

# 关于食堂食材(副食)采购配送项目的询价公告

各参与单位：

我司现启动食堂食材(副食)采购配送项目的询价工作,诚邀各单位参与报价,并根据各报价单位提交的报价文件及条件综合择优选取。

## 一、项目概况

项目名称：惠东县政府机关食堂食品原材料(副食)配送服务。

二、采购方式：综合评分。

三、项目预算：按实际采购量支付。

四、采购需求：我司本着公平、公正、公开的询价原则，现对食堂所需食品原材料供应服务面向社会进行采购。

### (一) 项目基本要求

1.报价单位所报的食材价格均为包含了货物、包装、运输、检验检疫、保险、税费及其他所有相关服务费用。

2.最终供货食材及数量以采购人提前通知的数量为准。采购人有权对供货清单做适当修改调整或对食品数量做适量增加或减少。

3.中选单位所提供食品的技术指标不能低于询价文件所提出的要求。

4.中选单位免费配送货物到采购单位并卸货至指定位置。

5.送货时间和地点：采购人提前一天以邮件、微信或电话方式向中选单位下订单，订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量等。中选单位须在接到采购人订单之日的第二天 6:30 前（或与采购人约定的时间）将采购人所订购的货物送至采购人指定地点，且提供相应的纸质签名确认的送货单及验收清单。如果采购

人临时改变或增加订购货物种类、规格、数量等,中选单位须在接到通知后 60 分钟内送达,待采购人验收、核对后,供货才算完成。(因特殊情况需另行加送食品的,应按采购人的要求按时按量送达)。

6.中选单位除不可抗力,不得因其他任何理由延迟送货。因中选单位原因延误交货时间的(采购人要求推迟的除外),采购人有权自行采购,并由中选单位承担由此产生的一切损失和费用。中选单位需在报价文件中提供紧急情况预案及提供承诺函,承诺保质保量并严格按照采购人的要求保证采购人的食材供应。(承诺函格式自拟)

7.中选单位不得变更供货清单,应严格按询价要求(含商标、名称、产地、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。

8.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:每件包装需按《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。

9.采购人按合同对商品进行验收,采购人有权进行不定期检查,中选单位未能履行询价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,采购人给予书面警告并记录在案,中选单位无条件收回所供应的食品并给予采购人书面答复说明原因,造成的一切损失和费用由中选单位负责,并在 1 小时内更换好所有食品。

10.报价单位在合同履行期间内保证对采购人的货物供应,若中选后后悔或不能履行合同的,采购人有权单方终止协议,由此产生的一切经济损失由报价单位自行承担。

11.在服务期内，若有新政策或新文件要求发布的，可作为合同附件，享有法律效益。

## （二）配送食品质量要求

1.报价单位供应的各类食材需符合国家《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品卫生法》等相关法律法规的要求，确保所供副食品优质新鲜，符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标，并有完整的销售合格标识或证书，所有的货品应可溯源。

2.中选单位在每次送货时，要将食材的卫生检验报告随同供货清单交由采购人。如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食材。若因食材质量引起食物中毒（经工商、卫生防疫部门鉴定），中选单位应承担全部法律责任，采购人有权取消其供应资格。

## （三）食品配送便利性及相关配送要求

1.中选单位配送的副食产品，为保证食材的质量，货物运输时间尽量做到在规定时间内送达；对小量常用品的临时需求，能做到1小时内送到。

2.中选单位首次供应时，应提供《营业执照》、《食品经营许可证》证照正副本复印件并加盖公章给采购人备案。

3.每次供应时应向采购人提供加盖公章的货物清单(送货单)及检测报告。

4.数量要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验收数量为准，每次根据采购人的电话或其它方式通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，中选单位随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，中选单位每次随货送上一式三份的送货清单，供双方验货后签字确认，中选人持一份，采购人持二份，作为送、收货的凭证。

5.送货时间要求：一般为每天按采购人的时间要求将货物送至采购人指定地点。

6.由于采购人工作的特殊性，中选单位应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人各项规定。

7.采购人对应急食品及政府扶贫农副产品采购有自主权，采购人有权直接采购，不受中选单位和本项目制约，采购经费由采购人负责。

#### （四）运输要求

运输工具应清洁卫生无污染：食材运输需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。食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的食材应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并存档。

#### （五）检验能力

中选单位具有一定的检测食材设备。

#### （六）售后服务

1.中选人需在中选通知后的五个工作日内与采购人联系签订供货合同的事宜。

2.中选单位承包及负责询价文件对中选单位要求的一切事宜及责任，包括货物供货、运输、仓储保管、验收及相关服务等。

3.所提供的物品、食品需是合格的、有生产许可证、在保质期内的，如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的物品或食品。

4.因产品的质量或产地等问题发生争议，采购人或中选单位认为有需要，可以共同提出或分别提出质量鉴定，广东省质检部门与惠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，产品符合规定标准的，鉴定费由采购人承担；产品不符合规定的标准的，鉴定费由中选单位承担，并需承担相应的责任。

5.中选单位需有专人负责货品供应事宜，按照约定及时响应需求，安排配送，并承担相应的售后服务。

6.非采购人的人为原因而出现产品质量、由中选单位负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

7.投诉处理：如中选单位的供货质量不符合询价文件要求，采购人调查取证并知会中选单位，确认中选单位是否违反合同要求，如第一次违反要求则给予中选单位书面警告，第二次中选单位则按当天总货款金额的 50%支付违约金给采购人。

8.每辆配送车需至少配备一位物流人员，并提供健康证明及无违法犯罪记录证明。并提供一条可即时响应的服务热线。

9.供货单位需做好工作人员的健康晨检工作，如工作人员在工作期间患病或有体外损伤，危及食品安全的，需更换健康的工作人员。

#### （七）中选单位履约期间服务承诺

1.采购人可根据项目需求调整本考核评分表的内容。

2.采购人对中选单位每月进行考核，考核满分为 100 分，当月考评得分为 100-90 分（含 90 分）的，支付当月实际服务费的 100%；当月考评得分<90 分的，每扣减 1 分，则按 500 元/分进行扣罚；当月考评得分<80 分的，采购人则

不再支付当月服务费。连续两个月考评得分 $\leq 80$ 分的，采购人有权终止合同。

3.对于考核结果的认定，以采购人意见为准。若出现争议，相关佐证由中选单位负责出具，否则应当认可采购人的考核意见。

4.提前终止供货服务的一周前，需以书面形式通知对方。

|             |                                                                                |     |    |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| 配送单位：       |                                                                                |     |    |
| 考核项目        | 扣分标准                                                                           | 满分  | 扣分 |
| 配送食材质量      | 任一配送食材不符合合同要求或出现其他质量问题的，出现一次扣分 5 分。                                            | 20  |    |
| 配送食材效率      | 未按照甲方的订单需求于每日凌晨 6:30 前将当日食材送达甲方指定地点（因特殊情况需求，另行加送货品的，应按甲方的要求按时按量送达），出现一次扣分 3 分。 | 15  |    |
| 配送食材准确性     | 未按要求配送指定食材品种，或配送数量出现错误的，出现一次扣 3 分。                                             | 15  |    |
| 食材包装及运输     | 配送食材未使用符合卫生标准的外包装和运载工具的，或食材外包装与标志不符合合同要求的，出现一次扣分 3 分。                          | 15  |    |
| 配送食材价格      | 抽查食材零售价格发现价格偏高情况（高于同期惠东县不少于三家市场同类食材的平均零售价格或大型超市最低价），出现一次扣 5 分。                 | 20  |    |
| 配送人员服务      | 配送人员不配合甲方或出现其他服务问题的，出现一次扣 3 分。                                                 | 15  |    |
| 总计          |                                                                                | 100 |    |
| 考核人员签字：     |                                                                                |     |    |
| 食堂管理单位：（盖章） |                                                                                |     |    |
| 日期：         |                                                                                |     |    |

（八）供应产品详细质量要求

1.干货及腊味

干货制品的质量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。

## 2.粮油类

(1) 米、油、面粉、豆类货物需符合卫生，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，并可能对人体健康有害的物质。

(2) 米、油：要提供“SC”编码、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。散装豆类：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。中选单位所提供产品质量需要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

### (3) 执行标准：

①大米品种要求为标准一级米，不含添加剂。

②米类执行标准：GB/T1354-2018 GB2715-2016 GB2763-2019

③大米的质量标准：除符合标准一级米外，要求：碎米总量 $\leq 15\%$ (国家标准： $\leq 15\%$ )小碎米总量 $\leq 1\%$ (国家标准： $\leq 1\%$ )不完善粒 $\leq 3\%$ (国家标准： $\leq 3\%$ )。

### (4) 油类执行标准：

色拉油：GB/T1535-2017 花生油：GB/T1534-2017 大豆油：GB/T1535-2017  
葵花籽油：GB/T10464-2017 棉籽油：GB1537-2019 油茶籽油：GB/T 11765-2018  
玉米油：GB/T 19111-2017 米糠油：GB/T 19112-2003。

### (5) 油类质量要求：

每个食用油品种需色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，黏度小，

无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关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。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）和是否用转基因油料生产，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入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，供应商将承担全部责任。

(6) 部分食材质量指标内容：

①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                |

②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 25.4 mm）≤ | 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。 |

### ③浸出成品花生油质量指标

| 项目                  | 质量指标                       |               |                                                       |                                                           |
|---------------------|----------------------------|---------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|                     | 一级                         | 二级            | 三级                                                    | 四级                                                        |
| (罗维朋比色槽 25.4 mm) ≤  | —                          | —             | 黄 25 红<br>4.0                                         | 黄 25 红 4.0                                                |
| (罗维朋比色槽 133.4 mm) ≤ | 黄 25 红<br>1.5              | 黄 25 红<br>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<br>明                  | 澄清、<br>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<br>物,罗维<br>朋比色:<br>黄色值不<br>变,红色<br>值增加小<br>于 0.4。 | 微量析出物,罗维朋<br>比色:黄色值不变,<br>红色值增加小于<br>4.0,蓝色值增加小<br>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<br>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 10 mg/kg 时,视为未检出。

### ④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<br>限度<br>杂质 | 总量%     |
| 4  |                | 糠粉%     |
| 5  |                | 矿物质%    |
| 6  |                | 带壳裸粒/kg |
| 7  |                | 稻谷粒/kg  |
| 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 | 标签检验     | 符合 GB2715-2005 标准第九款要求 |
| 16 | 镉        | ≤0.2 mg/kg             |

#### A.大米质量标准

a.米类执行标准：GB1354-2009 标准一等米，不含添加剂。

b.大米的质量标准：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。

c.有“QS”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，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。

d.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常，符合国家粮食卫生标准。

e.大米要求的资质证明：

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》、《全国工业产品生产许可证》或《食品生产许可证》。《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。《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单位。

#### ⑤干货、副食品及调料品类要求

A.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收。

B.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。

C.干货质量要求：干货制品的质量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。

D.几种主要干货制品的质量标准：

a.肉皮：作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。

b.玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10~17 cm的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

c.黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。

d.黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

e.银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度

足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

f.香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好好香菇。

厚菇：形状如伞，顶面无花纹，呈黑色并略有光泽，质嫩、肉厚、朵稍大，质量稍次。

薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褶白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在 2 cm 以下，味淡质差。

g.腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二级品：颜色较一级品灰黄、干燥无碎块。三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

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。

h.粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

i.蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗壮、

光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质、干、硬度高。

j.干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

k.鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

l.海蜇：海蜇是由水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

m.海参：检验标准主要是以体形的大小，肉质的厚薄及体内有无沙粒来鉴别。体形大、肉质厚、体内无沙者为上品，体形小、肉质薄，原体没剖开，体内有沙粒者较差。

n.紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

o.发菜：发菜是陆生褐色藻类，以藻体细长、绿黑色、柔软爽滑、干燥、无杂质的质量为优，反之则劣。

p.鱼肚：其标准一般为体大整齐、肚厚、身干、光洁明亮、无虫蛀腐者好；灰暗、肉薄、体小则次之，有虫蛀、颜色发黑、变霉则为变质品。

#### E.其他副食品及调料质量要求

a.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。

b.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。

c.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。

d.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。

e.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。

f.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。

g.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，蘸取少许尝试具有纯正的咸味。

h.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。

i.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。

j.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，浓缩黏度增强，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。

k.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。

l.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。

m.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。

n.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。

o.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。

p.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。

q.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。

#### （九）人员要求

1.拟派人员要求：报价单位为本项目配置一名项目负责人，全程跟进项目过程；同时为本项目配置两名售后服务人员。

2.人员及设备配备承诺：本项目服务期间，需要报价单位增派人员或配置车辆、食材检测工具的，报价单位应承诺按要求增派人员或配置车辆、食材检测工具以满足采购项目服务要求的。

#### （十）报价要求

1.按下浮率报价，报价单位自行决定下浮率后报价。

2.报价包括但不限于完成本项目规定的工作所承担的全部费用、利润、税金、政策性文件规定及合同包含内的所有风险、责任等各项应有费用，费用不管是否在供应商报价书中单列，均视为报价总价中已包括该费用。

3.各报价单位须根据本项目的实际情况以及自身的实际情况填报，本项目采用下浮率方式报价，报价以大写为准，小写保留两位小数。

#### （十一）定价方式

1.结算：结算价=实际采购量×采购人审核后的基准价格×(1-2%)×(1-中选下浮率)；本项目食材的单价以“惠州市发展和改革局网站”发布的重要商品价格公示价格为依据，取当月最新公布的价格为准，未在惠州市发展和改革局官网发布的重要商品价格公示中的食材，由中选单位成立市场价格调查小组对采购人单位附近市场的供货价格进行调查，每月为一周期。每月1日进行价格调查，调查完成后双方对调查价格进行汇总（每种食材的价格取市场价格的平均价格）

形成各种食材的基础参考价，中选单位在此价格的基础上结合中选下浮率并以书面的形式确定当期结算价格（无价格调整时，以此作为结算依据）。定好的价格在双方约定的有效期内（30 日）不受当期市场物价波动影响，不得调价，每月为一个当期。在价格表上没出现而临时定价的特殊品种，如采购人有异议的，需双方协商后予以确定。

2. 中选单位所报的下浮率将作为采购人在采购期间购买货物的款项计算依据。例如：采购人需采购大米 1000 斤，依据相关市场或超市价格，以 4 元/斤为例，若中选下浮率为 10%，则需要付给中选单位的款项计算如下： $1000 \text{ 斤} \times 4 \text{ 元/斤} \times (1-2\%) \times (1-10\% \text{ 下浮率}) = 3528 \text{ 元}$ 。

3. 采购时应按以下原则确认实际供货价：

(1) 实际采购价格  $\leq$  市场货物价格  $\times (1-2\%) \times (1-\text{中选下浮率})$ 。

(2) 报价包含履行合同所有相关服务所需的服务费用、所有的税费。

(3) 中选单位免费配送货物到采购单位。

4. 采购人有权随时抽查中选单位的供货食品入货清单进行市场调查，发现中选单位有虚报或隐瞒供货食品市场价存在欺骗行为，采购人有权取消其中选资格，终止合同。

## （十二）验收要求

按采购需求供应产品详细质量要求进行验收。食材的每日验收由采购人及中选单位组成的验收小组进行共同验收，验收人员对当天所配送的食材进行规格、质量、数量、价格等方面的验收。验收标准严格按照国家、地方的相关规定、询价文件及报价文件相关内容执行。

## （十三）付款要求

1.货款按月结算，在办理付款手续之前双方须对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。乙方在完成当月供货订单后，于次月 10 日前凭发票向甲方申请付款，甲方收到发票后按照实际采购量与月度考核表在 20 个工作日内办理支付手续，具体支付时间以惠东县财政局资金支付为准。

2.结算价=实际采购量×甲方审核后的基准价格×(1-2%)×(1-中选下浮率)。

3.中选单位需开具国家正式发票。中选单位按采购人实际采购数量开具发票。

## 五、报价单位资格要求

(一) 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

1、具有独立承担民事责任的能力（提供法人或者其他组织的营业执照，自然人的身份证明复印件加盖公章）；

2、具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度（提供由第三方专业机构出具的 2023 年度财务审计报告（财务审计报告至少包含资产负债表、利润表、现金流量表、第三方专业机构盖章和注册会计师签字页，加盖供应商公章）或报价截止时间前近半年内任一月的财务报表（至少包括资产负债表和利润表）的复印件加盖供应商公章或报价截止时间前半年内银行出具的企业资信证明的复印件加盖供应商公章，法人或者其他组织成立未满一年的无需提供）；

3、具有履行合同所必需的设备和专业技术能力（根据项目需求提供履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料的承诺书原件）；

4、有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录（提供参加本次政府采购活动前半年内至少一个月的依法缴纳税收和社会保障资金的有效凭据复印件加盖公章，依法免税或不需要缴纳社会保障资金的供应商，应提供相应证明文件）；

5、参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录（提供参

加本次政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明）（此处所述重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚）（格式自拟）；

6、法律、行政法规规定的其他条件。

（一）落实政府采购政策需满足的资格要求。

（二）本项目的特定资格要求（适用所有分包）：供应商具有有效期内的《食品经营（生产）许可证》。（提供有效的证书复印件加盖公章）

（三）拒绝下述供应商参加本次采购活动：

1、供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

2、凡为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加本项目的采购活动。

3、拒绝列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商参与政府采购活动。供应商通过“信用中国”网站([www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn))、“中国政府采购网”([www.ccgp.gov.cn](http://www.ccgp.gov.cn))等渠道查询供应商信用记录并保存报价文件（报价文件中提供网页查询截图并加盖供应商公章）。

（四）须具有食材供货正规发票、溯源单等（部分产品提供检疫或检验报告）。

（五）须具有良好的商业信誉、服务意识，无不良记录，保证通讯畅通，严格遵守学校相关制度。如供货中出现质量、数量等不符合要求的问题，依据双方签订的供货合同处理，同时惠东交投供应链贸易有限公司有权单方面取消供货单位的供货资格。

(六) 本项目不接收联合体报价，实行资格后审。

#### 六、询价报名时效

自公告发布之日起至 2025 年 12 月 29 日 16 点 30 分（北京时间）。请各单位将报价文件递交至惠东县交投供应链贸易有限公司，否则将视为不接受邀请。

七、其他事项说明：无

#### 八、联系方式

采购单位：惠东交投供应链贸易有限公司

地 址：惠东县惠东大道 741 号五楼

联系人：廖先生

电 话：15816465776

本次询价的最终解释权归惠东县交投供应链贸易有限公司所有。

惠东县交投供应链贸易有限公司

