2包采购需求

一、采购标的

采购范围：包含但不限于粮油类、猪牛羊肉类、家禽类、水产类、豆制品类、奶制品类、调味类、蛋类、蔬菜类、杂粮类、水果类、饮料类、速冻米面制品类、干果类、酱腌菜类、耗材物料等（包含扶贫采购）。

服务地点：郑州航空港经济综合实验区管委会综合办公区2号楼食堂。

资金来源：财政资金。

二、商务要求

1.交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）

交付（实施）的时间（期限）：服务期限一年。

地点（范围）：郑州航空港经济综合实验区管委会综合办公区2号楼食堂。

2.付款条件（进度和方式）：按月支付合同款：本合同约定的费用按照月度进行结算。甲方每月3号前对乙方上月的费用发起审批，双方以甲方收货人员签字确认的送货单为结算依据，乙方开具合法有效的增值税普通发票提交甲方5个工作日内支付。甲方负责财政资金申请，待资金拨付至甲方账号后，甲方向乙方支付上月食材配送服务费。

3.保险：完成本项目服务需要购买的人员等保险均由中标人承担。

4.服务标准：符合国家及行业相关标准，并满足采购单位服务要求。

5.其他要求：

（1）投标人有类似服务项目经验，提供业绩。

（2）投标人应提供有利于项目实施的相关服务承诺。

6.验收标准：符合国家及相关行业要求，满足采购人需求。

二、服务技术要求

（一）具体服务工作内容：

1、为机关约900名工作人员就餐的食堂提供工作日每日三餐（早餐、中餐、晚餐）的食材配送服务,双休日、节假日须有管理人员值班，随时接收工作。

2、食堂管理过程中办公性用品消耗。

3、食材配送服务过程卫生管理；具有食材卫生制度、食堂原料采购及贮存管理制度、个人卫生管理制度，内容详实，管理制度科学、合理，考虑周全，措施到位，针对性强。

4、食品安全；食材选购严格质量标准，内容详实，管理制度科学、合理，考虑周全，措施到位，

针对性强。

5、根据甲方需求，提供食材质量保障措施、食材配送方案，内容详实，管理制度科学、合理，考虑周全，措施到位，针对性强。

6、根据甲方需求，提供应急服务，具有食材供应应急方案，内容详实，管理制度科学、合理，考虑周全，措施到位，针对性强。

7、具有充足数量的服务团队和配送车辆，提供人员配备方案、车辆配备方案，满足采购人需求。

（二）供货要求：

1、甲、乙方填写送货订货单时必须详细、规范注明物料名称、种类、规格、等级、数量、使用时间等，并经指定批核人确认。乙方在收到订货单后，如有异议，须 1 小时以内向甲作出沟通或反馈，否则该订货单视作接受。

2、批量订货：甲方须在每天 18：00 前将订货单直接送达或者通过网络文件的方式送达乙方，乙方须在次日甲方规定时间前将甲方订购物料配送至甲方指定地点（订货单发送时间和送货时间双方可友好协商后进行调整），并经甲方指定收货人当场签名确认，作为有效结算依据。

3、临时订货：甲方因临时需要，可在批量订货外向乙方订货，订货方式可以是书面形式也可以是口头形式，如果是口头形式订货，乙方在送货时可以要求甲方以书面方式予以确认。

4、供货地点：乙方负责将物料运送到甲方指定地点，并负责安排人员卸车，将物料摆放至甲方指定位置。

5、乙方接到甲方的订货清单后（包括书面形式与口头形式），无论金额的大小，均须全面履行。

6、根据财政部门要求，当月供货单位必须从贫困地区农副产品网络销售平台采购不少于当月配送总金额 15%的贫困地区农副产品。

（三）食材质量标准

1、投标人提供的肉类、蔬菜等餐料必须符合国家以及当地有关餐饮行业食品安全及食品卫生的所有法律、法规的规定及标准。

2、投标人配送的所有原材料应有正规合法的来源渠道，不使用假冒伪劣产品、不使用过期变质产品、不使用无牌无证产品。确保所提供的原材料无变质、腐烂、发霉情况发生。投标人提供的大米、面粉、食用油、调味料等符合国家行业标准要求。

3、相关食材质量标准如下：

项目	技术、规格、质量要求及包装标准	备注
粮油类	包括常见的大米、小米、面粉、挂面、米线、面条、玉米糁、食用油、香油、	所有商

	辣椒油等，要求必须符合卫生要求，不能有腐烂变质情况，不得有油脂酸败、霉变、生虫、污秽、结结、混油异物以及其他可能对人体有害的物质，符合GB1354-2009、GB 2716-2018《食品安全国家标准植物油》《GB 2763-2016 食品安全国家标准》《GB 2760-2014 食品安全国家标准食品添加剂使用标准》《冷鲜禽加工经营卫生规范》要求、符合GB2707、GB2762、GB2763标准及其他相关标准。供货时，每批次货物提供必要的质量证明材料；食用油需非转基因产品。	品必须满足国家和地方相关规定
猪牛羊肉类	猪肉：净瘦肉、后腿肉、排骨、猪油、筒子骨等；必须保证供应为屠宰厂屠宰的猪肉，肉身必须盖有卫生检疫章，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、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹。	
	牛羊肉：肉身必须盖有卫生检疫章，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、无任何异味、按压无水迹。纹理清晰，肉质细腻，品质好。	
家禽类	供应配送渠道来源正规可溯，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）。	
水产品类	草鱼、鲤鱼等鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有本色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。	
豆制品类	豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等；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。	
奶制品类	包括常见的袋装牛奶、酸奶等，牛奶及乳制品具有“QS”食品质量认证标志，要求乳制品符合国家要求，即酸奶的执行产品标准号：GB19302-2010、牛奶的执行产品标准号：GB25190-2010，入库保质期限不得少于产品保质期时长的三分之二。	
调味品类	包括常见的生抽、老抽、白醋、香醋、豉油、酱品、食盐、味精、鸡精、淀粉、白糖、腐乳等，要求包装完好无破漏、无霉变腐败等现象，符合国家或者行业	

	标准，应标明名称、配料、含量、规格、生产厂家或经销商名称、地址、生产日期和保质期限、贮存条件、食品生产许可证编号、食材标准代号等内容。需定期提供源头供应商的营业执照、经营许可证书，分批次提供产品合格证书、检测报告等证明资料。	
蛋类	新鲜、干净、大小均匀、无破损、色泽光滑。	
蔬菜类	当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，形态上要求大小均匀，颜色自然有光泽，质地鲜嫩纯净，饱满清洁。蔬菜类必须保证无萎蔫、枯塌、黄叶、损伤、病变、虫害等肉眼可见的形态异常，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。每日配送时需提供农残检测报告。	
杂粮类	包括常见的玉米、小米、燕麦、黑米、紫米、红豆、绿豆、扁豆、黑豆、糯米等，要求杂粮符合国家行业标准，干爽、整齐、均匀、完整、无霉烂、虫蛀、杂质，保持应有外观色泽。	
水果	当季各类水果，无虫、无杂质，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。	
饮料类	包括常见果汁、纯净水、矿泉水、汽水等饮料饮品，要求包装完好无破漏、无霉变、沉淀、腐败、杂质等现象，符合国家或者行业标准，应标明名称、配料、含量、规格、生产厂家或经销商名称、地址、生产日期和保质期限、贮存条件等内容。	
米线面条	米线、鲜面条、干面条、饵丝；要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准。	
大米	大米须达国家标准，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、数量、出厂名、厂家地址及其电话。需定期提供源头供应商的营业执照、经营许可证书，分批次提供产品合格证书、检测报告等证明资料。	
面粉（含面粉配料）	高筋面粉满足国家标准，质量等级一级；低筋面粉满足国家标准，质量等级一级；色泽正常，干爽无异味；按进货量抽查 20%，数量按抽查验收实数为准；包装袋上有注册商标及 QS 标注，有生产日期和保质期。需定期提供源头供应商的营业执照、经营许可证书，分批次提供产品合格证书、检测报告等证明资	

	料。	
冻品类	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。需定期提供源头供应商的营业执照、经营许可证书，分批次提供产品合格证书、检测报告等证明资料。	
干果类	要求干果制品符合国家行业标准，干爽、整齐、均匀、完整、无霉烂、虫蛀、杂质，保持应有外观色泽，符合国家食品行业的标准。	
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。	
干调类	干调产品需干燥无霉变、无杂质、无异味，色泽正常，包装完好不漏气，标识清晰，符合食品安全标准，在保质期内。	

4、上述所有的食材不能出现下列情形之一，如有发生将取消中标供应商资格：

（1）腐烂变质、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，可能对人体健康有害的；

（2）含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的；

（3）含有致病性寄生虫、微生物的，或者微生物毒素含量超过国家限定标准的；

（4）未经兽医卫生检验或者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）容器包装污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁造成污染的；

（7）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

（8）用非食品原料加工的、加入非食品用化学物质的或者将非食品当作食品的；

（9）超过保质期限的；

（10）为防病特殊需要，国务院卫生行政部门或者河南省人民政府专门规定禁止出售的；

（11）含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂或者农药残留超过国家规定许可量的；

（12）转基因食品；

（13）其他不符合食品卫生标准和要求的。

5、验收标准

（1）双方约定的产品规格、技术标准、卫生要求等作为实际配送时的验收标准。国家法律法规规定的要求作为当然验收要求。

（2）检验检疫按国家等规定执行。

（四）其他相关要求

（1）肉类首次供货需提供源头供应商的动物防疫条件合格证，若服务过程中肉类更换供货源须提供对应的动物防疫条件合格证 。

（2）各类优质粮油、食材与调味品的采购、配送应严格验收。

（3）定期接受菜品质量、卫生情况、服务质量的检查。

（4）工作人员注意着装仪表，穿着大方，清洁卫生。头发要保持清洁、发型和长发不得影响工作和卫生标准。

（5）投标人所派出的工作人员应当身体健康、工作认真、责任心强，应服从管理单位的指挥、调度和管理，有权要求投标人更换工作怠慢、不负责任、不听指挥、违纪、违规的员工。

（6）投标人在服务期间应当积极妥善处理有关应急突发事件，确保服务安全稳定的工作秩序。

（7）合同期限内如发生食品安全及其他事故，由此产生的一切责任及费用由中标人承担，采购人有权终止合同。