**国家税务总局翁源县税务局机关食堂食材**

**采购项目（采购需求征求意见稿）**

**一、项目概况：**

国家税务总局翁源县税务局机关食堂食材采购项目，本项目配送内容包含肉类、家禽类、水产海鲜类、粮油米面类、蔬菜水果类、禽蛋类、干货副食品类、调味品类、奶制品和豆浆等食材。

预算金额：3300000.00元

合同履行期限：本项目配送服务期限为24个月，2024年1月1日至2025年12月31日。

本项目属于专门面向中小企业采购的项目，供应商须为符合本项目采购标的对应行业（批发业或餐饮业）划分标准的中小企业（监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业），且投标人须同时满足以下情况之一：

（1）投标人属于中型企业的，必须承诺中标后分包给小微企业，且小微企业承担部分须达到合同金额的18%或以上。其中分包给小微企业的比例不低于合同金额18%。

（2）投标人属于小微企业的，则不需分包。投标时提供《分包意向书》（见报价格式）和《中小企业声明函》（见报价格式）。

投标人为小微企业的，则提供《中小企业声明函》。监狱企业、残疾人福利单位视同小型、微型企业。

注：中小企业以供应商填写的《中小企业声明函》（见报价格式）为判定标准，残疾人福利性单位以供应商填写的《残疾人福利性单位声明函》（见报价格式）为判定标准，监狱企业须供应商提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属

于监狱企业的证明文件，否则不予认定。

1. **主要商务要求**

**（一）本项目服务期为：**本项目服务期为：合同生效后起24 个月。(或预算资金使用完毕，以先到者为限)

**（二）付款方式：**

1、货款按月结算，在办理付款手续之前双方需对供应货物的品种、数量、单价、金额等进行统计，并核实无误。

2、采购人与中标人每月1-5日（节假日顺延）核对上月账单，经核对无误后，中标人按经双方确认的每天送货清单汇总金额后10个工作日内凭国家增值税发票向采购人申请付款，采购人在收到发票后30日内将货款以转账方式付给中标人。

3、成交供应商凭以下有效文件与采购人结算： （1）合同；（2）成交供应商开具的国家正规发票；（3）货物收货清单（加盖用户公章）； （4）成交供应商通知书；（5）双方定价单。

**（三）供货要求：**

1、本项目结算以实际供应量为准。

2、所有配送食材价格随行就市，每月双方定价一次，原则上每月28日商讨确定下月各项食材的供货价格。采购人可根据投标人的报价组织市场调查，所有物品的价格均以定价当日韶关市菜篮子报价中心公布的全市菜篮子平均零售价乘以投标人的中标折扣率。若韶关市菜篮子报价中心没有的产品价格信息以韶关市市价格信息网为准，若韶关市菜篮子价格信息和韶关市价格信息网中没有或近期没有的，则双方参考采购人所在地周边（5公里范围内）肉菜市场、县第一市场、县第二市场等市场零售价乘以投标人的中标折扣率确定。

投标人肉类货物、蔬菜瓜果类货物、粮油类货物价=全市菜篮子平均零售价×折扣率

如：某投标人的投标报价是“折扣率=85%”，则投标人肉类货物、蔬菜瓜果类货物、粮油类货物价=菜篮子平均零售价格×85%。

原则上在一个定价周期内价格不再调整。如因市场变动较大，单价在10元以下的食品原料涨跌幅度达到30%，单价在10元以上的食品原料涨跌幅度达到20%时，双方均有权要求调整价格。经双方协商一致后，按新调整价格执行。

3、投标价包含一切税费、检验检疫费、质量检测费、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退 换保险、人工等费用及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。采购人只根据经签字确认的单价及采购人验货数量进行结算，在配送服务过程中所发生的其他一切费用，均由成交供应商负责。

4、供货期间如某批次出现质量问题，供应商需保证验收时发现质量问题1小时内无条件对该批次的全部货物进行换货，并接受对供应商处以当天货物总价10%的罚款。一个月累计出现2次或2次以上质量问题的，将扣除该供应商该月供货款至少10%的金额作为罚款，由采购人在该月的供货款中直接扣除。

5、投标人应承诺及时提供用户需求书所列的目录品种，投标人可以适当增加品种及相应报价（仅作为商务参考，不作评分）。该增加品种在采购人有采购需求时并经审批后可列入采购范围，采购价格以双方协商解决。

6、成交供应商须配合落实广东省财政厅、广东省农业农村厅、广东省供销合作联社关于落实运用政府采购政策支持乡村产业振兴有关的工作的通知（粤财采购【2021】6号）要求，按照文件规定在指定扶贫采购平台采购食材，采购金额原则上不低于本单位年度食堂食材采购总金额的10%。

1. **技术标准与要求**

**（一）服务总体要求**

1.供货服务对象：国家税务总局翁源县税务局

2.成交供应商需完全满足每天的实际需求量，如有增加配送数量，应配合工作，实际供货量以采购人每次提供的订单为准。

3.本项目配送服务期限为24个月，在合同期内，成交供应商按采购人确认订购的品种、数量、质量及单价准时向采购人提供食堂采购配送服务，否则采购人有权拒收。

4.采购人当天下午 18：30（特殊紧急情况除外）前以书面、微信、QQ、邮件或电话等向成交供应商下订单，订单内容应包含品名、数量、质量、时间及特殊要求等。

5.常规配送下单：中标人需在接到采购人订单之日的第二天6:30前（或与采购人约定的时间）将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标人需在当天接到通知后1小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。在合同执行过程中采购人可根据实际情况对需求进行调整，中标人能0.5小时内响应，1小时内到达现场。若中标人超时响应，并影响到采购人开餐的，采购人可将当天货物总价10%的金额作为罚款，由采购人在该月的供货款中直接扣除。

6.成交供应商所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、新鲜无毒、无害、具有良好的品像以及满足采购人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，成交供应商必须在90 分钟内予以退换补货。成交供应商在每一次送货时，要货物卫生检验报告和供货清单随同交到采购人指定的负责人手中。

7.每次送货，中标人需委派专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。

8.对小量常用品的临时需求，能做到1小时内送到。对不合格产品，需及时更换，1小时内送到。

9.成交供应商须在投标文件中列明货物详细清单并详细列明拟供货品的品牌、规格等。

10、成交供应商不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方终止协议，由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。

11.成交供应商在合同履行期间内保证对采购人的货物供应，成交供应商不得拒绝采购人分配的任务。成交供应商在服务期内没能达到响应文件承诺的服务要求，成交供应商未按要求履行协议义务，或成交供应商的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，采购人均有权单方终止合同,由此产生的一切经济损失由成交供应商自行承担。

12.如成交供应商不能按时、保质、保量供货，由采购人自行采购，并承担由此造成的经济损失和接受违约处罚。

**（二）采购项目服务要求**

1、项目内容

1.1.成交供应商负责供应早、中、晚餐用膳所需农副产品、副食品及粮油供应。

1.2.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，包含粮食、经济作物、禽畜产品、干鲜果、干鲜菜及调味品、药膳、土副产品、水产品等若干大类。

1.3.副食品是指一般是经过精加工的食品，包括罐头、饮料（非酒精类饮料）、糕点、小食品、果品等。

1.4.原粮包括谷类、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、甘薯等等。

（1）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）油脂包括：花生油、菜油、香油、葵花籽油、蓖麻籽油、大豆油、玉米胚油、棕榈油、橄榄 油，色拉油、调和油，调味油，起酥油等。

（3）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、色拉调料、芝麻酱、花生酱等。

1.5.所供应的蔬菜瓜果类食品必须提供农药检测证明，且量足价平。

1.6.成交供应商在合同有效期内负责供应农副产品、副食品以及粮油产品，包括但不限于以上子项内容。

2.具体要求

投标人供货应提供更高安全等级的食品，并提供通过专门的认证机构认证和监管的农副产品及其加工品，如无公害产品、绿色食品、有机食品等。

无公害产品：是指产地环境、生产过程和产品质量符合国家有关标准和规范要求，获得认证证书并允许使用无公害农产品标志的未经加工或者初加工的使用农产品。

绿色食品：是指遵循可持续发展原则，按照特定生产方式生产，经专门机构认定，许可使用绿色食品标志的无污染的安全、优质、营养类食品。

有机食品：是指来自于有机农业生产体系，根据有机农业生产要求和相应标准生产加工的，并通过合法的有机食品认证机构认证的农副产品，包括粮食、果蔬、禽类产品、水产品等。

2.1肉类（含生鲜、冻品、鱼类、熟食等）

产品总体质量要求:

（1）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、无霉烂变质，供货时需提交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，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。

（2）所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

（3）冷冻禽类食品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%，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牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

（4）熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）它的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

（5）家禽类交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行，提供《产品合格证》；肉制品需出具半年内有效的《卫生检疫报告》及《产品合格证》；水产品需出具贮存地的出入库检疫证明。

2.2鲜肉（猪肉、牛肉）

（1）中标人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、无霉烂变质，保证来源于正规肉联厂，供货时需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。

（2）中标人需提供《动物防疫合格证》。如猪肉来源跨区，需提供由政府部门出具的《检疫合格证》，交货时需提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。

（3）质量要求：

序号 品名 规格 质量描述

①去皮五花肉 1×10kg

鲜肉 肥瘦比例为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，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。

② 去皮上肉 1×10kg

鲜肉 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，脂肪洁白无霉点。

③牛肉 1×10kg

鲜肉 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，用手指按压凹陷后会立即复原，肌纤维韧性强。

④肉碎 肉品需到现场验收后，到场制作成肉碎。

2.3大米、食用油

（1）供应产品的质量要求：

①米、油、面、豆类货物需符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。散装粉、面需提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。

②米、油：要提供QS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、产品成份、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。供应方所提供产品质量需要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

③中标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属中标人责任，中标人应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

2.4蔬菜类 ：

（1）中标人每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。

（2）属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

（3）蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度,利用率达到95%。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。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。禁止采购超过保质期限的食品。

（4）蔬菜包装与标志要求：

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；

标志：每件包装需按《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。

（5）食品供应链要求：所有食品的来源需清晰。蔬菜来源应当于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。

（6）对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

（7）对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

（8）对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。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。

（9）农药要求：种植使用的农药需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、使用需建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期需符合行业规定，并且采收前供应商应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

（10）要求中标人的配送半径能够严格保证采购人在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。

（11）蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

2.5干货

（1）干货制品的质量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）几种主要干货制品的质量标准：

肉皮：作为干肉皮，无论什么部位，体表洁净无毛，白亮无残余肥膘，无虫蛀，干爽，敲击时响声清脆，质量均匀为好，反之则为次之，如已发霉，并有哈喇味，即已变质。

玉兰片：玉兰片以色泽黄白、洁净、肉厚、纤维少、节较密、体长不超过10~17cm 的为最好，肉薄节疏、纤维多而粗老的质量较差。

黄花菜：又名金针菜，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。

黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，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。

银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品，朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中下三等。质量好的银耳，根部易酥烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

香菇：根据采收季节和形状不同，香菇又分为花菇、厚菇、薄菇和菇丁四类，其中以花菇质量最好，厚菇次之，薄菇更差，菇丁质量最差。

花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

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，质量稍次。

薄菇：形状扁平、开伞、朵大、肉薄、菌盖表面浅褐色，菌褐白色，菌柄稍高，浅咖啡色，基部稍带红色或红褐色，质量比花菇厚，菇差，味淡。

菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在2cm以下，味淡质差。

腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。

一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。

二级品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。

三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

粉丝：质量好的粉丝，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。

蹄筋：猪蹄筋的质量首先从蹄筋抽取的部位区别，后蹄筋体长而圆、粗状、光滑的品质好。前蹄筋体短而扁细、品质较差、保管完好的蹄筋应呈白色、无杂质，干、硬度高。

干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

海蛰：海蛰是由水母加工制成，选购时应注意色泽，以乳白色或淡黄色、气味清新、质厚均匀、个体完整、块大、无血黑（体肉红皮）有光泽的为上品，带有膜状血衣的为次品。

紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，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。

2.6几种主要水果质量标准：

（1）柑橘类(脐橙、蜜橘、西柚、蜜柚等)：果实结实、有弹性，手掂有重量感，果形完整、有色泽、无疤痕、不萎缩、变色、受挤压变形，柚类无褐斑、黑点。

劣质品：果皮有疤痕，失水干缩，腐烂霉变。

（2）苹果类(蛇果、青苹果、红富士等)：结实、多汁、有光泽，表面光滑，无压伤、疤痕，不干皱。

劣质品：腐烂发霉，果皮失水萎缩，有疤痕、有压伤。

（3）梨类(鸭梨、雪梨、贡梨、香梨等)：结实、甜而多汁，个体均匀、不变色、干皱，无压伤。

劣质品：失水干皱，无光泽，果皮变黑，切开心发黑，有冻压伤。

（4）水蜜桃：果皮粉红带绒毛，不过熟略硬，果肉香甜爽滑多汁。

劣质品：有压伤，开裂出水，变软过熟，腐烂。

（5）樱桃：果形圆而小，大小均匀，带鲜绿果柄，有弹性，果肉鲜甜多汁。

劣质品：疤痕、萎缩、破裂、腐烂、过熟、冻伤。

（6）浆果类(提子、葡萄、奇异果、猕猴桃、草莓)：果实结实饱满，大小均匀，无压伤。

劣质品：果粒脱落、开裂，压伤，破溃出水、腐烂。

（7）瓜类(哈密瓜、香瓜、木瓜、西瓜等) ：果形完整，结实、无开裂、压伤。

劣质品：有疤痕、压伤，出现黑斑，瓜身变软、腐烂。

（8）热带水果类

（9）火龙果：表皮鲜红，叶片鲜绿，结实而有弹性，果肉白、有黑色种子，口味淡甜。

劣质品：叶片发黄、干皱、颜色黯淡，表皮开裂、变软，果柄腐烂。

（10）枇杷：果实尖圆、色橙红，结实有弹性，果肉甜香。

劣质品：腐烂、变软、疤痕。

（11）芒果：果粒大小均匀，果皮光滑细腻，果肉幼滑甜香。劣质品：表皮发黑或黑斑，失水萎缩，果柄处腐烂。

（12）香蕉：果实象牙状，未成熟青绿色、成熟后鲜黄色，软糯香甜。每板香蕉不少于5只，中间 3只长15厘米以上，单只至80克以上。

劣质品：表皮发黑，果柄腐烂，压伤、冻伤。

（13）龙眼：果实小而圆，果皮浅咖啡色，果肉甜多汁。单果重16—25克。

劣质品：表皮发黑，爆裂、出水。

（14）荔枝：果实心形，色泽鲜红带绿，口感结实有弹性，香甜味美，脆嫩多汁。

劣质品：表皮发黑，果实过软，失水干硬，爆裂。

（15）洋桃：果实呈星形，色浅绿，成熟后金黄色，表皮有光泽，果肉晶莹，口味酸甜。

劣质品：表面有黑斑、疤痕、外伤、边缘变色发黑。

（16）黑红布林：果实圆形或椭圆形，颜色黑或暗红，结实有弹性，有光泽，果肉黄或红色，昧甜美。

劣质品：疤痕、果顶开裂，发霉，失水萎缩，过熟变软，冻伤。

（17）菠萝：果皮厚、有突出果眼呈鳞状，果形椭圆，果肉黄色，肉质脆嫩爽甜，纤维少，冠顶叶青绿。

劣质品：通体金黄(已过熟)，果肉发软，果眼溢汁，表面发霉

3.、质量及包装要求

采购的食品需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。食品包装需符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上需使用原产地标识，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QS认证等。产品需为近期出厂，剩余保质期在总保质期一半以上。

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

4、货物配送卸货要求

4.1、食材运输需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。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。

4.2、冷藏、冷冻食品需用专用冷藏、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。

4.3、中标人送货车辆应实行1小时配送圈运作，肉类、鱼类和冰鲜类等需冷藏保鲜的食品，用冷藏车配送，保证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。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

送货车辆应保持清洁；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。

在本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。

4.4、为确保配送产品符合安全要求，要求投标人具有检测设备和检测场所（或与具备CMA或CNAS认证的第三方专业检测机构有合作协议），检测人员具有高级食品安全管理员证书。

5、食品质量的基本检查

5.1食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品到达目的地时外包装完整，无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。。

5.2.对食品检查如下：

①采购的食品需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食品包装需符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上需使用原产地标识，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QS认证等。产品需为近期出厂，剩余保质期在总保质期一半以上。

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

6.食品质量保障要求

6.1中标人每天需做好各种食品的索证记录，按采购人的要求上交。

6.2中标人所供食材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，肉类保证来源于各地政府定点屠宰厂（场），供货时需提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证原件，鲜肉确保每日新鲜（当日屠宰），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。各类熟食需注明供货渠道及包装方式。

6.3中标人所提供的货物需符合卫生标准和营养要求，无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，中标人需在60分钟内予以退还补货。中标人在每一次送货时，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。

6.4、在项目所在地（韶关）至少有一个配送中心。

6.5中标人经营场所具备净菜工作间，能够提供净菜服务。

6.6、中标人应确保食品验收的场所、设备保持清洁。应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

7、考核标准

7.1.采购人在服务期限内对成交供应商实行考核制度，服务期第一年内扣分达到 30 分或服务期限内（即两年内）若扣分累计达到 50 分或以上，则采购人有权利取消成交供应商的中标资格。

7.2.采购人取消成交供应商资格的，由第二成交供应商候选人顶替其中标资格并与采购人签订合同（第二成交候选人的服务期限为其合同生效之日起至中标人服务期限结束之日）。

7.3.考核制度标准：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核内容** | **考核细则** | **分值** | **标分标准** |
| 1 | 规章制度 | 十项制度（索证采购制度、采购验收储存制度、分拣加工管理制度、蔬菜水果农药残留检测制度、食品留样制度、从业人员晨检制度、场地车辆用具清洗消毒保洁制度、食品安全保卫制度、食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度、卫生责任追究制度）齐全，并公布上墙 | 3 | 缺一项制度扣0.3分，不上墙扣1分，扣完为止 |
| 2 | 岗位职责 | 八项岗位职责（单位法人岗位职责、财务人员工作职责、卫生安全管理员岗位职责、食品采购员验收员岗位职责、分拣员岗位职责、仓库保管员岗位职责、农药残留检测员岗位职责、送货员岗位职责）齐全，并公布上墙，落实到人 | 2 | 缺一项岗位职责扣0.5分，不上墙扣1分，扣完为止 |
| 3 | 从业人员 | 从业人员名册及健康证原件 | 1 | 需持有效健康证，缺一个扣1分 |
| 统计、会计、驾驶员、残留农药检测员从业资格证 | 1 | 缺一扣0.5分，扣完为止 |
| 配送人员每次配送食材是否有统一着工装 | 2 | 每次配送均要统一着工装，缺一扣0.5 分，扣完为止 |
| 4 | 安全保障 | 领导小组、管理网络健全 | 1 | 缺一扣0.5分，扣完为止 |
| 卫生应急预案 | 1 | 如无扣1分 |
| 配送车辆安全检查 | 1 | 如无扣1分 |
| 电路器材安全可靠、消防设施配置合理、有防盗措施 | 1 | 缺一扣0.5分，扣完为止 |
| 5 | 货源组织 | 从符合规定资质的单位进货、有协议及资质证明材料 | 4 | 缺一扣1分，扣完为止 |
| 产品证件（合格证、检疫证、检验报告等原件或复印件） | 4 | 每次食材配送都要提供食材的合格证、检验检疫证件(缺一扣 2分，扣完为止) |
| 6 | 质量保障 | 产品有质量合格证明或检测报告 | 6 | 缺一扣1分，扣完为止 |
| 7 | 各类台帐及时对帐 | 进出库记录 | 2 | 缺一扣2分 |
| 水果、蔬菜残留农药检验检测记录 | 2 | 缺检一样扣完2分 |
| 48小时食品留样记录 | 2 | 缺一扣完 2 分 |
| 财会人员与采购人及时对帐 | 2 | 不及时每次扣0.5分，扣完为止 |
| 退换货记录 | 2 | 缺一扣1分，扣完为止 |
| 8 | 环境卫生 | 车况整洁，每天进行清洗消毒，有记录 | 3 | 不符要求每次扣 1 分，扣完为止 |
| 用具干净卫生，每天进行清洗消毒，有记录 | 3 | 不符要求每次扣 1 分，扣完为止 |
| 配送场地整洁卫生 | 3 | 不符要求扣完 3 分 |
| 9 | 储存 | 货物存放要求离墙、离地，有货架、垫仓板、货物标牌 | 3 | 不符要求扣完 3 分 |
| 库内五防（防火、防鼠、防蝇、防尘、防盗） | 3 | 少一项扣 1 分，扣完为止 |
| 冷冻库、保鲜库内货物堆放整齐，清洁无异味，正常使用 | 3 | 不符要求扣完 3 分 |
| 10 | 配送 | 按时送货 | 5 | 送货准时，每天所需食材一并送达，（非不可抗拒情况下延误一次扣2分，以此类推，扣完为止。如发现  委托其他人或其他车代送不得分） |
| 按要求使用配送车辆 | 6 | 禽畜类、海产品类、蔬菜类食材用冷藏车配送，干货类可用干净整洁卫生的货车运送。如发现配送  车辆未按规定要求使用的，发现一  次扣2分。 |
| 按要求采购情况 | 4 | 发现一次不按要求采购的扣 1分，扣完为止 |
| 食材质量情况 | 6 | 发现配送食材质量不符要求，采购人有权要求立即更换食材，并及时做好退换货登记，让双方共同签名  确认，作为评分依据（每次扣2分，扣完为止） |
| 11 | 价格执行 | 按双方确认的价格执行 | 6 | 不按双方确认价格执行一次扣2分扣完为止 |
| 12 | 沟通协调，及时整改 | 中标方主动询问配送情况，对于采购人反馈的配送过程中不符合要求和食材质量不达标的意见及时整改 | 4 | 对于采购人的意见和建议要虚心接受，协调有效果，及时整改见实效得4分（整改效果不明显扣1分，未见任何整改效果不得分） |
| 13 | 廉政承诺 | 廉政承诺执行情况 | 5 | 发现中标人贿赂食堂工作人员1次扣3分， 2次扣5分， 3次采购人有权单方面解除合同 |
| 14 | 采购人评价 | 采购人后勤管理人员评价 | 5 | 优 5 分，良 3分，一般1 分，差不得分 |
| 采购人食用者满意度测评 | 4 | 优 4分，良 2分，一般1 分，差不得分 |
| 总分 | | | 100 |  |