

采购需求

一、项目概况：

本项目由佛山市南海区丹灶镇党政和人大办公室委托广东中采招标有限公司，采用公开招标方式组织采购 2027 年 1 月至 2029 年 1 月丹灶镇政府饭堂食材配送项目，为丹灶镇桂丹西路 88 号、99 号饭堂食材肉类水产类、蔬菜水果类、粮油及副食品（含奶制品和糕点）等提供配送服务。

二、需求一览表

货物供应区域及人数（表一）

供应区域	人数（人）
丹灶镇桂丹西路 88 号、99 号饭堂	660

采购项目清单（表二）

序号	品目	数量
1	大米	约 13933 千克/年
	食用油	约 4693 千克/年
2	新鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）	约 23467 千克/年
	新鲜蔬菜及副食品类项目（如蛋类、豆制品及其它辅料）	约 16133 千克/年
	冰鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品）	约 9240 千克/年
3	调味品、日杂、水果等	
4	早餐种类	单位
	奶类	约 13933 份/年
	烘烤面包	
	蒸包类	
	面类、粉类	约 3000 千克/年

备注：上述的供货量仅供参考，以实际发生的供货量为结算依据。

三、货物的标准及要求

（一）大米

1. 质量标准

序号	内容		质量标准
1	加工精度		符合一等大米要求
2	不完善粒%		≤3.5
3	最大限度	总量%	≤0.40
4		糠粉%	≤0.20
5		矿物质%	≤0.02
6		带壳稗粒/1kg	≤5
7		稻谷粒粒/1kg	≤6
8	碎米总量%		≤17.0
9	小碎米%		≤2.0
10	黄粒米%		≤2.0

11	水分%	≤14.0
12	六六六（以成品粮计）mg/kg	≤0.05
13	滴滴涕（以成品粮计）mg/kg	≤0.05
14	黄曲霉毒素 B1 μg/kg	≤10
15	汞（以 Hg 计）mg/kg	≤0.02
16	色泽气味口味	正常
17	标签检验	符合 GB 7718-2011 最新标准要求

2. 质量要求:

项目	要求
基本要求	有“SC”标志，包装要印有注册商标，品名、生产厂家名称、厂址、厂家电话号码、出厂日期、产品成分、保质期限，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准(GB/T 1354-2018)与食品安全国家标准(GB2715-2016)。
外观	具有固有色泽和香味，无污染、无虫害、无油脂酸败，色泽、气味、口味正常，不含添加剂，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等，符合国家粮食卫生标准。
大米包装规格	约：50KG/包、30KG/包、15KG/包

（二）食用油

1. 质量要求:

项目	要求
基本要求	外包装完好，有“SC”标志、标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准、剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。不得混油其他食用油或非食用油
检定反应	加热试验（280 摄氏度）油色不得变深，无析出物。
油类执行标准，按国家有关规定执行	色拉油：GB/T 1535-2017； 花生油：GB/T 1534-2017； 大豆油：GB/T 1535-2017； 葵花籽油：GB/T 10464-2017； 棉籽油：GB/T 1537-2019； 油茶籽油：GB/T 11765-2018； 玉米油：GB/T 19111-2017； 米糠油：GB/T 19112-2003。

（三）肉类

1. 所供肉类应符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证，原件备查。

2. 所有肉类各项质量技术指标应完全符合国家有关的质量检测、环保标准及产品出厂标准。

3. 所有肉类指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，中标人必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有 SC 标志。

4. 中标人应设有固定的储存库，其储存量应能满足采购人的三天需求。
5. 如中标人不能按时、保质、保量供货，由采购人自行采购，并承担采购人由此造成的经济损失和接受违约处罚。
6. 肉类生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》《食品生产许可证》《动物防疫合格证》。
7. 每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《产品合格证》《卫生检疫报告》《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）。
8. 对肉类的品质要求，应符合下列规格要求：

项目	要求
色泽	肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。
组织状态	纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复肉质紧密，有坚韧性。
黏度	外表湿润，不粘手外表湿润，切面有渗出液，不粘手
气味	具有鲜猪肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊，脂肪团聚于表面。
重量	供货肉重量应达到采购人的供货需求重量。

（四）蔬菜类

1. 蔬菜新鲜度的标准

项目	标准
水量	充足、但无过分萎蔫、皱皮。
色泽	正常、无变色、光泽、雪亮鲜艳。
硬度	叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根茎略硬。
机械伤	相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。
病虫害	无虫害、虫蛀、无残虫卵。
形状	枝叶丰满、大小适中、曲线协调。
成熟度	适中、无未熟过、腐烂。
污染	无污染、残留农药、运输造成的污染。
有包装的菜	应完整、干净。
重量	重量应达到采购人的供货需求重量。

2. 蔬菜应是新鲜的无公害蔬菜，蔬菜要切掉菜头部分，且符合国家食品卫生标准。具体为：

项目	国家食品卫生标准
叶菜类	大白菜、小白菜、菠菜、空心菜、芹菜、荠菜等绿叶菜类。 属同一品种规格，鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。
茄果类	番茄、茄子等。属同一品种规格，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、无畸形、异味、无明显机械伤。
瓜果类	黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，形状、色

	泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂、无腐烂、畸形、异味、无明显机械伤，不带泥土。
根菜类	萝卜、大头菜、沙葛等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。
薯芋类	马铃薯。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶、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。
豆类	扁豆、豌豆、豆角等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。
芽苗类	绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（五）水产类

品质要求：

1. 鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保皮肤天然色泽明显。
2. 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。
3. 鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。
4. 鲜活类要求游动活泼，鱼体健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

（六）水果

品质要求：

1. 果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，表皮呈鲜艳，平滑无污斑，肉质脆嫩多汁，无青皮、果身结实、无裂口、异味、无明显机械伤、腐烂等现象。
2. 形状、色泽一致，整齐均匀，无斑点，果实圆整、光洁，且产品须有无农药残留检测报告。

（七）早餐类

品质要求：

1. 牛奶的质量标准：

- (1) 鲜奶按食品安全国家标准 GB19645-2010 巴氏杀菌乳或 GB25190-2010 灭菌乳规定执行。
- (2) 正常牛乳应呈均匀乳白色或微带黄色，具有水牛乳固有的香味，香味较浓郁，无异味。
- (3) 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。口感较浓厚。不得含有肉眼可见的异物，不得有红色、绿色或其他异色。不能有苦、咸、涩的滋味和饲料、青贮、霉等其他异常气味。

(4)注意牛奶包装上必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、保存温度、生产日期和保质期等相关参数，且包装箱上必须贴有 SC 标志。

2. 烘烤面包的质量标准：依据标准：GB/T 20981-2021 面包质量通则和 GB 7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包。

3. 蒸包类的质量标准：蒸包应按照 GB 19295-2021 速冻面米制品中包子速冻预包装食品的标准执行。包装上必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、保存温度、生产日期和保质期等相关参数，且包装箱上必须贴有 SC 标志。

4. 米制产品（面类、粉类）质量标准及常规检验：

序号	指标	标准
1	外观	片形大致均匀，平直，松散，无结疤，无并条，无酥脆及霉变现象的米粉为上品；否则为劣质品
2	色泽	色泽光洁、有透明感、无斑点的米粉为上品；否则为劣质品
3	嗅味	无霉味、无酸味及异味的米粉为上品；否则为变质米粉
4	烹调性	煮熟后有韧性，不粘条，不糊汤，无严重断条、无杂质的米粉为上品；否则为劣质品
5	包装	产品的包装可根据销售的要求，采用食品塑料袋密封或其他包装形式，也可以散装。包装的米粉、河粉应标明厂名、品名、重（质）量、生产日期、检验员代号及出厂合格证等

注：本采购文件的执行标准如国家有新标准，按最新标准执行。

四、供货要求及验收

（一）食品供货要求

1. 采购人提前一天以邮件、传真或电话方式向中标人下订单，订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量等。为方便采购人便捷下单，中标人应具备电子平台下单的服务功能。

2. 中标人应在接到采购人订单之日的第二天将早餐材料需在 6:45 前（含本数），午餐材料需在 9:15 前（含本数）送至采购人指定地点。如果采购人临时增加订购的货物种类、规格、数量等，中标人应在接到通知后的 90 分钟内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。

3. 食品运输应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。运输车的内舱，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。

4. 冷藏、冷冻食品应专用冷藏、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，保证食品在运输中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。

5. 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。

6. 中标人保证所提供的蔬菜类、鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感。

（二）食品验收

1. 中标人所提供的货物应符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货物都要注明来源；否则，采购人有权退货，中标人应在 60 分钟内予以退换补货。中标人在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告一并交到采购人指定的负责人手中。

2. 食品应清洁，并符合企业相关验收标准：食品应无损伤、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标示的一致。

3. 食品到达目的地时外包装完整，冷冻食品没有曾经解冻的痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。对食品检查如下：中标人供应的食品应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、败酸、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。

4. 货品的等级、质量应符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，并提供该批（次）货物的有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料。若采购人发现中标所供货物不符合卫生规定的，采购人有权拒收。

5. 采购人发现货物出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人应无条件退货或更换商品。

6. 中标人应委派一名专职人员负责送货，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。

7. 中标人在每次送货时，需提供所配送食品的：1）配送票据，票据包含供货者名称、联系方式，食品的名称、规格、数量等内容；2）检验报告，预包装食品每批次提供对应批次的检验报告，其中大米每批次需提供对应批次的含重金属指标的检验报告，蔬菜每批次提供农残检测报告，肉类每批次提供《动物检疫合格证》和《检验合格证》。中标人应在票据上加盖公章。不得供应无票证或票证不符的食品。

五、服务要求

1. 中标人应当制定因食物中毒或者其他食源性疾患，以及因交通、天气等原因不能按时送达

配餐等突发事件的应急预案，确保采购人及时得到食品供应。

2. 中标人应严格按照采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可改变。

3. 除客观不可抗力外，中标人不得更改送货内容。如确需变更供货内容的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人的同意，经发现中标人私自更改供货内容时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。

4. 中标人不能提供与其承诺相符的服务或中标人存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的，将取消其中标资格。此项下违约责任包括但不限于下列各项：

（1）中标人在收到采购人订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货的；

（2）中标人未能提供承诺的服务的。

5. 中标人所提供的货物在保质期出现损坏的，中标人应提供替换服务，因替换货物产生的费用由中标人负责。

6. 中标人指定的送货专员应穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，送货专员活动应严格遵守采购人各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。

7. 确实为中标人提供的食品问题，中标人除需负担全数之医药费、不予退还履约保证金外，采购人还可以取消中标人供货合同，且中标人同时仍需承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

8. 因中标人违法经营被行政主管部门处以停业整顿或取缔或因经营不善造成不能正常供餐的，采购人不予退还全部履约保证金，并解除其合同关系。

9. 中标人应具有丰富的项目实践经验和技术能力，能在保证食品质量、供货及生产环境、职业健康安全、食品健康安全、售后服务等方面进行预防、控制和管理。

10. 中标人应为本项目配备项目负责人。

11. 每次送货，中标人应委派两名专门负责人并佩戴员工证，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。同时按采购人下订单内容的数量派遣食品从业人员进行原材料初加工。所采购食材应按采购人下订单内容的数量进行原材料供货，并在食材到达采购人食堂后按照采购人的要求进行食材初加工（包括分拣、清洗等），中标人对以上工作应派遣体检合格的正式工作人员在食材供货期间驻点采购人进行相关操作工作，且派遣人员需服从采购人的管理、安排，遵守采购人各项规章制度和劳动纪律，发生任何意外采购人不负任何责任。

12. 对小量常用品的临时需求，能做到1小时内送到。对不合格产品，需及时更换，1小时

内送到。

13. 如果采购人临时需要在周末或其他非配送时间增加订购的货物种类、数量等，中标人应在接到通知后的 90 分钟内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。

14. 中标人在合同履行期间内保证对采购人的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，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。

15. 针对本项目，中标人需具备相关信息化管理系统。

六、供应服务管理规定

1. 由于项目的实际采购量存在一定的不确定因素，本项目采购人对中标人服务合同生效期限内供应的数量及金额不作任何承诺或保证。中标人应该考虑具备同时提供所需货物的能力，同时也应考虑到由此造成的供货问题所产生的罚没履约保证金的风险。若因供应量的增加，中标人供应能力不足时，采购人可补充供货商或重新招标，原中标人不得干预，也不得向采购人索赔。投标人在投标前对此应有足够的风险认识，一经投标，即视为投标人愿意无条件承担有关风险并放弃一切与此相关的求偿权利。

2. 采购人不定期委托第三方具有资质的质检机构对中标人提供的货物进行抽检，若抽检发现有不合格产品，采购人有权单方面解除合同，并将结果送交相关职能部门按规定进行处分。

3. 服务期间如有以下情况的采购人有权单方面解除合同：（1）当中标人被采购人有效投诉（有效投诉确定：有确凿证据证明中标人未按采购文件要求供货或者所提供的货物不符合相应货物质量要求）达到 3 次的，或因中标人供应的产品而造成安全事故的，采购人有权单方面解除合同；（2）如果中标人在服务期内被相关行政主管部门取消经营资格的，采购人有权单方面解除合同。

4. 本项目合同签订、合同履行及考核标准等按本招标文件的规定执行，如有不尽之处，采购人具有最终解释权。

七、考核标准

1. 本考核办法以每一个月为一个考核周期，考核满分为 100 分，采购人将根据考核期间的货物供应量结合考核得分情况支付货款项。

2. 如中标人在考核中连续两次或累计两次考核得分低于 80 分（不含 80 分），采购人不予退还中标人履约保证金，并有权单方面解除合同，对未完成的供货任务将重新进行招标。

序号	考核细则	扣分值	备注
1	每次实际供货单价超过上一周的市场平均单价 10%（含）以内扣 5 分，10%（不含）至 20%（不含）扣 10 分，20%（含）以上扣 15 分；		

2	每次供应肉菜不提供残留农药合格证明扣 10 分；每次不符合肉菜验收标准细则中任一条扣 3 分/条；提供伪造、虚假的报告（无论是否中标人主观为之），每次扣 10 分；		
3	在考核周期内没有按要求向采购人提供进货查验记录和出厂食品的检验报告每次扣 25 分，提供伪造、虚假的检验报告（无论是否中标人主观为之），每次扣 10 分；		
4	提供假冒伪劣、过期产品的情况，扣 10 分；		
5	每次早餐在 6:45 至 7:00 供货的扣 3 分；7:00 后供货的扣 6 分；每次午餐在 9:15 至 9:30 供货的扣 3 分；9:30 后供货的扣 6 分；		
6	中标人提供的食材出现质量问题，中标人不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果或对采购人提出的整改意见不予理会的每次扣 10 分；		
7	配送的食品存在偷工减料的情况每次扣 10 分；		
8	在包装、运输、装卸等环节存在不符合食品安全要求的情况，扣 10 分；		
9	如因肉菜质量问题造成集体卫生安全事故【5 人（含）或以上属于集体卫生安全事故】，中标人须负一切责任及赔偿并且采购人有权单方面解除合同；		
10	采购人认为应当对中标人进行考核的其他内容。		
扣分合计			
考核人			

八、食品质量要求

（一）投标人投标时必须出具针对本项目的《食品质量安全承诺书》，详见公告附件。

（二）中标人应在服务期间持有有效的《食品安全责任保险》。

（三）服务期间，因配送的食品造成采购人、采购人及其人员食物中毒的，中标人应承担由此造成的全部法律责任及经济损失赔偿（主要包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等）并即时终止合同报政府采购监管部门处理。

（四）投标人应拥有稳定可靠的食材供应来源（自有、租赁或合作，提供相关证明文件），但不是转包或分包。

（五）投标人应有配送车间、冷藏或保鲜仓库（投标时需提供配送车间、冷藏或保鲜仓库的照片）。

（六）投标人应有冷藏配送车辆、农兽药残留检测等相应仪器（根据采购人实际情况定期向采购人提供检测报告）。

九、溯源标准及要求

中标人对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，直接接触食品相关产品（包装材料）要有 SC 标志，预包装食品要有以 SC 开头的生产许可证号，生产食品的源头与中标人要

有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准产品供应。如该品牌商品无质量标准，则需由中标人按国家和行业的要求自行描述。为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理采购人饭堂食品隐患，中标人要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到，并将票据原件交采购人饭堂存档备查。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，采购人有权拒收，溯源的标准如下，如有最新规定，则遵从最新规定：

票证要求食品种类	生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）	产品票证要求
肉类	《企业法人营业执照》副本（三证合一）、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）	1. 每批次食品提供《出县境动物产品检疫合格证》/《动物产品检疫合格证》《产品合格证》《卫生检疫报告》《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）； 2. 鲜肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》； 3. 每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标人公章。
蔬菜瓜果	《企业法人营业执照》副本（三证合一）	1. 蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告； 2. 每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标人公章。
粮油	《全国工业产品生产许可证》（生产相关产品企业）或《食品生产许可证》（食品生产企业）或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本（三证合一）	1. 每批次食品提供《出厂检验报告》； 2. 每年两次提供由政府产品质量监督部门出具《检验报告》（监督抽检）； 3. 每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标人公章。
副食品	《企业法人营业执照》副本（三证合一）、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。	每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标人公章。
包点、牛奶	《企业法人营业执照》副本（三证合一）、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）	每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标人公章。

	业)。	
--	-----	--