**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.如投标人投标产品存在侵犯他人的知识产权或者专利成果行为的，应承担相应法律责任。投标人必 须对投标文件中提供的证明材料和资质文件真实性负责，如出现虚假应标情况，投标人除了应接受有关部 门的处罚外，还应依据《中华人民共和国民法典》的相关条款来进行赔偿。

3.“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。

4.投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件。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.评标委员会认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或 者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应 商不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

6.**本项目采购所属行业为餐饮业。**

7**.上限控制价：三年上限总价5718546.84 元，年度上限总价1906182.28元。**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **一、投标服务技术需求表** | | | | |
| **项号** | **服务名称** | | **单位及数量** | **技术（服务）要求** |
| 1 | 自治区纪委监委机关后勤管理服务 | | 1项 | **一、项目概述**  中国共产党广西壮族自治区纪律检查委员会（以下简称“广西区纪委”）食堂服务共两个，分别位于广西南宁市锦春路3号和锦春路20号，每日平均就餐人数（不含节假日）约450人次，机关食堂设施、监控系统、消防系统等各类设施设备配套齐全。  ▲**二、委托服务方式**  由采购人广西区纪委负责提供机关食堂场地、设备设施，承担水电、燃气费用，由通过招标选定的投标人（服务方）提供食材加工和售卖（含食材集采、净菜配送、物资代购代售）、餐饮服务、机关食堂经营管理以及其他涉及机关食堂管理的服务，提供专业的人员负责出品及服务，并自行规范内部人员管理、食品安全、环境卫生等管理要求及食品间各项操作流程。水电、燃气费用按实际计量结算，采购人承担投标人（服务方）正常运营范围内的合理费用；因投标人（服务方）管理不善（如设备未及时关闭、浪费）导致的超额费用，由投标人（服务方）承担，采购人有权从服务费中直接扣除。  **三、供餐时间**  1、锦春路3号和锦春路20号机关食堂开餐时间：早上7:00-8:00，中午12:00-13:30，晚餐18:00-19:00（采购人可根据工作需要进行调整），接待餐时间另行安排。  2、因工作需要临时安排用餐的，中标人须提供用餐保障。  ▲**四、主要服务内容**  1、负责食材加工和售卖（含食材集采、净菜配送、物资代购代售）。  2、负责列出每周菜谱，报食堂管理员审核。  3、负责每日菜品出品和餐厅工作，保证每日正常供餐。  4、负责机关食堂所有的公务接待和会议用餐的供餐及服务。  5、负责做好日常食材采购、检测、留样工作。  6、负责做好菜品定价、成本核算等工作。  7、负责机关食堂内卫生保洁工作，确保食品卫生安全及环境整洁。  8、负责食品及物料的接收、清理、分类和入库；餐具的清洗消毒。  9、日常出品标准及要求：服务方根据《中华人民共和国食品安全法》要求执行，本着：安全、营养、卫生、味好的经营理念，为干部职工提供出品服务。配备高级厨师掌厨，根据季节供应各式菜肴，营养合理搭配，重点推出绿色健康食品，让干部职工吃得放心、舒心。  （1）早餐：每天12-15个品种，包含饮品类、蛋类、蔬菜类、面点类（中、西式）、粉类、粥类、甜品、杂粮等。  （2）中餐：每天不少于17个品种，含荤菜3个、半荤菜4个、素菜2个、汤2个、小菜2个、主食2个（米饭、粉或面食等）、水果1种、桂林原味恭城油茶1个（每周不少于2次）。  （3）晚餐：具体菜式的配置由采购人根据工作需要与中标人商定。  （4）公务接待餐：根据就餐人数提前半天制定菜单，做好接待服务。  10、制订维护保养计划，负责定期对排风机、排油烟系统和管道等各种厨房设施设备进行安全检查和维护保养，确保完好、有效。  11、与本项目有关的其他服务工作。  **五、人员配置及要求**  ▲（一）合同约定配置人员总数不少于28人：含大厨1人、厨师2人、二厨2人、厨工2人、切配5人、面点2人、后勤服务人 14 （主管1人、服务员 13人）；如投标人（服务方）借助人工智能设备实现智能化管理，经采购人同意后，可合理优化人员配置，缩减人力投入。  （二）配置人员要求：  1、服务员：女性，年龄在50 岁以下，熟练掌握酒店餐饮服务全部流程、礼仪规范、五官端正、气质佳。其中3名35岁以下，大专以上学历，具备基本的电脑操作技能，熟练掌握Excel、WPS常用功能。  2、洗涤洗菜工60岁以下。  3、大厨50岁以下，其他师傅45岁以下。  （三）所有从业人员持证上岗（如健康合格证、食品安全培训合格证），品行端正，职业素质好。  （四）所有厨师及面点师除持有双证（健康合格证、食品安全培训合格证）外，还要持有相应等级的厨师证、面点师证书。  **六、设备或设施要求**  1、机关食堂设备、管理和移交。机关食堂由采购人提供厨房设备、餐桌椅、餐具、清洁器具、消防和空调等设施设备，中标人进驻经营。中标人使用厨房、机关食堂的设备，应按机关食堂固定资产明细表所列物品逐件核收、确认，并承担设备的日常维修维护责任。合作期满，管理方对设备进行清点移交，发现遗失或中标人损坏的，由中标人负责赔偿。  2、采购人提供现有厨房及机关食堂的设施设备、器具，如因工作需要增加采购新的设施设备、器具，由服务方根据经营需要申请采购人审核后自行采购。  **七、服务质量及卫生标准**  1、投标人（服务方）按国家机关食堂和饮食行业的有关规定，依照《食品安全法》、《餐饮行业管理规范》的要求和标准进行管理。  2、严格遵照相关食品安全和其他法律法规等要求规范操作，杜绝食品安全事故；严禁违规使用燃料，确保安全用电，杜绝火灾事故；积极做好机关食堂日常卫生保洁工作，有效的做好防“四害”工作，确保机关食堂环境卫生。因投标人（服务方）管理不善造成人员食物中毒或火灾等安全事故，受到工商管理部门或卫生防疫等部门处罚及其法律处罚的，由投标人（服务方）承担一切责任。  3、投标人（服务方）所出品的食品应符合国家卫生安全标准，做到每一餐足量（每份饭菜数量足量、满足用餐总人数的需求）、质优（质量保证）、味美（色香味俱全）、品种多样化（每天列出供应品种，每周列出下周菜谱，每个月要有新菜品出品）、食材新鲜（新鲜食材当天采购，不售卖隔夜菜）、保质保温。  4、服务质量及卫生标准的具体考核细则由采购人另行制定。  **八、食材采购及质量要求**  **（一）配送地点：**广西南宁市锦春路3号和锦春路20号采购人指定地点；  **（二）供应货品：**肉类、家禽类、冰鲜类、鱼类、蔬菜瓜果类、熟食、蛋类、粮油类、干货、调味品类等；  **（三）供货数量：**以采购人订单为准。  **（四）结算方式：**  服务费按季度支付，食材费用按月支付。付款前，中标人向采购人提供等额的正规行业增值税专用发票。采购人收到中标人发票15个工作日内，支付中标人服务费和食材费用。  **(五)总体要求**  1、投标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的物品必须是满足招标文件要求，必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》要求。  2、所提供的物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。  3、所提供的物品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。  4、所有货物指标要符合国家强制性标准要求。  5、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。  **(六)服务要求：**  1、中标人负责货物的运输、质量检测等工作。所供货物随机检测，每年4次。所产生的费用由中标人负责。  2、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教育工作，遵守采购人各项规定。  3、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。采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换商品。  4、采购人发现新购货物不能正常使用的，中标人应无条件退换。中标人所供商品在保质期出现损坏的，中标人应承诺提供替换服务，因替换货物产生的费用由中标人负责。如物品非因采购人人为而出现质量问题由中标人包换或包退，所造成的经济损失由中标人负责。  5、中标人应保证所提供的货物绝对质量可靠，如出现食物食品安全事故，送卫生、检疫部门鉴定属于中标人责任的，一切责任由中标人承担，采购人有权无条件终止合同。  6、对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。  7、中标人在实施货物供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，中标人必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并需将配送人员的详细资料报采购人备案，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换配送人员，必须事先通知采购人并将其个人资料送采购人审批，审批合格者才能更换。  8、在项目实施期间，若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，则合同终止，中标人应无条件服从并积极配合采购人。  9、每天所提供物品留样保存，样本保留期不少于48小时。  **（七）货品质量要求**  中标人所采购的货品质量应符合国家行业相关标准和规范，达到质量合格标准。具体要求详见《附件1》。  **(六)配送要求**  （1）中标人须负责所订货物的运输、搬运等工作，所产生的费用由中标人负责。  （2）中标人的送货单须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量,送货单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供采购人结算。  （3）中标人指定的送货专员须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在办公区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。  （4）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。  （5）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。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。  （6）送货车辆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-18℃左右，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。  （7）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，并记录存档。  （8）在配送卸货环节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。  ▲**九、人员工资待遇要求**  人员工资待遇：工资待遇要求不低于服务驻地的基本市场信息价格，必须按国家规定的标准为员工购买养老保险、医疗保险、失业保险、工伤保险、生育保险等社会保障资金（待遇标准应符合国家相关规定，具体标准由投标人在投标文件中先承诺，在确定为中标人后经采购人确认）。  **十、其他要求**  1、投标人应建立节能、节约方面的工作制度，投标人（服务方）要教育员工做好节能工作，不能浪费水、电、燃气等能源；在工作过程中，须爱护设施设备，对食材及餐厨用品要合理安排、节约使用、杜绝浪费。  2、投标人应具有专业的服务团队，具有从事餐饮管理服务经验。  3、投标人具有劳务服务方案及相关制度，如出品控制流程、食品安全及环境卫生管理方案、食品的制作流程管理、楼面服务管理方案、机关食堂人员职责管理方案、紧急预案管理（食品安全、机关食堂火灾、机关食堂停水、停电、停气应急处置预案）、日常工作质量检查制度等。  4.投标人通过智能分析，对食堂的烹饪过程进行实时监督，保证食品加工符合卫生标准。  5.在满足本单位用餐需求的基础上，投标人应视情况为本单位及社会公众提供外卖服务，积极响应机关饭堂向社会开放的相关鼓励政策。 |
| **二、商务要求表** | | | | |
| ▲投标报价要求 | | 本项目实行总承包报价（不含食材采购费用），投标报价包含但不限于以下部分：  1、服务的价格；  2、必要的保险费用和各项税金；  3、服务团队的工资、各项保险、培训费、体检费、服装费、劳保费、税费、管理费、餐厨垃圾处理等一切服务成本费用的总和；  4、除餐厅所需的纸巾、牙签、打包袋(盒)等低值易耗品由采购人负责外，提供本项目全程服务过程中所发生的一切费用；  在本项目实施过程中，投标总价不予调整，采购人不再支付中标价格以外的任何费用。 | | |
| ▲项目服务期限及服务地点 | | 1. 项目服务期限：自合同签订之日起三年，自合同生效之日起计算；乙方服务质量需接受甲方年度满意度测评，若任一自然年度的满意度测评结果低于90%，甲方有权提前通知乙方解除下一年度的服务约定。   2、服务地点：广西南宁市锦春路3号和锦春路20号。 | | |
| ▲付款条件 | | 本项目无预付款，机关食堂服务方的服务费每季度支付一次，食材费用每月支付一次（服务费具体金额由双方商定，食材费用按采购人订单支付）。具体结算要求如下：  1、实行按季度付款方式支付服务费和按月付款方式支付食材费用。即在中标人提供满一个季度的服务后，次月的15个工作日内由中标人提交付款申请，并提供中标人指派人员出勤情况，报采购人审核。采购人在收到申请后15个工作日内审核完毕，在扣除相关费用的基础上（含罚款、赔偿、扣减服务费、违约金等各种款项），支付上季度的服务费。食材费用于次月的15个工作日内由中标人提交付款申请，并提供送货清单等相关凭证。  2、付款前，中标人向采购人提供等额的正规行业发票。采购人收到中标人发票15个工作日内，支付中标人服务费和食材费用。若中标人未按要求提供约定发票，采购人有权拒付应付款项，但中标人应按合同约定继续履行服务义务，确保采购人正常运营。当发生此等情况时，中标人有义务自行先向所派员工支付各种相关费用。 | | |
| ▲履约保证金和质量保证金 | | 中标人在签订采购合同前必须在采购人指定账户上交纳合同总金额的 2 %作为履约保证金，履约保证金自项目验收合格之日起，经甲方考核（依据服务质量考核细则）无重大质量问题且无未结清债务的，15 个工作日内无息退还；若存在质量问题，甲方有权扣除相应保证金用于赔偿，不足部分另行追偿。 | | |
| ▲服务要求 | | 1、投标人（服务方）负责服务团队日常服务工作的管理，包括人员招聘及管理、服务工作管理、环境卫生管理、作业安全管理等管理工作。因作业不当或管理不善，发生事件、事故的，由投标人（服务方）承担全部责任。  2、投标人（服务方）自行承担所聘用团队人员的工资、福利、体检、培训等管理费用，以及工作服、工作帽、工作鞋、袖套等劳保用品费用以及与其国家或地方法规所要求征收的税金、保险等其它费用，承诺与机关食堂员工签订《劳动用工合同》，交纳相关保险。  3、投标人（服务方）要接受采购人的监督管理和考核，对采购人提出的不符合项要及时整改和完善。  4、投标人（服务方）在服务期间应遵守采购人相关管理制度、规定，并遵守国家相关法律法规，合法经营，如有员工违法行为按相关规定处理。  5、为加强采购人机关食堂经营的监督管理工作，采购人可以设置专职食品安全管理员进行每日的监督检查管理，投标人（服务方）要认真配合检查，确保检查考核工作的到位和机关食堂供餐工作的稳定。  6、投标人（服务方）必须自行提供团队服务，不得将承接的服务进行任何方式的分包、转包。  7、 投标人必须承诺自行提供本项目所有服务内容，不得转让或转包。  8、投标人提供的服务应符合国家标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。  9、中标人应保持采购人机关食堂环境卫生，从业人员要讲究个人卫生，并依采购人要求，定期进行从业人员体检；工作时间要穿戴整齐（例如，穿厨房的工作服、戴帽、口罩等），保持整洁。  10、中标人提供的服务不满足招标文件要求验收不合格的，采购人有权解除合同并追究中标人的法律责任。 | | |
| 采购标的的验收标准 | | 按国家相关标准、规范和采购需求进行验收。 | | |
| 其他要求 | | 1、供应商请在投标文件中提供针对本项目制定的服务实施方案。  2、中标人自行承担在提供服务过程中因侵犯他人知识产权或自身原因产生的法律纠纷和责任并妥善处理，采购人不承担任何责任。  ▲3、保密要求：中标人对中国共产党广西壮族自治区纪律检查委员会及其下属单位所提供的技术及数据资料应严格保密，不得扩散。  ▲4、投标人对招标文件的项目要求应完全响应，如果存在虚假响应或者是虚假承诺，由此造成的一切后果由投标人承担。 | | |

附件 1：

**机关食堂货品质量要求**

**（一）蔬菜类要求**

1、属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

2、蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度,利用率达到95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。（附《蔬菜感官质量要求》）

《蔬菜感官质量要求》

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类别 | 包含品种 | 质量要求 |
| 叶菜类 | 白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜 | 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，无抽薹(菜心除外)；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。 |
| 茄果类 | 番茄、茄子、甜椒、辣椒等 | 色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。 |
| 瓜类 | 黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等 | 形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。 |
| 根菜类 | 萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等 | 皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。 |
| 薯芋类 | 马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等 | 色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。 |
| 葱蒜类 | 大葱、分葱、四季葱等 | 允许葱和大蒜的青蒜保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱要去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。 |
| 豆类 | 豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等 | 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。 |
| 水生类 | 茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等 | 属同一品种规格，肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。 |
| 多年生类 | 竹笋、黄花菜、芦笋等 | 属同一品种规格，幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。黄花菜鲜花不能直接煮食。 |
| 芽苗类 | 绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等 | 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。 |

3、蔬菜包装与标志要求：

（1）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；

（2）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。

（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。

（4）运输要求：运输工具应清洁卫生无污染，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。

（5）对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

（6）对蔬菜生产商的环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

（7）对蔬菜生产商的水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行2次监测。

（8）农药要求：种植使用的农药必须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用必须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期必须符合行业规定，并且采收前供应商应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

（9）蔬菜卫生质量要求：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 |

（10）投标人需承诺所供蔬菜符合上述质量要求及农药残留不超过国家限量标准，若不符合,愿意接受退货处理并承担违约责任。

**（二）水果类要求**

1、水果的品种（包括但不仅限于以下品种）：苹果、橙子、柑、石榴、杨桃、香蕉、圣女果、哈密瓜、西瓜、木瓜、提子、水晶梨、香梨、砂糖橘、金桔、沙田柚、奇异果、火龙果等，具体提供的品种顺应季节变化。

2、质量要求：

（1）水果供应链要求：所有水果的来源必须清晰。

（2）所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。

（3）中标人所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。应是优质、洁净，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

3、水果检验标准(果品感官鉴别要点)

（1）鲜果品的感官鉴别方法主要是目测、鼻嗅和口尝。其中目测包括三方面的内容：一是果品的成熟度和是否具有该品种应有的色泽及形态特征；二是果型是否端正，个头大小是否基本一致，三是果品表面是否清洁新鲜，有无病虫害和机械损伤等。鼻嗅则是辨别果品是否带有本品种所特有的芳香味，果品的变质可以通过其气味的不良改变直接鉴别出来，像西瓜的馊味等，都是很好的例证。口尝不但能感知果品的滋味是否正常，还能感觉到果肉的质地是否良好，它也是很重要的一个感官指标。

（2）干果品虽然较鲜果的含水量低或是经过了干制，但其感官鉴别的原则与指标都基本上和前述三项大同小异。

**（三）水产、冰鲜鱼类要求**

1、水产类健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

2、冰鲜鱼类健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，鳍条完好。

**（四）猪肉、牛肉、家禽类**

1、产品要求

（1）鲜肉要求。每批鲜肉、骨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、无腐烂变质，必须是南宁市及周边城市政府指定的肉联厂发出的放心肉并提供放心肉证及当批有效的动物检疫合格证复印件（供货时原件核查），分割的猪肉每次送货时均提供有猪肉分割证，鲜肉确保每日新鲜、无异味，并注明保鲜期。

（2）腊肉、腊肠要求。腊肉：符合国家标准，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：符合国家标准，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。

（3）家禽要求。经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类等新鲜光禽：

①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。

（4）其他肉类。冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片色泽明显。冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20度）。所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有QS标志。

（五） 粮油、干货副食品和调味品类

1、产品要求

（1）副食品要求

①副食品的质量基本标准要求符合国家行业标准，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。采购人可根据实际情况对需要的副食品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的副食品采购人有权拒绝接受。

②所有副食品调味料均为正规厂家生产，包装完整，所有产品有“QS”标志，标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。

（2）大米

①大米品种要求：加工精度为国标三号大米

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 内容 | | 质量标准 |
| 1 | 加工精度 | | 符合二等品要求 |
| 2 | 不完善粒% | | ≤6.0 |
| 3 | 最大限度杂质 | 总量% | ≤0.40 |
| 4 | 糠粉% | ≤0.20 |
| 5 | 矿物质% | ≤0.02 |
| 6 | 带壳稞 粒/kg | ≤70 |
| 7 | 稻谷粒 粒/kg | ≤16 |
| 8 | 碎米总量% | | ≤35.0 |
| 9 | 小碎米% | | ≤2.5 |
| 10 | 黄粒米% | | ≤2.0 |
| 11 | 水份% | | ≤14.0 |
| 12 | 六六六mg/kg | | ≤0.05 |
| 13 | 滴滴涕mg/kg | | ≤0.05 |
| 14 | 色泽、气味、口味 | | 正常 |
| 15 | 镉 | | ≤0.2mg/kg |

②大米质量标准。米类执行标准： GB 1354-2009标准一等米，不含添加剂，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有“QS”标志，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三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合米类执行标准。

④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。

⑤大米要求的资质证明：

（a）生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》、《食品经营许可证》或《餐饮服务许可证》、《全国工业产品生产许可证》。

（b）《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。

（c）《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

（3）食用油（不含转基因成分的食用油）

①基本要求：外包装完好，有QS标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，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）：《营业执照》、《餐饮服务许可证》或《食品经营许可证》、《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；

⑥卫生标准和动植物检疫项目，按照国家规定执行；

⑦执行标准

⑧油类执行标准：

低芥酸菜籽色拉油：NY/T 1273-2007

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 19111-2017

米糠油：GB19112-2003

⑨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)，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。部分食用油质量指标内容：

花生原油质量指标

|  |  |
| --- | --- |
| 项  目 | 质量指标 |
| 气味、滋味 | 具有花生原油固有的气味和滋味，无异味 |
| 水分及挥发物／(%)　　 ≤ | 0.20 |
| 不溶性杂质/(%)　　　　≤ | 0.20 |
| 酸值(KOH)／(mg/g)　　 ≤ | 4.0 |
| 过氧化值／(mmol/kg) ≤ | 7.5 |
| 溶剂残留量／(mg／kg) ≤ | 100 |

压榨成品花生油质量指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项  目 | 质量指标 | |
| 一级 | 二级 |
| 色泽(罗维朋比色槽25.4mm) ≤ | 黄15红1.5 | 黄25红4.0 |
| 气味、滋味 | 具有花生油固有的香味和滋味，无异味。 | 具有花生油固有的香味和滋味，无异味。 |
| 透明度 | 澄清、透明 | 澄清、透明 |
| 水分及挥发物(%)　　 ≤ | 0.10 | 0.15 |
| 不溶性杂质(%)　　　≤ | 0.05 | 0.05 |
| 酸值(KOH)/(mg/g)　　≤ | 1.0 | 2.5 |
| 过氧化值/(mmol/g)  ≤ | 6.0 | 7.5 |
| 溶剂残留量/(mg/kg) | 不得检出 | 不得检出 |
| 加热试验(280℃) | 无析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加小于0.4。 | 微量析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加小于4.0，蓝色值增加小于0.5。 |

浸出成品花生油质量指标

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 项  目 | 质量指标 | | | |
| 一级 | 二级 | 三级 | 四极 |
| (罗维朋比色槽25.4mm)≤ | — | — | 黄25红4.0 | 黄25红4.0 |
| (罗维朋比色槽133.4mm)≤ | 黄25 红1.5 | 黄25 红2.0 | — | — |
| 气味 | 无气味、口感好，具有花生油固有的气味和滋味，无异味。 | | | |
| 透明度 | 澄清、透明 | 澄清、透明 | — | — |
| 水分及挥发物/(%)≤ | 0.05 | 0.05 | 0.10 | 0.20 |
| 不溶性杂质/(%) ≤ | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.05 |
| 酸值(KOH)/(mg/g)≤ | 0.20 | 0.30 | 1.0 | 3.0 |
| 过氧化值/(mmol/g)　 ≤ | 5.0 | 5.0 | 7.5 | 7.5 |
| 加热试验(280℃) | — | — | 无析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加小于0.4。 | 微量析出物，罗维朋比色：黄色值不变，红色值增加小于4.0，蓝色值增加小于0.5 |
| 含皂量/(%) ≤ | — | — | 0.03 | — |
| 烟点/℃≥ | 215 | 205 | — | — |
| 溶剂残留量/(mg／kg) | 不得检出 | 不得检出 | ≤50 | ≤50 |

注：划有“—”者不做检验。压榨油和一、二级浸出油的溶剂残留量检出值小于10mg/kg时，视为未检出。

2、货物质量要求

（1）酱油：合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

（2）味精：色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

（3）食醋：有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

（4）酱腌菜：有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

（5）酱类食品：有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

（6）淀粉制品：有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

（7）食盐：晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

（8）鸡蛋：壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

（9）皮蛋：表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

（10）咸蛋：壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

（11）面粉：泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。

（12）豆腐：腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。

（13）油炸豆卜：金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

（14）腐竹：枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

（15）腐乳：腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

（16）黄豆：豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

（17）花生：荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味，无霉变。

（18）食糖：糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

①白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

②红糖的感官鉴别

呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

（19）辛辣料：辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。