

服务范围、要求和标准

序号	标的名称	数量及单位	▲技术要求																		
1	梧州市机电幼儿园食堂食材定点采购及集中配送服务项目	1 项	本次采购内容为食堂日常运营全部食材，包括大米粮油、时令蔬菜、食用植物油、河粉、面点面包、生鲜肉类、水产、冰鲜制品、豆制品、禽蛋、鲜果、调味品、干货、预包装食品、散装食品等，满足全园幼儿日常膳食制作原料需求。																		
			一、配送种类及内容																		
			<table><tr><th>序号</th><th>配送种类</th><th>配送内容（配送内容包括但不限于以下内容）</th></tr><tr><td>1</td><td>蔬菜类</td><td>大白菜、小白菜、包菜（芥兰包）、娃娃菜、青菜（上海青）、油麦菜、菠菜、生菜、红薯叶、菜心（菜花）、枸杞叶、西兰花、菜花（花椰菜）、白萝卜、胡萝卜、西红柿、青瓜、黄瓜、冬瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、节瓜、木瓜、毛瓜、马蹄、莲藕、土豆、莴笋、淮山、山药、板栗、红薯、紫薯、芋头、玉米、玉米粒、红椒、青椒、生姜、姜（老姜）、芥菜、西芹、芹菜、韭菜、韭黄、蒜苔、黄豆芽、绿豆芽、香葱、蒜苗、大葱、洋葱、紫苏、豆腐、豆腐卜、豆腐皮等。</td></tr><tr><td>2</td><td>水果类</td><td>苹果、芭蕉、香蕉、梨、香梨、西瓜、橙、柑橘、提子、葡萄、火龙果、哈密瓜、圣女果、杨桃、蓝莓、草莓等。</td></tr><tr><td>3</td><td>畜肉类</td><td>猪肉、猪瘦肉、猪里脊肉、五花肉、排骨肉、猪头骨、猪腿骨（猪筒骨）、猪沙骨、猪排骨（纯排骨）、排骨（正排、腩排）、猪肝、牛肉、牛腿肉、牛里脊、牛腩、羊肉、带骨羊肉、羊排、山羊肉、腊肠、牛肉丸（冻品）、猪肉丸（冻品）、虾丸（冻品）、鱼蛋（冻品）、墨鱼饼（冻品）、牛扒、火腿等。</td></tr><tr><td>4</td><td>禽肉类</td><td>三黄鸡、土鸡、鸡肉（矮脚鸡肉）、鸡脚、麻子鸭、鸡翅、鸡中翅（冻品）、鸡全翅、鸡腿等。</td></tr><tr><td>5</td><td>水产类</td><td>皖鱼、鱼骨、虾（中等）、龙利鱼（冻品）等。</td></tr></table>	序号	配送种类	配送内容（配送内容包括但不限于以下内容）	1	蔬菜类	大白菜、小白菜、包菜（芥兰包）、娃娃菜、青菜（上海青）、油麦菜、菠菜、生菜、红薯叶、菜心（菜花）、枸杞叶、西兰花、菜花（花椰菜）、白萝卜、胡萝卜、西红柿、青瓜、黄瓜、冬瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、节瓜、木瓜、毛瓜、马蹄、莲藕、土豆、莴笋、淮山、山药、板栗、红薯、紫薯、芋头、玉米、玉米粒、红椒、青椒、生姜、姜（老姜）、芥菜、西芹、芹菜、韭菜、韭黄、蒜苔、黄豆芽、绿豆芽、香葱、蒜苗、大葱、洋葱、紫苏、豆腐、豆腐卜、豆腐皮等。	2	水果类	苹果、芭蕉、香蕉、梨、香梨、西瓜、橙、柑橘、提子、葡萄、火龙果、哈密瓜、圣女果、杨桃、蓝莓、草莓等。	3	畜肉类	猪肉、猪瘦肉、猪里脊肉、五花肉、排骨肉、猪头骨、猪腿骨（猪筒骨）、猪沙骨、猪排骨（纯排骨）、排骨（正排、腩排）、猪肝、牛肉、牛腿肉、牛里脊、牛腩、羊肉、带骨羊肉、羊排、山羊肉、腊肠、牛肉丸（冻品）、猪肉丸（冻品）、虾丸（冻品）、鱼蛋（冻品）、墨鱼饼（冻品）、牛扒、火腿等。	4	禽肉类	三黄鸡、土鸡、鸡肉（矮脚鸡肉）、鸡脚、麻子鸭、鸡翅、鸡中翅（冻品）、鸡全翅、鸡腿等。	5	水产类	皖鱼、鱼骨、虾（中等）、龙利鱼（冻品）等。
			序号	配送种类	配送内容（配送内容包括但不限于以下内容）																
			1	蔬菜类	大白菜、小白菜、包菜（芥兰包）、娃娃菜、青菜（上海青）、油麦菜、菠菜、生菜、红薯叶、菜心（菜花）、枸杞叶、西兰花、菜花（花椰菜）、白萝卜、胡萝卜、西红柿、青瓜、黄瓜、冬瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、节瓜、木瓜、毛瓜、马蹄、莲藕、土豆、莴笋、淮山、山药、板栗、红薯、紫薯、芋头、玉米、玉米粒、红椒、青椒、生姜、姜（老姜）、芥菜、西芹、芹菜、韭菜、韭黄、蒜苔、黄豆芽、绿豆芽、香葱、蒜苗、大葱、洋葱、紫苏、豆腐、豆腐卜、豆腐皮等。																
			2	水果类	苹果、芭蕉、香蕉、梨、香梨、西瓜、橙、柑橘、提子、葡萄、火龙果、哈密瓜、圣女果、杨桃、蓝莓、草莓等。																
			3	畜肉类	猪肉、猪瘦肉、猪里脊肉、五花肉、排骨肉、猪头骨、猪腿骨（猪筒骨）、猪沙骨、猪排骨（纯排骨）、排骨（正排、腩排）、猪肝、牛肉、牛腿肉、牛里脊、牛腩、羊肉、带骨羊肉、羊排、山羊肉、腊肠、牛肉丸（冻品）、猪肉丸（冻品）、虾丸（冻品）、鱼蛋（冻品）、墨鱼饼（冻品）、牛扒、火腿等。																
4	禽肉类	三黄鸡、土鸡、鸡肉（矮脚鸡肉）、鸡脚、麻子鸭、鸡翅、鸡中翅（冻品）、鸡全翅、鸡腿等。																			
5	水产类	皖鱼、鱼骨、虾（中等）、龙利鱼（冻品）等。																			

			6	调料、干菜类	干银耳、干黑木耳、豆皮、腐竹、瑶柱、干云耳、海带、红枣、去核红枣、核桃、葡萄干、蔓越莓干、紫菜、腰果、百合、莲子、白莲子、枸杞子、桂圆、淡菜、干茶树菇、菜干、干冬菇、陈皮、蜜枣、无花果、海底椰、花生仁、白芝麻、黑芝麻、罗汉果、虫草花、虾皮、盐（海藻碘盐 500 克/包）、料酒（葱姜料酒）、白醋（400g/包）、白酒（52 度，450g/包）、生抽 1.8L/瓶）、老抽、蚝油（蚝油 2.27kg/瓶）、酵母（酵母粉 1*15*200 包/件）、无铝泡打粉、小苏打、生粉（生粉 200g/包*100 包/件）、白砂糖、冰糖、红糖、苏弯糖、蜜糖、南乳、胡椒粉（40g*10*15 包）、番茄酱（番茄酱 850g/瓶）、番茄沙司（番茄沙司 250g/瓶）、豆沙馅（2.5kg/包）、柱候酱、海鲜酱等。
			7	饮料类	雪碧（2L）、果粒橙（1.25L）、酸奶（100g）、牛奶（纯牛奶 24 盒装）、椰子汁（1L）等。
			8	乳制品	芝士、黄油、炼奶、奶粉（适合 2-6 岁幼儿饮用）等。
			9	米面、杂粮类	小米、黑米、紫米、薏米、糯米、黑糯米、糯米粉、面粉、澄面（小麦淀粉）、木薯淀粉、粘米粉、蛋挞皮、葡挞皮、马蹄粉、黄豆、红豆、绿豆、赤小豆、饭豆、芡实、荞麦、藜麦、麦子、麦仁（麦片）、小麦胚芽、米粉、河粉、饺子皮、云吞皮、面条、大碗面、圆粉、意粉、螺旋粉、通心粉、蝴蝶粉、乌冬面、椰蓉、汤圆（冻品）、披萨底（冻品）等。
			10	包点类	糕点、面包、饼干等。
			11	预包装类	华夫饼、即食海苔、吸吸果冻、棉花糖、巧克力、米格玛、奥利奥、动物饼干、蔬果干、冬瓜糖、椰片、角仔、麻花、莲藕糖、中果、山楂糕等。
			12	蛋类	鸡蛋、初生鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等。
			13	粮油类	思委米、优之粮 903 大米、夏郢思委米、壹稻诚名软香米、

				鲁花压榨一级花生油、胡姬花花生油、福临门浓香压榨一级花生油、香满园花生油、金龙鱼特香花生油、金龙鱼玉米油、鲁花玉米油、鲁花调和油等等（参照或相当于以上品牌型号产品）。	
二、商品供货要求					
			序号	采购内容	产品质量要求及技术指标
			1	米面、 杂粮类	1. 具有“SC”食品生产许可证或标明生产许可证编号；非转基因产品。 2. 保证新鲜且符合《中华人民共和国食品安全法》，小麦粉色泽气味正常，粉状或微粒状，无结块。 3. 大米保质期为 6 个月，稻谷原料储存期不超过保质期； 4. 大米、小麦粉要供应市场上普遍流通的品种； 5. 大米应符合（GB/T 1354）标准要求； 6. 小麦粉应符合（GB/T 1355-2021）标准要求； 7. 包装用密封性能好、无毒、无害包装，包装上需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，食品剩余保质期不少于总质保时限 80%。
			2	调料类	1. 具有“SC”食品生产许可证或标明生产许可证编号，符合国家计量法规格要求； 2. 包装用密封性能好、无毒、无害包装，包装上需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，食品剩余保质期不少于总质保时限 80%。
			3	蔬菜、蛋类	1. 蔬菜：保证新鲜并保证每批蔬菜均通过农药残留成分测试，测试的结果要登记保存备案，供应商每天提供蔬菜农药残留测试的结果，证货同行，且符合现行国家《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》及相关食品安全国家标准的要求。 2. 禽蛋类：蛋壳颜色清爽，清洁干净，不得有过量粪便和毛。质量符合《GB/T 34262-2017 蛋与蛋制品术语和分类》《GB

				2749-2015 食 品 安 全 国 家 标 准 《蛋 与 蛋 制 品》《GB 23200.115-2018 食 品 安 全 国 家 标 准 鸡 蛋 中 氟 虫 腈 及 其 代 谢 物 残 留 量 的 测 定 液 相 色 谱-质 谱 联 用 法》《GB 21710-2016 食 品 安 全 国 家 标 准 蛋 与 蛋 制 品 生 产 卫 生 规 范》等国家标准。
		4	畜肉、禽肉类	1. 所有肉类必须符合国家有关标准，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。 2. 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》《动物防疫合格证》《食品生产许可证》。 3. 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。 4. 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。 5. 黏度：外表湿润，不粘手，外表湿润，切面有渗出液，不粘手。 6. 气味：具有鲜肉固有的气味，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。
		5	水果类	品质良好，保证新鲜，不能有腐败味和其他异味。
		6	水产类	1. 新鲜、无病毒、不含有害物质，禁止采购来自受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品； 2. 如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼鳃、腹内黑膜，不能来自疫区。
		7	冰鲜类	1. 大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显瘀块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割，外包装箱完好无破损。 2. 包装用密封性能好、无毒、无害包装，包装上需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，食品剩余保质期不少于总质保时限 80%。
		8	河粉、米粉、豆制品、乳制品	1. 河粉、米粉：应呈白色或略带黄色，具有新鲜大米清香味。口感应柔软、有弹性，不粘牙，无杂质，无异味。 生产企业必须具备有效《食品经营许可证》，河粉需符合相

				品、包点 类、干货 等	关食品安全标准；至少提供 2 个及生产厂家供采购人选择，每批次均附出厂检验报告，供应商至少每个月委托第三方检测机构进行 2 次检测，检测报告须存档。 2. 豆制品：卫生质量符合 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》的要求；豆腐色泽洁白，形态完整，质地细腻，有弹性，无酸味，无卤味，水分适度；豆腐丝、豆腐干、豆腐泡表面清爽无黏液、无酸味、霉变。 3. 乳制品：质量必须按照国家的质 量和安全标准执行的要求；色泽乳白、口味鲜香、包装完整、无破损，食品剩余保质期不少于总质保时限 80%；无霉变、无酸败异味。 4. 包点类：质量符合 GB/T 20977-2024《糕点通则》；糕点、饼干、面包应具有各自的正常色泽、气味和滋味，不得有酸败、发霉等的杂味，食品内外不得有生虫、霉变及其他外来污染物。食品剩余保质期不少于总质保时限 80%。 5. 干货：干货原料不含或较少的含有杂质，原料的形状均匀，具有原料固有的本色。食品剩余保质期不少于总质保时限 80%。
			9	食用油	1. 基本要求：外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，食品剩余保质期不少于总质保时限 80%，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。 2. 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。 3. 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。 4. 不得混有其他食用油或非食用油，所有食用油须是非转基因食用油。 5. 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。 6. 供货时提供该批次食用油的出厂检验报告。
▲一、商务要求					
价格标准			1. 本次报价须为按项目统一折扣报价。报价折扣≤99%为有效报价。		

	2. 某货物价格：结算单价=基准价×成交折扣，基准价以每个月由成交供应商和幼儿园代表在梧州市城区内的农贸市场、超市（包括但不限于大润发超市、沃尔玛超市、大塘市场、怡景市场、新兴市场、南中市场、孔庙里市场等）等内设取得了营业执照的固定摊位（不包含市场的流动摊位、超市内的特价区）等三家（或以上），由幼儿园代表自主选择摊位，通过实际咨询和超市看价的方式进行市场询价，采购人派代表全程进行监督，如发现个别摊位价格异常，可另选其他摊位。幼儿园代表根据市场询价的平均价为基准价，再计算出结算单价，最后由采购人、幼儿园代表、成交供应商三方代表签字及单位盖章确定，作为幼儿园食材采购结算价执行，市场询价原则上每个月至少进行 1 次，如市场价格波动过大或采购人提出要求的再另行增加市场询价次数。结算价款=实际采购数量×结算单价。 注： （1）如遇特殊情况市场价格波动较大时，经双方协商可临时确定参考单价。 （2）如遇季节性菜品，没有核定配送参考价，可先行供货、后续 3 天内就已供货食材品类进行市场询价，核定价格后报由采购人、幼儿园代表、成交供应商三方代表审定签字生效，作为最终配送价。 （3）如为特价商品的以实际特价为结算。
售后服务要求	供应商所提供的货品在采购人验收入库时如发现以下问题及不符合采购要求的，必须在 1 小时内完成退换货服务： 1. 感官品质质量不符合规定要求； 2. 货品有腐败变质现象； 3. 超过保质期限； 4. 内包装损坏； 5. 预包装产品的包装标签内容不充分； 6. 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。 验收合格后：供应商所配送的食品虽经采购人抽检验收，但在使用过程中发现货品存在质量问题的应及时给予退换货，发放后所剩余的货品，由供应商当日回收。
报价要求	1. 竞标报价按折扣报价，结算单价=基准价×成交折扣，基准价以每个月由成

	交供应商和幼儿园代表在梧州市城区内的农贸市场、超市（包括但不限于大润发超市、沃尔玛超市、大塘市场、怡景市场、新兴市场、南中市场、孔庙里市场等）等内设取得了营业执照的固定摊位（不包含市场的流动摊位、超市内的特价区）等三家（或以上），由幼儿园代表自主选择摊位，通过实际咨询和超市看价的方式进行市场询价，采购人派代表全程进行监督，如发现个别摊位价格异常，可另选其他摊位。幼儿园代表根据市场询价的平均价为基准价，再计算出结算单价，最后由采购人、幼儿园、成交供应商三方代表签字及单位盖章确定，作为幼儿园食材采购结算价执行，市场询价原则上每个月至少进行1次，如市场价格波动过大或采购人提出要求的再另行增加市场询价次数。结算价款=实际采购数量×结算单价。 2. 成交供应商派出的市场询价代表或相关人员遵守法律法规，严禁在市场询价过程中弄虚作假、串通摊位业主、抬高价格等，成交供应商派出的市场询价代表在签订合同时同时向采购人递交承诺诚信保证书。 3. 成交供应商依据采购人提供的食品采购需求计划，在规定时间内向采购人食堂配送食品及食堂加工原料物品等。 4. 成交供应商的上述价格包含但不限于原材料成本、生产、人工、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、交货验收费、利润、税金、政策性规费、保险、劳保、质保、售后服务等一切相关费用。 5. 成交供应商承诺给予采购人优惠，具体如下： （1）保证产品是原装的同时，价格不得高于最终询价价格。 （2）一个月内出现质量问题，无条件更换。
付款条件（进度和方式）	当月采购的货款于次月上旬结算。采购人按月进行公对公账户转账，以采购人实际购买的种类及数量据实核算。成交供应商必须提供详细的物品销售清单与采购人的收货单核对，采购人核对无误后，由成交供应商按照采购人财务规定出具以成交供应商为名头的正式发票，采购人才予以付款，并于收到正式发票之日起10个工作日内付清完毕。 成交供应商的送货单必须详细注明商品的时间、品种、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，采购人指定人将拒绝签收。双方核对无误后签字确认，结算期末成交供应商还应提供送货清单供采购人结算。
验收条件及标准	物料的验收工作由采购人和成交供应商共同进行。成交供应商提供的产品须经过采购人指定人的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式

不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收；成交供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚。

验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。

来货量大于订货量时按订货量验收，来货量小于订货量 85%，则告知成交供应商必须在 1 小时内补齐，若无法补齐数量，则按缺货金额的 10%在当月货款中进行扣罚。

1. 肉类：猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭

(1) 鲜猪肉

品名	质量验收标准	扣秤标准
鲜瘦肉	肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪。无注水。	根据现场实际情况和实际需求，临场与成交供应商协议扣秤 1%—5%，严重不符合质量标准者可拒收
五花肉	带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层	
排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离	
猪肝 猪心	肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄，心冠脂肪洁白组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块	
猪腰	表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性	
猪肚	猪肚呈浅白色、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道	
猪脚	腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性	

(2) 鲜牛肉、鲜羊肉

	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鲜牛肉	肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水	根据现场实际情况和实际需求，临场与成交供
	鲜羊肉	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。	应商协议扣秤 1%—5%，严重不符合质量标准者可拒收
	(3) 牛腩		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	牛腩	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水	根据现场实际情况和实际需求，临场与成交供应商协议扣秤 1%—5%，严重不符合质量标准者可拒收
	(4) 鲜鸭		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鲜鸭	表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼瘀块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味	根据现场实际情况和实际需求，临场与成交供应商协议扣秤 1%—5%，严重不符合

		质量标准者可拒收
(5) 鲜鸡		
品名	质量验收标准	扣秤标准
鲜鸡	具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切面有光泽、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复、具有鲜鸡肉正常气味，瘀血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露	根据现场实际情况和实际需求，临场与成交供应商协议扣秤 1%—5%，严重不符合质量标准者可拒收
2. 冻品类、冻肉、冻副产品		
(1) 冻品类、冻肉		
品名	质量验收标准	扣秤标准
鲜猪肉丸	新鲜瘦猪肉或碎杂肉或符合卫生标准的肉	外包装箱须完好且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收
鲜牛肉丸	新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的肉	
冻猪肉	肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味、外包装箱完好。	
冻牛肉	肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强	
冻羊肉	肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强、外包装箱完好	
冻鸡肉	眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不	

		粘手、指压后凹陷恢复且不能完全恢复、外包装箱完好。	
	冻鱼类	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽鲜明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期。	
	(2) 冻副食品		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鸡中翼	无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显瘀块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红、无鸡毛，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	外包装箱须完好且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收
	鸡爪	大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、无残缺	
	鸡全翼	大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、	
	鸡腿	无碎杂、无污伤、无瘀血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	
	鸡肾	呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。	
	猪耳	无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。	

	猪副产品	无冻干脱水发暗迹象、其他同鲜猪肉副产品	根据现场实际情况和实际需求量，临场与成交供应商协议扣 1%—5%，严重不符合质量标准者可拒收
	龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油	
	汤骨	腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整。品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，无趾间黑垢，无松香。无黑斑、无指甲、表面光滑、肉质有弹性。	
	猪肺	肉呈红色，有光泽	
	猪大肠	呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道	
	3. 水产类		
	(1) 活鲜：鱼类、虾类		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鱼类	游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀	根据现场实际情况和实际需求量临场与成交供应商协议扣秤 1%—5%，严重不符合质量标准者可拒收
	虾类	游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；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	
	(2) 冰鲜类		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	冰鲜鱼	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽鲜明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鱼眼澄清透明，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白	根据现场实际情况和实际需求量，临场与成交供应商协议扣秤 1%—5%，严重不符合质量标准者可拒收

		色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。 解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期。	
	虾类	头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，外壳有光泽，稍湿润，气味正常	
	冰鱿鱼	色鲜艳，皮微红，有光泽，多黏液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性	外包装箱须完好且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收
4. 新鲜果蔬类 各种蔬菜都具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；多数蔬菜具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，不应有腐败味和其他异味；多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩的特殊味道；多数蔬菜具有新鲜的状态，如蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，则为异常形态，还有的蔬菜人为地使用了激素物质会长成畸形。 （1）根茎类：茎部不老化，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。不良品质：叶子发黄、变软、 （2）叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。球形叶菜坚实、无老帮。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。 （3）花果类：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。不良品质：变色、变软、擦伤、枯萎。 5. 米面、杂粮、蛋类 （1）面粉、面包粉、糯米粉、粘米粉、澄面、玉米面、全麦面、生粉：白色粉状、无霉变和结块、气味正常、无异味和异嗅。 （2）鸡蛋：正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。 6. 调料、干菜类、饮料类、乳制品、包点类、预包装类、粮油类等，按照上述各类产品的供货要求中的具体要求作为验收标准。			
食品安全追溯	1. 供应商应建立进货查验记录制度并保存进货凭证和产品质量合格凭证；提		

要求	供可查验相应凭证的方式。相应凭证或配送清单保存期限不得少于六个月。 2. 供应商保证其销售的农产品符合农产品质量安全标准，并根据质量安全控制、检测结果等开具承诺达标合格证（样式详见附件2），承诺不使用禁用的农药、兽药及其他化合物且使用的常规农药、兽药残留不超标等。 3. 鼓励供应商使用国家农产品安全追溯管理信息平台等信息化溯源方式方法。
配送时间	1. 配送服务开始时间：在合同签订之后按采购人要求开始配送。 2. 合同期内配送时间要求：要求指派专人、专车当天早上 5:30 前将早餐、营养餐食材送达，午餐、午点食材当天早上 7:00 前送达（每天配送 2 次），采购人提前 1 天时间列明需求清单通知成交供应商，成交供应商接到通知后按时配送。采购人如有临时需求，接到临时配送通知后要在双方约定的时间内按时配送。特殊情况或有紧急任务需求时要及时落单即时配送，将货品送到指定地点。
服务要求	1. 供应商应符合以下要求：具备合法经营资质；产品质量符合相关国家标准的要求；具备学校食堂采购所需大宗食材的供应能力；近 3 年内未发生食品安全事故或查实食品安全舆情事件；未列入严重违法失信名单。 2. 供应商接受配送任务后，接单后至少对客户名称、食材名称、规格、数量、配送时间、地址等信息进行二次确认；接单时应充分考虑各类食材属性，对于不宜放在一起食用的食材，接单前应明确拒绝供应相关食材，并向采购人作出书面说明。并应在采购人下单后 24 小时内对下单凭证进行整理存档，并填入相应销售、出库等台账。 3. 采购人下单后，应形成每日采购计划，采购计划应包含食材品名、规格等级及特殊要求等。成交供应商按照采购计划要求向其合格生产厂商（或供应商）进行食材采购，并按相关要求进索证索票。 3.1 合格生产厂商应符合以下要求： ①具备经营相应品种食材的经营证明； ②具备符合食材质量安全管理要求的固定经营场所，非流动商户； ③近 3 年无违法犯罪记录，无不良信用记录； ④未被相关行政部门处罚。 3.2 应查验合格生产厂商（或供应商）的经营证照，索取并留存相关证照的复

	印件，如营业执照、食品经营许可证、动物防疫条件合格证、生猪定点屠宰证、法人身份证等材料，并由生产厂商（或供应商）签章。在农户处收购食用农产品的，应查验并留存自然人身份证及联系方式，并按要求索取承诺达标合格证，如农户无法提供，则由成交供应商开具承诺达标合格证，承担相应责任。 3.3 索证索票： ①应索取并留存每批次食材的供货清单或者购物凭证，确保票据真实有效（时间、品种、批次、数量等对应关系准确），并加盖生产厂商（或供应商）签章； ②应索取并留存每批次食材的产品合格证明、包含动物检疫合格证明、肉类品质合格证明、出厂检验报告、具有资质的第三方检测机构出具的检验报告、食用农产品合格证明、产品合格证等，确保合格证明真实有效（时间、品种、批次、数量等对应关系准确）。 4. 无相应合格证明的食材，供应商应进行快速检测。 4.1 每批次食材应做到应检尽检，不得假检、漏检、错检、乱检，每品种、每批次食材取样不得混装，应进行区隔，防止互相污染，影响检测结果。 4.2 检测结束后应进行留样，留样要求如下： ①留样数量不少于 125g，同时应满足复检的数量要求； ②鲜活类食材留样时间不少于 72 小时； ③预包装食品及散装食品留样时间不少于 30 天（若 30 天已过保质期的，保留至保质期最后一天）； ④留样容器每次使用后应当清洗消毒； ⑤留样环境（常温、冷藏、冷冻）应当符合食材特性要求。 4.3 检测试剂应在有效期内，并按储存要求存放（常温、冷藏、冷冻）。 4.4 快速检测不合格产品应及时向监管部门报告。 5. 储存 5.1 堆码时应稳固且有空隙，堆码不影响食材的出入和冷库内冷风的循环。 5.2 有冷藏、冷冻贮藏要求的食材入库前应进行预冷。食材入库前的温度高于库存温度时，应先进行降温处理，达到库温要求后方可入库。 5.3 具有强烈气味的食材应单独存放，对乙烯敏感的蔬菜和水果不应与其他蔬菜及水果同储。
--	---

	5.4 应每日对冷库运行情况进行检查，记录储存温度及其变化。 5.5 应每日对储存环境整理、清扫和检查，保持干净整洁、适宜食材储存。 5.6 应遵循先进先出的原则，每日对库存商品进行清点和盘存，检查食材质量情况和剩余保质期，对问题食材（变质腐烂、有异味、剩余保质期不足 80%等）进行处理，盘存后保留相应记录。 6. 分拣 6.1 食材分拣加工操作应在符合要求的加工区、分拣区进行，依据先进先出的原则进行拣选和粗加工，分拣加工过程中食材不能直接接触地面。 6.2 分拣食用农产品时，应对所有食材进行翻箱翻袋查验、逐一拣选，将问题食材（腐烂、有异味、酸败、黄叶、虫叶、过老等）全部挑出，必要时应使用刀具等分拣工具进行粗加工。 6.3 分拣验收工作实行交叉检查制，除分拣员自行复查外，分拣主管应对已分拣商品进行交叉检查，按送货单逐一检查分拣商品品种、质量、数量等项目并记录检查情况。 6.4 分拣完成后的剩余食材应查验后重新入库储存。 7. 包装标记 7.1 食材包装材料应无毒、无害、易降解，符合 GB 4806.1、GB 4806.5、GB 4806.7、GB4806.8、GB 4806.11 的要求。 7.2 已分拣的食材应当张贴信息标识标签，标识标签上应注明食材品种、数量、要货单位名称及分拣时间等信息。 7.3 配送包装应符合 SB/T 10857 的规定。 8. 运输 8.1 根据食材的品种、流向、发运路线等制定合理的发运计划，核对发货信息，确定运输工具，确保食材在承诺时限内安全送达（不可抗力、特殊情况等因素除外）。 8.2 根据一票同车原则进行装卸货。装卸货应做到轻拿轻放。货品应均衡分布，堆码稳固，防止偏重。 8.3 食材在运输过程中应符合保证食材安全所需的温度等特殊要求。具体参见国家相关标准。 8.4 运输工具和装卸食材的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。同一运
--	---

	运输工具运输不同食材时，做好分装、分离或分隔。不得运输有毒有害物质，防止食材污染。 8.5 运输工具应采取防颠簸、防火、防雨、防尘等适当的防护措施。运输工具受损时，应进行食材的损坏检查。 8.6 供应商要配置“配送专用车”，凭专用通行证进出采购人场地，并由经备案的送货专员实施配送。蔬菜、肉类等鲜活产品必须当日配送，其余食品原辅材料可视采购人实际需求酌情配送，确保采购人食品新鲜，对出现有关质量、安全、配送等问题按合同相关事宜处理。进入办公范围后，应按规定路线行驶，并服从采购人的监督、协调、指导与管理，在采购人办公范围内遇到行人应停车让行。 8.7 应针对采购人临时应急需求、食物中毒（安全卫生）、送货不达、自然灾害、停水停电等各类应急突发事件制定相应的应急预案，应急预案应包括组织机构、人员配备、基本保障、处置流程等内容。 9. 送达和验收 9.1 交接时送货专员应和采购人验收人员就送达食材的品种、品牌、规格、等级、数量、生产日期、保质期限、包装、运输环境、食材温度等信息进行当面验收，并在视频监控下进行，验收无误后由采购人验收人员签字确认，并及时反馈签收信息。 9.2 发生退货、补货、换货等情况的，应当按采购人要求的时间送达。 9.3 当发生不可抗力、突发事件导致食材无法正常送达时应第一时间通知采购人，告知无法正常送达的情况，并给出应急方案，承诺后续具体送达时间或解决方案。 10. 供应商应建立投诉处理机制和制度，明确投诉联系人和联系电话；投诉应在合同约定的时限内进行处理，投诉处理的结果应及时反馈采购人；无法在合同约定的时限内处理的，应及时与采购人进行沟通，并明确延期答复时间。所有投诉应有记录。 11. 供应商必须具有并严格执行以下各项专项制度 11.1 《食品安全突发事件应急处理预案》 11.2 《送货不达应急处理预案》 11.3 《食品准入台账登记制度》
--	--

	11.4 《进货查验和不合格食品下柜、召回、销毁制度》 11.5 《食品卫生安全检查制度》 11.6 《食品仓储管理制度》 11.7 《食品留样管理制度》 11.8 《消费投诉处理和食品卫生安全承诺制度》 11.9 《从业人员安全知识培训制度》 11.10 《从业人员健康和卫生管理制度》 11.11 《财务管理制度》 11.12 《岗位责任制度》 11.13 《食品安全管理制度》 11.14 《食品安全总监职责》 11.15 《食品安全员守则》 11.16 《食品安全风险管控清单》 12. 供应商在人员、资金、运输、仓储、食品检测等方面具有相应的能力。 13. 供应商的送货专员在配送期间必须穿着便于辨认、干净整洁的工衣和佩戴胸卡,以及佩戴口罩。送货专员在采购人活动中必须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。 14. 送货专员入职前需将无犯罪记录证明材料、健康证等资料发给供应商,供应商应按照《中华人民共和国劳动合同法》等法律法规的要求办理入职手续。供应商应当在相关法律法规规定时限内完成上述工作后,及时报送采购人进行备案。不允许未备案人员实施配送工作。成交供应商需在竞标文件中提供拟投入人员承诺函,承诺服务期间不随意更换拟投入人员。 15. 配送车辆要求: 配送车辆应具有封闭式车厢,车厢内无异味、无明显生锈部位,并可根据需要进行温度调控。配送车辆应仅用于食材配送,专车专用,不得与其他非食材类物品混用混装。使用不按响应承诺、相关法律法规、相关标准要求的车辆进行配送,受到采购人投诉并查实,按合同违约条款处置,采购人有权提请有关部门追究其法律责任。
食品安全要求	供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《中华人民共和国农产品质量安全法》《食用农产品市场销售质量安全监

	督管理办法》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等相关的食品安全国家标准等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将立即取消供应商的配送资格，供应商承担由此造成的经济责任和法律责任。 1. 腐败变质、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，对人体健康有害的； 2. 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的； 3. 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的； 4. 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品； 5. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品； 6. 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的； 7. 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的； 8. “三无”产品。
考核要求	1. 考核次数：每学期考核 2 次，由采购人组织对成交供应商进行考核评分，具体考核细则见附件 1。 2. 配送服务考核办法按每次 100 分制进行考核： ①当考核分达到 90 分以上（含 90 分）时为合格； ②考核分在 90 分以下至 80 分（含 80 分）时，采购人扣成交供应商 30000 元当月货款；考核分在 80 分以下时，采购人扣成交供应商 60000 元货款。 3. 计算方式：考核分=100－（采购人及成交供应商联合考核实际扣分）； 4. 服务期内第一次低于 90 分的进行警告，第二次低于 90 分的进行约谈，第三次低于 90 分的，采购人有权终止本次合同。
食品安全管理人员	至少配备 1 名食品安全总监和 1 名食品安全员。 食品安全总监、食品安全员应具备下列食品安全管理能力： 1. 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准； 2. 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识； 3. 熟悉食材安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求； 4. 参加组织的食品安全管理人员培训并通过考核；

	5. 其他应当具备的食材安全管理能力。 注： 1. 食品安全总监是指直接对本企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作的人员。 2. 食品安全员是指对食品安全总监或者企业主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作的人员。 3. 如经市场监督管理部门抽查考核不及格，补考仍不合格，暂停供应商配送资格，直至考核合格后视情况恢复配送资格。
场地设施要求—基本要求	1. 应具有满足食材配送需要的相对独立的作业场所和储存场所以及设施设备，其卫生要求应符合 GB 3162 的规定。 2. 应配备除“四害”、卫生清洁、清洗消毒等各类设施设备和物资。 3. 应配备视频监控、消防等各类设施设备和物资。
场地设施要求—储存要求	1. 应依据食材的不同存储需求规划不同的储存区。储存区规模应根据存储量、品类、周转天数等因素确定。储存区内应配置独立的退货区。 2. 根据食材的形态及特性，储存区一般划分为 3 个~4 个温区，如： a) 冷冻区（适用温度范围-18℃以下）； b) 冰温区（0℃以下、食材冻结点以上）； c) 冷藏区（适用温度范围 0℃~8℃）； d) 常温区（适用温度范围 8℃~25℃）。 3. 储存区的测温设备应定期进行计量检定或校准。 4. 储存区中冷库建筑及制冷系统应符合 GB 50072 和 GB/T 38375 的规定，并设置温度可调的功能区域。
场地设施要求—分拣、加工、检测区要求	1. 分拣加工区应设置在独立区域，配置相应的给排水、送风、排风等设施，温湿度应满足食材分拣加工所规定的湿度。 2. 分拣加工区应进行定期消毒，并做好消毒记录。 3. 分拣加工区应配备分拣、验收、称重、包装、装卸、运输等各类设施设备和物资。 4. 称重的设备应定期进行计量检定或校准。 5. 设置快速检测区（或专用室），配备农残、水分、吊白块、亚硝酸盐等项目

	快检设施设备。
其他要求	1. 成交供应商根据食品供应量必须向幼儿购买 75 万元（含）以上的产品责任保险（签订配送合同时须向采购人提交保险购买凭证复印件，且凭证由采购人留存）。 2. 采购人指定人与成交供应商在响应及履行合同过程中，必须遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反不正当竞争法》《中华人民共和国消费者权益保障法》《中华人民共和国民法典》及相关的国家法律法规。 3. 本项目所指的货物及服务应符合采购文件所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。 4. 成交供应商应充分理解并认真遵循本采购文件的要求，所提供的货物必须是满足采购文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。 5. 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人指定人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。 6. 采购人指定人发现商品出现损坏（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，成交供应商必须无条件退货或更换商品。 7. 成交供应商保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感，并在响应文件中列出相关品目。 8. 成交供应商保证提供的肉均为梧州市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品。 9. 具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，新鲜肉类要有梧州市内市场监督管理部门的电脑单据作为依据（供货时提供）。 10. 成交供应商应能够配合采购人指定人员在 1 个工作日内更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。 11. 成交供应商提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人指定人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚： ①成交供应商提供假冒伪劣、过期、变质食品的，除要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款由供货结算款内扣除。

	②成交供应商提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为成交供应商提供之食品问题，成交供应商除需负担全数之医药费，不予退还履约保证金、食品安全风险保证金外，采购人指定人取消成交供应商供货资格，取消成交供应商供货合同，成交供应商同时承担相应的民事及刑事法律责任。 12. 为确保本项目的配送质量及响应效率，成交供应商若为外地注册公司的，需在响应文件中承诺（承诺函格式自拟）签订合同后 1 个月内建立完成完整的配送供应链；根据《食品经营许可证管理办法》第二十七条的相关规定，经营场所发生变化的，应当重新申请食品经营许可；外设仓库地址发生变化的，食品经营者应当在变化后 10 个工作日内向原发证的食品药品监督管理部门报告；承诺按要求办理好食品药品监督管理部门颁发的《食品经营许可证》。
其他针对采购人的差异化、个性化服务。	采购人的食堂存在以下特点： 1. 食堂位置处于梧州市万秀区； 2. 由于包含早餐、营养餐、中餐、午点共四餐，对采购食材的种类、数量等需求不一致，种类要求多但每种数量不大； 3. 每天上午必须按照采购人规定的时间准点配送至本食堂，临时紧急下达的采购需求必须按要求时间送达。