

巩义市民政局养老机构食材配送项目

采购需求

通过框架协议采购方式选定 2 家供应商，承担巩义市民政局养老机构食材配送服务。配送内容包含：米、面、油、调味品、干货、副食品、鲜肉类、肉类冻品、水产品、蔬菜、水果、蛋、豆制品、面条、非肉类冻品等所有食材。配送范围：巩义市民政局 4 所养老机构，分别位于市区、小关镇、夹津口镇、康店镇（注：服务期内配送范围如有变化以实际为准）。

配送时间要求：配送方每天 8:00 分前须将食材送至指定地点，临时增加食材须在 60 分钟内配送完成。

技术要求：

一、食材要求：

果蔬类

1. 供应种类包括但不限于大白菜、白萝卜、红萝卜、小白菜、上海青、生菜、香菜、茄子，长豆角、西红柿、青椒、土豆、莲菜、洋葱、大葱、娃娃菜、苦瓜、菠菜、茼蒿、冬瓜、大蒜、生姜、香葱、苋菜及香菇、平菇、金针菇等常见蔬菜和菌菇，以及苹果、梨、桃子、西瓜、香蕉、橙子、火龙果、哈密瓜等水果。

2. 供应商须承诺所有产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》等的最新版本要求。对于本文件列明的产品，将同时符合其对应的产品标准如：（GB/T 23188《松茸》、GB/T 10651《鲜苹果》、NY/T 749《绿色食品 食用菌》）以及质量等级标准（如 GB/T 34343《农产品质量分级导则》）。所有标准均以其最新生效版本为准。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 包装完好，包装材料应符合食品卫生标准；清晰标注产品名称、产地、生产日期及保质期等信息。

3.2 叶菜类：茎叶幼嫩，无枯黄、病叶、泥土、病虫害或腐烂。

3.3 果菜类：果实整洁、成熟适中、无裂果、坏果、疤痕或空洞。

3.4 根茎类：无发芽、霉变、裂痕或糠心，不带泥沙。

3.5 菌菇类：干燥适度、菇大根短、包装足量。

3.6 水果类：大小均匀、无压伤病斑、保持合适成熟度与水分，不得过熟或欠熟。

蛋类

1. 供应种类包括但不限于鸡蛋、鸭蛋、皮蛋、鹌鹑蛋、咸鸭蛋等。

2. 供应商须承诺所有产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB/T 37108-2018《农产

品基本信息描述 禽蛋类》等最新版标准，并按照征集人要求免费加工。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 包装完好，包装材料应符合食品卫生标准。

3.2 鲜鸡蛋：蛋壳清洁完整、色泽鲜明，灯光透视下呈橘黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，无异味，打开后蛋黄凸起完整、蛋白稀稠分明。

3.3 皮蛋：外包装料完整无霉斑，灯光透照内容物凝固不动，打开后蛋体凝固、不粘壳、呈半透明棕黄色，有弹性及特有芳香，无辛辣味。

3.4 咸蛋：蛋壳无裂纹霉斑，摇动有轻度水感，灯光透视可见蛋黄凝结呈橙黄色靠近蛋壳，蛋清透明，生蛋打开蛋黄红润黏稠，熟蛋品尝时蛋黄应具沙感、多油，并富有固有咸香。

豆制品类、面条类

1. 供应种类包括但不限于豆腐、豆腐干、千张、面筋、绿豆芽、黄豆芽、杂粮面条、鲜面条、米皮、凉皮等。

2. 供应商须承诺所有产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 2712《食品安全国家标准 豆制品》、GB 2713《食品安全国家标准 食用淀粉制品》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（针对豆类、小麦等原料）、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》等。所有标准均以其最新生效版本为准。豆制品及面条类产品原料须采用非转基因原料，严禁使用非食品用化学物质，杜绝掺假、过期、变质、变味、含杂质及有毒有害物质。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 包装完好，包装材料应符合食品卫生标准。

3.2 豆腐：色泽均匀有光泽，块形完整，软硬适中，富有弹性，结构均匀，无杂质，具有正常豆香，无异味。

3.3 豆腐皮：色泽均匀、有光泽，厚薄一致，富有韧性，不粘手、无杂质，具有正常豆香，无异味。

3.4 豆芽：芽苗新鲜整齐，无豆壳、不浸水，无异味。

3.5 鲜面条：形态完整、条状均匀、筋道，无明显断条，面身无杂物，无异味。

非肉类冻品

1. 供应种类包括但不限于冻玉米粒、速冻水饺、速冻包子、汤圆等非肉类冻品。

2. 供应商须承诺所供应产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2763-2021《食品

安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（针对谷物、蔬菜等原料）、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 包装需完整且无破损，标识应清晰明确；包装材料应符合食品卫生相关标准；所供应的食材应为最新生产日期或最新上市日期的产品。

3.2 验收时应开箱检查，冻品应形态完整，无解冻、软化、出水现象，无风干、变色、霉变等变质情况。

3.3 产品称重以净重为准，外包装标有净重的按标识入库，未标识净重的按 5%扣除含冰量。

鲜肉类

1. 供应种类包括但不限于猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉等。

2. 供应商须承诺所供产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 2762《食品安全国家标准 污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等标准，所有标准均以其最新生效版本为准。供应商须按照征集人要求免费加工。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 随供应肉品提供每批次产品的《动物检疫合格证明》和《肉品品质检验合格证》且凭证信息与货物完全相符，送货单等资料；牛羊肉产品应符合清真要求，在提供上述材料的同时，应提供供应商与屠宰合作企业的《清真食品经营许可证》或《清真屠宰资质证明》。

3.2 包装完好，包装材料应符合食品卫生标准。

3.3 本包段所供应的猪肉、牛羊肉、禽肉等所有肉类食材，应为冷鲜肉或经过冷却排酸工艺的肉类。供应商不得供应任何形式的冷冻肉（含冻鲜肉）、解冻肉。肉类在接收时，其中心温度应始终保持在 0℃~4℃ 范围内，且无任何再次冷冻的迹象（如冰晶、冻结块等）。

3.4 肉品应色泽鲜亮、无异味、未经过注水处理；肉体纹理清晰可辨，肉质细腻，品质优良。

肉类冻品类

1. 供应种类包括但不限于目鱼花、龙利鱼、蝴蝶鱼片、舌鳎鱼、带鱼、猪头肉、肥牛、鸡翅、鸡胸、鸡腿、鸭腿、鸭血、冻虾尾、丸子类等肉类冻品。

2. 供应商须承诺所供应产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜、冻畜、禽产品》、GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 2762-2022《食品安全国家标准

食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 包装需完整且无破损，标识应清晰明确；包装材料应符合食品卫生相关标准；所供应的食材应为最新生产日期或最新上市日期的产品。

3.2 验收时应拆箱检查，冻品应形态完整、无解冻、软化、出水或血水，无风干、变色等变质现象。

3.3 产品称重以净重为准，外包装标有净重的按标识入库，未标识净重的按 5%扣除含冰量。

鲜活水产

1. 供应种类包括但不限于鲢鱼、鲤鱼、黑鱼、草鱼、鲫鱼、虾、花甲等。

2. 供应商须承诺所供产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB 20941-2016《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》，GB 31605-2020《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》以及《动物性食品中兽药最高残留限量》（农业部公告第 235 号）、《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业部公告第 250 号）等标准文件。所有标准均以其最新生效版本为准。供应商须按照征集人要求免费加工。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 鱼类：应鲜活供应；如需特殊处理的，供应商要按照要求处理干净，以净鱼实际重量 $\times (1+25\%)$ 计算。

3.2 贝类：外壳完整、无破损、无裂纹。外壳颜色有自然光泽，无明显附着物（过量淤泥、寄生物等）。静止状态下，应自然紧闭或微开后触碰能收缩或闭合。

大米

1. 供应商须承诺所供应大米均符合国家标准（包括但不限于）：GB/T 1354-2018《大米》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。

2. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

2.1 大米应为厂家原装密封包装，包装严密、标识完整并随附检验合格证，产品应为最新生产日期或最新上市日期。

2.2 所供应大米应为符合国家标准的当年收获加工新米，严禁供应陈米。

2.3 米粒应色泽正常、形态完整、无霉变、无虫蛀、无杂质，并具有新米固有的天然清香，无异味。

面粉

1. 供应商须承诺所供应面粉均符合国家标准（包括但不限于）：GB/T 1355-2021《小麦粉》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。

2. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

2.1 面粉应为厂家原装密封包装，包装严密、标识完整并随附检验合格证，产品应为最新生产日期或最新上市日期。

2.2 所供应面粉应为符合国家标准的当年新麦加工制品，严禁使用陈年小麦磨制的面粉。

2.3 粉体应色泽自然、质地均匀、无结块、无霉变、无虫蛀、无杂质，且具有面粉固有的天然麦香，无异味。

杂粮类

1. 供应种类包括但不限于大豆、绿豆、黄豆、红豆、小米、黑米、玉米糝、江米、糯米、花生、薏米等。

2. 供应商须承诺所供产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》以及 GB/T 1352-2009《大豆》、GB/T 10462-2008《绿豆》（注：红豆、黄豆常参考此标准或行业标准，黄豆即大豆，执行 GB/T 1352）、GB/T 11766-2008《小米》、GB/T 22438-2008《黑米》、GB/T 22496-2008《玉米糝》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。所供大豆、玉米等产品均采用非转基因原料。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 预包装杂粮应为厂家原装密封包装，包装严密、标识完整并随附检验合格证，产品应为最新生产日期或最新上市日期；对于散装杂粮，供应商所提供的溯源码应明确产品名称、

产地、生产（或分装）日期及保质期等信息，并采用食品级专用容器密封运输。所有产品均须随附检验合格证。若溯源码信息缺失或无法有效溯源，视为产品不合格。

3.2 杂粮食材应为符合国家标准最新收获加工制品，严禁供应陈年杂粮。

3.3 食材颗粒应色泽自然、形态饱满均匀，无霉变、无虫蛀、无杂质、无不良变色，且具有该品种杂粮固有的天然谷物清香，无异味。

食用油类

1. 供应种类包括大豆油、玉米油、菜籽油、花生油、香油等。

2. 供应商须承诺所供产品均符合国家标准（包括但不限于）GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 8955-2016《食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范》以及 GB/T 1535-2017《大豆油》、GB/T 1534-2017《花生油》、GB/T 1536-2004《菜籽油》、GB/T 10464-2017《葵花籽油》、GB/T 19111-2017《玉米油》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。大豆油、玉米油须具有非转基因标识；配料纯正且在保质期内，保证无异味、无霉烂变质。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 食用油应为符合国家质量与安全标准的精炼制品，严禁供应使用变质油脂或非食用级原料生产的产品。

3.2 食用油包装应为厂家原装密封包装，桶身无渗漏、标签完整清晰并随附检验合格证，产品应为最新生产日期或最新上市日期。

3.3 油体应色泽清亮、质地纯正，无异味、无酸败、无悬浮物、无沉淀、无酸败哈喇味或其他任何异味。

干货调料类

1. 供应种类包括但不限于干木耳、干香菇、干银耳、干腐竹、干黄花菜、粉条、葡萄干等干货以及白糖、酱油、生抽、老抽、食盐、醋、花椒、麻椒、小茴香、辣椒、陈皮、十三香、甜面酱等调味品。

2. 供应商须承诺所供产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB/T 15691-2008《香辛料和调味品 总则》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 香辛料酱》、GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》、GB 10136-2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》、GB 2714-2015《食品安全国家标准 酱腌菜》、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》、GB 2717-2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2719-2018《食品安全国家标准 食醋》、GB/T 13662-2018《黄酒》、SB/T 10416-2007

《调味料酒》、GB/T 6192《黑木耳》、GB/T 23191《干香菇》、GB/T 23587《粉条》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 干货、调料类产品须为符合国家食品安全标准的产品，严禁供应使用变质、霉变或劣质原料制作；所供食材应为当季最新生产加工制品。

3.2 对于预包装产品，须为厂家原装密封包装，包装无破损、无泄漏，标签信息完整清晰，并标注符合规范的最新生产日期和保质期。对于散装产品，对于散装杂粮，供应商所提供的溯源码应明确产品名称、产地、生产（或分装）日期及保质期等信息，并采用食品级专用容器密封运输。所有产品均须随附检验合格证。若溯源码信息缺失或无法有效溯源，视为产品不合格。

3.3 该项目食材应具备该品种固有的纯正色泽与形态，无霉变、无虫蛀、无杂质、无结块（针对粉状调料）、无不良酸败或哈喇味，且气味浓郁纯正，具有其固有的特征性风味，无异味。

副食品类

1. 供应种类包括但不限于矿泉水、方便面、小面包、火腿肠、牛奶、酸奶等。

2. 供应商须承诺所供应产品均符合国家标准（包括但不限于）：GB 8537-2018《食品安全国家标准 饮用天然矿泉水》、GB 17324《瓶（桶）装饮用纯净水卫生标准》、GB 19302-2010《食品安全国家标准 发酵乳》、GB 19645-2010《食品安全国家标准 巴氏杀菌乳》、GB 25190-2010《食品安全国家标准 灭菌乳》、GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》、GB 2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》、GB 7099-2015《食品安全国家标准 糕点、面包》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（主要针对牛奶、面包原料等）、GB 29921-2021《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》以及行业标准如 GB/T 20712《火腿肠》等标准。所有标准均以其最新生效版本为准。

3. 验收标准（包括但不限于以下方面）：

3.1 该项目产品，应为厂家原装密封包装，包装无破损、无泄漏，标签信息完整清晰，并标注符合规范的最新生产日期和保质期。所有产品均须随附检验合格证。

3.2 包装密封完好无胀气、无泄漏，无霉变、无结块、无异味。

以上各类食材的标准有最新发布的以最新标准为准。

二、食品安全要求

供货商所供食材均应随时接受征集人内部质检部门检验，如征集人检验结果与供应商提供的检验结果不一致时，以征集人检验结果为最终结果。征集人将建立供应商履约评估机制，定期从食材质量、配送时效、溯源合规性及服务配合度等方面进行综合考核。

三、供应商基本服务规范与要求

（一）食材溯源

供应商须具备食材溯源管理的能力。实时追溯食材单品从产地、加工、物流至配送完毕的全链条信息，确保来源可查、去向可追、责任可究。因溯源信息缺失、错误或无法查询所引发的一切责任与损失，均由供应商承担。

（二）运输与温控要求

供应商应严格执行运输操作规范，对冻品、肉类等易腐食材实施全程冷链运输。运输过程中须保持规定温度，并配备连续运行温度监测设备，相关温度记录应随货提供，供征集人核查。

（三）应急与响应机制

供应商应建立健全应急供应机制，制定并执行突发情况应急预案。预案包括但不限于恶劣天气、自然灾害等不可抗力情形，以及征集人突发的保障任务等情况，确保在上述情形下仍能维持稳定、及时的食材供应能力。

（四）其他要求

售后服务要求：供应商可根据自身情况提供售后服务方案，但应包含供货服务计划、售后服务承诺及应急措施，包括 24 小时电话响应、服务人员 2 小时到达现场、售后服务、解决问题时间等售后服务方案。

（五）技术服务方案，方案内容包含但不限于以下内容：①食材供应保障措施；②食材质量及食材安全保证措施；③食品卫生制度及保障措施；④配送方案；⑤配送管理制度；⑥配送作业质量控制方法与措施；⑦应急保障措施；⑧食品留样措施；⑨退换货措施；⑩食材检测；⑪食品安全突发事件和重大事故应急体系建设；⑫“防鼠、防虫、防尘”设备布局等。

商务要求：

一、付款方式：按月结算（当月结算上月费用）。按月度实际供货量及对应单价计算出月度总费用，征集人依据供货方开具的实际应付款项的正式发票，在财政拨款到位后进行支付。

二、适用框架协议者服务对象范围：巩义市民政局养老机构。

三、履行的地域范围：巩义市境内

四、框架协议期限：从框架协议签订之日起一年。

五、服务标准：服务标准：符合国家及行业合格标准，满足征集人及服务对象要求。

