



第三部分 技术需求书

01 包：蔬菜、调料、水果、禽蛋类供货服务

一、项目概况

- 1.本项目拟引进红果园学术交流中心蔬菜、调料、水果、禽蛋类供货服务方，期限为1年，合同期内预算共计200万元整；
- 2.本项目拟采购货物详见附件：红果园学术交流中心蔬菜、调料、水果、禽蛋类供货服务需求明细表；
- 3.报价及付款方式：

（1）报价方式：

①固定折扣率（所有产品需统一固定的折扣）；

②食材采购计划单中商品的参考价：在确定中标人并签订正式合同后，将有双方专人去“北京锦绣大地物流港”，“北京新发地肉类交易大厅”，“北京新发地综合交易大厅”上述三个市场进行现场询价，以上述三个市场报价的平均价格作为商品参考价进行次月的供货。无特殊或重大变故，每月月中禁止调整商品价格，如有特殊情况确需调价，经实地询价后，填写价格变动申请表进行调价。

③中标后，各产品进货的最终单价=商品的参考价*所报固定折扣率；

④例如：《苹果》进货当日最终单价7.6元=8元（商品的参考价）*固定折扣95%（投标人所报折扣率）

（2）在合同期内，货款结算方式为月结。如采购人、投标人双方对本月货款无异议，本自然月的货款，采购人在下一个自然月最后一日前结清，采购人向投标人支付本自然月实际交易量总价款的100%。

二、服务内容及要求

1.采购计划（投标人需在投标文件中对以下内容提供承诺函，格式自拟）

1.1 采购人在每天20:30前将次日的采购计划及当日14:00前将当日下午的采购计划以《食材采购计划单》的形式通知中标人。采购人的计划单需列明食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等。

1.2 若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时



提醒采购人修正计划单。

1.3 采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行粗加工，如食物的去皮、研磨等。中标人按要求进行粗加工的，采购人不需支付加工费。

1.4 中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。

2.组织采购（投标人需在投标文件中对以下内容提供承诺函，格式自拟）

2.1 中标人根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则采购人有权拒收。

2.2 如因市场流通问题确实需要变更的，中标人需事先征得采购人书面同意后方可执行。

2.3 中标人配送的食材需向合法经营单位采购，并按国家有关规定查验经营单位的相关证照，如《企业法人营业执照》、《全国工业产品生产许可证》、《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》或《食品经营许可证》。所有食材的采购需来源清晰，按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行，做到索证无误，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。

2.4 供应链要求：蔬菜、水果需源于受地方政府部门监管的商品菜种植基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户蔬菜、水果供应。鲜肉类需源于正规肉联厂，家禽类需源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。畜禽冻肉类的生产厂家必需具有肉制品《食品生产许可证》。

2.5 采购人承诺采购清单中所有品类食材，中标人需具备提供清单中所有食材的能力及资质，不得以任何理由拒绝提供清单内所列明食材品类。若因市场流通问题或其他特殊情况，采购人所采购食材不在需求清单内，在属于本合同所约定供货大类的前提下，经双方市场询价无误后，根据询价结果*所报固定折扣率作为清单外食材最终单价开展供货服务，中标人应按照采购人要求做好清单外食材备案工作。

3.交货时间、地点



3.1 中标人需按照采购人当天的计划，每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定地点。每天首批食材需在早上 9:00 前送达，下午食材需在下午 17:00 前送达，如需调整时间，采购人将另行通知。

3.2 对采购人临时的供货要求，需随订随送，1 小时内送达相应货物。

3.3 中标人在非不可抗力情况下逾期配送的，视为违约，采购人有权拒收而自行采购。中标人每逾期一次，向采购人支付人民币一千元违约金（违约金在货款内扣除，且中标人无权要求采购人支付当次货款）；造成采购人利益受损的，中标人需做出经济赔偿；出现 2 次逾期配送的，采购人有权暂停该中标人的配送任务安排；出现 5 次逾期配送的，采购人有权解除合同，并由中标人承担一切经济责任及法律责任。

4.配送车辆及人员

4.1 中标人委派的食材配送车辆需符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，且为食品运送专用车辆。采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶盖，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料；车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

4.2 配送车辆需保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染（配送车辆需提供自有或租赁证明）。

4.3 中标人委派的配送人员需具有有效的身份及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程需穿着便于辨认的工作服，配戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。

4.4 中标人需对配送人员严格管理，对他们的行为负全责。配送人员在采购人单位内的一切行为需严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任。

5.配送容器或包装



5.1 中标人需使用保温箱配送鲜肉类食材，不同品种的鲜肉分箱配送，确保鲜肉类配送过程中温度在 0 度至 4 度。

5.2 中标人需使用周转箱配送蔬菜、水果类食材，每个周转箱配送的食材重量不得超过 30 公斤，合理堆放，以免运输过程中压坏食材而影响使用。

5.3 中标人采用的外包装、保温箱和周转箱需符合卫生标准，且保持清洁卫生，并定期消毒，做好使用、清洁、消毒等记录。所有散装食品，包括各类蔬菜、瓜果及肉类等分类包装并做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。盛装工具（如菜筐等）需保持洁净，无泥渍、污渍；盛装食材的胶袋需使用食品胶袋。

5.4 中标人如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，需立即通知采购人，相应的应急处理措施需事先征得采购人同意。

6.验收标准

1.交货质量检验（以下证明材料投标人需承诺中标后需按要求提供给采购人）

1.1 证照检验（复印件，原件备查）

（1）首次配送肉类、鱼类时需提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》或《食品经营许可证》。

（2）蔬菜需保证新鲜，农药残留等应符合 GB18406.1-2001《农产品安全质量》等有关标准，供应的蔬菜类在运送过程必需做好防污工作，确保清洁卫生。

（3）其他产品应当符合国家对于食品及食品相关产品卫生要求的相关规定。

1.2 实物检验。中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。

1.3 若检验过程中发现食材质量问题，中标人代表需在接到通知后 1 小时内到交货现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。

1.4 凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，中标人需在



2 小时内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。

1.5 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权解除合同，取消该中标人的供货资格。同时，中标人需承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。

2. 交货数量检验

2.1 中标人每次配送食材需随货附上一式两联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。

送货单需详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。

2.2 在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

2.3 凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人需在 2 小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。

3. 退（换）货及质量处罚

3.1 食材出现以下情况的，中标人需无条件退（换）货：

- （1）不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。
- （2）带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。
- （3）出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的。
- （4）交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。

3.2 中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，不得供应以下食材。



一经发现，采购人将对该批食材全部退货，并有权单方面终止合同，由中标人承担一切经济责任及法律责任。

- (1) 《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。
- (2) 《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。
- (3) 掺假、掺杂、伪造的。
- (4) 其他不符合食品安全、卫生要求的。

4.质保期要求

投标人供应的货物必需在保质期内，剩余保质期不低于该产品标注保质期的 2/3，标识齐全。

- (1) 所有产品符合《中华人民共和国食品安全法》和产品安全生产质量标准的要求。
- (2) 所有产品供货时需能够提供有效的产品检测报告。
- (3) 投标人应做到送货及时、服务周到（注：投标人需在投标文件中明确供货时间、服务承诺、保障措施、仓储方案等）。

附件：01 包-红果园学术交流中心蔬菜、调料、水果、禽蛋类供货服务需求明细表

序号	名称	技术参数	数量	备注
1.	尖椒	水形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、虫眼、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土	5000 斤	
2.	红尖椒	颜色红艳，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土	2500 斤	
3.	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小有一定硬度。无压伤、烂斑、较软，肉无空隙、水分少、发糠	9000 斤	
4.	金瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜、表面硬实，无斑疤、破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形	600 斤	
5.	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，无压伤、腐烂、断裂色黄、皮皱、肉白或空心	10000 斤	



6.	胡萝卜	颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆、中心柱细小，无硬芯，表皮无争缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土	2500 斤	
7.	莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，水分充足，肉洁白脆嫩一般为 3-4 节，无外伤、藕头、断裂、泥土、褐斑、干菱色黄	5000 斤	
8.	青笋	笋形粗壮，条直均匀，叶绿色，茎皮光泽，断面碧绿，叶少，无压伤、裂纹、水锈斑、空心、黄叶、毛根、泥土	4300 斤	
9.	小柿子	颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，肉厚籽少，无腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形	1250 斤	
10.	大西红柿	颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，肉厚籽少，无腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形	19000 斤	
11.	大土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正，表皮光滑，体硬不软，饱满，无发芽、青斑、萎蔫、腐烂、坑眼多、毛根、泥土、糙皮	25000 斤	
12.	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，无根，芽色白中带黄，无发黄、发黑、发青、断芽、烂头、烂尾、豆壳多	2500 斤	
13.	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，无根，芽色洁白晶莹，无发黄、发黑、断芽、烂头、烂尾、豆壳多	1000 斤	
14.	西兰花	小根、无虫、花朵饱满、新鲜、无发黄。	7500 斤	
15.	芥兰	叶大而薄、深绿色、柄嫩翠绿、叶珠挺直，水分充足。	9000 斤	
16.	茄子	色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形）表面光滑有光泽，有弹性不软，无压伤、虫蛀、烂斑、皮皱	6000 斤	
17.	大葱	葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直无根、长约 50 厘米，无分葱、花皮、枯萎、霉叶、黄叶、泥土、葱白中空、弯曲	12500 斤	
18.	大蒜	形状良好，质细嫩，蒜白色泽洁白，无断裂，无病虫害及其他伤害	6000 斤	
19.	蒜苗	颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直鲜嫩，掐之易断，无梗粗、颜色黄绿、表面有皱纹、梗尖干黄、掐之不断	4300 斤	
20.	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定	11500 斤	

		硬度 无腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、泥土		
21.	空心菜	叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆，淡绿色易折断，无黄叶、烂叶、锈斑、花蕾、虫洞、腐烂、叶大、棵株软、梗粗老、无蜗牛	5000 斤	
22.	香芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣，无黄叶、梗伤、水锈、腐烂、断裂、枯萎	1100 斤	
23.	菠菜	颜色深绿，无黄叶、腐烂	900 斤	
24.	油菜	梗白色或浅绿色，叶子深绿色，无根，无黄叶、枯萎、虫蛀、腐烂、压伤	1400 斤	
25.	菜花	花蕾颜色洁白或乳白、球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白，无黑斑、污点、花蕾发黄、粗且松、表面发干、压伤、刀伤、虫害	9000 斤	
26.	苦菊	色泽青绿色、叶面窄、尖、茎脆、叶嫩、无腐烂、无枯萎、根部切口无变黑	1250 斤	
27.	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大完整，包心坚实紧密无发芽，根部断面洁白完整 无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土	19000 斤	
28.	韭菜	叶较宽，挺直、翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀，长 20 厘米以内无泥土、杂物、黄叶、斑、枯萎、无尖、腐烂、无蜗牛	720 斤	
29.	秋葵	纤维少，果长均匀，外表鲜绿，无外伤，鲜嫩、无腐烂。	950 斤	
30.	冬麻菜	鲜嫩，无腐烂，无黄叶	100 斤	
31.	豌豆尖	鲜嫩无老茎，无腐烂，无黄叶	50 斤	
32.	鸡毛菜	鲜嫩，无腐烂，无黄叶	1100 斤	
33.	圆白菜	新鲜、无虫蛀、包裹紧实 无烂叶	11500 斤	
34.	西芹	叶嫩绿或黄绿、根、茎呈白色，茎细软，中间空，水分充足，有清香味，长约 30 厘米；	900 斤	
35.	小白菜	叶绿，帮白，叶片呈倒卵形，无刺鼻气味	2200 斤	
36.	小米椒	饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、虫眼、干尖	720 斤	



37.	小黄瓜	颜色青绿,瓜身细短、条直均匀瓜把小,顶花带刺,有白霜或光泽	700 斤	
38.	青萝卜	颜色青绿、皮薄且较细,肉质紧密、形体完整,水分大,分量重。	250 斤	
39.	百合	大百合、色泽自然白色、无斑点	100 斤	
40.	凉瓜	颜色淡绿色、有光泽,有一定硬度,完整无损;	500 斤	
41.	圆生菜	新鲜、无空心、病斑或虫眼	720 斤	
42.	凉粉	颜色为淡绿色或洁白色,晶莹透亮,厚薄一致,富有弹性,入口清凉滑嫩。	800 斤	
43.	海带丝	颜色青绿,丝均匀,无糟粕	950 斤	
44.	彩椒	颜色鲜艳、新鲜、无腐烂、无虫蛀、大小均匀	500 斤	
45.	美人椒	红艳、新鲜、无腐烂、无虫蛀、粗细均匀	600 斤	
46.	金针菇	新鲜不软塌、颜色正常、质地脆嫩而肥厚、气味纯正清香、无杂味、大小均匀	1500 斤	
47.	珊瑚菌	新鲜、大小均匀、无腐烂	50 斤	
48.	海鲜菇	新鲜、大小均匀、无腐烂	100 斤	
49.	蟹味菇	新鲜、大小均匀、无腐烂	50 斤	
50.	鸡枞菌	新鲜、大小均匀、无腐烂	50 斤	
51.	玛卡菌	新鲜、大小均匀、无腐烂	50 斤	
52.	香菜	翠嫩、挺直、根部无泥,香气重,水分充足。	1600 斤	
53.	豆皮	颜色正、外表完好、厚薄均匀、质地紧密、韧性好,香味浓郁。	250 斤	
54.	北豆腐	豆腐颜色洁白,有光泽,板豆腐外形完整,厚薄一致,结构紧密,富有弹性,刀工光亮,有豆香味。	380 盒	385 克/盒
55.	荷兰豆	豆芽嫩绿有光泽,豆荚挺直,折之易断,筋丝不明显,豆粒小而无。	600 斤	
56.	茼蒿	新鲜、大小均匀、无腐烂、无过多外叶	100 斤	
57.	青蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直、蒜茎洁白,水分充分,外表无水。	2500 斤	
58.	杭椒	新鲜、无腐烂、无虫蛀、粗细均匀	1100 斤	
59.	咸菜丝	均匀,味道纯正	380 斤	
60.	山药	表皮光洁无异常斑点、无泥沙、折断无黑斑、色洁白。目测外观:挺直、无挤压破损现象	950 斤	
61.	小葱	叶翠绿、饱满充气、均匀细长,鳞茎洁白、挺直,香味浓郁,长 15-30 厘米。	320 斤	
62.	去皮山	折断无黑斑、色洁白。目测外观:挺直、	1000 斤	



	药	无挤压破损现象		
63.	日本豆腐	豆腐有光泽，板豆腐外形完整，结构紧密，富有弹性，刀品光亮，有豆香味。	5000 袋	110 克/袋
64.	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味。	3200 斤	
65.	杏鲍菇	新鲜、色白、大小一致、腰挺直，目测外观：无脱水现象新鲜	1600 斤	
66.	娃娃菜	色泽鲜艳、大小均匀	500 斤	
67.	豇豆	颜色淡绿、有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有花蒂，有弹性，折之易断。	700 斤	
68.	红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定。个大形正、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。	900 斤	
69.	扁豆	颜色青绿、表面有细绒毛，豆荚长度均匀、水分充足、饱满，有韧性、能弯曲，指甲掐后有痕，断之容易。	1000 斤	
70.	老豆腐	豆腐颜色洁白，有光泽，板豆腐外形完整，厚薄一致，结构紧密，富有弹性，刀品光亮，有豆香味。	3500 斤	
71.	青椒	颜色碧绿，有光泽，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、虫眼、干尖、皱纹、断裂、干软	1800 斤	
72.	料酒	颜色浅黄，无杂质，液体清澈，味道纯正	2800 瓶	500ml/瓶
73.	耗油	颜色深褐，无杂质，味道纯正	900 瓶	680ml/瓶
74.	鸡汁	颜色金黄，无杂质，味道纯正	150 瓶	1 千克/瓶
75.	味精	颗粒细腻，无板结	380 袋	500 克/袋
76.	香菇老抽	颜色深褐，无杂质，味道纯正	500 桶	1.9L/桶
77.	生抽	颜色浅褐，无杂质，味道纯正	250 桶	1.75L/桶
78.	一品鲜	水、非转基因大豆、食用盐等	1000 瓶	500ml/瓶
79.	黄豆酱油	颜色深褐，无杂质，味道纯正	380 桶	1.75L/桶
80.	米醋	颜色浅褐，无杂质，味道纯正	1600 桶	1.8L/桶
81.	绿豆粉丝	色白，无杂质，完整，无变质	1000 包	200 克/包
82.	无碘海	颗粒细腻，无板结	6000 袋	300 克/



	盐			袋
83.	玉米淀粉	颗粒细腻，无板结	7200 斤	
84.	生粉	颗粒细腻，无板结	3800 斤	
85.	沙司	颜色红亮，无杂质，味道纯正	1000 瓶	330 克/瓶
86.	甘薯粉条	色黄，无杂质，完整，无变质	2500 袋	200 克/袋
87.	番茄酱	颜色红亮，无杂质，味道纯正	500 桶	850 克/桶
88.	味精	颗粒细腻，无板结	1000 袋	2 千克/袋
89.	鸡精	颗粒细腻，无板结	1250 袋	99 克/袋
90.	花雕酒	颜色浅褐，无杂质，液体清澈，味道纯正	1000 瓶	500ml/瓶
91.	蒸鱼豉油	颜色正，无杂质，液体清澈，味道纯正	1600 瓶	410ml/瓶
92.	叉烧酱	颜色深褐，无杂质，味道纯正	380 瓶	240 克/瓶
93.	柱候酱	颜色深褐，无杂质，味道纯正	380 瓶	240 克/瓶
94.	老干妈	颜色红亮，无杂质，味道纯正	1000 瓶	280 克/瓶
95.	乳汁调料	颜色红亮，无杂质，味道纯正	500 瓶	440 克/瓶
96.	火锅底料	色泽红亮，无杂质，无变质	3800 袋	150 克/袋
97.	奶粉	颗粒细腻，无板结	500 袋	300 克/袋
98.	面包糠	色泽金黄，颗粒大小均匀，无变质	190 袋	1 千克/袋
99.	单晶冰糖	色白，透明，无杂质，完整，颗粒均匀	250 斤	
100.	白醋	颜色正，无杂质，液体清澈，味道纯正	1000 瓶	500ml/瓶
101.	老陈醋	颜色正，无杂质，液体清澈，味道纯正	500 瓶	420ml/瓶
102.	干黄酱	颜色深褐，无杂质，味道纯正	80 袋	250 克/袋
103.	玉米粒	色金黄，无杂质，颗粒饱满，无变质	6000 桶	410 克/桶
104.	豆豉鲮鱼	完整，无变质	430 罐	207 克/罐

105.	安多夫	颗粒细腻，无板结	150 桶	453.6 克/桶
106.	甜面酱	颜色深褐，无杂质，味道纯正	1200 瓶	300 克/瓶
107.	香辣酱	颜色红亮，无杂质，味道纯正	1200 瓶	240 克/瓶
108.	芝麻酱	颜色棕黄，无杂质，味道纯正	50 桶	5 千克/桶
109.	沙拉酱	颜色奶白，无杂质，味道纯正	180 瓶	400 克/瓶
110.	牛尾汤	颜色浅褐，无杂质，味道纯正	300 听	305 克/听
111.	糖水菠萝	色黄，无杂质，完整，味道纯正	1800 瓶	420 克/瓶
112.	冰片糖	色浅棕黄，无杂质，完整，无变质	18 件	5 千克/件
113.	水晶粉	色白，无杂质，完整，无变质	160 件	4.5 千克/件
114.	糯米粉	颗粒细腻，无板结	600 袋	400 克/袋
115.	花椒油	颜色浅黄，无杂质，液体清澈，味道纯正	430 瓶	265 克/瓶
116.	酵母	颗粒细腻，无板结	200 包	500 克/包
117.	泡打粉	颗粒细腻，无板结	30 桶	2.7 千克/桶
118.	吉士粉	颗粒细腻，无板结	250 桶	300 克/桶
119.	方火腿	颜色粉红，无杂质，味道纯正	1250 块	400 克/块
120.	食用碱	颗粒细腻，无板结	100 袋	150 克/袋
121.	豆腐王	颗粒细腻，无板结	10 袋	800 克/袋
122.	小苏打	颗粒细腻，无板结	100 袋	150 克/袋
123.	黄豆酱	颜色深褐，无杂质，味道纯正	500 瓶	800 克/瓶
124.	白砂糖	颗粒细腻，无板结	2800 斤	
125.	辣鲜露	颜色正，无杂质，液体清澈	380 瓶	448 克/瓶
126.	香油	颜色浅棕，无杂质，液体清澈，味道纯正	700 瓶	450 克/瓶



127.	枣蓉馅料	颜色浅褐，无杂质，味道纯正	50 斤	
128.	海鲜酱	颜色深褐，无杂质，味道纯正	250 瓶	240 克/瓶
129.	红油豆瓣酱	颜色红亮，无杂质，味道纯正	45 篓	10 千克/篓
130.	蜂蜜	颜色浅棕，无杂质，液体清澈，味道纯正	150 瓶	700 克/瓶
131.	藤椒油	颜色浅黄，无杂质，液体清澈，味道纯正	180 瓶	250 克/瓶
132.	黑木耳	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	800 盒	250 克/盒
133.	大料	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	350 斤	
134.	散装干辣椒段	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	900 袋	10 千克/袋
135.	绿豆粉丝	色白，无杂质，完整，无变质	600 袋	200 克/袋
136.	十三香	颗粒细腻，无板结	380 盒	45 克/盒
137.	橙汁	颜色金黄，无杂质，味道纯正	180 瓶	840ml/瓶
138.	花椒	四川花椒	380 斤	
139.	草寇	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	50 斤	
140.	孜然粒	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	150 斤	
141.	淮山	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	60 斤	
142.	草果	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	50 斤	
143.	山奈	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	50 斤	
144.	陈皮	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	70 斤	
145.	甘草	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	50 斤	
146.	沙姜	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	50 斤	
147.	碧波	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	20 斤	
148.	砂仁	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	50 斤	
149.	肉扣	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	50 斤	
150.	桂皮	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	70 斤	
151.	南姜	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	50 斤	
152.	党参	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	60 斤	
153.	肉蔻	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	50 斤	
154.	当归	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	60 斤	
155.	良姜	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	50 斤	
156.	香叶	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	40 斤	
157.	白芷	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	50 斤	
158.	丁香	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	50 斤	
159.	紫菜	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	20 斤	



160.	小茴香	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	50 斤	
161.	开心果	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	40 斤	
162.	黑胡椒汁	颜色深褐，无杂质，味道纯正	10 瓶	2.3 千克/瓶
163.	黑腐竹	色黑，无杂质，完整，无变质	600 袋	150 克/袋
164.	酸菜鱼调料	颜色正，无杂质，味道纯正	1200 袋	300 克/袋
165.	乌鱼蛋	色白，无杂质，完整，无变质	50 瓶	100 克/瓶
166.	黄焖鸡料	颜色正，无杂质，味道纯正	300 袋	180 克/袋
167.	鸡饭老抽	颜色深褐，无杂质，味道纯正	50 瓶	640 毫升/瓶
168.	凉拌汁	颜色正，无杂质，味道纯正	60 瓶	207 毫升/瓶
169.	清水草菇	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	900 袋	750 克/袋
170.	清水笋	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	1500 袋	500 克/袋
171.	馓子	颜色金黄，无杂质，完整，味道纯正	1200 袋	250 克/袋
172.	鱿鱼烧酱	颜色深褐，无杂质，味道纯正	20 桶	2.25 千克/桶
173.	万州烤鱼料	颜色红亮，无杂质，味道纯正	30 桶	3.5 千克/桶
174.	麻辣川香汁	颜色正，无杂质，味道纯正	200 瓶	500 克/瓶
175.	菌汤包	完整，无杂质	900 袋	58 克/袋
176.	年糕	颜色白，无杂质，味道纯正	1000 袋	400 克/袋
177.	锅巴	颜色白，无杂质，味道纯正	1500 袋	100 克/袋
178.	咖啡	颗粒细腻，无板结	50 盒	720 克/盒
179.	草菇	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	700 袋	750 克/袋
180.	细黑胡椒	颗粒细腻，无板结	20 桶	425 克/桶
181.	姜黄粉	颗粒细腻，无板结	10 桶	425 克/桶
182.	椒盐	颜色浅棕，无杂质，味道纯正	50 桶	660 克/桶



183.	孜然粉	颗粒细腻，无板结	800 袋	30 克/袋
184.	花椒粉	颗粒细腻，无板结	800 袋	30 克/袋
185.	有枝车厘子	颜色红亮，无杂质，味道纯正	20 瓶	727 克/瓶
186.	大杏仁	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	40 斤	
187.	腰果	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	80 斤	
188.	花生	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	50 斤	
189.	瓜子	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	50 斤	
190.	松仁	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	60 斤	
191.	澄面	颗粒细腻，无板结	100 袋	450 克/袋
192.	蒜香粉	颗粒细腻，无板结	100 盒	400 克/盒
193.	黑松露调味酱	颜色深褐，无杂质，味道纯正	20 瓶	180 克/瓶
194.	浓缩柠檬汁	颜色浅绿，无杂质，味道纯正	10 瓶	840 毫升/瓶
195.	醪糟	颜色白，无杂质，味道纯正	50 瓶	900 克/瓶
196.	麻椒	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	150 斤	
197.	辣椒面	颜色红，无杂质，味道纯正	150 斤	
198.	干香菇	无杂质，无熏蒸，完整，无变质	30 斤	
199.	草莓	1、新鲜度：	180 斤	
200.	苹果	(1)、水果：无空壳，皱皮，干涩现象。	1100 斤	
201.	柠檬	(2)、色泽：新艳，光亮，无变色。	200 个	
202.	西瓜	(3)、硬度：饱满，充实，软硬适中。	19000 斤	
203.	哈密瓜	2、机械伤：相同新鲜条件下无外力造成的伤害，如：挤伤、压伤、碰伤、切口，裂伤等。	3000 斤	
204.	木瓜	3、病虫害：无不良病虫害，表面，中间无虫卵遗留，无虫眼。	100 斤	
205.	香蕉	4、形状：曲线谐调，外形优美，果实硕大，无不良图案及异状。	5000 斤	
206.	火龙果	5、成熟度：适中，无过熟，未熟现象。	1500 斤	
207.	巨峰葡萄	6、污染：无污染残留农药。	180 斤	
208.	猕猴桃	7、包装：如有包装框完整干净。	300 个	
209.	橙子	8、瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟。	1000 斤	
210.	菠萝	9、柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美。	4800 斤	
211.	冬枣	10、浆果类：无腐烂，变色，外形不完整，不成熟现象。	180 斤	
212.	伊丽莎白白瓜		1250 斤	
213.	红心火龙果		150 斤	



		11、梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果柄。		
214.	鸡排腿	0.8 斤/个，外表无破损、无淤血、无畸形。	4000 斤	
215.	乌鸡	2.5-3 斤/只，外表无破损、无淤血、无畸形。	200 斤	
216.	老鸡	3.5 斤/只，外表无破损、无淤血、无畸形。	500 斤	
217.	鸡蛋	每枚 ≥ 60 克，蛋壳、蛋黄、蛋白：蛋壳清洁，不破裂，蛋形正常，色泽鲜明，蛋白浓厚，蛋黄居中，轮廓明显，胚胎未发育。	16000 斤	

三、服务期限及服务地点

- 1、服务期限：自合同签订之日起一年。
- 2、服务地点：采购人指定地点。



02 包：北京烤鸭鸭胚供货服务

一、项目概况

1.本项目拟引进红果园学术交流中心北京烤鸭鸭胚供货服务方，期限为1年，合同期内预算共计66万元整；

2.本项目拟采购货物详见附件：红果园学术交流中心北京烤鸭鸭胚供货服务需求明细表；

3.报价及付款方式：

（1）报价方式：

①固定折扣率（所有产品需统一固定的折扣）；

②食材采购计划单中商品的参考价：在确定中标人并签订正式合同后，将有双方专人去“北京锦绣大地物流港”，“北京新发地肉类交易大厅”，“北京新发地综合交易大厅”上述三个市场进行现场询价，以上述三个市场报价的平均价格作为商品参考价进行次月的供货。无特殊或重大变故，每月月中禁止调整商品价格，如有特殊情况确需调价，经实地询价后，填写价格变动申请表进行调价。

③中标后，各产品进货的最终单价=商品的参考价*所报固定折扣率；

④例如：《北京烤鸭鸭胚》进货当日最终单价62.7元=66元（商品的参考价）*固定折扣95%（投标人所报折扣率）

（2）在合同期内，货款结算方式为月结。如采购人、投标人双方对本月货款无异议，本自然月的货款，采购人在下一个自然月最后一日前结清，采购人向投标人支付本自然月实际交易量总价款的100%。

二、服务内容及要求

1.采购计划（投标人需在投标文件中对以下内容提供承诺函，格式自拟）

1.1 采购人在每天20:30前将次日的采购计划及当日14:00前将当日下午的采购计划以《食材采购计划单》的形式通知中标人。采购人的计划单需列明食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等。

1.2 若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。



1.3 采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行粗加工，如食物的去皮、研磨等。中标人按要求进行粗加工的，采购人不需支付加工费。

1.4 中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。

2.组织采购（投标人需在投标文件中对以下内容提供承诺函，格式自拟）

2.1 中标人根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则采购人有权拒收。

2.2 如因市场流通问题确实需要变更的，中标人需事先征得采购人书面同意后方可执行。

2.3 中标人配送的食材需向合法经营单位采购，并按国家有关规定查验经营单位的相关证照，如《企业法人营业执照》、《全国工业产品生产许可证》、《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》或《食品经营许可证》。所有食材的采购需来源清晰，按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行，做到索证无误，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。

2.4 供应链要求：鲜肉类需源于正规肉联厂，家禽类需源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。畜禽冻肉类的生产厂家必需具有肉制品《食品生产许可证》。

3.交货时间、地点

3.1 中标人需按照采购人当天的计划，每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定地点，每天首批食材需在早上 9:00 前送达，下午食材需在下午 17:00 前送达，如需调整时间，采购人将另行通知。

3.2 对采购人临时的供货要求，需随订随送，1 小时内送达相应货物。

3.3 中标人在非不可抗力情况下逾期配送的，视为违约，采购人有权拒收而自行采购。中标人每逾期一次，向采购人支付人民币一千元违约金（违约金在货款内扣除，且中标人无权要求采购人支付当次货款）；造成采购人利益受损的，中标人需做出经济赔偿；出现 2 次逾期配送的，采购人有权暂停该中标人的配送任务安排；出现 5 次逾期配送的，采购人有权解除合同，并由中标人承担一切经济责



任及法律责任。

4.配送车辆及人员

4.1 中标人委派的食材配送车辆需符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，且为食品运送专用车辆。采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶盖，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料；车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

4.2 配送车辆需保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染（配送车辆需提供自有或租赁证明）。

4.3 冻肉类食材必需用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。

4.4 配送车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在 $-18^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

4.5 中标人委派的配送人员需具有有效的身份及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程需穿着便于辨认的工作服，配戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。

4.6 中标人需对配送人员严格管理，对他们的行为负全责。配送人员在采购人单位内的一切行为需严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任。

5.配送容器或包装

5.1 中标人需使用保温箱配送鲜肉类食材，不同品种的鲜肉分箱配送，确保鲜肉类配送过程中温度在 0 度至 4 度。

5.2 中标人需使用保温箱配送冻品类食材，并配备相应数量的干冰，确保冻品类食材配送过程中温度保持在零下 18 度以下。



5.3 中标人采用的外包装、保温箱和周转箱需符合卫生标准，且保持清洁卫生，并定期消毒，做好使用、清洁、消毒等记录。

5.4 中标人如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，需立即通知采购人，相应的应急处理措施需事先征得采购人同意。

6.验收标准

1.交货质量检验（以下证明材料投标人需承诺中标后需按要求提供给采购人）

1.1 证照检验（复印件，原件备查）：

（1）首次配送肉类、鱼类时需提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》或《食品经营许可证》。

（2）首次配送畜禽冻肉类时需提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》。

（3）其他产品应当符合国家对于食品及食品相关产品卫生要求的相关规定。

1.2 实物检验。中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。

1.3 若检验过程中发现食材质量问题，中标人代表需在接到通知后 1 小时内到交货现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。

1.4 凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，中标人需在 2 小时内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。

1.5 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权解除合同，取消该中标人的供货资格。同时，中标人需承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。

2.交货数量检验



2.1 中标人每次配送食材需随货附上一式两联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。

送货单需详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。

2.2 在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

2.3 凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人需在 2 小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。

3.退（换）货及质量处罚

3.1 食材出现以下情况的，中标人需无条件退（换）货。

- （1）不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。
- （2）带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。
- （3）出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的。
- （4）交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。

3.2 中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对该批食材全部退货，并有权单方面终止合同，由中标人承担一切经济责任及法律责任。

- （1）《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。
- （2）《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。
- （3）掺假、掺杂、伪造的。
- （4）其他不符合食品安全、卫生要求的。

4.质保期要求

投标人供应的货物必需在保质期内，剩余保质期不低于该产品标注保质期的2/3，标识齐全。

(1) 所有产品符合《中华人民共和国食品安全法》和产品安全生产质量标准的要求。

(2) 所有产品供货时需能够提供有效的产品检测报告。

(3) 投标人应做到送货及时、服务周到（注：投标人需在投标文件中明确供货时间、服务承诺、保障措施、仓储方案等）。

附件：02 包-红果园学术交流中心北京烤鸭鸭胚供货服务需求明细表

序号	名称	技术参数	数量（只）	备注
1	北京烤鸭鸭胚	5.0 斤（正负 0.1 斤）/只；/批次所配送北京烤鸭鸭胚为北京四系填鸭，必需是按照食品安全生产规范要求、新鲜、保质期、使用安全，按无公害标准要求生产，符合国家食品安全标准；北京烤鸭鸭胚外表色泽洁白、无破损、无淤血、无畸形；保证单体重满足规格要求。	15500	

三、服务期限及服务地点

- 1、服务期限：自合同签订之日起一年。
- 2、服务地点：采购人指定地点。

03 包：鲜肉类供货服务

一、项目概况

- 1.本项目拟引进红果园学术交流中心鲜肉类供货服务方，期限为 1 年，合同期内预算共计 127 万元整；
- 2.本项目拟采购货物详见附件：红果园学术交流中心鲜肉类供货服务需求明细表；
- 3.付款方式：

(1) 报价方式：

- ①固定折扣率（所有产品需统一固定的折扣）；
- ②食材采购计划单中商品的参考价：在确定中标人并签订正式合同后，将有



双方专人去“北京锦绣大地物流港”，“北京新发地肉类交易大厅”，“北京新发地综合交易大厅”上述三个市场进行现场询价，以上三个市场报价的平均价格作为商品参考价进行次月的供货。无特殊或重大变故，每月月中禁止调整商品价格，如有特殊情况确需调价，经实地询价后，填写价格变动申请表进行调价。

③中标后，各产品进货的最终单价=商品的参考价*所报固定折扣率；

④例如：《五花肉》进货当日最终单价28.5元=30元（商品的参考价）*固定折扣95%（投标人所报折扣率）

（2）在合同期内，货款结算方式为月结。如采购人、投标人双方对本月货款无异议，本自然月的货款，采购人在下一个自然月最后一日前结清，采购人向投标人支付本自然月实际交易量总价款的 100%。

二、服务内容及要求

1.采购计划（投标人需在投标文件中对以下内容提供承诺函，格式自拟）

1.1 采购人在每天 20:30 前将次日的采购计划及当日 14:00 前将当日下午的采购计划以《食材采购计划单》的形式通知中标人。采购人的计划单需列明食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等。

1.2 若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。

1.3 采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行粗加工，如食物的去皮、研磨等。中标人按要求进行粗加工的，采购人不需支付加工费。

1.4 中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。

2.组织采购（投标人需在投标文件中对以下内容提供承诺函，格式自拟）

2.1 中标人根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则采购人有权拒收。

2.2 如因市场流通问题确实需要变更的，中标人需事先征得采购人书面同意后方可执行。

2.3 中标人配送的食材需向合法经营单位采购，并按国家有关规定查验经营单位的



相关证照，如《企业法人营业执照》、《全国工业产品生产许可证》、《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》或《食品经营许可证》。所有食材的采购需求来源清晰，按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行，做到索证无误，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。

2.4 供应链要求：鲜肉类需源于正规肉联厂，家禽类需源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。

2.5 采购人不承诺采购清单中所有品类食材，中标人需具备提供清单中所有食材的能力及资质，不得以任何理由拒绝提供清单内所列明食材品类。若因市场流通问题或其他特殊情况，采购人所采购食材不在需求清单内，在属于本合同所约定供货大类的前提下，经双方市场询价无误后，根据询价结果*所报固定折扣率作为清单外食材最终单价开展供货服务，中标人应按照采购人要求做好清单外食材备案工作。

3.交货时间、地点

3.1 中标人需按照采购人当天的计划，每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定地点。每天首批食材需在早上 9:00 前送达，下午食材需在下午 17:00 前送达，如需调整时间，采购人将另行通知。

3.2 对采购人临时的供货要求，需随订随送，1 小时内送达相应货物。

3.3 中标人在非不可抗力情况下逾期配送的，视为违约，采购人有权拒收而自行采购。中标人每逾期一次，向采购人支付人民币一千元违约金（违约金在货款内扣除，且中标人无权要求采购人支付当次货款）；造成采购人利益受损的，中标人需做出经济赔偿；出现 2 次逾期配送的，采购人有权暂停该中标人的配送任务安排；出现 5 次逾期配送的，采购人有权解除合同，并由中标人承担一切经济责任及法律责任。

4.配送车辆及人员

4.1 中标人委派的食材配送车辆需符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，且



为食品运送专用车辆。采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶盖，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料；车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

4.2 配送车辆需保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染（配送车辆需提供自有或租赁证明）。

4.3 配送车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在 $-18^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

4.4 中标人委派的配送人员需具有有效的身份及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程需穿着便于辨认的工作服，配戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。

4.5 中标人需对配送人员严格管理，对他们的行为负全责。配送人员在采购人单位内的一切行为需严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任。

5. 配送容器或包装

5.1 中标人需使用保温箱配送鲜肉类食材，不同品种的鲜肉分箱配送，确保鲜肉类配送过程中温度在0度至4度。

5.2 中标人如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，需立即通知采购人，相应的应急处理措施需事先征得采购人同意。

6. 验收标准

1. 交货质量检验（以下证明材料投标人需承诺中标后需按要求提供给采购人）

1.1 证照检验（复印件，原件备查）：

（1）首次配送肉类、鱼类时需提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》或

《食品经营许可证》。

(2) 其他产品应当符合国家对于食品及食品相关产品卫生要求的相关规定。

1.2 实物检验。中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。

1.3 若检验过程中发现食材质量问题，中标人代表需在接到通知后 1 小时内到交货现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。

1.4 凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，中标人需在 2 小时内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。

1.5 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权解除合同，取消该中标人的供货资格。同时，中标人需承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。

2. 交货数量检验

2.1 中标人每次配送食材需随货附上一式两联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。

送货单需详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。

2.2 在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

2.3 凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人需在 2 小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。

3. 退（换）货及质量处罚

3.1 食材出现以下情况的，中标人需无条件退（换）货：



- (1) 不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。
- (2) 带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。
- (3) 出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的。
- (4) 交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。

3.2 中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对该批食材全部退货，并有权单方面终止合同，由中标人承担一切经济责任及法律责任。

- (1) 《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。
- (2) 《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。
- (3) 掺假、掺杂、伪造的。
- (4) 其他不符合食品安全、卫生要求的。

4. 质保期要求

投标人供应的货物必需在保质期内，剩余保质期不低于该产品标注保质期的2/3，标识齐全。

- (1) 所有产品符合《中华人民共和国食品安全法》和产品安全生产质量标准的要求。
- (2) 所有产品供货时需能够提供有效的产品检测报告。
- (3) 投标人应做到送货及时、服务周到（注：投标人需在投标文件中明确供货时间、服务承诺、保障措施、仓储方案等）。

附件：03 包-红果园学术交流中心鲜肉类供货服务需求明细表

序号	名称	技术参数	数量（斤）	备注
1	纯五花	干净无杂物，肉质新鲜，带皮部分无毛、无杂色、无破损，肥瘦相间，四面见线，无注水，色泽鲜亮，肉质富有弹性，无	4500	



		异味。		
2	纯排	干净无杂物，肉质新鲜，无注水，色泽鲜亮，肉质富有弹性，不带边肉，无异味。	8000	
3	里脊丝	干净无杂物，肉质新鲜，无注水，色泽鲜亮，粗细长短一致，无异味。	2000	
4	后尖肉馅	干净无杂物，肉质新鲜，无注水，色泽鲜亮，肥瘦比例符合要求，无异味。	2000	
5	里脊	干净无杂物，肉质新鲜，无注水，色泽鲜亮，肉质富有弹性，无异味。	1000	
6	腔骨	干净无杂物，肉质新鲜，无注水，色泽鲜亮，不带中间片骨，无异味。	2000	
7	腰子	干净无杂物，肉质新鲜，无注水，色泽鲜亮，肉质富有弹性，无异味。	1500	
8	梅肉	干净无杂物，无注水，色泽鲜亮，肉质富有弹性，无异味。	1500	
9	肘子	猪前肘，干净无杂物，肉质新鲜，带皮部分无毛、无杂色、无破损，无注水，色泽鲜亮，肉质富有弹性，无异味，大小符合要求。	1500	
10	猪蹄	猪前蹄，干净无杂物，肉质新鲜，带皮部分无毛、无杂色、无破损，无注水，色泽鲜亮，肉质富有弹性，无异味，大小符合要求。	3000	
11	羊后腿	干净无杂物，肉质新鲜，无注水，色泽鲜亮，肉质富有弹性，无异味，羊后腿不带油脂，不带里脊。	1500	
12	羊前腿	干净无杂物，肉质新鲜，无注水，色泽鲜亮，肉质富有弹性，无异味，不带油脂，大小符合要求。	1500	
13	羊腩	干净无杂物，肉质新鲜，无注水，色泽鲜亮，肉质富有弹性，无异味。	1500	
14	牛腩	干净无杂物，肉质新鲜，无注水，色泽鲜亮，肉质富有弹性，无异味。	8000	
15	牛外脊	干净无杂物，肉质新鲜，无注水，色泽鲜亮，肉质富有弹性，无异味。	4500	

三、服务期限及服务地点

- 1、服务期限：自合同签订之日起一年。
- 2、服务地点：采购人指定地点。

04 包：海鲜、冻货类供货服务



一、项目概况

1.本项目拟引进红果园学术交流中心海鲜、冻货类供货服务方，期限为1年，合同期内预算共计130万元整；

2.本项目拟采购货物详见附件：红果园学术交流中心海鲜、冻货类供货服务需求明细表；

3.付款方式：

（1）报价方式：

①固定折扣率（所有产品需统一固定的折扣）；

②食材采购计划单中商品的参考价：在确定中标人并签订正式合同后，将有双方专人去“北京锦绣大地物流港”，“北京新发地肉类交易大厅”，“北京新发地综合交易大厅”上述三个市场进行现场询价，以上述三个市场报价的平均价格作为商品参考价进行次月的供货。无特殊或重大变故，每月月中禁止调整商品价格，如有特殊情况确需调价，经实地询价后，填写价格变动申请表进行调价。

③中标后，各产品进货的最终单价=商品的参考价*所报固定折扣率；

④例如：《鲈鱼》进货当日最终单价17.1元=18元（商品的参考价）*固定折扣95%（投标人所报折扣率）

（2）在合同期内，货款结算方式为月结。如采购人、投标人双方对本月货款无异议，本自然月的货款，采购人在下一个自然月最后一日前结清，采购人向投标人支付本自然月实际交易量总价款的100%。

二、服务内容及要求

1.采购计划（投标人需在投标文件中对以下内容提供承诺函，格式自拟）

1.1 采购人在每天20:30前将次日的采购计划及当日14:00前将当日下午的采购计划以《食材采购计划单》的形式通知中标人。采购人的计划单需列明食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等。

1.2 若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。

1.3 采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行粗加工，如食物的去皮、

研磨等。中标人按要求进行粗加工的，采购人不需支付加工费。

1.4 中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。

2.组织采购（投标人需在投标文件中对以下内容提供承诺函，格式自拟）

2.1 中标人根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则采购人有权拒收。

2.2 如因市场流通问题确实需要变更的，中标人需事先征得采购人书面同意后方可执行。

2.3 中标人配送的食材需向合法经营单位采购，并按国家有关规定查验经营单位的相关证照，如《企业法人营业执照》、《全国工业产品生产许可证》、《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》或《食品经营许可证》。所有食材的采购需来源清晰，按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行，做到索证无误，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。

2.4 供应链要求：鲜肉类需源于正规肉联厂，家禽类需源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。畜禽冻肉类的生产商家必需具有肉制品《食品生产许可证》。

2.5 采购人不承诺采购清单中所有品类食材，中标人需具备提供清单中所有食材的能力及资质，不得以任何理由拒绝提供清单内所列明食材品类。若因市场流通问题或其他特殊情况，采购人所采购食材不在需求清单内，在属于本合同所约定供货大类的前提下，经双方市场询价无误后，根据询价结果*所报固定折扣率作为清单外食材最终单价开展供货服务，中标人应按照采购人要求做好清单外食材备案工作。

3.交货时间、地点

3.1 中标人需按照采购人当天的计划，每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定地点。每天首批食材需在早上 9:00 前送达，下午食材需在下午 17:00 前送达，如需调整时间，采购人将另行通知。

3.2 对采购人临时的供货要求，需随订随送，1 小时内送达相应货物。



3.3 中标人在非不可抗力情况下逾期配送的，视为违约，采购人有权拒收而自行采购。中标人每逾期一次，向采购人支付人民币一千元违约金（违约金在货款内扣除，且中标人无权要求采购人支付当次货款）；造成采购人利益受损的，中标人需做出经济赔偿；出现 2 次逾期配送的，采购人有权暂停该中标人的配送任务安排；出现 5 次逾期配送的，采购人有权解除合同，并由中标人承担一切经济责任及法律责任。

4.配送车辆及人员

4.1 中标人委派的食材配送车辆需符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，且为食品运送专用车辆。采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶盖，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料；车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

4.2 配送车辆需保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染（配送车辆需提供自有或租赁证明）。

4.3 冻肉类食材必需用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。

4.4 配送车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-18℃~0℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断，商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

4.5 中标人委派的配送人员需具有有效的身份及健康证明文件，并事前向采购人备案，配送过程需穿着便于辨认的工作服，配戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。

4.6 中标人需对配送人员严格管理，对他们的行为负全责。配送人员在采购人单位内的一切行为需严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任。



5.配送容器或包装

5.1 中标人需使用保温箱配送鲜肉类食材，不同品种的鲜肉分箱配送，确保鲜肉类配送过程中温度在 0 度至 4 度。

5.2 中标人需使用保温箱配送冻品类食材，并配备相应数量的干冰，确保冻品类食材配送过程中温度保持在零下 18 度以下。

5.3 中标人采用的外包装、保温箱和周转箱需符合卫生标准，且保持清洁卫生，并定期消毒，做好使用、清洁、消毒等记录。所有散装食品，包括各类蔬菜、瓜果及肉类等分类包装并做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。盛装工具（如菜筐等）需保持洁净，无泥渍、污渍；盛装食材的胶袋需使用食品胶袋。

5.4 中标人如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，需立即通知采购人，相应的应急处理措施需事先征得采购人同意。

6.验收标准

1.交货质量检验（以下证明材料投标人需承诺中标后需按要求提供给采购人）

1.1 证照检验（复印件，原件备查）：

（1）首次配送肉类、鱼类时需提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》或《食品经营许可证》。

（2）首次配送畜禽冻肉类时需提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》。

（3）其他产品应当符合国家对于食品及食品相关产品卫生要求的相关规定。

1.2 实物检验。中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。

1.3 若检验过程中发现食材质量问题，中标人代表需在接到通知后 1 小时内到交货现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。



1.4 凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，中标人需在 2 小时内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。

1.5 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权解除合同，取消该中标人的供货资格。同时，中标人需承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃先诉抗辩权。

2. 交货数量检验

2.1 中标人每次配送食材需随货附上一式两联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。

送货单需详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。

2.2 在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。

2.3 凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人需在 2 小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。

3. 退（换）货及质量处罚

3.1 食材出现以下情况的，中标人需无条件退（换）货：

- （1）不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。
- （2）带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。
- （3）出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的。
- （4）交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。

3.2 中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品

质量安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对该批食材全部退货，并有权单方面终止合同，由中标人承担一切经济责任及法律责任。

- (1) 《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。
- (2) 《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。
- (3) 掺假、掺杂、伪造的。
- (4) 其他不符合食品安全、卫生要求的。

4.质保期要求

投标人供应的货物必需在保质期内，剩余保质期不低于该产品标注保质期的2/3，标识齐全。

- (1) 所有产品符合《中华人民共和国食品安全法》和产品安全生产质量标准的要求。
- (2) 所有产品供货时需能够提供有效的产品检测报告。
- (3) 投标人应做到送货及时、服务周到（注：投标人需在投标文件中明确供货时间、服务承诺、保障措施、仓储方案等）。

附件：04 包-红果园学术交流中心海鲜、冻货类供货服务需求明细表

序号	名称	技术参数	数量（斤）	备注
1	草鱼活	鱼鳞新鲜发光，紧贴鱼体不易脱落；	1000	
2	鲈鱼	鱼鳃鲜红，无粘液和臭味，鳃盖及口	10000	
3	石斑鱼	紧闭；眼珠清亮凸出，黑、白眼珠界	200	
4	多宝鱼	限分明；鱼体表皮上有一层清洁透明	50	
5	鲮鱼	黏液；鱼体发硬，手摸鱼背坚实而有	50	
6	桂鱼	弹性，压下去的凹陷处随即平复，肚	300	
7	东星斑	腹不鼓胀，大小、规格符合要求。	50	
8	鲍鱼	鲜活，无杂质，大小、规格符合要求。	300	
9	扇贝	鲜活，无杂质，大小、规格符合要求。	100	



10	大海螺	鲜活，无杂质，大小、规格符合要求。	50	
11	大黄花鱼	冰鲜，色泽鲜亮，肉质富有弹性，大小、规格符合要求。	3000	
12	牛蛙	鲜活，无畸形，大小、规格符合要求。	50	
13	鱼头	活鱼现切，鱼头后面长度 4 公分，大小、规格符合要求。	500	
14	大花蛤	鲜活，无杂质，大小、规格符合要求。	300	
15	黄玉参	色泽鲜亮，肉质饱满有弹性，无破损，大小、规格符合要求。	400	
16	辽参	色泽鲜亮，棘刺多且完整，肉质饱满有弹性，无破损，大小、规格符合要求。	300	
17	鱿鱼	色泽鲜亮，肉质饱满有弹性，无破损，大小、规格符合要求。	300	
18	白虾	肉质新鲜，无黑头，大小、规格符合要求。	4000	
19	冻鸡胸	冰屑少，肉色白净无淤血，表面无干皮，质量均等、修边去油，大小、规格符合要求。	4000	
20	带鱼	肉质新鲜无糟烂，3-4 国产 AA 级，大小、规格符合要求。	200	
21	小黄鱼冻	肉质新鲜无糟烂，大小、规格符合要求。	50	
22	鸭腿	肉质新鲜无糟烂，去油修边，大小、规格符合要求。	1000	
23	薯条	粗细长短均匀，大小、规格符合要求。	100	
24	青豆	色泽青绿，颗粒饱满，大小均匀，果实完整，大小、规格符合要求。	50	

25	冻大鸡腿	肉质无於血无干皮冰屑少肉质鲜嫩，大小、规格符合要求。	1000	
26	去骨鸡腿肉	肉质无於血无干皮冰屑少肉质鲜嫩，大小、规格符合要求。	1000	
27	鸡翅中	肉质无於血无干皮冰屑少肉质鲜嫩，大小、规格符合要求。	500	
28	冻琵琶腿（大）	肉质无於血无干皮冰屑少肉质鲜嫩，少皮去油，大小、规格符合要求。	3000	
29	冻琵琶腿（小）	肉质无於血无干皮冰屑少肉质鲜嫩，少皮去油，大小、规格符合要求。	500	
30	国产牛肋骨	肉质鲜嫩要求有雪花颜色鲜亮无黑紫色，大小、规格符合要求。	500	
31	鳕鱼鱼排	肉质鲜嫩色泽洁白鲜亮，整块鳕鱼，大小、规格符合要求。	50	
32	肥牛一号	肉质鲜嫩色正肥瘦均匀，大小、规格符合要求。	2000	
33	大虾	肉质新鲜，大小、规格符合要求。	300	
34	保鲜桃仁	质量新鲜无黑色，大小、规格符合要求。	50	
35	保鲜花椒	新鲜，果粒饱满，椒香浓郁	50	
36	袋装咸蛋黄	质量新鲜正规品牌，大小、规格符合要求。	100	
37	双方（火腿）	火腿肉不低于三年，大小、规格符合要求。	3000 个	
38	汤圆	大小均匀，馅料饱满，无破碎。	50	
39	虾仁	肉质饱满，开背去肠，41/50（规格），	4000	



		大小、规格符合要求。		
40	牛排	肉质鲜嫩无注水	500	
41	麻辣肠	熟食并真空包装	100	
42	肥肠	新鲜无杂质，肠油适中	2000	
43	酱猪耳片	熟食并真空包装，无淀粉	100	
44	藕合	大小均一，馅料饱满	500	
45	佛跳墙	符合国家标准	100	
46	河虾仁	肉质饱满新鲜，水晶虾仁，大小、规格符合要求。	200	
47	鲜海带	未经泡发，原味海带	500	
48	带子	色泽鲜亮，肉质紧实，大小、规格符合要求。	50	
49	水饺	符合国家标准，手工速冻	1000	
50	粘玉米	非转基因，无添加剂，新鲜速冻	1000	
51	奶酪	干酪，食用油脂全脂奶粉	50	
52	龙虾	鲜活，无损伤，大小符合要求	50	
53	和牛	肉质新鲜，色泽鲜亮，无异味。	50	
54	贝柱	肉质新鲜，色泽鲜亮，肉质紧实	100	

三、服务期限及服务地点

- 1、服务期限：自合同签订之日起一年。
- 2、服务地点：采购人指定地点。

05 包：米面油类供货服务

一、项目概况

1.本项目拟引进红果园学术交流中心米面油类供货服务方，期限为1年，合同期内预算共计46万元整；

2.本项目拟采购货物详见附件：红果园学术交流中心米面油类供货服务需求明细表；

3.付款方式：

（1）报价方式：

①固定折扣率（所有产品需统一固定的折扣）；

②食材采购计划单中商品的参考价：在确定中标人并签订正式合同后，将有双方专人去“北京锦绣大地物流港”，“北京新发地肉类交易大厅”，“北京新发地综合交易大厅”上述三个市场进行现场询价，以上述三个市场报价的平均价格作为商品参考价进行次月的供货。无特殊或重大变故，每月月中禁止调整商品价格，如有特殊情况确需调价，经实地询价后，填写价格变动申请表进行调价。

③中标后，各产品进货的最终单价=商品的参考价*所报固定折扣率；

④例如：《大米》进货当日最终单价9.5元=10元（商品的参考价）*固定折扣95%（投标人所报折扣率）

（2）在合同期内，货款结算方式为月结。如采购人、投标人双方对本月货款无异议，本自然月的货款，采购人在下一个自然月最后一日前结清，采购人向投标人支付本自然月实际交易量总价款的100%。

二、服务内容及要求

1.采购计划（投标人需在投标文件中对以下内容提供承诺函，格式自拟）

1.1 采购人在每天20:30前将次日的采购计划及当日14:00前将当日下午的采购计划以《食材采购计划单》的形式通知中标人。采购人的计划单需列明食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等。

1.2 若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。

1.3 采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行粗加工，如食物的去皮、



研磨等。中标人按要求进行粗加工的，采购人不需支付加工费。

1.4 中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。

2.组织采购（投标人需在投标文件中对以下内容提供承诺函，格式自拟）

2.1 中标人根据计划单所列明的食材品名、品牌、规格、质量、数量及包装等要求组织供应配送，不得擅自更改送货内容，否则采购人有权拒收。

2.2 如因市场流通问题确实需要变更的，中标人需事先征得采购人书面同意后执行。

2.3 中标人配送的食材需向合法经营单位采购，并按国家有关规定查验经营单位的相关证照，如《企业法人营业执照》、《全国工业产品生产许可证》、《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》或《食品经营许可证》。所有食材的采购需来源清晰，按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行，做到索证无误，并把索证记录表和有关证明提供给采购人。

2.4 采购人不承诺采购清单中所有品类食材，中标人需具备提供清单中所有食材的能力及资质，不得以任何理由拒绝提供清单内所列明食材品类。若因市场流通问题或其他特殊情况，采购人所采购食材不在需求清单内，在属于本合同所约定供货大类的前提下，经双方市场询价无误后，根据询价结果*所报固定折扣率作为清单外食材最终单价开展供货服务，中标人应按照采购人要求做好清单外食材备案工作。

3.交货时间、地点

3.1 中标人需按照采购人当天的计划，每天在规定的时间内将当天所应供食材送至采购人指定地点。每天首批食材需在早上 9:00 前送达，下午食材需在下午 17:00 前送达，如需调整时间，采购人将另行通知。

3.2 对采购人临时的供货要求，需随订随送，1 小时内送达相应货物。

3.3 中标人在非不可抗力情况下逾期配送的，视为违约，采购人有权拒收而自行采购。中标人每逾期一次，向采购人支付人民币一千元的违约金（违约金在货款内



扣除，且中标人无权要求采购人支付当次货款）；造成采购人利益受损的，中标人需做出经济赔偿；出现 2 次逾期配送的，采购人有权暂停该中标人的配送任务安排；出现 5 次逾期配送的，采购人有权解除合同，并由中标人承担一切经济责任及法律责任。

4.配送车辆及人员

4.1 中标人委派的食材配送车辆需符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，且为食品运送专用车辆。采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶盖，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料；车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

4.2 配送车辆需保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录，确保食材在配送过程中不受污染（配送车辆需提供自有或租赁证明）。

4.3 中标人委派的配送人员需具有有效的身份及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程需穿着便于辨认的工作服，配戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。

4.4 中标人需对配送人员严格管理，对他们的行为负全责。配送人员在采购人单位内的一切行为需严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标人承担一切经济责任及法律责任。

5.配送容器或包装

5.1 中标人采用的外包装、保温箱和周转箱需符合卫生标准，且保持清洁卫生，并定期消毒，做好使用、清洁、消毒等记录。所有散装食品，需分类包装并做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。盛装工具（如菜筐等）需保持洁净，无泥渍、污渍；盛装食材的胶袋需使用食品胶袋。

5.2 中标人如遇不可抗力情况而不能按食材配送要求执行的，需立即通知采购人，相应的应急处理措施需事先征得采购人同意。



6.验收标准

1.交货质量检验（以下证明材料投标人需承诺中标后需按要求提供给采购人）

1.1 证照检验（复印件，原件备查）：

（1）首次配送食用油、大米时需提供的资质证明包括：生产企业的《企业法人营业执照》、《全国工业产品生产许可证》、《食品卫生许可证》，及经销商《食品流通许可证》或《食品经营许可证》。

（2）其他产品应当符合国家对于食品及食品相关产品卫生要求的相关规定。

1.2 实物检验。中标人将食材送至采购人指定地点后，由采购人指定人员对食材质量进行实物检验，初步检验合格后由双方签字确认。

1.3 若检验过程中发现食材质量问题，中标人代表需在接到通知后 1 小时内到交货现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，采购人将拒绝接收。

1.4 凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，中标人需在 2 小时内更换到位。在更换到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内更换到位，视为中标人逾期配送。

1.5 交货质量检验仅为简单的初步检验，不代表中标人所供食材的最终质量。在质量保证期满之前，因中标人提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权解除合同，取消该中标人的供货资格。同时，中标人需承担由此引起的一切经济及法律责任，并放弃抗辩权。

2.交货数量检验

2.1 中标人每次配送食材需随货附上一式两联的送货单作为凭证，数量由双方当面清点并签字确认（质量以采购人的实际验货为准）。

送货单需详细注明食材品名、品牌、规格、单价、数量。送货单涂改或标记不清的，采购人将拒绝签收。

2.2 在采购人签收之前，货物的所有权和风险均属中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。



2.3 凡在交货检验过程中出现食材数量不足而需要补货的食材，中标人需在 2 小时内补充到位。在补充到位之前，均视作中标人未交货。若不能在规定时间内补充到位，视为中标人逾期配送。

3.退（换）货及质量处罚

3.1 食材出现以下情况的，中标人需无条件退（换）货：

- （1）不符合本项目约定的质量要求或采购人的计划要求的。
- （2）带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。
- （3）出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的。
- （4）交货质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。

3.2 中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现，采购人将对该批食材全部退货，并有权单方面终止合同，由中标人承担一切经济责任及法律责任。

- （1）《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。
- （2）《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。
- （3）掺假、掺杂、伪造的。
- （4）其他不符合食品安全、卫生要求的。

4.质保期要求

投标人供应的货物必需在保质期内，剩余保质期不低于该产品标注保质期的 2/3，标识齐全。

- （1）所有产品符合《中华人民共和国食品安全法》和产品安全生产质量标准的要求。
- （2）所有产品供货时需能够提供有效的产品检测报告。
- （3）投标人应做到送货及时、服务周到（注：投标人需在投标文件中明确供货时



间、服务承诺、保障措施、仓储方案等）。

附件：05 包-红果园学术交流中心米面油类供货服务需求明细表

序号	名称	技术参数	数量	备注
1	长粒香米	色泽、气味：无异常色泽和气味，颗粒饱满、无碎米符合国家标准，规格25kg/袋；产地东三省。注明产品厂家、名称、单价、规格	660 袋	25KG/袋
2	面粉（高筋粉）	色泽、气味：无异常色泽和气味，无受潮、发霉及硬块。水分：14%；蛋白质含量：11.5%-13.5%，注明产品厂家、名称、单价、规格。25kg/袋	550 袋	25KG/袋
3	大豆油	色泽淡黄色至浅黄色；无异常气味、口感好；水分及挥发物（%） ≤ 0.1 ；不溶性杂质含量 ≤ 0.05 ；酸价 ≤ 0.50 ；过氧化值 ≤ 5.0 ；符合国家标准。溶剂残留量不得检出。非转基因；注明产品厂家、名称、单价、规格。20L/箱。	1250 箱	20L/箱
4	黄豆	成饱满形状、表面完整、色泽均匀，无明显变色或腐烂霉变现象。含水量适合。	1500 斤	
5	小米	成饱满形状、表面完整、色泽金黄，无明显变色或腐烂霉变现象，总含水 $<13.5\%$ ，发芽率 $>95\%$	1000 斤	
6	绿豆	外观呈现圆形或略扁圆形，颜色均匀，表面光滑无杂质，颜色为淡绿色，无裂纹和破损。水分含量不超过 15%。	500 斤	
7	玉米碴	色泽金黄，无杂质，颗粒大小均匀，水分 $<13\%$	300 斤	
8	花生米	大小均匀，颗粒饱满，无霉变	1000 斤	

三、服务期限及服务地点

- 1、服务期限：自合同签订之日起一年。
- 2、服务地点：采购人指定地点。