

采购需求

一、技术要求

（一）项目概况

1. 服务范围：高新区管委会食堂（具体食堂场所及后期调整以甲方通知为准）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. 高新区管委会食堂（具体食堂场所及后期调整以甲方通知为准）本单位财政资金保障人员 B 包约 425 人，另有非财政资金保障人员约 150 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，首选市场占有率相对较高的品牌，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，优先采购市场占有率高、产品质量可靠、口碑信誉好的品牌，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	优先采购市场占有率高、产品质量可靠、口碑信誉好的品牌，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	供货时，提供有效的动物防疫条件合格证、质量合格证明、

		感。符合《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》GB2707-2016 标准。	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《GB 2763-2016 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》及其他相关标准	符合国家相关食品 要求
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、生产日期和保质期以及产品规格和 QS 认证等内容	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；符合无公害农产品国家标准（《新鲜蔬菜卫生标准》GB/T5009.38）。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、枯竭、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《食品中污染物	供货时，提供农药残留检测合格证明文 件

		的限量》GB2762 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 和《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》GB18406.1 的要求。 （4）定量包装的蔬菜净含量的允许短缺量按国家质检总局《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	水生蔬菜类	包括常见的莲菜、茭白、马蹄等，要求肉质细嫩、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》GB2760-2014、符合 GB2707、GB2762 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，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，	符合国家相关食品要求

		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、贮存条件、食品生产许可证编号、食材标准代号等内容。	
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	包括常见的大米、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 GB1354-2009、GB2716-2018《食品安全国家标准植物油》、《GB2763-2016 食品安全国家标准》、《GB2760-2014 食品安全国家标准食品添加剂使用标准》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。	符合国家相关食品要求
22	蛋类	每枚净重 $\geq 50\text{g}$ ，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. 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有产品检测合格报告。

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。

3. 食品配送要求供应商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. 采购人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，机关食堂监管员和食堂验收人员验收，食堂验收人员每季度轮换一次。

2. 供应商必须向采购人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. 采购人与供应商协商，每月应能提供 3 至 5 种时令蔬菜，供食堂预先选择。

4. 供应商应在机关食堂就近市场设置应急配送点，确保应急采购送货及时，在接到应急采购需求 30 分钟内送到。

5. 采购人组织食堂在每日 16:00 前将本食堂次日所需的各类食品原材料的数量向供应商以传真或电子文件等形式提交订货计划，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。供应商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 6:00-7:00 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

供应商应提供食材供应保障措施，包括但不限于食材来源渠道、供应链等。

（六）食材质量保证措施

供应商应提供食材质量保证措施，包括但不限于食材的来源、自查、加工、包装、保存、运输、检验检疫等环节。

（七）配送方案

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

（八）食品留样措施

供应商应提供食品留样措施，包括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。

（九）退换货措施

供应商应提供退换货措施，包括但不限于包换、包调、包退等具体措施。

（十）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，包括但不限于善后处理、后续监管、评估总结、奖惩制度、应急响应等措施。

（十一）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。

（十二）供货记录管理方案

供应商应提供供货记录管理方案，确保项目顺利实施。

（十三）权责分工

供应商应提供权责分工，明确分配权利和责任，提高效率，确保项目顺利实施。

二、商务要求

（一）服务期：二年。

（二）服务标准及要求：满足招标文件要求。

（三）服务范围：高新区管委会食堂（具体食堂场所及后期调整以甲方通知为准）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。

（四）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。