

采购需求

采购项目技术规格、参数及要求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

(1) 本竞争性谈判采购文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定。

(2) 根据《财政部发展改革委生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）和《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号）的规定，采购需求中的产品属于节能产品政府采购品目清单内标注“★”的，供应商必须在响应文件中提供所竞标产品的节能产品认证证书复印件（加盖供应商电子签章），否则响应文件按无效处理。如本项目包含的货物属于品目清单内非标注“★”的产品时，应优先采购，具体详见“第四章 评审程序和评定成交的标准”。

2. “实质性要求”是指采购需求中带“▲”的条款或者不能负偏离的条款或者已经指明不满足按响应文件按无效处理的条款。

3. 采购需求中出现的品牌、型号或者生产供应商仅起参考作用，不属于指定品牌、型号或者生产供应商的情形。供应商可参照或者选用其他相当的品牌、型号或者生产供应商替代。

4. 供应商应根据自身实际情况如实响应谈判文件，对谈判文件提出的要求和条件作出明确响应，否则将作无效响应处理。对于重要技术条款或技术参数应当在响应文件中提供技术支持资料，技术支持资料以谈判文件中规定的形式为准，否则将视为无效技术支持资料。

5. 供应商必须自行为其竞标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

6. 所属行业依照《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）及《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）的有关规定执行。本项目的所属行业为“**批发业**”

1 分标 采购预算：1913600.00 元

序号	标的的名称	年度采购 预估 量数量	规格	单位	▲技术要求
一、蔬菜类					
1	蒜米 (去皮)	800	/	斤	1. 各种蔬菜外观具有新鲜的状态，无蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀、叶片发黄等。 2. 块根类蔬菜无根须、无泥沙、无空心、无老帮，无叶子枯黄。 3. 瓜类蔬菜：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎、无破裂。 4. 各类蔬菜可食用率不小于 98%。 5. 不霉烂变质，符合卫生安全要求，蔬菜残留农药检测不超标，酶抑制率小于 50%。 6. 同一品种的蔬菜供应不能连续超过 3 餐，一个星期内的普通大众化蔬菜品种要达到三种以上。 7. 提供的蔬菜无虫害、无腐烂，不能有黄叶、泥沙等杂质。
2	蒜头	300	/	斤	
3	节瓜	2500	/	斤	
1	苦瓜	1800	/	斤	
2	青瓜	500	/	斤	
3	冬瓜	3500	/	斤	
4	葫芦瓜	300	/	斤	
5	南瓜	600	/	斤	
6	丝瓜	300	/	斤	
7	茭白	300	/	斤	
8	铁棍淮山	100	/	斤	
9	淮山	600	/	斤	
10	豆角	600	/	斤	
11	菜花	3500	/	斤	
12	胡萝卜	2500	/	斤	
13	白萝卜	4500	/	斤	
14	油麦菜	2000	/	斤	
15	蒜苗	300	/	斤	
16	蒜苔	500	/	斤	
17	大葱	50	/	斤	
18	洋葱	100	/	斤	
19	葱花	2500	/	斤	

20	芹菜	800	/	斤	8. 供货方式：由于随着季节交替，存在时令蔬菜食材种类变化，以采购人实际需求品种数量为准。
21	西芹	400	/	斤	
22	甜豆	100	/	斤	
23	荷兰豆	100	/	斤	
24	大芥菜	1000	/	斤	
25	小芥菜	300	/	斤	
26	大肉姜	1000	/	斤	
27	小黄姜	500	/	斤	
28	大白菜	4500	/	斤	
29	小白菜	2000	/	斤	
30	上海青	1000	/	斤	
31	空心菜	1000	/	斤	
32	西红柿	2500	/	斤	
33	芥兰包	500	/	斤	
34	生菜	4500	/	斤	
35	生香菇	250	/	斤	
36	金针菇	300	/	斤	
37	茶树菇	400	/	斤	
38	海鲜菇	500	/	斤	
39	西兰花	1000	/	斤	
40	花椰菜	1000	/	斤	
41	土豆	900	/	斤	
42	莲藕	1500	/	斤	
43	茄子	2000	/	斤	
44	莴笋	4000	/	斤	
45	红薯叶	300	/	斤	
46	枸杞菜	200	/	斤	
47	青尖椒	1000	/	斤	
48	红尖椒	200	/	斤	

49	大红椒	1000	/	斤	
50	小米椒	300	/	斤	
51	线椒	2000	/	斤	
52	甜玉米	800	/	斤	
53	凉薯	3000	/	斤	
54	绿豆芽	1000	/	斤	
55	苦麻菜	500	/	斤	
56	韭菜	500	/	斤	
57	香菜	100	/	斤	
58	鲜笋片	800	/	斤	
59	苦笋	400	/	斤	
60	红薯	200	/	斤	
61	芋头（香芋、带皮）	600	/	斤	
62	芋头仔	200	/	斤	
63	马蹄（去皮）	100	/	斤	
64	韭菜花	100	/	斤	
二、肉类					
65	白条猪	10000	/	斤	1. 供应的肉类产品必须符合我国《中华人民共和国食品安全法》的要求，达到国家有关食品标准和卫生标准，无毒害、无腐烂变质。 2. 供应的猪肉、牛肉、鸡、鸭、鱼、羊肉等肉类产品（标注冰冻的除外）必须是当天宰杀合格的新鲜肉类，含内脏、头、尾，全净膛，表皮
66	猪肉（前腿）	5000	/	斤	
67	五花肉	5000	/	斤	
68	猪排骨	2000	/	斤	
69	里脊肉	500	/	斤	
70	龙骨	200	/	斤	
71	猪脚	1000	/	斤	
72	猪肚	200	/	斤	
73	猪腰	200	/	斤	
74	猪肝	300	/	斤	

75	猪肺	100	/	一对	洁净，膘厚适中，颜色正常，无腐烂、无异味、无注水现象，非公猪、母猪、病畜、隔夜。 3. 猪肉需具备定点屠宰场出厂的检验检疫合格证。 4. 供应的土鸡（初生蛋土鸡）必须养殖8个月（含）以上，不得以次充好。 5. 供货方式和定价方式：由于随着季节交替，存在时令肉类食材种类变化，以采购人实际需求品种数量为准。
76	大肠	100	/	斤	
77	粉肠	300	/	斤	
78	猪头骨	900	/	斤	
79	猪头皮	250	/	斤	
80	猪耳朵	400	/	斤	
81	猪口舌	400	/	斤	
82	猪心	600	/	斤	
83	猪尾巴	100	/	斤	
84	牛肉	600	/	斤	
85	小黄牛肉	200	/	斤	
86	牛腱子肉	400	/	斤	
87	牛腩	2500	/	斤	
88	牛碎腩	500	/	斤	
89	牛排	500	/	斤	
90	牛百叶（水发）	100	/	斤	
91	牛肝	100	/	斤	
92	牛骨头(不带肉)	150	/	斤	
93	羊肉	200	/	斤	
94	狗肉	200	/	斤	
95	烧鸭	2500	/	斤	
96	烧鹅	200	/	斤	
97	水盆鸭	2000	/	斤	
98	土鸭	2000	/	斤	
99	果园鸡	1500	/	斤	
100	土鸡	6000	/	斤	
101	阉鸡	1500	/	斤	
102	冻鸡肾	250	/	斤	
103	冻鸡骨架	150	/	斤	

104	冻鸡翅根	100	/	斤	
105	中嫩鸽	100	/	个	
106	老鸽	50	/	个	
107	冰鲜鱿鱼（去内脏）	100	/	斤	
108	罗非鱼（开膛、去肚）	800	/	斤	
109	草鱼（开膛、去肚）	1200	/	斤	
110	黄丫角鱼（开膛、去肚）	50	/	斤	
111	鲈鱼（开膛、去肚）	200	/	斤	
112	乌草（开膛、去肚）	200	/	斤	
113	骨鱼（开膛、去肚）	500	/	斤	
114	海虾（基围虾）	50	/	斤	
115	罗氏虾（15-20头）	50	/	斤	

三、副食品、鸡蛋、干货等

116	白糖	50	50kg/包	包	1. 供应的调味品必须符合《中华人民共和国食品安全法》的要求，达到国家食品安全标准和卫生标准，色泽正常，无霉变、无异味、不过期。
117	未加碘精制食盐（无碘盐甲状腺专用）	50	400g/包	包	
118	精制食盐	50	500g/包	包	
119	三花酒	400	400ml/袋	袋	
120	生粉	325	200g/袋	袋	
121	酵母	350	500g/袋	袋	
122	十三香	100	45g/盒	盒	
123	鸡汁	20	1000g/瓶	瓶	
124	鸡鲜粉调味料	25	1kg/瓶	瓶	
125	鸡精调味料	220	1kg/包	包	
126	生抽酱油	150	1.9L/瓶	瓶	2. 未加碘食盐参照或相当于桂山、雪天、久大、中盐、茶卡等品牌。纯度高于 99%，每 100g 含钠高于 38000mg。含碘量（以 I 计）：≤5mg/kg。
					3. 三花酒参照或相当于桂林、漓江、柳州、芦笛岩、壮泉、漓源等品牌。配料：

127	草菇老抽	150	1.9L/瓶	瓶	大米、酒曲、水，酒精度数>10%Vol。 3. 生粉参照或相当于三角、风车、莲花、海天、凤球唛、展艺等品牌。配料：食用小薯淀粉、食用玉米淀粉或马铃薯淀粉，洁白纯净、质地细腻、黏度适中。 5. 酵母参照或相当于安琪、金龙鱼、展艺、燕子、梅山、金龙鱼、乐斯福等品牌。发酵力≥450，活细胞率≥7.5，水分≤5.5。 6. 鸡汁优、鸡鲜粉调味料、鸡精调味料参照或相当于家乐、太太乐、凤球唛、厨邦、李锦记、百家鲜等品牌。 7. 生抽酱油、草菇老抽参照或相当于海天、李锦记、东古、味事达、厨邦、千禾等品牌。必须为酿制类，非配制类，氨基酸态氮含量≥0.7g/100ml。 8. 蚝油参照或相当于海天、李锦记、东古、厨邦、千禾品牌，每15g含0.5g蛋白质以上。 9. 米醋参照或相当于海天、李锦记、东古、味事达、莲
128	蚝油	100	2.27kg/瓶	瓶	
129	陈醋	100	450ml/瓶	瓶	
130	米醋	100	1.9L/瓶	瓶	
131	柱候酱	100	380g/瓶	瓶	
132	番茄沙司	50	3kg/瓶	瓶	
133	豆腐乳（原味）	100	610g/瓶	瓶	
134	五香南乳	120	368g/瓶	瓶	
135	红油豆瓣酱	170	1.05kg/瓶	瓶	
136	麻辣鱼佐料	280	180g/袋	袋	
137	冰糖（大块）	100	/	斤	
138	黄片糖	200	/	斤	

					花等品牌，酿造食醋，非配制食醋，总酸$\geq 5.00\text{g}/100\text{ml}$。 10. 柱候酱参照或相当于海天、李锦记、东古、味事达、珠江等品牌，每 15g 含 1.2g 蛋白质以上。 11. 番茄沙司参照或相当于凤球唛、亨氏、海天、厨邦、百利、莲花等品牌。番茄红素含量$\geq 10\text{mg}/100\text{g}$，每 100g 含 1.0g 蛋白质以上。 12. 豆腐乳、五香南乳参照或相当于四方井、桂林、老干妈、花桥、三和、王致和等品牌。固形物$\geq 55\%$，符合腐乳 SB/T 10170 检测标准。 13. 红油豆瓣酱参照或相当于蜀七妹、丹丹、娟城、恒星、郫县等品牌。生产原料：红辣椒、蚕豆、小麦粉等，氨基酸态氮含量$\geq 0.15\text{g}/100\text{g}$。 14. 麻辣鱼佐料参照或相当于胖子、桥头、好人家、海底捞、红福人家、德庄等品牌。每 100g 含 2.5g 蛋白质以上。
139	油豆腐	200	/	斤	1. 供应的豆制品必须符合

140	香干	50	/	斤	《中华人民共和国食品安全法》的要求，色泽正常，无异味。
141	豆腐片	50	/	斤	
142	水豆腐	200	/	斤	
143	大宁豆腐	200	/	斤	
144	日本豆腐	50	/	条	
145	腐竹	100	/	斤	2. 供应的油豆腐必须满足制作豆腐酿要求、中空、软糯。 油豆腐、香干、豆腐片、水豆腐、大宁豆腐必须是当天新鲜制作的豆制品，不得提供隔夜产品。 3. 豆制品生产商有《食品生产许可证》。
146	海带	100	/	斤	供应的干货类产品必须符合国家有关食品安全卫生标准，色泽正常，无霉变、无异味、无过期。
147	豆豉	100	/	斤	
148	银耳	100	/	斤	
149	萝卜干	200	/	斤	
150	大头菜	100	/	斤	
151	胡椒粉	100	/	斤	
152	笋干	100	/	斤	
153	云耳	200	/	斤	
154	黑木耳干	100	/	斤	
155	干香菇	50	/	斤	
156	红枣	200	/	斤	
157	干虫草花	50	/	斤	
158	干辣椒粉	100	/	斤	
159	干辣椒	200	/	斤	
160	咸带鱼干	50	/	斤	
161	腊五花肉	20	/	斤	
162	藕带	50	400g/袋	袋	
163	柠檬	100	(2个装/袋)	袋	

164	冻白果	50	/	包	
165	炒米	50	/	斤	
166	油茶果	50	/	斤	
167	油茶叶	200	/	斤	
168	花生米	200	/	斤	1. 豆类食材应达到国家相应标准，且无破损、霉烂豆、虫豆、异色豆。 2. 豆类食材水分含量不能超过 13%。
169	小米	20	/	斤	
170	黄豆	500	/	斤	
171	绿豆	300	/	斤	
172	红豆	50	/	斤	当天生产的新鲜饺子皮、无隔夜、异味、霉变、杂质、生虫等。
173	饺子皮	500	/	斤	
174	小米辣(酸泡椒)	60	2kg/瓶	瓶	
175	豆角酸	100	/	斤	
176	水碌菜	100	/	斤	1. 农残、亚硝酸盐、微生物、食品添加剂符合《中华人民共和国食品安全法》的要求
177	藟头酸	100	/	斤	
178	榨菜	100	/	斤	
179	酸笋	100	/	斤	
180	鲜鸡蛋	2000	/	斤	供应的禽蛋类产品必须符合我国《中华人民共和国食品安全法》的要求，达到国家有关食品标准和卫生标准，无毒害、无腐烂变质。
181	皮蛋	200	/	个	
182	咸蛋	100	/	个	
183	米粉（湿）	19000	/	斤	当天生产的新鲜湿米粉（切粉、圆粉、粉皮）、无隔夜、异味、霉变、杂质、生虫等。早上 5 点前完成配送。
四、粮油、水果、饮品类					
184	大米	3000/	(5 公斤/25 公斤)/	袋	1. 储存期不超过 1 年，无霉

		500	袋		变、无虫、无污染、无砂泥等杂质 2. 包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋，每袋，包装上需印有产品名称、供货企业名称、地址、联系电话、生产日期、规格、净含量等信息。
185	花生油	1000	5L/瓶	瓶	1. 储存期不超过 1 年，无霉变、无虫、无污染、无砂泥等杂质，相关指标必须符合相应油类标准。
186	调和油	150	5L/瓶	瓶	2. 花生油参照或相当于金龙鱼、鲁花、福临门、香满园、胡姬花、北大荒等品牌。零反式脂肪、每 100g 脂肪$\geq$99.9g。 3. 调和油（菜籽油）参照或相当于金龙鱼、鲁花、福临门、香满园、胡姬花、北大荒等品牌。具有菜籽油固有的气味和滋味无异味，每 100g 脂肪$\geq$99.9g。
187	面粉	150	25 公斤/袋	袋	1. 生产用的小麦原料储存期不超过 2 年； 2. 符合《小麦粉》（GB/T 1355-2021）、《高筋小麦粉》（GB/T 8607-1988）、《低筋小麦粉》（GB/T 8608）标准要求；

					对照检验粉色麸星$\leq 85\%$, 全部通过 CB30 号筛, 含砂量$\leq 0.02\%$, 水分$\leq 13.5\%$, 脂肪酸值≤ 80, 无异常色泽和气味, 新鲜不变质, 无虫、无污染、无砂泥等杂质。 3. 面粉包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋, 包装上需印有产品名称、供货企业名称、地址、联系电话、生产日期、规格、净含量等信息。 4. 面粉参照或相当于五得利、福临门、金龙鱼、金沙河、河套、北大荒等品牌。
188	方便面	400	5 包/袋	袋	1. 符合食品安全国家标准, 储存期不超过 1 年, 无霉变、无虫、无污染、无砂泥等杂质。
189	螺蛳粉	300	10 包/箱	箱	2. 包装用密封性能好、符合国家相关法律法规要求, 包装上需印有产品名称、供货企业名称、地址、联系电话、生产日期、规格、净含量等信息。 3. 方便面参照或相当于康师傅、白象、统一、汤达人、今麦郎等品牌。 4. 螺蛳粉参照或相当于螺霸

					王、好欢螺、李子柒、嘻螺会、董阿姨、螺胖子等品牌。
190	水果	1000	/	斤	1. 具有新鲜的状态，允许果形有轻微变形，但不得过熟。无变色、变软、擦伤、枯萎、无破裂； 2. 不霉烂变质，符合卫生安全要求，水果残留农药检测不超标，酶抑制率小于 50%； 果品种要达到三种以上；以采购人实际需求品种数量为准。 3. 中秋节、春节有 8 种以上水果（箱装）供应，箱装水果现场有售后（包装完整无过熟、无变色、变软、擦伤、枯萎、无破裂）。
191	奶类等饮品类	12000	24 瓶/提	提	1. 达到国家标准，无酸败焦糊及其他异味，色泽亮白均匀。 2. 所交售的产品必须是新出厂 3 个月内的新奶，不得掺杂使假，以次充好。 3. 所供货物质量，密封包装完好，包装上需印有产品名称、供货企业名称、地址、联系电话、生产日期、规格、净含量等信息。 4. 纯牛奶参照或相当于蒙

				牛、伊利、光明、皇氏乳业、石埠牛奶、百菲酪等品牌，蛋白质含量$\geq 3.2\text{g}/100\text{mL}$；有机纯牛奶蛋白质含量$\geq 3.6\text{g}/100\text{mL}$。 5. 椰汁参照或相当于椰树、春光、特种兵、椰谷、百森、南国等品牌。 6. 八宝粥参照或相当于泰奇、娃哈哈、达利园、银鹭、王老吉等品牌。 7. 凉茶参照或相当于王老吉、加多宝、和其正、黄振龙、同仁堂、徐其修等品牌。 8. 苹果醋参照或相当于海天、天地壹号、臣益添、体飞适、三眼井等品牌。 9. 龟苓膏参照或相当于双钱牌、生和堂、王老吉、致中和、喜之郎、徐福记等品牌。 10. 豆奶参照或相当于六点半、达利园、豆本豆、维维、九阳等品牌。 11. 核桃奶参照或相当于蒙牛、六个核桃、伊利、达利园、三只松鼠、露露等品牌。 12. 酸奶参照或相当于卡士、蒙牛、伊利、光明、君乐宝、纯甄、娃哈哈、燕塘等品牌。
--	--	--	--	--

五、其他					
192	15#加厚白袋子	3	50 个/扎 (300 扎/ 件)	件	产品符合国家及行业相关标准
193	20#加厚白袋子	9	50 个/扎 (200 扎/ 件)	件	
194	26#白袋子	9	50 个/扎 (200 扎/ 件)	件	
195	36#黑袋子	5	50 个/扎 (100 扎/ 件)	件	
196	一次性手套	2	50 个/扎 (100 扎/ 件)	件	
197	一次性筷子	6	50 双/包 (100 包/ 件)	件	

▲一、商务条款	
竞标报价	1、本项目竞标应以价格折扣报价（以%表示）。 2、竞标报价范围：≤100%（如：供货产品打九折即竞标折扣为 90%，以此类推），价格折扣必须是固定的（如 90%），不得存在区间值（如：90%~100%）。供应商必须就《采购需求》中的全部内容作完整唯一报价，不接受有选择的报价，且所报的价格折扣应当适用于每种食材，否则，作无效报价处理。 3、采购单价=基准单价×成交折扣，以钟山县市场价格作为供应基准价。合同签订之日后，以双方进行市场调查后确定的钟山县市场价格作为供应基准价，每三个月由成交供应商与采购人在钟山县城市场进行联合价格调查后确定基准价（双方市场调查后确定的供应基准价若高于市场零售价的以零售价为准）。调味料、干货、奶、油、米、面、其他类（价格于签订合同后第一次市场调查约定），全年供应价格不变。 4、供应商应充分考虑到供货期间物品供应基准价上涨的风险。成交供应商不得以提供的常规物品价格高于市场调查价格而不供应或要求采购人自行采购。
交付的时间和地点	1、交付的时间：自签订合同之日起一年，根据采购人要求供货，服

	务时间不受节假日影响；出现临时采购的时候，成交供应商必须在 1 小时内提供应急采购服务。本项目采购量为年度采购预估量，供应商根据采购人每天需求量供货，采购量以年度 12 个月实际采购量为准。 2、交付的地点：广西壮族自治区钟山监狱采购人指定地点，并按要求负责卸货。
合同签订时间	自成交通知书发出之日起 10 日内
付款方式	本项目无预付款，签订合同后，按月结算合同款，且成交供应商须提交合法有效发票，采购人收到发票之日起 10 个工作日内支付结算款金额，如成交供应商未提供合法有效发票的，采购人有权拒绝付款，且不承担违约责任。
质量验收	1、供货时间及方式：根据采购人实际需求品种数量，每日上午 8 时前必须到达广西壮族自治区钟山监狱采购人指定地点，运费及装卸费由成交供应商承担。 2、运输方式：符合安全卫生标准的封闭厢式保鲜专用配送车辆及符合食品运输要求的固定司机。司机相关证照（驾驶证）、司机及配送人员健康证等报采购人备案。 3、要求在钟山县设有采购负责人，如在钟山县未设置有采购负责人的，需承诺在钟山县设有采购负责人，在合同履行期内必须在 1 小时内提供应急采购服务(需提供承诺函)。 4、严格按国家食品卫生标准要求执行，《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁使用“三无”、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品原材料加工食品。质量验收 5、配货时如供应商提供的产品发生质量问题，供应商实行“包退包换”，并承担所发生的费用。 6、质保期：按国家或行业规定标准执行。 7、成交供应商接受《钟山监狱职工食堂食材供货商考核管理办法》考核，详见附件一。

安全责任	1、成交供应商应充分理解并认真遵循本竞争性谈判文件要求。所提供的货物必须满足竞争性谈判文件要求，并可追溯，检验合格、无毒、无害、无辐射、无侵权，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。 2、成交供应商提供的蔬菜必须保证每日新鲜，每天提供的单品蔬菜如超过 30 斤（含）以上的，成交供应商必须提供农药残留检测结果。 3、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，成交供应商提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次货物提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。鲜猪肉、鲜鸡鸭等禽畜产品必须具有动物检验检疫证明；提供的土鸡（初生蛋鸡）、土鸭、小黄牛肉等肉类符合《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》品质，不得以次充好。 4、成交供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将取消成交供应商的供货资格，成交供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。 （1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，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）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的； （5）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； （6）超过保质期的。 5、成交供应商在成交前未购买食品安全责任保险类的，签订合同后一个月内必须到相关的保险公司进行投保，投保险种为食品安全责任类保险（投保金额保额超过 190 万元，保期应覆盖本项目合同履行期限并将保单复印件提供给采购人存档）。 6、安全监管要求： （1）建立健全并严格执行各项食品卫生安全管理制度。严格执行原材料进货查验制度、购销登记制度、索证索票制度、商品质量承诺
-------------	--

	制度、检测检验制度以及其他按照行业管理规定必须健全的各项管理制度。 （2）如因供应商的食材质量问题，导致采购人发生食品安全事故，因此造成的损失和责任由供应商全部承担；造成重大食品安全事故的，采购人可以单方解除合同，供应商要赔偿因此造成的全部损失并依法承担有关责任。
验收标准	1、货物的验收工作由采购人和成交供应商共同进行。成交供应商提供的产品须经过采购人验收人员的感官检验、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；整改后成交供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚或终止合同。 2、验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货。
二、与实现项目目标相关的其他要求	
进口产品说明	☒本分标货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与竞标，如有进口产品参与竞标的，其响应文件按无效响应处理。