**食堂管理服务项目采购需求征求意见公告**

# 一、项目概况：

南方医科大学第七附属医院位于佛山市南海区里水镇里官路得胜段28号，占地面积96亩，建筑面积约15万平方米，开放床位1200张，是一所集医疗、教学、科研、预防保健于一体的三级综合医疗机构，包括住院楼、后勤楼、门诊楼、急诊科、发热门诊、医技楼、全科楼及地下室等区域。

医院人员构成情况：职工约1200人，实习生、进修生、研究生、规培生及第三方公司人员约500人，住院人数及家属约800人。

南方医科大学第七附属医院为满足员工、患者及其家属就餐需求,拟采购医院食堂管理服务，包括制作及采购所有食堂原材料，如新鲜禽肉类、水产品、蔬菜瓜果、冻品及主副食类、饮料、奶制品、小食类等材料，并由中标供应商根据采购人需求提供配送服务。

# 二、项目内容

1.本项目服务范围包括采购人职厨、病厨餐饮制作服务和送餐服务（包括但不限于职工食堂、包厢、手术室自助餐厅、病房以及镇城区内新冠防控点等）。

2.所有食材的采购、配送由中标供应商自行解决，采购人不支付任何费用。采购人在任何情况下不保证中标供应商在服务期限内的业务数量，中标供应商必须自行承担因价格、质量、服务等自身原因而导致的风险。

**三、供餐标准与出品质量要求：**

1.符合营养、卫生、安全标准，严格执行国家《食品安全法》、《餐饮业食品卫生管理办法》的规定，建立健全卫生管理制度，坚决杜绝食物中毒事件。

2.供餐应包括热菜、凉菜、主食、汤（或糖水），并提供粥品、豆浆、点心、水果等，需要兼顾南北方口味等 8 大菜系，以粤菜为主，其余菜系为辅，当天午餐与晚餐的菜单不得重复。

3.供餐每周 1 套菜单，逢周一上新菜单，原则上要求菜式两周不重样，但热门主菜每周最多可出 2 次。下周菜单需应在本周四前交采购人职能部门审核，新菜式应先进行试做、试尝，并提交成本分析报告及定价标准，待采购人审核后方可执行。每月创新及推出新菜 4 款以上（不得在现有菜式基础上仅更换部分原料作为新菜式）。

4.菜品应不糊、不夹生，软硬适当。色香味俱全，原料新鲜，无过生过熟、无异物，要求菜品体现原汁原味。尤其是海鲜菜肴，口味避免过重（如过咸、过辣、过酸、过甜、过苦，更不允许有异味腥、膻、臭味等），不能用调料、大料的味道压住食材本身的味道。

5.清炒菜必须保证即熟亦脆，色要青绿、口感脆爽，不能炒过，八成煎即可，靠少量复合油（葱姜油、花椒油、麻油、）来体现味道，芡汁要薄要少要均匀、要包住、要有亮度，杜绝青菜出水现象发生。白灼菜口味鲜咸，白灼汁不能太多，浇油要热要少，菜品要整齐美观。上汤菜口味要清鲜、汤汁乳白，原料要 2/3 浸入汤中，不能出现浮油现象。

6.肉类的菜口味要香而不腻，口感要富有弹性。严禁使用亚硝酸钠等化学原料。严格控制松肉粉、食粉的用量以及食品添加剂。

7.炸类的菜品要酥，要金黄色，油不能大，不能腻。个别外焦里嫩的菜要保持好原料的水分和鲜嫩度。严格控制炸油的重复使用次数。

8.海鲜类必须新鲜，口味清淡，料味不能浓，保持原汁原味，不老、不腥。

9.汤菜的要求：

9.1汤菜盛入盛器中以 8 分满或 8 分半满为宜；

9.2汤菜原料和汤的比例，根据菜的性质不同，比例也不同，但是原料的比例不能超过汤的比例；

9.3汤菜品：以鲜为主，入口首先体现鲜味而后要体现咸味或其他口味，必须体现原汁原味，不能有油或油绝不能大，要靠汤汁熬出的鲜香味和相关辅料来体现；

9.4其他口味汤菜：以突出要求口味为主，但不能太烈，加少量油来体现复合味和香味

10.烹饪标准：体现出原料的本身颜色，以自然色和接近自然色为主。严禁使用色素及任何食品添加剂等。青绿、金黄、酱红、枣红等几色能够增进食欲但关键要新鲜。

11.装盘要求：盘饰点缀要精致，简单、新鲜、要配合好菜肴的特点，点缀原料要丰富，切记不能因点缀装盘而影响菜品质量，菜品、盘饰要协调一致，要融为一体，雕刻、菜品、大小盘不能有孤立感，注意盘饰与菜肴的比例，起到画龙点睛的作用。

12.菜品卫生：杜绝异物出现，食品卫生永远是第一要素。青菜要先洗后切，洗前要浸泡 30 分钟；原料杜绝腐烂、变质、有异物；餐具必须消毒，热菜盘子必须要热或烫手；严格卫生检查程序，坚持检查餐前、餐中、餐后卫生的结果(工装、头发、摩丝、冰箱、消毒、垃圾桶、下水道、洗手液、马斗等)。

13.蔬菜每天必须落实农药残留检测合格方可食用，如检测不合格，须整批销毁。

**四、食材要求**

1.蔬菜、水果类食材

1.1总体要求：

1.1.1确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

1.1.2确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

1.1.3确保食材外包装（带包装的）完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

1.1.4确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。

1.2具体要求，包括但不限于以下内容：

1.2.1来源：无公害种植基地，符合国家《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》。

1.2.2新鲜度：应为新鲜时令蔬菜、水果。

1.2.3成熟度：适中，无腐烂，肉质鲜嫩。

1.2.4水量：充足、饱满，但外观干爽，无过份萎蔫、皱皮。

1.2.5色泽：各种蔬菜、水果应具有本品种固有的颜色、光泽，色泽一致、均匀。

1.2.6气味：具有本品种固有的清馨、甘辛香、甜酸香等气味，不得有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异味。

1.2.7形态：完整均匀、大小适中，不去皮，不得有萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的异常形态。

1.2.8病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

1.2.9机械伤：相同新鲜条件下无外力造成的挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

1.2.10污染：达到无公害蔬菜、水果质量标准，不带泥沙，无污染、残留农药，无运输造成的污染。

1.2.11包装：有包装的，完整、干净。

1.3蔬菜类要求：

1.3.1叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。茎基部削平，无枯黄叶、病叶，无烧心焦边等现象，无抽苔（菜心除外）；结球叶菜要结球适度；菠菜和本地芹菜可带根；花椰菜花球洁白、无毛花，不带叶麸，无畸形花；青花菜无托叶，可带主茎， 花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。

1.3.2根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。皮细光滑，不带茎叶和须根， 无畸形、裂痕、糠心、软化、生芽等现象。

1.3.3薯芋类：包括马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。不带须根、茎叶，无干瘪、畸形等现象；马铃薯无发芽，皮不变绿色。

1.3.4茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果无裂蒂及果皮变硬现象，无畸形、异味。

1.3.5瓜果类：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。无斑点、疤点、断裂、畸形、软化、变质等现象。

1.3.6葱蒜类：包括葱、蒜、韭菜、洋葱等。葱、青蒜类可保留干净须根，葱、蒜、韭菜。不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶。

1.3.7水生菜类：包括茭白、马蹄、藕、荸荠、慈菇、菱角等。不干瘪，茭白不黑心。

1.3.8豆类：包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。食豆仁类籽粒饱满、较均匀，无发芽。

1.3.9芽苗类：包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，不浸水。

1.3.10食用菌类：如蘑菇、草菇、香菇、木耳等。蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮， 菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），无杂质，无畸形菇。

1.4水果类要求：

1.4.1柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美。

1.4.2梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把。

1.4.3浆果类：无腐烂，变色，外形不完整，不成熟现象。

1.4.4瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟。

2.畜、禽肉类（含生鲜及冷冻）食材

2.1总体要求：

2.1.1确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

2.1.2确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

2.1.3确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。

2.1.4确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定； 在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的三分之二。

2.1.5所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92％，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。

2.2具体要求，包括但不限于以下内容：

2.2.1生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类

①来源：经检疫和肉品品质检验合格的当日屠宰的新鲜肉，具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，具有可追索性。

②外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。

③加工：按照规格要求进行分割、砍件、分条等。分割肉具有分割肉销售凭据。

④鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面有湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。

⑤五花肉：肥瘦比例为 3:7（三线肉）。

⑥猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。

⑦鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。

2.2.2生鲜禽（鸡、鸭、鹅等）肉类

①外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。

②鲜禽：有头颈，有腿翅，无内脏；喙有光泽、干燥、无粘液；眼球饱满，角膜有光泽；口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；口腔及宰刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血；腹内无过多脂肪，腹下刀口整齐、不过长；皮肤有光泽，微干或微湿，紧缩、不粘手；毛孔隆起，无长毛及毛、毛根；肌肉有光泽，呈鲜禽肉正常颜色，稍带微红；脂肪呈淡黄色或黄色；肌肉结实有弹性，指压后凹陷立即恢复，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色；有鲜禽肉正常气味，无异味。

③鸡壳：整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，无内脏，骨架颜色纯正，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。

④鸡腿：无残羽，无血水、血污、残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿 300g 左右，下腿 15g 左右，周边修整齐，形如琵琶。

⑤鸡翅：无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超弯关节处，全翅 200g 左右，翅中 100g 左右，按部位分割。

⑥鸡脚：白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。

2.2.3冷冻禽、畜肉类

①冻猪肉：肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味。

②冻牛肉：肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。

③冻羊肉：肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强。

④冻鸡肉：眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复。

⑤鸡全翼、鸡中翼、鸡腿：大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、无碎杂、无黄认、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。

⑥鸡爪：大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、爪底部。

⑦鸡肾：呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。

⑧猪耳：无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜禽特征相同。

⑨猪副产品：无冻干脱水发暗迹象，解冻后与鲜猪副产品特征相同。

⑩猪肉丸、牛肉丸：新鲜瘦猪（牛）肉或碎杂肉或符合卫生标准的瘦肉。

2.2.4水产类（含生鲜及冷冻）食材

2.2.4.1总体要求：

①确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

②确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

③确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定； 在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的三分之二。

④确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。

⑤所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数；冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。

2.2.4.2具体要求，包括但不限于以下内容：

（1）活鱼类

①在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。

（2）鲜鱼类

①鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味； 鱼眼澄清透明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并的紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无涨气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实， 不离刺；内脏鲜红，肠鳃坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。

②加工：根据采购人的需要，按照时间和规格要求进行宰杀、分割、砍件、分条等。

（3）冻鱼类

①体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼或淡水鱼固有气味；鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层；鳞片完整、不易脱落；眼球饱满，黑白分明，角膜透明；鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气，肛孔白色凹陷；冻得坚实，以硬物敲击能发出清晰的声音，体温为 6℃～8℃；解冻后与鲜品特征相同，用到切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂。

2.2.5主副食类、饮料、奶制品及小食

（1）货物质量要求

所有货物必须为正规厂家生产，包装完整，标明商品名称、规格、产地、生产商、生产日期、保质期或保存期。对货物品质要求，必须符合国家食品部门的有关标准和以下要求，包含但不限于以下种类。

①食用油

A:外包装完好，具有 SC（食品生产许可证）编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

B: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。

C:气味、滋味：具有固定的气味和滋味，无异味。

D:加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

E:不得混有其他食用油或非食用油。

②大米

A:国标 GB1354-2009 的大米加工精度二级或以上。有“QS”标志，标明产地、加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB1354-2009）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。必须为非转基因大米。

B:具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味 （霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等，符合国家粮食卫生标准。

C:大米要求的资质证明：

a:生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》（已登记三证合一的需提供三证合一的《营业执照》）

B:《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。

C:《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

③冷冻调制食品类

A:色泽：具有正常色泽，色泽较一致，无异色斑点。

B:风味：具有本品种应有的滋味、气味，无异味。

C:组织形态：组织新鲜，形态完整，同一级别大小基本一致。

D:杂质：不允许存在。

E:卫生要求：符合出口食品卫生要求。

F:冻结良好，产品中心温度-15℃以下。

G:包装：外包装完好，具有 SC（食品生产许可证）编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。

④米面制品、干货副食、调味品类

A:总体要求：a.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准；b.确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定； 在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的三分之二；c.食材不得含硫酸铝钾、硫酸铝铵等，不得使用或掺入对人体有害的添加剂。

B:具体要求：包括但不限于以下内容：干货副食和淀粉制品具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

⑤腊肉、腊肠

腊肉：符合国家食品部门的有关标准，色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色， 肉干燥结实，带有固有的腊式香味；腊肠：肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

⑥皮蛋

外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损；灯光透照蛋内容物凝固不动；打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香， 无辛辣气。

⑦花生

果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

⑧豆类

皮色呈各种豆类（黄豆、绿豆、黑豆）固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

⑨腐竹

枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝具有腐竹固有的鲜香滋味。

⑩腐乳

11红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

12酱腌菜

具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

13酱类食品

具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

14调味品

A:酱油

色泽红褐，光亮清透，无霉花、浮沫、沉淀物；香气浓郁，滋味鲜美醇厚，咸度适中， 无酸、苦、涩等异味和霉味。摇动瓶子产生的泡沫细腻、持久，挂碗现象好。

B:食醋

具有正常酿造食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无不良气味与异味；不浑浊，无悬浮物或沉淀物，无霉花、浮沫，无醋鳗、醋虱。

C:酒

无色、透明、无悬浮物和沉淀物。

D:生粉

色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有生粉的正常气味，无其他异味。

E:食盐

必须是碘盐；结晶整齐一致，粗细均匀；洁白，呈透明或半透明，坚硬光滑，干燥、不结块，无反卤吸潮现象，无杂质；咸味正，无苦、涩等异味。

F:食糖（分为白糖、红糖、冰糖、方糖等）

a:白糖色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常滋味和气味，无酸味、酒味等异味。干 燥、不粘手，

b:无肉眼可见的杂质，水溶液清晰透明无杂质。白砂糖：颗粒大如砂粒， 晶粒均匀整齐，晶面明显，晶粒松散，不结块，无碎末，糖质坚硬；绵白糖：颗粒细 小而均匀，质地绵软、潮润；冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半 透明，无破碎；方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

c:红糖包括赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

G:辛辣料

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

H:面粉

a:外包装完好，具有 SC（食品生产许可证）编号，标明商品名称、净含量、生产商、产地、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号、生产日期、保质期，所有商品须具有《产品质量检验报告》和《出厂检验报告》。

b:须新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、颗粒均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团，用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙。

c:面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准。

I:饮料、乳制品类质量要求

牛奶主要以鲜牛奶、酸奶等为主，有关要求如下：

a:质量基本标准要求符合国家相关行业标准，营养丰富、绿色安全、无异味、无霉烂变质，从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。食用方便，保质期长，包装完整、无破损。

b:鲜牛奶的质量及其标识应执行国家标准 GB-19645《巴氏杀菌乳》、标准 GB 25190-2010《灭菌乳》和 GB 7718—2011《预包装食品标签通则》，采用符合 GB 19301-2010 《生乳》。酸牛奶执行产品标准号：GB 19302-2010

c:牛奶包装符合 GB/T 18706-2008《液体食品保鲜包装用纸基复合材料》，GB/T27590《纸杯》标准；每盒奶的单件包装净含量负偏差必须符合国家规定。

d:供应有保质期限的牛奶剩余保质期时长不得少于该产品载明的保质期时长的三分之二。

e:碳酸饮料、啤酒、果汁及咖啡等必须是市场认可的大品牌标准化包装，不得污损、打开或存在任何质量问题

J:小食

外包装完好，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。具有SC（食品安全生产许可证）编号，标明商品名称、净含量、生产商、产地、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号、生产日期、保质期，所有商品须具有《产品质量检验报告》和《出厂检验报告》。供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的三分之二。

**五、配送服务要求**

1.配送车辆及配送人员

1.1中标供应商委派的食材配送车辆须符合国家的有关规定，具备齐全的法定证照，且为食品运送专用车辆。采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶盖，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料；车厢内无不良异味；运输途中严防日晒、雨淋，通风散热适宜。

1.2配送车辆须保持清洁卫生，并做好消毒措施，每天做好车辆运输配送、清洁消毒记录， 确保食材在配送过程中不受污染。

1.3冻肉类食材必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。

1.4配送车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-18℃～0℃的范围之内，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。

1.5中标供应商委派的配送人员须具有有效的身份及健康证明文件，并事前向采购人备案；配送过程须穿着便于辨认的工作服，配戴工作证，并配备相应的劳动和卫生等防护用品。

1.6中标供应商须对配送人员严格管理，对他们的行为负全责。配送人员在采购人单位内的一切行为须严格遵守法律法规、安全规范及采购人的各项规章制度等，若配送人员出现损害采购人形象和利益、意外伤亡事故或触犯国家法律等情况的，由中标供应商承担一切经济责任及法律责任。

2.配送容器或包装

2.1中标供应商须使用保温箱配送鲜肉类食材，不同品种的鲜肉分箱配送，确保鲜肉类配送过程中温度在0度至4度。

2.2中标供应商须使用保温箱配送冻品类食材，并配备相应数量的干冰，确保冻品类食材配送过程中温度保持在零下18度以下。

2.3中标供应商须使用周转箱配送蔬菜、水果类食材，每个周转箱配送的食材重量不得超过15公斤，合理堆放，以免运输过程中压坏食材而影响使用。

2.4中标供应商采用的外包装、保温箱和周转箱须符合卫生标准，且保持清洁卫生，并定期消毒，做好使用、清洁、消毒等记录。所有散装食品，包括各类蔬菜、瓜果及肉类等分类包装并做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。盛装工具（如萝筐等）须保持洁净，无泥渍、污渍；盛装食材的胶袋须使用食品胶袋。

3.食材质量检验

3.1证照检验（复印件，原件备查）：

①首次配送的肉类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《动物防疫条件合格证》、《食品卫生许可证》或《食品经营许可证》；每次配送肉类时须提供当天该批次的《动物产品检疫合格证》和《畜产品检验证明》（原件）。

②每次配送冻品及水产品时提供该批次产品的出厂（库）检验合格证明包括：《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）。

③蔬菜、水果每天配送时须提供当天该批次的农药残留检测报告。

④首次配送畜禽冻肉类时须提供生产企业的资质证明包括：《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》。

3.2食材抽检：中标供应商应配合采购人指定人员对食材质量进行实物抽检。

①若检验过程中发现食材质量问题，中标供应商代表须在接到通知后半小时内到交货现场进行问题确认。若食材不符合本项目约定的质量要求，须整批销毁。

②凡在交货检验过程中出现食材质量不符而需要退（换）货的食材，中标供应商须在 1 小时内更换到位。

③因中标供应商提供的食材造成食品安全事故的，采购人有权解除合同，取消该中标供应商的供货资格。同时，中标供应商须承担由此引起的一切经济及法律责任。

3.3退（换）货及质量处罚

3.3.1食材出现以下情况的，中标供应商须无条件换货：

①不符合本项目约定的质量要求的。

②带包装的食材，其包装不整齐、已拆封的。

③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。

④货品质量检验合格，但在保质期内出现质量问题的。

⑤食材保质期即将过期（半月内）或已经过期的。

⑥食材腐坏严重，超出正常损耗范围的。

⑦蔬菜农药残留超标的。

⑧以次充好、混等级的。

⑨《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的。

⑩《中华人民共和国农产品质量安全法》禁止销售的。

11掺假、掺杂、伪造的。

12其他不符合食品安全、卫生要求的。

3.3.2中标供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》和《中华人民共和国动物检疫法》等相关规定，不得供应以下食材。一经发现， 采购人将对该批食材全部退货，对中标供应商作出该批食材货款 10 倍的罚款（罚款在履约保证金内扣除），并有权单方面终止合同，由中标供应商承担一切经济责任及法律责任。