**用户需求书**

**一、项目概况**

为了做好食堂规范管理工作，确保符合食品安全、卫生要求，东莞市水务集团净水有限公司拟对下属厂区33个员工食堂的食品原材料等配送的供货资格进行招标。凡符合配送准入条件的企业均可参与竞标。

本项目配送地点：东莞市水务集团净水有限公司33个员工食堂（具体地址见附件1）。招募食堂餐饮食品配送公司配送主副食，调味料、农副产品和其他食品。

**二、配送情况**

本项目通过公开招标确定一家食堂食材配送单位，与招标人权属子公司签订食材配送合同。投标人为招标人权属子公司提供配送的品种包括：肉类（猪肉类、牛肉类、冻品类、禽类、腊味类、淡水鱼类、海水鱼类以及相关冰鲜水产品）、调配料、腌菜、干货及蛋品、蔬菜类、水果及食用菌类、点心、豆制品、面食类、粉面、大米类、食用油类、奶制品雪糕饮料类等。预计数量仅为方便合计投标报价使用，不作为招标人或招标人权属子公司最终采购数量的保证，不因实际采购数量的减少或增加而要求招标人或招标人权属子公司提供任何形式的补偿或赔偿。

**三、总体要求**

**（一）服务期限**

服务期从招标人书面通知之日起至2027年6月30日止。

**（二）付款方法**

中标人按招标人权属子公司的每次订单提交货物，由招标人权属子公司收货验收并签字确认。招标人权属子公司每月与中标人按实际产生量结算一次（备注：各个厂区依据“厂区对供货商考核评分表”的评分参照考核管理办法按实际情况结算）。双方于每月10日（节假日顺延）对账核算上月采购货物明细，核对无误后，中标人按招标人权属子公司财务规定开具等额有效增值税普通发票，招标人权属子公司于收到发票及请款资料并确认无误后15个工作日内向中标人一次性支付结算款项。中标人延迟提供发票或提供发票不合格的，招标人权属子公司有权顺延付款时间而不承担任何违约责任。招标人权属子公司通过银行转账或银行承兑汇票方式支付相应款项至本合同中载明的中标人银行账户中，汇票期限不超过三个月，每期款项支付方式由招标人权属子公司决定。

**四、具体要求**

**（一）采购内容**

委托服务单位提供食堂食材采购及配送服务，供货内容包括但不限于以下：

A类（粮油干货类）：大米、食用油、调味品、干货、杂货、米粉面粉类等食品材料。

B类（肉类）：生鲜猪、牛、羊、三鸟，鱼及冰冻水产、畜、禽肉类。

C类（蔬果类）：生鲜农副产品，其他食品。

D类（奶制品雪糕饮料类）：牛奶、酸奶、雪糕、饮料等。

**（二）就餐人数**

2026年-2027年6月东莞市水务集团净水有限公司本部和运营厂区员工食堂，工作日每天平均用餐人数合共约1344人（具体就餐人数以实际为准）。

**（三）供货地点**

供货地点：东莞市水务集团净水有限公司下属厂区员工食堂，具体地址详见附件1。

**（四）定价及定价周期**

**★**1.招标人和中标人按以下方式确定供货价格（定价原则）：

**1.1原则上以东莞市发展和改革局（http://dgdp.dg.gov.cn/jggl，网址仅供参考，具体以东莞市发展和改革局官方网址发布的为准）“东莞市菜篮子价格监测表” 当月最新公布本期（指招标人或招标人权属子公司审批之日的最新期次）价格作为基准价抽样审核；若东莞物价专栏无最近当月份公布与招标人或招标人权属子公司所需的相同品种，则招标人或招标人权属子公司将对本市区农副产品市场（莞城细村市场）的市场零售价（与中标人供货产品等级、质量相近的产品零售价）进行抽样调查，核定相同品种的市场价格，同时为合同监督食品报价作依据。**

1.2临时委托采购：中标人必须按照招标人权属子公司急需餐料物资品种、数量、送货时间、地点等在2小时内进行供货，若急需餐料物资不在供货物资清单表上，该项临时需求食品材料纳入下次供货清单内，并按上述定价原则确定供货价。

2.定价周期

2.1A类（粮油干货类）、B类（肉类）、C类（蔬果类、其他类项）、D类（奶制品雪糕饮料类）价格每半月更新一次，中标人每月12日前提交下半月报价给招标人权属子公司审核，每月28日前提交下个月上半月报价给招标人权属子公司审核。

2.2所供货品规格、型号报价与实际配送的规格型号相符合。核定价格后若供货时期市场出现部份类型餐料价格大幅浮动，升降在30%或以上时，双方均可以书面形式提出价格调整请求（未提出调整请求的部分则以原核定价格执行），双方通过市场调查核实后，上述定价原则确定的价格（双方确认生效后开始以新的价格执行，在此之前的仍以原核定价格执行），并在3个工作日内给予函复，若在此期限内不予函复则以原核定价格执行，除此之外，双方约定的供货物资价格在有效期内任何一方不得随意更改。

**（五）考核管理**

1.招标人权属子公司每月安排相关人员对中标人进行服务质量跟踪，一个月为一个考核期，各个食堂填写“厂区对供货商考核评分表”（附件2）具体如下：**对中标人分别配送的食堂考核调查，考核成绩90分（含）以上，当月配送费用按100%支付；对考核成绩低于90分的，下达整改意见书，同时对考核成绩为80分（含）-90分的，当月配送费用按90%支付；对考核成绩70分（含）-80分的，当月配送费用按80%支付；对考核成绩为70分以下的，当月配送费用按70%支付；若出现下述情况之一，将采取一票否决，只支付当月实际配送费用的70%，并且招标人权属子公司有权终止中标人的配送合同：（1）同一食堂连续两个月考核低于80分，下达整改通知书且整改后仍未达90分；（2）中标人未经招标人权属子公司同意违规转包由第三方配进行配送；（3）因中标人原因导致招标人权属子公司有人员出现食物中毒。**

2.中标人按照招标人提出的物品订货清单，不论数量多少，必须保证在规定的时间、地点送货。

3.中标人对招标人提出的临时性服务要求应按招标人要求按时、按质、按量将货品送到指定地点。

4.中标人提供的货品必须符合国家食品卫生法规相关标准，保质、保量。不合格的货品，中标人必须包退包换。

5.中标人提供的货品必须出示真实有效的合格证书、检验报告。

5.1 A类：食品材料按招标人要求定期提供有效检验合格报告；B类、C类食品要提交所有相关检验、检测证明报告；D类食品验收时需要剩余效期为保质期三分之二以上，符合国家规定的质量卫生标准。

5.2 凡国家有明文规定的必须提供产品检验报告交饭堂存档，符合国家溯源制度规定。

6.中标人每次送货应有相应的送货清单（盖有中标人的有效公章），且必须时提供合法的进货单据。

7.中标人提供的货品导致招标人有任何食物安全事件出现，由中标人承担全部责任及赔偿招标人一切损失，招标人保留法律追究权利。

8.中标人应按照招标人指定时间内对下月供货价格进行签字确认。

9.中标人的供货价应包括货物的采购费、运至合同指定地点的运输费、装卸费、检验费、储存费、合理利润、保险费等，并承担送货途中的一切风险。

10.未列入物资明细表内又需要购买的货品，其单价由双方以本用户需求书规定的定价原则确定供货价格。

11.中标人进入招标人范围内必须遵守招标人有关规定，不得影响招标人的正常工作，由于中标人的过失造成招标人直接经济损失则要负全部责任及赔偿招标人一切损失。

12.中标人须提供以往交易记录。

13.中标人须有固定分割肉加工场所，具备空调作业环境，配套设备设施齐全，有相应加工作业流程及相关管理制度。

★14.**投标人须承诺中标后为招标人（东莞市水务集团净水有限公司）及其权属子公司（东莞市石鼓净水有限公司、东莞市清源净水科技有限公司）提供额度为20,000.00万元的保险（食品安全责任险），各受益人均享有同等受益权，保险承保期限不短于配送时间（18个月，如配送服务合同延期，保险承保期需同步延期）；且应在签订合同当日向招标人提供相关保险凭证、单据原件核实，并提供复印件给招标人备查。受益人为招标人（东莞市水务集团净水有限公司）及其权属子公司（东莞市石鼓净水有限公司、东莞市清源净水科技有限公司）。承诺函格式自拟。**

**（六）验收标准**

**A类（粮油干货类）**

1.粮食大米类

1.1 由正规厂家出厂、颜色品质纯正，米粒形均匀、整齐、重量大没有碎米和爆腰。

1.2 有清香味和光泽，无米糠和其它杂质、无虫害、无异味、无霉味，用手摸时滑爽、干燥。

1.3 符合食品卫生标准，无毒、无污染。

2.食用油类

2.1 由知名正规厂家生产的植物油，非转基因类。

2.2 色泽纯正，透明度好。

3.调味品类

3.1 由正规厂家生产、颜色品质纯正。

4.干货、杂货、副食品类

4.1 必须选用符合国家食品卫生法规相关标准的商品，选用无毒、无害、无污染、可溯源的食品。掺假、掺杂食品坚决不能使用。

4.2 副食品等级标准要相符，其包装盒或标签上须注明食品名称、生产厂家、厂址、生产日期、食品的主要原料成份和食品保质期等信息，注明不详或没有注明的商品不予验收。

4.3 副食品表面外观新鲜、完整，无霉变异味，无砂粒杂质，无虫尸鼠粪等不洁卫生问题。

5.米粉面粉类

5.1 米粉面粉类及其制品颜色品质要纯正，不掺假、掺杂。

5.2 符合食品卫生标准，粉质细腻干爽无异物、无毒、无污染。

5.3 制成品不能出现异味、霉变结块、虫尸鼠粪等不洁的卫生问题。

上述货品必须符合国家食品卫生法规相关标准，符合招标人使用要求，货品必须保证有三分之二以上保质期（如货品有保质期）。

**B类（肉类）**

1.猪肉类

1.1 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”，肉体印有检疫章。

1.2 表皮干爽、肌体结实、肉质紧密、肉色淡红新鲜，肥肉洁白而细腻。

1.3 外观检测无异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体、指压反弹迅速、具有猪肉自然气味。

1.4 运输设备具备恒温保鲜（5℃），存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。

2.牛肉类

2.1 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”，外观检测新鲜肉质柔软有光泽、无腐臭变质异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体。

2.2 牛肉色泽棕红，脂肪呈淡黄色或深黄色，肉质坚硬，弹性足。

2.3运输设备具备恒温保鲜（5℃），存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。

3.羊肉类

3.1 具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。

3.2 羊肉色泽暗红，纤维细而软，肌间少脂肪。

3.3运输设备具备恒温保鲜（5℃），存放容器保持清洁卫生，包装合理且材料无污染。

4.水产品类

4.1 必须鲜活。

4.2 鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保新鲜。

4.3 身体饱满结实，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。

4.4 来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

5.三鸟类（已经屠杀完成）

5.1具有当天卫生监督部门发放的“动物检疫合格证明”。

5.2肉质新鲜柔软有光泽，质地紧密，脂肪呈白色或淡黄色，肉质细腻、无腐烂异味， 肉体结实，内脏清掏干净，肉质弹性足无明显渗出液体，总体无粘液。

5.3运输设备具备恒温保鲜（5℃），存放容器保持清洁卫生，包装合理，来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

6.零星冻品、加工副食品类

6.1 必须选用符合国家食品卫生法规相关标准的商品，选用无毒、无害、无污染、可溯源的副食品。掺假、掺杂副食品坚决不能使用。

6.2 食品等级标准要相符，其包装盒或标签上须注明食品名称，生产厂家、厂址、生产日期、食品的主要原料成份和食品保质期等信息，注明不详或没有注明的商品不予验收。

6.3 冻肉类产品中间不能有过多冰块，重量必须和包装箱上标明的重量一致。

**C类：蔬果类**

1.应保持较好的色泽和新鲜度。

2.符合国家食品卫生标准，蔬菜不得有黄叶；不得腐烂和泥沙等现象。

3.无公害、农药残留不得超标，提供农药残留检测证明。

**D类：奶制品雪糕饮料类**

1.由正规厂家生产，必须选用符合国家食品卫生法规相关标准的商品，选用无毒、无害、无污染、可溯源的产品。

2.食品等级标准要相符，其包装盒或标签上须注明食品名称，生产厂家、厂址、生产日期、食品的主要原料成份和食品保质期等信息，注明不详或没有注明的商品不予验收。

3.奶制品色泽乳白，口味鲜香，包装完整，无破损；为保证新鲜度，产品不低于有效期保质期内三分之二的天数，并符合国家规定的质量卫生标准。

**五、其他**

合同履约过程中，如招标人新增运营厂食堂需要食材配送服务，可按中标合同约定条款与中标人签订补充协议。

本次招标由招标人权属子公司委托招标人进行采购，确定中标单位后，由招标人及其权属子公司与中标单位签订服务合同。

招标文件未尽事宜，将在合同签订或项目执行过程中双方协商确定，中标人须无条件满足招标人的合理要求。

**附件1：**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2026年-2027年6月份净水公司及下属厂区员工食堂用餐人数及详细地址 | | | | |
| 序号 | 食堂名称 | 用餐人数（人） | 详细地址 | 备注 |
| 1 | 大朗松南厂 | 26 | 广东省东莞市大朗镇杨沙路153号13栋101室 | 预计用餐人数 |
| 2 | 松北厂 | 26 | 东莞市松山湖工业西三路3号 | 预计用餐人数 |
| 3 | 东城温塘厂 | 41 | 广东省东莞市东城街道创盈路东城段86号 | 预计用餐人数 |
| 4 | 黄江厂 | 25 | 东莞市黄江镇合路村创业一路1号之103号 | 预计用餐人数 |
| 5 | 市区厂及提标 | 451 | 东莞市南城街道滨河路100号东莞市水务集团净水有限公司 | 预计用餐人数（含外来进驻单位） |
| 6 | 石碣厂 | 25 | 东莞市石碣镇沿江西路沙腰污水处理厂二期 | 预计用餐人数 |
| 7 | 万江厂 | 23 | 东莞市万江街道流涌尾社区白水涡桥万江污水厂二期 | 预计用餐人数 |
| 8 | 中堂厂 | 26 | 东莞市中堂镇东向村滨河东路68号101室中堂污水处理厂二期 | 预计用餐人数 |
| 9 | 麻涌厂 | 23 | 东莞市麻涌镇新沙公园南一路9号202室麻涌污水处理厂二期 | 预计用餐人数 |
| 10 | 虾公潭厂 | 23 | 东莞市凤岗镇油甘埔同兴路3号101（由油甘埔文化体育中心停车场进） | 预计用餐人数 |
| 11 | 桥头厂 | 26 | 东莞市桥头镇东深路桥头段6号2号楼 | 预计用餐人数 |
| 12 | 谢岗厂 | 26 | 东莞市谢岗镇谢岗村乌舅湖谢岗污水厂二期 | 预计用餐人数 |
| 13 | 凤岗竹塘厂 | 41 | 东莞市凤岗镇竹塘村浸校塘环村路凤岗污水处理厂二期 | 预计用餐人数 |
| 14 | 塘厦厂 | 29 | 东莞市塘厦镇林村林东路64号塘厦林村二期 | 预计用餐人数 |
| 15 | 樟木头厂 | 24 | 东莞市樟木头镇柏峰路169号之一樟木头污水处理厂三期 | 预计用餐人数 |
| 16 | 长安厂 | 38 | 东莞市长安镇乌沙社区兴发南路长安新区污水处理厂 | 预计用餐人数 |
| 17 | 厚街厂 | 29 | 东莞市厚街镇沙塘社区沙隆路39号 | 预计用餐人数 |
| 18 | 虎门宁洲厂 | 33 | 东莞市虎门镇南栅社区虎门宁洲厂2期 | 预计用餐人数 |
| 19 | 东城牛山厂 | 21 | 东莞市东城街道牛山社区象牙路 | 预计用餐人数 |
| 20 | 沙田立沙岛厂 | 20 | 东莞市沙田镇立沙岛立沙中路76号（虎门港立沙岛污水处理厂） | 预计用餐人数 |
| 21 | 常平东二期项目 | 21 | 东莞市常平镇沙湖口村 | 预计用餐人数 |
| 22 | 塘厦白泥湖项目 | 22 | 东莞市塘厦镇塘厦南一路21号1栋101室 | 预计用餐人数 |
| 23 | 高埗二期项目 | 24 | 东莞市高埗镇低涌村三塘路边 | 预计用餐人数 |
| 24 | 沙田福禄沙二期项目 | 75 | 东莞市沙田镇福禄沙洲仔围村 | 预计用餐人数 |
| 25 | 常平西二期项目 | 21 | 东莞市常平镇岗梓村 | 预计用餐人数 |
| 26 | 横沥东坑二期项目 | 86 | 东莞市横沥镇神山工业区与东坑镇丁屋交界处（北控一期旁） | 预计用餐人数 |
| 27 | 清溪厦坭二期项目 | 22 | 东莞市清溪镇厦坭村江背路北 | 预计用餐人数 |
| 28 | 大岭山连马二期项目 | 21 | 东莞市大岭山镇连马路中段北侧与同沙水库相接处 | 预计用餐人数 |
| 29 | 黄江梅塘南部项目 | 19 | 东莞市黄江镇梅塘社区星光村富兴路 | 预计用餐人数 |
| 30 | 塘厦大坪工业污水处理厂 | 17 | 东莞市塘厦镇大坪村 | 预计用餐人数 |
| 31 | 松山湖工业厂改造项目 | 17 | 东莞市松山湖高新区阿里山路12号 | 预计用餐人数 |
| 32 | 望洪二期项目 | 23 | 待定 | 预计用餐人数 |
|  | 合计 | 1344 |  |  |

**附件2：**

**厂区对供货商考核评分表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 考核指标 | 分值 | 考核要素和评估内容及其标准 | | 优秀 | 良好 | 不合格 | | 扣分情况 |
| 8-10分 | 5-7分 | 5分以下 | |
| 一、送货时间 | 10 | 非不可抗拒情况下：本月内每次送货准时得 8-10 分；本月内2次不准时但能与饭堂方及时沟通得 5-7 分，不沟通或沟通不及时3次得 5 分以下。 | |  |  |  | |  |
| 二、服务态度 | 10 | 工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 8-10 分；本月内发现因搬装等原因造成食物污染、破损2次得 5-7 分；发生3次以上情况 5 分以下。 | |  |  |  | |  |
| 三、差错情况 | 10 | 本月内每次送货无差错得 8-10 分；有2次差错但能及时补救得 5-7 分；4次出错且补救不及时5 分以下。 | |  |  |  | |  |
| 四、足斤足两 | 10 | 本月内送货没有出现短斤缺两现象得 8-10 分；2次出现短近缺两但能及时更正得 5-7 分；上述情况发生且不能及时更正3次得 5 分以下。 | |  |  |  | |  |
| 五、价格与质量合理性 | 10 | 按照菜篮子价格与指定市场的同等价格品种的质量相比较,价格合理下浮得 8 -10分；对比市场价，价格有偏高20％，得 5-7 分；价格高于市场价30％，得 5 分以下。 | |  |  |  | |  |
| 六、质量服务 | 10 | 所供商品经过挑选后利用率达到 98%得 8-10 分，本月内3次发现商品利用率在 97%-90%，得5-7 分；4次发现未经挑选并有腐烂情况的质量问题得 5 分以下。 | |  |  |  | |  |
| 七、品牌意识 | 10 | 按饭堂发出的订单品种采购，无擅自更换商品品种现象 8-10 分；本月内发现有3次擅自更换商品品种现象得5-7 分，发现 4 次擅自更换商品品种现象得 5 分以下。 | |  |  |  | |  |
| 八、联系制度 | 10 | 更换商品前，与饭堂联系并谈妥商事项，得 8-10 分；本月内2次更改商品单方定价得 5-7 分；本月内3次出现更改商品单方定价得 5 分以下。 | |  |  |  | |  |
| 九、跟踪随访 | 10 | 供货商能主动到饭堂随访，倾听饭堂意见，每月2次得8-10 分，供货商每月回访饭堂1次得 5-0 分。 | |  |  |  | |  |
| 十、检测资料 | 10 | 本月内向食堂提供全部有关商品的检测资料得 8-10 分；遗漏2次但当月内可以及时补交的 得5分，遗漏 2 次以上没有在当月份补充的得 3分以下。 | |  |  |  | |  |
| 一票否决项 | | 1、同一食堂连续两个月考核低于80分，下达整改通知书且整改后仍未达90分；2、中标人未经招标人权属子公司同意违规转包由第三方配进行配送；3、因中标人原因导致招标人权属子公司有人员出现食物中毒。 | |  |  |  | |  |
| 总分 | | | | | | | |  |
| 考核结果： | |  | 合格 |  | | | 不合格 |  |
| 意见及建议： | | | | | | | | |

考核单位： 考核人：

考核时间：

**附件3：食堂供应商考核登记表**

**食堂供应商考核登记表**

考核单位： 考核日期： 年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 供应商名称 |  | 供应期限 |  |
| 序号 | 扣分事由 | 扣分值 | 备注 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |