

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1、2分标标的所属行业均为“**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。

1分标采购预算：4671.2925 万元

序号	标的的名称	数量及单位	▲技术要求	
1	2025-2026 学年度龙圩区中小 学校、幼儿园食堂食 品原料统一定点配 送采购项目（1分 标）	1 项	一、以下是本次供应服务所包含的内容	
			序号	品目
			1	新鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）
			2	新鲜蔬菜及副食品类项目（如蛋类、豆制品及其它辅料）
			3	冰鲜肉类(猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品)
			4	粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品）
			5	新鲜水果类（热销水果、时令水果、热带水果）
			6	饮品类（纯牛奶、矿泉水、纯净水）
			7	面包类（全麦面包、馒头、糕点等）
			8	肉质加工类（腊肉、腊肠等）

			9	其他类（香菇、木耳、蘑菇、红枣等）	
二、送货要求：					
1、配送范围和具体地点（1 分标）：					
序号	学校名称	预估供餐学生数（人）	预估采购天数（天）	备注	
1	梧州市社学初级中学	270	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐	
2	梧州市新地初级中学	878	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐	
3	梧州市新地第一初级中学	1051	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐	
4	梧州市新地第二初级中学	541	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐	
5	梧州市龙圩中学	1642	195	早餐、午餐、晚餐	
6	梧州市林水中学	1467	195	早餐、午餐、晚餐	
7	梧州市龙圩第一实验小学	2515	195	早餐	
8	梧州市龙圩第一实验小学再生园校区	545	195	早餐、午餐	
9	梧州市苍海第二小学	477	195	早餐	
10	梧州市龙圩中心小学	2420	195	早餐	

			11	梧州市下廓小学龙湖校区	2148	195	早餐
			12	梧州市龙圩镇中心校 （原林水小学）	1725	195	早餐
			13	梧州市龙圩实验中学	1968	97	学校食堂重建期间，暂停 食堂食材采购。
			14	梧州市福达小学	1926	195	早餐
			15	梧州市龙圩第二实验中学	1522	195	早餐、午餐、晚餐
			16	梧州市下廓小学	1047	195	早餐
			17	梧州市龙圩镇中心幼儿园及附 属园	543	195	早餐、午餐、课间餐
			18	梧州市龙圩镇中心校下属营养 餐小学	4341	195	营养午餐
			19	梧州市新地镇中心校下属营养 餐小学	5231	195	营养午餐
			20	梧州市新地镇中心幼儿园及附 属园	223	195	早餐、午餐、课间餐
注：以上各配送范围和具体地点，若在项目实施时发生变动无法实施食材配送的，如有学校增减，以采购人通知调整学校数量和配送地点，中标供应商须无条件配合。 2、中标供应商按学校的采购要求配送, 实际供货数量以采购人指定人每次提供的订单为准。 梧州市龙圩区教育局审核执行情况。若中标供应商出现不按学校的采购要求配送的，学校拒绝							

		收货。 3、中标供应商与各实行食堂供餐的学校签订配送合同，中标供应商不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人或校方有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。 4、采购人指定人提前一天以电话、邮箱、App 平台等方式向中标供应商下订单，订单内容包括名称、规格、数量等。 5、中标供应商应当根据采购人实际情况，按与采购人的约定，在规定的时间内将预定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，中标供应商不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人指定人同意，供应商须承诺如中标后将准时送货到采购人指定人指定地点（投标文件中提供承诺函）。 6、中标供应商应根据采购人指定人实际要求运送货物甚至负责进行简单加工（活禽类要经宰杀和清洗，蔬菜类要达到净菜上市标准）。 7、每次送货，中标供应商须委派一名专门负责人（具备从业人员健康证明）负责货物的运输、过秤，并协助采购人指定人验收货品，货品的品种和重量以采购人指定人验收的结果为准。还须配备食材配送车辆，运输有毒有害物品车辆不得混用，冷链配送车辆需合格的冷藏设备并能正常使用，应保持运输车辆的清洁，及时进行清洗消毒。 8、中标供应商须严格按照各采购人指定人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否
--	--	--

		则，采购人指定人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人指定人同意后方可改变。 9、采购人指定人发现采购货物不能正常使用的，中标供应商应无条件退换。中标供应商未能履行投标文件和合同所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人指定人退货后将记录在案，并对中标供应商予以处罚，要承担因此产生的一切损失和费用。 10、中标供应商指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在采购人的范围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。 11、中标供应商不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的，中标供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任。 三、商品供货要求： （一）肉类及副食品主要商品供货要求（包括但不限于以下内容）： 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粘度：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。 （二）食用油品质要求： 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，剩余保质期不少于 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食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》《全国工业产品生产许可证》。 ③气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。 ④加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。 ⑤不得混有其他食用油或非食用油，所有食用油需是非转基因食用油。 ⑥卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。 （三）大米质量标准和要求的资质证明： ①标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于 80%，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB1354-2018）与粮食卫生标准的分析方法（GB/T 5009.36-2003）。
--	--	---

		②具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。 （四）蔬果商品供货要求（包括但不限于以下内容）： ①所有蔬果必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。 ②所有蔬果必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。 ③所有蔬果在交付采购人指定人前须经过前期处理，使用率达到 90%以上。 ④所有蔬果必须提供《农产品质量安全承诺达标合格证》，每批次须进行蔬菜农药残留检验证明。 （五）纯牛奶、矿泉水、纯净水供货要求（包括但不限于以下内容）： ①所有纯牛奶、矿泉水、纯净水必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于 80%。 ②所有纯牛奶质量符合食品安全国家标准 灭菌乳（GB 25190-2010）。 （六）腊肉、腊肠等供货要求（包括但不限于以下内容）： 保证包装完好，无变质，没有异味或酸味，肉色鲜明，保证剩余保质期不少于 80%。 （七）蛋类供货要求： 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。 （八）面包类（全麦面包、馒头、糕点等）供货要求： 所有面包必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于 80%。 （九）其他类（香菇、木耳、蘑菇、红枣等）供货要求： 所有其他类必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于 80% （十）上述健康指标及要求需符合国卫办食品函（2021）316 号文，《营养与健康学校建设指南》的要求。 （十一）所有提供给学校食堂食品需在梧州市城区各超市、农贸市场能够询价的大众化品牌。
▲一、商务要求		
服务期限和地点	1. 服务期限：自合同签订之日起一年。 2. 服务地点：广西梧州市龙圩区采购人指定地点。	
合同签订时间	自中标通知书发出之日起 15 日内	
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。中标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，由中标供应商按照采购人财务规定出具与中标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。 中标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，结算期末中标供应商还应提供送货清单供采购人结算。
投标报价要求	1. 投标报价按折扣报价，$\text{结算单价} = \text{基准价} \times \text{中标折扣}$，基准价以每个月由中标供应商和学校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、大圆塘市场、城东市场、新塘冲市场等）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），由学校代表自主选择摊位，通过实际购买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。学校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、学校、中标供应商三方代表签字及单位盖章确定，作为学校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。$\text{结算价款} = \text{实际采购数量} \times \text{结算单价}$。 2. 中标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，中标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. 中标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. 中标供应商的上述价格包含原料费、运输费、人工费、交货验收费、税费等。 5. 中标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。
其他要求	1. 中标供应商根据食品供应量必须向学校师生购买 1000 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. 采购人指定人与中标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招标文件的所述的标准；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. 中标供应商应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。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，中标供应商必须无条件退货或更换商品。 7. 中标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. 中标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. 中标供应商应能够配合采购人指定人在 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. 中标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中标供应商提供假冒伪劣、过期、变质食品的，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中标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，如确实为中标供应商提供之食品问题，中标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，采购人指定人取消中标供应商供货资格，取消中标供应商供货合同，中标供应商
--	---

	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，中标供应商若为外地注册公司的，需在投标文件中承诺（承诺函格式自拟）签订合同后 1 个月内在龙圩区注册独立法人公司（或设立分支机构），并建立完成完整的配送供应链；根据《食品经营许可管理办法》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》。
考核要求	1. 考核次数：每学期考核 2 次，由采购人组织对中标供应商进行考核评分。 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，采购人扣中标供应商 30000 元当月货款；考核分在 80 分以下时，采购人扣中标供应商 60000 元货款。 3. 计算方式：考核分=100 - (采购人及中标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。
验收标准	物料的验收工作由采购人和中标供应商共同进行。中标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；中标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%，则告知中标供应商必须在 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，临场与中标供应商协议扣秤 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，极小渗出物；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，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不	

	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。	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，临场与中标供应商协议扣秤 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、无显眼淤块；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，临场与中标供应商协议扣秤 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，淤血斑无或极少，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，临场与中标供应商协议扣秤 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	外包装箱需完好、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，天然色泽显明而不浑浊。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、无明显淤块、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	外包装箱需完好、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、无淤血斑、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、其它同鲜猪肉副产品	
	龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
	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临场与中标供应商协议扣秤 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 显明而不浑浊。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.	根据现场实际情况和实 际需求量，临场与中标供 应商协议扣秤 1-5%，严重 不符合质量标准者可拒 收
	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	

	<table><tr><td>冰鱿鱼</td><td>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</td><td>外包装箱需完好、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</td></tr></table>	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	外包装箱需完好、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
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	外包装箱需完好、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、副食品、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、粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品）、饮品类（纯牛奶、矿泉水、纯净水）、面包类（全麦面包、馒头、糕点等）、肉质加工类（腊肉、腊肠等）、其他类（香菇、木耳、蘑菇、红枣等）： 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。
二、其他	
实施方案及服务承诺	投标人可在投标文件中提供实施方案及服务承诺，内容包括但不限于管理制度、食材安全管理、配送服务经营方案、配送计划流程、服务承诺、应急预案等。
核心产品说明	本项目为服务类项目，无核心产品。

2分标采购预算：2499.3579 万元

序号	标的的名称	数量及单位	▲技术要求	
1	2025-2026 学年度龙圩区中小 学校、幼儿园食堂食 品原料统一定点配 送采购项目（2分 标）	1 项	一、以下是本次供应服务所包含的内容	
			序号	品目
			1	新鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）
			2	新鲜蔬菜及副食品类项目（如蛋类、豆制品及其它辅料）
			3	冰鲜肉类(猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品)
			4	粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品）
			5	新鲜水果类（热销水果、时令水果、热带水果）
			6	饮品类（纯牛奶、矿泉水、纯净水）
			7	面包类（全麦面包、馒头、糕点等）
			8	肉质加工类（腊肉、腊肠等）

			9	其他类（香菇、木耳、蘑菇、红枣等）			
			二、送货要求：				
			1、配送范围和具体地点（2 分标）：				
			序号	学校名称	预估供餐学生数（人）	预估采购天数（天）	备注
			1	梧州市中山中学	978	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐
			2	梧州市大坡初级中学	937	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐
			3	梧州市广平初级中学	1212	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐
			4	梧州市广平第二初级中学	1037	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐
			5	梧州市龙圩幼儿园	342	195	早餐、午餐、课间餐
			6	梧州市龙圩第二实验小学	779	195	早餐
			7	梧州市苍海小学	2018	195	早餐
			8	大坡镇中心校下属营养餐小学	3614	195	营养午餐
			9	大坡镇中心幼儿园及附属园	266	195	早餐、午餐、课间餐
			10	广平镇中心校下属营养餐小学	4775	195	营养午餐

			11	广平镇中心幼儿园及附属园	637	195	早餐、午餐、课间餐
注：以上各配送范围和具体地点，若在项目实施时发生变动无法实施食材配送的，如有学校增减，以采购人通知调整学校数量和配送地点，中标供应商须无条件配合。 2、中标供应商按学校的采购要求配送, 实际供货数量以采购人指定人每次提供的订单为准。梧州市龙圩区教育局审核执行情况。若中标供应商出现不按学校的采购要求配送的，学校拒绝收货。 3、中标供应商与各实行食堂供餐的学校签订配送合同，中标供应商不得将中标项目转让或分包给他人, 否则采购人或校方有权单方面终止合同, 由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。 4、采购人指定人提前一天以电话、邮箱、App 平台等方式向中标供应商下订单，订单内容包括名称、规格、数量等。 5、中标供应商应当根据采购人实际情况，按与采购人的约定，在规定的时间内将预定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，中标供应商不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人指定人同意，供应商须承诺如中标后将准时送货到采购人指定人指定地点（投标文件中提供承诺函）。 6、中标供应商应根据采购人指定人实际要求运送货物甚至负责进行简单加工（活禽类要经宰杀和清洗，蔬菜类要达到净菜上市标准）。 7、每次送货，中标供应商须委派一名专门负责人（具备从业人员健康证明）负责货物的运输、过秤，并协助采购人指定人验收货品，货品的品种和重量以采购人指定人验收的结果为准。							

		还须配备食材配送车辆，运输有毒有害物品车辆不得混用，冷链配送车辆需合格的冷藏设备并能正常使用，应保持运输车辆的清洁，及时进行清洗消毒。 8、中标供应商须严格按照各采购人指定人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人指定人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人指定人同意后方可改变。 9、采购人指定人发现采购货物不能正常使用的，中标供应商应无条件退换。中标供应商未能履行投标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人指定人退货后将记录在案，并对中标供应商予以处罚，要承担因此产生的一切损失和费用。 10、中标供应商指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在采购人的范围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。 11、中标供应商不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的，中标供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任。 三、商品供货要求： （一）肉类及副食品主要商品供货要求（包括但不限于以下内容）： 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粘度：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。 （二）食用油品质要求： 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，剩余保质期不少于 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食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》《全国工业产品生产许可证》。 ③气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。 ④加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。 ⑤不得混有其他食用油或非食用油，所有食用油需是非转基因食用油。 ⑥卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。 （三）大米质量标准 and 要求的资质证明： ①标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于 80%，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB1354-2018）与粮食卫生标准的分析方法（GB/T 5009.36-2003）。 ②具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。 （四）蔬果商品供货要求（包括但不限于以下内容）：
--	--	--	---

			①所有蔬果必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。 ②所有蔬果必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。 ③所有蔬果在交付采购人指定人前须经过前期处理，使用率达到 90%以上。 ④所有蔬果必须提供《农产品质量安全承诺达标合格证》，每批次须进行蔬菜农药残留检验证明。 （五）纯牛奶、矿泉水、纯净水供货要求（包括但不限于以下内容）： ①所有纯牛奶、矿泉水、纯净水必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于 80%。 ②所有纯牛奶质量符合食品安全国家标准 灭菌乳（GB 25190-2010）。 （六）腊肉、腊肠等供货要求（包括但不限于以下内容）： 保证包装完好，无变质，没有异味或酸味，肉色鲜明，保证剩余保质期不少于 80%。 （七）蛋类供货要求： 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。 （八）面包类（全麦面包、馒头、糕点等）供货要求： 所有面包必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于 80%。 （九）其他类（香菇、木耳、蘑菇、红枣等）供货要求：
--	--	--	---

		所有其他类必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于 80% （十）上述健康指标及要求需符合国卫办食品函〔2021〕316 号文，《营养与健康学校建设指南》的要求。 （十一）所有提供给学校食堂食品需在梧州市城区各超市、农贸市场能够询价的大众化品牌。
▲一、商务要求		
服务期限和地点	1. 服务期限：自合同签订之日起一年。 2. 服务地点：广西梧州市龙圩区采购人指定地点。	
合同签订时间	自中标通知书发出之日起 15 日内	
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。中标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，由中标供应商按照采购人财务规定出具与中标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。 中标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，结算期末中标供应商还应提供送货清单供采购人结算。	
投标报价要求	1. 投标报价按折扣报价，结算单价=基准价×中标折扣，基准价以每个月由中标供应商和学校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、大圆塘市场、城东市场、新塘冲市场等）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），由学校代表自主选择摊位，通过实际购买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。学校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、学校、中标供应商三方代表签字及单位盖章确定，作为学校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. 中标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，中标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. 中标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. 中标供应商的上述价格包含原料费、运输费、人工费、交货验收费、税费等。 5. 中标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。
其他要求	1. 中标供应商根据食品供应量必须向学校师生购买 1000 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. 采购人指定人与中标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招标文件的所述的标准；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. 中标供应商应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。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，中标供应商必须无条件退货或更换商品。 7. 中标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. 中标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. 中标供应商应能够配合采购人指定人在 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. 中标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中标供应商提供假冒伪劣、过期、变质食品的，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中标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，如确实为中标供应商提供之食品问题，中标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，采购人指定人取消中标供应商供货资格，取消中标供应商供货合同，中标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，中标供应商若为外地注册公司的，需在投标文件中承诺（承诺函格式自拟）签订合同后 1 个月内在龙圩区注册独立法人公司（或设立分支机构），并建立完成完整的配送供应链；根据《食品经营许可管理办法》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》。
考核要求	1. 考核次数：每学期考核 2 次，由采购人组织对中标供应商进行考核评分。 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，采购人扣中标供应商 30000 元当月货款；考核分在 80 分以下时，采购人扣中标供应商 60000 元货款。 3. 计算方式：考核分=100 - (采购人及中标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。		
验收标准	物料的验收工作由采购人和中标供应商共同进行。中标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；中标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%，则告知中标供应商必须在 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，临场与中标供应商协议扣秤 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，极小渗出物；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，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不	

	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。	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，临场与中标供应商协议扣秤 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、无显眼淤块；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，临场与中标供应商协议扣秤 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	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应

		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，淤血斑无或极少，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	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	外包装箱需完好、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，天然色泽显明而不浑浊。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、无明显淤块、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	外包装箱需完好、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、无淤血斑、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、其它同鲜猪肉副产品	
	龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
	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临场与中标供应商协议扣秤 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	
	(3) 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，天然色泽显明而不浑浊。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。	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
	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	外包装箱需完好、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、副食品、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、粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品）、饮品类（纯牛奶、矿泉水、纯净水）、面包类（全麦面包、馒头、糕点等）、肉质加工类（腊肉、腊肠等）、其他类（香菇、木耳、蘑菇、红枣等）： 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。
二、其他	
实施方案及服务承诺	投标人可在投标文件中提供实施方案及服务承诺，内容包括但不限于管理制度、食材安全管理、配送服务经营方案、配送计划流程、服务承诺、应急预案等。
核心产品说明	本项目为服务类项目，无核心产品。