

一、服务内容

（一）配送服务总体要求

- 1 项目涉及的食材必须选用非转基因产品。
- 2 项目涉及的食材必须符合相关国家标准、卫生标准和营养要求，无毒、无害、具有良好的感官形状以及符合采购人要求，每次送交的所有货品都要注明来源。
- 3 项目涉及的食材必须在保质期内，且距保质期截止时间不少于有效保质期的 1/2。
- 4 供货商应具备配货食堂食材能力。货物运输必须使用厢式食品专用车辆，并且采取必要的温度控制措施和方法，保证产品的品质不发生变化，不得采用敞露运输。
- 5 供货商所供货物均应具有完整的包装，确保在运输、装卸过程中产品的完整，保证安全无损运抵。
- 6 采购人将不定期对供货商所供应的食材进行食品安全情况监督检查。
- 7 按时、按需供应。
- 8 供货商均应遵守采购人各项管理规定，严格遵守疫情防控要求。人员加强疫情防控意识，供应商签疫情防控承诺书。如供应商处遇到疫情风险，需第一时间向采购人说明，采购人有权临时调整供应商。如供货商瞒报、谎报疫情，造成采购人损失的，由供应商承担一切法律后果。
- 9 供货商为采购人存贮的货物需与其他物品隔离，不得与进口商品接触，严禁提供国外生产、运输、储存的货物。保证每批货物从生产、储存、运输等各个环节均不受到病毒污染。冷藏、冷冻商品每批货物送货前，供货商需提供该批货物的核酸检测报告，费用由供应商承担。
- 10 卫生标准与要求

10.1 从业人员身体状况须符合卫生部门规定的食品行业健康标准，每半年进行体检，办理健康证，建立健康档案。

10.2 从业人员经过专业培训、持证上岗，熟悉卫生安全制度，掌握行业操作规程。

10.3 从业人员应保持良好的个人卫生，操作前应进行卫生消毒，按规定穿戴卫生、整洁的工作服、工作帽和口罩。

10.4 遇有从业人员发热腹泻，皮肤伤口感染，咽部炎症、传染性疾病等碍食品卫生的病症，应立即脱离工作岗位。待查明原因排除病症、体检合格后方可重新上岗。

（二）本项目配送的食材需达到以下国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范要求

《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品卫生法》、《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》《食品中农药最大残留限量》。

（三）配送食材需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求

1. 供货标准

1.1 蛋类货物供货标准

禽蛋具有固有的色泽，蛋壳清洁、无破裂、打开后蛋壳凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明，无血块及其鸡组织杂物，具有产品固有的气味，无异味，无杂质。

1.2 奶制品类货物供货标准

1.2.1 牛奶为乳白色或略带微黄色的均匀胶体，无粘稠、浓厚、分层现象，无肉眼可见的杂质，具备正常的乳香味，不得有苦、咸、涩、臭等异味。

1.2.2 酸奶需具有优良的酸味和风味，不得有腐败味、苦味、饲料味和酵母味等异味。

1.3 豆制品类货物供货标准

1.3.1 豆腐：呈乳白色，色泽均匀呈块状，持水性好，富有弹性，有主料应有的香气，无异味，无肉眼可见外来杂质。

1.3.2 豆腐丝（干、皮）：呈淡黄色或浅黄色，大小薄厚均匀。有主料应有的香气，咸淡适口，无异味，无肉眼可见外来杂质。

1.4 调料类货物供货标准

1.4.1 酱油：应具有正常酿造色泽，不得有酸、苦、涩等异味和霉味，无浑浊，无沉淀，无霉花浮膜。

1.4.2 酱类：具有正常的色泽，无酸、苦、其他异味，无杂质，稠度均匀，组织细腻。

1.4.3 食醋：具有正常的色泽，无其他异味，无浑浊，无悬浮物和沉淀，无霉花浮膜，“醋鳗”等。

1.4.4 食盐：为白色晶粒，无异味，无杂物。

1.4.5 糖类：以干松而无杂质为佳。

1.4.6 料酒：以清澈、无杂质为佳。

1.5 粮油类供货标准

符合保质、保量、运输安全和分等储存的要求，严防霉变、虫蚀、污染。

1.6 蔬菜类供货标准

1.6.1 干净整洁、无污染、无公害。

1.6.2 根茎类无虫、发芽、发霉；叶菜类无明显侵水、根、茎、叶新鲜，包装菜的外层粗皮去除干净；荚豆类无萎靡、无锈斑、颜色鲜绿、无虫害；鲜菇菌类片叶完整、水分较少、干燥整洁、无水侵；葱蒜类叶发绿、茎部无黄叶、干净整洁、有光泽、蔬菜无病叶；茄果类表面光泽、无萎靡、无虫害；水生菜类表面无泥土、无腐烂；瓜菜类表面光泽、无伤磕碰；加工菜类无发芽、斑点与发霉，包装完整。

1.7 水果类供货标准

1.7.1 具有相似品种/品牌特征，大小均匀，果面洁净，无机械伤，无腐烂、异味和病虫害。

1.7.2 具有适于市场和贮存要求的生理成熟度。

1.8 猪、牛、羊、鸡肉及肉制品供货标准

肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白，外表微干或微湿润，有弹性，有不同品种禽肉的正常味道。

1.9 水产、海鲜、冷冻产品类供货标准

1.9.1 新鲜鱼：眼睛明亮，无充血现象，鱼身结实有弹性；鳃部鲜红，扒开后能回复原状；鱼鳞片色泽熠熠，片片紧贴不易脱落；鱼腹肉质饱满，色泽光润；鱼皮外表光润，皮色鲜艳，而且具有一股特殊的海藻腥味。

1.9.2 虾：外形应完整，无碎裂或其他损伤。虾的色泽应具有原始的新鲜色泽。

1.10 米面类供货标准

1.10.1 米：须至少达到国家 1354—86 特二级标准，水分含量在 12°以下，无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米；大米包装袋上印有米品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及其电话。

1.10.2 面粉（含面粉配料）：高筋面粉达 GB8607 国家标准，质量等级一级；低筋面粉达 Q/JHMF01 标准，质量等级一级；色泽正常，干爽无异味；包装袋上有注册商标及 QS 标注，有检验合格证、生产日期和保质期。

1.11 其他食材及用品供货标准

必须符合相关国家标准、卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官形状以及符合采购人要求。

2.食材规格（不限于此，按需配送）

鲜肉类					
序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	五花肉	斤	11	猪心	斤
2	肥肉	斤	12	猪排	斤
3	去皮前上肉	斤	13	猪耳	斤
4	前瘦肉	斤	14	猪脚	斤
5	后瘦肉	斤	15	猪手	斤
6	前上肉	斤	16	猪肚	斤
7	后上肉	斤	17	猪肠	斤
8	猪肝	斤	18	猪肺	斤
9	牛肉	斤	19	羊肉	斤
10	羊排	斤		
禽类					
序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	鸡腿	斤	8	乌鸡	斤
2	老鸡	斤	9	黄油鸡	斤
3	鸡翅中	斤	10	三黄鸡	斤
4	鸡胗	斤	11	鸡爪	斤
5	鸡翅根	斤	12	白条湖鸭	斤
6	白条乳鸽	斤	13	土鸡蛋	斤
7	烤鸭	斤		
水产类					
序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	鲫鱼	斤	6	鲤鱼	斤
2	罗非鱼	斤	7	虾	斤
3	带鱼	斤	8	花甲	斤
4	黄花鱼	斤	9	鱼头	斤
5	螃蟹	斤		
瓜果类					
序号	品名	规格	序号	品名	规格

1	冬瓜	斤	6	红尖椒	斤
2	青尖椒	斤	7	青圆椒	斤
3	老黄瓜	斤	8	红圆椒	斤
4	南瓜	斤	9	西红柿	斤
5	豆角	斤	10	四季豆	斤
蔬菜类					
序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	白菜	斤	5	油麦菜	斤
2	生菜	斤	6	茼蒿菜	斤
3	上海青	斤	7	韭菜	斤
4	菠菜	斤	8	西兰花	斤
根茎类					
序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	红薯	斤	5	红萝卜	斤
2	绿豆芽	斤	6	白萝卜	斤
3	土豆	斤	7	黄豆芽	斤
4	洋葱	斤	8	青萝卜	斤
配料类					
序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	生葱	斤	18	姜	斤
2	大葱	斤	19	干葱头	斤
3	蒜苗	斤	20	独蒜头	斤
4	腐竹	斤	21	黑芝麻	斤
5	八宝米	斤	22	花椒粒	斤
6	花生米	斤	23	虾米	斤
7	白胡椒粒	斤	24	核桃仁	斤
8	黑胡椒粒	斤	25	黄豆	斤
9	干辣椒	斤	26	小米	斤
10	八角	斤	27	豆蔻	斤
11	陈皮	斤	28	麦米	斤

12	桂皮	斤	29	红糖	斤
13	糯米	斤	30	香叶	斤
14	意米	斤	31	白芷	斤
15	银耳	斤	32	枸杞	斤
16	白芝麻	斤	33	丁香	斤
17	白糖	斤		
菌藻类					
序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	绿海带结	斤	3	金针菇	斤
2	平菇	斤	4	鸡腿菇	包
水果类					
序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	圣女果	斤	6	西瓜	斤
2	香蕉	斤	7	梨	斤
3	苹果	斤	8	哈密瓜	斤
4	橙子	斤	9	桔子	斤
5	葡萄	斤		
调味料					
序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	鸡粉	袋	16	生抽	瓶
2	味精	袋	17	辣椒酱	瓶
3	酱油	瓶	18	蒸鱼豉油	瓶
4	柱候酱	瓶	19	叉烧酱	瓶
5	芝麻油	瓶	20	料酒	瓶
6	黑椒汁	瓶	21	陈醋	瓶
7	辣椒油	瓶	22	白醋	瓶
8	老抽	瓶	23	白糖	袋
9	豆瓣酱	瓶	24	淀粉	袋
10	蚝油	瓶	25	黄豆酱	瓶
11	泡打粉	袋	26	橄榄菜	袋

12	糯米粉	袋	27	盐	袋
13	粉丝	包	28	腐竹	包
14	胡椒粉	瓶	29	十三香	瓶
15	泡椒	袋	30	五香粉	袋
油类			米面类		
序号	品名	规格	序号	品名	规格
1	调和油	桶	1	粳米	斤
2	花生油	桶	2	大米	斤
3	葵花籽油	桶	3	白面	斤
4	菜籽油	桶	4	饺子面	斤
5	香油	桶		