一、技术要求

（一）项目概况

1.服务范围：高新区管委会机关食堂、高新区智慧产业园食堂、高新区政务服务中心食堂的食材采购及配送，包含蔬菜类、粮油类（米、面、油、杂粮等）、调料类、冻品类、肉类(肉类产品如猪、鸡、鸭、鱼、牛、羊肉等)、水果类、干货类、乳制品类、豆制品、蛋类、糕点原材料等食材的供货、配送、保险及相关伴随服务。

2.预算人员共计765人，另有非财政资金保障人员约1400人未计算，最终结算以实际配送数量为准。

（二）服务标准及要求

序号	产品名称	质量要求	备注
1	家禽类	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)。	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
2	家畜类	配送渠道来源正规可溯。牛肉、羊肉等保证来自于正规厂家，各种肉类应呈现其原有的自然颜色，表面湿润不粘手，脂肪洁白，肉质紧密，有坚实感。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
3	猪肉类	各种肉类应呈现其原有的自然颜色，表面湿润不粘手，脂肪洁白，肉质紧密，有坚实感。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
4	鲜鱼类	鱼体健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片完好。鱼产品在水中游动自如,反应	符合国家相关食品要求

		敏捷，无伤残、无畸形、无病害；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鳞片，水产品等均符合国家《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》GB 2763-2026 及其他相关标准	
5	冻品类	食材包装必须符合国家规范，必须有原产地标识，应在明显位置标明制造商名称和地址、食材名称和重量、生产日期和保质期限以及产品规格等内容	符合国家相关食品要求
6	蔬菜类	包含但不限于绿叶菜类、水生蔬菜类、根茎菜类、瓜类、豆类、茄果类、食用菌类，若采购其他品种蔬菜，需满足采购人实际需求；符合无公害农产品标准。供应商必须保证蔬菜为优质新鲜货品。气味上各种蔬菜应具有清新、甘辛、酸甜等味道，可凭嗅觉识别蔬菜质量和新鲜度，不允许有腐烂变质等原因产生的异常气味。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，不枯萎、干瘪、苍老等，无病斑、虫蚀、发霉、变色、异味、淤泥、杂质和滴水现象，无污染、残缺、变质等，不允许有萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等肉眼可见的形态异常。 蔬菜类安全卫生要求： （1）中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例。 （2）污染物残留限量指标应符合《食品安全国家标准食品中污染物的限量》GB2762-2025 要求。 （3）农药残留限量指标应符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》GB2763-2026 的要求。 （4）定量包装的蔬菜净含量的允许短缺量按国家	供货时，提供农药残留检测合格证明文件

		质检总局《定量包装商品计量监督管理办法》规定。 （5）其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准。	
7	叶菜类	包含常见的大白菜、小白菜、菠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜、韭菜等绿叶菜类，要求鲜嫩形态好、色泽正常、茎部齐平、无枯黄叶、病叶、残叶、泥土、无烧心卷边、腐烂、无畸形异味，包菜类要求结球适度，花菜类外观明亮、无畸形花。	
8	茄果类	包含常见的番茄、茄子、辣椒等，要求果实整洁、成熟度适中、无裂果空洞、果皮无变硬裂痕、无腐烂、畸形、异味、无明显外观损伤。	
9	瓜果类	包含常见的黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等，要求形状颜色一致，瓜体均匀、无疤点、裂痕、畸形、异味、不带泥土。	
10	根菜类	包含常见的白萝卜、胡萝卜等，要求皮细光滑、大小均匀、肉质脆嫩新鲜、无腐烂、畸形、裂痕、糠芯、异味、不含泥土、不带茎叶和须根。	
11	薯芋类	包含常见的土豆、芋头、山药、花生、生姜等，要求不带泥沙、须根、茎叶、不干瘪，无腐烂变形异味，土豆外表不发芽，外皮不变绿。	
12	葱蒜类	包括常见的大葱、香葱、洋葱、大蒜等，葱蒜可以适当保留须根，不带老叶，可食部分鲜嫩、无腐烂变形异味。	
13	豆类	包括常见的扁豆、豌豆、毛豆等，要求体态完整，成熟度适中，无腐烂变形异味、豆荚新鲜幼嫩，颗粒饱满均匀、无发芽、不带泥土杂质等。	
14	水生菜	包括常见的莲菜、茭白、马蹄等，要求肉质细嫩、	

	类	无腐烂变形异味、不含泥土杂质、不干瘪、内芯不变色。	
15	食用菌类	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。	
16	芽苗类	包括常见的黄豆芽、绿豆芽、香椿苗、槐花等，要求芽苗细嫩、不带豆壳等杂质、新鲜未浸水、无腐烂异味。	
17	干货类	包括常见的木耳、香菇、银耳、海带、虾皮、黄花菜、花椒、胡椒、大料等，要求干货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《食品安全国家标准》、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》GB2760-2024、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2025 标准及其他相关标准。	符合国家相关食品要求
18	乳制品	包括常见的袋装牛奶、酸奶等，要求乳制品符合国家要求，即酸奶的执行产品标准号：GB19302-2025、牛奶的执行产品标准号：GB25190-2010。入库保质期限不得少于产品质保期时长的三分之二。	
19	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。	符合国家相关食品要求
20	水果类	包括常见的苹果、西瓜、橙子、葡萄、梨等，要	

		求果形端正、大小均匀、无畸形、压痕、腐烂，无病虫害、果实表面洁净、无划痕伤，味道爽甜、薄皮多汁，无农药残留。	
21	粮油类	包据常见的大米、面粉、食用油、杂粮等，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、湿油异物以及其它可能对人体有害的物质，符合 GB/T 1354-2018、GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》GB2763-2026、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准)GB2760-2024、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2025 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。	符合国家相关食品要求
22	蛋类	每枚净重≥50g，应符合 GB2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》标准要求，包装规范，无破损，蛋皮光滑干净。	
23	豆制品	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,符合国家相关产品质量标准。	
24	糕点	符合国家相关产品质量标准并提供拟供产品的合格证。	
在项目实施期间，如新版本标准发布，要以最新的标准为准。			

（三）食品安全要求

1.乙方从生产加工单位、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，并在送货给各机关食堂时复印给食堂存档。

2.食品配送要求乙方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、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台帐记录。

（四）验收和配送要求

1.甲方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，机关食堂管理人员和食堂验收人员验收。

2.乙方必须向甲方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.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.甲方组织食堂在每日 17:00 前将次日所需的各类食品原材料的数量向乙方提交订货计划，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。乙方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，并于次日 6:00-8:00 将每日的食品原材料配送到相关机关食堂。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。

（五）食材供应保障措施

供应商提供的食材供应保障措施应包含供应计划方案、来源渠道管理、货源储备与备选供应方案、食材采购入库管理方案、库存管理、供货台账（单据）资料管理方案、应急供应预案、供应风险防控 8 项内容。

（六）食材质量保证措施

供应商提供的食材质量保证措施应包含食材来源把控、食材分类储存方案、质量防护方案、加工、卫生等质量控制方案、包装规范、运输质量保障、检验/检疫流程、从业人员卫生与质量培训方案 8 项内容。

（七）配送方案

供应商提供的配送方案应包含配送车辆与设施设备配置、配送人员管理、配送线路规划、配送流程、时效管控方案、分拣装车管理方案、储运条件保障、异常情况处理 8 项内容。

（八）退换货措施

供应商提供的退换货措施应包含退换货管理制度、退换货范围界定、退换货流程、包换细则、包调细则、包退细则、退换货责任认定、退换货客户服务 8 项内容。

（九）食品安全事故处理措施

供应商提供的食品安全事故处理措施应包含事故分级识别、涉事食材就地封存与管控措施、善后处理方案、后续监管计划、评估总结流程、奖惩制度、信息通报机制、事故调查与分析 8 项内容。

（十）应急保障措施

供应商提供的应急保障措施应包含应急组织架构、应急值守机制、应急运力与备用配送方案、极端天气应对、突发公共管控类事件应急保障、应急资源储备、应急演练计划、应急响应流程 8 项内容。

（十一）供货记录管理方案

供应商提供的供货记录管理方案应包含供货记录管理制度、记录内容要求、记录格式规范、记录责任人员、记录存储方式、记录查询流程、记录更新机制、记录保密管理 8 项内容。

（十二）权责分工

供应商提供的权责分工应包含采购部门职责、质量监管部门职责、配送部门职责、售后服务部门职责、应急处理部门职责、管理层职责、部门协作机制、各部门考核方案 8 项内容。

（十三）食品留样措施

供应商提供的食品留样措施应包含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、留样标识管理、留样记录制度 6 项内容。

二、商务要求

（一）服务期：1 年（每次续签 1 年，最多可续签 2 次）。

（二）服务标准及要求：满足招标文件要求。

（三）结算与付款方式：

1、结算方式

甲方按照日清月结的要求，对食品原材料货款每月结算一次。甲方每天组织完验收核实，每月 5 日前完成对账，收到乙方发票后 5 个工作日内结算上个月的货款，如遇到节假日顺延。

2、付款方式

（1）乙方必须及时向甲方提供税务部门出具的正式票据，票据必须与供货商税务登记证相符。

（2）甲方按相关财务制度完成出入库等手续，审核无误后，通过银行转账的方式汇入乙方的银行账户，不得用现金直接支付。

（3）对于资金付款账户，由甲方根据采购资金来源确定相应付款账户支付货款。

（四）保险

1、本合同下提供的货物应对其在制造、购置、运输、存放、交货及食品安全保障过程种进行全面保险。

2、险种：食品安全责任险。

3、保险金额：单次赔付金额上限不低于100万元。

4、提交时间：合同签订前提交采购人查验。

（五）服务承诺

1、供应商应制定24小时电话响应、服务人员2小时到达现场、售后服务、解决问题时间等服务承诺。

2、供应商承诺送达指定地点且交货完成后，能够保证辅料包装完整、食材分类、摆放有序且有隔尘保鲜措施。

3、供应商承诺中标后配送的每批次食材都提供检测报告，且各项指标达标。

4、供应商承诺中标后配送的每批次食材如有缺陷包换、包调、包退。

5、供应商承诺中标后配送的每批次食材应保证绿色健康、新鲜优质、安全可靠。