采购需求

**1.项目概况：**

本项目是对东莞市康复医院食堂提供食材配送服务。现东莞市康复医院需拟招一家供应商负责配送粮油、蔬菜、水果、肉类等食材。供应商所配送的货品必须安全卫生，量足价平，并提供完善的售后服务满足全院食材供应。

1.主要商务要求：

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同签定之日起三年 |
| 标的提供的地点 | 东莞市康复医院 |
| 投标有效期 | 从提交投标（响应）文件的截止之日起90日历天 |
| 付款方式 | 按采购人要求按月配送，按实支付，本合同的每笔款项均以银行电汇方式支付，具体付款要求如下：  双方采取先送货后结款的方式，从第一次送货之日起，采购人每月向中标人清货款一次。双方应在每月10日前核对上月货款，再由中标人根据双方核对无误确认好的金额开具发票给采购人请款，采购人应在收到中标人发票后的30个工作日内支付上月的货款，采购人以银行转账方式将货款一次性转入中标人书面指定的银行账户。 |
| 验收要求 | 1、中标人所供应的货品必须符合国家、省、市的相关安全质量标准、卫生标准等，同时符合采购人的使用要求。采购人对中标人所供应的货品进行安全检测，若检测指数超过安全指标值的，采购人有权将所检同批次货品全部退回给中标人，中标人必须在规定时间内重新供应货品给采购人。  2、采购人验收时，如发现数量不足，中标人应立即补足；如有10%以下（含10%）货品规格、质量不符合要求的，中标人应对不符合要求的货品进行更换；如有10%以上的货品规格、质量不符合要求的，由采购人选择整批退货或要求中标人按时整批更换。  3、对危及人体健康的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次货品全部退货。若验收时未发现问题，而在加工食用时发现货品质量有问题，采购人立即通知中标人，将问题货品作退换货处理。 |
| 履约保证金 | 不收取 |
| 其他 | 1.本项目预算金额仅作为参考，具体结算金额以每月采购人与中标人核对的上月货款为准，直至项目服务期限结束。  2.中标人必须服从采购人的监督、管理，配合采购人到农场基地、食物配送点进行现场考察。  3.食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰可追溯和追责。  4.中标人需配合采购人要求，落实我市关于采购贫困地区农副产品的相关政策要求，通过贫困地区农副产品网络销售平台或定向扶贫地区采购贫困地区农副产品。 |

**其他商务需求**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **要求** | **内容** | **说明** |
| **1** | ★ | **服务期** | 自合同签定之日起三年。 |
| **2** | ★ | **报价要求** | 本项目报价采用下浮率报价方式。报价应包含完成本次招标所有服务内容的费用，包括人工费、食材采购费、食材运输费、材料费、设备使用费、各种税务费、必须的辅助材料费及合同实施过程中不可预见费用等全部费用，采购人不向中标人另行支付任何费用。 |
| 1.本项目采用下浮率报价，且所报的下浮率应当适用于所有产品单品。  2.中标人供货价需按照当前时段东莞市发展和改革局公布同期“广东省菜篮子价格监测表”中最新一期的“东莞市菜篮子价格监测表”的价格为基准价进行下浮，中标人须于《东莞市发展和改革局》网站最新价格挂出后第二天向采购人提供最新一期的价格表，当周基准价格一经确定，双方须严格执行，不受市场物价波动影响，不得调价。中标人原则上每隔一个周调整一次价格，每次调整价格经采购人确认后方可开始执行。  3.若东莞市发展和改革局网站上无发布的产品（部分特定牌子的产品除外）则由采购人和中标人双方共同在澳南肉菜综合市场、东城石井市场、细村综合市场等参考同类产品价格的平均价作为基准价进行下浮（即基准价=市场平均价=N个市场抽样价格之和÷N），供货价即为基准价×【1-中标下浮率】。  4.所供食材价格包含一切费用，主要包括购货或自产养（种）植成本、包装费、运输费、装卸费、搬运费、储存费、人工费、检验检疫费、质量检测费、各种税费及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等。在项目的实施过程中，中标人必须充分考虑在本项目实施期间的一切可能产生的风险和相关费用，采购人无需支付合同约定货款之外的任何费用和补偿。  5.如生产商或批发商统一调整价格或新增食材，中标人须及时书面通知采购人并附相关资料。价格下调时，应给予采购人相同的价格下调幅度；价格上升时，须提供生产商或批发商调价通知书等书面证明材料原件，经采购人审核后执行新的价格。  6.采购人有权随时抽查中标人的供货食材入货台账或进行市场调查，发现中标人有虚报或隐瞒供货食材市场价存在欺骗行为，采购人有权取消其中标资格，终止合同。  7.采购人临时需求货品不在核定的供货价格清单内的，中标人必须按采购人要求供货，供货价格由双方临时确定。下次该货品应纳入报价清单，并按上述定价原则确定供货价格。  8.若遇台风、暴雨等意外原因造成的个别品种价格需临时调整，应通知采购人，并征得采购人同意后方可调整，每次送货按通知价格计算。  9.定价周期：每周更新一次，中标人每次至少提前2天提交下次报价清单给采购人审核，双方签字后生效。 |
| **3** | ★ | 付款方式 | 按采购人要求按月配送，按实支付，本合同的每笔款项均以银行电汇方式支付，具体付款要求如下：双方采取先送货后结款的方式，从第一次送货之日起，采购人每月向中标人清货款一次。双方应在每月10日前核对上月货款，再由中标人根据双方核对无误确认好的金额开具发票给采购人请款，采购人应在收到中标人发票后的30个工作日内支付上月的货款，采购人以银行转账方式将货款一次性转入中标人书面指定的银行账户。 |
| **4** | ★ | 退出机制 | 1.对落实食品安全主体责任不到位，存在以下情况之一的，采购人有权单方面终止合同（协议），并报告属地市场监管、上级行政等部门  （1）食品经营许可超过有效期的；  （2）发生较大或以上食品安全事故的；  （3）因食品安全问题引发较大或以上舆情事件的；  （4）因违反《中华人民共和国食品安全法》等法律法规，一年内累计受到2次或以上行政处罚的；  （5）因存在重大食品安全隐患受到市场监管部门通报的；  （6）发生转包、分包行为，或擅自更换履约人、变更配送生产地址等其他违反法律法规或配送服务合同行为的；  （7）出现未按配送服务合同约定建立相关制度或执行制度不力、经营管理混乱、降低配送质量标准、随意变更配送产品等情况，经约谈后拒不整改的；  （8）中标人与采购人间有商业贿赂等不正当经营行为的；  （9）存在其他违法、违规、违约行为，影响恶劣的。  2.配送供应商满意度调查满意率低于70%（不含70%），采购人有权取消其配送资格，终止合同。 |

**2.技术标准与要求：**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **品目名称** | **标的名称** | **单位** | **数量** | **分项预算单价（元）** | **分项预算总价（元）** | **面向对象情况** | **所属**  **行业** | **技术**  **要求** |
| 1 | 其他服务 | 东莞市康复医院饭堂食材配送服务 | 项 | 1 | 15641100.00 | 15641100.00 | 否 | 批发业 | 详见附表1 |

附表一：东莞市康复医院饭堂食材配送服务

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **参数** | **序号** | **具体技术（参数要求）** |
|  | 1 | **一、食材服务需求：**  **（一） 质量要求**  1.粮油类配送采购要求  （1）供应产品的质量要求：  ①米、油货物必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、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。  ②米、油要提供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。中标人所提供产品质量必须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）执行标准：  ①米类执行标准：GB/T 1354-2018　 标准一等米 不含添加剂  ②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%）  不完善粒≤3.5% （国家标准：≤4.0%）  黄米粒按国家标准执行 。  ③、油类执行标准：ＳＢ｜T 10292-1998  ④、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、气味必须正常。 霉变粒不得超过2％。 真菌毒素：黄曲霉毒素B1 （5μg/kg～20μg/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（≤1000μg/kg）、玉米赤霉烯酮（≤60μg/kg）、赭曲霉毒素A（5μg/kg）。重金属污染物：铅（≤0.2mg/kg）、镉(0.1 mg/kg～0.2 mg/kg)、汞（0.02 mg/kg）、无机砷（0.1 mg/kg～0.2 mg/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）。并根据用户需求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，中标人将承担全部责任。（3）采购清单：   |  |  | | --- | --- | | 序号 | 名称 | | 1 | 优质晚籼米 | | 2 | 食用调和油 |   2. 副食品供应货品质量要求  （1）供应的定型包装食品和食品添加剂，食品商标（或说明书）上应有品名、生产厂家、厂址、生产日期、生产许可证编号、生产批号或者代号、规格、配方或者主要成分、保存期（保质期）、食用或者使用方法、质量等级等中文标识内容。能定期向采购人提供国家有关职能部门发出的定期产品检验合格证书和产品检测报告。  （2）散装食材应干净、干爽、无烂、无虫、无异味，货品新鲜，质量合格，符合行业良好等级及以上，外包装有产地、保质期标识。供应商应保证供应的货品不变质、不变味、无毒无害，符合国家有关食品卫生、安全标准。  （3）所供散装食材应有妥善的行业包装，做到包装完好不受污染。供应的定型包装食品应是整箱包装或整装密封包装。  （4）符合国家食品卫生标准，坚决杜绝假冒、变质、过期的产品（从收货之日起计算剩余保质期不得低于标注保质期的50%），供货时并提供SC认证、及产品相关的检验合格证书。  3. 蔬菜瓜果供应货品质量要求  (1)中标人提供的蔬菜须确保鲜嫩度，不得有黄叶、斑点、腐烂或有异常味道，利用率不得低于95%，且不含有残留农药或污染物，并出具有效的《农产品检验报告》。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。采购人对所配送蔬菜进行二次农残检测，如含量超标采购人有权要求中标人无条件退货或换货，同时做好相关记录。  (2)中标人需设自检测室或有固定的送检机构，每天所供蔬菜类都要提供农药残留的检测报告，并交采购人存档备查。  (3)验收时未发现问题，而在加工食用前发现部分货品存在质量问题的，采购人立即通知中标人将问题货品进行退换货处理。如中标人所供应货品出现质量问题造成食品安全事故，中标人应承担全部责任和经济损失。  (4)蔬菜瓜果采购清单包括但不限于下列产品:   | **序号** | **类别** | **品名** | **规格要求** | **单位** | | --- | --- | --- | --- | --- | | 1 | 蔬菜瓜果类 | 京包菜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 2 | 蔬菜瓜果类 | 水白菜 | 无泥沙无黄叶 | 斤 | | 3 | 蔬菜瓜果类 | 大白菜 | 无黄叶 | 斤 | | 4 | 蔬菜瓜果类 | 菜心 | 无泥沙无黄叶 | 斤 | | 5 | 蔬菜瓜果类 | 上海青 | 无泥沙无黄叶 | 斤 | | 6 | 蔬菜瓜果类 | 小白菜 | 无泥沙无黄叶 | 斤 | | 7 | 蔬菜瓜果类 | 生菜 | 无泥沙无黄叶 | 斤 | | 8 | 蔬菜瓜果类 | 通菜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 9 | 蔬菜瓜果类 | 西洋菜 | 无泥沙无黄叶 | 斤 | | 10 | 蔬菜瓜果类 | 苋菜 | 无泥沙无黄叶 | 斤 | | 11 | 蔬菜瓜果类 | 红菜苔 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 12 | 蔬菜瓜果类 | 白菜苔 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 13 | 蔬菜瓜果类 | 菠菜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 14 | 蔬菜瓜果类 | 韭菜 | 无泥沙无黄叶 | 斤 | | 15 | 蔬菜瓜果类 | 油麦菜 | 无泥沙无黄叶 | 斤 | | 16 | 蔬菜瓜果类 | 长白菜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 17 | 蔬菜瓜果类 | 大白葱 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 18 | 蔬菜瓜果类 | 淮山 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 19 | 蔬菜瓜果类 | 粉葛 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 20 | 蔬菜瓜果类 | 粉莲藕 | 无黑心 | 斤 | | 21 | 蔬菜瓜果类 | 大蒜米 | 新鲜、无腐烂、干水 | 斤 | | 22 | 蔬菜瓜果类 | 生葱 | 新鲜、无腐烂、干水 | 斤 | | 23 | 蔬菜瓜果类 | 生姜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 24 | 蔬菜瓜果类 | 蒜苗 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 25 | 蔬菜瓜果类 | 香菇 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 26 | 蔬菜瓜果类 | 去根香菇 | 优质、新鲜、无腐烂 | 斤 | | 27 | 蔬菜瓜果类 | 金针菇 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 28 | 蔬菜瓜果类 | 鲜平菇 | 新鲜、无腐烂、干水 | 斤 | | 29 | 蔬菜瓜果类 | 地瓜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 30 | 蔬菜瓜果类 | 冬瓜 | 青皮、15斤/个 | 斤 | | 31 | 蔬菜瓜果类 | 木瓜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 32 | 蔬菜瓜果类 | 佛手瓜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 33 | 蔬菜瓜果类 | 苦瓜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 34 | 蔬菜瓜果类 | 老南瓜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 35 | 蔬菜瓜果类 | 蒲瓜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 36 | 蔬菜瓜果类 | 茄子 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 37 | 蔬菜瓜果类 | 青瓜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 38 | 蔬菜瓜果类 | 小瓜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 39 | 蔬菜瓜果类 | 丝瓜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 40 | 蔬菜瓜果类 | 优质豆角 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 41 | 蔬菜瓜果类 | 去叶金银玉米棒 | 去皮、新鲜、无腐烂 | 斤 | | 42 | 蔬菜瓜果类 | 去叶甜玉米棒 | 去叶、新鲜、无腐烂 | 斤 | | 43 | 蔬菜瓜果类 | 鲜玉米粒 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 44 | 蔬菜瓜果类 | 马蹄肉 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 45 | 蔬菜瓜果类 | 大香芋 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 46 | 蔬菜瓜果类 | 小香芋 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 47 | 蔬菜瓜果类 | 娃娃菜 | 新鲜、无腐烂 | 包 | | 48 | 蔬菜瓜果类 | 白萝卜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 49 | 蔬菜瓜果类 | 红萝卜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 50 | 蔬菜瓜果类 | 白洋葱 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 51 | 蔬菜瓜果类 | 西红柿 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 52 | 蔬菜瓜果类 | 扁豆 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 53 | 蔬菜瓜果类 | 红尖椒 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 54 | 蔬菜瓜果类 | 花菜 | 花蕾均匀、新鲜、无腐烂 | 斤 | | 55 | 蔬菜瓜果类 | 红薯 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 56 | 蔬菜瓜果类 | 红洋葱 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 57 | 蔬菜瓜果类 | 红中椒 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 58 | 蔬菜瓜果类 | 黄豆芽 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 59 | 蔬菜瓜果类 | 尖椒 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 60 | 蔬菜瓜果类 | 西芹 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 61 | 蔬菜瓜果类 | 韭黄 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 62 | 蔬菜瓜果类 | 绿豆芽 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 63 | 蔬菜瓜果类 | 奶白菜 | 无黄叶 | 斤 | | 64 | 蔬菜瓜果类 | 青笋 | 带叶 | 斤 | | 65 | 蔬菜瓜果类 | 青圆椒 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 66 | 蔬菜瓜果类 | 青笋 | 带叶、新鲜、无腐烂 | 斤 | | 67 | 蔬菜瓜果类 | 青圆椒 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 68 | 蔬菜瓜果类 | 土豆 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 69 | 蔬菜瓜果类 | 蒜苔 | 中条、嫩 | 斤 | | 70 | 蔬菜瓜果类 | 水瓜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 71 | 蔬菜瓜果类 | 香菜 | 无泥沙无黄叶 | 斤 | | 72 | 蔬菜瓜果类 | 香芹 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 73 | 蔬菜瓜果类 | 小米椒 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 74 | 蔬菜瓜果类 | 去头指天椒 | 去头小米椒 | 斤 | | 75 | 蔬菜瓜果类 | 鲜茶树菇 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 76 | 蔬菜瓜果类 | 灯笼椒 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 77 | 蔬菜瓜果类 | 去皮莴笋 | 去皮、新鲜、无腐烂 | 斤 | | 78 | 蔬菜瓜果类 | 去皮小芋仔 | 去皮、新鲜、无腐烂 | 斤 | | 79 | 蔬菜瓜果类 | 娃娃菜 | 新鲜、无腐烂 | 斤 | | 80 | 豆制品类 | 白干 | 色泽正常 | 斤 | | 81 | 豆制品类 | 大油豆腐 | 色泽正常 | 斤 | | 82 | 豆制品类 | 卤水香干 | / | 斤 | | 83 | 豆制品类 | 魔芋 | / | 斤 | | 84 | 豆制品类 | 千张 | 色泽正常 | 斤 | | 85 | 豆制品类 | 水豆腐 | 4斤/板 | 斤 | | 86 | 豆制品类 | 五香干 | 色泽正常 | 斤 | | 87 | 豆制品类 | 千叶豆腐 | 350G-400G/盒 | 盒 | | 88 | 豆制品类 | 老豆腐 | / | 斤 | | 89 | 咸菜类 | 好海带结 | 青色、脆性 | 斤 | | 90 | 咸菜类 | 好海带丝 | 青色、脆性 | 斤 | | 91 | 咸菜类 | 酸豆角 | 无腐烂 | 斤 |   4. 肉类供应货品质量要求  (1)鲜肉类全部来源于正规肉联厂，保证为当日新鲜肉，并提供政府检疫部门出示的检疫合格证明。（鲜肉类利用率不低于98%）  (2)非冰鲜类必须鲜活，利用率不低于95%；冰鲜类水产品解冻后利用率不低于80%。  (3)鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，眼球光亮透明，鳃口紧闭，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保新鲜。  (4)肉质饱满结实，无腐烂，无异味（如泥腥味、电油味等），肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。  (5)来源可靠放心，无毒、无害、无污染。  (6)冻品采购清单包括但不限于下列产品:   | **序号** | **物品名称** | **规格** | **单位** | | --- | --- | --- | --- | | 1 | 不带颈骨排边 | 1×20 | 斤 | | 2 | 排骨粒 | 1×20 | 斤 | | 3 | 冻猪小排（排骨条） | 1×20 | 斤 | | 4 | 冻猪尾巴 | 1×20 | 斤 | | 5 | 冻牛腩（整块） | 1×25kg | 斤 | | 6 | 龙骨 | 1×20 | 斤 | | 7 | 猪脚粒 | 1×20 | 斤 | | 8 | 猪心 | 1×20 | 斤 | | 9 | 鸡壳 | 1×14 | 斤 | | 10 | 国产鸡翅 | 1×20 | 斤 | | 11 | 鸡中翅 | 1×20 | 斤 | | 12 | 毛毛肉 | 1×24 | 斤 | | 13 | 奥尔良腿排 | 1×20 | 斤 | | 14 | 三黄鸡 8只 | 1×19 | 斤 | | 15 | 鸡边腿 | 1×28 | 斤 | | 16 | 鸡爪 | 20kg | 斤 | | 17 | 琵琶腿80只 | 1×20 | 斤 | | 18 | 麦乐鸡 | 1×30 | 斤 | | 19 | 鸡肉肠 | 1×32 | 件 | | 20 | 白条鸭 8只 | 1×28 | 斤 | | 21 | 健康白条鸭 8只 | 1×28 | 斤 | | 22 | 半边鸭 | 1×9 | 斤 | | 23 | 老鸡 | 1×23 | 斤 | | 24 | 鸡胸肉 | 1×20 | 斤 | | 25 | 鸭胸肉 | 1×20 | 斤 | | 26 | 鸭边腿 | 1×19 | 件 | | 27 | 鸭腿 | 1×20 | 件 | | 28 | 鸡肾 | 1×20 | 斤 | | 29 | 腊肠 | 1×10 | 斤 | | 30 | 腊肉 | 1×10 | 斤 | | 31 | 三文治 | 1×28 | 斤 | | 32 | 西式方腿 | 1×28 | 斤 | | 33 | 方腿片（切片火腿） | 1×40 | 斤 | | 34 | 糯米鸡 | 1×40 | 只 | | 35 | 狮子头 | 1×20 | 斤 | | 36 | 鸡米花 | 1×30 | 斤 | | 37 | 1号秋刀鱼 | 1×22 | 斤 | | 38 | 带鱼 | 1×20 | 斤 | | 39 | 中带鱼 | 1×20 | 斤 | | 40 | 青虾仁 | 1×20 | 斤 | | 41 | 如意蛋卷 | 1×24 | 斤 | | 42 | 珍珠丸 | 1×30 | 斤 | | 43 | 贡丸 | 1×20 | 斤 | | 44 | 包心贡丸 | 1×20 | 斤 | | 45 | 包心牛肉丸 | 1×20 | 斤 | | 46 | 香菇丸 | 1×20 | 斤 | | 47 | 干蒸 | 1×20 | 斤 | | 48 | 牛肉丸 | 1×20 | 斤 | | 49 | 龙虾丸 | 1×20 | 斤 | | 50 | 淡水丸 | 1×20 | 斤 | | 51 | 包心贡丸 | 1×20 | 斤 | | 52 | 日本豆腐 | 1×40条 | 箱 | | 53 | 脆皮肠 | 1×20 | 箱 | | 54 | 热狗肠 | 1×20 | 箱 | | 55 | 培根肉 | 1×20 | 件 | | 56 | 鱼豆腐 | 1×20 | 斤 | | 57 | 墨鱼花 | 1×12 | 斤 | | 58 | 川香鸡柳 | 1×20 | 斤 | | 59 | 薯饼 | 1×180块 | 件 | | 60 | 馅包 | 1×336个 | 件 | | 61 | 馒头 | 1×400个 | 件 | | 62 | 水饺 | 1×20 | 件 | | 63 | 金锥榴莲酥 | 1×12 | 件 | | 64 | 椰香黄金糕 | 1×28 | 件 | | 65 | 地瓜丸 | 440G×10包 | 件 | | 66 | 黑米糕 | 360G×20包 | 件 | | 67 | 紫菜卷 | 1×20 | 斤 | | 68 | 太阳堡 | 1×20 | 件 | | 69 | 绿豆饼 | 1×240个 | 件 | | 70 | 老婆饼 | 1×240个 | 件 | | 71 | 蛋挞皮（椭圆形） | 1×352个 | 件 | | 72 | 汉堡饼 | 1000G×10包 | 件 | | 73 | 冻青豆 | 1×20 | 件 | | 74 | 冻玉米粒 | 1×20 | 斤 | | 75 | 汤圆 | 20斤 | 件 | | 76 | A级糯玉米 | 50斤 | 件 | | 77 | 南瓜饼 | 336G/包×16包 | 件 | | 78 | 山药（淮山卷） | 山药 | 件 | | 79 | 无骨鸡柳 | 1×9kg | 件 | | 80 | 烧麦 | 1200G×18包 | 件 | | 83 | 饺子 | 1×20 | 件 |   5. 新鲜肉类、水产品、豆制品及禽类配送采购内容要求  (1)采购清单包括但不限于下列类别：   | **序号** | **类别** | **物品名称** | **单位** | | --- | --- | --- | --- | | 1 | 鲜 肉 | 前上肉 | 斤 | | 2 | 后上肉 | 斤 | | 3 | 前精肉 | 斤 | | 4 | 后精肉 | 斤 | | 5 | 五花肉 | 斤 | | 6 | 无皮五花肉 | 斤 | | 7 | 排骨 | 斤 | | 8 | 龙骨 | 斤 | | 9 | 扇骨 | 斤 | | 10 | 筒子骨 | 斤 | | 11 | 颈骨 | 斤 | | 12 | 猪肘子 | 斤 | | 13 | 猪手 | 斤 | | 14 | 猪脚 | 斤 | | 15 | 猪尾巴 | 斤 | | 16 | 带肉猪耳朵 | 斤 | | 17 | 无肉净猪耳 | 斤 | | 18 | 猪板油 | 斤 | | 19 | 带喉管猪舌头 | 斤 | | 20 | 无喉管猪舌头 | 斤 | | 21 | 猪心 | 斤 | | 22 | 猪肚 | 斤 | | 23 | 猪肝 | 斤 | | 24 | 猪腰 | 斤 | | 25 | 猪粉肠 | 斤 | | 26 | 猪小肠 | 斤 | | 27 | 猪大肠 | 斤 | | 28 | 猪头骨 | 斤 | | 29 | 牛肉 | 斤 | | 30 | 牛腩 | 斤 | | 31 | 猪扒 | 斤 | | 32 | 牛骨 | 斤 | | 33 | 猪生肠 | 斤 | | 34 | 大肠头 | 斤 | | 35 | 肉丸 | 斤 | | 36 | 肉胶 | 斤 | | 37 | 猪红 | 斤 | | 38 | 禽 类 | 光鸭 | 斤 | | 39 | 麻鸡 | 斤 | | 40 | 烧鸭 | 斤 | | 41 | 光鹅 | 斤 | | 42 | 番鸭 | 斤 | | 43 | 老鸡 | 斤 | | 44 | 乌鸡 | 斤 | | 45 | 带戒指三黄鸡 | 斤 | | 46 | 豆 制 品 | 水豆腐 | 盒 | | 47 | 大豆腐 | 板 | | 48 | 香干 | 斤 | | 49 | 千张 | 斤 | | 50 | 油豆腐 | 斤 | | 51 | 大油豆腐 | 斤 | | 52 | 豆腐串 | 串 | | 53 | 豆腐块 | 斤 | | 54 | 白豆干 | 斤 | | 55 | 水 产 | 草鱼（2斤-4斤） | 斤 | | 56 | 福寿鱼(0.5斤-1斤) | 斤 | | 57 | 塘鱼 | 斤 | | 58 | 带鲢鱼 | 斤 | | 59 | 去头鲢鱼 | 斤 | | 60 | 大头鱼（1.5斤-3斤） | 斤 | | 61 | 鲢鱼头 | 斤 | | 62 | 大头鱼头 | 斤 | | 63 | 红鲳鱼 | 斤 | | 64 | 钳鱼 | 斤 | | 65 | 保鲜虾 | 斤 | | 66 | 魔芋 | 斤 | | 67 | 冰鲜鱿 | 斤 | | 68 | 冰鲜鱿丝 | 斤 |   **（二） 配送要求**  1.必须采用符合卫生要求的运载工具，要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。送货车辆应保持清洁，堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。  2.容器要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。  3.冰鲜类水产品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，保证运输过程冷链不中断，到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。  4.蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。  5.中标人要免费提供运送及卸货服务，并免费向采购人提供至少一个帮厨，对水产品进行现场粗加工。  6.必须按照采购人要求的货品规格、数量、质量配送，如数量不足的，中标人应立即补足；如有10%以下（含10%）货品规格、质量不符合要求的，中标人应对不符合要求的货品进行更换；如有10%以上的货品规格、质量不符合要求的，由采购人选择整批退货或要求中标人按时整批更换。  7.中标人须为食材配送人员购买人身意外保险，配送食材过程中发生的任何意外事故，均由中标人自行承担，与采购人无关。  **（三）中标人需设立自有检测室或有固定的送检机构，每种蔬菜每天都要随货提供农药残留的检测报告，食品检测人员或检测机构资料交采购人存档备查。**  1.对食品安全质量问题的处理：  (1)对危及人体健康的食品质量问题（如农药残留超标、腐烂变质等）采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次货品全部退货。  (2)若验收时未发现问题，而在加工食用前发现部分货品质量有问题，采购人立即通知中标人，将问题货品作退换货处理。  (3)中标人所供应货品出现质量问题造成食品安全事故，经查实后属中标人责任的，中标人应承担全部责任和经济损失。 |
|  | 3 | **三、服务要求说明**  1.中标人应当根据采购人实际情况，按照与采购人的约定，在规定的时间内将预定的货物如数送到指定地点。除发生客观不可抗力的情况外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，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，由于中标人延迟造成采购人利益受损的，采购人有权要求中标人赔偿。  2.水产品类一般每天送货1-2次；蔬菜类一般每天送货1次，采购人在前一天确认采购订单；调味品类一般一个星期送货一次，采购人至少提前一天确认采购订单。每次订单不论数量多少，中标人都必须按采购人要求配送。对于临时性采购订单，中标人须积极配合，按照采购人要求按时、按质、按量将货品配送到指定地点。  3.配送时间：每天上午6:10前送达采购指定地点。其中水产品类午餐要求9:30前现场劏好，晚餐要求下午15:30前现场劏好。烧鹅、叉烧类晚餐要求下午15:30前送达。如采购人需要临时增加补货，中标人必须在采购要求的时间内将货物保质保量送到采购人指定地点。具体配送时间以采购人实际要求为准。  4.中标人负责货品配送前的仓储，采购人不提供仓库。  5.水产品类、肉类、家禽类中标人必须为采购人提供至少二名帮厨跟从配送，为采购人进行简单加工。蔬菜类特定产品（例如：薯仔、香芋、莴笋等）要按采购人的要求进行去皮、切丝等加工要求进行配送。采购人临时落单的食材，中标人一定要密切配合按要求准时送到并保证食材质量。  6.在采购人签收之前，货物的所有权和风险属于中标人，货物发生遗失、损坏由中标人负责。  7.中标人须严格按照采购人的订单配送货品，不得随意增减数量或改变品种。如因市场流通问题确实需要变更供货内容的，中标人应在得知情况的同时书面告知采购人并征得采购人同意后方可变更，否则，采购人有权拒收，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。  8.中标人不能按核定的供货价交付的某些货品、不能提供与其承诺相符的服务或中标人存在违反招标文件和合同的下列行为之一，并且不予纠正的，将取消其中标资格。此项违约行为包括但不限于下列各项：  (1)中标人在收到采购人订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货的。  (2)中标人未能提供承诺的服务的。  (3)中标人不能在约定时间内提供合法票据进行结算的。  (4)中标人送货专员在采购人单位活动但不遵守采购人单位各项规章制度或做出有损采购人形象和利益的事情的。  (5)中标人泄露采购人的秘密的。如泄密行为造成采购人损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。  9.中标人应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》和《动物检疫管理办法》等相关规定，一经发现供应以下食品之一，除全部退货外，将取消中标人的供货资格，采购人有权单方终止合同，中标人并承担由此造成的经济责任和法律责任：  ①腐败变质、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，对人体健康有害的；  ②含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；  ③含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；  ④未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；  ⑤病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；  ⑥掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；  ⑦用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；  ⑧超过保质期限的。  10.投标人中标后为采购人购买食品安全责任保险或公众责任保险，保额在500万元以上。 |
|  | 4 | **四、质量及包装要求**  1.中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证供应的货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格有报告、可以溯源，无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的50%。  2.中标人保证所提供的水产品和蔬菜种类的多样性和季节性，以保证新鲜感。  3.货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的货品。  4.货品质量或包装不符合采购人要求的，中标人必须无条件退货或更换。  5.中标人提供假冒伪劣、过期、变质货品的，一经发现，除按采购人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：  (1)中标人提供过期、变质货品3次以上或提供假冒伪劣货品的，采购人有权单方终止合同；  (2)因中标人供应货品质量问题造成食品安全事故的，经有关部门鉴定后，中标人须负担全数的医药费及赔偿费等，采购人将取消该中标人的供货资格，终止合同，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任。 |
|  |  | 1. **考核要求**  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 供应商名称 |  | | | | 供货种类 |  | 供货月份 |  | | 评价指标 | 指标说明 | 得分 | 备注 | | 送货及时性(满  分30分) | 要求按时送货。  1、送货迟到,但不耽误饮食服务部工作的,每迟到一次扣2分；  2、送货迟到,且耽误饮食服务部工作的,每迟到一次扣5分。 |  |  | | 货品质量(满分  40分) | 要求货品新鲜、质优。  1、送来货品,品相一般,但都可使用,未变质,每次扣1分；  2、送来货品,品相较差,但都可使用,未变质,每次扣2分；  3、送来货品,剩余保质期不超过该货品标明的保质期的一半,每次扣5分；  4、送来货品,过期或变质,每次扣15分。 |  |  | | 货品数量(满分  20分) | 要求按订单供应准确数量（允许误差±5%内）。  1、±5%≤供货数量误差≤±10%，每次扣1分；  2、±10%<供货数量误差≤±20%，每次扣2分  3、供货数量误>±20%，每次扣3分。 |  |  | | 服务态度(满分  10分) | 要求服务态度良好，积极配合，有问题及时改正。  1、服务态度一般，但问题及时改正的，每次扣1分；  2、服务态度一般，且问题不能及时改正的，每次扣2分；  3、服务态度差，且问题不能及时改正的，每次扣3分。 |  |  | | 是否存在以下行为 | 1、供应假冒伪劣产品；  2、整改时间结束后仍未达到整改要求。 | 1.□是  □否  2.□是  □否 |  | | 综合评价 |  |  |  | | 注：在季度内出现两次考核评分低于80分的情况，采购人可单方面终止合同。 | | | | |
| 说明 | 打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标(响应)无效。  打“▲”号条款为重要技术参数(如有)，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标(响应)条款。 | |