

采购需求

1. 项目说明

1.1 本章内容是根据采购项目的实际需求制定的。

1.2 供应商所报价格应为含税全包价，包含提供相关服务的所有费用，合同存续期间采购人不额外支付任何费用。

1.3 采购内容：为平度市凤台街道办事处原开发区食堂食料采购粮食类（面粉、大米、小米等）；肉类；水产类；食用油类（包括：花生油、大豆油、玉米油等）；蔬菜类、水果类、副食及调味品类包括：豆制品、调味品、干货、禽蛋等、奶制品类等以及相关检测、配送等服务。

2. 服务要求和数量（包括附件、图纸等）

★2.1 原料的供货标准：

2.1.1. 粮食必须符合 GB2715-2005 标准；大米必须符合 GB1354-86 标准，面粉必须符合 GB1355-86 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证。

2.1.2. 食用油为非转基因花生油和大豆油，必须符合 GB1534-2003、GB1535-2003 标准，并拥有“QS”食品质量安全认证。

2.1.3. 冷鲜肉（包括：猪肉、牛肉、羊肉、鲜（冻）鸡鸭、鸡副产品等，所供冷鲜肉必须具有动物检验检疫合格证明或“QS”食品质量认证标志。

2.1.4. 豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证。

2.1.5. 调味品必须符合国家卫生标准。

2.1.6. 禽蛋、水产品必须保证新鲜，且符合食品安全法要求。

2.1.7. 蔬菜、瓜果不低于“无公害蔬菜”标准，符合“青岛市阳光食品工程”联合采购投标承诺的要求，鼓励净菜配送。

2.1.8. 所有原料要保证不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒无害，符合国家食品卫生有关规定。

2.1.9. 供应商具有生产加工或供货能力的生产商或经销商，保证货物的合法来源，并按要求在规定时间内送货到采购人指定地点；

2.1.10. 供应商保证货物的质量及安全，所供货物应定期出具检测报告。

2.1.11 供应大约220人早、中、晚餐。

2.2 原料的质量标准:

包号	原料分类	品名	质量标准
粮食类(包括:大米、面粉、小米、玉米面、淀粉等)	大米		米的粒形:米粒形均匀、整齐、重量大没有碎米和爆腰米的品质较好,相反则差;(碎米是指米的体积在整粒的2/3以下的米;爆腰米为米粒上有裂纹的米,易碎、品味较差);
			米的腹白:米粒上呈乳白色的部分叫腹白,没有腹白的米,体积小、硬度低、易碎、蛋白质含量低,品质差;
			米的硬度:米能承担机械力的程度叫米的硬度,凡是硬度大的米品质就高;硬度小的米,品质就差,易手成碎米;
			米的新鲜度:米的品质检验除上述三种外,对其新鲜度和卫生状况的检查是最主要的方面。新鲜的米有清香味和光泽,无米糠和其它杂质、无虫草害、无异味、无霉味,用手摸时滑爽、干燥;而陈米则颜色暗淡无光、染有虫害痕迹,甚至发霉、粘连占块,煮熟食用质感粗糙、口味差。
	面粉		水分:国家规定面粉含水量在12-13%之间,含水量正常的面粉用手捏有滑爽的感觉;如捏而有形无散,则含水量过多,不易存放;
			颜色:面粉的颜色随着面粉的加工精度不同而不同,颜色越白精度越高,但其维生素含量低,如果保管时间越长或保管条件潮湿,面粉的颜色就会加深,品质降低;
			面筋质:面筋质决定面粉品质,面筋质含量高,品质就好,但也有一点的含量标准,如果过高其它成分就相应减少,品质就不一定好;
			新鲜度:新鲜的面粉有正常气味,颜色较淡,如果带有腐败味,霉味,颜色发深的面粉则是陈面粉;如因水分过

		多、产生发霉、结块现象表明已变质；新鲜程度是鉴定面粉品质的基本标准和方法。	
	玉米面	新鲜度：新鲜的玉米面有正常玉米气味，颜色较黄，如果带有腐败味，霉味，颜色发灰发白并结块则是陈玉米面；新鲜程度是鉴定玉米面质量的基本标准和方法。	
		识别添加染料方法：抓一小把玉米面，放在手中反复捻搓几下，然后，轻轻地将玉米面滑落，待玉米面都落光后，双手心若沾满细粉面状或浅黄或深黄的东西，即是掺兑的颜料。	
	小米	色泽：米粒大小、颜色均匀，呈乳白色、黄色或金黄色，有光泽，无虫，无杂质； 硬度：米的硬度越大，蛋白质含量和透明度越高。	
	淀粉	淀粉的品质因不同的加工原料而有差别，因此对淀粉的品质检验，除考虑其固有品质外，应从其加工纯度是否含有其它杂质及含水量等方面来检验。纯度愈高，杂质愈少，含水量愈低，其品质愈好。	
肉类	冷鲜肉	带皮猪肉	猪皮干净无猪毛，猪肉肥瘦均匀，颜色要鲜艳。
		精肉	肉质紧密无淋巴瘤，色泽新鲜有弹性、无杂质、无异味。
		肉馅	肉色要好，不能有淤血、淋巴瘤。
		净猪蹄	新鲜无毛、前蹄带筋、大小均匀。
		羊肉	肉色泽新鲜有弹性、肉质紧密、无注水。
		牛肉	肉色泽新鲜有弹性、肉质紧密、无注水。
		鸡上腿	单冰无毛、无淤血、每个100克左右。
		翅中	单冰无毛、无淤血、每斤8个大小均匀。
		翅根	单冰无毛、无淤血、每斤8个大小均匀。
水产品类	鱼	鲜鱼眼睛凸起，澄清有光泽，不新鲜的鱼眼睛凹陷，色泽浑浊不清，呈微蓝色。	
		鲜鱼鳃紧闭，鳃片呈鲜红色，无黏液和污物，不新鲜的鱼	

			<p>锃发暗,呈灰红,灰紫或灰色,有污垢。</p> <p>新鲜的鳞片整齐,排列紧密,有黏液和光泽,轮层明显;不新鲜的鱼鳞片松弛,没有光泽,轮层不明显,腐败的鱼鳞片不仅松弛,并有大片脱落现象。</p>
	活 虾		<p>外表:新鲜的虾头尾完整,有一定的弯曲度、虾身较挺、不新鲜的虾尾容易脱落或易离开,不能保持其原有的弯曲度;</p> <p>色泽:新鲜的虾皮壳发亮,呈青白色,不新鲜的虾皮壳发暗,原色变为红色或灰紫色;</p> <p>肉质:新鲜虾肉质坚实、细嫩、不新鲜的虾肉松弛。</p>
			<p>冰冻虾</p> <p>应选择体型完整,外壳透明光亮,体表呈青白色或青绿色,头节与躯体紧连,肉体硬实而有韧性,须足无损蹠足卷体,体表无污秽黏附,无异常气味的生虾为好。</p>
			<p>虾仁</p> <p>选购和验收时应注意冻虾仁的外包装是否完整、清洁,好的虾仁应是肉质清洁、完整,呈淡青色或乳白色,坏的虾仁则肉体不整洁、组织松软、色泽变红,具有酸臭味。</p>
			<p>食用油类(包括:花生油、大豆油、玉米油等)</p> <p>非转基因大豆油、花生油、玉米油等</p> <p>气味:每种动植物油都具有特有气味,油脂的气味可以说明原料状况,加工方法及油脂质量的好坏,食用油脂不应有酸败、焦糊及其它异味。</p> <p>滋味:品质正常的食用油脂多无任何滋味.品质较差的油脂可能带有轻重不同的酸败味。</p> <p>色泽:各种油脂本色正的为在质量好,豆油为深黄色、花生油为淡黄色;如色泽加深或有异常现象即为劣质油。</p> <p>透明度:品质正常的油脂在溶液时应当完全透明,如油脂中存在过多的水分蛋白质.磷脂蜡及其它油质和变质油所产生的高熔物质均能引起油脂浑浊,透明度下降。</p>
蔬菜类、水果类、	蔬菜类	大白菜	新鲜洁白,表面无黑色斑点,里面无烂心、无开花、坏叶不超过4片。
		白萝卜	表皮光洁,无黑心、无空心,小的不低于0.5斤,大的不超

副食及调味品类(包括:豆制品、调味品、干货、禽蛋等)、奶制品类等		过3斤。
	尖椒	无异味,尾部新鲜、硬朗、硬而不青,长度不短于10公分。
	大头菜	1.5斤以上,无黄叶、虫叶、结实无烂心。
	蒜苔	长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过1寸,没有冻伤(中间抽看,防冻烂)。
	红萝卜	直径2公分、长度1公寸,大而均匀、色泽鲜艳。
	豆角	新鲜、长度40公分左右,长而结实,折断为实心、无虫。
	花菜	直径1公寸,洁白而无黑点斑点。
	西兰花	表面蓓蕾平展,无开花、发黄现象,无异味臭味,外表如有变色则证明已变质。
	冬瓜	个小、结实、检查表皮无松软感。
	生姜	个大、金黄色、无芽、黑色则烂,白色则嫩。
	丝瓜	头尾粗细较均匀,皮嫩、有弹力。
	西芹	嫩绿色折断无筋,无烂心;进口西芹则棵大、杆长、节稀。
	土豆	大而圆滑、无泥土伤疤、无发芽、发绿。
	刺黄瓜	无腐烂、畸形、异味、机械伤,单体150—200克
	西红柿	红而不软,硬而不青,单体150—250克。
水果类	梨	果形端正,大小均匀,无畸形果,带果柄;果面新鲜洁净,无刺划伤,无压痕,无病虫害;重身结实,味道爽甜。
	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;无斑点或极少果锈,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,无木栓化组织。
	柑类	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,果面清新洁净,大小均匀,果实无萎蔫,色泽自然。
	桔类	果实小而扁,大小均匀,果面新鲜光洁无裂口,无机械

			伤，无病斑及腐烂现象，果蒂完整平齐，易剥落，桔络少。
	橙类		大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口，无萎焉。
	柚类		果实大，圆形或梨形，果皮厚达 1cm，难剥离，酸甜合适，大小均匀。
	柠檬		色泽浅黄，果实椭圆或圆形；大小均匀，顶端有乳头状突起，肉汁极酸并有浓香，无任何机械损伤。
	香蕉		果实丰满，果形端正，梳柄完整，不缺只口，单果均匀；色泽自然、光亮；皮色青黄，果面光滑，无病黑斑，无虫疤，无霉菌，无创伤；果肉稍硬；果皮可剥或易剥。
	葡萄类		具有本品种应具有的外形、色泽；果粒面完好，皮上无斑痕，果珠饱满，大小均匀；轻提果穗枝梗，微微抖动，果实不抖落或抖落极少
	桃类		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
	瓜类	西瓜类	具有本品种应有的形状，大小均匀，成熟，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，果柄茸毛脱落，脐部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓤。
		哈密瓜	瓜形端正，呈椭圆或橄榄形。瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁。
		香瓜	外形完整良好，新鲜洁净，果身坚实，果面无裂痕、腐烂、水分、病虫害、药害，大小均匀。
		白兰瓜	外形端正，大小均匀，绿色全部消退，阳面呈白色，着地处呈鲜黄，瓜面光滑细腻，手弹微有弹性，无任何损伤。
	其他	板栗	果粒个大、均匀、饱满，手捏时坚实不塌瘪，皮色呈红、

		褐等色,具有光泽。果面无虫蛀,无风干,无腐烂,无破损,无裂嘴。
	榴莲	色泽金黄或青中带黄,无霉斑,无黑斑,无生虫,无裂口,无腐烂软塌,无损伤,果形饱满。
	芒果	具有本品种应有的外形,大小均匀,外表光滑,有一定硬度,果实结实,无黑斑,无灰斑,无冻害。
	山竹	果柄及果柄叶呈青色,果面色泽深有光泽,果身微软,不坚硬;无汁液外渗,无病虫害及其它伤害,大小均匀。
	火龙果	果面火红有光泽,叶片青,果实坚实。无腐烂,无软塌,无皱缩,大小均匀。
	草莓	色泽鲜红、水灵,无烂斑,无病虫害及其它伤害,大小均匀,蒂部有青色。
	人参果	果身白或带紫色,有光泽,手感光滑硬朗,无虫蛀,无黑斑凹陷,无萎缩,大小均匀。
	番石榴	果形、色泽良好,无裂果,无腐烂,无病虫害,无药害及其它伤害,大小均匀,果身结实不软塌,无异常气味或滋味。
	红枣	具有本品种应有的特征,大枣鲜红或深紫,小枣红中带黄,有光泽,果面清洁,无霉烂,无病虫,无破损,手捏手感紧实、不粘,无霉味,无酒味,无腐败味,无苦味。
	核桃	果实个大,壳薄,大小均匀,果壳色明洁净、光滑,果壳无虫孔,无病疤,无破损,无霉斑,果仁饱满,味香甜,无异味,无酸败味。
	荔枝	果皮鲜红,稍带紫色;果肉透明、爽口、甜度适中,无裂果,无腐烂,无病虫害,无药害及其它伤害,大小均匀。
	菠萝	外形完整良好,新鲜洁净,无异常气味或滋味。果身坚实,无潮湿溢汁、溢胶;无霜害,无日烧,无腐烂,无

			药害及其它伤害。
		枇杷	果实橙黄，新鲜洁净，无异常气味或滋味，有一定硬度，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害。
		椰子	果身重，果面无异常外部水分，无破裂，以只为单位。
		桂圆	果色棕黄，果粒均匀，果身较平滑有光泽，果肉不粘手，易剥落，有韧性；无霉烂，无黑斑。
	豆制品	豆腐	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味；粘手、发酸
		豆腐皮	证明已变质不能食用。
	干货	黑木耳	黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差；
		干香菇	属山珍类干料干爽、不霉烂、朵小柄短、大小均匀、无虫蛀、无杂质、保持相应的色泽，是检验干香菇质量的标准。
		粉丝	质量好的粉丝，粉条细长，白净，晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥、不易手折断、无斑点、黑迹、无霉变、有粉丝特有的光泽。
		紫菜	紫菜属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。
		花椒	壳色红艳油润，果实开口而不含或少含籽粒，无枝干及杂质、不破碎污染的为好。
		大料	色泽棕红，多大均匀，呈八角形，骨朵饱满干裂、香气浓郁，破碎和脱壳不超过10%。
	调味品	盐	标明产品品牌，必须符合复合调味品的国家现行标准，注明产品不同容量及包装的报价，提供产品检验检疫合格证及相关授权证明
		味精	
		酱油	
		食醋	
	禽蛋	鸡蛋	外观鉴别：新鲜的蛋外壳有层霜状粉末，壳表面比较粗

			糙,但有光泽; 每斤7-9个;
			透视鉴别: 新鲜蛋用光照,能透光,呈桔红色,气室小而透亮,蛋黄轮廓完整清晰,无斑点;
			嗅觉鉴别: 新鲜的蛋用鼻闻,清新、无异味;
			摇荡鉴别: 将蛋轻轻摇动,听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋;
	奶制品类	牛奶	符合国家 GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》, GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》, 卫生部2011年第10号公告 《三聚氰胺在食品中的限量值》, GB19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》
		酸奶	

以上为部分原材料明细,包括但不限于此,若提供的原材料未在明细中体现,按照所报费率供货。

2.3 服务要求:

★2.3.1、供货商成交后应设立长期配送服务机构,具有良好信誉和相关实力的配送队伍及与项目相适应交通运输工具和仓储环境;每次配送配备的专职配送人员不少于2人,并配备足够的运输装卸人员及工具。专职配送人员须具有健康证。

提供日常和紧急的配送服务。

★2.3.2、采购人一周下达一次采购计划,成交人一般按采购计划执行货品配送;紧急配送服务成交人接到采购人紧急通知时必须做到无分货品品种和数量最晚于1小时内响应,2小时内将货品送达采购人指定地点。

★2.3.3、当货品送达时发现质量出现问题或货品与采购人要求不符时,成交人必须无条件接受退货,并需在2小时内将合格的货品送达采购人指定地点。如出现上述的质量或货品不符合的问题或成交人未在采购人规定的时间内送达货品的,每次扣除应付合同价款的10%,在合同期内成交人累计达到三次或以上出现上述问题的,采购人有权提前终止合同,取消成交人的供货资格。

★2.3.4、所有货品配送必须由采购人安排具体人员组织验收,货品品质未达到采购人要求,成交单位无条件及时调整达到采购人要求。否则,采购人有权

拒绝在验收单签字确认。

★2.3.5、供货商应建立并良好运行完整的质量控制体系，每日、每批货品送货前进行必要的自检，确保食品安全。

★2.3.6、供货商对其投标货品的来源及各项成本（包括各类货品采购成本、加工成本、配送成本及各类应缴纳税费）进行详细的分析及说明，并提供相关的证明材料，以说明供货商未低于成本价竞争；

2.3.7 出现下列情况的采购人终止其合同并追究其相应法律责任。

①质量问题；因配送公司提供的食品质量问题造成用餐人员食物中毒的。

② 配送时限；因配送不及时影响用餐的。

★2.4 农副产品质量安全责任承诺书

农副产品质量安全责任承诺书

平度市人民政府凤台街道办事处：

我方作为（项目名称）的农副产品配送商，为杜绝各类食品安全事件，保障食品安全，明确食品安全责任，特向贵方做出以下承诺：

一、我方向平度市人民政府凤台街道办事处提供符合《食品安全法》等法律法规和行业规定的符合食品安全相关标准的合格农副产品，并向贵方提供上述产品合格的证明文件。

二、我方保证按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》等相关法律法规及采购人要求，提供每批次供货产品的质量检验、检疫报告和进货发票等有效票据。

三、我方保证提供的蔬菜符合国家无公害标准，必须严格执行主管部门制定下发的蔬菜安全监测规定及各种操作规程，每天对蔬菜进行农药残留量快速检测，确保检测合格。

四、我方严格遵守《食品安全法》规定，绝不提供下列食品：

（一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品；

（二）致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染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；

（三）营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食

品；

(四) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；

(五) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；

(六) 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品；

(七) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；

(八) 超过保质期的食品；

(九) 无标签的预包装食品；

(十) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品；

(十一) 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。

五、若因我方提供的农副产品本身存在质量问题，我方将无条件退换，并对因质量问题引起食物中毒等食源性疾病的发生和其他事故承担全部责任(包括但不限于食品安全责任、贵方客户的责任追究及贵方全部损失等)，触犯刑法的，移交司法机关处理。

特此承诺！

供应商名称（公章）：

日期： 年 月 日

2.5 监控体系：

2.5.1. 办公室牵头组织原材料监管小组，定期进行市场询价（以利群平度购物中心零售价为参考依据），对机关食堂原材料采购流程及价格质量进行抽查和监管，并将检查情况公示。

2.5.2. 原材料监管小组应至少每季度对原材料供应商进行一次考评工作，从供货质量、价格、服务等方面进行量化考评，对于不合格供应商，则必须予以更换。

2.5.3. 生活服务中心动态监控原材料价格及质量，对出现的问题及时反馈给后勤管理部及原材料监管小组，由后勤管理部门对供应商出具警告书或处罚单，限期整改。

★2.6 送达时间：周一至周五早晨八天前送达。

3.3. 商务条件

3.1 服务期限：自签订合同之日起一年。

3.2 交货地点

采购人指定地点。

3.3 付款方式：每月按实结算。

3.4 验收

3.4.1 验收标准：符合国家标准相关规定。

3.5 质量保证期

合同期内，国家有强制质保标准的按国家标准执行。

3.6 售后服务

3.6.1 成交供应商应提供及时周到的售后服务，应保证每季度至少一次上门回访。

注：上述要求以及标注中：

带“★”条款为实质性条款，供应商必须按照磋商文件的要求做出实质性响应。

带“▲”标注的产品为政府强制采购产品，须提供该产品的国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书原件或复印件加盖供应商的公章，认证证书能够网上查询。

带“※”标注的产品为供应商开标时需提供的样品，成交后供应商送至采购人指定地点封存。供应商提交的样品与响应文件不一致的，由供应商承担相关法律责任。