一、质量要求

配送的食材每月需提供第三方检测合格报告证明。食品原料必须符合《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》、中华人民共和国国家质量监督检疫总局《食品标识管理规定》等法律、法规的相关规定，包装及定型产品必须有国家地方及行业规定的标志标识，符合相关产品的质量及安全标准（包括转基因标识、名称、出厂日期、有效期限、生产厂商、生产地址等）。

二、供货、粗加工及配送服务要求

1.制定具体有效的质量控制与保证措施，加强质量控制和安全卫生保障，配置符合规范的配送设备，确保所供物资及配送流程符合国家现行的食品安全卫生标准。

2.所有物资必须做到来源可溯，采购货源必须有合法经营许可，持有与销售内容相对应的有效营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证，不得供应、配送被列入食品安全名单的物资。

3.定型包装类物资交货时必须包装完整、标识清楚，剩余保质期应不低于应有保质期的三分之二；非定型包装类物资交付时应按规定进行包装，并在包装外标注物资名称、重量、数量等必要信息。

4.采购人在每天17 时前，将下一日采购计划通知供应。供应商根据采购人的采购计划，严格按照采购人确定的品名、数量、质量、规格、送货时间等要求组织食品筹措、加工、生产，及时进行配送。无法按采购人订单配送时应提前告知，经采购人同意后进行调整。

5.交货时间、地点：供应商须按照采购人当日的采购计划，每日上午6:00前将当日所供食品免费送达采购人指定地点。对采购人临时的供货要求，须随订随送，更换物资或临时采购物资须在1小时内免费送到采购人指定地点。

6.食品验收：供应商将食品送达至采购人指定地点后，物资交付时应提供完整的物资交付清单，由采购人指定2名工作人员对食品的品种、数量、质量进行逐项验收、过秤、记录，验收工作人员应比较相关文件，以确保食品品种符合要求，如确定有所差异，应即刻要求供应商整改或退货处理，物资交付清单经双方工作人员签字确认后留存。

7.包装要求：采购的食品到达目的地时外包装完整、清洁，无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；副食品包装应规范、卫生、整齐、美观；肉类要严格按照采购人的大小要求进行分割；冻类等用保鲜袋进行冷冻封装。对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品包装须符合国家规范。

8.运输要求：运输工具应清洁卫生无污染，食品运输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；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；冷藏、冷冻食品须用专用冷藏、冷冻载具运输，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，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。