

用户采购需求

项目概况

本次招标将选取 1 家中标供应商。招标完成后由中标单位对三沙市船务管理局所属船舶进行伙食供应。合同期限为签订合同之日起 1 年。受委托开展业务时，中标人必须服从采购人的工作安排，接受采购人的考评和合同管理。

一、商务要求

（一）采购内容

- 1、项目名称：2022 年三沙市船务管理局船员伙食配送项目
- 2、采购预算：506.88 万元。
- 3、采购清单：水果蔬菜类、冻品类、畜禽类、水产海鲜类、禽蛋类、饮品类、干货调料类等。

备注：根据海南省《关于运用政府采购政策助推消费扶贫工作要求》的相关规定，中标供应商在本项目实施农副产品供货时，须按相关文件要求定向采购一定比例贫困地区的农副产品，具体采购贫困地区的农副产品内容及额度由采购人根据上级相关部门的要求确定。中标供应商实施采购，并协助采购人定期统计，相关的购买凭证须交由采购人留档。（投标时提供承诺函作证明材料，格式自定）

（二）服务期限：1 年（自合同签订之日起）。

（三）交货时间、地点与方式

- 1、送货时间：根据采购方要求的时间每日配送，如有其它不可抗力因素影响每日配送须提前沟通协商配送时间。中标人需向采购方提供一份生活物资应急保障方案。
- 2、收货地点：采购方指定地点，中标人承担配送过程中产生的税费。
- 3、采购方式：每日采购和批量集中采购。
- 4、采购资金的支付方式、时间、条件：中标后由采购人与中标人协商确定。

（四）保密要求

采购方提供的采购清单、数量、交付地址等信息不得对外透露，投标人必须与采购方签订保密协议。

（五）货品质量

按照采购人的要求采购食材，供货货品的品种、质量、数量等要求以采购人每次发出的订单为准，不得以次充好，须提供高品质的食材，如因质量问题换货应在 60 分钟内积极响应，确保船员伙食的正常供应。

（六）中标人管理要求

供应商有下列情形，经调查属实的，采购人有权解除服务合同，取消中标人的服务资格，一切经济和法律费用由中标人承担。

- 1、中标人对项目内容进行转让或分包的。
- 2、经营情况发生重大变更，已经不具备承接中标供应项目能力的。
- 3、中标人提供食材的产地证明、价格、食材等级、生产日期等重要信息，如中标人伪造上述证明文件、提供虚假信息或不提供上述信息的。
- 4、中标人提供假冒伪劣、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。
- 5、中标人所供货物出现质量问题需要退换货，一个月内累计达到两次的。
- 6、无正当理由拒绝履行合同向采购方供货的。
- 7、中标人的生产场所存放有毒害物品的。
- 8、经市场安全监管部门检验鉴定，食材含有有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体有害的不合格食材。
- 9、食材使用的肉类及其制品未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的。
- 10、中标人使用的成品、半成品、调料没有厂商、生产日期、合格证，所有供货配餐食材有掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的。
- 11、中标人使用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质的。
- 12、中标人使用超保质期的食品的。
- 13、有行贿、给回扣等不正当竞争行为的。
- 14、由于中标人的原因导致社交媒体对采购人作出负面报道的。
- 15、对采购人提出的工作改进意见，中标人必须在 5 个工作日内整改并提交书面整改报告，经采购人催告仍不整改的。
- 16、中标人提供的食品，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费外，采购人还有权

取消中标人供货资格，终止中标人供货合同，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃申诉抗辩权。

17、向第三方无关人员泄露采购方建筑情况、人员数量、船舶数量及动态的。

18、中标人存在其他严重违反招标文件、投标文件要求的。

(七) 其他要求

1、采购人对所供货物的品牌或数量上有特殊要求的，中标人须无条件响应，具体费用由双方另行商定。

2、对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留样备案，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）的应按实际缺少重量(或超标含水量)进行扣减。

二、服务要求

(一) 配送产品技术要求

投标人必须对以下配送产品要求进行书面承诺（承诺函格式自定），未进行承诺的投标人视为无效投标：

1、配送

1.1 中标人需严格按照采购人书面通知配送安全新鲜、符合国家规定标准的副食。不得超前供货，不得拖延供货，配送副食是在食品保质期内。

1.2 中标人应在采购合同签订 5 日内向采购人提供其根据甲方单位的特性而制定的完善后的配送、储藏、延误、危情处理等工作方案预案，经采购人审核同意后执行。

1.3 中标人必须确定专人、专车，按合同的约定，将副食配送到采购人指定的地点。

1.4 中标人必须指定专人参加配送及联系工作，必须保证 24 小时电话畅通，如果被指定专人变更或联系电话发生变化，应及时通报采购人。

1.5 中标人必须保证产品质量安全和运输安全，因产品质量安全问题和向采购人派送副食途中的一切安全问题，均由中标人承担全部责任。

1.6 中标人应根据采购人相关文件规定的正常工作时间进行配送。

2、储存

中标人要保证配送的副食存放场地的环境卫生整洁，空气流通，符合国家卫生要求，避免副食腐坏、变质或被老鼠、蟑螂或蚂蚁等害虫叮咬。

三、各品类质量要求

(一) 肉类、蔬菜、水果

1、肉类供应情况要求

1.1 鸡、鸭、鹅等禽类：中标人配送的家禽类渠道来源正规可溯，以大型养殖场品牌产品为佳，禽类的表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，根据品种的不同而呈现出家禽原有的自然颜色，肌肉切面有光泽，表皮微湿润，不粘手。家禽的品质检验，主要是对新鲜度进行检验，一般根据家禽体外部特征变化，以感官检验方法从家禽的嘴部、眼部、皮肤组织及脂肪状况等方面判别品质好坏：

嘴部：新鲜的家禽嘴部有光泽、干燥、有弹性、无异味。

眼部：新鲜家禽的眼部，眼珠充满整个眼窝，角膜有光泽。

皮肤：皮肤呈淡白色，表面干燥，具有该家禽特有的气味。脂肪：新鲜家禽的脂肪色白、稍带淡黄色有光泽、无异味。

肌肉：新鲜家禽的肌肉结实而有弹性，有特殊香味。

边鸡：整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，每只不低于 0.5 公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。

白条鸭：表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。

边鸭：表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约 0.6-1 公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。

鸡架（鸡壳）：整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，新鲜，无内脏，骨架颜色纯正，重约 0.25 公斤，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。

白条鹅：表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1 公斤，鹅的眼球饱满

或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。

白条鸡：整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6-1.5 公斤，鸡的眼 球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。

鸭腿：表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

鸡腿：表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

鸡翅：肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。

鸡脚：交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。

1.2 猪、牛、羊等肉类：中标人配送的猪肉、牛肉、羊肉等渠道来源正规可溯，以大型养殖场 品牌产品为佳，肉类来源于项目所在地正规肉联厂，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感， 肉的表面及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，无注水。

五花肉：要新鲜、皮簿、肉质好，并切除膈头膈尾的纯肥肉，无注水。

前上肉：不能有淋巴瘤，不带前腿，颜色要好，不能有淤血、猪毛，无注水。

去皮五花肉：肥瘦比例不大于 7：3，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。

去皮上肉：肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。

扒肉：不能太簿，手感要有粘性，肉红色，重量每条 4-6 斤左右，不要有淤血，白色为注水肉，无注水。

后上肉：不能太肥，要瘦肉多，无淋巴瘤，皮无斑点，无注水。

后瘦肉：肉色要好，不能有淤血，不能有肥肉、碎骨，表面上不能有发白积水，无注水。

前梅肉：每条半斤左右，不能有猪油存在，无注水。

猪肝：最好为粉红色，整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，

组织结实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。

猪脚：净毛，斩块均匀，每块 3 厘米左右。

排骨：斩块均匀，每块 2 厘米左右，无注水。

猪前排：带颈椎及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。

脊骨：肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。

猪蹄：必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。

猪筒骨：骨体冻实而坚硬，无化冻现象。

牛肉：瘦肉呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽，脂肪呈乳白色或微黄色。具有牛肉正常气味，无异味，瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀、形态丰满；肉质紧密、有弹性、表面湿润、黏手、无注水。

牛腩：色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。

白条羊：每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。

1.3 鲜鱼：鱼体健康，体态均称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。鲜鱼类质量的好坏主要通过感官来鉴别，其主要方法有：

眼睛：鲜鱼眼睛凸起，澄清有光泽，不新鲜的鱼眼睛凹陷，色泽浑浊不清，呈微蓝色。

鳃：鲜鱼的鳃紧闭，鳃片呈鲜红色，无黏液和污物，不新鲜的鱼鳃发暗，呈灰红，灰紫或灰色，有污垢。

鳞：新鲜的鳞片整齐，排列紧密，有黏液和光泽，轮层明显；不新鲜的鱼鳞片松弛，没有光泽，轮层不明显，腐败的鱼鳞片不仅松弛，并有大片脱落现象。

其他肉类：

牛肉丸：15 克/粒(500 克约 40 粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。

香菇贡丸：15 克/粒(500 克约 40 粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不

轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。

方火腿：表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。

鱼丸：具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。

腊肠：有商标、品牌、产地、卫生检验合格证，国家 SC 食品生产许可编号。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

腊肉：有商标、品牌、产地、卫生检验合格证，国家 SC 食品生产许可编号。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

1.4 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，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时需提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件，鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，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，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

1.5 所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

1.6 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 4 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。包装要求：包装应清洁、卫生，无破漏。标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容；剩余保质期不少于保质期的三分之二。（如进口冷冻食品还必须提供入境检验检疫合格证明（每个批次）、报关单）。

1.7 产品配送要求：食品运输必须采用符合卫生要求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，应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。

(1) 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。

(2) 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。

(3) 送货车辆须保证肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。货品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

1.8 卸货要求

(1) 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。

(2) 在本环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。

2、瓜果蔬菜供应情况要求

2.1 供应产品的质量要求：瓜、果、蔬菜需是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人需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。卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

2.2 具体感观要求：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清新、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，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，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、枯竭、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、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，不带叶麸，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：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、番薯、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。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。豆芽类禁止使用添加剂催芽、浸泡，芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

香辛类：西芹、芹菜、香菜等。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，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，具有该品种应有的味道。

2.3 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。

2.4 蔬菜卫生质量要求符合 GB-2763 食品中农药最大残留限量。每种蔬菜每天都要随货提供农药残留的检测报告。

3、水果供应情况要求

3.1 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。

3.2 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、有毒有害物质在安全标准之下的果品，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。

4、质量及包装要求

4.1 标准：本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；中标人供应的蔬菜食品，需符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人有关的质量要求，严格遵守海南省无公害农产品管理办法。供应的肉类、禽蛋类、水产类食品，需符合相关环境保护、知识产权等方面的法律要求，需符合采购人提出的有关特殊要求和质量标准。中标人在每次送货时，要将肉菜等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品。若因食品质量引起食物中毒（经工商、卫生防疫部门鉴定），中标人应承担全部法律责任，采购人有权取消其供应资格。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；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

4.2 中标人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，必须使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二。

4.3 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的货品。

4.4 采购人发现货品出现损坏（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，中标人必须无条件退货或更换货品。

4.5 中标人保证所提供的肉类及蔬菜的多样性和季节性，以保证新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，中标人必须在3天内予以退换补货。中标人在每一次送货时，要将卫生检验报告随同交到采购人指定的负责人手中。

4.6 中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证等。

4.7 溯源标准及要求

为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理船员伙食食品隐患，中标人要严格按照“溯源标准”，食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。

（1）建立进货检查验收制度。采取索证索票的方式，审验食品生产者或供货者必须具备的资格条件。

（2）建立订货台账制度。如实记录每种食品进货时间、来源、名称、规格、数量、保质期等内容，发票凭证要求保存2年以上。

（3）建立食品质量承诺制度。采取食品质量先行负责方式，落实食品质量承诺责任。

（4）提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及

要素不全的，采购人有权拒收。配送（食品流通）单位溯源的标准如下：

食品种类	票证要求	生产（供应）企业的 资质证明（首次供应 时提供）	产品票证要求
肉类		《企业法人营业执照》副本（三证合一）	每批次产品提供《出县境动物产品检疫合格证》、《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》。进口产品的提供进口货物报关单。
蔬菜		《企业法人营业执照》副本（三证合一）	蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量的检测报告。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。进口产品的提供进口货物报关单。
水果		《企业法人营业执照》副本（三证合一）	水果农药残留含量未超过食品安全标准限量的检测报告。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。进口产品的提供进口货物报关单。

（二）干货（含粮油）、牛奶、鸡蛋

1、粮油供应情况要求

1.1 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。

1.2 米、油：产品必须具备 SC 食品生产许可证编号及相关信息，交货时须提供由国家认可的第三方检验机构出具的当季度《产品质量检验报告》和该批次产品的出厂（库）检验合格报告单，禁止使用转基因的粮油。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。中标人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。

1.3 中标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属供应方责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

1.4 油类质量检验标准：

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，粘度小，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（原粮及成品粮色泽、气味需正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒素：黄曲霉毒素B1（ $5\mu\text{g}/\text{kg}\sim 20\mu\text{g}/\text{kg}$ ）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（ $\leq 1000\mu\text{g}/\text{kg}$ ）、玉米赤霉烯酮（ $\leq 60\mu\text{g}/\text{kg}$ ）、赭曲霉毒素A（ $5\mu\text{g}/\text{kg}$ ）。重金属污染物：铅（ $\leq 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ）、镉（ $0.1\text{mg}/\text{kg}\sim 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ）、汞（ $0.02\text{mg}/\text{kg}$ ）、无机砷（ $0.1\text{mg}/\text{kg}\sim 0.2\text{mg}/\text{kg}$ ）。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，并标明出制油的加工工艺（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，中标人将承担全部责任。

油类执行标准：

花生油：GB/T1534

大豆油：GB/T1535

葵花籽油：GB/T10464 棉籽油：GB/T1537

油茶籽油：GB/T11765

玉米油：GB/T19111

米糠油：GB/T19112

1.5 稻米的质量检验标准：

大米的品质是由多方面因素决定的，主要从大米的品种，成熟情况，含水量等来检验，主要的方法和标准是看大米存放时间的长短，综合上述因素，检验大米的品质，以其粒形、腹白、硬度及其新鲜度来确定。大米品种要求为标准一等米，不含添加剂，米类执行标准：GB/T1354，GB2715。

(1) 米的粒形：米粒形均匀、整齐、重量大，没有碎米和爆腰米的品质较好，相反则差；(碎米是指米的体积在整粒的 2 / 3 以下的米；爆腰米为米粒上有裂纹的米，易碎、品味较差)；

(2) 米的腹白：米粒上呈乳白色的部分叫腹白，没有腹白的米，体积小、硬度低、易碎、蛋白质含量低，品质差；

(3) 米的硬度：米能承受机械力的程度叫米的硬度，凡是硬度大的米品质就高；硬度小的米，品质就差，易形成碎米；

(4) 米的新鲜度：米的品质检验除上述三种外，对其新鲜度和卫生状况的检查是最主要的方面。新鲜的米有清香味和光泽，无米糠和其它杂质、无虫草害、无异味、无霉味，用手摸时清爽、干燥；而陈米则颜色暗淡无光、染有虫害痕迹，甚至发霉、粘连粘块，煮熟食用质感粗糙、口味差。

1.6 面粉的品质检验标准：面粉的品质好坏有较明显的区别，主要从含水量、颜色、面筋质和新鲜度等几个方面进行品质检验。

(1) 水分：国家规定面粉含水量在 12-13%之间，含水量正常的面粉用手捏有清爽的感觉；如捏而有形无散，则含水量过多，不易存放。

(2) 颜色：面粉的颜色随着面粉的加工精度不同而不同，颜色越白精度越高，但其维生素含量低，如果保管时间越长或保管条件潮湿，面粉的颜色就会加深，品质降低。

(3) 面筋质：面筋质决定面粉品质，面筋质含量高，品质就好，但也有一定的含量标准，如果过高其它成分就相应减少，品质就不一定好。

(4) 新鲜度：新鲜的面粉有正常气味，颜色较淡，如果带有腐败味，霉味，颜色发深的面粉则是陈面粉；如因水分过多、产生发霉、结块现象，表明已变质；新鲜程度是鉴定面粉品质的基本标准和方法。

2、干货及腊味

干货制品的质量基本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、砷总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。

肉皮：脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈刺味，即已变质；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。

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10-17cm的为最好，肉蒲节疏，纤维多而粗老的质量较差。

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。

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。

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。

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2cm以下，味淡质差。

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。

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、不易手折断、无斑点、黑迹、无霉变、有粉丝特有的光泽。

干贝：上等干贝粒大完整、黄色干燥、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。

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。体型部分卷曲，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。

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。

海参：检验标准主要是以体型的大小，肉质的厚薄及体内有无沙粒来鉴别；体型大、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。

紫菜：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，散片状卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。

鸡蛋：蛋壳上有一层白霜，色泽鲜明，但不光亮；灯光透视时可见气室高度在 10 毫米以内，略见蛋黄阴影或完全不见，鼻嗅时无异味；蛋与蛋相互撞击时声音清脆，手握摇动时无流动感和响水声；新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑。

面条：米线、鲜面条、干面条、饵丝；要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准。
虫草花：干度达到 90%以上，手感硬且脆，杆身呈现扁形或圆形，实心，表面光滑，具有菌香味。

陈皮：表面干燥清脆，没有任何水分，色泽鲜亮，表面凹凸不平，具有辛香味。

淡菜：外形：肥厚完整，体型匀称，体型饱满，无杂质；颜色：色泽红亮，新鲜度可以预见；味道：味道鲜香，无异味。

蚝豉：蚝豉以体形完整、结实光滑、肥壮、肉饱满、表面无沙和碎壳，肉质色泽金黄且够干爽（蚝身八成干以上）的为上等品。

腊肠：外皮棕红色，肥肉呈羽白色，上面有起来的石头粒，表现呈现出因水分干燥而产生的花纹，肠身结实，吃起来有腊香味，瘦肉结实，肥肉散脆。

腊肉：肉身干爽、结实、富有弹性，指压后无明显凹痕，具有腊肉应有的腌腊风味。

干果：外观完整，颗粒饱满，口感爽脆，没有异味。

白糖：颗粒大小均匀，颜色明亮洁白，味道清甜。

盐：颜色洁白，无任何气味，无杂质

3、牛奶

3.1 产品质量、规格、包装

(1) 饮用纯牛奶的质量及其标识应执行国家标准 GB-19645《巴氏杀菌乳》、GB/T21732《含乳饮料》标准或标准 GB25190《灭菌乳》和 GB7718《预包装食品标签通则》，采用符合 GB19301《生鲜牛乳收购标准》。

(2) 饮用纯牛奶不得用复原乳生产，不添加任何防腐剂。

(3) 包装符合 GB/T18706《液体食品保鲜包装用纸基复合材料》，每盒奶的单件包装净含量负偏差必须符合国家规定。

3.2 生鲜乳质量指标：

生鲜乳质量指标

名称	生鲜乳国家标准
菌落总数	≤200 万
乳脂率	≥3.1%
乳蛋白	≥2.8%

3.3 其他要求：

(1) 所供牛奶厂家须具有职能部门检验颁发的生产及经营许可证书，须符合国家相关标准和强制性要求。

(2) 中标人须承诺设置固定的符合技术要求的仓储场所和运输车辆等相关配套设施（提供相关证明材料）。

(3) 应急处置要求：

①船员若发生饮奶中毒事件时，须及时送医院进行救治，中标人主管领导必须第一时间到现场指导、处理，慰问船员及家属，做好安抚工作和善后事宜，并承担由此产生的一切经济赔偿责任和法律责任。

②因质量问题给船员造成身体伤害及经济损失时，由中标人承担由此产生的一切经济赔偿责任和法律责任。

③因质量问题给船员造成身体伤害及经济损失时由中标人承担由此产生的一切经济赔偿责任和法律责任。

如遇以上事故，中标人需在三天内提供调查报告及处理方案。

4、质量及包装要求

4.1 标准：本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；中标人供应的各类副食品需符合国家《产品质量法》、《食品安全法》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注或证书。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。若因食品质量引起食物中毒（经工商、卫生防疫部门鉴定），中标人应承担全部法律责任，采购人有权取消其供应资格。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；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

4.2 中标人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，必须使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

4.3 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的货品。

4.4 采购人发现货品出现损坏（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，中标人必须无条件退货或更换货品。

4.5 中标人保证所提供的副食品、粮油的多样性。每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，中标人必须在 60 分钟内予以退换补货。中标人在每一次送货时，要将卫生检验报告随同交到采购人指定的负责人手中。

4.6 中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证等。

4.7 溯源标准及要求

为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理船员伙食食品隐患，中标人要严格按照“溯源标准”，食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。

(1) 建立进货检查验收制度。采取索证索票的方式，审验食品生产者或供货者必须具备的资格条件。

(2) 建立订货台账制度。如实记录每种食品进货时间、来源、名称、规格、数量、保质期等内容，发票凭证要求保存 2 年以上。

(3) 建立食品质量承诺制度。采取食品质量先行负责方式，落实食品质量承诺责任。

(4) 提供票证，做到货到票证到。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，采购人有权拒收。配送（食品流通）单位溯源的标准如下：

食品种类	票证要求	生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）	产品票证要求
粮油		《全国工业产品生产许可证》（生产企业）或《食品生产许可证》（生产企业）及《企业法人营业执照》副本（三证合一）。	每批次产品提供《出厂检验报告》，每季度提供由政府产品质量监督部门出具《产品质量检验报告》。每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。进口产品的提供进口货物报关单。
干货调味料		《食品生产许可证》（生产企业）及《企业法人营业执照》（三证合一）。	货物清单，加盖供应商公章的货物清单（送货单）每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。进口产品的提供进口货物报关单。
牛奶		《食品生产许可证》（生产企业）及《企业法人营业执照》（三证合一）	每批次产品提供《出厂检验报告》，货物清单，加盖供应商公章的货物清单（送货单）每批次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。进口产品的提供进口货物报关单

四、应急保障及储备要求

（一）应急保障要求

1、中标人必须有在接到采购人通知应急保障任务后按标准清单在 24 小时内完成三沙 1 号、三沙 2 号出海 10 天伙食保障的能力。

2、临时接到补给任务需在接到船舶通知后 5 小时内送达总额不超过 5000 元人民币的物资到需求船舶。

(二) 储备要求

中标人必须有一定的储备能力，能在台风、暴雨天气等其它可预判的外力影响下保障采购人全部船员 10 天伙食。

五、物资验收

(一) 验收准备

验收人员由采购人组织船员进行验收。

1、验收人员对场地和验收设备做好准备，在固定的场所进行验收，场所、设备必须保持清洁，定期清扫，保证无积水、食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

2、初步了解货物外观及质量，货物应清洁，外包装完整；严禁验收有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性异常的食品。食品运输必须采用符合食品安全要求的外包装和运输工具。车厢内保持清洁，无异味；冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

(二) 索证核对

验收人员向送货人员索取送货单据及物资票证，通过检测检验的物资须提供检验检测报告单，核对采购计划及送货单据的物资品种及数量，查验票证与货物的一致性，不定期对各项票证利用电话、网络查询等手段查询其真伪。供应商可提供票证原件的留原件，原件只有一份而无法提供的索取加盖供应商公章的票证复印件归档留存。

(三) 数量重量验收

1、包装类按数量采购的物资：检查包装，察看生产日期、保质期是否符合要求，清点数量验收。

2、鲜肉、蔬菜、水果等按重量采购的物资：去框去包装后称重按重量验收。

3、冻肉、冻产品类物资：如有冰块、沥水的先浸泡解冻至去除冰块沥水后称重按重量验收。

（四）验收记录

采购人货品接收船员建立各项物资验收记录本，每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况、票证等事项，并由验收人员、供应商送货人签名确认。采购人会同货品接收船员对所配送的物资数量及质量进行不定期抽查，涉及检测的检测费用由中标单位支付。

六、售后服务要求

投标人须对以下售后服务进行书面承诺（承诺函格式自定）。未进行承诺的投标人，视为无效投标。

1、中标单位须派 1 名沟通协调能力强的工作人员长期在采购方单位与采购方代表及货品接收船员进行日常对接及协调不确定事件，以便保证物资保障和后期报账的顺利。

2、因所供物资质量问题给采购人员身心健康带来影响或发生疾病，伤亡事故，承担全部经济和法律法律责任。若因产品质量原因出现的安全、卫生问题，由中标人承担全部责任。

3、按质、按时、按量、按合同做好配送服务工作；按照监管部门要求严把质量关。

4、对物资提供质量保证，对问题物资应于当天无条件更换。

5、确定工作认真负责、身体健康（有健康证）的人员对口衔接采购人，建立接送卡，专人配送。

6、严格执行配送副食的检验、留样、放行程序，对每批次出厂的配送食品都留样备查。

7、定期接受随机抽样检查，检验费用由中标人支付。