

北京市公安局房山分局 2026 年分局食堂肉类食材采购项目

采购需求

一、项目基本情况

- 1、项目名称：北京市公安局房山分局 2026 年分局食堂肉类食材采购项目
- 2、项目内容：为房山分局食堂每日所需全部食材及急需食材提供采购及配送服务（其中包含但不限于：生鲜肉、冻肉、水产品）。
- 3、就餐人数概况：房山分局食堂就餐人数共约 700 人，每日提供早午晚三餐肉类食材，就餐主要形式为自助餐。
- 4、项目情况如下：

生鲜肉、冻肉

产品包括但不限于以下：猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、牛柳肉、牛臀肉、牛胸腹连体肉、五花肉、排骨、羊肉、猪肘子、猪肚、猪耳朵、猪蹄、牛蹄、三黄鸡、半片鸭、鸡翅根、鸡翅中、鸡胸、水产品等。

二、项目技术要求

（一）整体要求

- 1、所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准。
- 2、新鲜肉确保每日新鲜，为正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉是指定肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件（原件备查），并注明保鲜期。
- 3、所有货物规格符合甲方提交的日采购计划中明确的具体需求。
- 4、冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温、20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

第一部分：冻品、鲜活类

（一）冻猪肉

- 1、颜色带浅灰色，肥肉和油脂呈白色
- 2、无怪异味，口尝不泛酸
- 3、手指压下去的部分不能平复，并出现红色斑迹
- 4、解冻后分泌出浅红色液汁

5、 包装完整，标识齐全，有 QS 标识

（二）冻禽肉

- 1、 皮肤干燥、白色或淡黄色、清洁而无斑点，有弹性，冠红色、眼部不塌陷
- 2、 颈部与腿部肉色调较深，胸肌呈白色，肉色异常坚硬，敲击有金属音
- 3、 肌肉切面平整，解冻后，各组织能恢复原有的色调，皮肤表面在短时间内无变化
- 4、 包装完整，标识齐全，有 QS 标识

（三）鲜鱼类

- 1、 视觉：眼球突出，角膜清晰透明，体表色泽鲜明。有鳞者，鳞片发光并紧贴皮上鳃鲜红、无液。肛门白色，内凹
- 2、 触觉：肉质坚实，有弹性，指压不留陷窝与骨结合密切，将鱼拿在手上，鱼体挺直或弯曲，但有颤动感。鳃盖紧闭，不易揭开
- 3、 嗅觉：有正常鱼腥味，而无臭味
- 4、 鳞片完整，有光泽无脱落，鱼鳃鲜红，腮口紧闭，眼球光亮透明，尾巴完整
- 5、 鱼体饱满结实，肉紧密有弹性，无离骨脱刺现象，腹无胀气，肛门凹陷，无异物流出。
- 6、 鱼种熟悉，无毒无害
- 7、 逐条检查

（四）鲜禽肉

- 1、 冠红腿湿，拔下毛根不带脂肪，为新鲜的。
- 2、 供货携带检疫证
- 3、 肉质深红，质地紧密，肥肉纯白，质细腻
- 4、 肉体结实弹性足，无粘液、无渗出液
- 5、 无腐烂异味，具有自然腥味
- 6、 运输包装合理，清洁卫生，无污染

第二部分：猪肉类

（一）鲜猪肉

- 1、 视觉：色泽鲜明，表面微干燥，肌肉新切面稍湿润似涂油状，呈淡玫瑰色或淡红色
- 2、 触觉：摸之柔软、润滑、不潮湿、不粘手，将较大肉块放在手上有颤动感。

指压下留陷窝，同时压一点时都颤动

- 3、 嗅觉：有该种动物所特有的气味
- 4、 供货携带检疫证，肉体印有检疫章
- 5、 肉质紧密，机体结实，肉色淡红，肥肉洁白而细腻
- 6、 表皮干爽，指压反弹迅速，无粘液，切面无渗出液、异常斑点、脓性物
- 7、 具有猪肉自然气味，无异味，无寄生虫
- 8、 运输设备及容器清洁，包装合理无污染

（二）动物内脏

- 1、 肝脏：色泽赤褐或黄褐色。牛的肝脏呈青褐色
- 2、 肠：小肠青白色，内膜呈淡红色
- 3、 肚：色泽白中略黄，表面有层粘膜
- 4、 心：呈淡红色、脂肪乳白色或带微红色，组织结实，具有韧性和弹性，气味正常
- 5、 肝：红褐色或棕红色，润滑而有光泽，组织致密结实，具有弹性，切面整齐，略有腥味
- 6、 肚：呈乳白色或淡黄褐色，粘膜清晰，组织结实且具有较强的韧性，内外均无血块及污物
- 7、 肾：呈淡褐色，具有光泽和弹性，组织结实，肾脏剖面略有尿骚味
- 8、 肠：呈乳白色，质稍软，具有韧性，有粘液，不带粪便及污物
- 9、 肺：呈粉红色，具有光泽和弹性，无寄生虫及异味

第三部分：牛羊肉类

（一）牛羊肉

- 1、 供货携带检疫证，肉体印有检疫章
- 2、 色泽鲜红，脂肪呈白色，质坚硬，肉弹性足
- 3、 无粘液，无渗出液，无寄生虫
- 4、 肉质柔软光滑，无腐臭变质异味
- 5、 运输设备、容器清洁、合理，无污染，有遮盖物

（二）动物内脏

- 1、 肝脏：色泽赤褐或黄褐色。牛的肝脏呈青褐色
- 2、 肠：小肠青白色，内膜呈淡红色
- 3、 肚：色泽白中略黄，表面有层粘膜

- 4、 心：呈淡红色、脂肪乳白色或带微红色，组织结实，具有韧性和弹性，气味正常
- 5、 肝：红褐色或棕红色，润滑而有光泽，组织致密结实，具有弹性，切面整齐，略有腥味
- 6、 肚：呈乳白色或淡黄褐色，粘膜清晰，组织结实且具有较强的韧性，内外均无血块及污物
- 7、 肾：呈淡褐色，具有光泽和弹性，组织结实，肾脏剖面略有尿骚味
- 8、 肠：呈乳白色，质稍软，具有韧性，有粘液，不带粪便及污物
- 9、 肺：呈粉红色，具有光泽和弹性，无寄生虫及异味

第四部分：质量鉴别标准

- 1、 外型：各种正常的罐头食品无论金属罐还是玻璃罐，反扣严密，底盖、面盖稍凹、商标完整、罐体清洁干净、无锈斑、顶盖有生产日期 2 个代号、产品代号的印记。
- 2、 内容：正常罐头开听后，罐头内壁涂膜完整、无脱落现象，各种罐头的内内容物感官正常，果酱类罐头有水果应有的色泽、风味，无焦糊味，内容物呈泥酱状，粘稠度适中均匀一致、无杂物。
- 3、 腌制类罐头：组织紧密细致，内容物完整，结成一块，表面平坦无异物，颜色为浅粉色，有腌制肉应有的滋味，无异味。
- 4、 调味类罐头：罐内内容物组织紧密，汤汁凝成胶，有应有的色、香、味，无异味。油脂：有猪油、花生油、豆油等，所用的油脂要求要有正常的气味、香味、颜色、无杂质、无酸败。
- 5、 灌肠类：指以鲜（冻）畜肉经腌制，切碎加入辅料灌肠，经煮熟制成，要求肉呈均匀的蔷薇红色，脂肪为白色，无腐臭及酸败味，每 kg 硝酸盐含量不得超过 30mg。
- 6、 酱卤肉类：要求肉质新鲜，无异物附着，无异味异臭。
- 7、 火腿：要求肌肉致密结实，切面呈玫瑰色，脂肪呈白色或微红色，有光泽，具有火腿特有的香味。
- 8、 腌鱼、鱼干：要求成品不得有虫蛀、赤变，及脂肪氧化等特征。

三、产品质量卫生要求

- 1、 供应商应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，采购食材必须符合国家产品卫生检疫标准，有生产资质的单位生产的，必须达到

国家认证合格食品，必须从有资质正规肉联厂购买新鲜肉类、禽类、水产，其质量必须符合国家相关规定要求，以上产品不得采购转基因类食品。因节日或天气等不可抗力原因无法按时送货时，配送企业应提前告知。一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将取消供货单位的供货资格：

- (1) 腐败变质、油脂酸败、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；
- (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) 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；
- (4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；
- (5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；
- (6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
- (7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；
- (8) 超过保质期限的；
- (9) 使用有色、有毒塑料制品包装食材的。

2、 供货商要求

- (1) 鲜肉类保证来源于正规肉联厂，未经冷冻处理。
- (2) 配送产品为正品，有生产厂家，生产日期，保证来源于正规渠道。
- (3) 所有食品的来源必须清晰，应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品基地或专业流通市场，严禁收购散户的供应。
- (4) 具有保质期限的商品（须为同一生产批次）剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。
- (5) 食堂采购的散装食品部分，必须标明产品的产地、生产时间和品级等与食品质量和品级有关的生产、卫生和安全等相关要素、供应品种丰富且价格不能高于周边市场价。
- (6) 投标人应保证所提供投标商品的新鲜度、卫生和安全。采购商品应在投标文件中提供食材的供应地、自身优势以及其在新鲜度、卫生、安全和质量方面的承诺。
- (7) 在特殊情况下，如市场供应价格不明确或无法查询，双方应共同寻找参考物标准，对该产品价格进行协商确定，双方确认价格。投标人应保证所有产品的报价不得高于市场相应（或类似）产品的官方正价，**提供承诺书**。
(提供承诺书，格式自拟)

- (8) 投标人应根据技术需求编制本项目的服务方案、运输车辆配送保障、运输供货方案、食材安全及质量保障实施方案、应急处理预案及保障方案、投标人投保食品安全责任保险情况、配合验收及退换货方案，包括但不限于食材的渠道来源、种类、品牌、自有车辆人员情况、配送方案及应急预案等。
- (9) 对于供应的材料需要提供各类合格票据与检疫证明，投标人必须按相关要求及时向采购方提供各类票据和证明。
- (10) 供应给采购方的原材料，视采购方要求提供进货渠道凭证。
- (11) 供应的各种物品，由所需食堂相关人员验收、过磅，在《供货清单上》签字后生效，并作为付款凭证之一。
- (12) 投标人应按采购人的采购数量供应，杜绝缺斤短两、供货清单与供货实物数量品名不一的现象，无过期商品、无假冒伪劣产品、无以次充好现象。采购人不定期抽查投标人提供的食材，存在以上情况的，第一次扣除支付相应食材货款的 20%，第二次扣除支付相应食材货款的 100%，第三次终止供货合同。
- (13) 投标人必须按采购人原料的规格要求进行供货，供应的原料与采购人要求的规格相符，对不符合采购人要求的原材料有权拒收。
- (14) 投标人必须提供税务真实发票，一经发现提供虚假发票，立即终止供货合同，拒付货款。

3、 肉类原料、水产原料的标志、包装

- (1) 外包装箱（袋）：必须按照 GB 7718 中要求标明产品的食品名称、净含量和规格、生产者和（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、产品标准代号及其他需要标示的内容等。
- (2) 内包装：要求有聚乙烯薄膜内衬或内包装袋。
- (3) 包装破损、不完整，标志不完整、不符合 GB7718 要求者，验收时一律不予通过。
- (4) 所有原材料不得使用玻璃材质容器包装。

4、 配送能力要求

- (1) 配送的食品全部都要有相应的防尘、防污染措施，避免外露；
- (2) 副食品供应商应配备一定规模的专业车队，配送运输使用恒温冷藏车；

- (3) 副食品配送应按生熟、荤素、干湿进行分类，各类物品应分箱存放、密封输送，做到定人、定时、定位；
- (4) 配送时严格清查配送物品的品种、数量、地点等是否相符，确保不漏项；
- (5) 整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

5、 人员要求

- (1) 从业人员身体状况必须符合卫生部门规定的食品行业健康标准，并定期进行体检，办理健康证，建立健康档案；
- (2) 从业人员应经过专业培训，熟悉卫生安全制度，掌握行业操作规程；
- (3) 从业人员应保持良好的个人卫生，操作前进行卫生消毒，并按规定穿戴卫生、整洁的工作服、工作帽和口罩；
- (4) 投标人应提供有效的服务联系人和服务联系电话，如有变更，投标人应及时、主动通知采购人。如果产品质量与本项目规定的标准不符，投标人应负责更换，如更换后仍不能达到相应规定标准，采购人有权退货。

6、 配送时间

本项目非一次性采购项目，采购数量不确定，根据采购人预定需求提供货物。采购人提前一天预订次日食材，根据采购人需求供应商需每日配送。

7、 验收标准

发货后，当投标人所供食材运抵现场后，须对投标人所供食材的质量和数量进行检验和核实。验收不合格的，投标人立即换货，并承担逾期违约责任；

当满足以下条件时，食材为最终验收合格：投标人已提供了全部食材及完整的资料；食材规格符合合同规定，满足要求；应执行的国家标准及行业标准、国家颁发的有关规范、规定和标准；

以上规范如与现行最新国家标准规范有冲突的，以领取招标文件之日起，国家和行业颁布的最新规范、标准为准，供货时以供货期间国家和行业颁布的最新规范、标准为准。

四、 商务要求

- 1. 服务期限：自合同签订之日起 12 个月。

2. 投标人所有产品的投标报价以北京新发地市场 (<http://www.xinfadi.com.cn/>) 所公布的每日价格行情的平均价为基准价 (若不在新发地价格网上的产品按照“先发餐饮价格网” (<http://www.foodmap.com.cn>) “、”“多点商超网”、“京东自营商城网”的价格执行顺序为基准) 下浮或上浮的百分比, 投标报价最高限价为基准价上浮 10%, 超过最高限价的投标将被拒绝。
3. 支付方式: 采购方按月用转帐汇款或支票方式支付, 以采购方实际购买的种类及数量据实核算。投标人必须每月月末提供由双方确认的详细供货单及等额增值税发票, 财政资金审批到位后, 采购方予以付款。

五、其他要求

1. 投标人需承诺保证所提供的食材符合《中华人民共和国食品安全法》和北京市相关法令法规及行业规定。
2. 投标人需承诺运输冷鲜肉类、海产品等冷藏食材有独立专车运输, 运输冷鲜肉类、海产品类车辆不能运输蔬菜、粮油等其他类食材。
3. 投标人安排专人负责采购人采购事宜, 指定负责人, 有固定送货人 (提供负责人、送货人联系电话), 并根据采购人要求随时送货到位 (含双休日、节假日)。供应商指定联系人、送货人及联系方式发生变化的, 应提前通知采购人, 因怠于通知导致采购人与其联络不畅或者迟延履行合同的, 应属违约行为。
4. 投标人应保证提供食材价格按照双方约定执行, 不得随意调价, 并自觉遵守约定的结算流程。
5. 投标人应按照采购人要求的时间按时交付食材。在采购人需要紧急补货时, 应保证按时送到, 并保证食材新鲜。
6. 投标人应提供利于食材运输和储存的有效包装, 且在包装上注明保质期及存储方式。对于有特别储存、保鲜要求的, 应充分告知采购人。
7. 对数量、重量、包装、质量验收标准及要求: 货物重量若有标准件按标准件抽样称重, 并按抽样重量计算, 没有标准件按实际过磅重量计算。杜绝缺斤短两、供货清单与供货实物数量品名不一的现象, 无过期商品、无假冒伪劣产品、无以次充好现象。采购人不定期抽查供货商提供的食材, 存

在以上情况的，第一次扣除支付相应食材货款的 20%，第二次扣除支付相应食材货款的 100%，第三次终止供货合同。

8. 采购人对货物的验收，并不能免除供应商承担产品本身质量问题的责任，如因产品本身的质量问题及其责任，无论采购人是否已经验收，均由投标人全部承担。
9. 投标人交付货物的价格不得高于市场价格的 10%（以投标人报价为准），采购人不定期抽查的方式来确认货物价格（以新发地市场价格为主），如价格超出，供应商应承担该批次产品货款金额 10%的违约金，同时采购人也享有解除合同的权利。
10. 在采购人执行重大任务或遇紧急情况需要物资保障时，投标人应迅速抽调力量，筹集相关物资，优先保障采购人需求，在采购人要求的时限内送达。投标人应根据采购人消耗情况，建立应急库存，满足采购人 3 天应急采购需求。
11. 投标人无故未能按合同约定交货应承担违约金，每迟交一日，违约金则按迟交货物价款的 10%计算，最高限额为迟交货物或没有提供服务的合同价的 30%计算，违约金由采购人从货款中扣除，如果供应商在达到最高限额后仍未交付货物，采购人有权解除合同。
12. 若发生食物中毒等情况，经有关单位鉴定，确系投标人提供的食材货品问题，投标人除需负担全部医药费外，还应承担相应的法律责任。
13. 包装和运输按照《关于印发《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知》（财办库（2020）123 号）文件要求执行（投标人须按照招标文件第六章投标文件格式 9-4 的格式要求提供承诺函）。