公斤/箱、精装、质优
	19	榨菜		40.00	12.5 公斤/箱、精装、质优

	20	腐竹	45.00	3 公斤/包、精装、质优
	21	木耳	32.00	单位公斤、质优
	22	粉丝	78.00	10 公斤/袋、精装、质优
	23	淀粉	110.00	25 公斤/袋、精装、质优
	24	广式腊肠	290.00	10 公斤/箱、精装、质优
	25	花生米	13.00	单位公斤、质优
	26	绿豆	9.00	单位公斤、质优
	27	黄豆	8.00	单位公斤、质优
	28	水豆腐	3.60	单位公斤、质优
	29	小鱼仔	36.00	单位公斤、质优
	30	大咸鱼	48.00	单位公斤、质优
面 食 品	31	方便面	52.00	24 包/箱、精装、质优
	32	阳春面	42.00	8 公斤/箱、精装、质优
	33	面粉	115.00	25 公斤/袋、精装、质优

## 二、货物要求

### 1、配送要求

1.1. 投标人负责采购各类食品产生的运输工具和运输费、人工费等一切费用。

1.2. 投标人应依据采购人提供的采购清单，于次日上午 8 时前将采购人所需食品配送到采购人指定地点。如因不可抗拒的原因不能在规定的时间内按采购人需求配送，投标人应提前两天书面通知到采购人，经采购人同意后方可配送其他食品。

1.3. 投标人必须制定专人参加配送及联系工作，必须保证 24 小时电话畅通，如果被指定专人变更或者联系电话发生变化，必须及时通报采购人。

1.4. 投标人必须保证产品质量安全和运输安全，负责送货、搬运货物等人员须具有食品从业健康证书，无传染性疾病。因产品质量安全问题和向采购人派送食品途中的一切安全问题，均由投标人承担全部责任。

1.5. 为保证肉禽类的保质供应，投标人必须承诺中标后具有单个面积不少于 60 m<sup>2</sup>的冷冻仓库。（注：投标人须在投标文件中提供承诺函）

## 2、质量要求

### 2.1. 蔬菜类的基本要求：

2.1.1. 农药残留要求：投标人提供的各类蔬菜均应符合国家的蔬菜食品卫生标准，蔬菜农药残留抑制率小于 50%。采购人将对投标人供应的蔬菜实行不定期检测，以监狱伙房农药残留检测为准。如果切好的蔬菜已进入监内伙房，经伙房农药残留检测不合格的直接作废物处理，报知投标人后扣除相应的结算重量。

2.1.2. 蔬菜色泽要求：各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度。

2.1.3. 蔬菜气味要求：多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味。

2.1.4. 蔬菜滋味要求：因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常。

2.1.5. 蔬菜形态要求：应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

#### 2.1.6. 各种菜品具体质量要求：

① 根蔬菜类（白萝卜、胡萝卜）：大小均匀、表皮坚硬不开裂，不空心、不糠心、不黑心、弹击有实心感；干净清洁、无泥沙、根形完整、无畸形、无细小根、无害虫、无腐烂、无折断、农药残留符合国家标准；

② 地下茎蔬菜类（土豆、凉薯）：个体均匀、无泥土、无虫驻和机械伤、不萎蔫变软、不发芽、不变绿、农药残留符合国家标准。（洋葱）外观良好、干净、个头均匀、无开裂、无折断；

③ 油菜柳类：鲜嫩、无老叶、无黄叶、根部切口新鲜、茎叶完整、无花斑黄叶、无腐烂现象、农药残留符合国家标准；

④ 地上茎蔬菜类：（莴苣）不糠心、不烂苗；

⑤ 普通叶蔬菜类（白菜、菠菜、大白菜、生菜等）等：鲜嫩、无枯黄叶、无花斑叶、无烂叶、叶茎完整、无裂口损伤、表面无泥土及其它杂物、捆扎成捆、捆内无杂物、捆把直径在 5-8CM 为宜，无农残留；（包菜）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；

⑥ 香辛叶蔬菜类：（芹菜、青蒜、香菜）青绿、株棵完整无折断、不干枯、无黄叶、无烂叶、无泥土；（韭菜）新鲜青绿、无枯焦烂叶、悬株均匀无折断、干净无泥、细长、叶呈淡绿、无烂叶、杂叶、无枯黄；（蒜薹）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、农药残留符合国家标准；

⑦ 花蔬菜类（白花菜、青花菜）：个体周正、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；

⑧ 瓜果类（南瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、黄瓜、西葫芦、葫芦等）外观良好、表皮不损伤、个体整齐、色泽正常、瓜肉坚实、无裂口、无折断、瓜条上无病斑事烂斑；

⑨ 茄果类（茄子）皮亮有光泽、无破皮、茄身较硬有弹性、茄身和裙部有小刺；（西红柿）着色均匀果实饱满、圆正、不破裂、无脐腐病、无压痕；（辣椒）果实成熟、表面光滑、有光泽、无腐烂、无异味、结蒂部新鲜不发黑、个体均匀、不发软皱缩；

⑩ 豆类（豆角、四季豆等）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。

## **2.2. 肉类的基本要求：**

2.2.1.1. 采购的猪肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉、鱼类等生鲜食品必须保证新鲜，无变质、无异味、无注水，冷冻食品必须保证每次送货均有检验检疫部门出具的合格证书及检验检疫证明，距保质期结束不能超过三个月。鱼肉类冻品运送时必须保证有冰块保鲜，以免因天气炎热发生变质。

2.2.1.2. 蛋类的基本要求：必须保证每次送货运至我单位前储存时间不得过长，以保证不变质，严禁使用违禁药品，无公害、无残药、无激素。大小均匀，新鲜完整、无破损、不变质，表面清洁，无泥污等杂物。

### **2.2.1.3. 鲜猪肉、鲜羊要求：**

① 原料要求：生猪（羊）应来自非疫区，并持有产地动物防疫监督机构出具的检疫证明；非公、母种猪、晚阉猪、病死猪（羊）加工的鲜猪（羊）肉。

② 合格证件要求：严格实行肉品品质检验“一猪二证二章”制度，每次供应的鲜猪肉必须向监狱提供《肉品品质检验合格证》和《动物检疫合格证》。

③ 猪胴体印章要求：每次供应的每片鲜猪胴体上必须盖有《肉品品质检验合格》验讫印章和《动物检验合格》验讫印章。

### 2.3. 副食品类质量要求:

副食品类应是合法国内生产的产品，在报价时应同时标明品牌，并按标明的品牌供货。

## 三、商务要求

### 1、售后要求

1.1. 采购人对投标人配送的食品的质量、数量不符合文件要求的，有权拒收。投标人需在 30 分钟以内作出答复，并妥善商处理。无法在 30 分钟内解决的，应在 1 个小时内提供备用产品，使采购人能够正常使用。

1.2. 投标人提供的食品不符合卫生标准，若发生食物中毒，投标人须承担全部经济损失和法律责任。

1.3. 投标人原则上应严格按照中标价格配送采购人所需食品。采购人通过食品市场价格和投标人的供货价格进行监督比对。

### 2、验收标准及要求

2.1. 投标人所供应商品必须送到采购人指定地点验收，并根据供货详单进行验收入库，经双方经办人员清点验收核对无误后，由采购方经办人员在验收单上签字。未验收商品，采购人一律不予以付款。

2.2. 验收内容包括：商品名称、规格、价格、数量。对不符合要求的，采购人有权提出拒收、退货、更换或补足，投标人承担由此产生的一切费用。

2.3. 冷冻类产品的验收以解冻后的净重为验收重量。

2.4. 蛋类含箱称重。

2.5. 由采购人指派专人负责对配送的罪犯人员每日所需食品进行验收，存在变质、过期、异味、虫咬或严重破损、渗漏等验收不合格情况的，采购人有权拒收，所有损失由投标单位承担。

### 3、其他要求

3.1. **食品溯源要求：**投标人食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，食品生产企业必须获得生产许可证，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。投标人应保存以下资料：①投标人与生产企业的销售合同；②生产企业的送货单和销售发票；③投标人与采购人的采购合同及送货单据、销售发票。蔬菜来源应当是自有基地、商品菜基地或受到地方政府部门监管的流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

3.2. **投标人第一次供货时须提供：**营业执照、各品种的《食品生产许可证》、《动物防疫合格证》。平时供货时提供本批次产品的检验合格报告。严禁提供劣质、变质及过期商品。

3.3. 预包装商品的标识标注应符合国家的相关标准并且规范、内容齐全、有质量检验合格证明、中文标明的产品名称，限期使用的商品在显著位置清晰的标明生产日期和安全使用日期或者失效日期。商品包装要求，容器(框、箱、袋、桶)要求清洁、干燥、牢固、无异味、无霉变现象，包装完好无破损，严禁使用玻璃、金属类等锋利材质。

3.4. 投标人在商品配送期间应严格遵守采购人对于监管的有关规定，做好工作人员的教育工作，自觉接受安全检查。投标人应将送货车辆、送货人员名单及基本情况送监狱审查备案，没有备案的人员、车辆不得送货。送货人员应遵守监狱安全管理规定，服从管理。关好车门、窗、保管好工具和私人物品。不得乱跑乱看乱打听，不得与服刑人员交谈供货以外的事情，不得在外面散布监狱内的消息，严禁携带手机等通讯工具，严禁违法、违禁品流入狱内。一经发现，投标人自行承担相应后果。

3.5. 投标人在签订供货合同时须与采购人签订保密协议和外来人员监管安全责任书。

#### **四、服务期限、服务地点和服务方式（履约时间、履约地点、履约方式）：**

1. 服务期限（履约时间）：签订合同后以采购人通知供货之日起 12 个月。

2. 服务地点(履约地点)：采购人指定地点。

3. 服务方式（履约方式）：按采购人提供食品的采购清单供应，免费运送至采购人指定地点。

**五、付款时间、方式及条件：**根据每日实际供货品种、数量，凭发票及签收单按月结算。（具体以签订合同为准）

#### **六、其他：**

1. 项目的实质性要求：按本招标文件要求实施。

2. 合同的实质性条款：采购人与中标人的名称和住所、标的、数量、质量、价款或者报酬、履行期限及地点和方式、验收要求、违约责任、解决争议的方法等内容。

3. 安全标准：符合国家、地方及行业的相关政策、法规及规定要求。

4. 法律法规规定的强制性标准：无。

**七、各投标人对肉类、蔬菜类、副食品类这三类报出投标下浮率，以肉类、蔬菜类、副食品类这三类投标下浮率之和计算报价得分， $0\% \leq \text{投标下浮率} < 100\%$ ，且不得为负数，该下浮率必须为固定报价（如 20%），不得存在区间值（如 20%~25%），否则按无效投标处理。**