# 第二部分 采购需求

**说明：**

1、投标人须对本项目为单位的所有标的物进行整体投标，任何只对其中一部分内容进行的投标都被视为无效投标。

2、本招标文件中，凡标有“★”的地方，投标人要特别加以注意，必须对此作出一一响应。若有一项带“★”的指标未响应或不满足，将导致其废标或投标无效。

**一、项目基本情况**

1、项目编号：001011-20220087

2、项目名称：广州市旅游商务职业学校食堂食材配送服务项目

3、采购方式：公开招标

4、预算金额：1500.00万元

5、采购需求：

**合同包1（**广州市旅游商务职业学校食堂食材配送服务项目**）:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **采购内容** | **中标人数量** | **服务期** | 最高限价（人民币） |
| 食材配送 | 1家 | 自合同签订之日起三年，合同三年一签 | 1500.00万元**投标报价超出最高限价投标无效** |

注：1.投标人应对本项目全部内容进行投标，不允许只对其中部分内容进行投标，任何只对其中部分内容进行的投标均被视为无效投标**，**

2.本项目由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。

3.中标人未经采购人批准，不得再以任何方式转包。

4.供应商以下浮率进行报价，只允许对本项目整体报一个投标下浮率，且所报的下浮率应当适用于本项目所有服务，不接受有选择性的投标报价。投标下浮率必须为固定值（如10%），不得存在区间值（如10-20%），0％＜投标下浮率≤100％。

**二、采购项目内容**

1.为保证广州市旅游商务职业学校食堂食材配送服务项目食品安全，拟确定一家供应商为广州市旅游商务职业学校食材3年期配送项目的中标人。本项目为广州市旅游商务职业学校的全体师生提供食材配送服务，服务所需配送车辆、配送人员等均由中标人提供。

**★2.采购人每周五向中标人提供下一周的采购清单，中标人需在每天早上6点前把当天需要的货物送达指定地点。（提供承诺函，格式自拟）**

**★3.具有相关的配送设备（冷藏车）、仓储冷库（提供相应证明文件）。**

**★4.需提供《动物检疫合格证》、合作屠宰点有效期内的《生猪定点屠宰资格证》（提供复印件或扫描件）。**

**★5.成交人所送生鲜猪肉类材料，需要随货附带本次肉品的《分割肉销售凭据》；并定期提供牛肉、猪肉的检测报告。（提供承诺函）**

**三、结算方式**

每半月结算一次，每半月结算费具体计算如下：

1.投标人按照招标文件要求自行填报投标下浮率。根据学生用餐情况及市场波动按实际发生额结算。

2.本项目实行综合单价包干，总价控制，按实际供应量结算的承包方式。中标人按采购人的管理要求和标准开展工作，并接受采购人的指导、监督和检查验收，不得将业务转包或分包。

3.投标人根据招标文件要求自行填报出投标下浮率，结算价格=货物基准价\*（1-下浮率）\*实际供货量。

**★4.食材定价方式（提供承诺函，格式自拟）**

**蔬菜、水产、肉禽蛋类定价日（每月25日为次月定价基准日，如遇节假日则顺延到第一天自然上班日）当天本项目价格均以广州市发展和改革委员会(http://www.gzplan.gov.cn/)中公布的广州菜篮子价格全市菜篮子平均零售价为基准价，**下浮率**由各投标人自行报价作为基准价。**

5.食材供货价格=货物基准价\*（1-下浮率）

**四、食材质量要求**

**（一）肉类（含生鲜、冻品、鱼类、熟食等）**

供应产品质量要求:

所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉屠宰场，新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉并有检疫检验合格证明；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。

**（二）蔬果类要求（含蔬菜、水果等）**

中标人每天的供应按供餐实际情况进行计划采购。

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、水果等进行分类）。

1、货物质量要求

从蔬果色泽看，各种蔬果都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬果的成熟度及鲜嫩程度；

从蔬果气味看，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；

从蔬果滋味看，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味即为异常；

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

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。

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。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜、水果等。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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

以上所有类品蔬果需每天提供质量检测报告和农药残留检测报告,送货现场再进行农药残留检测合格后方可收货。如出现新鲜度和质量以及卫生安全问题，需在1小时内进行更换，并追究其后续安全责任。

**（三）干货类要求**

**A、供应产品质量要求：**

1.中标人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。

2.中标人所提供产品必须价格合理，应按照投标报价供给，否则采购人有权拒绝收货。

3.中标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，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。

**B、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受,按照不同品质计价采购。

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）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。

（14）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。

**（四）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

（1）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。

（2）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。

（3）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。

（4）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。

（5）食糖：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

5.1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。

5.1.1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。

5.1.2绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、无结块。

5.1.3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。

5.1.4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。

5.2红糖的感官鉴别

5.2.1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。

5.2.2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。

5.2.3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。

（6）馒头、面包、糕点

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，在安全保质期内。

（7）奶制品

来源于正规食品公司，具备生产日期、厂名、厂址、产品合格证等。产品应符合食品卫生要求，无变质，无异味，交货以在有效期内、新鲜为标准。

**（五）粮油的要求**

1.货物的品种应该全面多样化。

2.货物质量要求

（1）大米：大米是稻谷经清理、砻谷、碾米、成品整理等工序后制成的成品。清理工序就是利用合适的设备，通过适当的工艺流程和妥善的操作方法，将混入稻谷中的各类杂质除去，以提高大米成品的质量，同时利用磁铁除去稻谷中的铁钉、铁屑等，以保证生产安全。

（2）大豆及其余五谷豆类：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。

大豆及其余五谷豆类呈固有的颜色，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。

（3）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。

（4）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。

（5）酱料：是指烹饪所需的调味料，如花生油、芝麻油、调和油、盐、生抽、老抽、陈醋、酱油、盐、味精、鸡精等。

酱料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。

**五、食品安全要求**

1.中标人为食品卫生安全直接责任人，必须严格把好食品卫生安全关。服务期间，因食堂食品安全造成的且经食品药品监督部门检查认定或卫生行政部门检验鉴定确认是中标人的责任所引起的食品安全事故，由中标人承担相关责任和支付全部罚金及一切费用，且采购人有权立即取消中标人的服务资格。中标人应建立完善的食品安全管理体系，安排专门负责人负责食品安全监管工作，严格按照食品安全监管部门要求，做好食品抽样留样、农药残留检测、食品证照备存、食品安全监测追溯等工作，确保供应的禽蛋无违规用药、肉类无“瘦肉精”、无注药注水、水产品无违规用药、无农药隐形添加，如出现食品中毒事件，中标人承担经济追偿责任，并无条件配合广州市旅游商务职业学校开展后续的安全事故处置工作。

2.财务监管要求。中标人对该项资金的使用应严格按照财务规定做好会计台账，随时接受广州市旅游商务职业学校及相关单位的审计和审查，并按要求进行整改。

**六、其他要求**

中标人的服务活动应接受采购人、食品药品监督等部门的监督检查，监督检查贯穿在中标人服务的全过程，包括以下项目：

（1）中标人雇请的工作人员的身体健康情况监督，中标人雇请的工作人员必须经过体检合格，持有健康证。

（2）产品监督：产品的质量监督，中标人所提供的食品质量要求必须符合国家的卫生、安全标准。

（3）安全监测：按要求及规定时间提食材质量检测报告，每天提供各类食材的当日安全和质量监测结果，配合卫生主管部门完成质量检测上报和检查工作。

**七、履约保证金**

本项目合同签定当日，中标人需向采购人缴纳履约保证金壹拾万元整，履约保证金在合同期满（且项目履约不存在争议）10个工作日内无息退回。

**八、付款方式**

（1）本项目服务费每半月结算一次。

（2）中标人完成供货订单后，凭国家正式发票向甲方申请付款，采购人收到申请后在7个工作日内支付。

（3）自合同签订之日起，提前支付约 10 天的食材采购款约 万元作为项目采购的预付款。