

采购需求

第一节 采购清单一览表

包号	包名称	分项项目名称 (条目号/品 目名称)	是否接 受进口 设备	数 量	服务要求		备注
					时间	地点	
1	岳阳市公安局市直监所被监管 人员伙食物资配送服务采购 (2026 年 10 月-2027 年 10 月) 项目	C22040000 餐 饮服务	否	1	12 个 月	岳阳 市	

注：1、“包”为最小合同单位（最小投标单位）。每“包”内容应细化到“品目”（如果分品目的）。

2、投标人必须对一个完整、独立的包进行投标，不得仅对一个包中的部分品目投标，否则**投标无效**。

3、货物的主要技术参数或规格：详见“技术要求”中的具体技术参数。

4、投标人应在投标文件《分项报价明细表》中按分项项目名称（包括条目号/品目名称）顺序逐项填写，且每个品目中的条目均需按招标文件规定报价。

第二节 技术要求

一、采购项目名称：岳阳市公安局市直监所被监管人员伙食物资配送服务采购(2026 年 10 月-2027 年 10 月)项目

二、服务范围、期限及预算：

1、服务范围：岳阳市看守所、岳阳市女子看守所、岳阳市拘留所被监管人员伙房所需物资全品项需采购供货和配送，期限：12 个月（2026 年 10 月-2027 年 10 月仅为项目预计时间，以具体合同签订为准）。

2、项目预算：约 **3499003 .00 元**，具体按实际产生的配送量结算，上述价格中，已包含食品供应及配送全过程服务范围内的人工费、材料费、检验检疫、运输费、管理费、税金和利润等，以及售后服务范围内的所有费用。

三、质量要求：

1、蔬菜类

1.1 基本要求：大小均匀，颜色自然有光泽，质地鲜嫩纯净，饱满清洁，不枯萎、干瘪、苍老等，无病斑、虫蚀、发霉、变色、异味、淤泥、杂质和滴水现象，无污染、残缺、变质等，原产地分类预包装，整齐统一，供应商承诺提供有害物质残留检测报告；

1.2 所供蔬菜的规格大小按市场行情确定；

1.3 感官要求

所供蔬菜应具有新鲜蔬菜原有的特性，成熟度适中，新鲜脆嫩，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状及机械损伤。

蔬菜品目及具体要求如下：

类 型	品种名称 (包括但不限于以下内容)	感官要求(包括但不限于以下内容)
绿叶菜类	青菜、芹菜、大白菜、生菜、包草、大菠菜、空心菜、青苋菜、韭菜、花菜、青大蒜等	肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平；无花蕾或开花、包菜紧致，菠菜可带根；
水生蔬菜类	茭白、鲜藕等	水份充足，饱满，肉洁白脆嫩，无腐烂、干枯、泥多发软。
根茎菜类	长萝卜、白萝卜、番薯、小葱、洋葱、京葱、蒜台、芋、姜、土豆等	表面光滑、条直匀称，粗壮、硕实，肉质甜脆
瓜类	冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、黄瓜等	颜色淡绿色，有光泽，有一定硬度，无弹性，皮薄，肉洁白鲜嫩，瓜形周正，无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形
豆类	四季豆、豇豆、青皮豆等	颜色青绿、豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色，完整有清香，无受潮、虫洞、软烂、发黄、发黑、豆粒瘪而小有异味
茄果类	番茄、茄子、小尖椒、大尖椒、红椒、青椒等	色正，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、泥土整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。
食用菌类	香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇等	菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短，无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑

注：以上蔬菜品种为常规采购品种，不排除有采购所列品种之外蔬菜的可能，若采购其他品种蔬菜，需满足采购人实际需求；

2、肉类

2.1 具体要求如下：

序号	采购内容	执行标准及技术要求	供应时间及供应量
1	冷鲜猪肉及其副产品	冷鲜肉需有屠宰场经质量检验合格的滚花，提供所供当批次的动物检疫和肉的肉品品质检验合格证。冻货需属于食品安全达标且未过期产品。	按采购人通知及时按量供应
2	猪肉相关加工产品		
3	猪肉相关冻货产品		

注：采购方按需采购分割肉类或各种冻品肉类，供应商必须满足采购方实际需求；

2.2 冷鲜肉品质量要求：新鲜、冷鲜肉，不注水，肉上有屠宰场经质量检验合格的滚花，

提供所供当批次的动物检疫和肉的内品质品质检验合格证。并按采购方要求的分割肉类别按时供应；

2.3 冻品质量要求：感官检验、化学检验、添加剂检验、有害金属的检验均符合要求。

2.4 供货方必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物必须为原厂产品原包装，如有假冒伪劣产品，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2.5 供货方的所供货物不得以次充好，不得将病死、残剩肉、老母猪肉等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

3、水产类

3.1 具体要求如下：

序号	采购内容	执行标准及技术要求	供应时间及供应量
1	草鱼、鲢鱼、鲫鱼、雄鱼、边鱼、鲈鱼等淡水鱼类水产品	鲜活产品在水中游动自如,反应敏捷，无伤残、无畸形、无病害；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鳞片，速冻海水产品等均符合国家及其他相关标准。	按采购人通知及时按量供应

注：采购人按需采购水产类，供应商必须满足采购人实际需求；

3.2 鲜活水产质量要求：鲜活，感官检验、化学检验、添加剂检验、有害金属的检验均符合要求。

3.3 供货方必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将病死、残剩等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

4、禽蛋类

4.1 具体要求如下：

序号	采购内容	技术要求
1	白条鸡、鸭鲜肉	符合国家及其他相关标准
2	鸡、鸭相关禽类冻品	
3	鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋	

注：采购人按需采购禽蛋类，供应商必须满足采购人实际需求。

4.2 杀白禽类质量要求：新鲜，感官检验、化学检验均符合要求。

4.3 冻禽质量标准：产品无变质、无异味、无腐败、无杂质；产品无过保质期；产品非

病死禽、畜制品；产品应经检验、检疫合格；产品不得超过国家食品卫生法规规定的指标；所有物资产品需有相关检验、检疫及相关合格证明；包装规格统一，完好无破损。有明确保质期的，在送达采购人要求地点时保质期剩余时间应在二分之一以上。禽类肌肉有光泽，红色或暗红色，脂肪白色。畜类体表光泽、肌肉坚实。所有冷冻食品均不得为二次化冰食品。

4.4 供货方必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将病死、残剩等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追求其法律责任。

5、豆制品类

5.1 具体要求如下：

序号	采购内容	技术要求
1	各类豆制品	符合国家及其他相关标准

注：1）采购人按需采购各类豆制品，供应商必须满足采购人实际需求。

5.2 质量要求：新鲜，感官检验、化学检验均符合要求。

5.3 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将残剩等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追求其法律责任。

6、调味品类

6.1 具体要求如下：

序号	采购内容	执行标准及技术要求
1	普通调味品类	酱油、盐、鸡精、味精、米醋、酱、料酒、调料、淀粉、酵母、糖等，各项产品符合国家及其他相关标准。

注：采购人按需采购各类调味品，供应商必须满足采购人实际需求。

6.2 质量要求：生产日期、质保期及包装、卫生标准符合要求。

6.3 供货方必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追求其法律责任。

7、粮油类

7.1 具体要求如下：

序号	采购内容	执行标准及技术要求
----	------	-----------

1	大米	符合国家及其他相关标准
2	食用油	
3	面、面粉	

注：采购人按需采购各类米、面、食用油及面粉，供应商必须满足采购人实际需求。

7.2 质量要求：生产日期、质保期及包装、卫生标准符合要求。

7.3 供货方必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

8、干货类

8.1 具体要求如下：

序号	采购内容	执行标准及技术要求
1	木耳、海带、笋子、红枣、干蘑菇、粉丝、紫菜、黄豆、绿豆等	符合国家及其他相关标准

注：采购人按需采购各类干货物品，供应商必须满足采购人实际需求。

8.2 质量要求：生产日期、质保期及包装、卫生标准符合要求。

8.3 供货方必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

9、其他

9.1 上述所有标准、规范均参考国家最新颁布执行的标准。

第三节 商务要求

一、其他要求与说明：

1、供货期内，供货商按采购方指定时间提前供货到位（即送至采购方指定地点）。供应商送货时如出现有意断货、以次充好等现象，给采购方的正常运营造成影响，若调查属实，采购方有权予按问题货物总金额的 5%的给与处罚，若供应商在服务过程中未按协议履行，采购方有权解除协议并更换供货商家。

2、供应商在收到使用部门要货通知后，应按时保质保量将货物送达使用部门。供应商不得无故改变交货时间、数量、品种等，应确保采购人的正常需求量。采购人对送达货物进行现场验收核对，无误后开具验收单给供应商。采购人在验收时，只对货物品种、数量、规格和肉眼感观能够分辨的外观质量负责；供应商对货物内在质量应承担连续的追踪责任。

3、供应商供应的货物符合质量要求。在供货期间如发生质量纠纷，由采购人对被投诉物资质量进行检测，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用均由供应商承担。因供应商原因，造成公共性食品安全问题的，供应商应负全部责任，并承担由此造成的经济损失。供应商在供货时因质量不符合要求，同一批次货物被采购人连续两次退回或协议期内累计三次及以上被退回的，视为供应商违约，采购人可解除协议，如造成损失的，均由供应商赔偿。

4、供应商应确保采购人正常的需求量（及日常的补货要求）。若供应商不能按时送货，采购人有权另择供应商紧急采购，由此产生的差价和其他损失由供应商承担。协议期内供应商累计发生三次不能按时送货的，采购人有权取消供应商的供货资格。

5、 供应商人员、车辆等进入采购人监管区域，应携带身份证、驾驶证等有效证件办理进出手续。送货所用车辆应保持整洁且定期消毒，遵守采购人有关外来人员车辆进出的各项规章制度，听从值勤人员指挥，不得有妨碍采购人监管秩序的行为。严禁带入各类违禁品，一经查实，立即终止协议。

6、中标供应商中标后应提供其开户行出具的保函（额度：中标金额的 8%），在协议履行期间若供应商违约的，采购人有权终止协议，给采购人造成损失的由供应商承担，并根据实际损失去函给供应商开户行从约定的保函额度中划转。

7、未经采购人同意，供应商不得将采购人所提供的文件、资料等，随意传播给其他单位或个人。

8、投标人或中标人在参与本项目的全部过程中，应负责其派出的所有工作人员的人身意外保险以及承担人身意外事故引发的责任、损失和所有费用。采购人不承担中标人或中标人工作人员因意外（包括但不限于：在驻场工作中发生的意外以及抵达驻场途中及返程中发生的意外）所致的任何责任。

二、定价依据：

以《2026 年度市直监所伙食物资配送预算》单价为基础，对采购的同类商品进行市场询价，作为限价定价依据；投标人在此依据上投标报价为下浮率报价。

2026 年度市直监所伙食物资配送预算

单位：元

序号	分类	品种	单价	备注
1	肉类	猪肉类	11.5	精修热鲜肉
2		禽类		整只鲜鸡肉

3	粮食	大米	2.3	
4		面粉		
5		米粉		湿米粉
6	食油	油	9	
7	蔬菜	蔬菜类	3.6	
8	干货调料	干货调料	80000	
9	豆制品	豆制品	7	
10	蛋鱼虾	鸡蛋	6	

三、付款、结算方法及事项:

根据供货情况,按月付款,付款凭甲乙双方签字确认的销售单进行结算。由甲方和乙方按月对销售单进行核对,乙方同时提供按甲方财务制度所需的资料附件,核对无误后进行结算。

待供货金额达到合同金额的 75%或供货期限达到 9 个月时,甲方可暂停付款,乙方需继续供货直至合同履行完毕。合同履行完毕后,项目需由甲方审计部门进行结算审计,最终结算价格以甲方审计部门出具的结算审计结论为准,根据结算审计结论价格一次性无息付清余款。

结算标准按照:乙方向甲方开具增值税普通发票,税点按规定开具(不同品类税点有所不同),此结算金额包括但不限于,食材费、人工费、运输费、税费、装卸费等一切费用,甲方无需向乙方再支付任何费用。

其他重要事项说明: 投标人应对所投项目的全部内容进行报价,只投其中部分内容者,其投标文件视为无效投标;招标文件描述未尽内容,由双方在签订合同时补充完善。

对于上述项目要求,投标人应在投标文件中进行回应,作出承诺及说明。