# 采购人需求

# **第一部分：技术要求**

**1.采购标的需实现的功能或者目标：**

为更好地为全校广大师生员工提供优质的餐饮服务，加大从源头采购商品的力度，减少中间流通环节，提升食品安全，降低大宗商品采购价格，优化饮食原材料供应商结构。根据国家招标采购相关文件精神，哈尔滨工业大学总务处/后勤集团将对饮食原材料采购进行公开招标。

**2.物资明细（名称、数量、单位）：**

**包一：**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **品类** | **商品名称** | **单位** | **参考数量** | **2025.6.18公示价格** | **系数** | **预算金额** |
| 鲜牛肉 | 牛金钱腱 | kg | 1000 | 62 | 1.55 | 95919.91 |
| 鲜牛肉 | 牛板肠 | kg | 60 | 62 | 0.64 | 2392.20 |
| 鲜牛肉 | 牛肚 | kg | 390 | 62 | 0.92 | 22245.60 |
| 鲜牛肉 | 牛肺子 | kg | 269 | 62 | 0.28 | 4702.03 |
| 鲜牛肉 | 牛骨棒 | kg | 170 | 62 | 0.34 | 3588.70 |
| 鲜牛肉 | 牛骨髓 | kg | 2 | 62 | 0.87 | 108.00 |
| 鲜牛肉 | 牛腱子（大） | kg | 9000 | 62 | 1.08 | 602639.94 |
| 鲜牛肉 | 牛肋条肉 | kg | 3800 | 62 | 1.03 | 243010.00 |
| 鲜牛肉 | 牛里脊肉 | kg | 650 | 62 | 0.92 | 37037.00 |
| 鲜牛肉 | 牛奶渣 | kg | 50 | 62 | 0.40 | 1226.50 |
| 鲜牛肉 | 牛腩 | kg | 200 | 62 | 1.01 | 12548.00 |
| 鲜牛肉 | 牛上脑肉 | kg | 5700 | 62 | 1.04 | 367935.30 |
| 鲜牛肉 | 牛碎肉2.5kg | kg | 8200 | 62 | 0.66 | 336364.00 |
| 鲜牛肉 | 牛蹄筋 | kg | 20 | 62 | 1.08 | 1337.00 |
| 鲜牛肉 | 牛心 | kg | 200 | 62 | 0.53 | 6516.00 |
| 鲜牛肉 | 牛腰子 | kg | 30 | 62 | 1.09 | 2024.18 |
| 鲜牛肉 | 牛油 | kg | 380 | 62 | 0.51 | 11920.60 |
| 鲜牛肉 | 牛杂 | kg | 1200 | 62 | 0.50 | 37200.00 |
| 鲜牛肉 | 牛子盖 | kg | 18250 | 62 | 1.00 | 1134055.18 |
| 鲜牛肉 | 牛百叶（黑） | kg | 130 | 62 | 1.45 | 11700.00 |
| 鲜牛肉 | 牛黄瓜肉 | kg | 10 | 62 | 1.25 | 772.79 |
| 鲜牛肉 | 无骨牛脸 | kg | 9 | 62 | 0.63 | 353.25 |
| **小计** | |  | **49720** |  |  | **2935596.17** |
| 鲜羊肉 | 羊肝 | kg | 50 | 58 | 0.33 | 957.00 |
| 鲜羊肉 | 羊骨棒 | kg | 151 | 58 | 0.33 | 2890.14 |
| 鲜羊肉 | 羊排 | kg | 2350 | 58 | 1.27 | 172842.74 |
| 鲜羊肉 | 羊排肉 | kg | 180 | 58 | 1.02 | 10697.40 |
| 鲜羊肉 | 羊上脑 | kg | 570 | 58 | 1.23 | 40555.50 |
| 鲜羊肉 | 羊腿肉 | kg | 4690 | 58 | 1.05 | 286043.10 |
| 鲜羊肉 | 羊尾油 | kg | 280 | 58 | 0.34 | 5496.40 |
| 鲜羊肉 | 羊蝎子 | kg | 1220 | 58 | 0.64 | 45225.40 |
| 鲜羊肉 | 羊杂 | kg | 4189 | 58 | 0.49 | 120224.30 |
| **小计** | |  | **13680** |  |  | **684931.98** |
| **合计** | |  | **63400** |  |  | **3620528.15** |

备注： 上表公示价格以 2025 年 6 月 18日全国农产品批发市场价格信息系统<https://pfsc.agri.cn/#/marketQuotation> 哈尔滨市牛肉（62元/公斤）、羊肉（58 元/公斤）公示价为参考标准（不代表最终结算价格）测算；采购数量为预估数量（不代表最终采购数量），采购数量以实际结算为准。

**包二：**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **品类** | **商品名称** | **单位** | **参考数量** | **规格** | **最高限价** | **预算金额** |
| 冷冻牛羊肉制品 | 醇香牛肋骨10kg | kg | 540 | 调理品10kg/件 | 108.00 | 58320.00 |
| 冷冻牛羊肉制品 | 肥牛片 | kg | 7250 | 原切1kg/袋 | 56.00 | 406000.00 |
| 冷冻牛羊肉制品 | 高钙羊肉片 | kg | 110 | 原切1kg/袋 | 67.50 | 7425.00 |
| 冷冻牛羊肉制品 | 极品肥羊肉片 | kg | 300 | 原切1kg/袋 | 66.20 | 19860.00 |
| 冷冻牛羊肉制品 | 极品羔羊肉片 | kg | 75 | 原切1kg/袋 | 70.00 | 5250.00 |
| 冷冻牛羊肉制品 | 手切羔羊上脑 | kg | 110 | 原切1kg/袋 | 79.00 | 8690.00 |
| 冷冻牛羊肉制品 | 新西兰牛上脑片 | kg | 330 | 原切1kg/袋 | 78.00 | 25740.00 |
| 冷冻牛羊肉制品 | 新西兰牛胸口片 | kg | 86 | 原切1kg/袋 | 74.00 | 6364.00 |
| 冷冻牛羊肉制品 | 雪花肥牛片 | kg | 150 | 原切1kg/袋 | 75.50 | 11325.00 |
| 冷冻牛羊肉制品 | 羊肉片（羔羊肉片） | kg | 6600 | 原切1kg/袋 | 60.00 | 396000.00 |
| 冷冻牛羊肉制品 | 至尊肥牛片 | kg | 500 | 原切1kg/袋 | 69.00 | 34500.00 |
| **小计** | |  | **16051** |  |  | **979474.00** |

备注：本项目以最高限价为基准报价（全品类进行报价），高于基准价视为无效报价；采购数量为预估数量（不代表最终采购数量），采购数量以实际结算为准。

**3.需执行的相关政策合规要求、执行标准和规范要求：**

3.1质量标准

3.1.1鲜牛肉肌肉有光泽，色泽鲜红或深红；脂肪呈乳白色或浅黄色；外表微干或有风干膜，不粘手；具有鲜牛肉正常的气味；不得带伤斑、血点、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质；瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度，均匀；形态丰满，肉质紧密，有弹性；严禁使用注水肉。

3.1.2鲜羊肉呈粉红色、表面光泽，纹路紧密，质地坚实有弹性，肌肉细嫩，色泽鲜红或深红，有光泽；脂肪呈乳白色或淡黄色。组织状态要求指压后的凹陷立即恢复，外表微干或有风干膜，不粘手。

3.1.3鲜肉必须来源于合法正规的屠宰场所宰杀的健康活畜，非病死，非“注水”肉， 检验检疫合格证明齐全。

3.1.4冷冻牛羊肉产品须为预包装产品，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期、质量等级、产品标准号、产品合格证。

3.1.5冷冻牛羊肉片肉质肥瘦相间、鲜嫩不膻，紧实有弹性，久涮不散不碎；整肉原切，严禁粘合拼接等二次加工。

3.1.6冷冻品已存储时间不得超过 3个月；

3.1.7不得含有非法添加剂。

3.1.8推荐品牌：伊盛源、天顺源等，包括但不限于以上品牌或同等档次及以上品牌，必须提供清真资质及清真认证标识。

3.2成交人配送的产品须向合法经营单位采购，符合国家安全、食品卫生、食品安全标准和验收标准等，并按国家有关规定查验经营单位的相关证照，如《企业法人营业执照》、 《食品卫生许可证》或《食品流通许可证》或《食品经营许可证》或《食品生产许可证》 或《仅销售预包装食品备案凭证》等。所有食材的采购须来源清晰，按国家食品药品监督管理局制定的《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》执行，做到索证无误，并把索证相关证明提供给采购人。必须提供清真资质及清真认证标识。

3.3按批次提供检验检疫证明；鲜牛羊肉须提供《定点屠宰证》、《动物防疫条件合格证》、产品质量符合国家强制性标准要求 ，包含但不限于： GB/T 17238-2022《鲜 、冻分割牛肉》、 GB/T9961-2008《鲜、冻胴体羊肉》、GB/T 40468-2021 《羊副产品》、GB/T 42120-2022《冻卷羊肉》、 GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2762-2021《食品安全国家标准 食品中污染物限量标准》、GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB7718-2011《预包装食品标签通则》的相应规定。（以上相关标准若有更新规定以最新规定为准）。

3.4所供产品均符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，一经发现供应以下产品，采购人除全部退货外，取消中标单位的供货资格，没收履约保证金，中标单位并承担由此造成的经济责任和法律责任。

3.4.1腐烂变质、个体间裂缝、黏连、颜色沉浊，色泽灰暗不均匀、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；

3.4.2含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

3.4.3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的；

3.4.4掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

3.4.5用非食品原料加工的，如非食品用化学物质或者将非食品当做食品的；

3.4.6超过保质期限的。

**4.项目技术/服务要求**

4.1合同期内如供应商中途主动退出供货，采购人将扣除全额履约保证金；如出现任何食品质量、卫生、安全问题，或配送产品不符合投标时响应描述的质量标准，投标方应承担一切责任并扣除履约保障金。（供应商须提供承诺函，格式自拟，须加盖公章）

4.2产品包装运输

4.2.1产品送货时应装在卫生良好的容器内（如食品专用周转箱、塑料筐、塑料袋等），不同类别产品使用不同容器分别盛装容器要求清洁、牢固、无污染、无异味、无霉变现象，产品不得散放或堆积，不得与地面、车厢地面直接接触。

4.2.2 预包装产品标识要符合国家标准并进行密封，避免装卸二次污染原材料。商品包装必须符合国家相关规定，即：品名、商标、厂名、厂址、联系方式、生产日期、保质期等。散装或拆包产品须外包装完好，标明品名、生产日期及保质期，供货商名称、联系人及电话。

4.2.3 投标方配送车辆要密封完好，保证清洁、无污染，其中冷冻产品运输车辆须为冷链食品专用车辆，避免原材料因高温变质；运输车辆必须有商业险。

4.3★投标人须提供 2024年6月至报名截止日期内第三方检测机构出具的符合国家标准的检测报告。（投标文件内附复印件加盖企业公章）。

**5.项目实施要求**

5.1能够准确提供本项目售后服务总负责人的姓名、职务、详细地址和联系方式，成交人在配送地点城市的本地化服务机构（及售后服务网点明细）及相关证明材料。（供应商提供证明材料，格式自拟，须加盖公章）

5.2**承诺所配送产品在质保期内因产品质量问题投标供应商负责免费更换。**

5.3**投标人能够承诺在接到售后服务电话后半小时内到场响应，3小时内解决问题。**

5.4投标人应提供突发事件处置方案，避免因突发事件导致供货不及时，延误招标人使用。

5.5不得提供临近保质期、超过保质期的原料或距有效期不足二分之一的原料 (如生产日期为 1月1日，保质期为一年的产品，不得在同年7月1日之后提供）。

**6.验收方式**

**6.1产品交付**

6.1.1乙方须按甲方下达订单时提供的所需产品的时间、地点、数量，保证按时将产品送到指定的餐厅、库房，时间为甲方收到产品的时间为准。

6.1.2产品根据配送方式，分别配送到餐厅或库房，经验收人员确认产品合格后，方视为产品已交付甲方。

**6.2产品验收**

6.2.1按国家标准和甲方《饮食原材料验收感官检验标准》进行验收，并执行甲方原材料验收制度和进货验收工作程序。

6.2.2各品种商品应按不同的验收方法和标准进行验收。每批次需要提供动物检疫合格 证明、畜禽产品检验合格证。乙方须于交货时提交相关的订单、货物随行单、检疫或质量检验报告单等。否则，视为货物质量不符合合同约定，甲方有权拒收货物。

6.2.3 发生以下问题须退货：商品达不到质量标准或质量存在问题的；未到保质期但包装破损对产品质量产生影响或出现变质的；如有客观因素造成产品不适用，商品保持原样乙方应允许退换商品。（乙方须在接到甲方通知面议后当日内给予确认、更换、补足）。

6.2.4甲方可以随时对乙方所供产品质量进行抽检，检样由甲乙双方共同抽样封存送第三方检测，若检测结果显示中标人提供的产品符合国家有关质量要求，检测费用由采购人承担；若检测结果显示中标人提供的产品不符合国家有关质量要求，则除检测费用由中标人承担之外，采购人按照合同相关约定进行处理。

6.2.5验收期限一般为收到货物及相关资料后 1 个工作日内，若遇特殊情况可适当延长 （不能超过 3 个工作日）。

6.2.6在验收时发生质量不符合验收要求退货的商品，按照甲方《供应商考核标准》对其进行扣分，并依据考核标准对供应商进行相应的处罚。

6.2.7协议期内订购的产品，其数量应根据采购人需要分次供应，每次供货数量以订单为准。中标方供货必须满足采购方提供的产品名称、质量和规格等要求。

**7.其他技术、服务相关要求。**

**7.1本项目报价要求：详见本章商务部分第4条**

**7.2调价方式：**

7.2.1包一鲜牛羊肉类以全国农产品批发市场价格信息系统黑龙江省哈尔滨市公示的牛肉、羊肉平均价格变动值乘以相应分割品系数为标准价，最终结算价为：标准价（全国 农 产品 批 发 市 场 价 格 信 息 系 统 <https://pfsc.agri.cn/#/marketQuotation> 哈尔滨市当期牛肉/羊肉公示平均价格\*分割品系数）\*（1-下浮率）；

7.2.2包二冷冻牛羊肉产品类原则上如遇不可抗力导致市场行情剧烈波动，一个月内涨、跌幅度超过招标合同定价的10%以上，采购人和中标人均可提出事实依据，通过（顾乡比优特、木兰街全盈生鲜、红博中央公园比优特）调研重新定价，对供货价格进行相应调整。

7.2.3优惠政策：针对本项目实际需求，提供产品优惠政策（包括但不限于厂家促销活动、降价、打折、买送等）方案及书面承诺。