

采购需求

说明：

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定。

2. “实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

3. 采购需求中出现的品牌、型号或者生产厂家仅起参考作用，不属于指定品牌、型号或者生产厂家的情形。投标人可参照或者选用其他相当的品牌、型号或者生产厂家替代。

4. 投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件，对招标文件提出的要求和条件作出明确响应，**否则将作无效响应处理**。对于重要技术条款或技术参数应当在投标文件中提供技术支持资料，技术支持资料以招标文件中规定的形式为准，**否则将视为无效技术支持资料**。

5. 投标人必须自行为其投标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

6. 所属行业依照《中小企业划型标准规定》（工信部联企业〔2011〕300号）及《国民经济行业分类》（GB/T4754-2017）的有关规定执行。本项目的所属行业均为“**批发业**”。

7. 采购需求中出现的相关国家标准、行业标准、地方标准，若项目执行后续出现新标准的，以新标准代替旧标准。

序号	标的的名称	数量及单位	▲技术要求		
1	梧州市 反腐倡廉教育 基地管理 中心食堂 2026 年 度食材 配送服 务	1 项	一、配送种类及内容		
			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、空心菜、菠菜、生菜、红薯叶、菜心（菜花）、芥兰、西兰花、有机菜花（花椰菜）、白萝卜、胡萝卜、西红柿、黄瓜、冬瓜、苦瓜、丝瓜、南瓜、节瓜、西葫芦、莲藕、茄子、豆角、四季豆、扁豆（荷兰豆）、豌豆、毛豆（毛豆粒）、土豆、莴笋、竹笋（冬笋）、淮山、山药、板栗、红薯、紫薯、芋头、玉米、玉米粒、红椒、青椒、小米椒、红线椒、青线椒、生姜、姜（老姜）、茭白、芦笋、芥菜、西芹、芹菜、韭菜、韭黄、蒜苔、芥菜头（头菜）、黄豆芽、绿豆芽、茼蒿、香菜、葱花、蒜苗、大葱、洋葱、紫苏、鸡腿菇、口蘑（白蘑菇）、黑木耳、鸡枞菌、香菇、蟹味菇（海鲜菇）、金针菇、茶树菇、平菇（凤尾菇）、杏鲍菇、海带丝、海带头、海带结、蕨菜、榨菜、萝卜干、木瓜丝、笋干、酸菜、八宝菜、梅干菜、贡菜、酸笋、酸豆角、剁椒、红剁椒、泡椒、酸芥头、酸萝卜皮、冻豆腐、豆腐、豆油皮、千张（千页豆腐）、香干、百叶结、素鸡、日式豆腐等。
			2	水果类	苹果、芭蕉、香蕉、梨、香梨、西瓜、橙、柑橘、提子、葡萄、桂圆（龙眼）、荔枝、李子、冬枣、菠萝（去皮）、火龙果、哈密瓜、圣女果、芒果、青枣、杨桃、香瓜、枇杷、柠檬等。
			3	畜肉类	猪肉、猪瘦肉、猪里脊肉、五花肉、猪头骨、猪腿骨（猪筒骨）、猪沙骨、猪排骨（纯排骨）、排骨（有颈通排）、猪粉肠、肥肠、猪血、猪肘（猪脚）、猪蹄（圆蹄）、猪耳（纯猪耳朵）、猪舌、猪心、猪肚、猪肝、猪腰、猪皮、牛肉、牛腿肉、牛里脊、牛腩、牛肚、牛百叶、牛排、牛蹄筋、牛舌、牛仔骨、牛

					鞭、羊肉、带骨羊肉、羊排、羊肚、羊杂、羊骨头、山羊肉、腊肉、腊肠、牛肉丸（冻品）、猪肉丸（冻品）、虾丸、蟹棒、蛋饺、热狗（冻品，5 斤/包）、生牛杂、火腿肠（420g/包）、火腿（2.5kg 三文治/包）等。
			4	禽肉类	三黄鸡、土鸡、乌鸡、鸡肉（矮脚鸡肉）、鸡胗、麻鸭、白条鸭（冻品）、鸭肠、鸭舌、鸭血、烧鸭、鸭掌（冻品）、鸭腿（冻品）、鸭翅、鸭翅根、鸡翅、鸡翅尖、鸡中翅、鸡全翅、鸡腿、鸡爪（冻品）、鸡柳、掌中宝等。
			5	水产类	草鱼、鲫鱼、鲢鱼、罗非鱼、胖头鱼（大头鱼）、鱼头、鲈鱼（活）、鲤鱼、带鱼、秋刀鱼（冻品）、白鲢鱼、鱿鱼（冰鲜）、小鱼仔、泥鳅、黄鳝、大虾、虾（中等）、花蛤、花甲（大）、牡蛎、螺蛳、螺、鱼尾等。
			6	调料、干菜类	干银耳、干木耳、豆皮、腐竹、瑶柱、石斛、干云耳、海带、红枣、紫菜、腰果、百合、莲子、枸杞、黄花菜、干茶树菇、干香菇、花生仁、干辣椒、胡椒面、白芝麻、黑芝麻、桂皮、花椒、八角、茴香（大）、草果、沙姜、香叶、甘草、党参、大料、罗汉果、虫草花、墨鱼仔、虾皮、虾米（去皮）、盐（海藻碘盐 500 克/包）、鸡精（鸡精 454 克/包）、味精、料酒（葱姜料酒）、陈醋（陈醋 420ml/瓶）、米醋（米醋 450ml/瓶）、白酒（52 度）、生抽（生抽 1900ml/瓶）、老抽、豉油（生抽豉油 1900ml/瓶）、蚝油（蚝油 2.27kg/瓶）、味极鲜（味极鲜 1900ml/瓶）、花椒油（花椒油 200ml/瓶）、麻油（黑芝麻油 180ml/瓶）、豆腐乳（豆腐乳（原味）590g/瓶）、豆腐乳（腐乳 610g*6 瓶）、橄榄菜（1000 克/瓶）、酵母（酵母粉 1*15*200 包/件）、生粉（生粉 200g/包*100 包/件）、白砂糖、冰糖、红糖、十三香（十三香 45g*10 盒*10 条/件）、五香粉（五香粉 15g*30 包*12 大包/件）、孜然粉、胡椒粉（40g*10*15 包）、豆瓣酱（豆瓣酱 1.1kg/瓶）、黄

					<p>豆酱(黄豆酱 6k/瓶 g)、番茄酱(番茄酱 850g/瓶)、番茄沙司(番茄沙司 250g/瓶)、风味豆豉(风味豆豉 280g/瓶)、螺蛳粉(480g 螺蛳精粉 480g*20 包/件)、桂林米粉汤料(480g 桂林米粉汤料 480g*25 包/件)、特鲜粉(特鲜粉 40g*20 包/件)、蒸肉粉(蒸肉米粉)、麻辣鲜(麻辣鲜 46g*22 包*5 大包/件)、三鲜味料(三鲜味料 50g*160 包/件)、特鲜味料(50g 特鲜味料 50g*200 包/件)、调味料(调味料 40g*12 包*2 卡*6 盒/件)、炖鸡料(120 克/包)、火锅底料(150 克/包)、麻辣鱼料(150 克/包)、酸菜鱼料(150 克/包)等。</p>
			7	饮料类	<p>可乐(2L)、雪碧(2L)、凉茶饮料(1.5L)、花生奶、橙汁(1.8L)、酸奶(酸奶 24 盒装)、牛奶(纯牛奶 24 盒装)、椰子汁(1.25L)、早餐奶(早餐奶 24 盒装)等。</p>
			8	米面、杂粮类	<p>小米、黑米、紫米、薏米、糯米、糯米粉、面粉、猪板油、果麦酱、酵母、白麻仁、蛋挞皮、玛格粉、黄豆、红豆、绿豆、赤小豆、八宝粥、荞麦、麦仁(麦片)、米粉(切粉)、饺皮、红薯粉、粉丝、面条、圆粉、扁粉、麻辣粉面、小芋头、水煮花生等。</p>
			9	蛋类	<p>鸡蛋、皮蛋、咸蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等。</p>
			10	粮油类	<p>思委米、优之粮 903 大米、夏郢思委米、壹稻诚名软香米、法泗油粘香米、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、福之泉调和油、元宝大豆油等等(参照或相当于以上品牌型号产品)。</p>
二、服务总体要求					
			序号	采购内容	产品质量要求及技术指标
			1	米面、杂粮类	<p>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。</p> <p>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。</p>

					<p>3. 大米保质期为 6 个月，稻谷原料储存期不超过保质期；</p> <p>4. 大米、小麦粉要供应市场上普通流通的品种；</p> <p>5. 大米应符合（GB/T 1354）标准要求；</p> <p>6. 小麦粉应符合（GB/T 1355-2021）标准要求；</p> <p>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%。</p>
			2	调料类	<p>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；</p> <p>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%。</p>
			3	蔬菜、蛋类	<p>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。</p> <p>2. 禽蛋类：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。不能来自疫区。</p>
			4	畜肉、禽肉类	<p>1. 生猪等定点、当天屠宰，提供动物检验检疫合格证明，来自非疫区。</p> <p>2. 畜禽类要来自非疫区。</p> <p>3. 肉制品来自非疫区。</p>
			5	水果类	品质良好，保证新鲜，不应有腐败味和其他异味。
			6	水产类	<p>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；</p> <p>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。</p>

				7	冰鲜类	<p>1. 大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显淤块、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。</p> <p>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%。</p>
				8	河粉、米粉、豆制品、奶制品、糕点、干货等	<p>1. 河粉、米粉：应呈白色或略带黄色，具有新鲜大米清香味道。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》，许可证主体业态需为“食品销售经营者”；河粉需符合 DB4504/T 0001-2023《梧州鲜湿河粉加工技术规程》及相关食品安全标准；至少提供 2 个及以上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。</p> <p>2、豆制品：卫生质量符合《食品安全国家标准豆制品》（GB 2712-2014）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。</p> <p>3、奶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。</p> <p>4、糕点：质量符合糕点通则 (GB/T 20977-2007)；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%。</p> <p>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</p>

						保质期不少于总质保时限 80%。
			9	食用油		<p>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。</p> <p>2、气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。</p> <p>3、加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。</p> <p>4、不得混有其他食用油或非食用油。</p> <p>5、卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。</p> <p>6、供货时提供该批次食用油的出厂检验报告。</p>
▲一、商务要求						
服务期限和地点			<p>1. 服务期限：自合同签订之日起一年。</p> <p>2. 服务地点：梧州市机关后勤服务中心指定地点（梧州市反腐倡廉教育基地），按时、按质、按量供货。</p>			
合同签订时间			自中标通知书发出之日起 15 日内			
价格标准			<p>1. 某货物价格：随机选定梧州市区内任意三家大型超市（梧州市大润发超市、大乐购超市、沃尔玛超市、新中山超市、亿佳超市或大型农贸市场的固定档口和固定摊位）相应商品价格为基准，以其中三家市场的零售价格的平均值作为食品价格的定价参考值。双方每月底核定食品价格一次，以当日核定的价格作为次月的食品价格，供应商报采购人食品采购小组审核批准，再由双方代表签字及单位盖章确定。</p> <p>2. 最终商品结算单价=采购人食品采购小组审核批准的基准价格×中标折扣，如为特价商品的以实际特价为结算。</p> <p>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。</p> <p>（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，核定价格后报采购人食品采购小组审定签字生效，作为最终配送价。</p>			
售后服务要求			<p>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：</p> <p>1. 感官品质质量不符合规定要求；</p>			

	<p>2. 货品有腐败变质现象；</p> <p>3. 超过保质期限；</p> <p>4. 内包装损坏；</p> <p>5. 预包装产品的包装标签内容不充分；</p> <p>6. 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。</p> <p>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品，发放后所剩余的货品，由供应商当日回收。</p>
报价要求	<p>1. 投标报价应包括投标产品的原材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、利润、税金、政策性规费、保险、劳保、质保、售后服务及投标等一切相关费用。</p> <p>2. 报价方式：本项目采用折扣报价方式，折扣最高限价为 100%，供应商报价高于最高限价的，按无效投标处理。</p>
付款条件（进度和方式）	<p>采购人与中标供应商每月结算一次货款，同时由中标供应商开具税务发票。</p> <p>1. 按月度考核，由采购人每月组织对中标供应商进行考核评分并不定期进行抽查。</p> <p>2. 配送服务考核办法按月 100 分制进行考核：</p> <p>①当月考核分达到 90 分以上（含 90 分）时为合格；</p> <p>②月考核分在 90 分以下至 80 分（含 80 分）时，采购人扣中标供应商每分 3000 元货款；月考核分在 80 分以下时，采购人扣中标供应商每分 5000 元货款。</p> <p>3. 计算方式：月度考核分=100－（每月双方确认的考核实际扣分）；</p> <p>4. 连续二个月得分低于 80 分或一年内有累计三个月以上得分低于 80 分的，终止本次合同。（评分细则详见附件 1）</p>
验收条件及标准	<p>验收标准：须符合现行国家标准、行业标准、地区标准等。按照国家食品安全标准及相关要求确认配送食品生产日期、保质期后进行数量（重量）验收并按规定留样备查。</p> <p>验收时间：</p> <p>1. 食品的验收工作由采购人和供应商共同进行。供应商提供的产品须经过验收人员的感官检验、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；供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人有权要求承担违约责任及解除合同。</p> <p>2. 验收工作的一般程序为：根据食品采购清单的具体要求，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，验收人员在送货单上签字</p> <p>3. 食品实行逢进必检。凡采购进入饭堂的食品，必须经采购人工作人员验收合格后方可进入仓库或加工程序。验收工作可由采购人安排有经验及专业知识人员进行验</p>

	<p>收，验收时需两人一组，在视频监控下进行验收，公布验收时间地点，接受监督。验收内容主要是食材的品种、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。严禁质量不合格的食品原料进入采购人，如发现质量不合格，必须及时退货，在退货单上注明退货理由、退货人和退货日期；如数量不准确，应以验收数量为准。验收合格后，由验收人员在购货发票或购货单上签字确认。</p>
食品安全追溯要求	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
配送时间	<p>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。</p> <p>2. 合同期内配送时间要求：要求指派专人、专车当天早上6时前将早餐、当天宵夜食材送达，午、晚餐食材当天早上8时前送达（每天配送2次），采购人提前1天时间列明需求清单通知中标供应商，中标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即时落单即时配送，将货品送到指定地点。</p>
服务要求	<p>1. 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。</p> <p>2. 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。供应商按照采购计划要求向其合格生产厂商（或供货商）进行食材采购，并按相关要求进索证索票。</p> <p>2.1 合格生产厂商（或供货商）应符合以下要求：</p> <p>①具备经营相应品种食材的经营证明；</p> <p>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；</p> <p>③近3年无违法犯罪记录，无不良信用记录；</p> <p>④未被相关行政部门处罚。</p> <p>2.2 应查验合格生产厂商（或供货商）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（或供货商）签章。在农户处收购食用农产品的，应</p>

	<p>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，则由中标供应商开具承诺达标合格证，承担相应责任。</p> <p>2.3 索证索票：</p> <p>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（或供货商）签章；</p> <p>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）。</p> <p>3. 无相应合格证明的食材，供应商应进行快速检测。</p> <p>3.1 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。</p> <p>3.2 检测结束后应进行留样，留样要求如下：</p> <p>①留样数量不少于 125g，同时应满足复检的数量要求；</p> <p>②鲜活类食材留样时间不少于 72 小时；</p> <p>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）；</p> <p>④留样器具每次使用后应当清洗消毒；</p> <p>⑤留样环境（常温、冷藏、冷冻）应当符合食材特性要求。</p> <p>3.3 检测试剂应在有效期内，并按储存要求存放（常温、冷藏、冷冻）。</p> <p>3.4 快速检测不合格产品应及时向监管部门报告。</p> <p>4. 储存</p> <p>4.1 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。</p> <p>4.2 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。</p> <p>4.3 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。</p> <p>4.4 应每日对冷库运行情况进行检查，记录储存温度及其变化。</p> <p>4.5 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。</p> <p>4.6 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。</p> <p>5. 分拣</p> <p>5.1 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</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>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。</p> <p>5.2 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。</p> <p>5.3 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。</p> <p>5.4 分拣完成后的剩余食材应查验后重新入库储存。</p> <p>6. 包装标记</p> <p>6.1 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。</p> <p>6.2 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。</p> <p>6.3 配送包装应符合 SB/T 10857 的规定。</p> <p>7. 运输</p> <p>7.1 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）。</p> <p>7.2 根据同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。</p> <p>7.3 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。</p> <p>7.4 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。</p> <p>7.5 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。</p> <p>7.6 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，采购人办公范围内遇到行人应停车让行。</p> <p>7.7 应针对采购人临时应急需求、食品中毒（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。</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>8. 送达和验收</p> <p>8.1 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、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。</p> <p>8.2 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。</p> <p>8.3 当发生不可抗力、突发等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。</p> <p>9. 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。</p> <p>10. 供应商必须具有并严格执行以下各项专项制度</p> <p>10.1 《食品安全突发事件应急处理预案》</p> <p>10.2 《送货不达应急处理预案》</p> <p>10.3 《食品准入台账登记制度》</p> <p>10.4 《进货查验和不合格食品下柜、召回、销毁制度》</p> <p>10.5 《食品卫生安全检查制度》</p> <p>10.6 《食品仓储管理制度》</p> <p>10.7 《食品留样管理制度》</p> <p>10.8 《消费投诉处理和食品卫生安全承诺制度》</p> <p>10.9 《从业人员安全知识培训制度》</p> <p>10.10 《从业人员健康和卫生管理制度》</p> <p>10.11 《财务管理制度》</p> <p>10.12 《岗位责任制度》</p> <p>10.13 《食品安全管理制度》</p> <p>10.14 《食品安全总监职责》</p> <p>10.15 《食品安全员守则》</p> <p>10.16 《食品安全风险管控清单》</p> <p>11. 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。</p> <p>12. 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。</p> <p>13. 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</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>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。中标供应商需在投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。</p> <p>14. 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。</p>
食品安全要求	<p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。
食品安全管理人员	<p>至少配备 1 名食品安全总监和 1 名食品安全员。</p> <p>食品安全总监、食品安全员应具备下列食品安全管理能力：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 <p>注：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。

	<p>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。</p> <p>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。</p>
场地设施要求-基本要求	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>3. 应配备视频监控、消防等各类设施设备和物资。</p>
场地设施要求-储存要求	<p>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。</p> <p>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：</p> <p>a) 冷冻区(适用温度范围-18℃以下)；</p> <p>b) 冰温区(0℃以下、食材冻结点以上)；</p> <p>c) 冷藏区(适用温度范围 0℃~8℃)；</p> <p>d) 常温区(适用温度范围 8℃~25℃)。</p> <p>3. 储存区的测温设备应定期进行计量检定或校准。</p> <p>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。</p>
场地设施要求-分拣、加工、检测区要求	<p>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。</p> <p>2. 分拣加工区应进行定期消毒，并做好消毒记录。</p> <p>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。</p> <p>4. 称重的设备应定期进行计量检定或校准。</p> <p>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。</p>
其他针对采购人的差异化、个性化服务。	<p>采购人下属的食堂存在以下特点：</p> <p>1. 食堂位置较偏远；</p> <p>2. 由于包含早、中、晚餐、夜宵共四餐，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；</p> <p>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。</p>
二、与实现项目目标相关的其他要求	
供应商可根据本项目采购需求及评审标准提供服务方案（内容包括但不限于安全措施、供应商内部管理	

措施、应急预案、配送服务方案等)。
三、核心产品说明
本项目属于服务类项目，无核心产品。

附件 1:

食材服务质量月度考核表

项目名称		梧州市反腐倡廉教育基地管理中心食堂 2026 年度食材配送服务				
项目	分值	评估标准	评分标准	评分依据	扣分项	得分
食 品 安 全 品 质 量	40	食材质量合格，符合卫生验收标准，不存在假冒伪劣、以次充好以及质量严重不达标等不合格的情况。	1. 食材若有损坏、污秽不洁、混有异物或感官异常，发现一次扣当月结算款的 1%。每项次扣 3 分。	食材质量验收标准。		
			2. 若食材出现隔夜变色干枯现象，或冷藏后不新鲜且伴有出水情况，或存在霉烂变质、生虫、油脂酸败、被泡浸、打水、发涨且伴有出水泛白、有异味等问题，每次均扣 3 分。	食材质量验收标准。		
			3. 食材不符合约定运输配送而出现的食材损坏、变质、延误等，每次扣 2 分。	食堂验货记录（注明食材不合格原因，且管理员、厨师长、食材验收人、供货商四方签名）		
			4. 若食材的品牌与规格未达食堂要求，或食材外观视觉上不均匀、大小存在差异，则每次扣 1 分；若无法在规定时间内完成调整，每次扣 2 分。	供应商提供的食品检验检测报告或合格证明文件		
			5. 所配送的食材出现微生物、农药残留、兽药残留、真菌毒素超标不符合食材验收标准的现象。每次扣 4 分。	食品卫生验收标准		
			6. 若供应商提供食材报价	按照询价小组询价报告		

			偏高或虚高，且与市场行情不符等情况，一经查实，每次扣 6 分。		
			7. 食材供应来源稳定性不足，若供应商存在拒绝提供市场有货的食材、谎称缺货、无货或无法找到货源等，且与市场行情相不符等情形，一经查实，每次扣 7 分；若存在对食材品质一致性产生间接影响的情况，每次扣 2 分。	食品卫生验收标准	
配送服务	30	送货时间 (正 常 送 货)	除不可抗力因素外，在不影响供餐情况下，超过协商送货时间 30 分钟以内，每次扣 1 分。	1. 食材验收具备记录。	
		应急食材供应时间准确性		2. 验收数量不符，需有记录、图片并签字。	
		送货品种、数量与订货单符合性	1. 送货的品种与订单的品种、数量、质量不符，每项次扣 1 分；存在漏送项的，每项次扣 3 分。	3. 验收质量未达标而进行退换处理的，应留存退换记录、图片及签字。	
			2. 送货数量与订单数量不符的，超出 5% 的，每项次扣 1 分。	4. 供货商出现一次及以上不遵循食堂相关规定，未及时配送食材或食材质量不达标的情况，管理员需做好详尽记录及保留图上，注明具体时间与原因，并由管理员、厨师长、食材验收人以及供货商四方共同签名确认。	
		按要求按时配送	1. 不提供个别食材配送服务的，每项次扣 3 分；		
			2. 当天所有食材不提供送货的，直接解除合同。		
售后服务	20	积极协助、及时办理签单、结算	每月 3 日前未能到食堂办理相关单据签名、未提供结算单据、结账资料的，超过一天未办理扣 1 分，二天扣 2 分，以此类推。	未能提供结算单据或未到食堂办理相关单据签名手续，或者超过食堂规定时间未退换不合格货物，每次食堂管理员应做好书面	

		服务效应	1. 应急餐料未按食堂要求退换货时间退换货的每次扣 3 分； 2. 其它日常送货未按供货协议要求送货，当天未完成退换货的扣 1 分，第二天扣 2 分，按此递增类推。	记录，并由双方签名确认。		
		供应商服务态度	1. 供应商员工服务态度差，责任心不强、对食堂员工提出的问题不耐烦解答，不虚心听取食堂员工意见和建议，面对问题推诿，甚至出现打击报复现象的，经查属实的每次扣 2 分。 2. 配送人员着装不整洁，不穿工服、工鞋，穿拖鞋进入食堂工作区域，经查证属实，每次扣 2 分。 3. 配送人员进入非工作区域，违反食堂相关管理规定的，经查属实的每次扣 2 分。			
企业资质	10	合规资质	相关资质缺失或不能依照要求提供相关证明文件，每缺一项扣 1 分。	供应商应提供食品生产许可证、具备资质的第三方检测机构出具的检测报告、绿色食品认证、有机食品认证、食品安全追溯体系认证、食品卫生证书		
直接扣款项	1. 若因配送时间延迟或食材质量等问题而影响食堂正常开餐，扣当月结算款的 5%。 2. 发现假冒伪劣产品或以次充好、乱收费等情况，每发现一次扣当月结算款的 1%；情节严重的，除扣除相应款项外，还将解除合作关系；同时，供应商应立即采取整改措施，确保此类问题不再发生。 3. 日常配送过程中，不按双方确定价格进行计价的或未按响应承诺下浮价格的，每项次扣当月结算款的 3%；且按合同约定方式进行结算。 4. 同一问题累积达到三次的，扣当月结算款的 1%；					

附件 2

承诺达标合格证

我承诺对生产销售的食用农产品：

☐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。

☐对承诺的真实性负责承诺依据。

承诺依据：

☐委托检测

☐自我检测

☐内部质量控制

☐自我承诺

产品名称：

数量(重量)：

产地：

供应商盖章或签名：

联系方式：

开具日期： 年 月 日