

一、 服务要求

1、供应食材主要为：肉类、禽类、水产品、禽蛋、蔬菜、水果、杂粮、各类干货、食用油、调料、豆制品、奶及奶制品、蛋糕烘焙类、预包装食品等食堂原材料（以上均为大类，详细种类详见“采购内容及质量要求”中的品类）。

2、食材配送时间须在当日上午08:00前（北京时间）送到，送货人员必须配合采购人做好清点验收工作。若发现有短斤缺两、破包、劣质、霉变及其他未达到采购人要求的，由中标人负责更换新品；合同期限内如果出现三次以上配送不及时或出现三次以上食材质量问题、基准价高于市场均价两次及以上情形，采购人有权提出整改意见直至终止合同，相关不利后果由中标人承担。

3、采购人提前一天告知中标人需订购的原材料品种、数量以及相关要求。中标人每天按照采购人规定的时间把所订购原材料送到采购人指定的地点。如因特殊原因不能及时配送的，中标人应在接到订单后2小时内及时通知采购人，并积极协助采购人解决所订货物，不可抗力因素除外。如因中标人原因延迟送货，影响采购人正常工作进程，中标人应承担采购人损失。

4、到货后应协助采购人的工作人员审验过秤进仓。特殊情况需要补充采购配送的，以双方约定时间为准，审验程序照常。

5、中标人按照采购人所下订单的数量送货，保证数量、规格的准确性。实际送货不超出采购人订单量的5%的浮动范围，并以双方当场验货数量、规格为准（双方工作人员签字即确认）。

6、中标人必须严格按照采购人所下订单的原料品种、品牌、规格等要求组织货源、代购和配送货物。订单上所有的货物，不能以任何借口说无货或擅自更换品种规格，如确因不可抗力的情况更换个别货物，也要事先经采购人确认同意后方可实施。

7、采购内容及质量要求：

1.肉类

品名	质量要求
五花肉	带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层
瘦肉、前腿瘦肉	基本为瘦肉，无肥肉，肌腱少
排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实、完整，骨肉不分离
龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油

筒子骨	腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉
猪蹄	干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑，肉质有弹性
猪心、猪腰子、猪肝	完整、暗红，质地柔软、湿润、有光泽，边缘薄
猪肚	色泽新鲜，质地柔软且有韧性，表面干净整洁，无污物、溃疡、硬块或其他病变痕迹，内部清理干净无残留
牛肉	肉色新鲜，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。
牛仔骨	油花丰富，且分布均匀，色泽鲜嫩，骨肉链接紧密
牛柳	呈红色或深红色，有自然光泽，无变色、发暗发黑现象，质地坚实，无松散，鲜香气味，无酸味、腐臭味
牛腩	有自然光泽，颜色均匀，无暗斑、淤血，肉质紧实，富有弹性，无异味
牛腱子	肌肉组织应呈鲜红色或淡红色，肌肉组织完整，无异味，无杂质
羊肉	肉色新鲜，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。
注：应符合下列要求：(1)必须是市、区、县统一定点屠宰的。(2)必须经兽医检验合格并盖章。(3)有动物检验检疫合格证明。	

2.禽类

品名	质量要求
禽类	无内脏、无变质、无肉瘤、无异味、无注水、无淤血，脖子处筋膜处理干净。活禽宰杀，表皮光滑，无破损，烧毛，仅破膛、去屁股，无损坏。
注：应符合下列要求：(1)必须是市、区、县统一定点屠宰的。(2)必须经兽医检验合格并盖章。(3)有动物检验检疫合格证明。	

3.水产品

品名	质量要求
桂鱼	
草鱼	
白鲢	
鲫鱼	

鲤鱼	鱼类要求体表光滑无病兆，有鳞鱼鳞片完整，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，保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。鱼类要鲜活。活宰杀，去鳞片，清内脏，摘除鳃丝。
武昌鱼	
鲈鱼	
大带鱼	
小带鱼	
大黄花鱼	
小黄花鱼	
鲢鱼	
泥鳅	
鲳鱼	
黄芽角	
鳕鱼	
小黄鱼	
鳊鱼	
龙利鱼	
黄鳝	体色正常，体态完整，在水中头朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上黏度较多，个体较大。
人工甲鱼	体色正常，体态完整，四肢、尾、颈、裙边等完好，无腐烂，用手翻个后能很快翻过来。
野生甲鱼	
蛙类	大小均匀，没有伤痕，没有异味，表皮光滑，有较强的跳动活力。
基围虾	体色正常，体态完整，四肢、尾、颈、裙边等完好，无腐烂，用手翻个后能很快翻过来。
对虾	
草虾	
鱿鱼	体型完整坚实，头与身体链接紧密，肉质肥厚有弹性，无氨味及其他异常气味
鲍鱼	外壳完整，无裂缝、破损，肉厚、鼓状、饱满，无干缩，无腐臭味
海参	形体完整，颜色棕黑色或灰色，无杂质、霉斑，无异味
扇贝	肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。
蛏子	
蛤蜊	
文蛤	
蟹类	肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。
注：无卫生防疫部门禁止销售的食材。	

4.禽蛋

蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、无裂纹、无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色或橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味、臭味等不良气体，打开后蛋黄凸起、完整有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明、无异味。

5.蔬菜

序	品名	质量要求
---	----	------

号		
1	小白菜	梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水份充足无根。
2	青菜	梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水份充足无根。
3	菜秧	梗较细较嫩，叶子细长，淡绿色，棵小似鸡毛，水份充足。
4	油菜	梗短粗，呈淡绿色或白色，叶子厚肥大，主茎无花蕾，水份充足，无根。
5	韭菜	叶较宽，挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀，长20cm以内。
6	韭黄	叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长20cm以内。
7	香芹	又旱芹，叶翠绿，无主茎分枝少，根细，茎挺直，脆，芹菜香味，水份充足，长约30cm。
8	水芹	叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水份充足，有清香味，长约30cm。
9	西芹	叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。
10	菠菜	颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。
11	生菜	颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。
12	空心菜	叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约15cm。
13	西洋菜	颜色淡绿或深绿，茎细脆嫩，易折断，水份充足，棵株挺直。
14	麦菜	叶淡绿、肥厚，嫩脆，无主茎，叶株挺直、水份充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。
15	芥菜	叶大而薄、深绿色、柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直，水份充足。
16	苋菜	有红绿两种，叶子为绿色或红色，叶大薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。
17	潺菜	颜色碧绿、叶厚实，有光泽，梗细短、光滑嫩绿，掐之易断。
18	菜芯	颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。
19	芥兰	颜色墨绿，叶短少，有白霜，挺直，梗皮有光泽、绿色、粗长、断面绿白色、湿润。
20	小葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30cm。
21	胡葱	叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白、挺直、香味浓郁，长15-30cm。
22	青蒜	叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。
23	香菜	翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。
24	青椒	长形或萝卜形，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。
25	西椒	柿形或灯笼形，较大，颜色碧绿、有光泽、表面光滑饱满有一定硬度各弹性，肉厚少籽，味道香甜。
26	辣椒	细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度

		和弹性，肉薄籽多、辣味重。
27	红椒	颜色红艳、有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。
28	番茄	颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。
29	大白菜	外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。
30	包菜	外叶淡绿色，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。
31	大葱	葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、长约50cm。
32	茄子	色正（青、紫、白）形正（棒形、卵形、灯泡形），表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。
33	莴笋	笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿。嫩叶少。
34	蒜苔	颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。
35	花菜	花蕾颜色洁白或乳白、功密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。
36	西兰花	花蕾颜色深绿、功密紧实不散，球形完整、表面有白霜 花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。
37	黄瓜	颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，肉脆甜、瓢小籽少。
38	冬瓜	皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。
39	丝瓜	有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。
40	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小、味苦。
41	毛瓜	颜色翠绿色有光泽，有细绒毛，皮薄嫩，肉洁白子小、形正，有一定硬度。
42	南瓜	颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。
43	蒲瓜	颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一定硬度无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩，瓜形周正。
44	佛手瓜	颜色浅绿色，佛手形，有一定硬度，皮脆硬，肉晶莹透明，瓜形正。
45	角瓜	颜色黄绿色、表皮光滑有花纹和棱边，皮薄肉嫩，瓢小子少，有一定硬度，尾蒂有毛刺。
46	毛豆	颜色青绿、表面有黄色绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整、有清香。
47	青豆	颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。
48	荷兰豆	颜色嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。
49	黄豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
50	绿豆芽	豆芽挺直，芽身短而粗，根须少，芽色洁白晶莹。
51	豆角	颜色翠绿或白绿，条直均匀，表面光滑，无皱缩，无蛀虫、病斑等。
52	土豆	颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软

		，饱满。
53	洋葱	鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。
54	红薯	颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。
55	生姜	颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。
56	蒜头	颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。
57	胡萝卜	颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。
58	青萝卜	颜色青绿，皮薄且较细，肉质紧密，形体完整，水分大份量重。
59	白萝卜	颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。
60	芋头	颜色为红褐色，表皮粗糙，个体方面均中，断面肉质洁白，且有紫色斑点不硬心。
61	莲藕	表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节一般为3-4节。
62	茭白	叶颜色青绿，完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩，颜色洁白或淡黄色，折之易断。
63	冬笋	笋壳淡黄色，有光泽、完整清洁，壳肉紧帖、饱满，肉质洁白较嫩，根小。
64	竹笋	笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。
65	芦笋	色泽鲜绿、自然，茎杆粗细均匀，长度适中。
66	香菇	菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。
67	平菇	菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连。
68	草菇	顶部颜色为鼠灰色，根部为乳白色，蛋或卵圆形、饱满，菌膜未破、湿度适中。
69	金针菇	菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。
70	杏鲍菇	菌盖平展且边缘不上翘，颜色浅灰或浅褐色，菌柄呈乳白色，菇型完整、周正，无残缺。
71	口蘑	菌盖圆润厚实，边缘无卷曲，菌褶白色、稠密，质地紧实有弹性。
72	滑子菇	菌盖呈半球形，表面富有一层均匀的粘液，菌体饱满，手感坚实，无软烂。
73	山药	肉质肥厚，圆柱形，外皮灰褐色。
74	淮山	肉质肥厚，微呈圆柱形。
75	贝贝南瓜	形状规整，色泽均匀，瓜蒂完整，无空心或软烂现象。
蔬菜符合国家的蔬菜食品卫生标准、符合食品安全国家标准食品农药最大残留限量、污染物限量。达到无公害蔬菜质量标准。		

6. 水果

序号	品名	质量要求
1	红富士苹果	当季水果，无虫、无杂质、无农药残留，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。
2	冰糖心苹果	
3	香蕉	
4	西瓜	
5	哈密瓜	
6	菠萝	
7	巨峰葡萄	
8	蜜桔	
9	鸭梨	
10	库尔勒香梨	
11	猕猴桃	
12	柚子	
13	脐橙	
14	红提子	
15	芒果	
16	龙眼(桂圆)	
17	桃子	
18	草莓	
19	芦柑	
20	雪梨	
21	酥梨	
22	油桃	
23	石榴	
24	伊丽沙白瓜	
25	板栗	
26	圣女果	
27	火龙果	
28	羊角蜜瓜	
29	水果黄瓜	
30	青苹果	
31	木瓜	
32	冬枣	
33	青枣	

7. 杂粮

序号	品名	质量要求
1	小麦	须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、无须二次处理可以直接进行熟加工，符合国家食品行业的标准。
2	燕麦	
3	高粱	
4	玉米	
5	小米	
6	荞麦	
7	黄豆	
8	黑豆	
9	绿豆	
10	红豆	
11	红米	
12	黑米	
13	八宝米	
14	糙米	
15	糯米	
16	面粉	
17	藕粉	
18	芝麻糊	
19	面条	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。
20	米线	
21	干面条	
22	空心粉	
23	蝴蝶面	
24	年糕	
25	沙河粉	
26	烫皮丝	
27	鱼丝	
28	汤圆	

8. 各类干货

序号	品名	质量要求
1	木耳	
2	红枣	
3	莲子	
4	枸杞	

5	腰果	须保证食材干净、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，首选包装类。
6	花生	
7	百合	
8	黄花菜	
9	梅干菜	
10	银耳	
11	干贝	
12	虫草	
13	紫菜	
14	燕窝	
15	香菇	

9. 食用油

序号	品名	质量要求
1	菜油	符合GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》及GB/T 40851-2021《食用调和油》。外包装完好，有QS标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭酸败及其他异味。各类油质量均为国家一级标准，不得使用转基因油。 中标后，中标方要提供三种品牌的同品质食用油给采购方选择。
2	大豆油	
3	花生油	
4	其他油	

10. 调料

外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。色泽正常，具有该品种固有的香味，无异味，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染。

序号	品名	质量要求
1	盐	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明状，不结块，无反卤或吸潮现象，无杂质，粘取少许尝试具有纯正的咸味。
2	白糖	色泽洁白明亮有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒精或其他外来气体。
3	酱油	颜色比较红亮，有光泽、透明，无不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物。
4	醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，无不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物。
5	料酒	具有正常料酒的色泽、气味和滋味，无不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物。
6	青胡椒酱	具有正常酿造酱的色泽，不酸、不粘、不发霉，不得有酸、苦

7	烤肉酱	、焦糊及其他气味、异物。
8	虾酱	
9	花椒油	从香辛料中萃取，具有产品正常的色泽、透明度、气味和滋味。
10	辣椒油	
11	芥末	色泽正常，颗粒均匀无杂质，干燥松散无结块，具有本品固有的气味，无异味，无杂质。
12	白胡椒粉	
13	黑胡椒粉	
14	桂皮	呈干燥状，具有该中香料职务具有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉或者其他异味。
15	八角	
16	香叶	
17	当归	
18	草果	
19	沙姜	
20	芝麻	

11. 豆制品

类别	品名	质量要求			
		色泽	气味	形态	质地
大豆制品	盒装内酯嫩豆腐	白色或乳白色	略有豆香	持水性较好，刀切后不坍、不裂	细腻、嫩滑、无涩味
	盒装内酯老豆腐	白色或乳白色	略有豆香	持水性好，刀切后不坍、不裂	滑爽不粗，无涩味
	石膏嫩豆腐	乳白色	有豆香，不酸	揭布后，不脱皮，不坍，切口光亮，持水性好	滑爽不粗，无石膏脚
	石膏老豆腐	乳白色	有豆香，不酸	揭布后，不脱皮，不坍，切口光亮，持水性好	滑爽不粗，较密实，无石膏脚
	豆腐干（香干）	淡黄色或黄色	有豆香	块形整齐，厚薄均匀	密实，有韧性
	五香豆腐干	褐色、有光泽	五香味	块形整齐，厚薄均匀	有韧性
	薰香干	淡褐色和淡黄色相间	有辛香料柴火香	块形整齐，厚薄均匀	有韧性
	乡里柴火干	淡褐色和淡黄色相间	有辛香料柴火香	块形整齐，厚薄均匀	有韧性
	油豆腐	金黄色或	有油香	方形，三角形或长条	皮薄软糯，内

		黄色	和豆香	形	呈蜂窝状，不 实心
	油划方	金黄色或 黄色	有油香 和豆香	方形或菱形，大小均 匀	各面生皮，不 碎
	素鸡	乳白色或 淡米色	稍带碱 味	圆柱形	无裂 缝， 不烂心
	薄百页	淡黄色	有豆香	方形薄张，无白边、 白头、花洞厚薄均匀	有 韧 性，稍 有拉力
	厚百页	乳白色	有豆香	方形、厚薄均匀，完 整不破碎	稍有韧性
	豆腐衣	金黄色	有油香	薄膜状	稍有韧性
	腐竹	腐竹色泽 黄白，油 光透亮	具有浓 郁的豆 香味	块形整齐，厚薄均匀	无破损
面 筋 制 品	栗子面筋	灰白色	有麦香， 无酸 味	栗子状	有韧性
	素肠	灰白色	有麦香， 无酸 味	猪肠状，不包头	有韧性
	烤夫	米黄色	有麦香， 无酸 味	蜂窝状	松 软， 僵 底高度≤5mm
	油面筋	金黄色	有油香， 无异 味	呈球状	内呈丝网状
豆 类 淀 粉 制 品	粉皮	乳白色， 半透明 有光泽	无酸味	方或圆形，揭开完整 不碎	稍有韧性
	麻腐	乳白色， 半透明 有光泽	无酸味	块形完整	有弹性
	水粉丝	乳白色， 半透明 有光泽	无酸味	长线形，无珠子粒	有韧性
	豆腐衣	金黄色	有油香	薄膜状	稍有韧性
注：保证符合安全、卫生、质量、服务等方面的要求。					

12. 奶及奶制品：

12.1所有奶及奶制品必须符合国家相关质量标准和食品安全法规。

12.1.1纯牛奶：执行标准GB25190，是以生牛乳为原料，加热灭菌后得到的牛奶，要求蛋白质含量 $\geq 2.9\text{g}/100\text{g}$ ，脂肪 $\geq 3.1\text{g}/100\text{g}$ 。

12.1.2巴氏杀菌奶：执行标准GB19645，仅以生牛乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的牛奶。

12.1.3调制乳：执行标准GB25191，指以不低于80%的生乳或复原乳为主要原料，添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂，采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品。

12.1.4发酵乳：执行标准GB19302-2025。

12.2运输过程中应保证奶及奶制品处于适宜的温度和卫生条件下，防止污染和变质。

12.3应提供每批次产品的质量检测报告。采购方有权对到货的奶及奶制品进行抽检，如发现质量问题，中标人应负责退换货并承担相应责任。

13.蛋糕烘焙类（蛋糕、面包等）：必须为48小时内生产产品；原料应符合国家标准，每一批次产品需要提供原料合格证明；包装完整、密封，包装袋应包含生产日期、保质期等信息。

14.预包装食品类：应符合法律法规的规定，并符合相应食品的安全标准规定。食品的外观应符合其正常特征，无明显的变色、变形、结块、沉淀、无异味等异常现象，包装完好无损，无变形、破裂、渗漏等情况。

注：其它没有概括完整的食品，因临时需要，应保证食材干净、不含非食品用化学物质、必须满足国家和地方相关规定。

15.依照《食品安全法》，禁止下列食品送入采购人：

15.1腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常，可能对人体健康有害的；

15.2含有毒、有害物质或微生物毒素含量超过国家限定标准的；

15.3未经兽医检验或者检验不合格的肉类及其制品，超过保质期食品；

15.4病死、毒死、或死因不明的禽、兽、水产动物及其制品；

15.5掺假、掺杂、伪造、影响营养、不卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准

使用的添加剂，农药（残留）的。

注：对于食材清单中未列明的其他品类食材，中标供应商应严格遵循本项目食材质量、安全、规格及验收相关标准执行配送，不得降低供货品质。

8、食材包装及质量要求：

1. 投标人充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的食品必须是满足招标文件要求。保证所供食材均为正规生产的新鲜(冰鲜除外)、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品。
2. 食品有包装的，食品的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的食品。其中油粮产品每件包装必须符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2025），标明产地、品种、净含量、生产单位、地址、质保期和生产日期。
3. 采购人发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换。

10、配送服务要求：

1. 中标人应当根据采购人实际情况，按照采购人的要求，在规定的时间内将规定的食品食材数量送到采购人指定地点。除客观不可抗力外，中标人不得因其他任何理由延迟送货。如确需延迟送货的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意，因中标人原因延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。
2. 除客观不可抗力外，中标人不得更改送货内容（包括但不限于商标、名称、产地、包装、规格和重量），否则采购人有权拒收。如确需变更供货内容的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意，经发现中标人有私自更改订单中货品时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。
3. 若采购人临时修改订单内容时，中标人必须在接到通知后的90分钟内将食材送达，并经采购人验收核对。因中标人原因延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。
4. 中标人的配送人员必须服从采购人的各项规定和工作安排，进出走专门通道并不得在食堂内闲逛。配送人员及车辆必须为中标人投标文件中响应的车辆及人员。

配送人员负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收食品食材，货物的品种和重量以采购人验收的结果为准。中标人必须保证安全卸货。

5. 中标人指定的配送专员必须具有健康证、穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡。
6. 中标人的送货单必须详细注明货物的品牌、型号、单价、数量，送货单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末，中标人还应提供送货清单供采购人结算。
7. 食堂验收原材料后，配送人员应把食材送到采购人指定地点，需保证地面卫生清洁、地面无菜叶、纸皮箱、杂物。
8. 送到的原材料一经下车不得再拿回，送错和退货的物品必须经采购人确认签字后方可拿出，否则按偷盗处理。
9. 采购人按招标文件要求对食品食材进行验收，对不符合规格要求的食品食材，中标人必须无条件退换货。中标人所供食品食材在保质期出现损坏时，中标人应承诺提供替换服务，因替换食品食材产生的费用由中标人商负责。中标人未能履行招标文件所规定事项的，医院将记录在案，并对中标人予以处罚，中标人除要承担采购人因此产生的一切损失和费用外，情节严重的采购人可终止合同，并报政府监督管理部门备案。
10. 中标人所提供的货物应足斤足两，若经采购人抽查发现有短斤缺两、破包、劣质、霉变及其他未达到采购人要求现象，由中标人负责更换新品，如果以上情节严重，采购人有权将该批物资全部退回，并及时更换，产生的费用由中标人承担。
11. 中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品经营许可证等。
12. 中标人不得泄露采购人的信息。泄密造成采购人损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。
13. 为使项目按质、按量、按时及有序实施，必须为本项目组建一个稳定的项目实施小组（其中必须包含项目负责人），且项目组成员须身心健康，具有良好的专业素质和敬业精神。
14. 采购人根据自身的需求，有权终止某些货物的采购或变更某类货物的采购。

15. 在采购人验收合格之前，食品食材的所有权属于中标人，食品食材的风险责任由中标人承担（包括但不限于食品食材发生遗失、损坏）。

16. 中标人应保证所提供的货品质量符合要求，如中标人对采购人提出的质量问题有异议，可委托有关质检部门进行检验，所需费用由中标人承担。

17. 中标人应认真配合采购人的工作。采购人应按照国家有关规定进行索证，中标人必须如实提供产品检验合格证或化验单等材料。

18. 如经卫生检疫部门确认中标人因产品质量问题造成采购人人员食品食材中毒或损害健康的，由中标人负全部责任。

8、配送车辆要求：

1. 食品食材运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，所有运载工具都要保持干净。

2. 中标人须配备2吨以上厢式货车和冷藏车各一台。配送车辆专车专用，车身有明确的公司标识。车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，防鼠，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

3. 车辆需使用中标人投标文件中响应的车辆作为统一配送，采购人有权核对与中标人投标文件中响应的车辆，如不符合要求，采购人有权拒绝配送服务，配送车辆只能使用汽车，不能使用摩托车、自行车等。

4. 整个运输过程应科学合理，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品食材处于恒定的环境中。

5. 车厢内外应保持清洁并定期消毒；食品食材堆放科学合理，避免造成食品食材的交叉污染；如对温度有要求的食品食材应确定食品食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

6. 配送车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的可用专用配送车、冷藏配送车配送，一小时以外的用冷藏配送车配送（水果蔬菜类、肉禽、水产类、蛋奶制品），水果蔬菜类、肉禽、水产类、蛋奶制品夏季时全程使用冷藏配送车配送，保证运输过程冷链不中断，商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

7. 在配送卸货环节中应保证冷藏食品食材脱离冷链时间不得超过20分钟。

8. 配送车辆内的食品食材应有包装或使用密闭容器盛放，容器材料应符合食品食

材安全国家标准或有关规定，高危易腐食品应采用冷冻（藏）方式配送（高危易腐食品食材是指蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大于4.6且水分活度（Aw）大于0.85），常温下容易腐败变质的食品食材）。

9、仓储要求

中标人所提供的仓储车间、冷库应装有监控设备，24小时监控食材存储和管理情况。相关监控的视频资料由中标人保存，供采购人、卫生部门、市场监管部门调取抽查。必须为本项目提供配送服务时所使用的仓储车间、冷库。如发现虚构仓储车间、冷库或假借仓储车间、冷库的情况，即时取消配送资格。

10、人员要求

投标人拟派为本项目服务的人员至少3人，项目负责人1人，配送人员至少2人（在投标文件中提供人员名单）。