如有建议或意见，请以书面形式并加盖公章、注明联系人、联系方式，于2025年7月28日17:00之前送至我单位，逾期不受理（如邮寄，2025年7月28日17:00之后到达本公司的邮件将不再受理）。

**采购需求**

一、说明

1.采购人：徐州市公安局铜山分局

2.项目名称：徐州市公安局铜山分局食堂食材采购

3.本项目总的预算金额：180万元。

4.服务期限：1年。

5.配送地点：徐州市铜山区北京南路329号。

6.本项目以固定优惠率（N%）进行报价。

注：承诺配送价格不高于同期市场配送价（不高于徐州雨润农副产品全球采购中心或淮海蔬菜批发市场当日同品种同规格产品批发价，特价商品除外）。配送价格应包含但不限于产品价及各种税费、运费、配送费、检验检疫费、人工及相关劳务支出、保险、劳保、企业管理费、售后服务、利润、税金、政策性文件规定及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用。采购人不用再支付配送价格以外的任何费用。

二、项目基本概况

1、本项目预算金额180万元，共分为四个标段：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 采购包号 | 标段名称 | 标段预估金额（万元） | 优惠率 |
| 采购包1 | 徐州市公安局铜山分局食堂食材采购采购包1-肉类 | 45 | 采购人只接受5%-15％的优惠率； |
| 采购包2 | 徐州市公安局铜山分局食堂食材采购采购包2-水产和冻品 | 45 | 采购人只接受5%-15％的优惠率； |
| 采购包3 | 徐州市公安局铜山分局食堂食材采购采购包3-粮油、干调、蛋类和奶制品 | 45 | 采购人只接受5%-15％的优惠率； |
| 采购包4 | 徐州市公安局铜山分局食堂食材采购采购包4-蔬菜和水果 | 45 | 采购人只接受5%-15％的优惠率； |

2、食品要求：符合国家食品卫生安全标准,蔬菜类、畜禽肉类和水产类等食品能够提供相应的质量检疫报告。配送时，采购人如要求对菜品深加工，中标人应按照采购人要求安排持有当期健康证明的工人进入单位食堂进行深加工，无二次要求的按采购人要求在市场加工好，再配送采购人指定区域。

3、中标人须配合采购人食品安全检测人员对所送物品按国家有关标准进行检测，若所供货品不符合卫生规定或其他质量问题的，采购人有权拒收，中标人应立即无条件予以退货、更换，采购人需从市场或酒店采购成品的，由此产生的一切损失和费用全部由中标人承担。每发生一次，采购人按履约保证金的20%对乙方予以处罚，若因此导致采购人不能正常供餐，中标人应承担因此产生的一切损失和费用。合同期内累计发生2次质量问题，采购人有权解除合同，并扣除中标人全部履约保证金，且不承担任何违约责任，所有法律后果均由中标人承担。

4、配送地点：徐州市公安局铜山分局

5、投标人应当在获取招标文件后自行对项目现场和周围环境进行实地踏勘，以了解现场的环境、范围、技术要求及相关服务，获取有关编制投标文件和签订合同所需的各项资料。投标人应承担现场踏勘的责任和风险，费用由投标人自己承担。

**三、产品需求（部分）**

（一）肉类

1.1 肉类

（1）生猪肉：为鲜五花肉和后肘肉，一级鲜度，执行标准号GB2707-2016（有地方部门检疫章），肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白，指压后凹陷立即恢复，具有鲜猪肉正常气味。

（2）排骨：新鲜肋排，一级鲜度，肉色鲜红自然，不滴血水，骨头断面上颜色自然带血丝，无酸腐异味，肉质柔软有弹性。

（3）火腿肠：大品牌，特级，猪肉火腿肠，执行标准号GB/T20712-2006。

（4）鲜牛肉、鲜羊肉：一级鲜度，执行标准号GB2707-2016，肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色，指压后凹陷立即恢复，具有鲜牛肉、鲜羊肉正常的气味。

（5）白条鸡、鸭：新鲜光禽、全净膛的肉食鸡。重量为单只净重2—3斤左右，无死鸡、无冻鸡，无注水、泡水现象；眼球饱满，皮肤有光泽，呈淡黄色；肉有弹性，放手后指压的凹陷立即恢复；肚中无内脏和其它异物，具有正常鸡的味道，外表处理干净，微干或湿润。

（二）水产和冻品

2.1 水产品类

（1）鲤鱼、鲢鱼、草混子、鲫鱼、鲈鱼：新鲜、活鱼，眼睛光亮透明，眼珠凸出，鱼鳞光亮、整洁、紧贴鱼体，口腮紧闭、腮呈鲜红或紫红色，鱼体洁净、挺而不软弯度小、有弹性，每条1.5—2.5斤。

（2）黄花鱼：单只长度15厘米以上。鱼体色泽鲜亮，鱼肉紧实，身体无异味，鱼眼鲜亮有光泽。

（3）大虾：冰鲜虾，虾体表面有光泽，触之有糙手感，躯体有伸屈力，肌肉有弹性，1公斤30—40头。

2.2 冻品、干货等其他食品：根据采购人需求（包含带鱼和无头鱼等）。

（三）粮油、干调、蛋类和奶制品

3.1.粮油

粮油须提供优质品牌，须符合国家及行业标准，品牌和种类须征得采购人认可。

3.2.干调类

（1）酱油：知名品牌，瓶装600mL-1.2L，要求颜色为红褐色或棕褐色，鲜艳，有光泽，体态澄清，浓度适当，无沉淀物，香气丰富纯正。

（2）老抽：知名品牌，塑料桶装1.2L—2L，颜色呈焦糖色，很深，呈棕褐色，有光泽；味感鲜美微甜。

（3）醋：知名品牌，瓶装600mL-1.2L，要求陈醋，颜色为琥珀色或红棕色，有光泽，体态澄清，浓度适中，无悬浮物或沉淀。

（4）食用淀粉：地瓜淀粉，袋装300—400克,淀粉色泽洁白，有一定光泽；应有地瓜固有的气味；干燥，手攥不应成团，有较好的分散性。

（5）味精：知名品牌，袋装400克—500克，要求颗粒形状一致，色洁白、有光泽，颗粒间呈散料状态。

（6）料酒：知名品牌，瓶装600mL-1.2L，有光泽；味感强。

（7）白糖：颗粒均匀，干燥，手攥不应成团，有较好的分散性。

（8）十三香：知名品牌，盒装。

（9）八角、花椒、干辣椒：色泽鲜艳，无虫蛀霉变。

（10）豆瓣酱：知名品牌，瓶装600mL-1.2L，有光泽；味感鲜美微甜。

（11）花生米：颗粒均匀，颜色鲜亮，无变质。

（12）黑木耳：色泽好，无碎片，无虫蛀霉变。

3.3. 蛋类

（1）鸡蛋：鲜鸡蛋，执行标准号GB2749-2015，蛋壳清洁完整，灯光透视时整个蛋虽微红色，蛋黄不见或略见阴影。打开后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白澄清透明，稀稠分明。

（2）咸鸭蛋：蛋壳清洁完整，味道纯正，无异味。

3.4.奶制品

（1）奶制品须提供优质品牌，须符合国家及行业标准，品牌和种类须征得采购人认可。

（四）蔬菜、水果

4.1.蔬菜水果类

（1）大白菜、包菜、菠菜、茼蒿、大葱：新鲜整洁，大小适中，成熟度适中，无烂芯烂根烂叶。

（2）土豆：新鲜度好，大小均匀无斑点、无霉点、无芽点。

（3）洋葱：色度新鲜，球茎坚实而不软，大小均匀。

（4）茭瓜、豆角、蒜薹：要色度新鲜，果实坚实不软，大小均匀，嫩而不老，表面光滑，无鼓包和凹陷。

（5）西红柿：要色度新鲜，自然成熟，果实坚实不软，大小均匀。

（6）黄瓜：要瓜头顶花带刺，直而不软。

（7）冬瓜：要黑色大个，无腐烂变质、无伤疤、表皮光滑，色度新鲜。

（8）长茄子：要当天采摘、色度新鲜，无空心、色泽鲜亮、表皮光滑无疤痕。

（9）大蒜：外表无水分、无无霉点、无芽点。

4.2.水果

（1）苹果：整体匀称，表皮光滑，无虫眼；单个在150-300克。

（2）香蕉：皮色鲜黄光亮，两端带青；两指轻捏果身，富有弹性；肉口柔软糯滑，甜香俱全。

（3）桔子：整体匀称，表皮光滑，无虫眼；单个在100-200克。

（4）梨：整体匀称，表皮光滑，无虫眼；单个在150-300克。

**五、食品质量保证要求**

（一）投标人的食品必须符合国家质量和卫生标准，确保检验检疫合格，方可供应。

（二）投标人必须严格遵守国家《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关法律法规，一经发现供应以下产品，除全部退货外，将视情况取消响应供应商的供货资格（终止合同），并没收全部履约保证金，响应供应商承担由此造成采购人的全部人身伤害、经济损失和法律责任：

1.腐败变质、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。

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、农药残留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.未经检验检疫的肉类食品。

6.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。

7.超过保质期限的。

8.其它违法违规行为造成食品安全事件发生的。

9.由于成交供应商的原因致使合同不能正常履行的。

**六、供货及运输等要求**

（一）供货要求

1.送货时间主要有不定期送货、每周、每天和特别急需送货四种，按采购人要求的时间及时送货（具体以采购人要求为准）。

2.每次送货的具体品种（品牌、规格、型号）、数量、质量技术要求，以采购人需求意见为准。采购人进行物资现场验收（质量、数量、分割情况等），并核定该批次物资单价和总额。成交供应商出具供货小票（明细），标注供货品种（规格、型号）、数量、单价、总额等。

3.在合同期内，成交供应商须保证连续稳定、充足可靠和及时供货，不得因货源、质量、不能开具发票、运输等原因导致中断供货或由此变更合同。禁止成交供应商擅自进行转包、分包及第三方转帐支付。如成交供应商因上述原因导致合同不能正常履行并造成采购人损失，由成交供应商向采购人进行经济赔偿（如扣除履约保证金等），情节严重的，采购人有权终止合同、申请仲裁或诉诸法律程序。

（二）运输要求：运输工具应清洁卫生无污染，食品（食材）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。运输车厢的内仓，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；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；严防机械损伤。

1.食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染。

2.数量方面要求：按合同样本要求。

3.验收要求：按合同样本要求。

4.包装与标志要求：

（1）包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

（2）标志：每件包装必须按相关要求贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和日期。预包装产品标识信息齐全，符合国家产品外包装信息标识要求。

**七、服务要求**

（一）严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《餐饮业食品卫生管理办法》、**《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》**等法律、法规和标准的规定，增强单位法定代表人（或负责人）为卫生食品安全第一责任人的意识，对本单位的食品卫生负全面责任。

（二）在质量保证期内产品实行“三保四包”（保质、保量、保及时，包修、包换、包退、包损失）服务承诺。

（三）保障从业人员持有有效健康证明上岗，做好从业人员个人卫生，认真执行各项检查制度。

（四）保证具备持续保障食品卫生安全的卫生设施和环境条件。

（五）保证建立食品及其原料购进索证、检查验收，记录制度，建好食品购销台账。

（六）严禁采购和使用无商标、无出厂日期、无厂名的假冒伪劣产品，严禁采购和使用病死或者死因不明的禽畜等及其制品。

（七）不得出售腐变、过期等国家明令禁止生产经营的食品，坚决杜绝不合格食品原料和有毒有害特质进入采购人单位。

（八）响应供应商须对招标文件中提出的服务内容和各项要求做出明确的承诺，说明是否可以达到相应的标准以及如何达到。

（九）服务方案和相关服务承诺应内容明确，范围清楚，内容真实可行，并必须真实可靠，否则一切后果响应供应商自负。

（十）供货未达到约定质量要求的，成交供应商须及时予以退货、换货。连续两次以上未达到质量要求、未及时退货、换货，或供货不及时，采购人对成交供应商视情节轻重进行口头警告或适度扣罚结算款。供货质量和及时性屡次未达到要求并导致严重后果的，采购人有权随时终止合同。

（十一）成交供应商工作人员服务态度差，采购人视情节轻重可要求成交供应商责成工作人员及时改进服务态度，或调整更换工作人员。对于合同期内成交供应商及其工作人员服务态度极差并造成严重影响的，采购人有权随时终止合同。

（十二）自觉接受采购人的监督，对存在的问题及时进行整改。

**八、从业人员管理要求**

（一）用工须符合国家《劳动合同法》有关规定、由于劳务纠纷引发的各类责任均由承包人自行承担。如由此造成恶劣影响，采购人将扣除其履约保证金的20%-100%作为违约金。

（二）所有从业人员须符合工作岗位要求，经体检取得培训合格证、健康证。

（三）成交供应商负责处理所派员工的生病、事故、伤残、死亡以及一切劳务纠纷，采购人不承担任何相关责任。成交供应商应负责培训其员工严格按照操作规程及质量标准进行工作，意外产生的人身事故、经济赔偿、劳动争议等均由成交供应商承担。

**九、其他要求：见招标文件第四章《拟签订的合同文本》。**