

采购需求

一、项目基本情况

包号	标的名称	采购包预算 金额 (万元)	数量	简要技术需求或服务要求
7	牛羊肉	62.00	1 项	食堂食材采购及配送服务，具体内容详见招标文件第五章采购需求。
10	鸡蛋	35.00	1 项	
12	冻货调理品，水产	65.00	1 项	

- 1. 服务期限：自合同签订之日起12个月。
- 2. 采购内容：食堂原材料采买及配送服务，包含食堂日常所需牛羊肉，鸡蛋、冻货调理品等用品的供应及配送。
- 3. 上表中“采购包预算金额”为预估值，非2026年的实际确定采购金额。采购人不对中标人的采购额进行承诺，最终实际采购额、采购量按实际发生量计算。
- 4. 每品类调价周期采购人会根据市场询价及中标人调价率确定本周期的最终价格。

二、结算

- 1. 本项目总价为暂估，具体金额以实际发生金额为准，但 12 个月配送总金额不得超过中标金额。
- 2. 本项目的服务费用实行按月支付，结算金额按实际采购量计价（配送总金额不得超过中标金额）。由双方对采购的食材及物品验收清单进行核算总价，经双方核定无误后，由中标人出具有效发票，采购人在收到中标人开具的发票且财政资金到位后一个月内按核定金额以转账支票或汇款方式支付给中标人。
- 3. 本项目的费用包括中标人的食材费、人工费、交通费、配送费、税金等全部费用，采购人不再另行支付其他任何费用。除此之外采购人不再向中标人支付其他任何费用。
- 4. 采购人向中标人支付每笔款项前，中标人应向采购人提供符合采购人要求的等额、正规、真实、合法、有效的增值税普通发票，否则采购人有权暂不付款，并且不承担任何逾期付款的违约责任。

三、采购技术（要求）标准

第七包：牛羊肉

1. 牛羊肉质量须符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》的规定。牛肉分割产品还应符合 GB/T 17238-2022《鲜、冻分割牛肉》的规定；羊肉产品还应符合 GB/T 9961《鲜、冻羊肉》的规定。
2. 所供牛羊肉须为来自非疫区的健康牛、羊，经定点屠宰场宰杀、加工，并经动物卫生监督机构检疫、检验合格。严禁提供病死牛羊肉、注水牛羊肉及含有禁用药物和违禁添加物的牛羊肉产品。
3. 鲜牛羊肉须为当日宰杀加工的新鲜产品。活畜宰杀加工后不经过冷冻处理，屠宰至货到采购人指定地点的时间间隔不得超过 8 小时。
4. 供应商须具有《食品经营许可证》，供货来源须为具有《动物防疫条件合格证》的定点屠宰企业。
5. 色泽：牛肉呈均匀的鲜红色或深红色，有光泽，脂肪呈白色或淡黄色；羊肉呈鲜红色或淡红色，有光泽，脂肪呈白色。不得发暗、发绿或出现异常颜色。
6. 气味：具有牛羊肉固有的气味，无异味、无酸败味、无腐臭气味及其他异常气味。
7. 状态：肌肉紧密有弹性，指压后凹陷能立即恢复。表面微干或微湿润，不粘手。无正常视力可见外来异物。无淤血、无血污、无残留毛根。
8. 挥发性盐基氮（TVB-N） $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ 。
9. 牛肉水分含量 $\leq 77\text{g}/100\text{g}$ ，羊肉水分含量 $\leq 78\text{g}/100\text{g}$ （按 GB 18394《畜禽肉水分限量》执行）。
10. 牛羊肉中污染物限量须符合 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ 。
11. 兽药残留须符合 GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》及 GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》的规定。
12. 农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》所列药物（如 β -兴奋剂类（瘦肉精）及其盐、酯等）不得检出。克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等禁用物质不得检出。

13. 农药残留量须符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。
14. 每批次牛羊肉须随货提供当批次有效的《动物检疫合格证明》（产品 B）和《肉品品质检验合格证》，做到一批一证、货证一致。胴体表面须加盖或加挂检疫合格验讫印章和肉品品质检验合格验讫印章，字迹清晰。
15. 屠宰前的活牛、活羊应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。牛羊肉应在定点屠宰场宰杀加工。
16. 牛羊肉须修除淋巴、甲状腺、肾上腺、病变淋巴结等不可食用部分。胴体表面洁净，无残留毛、血污及粪污。
17. 按采购人要求进行部位分割（如：牛里脊、牛腿肉、牛腩、羊腿肉、羊排、羊里脊等）。分割部位应符合 GB/T 17238-2022《鲜、冻分割牛肉》或 GB/T 9961《鲜、冻羊肉》的规定。
18. 冷冻牛羊肉须在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的环境下冷冻处理。鲜胴体中心温度须保持 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冻胴体中心温度 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ 。肉体冻实坚硬，无化冻现象，无冰衣。整体冻结良好，无化冻复冻迹象。
19. 鲜牛羊肉运输过程中产品中心温度应保持在 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ ，使用符合食品卫生要求的冷藏车或保温车运输。冷冻牛羊肉运输全程须保持冷链不断，车厢温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。包装材料须符合食品级卫生标准，外包装标签清晰标注产品名称、生产日期、保质期、生产企业等信息。
20. 每批次供货须提供具有 CMA 资质的第三方检测报告和产品合格证明。供应商须建立完善的食物安全溯源体系，确保产品从养殖、屠宰、加工到配送全程可追溯。

第十包：鸡蛋

1. 鲜鸡蛋质量须符合 GB 2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》的规定。
2. 所供鸡蛋须为来自非疫区的健康蛋鸡所产，鸡场应具有《动物防疫条件合格证》。严禁提供变质蛋、裂纹蛋、霉变蛋、血斑蛋、异物蛋及含有禁用药物和违禁添加物的鸡蛋产品。

3. 鸡蛋须为产蛋后不超过 3 日的新鲜鸡蛋。供应商应确保鸡蛋从产出到交付采购人指定地点的时间间隔不超过 72 小时。
4. 蛋壳：蛋壳清洁完整，无裂纹、无破损、无霉斑，色泽自然，表面有一层天然粉状物（蛋壳膜）。
5. 气室：气室完整，高度不超过 7mm，位置固定于蛋的大头端。
6. 蛋白与蛋黄：蛋白浓厚、透明、无杂质，蛋黄完整、凸起、有弹性，呈自然橙黄色或橘红色，无散黄、无血斑、无肉斑。
7. 气味：打开后具有鸡蛋固有的气味，无异味、无酸败味、无腐臭气味及其他异常气味。
8. 鸡蛋中污染物限量须符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。铅（以 Pb 计） $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，镉（以 Cd 计） $\leq 0.05\text{mg/kg}$ 。
9. 鸡蛋中农药残留限量须符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。
10. 鸡蛋中致病菌限量须符合 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定。沙门氏菌不得检出。
11. 兽药残留须符合 GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》及 GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量》的规定。
12. 农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》所列药物不得检出。
13. 产蛋期禁用药物不得检出。依据《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第 235 号）规定，产蛋鸡禁用药物包括但不限于：氟苯尼考、恩诺沙星、环丙沙星、沙拉沙星、甲硝唑、地美硝唑、多西环素、磺胺类药物等，鸡蛋中均不得检出。
14. 氟喹诺酮类药物（如恩诺沙星、环丙沙星等）在鸡蛋中不得检出。
15. 鸡蛋单个重量应 ≥ 62 克。供应商应按采购人要求提供指定规格的鸡蛋。
16. 鸡蛋等级应符合 NY/T 1758-2009《鲜蛋等级规格》的规定。蛋壳清洁度、哈氏单位等指标应达到一级或二级标准。

17. 鸡蛋包装应符合 GB/T 39438-2020《包装鸡蛋》的规定。采用食品级包装材料，蛋托或纸浆模塑托盘应洁净、干燥、无破损、无异味，具有良好的缓冲防震性能。
18. 外包装箱应坚固、整洁、防潮，箱体标签清晰标注产品名称、净含量、生产日期、保质期、产地、生产单位、执行标准（GB 2749-2015）等信息。每枚鸡蛋应清晰标注生产日期或批次号。
19. 鸡蛋运输过程中应轻装轻卸，防止碰撞、挤压和剧烈震动。运输工具应清洁卫生、无异味，不得与有毒、有害、有异味的物品混装混运。运输过程中应避免高温暴晒和雨淋，鲜鸡蛋储存和运输温度应保持在 0℃~4℃。
20. 每批次供货须提供具有 CMA 资质的第三方检测报告和产品合格证明。供应商须建立完善的食品安全溯源体系，确保产品从养殖、产蛋、包装到配送全程可追溯。鸡蛋保质期自生产之日起不超过 30 天，交货时剩余保质期不得低于总保质期的三分之二。

第 12 包：冻货调理品，水产

1. 鲜、冻动物性水产品质量须符合 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》的规定。水产制品质量须符合 GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》的规定。
2. 所供水产品须为来自非疫区、无污染水域的鲜活或冷冻水产品，经检验检疫合格。严禁提供腐败变质水产品、甲醛浸泡水产品、染色水产品、重金属超标水产品及含有禁用药物和违禁添加物的水产品。
3. 鲜水产品须为捕捞或起塘后 24 小时内交付的新鲜产品。活体水产品须保证鲜活度，死亡率不超过 2%。
4. 供应商须具有《食品经营许可证》，供货来源须为具有相应资质的捕捞企业或养殖企业。
5. 鱼类：体表鳞片完整、有光泽，鳃鲜红，眼珠明亮突出，肌肉紧密有弹性，肛门紧缩。无异味、无腐败气味。
6. 虾类：体表清洁、色泽自然（青虾呈青灰色、对虾呈青蓝色），头体连接紧密，虾壳有光泽，肌肉紧密有弹性。无黑变、无发黏、无异味。

7. 贝类：外壳完整、洁净，受刺激后贝壳能闭合或反应灵敏。贝肉饱满、色泽正常、无异味。严禁提供已开口死亡贝类。
8. 挥发性盐基氮（TVB-N）：海水鱼 $\leq 30\text{mg}/100\text{g}$ ，淡水鱼 $\leq 20\text{mg}/100\text{g}$ ，虾蟹类 $\leq 25\text{mg}/100\text{g}$ （按 GB 2733-2015 执行）。
9. 组胺：鲐鱼、鲭鱼、金枪鱼等青皮红肉鱼 $\leq 40\text{mg}/100\text{g}$ （按 GB 2733-2015 执行）。
10. 污染物限量：铅、镉、总砷、铬、N-二甲基亚硝胺等须符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中水产制品相应指标的要求。
11. 农药残留限量须符合 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定；兽药残留限量须符合 GB 31650-2019《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》的规定。
12. 即食动物性水产制品的致病菌限量须符合 GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定。沙门氏菌不得检出，副溶血性弧菌限量应符合相应规定。
13. 冷冻水产品须在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 条件下冷冻贮存，产品冻结坚实，无冰衣过厚现象，无化冻复冻迹象。
14. 冷冻水产品单冻产品应个体分离良好，块冻产品应形态完整，冰衣均匀。解冻后净重量不低于标称净重的 90%。
15. 冷冻水产品包装应完好、无破损、无冰霜积聚，外包装标签清晰标注产品名称、规格、净含量、生产日期、保质期、产地、生产企业等信息。
16. 鲜活水产品应带有活体运输专用包装，运输过程中应有充氧、控温等保活措施。货到验收时存活率不低于 98%。
17. 鲜水产品运输过程中应使用冷藏车或保温车，产品温度保持在 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$ 。冷冻水产品运输全程冷链不断，车厢温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。
18. 包装材料须符合食品级卫生标准，不得使用有毒有害材料。不得与水产品发生化学反应，不得影响水产品品质。
19. 每批次供货须提供具有 CMA 资质的第三方检测报告和产品合格证明。进口水产品须提供海关检验检疫证明及中文标签。

20. 供应商须建立完善的食品安全溯源体系，确保产品从捕捞/养殖、加工到配送全程可追溯。交货时剩余保质期不得低于产品总保质期的三分之二。

四、食品安全要求

提供100%安全食品，并达到质优、物美、价廉的合格食品，不得提供以下食品（由此造成的全部经济损失和法律责任由供货商负责）：

1. 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常，对人体健康有害的食品。
2. 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的食品。
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食品。
4. 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的猪肉及其制品。
5. 病死、毒死或者死因不明的猪肉及其制品。
6. 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的食品。
7. 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。
8. 超过保质期限的食品。
9. 其它违法违规行为造成食品安全事件。

五、食材新鲜度要求

1. 保质期限为1个月(含)的，货物到达采购方所在地时，距生产日期不得超过5(含)天。
2. 保质期限为2个月(含)的，货物到达采购方所在地时，距生产日期不得超过7(含)天。
3. 保质期限为3个月(含)以下的，货物到达采购方所在地时，距生产日期不得超过10(含)天。
4. 保质期限为6个月(含)以下的，货物到达采购方所在地时，距生产日期不得超过30(含)天。
5. 保质期限为12个月(含)以下的，货物到达采购方所在地时，距生产日期不得超过60(含)天。
6. 保质期限为18个月(含)以下的，货物到达采购方所在地时，距生产日期不得超过90(含)天。

7. 保质期限若低于1个月的，货物到达采购方所在地时，应保证其保质期限未过三分之一。

8. 规定无保质期的商品：

（1）禽蛋、鲜肉类商品到达采购方所在地时，应保持其新鲜度，抽检不合格的产品应退换货。

（2）水产类商品到达采购方所在地时，应保持其鲜活，抽检不合格的产品应退换货。

（3）需要提供商品采购时间信息和建议的保鲜使用时限。

六、食品卫生及质量要求

投标人提供的食材需实时响应国家、北京市及有关部门新颁布的相关产品的食品卫生及质量要求及标准。所供货物必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《北京市食品安全监督管理规定》等国家法律法规及地方政府有关规定要求，质量技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准，符合国家行业生产及经营标准，货真价实，能按照采购人需求提供相应批次合格检验证明。

1. 肉类每批次须提供检疫报告，能按照厨房要求对需要初加工的原材料进行加工，需要冷冻的食材应在北京市范围内设有冷库并提供相关的冷冻证。运输冷藏食材要对其进行相应的冷藏措施。

2. 能按采购人餐饮厨房要求对原材料进行简单初加工。（如鱼类三去，玉米去皮等，实际价格按照去除损耗价格执行，具体产品损耗参照行业惯例或经实际调研由双方确认去损比例）。

3. 投标人根据采购人实际要求将食材送达指定区域，送货人需佩戴本人健康证。

4. 投标人需按采购单中注明的食材技术标准进行供货，不可出现以次充好、随意更换、缺斤短两等现象。

5. 投标人为保障送货准时性，在每次供货时提前预留充足的配送时间，从而尽量避免如临时交通管制等客观因素情况对时效性影响。

6. 投标人需制定突发情况应急方案，紧急补货须在2小时内送达。

7. 投标人应接受采购人不定期对提供的货品进行“农药残留”抽检。采购人将经第三方权威机构对抽检样品进行检测，若出现检测结果不符合国家标准的情况，将按双方合同条款相关内容执行。

8. 投标人保证配送的食材从正规渠道采购，具有工商、质监及卫生部门认可检验合格，并做到每批次均经检验，四十八小时留样备查。生熟食品必须按照食品卫生安全相关要求分类仓储保鲜，分类包装送货严禁销售“三无”食品、有毒有害、过期变质、假冒伪劣等不符合食品。

9. 冻品为优质品，干货类、乳品类为正品，有生产厂家，生产日期，并在保质期范围内，食材的保质期在接收前要达到食品包装显示保质期90%以上。

10. 投标人严禁将下列物品配送服务到采购人食堂。

1) 致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质、有毒有害物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。

2) 食材不新鲜，出现霉烂、霉臭、变质、存放时间长的食品。

3) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁，混有异物、掺假杂或者感官性状异常的食品。

4) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

5) 未经动物卫生监督机构检疫的肉类及其制品。

6) 无品名、产地、厂名、生产日期、保质期及中文标识及原料说明的定型包装食品。

7) 超过保质期或不符合食品标签规定的食品。

8) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

9) 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。

10) 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

七、配送频率及时间要求

1. 当天供货，根据具体情况，由采购人约定，当日 16 时前通知中标人，中标人按通知的需求于次日 7:30-9:00 送货上门。交货时中标人应提交详细的供货清单，交由采购人对接人签字确认。无采购人签认的供货单，采购人有权不予结算货款。采购人可采取电话、微信、短信、电子邮件等多种形式向中标人发送订单。中标人应指派固定联系人对接，采购人订单情况发送至该联系人时即视为

中标人已知晓订单详情。如中标人更换固定联系人，应于更换前 3 日书面告知采购人。

2. 临时订货:采购人因临时需要，有权在批次订货时间以外临时向投标人订货，订货方式可以是文字方式也可以是口头方式，如果是临时口头订货，供货商在送货签收时有权要求采购人以文字方式予以确认。

3. 实际供货数量、实际结算金额以实际发生为准，采购人对实际结算金额不作任何承诺。

八、配送要求

1. 投标人应具备食材封闭保鲜配送的专用车辆及设备，在车辆限号时能够安排符合要求的其它车辆替换。

2. 投标人须安排该公司正式员工按时配送，要求针对每个配送单位固定人员（可采用轮班制），人员信息须提前报至配送单位相关部门备案，员工身体健康，无传染性疾病，无违法犯罪记录，持有公共卫生从业人员健康检查证，热情服务、遵纪守法，具备较强的沟通能力和临时紧急配送调换的处置能力。

3. 投标人须保证能够对采购单位安排专车配送，车辆信息需要提前在采购单位备案，如有调整提前通知采购单位，若因临时更换车辆人员导致无法进入配送现场，投标人需要承担无法按时送货导致的全部责任。

4. 投标人须具有配送、分拣打包的能力，且须独立完成配送及分拣打包工作，不得挂靠其他公司，不得转包配送份额，具备合法完备的税务开票能力，禁止借用其他公司开票走账。

九、验收及检验要求

1. 验收:

到货后，采购方应当及时安排质检、保管人员按照订购商品的品名、规格、产地、数量、包装、生产日期、保质期、检验（检疫）报告之规定进行初步验收并确认签字；如商品不符合本合同及订单要求的，中标人应按照采购方要求及时调整更换，采购方也可以拒绝接收。对于特殊情况下采购方无法在8小时内验收完毕的，应当在出具的收货凭证上注明待验收，同时告知验收完毕的具体时间。中标人负责物资验收合格前的一切费用（包括运输、包装、仓储等费用）。

2. 检验:

(1) 涉及到检验检疫的产品, 中标人需提供每批次产品的检验检疫合格证明。

(2) 商品内在质量由中标人负责, 但采购方对商品内在质量存在质疑时, 中标人同意采购方将该商品交质量监督检验机构检验, 检验费由中标人承担。

(3) 采购方可对中标人提供的商品进行多次的定期或不定期抽样送检, 送检商品质量合格的, 检验费由采购方承担, 不合格的则由中标方承担。

(4) 采购方在商品销售过程中由政府专门机构依有关规定进行的质量跟踪检验, 如检验部门收取费用的, 检验费由中标人承担。

(5) 由消费者投诉而送检的商品, 检验后合格的, 检验费由中标人承担。

上述检验应由中标人承担的费用, 采购方需提供政府专门检验机构合法收费凭证和检验报告单, 并以凭证金额向中标人结算。

十、其他服务要求

(1) 投标人如在配送过程中出现发票造假、恶意抬价、刁难蛮横、以次充好、假冒伪劣等不法违规行为时, 采购方有权单方面终止合同, 造成损失由投标人承担。

(2) 如采购方因采用投标人提供的食材, 所造成饮食上的一切问题, 由投标人承担所有的法律责任, 并作出相关赔偿。

(3) 配送人员应遵守法律, 尊重行规, 不得与采购方业务人员、餐饮公司运营人员乱拉关系, 不得有任何不法利益往来, 一经发现采购方有权单方面终止合同, 并予以相应处罚。

(4) 配送人员严禁泄露采购方信息, 并提供个人身份证明, 签定保密承诺书。

(5) 如遇政策变更, 采购人因机构变动导致布局调整, 出现增容或人员减少导致采购规模大幅扩大或缩减的情况, 投标人必须具备相应应急储存能力及供货能力, 要求投标人投标时充分考虑自身供货能力, 采购方不因此承担任何责任。

(6) 如遇突发事件, 综合考量投标人的响应时间、解决方式、应急处理等。

十一、报价要求

1. 投标报价：投标人须以**报价费率**形式对本项目进行报价。

★2. 参考北京学校基地直供(<http://www.bjjdzg.com>)对应产品价格的参考价作为基准价，投标人提供折扣(收费)比例。要求投标人所报的折扣(收费)比例 $\leq 99\%$ (即报价不能超过 99 %)。

3. 价格调整机制：市场价格波动大于 8%时（不在基地网及新发地网上公布价格的），供应商可申请调价，调价须提前提交书面的调价申请，由采购人采购部进行市场调查并与供货商议价，采购人采购工作小组进行审批同意后再行调价。市场调查综合参照大型农贸市场的价格走势。若市场价格下降时，供应商必须参照市场价格下调幅度主动向餐饮服务管理科及时报送原材料调价文件，若小组在市场调查中发现某些食材品种市场价下降而供应商未给予及时下调价格的，饮食服务中心有权要求供货商补偿经济损失，情节严重的可与其解除合同。

4. 价格调整周期：按需求每月 25 日进行询价，随市场价格浮动不定期进行价格调整。

5. 对于未包含在清单中的产品或北京学校基地直供<http://www.bjjdzg.com>/未明确公示的，参考清单同类产品价格和同类产品公开市场价（同时参考京东自营、天猫、物美超市等主流线上电商自营平台价格）议价确定，议价商品最终定价不得高于当地市场零售价。

6. 合同签署定价原则：同一品类产生两名中标人，合同签订时价格执行“就低不就高”原则——即两名中标人中报价较低者作为该品类统一的合同签约价格。中标人不得因价格调整拒绝签约，否则视为放弃中标资格。