**采购需求**

**一、有关说明**

(一)投标人须对本项目以合同包为单位的采购标的进行整体投标，任何只对以合同包为单位的采购标的其中一部分内容、数量进行的投标都被视为无效投标。

(二)采购需求中标注“★”号条款为实质性条款，必须逐条进行响应，有任何一条负偏离的，将导致无效投标。

**二、项目基本概况**

广东省广州市白云区消防救援大队2025年大队及属下各消防队站食堂食材配送项目，提供大队及属下各消防站食堂各类食材及农副食品的配送，采购饭堂食品包括粮、油、肉、禽、蛋、海鲜、水果、牛奶、菜、干货、调料等(不含转基因食物)，采购的具体数量和品种需根据大队及属下各消防站每天，每周或者每月的实际需求而定，合同履行期限一年，具体以完成配送额度（采购预算）和配送期限先到时间为准。

**三、采购项目清单和对应中小企业所属行业**

(一)采购内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 标包号 | 采购内容 | 数量 | 预算金额(万元) |
| 1 | 广州市白云区消防大队及属下南片区消防救援站食堂食材配送 | 1 批 | 792.16 |
| 2 | 广州市白云区消防大队及属下北片区消防救援站食堂食材配送 | 1批 | 690.50 |

备注：

1.同一个供应商可以参加多个标包的投标，但不可以兼中，即每个供应商最多只能成为一个标包的中标候选供应商和中标供应商。评审先评标包1，再评标包2，项目推荐中标候选供应商及确定中标供应商时按照各标包综合评分由高到低的顺序先依次推荐或确定各标包的第一中标候选供应商，再依次推荐或确定各标包的第二和第三中标候选供应商。成为前序标包的第一中标候选供应商或中标供应商时，不参与后续标包的中标候选供应商推荐，也不得成为后续标包的中标供应商。已获得前一标包第一中标候选人资格的投标人，后面的标包将不再推荐为中标候选人。

(二)采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：批发业

**四、项目要求（包1、包2均适用）**

(一)所供的食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求等相关法律法规及行政许可的要求。

(二)投标人需承诺所提供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合投标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

(三)所提供食品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

(四)投标的食品材料必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

(五)★中标人必须负责食品材料的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责，采购人不定期对供应的食品委托有资质的质检部门检测。费用由中标人负责，如检测不合格，采购人有权追讨由此而引起的责任，检测两次不合格的，取消其供应资格。

(六)食品材料具体需求量以实际供应前一天通知为准，采购人有权根据实际需要调整食品材料的品种和数量。

(七)中标人不得将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

(八)由于采购人工作的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的培训、教育工作，遵守采购人各项规定。

(九)中标人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前一天通知中标人。因中标人原因延误交货日期的(采购人要求推迟的除外)，采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

(十)中标人不得变更供应商品，应严格按招标要求(含名称、规格和重量等)供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请。

(十一)采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，无条件退货；中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、质量不过关的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，中标人除要承担因此产生的一切损失和费用外，采购人还将对中标人予以警告处罚。如再发生上述问题，采购人有权取消中标人的供应资格。

(十二)面对各级各部门的食品卫生安全检查，中标人必须予以积极配合，一旦发生涉及食品安全的问题，采购人拥有一票否决权，有权直接中止与中标人的合同采购关系。

(十三)由采购人聘请具有该项目对应资质的第三方对食材采购的效果进行评估，评估费用已包含在本项目报价中，由中标人负责。

（十四）★投标人必须清楚理解并在投标文件中以承诺函形式承诺满足本条款要求：①采购人对应急食材及政府扶贫农副产品采购有自主权，采购人有权直接采购，不受中标人和本项目制约。为贯彻落实党中央、国务院和广东省委、省政府关于打赢脱贫攻坚战的有关决策部署，在本项目食堂食材配送服务期内，采购人或采购人委托中标人通过脱贫地区农副产品网络销售平台（原贫困地区农副产品网络销售平台）预留不少于10%的比例采购脱贫地区农副产品或通过广东省政府采购扶贫馆平台等政府部门认可的平台采购部分既定预留份额的食堂食材，中标人不得提出异议。②采购人每季度统计一次中标人采购扶贫农副产品情况，若中标人季度未达标，采购人将扣压上月全部货款，待中标人完成任务后支付。（在投标文件中提供承诺）。③结算方式：国家832扶贫平台公示价格\*实际供货量，结算价格公式=国家832扶贫平台公示价格\*实际供货量，并提供购买扶贫农副产品进货凭证。

**五、具体要求**

(一)菜类要求

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。卫生质量指标执行最新规定为标准，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定；所供货物必须在投标时载明供货的合法生产基地。

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |

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，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，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，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、苋菜等绿叶菜类。

属同一品种规格，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，椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

茄果类：番茄、茄瓜等。

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：白萝卜、红萝卜、青萝卜等。

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：土豆、番薯、香芋、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，土豆无发芽，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、黄豆、眉豆、绿豆等。

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、马蹄等。

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。

食用菌类：草菇、冬菇、茶树菇、木耳等。

属同一品种规格，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，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

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。

(二)生鲜肉要求

中标人必须有能力供应生鲜肉，保证所供货物应保持正常、完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，所有食品的来源必须清晰，肉类保证来源于国家管理部门核准经营并持有相关证照的肉联厂，提供鲜肉供货承诺书(承诺书格式自拟)和相对应的动检证明。

(三)腊肉、腊肠要求

腊肉：符合国家食品部门的有关标准，良质腊肉色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；腊肠：品质好的腊肠是肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧

密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

(四)禽类、蛋要求

中标人必须有能力供应新鲜禽类，所供货物应保持较好的外观和质量等级，并符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质。

1.新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，质量好坏，是否新鲜，主要根据以下几方面来判别：喙有光泽、干燥、无粘液；

2.口腔：新鲜的光禽口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；

3.新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝；

4.皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味；

5.脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；

6.肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色变质的光禽肌肉松驰，湿润发粘，色变暗红，有明显腐败气味；

7.冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，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种、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

8.蛋：新鲜蛋蛋壳比较毛糙，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁；

9.咸蛋：好的咸蛋裹泥完整，无霉变，蛋壳无裂纹，光咸蛋可在阳光下照视，其蛋白透明，红。

(五)粮油类

1.色泽良好，无异味、无霉变，有正规生产厂家、合格证书、检验证书、生产日期、保质期等。

2.粮油类要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、产品成分、厂家电话号码。

(六)调料类

1.调味品原料应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质、不臭、不酸败、不板结。2.色泽：色泽正常。

3.滋味、气味：具有该品种固有的香味，滋味无异味。

4.性状：油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体。

5.包装质量：封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染，货物应为完整独立包装。6.保质期：自生产之日起不得低于180天。

7.食品标签应符合GB7718-2016的规定要求。

(七)干货制品的质量要求

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。

(附表)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 食材 | 一级分类 | 二级分类 | 备注 |
| 1 | 肋排 | 畜肉 | 猪肉类 |  |
| 2 | 瘦肉 | 畜肉 | 猪肉类 |  |
| 3 | 猪尾 | 畜肉 | 猪肉类 |  |
| 4 | 猪腰 | 畜肉 | 猪肉类 |  |
| 5 | 里脊肉 | 畜肉 | 猪肉类 |  |
| 6 | 梅花肉 | 畜肉 | 猪肉类 |  |
| 7 | 猪板筋 | 畜肉 | 猪肉类 |  |
| 8 | 猪颈肉 | 畜肉 | 猪肉类 |  |
| 9 | 猪肉丸 | 畜肉 | 猪肉类 |  |
| 10 | 肥牛 | 畜肉 | 牛肉类 |  |
| 11 | 牛骨 | 畜肉 | 牛肉类 |  |
| 12 | 牛筋 | 畜肉 | 牛肉类 |  |
| 13 | 牛柳 | 畜肉 | 牛肉类 |  |
| 14 | 牛腩 | 畜肉 | 牛肉类 |  |
| 15 | 牛肉 | 畜肉 | 牛肉类 |  |
| 16 | 牛展 | 畜肉 | 牛肉类 |  |
| 17 | 牛腱子 | 畜肉 | 牛肉类 |  |
| 18 | 牛筋丸 | 畜肉 | 牛肉类 |  |
| 19 | 牛坑腩 | 畜肉 | 牛肉类 |  |
| 20 | 牛里脊 | 畜肉 | 牛肉类 |  |
| 21 | 牛排骨 | 畜肉 | 牛肉类 |  |
| 22 | 羊腩 | 畜肉 | 羊肉类 |  |
| 23 | 羊肉 | 畜肉 | 羊肉类 |  |
| 24 | 羊腿肉 | 畜肉 | 羊肉类 |  |
| 25 | 猪蹄 | 畜肉 | 蹄筋类 |  |
| 26 | 马蹄肉 | 畜肉 | 蹄筋类 |  |
| 27 | 牛蹄筋 | 畜肉 | 蹄筋类 |  |
| 28 | 猪耳 | 畜肉 | 猪头猪耳类 |  |
| 29 | 猪舌 | 畜肉 | 猪头猪耳类 |  |
| 30 | 龙骨 | 畜肉 | 排骨棒骨类 |  |
| 31 | 烧骨 | 畜肉 | 排骨棒骨类 |  |
| 32 | 筒骨 | 畜肉 | 排骨棒骨类 |  |
| 33 | 羊排 | 畜肉 | 排骨棒骨类 |  |
| 34 | 猪龙骨 | 畜肉 | 排骨棒骨类 |  |
| 35 | 猪扇骨 | 畜肉 | 排骨棒骨类 |  |
| 36 | 牛仔骨 | 畜肉 | 排骨棒骨类 |  |
| 37 | 牛百叶 | 畜肉 | 其他内脏类 |  |
| 38 | 牛肚 | 畜肉 | 其他内脏类 |  |
| 39 | 猪肚 | 畜肉 | 其他内脏类 |  |
| 40 | 猪肺 | 畜肉 | 其他内脏类 |  |
| 41 | 猪肝 | 畜肉 | 其他内脏类 |  |
| 42 | 猪红 | 畜肉 | 其他内脏类 |  |
| 43 | 猪大肠 | 畜肉 | 其他内脏类 |  |
| 44 | 猪生肠 | 畜肉 | 其他内脏类 |  |
| 45 | 猪心 | 畜肉 | 其他内脏类 |  |
| 46 | 腊肠 | 畜肉 | 半成品肉类 |  |
| 47 | 烧肉 | 畜肉 | 半成品肉类 |  |
| 48 | 肉卷 | 畜肉 | 半成品肉类 |  |
| 49 | 叉烧 | 畜肉 | 半成品肉类 |  |
| 50 | 腊肉 | 畜肉 | 半成品肉类 |  |
| 51 | 腊排骨 | 畜肉 | 半成品肉类 |  |
| 52 | 烧鸡 | 禽肉 | 半成品肉类 |  |
| 53 | 鹅 | 禽肉 | 禽肉 |  |
| 54 | 鹅掌 | 禽肉 | 禽肉 |  |
| 55 | 鸡 | 禽肉 | 鸡肉类 |  |
| 56 | 鸡肾 | 禽肉 | 鸡肉类 |  |
| 57 | 老鸡 | 禽肉 | 鸡肉类 |  |
| 58 | 乌鸡 | 禽肉 | 鸡肉类 |  |
| 59 | 鹅肠 | 禽肉 | 其他禽肉类 |  |
| 60 | 鹅肾 | 禽肉 | 其他禽肉类 |  |
| 61 | 腊鸭腿 | 禽肉 | 其他禽肉类 |  |
| 62 | 乳鸽 | 禽肉 | 其他禽肉类 |  |
| 63 | 烧鹅 | 禽肉 | 其他禽肉类 |  |
| 64 | 鸭肾 | 禽肉 | 其他禽肉类 |  |
| 65 | 鹅翅 | 禽肉 | 禽翅类 |  |
| 66 | 鸡中翅 | 禽肉 | 禽翅类 |  |
| 67 | 冻鸡腿 | 禽肉 | 禽腿类 |  |
| 68 | 鸡腿 | 禽肉 | 禽腿类 |  |
| 69 | 冻鸡脚 | 禽肉 | 禽爪类 |  |
| 70 | 番鸭 | 禽肉 | 鸭肉类 |  |
| 71 | 光鸭 | 禽肉 | 鸭肉类 |  |
| 72 | 卤水鸭 | 禽肉 | 鸭肉类 |  |
| 73 | 青头鸭 | 禽肉 | 鸭肉类 |  |
| 74 | 烧鸭 | 禽肉 | 鸭肉类 |  |
| 75 | 鸭肠 | 禽肉 | 鸭肉类 |  |
| 76 | 鸭翅 | 禽肉 | 鸭肉类 |  |
| 77 | 鸭血 | 禽肉 | 鸭肉类 |  |
| 78 | 鸡蛋 | 禽蛋 | 蛋制品类 |  |
| 79 | 咸蛋 | 禽蛋 | 蛋制品类 |  |
| 80 | 咸蛋黄 | 禽蛋 | 蛋制品类 |  |
| 81 | 鹌鹑蛋 | 禽蛋 | 其他蛋类 |  |
| 82 | 皮蛋 | 禽蛋 | 其他蛋类 |  |
| 83 | 边鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 84 | 草鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 85 | 柴鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 86 | 池鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 87 | 带鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 88 | 鲈鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 89 | 钳鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 90 | 生鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 91 | 泥鳅 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 92 | 黄鳝 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 93 | 鲫鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 94 | 鲩鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 95 | 八爪鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 96 | 巴浪鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 97 | 大头鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 98 | 多春鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 99 | 桂花鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 100 | 红杉鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 101 | 黄骨鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 102 | 金鲳鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 103 | 九肚鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 104 | 鲮鱼胶 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 105 | 罗非鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 106 | 马鲛鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 107 | 墨鱼仔 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 108 | 泥猛鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 109 | 秋刀鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 110 | 沙尖鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 111 | 笋壳鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 112 | 太阳鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 113 | 多宝鱼 | 鱼虾 | 鱼类 |  |
| 114 | 虾 | 鱼虾 | 虾类 |  |
| 115 | 虾米 | 鱼虾 | 虾类 |  |
| 116 | 小龙虾 | 鱼虾 | 虾类 |  |
| 117 | 带子 | 鱼虾 | 贝类 |  |
| 118 | 白贝 | 鱼虾 | 贝类 |  |
| 119 | 蛏子 | 鱼虾 | 贝类 |  |
| 120 | 花甲 | 鱼虾 | 贝类 |  |
| 121 | 青口 | 鱼虾 | 贝类 |  |
| 122 | 沙甲 | 鱼虾 | 贝类 |  |
| 123 | 扇贝 | 鱼虾 | 贝类 |  |
| 124 | 生蚝 | 鱼虾 | 贝类 |  |
| 125 | 鱿鱼 | 鱼虾 | 其他水产类 |  |
| 126 | 石螺 | 鱼虾 | 其他水产类 |  |
| 127 | 咸鱼 | 鱼虾 | 水产制品类 |  |
| 128 | 洋葱 | 蔬菜 | 葱类 |  |
| 129 | 粉葛 | 蔬菜 | 蔬菜 |  |
| 130 | 海带丝 | 蔬菜 | 蔬菜 |  |
| 131 | 海底椰 | 蔬菜 | 蔬菜 |  |
| 132 | 黄芽白 | 蔬菜 | 蔬菜 |  |
| 133 | 芥兰苗 | 蔬菜 | 蔬菜 |  |
| 134 | 螺丝椒 | 蔬菜 | 蔬菜 |  |
| 135 | 茅根 | 蔬菜 | 蔬菜 |  |
| 136 | 青豆角 | 蔬菜 | 蔬菜 |  |
| 137 | 上海青 | 蔬菜 | 蔬菜 |  |
| 138 | 甜豆 | 蔬菜 | 蔬菜 |  |
| 139 | 甜麦菜 | 蔬菜 | 蔬菜 |  |
| 140 | 外婆菜 | 蔬菜 | 蔬菜 |  |
| 141 | 指天椒 | 蔬菜 | 蔬菜 |  |
| 142 | 红葱头 | 蔬菜 | 葱类 |  |
| 143 | 白豆角 | 蔬菜 | 豆角类 |  |
| 144 | 荷兰豆 | 蔬菜 | 豆角类 |  |
| 145 | 四季豆 | 蔬菜 | 豆角类 |  |
| 146 | 白菜 | 蔬菜 | 甘蓝类 |  |
| 147 | 包菜 | 蔬菜 | 甘蓝类 |  |
| 148 | 芥兰 | 蔬菜 | 甘蓝类 |  |
| 149 | 白瓜 | 蔬菜 | 瓜类 |  |
| 150 | 冬瓜 | 蔬菜 | 瓜类 |  |
| 151 | 南瓜 | 蔬菜 | 瓜类 |  |
| 152 | 水瓜 | 蔬菜 | 瓜类 |  |
| 153 | 丝瓜 | 蔬菜 | 瓜类 |  |
| 154 | 西葫芦 | 蔬菜 | 瓜类 |  |
| 155 | 西兰花 | 蔬菜 | 花菜类 |  |
| 156 | 蒲瓜 | 蔬菜 | 黄瓜类 |  |
| 157 | 青瓜 | 蔬菜 | 黄瓜类 |  |
| 158 | 红尖椒 | 蔬菜 | 辣椒类 |  |
| 159 | 红线椒 | 蔬菜 | 辣椒类 |  |
| 160 | 辣椒 | 蔬菜 | 辣椒类 |  |
| 161 | 美人椒 | 蔬菜 | 辣椒类 |  |
| 162 | 青尖椒 | 蔬菜 | 辣椒类 |  |
| 163 | 圆椒 | 蔬菜 | 辣椒类 |  |
| 164 | 莲藕 | 蔬菜 | 莲藕类 |  |
| 165 | 白萝卜 | 蔬菜 | 萝卜类 |  |
| 166 | 红萝卜 | 蔬菜 | 萝卜类 |  |
| 167 | 萝卜干 | 蔬菜 | 萝卜类 |  |
| 168 | 白苋菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 169 | 菠菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 170 | 菜干 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 171 | 菜心 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 172 | 春菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 173 | 豆苗 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 174 | 豆芽 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 175 | 番薯叶 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 176 | 甘草 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 177 | 橄榄菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 178 | 枸杞 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 179 | 枸杞叶 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 180 | 红薯 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 181 | 红苋菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 182 | 皇帝菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 183 | 鸡骨草 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 184 | 茭白 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 185 | 芥菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 186 | 金针菇 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 187 | 韭菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 188 | 韭菜花 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 189 | 韭黄 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 190 | 苦瓜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 191 | 苦麦菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 192 | 毛豆 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 193 | 梅菜干 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 194 | 平菇 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 195 | 荞菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 196 | 青线椒 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 197 | 秋葵 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 198 | 桑叶 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 199 | 沙葛 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 200 | 生菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 201 | 通菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 202 | 茼蒿 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 203 | 娃娃菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 204 | 豌豆苗 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 205 | 西芹 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 206 | 西洋菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 207 | 香茅 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 208 | 香芹 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 209 | 雪菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 210 | 椰菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 211 | 油麦菜 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 212 | 鱼腥草 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 213 | 玉米 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 214 | 芋头 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 215 | 紫薯 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 216 | 紫苏 | 蔬菜 | 其他蔬菜类 |  |
| 217 | 茄子 | 蔬菜 | 茄子类 |  |
| 218 | 干淮山 | 蔬菜 | 山药类 |  |
| 219 | 淮山 | 蔬菜 | 山药类 |  |
| 220 | 蒜米 | 蔬菜 | 蒜类 |  |
| 221 | 蒜苗 | 蔬菜 | 蒜类 |  |
| 222 | 芦笋 | 蔬菜 | 笋类 |  |
| 223 | 酸笋 | 蔬菜 | 笋类 |  |
| 224 | 笋干 | 蔬菜 | 笋类 |  |
| 225 | 莴笋 | 蔬菜 | 笋类 |  |
| 226 | 土豆 | 蔬菜 | 土豆类 |  |
| 227 | 西红柿 | 蔬菜 | 西红柿类 |  |
| 228 | 白玉菇 | 食用菌(干) | 菌类 |  |
| 229 | 草菇 | 食用菌(干) | 菌类 |  |
| 230 | 茶树菇 | 食用菌(干) | 菌类 |  |
| 231 | 冬菇 | 食用菌(干) | 菌类 |  |
| 232 | 鸡腿菇 | 食用菌(干) | 菌类 |  |
| 233 | 口蘑 | 食用菌(干) | 菌类 |  |
| 234 | 石橄榄 | 食用菌(干) | 菌类 |  |
| 235 | 蟹味菇 | 食用菌(干) | 菌类 |  |
| 236 | 杏鲍菇 | 食用菌(干) | 菌类 |  |
| 237 | 雪耳 | 食用菌(干) | 木耳类 |  |
| 238 | 云耳 | 食用菌(干) | 木耳类 |  |
| 239 | 香菇 | 食用菌(干) | 香菇类 |  |
| 240 | 百合 | 干菜 | 花类 |  |
| 241 | 巴戟 | 干菜 | 药材类 |  |
| 242 | 霸王花 | 干菜 | 药材类 |  |
| 243 | 茨实 | 干菜 | 药材类 |  |
| 244 | 党参 | 干菜 | 药材类 |  |
| 245 | 杜仲 | 干菜 | 药材类 |  |
| 246 | 干土茯苓 | 干菜 | 药材类 |  |
| 247 | 黄芪 | 干菜 | 药材类 |  |
| 248 | 牛大力 | 干菜 | 药材类 |  |
| 249 | 清补凉 | 干菜 | 药材类 |  |
| 250 | 沙参 | 干菜 | 药材类 |  |
| 251 | 生地 | 干菜 | 药材类 |  |
| 252 | 五指毛桃 | 干菜 | 药材类 |  |
| 253 | 玉竹 | 干菜 | 药材类 |  |
| 254 | 陈皮 | 干菜 | 其他干菜类 |  |
| 255 | 干葱头 | 干菜 | 其他干菜类 |  |
| 256 | 干豆角 | 干菜 | 其他干菜类 |  |
| 257 | 干海带 | 干菜 | 其他干菜类 |  |
| 258 | 干荷叶 | 干菜 | 其他干菜类 |  |
| 259 | 黄栀子 | 干菜 | 其他干菜类 |  |
| 260 | 熟地 | 干菜 | 其他干菜类 |  |
| 261 | 冬枣 | 水果 | 枣类 |  |
| 262 | 红枣 | 水果 | 枣类 |  |
| 263 | 蜜枣 | 水果 | 枣类 |  |
| 264 | 青枣 | 水果 | 枣类 |  |
| 265 | 梨 | 水果 | 梨类 |  |
| 266 | 橙 | 水果 | 桔子类 |  |
| 267 | 菠萝 | 水果 | 菠萝类 |  |
| 268 | 芒果 | 水果 | 芒果类 |  |
| 269 | 草莓 | 水果 | 草莓类 |  |
| 270 | 苹果 | 水果 | 苹果类 |  |
| 271 | 葡萄 | 水果 | 葡萄类 |  |
| 272 | 沃柑 | 水果 | 桔子类 |  |
| 273 | 砂糖橘 | 水果 | 桔子类 |  |
| 274 | 西瓜 | 水果 | 西瓜类 |  |
| 275 | 粉蕉 | 水果 | 香蕉类 |  |
| 276 | 香蕉 | 水果 | 香蕉类 |  |
| 277 | 猕猴桃 | 水果 | 猕猴桃类 |  |
| 278 | 三华李 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 279 | 青橄榄 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 280 | 百香果 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 281 | 番石榴 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 282 | 佛手瓜 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 283 | 甘蔗 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 284 | 红提 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 285 | 节瓜 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 286 | 金桔 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 287 | 蓝莓 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 288 | 荔枝 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 289 | 龙眼 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 290 | 木瓜 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 291 | 香瓜 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 292 | 杨桃 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 293 | 腰果 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 294 | 油桃 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 295 | 柚子 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 296 | 桂圆肉 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 297 | 哈密瓜 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 298 | 火龙果 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 299 | 人参果 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 300 | 圣女果 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 301 | 水蜜桃 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 302 | 无花果 | 水果 | 其他水果类 |  |
| 303 | 糖 | 蔗糖 | 糖类 |  |
| 304 | 竹蔗 | 蔗糖 | 糖类 |  |
| 305 | 麦芽糖 | 蔗糖 | 糖类 |  |
| 306 | 葱 | 调料类 | 调料类 |  |
| 307 | 姜 | 调料类 | 调料类 |  |
| 308 | 陈醋 | 调料类 | 调料类 |  |
| 309 | 草果 | 调料类 | 调料类 |  |
| 310 | 豆泡 | 调料类 | 调料类 |  |
| 311 | 南乳 | 调料类 | 调料类 |  |
| 312 | 香菜 | 调料类 | 调料类 |  |
| 313 | 银耳 | 调料类 | 调料类 |  |
| 314 | 紫菜 | 调料类 | 调料类 |  |
| 315 | 罗汉果 | 调料类 | 调料类 |  |
| 316 | 猪板油 | 调料类 | 调料类 |  |
| 317 | 海带结 | 调料类 | 调料类 |  |
| 318 | 酸梅酱 | 调料类 | 调料类 |  |
| 319 | 红薯淀粉 | 调料类 | 调料类 |  |
| 320 | 玉米淀粉 | 调料类 | 调料类 |  |
| 321 | 盐焗鸡粉 | 调料类 | 调料类 |  |
| 322 | 火锅底料 | 调料类 | 调料类 |  |
| 323 | 豆豉 | 调料类 | 酱料类 |  |
| 324 | 豆酱 | 调料类 | 酱料类 |  |
| 325 | 番茄酱 | 调料类 | 酱料类 |  |
| 326 | 花生酱 | 调料类 | 酱料类 |  |
| 327 | 黄豆酱 | 调料类 | 酱料类 |  |
| 328 | 沙茶酱 | 调料类 | 酱料类 |  |
| 329 | 甜面酱 | 调料类 | 酱料类 |  |
| 330 | 鱼露 | 调料类 | 酱料类 |  |
| 331 | 孜然 | 调料类 | 酱料类 |  |
| 332 | 老抽 | 调料类 | 酱油类 |  |
| 333 | 生抽 | 调料类 | 酱油类 |  |
| 334 | 梅菜 | 调料类 | 酱料类 |  |
| 335 | 蚝油 | 调料类 | 蚝油类 |  |
| 336 | 白芷 | 调料类 | 底料类 |  |
| 337 | 豆瓣酱 | 调料类 | 豆瓣酱类 |  |
| 338 | XO酱 | 调料类 | 辣椒酱类 |  |
| 339 | 辣椒酱 | 调料类 | 辣椒酱类 |  |
| 340 | 鸡精 | 调料类 | 味精鸡精类 |  |
| 341 | 味精 | 调料类 | 味精鸡精类 |  |
| 342 | 八角 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 343 | 当归 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 344 | 丁香 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 345 | 腐乳 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 346 | 桂皮 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 347 | 胡椒 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 348 | 花椒 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 349 | 茴香 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 350 | 酵母 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 351 | 芥末 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 352 | 莲子 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 353 | 料酒 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 354 | 砂仁 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 355 | 酸菜 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 356 | 香叶 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 357 | 椰蓉 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 358 | 榨菜 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 359 | 小米椒 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 360 | 土茯苓 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 361 | 五香粉 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 362 | 老干妈 | 调料类 | 其他调味品 |  |
| 363 | 盐 | 调料类 | 盐类 |  |
| 364 | 大葱 | 调料类 | 腌料 |  |
| 365 | 咸菜 | 调料类 | 腌料 |  |
| 366 | 花生米 | 大豆 | 花生类 |  |
| 367 | 豆腐 | 大豆 | 豆腐类 |  |
| 368 | 豆皮 | 大豆 | 豆制品类 |  |
| 369 | 腐竹 | 大豆 | 豆制品类 |  |
| 370 | 千张 | 大豆 | 豆制品类 |  |
| 371 | 素鸡 | 大豆 | 豆制品类 |  |
| 372 | 香干 | 大豆 | 豆制品类 |  |
| 373 | 扁豆 | 大豆 | 其他大豆类 |  |
| 374 | 黑豆 | 大豆 | 其他大豆类 |  |
| 375 | 绿豆 | 大豆 | 其他大豆类 |  |
| 376 | 眉豆 | 大豆 | 其他大豆类 |  |
| 377 | 赤小豆 | 大豆 | 其他大豆类 |  |
| 378 | 青豆粒 | 大豆 | 其他大豆类 |  |
| 379 | 红腰豆 | 大豆 | 其他大豆类 |  |
| 380 | 菜脯 | 其他 | 其他 |  |
| 381 | 蛋挞 | 其他 | 其他 |  |
| 382 | 荷叶 | 其他 | 其他 |  |
| 383 | 榄角 | 其他 | 其他 |  |
| 384 | 麦冬 | 其他 | 其他 |  |
| 385 | 燕麦 | 其他 | 其他 |  |
| 386 | 桂花糕 | 其他 | 其他 |  |
| 387 | 海鲜菇 | 其他 | 其他 |  |
| 388 | 马拉糕 | 其他 | 其他 |  |
| 389 | 红豆糕 | 其他 | 其他 |  |
| 390 | 木棉花 | 其他 | 其他 |  |
| 391 | 松肉粉 | 其他 | 其他 |  |
| 392 | 酸豆角 | 其他 | 其他 |  |
| 393 | 咸肉粽 | 其他 | 其他 |  |
| 394 | 糯米鸡 | 其他 | 畜肉 |  |
| 395 | 发糕 | 粮食 | 粮食 |  |
| 396 | 荞头 | 粮食 | 粮食 |  |
| 397 | 酱香饼 | 粮食 | 粮食 |  |
| 398 | 千层饼 | 粮食 | 粮食 |  |
| 399 | 春卷皮 | 粮食 | 白面类 |  |
| 400 | 干蒸 | 粮食 | 饺子类 |  |
| 401 | 饺子皮 | 粮食 | 饺子类 |  |
| 402 | 萝卜糕 | 粮食 | 蛋糕类 |  |
| 403 | 面包 | 粮食 | 面包类 |  |
| 404 | 菠萝包 | 粮食 | 面包类 |  |
| 405 | 核桃包 | 粮食 | 面包类 |  |
| 406 | 燕麦包 | 粮食 | 面包类 |  |
| 407 | 米粉 | 粮食 | 米粉类 |  |
| 408 | 粉丝 | 粮食 | 粉条粉皮类 |  |
| 409 | 粿条 | 粮食 | 粉条粉皮类 |  |
| 410 | 红薯粉条 | 粮食 | 粉条粉皮类 |  |
| 411 | 板栗肉 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 412 | 布拉肠 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 413 | 陈村粉 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 414 | 挂面 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 415 | 河粉 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 416 | 红豆 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 417 | 老婆饼 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 418 | 馒头 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 419 | 面 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 420 | 面筋 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 421 | 西米 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 422 | 小苏打 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 423 | 油条 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 424 | 云吞皮 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 425 | 芝麻 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 426 | 猪肠粉 | 粮食 | 其他粮食类 |  |
| 427 | 八宝米 | 粮食 | 杂粮米类 |  |
| 428 | 黑米 | 粮食 | 杂粮米类 |  |
| 429 | 黄豆 | 粮食 | 杂粮米类 |  |
| 430 | 芡实 | 粮食 | 杂粮米类 |  |
| 431 | 荞麦 | 粮食 | 杂粮米类 |  |
| 432 | 小米 | 粮食 | 杂粮米类 |  |
| 433 | 薏米 | 粮食 | 杂粮米类 |  |
| 434 | 生粉 | 粮食 | 杂粮面类 |  |
| 435 | 酸奶 | 牛奶 | 酸奶类 |  |
| 436 | 牛奶 | 牛奶 | 纯牛奶类 |  |
| 437 | 奶酪 | 牛奶 | 奶制品类 |  |
| 438 | 奶油 | 牛奶 | 奶制品类 |  |
| 439 | 淡奶 | 牛奶 | 其他奶类 |  |
| 440 | 豆奶 | 牛奶 | 其他奶类 |  |
| 备注：1、在食材品目440种基础上，伙食单位每月可根据食谱及采购计划，增加食材品目，增加比例不得超过10%。2、采买食材品目需落实中央八项规定精神及《党政机关厉行节约反对铺张浪费条例》要求，不得采购高档食材。 |

**六、交货期及交货地点**

(一)交货期：中标人每日下午20:00时前收到采购人使用单位的电子邮件或者电话传真订购单通知订购品种、数量后，按消防救援队伍冬季作息时令和夏季作息时令的早餐前送货到采购人使用单位指定地点，采购人使用单位工作人员过秤验收并记录。特殊情况下中标人需在1小时内送货到采购人使用单位指定地点，采购人使用单位工作人员过秤验收并记录。

(二)交货地点：广州市白云区消防救援大队及属下各消防站食堂，须完全满足采购人实际需求。

**七、其他要求**

(一)包装与标志要求：

包装：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

标志：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

(二)运输要求：运输工具应可控温0-15℃，根据不同产品的温度进行分温区装运。车厢内清洁卫生无污染，食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(三)数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，中标人每次随货送上一式两份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

(四)每次根据采购人的通知订购品种和数量后，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货(由于产品质量而造成员工或宾客发生安全事故时，中标人须承担全部责任)。

(五)对采购人临时的供货要求，需随订随送，并在1个小时内响应。

(六)中标人须购买经保险公司投保的食品安全责任险1000万或以上。

**八、货品质量及要求**

(一)肉类配送要求

1.所有货物运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

2.冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃~7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

3.整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

4.卸货要求：送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

(二)蔬菜瓜果类配送要求

1.所供货物必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规及行政许可的要求。

2.所供货物必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的检验合格证明。

3.所有货物必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

4.所有货物指标要符合国家强制性标准要求。

5.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瓜、果、蔬菜符合卫生标准，因食用中标人供应的瓜、果、蔬菜而导致采购人员食物中毒，经卫生防疫部门确定为中标人责任的，中标人必须承担全部费用及法律责任。

6.中标人必须负责供应货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

7.供应期内各批次的货物具体需求量及品种以实际供应前一天采购人的通知为准。每天送货。

(三)粮油类配送要求1.所供货物必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规及行政许可的要求。

2.所供货物必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。3.所供货物各项质量技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

4.所供货物指标要符合国家行业强制性标准要求，食用调和油需符合SB/T10292-1998国家行业标准。

5.米、油、豆类货物必须符合卫生要求，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，并不得含有可能对人体健康有害的物质。因食用中标人供应的米、油、豆类货物而导致人员食物中毒，经卫生防疫部门确定为中标人责任的，中标人必须承担全部费用及法律责任。

6.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。散装黄豆：须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。

7.中标人必须负责供应货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

8.供应期内各批次货物具体需求量及品种以实际供应前一天采购人的邮件或电话传真订购单通知为准。每日送货2至3次。

9.所供产品的质保期不少于10个月，自采购人验收合格之日起算。

10.质保期内，非采购人人为原因而出现的产品质量问题，由中标人负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

**九、询价定价方式**

（一）伙食单位应当组织市场价格调查公示和保障质量评议反馈，以大队为单位每月组织一次市场询价。按30天为周期，每月25日为询价日。询价情况要及时张贴公布，并于每月30日报支队后勤装备处备案。

（二）每月伙食单位自行对采购食材开展全方面询价，根据政府发改委官网、驻地主要农贸市场、大型商超或者网上商城的价格为基准价，并按照中标商承诺的下浮率结算食材价格。询价内容均以纸质版装订成册或电子版保存备查。

1.水果、瓜果蔬菜、冻品、畜肉类、禽肉类、活鲜鱼类以询价日当天“广州市发展和改革委员会网站http://fgw.gz.gov.cn/”的专题专栏—— “全市菜篮子平均零售价”、“瓜果和牛奶”、“米袋子行情”栏目中食材价格作为基准价；

2.广州市发展和改革委员会网站“菜篮子价格”没有的食材价格信息，以采购人所在地附近周边市场（驻地主要农贸市场、大型商超）随机抽取3家同类食材的平均价作为基准价，询价需对食材铭牌拍照。

3.个别品种如在广州菜篮子没有价格信息、在周边市场也没有价格信息的，则以网上商城该品种的价格为基准价，网上商城询价需货比三家，取中间价格作为食材基准价，并截图。

（三）伙食单位严格按照合同下浮率进行定价日，杜绝使用“干水”“去皮”“去头”等词语描述“广州菜篮子价格”品目内食材名称，对需加工的食材不能变相提价，也不能收取加工费。冷冻食材解冻后净重量不少于90％。

（四）各大队原则上在支队常用食材优先级品目基础上开展食材询价及食谱编制，可制定统一的食谱，减少采购成本，提高食材品质，有效保障指战员伙食水平。确需在支队常用食材品目基础上增加食材品目的，增加比例不得超过10%。

（五）食材采购需严格落实中央八项规定精神和《党政机关厉行节约反对铺张浪费条例》要求，并严格按照《国家综合性消防救援队伍人员伙食费管理实施细则（试行）》（消防【2024】29号）和《广州市消防救援支队伙食管理暂行规定》执行。

(六)结算公式

1.每旬肉类及蔬菜瓜果类产品货款＝当旬“广州市发展和改革委员会(http://fgw.gz.gov.cn/)内广州菜篮子价格公布的‘全市菜篮子平均零售价’对应品种的零售价”×(1-中标下浮率)×当旬实际供货量。

2.每旬粮油类产品货款＝当旬“广州市发展和改革委员会(http://fgw.gz.gov.cn/)内广州菜篮子价格公布的‘广州米袋子行情’中对应品种的零售价”×(1-中标下浮率)×当旬实际供货量。

3.每旬水果类产品货款＝当旬“广州市发展和改革委员会(http://fgw.gz.gov.cn/)内广州菜篮子价格公布的‘瓜果和牛奶’中对应品种的零售价”×(1-中标下浮率)×当旬实际供货量。

4.非公布之列品种货款=广州市白云区消防救援大队最近距离周边的综合菜市场售价调查确定的基准价格×(1-中标下浮率)×实际供货量。

5.当月结算价＝[肉类及蔬菜瓜果类产品货款]+[粮油类产品货款]+[水果类品种货款]+[非公布之列品种货款]。

6.合同执行期内，不论乙方供应货物的来源何地均按中标下浮率结算，中标下浮率在合同期内不作调整。杜绝使用“干水”“去皮”“去头”等词语描述“广州菜篮子价格”品目内食材名称，对需加工的食材不能变相提价，也不能收取加工费。冷冻食材解冻后净重量不少于90％。

注：如在合同执行期内，乙方多次未按中标下浮率进行下浮或拒绝下浮，甲方将扣除乙方该月供货款10%的金额作为罚款，同时乙方需将未下浮的该笔结余费用退回甲方的打款账户并上交国库。。

**十、报价要求**

(一)本项目报投标下浮率。投标下浮率报价没有大于或等于100%，也没有为负数，且投标下浮率必须为固定数值，不接受区间报价(如A%~B%)。

(二)实际供货价＝基准价×(1-中标下浮率)。

(三)上述报价均包含货物加工、检测、包装、仓储、送货、质保期保障等一切支出；且包括税费，运费，人工费等一切费用。

**十一、售后服务**

(一)在履行合同期间，乙方如提供以下质量问题的货物，造成食品安全事故的，经鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方需承担相应的民事、刑事及行政责任，包括但不限于负担全额医药费、赔偿损失等。甲方有权立即终止合同，并没收履约保证金：

1.腐败变质、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、蓄、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.超过保质期限的。

(二)乙方在服务期间出现下列情况之一者，甲方有权终止合同，取消其供货资格，履约保证金不予退还，责令限期退出并承担赔偿等相应法律责任：

1.服务期间发生师生食物中毒；

2.在服务过程中，存在掺杂做假、采购无证食品、未按规定配送等违规行为，经学校规劝、依然无效且情节严重的；

3.在服务过程中未经甲方许可转包、分包；

4.招投标时以弄虚作假等欺诈手段获得准入资格。

(三)若乙方配送的货物没有达到配送要求的90%，或因乙方原因延误供货期限的，则扣除当天所订食材的全部费用，并按照甲方要求重新配送。

(四)供货期间，如甲方在验收时发现某批次货物出现质量问题,乙方须保证在1小时内无条件对该批次的全部货物进行退换,并接受甲方对乙方处以该批次货款20%的罚款。

(五)一个月累计出现2次货物质量问题,将扣除乙方该月供货款10%的金额作为罚款。

(六)若因乙方所送货物，经市场监督管理局检测不合格，乙方除全权承担市场监督管理局的罚款外，还要向甲方缴纳违约金，违约金金额为市场监督管理局罚款的2倍。

(七)以上罚款由甲方在该月的供货款中直接扣除。

(八)乙方提供有毒、变质等食品，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方除需负担全数之医药费及鉴定费用外，甲方有权终止合同，乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

**十二、验收工作标准**

**（一）食材下单流程**

1、制定周食谱。每周根据供应标准、执行任务、市场供应等情况，由伙食管理员、伙食主管、炊事员按照营养配餐要求制订周食谱，报经济民主组审查批准后公布实行。因特殊情况需修改食谱，应向就餐人员说明情况。

2、每日食材采购计划。由伙食主管根据周食谱制定每日食材采购计划并审查。重点审查包括开支标准、就餐人数，食材内容等，确定后盖章。

3、规范发送清单工作。每日食材采购计划由伙食主管通过【伙食管理系统】-【营养配餐】-【采购计划】，选择对应日期数据后，点击保存下载，并提前一天通过单位专用邮箱发送至配送地址邮箱。采购清单见附件1。当日临时增加、更换、退单情况，经双方确认后，通过邮箱及时反馈。修改清单模版见附件2。

**（二）食材验收流程**

1、送货单：由供应商、餐饮公司、值班干部、值班班长共同签字。送货单模版见附件3。

2、验收：验收过程中，出现重量、规格等有误差的或者变更、退货的食材，在送货单上标注。

3、二次验收（补单）：对变更、增加的食材第二次验收，参照第一次验收执行。

4、验收单：根据送货单修改的内容，核对当天变更、新增、退还食材以及更正系统食材的名称、重量、规格等信息，生成最终的入库验收单。准确无误后通过【账簿管理】-【报表打印】-【日常报表打印】-打印【入库验收表】，打印后由供应商、餐饮公司、厨房监督员共同签字。入库验收表见附件4。

5、一体机使用：食材摆放整齐，不得去皮垫物，最大程度打开，保证摄像机抓拍照片清晰，录入伙食管理系统食材名称、品牌、规格准确。

**(三)验收要求**

验收发现食品安全有质量、数量、规格问题的处理：对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，如发现腐败变质异味、污染变质等，一经发现，当日所送同批次产品全部退货。送货数量与订单不符时：多送部分有权拒收，少送部分必须在1小时内补货送到。

畜禽冻肉类整批产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明的食品全部退货，并按配餐区的要求按时重新配送。

注：每季度采购人组织对中标供应商进行不少于1次履约的考核、评估，评估采取市场调查、货品比较、现场考察服务质量等方式进行（具体内容见附件5《广州市白云区消防救援大队食堂供应商每季度满意度考核评分表》，如总分低于90分（含90分），供应商要做出书面的整改承诺；并按照每下降一分处以500元扣款（违约金），广州市白云区消防救援大队有权直接从应付未付款项中扣除。

**十三、付款及结算方式**

(一)付款方式：采用支票、银行汇票、电汇三种形式。

(二)合同款支付进度：

1.每月结算一次，采购人应在在收到中标人提供正式的等额发票之日起5工作日内支付上月结算金额。在办理支付手续前，中标人须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并送经采购人核实无误(按实际金额结算，但总价不能高于预算金额)，发票清单和供货一致。中标人须提供以下材料以便采购人办理付款手续：

(1)合同；

(2)中标人开具的正式发票；

(3)验收报告(加盖采购人公章)；

(4)月供货清单(加盖采购人公章)；

(5)中标通知书。

2.每次按合同支付款项前，中标人应向采购人提供与支付金额相符的有效发票，且收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致；

3.违约责任：采购人逾期支付合同款项的，除应当支付合同款项外，还应当每日按合同总价的1‰向中标人偿付违约金，但因中标人自身原因导致无法及时支付的除外。

4.因采购人使用的是财政资金，采购人在前款规定的付款时间为向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续的时间（不含政府财政支付部门审核的时间），在规定时间内提出支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。

附件1：

|  |
| --- |
| **采购清单** |
| 单位： | 日期： |
| 序号 | 食材种类 | 食材名称 | 食材单位 | 采购数量 | 预估单价 | 预计总价 |
| 例子： | 畜肉 | 牛肉 | Kg |  |  |  |
|  | 鱼类 | 鲫鱼 | 斤 |  |  |  |
|  | 水果 | 芒果 | 斤 |  |  |  |
|  | 牛奶 | 鲜牛奶 | 盒 |  |  |  |
|  | ... |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 汇总 |  |

打印路径：【伙食管理系统】-【营养配餐】-【采购计划】，选择对应日期数据，点击保存下载。附件2：

|  |
| --- |
| **修改清单** |
| 单位： | 日期： |
| 序号 | 食材名称 | 单位 | 采购数量 | 备注 |
| 例子： | 芒果 | 斤 |  | 退货（不新鲜） |
|  | 乌鱼 | 斤 |  | 更换鲫鱼 |
|  | 排骨 | 斤 |  | 增加 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

附件3：

|  |
| --- |
| **送货单** |
| 订单号： |
| 客户名称： | 送货日期： |
| 序号 | 食材名称 | 单位 | 下单数 | 实收数 | 单价（元） | 金额（元） | 备注 |
| 例子： | 牛肉 | Kg |  |  |  |  |  |
|  | 鲜牛奶 | 盒 |  |  |  |  |  |
|  | 芒果 | 斤 |  |  |  |  | 退货（不新鲜） |
|  | 乌鱼 | 斤 |  |  |  |  | 更换鲫鱼 |
|  | 排骨 | 斤 |  |  |  |  | 增加 |
|  | ... |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计 |  |  |
| 收货人：（餐饮公司） | 送货单位：（盖章） |
| 验收人：（值班干部、值班班长） | 送货人签名： |

附件4：

|  |
| --- |
| **入库验收登记表** |
| 单位： | 就餐人数： | 日期： |
| **序号** | **名称** | **单位** | **数量** | **单价** | **金额** | **序号** | **名称** | **单位** | **数量** | **单价** | **金额** |
| 例子： | 牛肉 | Kg |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 鲜牛奶 | 盒 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 芒果 | 斤 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 墨鱼 | 斤 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 排骨 | 斤 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ... |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计（大写）：整 | 合计： |
| 司务长： | 验收人：（值班班长） | 送货人： |

打印路径：【账簿管理】-【报表打印】-【日常报表打印】-打印【入库验收表】

附件5：广州市白云区消防救援大队食堂供应商每季度满意度考核评分表

|  |
| --- |
|  考核日期： 年 月 日 |
| 供应商（乙方）名称： 供应项目： |
| 序号 | 考核指标 | 分值 | 考核要素和评估内容及其标准 |
| 1 | 送货时间 | 6 | 送货准时（得6分），非不可抗拒情况下：延误供货一次扣3分，以此类推，扣完为止。 |
| 2 | 索证索票是否齐全 | 6 | 按照食品安全法要求进行索证索票登记（得6分),未按要求及时提交、更新的每项次扣3分，扣完为止。 |
| 3 | 服务态度 | 8 | 工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文 明（得8分）；发现因搬装等原因造成食物污染、破损一次扣2分，扣完为止。 |
| 4 | 差错情况 | 8 | 送货无差错（得8分）；差错次数每发现一次扣2 分，扣完为止。 |
| 5 | 足斤足两 | 8 | 送货无短斤缺两现象（得8分）；每发现短斤缺一次扣2分，扣完为止。 |
| 6 | 问题处理 | 9 | 投诉或问题处理的效率和准确性较高（得3分） ; 投诉或问题处理的效率慢、信息不准确，每发现一次扣3分，扣完为止。 |
| 7 | 质量服务 | 9 | 所供货物符合验收标准（得9分），每发现一次 有腐烂等影响质量的货物扣3分，扣完为止。 |
| 8 | 品牌意识 | 9 | 按广州市白云区消防救援大队发布的品牌采购，无擅换货物或品牌现象（得9分），每发现先一次擅自更换货物或品牌扣3分，扣完为止。 |
| 9 | 食材安全和卫生 | 10 | 符合食品安全和卫生标准，遵守相关食品安全法 规和操作规范，未发生食材安全和卫生问题（得 10分）；发生食材安全或卫生问题一次扣5分， 扣完为止。 |
| 10 | 是否及时按需求调换 | 9 | 对于不符合验收标准食品及时按需求更换调整 （得9分）；未及时更换调整的每项次扣3分，扣 完为止。 |
| 11 | 跟踪随访 | 9 | 供货商能主动到广州市白云区消防救援大队随访，倾听饭堂意见，在供货过程中发生情况能与广州市白云区消防救援大队及时联系并妥善处理（得9分）；不能主动随访或未妥善处理问题一次扣3分，扣完为止。 |
| 12 | 检测资料 | 9 | 一次不漏地向食堂提供有关货物的检测资料（得9分）；遗漏一次扣3分，扣完为止。 |
| 总分 |  |

备注：

1、一票否决项：①食堂发现假冒伪劣、腐败变质、三无产品；②在供货期间因供货商自身原因出现重大质量及安全（监管和食品卫生）事故的；③私自转包、分包。④乙方在考核周期内扣分累计多于40分的取消中标供应资格。

乙方有以上行为的，甲方有权单方面终止合同，由此带来的一切风险由乙方自行承担。

2、基础分设为100分，根据每季度满意度考核得出总分，如总分低于90分 （含90分），乙方要做出书面的整改承诺；并按照每下降一分处以500元扣款（违约金），甲方有权直接从应付未付款项中扣除。