**黄埔海关后勤管理中心食材配送项目**

**采购需求**

**一、项目基本概况**

为持续做好民生保障工作，切实加强食品卫生安全管理，严防食源性公共卫生事故发生，从源头上严把食品食材进货关，确保饮食安全、质量稳定，各关食堂的食材分包组配送的供货资格采用公开招标方式进行招标。

**二、食材分组**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **标段号** | **单位** | **包组** | **服务内容** | **数量** | **履行期限** | **各包组预算金额（万元）** |
| （广州片区） | 总关（含缉私办案中心）、老港海关、萝岗海关、东江口海关、增城海关、穗东海关、缉私局、新港海关 | 包组一 | 生鲜猪牛羊肉类、冷冻猪牛羊肉类、干货、奶制品等 | 1项 | 自签订正式服务合同之日起计算满一年。 | 619 |
| 包组二 | 鲜活水产品类、冷冻水产品类、生鲜禽肉类、冷冻禽肉类、蛋类、熟食 | 1项 | 自签订正式服务合同之日起计算满一年。 | 604 |
| 包组三 | 大米、油、面、调料 | 1项 | 自签订正式服务合同之日起计算满一年。 | 226 |
| 包组四 | 蔬菜类（含供港蔬菜）、水果 | 1项 | 自签订正式服务合同之日起计算满一年。 | 394 |
| （东莞片区） | 东莞海关（含黄埔海关技术中心、黄埔海关保健中心）、沙田海关、新沙海关、长安海关、凤岗海关、常平海关、太平海关 | 包组五 | 生鲜猪牛羊肉类、冷冻猪牛羊肉类、干货、奶制品等 | 1项 | 自签订正式服务合同之日起计算满一年。 | 558 |
| 包组六 | 鲜活水产品类、冷冻水产品类、生鲜禽肉类、冷冻禽肉类、蛋类、熟食 | 1项 | 自签订正式服务合同之日起计算满一年。 | 559 |
| 包组七 | 大米、油、面、调料 | 1项 | 自签订正式服务合同之日起计算满一年。 | 209 |
| 包组八 | 蔬菜类（含供港蔬菜）、水果 | 1项 | 自签订正式服务合同之日起计算满一年。 | 331 |

备注：本项目具体配送服务合同，由中标人与实际需要配送的食堂所在单位签订。

**三、技术要求**

（一）配送试点和试用期情况（各包组均适用）

1.本项目通过公开招标确定8家中标配送单位，由各包组采购人分别与中标人签订合同。具体配送数量以实际发生的数量为准，采购人各单位不承诺在服务期内的实际采购数量。

2.本项目服务期限为一年，试用期限为一个月，试用期间，采购人按照《 食堂食材配送单位月度考核细则》（详见附件）对中标人服务进行考核，经综合考核不合格者（任一月度考核得分＜85分），在试用期结束后，采购人各单位有权终止合同。

3.试用期满后，采购人按照《 食堂食材配送单位月度考核细则》进行月度统计考量，经考核不合格者（未达到85分），采购人各单位有权终止合同。

4.各配送点自行按月对中标人进行考核，总分为100分，未达到85分的则为考核不合格。广州片区共有8个配送点，如在每月考核中≥5个配送点对该中标人考核不合格，则本片区重新启动食材配送项目招标工作，如在每月考核中<5家配送点对该中标人考核不合格，则由考核不合格的配送点自行重新启动食材配送项目招标工作。东莞片区共有7个配送点，如在每月考核中≥4个配送点对该中标人考核不合格，则本片区重新启动食材配送项目招标工作，如在每月考核中<4家配送点对该中标人考核不合格，则由考核不合格的配送点自行重新启动食材配送项目招标工作。

（二）总体要求（各包组均适用）

1.投标人的物品必须符合《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》及其他相关法律法规要求。

2.所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对食材供应链进行明确，所有食材的来源必须清晰。食品制造商必须获得食品安全生产许可证，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与投标人要有固定的合法的供应关系，严禁投标人收购非标准产品供应给采购人。投标人必须与各源头供应商保持密切联系，第一时间了解食源性疫情状况，重视源头食材管理。投标人应对食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收须提出行业标准和感官标准，如该品牌商品无质量标准，则需由投标人按国家和行业的要求自行描述。

3.投标人所提供的货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

4.所有货物指标要符合国家强制性标准要求，中标人所供应的产品均具有检验合格报告。

5.中标人必须负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

6.采购人提前一天以软件系统、邮件、传真或电话方式向中标人下订单，订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量等。

7.中标人须在接到采购人订单之日的第二天7:00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，中标人须在接到通知后并在当天接到通知后2小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。

8.中标人每天需做好各种食品的索证记录，按采购人的要求及时上交，不使用来源不明、涉疫地区的食材。

9.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，肉类保证来源于市定点屠宰厂（场），供货时须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。各类熟食须注明供货渠道及包装方式。

10.中标人所提供的货物必须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，中标人必须在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。每次送货，中标人须委派一名专门负责人，负责货物的运输、过秤，将食材配送要求落实到位，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。

11.中标人送货车辆应实行1小时配送圈运作，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。

12.响应机制：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，中标人在接到采购人通知后1个小时内须做出响应。

13.中标人应积极配合提供采购人所需货品，若有中标人无法提供的货品，双方协商处理。

14.中标人应确保食品验收的场所、设备必须保持清洁。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。

15.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。

16.若中标人所供产品为临期产品，采购人有权要求中标人免费退换。

17.中标人能够协助采购人处理在采购人存放至临期或过期的货品。

18.中标人在协议履行期间内保证对采购人的货物供应，若中标后反悔或不能履行协议的，采购人有权单方终止协议，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

19.中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人各项规定；服务人员经公司培训后上岗，中标人不得擅自更换服务人员，如须变更应当提前7日历日征得采购人同意。

20.中标人必须遵守地方市政府的食源性疫情管理相关规定。

21.中标人除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知采购人。因中标人原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

22.由采购人对货物进行验收，对不符合规格要求的商品，中标人必须无条件退货、换货；中标人未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好、与采购人要求不一致的的商品，采购人退货后将记录在案，并有权要求中标人赔偿因此给采购人造成的一切损失并承担违约责任。

23.采购人有权进行不定期检查，有权对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构来衡量食材质量问题，如果发现不符合合同规定的食品，采购人第一次给予书面警告，中标人要无条件收回所供应的食品并给予采购人书面答复说明原因，造成的损失由中标人负责，并在1小时内更换好所需食品。累计三次书面警告，采购人有权取消中标人食材配送资格，并将情况反应采购监管部门。

24.中标人应对驻点服务人员的工作承担全部责任。中标人应履行用人单位义务，承担用人单位法律责任，并承担雇佣风险。中标人和采购人双方合作仅属民事合同关系。中标人指派的驻点服务人员均系中标人员工，由中标人自行管理，任何情形下均不应视为采购人员工，采购人与驻点服务人员之间不存在任何人事关系、劳动关系、事实劳动关系或者劳务派遣关系。中标人应依法与其员工签署劳动合同或人事合同，按国家、地方有关规定为员工缴纳社会保险及住房公积金，承担社会责任，避免采购人遭受任何可能的基于人事关系、劳动关系或类似关系的诉讼、索赔、争议或权利主张，否则应赔偿采购人因此遭受的任何损失。本合同期限内，采购人有权不定期抽查驻点服务人员的劳动合同或人事合同的签订情况以及社保公积金的缴存情况。中标人驻点服务人员上岗时应当提供有效健康证明，中标人直接管理驻点服务人员，并督促其遵守采购人各项管理规定，及时跟进、处理采购人提出的问题、意见或建议。如中标人驻点服务人员存在工作态度不认真、工作能力不足等问题时，采购人有权要求中标人在1个工作日内更换不合格人员；如有缺勤、早退等中标人驻点服务人员当日未实际提供服务的情况，采购人有权在结算当月价款时按500元/工作日/人酌情扣减相关费用。

25.中标人人员在履行本合同过程中造成的任何人员伤亡或财物损毁，均由中标人承担全部赔偿责任。中标人工作人员在工作时发生人身损害等事故的，由中标人按照国家有关劳动保障的法律法规处理，与采购人无关。如因此导致采购人被第三方追责或遭受名誉损失的，采购人在承担赔偿责任后，有权向中标人追偿。

26.粗加工人员应相对固定，如更换，需提前7日内书面通知采购人并获得认可。

27.粗加工工作要求在厨师炒菜前30分钟完成粗加工处理，工作时间内须服从接受采购人相应食堂厨师长工作安排，确保食堂准时开餐，粗加工人员必须符合并遵守食堂管理要求与规范，并对粗加工人员的工作质量列入食堂物资供应商履约评价中进行考核。

28.配置的粗加工人需根据实际情况，按采购人要求做好食源性疫情防控工作。

29.★按合同约定供货，未经采购人允许，中标人不得转包分包，否则采购人有权单方面终止本合同，中标人承担由此给采购人造成的一切损失。

30.中标人须按照食堂所在单位的当地环保要求，聘请有资质的公司对食堂厨房剩余油脂、厨余垃圾进行过滤、回收处理。保持经营管理范围的环境卫生及用餐场地整洁卫生，污物垃圾按要求堆放并按照采购人要求进行清运。及时抽吸化油池、下水道积聚物，确保正常畅通。由于中标人懈怠或聘请无资质的公司进行回收工作而造成重大责任事故的，由中标人承担违约和侵权责任及因此造成的损失。

1. 服务要求（各包组均适用）

1.采购人需配合中标人做好以下工作：

（1）必须提前一天向中标人预报所需食材的品名、规格、数量及收货地点和时间。

（2）有权对中标人所提供的食材在交货地点按照约定的质量标准进行检查和验收，对不符合验收标准的，有权要求中标人进行更换或退货。采购人在对货物验收后，应当开具收货证明。

（3）有权对中标人的运作进行监督和建议，在中标人违反合同条约时有权要求中标人改正、支付违约金或赔偿损失。

（4）对客观不可抗力因素造成配送延误，有义务配合中标人进行共同解决。

（5）必须依时向中标人支付食材配送款项。

2.中标人需配合采购人做好以下工作：

（1）中标人保证向采购人供应的食材为协商价格内的优质产品，不得以次充好和短斤缺两。中标人保证所供应食材的安全，同时保证食材来源的合法性和可追溯性。

（2）中标人必须保证在采购人规定的时间内按质按量准时送货。对因不可抗力因素造成配送延误，必须及时知会采购人，并积极配合采购人进行共同解决。

（3）中标人必须保证货源充足，如遇市场某一品种短缺而确实无法满足采购人需求时，中标人必须提前3 小时以上知会采购人，在征得采购人同意的前提下进行相应的品种调整或商讨其他解决方案。

（4）中标人在送货上门时，必须遵守采购人办公区域内的管理规定，不得随意走动或高声喧哗。中标人人员在履行本合同过程中造成的任何人员伤亡或财物损毁，均由中标人承担全部赔偿责任。

（5）中标人有权拒绝超出合同范围或有悖政策法规要求的食材。

（四）各包组食材质量具体标准

1.包组一、五：生鲜猪牛羊肉类、冷冻猪牛羊肉类、干货、奶制品等

（1）产品总体质量要求：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 规格 | 质量要求 |
| 1 | 去皮五花肉 | 斤 | 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 | 斤 | 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 | 鲜牛肉 | 斤 | 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 | 牛肉丸 | 斤 | 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。 |
| 5 | 猪肉丸 | 斤 | 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。 |
| 6 | 方火腿 | 斤 | 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。 |
| 7 | 猪脚粒 | 斤 | 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。 |

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，供货时须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。

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）.冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，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）.肉制品须出具由政府疾控部门或卫生检验部门（半年内有效）的《卫生检疫报告》及《产品合格证》。

（2）生鲜猪牛羊肉类

1）.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，供货时须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），生鲜肉确保每日新鲜。

2）.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，保证肉质坚实，色泽鲜亮。

（3）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：

A、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。

B、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。

C、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。

D、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。

E、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，根部易稣烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

F、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。

G、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。

H、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。

I、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。

J、菇丁：是指未充分发育的香菇，个小，直径在2cm以下，味淡质差。

K、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。

L、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。

M、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。

N、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。

O、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。

P、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。

Q、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。

R、发菜：发菜是陆生褐色藻类，以藻体细长、绿黑色、柔软爽滑、干燥、无杂质的质量为优，反之则劣。

（4）奶制品

投标人可以自行选择所投产品，但提供的奶制品必须是原始生产厂家生产的合格产品，如提供假冒伪劣产品，采购人将根据《中华人民共和国消费者权益保护法》的规定和合同的违约责任要求赔偿。

（5）其他食材：按照采购人得需求进行配送。

2.包组二、六：鲜活水产品类、冷冻水产品类、生鲜禽肉类、冷冻禽肉类、蛋类、熟食

（1）产品总体质量要求：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 规格 | 质量要求 |
| 1 | 边鸡 | 斤 | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约0.6-1公斤，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。解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸡的正常气味。 |
| 2 | 白条鸡 | 斤 | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从0.6公斤—1.5公斤，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，解冻指压后的凹陷恢复慢。 |
| 3 | 冻鸡腿 | 斤 | 交货以干净、色泽均匀、无异味，大小适合规格要求为标准。 |
| 4 | 冻鸡尖 | 斤 | 交货以干净、色泽均匀、无异味，大小适合规格要求为标准。 |
| 5 | 边鸭 | 斤 | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无头，无颈，无内脏，重约0.6-1公斤，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。 |
| 6 | 白条鸭 | 斤 | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于1公斤，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，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鸭的正常气味。 |
| 7 | 带鱼 | 斤 | 每条不低于500G，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。 |
| 8 | 鱼丸 | 斤 | 具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，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。 |
| 9 | 烧鸡 | 斤 | 无杂毛，色泽均匀，皮质脆嫩、肉质鲜滑。 |
| 10 | 烧鸭 | 斤 | 无杂毛，色泽均匀，皮质脆嫩、肉质鲜滑。 |
| 11 | 烧鹅 | 斤 | 无杂毛，色泽均匀，皮质脆嫩、肉质鲜滑。 |

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，供货时须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》；肉制品须出具由政府疾控部门或卫生检验部门（半年内有效）的《卫生检疫报告》及《产品合格证》；水产品须出具贮存地的出入库检疫证明。

（2）鲜活水产品类

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，保证肉质坚实，色泽鲜亮，体态完整有活力等鲜活水产品，供货时须提供有关鲜活水产品类有关合格证。

（3）蛋类

1）.鲜鸡蛋入库前，核对大件数量，100%称重验收。注意：应清点蛋托层数，去除蛋托重量，以净重入库。

2）.蛋壳的感官鉴别：蛋壳清洁、完整、无光泽，色泽鲜明；手摸：蛋壳粗糙，重量适当；耳听：把蛋拿在手上，轻轻抖动使蛋与蛋相互碰击，细听其声，或是手握蛋摇动，听其声音。与蛋相互碰击声音清脆，手握蛋摇动无声；鼻嗅：向蛋壳上轻轻哈一口热气，然后用鼻子嗅其气味。有轻微的生石灰味；鲜蛋的灯光透视鉴别：气室直径小于11毫米，整个蛋呈微红色，蛋黄略见阴影或无阴影，且位于中央，不移动，蛋壳无裂纹；尺寸要求：纵切面长不超过55mm，宽不超过42mm。

3）.鲜鸡蛋周转天数夏季应控制在4天之内，冬应控制在8-12天之内，春季应控制在7天内，秋季应控制在7天内。

3.包组三、七：大米、油、面、调料

米、油、面粉、调料类货物包装食品必须符合卫生标准，包装完整，同时包装要印有注册商标、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。要提供政府监管部门产品检验合格证书、生产厂家营业执照、卫生许可证、有非转基因证明。

（1）大米:应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

1）.质量要求:一级优质大米。颗粒饱满，无污染、无虫害，无异常色泽、气味和口味，无异味或霉变味，无虫蛀结块挂丝或杂质异物，符合国家粮食卫生标准；外包装良好，有SC标志，标明厂名、品名、重量、生产日期、保质期或保存期，剩余保存期不少于二分之一，质量等级、产品标准号、产品合格证。

2）.首次供应时须提供生产（供应）企业的资质证明

|  |  |
| --- | --- |
| 类别 | 资质证明 |
| 大米 | 《营业执照》、《食品经营许可证》及生产企业的《食品生产许可证》 |

3）.大米种类、要求

|  |  |
| --- | --- |
| 种类 | 品质要求 |
| 香米 | 香米纯度不低于92% |
| 丝苗米 | 籼米，符合或优于标准：GB/T1354 |
| 东北大米 | 粳米，符合或优于标准：GB/T1354 |
| 五常大米 | 粳米，符合或优于标准：GB/T19266 |

4）.供应大米时，包装要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、原产地标识、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。

（2）食用油:必须无变质，非转基因。油品清亮、无杂质、无沉淀物、无云雾状悬浮物、油品颜色应具有各自油脂的标准。

（3）面粉

1）.加工精度为国家标准一级的面粉以上，应符合中华人民共和国国家标准或行业标准。

2）.质量符合面粉国家标准，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常或霉变味，无虫蛀结块挂丝或杂质异物；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，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，符合国家粮食卫生标准。

3）.包装要求：包装应符合《粮食销售包装》（GB/T17109）要求，外包装良好，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

4）.标签标识：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、质量等级、生产许可证号、产品批号、产品合格证等内容，剩余保存期不少三分之二。

（4）调料:外包装无污物、无泄露、无涨袋或鼓盖现象，调料无变质发霉现象。

4.包组四、八：蔬菜类（含供港蔬菜）、水果类

（1）蔬菜类（含供港蔬菜）

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、污垢不洁、混有异物或虫害严重等其他感官性状异常的食品。蔬菜应符合标准，禁止提供采购超过保质期限的食品。

1）.包装容器（框、箱、袋等）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；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。

2）.所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当为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，要求所有蔬菜可以溯源，禁收购散户农民的蔬菜供应。

3）.蔬菜生产商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。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。

菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水源处应设有防护设施。合同期内，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不少于2次检测，提供经国家认证认可的第三方检测机构出具的检测报告。

种植使用的农药必须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、使用必须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期必须符合行业规定，合格后方可供应。

4）.运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必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；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。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。

5）.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。

6）.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。

7）.蔬菜品种及要求：

A、叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。叶质鲜嫩形态好，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。

B、茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。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、畸形、异味，无明显机械伤。

C、瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。

D、根菜类：萝卜、胡萝卜等。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。

E、薯芋类：马铃薯、芋、姜等。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。

F、葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

G、豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。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，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

H、水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

I、食用菌类：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），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

J、芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香樁苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

（2）水果类

1）.采购范围：主要采购当季时令水果，产品来源必须是正规渠道，提供的产品品质要确保新鲜，中标人必须保证所供应的产品符合卫生质量标准，同时承担因所供水果问题引起的一切事故后果。

2）.包装要求：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。

3）.投标人拟投产品必须符合国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；所供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。

4）.果形、完整、成熟；新鲜；完好、无影响消费的腐烂变质，无坏死斑块；清洁，基本不含可见异物；无坏死斑块；无明显的机械伤；基本无虫害、无冷害；无异常的外部水分，但冷藏取出后的冷凝水除外；无异常气味和味道，发育充分，达到适当的成熟度；带柄时，其长度不能超过1cm。

5）.运输要求：蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食材堆放科学合理，避免造成食材得交叉污染；如对温度有要求得食材应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

**四、产品的配送（各包组均适用）**

（一）食材运输必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。运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。

（二）因采购人临时所需的紧急配送需求，中标人应承诺在2小时内完成配送。

（三）冷藏、冷冻食材必须用专用冷藏、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，运输车辆应保持清洁，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。如对温度有要求的食材应确定食材的温度，应符合相关食材相应的运输要求，比如记录送货车辆温度及存档。

（四）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，保证冷冻肉中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。食材到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

在本环节中应保证冷藏食材脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食材脱离冷链时间不得超过30分钟。

（五）对各种食材均应小心轻卸，严防机械损伤；食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染。

**五、商务要求（各包组均适用）**

（一）交货及服务期限要求

1.中标人负责将所有食材配送到采购人指定的地点。中标人将订货单和配送食材、检验检疫证明等一并交当日采购人指定的收货人员当场验收。采购人人员对配送食材的质量和数量验收合格的，订货单经采购人主管人员加盖“收货验讫”章、相关负责人员签名确认后，将作为有效结算单据。

2.中标人不负担采购人内部分发及内部分发配送过程所造成的食材损伤、损耗及其它人为因素造成的损耗。

3.中标人必须按采购人订货单规定的交货时间、地点、种类、数量、质量等要求准确交货。

4.如需分批交货的，中标人也应按照订货单所注明的时间送货。

（二）食品质量的基本检查

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）采购的食品必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）食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，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QS等。

（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。

（三）送货及验收方式

1.检验流程

（1）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，验收人必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；三是必须进行抽查验收，抽样样本数视情况而定，一般不超过10%。

但前述三项验收流程均仅属于初步验收，并不因此免除投标人在之后采购人使用过程中实际发现的货品瑕疵，对此中标人仍应承担无条件退换货的质量保证责任。

（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，采购人验收人员应和中标人一起确认，并保留双方签字单据。

2.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蔬菜，中标人应按国家有关规定处理或进行协议销毁，因此而产生的一切费用与风险均由中标人承担。

3.验收记录

（1）每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

（2）中标人应在送货前提前通知采购人送货时间，以便做好交收工作。如中标人未能按订单约定的时间交货的，采购人有权自行采购，并由中标人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）。

（四）付款方式

1.中标人以每期实际配送的品种、数量和当期的定价，结合采购人所确认的验收单据，与采购人以6个月（180天）为一个结算周期进行结账。

2.中标人须在当年7月、次年1月的10号前提供齐全资料给采购人以供核算，最终配送金额以采购人审批确定的数据为准。中标人根据采购人审批确定的配送金额开具增值税发票。中标人未在采购人每次付款前提供相应请款资料的，采购人有权暂缓付款并无需承担逾期违约责任。

3.采购人在收到中标人开具的正式税务发票后10个工作日内以转账方式一次性付清上期所有配送食材的款项。如采购人使用的是财政资金，采购人在本合同规定的付款时间内向政府采购支付部门提出办理财政支付申请手续后即视为采购人已经按期支付。若出现财政资金不到位、集中支付延误、交付延期等情况，由双方协商处理，不视为采购人逾期付款

（五）检验及费用负担

如中标人不具备货物出厂检验能力，应按照就近的原则委托具有资质的检验机构进行货物出厂检验。中标人具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验，并向采购人提供每批货物检验资料。费用由中标人负担。

1.质量与检验：

（1）中标人应严格按照合同要求和国家（或有关行业）标准生产和检验，确保货物质量。凡中标人提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由中标人承担一切责任并赔偿一切损失。

（2）中标人将货物运达交货地点后，采购人负责清点接货，如因运输过程中发生短少事件，由中标人负责处理。

（3）中标人将货物运达交货地点后，采购人应立即派人员进行数量过磅或清点，按国家有关标准计算。

（4）对有质疑的货物可送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由中标人支付；否则检测费用由采购人支付。

（5）中标人所供应的货物送达时，必须提供检验合格证明。

（六） 违约责任

1.中标人须在配送当天早上7点前将食材配送到达采购人指定地点。中标人无采购人认可的正当理由逾期交货的，应按照当次配送食材金额的 30%支付违约金。中标人每月累计逾期交货 2 次或交付的食材不合格且不能在采购人指定时间内改正的，采购人有权解除合同并要求中标人支付违约金，违约金为合同预算总额的30%。（不可抗力的因素除外，如：政府行为、水灾、地震等造成交通受阻）。

2.如中标人供应食材对食用者造成食材安全事故，通过卫生部门的鉴定确属中标人配送食材质量原因导致的（除采购人加工生产过程原因外），中标人应承担一切法律责任并负担采购人因此所支付的一切费用及支付违约金违约金为合同预算总额的30%。

3.采购人如不按时支付货款，每拖延付款期一天，中标人有权要求采购人按照当期配送货物金额的1‰支付违约金，违约金累计以5%为限。

4. 中标人未经采购人书面同意，不得将其应履行的本合同义务转包或分包给第三方完成。若中标人违反本条约定，采购人有权立即解除本协议，并要求中标人支付违约金违约金为合同预算总额的30%，以及赔偿因此造成采购人的经济损失。

5.中标人有下列情形之一的，采购人有权解除合同，并要求中标人支付合同预算总额的30%的违约金及赔偿因此造成采购人的一切经济损失：（1）无正当理由终止合同或不履行合同义务的；（2）泄露或滥用在采购人处知悉的相关信息的；（3）没有履行本合同所需的资质、资格的；（4）故意提供假冒伪劣产品或以低档产品冒充高档产品向采购人收费的；（5）货物或服务不能满足采购人需要，收到采购人整改通知后仍不能改正的；（6）对采购人人员行贿的；（7）其他严重违约行为。

（七）退出机制

中标人在服务期间出现下列情况之一者，采购人有权取消其服务资格，责令限期退出，扣罚相应的履约保证金，且对其所造成的损失保留追索的权利。

1.中标人按要求与采购人签订的配送合同及安全承诺书，在合同期满后自然退出。但中标人不配合采购人和下一任中标人做好食堂各方面的交接工作，致使食堂工作无法平稳过渡，无法为职工提供正常的膳食服务。

2.在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，或配送过程中由于情况变化不再符合准入条件的。

3.中标人在合同期间未按配送要求提供原料，影响正常就餐的，屡犯者，采购人有权立即终止合同，责令限期退出。

4.中标人未按规定出具检测报告或违背招标承诺书等情况达到3次的。

5.确认为中标人而造成的食物中毒事故或配送食材质量引发重大食材安全事故，采购人有权立即取消其配送资格，终止采购合同，责令限期退出，对所造成的损失有权追究中标人的法律责任和经济赔偿。

6.各包组中标人，每月考核一次，总分为100分，未达到85分的，考核不合格，如中标人考核一次不合格的，扣除履约保证金5000元，并责令整改，2次考核不合格的，扣除履约保证金20000元并取消配送资格。

7.各配送点自行按月对中标人进行考核，总分为100分，未达到85分的则为考核不合格。广州片区共有8个配送点，如在每月考核中≥5个配送点对该中标人考核不合格，则本片区重新启动食材配送项目招标工作，如在每月考核中<5家配送点对该中标人考核不合格，则由考核不合格的配送点自行重新启动食材配送项目招标工作。东莞片区共有7个配送点，如在每月考核中≥4个配送点对该中标人考核不合格，则本片区重新启动食材配送项目招标工作，如在每月考核中<4家配送点对该中标人考核不合格，则由考核不合格的配送点自行重新启动食材配送项目招标工作。

8.试用期满后，经考核不合格者（考核得分＜85分）的。

9.对存在问题拒绝进行整改的。

10.因食材价格、质量、卫生和服务态度等而引发的群体事件，影响恶劣的。

11.在经营过程中，存在掺杂做假、销售无证食品、未按规定经营范围经营等违规行为，经采购人规劝二次、限期整改依然无效且情节严重的。

12.在管理经营过程中，严重违反消防安全条例，经采购人规劝三次以上，限期整改依然无效的。

13.不按餐饮服务食品安全管理员的有关文件规定要求配备相应级别的专职食品安全管理员的。

14.合同期内采购人每月定期送检食材，食材检测结果不合格超过2次的。

（八）项目报价

1.因中标人的投标价格是针对所有食堂配送物资进行打折，中标人在服务期限内不得再调整下浮率，且不再为此增加任何费用。

2.广州片区有广州市菜篮子价格的以广州市菜篮子价格为准，东莞片区有东莞市菜篮子价格的以东莞市菜篮子价格为准，如遇特殊情况或菜篮子无参考价格的，则由采购人和中标人每月月底共同组成食材价格调研小组进行市场调研来决定食材价格，没调研到但采购人又需要的食材可通过双方协商来决定价格，在此基础得出来价格按中标人中标下浮率下降相应百分点的价格作为下月配送价。

3.供货期间如某批次出现质量问题，供应商必须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。合同期内累计出现2次质量问题的，经采购人约谈后依然整改不到位，将扣除该供应商该月供货款30%的金额作为违约金，由采购人在该月的供货款中直接扣除。

4.供货价格必须包含市场调查、招标代理、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。报价包含所有税费。若投标报价有缺漏项的，缺漏项部分的价格视为已包含在投标报价中，合同签订后不作任何调整。

（九）履约保证金

1.本项目合同签订后30日内中标人须提供银行保函等非现金形式向采购人缴纳项目履约保证金，包组一和五、包组二和六、包组三和七、包组四和八履约保证金分别为50万元、50万元、20万元、30万元。

2.在中标人完成其合同义务，包括任何保证义务后30日内，采购人无息退还履约保证金。

3.如中标人在合同执行过程中单方面终止合同或因中标人造成违约等情况，履约保证金不退还。

附件：

**XXX食堂食品配送单位月度考核细则**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核内容** | **考核细则** | **分值** | **标分标准** | **考核情况** | **得分** |
| 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、食品检测制度、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、食品卫生责任追究制度）齐全，并公布上墙 | 3 | 缺一项制度扣0.3分，不上墙扣1分 |  |  |
| 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、分拣加工岗位职责、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0.25分，不上墙扣1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 |  |  |
| 粗加工质量 | 2 | 发现一次质量不符要求扣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 |  |  |
| 食品卫生应急预案 | 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 | 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 | 5 | 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）齐全 | 5 | 缺一扣1分 |  |  |
| 6 | 质量保障 | 包装产品制造商有食品安全生产许可证 | 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 | 各类台帐及时对帐 | 进出库记录 | 3 | 缺一扣2分 |  |  |
| 检验检测记录 | 4 | 缺检一样扣1分 |  |  |
| 48小时食品留样记录 | 2 | 缺一扣0.5分 |  |  |
| 财会人员与采购人及时对帐 | 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 | 2 | 不符要求扣1分 |  |  |
| 用具干净卫生，每天进行清洗消毒，有记录 | 2 | 不符要求扣1分 |  |  |
| 配送场地整洁卫生 | 2 | 不符要求扣1分 |  |  |
| 9 | 食品储存 | 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 | 食品配送 | 按时间、按地点到位 | 4 | 发现一次不及时扣1分 |  |  |
| 指定品牌食品采购情况 | 4 | 发现一次不属指定品牌的扣1分 |  |  |
| 配送食品的质量情况 | 5 | 发现一次质量不符要求扣1分 |  |  |
| 退换货及补货情况 | 5 | 因食材不符合相关要求，采购人要求退换货时供应商不能及时补回同品种食材或者采购人要求的替代食材的，每发生一次扣1分/品种。 |  |  |
| 11 | 价格执行 | 未按“”网上公布的价格执行（需修改） | 10 | 不按网上价格执行一次扣2分 |  |  |
| 12 | 采购人评价 | 各单位食堂管理人员评价 | 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