

注：本章★条款为实质性条款，任一条款负偏离视为不能满足采购项目最低要求，投标作无效处理。

本章中甲方指采购人中国工程物理研究院动力部，乙方指投标人。

## 食堂餐饮服务采购要求

### 一、项目概况

(一) 项目名称：职工食堂服务

(二) 服务对象：中国工程物理研究院动力部

(三) 项目地址：四川省绵阳市绵山路 64 号。

(四) 采购预算：一年预算为 600 万元，两年总预算为 1200 万元。

(五) 项目期限：合同签订生效后两年。

(六) 食堂概况：位于科学城九龙广场商业楼二楼，面积 678 平方米，设有蔬菜清洗、加工间、肉类加工间、库房（粮油库、辅料库）、洗碗间、热厨操作间（大灶 3 口、蒸箱两台）、面点间、消毒间、分餐间、更衣室、厕所等。区域就餐大厅座位约 150 个。

➤ 甲方提供餐具、厨具、厨房的设备设施，与乙方进行交接，乙方要指定专人负责，按照甲方的要求做好资产管理，建立完善的账目，做到所有资产账物相符，运行正常。

➤ 乙方每月向甲方提供资产盘点情况，需要维修、维护的，单项 300 元以下的由乙方自行承担并做好记录；单项 300 元以上的经甲方审核后，由甲方支付费用，乙方负责实施。每季度乙方将资产盘点情况报甲方备案。若因乙方人为原因造成的损失和损坏由乙方承担。餐具损耗当月超过总价值的 2% 的部分，由乙方自行承担补充、更换费用。

(七) 服务内容：为甲方职工提供营养、优质的早餐、午餐、晚餐、运行餐、加班餐及其他临时供餐，包括食材原材料采购、食品加工、餐厅服务、送餐服务等内容。

### 二、管理服务目标

乙方必须通过有效的管理，达到服务行为规范化、菜品结构营养化、质量规范标准化、卫生安全制度化、服务对象满意度高的服务标准。

### 三、管理模式

(一) 采取餐饮服务费(含食堂工作人员工资、社保、管理费、低值易耗品[含纸巾、洗涤剂、消毒剂、毛巾、食品包装袋、洗碗机耗材等]、餐车运行费、灭四害、餐厨垃圾清运费、油烟机清洗、出水油水分离及环保达标费、税费)加食材费的管理模式。

(二) 甲方负责提供餐饮设备设施、餐具、水、电、气配套到位，产生的费用由甲方另行支付，乙方人员到位后即可投入使用。

(三) 乙方须从合法正规的渠道采购食材。食品采购需求标准由甲方制定，采购工作由乙方具体实施，甲方有权对食品采购工作进行监督、检查。

(四) 食堂的管理、食堂管理服务的保障、现场安全、食材存储安全、人员的招聘、人事管理安排、用餐环境的卫生保洁、采购运输、财务管理以及收款结算等工作均由乙方负责。

(五) ★食堂餐厅不允许对外经营、仅供甲方使用(提供承诺函)。

### 四、餐饮服务总体要求

(一) 乙方应具有正规的、固定的采购渠道资源。

(二) 乙方需制定完善的食堂餐饮服务配套管理规章制度。

(三) 乙方要做好节约用水用电用气管理工作，要有明确的实施措施。

(四) 乙方应具备完整的项目实施方案、供餐保障方案、卫生保障方案、食材供应保障方案。

(五) ★乙方具备送餐能力，配备至少 1 台专用送餐车辆，送餐车须符合国家相关食品卫生要求(送餐车辆为供应商自有车辆时，投标文件中需提供在车辆正前方 45° 拍摄的实车图片[实车图片中必须清晰显示车牌照]、车辆购买发票复印件、车辆有效行驶证复印件；送餐车辆为租赁车辆时，投标文件中需提供在车辆正前方 45° 拍摄的实车图片[实车图片中必须清晰显示车牌照]、车辆租赁合同复印件[租赁期限须满足履约时间要求])。

(六) ★乙方应根据甲方运行餐的送餐点位要求进行配送服务(四川省绵阳

市内)。

(七)对于突发的水、电、气中断、食物中毒或其他不可抗力(如地震、火灾、疫情等)影响供餐时,供应商应有完善的应急机制,具备响应能力,确保准时供餐。

(八)★乙方具有提供每餐不低于480人次的供餐服务能力(提供承诺函)。

(九)★投标人须承诺中标后,依法办理《食品经营许可证》等餐饮服务经营所需的全部合法证照与手续。(投标人须在投标前自行了解科学城地区办理《食品经营许可证》的手续,合同签订后1个月内须在科学城地区相关部门办理适用于本项目的《食品经营许可证》,若乙方无法办理或者超过规定时间30天以上的,甲方有权单方面解除合同,且不视为违约。)

(十)★乙方应按照甲方要求优先采购扶贫等专项任务指定的产品(提供承诺函)。

(十一)低值易耗品技术规格要求:

餐巾纸:产品达到国家规定的卫生要求,有卫生许可证并标明厂名、厂址、生产日期与保质期,成分为原生木浆;单张规格:206mm\*98mm/张;层数:2层;数量:130抽/包96包/箱。

洗涤剂:必须符合GB9985-2000《手洗餐具用洗涤剂》国家准,标签(或瓶身)应有生产许可证号、生产日期、厂名、厂址,使用说明、执行标准、净含量、保质期等。液体产品应无异味、不分层、无悬浮物、无沉淀。等级为食品级。

84消毒液:以次氯酸钠为主要有效成分的消毒液,有效氯含量为1.1%-1.3%,能有效杀灭肠道致病菌、化脓性球菌和细菌芽孢。标签(或瓶身)应有生产许可证号、生产日期、厂名、厂址,使用说明、执行标准、净含量、保质期等。

食品包装袋:要求材质为全新PE材,食品级的塑料薄膜,符合GB21660-2008号标准要求。

洗碗机耗材:洗碗机为专业设备,所使用耗材必须为其配套耗材,不得随意更换。

## 五、供餐服务标准

提供国家法定工作日早餐、午餐、晚餐服务(含运行餐),非工作日运行餐、加班餐服务及甲方要求的临时性供餐服务。其中午餐和晚餐的菜品单周内菜品品种重复率不得超过 30%。

**(一) 早餐:**

主食: 主要为面食(馒头、花卷、包子、油条等)、粥品、豆浆、小吃(米粉、面条、糕点等),采用不同品种定量定价。

特色餐饮: 提供不少于 3 个品种的特色风味小吃。

**(二) 午餐:**

1. 单菜定价自选: 以川菜、湘菜、粤菜为主,菜品种类不少于 8 荤 3 素,一种以上水果。

2. 主食: 主要为面食、米饭、粥品、小吃等,采用不同品种定量定价。

3. 特色餐饮: 提供不少于 3 个品种的特色风味小吃。

**(三) 晚餐:**

1. 单菜定价自选: 以川菜、湘菜、粤菜为主,菜品种类不少于 5 荤 2 素,一种以上水果。

2. 主食: 主要为面食、米饭、粥品、小吃等,采用不同品种定量定价。

3. 特色餐饮: 提供不少于 3 个品种的特色风味小吃。

**(四) 送餐(盒饭)**

主荤 1 份+副荤 1 份+素菜 2 份+主食(米饭、馒头、粥)+配餐水果或牛(酸)奶。

**六、供餐时间:**

早餐: 06: 45-08: 45

午餐: 11: 45-13: 00

晚餐: 17: 35-19: 00

**七、费用结算和支付时间**

(一)餐饮服务管理费用按甲乙双方确定的两年合同总金额为人民币:XXXXX 整(¥XXXX 元)的金额结算。按每季度人民币:XXXX(¥XXXX 元)支付给乙方。

(每季度支付金额为餐饮服务费投标报价/8)

(二) 食材费用的结算,按每月甲方员工实际划卡消费菜品的数据,由甲方相关管理部门进行审核结算,所有食材的损耗由乙方自行承担。

(三) 单位承担部分费用的支付:餐饮服务管理费按季支付,次季度甲方根据上季度考核结果与乙方进行结算;食材费用按月支付,次月甲方根据上月员工实际划卡消费菜品的数据,由甲方相关部门对需要单位支付部分进行审核核算后与乙方进行结算。结算金额确定后,乙方向甲方开具与结算金额等额的增值税发票,甲方在收到发票后一个月内以银行转账方式向乙方支付上季度的服务费用和上月食材费用;

(四) 职工个人自筹资金部分费用支付方式:就餐人员需要个人支付部分金额,此项金额由甲方集体代扣支付或由就餐人员直接支付给乙方。乙方有义务以自然季度为单位向甲方职工个人提供增值税发票。

## 八、履约保证金

(一) ★合同签订前 3 日内,乙方向甲方缴纳本合同履约保证金。

(二) 合同履约期满后,退还履约保证金。

## 九、供餐服务需求

### (一) 食品安全卫生需求

1. 乙方根据《食品安全法》的有关规定,全面负责食堂各项卫生工作,达到有关规定要求,接受相关部门的监管。

2. 所有工作人员必须严格执行《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和有关的卫生管理制度,保持个人卫生,制作、供应食品时,按规范的程序操作;

3. ★食物的原材料和消耗材料必须符合相应的国家标准规范(提供承诺函);

4. 制作的食品必须符合国家的食品卫生标准,按照 HACCP 的质量标准操作;

5. ★每天提供的食品必须专人负责留样 48 小时,并作好记录以备查验(提供承诺函);

6. 全面负责餐厅环境、设备管理、物资接收建帐、餐具的清洗,并指定专人负责消毒工作,作好相关的记录;

7. 必须对员工加强管理,严格执行各项卫生管理制度,杜绝食物中毒事件的发生,如因乙方过失造成甲方就餐人员食物中毒或其他管理饮食事故(经市(区)

食品药品监督部门确认的食物中毒), 责任均由乙方负责。

8. ★甲方有权对卫生安全、食品质量、服务质量等进行检查, 甲方对乙方提出的整改要求, 应及时进行整改。(提供承诺函)

9. ★甲方有权对乙方采购的食材和辅料进行到货验收和质量检查, 严禁乙方采购及使用不符合卫生标准的食品及原料: 凡腐烂、变质、油脂酸败、污秽不洁、混有异物、感官性状异常、过期、假冒、无商标、无保质期, 以及其它不符合卫生标准的食品、调料、原材料禁止使用(提供承诺函)。

10. 乙方负责将产生的餐厨废弃物处理, 乙方可将其交由具备相应资质的单位进行处理、清运, 并签订相关协议(协议交甲方备案)。

11. 乙方在餐饮服务提供过程中应严格遵守国家关于安全生产、食品安全卫生、环保方面的法律法规和院部相关管理制度, 严格执行食品生产安全操作规程, 不得发生安全生产、食品安全卫生、环保方面事故。

12. 乙方应定期做好食堂工作人员的健康检查和培训工作, 确保现场工作人员持有有效的健康证明。

13. 乙方的工作人员工作期间应穿着整洁的工作服; 分餐间的工作人员时应佩戴头套、口罩及一次性手套。

14. 乙方应搞好辖内的环境卫生工作, 噪声、污水、烟尘排放应符合国家标准和大学城环保部门要求, 必须确保食堂内部、用餐大厅的环境卫生, 每天定时进行清洁、消毒, 定时清理食堂内的水池、下水道、确保畅通。随时清理灶台及炊事用品污垢, 保持干净。

15. 乙方须制定食品安全卫生管理制度、建立食品安全小组、明确食品安全责任, 落实岗位责任制。食品安全小组成员应对日常餐饮服务全流程进行实时安全巡查。

16. 乙方必须接受甲方的监督, 接受食品安全整改要求、制定整改计划并按计划完成整改计划。

17. 乙方在工作中因违反安全生产、食品卫生、环境保护方面规定而受到罚款等由乙方自己负责, 甲方同时保留追偿的权利。因此而影响甲方及甲方员工正常用餐导致的损失, 由乙方予以补偿。

18. 乙方应遵从甲方新冠肺炎疫情防控要求, 对食堂场所进行管理, 包含但

不限于定期消毒、管控等措施。

## **(二) 成本控制需求**

### **1. ★肉类、蔬菜类、水果类、禽蛋类、米面类等食材**

#### **1.1 绵阳城区主副食品民生价格信息行情价格目录内的肉类、蔬菜类、水果类、禽蛋类、米面类等食材**

乙方和甲方在每自然季度的最后一周确定下一自然季度的采购价格(合同签订生效后在签订生效后 2 个工作日内确定合同签订日所处自然季度内的采购价格),用于菜品的价格计算。(投标方投标时约定投标折扣率,采购价以绵阳市发展和改革委员会 <http://fgw.my.gov.cn/jgjc/index.html> 当周公布的“绵阳城区主副食品民生价格信息行情价格(科学城农贸市场)”为基数,按投标方投标时约定的投标折扣率进行计算。所有食材均以供应商投标时约定的投标折扣率确定价格。每个自然季度内,由于价格波动产生的损失由投标人自行承担。

#### **1.2 绵阳城区主副食品民生价格信息行情价格目录外的肉类、蔬菜类、水果类、禽蛋类、米面类等食材**

乙方和甲方在每自然季度的最后一周确定下一季度的采购价格(合同签订生效后在签订生效后 2 个工作日内确定合同签订日所处自然季度内的采购价格),用于菜品的价格计算。由甲方和乙方组建询价小组,在科学城农贸市场进行询价,经甲乙双方确定后作为基准价,按投标方投标时约定的投标折扣率进行计算;所有食材均以投标人投标时约定的投标折扣率确定价格。每个自然季度内,由于价格波动产生的损失由投标人自行承担。

### **2. ★辅料类和随餐包装食品**

乙方和甲方在每自然季度的最后一周确定下一季度的采购价格(合同签订生效后在签订生效后 2 个工作日内确定合同签订日所处自然季度内的采购价格),用于菜品的价格计算。乙方每自然季度的最后一周提供辅料类、随餐包装食品等采购目录表,由甲方和乙方组建询价小组,确认绵阳市沃尔玛、永辉、大润发等大型连锁超市价格,以询价结果同类产品的最低价格作为基准价,按投标方投标时约定的投标折扣率确定下一季度执行价格。所有辅料均以投标人投标时约定的投标折扣率确定价格。每个自然季度内,由于价格波动产生的损失由投标人自行承担。

供应商在报价时应充分考虑市场价格浮动、各类别原材料的成本的不一致性和其他可能存在的风险性因素。

3. ★乙方菜品销售价格应以原材料及辅料价格为依据,按照投投标时约定的投标折扣率采用零利润的原则进行定价,所有推出的菜品必须经过甲方审核确认后执行。

4. ★甲方有权对乙方采购活动进行监督检查,若发现食材不符合要求,甲方有权扣减季度考核分数,食材不符合要求是指以下几种情况:

4.1 食材品质不达标。

4.2 实物与食材出入库记录不一致。

4.3 食材剩余的保质期时间不符合招标文件的规定。

### (三) 人员配备需求

1. ★乙方聘用的本项目派驻人员签订合同前应具备健康证、身份证,在进驻项目前应具备外来人员居住证(如需)、派出所出具的无犯罪记录证明,乙方人事部门必须对录用人员身份和背景逐个进行审核,并在审核合格的基础上,将相关资料交甲方备案;

2. ★要求进驻人员中:供应商须承诺中标后所配置服务团队总人数不得低于12人,其中含专职项目经理1人、厨师长1人、前厅经理1人、服务主管1人、专职库管1人、厨师不少于4人、面点厨师不少于1人(不包含在厨师中)、西点师不少于1人(不包含在厨师中)、营养师不少于1人。

项目经理须具有大专及以上学历,具备5年及以上食堂管理经验或餐饮服务经验;厨师长须具有国家职业资格一级中式烹调师证书,具备10年以上工作经验(供应商须在投标文件中提供专职项目经理1人的身份证复印件、学历证书及履历证明;厨师长1人的身份证复印件、职业资格一级厨师证书及履历证明);供应商需在投标文件中提供1名前厅经理、至少4名厨师、1名面点厨师、1名营养师的名单及身份证复印件。

3. ★在人员年龄上,要求项目经理年龄不得超过45岁;男职工年龄不得超过55岁,女职工年龄不得超过50岁。

4. 乙方项目经理、厨师长的工作调动应事先经甲方同意,其他人员的调整应及时通报甲方备案,更换人员应具备被更换人员同等或更高水平,相关证明材料

齐全。甲方有权对食堂工作人员提出调整要求，乙方应在接到通知一周内予以调整；

5. 乙方应当依法为员工购买社会保险，并每月将缴纳保险凭证交由甲方备案，乙方员工发生任何事故或纠纷，均由乙方自行承担。

6. ★乙方应为项目购买合理的公众责任保险（提供承诺函）。

7. 乙方人员应做到文明服务，礼貌待人，积极主动，热情周到。定期听取用餐人员的意见，定期召开会议，商讨餐厅工作，改进服务质量。

#### **（四）考核评价需求**

##### **1. 满意度测评需求**

1.1 每季度评估乙方管理质量，听取乙方餐厅管理工作情况，提出提高餐厅服务质量的建议和方法；

1.2 每季度对职工进行满意度测评工作，对菜品搭配、菜品质量及价格标准等进行综合测评，综合满意率应该达到 80%为标准，每一年度内满意度测评累计两次低于 70%，并且由于乙方原因导致的，将终止合同，且不视为违约，并按合同约定进行扣罚。

##### **2. 人员配置考核需求**

2.1 抽查乙方的《考勤表》，掌握工作的人员使用情况，是否符合合同要求，确保服务人员的数量；

2.2 抽查乙方的员工资料，掌握技术人员的比例，是否符合合同规定，确保餐饮服务质量；

3. 对乙方进驻人员进行审核，员工进驻项目时和人员调整时应事先向甲方书面提供员工的身份证（提供复印件）、健康证（提供复印件）、居住证（提供复印件，如需）、派出所出具的无犯罪记录证明。

#### **十、违约责任**

1. 合同期内，因乙方原因导致其无法履约，甲方有权终止合同，没收履约保证金，并保留对乙方追究责任的权利。

2. 乙方未达到合同约定的下列服务目标之一的，甲方有权要求乙方 3 个工作日内整改，若整改不到位，甲方有权单方解除合同，由此给甲方造成损失的，乙方应予以赔偿，甲方有权从任意支付给乙方的任意费用中予以扣除，不足部分乙

方应予以补足：

- 2.1 发生食品安全、人身安全、消防安全责任事故、失泄密事件；
- 2.2 严重违反甲方管理制度；
- 2.3 拒不执行甲方合理的工作安排；
- 2.4 乙方人员不听从甲方人员管理，侮辱谩骂甲方员工或食堂管理人员；
- 2.5 乙方原因严重误餐 30 分钟以上或当月累计误餐 2 次以上的。
- 2.6 食堂卫生经食药监局和卫生专业机构检查未达标的。

3. 因乙方人员违章操作给甲方造成的财产损失由乙方全部承担经济赔偿，甲方有权从任意支付给乙方的价款中扣除。

4. 合同期内，如发生食品安全事故，由乙方承担所有的医疗费用及由此产生的所有法律责任，且甲方有权立即终止合同，没收履约保证金，并要求乙方承担由此对甲方所造成的全部经济损失。

5. 未经甲方批准，乙方擅自将食堂服务设施设备改变用途造成的所有损失由乙方承担，甲方有权从任意支付给乙方的价款中扣除。

6. 乙方在食堂内从事与本合同餐饮服务无关的生产经营及非法活动的，甲方有权终止合同，且乙方应该向甲方支付一定金额的违约金，甲方有权从任意费用中予以扣除，不足部分应该补足（损失包括但不限于甲方的经济损失、名誉损失、甲方采取补救措施支付的费用、甲方向任何第三方及服务人员支付的赔偿金或者罚款、甲方为了维护权利支付的律师费、诉讼费、保全费、公证费、调查费等全部费用）。

7. 甲方向乙方提供的厨房设施设备、用品用具经清点后，双方签字确定后交付乙方使用和维护，合同期满，乙方应清点交还甲方并双方签字，正常报损除外，如有遗失、损坏，乙方负责赔偿。

8. 除本合同约定以外，双方无正当理由提前终止合同，应向对方支付一定比例的违约金，具体金额由双方协商确定。单方解除合同给对方造成损失的，守约方有权要求违约承担赔偿责任。

9. 合同期内，如一方需提前终止合同，须提前 1 个月以书面形式通知对方，办理完交接手续后，乙方须在 10 个工作日内无条件搬出甲方所在地并移交相关设施设备和档案资料。如因乙方原因导致资料遗失或物品丢失，甲方可扣除服务费或履约保证金。

10. 合同期满,乙方须在 10 个工作日内无条件搬出甲方所在地并移交相关设施设备和档案资料。

## 十一、委托管理内容

1. 为约 480 人提供优质的早、中、晚餐以及加班职工配送盒饭的餐饮服务和  
管理,服务人员配置不少于 12 人;

2. 食堂食材原材料的采购管理,按国家食品安全要求做好食材进货渠道和商家资质的管理;

3. 低值易耗品采购(含纸中、洗涤剂、消毒剂、毛巾、食品包装袋、洗碗机耗材等);

4. 食堂设施设备、食堂用品用具的日常管理、定期盘点、维护保养,清洁耗材的使用管理;

5. 食堂内部及周边(外立面简单维护)的卫生管理及清洁;

6. 食堂用餐区秩序的管理和现场用餐人员和工作人员的安全管理;

7. 按国家或食堂所在地政府的要求进行食堂化油池清掏和泔水清运工作,做好合作商的资质管理和清运工作(如有);

8. 食堂水、电、气的使用和安全管理;

9. 食堂抽油烟机的定期清洁保养(一年六次);

10. 食堂每月两次的灭四害消杀管理,食堂运营过程管理性文件、各项检查培训记录、资料的归档工作;

11. 餐厨废弃物处理按食药监局要求,对产生的餐厨废弃物进行处理。供应商中标后可交由具备相应资质的单位进行处理、清运,并签订相关协议(协议交甲方备案);

12. 定期提供反映食堂运行的各类数据分析报告;

13. 遵守国家有关安全生产、食品安全卫生、环境保护相关法律法规,落实有关政策措施,接受地方政府和甲方关于实行“明灶亮厨”的工作要求。

## 十二、产品质量要求

## **(一) 肉类、蔬菜类、水果类、禽蛋类等食材**

### **1. 肉类（含生鲜、冻品、鱼类等）质量要求**

(1) 所供肉类应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无公害、无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），每一批次必须肉、证一致。

(2) ★供应商在中标后配送的猪肉须为冷鲜肉，有健全、完整、有效的溯源体系；并有产地动物卫生监督机构出具的检疫（或检测）合格证明和动物产品检疫（或检测）合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章；拥有完善的冷链储运和物流配送体系；购买有公众责任险且在供货时处于有效期内。

(3) 所供应牛、羊、兔禽等其它家畜家禽白条肉应有动物产品检疫（或检测）合格证明或出动物产品检疫（或检测）合格证明。

(4) 所供应冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。冷冻品类需解冰并按解冰后的实际重量计算。

(5) 所供应家禽类（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

(6) 所供应鲜鱼类鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染，须附带检疫票。冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

### **2. 蔬菜类质量要求**

(1) 所有蔬菜必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。所有蔬菜绝无农药等有害物质的留存，招标人每月至少进行一次抽检，此外投标人应有自检程序，可随时提供自检结果记录。经农药残留检测合格并出具检测合格报告单后，方可采收配送。

(2) 所有蔬菜在交付使用前必须经过前期处理。

(3) 所有蔬菜必须保证食用安全，符合国家食品卫生标准。具体质量要求

为。

从蔬菜色泽看,各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色,大多数有发亮的光泽,以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度;

从蔬菜气味看,多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味,可凭嗅觉识别不同品种的质量,不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味;

从蔬菜滋味看,因品种不同而各异,多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美,少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲,如失去本品种原有的滋味即为异常;

从蔬菜形态看,应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜,例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

(4) 蔬菜供应的品种安排(分主菜和配菜),主菜品种根据季节安排,但要确保每周有10个品种以上。

(5) 来源必须清晰,蔬菜来源需为自有基地或商品菜基地或蔬菜专业流通市场,需提供相关证明材料。

(6) 蔬菜卫生质量要求:卫生质量指标,应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

### **3. 水果类质量要求**

果面干净新鲜,果柄鲜绿,果型完整均匀、结实,有光泽,无疤痕,不干皱,不变色,无压伤,无病虫害,无残留农药。所有水果在交付采购人前必须保证无损耗。

### **4. 禽蛋类质量要求**

所供应散装生鲜禽蛋应有动物产品检疫(或检测)合格证明或动物产品检疫(或检测)合格证明,禽蛋必须保证新鲜。

### **5. 大米、面粉质量要求**

所供应米为等级一级米及以上。有QS标志,标明加工厂名称、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四分之三,质量等级、产品标准号、产品合格证,质量符合大米国家标准与国家粮食卫生标准;面粉为特级面粉;米面应符合粮食卫生国家标准GB2715-2005 要求。

### **6. 干货质量要求**

(1) 干货、副食品质量基本标准要求符合国家相关行业标准,干爽,不霉烂、整齐、均匀、完整,无虫蛀、无杂质、无公害,保持应有的色泽。确保产品

质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，副食品必须具有QS食品质量认证标志。

(2) 标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。

(3) 质量要求：符合国家食品标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的四分之三。

(4) 几种主要干货制品的质量标准：

紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二级品：颜色较一级品灰黄、干燥无碎块。三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。本次项目供货须达到一品标准。

粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。本次项目供货须达到上等品质标准。

花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。本次项目供货须达到上等品质标准。

豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩、结构均匀、无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品

尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

大豆：豆皮色呈各种大豆固有的颜色，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。

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。

## （二）辅料类、随餐包装食品

### 1. 辅料质量要求

#### （1）干花椒

①具其固有的色泽和气味等特性，无霉变、无腐烂变质、虫蛀及其他异味，手感干爽、洁净。损伤破碎粒少，无砂粒和壳屑等外来异物。

②水分含量，w(H<sub>2</sub>O)/%：≤11。

③手握之硬脆，搓之有沙沙声为身干，反之则身潮。无油椒，闭眼、椒籽两项≤3%~15%，果穗梗≤1.5%，香气浓郁、麻辣味足且持久，口尝之麻辣度高，持续时间久，或开水冲泡等量花椒时次数、时间相同，香麻口感重者质量好。

④质量符合：GB/T 30391-2013。

#### （2）藤椒油

①浅黄色，清澈透明，无沉淀或杂物，芳香浓郁，麻味重，醇麻爽口无异味。

②零添加香精香料，非转基因原料，100%冷榨，保证新鲜，营养丰富。

③入库时剩余保质期不少于四分之三。

#### （3）香油

①100%原榨纯芝麻油。

②物理压榨出油非浸泡。

③香味浓郁，零添加无杂质。

④入库时剩余保质期不少于四分之三。

#### （4）白砂糖

①晶粒均匀、粒度在下列范围内应不少于80%。

②晶粒或其水溶液味甜、无异味。

③干燥松散、洁白、有光泽、无明显黑点。

④等级一级及以上，质量符合：GB/T317-2006。

⑤入库时剩余保质期不少于四分之三。

#### (5) 鸡精

①配料：食用添加剂（谷氨酸钠，呈味核苷酸二钠），食用盐，大米粉，白砂糖，鸡肉，鸡蛋，食用香精，咖喱粉，葱，蒜。拥有三鲜标准。

②质量符合：SB/T10371-2003。

③入库时剩余保质期不少于四分之三。

#### (6) 味精

①以精致谷物淀粉为原料，经发酵精制而成。

②谷氨酸钠不低于99%

③色泽洁白有光泽，颗粒形状均匀，颗粒间呈散粒状态，溶解度与提鲜效果好，不易受潮结块。

④入库时剩余保质期不少于四分之三。

#### (7) 花椒面

①色泽自然，成棕黄色，不易结块。

②选用品质优良的花椒为原料，无其它添加。

③入库时剩余保质期不少于四分之三。

#### (8) 老抽

①主要原料：水，大豆或脱脂大豆，黄豆或黑豆，小麦粉，食用盐，白砂糖，谷氨酸钠，草菇。

②氨基酸态氮 $\geq 0.70$ 克/100毫升，全氮 $\geq 1.3$ 克/100毫升。

③产品名称，规格、生产日期、安全使用期（保质期、保鲜期、保存期）、生产者名称和地址，产品标准编号、产品质量检验合格证明、QS市场准进标志齐全，且入库时剩余保质期不少于四分之三。

④产品标准号：GB/T18186。等级为一级及以上。

#### (9) 生抽

①主要原料：含水，脱脂大豆，黄豆，小麦粉，食用盐，谷氨酸钠，白砂糖，酵母抽提物。

②产品名称，规格、生产日期、安全使用期（保质期、保鲜期、保存期）、生产者名称和地址，产品标准编号、产品质量检验合格证明、QS市场准进标志齐全，且入库时剩余保质期不少于四分之三。

③产品标准号：GB/T18186。等级为一级及以上。

#### **(10) 食用油**

①包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产日期、生产厂家、生产地址，具有产品合格证，需按批次提供出厂检测报告，一级食用油，正面标识有“本产品使用非转基因产品”。

②在安全使用期（保质期、保鲜期、保存期）内。

③外观：包装整洁、美观。

④入库时剩余保质期不少于四分之三。

#### **(12) 干辣椒**

①具其固有的色泽和气味等特性，无霉变、无腐烂变质、虫蛀及其他异味，手感干爽、洁净。损伤破碎粒少，无砂粒和壳屑等外来异物。

②同一品种的，大小、光泽、颜色、滋味基本整齐一致。果面干净，呈鲜红或紫红色，油亮光洁。无明显缺陷（如腐烂霉变果，断裂、黄梢、黑斑等）。

③水分含量，w(H<sub>2</sub>O)/%：≤14。

④质量符合NY 5229-2004。

#### **(13) 盐**

①味咸、呈白色细晶体，无可见杂质，无苦味，涩味及其他异味，外包装无漏无污，印刷清晰，有防标。

②要求：不加抗结剂，国家食盐定点生产企业。

③质量符合：GB5461-2000 GB2721-2003。

④入库时剩余保质期不少于四分之三。

#### **(14) 菜籽油**

①配料：菜籽油，加工原料为非转基因油菜籽。

②包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产日期、生产厂家、生产地址，产品质量检验合格证明起源，符合国家标准GB1536-2015。

③入库时剩余保质期不少于四分之三。

### **2. 随餐包装食品质量要求**

所有随餐包装食品的原料应符合国家卫生、安全标准要求，定型包装类产品应具有 QS 标记，均要求有：产品名称，规格、生产日期、安全使用期（保质期、保鲜期、保存期）、生产者名称和地址，产品标准编号、产品质量检验合格证明、

QS市场准进标志齐全。入库时剩余保质期不少于四分之三。另提供的奶制品必须符合《GB 19645-2010 食品安全国家标准》。

注：如果招标文件没有提及食材或辅料适用的标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准，这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。若本招标文件中所述产品有质量要求标准的，则要符合本招标文件要求。

### (三) 主要原材料质量标准

序号	名称	质量标准
<b>蔬菜类</b>		
1	大白菜	坚实、无虫、无病、不冻、不带老帮散叶
2	小白菜	梗白色、较嫩较短、叶子淡绿色、水分充足
3	圆白菜	内经短、菜较大、菜球紧密、新叶肥嫩、叶厚、肉质短圆形、粉绿色
4	菠菜	主杆不能过长、过粗、叶绿、无虫、不出苔、无黄烂叶、菠菜用叶小
5	油菜	色绿、无黄烂叶、无根、无虫、无杂质、无水分、菜主干不能过长、过老、大小均匀，
6	蒿子杆	叶绿、杆绿脆嫩、无黄叶、无根、无虫眼
7	香菜	质地鲜嫩、无主杆、大约八吋左右长，有纯浓的香菜气味，无泥土
8	苦菊	苦苣叶披针形、颜色碧绿、味感甘中略带苦
9	油麦菜	叶淡绿、肥厚脆嫩、无主茎、水分充足、根部的切面嫩绿色、稍有苦味
10	空心菜	颜色深绿、无黄烂叶、质地娇嫩、嫩梢粗短鲜嫩无根须
11	桐蒿	叶片大肥厚、缺刻少而浅、嫩枝短、质地软、不抽薹
12	苋菜	叶色为红色或绿色、有光泽、茎细短、光滑嫩脆、水分充足
13	木耳菜	叶片大小适中、叶厚实色泽油绿、气味清香、无虫斑虫蛀
14	香葱	叶翠绿、饱满、均匀细长、鳞茎洁白
15	大葱	无空心、葱白长、根无泥沙、无梗、大小均匀
16	青蒜	叶青翠、根净无泥土、白皮青蒜
17	新蒜苗	颜色青绿、质嫩、根部易折断
18	散菜花	青梗菜花，花蕾颜色淡黄色、花型散状，花梗淡绿，外叶绿色且少；无损伤或腐烂迹象
19	西兰花	颜色翠绿、花球密集、球大完整、主茎短

20	娃娃菜袋装	坚实、无虫、无病、不冻、不带老帮散叶、个头娇小、均匀、一般一袋三颗
21	散装娃娃菜	坚实、无虫、无病、不冻、不带老帮散叶
22	黄豆尖	芽身挺直较短、短而粗、根须短、芽色洁白晶莹
23	黑豆苗	芽身挺直、芽瓣色绿，较嫩、带有少量种子壳
24	莴笋	条顺直、叶少、无裂痕、无锈斑、质地脆嫩、叶折之处有白汁
25	香芹	叶翠绿、无主茎、分枝少、根细、
26	芹菜	梗挺直光滑、实心、没有筋丝、颜色深绿、叶不变黄枯萎
27	西芹	叶茎宽厚、颜色深绿、新鲜肥嫩
28	西红柿	表面光滑，着色均匀，有四分之三变成红色；果实大而均匀饱满，果形圆正；果肉充实，味道酸甜适口；果实不破裂，无病虫害
29	红椒	红尖椒，色泽红艳；表面光滑，有光泽；肉质饱满，有一定硬度和弹性；没有损伤，无腐烂迹象
30	青椒	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；无损伤，无腐烂
31	长尖椒	黄绿或碧绿；表面光滑，有光泽；饱满，有一定硬度和弹性，肉薄；无损伤或轻微损伤，无腐烂迹象
32	彩椒	有光泽、表面光滑、饱满；有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味；无损伤，无腐烂迹象
33	杭椒	呈淡绿色、有光泽、无虫眼、均匀
34	绿线椒	呈淡绿色、果羊角形、有光泽、无虫眼、均匀
35	小米椒	个体小、有光泽、无虫眼、均匀、不干黄、腐烂
36	长豇豆	色泽翠绿；细长均匀、水分充足；饱满有韧性、能弯曲，指甲掐之有痕，断之容易；没有损伤或轻微损伤，无腐烂
37	荷兰豆	色翠绿有光泽、豆荚挺直、折之易断、筋丝不明显、豆粒小
38	鲜玉米	色泽鲜艳，有光泽；颗粒饱满完整，均匀一致；质地紧密，

		无杂质、无虫眼；具有玉米固有的气味
39	黄瓜	鲜嫩，皮薄肉厚，清香爽脆，无苦味；无损伤或腐烂迹象；长 20-25 厘米
40	冬瓜	皮青翠、肉洁白、、膛小、有一定的硬度、厚嫩无伤痕
41	苦瓜	颜色淡绿色有光泽，凸处明显，果形直立、条直均匀，有一定硬度，无损伤腐烂迹象；瓢黄白，子小、味苦
42	丝瓜	嫩绿或淡绿色，瓜条匀称、细长挺直，瓜身白毛茸毛完整；鲜嫩、无臃肿感；皮薄嫩，有白霜，肉质柔软多汁
43	西葫芦	黄绿色；表皮光滑，有花纹和棱边；果实粗壮、折之易断；肉质肥厚较嫩；长 25 厘米以内
44	金瓜	金黄色或橙黄色，表皮光滑清洁；果肉金黄紧密、粉甜；果形呈扁球形、球形至长圆形；没有损伤或轻微损伤，无腐烂
45	圆茄子	个体均匀；表皮光滑，有光泽；果实有弹性不软，皮薄肉嫩籽少；呈圆形，约 1 斤每个，净菜率大于等于 95%
46	长茄子	个体均匀；表皮光滑，有光泽；果实有弹性不软，皮薄肉嫩籽少；长 15 厘米以上，净菜率大于等于 95%
47	土豆	淡黄或奶白色，无青皮，无虫蛀孔洞；无芽眼，无发芽；体硬不软，饱满
48	黄皮洋葱	鳞片肥厚呈黄色，抱合紧密；无须根、无鳞芽萌发
49	胡萝卜	水洗、颜色红色或橘黄色，表面光滑；肉质甜脆；整体直、均匀，粗壮硬实；没有损伤或轻微损伤，无腐烂；长 20 厘米左右
50	白萝卜	表皮光滑，无黑皮；新鲜紧实，无腐烂迹象；20 厘米以上
51	红薯	颜色为粉红色或淡黄色，个大形正、表皮无伤、体硬、饱满
52	老姜	颜色淡黄发暗，较干；表皮完整无皱缩；姜体肥大均匀，脆硬，无干丁、无芽、无泥土、无腐烂，无霉变；辛辣味强，有香味，整块
53	莲藕	白净、无泥土、无伤疤破损；大小粗细均匀、新鲜、质感细嫩；断口的地方闻着有一股清香（藕太白不选购）。净菜率大

		于等于 85%
54	蒜米	不带蒜皮、个头均匀、无损伤、疤痕、微缩、皮色光滑、颜色为淡黄色、有辛辣味
55	心里美	新的、表皮青绿，切开后粉红色，皮薄且细；肉质紧密，水分充足；没有损伤或轻微损伤，无腐烂
56	小芋头	红褐色、表皮粗糙、大小均匀、断面肉质洁白、肉质脆硬、不硬心
57	大芋头	红褐色、表皮粗糙、个体较大、断面肉质洁白、肉质脆硬、不硬心
58	鲜蘑	颜色洁白或灰白色、菌身完整、大小均匀、根短、不黏手、不水沁
59	鲜香菇	菌盖为褐色、有光泽、菌身完整、无损、不湿、菌盖厚大、有弹性、柄短小、不黏手、不水沁
60	茶树菇	菌盖为褐色、有光泽、菌身完整、菌柄细长、无腐烂、发霉
61	秀珍菇	鲜、菌身细短、挺直、不腐烂、潮湿、枯萎
62	杏鲍菇	杏鲍菇菌肉肥厚，质地脆嫩，菌柄组织致密、结实、乳白
63	鲜口蘑	体型适中、菌伞约 3cm 左右、体质轻、肉厚、伞面突起、边缘完整紧密菌柄短粗
64	金针菇	菌盖为乳白色、菌柄为淡黄色、菌身细短、挺直、不腐烂、潮湿、枯萎
65	黄豆芽	芽身挺直、短而粗、根须短、芽色洁白晶莹
66	绿豆芽	芽身挺直、短而粗、根须短、芽色洁白晶莹
67	水黄豆	干净、无杂质、颗粒均匀、丰满、无霉豆、沙子
68	水青豆	干净、无杂质、颗粒均匀、丰满、无霉豆、沙子
69	咸菜	无腐烂、无臭味、无糠心、无烂心
70	海带丝	颜色青绿色、完整无破碎，色泽光滑，无杂质；无网状的须根；有海腥气味
71	榨菜/榨菜	干湿适度、咸淡适口、色泽鲜明、闻味鲜香、质地脆嫩

	丝	
72	包装类蔬菜	包装完整无破损、生产日期保质期、标签齐全、无杂质、无异味
<b>肉类活鱼类</b>		
1	猪肉	肌肉淡红色，色泽均匀，脂肪白色有光泽，柔软有弹性，肉质紧密，弹性好；外表微干或微湿润，不黏手，有鲜肉特有的气味
2	猪肝	鲜、褐色或紫色，色红均匀，有光泽；用手触摸，坚实有弹性，无硬块，无水肿，无脓
3	猪腰	鲜、浅红色，表面有一层薄膜，光泽柔软；有弹性；无异味
4	猪肚	鲜、白色中略带浅黄，有光泽；有弹性，粘液多，质地坚而厚实，无异味
5	猪心	鲜、组织坚实有弹性，用手挤压后有鲜红血液流出
6	猪耳	鲜、组织坚实有弹性，用手挤压后有鲜红血液流出
7	带鱼	体表呈银白色或银灰色、鱼鳞不易擦落、鱼鳃鲜红、眼球饱满，肌肌肉紧密有弹性，无异味
8	小黄鱼	表面呈黄色、鳞细、大小均匀、鱼肚不烂、肉不离骨、鱼身富有弹性
9	虾仁	大小均匀、粉红色或青色、表面膜完整、无异味、出成率在85%以上
10	活鱼类	鱼鳃鲜红、鱼鳞有光泽与身体紧密结合、眼睑突出紧张、角膜透明、肉质与骨紧密且有弹性
11	包装肉类	包装完整无破损、生产日期保质期、标签齐全、无杂质、无异味
12	牛肉	肌肉棕红色或暗红色，色泽均匀，有光泽，脂肪洁白或淡黄色，肉质细密有弹性，外表湿润不黏手，有正常的牛肉气味，无异味
13	羊肉	肌肉深棕色，色泽均匀，有光泽，脂肪洁白或淡黄色，肌肉结实，肌肉纤维细软，外表湿润不黏手，有正常的羊肉气味，

		无异味
14	鸡胸	去油边、去肩肉、单枚速冻，表面和肌肉切面有光泽，有鸡肉固有的色泽，具有鸡肉固有的气味，无异味
15	琵琶腿	切口断面皮、肉基本相符，表皮和肌肉切面有光泽，具有鸡肉固有的色泽，具有鸡肉固有的气味，无异味切口处无淤血污染
16	鸡爪	表皮具有色泽鲜亮，，无淤血，无黄皮，无脚垫，在膝盖处为切口，保留鸡爪固有的形状，不允许有断骨。错误切割率小于5%
17	鸡胗	无内筋黄皮，表面无大面积脂肪(珍油)，具有鸡胗固有紫红色的色泽，具有鸡胗固有的气味，无异味
18	鸡翅中	表皮和肌肉切面有光泽，具有鸡肉固有的色泽，具有鸡肉固有的气味，无异味切口处无淤血污染
19	鸭胸	皮、肉基本相符，具有肉鸭固有的色泽，具有鸭肉固有的微微腥气味，无异味、不能有硬杆毛（羽毛）
20	鸭肝	具有鸭肝固有的紫红色的色泽，鸭肝保持固有的形状，无破损，无脂肪肝，具有鸭肝固有的气味，无异味，无苦胆污染
21	鸭胗	无内筋黄皮，表面无大面积脂肪(珍油)，具有鸭胗固有紫红色的色泽，具有鸭胗固有的气味，无异味
22	半边鸭	去头脖，去二节翅，去鸭掌，具有肉鸭固有的色泽，具有鸭肉固有的微微腥气味，无异味
<b>其它类</b>		
1	大米	包装完整、标志齐全、大米颗粒完整饱满、均匀、碎粒少、无杂质、无霉变、无蛀虫
2	面粉	包装完整、标志齐全、洁白、细腻；手握后松开不成团，无明显颗粒、无异味、无杂质、无霉变、无蛀虫
3	大豆油	包装完整、标示齐全、色泽清亮透明、无杂质、无浑浊现象，具有豆腥味
4	小米	色泽金黄均匀、颗粒饱满、无杂质、无霉变、无蛀虫

5	黄豆	鲜艳有光泽，颗粒饱满均匀，无破瓣，无杂质、无霉变、无蛀虫
6	鸡蛋	蛋壳比较毛糙，表面附着一层霜状粉末，没有裂纹，色泽鲜亮洁净，呈微红色、包装完整、标志齐全
7	大料	浅褐色或红棕色；朵大饱满、干燥，无杂质、无霉烂、形状八瓣瓣角整齐；用口角回味甜香
8	干辣椒	呈大红色和暗红色、颜色鲜艳有光泽；无破裂，大小均匀无虫眼、无斑点
9	淀粉、生粉	粉色白净、有光泽；成把紧捏时粉尘从指尖外喷，松手全部散开，手感滑润，小块极易松碎无发霉、无杂质。

#### **(四) 货物包装要求**

中标人应保证货品均为正规生产的新鲜、检验合格货品,符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

包装、容器(框、箱、袋)要求:清洁、干燥、牢固、透气,无污染、无异味、无霉变现象。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识,应注明:制造商名称和厂址、食品名称和重(容)量、生产日期和保质期限以及规格和 QS 认证等。

包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签,并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。部分入库留存的预包装食品,每次须尽量采购同批次产品。

#### **(五) 货物来源**

投标人应严格执行《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》提供采购凭证、质量安全合格凭证(从食品生产单位、批发市场等采购的,要提供供货者的相关许可证和产品合格证明等材料;从固定供货商或者供货基地采购的,应当提供供货商或者供货基地的资质证明、每笔供货清单等;从超市、农贸市场、个体工商户等采购的,应提供采购清单等有关凭证)。

投标人应确保所有产品溯源途径有效可控,蔬菜等产品应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场,严禁收购散户的供应。冷藏冷冻常温食品贮存库及保鲜运输车辆设备,应按照国家饮食卫生标准执行,并遵照相关管理体系要求运作。并能提供以往食品进货查验记录以供核查。

对食品供应链进行明确,所有食品的来源必须清晰,预包装食品要有 QS 标志。食品生产企业必须获得工业产品生产许可证(QS)来源应当是受到地方政府部门监管的业流通市场或具有相关资质的厂家生产,严禁收购非标准产品供应。标书要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述,验收须按国家标准和感官标准。

#### **(六) 配送运输要求**

所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具,并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓,包括地面、墙面和顶,应使用抗腐蚀、防潮,易清洁消毒的材料,车厢内无不良气味、异味。

冷藏、冷冻食品必须专用冷藏、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。特别对于长途运输的食品,保证食

品在运输处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理,运输车辆应定期清洁,保持性能稳定,符合规定温度要求,使运输食品处于恒定的环境中。

送货车辆应保持清洁:食品堆放科学合理,避免造成食品的交叉污染;如对温度有要求的食品应确定食品的温度,记录送货车辆温度,并记录存档。

送货车辆用制冷车配送,保证冷冻肉类中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 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。

在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

### 十三、★预算控制价

序号	明细	预算内容及标准	预算金额 (万元)
1	餐饮服务 费	含两年的食堂工作人员工资、社保、管理费、低值易耗品（含纸巾、洗涤剂、消毒剂、毛巾、食品包装袋、洗碗机耗材等）、餐车运行费、灭四害、餐厨垃圾清运费、油烟机清洗、出水油水分离及环保达标费及税费等相关费用。	210
2	食材费	早中晚三餐食材费两年暂估 990 万。	990
总 计			1200