

## 第三章、项目概况及采购需求

### 一、说明

1. 本部分内容是根据招标项目的实际情况制定的；
2. 投标人必须仔细阅读本招标文件的全部条文，对于招标文件中存在的任何含糊、遗漏、相互矛盾之处，或是对于采购范围的界定和采购内容的要求不清楚，认为存在歧视的，投标人应按招标文件规定向招标方寻求书面澄清；未提出澄清要求的，则认同为完全理解招标文件要求并认可。

### 二、技术及商务要求

#### 1、项目概况

拟对鄂州市公安局监管中心食堂生鲜食材配送服务开展采购活动。

#### 2、供货要求

(一)费用标准：年采用量估算总金额：约300万元。

(二)配送地址及时限要求：招标人当日下单，采购人需在次日06:30前将符合要求的物质送到指定地点

(三)配送品类：

品类	货物名称	配送要求
蔬菜	白萝卜	★1. 为了满足冷冻食材保鲜需求，投标人须具备冷藏
	大白菜	
	花菜	
	冬瓜	
	南瓜	
	包菜	
	洋葱	
	莲藕	
	青椒	
	韭菜	
	油麦菜	
	西红柿	
	生菜	
	豆角	

	大葱	<p>冷冻食品食材的设施，提供发票、图片等证明材料；</p> <p>★2. 为了满足每日配送需求，投标人须具备完善的物流配送车辆（提供公司车辆行车证），配送运输车辆必须使用符合相关食品卫生要求的箱式冷链车；</p> <p>★3. 为了确保食材安全，投标人拟投入本项目的人员（含食材采购、清点、配送等全部人员）须承诺无犯罪记录史，且具备健康证明，提供承诺函，健康证明材料及由企业为人员购买社保的凭证；</p> <p>4. 按采购人订单计划（含采购货物内容、数量、送货时间、地点及其他要求）要求配送至采购人指定地点，并提供所有食品的质检资料；</p> <p>★5. 满足食品安全要求，配送时保质期不能超过总保质期1/3，无保质期标准的必须是新鲜产品；</p> <p>★6. 付款方式：先货后款，按月结算。每月月底统计当月配送的全部货品，并按中标人报价结算相应价款；</p> <p>★7. 配送频率：每日配送（采购订单提前一日确定，即今天确定订单明天按订单要求配送）；</p> <p>★8. 中标人须对自己配送的产品购买《食品安全责任保险》，若在使用过程中出现食品安全问题，中标人须承担相应责任。（提供保单复印件或其他证明文件）</p> <p>9. 肉类食品须具有动物检验检疫证明和“QS”食品质量认证标志，且必须符合国家食品安全标准。</p>
	生姜	
	芹菜	
	西兰花	
	土豆	
	胡萝卜	
	玉米	
	小白菜	
	黄瓜	
	茄子	
	其他蔬菜	
肉类	猪肉	
	禽类	
	水产、鱼虾等	
	蛋类	
	其他肉类	
水果	苹果	
	香蕉	
	梨	
	桃	
	西瓜	
	桔子	
	其他水果	
粮食	米	
	面粉、面条	
	其他粮食	
豆类	豆制品	
油	食用油	

调料	酱油	
	盐	
	醋	
	味精	
	胡椒粉	
	其他调料	

### 3、货物质量要求

类别	货物质量要求(包括但不限于)
大米	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 满足现行国家标准《大米》（GB1354-2009）中的二级及以上质量指标。</li> <li>2. 满足现行国家标准《粮食卫生标准》（GB 2715-2005）的卫生要求。</li> <li>3. 袋装 交货，装袋（桶）重量每袋25公斤、QS认证标志、厂名、厂址、生产日期。（误差率符合国家标准）（标注生产日期、检验合格证）</li> </ol>
面粉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 满足现行国家标准《高筋小麦粉》（GB/T 8607-1988）中的一级质量指标。</li> <li>2. 满足现行国家标准《粮食卫生标准》（GB 2715-2005）的卫生要求。</li> <li>3. 袋装交货，面粉袋应符合现行国家标准《面粉纸袋》（GB/T 28120-2011）的要求。（标注生产日期、检验合格证）</li> </ol>
食用油	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 植物油原料应为非转基因油料作物。</li> <li>2. 菜籽油、茶籽调和油制油工艺应为压榨工艺。</li> <li>3. 菜籽油满足现行国家标准或者行业标准《菜籽油》（GB 1536-2021）中二级压榨 成品菜籽油。</li> <li>4. 满足现行国家标准《食用植物油卫生标准》（GB 2716-2018）的卫生要求。</li> <li>5. 采用合格的 PET 一次性包装桶装交货，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，每桶净油含量5L。（误差率符合国家标准）</li> </ol>
猪肉及肉制品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 满足《鲜、冻片猪肉》（GB 9959.1-2001）。</li> <li>2. 所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规厂家，供货时须提交厂家验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件，鲜肉确保每日新鲜、无异味。</li> </ol>
牛肉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 满足《鲜、冻分割牛肉》（GB/T 17238-2008）。</li> <li>2. 所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规厂家，供货时须提交厂家验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件，鲜肉确保每日新鲜、无异味。</li> </ol>
冷冻食品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 满足《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）。</li> <li>2. 外包装完好无破损，清晰可见厂名、厂址、生产日期、保质期。</li> <li>3. 解冻失水率符合国家相关标准。</li> </ol>

蔬 菜	<p>满足现行国家标准或者行业标准《绿色食品 绿叶类蔬菜》（NY/T 743-2012）、《绿色食品 白菜类蔬菜》（NY/T 654-2020）、《绿色食品 根菜类蔬菜》（NY/T 743-2020）、《绿色食品 豆类蔬菜》（NY/T 748-2012）、《绿色食品 瓜类蔬菜》（NY/T 747-2012）、《绿色食品 葱蒜类蔬菜》（NY/T 744-2012）、《绿色食品 茄果类蔬菜》（NY/T 655-2012）、《绿色食品 薯芋类蔬菜》（NY/T 1049-2015）、《绿色食品 多年生蔬菜》（NY/T 1326-2015）、《绿色食品 水生蔬菜》（NY/T 1405-2015）、《绿色食品 芽苗类蔬菜》（NY/T 1325-2015）、《绿色食品 芥菜类蔬菜》（NY/T 1324-2015）、《绿色食品 甘蓝类蔬菜》（NY/T 746-2012）、《食品安全国家标准 食用菌及其制品》（GB 7096-2014）等的质量指标。</p> <p>满足现行国家标准《豆芽卫生标准》（GB 22556-2008）、《食品安全国家标准 食用菌及其制品》（GB 7096-2014）等的卫生要求。</p> <p>满足现行行业标准《新鲜蔬菜包装与标识》（SB/T 10158-2012）、《预包装蔬菜流通规范》（SB/T 10889-2012）、《块茎类蔬菜流通规范》（SB/T 11031-2013）、《瓜类蔬菜流通规范》（SB/T 11029-2013）等的运输要求。</p> <p>蔬菜外观新鲜、安全。成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫及机械损伤，水分含量适中，叶面无明显积水。</p> <p>蔬菜来源可靠，属有机、无公害蔬菜。农药残留、硝酸盐含量、“三废”等有害物质不超标，严格执行“一批一检一报告”要求，并随货物批次提供检测报告。</p>
水 果	<p>水果外观新鲜、安全。成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫及机械损伤，水分含量适中。</p>
蛋 类	<p>新鲜蛋蛋壳比较毛糙，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁。</p>
禽 类	<p>1. 满足《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）。2. 屠宰前的活畜、禽应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。</p> <p>3. 新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭等禽类，质量好坏，是否新鲜，主要根据以下几方面来判别：</p> <p>1) 喙有光泽、干燥、无粘液；</p> <p>2) 口腔：新鲜的光禽口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异；</p> <p>3) 新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝；</p> <p>4) 皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味；</p> <p>5) 脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；</p> <p>6) 肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色，变质的光禽肌肉松弛，湿润发粘，色变暗红，有明显腐败气味。</p>
鱼 类	<p>1. 满足《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》（GB 2733-2015）。2. 新鲜、活鱼。</p>
奶制品	<p>1. 满足《食品安全国家标准生乳》（GB19301-2010）。2. 满足《食品安全国家标准发酵乳》（GB 19302-2010）。3. 供货时提供生产厂家的生产许可证。</p>

干货调味品	<p>1. 满足现行国家标准或者行业标准《绿色食品 干果》（NY/T 1041-2010）、《绿色食品 干制水产品》（NY/T 1712-2009）、《粉条》（GB/T 23587-2009）、《食用盐》（GB 5461-2000）、《白砂糖》（GB 317-2006）、《酿造食醋》（GB 18187-2000）、《酿造酱油》（GB 18186-2000）、《调味料酒》（SB/T 10416-2007）、《黄豆酱》（GB/T 24399-2009）、《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133-2014）、《绿色食品 辣椒制品》（NY/T 1711-2009）、《花椒》（GB/T 30391-2013）、《桂皮》（GB/T 30381-2013）、《八角》（GB/T 7652-2006）、《辣椒粉》（GB/T 23183-2009）、《鸡精调味料》（SB/T 10371-2003）、《菇精调味料》（SB/T10484-2008）、《绿色食品 复合调味料》（NY/T 1886-2010）、《马铃薯淀粉》（GB/T8884-2007）、《木薯淀粉》（GB/T 29343-2012）、《芝麻酱》（SB/T10260-1996）等的质量指标。</p> <p>2. 满足现行国家标准或者行业标准《干果食品卫生标准》（GB 16325-2005）、《粮食卫生标准》（GB 2715-2005）、《食品安全国家标准 食用菌及其制品》（GB 7096-2014）、《动物性水产干制品卫生标准》（GB 10144-2005）、《食用盐 卫生标准》（GB 2721-2003）、《食品安全国家标准 食糖》（GB 13104-2014）、《食醋 卫生标准》（GB 2719-2003）、《酱油卫生标准》（GB 2717-2003）、《食品安全国家标准 酿造酱》（GB 2718-2014）、《酱腌菜卫生标准》（GB 2714-2003）、《食品安全国家标准 水产调味品》（GB 10133-2014）、《味精 卫生标准》（GB 2720-2003）、《淀粉制品卫生标准》（GB 2713-2003）等的卫生要求。</p> <p>3. 干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准。</p>
-------	--

投标单位应严格遵守《食品安全法》、《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，供货单位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；
- 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的；

8)超过保质期限的。

### 三、其他要求

1.采购人有权对中标候选投标人进行实地考察，核实相关证明材料的真实性，如投标人不能诚信履约，可能造成违约风险，招标人有权单方面解除合同等，将列入采购人不良行为记录名录，并保留报请上级采购管理部门列入不良行为记录名单的权利。

2.若中标投标人在服务期内出现违约或缺货或违反行业政策的，采购人有权中止或终止继续与中标投标人的配送合同，选择第二、第三中标候选投标人继续为其提供配送服务或重新招标。

3.合同期内如同一供货商被投诉三次及以上，采购人有权取消供货商资格。

★4.合同履行期限：一年（在合同期内按采购人要求定期配送）。

★5.投标报价：

政府采购预算金额：300万元；

最高限价：①肉类、禽类、蛋类、水果类：鄂州市明塘市场、江边蟠龙市场同期零售价下浮\_\_\_\_%报价；

②蔬菜及水产类：按鄂州市明塘市场、江边蟠龙市场同期零售价下浮\_\_\_\_%报价；

③米面油类：按鄂州市明塘市场、江边蟠龙市场同期零售价下浮\_\_\_\_%报价；

④干调类：按鄂州市明塘市场、江边蟠龙市场同期零售价下浮\_\_\_\_%报价；

每月商品结算单价不能高于鄂州市本地市场商品零售价格均价。全年结算价不得超过采购预算价（300万元）。

（超此预算价为无效投标）注：本章内容各投标投标人须仔细阅读，并提供相应证明文件及承诺，★条款一项不满足或未提供相关证明文件作无效投标处理。其中：“货物质量要求”部分投标人须提供承诺书，中标后各食品严格按照上述标准提供，承诺书格式自拟。