

一、采购需求：

包号	采购内容	采购预算 (单位：万元)	采购数量	拟采购中 标供应商 数量	保质期	采购标的对应的所 属行业	
1	蔬菜、水果、 鸡蛋、豆腐等	270.00	以采购人 实际采购 数量为准	3	均为新鲜 物资	蔬菜、水 果、鸡蛋	农、林、 牧、渔 业
						豆腐	工业
2	杂粮、干菜、 调味品等	130.00		2	有效期在 2/3 以上保 质期内	工业	
3	猪肉	120.00		2	新鲜物资，不 接受冷冻食 品	工业	
4	小麦面粉	110.00		1	有效期在 2/3 以上保 质期内	工业	
5	鸡肉、牛肉、 羊肉	45.00		1	新鲜物资，不 接受冷冻食 品	工业	
6	大米	40.00		1	有效期在 2/3 以上保 质期内	工业	
7	大豆油	35.00	1	有效期在 2/3 以上保 质期内	工业		

注：1包中的豆腐、2包中的杂粮、4包（小麦面粉）、6包（大米）、7包（大豆油）采购标的对应行业属于制造业（农副食品加工业），制造业属于工业中的一种，参与各包供应商如符合中小企业划分标准的对应行业按照工业填报即可。

二、采购清单（具体清单以采购人实际采购清单为准）：

1包（蔬菜、水果、鸡蛋、豆腐等）

本包中标供应商应具备配送能力，采购清单及品种随每天食谱及季节的变化，随时更新，供应商应充分考虑到市场、天气、路况等各种因素的变化，一旦中标必须确保无条件的执行采购人的采购计划。采购人有权对三家供应商进行比价采购确定供货单位，供应商报价均不得超过采购人按照市场价确定的价格。

2包(杂粮、干菜、调味品):

采购规格、标准根据上一年度供货情况和市场调查,制定如下:

序号	名称	单位	序号	名称	单位
1.	花生米	Kg	2.	花椒	Kg
3.	红豆	Kg	4.	八角	Kg
5.	黄豆	Kg	6.	味精	Kg
7.	绿豆	Kg	8.	酱油	Kg
9.	豇豆	Kg	10.	生抽	Kg
11.	腐竹	Kg	12.	陈醋	Kg
13.	干海带	Kg	14.	咸菜	Kg
15.	豆酱	Kg	16.	虾皮	Kg
17.	芝麻酱	Kg	18.	紫菜	Kg
19.	黄豆酱	Kg	20.	木耳	Kg
21.	干辣椒	Kg	22.	孜然粉	Kg
23.	胡椒粉	Kg	24.	孜然颗粒	Kg
25.	炒鸡料	Kg	26.	红薯粉皮	Kg
27.	豆腐乳	Kg	28.	红薯粉条	Kg
29.	山楂糕	Kg	30.	玉米糝	Kg
31.	葡萄干	Kg	32.	玉米面	Kg
33.	十三香	Kg	34.	宽挂面	Kg
35.	大红袍	Kg	36.	小米	Kg

37.	胡辣汤	Kg	38.	黑米	Kg
39.	白糖	Kg	40.	糯米	Kg
41.	冰糖	Kg	42.	淀粉	Kg
43.	食盐	Kg	44.	粉丝	Kg
45.	碱面	Kg	46.	拉皮	Kg
47.	茶叶	Kg	48.	香油	Kg
49.	酵母	Kg	50.	无菌砖牛奶	Kg
51.	大枣	Kg			

注：涉及罐（桶或瓶）包装的物资均为塑料包装。

3包（猪肉）

冷鲜分割肉（去皮去骨前腿肉，具体供货部位参照采购人实际需求）。

4包（小麦面粉）

包装规格为 25 千克/袋。

5包（鸡肉、牛肉、羊肉）

鸡脯肉、鸡腿、牛肉、羊肉。

6包（大米）

晚籼米。

7包（大豆油）

桶装大豆油，质量标准为国家大豆油一级。

三、商务要求：

1、**供货方式：**采购人提供配送物资的计划（物资名称、规格、数量等），供应方依照物资采购计划按时送达指定地点，随同物资一并提交本批次物资明细名称、规格、数量、价格等信息。

2、**供货周期：**1年（暂定为1年，根据实际需求，采购人可适当延长供货周期）。

3. **交货地点:**焦作监狱狱内。

4. **配送方式:** 监区半集中配货和分散配货相结合。

5. **配送要求:** 生鲜物资每天早上送货, 遇特殊情况随时送货:宜储存的物资可分批次送货, 遇特殊情况随时送货。易变质物资根据季节必要时必须采用冷链方式配送货。所有物资均应送货到甲方仓库。特殊食材或紧急情况下, 甲方有权自行采购。

6. **质量要求:** (1) 所供生活物资的质量和安全标准必须达到国家食品卫生、安全质量标准。品种规格数量准确, 严禁提供“三无”食品或腐败变质、有毒有害、超过保质期等不符合食品卫生安全要求的食品。

(2) 预包装物资必须确保在 2/3(含)以上保质期内, 无涨袋、无霉变等。

7. **费用及其他要求:**

 供应商的报价为供应商运送货物至采购人指定的目的地仓库入库价格, 包含上楼费等产生的一切费用。

 本项目因无法大批量集中采购, 供应商必须按照使用单位人员通知的时间、地点、数量、品种、品质要求准时送货, 经验收合格后签字确认, 不能以任何理由推脱, 一旦影响到采购人的正常使用供应商应承担相应的经济赔偿, 并且采购人有权取消其供货资格。

 招标文件中为简述货物品质、基本性能仅供投标人选择货物在质量、水平上的比照参考, 不具有限制性。供应商可提供品质相同或优于同类产品的货物。

 供应商提供的产品必须为正规厂家生产的合格产品, 供货过程中采购人有权对供货产品进行现场随机抽查或全检, 严格按照不低于样品质量的标准供货, 对弄虚作假、以次充好或替代产品, 一经发现, 使用人可拒签验收单, 供应商需在规定时间内无条件更换, 由此造成的所有后果及一切费用由供应商承担, 若造成刑事责任的, 移送司法机关处理。

供应商提供的产品须经过监狱使用人的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装形式不符合要求，感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收。因产品质量问题发生的食物中毒等事故，由供应商承担经济赔偿责任以及其他法律责任。供货期限内，甲方定时、不定时随机抽检批次货物该货物送往当地质检部门检验并留存记录。

供应商必须严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关法律法规，一经发现中标供应以下食品，除全部退货外，将取消中标人的供货资格，并不予退还全部约保证金，中标人还要承担由此给采购人造成的全部经济损失和法律责任：

- (1) 腐败变质、霉烂、污秽不洁或其他感官性状异常，对人体健康有害的。
- (2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。
- (3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的。
- (4) 未经检验或者检疫、检验不合格的食材。
- (5) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。
- (6) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。
- (7) 超过保质期限的。
- (8) 其它违法违规行造成食品安全事件发生的。

中标供应商，须在合同签订前向采购人提供相关部门批准的食品经营许可证或在食品安全监督管理部门备案证明材料。

供应商在所供产品的有效期内，应对产品的质量负责，产品包装必须符合国家相关行业规定标准，保证供应产品不能受到污染。供应商产品标识齐全，标重与实重符合国家规定包装标准(误差±1%)。

供应商应在货到时，随货物提供销货清单及增值税发票，销货清单需机打并加盖和发票一致的单位财务专用章，增值税发票税章与供应商、收款单位相一致。

如供货商因价格、货源组织、运输条件等因素出现较大困难不能按要求供货时，经协商后，采购人可以临时寻求其他供货渠道若因此产生了额外费用，中标供应商应承担。

供应商应严格遵守采购人单位相关制度，严禁携带危险品、违禁品进入监狱。

采购人会对中标供应商不定时进行考察，如查实中标供应商生产场地、仓储等卫生及配送能力达不到相关要求，将取消其中标资格或取消其行合同。

供货时供应商须提供产品合格证书(相应检测合格的证明)等相关资料，如出现质量问题或系假冒伪劣产品，供应商负责包退、包换，发生的费用由供应商承担。

中标供应商，不得以任何理由和任何方式将项目转包给第三方，否则采购人有权终止双方的合作，并依照法律追究中标人的法律责任和经济责任。

在服务期限内，若遇所供产品的市场价格有较大波动并超过 5%时(包括下调和上调)，供应商向采购人提出书面提价申请，采购人在接到此申请后将对市场情况进行实际采证后，对申请作出是否允许调价的批复。若市场价格下调，则产品价格要相应下调。若供应商未递交申请，而自行提高供货价格，则采购人有权对供应商按违约行为进行处罚，并终止合同。除此以外，合同内的价格不允许任何形式的更改或变动。

在本项目实施过程中或项目验收时，如采购人发现中标供应商未能按照招标文件规定的合同履行期限完成本项目或提供的货物及服务不符合本项目招标文件要求及其投标文件承诺的，采购人将取消其中标资格、终止或解除与其签订的采购合同，并报上级部门，将其列入不良记录，禁止其在 1-3 年内参加政府采购活动，已提供货物及服务的所有费用均不予支付：采购人有权按照评标报告推荐的中标候选供应商顺序推荐下一中标候选人为中标供应商，也可以按照政府采购法及其相关规定重新开展采购活动。

四、技术要求

(一) 1包(蔬菜、水果、鸡蛋、豆腐类)

蔬菜类

(1) 所供蔬菜类物资须是经过严格挑选的高品质,新鲜,完整,无损伤,大小、规格统一,等级一致的,同时要提供该批次蔬菜的农药检测合格证,农药残留符合国家标准。

(2) 对所供蔬菜进行初步处理如:去泥沙、去黄叶、去根等。

(3) 保证蔬菜新鲜、不老、不烂,茎块类蔬菜无发芽现象。

(4) 严禁提供霉烂、霉臭、黄叶、变质、存放时间长的蔬菜。

水果类

(1) 水果具有本品种应有的形状、色泽鲜亮,果实饱满,口感好。

(2) 果形端正,大小均匀,果面光滑,无斑点,无破损、无病虫害。

鸡蛋类:

(1) 鸡蛋应新鲜、大小均匀、无裂纹、无腐败味、蛋壳表面干净无粪便等。

豆腐类

(1) 豆制品白、松、软,不酸不黄、不得有异物。

(二) 2包(杂粮、干菜、调味品等)

(1) 包装:有生产厂家的厂名厂址、联系电话、生产日期、保质日期以及产品说明等方面的内容,而且在包装袋内还有产品合格证。

(2) 颜色:有光泽,无虫蛀,无杂质,颗粒整齐均匀。

(3) 味道:纯正无异味。

(三) 3包(猪肉)

(1) 须经兽医检验部门检验合格并盖章。

(2) 肉类每次供货之前必须向甲方提供该批次经检疫部门检验合格证。

(3) 须是省、市、县统一定点屠宰的畜。

(四) 4包(小麦面粉类)

▲ (1) 符合 GB/T1355-2021 标准,小麦面粉类别为标准粉。

(2) 包装必须符合《食品标签通用标准》(GB7718-2011)和《预包装食品营养标签通则》(GB28050-2011)标准;包装袋上有注册商标、质量等级、检验合格证、生产厂家、生产日期和保质期等内容。

(3) 面粉不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒无害。

(4) 提供面粉的产品合格证,符合国家食品卫生的有关规定。

(5) 包装规格:25 千克/袋。

(五) 5 包(鸡肉、牛肉、羊肉)

(1) 必须经兽医检验部门检验合格并盖章。

(2) 肉类每次供货之前必须向甲方提供该批次经检疫部门检验合格证。

(3) 必须是省、市、县统一定点屠宰的畜、禽。

(六) 6 包(大米)

(1) 所供大米须提供该批次大米的产品合格证,符合国家食品卫生的有关规定。

(2) 所供应的大米不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒无害。

(3) 所供大米要求:色泽清白,有光泽,呈半透明状,米粒大小均匀、丰满光滑,很少有碎米、爆腰(米粒上有裂纹)、腹白(米粒上乳白色不透明部分叫腹白,由于稻谷未成熟、粉质率较高而缺乏蛋白质)。

(七) 7 包(大豆油)

(1) 包装:有生产厂家的厂名厂址、联系电话、生产日期、保质日期以及产品说明等方面的内容,而且在包装袋内还有产品合格证。

(2) 颜色:纯正,无浑浊。

(3) 味道:纯正无异味。

(4) 规格: 20 升/桶装。

五、验收标准

(一) 蔬菜验收标准:

叶菜类:水分充足、颜色鲜亮、切口不变色、叶片坚挺不枯。不发黄,质地

脆嫩、坚挺、球类、叶菜结实。无老邦、无死叶、无虫眼、无泥沙、不长苔。

瓜果类：个头饱满、色泽鲜艳光亮、外皮无斑点，成熟度正常、无软化皮质现象。

根茎类：颈部不老化，坚硬挺实个匀，未发芽变色、带泥过多现象。

菇菌类：外形饱满、不发霉变黑、不发软。

荚果类：表皮鲜亮、豆粒不鼓、明显凸起，无断裂，无斑点，无虫眼。

(二) 水果验收标准：

个头大小均匀、饱满、色泽鲜艳光亮、外皮无斑点，成熟度正常、无软化皮质现象。

(三) 鸡蛋验收标准：

壳无裂纹，色泽鲜明，手掂感较重，蛋相互轻磕“喀喀”清脆之声，无异味。

(四) 豆制品验收标准：

- 1、新鲜、保证当天货品。
- 2、干净、无灰尘、异味。
- 3、外形完整、无破损。
- 4、鲜豆腐饱满、结实、颜色正常。
- 5、如有包装，应整洁、份量足。

(五) 米面油验收标准

大米：要求米粒要饱满，颗粒没有生霉，无其他杂质、碎米等。符合国家标准，每一批次大米要有质检报告，等级：二级及以上等；色泽、气味、口味正常。

面粉：含水量应在 12-13%之间，颜色正常，每一批次面粉要有质检报告，等级：特二级等；气味、口味正常。

油类：无酸败、焦糊及其它异味，色泽透明均匀，不含异物。透明度：澄清、透明； 气味、滋味：无气味、口感好。

(六) 肉类产品验收标准

- 1、鲜猪肉验收标准：

肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，不粘手。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。

2、牛肉、羊肉收标准：

肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白（羊）或淡黄色（牛）。外表微干或有风干膜，触摸不粘手，弹性好，指压后凹陷立即恢复。新鲜牛、羊正常的气味无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨、按标准部位分割、无多余脂肪及血管。

3、鸡肉验收标准：

外表微干或微湿不粘手，弹性良好，指压后凹陷立即恢复，正常气味。品质新鲜、无残羽、无血水、血污、无残骨、无伤斑、溃烂、炎症。

鸡腿：无残羽、无血水、血污、品质新鲜、无残骨无伤斑及溃烂、炎症、允许有少数红斑、外形美观。

鸡胸肉：品质新鲜、无残羽、无血不、血污、无残骨、无伤斑、溃烂、炎症，允许有少数红斑。

（七）调味料类

1、食盐质量验收标准

味咸、呈白色细晶体，无可见杂质，无苦味，涩味及其他异味，外包装无漏无污，外包装印刷清晰，有防标。

2、酱油质量验收标准

有正常的色泽红褐色气味和滋味，无不良气味，不得有酸苦，涩等异味和霉味，不混浊，不沉淀无霉花浮膜外包装无漏无污，印刷清晰，无涨袋现象。

3、单晶冰糖质量验收标准

晶面干燥基本光滑，晶体大小基本均匀，呈单斜晶体，异形晶，并晶，聚晶及碎晶不超 15%色白，有汹涌呈半透明或半透明体，味短，无异味，无明显显示黑点及其它杂质。

4、食醋质量验收标准

有正常色泽，琥珀色气味和滋味，不涩，无其他不良气味和异味，不浑浊，无悬浮物及沉淀物，透明澄清无霉花浮膜，无“醋馊”“醋虱”外包装无漏，无污，印刷清晰，无涨袋现象。

5、味精质量验收标准

无色或白色柱状结晶，无杂质，污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

6、复合酱料质量验收标准

外包装无污物，无泄漏，无涨袋或鼓盖现象，无变质发霉现象。

（八）香辛料类

1、八角质量验收标准

色泽棕红鲜艳有光，朵大均匀呈八角形。干燥饱满干裂，香气浓郁无霉烂，和杂质破碎和脱壳籽粒不超 10%。

2、花椒质量验收标准

色鲜红，睁眼，麻味足，香味大，身干，无长枝，无霉坏含籽不超 5%。

3、桂皮质量验收标准

皮面青灰透淡棕，腹面棕色，表面有细纹，背面有光泽，质坚实，身干，味清香，略带甜。

4、丁香质量验收标准

红棕色或棕褐色，上部有四枚三角状萼片，十字状分开，质坚实，富油性，气芳香，浓烈，味辛辣。

5、山奈质量验收标准

圆形或近圆形的横切片，外皮浅褐色或褐黄色皱缩，有的有根痕或残有须根，切面白色粉性，党鼓凸，质脆气味特异味辛辣。

6、陈皮质量验收标准

表面橙红或红黄，有无数凹入的油点对光照视清晰，内面黄白色，质稍硬面脆易折断，气香味辛苦。

7、豆寇质量验收标准

卵圆或椭圆形，表面灰棕色或灰黄色，全体有浅色纵行沟纹及不规则网状沟纹，质坚，断面显示棕黄色相杂的大理石花纹，富油性气味芳香。

8、粉状香辛料质量验收标准

颗粒均匀，无杂质，干燥无结块，具有固有的颜色和气味滋味。

9、姜的质量验收标准

姜色黄，表面无皱缩无霉变，出芽现象水份含量适中。

10、葱的质量验收标准

色绿葱白乳白，无虫无病葱叶较长，品质形态较小。

11、蒜的质量验收标准

蒜瓣饱满，无霉无出芽。

12、小茴香的质量验收标准

身干粒饱满均匀，气味香郁，浓烈，色灰绿无杂质。

13、草果的质量验收标准

椭圆形，个大饱满色红润，香气浓郁，干燥无异味。

注：其他未提供的产品均需要通过采购人感官检验、外观检验和试用检验。

（七）其他类

1、生粉的质量验收标准

色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。

2、炸粉的质量验收标准

淡黄色颗粒均匀，干燥无杂质气味正常。

3、粉丝、粉条、拉皮等的质量验收标准

色明亮，有透明感，无斑点。无异味煮熟后，不严重断条，不糊汤。

4、灌制品类

肠衣完整与内容物结合紧密，坚实有弹力无粘液霉斑切面坚实湿润，有光泽肉为蔷薇色，无酸败和臭味，有本身固有的香味和滋味。

5、腊制品类

色泽鲜明，肌肉呈红色，脂肪透明呈乳白色，肉身干燥结实，有固有气味。

6、真空包装类

真空度保持良好，无空隙汁液流动，无大量脂肪析出。

7、（桶）罐装类

均为塑料（桶）罐包装，无胀罐等现象，产品物色泽正常，符合产品本身所具有的质量标准。

六、物资验收

1. 票据资料验收:按质量要求进行验收。

2. 数量验收:散装食品以甲方现场称重为准，标准包装食品以现场查验数量及称重为准。

3. 保质期验收:甲方查验食品包装或合格证标明日期。不符合要求的，甲方有权拒绝接受，乙方应无条件换货。

4. 甲方对物资的验收并不免除乙方承担食品安全的责任。物资在使用过程中若发生非甲方行为造成的食品质量和食品安全事件，乙方须无条件调换物资，造成安全事件的并应承担相关责任。

5. 验收要求:中标供应商供货时需提供与此批物资相对应的质量检验报告或动物检疫合格证等相关证明并经采购人验收，无质量问题方可接收。

七、包装要求

1. 国家标准:符合国家食品包装规范要求。

2. 包装标准:产品应采用袋装（桶/罐）等包装形式。包装严密，图案完整；包装材料应符合食品包装材料卫生标准。

3. 标签标识:标明产品名称、重量、生产厂家及生产地址、生产日期、保质期、生产许可证号、产品批号等信息，外包装上标明“无添加剂或无添加粉”等内容。

4. 货物在运输过程中所发生损坏和丢失及其他任何损失由供应商承担责任和费用。

八、运输要求

1. 为了保证甲方的正常使用,乙方应配备有相对固定的交通工具和人员负责每天送货,一切费用由乙方承担。

2. 运输工具应符合食品运输卫生要求,具有防雨、防晒等设施。运输时不得与有毒、有害、有腐蚀性货物混装或影响产品质量的物品混装运输。

3. 特殊食材或特殊季节必要时采用冷链方式配送。