



《特別條件》

第 2/CP/DSF-DGP/2024 號公開招標

關於食物的供應

1. 本《特別條件》及其《特別要求》為《招標方案》的組成部分，僅適用於澳門特別行政區財政局為各公共行政領域的部門及機構採購食物的公開招標。
2. 獲接納的投標人在供應食物時必須符合現行的食品相關法例及指引，以及下列的一般規定與附件的特別要求：
 - a) 妥善保存及合符衛生；
 - b) 運送時要保持衛生及清潔，尤其是急凍食品。

急凍食品

-
- 不可解凍或重新冷藏；
 - 交貨時，不可載有超過 15%的雪或冰 [含冰量為物品未解凍前與解凍後（處於無冰狀態）重量之差額佔物品未解凍前重量之百分比]；
 - 魚類、軟體動物類及貝類經完全解凍或調製後，如因出現嚴重脫水、異味或其他衛生方面的弊端而不適宜食用時，投標人須負全部責任，且在有關供應中扣除；
 - 須採用有急凍設備的車輛運送食品，以確保維持急凍/冷藏時所需的溫度。
- c) 應有良好的儲存條件，產品未包裝時，應保存於原包裝內。
 - d) 包裝上必須要清晰標示有效日期。倘產品的有效期快將屆滿，各公共行政領域的部門及機構有保留不接收的權利。
3. 開標會議後，獲接納的投標人得容許評標委員會及/或由委員會指定的其他部門所委派並具相關職權的代表進出有關場所，以便分析競投物品的質量（包括含冰量等）、特性及存放條件。
4. 在合同執行期間，獲判給人得容許本局及/或其他部門所委派並具相關職權的代表對中標物品的質量（包括含冰量等）、特性及存放條件進行檢查。
-



附件：

《特別要求》

1. 罐頭

不應

- 有裂痕、鐵銹或其他損壞
- 有效期限已屆滿
- 呈現有凸罐或凹罐的現象

2. 肉類

2.1 鮮肉

必須是：

- 紅色，略近鮮紅色
- 沒有難聞的氣味
- 富彈性
- 有白脂條紋

不能有：

- 酸或刺鼻氣味
- 太多血水
- 腐壞跡象
- 變黃脂膏

2.2 凍肉

必須是：

- 包裝完整及堅固

不能有：

- 包裝出現破裂及經開啟
- 包裝內藏有冰及血水（顯示出急凍程序中，溫度曾變改）
- 變黃、變黑或變舊的外觀

2.3 家禽

必須是：

- 尾部、腹部、大腿及雙翼內不能帶有綠色污點



3. 魚、軟體海產類及貝類

3.1 急凍魚

必須是：

- 切割時，要結實
- 有新鮮魚肉的獨特香味
- 以片狀或塊狀適當地保存
- 原條魚則需妥善處理及不黏附內臟

不能有：

- 結成晶狀或變成針狀的冰塊
- 色澤和結構上改變
- 腐臭或溶解的現象

3.2 軟體海產類（鱒魚、魷魚和墨魚）

必須是：

- 皮要平滑和濕潤
- 肉要結實及富彈性

不能有：

- 呈現出變異色素，尤其是紅色

3.3 貝類

- 冷藏：切割時，要實肉和沒有晶狀或針狀的冰塊。
- 解凍：呈原狀、堅實性及鮮味。

*蝦

必須是：

- 實肉

不能有：

- 呈現粉紅色
- 骯髒、寄生物及幼蟲
- 防腐劑

3.4 馬介休

必須是：

- 乾燥的
- 有獨特的外表、堅實性及氣味
- 色澤是銀灰色
- 尾部要分叉

不能有：

- 呈現粉紅色
- 骯髒、寄生物及幼蟲
- 過濕現象
- 真菌



4. 橄欖油、油及油脂

必須是：

- 包裝清潔
- 純淨液體

不能有：

- 酸腐味
- 浮游異物

5. 鮮雞蛋

必須是：

- 外殼清潔及富光澤
- 破殼後，蛋黃及蛋白應穩定，而蛋白應分佈在四周

不能有：

- 受潮現象
- 在破殼後出現異味

6. 飲品

-
- | | |
|--------|---------------|
| 6.1 罐裝 | - 須遵守罐頭的一般要件 |
| 6.2 樽裝 | - 不應有浮游異物 |
| 6.3 盒裝 | - 包裝紙不能有綳褶或脹起 |
| 6.4 粉劑 | - 不應有受潮的現象 |

應具備：

- 營養標籤
- 物品的有效日期

7. 澱粉類

- 7.1 米
- 7.2 意大利粉及麵
- 7.3 麵粉

必須是：

- 包裝完整
- 產品清潔

不能有：

- 破裂或經開啟的包裝
 - 受潮現象
 - 酸味
 - 霉菌或寄生蟲
-



8. 臘腸及煙肉

不能有：

- 酸腐味、黏滯性、發霉或蟲蛀
- 受潮現象

*火腿

不能： 是整個的、有酸腐味、變色或太濕潤

9. 水果

必須是：

- 清潔、完整、新鮮
- 沒有寄生蟲
- 有標準的顏色、形狀及生長形態

不能有：

- 由冷凍引致的變壞跡象
- 開始腐爛
- 腐爛狀態

保存

必須妥善包裝，以確保水果得到適當的保護

質量均勻

同一包裝內的水果應為整齊劃一的產品，其產地來源、品種、級別和成熟程度均為一致的。

10. 蔬菜

必須是：

- 有良好的生長形態及一致的顏色

不能有：

- 寄生蟲、殺蟲劑或肥料的殘餘物
- 開花
- 變黃或枯萎

10.1 冷藏蔬菜

- 不接受破裂或經開啟的包裝
- 不接受蓋有冰的包裝，這顯示溫度曾有變動
- 不得變黃



10.2 馬鈴薯

必須是：

- 整個、質優及清潔

不能有：

- 受潮現象
- 帶有綠色或已萌芽

10.3 洋蔥

必須是：

- 整個、乾身、質優及清潔
- 硬而實
- 未萌芽

不能有：

- 受潮現象
- 明顯的異物
- 由冰所造成的損壞

10.4 甘筍

必須是：

- 整個、乾身、質優及清潔
- 堅硬及結實，不能有裂口、乾枯及萌芽的穗

不能有：

- 受潮現象
- 寄生物或其造成的破壞
- 明顯的異物
- 由冰所造成的損壞

10.5 椰菜花

必須是：

- 整個、乾身、質優清潔及新鮮
- 堅固、封殼及象牙色或乳酪色
- 需割除在保護葉片下的葉莖
- 沒有斑點或寄生物及毛病
- 在傘房花序間的葉片沒有贅生物
- 沒有受到蛀蟲或昆蟲的侵蝕

不能有：

- 受潮現象
- 明顯的異物
- 異味
- 開花

10.6 瓜類及辣椒

必須是：

- 整個、質優及清潔
- 新鮮
- 結實
- 有各種應有顏色

不能有：

- 苦味或異味
- 受潮現象
- 明顯異物
- 斑點或寄生物及毛病



10.7 蕃茄

必須是：

- 整個、質優及清潔
- 新鮮

不能有：

- 異味

確保運送蕃茄到達目的地時，其成熟的程度仍然是最佳。

11. 豆類（菜豆、穀粒、豌豆、其他）

必須是：

- 穀需整粒及清潔

不能有：

- 苦味或異味
- 受潮現象、發霉或寄生物

12. 乳製食品

12.1 牛奶

包裝（經高溫消毒）：

- 包裝紙不能有綳起或脹起
- 包裝上應註明有效日期、液體的容量和脂肪的百分比

罐裝：

- 應遵守一般罐頭規格

粉劑：

- 不應呈現受潮現象

12.2 牛油

必須是：

- 有本身應有的色澤
- 在有關類別下，保持本身的標準條件

不能有：

- 異味（味覺和嗅覺）
- 過濕
- 腐臭現象



12.3 芝士

必須是：

- 有本身應有的色澤

不能有：

- 異味（味覺和嗅覺）
- 受潮現象或寄生物
- 變壞現象

13. 食品雜貨

13.1 包裝：包裝紙不能有綳起

13.2 罐裝：須遵守罐頭的一般要件

13.3 粉劑：不能有受潮現象

14. 麵包

必須是：

- - 標示食物製造日期及在該日期起計的二十四小時內送貨
- 密封透明獨立包裝

不能有：

- 過濕的現象
- 含有異物
- 發酵或烘焙欠佳

15. 西餅

必須是：

- 標示食物製造日期及在該日期起計的二十四小時內送貨
- 密封透明獨立包裝

16. 調味料

必須是：

- 包裝貼上有效日期
- 若為罐裝，應遵守一般罐頭規格