

招标项目采购需求

选取 3 家供应商。

合同期限自合同签订之日起三年。合同期内，广东化州农村商业银行股份有限公司根据实际需求向中标供应商采购食材。广东化州农村商业银行股份有限公司不保证在合同期内，向每个中标人的采购份额均一致。

一、基本采购要求

1、米、面、油、调味品、鲜肉、冰鲜、蔬菜、水果、副食品等食材定点供应采购及配送。

2、各类食材的具体要求：

(1)主、副食品类：大米、食用油、面粉、糖、味精、酱油、醋、生粉等必须符合国家标准，并拥有“SC”食品质量安全认证；

(2)肉类：猪肉、牛肉、羊肉、鲜鸡鸭、鸡鸭副产品等必须具有动物检验检疫合格证明，不打水，无异味，无病毒，符合食品卫生要求；

(3)水产类：新鲜，无病毒，不含有害物质；

(4)冻品类：品质良好，包装完好，无异味，无病毒，有生产日期和保质期，符合食品卫生要求；

(5)豆制品、半成品必须具有“SC”食品质量安全认证；

(6)禽蛋、蔬菜、水果必须保证新鲜，且符合食品卫生安全法要求；

(7)调味品类：正规生产厂家或代理商，有商标牌号、食品生产许可证号、标注生产日期、产地、配料表、保质期、包装规格和拥有“SC”食品质量安全认证；

供应商供应的食材必须符合国家规定的有关标准及要求，确保食品安全。一经发现供应商供应以下食品，除全部退货外，第一次罚款 1000 元；第二次罚款 5000 元；第三次罚款 10000 元（罚款金额从当月货款中扣除），将取消供货供应商的定点供应资格，供货供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任：

(1)腐败变质、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，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、畜、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。

3、供应商应承诺招标人得到优先的产品供应和服务，设专人负责，不得随意更换或指派来路不明的临时人员送货。保证交付的食材产品质量高、价格低、数量足、服务优；

4、订货方式：

1) 批次供货：招标人须在前一天晚上 7 点前向供应商提供货品采购清单，供应商在每天（早餐应于早上 6:00 前，中餐应于上午 8:00 前）将全部货品送达招标人指定地点。

2) 临时订货：招标人因临时需要紧急供货，有权在批次订货时间外临时向供应商订货，供应商需在一个半小时内完成当次供货，订货方式可以是书面形式也可以是口头形式，如临时口头订货，供应商在送货时有权要求招标人以书面方式予以确认。

3) 批次订货以订货单为准，临时订货以通知为准。

5、**交货地点：**食材每日配送，当日配送种类与数量以招标人前一天菜单通知为准，供应商必须按招标人要求及时将食材送至招标人指定食堂。

6、**付款方式：**先交货后付款，按月结算。并开具相应金额的全额正式发票，发票开具单位应与合同签订单位名称及收款单位名称一致。招标人 15 天内以银行转账方式结清上月货款。

7、食材验收要求

(1) 每次食材送达，由招标人负责人员对食材进行验收，验收不符合要求的招标人有权拒收，要求中标供应商予以更换。验收后，如发现商品存在其他问

题，可要求中标供应商进行换货。基本验收要求如下：

①招标人验收粮、油时应要求供应商提供经国家食品卫生检验检疫机构检验出具的该批次批粮、油产品检验报告或合格证。

②批量粮、油到货后，招标人应抽样打开包装仔细检查，要求供应商产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。且生产日期不得超过最长保质期的三分之一。

③蔬菜类必须无黄叶，枯死叶，无虫，无杂质，色泽鲜亮，水分充足叶面饱满。原菜须保证菜面干净，无明显泥土，码放整齐，无破损，大小基本统一，不得过熟，净菜须保证菜面完全干净，无泥土，按统一标准加工，码放整齐。

④水果须保证新鲜，无农药，无异味，无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满。

⑤水产类须鲜活、无腐烂变质，大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。

⑥肉类必须保证提供为当日生产产品，肉身必须盖有卫生检疫章，同时出具加盖政府机构动物卫生监督所鲜章的动物检疫合格证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无注水，纹理清晰，肉质细腻，品质好；

⑦禽类制品须肉面干净、无任何异味、无注水、无羽毛、表皮无疤痕，大小匀称、肉质紧至，码放整齐；

⑧蛋类须新鲜，不超过三日以上产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁饱满的产品，周转箱堆放。

⑨散装干货类物品、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物，不掺假、不过期、不变味、无杂质、无毒无害，无霉变，符合国家食品卫生的有关规定。

⑩定量包装调味品及小食品、牛奶须保证品牌、品种、规格完全符合用餐要求，内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业规定的正规产品，出厂日期到收货日期间隔时间不得超出商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及

食品生产许可证编号和生产许可标识。

(2) 当招标人食堂管理员、厨师长等人员发现供应商交付的食材存在不符合要求的质量问题时，招标人可根据其意见要求供应商整改，若供应商拒不整改的，招标人有权取消其中标供应商资格。

二、招标人对中标供应商的要求

1、招标人有关负责部门或组建的市场询价小组人员可定期或不定期对食品原材料市场价格进行复核及监督，调查中如发现中标供应商报价的供货价格高于市场价的，招标人有权将调查结果记录在案并告知供应商整改。在合同服务期内，如招标人发现某一供应商发生三次以上(含三次)供货价格偏离市场价格较大的，招标人有权单方终止合同，如招标人确定 3 家中标供应商的某一批次采购报价价格均高于市场价格，招标人有权不向中标供应商采购该计划批次的食材，而采用其他方式自行进行采购。

2、中标供应商必须自觉遵守招标人的相关规章制度，服从招标人管理。

3、中标供应商在招标人的食堂食材采购中相互串通损害招标人利益的，招标人有权取消其中标供应商资格并将其列入招标人采购黑名单，禁止其在一定期限内参加招标人及招标人下属单位的采购活动。

4、供应商入选招标人食堂食材中标供应商的期限为自合同签订之日起三年，实行动态管理，由招标人有关部门负责对供应商的供货、服务情况和合同履行情况进行考核，日常考核中发现问题需要供应商整改的，供应商必须按期积极整改。提供食材价廉质优、服务保障到位、综合评定优的供应商在服务期限届满后将可能有权继续保留招标人食堂食材中标供应商资格；提供的食材价高质劣、服务不到位、综合评定差，或者招标人发现供应商有关从业资质被撤销或无效、存在严重违规、违约情况的，招标人将有权随时取消其中标供应商资格。

5、合同服务期间供应商不得无故以无货为由中断向招标人供货，确因特殊的客观原因造成无法供货的，应出具相关书面证明给招标人。如招标人有证据和充分理由证实供应商无故中断供货的，出现一次，招标人将给予供应商书面警告一次，达到三次者招标人将有权取消其中标供应商资格。

6. 三年服务期满，双方合作满意，可以考虑继续续约。

三、其他

投标人在投标及合同履行过程中，必须遵守国家《反不正当竞争法》、《消费者权益保障法》、《民法典》等相关法律法规。

四、报价要求

在服务期间，招标人每次采购食材前均向任意入围服务商名录库内服务商提出具体的食材名称和数量等要求，由入库供应商再根据招标人要求的内容进行报价。

五、安全质量

投标人必须在每次供货时提供产品来源证明资料、肉类制品等的检验检疫证明及相关食品安全证明材料的复印件，以便质量安全追溯。

各类原料感官品质验收标准

一、粮油类

1. 大米

- (1) 大米的粒型要均匀整齐，无碎米。
- (2) 大米的腹白及米粒有光泽，手摸时有光滑感。
- (3) 无米糠米、未脱皮的完整糙米。

没有杂物、虫害、无霉点和霉味，无破袋。

2. 食用油（调和油）

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。

二、鲜肉类（猪肉、牛肉、羊肉等）

无异味、无酸败味。新鲜肉的肌肉色泽呈鲜红色，有光泽，肥肉部分接近白色，肌肉有弹性且结实，用手指压下，手指的凹陷处可马上恢复，用手背触摸肉质，若有黏手感觉，说明肉没注水。猪肉无牛肉般鲜红。

羊肉：整羊（去头、去内脏、去蹄），不要公羊，单只重 13-15kg。

猪肺：无淤血、无破损、弹性好。

三、家禽类（含蛋类）

新鲜的家禽肉肌肉色泽呈淡黄红色，肌肉有弹性且结实，无腥臭味、不黏滑、皮肤光滑。骨髓色泽呈鲜红色，变灰、变绿为品质不佳。凡出现肉淤血、骨折、露骨、脱皮等现象拒收货。

鸡：鸡体内应有小蛋花存在的为合格品，鸡大腿内侧用刀切开后无明显水迹。单只光鸡重为 1.15-1.4kg。

鸭：鸭肉皮色泽略呈肉白色，大腿内侧用刀切开后无明显水迹。单只光鸭重为 1.75-2kg。

鲜蛋：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。

皮蛋（松花蛋）：蛋壳完整，涂料均匀。手振摇时无响声及活动感，有弹性。剥壳后，蛋白为茶色胶冻状，蛋白表面常有松针状的结晶或花纹似松花，蛋黄分为黑绿、土黄、灰绿、橙黄等彩色层。

四、河鲜类

1. 鱼类：体表有光泽，鳞片完整、不易脱落，黏液无混浊，肌肉组织致密、有弹性；鳃丝清晰，色鲜红或暗红，无异臭味；眼球饱满，角膜透明或稍有浑浊；肛门紧缩或稍有凸出。

感官鉴别：神态—在水中游动自如、反映敏捷。体态—无伤残、无畸形、无病害。体表—鳞片完整无损、表面无异物、无皮下出血现象及红色鱼鳞。

劣质品：（1）行动迟缓、反肚、慌乱、狂游的鱼表明已接近死亡或已有病害。（2）有红色鱼鳞之鱼；显示鱼受缺氧（多因太过拥挤）所损害，它可能只能有较短寿命，须挑出拒收。（塘角鱼单体重 0.125-0.15kg、鲢鱼单体重 1-1.2kg，体表呈淡黄色，草鱼单体重 1.5-2.0kg，禾花鱼大小要均匀。）

2. 虾类

感官鉴别：个大均匀、活蹦乱跳（或能活动）、无黑头。

劣质品：河虾生命力较强，离水后尚能成活一段时间，若虾身弯曲、不能活动或虾身发白，表明已死。河虾不可太大，一般 30 条一斤，因为河虾头大、肉

身小。成活率要达 98%以上。

3. 蟹类：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，单体重 0.25-0.35kg。

4、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。

5、盐渍海产类：主要产品为海蜇、海带类，而海蜇又分为海蜇头（蜇身口腕部加工的成品）和海蜇皮（上身全部加工的成品）。感官鉴别：质地—坚实而韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味—轻腥气、盐味；色泽—有光泽；清洁度—无污物和泥浆；海带节要小节。

五、冰鲜鱼类

冰鲜鱼是指已死但还新鲜，并以碎冰或冰水来保持其鲜度的鱼。感官鉴别：皮肤—类金属、光泽哑色的表面显示其已不新鲜；眼睛—饱满明亮、清晰且完整、瞳孔黑、角膜清澈；鳃—鲜红色或血红色、含粘液且没有粘泥；肛门—内收或平整，不突出，不破肛；体外粘液—透明或水白；肉质—坚实且富有弹性，轻按下鱼肉后，手指的凹陷处可马上恢复；气味—温和的海水味或鲜海藻味，无氯味腐臭味；体表鱼鳞完整、无破损。（鱿鱼：手感结实，肉身质厚。带鱼：规格为中带或大带。金丝鱼：单体重 0.15—0.2kg。沙展鱼：大小要均匀，1 市斤约 10-15 条。）

劣质品：鱼体出现破肛现象，大多是自行分解所致而非机性损伤。

六、冰鱼家禽类（鸡翅、鸡尖）

原料包装要有“SC”标识。进口原料的外包装要有中文标识。无淤血、色泽光亮、无毛。鸡翅单体重 0.1-0.15kg。

七、蔬菜类

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、长芽、损伤、出水。

莲藕：无泥、无伤、无水印。用刀切开后腹部无泥、无异味。

莴笋：留叶不超过四层，表皮无腐烂，体直。

洋葱：无老皮层，手指压有结实感。

白萝卜：个体均匀，无黑心、空心；单体重 0.4kg 以上。

芋头：表皮无凹凸、无泥块、泥浆；切开后肉质密实，无虫害，无腐败；单体重 0.75-1.5kg。

土豆：单体重 0.25-0.4kg。

竹笋：体型为圆锥状，颜色为白色为佳，单棵重 4kg 以上。

西芹：体型大为佳，单棵重 1kg 以上。

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、无老邦。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。

青瓜：体型略直，无异型，表皮无擦伤。

节瓜：表皮无擦伤，个体均匀，无空心，手掂有重量感。

4. 菇菌类：外形饱满，个体均匀，无异味，不发霉、变黑。

八、水果的收货标准

1. 柑橘类：果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、果肉酸甜清香，有色泽、无疤痕、不萎缩、不变色、不挤压变形，柚类无褐斑、黑点；单果重 100-150 克。

(1) 橘子：果实扁圆，果皮松软易剥、色泽浅黄、金黄至金红色；果肉酸甜清香，单果重 100-150 克。劣质品：果皮萎缩、变形，霉烂有褐斑。

(2) 金橘：果实小呈椭圆，果皮细薄，果肉多汁，香气浓郁。劣质品：腐

烂、挤压开裂、果皮干皱。

2. 苹果类（蛇果、青苹果、红富士、黄金帅等）：结实多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱、腐烂；单果重 175-200 克。

3. 梨类（鸭梨、啤梨、水晶梨、雪梨、贡梨、香梨等）：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、不干皱，无压伤；单果重 175-200 克。

4. 水蜜桃：果皮粉红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。劣质品：有压伤，开裂出水，变软过熟，腐烂；单体重 175-200 克。

5. 浆果类（提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓）：果实结实饱满，多汁甘甜，大小均匀，无压伤，无失谁干缩，无过熟。

6. 瓜类（哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等）：果形完整，结实、无开裂、无压伤。

（1）哈密瓜：果皮黄绿、绿白或金黄，厚而粗糙，带有凸起纹路，果形椭圆，果肉甜香多汁、爽滑。劣质品：有疤痕、压伤、出现黑斑，瓜身变软（过熟）。

（2）西瓜：果形完整、有光泽，带暗条纹品种花纹要清晰，汁多爽甜，无开裂、发软，有疤痕、斑点；颜色暗红，过熟口感不好；过生肉粉红的味酸。

7. 热带水果类

（1）火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。

（2）枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。劣质品：腐烂、变软、疤痕。

（3）芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。劣质品：表皮发黑或有黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。

（4）香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。无表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。单果重 150-200 克。

（5）龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜、多汁；无表皮发黑，爆裂、出水。

（6）荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜美味，脆嫩

多汁，无爆裂。

(7) 杨桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。单果重 0.2-0.8kg。

(8) 柠檬（酸柠檬）：表皮光滑，个体均匀；手撕开果后有浆状物呈出。