

增城分局职工饭堂食材 配送服务用户需求书

广州市生态环境局增城分局

2023 年 12 月

一、采购内容

为保障增城分局职工饭堂的正常运行，为市生态环境局增城分局（简称“增城分局”）提供生鲜肉类、蔬菜等。每天早上送早餐、午餐食材，具体增城分局每周食谱为依据，年预算 38 万元，根据实际结算。

二、批次订货与临时订货

（一）批次供货

增城分局每周发送配送方职工饭堂食谱，配送方根据增城分局要求食谱、规定时间按时、按质配送食材。

（二）临时订货

增城分局因临时需要，有权在批次订货时间外临时向配送方订货，以书面或口头形式。如临时口头订货，配送方在送货时有权要求增城分局以书面方式予以确认。

三、交货时间及相关事宜

（一）批次订货以订货单为准，临时订货以通知为准。

（二）配送方须向增城分局提供法人身份证、营业执照、税务登记证、机构代码证、从业人员健康证明等相关有效证件的原件及复印件。

（三）配送方按照增城分局指定的食品名称、规格、数量要求在规定的时间内将货物送到增城分局职工食堂。

（四）配送方所提供的货物必须符合国家食品卫生有关规定，应保证原材料养殖、加工、配送过程环境卫生、食品卫生和食品安全。做到定期开展抽样和按要求留样检查，如发现卫生、质量问题，增城分局有权立即退货，配送方应及时调换并承担相关责任。

四、禁止以下食品送入增城分局职工饭堂

（一）腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有杂物或其他感官性状异常，可能对人体健康有害的。

（二）含有毒、有害物质或微生物毒素含量超过国家限定标准的。

（三）非定点屠宰及未经动检部门检验合格并盖章的肉类及其制品，超过保存期的食品。

（四）病死、毒死或死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。

（五）掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂，农药残留含量超标的。

（六）不符合防疫要求或不符合食品安全标准的食品。

五、价格确定及送货

（一）以 15 天为周期，每月 1 日、16 日为定价日，每期结算单价参照广州市发展和改革委员会-广州菜篮子价格信息网公布的零售价格的平均价为基准报价；广州市发展和改革委员会-广州菜篮子价格信息网的零售未公布的品种或项目需求中未列明的品种价格，则选取广州市供销社农产品经营有限公司调查价格（须经过增城分局同意且审核通过的价格）为基准价进行结算；如以上超市均无公布的品种，以不能超过实际客户周边综合市场价格（须经过增城分局同意且审核通过的价格）为基准含税结算；若仍无法参照同类及相近品种产品的，由配送方与增城分局双方共同调研协商的价格为基准。

配送方报价须保证价格公平、合理。双方价格确定有异议时可通过友好协商、市场调查予以确定，从兼顾双方能长期合作的原则予以解决。

采购内容	中标下浮率
鲜肉类	5%
瓜果蔬菜类	5%
冷冻食品类	10%
鱼类	5%
粮油类	5%
辅料、佐料（调味品）类	5%
干货及腊味类	5%

(二) 人工、车辆运输由配送方自负。货物要规范包装，不能存在跑冒滴漏的送货行为。

(三) 配送方不得随意提价或高于市场价格或以次充好，如有此类行为，增城分局有权单方终止本合同，所造成的损失由配送方自行承担。

(四) 配送方在送货时，由增城分局厨师、库管员负责检查验收。双方要遵守交货时间，互相积极配合。

(五) 无论增城分局所购买的食物数量多少，配送方应无条件送货。

(六) 配送方必须是固定专人长期送货，不得指派来路不明的临时人员送货。送货人员须身体健康和符合防疫要求，按卫生防疫要求做好货物配送工作。

六、付款方式

增城分局按月采取转账方式支付，以实际购买的种类和数量据实结算。配送方必须提供详细的物品销售清单与增城分局收货单核对，无误后，配送方出具国家税务部门发票，增城分局予以付款。

因增城分局使用的是财政资金，在前款规定的付款时间向政府采购支付部门提出办理财政支付（不含政府财政支付部门审核的时间）视为已经按期支付。

附件：1. 货物要求

2. 项目管理措施及考核要求

货物要求

一、蔬果类

瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，配送方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。

（一）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

（二）感观要求

- 1.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；
- 2.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；
- 3.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，如失去本品种原有的滋味即为异常；
- 4.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：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、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，不带叶霉，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，无斑点，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、豆角等。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、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（三）食品供应链要求：所有食品的来源必须合法清晰。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。

二、鲜肉类

（一）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。

（二）鲜肉（白条猪）净重35KG以上，去头、去蹄、去板油、去内脏。并按要求洗好，切好。

（三）食品供应链要求：所有食品的来源必须合法清晰。

（四）对货物的品质要求，必须符合食品管理的有关标准和下列规格要求：

序号	品名	质量描述
1	去皮五花肉	肥瘦比例不大于7:3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质新鲜紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，无异味。
2	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质新鲜紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点，无异味。
3	牛肉	肌肉呈均匀的红色，有光泽，肉质新鲜紧密，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，不粘手，肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强，无异味。
4	羊肉	肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表微干，或外表湿润，不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强，无异味。
5	光鸡	整鸡表皮光滑，肉质新鲜，重约1.2-1.5kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。
6	光鸭	表皮光滑，肉质新鲜，重约1.5-2.5kg，外表微湿润，不粘手，无异味，肌肉切面有光泽，具有鸭的正常气味。
7	瘦肉	脂肪含量低于5%。肉呈均匀的红色，新鲜有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，无异味。
8	排骨	肉体呈均匀的红色，有光泽，肉质新鲜紧密，肉的外表及切面。
9	脊骨	肉体呈均匀的红色，有光泽，肉质新鲜紧密，肉的外表及切面微湿润，不粘手，无异味。
10	猪脚	必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适中。

三、水产和家禽类

（一）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。供货时须提交当批次鸡鸭等动物检疫合格证明。

(二) 运输海鲜水产类产品的车辆必须具备增氧设备，保证产品到货鲜活。

(三) 食品供应链要求：所有食品的来源必须合法清晰。

四、冻品类

(一) 所供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。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；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) 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，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。

(三) 家禽类交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行，提供《产品合格证》；肉制品须出具半年内有效的《卫生检疫报告》及《产品合格证》；水产品须出具贮存地的出入库检疫证明。

(四) 食品供应链要求：所有食品的来源必须合法清晰。

五、粮油和干货类

(一) 粮油

1. 质量要求。(1) 大米、油、面粉、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、污秽不洁、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) 大米、油：要提供食品生产许可证编号、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。配送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) 配送方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属供、方责任，配送方应承担全部责任，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。

2. 执行标准。(1) 大米品种要求为标一、三等米。(2) 米类执行标准：GB1354-86、GB2715-2005，标准一等米、不含添加剂。(3) 大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：碎米总量 $\leq 17\%$ （国家标准： $\leq 35\%$ ）；小碎米总量 $\leq 2\%$ （国家标准： $\leq 2.5\%$ ）不完善粒 $\leq 3.5\%$ （国家标准： $\leq 4.0\%$ ）黄米粒按国家标准执行。(4) 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。

3. 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。（2）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（ $5\mu\text{g/kg}\sim 20\mu\text{g/kg}$ ）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（ $\leq 1000\mu\text{g/kg}$ ）、玉米赤霉烯酮（ $\leq 60\mu\text{g/kg}$ ）、赭曲霉毒素A（ $5\mu\text{g/kg}$ ）。重金属污染物：铅（ $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ）、镉（ $0.1\text{mg/kg}\sim 0.2\text{mg/kg}$ ）、汞（ 0.02mg/kg ）、无机砷（ $0.1\text{mg/kg}\sim 0.2\text{mg/kg}$ ）。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。（3）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入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，配送方将承担全部责任，增城分局有权中止合同或取消中标人资格。

（二）干货

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，增城分局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增城分局有权拒绝接受。

食品供应链要求：所有食品的来源必须合法清晰。

附件2:

项目管理措施及考核要求

一、项目管理措施

(一) 对有下列情况之一的配送方, 经确认后配送方须无条件负责善后处理工作, 由此产生的一切损失和费用有权向配送方索偿。并且增城分局有权单方面暂停或解除合同取消其服务资格, 并保留追究其法律责任的权利:

1. 没有在增城分局规定的时间内提供供货服务;
2. 没有按增城分局要求的供货或出现提供的货物以次充好的情况;
3. 无正当理由拒绝向增城分局供货的;
4. 出现管理、产品质量控制等各方面不能满足招标文件、增城分局的相关要求导致发生食品安全事故的;
5. 索取、收受合同以外的酬金或其他财物, 或者利用工作之便, 牟取其他不正当的利益, 损害国家利益、社会公共利益或他人合法利益的;
6. 经营情况发生重大变更, 已经不具备承接本项目能力的;
7. 没有实现投标文件中的相关承诺, 法律法规禁止的以及违反合同规定行为的;
8. 配送方因供货质量造成食品安全卫生问题的。

(二) 配送方必须承诺, 在合同期限内, 给与增城分局享受最优惠待遇, 即在合同期内, 若给予其他同类客户更优惠的待遇, 应通知增城分局同时享受。

(三) 配送方不得将中标项目转让给他人, 一经发现, 增城分局有权终止合同, 由此产生的一切经济损失由配送方自行承担。

(四) 在项目实施期间, 若区相关部门有统一的政策要求, 如签订的合同内容与最新的政策要求有违背的, 配送方应无条件服从并积极配合增城分局, 必要时可终止合同。

二、考核要求

(一) 发生以下情形, 经调查属实的, 扣除当次(批) 货款的20%作为违约金。

1. 未按要求随货提供相关票证;
2. 未按增城分局采购计划的时间供货(提前一天与增城分局协商除外);
3. 供货数量仅为增城分局采购计划数量的80%-90%(不含本数);
4. 未按增城分局指定秩序卸货;
5. 货物出现质量问题, 配送方不积极配合查找原因, 不及时反馈处理结果;
6. 工作人员不遵守增城分局各项管理规定。

(二) 发生以下情形，经调查属实的，扣除当次（批）贷款的35%作为违约金。

1. 提供虚假检验报告等相关票证；
2. 供货数量低于增城分局采购计划数量的80%（含本数）；
3. 同一品种货物当月出现两次验收发现质量不合格产品并退货；
4. 把增城分局验收不合格退货的货物重新配送给增城分局；
5. 在包装、运输、装卸等环节不符合食品安全要求；
6. 组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知增城分局业务部门，造成无法及时联系；
7. 食品溯源管理制度不落实，进货查验记录不全。 注：发生上述第1点、第2点扣除情形的，在未因所供货物发生食品安全事故的前提下，在合同期第一、二月内可予以豁免扣除，第三月起严格执行。

(三) 发生以下情形，经调查属实的，扣除50%的未结付货款作为违约金：配送方的工作人员不遵守增城分局各项管理规定或泄露采购人内部情况，造成社会不良影响。注：若同时出现上述第（一）点、第（二）点、第（三）点情形，则仅按扣除数额最大的情形执行，不对同时出现的情形累计扣除。

(四) 配送方有以下行为，经调查属实的，增城分局将立即解除相关供应合同，并拒绝支付全部未结付货款。

1. 弄虚作假，提供虚假材料取得中标供应资格的；
2. 中标供应项目有转包、分包行为的；
3. 经营情况发生重大变更，已经不具备承接中标供应项目能力的；
4. 无正当理由拒绝履行合同向增城分局供货的；
5. 有行贿、给好处等不正当竞争行为的；
6. 所供应货物存在故意假冒伪劣行为的；
7. 因配送方原因导致增城分局单位内发生安全事故的；
8. 有其它违法违纪行为的。

(五) 配送方在供应过程中，货物质量验收出现一次不合格，对该产品处以2倍金额作为违约金，第二次处以4倍金额作为违约金，第三次处以8倍金额违约金，并增城分局有权无条件立即解除合同，一切经济和法律責任由配送方自行承担；因供货质量问题造成食物中毒等食品安全事故情况，经查实后确属配送方责任，供应商应承担全部责任，包括但不限于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，增城分局将立即解除相关供应合同。