# 3项目需求

## 3.1总体要求

投标人应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，严格保证食品质量符合国家相关产品质量标准，符合国家各级强制性规范的要求。在中标后如出现因食用其提供的食品导致食物中毒事故发生，投标人应对此承担一切法律责任。

## 3.2采购产品一览表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品类别** | **产品名称** | **数量** | **单位** | **备注** |
| 1 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪精瘦肉 | 3740.0 | 斤 |  |
| 2 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪排骨 | 8740.0 | 斤 |  |
| 3 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪鲜肉馅（3:7） | 2800.0 | 斤 |  |
| 4 | 猪肉、脏器及副产品 | 猪五花 | 13000.0 | 斤 |  |
| 5 | 猪脏器及副产品 | 猪下水 | 2750.0 | 斤 |  |
| 6 | 猪脏器及副产品 | 猪头 | 3320.0 | 斤 |  |
| 7 | 猪脏器及副产品 | 猪蹄 | 2480.0 | 斤 |  |
| 8 | 牛肉及各部件 | 牛肋条 | 5710.0 | 斤 |  |
| 9 | 牛肉及各部件 | 牛腱子 | 1980.0 | 斤 |  |
| 10 | 牛肉及各部件 | 牛骨 | 780.0 | 斤 |  |
| 11 | 牛肉及各部件 | 牛腩 | 2840.0 | 斤 |  |
| 12 | 羊肉及各部件 | 羊肉 | 3120.0 | 斤 |  |
| 13 | 羊肉及各部件 | 羊肋排 | 1500.0 | 斤 |  |
| 14 | 羊肉及各部件 | 羊肉卷 | 1920.0 | 斤 |  |
| 15 | 羊肉及各部件 | 羊蝎子 | 780.0 | 斤 |  |
| 16 | 禽肉及各部件 | 鸡肉 | 1500.0 | 斤 |  |
| 17 | 禽肉及各部件 | 鸡胗 | 460.0 | 斤 |  |
| 18 | 禽肉及各部件 | 鸡翅 | 1300.0 | 斤 |  |
| 19 | 禽肉及各部件 | 鸡腿 | 3200.0 | 斤 |  |
| 20 | 禽肉及各部件 | 整鸭 | 1600.0 | 斤 |  |
| 21 | 肉制品/半成品 | 香肠 | 2100.0 | 斤 |  |
| 22 | 肉制品/半成品 | 火腿 | 3700.0 | 斤 |  |
| 23 | 肉制品/半成品 | 腌制鸡肉串 | 8800.0 | 斤 |  |
| 24 | 肉制品/半成品 | 鸭血 | 320.0 | 斤 |  |
| 25 | 肉制品/半成品 | 羊杂 | 1300.0 | 斤 |  |
| 26 | 肉制品/半成品 | 牛杂 | 960.0 | 斤 |  |
| 27 | 肉制品/半成品 | 羊肉串 | 750.0 | 斤 |  |
| 28 | 肉制品/半成品 | 鸭肉半成品 | 1920.0 | 斤 |  |
| 29 | 肉制品/半成品 | 火锅丸子 | 343.0 | 斤 |  |

## 3.3采购产品详细清单及技术指标

采购文件（技术部分）中有标注★号的，为必备服务要求，必须满足，如未作出响应，将导致响应无效；#为重要服务内容、△为一般服务内容。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **指标种类** | **指标名称** | **指标内容** | **重要性** | **是否需要证明材料** |
| 1 | 技术指标 | 总体质量要求 | （1）肉类的理化指标及卫生标准符合国家或采购人所在地区最新标准执行。 | ★ | 否 |
| 2 | 技术指标 | 总体质量要求 | （2）对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，确保配送的货物安全、卫生。 | ★ | 否 |
| 3 | 技术指标 | 总体质量要求 | （3）肉类供应商供应的动物类食品必须经过检验检疫，供货时一并提交出厂合格证复印件，必要时应按采购人要求提供生产厂家的卫生许可证。 | ★ | 否 |
| 4 | 技术指标 | 总体质量要求 | （4）所供生鲜肉确保为出厂后48小时内；冻肉确保为出厂后3个月内。 | ★ | 否 |
| 5 | 技术指标 | 总体质量要求 | （5）保证所供肉类渠道来源正规可溯，参考正规市场品质及来源。 | # | 是 |
| 6 | 技术指标 | 通用质量要求 | （1）鲜肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、脂肪洁白；纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛；按压无水迹，肉质有弹性，放手后指压的凹陷立即恢复，不粘手；外表微干或微湿润，脂肪团聚于表面为白色或乳白色，整体色泽光润；切面红色、微微湿润但不粘手；无淤血，无注水，无寄生虫。 | ★ | 否 |
| 7 | 技术指标 | 通用质量要求 | （2）冻品外包装需密封、完整，无破损，商品合格证齐全。冻品在解冻后，发现质量问题承诺退货。 | ★ | 否 |
| 8 | 技术指标 | 鲜猪肉通用质量要求 | 猪主要部位肉符合GB/T 9959.1和GB/T9959.3等规定。包括去骨前腿肉、去骨后腿肉、带骨方肉和去骨方肉，均要求一级。肌肉颜色为鲜红色，脂肪颜色为白色。肥膘厚度1.0～2.5cm，质地呈现肉色红、光亮、致密，没有霜降或异味。 | △ | 否 |
| 9 | 技术指标 | 五花肉质量要求 | 一级五花肉，肥膘厚度≤2.0cm，肥瘦相间，肉质细腻，三层见花。 | △ | 否 |
| 10 | 技术指标 | 肋排质量要求 | 肋排去剔前排后11-13根肋骨，整块重量1.2KG-1.8KG，纹理清晰，边缘整齐。 | △ | 否 |
| 11 | 技术指标 | 猪脏器及副产品质量要求 | 心肝、腰子类：品质新鲜、外形完整、无异味、无病变、无凝血块、无血污、泥污、颜色正常。肚：品质新鲜、外形完整、无溃疡面及其他病变现象、无内容物、无粘膜、无边油。大肠、肥肠类：品质新鲜、无破损、无病变组织、无肠头细毛、无内容物、去净粘膜。舌：品质新鲜、外形完整、无病变、无异物、无舌苔、附肉少、无血污、泥污。耳：品质新鲜、外形完整、无溃烂、病斑、无破损。蹄爪类：品质新鲜、去蹄壳、不带蹄筋、刮除粗毛、细毛及趾间黑垢、无松香残留。蹄筋类：品质新鲜、无色透明、表面光亮、无油脂、无精肉、无充血现象、顺直、干燥。猪心：淡红色，脂肪乳白色稍红色，结实，有弹性，外形完整，心房内无瘀血，无凝血块，无病变，气味正常。猪肝：红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实微密，肝叶完整，无脂肪，胆囊、粗输、胆管、无寄生虫、炎症水泡、薄膜，无胆汁污染，微有鱼腥味。猪口条：品质新鲜，外形完整，无根附着的肌肉、舌骨、舌苔、脂肪、无病伤，无异物。猪尾：品质新鲜，去毛洁净，不带毛根或绒毛。 | △ | 否 |
| 12 | 技术指标 | 鲜牛肉通用质量要求 | 精修牛肉，颜色呈正常鲜红状，脂肪微黄，表面有光泽有正常油脂分泌，触摸略感粘稠，按压有弹性，无发酸发臭气味，无腐坏变色现象，挤压无水溢出。 | △ | 否 |
| 13 | 技术指标 | 牛腩质量要求 | 精修牛腩肉，牛腹部及靠近牛肋处的松软肌肉，带有筋、肉、油花的肉块。 | △ | 否 |
| 14 | 技术指标 | 鲜羊肉质量要求 | 精修羊肉，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或有风干膜，触摸不粘手。弹性好，指压后凹陷立即恢复。具有鲜羊肉正常气味，无泥污，血污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，无多余脂肪及血管。 | △ | 否 |
| 15 | 技术指标 | 冻畜肉质量要求 | 色泽：颜色比冷却肉鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立显示鲜红色。脂肪猪、羊为白色，牛为淡黄色。肌腱为白色，石灰色。外表：无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、紫斑、污血、过多冰衣无白霜、气味：化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味。包装：按标准部位分割外包装无破损有生产日期。 | △ | 否 |
| 16 | 技术指标 | 鲜鸡（鸭、鹅）类质量要求 | 眼球：无干缩凹陷或晶体状浑浊现象。外表：具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽（在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发粘。气味：具有其固有气味、无异味。弹性：指压后凹陷、能恢复。 | △ | 否 |
| 17 | 技术指标 | 鲜鸡类各部件质量要求 | 鸡爪：品质新鲜、呈白色或灰白色、无黄皮趾壳、无血污、血水、无残缺、脚趾根上无黑斑、允许有少量红斑。鸡翅：品质新鲜、无残羽、无黄衣、无伤斑及溃烂、无血水血污、允许有少数斑、允许剪修但最大范围不超转弯关节处。鸡腿：无残羽、无血水、血污、品质新鲜、无残骨无伤斑及溃烂、炎症、允许有少数红斑、外形美观。鸡胸肉：品质新鲜、无残羽、无血水、血污、无残骨、无伤斑、溃烂、炎症，允许有少数红斑。鸡肝：品质新鲜、外形完整、去胆、无寄生虫、炎症、水泡，无胆汁污染无血渍。鸡胗：品质新鲜、外形完整无内容物、鸡内金、腺胃、肠管及脂肪，无出血、瘀血、病变。鸡心：品质新鲜、褐红色，脂肪稍红，组织结实，有弹性，心房内无瘀血、病变，气味正常。鸡脖：品质新鲜、去劲部皮、无羽毛、无血污。鸡头：品质新鲜、外形完整、无伤斑、无溃烂、无血污。蹄筋：品质新鲜，无色透明，表面光亮，无油脂，无精肉，无充血现顺直、干燥。 | △ | 否 |
| 18 | 技术指标 | 禽肉(冻) | 色泽：外观滋润，呈乳白或微黄色。外表：基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑、无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同。气味：无腐臭气味包装：分割部件应符合标准，外包装完好、商标规格、产品说明清晰完整。 | △ | 否 |
| 19 | 技术指标 | 其他食材质量标准 | 以上未详细列明的商品须符合国家食品安全卫生相关质量标准。 | △ | 否 |
| 20 | 技术指标 | 特殊准入认证要求 | 对实行食品质量（SC）安全市场准入制的食品，须在验收时提供 SC 认证的相关证明资料。 | ★ | 是 |

## 3.4服务要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **指标种类** | **指标名称** | **指标内容** | **重要性** | **是否需要证明材料** |
| 1 | 硬件设施要求 | 仓储设施要求 | 投标人自有或租赁冷库，吨位不小于200吨。能够满足按采购人需求完成配送任务，确保三个办公区同时送货。 | # | 是 |
| 2 | 硬件设施要求 | 物流设施要求 | 投标人自有或租赁配送中心，面积不小于500平米。能够满足按采购人需求完成配送任务，确保三个办公区同时送货。 | # | 是 |
| 3 | 硬件设施要求 | 配送车辆要求 | 投标人应自有或固定租赁2台以上冷藏车辆，确保24小时响应，按采购人需求完成配送任务，确保三个办公区同时送货。 | # | 是 |
| 4 | 综合供应能力要求 | 猪肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的猪肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是 |
| 5 | 综合供应能力要求 | 牛肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的牛肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是 |
| 6 | 综合供应能力要求 | 羊肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的羊肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是 |
| 7 | 综合供应能力要求 | 禽肉供应链能力要求 | 具有自有、签约的禽肉屠宰、加工厂或者直销、代理、经销商资格之一。 | # | 是 |
| 8 | 综合供应能力要求 | 采购能力要求 | 2022年 1月1日以来具有鲜冻禽畜肉类食材（含本包拟配送食材）的进货内容。 | △ | 是 |
| 9 | 综合供应能力要求 | 简易加工能力要求 | 能够完成本合同采购鲜冻禽畜肉的简易加工，如切丝、丁、块、片等。 | △ | 是 |
| 10 | 综合供应能力要求 | 运输卫生要求 | 投标人整个运输过程应采用符合卫生要求的外包装和运载工具，对运输工具做到每日清洗消毒，车厢内无不良气味、异味，确保运输过程安全卫生。冷冻制品、冷冻家禽、鲜猪肉、等冷链食品必须使用符合规范标准的冷藏车进行运输。 | ★ | 否 |
| 11 | 综合供应能力要求 | 运输工具管理要求 | 投标人运输工具进入采购人管理范围，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由投标人承担责任。 | ★ | 否 |
| 12 | 综合供应能力要求 | 安全完整包装要求 | 包装产品交付时，必须保证原包装完好无损，不得使用有色、有毒塑料制品包装食材，否则采购人有权拒收。 | ★ | 否 |
| 13 | 综合供应能力要求 | 一般配送要求 | 采购人按期（日）向投标人发布采购内容，投标人应在送货前一个工作日与采购人核对确认采购内容无误后，在次日6点前配送至采购人指定验收地点。 | ★ | 是 |
| 14 | 综合供应能力要求 | 应急配送要求 | 投标人应能按采购人要求及时补货，具备应急采购、储备、运输等能力，通讯工具24小时保持畅通，全天候备勤。在收到采购人布置的临时需求后 1 个小时内响应，2 个小时内完成配送。 | # | 是 |