**采购需求**

**(注：本需求为调研阶段需求，实际以招标公告为准。)**

**一、项目概况**

**（一）项目基本情况**

项目名称：广东省二沙体育训练中心2026年4月至2028年3月食堂食材采购项目

采购需求：（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

1.标的名称、数量及技术需求或服务要求等，详见采购需求；

2.项目属性：服务；

3.品目类别：食品和饮料批发服务；

4.招标方式：本项目通过公开招标的方式每个采购包确定1家中标人。具体配送数量以实际发生的数量为准，采购人不承诺在合同履行期限内向中标人实际采购的食材种类，也不承诺在合同履行期限内采购的具体数量，合同履行期限内以采购人实际采购的品类和实际数量为准。各合同包实际执行的结束时间以“采购金额累计达到各合同包采购预算”或“合同履约期限”先到者合同结束。

**5.落实的政府采购政策**

《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）、《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库〔2014〕68号)、《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号)、《财政部关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库【2022】19号）等。

说明：本项目初步规划分为6个包组。原则上，将预留一定比例的采购包（或采购份额）专门面向中小企业。具体预留的包组及细则，将根据本次市场调研情况最终确定。

**（二）采购项目清单**

**1.采购项目一览表**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **采购包号** | **采购内容** | **单位** | **预估采购量**  **（斤）** | **配送地点** | **供货期** |
| 1 | 畜肉类 | 2年 | 320000 | 采购人指定地点 | 2026年4月1日至2028年3月31日 |
| 2 | 禽肉类 | 2年 | 330000 | 采购人指定地点 | 2025年1月1日至2026年12月31日 |
| 3 | 水海产品 | 2年 | 230000 | 采购人指定地点 | 2025年1月1日至2026年12月31日 |
| 4 | 蔬菜类、水果类 | 2年 | 水果类：350000  蔬菜类：620000  合计：970000 | 采购人指定地点 | 2025年1月1日至2026年12月31日 |
| 5 | 饮料类、奶制品 | 2年 | 暂无预估量，以实际发生采购量为准 | 采购人指定地点 | 2025年1月1日至2026年12月31日 |
| 6 | 干杂、调料类、油米类 | 2年 | 暂无预估量，以实际发生采购量为准 | 采购人指定地点 | 2025年1月1日至2026年12月31日 |

**（三）项目实施要求**

**1.产品配送要求**

（1）每次根据采购人的采购清单确定订购品种、数量，按时、按量配送至采购人指定地点，中标人随货提供注明货物名称、单位、数量、价格等的货品送货清单（一式四份），次日提交结算单（一式四份），双方验货后签字确认，作为送、收货的凭证**（详见需求附件1《送货单》、《结算单》）。**

（2）来货量大于订货量时按订货量验收，来货量小于订货量的90%，须及时告知采购人**（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义）。**

（3）中标人供应食材的数量和品种应与采购人订货数量和品种一致，数量差异不得超出5%，如超出限度采购人则退回给中标人，如未达到订购数量则按照采购人要求在规定的时间内补送至采购人食堂或采购人指定地点。（提供承诺函，格式自拟）

1. 除客观不可抗力因素以外，中标人不得更改送货内容。如确实需变更供货内容的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意后，方可更改送货内容。经发现中标人有私自更改采购人订单（采购计划内容）的食材时按违约处理，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。

（5）交货地点：采购人食堂或采购人指定地点。

**2.包装与标志要求**

（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色标容器分别盛装。

（2）标志：每件包装应按《农产品包装和标识管理办法》 《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718）要求贴标签，并标明相关产品信息，符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》及《快递包装政府采购需求标准（试行）》的要求。

（3）用于产品包装的材料应清洁，产品无污染。产品的包装和标签应符合相应的规定和要求，包装费用由中标人负担。

**3.订单下达时间及方式**

（1）订单下达时间：采购人每周五下午15:00前，向中标人发送下一周食材需求订单计划。鉴于每日动态就餐人数存在浮动情况，采购人有权临时改动订单，具体为可在食材配送前一天18:00前，向中标人发送订单改动通知，明确需增减的食材品种及相应的数量**（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义，否则为无效投标）。**

（2）订单下达方式：订单下达方式由双方协商确定，采购人可通过邮件或微信等方式进行下单，订单下达必须注明品种、数量、规格、和初加工要求、深加工要求以及常用的品牌名称。

**4.运输要求**

（1） 运输工具应清洁卫生无污染：食品运输应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（如箩筐等）应保持洁净，无泥渍、污渍；盛装原材料的胶袋应使用食品胶袋。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。

（2）冷藏或冷冻食材（如奶制品、畜肉类、禽肉类等）应采用专门的冷链食品运输车运送，保证运输过程中肉类中心温度控制在-2℃至7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断，以确保食材处于恒定的低温环境中。

**5.人员及车辆要求**

（1）投标人必须具有稳定的服务团队（投标时拟投入本项目的服务团队即为实际的服务团队，不得更换）且服务团队须具有有效的健康证明，其中项目负责人≥1人、备货人员≥2人、配送人员≥2人、初加工人员≥2人（采购包5、采购包6除外），以上服务团队人员中应具有中级或以上食品安全管理员、检验员（人员的相关证书资料等须提交一份至采购人处备案）。

（2）投标人须承诺如中标，应于合同实施前5个工作日内提供真实有效的服务团队人员及进出配送车辆信息（包含但不限于人员姓名、职务、联系电话、身份证、机动车驾驶证、机动车行驶证等），以便采购人做好出入管理。合同期内，每次配备的专职配送人员不少于2人，且不随意更换配送人员及车辆，如更换配送人员或车辆需事先征得采购人同意且更换的人员符合相关要求。**（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义）。**

（3）投标人须承诺如中标，采购人如有食材初加工的需求，中标人需提供不少于2名具备食材初加工技能和经验的人员，配合采购人完成所供食材的初加工工作。中标人自行承担派遣初加工人员的全部用工责任和初加工服务费等**（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义）。**

（4）投标人须承诺如中标，服务团队人员应穿着带有明显标识的工作衣帽、佩戴工作证及口罩，仪表整洁，举止文明，在采购人指定区域内响应服务；响应服务期间应保持采购人场所干净整洁，交付的货物应根据相关要求堆放整齐有序且新旧货物不混放；不得进入除食堂以外的其他场所；不得在采购人场所内吸烟。响应服务完毕后，不得在采购人场所逗留。**（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义）。**

（5）投标人须承诺如中标，应保证在处理采购人订单所需货物的任何流程上的相关人人员身体健康，不得带病（尤其是传染病）或带伤上岗。采购人如在验收前后发现中标人服务团队人员带病或带伤上岗，有权退回该批次所有货物，并要求中标人立即派出其他身体健康的中标人人员进行重新发货。**（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义）。**

（6）投标人须承诺如中标，须严格遵守采购人的各项规章管理制度及服务规范，确保服务团人员行为符合采购人单位形象。如服务团队人员出现损害采购人形象和利益、财产安全问题或触犯国家法律等情况，由中标人自行承担一切经济责任和法律责任。**（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义）。**

**6.其它要求**

（1）中标人需配合采购人做好食品安全和食源性兴奋剂检测防控工作。食材每月不定期抽检至少一次，抽检样品的数量不少于5个，检测指标包括但不限于克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺、特布他林、美雄酮，检测指标将随国家体育总局的要求即时调整。检测方案则参考或优于SN/T1924-2011《进出口动物源食品中克仑特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇和特布他林残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法》；农业部1025号公告-18-2008《动物源性食品中β-受体激动剂残留检测液相色谱-串联质谱法；农业部1031号公告-1-2008《动物源性食品中11种激素残留检测液相色谱-串联质谱法》。送检工作由双方共同将食材送往具有国家认证资质的第三方检测机构（中国合格评定国家认可委员会（CNAS）、中国计量认证（CMA）资质或具有同等的国家认可、认证资质的可承担肉食品及其它食品检测的第三方检测机构）进行检测，并出具检测报告，产生的所有检测费用由中标人自行承担。针对采购人有重要赛事或大型比赛期间或日常工作需要，需加强食源性兴奋剂检测防控工作的，应依照国家体育总局反兴奋剂中心或采购人的工作需要，采购人每月可对各合同包食材抽检样品的数量、检测项目进行动态调整，相应指标检出标准将参照国家文件执行。中标人对上述要求不可提出任何异议。本项目服务期间产生的所有检测费用由中标人自行承担**（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义，否则为无效投标）。**

（2）中标人供应的食材应确保不存在食源性兴奋剂和食品质量安全指标问题，双方共同委托第三方检测机构进行食源性兴奋剂检测，如出现检测结果不达标的情况，采购人有权将该批次的食材一律退回，并拒绝支付该批次食材的货款。如导致采购人出现食源性兴奋剂和食品质量指标不达标事件的发生，视为根本违约，采购人有权单方即时解除本项目合同，中标人须按照合同采购总额的20%向采购人支付违约金，且如中标人的前述违约行为给采购人和/或任何第三方造成损失，采购人有权另行追究中标人的赔偿责任。如采购人因此事件受到体育主管部门、相关体育赛事组织机构、反兴奋剂主管部门、食品药品监督管理部门等任何第三方的调查，中标人需无条件配合调查，不得有隐瞒、谎报的行为**（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义，否则为无效投标）。**

（3）根据《广东省财政厅关于落实2023年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（粤财采购〔2023〕2号）（如在服务期内有最新的相关政策性文件则按照最新的执行），采购人有权在各合同包采购预算中预留上级部门规定年度预算份额，用于通过“政府采购贫困地区农副产品网络销售平台”（即“国家832扶贫平台”）采购农副产品，投标人必须承诺无条件配合采购人保留年度预算份额，具体采购产品类别、数量、预算、采购时间及结算方式等由采购人自行决定。“国家832扶贫平台”采购的农副产品，结算按照“国家832扶贫平台”上公示的价格进行，结算金额=国家832扶贫平台公示单价×实际供货量**（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义，否则为无效投标）。**

（4）中标人不得将中标项目转包、分包，否则视为根本违约，采购人有权单方即时解除合同，中标人应向采购人支付合同采购总额的20%作为违约金，并且由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。且如中标人的前述违约行为给采购人和/或任何第三方造成损失，采购人有权另行追究中标人的赔偿责任**（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义，否则为无效投标）**。

（5）节假日期间中标人应保障正常供货，如节假日未按要求保障供货累计达到两次，则采购人有权终止合同。**（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义，否则为无效投标）。**

（6）为保障配送食材的安全性，投标人要具备供应食材及配送服务人员、配送车辆的可追溯能力：

①食材来源需要清晰可追溯，可追溯信息至少包括食材来源供应商的营业执照、食材生产日期、保质期、仓储环境温湿度记录及消杀记录、食材质量检测报告等。投标文件中，提供清晰可用的标的物的台账溯源信息（提供具体实例展示，采购人有权进行核验，如核验结果不一致，所导致的全部风险由投标人自行承担）。

②配送服务人员、配送车辆需要清晰可追溯，可追溯信息至少包括配送服务人员身份证、食品从业人员健康证明、配送运输车辆的行驶证及司机驾驶证等。投标文件中，提供清晰可用的人员或车辆的溯源二维码及其展示的全部信息（提供具体实例展示，采购人有权进行核验，如核验结果不一致，所导致的全部风险由投标人自行承担）。

③配送服务人员要规范佩戴工作证，穿戴工作服、工作帽、口罩，并服从采购人的管理制度要求，配合体温检测、出入登记等。

（7）投标人须在投标文件中提供承诺函并承诺：如中标，为本项目购买食品安全责任险（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义）：

（1）合同包1：承诺购买食品安全责任险保额不低于对应包组的采购预算额度；

（2）合同包2：承诺购买食品安全责任险保额不低于对应包组的采购预算额度；

（3）合同包3：承诺购买食品安全责任险保额不低于对应包组的采购预算额度；

（4）合同包4：承诺购买食品安全责任险保额不低于对应包组的采购预算额度；

（5）合同包5：承诺购买食品安全责任险保额不低于对应包组的采购预算额度；

（6）合同包6：承诺购买食品安全责任险保额不低于对应包组的采购预算额度。

（8）中标人如没有按合同规定履行服务承诺，采购人可向任何第三方采购前述应由中标人履行但中标人没有履行的服务事项。前述采购费用以及由此产生的一切损失和风险均由中标人支付和承担，与此同时，采购人有权按照前述采购费用的20%，要求中标人支付违约金。

（9）本项目用户需求中提及的所有单据均应依照采购人提供的模版规范填写。

（10）投标人应按招标文件的规定及附件要求的内容和格式完整地填写和提供资料。投标人必须对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受采购人和政府采购监督管理部门对其中任何资料进行核实（核对原件）的要求。采购人核对发现有不一致或供应商无正当理由不按时提供原件的，应当书面知会代理机构，并书面报告本级人民政府财政部门。

（11）中标人在招标过程中提交的所有承诺函均作为合同的附件，与合同具有同等法律效力，且对中标人具有法律约束力。

（12）与中标人签订合同之后，采购人或相关政府采购主管部门发现中标人所提供的投标文件存在虚假情形（包括但不限于存在伪造投标文件的情形；隐瞒足以影响评标结果之重大事实的情形等），视为根本违约，采购人有权单方即时解除合同并另外追究中标人的违约赔偿责任。

（13）本项目合同签订之后，所签订合同项下采购项目的任何潜在供应商就各合同项下采购事宜向相关政府采购主管部门进行投诉，且经相关政府采购主管部门认定前述投诉有效，采购人有权根据相关采购主管部门作出的相应认定单方解除本项目合同，且有权另外追究中标人的违约赔偿责任。

（14）投标人应有完善、科学的管理服务理念与管理模式，能顺利为本项目提供相关优质的服务。

（15）投标人应充分理解本项目，综合考虑本项目的重点难点，如食材的新鲜度和品质控制、食品安全监管等。

（16）投标人应根据本项目制定对应的工伤事故应急处理措施，如服务人员在服务过程中工伤事故应第一时间紧急处理、协调相关工作，中标人应承担工伤认定申请和劳动能力鉴定申请责任，由中标人按照国家有关政策规定承担全部责任，并按规定执行，采购人无须承担相关责任。

**二、报价及索证索票要求**

**（一）报价时间**

本项目按下浮率进行报价，同一采购包内所需采购的食材均采用同一个下浮率。食材基准价定价周期以30天为一周期，报价日为每月15日，定价日为每月20日；中标人需提交加盖公章的相关市场调查依据，调查的种类不低于报价清单目录产品的50%，报价单价保留两位小数点。

下浮率报价在以下范围内取值：0.00%≤下浮率＜100.00%。下浮率必须为固定、唯一报价，不接受区间报价。**例如，某食材的基准价为100元，投标人实际供货价为80元，则其投标下浮率为[（100-80）/100]×100%=20%。**

1. **定价方式**
2. 所有食材的价格均以【广州市发展和改革委员会网http://fgw.gz.gov.cn/中（广州菜篮子价格：中心城区菜篮子平均零售价、米袋子行情、瓜果和牛奶价格查询为准）】公布的同类货品的价格为基准。

（2）如本条第（1）款所指的【广州市发展和改革委员会网（http://fgw.gz.gov.cn）中广州菜篮子价格：中心城区菜篮子平均零售价、米袋子行情、瓜果和牛奶】未公布同类货品的价格，则以正规大型超市，包括不限于永辉、永旺、华润万家等线上线下卖场同品牌同品质同类食材的零售价为基准价。（依照采购人规定版本《报价表》规范填写，**详见附件2 《报价表》）。**

（3）如前述大型超市均没有同品牌同品质同类食材的价格，则由中标人进行市场调查，提交报价单至采购人审核，采购人审核通过后按中标人的报价作为该食材的基准价。采购人不定期对中标人报价进行市场调查及核实，如发现中标人出现所提交的食材报价高于所调查市场的零售价或实际提供的食材品牌、品质与市场调查时所提供的信息不一致的行为，5个自然日内未更正的，则扣除当月食材总货款的10%，如中标人的前述违约行为给采购人造成损失，采购人有权另行追究中标人的赔偿责任。

（4）本项目以人民币为结算货币（含税），报价包括：食材的价格、税费、包装、运输、装卸、检测费、摘选（加工）费、清洗费、验收和加工合格交付使用之前以及售后服务等全部相关费用；请投标人在报价时充分考虑、了解以上相关费用所须的成本，采购人除了支付实际发生的货款外，无须向中标人支付其他任何费用。

（5）中标人负责食材报价的真实性，如出现相关风险（包括但不限于审计、检查、调研、结算等），由中标人自行承担责任（**须在投标文件中提供承诺函，格式自定义，否则为无效投标**）。

（6）中标人须承诺无条件配合采购人做好审计审查工作，提供审查时所需的相关佐证材料，并对其提交的佐证材料真实性、合理性负责，如因其造成采购人审计审查的风险，由中标人自行承担责任并向中标人追究前述行为造成的一切损失与法律责任。**（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义，否则为无效投标）**。

**（三）索证索票要求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **种类** | **索证索票内容** | | |
| **索证索票序号** | **索证索票名称** | **索证索票提供频次** |
| 生鲜猪肉类 | 1 | 供应商《营业执照》 | 首次送货/变更时提供 |
| 2 | 供应商《食品经营许可证》 | 首次送货/变更时提供 |
| 3 | 《动物检疫合格证明》 | 每批次 |
| 4 | 《肉品品质检验合格证》 | 每批次 |
| 5 | 《广州市分割肉销售凭据》 | 每批次 |
| 6 | 《兴奋剂检测报告》 | 每月一次 |
| 生鲜牛羊肉类 | 1 | 供应商《营业执照》 | 首次送货/变更时提供 |
| 2 | 供应商《食品经营许可证》 | 首次送货/变更时提供 |
| 3 | 《动物检疫合格证明》 | 每批次 |
| 4 | 《肉品品质检验合格证》 | 每批次 |
| 5 | 《反兴奋剂检测报告》 | 每月一次 |
| 生鲜禽类 | 1 | 供应商《营业执照》 | 首次送货/变更时提供 |
| 2 | 供应商《食品经营许可证》 | 首次送货/变更时提供 |
| 3 | 《动物检验检疫合格证明》 | 每批次 |
| 4 | 《代宰加工点出场证明》 | 每批次 |
| 5 | 《兴奋剂检测报告》 | 每月一次 |
| 冻肉质品 | 1 | 供应商《营业执照》 | 首次送货/变更时提供 |
| 2 | 供应商《食品经营许可证》 | 首次送货/变更时提供 |
| 3 | 《动物检疫合格证明》 | 每批次 |
| 4 | 《生产厂家出厂检验报告》 | 每批次 |
| 5 | 《第三方检验报告》 | 半年内有效 |
| 6 | 《反兴奋剂检测报告》 | 每月一次 |
| 生鲜水产类 | 1 | 供应商《营业执照》 | 首次送货/变更时提供 |
| 2 | 供应商《食品经营许可证》 | 首次送货/变更时提供 |
| 3 | 第三方检测报告 | 每批次 |
| 水产类冻品 | 1 | 供应商《营业执照》 | 首次送货/变更时提供 |
| 2 | 供应商《食品经营许可证》 | 首次送货/变更时提供 |
| 3 | 《生产厂家出厂检验报告》 | 每批次 |
| 4 | 《第三方检验报告》 | 半年内有效 |
| 新鲜蔬果类 | 1 | 供应商《营业执照》 | 首次送货/变更时提供 |
| 2 | 供应商《食品经营许可证》 | 首次送货/变更时提供 |
| 3 | 供应商《农药残留检验报告》 | 每批次 |
| 生鲜禽蛋类 | 1 | 供应商《营业执照》 | 首次送货/变更时提供 |
| 2 | 供应商《食品经营许可证》 | 首次送货/变更时提供 |
| 3 | 第三方检测报告 | 半年内有效 |
| 禽蛋制品（咸蛋、皮蛋等） | 1 | 供应商《营业执照》 | 首次送货/变更时提供 |
| 2 | 供应商《食品经营许可证》 | 首次送货/变更时提供 |
| 3 | 第三方检测报告 | 半年内有效 |
| 预包装食品 | 1 | 供应商《营业执照》 | 首次送货/变更时提供 |
| 2 | 供应商《食品经营许可证》 | 首次送货/变更时提供 |
| 3 | 生产厂家出厂检验报告 | 每批次 |
| 4 | 第三方检验报告 | 半年内有效 |
| 蔬菜制品类（酱腌菜等） | 1 | 供应商《营业执照》 | 首次送货/变更时提供 |
| 2 | 供应商《食品经营许可证》 | 首次送货/变更时提供 |
| 3 | 生产厂家出厂检验报告 | 每批次 |
| 4 | 第三方检验报告 | 半年内有效 |
| 非发酵性豆制品类（豆腐、豆腐泡﹑豆干﹑腐竹等） | 1 | 供应商《营业执照》 | 首次送货/变更时提供 |
| 2 | 供应商《食品经营许可证》 | 首次送货/变更时提供 |
| 3 | 生产厂家出厂检验报告 | 每批次 |
| 4 | 第三方检验报告 | 半年内有效 |

备注：中标人所提供的食品证照应符合最新修订版《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》的要求；以上所有证、票均需加盖中标人公章。

1. **畜肉类具体验收执行标准和产品要求**

**（一）畜肉类具体验收执行标准**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **品名** | **验收质量标准** | **备注** |
| 五花肉 | 肥瘦比例3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹性，有坚实感，用手指按压凹后立即复原；肉的外表及切面微湿，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。 | 不符合质量要求拒收 |
| 瘦肉 | 基本为瘦肉，无肥肉，骨腱少 | 不符合质量要求拒收 |
| 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，不粘手，脂肪洁白无霉点。 | 不符合质量要求拒收 |
| 排骨 | 带肉的排骨，不带头尾，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离。 | 不符合质量要求拒收 |
| 筒骨 | 腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净。 | 不符合质量要求拒收 |
| 脊骨 | 剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。 | 不符合质量要求拒收 |
| 鲜牛肉 | 肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水。 | 不符合质量要求拒收 |
| 鲜羊肉 | 肉色为均匀的红色、有光泽、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。 | 不符合质量要求拒收 |
| 冻肋排 | 带颈骨及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。 | 不符合质量要求拒收 |
| 冻猪蹄 | 肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。 | 不符合质量要求拒收 |
| 冻牛肉 | 解冻后的肌肉呈均匀的经色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或者风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧强。 | 不符合质量要求拒收 |
| 冻肉制品 | 一、感官检验： 1.冻品具有该商品固有的形状外观、气味和色泽不得存在异味、腐烂、发霉、变色和融化； 2.冻品无化冻或复冻现象，冷冻肉无血水、无化冻。 二、包装检验： 1.食材外包装完好，无污染、胀包、破损、开裂； 2.纸箱包装需棱角分明，无潮湿； 3.食材标签印刷清晰、整洁、无重影，色彩分明，检签外观平整，粘贴牢固、无皱缩或者残损等缺陷；  4.保质期、生产日期清晰可见；  三、有效期检验：  供货时的剩余保质期不少于有效保质期的三分之二。 | 不符合质量要求拒收 |
| 熟食 | 符合国家的相关规定,如色泽应该鲜艳、均匀、清晰,没有明显的污点或变色，熟食的外观没有裂口、断裂等，无异味、腥味，无添加剂；散装食品应盛装于容器内，并标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。 | 不符合质量要求拒收 |

**（二）食材要求**

1.中标人提供的冻畜肉类制品必须符合食品卫生要求及国家有关标准和各行业规范。采购生产、经营证件齐备，明确来源，并具有当批次有效的检验合格证明。严禁有腐烂变质、酸败、风干、添加瘦肉精等任何可能导致采购人不能通过反兴奋剂检测的情况。**（投标人须在投标文件中提供承诺函，格式自定义）**

2.中标人提供的冻畜肉类制品食材包装上必须有原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食材名称、重量、品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、生产日期、保质期限以及规格和SC认证等相关参数。

3.中标人提供的冻畜肉类制品食材解冻后净重量不少于90%，解冻时间为4小时以内（室内20℃）。

4.中标人提供的鲜畜肉类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，确保每日新鲜（当日屠宰），肉色呈正常鲜红，表面有光泽，有正常油脂分泌，触摸略粘稠，按压有弹性、无异味、不得配送母猪肉，必须是保证来源于正规定点屠宰厂。交货时提供，肉类保证来源于正规肉联厂，并提交当批次有效的动物检疫合格证复印件、产品合格证、肉品品质检验合格证、兴奋剂检测报告等相关资料。**（投标人须在投标文件中提供承诺函，格式自定义）**

5.熟食制品应当达到下列卫生要求：①熟食应当登记、索取生产单位送货凭证。销售的熟食应当注明食材名称和生产单位。②销售熟食前应严格检查质量，使用专用工具取货，做到一市一切配。③熟食专间应设有空调、紫外灯，温度保持在25℃以下。④散装熟食不得超过4小时，隔市熟食必须冷藏。⑤盛装熟食的容器应当洁净、消毒，不得着地存放食品。⑥使用的食品包装材料应当符合食品卫生要求。

**（三）采购清单（包括但不限于以下内容）**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **供货名称** | **规格** | **加工净菜率** |
| 羊肉 |  |  |
| 牛肉 |  |  |
| 牛腩 |  |  |
| 牛展 |  |  |
| 龙骨 | 斩件，尺寸以采购人要求为准 |  |
| 扇骨 | 斩件，尺寸以采购人要求为准 |  |
| 筒骨 | 斩件，尺寸以采购人要求为准 |  |
| 枚肉 |  |  |
| 去骨纯精后腿肉 |  |  |
| 去骨大排肉 |  |  |
| 带皮去骨前腿内 |  |  |
| 剥皮去骨前腿肉 |  | 90% |
| 带皮五花肉 |  |  |
| 剥皮五花肉 |  | 90% |
| 带皮去骨后腿内 |  |  |
| 剥皮去骨后腿内 |  | 90% |
| 肋排 | 斩件（去除头、尾部），尺寸以采购人要求为准 | 65% |
| 猪板油 |  |  |
| 肥膘 |  |  |
| 猪脸肉 |  |  |
| 猪踭肉 |  |  |
| 猪展 |  |  |
| 冻猪肋排 | 10kg/箱 |  |
| 冻猪手 | 10kg/箱 |  |
| 冻精肉 | 25kg/箱 |  |
| 冻牛柳 | 25kg/箱 |  |
| 冻肥羊 | 25kg/箱 |  |
| 冻肥牛 | 25kg/箱 |  |
| 冻蹄筋 | 10kg/箱 |  |
| 冻牛仔骨 | 10kg/箱 |  |
| 冻羊棒骨 | 10kg/箱 |  |
| 烧肉 |  |  |
| 叉烧 |  |  |
| 烧排骨 |  |  |
| 其他鲜畜类、冻畜类食材（含采用畜类食材加工的食品） | | |
| 上表的采购食材名称仅供参考，以实际采购的种类为准，如实际采购过程中发生上表中未列明的食材，按照上表分类原则进行归类。 | | |

**四、禽肉类具体验收执行标准和产品要求**

**（一）禽肉类具体验收执行标准**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **品名** | **验收质量标准** | **备注** |
| 禽类（鸡） | 整鸡表皮光滑而有光泽、新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色泽，肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，无内脏，肚内无血水。 | 肚内内脏未去除干净、肚内有血水明显扣总计量数量的3% |
| 禽类 （鸭、鹅） | 表皮光滑、新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，鸭、鹅肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色泽，肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，无内脏，肚内无血水。 | 肚内内脏未去除干净、肚内有血水明显扣总计量数量的3% |
| 冻鸡翅 | 肉质紧密，无污伤，无小毛，个体大小均匀。 | 不符合质量要求拒收 |
| 冻鸡脚 | 交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 | 不符合质量要求拒收 |
| 冻肉制品 | 一、感官检验： 1.冻品具有该商品固有的形状外观、气味和色泽不得存在异味、腐烂、发霉、变色和融化； 2.冻品无化冻或复冻现象，冷冻肉无血水、无化冻。 二、包装检验： 1.食材外包装完好，无污染、胀包、破损、开裂； 2.纸箱包装需棱角分明，无潮湿； 3.食材标签印刷清晰、整洁、无重影，色彩分明，检签外观平整，粘贴牢固、无皱缩或者残损等缺陷；  4.保质期、生产日期清晰可见；  三、有效期检验：  供货时的剩余保质期不少于有效保质期的三分之二。 | 不符合质量要求拒收 |
| 熟食 | 符合国家的相关规定,如色泽应该鲜艳、均匀、清晰,没有明显的污点或变色，熟食的外观没有裂口、断裂等，无异味、腥味，无添加剂；散装食品应盛装于容器内，并标明食品的名称、生产日期、保持期、生产者名称及联系方式等内容。 | 不符合质量要求拒收 |

**（二）食材要求**

1.中标人提供的冻禽肉类制品必须符合食品卫生要求及国家有关标准和各行业规范。采购生产、经营证件齐备，明确来源，并具有当批次有效的检验合格证明。严禁有腐烂变质、酸败、风干、添加瘦肉精等任何可能导致采购人不能通过反兴奋剂检测的情况。**（投标人须在投标文件中提供承诺函，格式自定义）**

2.中标人提供的冻禽肉类制品食材包装上必须有原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食材名称、重量、品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、生产日期、保质期限以及规格和SC认证等相关参数。

3.中标人提供的冻禽肉类制品食材解冻后净重量不少于90%，解冻时间为4小时以内（室内20℃）。

4.中标人提供的鲜禽肉类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，确保每日新鲜（当日屠宰），表面有光泽、外表微湿润、不粘手、无内脏、肚内无血水。交货时提供，肉类保证来源于正规肉联厂，并提交当批次有效的动物检疫合格证复印件、产品合格证、肉品品质检验合格证、兴奋剂检测报告等相关资料。**（投标人须在投标文件中提供承诺函，格式自定义）**

5.熟食制品应当达到下列卫生要求：①熟食应当登记、索取生产单位送货凭证。销售的熟食应当注明食材名称和生产单位。②销售熟食前应严格检查质量，使用专用工具取货，做到一市一切配。③熟食专间应设有空调、紫外灯，温度保持在25℃以下。④散装熟食不得超过4小时，隔市熟食必须冷藏。⑤盛装熟食的容器应当洁净、消毒，不得着地存放食品。⑥使用的食品包装材料应当符合食品卫生要求。

**（三）采购清单（包括但不限于以下内容）**

|  |  |
| --- | --- |
| **供货名称** | **规格** |
| 清远鸡 | 去内，饲养周期120-180天 |
| 湛江鸡 | 去内，饲养周期120-180天 |
| 竹丝鸡 | 去内，饲养周期120-180天 |
| 凤中皇 | 去内，饲养周期120-180天 |
| 老鸡 | 去内，饲养周期120-180天 |
| 土鹅 | 去内，饲养周期120-180天 |
| 番鸭 | 去内，饲养周期120-180天 |
| 老鸭 | 去内，饲养周期120-180天 |
| 水鸭 | 去内，饲养周期120-180天 |
| 乳鸽 | 去内，饲养周期120-180天 |
| 冻中翼 | 10kg/箱 |
| 烧鹅 |  |
| 烧乳鸽 |  |
| 烧鸡 |  |
| 手撕鸡 |  |
| 冻鸡腿 | 10kg/箱 |
| 冻鸡翅根 | 10kg/箱 |
| 冻鸡脆骨 | 12kg/箱 |
| 冻鸭胸肉 | 10kg/箱 |
| 冻鸡胸肉 | 10kg/箱 |
| 冻有皮鸡腿肉 | 12kg/箱 |
| 冻原味鸡块 | 8kg/箱 |
| 冻凤爪 | 10kg/箱 |
| 其他鲜禽类、冻禽类食材（含采用禽类食材加工的食品） | |
| 上表的采购食材名称仅供参考，以实际采购的种类为准，如实际采购过程中发生上表中未列明的食材，按照上表分类原则进行归类。 | |

**五、水（海）产品具体验收执行标准和食材要求**

**（一）水（海）产品具体验收执行标准**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **品名** | **验收质量标准** | **备注** |
| 鱼类 | 游水生猛、无翻肚、无嘴烂及其它外表损伤、鱼鳞完整、不易脱落，肛门内部洁净无红尾 | 翻肚率＞5%的原则上拒收，根据实际扣除后予以需要收货，再扣3%的水份 |
| 虾类 | 游水快、头尾完整、有一定弯曲度，肉质坚实，虾壳发亮，呈青绿色或青白色 | 不生猛的在5%内的，可按5折收货，再扣3%的水份 |
| 贝类 | 肉质新鲜、无臭味、肥壮，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 | 先扣质量不好的，再扣3%的泥沙及水份 |
| 冰鲜鱼 | 滑而不粘手，气味正常，鳃盖紧闭，鳃丝紫色或紫红，鱼体肌肉有弹性，不易凹陷或凹陷迅速复平 | 先扣质量不好的，再扣3%的冰粒及水份 |
| 蟹类 | 外壳光滑没有破损或者裂缝，颜色鲜艳，没有暗淡或者发黄的现象，蟹的腿有弹性，腿部没有松软或者变形。 | 不生猛的在5%内的，可按5折收货，再扣3%的水份 |

**（二）食材要求**

1.交货时提供本批次食材的出厂（库）检验合格证明。

2.为切实保障水（海）产品的新鲜度与品质，确保采购人能够获取优质、鲜活的水（海）产品，中标人每日配送的水（海）产品中，生鲜类食材（涵盖各类活鱼、活虾、活蟹、活贝等具有生命体征的水产）的成活率必须严格达到不低于 99%的标准。

3.冰鲜鱼、贝类等海产品必须进行加工处理，达到半成品标准后方可配送。具体加工要求为：冰鲜鱼需去除鱼鳞、内脏及鱼鳃；贝类需去除不可食用部分（如沙囊等，依据不同贝类特性处理），使其成为可直接用于烹饪的半成品状态。加工标准按采购人提出的要求执行，包括但不限于精细程度、卫生标准、包装方式等。如需现场加工的食材，中标人需提供不少于2名具备食材初加工技能和经验的人员，配合采购人完成所供食材的初加工工作。中标人自行承担派遣初加工人员的全部用工责任和初加工服务费等。

4.水（海）产食品安全要求：有害、有毒物质最高限量要求如下（包括但不限于）：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **水（海）产** | **项目** | **指标** |
| 1 | 甲基汞，mg/kg | 水产动物及其制品：甲基汞≤0.05 |
| 2 | 无机砷，mg/kg | ≤0.5水产动物及其制品 |
| ≤0.1鱼类及其制品 |
| 3 | 铅，mg/kg | ≤1.0鲜、冻水产动物；水产制品 |
| ≤0.5鱼类；甲壳类(例如: 虾类、 蟹类等) |
| ≤1.5双壳贝类 |
| 4 | 镉，mg/kg | ≤2.0 |
| 5 | 铬，mg/kg | ≤2.0 |
| 6 | 六六六，mg/kg | ≤0.1 |
| 7 | 滴滴涕，mg/kg | ≤0.5 |
| 8 | 土霉素μg/kg | 鱼皮、鱼肉、虾肌肉200 |
| 9 | 氯霉素μg/kg | 不得检出 |
| 10 | 磺胺类（12种），μg/kg | 100 |
| 11 | 恶喹酸，μg/kg | 皮+肉（鱼）100 |
| 12 | 呋喃唑酮μg/kg | 不得检出 |
| 13 | 乙烯雌酚μg/kg | 不得检出 |
| 14 | 多氯联苯μg/kg | 水产动物油脂200； 水产动物及其制品制品20 |
| 15 | 腹泻性贝类毒素（DSP），MU/g | ≤0.05 |
| 16 | 麻痹性贝类毒素（PSP），MU/g | ≤4 |
| 17 | 苏丹红 | 不得检出 |
| 18 | 孔雀石绿 | 不得检出 |

**（三）采购清单（包括但不限于以下内容）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 供货名称 | 规格 | 加工净菜率 | 备注 |
| 加工白鲳 | 约3-4两/条 | 80% | 去内、去腮、去鳞 |
| 加工沙尖鱼 | 约15-18条/斤 | 75% | 去内、去腮、去鳞 |
| 加工黄花鱼 | 约3-5两/条 | 75% | 去内、去腮、去鳞 |
| 加工黑鲳 | 约1.5-1.8斤/条 | 75% | 去内、去腮、去鳞 |
| 加工石或鱼 | 约3-5两/条 | 80% | 去内、去腮、去鳞 |
| 加工红衫鱼 | 约3-5两/条 | 80% | 去内、去腮、去鳞 |
| 加工金线红衫鱼 | 约3-5两/条 | 80% | 去内、去腮、去鳞 |
| 加工马友鱼 | 约3-5两/条 | 75% | 去内、去腮、去鳞 |
| 加工黄特鲳 | 约3两/条 | 80% | 去内、去腮 |
| 加工花鲛鱼 | 约3-5两/条 | 70% | 去内、去腮 |
| 加工软骨鲳 | 约3-5两/条 | 80% | 去内、去腮 |
| 加工南昌鱼 | 约3-5两/条 | 80% | 去内、去腮 |
| 加工三须鱼 | 约3-4两/条 | 80% | 去内、去腮 |
| 加工泥猛鱼 | 约3-4两/条 | 80% | 去内、去腮 |
| 加工牛尾鱼 | 约4-6两/条 | 75% | 去内、去腮 |
| 加工八爪鱼 | 约10-12只/斤 | 60% | 去内 |
| 加工鱿鱼 | 斤 | 65% | 去内、去皮 |
| 加工墨鱼仔 | 约10只/斤 | 65% | 去内 |
| 加工白花鱼 | 约1.2-1.5斤/条 | 80% | 去内、去腮、去鳞 |
| 加工白粒鱼 | 约3-4两/条 | 80% | 去内、去腮、去鳞 |
| 加工繁鱼 | 约10斤/条 | 85% | 去内、去腮、去鳞 |
| 加工黄鳝 | 斤 | 70% | 去内 |
| 加工鱿鱼筒 | 斤 | 65% | 去内 |
| 加工黄脚粒 | 约3-4两/条 | 80% | 去内、去腮、去鳞 |
| 加工大鱼头 | 斤 | 80% | 去鳃、去鳞 |
| 盐水大黄鱼 | 约7-8两/条 |  |  |
| 龙雪鱼 | 5kg/箱 |  |  |
| 加工带子 | 只 |  | 去内（一开二） |
| 加工鲍鱼 | 只 |  | 去内 |
| 粟米虾排 | 15包/箱 |  |  |
| 冰鲜带鱼 | 约1.5-2.2斤/条 |  |  |
| 鲮鱼干 | 斤 |  |  |
| 实肉咸鱼 | 斤 |  |  |
| 加工大鲜虾仁 | 斤 |  |  |
| 珍珠蚝 | 斤 |  |  |
| 生蚝 | 4两或以上/个 |  |  |
| 花甲 | 中大 |  |  |
| 花螺 | 中大 |  |  |
| 薄壳 | 中大 |  |  |
| 河虾 | 斤 |  | 中大 |
| 皮皮虾 | 约9-10头/斤 |  |  |
| 花蟹 | 约3-4两/只 |  |  |
| 肉蟹 | 约5-6两/只 |  |  |
| 大阐蟹 | 约3-4两/只 |  |  |
| 罗氏虾 | 约10-12头/斤 |  |  |
| 罗氏虾 | 约13-16头/斤 |  |  |
| 沙虾/明虾 | 约16-20头/斤 |  |  |
| 九节虾 | 约10-13头/斤 |  |  |
| 九节虾 | 约13-16头/斤 |  |  |
| 小龙虾 | 6-9钱/只 |  |  |
| 大罗非 | 约5斤/条 |  |  |
| 海鲫鱼 | 约1.6斤/条 |  |  |
| 白鲫鱼 | 约1.2斤/条 |  |  |
| 大鳊鱼 | 约5斤/条 |  |  |
| 多宝鱼 | 约1.8斤/条 |  |  |
| 脆肉鲩 | 约10斤/条 |  |  |
| 大海鲩 | 约5斤/条 |  |  |
| 大鲩鱼 | 约4.5斤/条 |  |  |
| 大鲈鱼 | 约18斤/条 |  |  |
| 桂花鱼 | 约1.8斤/条 |  |  |
| 红立鱼 | 约1.6斤/条 |  |  |
| 大白鳝 | 约2斤/条 |  |  |
| 加工大门鳝 | 约5-8斤/条 |  |  |
| 大边鱼 | 约1.5斤/条 |  |  |
| 银鱼仔 | 斤（一级） |  |  |
| 秋刀鱼 |  | 80% | 去内、去腮、去鳞 |
| 马鲛鱼 |  | 80% | 去内、去腮、去鳞 |
| 多春鱼 |  | 80% | 去内、去腮、去鳞 |
| 去皮去骨鲮鱼肉 | 斤 |  |  |
| 其他水（海）产品（含采用水、海食材加工的食品） | | | |
| 上表的采购食材名称仅供参考，以实际采购的种类为准，如实际采购过程中发生上表中未列明的食材，按照上表分类原则进行归类。 | | | |

1. **蔬菜类、水果类具体验收执行标准和食材要求**

**（一）蔬菜类具体验收执行标准**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **类别** | **包含品种** | **质量要求** |
| 叶菜类 | 白菜类、甘蓝类和绿叶菜类等各种蔬菜 | 肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心、焦边、腐烂等现象，无抽薹；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和本地芹菜可带根。花椰菜、青花菜属于同一品种，形状正常，肉质致密、新鲜，不带叶柄，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；花椰菜花球洁白，无毛花，青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色，无紫花、无枯蕾现象。 |
| 茄果类 | 番茄、茄子、甜椒、辣椒等 | 色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。 |
| 瓜类 | 黄瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等 | 形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。 |
| 根菜类 | 萝卜、胡萝卜、大头菜等 | 皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。 |
| 薯芋类 | 马铃薯、番薯、芋头、姜等 | 色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色。 |
| 葱蒜类 | 大葱、京葱、四季葱、蒜等 | 去老叶、去根、头部去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。 |
| 豆类 | 豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等 | 形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。 |
| 水生类 | 茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等 | 肉质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑心。 |
| 芽苗类 | 绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等 | 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。 |
| 食用菌类 | 蘑菇、草菇、香菇、木耳等 | 盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。 |

**（二）水果类具体验收执行标准**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **品名** | | | **红苹果、红富士、加力果** | | |
| 感官  要求 | | 色泽 | 浅黄绿色至深红色，有片状或条纹状颜色略深 | | |
| 形态 | 圆形或蒂部略大的扁圆，果蒂完整，无起皱或裂口 | | |
| 口感 | 汁液饱满，无苦涩味，无木栓化组织 | | |
| 手感 | 果身重，硬朗 | | |
| 劣品拒收 | 压伤、擦伤於伤，病虫害、腐烂 | | |
| **品名** | | | **香梨、红香梨** | **水晶梨、鸭梨** | |
| 感官要求 | | 色泽 | 鹅黄色或草绿色，顶部略红 | 浅黄色至嫩黄色 | |
| 形态 | 倒卵形 | 圆形，鸭梨果柄处与异形凸起 | |
| 口感 | 皮薄、柔细、爽甜多汁 | 皮薄清甜多汁 | |
| 手感 | 果皮较光滑细腻 | 果皮较光滑细腻 | |
| 劣品拒收 | 果品变软及失去光泽，压伤、擦伤、於伤，失水皱皮、梨心变黑 | | |
| **品名** | | | **布林李子** | **油桃、桃驳李** | |
| 感官  要求 | | 色泽 | 根据品种不同为黄色、红色、深红色、褐红色等 | 橙红色至深红色、底部黄色、有光泽。果肉黄色 | |
| 形态 | 饱满圆形、果皮光滑，难剥离 | 圆形果皮光滑，难剥离 | |
| 口感 | 滋味酸甜、柔软 | 口感爽脆、汁较少 | |
| 手感 | 圆润结实 | 坚硬，成熟后变软 | |
| 劣品拒收 | 萎缩失水、过熟或无光泽腐烂机械损伤或虫害损伤 | | |
| **品名** | | | **芦柑、广柑** | **脐橙、锦橙** | **沙田柚、蜜柚、西柚** |
| 感官  要求 | | 色泽 | 橙色至橙红色有光泽 | 黄绿色、橙色 | |
| 形态 | 圆形、果皮粗厚、易剥离 | 圆形、果皮粗厚、易剥离 | 果实大、圆形或梨形、果皮厚达1cm，难剥离 |
| 口感 | 果汁丰富，较甜 | 果汁丰富，较甜 | 酸甜适口 |
| 手感 | 表面不平滑 | 重实光滑 | 重实、果皮稍粗 |
| 劣品拒收 | 皮干或爆裂,表面出现斑点或机械损伤果肉失水变干，外皮干硬 | | |
| **品名** | | | **西瓜（黑美人、有籽无籽西瓜）** | **哈密瓜** | **香瓜** |
| 感官  要求 | | 色泽 | 黄绿色至墨绿色，有光泽，可能有条纹，果肉鲜红色 | 黄色、有不规则花纹、果肉粉红色 | 白色或黄色，果肉白色，表面有略浅凹槽花纹 |
| 形态 | 椭圆形或圆形 | 椭圆或橄榄形 | 椭圆形 |
| 口感 | 甜度高，水分大 | 甜度高、口感爽脆 | 甜度高、口感爽脆 |
| 手感 | 表皮光滑、厚重 | 表皮粗糙、厚实 | 表皮光滑，略有弹性 |
| 劣品拒收 | 爆裂、有柔软点、过熟（瓜肉深红色、口味令人不快）、过生（瓜肉粉红色、味酸、不甜）、发霉 | 皮呈深色点，爆裂、萎缩及失水，机械或虫害损伤 | 过度柔软，表面起皱，爆裂，萎缩及失水。机械或虫害损伤 |
| **品名** | | **香蕉** | | **葡萄、提子** | **枣类** |
| 感官  要求 | 色泽 | 青黄至黄色，成熟后黄色，果肉为白色或乳白色 | | 红色到紫红色，表面覆盖白霜 | 鲜红至暗红或红中带黄，有光泽 |
| 形态 | 长条形，弯弧形，有楞 | | 圆形或椭圆形串珠，结实饱满，大小均匀 | 椭圆形，颗粒均匀饱满，大枣表面略有皱 |
| 口感 | 软糯甜美 | | 葡萄柔软多汁、提子口感脆甜 | 甜，肉质如海绵状，鲜枣爽脆 |
| 手感 | 光滑 | | 轻提果穗枝梗抖动果穗，果实不抖落或抖落极少。 | 柔软，略湿润 |
| 劣品拒收 | 过度柔软，机械损伤、萎缩干水、果肉发黑烂心 | | 果粒脱落、开裂、过软。虫伤及机械伤，萎缩、失水 | 变形，过红或颜色暗淡，极度柔软及出水，有异味，腐烂、损伤 |

# **（三）食材要求**

**1.供应链要求：**中标人所供应的食材必须为正规厂家的食材，来源清晰，水果蔬菜来源于受到地政府部门监管的自有基地、食材菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户的水果蔬菜进行供应。水果蔬菜必须是优质食材，必须保证供应的水果蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬果问题引起的一切事故后果。

**2.对水果蔬菜生产商管理要求：**水果种植地、菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；水果疏菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

**3.对水果蔬菜生产商环境要求：**水果种种植地、菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他效隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；水果种植地、菜地周围无养殖场、化工场、垃圾处理厂、医院以及污水排放管道等污染源。

**4.对水果蔬菜生产商水源要求：**水果种植地、菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有保护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行2次监测。

**5.农药要求：**种植使用的农药必须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用必须建立记录；蔬菜生产使用农药期间的间隔必须符合行业规定，并且采收前中标人应从种植取样检测农残项目，合格后方可供应。

**6.对水果蔬菜卫生质量要求：**卫生质量指标，应符合我国无公害水果、蔬菜的卫生指标规定。

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

7.投标人需承诺所供蔬菜符合上述质量要求及农药残留须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB 2763）的规定，若不符合，愿意接受退货处理并承担违约责任。**（投标人须在投标文件中提供承诺函，格式自定义）**

8.部分瓜果类食材在配送前，需按照采购人要求进入初加工处理，转化为半成品后再进行配送，具体的初加工内容包括但不限于去皮、去籽、去衣、去头尾等操作。加工标准按采购人提出的要求执行，包括但不限于精细程度、卫生标准、包装方式等。如需现场加工的食材，中标人需提供不少于2名具备食材初加工技能和经验的人员，配合采购人完成所供食材的初加工工作。中标人自行承担派遣初加工人员的全部用工责任和初加工服务费等。

**（四）采购清单（包括但不限于以下内容）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **蔬菜类** | | | | |
| **供货名称** | | **规格** | | **加工净菜率** |
| 白菜 | | 干水 | |  |
| 潮洲白菜 | | 干水 | |  |
| 奶白菜 | | 干水 | |  |
| 生菜 | | 干水 | |  |
| 菠菜 | | 干水 | |  |
| 春菜 | | 干水 | |  |
| 西生菜 | | 干水 | |  |
| 菜心 | | 干水 | |  |
| 油麦菜 | | 干水 | |  |
| 迟菜心 | | 干水 | |  |
| 水东芥菜 | | 干水 | |  |
| 苋菜 | | 干水 | |  |
| 空心菜 | | 干水 | |  |
| 小塘菜 | | 干水 | |  |
| 大白菜 | | 干水 | |  |
| 芥兰 | | 干水 | |  |
| 京包菜 | | 干水 | |  |
| 大芥菜 | | 干水 | |  |
| 西洋菜 | | 干水 | |  |
| 秋葵 | |  | |  |
| 荞菜 | | 去衣、去头、去尾 | | 67% |
| 彩椒 | |  | |  |
| 鲜淮山 | | 去皮 | | 73% |
| 铁棍淮山 | |  | |  |
| 青榄 | |  | |  |
| 青豆粒 | |  | |  |
| 南瓜 | | 去籽、去皮、去头 | | 85% |
| 蒲瓜 | | 去籽、去皮、去头 | | 80% |
| 青瓜 | |  | |  |
| 丝瓜 | | 去皮、去头、去尾 | | 67% |
| 茄瓜 | | 去皮、去头、去尾 | | 74% |
| 板粟南瓜 | |  | |  |
| 节瓜 | | 去皮、去头、去尾 | | 78% |
| 冬瓜 | |  | |  |
| 凉瓜 | | 去籽、去尾、去头 | | 75% |
| 白瓜 | | 去籽、去尾、去头 | |  |
| 木瓜 | | 去籽、去尾、去头 | | 70% |
| 水瓜 | | 去皮、去头、去尾 | | 75% |
| 豆角 | |  | |  |
| 青豆角 | |  | |  |
| 荷兰豆 | | 两侧筋丝去除 | | 85% |
| 西兰花 | | 去梗 | | 80% |
| 番茄 | |  | |  |
| 蒜心 | |  | |  |
| 西芹 | |  | |  |
| 韭菜花 | |  | |  |
| 台山菜花 | | 去梗 | | 78% |
| 元椒 | |  | |  |
| 青椒 | |  | |  |
| 红椒 | |  | |  |
| 去头绿豆芽 | |  | | 80% |
| 去头大豆芽 | |  | | 80% |
| 粉葛 | | 去皮、去头、去尾 | | 70% |
| 柠檬 | |  | |  |
| 香芋 | | 去皮、去头、去尾 | | 76% |
| 小土豆 | |  | |  |
| 土豆 | | 去皮 | | 75% |
| 鲜花生 | |  | |  |
| 金银粟 | | 去半衣、去头、去尾 | | 70% |
| 糯米粟 | | 去半衣、去头、去尾 | | 70% |
| 甜粟米 | | 去半衣、去头、去尾 | | 70% |
| 红心番薯 | | 去皮、去头、去尾 | | 70% |
| 紫心番薯 | | 去皮、去头、去尾 | | 70% |
| 黄心番薯 | | 去皮、去头、去尾 | | 70% |
| 红心番薯 | | 去头、去尾 | | 90% |
| 紫心番薯 | | 去头、去尾 | | 90% |
| 黄心番薯 | | 去头、去尾 | | 90% |
| 去壳栗子 | |  | | 80% |
| 栗子肉 | |  | | 85% |
| 大肉姜 | |  | |  |
| 姜肉 | | 去衣 | | 70% |
| 蒜肉 | | 去头、去衣 | | 90% |
| 马蹄 | | 去尾、去头 | | 70% |
| 马蹄肉 | | 去皮、去尾、去头 | | 55% |
| 椰子肉 | |  | |  |
| 竹蔗 | | 加工 | |  |
| 鲜茅根 | |  | |  |
| 紫苏 | |  | |  |
| 鲜百合 | |  | |  |
| 洋葱 | | 去衣、去头、去尾 | | 78% |
| 沙葛 | | 去衣、去头、去尾 | | 78% |
| 海带丝 | |  | |  |
| 菠萝 | | 去皮、去头、去尾 | | 60% |
| 红萝卜 | | 去皮、去头、去尾 | | 84% |
| 白萝卜 | | 去皮、去头、去尾 | | 77% |
| 鲜土茯苓 | | 加工切片 | | 65% |
| 窝笋 | | 去皮、去丝、去筋 | | 65% |
| 干红头葱 | | 去衣、去头、去尾 | | 65% |
| 韭黄 | |  | |  |
| 韭菜 | | 小 | |  |
| 芫茜 | |  | |  |
| 香芹 | |  | |  |
| 白头葱肉 | | 去衣、去头、去尾 | | 67% |
| 红头葱肉 | | 去衣、去头、去尾 | | 67% |
| 青蒜 | | 去衣、去头、去尾 | | 75% |
| 京葱 | | 去衣、去头、去尾 | | 70% |
| 秀珍菇 | |  | |  |
| 平菇 | | 去头 | | 80% |
| 金针菇 | | 去头 | | 86% |
| 草菇 | | 去头 | | 92% |
| 茶树菇 | | 去头 | | 86% |
| 豆腐 | | 板 | |  |
| 豆泡 | |  | |  |
| 老豆腐 | |  | |  |
| 豆皮 | |  | |  |
| 芥菜胆 | |  | |  |
| 娃娃菜 | |  | |  |
| 海鲜菇 | |  | |  |
| 毛豆 | |  | |  |
| 酸菜 | |  | |  |
| 酸豆角 | |  | |  |
| 酸笋丝 | |  | |  |
| 干海带 | |  | |  |
| 其他蔬菜类食材（含采用蔬菜类食材加工的食品） | | | | |
| 1.上表的采购食材名称仅供参考，以实际采购的种类为准，如实际采购过程中发生上表中未列明的食材，按照上表分类原则进行归类。  2.如采购人有需要，中标人可给采购人推荐当季、应季或更优的食材。 | | | | |
| **水果类** | | | | |
| 蛇果 | 约5-6两/只 | |  |  |
| 红富士 | 约5-6两/只 | |  |  |
| 加力果 | 约4-5两/只 | |  |  |
| 阿克苏苹果 | 约4-5两/只 | |  |  |
| 香蕉 | 去头 | |  |  |
| 圣女果 | 斤 | |  |  |
| 牛油果 | 120克/个 | |  |  |
| 皇冠梨 | 约5-6两/只 | |  |  |
| 红肉火龙果 | 约7-8两/只 | |  |  |
| 甜橙 | 约5-6两/只 | |  |  |
| 芒果 | 约3-4两/只 | |  |  |
| 沃柑 | 约3-4两/只 | |  |  |
| 奇异果 | 120-160克/个 | |  |  |
| 山竹 | 约5-6个/斤 | |  |  |
| 香梨 | 约3-4两/只 | |  |  |
| 红香梨 | 约3-4两/只 | |  |  |
| 水晶梨 | 约4-5两/只 | |  |  |
| 鸭梨 | 约6-7两/只 | |  |  |
| 布林 | 约2-3两/只 | |  |  |
| 李子 | 斤 | |  |  |
| 油桃 | 约2-3两/只 | |  |  |
| 桃驳李 | 约2-3两/只 | |  |  |
| 芦柑 | 约3-4两/只 | |  |  |
| 丑橘 | 约5-6两/只 | |  |  |
| 脐橙 | 约5-6两/只 | |  |  |
| 冰糖橙 | 约5-6两/只 | |  |  |
| 沙田柚 | 约3-4斤/只 | |  |  |
| 蜜柚 | 约3-4斤/只 | |  |  |
| 葡萄柚 | 约8-1斤/只 | |  |  |
| 西瓜 | 10斤以个/个 | |  |  |
| 哈密瓜 | 约7-8斤/个 | |  |  |
| 香瓜 | 约7-8两/个 | |  |  |
| 葡萄、提子 | 斤 | |  |  |
| 枣 | 斤 | |  |  |
| 1.上表的采购食材名称仅供参考，以实际采购的种类为准，如实际采购过程中发生上表中未列明的食材，按照上表分类原则进行归类。  2.如采购人有需要，中标人可给采购人推荐当季、应季或更优的食材。 | | | | |

**七、饮料类、奶制品验收执行准和食材要求**

**（一）饮料类、奶制品质量验收标准：**该商品具有正常的色泽、气味，无异味、无酸败味、无霉变、无可见异物、包装无破损、涨袋。感官指标、粗脂肪、蛋白质、大肠群测定、菌落总数等依据要符合国家标准。供货时的剩余保质期不少于有效保质期的三分之二，并提供该批次食材的出厂（库）检验合格报告单、具有资质的检验机构出具的产品检验报告（半年提供一次）。

**（二）饮料类、奶制品的包装与标签要求：**标签应当如实标明食材名称、规格、净含量、生产日期，成分或者配料表，生产企业的名称、地址、联系方式，保质期，食材标准代号，贮存条件，所使用的食品添加剂的化学通用名称，食品生产许可证编号，法律、行政法规或者乳（饮）制品质量安全国家标准规定必须标明的其他事项。

**（三）饮料类、奶制品品牌要求：**中标人按采购人需求的品牌供货。如采购人认为需要更换品牌，中标人要积极配合给予更换并保证质量。

**（四）采购清单（包括但不限于以下内容）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 供货名称 | 规格 | 供货名称 | 规格 |
| 生榨椰汁 | 960ML/1\*6罐/箱 | 酸奶 | 180g/杯 |
| 100%苹果汁 | 1L/1\*12盒/箱 | 酸奶 | 2L/桶 |
| 50%草莓/桃汁 | 1L/1\*12盒/箱 | 纯牛奶 | 250ml/1\*24盒/箱 |
| 橙汁 | 1.25L/1\*12瓶/箱 | 鲜牛奶 | 946ml/盒 |
| 大口酸奶 | 190g/支 | 鲜牛奶 | 500g/包 |
| 高钙酸奶 | 210g/支 | 豆浆 | 1kg/包 |
| 日式酸奶 | 1.05kg/瓶 | 活菌酸奶 | 200ml\*6盒/组 |
| 炼奶 | 450g/支 | 鲜酪乳 | 100g\*3瓶/组 |
| 0添加酸奶 | 1kg/瓶 | 乳饮料 | 800ml/瓶 |
| 苏打水 | 410ml\*15瓶/箱 | 黑豆奶 | 250ml\*24瓶/箱 |
| 冰粉饮品 | 315g\*6碗/组 | 清凉爽饮料 | 300ml\*24瓶/箱 |
| 红豆沙饮品 | 168g\*3碗/组 | 绿豆沙 | 168g\*3碗/组 |
| 双皮奶 | 208g/碗 | 豆腐花 | 308g/碗 |
| 上表的采购食材名称仅供参考，以实际采购的种类为准，如实际采购过程中发生上表中未列明的食材，按照上表分类原则进行归类。 | | | |

**八、干杂、调料类、油米类验收执行标准和食材质量**

**（一）蛋类质量标准：**包装完整、新鲜、无裂纹、无异味。

**（二）皮蛋质量标准：**外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，蛋不粘壳、清洁而有弹性、呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气味。

**（三）咸蛋质量标准：**蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有香味。

**（四）面食类总体要求：**

1.面食类材料必须使用封闭车厢运输，不得敞运，车厢内必须清洁、卫生，无异味。各种面食制品必须使用专门的容器盛装，不得混装。搬运时，严禁触地，严禁挤压。

2.面粉中禁止包含杂物，面粉身应无霉点及污点，无酸味和其它异味。包装盒里应有符合包装食品的纸垫底，里不应有水珠，并且包装带上应该汪明具体的保质期。

3.面食类食品要求合部为现做，中标人根据订单的要求，按照就近原则配送。对于散装、自配自调的配料必须符合食品的卫生标准。

**（五）干杂类总体要求**

1.干货制品的质量必须符合国家相关行业标准，干爽、不霉变、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽，供货时的剩余保质期不少于有效保质期的三分之二。中标人要确保食材质量稳定，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，尤其是确保二氧化硫残留量、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制品采购人有权拒收，所产生的检测费由中标人自行承担。

2.散装食材在供货时须提供相关标识，标识内容至少包含品牌、生产厂家、生产日期、保质期等。

3.主要干制品质量标准：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **品种** | **验收质量标准** | **备注** |
| 黄花菜 | 外表干燥，有清香味，菜色黄亮，身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳 | 不符合质量要求拒收 |
| 黑木耳 | 外表条形大而完整，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 | 不符合质量要求拒收 |
| 银耳 | 以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小，干度足，完整者为佳 | 不符合质量要求拒收 |
| 花菇 | 朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色残裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，加工后呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味 | 不符合质量要求拒收 |
| 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 | 不符合质量要求拒收 |
| 腐竹 | 外表色泽黄亮，干燥筋韧、耐贮、无碎块 | 不符合质量要求拒收 |
| 粉丝 | 粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽 | 不符合质量要求拒收 |
| 紫菜 | 鲜紫菜叶较宽大，经干制成长主块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优 | 不符合质量要求拒收 |
| 花生 | 果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱満、形态完整、大小均匀，无杂质，具有花生特有的气味、香味、无任何异味 | 不符合质量要求拒收 |

**（六）大米类、油类总体要求：**

1.大米品种要求：加工精度为国标三号大米。

2.大米类执行标准：GB/T 1354-2018标准一等米，不含添加剂，以国家最新标准为准。

3.大米质量标准：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%）

不完善粒≤3.5% （国家标准：≤4.0%）

黄米粒按国家标准执行。

4.大米包装要求：有SC标志，标明加工厂名称、品名、食材成份、生产日期、厂家联系电话、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于有效保质期的三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合米类执行。

5.油米执行标准：GB/T 1534 -2017标准，不含添加剂，以国家最新标准为准。

6.油类质量标准：每个食用油品种必须色泽好，透明度高，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、气味必须正常，霉变粒不得超过2%；真菌素：黄曲毒素B1（5ug/kg～205ug/kg）、脱氧雪腐镰刀菌稀醇（≤1000ug/kg）、玉米赤霉稀酮（≤60ug/kg）、赭曲霉素A（5ug/kg）。重金属污染物：铅（≤1000mg/kg）、镉（0.1mg/kg～0.2mg/kg）、汞（0.02mg/kg）、无机砷（0.1mg/kg～0.2mg/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。并根据采购人食用等级保质保量完成供货。

7.油类包装要求：有SC标志，标明加工厂名称、品名、食材成份、生产日期、厂家电话号码、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于有效保质期的三分之二。

8.中标人交货时（大米类、油类、盐）需提交由政府质量监督部门出具的《产品质量检验报告》，每三个月一次。交货时需提供本批次产品出厂（库）检验合格报告单。

**（七）调料类总体要求**

1.中标人所提供的的品牌、规格应符合要求，检查包装应完整，无破损，食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718）要求，包括：食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或者）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

2.通过食品质量感官鉴别包装内食材及无包装食材，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度（稠度）是否符合质量要求，供货时的剩余保质期不少于有效保质期的三分之二。

3.部分调味品质量要求

酱油：合格酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油：泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

味精：无色至白色结晶或粉未，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。

食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

食糖

白沙糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎未，糖质坚硬。

冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

辛辣料：辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而制成的天然植物香料，如胡椒粉、咖喱粉、蒜头粉，辛辣料的主要原料有八角、胡椒、桂皮、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

**（八）采购清单（包括但不限于以下内容）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **粮、油、糖、米** | | | | | |
| 供货名称 | 规格 | 备注 | 供货名称 | 规格 | 备注 |
| 香丝粘米 | 15kg/包 |  | 散装碗面 | 1.8kg/箱 |  |
| 香米 | 25kg/包 |  | 红片糖 | 9.6kg/箱 |  |
| 调和油 | 5L\*4罐/箱 |  | 白冰糖 | 9.5kg/箱 |  |
| 调和油 | 16.4L/桶 |  | 一级白砂糖 | 50kg/包 |  |
| 纯正花生油 | 5L\*4罐/箱 |  | 加碘自然食盐 | 250g\*80包/箱 |  |
| 高级面粉 | 25kg/包 |  | 加碘低钠盐 | 250g\*80包/箱 |  |
| 特级精面粉 | 25kg/包 |  | 银丝鸡蛋面 | 2kg/箱 |  |
| 排粉 | 2kg\*6包/袋 |  | 意大利粉 | 2.5kg/包 |  |
| **早餐用料类** | | | | | |
| 供货名称 | 规格 | 备注 | 供货名称 | 规格 | 备注 |
| 沙律酱 | 3.79L\*4罐/箱 |  | 起酥油 | 16kg/桶 |  |
| 酥油片 | 10kg/桶 |  | 黄奶油粒 | 7g\*288盒/箱 |  |
| 麦芽糖 | 350g/瓶 |  | 奶油芝士奶酪 | 2kg/盒 |  |
| 椰浆 | 400ML\*24瓶/箱 |  | 糖浆 | 907g\*12罐/箱 |  |
| 椰蓉 | 特级 |  | 黄奶油 | 16kg/桶 |  |
| 糖冬瓜 | 5kg/包 |  | 寿司海苔 | 1\*40包/箱 |  |
| 杂果罐头 | 850g\*24罐/箱 |  | 南瓜仁 | 斤 |  |
| 汀面 | 25kg/包 |  | 瓜子仁 | 斤 |  |
| 忌廉 | 1L/盒 |  | 粒粒豆沙馅 | 20kg/箱 |  |
| 凤梨酥馅 | 20kg/箱 |  | 红豆沙馅 | 20kg/箱 |  |
| 黑芝麻馅 | 20kg/箱 |  | 紫薯馅 | 20kg/箱 |  |
| 芝士 | 405g/包 |  | 糯米鸡 | 900g\*6\*12包/箱 |  |
| 甜玉米粒 | 1\*24罐 |  | 青提子干 | 10kg/箱 |  |
| 糯米粉 | 400g\*30包/箱 |  | 粘米粉 | 400g\*30包/箱 |  |
| 椰丝 | 一级 |  | 蛋糕油 | 3kg/桶 |  |
| 黑糖粉 | 斤 |  | 全脂甜奶粉 | 375g\*20包/箱 |  |
| 马蹄粉 | 25kg/包 |  | 玉米粉 | 1kg/包 |  |
| 黄金奶酱 | 2kg/桶 |  | 麦香酱 | 2kg/桶 |  |
| **食品添加剂** | | | | | |
| 供货名称 | 规格 | 备注 | 供货名称 | 规格 | 备注 |
| 泡打粉 | 2.7kg\*6桶/箱 |  | 吉士粉 | 3.5kg\*4罐/箱 |  |
| 特A改良剂 | 1kg/包 |  | 酵母 | 500g\*20包/箱 |  |
| 食粉 | 454g\*24盒/箱 |  | 嗅粉 | 1.2kg/罐 |  |
| **干 杂 类** | | | | | |
| 供货名称 | 规格 | 备注 | 供货名称 | 规格 | 备注 |
| 干海底椰 | 一级 |  | 去核红枣 | 10kg/箱 |  |
| 紫菜 | 20g\*80包/箱 |  | 雪耳 | 斤 |  |
| 海椒段 | 斤 |  | 剑花 | 斤 |  |
| 黄花菜 | 10kg/箱 |  | 菜干 | 斤 |  |
| 木棉花 | 斤 |  | 响螺片 | 200g/包 |  |
| 鸡蛋花 | 斤 |  | 粉丝 | 180g\*60包/箱 |  |
| 菊花 | 斤 |  | 草果 | 斤 |  |
| 去脚冬菇 | 斤 |  | 桂皮 | 斤 |  |
| 腐果支竹 | 150g\*50包/箱 |  | 八角 | 斤 |  |
| 红薯手工粉条 | 500g\*24包/箱 |  | 干沙姜粒 | 斤 |  |
| 金丝蜜枣 | 19kg/箱 |  | 白胡椒粒 | 斤 |  |
| 核桃肉 | 斤 |  | 甘草 | 斤 |  |
| 东北云耳 | 斤 |  | 白芷 | 斤 |  |
| 红茶 | 一级 |  | 陈皮 | 斤 |  |
| 虾皮 | 斤 |  | 香叶 | 斤 |  |
| 玉米片 | 380g/盒 |  | 柴鱼肉 | 一级 |  |
| 猴头菇 | 一级 |  | 铁观音 | 真空 |  |
| 小茴香 | 斤 |  | 榄角 | 斤 |  |
| 扁豆 | 50kg/包 |  | 眉豆 | 50kg/包 |  |
| 花生米 | 25kg/包 |  | 小米 | 25kg/包 |  |
| 绿豆 | 25kg/包 |  | 黑糯米 | 25kg/包 |  |
| 白芝麻 | 斤 |  | 黑芝麻 | 斤 |  |
| 黄豆 | 25kg/包 |  | 黑豆 | 25kg/包 |  |
| 红腰豆 | 1\*24罐/箱 |  | 快熟燕麦片 | 700g\*16包/箱 |  |
| 虾米 | 优质无壳 |  | 豆豉鲮鱼罐头 | 184g\*24罐/箱 |  |
| 赤小豆 | 25kg/包 |  | 腰果 | 斤 |  |
| 西米 | 25kg/包 |  | 小麦 | 25kg/包 |  |
| 高粱 | 25kg/包 |  | 红豆 | 25kg/包 |  |
| 即食麦片 | 1kg\*12包/箱 |  | 沙琪玛 | 469g\*12包/箱 |  |
| 干茶树菇 | 斤 |  | 椰子酱 | 300g\*24罐/箱 |  |
| 花生酱 | 510ml\*12罐/箱 |  | 萝卜粒 | 1\*5kg/箱 |  |
| 咸菜 | 250g\*30包/箱 |  | 大头菜丝 | 1\*9斤/箱 |  |
| 甜梅菜 | 1\*5kg/箱 |  | 榨菜丝 | 1\*10kg/箱 |  |
| 荷塘冲菜 | 1\*100包/箱 |  | 橄榄菜 | 1kg\*6罐/箱 |  |
| 甜酸荞头 | 1\*8罐/箱 |  | 爽菜脯 | 450g\*16罐/箱 |  |
| 乌江榨菜 | 45g\*100包/箱 |  | 虾仁菜菜 | 180g\*12罐/箱 |  |
| 贡菜 | 258g\*40包/箱 |  | 鸡蛋 | 斤 |  |
| 皮蛋 | 个 |  | 咸蛋 | 个 |  |
| 拉面 | 斤 |  | 饺子皮 | 斤 |  |
| 云吞皮 | 斤 |  | 春卷皮 | 600g\*30包/箱 |  |
| 布拉肠 | 斤 |  | 河粉 | 斤 |  |
| 干蒸皮 | 斤 |  | 猪肠粉 | 斤 |  |
| 菠萝包 | 65g/个 |  | 戚风蛋糕 | 65g/个 |  |
| 黄金蛋糕 | 80g/个 |  | 手撕包 | 60g/个 |  |
| 方包 | 400g/袋 |  | 黑芝麻糊 | 480g\*12包/袋 |  |
| 芝士片 | 18g\*24包/箱 |  | 泡面 | 120g/桶 |  |
| 梳打饼干 | 105g/包 |  | 威化饼干 | 85g/包 |  |
| 蛋黄派 | 46g/盒 |  | 巧克力 | 43g/条 |  |
| 每日坚果 | 26g/包 |  | 曲奇饼干 | 90g/盒 |  |
| **调 味 品** | | | | | |
| 供货名称 | 规格 | 备注 | 供货名称 | 规格 | 备注 |
| 老抽 | 25kg/桶 |  | 料酒 | 1.9L\*6瓶/箱 |  |
| 生抽 | 25kg/桶 |  | 玫瑰露酒 | 480ml\*12瓶/箱 |  |
| 添丁甜醋 | 4.9L/桶 |  | 腐乳 | 2.5kg/桶 |  |
| 腐乳 | 305g\*36瓶/箱 |  | 荞头 | 400g\*12瓶/箱 |  |
| 大红浙醋 | 630ml\*12瓶/箱 |  | 冰花酸梅酱 | 7kg/桶 |  |
| 番茄沙司 | 500g\*12瓶/箱 |  | 生抽 | 4.9L\*2桶/箱 |  |
| 生粉 | 25kg/包 |  | 生粉 | 25kg/包 |  |
| 豆瓣酱 | 1kg\*8瓶/箱 |  | 味精 | 1kg\*10包/箱 |  |
| 鸡精 | 900g\*10包/箱 |  | 幼砂糖 | 454g\*24包/箱 |  |
| 草莓果酱 | 340g\*12瓶/箱 |  | 鲜蚝油 | 6kg\*2桶/箱 |  |
| 蓝莓果酱 | 340g\*12瓶/箱 |  | 阳江豆豉 | 160g\*60盒/箱 |  |
| 头曲 | 235ml\*24瓶/箱 |  | 粟粉 | 1kg\*12包/箱 |  |
| 白兰地 | 750ml\*6瓶/箱 |  | 叉烧汁 | 1.9L\*6瓶/箱 |  |
| 白醋 | 25kg/桶 |  | 蒜蓉辣酱 | 1\*24瓶/箱 |  |
| 辣椒酱 | 280g\*24瓶/箱 |  | 小腐乳 | 130g\*24瓶/箱 |  |
| 胡椒粉 | 454g\*20包/箱 |  | 五柳菜 | 6.8kg\*2罐/箱 |  |
| 野山椒 | 350g\*12瓶/箱 |  | 原汁酸梅 | 6.5kg\*2罐/箱 |  |
| 美味雪菜 | 150g\*50包/箱 |  | 桂林辣椒酱 | 215g\*20瓶/箱 |  |
| 海鲜酱 | 7kg\*2桶/箱 |  | 朝天辣椒碎 | 60g\*100包/箱 |  |
| 柱候酱 | 6.5kg\*2桶/箱 |  | 番茄沙司 | 3.25kg\*6罐/箱 |  |
| 蒸鱼豉油 | 450ml\*12瓶/箱 |  | 黑椒碎 | 405g/罐 |  |
| 桂花喼汁 | 600ml\*12瓶/箱 |  | 拌饭酱 | 300g\*15瓶/箱 |  |
| 黄豆酱 | 800g\*6瓶/箱 |  | 盐焗鸡粉 | 30g\*6包/盒 |  |
| 剁椒 | 1.6kg\*6瓶 |  | 生抽酱油 | 500ml\*12瓶/箱 |  |
| 草菇老抽 | 500ml\*12瓶/箱 |  | 孜然粉 | 40g\*25包/箱 |  |
| 豆瓣酱 | 800g\*12盒/箱 |  | 番茄调味酱 | 690g\*12瓶/箱 |  |
| 麦芽糖 | 20kg/桶 |  | 麻油 | 5L\*4桶/箱 |  |
| 浙绍大罐南乳 | 6kg/桶 |  | 浓缩鸡汁 | 1kg/1\*6瓶/箱 |  |
| 沙爹酱 | 227g\*12瓶/箱 |  | 咖喱膏 | 500g/瓶 |  |
| 咖喱粉 | 350g/瓶 |  | 甜面酱 | 350g\*24瓶/箱 |  |
| 纯生啤酒 | 600ml\*12瓶/箱 |  | 沙姜粉 | 454g/包 |  |
| 上表的采购食材名称仅供参考，以实际采购的种类为准，如实际采购过程中发生上表中未列明的食材，按照上表分类原则进行归类。 | | | | | |

**九、交货期**

（一）配送时间：中标人实行订单当日送达的原则，按照采购人的要求，食材必须在规定时间送达，具体配送时间如下：  
 1.畜肉类、禽肉类：上午7:30分前送达；

2.水（海）产品：上午7:40分前送达，部份海产品食材须10:30分前或下午16:00分前送达；

3.蔬菜、水果类：上午7:10分前送达；

4.饮料类、奶制品：豆浆上午05:30前送达，其它上午10：30分前送达；

5.粉面类：上午05:30前送达；干杂、调料类、油米类具体配送时间以采购人的采购指令为准；

如超出上述约定时间30分钟（含30分钟），则扣除当日货款总额的10%作为违约处罚金。三次以上（含3次），终止合同。特殊情况下，当采购人需临时增补食材时，中标人应安排专人负责，须在30分内将所补食材送到采购人食堂，并免费协助采购人进行切配清洗工作，以保证采购人的按时开餐需要。（须在投标文件中提供承诺函，格式自定义，否则为无效投标）。

（二）交货服务方式：上门服务。

（三）交货服务地点：采购人食堂或采购人指定地点。

**十、食材验收流程、退换及安全责任要求**

（一）由采购人的采购小组、仓库保管员、中标人工作人员组成验收小组共同验收。

（二）作好卸货前的检查：验收小组须认真检验食材的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收；须进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，每次抽查至少达到该批次食材的50%以上。每个品种的重量以双方核准的过磅为准，双方在《送货单》上签名确认作为凭证，次日提交《结算单》凭证（详见附件1《送货单》、《结算单》）。

（三）验收小组根据相关文件，确保食材品种、质量等符合要求。验收时发现食材有质量损坏问题的情况，应在《退（补）货记录表》（详见附件3）上记录所有损坏问题情况，并对食材损坏情况进行拍照并存档。对于食材验收的全部信息数据，验收小组成员共同在单据上签字确认。

（四）验收过程中出现问题，按照以下方式进行处理：

1.食品安全质量问题的处理：

①对危及人身安全的食材质量问题采取零容忍措施，一经发现中标人供应对人体健康有害的食材，视为根本违约，除全部退货外，采购人有权即时解除合同，且有权按照合同采购总额的20%要求中标人支付违约金，并向中标人追究前述行为造成的一切损失和法律责任。

②采购人在烹饪或使用食材之前或之时发现食材存在质量问题，经采购人再次确认后，立即通知中标人，并将有质量问题的食品留存，作全部退货处理。

③出现不符合国家食品质量、卫生安全标准的食材及官方媒体发布的相关食品质量问题事件，采购人立即通知中标人到现场进行确认，对食材进行拍照、保留证据、封存，并在1小时内由双方将上述食材送往具有国家认证资质的第三方检测机构（中国合格评定国家认可委员会（CNAS）、中国计量认证（CMA）资质或具有同等的国家认可、认证资质的可承担肉食品及其它食品检测的第三方检测机构）进行检测，并出具检测报告，产生的所有检测费用由中标人自行承担。经检测，不符合国家相关质量、安全卫生标准的食品，采购人有权退货或即时解除合同，且有权按照合同采购总额的20%要求中标人支付违约金，并向中标人追究前述行为造成的一切损失和法律责任。

④中标人提供的食品因质量问题造成采购人食源性疾患、中毒事故，中标人应及时向当地卫生行政部门报告相关情况，并采取应急措施，查明事故原因，对责任人按有关规定处理，触犯刑法的，应移交司法机关处理。采购人有权退货或即时解除合同，且有权按照合同采购总额的20%要求中标人支付违约金，并向中标人追究前述行为造成的一切损失和法律责任。

⑤中标人提供的食品导致采购人食源性兴奋剂事件的发生，视为根本违约，采购人有权单方即时解除本合同，且有权按照合同采购总额的20%要求中标人支付违约金，并向中标人追究前述行为造成的一切损失和法律责任。如采购人因此事件受到体育主管部门、相关体育赛事组织机构、反兴奋剂主管部门、食品药品监督管理部门等任何第三方的调查，中标人需无条件配合调查，不得有隐瞒、谎报的行为。

⑥中标人提供的食材每月反兴奋剂检测指标出现不达标的情况，采购人有权将该批次的食材一律退回，并不再支付该批次食材的货款。如导致采购人出现食源性兴奋剂事件的发生，视为根本违约，采购人有权单方即时解除本合同，且有权按照合同采购总额的20%要求中标人支付违约金，并向中标人追究前述行为所造成的一切损失和法律责任。

1. 资质证照不全问题的处理：

①鲜畜肉类、鲜禽类：整批食材随车同行无政府部门出具的《动物检疫合格证明》、《分割肉销售凭证》、《肉品品质检验合格证》的须全部退货；

②冻畜肉类、冻禽类：整批食材随车同行无政府部门出具的《动物检疫合格证明》、《产品检验合格证》、第三方检测机构《产品检验报告》的须全部退货；

③鲜、冻肉类每月出具一次反兴奋剂检测报告。

④水（海）产品：整批食材随车同行无食材的出厂（库）检验合格证明的须全部退货。

⑤蔬菜类、水果类：整批食材无提供中标人自检或委托第三方检测的蔬菜、水果农药残留检测合格报告的须全部退货；反兴奋剂检测报告视采购人需要出具。如上述证明文件不齐全的，须全部退货。

⑥饮料类、奶制品：整批食材原则上应随车提供本批次食材的出厂（库）检验合格报告单、政府食材质量监督部门出具的产品检验合格证书（半年提供一次或以上），如无提供的须全部退货。

# ⑦干杂、调料类、油米类：整批食材无提供本批次食材的出厂（库）检验合格报告单、政府质量监督部门出具的产品质量检验报告（半年提供一次或以上），须全部退货；干杂：无提供加盖中标人公章的食材清单（送货单）及来源渠道证明，须全部退货；食品添加剂：无提供出厂（库）检验合格报告单，须全部退货；调料类：无随包装附带产品合格证明，须全部退货。

⑧如上述证明文件不齐全的，须全部退货。

3.发现私宰肉或伪造相关证明文件的处理：

视为根本违约，采购人有权扣除当月总货款20%，采购人有权单方即时解除合同，且有权按照本合同采购总额的20%要求中标人支付违约金，且如中标人的前述违约行为给采购人造成损失，采购人有权另行追究中标人的赔偿责任。

**（五）退（补）货流程**

1.当食材送达时发现质量出现问题或食材与采购人要求不符时，中标人必须无条件接受退货，并在1小时内将合格的食材送达采购人食堂或采购人指定地点。如食材出现上述质量问题或食材与采购人要求不符的问题或中标人未在采购人规定时间内送达的，每次扣除当天总食材款的20%，罚款于供货结算款内扣除。如双方对质量或重量有争议的可将食材送往具有国家认证资质的第三方检测机构（中国合格评定国家认可委员会（CNAS）、中国计量认证（CMA）资质或具有同等的国家认可、认证资质的可承担肉食品及其它食品检测的第三方检测机构）进行检测，并出具检测报告，产生的所有检测费用由中标人自行承担。

2.验收记录

对每次验收的食材均记录食材名称、数量、验收情况等事项，并由验收小组签名确认。 （六）考核及处理办法

1.考核办法：采购人每月对中标人进行考核，考核实行扣分制，即基础分100分，在

此基础上出现各种违规行为（详见考核指标）扣减一定的分值，每月得分将作为该月结算报销的依据。

2.考核指标：详见附件4。

3.处理办法

每月考核得分高于90分（含）的，当月结算足额支付； 每月考核得分80分（含）-90分（不含）的，当月结算款按95%支付；

每月考核得分70分（含）-80分（不含）的，当月结算款按88%支付； 每月考核得分60分（含）-70分（不含）的，当月结算款按80%支付；

每月考核得分低于60分（不含）的，当月结算款按（得分÷100）×100%支付；

连续两个月低于60分或一年累计三个月低于60分的，视为中标人根本违约，采购人有权单方即时解除合同，且有权按照本合同采购总额的10%要求中标人支付违约金，且如中标人的前述违约行为给采购人造成损失，采购人有权另行追究中标人的赔偿责任。

**十一、付款方式**

（一）次月对上月货款进行结算。不需加工的食材（原料）结算金额=食材基准价×（1-中标下浮率）×实际发生采购量；要求需加工的食材（净率）结算金额={[食材基准价×（1-中标下浮率）]÷加工净菜率}×实际发生采购量。

（二）中标人必须提供详细食材送货单，经采购人核对无误后，由中标人出具正式全额发票，采购人在规定的时间内（5个工作日）一次性支付本批次食材的总货款。

（三）中标人凭以下有效文件与采购人结算：

1.中标人开具的正式全额增值税发票、送货单（包含原价、下浮率、折后价格）及结算单；

2.中标通知书（首次结算时提供）。

（四）每次按合同支付款项前，中标人应向采购人提供与支付金额相符的有效发票，且收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。

**附件1：送货单及结算单**

**XXXXXXX公司送货单**

**送货单位：广东省二沙体育训练中心**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品种** | **规格** | **单位** | **单价** | **计划数量** | **扣称3%（仅适用采购包3）** | **实际数量** | **合计** | **备注** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **合 计** | | | **大写：** | | |  | **小写：元** | | |

**送货人员签名： 联系电话：**

**现场验收人： 公司名称：XXXXXXXXX**

**日 期：**

第一联：公司 第二联：客户 第三联：报销凭证 第四联：台账

**XXXXXXX公司结算单**

**送货单位：广东省二沙体育训练中心**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品种** | **规格** | **单位** | **单价** | **计划数量** | **扣称3%（仅适用采购包3）** | **实际数量** | **合计** | **备注** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **合 计** | | | **大写：** | | |  | **小写：元** | | |

**送货人员签名： 联系电话：**

**现场验收人： 公司名称：XXXXXXXXX**

**日 期：**

第一联：公司 第二联：客户 第三联：报销凭证 第四联：台账

**附件2：报价表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 存货 名称 | 规格 | 下浮率 | 菜篮子价格 | 大型超市价格 | 市场价 | 定价 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 中心定价小组 意见 | | 本期定价，按照以市场询价单价： 元/单位为基数，按照以下计算公式计算本期定价： 不需加工的食材（原料）定价价格=食材基准价×（1-中标下浮率）；  要求需加工的食材（净率）定价价格={[食材基准价×（1-中标下浮率）]÷加工净菜率}。 | | | | | | |
| 经中心采购定价会议/会签讨论决定，从 年 月 日至 月 日，按上述核准价格执行。   签 名： | | | | | | |

**附件3：退（补）货记录表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 供应商  名称 |  | 食材  名称 |  | 进货  日期 |  | 进货  数量 |  |
| 生产商  名称 |  | 验收  部门 |  | 验收  时间 |  | 退货  数量 |  |
| 退货原因 |  | | | | | | |
| 食材照片 （图片） |  | | | | | | |
| 退货经办人 | 签名：  年 月 日 | | 验收部门负责人 | | 签名：  年 月 日 | | |
| 配送人员 | 签名：  年 月 日 | | 供应商项目负责人 | | 签名：  年 月 日 | | |

**附件4：考核指标**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **食材配送单位月度考核表** | | | |
| **考核年月： 年 月** | | | |
| **被考核单位：** | | | |
| **一级指标** | **二级指标** | **分值** | **考核内容及标准** |
| **流程管理** | **准时、规范送货** | **6** | 能够按照订单需求及规定的时间准时送达相关食材的，得6分，每延误一次扣2分，以此类推，扣完为止。发现委托其他人或者其他车代送或者车辆不符合采购人的使用要求扣6分。 |
| **2** | 车辆行驶符合采购人内部管理规定，进入采购人单位注意避让行人，车速不超过20公里/小时的得2分，如车辆行驶不规范或收到投诉扣2分。 |
| **足斤足两** | **8** | 送货无短斤缺两现象，得8分（每出现一个品种份量短缺≥总量的5%，一次扣1分，以此类推，扣完为止）。 |
| **服务态度** | **3** | 配送工作人员工作认真，服务热情周到，文明礼貌，处理问题耐心及时，运送搬卸规范，按采购人要求分区、按排、按架、按位摆放食材，达到整齐、美观、有序得3分，服务态度散漫、恶劣、无正当理由与采购人发生争执，以及食材摆放不规整一次扣1.5分，扣完为止。 |
| **着装要求** | **3** | 配送服务人员规范佩戴工作证，穿戴工作服、工作帽、口罩，并服从采购人的管理制度要求的得3分，如发现着装不规范的每次扣1分，扣完为止。 |
| **工作细致** | **8** | 配送食材清单与实际配送无差错，送（结）算单据凭证齐全、打印清晰、准确无误得8分；误差一次扣2分，扣完为止。 |
| **结算精准** | **5** | 送货单上单价、月底结算价与双方确定的结算单价一致、内容准确无误的，得5分，如发现不一致的，每次扣2.5分，扣完为止。 |
| **质量管理** | **日常质量** | **20** | 每天对配送单位提供的食材质量进行验收，按食材质量标准，全部合格，得20分，发现质量不合格的，每批每样扣2分，扣完为止。 |
| **严重事故** | **20** | 配送单位提供的食材食源性兴奋剂指标合格，得20分，如指标出现超标的情况的不得分。 |
| **索证索票** | **9** | 配送单位每天交货时的票据、出厂证明、合格证齐全的，得9分，每出现一次不齐全的扣3分，扣完为止。 |
| **科学管理** | **安全清洁** | **2** | 操作场所、仓库、运输工具，贮物箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，按规定定期消毒并做好记录，得2分，抽查到一次不符合要求，扣1分，扣完为止。 |
| **联系沟通** | **6** | 在报价周期内提交报价，目录外的品种，需事先征得采购人确认食材的规格、品质、价格等，再进行配送的，得6分，配送单位未在周期内提交报价，以及目录外品种先送货后定价的每次扣2分。 |
| **整改情况** | **8** | 对采购人的意见及时整改见实效的，得8分，不整改一次扣2分，扣完为止。 |