**饭堂食材配送服务项目**

一、项目概况：

（一）项目基本概况

为了进一步规范食堂管理,规范食品材料采购，现选取有配送资质的供应商为采购人饭堂提供食材配送服务。本项目实际供应的类别及数量以采购人确认的为准。供应商提供的所有食品的来源必须清晰，所有食品为非转基因，所供应的蔬菜瓜果类食品必须有政府职能部门授权的检测中心提供的农药检测证明，且量足价平，并提供有完善的售后服务。

本次采购内容包括：

1、农副产品，包括农业生产所带来的副产品，包括农、林、牧、副、渔五业产品，分为经济作物、干鲜果、干鲜菜及调味品（生抽、老抽、柱候酱、茄汁等）、药材、土副产品、水产品等若干大类。

2、粮油：

2.1.原粮分为谷类、麦类、杂粮类和豆类。包括：稻谷、小麦、玉米、高粱、谷子、大麦、荞麦、大豆、小豆、绿豆、蚕豆、芸豆、甘薯等。

2.2.成品粮。包括：大米、小麦粉、小米、油菜籽、白芝麻、黑芝麻、棉籽、葵花籽、香瓜籽、油茶籽、棕榈籽等。

2.3.油脂。包括：色拉油、花生油、大豆油、葵花籽油、油茶籽油、玉米油等。

2.4.粮油制品。包括：杂面茶、挂面、龙须面、荞麦挂面、通心面、凉面、面饼、方便面、米粉、饼干、烧饼、面筋、可可粉等。

3、副食品。一般是经过精加工的食品，包括罐头、饮料（非酒精类饮料）、饼干、小食品、果品等。

4.采购预算及服务期

采购包1(饭堂食材配送服务项目（单数月份）):采购包预算金额：6,000,000.00元

服务期：自合同签订之日起二年，服务合同实行一年一签，每个服务年度最后一个月进行综合考核，合格后进行续签。

采购包2(饭堂食材配送服务项目（双数月份）):采购包预算金额：6,000,000.00元

服务期：自合同签订之日起二年，服务合同实行一年一签，每个服务年度最后一个月进行综合考核，合格后进行续签。

（二）各类产品质量标准要求

一）鲜肉类质量标准要求

1、所供鲜肉须保证是经过卫生部门检疫合格的当日屠宰的新鲜肉。

2、鲜肉类要求的资质证明：肉类生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》《动物防疫条件合格证》《食品安全生产许可》

3、白条鸡：整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只≥1.5公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等颜色，鸡肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。

4、鸡腿：表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜和无异味，大小适合规格为标准。

5、白条鸭：表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只≥1.5公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红和灰白等颜色，鸭肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。

6、白条鹅：表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只≥2公斤，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红和灰白等颜色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。

7、有皮上肉：肥瘦比例≤5：5，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润，不粘手，脂肪洁白无霉点。

8、瘦肉：Ⅱ号肉或Ⅳ号肉，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润，不粘手。

9、猪前排：带颈骨及前五条排骨，肉体坚硬，敲之回音清脆，要求新鲜。

10、脊骨：肉体坚硬，敲之回音清脆，要求新鲜。

11、猪蹄：骨体坚硬，要求新鲜。

12、猪筒骨：骨体坚硬，要求新鲜。

13、猪肝：整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。

14、牛肉：肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但不粘手，良质牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。

15、鸡蛋：蛋壳清洁完整，个头不能太细，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味和臭味等气味。打开后蛋黄凸起、完整和有韧性，蛋白澄清、透明和稀稠分明，无异味。

16、腊肉：有商标、牌号、产地和卫生检验合格证，具备相关食品生产许可证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。

17、鸡翅：肉质紧密，无污伤和无小毛，个体大小均匀。

18、方火腿：表皮应干燥，皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。

19、皮蛋：外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、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。

20、咸蛋：蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，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，品尝则有咸蛋固有的香味。

21、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%，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。

22、冻品：质量需达到国家各项规定标准。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。

二）水产类质量标准要求

1、淡水鱼类：角体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

2、海鲜类：有固有的颜色，不发白或红，肉质坚实且富有弹性，轻按下肉后，手指的凹陷处可恢复，有海鲜固有的味道，无其它异味。

3、冰鲜鱼类健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，鳍条完好。

4、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。

三）蔬菜类质量标准要求

1、供应商应保证蔬菜一级新鲜，并保证可食部分≥95%。

2、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 2763-2021)的规定。

3、各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度。

4、多数蔬菜具有清馨、甘辛香和甜酸香等气味，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气味。

5、因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸和清爽鲜美，少数具有辛酸和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。

6、叶菜类：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，无烧心焦边和腐烂等现象，无异味，结球叶菜要结球适度。

7、茄果类：果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂和异味，无明显机械伤。

8、瓜果类：色泽一致，无疤点，无断裂，无腐烂、异味和明显机械伤，不带泥土。

9、根菜类：皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心和异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

10、薯芋类：色泽一致，不带泥沙，不带须根和茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤和病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

11、葱蒜类：允许葱和青蒜类保留干净须根，葱、蒜和韭菜不带老叶，蒜头和洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂和异味。

12、水生菜类：肉质嫩，成熟度适中，无腐烂和异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

13、芽苗类：芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂和异味。

14、香辛类：肉质鲜嫩形态好，色泽正常，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边和腐烂等现象，具有该品种应有的味道。

15、供应商需承诺所供蔬菜符合下述质量要求，卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定，否则，愿意接受退货处理并承担违约责任。（如国家有最新标准规定，则按最新标准规定执行）

|  |  |
| --- | --- |
| 项目（mg/kg） | 指标 |
| 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 |

四）水果类质量标准要求

1、水果需是优质货品，不得含有残留农药或污染物，供应商需保证所供应的水果符合卫生质量标准，同时承担因所供水果问题引起的一切事故后果。

2、色泽：各种水果都应具有本品种固有的颜色，皮色光泽，无虫洞，以此显示水果的成熟度及新鲜程度。

3、气味：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。

4、味道：因品种不同而各异，多数水果滋味甘淡、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。

五）大米、食用油类质量标准要求

1、大米

（1）米类执行标准：GB/T1354-2018标准一等米，不含添加剂。

（2）有食品生产许可标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合米类执行标准。

（3）具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等，符合国家粮食卫生标准。

（4）大米要求的资质证明：①生产（供应）企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》、《食品经营许可证》或《食品生产许可证》、《全国工业产品生产许可证》；②每批次出具《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具。

2、食用油（不含转基因成分的食用油）

（1）基本要求：外包装完好，有食品生产许可标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

（2）食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》、《食品经营许可证》或《食品生产许可证》、《全国工业产品生产许可证》。

（3）气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。

（4）加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

（5）不得混有其他食用油或非食用油。

（6）卫生标准和动植物检疫项目，按照国家规定执行。

（7）油类执行标准：低芥酸菜籽色拉油：NY/T 1273-2007；花生油：GB/T 1534-2017；大豆油：GB/T 1535-2017；葵花籽油：GB/T 10464-2017；油茶籽油：GB/T 11765-2018；玉米油：GB 19111-2017。

（8）油类质量要求：每个食用油品种必须色泽好，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，符合国家有关要求及标准的优质食用油），并根据用户需求中的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，供应商将承担全部责任。

六）副食类质量标准要求

1、符合国家行业标准，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。采购人可根据实际情况对需要的副食品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的副食品采购人有权拒绝接受。

2、所有副食品调味料均为正规厂家生产，包装完整，所有产品有食品生产许可标志，标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。

3、酱油：合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，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。

4、味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

5、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，无醋鳗和醋虱。

6、酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香和味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

7、酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味和异物。

8、淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘和不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

9、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。

10、腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质和虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他异味。

11、腐乳：红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无其他异味，滋味鲜美，咸淡适口。

12、黄豆：大豆皮色为固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

13、花生：果荚呈土黄色或白色，不同品种的果仁呈特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味和香味，无其他异味。

14、食糖：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖和方糖等。

①白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他气味，干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明，无杂质。白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软和潮润。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。

②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。红糖的感官鉴别：红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味。

15、辛辣料：辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒和孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物特有的色、香和味，没有其他异味，无发霉味。

16、干货制品：干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀和无杂质，保持应有的色泽。产品加工、包装、运输、贮存和销售全部符合国家规定标准。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。

七）包点、粉面类质量标准要求

1、包装要求：包装应清洁和卫生，无破漏。

2、制作标准：符合GBT 23780-2009糕点质量检验标准要求。

3、外观及口感标准：符合GB 7100-2015 糕点、饼干、面包卫生标准要求；符合GB 7099-2015裱花蛋糕糕点卫生标准要求；符合GB/GB/T 20981-2021面包卫生标准要求。

4、糕点、粉面类食品必须具有正常的色泽、气味和滋味，不得有酸败和霉变等杂味，食品内外不得有生虫、变质及其它污染物。

5、河粉，猪肠粉等以大米为原料，经浸泡、磨浆（粉碎）、发酵（或不发酵）、熟化、成型、冷却、包装等生产工艺加工而成，严格按照《湿米粉》质量要求执行，原辅料质量要求应符合国家相关质量标准及卫生安全标准，食品添加剂的使用应符合GB 2760-2014的规定,不得添加硼砂、亚硫酸盐、吊白块等有毒有害物质。

八）牛奶、坚果类质量标准要求

1、必须外包装完好，有SC标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证，提供的奶制品的保质期剩余的时间不少于包装上所显示的保质期的80%。

2、货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱）且提供有效期，采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

3、采购人发现商品出现损坏（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，供应商必须无条件退货或更换商品。

4、供应商保证所提供的非酒精类饮料的多样性和季节性，以保证新鲜感。奶制品类饮料及其他非酒精类饮料保证有充足的保质期。

5、供应商应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证或食品经营许可证等。

（三）配送标准

1、配送时间要求

（1）采购人提前一天以电话、微信、传真或邮箱方式向供应商下订单，订单内容包括货物名称、规格、数量等。

（2）配送时间：供应商须在接到采购人订单之日的第二天，早餐在上午6：00前送到，午餐在上午7：30前送到，晚餐在下午3：30前送到，所订购的货物送至采购人指定地点。

（3）每次送货时，供应商须委派两名专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货物，货物的品种、重量和质量以采购人验收的结果为准。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，双方各执二份，作为送、收货的凭证。

2、应急配送要求

（1）如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，供应商须在当天接到通知后，30分钟内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。

（2）采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知供应商。除客观不可抗力外，供应商应当根据采购人实际情况，按与采购人的约定，在规定的时间内将预定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，供应商不得推迟送货。如确需延迟送货的，供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意，供应商须承诺中标后将准时送货到采购人指定地点。

（3）如有特殊食品或特殊情况供应商无法配送的，应委托采购人进行采购，相关费用由供应商先行垫付，再按照合同的约定进行结算。

（4）采购人对应急食材有自主采购权，不受供应商和本项目制约。

3、数量方面要求

（1）供应商需保证配送品种斤两的准确性，以采购人验收的验货数量为准（标准差≤2%）。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，双方各执二份，作为送、收货的凭证。

（2）供应商不得随意增减数量，不得擅自变更中标货品（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可变更。

（3）供应商的送货单必须详细注明商品的品牌、型号、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，采购人将拒绝签收。结算期末供应商还应提供送货清单供采购人结算。

4、肉类蔬菜粗加工要求

根据采购人的订单需求，供应商应具有肉类和蔬菜加工车间，配备有切肉机、搅拌机、排骨切粒机、切菜机、真空充氮气包装机等肉类和蔬菜的机械化加工设备。根据采购人每次通知订购品种及数量后，按要求对食材进行免费的加工（如鱼类宰杀，排骨、猪肉、鸡肉和夹肉等食材切块，蔬菜类的摘菜等）。

（四）服务要求

1、供应商必须负责货物的运输、质量检测等工作。

2、供应商应保证所提供的货物绝对质量可靠，如出现食物食品安全事故，送卫生、检疫部门鉴定属于供应商责任的，一切责任由供应商承担，采购人有权无条件终止合同。

3、供应商每次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到采购人指定的负责人手中。

4、供应商指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在采购人单位活动必须严格遵守采购人单位各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。

5、供应商必须指派相对固定的人员完成配送任务，并需将送货专员的详细资料报采购人备案。送货专员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换送货专员，必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。

6、由于采购人工作的特殊性，供应商应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人各项规定。供应商在实施货物服务期间，不得将供货信息（包括但不限于实际数量及供货地点）泄露给其他企业或者个人，泄密造成采购人损失的，供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任。

7、送货车辆在办公区内应主动避让办公区人员，如属供应商车辆责任造成办公区人员事故的，一切责任由供应商承担。

8、采购人按合同对商品进行验收，对不符合规格要求的商品，无条件退货。采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现、串味、受潮等导致货物性质改变的，供应商必须无条件及时退货或更换商品。

9、供应商须结合本项目制定配送服务方案，包括但不限于供货保障、管理组织(专人服务，专人跟踪) 食品包装、运输装卸等、配送员工教育、内容。

10、供应商须结合本项目制定货物质量控制方案，包括但不限于产品来源、加工，存储，运输、验收各环节的质量保证措施。

11、供应商须结合本项目制定应急方案，包括但不限于：项目执行过程中采购人的紧急情况包括但不限于：采购人临时任务，交通事故，节假日、重要或大型活动，恶劣天气等制定食品配送措施。

12、供应商须结合本项目制定食品安全追溯方案，供应商具有可实现食品安全(质量)追溯管理功能系统。

13、配送车辆：配备冷藏（链）配送车辆，配备货车配送车辆。安排专人专车负责送货。（自有车辆仅提供年检在有效期内的行驶证复印件和车辆照片，非自有车辆提供年检在有效期内的行驶证复印件、车辆照片和车辆租赁协议复印件）。

14、供应商须投入相关配送人员，配送人员须具备有效的健康证。

15、供应商提供自营或稳定合作关系的养殖基地或农业合作社供货保障渠道。

16、供应商提供自营或长期稳定合作关系的食品经营门市。

17、供应商须购买食品安全责任保险。

18、项目结束后须向采购人提供相关台账、项目结算表、项目总结报告复印件。

（五）安全承诺

1、应政策要求，供应商须无条件支持并配合采购人完成购买贫困地区农副产品的工作。

2、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标准，保证无异味、无霉烂变质，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，鲜肉确保每日新鲜、无异味。

3、对食品检查如下：

①采购的食品须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。禁止采购超过保质期限的食品。

②食品包装须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和SC认证等。

③对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留样备案，如双方对质量争议可送当地质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

4、供应商应对从业人员严格监督，杜绝借助监管盲区违法使用食品添加剂等行为。

5、所有日常生活用品符合国家有关标准，质量优良，外观包装完整，杜绝“三无”产品。

6、供应商须承诺所有的食材为非转基因产品。

（六）报价要求

1、本项目采用下浮率报价，下浮率报价为固定值，负数或区间值报价均不符合报价要求，例如：5% -10%、10%-15%区间报价等情况均作无效报价处理。下浮的报价范围在（0%-100%）内。

2、服务期内配送金额不超过采购预算，采购人不保证合同期内配送金额达到预算金额，以实际产生配送金额为准，采购预算仅作为供应商参与本项目是否具有市场竞争经济价值的参考。

3、服务期内采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际而定。在任何情况下，采购人不保证服务期内供应商的供货次数及业务发生额。各供应商需自行考虑多方面风险。

（七）价格要求

1、定价方式：基准定价不得高于云浮市发展和改革局公布的菜篮子监测价格及供应商自营或合作门市的零售价格。云浮市菜篮子未公布的食材价格，供应商参照不少于3家云浮市主要肉菜市场平均零售价格。若无法参照同类及相近品种食材，由供应商与采购人共同调研确定的价格为基准价。

2、定价周期：每半个月更新一次基准价目表（每月1-15 日的价格以当月1日为基准；下半个月以当月16日价格为基准），上月29日和当月13日，供应商分别提供上半月、下半月食材价格清单，并由采购人组织召集月度食材供应商进行价格会商，分别确定本月上半月、下半月食材价格，后续供应商将报价清单送采购人审核，双方签字后生效。

3、如遇突发情况或不可预见的因素造成个别食材价格需临时调整，供应商应书面通知采购人，经采购人同意后方可调整，每次送货按通知价格计算。

5、费用承担：供应商应按照采购文件用户需求的内容进行报价，基准定价应包含所有货物采购、包装、运输、储存、装卸、税费、粗加工、不合格货物退换、人工、检测等合同实施过程中的可预见及不可预见等费用。采购人有权随时抽查供应商的供货清单价格，发现供应商有弄虚作假行为的，采购人有权取消其中标资格，终止合同。

（八）商务要求

1、服务时间：

采购包1（饭堂食材配送服务项目（单数月份））：自合同签订之日起二年，服务合同实行一年一签，每个服务年度最后一个月进行综合考核，合格后进行续签。

采购包2（饭堂食材配送服务项目（双数月份））：自合同签订之日起二年，服务合同实行一年一签，每个服务年度最后一个月进行综合考核，合格后进行续签。

2、地点：云浮市委市府机关饭堂。

3、包装运输：

（1）包装及标志要求

1）包装要求：容器（框、箱和袋）要求清洁、干燥、牢固、透气、无污染、无异味和无霉变现象。肉类等不同类别按不同颜色分别盛装。

2）标志要求：每件包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并注明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3）食材的包装和标签必须符合相应的规定和要求，包装费用由供应商承担。

（2）运输要求

1）运输工具应清洁卫生无污染。

2）食材运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，且要保持清洁和定期消毒。

3）所有散装食品，肉类应分类包装好并做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染。

4）盛装工具必须保持洁净，无泥渍和污渍；盛装原材料的胶袋必须使用食品胶袋；运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮和易清洁消毒的材料；车厢内无不良气味和异味；运输途中严防日晒和雨淋，注意通风散热。

5）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

6）送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-18℃左右，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

7）在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

8）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。

9）供应商须负责所订货物的运输、搬运等工作，所产生的费用由供应商负责。

4、售后服务：

（1）采购人发现新购货物不能正常使用的，供应商应无条件退换。供应商未能履行采购文件和合同所定事项,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，并对供应商予以处罚，扣罚当天货款全额。

（2）在采购人未签收货物之前，货物的所有权和风险属于供应商，货物发生遗失、损坏由供应商负责。

（3）供应商所供商品在保质期内出现损坏的，供应商应承诺提供替换服务，因替换货物产生的费用由供应商负责。如物品非因采购人人为造成的质量问题由供应商包换或包退，所造成的经济损失由供应商负责。

5、食品仓库管理要求

（1）供应商必须有符合国家有关标准和技术规范要求的储存仓库或冷库。

（2）食品与非食品应分库存放，或设专门区域，不与有毒有害物品同库存放。

（3）食品仓库实行专用并设有防鼠、防蝇、防潮、防霉、通风的设施及措施，并运转正常。

（4）食品应分类、分架、隔墙隔地存放。各类食品有明显标志，有异味或易吸潮的食品应密封保存或分库存放，冷藏冷冻食品要配套必备的冷藏、冷冻设施。

（5）贮存散装食品的，应在散装食品的容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产经营者名称及联系方式等内容。

（6）建立食品进出库专人验收登记制度，定期清仓检查，防止食品过期、变质、霉变、生虫，不符合食品安全要求的食品或临期食品要放在“待处理区”以待处理。

（7）食品仓库门窗、四壁完整，不漏雨，地面整洁，保持通风、干燥，避免阳光直射。

（8）工作人员应保持个人卫生，直接接触入口食品的岗位人员要办理健康证。