

一、项目需求

1. 采购标的的名称、数量：肉类、家禽类、蔬菜类、菌类、蛋类、豆制品、水果、米线面条、大米、面粉（面粉配料）、食用油、水产品、冻品、调料、副食及其他（具体详见下表）

2. 采购范围：河南省消防救援总队机关所需食材的供货、配送、保险及相关伴随服务等

3. 标包划分：1 个标包

4. 服务要求：具体详见招标文件“第五章采购需求”

5. 资金来源：财政资金，已落实

6. 配送服务期限：一年

7. 交货地点：采购人指定地点

8. 质量标准：合格（符合现行国家、行业、地方相关规范要求）

9. 配送要求：配送方每天上午 8 点 30 分前须将食材送至指定地点，临时增加食材须在 60 分钟内配送完成。

供应产品规格标准

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
肉类	猪肉：提供冷鲜肉，净瘦肉、后腿肉、猪肝、排骨、猪油、猪血、筒子骨等；必须保证供应为屠宰厂当日屠宰的猪肉，肉身必须盖有卫生检疫章，必须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。肉品须表皮洁净、肥厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、无毛、按压无水迹。	所有商品必须满足国家和地
	牛羊肉：肉身必须盖有卫生检疫章，必须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，肉品须色泽鲜亮、无异味、纹理清晰、肉质细腻、按压无水迹。	
	注：配送渠道来源正规可溯，猪肉、牛肉、羊肉保证来自于正规厂家，优先采购市场占有率高、产品质量可靠、口碑信誉好的品牌。符合《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》GB2707-2016 标准。供货时，提供有效的动物防疫条件合格证、质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告。	

家禽类	<p>配送渠道来源正规可溯，首选市场占有率相对较高的品牌，家禽要求表皮光滑、肉质新鲜、去除内脏，根据不同家禽的特点呈现原有的自然颜色，肌肉有光泽、不粘手。符合《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》GB2707-2016标准、《冷鲜禽加工经营卫生规范》要求及《鲜、冻禽产品》国家标准（GB16869-2005）。</p> <p>供货时，提供有效的动物防疫条件合格证、质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告。</p>	区相关规定
蔬菜类	<p>当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质、须 48 小时内采摘供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。</p>	
菌类	<p>包括常见的草菇、香菇、金针菇、鸡腿菇、蟹味菇等，要求菌盖完整展开、柄根壮实、新鲜无杂质、无腐烂变形异味。</p>	
鸡蛋	<p>新鲜、大小均匀，无破损、色泽光鲜，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。</p>	
豆制品	<p>豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽等；须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。</p>	
水果	<p>当季各类水果，无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应，原水果须保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟。</p>	
米线 面条	<p>米线、鲜面条、干面条等；要求原材料不含非食品化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业标准。</p>	
大米	<p>大米须达国家特二级标准，水份含量在 12° 以下，无掺杂、无沙石，碎米少、无黄粒米大米包装袋上印有大米品名、等级、重量、出厂名、厂家地址及其电话。</p>	
面粉 (面粉 配料)	<p>高筋面粉达 GB8607 国家标准，质量等级一级；低筋面粉 Q/JHMF01 标准，质量等级一级；色泽正常，干爽无异味。</p>	

食用油	使用绿色食用植物油：（1）食用调和油按国家质量标准 GB1535；（2）葵花籽油按国家质量标准 GB/T 10464-2017 和 GB 10464-2003；（3）玉米油按国家质量标准 GB/T19111；（4）花生油按国家质量标准 GB/T1534--2017，质量等级一级；有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装。食用油需非转基因产品。
水产品	桂鱼、鲈鱼等鱼类要求体表光滑，鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色，眼球外凸饱满透明，鳃丝清晰鲜红或者暗红，保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。
冻品	冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期，冻品在解冻后，发现质量问题需退货。符合国家绿色批发市场标准，应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施。
调料	外包装无污物、无泄漏，无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固有的香味，无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染。
副食及其他	须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

二、食品安全要求

1. 投标人必须自备有食品原料安全检测设备及试剂，能按要求对供应的生鲜肉类、蔬菜等食材食品关键性安全指标进行快速检测。每年至少两次及以上送检到有资质的第三方检测机构并出具有产品检测合格报告。

2. 投标人从生产加工单位、生产基地、流通经营单位采购食品原材料的，要留存有供货方盖章（或签字）的购物凭证或每笔送货单；采购畜禽肉类的，要索取并留存供货方盖章（或签字）的动物产品检疫合格证明或肉品品质合格证明原件，并在送货给机关食堂时复印给食堂存档。

3. 食品配送要求投标人及机关食堂双方都必须进行留样。严格执行食品留样制度及留样食品盛放容器要求、放置条件要求、冷藏时间要求（48 小时）、留样数量要求（100 克），并做好留样食品名称、留样 2.5 数量、留样时间、留样人员、审核人员等台帐记录。

三、验收和配送要求

1. 采购人组织每天对所采购食品实行双人验收制度，按照食品质量要求进行签字验收，机关食堂监管人员和食堂验收人员验收，食堂验收人员每季度轮换一次。
2. 投标人必须向采购人提供带有制造商或其代理商盖章（或签字）的配送清单和其他票证。
3. 采购人与投标人协商，肉、禽等鲜活食品必须当日配送，每月应能提供 3 至 5 种时令蔬菜，供食堂预先选择。
4. 投标人应在机关食堂就近市场设置应急配送点，确保应急采购送货及时，在接到应急采购需求 30 分钟内送到。
5. 采购人组织食堂在每周星期三前将本食堂下周所需的各类食品原材料的数量向投标人以传真或电子文件等形式提交订货计划，说明购货品种、规格、数量、供货日期时间及其它需要说明的事项。如遇特殊情况，双方必须至少提前一天协商解决好。投标人要认真核对食堂的订货计划并按食堂订货计划准备好各类食品原材料，并于下周的星期一到星期日将每天的食品原材料分别在与机关食堂约定的时间前送到机关食堂。食品原料可视食堂实际需求酌情配送，但必须确保食品新鲜、优质、安全可靠。

四、其他要求

1. **售后服务要求：**投标人可根据自身情况提供售后服务方案，但应包含供货服务计划、售后服务承诺及应急措施，包括 24 小时电话响应、服务人员 2 小时到达现场、售后服务、解决问题时间等售后服务方案。
2. **服务方案要求：**
 - 2.1 **食材供应保障措施：**投标人可根据自身情况提供保障措施，包含食材来源渠道广泛，产品供货齐全、内容丰富、供应链完善，有稳定充足的货源等保障措施等；
 - 2.2 **食材质量保证措施：**投标人可根据自身情况提供保证措施，包含食材的来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施等；
 - 2.3 **配送方案：**投标人可根据自身情况提供配送方案，包含车辆配备、线路安排、全流程时间安排、储运条件等；
 - 2.4 **配送管理制度：**投标人可根据自身情况提供配送管理制度，包含人员、车辆、安全、卫生、考勤、奖惩等管理制度；

2.5 配送作业质量控制方法与措施：投标人可根据自身情况提供配送作业质量控制方法与措施；配送作业质量控制方法与措施包括供应链管理、包装与保护、配送温控、配送速度、配送流程、人员培训等方面内容；

2.6 应急保障措施：投标人可根据自身情况提供应急保障措施，包括但不限于应急配送、极端天气等其他突发情况下的应急保障措施；

2.7 食品留样措施：投标人可根据自身情况提供食品留样措施，包含食品留样措施及留样食品盛放容器要求、放置条件要求、冷藏时间要求、留样数量要求等；

2.8 退换货措施：投标人可根据自身情况提供退换货措施，包含包换、包调、包退等具体措施；

2.9 定制化服务：投标人可根据自身情况提供定制化服务，包含服务措施、服务团队等；

2.10 食品安全事故的处理措施：投标人可根据自身情况提供食品安全事故的处理措施，包括但不限于善后处理、后续监管、评估总结、奖惩制度、应急响应等措施。