

采购需求

一、项目概况

- 项目名称：省高院机关后勤服务中心机关食堂副食品集中筹措项目
- 项目单位：海南省高级人民法院
- 项目编号：HNZY2024-100
- 项目预算：360.00 万元（180.00 万元/年）
- 合同履行期限：合同签订之日起 2 年（合同一年一签）
- 交付地点：免费送至采购人指定地点
- 付款方式：

（1）货款结算以确认收货时生成验收单中的实收数量、实收金额为依据，供应商提供税务部门出具的正规发票，受供单位按流程进行付款；

（2）结算周期由供应商与受供单位自行商定，原则上不晚于一个月，超过两个月未结算货款的，乙方可向甲方反馈，由甲方协调。

- 验收要求：按招标文件服务要求和国家行业标准进行验收。

二、服务要求

招标内容：蔬菜、肉类、禽蛋、牛奶、水果、调料、水产等副食品为主，及大米、面粉、大豆油、花生油、橄榄油及大豆等主食类。受供单位：海南省高级人民法院后勤中心

（一）食材相关要求

食材主要要求：所有蔬菜、肉类、禽蛋、牛奶、水果、调料、水产等副食品为主等必须符合国家饮食卫生相关标准。

1. 畜肉类

经定点屠宰，检疫检验合格，符合最新国家食品安全标准，所含有毒有害物质不超过最高限量的，表皮白净、毛少或无毛，脂肪洁白有光泽，肉呈鲜红色或玫红色，弹性好，按之速度恢复，表面不粘手，有正常的肉味。达到一级鲜度，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白，挥发性盐基氮 $\leq 20\text{mg}/100\text{g}$ ，pH 值 5.8-6.2。必须经正规的检验检疫部门检验，并出具检验合格证明后，方可供货。供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件加盖公章。

2. 禽肉蛋类

(1) 禽肉符合最新国家食品安全标准；皮肤有光泽，因品种的不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑色等；肉尸外表微干或微湿、不沾手，手压肌肉出现的指压痕能迅速恢复；具有新鲜禽肉的正常气味，出具检验合格证明后，方可供货。冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、无异味，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%。每半年提供一次由具资质的质量检测部门出具的肉制品《检测报告》。

(2) 鲜蛋，符合卫生部规定符合最新鲜蛋卫生标准，鸡蛋的质量等级不低于二级大鸡蛋标准，出厂时间在 3 天内，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹、无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。手中振摇无声响，包装为定量包装，并有防碎垫板，鸡蛋中不得检出氯霉素，沙门氏菌等物质，其中无机砷、铅、汞等指标按照符合最新国家标准。

(3) 咸蛋，蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色具靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

3. 蔬菜类

(1) 等级标准：不能低于“无公害蔬菜”标准。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。农药残留须符合最新国家标准。

(2) 外观要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫害及机械损伤。

(3) 感官质量指标：

①叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。属同一品种规格，肉质鲜嫩，形态好，色泽正常：茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤：无烧心焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外）：结球的叶菜应结球紧实：菠菜和本地芹菜可带根、花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤：花椰菜、花球洁白，无毛花、青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯蕾现

象。

②茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属于同一品种规格，色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。

③瓜果类：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。属于同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。

④根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。属于同一品种规格，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糖心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。

⑤薯芋类：包括马铃薯、薯蕷、芋、姜、豆薯等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。

⑥葱蒜类：包括大葱、分葱、四季葱等。属同一品种规格，允许葱和大蒜的青葱保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。

⑦豆类：包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。属同一品种规格形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。

⑧食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。

⑨食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。

⑩水生类：包括茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。属于同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。

⑪多年生类：包括竹笋、黄花菜、芦笋等。属同一品种规格，肉嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。

⑫芽苗类：包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。

4. 水果饮料类

(1) 果形：果形周正，发育正常，具有本品种应有的特征，大小均匀，不得有畸形果；皮色：皮色正常，网纹清晰，果皮光滑，茸毛正常，具有本品种应有的基本特征；瓢色：具有本品种成熟时应有的颜色；成熟度：果实成熟、质脆、汁多、甜度高、口感好、无生果、过熟果；伤害：无明显严重伤害；品种纯度：

≥90%。

(2) 鲜果品的感官鉴别方法主要是目测、鼻嗅和品尝。其中目测包括三方面的内容：一是果品的成熟度和是否具有该品种应有色泽及形态特征，二是果型是否端正，个头大小是否基本一致，三是果品表面是否清洁新鲜，有无病虫害和机械损伤等。鼻嗅是辨别果品是否带有本品种所特有的芳香味，果品的变质可以通过其气味的不良改变直接鉴别出来，像坚果的哈喇味和西瓜的馊味等，都是很好的例证。品尝不但能感知果品的滋味是否正常，不能感觉到果肉的质地是否良好，它也是很重要的一个感官指标。干果品虽然较鲜果的含水量低或是经过了干制，但其感官鉴别的原则与指标都是基本上和前述三项大同小异。

(3) 饮料，符合采购人的品牌、品名饮料。感官颜色正常、无杂质、无混浊、打开无异味、外包装完好。为近期产品，所供产品日期距离生产日期时间不得超过保质期的三分之一。

5. 水产类

(1) 新鲜度：新鲜、肉质有弹性；鳃淡红色或暗红色，且无腥味；眼微凸透明、黑白清晰、且在正常位置；肤色保有鱼体本身特有的色泽、鳞不易脱落；腹内脏完整、腹部坚实；气味略带海藻味、无明显腥味与臭味；体表：鱼体健康，体表无病灶；鱼体呈本品种固有体形鱼体：呈固有体色和光泽；鳞片完整，体形匀称，无畸形，无病灶；鳃：鳃丝清晰，色鲜红或紫红，无黏液或有少量透明黏液，无异味；眼：眼球饱满、微突，角膜透明；气味：具有固有的正常气味，无异味；组织：肌肉结实，有弹性，内脏清晰，色泽正常，无腐败变质。

(2) 鱼类等级划分及需要标准：鲤鱼每条 2 斤至 3 斤；草鱼每条 3 斤至 4 斤；鲢鱼每条 4 斤左右；鲫鱼每条 1 斤至 1 斤半；刀鱼每条鱼净重量 100g-200g 为三级，201g-400g 为二级，401g-600g 为一级。鲮鱼每条鱼净重 100g-200g 为三级，201g-300g 为二级，301g-400g 为一级。黄花鱼每 500g 所含的条数 17-20 条为三级，14-16 条为二级，10 条-13 条为一级。北极虾每公斤 90-120 只；大虾每公斤 50-60 只；海鲜要求鲜活无污染；冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 85%。

6. 调料类

符合符合最新国家标准。符合采购的品牌、规格要求的产品。

(1) 干货类要求：本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整

齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、储存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化碳残留量、总砷含量不超过国家卫生标准：木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，受供单位可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品受供单位有权拒绝接受；所供产品日期距离生产日期时间不得超过保质期的 1/2。

(2) 调配料要求：调配料包含生抽、老抽、食盐、红糖、白糖、生粉等。产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期、要注明生产日期和保质期。酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味、不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊用其它异味、异物；红糖：呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味；白糖：结晶整齐一致，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味；食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，具有纯正的咸味；所供产品日期距离生产日期时间不得超过保质期的 1/2。

(3) 生粉：具有品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质、无异味，无杂质；所供产品日期距离生产日期时间不得超过保质期的 1/2。

7. 乳制品类

所供产品必须为新品，通过 QS 国家认证的品牌有包装奶制品，不含危害公共健康的致病菌和毒素，不含任何在产品存储、运输及销售期间能繁殖的微生物，在有效期内保持质量稳定和不变质，既符合无公害生鲜牛奶的生产技术规范，同时又符合我国规定的生鲜牛奶收购质量标准的优质牛奶。符合国家《无公害食品质量标准》，必须经地方正规的检验检疫部门检验，并出具验收合格证明后，方可供货。产地环境要求：应符合无公害食品产地的环境标准；色泽要求：呈乳白色或稍带微黄色；组织状态：呈均匀的胶态流体，无沉淀，无凝块，无肉眼可见杂质和其他异物；滋味与气味：具有新鲜牛乳固有的香味，无其他异味；微生物要求：菌落总数 ≤ 500000 cfu/ml；掺假项目：不得在生鲜牛乳中掺入碱性物质、淀粉、食盐、蔗糖等非乳物质；所供产品日期距离生产日期时间不得超过保质期

的 1/3。

8. 预包装食品类（含快餐盒饭）

不得供应含有腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不堪、混有异物或者其它感官异常的食品；不得供应含有毒、有害物质，或者被有毒有害物质污染的食品；不得供应掺假、掺杂、伪造影响营养、卫生的食品；所供产品日期距离生产日期时间不得超过保质期的 1/3；且包装标签必须符合《预包装食品标签通则》的要求。

9. 主食类

主要包括大米、面粉、大豆油、花生油、橄榄油及大豆等。产品符合国家现行质量标准，大米为优质二级，面粉为特制一等，大豆油为非转基因一级，花生油为非转基因一级，橄榄油为特级初榨，大豆为非转基因一级，应标明产品名称、净含量、配料表、制造者或经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期，所供产品日期距离生产日期时间不得超过保质期的 1/2。

（二）供货商品

供应商必须提供地方政府公布的菜篮子商品，以及受供单位常用商品。

附表：常用商品目录

序号	商品类别	商品名称	序号	商品类别	商品名称
1	畜肉	猪五花肉	171	水果饮料	香梨
2	畜肉	猪夹心肉	172	水果饮料	雪梨
3	畜肉	猪腿肉	173	水果饮料	贡梨
4	畜肉	猪里脊肉	174	水果饮料	秋月梨
5	畜肉	猪梅花肉	175	水果饮料	皇冠梨
6	畜肉	猪全精肉	176	水果饮料	苹果
7	畜肉	猪大排	177	水果饮料	李子
8	畜肉	猪肋排	178	水果饮料	芒果
9	畜肉	猪杂排	179	水果饮料	黄桃
10	畜肉	猪筒骨	180	水果饮料	猕猴桃
11	畜肉	猪蹄	181	水果饮料	油桃

12	畜肉	猪肘	182	水果饮料	水蜜桃
13	畜肉	猪耳朵	183	水果饮料	冬枣
14	畜肉	猪肝	184	水果饮料	青枣
15	畜肉	猪肚	185	水果饮料	牛奶枣
16	畜肉	猪尾巴	186	水果饮料	哈密瓜
17	畜肉	猪腰	187	水果饮料	人参果
18	畜肉	猪大肠	188	水果饮料	葡萄
19	畜肉	猪板油	189	水果饮料	草莓
20	畜肉	猪舌头	190	水果饮料	桂圆
21	畜肉	全精牛肉	191	水果饮料	西瓜
22	畜肉	牛腩	192	水果饮料	橙子
23	畜肉	牛里脊	193	水果饮料	耙耙柑
24	畜肉	牛腿肉	194	水果饮料	丑橘
25	畜肉	牛蹄筋	195	水果饮料	芦柑
26	畜肉	牛肋条	196	水果饮料	橘子
27	畜肉	牛腱子	197	水果饮料	砂糖橘
28	畜肉	牛肋骨	198	水果饮料	葡萄柚
29	畜肉	牛百叶	199	水果饮料	红心柚
30	畜肉	牛尾巴	200	水果饮料	白心柚
31	畜肉	牛杂	201	水果饮料	柿子
32	畜肉	羊肉	202	水果饮料	果冻橙
33	畜肉	羊肋排	203	水果饮料	金桔
34	畜肉	羊腿肉	204	水果饮料	沃柑
35	畜肉	羊蝎子	205	水果饮料	圣女果
36	畜肉	羊杂	206	水果饮料	水果黄瓜
37	畜肉	腊肉	207	水果饮料	火龙果
38	畜肉	香肠	208	水果饮料	甘蔗
39	禽肉蛋	鸡蛋	209	水果饮料	蓝莓
40	禽肉蛋	鸭蛋	210	水果饮料	蛇果

41	禽肉蛋	鹌鹑蛋	211	水果饮料	香蕉
42	禽肉蛋	三黄鸡	212	水果饮料	红提
43	禽肉蛋	白条鸡	213	水果饮料	AD 钙奶
44	禽肉蛋	乌鸡	214	水果饮料	雪碧
45	禽肉蛋	老母鸡	215	水果饮料	可乐
46	禽肉蛋	小公鸡	216	水果饮料	椰汁
47	禽肉蛋	本鸡	217	水果饮料	汇源果汁
48	禽肉蛋	鸡胸肉	218	水果饮料	王老吉
49	禽肉蛋	鸡爪	219	水果饮料	红牛
50	禽肉蛋	鸡大腿	220	水果饮料	乐虎
51	禽肉蛋	鸡翅根	221	水果饮料	矿泉水
52	禽肉蛋	鸡琵琶腿	222	水果饮料	果粒橙
53	禽肉蛋	鸡翅中	223	水果饮料	苏打水
54	禽肉蛋	鸡翅尖	224	水果饮料	脉动
55	禽肉蛋	鸡排翅	225	水果饮料	冰红茶
56	禽肉蛋	鸡架	226	水果饮料	冰糖雪梨
57	禽肉蛋	鸡全翅	227	水果饮料	尖叫
58	禽肉蛋	鸡杂	228	水果饮料	豆奶
59	禽肉蛋	鸡心	229	水果饮料	桶装水
60	禽肉蛋	鸡胗	230	水果饮料	营养快线
61	禽肉蛋	烤鸡	231	水果饮料	奶茶
62	禽肉蛋	光鸭	232	水产类	明虾
63	禽肉蛋	老鸭	233	水产类	沼虾
64	禽肉蛋	鸭边腿	234	水产类	河虾
65	禽肉蛋	鸭脖	235	水产类	梭子蟹
66	禽肉蛋	鸭头	236	水产类	草鱼
67	禽肉蛋	鸭翅	237	水产类	鲢鱼
68	禽肉蛋	鸭杂	238	水产类	鲫鱼
69	禽肉蛋	鸭血	239	水产类	鳊鱼

70	禽肉蛋	烤鸭	240	水产类	鲈鱼
71	禽肉蛋	鹅	241	水产类	包头鱼
72	禽肉蛋	酱鸭	242	水产类	甲鱼
73	蔬菜	大白菜	243	水产类	鲍鱼
74	蔬菜	杭白菜	244	水产类	黑鱼
75	蔬菜	毛毛菜	245	水产类	黄鱼
76	蔬菜	黄白菜	246	水产类	扇贝
77	蔬菜	奶白菜	247	水产类	花蛤
78	蔬菜	韭菜	248	水产类	蛤蜊
79	蔬菜	大葱	249	水产类	蛭子
80	蔬菜	洋葱	250	水产类	生蚝
81	蔬菜	大蒜	251	水产类	鱿鱼
82	蔬菜	蒜苗	252	水产类	牛蛙
83	蔬菜	韭黄	253	水产类	小龙虾
84	蔬菜	小葱	254	水产类	带鱼
85	蔬菜	长豇豆	255	水产类	多宝鱼
86	蔬菜	豌豆	256	水产类	鸦片鱼
87	蔬菜	毛豆	257	水产类	白条
88	蔬菜	扁豆	258	水产类	螺丝
89	蔬菜	四季豆	259	水产类	汪刺鱼
90	蔬菜	秋葵	260	水产类	海带
91	蔬菜	胡萝卜	261	水产类	鲳鱼
92	蔬菜	芹菜	262	调料	白糖
93	蔬菜	西芹	263	调料	冰糖
94	蔬菜	甜玉米	264	调料	生抽
95	蔬菜	糯玉米	265	调料	老抽
96	蔬菜	玉米粒	266	调料	料酒
97	蔬菜	土豆	267	调料	盐
98	蔬菜	红薯	268	调料	醋

99	蔬菜	山药	269	调料	鸡精
100	蔬菜	芦笋	270	调料	番茄沙司
101	蔬菜	芋艿	271	调料	孜然
102	蔬菜	白萝卜	272	调料	芝麻
103	蔬菜	黄瓜	273	调料	胡椒粉
104	蔬菜	冬瓜	274	调料	辣油
105	蔬菜	南瓜	275	调料	花椒油
106	蔬菜	西葫芦	276	调料	辣椒段
107	蔬菜	丝瓜	277	调料	辣椒粉
108	蔬菜	苦瓜	278	预包装食品	咸鸭蛋
109	蔬菜	长瓜	279	预包装食品	咸蛋黄
110	蔬菜	佛手瓜	280	预包装食品	卤蛋
111	蔬菜	西红柿	281	预包装食品	皮蛋
112	蔬菜	茄子	282	预包装食品	速冻水饺
113	蔬菜	尖椒	283	预包装食品	速冻蒸饺
114	蔬菜	彩椒	284	预包装食品	速冻煎饺
115	蔬菜	线椒	285	预包装食品	速冻春卷
116	蔬菜	杭椒	286	预包装食品	速冻蛋饺
117	蔬菜	青圆椒	287	预包装食品	速冻烧麦
118	蔬菜	小米椒	288	预包装食品	速冻包子
119	蔬菜	美人椒	289	预包装食品	杂丸
120	蔬菜	生姜	290	预包装食品	麻球
121	蔬菜	莲藕	291	预包装食品	虾饼
122	蔬菜	茭白	292	预包装食品	汤圆
123	蔬菜	荸荠（马蹄）	293	预包装食品	油条
124	蔬菜	豆芽	294	预包装食品	米线
125	蔬菜	菠菜	295	预包装食品	鸡蛋面
126	蔬菜	莴笋	296	预包装食品	乌冬面
127	蔬菜	油麦菜	297	预包装食品	馄饨皮

128	蔬菜	苋菜	298	预包装食品	水饺皮
129	蔬菜	茼蒿	299	预包装食品	蛋挞皮
130	蔬菜	空心菜	300	预包装食品	手抓饼
131	蔬菜	生菜	301	预包装食品	河粉
132	蔬菜	广东菜心	302	预包装食品	油面
133	蔬菜	娃娃菜	303	预包装食品	粉干
134	蔬菜	包心菜	304	预包装食品	土豆粉
135	蔬菜	香菜	305	预包装食品	凉皮
136	蔬菜	蒜苔	306	预包装食品	粉条
137	蔬菜	花菜	307	预包装食品	红薯粉丝
138	蔬菜	红椒	308	预包装食品	生粉
139	蔬菜	西兰花	309	预包装食品	糯米
140	蔬菜	上海青	310	预包装食品	小米
141	蔬菜	小青菜	311	预包装食品	八宝米
142	蔬菜	芥兰	312	预包装食品	黑米
143	蔬菜	黑木耳	313	预包装食品	干黄豆
144	蔬菜	白木耳	314	预包装食品	红豆
145	蔬菜	香菇	315	预包装食品	绿豆
146	蔬菜	平菇	316	预包装食品	红枣
147	蔬菜	杏鲍菇	317	预包装食品	银耳
148	蔬菜	金针菇	318	预包装食品	黄金豆
149	蔬菜	蘑菇（口蘑）	319	预包装食品	糖醋萝卜
150	蔬菜	鸡腿菇	320	预包装食品	红油豇豆
151	蔬菜	白玉菇	321	预包装食品	酱瓜
152	蔬菜	海鲜菇	322	预包装食品	雪菜
153	蔬菜	板栗	323	预包装食品	冬腌菜
154	蔬菜	冬腌菜	324	预包装食品	酸豆角
155	蔬菜	香干	325	预包装食品	泡菜
156	蔬菜	豆腐	326	预包装食品	酸菜鱼配料

157	蔬菜	酸豆角	327	预包装食品	榨菜丝
158	蔬菜	花生	328	预包装食品	泡面
159	蔬菜	千张	329	预包装食品	火腿肠
160	蔬菜	油豆腐	330	预包装食品	糖醋里脊
161	蔬菜	素鸡	331	预包装食品	雪花排条(鸡柳)
162	蔬菜	内酯豆腐	332	预包装食品	深海鳕鱼排
163	蔬菜	千叶豆腐	333	预包装食品	鸡排
164	蔬菜	腐竹	334	预包装食品	烧烤串
165	乳制品	酸奶	335	预包装食品	肥牛卷
166	乳制品	纯牛奶	336	预包装食品	羊肉卷
167	乳制品	早餐奶	337	预包装食品	关东煮
168	乳制品	鲜牛奶	338	预包装食品	八宝粥
169	乳制品	甜牛奶	339	预包装食品	熟花生
170	乳制品	优酸乳	340	预包装食品	粽子

(三) 供货价格和调价机制

(1) 菜篮子商品指片区地方政府发布的菜篮子民生商品；询价商品指需进行周期询价的商品；标准商品指品牌、规格、型号等明确的商品。

(2) 供货基准价：①菜篮子商品，以地方政府公布菜篮子价格零售价为参考；②询价商品以片区内大型超市、大型农贸市场及城市居民食品零售监测点为参考；③标准商品，以品牌方京东自营店或品牌旗舰店价格为参考。

(3) 供货价格=供货基准价*投标折扣率，投标折扣率由供应商综合考虑自身企业实力、风险因素等进行投报。

(4) 三类商品执行统一折扣率，并在箪食平台上按照定价机制定期调整更新。

(5) 以每周四发布的各片区菜篮子民生商品价格为下周供货基准价，供应商在每周五完成调价。

2. 询价商品

(1) 每月底组织一次询价，主要为当地大型超市、大型农贸市场和城市居

民食品零售监测点)随机选择询价地点,并在指定时间组织询价。

(2)受供单位在随机抽取的询价点内组织询价(当日零售价格),全程录音,做好登记,供应商一般不得陪同。供应商对询价价格如有争议,可共同参与二次询价。未经双方签字确认的价格单,不得作为定价依据。

3. 标准商品

参照菜篮子商品每周四组织一次定价,确定下周供货副食品的供货价格,特惠商品价格一般不作参考使用。

(四) 供货数量

供应商应根据受供单位下单数量确保足量供应,受供单位根据实际到货数量进行验收,生成验收单。

(五) 供应配送

1. 供应商应有供应渠道和配送能力,配送具体时间由受供单位和供应商自行协商确定。在接到受供单位应急需求时必须在1小时内送达,并保证配送质量。

2. 供应商所提供的货物数量、质量,必须经受供单位验收合格后方可交付。如验收达不到受供单位或招标文件要求,供应商须采取应对措施,2个小时内补齐合格的货物品种数量,不得影响正常就餐供应;若供应商无正当理由不提供应急措施办法,受供单位有权拒付货款。

3. 如受供单位有要求,供应商须提供粗加工服务(如鱼类等宰杀、切段,蔬菜刨皮、切块等),加工前后数量差距较大的商品,计价计量方式协商确定。

4. 供应商接到订单后,个别品种因天气、季节等客观原因无法提供或质量无法保证的,供应商应在接到订单当天及时知会受供单位,并协商好解决方法,经受供单位同意后修改订单,同时必须保证提供丰富的副食品种供受供单位选择。

5. 供应商应将订单商品送到指定地点,配合受供单位进行验收,以验收单作结算凭证。

6. 供应商应确保货物合格率100%。

7. 所有配送物品品质不得低于受供单位当天在各大蔬菜批发市场的自购标准。

8. 供应商须用冷藏车和专用厢式配送车辆组织配送。

9. 供应商需配合各个节假日受供单位所需货品采购与配送。

（六）索证要求

1. 供应商须提供：生产（供应）企业的相关资质证明相关产品检疫报告、动物检疫合格证明、产品本批次的出产（库）检验合格证明、第三方农药残留检验合格报告等。

2. 供应商应坚持每日配送前检测，检测报告及时上传平台，并做好 48 小时实物留样。

3. 受供单位对当天配送的所有食材进行留样待查，以便出现问题后进行反查。

4. 供应商应做好每日供应台账记录，以便相关部门索证核查。

三、货款结算

（1）货款结算以确认收货时生成验收单中的实收数量、实收金额为依据，供应商提供税务部门出具的正规发票，受供单位按流程进行付款。

（2）结算周期由供应商与受供单位自行商定，原则上不晚于一个月，超过两个月未结算货款的，乙方可向甲方反馈，由甲方协调。

四、履约保证

履约保证金金额及缴纳：框架协议签订前，供应商交纳履约保证金 5 万元（履约保证金交甲方账户，甲方实行代管代扣，履约验收完成之后，1 个月内一次性无息退还履约保证金。），供应商履约保证金被罚没，供应商应在 7 个工作日内补齐。

五、惩处

（一）供应商有下列情形之一的，责令限期改正：

1. 未及时操作发货、未按时调整商品价格、违规调整商品价格等违反平台管理规范的行为；

2. 因商品质量、数量未达到受供单位要求导致换货、补货，供应商在 1 个小时规定时间内完成的；

3. 因供应商原因延误到货时间，未影响正常就餐供应的；

（二）供应商有下列情形之一的，扣除当日订单金额的 5%-50%，在受供单位结算时清算扣除货款：

1. 因配送商品质量未达到受供单位要求导致退货的；

2. 因配送商品质量、数量未达到受供单位要求导致换货、补货且供应商未在 1 个小时规定时间内完成的；

3. 因供应商原因延误到货时间，未影响正常就餐供应的，一个自然月内发生 2 次及以上的；

4. 因供应商原因延误到货时间，影响正常就餐供应的；

5. 未按要求落实专人（公司正式员工）专车（报备车辆）配送；

（三）供应商有下列情形之一的，扣除履约保证金 5%-50%：

1. 一个自然月内，货款处罚发生 2 次及以上的，扣除履约保证金 5%-20%；

2. 一个自然月内，违反平台管理规范的行为 2 次及以上，影响正常采购活动的扣除履约保证金 5%-10%；

3. 一个自然月内，供应商受到片区内受供单位有效投诉 2 次及以上的，扣除履约保证金 10%-20%；

（四）供应商被查实存在以下情形之一的，取消供货资格、没收全部履约保证金，并依法依规追究相关单位和个人责任：

1. 供应商中标后不签订框架协议的；

2. 签订框架协议后无法履约的；

3. 存在转包分包行为的；

4. 发生食物中毒事故，经卫生防疫部门检验中毒原因是由于供货质量造成的；

5. 与受供单位存在虚假验收、利益输送等经费账目违规操作的；

6. 被政府、军队有关部门或媒体曝光违法经营行为，列入失信名单的；

7. 其他涉及违法供应行为的。

六、不可抗力

1. 如一旦有构成不可抗力事件发生，且签约被认为无力履行全部或部分合同中规定的职责，签约方需以书面形式通知供应商并告知有关细节。

2. 本条款中的不可抗力应解释为大自然、战争（无论是否公开宣战）、入侵、暴动、叛乱、国家政策，或其它具有相似性质的事件。

七、转让

供应商不得将合同的任何部分或卖方的任何权利，利益或责任转让、委派、

许诺、安排给其他单位和个人，一经查实取消其中标资格。