**佛山市顺德区第三人民医院 2025 年-2027年食材配送服务项目**

**采购需求**

**一．项目概况**

佛山市顺德区第三人民医院（佛山市顺德区北滘医院）位于佛山市顺德区北滘镇，是二级甲等综合医院。现有在职职工580人，410张床位，日门诊量约1400人，是一座具有医学科研、医学教育和远程医疗功能的现代化、数字化、综合性二级甲等医院。中标人为医院饭堂提供2年食材配送服务，配送内容包括：瓜果蔬菜、冻品、肉类、水产、干货、调味品、粮油主食及副食品等市面供应食材以及辅助用品等。

**二．服务要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|  | 1 | **服务要求**  中标人不得将中标项目转让或分包给他人，否则采购人有权单方解除合同, 由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。  中标人在合同履行期间内保证对采购人的食材供应，中标后不得拒绝采购人分配的任务。中标人在服务期内没能达到响应文件承诺的服务要求的，或中标人未按要求履行合同义务时，或中标人的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，采购人均有权单方面解除合同,由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。  中标人须服从采购人的监督、管理，保证货物种类、数量供应。中标人不得擅自变更供应货物（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），并严格按采购人要求供应，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，并经采购人书面同意后方可变更。  中标人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、食品生产许可证或食品经营许可证、产品合格证等。  其中肉类产品合格证包括但不限于：  1）鲜猪肉等—分割肉销售凭据、动物防疫合格证；  2）鲜牛肉等—畜产品检验合格证；  3）冻肉—动物防疫合格证；  4）三鸟—动物防疫合格证。  中标人获得本项目的供货资格并不意味拥有业务保障，中标人在合同履行期间，采购人可根据采购及业务发展需要，可通过招标适当增补其他专业类别的供货商，采购人无需通知中标人且不予任何补偿。  中标人应当制定因食材中毒或者其他食源性疾患，以及因交通、天气等原因不能按时送达食材等突发事件的应急预案，确保采购人及时得到食材供应。  中标人须严格按照采购人的指令配送食材的数量，不得随意增减数量，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改变。  除客观不可抗力外，中标人不得更改配送货物内容。如确需变更供货内容的，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人的同意，经发现中标人有私自更改供货内容时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。  中标人须具备必要的自检能力。采购人可不定期委托第三方具有资质的质检机构对中标人提供的货物进行抽检，若抽检发现有不合格产品，检测费用由中标人支付，采购人有权解除合同，并将结果送交相关职能部门按规定进行处分。  中标人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行为，并且不予纠正的，采购人有权解除合同。此项下违约责任包括但不限于下列各项：  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；  中标人未能提供承诺的服务的。  中标人所提供的货物在保质期出现损坏或变质的，中标人应承诺提供替换服务，因替换货物产生的费用由中标人负责。  中标人负责食材配送工作，将食材搬运到指定位置。中标人指定的送货人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货人员行为必须严格遵守采购人各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。  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的，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。采购人有权解除合同，中标人同时需承担相应的民事或刑事法律责任。  因中标人违法经营被行政主管部门处以停业整顿或取缔、或因经营不善造成不能正常提供食材的，采购人有权终止与其合同关系。  配送内容包括：瓜果蔬菜、冻品、肉类、水产、干货、调味品、粮油主食及副食品等市面供应食材以及辅助用品。采购人根据自身的需求，有权终止某些商品的采购或变更某类商品的采购。  中标人在服务期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，中标人必须指派相对固定的人员完成产品配送服务，产品配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。 |
|  | 2 | 产品质量及运输要求  供应的所有产品为非转基因食材。  1.肉类（含生鲜肉、冻肉）及水产类  （1）供应产品质量要求:  1）所供产品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；  2）所有产品必须各项质量技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。  3）每批鲜猪肉、猪骨、牛肉等肉类必须是来源于正规肉屠宰场，每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《产品合格证》、《卫生检疫报告》。新鲜肉确保每日新鲜，为当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉。每批鲜肉也可以是佛山市及周边城市政府指定的肉联厂发出的鲜肉并提供动物检疫合格证复印件（验收货物时中标人需应采购人要求提供原件以备检查），并注明保鲜期。  4）中标人提供的新鲜鱼类必须以活鱼交由采购人验收，并由中标人指派人员 在验收现场进行屠宰。  5）冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 90％（含），冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 92%（含），冷冻水产类食品解冻后净重量不少于 82%（含），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、生产日期、保质期等相关参数，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 60%（含）。  6）冷冻肉包装应清洁、卫生，无破漏。标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容；剩余保存期不少于保质期的三分之二。冷冻肉不能进口，只能采用我国内的冷冻肉。  7）对产品的品质要求，必须符合国家，食品部门的有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 序号 | 品名 | 质量描述 | | 1 | 白条猪 | 肉质新鲜，去头、去蹄、去板油、去内脏 | | 2 | 五花肉 | 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。 | | 3 | 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润，不粘手，脂肪洁白无霉点。 | | 4 | 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，但都不粘手，肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。 | | 5 | 边鸡 | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，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，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。 | | 6 | 边鸭 | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味。 | | 7 | 白条鸡 | 整鸡表皮光滑，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，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。 | | 8 | 白条鸭 | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味。 | | 9 | 鸡壳 | 整鸡去肉，即鸡骨架，有颈无头,新鲜，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。 | | 10 | 仓鱼 | 鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。 | | 11 | 带鱼 | 鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。 | | 12 | 泥猛鱼 | 无头，无内脏，鳞片上覆有透明黏液层，皮肤天然色泽明显。 | | 13 | 香菇贡丸 | 具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。 | | 14 | 牛肉丸 | 具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。 | | 15 | 鱼丸 | 具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。 | | 16 | 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。 | | 17 | 猪肉丸 | 具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。具有猪肉应有的香味。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。 | | 18 | 鸡翅 | 交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 | | 19 | 鱿鱼 | 皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。 | | 20 | 瘦肉 | 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。 | | 21 | 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。 | | 22 | 白条羊 | 去头,去蹄,去内脏。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，但都不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。 | | 23 | 带肉叉骨 | 肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。 | | 24 | 扇骨 | 形状完整，体冻实坚硬，无冻化现象。 | | 25 | 有颈前排 | 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。 | | 26 | 脊骨 | 肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。 | | 27 | 猪脚 | 必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准 | | 28 | 大头鱼 | 按照采购人实际需求供应 | | 29 | 鲩鱼 | 按照采购人实际需求供应 | | 30 | 鲫鱼 | 按照采购人实际需求供应 |   8）生猪（毛猪）具体要求  ①必须符合国家有关动物检验、检疫标准，不含瘦肉精，无哮喘、无烂猪蹄、无外伤等伤病的健康生猪；  ②每只体重介于 180-220 斤之间；  ③若为母猪，必须为未产崽的；  ④每批次产品必须具有有效的《出县境动物产品检疫合格证》或《动物产品检疫合格证》。  9)水产类的品质要求:  ①鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，鳃口紧闭，眼球光亮透明，鱼鳃鲜红，鳍尾完整，确保皮肤天然色泽明显。  ②鱼体饱满结实、新鲜，无腐异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。  ③鲜鱼类来源可靠放心，无毒、无害、无污染。  ④鲜活类要求游动活泼，鱼体健康，体态匀称，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。  10）食品供应链要求：所有提供的货物必须具有可溯源的合法票证。  2.瓜果蔬菜  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。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）。  （1）货物质量要求  1)所有瓜果蔬菜在交付采购人前必须经过前期处理，使用率达到 95%（含）以上。  2)所有瓜果蔬菜必须保证每日新鲜，且取得无公害认证优先选择，符合食品卫生安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》。采购人使用“农药测试卡”检验瓜果蔬菜农药含量，如含量超标中标人须无条件退货或换货，同时采购人有权单方解除合同。  3)从瓜果蔬菜色泽看，各种瓜果蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示瓜果蔬菜的成熟度及鲜嫩程度。  4)从瓜果蔬菜气味看，多数瓜果蔬菜具有清馨、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。  5)从瓜果蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数瓜果蔬菜滋味甘淡、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。  6)从瓜果蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的瓜果蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。  （2）供应和管理要求  1)瓜果蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜）  ①配菜品种按采购人计划和要求的品种供应；  ②主菜品种由供求双方根据季节安排，但要确保每周有 3 个品种或以上，每个品种不多于 2 次（含），6-9 月叶菜类不少于 30％（含），其余时间叶菜类不少于 50％（含）。  2)瓜果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：每件包装必须按《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，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 60%（含）。  3)食品供应链要求：所有提供的货物必须具有可溯源的合法票证。  4)瓜果蔬菜卫生质量要求符合GB-2763 食品中农药最大残留限量。  5)抽查发现食品安全质量问题的处理：  ①对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如产品中发现农药残留超标，腐败变质等。  ②若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知各单位伙食物资验收小组及中标人，将问题产品退货处理。  6)不得提供其他违反食品安全法要求的货物。  7)瓜果蔬菜新鲜度的标准   |  |  | | --- | --- | | **项目** | **标准** | | 水量 | 充足、但无过份萎蔫、皱皮。 | | 色泽 | 正常、无变色、光泽、学亮鲜艳。 | | 硬度 | 叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。 | | 机械伤 | 相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。 | | 病虫害 | 无虫害、虫嗑、无残虫卵。 | | 形状 | 枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。 | | 成熟度 | 适中、无未熟过识、腐烂。 | | 污染 | 无污染、残留农药、运输造成的污染。 | | 有包装的 | 应完整、干净。 | | 重量 | 供菜重量须达到采购人的供货需求重量。 |   8）瓜果蔬菜必须是新鲜的无公害瓜果蔬菜，蔬菜要切掉菜头部份，且符合国家食品卫生标准。具体为：   |  |  | | --- | --- | | **项目** | **国家食品卫生标准** | | 叶菜类 | 大白菜、小白菜、菠菜、空心菜、芹菜、荠菜等绿叶菜类。  属同一品种规格，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、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。 | | 茄果类 | 番茄、茄子等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，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、无畸形、异味、无明显机械伤。 | | 瓜果类 | 黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂、无腐烂、畸形、异味、无明显机械伤，不带泥土。 | | 根菜类 | 萝卜、大头菜、沙葛等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。 | | 薯芋类 | 马铃薯。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶、不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。 | | 豆类 | 扁豆、豌豆、豆角等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。 | | 芽苗类 | 绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。 |   3.粮油、干货、调味品、副食品  中标人提供的产品须符合国家粮食卫生标准，不得出现腐烂、变质、油脂酸败、虫蛀结块挂丝、杂质异物、污秽不结混有异物或者其他感官性状异常，或可能对人体健康有害的物质。产品具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变）等。  产品必须符合食品卫生要求，不得使用劣质原料，不得添加有毒物质，不得超量使用食品添加剂，不得滥用非食品加工用化学添加剂。禁止提供有毒、有害、腐烂变质、超过保质期限酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的产品。  食品包装完整，标识符合国家相关标准规范且标明货物名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期等，具有检验合格证书。  对食品的品质要求，必须符合国家食品最新有关标准和下列规格要求，包括但不限于以下种类：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 序号 | 品名 | 质量描述 | | 1 | 大米 | 1、米类执行标准：大米国家标准（GB1354-86）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005），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：   * 碎米总量不低于国家标准； * 小碎米总量不低于国家标准； * 不完善粒不低于国家标准； * 黄米粒按国家标准执行。   3、标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于二分之一，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，符合国家粮食卫生标准。 | | 2 | 食用油 | 1、油类执行标准：花生油：GB 1534-2003  2、油类质量要求：必须符合国家有关标准，并标明“非转基因产品”。  3、外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于二分之一，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。  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，按照国家有关规定执行。 | | 3 | 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。 | | 4 | 面粉 | 1、面粉等级为中筋面粉（即普通面粉）。  2、要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、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、符合国家食品卫生标准。  3、剩余保质期不少于二分之一。 | | 5 | 酱油 | 颜色比较红、亮，有光泽、透明，摇晃后产生的泡沫细腻，保持持久，挂碗现象好，有发黏的感觉。 | | 6 | 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。 | | 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、焦及其它异味、异物。 | | 8 | 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，具有面粉的正常气味，无其他异味。 | | 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 | 鸡蛋 | 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，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稠分明，无异味。 | | 11 | 咸蛋 | 蛋壳亦完整无损，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。 | | 12 | 大豆 | 大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，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。 | | 13 | 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，无质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。 | | 14 | 点心 | 具有点心应有的正常色泽、气味和滋味，无异味，无霉变，无生虫及其他正常视力可见的外来物，以及符合《GB 7099-2015 食品安全国家标准糕点、面包》及国家食品标准中的其他有关规定。 | | 15 | 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。 | | 16 | 酒 | 酒液应是无色、透明、无悬浮物和沉淀物的液体。 | | 17 | 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。 | | 18 | 油炸豆卜 | 为金黄色或棕黄色，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。 | | 19 | 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、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  品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。 | | 20 | 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，无任何其他异味，滋味鲜美咸淡适口，无任何其他异味。 | | 21 | 食糖 | 食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。   * 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、酒味或其他外来气味。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、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。  凡是白糖都应干燥，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。  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。因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难  以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。  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，无有酒味、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。   1. 红糖的感官鉴别 | | 22 | 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。 | |
|  | 3 | **供货、配送及卸货服务要求**  中标人根据采购人实际要求运送货物，如食材需要加工的需按采购人要求进行加工，所产生的费用已包含在合同金额。  采购人提前一天向中标人发出订货通知单，中标人按照采购人规定的时间要求送到指定地点。特殊情况需要提前送到的，采购人另行通知。  具体送货时间：早上送货到达时间应在6 时 30 分至 7 时 20 分之间，如鱼等部分肉类需要现场宰杀的按采购人要求的时间现场加工。如果采购人临时增加订购的货物种类、规格、数量等，中标人须在接到通知后的 30 分钟内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。供应商超过约定时间30分钟未送达货物的，采购人有权作出5000元/次的扣罚。  在满足质量要求的前提下，按照采购人每次下订单的要求提供指定品牌货品。  合同执行期间，若出现货物质量问题，中标人在接到采购人的通知1 小时内，必须派出相关人员赶到采购人指定地点进行处理。  食品运输必须采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输猪肉的，还应当设置吊挂设施。并且要保持清洁和定期消毒。  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。  食品用环保胶箱分装后再用专用保温车辆送到采购人指定的地点，要求送到采购人指定地点时，食品温度保持采购人指定温度。 |
|  | 4 | **人员要求**  （1）中标人需为本项目配备一名项目负责人，负责与采购人沟通协调工作及食材供应的全面日常管理工作。  （2）中标人还需配备满足项目需求的食品安全管理员、农产品质量安全检测人员等。  （3）中标人需将货物运送至采购人指定的地点、现场卸货并搬运到指定地方。每次送货，中标人必须安排不少于 3 个送货员（含司机）分别负责送货，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货物，货物的品种和重量以采购人验收的结果为准。中标人在与采购人签定合同后，须将配送团队成员的《无违法犯罪记录证明》、劳动合同、近三个月在中标人单位购买的社保证明及其健康证复印件交采购人备案，提交复印件时须同时提供原件以供核对。如中标人须更换配送人员，须提供更换的人员的上述资料，经采购人书面同意后方可更换，否则作考核扣分处理。  （4）中标人应做好工作人员的培训、教育工作，遵守采购人各项规定。 |
|  | 5 | **车辆要求**  （1）中标人应根据产品特性采用科学合理的运输工具、保存方式以及搬运方法进行运输，每次送货不少于 2 辆送货车（其中一台必须为冷链运输专用车，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）。食品运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，车辆保持性能稳定。要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和仓顶，应为抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料，有防虫、防鼠设施。对温度有要求的产品应按产品温度控制标准进行控温，建立物流全程温度记录制度，相关记录保存时间要超过产品保质期 6 个月以上。避免日晒、雨淋、机械损伤、食品的交叉污染等影响食物质量情况发生。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。  （2）如属中标人车辆责任造成人员事故的，一切责任由中标人承担。  （3）对冷藏要求高的产品，在运输时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，保证运输过程冷链不中断。产品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。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，肉类保证交至采购人时中心温度控制在-2 至 7℃的范围之内。  （4）冻肉及冷冻食用副产品装运前应将产品中心温度降低至-15℃及其以下的温度，运输过程中箱体内温度应保持在-15℃及其以下的温度，并做好温度记录，保证交至采购人时中心温度控制在-15℃及其以下。 |
|  | 6 | 为确保食材的新鲜和对采购人供应的及时性，对采购人日常下达的订单，中标人应在采购人指定的时间内如数送达。因特殊情况需要中标人临时供应食材的，中标人须在接到采购人下达订单后30 分钟内将采购人指定的食材送到采购人指定的地点。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，由于中标人原因造成采购人利益受损的，采购人有权要求中标人赔偿，同时采购人有权解除合同，由此产生的责任和经济损失由中标人承担。 |
|  | 7 | 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。 |
|  | 8 | 卸货要求  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。  中标人必须负责货物的运输、搬运等工作，由此所产生的费用由中标人负责。 |
|  | 9 | 供货价格执行标准  （1）本项目所有货物的供货单价统一按照佛山市发展和改革局网站  ( http://fsdr.foshan.gov.cn/fsfgj/fhj/bmcx/jgcx/nfcp/tqjg/)里的顺德区农副产品的零售价格为基准,每个星期为一个周期，按该网站上顺德区农副产品公布的每周平均零售价作为本周的结算依据。当本项目的实际供货金额达到采购预算或服务期届满停止供货。  （2）（汇总各类供应品）每日的结算金额＝（各类供应品）每周平均零售价×（各类供应品）每日实际供货量×中标结算系数。  每月的结算金额＝（汇总各类供应品）每日的结算金额合计  【以2022年5月8日供应排骨为例，佛山市发展和改革局网站上顺德区农副产品公布2022年5月2日-2022年5月8日排骨的周平均零售价是29.0 元/500克，排骨供货量是5000克，中标结算系数如为80%，则：2022年5月8日排骨的结算金额=周平均零售价×实际供货量×中标结算系数：29.0元/500克×10×80%=232元】  （3）若上述网站均无报价，则由采购人和中标人到本地的第三方批发市场参考同类产品的价格，取平均值作供货基准价格。在采购人有要求的情况下还须提供第三方批发市场出具的价格证明文件。如采购人发现中标人与第三方批发市场串通，故意抬高价格，将在考核中作扣分处理。 |
|  | 10 | **发现食品安全质量问题的处理**  （1）对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，中标人提供伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类等，扣罚1万元。  （2）若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及中标人，将问题产品退货处理。  （3）采购人退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，同时采购人有权取消中标人供货资格，其履约保证不予退还。  （4）整批产品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的全部退货。  （5）货物的质量问题争议及解决办法：因货物的质量问题发生争议，由佛山市质量技术监督局或国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。货物符合质量标准的，鉴定费由采购人承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由中标人承担，并且采购人有权追究中标人的相关责任。 |
|  | 11 | **抽查发现资质证照不全问题的处理**  （1）整批产品没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明的全部退货；  （2）抽查发现部分产品没有资质的机构出具的动植物检疫合格证明，加抽15%（含），两次抽查数50%（含）以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下（不含）没有动植物检疫合格证明的，将没有动植物检疫合格证明的货物退货。  （3）整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%（含），两次抽查数50%以上（含）没有产品合格证的，全部退货； 50%以下（不含）没有产品合格证明的，将没有产品合格证明的货物退货。  （4）肉制品没有疾病控制或质量技术监督部门出具的当批次同类产品半年内 有效检验报告，作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽15%（含）， 两次抽查数50%以上（含）没有产品合格证的，全部退货；50%以下（不含）没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。  验收记录：对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。 |
|  | 12 | **违约责任**  中标人不能按核定的供货价交付某些产品、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行为，采购人将取消其中标资格。此项下违约责任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或不能如数供货的；  （2）中标人有私自更改菜单中货品的；  （3）中标人未能提供承诺的服务的；  （4）中标商品在保质期出现损坏的，中标人未能提供免费替换服务的；  （5）中标人的送货单没有详细注明商品的品种、单价、数量，送货单出现涂改， 标记不清的情况的；  （6）中标人泄露采购人的商业秘密，泄密造成采购人损失的；  （7）中标人将中标项目转让或分包给他人；  （8）中标人应严格遵守食品安全法等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消中标人 的供货资格，中标人并承担由此造成的经济责任和法律责任：  1）检测发现致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含 量超过食品安全标准限量的食品。  2）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、参假掺杂或者感官性状异常的食品。  3）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。  4）未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。  5）被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。  6）超过保质期的食品。  7）用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。  8）营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。  9）无标识的预包装食品。  10）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。  11） 其他不符合食品安全标准或者要求的食品。 |
|  | 13 | 中标人提供有毒、变质等食品，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，经查实后确属中标人责任的，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。采购人有权解除合同，中标人同时需承担相应的民事或刑事法律责任。 |
|  | 14 | **退（补)货流程**  对不符合质量要求的货物由采购人的验收人员提出退货，且必须在确定退货的30分钟（含）内补送完成。如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响货物供应为前提尽快补送。若中标人无法补齐数量的，由采购人自行采购，中标人应承担采购人由此造成的经济损失和接受处罚。（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，不退货给中标人。）  《退货记录表》详见合同 |
|  | 15 | **考核标准**  本考核办法以每一个月为一个考核周期，采购人对中标人的食材配送服务进行考核，考核满分为100分。采购人将根据考核期间的配送服务质量结合考核得分情况支付服务费。月考核得分在80分（含）以上的为合格， 全额支付当月服务费；  （1）月考核得分在80分以下(不含80分)每减少1分，扣除500元/分服务费，不足1分按照1分计算，以此类推计算出当月的服务费；同时采购人向中标人发出限期整改通知书，中标人应虚心接受意见，并在规定限期内作出整改，服务期间的一切经济和法律责任由中标人承担。  （2）服务期内累计出现两次月考核得分低于70分（不含），采购人有权解除合同，重新进行招标。  《考核制度标准》详见合同 |
|  | 16 | **溯源标准及要求**  提供加盖中标人公章的货物清单（送货单）。  中标人根据自身属性，按照合同《餐饮服务食品采购索证索票管理工作指南》中的采购地点类型以及当地食品监督部门的要求，提供相关证件凭证等。 |