

第一章 采购需求

项目概况

一、有关说明：

（一）投标人须对本项目的采购标的进行整体投标，任何只对本项目采购标的其中一部分内容、数量进行的投标都被视为无效投标。

（二）本项目的项目属性：服务类。

（三）本项目所采购的食材包含食用农产品和非食用农产品，针对非食用农产品，投标人所供食材只允许提供预包装的非食用农产品，不允许供应散装的非食用农产品（投标文件中提供响应或承诺）。投标人需满足下述条件之一：

1）提供投标人仅销售预包装食品报所在地县级以上地方人民政府食品安全监督管理部门备案的备案证明；

2）提供投标人有效的食品经营许可证，经营项目须包含预包装食品；

3）提供承诺函，承诺投标人将严格按照《市场监管总局关于仅销售预包装食品备案有关事项的公告》的要求，在销售活动开展前完成仅销售预包装食品的备案。

二、项目基本概况

采购包1（广州中医药大学第一附属医院主食类、粮油类、蔬菜及家禽类、食杂等物资配送服务项目）

（一）服务范围：广州中医药大学第一附属医院主食类、粮油类、蔬菜及家禽类、食杂等物资配送服务项目。

（二）服务要求：提供的服务须满足采购需求的要求、响应文件中的相关承诺及合同约定要求。

（三）服务时间（履行期限）：服务期采用“1+1+1”模式，合同生效之日起至服务期满一年或累计结算金额达到单年度预算金额1400万元后（以先到者为准），由医院对中标供应商进行考核，如考核结果达到优及以上，经医院同意后可与供应商续签，合同期满或三年度累计结算金额达到本项目预算金额4200万元止（以先到者为准）。

（四）服务标准：符合采购需求规定的相关国家标准和行业规范。

三、项目需求

第一部分、项目描述

广州中医药大学第一附属医院位于广州市白云区机场路16号大院，始建于1964年，是一所集教育、医疗、科研于一体的三级甲等综合性中医医院，是广东省高水平重点建设医院，先后荣获全国示范中医医院、广东省文明单位等荣誉称号。医院有病床2600余张、教职工3000余人，本项目为医院对住院病人饭堂、职工食堂所需主食类、粮油类、蔬菜及家禽类、食杂等物资配送服务进行公开招标。

第二部分、采购需求

1. 项目概况：

本项目为广州中医药大学第一附属医院2027-2030年度主食类、粮油类、蔬菜及家禽类、食杂等物资供货项目，本项目通过公开招标方式确定中标供应商为采购人提供主食类、粮油类、蔬菜及家禽类、食杂等的供应、配送、处理等供货服务。

2、项目基本情况：

广州中医药大学第一附属医院膳食管理科位于广州市白云区机场路16号大院内，总就餐人数约8000人次/日。本项目的采购数量和品种需根据采购人每天或每月的实际而定。

3、项目预算

本项目预算价为每年1400万元人民币，服务期采用“1+1+1”模式，合同生效之日起至服务期满一年或累计结算金额达到单年度预算金额1400万元后（以先到者为准），由医院对中标供应商进行考核，如考核结果达到优以上，经医院同意后可与供应商续签，合同期满或三年度累计结算金额达到本项目预算金额4200万元止（以先到者为准），本项目总预算价为4200万元人民币

4、项目总体要求：

（1）中标人应按照《中华人民共和国劳动法》的相关规定发放工资，服务人员工资不得低于广州市企业职工最低工资标准（工资不含按国家规定供应商必须支付的社会保险及其他应付费）。并按《中华人民共和国社会保险法》及《住房公积金管理条例》的相关规定，支付国家规定必须购买的社会保险费用和缴存住房公积金。

（2）投标人需对医院内有可能发生的突发性事件和突发性公共卫生事件制订应急预案并定期演练，相关费用包含在本项目服务费中。因采购人工作需要，临时性的增加工作，中标人应合理调配工作，相关费用包含在报价中，中标人不得向采购人申请加班费。服务期内，中标人因提供的食物食材有问题而出现相关伤害等负面情况的，由中标人承担全部责任和负责赔偿。投标人应熟悉和了解采购人环境、人员、日常使用特点并制定适合采购人特点的针对性应急方案，针对食材配送各环节、过程可能出现的各种突发事件（如疫情防控、食物中毒、

自然灾害、配送车辆事故、临时增加就餐人员）的提供应急预案。根据可能出现的紧急事故类型、原因，制定对应的处理方案、发生紧急情况后的人员安排、职责分工方案（包含应急处置领导小组组织架构及工作职责）、发生安全事故的处理预案（包含食品安全事故处理流程、应急预案负责人联系方式）。

（3）投标人为本项目投入的所有员工应确保无犯罪记录、身体健康，每位投入的员工个人资料（身份证复印件、健康证原件或复印件、无犯罪证明等）在其上岗前需提交给采购人确认、备案；服务期间人员调整（人员新增、证件变更、出具新的健康证等）应重新提交个人资料交采购人备案。

（4）中标人严格按采购人要求的人员岗位职责、工作时间、人员配置上岗，上岗人员需统一工作服、佩戴工作证章（工作服及工作证章统一由中标人提供），遇员工休假、休息，由中标人进行人员调配，并保证按时、按质、按量地完成工作。

（5）本项目不接受联合体投标。中标人不可将本项目分包、转包。

5、具体内容

（1）中标人严格按照《中华人民共和国食品安全法》《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等相关法律法规，及市场监督管理局等相关部门推荐的食品安全管理等管理要求，以及采购人的相关内控管理规定，加强食品安全卫生管理，保障就餐人员的就餐安全。

（2）中标人所供食材及食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、产品出厂标准、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。不得有变质、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，不得存在可能对人体健康有害的物质，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。

（3）中标人可为本项目投入能检测食品安全的设备，保证食品卫生安全。

（4）中标人负责医院病人及职工食堂食材供应、配送、处理等服务工作。服务过程中食品的运输、配送、质量检测等工作所产生的一切费用均包含在中标人报价中。

（5）中标人需具有冷链运输能力，能贯穿整个配送及流通环节，配送环节使用专用的保温车或者安装有保鲜装置的制冷冷藏车，结合本项目实际配送需求，需至少为本项目投入3辆冷藏车，以保证食品运输过程中的质量安全及无缝对接，实现全程冷链管控。同时，鉴于本项目采购的部分货物涉及到保鲜的需求和初级加工的要求，供应商为本项目投入使用的仓储需包含冷藏仓储、常温仓储和配送车间，采购人将不定期对其仓储、食材分拣、质检情况进行实地了解及考察。为便于采购人食材物资的管理和使用，在本项目服务期间内中标人可根据采购人实际需求在采购人处存放相关的食材以满足采购人临时需求。

(6) 中标人应设有能满足本项目供应服务要求的长期固定的配送供应供货食材加工（分拣）配送点，加工（分拣）配送点应有加工清洗等设备、设有固定的加工（分拣）人员、食品安全管理负责人、质检人员、配送人员、运输车辆，并提供对应人员的社保证明及车辆信息。

(7) 每天所需的具体食材需求量以实际供应前一天采购人通知的为准，采购人通知的方式不限于书面、电话、邮箱、传真及相关网络通信途径。

(8) 中标人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货或拒绝送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，须及时通知中标人。因中标人原因延误交货时间或无法送货的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，中标人除了承担由此产生的一切损失和费用，还需负责支付对该部分产品实际采购价格与供货价格之间的差价的10倍金额。

(9) 中标人不得私自变更供应商品的种类、品牌、数量、规格等，应严格按采购人要求（含名称、品牌、规格、重量等）供应，否则，采购人有权拒收并自行采购，中标人需承担由此产生的一切损失和费用，还需负责支付对该部分产品实际采购价格与供货价格之间的差价的10倍金额。如因市场流通等问题确实需要变更的，应至少提前一天向采购人申请，并保证所变更商品的标准不低于原商品的要求，采购人同意方可实施。

(10) 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，中标人无条件退货；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，或供货时的食材与投标文件或采购人要求不符的，采购人退货后将记录在案，并对中标人予以扣罚，中标人除要承担因此产生的一切损失和费用外，采购人有权取消其供应资格。

(11) 中标人按采购人要求开具国家合法有效的正规发票。中标人按供应商品销售清单中的具体品目金额开具发票。

(12) 投标人承诺在中标后购买食品安全责任险，确保在本项目服务过程中发生了食品安全、财产、人身安全责任事故的情况下，具备一定的风险抵御能力和偿付能力。中标人购买的保险在保险期限上应与本项目服务合同期限相匹配，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项目合同的附件装订。如发生出险情况，采购人有权单方终止合同并按严重违约论处。

(13) 供应商投标文件中所承诺的配送距离、配送能力必须与其实际配送距离、配送能力一致，不一致者视作虚假应标。

(14) 供应商必须按照所投报的比率进行折扣，不得以任何理由上浮，如出现超出中标折扣率的情况，采购人有权终止合同，并由供应商承担由此产生的一切损失和费用。

(15) 采购人对中标人设立《供应商月度考核评分表》（详见合同附件2：供货商月度考核评分表），每月就供应商的供应情况、质量情况、配送车辆卫生情况、到货时间、换货情况、货品来源、应急响应、分拣/质检人员工作情况等服务内容进行评分。每月度采购人根据考核表项目进行考核，结合评分结果进行相应处理，在当月度应结物资金额中扣除相应的罚款。95分≤当月度得分≤100分，即为优，全额支付当月度实际结算金额；85分≤当月度得分<90分，启动扣罚机制（详见合同附件3：考核处罚标准及金额）；80分≤当月度得分<85分扣罚履约保证金5%，并在5个工作日内额外单独支付扣除的对应金额的款项，需提供相关证明（如银行回执）；月年度考核80分以下，立即解除合同。

(16) 落实政府有关乡村振兴政策措施：如果采购人有需要，供应商需配合采购人落实完成有关乡村振兴的工作要求，中标人应在国家832扶贫平台采购贫困地区农副产品金额原则上不低于本项目金额的30%，该部分金额不纳入本项目的投标折扣率结算范畴。如遇政策文件调整预留采购脱贫地区农副产品金额比例，以新的文件标准执行。采购人不保障此部分预留采购脱贫地区农副产品金额的比例，具体采购由中标人执行，投标人在报价时需酌情考虑。

(17) 主食类、粮油类、蔬菜及家禽类、食杂等采购清单（仅供参考）

序号	类别	名称	单位	规格（以下尺寸重量等规格的允许偏差范围在±3%内，如下述具体规格要求中有明确具体尺寸重量等规格范围要求的，则按其要求）
1	大米、米制品	粘米	斤	50 斤/包
2	大米、米制品	香米	斤	50 斤/包
3	大米、米制品	五常大米	包	10 斤/包
4	面粉类	红薯面粉	斤	正宗红薯面粉
5	面粉类	圆红薯粉	斤	
6	面粉类	生粉	包	50 斤/包
7	面粉类	面粉	斤	50 斤/包
8	面粉类	小麦粉	包	50 斤/包
9	大米、米制品	糯米粉	包	500g/包
10	大米、米制品	粘米粉	包	500g/包
11	面粉类	面粉（高筋面粉）	包	10 斤/包

12	面粉类	小麦面粉	包	50 斤/包
13	面粉类	特级面粉	包	50 斤/包
14	面粉类	制糕点粉（低筋面粉）	包	50 斤/包
15	大米、米制品	东北粉条	斤	
16	面粉类	全麦面粉	包	10 斤/包
17	大米、米制品	超爽大碗面	件	8 斤/件
18	大米、米制品	肠粉专用粉	包	500g/包
19	大米、米制品	普通粉丝	斤	
20	面粉类	食用玉米生粉	包	50 斤/包
21	面粉类	马铃薯淀粉（生粉）	包	50 斤/包
22	面粉类	拉面专用粉	包	50 斤/包
23	大米、米制品	宽波浪面	包	800g/包
24	大米、米制品	普河粉	斤	
25	大米、米制品	优河粉	斤	
26	大米、米制品	优肠粉	斤	
27	大米、米制品	鲜桂林米粉	斤	
28	生鲜菜瓜类	新鲜云吞	斤	
29	生鲜菜瓜类	新鲜饺子	斤	
30	大米、米制品	米粉	斤	
31	大米、米制品	荞麦挂面	斤	
32	大米、米制品	粉丝	斤	
33	油类	古法花生油	桶	4L/桶
34	油类	花生油	瓶	1L/瓶
35	油类	调和油	斤	37 斤/桶
36	配料	粗盐	包	500g/包
37	配料	加碘盐	包	500g/包
38	配料	晶盐（无碘）	包	250g/包
39	糖类	红片糖	斤	20 斤/件
40	糖类	冰糖	斤	20 斤/件

41	糖类	白冰糖	件	20 斤/件
42	糖类	红糖粉	斤	
43	糖类	白砂糖	包	100 斤/包
44	糖类	细沙糖	包	454g/包
45	配料	叉烧酱	桶	3.7kg/桶
46	配料	海鲜酱	瓶	250g/瓶
47	配料	海鲜酱	桶	7kg/桶
48	配料	黄豆酱	桶	6kg
49	配料	桂花唸汁	瓶	230ml/瓶
50	配料	生抽	桶	1.9L/桶
51	配料	老抽豉油皇	瓶	500ml/瓶
52	配料	盐焗鸡粉	盒	6 包/盒
53	配料	上等蚝油	瓶	260ML/瓶
54	配料	蒸鱼豉油	桶	1.75L/桶
55	配料	蒸鱼豉油	瓶	450ml/瓶
56	配料	柱候酱	瓶	240g/瓶
57	配料	柱候酱	桶	6.5kg/桶
58	配料	百焗鸡粉	盒	30g/盒
59	配料	椰蓉	斤	
60	配料	玫瑰露酒	瓶	480g/瓶
61	配料	鲜酱油	瓶	1.6L/桶
62	配料	香辣酱	瓶	270g/瓶
63	配料	可可粉	包	100g/包
64	配料	黑椒汁	罐	2.3kg/罐
65	配料	马蹄粉	盒	500g/盒
66	配料	精酿鲜味生抽	桶	15kg/桶
67	配料	原味蛋黄酱	瓶	960g/瓶
68	配料	鸡粉	罐	2kg/罐
69	配料	芝麻调和油	桶	2L/桶
70	配料	鸡精	包	450g/包
71	配料	鸡精	包	900g/包
72	配料	紫菜	包	12g/包
73	配料	孜然粉	盒	400g/盒
74	配料	腌酸老柠檬	斤	
75	配料	桂花陈酒	瓶	750ml/瓶
76	配料	粗针味精	件	1kg/包*10 包/件
77	配料	豆豉	斤	2.2 斤/包
78	配料	老抽	桶	21L/桶
79	配料	高浓度枧水	桶	10 斤/桶
80	配料	卤料王	包	500g/包
81	配料	蒜头油	瓶	160g/瓶
82	配料	大红浙醋	瓶	630ml/瓶
83	配料	桂花唸汁	瓶	630ml/瓶

84	配料	味极鲜	瓶	1. 6L/桶
85	配料	味极鲜	瓶	1. 8L/桶
86	配料	黑胡椒粉	瓶	30g/瓶
87	配料	椒盐	瓶	52g/瓶
88	配料	冰花酸梅酱	瓶	430g/瓶
89	配料	番茄汁	瓶	12kg/瓶
90	配料	五柳菜	桶	4kg
91	配料	五柳菜	桶	6. 8kg/桶
92	配料	五柳菜	桶	13. 5kg/桶
93	配料	胡椒粉	包	454g/包
94	配料	味椒盐	包	250g/包
95	配料	胡椒粉	包	350g/包
96	配料	金装五香粉	包	350g/包
97	配料	咖喱粉	包	450g/包
98	配料	蒜香粉	盒	400g/盒
99	配料	蒜香粉	包	400g/包
100	配料	鸡油风味辣椒酱	瓶	280g/瓶
101	配料	特香花椒油	瓶	360ml/瓶
102	配料	花椒油	桶	2. 5L/桶
103	配料	淡奶油	瓶	1L/瓶
104	配料	腌鸡料	包	1kg/包
105	配料	鲜排骨酱	桶	6L/桶
106	配料	面包糠黄色	包	1kg/包
107	配料	香脆炸粉	包	120g/包
108	配料	蜂蜜	瓶	375g/瓶
109	配料	橄榄菜	瓶	1kg/瓶
110	配料	冬菜	瓶	450g/瓶
111	配料	花生酱	瓶	400g/瓶
112	配料	芝麻酱	瓶	400g/瓶
113	配料	麻调味油	罐	5L/罐
114	配料	酵母粉	包	500g/包
115	配料	炼乳	瓶	450g/瓶
116	配料	臭粉	罐	1. 4kg/罐
117	配料	食粉	包	454g/包
118	配料	花雕酒	瓶	600ml/瓶
119	配料	米酒	桶	20kg/桶
120	配料	大红浙醋	瓶	610ml/瓶
121	配料	五香粉	包	454g/包
122	配料	鸡饭老抽	瓶	640ml/瓶
123	配料	酸菜鱼调味料	包	350g/包
124	配料	咖喱	盒	100g/盒
125	配料	沙茶王	瓶	200g/瓶
126	配料	红油豆瓣酱	罐	3. 5kg/罐

127	配料	黄姜粉	包	400g/包
128	配料	黄酒	瓶	620ml/瓶
129	配料	盐焗鸡料	盒	10 包/盒
130	配料	椰浆	瓶	400ml/瓶
131	配料	白醋	桶	20kg/桶
132	配料	小米椒	包	2kg/包
133	配料	花生米	包	90g/包
134	配料	腐乳	瓶	300g/瓶
135	配料	醪糟	瓶	900g/瓶
136	配料	奶酪威化饼	包	450g/包
137	配料	麦芽糖	瓶	230g/瓶
138	配料	五香南乳	桶	2. 68Kg/桶
139	配料	烧烤鲜香王	包	500g/包
140	配料	橄榄菜	瓶	180g/瓶
141	配料	豆酱	瓶	218g/瓶
142	配料	零添加酱油	瓶	500ml 瓶
143	配料	沙拉酱	瓶	200g/瓶
144	配料	淡奶油	瓶	1L/瓶
145	配料	全脂奶粉	包	1kg
146	配料	炼奶	瓶	350g/瓶
147	配料	青芥末	支	43g/支
148	配料	火锅料	包	300g/包
149	配料	山西陈醋	瓶	420ml/瓶
150	配料	番茄沙司	瓶	500ML/瓶
151	配料	红豆沙	件	4. 5kg/件
152	配料	吉士粉	罐	300g/罐
153	配料	十三香麻辣鲜	包	102g/包
154	配料	食粉	包	454g/包
155	配料	泡打粉	包	50g/包
156	配料	食用苏打粉	包	500g/包
157	配料	山西十年陈醋（五年陈酿）	瓶	150ml/瓶
158	配料	甜辣酱	瓶	150ml/瓶
159	配料	泰式甜辣酱	瓶	380g/瓶
160	配料	鱼露	瓶	625ml/瓶
161	配料	糖桂花	瓶	300g/瓶
162	配料	蚝油	桶	11kg/桶
163	配料	辣椒调味油	桶	5L/桶
164	配料	南乳汁	桶	2. 2kg/桶
165	配料	十三香	盒	45g/盒
166	配料	十三香烧烤调味料	包	35g/包
167	配料	甜面酱	桶	5. 5kg
168	配料	榨菜（件）	件	100 包/件

169	配料	无铝泡打粉	罐	2.7kg/罐
170	配料	麻辣小龙虾酱料	包	200g/包
171	配料	小米椒	包	2kg/包
172	配料	动物奶油	盒	1kg/盒
173	配料	农家剁椒	桶	10kg/桶
174	其他食品	大花生米	斤	
175	其他食品	红皮花生米	斤	
176	其他食品	黄豆	斤	
177	其他食品	绿豆	斤	
178	其他食品	红豆	斤	
179	其他食品	黑豆	斤	
180	其他食品	眉豆	斤	
181	其他食品	赤小豆	斤	
182	其他食品	白莲子	斤	大粒
183	其他食品	红腰豆	斤	
184	其他食品	去核红枣（小粒）	斤	
185	其他食品	去核红枣（大粒）	斤	
186	其他食品	蜜枣	斤	
187	其他食品	海南辣椒干	斤	
188	其他食品	湖南辣椒干段	斤	
189	其他食品	湖南辣椒面	斤	
190	其他食品	湖南辣椒粉	斤	
191	其他食品	黄辣椒干	斤	
192	其他食品	湖南辣椒干	斤	
193	其他食品	花椒粒	斤	

	品			
194	其他食品	靓花椒粒	斤	
195	其他食品	靓青花椒粒	斤	
196	其他食品	白胡椒粉	斤	
197	其他食品	白胡椒粒	斤	
198	其他食品	黑胡椒粒	斤	
199	其他食品	鸡骨草	斤	
200	其他食品	干黄花菜	斤	
201	其他食品	靓干黄花菜	斤	
202	其他食品	八角	斤	
203	其他食品	北杏	斤	
204	其他食品	草果	斤	
205	其他食品	陈皮	斤	
206	其他食品	当归	斤	头芯片当归
207	其他食品	丁香	斤	
208	其他食品	桂皮	斤	
209	其他食品	麦冬	斤	大颗粒
210	其他食品	南杏	斤	
211	其他食品	糯米	斤	
212	其他食品	荞麦	斤	
213	其他食品	香叶	斤	
214	其他食品	小茴香	斤	
215	其他食品	小米	斤	

	品			
216	其他食品	红米	斤	
217	其他食品	无花果	斤	
218	其他食品	虫草花	斤	
219	其他食品	雪耳	斤	
220	其他食品	靓云耳	斤	
221	其他食品	干百合	斤	
222	其他食品	干香菇	斤	
223	其他食品	白芝麻	斤	
224	其他食品	支竹	斤	
225	其他食品	扁竹	斤	
226	其他食品	干腐皮	斤	
227	其他食品	靓菜干	斤	晒干无沙
228	其他食品	小瑶柱	斤	
229	其他食品	干茶树菇	斤	
230	其他食品	干海带	斤	
231	其他食品	干荷叶(斤)	斤	
232	其他食品	干荷叶(张)	张	
233	其他食品	干黑木耳	斤	
234	其他食品	干猴头菇	斤	
235	其他食品	干海底椰	斤	
236	其他食品	黑米	斤	
237	其他食品	黑糯米	斤	

	品			
238	其他食品	话梅	斤	
239	其他食品	干萝卜干	斤	
240	其他食品	干山楂	斤	
241	其他食品	笋干	斤	
242	其他食品	大西米	斤	
243	其他食品	小西米	斤	
244	其他食品	孜然粉	斤	
245	其他食品	燕麦片	斤	
246	其他食品	白芷	斤	
247	其他食品	干羊肚菌	斤	8-12cm
248	其他食品	椰皇	个	
249	其他食品	肉桂	斤	
250	其他食品	干鹿茸菌	斤	
251	其他食品	干生姜片	斤	
252	其他食品	湖南腊肉	斤	
253	其他食品	腊肠	包	500g/包
254	其他食品	梅香咸鱼	斤	
255	其他食品	马鲛咸鱼	斤	
256	其他食品	泡藕带	包	400g/包
257	其他食品	榨菜	件	100 包/件
258	其他食品	老坛酸菜	包	400g/包
259	其他食品	豆沙包	包	9 个/包

	品			
260	其他食品	莲蓉包	包	9 个/包
261	其他食品	流沙凤凰包	包	9 个/包
262	其他食品	香菇干蒸烧卖	包	12 个/包
263	其他食品	核桃包	包	6 个/包
264	其他食品	生肉包	包	12 个/包
265	其他食品	流沙包	包	9 个/包
266	其他食品	萝卜糕	包	16 个/包
267	其他食品	麦馒头	包	12 个/包
268	其他食品	糯米鸡	包	6 个/包
269	其他食品	马蹄糕	包	16 块/包
270	其他食品	白糯米小圆子	包	455g/包
271	其他食品	宁波风味芝麻汤圆	包	455g/包
272	其他食品	玉米蔬菜水饺	包	400g/包
273	其他食品	猪肉白菜灌汤水饺	包	150 个/包
274	其他食品	红糖糕（马拉糕）	包	21 块/包
275	其他食品	葡式蛋挞皮	包	750g/包
276	其他食品	原条火腿芯	包	250g/包
277	其他食品	日本豆腐	条	90g/条
278	其他食品	黑椒脆皮鸡扒	件	1kg/包*10 包/件
279	其他食品	培根肉	包	2kg
280	其他食品	虾滑	包	150g/包
281	其他食品	三文治香肠	条	220g/条

	品			
282	其他食品	美味三文治香肠	条	2.5kg/条
283	其他食品	内脂豆腐	盒	400g/盒
284	其他食品	冻白仓鱼	斤	
285	其他食品	千叶豆腐	包	400g/包
286	其他食品	黑椒大鸡腿扒	件	1kg/包*10 包/件
287	其他食品	手打墨鱼饼	包	500g/包
288	其他食品	纯牛奶	盒	250ml/盒
289	其他食品	纯牛奶	盒	1L/盒
290	其他食品	纯牛奶	件	200ml/盒
291	其他食品	原味酸奶	瓶	150g/瓶
292	其他食品	纯牛奶	支	250ml/盒
293	其他食品	啤酒	瓶	600ml/瓶
294	其他食品	果粒橙汁	瓶	1.25L/瓶
295	其他食品	雪碧	瓶	2L/瓶
296	其他食品	白酒	桶	19L/桶
297	其他食品	白兰地	瓶	750ML/瓶
298	其他食品	啤酒	瓶	500ml/瓶
299	其他食品	葡式蛋挞液	套	454g+320g/套
300	其他食品	蒸蛋糕	斤	
301	其他食品	红曲米粉	包	1kg/包
302	其他食品	奶酪威化饼	包	56g/包
303	其他食品	芝士片	包	250g/包

	品			
304	其他材料	一次性胶饭盒连盖（650 方盒）	件	300 套/件，塑料，耐高温，PP 材质 容量 650ml
305	其他材料	一次性胶饭盒（650 方盒）	件	300 个/件，塑料，耐高温，PP 材质 容量 650ml
306	其他材料	一次性胶饭盒盖子（650 方盒）	件	300 个/件，注塑，耐高温，PP 材质，长 17.1*宽 12
307	其他材料	一次性汤勺 s103	件	600 个/件，塑料，耐高温，PP 材质
308	其他材料	一次性筷子	件	3500 双/件，直径 5mm，无异味
309	其他材料	一次性四合一筷子	件	1000 套/件，宽 8cm×长 25cm，无异味（一份中含竹筷子，塑料勺子，纸巾，牙签各 1 个）
310	其他材料	一次性汤碗连盖（透明）700 号	件	600 套/件，注塑，耐高温，PP 材质，实际容量 550ml
311	其他材料	一次性汤碗（注塑，透明）700 号	件	600 个/件，塑料，耐高温，PP 材质
312	其他材料	一次性三格胶饭盒（透明）1000ml	件	150 套/件，塑料，耐高温，PP 材料，容量 1000ml
313	其他材料	一次性二格胶饭盒一体式	件	100 套/件，塑料，耐高温，PP 材质，容量 1000ml
314	其他材料	一次性四格饭盒 1000ml	件	150 套/件，塑料，耐高温，PP 材质，长 21.5*宽 18.7*高 4.2，容量 1000ml
315	其他材料	一次性四格饭盒 1150ml	件	150 套/件，塑料，耐高温，PP 材质，长 24*宽 19*高 4.2，容量 1150ml
316	其他材料	一次性均分四格饭盒 900ml	件	150 套/件，塑料，耐高温，PP 材质，长 22.4*宽 16.3*高 3.7，容量 900ml
317	其他材料	一次性中式四格饭盒 1050ml	件	90 套/件，塑料，耐高温，PP 材质，长 24.3*宽 18.9*高 4.5，容量 1050ml
318	其他材料	牛皮纸烘烤纸杯	条	50 个/条，卡其色卷口杯，高 4.2*上口径 6.5*下口径 5
319	其他材料	硅油纸	件	100 张，双面可用，长 35*宽 25
320	其他材料	36cm 透明胶袋	件	长 38.5cm，宽 36cm，50 扎/件，40 个/扎，加厚材质
321	其他材料	360ml 豆浆杯连盖	件	1000 套/件，口径 9.5cm×高 10.5cm，塑料，耐高温，PP 材质，带盖子

322	其他材料	一次性 999 碗连盖	件	600 套/件，塑料，耐高温，PP 材质，容量 800ml
323	其他材料	一次性 10Z 蘸料杯	件	2000 套/件，塑料，耐高温，PP 材质，容量 25ml
324	其他材料	一次性 30Z 蘸料杯	件	2000 套/件，塑料，耐高温，PP 材质，容量 75ml
325	其他材料	一次性 350 胶饭盒	件	400 套/件，塑料，耐高温，PP 材质，容量 350ml
326	其他材料	PP142 盖	件	600 个/件，注塑，耐高温，PP 材质，142
327	其他材料	PP-120 盖	件	600 个/件，注塑，耐高温，PP 材质，120
328	其他材料	26 安炖梨碗连盖	件	500 套/件，金箔每日鲜炖烤梨桶+pp 盖
329	其他材料	保鲜膜	卷	每条长 50cm*宽 50m
330	其他材料	汤袋	个	棉布材质，29cm*42cm
331	其他材料	30cm 透明胶袋	件	长 35cm，宽 30cm，60 扎/件，40 个/扎，加厚材质
332	其他材料	26cm 透明胶袋	件	长 31cm，宽 26cm，60 扎/件，40 个/扎，加厚材质
333	其他材料	20cm 透明胶袋	件	长 22cm，宽 20cm，150 扎/件，40 个/扎，加厚材质
334	其他材料	裱花袋	包	25 个/包
335	其他材料	锡纸	卷	每条长度 45cm，宽度 18cm
336	其他材料	保鲜膜	卷	每卷 45cm*400m
337	其他材料	一次性汤碗盖（环保餐碗盖）700 号	件	600 个/件，注塑，耐高温，PP 材质，142
338	其他材料	一次性汤碗连盖 500 号	件	600 套/件，塑料，耐高温，PP 材质，容量 400ml
339	其他材料	一次性汤碗 500 号	件	600 个/件，塑料，耐高温，PP 材质，容量 400ml
340	其他材料	一次性碗盖 500 号	件	600 个/件，注塑，耐高温，PP 材质，120
341	饮料、水	酸奶	盒	236ML/盒
342	饮料、水	风味发酵乳	杯	120g/杯
343	饮料、水	酸牛奶	件	10 盒/件

344	饮料、水	可乐	瓶	2L/瓶
345	饮料、水	高罐可乐	件	330ml/罐*24 罐/件
346	饮料、水	苏打水	瓶	410ml/瓶
347	饮料、水	苹果醋	瓶	330ml/瓶
348	饮料、水	矿泉水	件	350ml/瓶*24 瓶/件
349	饮料、水	奶茶	瓶	500ml/瓶
350	饮料、水	（蜜/清）茶	瓶	500ml/瓶
351	饮料、水	柠檬菊花茶	瓶	450ml/瓶
352	饮料、水	蔬菜汁	瓶	450ml/瓶
353	饮料、水	电解质水	瓶	500ml/瓶
354	饮料、水	水溶 C	瓶	445ml/瓶
355	饮料、水	苏打气泡水	瓶	500ml/瓶
356	饮料、水	复原乳	瓶	245ml/瓶
357	饮料、水	纯净水	瓶	330ml/瓶
358	饮料、水	果粒橙汁	瓶	450ml
359	饮料、水	凉茶饮料（瓶装）	瓶	500ml/瓶
360	饮料、水	杯装酸奶	杯	180g
361	饮料、水	乳酸菌原味	排	（5 瓶/排）
362	饮料、水	八宝粥	罐	370g/罐
363	饮料、水	老式酸奶	杯	180g
364	饮料、水	酸奶（瓶装、半液态）	杯	236ml/杯
365	饮料、水	功能性饮料	瓶	250ml/瓶

366	饮料、水	功能性饮料	瓶	600ml/瓶
367	饮料、水	咖啡	瓶	268ml/瓶
368	纸巾	手帕纸	包	8 张/包
369	纸巾	抽纸	包	120 抽/包
370	纸巾	卷纸	件	4 层 200g/卷*10 卷
371	坚果类	黑松露苏打饼干	包	1.16kg
372	坚果类	碧根果	包	500g/包
373	坚果类	夏威夷果	包	特大果 2 斤装
374	坚果类	腰果	包	1kg
375	坚果类	开心果	包	大果
376	坚果类	巴旦木	包	500g/包
377	零食类	口香糖	瓶	56g/瓶
378	零食类	小杯面	杯	60g/杯
379	零食类	酸辣粉	杯	约 130g/包
380	零食类	红烧牛肉面（杯面）	杯	125g
381	零食类	黑芝麻糊	包	600g/包
382	零食类	麦片	包	500g
383	零食类	豆奶	包	560g/包
384	配料类	橄榄菜	瓶	180g
385	配料类	鲮鱼罐头	盒	227g/盒
386	配料类	豆豉鲮鱼	盒	227g/盒
387	配料类	豆腐乳	瓶	335g/瓶
388	配料类	榨菜	包	70g/包
389	粮油类	丝苗米	包	10 斤/包
390	粮油类	后磨全麦粉	包	5 斤/包
391	粮油类	古法花生油	桶	4L/桶
392	粮油类	腊肠	包	400g
393	包点类	流沙包	包	9 个/包
394	包点类	萝卜糕	包	300g/包
395	包点类	糯米鸡	包	600g 左右/包
396	包点类	马蹄糕	包	300g/包
397	包点类	纸皮烧麦/包	包	240g/包
398	包点类	花生汤圆/包	包	38 个/包，455g/包
399	包点类	大黄米黑芝麻汤圆/包	包	320g/包
400	包点类	虾饺/包	包	160g/包
401	包点类	猪肉粽	包	6 个/包
402	包点类	核桃包	包	12 个/包

备注：

1. 上述“主食类、粮油类、蔬菜及家禽类、食杂等采购清单”的货品仅供参考，具体以采购人实际下单情况为准。合同期间，采购人会采购超出上述清单的食材或食杂品种，中

标人需按照采购人实际下单要求供应配送。

6、验收要求

6.1总体要求

6.1.1. 双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。验收标准为前文的相关国家有关质量检测、环保标准、产品出厂标准、生产及经营标准。食品运输必须采用符合安全标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

6.1.2. 采取现场验收的方式，双方验收人员按索票——验证——抽查——过磅——入库的程序完成验收，中标人可提供原件的留原件，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，原件与复印件具有同样效力。

6.1.3. 每批次每种货物均抽查验收，对数量在五十件以上（含五十件）的抽查率为10%，五十件以下的抽查率为15%，七件以下必查一件。由于采购人采取抽查方法进行验收，可能导致部分不合格产品入库后或使用后才能被发现的，如发现不合格产品的，采购人应及时通知中标人，采购人有权对此予以退货处理。

6.1.4. 如发现货物未达到验收要求的，由采购人和中标人一起确认，并在相关单据上记录，对不合格货品进行拍照存档。

6.1.5. 采购人按招标文件产品质量要求对配送货物质量进行验收。

6.1.6. 如因中标人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人承担，中标人还需负责支付对该部分产品实际采购价格与供货价格之间的差价的10倍金额。

6.1.7. 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。

6.2抽查发现食品安全质量问题的处理

6.2.1. 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。

6.2.2. 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，采购人应立即通知中标人，将问题产品退货处理。

6.3抽查发现资质证照不全问题的处理

畜禽冻肉类抽查发现未提供完整的政府部门出具的动植物检疫合格证明和随车跟肉联厂“放心肉”证的全部退货。

6.4退（补）货流程

对不符合质量要求的货物由采购人使用部门验收人员提出退货，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，如经检测食材重量达标且质量符合相关质量、安全卫生标准的，检测费用由采购人承担，如经检测食材重量不达标或质量不符合相关质量、安全卫生标准的，检测费用由投标人承担，采购人有权退货，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响伙食供应为前提在1个小时内完成补送。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，不退货给中标人，中标人对此表示明确理解及接受，无需采购人承担任何责任。

6.5验收记录

6.5.1. 对每天验收的货物均填写食材验收记录表，需记录货物名称、数量、验收情况等事项，并由双方人员签名确认并作为月度考核的依据。

6.5.2. 中标人配送货物要按时按量按质送到采购人指定地点，并当面核实数量、克重。验收完毕后，双方要在收货清单（格式按采购人要求，但要包括货物名称、规格、数量、重量、单价、合价等内容）上签名确认，货物收货清单作为采购人支付货款的依据之一。

各类食品采购验收索证索票要求

种类	索证索票内容		
	索证索票序号	索证索票名称	索证索票提供频次
生鲜猪肉类	1	供应商《营业执照》	首次送货/变更时提供
	2	供应商《食品经营许可证》（如有）	首次送货/变更时提供
	3	屠宰厂《营业执照》	首次送货/变更时提供
	4	屠宰厂《生猪定点屠宰证》	首次送货/变更时提供
	5	屠宰厂《动物防疫条件合格证》	首次送货/变更时提供
	6	经销商《营业执照》	首次送货/变更时提供
	7	经销商《食品经营许可证》（如有）	首次送货/变更时提供
	8	《动物检疫合格证明》	每批次
	9	《肉品品质检验合格证》	每批次

	10	《广州市分割肉销售凭据》	每批次
生鲜牛羊肉类	1	供应商《营业执照》	首次送货/变更时提供
	2	供应商《食品经营许可证》（如有）	首次送货/变更时提供
	3	屠宰厂《营业执照》	首次送货/变更时提供
	4	屠宰厂《生猪定点屠宰证》（限牛羊）	首次送货/变更时提供
	5	屠宰厂《动物防疫条件合格证》	首次送货/变更时提供
	6	《动物检疫合格证明》	每批次
	7	《肉品品质检验合格证》	每批次
生鲜禽类	1	供应商《营业执照》	首次送货/变更时提供
	2	供应商《食品经营许可证》（如有）	首次送货/变更时提供
	3	屠宰场《营业执照》	首次送货/变更时提供
	4	屠宰场《动物防疫条件合格证》	首次送货/变更时提供
	5	《动物检验检疫合格证明》	每批次
生鲜水产类	1	供应商《营业执照》	首次送货/变更时提供
	2	供应商《食品经营许可证》（如有）	首次送货/变更时提供
	3	第三方检测报告	一年一次
生鲜禽蛋类	1	供应商《营业执照》	首次送货/变更时提供
	2	供应商《食品经营许可证》（如有）	首次送货/变更时提供
	3	第三方检测报告	一年一次
禽蛋制品（咸蛋、皮蛋等）	1	供应商《营业执照》	首次送货/变更时提供
	2	供应商《食品经营许可证》	首次送货/变更时提供
	3	生产厂家《营业执照》	首次送货/变更时提供
	4	生产厂家《食品生产许可证》	首次送货/变更时提供
	5	第三方检测报告	一年一次
畜禽类冻品(国产)	1	供应商《营业执照》	首次送货/变更时提供

	2	供应商《食品经营许可证》（如有）	首次送货/变更时提供
	3	屠宰厂《营业执照》	首次送货/变更时提供
	4	动物防疫条件合格证	首次送货/变更时提供
	5	动物检验检疫合格证明	每批次
	6	第三方检验报告	一年一次
水产类冻品（国产）	1	供应商《营业执照》	首次送货/变更时提供
	2	供应商《食品经营许可证》（如有）	首次送货/变更时提供
	3	生产厂家《营业执照》	首次送货/变更时提供
	4	生产厂家《食品生产许可证》（如有）	首次送货/变更时提供
	5	生产厂家出厂检验报告	每批次
	6	第三方检验报告	一年一次
肉制品类	1	供应商《营业执照》	首次送货/变更时提供
	2	供应商《食品经营许可证》	首次送货/变更时提供
	3	生产厂家《营业执照》	首次送货/变更时提供
	4	生产厂家《食品生产许可证》	首次送货/变更时提供
	5	生产厂家出厂检验报告	每批次
	6	第三方检验报告	一年一次
预包装食品	1	供应商《营业执照》	首次送货/变更时提供
	2	供应商《食品经营许可证》（如有）	首次送货/变更时提供
	3	生产厂家《营业执照》	首次送货/变更时提供
	4	生产厂家《食品生产许可证》	首次送货/变更时提供
	5	生产厂家出厂检验报告	每批次
	6	第三方检验报告	一年一次
新鲜蔬果类	1	供应商《营业执照》	首次送货/变更时提供
	2	供应商《食品经营许可证》（如有）	首次送货/变更时提供
	3	供应商《农药残留检验报告》	每批次

蔬菜制品类（酱腌菜等）	1	供应商《营业执照》	首次送货/变更时提供
	2	供应商《食品经营许可证》	首次送货/变更时提供
	3	生产厂家《营业执照》	首次送货/变更时提供
	4	生产厂家《食品生产许可证》/《食品生产加工小作坊登记证》	首次送货/变更时提供
	5	生产厂家出厂检验报告	每批次
	6	第三方检验报告	一年一次
非发酵性豆制品类（豆腐、豆腐泡、豆干、腐竹等）	1	供应商《营业执照》	首次送货/变更时提供
	2	供应商《食品经营许可证》	首次送货/变更时提供
	3	生产厂家《营业执照》	首次送货/变更时提供
	4	生产厂家《食品生产许可证》/《食品生产加工小作坊登记证》	首次送货/变更时提供
	5	生产厂家出厂检验报告	每批次
	6	第三方检验报告	一年一次

备注：中标人所提供的食品证照应符合最新修订版《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求；以上所有证、票均需加盖中标人公章。

6.6其他验收要求

6.6.1. 中标人所提供的食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》和相关法律法规及标准要求。

6.6.2. 中标人所提供的食材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；

6.6.3. 中标人所提供的食品各项技术指标必须完全符合国家有关质量和安全检测、环保标准及产品出厂标准。

6.6.4. 所有货物指标要符合国家强制性标准要求。

6.6.5. 中标人必须负责中标货物的运输、质量和安全检测等工作，所产生的费用包含在本项目报价中。

7、产品配送要求

（一）供应商须严格执行食品卫生法律、法规，确保供应的品种完全符合国家食品安全卫生检疫及相关标准要求，提供所供产品的相关证明。不得供应变质、劣质产品（食品）；不得短斤少两；不得以假充真、以次充好。

（二）交货方式：每日常规送货两次，采购人于每天向供应商发出通知，供应商应在1小时内响应，并根据采购人发出通知中的订购品种、数量等要求，在接到采购人每批次订货信息后，上午的物资必须在次日早晨5:30前（下午的物资必须在次日下午13:30前）严格按时、按质、按量运送物品到指定地点，如供应商在送货过程中损坏采购人的设备、设施，则采购人有权要求供应商照价赔偿。采购人一年365天均有采购计划，中标人必须全年365天每日送货，不得间断。

（三）交货地点：广州市白云区机场路16号大院广州中医药大学第一附属医院内指定地点。

（四）供应商须根据采购人的要求，按时、按质、按量将所需品种送采购人指定地点/仓库并通过采购人的验收。

（五）包装要求：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。不同类别产品按不同颜色容器分别盛装。

（六）标识要求：如所供产品适用《食品标识管理规定》《农产品包装和标识管理办法》等有关标识监管要求（如有最新规定的，按照最新规定执行），则每件产品包装必须按有关规定印刷或加贴标签。所有包装产品必须标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和生产/采收日期。

（七）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。所有配送产品应分类包装好并做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。盛装工具必须保持洁净，无泥渍、污渍；盛装原材料的容器及包装必须符合食品级要求。运输车厢的内仓（包括地面、墙面及顶面）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；产品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的产品应确定产品适宜的储存温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

（八）数量要求：配送产品的具体需求量以实际供应前采购人发出的通知为准。供应商应保证配送产品数量的准确性，每次根据采购人通知的订购品种和数量配送，由采购人指定负责人验收过秤记录并以此验收的数量为准（标准差不大于2%）。不符合质量的产品采购人可退货或换货（由于产品质量问题而造成采购人就餐人员发生安全事故时，供应商须承担全部责任）。

（九）凭据要求（在配送过程中提交的以下凭据均须加盖供应商公章）：

供应商在每次配送过程中随货提供如下凭据：

（1）一式四份注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持二份，作为采购人入库验收之凭证，并由采购人指定负责人验收记录。

（2）配送货物相应批次的合格检验证明（自检报告或第三方具有相关检测资质的检测机构的检测报告）。

（3）供应商在每个结算周期进行结算前提供“已提供配送货物相应批次的验收单、合格检验证明等有效证明资料”说明函及“该结算周期所供物品”质量保证书（质量保证书的格式和内容在签订合同后由双方共同确定）。

（十）如果因供应商原因未能兑现配送时间承诺，造成未及时（以“产品配送要求”中的“交货方式”约定时间为准，下同）交货现象的，作以下处理：①采购人对未及时交货部分产品可拒绝收货；②扣罚履约保证金5%；③如采购人需要对未及时交货部分的产品进行自行采购的，供应商负责支付对该部分产品实际采购价格与供应商供货价格之间的差价的10倍金额。

“产品配送要求”中的第（五）至（八）条如供应商执行不到位，一个月内发生二次的，扣罚扣罚履约保证金10%；一个月内发生三次或以上的，扣罚扣罚履约保证金20%；一季度内发生10次的，采购人有权中止合同。

8、主要产品质量要求

类别	品种类别	质量要求
蔬菜瓜果类	蔬菜类	白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。 蔬菜色泽：各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色和光泽，以显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度； 蔬菜气味：多数蔬菜具有自身固有气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的气味或其他异常气味； 形态：避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如枯萎、枯黄、损伤、病变、虫害等引起的形态异常。 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，无抽薹（菜心除外）；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶

		柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。
	茄果类	番茄、茄子、甜椒、辣椒等。 形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点、断裂、腐烂、畸形、异味，没有明显机械伤和病虫害伤，不带泥土。
	瓜类	黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。 形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。
	根菜类	萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。 皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糖心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。
	薯芋类	马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。 色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，无腐烂、畸形、异味，没有明显机械伤和病虫害伤，马铃薯无发芽、皮不变绿。
	葱蒜类	大葱、分葱、四季葱等。 葱蒜类保留干净须根，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。
	豆类	豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。 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。
	水生菜	茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等。 属同一品种，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。
	食用菌类	茶树菇、金针菇、平菇、口蘑、冬菇等 盖圆整、略展开，柄粗壮，菌膜紧，不浸泡水，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。
	芽苗类	绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。

		芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。
	多年生类	竹笋、黄花菜、芦笋等。 同一品种，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。
	其他蔬菜	1. 蔬菜类要求 （1）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）。 （2）蔬菜、瓜、果必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。 （3）蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度,可食用率至少达到95%。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。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。 2. 蔬菜包装与标志要求： （1）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； （2）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。 3. 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜应当来源于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。 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适宜的储存温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

		计)	叶菜根茎类 ≤1200		
		10. 投标人所供蔬菜符合上述质量要求及农药残留不超过国家限量标准，若不符合, 愿意接受退货处理并承担违约责任。上述执行标准如有国家最新标准的，按最新标准执行。 11. 包装要求：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味。			
水果类	香蕉	中间颜色黄色、两端青绿色或全部黄色且有梅花点有光亮，果形长而弯曲、月牙形，菱角不明显、果身圆满，有弹性。			
	红富士	颜色浅红、底部淡黄色，有光泽，果形扁圆、个大、呈橘形，手感结实、饱满。			
	红蛇果	果实圆锥形，顶大底小，果皮呈霞红色，带有深色条纹，表面有光泽。			
	花牛苹果	果实圆锥形，全面鲜红或浓红，色泽艳丽，色相偏红或红色，果实着色度90—100%。			
	火龙果	果面火红有光泽，叶片青，果实坚实。无腐烂，无软塌，无皱缩，大小均匀。			
	水晶梨	颜色浅黄白，表皮光滑、有细小果点，果体饱满微软、有晶莹之感，果形整齐均匀、无挤压痕、无机械伤。			
	香梨	颜色黄色、有红晕，果体为倒卵形、较小、带长果柄，表面光滑、微软。			
	鸭梨	果实外形美观，梨梗部突起，状似鸭头，果实中大（一般单果重175克，最大者400克），无挤压痕。			
	龙眼	果色棕黄，果粒均匀，果身较为平滑有光泽，果肉不粘手，易剥落韧性；无霉烂，无黑斑。			
	沙糖桔	沙糖桔果实扁圆形，顶部有瘤状突起，蒂脐端凹陷，色泽橙黄，裹壁薄，易剥离，无压伤、腐烂。			
	蜜桔	颜色橙黄色、有光泽、果身扁圆形、较大，表皮凹凸不平、果体松软，无压伤、腐烂。			

	橙子	大小均匀，皮光滑并有光泽，手感重，无机械损伤。难剥离，果汁多，味可口无萎蔫。
	圣女果	果实直径约1~3厘米，颜色鲜艳，果面光滑，大小均匀，无腐烂。
	草莓	色泽鲜红，水灵，无烂斑，无病虫及其它伤害，大小均匀，蒂部有青色。
	木瓜	颜色黄色略带绿色，果体表面有少量的纯棱条、椭圆形，一头较尖、似子弹的形状，手感结实，果皮较薄，果肉呈橙红色。
	甜瓜	外形完整良好，新鲜洁净，果身坚实，果面无裂痕、腐烂、水分、病虫害、药害，大小均匀。
	哈密瓜	外皮呈长椭圆形，呈浅绿色至黄色，结实，果把新鲜，网纹稠密者为上品，无裂痕，无压伤。
	葡萄	颜色黑紫色、果粒大且圆、结实饱满，果粒表面有霜，果梗青绿且与果粒边接牢固，整串籽紧凑。
冻品类	猪肋排骨	排骨必须“细骨多肉”，单排骨横截面最大直径大约1.5cm；色泽鲜红或深红、有光泽、无异味；冷冻良好，肉质紧密，有坚实感，颜色不能发暗、发黑，含水量少于5%。
	猪脊排骨	色泽鲜红或深红、有光泽、无异味；冷冻良好，颜色不能发暗、发黑，含水量少于5%。
	猪肚	胃壁和胃的底部无出血块或坏死的发紫发黑组织，有光泽、无异味，冷冻良好，颜色不发暗、发黑，含水量少于5%。
	猪手	猪手不得药水漂白，没有药水的气味。解冻后不黏手，手指按下比较松软，有新鲜感，有光泽、无异味，冷冻良好，含水量少于5%。
	鸡翅	皮色鲜白，皮肤有光泽，不黏手，肌肉有坚实感，色泽红润，无异味，含水量少于5%。
	猪颈骨	色泽鲜红或深红、有光泽、无异味，冷冻良好，颜色不能发暗、发黑，含水量少于5%。
	冻鸡边	因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白等色，皮肤有光泽，不黏手，肌肉有坚实感，色泽红润，无异味。个体重1.2斤左右，含水量少于5%。

	鸡脚	鸡脚纯正，基本无冰层，色泽均匀，有光泽，不能暗红或淤黑，无异味，冷冻良好，有坚实感。
	猪腰	没有肾红肿，有光泽、无异味，冷冻良好，颜色不发暗、发黑，含水量少于5%。解冻后切开皮质和髓质（白色筋丝与红色组织之间）清晰。
	鸡腿	皮色鲜白，皮肤有光泽，不黏手，肌肉有坚实感，色泽红润，无异味，含水量少于5%。
	冻鸭边	皮色鲜白，皮肤有光泽，不黏手，肌肉有坚实感，色泽红润，无异味。个体重2斤左右，含水量少于5%。
	其他	1. 冷冻食品类产品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、无霉烂变质。投标人须清晰地列出产品品牌、名称、制造商名称和厂址、型号、生产日期和保质期限、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生产许可标识（如有）。 2. 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。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。 3. 冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，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，且包装箱上必须贴有生产许可标识（如有）。
生鲜品类	生鲜畜类	1. 精瘦肉：去筋膜，去肥，肉质弹性好；不粘手，无粘液，无注水，无异味；无种猪肉，无病、死猪肉，无“瘦肉精”残留。瘦肉颜色呈鲜红或者粉红色，红色均匀，有光泽，外表微湿润或微干。肉色鲜红、新鲜；肉质干洁、无肥肉、无筋膜；肉体大块的前、后腿的净瘦肉，不要花腩的瘦肉和脊柳肉。 2. 无皮上肉：筋膜不修，七成瘦，不粘手，无粘液，无注水，无异

	味；无种猪肉，无病、死肉，无“瘦肉精”残留。皮下光洁无斑点，脂肪洁白，肌肉有光泽，瘦肉红色均匀，弹性好，外表微湿润。新鲜、全只猪的前排、后排一起；无颈骨、无花腩尾肉连带在一起；每边8斤以上。 3. 有皮五花肉：肥膜不修四边不切，不粘手，无粘液，无注水，无异味；无种猪肉，无病、死肉，无“瘦肉精”残留。皮薄肉质弹性好，颜色鲜红，肉上没有淤血，没有多余的皮筋。优质新鲜的花腩肉，不要皮，肉质要有肥瘦间隔层的肉纹，肥肉的厚度从瘦层开始计算不超过1公分，不要花腩尾的肥腩。 4. 牛肉：去皮、筋膜不修，肌肉呈均匀的红色，有光泽，具有鲜牛肉的特有正常气味。不能有氨味或酸味。表面微干或有风干膜，不粘手。指压后能立即恢复。纸巾放到牛肉上挤压，不会迅速被水浸湿（没有注水情况）。新鲜牛后腿肉、牛腱子肉切块，其肌肉红而均匀，富有光泽；肉的质地坚实而细腻，有弹性，外表微干，不粘手；气味新鲜，没有其他异味且牛油（肥肉）含量不超过当次牛肉采购数量的5%。 5. 排骨：整块带胸骨筋膜：不粘手，无粘液，无注水，无异味；无种猪肉，无病、死肉，无“瘦肉精”残留。外观粉红色，不能太红或者太白。略带腥味。手指按压不粘手，按压后能迅速地恢复原状，表面是干燥或略显湿润。新鲜、全只猪的前排、后排一起；无颈骨、无花腩尾肉连带在一起；每边8斤以上。 6. 猪肝：新鲜完整猪腰，柔润光泽，有弹性，呈浅红色，无异味，表面没有血点，不能厚大红肿。开刀后髓质红色组织与白色筋丝之间清晰。 7. 猪手：新鲜猪手开边，不粘手，无粘液，无注水，无异味；无种猪肉，无病、死肉，无“瘦肉精”残留。外观粉红色，不能太红或者太白。略带腥味。手指按压不粘手，按压后能迅速地恢复原状，表面是干燥或略显湿润。切齐口，不要筒骨。
生鲜禽类	生鲜禽类表皮光润，有光泽，带“油皮”。肉质新鲜紧密，富有弹

		性，没有异味。 1. 喙有光泽、干燥、无粘液。 2. 口腔：新鲜的光禽口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味。 3. 新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝。 4. 皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味。 5. 脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味。6. 肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色。变质的光禽肌肉松弛，湿润发粘，色变暗红，有明显腐败气味。 7. 禽类必须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。					
	鲜水产类	1. 活水产类，整体完整无残缺，无病害伤迹，游动反应敏锐。 2. 大鱼头：眼睛水润，色泽分明，鱼鳃鲜红。 3. 鱼肉类：鱼肉上残留的血液颜色鲜红，肉质坚实有弹性，指压后凹陷立即消失，切面有光泽。冰鲜鱼：眼睛光亮透明，眼球突起，鳃盖紧闭，鳃片呈粉红色或红色，无粘液和污物，无异味，鱼鳞光亮、整洁，鱼体挺而直，鱼肚充实、不膨胀，肉质坚实有弹性，指压后凹陷立即恢复，肛门凹陷。					
米、油、面粉类	大米	1. 大米品种要求：加工精度为国标三号大米					
		序 号	内 容		质量标准	内 容	质量标准
		1	加工精度		国标三号	碎米总量%	≤35.0
		2	不完善粒%		≤6.0	小碎米%	≤2.5
		3	最 大 限 度 杂	总量%	≤0.40	黄粒米%	≤2.0
		4		糠粉%	≤0.20	水份%	≤14.0
		5		矿物质%	≤0.02	六六六 mg/kg	≤0.05
		6		带壳稞	≤70	滴滴涕	≤0.05

			质	粒/kg		mg/kg	
		7		稻谷粒 粒/kg	≤16	色泽、气味 、口味	正常
		8	标签检验		符合GB 2715-2016 《食品安全 国家标准 粮食》	镉	≤0.2mg/kg
		2. 大米质量标准 (1) 米类执行标准：符合食品安全国家标准。 (2) 有标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，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，质量符合大米类执行标准。 (3) 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。 (4) 大米要求的资质证明： a) 生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》、《食品经营许可证》（如有）、《全国工业产品生产许可证》。 b) 《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。 上述执行标准如有国家最新标准的，按最新标准执行。					
	食用油	1. 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，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，剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二； 2. 食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营					

	业执照》、《食品经营许可证》、《全国工业产品生产许可证》； 3. 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味； 4. 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物； 5. 不得混有其他食用油或非食用油； 6. 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家规定执行； 7. 执行标准 （1）油类执行标准： <table><tr><th>序号</th><th>内容</th><th>质量标准</th><th>内容</th><th>质量标准</th></tr><tr><td>1</td><td>色拉油</td><td>GB/T 1535-2017大豆油</td><td>花生油</td><td>GB 1534-2017</td></tr><tr><td>2</td><td>大豆油</td><td>GB/T 1535-2017</td><td>葵花籽油</td><td>GB10464-2017</td></tr><tr><td>3</td><td>棉籽油</td><td>GB/T 1537-2019</td><td>油茶籽油</td><td>GB 11765-2018</td></tr><tr><td>4</td><td>玉米油</td><td>GB/T 19111-2017</td><td>米糠油</td><td>GB19112-2003</td></tr></table> （2）油类质量要求： ①每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（油类原材料色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒素：黄曲霉毒素B1（5 μg/kg~20 μg/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（≤1000 μg/kg）、玉米赤霉烯酮（≤60 μg/kg）、赭曲霉毒素A（5 μg/kg）。重金属污染物：铅（≤0.2mg/kg）、镉(0.1 mg/kg~0.2 mg/kg)、汞（0.02 mg/kg）、无机砷（0.1 mg/kg~0.2 mg/kg）。并根据采购人需求的食用油等级保质保量完成供货。 ②要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，	序号	内容	质量标准	内容	质量标准	1	色拉油	GB/T 1535-2017大豆油	花生油	GB 1534-2017	2	大豆油	GB/T 1535-2017	葵花籽油	GB10464-2017	3	棉籽油	GB/T 1537-2019	油茶籽油	GB 11765-2018	4	玉米油	GB/T 19111-2017	米糠油	GB19112-2003
序号	内容	质量标准	内容	质量标准																						
1	色拉油	GB/T 1535-2017大豆油	花生油	GB 1534-2017																						
2	大豆油	GB/T 1535-2017	葵花籽油	GB10464-2017																						
3	棉籽油	GB/T 1537-2019	油茶籽油	GB 11765-2018																						
4	玉米油	GB/T 19111-2017	米糠油	GB19112-2003																						

	有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法（或其他工艺）生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，中标人将承担全部责任。 （3）部分食用油质量指标内容： 花生原油质量指标 <table><tr><th>项 目</th><th>质量指标</th></tr><tr><td>气味、滋味</td><td>具有花生原油固有的气味和滋味，无异味</td></tr><tr><td>水分及挥发物 / (%) ≤</td><td>0.20</td></tr><tr><td>不溶性杂质 / (%) ≤</td><td>0.20</td></tr><tr><td>酸值 (KOH) / (mg/g) ≤</td><td>4.0</td></tr><tr><td>过氧化值 / (mmol/kg) ≤</td><td>7.5</td></tr><tr><td>溶剂残留量 / (mg / kg) ≤</td><td>100</td></tr></table> 压榨成品花生油质量指标 <table><tr><th rowspan="2">项 目</th><th colspan="2">质量指标</th></tr><tr><th>一级</th><th>二级</th></tr><tr><td>色泽(罗维朋比色槽25.4mm) ≤</td><td>黄15红1.5</td><td>黄25红4.0</td></tr><tr><td>气味、滋味</td><td>具有花生油固有的香味和滋味，无异味</td><td>具有花生油固有的香味和滋味，无异味</td></tr><tr><td>透明度</td><td>澄清、透明</td><td>澄清、透明</td></tr><tr><td>水分及挥发物 (%) ≤</td><td>0.10</td><td>0.15</td></tr><tr><td>不溶性杂质 (%) ≤</td><td>0.05</td><td>0.05</td></tr><tr><td>酸值 (KOH) / (mg/g) ≤</td><td>1.0</td><td>2.5</td></tr><tr><td>过氧化值 / (mmol/kg) ≤</td><td>6.0</td><td>7.5</td></tr></table>	项 目	质量指标	气味、滋味	具有花生原油固有的气味和滋味，无异味	水分及挥发物 / (%) ≤	0.20	不溶性杂质 / (%) ≤	0.20	酸值 (KOH) / (mg/g) ≤	4.0	过氧化值 / (mmol/kg) ≤	7.5	溶剂残留量 / (mg / kg) ≤	100	项 目	质量指标		一级	二级	色泽(罗维朋比色槽25.4mm) ≤	黄15红1.5	黄25红4.0	气味、滋味	具有花生油固有的香味和滋味，无异味	具有花生油固有的香味和滋味，无异味	透明度	澄清、透明	澄清、透明	水分及挥发物 (%) ≤	0.10	0.15	不溶性杂质 (%) ≤	0.05	0.05	酸值 (KOH) / (mg/g) ≤	1.0	2.5	过氧化值 / (mmol/kg) ≤	6.0	7.5
项 目	质量指标																																								
气味、滋味	具有花生原油固有的气味和滋味，无异味																																								
水分及挥发物 / (%) ≤	0.20																																								
不溶性杂质 / (%) ≤	0.20																																								
酸值 (KOH) / (mg/g) ≤	4.0																																								
过氧化值 / (mmol/kg) ≤	7.5																																								
溶剂残留量 / (mg / kg) ≤	100																																								
项 目	质量指标																																								
	一级	二级																																							
色泽(罗维朋比色槽25.4mm) ≤	黄15红1.5	黄25红4.0																																							
气味、滋味	具有花生油固有的香味和滋味，无异味	具有花生油固有的香味和滋味，无异味																																							
透明度	澄清、透明	澄清、透明																																							
水分及挥发物 (%) ≤	0.10	0.15																																							
不溶性杂质 (%) ≤	0.05	0.05																																							
酸值 (KOH) / (mg/g) ≤	1.0	2.5																																							
过氧化值 / (mmol/kg) ≤	6.0	7.5																																							

		溶剂残留量/(mg/kg)	不得检出		不得检出		
		加热试验(280℃)	无析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加小于0.4		微量析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加小于4.0，蓝色值增加小于0.5		
		浸出成品花生油质量指标					
		项 目	质量指标				
			一级	二级	三级	四极	
		(罗维朋比色槽25.4mm) ≤	—	—	黄25红4.0	黄25红4.0	
		(罗维朋比色槽133.4mm) ≤	黄25红1.5	黄25红2.0	—	—	
		气味	无气味、口感好，具有花生油固有的气味和滋味，无异味。				
		透明度	澄清、透明	澄清、透明	—	—	
		水分及挥发物/(%) ≤	0.05	0.05	0.10	0.20	
		不溶性杂质/(%) ≤	0.05	0.05	0.05	0.05	
		酸值(KOH)/(mg/g) ≤	0.20	0.30	1.0	3.0	
		过氧化值/(mmol/kg) ≤	5.0	5.0	7.5	7.5	
		加热试验(280℃)	—	—	无析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增	微量析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加小于4.0，蓝色值增加小于	

					加小于 0.4	0.5
		含皂量/(%) ≤	—	—	0.03	—
		烟点 / °C ≥	215	205	—	—
		溶剂残留量 / (mg / kg)	不得检 出	不得检 出	≤50	≤50
		注：划有“—”者不做检验。压榨油和一、二级浸出油的溶剂残留量检出值小于10mg/kg时，视为未检出。 上述执行标准如有国家最新标准的，按最新标准执行。				
	面粉	色泽乳白细腻、无杂色、无麸星；无异味，有麦香气味；不结块，颗粒均匀，手感细而不腻，手捏有滑爽感。				
食杂类	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。				
	味精及食醋	味精无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。食醋具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。				
	酱腌菜	具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。				
	酱类食品	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。				
	淀粉制品	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。				
	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。				
	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。
	面粉	色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。
	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。
	豆腐泡	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，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度。
	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。
	腐乳	红腐乳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，无任何其他异味。
	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。
	其他	1. 符合国家生产许可的合格产品；预包装产品有SC标识，包装完好、坚固，外包装信息完整清晰符合规范；供应产品在有效的质保期2/3时间内；无禁用添加剂,符合国家食品安全标准；干货产品新鲜，个体、颗粒正常，质感好，无虫害，无霉变，无砂石和其它杂质。 2. 副食品、干货的质量基本标准要求符合国家行业标准，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。采购人可根据实际情况对需要的干货、副食品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的副食品采购人有权拒绝接受。 3. 所有副食品调味料均为正规厂家生产，包装完整，所有产品有标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。 4. 食杂用品的质量标准要求符合国家行业标准，均为正规厂家生产，包装完整，所有产品有标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。

投标人应结合本项目实际需求，制定切实可行的食品质量保证方案，至少包括各类食材来源质量保障、蔬菜类、瓜果类、肉类水产类食材加工处理环节的质量保证方案、各类食材储存环节的质量保证方案、夏季供货保鲜措施。

9、报价及结算要求：

“基准价格”设定分类

（一）采购人本项目所采购的各类食材配送服务价格以广州菜篮子报价官网公布的“广州全市菜篮子平均零售价”、“城区菜篮子平均售价”、“周边城区菜篮子平均售价”中食材平均价格的85%作为基准价（取每季度第一天的价格）。若此基准价仍高于我院市场询价工作小组调研确定的价格，则以市场询价工作小组调研确定的价格为基准价。市场询价工作小组调研价格采用线上和线下相结合的调查方式，以每季度第一天对线上和线下周边其他市场同等级产品的货物价格进行比较确定，作为该产品定价的基准价格。线下门店：以送货地址为中心5公里内的大型超市和农贸市场，线上平台：如朴朴超市、美团买菜、京东到家、每日

优鲜、叮咚买菜、天猫超市等。广州菜篮子报价官网中没有的产品价格信息，由市场询价工作小组按照每季度询价一次。

（二） $\text{结算总价} = \sum \text{各类食材或食杂的基准价格} \times \text{投标人承诺折扣率} \times \text{各类食材或食杂的实际采购量}$

投标人在投标时的价格折扣率，在履行合同的过程中不得更改。

（1）采购人通过转账支票/网银向中标人付款。采购人向中标人进行支票转帐/网银付款前，中标人必须出据广东省相关机构认可的统一正式发票，发票抬头“广州中医药大学第一附属医院”。发票必须加盖中标人财务专用章，支票/网银转账时收款单位必须是中标人。

（2）中标人按照每月实际采购量交采购人管理部门签字确认，并按照中标折扣率以及对应定价周期内采购人签发的基准价格进行按月结算。

（3）采购人对中标人的货款按月结算。若中标人提供的货品未达到质量标准，采购人有权拒绝向中标人支付货款，直到解决争议为止。

（4）采购人在货物验收入库三个月后支付货款给中标人。（如法规有相关规定的，从其规定）

（5）因中标人原因，未能在次月15号（节假日顺延）前完成上月货款核对工作，对采购人结账工作进度造成影响，采购人有权对投标人进行包括采取延后付款、扣除履约保证金等处罚。

（三）报价要求：

1. 投标人根据采购需求中对各类货物的要求，在基准价的基础上报出统一的折扣率，折扣率不得高于100%，也没有为负数或零，且是固定唯一值， $\text{结算单价} = \text{基准价} \times \text{中标折扣率}$ 。

报价包含履行项目全部工作所需的一切费用和税金。

2. 折扣率必须为固定、唯一报价，不接受区间报价。例如，某货物的基准价为100元，投标人的投标折扣率为80%，则实际供货价为 $100 \times 80\% = 80$ 元。

10、售后服务要求及其他相关要求：

（一）投标人需提供加工服务承诺，指派至少2名人员在采购人指定地点提供简单粗加工服务，如芥兰切头、去尾、杀鱼、瓜类去皮、洗菜等。

（二）投标人需为本项目安排1名项目负责人，负责项目日常沟通和联络。安排不少于1名专职售后服务人员负责售后服务跟进具体的货物采购工作，及时与科室、采购员、仓库管理员进行沟通和反馈，如退换物品、临时采购等。安排不少于4名专职送货员负责采购单位货物的日常运输和配送工作。安排不少于1名专职质检员，负责对接所有质量问题相关工作。

（三）针对采购人的临时紧急配送要求，投标人应在收到采购人紧急通知后0.5小时内响应，并于1小时内将应急食材送达采购人指定地点。

（四）除上述第（二）项的要求，投标人还需另外为本项目提供其他相关服务人员，应对食品类知识具有相应的了解和专业性，具备高级食品安全管理员证书（食品销售类）或者通过食品安全管理员（高级）考试合格证明（食品销售类）等，同时为了保障项目履约期间的食材检验工作，服务人员中需具有专业的检验员，检验员需获得高级工（或者三级）及以上农产品食品检验员证书，还需配合采购人食堂相关工作，如协助菜谱制定、推荐当季食材等，需具有高级工（或者三级）及以上公共营养师证书。。

（五）信息化管理要求：为实现投标人所供食材的来源可追溯、流向可追踪、风险可预警、产品可召回、责任可追究、提升产品质量安全管理水平，提高服务过程中的信息化管理和服务透明度水平。投标人需具备相关信息化管理工具，投标人的信息化管理需满足以下要求：至少具备净菜加工自动化控制功能、生鲜配送保鲜及冷链温湿度监测预警管理功能、食材自助电子下单功能、食材安全检测数据查阅调阅功能、食材出入库管理功能、食品安全质量溯源功能。

（六）投标人应具备常态化食品检测的能力，应自有或租赁实验室或与第三方检测机构具有合作关系，能为项目食品进行安全检测的，所配置的检测仪器至少具有农药残留检测功能、瘦肉精检测功能、微生物检测功能、农作物病害检测功能、重金属检测功能。

（七）中标人应按照食品经营管理规范的相关规定建立健全质量管理体系，在食品采购、验收、贮存、销售、运输等环节采取有效的质量控制措施，保障经营过程中的质量安全，同时做好内控管理，应具备对食材配送全过程管控的能力以及管理的规范性，在企业质量管理体系方面应完善、规范，具备相应的体系认证证书。同时具备成熟、稳定、安全的冻品类（如冻肉、包点等）、一次性餐具餐盒类供应链，以保障经营过程的质量安全。

1. 主要商务要求

标的提供的时间	服务期采用“1+1+1”模式，合同生效之日起至服务期满一年或累计结算金额达到单年度预算金额1400万元后（以先到者为准），由医院对中标供应商进行考核，如考核结果达到优及以上，经医院同意后可与供应商续签，合同期满或三年度累计结算金额达到本项目预算金额4200万元止（以先到者为准）。
标的提供的地点	广州中医药大学第一附属医院膳食管理科（广州市白云区机场路16号大院）指定地点
付款方式	1期：支付比例100%，采购人对投标人的货款按月结算，若中标人提供的货品未达到质量标准，采购人有权拒绝向中标人支付货款，直到解决争议为止。采购人在货物验收入库三个月后支付货款给中标人。（如法规有相关规定的，从其规定） 采购人通过转账支票/网银向中标人付款。采购人向中标人进行支票转帐/网银付款前，中标人必须出据广东省相关机构认可的统一正式发票，发票抬头“广州中医药大学第一附属医院”。发票必须加盖中标人财务专用章，支票/网银转账时收款单位必须是中标人。因中标人原因，未能在次月5号（节假日顺延）前完成上月货款核对工作，对采购人结账工作进度造成影响，采购人有权对中标人进行包括采取延后付款、扣除履约保证金等处罚。 结算总价=Σ 各类食材的基准价格×投标人承诺折扣率×各类食材的实际采购量 （1）每次按合同支付款项前，中标人应向采购人提供与支付金额相符的有效发票，且收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致； （2）违约责任：采购人逾期支付合同款项的，除应当支付合同款项外，还应当每日按应支付金额的0.2%向中标人偿付违约金，但因中标人自身原因导致无法及时支付的除外。因采购人使用的是财政资金，采购人在规定时间向支付部门提出支付申请，如因财政支付部门审核时间导致无法按期支付的，采购人不承担违约责任。 如项目发生合同融资，采购人应当将合同款项支付到合同约定收款账户。
验收要求	1期：详见“三、项目需求”中的“6、验收要求”。
履约保证金	收取比例：5%，说明： 1、提交说明： （1）提交金额：本项目首期合同单年度采购预算的5%，即70万元人民币。 （2）时间：合同签订后5天内； （2）方式：转账、保函等非现金形式。 2、退还说明： （1）时间、方式和条件：中标人履行完成合同约定权利义务事项在合同期满之日起60日内退还或在合同期满之日起60日内失效。不计利息。 （2）当中标人发生违约事件时，采购人视情节启动履约保证金的扣罚，以保证采购人的正当利益不受侵害。采购人在本项目合作期内根据本合同约定扣除履约保证金或提取履保函项下的款项的，中标人应确保在采购人扣除或提取后5个工作日内，将履约保证金或履保函数额恢复到本合同约定的数额，且应向采购人提供已足额恢复的相关证明。如有不足的，中标人应对超过的部分予以赔偿。

	履约保证金可以以履约保函（保险）形式提供，目前“广东政府采购智慧云平台金融服务中心(https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)已实现电子履约保函（保险）在线办理功能，有意愿供应商可自行办理提供。
其他	（1）供应商提供承诺函、第三方书面声明、检测报告、资质证书、业绩成果等采购文件要求提供的材料作为响应文件组成部分的，供应商应保证资料内容书写正确、真实有效、完整一致。 （2）按照相关规定可通过官方网站查询的资质证书，供应商应确保资质证书真实有效、线上可查。如采购文件要求提供检测报告的，供应商应当确保检测机构资质符合项目要求，检测报告内容、检测委托合同、相关发票等材料主体及信息一致。采购人有权要求供应商如实配合提供相关文件和材料原件做核对。

