

采购项目商务和技术要求

一、商务要求

★（一）服务期限

2024年6月1日至2026年5月31日。初始合同期限为2024年6月1日至2025年5月31日，初始合同到期后由甲方视乙方服务情况决定是否续签，结算价格由甲方重新审定。保障期间若军队政策发生变化，合同履行期限及内容须根据军队政策同步调整。

★（二）交货时间

签订合同后，每日上午7时之前。

★（三）配货地点

上海市杨浦区。

★（四）进场时间要求

中标后以需求单位通知入场时间为准。

★（五）知识产权和保密要求

1. 投标人应保证并承诺需求单位在使用该货物或其任何一部分时，不受第三方侵权指控。同时，投标人不得向第三方泄露招标人提供的技术文件等资料。投标人还应履行保守部队番号、位置等军事秘密的义务并做出承诺。

2. 本项目为军队采购项目，所有采购及供货资料均被视为保密资料，仅用于此次招标项目，任何投标供应商不能向第三方提供。供需双方必须严格遵守保密规定，违者将承担相应法律责任。

★（六）付款及结算方式

1. 结算依据：由需求单位提供的《副食品采购验收单》和供应商

提供的发票共同作为结算依据。

2.结算方式：对公转账。

3.结算要求：每月 25 日前，由需求单位结算上月货款，货款以银行转账方式直接支付到合同供应商账户，需求单位必须及时足额进行结算，不得无故欠款或压款。如因国家政策、部队上级命令指示或体制编制调整等原因，致使军方伙食费未及时与需求单位结算时，需求单位需及时向供应商通报，双方应协商解决。在结算过程中出具虚假发票和不真实文件资料的供应商，将被列入黑名单，并在军队采购网上予以公示。

★（七）履约保证金和质量保证金

合同签订前，中标供应商须一次性缴纳履约保证金 100000.00 元（壹拾万整）。合同履行完毕后，如无违约事件，履约保证金无息全额退还。

★（八）特殊保障、应急保障、接替保障

1.特殊保障：中标人不得拒绝需求单位重大及特殊保障任务管理约定，拒不执行时，需求单位有权无条件终止合同，造成严重后果的须承担相应的法律责任。

2.应急保障：投标人需具有应对应急情况的保障方案，中标供应商应与需求单位签订《应急采购合同》，若执行重大任务或遇紧急情况需要物资保障时，应迅速抽调力量，筹集相关物资，优先保障需求单位，并在要求的时限内送达。中标供应商应根据需求单位消耗情况，建立应急库存，满足 3 天应急采购需求。

3.接替保障：排名前四名的预中标人放弃中标、因不可抗力不能履行合同、不按照招标文件要求提交履约保证金，或者被查实存在影

响中标结果的违法行为（如弄虚作假等），因违约被终止合同等情形，需求方可以按照评标委员会提出的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人。投标人须承诺愿意在未中标时按中标候选人名单排序与需求方签订接替保障协议，保障至本项目履约期满。

★二、技术要求

（一）质量标准及相关要求

序号	物资品类	质量标准	相关要求
1	畜肉类 (猪、牛、羊肉类等)	<p>猪肉类：肉质要新鲜、色泽要鲜艳，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色，柔软，无油腻味，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立刻修复，外表湿润，外表微干或有风干膜，不黏手，具有鲜猪肉固有的气味，无异味，厚度 3-4 厘米，白中透淡红色，肉面平整，四周见花，肥瘦共五层，不带筋络和肥膘，肌肉呈淡红色或灰红色；切面肉质紧密，富有弹性，质感新鲜，指压后凹陷能立即复原，不得供应老母猪肉、注水肉、米猪肉、病（死）猪肉及含有瘦肉精的猪肉。实际供应大肉种类包含但不限于前后腿肉、纯瘦肉、五花肉、通排、龙骨块、里脊肉、猪头肉、大肠、猪肝、猪心、猪耳、猪皮等原材料。</p> <p>牛羊肉：色泽正常，无异味，无注水，肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性较强、包装完好。牛肉整体形状良好，款厚度适中，肌肉发育完整，皮下脂肪较均匀，腰部切面上肌肉间脂肪纹理明显，肉质紧密。色泽良好，弹性较好。</p>	<p>符合现行食品安全国家标准《鲜（冻）畜、禽产品》（GB2707-2016）、《鲜、冻猪肉及猪副产品》（GB/T 9959）、《畜禽肉水分限量》（GB18394-2020）、《鲜、冻肉生产良好操作规范》（GB/T20575-2019）、《鲜、冻胴体羊肉》（GB/T9961-2008）、《鲜、冻分割牛肉》（GB/T 17238-2008）等相关国家标准。生猪应来自非疫区；非公、母种猪、晚阉猪、病死猪。</p> <p>所供产品应为非冷冻产品（与采购单位商定一致的除外）</p>

2	禽肉类 (鸡、鸭等)	<p>块型完整,无缺损,无残存羽毛,无残留骨,肉色正常,无伤斑和溃烂,无血肿、溃烂等异常色斑,冷鲜肉(非冷冻肉),眼球饱满,皮肤有光泽,颜色随品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑色等,切面发光;具有禽肉正常的气味;用手触摸,禽肉类外表微干或微湿润,不粘手,肌肉弹性好,指压后凹陷立即恢复,不得供应病(死)禽肉,注水禽肉等。实际供应禽肉种类包含但不限于鸡边腿肉、鸡脯肉、白条鸡、鸡琵琶腿、半片鸭、鸭腿等其他常用禽肉原材料。</p>	<p>符合现行食品安全国家标准《鲜(冻)畜禽产品》(GB2707-2016)。 所供产品应为非冷冻产品(与采购单位商定一致的除外)</p>
3	禽蛋类 (鸡蛋、鸭蛋等)	<p>新鲜保质,蛋形正常,无细菌、重金属超标,无抗生素、农药残留等有害物质。具有禽蛋固有的色泽,蛋壳清洁、无破裂,打开后蛋壳凸起、完整、有韧性,蛋白澄清透明、稀稠分明,无杂质,具有固有的气味,无异味。</p>	<p>符合 GB2748-2003《鲜蛋卫生标准》、GB2762-2012《食品中污染物限量标准》,满足相关微生物限量,达到农业部无公害食品标准。</p>
4	水产类 (鱼、虾等)	<p>水产品鲜品要求个体完整、体表卫生洁净且无伤痕,如鱼产品眼球饱满、腮丝清晰鲜红、粘液透明有光泽,虾、蛤蜊等为活物等。</p>	<p>符合现行食品安全国家标准(GB20941-2016)要求。 所供产品应为非冷冻产品(与采购单位商定一致的除外)</p>
5	蔬菜类	<p>色泽要鲜艳,要拥有各自品种典型颜色和各自品种典型形状、表面光洁、成熟度适中,个头大小一致,食用味道正常,肉质符合各自特征;要无斑点、无腐烂、无异味、无干瘪、无枯黄叶、无畸形、无裂痕、无糠心、无病叶、不带泥土杂质、无病虫害和明显机械伤等,要达到农业部无公害食品标准,农药残留和微生物指标要符合国家标准。允许葱、青蒜类保留干净须根,葱、蒜、韭菜不带老叶,有较好的色泽和新鲜度,没有腐烂、泥沙或农药等化学药物超标现象。实际供应蔬菜种类包含但不限于土豆、黄瓜、芹菜、冬瓜、青椒、番茄、大白菜、小白菜、茄子、花菜、胡萝卜、洋葱、蒜苗、上海青。</p>	<p>食品中农药最大残留限量符合现行食品安全国家标准(GB2763-2021)要求。</p>
6	水果类	<p>水果表面有光泽,色泽鲜艳,体积大且均匀一致,每种水果具有其特有的香味,味甜而纯正,无其他异味,果形具有各自品种典型性状,成熟度高,水分足,表面无刀伤,磕碰伤,磨伤,水锈,病虫害和霉斑等。</p>	<p>食品中农药最大残留限量符合现行食品安全国家标准(GB2763-2021)要求。</p>
7	调味品类	<p>无霉变和虫蛀鼠咬现象,色泽正常,无臭味,货品新鲜,无三无产品,货品在保质期以内,外包装清洁卫生、无破损,包装上的商品名称,生产日期,厂址,规格,质保期等信息与内容物相符,标识清晰,批次号清楚,经食品检验检疫合格,调料成分符合</p>	<p>符合现行食品安全国家标准(GB31644-2018)要求。 应按采购单位要求的品牌进行供应。</p>

		<p>国家卫生标准，质量达到国家行业品种标准要求，种类齐全。实际供应调味品种类包含但不限于：八角、花椒、胡椒、味精、鸡精、食盐、料酒、酱油、醋（白醋或陈醋）、豆瓣酱、红豆酱、辣椒面。</p>	
8	米面粮油类	<p>大米新鲜度高，品质佳，无杂质，颗粒均匀，未掺假，无虫蛀，口感好等。面粉呈白色或微黄色，没有麸皮等杂质，无任何增白剂，手握无粗粒感，具有正常的香气味；入口淡而微甜，无异味，细度高。面条色泽洁白，稍带淡黄，无霉味、酸味或其他异味及虫蛀，整齐不断条等。大豆油、花生油、菜籽油及精炼油等产品供应时间距生产日期不能超过保质期的三分之一。</p>	<p>大米、小米、绿豆、红小豆、玉米糝子、黄大豆、糯米、黑米、面粉、馒头粉等同类产品一级质量。储存期限不超过国家规定期限，符合中华人民共和国国家标准《粮食》（GB2715-2016）要求，包装要求：中标供应商选用透气性良好的无色塑料编织袋，塑料编织袋应符合国家标准《塑料编织袋通用技术要求》（GB/T8946-2013）中的有关规定，相关费用由供应商承担。</p> <p>花生油执行食品安全国家标准《食用植物油料》（GB19641-2015），花生油中不得掺有其他食用油和非食用油；不得添加任何香精和香料；调和油符合相应国家标准。符合最新现行国家标准《食用植物油卫生标准》、食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）。大豆油、花生油、菜籽油及精炼油等产品的标准为强制性标准。产品标识标注内容；产品名称；净含量；制造者的名称和地址；生产日期；产品标准编号；保质期；质量等级；检验合格证明。混合油应标注配料表。感官检查：具有不同种类植物油脂所固有的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其它异味。油脂酸败后，色泽变成深暗。加热实验（280℃）中，油色允许变深，但不得变黑。中标后供应商每季度须提供由有资质的检验机构出具的最新食用油合格检测报告。货物包装须符合国家标准；且每个最小包装应有合格证明。制作食用油的原材料中不能含有转基因材料。所有货物的质量标准和卫生标准均应符合现行国家或行业标准。若招标人要求的标准若已废止，以现行标准为准。</p> <p>应按采购单位要求的品牌进行供应。</p>

9	奶制品类	<p>供应时间距生产日期不能超过保质期的三分之一。①牛奶（含袋装）：质量达到国家行业品种标准要求，色泽为乳白色或稍带微黄色，呈均匀的流体，无沉淀、凝块和机械杂质，无粘稠和浓厚现象，具有鲜乳独具的纯香味，无任何异味。②酸奶（含袋装）：质量达到国家行业品种标准要求，色泽均匀一致，原味酸奶呈乳白色或微黄色，凝乳均匀细腻，无气泡，允许有少量黄色脂膜，有清香、纯正的酸奶味，允许有少量乳清析出。</p>	应按采购单位要求的品牌进行供应。
10	豆制品类	<p>本次招标所需标的物为常用豆制品。投标单位保证正规的进货渠道，所供标的物必须卫生、清洁、新鲜、无污染、无假冒伪劣、无过期变质及“三无”商品，原材料非转基因、无霉变，所供商品需具有产品应有的色泽、气味、状态，无正常视力可见的外来异物，符合《食品安全法》等法规要求及各品类相应的国标（行业）标准。</p>	

备注：1. 需求数量结合日常采购情况进行测算，以实际采购数量为准。

2. 货源要有稳定可靠的供应渠道，涉及品牌的品类使用质量较好的品牌产品。

（二）价格要求

1. 定价方法：畜肉类、禽肉类、禽蛋类、水产类、蔬菜类、水果类、奶制品类、豆制品类上海市发展和改革委员会有具体品类的以上海市发展和改革委员会中公示的均价、上海沪凌农贸市场（上海市虹口区邯郸路 39 号）价格和大润发（杨浦店）价格的最低价为基准价，无具体品类的以上海沪凌农贸市场（上海市虹口区邯郸路 39 号）价格和大润发（杨浦店）价格的最低价作为基准价；调味品类、米面粮油类上海市发展和改革委员会有具体品类的以上海市发展和改革委员会中公示的均价、上海嫩原粮油批发市场（上海市杨浦区纪念路 6 号）零售价的最低价为基准价，无具体品类的以上海嫩原粮油批发市场（上海市杨浦区纪念路 6 号）零售价为基准价。结算单价为基准价乘以中标下浮率。

2. 结算价格核定规则：由需求单位、供应商根据基准价和中标下浮率以每月为周期核定结算价格，价格核定后次日执行（以每月 1 号

前一天的价格为基准进行核定)。

3. 以预中标人各自所报品类的下浮率签订合同。

(三) 相关服务要求

1. 实施时间：供应商按照需求单位计划需求，于送货当日早上7点前将货物送达，须送到需求单位指定的地点，由需求单位组织验收。如遇需求单位重大保障及其他应急情况，供应商应按需求单位指定地点和时间进行供货保障。

2. 运输方式：对肉类等需冷藏运输的产品，运送车辆为具备冷藏保鲜功能的冷链车。专人专车配送，运输车辆应保持卫生清洁，满足食品卫生防疫要求。

3. 监督管理：中标人须无条件接受需求单位日常量化监管制度措施，若不执行时需求单位有权要求需求单位无条件终止合同。

4. 其他要求

(1) 送货车必须保持清洁、每日消毒,做到车箱无污垢,无垃圾,荤、素严禁在同一辆车厢内;供应的副食品要达到成交合同中明确的质量标准,畜肉类、禽肉类等送货须用冷藏车;供应蔬菜类、水果类、畜肉类、禽肉类等货物时,要提供当日所供货物的检验报告;供应奶制品类、调味品类等货物时,需提供每日所送批次货物的抽检报告。

(2) 承诺如遇临时性保障任务,供应商应当全力保障。

(3) 货物称重时应以去掉包装后的货物质量为准。

(4) 如供应商弄虚作假(例如:需求单位要的品牌猪肉,供应商实际供的货为无牌低价猪肉),一经发现有权要求需求单位终止合同,另行选择供应商,供应商承担所有责任。

(5) 因不可抗力因素,在最终结算价格未能确定前,供应商不

得无故停止供货，结算价继续以上周期结算价执行，需求单位也不得无故拖欠货款。

（四）供应流程及要求

1. 供应流程

（1）货物配送：根据实际需求，明确副食品的品种、数量、质量、送达时间等，由需求单位提前一天编制详细的采购计划下单，根据实际需求，供应商收到订单确认后，将副食品进行分装（所需塑料袋和菜筐由供方负责），于每日上午7时前配送到指定地点，供应商不能拒绝供应小量特殊副食品。确因特殊情况，急需临时增加或调整采购计划时，供应商应全力保障，严格按照需求单位采购计划供应。

（2）验收流程：供应商将副食品送达到指定地点卸货后，由需求单位、供应商共同办理到货验收手续，未见到货物不予验收。验收时供应商必须出具此批货物检验检疫合格证明等要求手续和填写规范的《副食品采购验收单》并加盖公章。由需求单位验收副食品数量、质量。验收完成后在验收单上签字确认，验收单为结算依据，供应数量以需求单位验收数量为准。

（3）退货流程：需求单位有权对品种、数量供需不一、质量存疑等货品采取拒收、处罚等措施。发生此类情况，需求单位将第一时间以照片、视频等方式通知供应商并做出处理，供应商须及时退补货品。

2. 供应要求

（1）配送要求

①供应商针对此次保障项目，应在公司内部设立专门的部门负责，成立专门的保障团队，指定负责人、配备专用运输车进行配送保障（专

车专用，如更换车辆需提前报备新车辆信息），到达需求单位指定地点时，由供应商负责卸货搬运。食品运输必须采用符合卫生标准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。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染。

②供应商要明确管理人员和配送人员且为该公司正式员工，管理人员有缴纳社保的记录，配送人员至少有正式劳务合同。参与配送、管理事宜的人员以及与需求单位有接触的人员均要配合完成相关人员政审核查，管理人员和配送人员不能有犯罪记录，不能有前科劣迹，不能有吸毒史，不得参与地方黑恶势力，以及其他不适合在部队工作的背景经历。供应商管理人员和配送人员需签订保密协议，进出营门车辆不能使用行车记录仪等带有摄像定位功能的装置。

③供应商配送人员要服从需求单位的管理，在部队营区范围内活动不得进行拍照录像直播等行为，不得在网络上或与他人讨论在部队的所见所闻，如违反规定，需求单位及时清理，通报所在单位，并加以处罚，影响十分恶劣或屡禁不止的，需求单位有权要求需求单位终止合同，另行选择供应商。

（2）验收要求

①供应商送达的货品，由需求单位、供应商共同负责验收，供应商供货当日应按要求附带相应检验、检疫等相关合格证明文件、供货明细表（必须包含品名、数量、规格、价格、及其他必要事项）。发现与要求不符的货物需求单位不予接收，供应商须及时退换货并承担相应的后果；

②验收标准、方法由需求单位根据行业有关标准和需求质量技术

标准制定；

③供应商须对所提供的商品定期送至需求单位认可的检验机构进行检测并提供检测报告,以上费用由供应商承担,且需求单位不定时的进行抽检;

④质量标准:具体参照本文件质量技术标准要求;

⑤供应商按需求单位要求所供的精加工半成品(如肉切丝切片等),按其市场价格及对应品类中标下浮率执行;

⑥供应商所供应的商品的物资数量不得短缺,质量必须通过检验合格,不得以次充好,不得以劣充优,不得有过期、变质霉烂和不符合国家食品卫生标准的商品;

⑦供应商应保证提供的副食品已经相关食品检测部门检测合格的副食品,是健康无污染及不含国家明令禁止添加剂的,并完全符合采购计划中规定的数量、质量、品种要求;

⑧供应商承诺提供的副食品应符合国家有关食品标准(强制或推荐)、行业标准、企业标准及相应的食品质量要求的标准;

⑨供应商不得将副食品的全部或部分转让、转包或分包给其他供应商履行;

⑩当日副食品配送应有相应的货物清单(必须加盖供应商公章),供应商保证向需求单位提供的副食品清单是清晰的、正确的、完整的。需求单位在清点供应商提供的副食品清单时若发现缺失、错误或无法辨认时,供应商应在接到需求单位通知后尽快予以补足或更改;

⑪因供应商送货晚点、货物质量问题、货物更换不及时等因素造成的一切损失,由供应商承担;

⑫供应商未经需求单位同意未按协议组织配送造成部队不能正

常开展生活保障，视为供应商违约，需求单位有权无条件中止协议并赔偿当日份副食供应金额的损失。

（五）其他要求及说明

1. 未经需求单位审批，私自更换项目联络人或配送人员的，每人每次处罚 1000 元，屡禁不改的从重处理。

2. 未及时出具《副食品采购验收单》或填写不规范者，每次处罚 200 元，屡禁不改的从重处理。

3. 未按约定送货时间到货者，每次处罚 500 元，屡禁不改的从重处理。

4. 未按需求单位要求的品名供货，每个品种处罚 500 元，屡禁不改的从重处理。

5. 未按需求单位要求的规格供货，每个品种处罚 500 元，屡禁不改的从重处理。

6. 未按需求单位要求的数量供货，每个品种处罚 500 元，屡禁不改的从重处理。

7. 未按需求单位要求的质量供货，每个品种处罚 2000 元，屡禁不改的从重处理。

8. 未向需求单位申报，私自受理其他人申报且配送货物者，拒收货物并处罚 5000 元，屡禁不改的从重处理。

9. 配送违禁食品（如禁用添加剂等），每个品种处罚 5000 元，屡禁不改的从重处理。

10. 配送非食堂用品（如烟、酒和个人用品及物品等），每个品种处罚 5000 元，屡禁不改的从重处理。

11. 对需求单位人员拉拢行贿、请吃请喝请玩且送礼者，每次处

罚 5000 元，屡禁不改的从重处理。

12. 弄虚作假、假冒伪劣、以次充好者，拒收并每个品种处罚 2000 元，屡禁不改的从重处理。

13. 抽检不符合国家食品安全风险检测项目者，拒收并每次处罚 3000 元，累计三次不符合者，取消供货资格，终止履行合同。

14. 肉类腐败变质、油脂酸败、霉变异味、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官异常者，拒收并每个品种处罚 3000 元，屡禁不改的从重处理。

15. 含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染者，拒收并每个品种处罚 5000 元，屡禁不改的从重处理。

16. 蔬菜、水果不新鲜，拒收并每个品种处罚 500 元，屡禁不改的从重处理。

17. 容器包装污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁造成污染者，拒收并每个品种处罚 500 元，屡禁不改的从重处理。

18. 掺假、掺杂、以次充好、影响营养卫生者，拒收并每个品种处罚 3000 元，屡禁不改的从重处理。

19. 未提供农药残留检测报告者，拒收并每个品种处罚 2000 元，屡禁不改的从重处理。

20. 未按时提供第三方检测报告者，处罚 200 元/天，超出规定时间 3 天未提供报告者，取消供货资格，终止履行合同。

21. 其他本约定未作要求的，如造成重大影响或损失，将从重处罚。