

第六章 项目采购需求

一、项目实施要求

(一) 总体要求

1. 所供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》以及食品安全国家标准等要求。

2. 所供的物品必须符合国家有关标准，保证卫生安全，应当无毒、无害，具有相应的色、香、味等感官性状。冷冻类及干货应在保质期范围内，并保持较好的外观和等级；鲜肉类全部来源于相关主管部门认可的正规肉厂，为当日新鲜商品，并经政府相关主管部门检验合格；副食、调料等由正规厂供货，相关证件齐全；禽蛋类须是无公害禽蛋；干杂类须是正规厂家并具有合格证书且无任何添加剂的优质产品。副食品的质量要求符合国家行业标准，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、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。预包装食品：符合国家质量标准，具有产品检验合格证，包装完好，无损坏，并且需求单位实际可用保质期不得少于产品 2/3 有效期，包装及食材无外力破损。严禁配送假冒、变质、过期的产品，不得弄虚作假或以次充好，如不符合投标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。采购人可邀请市场监督相关部门根据实际情况对需要的食品食材进行品质抽检，对质量未达到国家标准的食品食材采购人有权拒绝接受。因供应的货物造成食物中毒或其它后果，经市场监督管理部门等相关部门鉴定属于中标人（配送单位）责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由中标人承担。

3. 供货种类按照看守所实际需求供货，食堂中所涉及的肉类、禽蛋、调味品均在本项目的采购范围内。采购人采购食材品种包含但不仅限于上述品种，采购人可在采购清单内自行选择采购，但不仅限于清单内的物资，以实际发放给供应商的采购清单为准，如采购清单以外的物资，中标人仍需优惠供应。

4. 供应商负责所有货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由供应商负责；

5. 每次货物到场时需提供相应的货物清单、本批次的产地来源证明或检验合格证明；

6. 供应商需严格保障货物持续供应，不得中断供货或以延迟推诿送货或多次送质量较差货物的方式变相断供，如若断供由此产生的后果由中标人承担；中标人除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知采购人。因中标人因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

7. 数量及验收要求：供货货物具体需求量以采购人实际供应通知的为准。中标人应保证所供货物品种和数量、重量的准确性，采购人和中标人应分别建立采购和供应台账，确定专人（不少于两人）负责验收和送货，以采购人的验货数量为准，中标人每次随货送上一式两份的送货清单，供采购人验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。对于出现

质量、数量不符合要求等现象，采购人有权要求供应商及时退换、补货，中标人必须无条件退换、补货，并保证及时、安全、正常供应相应食材。

8. 送货时间要求：根据采购人实际需要协商确定具体的送货时间。采购人将提前（在具体合同中约定）向中标人以传真或电子文件等方式提交采购计划，并说明购货品种、数量及其他需要说明的事项。中标人在接到购货订单通知后，应按采购人订购单的要求送货。极个别产品因质量太差或没有货源时应及时反馈到采购人并协商调整，保证所需货物准时到达。中标人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。

9. 如配送的货物不符合要求，采购人有权提出口头警告并要求供应商做出书面保证。供应商所供应的货物不符合投标响应标准，被采购人出具处罚通知书达到三次或造成安全（监管和食品卫生）事故的，采购人可单方面解除合同，供应商承担相应责任。

10. 临时加货处理：对于采购人临时有客餐任务或临时增加人员用餐时，中标人需在接到采购人口头或书面通知 3 小时内将货物送到采购人的指定地点，派专人负责跟踪服务，保证用餐正常。

11. 如因配送运输中出现人身安全事故，中标人自行承担因事故引发的一切刑事、民事责任，与采购人无关。

12. 中标人不得将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

13. 由于采购人工作的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人各项规定。

14. 中标人不得变更供应商品，应严格按相关要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应提前向采购人申请。

15. 中标人须开具国家正式发票。中标人按供应商品的销售额开具发票。

16. 中标人应当做好安全应急预案，保证食材能及时送达。

17. 因供应货物含有毒、有害物质或质量问题而导致在押人员发生重大食品安全事件，经调查属实的，中标供应商付全责并承担相关法律责任，采购人有权终止合同，并没收未支付的供货费用。

18. 中标供应商不得因物价上涨等原因而拒绝供货，否则采购人根据实际情况可终止合同，取消其供货资格，并没收未支付的供货费用。

19. 一、三所按合同对货物进行验收，对不符合要求的商品，供应商必须无条件退货；供应商未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格、以次充好的商品，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的监管支队将取消其供应商资格，终止合同。

（二）质量要求

供应商供应的货物应通过正规渠道采购符合国家检验、检疫等标准的正品品牌，食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》要求：包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、

食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

食材食品包装应完好无破漏，目测性状正常，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。

食材食品应当具备其应当具备的使用性能，应当符合国家或行业标准。

有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

（三）产品配送要求

1. 送货方式：每次根据采购人的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，中标人随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。

2. 包装要求：包装材料应符合包装技术要求，不应与内装物发生物理和化学作用，应符合食品卫生法规定；封口应牢固、不得破损泄漏。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。

3. 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：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。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；货品应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染。

4. 数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，中标人每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

5. 供货商应按照采购人要求品种和数量、送货时间、地点进行配送，不得无理拒绝，以免影响食堂正常工作；

6. 采购人通知订购的具体送货品种和数量由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（因供应的货物造成食物中毒或其它后果，经公安机关或卫生防疫部门鉴定属于中标人（配送单位）责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由中标人承担）。

7. 对采购人临时的供货要求，需随订随送，至少在8个小时内响应。

（四）售后服务

非采购人的人为原因而出现产品质量，由中标人负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

（五）保密条款

中标人在实施货物供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，中标人必须指派相对固定的人员完成货物采购配送，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，遵守我单位的相关规章制度，服从单位内部管理。

（六）外来人员进出监管区须知

由于采购人工作的特殊性，中标供应商应认真教育本单位工作人员严格遵守看守所的相

关管理规定。

外来人员必须遵守法律法规，不得假借采购人名义从事有损看守所形象的行为。

外来人员进入监管区应提高警惕，注意人身安全保护，加强自我防范意识；自觉与在押人员划清界线，防止被在押人员利用。

外来人员进入监管区必须衣着整齐，举止文明：女士不得衣着暴露。

凡需进入监管区的外来人员必须由合作方开具委派证明和身份证明原件，向采购人方提交申请，经核准后办理相关手续。

外来车辆应凭审批手续并由采购人工作人员带领或看守所指定人员驾驶，方可进出监管区大门。

所有进出监管区大门的人员、车辆和物品应接受监门工作人员和监门哨兵的检查，凭通行证或经采购人审批的手续，人证相符、手续齐全方可进出监管区大门。

外来人员进出监管区大门必须遵守采购人的相关规定。凭有效身份证件办理《外来人员通行证》或《外来人员临时通行证》，由采购人相关部门工作人员带入带出，并接受监门武警和值班工作人员的检查管理。

外来人员不得携带管控物品(包括：1、武器弹药、刀具、利器；2、放射物、剧毒物品和麻醉物、毒品；3、爆炸物品、易燃易爆物品和腐蚀性物品；4、打火机、火柴等明火源；5、绳索、攀援器械、工程维修工具等；6、录音录像照相器材、通讯工具、计算机、多媒体等电子产品；7、其他可能影响监管安全的物品)进入监管区，进入监管区时必须按规定将移动电话等物品保管在储物箱。

外来人员进入监管区大门后，必须将《外来人员通行证》或《外来人员临时通行证》挂于胸前，并妥善保管。

外来人员在监管区内必须遵守看守所的下列规定：

不得擅自与在押人员接触，与在押人员认老乡、攀亲结友；

不得为在押人员携带现金、酒类、熟食类物品或传带、保管任何物品；

不得为在押人员邮寄信件、捎口信或替在押人员打电话；

不得在监管区拍照、摄像或录音；

不得在监管区内随意走动，非经许可不得进入监舍区；

不得向无关人员谈及采购人工作秘密，或从事其它有碍监管安全的行为。

外来车辆应按指定位置停放并熄火，拔下钥匙，锁紧车窗。所有车辆在任务完成后应驶离监管区。

外来人员若违反本管理规定，采购人将责成中标供应商将其解聘、辞退或调离，情节严重的将与中标供应商解除合同，有违法行为的送司法机关处理。

配送车辆及人员必须固定，不可随意变更。

兰州市公安局监所管理支队看守所在押人员肉类、禽蛋、调味品

采购项目清单

(肉类、鸡蛋)			
序号	品名	单位	两所总量
1	鸡边腿	斤	20000
2	鸡脯	斤	70000
3	牛后腿肉	斤	23000
4	羊肉	斤	4500
5	鸡蛋	斤	50000
6	豆腐	斤	7000
7	枇杷腿	斤	14000
(调味品及副食)			
序号	品名	单位	两所总量
1	食盐	斤	7000
2	火锅底料(牛油)	斤	1000
3	酱油	升	5500
4	香醋	升	700
5	食用碱	斤	1800
6	生粉	斤	1600
7	白砂糖	斤	700
8	豆瓣酱	斤	350
9	老干妈辣酱(牛肉、鸡丝各一半)	斤	350
10	鸡精	斤	700
11	味精	斤	700
12	香油	升	70
13	腐竹	斤	1400
14	花椒粒	斤	300
15	朝天椒	斤	300
16	五香粉	斤	300
17	花椒粉	斤	1000
18	辣椒面	斤	1300

19	甜面酱	斤	450
20	桂皮	斤	70
21	胡椒粉	斤	350
22	草果	斤	70
23	大香	斤	70
24	虾皮	斤	70
25	紫菜	斤	70
26	生姜粉	斤	70
27	小茴香	斤	70
28	胡椒粒	斤	70
29	香叶	斤	70
30	山奈	斤	70
31	丁香	斤	70
32	良姜	斤	70
33	苦豆	斤	70
34	姜黄	斤	70
35	木耳	斤	70
36	海带	斤	3000
37	粉丝	斤	150
38	粉条	斤	5500
39	黄花菜	斤	150

产品质量服务要求（肉类、鸡蛋）：

所有动物制品需能追溯到生产源头；鲜肉产品应符合《国家产品质量法》、《国家食品卫生法》及国家、行业标准的有关规定，符合国家食品部门的相关标准，严格遵守《动物检疫法》等相关规定，提供国家要求的相关检验检疫合格证明，并提供定点屠宰检验合格证明、动物产品检疫合格证明，保证无异味、无霉烂变质。牛羊肉要符合《牛肉、羊肉卫生标准（GB2708-94）》的要求，可追溯至屠宰加工厂，如采购人要求，供货商还需提供本批次牛羊的耳标号。

新鲜牛肉要求：肌肉有光泽、红色均匀稍暗，脂肪洁白或呈淡黄色；外表微干或有风干膜、不黏手、弹性好；具有新鲜牛肉味。

新鲜羊肉要求：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色，质坚硬而脆。有明显的羊

肉膻味。一用手指按压后的凹陷，能立即恢复原状。外表微干或有风干的膜，不粘手。

新鲜鲜鸡要求：外形完整、大小适中、具有鲜鸡肉正常气味。鸡肚内无内脏、眼球饱满，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等颜色，鸡肉切面发亮、外表微干或微湿润、不粘手、指按压凹陷立即恢复，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡翼部或关节，无骨折或因骨折破皮而使骨头外露。

禽类：表皮色泽微红，有光泽，皮肤微燥而紧缩脂肪呈白色或淡黄色，肌肉呈红色，有光泽，弹性好，放血良好，呈鲜红色，并提供检疫章或检疫证明；

鲜禽蛋类：包装必须整齐美观、不松散、无破损。鲜鸡（鸭）蛋应具有禽蛋固有的色泽，蛋壳清洁、无破裂、打开后蛋黄凸起、完整、有韧性、蛋白澄清透明、稀稠分明，具有产品固有的气味，无异味，无杂质，内容物不得有血块及其他组织异物。

冷冻食品：应符合《国家产品质量法》、《国家食品卫生法》及国家、行业标准的有关规定。冷冻产品解冻后无腐烂。产品无变质、无异味、无腐败、无杂质；产品剩余保质期应在厂家规定的质保期三分之二以上；产品非病死禽、畜制品；产品应提供相应批次的检验、检疫合格证明；产品不得超过国家食品卫生法规规定的指标。冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃），所有冷冻食品要求明确产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，

真空包装类：真空度保持良好无空隙汁液流动，无大量脂肪析出。

产品质量服务要求（调味品及副食）：

副食品：产品应符合《国家产品质量法》、《国家食品卫生法》及国家、行业标准的有关规定。产品无发霉、无变质、无变味、不掺杂、不掺假、不掺水；所有副食品调味料均为正规厂家生产，包装完整，标明加工厂名称、厂址或出产地、品名、规格、生产日期、保存期或保质期（剩余保质期应在厂家规定的质保期三分之二以上）等，应有产品质量合格证明。

干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，无霉烂、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、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。副食、调味品由正规厂家生产，杜绝假冒伪劣商品，所提供的必须是正规厂家生产的名牌信得过产品。并提供贴有生产许可验收和商标及地址、电话、保质期内食用产品。

铁听制品：应表面光亮，无锈迹，无磨损，无变形，无胀罐现象，商标无霉变。

玻璃瓶制品：罐盖无锈迹，无胀罐现象，内容物色泽正常，符合产品本身所具有的质量

标准。

干货及调味品：干散货外形完整均匀，色泽正常，有光泽，无腐烂、无变质、无变味、无霉变、无虫蛀、无杂质，不混合其他无效物资，不添加对人体健康有害物资，干货要求保证干性。

干菜、干调类商品：液体调味品和酱菜类商品表面应干净整洁，无液体外渗；干菜色泽鲜艳、干燥有韧性，无破碎片、虫蛀、霉坏和泥土杂质。

真空包装类：真空度保持良好无空隙汁液流动，无大量脂肪析出。

生粉类：色洁白，颗粒均匀，手感滑爽，干燥无杂质。

炸粉：淡黄色颗粒均匀，干燥无杂质气味正常。

粉：色明亮，有透明感，无斑点。无异味煮熟后，不严重断条，不糊汤。

食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，沾取少许尝试具有纯正的咸味。呈白色细晶体，无可见杂质，无苦味，涩味及其他异味，外包装无漏无污，印刷清晰，有防标。

酱油：有正常的色泽红褐色气味和滋味，无不良气味，不得有酸苦，涩等异味和霉味，不混浊，不沉淀无霉花浮膜外包装无漏无污。

糖类：用手触摸无任何潮湿的结块现象，色泽要洁白、光亮，颗粒大小整齐一致，无任何粘结现象，不应有任何特殊气味，不应有任何夹杂物。

白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

食醋：有正常色泽，琥珀色气味和滋味，不涩，无其他不良气味和异味，不浑浊，无悬浮物及沉淀物，透明澄清无霉花浮膜，无“醋馒”“醋虱”外包装无漏。

味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

复合酱料：外包装无污物，无汇漏，无帐袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。

香辛料：具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

八角：色泽棕红鲜艳有光，朵大均匀呈八角形。干燥饱满干裂，香气浓郁无霉烂，和杂质破碎和脱壳籽粒不超 10%。

花椒：色鲜红，睁眼，麻味足，香味大，身干，无长枝，无霉坏含籽不超 5%。

桂皮：皮面青灰透淡棕，腹面棕色，表面有细纹，背面有光泽，质坚实，身干，味清香，略带甜。

丁香：红棕色或棕褐色，上部有四枚三角状萼片，十字状分开，质坚实，富油性，气芳

香，浓裂，味辛辣。

陈皮：表面橙红或红黄，有无数凹入的油点对光照视清晰，内面黄白色，质稍硬而脆易折断，气香味辛苦。

豆寇：卵圆或椭圆形，表面灰棕色或灰黄色，全体有浅色纵行沟纹及不规则网状沟纹，质坚，断面显示棕黄色相杂的大理石花纹，富油性气味芳香。

粉状香辛料：颗粒均匀，无杂质，干燥无结块，具有固有的颜色和气味滋味。

姜：色姜黄，表面无皱缩无霉变，出芽现象水份含量适中。

小茴香：身干粒饱满均匀，气味香郁，浓烈，色灰绿无杂质。

草果：椭圆形，个大饱满色红润，香气浓郁，干燥无异味。

干调类：保证干燥、无水份，外形完美、整齐、无碎碴。

粉状类：无碎碴、杂质、颜色正常，色泽好：香味纯正。

有包装类：干净、份量足，有生产日期和保质期等，包装完整。

腐竹：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。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

酱类食品具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

预包装食品需有明确的商品标签，有生产日期、质保期、质量等级的产品，需提供相应的检测报告，定期向各所食堂提供产品的检验报告。

