用户需求书

**一、项目概况**

1、广州市天河中医医院职工每天三餐合计约500人次用餐，此人数根据食堂月平均数量测算，其采购的具体数量和品种需根据采购人每天或每月的实际而定，每年预算190万元。

2、本项目为交钥匙承包项目，中标人承包及负责招标文件对中标人要求的一切事宜及责任。包括项目方案、货物供货、软件提供、运输、保管、安装、调试、验收、培训及相关服务等。

3、除采购人有明确规定外，中标人不得以任何方式转包或分包本项目。

1. **带“★”号条款为实质性响应条款，不满足将导致投标无效。**

**二、项目内容：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **项目内容** | **供货期** | **预算金额** | **中标人数量** |
| 食堂食材供应服务采购 | 自合同签订之日起两年 | 人民币380万元 | 1家 |

**三、采购项目基本要求：**

1. 投标人必须承诺提供厂商原装、全新的、符合用户提出的有关质量标准的货物。

2. 所有货物在开箱检验时必须完好，无破损，配置与装箱单相符。货物外观清洁，数量、质量及性能不低于本需求书中提出的要求。

★ 3.投标人所供的物品必须符合“中华人民共和国食品安全法”要求，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，如不符合招标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

4.所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，并提供相应批次的合格检验证明，且有效期不得少于该商品2/3的保质期限，并能提供相应批次的营业执照、税务登记证，以及《全国工业产品生产许可证（QS）》和商品检测报告。所供产品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

★ 5.中标人必须负责中标产品的运输、质量检测(采购人每月对产品抽样送检，蔬菜二次检测农药及各污染物超标，即终止合同)。

6.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。

8.中标人不得变更供应商品，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。

★9.中标人必须按照所投标的价格折扣，不得以任何理由提高折扣，中标人每月向医院饭堂

公布产品价格，发现超中标价格情况，不予付款，三次出现超中标价格情况，终止合同

并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

10.中标人须开具国家正式发票。中标人按供应商品的销售额开具发票。

12.采购人要求采购的货物品种，中标人须无条件供给，按中标的折扣进行结算。

**四、服务要求：**

1.投标人利用自有经营场地和相关设备，提供原材料及半成品配送服务，配送地点为

购人所在地点。

2.采购内容：

2.1 肉菜副食等供应服务

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **供应期** | **供应场所** | **说明** |
| 1 | 猪肉类 | 2年 | 广州市天河区中医医院饭堂 | 具体数量按采购人需求分期分批提供 |
| 2 | 牛肉类 |
| 3 | 家禽类 |
| 5 | 冰鲜类 |
| 6 | 鱼类 |
| 7 | 蔬菜类 |
| 8 | 水果类 |
| 9 | 蛋类 |
| 10 | 干货、副食品类 |
| 11 | 半成品 |
| 12 | 成品 |

2.2 供应配送服务：有不定时的提供配送服务，每周配送次数根据采购人实际需要不低于3次，随叫随到。

说明：

（1）投标人须完全满足采购人每天的实际需求量。

（2）采购人在任何情况下不保证中标人在采购周期内都有业务发生，投标人必须自行承担因价格与质量服务而影响供货量的风险。

（3）供货期间如某批次出现质量问题，供应商必须保证验收时发现质量问题1 小时内无条件对该批次全部货物进行换货，并接受对供应商处以该批次30%的罚款。一个月累计出现2 次或2 次以上质量问题的，将扣除该供应商该月供货款至少20%的金额作为罚款，由采购人在该月的供货款中直接扣除。

（4）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（仅作为商务参考，不作评分）。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。

（5）投标人根据采购人的需要提供新鲜合格的货品。

**五、 货物质量及运输要求：**

**（一）肉类（含生鲜、冻品、鱼类、熟食等）**

供应产品质量要求:

1. 所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于广州地区正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），新鲜肉确保每日新鲜，为当天广州地区正规屠宰场宰杀的新鲜肉；冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密 而有弹性，色泽均匀，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，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

2. 所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

3. 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90％，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻食品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。

4. 熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）它的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

6. 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。

7. 各投标人提供货物应符合下列的《制造商及产品资质证明》：

生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

|  |  |
| --- | --- |
| **类别** | **资质证明** |
| 畜禽冻肉类 | 《企业法人营业执照》、《食品卫生许可证》、《全国工业产品生产许可证》、《动物防疫合格证》 |
| 肉制品 | 《企业法人营业执照》、《食品卫生许可证》、《全国工业产品生产许可证》 |
| 水产品 | 《企业法人营业执照》、《食品卫生许可证》、 |

产品票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **类别** | **产品资质名称** | **验收索证要求** |
| 猪、牛肉类、家禽类 | 1. 《出县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 |
| 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。 |
| 肉制品 | 分割证明 | 由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效） |
| 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。 |

8. 产品配送要求

（1）食品运输必须采用符合卫生要求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，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。

（2）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、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。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

（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）送货车辆实行1小时配送圈运作，在1小时内的用保温车配送，1小时以外的用制冷车配送，保证肉类中心温度控制在-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。

9. 卸货要求

（1）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。

（2）在本环节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。

10. 冻肉质量的基本检查，对冻肉类检查如下：

10.1 采购的冻肉必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确来源，并具有检验合格证明。严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食品。

10.2 冻肉类食品包装必须符合国家规范，采购的食品不得存放在有毒、有害的容器和承载物内。食品包装上必须使用原产地标识，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。

10.3 对不符合采购要求的冻肉类食品由验收人员提出清退，如双方对质量争议的退货前应实行留板备案，可送广州市或采购人所在地地级市以上质监部门检测，对缺斤短两（或含冰量超标）的应按实际重量扣减。

11. 冻肉类食品验收发现问题时的处理办法：

11.1 按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。

11.2 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，如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等。

（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，应立即通知医院验收人员及供应商，将问题产品退货处理。

11.3 抽查发现资质证照不全问题的处理：

（1）整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的全部退货；

（2）抽查发现部分产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货；

（3）整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货；

（4）肉制品无疾病控制或质量技术监督部门出具的同类产品半年内有效检验报告，作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

12. 货物重量验收：

12.1冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

12.2水产类：双方各随机抽取每品种货物两箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

12.3 新鲜肉类、丸类、火腿、腊肠类等不含冰货物直接称重验收。

**（二）蔬菜类要求**

**蔬菜类：**

1. 中标人每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。

2. 属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

3. 货物质量要求

（1）从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

（2）从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

（3）从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋即为异常；

（4）从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

（5）叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，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，无抽苔（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。

（6）茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。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、畸形、异味，无明显机械伤。

（7）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，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

（8）根菜类：萝卜、胡萝卜等。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。

（9）薯芋类：马铃薯、芋、姜等。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。

（10）葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

（11）豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

（12）水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

（13）食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

（14）芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香樁苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

4. 供应和管理要求

4.1蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜）。

（1）配菜品种按采购人计划和要求的品种供应；

（2）主菜品种由供求双方根据季节安排，但要确保每周有3个品种以上，每个品种不少于2次，6-9月叶菜类不少于30％，其余时间叶菜类不少于50％。

4.2蔬菜包装与标志要求：包装。容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志。每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

4.3食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。每天早上八点半之前必须送到采购方。

4.4运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必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；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。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。

5. 农药要求：种植使用的农药必须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用必须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期必须符合行业规定，并且采收前供应商应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

6. 蔬菜卫生质量要求

卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **项目** | **指标（mg/kg）** | **备注** |
| 甲胺磷 | 不得检出 |  |
| 甲拌磷 | 不得检出 |  |
| 氧化乐果 | 不得检出 |  |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 |  |
| 呋喃丹 | 不得检出 |  |
| 百菌清 | ≤1.0 |  |
| 多菌灵 | ≤0.5 |  |
| 汞（以Hg计） | ≤0.01 |  |
| 铅（以Pb计） | ≤0.2 |  |
| 砷（以As计） | ≤0.5 |  |
| 氟（以F计） | ≤0.5 |  |
| 硝酸盐（以NaNO3计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 |  |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） | ≤4 |  |

7. 蔬菜验收时发现问题的处理方法：

7.1 按后附产品质量描述对货物质量进行抽查。

7.2 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，发现腐败变质蔬菜等。

（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供应商，将问题产品退货处理。

**农药使用标准：**

1. 农药按其毒性来分有高毒、中毒、低毒之别，无公害果品对农药要求是优先采用低毒农药， 有限度的使用中毒农药，严禁使用高毒、高残留农药和 " 三致 " （致癌、致畸、致突变）农药。

2. 禁止使用的农药品种：有机胂类杀菌剂福美胂（高残留），有机氯类杀虫剂六六六、滴滴涕（高残留）、三氯杀螨醇（含滴滴涕），有机磷类杀虫剂甲拌磷、乙拌磷、久效磷、对硫磷、甲基对硫 磺、甲胺磷、甲基异硫磷、氧化乐果（均属高毒），氨基甲酸酯类杀虫剂克百威、涕灭威、灭多威（均属高毒）。二甲基甲脒类杀虫杀螨剂杀虫脒（慢性中毒、致癌）等。

3. 提倡使用的农药品种：微生物源杀虫、杀菌剂如 Bt 、白僵菌、阿维菌素、中生菌素、多氧霉素、农抗 120 等；植物源杀虫剂如烟碱、苦参碱、印楝素、除虫菊、鱼藤、茴蒿素、松脂合剂等；昆虫生长调节剂如灭幼脲、除虫脲、卡死克、扑虱灵等；矿物源杀虫、杀菌剂如机油乳油、柴油 乳油、腐必清以及由硫酸铜和硫黄分别配制的多种药剂等；低毒、低残留化学农药如吡虫啉、马拉硫磷、辛硫磷、敌百虫、双甲脒、尼索朗、克螨特、螨死净、菌毒清、代森锰锌类（喷克、大 生 M－45）、新星、甲基托布津、多菌灵、扑海因、粉锈宁、甲霜灵、百菌清等。

4. 有限制地使用中等毒性农药：主要品种有乐斯本、抗蚜威、敌敌畏、杀螟硫磷、灭扫利、功夫、歼灭、杀灭菊酯、氰戊菊酯、高效氯氰菊酯等。 为了减少农药的污染，除了注意选用农药品种以外，还要严格控制农药的施用量，应在有效浓度范围内，尽量用低浓度进行防治，喷药次数要根据药剂的残效期和病虫害发生程度来定。不 要随意提高用药剂量、浓度和次数，应从改进施药方法和喷药质量方面来提高药剂的防治效果。 另外，在采果前 20 天应停止喷洒农药，以保证果品中无残留，或虽有少量残留但不超标。

**（三）水果类要求**

1. 投标报价包含产品价格、运输、装卸、售后服务、保险、搬运费、税金等一切费用。

2. 水果的品种包括（但不仅限于以下品种）：苹果、橙子、柑、石榴、杨桃、香蕉、圣女果、哈密瓜、西瓜、木瓜、提子、水晶梨、香梨、砂糖橘、金桔、沙田柚、奇异果、火龙果等，具体提供的品种顺应季节变化。

3. 质量要求：

4. 水果供应链要求：所有水果的来源必须清晰。

5. 所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。

6. 中标人所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。应是优质、洁净，而有毒有害物质在安全标准之下的果品，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

7. 水果检验标准

8. 果品感官鉴别要点

9. 鲜果品的感官鉴别方法主要是目测、鼻嗅和口尝。其中目测包括三方面的内容：一是果品的成熟度和是否具有该品种应有的色泽及形态特征；二是果型是否端正，个头大小是否基本一致，三是果品表面是否清洁新鲜，有无病虫害和机械损伤等。鼻嗅则是辨别果品是否带有本品种所特有的芳香味，果品的变质可以通过其气味的不良改变直接鉴别出来，像坚果的哈喇味和西瓜的馊味等，都是很好的例证。口尝不但能感知果品的滋味是否正常，还能感觉到果肉的质地是否良好，它也是很重要的一个感官指标。

10. 干果品虽然较鲜果的含水量低或是经过了干制，但其感官鉴别的原则与指标都基本上和前述三项大同小异。

**（四）干货类要求**

**供应产品质量要求：**

1. 供应方所提供产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。

2. 供应方所提供产品必须价格合理，应按照投标报价供给，否则需方有权不用。

3. 供应方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒,如变质等情况，经查实后确属供方 责任，供方应承担全部责任，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。

**干货类质量要求：**

1. 干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。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能超过国家标准要求，采购方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受。

2. 几种主要干货制品的质量标准：

（1）肉皮：作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。

（2）玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过 10~17cm 的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

（3）黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。

（4）黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

（5）银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品， 朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中 下三等。质量好的银耳，根部易稣烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

（6）香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量 最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

A.花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡

黑，菇底 褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好好香菇。

B.厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大，质量

稍次。

C.薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色， 基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

D.菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2cm 以下，味淡质差。

（7）腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。 一极品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。 二极品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。 三极品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

（8）粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑 点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

（9）蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。

（10）干贝：上等干贝粒大完整、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。

（11）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。

（12）海蛰：海蛰是由水母加工制成，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。

（13）海参：检验标准主要是以体形的大小，肉质的厚薄及体内有无沙粒来鉴别。体形大、肉质厚、体内无沙者为上品，体形小、肉质薄、原体没剖开，体内有沙粒者较差。

（14）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。

（15）发菜：发菜是陆生褐色藻类，以藻体细长、绿黑色、柔软爽滑、干燥、无杂质的质量为优，反之则劣。

（16）鱼肚：其标准一般为体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀腐者好；灰暗、肉薄、体小则次之，有虫蛀、颜色发黑、变霉则为变质品。

**副食品的要求**

1. 货物的品种应该全面多样化。

2. 货物质量要求

**鸡蛋** 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。

**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。

**咸蛋**

蛋壳亦完整无损，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，生蛋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。

**豆腐**

豆腐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。

**腐竹**

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，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

**大豆**

大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。

大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

**花生**

果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

**食糖**

食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

（1）白糖的感官鉴别：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。

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。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

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。

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。

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。

（2）红糖的感官鉴别

红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。

因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

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。

**辛辣料**

辛辣料是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。

辛辣料呈干燥状，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。

**馒头**

按照中华人民共和国国家标准GB/T 21118—2007（国家标准委关于《小麦粉馒头》国家标准）供应。

3. 供应要求的资质证明：

3.1 生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

|  |  |
| --- | --- |
| **类别** | **资质证明** |
| 副食品 | 《企业法人营业执照》 |

3.2 产品票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **类别** | **产品资质名称** | **验收索证要求** |
| 副食品 | 货物清单 | 加盖供应商公章的货物清单（送货单） |

4. 供应和管理要求

4.1 采购人所食堂副食品供应必须保持市场同价，供应商的商品价格在天河区员村肉菜市场应具有一定的代表性，价格与当地市场零售价一致或略低。

4.2 采购的食品必须符合食品卫生要求。禁止采购无证经营的食品，食品采购必须有检验合格证明。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。

4.3副食品包装与标志要求：包装、容器(框、箱、袋)要求：清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。标志：食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，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。所有食品包装必须用塑料罐、胶带，不能有玻璃、铁罐或其他锋利的有伤害性的材质。

4.4食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰，包装食品要有QS标志，尽量使用知名品牌。

4.5运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必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；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。

4.6中标候选人必须严格按照投标描述的产品质量供货。

注：上述表格中未提到的品种或广州市菜篮子价格信息网（http://www.gzwjj.gov.cn/html/clzjgw/）中没有的品种的价格由采购人与中标人根据 天河区员村肉菜市场价格协商确定。

5. 投标人有稳定的大型农场提供禽类、蔬菜、水果、距采购人所在地区较近的优先。

6. 投标人有微信商城且有大量的供应食材信息供采购人选择下单的优先。

## 大米类要求

1. 提供优质加工大米；

2. 具有自加工能力、以往有供米经验，距离采购人处近服务便捷的供应商优先；

**六、物资验收：**

1. 检验流程

（1）一是要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行 初步了解。

（2）二是应采取当场验收的方式，验收人必须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库 的程序完成验收；

（3）三是必须进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过10%。

2. 退（补）货流程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。出现退（补）货情况，应及时报告后勤保障中心。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的蔬菜，应按国家有关规定处理或进行协议 销毁，而不是退货给供应商，所产生的费用由供货商自行承担。

3. 验收记录每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

**七、中标人的管理要求：**

1.中标人有以下行为，经调查属实的， 采购方将立即解除相关供应合同：

（1）弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的；

（2）中标供应项目有转包、分包行为的；

（3）经营情况发生重大变更，已经不具备承接中标供应项目能力的；

（4）无正当理由拒绝履行合同向 采购方供货的；

（5）有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；

（6）因所供货物质量原因导致所内发生食品安全事故的；

（7）所供应货物存在故意假冒伪劣行为的；

（8）因中标人原因导致所内发生监管安全事故的；

（9）有其它违法违纪行为的。

2. 必须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全，有明确的食品安全责任人。因所供货物质量原因导致所内发生食品安全事故，除解除合同外，中标人还需赔偿 采购方救治经费及误工损失。

4. 按合同约定的标的供货，中标人不得转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，项目另行处理，中标人承担由此造成的经济损失。

5. 中标人应严格按招标要求（含品种、质量等）供应，不得变更供应商品，否则，采购人有权退货。应严格按招标单位要求（含名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人有权拒收。若因特殊情况（如商家停产或天气因素等）确实需要变更的个别商品，经采购人同意，必须以质量较高的同类商品代替。

6. 投标文件中必须明确各类食品产品质量安全的责任人（须已在投标人单位购买社保，相关资料复印件在投标文件中提供）。

7. 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，应提前通知中标方。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。

8. 采购人对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人必须无条件退货。中标人未能履行磋商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、或供货时的商品与中标时的样板不符，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，情节严重的可取消其供应资格。

9. 中标人须开具国家正式增值税发票（含餐饮发票）。

10. 中标人在考核周期内扣分累计多于40分的或造成安全（监管和食品卫生）事故的取消中标供应资格。

11. 食品溯源要求：对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，尽量使用知名品牌，包装食品要有QS标志。食品生产企业必须获得工业产品生产许可证（QS）来源应当是受到地方政府部门监管的业流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准产品供应。标书要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述，验收须按国家标准和感官标准。供应商应保存以下资料：

（1）供应商与生产企业的销售合同；

（2）生产企业的送货单和销售发票；

（3）供应商与采购方的采购合同及送货单据、销售发票。

14. 验收时需提供：生产企业方与中标人的销售合同、生产企业方的送货单和销售发票、中标人与采购人的采购合同及送货单据及销售发票等。

15.采购人根据实际需要提前（以合同约定时间为准）以传真方式将下周需求通知中标人，中标人在接到通知后备齐货物，按时送抵交货地点。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。

16. 投标人应在采购人食堂附近5公里范围内设有固定的储存库，以保证采购人食堂的供应需求。

**八、项目商务要求：**

**报价方式与定价方式：**

1. 投标报价折扣不得超过广州市全市菜篮子价格信息网公布的零售价格的100%，否则将被视为非实质性响应招标文件，按无效投标处理。

2. 投标报价折扣必须为固定的报价（如83%），不得存在区间值（如80-85%），否则被将视为非实质性响应招标文件，按无效投标处理。

3. 结算价=按广州市全市菜篮子价格信息网公布的零售价格（定价时间以一个月为一个周期，每月25日为次月定价基准日）×中标人投标折扣×实际发生数量。

4. 广州市全市菜篮子价格信息网未公布品种的价格以双方协商为准。

**九、付款方式：**

1. 付款采用按实际食材供货量结算，每月结算一次。
2. 中标人每月5日之前与采购人进行上月餐饮原材料及半成品配送服务费的核算，中标人汇总及确认下单数量并提交至采购人，采购人确定没有异议后，由中标人向采购人提供正式税务发票。采购人于收到发票后15个工作日内付款，由于政府财政结算部门原因导致未能如期支付应付的费用，不应作为逾期支付，采购人无需承担逾期付款的违约责任。