**一、项目概况**

本次招标货物为省训练基地管理中心运动员食堂（安徽省合肥市黄河路号）和石关国家体育训练基地运动员食堂（岳西县）为省优秀运动队提供的果蔬类、肉类、水产类、冻品和半成品类、豆制品类、禽蛋类、干货和调味类、乳制品、饮品类等原材料和主食供应，每日就餐人数约900人。具体采购品种详见但不限于下表：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **食材类别** | **参考量 （万元/年）** | **品种** | **备注** |
| 果蔬类 | 90万 | 蔬菜包含根菜类、茎菜类、叶菜类、花菜类、果菜类等；  水果包含浆果类、柑橘类、核果类、薯类、玉米棒等 |  |
| 肉类 | 400万 | 带皮五花肉、带皮前夹肉、大排、小排、全精肉、三七肉、肉片（前夹）、猪油等  牛肉、牛腩、羊排、羊腿等 | 具备供应国家知名品牌货物能力 |
| 水产类 | 400万 | 活虾、白米虾、汪丫鱼、鲈鱼、鲫鱼、鳊鱼、扒皮鱼、甲鱼、黄鳝、花蟹、花甲、文蛤、蛏子、银鱼、小黄鱼、带鱼、鲳鱼、鱿鱼、鱼片、牛蛙等 | 具备供应国家知名品牌货物能力 |
| 冻品、半成品类 | 20万 | 翅根、鸡胸脯、棒腿、鸭边腿、翅中、冻虾、掌中宝、蛋饺、薯条、玉米粒、油条、四喜丸子、烤肠、包心鱼丸、东北粘玉米棒等 |  |
| 豆制品类 | 13万 | 豆腐、白干、酱干、千张、脆皮豆腐、豆腐果、内酯豆腐、豆饼、面筋皮、千张结、凉皮、卤千张丝、素鸡、河粉、炒面等 |  |
| 禽蛋类 | 80万 | 仔鸡、洋鸡、三黄鸡、乌鸡、老母鸡、仔鸭、仔鹅、鸡蛋、咸鸭蛋等 |  |
| 干货、调味品类 | 50万 | 干货类：粉丝、木耳、香菇、黄豆、绿豆、红豆、玉米、花生、八角、花椒桂皮、干辣椒、榨菜、梅干菜、干豆角、干扁豆、干笋、海带、紫菜等；  调味类：盐、酱油、生抽、辣椒酱、豆瓣酱、牛肉酱、胡椒粉、麻油、蚝油、蒸鱼鼔油、酵母、豆豉、料酒、醋、味精、鸡精、卤料、白糖、红糖、虾皮、渣粉等；各类咸菜等、豆制品：豆腐、豆干、豆腐果、千张等面包、蛋糕、水饺、馄炖、元宵、包子、油条等制品 |  |
| 乳制品、饮品类 | 60万 | 酸奶、牛奶、冰红茶、绿茶、矿泉水等 | 具备供应国家知名品牌货物能力 |
| 主食类 | 60万 | 大米、面粉、食用油、面条等 |  |

**二、采购要求**

1.整体要求

1.1强制性规范要求

（1）投标人供应的产品必须达到国家食品卫生规定的质量标准，不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒无害且为非转基因，足斤足两且使用无毒卫生的包装材料。产品的原材料和加工过程都必须满足国家的强制性要求。

（2）果蔬菜类须有农药残留检测报告，符合国家无公害食品标准。

（3）肉类必须有定点屠宰证、动物防疫合格证。

（4）水产类必须无污染。

（5）冻品和半成品、禽蛋类必须有动物防疫合格证。

（6）干货和调味品制造商须有食品生产许可证或食品卫生许可证。包装箱（盒）上印有数量、出厂名、厂家地址及其电话。

（7）副食调料、主食类必须有国家“QS”安全生产质量标志或SC 编号。

（8）通过兴奋剂检测。

（9）产品的有效期不得少于总有效期的四分之三。

2.食材常规要求

2.1新鲜度：

水量：充足，但无过分萎蔫、皱皮。

色泽：正常，无变色，光泽、色亮鲜艳。

硬度：叶菜挺立，瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。

机械伤：无外力造成的伤害，如挤伤、压伤、碰伤、切口、裂伤等。

病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

形状：枝叶丰满、大小适中，曲线谐调。

2.2成熟度：适中，未过熟、腐烂。

2.3污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。

2.4有包装蔬菜：应完整干净。

2.5：挺实，颜色好，无黄叶、腐烂叶与泥根，水分充足，无萎蔫现象。

2.6瓜菜类：大小均匀、成熟、新鲜、外皮无斑点，无软化、变质现象。

2.7根菜类：挺实，无软化、腐烂，色泽正常，形状正常，无生芽现象。

2.8果菜类：无腐烂，色泽鲜艳光亮，成熟度正常，大小均匀。

3.食材质量要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **类别** | **品名** | **质量要求** |
| 畜产品肉类 | 带皮五花肉 | 位于猪腹部，多滚刀肉，肥多瘦少，板块较大 |
| 去皮五花肉 | 将带皮五花去皮 |
| 带皮前夹肉 | 猪前大腿附近的肉，瘦肉多，肉质鲜 |
| 鲜小排 | 颈骨和肋骨之间，颈骨后带3根肋骨的排骨 |
| 全精肉 | 去皮去骨去肥膘的全瘦肉 |
| 猪油 | 色白纯净厚实无水 |
| 蹄膀 | 膝盖下方瘦肉多肥肉少 |
| 牛羊肉 | 表面、切面干爽，结构紧密，手触有坚实感，肌纤维的韧性强。 |
| 冻品 | 翅根 | 无残羽，无黄衣，无伤斑，无溃烂炎症，无血水，允许有少量红斑，每箱内产品大小均匀。 |
| 鸡棒腿 | 无残羽，无血水、血污，无残骨，无伤斑，溃烂炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。每箱内产品大小均匀。 |
| 鸡脯肉 | 无残羽，无血水、血污，无残骨，无伤斑，溃烂炎症，允许有少量红斑，无多余脂肪呈白色带有玫瑰色或红色，无小胸夹杂。 |
| 鸡边腿 | 无残羽，无血水、血污，无残骨，无伤斑，溃烂炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。每箱内产品大小均匀。 |
| 鸡翅尖 | 无残羽，无黄衣，无伤斑，无溃烂伤斑，无血水，允许有少量红斑，每箱内产品大小均匀。 |
| 半片鸭 | 体型完整，无残羽，无伤斑，无残骨，无血水，无溃烂炎症，允许有少量红斑，每箱要求内产品数量、大小均匀。 |
| 鸭边腿 | 无残羽，无黄衣，无伤斑，无溃烂伤斑，无血水，允许有少量红斑，每箱内产品大小均匀。 |
| 水产类 | 活鱼 | 鲜活，无污染 |
| 虾 | 鲜活，无污染 |
| 壳类 | 鲜活，无污染 |
| 带鱼黄鱼 | 液层，天然色泽显明不浑浊，鳞片完整，不易脱落，具有海水鱼的气味，无涨气，裂的现象，肉质结实，有弹性，骨肉不分离。每箱内产品大小均匀。 |
| 禽蛋类 | 蛋类 | 外壳有霜状粉末，粗糙但有光泽，开箱清新无异味，无霉斑，允许有少量斑点，每箱大小均匀，个数大致相同。 |
| 禽类 | 无病死、活禽宰杀、体型完整、无残羽、无注水、内脏完好 |
| 大豆制品成品 | 豆腐 | 乳白色，有豆香，味不酸，细腻，滑嫩，无涩味，不塌  切口光滑，持水性好，清爽不粗 |
| 白干 | 乳白色，有豆香，味不酸，细腻，滑嫩，无涩味 |
| 酱干 | 褐色，有光泽，五香味，不酸，有一定韧性 |
| 千张 | 乳黄色，有豆香，不酸，有韧性 |
| 脆皮豆腐 | 乳白色，有豆香，不酸，有弹性 |
| 豆腐果 | 金黄色或黄色，有油香和豆香，内呈蜂窝状 |
| 内酯豆腐 | 白色，略有豆香，持水性好，刀切后不塌，细腻 |
| 主食类 | 米、面 | 拥有QS安全生产质量标志或SC 编号，非陈米、无生虫和霉变 |
| 油 | 拥有QS安全生产质量标志或SC 编号，非转基因 |

4. 配送服务要求

4.1服务时间要求：

①采购人每日下午17：00前向中标人提供配送清单，中标人须在第二日上午8:00前，将配送食材送至指定地点，并通知相关人员验收。

②遇临时紧急情况时，中标人在接到订单后最迟1小时内完成补货配送。

③主要食材价格如有变动，中标人应提供最新的主要食材报价单，经采购人审核后执行，审核前仍按旧报价单执行。

4.2履约要求：

①中标人不得将配送服务私自转让或委托他人经营，不在配送过程中从事与经营无关的任何活动，一经发现，采购人有权取消其中标资格，由此造成的损失，由中标人负责。

②中标人须公布投诉电话，有反映意见的渠道，有改进方案与反馈的流程。

③由于中标人原因给采购人造成食物中毒或者其他相关后果的，中标人除必须承担全部的法律责任外，还要全额承担因食物中毒发生造成后果的一切费用。采购人有权立即停止中标人供货，同时终止合同，扣除履约保证金、暂扣货款作为中标人的赔偿预付款。

④中标人工作人员在食材配送过程中发生的安全事故、人员伤亡事故的，均由中标人自行承担。

⑤中标人应配合采购人对食材进行抽检，抽检不合格，采购人有权依具体情况进行扣罚或作退货处理。采购人在使用过程中可以复检，复检发现不合格或无法使用情况，可以直接从保证金中扣除该批货物全部或部分货款，造成其他损失的，中标人应予以赔偿。

⑥中标人每日应提供相关食材检疫证明，疫情期间配送人员必须严格执行采购人制定的相关防疫要求。

4.3监督要求（具体考核制度，甲乙双方在合同签订前，友好协商确定）

①采购人对中标人实行监督管理，并按照合同要求和管理制度对中标人的违规、违约行为进行记录和惩罚。

②食材配送合同履约期间，采购方相关管理部门根据食材质量、服务水平方面进行考核，如果达不到考核标准，采购方有权随时终止合同或拒绝续签下一年度合同。

**三、安全要求**

1、投标人必须在规定时间前送货到指定地点，并由甲乙双方人员当场验收。

2、投标人经办人员进入采购人范围内，必须遵守采购人的规章制度，不得影响采购人的正常工作。由于投标人的过失给采购人造成的经济损失，供货商应负赔偿责任。

3、对于质量等不符的产品，采购人有权要求退货或换货。因供应的产品质量达不到标准而造成的影响供餐或其它后果，经采购人或卫生部门鉴定为投标人责任的，投标人须承担全部责任并赔偿采购人的一切损失；造成严重后果的，采购人有权进行法律追诉。

**四、数量要求**

应保证斤、两的准确性，重量正常误差必须低于0.2%，结算数量以双方的验收数量为准。

**五、包装与储运要求**

投标人应确保所提供的产品在装、卸、运输和储存过程中有足够的包装保护，防止不可预见的损坏。产品的包装应为生产厂商出厂时的原包装。

**六、报价要求**

1、本项目采用费率报价，报价分为两部分：

（1）以“合肥周谷堆大兴农产品国际物流园”官网每月15日和月末最后一天（如官网当天无报价，往后顺延）公布的信息价，按照其平均价作为基数，投标人报综合费率。该部分控制费率为105%，投标人投标报价不得超过控制费率，否则做无效标处理。

例如：某物品“周谷堆农产品批发市场”官网信息价（平均价）为10元/斤，投标人报价（综合费率）为95%，则该物品的结算价为10×95%＝9.5元。

（2）采购人采购的食品中，若“周谷堆农产品批发市场”官网上没有信息价，则以事前选定的合肥市大型商超（合家福超市、红府超市、永辉超市之一）的当日相应售价为基数，投标人报综合费率，该部分控制费率为100%，投标人投标报价不得超过控制费率，否则做无效标处理。

例如：某物品在合肥市大型商超（合家福超市、红府超市、永辉超市之一）的当日相应售价为10元/斤，投标人报价（综合费率）为95%，则该物品的结算价为10×95%＝9.5元。**不得以黑毛猪肉等精品食品的售价作为基数。**

2、投标人的投标报价（费率），包括配送、运输、人工、搬运等产生的一切费用，在合同执行过程中保持不变，不以任何理由向采购人要求增加费用。

**七、其他要求**

1、产品数量经采购人验收发现有短斤缺两现象，缺少部分中标人必须双倍补给。

2、产品质量等相关方面未达到要求者，应无条件退回和双倍补给，所产生的一切费用由供货商自理；若被发现次数达三次，采购人有权单方面解除合同。

3、中标人提供拟配备人员的健康证明（合同签订前提供）。

4、投标人可按食材推荐表中食材品牌投标、也可自行采购食材品牌，但其所投食材品牌档次不得低于文件中推荐食材品牌且价格不高于采购人采购食品的价格区间。

部分原材料品牌推荐表：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **品名** | **推荐品牌** | **备注** |
| 猪肉 | 双汇，雨润，牧源 |  |
| 牛羊肉 | 恒都，伊赛，启明，穆香源 |  |
| 冻品 | 六和，隆泰，大成，德润 |  |
| 酱油 | 海天、加加、厨邦 |  |
| 醋 | 恒顺、东湖、水塔、保宁 |  |
| 黄酒 | 塔牌、古越龙山、会嵇山、海神 |  |
| 酸奶、牛奶 | 光明、蒙牛、伊利、益益 |  |
| 冰红茶、绿茶 | 康师傅、统一、农夫山泉 |  |
| 饮用水 | 怡宝、农夫山泉、冰露 |  |
| 食用油 | 金龙鱼、福临门、鲁花 | 大豆油、菜籽油 |
| 大米 | 金龙鱼、福临门、北大荒、柴火大院 |  |
| 面粉 | 香雪、古船、河套、金沙河、金龙鱼 |  |