# 项目需求书

**说明：**

1. **投标人须对本项目为单位的货物及服务进行整体投标，任何只对本项目其中一部分内容进行的投标都被视为无效投标。**
2. **招标文件中如有打“★”号条款为实质性条款，投标人若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。**
3. **招标文件中如有打“▲”号条款为重要技术参数，投标人若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。**
4. **项目概述**
5. 配送任务：中标人负责采购人指定食堂的食材采购及配送。
6. 配送范围：越秀院区食堂、番禺院区食堂。
7. 配送品种：1、蔬菜瓜果类2、猪肉类3、牛肉类4、禽类5、禽蛋类6、鱼虾类7、冻品类8、干货类9、定型包装类10、粮面类11、食用油类。
8. **★投标人必须在广州或周边地区有固定的食材配送点（需提供工商局注册的证明文件复印件或租赁合同证明文件复印或合作协议证明文件复印）**
9. **验收标准要求**

**合格率：中标人提供的货物合格率应达95%或以上。**

1. 菜类要求

1.1供应产品的质量要求：辅料、佐料类必须为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜必须是优质货品，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质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。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）** |
| 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 |

1.2 具体感观要求：

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；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；

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味即为异常；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。

**叶菜类：**菜心、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。

1.3 食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当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。

2. 肉类要求

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联厂，供货时须提交肉联厂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），鲜肉确保每日新鲜、无异味。

②猪肉类前上肉：不能有淋巴瘤，不带前腿肉，颜色要好，不能有淤血，猪毛；扒肉：不能太簿，用手感要有沾性，肉红色，不能有淤血；后上肉：不能太肥，要瘦肉多，无淋巴瘤，皮无斑点；后瘦肉：肉色要好，不能有淤血，不能有肥肉、碎骨，表面上不能有发白积水；肥肉：厚度为三公分，一公寸宽，不能有瘦肉；前梅肉：不能有猪油；猪肝：最好为粉红色。

③牛肉类必须有检疫章和检验单，牛肉瘦肉呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽，脂肪呈乳白色或微黄色。有牛肉正常气味，无异味， 瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀、形态丰满；肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水；牛腩：色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。

3、禽、蛋类要求：

禽类：

a) 嘴部：有光泽、干燥、有弹性、无异味；

b) 眼部：眼珠充满整个眼窝，角膜有光泽；

c) 皮肤：皮肤呈淡白色，表面干燥，具有家禽特有的气味；

d) 脂肪：新鲜家禽的脂肪色白、稍带淡黄色有光泽、无异味；

e) 肌肉：新鲜家离的肌肉结实而有弹性,有特殊香味；

禽蛋类：

外观鉴别：新鲜的蛋外壳有层霜状粉末，壳表面比较粗糙，但有光泽；

透视鉴别：新鲜蛋用光照，能透光,呈桔红色，气室小而透亮,蛋黄轮廓完整清晰，无斑点；

嗅觉鉴别：新鲜的蛋用鼻闻，清新、无异味；

摇荡鉴别：将蛋轻轻摇动，听不到声音或感觉不到振动的为新鲜蛋；

4、鱼虾类要求：

①鲜鱼类：眼睛:鲜鱼眼睛凸起,澄清有光泽,锶:鲜鱼锶紧闭,锶片呈鲜红色,无黏液和污物；鳞:鳞片整齐,排列紧密,有黏液和光泽,轮层明显；

②鲜虾类：外表:虾头尾完整,有一定的弯曲度、虾身较挺，色泽:皮壳发亮,呈青白色，肉质:肉质坚实、细嫩、

③虾仁:应是肉质清洁、完整,呈淡青色或乳白色；

④虾米:优质虾米外观整洁,呈淡黄色而有光泽肉、质紧密坚硬、无异味。

5、冻品类要求

必须包装完整并有生产厂址和生产日期；冻肉类产品中冻；3号肉和冻肋排必须有产品卫生检疫标准；冻肉类产品质量必须合乎验收标准(如新鲜度等)；冻肉类产品中间不能有过多冰块； 冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致。

6、干货类

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。

7、定型包装类

①包装类食品必须包装整洁

② 包装食品其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、生产地址

③包装食品的内容和重量必须和包装上标明的完全一致

8 、米、油、面要求：

①、米、油、面、豆类货物必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

②、米、油：要提供QS认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。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。

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，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。

8.1 执行标准：

①、米类执行标准：GB1354-86 GB2715-2005 标准一等米 不含添加剂

②、大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：

碎米总量≤17% （国家标准：≤35%）

小碎米总量≤2% （国家标准：≤2.5%）

不完善粒≤3.5% （国家标准：≤4.0%）

黄米粒按国家标准执行 。

③、油类执行标准：色拉油：GB1535-2003一级大豆色拉油

花生油：GB 1534-2003

大豆油：GB 1535-2003

葵花籽油：GB10464-2003

棉籽油：GB 1537-2003

油茶籽油：GB 11765-2003

玉米油：GB 19111-2003

米糠油：GB19112-2003

④、油类质量要求：

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。严格执行国家相关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（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。 霉变粒不得超过2％。 真菌毒素：黄曲霉毒素B1 （5μg/kg～20μg/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（≤1000μg/kg）、玉米赤霉烯酮（≤60μg/kg）、赭曲霉毒素A（5μg/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）。 农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量）。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，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人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。

1. **订货要求**

1、采购人每天下午7：00前向中标人下达第二天的订单，采购人以传真或电话或电子邮件方式或微信下单，订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。

2、中标人接到订单后，个别品种因天气等客观原因缺货而无法提供或质量无法保证的，中标人应在接到订单当天及时知会采购人，并协商好解决方法，经采购人同意修改订单。

3、双方可根据蔬菜生产季节、天气、市场价格情况等协商调整订单的品种和数量。中标人必须能保证提供丰富的时蔬品种供甲方选择。

1. **交货要求**

1、中标人每天早上6：30～7：00将订单内所有食材送到采购人指定的地点并配送完毕，中标人提供《送货清单》一式二份，采购人与中标人双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。

2、所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

3、中标人负责将货物从车上搬到称上过磅，然后放到采购人指定位置。

**4★、如中标人漏单则须无偿补货，9：30前补货至食堂。**

1. **定价要求**

1. 定价时间：以半个月为一个定价周期，定价以上月的最后一天以及当月的15日广州市菜篮子价格信息网（广州市价格信息网）网上公布的广州市菜篮子平均零售价格×（1-中标下浮率），作为下一周期的执行价。

2． 投标报价：所有食材的价格均以广州市菜篮子价格信息网（广州市价格信息网）公布的平均零售价为基准，下浮率由各投标人自行报价。广州市菜篮子价格信息网（广州市价格信息网）无公布的品种，由采购人与中标人具体协商，参考市场行情及投标人所报的单价下浮率来确定标准执行。

3．下浮率说明：蔬菜类投标下浮率在0%-20%(含）范围内，鲜活类（畜、禽、鱼、海鲜、冻品、蛋类）投标下浮率在0%-10%(含）范围内，粮油、干货类、定型包装类投标下浮率在0%-5%(含）范围内，各类别投标下浮率是固定唯一，且不能为负数。**如投标人各类别投标下浮率不在限定的区间内，必须要出具详细的成本清单，包含投标人的利润分析、成本分析等，否则视为无效投标处理。**

4．定价方式制定的执行价格包含产品价格、运输、装卸、售后服务、保险、搬运费、税金等一切费用。

5．合同签订后30个工作日内，中标人向采购人交纳人民币**伍万元**的履约保证金，该保证金用于食材的质量安全保证以及必要时进行临时紧急采购。此履约保证金于合同期满且无出现质量安全问题后无息退还。

6．每定价日由采购人确定采购计划，与中标人一起按中标人承诺下浮率制定采购执行价，采购人与中标人双方确认后，双方经手人签字。中标人根据采购人需求计划保质保量配送，如配送品种不符，配送品种价格高于计划品种价格的，按计划品种价格作为基准价结算，配送品种价格低于计划品种价格的，按实际配送品种价格作为基准价结算。

**结算公式：结算价格＝基准价×（1-中标下浮率）×实际供货量。**

注：

广州市菜篮子价格信息网（广州市价格信息网）未公布的零售品种价格，以不能超过采购人周边综合市场（如番禺罗边市场或西村市场）价格为基准含税结算。

1. **付款方式**

1、结算方式为每月凭定价单和验收单结算一次（节假日顺延）。

2、中标人应于每月26-30日，到采购人各食堂对帐并开具与当月货款等额的正规发票。

3、如中标人不能按期提供有效发票而影响到采购人财务结算，对迟提供发票的当批货款，采购人有权延迟2个月支付当月货款。

4、采购人接到中标人报帐后应于2个月内以支票或汇款（手续费由中标人支付）形式给中标人支付全部货款。

5、若中标人提供的发票经查实为假发票（如开票单位、开票金额、开票日期不符），则在当月货款中扣除假发票金额的10％作罚金，并终止合同。