**第二章 采购需求**

**一、项目概况：**

**（一）概述**

1. 本次招标的项目及范围为：中山市三乡镇中心幼儿园食堂服务采购项目，为满足幼儿园日常食堂食材供应需求，现拟通过竞争性磋商的方式，确定1家食材配送供应商，为采购人食堂提供食材配送服务。
2. 本次采购为配送资格的取得，并不代表货物已售出，采购人无法预计也无法向成交供应商保证采购的数量，采购预算仅作参考，最终按实际供货量结算。
3. 成交供应商承包及负责磋商文件对成交供应商要求的一切事宜及责任，包括食材的购置、检验、加工、分拣、包装、仓储、运输、装卸、堆放、保险、损耗、退换、售后服务、人员费用、管理费和全额税费等，以及合同实施过程中的应预见和不可预见的所有费用。
4. 成交供应商不得再以任何方式转包或分包本项目。
5. 中标人必在合同期限内须给与采购人享受最优惠待遇，即在配送期限内，若给予其他同类客户更优惠的待遇，应通知采购人同时享受。
6. 成交供应商每月按采购人的要求，负责统计好分类台账，提供电子台账给采购人。
7. 本磋商文件中所列食品之品牌、制造商名称等仅供参考没有限制性，供应商所提供食品的技术指标不能低于磋商文件所提出的要求。

**（二）采购清单**

本次食材采购包括但不限于：肉类、水产、冻品、蛋制品、蔬菜、豆制品、水果、早餐（奶制品）、干货（粮油、调味调料等）采购人可以根据实际需要调整，详见以下清单：

|  |
| --- |
| 食材明细表一（肉类） |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1 | （猪）横利 | 17 | 猪肚 | 33 | 羊肉 |
| 2 | 扒肉 | 18 | 猪肝 | 34 | 羊脚 |
| 3 | 排骨 | 19 | 猪颈肉 | 35 | 番鸭 |
| 4 | 粉肠头 | 20 | 猪利 | 36 | 光鸡 |
| 5 | 龙骨 | 21 | 猪手 | 37 | 光鸭 |
| 6 | 梅头瘦肉 | 22 | 猪头骨 | 38 | 胡须鸡 |
| 7 | 去皮梅头瘦肉 | 23 | 猪尾 | 39 | 老鸽 |
| 8 | 去皮五花肉 | 24 | 猪心 | 40 | 老鸡 |
| 9 | 瘦肉 | 25 | 牛骨 | 41 | 乳鸽 |
| 10 | 熟猪红 | 26 | 牛筋 | 42 | 扇鸡 |
| 11 | 筒骨 | 27 | 牛腩 | 43 | 水鸭 |
| 12 | 五花肉 | 28 | 牛肉 | 44 | 鸭掌 |
| 13 | 鲜猪红 | 29 | 牛展肉 | 45 | 中鸽 |
| 14 | 猪大肠 | 30 | 小牛展 | 46 | 竹丝鸡 |
| 15 | 猪展肉 | 31 | 羊肠 | 47 | 大青头鸭 |
| 16 | 猪板筋 | 32 | 羊肚 | 48 | 羊肉 |
| 食材明细表二（水产类） |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1 | 白贝 | 11 | 大鱼头 | 21 | 泥猛鱼 |
| 2 | 白边鱼 | 12 | 吊水大罗非鱼 | 22 | 水库大头鱼 |
| 3 | 白仓鱼 | 13 | 红杉鱼 | 23 | 水库大鱼头 |
| 4 | 白饭鱼 | 14 | 鲩鱼干 | 24 | 水库鲩鱼 |
| 5 | 叉尾鱼 | 15 | 黄花鱼 | 25 | 塘鱼尾 |
| 6 | 粗鳞龙利 | 16 | 剂鱼干 | 26 | 蚬鱼 |
| 7 | 脆罗飞鱼 | 17 | 大头鱼 | 27 | 明虾 |
| 8 | 脆肉鲩鱼 | 18 | 金鼓鱼 | 28 | 墨鱼胶 |
| 9 | 鲜鱿 | 19 | 罗氏虾 | 29 | 有味鲮鱼肉 |
| 10 | 大鲫鱼 | 20 | 马头鱼 |  |  |
| 食材明细表三（蛋制品类） |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
|  | 白石鸡蛋 |  | 皮蛋 |  | 咸蛋 |
| 食材明细表四（蔬菜类） |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1 | 菜心 | 21 | 冬瓜 | 41 | 番茄 |
| 2 | 娃娃菜 | 22 | 淮山 | 42 | 丝瓜 |
| 3 | 生菜 | 23 | 土豆 | 43 | 青瓜 |
| 4 | 芥菜 | 24 | 萝卜 | 44 | 南瓜 |
| 5 | 大白菜 | 25 | 冬菇 | 45 | 木瓜 |
| 6 | 西洋菜 | 26 | 平菇 | 46 | 洋葱 |
| 7 | 枸杞叶 | 27 | 金针菇 | 47 | 凉瓜 |
| 8 | 菠菜 | 28 | 葱 | 48 | 菜圃 |
| 9 | 通菜 | 29 | 姜 | 49 | 泡椒 |
| 10 | 椰菜 | 30 | 蒜 | 50 | 酸菜 |
| 11 | 茼蒿 | 31 | 蒜苗 | 51 | 酸豆角 |
| 12 | 韭菜 | 32 | 蒜心（苔） | 52 | 酸笋 |
| 13 | 番薯苗 | 33 | 荞头 | 53 | 甜梅菜 |
| 14 | 豆苗 | 34 | 青、红椒 | 54 | 头菜丝 |
| 15 | 豆芽 | 35 | 兰豆 | 55 | 外婆菜 |
| 16 | 豆角 | 36 | 栗子肉 | 56 | 文武酱菜 |
| 17 | 莴笋 | 37 | 马蹄 | 57 | 五柳菜 |
| 18 | 西兰花 | 38 | 莲藕 | 58 | 雪菜 |
| 19 | 西芹 | 39 | 粉葛 |  |  |
| 20 | 节瓜 | 40 | 番薯(红/黄) |  |  |
| 食材明细表五（豆制品类） |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1 | 水豆腐 | 3 | 豆腐干 | 5 | 腐竹 |
| 2 | 豆腐泡 | 4 | 炸豆腐 |  |  |
| 食材明细表六（水果类） |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1 | 苹果 | 9 | 香蕉 | 17 | 水蜜桃 |
| 2 | 脐橙 | 10 | 粉蕉 | 18 | 杨桃 |
| 3 | 雪梨 | 11 | 小金桔 | 19 | 鹰嘴桃 |
| 4 | 沃柑 | 12 | 小台芒 | 20 | 油桃 |
| 5 | 番石榴 | 13 | 青枣 | 21 | 番茄仔 |
| 6 | 三华李 | 14 | 脆柿 | 22 | 火龙果 |
| 7 | 哈密瓜 | 15 | 芒果 |  |  |
| 8 | 西瓜 | 16 | 冬枣 |  |  |
| 食材明细表七（早餐、点心类、奶制品类） |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1 | 纯牛奶 | 10 | 西点、面包 | 19 | 馒头 |
| 2 | 酸奶 | 11 | 蛋糕 | 20 | 粽 |
| 3 | 炼奶 | 12 | 马蹄糕 | 21 | 汤圆 |
| 4 | 面条 | 13 | 小米糕 | 22 | 云吞 |
| 5 | 河粉 | 14 | 萝卜糕 | 23 | 虾饺 |
| 6 | 米粉 | 15 | 叉烧包 | 24 | 水饺 |
| 7 | 肠粉 | 16 | 肉包 | 25 | 油条 |
| 8 | 濑粉 | 17 | 菜包 | 26 | 麻圆 |
| 9 | 红薯粉 | 18 | 杂粮包 | 27 | 奶酪棒 |
| 食材明细表八（干货类含粮油、调味调料等） |
| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
| 1 | 大米 | 32 | 生粉 | 63 | 豆豉 |
| 2 | 黑米 | 33 | 腐乳 | 64 | 草果 |
| 3 | 红米 | 34 | 番茄汁 | 65 | 陈皮 |
| 4 | 小米 | 35 | 烧烤汁 | 66 | 鸡骨草 |
| 5 | 薏米 | 36 | 黑椒汁 | 67 | 五指毛桃 |
| 6 | 黄豆 | 37 | 椰浆 | 68 | 剑花 |
| 7 | 扁豆 | 38 | 咖喱粉 | 69 | 无花果 |
| 8 | 赤小豆 | 39 | 五香粉 | 70 | 红枣 |
| 9 | 绿豆 | 40 | 炸粉 | 71 | 蜜枣 |
| 10 | 西米 | 41 | 玉米生粉 | 72 | 桂圆 |
| 11 | 面粉 | 42 | 厨邦鸡粉 | 73 | 枸杞 |
| 12 | 花生油 | 43 | 花雕酒 | 74 | 无花果 |
| 13 | 调和油 | 44 | 干酵母 | 75 | 莲子 |
| 14 | 辣椒油 | 45 | 泡打粉 | 76 | 腰果 |
| 15 | 花椒油 | 46 | 奥尔良腌料 | 77 | 芝麻 |
| 16 | 芝麻油 | 47 | 榄角 | 78 | 无皮花生 |
| 17 | 料酒 | 48 | 话梅 | 79 | 干淮山 |
| 18 | 花椒 | 49 | 小茴香 | 80 | 菜干 |
| 19 | 辣椒 | 50 | 十三香 | 81 | 笋干 |
| 20 | 胡椒 | 51 | 八角 | 82 | 大花菇 |
| 21 | 酱油 | 52 | 巴戟 | 83 | 干冬菇 |
| 22 | 豆瓣酱 | 53 | 干荷叶 | 84 | 干豆角 |
| 23 | 叉烧酱 | 54 | 香叶 | 85 | 干花菇 |
| 24 | 黄豆酱 | 55 | 桂皮 | 86 | 干金针菜 |
| 25 | 食盐 | 56 | 党参 | 87 | 无沙紫菜 |
| 26 | 醋 | 57 | 丁香 | 88 | 干百合 |
| 27 | 冰糖 | 58 | 豆蔻 | 89 | 雪耳 |
| 28 | 片糖. | 59 | 杜仲 | 90 | 云耳 |
| 29 | 砂糖 | 60 | 甘草 | 91 | 橄榄菜 |
| 30 | 鱼干 | 61 | 虾米 | 92 | 腊肉 |
| 31 | 咸鱼 | 62 | 淡菜 | 93 | 腊肠 |

采购包1（中山市三乡镇中心幼儿园食堂服务项目）

**1.主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同签订之日起满1年或费用总额达到本项目采购预算上限金额，按先达到的为准，本合同随之终止。签订合同后，每天按采购人的时间要求（如有特殊要求的按特殊要求时间）将货物送至采购人指定地点，取货次数不定。 |
| 标的提供的地点 | 采购人指定地点。  |
| 付款方式 | 1期：支付比例100%，每月结算一次，每个月的最后日历日作为当月结算日，按实际供货量结算，按季度进行费用支付。成交供应商向采购人提交经采购人确认的的收货单和等额发票后，经采购人确认后15天内支付该笔货款。 |
| 验收要求 | 1期：采购项目产品安装、测试及验收要求：（一）定性包装食物的验收1.验包装上内容是否与检验报告内容相符；2.验生产日期、保质期，如果已超过保质期的决不能收，临期产品也不应收；（食品保质期为一年以上的，期满之日前60天为临期；保质期为半年以上不足一年的，期满之日前二十天为临期；保质期九十天以上不足半年的，期满之日前十五天为临期）；3.验包装是否有厂名、厂址；4.验食物外观：有无破损、污损、变形、杂物、霉变等；5.嗅气味，是否有异味；6.手感，是否有异样。（二）非定性包装食物的验收1.看：是否有腐烂、霉变的食物；2.闻：是否有异味；3.手感受有无异样；4.蔬菜、肉类、水产品等是否新鲜。（三）产品质量基本检查： 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。 2.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，并具有相关检验合格许可的文件，成交供应商应主动提供加盖供货商公章（或者签字） 的复印件或其他凭证给采购人。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。产品必须为近期出厂，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。（四）送货及验收方式： 1.检验流程： 一是要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。二是应采取当场验收的方式，验收人须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收；三是须进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过10%。 2.验收工作人员应比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人的验收人员应和成交供应商一起确认，并保留双方签字单据。 3.退（补）货流程：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。出现退（补）货情况，应及时报告。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不是退货给供应商。 4.验收记录：成交供应商应在送货前提前通知采购人送货时间，以便做好交收工作。如成交供应商未能按时交货的，采购人有权自行采购，并由成交供应商承担因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）。  |
| 履约保证金 | 不收取 |
| 其他 | 1. 报价要求:
2. 本项目采用折扣率报价。投标人应综合考虑经济增长、物价上涨、自身成本等因素，同时充分考虑食材配送“每天一次或多次”所产生的费用，确定报价优惠幅度。投标人折扣率报价≤100%，报价幅度应在不大于100%和不小于0%，且不能为负数，超出此报价幅度的报价视为无效报价，作无效投标处理。
3. 折扣率定义：以最新食品市场价单价结合投标人对物价水平的预期，综合考虑本次采购所有物品食品的物价变动而作出的报价。成交供应商所报的折扣率将作为采购人在采购期间购买货物的款项计算依据。举例：采购人需要采购大米500斤，根据最新市场价（或物价局定价）的价格，以3.7元/斤为例，若成交折扣率为：90%，则采购人实际支付给成交供应商的款项计算如下：500斤\*3.7元/斤\*90%=1665元 。

 3.投标报价包括食材的购置、检验、加工、分拣、包装、仓储、运输、装卸、堆放、保险、损耗、退换、售后服务、人员费用、管理费和全额税费等，以及合同实施过程中的应预见和不可预见的所有费用。成交供应商中标后不能因为配送次数、开具发票等问题再向采购人申请款项。4.食材供货基准价定价周期（1）食材供货基准价格定价周期为半个月，例如：每月1日15日为第一个定价周期，16日-当月最后一天为第二个定价周期，以此类推。食材供货基准价格经采购人确认后，成交供应商在定价周期内无故不得进行任何变动。每个定价周期内供应商提供的报价如同一食材价格和上一周期的价格有变动，需要标注好上升或下调的情况报采购人。（2）食材供货基准价确定方法：以中山市三乡镇周边大型肉菜市场和商超等同类食品在同时期最近一个月内的平均零售价格作为主要参考依据，如中山市三乡镇周边大型肉菜市场和商超没有销售的食品（部分特定牌子的产品除外），由供需双方协商确定合理价格，成交供应商在每个定价周期前一日向采购人提供一次供货食品价目表（该食品价目表价格不得高于以上渠道的食品零售价格），经采购人确认后，该食品价目表的价格作为当月食材供货基准单价。供货食品价目表的货物价格在一个定价周期内价格不再调整。如采购人用餐另有需要，须从当月供货食品价目表以外采购食材的，按前款方式确定相应的食材单价。1. 因食材种类品目众多，针对成交供应商提供的报价，采购人可对全部食材走访核查，也可只抽取部分食材进行走访核查。对于没有进行市场走访核查的食材品种，经采购人确认后，按双方确认的报价作为该食材的食材供货基准价格。
2. 采购人及相关人员有权随时抽查成交供应商的供货食材入货清单并进行市场调查，如发现成交供应商有虚报或隐瞒供货食材市场价格，或存在其他欺骗行为的，采购人有权解除合同并有权拒绝支付尚未支付的食材配送服务费用。
 |

**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） | 所属行业 | 技术要求 |
| 1 | 其他服务 | 中山市三乡镇中心幼儿园食堂服务 | 项 | 1.00 | 1,530,000.00 | 1,530,000.00 | 其他未列明行业 | 详见附表一 |

**附表一：**中山市三乡镇中心幼儿园食堂服务项目

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **参数性质** | **序号** | **具体技术(参数)要求** |
|  | 1 | **一、对供应商的基本要求**1. 供应商应保持供货价格相对稳定，并以随行就市、保本微利为原则确定供货价格。
2. 供应商应具备与配送食品品种、配送量相适应的经营、配送能力，具有良好的企业信誉及售后服务能力。
3. 供应商的服务团队成员中需具有高级食品安全管理员证书的人员和具有检验员证的人员。
4. **★供应商具有自有仓库或长期稳定的租赁仓库，具有冷藏室，确保供应的食材新鲜，质量稳定。在合同签订时，须向采购人提供仓库的相关资料进行备案。**
5. **★供应商应设有食品与配送食品品种、配送量相适应的贮存、分拣场所，配备食品检验室，具备相适应的食品检测能力，并每半年委托第三方检测机构对所配送食品品种按照食品相关标准至少全覆盖检测一次。**
6. 供应商应建立良好的食品安全管理体系，建立食品安全管理架构和相关食品安全管理制度，建立“日管控、周排查、月调度”食品安全自查制度，食品采购、贮存、加工、运输符合相关法律法规要求。
7. 供应商应建有监控系统，能够保存30天或以上的食品贮存、加工过程视频监控。

供应商应根据供应食品种类和数量设立风险保证金，购买食品安全责任保险，落实食品安全责任，开展食品检测并报食品检测结果给幼儿园。 |
|  | 2 | **二、配送要求**1. 成交供应商应采用适合的包装物，保证运输过程食品原材料完整、不受污染。
2. 为保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验收数量为准。成交供应商每次随货送上一式四份的加盖送货专用章或公章的送货清单，供双方验货后签字确认，采购人3份，成交供应商1份，作为送、收货的凭证。
3. 成交供应商应免费配送所有食材到采购人指定地点。
4. 送货时间要求：采购人每天下午18:00点前通过电子邮件、电话传真或微信等方式给中标人发送第二天的食材采购订货清单，中标人须在一小时内响应并按照采购人的订货清单配货备货，并于第二天上午5：50前将所订的货物送至采购人指定地点。因货物质量验收不合格或欠缺的，成交供应商必须于30分钟内重新送货上门。
5. 采购人对应急食品采购有自主权，采购人有权直接采购，（如：临时送餐服务，例如盒饭、熟食等）不受成交供应商和本项目制约。
6. **★成交供应商须配备固定的自有冷藏车，专门用于本项目食材配送，车厢温度按照食材产品的储存温度要求打冷。在合同签订时，须向采购人提供车辆行驶证等相关资料进行备案。**
7. 成交供应商须配备配送专员2名或以上负责送货，配送人员须佩戴工作牌、口罩，且须具有健康证。在合同签订时，须向采购人提供配送人员身份证、健康证、无犯罪记录证明等相关资料进行备案，未经采购人同意，不得随意更换。配送专员在采购人单位活动时必须严格遵守采购人单位的各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益之事。
8. 凡在交货检验过程中出现食材质量（如食材新鲜度等）不符或其他问题需要退（换）货的食材，采购人有权要求成交供应商对有问题的食品立刻进行更换，成交供应商在接到采购人通知后30分钟内对有问题的食品进行更换，并交到采购人指定地点；如有需要临时增加的食品，在接到采购人通知后40分内送达。否则，采购人有权扣除支付当天总菜款的10％作为违约金。
9. 合同期内，如遇台风、暴雨等特殊天气导致幼儿园突然停课的，所有配送食材全部退回供应商，采购人不做任何费用补偿。
10. 对于应急食材及政府扶贫农副产品采购，采购人有权要求成交供应商优先采购；成交供应商不采购或不宜由成交供应商采购的，采购人有权直接采购，采购费用在当月货款中抵扣。
 |
|  | 3 | **三、包装、运输、保管及保险**1. 包装必须与运输方式相适应，由于不适当的包装而造成货物在运输过程中有任何损坏、丢失由成交供应商负责，包装方式的确定及包装费用均由成交供应商负责，货物在现场的保管由成交供应商负责，直至验收完毕。
2. 包装应足以承受整个过程中的运输、转运、装卸、储存等，充分考虑到运输途中的各种情况（如暴露于恶劣气候等）和中山地区的气候特点，以及露天存放的需要。
3. 成交供应商保证所提供的食品都是正规合法符合国家相关规定的食品，每种食品的信息应与订购清单一致。保证不送出长期积压污损的食品。投入的配送车辆须为专用的食品类运输车辆，保证卫生清洁，每日配送食材前须消毒，确保食材未被二次污染，采购人有权不定期检查消毒记录。
4. 成交供应商要切实加强对全体配送工作人员的自身安全防护防疫要求，落实个人防护常态化管理。
5. 成交供应商配送人员须配合采购人做好有关防疫工作检查。
 |
|  | 4 | **四、售后服务**1. 成交供应商须有专人负责货品供应事宜，按照约定及时响应需求，安排配送，并承担相应的售后服务。
2. 成交供应商应提供7×24小时的应急采购服务，对于采购人临时或紧急的采购要求，成交供应商应该在30分钟内通过电话或信息进行响应，并安排专门的服务人员完成采购人的任务。
3. 凡要求成交供应商提供检验检疫合格证而未能提供，或食材质量未达到要求，如假冒伪劣、以次充好、变质、异味、发霉、过期等，采购人均可拒收和要求重新补货。如成交供应商所供食材质量或规格未能完全符合要求或货不对板的,采购人有权拒收,并对当次不良记录存档备案。如有上述情况发生，成交供应商需向采购人支付该批食材货款15%作为违约金。一个月累计出现2次或者2次以上此类问题的，成交供应商应向采购人支付该月货款25%的金额作为违约金。上述违约金由采购人在该月供货款中直接扣除。 如因成交供应商上述原因造成退换货且无法在采购人规定的时间内重新配送食材至采购人指定地点的，采购人有权自行采购食材，采购人自行采购的费用由成交供应商承担。
4. 一经发现供应以下对人体健康有害的食材，除全部退货外,由此造成的经济损失及法律责任由成交供应商承担，情节严重的，取消成交供应商供货资格，移送司法机关处理： （1）腐烂变质、霉变、生虫、污秽不洁、感官性状异常的； （2）含有毒有害物质或被有害物质污染； （3）致病性寄生虫、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、检验或检验检疫不合格的肉类及其制品； （5）病死、毒死或者死因不明的禽畜等及其制品； （6）掺假、掺杂、以次充好； （7）用非食品原料加工或加入非食品化学物质的。
5. 采购人在使用成交供应商提供的食材中，发现成交供应商的食材不符合合同约定的要求或不符合国家食品质量、卫生安全标准的，采购人立即通知成交供应商的人员到场进行确认，对食材进行拍照、固定证据、封存，并在1小时内送检测部门进行检测。经检测食材不符合国家相关质量、安全卫生标准的，检测费用由成交供应商承担，采购人有权退货或解除合同，成交供应商承担合同不能履行的违约责任，并赔偿采购人的经济损失。
 |
|  | 5 | **五、质量要求**本次食材采购包括但不限于：肉类、水产、冻品、蛋制品、蔬菜、豆制品、水果、早餐（奶制品）、干货（粮油、调味调料等）采购人可以根据实际需要调整，质量要求也可以食材的增加而相应提出。1. 所供的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规及行政许可的要求。
2. 所供食材各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及食材出厂标准。
3. 所供食材须确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。
4. 所供食材须确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。
5. 所供食材须确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。
6. 食品安全的指标。应符合相应食品安全国家标准的规定，分等分级的质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为 1、2、3、4、5 或大（L）、中（M）、小（S）的，应选择 1、2、3 或大（L）、中（M）等级。

**7.1蔬菜、水果类食材****(一) 总体要求：**1.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。2.确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。3.确保食材外包装（带包装的）完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。4.确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为生产商原厂、原装产品。**(二) 具体要求，包括但不限于以下内容：**1.来源：无公害种植基地，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》。2.新鲜度：所供蔬菜必须保证是24小时内收成，须为新鲜时令蔬菜、水果。3.成熟度：适中，无腐烂，肉质鲜嫩。4.水量：充足、饱满，但外观干爽，无过份萎蔫、皱皮。5.色泽：各种蔬菜、水果应具有本品种固有的颜色、光泽，色泽一致、均匀。6.气味：具有本品种固有的清馨、甘辛香、甜酸香等气味，不得有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异味。7.形态：完整均匀、大小适中，不得有萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的异常形态。8.病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。9.机械伤：相同新鲜条件下无外力造成的挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。10.污染：达到无公害蔬菜、水果质量标准，不带泥沙，无污染、残留农药，无运输造成的污染。11.包装：有包装的，完整、干净。12.加工：所有蔬菜在交付前须经过前期处理，使用率达到95%以上。13.蔬菜类要求：14.叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。茎基部削平，无枯黄叶、病叶，无烧心焦边等现象，无抽苔（菜心除外）；结球叶菜要结球适度；菠菜和本地芹菜可带根；花椰菜花球洁白、无毛花，不带叶麸，无畸形花；青花菜无托叶，可带主茎，花球青绿色、无紫花、无枯蕾现象。15.根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。皮细光滑，不带茎叶和须根，无畸形、裂痕、糠心、软化、生芽等现象。16.薯芋类：包括马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。不带须根、茎叶，无干瘪、畸形等现象；马铃薯无发芽，皮不变绿色。17.茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。果实整洁，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果无裂蒂及果皮变硬现象，无畸形、异味。18.瓜果类：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。无斑点、疤点、断裂、畸形、软化、变质等现象。19.葱蒜类：包括葱、蒜、韭菜、洋葱等。葱、青蒜类可保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶。20.水生菜类：包括茭白、马蹄、藕、荸荠、慈菇、菱角等。不干瘪，茭白不黑心。21.豆类：包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等。食豆仁类籽粒饱满、较均匀，无发芽。22.芽苗类：包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，不浸水。23.食用菌类：如蘑菇、草菇、香菇、木耳等。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），无杂质，无畸形菇。24.水果类要求：24.1柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美。24.2梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把。24.3浆果类：无腐烂，变色，外形不完整，不成熟现象。24.4瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟。25.蔬菜及水果的使用率不得低于95%，中标人需要对所供蔬菜及水果的质量把关，符合日常的使用或食用习惯进行挑选。**7.2畜、禽肉类食材****(一) 总体要求：**1.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。2.确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。3.确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。4.确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一。**(二) 具体要求，包括但不限于以下内容：****1、生鲜畜（猪、牛、羊等）肉类**1.来源：经检疫和肉品品质检验合格的当日屠宰的新鲜肉，具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，具有可追索性。2.外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。3.加工：按照规格要求进行分割、砍件、分条等。分割肉具有分割肉销售凭据。4.鲜肉：颜色均匀，肌肉呈淡红色或鲜红色（牛肉），脂肪洁白或淡黄色（牛、羊肉）；外表微干或微湿，触摸不粘手，切面有湿润而无黏性，有各种畜肉的特有光泽；肉质紧密，纤维清晰，鲜肉有坚韧性，指压后凹陷立即恢复；具有鲜肉的正常气味，无异味；无泥污、血污，肉边整齐，无碎肉、碎骨；按标准部位分割，精肉无多余脂肪。6.五花肉：肥瘦比例为3:7（三线肉）。7.猪蹄：去蹄壳，不带蹄筋，无毛、趾间黑垢，无松香等异味。8.鲜骨：骨管内充满骨髓，质硬，色黄，骨的折断处有光泽，骨髓与骨腔边缘紧密结合。**2、生鲜禽（鸡、鸭、鹅等）肉类**1.外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质。2.鲜禽：有头颈，有腿翅，无内脏；喙有光泽、干燥、无粘液；眼球饱满，角膜有光泽；口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；口腔及宰刀口无血污、杂质，无紫斑瘀血；腹内无过多脂肪，腹下刀口整齐、不过长；皮肤有光泽，微干或微湿，紧缩、不粘手；毛孔隆起，无长毛及毛、毛根；肌肉有光泽，呈鲜禽肉正常颜色，稍带微红；脂肪呈淡黄色或黄色；肌肉结实有弹性，指压后凹陷立即恢复，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色；有鲜禽肉正常气味，无异味。3.鸡壳：整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头，无内脏，骨架颜色纯正，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。4.鸡腿：无残羽，无血水、血污、残骨，无伤斑、溃烂、炎症，允许有少量红斑，无多余皮和脂肪。按部位分割，全腿300g 左右，下腿 15g 左右，周边修整齐，形如琵琶。5.鸡翅：无残羽，无黄衣，无伤斑和溃烂，无血水，允许有少量红斑点，允许修剪但最大范围不超弯关节处，全翅200g 左右，翅中 100g 左右，按部位分割。6.鸡脚：白色或灰白色无黄衣趾壳，外形完整，无断骨，脚垫上无黑斑或黄斑，无血污、血水。**7.3水产类食材****(一) 总体要求：**1.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。2.确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。3.确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一。4.确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。**(二) 具体要求，包括但不限于以下内容：****1、活鱼类**在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；鱼眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害。**2、鲜鱼类**1.鱼鳃盖紧闭，用手抠时感觉很紧，鳃的色泽鲜艳，鳃上无黏液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明，向外凸出，黑白分明；鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；表皮有一层清洁透明的黏液，鳞片完整并的紧附在鱼体上，不易脱落，腹内无涨气，腹色正常，质地坚硬，肛门紧缩，呈圆坑状；鱼体坚硬肉实，手感富有弹性，挺而不软，弯度小，用手压之有凹陷，抬手后立即复原，肉的横断面紧密，肋骨与背骨处的鱼肉组织坚实，不离刺；内脏鲜红，肠鳃坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁。2.加工：根据采购人的需要，按照时间和规格要求进行宰杀、分割、砍件、分条等。**7.4粮油、米面制品、干货副食、调味品类****(一) 总体要求：**1.确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准。所有的干货副食（含散装）都需有SC标志、执行标准，具有产品合格证等。2.确保带包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；在有效质保期内，供货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一。3.食材不得含硫酸铝钾、硫酸铝铵等，不得使用或掺入对人体有害的添加剂，必须严格按照食品安全国家相关标准的规定使用。4.干货（含散货）标签：标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、以及配送公司出货日期（需要盖公章）。**(二)具体要求，包括但不限于以下内容：****1、食用油**1.外包装完好，具有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。成品食用油的食品的安全指标。应符合 GB 2716 的规定，不得采购棕榈油或含棕榈油成分的食用调和油，不得采购使用转基因原料的食用油。严禁配送使用循环包装容器（周转桶）盛装的食用油。2.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。3.气味、滋味：具有固定的气味和滋味，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。**2、大米**1.大米的质量等级要求：一级，符合GB/T1354标准。2.包装规格：50公斤/包、30公斤/包、25公斤/包、15公斤/包。3.外包装完好，具有SC标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期、质量等级、产品标准号、产品合格证。4.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等。**3、面粉**1.外包装完好，具有SC标志，标明商品名称、净含量、生产商、产地、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号、生产日期、保质期，所有商品须具有《产品质量检验报告》和《出厂检验报告》。质量指标不低于GB/T 1355 的精制粉指标的技术要求。2.须新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、颗粒均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团，用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙。3.面条、面饼、方便面等面制成品符合食品安全国家标准。**4、干货副食****（1）淀粉制品**具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。**（2）腊肉、腊肠**腊肉：符合国家食品部门的有关标准，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；腊肠：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。**（3）鸡蛋**应符合 GB 2749 的规定，感官指标不低于国家有关食品质量标准二级指标要求，应保证新鲜。蛋壳清洁完整，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；打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无霉味、酸味、臭味等不良异味。**（4）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；灯光透照蛋内容物凝固不动；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。**（5）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，品尝有咸蛋固有的香味。**（6）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、香味，无任何异味。**（7）大豆**皮色呈各种大豆（黄豆、绿豆、黑豆）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。1. **豆制类**

应无色素、符合国家食品卫生标准及其必要的营养要求（提供生产单位食品卫生检验合格证及卫生许可证）**（9）豆腐**呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。**（10）油炸豆卜**金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味；取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。**（11）腐竹**枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝具有腐竹固有的鲜香滋味。**（12）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，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。**（13）酱腌菜**具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。**（14）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、异物。**（15）山珍类、海味类和一般干料类**按原料的性质可分为动物性干料,植物性干料两大类;根据干货制品的生长环境和性质分类即分为动物性海味干料、植物性海味干料、动物性陆生干料、菌类和陆生藻类等六大类,动物性陆生干料，植物性陆生干料,菌类和陆生藻类六大类。检验干货制品的重要标准：对于干货制品的品质检验必须根据其基本共同点，以及它们必须具备的基本要求，作为鉴别干货制品的质量标准：①干爽、不霉烂,是衡量干货制品的重要标准。②整齐、均匀、完整。③无虫蛀,无杂质,保持应有的色泽。④药食同源类干货在正规连锁药房采购。其余干货要确保供货渠道安全，不可直接从散户手中收集干货，以免参杂未知物品，发生安全事故。**5、调味品****（1）酱油**色泽红褐，光亮清透，无霉花、浮沫、沉淀物；香气浓郁，滋味鲜美醇厚，咸度适中，无酸、苦、涩等异味和霉味。摇动瓶子产生的泡沫细腻、持久，挂碗现象好。**（2）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。**（3）食醋**具有正常酿造食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无不良气味与异味；不浑浊，无悬浮物或沉淀物，无霉花、浮沫，无醋鳗、醋虱。**（4）酒**无色、透明、无悬浮物和沉淀物。**（5）生粉**色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有生粉的正常气味，无其他异味。**（6）食盐**必须是碘盐；结晶整齐一致，粗细均匀；洁白，呈透明或半透明，坚硬光滑，干燥、不结块，无反卤吸潮现象，无杂质；咸味正，无苦、涩等异味。**（7）食糖（分为白糖、红糖、冰糖、方糖等）**1.白糖色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常滋味和气味，无酸味、酒味等异味。干燥、不粘手，无肉眼可见的杂质，水溶液清晰透明无杂质。白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，晶粒松散，不结块，无碎末，糖质坚硬；绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、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；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。2.红糖包括赤砂糖和红糖两种，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。颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。**（8）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，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，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、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。**7.5预包装食品**不得低于标识保质期的 50%，如标识保质期为 12 个月，则配送食品应为 6 个月内生产的食品，剩余保质期（配送日期与生产日期之差）。**7.6中、西式面点**速冻水饺、云吞、烧麦等不能出现霉斑、变色、变味；冰霜不能过多。保证速冻食品运输、储藏过程中不被压坏或者发生化了又冻的现象。现制作的面包、蛋糕、麻薯等必须有独立包装并标有生产日期和保质期，至少是中山市较大型的食品生产企业生产的产品。**7.7牛奶类**采购人采购的牛奶主要以鲜牛奶、纯牛奶、酸奶等为主，有关要求如下：质量基本标准要求符合国家相关行业标准，营养丰富、绿色安全、无异味、无霉烂变质，从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。食用方便，保质期长，包装完整、无破损。鲜牛奶的质量及其标识应执行国家标准GB19645-2010《巴氏杀菌乳》、标准GB25190-2010《灭菌乳》和GB7718—2011《预包装食品标签通则》，采用符合GB19301-2010《生乳》。牛奶包装符合GB/T 18706-2008《液体食品保鲜包装用纸基复合材料》，GB/T27590《纸杯》标准；每盒奶的单件包装净含量负偏差必须符合国家规定。供应有保质期限的牛奶剩余保存期时长不得少于原有保质期时长的三分之二。 |
|  | 6 | **六、食材采购供应商的退出机制**1.食材未通过幼儿园验收或食品经幼儿园快检不合格，暂停该供应商该品类食品供应资格 7 日。2.供应商经监督抽检食品抽检不合格的，暂停该供应商相应品类食品供应资格 6 个月；同品类食品一年内 2 批次抽检不合格的，暂停该供应商供应该品类食品；不同品类食品一年内 3 批次抽检不合格的，取消该供应商幼儿园食品供应资格。3.供应商经监督检查存在重大食品安全隐患，受到警告处罚的，暂停该供应商供应资格 3 个月；供应商存在违法行为被立案的，或一年内受到 2 次警告处罚的，应取消幼儿园食品供应资格。4.供应商 6 个月内平均满意度不足 70%的，取消幼儿园食品供应资格。 |
|  | 7 | **七、服务质量评价**合同签订后，采购人每月对服务指标的完成情况进行统计评估，若服务指标未达到要求，则按照下列情况进行处理：1、评估成绩第一次低于90分的，扣除当月货款的10%；2、评估成绩第二次低于90分的，扣除当月货款的20%；3、评估成绩第三次低于90分的，扣除当月货款的30%，并与中标人解除服务合同。4、具体考评细则如下表： 附考评细则：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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、农药残留检测制度、食材留样制度、从业人员晨检制度、场地车辆用具清洗消毒保洁制度、食材安全保卫制度、食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度、食材卫生责任追究制度）齐全 | 3 | 缺一项制度扣0.3分 |
| 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、食材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，落实到人 | 2 | 缺一项岗位职责扣0.25分 |
| 3 | 从业人员 | 从业人员名册及健康证原件 | 1 | 须持有效健康证，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 |
| 晨检记录 | 1 | 每一工作日均有记录，缺一扣0.5分 |
| 4 | 安全保障 | 领导小组、管理网络健全 | 1 | 缺一扣0.5分 |
| 食材卫生应急预案 | 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 |
| 5 | 进货组织 | 从符合规定资质的单位进货、有协议及资质证明材料 | 6 | 缺一扣1分 |
| 产品证件（合格证、检疫证、检验报告等原件或复印件） | 6 | 缺一扣1分 |
| 6 | 质量保障 | 包装产品有“SC”编号  | 6 | 缺一扣1分 |
| 散装产品有质量合格证明或检测报告 | 6 | 缺一扣1分 |
| 7 | 各类台账及时对账 | 进出库记录 | 3 | 缺一扣2分 |
| 残留农药检验检测记录 | 4 | 缺检一样扣1分 |
| 48小时食材留样记录 | 2 | 缺一扣0.5分 |
| 财会人员与采购人及时对账  | 2 | 不及时每次扣0.5分 |
| 退换货记录 | 1 | 缺一扣1分 |
| 8 | 环境卫生 | 车况整洁，每天进行清洗消毒，有记录 | 4 | 不符要求扣1分 |
| 用具干净卫生，每天进行清洗消毒，有记录 | 4 | 不符要求扣1分 |
| 配送场地整洁卫生 | 4 | 不符要求扣1分 |
| 9 | 食材储存 | 货物存放要求离墙、离地，有货架、垫仓板、货物标牌 | 2 | 不符要求扣1分 |
| 库内五防（防火、防鼠、防蝇、防尘、防盗） | 2 | 不符要求扣1分 |
| 冷冻库、保鲜库内货物堆放整齐，清洁无异味，正常使用 | 4 | 不符要求扣2分 |
| 10 | 食材配送 | 按时到位 | 6 | 发现一次不及时扣1分 |
| 指定品牌食材采购情况 | 6 | 发现一次不属指定品牌的扣1分 |
| 11 | 价格执行 | 按本项目招标文件/用户需求书中的要求执行 | 10 | 不按本项目招标文件/用户需求书中的要求执行一次扣2分 |
| 12 | 采购人评价 | 采购人后勤管理人员评价 | 5 | 优5分，良4分，一般3分，差1分 |
| 采购人食用者满意度测评 | 5 | 优5分，良4分，一般3分，差1分 |
| 总分： |  | 100 |  |
| 注：每个单项分扣完为止。 |
| 考核日期： 考核人：  |
| 采购人每月对服务指标的完成情况进行统计评估，若服务指标未达到要求，则按照下列情况进行处理：1、评估成绩第一次低于90分的，扣除当月货款的10%；2、评估成绩第二次低于90分的，扣除当月货款的20%；3、评估成绩第三次低于90分的，扣除当月货款的30%，并与中标人解除服务合同。 |

 |
| 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无效。打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。 |