

采购需求

一、技术要求

(一) 服务要求

(1) 食材采购品目及质量要求

1、本次食堂食材及食品销售点采购品目包括但不限于以下品目：

序号	采购品目	采购数量	价格参照标准	
1	肉类	按采购人实际需求而定。	配送时参照每上一周黄山市发展和改革委员会官网信息价格栏目公布的食材食品市场价，并按报价时所报的综合费率计算后的价格进行配送。如配送的食材网站上无价格，由供应商提供零售价基准价格清单，清单中应注明货物名称、单位、产地、规格、数量、售价及基准价参考市场（以中心城区综合性农贸市场及屯溪大润发、天润发、汤猫子、万润家等大型超市同类同标准产品市场价为准）。如超市无销售的食物，基准价格双方协商另定，经双方签字确认，配送价格=经双方签字确认的基准价格*中标综合费率。合同期内，每三个月双方可重新按上述办法重新核价。	
2	水（海）产品类			
3	禽、蛋及制品类			
4	蔬菜类			
5	其他类			奶制品
	水果			
	干货、调料			
	饮料及方便食品			
	冻品			
	米、面、油			

2、采购食材的质量要求如下：

采购品目	序号	品名	质量要求
肉类	1	猪肉	新鲜屠宰猪肉、无注水。肉质鲜红、纹理细腻、肉质紧实、有弹性，无异味。

	2	羊肉	新鲜屠宰羊肉、无注水。肉质鲜红、纹理细腻、肉质紧实、有弹性，无异味。
	3	牛肉	新鲜屠宰牛肉、无注水。呈均匀的红色，有光泽，脂肪洁白色或呈乳黄色。表面微干或有风干膜，触摸时不粘手，烹饪时汤汁透明澄清，脂肪团聚浮于表面、有弹性。
	4	牛肚	肉质富有弹性，颜色较淡，无腐败气味，肚外面(有肠油的一面)要干净。
	5	牛腩	肉质富有光泽，色泽红润，少许的脂肪为洁白或淡黄色，外表微干或有风干膜，用手触摸不黏手并且弹性好，有鲜牛肉特有的味道。
水(海)产 品类	1	草鱼	鱼眼饱满凸出、角膜透明清亮、肉坚实有弹性，指压后凹陷立即消失，无异味，鳞片有光泽且与鱼体贴附紧密，不易脱落。
	2	鳊鱼	眼球突出，角膜透明，鱼鳃色泽鲜红，鳃丝清晰，鳞片完整有光泽、不易脱落，鱼肉坚实、有弹性。
	3	花蛤	触角伸出，一经碰触就会缩进壳内。
	4	鲫鱼	鱼眼饱满凸出、角膜透明清亮、眼球黑白分明，身体扁平色泽偏白。
	5	鲢鱼头	鱼头大而肥，肉质雪白细嫩，眼球突出，角膜透明，鱼鳃色泽鲜红。
	6	明虾	虾壳有光泽，虾头、壳紧密附着虾体，坚硬结实，无剥落。虾肉组织紧密、有弹性。
	7	小龙虾	背部红亮干净，腹部和爪的绒毛白净整齐，肉质饱满，黄满肉肥的体态，体格强壮，外表发红或发青。
	8	黄鳝	个体肥壮，体色深黄，背部和两侧分布不规则褐黑色大斑，大斑从体前端至后端在背部和两侧连接成数条斑线。体表光滑、黏液丰富无脱落。
禽、蛋及制 品类	1	鸡蛋	蛋壳干净、无光泽，壳上有一层白霜，色泽鲜明。
	2	皮蛋	蛋体表面光洁明亮，铅斑较少，蛋壳似涂油，洁净卫生。
	3	咸鸭蛋	外壳光滑，没有裂缝，蛋壳略呈青色。咸鸭蛋的蛋心微微红色。
	4	鹌鹑蛋	外壳呈灰白色，带有红褐色或紫褐色的斑纹，其色泽鲜艳，外壳坚硬，富有光泽；蛋黄呈深黄色，蛋清透明且黏稠。
	5	仔鸡	必须为当日宰杀的活禽，肉质白里透红，有亮度，手感光滑。脚掌皮薄，无僵硬现象，脚尖磨损少。
	6	鸭	必须为当日宰杀的活禽，无传染类疾病，无异味和腐烂等现象。
	7	鸡	必须为当日宰杀的活禽，无传染类疾病，无异味和腐烂等现象。

	8	“屯鸟”	必须为当日宰杀的活禽，无传染类疾病，无异味和腐烂等现象。
蔬菜类	1	叶菜类	属同一品种规格，鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔(菜心除外)，无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，无畸形花。
	2	瓜果类	黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤痕，无断裂、无腐烂、畸形、异味、无明显机械伤，不带泥土。
	3	茄果类	番茄、茄子等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果无裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、无畸形、异味、无明显机械伤。
奶制品	1	所有奶制品	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于2/3。无腐坏、变质，内包装必须密封、防漏、防潮；符合国家食品卫生安全标准。
水果	1	西瓜	纹路清楚，深淡分明，西瓜纹路整齐，直条斑纹间隔要宽，横斑纹要密。
	2	柚子	柚子皮细洁，表面油细胞呈半透明状态，颜色呈现淡黄或橙黄，分量重。
	3	桔子	表皮的油胞点比较细密。
	4	梨	梨皮细薄、没有疤痕，脐深、周围光滑整齐，具有规则性的圆形，直径不小于75mm。
	5	苹果	果面光洁，底色黄绿，阳面常具红霞，有暗红色条纹。果皮薄而脆，果肉淡黄色，肉质致密，细脆，味甜酸并有特有的香气，直径不小于75mm。
	6	葡萄	颜色为黑色、黑紫色、紫色、红色，不透明，枝杈必须新鲜，翠绿。葡萄果梗硬朗，果梗与果粒之间比较结实。
	7	香蕉	肉淡黄，纤维少，口感细嫩。
	8	火龙果	色泽鲜艳、光滑、个大、饱满、中间浑圆并凸起、果皮外像鳞片一样的片片外翻、表皮光滑且没有腐烂现象。
	9	提子	果形一致，大小均匀，整挂无散粒，枝梗新鲜牢固、颗粒饱满、最好表面有层白霜，拿在手里较硬。
	10	桃子	果实紧实，无破损，表面有一层密集的小绒毛保护果实，果实个大，形状端正，色泽鲜艳。
	11	哈密瓜	色泽鲜艳、花斑明显，茸毛脱光、表面坚韧、手感光滑，瓜身坚实微软，无裂缝。

	12	新鲜枣	颜色比较均匀，有光泽，颗粒均匀，短壮圆整，呈椭圆形或球形，顶圆蒂方，表面皱纹细浅没有破损现象。
干货、调料	1	豆瓣酱	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。产品呈红褐色，体态油亮，豆瓣颗粒明显，酱香味浓，豆瓣入口化渣，口感细腻。
	2	酵母	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。产品较硬实、有弹性，不发软、不粘手，外观乳白；颜色统一，闻起来有酵母的清香味、无异味。
	3	蒸肉粉	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。产品有肉香味，色泽自然。
	4	豆沙	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。产品具有该品种固有的色泽，如黄豆为黄色，黑豆为黑色等，鲜艳有光泽，颗粒饱满且整齐均匀，无破瓣，无缺损，无虫害，无霉变，无挂丝。
	5	泡打粉	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。产品白色粉末，粉质细腻、口感绵长。
	6	水煮鱼料	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。产品精选优质配料，油不腻嘴，辣不刺喉，麻不伤胃，香醇浓郁。
	7	火锅底料	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。精选优质配料，香醇浓郁。
	8	孜然粉	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。产品粉是黄色，粉质细腻。
	9	十三香	精选优质配料，香醇浓郁，粉质细腻。
	10	蚝油	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。产品呈半流质状，稠度适中，无渣粒杂质，久贮无分层或淀粉析出沉淀，色泽鲜艳，呈红褐色至棕褐色，具特有蚝香，味道鲜美，醇厚甜和，无焦、苦、涩和腐败发酵等异味。
	11	干香菇	食材体圆齐正，菌伞肥厚，盖面平滑，质干不碎。
	12	红豆、绿豆、黄豆	豆颗粒饱满色泽正常、无残缺、无发芽、发霉、病虫害。
	13	干海带结	叶宽厚、色浓绿或紫中微黄、无枯黄叶、无泥沙杂质、整洁干净无霉变。
	14	花生米	花生无裂纹、无黑色晕斑、果仁完好、饱满。
	15	银耳	耳片色泽鲜白仅带微黄，有光泽，朵大体轻疏松，肉质肥厚，坚韧而有弹性，蒂头无耳脚、黑点，无杂质。

	16	茶树菇	香味浓、伞柄干燥，根部干净，没有发霉的白斑，伞柄浅棕色。
	17	干枣	颜色比较均匀，有光泽，个头基本一致，呈椭圆形或球形，表面皱纹没有污垢残留。
	18	粉丝、粉条	色泽雪白，带有光泽，粗细均匀(宽粉条厚薄均匀)，无并条，无碎条，手感柔韧，有弹性，无杂质。
	19	紫菜	色泽紫红、无泥沙杂质、干燥。
	20	腐竹	呈淡黄色，有光泽、为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀、具有腐竹固有的香味，无其他任何异味。
饮料及方便食品	1	所有饮料及方便食品	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。无腐坏、变质，内包装必须密封、防漏、防潮；符合国家食品卫生安全标准。
冻品	1	带鱼	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。鱼体呈灰白色或银灰色，鱼肚有没有破损或变软。
	2	鸭头	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材眼球饱满，眼睛色泽明亮。
	3	鸡爪	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材肉皮色泽白亮并且富有光泽，无残留黄色硬皮；鸡爪质地紧密，富有弹性，表面微干或略显湿润且不黏手。
	4	翅根	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材外皮色泽白亮或呈米色，并且富有光泽，无残留毛及毛根，肉质富有弹性。
	5	鸭翅	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材外皮色泽白亮或呈米色，并且富有光泽，无残留毛及毛根，肉质富有弹性。
	6	鸡腿	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材皮肤有光泽，鸡肉味道正常，没有异味，鸡肉有弹性。
	7	冻虾	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材头尾完整，头尾与身体紧密相连，虾身较挺，有一定的弯曲度，虾皮壳发亮，河虾呈青绿色，肉质坚实、细嫩，手触摸时感觉硬，有弹性。
	8	鸡脯肉	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材肉质紧密，有轻微弹性，呈干净的粉红色且具有光泽。
	9	鸭胗	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材外表呈紫红

			色或红色，表面富有弹性和光泽，质地厚实。
	10	春卷	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材面皮白润，外皮油炸后呈金黄色，口感皮脆里嫩。
	11	南瓜饼	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材黄金的外表，香脆的边，美味可口。
	12	水饺	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材质地是均匀的，冰霜较少，无霉斑、霉点。
	13	肉丸	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材含肉量不低于 65%，固有的滋味、气味，形态完整、均匀、无破损，无异味，无肉眼可见异物。
	14	鱼丸	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材肉质紧实的，有弹性，没有淀粉味。
	15	香肠	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材弹性佳，切面油亮闻着香，肠衣紧贴肠肉，肠体干燥。
	16	冻口条	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材灰白色包膜平滑，无异块和肿块，舌体柔软有弹性，无异味，肉质坚实，无骨，无筋膜、韧带。
	17	冻猪蹄	保证生产日期新鲜，保质期剩余期限不低于 2/3。食材色泽均匀、无异味，肉质坚实。
米、面、油	1	主食类	均符合国家质量标准，保质期剩余期限不低于 2/3。
<p>备注：所配送的副食品均有符合国家卫生标准的许可证明和检疫证明，采购人将不定期抽查。食品必须新鲜、品相好，符合国家卫生标准。</p>			

(2) 供货服务要求

1、成交供应商须委派固定的配送人员负责食材配送工作，且须将其劳动合同及近三个月任意一个月为其购买的社保证明材料和其健康证交采购人备案。如须更换配送人员，须经采购人同意，不得擅自更

换，否则作考核扣分处理。

2、成交供应商应按照采购人计划，每日上午 7:50 前将计划内的货物派专人、专车统一将食材送达至采购人指定位置。如果采购人临时增加订购货物，成交供应商须在接到通知后的 40 分钟内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。如有采购人不需要的货物，可以退还供应商。

3、食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染。运输车的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。

4、冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、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。特别对于长途运输的食品，保证食品在运输过程中处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

5、确保所提供的蔬菜类、水产类、禽蛋奶类、豆制品的多样性和季节性，以保证食材新鲜度。

6、成交供应商应按照采购人要求在指定的场所提供食品销售点服务，周一至周三直供服务时间为 11:30-13:00；周四至周五直供服务时间为 16:30-18:00，如有调整，采购人需提前告知成交供应商。销售食品除禽蛋外，其他食品必须在屯溪大润发、合家福、天润发、汤猫子、万润家等大型超市有售的同品牌、同型号商品。提供禽蛋类食品不得

少于 2 个品牌（每个品牌不得少于 1 个单品）；提供的奶制品不得少于 3 个品牌（每个品牌不得少于 2 个单品）；提供的饮料和方便食品不得少于 5 个品牌（每个品牌不得少于 1 个单品）；提供的米、面、油分别不得少于 2 个品牌（每个品牌不得少于 1 个单品），直供食品按采购人需求供货，成交供应商需配合采购人进行采购商品的统计工作。所有供应食品需经采购人验收、核对后，才能在售卖。

(3) 食品验收

1、成交供应商要提高质量意识和服务水平，其中配送的包装食品中必须有食品生产许可证标志或“SC”标志、编号和保质期，且保质期剩余期限不低于 2/3。每次配送的副食品均有符合国家卫生标准的许可证明和检疫证明，食品必须新鲜、品相好，符合国家卫生标准；不合格产品无条件退回并及时更换。

2、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，提供符合质量要求的合格食品。所供货物第一次出现数量或质量问题的，扣除验收不合格货物 3 倍金额的货款并重新供货直至验收合格，并承担由此给采购人带来的各项直接及间接损失；所供货物第二次出现数量或质量问题的，扣除不合格货物当月货款的 3 倍金额的货款并重新供货直至合格，并承担由此给采购人带来的各项直接及间接损失；累计三次(第三次)不合格，采购人有权终止合同。

3、若提供的食品出现以下情况的：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未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品。
⑤病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。
⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。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。
⑨其他违反法律法规的。一经发现，除全部退货外，采购人有权中止
合同，视情节严重情况，没收部分或全部履约保证金，并承担由此造
成的经济责任和法律责任。

(4) 考核标准

为确保食材供应及时性和新鲜度，建立责任追究制度与评分制。具体
标准如下：

1、月度考核办法以每一个月为一个考核周期，考核满分为 100 分，
采购人将根据考核期间的货物供应量结合考核情况支付货款。如供应
商在一年内考核中连续两次考核得分低于 80 分(不含 80 分)或者累计
出现三次(第三次)以下情形的，采购人有权中止合同，对未完成的供
货任务将重新进行招标。

1) 若实际供货时，单价超过中标承诺浮动费率 30%(含)以内扣 5 分，
30% (不含)至 50%(不含)扣 10 分，50%(含)以上扣 15 分；

2) 不定期抽查供应蔬菜、瓜果不能提供残留农药合格证明的扣 10 分；

3) 在考核周期内没有按要求向采购人提供进货查验记录和出厂食品
的检验报告每次扣 2 分；

- 4) 每次在 7:50 后供货的扣 3 分。除不可抗力外, 延误配送时间, 造成单位不能正常供应伙食, 每次扣 10 分;
 - 5) 对甲方提出的整改意见不予理会的每次扣 5 分;
 - 6) 配送的食品存在偷工减料、缺斤少两的情况每次扣 5 分;
 - 7) 配送的车辆不符合国家有关卫生标准每发现一次, 扣 5 分;
 - 8) 未经采购人同意, 擅自更换食材配送人员每发现一次, 扣 10 分。
- 2、采购人将联合所在地检测机构不定期地对供货商所供货物的质量进行抽检, 若发现货物质量检测结果不符合标准要求, 采购人有权中止合同、追究违约责任、履约保证金不予退还。
- 3、若因供货商所提供的原料原因造成采购人食堂出现食物中毒等卫生事故的, 供货方除必须承担全部的法律赔偿责任外, 还要全额承担因食物中毒发生造成后果的一切费用。采购人将立即中止合同、暂扣当月所有供应原料的货款作为供方的赔偿预付款。
- 4、供货商在实际经营活动中, 因产品质量或服务问题被投诉到市场监督等相关职能部门 2 次的, 且经市场监督等相关职能部门核查属实, 采购人有权暂停供应商供货合同履行。
- 5、供货商在实际经营活动中, 出现食品安全卫生事故的, 采购人将立即终止合同, 由此产生的一切经济和法律赔偿责任由供应商承担。
- 6、供应商不得将中标项目转让他人, 否则采购人有权单方中止合同。

(二) 所属行业

- 1、本项目采购标的名称及所属行业

标的名称: 黄山市公安局交通管理支队食堂食品配送服务采购项目

所属行业：批发业

(三) 报价要求

1、本项目采用综合费率报价，最高投标综合费率 100%，投标综合费率报价保留至小数点后两位。

2、本项目为投标综合费率报价（报价保留至小数点后两位，如超过两位的直接舍去如 95.276%按 95.27%计算），结算单价=基准价*中标综合费率。例如：某类物品物价局公布的价格为 10 元/斤，那么该类物品结算单价=10 元/斤*中标综合费率。若成交供应商投标费率报价为 100%，则成交供应商当日的该类物品配送价为：10*100%=10 元/斤，以此类推。

3、本项目投标人需结合项目实际情况自行计算成本，在报价时须将本项目实际所需的采购成本、各项管理税费、利润、必要的风险费用等所有费用考虑在内，中标后不得以任何理由调整中标费率。

4、供货期间因不可抗力关闭食堂及食品销售点，合同自动解除，各自承担所受到的损失。

二、商务要求

序号	内容	要求
1	合同签订地点	黄山市公安局交通管理支队
2	服务期限	服务期三年（合同一年一签，经采购人考核合格，双方协商同意，可以续签下一年合同，续签合同总价不变，延续期间的要求均按本

		次文件要求执行。)
3	货物包装运输要求	<p>本项目中涉及商品包装和快递包装的，按照安徽省财政厅、安徽省生态环境厅、安徽省邮政管理局《关于转发财政部办公厅生态环境部办公厅国家邮政局办公室关于印发〈商品包装政府采购需求标准（试行）〉〈快递包装政府采购需求标准（试行）〉的通知》执行。</p> <p>除合同另有规定外，成交人提供的全部货物均应按标准保护措施进行包装，涉及木质制品及木制包装材料的（含铺垫、支撑、加固设施设备），禁止使用和调入松木及其制品。该包装应适应远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，确保货物安全无损运抵现场。由于包装不善所引起的货物锈蚀、损坏和损失均由成交人承担。</p>
4	货物质保期	保质期剩余期限不低于 2/3
5	验收	货到采购人按要求验收
6	付款	<p>付款人：黄山市公安局交通管理支队</p> <p>付款方式：每月按实际配送量支付</p>
7	履约保证金	<p>1. 是否收取履约保证金：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 否； <input type="checkbox"/> 是：合同金额的____%。</p> <p>2. 供应商在合同签订前自主选择转账、电汇、支票、汇票、本票、保险、保函等形式缴纳，如以保函方式缴纳履约保证金的，受益人和收取单位须为采购人。</p> <p>3. 履约保证金账户签订合同前由采购单位提供，成交供应商按投标承诺履约完成后予以退还。</p>