# 第二章 采购需求

**一、项目概况**

1、项目名称：海口市公安交通警察支队食堂食品采购项目

2、预算金额：人民币肆佰伍拾万元整（￥4500000.00元），本项目采用下浮率进行报价；

**二、具体服务内容及要求**

（一）采购清单

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规格参数及要求** | **单位** | **单价限价（元）** | **备注** |
| 1 | 大米 | ▲1、籼米或粳米  2、重量：≥5KG  3、执行标准：GB /T19266  4、等级：一级  5、质保期：≥6个月  6、袋装  7、营养成分表   |  |  | | --- | --- | | 项目 | 每100克（g） | | 能量 | ≥1412千焦（KJ） | | 蛋白质 | ≥5克（g） | | 脂肪含量 | ≥1.4克（g） | | 碳水化合物 | ≥75克（g） | | 纳含量 | ≥0毫克（mg） |   ★8、上述参数要求需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告证明（报告内容包括但不限于营养成分，） | 包 | 90 | 核心产品 |
| 2 | 香米 | ▲1、籼米或粳米  2、重量：≥5KG  3、执行标准：GB /T1354  4、等级：一级  5、质保期：≥6个月  6、袋装  7、营养成分表   |  |  | | --- | --- | | 项目 | 每100克（g） | | 能量 | ≥1444千焦（KJ） | | 蛋白质 | ≥6.4克（g） | | 脂肪 | ≥1.4克（g） | | 碳水化合物 | ≥75.5克（g） | | 钠 | ≥0毫克（mg） |   ★8、上述参数要求需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告证明（报告内容包括但不限于营养成分） | 包 | 90 |  |
| 3 | 稻米油 | 1、重量：≥5L  2、等级：一级  3、谷维素：≥10000ppm(mg/kg)  4、植物甾醇：≥10000ppm(mg/kg)  5、质保期：≥18个月  6、桶装  7、营养成分表   |  |  | | --- | --- | | 项目 | 每100克 | | 能量 | ≥3700千焦 | | 蛋白质 | 0克 | | 脂肪 | ≥100克 | | 碳水化合物 | 0克 | | 钠 | 0毫克 |   8、具有国家标准以上的企业标准  ★9、上述参数要求需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告证明，检测报告中参数指标除满足上述内容以外，至少还有 13 项（含）以上满足附表 1 的参数 | 桶 | 100 |  |
| 4 | 玉米油 | 1、重量：≥5L  2、等级：一级  3、是否转基因：非转基因  4、工艺：压榨  5、质保期：≥18个月  6、桶装  7、营养成分表   |  |  | | --- | --- | | 项目 | 每100克 | | 能量 | ≥3700千焦 | | 蛋白质 | 0克 | | 脂肪 | ≥99.9克 | | 胆固醇 | 0毫克 | | 碳水化合物 | 0克 | | 钠 | 0毫克 |   8、具有国家标准以上的企业标准  ★9、上述参数要求需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告证明，检测报告中参数指标除满足上述内容以外，至少还有 13 项（含）以上满足附表 1 的参数 | 桶 | 85 |  |
| 5 | 花生油 | 1、重量：≥5L  2、等级：一级  3、桶装  4、工艺：压榨  5、质保期：≥18个月  6、营养成分表   |  |  | | --- | --- | | 项目 | 每100克 | | 能量 | ≥3696千焦 | | 蛋白质 | 0克 | | 脂肪 | ≥99.9克 | | 胆固醇 | 0毫克 | | 碳水化合物 | 0克 | | 钠 | 0毫克 |   7、具有国家标准以上的企业标准  ★8、上述参数要求需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告证明，检测报告中参数指标除满足上述内容以外，至少还有 13 项（含）以上满足附表 1 的参数 | 桶 | 147 | 核心产品 |
| 6 | 有机牛奶 | 1、规格：≥250ML\*10  2、执行标准：GB25190  3、质保期：≥6个月  4、盒装，配料仅有有机生牛乳  5、营养成分表   |  |  | | --- | --- | | 项目 | 每100mL | | 能量 | ≥328 KJ | | 蛋白质 | ≥3.8 g | | 脂肪 | ≥4.6 g | | 碳水化合物 | ≥5.5 g | | 钠 | ≥60 mg | | 钙 | ≥125 mg |   6、包装上具有有机认证标志  ★7、上述参数要求需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告证明（报告内容包括但不限于营养成分）  **注：1、本产品须要含产品有机码，一盒一码，可在国家认监委网站（https://food.cnca.cn/）查询。**  **2、本产品须要含可追溯系统，可以清楚展示有机牧场、奶源、企业产品认证、生产车间管理、检验检疫等情况，包装上须有二维码可一键查询。**  **以上2条须同时具备，缺少1条则有机牛奶的所有需求参数全部视为负偏离。** | 提 | 75 |  |
| 7 | 纯牛奶 | 1、规格≥250ML\*10  2、执行标准：GB25190  3、质保期：≥6个月  4、盒装，配料仅有生牛乳  5、营养成分表   |  |  | | --- | --- | | 项目 | 每100mL | | 能量 | ≥328 KJ | | 蛋白质 | ≥3.8 g | | 脂肪 | ≥4.6 g | | 碳水化合物 | ≥5.5 g | | 钠 | ≥60 mg | | 钙 | ≥125 mg |   ★6、上述参数要求需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告证明（报告内容包括但不限于营养成分） | 提 | 68 |  |
| 8 | 高端酸奶 | 1、规格：≥230ML\*10  2、质保期：≥6个月  3、盒装  4、营养成分表   |  |  | | --- | --- | | 项目 | 每100g | | 能量 | ≥387 KJ | | 蛋白质 | ≥3.1 g | | 脂肪 | ≥3.3 g | | 碳水化合物 | ≥12.5 g | | 钠 | ≥60 mg | | 钙 | ≥95 mg |   ★5、上述参数要求需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告证明（报告内容包括但不限于营养成分）  6、执行标准GB19302-风味酸乳 | 提 | 78 |  |
| 9 | 高钙奶 | 1、规格：≥220ML\*12  2、质保期：≥6个月  3、盒装  4、钙含量：每100mL中≥15%NRV  5、营养成分表   |  |  | | --- | --- | | 项目 | 每100mL | | 能量 | ≥269 KJ | | 蛋白质 | ≥3.0 g | | 脂肪 | ≥3.6 g | | 碳水化合物 | ≥5.0 g | | 乳糖 | ≥0 g | | 钠 | ≥65 mg | | 维生素D | ≥2.2 μg | | 钙 | ≥150 mg |   ★6、上述参数要求需提供国家认可的第三方检测机构出具的检测报告证明（报告内容包括但不限于营养成分）  7、执行标准：GB25191 | 提 | 53 |  |

备注：若需中标人提供上表品目外产品，经双方协商，单价按采购人确定的市场批发价进行供货。

**▲**（二）货物要求

1、所有货物必须符合国家质量标准。

2、所有货物必须在保质期范围内且符合国家食品卫生标准。

3、所有货物应按出厂标准及国家有关要求进行包装及运输。

4、所有货物外观清洁，标记编号字体清晰、明确。

5、所有货物必须是在中国范围内合法销售，并完全符合采购人要求。

**▲**（三）产品配送要求

1、配送

（1）中标人需严格按照采购人书面通知配送安全新鲜、符合国家规定标准的标的物。配送的所有标的物，在满足国家、行业标准的基础上，均应达到无公害食品的标准。

（2）中标人应在采购合同签订 7 日内向采购人提供其完善后的配送、储藏、延误、危情处理等工作方案或预案，经采购人审核同意后执行。

（3）中标人必须确定专人、专车，按合同的约定，将标的物配送到采购人指定的地点。

（4）中标人必须指定专人参加配送及联系工作，必须保证 24 小时电话畅通，如果被指定专人变更或联系电话发生变化,应及时通报采购人。

（5）中标人必须保证产品质量安全和运输安全，凡因产品质量安全问题和向采购人派送标的物途中的一切安全问题，均由中标人承担全部责任。

（6）中标人应根据采购人相关文件规定的正常工作时间进行配送。

（7）如遇临时任务，需要加标的物或者台风天气等特殊情况，中标人必须保障准时配送。

2、储存中标人要保证配送的标的物存放场地的环境卫生整洁，空气流通，符合国家 卫生要求，避免腐坏、变质或被老鼠、蟑螂或蚂蚁等害虫叮咬。

3、验收

中标人按采购人要求的产品种类及数量送至采购人指定地点，配送的副食品由双方共同验收，验收合格的副食品由双方在供货清单上签字确认。不符合验收标准的，采购人有权拒收。所有损失由中标人承担。

**▲**（四）质量保证及售后服务

1、产品质量保证

配送的标的物，从出厂开始到采购人食用结束全过 程的各个环节，均按照最新的国家标准规范配送和存储保鲜，确保卫生安全和新鲜。

2、售后服务保证

（1）因标的物质量问题给食用人员身心健康带来影响或发生疾病，伤亡事故， 承担全部经济和法律责任。若因产品质量原因出现的安全、卫生问题，由中标人 承担全部责任。

（2）按质、按时、按量、按合同做好供应服务工作；按照监管部门要求严把 质量关。

（3）对标的物提供质量保证，对问题食材应于当天无条件更换。

（4）确定工作认真负责、身体健康（有健康证） 的人员对口衔接采购人，建立接送卡，专人配送。

（5）严格执行配送标的物的检验、留样、放行程序，对每批次出厂的配送标 的物都留样备查。

（6）定期接受随机抽样检查，检验费用由中标人支付。

**▲**（五）其他要求

1、未列入价格表的特殊品种的价格，由双方协商确定并执行；

2、所配送产品必须是近3个月生产的，奶制品为近一个月生产；

3、采购人严格按中标下浮率及实际配送的数量与中标单位结算货款（注：在签订合同当天，招标人需求部门、招标人监督部门、投标人，各出一个代表，在海南省海口市的任意5家超市针对中标单位所投产品进行询价，5家超市所询产品价格的平均价为基准价，最终根据基准价与投标人投标的下浮率计算出最终结算的金额；如投标人所投产品询价的基准价高于招标文件规定的单价限价金额的，按单价限价金额与中标下浮率计算进行结算）；

4、报价人必须根据所投产品的技术参数、资质资料编写投标文件。在中标结果公示期间，采购人有权对中标候选人所投货物的技术指标、资质证书资料等进行核查，如发现与其投标文件中的描述不一，采购人将报政府采购主管部门严肃处理；

5、若采购人发现中标人所供货品出现质量问题，采购人有权终止合同，取消中标人的供货资格并追究相关法律责任。

**▲三、商务要求**

1、服务期限：合同签订生效之日起1年；

2、服务地点：用户指定地点；

3.结算付款方式：按月统计和审核采购量，按实结算。办理付款手续时，中标人须向采购人开具合法有效的正式等额发票，提供相关供货清单。

4.项目所在地：海口市

**备注：带“▲”条款为实质性条款，不得负偏离。**

**附表1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 项目 | 指标 |
| 1 | 色泽 | 淡黄色至橙黄色 |
| 2 | 滋味、气味 | 具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味 |
| 3 | 状态 | 具有产品应有的状态，无正常视力可见的外来异物 |
| 4 | 透明度（20℃） | 澄清、透明 |
| 5 | 相对密度 | 0.914～0.914 |
| 6 | 十四碳以下脂肪酸 ≤ | 0.3 |
| 7 | 豆蔻酸 C14:0 ≤ | 1 |
| 8 | 棕榈酸 C16:0 | 8～20 |
| 9 | 棕榈一烯酸（C16:1） ≤ | 0.5 |
| 10 | 棕榈油酸（C16:1） ≤ | 0.2 |
| 11 | 十七烷酸（C17:0） ≤ | 0.1 |
| 12 | 十七烷一烯酸（C17:1） ≤ | 0.1 |
| 13 | 硬脂酸 C18:0 | 1.0～4.5 |
| 14 | 油酸 C18:1 | 20.0～69.0 |
| 15 | 亚油酸 C18:2 | 13.0～65.6 |
| 16 | 亚麻酸 C18:3 ≤ | 0.25 |
| 17 | 花生酸 C20:0 ≤ | 2.0 |
| 18 | 花生一烯酸（C20:1） | 0.7～0.17 |
| 19 | 花生二烯酸（C20:2） ≤ | 0.1 |
| 20 | 山嵛酸（C22:0） | 1.5～4.5 |
| 21 | 芥酸（C22:1） ≤ | 0.3 |
| 22 | 木焦油酸（C24:0） | 0.5～2.5 |
| 23 | 二十四碳一烯酸 ≤ | 0.3 |
| 24 | 酸价(KOH)/(mg/g) ≤ | 1.5 |
| 25 | 过氧化值/（g/100g） ≤ | 0.25 |
| 26 | 水分/% ≤ | 0.1 |
| 27 | 不溶性杂质含量/% ≤ | 0.05 |
| 28 | 加热实验（280℃） | 无析出物，油色不得变黑 |
| 29 | 维生素E（用α-生育酚当量表示）（mg/100g） ≥ | 12 |
| 30 | 反式脂肪酸/（%） | 0.3 |
| 31 | 溶剂残留量/(mg/kg) | 不得检出 |
| 32 | 酸价(KOH)/(mg/g) ≤ | 1.5 |
| 33 | 溶剂残留量/(mg/kg) | 不得检出 |
| 34 | 黄曲霉毒素 B1/(μg/kg)≤ | 1.5 |
| 35 | 苯并[a]芘/(μg/kg) ≤ | 6.0 |