**东莞市南城机关事务中心饭堂食材配送服务采购需求**

**一、项目概况：**

一、项目总体要求

1、本项目为东莞市南城机关事务中心饭堂食材配送服务，本项目共分为两个包组，分别为：包1：东莞市南城机关大院食堂食材配送；包2：南城宏图科技中心食堂食材配送。

2、确定配送单位（中标人）：采购人确定各包组的第一中标候选人为本项目本包组的中标人，为项目提供满意的产品及优质的服务。

3、采购预算

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 包号 | 包组名称 | 配送服务点 |
| 包1 | 东莞市南城机关大院食堂食材配送 | 东莞市南城机关大院食堂 |
| 包2 | 南城宏图科技中心食堂食材配送 | 南城宏图科技中心食堂 |

**★4**、定价原则及周期

1）基准价确定方式：根据采购人采购清单列的内容，原则上以东莞市发展和改革局（http://dgdp.dg.gov.cn/）发布的当期监测价格（首页-价格管理-商品价格-东莞市菜篮子价格监测表）最新公布本期价格作为基准价；若东莞市菜篮子价格监测表无采购人所需的相同品种，则先由中标人对东莞市三个市场（南城沙苑市场、南城塘贝市场、东城市场）进行抽样统计（大宗货物按市场批发价加税收统计，零星货物按市场零售价统计），核定相同品种的市场平均价格（则基准价=市场平均价=3个市场抽样价格之和÷3），以此（大宗货物中标人当期报价不得高于抽样统计价的10%）计算整理出当期报价清单报采购人审核。

2）若遇台风、暴雨等意外原因造成的个别品种价格须临时调整，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。

3）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。

4）具体采购金额、数量以采购人实际需求为准。

5）为贯彻落实党中央、国务院和广东省委、省政府关于打赢脱贫攻坚战的有关决策部署，在本项目食堂食材配送服务期内，采购人或采购人委托中标人通过脱贫地区农副产品网络销售平台（原贫困地区农副产品网络销售平台）采购脱贫地区农副产品或通过广东省政府采购扶贫馆平台等政府部门认可的平台采购部分既定预留份额的食堂食材，中标人不得提出异议。

二、报价方式

1、本项目采用统一折扣率(单位：%)的方式进行报价，报价范围为0%至100%；

2、折扣率的定义：采购人与中标人双方根据“定价原则及周期”的要求确定基准价，而中标人所报的折扣率将作为采购人在采购期间购买食材的款项计算依据。例如：采购人需要采购大米500斤，根据双方确定的基准价，以3.00元/斤为例，若中标折扣率为80%，需要付给中标人的款项计算如下：500斤×3.00元/斤×80%=1200.00元。

采购包1（东莞市南城机关大院食堂食材配送）

**1.主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | **★**自合同签订之日起三年 |
| 标的提供的地点 | 东莞市南城机关大院食堂 |
| 付款方式 | 1期：支付比例100%，**★**按当月实际采购量结算【结算价=基准价×中标折扣率×数量】，当月若发生相关违约，结算价还须扣除违约款部分。每月10号前中标人须提供上月的每日经双方签字确认的送货清单、请款申请及等额有效的发票给采购人后根据有关结算规定进行支付款项。 |
| 验收要求 | 1期：中标人所供应的货品需要符合国家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，包括但不限于采购人所列的货品质量要求。中标人在接受订单时需要确认采购人对货品的使用要求，对于不符合采购人要求的货品，采购人有权拒收或要求更换。 |
| 履约保证金 | 收取比例：3%,说明：本包组履约保证金按定额收取：元（为本包组预算的3%）。（一）履约保证金递交形式：可以采用银行转账或者以专业担保机构、金融机构出具的担保函的形式递交，中标人请与采购人商议后以采购人接受的其中一种方式递交。（二）中标人在收到中标通知书后10日内，应及时将履约保证金进账单复印件或履约保函复印件（加盖公章）交给采购人。（三）履约保证金待合同期满后一个月内无息退回。中标人在依法履行完毕采购合同后，中标人可向采购人提交退回履约保证金申请，采购人收到中标人的退回履约保证金申请后予以办理。（四）下列任何情况发生时，履约保证金将不予退还：1、中标人将本项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购人同意，将中标项目分包给他人的，采购人可依法不予退还其履约保证金。2、中标人在履行采购合同期间，违反有关法律法规的规定及合同约定的条款，损害了采购人的利益或致使被取消合同的，采购人可依法不予退还其履约保证金。3、在中标后无正当理由放弃中标或中标人在规定期限内未能根据本须知规定签订合同的，采购人可不予退还其履约保证金。4、其他招标文件中约定的其他不予退还情形。履约保证金可以以履约保函（保险）形式提供，目前"广东政府采购智慧云平台金融服务中心(https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)已实现电子履约保函（保险）在线办理功能，有意愿供应商可自行办理提供。 |
| 其他 | 报价内容，报价应包含完成本次所有服务内容的费用，包含货物的购置费、包装费、运输费、储存费、人工费、保险费、售后服务费、各种税费及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成合同规定责任和义务、达到合同目的的一切费用。 |

**2.技术标准与要求**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 所属行业 | 技术要求 |
| 1 | 其他服务 | 东莞市南城机关大院食堂食材配送 | 项 | 1.00 | 批发业 | 详见附表一 |

**附表一：东莞市南城机关大院食堂食材配送**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|  | 1 | 一、本包组主要是为东莞市南城机关大院食堂提供食品材料供应、配送及相关服务，投标人根据自身能力进行投标，供货内容如下（以下需求品种包含但不限于明细表中所列的品种）：A类：粮油干货类──大米、食用油、调味品、干货、杂货、副食品、米粉面粉类等食品材料。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物品名称 | 规格 | 单位 | 所属类别 |
| 1 | 大米 | 25kg\*1 | 包 | 大米 |
| 2 | 油粘米 |
| 3 | 玉米油 | 5L 非转基因 | 桶 | 食用油 |
| 4 | 花生油 | 5L 非转基因 | 桶 |
| 5 | 白糖 | 100斤/包 | 包 | 调味品 |
| 6 | 片糖 | 1\*9.2斤 | 件 | 调味品 |
| 7 | 碘盐 | 400g/包 | 包 | 调味品 |
| 8 | 味精 | 25g/包 | 件 | 调味品 |
| 9 | 生抽 | 1.9L/6罐 | 件 | 调味品 |
| 10 | 老抽 | 1.9L/6罐 | 件 | 调味品 |
| 11 | 陈醋 | 1.5L/瓶 | 瓶 | 调味品 |
| 12 | 蚝油 | 3kg/桶 | 件 | 调味品 |
| 13 | 腐乳 | 330g/瓶 | 瓶 | 调味品 |
| 14 | 南乳 | 375g/12瓶 | 件 | 调味品 |
| 15 | 调和香麻油 | 400ml/瓶 | 瓶 | 调味品 |
| 16 | 白胡椒粒 |  | 斤 | 调味品 |
| 17 | 十三香 | 45g/盒 | 盒 | 调味品 |
| 18 | 香水鱼料 | 180g/包 | 包 | 调味品 |
| 19 | 胡椒粉 | 454g/包 | 包 | 调味品 |
| 20 | 辣椒油 | 1kg/\*10瓶/箱 | 箱 | 调味品 |
| 21 | 辣酱 | 280g\*24瓶 | 件 | 调味品 |
| 22 | 豆鼓 | 400g\*20盒 | 件 | 调味品 |
| 23 | 甜酸调味酱 | 335g\*12/箱 | 箱 | 调味品 |
| 24 | 烧汁 | 1.8L | 罐 | 调味品 |
| 25 | 鲍鱼汁 | 390g/件 | 件 | 调味品 |
| 26 | 浓缩鸡汁 | 1kg/罐 | 罐 | 调味品 |
| 27 | 豆鼓鲮鱼罐头 | 227g | 盒 | 调味品 |
| 28 | 鲍鱼汁 | 380g\*12瓶 | 件 | 调味品 |
| 29 | 蒸鱼鼓油 | 1.9L | 件 | 调味品 |
| 30 | 喼汁 | 290ml | 瓶 | 调味品 |
| 31 | 茄汁 | 3.26kg | 罐 | 调味品 |
| 32 | 泰汁 | 500g | 瓶 | 调味品 |
| 33 | 黄豆酱 | 600g | 罐 | 调味品 |
| 34 | 蒜蓉辣椒酱 | 230ml\*24瓶 | 件 | 调味品 |
| 35 | 玫瑰露酒 | 480ml\*1瓶 | 瓶 | 调味品 |
| 36 | 米酒 | 600ml\*12瓶 | 件 | 调味品 |
| 37 | 花雕酒 | 600ml\*12瓶 | 件 | 调味品 |
| 38 | 酸菜仔 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 39 | 咸菜 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 40 | 头菜头 |  | 件 | 干货、杂货、副食品类 |
| 41 | 榨菜 | 70g\*150包 | 件 | 干货、杂货、副食品类 |
| 42 | 甜头菜 |  | 件 | 干货、杂货、副食品类 |
| 43 | 甜梅菜 |  | 件 | 干货、杂货、副食品类 |
| 44 | 剁椒酱 | 7kg | 罐 | 干货、杂货、副食品类 |
| 45 | 爽甜萝卜条 |  | 件 | 干货、杂货、副食品类 |
| 46 | 去核红枣 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 47 | 蜜枣 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 48 | 生地 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 49 | 熟地 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 50 | 枸杞子 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 51 | 桂圆肉 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 52 | 沙参 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 53 | 党参 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 54 | 南杏 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 55 | 北杏 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 56 | 无花果 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 57 | 干百合 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 58 | 干牙合 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 59 | 干淮山 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 60 | 干淮山片 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 61 | 干绍实/干茨实 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 62 | 玉竹片 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 63 | 玉竹头 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 64 | 五指毛挑干 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 65 | 陈皮/果皮 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 66 | 腐竹/枝竹 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 67 | 话梅 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 68 | 眉豆 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 69 | 绿豆 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 70 | 黄豆 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 71 | 红豆 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 72 | 白芝麻 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 73 | 西米 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 74 | 剪干辣椒 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 75 | 菜干 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 76 | 干香菇/干冬菇 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 77 | 干猴头菇 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 78 | 云耳 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 79 | 干虾米 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 80 | 干鱿鱼 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 81 | 干鱿鱼须 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 82 | 淡菜仔 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 83 | 腊肉 | 1斤/包 | 包 | 干货、杂货、副食品类 |
| 84 | 腊鸭/油鸭 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 85 | 腊肠 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 86 | 油炸猪皮/浮皮 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 87 | 开边白莲子 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 88 | 干洋参 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 89 | 枝竹/腐竹 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 90 | 腊肉 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 91 | 大蒜头 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 92 | 干水马蹄肉 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 93 | 干葱头 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 94 | 河粉 |  | 斤 | 米面制品 |
| 95 | 濑粉 |  | 斤 | 米面制品 |
| 96 | 肠粉 |  | 斤 | 米面制品 |
| 97 | 陈村粉 |  | 斤 | 米面制品 |
| 98 | 咸面 |  | 斤 | 米面制品 |
| 99 | 面粉 |  | 斤 | 米粉面粉类 |
| 100 | 生粉 | 25kg/包 | 包 | 米粉面粉类 |
| 101 | 米粉 | 25kg/包 | 件 | 米粉面粉类 |
| 102 | 伊面 |  | 条 | 米粉面粉类 |
| 103 | 粉丝 |  | 包 | 米粉面粉类 |
| 104 | 大碗面 |  | 箱 | 米粉面粉类 |

B类：肉蛋类──新鲜猪肉、牛肉、羊肉、水产品、三鸟、蛋类、零星冻品副食品类等食品材料。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物品名称 | 规格 | 单位 | 所属类别 |
| 1 | 梅肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 2 | 无皮后上肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 3 | 猪踭肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 4 | 无皮花肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 5 | 有皮花肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 6 | 肉眼 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 7 | 猪展 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 8 | 猪手 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 9 | 猪脚 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 10 | 肋骨 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 11 | 排骨 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 12 | 扇骨 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 13 | 筒骨 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 14 | 大骨 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 15 | 脊骨 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 16 | 颈肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 17 | 猪头皮 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 18 | 生肠 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 19 | 小肚 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 20 | 猪腰 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 21 | 猪心 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 22 | 猪肝 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 23 | 猪肺 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 24 | 猪肚 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 25 | 猪舌 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 26 | 大肠 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 27 | 粉肠 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 28 | 肥肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 29 | 猪耳 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 30 | 猪红 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 31 | 猪脑 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 32 | 大油 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 33 | 猪尾 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 34 | 头骨 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 35 | 猪横利 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 36 | 圆蹄 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 37 | 肉排 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 38 | 有皮后腿肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 39 | 牛肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 40 | 牛坑腩 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 41 | 牛腩 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 42 | 牛柳 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 43 | 牛心顶 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 44 | 牛肚 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 45 | 牛金钱肚 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 46 | 羊肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 47 | 兔肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 48 | 小个大头鱼头（稍带肉） |  | 斤 | 水产品类 |
| 49 | 净大头鱼头 |  | 斤 | 水产品类 |
| 50 | 鲩鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 51 | 福寿鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 52 | 鲫鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 53 | 鲮鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 54 | 生鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 55 | 蚬肉 |  | 斤 | 水产品类 |
| 56 | 鲍鱼（7头） |  | 斤 | 水产品类 |
| 57 | 麻虾/基围虾 |  | 斤 | 水产品类 |
| 58 | 鲜红三鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 59 | 太阳鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 60 | 鲜黄花鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 61 | 多宝鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 62 | 鲜马交鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 63 | 鲜沙丁鱼/沙尖鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 64 | 鲜花甲肉 |  | 斤 | 水产品类 |
| 65 | 红线鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 66 | 黄骨鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 67 | 光鸡 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 68 | 老母鸡 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 69 | 竹丝鸡/乌鸡 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 70 | 麻鸡 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 71 | 胡须鸡 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 72 | 湛江阉鸡 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 73 | 矮脚黄 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 74 | 番鸭 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 75 | 光鹅 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 76 | 湖南土鸡 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 77 | 白鸽（只） |  | 斤 | 三鸟类 |
| 78 | 鲜鸡蛋 |  | 斤 | 蛋类 |
| 79 | 土鸡蛋 |  | 斤 | 蛋类 |
| 80 | 皮蛋 |  | 个 | 蛋类 |
| 81 | 黄心咸蛋 |  | 个 | 蛋类 |
| 82 | 牛奶 | 250ML\*件 | 件 | 零星冻品副食品类 |
| 83 | 猪肉丸 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 84 | 鱼丸 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 85 | 牛奶 |  | 件 | 零星冻品副食品类 |
| 86 | 猪肉丸 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 87 | 鱼丸 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 88 | 牛肉丸 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 89 | 虾丸 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 90 | 小冻鸡翅 |  | 件 | 零星冻品副食品类 |
| 91 | 冻鸭肾 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 92 | 火腿 | 500g条 无淀粉 | 条 | 零星冻品副食品类 |
| 93 | 热狗肠 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 94 | 冻虾仁 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 95 | 冻蟹柳 | 500/包 | 包 | 零星冻品副食品类 |
| 96 | 鱼鲍 | 500/盒 | 盒 | 零星冻品副食品类 |

C类：蔬菜类──蔬菜、菇菌等食品材料。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物品名称 | 规格 | 单位 | 所属类别 |
| 1 | 蚕菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 2 | 白苋菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 3 | 苦麦菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 4 | 油麦菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 5 | 菠菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 6 | 芥兰 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 7 | 菜心 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 8 | 上海青/小唐菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 9 | 奶白菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 10 | 生菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 11 | 西生菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 12 | 韭菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 13 | 韭王/韭黄 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 14 | 包菜/椰菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 15 | 京包菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 16 | 小白菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 17 | 小白菜苗 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 18 | 大白菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 19 | 枸杞叶（带梗） |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 20 | 香芹 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 21 | 进口西芹 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 22 | 散装娃娃菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 23 | 箱装油麦菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 24 | 宁夏菜心 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 25 | 冬瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 26 | 南瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 27 | 嫩南瓜/南瓜仔 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 28 | 地瓜/沙葛 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 29 | 青瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 30 | 长莆瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 31 | 葫芦瓜/葫瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 32 | 苦瓜/凉瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 33 | 节瓜/毛瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 34 | 小白菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 35 | 青茄瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 36 | 云南小瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 37 | 长丝瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 38 | 金瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 39 | 白萝卜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 40 | 红萝卜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 41 | 尖椒/青尖椒 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 42 | 红尖椒 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 43 | 青圆椒 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 44 | 荷兰土豆 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 45 | 豆角/长豆角 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 46 | 荷兰豆 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 47 | 去头荷兰豆 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 48 | 西红柿/番茄 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 49 | 黄心小番薯 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 50 | 去皮青笋 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 51 | 蒜苔/酸心 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 52 | 粉香芋 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 53 | 菜花/花菜/椰菜花 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 54 | 西兰花 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 55 | 红洋葱 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 56 | 青木瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 57 | 莲藕 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 58 | 粉葛 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 59 | 牛蒡 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 60 | 鲜淮山/山药 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 61 | 去皮玉米棒 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 62 | 鲜玉米粒 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 63 | 鲜圆青豆米 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 64 | 干水马蹄肉 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 65 | 茅根 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 66 | 香菜/芫茜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 67 | 青萝卜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 68 | 鲜人参 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 69 | 蒜苗 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 70 | 生葱 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 71 | 生姜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 72 | 马齿苋 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 73 | 鲜平菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 74 | 鲜冬菇/鲜香菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 75 | 鲜草菇/鲜菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 76 | 金针菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 77 | 猪肚菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 78 | 袖珍菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 79 | 鲜茶树菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 80 | 鸡腿菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 81 | 杏鲍菇 |  | 斤 | 菇菌类 |

 |
|  | 2 | 二、食品安全保障★1、中标人必须遵守国家规定的《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律和行政法规的规定，提供的货品必须符合国家有关卫生标准，保质、保量、保鲜，严禁配送变质、过期的农副产品。不合格的货品，中标人必须无条件包退包换。2、中标人须对采购人购买的食品分类用器具装载，不得混装，运输过程应采取相应的保鲜防护措施。3、如因中标人所送的食品引起食用的人身体不适、发生食物中毒等问题，经市级质量检验部门确定后是中标人的责任，由中标人承担全部经济赔偿与法律责任，并终止合同。4、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采购人要求。保证供应的货品均为正规生产的，新鲜、检验合格、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，要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的75%。★5、中标人提供的鲜鱼、肉类保证每日新鲜，提供的肉类均为定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，所有产品并可追索。中标人提供的蔬菜必须保证每日新鲜，并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”检验蔬菜农药含量，如含量超标要求中标人无条件退货或换货。6、中标人保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜种类的多样性和季节性，以保证新鲜感。7、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、已拆封的商品。8、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，中标人必须无条件退货或更换商品。9、中标人具备食品安全检测设备（如农药残留检测仪、兽药残留检测仪、重金属残留检测、微生物（卫生学指标）检测仪等）在采购人验收需要的情况下对食材进行及时的检测。食品检测人员或检测机构资料交采购人存档备查。 |
|  | 3 | 三、质量和数量要求1、质量要求：1）蔬果类应保持较好的色泽和新鲜度，符合国家食品卫生标准，不得有黄叶、腐烂，泥沙等现象，蔬果类农药等化学物不得超标，并每一批次均需提供农药残留检测证明。2）冻品、干货类为一级以上的优质品，有生产厂家、生产日期和保质期。3）海鲜类必须鲜活（除采购人购买冰冻海鲜外）。4）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。5）对于不符合采购人质量要求的品种可无偿退货或换货，如换货中标人必须在采购人规定的时间内把货送到目的地。2、数量要求：应保证斤、两的准确性；以采购人的验收数量为准，中标人每次随货携带一式两联的送货清单，食品经双方验收后须签字确认；双方各持一份，全部作为收货与货款结算的凭证。 |
|  | 4 | 四、交货及运输1、中标人应保证每天早上6:30时前，将所订的货物送至采购人指定地方，运输车辆内外做到清洁干净，无污渍，无异味。2、如采购人需要临时增加补货，中标人必须在1小时内将货物保质保量送到采购人指定地点。3、包装必须与运输方式相适应，包装方式的确定及包装费用均由中标人负责；由于不适当的包装、装卸、运输、保管及保险而造成货物在运送至采购人指定地点前有任何损坏、丢失、变更等，所造成的损失由中标人负责。4、食材运输须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。5、冷藏、冷冻食材须用专用冷藏、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材，保证食材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，使运输食材处于恒定的环境中。6、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。如遇不可抗力因素而造成配送延误时，中标人应提前通知采购人，并配合采购人共同解决。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，由于中标人拖沓造成采购人利益受损的，采购人有权要求中标人赔偿，出现上述情况的，中标人将被处以500元/次违约金，违约金由供货结算款内扣除。7、中标人应根据采购人实际要求运送货物，必要时应进行免费简单加工。8、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。9、中标人严格按照采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收。10、除客观不可抗力外，中标人不得更改送货内容。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告知采购人并事先征得书面申请，并经采购人同意后方可改变。经发现中标人有私自更改菜单中货品时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。11、采购人发现采购货物不能正常食用的，中标人应无条件退换。中标人未能履行招标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，并对中标人被处以500元/次违约金，违约金由供货结算款内扣除。12、中标人不能按核定的供货价交付某些商品、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，并且不予纠正的，采购人可提前单方终止合同，此项以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的；2）中标人的送货单必须详细注明商品的品牌、品种、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，采购人有权绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供采购人结算。3）中标人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。4）中标人不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。5）中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国农产品质量安全法》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，没收全部履约保证金，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。 |
|  | 5 | 五、服务及考核要求1、中标人应制定、完善本项目的食品安全及质量保障方案、总体实施组织方案、售后服务方案、配送管理方案及可能会出现的紧急配送、突发事件、遇到恶劣天气、特殊或紧急情况的应急保障方案，明确实施团队的组织管理和时间、工作、人员及设备的具体安排，采取有效的控制措施，确保过程合理、规范、安全，保证食材和配送服务的质量。2、当食品药品监督管理部门等对采购人的食堂或中标人配送的食材进行检查时，中标人须无条件全力配合，不得借口推脱。3、中标人须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。4、中标人委派的服务人员当中应当具备相应食品安全专业知识，能正确执行食品安全法律法规、食品安全标准，具备食品安全管理工作实践经验，取得相关食品安全管理或食品检验专业证书。5、服务期内，采购人将对中标人实行每月考核制度。采购人在服务期限内对中标人实行考核制度，每月进行一次常规考核（考核内容见附件：《食材配送服务质量每月评分标准》）。附件：《食材配送服务质量每月评分标准》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目名称 | 检查方法及评价依据 | 评分方法 | 分值 | 检查扣分 | 实际得分 |
| 送货及时性 | 要求按时送货 | 1、送货迟到，但不耽误饭堂工作的，每迟到一次扣2分；2、送货迟到，且耽误饭堂工作的，每迟到一次扣5分。 | 30 |  |  |
| 冷链配送 | 常规配送生鲜鱼肉类等需要冷藏保存的品类，用冷链车配送（临时小量订单及无需冷藏品类不计） | 不按要求的，一次扣2分。 | 10 |  |  |
| 货品质量 | 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75%，每次扣5分；4、送来货品，过期或变质，每次扣15分。 | 30 |  |  |
| 货品数量 | 要求按订单供应准确数量（允许误差±3%内） | 1、±3%≤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。 | 20 |  |  |
| 服务态度 | 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。 | 10 |  |  |
| 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 |  |  |

说明：（1）采购人实行每月考核评分检查，按百分制打分，分为好（100分－91分）、中（90分－70分）、差（70分以下）三个档次；中标人应当无条件配合采购人的检查。（2）得分属好的为达标，不扣减当次考核费用；属中的，每扣1分相应扣取违约金1000元；属差的（70分以下），视情况的严重性，扣除当月配送费用50%；合同期内出现属差的情况累计达三次，采购人有权单方面解除合同。 |
| 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。 |

采购包2（南城宏图科技中心食堂食材配送）

**1.主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | **★**自合同签订之日起三年 |
| 标的提供的地点 | 南城宏图科技中心食堂 |
| 付款方式 | 1期：支付比例100%，**★**按当月实际采购量结算【结算价=基准价×中标折扣率×数量】，当月若发生相关违约，结算价还须扣除违约款部分。每月10号前中标人须提供上月的每日经双方签字确认的送货清单、请款申请及等额有效的发票给采购人后根据有关结算规定进行支付款项。 |
| 验收要求 | 1期：中标人所供应的货品需要符合国家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，包括但不限于采购人所列的货品质量要求。中标人在接受订单时需要确认采购人对货品的使用要求，对于不符合采购人要求的货品，采购人有权拒收或要求更换。 |
| 履约保证金 | 收取比例：3%,说明：本包组履约保证金按定额收取：元（为本包组预算的3%）。（一）履约保证金递交形式：可以采用银行转账或者以专业担保机构、金融机构出具的担保函的形式递交，中标人请与采购人商议后以采购人接受的其中一种方式递交。（二）中标人在收到中标通知书后10日内，应及时将履约保证金进账单复印件或履约保函复印件（加盖公章）交给采购人。（三）履约保证金待合同期满后一个月内无息退回。中标人在依法履行完毕采购合同后，中标人可向采购人提交退回履约保证金申请，采购人收到中标人的退回履约保证金申请后予以办理。（四）下列任何情况发生时，履约保证金将不予退还：1、中标人将本项目转让给他人，或者在投标文件中未说明，且未经采购人同意，将中标项目分包给他人的，采购人可依法不予退还其履约保证金。2、中标人在履行采购合同期间，违反有关法律法规的规定及合同约定的条款，损害了采购人的利益或致使被取消合同的，采购人可依法不予退还其履约保证金。3、在中标后无正当理由放弃中标或中标人在规定期限内未能根据本须知规定签订合同的，采购人可不予退还其履约保证金。4、其他招标文件中约定的其他不予退还情形。履约保证金可以以履约保函（保险）形式提供，目前"广东政府采购智慧云平台金融服务中心(https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)已实现电子履约保函（保险）在线办理功能，有意愿供应商可自行办理提供。 |
| 其他 | 报价内容，报价应包含完成本次所有服务内容的费用，包含货物的购置费、包装费、运输费、储存费、人工费、保险费、售后服务费、各种税费及合同实施过程中的应预见和不可预见费用等完成合同规定责任和义务、达到合同目的的一切费用。 |

**2.技术标准与要求**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 所属行业 | 技术要求 |
| 1 | 其他服务 | 南城宏图科技中心食堂食材配送 | 项 | 1.00 | 批发业 | 详见附表一 |

**附表一：南城宏图科技中心食堂食材配送**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|  | 1 | 一、本包组主要是为南城宏图科技中心食堂提供食品材料供应、配送及相关服务，投标人根据自身能力进行投标，供货内容如下（以下需求品种包含但不限于明细表中所列的品种）：A类：粮油干货类──大米、食用油、调味品、干货、杂货、副食品、米粉面粉类等食品材料。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物品名称 | 规格 | 单位 | 所属类别 |
| 1 | 大米 | 25kg\*1 | 包 | 大米 |
| 2 | 油粘米 |
| 3 | 玉米油 | 5L 非转基因 | 桶 | 食用油 |
| 4 | 花生油 | 5L 非转基因 | 桶 |
| 5 | 白糖 | 100斤/包 | 包 | 调味品 |
| 6 | 片糖 | 1\*9.2斤 | 件 | 调味品 |
| 7 | 碘盐 | 400g/包 | 包 | 调味品 |
| 8 | 味精 | 25g/包 | 件 | 调味品 |
| 9 | 生抽 | 1.9L/6罐 | 件 | 调味品 |
| 10 | 老抽 | 1.9L/6罐 | 件 | 调味品 |
| 11 | 陈醋 | 1.5L/瓶 | 瓶 | 调味品 |
| 12 | 蚝油 | 3kg/桶 | 件 | 调味品 |
| 13 | 腐乳 | 330g/瓶 | 瓶 | 调味品 |
| 14 | 南乳 | 375g/12瓶 | 件 | 调味品 |
| 15 | 调和香麻油 | 400ml/瓶 | 瓶 | 调味品 |
| 16 | 白胡椒粒 |  | 斤 | 调味品 |
| 17 | 十三香 | 45g/盒 | 盒 | 调味品 |
| 18 | 香水鱼料 | 180g/包 | 包 | 调味品 |
| 19 | 胡椒粉 | 454g/包 | 包 | 调味品 |
| 20 | 辣椒油 | 1kg/\*10瓶/箱 | 箱 | 调味品 |
| 21 | 辣酱 | 280g\*24瓶 | 件 | 调味品 |
| 22 | 豆鼓 | 400g\*20盒 | 件 | 调味品 |
| 23 | 甜酸调味酱 | 335g\*12/箱 | 箱 | 调味品 |
| 24 | 烧汁 | 1.8L | 罐 | 调味品 |
| 25 | 鲍鱼汁 | 390g/件 | 件 | 调味品 |
| 26 | 浓缩鸡汁 | 1kg/罐 | 罐 | 调味品 |
| 27 | 豆鼓鲮鱼罐头 | 227g | 盒 | 调味品 |
| 28 | 鲍鱼汁 | 380g\*12瓶 | 件 | 调味品 |
| 29 | 蒸鱼鼓油 | 1.9L | 件 | 调味品 |
| 30 | 喼汁 | 290ml | 瓶 | 调味品 |
| 31 | 茄汁 | 3.26kg | 罐 | 调味品 |
| 32 | 泰汁 | 500g | 瓶 | 调味品 |
| 33 | 黄豆酱 | 600g | 罐 | 调味品 |
| 34 | 蒜蓉辣椒酱 | 230ml\*24瓶 | 件 | 调味品 |
| 35 | 玫瑰露酒 | 480ml\*1瓶 | 瓶 | 调味品 |
| 36 | 米酒 | 600ml\*12瓶 | 件 | 调味品 |
| 37 | 花雕酒 | 600ml\*12瓶 | 件 | 调味品 |
| 38 | 酸菜仔 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 39 | 咸菜 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 40 | 头菜头 |  | 件 | 干货、杂货、副食品类 |
| 41 | 榨菜 | 70g\*150包 | 件 | 干货、杂货、副食品类 |
| 42 | 甜头菜 |  | 件 | 干货、杂货、副食品类 |
| 43 | 甜梅菜 |  | 件 | 干货、杂货、副食品类 |
| 44 | 剁椒酱 | 7kg | 罐 | 干货、杂货、副食品类 |
| 45 | 爽甜萝卜条 |  | 件 | 干货、杂货、副食品类 |
| 46 | 去核红枣 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 47 | 蜜枣 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 48 | 生地 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 49 | 熟地 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 50 | 枸杞子 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 51 | 桂圆肉 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 52 | 沙参 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 53 | 党参 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 54 | 南杏 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 55 | 北杏 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 56 | 无花果 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 57 | 干百合 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 58 | 干牙合 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 59 | 干淮山 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 60 | 干淮山片 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 61 | 干绍实/干茨实 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 62 | 玉竹片 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 63 | 玉竹头 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 64 | 五指毛挑干 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 65 | 陈皮/果皮 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 66 | 腐竹/枝竹 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 67 | 话梅 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 68 | 眉豆 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 69 | 绿豆 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 70 | 黄豆 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 71 | 红豆 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 72 | 白芝麻 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 73 | 西米 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 74 | 剪干辣椒 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 75 | 菜干 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 76 | 干香菇/干冬菇 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 77 | 干猴头菇 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 78 | 云耳 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 79 | 干虾米 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 80 | 干鱿鱼 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 81 | 干鱿鱼须 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 82 | 淡菜仔 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 83 | 腊肉 | 1斤/包 | 包 | 干货、杂货、副食品类 |
| 84 | 腊鸭/油鸭 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 85 | 腊肠 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 86 | 油炸猪皮/浮皮 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 87 | 开边白莲子 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 88 | 干洋参 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 89 | 枝竹/腐竹 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 90 | 腊肉 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 91 | 大蒜头 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 92 | 干水马蹄肉 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 93 | 干葱头 |  | 斤 | 干货、杂货、副食品类 |
| 94 | 河粉 |  | 斤 | 米面制品 |
| 95 | 濑粉 |  | 斤 | 米面制品 |
| 96 | 肠粉 |  | 斤 | 米面制品 |
| 97 | 陈村粉 |  | 斤 | 米面制品 |
| 98 | 咸面 |  | 斤 | 米面制品 |
| 99 | 面粉 |  | 斤 | 米粉面粉类 |
| 100 | 生粉 | 25kg/包 | 包 | 米粉面粉类 |
| 101 | 米粉 | 25kg/包 | 件 | 米粉面粉类 |
| 102 | 伊面 |  | 条 | 米粉面粉类 |
| 103 | 粉丝 |  | 包 | 米粉面粉类 |
| 104 | 大碗面 |  | 箱 | 米粉面粉类 |

B类：肉蛋类──新鲜猪肉、牛肉、羊肉、水产品、三鸟、蛋类、零星冻品副食品类等食品材料。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物品名称 | 规格 | 单位 | 所属类别 |
| 1 | 梅肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 2 | 无皮后上肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 3 | 猪踭肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 4 | 无皮花肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 5 | 有皮花肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 6 | 肉眼 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 7 | 猪展 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 8 | 猪手 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 9 | 猪脚 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 10 | 肋骨 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 11 | 排骨 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 12 | 扇骨 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 13 | 筒骨 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 14 | 大骨 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 15 | 脊骨 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 16 | 颈肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 17 | 猪头皮 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 18 | 生肠 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 19 | 小肚 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 20 | 猪腰 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 21 | 猪心 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 22 | 猪肝 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 23 | 猪肺 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 24 | 猪肚 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 25 | 猪舌 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 26 | 大肠 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 27 | 粉肠 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 28 | 肥肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 29 | 猪耳 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 30 | 猪红 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 31 | 猪脑 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 32 | 大油 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 33 | 猪尾 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 34 | 头骨 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 35 | 猪横利 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 36 | 圆蹄 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 37 | 肉排 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 38 | 有皮后腿肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 39 | 牛肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 40 | 牛坑腩 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 41 | 牛腩 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 42 | 牛柳 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 43 | 牛心顶 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 44 | 牛肚 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 45 | 牛金钱肚 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 46 | 羊肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 47 | 兔肉 |  | 斤 | 鲜肉类 |
| 48 | 小个大头鱼头（稍带肉） |  | 斤 | 水产品类 |
| 49 | 净大头鱼头 |  | 斤 | 水产品类 |
| 50 | 鲩鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 51 | 福寿鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 52 | 鲫鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 53 | 鲮鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 54 | 生鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 55 | 蚬肉 |  | 斤 | 水产品类 |
| 56 | 鲍鱼（7头） |  | 斤 | 水产品类 |
| 57 | 麻虾/基围虾 |  | 斤 | 水产品类 |
| 58 | 鲜红三鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 59 | 太阳鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 60 | 鲜黄花鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 61 | 多宝鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 62 | 鲜马交鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 63 | 鲜沙丁鱼/沙尖鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 64 | 鲜花甲肉 |  | 斤 | 水产品类 |
| 65 | 红线鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 66 | 黄骨鱼 |  | 斤 | 水产品类 |
| 67 | 光鸡 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 68 | 老母鸡 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 69 | 竹丝鸡/乌鸡 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 70 | 麻鸡 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 71 | 胡须鸡 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 72 | 湛江阉鸡 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 73 | 矮脚黄 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 74 | 番鸭 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 75 | 光鹅 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 76 | 湖南土鸡 |  | 斤 | 三鸟类 |
| 77 | 白鸽（只） |  | 斤 | 三鸟类 |
| 78 | 鲜鸡蛋 |  | 斤 | 蛋类 |
| 79 | 土鸡蛋 |  | 斤 | 蛋类 |
| 80 | 皮蛋 |  | 个 | 蛋类 |
| 81 | 黄心咸蛋 |  | 个 | 蛋类 |
| 82 | 牛奶 | 250ML\*件 | 件 | 零星冻品副食品类 |
| 83 | 猪肉丸 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 84 | 鱼丸 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 85 | 牛奶 |  | 件 | 零星冻品副食品类 |
| 86 | 猪肉丸 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 87 | 鱼丸 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 88 | 牛肉丸 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 89 | 虾丸 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 90 | 小冻鸡翅 |  | 件 | 零星冻品副食品类 |
| 91 | 冻鸭肾 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 92 | 火腿 | 500g条 无淀粉 | 条 | 零星冻品副食品类 |
| 93 | 热狗肠 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 94 | 冻虾仁 |  | 斤 | 零星冻品副食品类 |
| 95 | 冻蟹柳 | 500/包 | 包 | 零星冻品副食品类 |
| 96 | 鱼鲍 | 500/盒 | 盒 | 零星冻品副食品类 |

C类：蔬菜类──蔬菜、菇菌等食品材料。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 物品名称 | 规格 | 单位 | 所属类别 |
| 1 | 蚕菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 2 | 白苋菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 3 | 苦麦菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 4 | 油麦菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 5 | 菠菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 6 | 芥兰 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 7 | 菜心 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 8 | 上海青/小唐菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 9 | 奶白菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 10 | 生菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 11 | 西生菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 12 | 韭菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 13 | 韭王/韭黄 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 14 | 包菜/椰菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 15 | 京包菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 16 | 小白菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 17 | 小白菜苗 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 18 | 大白菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 19 | 枸杞叶（带梗） |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 20 | 香芹 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 21 | 进口西芹 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 22 | 散装娃娃菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 23 | 箱装油麦菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 24 | 宁夏菜心 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 25 | 冬瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 26 | 南瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 27 | 嫩南瓜/南瓜仔 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 28 | 地瓜/沙葛 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 29 | 青瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 30 | 长莆瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 31 | 葫芦瓜/葫瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 32 | 苦瓜/凉瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 33 | 节瓜/毛瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 34 | 小白菜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 35 | 青茄瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 36 | 云南小瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 37 | 长丝瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 38 | 金瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 39 | 白萝卜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 40 | 红萝卜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 41 | 尖椒/青尖椒 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 42 | 红尖椒 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 43 | 青圆椒 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 44 | 荷兰土豆 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 45 | 豆角/长豆角 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 46 | 荷兰豆 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 47 | 去头荷兰豆 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 48 | 西红柿/番茄 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 49 | 黄心小番薯 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 50 | 去皮青笋 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 51 | 蒜苔/酸心 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 52 | 粉香芋 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 53 | 菜花/花菜/椰菜花 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 54 | 西兰花 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 55 | 红洋葱 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 56 | 青木瓜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 57 | 莲藕 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 58 | 粉葛 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 59 | 牛蒡 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 60 | 鲜淮山/山药 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 61 | 去皮玉米棒 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 62 | 鲜玉米粒 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 63 | 鲜圆青豆米 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 64 | 干水马蹄肉 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 65 | 茅根 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 66 | 香菜/芫茜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 67 | 青萝卜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 68 | 鲜人参 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 69 | 蒜苗 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 70 | 生葱 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 71 | 生姜 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 72 | 马齿苋 |  | 斤 | 蔬菜类 |
| 73 | 鲜平菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 74 | 鲜冬菇/鲜香菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 75 | 鲜草菇/鲜菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 76 | 金针菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 77 | 猪肚菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 78 | 袖珍菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 79 | 鲜茶树菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 80 | 鸡腿菇 |  | 斤 | 菇菌类 |
| 81 | 杏鲍菇 |  | 斤 | 菇菌类 |

 |
|  | 2 | 二、食品安全保障★1、中标人必须遵守国家规定的《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律和行政法规的规定，提供的货品必须符合国家有关卫生标准，保质、保量、保鲜，严禁配送变质、过期的农副产品。不合格的货品，中标人必须无条件包退包换。2、中标人须对采购人购买的食品分类用器具装载，不得混装，运输过程应采取相应的保鲜防护措施。3、如因中标人所送的食品引起食用的人身体不适、发生食物中毒等问题，经市级质量检验部门确定后是中标人的责任，由中标人承担全部经济赔偿与法律责任，并终止合同。4、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采购人要求。保证供应的货品均为正规生产的，新鲜、检验合格、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，要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的75%。★5、中标人提供的鲜鱼、肉类保证每日新鲜，提供的肉类均为定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，所有产品并可追索。中标人提供的蔬菜必须保证每日新鲜，并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”检验蔬菜农药含量，如含量超标要求中标人无条件退货或换货。6、中标人保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产、蔬菜种类的多样性和季节性，以保证新鲜感。7、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、已拆封的商品。8、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，中标人必须无条件退货或更换商品。9、中标人具备食品安全检测设备（如农药残留检测仪、兽药残留检测仪、重金属残留检测、微生物（卫生学指标）检测仪等）在采购人验收需要的情况下对食材进行及时的检测。食品检测人员或检测机构资料交采购人存档备查。 |
|  | 3 | 三、质量和数量要求1、质量要求：1）蔬果类应保持较好的色泽和新鲜度，符合国家食品卫生标准，不得有黄叶、腐烂，泥沙等现象，蔬果类农药等化学物不得超标，并每一批次均需提供农药残留检测证明。2）冻品、干货类为一级以上的优质品，有生产厂家、生产日期和保质期。3）海鲜类必须鲜活（除采购人购买冰冻海鲜外）。4）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。5）对于不符合采购人质量要求的品种可无偿退货或换货，如换货中标人必须在采购人规定的时间内把货送到目的地。2、数量要求：应保证斤、两的准确性；以采购人的验收数量为准，中标人每次随货携带一式两联的送货清单，食品经双方验收后须签字确认；双方各持一份，全部作为收货与货款结算的凭证。 |
|  | 4 | 四、交货及运输1、中标人应保证每天早上6:30时前，将所订的货物送至采购人指定地方，运输车辆内外做到清洁干净，无污渍，无异味。2、如采购人需要临时增加补货，中标人必须在1小时内将货物保质保量送到采购人指定地点。3、包装必须与运输方式相适应，包装方式的确定及包装费用均由中标人负责；由于不适当的包装、装卸、运输、保管及保险而造成货物在运送至采购人指定地点前有任何损坏、丢失、变更等，所造成的损失由中标人负责。4、食材运输须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。5、冷藏、冷冻食材须用专用冷藏、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材，保证食材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，使运输食材处于恒定的环境中。6、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。如遇不可抗力因素而造成配送延误时，中标人应提前通知采购人，并配合采购人共同解决。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，由于中标人拖沓造成采购人利益受损的，采购人有权要求中标人赔偿，出现上述情况的，中标人将被处以500元/次违约金，违约金由供货结算款内扣除。7、中标人应根据采购人实际要求运送货物，必要时应进行免费简单加工。8、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。9、中标人严格按照采购人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收。10、除客观不可抗力外，中标人不得更改送货内容。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告知采购人并事先征得书面申请，并经采购人同意后方可改变。经发现中标人有私自更改菜单中货品时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。11、采购人发现采购货物不能正常食用的，中标人应无条件退换。中标人未能履行招标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，并对中标人被处以500元/次违约金，违约金由供货结算款内扣除。12、中标人不能按核定的供货价交付某些商品、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，并且不予纠正的，采购人可提前单方终止合同，此项以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的；2）中标人的送货单必须详细注明商品的品牌、品种、单价、数量、送货单不得涂改。标记不清的，采购人有权绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供采购人结算。3）中标人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。4）中标人不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。5）中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国农产品质量安全法》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，没收全部履约保证金，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。 |
|  | 5 | 五、服务及考核要求1、中标人应制定、完善本项目的食品安全及质量保障方案、总体实施组织方案、售后服务方案、配送管理方案及可能会出现的紧急配送、突发事件、遇到恶劣天气、特殊或紧急情况的应急保障方案，明确实施团队的组织管理和时间、工作、人员及设备的具体安排，采取有效的控制措施，确保过程合理、规范、安全，保证食材和配送服务的质量。2、当食品药品监督管理部门等对采购人的食堂或中标人配送的食材进行检查时，中标人须无条件全力配合，不得借口推脱。3、中标人须及时向采购人提供自己及货物来源最新的、符合食品安全监督部门要求的全部有效证明材料。4、中标人委派的服务人员当中应当具备相应食品安全专业知识，能正确执行食品安全法律法规、食品安全标准，具备食品安全管理工作实践经验，取得相关食品安全管理或食品检验专业证书。5、服务期内，采购人将对中标人实行每月考核制度。采购人在服务期限内对中标人实行考核制度，每月进行一次常规考核（考核内容见附件：《食材配送服务质量每月评分标准》）。附件：《食材配送服务质量每月评分标准》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 项目名称 | 检查方法及评价依据 | 评分方法 | 分值 | 检查扣分 | 实际得分 |
| 送货及时性 | 要求按时送货 | 1、送货迟到，但不耽误饭堂工作的，每迟到一次扣2分；2、送货迟到，且耽误饭堂工作的，每迟到一次扣5分。 | 30 |  |  |
| 冷链配送 | 常规配送生鲜鱼肉类等需要冷藏保存的品类，用冷链车配送（临时小量订单及无需冷藏品类不计） | 不按要求的，一次扣2分。 | 10 |  |  |
| 货品质量 | 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75%，每次扣5分；4、送来货品，过期或变质，每次扣15分。 | 30 |  |  |
| 货品数量 | 要求按订单供应准确数量（允许误差±3%内） | 1、±3%≤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。 | 20 |  |  |
| 服务态度 | 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。 | 10 |  |  |
| 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 |  |  |

说明：（1）采购人实行每月考核评分检查，按百分制打分，分为好（100分－91分）、中（90分－70分）、差（70分以下）三个档次；中标人应当无条件配合采购人的检查。（2）得分属好的为达标，不扣减当次考核费用；属中的，每扣1分相应扣取违约金1000元；属差的（70分以下），视情况的严重性，扣除当月配送费用50%；合同期内出现属差的情况累计达三次，采购人有权单方面解除合同。 |
| 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。 |