



广州供电局食材管理服务平台项目

技术规范书

CHINA
SOUTHERN POWER
GRID

广东电网有限责任公司广州供电局

2025年7月



目录

1. 范围	1
2. 总体要求	1
3. 货品来源	4
4. 货物品种及具体要求	5
5. 配送服务要求	10
6. 包装要求	10
7. 运输要求	11
8. 验收要求	12
附表 1: 《平台服务质量考核表》	12
附表 2: 各标的标包食材配送详细情况及标包服务范围附近的市场或大型超市	15



1. 范围

1.1. 本规范规定了广州供电局食材管理服务平台总体要求、食材质量验收标准、平台考核要求等各项工作应遵循的基本原则和技术规范。

1.2. 本规范适用于广州供电局所属各单位的食材管理服务平台各项服务。

2. 总体要求

2.1. 平台所供的食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》等国家相关法律法规、行业规范要求。

2.2. 平台承诺所供的食品必须符合国家有关标准，保证正规生产、新鲜（冰鲜冷冻除外）、无毒、无异味、无腐烂、无侵权的货品，有使用有效期的货品，剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二，如不符合质量标准，必须退货并于指定时间内补货，并承担违约责任。

2.3. 所供食品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，根据需求单位要求提供合格检验证明。

2.4. 供应的食品材料必须各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

2.5. 平台必须负责供应食品材料的运输、质量检测等工作，所产生的费用由平台负责，需求单位有权不定期对供应的食品委托有资质的质检部门检测。如检测结果不达标，费用由平台负责，并有权追

讨由此而引起的责任，检测两次不合格的，需求单位有权终止合同。

2.6. 食品材料具体需求量以实际供应前一天通知为准，需求单位有权根据实际需要调整食品材料的品牌和数量。除不可抗力及非季节性原因，平台食材品种响应比例不低于 90%，如出现 3 次响应比例低于 90%，需求单位有权减少采购份额或终止合同。

2.7. 平台不得将项目转包、分包给其他平台。转包一经发现，立即终止合同。分包一经发现，扣除上月 50% 食材金额，第二次发现扣减上月全部合同总金额，第三次发现需求单位有权终止合同。由此产生的一切经济损失由平台自行承担。签订合同时，平台须对班站所食材配送提出切实可行的解决方案。

2.8. 所有配送员需相对固定，每月变化不得超过 2 次，且满足需求单位配送要求。其中一名人员在完成配送服务后需驻点某一食堂 2 小时以便做好售后服务。

2.9. 平台应做好本单位工作人员的培训、教育工作，配送员在需求单位指定地点活动必须严格遵守需求单位各项规章制度，不得做出有损需求单位形象和利益的事情。

2.9.1. 配送人员要求：

- (1) 无不良嗜好及犯罪记录；
- (2) 责任心强、服务意识高，对需求单位提出的问题耐心解答，并能虚心听许需求单位的意见和建议，遇到困难不推诿；
- (3) 配送人员本人要持有健康证，且工作期间身体健康，无身体不适、无传染疾病；

(4) 配送人员必须着装感觉整齐，穿工服、工鞋，不能穿拖鞋进入食堂工作区域；

(5) 准确掌握季节和时令食材，及时向食堂推介。

2.9.2. 配送人员职责要求：

(1) 认真核对所有配送食材的品种、数量、质量，对漏单或一次性未送齐的食材要及时汇报给需求单位，做好账目登记，同时给需求单位相对满意的回复，并按需求单位要求及时整改；

(2) 负责食材在配送、补充、退换过程中的安全；

(3) 按时送货，如不能及时送货，有责任协助需求单位1小时内进行解决；

(4) 当日完成配送服务后及时打扫需求单位食堂货梯口、货梯内部、收货时间卫生，确保需求单位收货区域干净整洁；

(5) 积极协助需求单位食堂工作人员收货，配合需求单位食堂工作人员将食材运送并搬到指定地点存放。

2.10. 除不可抗力外，平台不得因其他任何理由拖延送货。需求单位如遇特殊情况需推迟送货，应提前一天通知平台。因平台原因延误交货时间的，平台承担由此产生的一切损失。

2.11. 平台不得变更需求单位品种，应严格按采购要求（含名称、规格和重量等）供应，否则，需求单位有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向需求单位提出申请。

2.12. 每月按照《平台服务质量考评表》，对食材配送服务质量考核评定，并依据考核结果决定合作情况。平台月度考核合格分数

为 90 分，90 分以下为不合格。

3. 货品来源

3.1. 平台供应的食品或原料必须确保进货渠道正规，对商品质量负责。如果供应的食品需要提供各类合格票据与检疫证明的，平台必须按有关部门的要求及时向需求单位提供各类票据。

3.2. 平台提供的食品必须依据本技术规范书要求供应给需求单位，并提供原始凭证。

3.3. 从食品生产者采购食品的，平台应查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；采购食品添加剂、食品相关产品的，平台应查验其营业执照和产品合格证明文件等。

3.4. 从食品销售者（商场、超市、便利店等）采购食品的，平台应查验其食品经营许可证等；采购食品添加剂、食品相关产品的，平台应查验其营业执照等。

3.5. 从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品的，平台应查验其有效身份证明。

3.6. 从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，平台应查验其社会信用代码和产品合格证明文件。

3.7. 从集中交易市场采购食用农产品的，平台应索取并留存市场管理部门或经营者加盖公章（或负责人签字）的购货凭证。

3.8. 采购畜禽肉类的，平台应查验动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

3.9. 采购食品、食品添加剂、食品相关产品的，平台应留存每笔购物或送货凭证。

3.10. 采购蔬菜类，平台应查验及提供农残检测合格证明；采购乳制品，平台应能提供合格证明及产品批次号和来源。

3.11. 采购快餐、盒饭，平台应通过正规餐饮商家或中央厨房进行采购，须查验餐饮商家、中央厨房营业执照、食品经营许可证是否齐备、合规；中央厨房食品经营许可证应具备集体用餐配送单位业态资质。

4. 货物品种及具体要求

4.1. 鲜肉：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、无腐烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须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（原件备查），鲜肉确保每日新鲜、无异味。颜色暗红、有光泽，脂肪洁白或淡黄色；肉质纤维细腻、紧实，夹有脂肪，肉质微湿；弹性要求好，指压后凹陷能立即恢复，质地脆嫩、坚挺；黏性度表面微干，有风干膜，不黏手；气味具有鲜肉正常的气味。肉类要用冷藏车运输，且运输车辆没有运输过有毒有害物品。

4.2. 鲜内脏：肝要求色红，质细，肝叶小而完整；腰要求色红，有光泽、薄膜，柔润；肚要求体大，壁坚实，黏液多，无异味；肠要求色白黄，柔润，无黑斑，体大无污染，有内脏的正常气味；舌要求舌体完整，无异味，无污染；肺要求肺叶完整，有光泽，无淤血，无异味。

4.3. 冻品类：冷冻禽类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%，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，形成清单并将电子版交由业务核查。

4.4. 新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，必须新鲜，脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；肌肉结实，有弹性，有光泽。眼球饱满，肌肉有光泽、因品种不同而呈淡黄淡红、灰白或灰黑等色，肌肉切面发光；粘度外表微干或微湿润、不粘手；弹性用手指压肉，放手后指压的凹陷能立即恢复。

4.5. 蔬菜：蔬菜必须保证新鲜，并通过农药残留成分测试，且符合食品卫生安全法要求。水量：充足、但无过分萎蔫、皱皮；色泽：正常、无变色、光泽、学亮鲜艳；硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬；机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害、挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等；病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵；形状：枝叶丰满、大小适中、曲线协调；成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂；污染：无污染、残留农药、运输造成的污染；有包装肉菜：应完整、干净；叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，水分充足、无萎蔫、不成熟现象；瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象；根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象；供菜重量须达到采购人的供货需求重量。

4.6. 新鲜水产：要求新鲜，无污染，按要求做好初加工。海鲜

软体类色泽要鲜艳，表皮呈原有色泽，有亮泽，黏液多，体型完整，肌肉柔软而光滑；贝壳类肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角；表面清洁完整，无寄生物，外观完美，有光泽。虾类对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，颜色正常。蟹类蟹壳纹理清晰；动作敏捷，将腹部朝上，能迅速翻身；脚爪伸直不下垂；肉质坚实，气味正常。蛙类大小均匀，没有伤痕，没有异味，无寄生物，表皮光滑，有较强的跳动活力。运输条件要用专业车运送，死亡拒收。鲜鱼类体表有光泽，鳞片完整，不易脱落；鳃色鲜红，鳃丝清晰、具有腥味；眼球饱满，角膜透明；肌肉坚实，有弹性；运输条件应使用专业运输鲜活海鲜的车辆配送，死亡拒收。

4.7. 冷冻水产：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名、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，形成清单并将电子版交由业务核查。

4.8. 蛋类：新鲜鸡蛋蛋壳比较毛躁，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁；手感涩手，粗糙，分量重；光照气室很小，不移动，完全透光，无斑点或斑块，呈暗红、橘黄色。咸蛋要完好的咸蛋裹泥完整，无霉变，蛋壳无裂纹，光咸蛋壳在阳光下照视，其蛋白透明、红。

4.9. 水果类：要求达到国家规定农药残留检测要求，果面干净，果形端正，单果直径均匀正常；着色度饱满，糖度适宜，口感爽脆、

清甜，果肉细腻、化渣性好，表面色泽纹路较好，果体软硬适中，无病虫害，切开无倒霉现象，无中空现象，无酒味，无黑心现象。

4.10. 干货类：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、储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，需求单位可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达国家标准的干货制品需求单位有权拒绝接受。

4.11. 调料类：查看标签，包括查看生产日期、保质期，有无合格证和 QS（生产许可）认证标志，是否标明等级、生产厂家、加工工艺等；内外包装密封完好，无破损，无漏气，货品内无夹杂异物或发霉现象；色泽正常，无潮解或结块现象。无异常气味、口味正常。

4.12. 面粉类：有“QS”标志，标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期、保存期、等级、生产厂家、加工工艺等，剩余保质期不少于三分之二，所有商品必须具有《产品质量检验报告》和《出厂检验报告》。要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、颗粒均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。

4.13. 乳制品类：包装完好，温度符合储存要求，牛奶色泽呈

乳白色或稍带微黄色。呈均匀流体，无沉淀，无凝块，无机械杂质，无黏稠和浓厚现象。具有牛奶固有的纯香味，无其他任何外来滋味和气味。外包装标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期、保存期、等级、生产厂家、加工工艺等，剩余保质期不少于三分之二，所有商品必须具有《产品质量检验报告》和《出厂检验报告》。

4.14. 快餐盒饭类：

(1) 费用标准依据甲方提供的职工食堂就餐费用标准。甲乙双方可共同针对市场各知名餐饮商家进行询价，乙方提供的快餐盒饭品种质量应与甲方费用标准相匹配，不得低于市场知名餐饮商家相同标准下餐食供应水准。

(2) 快餐盒饭所用食品原材料应达到营养、新鲜、卫生，质量符合国家和行业标准。注重出品质量，做到荤素菜、主副食搭配合理，充分考虑南北方口味差异，肉、鱼、禽、蛋类等品种花样齐全，色、香、味、形俱佳，切实做到汤鲜、饭香、味美，品种多变，一周饭菜不重样。

(3) 供应标准，每日早午晚餐饭菜品种分量应包括但不限于以下种类：

早餐：粥、粉面、中西包点、蛋品、乳制品每样不低于1种；

午餐：主荤不低于2种，副荤不低于1种，素菜不低于1种，米饭1份，汤或糖水1份，水果或饮品1种；

晚餐：主荤不低于2种，副荤不低于1种，素菜不低于1种，米饭1份，汤或糖水1份，水果或饮品1种；

主荤包括禽畜肉、鱼类等不少于150克；副荤包括禽畜肉、鱼类、蛋类等不少于50克，搭配瓜果蔬菜、豆类制品等不少于100克；素菜包括瓜果蔬菜不少于150克；米饭用米量不少于300克/份；汤或糖水包括老火汤、滚汤、各类糖水，应按要求提供；水

果应为当季时令新鲜水果，饮品应日期新鲜。

以上食品重量是指食品原材料的净重，蔬菜重量为已挑选好的净菜（瓜果类已去皮）的重量，肉类重量为剔除大骨头的净重量。

5. 配送服务要求

5.1. 每日固定时间采购：因食堂经营需求，需求单位采购人员每个工作日通过平台系统、APP 等方式报次日食材采购计划给平台，订单内容包括送货名称、数量、规格等，平台必须每日按时送到食堂指定收货地点，常规配送要求每日 6:00 前送达，最终送达时间要求以需求单位实际通知为准。随货提供注明货物名称、单位、数量、售价、总金额、送货人、出厂日期、检验情况及证明、合格编号、送货人的商品送货清单，作为需求单位入库验收之凭证。

5.2. 需求单位如遇特殊情况需加单采购，平台必须无条件全力配合，马上安排配货送货。即接需求单位紧急订货通知后 1 小时内将物资送达。

6. 包装要求

6.1. 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。需求单位有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

6.2. 货品出现包装损坏（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，平台必须无条件退货或更换货品。

6.3. 包装设计按相关标准执行，标识严格按《中华人民共和国

产品质量法》及《农产品包装和标识管理规定》要求执行贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

7. 运输要求

7.1. 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。

7.2. 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。

7.3. 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。

7.4. 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。蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。

7.5. 运输食品原料的车辆要专车专用，保持清洁。运输过程中，做好防尘、防水，食品与非食品、不同类型的食品原料（动物性食品、植物性食品、水产品，下同）应分隔，食品包装完整、清洁，防止食品受到污染。易腐食品（如豆制品及肉类制品）及需要冷藏的食品（如酸奶、冷冻产品等），要求供应商使用冷藏运输车辆或采取其他冷藏措施，确保全程冷链送货，运输食品的温度、湿度符合相关食品安全要求。不得将食品与有毒有害物品混装运输，运输食品和运输有毒有害物品的车辆不得混用。装卸食品要讲究卫生，食品不得直接接触地面，不得在道路上堆放直接入口的食品。

8. 验收要求

8.1. 预包装食品包装应完整、清洁、无破损，标识与内容物一致；冷冻食品无解冻后再次冷冻情形；具有正常的感官性状；食品标签标识符合相关要求；食品在保质期内。

8.2. 查验期间，尽可能减少食品的温度变化。冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过+3℃，冷冻食品表面温度不宜高于-9℃。

8.3. 在验货时间前做好卸货前的检查及准备工作。送货人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量及特点进行初步了解。

8.4. 数量以需求单位的验货数量为准，平台每次随货送上一式两份的送货清单，双方验货后签字确认，双方各持一份，由需求单位食堂仓管员验收、过磅、签字后生效，并作为送、收货凭证及计算依据。

8.5. 如果发现平台提供的食品短斤缺两，需求单位有权责令其在规定的时间内重新送货，并扣除其缺少数量的金额，发生此类现象两次以上，视情况扣除 2-10 倍的金额。如发生以次充好现象一次，按合同处罚，3 次以上需求单位有权终止合同。

附表 1：《平台服务质量考核表》

平台服务质量考核表

评价单位（盖章）：

考核时间： 年 月 日

供应商	
主要产品	

项目	分值	评估标准	评分标准	评估依据	得分
产品质量	40	食材质量合格、符合卫生标准、没有假冒伪劣商品，并在保质期内，按协议货物验收标准进行验货	1. 因供应商产品质量问题导致发生食品安全事故的，每次扣 40 分； 2. 货品质量不符合食堂食材质量验收标准的，每项次扣 3 分； 3. 食材不符合约定运输要求的，每次扣 2 分。 4. 品牌、规格不符合食堂要求的，每次扣 1 分；不能在指定时间内调整的，每次扣 2 分。 5. 包装物不符合要求的，每次扣 3 分； 6. 未及时提供相关检验检疫合格证明的，每项次扣 5 分。 7. 有保质期的货品，其剩余有效期低于标注有效期三分之二的，每次扣 1 分。	1、食材质量验收标准。 2、食堂的验货记录（注明货物不合格原因，且食堂厨师长、货物验收人、供货商三方签名）	
配送服务	30	送货时间	除不可抗力因素外，超过协商送货时间 30 分钟以内，每次扣 1 分。超过协商送货时间 30 分钟未到 1 小时的，每次扣 3 分。超过 1 小时仍未送达的，每次扣 10 分，并按拒绝提供食材配送服务处理。	1. 每日食材采购计划； 2. 食堂的验货记录（注明货物不合格原因，且食堂厨师长、货物验收人、供货商三方签名）	
		送货品种、数量与订货单符合性	1. 送货品种与订单品种不符的，每项次扣 1 分；有漏项的每项次扣 3 分。 2. 送货数量与订单数量不符的，超出 5% 的，每项次扣 1 分。 3. 除不可抗力及非季节性原因，平台食材品种响应比例低于 90% 的，每次扣 5 分。		
售后服务	30	协调平台供应商存在问题；	1. 未及时补充平台供应商，导致货源品种不足的，每次扣 2 分。 2. 未及时协调处理平台供应商存在问题，导致影响甲方供货的，每次扣 2 分。	订单、送货单、食堂验货记录等。	
		积极协助、及时办理签单、结算	1. 未按双方确定价格进行计价的，每项次扣 1 分； 2. 未能及时办理相关单据签名、提供结算单据、结账资料的，超过一天未办理扣 1 分，二天扣 2 分，以此类推。	平台供货单价和供货限价，供货单价应小于等于供货限价。	
		服务态度	1. 平台员工服务态度恶劣，责任心不强、对需求单位提出的问题不耐心解答，未能虚心听取需求单位的意见和建议，遇到困难推诿，经查属实的每次扣 2 分； 2. 平台送货人员无健康证的，每少一人，扣 5 分。 3. 平台配送人员进入需求单位工作区域，违反需求单位相关管理规定的，经查属实的每次扣 2 分。	《健康食堂管理制度》	
否决项		1. 因配送时间延迟影响食堂正常开餐的，视情节的轻重，扣取考核分 11-20 分，当月考核不合格； 2. 因平台原因导致食材退换的，平台不能在协商时间内进行更换、补充的而影响需求单位正常			

	<p>开餐的，视情节的轻重，扣取考核分 11-20 分，当月考核不合格；</p> <p>3. 发现假冒伪劣产品或以次充好的，视情节的轻重，扣取考核分 11-20 分，当月考核不合格；</p>
共计得分	
评价代表	
备注	<p>1、 平台考核合格分数为 90 分，90 分以下为不合格。每低一分，扣除当月合同款的千分之五。</p> <p>2、 考核内容为产品质量、配送服务、售后服务三个项目，每项超出该项扣分值的，从当月评估总得分中扣除相应分值。</p>

附表 2：项目配送地址

合同期内需求单位可根据食堂的实际情况调整以下配送地址并提前告知中标人，投标人投标则视为知悉和认可招标人的安排。

标的	单位名称	食堂点	所在地址
广州供电局食 材管理服务平 台项目	综合服务中心	局本部食堂	天河南二路 2 号
	综合服务中心	梅花路食堂	梅花路 1 号
	综合服务中心	金贸站食堂	天河南一路 1 号
	综合服务中心	档案中心	广州市天河区柯木塍背坪拾排街 4-2
	输电管理一所	本部食堂	广州市海珠区艺苑路 83 号
	输电管理一所	输电管理一所番禺中心食堂	广州市番禺区市桥街道北海沙北街 54 号
	输电管理一所	输电管理一所增城中心食堂	增城区荔城街西园路 2 号
	输电管理二所	本部食堂	广园中路 99 号
	输电管理二所	花都巡维	花都区新雅街清布村南阳庄
	变电管理一所	本部食堂	广州市海珠区江南大道中东街 40 号
	变电管理一所	林和巡维站食堂	广州市天河区林和西路 17 号林和变电站
	变电管理一所	荔城巡维中心食堂	广州市增城区荔城街金竹路城西变电站
	变电管理一所	增城巡维中心食堂	广州市增城区永宁街道简村齐岭
	变电管理一所	碧山巡维站食堂	广州市黄埔区姬堂长庚中街 118 号盛达仓库旁

变电管理一所	木棉巡维站食堂	白云区太和镇穗丰村高浪路 97 号
变电管理一所	增城办公点食堂	广州市增城区荔城大道 173 号
变电管理一所	新塘巡维站食堂	广州市增城区新塘镇荔新十三路 1 号
变电管理一所	粤中换流站食堂	广州市增城区永宁街创强路 95 号日立马达厂前进 100 米
变电管理二所	本部食堂	越秀区盘福路 3 号
变电管理二所	罗涌巡维中心食堂	白云区增槎路 133 号
变电管理二所	北郊巡维中心食堂	广州市白云区黄榜岭西二路
变电管理二所	田心巡维中心食堂	广州市花都区花山镇平步大道东平西村十一队街 4 号
变电管理二所	从化巡维中心食堂	从化市城郊街新开村（从化五中对面）
变电管理二所	大陵食堂	广州市花都区新街大道望岗路 9 号
变电管理二所	河东食堂	从化街口河东七星路 20 号
变电管理二所	科北巡维中心食堂	广州市黄埔区新龙镇福洞村 458 乡道社垌村路口
变电管理三所	本部食堂	广州市番禺区市桥街光明北路 91 号
变电管理三所	楚庭食堂	广州市番禺区石壁街道石壁二村(东晓南项目一标段项目部旁)
变电管理三所	狮洋食堂	广州市南沙区横沥镇广珠路 490 号
变电管理三所	广南食堂	广州市番禺区金山大道鱼乐家园钓场旁
变电管理三所	瑞宝食堂	广州市海珠区江泰路 80 号
党校	东圃本部食堂	广州市天河区东圃大马路 6 号

	党校	清河食堂	广州市番禺区石碁镇亚运大道亚运城电动汽车充电站
	党校	南沙基地食堂	广州南沙区环市大道西 225 号
	荔湾局	本部食堂	芳村达道西 163 号
	白云局	本部食堂	广州市白云区机场路 1801 号
	白云局	城北所食堂	广州市白云区云城街道润云路 204 号
	白云局	钟落潭所食堂	广州市白云区钟落潭镇广从五路 489 号钟落潭所
	白云局	西郊所食堂	广州市白云区石井石潭路 250 号
	白云局	人和所食堂	广州市白云区人和镇鹤龙六路 31 号
	白云局	太和所食堂	广州市白云区北太路 20 号
	白云局	江高食堂	广州市白云区江高镇神山振兴北路 1 号（江高所）