

枣庄市市中区消防救援大队主副食集中配送供应采购项目需求

一、项目名称

枣庄市市中区消防救援大队主副食集中配送供应采购项目

二、项目内容

枣庄市市中区消防救援大队主副食集中配送供应采购项目

（一）项目概况

1、项目名称：枣庄市市中区消防救援大队主副食集中配送供应采购项目

2、本项目共 1 个包,投标供应商须整包进行响应。预算为 288.158 万元。

（二）具体要求

招标范围及具体要求

1 原料的供货标准:

1.1. 冷鲜肉（包括：猪肉、牛肉、羊肉、鲜（冻）鸡鸭、鸡副产品等），所供冷鲜肉具有动物检验检疫合格证明或食品包装(或标签)上标注食品生产许可证编号。畜禽肉类须提供同批次动物检疫合格证明，冷冻食品类距生产日期不超过保质期的二分之一。

1.2. 豆制品、半成品包装或者标签上标注食品生产许可证编号。

1.1.3. 调味品、奶类必须符合国家食品安全标准、卫生标准。

1.1.4. 禽蛋、水产品必须保证新鲜，选用无公害种植品种，农药残留符合国家相关标准，且符合食品安全法要求。

1.1.5. 蔬菜、瓜果不低于“无公害蔬菜”标准，鼓励净菜配送。

1.1.6. 所有原料要保证不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒无害，符合国家食品卫生有关规定。

1.1.7. 所供玉米面、淀粉、豆制品等为非转基因产品。

2 食材的供货要求：

品名		供货要求
玉米面、淀粉		新鲜度：新鲜的玉米面有正常玉米气味，颜色较黄，如果带有腐败味，霉味，颜色发灰发白并结块则是陈玉米面；新鲜程度是鉴定玉米面质量的基本标准和方法。要求玉米面无人工合成色素。
		识别添加染料方法：抓一小把玉米面，放在手中反复捻搓几下，然后，轻轻地将玉米面滑落，待玉米面都落光后，双手心若沾满细粉面状或浅黄或深黄的东西，即是掺兑的颜料。
		淀粉的品质因不同的加工原料而有差别，因此对淀粉的品质检验，除考虑其固有品质外，应从其加工纯度是否含有其它杂质及含水量等方面来检验。纯度愈高，杂质愈少，含水量愈低，其品质愈好。
猪肉	颈背肉	符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》标准；所供产品检验检疫合格或标注食品生产许可证编号；生产日期为供货当日新鲜加工。肉红色、鲜亮、有弹性、不发粘。感官要求：色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复。粘度：外表湿润，不粘手。气味：具有鲜肉固有的气味，无异味。煮沸后肉汤：澄清透明，脂肪团聚于表面。
	外脊肉	
	后肘精肉	
	五花肉	
	排骨	
鸡肉	白条鸡 琵琶腿	符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》标准；所供产品检验检疫合格或标注食品生产许可证编号；表面湿润不粘手，呈乳白色或淡黄色，有光泽和弹性，无异味。感官要求：皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽粘度：外表微干或微湿润、不粘手弹性：有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复气味：具有该禽固有的气味煮沸后肉汤：透明澄清、脂肪团聚于表面，具固有香味。
	鸡翅	
鸭肉、 鹅肉	白条鸭、鹅	符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》标准；所供产品检验检疫合格或标注食品生产许可证编号；表面湿润不粘手，呈乳白色或淡黄色，有光泽和弹性，无异味。感官要求：皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽固有色泽粘度：外表微干或微湿润、不粘

		手弹性：有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复 气味：具有该禽固有的气味 煮沸后肉汤：透明澄清、脂肪团聚于表面，具固有香味。
牛肉	牛条肌	要求清真、非进口。
	牛腩	符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》标准；所供产品检验检疫合格或标注食品生产许可证编号；生产日期为供货当日新鲜加工。
	牛腱子	肉红色、鲜亮、有弹性、不发粘。感官要求：色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复。粘度：外表湿润，不粘手。气味：具有鲜肉固有的气味，无异味。煮沸后肉汤：澄清透明，脂肪团聚于表面。
羊肉		要求清真、非进口。 符合 GB 2707-2016《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》标准；所供产品检验检疫合格或标注食品生产许可证编号；生产日期为供货当日新鲜加工。 肉红色、鲜亮、有弹性、不发粘。感官要求：色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复。粘度：外表湿润，不粘手。气味：具有鲜肉固有的气味，无异味。煮沸后肉汤：澄清透明，脂肪团聚于表面。
鲜鱼		无伤残、无畸形、无病害，体表鳞片完整，眼球饱满明亮，鳃鲜红，肉质结实，有弹性。
冻鱼		天然色泽明显而不浑浊，眼球不突出，鳞片完整，肉质结实有弹性。
活虾		外表：新鲜的虾头尾完整，有一定的弯曲度、虾身较挺、不新鲜的虾尾容易脱落或易离开，不能保持其原有的弯曲度；
		色泽：新鲜的虾皮壳发亮，呈青白色，不新鲜的虾皮壳发暗，原色变为红色或灰紫色；
		肉质：新鲜虾肉质坚实、细嫩、不新鲜的虾肉松弛。
冰冻虾		外壳透明光亮，体表呈青白色或青绿色，头节与躯体紧连，肉体硬实有韧性，表无污秽黏附，无异常气味。解冻后虾体呈鲜虾自然色泽、虾体无干耗、变色现象，带壳虾的甲壳有光泽；虾体完整，带壳虾甲壳不脱落；肉质紧密有弹性；虾体清洁、未混入外来杂质。
虾仁		选购和验收时应注意冻虾仁的外包装是否完整、清洁，好的虾仁应是肉质清洁、完整，呈淡青色或乳白色，坏的虾仁则肉体不整洁、组织松软、色泽变红，具有酸臭味。
蔬菜、水果	大白菜	新鲜洁白，表面无黑色斑点，里面无烂心、无开花、坏叶不超过4片。
	白萝卜	表皮光洁，无黑心、无空心，小的不低于0.5斤，大的不超过3斤。
	尖椒	无异味，尾部新鲜、硬朗、硬而不青，长度不短于10公分。

大头菜	1.5斤以上,无黄叶、虫叶、结实无烂心。
蒜 苔	长而匀称、绿色鲜艳、无暗斑、尾部老硬不能超过1寸,没有冻伤(中间抽看,防冻烂)。
红萝卜	直径 ≥ 2 公分、长度 ≥ 1 公寸,大而均匀、色泽鲜艳。
豆 角	新鲜、长度40公分左右,长而结实,折断为实心、无虫。
花 菜	直径 ≥ 1 公寸,洁白而无黑点斑点。
西兰花	表面蓓蕾平展,无开花、发黄现象,无异味臭味,外表如有变色则证明已变质。
冬 瓜	个小、结实、检查表皮无松软感。
生 姜	个大、金黄色、无芽、黑色则烂,白色则嫩。
丝 瓜	头尾粗细较均匀,皮嫩、有弹力。
西 芹	嫩绿色折断无筋,无烂心;棵大、杆长、节稀。
土 豆	大而圆滑、无泥土伤疤、无发芽、发绿。
刺黄瓜	无腐烂、畸形、异味、机械伤,单体150—200克
西红柿	红而不软,硬而不青,单体150—250克。
梨	果形端正,大小均匀,无畸形果,带果柄;果面新鲜洁净,无刺划伤,无压痕,无病虫害;重身 结实,味道爽甜。
苹果	具有本品种特有的外形,大小均匀,果面光滑有光泽,具有本品种应有的自然色泽;无斑点或极少果锈,不起皱,无裂口,无压痕及其他机械损伤和冻伤黑斑;果身重,硬朗;口感汁液饱满,无苦涩味,无木栓化组织。
柑类	果实大近似球形,无异状突起瘤、无病虫害所呈现的绿斑、黑斑,无霉烂,无机械伤,果面清新洁净,大小均匀,果实无萎蔫,色泽自然。
桔类	果实小而扁,大小均匀,果面新鲜光洁无裂口,无机械伤,无病斑及腐烂现象,果蒂完整平齐,易剥落,桔络少。
橙类	大小均匀,皮光滑并有光泽,手感重,无机械损伤。难剥离,果汁多,味可口,无萎蔫。
柚类	果实大,圆形或梨形,果皮厚达约 1cm,难剥离,酸甜合适,大小均匀。
柠檬	色泽浅黄,果实椭圆或圆形;大小均匀,顶端有乳头状突起,肉汁极酸并有浓香,无任何机械损伤。
香蕉	果实丰满,果形端正,梳柄完整,不缺只口,单果均匀;色泽自然、光亮;皮色青黄,果面光滑,无病黑斑,无虫疤,无霉菌,无创伤;果肉稍硬;果皮可剥或易剥。
葡萄类	具有本品种应具有的外形、色泽;果粒面完好,皮上无斑痕,果珠饱满,大小均匀;轻提果穗枝梗,微微抖动,果实不抖落或抖落极少
桃类	具有本品种应有的外形及色泽,大小均匀,果形端正,果面无不正常斑点,无裂口及其他机械损伤,无腐烂,无病虫害,无药害,无破皮

	西瓜类	具有本品种应有的形状，大小均匀，成熟，果色清新光亮，条纹清晰，果皮无伤痕，无水份腐烂，无干疤，无虫眼，无病斑，果柄茸毛脱落，脐部凹陷，水份大，甜度高，切开鲜艳光泽，无异味及黑瓤。
	哈密瓜	瓜形端正，呈椭圆或橄榄形。瓜身坚实微软，果皮无伤及其无腐烂，切开色泽鲜艳光润，大小均匀，香气浓郁。
	香瓜	外形完整良好，新鲜洁净，果身坚实，果面无裂痕、腐烂、水分、病虫害、药害，大小均匀。
	白兰瓜	外形端正，大小均匀，绿色全部消退，阳面呈白色，着地处呈鲜黄，瓜面光滑细腻，手弹微有弹性，无任何损伤。
	板栗	果粒个大、均匀、饱满，手捏时坚实不塌瘪，皮色呈红、褐等色，具有光泽。果面无虫蛀，无风干，无腐烂，无破损，无裂嘴。
	榴莲	色泽金黄或青中带黄，无霉斑，无黑斑，无生虫，无裂口，无腐烂软塌，无损伤，果形饱满。
	芒果	具有本品种应有的外形，大小均匀，外表光滑，有一定硬度，果实结实，无黑斑，无灰斑，无冻害。
	山竹	果柄及果柄叶呈青色，果面色泽深有光泽，果身微软，不坚硬；无汁液外渗，无病虫害及其它伤害，大小均匀。
	火龙果	果面火红有光泽，叶片青，果实坚实。无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀。
	草莓	色泽鲜红、水灵，无烂斑，无病虫害及其它伤害，大小均匀，蒂部有青色。
	人参果	果身白或带紫色，有光泽，手感光滑硬朗，无虫蛀，无黑斑凹陷，无萎缩，大小均匀。
	番石榴	果形、色泽良好，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀，果身结实不软塌，无异常气味或滋味。
	红枣	具有本品种应有的特征，大枣鲜红或深紫，小枣红中带黄，有光泽，果面清洁，无霉烂，无病虫，无破损，手捏手感紧实、不粘，无霉味，无酒味，无腐败味，无苦味。
	核桃	果实个大，壳薄，大小均匀，果壳色明洁净、光滑，果壳无虫孔，无病疤，无破损，无霉斑，果仁饱满，味香甜，无异味，无酸败味。
	荔枝	果皮鲜红，稍带紫色；果肉透明、爽口、甜度适中，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害，大小均匀。
	菠萝	外形完整良好，新鲜洁净，无异常气味或滋味。果身坚实，无潮湿溢汁、溢胶；无霜害，无日烧，无腐烂，无药害及其它伤害。
	枇杷	果实橙黄，新鲜洁净，无异常气味或滋味，有一定硬度，无裂果，无腐烂，无病虫害，无药害及其它伤害。

	椰子	果身重，果面无异常外部水分，无破裂，以只为单位。
	桂圆	果色棕黄，果粒均匀，果身较平滑有光泽，果肉不粘手，易剥落，有韧性；无霉烂，无黑斑。
豆制品	豆腐	品牌厂家生产、新鲜有弹性、带有豆香味；粘手、发酸证明已变质不能食用。
	豆腐皮	
干货	黑木耳	黑木耳的质量一般以条形大而完整,耳瓣舒展少卷曲,内厚黑,富于光泽,体干不霉,无杂质和碎者为优,反之则差；
	干香菇	属山珍类干料干爽、不霉烂、朵小柄短、大小均匀、无虫蛀、无杂质、保持相应的色泽，是检验干香菇质量的标准。
	粉丝	质量好的粉丝,粉条细长,白净,晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥、不易手折断、无斑点、黑迹、无霉变、有粉丝特有的光泽。
	紫菜	紫菜属海产红藻类植物,因鲜紫菜叶较宽大,经干制成长方块形,散片状卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。
	花椒	壳色红艳油润，果实开口而不含或少含籽粒，无枝干及杂质、不破碎污染的为好。
	大料	色泽棕红，多大均匀，呈八角形，骨朵饱满干裂、香气浓郁，破碎和脱壳不超过10%。
调味品	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，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。
	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。
	酱油	以大豆等粮食作物为原料，酱油色泽红润，呈红褐色或棕褐色，色泽鲜艳有光泽，澄清时不浑浊，没有沉淀物，香气浓郁，无不良气味，口感鲜美，醇厚。
	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。
禽蛋	鸡蛋	外观鉴别：新鲜的蛋外壳有层霜状粉末，壳表面比较粗糙,但有光泽；每斤7-9个；破损率低于3%；
		透视鉴别：新鲜蛋用光照,能透光,呈桔红色,气室小而透亮,蛋黄轮廓完整清晰,无斑点；
		嗅觉鉴别：新鲜的蛋用鼻闻,清新、无异味；
		摇荡鉴别：将蛋轻轻摇动,听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋；
奶制品类	牛奶	符合国家 GB2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》，GB2762-2022《食品安全国家标准食品中污染物限量》，卫生部2011年第10号公告《三聚氰胺在食品中的限量值》，GB19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》。
	酸奶	

注：①以上相应的标准如有更新，按照最新修订的现行标准执行，未列出的产品也需达到相应的国家标准和行业标准，不再一一列举。②以上为部分配送物品明细，包括但不限于此，若提供的物品未在明细中体现，按照所报折扣供货。

2.3 服务要求：

2.3.1 供货商中标后应设立长期配送服务机构，具有良好信誉和相关实力的配送装卸队伍及与项目相适应交通运输工具和仓储环境，食品运输应当使用符合食品安全要求的冷链专用车辆，车辆清洁干净、无污渍、无异味、定期进行消毒，不得与其他物资混装混运。专职配送人员须具有健康证并事先向采购人备案，提供日常和紧急的配送服务。

2.3.2 采购人每次订购前提前一天向投标人下达订单，订单内容应详细说明订购货物的品名、计量单位数量、交货时间、交货地点和特殊要求等，投标人按采购订单执行货品配送，不得随意增减数量和内容；如遇临时集训、外出救援等特殊情况下，投标人接到采购人紧急通知时须做到无论货品品种和数量最晚于0.5小时内响应，1小时内将货品送达采购人指定地点。

投标人每天根据甲方前日提供的采购订单，根据订单货比三家，认真采购，不得提供采购订单以外的肉类、水果、蔬菜及调料，如有采购甲方有权拒收，紧急采购除外。

2.3.3 所有配送物品距生产日期不超过保质期的二分之一（如质保期12个月，提供给采购人的物品距生产日期的时间≤6个月）。

2.3.4 投标人配送的物品应当符合标明的数量或包装，不存在缺斤短两的情形，否则投标人应按对应货品货款的两倍向采购人赔偿损失，发生后果的，采购人有权终止并追究相应法律责任。货物重量为净重量，去皮。同一种类货物形状，重量大小，相差应控制在20%以内。

投标人应为具有生产加工或供货能力的生产商或经销商，所投产品提供检测报告，保证货物的质量及安全，并按要求在规定时间内送货到采购人指定地点。

2.3.5 投标人需向采购人提供进货渠道相关证明，采购人有权对投标人进货渠道进行考察，如投标人进货渠道证明与采购人考察不符，采购人有权单方面终止合同。

2.3.6 当货品送达时发现商品不新鲜、质量不合格或货品与采购人要求不符时，中标人必须无条件接受退货，并需在2小时内将合格的货品送达采购人指定地点。如合同期内中标人累计达到三次或以上出现上述情形并经采购人多次提醒仍无效果的，采购人有权提前终止合同，取消中标人的供货资格。

2.3.7 投标人中标后需按照采购人要求安排一位工作人员配合在“伙食管理系统”上对相关信息进行录入工作。

2.3.8 供货商应建立并良好运行完整的质量控制体系，每批货品送货前进行必要的自检，确保食品安全。投标人不得提供腐烂、变质、污染、超过保质期和检验检疫不合格的食品，不得提供没有产品标准、生产厂家、生产日期、批准文号的预包装食品。

2.3.9 出现下列情况的采购人终止其合同并追究其相应法律责任。

①质量问题：如果菜品不新鲜、质量不合格、以次充好、假冒伪劣、转基因食品及有害物超标等情况，采购人因使用投标人所提供主副食品导致食物中毒，经卫生检疫部门或具有国家检验资质的相关部门鉴定确认因投标人配送食材质量问题造成食用人员身体不适或者中毒的，投标人承担全部医药费和赔偿费用，在终止合同基础上，投标人承担全部法律责任。

②配送时限：因配送不及时影响用餐的。

2.4 监控体系：

2.4.1 采购人成立询价小组对食堂原材料采购流程及价格定期进行市场询价，如发生投标人所供（送）货单价格高于“枣庄市重要民生商品价格行情”公布的基准价格或不在“枣庄市重要民生商品价格行情”公布的价格以双方询价确定的基准价，采购人经核实，投标人如不能提供有效依据证明价格过高的原因，将退还高出部分价款（即供（送）货单价格-基准价格）。

2.4.2 采购人建立监督机制，定期对食品配送质量与时间保证情况进行抽检考核，对于单月出现2次(含)以上质量问题或配送时间不能保证的，由采购人对投标人提醒警告，限期整改，情节严重或拒不整改的，采购人有权无条件提前终止合同，并由投标人承担由此给双方带来的风险责任。

2.5 送达时间：周一至周天每天八小时前送达至各消防救援站。具体配送君山路消防站、文化路消防站、永安消防站、十里泉消防站、市中区森林消防中队。

2.6 一天两次配送同一食材价格不一致，须签订补充协议。

三、项目预算：288.158 万元；

五、供应商资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本采购包为专门面向中小企业采购，投标人须提供中小企业声明函。监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业。

3. 本项目的特定资格要求：

3.1. 投标人须具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》；

3.2. 在“信用中国”、“中国政府采购网”、“中国执行信息公开网”网站中被列入失信被执行人、重大税收违法失信名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的投标人，不得参加本次政府采购活动；

3.3. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

六、项目地点及联系人

枣庄市市中区消防救援大队，电话：0632-3878119

七、各供应商提供方案内容包含但不限于以上内容。