

阳江市体育运动学校饭堂食品配送服务采购项目

需 求 书


阳江市体育运动学校
2024 年 5 月

A 商务要求

一、投标人的资格要求：

1.投标人应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件，提供下列材料：

1) 具有独立承担民事责任的能力：在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织或自然人，投标（响应）时提交有效的营业执照（或事业法人登记证或身份证等相关证明）副本复印件。分支机构投标的，须提供总公司和分公司营业执照副本复印件，总公司出具给分支机构的授权书。

2) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供投标截止日前 6 个月内任意 1 个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料。

3) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供以下证明之一①提供 2023 年度财务状况报表或最近一期财务报表（适用在上一年度或本财务年度成立的法人或其他组织），内容需涵盖资产负债表和利润表；②基本户开户银行出具的资信证明，并提供开户许可证（适用于法人或其他组织）。

4) 履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或书面声明。

5) 参加采购活动前 3 年内，在经营活动中没有重大违法记录：参照投标（报价）函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（根据财库〔2022〕3 号文，“较大数额罚款”认定为 200 万元以上的罚款，法律、行政法规以及国务院有关部门明确规定相关领域“较大数额罚款”标准高于 200 万元的，从其规定）

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：

3.本项目特定的资格要求：

1) 供应商未被列入“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（以资格审查人员于投标（响应）截止时间当天在“信用中国”网站

(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(<http://www.ccgp.gov.cn/>)查询结果为准,如相关失信记录已失效,供应商需提供相关证明资料)。

2) 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商,不得同时参加本采购项目(或采购包)投标(响应)。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商,不得再参与本项目投标(响应)。投标(报价)函相关承诺要求内容。

3) 投标人须具有在有效期内的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》,提供以上证明文件的扫描复印件加盖投标人公章。

4. 本项目不接受联合体投标。

二、项目预算:

预算金额: 人民币 4,000,000.00 元。

服务期: 自合同签订之日起两年或采购费用累计金额达到本项目预算金额时,以先到者为期限。

预算金额是参考往年供货数量及价格进行估算的,采购人无法确保中标人的供货量是否能达到或超过预算金额,采购的数量和金额均按采购人实际采购量为准,投标人应注意相关风险。

三、合同签订要求:

采购合同由中标人与采购人双方签订,签订时间为《中标通知书》发出之日起 30 日内。

四、报价方式:

本项目以折扣率进行报价,以百分比表示,不能为负数。凡超出($0\% < \text{折扣率} \leq 100\%$)的投标,一律视为无效报价。折扣率单位为“%”,由投标人自行填报,报价(折扣率)如为整数(如 80%)的可不显示小数点及其后数值,报价(折扣率)带有小数(如 80.50%)的需准确到小数点后两位数,四舍五入。折扣率有效报价范围: $0.00\% < \text{折扣率} \leq 100.00\%$,且必须为固定值(例如 85.50%),不接受区间值(例如 80.00%-85.50%),否则被视为无效投标处理。

五、货物要求:

1. 所供的食品须符合《中华人民共和国食品卫生法》要求。

2. 投标人需承诺所供的物品须符合国家有关标准,保证无异味、无霉烂变质,如不

符合投标文件所描述的质量标准，须退货并承担违约责任。

3.所供食品须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

4.投标的食品材料须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

5.中标人须负责食品材料的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责，采购人不定期（每年不少于两次）对供应的食品委托有资质的质检部门检测。检测期间产生的所有费用由中标人负责；如检测结果不达标的，有权追讨由此而引起的责任；检测两次不合格的，可取消其供应资格。

6.食品材料具体需求量以实际供应前一天通知为准，采购人有权根据实际需要调整食品材料的品牌和数量。

7.中标人不得变更供应商品，应严格按采购要求（含名称、规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请，经采购人同意后方可变更。

8.中标人需按要求向采购人提供投标时响应的食材样品。

9.采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，无条件退货；中标人未能履行招标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，如发生超过三次的同样问题，采购人可取消其供应资格。

六、货物配送要求：

（一）肉类配送要求

1.所有货物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。

2.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，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃~7℃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。

3.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，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

4.卸货要求：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，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

（二）蔬菜瓜果类配送要求

1.所供货物须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的检验合格证明。

2.所有货物须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

3.所有货物指标要符合国家强制性标准要求。

4.瓜、果、蔬菜须是优质货品，不得含有超出国家标准许可的残留农药或污染物，中标人须保证所供应的瓜、果、蔬菜符合卫生标准，因食用中标人供应的瓜、果、蔬菜而导致采购方食物中毒，经卫生防疫部门确定为中标人责任的，中标人须承担全部费用及法律责任。

5.中标人须负责供应货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

6.供应期内各批次的货物具体需求量及品种以实际供应前一天采购人的通知为准，每天送货。

（三）粮油类配送要求

1.所供货物须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

2.所供货物各项质量技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

3.所供货物指标要符合国家行业强制性标准要求，食用调和油需符合 GB/T 40851-2021 国家行业标准。

4.米、面、油、豆类、包点等货物须符合卫生要求，不得有腐烂、变质、油脂酸败、

霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并不得含有可能对人体健康有害的物质。因食用中标人供应的米、面、油、豆类、包点等货物而导致人员食物中毒，经卫生防疫部门确定为中标人责任的，中标人须承担全部费用及法律责任。

5.米、面、油、奶类等货物要提供 QS 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。
包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。散装黄豆：须提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。

6.中标人须负责供应货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

7.供应期内各批次货物具体需求量及品种以实际供应前一天采购人的邮件或电话传真订购单通知为准。每日送货 1 次。

8.所供产品的质保期不少于 3 个月，自采购人验收合格之日起算。

9.质保期内，非采购人人为原因而出现的产品质量问题，由中标人负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

七、定价方式

1.本项目各产品价格以阳江市发展和改革局上一个月（可最新公告）在政府信息公开公布的价格为基准价格；若上述官方机构公布的价格中没有校方要求的产品价格信息，以“市场调查价格”作为下个月内的基准价，（原则上在每月的 25 日至月底进行市场调查，作为下个月内的基准价。）由采购人指定阳江市范围内 3 个大型肉菜贸易市场（银湾市场、东源市场、岗列市场）进行同类同质产品的价格调查；若仍无法确定，由中标单位与招标人双方共同协商，参考同类或相近品种产品的市场行情确定基准价格。并由双方指定人员参与并签字确认。

2.最终结算价按月结算：各类产品货款=对应品种的政府基准价（或市场调查价或协商价）×当月实际供货数量×中标折扣率。

3.合同执行期内，不论中标供应商供应货物的来源何地均按中标折扣率结算，中标折扣率合同期内不作调整。

4.如果评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，将要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人应能证明其报价合理性。

5.供货期间如某批次出现质量问题，供应商须保证验收时发现质量问题 1 小时内无条件对该批次的全部货物进行换货，并接受对供应商处以该批次 20%的罚款。一个月累计出现 5 次或 5 次以上质量问题的，将扣除该供应商该月供货款至少 5%的金额作为罚款，由采购人在该月的供货款中直接扣除。

6.投标人应承诺及时提供用户需求书所列的目录品种，投标人可以适当增加品种及相应报价。该增加品种在采购人有采购需求时并经审批后可列入采购范围，采购价格以双方协商解决。

7.供货价格须包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。

八、食品质量的基本检查：

1.食品应清洁，并符合相关验收标准；食品到达目的地时外包装完整，无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；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。

2.对食品检查如下：

①采购的食品须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

②食品包装须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上须使用原产地标识，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。

③对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

九、付款方式

1.货款按月结算，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。

2.采购人与中标人每月 1-10 日（节假日顺延）核对上月账单，经核对无误后，中标人按经双方确认的每天送货清单汇总金额后 5 个工作日内凭国家增值税发票向采购人

申请付款，采购人在收到发票后 5 个工作日内将货款以转账方式付给中标人。

十、食材验收标准：

1、做好卸货前的检查：采购人和中标供应商双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对食材的外观质量进行初步了解。

2、采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证—留样—抽查—过磅—入库的程序完成验收，中标供应商提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后索取复印件留存。每批次每种货物均留样进行抽查。

3、采购人验收人员按照验收标准进行验收，对每次验收的食材均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

1) 如因中标供应商因素导致当天送达的食材不能满足采购人验收要求的，采购人有权退货并自行采购当天所需食材，由此产生的所有费用由中标供应商承担。

2) 如供货当日不能满足采购人验收要求的食材达到当日采购总额 30% 的，当日所有食材货款不予结算。

3) 验收标准：①符合中华人民共和国国家和履约地相关安全质量标准、行业规范标准、环保标准；②符合招标文件和投标承诺中各方共同认可的各项要求；③所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、动物检疫证、肉联厂的验收单）；④产品配送时间、产品品种数量、质量是否符合采购人要求；⑤数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以招标验收人的验货数量为准（标准差不大于 2%）。

4、食材的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由阳江市质量技术监督局或国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费由采购人承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由中标供应商承担，并且采购人有权追究中标供应商的相关责任。

5、退(补)货流程对不符合采购要求的食材由验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成中标供应商以不影响采购人伙食供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给中标供应商。

6、抽查发现食品安全质量问题的处理

1)对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施,一经发现,当日所送同批次产品全部退货,如发现农药残留超标、腐败变质肉类等。

2)若抽查未发现问题,而在加工食用前发现部分产品质量问题,应立即通知单位伙食物资验收小组及中标供应商,将问题食材退货处理。

7、重量验收

1)瓜菜类、新鲜肉类直接称重验收。

2)冻肉类验货时,拆箱检查,如含水量太多称重时适当按比例除冰块的重量。称重时要扣除纸箱、以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重,按净重入库,如果没有净重标识,按 5%扣除含冰量。

8、中标供应商提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的,一经发现,除按采购人要求无条件退货或换货外,还将受到如下处罚:

1)中标供应商提供假冒伪劣、过期、变质食品的,采购人有权要求无条件退货或换货,中标供应商将被处以当次供应食品货款 2 倍的违约金,违约金在供货结算款内优先扣除。

2)中标供应商若提供有毒食品,造成食品安全事故的,经有关单位鉴定原因后,如确实为中标供应商提供的食品问题,视为中标供应商单方违约,中标供应商须负担全数的医药费,采购人将有权单方解除与中标供应商签署的合同,取消该中标供应商的供货资格,中标供应商同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

十一、检验及费用负担:

1.如中标人不具备货物出厂检验能力,应按照就近的原则委托国家质检总局指定并同意公布的检验机构进行货物出厂检验。中标人具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验,并向采购人提供每批货物检验资料。费用由中标人负担。

2.质量与检验:

①中标人应严格按照合同要求和国家、部有关行业标准生产和检验,确保货物质量。凡中标人提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故,由中标人承担一切责任并赔偿一切损失。

②中标人将货物运达交货地点后,采购人负责清点接货,如因运输过程中发生短少事件,由中标人负责处理。

③对有质疑的货物可送有关检测部门进行质量确认,如质量有问题,则检测费用由中标人支付;否则检测费用由采购人支付。

④中标人所供应的货物送达时，须提供地级以上卫生或质监部门的检验合格证明。

十二、交货地点：

交货地点：采购人指定地点。

十三、售后服务要求：

服务方式为中标人上门服务。非采购人的人为原因而出现产品质量问题，由中标供应商负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用，由于中标方所供货物质量原因(以有资质的质检部门的质检报告为准)，造成采购方用餐人员发生食品安全事故的，中标供应商须承担所有相关的经济赔偿及法律责任。

十四、其他要求

1.中标人不得将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

2.由于采购人工作的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的培训、教育工作，遵守采购人各项规定。

3.中标人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前一天通知中标人。因中标人原因延误交货日期的(采购人要求推迟的除外)，采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

4.中标人须承诺在中标后购买企业经营风险类、食品安全责任相关保险，保证本项目合同期在该保险期限内，并将该保险合同复印件作为签署本项目合同的附件装订，否则将视为虚假承诺，采购人有权上报有关报名，单方面取消其中标资格，由此引发的所有损失由中标人负责。(提供承诺书，格式自拟)

5.中标人需严格履行招标文件和合同的约定，保质、保量、按时配送食品。

★6. 为贯彻落实《关于运用政府采购政策支持乡村振兴的通知》(财库〔2021〕19号)、《阳江市财政局转发广东省财政厅关于落实 2024 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》阳财采购[2024]2 号有关要求，中标供应商应配合采购人执行扶贫政策等，采购人有权按规定购买扶贫产品，该部分金额按实际采购费用从本项目预算中予以支出，中标供应商同意采购人使用该部分预算购买扶贫产品(提供承诺函，格式自拟)

B 技术要求

一、项目概况

本项目为阳江市体育运动学校饭堂采购大米、食用油、面粉、鲜肉蔬菜、调料、乳制品等主副食品。中标供应商需按采购单位实际需求分期分批提供。

（一）饭堂早、中、晚餐用膳所需农副产品、粮油副食供应配送服务。

（二）食材原材料包括农业生产所带来的副产品，包括农、林、牧、副、渔五业产品，分为粮食、经济作物、禽畜产品、干鲜果、干鲜菜及调味品、药材、土副产品、水产品等若干大类。

（三）副食品是指一般是经过精加工的食品和粮油制品。

（四）粮谷分为谷类、麦类、杂粮类和豆类。包括：稻谷、小麦、玉米、高粱、谷子。

（五）大麦、荞麦、大豆、小豆、绿豆、蚕豆、芸豆、甘薯等。

（六）成品粮包括：大米、小麦粉，小米、油菜籽、白芝麻、黑芝麻、棉籽、葵花籽、香瓜籽、油茶籽、棕榈籽等。

（七）油脂包括：花生油、菜油、香油、葵花籽油、蓖麻籽油、大豆油、玉米胚油、棕榈油、橄榄油，色拉油、调和油，调味油，起酥油等。

（八）粮油制品包括：杂面茶、挂面、龙须面，荞麦挂面，通心面，凉面，面饼，方便面，米粉、饼干、烧饼、面筋、可可粉、色拉调料、芝麻酱、花生酱等。

（九）所供应的蔬菜瓜果类食品必须有政府职能部门或政府职能部门授权的检测中心提供的农药检测证明，且量足价平，并提供有完善的售后服务。

（十）食材的供货种类清单包括但不限于以下内容：

类别		种类名称
食材原材料	蔬菜类	生菜、上海青、小白菜、苦麦菜、包心菜、通心菜、芥菜、奶白菜、韭菜、西洋菜、枸杞叶、绍菜、潺菜、番薯叶、香花菜、大白菜、春菜、菜心、油麦菜、苋菜、韭菜花、葱、姜、沙姜、蒜头、蒜苗、蒜心、菜花、圆椒、尖椒、兰豆、四季豆、豆角、西芹、香芹、韭黄、茺茜（香菜）、菠菜、紫苏叶、莴笋、皇帝菜、豆芽、洋葱、蒜头、胶笋、芦笋、牛蒡、京葱、雪里红、菜花、西兰花等。

瓜果类（含蔬果、水果产品）	青瓜、白瓜、丝瓜、节瓜、冬瓜、南瓜、葫芦瓜、水瓜、佛手瓜、木瓜、苦瓜、茄瓜、黄瓜、云南小瓜、西红柿、土豆、黄豆、青豆、板栗、玉米、花生、毛豆、鲜百合、沙葛、马蹄、红薯、芋头、粉葛、莲藕、淮山、鲜莲子等。香蕉、粉蕉、香蕉、橙、苹果、雪梨、石榴、番石榴、龙眼、香瓜、柿子、红枣、青枣、香梨、圣女果、西瓜、哈密瓜、贡柑、沙糖桔、柚子、提子、荔枝、椰子等。
肉类（含蛋类）	生猪（肉、骨）、生牛（肉、骨）、羊（肉、骨）、驴（肉、骨）、光禽鸡肉、光禽鹅肉、光禽鸭肉、光禽乳鸽、鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、皮蛋、咸蛋、鹌鹑蛋等
干货类	菜干、干冬菇、干木耳、干茶树菇、陈皮、提子干、鸡骨草、五指毛桃、干腐皮、干金针菜、干沙姜、干葱头、昆布、干云耳、虾米、瑶柱、贝壳类干货、当归、无花果、干鱿鱼、虾皮、水草、菊花、海带、面筋、腐竹、榄角、粽叶、冬瓜干、丁香、虫草花、花旗参、淡菜、干生蚝肉、苕实、沙参、玉竹、杞子、党参、萝卜干、笋干、薏米、红枣、赤小豆、红豆、眉豆、黄豆、百合、莲子、花生、扁豆、绿豆、南北杏、红腰豆等。
水产类（含咸、淡水产品）	泥猛鱼、黄花鱼、白仓鱼、金仓鱼、笋壳鱼、跳跳鱼、红三鱼、海鲫鱼、乌头鱼、鱿鱼、墨鱼、多宝鱼、带鱼、沙丁鱼、海鲈、秋多鱼、扇贝、生蚝、蚌、螺、苋、白贝、花甲、带子、圣子、虾、蟹、鲩鱼、大头鱼、鲫鱼、鲮鱼、生鱼、边鱼、鲈鱼、盲曹鱼、禾顺鱼、桂花鱼、泥鳅鱼、福寿鱼、沙鳊等。
食用菌菇类	金针菇、茶树菇、海鲜菇、鲜平菇、蘑菇、鲜草菇、袖珍菇、鲜冬菇、鲜木耳等
腌制类	酸豆角、酸笋、梅菜、榨菜、大头菜、酸菜、雪菜、萝卜干、冬菜、五柳菜、腌青瓜等。
豆制品类	豆腐、白豆干、凉皮、烟干、炸豆腐、香干丝、小豆卜、华晨豆卜、千张

		皮、香干、面筋等。
	米面制品类	河粉、布拉肠、饺子皮、云吞皮、猪肠粉、陈村粉、濑粉、面条（非干面类）、粉条、糯米盞、饺子、云吞、汤圆、生切面、包子、面包、汤圆等。
	腊味类	腊肉、腊肠。
	熟食类	烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、卤水肉等。
	乳制品类	鲜牛奶、杀菌奶、灭菌奶、酸奶、全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉、调味乳粉、炼乳类、乳脂肪类打蛋糕用的稀奶油、常见的配面包吃的奶油、干酪类、乳冰淇淋类、干酪素、乳糖、奶片等。
副食品	食品类	饼干、食品、果品、罐头等。
	非酒精饮料（不含饮用水）	奶制类饮料、碳酸饮料、果蔬汁饮料、茶饮料等。
	原粮产品	谷类、麦类、杂粮类和豆类。包括稻谷、小麦、燕麦、玉米粉、高粱、谷子、大麦、荞麦、大豆、小豆、蚕豆、芸豆、甘薯等。
	成品粮	大米、小麦粉，小米、油菜籽、白芝麻、黑芝麻、棉籽、葵花籽、香瓜籽、油茶籽、棕榈籽等。
	油脂	花生油、菜油、香油、葵花籽油、蓖麻籽油、大豆油、玉米胚油、棕榈油、橄榄油，色拉油、调和油，调味油，起酥油等。
	粮油制品	杂面茶、挂面、龙须面，荞麦挂面，通心面，凉面，面饼，方便面，米粉、粉丝、西米、花生米、烧饼、可可粉、色拉调料、芝麻酱、面粉、糯米粉、粘米粉、生粉、花生酱、奶粉等。
	调味品	盐、酱、醋、味精、糖、辣椒酱、腐乳、豆豉、榄欖菜、鸡粉、番茄酱、炼奶、南乳、枧水、泰汁等。

二、总体要求

- 1、★所有食材要求为非转基因食品。（投标人需提供承诺函，格式自拟）
- 2、★所有食材不得含兴奋剂。（投标人需提供承诺函，格式自拟）
- 3、★为确保食品安全，使食品供应做到“来源可追溯、去向可查证”，食品供应需严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到。食品溯源基本要素详见附件 2《食品溯源基本要素》。（投标人需提供承诺函，格式自拟）
- 4、食材有使用有效期的，其剩余有效期不得少于标注有效期的 60%。
- 5、所供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》和相关法律法规要求。
- 6、供应商需承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合投标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。
- 7、所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、动物检疫证、肉联厂的验收等）。
- 8、供应的货物必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。
- 9、供应商必须负责中标货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标供应商负责。
- 10、物品具体需求量以实际供应前一天通知的为准。
- 11、供应商不得将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。
- 12、由于采购人工作的特殊性，供应商应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人各项规定。
- 13、供应商除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知供应商。因供应商原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由供应商承担由此产生的一切损失和费用。
- 14、供应商不得变更供应商品，应严格按招标要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请，按采购人书面回复的意见执行。
- 15、供应商供应假冒伪劣、以次充好的商品，除立即更换外，以不予支付本批货物货款作为处罚。采购人将事件记录在案，同一个月份内同类问题发生达到 2 次，采购人有权单方面终止合同取消其供应资格。一年合同期内累计达到 5 次或以上，今后将作为不合格供应商列入黑名单，不能参加采购人今后任何的招标采购活动。
- 16、为保证服务质量，投标供应商应具有自有（或租赁）冷链车。
- 17、投标人需购买有效期内投保食品安全责任险。
- 18、如有国家政策要求采购其他食品物资的，以国家政策为准，中标供应商需无条件执行。

三、具体项目要求

1、对货物(鲜肉、冷冻肉)的品质要求,必须符合国家,食品部门的有关标准和规格要求,鲜肉、冷冻肉供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证,供货时原件一并提交备查。

2、每批鲜肉、骨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,保证无异味、无腐烂变质,必须是阳江市及周边城市政府指定的肉联厂发出的当批有效的动物检疫合格证复印件(原件备查),鲜肉确保每日新鲜、无异味,并注明保鲜期。

3、其他肉类:冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬,无化冻现象,肉质紧密面有弹性,不粘手,交货时干净、新鲜、无异味,冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮,角膜透明,鳞片色泽明显。冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%以上,冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%,冷冻水产品解冻后净重量不少于85%,解冻时间为4小时以内(室温20度)。所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重,含冰量等相关参数,且包装箱上必须贴有SC标志。

4、蛋类

1)鲜蛋:蛋壳清洁完整,色泽鲜明,无破损、裂纹,无霉斑,灯光透视时,整个蛋呈桔黄色至橙红色,蛋黄不见或略见阴影,没有霉味、酸味,臭味等不良气味,打开后蛋黄凸起、完整、有韧性,蛋白澄清、透明、稀稠分明,无异味。

2)咸蛋:裹泥完整,无裂纹或霉斑,摇动时有轻度水荡漾感觉,灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳,蛋清呈白色水样透明,打开可见蛋清稀薄透明,蛋黄呈红色或淡红色,浓缩粘度增强,但不硬固,煮熟后打开,可见蛋清白嫩,蛋黄口味有细沙感,富于油脂,品尝则有咸蛋固有的香味。

3)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。

5、蔬菜、瓜果必须是优质货品,不得含有残留农药或污染物,中标供应商必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准,卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定,同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、光泽及蔬菜的成熟度和鲜嫩程度,没有腐烂变质及其他异常味道,不能提供萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。6、叶菜类应肉质鲜嫩、形态好、色泽正常、茎基部削平,无黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害,无烧心焦边、腐烂等现象,无抽苔,无畸形、异味,结球叶菜结球适度,花椰菜类应新鲜洁白,不带叶款、无畸形花。

7、茄果类等应果实整洁,成熟度适中,番茄花蒂不明显,无裂果及空洞现象,茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象,无腐烂、畸形、异味,无明显机械伤。

8、瓜果类等形状、色泽一致,瓜条均匀,无疤痕,无断裂,无腐烂、畸形、异味、明显机械伤,不带泥土。

9、根菜类等品种皮细光滑,大小均匀,肉质脆嫩、新鲜,无断裂,无腐烂、裂痕、糠心、异味、不带

泥土、茎叶和须根。

10、薯芋类应色泽一致、不带泥土、茎叶和须根，不干瘪、无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，病虫害斑、马铃薯无发芽，皮不变绿。

11、葱蒜类应不带老叶、枯叶，不带泥土，无腐烂、异味

12、豆类应形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、嫩、均匀，豆粒饱满，无发芽，不带泥土。

13、食用菌类应新鲜、无杂质、无腐烂、畸形、异味。

14、海鲜、河鲜类必须鲜活，身体饱满结实，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，来源可靠放心，无毒，无害，无污染(利用率不低于 95%)。

15、新鲜水产品的具体要求：要体态完整，体色正常，捞离水后，挣扎力。

16、冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖有冻结的透明粘液层，皮肤天然色泽明显。鱼体完整无伤残，带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼不应有残鳞片。另外鱼体富有弹性，手指轻按鱼体后，手指凹陷处可马上恢复。鱼应无异味有较温和的鱼腥味。

17、虾的头胸甲与躯干连接紧密，无断头现象。虾身清洁无污染无异味，虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。

18、黄鳝要体态完整，体色正常，在水中朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上粘度较多，个体较大。

19、贝壳类要求肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。

20、冷冻水产类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。

21、水产品须出具贮存地的出入库检疫证明。

22、海鲜制品类：海鲜制品类包括但不限于鱼丸、墨鱼丸、鱼蛋、鱼腐等。

23、干货类

1) 干货制品：要求为符合国家相关行业标准的产品，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接收。

2) 腊肉：符合国家食品部门有关标准，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。

3) 香肠：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。22、干贝：上等于干贝粒大完整、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。

4) 鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：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。

5) 海蜇：海蜇是由水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑(体肉红皮)有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

6) 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。

7) 点心、点心配料：符合国家相关质量标准及卫生安全标准。感官指无霉变和结块，气味正常。

24、奶类：

1) 符合国家相关行业标准，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。包装完整、无破损。

2) 鲜牛奶的质量及其标识符合 GB-19645-2010《巴氏杀菌乳》、GB25190-2010《灭菌乳》和 GB7718—2011《预包装食品标签通则》，采用符合 GB19301-2010《生乳》。

3) 酸奶制品：要求符合国家关于《食品添加剂使用卫生标准》和《食品营养强化剂使用卫生标准》等相关标准，酸奶产品的包装标签标注要标明产品中脂肪、蛋白质、非脂乳固体的含量；且不得含有山梨酸等防腐剂。

4) 牛奶包装符合 GB/T18706-2008《液体食品保鲜包装用纸基复合材料》。

25、豆制品：

1) 豆腐、豆皮、腐竹、腐皮等要求新鲜，无变质，符合国家标准。

2) 豆腐：要求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。

3) 豆腐泡：要求为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

4) 腐竹：要求为枝条或片叶状，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，无任何异味，取样品品尝时具有腐竹固有的鲜香滋味。

26、米、油、面类货物须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。散装粉、面需提供生产厂家营业执照、卫生许

可证、国家机关发出的产品检验合格证书。

27、米、油：要提供 SC 认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。供应方所提供产品质量须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

28、面粉：符合国家相关质量标准及卫生安全标准。感官指标应粉状，无霉变和结块，气味正常。

29、调味品、配料

1) 酱油：酱油颜色比较红、亮、有光泽、透明，酱油倒在瓶子里摇一下，酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有发黏的感觉。

2) 味精：无色至白色结晶或粉末，应具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

3) 酱类食品：应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。

4) 淀粉制品：应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) 食盐：结晶整齐一致、坚硬光滑，呈透明或半透明、不结块、无反卤吸潮现象、无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

6) 白糖：要求色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

7) 白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

8) 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

9) 红糖：呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、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。

10) 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。

11) 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。

30、辛辣料

1) 辛辣料：要求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。

2) 辛辣料应呈干燥状，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。

3) 腐乳：红腐乳要求表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽；白腐乳要求外表呈乳黄色。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，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

31、食品包装类：

1) 包括但不限于：一次性杯(盖)、一次性碗、一次性饭盒、一次性筷子、吸管、食品包装袋等。

2) 中标供应商所供一次性餐具，须为无毒、环保餐具，均须符合 GB4806.1-2016 标准。

3) 投标人所供食品包装袋类产品(用于盛装和保护食品的薄膜容器)上应具有符合 GB21660-2008 号标准要求的信息。包装袋类产品外观应平整，无划伤、烫伤、气泡、破油和折皱，热封平整、无虚封。薄膜不得有裂纹、孔隙和复合层分离。无杂质、异物和油渍等污染。

32、中标供应商所提供的物品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

33、中标供应商在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标供应商责任，中标供应商应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

34、物品具体需求量及品种以实际供应前一天采购人通知的为准。

四、执行标准

1、肉类、水产海鲜类：货物票证要求

货物类别	产品票证名称	验收索证要求
猪、牛肉类 家禽类	1. 《食品生产许可证》	交货时提交所供应畜禽冻肉类和肉制品生产厂家的肉制品《食品生产许可证》。
	2. 《出入境动物产品检疫合格证》	由政府动植物检疫部门出具，用于跨区销售检查。
	3. 《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明，随车同行。
	4. 《动物产品防疫合格证》	当批次有效，原件备查。
肉制品	1. 《卫生检疫报告》	由政府疾控部门或卫生检验部门出具(半年内有效)。
	2. 《产品合格证》	交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明，随

		车同行。
水产品	贮存地的出入库检疫证明，水产品成型标准为个体单独冷冻成型。	交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明。

2. 果蔬类

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	符合 GB 2763-2021 的规定
甲拌磷	符合 GB 2763-2021 的规定
氧化乐果	符合 GB 2763-2021 的规定
甲基对硫磷	符合 GB 2763-2021 的规定
呋喃丹	符合 GB 2763-2021 的规定
百菌清	符合 GB 2763-2021 的规定
多菌灵	符合 GB 2763-2021 的规定
汞(以 Hg 计)	≤0.01
铅(以 Pb 计)	≤0.2
砷(以 As 计)	≤0.1 (芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外) ≤0.3 (芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜) ≤0.2 (豆类蔬菜、薯类)
氟(以 F 计)	≤0.5
硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	瓜果类≤600, 叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)	≤4
国家规定其他必检项目必须符合国家标准	

3. 粮油类

(1) 米类执行标准: 米类执行标准: GB1354, GB2715, 具有 SC 认证;

(2) 大米的质量标准: 除符合标准一等米外, 要求

碎米总量≤17%(国家标准: ≤35%)

小碎米总量≤2%(国家标准: ≤2.5%)

不完善米≤3.5%(国家标准: ≤4.0%)

黄米粒按国家标准执行

GB/T 1354-2018、国家食品安全标准:

检验项目	单位	标准要求
铅 (以 Pb 计)	mg/kg	≤0.2
汞(以 Hg 计)(以成品粮计)	mg/kg	≤0.02
无机砷(以 As 计)	mg/kg	≤0.15
六六六(以成品粮计)	mg/kg	≤0.05
滴滴涕((以成品粮计)	mg/kg	≤0.05
黄曲霉毒素 B1	ug/kg	≤10

(3) 油类执行标准:

色拉油:GB1535 一级大豆色拉油

花生油:GB1534

大豆油:GB1535

葵花籽油:GB10464

具有 SC 认证

(4) 油类质量标准:

霉变粒不得超过 2%; 真菌毒素:黄曲霉素 B1 (5u/kg~20ug/kg)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇 (≤1000ug/kg)、玉米赤霉烯酮 (≤60ug/kg); 重金属污染物:铅≤0.2mg/kg、镉 (0.1m/kg~0.2m/kg)、汞 (0.02mg/kg)、无机砷 (0.1mg/kg~0.2mg/kg); 农药:对磷化物、马拉硫磷等 140 余种农药规定了最大残留限量。

(5) 面粉执行标准: GB1354, 具有 SC 认证;

4、调味料、厨房辅材用品类按国家标准执行。

注: (上述涉及到的相关标准, 若国家有颁布最新标准的, 按照最新标准实施)

