**饭堂食材配送服务项目**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **调研项目** | **数量** | **采购预算（两年）****（人民币 元）** |
| 广东省工人医院饭堂食材配送服务项目 | 1项 | 900万元 |

简要服务要求：为采购人提供食堂管理和食材配送服务，鲜肉、鱼、禽、海鲜类；瓜果、蔬菜类；冻品类；水果类；粮油面、干货类；腊肉、腊肠；禽、蛋类；调味品类；乳制品等；具体详见采购需求。

本项目服务期：自合同签订之日起两年，合同一年一签。在满足采购人考核条件下再行续签，如果成交供应商在合作期间有违约的现象发生，采购人将有权终止合同，并提前一个月内通知成交供应商。

项目概况

广东省工人医院饭堂每天就餐人数约500人，此就餐人数仅供参考之用，按实际供货数量为准，成交供应商需完全满足采购人每天的实际需求量。

项目要求

1.所供的产品须符合“中华人民共和国食品安全法”要求，依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全，配置明确的食品安全责任人。

2.所供的产品须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合竞价文件等相关文件所描述的质量标准，须无偿退货并承担相应的违约责任。

3.所供产品须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，供货时须提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、动物检疫合格证明等相关证明材料）。

4.所供产品各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

5.成交供应商负责产品的运输、质量检测工作(采购人每月对蔬菜瓜果、肉类产品抽样送检，如出现二次检测农药各污染物超标的，采购人即有权终止合同)，所产生的费用由成交供应商负责，造成采购人损失的，由成交供应商承担赔偿责任。

6.货物具体需求量以实际供应前1天采购人通知的为准。采购人当日16:00（特殊紧急情况除外）前以书面、传真、微信、邮件、电话等方式其中之一向成交供应商确认订单，订单内容应包含品名、数量、时间及特殊要求等。。

7.成交供应商不得将成交项目转包、分包，否则采购人有权单方终止合同,由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。

8.由于采购人工作的特殊性，成交供应商应做好本单位工作人员的培训、教育工作，遵守采购人各项规定。

9.成交供应商除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，会提前通知成交供应商。因成交供应商原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由成交供应商承担由此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

10.成交供应商不得变更供应商品，应严格按合同、报价文件、竞价文件要求（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。

11.采购人按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的物品，成交供应商须无条件退货；成交供应商未能履行磋商文件、报价文件合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人退货后将记录在案，并对成交供应商予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的采购人有权单方面终止合同。

12.成交供应商须按供应商品的实际销售额开具国家正式发票。

13.需承诺在成交后购买企业经营风险类相关保险。本项目合同期在该保险期限内，并将该保险合同复印件作为签署项目合同的附件装订，否则采购人有权上报监管部门处理，由此引发的所有损失由成交供应商负责。

14.合同期间，送货地址可能会变更，成交供应商需服从采购人安排。

15.为体现日常食品安全保障，须购买有食品安全责任险，且累计保额不低于人民币500万元。

16.拟投入的团队人员也应具有相应的专业性，能对产品供应的安全、质量管理等有保障，团队人员具有食品安全管理员相关证书。

17.本项目采购产品种类多，要求成交供应商具有配送服务场地，且场地面积大小不少于100平方米，以便于能快速及时响应项目需要，对供货、货物储存有保障。

18、成交供应商需具有固定的配送车辆、专业配送、有专业的检疫人员及财务人员，有专门的财务室、检疫室及各类资质文件制度。

19、成交供应商需按采购人要求确定固定联系负责人员，随时处置各种意外情况（响应文件中需提供固定联系负责人员响应截止前任意一个月在响应供应商本单位购买的社保证明文件扫描件）。

20、成交供应商需指定1名人员作为项目联系人，指定1名人员作为配送人员，指定的人员应当保持相对稳定。项目联系人主要负责与采购人联系供货的相关事宜；配送人员主要负责每日的货物配送。

21、成交供应商指定的人员（项目联系人和配送人），需具备有效的健康证，并无条件配合采购人的防疫防控要求。

22、成交供应商需变更项目联系人或配送人员的，应当提前30日书面通知采购人，并在征得采购人同意后方可办理工作交接手续。

23、成交供应商指派的项目联系人和配送人员，如不能胜任工作，采购人可以要求响应供应商调换。

**具体要求**

* + 1. **瓜果、蔬菜类**
1. 供应产品的质量要求：

瓜、果、蔬菜是正规货品，不得含有残留农药或污染物，成交供应商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。

|  |  |
| --- | --- |
| **项目** | **指标（mg/kg）** |
| 甲胺磷 | 不得检出 |
| 甲拌磷 | 不得检出 |
| 氧化乐果 | 不得检出 |
| 甲基对硫磷 | 不得检出 |
| 呋喃丹 | 不得检出 |
| 百菌清 | ≤1.0 |
| 多菌灵 | ≤0.5 |
| 汞（以Hg计） | ≤0.01 |
| 铅（以Pb计） | ≤0.2 |
| 砷（以As计） | ≤0.5 |
| 氟（以F计） | ≤0.5 |
| 硝酸盐（以NaNO3计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 |
| 亚硝酸盐（以NaNO2计） | ≤4 |

1. 具体感观要求：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种原有的颜色，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，多数蔬菜具有清馨、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、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

**2.1叶菜类：**大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、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。

**2.2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。

**2.3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。

**2.4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。

**2.5薯芋类：**马铃薯、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。

**2.6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。

**2.7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。

**2.8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。

**2.9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。

**2.10芽苗类：**绿豆芽、黄豆芽、香樁苗等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

**(二)食品供应链要求：**

所有食品的来源须清晰。蔬菜来源应当受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

* + 1. **鲜肉、鱼、禽、海鲜类**

所供产品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，鲜肉类保证来源于正规肉联厂，家禽类须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。鲜肉、鱼、禽、海鲜类确保每日新鲜、无异味。

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（供货时原件备查）。

鲜肉、家禽类，根据采购人需求进行加工服务。如：鲜肉需切片、丝和肉沬等；家禽需杀好去毛等服务。

* + 1. **腊肉、腊肠要求**

 腊肉：符合国家食品部门的有关标准，良质腊肉色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；香肠：品质好的香肠是肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。

* + 1. **禽、蛋要求**

 新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，质量好坏，是否新鲜，主要根据以下几方面来判别：

喙有光泽、干燥、无粘液；

口腔：新鲜的光禽口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；

新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝；

皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味；

脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；

肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色变质的光禽肌肉松驰，湿润发粘，色变暗红，有明显腐败气味；

蛋：新鲜蛋蛋壳比较毛糙，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁；

咸蛋：好的咸蛋裹泥完整，无霉变，蛋壳无裂纹，光咸蛋可在阳光下照视，其蛋白透明，红。

* + 1. **冻品类（其他肉类）**

 所供产品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，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。

所有产品规格符合采购人提交的日采购计划或月采购计划中明确的具体需求。

冷冻禽类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，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。

* + 1. **水果要求**
			1. 水果的品种包括：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。
			2. 质量要求：

2.1 食品供应链要求：所有食品的来源须清晰。

2.2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。

2.3成交供应商所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。应是正规、洁净，而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。

（3）水果检验标准

3.1果品感官鉴别要点

3.1.1鲜果品的感官鉴别方法主要是目测、鼻嗅和口尝。其中目测包括三方面的内容：一是果品的成熟度和是否具有该品种应有的色泽及形态特征，二是果型是否端正，个头大小是否基本一致，三是果品表面是否清洁新鲜，有无病虫害和机械损伤等。鼻嗅则是辨别果品是否带有本品种所特有的芳香味，果品的变质可以通过其气味的不良改变直接鉴别出来，像坚果的哈喇味和西瓜的馊味等，都是很好的例证。口尝不但能感知果品的滋味是否正常，还能感觉到果肉的质地是否良好，这也是很重要的一个感官指标。

* + 1. **粮油类**
			1. 色泽良好，无异味、无霉变，有正规生产厂家、合格证书、检验证书、生产日期、保质期等。
			2. 粮油类要提供SC认证、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、产品成分、厂家电话号码。
			3. 米类执行标准：GB1354-86，GB2715-2005（如有新标准，按新标准执行）

3.1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％）

不完善米≤3.5％（国家标准：≤4.0％）

黄米粒按国家标准执行

油类执行标准：（如有新标准，按新标准执行）

色拉油：GB1535-2003一级大豆色拉油

花生油：GB1534-2003

大豆油：GB1535-2003

葵花籽油：GB10464-2003

4.1油类质量要求：

每个食用油品种色泽好，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、气味正常。霉变粒不得超过2％。真菌毒素：黄曲霉素B1（5ug/㎏～20 ug/㎏）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（≤1000 ug/㎏）、玉米赤霉烯酮（≤60ug/㎏）。重金属污染物：铅≤0.2㎎/㎏、镉（0.1㎎/㎏～0.2㎎/㎏）、汞（0.02㎎/㎏）、无机砷（0.1㎎/㎏～0.2㎎/㎏）。

* + 1. **干货、调味品类**
			1. 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. 食品供应链要求：所有食品的来源清晰。
		2. **乳制品**
			1. 按国家乳制品相关质量标准进行验收。
			2. 包装容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、无异味、无霉变现象，包装符合国家有关法规、标准的要求，包装包装应清洁、卫生，无破漏、胀袋。
			3. 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。
			4. 运输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。

**（三）常用品物列表：**

**1.瓜果、蔬菜类**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 潺菜 |  | 红尖椒 |  | 雪里红 |
|  | 苋菜 |  | 鲜淮山 |  | 榨菜丝 |
|  | 通心菜 |  | 土豆 |  | 什锦菜 |
|  | 春菜 |  | 莲藕 |  | 无叶酸菜 |
|  | 小白菜 |  | 西红柿 |  | 酸笋片 |
|  | 小塘菜 |  | 白萝卜 |  | 鲜木耳 |
|  | 菜心 |  | 红萝卜 |  | 绿色海带丝 |
|  | 奶白菜 |  | 青萝卜 |  | 带皮玉米棒 |
|  | 菠菜 |  | 冬瓜 |  | 去皮玉米棒 |
|  | 芥菜 |  | 苦瓜 |  | 荷兰豆 |
|  | 芥兰菜 |  | 白瓜 |  | 甜豆 |
|  | 西洋菜 |  | 青瓜 |  | 玉豆 |
|  | 生菜 |  | 茄瓜 |  | 白豆角 |
|  | 油麦菜 |  | 青木瓜 |  | 青豆角 |
|  | 枸杞叶 |  | 半生熟木瓜 |  | 番薯 |
|  | 椰菜 |  | 节瓜 |  | 蒜苔 |
|  | 苦麦菜 |  | 水瓜 |  | 青蒜 |
|  | 枸杞菜 |  | 丝瓜 |  | 干葱头 |
|  | 大白菜 |  | 南瓜 |  | 马蹄肉 |
|  | 潮州白菜 |  | 云南小瓜 |  | 鲜玉米粒 |
|  | 长白菜 |  | 浦瓜 |  | 鲜笋 |
|  | 京包菜 |  | 鲜草菇 |  | 洋葱 |
|  | 菜花 |  | 鲜冬菇 |  | 香芋 |
|  | 西芹 |  | 茶树菇 |  | 蒜头 |
|  | 正宗香芹 |  | 鸡腿菇 |  | 蒜米 |
|  | 椰子/个 |  | 鲜平菇 |  | 姜肉 |
|  | 香菜 |  | 金针菇 |  | 生姜 |
|  | 韭菜 |  | 百合/包 |  | 鲜沙姜 |
|  | 韭黄 |  | 酸豆角 |  | 绿豆芽 |
|  | 韭菜花 |  | 萝卜干 |  | 黄豆芽 |
|  | 生葱 |  | 萝卜条 |  | 本地新土豆 |
|  | 北方京葱 |  | 榨菜粒 |  | 无土番茄 |
|  | 莴笋 |  | 有叶酸菜 |  | 茅根/湿 |
|  | 西兰花 |  | 咸梅菜 |  | 竹蔗 |
|  | 圆椒 |  | 甜梅菜 |  | 沙葛 |
|  | 尖椒 |  | 榨菜 |  | 粉葛 |

**2.豆制品**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 豆腐/板 |  | 香干 |  | 豆腐皮 |
|  | 白豆干 |  | 大豆卜 |  | 客家豆腐 |
|  | 黄豆干 |  | 小豆卜 |  | 炸面筋 |
|  | 千叶豆腐 |  | **/** |  | **/** |

**3.禽鸟**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
|  | 光鸡 |  | 清远麻鸡 |  | 江西鸡 |
|  | 老鸡 |  | 竹丝鸡 |  | 正宗走地鸡 |
|  | 水鸭 |  | 番鸭 |  | 光鸭 |
|  | 鹌鹑 |  | 乳鸽 |  | / |

**4.鱼**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 硬边鲩鱼 |  | 生鱼/活 |  | 大鱼滑 |
|  | 鲩鱼肉片腩 |  | 金昌鱼/活 |  | 大鱼骨 |
|  | 大头鱼/活 |  | 塘虱鱼/活 |  | 大鱼尾 |
|  | 大福寿鱼/活 |  | 江鲶鱼 |  | 净大鱼头 |
|  | 大鱼头/带肉 |  | 塘鲶鱼 |  | 原条鲩鱼 |
|  | 鲫鱼/活 |  | 鲮鱼滑 |  | 原条大鱼 |
|  | 鲈鱼/活 |  | 鲮鱼肉 |  | **/** |

**5.熟食**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 烧鹅 |  | 烧骨 |  | 卤水鸭 |
|  | 烧鸭 |  | 烧鸡亦 |  | 凤爪 |
|  | 烧肉 |  | 豉油鸡 |  | 鸭下巴 |
|  | 梅叉 |  | 盐焗鸡 |  | 鸭／鹅脚亦 |
|  | 上叉 |  | 猪手 |  | 卤水肾 |
|  | 烧排骨 |  | 鹅肠 |  | 猪肚 |

**6.冻品**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 冻鸡胸肉 |  | 冻猪手 |  | 冻鱿鱼 |
|  | 鸡中亦 |  | 冻猪脚 |  | 冻猪肚 |
|  | 冻鸡壳 |  | 冻猪耳 |  | 冻带鱼 |
|  | 冻无皮花肉 |  | 冻有皮花肉 |  | 冻鱿鱼须 |
|  | 鸡亦尖 |  | 冻前排 |  | 冻红三鱼 |
|  | 冻鸡肾 |  | 冻肋排 |  | 冻南昌鱼(中) |
|  | 冻鸡脚 |  | 冻小排 |  | 冻鱿鱼亦 |
|  | 小鸡腿 |  | 冻筒骨 |  | 冰鲜秋刀鱼 |
|  | 大鸡腿 |  | 冻青豆/粒 |  | 金锣肋排 |
|  | 冻猪舌 |  | 冻玉米/粒 |  | 冻兔肉 |
|  | 冻猪肚 |  | 冻鸭肾 |  | 冻龙骨 |
|  | 冻扇骨 |  | 冰鲜红珊鱼 |  | 冻南仓鱼 |

**7.猪肉**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 带皮上肉 |  | 带皮花肉 |  | 去皮上肉 |
|  | 去皮花肉 |  | 带皮猪踭 |  | 去皮猪踭 |
|  | 赤肉 |  | 枚肉 |  | 枚柳 |
|  | 一字枚 |  | 肉眼 |  | 猪展 |
|  | 鲜排骨 |  | 肋排 |  | 肉排 |
|  | 猪手、脚 |  | 龙骨 |  | 筒骨 |
|  | 尾脊骨 |  | 猪头骨 |  | 扇骨 |
|  | 肥肉 |  | 猪颈肉 |  | 圆蹄 |
|  | 蹄筋 |  | 猪肝 |  | 猪心 |
|  | 猪肚 |  | 猪腰 |  | 猪俐 |
|  | 猪尾 |  | 小肚 |  | 大肠 |
|  | 大肠头 |  | 粉肠 |  | 猪皮 |
|  | 猪肺 |  | 生肠 |  | 猪红 |
|  | 大油 |  | 猪肉滑 |  | **/** |

**8.牛肉**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 牛肉 |  | 牛霖 |  | 牛百叶 |
|  | 牛展 |  | 牛柳 |  | 牛坑腩 |
|  | 牛碎腩 |  | 牛肉滑 |  | 腌牛肉片 |
|  | 牛心 |  | 牛骨头 |  | **/** |

**9.蛋类**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 咸蛋 |  | 皮蛋 |  | 鸡蛋 |

**10.腊味**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 腊肠 |  | 腊肉 |  | 湖南烟肉 |

**11.干货、调味品类常用品物列表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **序号** | **名称** | **序号** | **名称** |
|  | 大花生米 |  | 黑木耳 |  | 干辣椒粉 |
|  | 黄豆 |  | 散装粉丝 |  | 茴香 |
|  | 眉豆 |  | 意米 |  | 云耳 |
|  | 扁豆 |  | 干淮山 |  | 蜜枣 |
|  | 乌豆 |  | 莲子 |  | 白芝麻 |
|  | 绿豆 |  | 红豆 |  | 椰容 |
|  | 无沙紫菜 |  | 霸王花 |  | 干尖椒 |
|  | 白木耳 |  | 金针菜 |  | 马蹄粉 |
|  | 胡椒粉 |  | 干海带 |  | 生地 |
|  | 花椒 |  | 当归片 |  | 熟地 |
|  | 干香菇 |  | 红枣 |  | 白冰糖 |
|  | 支竹 |  | 党参 |  | 黄、红片糖 |
|  | 白果肉 |  | 草果 |  | 胡椒粒 |
|  | 虾米 |  | 丁香 |  | 桂皮 |
|  | 陈皮 |  | 枸杞子 |  | 香叶 |
|  | 南北杏 |  | 干腐皮 |  | 国产食粉 |
|  | 干沙姜 |  | 无花果 |  | 食粉/盒 |
|  | 干瑶柱 |  | 甘草 |  | 黄姜粉 |
|  | 沙参 |  | 豆蔻 |  | 沙姜粉 |
|  | 南姜粉 |  | 冬菜 |  | 豆沙/桶 |
|  | 莲蓉 |  | 椰子酱/汁 |  | 蛋糕油 |
|  | 老干妈 |  | 依仕 |  | 香麻油 |
|  | 花椒油 |  | 橄榄菜 |  | 白菜干 |
|  | 罗汉果 |  | 榄角 |  | 八角 |
|  | 冬菇 |  | 鱿鱼 |  | 生抽 |
|  | 老抽 |  | 白砂糖 |  | 食用盐 |
|  | 蚝油 |  | 生粉 |  | 陈醋 |

（表中未列明的项目，如采购人需要，成交供应商须无条件供给，统一按该项目的成交费率进行结算）

**产品配送要求**

* 1. 送货方式：响应供应商按照每周食谱所需食材进行运送，若有具体调整则根据采购人的电话或其它方式实际通知订购品种、数量后，按时运送物品到指定地点，响应供应商随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品货物清单。
	2. 交货地点：采购人指定地点。
	3. 包装与标志要求

3.1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。蔬菜瓜果类、肉类、水产品等不同类别按不同颜色分别盛装。

3.2标志：每件包装按《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。

3.3用于产品包装的材料清洁，产品无污染。产品的包装和标签须符合相应的规定和要求，包装费用由成交供应商承担。

* 1. 运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输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。所有散装食品，包括各类蔬菜瓜果及肉类等应分类包装并好做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。盛装工具（如萝筐等）保持洁净，无泥渍、污渍；盛装原材料的胶袋须使用食品胶袋。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. 数量方面要求：**保证配送品种斤两的准确性，以采购验收人的验货数量为准（标准差不大于2%），成交供应商每次随货送上一式四份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持二份，作为送、收货的凭证。**
	3. 交货要求：蔬菜类：无枯黄老叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，保证可直接入厨切洗加工制作。鲜肉（猪肉、牛肉）、鱼类送到采购人饭堂，经验收后，成交供应商需按采购人要求切件。
	4. 每次根据采购人的通知订购品种和数量后，具体送货时间由采购人通知时约定，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购人可退货或换货（由于产品质量而造成采购人就餐人员发生安全事故时，成交供应商须承担全部责任）。
	5. 对采购人临时的供货要求，需随订随送，至少在2个小时内响应。如未能兑现配送时间承诺，采购人可按照无偿退货处理。

**验收要求**

* 1. 所供物品符合《中华人民共和国食品安全法》要求。
	2. 所供商品符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。
	3. 货物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。
	4. 成交供应商负责成交货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由成交供应商负责。
	5. 配送货物须按时按量按质送到采购人指定地点，并当面核实克重。验收完毕后，双方须在商品货物清单（格式自定，但须包括货物单价、数量、重量、合价等内容）上签名确认，商品货物清单作为采购人支付货款的依据之一。

**食材验收票证**

1. 生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

|  |  |
| --- | --- |
| **类 别** | **资质证明** |
| 大米 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 食油 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 畜禽冻肉类 | 《营业执照》、《动物防疫合格证》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 肉制品 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 水产品 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 蔬菜 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 副食品 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 包点粉面类 | 《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |

1. 产品票证要求：

| **类别** | **产品资质名称** | **验收索证要求** |
| --- | --- | --- |
| 大米 | 1、《检测报告》 | 由具有资质的质量检验机构出具，每季度一次 |
| 2、《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 |
| 3、货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 食油 | 1、《检测报告》 | 由具资质的质量检测部门出具，每季度一次 |
| 2、《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 |
| 3、货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 禽畜冻肉类 | 1、《动物产品检疫合格证明》 | 由生产厂家所在地及产品销售集散地当地政府动物检疫部门出具的证明 |
| 2、《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随货同行 |
| 3、货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 肉制品 | 1、《检测报告》 | 由具资质的质量检测部门出具（一周更新两次） |
| 2、《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行 |
| 3、货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 冷冻水产品 | 1、贮存地的出入库检验证明 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明 |
| 2、货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 蔬菜 | 1、检测报告 | 供货单位提供自检或委托第三方检验（一周更新一次）的蔬菜农药残留检测合格报告 |
| 2、货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 副食品 | 货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 鲜活水产品 | 货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |
| 包点粉面类 | 货物清单 | 加盖公章的货物清单（送货单） |

**保密条款**

成交供应商在供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，成交供应商指派相对固定的人员完成产品配送服务，产品配送人员遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换配送人员，须事先通知采购人并将其个人资料送采购人审批，审批合格者才能更换。

**报价**

报价包含了所有支出、运输费、保险、税费和其他服务以及合同实施过程中应预见和不可预见的一切费用，如成交供应商在成交后并签署合同后，在项目实施过程中出现任何遗漏，均由成交供应商负责，采购人不再支付任何费用。

**定价、结算及付款方式**

* 1. 定价、结算方式

本项目价格以广州市发展与改革委员会（http://fgw.gz.gov.cn/）中广州菜篮子价格公布的全市菜篮子平均零售价为基准，折扣率由各报价人自行报价。

本项目报价为折扣率报价，结算价＝相应产品的基准价×折扣率×实际供货量。

若被确定为成交供应商，以广州菜篮子价格（以广州市发展与改革委员会（http://fgw.gz.gov.cn/）下方的“广州菜篮子价格”栏目进入为准）中的“全市菜篮子平均零售价”为基准，公布的品种在今后的供应中以成交供应商成交折扣率为结算标准。结合食材的材质、品质、加工程度、市场均价等情况按采购人要求每周五下午4点提交当期报价，以经采购人确定的当期报价为成交供应商的结算基准价。每期根据“全市菜篮子平价零售价”变动而变动。若当期最后一天价格未更新的，则以同期上一天公布价格为准。

不在菜篮子报价中心公布之列的品种，则以周边的综合菜市场售价作为基准价格（经采购人确认后）。

* 1. 付款方式

货款按每月据实结算一次，成交供应商完成当月供货订单后，于次月15日前凭国家正式发票及经采购人确认的商品货物清单,向采购人申请付款，采购人在收到发票后25个工作日内办理上个月所有货款的支付手续。

考核合同期内，采购人每个季度组织相关人员对成交供应商的服务进行季度考核评分，按项目执行考核表进行考核，满分100分，该月内，考核表中所列行为每发生一次扣分一次，85分以下(不含85分)为不合格。在月度考核中出现扣分事项的，成交供应商须在15个工作日内对存在问题进行整改并将整改结果书面报采购人。合同期内出现由成交供应商负责的重大责任事故，实行一票否决。

食材配送供货商考核评分表

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |
| **10-8** | **7-5** | **5 分以下** |
| 一、送货时间 | 10 | 非不可抗拒情况下：准时得8 分以上；很少不准时但能与采购人及时沟通得 7－5 分，不沟通或沟通不及时得 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分以上；有时发现因搬装等原因造成食物污染、破损得7－5分；经常发生以上情况5分以下。 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 三、差错情况 | 10 | 送货无差错得 8 分以上；较少有差错但能及时补救得 7－5 分；经常出错且补救不及时5 分以下。 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 四、足斤足两 | 10 | 送货无短斤缺两现象得 8 分以上；难得出现短近缺两但能及时更正得 7－5 分；上述情况经常发生且不能及时更正 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。价格比较合理得8分以上；对比市场价，价格有偏高，得7－5分；价格远高于市场价，不合理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分以上，偶尔发现商品利用率在97%-90%，7－5 分；经常发现未经挑选并有腐烂等现影 响质量的商品5分以下。 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 七、品牌意识 | 10 | 按采购人发布的品种采购，无擅自更换商品品种现象8分以上；偶尔发现7－5分，发现2次/月得5分以下。 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 八、联系制度 | 10 | 更换品牌前，事先与采购人联系并谈妥商品规格、价格等事项，然后发货8分以上；偶尔单方定价7－5分；多次单方定价5分以下。 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 九、售后服务 | 10 | 供货商能随时主动与采购人沟通交流，倾听采购人意见，根据随访频率得 10-6 分，在供货过程中发生情况能与采购人及时联系并妥善处理，根据处理情况得 5-0 分。 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 十、检测资料 | 10 | 一次不漏地向采购人提供有关商品的检测资 | 　 | 　 | 　 | 　 |
| 料得10-8分；偶尔遗漏，及时补交的7－5分，遗漏2次/季度的5分以下。 |
| 一票否决项 | 1、采购人发现假冒伪劣、腐败变质、三无产品； | 　 | 　 |
| 2、商品由他人代送，经整改无效；  |
| 3、要求检测的商品未经检测，且未按要求限时整改。 | 　 | 　 |
| 4、采购人要求供应商对有关事项进行整改，而供应商三次不予整改或整改后达不到采购人要求。 | 　 | 　 |
| 总分 | 　 |
| 考核结果 | 合格 | 　 | 不合格 | 　 |