

# 采购需求

## 一、鲜猪肉采购内容及要求

### (一) 配送清单

货物名称	产品品种	规格型号	备注
鲜猪肉	五花肉	公斤	
	排骨		
	猪肝		
	猪脚		
	猪头		
	心、舌、肚，肥肠等		
	猪肘		
	精瘦肉		
	棒子骨、杂骨		

### (二) 投标报价产品技术要求

#### 1. 质量要求

(1) 产品标准符合：GB/T9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》 GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜禽产品》、GB9959.1-2019《鲜冻猪肉及猪副产品国家标准》或达到国家现行质量技术标准。

(2) 质量不低于采购人现使用的质量。

#### 2. 产品要求

(1) 五花肉：以带皮边口肉为原料。中方肉去奶脯后，沿距肋软骨 2cm 外弧形直切下的软膈带腰夹心肉。

(2) 排骨：去颈椎去尾骨，肋条上面肉均匀覆盖，不露骨。

(3) 猪肝：去胆，无病变

(4) 猪脚：无淤血，干净无毛，无蹄壳。

(5) 猪头：无淤血，新鲜干净无毛，不打水，无异味，无病变，需剔骨烧皮。

(6) 心、舌、肚，肥肠等：干净，干燥无水、血及其它异物

(7) 猪肘：无淤血，干净无毛

(8) 精瘦肉：纹理清晰，较柔软

(9) 棒子骨、杂骨：无异味、干净

### 3. 感官检验方法:

(1) 外形和色泽: 目测: 肌肉色泽鲜红或深红, 脂肪呈乳白或粉白色。

(2) 粘度: 弹性(组织状态), 手触、目测: 指压后的凹陷立即恢复, 肉质紧密有坚实感。外表微干或微湿润, 不粘手。

(3) 气味: 目测、嗅觉检验, 嗅: 具有鲜猪肉的正常气味。煮沸后肉汤透明澄清, 脂肪团聚于表面, 具有香味。

### 4. 质量验收:

(1) 质量验收方式: 以合同约定的质量为标准对中标人提供的货物进行验收。

(2) 验收交货地点: 采购人指定的地点。

(3) 运输装卸费用由中标人承担。

## 二、水果、蔬菜类采购内容及要求:

1. 执行标准: GB/T 8854-1988或国家标准最新标准。

2. 中标企业必须随货提供同批次的有效的《农药残留检验报告》。产品外包装需用筐袋等保持货物完整无破损, 在确认食品符合卫生、安全标准后, 经交货与收货双方签字后方可入库储藏。

### 3. 验收标准

序号	品名	优质质量形态
1	小白菜	梗白色, 较嫩较短, 叶子淡绿色, 整棵菜水份充足, 无根.
2	青菜	梗白色或浅绿色, 较嫩, 叶子深绿色, 整棵菜水份充足, 无根.
3	菜秧	梗较细较嫩, 叶子细长, 淡绿色, 棵小似鸡毛, 水份充足.
4	油菜	梗短粗, 呈淡绿色或白色, 叶子厚肥大, 主茎无花蕾. 水份充足, 无根.
5	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;
6	韭黄	叶肥挺, 稍弯曲, 色泽淡黄, 香味浓郁, 长20厘米以内.
7	香芹	又名旱芹, 叶翠绿, 无主茎分枝少, 根细, 茎挺直, 脆, 芹菜香味, 水份充足, 长约30厘米.
8	水芹	叶嫩绿或黄绿, 茎、根部呈白色, 茎细软, 中间空、水份充足, 有清香味, 长约30厘米.
9	西芹	叶茎宽厚, 颜色深绿, 新鲜肥嫩, 爽口无渣.
10	菠菜	颜色碧绿, 平嫩, 叶子大、挺直, 根桃红, 无主茎且无柄无红色, 棵株适当.
11	生菜	颜色鲜艳, 淡绿, 叶子水份充足, 脆嫩薄、可竖起, 棵株挺直.
12	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, 棵株约15厘米.
13	芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆, 无主茎, 叶株挺直, 水份充足.

14	苋菜	有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。
15	芥兰	颜色墨绿，叶短少，有白霜，挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长、断面绿白色、湿润，
16	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。
17	胡葱	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。
18	青蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。
19	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。
20	青椒	长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
21	西椒	柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度各弹性，肉厚少籽，味道香甜。
22	辣椒	细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。
23	红椒	颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。
24	蕃茄	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。
25	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，根部断面洁白完整。
26	苞菜	外叶淡绿色、，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。
27	大葱	葱叶为管状、浅绿色，，葱白长、紧实、挺直，无根、长约50厘米。
28	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，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。
29	蒿笋	笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿。嫩叶少
30	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。
31	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，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。
32	西兰花	花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜,花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。
33	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，肉脆甜、瓢小籽少。
34	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。
35	丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。
36	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小、味苦
37	毛瓜	颜色翠绿色有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白子小、形正，有一定硬度。

38	南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。
39	蒲瓜	颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正。
40	佛手瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。
41	角瓜	颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。
42	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
43	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
44	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。
45	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，有一定硬度。
46	红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。
47	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。
49	蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。
50	胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。
51	青萝卜	颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大份量重。
52	白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。
53	芋头	颜色为红褐色，表皮粗糙，个体方面军中，断面肉质洁白，且有紫色斑点，不硬心
54	莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节。
55	茭白	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。
56	冬笋	笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧帖、饱满，肉质洁白较嫩，根小。
57	竹笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。
68	香菇	菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。
59	平菇	菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。
60	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。
61	香蕉	果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口。
62	桃子	具有本品种应有的外形及色泽，大小均匀，果形端正，果面无不正常斑点，无裂口及其他机械损伤，无腐烂，无病虫害，无药害，无破皮。
63	西瓜	具有本品种应有的外形，大小均匀，果色清新光亮，条纹清晰，果皮无伤痕，无水份腐烂，无干疤，无虫眼，无病斑，果柄绒毛脱落，脐部凹陷。水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓢。
64	梨	果形端正，大小均匀，无畸形果，带过柄；果面新鲜洁净，无划伤，无压痕，无病虫害；身重结实，味道爽甜。
65	苹果	具有本品种特有的外形，大小均匀，果面光滑有光泽，具有本品种应有的自然色泽；无半点或极少果锈，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑；果身重，硬朗；口

		感汁液饱满，无苦涩味，无木化组织。
66	柑	果实大近似球形，无异状突起瘤，无病虫害所呈现的绿斑、黑斑、无霉烂、无机械伤，国棉清新洁净，大小均匀，果实无萎焉，色泽自然。

#### 4. 质量验收：

(1) 质量验收方式：以合同约定的质量为标准对中标人提供的货物进行验收。

(2) 验收交货地点：采购人指定的地点。

(3) 运输装卸费用由中标人承担。

#### 三、豆制品及禽蛋类内容及要求：

1. 执行标准：GB2712-2014或国家最新标准。

2. 中标人必须随货提供同批次的有效的《检验报告》。产品外包装要完整无破损，标识完整规范，完善食品交接手续，在确认食品符合卫生、安全标准后，经交货与收货双方签字后方可入库储藏。必须明确生产日期、保质期、生产批次。必须在保质期内，不超过保质期一半的时间配送。超过时限和未按要求提供各种材料的，采购人有权拒收。

#### 3. 验收标准：

序号	品名	质量标准	备注
1	豆制品	新鲜，保证当天货品；干净，无灰尘，异味；外形完整，无破损；新鲜豆腐饱满，结实，颜色正常；如有包装，应整洁，分量足。老豆腐，大锅烹调不易散。	
2	禽蛋类	中号，大小均匀，新鲜，在保质期内。	

#### 四、冷冻食材类采购内容及要求：

1. 执行标准：GBT5009.44-2003, GB2708-1994, 或国家最新标准。

2. 中标企业必须随货提供同批次的有效的《检疫证明》或《检验报告》。在确认食品符合卫生、安全标准后，经交货与收货双方签字后方可入库储藏。必须在保质期内，禽类、牛肉、羊肉、兔肉保持冷冻状态。超过时限和未按要求提供各种材料的，采购人有权拒收。

#### 3. 验收标准

序号	品名	质量标准
1	冻禽蓄肉类	肉质色泽正常，无异味，无长毛及毛根，无杂质，无淤血，无变质黑斑，净腔，分割包装良好，有肉品品质合格证明，有检疫合格证明。鸭为半边鸭，鸡为跑山鸡或下蛋鸡，牛肉为牛前或牛腩，羊肉为剔骨板肉。
2	成品速冻类	预包装，有正规品牌，有检验合格标志及检验报告。

## 五、鲜牛羊肉及腊制品类内容及要求：

### 1. 质量要求

(1) 产品标准符合：GB/T9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》 GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜禽产品》、GB9959.1-2001《鲜、冻片猪肉国家标准》

(2) 质量不低于采购人现使用的质量。

### 2. 产品要求

(1) 外形和色泽：目测：肌肉色泽鲜红或深红，脂肪呈乳白或粉白色。

(2) 粘度：弹性（组织状态），手触、目测：指压后的凹陷立即恢复，肉质紧密有坚实感。外表微干或微湿润，不粘手。

(3) 气味：目测、嗅觉检验，嗅：具有鲜猪肉的正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于表面，具有香味。

### 3. 质量验收：

(1) 质量验收方式：以合同约定的质量为标准对中标人提供的货物进行验收。

(2) 验收交货地点：采购人指定的地点。

(3) 运输装卸费用由中标人承担。

### 4. 腊制品包括腊肉、排骨、心舌、猪脚、猪头、猪耳、猪肝等。

## 六、干杂调料类采购内容及要求：

1. 执行标准：GB/T20903-2007或国家最新标准。

2. 中标企业必须随货提供同批次的有效的《检验报告》。产品外包装要完整无破损，标识完整规范，完善食品交接手续，在确认食品符合卫生、安全标准后，经交货与收货双方签字后方可入库储藏。必须明确生产日期、保质期、生产批次。必须在保质期内，不超过保质期一半的时间配送。超过时限和未按要求提供各

种材料的，采购人有权拒收。

### 3. 验收标准

检验项目	质量标准
新鲜度	水量：充足，无空壳、皱皮、干涩现象；色泽：新鲜、光亮不变色；硬度：饱满、充实、软硬适中。
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。
病虫害	无不良病虫害，表面，中间无虫卵遗留，无虫眼。
形状	曲线谐调，外形优美，果实硕大，无不良图案及异状。
成熟度	适中，无过熟，未熟现象。
污染	无污染，残留农药。
包装	规范、卫生、整齐、美观；冻类等应用保鲜袋进行冷冻封装；普通干货、调料类用纸箱包装。
干调类	保证干燥，无水分；外形完美，整齐，无碎渣；粉状类：无碎渣，杂质，颜色正常；色泽好，香味纯正；有包装类：完整，干净，分量足，优质产品。
红糖	外包装要完好，无任何打开过的痕迹，在保质期内，外包装表面无任何污物，用手触摸无任何潮湿现象，不应有任何特殊的气味，不应有任何杂物，色泽鲜亮，优质产品
干面条	面条形状为韭菜叶形或宽面条，由特一粉制作，干燥无霉变，筋道好，耐大锅烹调，可大包装。
花生米	粒实大小均匀、粉红色、无破损、口味好，无霉烂变质，优质产品
豌豆	粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质，优质产品
饭豆	粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质，优质产品
黄豆	粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质，优质产品
大白豆	粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质，优质产品
绿豆	粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质，优质产品
小木耳	角质状，硬而脆性，背面暗灰色或灰白色手摸上去感觉干燥，无颗粒感，嘴尝无异味，优质产品
干海带	叶片宽厚，浓绿色或紫中微黄，没有枯叶，没有泥沙的，没有霉变，干净整齐，优质产品
白粉丝	粉丝的白度和亮度适中，呈透明或半透明状态。外包装需有QS或SC食品安全检测标识。豌豆优质产品
苕粉丝	外包装需有QS或SC食品安全检测标识。优质产品
苕豆粉	无质量问题，无霉变，无异味。优质产品
玉米粒	无质量问题，无霉变，无异味。优质产品
干香菇	为黄褐或黑褐色，具有浓郁的、特有的香菇香气；无其他怪味、霉味。优质产品
干黄花	色泽金黄或褐黄色；无霉变、无腐烂、无碎渣。优质产品
花椒	色鲜红，麻味足，香味大，无椒柄。优质产品
干海椒	干辣椒要体形完整，不能太碎。不破损情况下，干辣椒不会有呛鼻味。摸上去干燥，不能有回潮、发软的现象，优质产品
胡椒面	具有纯正浓厚的胡椒香气，味道辛辣，粉末均匀，用手指头摸不染颜色。优质产品
红油豆瓣	外包装需有QS或SC食品安全检测标识。色泽鲜亮，无其它异味、异色，10公斤/桶

甜面酱	外包装需有QS或SC食品安全检测标，川式甜面酱
豆豉	外包装需有QS或SC食品安全检测标，一级塑料包装
黄豆酱油 (老抽)	外包装需有QS或SC食品安全检测标识1.9L/桶
食醋	外包装需有QS或SC食品安全检测标2.5L/桶
白糖	色泽气味正常，未受潮结块，外包装需有QS或SC食品安全检测标，一级蔗糖
八角	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品
山柰	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品
香叶	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品
丁香	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品
茴香	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品
桂皮	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品
白蔻	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品
草果	色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品
沙仁	粒实大小均匀、色泽气味正常，无霉烂变质，无虫蛀，优质产品

## 七、项目总体技术服务要求

### 1. 总体配送要求及存储要求

(1) 食品运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应为抗腐蚀、防潮、防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味。

(2) 中标人在接到采购人的供货通知后，必须在规定时间内将货物送到采购人指定地点，自行做好台账记录，供货单须经采购人指派的专人签字确认，确保所有产品规格应符合采购人提交的日采购计划及临时采购计划中明确的具体需求。同时采购人于前一日提供第二天的日采购计划，中标人须在次日早上 8:30 分前送达，临时采购计划，中标人在接到采购人通知后，须在 30 分钟内送达。招标人接到采购人食堂管理人员的通知后，不能以任何理由推托或延误送货，一旦影响到采购人的正常运转，中标人须承担相应的经济赔偿；如果中标人不能按时、保质、保量供货，则中标人必须承担采购人由此造成的经济损失和接受违约处罚，第一次不能按时送达扣违约金 500.00 元，第二次扣 1000.00 元，如发生三次及以上，采购人有权终止合同；配送过程中中标人要做好食材的保质、保鲜措施，但不得喷洒有毒有害物质，一经查实，中标人将被取消中标资格并终止采

购合同，并承担相应的责任。

(3) 采购人一旦发现供应商所供产品有假冒伪劣、以次充好现象或供应商在未经采购人允许的情况下使用其他产品替代采购人所需产品，给采购人造成任何损失的，采购人将保留进一步追溯的权利，供应商赔偿由此带来的一切损失及费用，并承担全部法律责任。

(4) 对部分易存放的食材，分等级，科学、合理地堆放在采购人的库房，避免造成食品的交叉污染；如对储存、保鲜温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。

(5) 供应商在每一次配送时需要做接收记录，并有采购方负责人签字作为结算的依据。若采购人发现在质保期内食材腐烂变质，将及时通知供应商进行处理，并免费更换相应数量的物资。

## 2. 验收及抽检

(1) 验收标准以国家有关规定以及招标文件的质量要求和技术指标为准。

(2) 供应商提供的货物必须经过自验、到货验收，货物送到采购人指定地点后，须经采购人食堂验收人员的感官检验、外观检验和试用/试吃检验，若货物的外观、包装、形式等不符合采购合同要求，感官检验不能达到食品安全、卫生要求，采购人将当即拒收货物并有权要求供应商免费更换；若供应商所供货物连续 2 次遭到采购人拒收或供应商当批所供货物中有 3 种以上（含）类别货物遭到采购人拒收，即视为供应商不能满足本项目采购需求，不具备履约能力，采购人有权对供应商进行处罚或终止合同，并记入采购人黑名单。

(3) 抽检时如发现腐败变质肉类等危及人身安全的食品质量问题，采取零容忍措施，当日所送同批次产品全部退货；如发现无政府部门出具的动植物检验检疫合格证明和无疾病控制或质量技术监督部门出具的同类产品半年内有效检验报告的，视其情况部分或全部退货。

## 3. 售后服务及应急情况响应处理

(1) 供应商需要做到售后服务专业化，建立配送网点便于各点之间相互调货，尽量满足采购人需求。

(2) 因货物质量问题发生的食品安全或食物中毒等事故，由供应商承担受害者的一切医疗、检查费用，并承担经济赔偿责任及其他法律责任，除对采购人进行赔付外，采购人有权单方终止合同。

(3) 货物交付采购人后，采购人在接受食品药品质量监督部门对货物抽检过程中，如果被抽检的材料出现质量问题，一切经济后果和法律后果由供应商承担。

(4) 合同期内同一供应商因产品质量问题被食用者书面投诉三次以上，采购人有权取消供货商资格并没收履约保证金；

(5) 自觉遵守采购人相关规章制度，服从甲方管理。

(6) 若供应商因不可抗力不能继续履行采购合同，须提前 1 个月书面通知采购人，经采购人核实、同意后方可终止合同。

(※7) 采购人与供应商签订合同时，各供应商须提供营业执照、食品生产许可证或食品流通（经营）许可证、税务登记证、检测或检验检疫报告、法人身份证原件供采购人审验，并留加盖供应商公章的复印件存档备查（供应商应对此提供承诺函原件）。

※（8）中标供应商在供应冻牛肉时须同时提供国产冻牛肉生产厂家的检验报告或进口冻牛肉《中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明》及《中华人民共和国海关货物报关单》（供应商应对此提供承诺函原件）

※（9）食品原材料溯源要求：为了确保食品安全，有效控制食品质量，中标供应商须建立食品溯源台帐，清晰所有食品的供应渠道。采购人将不定期进行抽查，因货物质量问题发生的食品安全或食物中毒等事故无法溯源的，采购人将终止其履行合同。（供应商应对此提供承诺函原件）

## ※八、商务要求

### 1. 交货期限及地点

(1) 交货期限：所有货物的配送时间严格按照采购方的要求运送。

(2) 交货地点：采购人指定地点。

(3) 其中冻货、干杂调料、副食在签订合同时，涉及到具体生产厂家、品牌、规格型号、产地等须由采购人指定。

## 2. 付款方法和条件

(1) 每月一次性结算（按实际消费结算）。在采购人付款前，供应商凭验收单据和供应商开具的正规税务发票、送货单据等，办理相关签批手续，结算货款，汇入供应商银行账户。否则，采购人有权拒绝付款并且不因此承担违约责任。

(2) 具体采购数量以采购人实际发出订单为准。

(3) 结算方式：

**配送价的确定：**以成都市发展和改革委员会网上公布的“中心城区部分农贸市场主副食品零售价格表”最近一期公布的均价数据作为参考基准价，结合中标下浮比例计算采购月执行配送结算价格。发改委网站无参考品种的，以四川鸿安服饰加工有限责任公司相关人员组成询价小组在高坪区白塔市场、综合市场两个市场采得价格的平均价为基准价，结合中标下浮比例综合订价。

**配送价的确定：**基准价×（1-中标下浮比例）。

## 3. 售后服务

所有货物必须全部免费按时搬运至采购人指点的地点，并按采购人的需要进行必要的粗加工。

4. 配送期限：合同签订之日起一年（如遇特殊情况可延至2024年招标确定供应商之日止）。

## ※五、特别要求

中标人必须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的转包、分包；中标人管理层人员备案制度，不得擅自更换管理层人员。确有必要更换的，需得到采购人同意，并备案后方可更换。若发现擅自更换管理层人员的，情节严重的，终止合同，并追究其责任。（提供承诺函原件）

**注意：**①本章带“※”号条款为实质性要求，投标人若未满足的，将被视为无效投标(如涉及)。