

说明：

投标人须对本项目为单位的采购标的或服务内容进行整体响应，任何只对其中一部分采购标的或服务内容进行的响应都被视为无效投标。

#### 一、招标项目概况

本项目为徐闻某部队副食品食材配送项目，项目招标的具体数量和品种，需根据招标人每天或每月的实际需求而定。本项目拟通过公开招标选取 1 家供应商入库。

入选供应商只作为获得招标配送服务资格，招标人不保证服务期限内的服务次数及发生的服务额。投标人须考虑项目风险。

#### 二、招标项目内容

序号	项目名称	预算金额（元）	服务期	备注
1	徐闻某部队副食品食材配送项目	4000000.00	招标协议签订之日起 12 个月	拟通过公开招标选取一家中标供应商

#### 三、招标需求总表

序号	招标类别	备注
1	鲜肉类	
2	水产类	
3	家禽蛋、冷冻品类	
4	蔬菜、水果类	
5	干货、奶制品	
6	调味品、调料辅料类	

#### 四、报价及合同价要求

4.1 各投标人根据招标需求报价出固定唯一的下浮率，本项目投标下浮率范围为：10% < 投标下浮率 < 100%，所有供应的产品价格必须低于同期市场零售价 10%以上，否则视为无效投标。且若投标人投标下浮率高于 30%，则需出具成本说明，由评标委员会评定是否低于成本价，若低于成本价由评标委员会判定是否当无效投标处理。投标报价须包括：产品的价款、税费、包装、运输、装卸、验收和交付使用之前的食材粗加工以及售后服务等其他各项有关费用。招标人除了支付实际发生的货款外，无须向中标人支付其他任何费用。

例如：货物基准价为 100 元，投标拟优惠 20 元，实际供货单价为 80 元，那么投标下浮率则为： $20.00/100.00*100\%=20.00\%$ 。

#### 五、质量验收标准

## 5.1 鲜肉类

品名	质量验收标准
鲜瘦肉	肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪。无注水。
五花肉	带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层。
排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离。
猪肝 猪心	猪肝：肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄。 猪心：心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块。
猪腰	表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性。
猪肚	呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道。
猪手	腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性。
鲜牛肉	肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。
鲜羊肉	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。
牛腩	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密面细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。
猪副产品	无冻干脱水发暗迹象、其它同鲜猪肉副产品
龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。
汤骨	腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整。品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，无趾间黑垢，无松香。无黑斑、无指甲、表面光滑、肉质有弹性。
猪肺	肉呈红色，有光泽。
猪大肠	呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道。

生产(供应)企业的资质证明	随车提供：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》、《动物防疫合格证》复印件，本批次产品的出厂（库）检验合格证。
---------------	--

## 5.2 水产海鲜类

品名	质量验收标准
新鲜度要求	新鲜、肉质有弹性、鱼体饱满结实，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象；鳃淡红色或暗红色，且无腥臭味；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。水产海鲜类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。
虾类	游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。
鱼类	游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀。
外观要求	<p>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；鱼类（如白仓、太阳鱼、红杉鱼等）需杀净、去鳞后重量要保证大约在3—3.5两左右。</p> <p>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；</p> <p>眼：眼球饱满、微突，眼睛清亮，角膜透明；</p> <p>气味：具有鱼固有的正常气味，无异味</p> <p>组织：肌肉结实，有弹性；内脏清晰，色泽正常，无腐败变质。</p>
生产(供应)企业的资质证明	随车提供《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《全国工业产品生产许可证》复印件，及本批次产品的出厂（库）检验合格证。

## 5.3 家禽蛋类

品名	质量验收标准
鲜蛋类	家禽蛋类必须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。鱼、禽、蛋、海鲜类确保每日新鲜、无异味。蛋壳表面应光泽、完整、坚实，壳外膜色白呈霜状；气室小，高度在4-5毫米之间；蛋白浓厚、透明、无杂质异味；系带粗而明显；蛋黄完整，呈半球形，位居蛋的中央；胚胎边缘整齐，不发育，未受精的胚胎直径为2-3毫米；整个蛋微生物污染少，无细菌、霉菌生长发育。
皮蛋	表泥状，包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，无辛辣气。
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、呈橙黄色且靠近蛋壳，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，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。
生产(供应)企业的资质证明	随车提供《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》复印件

#### 5.4 冷冻品类

品名	质量验收标准
冻牛肉	解冻后颜色暗红、有光泽，脂肪洁白或淡黄色；肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿；弹性好，指压后凹陷能立即恢复；表面微干，有风干膜，不黏手；有牛肉的膻气。
冻羊肉	解冻后颜色深红色或淡红色，有光泽，脂肪颜色洁白或乳白；弹性好，指压后凹陷能立即恢复，不黏手；肉质纤维细软，少有脂肪夹杂，有羊肉的膻气，干冻无冰。
冻猪肉	解冻后表皮白净、光滑无毛；脂肪洁白有光泽，肉呈鲜红色或玫红色；弹性好，按之迅速恢复；表面不黏手；有正常的肉味，干冻无冰。
冻鸡鸭鹅	表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味；具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。
冻鸡中翼	无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显淤块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红、无鸡毛，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。
冻鸡爪	大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、爪底部。
冻鸡全翼 鸡腿	大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、无碎杂、无黄认、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。
冻鸡肾	呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。
冷禽肉类饱满的质量标准(解冻后)	眼球饱满或平坦；皮肤有光泽，呈淡黄、淡红、灰白色等，肌肉切面有光泽；指压后凹陷恢复的慢，且不能完全恢复；有鸡肉的正常气味。
生产日期	冷冻类食品交货时该食品的生产日期必须在1个月内。

生产(供应)企业的资质证明	随车提供：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》或《全国工业产品生产许可证》、《动物防疫合格证》复印件，本批次产品的出厂（库）检验合格证。
---------------	--

### 5.5 蔬菜、水果类

品名	质量验收标准
新鲜度	<p>水量：充足、但无过份萎蔫、皱皮。</p> <p>色泽：正常、无变色、光泽、鲜艳。</p> <p>硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。</p> <p>机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。</p> <p>蔬菜滋味：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。</p> <p>蔬菜气味：不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味</p>
外形	<p>形状：枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。</p> <p>成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。</p> <p>污染：无污染、残留农药、运输造成的污染（随车提供农药检测证明）。</p> <p>形态：无如萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常或不新鲜等蔬菜。</p>
叶菜类	<p>挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。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，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。</p>
瓜菜类	<p>个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。</p>
茄果类	<p>番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，成熟度适中；番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。</p>
根菜类	<p>挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。萝卜、胡萝卜等。皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。</p>
豆类	<p>扁豆、豌豆、毛豆等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。</p>
薯芋类	<p>马铃薯、芋、姜等。色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑；马铃薯无发芽，皮不变绿。</p>
水生菜类	<p>藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。</p>
食用菌类	<p>蘑菇、草菇、香菇、木耳等。蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，</p>

	菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜）；新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。
芽苗类	绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。
葱蒜类	葱、蒜、韭菜、洋葱等。允许葱、青蒜类保留干净须根；葱、蒜、韭菜不带老叶；蒜头、洋葱去根去枯叶；可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。
水果类	成熟、新鲜、外皮无斑点及变烂现象。
梨类	果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄；果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害；身重结实，味道爽甜。
苹果类	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无斑点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口感汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织。
柑桔类	柑类果实大近似球形，无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑，无霉烂，无机械伤，果面清新洁净，大小均匀，果实无萎蔫，色泽自然。 桔类果实小而扁，大小均匀，果面新鲜光洁无裂口，病斑及腐烂现象，果蒂完整平齐，易剥落，桔络少。 橙类大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多味可口，无萎蔫。 柚类果实大，圆形或梨形，果皮厚达约1cm，难剥离，酸甜合适，大小均匀。 柠檬，色泽浅黄，果实椭圆或圆形，大小均匀，果实顶端有乳头状突起，肉汁极酸并伴有浓香，无任何机械损伤。
蕉类	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀，色泽自然、光亮，皮色青黄，果面光滑，无病黑斑、无虫疤、无霉菌、无损伤，果肉稍硬，果皮可剥或易剥。
葡萄类	具有本品种应有的外形及色泽，果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀，轻提果穗枝硬，微微抖动，果实不抖落或抖落极少。
桃类	具有本品种应有的外形及色泽，大小均匀，果形端正，果面无不正常斑点，无裂口及其他机械损伤，无腐烂、无虫咬、无病菌、无破皮、无农药残留。
其它瓜果类	果色清新光亮，条纹清晰，果皮无伤痕，无水份腐烂，无干疤、无虫眼、无病斑，果柄茸毛脱落，脐部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓢，香气浓郁。
供菜重量	供菜重量须达到招标人的供货需求重量。
蔬果质量要求	蔬菜卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。蔬果品中无农药残留。

## 5.6 奶制品、饮品类

品名	质量验收标准
纯牛奶、酸牛奶、各种	1. 质量基本标准要求符合国家相关行业标准，营养丰富、绿色安全、无异味、无霉烂变质，从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。食用

风味牛奶、 益生菌奶	方便，保质期长，包装完整、无破损。 2. 纯牛奶的质量及其标识应执行国家标准 GB-19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》、标准 GB25190-2010《GB25190-2010 灭菌乳》和 GB7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》，采用符合 GB19301-2010《食品安全国家标准 生乳》。酸牛奶执行产品标准号：GB19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》。 3. 牛奶包装符合 GB/T18706-2008《液体食品保鲜包装用纸基复合材料》，GB/T27590-2011《纸杯》标准；每盒奶的单件包装净含量负偏差必须符合国家规定。
保质期限	牛奶剩余保质期时长不得少于该产品载明的保质期时长的三分之二。
供货运输要求	乳制品的运输过程中运输工具应清洁、干燥、有防雨设施；严禁与有毒、有害、有腐蚀性、有异味的物品混运；运输工具应根据产品的贮存条件，必要时应用冷藏车；运输过程中，文明装卸、轻拿轻放，保证产品完好无损、不受污染。

### 5.7 干货、调料辅料类

品名	质量验收标准
总体要求	1. 干货、副食品质量基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。从包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，副食品必须具有有效的 QS 或 SC 食品质量认证标志。招标人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招标人有权拒绝接受。 2. 标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。 3. 质量要求：符合国家食品标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的三分之二。
紫菜	属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。
腐竹	腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一极品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二极品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。三极品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。
粉丝	质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。
黑木耳	黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。
银耳	银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中 下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔

	软，质量次则根部大而发硬。
花菇	朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。
干贝	上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。
鱿鱼	市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。
调料辅料(包括生抽、老抽、食盐、红糖、白糖、生粉等)	<p>1. 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。</p> <p>2. 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、焦糊及其它异味、异物。</p> <p>3. 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。</p> <p>4. 白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。</p> <p>5. 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。</p> <p>6. 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，无砂质。</p>

## 六、订单下达及配送地点

### 6.1 订单下达

(1) 招标人提前一天以电话、微信或其他方式向中标人下订单，订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量等。

(2) 中标人须在接到招标人订单之日的第二天 9:30 前（或与部队伙食单位约定的时间）将招标人所订购的货物送至招标人指定地点。如果招标人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标人须在接到通知后及时将货物送达，待招标人验收、核对后，供货才算完成。

(3) 中标人每天需做好各种食品的索证记录，按要求存档备案，供招标人随时查阅。

(4) 中标供应商必须严格按照招标人下达的招标订单组织主副食品供应，不得随意更改品名、品牌、规格型号、数量等。

## 6.2 配送地点如下：

序号	伙食单位	地址
1	徐闻县	湛江市徐闻县西连镇拥军路 18 号

## 七、交货和验收

1. 交货：乙方应当按照甲方的要求将本项目所列货物清单中的货物运送至甲方指定地点并完成全部货物的供货。若有迟到必须提前告知，迟到半小时说明情况；迟到半小时至 1 小时，罚款 500-1000 元；迟到 1 小时至 1 个半小时，罚款 1000-2000 元；迟到 1 个半小时以上，罚款 2000 元以上。

甲方对乙方提供的货物当场进行现场查验，对于质量或规格不符合要求的，甲方有权拒绝接收，乙方应当及时更换，对于数量不足的，乙方应当在本合同要求的时间内免费补足。

2. 乙方所提供货物到场交接过程中，应由甲方所属单位或甲方指定联系人确认和监督。到货时，甲方所属单位或甲方指定联系人负责到现场进行验收，若货物数量与清单数目不相符，或者货物的包装、品种、型号、规格等不符合协议规定，甲方有权要求乙方更换或补齐货物，乙方实际交货时间以最终补齐货物时间为准。参与交货验收的单位在货物清单上共同签字。货物验收清单作为支付凭据之一。配送人员送货到现场，包装、车辆等须符合食品安全标准并及时清扫现场卫生，现场杂物不得乱丢，要放入指定废物桶，保持工作环境清洁，卸货过程中，要文明作业，确保不损坏甲方物资。

3. 交货验收方式：货物由乙方发货到甲方指定收货地址。乙方与甲方指定联系人联系。货物的运输方式、运输费用、保管费用及风险在交付使用之前全部由乙方承担，经甲方所属单位或甲方指定联系人验收合格后方可移交甲方。验收合格前的丢失、损坏等一切风险，均由乙方承担；验收合格后的丢失、损坏等一切非乙方责任引起的损失，由甲方承担。

4. 验收标准：乙方根据甲方指定联系人所报副食品的名称、数量及质量要求，按甲方或甲方联系人的要求送到甲方指定地点，乙方所交货物的售后服务、质量要求按照合同文件的内容执行。乙方交货时，甲方可根据需要随机抽取一部分货物送有关权威检测部门检测，如检测不合格，按合同里附件 2《供应违约处罚条例》对乙方进行处罚。

## 八、结算价及付款方式

### 8.1 结算价

供应价格(含税)=市场价格 x (1-中标下浮率)。供应商投标时应充分考虑节假日和气候

原因对食品价格的影响。供应商拒绝按此定价机制确定价格并供货的，没收其履约保证金。

## 8.2 市场价格确定

采购人每月组织 1 次市场调查，前往指定的徐闻县和湛江市大型农贸市场和商超调查，调查内容为：蔬菜水果类、禽肉类、水产类、禽蛋类等生鲜食品、冷冻食品、干货食品、饮料类、调料类等；调查方式以现场采购和询价为主。当月各次调查价格汇总计算出的平均价格为当月的市场价格，当月的市场调查价格保留一位小数点（采用四舍五入法）。

## 8.3 付款方式

(1) 结算周期为一个月，每月招标人按审核后的的结算价格与中标人进行结算，经核对无误后，中标人凭国家增值税发票向招标人申请付款，每月货款在双方签章确认后 7 个工作日内付清。招标人因特殊情况需延迟付款时，须提前告知中标人，且延迟付款不得超过 20 天。

(2) 付款条件：无质量问题，无中毒事件，履行了服务承诺并提供了合法有效的发票。

## 九、履约保证金

中标人签订合同后 10 日内须向招标人支付 伍万元整 (¥50000 元) 作为履约保证金缴纳至招标人指定账户。配送期的第 4 个月，如果中标人未获取第 4 个月至第 12 个月的配送权，招标人在第 4 个月退还中标人履约保证金；后期中标人如果重新取得副食品配送权，须向招标人缴纳履约保证金 50000 元，合同期满后，无安全责任事故和擅自转包等重大违约事项的前提下，十个工作日内将全额退还中标人，履约保证金不计利息。

## 十、管理要求

10.1 所供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。中标人供应的各类副食品必须符合国家《产品质量法》、《食品卫生法》等相关法律法规的要求，并符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，且有完整的销售合格标注或证书。中标人供应的蔬菜食品，必须符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和招标人有关的质量要求，严格遵守“无公害蔬菜”管理办法。如出现质量问题或保质期不足的情况，招标人有权拒绝接受所提供的物品或食品。中标人所供的物品必须符合国家有关标准（如供货期间内国家颁布了新的标准的，应当执行按更为严格的标准执行），如不符合投标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

10.2 中标人在供应过程中，如果发生出现食材质量问题造成食物中毒等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，包括食物中毒人员医疗费、误工费、处理事故所产生的费用等，中标人应承担全部法律责任，招标人有权取消其供应资格。

10.3 中标人负责货物的运输、质量检测等工作。所供货物随机检测，每个服务期内至少4次。所产生的费用由中标人负责。

10.4 中标人不得将本项目转包、分包，否则招标人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

10.5 由于招标人工作的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守招标人各项规定。

10.6 招标人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，无条件退货。招标人发现商品出现损坏(包括表面损坏)，或出现、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人无条件退货或更换商品。

10.7 中标人须开具国家正式发票。中标人按供应商品的销售额开具发票。

10.8 招标人发现新购货物不能正常使用的，中标人应无条件退换。中标人所供货物在保质期出现损坏的，中标人应承诺提供替换服务，因替换货产生的费用由中标人负责。如货物非因招标人人为而出现质量问题由中标人包换或包退，所造成的经济损失由中标人负责。

10.9 中标人应保证所提供的货物绝对质量可靠，如出现食物食品安全事故，送卫生、检疫部门鉴定属于中标人责任的，一切责任由中标人承担，招标人有权无条件终止合同并没收其履约保证金。

10.10 对不符合招标要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两(或含水量超标)的应按实际重量扣减。

10.11 签订合同后，招标人必须在项目服务地点内设有固定配送点及办公点，十个日历日内向招标人提供场所相关证明文件。

## **十一、总体要求**

1. 中标人所供商品须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对食品供应链进行明确，所有食品的来源须清晰。乙方应对食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收须提出行业标准和感官标准。如该品牌商品无质量标准，则需由乙方按国家和行业的要求自行描述。

2. 中标人所供商品各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

3. 所有货物指标要符合国家强制性标准要求，中标人所供应的产品均具有检验合格报告。

4. 中标人所供食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于政府定点屠宰厂，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原件，鲜肉确保每日新鲜(当日屠宰)，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、新鲜、无异味。各类熟食须注明供货渠道及包装方式。

5. 中标人所提供的货物须符合卫生标准和营养要求，无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足招标人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，招标人有权退货，乙方须在 60 分钟内予以退还补货。中标人在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到招标人指定的负责人手中。

6. 每次送货，中标人负责货物的运输，并协助甲方验收货品，货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。

7. 中标人送货车辆应实行 2 小时配送圈运作，肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的食品，用冷藏车配送，保证肉类中心温度控制在-2 至 7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。

8. 响应机制：在合同执行过程中招标人可根据实际情况对需求进行调整，中标人须在 0.5 小时内响应，1 小时内到达现场。

9. 中标人经营场所须具备净菜工作间，能够为招标人提供净菜服务，包括食材验收后的分拣、分割的粗加工、切片、切丝等服务（中标人须提供经营场所的净菜工作间的明确的平面图及现场相片）。

10. 中标人应确保食品验收的场所、设备保持清洁。应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

11. 对小量常用品的临时需求，能做到 2 小时内送到。对不合格产品，需及时更换，2 小时内送到。

12. 招标人有权要求中标人配合相应货品的更换工作，保质期过期的货品，免费退换；如有漏或者退换的，则扣除该货物的价款的 30%。

13. 中标人在合同履行期间内保证对招标人的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，招标人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

14. 中标人中标后，每次送货须配备专职的项目经理 1 名，专职配送员 1 名，同时提供人员身份证复印件及近 1 年的社保缴交记录。因客观因素中途若需更换项目经理的，须向采购人提供新人员身份证复印件及该人员最近 1 年的社保缴交记录。

15. 中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守招标人单位各项规定。

16. 中标人除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货的，应提前通知招标人，并取得招标人的同意。中标人因不正当理由延误交货时间的（招标人要求推迟的除外），按附件 2《供应违约处罚条例》对乙方进行处罚。

17. 由招标人对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人须无条件退货、

换货；中标人未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，招标人退货后将记录在案，并有权要求乙方赔偿因此给招标人造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，招标人可单方面解除合同。

18. 招标人有权进行不定期检查，有权对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构来衡量食材质量问题，如果发现不符合合同规定的食品，招标人第一、二次给予书面警告，中标人要无条件收回所供应的食品并给予招标人书面答复说明原因，造成的损失由中标人负责，并在 2 小时内更换好所需食品。出现第三次，招标人有权终止合同，并将情况反应采购监管部门。

19. 中标人被有效投诉 3 次或造成安全（监管和食品卫生）事故的，招标人可单方面解除合同。

## **十二、供应违约处罚条例**

为了加强双方进一步合作，提升供应产品质量，明确双方责任和义务，杜绝不合格品流入部队，现制定以下供货方违规处罚条例：

### **（一）供应物资不符合标准**

1. 蔬菜水果类：当月内，第一次按 200 元进行处罚，第二次发现同类事故处罚 300 元，第三次发现同类事故处罚 400 元，三次以上的扣除当日全部货款或者解除供应合同。

2. 禽（畜）肉干货类：当月内，第一次按 200 元进行处罚，第二次发现同类事故处罚 300 元，第三次发现同类事故处罚 400 元，三次以上的扣除当日全部货款或者解除供应合同。

3. 水产类：当月内，第一次按 200 元进行处罚，第二次发现同类事故处罚 300 元，第三次发现同类事故处罚 400 元，三次以上的扣除当日全部货款或者解除供应合同。

### **（二）供应价格不合理**

供货实际价格和月基准价不一致的，处罚当月总货款的 5% 货款。

### **（三）供应不及时**

出现以下情况的，处罚被延迟采购单位当月结算款项的 5%：

1. 未影响部队正常饮食需求，能及时补货的给予口头警告，屡次不改达三次以上的；
2. 影响部队正常饮食需求甚至因缺货导致 25% 以上官兵投诉的；
3. 因市场原因，故意供货不及时的。

### **（四）不能保证供应产品数量、品种或品牌等的准确性**

出现以下情况的，处罚当月结算款项的 5%-10%：

1. 所送产品与所订产品质量不符，以次充好的；
2. 所送产品的品牌、规格、重量、产地与双方当初所定不符的；

3. 因市场行情波动，故意断货而不能满足部队所需的。

(五) 服务不及时，态度恶劣

出现以下情况的，处罚当月结算款项的 10%-20%：

1. 售后服务不及时，首次给予口头警告，屡次不改达三次以上的；
2. 因送货不及时或质量原因，在交货时与收货人而发生争执的；
3. 与需求部门相关人员发生纠纷或发生肢体冲突的。

因需求方收货验货人员出于个人或其他目的，主观故意拒收或刁难，供货方能以事实证明的情况不在上述处罚之列。

(六) 如出现以下情况的，甲方可以单方解除供应合同，视情追究乙方法律责任，并按甲方综合考评确定的供货商排名顺序选择下一排名供货商配送副食品：

1. 与甲方验收人员串通虚开发票、验收清单的；
2. 向甲方人员送礼品和回扣的；
3. 向第三方泄露甲方的采购计划，打听甲方其它的任何信息的；
4. 确认为乙方原因造成食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故的；
5. 单位官兵强烈反应，对乙方的配送质量和服务严重不满意的。