

2025 年西校区食堂食材采购项目招标需求书

一、采购项目内容

包组号	项目内容	供货时间	预算金额
包组一	二楼餐厅的午、晚餐食材供应	自合同生效之日起一年	人民币 <u>1000</u> 万元
包组二	一、三楼餐厅的午、晚餐食材及所有楼层的早餐食材供应	自合同生效之日起一年	人民币 <u>1000</u> 万元

二、采购项目基本要求

1. 带“★”号条款为实质性响应条款，不满足将导致投标无效。
2. 投标人必须承诺提供厂商原装、全新的、符合用户提出的有关质量标准的货物。
3. 所有货物在开箱检验时必须完好，无破损，配置与装箱单相符。货物外观清洁。数量、质量及性能不低于本需求书中提出的要求。
4. 对于影响货物正常工作的必要组成部分，无论在技术规范中指出与否，投标人都应提供并在投标文件中明确列出。
5. 投标人投标时所提供的货物如在实际供货时已经停产（不列入该厂家当时的产品系统），如果未能按原价提供更符合要求的货物，则按违约处理。
6. 投标人在实际供货时，若被发现提供的货物未能达到招标文件和投标文件中的有关要求，将按有关法规进行处罚，采购人将有权单方面终止合同的执行，并追究因中标方所提供的未达到所承诺准确率产品而产生的所有损失和责任。
7. 由中标人负责按国家相关标准进行货物包装，设备的包装均应有良好的防湿、防锈、防潮、防雨、防腐及防碰撞的措施，并适宜本项目实施地点的气候条件。凡由于包装不良造成的损失和由此产生的费用均由中标人承担。
- ★8. 采购人为国家体育总局综合训练基地、国家高水平体育后备人才基地、广东广州体育训练基地，承担着国家队、省队外训任务以及承办诸多全国性体育竞技比赛，对食品原材料质量要求很高，所供肉类食品不得含有瘦肉精及其他食源性兴奋剂，果蔬类须为新鲜时令果蔬，本项目所采购的食材需符合采购人使用要求，并配合采购人实际情况进行供应，如有需要可共同委托第三方进行食源性兴奋剂检查，中标人须在合同实施日期前提供承诺函原件，逾期未提交的，视为自动放弃中标资格；如出现重大食品安全事故或所供食材出现含有食源性兴奋剂的情况，采购人有权终止服务合同，并没收（或索赔）全额履约保证金，供应商须承担由此造成的一切损失和责任（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义，否则为无效投标）。
9. 因产品的质量问题发生争议，由广东省或广州市质检部门进行质量鉴定。采购人与中标人认为有需要，可以共同提出或分别提出质量鉴定，广东省质检部门与广州市质检部门

的鉴定结论不一致的，以广东省质检部门的鉴定结论为准。产品符合质量标准的，鉴定费由采购人承担；产品不符合质量标准的，鉴定费由中标人承担。

10. 本项目为交钥匙项目，中标人承包及负责招标文件对中标人要求的一切事宜及责任。包括项目方案、货物供货、软件提供、运输、保管、安装、调试、验收、培训及相关服务等。

10. 中标人不得以任何方式转包或分包本项目。

★11. 如若采购人各采购包采购费用金额累计达到各采购包预算金额时，即使合同期限未届满，也视为采购人与中标人签订的合同履行完毕，双方无条件终止合同，采购人无需通知中标人。如若合同期限届满而采购人各采购包采购费用金额未达到各采购包预算金额时，合同也因期限届满而自动无条件终止（投标时提供承诺函，格式自拟）。

三、采购范围

- 1. 包含但不限于鲜肉、禽肉、水产品、奶类及饮品、蔬菜、水果、粮油、调味品、干货、即食食品等。
- 2. 严禁采购野生动物等，不得采购四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆、五指毛桃、葫芦瓜等高风险食品原料或在采购人采购需求的货物中掺入上述原料；采购人亦不得要求中标人提供上述原料，如采购人订单需求涉及上述原料，中标人无需送达该货物，采购人不得主张中标人未送达该货物引起的考核扣分或扣除货款，无论中标人是否送达货物，中标人都不得主张采购人支付该笔货款，且中标人须承担由此造成的一切损失和责任，采购人有权要求中标人当场销毁该批所有货物。
- 3. 本项目兼投不兼中，即投标人可对其中一个或多个采购包进行投标，但只能获得一个采购包的中标资格。 本项目采用综合评分法：（1）本项目评审顺序按照采购包的顺序进行独立评审；（2）推荐综合得分排名第一的投标人为第一中标候选人，排名第二的投标人为第二中标候选人。（3）同时对多采购包投标的投标人，如投标人在前面采购包已被评审为第一中标候选人，则评审委员会在评审后面采购包时，已经作为第一中标候选人的不再作为其他采购包的有效投标人；（4）如某采购包中的有效投标人数量不足法定 3 家，则该采购包采购失败。

★4. 中标人所供货物需有专属条形码，满足采购人入库、出仓扫码录入（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义，否则为无效投标）。

四、采购项目需求一览表（包括但不限于表中所列食材，实际供应以采购人实际需求为准）：

分组号	分组名称	序号	品目	计量单位
1	鲜肉	1--1	瘦肉	斤
		1--2	上肉	斤
		1--3	五花肉	斤

分组号	分组名称	序号	品目	计量单位		
		1--4	梅肉	斤		
		1--5	排骨	斤		
		1--6	肥肉	斤		
		1--7	猪脚	斤		
		1--8	猪前腿肉	斤		
		1--9	猪后腿肉	斤		
		1--10	肉眼	斤		
		1--11	龙骨	斤		
		1--12	大骨	斤		
		1--13	猪肚	斤		
		1--14	猪肝	斤		
		1--15	牛腱	斤		
		1--16	牛腩	斤		
		1--17	牛肉	斤		
		1--18	牛柳	斤		
		1--19	羊肉	斤		
		2	禽肉	2--1	清远鸡	斤
				2--2	三黄鸡	斤
2--3	老鸡			斤		
2--4	光鸭			斤		
2--5	光鹅			斤		
3	肉制品	3--1	腊肠	袋		
		3--2	腊肉	袋		
		3--3	肉罐头	罐		
		3--4	培根	袋		
		3--5	香肠	袋		

分组号	分组名称	序号	品目	计量单位
4	冻品	4--1	鸡全翅	袋
		4--2	鸡中翅	袋
		4--3	琵琶腿	袋
		4--4	鸡翅根	袋
		4--5	鸡腿肉	袋
		4--6	鸡胸肉	袋
		4--7	猪肉丸	袋
		4--8	牛肉丸	袋
		4--9	虾丸	袋
		4--10	墨鱼丸	袋
		4--11	虾仁	袋
		4--12	汤圆	袋
		4--13	水饺	袋
		4--14	鱼皮角	袋
		4--15	薯条	袋
		4--16	冷冻包点	袋
		4--17	日本豆腐	袋
5	蛋及蛋制品	5--1	鸡蛋	斤
		5--2	鸭蛋	斤
		5--3	鹌鹑蛋	斤
		5--4	咸蛋	个
		5--5	咸蛋黄	袋
		5--6	皮蛋	个
6	水产品	6--1	鲢鱼	斤
		6--2	鲫鱼	斤

分组号	分组名称	序号	品目	计量单位
		6--3	鲈鱼	斤
		6--4	鳙鱼	斤
		6--5	钳鱼	斤
		6--6	鲢鱼	斤
		6--7	太阳鱼	斤
		6--8	带鱼	斤
		6--9	红三文	斤
		6--10	黄花鱼	斤
		6--11	黄骨鱼	斤
		6--12	大头鱼	斤
		6--13	金鲳鱼	斤
		6--14	银鲳鱼	斤
		6--15	多春鱼	斤
		6--16	沙丁鱼	斤
		6--17	秋刀鱼	斤
		6--18	多宝鱼	斤
		6--19	桂花鱼	斤
		6--20	麻虾	斤
		6--21	九节虾	斤
		6--22	罗氏虾	斤
		6--23	泥鳅	斤
		6--24	鱿鱼	斤
		6--25	墨鱼	斤
		6--26	海带	斤
		6--27	海带干	斤
		6--28	虾米	斤
		6--29	银鱼仔	斤
		6--30	紫菜干	斤

分组号	分组名称	序号	品目	计量单位
		6--31	鱼饼	斤
		6--32	鱼滑	斤
		6--33	虾滑	斤
		6--34	扇贝	个
7	豆及豆制品	7--1	黄豆	斤
		7--2	黑豆	斤
		7--3	红豆	斤
		7--4	绿豆	斤
		7--5	扁豆	斤
		7--6	眉豆	斤
		7--7	豌豆	斤
		7--8	赤小豆	斤
		7--9	豆腐	板
		7--10	豆卜	斤
		7--11	香干	斤
		7--12	豆腐皮	斤
		7--13	支竹	斤
8	奶类及饮品	8--1	橙汁	盒
		8--2	可乐	罐
		8--3	豆奶	盒
		8--4	酸牛奶	盒
		8--5	炼乳	支
		8--6	鲜牛奶	袋
		8--7	纯牛奶	盒
		8--8	椰汁	盒

分组号	分组名称	序号	品目	计量单位
9	蔬菜	9--1	菜心	斤
		9--2	生菜	斤
		9--3	西生菜	斤
		9--4	大白菜	斤
		9--5	小白菜	斤
		9--6	娃娃菜	斤
		9--7	上海青	斤
		9--8	奶白菜	斤
		9--9	芥菜	斤
		9--10	油麦菜	斤
		9--11	西洋菜	斤
		9--12	菠菜	斤
		9--13	包菜	斤
		9--14	紫包菜	斤
		9--15	春菜	斤
		9--16	芥兰	斤
		9--17	芹菜	斤
		9--18	西芹	斤
		9--19	水空心菜	斤
		9--20	枸杞叶	斤
		9--21	番薯叶	斤
		9--22	豆苗	斤
		9--23	绿豆芽	斤
		9--24	黄豆芽	斤
		9--25	椰菜花	斤
		9--26	西兰花	斤
		9--27	蒜苗	斤
		9--28	蒜心	斤

分组号	分组名称	序号	品目	计量单位
		9--29	韭菜	斤
		9--30	韭黄	斤
		9--31	韭菜花	斤
		9--32	土豆	斤
		9--33	番薯	斤
		9--34	紫薯	斤
		9--35	芋头	斤
		9--36	粉葛	斤
		9--37	沙葛	斤
		9--38	莲藕	斤
		9--39	红萝卜	斤
		9--40	白萝卜	斤
		9--41	冬瓜	斤
		9--42	南瓜	斤
		9--43	青瓜	斤
		9--44	节瓜	斤
		9--45	丝瓜	斤
		9--46	苦瓜	斤
		9--47	紫茄	斤
		9--48	木瓜	斤
		9--49	云南小瓜	斤
		9--50	茅根	斤
		9--51	莴笋	斤
		9--52	洋葱	斤
		9--53	马蹄肉	斤
		9--54	秋葵	斤
		9--55	白豆角	斤
		9--56	青豆角	斤

分组号	分组名称	序号	品目	计量单位
		9--57	圆椒	斤
		9--58	彩椒	斤
		9--59	玉米	斤
		9--60	茺茜	斤
		9--61	大葱	斤
		9--62	红葱	斤
		9--63	沙姜	斤
		9--64	姜肉	斤
		9--65	蒜肉	斤
		9--66	青尖椒	斤
		9--67	红尖椒	斤
		9--68	鲜百合	斤
		9--69	鲜冬菇	斤
		9--70	杏鲍菇	斤
		9--71	海鲜菇	斤
		9--72	金针菇	斤
		9--73	茶树菇	斤
		9--74	口蘑	斤
		9--75	西红柿	斤
10	水果	10--1	苹果	斤
		10--2	梨	斤
		10--3	桃	斤
		10--4	李	斤
		10--5	香蕉	斤
		10--6	橙	斤
		10--7	柑	斤
		10--8	橘	斤

分组号	分组名称	序号	品目	计量单位
		10--9	柚	斤
		10--10	柠檬	斤
		10--11	火龙果	斤
		10--12	石榴	斤
		10--13	菠萝肉	斤
		10--14	椰子肉	斤
		10--15	杨桃	斤
		10--16	猕猴桃	斤
		10--17	哈密瓜	斤
		10--18	甘蔗	斤
		10--19	西瓜	斤
		10--20	香瓜	斤
		10--21	葡萄	斤
		10--22	圣女果	斤
		10--23	草莓	斤
		10--24	青枣	斤
11	粮油	11--1	红糖	斤
		11--2	冰糖	斤
		11--3	白砂糖	袋
		11--4	白糖粉	袋
		11--5	大米	袋
		11--6	小米	袋
		11--7	糯米	袋
		11--8	糯米粉	袋
		11--9	粘米粉	袋
		11--10	澄面	袋
		11--11	生粉	袋

分组号	分组名称	序号	品目	计量单位
		11--12	高筋粉	袋
		11--13	低筋粉	袋
		11--14	排粉	斤
		11--15	碗面	斤
		11--16	红薯粉条	斤
		11--17	调和油	罐
		11--18	花生油	罐
		11--19	玉米油	罐
		11--20	湿粉	斤
		11--21	湿面	斤
12	调味品	12--1	生抽	瓶
		12--2	老抽	瓶
		12--3	蚝油	瓶
		12--4	芝麻油	瓶
		12--5	南乳	瓶
		12--6	腐乳	瓶
		12--7	碱水	瓶
		12--8	辣椒酱	瓶
		12--9	剁椒酱	瓶
		12--10	黄豆酱	瓶
		12--11	甜面酱	瓶
		12--12	柱候酱	瓶
		12--13	豆瓣酱	瓶
		12--14	普宁豆酱	瓶
		12--15	叉烧酱	瓶
		12--16	花生酱	瓶
		12--17	芝麻酱	瓶

分组号	分组名称	序号	品目	计量单位
		12--18	番茄酱	瓶
		12--19	白醋	瓶
		12--20	浙醋	瓶
		12--21	陈醋	瓶
		12--22	甜醋	瓶
		12--23	料酒	瓶
		12--24	米酒	瓶
		12--25	白酒	瓶
		12--26	豆豉	盒
		12--27	咖喱粉	盒
		12--28	五香粉	盒
		12--29	胡椒粉	瓶
		12--30	嫩肉粉	瓶
		12--31	蒸肉米粉	袋
		12--32	奥尔良腌料	袋
		12--33	盐焗粉	袋
		12--34	食盐	袋
		12--35	椒盐	瓶
		12--36	榨菜丝	袋
		12--37	萝卜丁	袋
		12--38	酸菜	瓶
		12--39	甜梅菜	袋
		12--40	五柳菜	瓶
		12--41	芝士片	盒
		12--42	酵母	盒
		12--43	依士	盒
		12--44	塔塔粉	盒
		12--45	泡打粉	盒

分组号	分组名称	序号	品目	计量单位
		12--46	食粉	盒
		12--47	臭粉	盒
		12--48	苏打粉	盒
		12--49	面包糠	盒
		12--50	淡奶油	桶
		12--51	黄奶油	桶
		12--52	白奶油	桶
		12--53	蛋糕油	桶
		12--54	豆沙馅	桶
		12--55	奶黄馅	桶
		12--56	蜂蜜	瓶
		12--57	椰浆	罐
		12--58	椰蓉	袋
		12--59	椰丝	袋
		12--60	肉松	袋
		12--61	奶粉	袋
		12--62	可可粉	袋
		12--63	芝士粉	袋
		12--64	豆腐料	袋
		12--65	卤水料	袋
13	干货	13--1	干冬菇	斤
		13--2	云耳	斤
		13--3	虾米	斤
		13--4	枸杞	斤
		13--5	雪耳	斤
		13--6	白菜干	斤
		13--7	干辣椒	斤

分组号	分组名称	序号	品目	计量单位
		13--8	花椒	斤
		13--9	小米椒	斤
		13--10	草果	斤
		13--11	八角	斤
		13--12	桂皮	斤
		13--13	陈皮	斤
		13--14	红枣	斤
		13--15	粉丝	斤
		13--16	剑花	斤
		13--17	草果	斤
		13--18	薏米	斤
		13--19	茨实	斤
		13--20	虫草花	斤
		13--21	金针	斤
		13--22	栗子肉	斤
		13--23	花生米	斤
		13--24	腰果	斤
		13--25	扁桃仁	斤
		13--26	瓜子仁	斤
		13--27	芝麻	斤
		13--28	核桃肉	斤
		13--29	燕麦片	斤
		13--30	西米	斤
14	烘焙耗材	14--1	蛋挞盏	箱
		14--2	蛋糕纸杯	箱
		14--3	烤盘锡纸	箱
		14--4	烤盘白纸	箱

分组号	分组名称	序号	品目	计量单位
15	即食食品	15--1	八宝粥	罐
		15--2	苏打饼干	盒
		15--3	酥性饼干	盒
		15--4	巧克力	盒
		15--5	每日坚果	盒
		15--6	面包	个
		15--7	蛋糕	个
		15--8	粽子	个
		15--9	月饼	个

★1. 投标人应根据上表每个货品提供不低于三个或以上品牌或规格的品种供采购人参考采购，如中标人提供的产品在供货期内存在不合格或因质量问题被处罚，采购人亦可不按照中标人提供的品牌或规格进行采购（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义，否则为无效投标）。

2. 采购人在任何情况下不保证各中标人在供应期限内均有业务发生及发生的品目和数量，投标人必须自行承担因价格与质量服务而导致影响供货量的后果。

附表：表中未列明的项目，如采购人需要，中标人必须无条件供给，金额按中标的折扣进行结算。

1. 中标人应委派一名项目负责人，全程配合采购人完成采购、验收和核算工作，中标人委派的项目负责人、配送人员及其他有关人员原则上不得变更，确有需要变更的，应在变更前五个工作日内书面通知采购人，并说明人员更换的必要性，且采购人批准同意后生效。
2. 采购人每月对中标人的配送服务、货物质量进行考核评估。详见广州体育职业技术学院（西校区食堂）食材供应情况考核表。

广州体育职业技术学院（西校区食堂）食材供应情况考核表

一级指标	二级指标	评分标准	扣分
鲜肉类	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相关标准。肉类必须经广州市检疫部门检疫，保证来源于正规肉联厂，确保每日新鲜、无注水、无异味、无霉烂变质，气味：具有固定的正常气味；弹性：指压后凹陷，能恢复原状；	未达到要求的每次扣除 1 分，当月最高扣除 10 分。	

一级指标	二级指标	评分标准	扣分
	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原件，分割的猪肉每次送货时要有广州市分割肉销售凭据。	未能提供的每次扣除 1 分，当月最高扣除 5 分。	
	所供货物不得检出国务院食品安全委员会办公室《“瘦肉精”专项整治方案》（食安办〔2011〕14 号）规定的“瘦肉精”品种目录：盐酸克伦特罗 (Clenbuterol Hydrochloride)、莱克多巴胺 (Ractopamine)、沙丁胺醇 (Salbutamol)、硫酸沙丁胺醇 (Salbutamol Sulfate)、硫酸沙丁胺醇 (Salbutamol Sulfate)、盐酸多巴胺 (Dopamine Hydrochloride)、西马特罗 (Cimaterol)、硫酸特布他林 (Terbutaline Sulfate)、苯乙醇胺 A (Phenylethanolamine A)、班布特罗 (Bambuterol)、硫酸沙丁胺醇 (Salbutamol Sulfate)、盐酸齐帕特罗 (Zilpaterol Hydrochloride)、盐酸氯丙那林 (Clorprenaline Hydrochloride)、马布特罗 (Mabuterol)、西布特罗 (Cimbuterol)、溴布特罗 (Brombuterol)、酒石酸阿福特罗 (Arformoterol Tartrate)、富马酸福莫特罗 (Formoterol Fumatrate) 等。	检出以上品种的一次性扣除 10 分。	
	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、蔬菜必须是符合要求的货物，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。供货时须提交当批次有效的农药检测合格证原件。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。	未达到要求的每次扣除 1 分，当月最高扣除 5 分。	
瓜果蔬菜、辅料、佐料	从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，具有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度； 从蔬菜气味看，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，如失去本品种原有的滋味即为异常； 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。	未达到要求的每次扣除 1 分，当月最高扣除 5 分。	

一级指标	二级指标	评分标准	扣分
	水果应保证送货当天成熟可食用。		
	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。	未达到要求的每次扣除 1 分，当月最高扣除 10 分。	
水产类	鱼类： 神态——在水中游动自如，反应敏捷；体态——无伤残、无畸形、无病害； 体表——鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞。 虾类： 个大而均匀，活蹦乱跳（或能活动）。 蟹类： 大闸蟹——青皮、白肚、黄毛、金螯及蟹脚刚劲有力，膘壮肉厚，膏多，堆在地上，能迅速四面爬开。 海蟹——体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，螯及蟹脚有力。 贝类： 双壳贝类——外壳具固有色泽，平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。 单壳贝类——贝肉收缩自如，用手指抚平后能回缩。	未达到要求的每次扣除 1 分，当月最高扣除 5 分。	
粮油类	食用油：花生油、玉米油质量等级为一级，加工工艺为压榨。 大米：大米等级为一级，类型为籼米。 糖：白砂糖、冰糖、红糖、绵白糖质量等级不低于一级。	未达到要求的每次扣除 1 分，当月最高扣除 5 分。	
配送要求	送货方式：每次根据采购人的电话或微信等方式通知订购品种、规格、数量、质量后，按时运送物品到指定地点，中标人随货提供注明货物名称、规格、单位、数量、质量、售价、总金额及其他特殊要求的商品送货清单，作为采购人入库验收之凭证。中标人对当次采购的内容有任何疑问的，应在收到订单后 1 小时内与采购人取得联系。	未达到要求的每次扣除 1 分，当月最高扣除 10 分。	
	包装要求：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（中标人投标承诺的	未达到要求的每次扣除 2 分，当月最高扣除 10 分。	

一级指标	二级指标	评分标准	扣分
	方案如高于此要求，按中标人承诺方案考核）。		
	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；蔬菜瓜果应小心轻卸，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。	未达到要求的每次扣除 1 分，当月最高扣除 10 分。	
	数量要求：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，双方应妥善保管供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。	未达到要求的每次扣除 1 分，当月最高扣除 5 分。	
	每次根据采购人的通知订购品种和数量后，按指定验收时间送货，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）。	未达到要求的每次扣除 1 分，当月最高扣除 10 分。	
	对采购人临时的供货要求，需随订随送，至少在 1 个小时内响应。	未达到要求的每次扣除 1 分，当月最高扣除 5 分。	
	验收时间 肉类：每天早上 8:30 前送达，下午 15:30 前送达； 水产品：每天早上 8:30 前送达，下午 15:30 送达； 奶类及饮品：每天早上 8:30 前送达； 蔬菜、水果：每天早上 8:30 前送达，下午 15:30 前送达； 粮油糖及面制品：每天早上 8:30 前送达； 食杂、副食品：每天早上 8:30 前送达； 采购人有特殊要求需要进行粗加工的原料必须在采购人提供加工场所现场加工，加工时间不超过 1 小时。	未达到要求的每次扣除 1 分，当月最高扣除 5 分。	
	货物需有专属条形码，满足采购人入库、出仓扫码录入。	未达到要求的每次扣除 1 分，当月最高扣除 5 分。	
合计			

一级指标	二级指标	评分标准	扣分
结算金额的支付，以月度考核为依据，按比例扣减，月度考核 95 分（含）以上；足额支付当月结算金额，月度考核 95 分以下，每扣 1 分，扣减当月结算金额的 1%；当月累计扣达到 40 分的，属于严重违反合同条款，采购人有权终止本合同，并扣除全部履约保证金。			

五、采购产品要求及具体参数

（一）鲜肉类

- 1、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。肉类必须经广州市检疫部门检疫，保证来源于正规肉联厂，确保每日新鲜、无注水、无异味、无霉烂变质，气味：具有固定的正常气味；弹性：指压后凹陷，能恢复原状。
- 2、采购每一批次畜禽肉类，须提供该批次的动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还须提供该批次的肉品品质检验合格证明。未在货物验收前提供有关凭证的，视为不合格货物，采购人有权拒绝验收该货物，并扣除当日结算金额的 5%。
- 3、所供货物不得检出国务院食品安全委员会办公室《“瘦肉精”专项整治方案》（食安办〔2011〕14 号）规定的“瘦肉精”品种目录：盐酸克伦特罗 (Clenbuterol Hydrochloride)、莱克多巴胺 (Ractopamine)、沙丁胺醇 (Salbutamol)、硫酸沙丁胺醇 (Salbutamol Sulfate)、硫酸沙丁胺醇 (Salbutamol Sulfate)、盐酸多巴胺 (Dopamine Hydrochloride)、西马特罗 (Cimaterol)、硫酸特布他林 (Terbutaline Sulfate)、苯乙醇胺 A (Phenylethanolamine A)、班布特罗 (Bambuterol)、硫酸沙丁胺醇 (Salbutamol Sulfate)、盐酸齐帕特罗 (Zilpaterol Hydrochloride)、盐酸氯丙那林 (Clorprenaline Hydrochloride)、马布特罗 (Mabuterol)、西布特罗 (Cimbuterol)、溴布特罗 (Brombuterol)、酒石酸阿福特罗 (Arformoterol Tartrate)、富马酸福莫特罗 (Formoterol Fumatrate) 等。
- 4、所供货物必要时需提交国家体育总局反兴奋剂中心（中国反兴奋剂中心）进行兴奋剂检测。

（二）瓜果蔬菜、辅料、佐料

- 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、蔬菜必须是符合要求的货物，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。供货时须提交当批次有效的农药检测合格证原件。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。执行标准包含但不限于《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760-2014）、《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）、《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762-2022）。

各有关部门颁发最新国家标准的，以最新国家标准为准。中标人配送的货物如因各有关部门或其他第三方机构检测微生物污染、农兽药残留、重金属污染、食品添加剂超限量超范围使用及其他指标，每出现一次不达标，扣除当日结算金额的 20%；如因上述其中任何一项指标不达标导致采购人受到各有关部门的行政处罚，罚款由中标人全额支付。采购人受到投诉举报影响或有关部门通报的，有权立即终止本合同，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

2、具体感观要求：

（1）从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，具有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

（2）从蔬菜气味看，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，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、根、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、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、毛豆等，不含四季豆。

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。

3、食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜应当来源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。

（三）水产类

鱼类：

神态——在水中游动自如，反应敏捷；

体态——无伤残、无畸形、无病害；

体表——鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞。

虾类：

个大而均匀，活蹦乱跳（或能活动）。

蟹类：

大闸蟹——青皮、白肚、黄毛、金螯及蟹脚刚劲有力，膘壮肉厚，膏多，堆在地上，能迅速四面爬开。

海蟹——体肥、甲壳色泽正常，腹部洁白，雌蟹有膏时，头胸甲棘尖，反面透黄色，螯及蟹脚有力。

贝类：

双壳贝类——外壳具固有色泽，平时微张口、受惊闭合，斧足与触管伸缩灵活，具固有气味。

单壳贝类——贝肉收缩自如，用手指抚平后能回缩。

（四）粮油类

食用油：花生油、玉米油质量等级为一级，加工工艺为压榨。

大米：大米等级为一级，类型为籼米。

糖：白砂糖、冰糖、红糖、绵白糖质量等级不低于一级。

（五）各类预包装食品

采购规格：预包装食品采购的最小单位为具有可在中国物品编码中心的查询的商品条形码对应的包装规格。

相关标识：预包装食品外包装上的相关标识应具有清晰的中文标识，生产日期、保质期、生产者名称和地址、成分或配料表、食品生产许可证编号等标识应当齐全并符合法律法规的规定。

保质期：预包装食品在自送达之日起剩余的保质期时长应不少于总保质期时长的 3/4；其中，保质期少于一个月的产品如遇工厂节假日停工（须提供工厂出示的证明），剩余的保质期时长可缩短至总保质期时长的 2/3。采购人不对中标人的库存处理作出负责，中标人应谨慎处理货物库存问题。

六、数量（重量）需求

1、中标人须根据采购人指定唯一联系渠道接收每日订单需求（包含但不限于品类、数量、规格、其他要求），其他渠道（无论是否来自采购人有关工作人员）均为无效渠道。无效渠道的订单需求，无论中标人是否送达货物，采购人有关工作人员是否验收该货物，均视为无效，中标人不得主张采购人支付该笔货款，也不得主张采购人事后从指定联系渠道补录订单，中标人须承担由此造成的一切损失和责任。

2、中标人不得以便于采购、运输、贮存、验收、结算为由，要求采购人订单需求按某个数量或规格采购；中标人送货数量（重量）大于采购人订单需求时，中标人可当场取回超出的数量（种类），验收完毕后仍不取回的，视为放弃取回的权利，且不纳入结算货款的范围。

七、验收时间及地点

（一）验收时间

- 1、肉类：每天早上 8:30 前送达，下午 15:30 前送达；
- 2、水产品：每天早上 8:30 前送达，下午 15:30 前送达；
- 3、奶类及饮品：每天早上 8:30 前送达；
- 4、蔬菜及水果：每天早上 8:30 前送达，下午 15:30 前送达；
- 5、粮油糖及面制品：每天早上 8:30 前送达；

- 6、食杂、副食品：每天早上 8:30 前送达；
- 7、采购人有特殊要求需要粗加工的原材料须在由采购人提供的指定加工场所现场加工，加工时间不超过 1 小时，否则按延迟送达处理。
- 8、所有货物中标人需按以上时间交货（采购人另有约定的除外），非极端自然灾害原因导致延时交货的，每延时送达一种货物，扣除当日结算金额的 1%。
- 9、对采购人临时的供货要求，需随订随送，至少在采购人提出供货之时起 1 小时内响应、2 小时内送达。

（二）验收地点

广州市天河区长兴路 338 号广州体育职业技术学院西校区食堂。中标人不得前往其他地点进行验收。

八、验收要求

- 1、甲乙双方务必在采购人指定验收地点根据采购人订单需求进行货物验收，其中采购人至少派出两名有关工作人员、中标人至少派出一名有关工作人员见证货物验收。违反上述要求的，无论中标人是否送达货物，采购人有关工作人员是否验收该货物，均作无效验收处理。验收结果以采购人为准，中标人对验收结果如有任何疑问，应当场提出，逾期视为确认该验收结果；采购人在验收完毕后如发现验收存在问题，应出示有关证据以进行再次验收确定。
- 2、当货物送达时发现质量、数量出现问题或货物与采购人订单需求不符时，中标人必须无条件接受退、换货，且须在 1 小时内将合格的货物送达采购人指定验收地点。非客观原因（货物确已过季或停产且能出示相关证明）中标人不得以缺货为理由拒绝送货。中标人出现拒绝退、换货的或未及时补换货的，每拒绝退、换或未及时补换的一种货物，扣除当日结算金额的 1%。
- 3、中标人在送达每个批次的货物前，应先行报送该批次货物的来源以及对应的合格检验证明。违反上述要求的，即视为来源不明的不合格货物，无论中标人是否送达货物，采购人有关工作人员是否验收该货物，均作无效验收处理。
- 4、甲乙双方对货物的有效验收结果作为货款结算的唯一凭证。
- 5、采购人根据《广州体育职业技术学院（西校区食堂）食材供应情况考核表》对供应商进行月度考核，结算金额的支付，以月度考核为依据，按比例扣减，月度考核 95 分（含）以上，足额支付当月结算金额；月度考核 95 分以下，每扣 1 分，扣减当月结算金额的 1%；当月累计扣分达到 40 分的，属于严重违反合同条款，采购人有权终止本合同，并扣除全部履约保证金。

九、报价要求

1、定价时间：每月 1 日为一个定价周期，定价以上一个周期最后三天【广州市发展和改革委员会网（<http://fgw.gz.gov.cn>）中广州菜篮子价格：全市菜篮子平均零售价、米袋子行情、瓜果和牛奶价格查询为准】公布的平均价格为基准价×中标折扣，作为下一周期的执行价。

2、投标报价：所有食材的价格均以【广州市发展和改革委员会网 <http://fgw.gz.gov.cn/> 中（广州菜篮子价格：全市菜篮子平均零售价、米袋子行情、瓜果和牛奶价格查询为准）】公布的价格为基准。【广州市发展和改革委员会网（<http://fgw.gz.gov.cn>）中广州菜篮子价格：全市菜篮子平均零售价、米袋子行情、瓜果和牛奶】未公布的品种，以不能超过采购人所在地址的周边大型超市（卜蜂莲花、百佳超级市场、华润万家）或大型电商网站（天猫、京东等）价格为基准×中标折扣含税结算（价格基准遵从就低不就高原则进行确定）。

3、折扣说明：采购人对食品原材料有粗加工需求的，鲜肉类、鲜活水产品折扣在投标折扣的基础上不得高于 5%的上浮，具体上浮幅度结合食材加工难度及工序而定；其余品类的食品原材料的粗加工不对之进行上浮调整。采购人订单需求未提及有粗加工需求的，视为无需进行粗加工，中标人擅自进行粗加工的，采购人不对该货物进行任何上浮调整，且中标人须承担采购人不对该货物进行验收确认的风险。

4、定价方式制定的执行价格包含产品价格、运输、装卸、售后服务、保险、搬运费、税金等一切费用。

5、结算公式：结算金额=基准价×中标折扣×实际供货量。

十、付款方式

按月审核和统计采购数量，汇总计算出当月采购金额，经甲乙双方确认后，于次月十五个工作日内办理一次性足额支付手续。每次办理付款手续时，中标人应向采购人开具合法有效的销售方为中标人的正式等额发票原件，方可办理相关申报支付手续。

十一、履约保证金

1. 中标人在收到本项目《中标通知书》后 7 个自然日内，中标人以金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式向采购人提交履约保证金，金额为人民币 30.00 万元，履约金保函有效期须覆盖本项目合同期，合同生效期前仍未能提交足额履约保证金的，视为自动放弃该中标资格。

2. 合同期内自采购人成功索赔金额累计超过 20.00 万元之日起 15 个自然日内，中标人以金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式向采购人提交履约保证金，金额为人民币 20.00

万元，履约金保函有效期须覆盖剩余合同期限，逾期未提交足额履约保证金的，采购人有权立即中止本合同。

3. 履约保证金不予退还的情形：

（1）未经采购人同意，中标人单方面终止合同的。

（2）中标人违约。

十二、人员管理

（一）人员资质：中标人有关工作人员应持有有效期内的食品从业人员健康证明等。中标人应配备足够的工作人员以响应采购人的采购需求以及承担未配备足够人员导致未能履约的一切后果。

（二）出入管理：中标人应于合同实施前 5 个工作日内提供真实有效的有关工作人员及进出的配送车辆的有关信息（包含但不限于人员姓名、职务、联系电话、身份证、机动车驾驶证、机动车行驶证等），以便采购人做好出入管理，合同期内有关工作人员或进出车辆如有变更，应于变更之日前 5 个工作日内通知采购人并提供变更后的有关信息，否则视为中标人分包或转包本项目。

（三）工作管理：中标人有关工作人员应穿着带有明显标识的工作衣帽，佩戴口罩，仪表整洁，举止文明，在采购人指定区域内响应服务；响应服务期间应保持采购人场所（包括整个校园，下同）干净整洁，交付的货物应根据相关要求堆放整齐有序且新旧货物不混放；不得进入除西校区食堂以外的其他场所；不得在采购人场所内吸烟。响应服务完毕后，不得在采购人场所逗留。

（四）健康管理：中标人应保证在处理采购人订单所需货物的任何流程上的中标人人员身体健康，不得带病（尤其是传染病）或带伤上岗。采购人如在验收前后发现中标人人员带病或带伤上岗，有权退回该批次所有货物，并要求中标人立即派出其他身体健康的中标人人员进行重新发货。

（五）廉洁纪律：中标人相关项目负责人员及其他有关人员应廉洁从业，不得为获取不正当利益，损害国家、集体和采购人利益。中标人不得以任何理由向采购人有关人员及亲属赠送任何形式的回扣、红包、礼金、购物卡、有价证券、贵重物品、宴请、虚拟货币、数字藏品等。

（六）保密原则：中标人应承诺在合同实施期间及结束后履行保密义务。不提供虚假单位或个人信息，自愿接受保密审查；不得违规记录、存储、复制国家秘密信息，不得违规留存国

家秘密载体；不得违规留存和利用工作中的涉密电子数据；不得以任何方式泄露所接触、知悉的国家秘密和工作秘密。其余未提及的保密原则按《中华人民共和国保守国家秘密法》有关条文执行。

十三、违约责任与赔偿损失

合同期内中标人出现以下情况之一的，采购人可认定其违约责任，且要求中标人赔偿相应损失：

（一）中标人交付的货物不符合招标文件、投标文件或本合同规定的，采购人有权拒收，并且中标人须向采购人支付本合同总价 5%的违约金。

（二）中标人未能按本合同规定的验收时间交付货物的，从逾期之日起每日按本合同总价 3%的数额向采购人支付违约金；逾期 15 天（含）以上的，采购人有权终止合同，要求中标人支付违约金，并且给采购人造成的经济损失由中标人承担赔偿责任。

（三）中标人伪造、篡改、毁损、丢失货物的有关信息、来源、检验检疫合格证明、采购验收记录或食材供应情况考核记录的，一经发现，扣除对应日期的全部结算金额；

（四）中标人在产品中掺杂、掺假，以假充真，以次充好，以少充多，或者以不合格产品冒充合格产品的，一经发现，扣除对应日期的全部结算金额；

（五）中标人违规销售进口货物的（法律法规或有关政策另有约定的除外），一经发现，扣除该货物的全部结算金额；

（六）中标人未按时响应服务的；

（七）中标人分包或转包本合同的；

（八）中标人伪造有关资质的；

（九）中标人有关资质过期后，未能出示续期证明，或有关资质被吊销的；

（十）中标人有关工作人员或配送车辆有关资质过期后，未能出示续期证明，或有关资质被吊销，又不能派出符合有关资质的其他工作人员或配送车辆以保障履约的。

（十一）中标人违反廉洁纪律的；

（十二）中标人泄露采购人工作秘密的；

（十三）中标人损坏采购人各种设施设备或用具用品的；

（十四）中标人有关人员盗窃或伙同其他人员盗窃采购人各种物资的；

（十五）中标人或因中标人导致发生食品安全事故的、因食品安全问题引发较大或以上舆情事件的、因违反《食品安全法》及其实施条例和《学校食品安全与营养健康管理规定》等法律法规合同期内受到行政处罚、因存在重大食品安全隐患受到市场监督管理部门或教育部门

（体育部门）通报等情形的，采购人有权要求中标人赔偿所有损失；

（十六）因中标人导致采购人发生大规模传染疾病的；

（十七）中标人存在重大违法行为的；

（十八）中标人存在其他不符合招标文件、投标文件或本合同要求的情况。

十四、合同解除

合同期内出现以下情况之一的，双方可主张解除合同：

（一）双方协商一致的；

（二）其中一方因有关业务调整导致不再具备履约条件的；

合同期内出现以下情况之一的，采购人可主张解除合同：

（三）中标人存在第十三条第（一）至第（六）款其中之一行为，累计达到三次且拒不整改的；

（四）中标人存在第十三条第（七）至第（十八）款其中之一行为的；

十五、争议的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如不能通过友好协商解决，双方一致同意向采购人所在地人民法院提起诉讼。

十六、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 个自然日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

十七、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由中标人负担。

十八、扶贫（脱贫）采购政策落实

★中标人有义务配合采购人落实政府有关扶贫政策（采购脱贫地区农副产品）的工作，采购的物品、数量、金额、完成期限等以各级行政部门下发的文件要求为准且遵循就高不就低的原则；文件未列明的事项，以采购人的具体需求为准。中标人应严格按采购人需求以及工作进度配合完成任务，中标人擅自采购各级文件要求或采购人需求外的物品的，采购人有权不接收该物品，中标人自行承担其全部费用。中标人未按文件要求或采购人落实工作进度配合完成扶贫政策（采购脱贫地区农副产品）工作的，采购人有权立即中止支付货款，视情况严重性可终止本合同，并没收（或索赔）其全额履约保证金。中标人在配合采购人落实任务工作中涉嫌违法违纪的，采购人有权立即终止本合同；构成犯罪的，依法追究刑事责任（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义，否则为无效投标）。