

# 湖北财税职业学院 2026 年干训厨房原材料供应项目 采购需求公开征求意见公告

湖北财税职业学院 2026 年干训厨房原材料供应项目的潜在供应商请在本公告下载采购需求文件，如有相关意见建议请于反馈截止时间前提交。

## 一、项目概况

项目名称：湖北财税职业学院 2026 年干训厨房原材料供应项目

采购标的具体情况：提供蔬菜类、肉类、调辅料类、粮食类、蛋类、豆制品类、水产类、水果类、饮料类、物料类等食堂食材原材料采购及配送。

预算金额：600.00 万元

采购方式：公开招标

## 二、意见反馈时间、方式

公示期：自本公告发布之日起 3 个工作日

意见反馈截止时间：2026 年 2 月 6 日 17:00（北京时间）

反馈方式：请遵循客观、公正的原则，对本项目需求提出意见或建议，并于公示期截止时间内将书面意见按下述联系方式反馈给项目联系人。

## 三、联系方式

采购人：湖北财税职业学院

---

地址：湖北省武汉市武昌区白沙洲大道 519 号

项目联系人：温凯

电话：18971680296

#### 四、附件

湖北财税职业学院 2026 年干训厨房原材料供应项目采购需求

# 采 购 需 求

项目名称：湖北财税职业学院2026年干训厨房原材料供应项目

2026 年 02 月

# 目 录

1 项目概述.....	4
1.1 项目背景.....	4
1.1.1 项目目的、意义及背景.....	4
1.2 项目内容.....	4
1.2.1 项目建设思路.....	4
1.2.2 采购内容.....	5
1.2.3 项目实施要求.....	5
1.3 其他要求.....	5
1.3.1 采购标的需执行的相关标准规范.....	5
2 投标/响应要求.....	6
2.1 对供应商的要求.....	6
2.1.1 必备资质.....	6
2.1.2 优选资质/优选指标.....	7
2.1.3 是否允许联合体.....	7
2.1.4 是否专门面向中小企业.....	7
2.1.5 其他要求.....	7
2.2 技术部分投标/响应内容.....	7
2.2.1 技术投标/响应总要求.....	7
2.2.2 投标/响应方案要求.....	27
3 项目需求.....	27
3.1 总体要求.....	27
3.1.1 采购产品一览表.....	28
3.2 具体要求.....	29
3.3 其他要求.....	43
3.4 服务要求.....	45
4 人员要求.....	45
4.1 团队要求.....	46
4.1.1 基本要求.....	46

4.1.2 优选资质/优选指标.....	46
5 管理实施要求.....	46
6 风险管控要求.....	47
7 履约验收要求.....	49
7.1 总体要求.....	49
7.2 具体要求.....	49
8 其他要求.....	49
8.1 必备要求.....	49
8.2 付款安排建议.....	50
8.3 其他要求.....	51
8.3.1 保密要求.....	51
8.3.2 知识产权要求.....	51

# 1 项目概述

## 1.1 项目背景

### 1.1.1 项目目的、意义及背景

湖北财税职业学院（湖北省税务干部学校、中共国家税务总局湖北省税务局党校）创建于1987年，隶属于国家税务总局湖北省税务局，是国家税务总局指定的“湖北省税务干部教育培训中心”“全国税务系统廉政教育基地”，是中华全国总工会确认的“全国职工教育培训优秀示范点”，被省委、省政府授予“省级文明单位(校园)”。学校干部培训地域辐射全国，培训内容包括党建类、业务类、综合类，课程设计具有前沿性、权威性、实战性、针对性等特点。湖北财税职业学院为税务系统干部培训的主渠道和主阵地，学校年培训规模突破10万人天。作为税务系统干部培训的重要基地，需为学员与教职工提供安全、营养、高质量的餐饮服务，本项目旨在通过规范化食材采购流程，实现以下核心目标：

1. 构建安全供应链：筛选资质齐全、信誉良好的优质供应商，确保食材来源可追溯、质量符合国家标准；
2. 优化成本结构：通过集中采购、长期合作谈判等方式降低采购成本，提升资金使用效率；
3. 强化营养管理：根据学员年龄及健康需求，定制科学膳食方案，严控过敏原及添加剂；
4. 提升服务响应：建立应急供应机制，保障恶劣天气、突发需求等场景下的食材稳定供应；
5. 合规化管理：完善采购台账、检测报告存档等流程，确保符合《食品安全法》及地方监管。

## 1.2 项目内容

### 1.2.1 项目建设思路

湖北财税职业学院干训楼作为税务系统干部培训的重要基地，需为学员与教职工提供安全、营养、高质量的餐饮服务。随着培训规模的扩大及食品安全要求的提升，现有原材料采购与供应体系亟需优化，以满足规范化、标准化、可持续发展的需求。

### 1.2.2 采购内容

蔬菜类、肉类、调辅料类、粮食类、蛋类、豆制品类、水产类、水果类、饮料类、物料类等食堂食材原材料采购。

### 1.2.3 项目实施要求

#### 1.2.3.1 实施范围要求

供应蔬菜类、肉类、调辅料类、粮食类、蛋类、豆制品类、水产类、水果类、饮料类、物料类等食堂食材原材料供应及配送。

#### 1.2.3.2 实施时间要求

供货期限：一年（具体供应起止日期在签订合同时约定）。

#### 1.2.3.3 实施地点要求

湖北财税职业学院。

### 1.3 其他要求

#### 1.3.1 采购标的需执行的相关标准规范

1. 配送的鲜肉类及冻品检测要求：配送的鲜肉类必须在定点屠宰场（或宰杀店）宰杀加工，经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，附有《动物产品(B)检疫合格证明》；冷冻肉类必须向经营商索要凭证，并报动物卫生检疫机构备案。

2. 水产品检测要求：水产品必须符合国家《GB 10136-2015 食品安全国家标准动物性水产制品》要求，必须提供水产品的产地证明、检验合格证明等相关资质。水产品类原料必须来自无污染水域，新鲜度良好，组织紧密

有弹性，无异味，无外来杂质，不含有有毒有害物质。水产品的包装应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损，且明确注明保质期限。

3. 水果、蔬菜检测要求：采购人将指定特定批次的水果、蔬菜类进行抽样送检。经县(或乡镇)及以上农产品质量安全监管站进行农药残留检测，检测合格并出具农药残留检测合格报告单后，方可采收配送。并注明水果、蔬菜的产地、生产者及数量等。

4. 调料干杂类质量要求：经“QS”认证或国家有关部门检验达到无公害食品标准，具体标准为“六有三无”，“六有”：有生产日期、有保质期、有质量合格证、有生产厂家、有注册商标、有国家管理质量体系认证标示；“三无”：无假冒伪劣、无腐烂变质、无过期产。

5. 干调、奶类、冻品等食品：必须按照超市供应的品牌和规格如实供应，不得擅自调整更换。乙方所供食品有外包装的，在食品外包装上必须有明确的生产厂家、生产日期、保质期以及国家标准的食品生产许可标志及生产许可证编号，严禁供应“三无”食品；没有外包装的，乙方必须提供食品检验检疫证明资料。

6. 饮料、物料类：包装密封完整，无破损，无漏气。有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量、产地、经销商、使用方法、型号、规格数量、许可证号、执行标准等标示，且字迹清晰。品质符合国家规定的相应质地标准及卫生标准。

## 2 投标/响应要求

### 2.1 对供应商的要求

#### 2.1.1 必备资质

2.1.1.1 投标人应遵守有关国家法律、法规和条例,具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条的规定和本文件中规定的条件。

#### 2.1.1.2 本项目的特定资格要求

(1) 主体信用记录符合政府采购活动要求。供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单和“中国政府采购”网站(www.ccgp.gov.cn)政府采购严重违法失信行为记录名单(以开标时的当场查询结果为准)。(2) 须具备有效期内的《食品经营许可证》。

## 2.1.2 优选资质/优选指标

### 2.1.2.1 相关证书

### 2.1.2.2 成功案例

提供近三年(2023年1月1日以来)实施过的食材供应的类似业绩,每提供1个业绩得1分,最多得5分。

(须提供合同关键页相关材料复印件并加盖投标人公章)

### 2.1.3 是否允许联合体

否

### 2.1.4 是否专门面向中小企业

本项目不专门面向中小企业采购项目

### 2.1.5 其他要求

无

## 2.2 技术部分投标/响应内容

### 2.2.1 技术投标/响应总要求

1) 肉类:

(1) 肉类:

肉类	鲜肉	<p>色泽：猪肉肌肉呈淡红色，其他肉质呈暗、深红色，肌肉间夹杂脂肪，脂肪为白色。</p> <p>气味：正常，味美，无异味。</p> <p>肉质：无粘液，肉质洁净无病害，肌肉组织细嫩，柔软富有弹性，无注水。</p>	出具检疫合格证
	冻肉	<p>色泽：鲜红或粉红，有光泽，层次分明。</p> <p>气味：正常，味美，无异味。</p> <p>品质要求：肉质洁净无病害，无污损。</p>	出具检疫合格证
	家禽类	<p>色泽：新鲜无病体，色泽鲜亮。</p> <p>气味：正常，无异味。</p> <p>品质要求：形态完整，肉质有弹性，不含毛无灌水，表皮毛囊细小，不粘手。</p>	出具检疫合格证
	肉制品	<p>标示：有品名、内容物的成分、重量，以及制造厂名、地址、制造日期或保存期限、QS质量安全标识。</p> <p>色泽：表面新鲜油润、整洁、光亮。</p> <p>气味：无异味，正常肉香。</p> <p>品质要求：无污染，无破损，无虫霉。</p>	标识符合要求

配送的鲜肉类及冻品检测要求：配送的鲜肉类必须在定点屠宰场（或宰杀店）宰杀加工，经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，附有《动物产品(B)检疫合格证明》；冷冻肉类必须向经营商索要凭证，并报动物卫生检疫机构备案。

(2) 水产类：

水 产 类	鱼虾类	外观：鱼鳃鲜红，鱼鳞饱满，鱼眼突出。  冷冻鱼：品温在-18C 以下。  品质要求：组织有弹性，无腥臭味，整体完整，	
	贝壳类	外观：壳紧合不易打开，  色泽：颜色新鲜有光泽。  品质要求：肉质饱满，无腥臭味。	

水产品检测要求：水产品必须符合国家《GB 10136-2015 食品安全国家标准动物性水产制品》要求，必须提供水产品的产地证明、检验合格证明等相关资质。水产品类原料必须来自无污染水域，新鲜度良好，组织紧密有弹性，无异味，无外来杂质，不含有有毒有害物质。水产品的包装应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损，且明确注明保质期限。

(3) 其他类：

蔬 菜 类	叶 菜 类	<p>形状：叶片完整，叶片厚，主茎挺实。</p> <p>色泽：叶片有光泽，叶片绿色，鲜嫩清洁。</p> <p>品质要求：无虫害，无折断，无破裂、鲜嫩清洁。</p>	
	瓜 菜 类	<p>形状：果实完整，果肉厚、结实。</p> <p>色泽：果皮有光泽。</p> <p>品质要求：无软胎，无碰伤，无冻伤，无萎蔫。</p>	
	茄 果 类	<p>形状：圆形或椭圆形，无果肩，无皱缩。</p> <p>色泽：果面光滑，色泽鲜艳清洁。</p> <p>品质要求：果肉厚，无擦伤，无裂口，无虫害</p>	
	根 茎 类	<p>形状：植株粗壮，形态完整、充实、丰满。</p> <p>色泽：色泽正常，表面光滑。</p> <p>品质要求：干燥、无腐烂，无发芽，无病虫害。</p>	

	豆 荚 类	<p>形状：荚宽、荚，品质佳，挺实。</p> <p>色泽：荚嫩色绿，色正。</p> <p>品质要求：豆荚饱满，肉质柔嫩，无折断，无斑点，无虫害。</p>	
调辅 料类	调 味 品	<p>标示：有品名、内容物的成分、重量，以及制造厂名、地址、制造日期或保存期限。</p> <p>外形：包装完好，无破损且密封。</p> <p>品质要求：不得含有夹杂物，透明清澈。</p>	酱 油 、 醋 、 味 精、糖 类 等 外 包 装 有 Q S 标 识。
	辛 香 料	<p>标示：有品名、内容物的成分、重量，以及制造厂名、地址、制造日期或保存期限。</p> <p>品质要求：清洁、有防潮包装，无夹杂物。</p>	
	油 脂 类	<p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量、执行国家标准。</p> <p>油质：清澈，无沉淀及泡沫，无异物、异味。</p> <p>外形：包装完好，无破损且密封。</p>	外 包 装 有 Q S 标 识

	调 味 罐 头	<p>外观：不得有膨罐，凹罐，罐体不生锈。</p> <p>清洁度：不得有夹杂物。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量。</p>	
	食 品 罐 头	<p>外观：不得有膨罐，凹罐，罐体不生锈。</p> <p>内容物：正常，不得有变色或异味。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量。</p>	直接入口的食品罐头外包装有 QS 标识
粮 食 类	米 面 类	<p>外观：果粒饱满完整，新鲜有光泽、本色。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、重量、执行国家标准。</p> <p>品质要求：不得含夹杂物，无发霉，无沙粒、无虫等异物，包装密封完整。</p>	米、面外包装有 QS 标识
	主 食 类	<p>外观：油亮或本色。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量。</p> <p>标准：松软适度，表面薄。</p>	标识符合要求米、面类外包装有 QS 标识

蛋类	鲜蛋	<p>壳面：洁净光滑，蛋壳厚。</p> <p>色泽：平滑透明。</p> <p>品质要求：无污染，比重大，不漂浮，无破损。</p>	外包装有 QS标识
	蛋制品	<p>壳面：不得有黑色斑点。</p> <p>气味：无刺鼻异味，无辣味。</p> <p>品质要求：无污染，无破损，柔软有弹性。</p>	外包装有 QS标识
豆制品类	鲜豆腐	<p>色泽：白色至淡黄色。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量。</p> <p>品质要求：组织细致，无不良气味。</p>	外包装有 QS标识
	豆制品	<p>外观：好、完整。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量。</p> <p>品质要求：无夹杂物，组织细致。</p>	外包装有 QS标识
水果类	水果	<p>外观：果皮完整，颜色鲜艳。</p> <p>品质要求：果体坚实，水分充盈，无腐烂，无虫咬。</p>	

饮 料 类	饮 料	<p>外观：包装密封完整，无破损，漏气。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量。</p> <p>品质要求：固有的色泽及气味，无夹杂物及杂质，不得有沉淀物。</p>	外包装有 QS标识
	乳类	<p>外观：包装容器洁净无破损。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、保质温度，制造厂名、成分、重量。</p> <p>品质要求：鲜乳应是纯白有光泽。</p>	外包装有 QS标识
	咖 啡 制 品	<p>外观：包装密封完整，无破损，漏气。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量。</p> <p>品质要求：色泽油亮，无异味、无虫害、无杂物</p>	外包装有 QS标识 或合格证
物 料 类	物 料	<p>外观：包装密封完整，无破损且清洁。</p> <p>标示：有品名、生产期、产地、制造商、经销商、使用方法、型号、规格数量、许可证号、执行标准等标示，且字迹清晰。</p> <p>品质要求：符合国家规定的相关质地标准及卫生标准。</p>	外包装有 QS标识

水果、蔬菜检测要求：采购人将指定特定批次的水果、蔬菜类进行抽样送检。经县(或乡镇)及以上农产品质量安全监管站进行农药残留检测，检测合格并出具农药残留检测合格报告单后，方可采收配送。并注明水果、蔬菜的产地、生产者及数量等。

#### (四) 采购人各类食材品名参考清单

采购人各类食材品名清单会根据需求进行调整，本清单仅为参考，具体以采购人实际需求为准。本部分涉及的品牌、规格仅供参考，投标人可提供同等档次或更高档次的产品，提供相关材料证明其提供的产品满足采购要求。

##### (1) 肉类：

后腿	筒子骨
五花肉	鲜蹄花
腩肉	鲜蹄髈
里脊肉	鲜猪肝
精瘦肉	去皮后腿
通排	去皮五花
中段排骨	带皮前夹
肋排	牛后腿
大排龙骨	牛腩
牛里脊	牛腱子
卤牛筋	卤顺风
卤牛肉	卤牛腩

卤牛肚	卤牛腱
土鸭	三黄鸡
麻鸭	土鸡
仔鸭	鸡翅中
鸡翅根	鸭脖
鸡全翅	剥皮鱼
白条鸡（冻）	鱿鱼冰鲜
鸡胸肉	大黄鱼
琵琶腿	小黄鱼 1 斤/条
鸡爪	鱿鱼须水发
鸭边腿	大带鱼
鲜鸡肫	杀后大带鱼
冻鸡肫	蟹肉棒
半片鸭不剁	冰冻虾仁
半片鸭剁	牛仔骨
脱骨鸭掌	鸭腿
鸭肫	

(2) 水产类:

鳊鱼（活）	牛蛙肉
鳊鱼（杀）	花甲
鲫鱼（活）	鳊鱼（活）
鲫鱼（杀）	鳊鱼（杀）

草鱼（活）	长江回鱼
草鱼（杀）	财鱼（活）
冰鲜基围虾	财鱼（杀）
活基围虾	多宝鱼
小刁子鱼	武昌鱼（活）
黄骨鱼（活）	武昌鱼（杀）
黄骨鱼（杀）	鲈鱼
牛蛙（活）	桂鱼
大圣子、大扇贝	清水圣子

(3) 其他类:

蔬菜类:

品名	品名
小白菜	芜湖青椒
上海青	红洋葱
广东菜心	红洋葱(去皮)
毛白菜	球生菜
大白菜	紫薯
大白菜秧	冬笋
苋菜	韭菜花
茼蒿头	生姜
小香芹	青豆角
油麦菜	白豆角

云南黄白菜	新鲜藕带
兰州包菜	老南瓜
生菜	西葫芦
细芹菜	香菜
西芹	韭菜
平包菜	大蒜叶
茼蒿	大蒜头
尖包菜	大蒜米
瓠子	新鲜百合
芦笋	香菇
豌豆	杏鲍菇
蒜苗	姬菇
菠菜	平菇
土豆	茶树菇
恩施小土豆	金针菇
红薯	茄子
山药	红椒
铁棍山药	红杭椒
汤藕（老藕）	青杭椒
新藕	青椒
白萝卜	毛豆
胡萝卜	剪毛豆
青丝瓜	毛豆米

白丝瓜	荷兰豆
苦瓜	豌豆米
黄瓜	蚕豆瓣
水果黄瓜	花菜
青冬瓜	有机花菜
西红柿	西兰花
甜玉米	苕尖
糯玉米	小葱
四季豆	大葱
黄瓜花	韭黄
黄秋葵	黄豆芽
新竹笋	绿豆芽
牛角椒	小红薯
口蘑	紫苏

调辅料类、饮料类、物料类、粮食类

可口可乐	辣鲜路
雪碧	辣妹子辣椒酱
芬达	辣椒节王
金龙鱼菜籽油	蒸肉粉
乍仑旺柬埔寨香米	郫县豆瓣酱
金龙鱼虾甜香大米	福达坊麻油香
小米	番茄沙司

黄豆	牛肉酱
海天海天酱油草菇老抽	三五麻辣香油
水塔陈醋	味椒盐
李锦记蒸鱼豉油	枸杞
娃哈哈八宝粥	白芷
海天海天银标生抽	陈皮
海天酱油鲜味生抽	红油麻辣鱼
海天酱油金标生抽	重庆火锅底料
东古酱油一品鲜	王守义十三香
凤球唛蒸鱼豉油	小丑娃孜然粉
海天蒸鱼豉油	绿豆粉
加加蒸鱼豉油	五得利面粉
每日鲜语	玉米粒
桂圆莲子八宝粥	玉米羹
鸡精调味料	三象糯米粉
大桥黑胡椒粉	什锦椰果王
大桥浓缩鸡汁	孝感老米酒
蓬盛香港橄榄菜	麻辣炸鸡料
潮盛橄榄菜	李锦记蚝油
海天黄豆酱	藤椒油
海天特辣黄豆酱	大红浙醋
创新豆办	泡藕带
天车甜面	毛哥老鸭汤

陶华碧老干妈风味豆豉油制辣椒	奥尔良腌鸡料
丘比沙拉酱	桂花糖
金海芳龙口粉丝	小米辣
金海芳红薯粉丝	鸡汁脆笋
怡然春紫菜	安陵白花菜
吉香居红油豇豆	黑胡椒汁
友芝友金爵原味酸奶	渔露酸菜王
友芝友预制杯原味酸奶	海带黄辣酱
思念超值灌汤猪肉芹菜水饺	黑胡椒汁调味料
思念超值灌汤猪肉香菇水饺	海南黄灯笼辣酱
思念超值灌汤猪肉三鲜水饺	金沙河龙须挂面
思念超值灌汤猪肉白菜水饺	金黄玉米粒
思念黑珍珠黑芝麻汤圆	冰糖什锦椰果王
思念黑芝麻汤圆	李锦记陈醋
双汇王中王	李锦记财神蚝油
双汇无淀粉烤火腿	香港橄榄菜
鲜鸡蛋	卤味香
黑木耳	绿豆
玛瑙红小豆	味福花椒
紫薯黑米粥	味福桂皮
绿豆百合粥	味福辣椒王
燕之坊科尔沁小绿豆	七姊花椒
香菇	七姊八角

黑木耳	七姊香叶
银耳	椒中骄香叶
桂皮散	七姊朝天椒王
红枣	王守义卤料
红椒	鸿兴源食之香炖肉料
紫菜	鸿兴源桂皮
坚果	武商优选生粉
神丹 6 枚金黄红咸鸭蛋	美康达精致岩盐
乌王 6 枚鸭蛋皮	未加碘精致盐
干百合	白糖散
桂圆肉	冰糖散
神丹 12 枚松花鸭皮蛋	新太阳纯正红糖
海天上等蚝油	洪莲咸蛋
陈克明鸡蛋爽滑挂面	洪湖蟹黄红咸蛋
康师傅老坛酸菜超爽 KING 桶	武商优选辣椒
康师傅红烧牛肉桶	味福八角
红烧牛肉来一桶	百世可乐
老坛酸菜牛肉面	统一茄皇番茄鸡蛋面
红油爆椒牛肉来一桶	康师傅卤香牛肉面桶
自嗨锅菌菇牛肉煲仔饭自热锅	日清合味道意大利牛肉面
蛋类：	
红壳鸡蛋	鹌鹑蛋（剥皮）

白壳鸡蛋	皮蛋
正宗土鸡蛋	鹌鹑蛋
鸭蛋	

水果类：

白心火龙果	雪梨
红心火龙果	脐橙
红富士苹果	冰糖心苹果
石头西瓜	南非橙
哈密瓜	黑提
奇异果	进口红提
香蕉	砂糖橘
皇冠梨	

#### (五) 其他要求

(1) 投标人所供食品的包装、质量、卫生安全和营养成分，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他食品质量、食品卫生、食品安全法律法规。

(2) 畜肉、禽肉类产品必须具有动物检验检疫证明和“QS”食品质量认证标志，且必须符合国家食品安全标准。

(3) 鲜猪肉必须为质量等级达到二级（含）以上标准的冷鲜肉。鲜度标准：肉质有弹性，指压后的凹陷立即恢复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无异味、无淤血、无注水、无寄生虫。

(4) 鲜牛肉质量标准：肉色深红、肉质有弹性、指压后的凹陷立即恢复，

切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无异味、无寄生虫，无注水。

(5) 鲜羊肉质量标准：肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无异味、无注水、无寄生虫。

(6) 鲜鸭质量标准：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无、无花皮、无明显淤块；无注水、无内脏、无血水、无异味。

(7) 鲜鸡质量标准：外形完整、大小适中、具有鲜鸡肉正常气味。鸡肚内无内脏、眼球饱满，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等颜色，鸡肉切面发亮、外表微干或微湿润、不粘手、指按压凹陷立即恢复，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡翼部或关节，无骨折或因骨折破皮而使骨头外露。

(8) 水产类质量标准：必须提供水产品的产地证明、检验合格证明等相关资质。水产品类原料必须来自无污染水域，新鲜度良好，组织紧密有弹性，无异味，无外来杂质，不含有有毒有害物质。水产品的包装应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损，且明确注明保质期限。

(9) 豆制品类质量标准：必须具有合格产品检验报告。所用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料，油炸豆制品所用油脂必须符合安全卫生标准，禁止反复使用。发酵豆制品所使用的菌种应防止污染和变异产毒。不得将次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等工业原料作为食品添加剂在豆制品加工中使用。所使用的稳定剂和凝固剂必须符合国家、行业食品添加剂使用标准。

(10) 蔬菜类质量要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，清洗干净，符合“八无六有”要求。“八无”：即无农药残留超标、无重金属残留超标，无亚硝酸盐残留超标、无青帮老叶、茎叶类蔬菜无根须、无泥沙、无杂物、无其他污染；“六有”：有生产标准，有质量检测、有产品包装，有采摘日期、有产地标示、有冷链储运。

(11) 水果质量要求：达到二等（含）以上标准。颜色鲜艳、外型端正、细腻光滑、富有光泽的水果，成熟度适中，应具有良好的色泽及形态特征，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤等，农药残留量须低于国家规定标准。

(12) 调料干杂类质量要求：经“QS”认证或国家有关部门检验达到无公害食品标准，具体标准为“六有三无”，“六有”：有生产日期、有保质期、有质量合格证、有生产厂家、有注册商标、有国家管理质量体系认证标示；“三无”：无假冒伪劣、无腐烂变质、无过期产。

(13) 干调、奶类、冻品等食品，必须按照超市供应的品牌和规格如实供应，不得擅自调整更换。乙方所供食品有外包装的，在食品外包装上必须有明确的生产厂家、生产日期、保质期以及国家标准的食品生产许可标志及生产许可证编号，严禁供应“三无”食品；没有外包装的，乙方必须提供食品检验检疫证明资料。

(14) 投标人应有配送车辆，运输车辆为有入城证的厢式冷藏货车或厢式货车，车体内外干净、整洁，不得人货混装。

(15) 配送人员有健康证，拟投入人员较固定。项目负责人应有配送行业工作经验。

(16) 中标人对所提供的生鲜蔬菜质量负全部责任，不得提供变质、劣

质、过期商品，因中标人提供的商品问题而导致甲方遭受任何损失的，由中标人承担一切经济责任，必要时甲方将追究相应法律责任。

(17) 中标人必须严格按照甲方订单上的品种和数量给甲方配送，不得因物价涨跌因素而影响食品的质量，或出现少货、缺货现象，否则甲方有权扣其货款，并要求中标人赔偿因此造成的损失。

(18) 中标人按照甲方要求，提供海鲜池及相应硬件设备。甲方为中标人提供海鲜池场地及海鲜池所需水、电；中标人负责海鲜池及其他配套设施的配置、养护、更换、维修。

(19) 中标人应对可能引起突发公共事件的各种因素采取预防和控制措施，保证应急工作需要和各项应急处置措施的顺利实施，如食品安全应急措施、原材料短缺应急措施、极端天气灾害应急措施及配送过程突发事件应急措施等。

(20) 中标人应有一套完整的餐饮原材料采购与食品安全内控管理体系，涵盖从采购源头到食品加工全流程的标准化控制，通过制度化、流程化的管理，确保原材料质量安全、成本可控、操作规范。

(21) 中标人应指定一名固定的服务经理作为唯一对接人，建立售后回访机制，负责日常配送工作中服务质量投诉，快速响应，第一时间反馈处理结果，并提供7\*24小时紧急联系通道，用于处理食品安全等重大突发事件，新员工培训支持，明确的组织保障与响应承诺。

(22) 中标人应按照甲方要求，针对本项目食品安全保障提供食品安全责任保单或承诺成交后购买食品安全责任保险。

(23) 按照《湖北省学校食堂食品安全管理规范》要求建立日常管理制度

并予以贯彻落实。

### 2.2.2 投标/响应方案要求

配送服务方案、拟投入供货车辆配置方案、人员配置、仓储能力、质量保障措施、应急保障措施、内控制度、售后服务方案、食品安全保障。

## 3 项目需求

### 3.1 总体要求

序号	食品类别	品名（包含但不限于以下所列种类）	配送时间要求
1	肉类	鲜肉、冻肉、家禽类、肉制品	采购清单下达后，第2个日历天，早8:00送达指定地点。
2	水产类	鱼虾类、贝壳类	

3	其他类	<p>1) 蔬菜类：叶菜、瓜菜、茄果类、根茎类、豆荚类</p> <p>2) 调辅料类：调味料、香辛料、油脂类、调味罐头、食品罐头</p> <p>3) 粮食类：米面类、主食类</p> <p>4) 蛋类：鲜蛋、蛋制品</p> <p>5) 豆制品类：鲜豆腐、豆制品</p> <p>6) 水果类：水果</p> <p>7) 饮料类：饮料、乳类、咖啡制品</p> <p>8) 物料类：物料</p>	<p>备注：当日晚 8:00 之前采购人将菜单报给供应商，要求供应商提供专车专人，在规定时间内配送到食堂。</p>
---	-----	--	---

### 3.1.1 采购产品一览表

序号	食品类别	品名（包含但不限于以下所列种类）
1	肉类	鲜肉、冻肉、家禽类、肉制品
2	水产类	鱼虾类、贝壳类
3	其他类	1) 蔬菜类：叶菜、瓜菜、茄果

		类、根茎类、豆荚类  2) 调辅料类：调味料、香辛料、油脂类、调味罐头、食品罐头  3) 粮食类：米面类、主食类  4) 蛋类：鲜蛋、蛋制品  5) 豆制品类：鲜豆腐、豆制品  6) 水果类：水果  7) 饮料类：饮料、乳类、咖啡制品  8) 物料类：物料	
--	--	--	--

### 3.2 具体要求

采购文件（技术部分）中有标注★号的，为必备服务要求，必须满足，如未作出响应，将导致响应无效；#为重要服务内容、△为一般服务内容。

(1) 肉类：
---------

肉类	鲜肉	<p>色泽：猪肉肌肉呈淡红色，其他肉质呈暗、深红色，肌肉间夹杂脂肪，脂肪为白色。</p> <p>气味：正常，味美，无异味。</p> <p>肉质：无粘液，肉质洁净无病害，肌肉组织细嫩，柔软富有弹性，无注水。</p>	出具检疫合格证
	冻肉	<p>色泽：鲜红或粉红，有光泽，层次分明。</p> <p>气味：正常，味美，无异味。</p> <p>品质要求：肉质洁净无病害，无污损。</p>	出具检疫合格证
	家禽类	<p>色泽：新鲜无病体，色泽鲜亮。</p> <p>气味：正常，无异味。</p> <p>品质要求：形态完整，肉质有弹性，不含毛无灌水，表皮毛囊细小，不粘手。</p>	出具检疫合格证
	肉制品	<p>标示：有品名、内容物的成分、重量，以及制造厂名、地址、制造日期或保存期限、QS质量安全标识。</p> <p>色泽：表面新鲜油润、整洁、光亮。</p> <p>气味：无异味，正常肉香。</p> <p>品质要求：无污染，无破损，无虫霉。</p>	标识符合要求

配送的鲜肉类及冻品检测要求：配送的鲜肉类必须在定点屠宰场(或宰杀店)宰杀加工，经动物卫生检疫机构检疫合格，加盖检疫合格印章和屠宰场印章，附有《动物产品(B)检疫合格证明》；冷冻肉类必须向经营商索要凭证，并报动物卫生检疫机构备案。

(2) 水产类：

水产类	鱼虾类	外观：鱼鳃鲜红，鱼鳞饱满，鱼眼突出。 冷冻鱼：品温在-18C 以下。 品质要求：组织有弹性，无腥臭味，整体完整，	
	贝壳类	外观：壳紧合不易打开， 色泽：颜色新鲜有光泽。 品质要求：肉质饱满，无腥臭味。	

水产品检测要求：水产品必须符合国家《GB 10136-2015 食品安全国家标准动物性水产制品》要求，必须提供水产品的产地证明、检验合格证明等相关资质。水产品类原料必须来自无污染水域，新鲜度良好，组织紧密有弹性，无异味，无外来杂质，不含有有毒有害物质。水产品的包装应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损，且明确注明保质期限。

(3) 其他类：

蔬菜类	叶菜类	形状：叶片完整，叶片厚，主茎挺实。 色泽：叶片有光泽，叶片绿色，鲜嫩清洁。 品质要求：无虫害，无折断，无破裂、鲜嫩清洁。	
	瓜菜类	形状：果实完整，果肉厚、结实。 色泽：果皮有光泽。 品质要求：无软胎，无碰伤，无冻伤，无萎焉。	
	茄果类	形状：圆形或椭圆形，无果肩，无皱缩。 色泽：果面光滑，色泽鲜艳清洁。 品质要求：果肉厚，无擦伤，无裂口，无虫害	

	根茎类	<p>形状：植株粗壮，形态完整、充实、丰满。</p> <p>色泽：色泽正常，表面光滑。</p> <p>品质要求：干燥、无腐烂，无发芽，无病虫害。</p>	
	豆荚类	<p>形状：荚宽、荚，品质佳，挺实。</p> <p>色泽：荚嫩色绿，色正。</p> <p>品质要求：豆荚饱满，肉质柔嫩，无折断，无斑点，无虫害。</p>	
调辅料类	调味品	<p>标示：有品名、内容物的成分、重量，以及制造厂名、地址、制造日期或保存期限。</p> <p>外形：包装完好，无破损且密封。</p> <p>品质要求：不得含有夹杂物，透明清澈。</p>	酱油、醋、味精、糖类 等外包装有QS标识。
	辛香料	<p>标示：有品名、内容物的成分、重量，以及制造厂名、地址、制造日期或保存期限。</p> <p>品质要求：清洁、有防潮包装，无夹杂物。</p>	
	油脂类	<p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量、执行国家标准。</p> <p>油质：清澈，无沉淀及泡沫，无异物、异味。</p> <p>外形：包装完好，无破损且密封。</p>	外包装有QS标识
	调味罐头	<p>外观：不得有膨罐，凹罐，罐体不生锈。</p> <p>清洁度：不得有夹杂物。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量。</p>	

	食品罐头	<p>外观：不得有膨罐，凹罐，罐体不生锈。</p> <p>内容物：正常，不得有变色或异味。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量。</p>	直接入口的食品罐头外包装有QS标识
粮食类	米面类	<p>外观：果粒饱满完整，新鲜有光泽、本色。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、重量、执行国家标准。</p> <p>品质要求：不得含夹杂物，无发霉，无沙粒、无虫等异物，包装密封完整。</p>	米、面外包装有QS标识
	主食类	<p>外观：油亮或本色。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量。</p> <p>标准：松软适度，表面薄。</p>	标识符合要求米、面类外包装有QS标识
蛋类	鲜蛋	<p>壳面：洁净光滑，蛋壳厚。</p> <p>色泽：平滑透明。</p> <p>品质要求：无污染，比重大，不漂浮，无破损。</p>	外包装有QS标识
	蛋制品	<p>壳面：不得有黑色斑点。</p> <p>气味：无刺鼻异味，无辣味。</p> <p>品质要求：无污染，无破损，柔软有弹性。</p>	外包装有QS标识
豆制品类	鲜豆腐	<p>色泽：白色至淡黄色。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量。</p> <p>品质要求：组织细致，无不良气味。</p>	外包装有QS标识

	豆制品	<p>外观：好、完整。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量。</p> <p>品质要求：无夹杂物，组织细致。</p>	外包装有QS标识
水果类	水果	<p>外观：果皮完整，颜色鲜艳。</p> <p>品质要求：果体坚实，水分充盈，无腐烂，无虫咬。</p>	
	饮料	<p>外观：包装密封完整，无破损，漏气。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量。</p> <p>品质要求：固有的色泽及气味，无夹杂物及杂质，不得有沉淀物。</p>	外包装有QS标识
饮料类	乳类	<p>外观：包装容器洁净无破损。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、保质温度，制造厂名、成分、重量。</p> <p>品质要求：鲜乳应是纯白有光泽。</p>	外包装有QS标识
	咖啡制品	<p>外观：包装密封完整，无破损，漏气。</p> <p>标示：有品名、制造日期、保存期、制造厂名、成分、重量。</p> <p>品质要求：色泽油亮，无异味、无虫害、无杂物</p>	外包装有QS标识或合格证
物料类	物料	<p>外观：包装密封完整，无破损且清洁。</p> <p>标示：有品名、生产期、产地、制造商、经销商、使用方法、型号、规格数量、许可证号、执行标准等标示，且字迹清晰。</p> <p>品质要求：符合国家规定的相关质地标准及卫生标准。</p>	外包装有QS标识

水果、蔬菜检测要求：采购人将指定特定批次的水果、蔬菜类进行抽样送检。经县(或乡镇)及以上农产品质量安全监管站进行农药残留检测，检测合格

并出具农药残留检测合格报告单后，方可采收配送。并注明水果、蔬菜的产地、生产者及数量等。

(四) 采购人各类食材品名参考清单

采购人各类食材品名清单会根据需求进行调整，本清单仅为参考，具体以采购人实际需求为准。本部分涉及的品牌、规格仅供参考，投标人可提供同等档次或更高档次的产品，提供相关材料证明其提供的产品满足采购要求。

(1) 肉类：

后腿	筒子骨
五花肉	鲜蹄花
腩肉	鲜蹄髈
里脊肉	鲜猪肝
精瘦肉	去皮后腿
通排	去皮五花
中段排骨	带皮前夹
肋排	牛后腿
大排龙骨	牛腩
牛里脊	牛腱子
卤牛筋	卤顺风
卤牛肉	卤牛腩
卤牛肚	卤牛腱
土鸭	三黄鸡
麻鸭	土鸡
仔鸭	鸡翅中
鸡翅根	鸭脖
鸡全翅	剥皮鱼
白条鸡(冻)	鱿鱼冰鲜
鸡胸肉	大黄鱼
琵琶腿	小黄鱼 1斤/条
鸡爪	鱿鱼须水发
鸭边腿	大带鱼
鲜鸡肫	杀后大带鱼

冻鸡肫	蟹肉棒
半片鸭不剁	冰冻虾仁
半片鸭剁	牛仔骨
脱骨鸭掌	鸭腿
鸭肫	

(2) 水产类:

鳊鱼 (活)	牛蛙肉
鳊鱼 (杀)	花甲
鲫鱼 (活)	鳝鱼 (活)
鲫鱼 (杀)	鳝鱼 (杀)
草鱼 (活)	长江回鱼
草鱼 (杀)	财鱼 (活)
冰鲜基围虾	财鱼 (杀)
活基围虾	多宝鱼
小刁子鱼	武昌鱼 (活)
黄骨鱼 (活)	武昌鱼 (杀)
黄骨鱼 (杀)	鲈鱼
牛蛙 (活)	桂鱼
大圣子、大扇贝	清水圣子

(3) 其他类:

蔬菜类:

品名	品名
小白菜	芜湖青椒
上海青	红洋葱
广东菜心	红洋葱(去皮)
毛白菜	球生菜
大白菜	紫薯
大白菜秧	冬笋
苋菜	韭菜花
茼蒿头	生姜

小香芹	青豆角
油麦菜	白豆角
云南黄白菜	新鲜藕带
兰州包菜	老南瓜
生菜	西葫芦
细芹菜	香菜
西芹	韭菜
平包菜	大蒜叶
茼蒿	大蒜头
尖包菜	大蒜米
瓠子	新鲜百合
芦笋	香菇
豌豆	杏鲍菇
蒜苗	姬菇
菠菜	平菇
土豆	茶树菇
恩施小土豆	金针菇
红薯	茄子
山药	红椒
铁棍山药	红杭椒
汤藕（老藕）	青杭椒
新藕	青椒
白萝卜	毛豆
胡萝卜	剪毛豆
青丝瓜	毛豆米
白丝瓜	荷兰豆
苦瓜	豌豆米
黄瓜	蚕豆瓣
水果黄瓜	花菜
青冬瓜	有机花菜
西红柿	西兰花
甜玉米	苕尖
糯玉米	小葱

四季豆	大葱
黄瓜花	韭黄
黄秋葵	黄豆芽
新竹笋	绿豆芽
牛角椒	小红薯
口蘑	紫苏

调辅料类、饮料类、物料类、粮食类

可口可乐	辣鲜路
雪碧	辣妹子辣椒酱
芬达	辣椒节王
金龙鱼菜籽油	蒸肉粉
乍仑旺柬埔寨香米	郫县豆瓣酱
金龙鱼虾甜香大米	福达坊麻油香
小米	番茄沙司
黄豆	牛肉酱
海天海天酱油草菇老抽	三五麻辣香油
水塔陈醋	味椒盐
李锦记蒸鱼豉油	枸杞
娃哈哈八宝粥	白芷
海天海天银标生抽	陈皮
海天酱油鲜味生抽	红油麻辣鱼
海天酱油金标生抽	重庆火锅底料
东古酱油一品鲜	王守义十三香
凤球唛蒸鱼豉油	小丑娃孜然粉
海天蒸鱼豉油	绿豆粉
加加蒸鱼豉油	五得利面粉
每日鲜语	玉米粒
桂圆莲子八宝粥	玉米羹
鸡精调味料	三象糯米粉
大桥黑胡椒粉	什锦椰果王
大桥浓缩鸡汁	孝感老米酒
蓬盛香港橄榄菜	麻辣炸鸡料

潮盛橄榄菜	李锦记蚝油
海天黄豆酱	藤椒油
海天特辣黄豆酱	大红浙醋
创新豆办	泡藕带
天车甜面	毛哥老鸭汤
陶华碧老干妈风味豆豉油制辣椒	奥尔良腌鸡料
丘比沙拉酱	桂花糖
金海芳龙口粉丝	小米辣
金海芳红薯粉丝	鸡汁脆笋
怡然春紫菜	安陵白花菜
吉香居红油豇豆	黑胡椒汁
友芝友金爵原味酸奶	渔露酸菜王
友芝友预制杯原味酸奶	海带黄辣酱
思念超值灌汤猪肉芹菜水饺	黑胡椒汁调味料
思念超值灌汤猪肉香菇水饺	海南黄灯笼辣酱
思念超值灌汤猪肉三鲜水饺	金沙河龙须挂面
思念超值灌汤猪肉白菜水饺	金黄玉米粒
思念黑珍珠黑芝麻汤圆	冰糖什锦椰果王
思念黑芝麻汤圆	李锦记陈醋
双汇王中王	李锦记财神蚝油
双汇无淀粉烤火腿	香港橄榄菜
鲜鸡蛋	卤味香
黑木耳	绿豆
玛瑙红小豆	味福花椒
紫薯黑米粥	味福桂皮
绿豆百合粥	味福辣椒王
燕之坊科尔沁小绿豆	七姊花椒
香菇	七姊八角
黑木耳	七姊香叶
银耳	椒中骄香叶
桂皮散	七姊朝天椒王
红枣	王守义卤料
红椒	鸿兴源食之香炖肉料

紫菜	鸿兴源桂皮
坚果	武商优选生粉
神丹 6 枚金黄红咸鸭蛋	美康达精致岩盐
乌王 6 枚鸭蛋皮	未加碘精致盐
干百合	白糖散
桂圆肉	冰糖散
神丹 12 枚松花鸭皮蛋	新太阳纯正红糖
海天上等蚝油	洪莲咸蛋
陈克明鸡蛋爽滑挂面	洪湖蟹黄红咸蛋
康师傅老坛酸菜超爽 KING 桶	武商优选辣椒
康师傅红烧牛肉桶	味福八角
红烧牛肉来一桶	百世可乐
老坛酸菜牛肉面	统一茄皇番茄鸡蛋面
红油爆椒牛肉来一桶	康师傅卤香牛肉面桶
自嗨锅菌菇牛肉煲仔饭自热锅	日清合味道意大利牛肉面

蛋类：

红壳鸡蛋	鹤鹑蛋（剥皮）
白壳鸡蛋	皮蛋
正宗土鸡蛋	鹤鹑蛋
鸭蛋	

水果类：

白心火龙果	雪梨
红心火龙果	脐橙
红富士苹果	冰糖心苹果
石头西瓜	南非橙
哈密瓜	黑提
奇异果	进口红提
香蕉	砂糖橘
皇冠梨	

## （五）其他要求

（1）投标人所供食品的包装、质量、卫生安全和营养成分，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他食品质量、食品卫生、食品安全法律法规。

（2）畜肉、禽肉类产品必须具有动物检验检疫证明和“QS”食品质量认证标志，且必须符合国家食品安全标准。

（3）鲜猪肉必须为质量等级达到二级（含）以上标准的冷鲜肉。鲜度标准：肉质有弹性，指压后的凹陷立即恢复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无异味、无淤血、无注水、无寄生虫。

（4）鲜牛肉质量标准：肉色深红、肉质有弹性、指压后的凹陷立即恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无异味、无寄生虫，无注水。

（5）鲜羊肉质量标准：肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无异味、无注水、无寄生虫。

（6）鲜鸭质量标准：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无、无花皮、无明显淤块；无注水、无内脏、无血水、无异味。

（7）鲜鸡质量标准：外形完整、大小适中、具有鲜鸡肉正常气味。鸡肚内无内脏、眼球饱满，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等颜色，鸡肉切面发亮、外表微干或微湿润、不粘手、指按压凹陷立即恢复，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡翼部或关节，无骨折或因骨折破皮而使骨头外露。

（8）水产类质量标准：必须提供水产品的产地证明、检验合格证明等相关资质。水产品类原料必须来自无污染水域，新鲜度良好，组织紧密有弹性，无异味，无外来杂质，不含有有毒有害物质。水产品的包装应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损，且明确注明保质期。

（9）豆制品类质量标准：必须具有合格产品检验报告。所用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料，油炸豆制品所用油脂必须符合安全卫生标准，禁止反复使用。发酵豆制品所使用的菌种应防止污染和变异产毒。不得将次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等工业原料作为食品添加剂在豆制品加工中使用。所使用的稳定剂和凝固剂必须符合国家、行业食品添加剂使用标准。

（10）蔬菜类质量要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均

匀，清洗干净，符合“八无六有”要求。“八无”：即无农药残留超标、无重金属残留超标，无亚硝酸盐残留超标、无青帮老叶、茎叶类蔬菜无根须、无泥沙、无杂物、无其他污染；“六有”：有生产标准，有质量检测、有产品包装，有采摘日期、有产地标示、有冷链储运。

(11) 水果质量要求：达到二等（含）以上标准。颜色鲜艳、外型端正、细腻光滑、富有光泽的水果，成熟度适中，应具有良好的色泽及形态特征，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤等，农药残留量须低于国家规定标准。

(12) 调料干杂类质量要求：经“QS”认证或国家有关部门检验达到无公害食品标准，具体标准为“六有三无”，“六有”：有生产日期、有保质期、有质量合格证、有生产厂家、有注册商标、有国家管理质量体系认证标示；“三无”：无假冒伪劣、无腐烂变质、无过期产。

(13) 干调、奶类、冻品等食品，必须按照超市供应的品牌和规格如实供应，不得擅自调整更换。乙方所供食品有外包装的，在食品外包装上必须有明确的生产厂家、生产日期、保质期以及国家标准的食品生产许可标志及生产许可证编号，严禁供应“三无”食品；没有外包装的，乙方必须提供食品检验检疫证明资料。

(14) 投标人应有配送车辆，运输车辆为有入城证的厢式冷藏货车或厢式货车，车体内外干净、整洁，不得人货混装。

(15) 配送人员有健康证，拟投入人员较固定。项目负责人应有配送行业工作经验。

(16) 中标人对所提供的生鲜蔬菜质量负全部责任，不得提供变质、劣质、过期商品，因中标人提供的商品问题而导致甲方遭受任何损失的，由中标人承担一切经济责任，必要时甲方将追究相应法律责任。

(17) 中标人必须严格按照甲方订单上的品种和数量给甲方配送，不得因物价涨跌因素而影响食品的质量，或出现少货、缺货现象，否则甲方有权扣其货款，并要求中标人赔偿因此造成的损失。

(18) 中标人按照甲方要求，提供海鲜池及相应硬件设备。甲方为中标人提供海鲜池场地及海鲜池所需水、电；中标人负责海鲜池及其他配套设施的配置、养护、更换、维修。

(19) 中标人应对可能引起突发公共事件的各种因素采取预防和控制措施，保证应急工作需要和各项应急处置措施的顺利实施，如食品安全应急措施、原材

料短缺应急措施、极端天气灾害应急措施及配送过程突发事件应急措施。

(20) 中标人应有一套完整的餐饮原材料采购与食品安全内控管理体系，涵盖从采购源头到食品加工全流程的标准化控制，通过制度化、流程化的管理，确保原材料质量安全、成本可控、操作规范。

(21) 中标人应指定一名固定服务经理作为唯一对接人，建立售后回访机制，负责日常配送工作中服务质量投诉，快速响应，第一时间反馈处理结果，并提供 7\*24 小时紧急联系通道，用于处理食品安全等重大突发事件，新员工培训支持，明确的组织保障与响应承诺。

(22) 中标人应按照甲方要求，针对本项目食品安全保障提供食品安全责任保单或承诺成交后购买食品安全责任保险。

(23) 按照《湖北省学校食堂食品安全管理规范》要求建立日常管理制度并予以贯彻落实。

### 3.3 其他要求

#### ★投标报价要求：

1、价格的确定：以武汉白沙洲农副产品大市场或武泰闸菜市场（采购人询定的批发价）为依据，其中水果以光霞水果批发市场（采购人询定的批发价）。采购人最终支付的金额不超过采购预算 600 万元人民币。

2、为响应国家政策，按照财政部办公厅关于做好中央预算单位政府采购脱贫地区农副产品工作的通知要求，供应商须按招标人要求定向采购扶贫地区农副产品用以支持扶贫事业。（该部分不含折扣率）（提供承诺函，否则视为无效投标）

3、采用折扣率报价，投标人可根据自身情况对下表的三类食材报折扣率。各投标人报价的最高投标限价为折扣率 100%，超过此标准的，其投标为无效投标。报价须包含履行合同所有货物及相关服务所需的所有费用

(含配送、仓储、预包装、检测检验、运输、二次搬运、税费(含扶贫部分)、管理费、按照采购人要求对食材进行粗加工的加工费以及合同实施过程中的可预见及不可预见的一切与本项目相关的费用)。

4、投标人报折扣率食材最终结算金额 = 各品类当月实际供货量 \* 合同签约时确定的折扣率 \* 当月基准价。

序号	食品类别	品名(包括但不限于以下所列种类)	定价依据	基准价采集方式
1	肉类	鲜肉、冻肉、家禽类、肉制品	采购人询定的批发价	武汉白沙洲农副产品大市场或武泰闸菜市场
2	水产类	鱼虾类、贝壳类	采购人询定的批发价	武汉白沙洲农副产品大市场或武泰闸菜市场
3	其他类	1) 蔬菜类: 叶菜、瓜菜、茄果类、根茎类、豆荚类 2) 调辅料类: 调味料、香辛料、油脂类、调味罐头、食品罐头 3) 粮食类: 米面类、主食类 4) 蛋类: 鲜蛋、蛋制品 5) 豆制品类: 鲜豆腐、	采购人询定的批发价	武汉白沙洲农副产品大市场或武泰闸菜市场; 其中水果以光霞水果批发市场

	豆制品	
	6) 水果类：水果	
	7) 饮料类：饮料、乳类、咖啡制品	
	8) 物料类：物料	

### 3.4 服务要求

当日配送种类与数量以前一天采购人书面通知（含传真或邮件）为准，采购人根据需求开出每日菜单的品种及数量，供应方须在当日内做出响应，要求供应商实际供应的生鲜类品种及数量与招标方订单要求相差不能超过2%，叶菜类的单个品种数量及叶菜总数量与招标方订单要求相差不能超过2%。实际采购时如因天气问题导致某些叶菜类品种的数量和质量难以满足订单要求，供应商经招标方同意可视实际情况采购同等性质、同等价位的叶菜代替。各品种数量超出规定的采购量部分如满足采购人的验收标准，由采购人接收并进行结算。

2、蔬菜、生鲜等品类的原材料在供应送达采购人指定地点后，可能造成品相破坏或达不到验收标准的，采购人对不合格的原材料不予验收和结算，但为了降低这一运输损耗对采购人带来的不利影响，供应商应在每次配送中对于不易保存的叶菜等类别考虑在需求清单量范围上增加2%的配送额，经验收后，如满足采购人的验收标准，由采购人接收并进行结算。

**★供货时效要求：**采购人采购清单下达后，投标人须在第2个日历天早8:00前送达指定地点。（当日晚8:00之前采购人将菜单报给投标人，要求投标人提供专车专人，在规定时间内配送到食堂。）

## 4 人员要求

## 4.1 团队要求

### 4.1.1 基本要求

1. 投标人应建立专门的服务团队，明确岗位职责，配备专业服务人员，提供满足采购需求的人员。
2. 投标人应建立服务提升机制和服务沟通机制，加强和采购人的沟通，高效满足采购人需求，及时响应采购人反馈，以提高配送服务效率和质量。
3. 投标人应加强服务人员的专业培训和安全生产培训，保证服务人员合规履职。

### 4.1.2 优选资质/优选指标

## 5 管理实施要求

- 1、当日配送种类与数量以前一天采购人书面通知（含传真或邮件）为准，采购人根据需求开出每日菜单的品种及数量，供应方须在当日内做出响应，要求供应商实际供应的生鲜类品种及数量与招标方订单要求相差不能超过2%，叶菜类的单个品种数量及叶菜总数量与招标方订单要求相差不能超过2%。实际采购时如因天气问题导致某些叶菜类品种的数量和质量难以满足订单要求，供应商经招标方同意可视实际情况采购同等性质、同等价位的叶菜代替。各品种数量超出规定的采购量部分如满足采购人的验收标准，由采购人接收并进行结算。
- 2、蔬菜、生鲜等品类的原材料在供应送达采购人指定地点后，可能造成品相破坏或达不到验收标准的，采购人对不合格的原材料不予验收和结算，但为了降低这一运输损耗对采购人带来的不利影响，供应商应在每次配送中对于不易保存的叶菜等类别考虑在需求清单量范围上增加2%的配送额，经验收后，如满足采购人的验收标准，由采购人接收并进行结算。

★供货时效要求：采购人采购清单下达后，投标人须在第2个日历天早8:00前送达指定地点。（当日晚8:00之前采购人将菜单报给投标人，要求投标人提供专车专人，在规定时间内配送到食堂。）

## 6 风险管控要求

1. 国家政策变化应对措施：持续关注政府发布的相关政策，了解政策的具体内容、影响范围和实施时间，按照国家政策变化内容进行调整。
2. 实施环境变化应对措施：定期进行环境风险评估，以识别可能影响项目的潜在风险，针对识别出的环境风险，制定相应的应对策略。策略应包括预防措施、应急预案和长期规划。
3. 重大技术变化应对措施：在技术变化发生之前，进行预测和规划。包括了解新技术的发展趋势，评估其可能对现有项目产生的影响，以及制定相应的应对策略。
4. 预算项目调整应对措施：明确预算调整原因，例如：市场环境变化：如行业政策调整、市场需求变化等。内部管理需求：如项目进度、人员调整、业务发展等。外部因素影响：如突发事件、自然灾害等。
5. 因质疑投诉影响采购进度应对措施：
  - （1）成立专门小组：由领导和相关部门负责人组成，以便更好地处理质疑投诉问题。
  - （2）主动联系质疑/投诉人：及时了解具体情况，并与质疑/投诉人保持沟通，以便更好地了解诉求。
  - （3）调查核实：针对质疑/投诉人提出的问题，进行详细的调查核实，确保质疑/投诉的真实性和准确性。
  - （4）及时反馈：针对调查核实后的结果，及时向质疑/投诉人反馈，并提供相应的解决方案。

(5) 制定解决方案：针对质疑/投诉人提出的问题，制定合理的解决方案，确保采购进度不受影响。

(6) 加强内部管理：对采购流程进行审查，确保采购过程的合规性和透明度，减少质疑投诉的发生。

(7) 提供培训和支持：对采购相关人员进行培训，提高业务水平和服务意识，以便更好地应对质疑/投诉。

(8) 与供应商保持良好的合作关系：加强与供应商的沟通与合作，确保采购过程中的信息透明，减少质疑/投诉的发生。

(9) 持续改进：对质疑/投诉处理过程中的经验教训进行总结，不断完善采购流程和管理制度，提高采购效率和质量，减少质疑/投诉的发生。

6. 采购失败应对措施：重新采购

7. 不按规定签订或者履行合同应对措施：按照《民法典》规定执行

8. 出现损害国家利益和社会公共利益情形应对措施：

(1) 及时报警：当出现损害国家利益和社会公共利益的情况时，应第一时间向主管部门汇报备案。

(2) 收集证据：在报备的同时，积极收集和保存相关证据，如现场照片、视频、书面证据、证人证言等。

(3) 配合调查：积极配合主管部门进行调查，如实提供相关信息和证据。

(4) 法律援助：根据具体情况，寻求律师或其他法律专业人士的帮助，提供法律支持和指导。

(5) 发表声明：对于涉及损害国家利益和社会公共利益的情况，可通过官方渠道发表声明，表达立场和态度。

(6) 舆论引导：通过媒体或社交平台，积极引导舆论，向公众传递正确的价值观和信息，避免误导和恐慌。

(7) 联合行动：与相关部门、企业和民间组织合作，共同应对损害国家利益和社会公共利益的行为，形成合力。

(8) 预防措施：针对损害国家利益和社会公共利益的行为，加强法律法规宣传教育，提高公众的法律意识，预防类似行为的发生。

(9) 持续关注：对损害国家利益和社会公共利益的行为保持持续关注，确保问题得到及时解决。

## 7 履约验收要求

### 7.1 总体要求

验收名称	验收要求
分 12 次验收	采购人指派专人代表负责现场验收工作。

### 7.2 具体要求

本次采购标的按招标文件“采购标的执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范”进行验收，共安排 12 次验收。

每一次验收流程：

#### 1、现场验收

采购人指派专人代表负责现场验收工作。

采购人代表严格按照招标文件相关要求并填写验收记录，经中标人配送人员、采购人代表验收签字确认后完成配送工作。

#### 2、第三方机构抽检

采购人可指派第三方检测机构对供应商提供的原材料进行抽检。若抽检不合格，因此原因造成的损失由中标人全部承担，并可以解除供货合同。

## 8 其他要求

### 8.1 必备要求

1. 本项目中如涉及商品包装和快递包装的，其包装需求标准应不低于《关于印发〈商品包装政府采购需求标准（试行）〉、《快递包装政府采

购需求标准（试行）>的通知》（财办库（2020）123号）规定的包装要求，如有其他包装需求，详见采购文件技术部分相关章节。

2. 本项目中如涉及网络关键设备或网络安全专用产品的，应严格执行国家互联网信息办公室、工业和信息化部、公安部、财政部和国家认证认可监督管理委员会 2023 年第 1 号《关于调整网络安全专用产品安全管理有关事项的公告》及国家互联网信息办公室、工业和信息化部、公安部和国家认证认可监督管理委员会 2023 年第 2 号《关于调整<网络关键设备和网络安全专用产品目录>的公告》等相关文件要求，所投标（响应）设备或产品至少符合以下条件之一：一是已由具备资格的机构安全认证合格或安全检测符合要求；二是已获得《计算机信息系统安全专用产品销售许可证》，且在有效期内。

3. 本项目中如涉及国家强制性产品认证证书(CCC 认证证书)、电信设备进网许可证、无线电发射设备核准证等市场准入类资质的，应严格执行国家相关法律法规的要求。

4. 以上相关要求，由投标人在响应时应答，在履约验收中，采购人将按照采购文件、中标/成交供应商响应文件、采购合同等对中标/成交供应商提供的货物和服务进行验收，必要时依法依规开展相应检测、认证。

## 8.2 付款安排建议

付款名称	付款要求	付款比例 (%)
分 12 次付款	1、无特殊约定，采购人不再另行支付额外费用。 2、如中标人在服务期间有违反服务合同规定的违约情形，对乙方的罚金（如有）甲方可以直接从每月支付的应付款中足额扣减。 3、食品原料采购成本：据实结算（含税价）。 （1）食品原料采购价格核定程序为： 双方询价—乙方报价—甲方定价 （2）甲方定价原则为： 以武汉白沙洲农副产品大市场或武泰闸菜市场（采购人询定的批发价）为依据，其中水果以光霞水果批发市场（采购人询定的批发价）。采购人最终支付的金额不超过采购预算 600 万元人民币。	100.0

	<p>甲方每月对原材料进行两次定价，在定价期间内无论市场价格是否涨跌，甲乙双方都按照所核定的价格执行，正常供应。如在当月内询价表没有定价的货物，则按照上述核价程序及时询价后制定价格并执行。</p> <p>4、分 12 次付款，按月据实验收结算，甲方支付乙方合同金额 100.00%的款项。实际结算金额为乙方实际采购金额统一对应的中标折扣率后的金额。</p>	
--	--	--

### 8.3 其他要求

#### 8.3.1 保密要求

无

#### 8.3.2 知识产权要求

无

