

项目需求及质量要求

一、项目基本情况

郑州郑东新区先进制造业开发区管理委员会单位食堂货物配送服务，包括但不限于食堂主要原材料、辅料、货物的供应、配送及相关伴随服务等，主要包括米面粮油类、猪牛羊肉类、家禽类、水产类、蔬菜类、蛋类、干货类、调味品类、水果类、杂粮类、速冻制品类、豆制品类、奶制品类、饮料类、酱菜类、物料消耗品类等。

二、不允许负偏离的实质性要求和条件

1. 采购服务的类型、数量

2. 合同履行期限：3 年。

3. 质量要求：符合国家及行业相关规范和标准，满足采购人要求；

4. 配送时间：按采购人要求时间送达；

5. 配送地点：采购人指定地点；

6. 付款方式：据实结算，按月支付，采购人依据乙方开具的实际应付款项的正式发票且完成内部支付审批流程后，按国库集中支付管理规定办理付款手续。遇特殊情况双方协商解决。协商期间，乙方应保证各项工作按合同约定标准执行。

三、服务范围及服务要求

食品原料要求新鲜、无毒、卫生并符合相关规定，并按国家相关规定出具产品证明合格材料。具体要求为：

1. 蔬菜：

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；投标单位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。

所有蔬菜采购来源必须清晰，应在当地地方政府部门监管备案的蔬菜基地、大型批发市场、专业蔬菜流通市场等处采购，采购的蔬菜必须符合安全卫生标准要求。

蔬菜类安全卫生要求：

(1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例；

(2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例；

(3) 污染物残留限量指标应符合《食品中污染物的限量》GB 2762 要求；

(4) 农药残留限量指标应符合《食品中农药的最大残留限量》GB 2763 和《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》GB18406.1 的要求；

(5) 定量包装的蔬菜净含量的允许短缺量按国家质检总局（2005）第 7 号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定；

(6) 其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准；

如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。

2. 蛋类：

(1) 必须是不霉烂、无酸变、无腐烂、无变质、整齐、均匀、完整、质优、无污染，硫等物质含量不得超过国家有关规定，符合食品安全要求的产品。

(2) 质量要求为鲜蛋外壳有光泽；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；用鼻闻，清新、无异味；将蛋轻轻摇动，听不到声音或感觉不到振动。供货时提供质量证明材料。

3. 干货类：

(1) 干货类产品必须是质优、无污染、无变质、保持应有的色泽，硫等物质含量不得超过国家有关规定。符合食品安全要求的产品并具有食品生产许可证。货物供货时提供产品的质量证明材料。

4. 调味品：

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。产品应符合《GB 31644-2018》或《GB 10133-2014》相关食品安全标准。

5. 水产类：

(1) 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《GB 2733-2015》食品安全要求的产品。

6. 肉类：

(1) 禽类：配送渠道来源正规可溯，首选市场占有率相对较高的品牌，提供动物

检疫合格证明，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)。

（2）家畜类：配送渠道来源正规可溯，猪肉、牛肉、羊肉等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，配送时要随食材提交当次批次有效的动物检疫和肉品品质合格证复印件，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。

7. 水果类：必须符合《农产品质量安全法》要求，保证新鲜，大小均匀，不腐烂、不变质，无压伤疤痕，不干皱，口感质感良好。符合《GB 2762—2025》、《GB 2763—2021》食品安全标准。

8. 米面：

（1）供货时提供产品生产企业的生产许可证（包括企业食品生产许可证）、生产商的产品执行标准（米：GB/T 1354-2018，面粉：GB/T 1355-2021）。

（2）必须无酸变、无腐烂、质优、无污染、无变质，符合食品安全要求的产品。供货时提供的质量证明材料。

9. 食用油：供货时必须提供生产厂家、品牌、质保期、生产日期、批号、安全标识等，并能顺利追溯源头。一级非转基因压榨油，具有食品生产许可；所供的商品必须从正规渠道购入，产品符合《GB 8955-2016》食品安全标准。

10. 粮食杂粮类必须符合《农产品质量安全法》要求，保证质量，无腐烂、无变质、无变味、无变色、无虫咬、无鼠咬、无破袋，有生产日期、保质期。

11. 速冻制品类必须具有“QS”食品质量安全认证，供货时提供产品合格证明文件，符合 GB 19295-2011 国家标准。

12. 豆制品类：预包装产品需具备食品生产许可，外包装标签和内容必须符合国家关于预包装食品的要求，散装供货的豆制品需提供生产作坊备案手续、同批次检验报告。散装现制鲜制豆腐、豆皮、豆干等日常配送类不得添加食品防腐剂，食品添加剂及用量符合国家食品安全标准。

13. 奶制品类、饮料类：符合产品相关的食品安全国家标准，预包装产品需具备食品生产许可，外包装标签和内容必须国家关于预包装食品的要求。

14. 酱菜类：执行 GB 2714《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB 2760 食品添加剂使用标准、GB 2762 污染物限量、GB 2763 农药残留限量等国家规范。预包装产品需具备食品生产许可，外包装标签和内容必须符合国家关于预包装食品的要求，散装供货的酱菜需提供生产作坊备案手续、同批次检验报告。

15. 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；

16. 物料消耗品：一次性用品应有保护产品不沾污、不受潮的内包装（密封包装）。食品接触类用品应有标签，标签内容应符合 GB4806.1-2016《食品安全国家标准食品接触材料及制品通用安全要求》。非食品接触类用品应符合相应产品的国家标准/地方标准/行业标准及相关法律法规。

17. 严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，供应商承担由此造成的经济责任和法律责任：

（1）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂。

（2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的。

（3）含有致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。

（4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、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、水产动物等及其制品。

（6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。

（7）用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

（8）标识标签不符合食品安全要求，标注假生产日期或超过保质期限的。

（9）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。

（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）其他不符合食品卫生标准和要求的。

注：在项目实施期间，如有新版标准发布，以最新标准为准。

四、其他要求

1. 配送日期：乙方必须在甲方提出供货需求当日，按照甲方预约采购计划做好供货准备，并于次日将所需货物配送至甲方指定的供货地点。

2. 配送时间：每天 9 时 00 分（北京时间）前到达采购人指定地点；特殊、紧急情况下，在收到采购人采购需求计划后 20 分钟之内响应回复，并于 2 小时之内将所需货物配送到位。

3. 配送地点：采购人指定的供货地点。

4. 配送数量：根据甲方预约采购计划，以实际供货验收数量为准。

5. 投标价格包括：包含本次采购对象及与之相关的货物制造、包装、运输、装卸、质量检验、各项税费、保险费、意外事故等验收合格前全部费用，以及相应的伴随服务和售后服务费用等。

6. 食品安全要求：

（1）供应商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产品检测合格报告。

（2）供应商从生产加工单位、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。

7. 货品的质量要求及责任承担：

（1）所有货品的等级、质量均须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，同时保证食材新鲜。若采购人发现中标人所供货物不符合卫生规定，有权拒收。若所供货物由于质量问题导致发生食物中毒事故的或不适送医的，采购人有权向中标人追究法律责任，并由中标人承担全部责任以及由此而产生的一切费用。

（2）如采购人发现中标人所供货物出现严重质量问题，采购人有权解除合同。

（3）中标人须保证服务期内购买食品安全责任险，累计保额不得低于20万元，单次事故不得低于5万元，首次购买须在合同签订后10个工作日内完成。若未履约，采购人有权取消其中标资格，同时追究其违约责任。各投标人在投标文件中须提供承诺书，格式自拟。

8. 验收

(1) 采购人组织验收，每次验收合格后签订验收单。

(2) 入库物品须是新鲜、无变质、无污染的，如有不合标准物品出现，验货人员有权要求当场退、换。

(3) 验收中如发现品名、数量、质量与开列菜单不符，及时确认，当场处理。

9. 供应商有下列情形之一的立即中止配送公司送货并解除与之签订的协议：

(1) 因配送的食品质量问题引发食品安全事故的；

(2) 配送的食品有假冒伪劣产品累计两次以上（含两次）的；

(3) 中标供应商配送的食品价格高于自行确定综合折扣，累计达两次的；

(4) 因存在不廉洁行为和安全隐患等造成不良社会影响的；

(5) 其他违约行为采购人认为协议无法正常履行的。

(6) 未按时按要求购买食品安全责任险。

10. 配送方案

供应商应提供配送方案，包含但不限于车辆配备、线路安排、全流程时间安排、储运条件等。

11. 食品留样措施

供应商应提供食品留样措施，包含但不限于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。

12. 退换货措施

供应商应提供退换货措施，包含但不限于包换、包调、包退等具体措施。

13. 食品安全事故的处理措施

供应商应提供食品安全事故的处理措施，包含但不限于善后处理、后续监管、评估总结、奖惩制度、应急响应等措施。

14. 应急保障措施

供应商应提供应急保障措施，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。