

广东劳模疗休养基地

公 开 招 标 文 件

项目名称：广东劳模疗休养基地生疏、三鸟配送服务项目

招标人：广东劳模疗休养基地

目 录

[第一章 投标邀请 2](#_Toc7383)

[第二章 用户需求书 5](#_Toc19776)

[第三章 投标人须知 5](#_Toc21476)

[第四章 评标 45](#_Toc713)

[第五章 合同文本 52](#_Toc20057)

[第六章 投标文件格式与要求 58](#_Toc16607)

**第一章投标邀请**

广东劳模疗休养基地生疏、三鸟配送服务项目的潜在投标人应在广东劳模疗休养基地平台网站（www.gdlmlxyjd.com）获取招标信息并于2024年12 月20 日18 点00 分（北京时间）前截止

## 一、项目基本情况

本“广东劳模疗休养基地食材配送服务项目”已由项目审批，招标人为广东劳模疗休养基地。本项目已具备招标条件，现进行公开招标。

项目编号：

项目名称：广东劳模疗休养基地食材配送服务项目

招标预算：150.00万元人民币（140.00万元/年）

招标限价：报价下浮率≥%

采购需求：（包括但不限于标的的名称、数量、简要技术需求或服务要求等）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 采购标的 | 数量  （单位） | 技术规格、参数及要求 |
| 广东劳模疗休养基地生疏、三鸟配送服务项目 | 1项 | 详见第二章 |

## 二、申请人的资格要求：

1.投标人具有独立承担民事责任的能力：提供在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织的营业执照或事业单位法人证书或社会团体法人登记证书复印件；如国家另有规定的，则从其规定。（分公司投标，须取得具有法人资格的总公司（总所）出具给分公司的授权书，并提供总公司（总所）和分公司的营业执照（执业许可证）复印件。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分公司有效，法律法规或者行业另有规定的除外）。

2.投标人具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。（提供相关证书复印件，如国家另有规定的，则从其规定）

3.信用记录：投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)以下任何记录名单之一：①失信被执行人；②重大税收违法失信主体；③政府采购严重违法失信行为。同时，不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（说明：①由招标人或招标代理机构于投标截止日在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果为准，如在上述网站查询结果均显示没有相关记录，视为不存在上述不良信用记录。②招标代理机构同时对信用信息查询记录和证据截图或下载存档；③投标人为分公司的，同时对该分公司所属总公司（总所）进行信用记录查询，该分公司所属总公司（总所）存在不良信用记录的，视同供应商存在不良信用记录。）

4.单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目投标。（提供《投标函》，详见第六章）。

5.本项目不接受联合体投标。

6.已进行投标登记并领购本项目招标文件。

三、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间：2024年12 月20 日18 时00 分（北京时间）

地点：广东省惠州市惠东县巽寮湾宁海路一号广东劳模疗休养基地（负一楼综合管理办）

四、本项目联系方式

1.招标人信息

名称：广东劳模疗休养基地

地址：广东省惠州市惠东县巽寮湾宁海路一号

联系方式：张 先 生；15819852215

广东劳模疗休养基地

日期：2024年 12 月 16 日

**第二章 用户需求书**

1. **有关说明**

（一）投标人须对本项目的采购标的进行整体投标，任何只对以本项目为单位的采购标的其中一部分内容、数量进行的投标都应予否决投标。

（二）采购需求中标注“★”号条款为实质性条款，需要逐条进行响应，有任何一条负偏离的，应予否决投标。**“★”号条款要求提供相关证明材料，投标人必须提供**。如上述资料未能佐证招标需求的参数（或要求），则相应的参数（或要求）响应可被视为负偏离。

（三）采购需求中标注“▲”号条款为重要技术参数，但不作为否决投标条款。**“**▲**”号条款要求提供相关证明材料，投标人应提供**。未按要求提供或提供资料不齐全的，视相应参数响应不符合招标要求。如上述资料未能佐证招标需求的参数（或要求），则相应的参数（或要求）响应可被视为负偏离。

（四）下列技术指标中若出现的材料或品牌参数仅为方便描述而没有限制性，供应商可以在其提供的响应文件资料中选用替代标准，但这些替代标准必须优于或相当于本采购项目内容的标准。

1. **项目基本概况：**

采购使用单位为广东劳模疗休养基地。采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际发生数来定。简要服务要求：为招标人提供食材配送服务，鲜肉、鱼、禽、瓜果、蔬菜类；水果类；禽、蛋类；乳制品等；具体详见采购需求。配送地点：招标人指定地点。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **采购内容** | **数量** | **采购预算**  **（人民币/元）** | **服务期** |
| 广东劳模疗休养基地生疏、三鸟配送服务项目 | 1项 | 1,500,000.00元/年 | 自合同签订之日起一年。在满足招标人考核条件下可再续签一年 |

1. **服务要求：**

**（一）货物要求**

**1、叶菜，瓜果类**

**1.1质量要求：**

1）所有叶菜瓜果须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。所有叶菜瓜果绝无农药等有害物质的留存，在配送前须采样送检，经农药残留检测合格并出具检测合格报告单后，方可采收配送。中标人承担因所供叶菜瓜果问题引起的一切事故后果。

2）所有叶菜瓜果在交付招标人前须经过前期处理，使用率达到95%以上。

3）所有叶菜瓜果须保证食用安全，符合国家食品卫生标准。具体感官要求为：

从色泽看，各种叶菜瓜果都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示叶菜瓜果的成熟度及鲜嫩程度；

从气味看，多数叶菜瓜果具有清馨、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；

从滋味看，因品种不同而各异，多数叶菜瓜果滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的叶菜瓜果，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **类别** | **包含品种** | **质量要求** |
| 叶菜类 | 大白菜、小白菜、菠菜、芹菜、油麦菜、上海青、春菜、香芹等绿叶菜类 | 属同一品种规格，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。 |
| 茄果类 | 茄瓜、圆椒、红椒、尖椒、指天椒等 | 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、畸形、异味，无明显机械伤。 |
| 瓜果类 | 青瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、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、明显机械伤，不带泥土。 |
| 根菜类 | 白萝卜、红萝卜等 | 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 | 土豆、香芋、生姜、沙姜、红薯、淮山等 | 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，土豆无发芽，皮不变绿。 |
| 葱蒜类 | 葱、蒜、韭菜、洋葱等 | 属同一品种规格，允许葱类保留干净须根，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。 |
| 豆类 | 四季豆、荷兰豆、甜豆等 | 属同一品种规格，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。 |
| 水生菜类 | 茭白、莲藕、马蹄、西洋菜等 | 属同一品种规格，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。 |
| 芽苗类 | 绿豆芽、黄豆芽、银芽等 | 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。 |

**1.2供应和管理要求：**

1）叶菜瓜果供应因季节问题，若出现品种不能满足招标人需求的情况，可与招标人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜果等进行分类）。

2）所有食品的来源必须清晰，叶菜瓜果来源需为符合标准的自有基地或商品蔬菜基地或蔬菜瓜果专业流通市场。严禁收购散户农民的蔬菜供应。

3）叶菜瓜果卫生质量要求：卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

**1.3产品包装与标志要求：**

1）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；

2）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。

**1.4运输要求：**

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。车厢无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；叶菜瓜果类产品应小心轻卸，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。

**2、食用菌类**

**2.1质量要求：**

1）食用菌类须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质，绝无农药等有害物质的留存，在配送前须采样送检，经农药残留检测合格并出具检测合格报告单后，方可采收配送。中标人承担因所供食用菌类问题引起的一切事故后果。

2）所有食用菌类在交付招标人前须经过前期处理，使用率达到95%以上。

3）所有食用菌类须保证食用安全，来源需为符合标准的自有基地或商品蔬菜基地或蔬菜瓜果专业流通市场,严禁收购散户农民的菌类供应。

4）质量标准：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。

**3、豆制品**

**3.1质量要求**

|  |  |
| --- | --- |
| **品名** | **质量要求** |
| 豆腐 | 色泽略微发黄，气味自然，弹性好，新鲜不粘手，无异味。 |
| 豆腐皮 | 色淡黄，外形完整，薄厚均匀，富有弹性，新鲜不粘手，无异味。 |
| 豆干 | 质感细腻，块形完整，味道香醇，嫩滑细腻，弹性好，无异味。 |
| 油豆腐（油豆泡） | 色泽鲜亮橙黄，弹性好，挤压后立即恢复原状，无异味。 |
| 面筋 | 色白或稍带灰色，具有轻微的面粉香味，富有弹性，延展性好，不粘手。 |
| 油豆皮 | 皮薄透明，黄色有光泽，柔软不粘，表面光滑、色泽乳白微黄光亮。 |
| 老豆腐 | 色泽略微发黄，气味自然，富有弹性，新鲜不粘手，无异味。 |

**3.2供应和管理要求**

1）污染物限量符合《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）的规定。

2）真菌毒素限量符合《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761-2017）的规定。

3）食品中致病菌含量符合《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》（GB 29921-2021）的规定。

4）食品添加剂符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的规定。

5）豆腐、豆干等要新鲜，无变质，无异味。

**4、肉类（含生鲜、肉丸）**

**4.1质量要求：**

1. 肉类基本质量要求：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，肉类保证来源于具有资质的正规肉屠宰场，供货时须提交屠宰场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），新鲜肉确保每日新鲜，为当天具有资质的正规屠宰场宰杀的新鲜肉；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）所有货物规格符合招标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%。所有冷冻食品要求清晰列出产品名称、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

**4.2供应和管理要求：**

1）供应商首次供应时须提供《生产（供应）企业资质证明》

|  |  |
| --- | --- |
| 类别 | 资质证明 |
| 畜禽、冻肉类 | 《企业法人营业执照》、《动物防疫合格证》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |
| 肉制品 | 《企业法人营业执照》、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 |

2）产品票证要求：

①新鲜肉类票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 货物类别 | 产品票证名称 | 验收索证要求 |
| 猪肉类 | 《动物产品检疫合格证》 | 要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。 |
| 《畜产品检验合格证》或类似证明文件 | 有委托方、送往单位、屠宰场检验专用章、出厂时间和单号。 |
| 三鸟类 | 《动物产品检疫合格证》 | 要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。 |
| 牛肉 | 《动物产品检疫合格证》 | 要求有生产名称、地址、产品名称、产地和目的地，官方兽医签字、盖检验检疫专用章。 |

②冻品货物票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 货物类别 | 产品票证名称 | 验收索证要求 |
| 猪、牛肉类、家禽类 | 《出县境动物产品检疫合格证》 | 由政府动物检疫部门出具，用于跨区销售检查。 |
| 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |
| 《动物产品防疫合格证》 | 当批次有效，原件备查。 |
| 肉制品 | 《卫生检疫报告》 | 由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）。 |
| 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |

**4.3运输要求：**

1）食品运输必须采用符合卫生要求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，应为抗腐蚀、防潮、防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。

2）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、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品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

3）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。

4）送货车辆实行1小时配送圈运作，在1小时内的用保温箱或专用保温车配送，1小时以外的用制冷车配送，保证肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

**4.4卸货要求：**

1）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。

2）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，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

**4.5冻肉质量的基本检查：**

对冻肉类检查如下：

1）采购的冻肉必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确来源，并具有检验合格证明。严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食品。

2）冻肉类食品包装必须符合国家规范，采购的食品不得存放在有毒、有害的容器和承载物内。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SC认证等。

**4.6冻肉类食品验收发现问题时的处理办法：**

1）按产品质量描述对货物质量进行抽查。

2）抽查发现资质证照不全问题的处理：

①整批产品无政府部门出具的动物检疫合格证明的全部退货；

②抽查发现部分产品无政府部门出具的动物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动物检疫合格证明的，将无动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物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货；

④肉制品无疾病控制或质量技术监督部门出具的同类产品有效检验报告，作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

**4.7货物重量验收：**

1）冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

2）新鲜肉类、丸类、火腿、腊肠类等不含冰货物直接称重验收。

**5、泡菜类**

5.1感官要求：

1. 具有泡菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味。

2）滋味：滋味可口、酸咸适宜、无异味。

3）体态：形态大小基本一致，液汁清亮，组织致密、质地脆嫩，无肉眼可见外来杂质。

5.2理化指标：固形物含量、水分、食盐、总酸、总砷、铅、亚硝酸盐符合国家规定。

5.3微生物指标：大肠菌群符合国家卫生标准，不得检出致病菌。

5.4包装：符合食品卫生标准要求，封装应严密、不泄露。

5.5运输：运输工具应清洁卫生，并具有防雨、防晒设施，不得与有毒、有害、有异味的物质混贮、混运，严防污染，装卸时应轻拿轻放。

**6、腊味类**

**6.1质量要求：**

1）腊肉：符合国家标准，优质腊肉色泽鲜明，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；

2）腊肠：符合国家标准，品质好的腊肠是肠衣干燥，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。

**7、蛋品类**

**7.1质量要求：**

1）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、稀稠分明，无异味。

2）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。

3）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。

**10.2质量要求：**

1）中标人所提供的水果应符合国家规定的绿色果品要求。

2）应是优质、洁净，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

3）应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，有光泽，无疤痕，不干皱，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，无残留农药，带有芳香味。

**10.1检验标准：**鲜果品的感官鉴别方法主要是目测、鼻嗅和口尝。其中目测包括三方面的内容：一是果品的成熟度和是否具有该品种应有的色泽及形态特征；二是果型是否端正，个头大小是否基本一致，三是果品表面是否清洁新鲜，有无病虫害和机械损伤等。鼻嗅则是辨别果品是否带有本品种所特有的芳香味，果品的变质可以通过其气味的不良改变直接鉴别出来，像西瓜的馊味等，都是很好的例证。口尝不但能感知果品的滋味是否正常，还能感觉到果肉的质地是否良好，它也是很重要的一个感官指标。干果品虽然较鲜果的含水量低或是经过了干制，但其感官鉴别的原则与指标都基本上和前述三项大同小异。

**（二）产品清单（供参考）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1、叶菜、瓜果类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 生菜 | 25 | 苦瓜 | 49 | 菜心 |
| 2 | 箱装生菜 | 26 | 节瓜 | 50 | 北方大葱 |
| 3 | 箱装油麦菜 | 27 | 白萝卜 | 51 | 黄豆芽 |
| 4 | 箱装上海青 | 28 | 红萝卜 | 52 | 绿豆芽 |
| 5 | 云南春菜 | 29 | 四季豆 | 53 | 东北土豆 |
| 6 | 芥菜 | 30 | 西红柿 | 54 | 去皮玉米棒 |
| 7 | 水东芥菜 | 31 | 南瓜 | 55 | 茭白 |
| 8 | 云南芥菜 | 32 | 马蹄肉 | 56 | 红木瓜 |
| 9 | 箱装奶白菜 | 33 | 指天椒 | 57 | 蒜米 |
| 10 | 西芹 | 34 | 湖南红椒 | 58 | 大蒜头 |
| 11 | 包菜 | 35 | 湖南尖椒 | 59 | 生姜 |
| 12 | 大白菜 | 36 | 圆椒 | 60 | 姜肉 |
| 13 | 黄圆椒 | 37 | 尖椒 | 61 | 干葱头肉 |
| 14 | 箱装毛白菜 | 38 | 红尖椒 | 62 | 西瓜红红薯 |
| 15 | 小白菜 | 39 | 香芹 | 63 | 鲜淮山 |
| 16 | 箱装菠菜 | 40 | 小韭菜 | 64 | 粉葛 |
| 17 | 西洋菜 | 41 | 葱肉 | 65 | 黄心红薯 |
| 18 | 枸杞叶 | 42 | 韭菜 | 66 | 去皮东北土豆 |
| 19 | 京包菜 | 43 | 香菜 | 67 | 红洋葱 |
| 20 | 西兰花 | 44 | 鲜沙姜 | 68 | 红心红薯 |
| 21 | 冬瓜 | 45 | 宁夏甜菜心 | 69 | 铁棍淮山 |
| 22 | 青瓜 | 46 | 箱装菜心 | 70 | 红薯 |
| 23 | 茄瓜 | 47 | 青蒜 | 71 | 莲藕 |
| 24 | 丝瓜 | 48 | 生葱 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2、食用菌类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 鲜平菇 | 4 | 杏鲍菇 | 7 | 袖珍菇 |
| 2 | 鲜冬菇 | 5 | 茶树菇 |  |  |
| 3 | 金针菇 | 6 | 鲜蘑菇 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3、豆制品** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 春卷皮 | 11 | 客家豆腐 | 21 | 肠粉 |
| 2 | 山水豆腐 | 12 | 大板豆腐 | 22 | 鲜桂林米粉 |
| 3 | 中板豆腐 | 13 | 生面筋 | 23 | 优河粉 |
| 4 | 鲜面条 | 14 | 碱水面 | 24 | 布拉肠 |
| 5 | 饺子皮 8cm | 15 | 炸面筋 | 25 | 云吞皮 |
| 6 | 豆卜 | 16 | 豆腐皮 | 26 | 银针粉 |
| 7 | 水豆腐 | 17 | 魔芋豆腐 | 27 | 熏豆干 |
| 8 | 黄豆腐干 | 18 | 陈村粉 | 28 | 煎饺皮 |
| 9 | 大白皮 11cm | 19 | 炒面 |  |  |
| 10 | 油炸豆腐 | 20 | 河粉 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4、肉类** | | | | | | | | | | | |
| **1）牛肉** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 牛肉 | | 6 | | 牛筋腩 | | 11 | | 牛排 | |
| 2 | | 牛肉滑 | | 7 | | 牛碎腩 | | 12 | | 牛筒骨 | |
| 3 | | 牛肉片 | | 8 | | 牛柳 | | 13 | | 牛里脊肉 | |
| 4 | | 牛白腩 | | 9 | | 水发黑牛百叶 | |  | |  | |
| 5 | | 牛坑腩 | | 10 | | 腌牛肉片 | |  | |  | |
| **2）猪肉** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 去皮前上肉 | | 17 | | 前瘦肉 | | 33 | | 斩猪手 | |
| 2 | | 猪肉滑 | | 18 | | 后瘦肉 | | 34 | | 猪手 | |
| 3 | | 去皮上肉头 | | 19 | | 鲜猪排骨 | | 35 | | 短猪手 | |
| 4 | | 有皮上肉头 | | 20 | | 斩鲜猪排骨 | | 36 | | 三角龙骨 | |
| 5 | | 上肉沫 | | 21 | | 斩肋排 | | 37 | | 带耳猪头皮 | |
| 6 | | 无皮上肉 | | 22 | | 猪展肉 | | 38 | | 净猪耳朵 | |
| 7 | | 有皮上肉 | | 23 | | 猪扒肉 | | 39 | | 净猪肚 | |
| 8 | | 去皮四方五花肉 | | 24 | | 鲜肋排 | | 40 | | 猪肝 | |
| 9 | | 五花肉片 | | 25 | | 鲜肉排 | | 41 | | 猪腰 | |
| 10 | | 有皮花肉 | | 26 | | 腰梅肉 | | 42 | | 猪心 | |
| 11 | | 去皮五花肉 | | 27 | | 前梅肉 | | 43 | | 去皮肥肉 | |
| 12 | | 四方五花肉 | | 28 | | 猪脚斩 | | 44 | | 猪横利 | |
| 13 | | 五花肉沫 | | 29 | | 斩猪筒骨 | | 45 | | 猪颈肉 | |
| 14 | | 瘦肉片 | | 30 | | 猪扇骨 | | 46 | | 猪筒骨 | |
| 15 | | 瘦肉沫 | | 31 | | 猪龙骨 | |  | |  | |
| 16 | | 瘦肉 | | 32 | | 猪脚 | |  | |  | |
| **3）肉丸** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | | | | | | | | |
| 1 | | 鱼蛋 | | | | | | | | | |
| 2 | | 牛肉丸 | | | | | | | | | |
| 3 | | 猪肉丸 | | | | | | | | | |
| 4 | | 鱼丸 | | | | | | | | | |
| **4）三鸟** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 光鸡 | | 9 | | 清远鸡（母鸡） | | 17 | | 鹧鸪 | |
| 2 | | 光母鸡 | | 10 | | 三黄家鸡 | | 18 | | 鹌鹑 | |
| 3 | | 去油黑棕鹅 | | 11 | | 竹丝鸡 | | 19 | | 大水鸭 | |
| 4 | | 黑棕鹅 | | 12 | | 母番鸭 | | 20 | | 鸡脚 | |
| 5 | | 光鹅 | | 13 | | 番鸭 | | 21 | | 湛江鸡 | |
| 6 | | 腌鸡 | | 14 | | 光鸭 | | 22 | | 去油清远鸡 | |
| 7 | | 乳鸽 | | 15 | | 家鸡 | | 23 | | 去油清远鸡（母鸡） | |
| **5、泡菜类** | | | | | | | | | | |
| **序号** | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | 海带丝 | | 5 | | 腌雪里红 | | 9 | | 海带片 | |
| 2 | 酸菜 | | 6 | | 萝卜条 | | 10 | | 梅菜 | |
| 3 | 酸豆角 | | 7 | | 萝卜丁 | | 11 | | 甜梅菜 | |
| 4 | 咸菜 | | 8 | | 潮州咸菜 | | 12 | | 散装五柳菜 | |

|  |  |
| --- | --- |
| **6、腊味类** | |
| **序号** | **品名** |
| 1 | 腊肠 |
| 2 | 腊肉 |
| 3 | 白腊肉 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7、蛋品类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 鸡蛋 | 3 | 初生蛋 | 5 | 皮蛋 |
| 2 | 土鸡蛋 | 4 | 咸鸭蛋 | 6 | 红心咸蛋 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8、干货类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 榄角 | 17 | 干五指毛桃 | 33 | 陈皮 |
| 2 | 笋干 | 18 | 木棉花 | 34 | 南杏仁 |
| 3 | 干冬菇 | 19 | 干虫草花 | 35 | 鸡骨草 |
| 4 | 干墨鱼 | 20 | 柴鱼肉 | 36 | 无花果 |
| 5 | 陈肾 | 21 | 棉恩陈 | 37 | 绿豆 |
| 6 | 干大地鱼 | 22 | 蜜枣 | 38 | 黄豆 |
| 7 | 干豆角 | 23 | 枸杞子 | 39 | 红豆 |
| 8 | 夏枯草 | 24 | 腰果 | 40 | 赤小豆 |
| 9 | 白莲子 | 25 | 党参 | 41 | 眉豆 |
| 10 | 干茶树菇 | 26 | 沙参 | 42 | 黑木耳 |
| 11 | 支竹 | 27 | 干淮山 | 43 | 腐竹 |
| 12 | 鲩鱼干 | 28 | 干百合 | 44 | 干海带 |
| 13 | 核桃仁 | 29 | 八角 | 45 | 花生米 |
| 14 | 无心红枣 | 30 | 薏米 | 46 | 小米 |
| 15 | 干云耳 | 31 | 生地 | 47 | 黑米 |
| 16 | 干贡菜 | 32 | 干茨实 | 48 | 椰蓉散装 1KG |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11、水果类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 皇帝柑 | 5 | 脐橙 | 9 | 火龙果 |
| 2 | 苹果 | 6 | 番石榴 | 10 | 桃子 |
| 3 | 水晶梨 | 7 | 芒果 | 11 | 西瓜 |
| 4 | 香蕉 | 8 | 杨桃 | 12 | 粉蕉 |

**（表中未列明的项目，如招标人实际需要，中标供应商须无条件供给，统一按该项目的中标下浮率进行结算）**

②冻品货物票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 货物类别 | 产品票证名称 | 验收索证要求 |
| 猪、牛肉类、家禽类 | 《出县境动物产品检疫合格证》 | 由政府动物检疫部门出具，用于跨区销售检查。 |
| 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |
| 《动物产品防疫合格证》 | 当批次有效，原件备查。 |
| 肉制品 | 《卫生检疫报告》 | 由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）。 |
| 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |

**4.3运输要求：**

1）食品运输必须采用符合卫生要求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，应为抗腐蚀、防潮、防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。

2）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、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品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

3）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。

4）送货车辆实行1小时配送圈运作，在1小时内的用保温箱或专用保温车配送，1小时以外的用制冷车配送，保证肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

**4.4卸货要求：**

1）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。

2）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，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

**4.5冻肉质量的基本检查：**

对冻肉类检查如下：

1）采购的冻肉必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确来源，并具有检验合格证明。严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食品。

2）冻肉类食品包装必须符合国家规范，采购的食品不得存放在有毒、有害的容器和承载物内。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SC认证等。

**4.6冻肉类食品验收发现问题时的处理办法：**

1）按产品质量描述对货物质量进行抽查。

2）抽查发现资质证照不全问题的处理：

①整批产品无政府部门出具的动物检疫合格证明的全部退货；

②抽查发现部分产品无政府部门出具的动物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动物检疫合格证明的，将无动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物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货；

④肉制品无疾病控制或质量技术监督部门出具的同类产品有效检验报告，作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

**4.7货物重量验收：**

1）冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

2）新鲜肉类、丸类、火腿、腊肠类等不含冰货物直接称重验收。

**5、泡菜类**

5.1感官要求：

1. 具有泡菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味。

2）滋味：滋味可口、酸咸适宜、无异味。

3）体态：形态大小基本一致，液汁清亮，组织致密、质地脆嫩，无肉眼可见外来杂质。

5.2理化指标：固形物含量、水分、食盐、总酸、总砷、铅、亚硝酸盐符合国家规定。

5.3微生物指标：大肠菌群符合国家卫生标准，不得检出致病菌。

5.4包装：符合食品卫生标准要求，封装应严密、不泄露。

5.5运输：运输工具应清洁卫生，并具有防雨、防晒设施，不得与有毒、有害、有异味的物质混贮、混运，严防污染，装卸时应轻拿轻放。

**6、腊味类**

**6.1质量要求：**

1）腊肉：符合国家标准，优质腊肉色泽鲜明，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；

2）腊肠：符合国家标准，品质好的腊肠是肠衣干燥，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。

**7、蛋品类**

**7.1质量要求：**

1）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、稀稠分明，无异味。

2）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。

3）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。

**10.2质量要求：**

1）中标人所提供的水果应符合国家规定的绿色果品要求。

2）应是优质、洁净，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

3）应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，有光泽，无疤痕，不干皱，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，无残留农药，带有芳香味。

**10.1检验标准：**鲜果品的感官鉴别方法主要是目测、鼻嗅和口尝。其中目测包括三方面的内容：一是果品的成熟度和是否具有该品种应有的色泽及形态特征；二是果型是否端正，个头大小是否基本一致，三是果品表面是否清洁新鲜，有无病虫害和机械损伤等。鼻嗅则是辨别果品是否带有本品种所特有的芳香味，果品的变质可以通过其气味的不良改变直接鉴别出来，像西瓜的馊味等，都是很好的例证。口尝不但能感知果品的滋味是否正常，还能感觉到果肉的质地是否良好，它也是很重要的一个感官指标。干果品虽然较鲜果的含水量低或是经过了干制，但其感官鉴别的原则与指标都基本上和前述三项大同小异。

**（二）产品清单（供参考）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1、叶菜、瓜果类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 生菜 | 25 | 苦瓜 | 49 | 菜心 |
| 2 | 箱装生菜 | 26 | 节瓜 | 50 | 北方大葱 |
| 3 | 箱装油麦菜 | 27 | 白萝卜 | 51 | 黄豆芽 |
| 4 | 箱装上海青 | 28 | 红萝卜 | 52 | 绿豆芽 |
| 5 | 云南春菜 | 29 | 四季豆 | 53 | 东北土豆 |
| 6 | 芥菜 | 30 | 西红柿 | 54 | 去皮玉米棒 |
| 7 | 水东芥菜 | 31 | 南瓜 | 55 | 茭白 |
| 8 | 云南芥菜 | 32 | 马蹄肉 | 56 | 红木瓜 |
| 9 | 箱装奶白菜 | 33 | 指天椒 | 57 | 蒜米 |
| 10 | 西芹 | 34 | 湖南红椒 | 58 | 大蒜头 |
| 11 | 包菜 | 35 | 湖南尖椒 | 59 | 生姜 |
| 12 | 大白菜 | 36 | 圆椒 | 60 | 姜肉 |
| 13 | 黄圆椒 | 37 | 尖椒 | 61 | 干葱头肉 |
| 14 | 箱装毛白菜 | 38 | 红尖椒 | 62 | 西瓜红红薯 |
| 15 | 小白菜 | 39 | 香芹 | 63 | 鲜淮山 |
| 16 | 箱装菠菜 | 40 | 小韭菜 | 64 | 粉葛 |
| 17 | 西洋菜 | 41 | 葱肉 | 65 | 黄心红薯 |
| 18 | 枸杞叶 | 42 | 韭菜 | 66 | 去皮东北土豆 |
| 19 | 京包菜 | 43 | 香菜 | 67 | 红洋葱 |
| 20 | 西兰花 | 44 | 鲜沙姜 | 68 | 红心红薯 |
| 21 | 冬瓜 | 45 | 宁夏甜菜心 | 69 | 铁棍淮山 |
| 22 | 青瓜 | 46 | 箱装菜心 | 70 | 红薯 |
| 23 | 茄瓜 | 47 | 青蒜 | 71 | 莲藕 |
| 24 | 丝瓜 | 48 | 生葱 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2、食用菌类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 鲜平菇 | 4 | 杏鲍菇 | 7 | 袖珍菇 |
| 2 | 鲜冬菇 | 5 | 茶树菇 |  |  |
| 3 | 金针菇 | 6 | 鲜蘑菇 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3、豆制品** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 春卷皮 | 11 | 客家豆腐 | 21 | 肠粉 |
| 2 | 山水豆腐 | 12 | 大板豆腐 | 22 | 鲜桂林米粉 |
| 3 | 中板豆腐 | 13 | 生面筋 | 23 | 优河粉 |
| 4 | 鲜面条 | 14 | 碱水面 | 24 | 布拉肠 |
| 5 | 饺子皮 8cm | 15 | 炸面筋 | 25 | 云吞皮 |
| 6 | 豆卜 | 16 | 豆腐皮 | 26 | 银针粉 |
| 7 | 水豆腐 | 17 | 魔芋豆腐 | 27 | 熏豆干 |
| 8 | 黄豆腐干 | 18 | 陈村粉 | 28 | 煎饺皮 |
| 9 | 大白皮 11cm | 19 | 炒面 |  |  |
| 10 | 油炸豆腐 | 20 | 河粉 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4、肉类** | | | | | | | | | | | |
| **1）牛肉** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 牛肉 | | 6 | | 牛筋腩 | | 11 | | 牛排 | |
| 2 | | 牛肉滑 | | 7 | | 牛碎腩 | | 12 | | 牛筒骨 | |
| 3 | | 牛肉片 | | 8 | | 牛柳 | | 13 | | 牛里脊肉 | |
| 4 | | 牛白腩 | | 9 | | 水发黑牛百叶 | |  | |  | |
| 5 | | 牛坑腩 | | 10 | | 腌牛肉片 | |  | |  | |
| **2）猪肉** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 去皮前上肉 | | 17 | | 前瘦肉 | | 33 | | 斩猪手 | |
| 2 | | 猪肉滑 | | 18 | | 后瘦肉 | | 34 | | 猪手 | |
| 3 | | 去皮上肉头 | | 19 | | 鲜猪排骨 | | 35 | | 短猪手 | |
| 4 | | 有皮上肉头 | | 20 | | 斩鲜猪排骨 | | 36 | | 三角龙骨 | |
| 5 | | 上肉沫 | | 21 | | 斩肋排 | | 37 | | 带耳猪头皮 | |
| 6 | | 无皮上肉 | | 22 | | 猪展肉 | | 38 | | 净猪耳朵 | |
| 7 | | 有皮上肉 | | 23 | | 猪扒肉 | | 39 | | 净猪肚 | |
| 8 | | 去皮四方五花肉 | | 24 | | 鲜肋排 | | 40 | | 猪肝 | |
| 9 | | 五花肉片 | | 25 | | 鲜肉排 | | 41 | | 猪腰 | |
| 10 | | 有皮花肉 | | 26 | | 腰梅肉 | | 42 | | 猪心 | |
| 11 | | 去皮五花肉 | | 27 | | 前梅肉 | | 43 | | 去皮肥肉 | |
| 12 | | 四方五花肉 | | 28 | | 猪脚斩 | | 44 | | 猪横利 | |
| 13 | | 五花肉沫 | | 29 | | 斩猪筒骨 | | 45 | | 猪颈肉 | |
| 14 | | 瘦肉片 | | 30 | | 猪扇骨 | | 46 | | 猪筒骨 | |
| 15 | | 瘦肉沫 | | 31 | | 猪龙骨 | |  | |  | |
| 16 | | 瘦肉 | | 32 | | 猪脚 | |  | |  | |
| **3）肉丸** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | | | | | | | | |
| 1 | | 鱼蛋 | | | | | | | | | |
| 2 | | 牛肉丸 | | | | | | | | | |
| 3 | | 猪肉丸 | | | | | | | | | |
| 4 | | 鱼丸 | | | | | | | | | |
| **4）三鸟** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 光鸡 | | 9 | | 清远鸡（母鸡） | | 17 | | 鹧鸪 | |
| 2 | | 光母鸡 | | 10 | | 三黄家鸡 | | 18 | | 鹌鹑 | |
| 3 | | 去油黑棕鹅 | | 11 | | 竹丝鸡 | | 19 | | 大水鸭 | |
| 4 | | 黑棕鹅 | | 12 | | 母番鸭 | | 20 | | 鸡脚 | |
| 5 | | 光鹅 | | 13 | | 番鸭 | | 21 | | 湛江鸡 | |
| 6 | | 腌鸡 | | 14 | | 光鸭 | | 22 | | 去油清远鸡 | |
| 7 | | 乳鸽 | | 15 | | 家鸡 | | 23 | | 去油清远鸡（母鸡） | |
| **5、泡菜类** | | | | | | | | | | |
| **序号** | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | 海带丝 | | 5 | | 腌雪里红 | | 9 | | 海带片 | |
| 2 | 酸菜 | | 6 | | 萝卜条 | | 10 | | 梅菜 | |
| 3 | 酸豆角 | | 7 | | 萝卜丁 | | 11 | | 甜梅菜 | |
| 4 | 咸菜 | | 8 | | 潮州咸菜 | | 12 | | 散装五柳菜 | |

|  |  |
| --- | --- |
| **6、腊味类** | |
| **序号** | **品名** |
| 1 | 腊肠 |
| 2 | 腊肉 |
| 3 | 白腊肉 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7、蛋品类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 鸡蛋 | 3 | 初生蛋 | 5 | 皮蛋 |
| 2 | 土鸡蛋 | 4 | 咸鸭蛋 | 6 | 红心咸蛋 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8、干货类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 榄角 | 17 | 干五指毛桃 | 33 | 陈皮 |
| 2 | 笋干 | 18 | 木棉花 | 34 | 南杏仁 |
| 3 | 干冬菇 | 19 | 干虫草花 | 35 | 鸡骨草 |
| 4 | 干墨鱼 | 20 | 柴鱼肉 | 36 | 无花果 |
| 5 | 陈肾 | 21 | 棉恩陈 | 37 | 绿豆 |
| 6 | 干大地鱼 | 22 | 蜜枣 | 38 | 黄豆 |
| 7 | 干豆角 | 23 | 枸杞子 | 39 | 红豆 |
| 8 | 夏枯草 | 24 | 腰果 | 40 | 赤小豆 |
| 9 | 白莲子 | 25 | 党参 | 41 | 眉豆 |
| 10 | 干茶树菇 | 26 | 沙参 | 42 | 黑木耳 |
| 11 | 支竹 | 27 | 干淮山 | 43 | 腐竹 |
| 12 | 鲩鱼干 | 28 | 干百合 | 44 | 干海带 |
| 13 | 核桃仁 | 29 | 八角 | 45 | 花生米 |
| 14 | 无心红枣 | 30 | 薏米 | 46 | 小米 |
| 15 | 干云耳 | 31 | 生地 | 47 | 黑米 |
| 16 | 干贡菜 | 32 | 干茨实 | 48 | 椰蓉散装 1KG |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11、水果类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 皇帝柑 | 5 | 脐橙 | 9 | 火龙果 |
| 2 | 苹果 | 6 | 番石榴 | 10 | 桃子 |
| 3 | 水晶梨 | 7 | 芒果 | 11 | 西瓜 |
| 4 | 香蕉 | 8 | 杨桃 | 12 | 粉蕉 |

**（表中未列明的项目，如招标人实际需要，中标供应商须无条件供给，统一按该项目的中标下浮率进行结算）**

②冻品货物票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 货物类别 | 产品票证名称 | 验收索证要求 |
| 猪、牛肉类、家禽类 | 《出县境动物产品检疫合格证》 | 由政府动物检疫部门出具，用于跨区销售检查。 |
| 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |
| 《动物产品防疫合格证》 | 当批次有效，原件备查。 |
| 肉制品 | 《卫生检疫报告》 | 由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）。 |
| 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |

**4.3运输要求：**

1）食品运输必须采用符合卫生要求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，应为抗腐蚀、防潮、防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。

2）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、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品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

3）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。

4）送货车辆实行1小时配送圈运作，在1小时内的用保温箱或专用保温车配送，1小时以外的用制冷车配送，保证肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

**4.4卸货要求：**

1）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。

2）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，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

**4.5冻肉质量的基本检查：**

对冻肉类检查如下：

1）采购的冻肉必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确来源，并具有检验合格证明。严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食品。

2）冻肉类食品包装必须符合国家规范，采购的食品不得存放在有毒、有害的容器和承载物内。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SC认证等。

**4.6冻肉类食品验收发现问题时的处理办法：**

1）按产品质量描述对货物质量进行抽查。

2）抽查发现资质证照不全问题的处理：

①整批产品无政府部门出具的动物检疫合格证明的全部退货；

②抽查发现部分产品无政府部门出具的动物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动物检疫合格证明的，将无动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物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货；

④肉制品无疾病控制或质量技术监督部门出具的同类产品有效检验报告，作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

**4.7货物重量验收：**

1）冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

2）新鲜肉类、丸类、火腿、腊肠类等不含冰货物直接称重验收。

**5、泡菜类**

5.1感官要求：

1. 具有泡菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味。

2）滋味：滋味可口、酸咸适宜、无异味。

3）体态：形态大小基本一致，液汁清亮，组织致密、质地脆嫩，无肉眼可见外来杂质。

5.2理化指标：固形物含量、水分、食盐、总酸、总砷、铅、亚硝酸盐符合国家规定。

5.3微生物指标：大肠菌群符合国家卫生标准，不得检出致病菌。

5.4包装：符合食品卫生标准要求，封装应严密、不泄露。

5.5运输：运输工具应清洁卫生，并具有防雨、防晒设施，不得与有毒、有害、有异味的物质混贮、混运，严防污染，装卸时应轻拿轻放。

**6、腊味类**

**6.1质量要求：**

1）腊肉：符合国家标准，优质腊肉色泽鲜明，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；

2）腊肠：符合国家标准，品质好的腊肠是肠衣干燥，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。

**7、蛋品类**

**7.1质量要求：**

1）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、稀稠分明，无异味。

2）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。

3）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。

**10.2质量要求：**

1）中标人所提供的水果应符合国家规定的绿色果品要求。

2）应是优质、洁净，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

3）应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，有光泽，无疤痕，不干皱，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，无残留农药，带有芳香味。

**10.1检验标准：**鲜果品的感官鉴别方法主要是目测、鼻嗅和口尝。其中目测包括三方面的内容：一是果品的成熟度和是否具有该品种应有的色泽及形态特征；二是果型是否端正，个头大小是否基本一致，三是果品表面是否清洁新鲜，有无病虫害和机械损伤等。鼻嗅则是辨别果品是否带有本品种所特有的芳香味，果品的变质可以通过其气味的不良改变直接鉴别出来，像西瓜的馊味等，都是很好的例证。口尝不但能感知果品的滋味是否正常，还能感觉到果肉的质地是否良好，它也是很重要的一个感官指标。干果品虽然较鲜果的含水量低或是经过了干制，但其感官鉴别的原则与指标都基本上和前述三项大同小异。

**（二）产品清单（供参考）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1、叶菜、瓜果类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 生菜 | 25 | 苦瓜 | 49 | 菜心 |
| 2 | 箱装生菜 | 26 | 节瓜 | 50 | 北方大葱 |
| 3 | 箱装油麦菜 | 27 | 白萝卜 | 51 | 黄豆芽 |
| 4 | 箱装上海青 | 28 | 红萝卜 | 52 | 绿豆芽 |
| 5 | 云南春菜 | 29 | 四季豆 | 53 | 东北土豆 |
| 6 | 芥菜 | 30 | 西红柿 | 54 | 去皮玉米棒 |
| 7 | 水东芥菜 | 31 | 南瓜 | 55 | 茭白 |
| 8 | 云南芥菜 | 32 | 马蹄肉 | 56 | 红木瓜 |
| 9 | 箱装奶白菜 | 33 | 指天椒 | 57 | 蒜米 |
| 10 | 西芹 | 34 | 湖南红椒 | 58 | 大蒜头 |
| 11 | 包菜 | 35 | 湖南尖椒 | 59 | 生姜 |
| 12 | 大白菜 | 36 | 圆椒 | 60 | 姜肉 |
| 13 | 黄圆椒 | 37 | 尖椒 | 61 | 干葱头肉 |
| 14 | 箱装毛白菜 | 38 | 红尖椒 | 62 | 西瓜红红薯 |
| 15 | 小白菜 | 39 | 香芹 | 63 | 鲜淮山 |
| 16 | 箱装菠菜 | 40 | 小韭菜 | 64 | 粉葛 |
| 17 | 西洋菜 | 41 | 葱肉 | 65 | 黄心红薯 |
| 18 | 枸杞叶 | 42 | 韭菜 | 66 | 去皮东北土豆 |
| 19 | 京包菜 | 43 | 香菜 | 67 | 红洋葱 |
| 20 | 西兰花 | 44 | 鲜沙姜 | 68 | 红心红薯 |
| 21 | 冬瓜 | 45 | 宁夏甜菜心 | 69 | 铁棍淮山 |
| 22 | 青瓜 | 46 | 箱装菜心 | 70 | 红薯 |
| 23 | 茄瓜 | 47 | 青蒜 | 71 | 莲藕 |
| 24 | 丝瓜 | 48 | 生葱 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2、食用菌类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 鲜平菇 | 4 | 杏鲍菇 | 7 | 袖珍菇 |
| 2 | 鲜冬菇 | 5 | 茶树菇 |  |  |
| 3 | 金针菇 | 6 | 鲜蘑菇 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3、豆制品** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 春卷皮 | 11 | 客家豆腐 | 21 | 肠粉 |
| 2 | 山水豆腐 | 12 | 大板豆腐 | 22 | 鲜桂林米粉 |
| 3 | 中板豆腐 | 13 | 生面筋 | 23 | 优河粉 |
| 4 | 鲜面条 | 14 | 碱水面 | 24 | 布拉肠 |
| 5 | 饺子皮 8cm | 15 | 炸面筋 | 25 | 云吞皮 |
| 6 | 豆卜 | 16 | 豆腐皮 | 26 | 银针粉 |
| 7 | 水豆腐 | 17 | 魔芋豆腐 | 27 | 熏豆干 |
| 8 | 黄豆腐干 | 18 | 陈村粉 | 28 | 煎饺皮 |
| 9 | 大白皮 11cm | 19 | 炒面 |  |  |
| 10 | 油炸豆腐 | 20 | 河粉 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4、肉类** | | | | | | | | | | | |
| **1）牛肉** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 牛肉 | | 6 | | 牛筋腩 | | 11 | | 牛排 | |
| 2 | | 牛肉滑 | | 7 | | 牛碎腩 | | 12 | | 牛筒骨 | |
| 3 | | 牛肉片 | | 8 | | 牛柳 | | 13 | | 牛里脊肉 | |
| 4 | | 牛白腩 | | 9 | | 水发黑牛百叶 | |  | |  | |
| 5 | | 牛坑腩 | | 10 | | 腌牛肉片 | |  | |  | |
| **2）猪肉** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 去皮前上肉 | | 17 | | 前瘦肉 | | 33 | | 斩猪手 | |
| 2 | | 猪肉滑 | | 18 | | 后瘦肉 | | 34 | | 猪手 | |
| 3 | | 去皮上肉头 | | 19 | | 鲜猪排骨 | | 35 | | 短猪手 | |
| 4 | | 有皮上肉头 | | 20 | | 斩鲜猪排骨 | | 36 | | 三角龙骨 | |
| 5 | | 上肉沫 | | 21 | | 斩肋排 | | 37 | | 带耳猪头皮 | |
| 6 | | 无皮上肉 | | 22 | | 猪展肉 | | 38 | | 净猪耳朵 | |
| 7 | | 有皮上肉 | | 23 | | 猪扒肉 | | 39 | | 净猪肚 | |
| 8 | | 去皮四方五花肉 | | 24 | | 鲜肋排 | | 40 | | 猪肝 | |
| 9 | | 五花肉片 | | 25 | | 鲜肉排 | | 41 | | 猪腰 | |
| 10 | | 有皮花肉 | | 26 | | 腰梅肉 | | 42 | | 猪心 | |
| 11 | | 去皮五花肉 | | 27 | | 前梅肉 | | 43 | | 去皮肥肉 | |
| 12 | | 四方五花肉 | | 28 | | 猪脚斩 | | 44 | | 猪横利 | |
| 13 | | 五花肉沫 | | 29 | | 斩猪筒骨 | | 45 | | 猪颈肉 | |
| 14 | | 瘦肉片 | | 30 | | 猪扇骨 | | 46 | | 猪筒骨 | |
| 15 | | 瘦肉沫 | | 31 | | 猪龙骨 | |  | |  | |
| 16 | | 瘦肉 | | 32 | | 猪脚 | |  | |  | |
| **3）肉丸** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | | | | | | | | |
| 1 | | 鱼蛋 | | | | | | | | | |
| 2 | | 牛肉丸 | | | | | | | | | |
| 3 | | 猪肉丸 | | | | | | | | | |
| 4 | | 鱼丸 | | | | | | | | | |
| **4）三鸟** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 光鸡 | | 9 | | 清远鸡（母鸡） | | 17 | | 鹧鸪 | |
| 2 | | 光母鸡 | | 10 | | 三黄家鸡 | | 18 | | 鹌鹑 | |
| 3 | | 去油黑棕鹅 | | 11 | | 竹丝鸡 | | 19 | | 大水鸭 | |
| 4 | | 黑棕鹅 | | 12 | | 母番鸭 | | 20 | | 鸡脚 | |
| 5 | | 光鹅 | | 13 | | 番鸭 | | 21 | | 湛江鸡 | |
| 6 | | 腌鸡 | | 14 | | 光鸭 | | 22 | | 去油清远鸡 | |
| 7 | | 乳鸽 | | 15 | | 家鸡 | | 23 | | 去油清远鸡（母鸡） | |
| **5、泡菜类** | | | | | | | | | | |
| **序号** | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | 海带丝 | | 5 | | 腌雪里红 | | 9 | | 海带片 | |
| 2 | 酸菜 | | 6 | | 萝卜条 | | 10 | | 梅菜 | |
| 3 | 酸豆角 | | 7 | | 萝卜丁 | | 11 | | 甜梅菜 | |
| 4 | 咸菜 | | 8 | | 潮州咸菜 | | 12 | | 散装五柳菜 | |

|  |  |
| --- | --- |
| **6、腊味类** | |
| **序号** | **品名** |
| 1 | 腊肠 |
| 2 | 腊肉 |
| 3 | 白腊肉 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7、蛋品类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 鸡蛋 | 3 | 初生蛋 | 5 | 皮蛋 |
| 2 | 土鸡蛋 | 4 | 咸鸭蛋 | 6 | 红心咸蛋 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8、干货类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 榄角 | 17 | 干五指毛桃 | 33 | 陈皮 |
| 2 | 笋干 | 18 | 木棉花 | 34 | 南杏仁 |
| 3 | 干冬菇 | 19 | 干虫草花 | 35 | 鸡骨草 |
| 4 | 干墨鱼 | 20 | 柴鱼肉 | 36 | 无花果 |
| 5 | 陈肾 | 21 | 棉恩陈 | 37 | 绿豆 |
| 6 | 干大地鱼 | 22 | 蜜枣 | 38 | 黄豆 |
| 7 | 干豆角 | 23 | 枸杞子 | 39 | 红豆 |
| 8 | 夏枯草 | 24 | 腰果 | 40 | 赤小豆 |
| 9 | 白莲子 | 25 | 党参 | 41 | 眉豆 |
| 10 | 干茶树菇 | 26 | 沙参 | 42 | 黑木耳 |
| 11 | 支竹 | 27 | 干淮山 | 43 | 腐竹 |
| 12 | 鲩鱼干 | 28 | 干百合 | 44 | 干海带 |
| 13 | 核桃仁 | 29 | 八角 | 45 | 花生米 |
| 14 | 无心红枣 | 30 | 薏米 | 46 | 小米 |
| 15 | 干云耳 | 31 | 生地 | 47 | 黑米 |
| 16 | 干贡菜 | 32 | 干茨实 | 48 | 椰蓉散装 1KG |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11、水果类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 皇帝柑 | 5 | 脐橙 | 9 | 火龙果 |
| 2 | 苹果 | 6 | 番石榴 | 10 | 桃子 |
| 3 | 水晶梨 | 7 | 芒果 | 11 | 西瓜 |
| 4 | 香蕉 | 8 | 杨桃 | 12 | 粉蕉 |

**（表中未列明的项目，如招标人实际需要，中标供应商须无条件供给，统一按该项目的中标下浮率进行结算）**

②冻品货物票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 货物类别 | 产品票证名称 | 验收索证要求 |
| 猪、牛肉类、家禽类 | 《出县境动物产品检疫合格证》 | 由政府动物检疫部门出具，用于跨区销售检查。 |
| 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |
| 《动物产品防疫合格证》 | 当批次有效，原件备查。 |
| 肉制品 | 《卫生检疫报告》 | 由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）。 |
| 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |

**4.3运输要求：**

1）食品运输必须采用符合卫生要求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，应为抗腐蚀、防潮、防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。

2）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、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品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

3）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。

4）送货车辆实行1小时配送圈运作，在1小时内的用保温箱或专用保温车配送，1小时以外的用制冷车配送，保证肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

**4.4卸货要求：**

1）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。

2）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，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

**4.5冻肉质量的基本检查：**

对冻肉类检查如下：

1）采购的冻肉必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确来源，并具有检验合格证明。严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食品。

2）冻肉类食品包装必须符合国家规范，采购的食品不得存放在有毒、有害的容器和承载物内。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SC认证等。

**4.6冻肉类食品验收发现问题时的处理办法：**

1）按产品质量描述对货物质量进行抽查。

2）抽查发现资质证照不全问题的处理：

①整批产品无政府部门出具的动物检疫合格证明的全部退货；

②抽查发现部分产品无政府部门出具的动物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动物检疫合格证明的，将无动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物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货；

④肉制品无疾病控制或质量技术监督部门出具的同类产品有效检验报告，作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

**4.7货物重量验收：**

1）冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

2）新鲜肉类、丸类、火腿、腊肠类等不含冰货物直接称重验收。

**5、泡菜类**

5.1感官要求：

1. 具有泡菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味。

2）滋味：滋味可口、酸咸适宜、无异味。

3）体态：形态大小基本一致，液汁清亮，组织致密、质地脆嫩，无肉眼可见外来杂质。

5.2理化指标：固形物含量、水分、食盐、总酸、总砷、铅、亚硝酸盐符合国家规定。

5.3微生物指标：大肠菌群符合国家卫生标准，不得检出致病菌。

5.4包装：符合食品卫生标准要求，封装应严密、不泄露。

5.5运输：运输工具应清洁卫生，并具有防雨、防晒设施，不得与有毒、有害、有异味的物质混贮、混运，严防污染，装卸时应轻拿轻放。

**6、腊味类**

**6.1质量要求：**

1）腊肉：符合国家标准，优质腊肉色泽鲜明，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；

2）腊肠：符合国家标准，品质好的腊肠是肠衣干燥，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。

**7、蛋品类**

**7.1质量要求：**

1）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、稀稠分明，无异味。

2）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。

3）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。

**10.2质量要求：**

1）中标人所提供的水果应符合国家规定的绿色果品要求。

2）应是优质、洁净，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

3）应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，有光泽，无疤痕，不干皱，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，无残留农药，带有芳香味。

**10.1检验标准：**鲜果品的感官鉴别方法主要是目测、鼻嗅和口尝。其中目测包括三方面的内容：一是果品的成熟度和是否具有该品种应有的色泽及形态特征；二是果型是否端正，个头大小是否基本一致，三是果品表面是否清洁新鲜，有无病虫害和机械损伤等。鼻嗅则是辨别果品是否带有本品种所特有的芳香味，果品的变质可以通过其气味的不良改变直接鉴别出来，像西瓜的馊味等，都是很好的例证。口尝不但能感知果品的滋味是否正常，还能感觉到果肉的质地是否良好，它也是很重要的一个感官指标。干果品虽然较鲜果的含水量低或是经过了干制，但其感官鉴别的原则与指标都基本上和前述三项大同小异。

**（二）产品清单（供参考）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1、叶菜、瓜果类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 生菜 | 25 | 苦瓜 | 49 | 菜心 |
| 2 | 箱装生菜 | 26 | 节瓜 | 50 | 北方大葱 |
| 3 | 箱装油麦菜 | 27 | 白萝卜 | 51 | 黄豆芽 |
| 4 | 箱装上海青 | 28 | 红萝卜 | 52 | 绿豆芽 |
| 5 | 云南春菜 | 29 | 四季豆 | 53 | 东北土豆 |
| 6 | 芥菜 | 30 | 西红柿 | 54 | 去皮玉米棒 |
| 7 | 水东芥菜 | 31 | 南瓜 | 55 | 茭白 |
| 8 | 云南芥菜 | 32 | 马蹄肉 | 56 | 红木瓜 |
| 9 | 箱装奶白菜 | 33 | 指天椒 | 57 | 蒜米 |
| 10 | 西芹 | 34 | 湖南红椒 | 58 | 大蒜头 |
| 11 | 包菜 | 35 | 湖南尖椒 | 59 | 生姜 |
| 12 | 大白菜 | 36 | 圆椒 | 60 | 姜肉 |
| 13 | 黄圆椒 | 37 | 尖椒 | 61 | 干葱头肉 |
| 14 | 箱装毛白菜 | 38 | 红尖椒 | 62 | 西瓜红红薯 |
| 15 | 小白菜 | 39 | 香芹 | 63 | 鲜淮山 |
| 16 | 箱装菠菜 | 40 | 小韭菜 | 64 | 粉葛 |
| 17 | 西洋菜 | 41 | 葱肉 | 65 | 黄心红薯 |
| 18 | 枸杞叶 | 42 | 韭菜 | 66 | 去皮东北土豆 |
| 19 | 京包菜 | 43 | 香菜 | 67 | 红洋葱 |
| 20 | 西兰花 | 44 | 鲜沙姜 | 68 | 红心红薯 |
| 21 | 冬瓜 | 45 | 宁夏甜菜心 | 69 | 铁棍淮山 |
| 22 | 青瓜 | 46 | 箱装菜心 | 70 | 红薯 |
| 23 | 茄瓜 | 47 | 青蒜 | 71 | 莲藕 |
| 24 | 丝瓜 | 48 | 生葱 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2、食用菌类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 鲜平菇 | 4 | 杏鲍菇 | 7 | 袖珍菇 |
| 2 | 鲜冬菇 | 5 | 茶树菇 |  |  |
| 3 | 金针菇 | 6 | 鲜蘑菇 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3、豆制品** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 春卷皮 | 11 | 客家豆腐 | 21 | 肠粉 |
| 2 | 山水豆腐 | 12 | 大板豆腐 | 22 | 鲜桂林米粉 |
| 3 | 中板豆腐 | 13 | 生面筋 | 23 | 优河粉 |
| 4 | 鲜面条 | 14 | 碱水面 | 24 | 布拉肠 |
| 5 | 饺子皮 8cm | 15 | 炸面筋 | 25 | 云吞皮 |
| 6 | 豆卜 | 16 | 豆腐皮 | 26 | 银针粉 |
| 7 | 水豆腐 | 17 | 魔芋豆腐 | 27 | 熏豆干 |
| 8 | 黄豆腐干 | 18 | 陈村粉 | 28 | 煎饺皮 |
| 9 | 大白皮 11cm | 19 | 炒面 |  |  |
| 10 | 油炸豆腐 | 20 | 河粉 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4、肉类** | | | | | | | | | | | |
| **1）牛肉** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 牛肉 | | 6 | | 牛筋腩 | | 11 | | 牛排 | |
| 2 | | 牛肉滑 | | 7 | | 牛碎腩 | | 12 | | 牛筒骨 | |
| 3 | | 牛肉片 | | 8 | | 牛柳 | | 13 | | 牛里脊肉 | |
| 4 | | 牛白腩 | | 9 | | 水发黑牛百叶 | |  | |  | |
| 5 | | 牛坑腩 | | 10 | | 腌牛肉片 | |  | |  | |
| **2）猪肉** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 去皮前上肉 | | 17 | | 前瘦肉 | | 33 | | 斩猪手 | |
| 2 | | 猪肉滑 | | 18 | | 后瘦肉 | | 34 | | 猪手 | |
| 3 | | 去皮上肉头 | | 19 | | 鲜猪排骨 | | 35 | | 短猪手 | |
| 4 | | 有皮上肉头 | | 20 | | 斩鲜猪排骨 | | 36 | | 三角龙骨 | |
| 5 | | 上肉沫 | | 21 | | 斩肋排 | | 37 | | 带耳猪头皮 | |
| 6 | | 无皮上肉 | | 22 | | 猪展肉 | | 38 | | 净猪耳朵 | |
| 7 | | 有皮上肉 | | 23 | | 猪扒肉 | | 39 | | 净猪肚 | |
| 8 | | 去皮四方五花肉 | | 24 | | 鲜肋排 | | 40 | | 猪肝 | |
| 9 | | 五花肉片 | | 25 | | 鲜肉排 | | 41 | | 猪腰 | |
| 10 | | 有皮花肉 | | 26 | | 腰梅肉 | | 42 | | 猪心 | |
| 11 | | 去皮五花肉 | | 27 | | 前梅肉 | | 43 | | 去皮肥肉 | |
| 12 | | 四方五花肉 | | 28 | | 猪脚斩 | | 44 | | 猪横利 | |
| 13 | | 五花肉沫 | | 29 | | 斩猪筒骨 | | 45 | | 猪颈肉 | |
| 14 | | 瘦肉片 | | 30 | | 猪扇骨 | | 46 | | 猪筒骨 | |
| 15 | | 瘦肉沫 | | 31 | | 猪龙骨 | |  | |  | |
| 16 | | 瘦肉 | | 32 | | 猪脚 | |  | |  | |
| **3）肉丸** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | | | | | | | | |
| 1 | | 鱼蛋 | | | | | | | | | |
| 2 | | 牛肉丸 | | | | | | | | | |
| 3 | | 猪肉丸 | | | | | | | | | |
| 4 | | 鱼丸 | | | | | | | | | |
| **4）三鸟** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 光鸡 | | 9 | | 清远鸡（母鸡） | | 17 | | 鹧鸪 | |
| 2 | | 光母鸡 | | 10 | | 三黄家鸡 | | 18 | | 鹌鹑 | |
| 3 | | 去油黑棕鹅 | | 11 | | 竹丝鸡 | | 19 | | 大水鸭 | |
| 4 | | 黑棕鹅 | | 12 | | 母番鸭 | | 20 | | 鸡脚 | |
| 5 | | 光鹅 | | 13 | | 番鸭 | | 21 | | 湛江鸡 | |
| 6 | | 腌鸡 | | 14 | | 光鸭 | | 22 | | 去油清远鸡 | |
| 7 | | 乳鸽 | | 15 | | 家鸡 | | 23 | | 去油清远鸡（母鸡） | |
| **5、泡菜类** | | | | | | | | | | |
| **序号** | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | 海带丝 | | 5 | | 腌雪里红 | | 9 | | 海带片 | |
| 2 | 酸菜 | | 6 | | 萝卜条 | | 10 | | 梅菜 | |
| 3 | 酸豆角 | | 7 | | 萝卜丁 | | 11 | | 甜梅菜 | |
| 4 | 咸菜 | | 8 | | 潮州咸菜 | | 12 | | 散装五柳菜 | |

|  |  |
| --- | --- |
| **6、腊味类** | |
| **序号** | **品名** |
| 1 | 腊肠 |
| 2 | 腊肉 |
| 3 | 白腊肉 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7、蛋品类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 鸡蛋 | 3 | 初生蛋 | 5 | 皮蛋 |
| 2 | 土鸡蛋 | 4 | 咸鸭蛋 | 6 | 红心咸蛋 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8、干货类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 榄角 | 17 | 干五指毛桃 | 33 | 陈皮 |
| 2 | 笋干 | 18 | 木棉花 | 34 | 南杏仁 |
| 3 | 干冬菇 | 19 | 干虫草花 | 35 | 鸡骨草 |
| 4 | 干墨鱼 | 20 | 柴鱼肉 | 36 | 无花果 |
| 5 | 陈肾 | 21 | 棉恩陈 | 37 | 绿豆 |
| 6 | 干大地鱼 | 22 | 蜜枣 | 38 | 黄豆 |
| 7 | 干豆角 | 23 | 枸杞子 | 39 | 红豆 |
| 8 | 夏枯草 | 24 | 腰果 | 40 | 赤小豆 |
| 9 | 白莲子 | 25 | 党参 | 41 | 眉豆 |
| 10 | 干茶树菇 | 26 | 沙参 | 42 | 黑木耳 |
| 11 | 支竹 | 27 | 干淮山 | 43 | 腐竹 |
| 12 | 鲩鱼干 | 28 | 干百合 | 44 | 干海带 |
| 13 | 核桃仁 | 29 | 八角 | 45 | 花生米 |
| 14 | 无心红枣 | 30 | 薏米 | 46 | 小米 |
| 15 | 干云耳 | 31 | 生地 | 47 | 黑米 |
| 16 | 干贡菜 | 32 | 干茨实 | 48 | 椰蓉散装 1KG |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11、水果类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 皇帝柑 | 5 | 脐橙 | 9 | 火龙果 |
| 2 | 苹果 | 6 | 番石榴 | 10 | 桃子 |
| 3 | 水晶梨 | 7 | 芒果 | 11 | 西瓜 |
| 4 | 香蕉 | 8 | 杨桃 | 12 | 粉蕉 |

**（表中未列明的项目，如招标人实际需要，中标供应商须无条件供给，统一按该项目的中标下浮率进行结算）**

②冻品货物票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 货物类别 | 产品票证名称 | 验收索证要求 |
| 猪、牛肉类、家禽类 | 《出县境动物产品检疫合格证》 | 由政府动物检疫部门出具，用于跨区销售检查。 |
| 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |
| 《动物产品防疫合格证》 | 当批次有效，原件备查。 |
| 肉制品 | 《卫生检疫报告》 | 由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）。 |
| 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |

**4.3运输要求：**

1）食品运输必须采用符合卫生要求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，应为抗腐蚀、防潮、防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。

2）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、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品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

3）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。

4）送货车辆实行1小时配送圈运作，在1小时内的用保温箱或专用保温车配送，1小时以外的用制冷车配送，保证肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

**4.4卸货要求：**

1）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。

2）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，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

**4.5冻肉质量的基本检查：**

对冻肉类检查如下：

1）采购的冻肉必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确来源，并具有检验合格证明。严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食品。

2）冻肉类食品包装必须符合国家规范，采购的食品不得存放在有毒、有害的容器和承载物内。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SC认证等。

**4.6冻肉类食品验收发现问题时的处理办法：**

1）按产品质量描述对货物质量进行抽查。

2）抽查发现资质证照不全问题的处理：

①整批产品无政府部门出具的动物检疫合格证明的全部退货；

②抽查发现部分产品无政府部门出具的动物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动物检疫合格证明的，将无动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物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货；

④肉制品无疾病控制或质量技术监督部门出具的同类产品有效检验报告，作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

**4.7货物重量验收：**

1）冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

2）新鲜肉类、丸类、火腿、腊肠类等不含冰货物直接称重验收。

**5、泡菜类**

5.1感官要求：

1. 具有泡菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味。

2）滋味：滋味可口、酸咸适宜、无异味。

3）体态：形态大小基本一致，液汁清亮，组织致密、质地脆嫩，无肉眼可见外来杂质。

5.2理化指标：固形物含量、水分、食盐、总酸、总砷、铅、亚硝酸盐符合国家规定。

5.3微生物指标：大肠菌群符合国家卫生标准，不得检出致病菌。

5.4包装：符合食品卫生标准要求，封装应严密、不泄露。

5.5运输：运输工具应清洁卫生，并具有防雨、防晒设施，不得与有毒、有害、有异味的物质混贮、混运，严防污染，装卸时应轻拿轻放。

**6、腊味类**

**6.1质量要求：**

1）腊肉：符合国家标准，优质腊肉色泽鲜明，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；

2）腊肠：符合国家标准，品质好的腊肠是肠衣干燥，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。

**7、蛋品类**

**7.1质量要求：**

1）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、稀稠分明，无异味。

2）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。

3）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。

**10.2质量要求：**

1）中标人所提供的水果应符合国家规定的绿色果品要求。

2）应是优质、洁净，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

3）应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，有光泽，无疤痕，不干皱，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，无残留农药，带有芳香味。

**10.1检验标准：**鲜果品的感官鉴别方法主要是目测、鼻嗅和口尝。其中目测包括三方面的内容：一是果品的成熟度和是否具有该品种应有的色泽及形态特征；二是果型是否端正，个头大小是否基本一致，三是果品表面是否清洁新鲜，有无病虫害和机械损伤等。鼻嗅则是辨别果品是否带有本品种所特有的芳香味，果品的变质可以通过其气味的不良改变直接鉴别出来，像西瓜的馊味等，都是很好的例证。口尝不但能感知果品的滋味是否正常，还能感觉到果肉的质地是否良好，它也是很重要的一个感官指标。干果品虽然较鲜果的含水量低或是经过了干制，但其感官鉴别的原则与指标都基本上和前述三项大同小异。

**（二）产品清单（供参考）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1、叶菜、瓜果类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 生菜 | 25 | 苦瓜 | 49 | 菜心 |
| 2 | 箱装生菜 | 26 | 节瓜 | 50 | 北方大葱 |
| 3 | 箱装油麦菜 | 27 | 白萝卜 | 51 | 黄豆芽 |
| 4 | 箱装上海青 | 28 | 红萝卜 | 52 | 绿豆芽 |
| 5 | 云南春菜 | 29 | 四季豆 | 53 | 东北土豆 |
| 6 | 芥菜 | 30 | 西红柿 | 54 | 去皮玉米棒 |
| 7 | 水东芥菜 | 31 | 南瓜 | 55 | 茭白 |
| 8 | 云南芥菜 | 32 | 马蹄肉 | 56 | 红木瓜 |
| 9 | 箱装奶白菜 | 33 | 指天椒 | 57 | 蒜米 |
| 10 | 西芹 | 34 | 湖南红椒 | 58 | 大蒜头 |
| 11 | 包菜 | 35 | 湖南尖椒 | 59 | 生姜 |
| 12 | 大白菜 | 36 | 圆椒 | 60 | 姜肉 |
| 13 | 黄圆椒 | 37 | 尖椒 | 61 | 干葱头肉 |
| 14 | 箱装毛白菜 | 38 | 红尖椒 | 62 | 西瓜红红薯 |
| 15 | 小白菜 | 39 | 香芹 | 63 | 鲜淮山 |
| 16 | 箱装菠菜 | 40 | 小韭菜 | 64 | 粉葛 |
| 17 | 西洋菜 | 41 | 葱肉 | 65 | 黄心红薯 |
| 18 | 枸杞叶 | 42 | 韭菜 | 66 | 去皮东北土豆 |
| 19 | 京包菜 | 43 | 香菜 | 67 | 红洋葱 |
| 20 | 西兰花 | 44 | 鲜沙姜 | 68 | 红心红薯 |
| 21 | 冬瓜 | 45 | 宁夏甜菜心 | 69 | 铁棍淮山 |
| 22 | 青瓜 | 46 | 箱装菜心 | 70 | 红薯 |
| 23 | 茄瓜 | 47 | 青蒜 | 71 | 莲藕 |
| 24 | 丝瓜 | 48 | 生葱 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2、食用菌类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 鲜平菇 | 4 | 杏鲍菇 | 7 | 袖珍菇 |
| 2 | 鲜冬菇 | 5 | 茶树菇 |  |  |
| 3 | 金针菇 | 6 | 鲜蘑菇 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3、豆制品** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 春卷皮 | 11 | 客家豆腐 | 21 | 肠粉 |
| 2 | 山水豆腐 | 12 | 大板豆腐 | 22 | 鲜桂林米粉 |
| 3 | 中板豆腐 | 13 | 生面筋 | 23 | 优河粉 |
| 4 | 鲜面条 | 14 | 碱水面 | 24 | 布拉肠 |
| 5 | 饺子皮 8cm | 15 | 炸面筋 | 25 | 云吞皮 |
| 6 | 豆卜 | 16 | 豆腐皮 | 26 | 银针粉 |
| 7 | 水豆腐 | 17 | 魔芋豆腐 | 27 | 熏豆干 |
| 8 | 黄豆腐干 | 18 | 陈村粉 | 28 | 煎饺皮 |
| 9 | 大白皮 11cm | 19 | 炒面 |  |  |
| 10 | 油炸豆腐 | 20 | 河粉 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4、肉类** | | | | | | | | | | | |
| **1）牛肉** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 牛肉 | | 6 | | 牛筋腩 | | 11 | | 牛排 | |
| 2 | | 牛肉滑 | | 7 | | 牛碎腩 | | 12 | | 牛筒骨 | |
| 3 | | 牛肉片 | | 8 | | 牛柳 | | 13 | | 牛里脊肉 | |
| 4 | | 牛白腩 | | 9 | | 水发黑牛百叶 | |  | |  | |
| 5 | | 牛坑腩 | | 10 | | 腌牛肉片 | |  | |  | |
| **2）猪肉** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 去皮前上肉 | | 17 | | 前瘦肉 | | 33 | | 斩猪手 | |
| 2 | | 猪肉滑 | | 18 | | 后瘦肉 | | 34 | | 猪手 | |
| 3 | | 去皮上肉头 | | 19 | | 鲜猪排骨 | | 35 | | 短猪手 | |
| 4 | | 有皮上肉头 | | 20 | | 斩鲜猪排骨 | | 36 | | 三角龙骨 | |
| 5 | | 上肉沫 | | 21 | | 斩肋排 | | 37 | | 带耳猪头皮 | |
| 6 | | 无皮上肉 | | 22 | | 猪展肉 | | 38 | | 净猪耳朵 | |
| 7 | | 有皮上肉 | | 23 | | 猪扒肉 | | 39 | | 净猪肚 | |
| 8 | | 去皮四方五花肉 | | 24 | | 鲜肋排 | | 40 | | 猪肝 | |
| 9 | | 五花肉片 | | 25 | | 鲜肉排 | | 41 | | 猪腰 | |
| 10 | | 有皮花肉 | | 26 | | 腰梅肉 | | 42 | | 猪心 | |
| 11 | | 去皮五花肉 | | 27 | | 前梅肉 | | 43 | | 去皮肥肉 | |
| 12 | | 四方五花肉 | | 28 | | 猪脚斩 | | 44 | | 猪横利 | |
| 13 | | 五花肉沫 | | 29 | | 斩猪筒骨 | | 45 | | 猪颈肉 | |
| 14 | | 瘦肉片 | | 30 | | 猪扇骨 | | 46 | | 猪筒骨 | |
| 15 | | 瘦肉沫 | | 31 | | 猪龙骨 | |  | |  | |
| 16 | | 瘦肉 | | 32 | | 猪脚 | |  | |  | |
| **3）肉丸** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | | | | | | | | |
| 1 | | 鱼蛋 | | | | | | | | | |
| 2 | | 牛肉丸 | | | | | | | | | |
| 3 | | 猪肉丸 | | | | | | | | | |
| 4 | | 鱼丸 | | | | | | | | | |
| **4）三鸟** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 光鸡 | | 9 | | 清远鸡（母鸡） | | 17 | | 鹧鸪 | |
| 2 | | 光母鸡 | | 10 | | 三黄家鸡 | | 18 | | 鹌鹑 | |
| 3 | | 去油黑棕鹅 | | 11 | | 竹丝鸡 | | 19 | | 大水鸭 | |
| 4 | | 黑棕鹅 | | 12 | | 母番鸭 | | 20 | | 鸡脚 | |
| 5 | | 光鹅 | | 13 | | 番鸭 | | 21 | | 湛江鸡 | |
| 6 | | 腌鸡 | | 14 | | 光鸭 | | 22 | | 去油清远鸡 | |
| 7 | | 乳鸽 | | 15 | | 家鸡 | | 23 | | 去油清远鸡（母鸡） | |
| **5、泡菜类** | | | | | | | | | | |
| **序号** | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | 海带丝 | | 5 | | 腌雪里红 | | 9 | | 海带片 | |
| 2 | 酸菜 | | 6 | | 萝卜条 | | 10 | | 梅菜 | |
| 3 | 酸豆角 | | 7 | | 萝卜丁 | | 11 | | 甜梅菜 | |
| 4 | 咸菜 | | 8 | | 潮州咸菜 | | 12 | | 散装五柳菜 | |

|  |  |
| --- | --- |
| **6、腊味类** | |
| **序号** | **品名** |
| 1 | 腊肠 |
| 2 | 腊肉 |
| 3 | 白腊肉 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7、蛋品类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 鸡蛋 | 3 | 初生蛋 | 5 | 皮蛋 |
| 2 | 土鸡蛋 | 4 | 咸鸭蛋 | 6 | 红心咸蛋 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8、干货类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 榄角 | 17 | 干五指毛桃 | 33 | 陈皮 |
| 2 | 笋干 | 18 | 木棉花 | 34 | 南杏仁 |
| 3 | 干冬菇 | 19 | 干虫草花 | 35 | 鸡骨草 |
| 4 | 干墨鱼 | 20 | 柴鱼肉 | 36 | 无花果 |
| 5 | 陈肾 | 21 | 棉恩陈 | 37 | 绿豆 |
| 6 | 干大地鱼 | 22 | 蜜枣 | 38 | 黄豆 |
| 7 | 干豆角 | 23 | 枸杞子 | 39 | 红豆 |
| 8 | 夏枯草 | 24 | 腰果 | 40 | 赤小豆 |
| 9 | 白莲子 | 25 | 党参 | 41 | 眉豆 |
| 10 | 干茶树菇 | 26 | 沙参 | 42 | 黑木耳 |
| 11 | 支竹 | 27 | 干淮山 | 43 | 腐竹 |
| 12 | 鲩鱼干 | 28 | 干百合 | 44 | 干海带 |
| 13 | 核桃仁 | 29 | 八角 | 45 | 花生米 |
| 14 | 无心红枣 | 30 | 薏米 | 46 | 小米 |
| 15 | 干云耳 | 31 | 生地 | 47 | 黑米 |
| 16 | 干贡菜 | 32 | 干茨实 | 48 | 椰蓉散装 1KG |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11、水果类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 皇帝柑 | 5 | 脐橙 | 9 | 火龙果 |
| 2 | 苹果 | 6 | 番石榴 | 10 | 桃子 |
| 3 | 水晶梨 | 7 | 芒果 | 11 | 西瓜 |
| 4 | 香蕉 | 8 | 杨桃 | 12 | 粉蕉 |

**（表中未列明的项目，如招标人实际需要，中标供应商须无条件供给，统一按该项目的中标下浮率进行结算）**

②冻品货物票证要求：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 货物类别 | 产品票证名称 | 验收索证要求 |
| 猪、牛肉类、家禽类 | 《出县境动物产品检疫合格证》 | 由政府动物检疫部门出具，用于跨区销售检查。 |
| 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |
| 《动物产品防疫合格证》 | 当批次有效，原件备查。 |
| 肉制品 | 《卫生检疫报告》 | 由政府疾控部门或卫生检验部门出具（半年内有效）。 |
| 《产品合格证》 | 交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证，随车同行。 |

**4.3运输要求：**

1）食品运输必须采用符合卫生要求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，应为抗腐蚀、防潮、防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。

2）冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、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品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

3）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。

4）送货车辆实行1小时配送圈运作，在1小时内的用保温箱或专用保温车配送，1小时以外的用制冷车配送，保证肉类中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

**4.4卸货要求：**

1）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。

2）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，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

**4.5冻肉质量的基本检查：**

对冻肉类检查如下：

1）采购的冻肉必须符合食品卫生要求及国家有关标准和行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确来源，并具有检验合格证明。严禁含有毒有害物质、虫及混有异物，严禁有腐烂变质、酸败、霉变情况，禁止采购超过保质期限的冻肉类食品。

2）冻肉类食品包装必须符合国家规范，采购的食品不得存放在有毒、有害的容器和承载物内。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SC认证等。

**4.6冻肉类食品验收发现问题时的处理办法：**

1）按产品质量描述对货物质量进行抽查。

2）抽查发现资质证照不全问题的处理：

①整批产品无政府部门出具的动物检疫合格证明的全部退货；

②抽查发现部分产品无政府部门出具的动物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动物检疫合格证明的，将无动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物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货；

④肉制品无疾病控制或质量技术监督部门出具的同类产品有效检验报告，作退货处理；随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

**4.7货物重量验收：**

1）冻肉类：双方各随机抽取每品种货物一箱，去包装，在流动的10-25℃清水中浸泡解冻至表面冰层融化，个体能够分离为止，充分摊开货物沥水三分钟后称重，取双方抽取样本均值为该产品本批次种货物的验收重量。

2）新鲜肉类、丸类、火腿、腊肠类等不含冰货物直接称重验收。

**5、泡菜类**

5.1感官要求：

1. 具有泡菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味。

2）滋味：滋味可口、酸咸适宜、无异味。

3）体态：形态大小基本一致，液汁清亮，组织致密、质地脆嫩，无肉眼可见外来杂质。

5.2理化指标：固形物含量、水分、食盐、总酸、总砷、铅、亚硝酸盐符合国家规定。

5.3微生物指标：大肠菌群符合国家卫生标准，不得检出致病菌。

5.4包装：符合食品卫生标准要求，封装应严密、不泄露。

5.5运输：运输工具应清洁卫生，并具有防雨、防晒设施，不得与有毒、有害、有异味的物质混贮、混运，严防污染，装卸时应轻拿轻放。

**6、腊味类**

**6.1质量要求：**

1）腊肉：符合国家标准，优质腊肉色泽鲜明，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；

2）腊肠：符合国家标准，品质好的腊肠是肠衣干燥，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。

**7、蛋品类**

**7.1质量要求：**

1）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、稀稠分明，无异味。

2）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。

3）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。

**10.2质量要求：**

1）中标人所提供的水果应符合国家规定的绿色果品要求。

2）应是优质、洁净，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。

3）应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，有光泽，无疤痕，不干皱，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，无残留农药，带有芳香味。

**10.1检验标准：**鲜果品的感官鉴别方法主要是目测、鼻嗅和口尝。其中目测包括三方面的内容：一是果品的成熟度和是否具有该品种应有的色泽及形态特征；二是果型是否端正，个头大小是否基本一致，三是果品表面是否清洁新鲜，有无病虫害和机械损伤等。鼻嗅则是辨别果品是否带有本品种所特有的芳香味，果品的变质可以通过其气味的不良改变直接鉴别出来，像西瓜的馊味等，都是很好的例证。口尝不但能感知果品的滋味是否正常，还能感觉到果肉的质地是否良好，它也是很重要的一个感官指标。干果品虽然较鲜果的含水量低或是经过了干制，但其感官鉴别的原则与指标都基本上和前述三项大同小异。

**（二）产品清单（供参考）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1、叶菜、瓜果类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 生菜 | 25 | 苦瓜 | 49 | 菜心 |
| 2 | 箱装生菜 | 26 | 节瓜 | 50 | 北方大葱 |
| 3 | 箱装油麦菜 | 27 | 白萝卜 | 51 | 黄豆芽 |
| 4 | 箱装上海青 | 28 | 红萝卜 | 52 | 绿豆芽 |
| 5 | 云南春菜 | 29 | 四季豆 | 53 | 东北土豆 |
| 6 | 芥菜 | 30 | 西红柿 | 54 | 去皮玉米棒 |
| 7 | 水东芥菜 | 31 | 南瓜 | 55 | 茭白 |
| 8 | 云南芥菜 | 32 | 马蹄肉 | 56 | 红木瓜 |
| 9 | 箱装奶白菜 | 33 | 指天椒 | 57 | 蒜米 |
| 10 | 西芹 | 34 | 湖南红椒 | 58 | 大蒜头 |
| 11 | 包菜 | 35 | 湖南尖椒 | 59 | 生姜 |
| 12 | 大白菜 | 36 | 圆椒 | 60 | 姜肉 |
| 13 | 黄圆椒 | 37 | 尖椒 | 61 | 干葱头肉 |
| 14 | 箱装毛白菜 | 38 | 红尖椒 | 62 | 西瓜红红薯 |
| 15 | 小白菜 | 39 | 香芹 | 63 | 鲜淮山 |
| 16 | 箱装菠菜 | 40 | 小韭菜 | 64 | 粉葛 |
| 17 | 西洋菜 | 41 | 葱肉 | 65 | 黄心红薯 |
| 18 | 枸杞叶 | 42 | 韭菜 | 66 | 去皮东北土豆 |
| 19 | 京包菜 | 43 | 香菜 | 67 | 红洋葱 |
| 20 | 西兰花 | 44 | 鲜沙姜 | 68 | 红心红薯 |
| 21 | 冬瓜 | 45 | 宁夏甜菜心 | 69 | 铁棍淮山 |
| 22 | 青瓜 | 46 | 箱装菜心 | 70 | 红薯 |
| 23 | 茄瓜 | 47 | 青蒜 | 71 | 莲藕 |
| 24 | 丝瓜 | 48 | 生葱 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2、食用菌类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 鲜平菇 | 4 | 杏鲍菇 | 7 | 袖珍菇 |
| 2 | 鲜冬菇 | 5 | 茶树菇 |  |  |
| 3 | 金针菇 | 6 | 鲜蘑菇 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3、豆制品** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 春卷皮 | 11 | 客家豆腐 | 21 | 肠粉 |
| 2 | 山水豆腐 | 12 | 大板豆腐 | 22 | 鲜桂林米粉 |
| 3 | 中板豆腐 | 13 | 生面筋 | 23 | 优河粉 |
| 4 | 鲜面条 | 14 | 碱水面 | 24 | 布拉肠 |
| 5 | 饺子皮 8cm | 15 | 炸面筋 | 25 | 云吞皮 |
| 6 | 豆卜 | 16 | 豆腐皮 | 26 | 银针粉 |
| 7 | 水豆腐 | 17 | 魔芋豆腐 | 27 | 熏豆干 |
| 8 | 黄豆腐干 | 18 | 陈村粉 | 28 | 煎饺皮 |
| 9 | 大白皮 11cm | 19 | 炒面 |  |  |
| 10 | 油炸豆腐 | 20 | 河粉 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4、肉类** | | | | | | | | | | | |
| **1）牛肉** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 牛肉 | | 6 | | 牛筋腩 | | 11 | | 牛排 | |
| 2 | | 牛肉滑 | | 7 | | 牛碎腩 | | 12 | | 牛筒骨 | |
| 3 | | 牛肉片 | | 8 | | 牛柳 | | 13 | | 牛里脊肉 | |
| 4 | | 牛白腩 | | 9 | | 水发黑牛百叶 | |  | |  | |
| 5 | | 牛坑腩 | | 10 | | 腌牛肉片 | |  | |  | |
| **2）猪肉** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 去皮前上肉 | | 17 | | 前瘦肉 | | 33 | | 斩猪手 | |
| 2 | | 猪肉滑 | | 18 | | 后瘦肉 | | 34 | | 猪手 | |
| 3 | | 去皮上肉头 | | 19 | | 鲜猪排骨 | | 35 | | 短猪手 | |
| 4 | | 有皮上肉头 | | 20 | | 斩鲜猪排骨 | | 36 | | 三角龙骨 | |
| 5 | | 上肉沫 | | 21 | | 斩肋排 | | 37 | | 带耳猪头皮 | |
| 6 | | 无皮上肉 | | 22 | | 猪展肉 | | 38 | | 净猪耳朵 | |
| 7 | | 有皮上肉 | | 23 | | 猪扒肉 | | 39 | | 净猪肚 | |
| 8 | | 去皮四方五花肉 | | 24 | | 鲜肋排 | | 40 | | 猪肝 | |
| 9 | | 五花肉片 | | 25 | | 鲜肉排 | | 41 | | 猪腰 | |
| 10 | | 有皮花肉 | | 26 | | 腰梅肉 | | 42 | | 猪心 | |
| 11 | | 去皮五花肉 | | 27 | | 前梅肉 | | 43 | | 去皮肥肉 | |
| 12 | | 四方五花肉 | | 28 | | 猪脚斩 | | 44 | | 猪横利 | |
| 13 | | 五花肉沫 | | 29 | | 斩猪筒骨 | | 45 | | 猪颈肉 | |
| 14 | | 瘦肉片 | | 30 | | 猪扇骨 | | 46 | | 猪筒骨 | |
| 15 | | 瘦肉沫 | | 31 | | 猪龙骨 | |  | |  | |
| 16 | | 瘦肉 | | 32 | | 猪脚 | |  | |  | |
| **3）肉丸** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | | | | | | | | |
| 1 | | 鱼蛋 | | | | | | | | | |
| 2 | | 牛肉丸 | | | | | | | | | |
| 3 | | 猪肉丸 | | | | | | | | | |
| 4 | | 鱼丸 | | | | | | | | | |
| **4）三鸟** | | | | | | | | | | | |
| **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | | 光鸡 | | 9 | | 清远鸡（母鸡） | | 17 | | 鹧鸪 | |
| 2 | | 光母鸡 | | 10 | | 三黄家鸡 | | 18 | | 鹌鹑 | |
| 3 | | 去油黑棕鹅 | | 11 | | 竹丝鸡 | | 19 | | 大水鸭 | |
| 4 | | 黑棕鹅 | | 12 | | 母番鸭 | | 20 | | 鸡脚 | |
| 5 | | 光鹅 | | 13 | | 番鸭 | | 21 | | 湛江鸡 | |
| 6 | | 腌鸡 | | 14 | | 光鸭 | | 22 | | 去油清远鸡 | |
| 7 | | 乳鸽 | | 15 | | 家鸡 | | 23 | | 去油清远鸡（母鸡） | |
| **5、泡菜类** | | | | | | | | | | |
| **序号** | **品名** | | **序号** | | **品名** | | **序号** | | **品名** | |
| 1 | 海带丝 | | 5 | | 腌雪里红 | | 9 | | 海带片 | |
| 2 | 酸菜 | | 6 | | 萝卜条 | | 10 | | 梅菜 | |
| 3 | 酸豆角 | | 7 | | 萝卜丁 | | 11 | | 甜梅菜 | |
| 4 | 咸菜 | | 8 | | 潮州咸菜 | | 12 | | 散装五柳菜 | |

|  |  |
| --- | --- |
| **6、腊味类** | |
| **序号** | **品名** |
| 1 | 腊肠 |
| 2 | 腊肉 |
| 3 | 白腊肉 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7、蛋品类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 鸡蛋 | 3 | 初生蛋 | 5 | 皮蛋 |
| 2 | 土鸡蛋 | 4 | 咸鸭蛋 | 6 | 红心咸蛋 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **8、干货类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 榄角 | 17 | 干五指毛桃 | 33 | 陈皮 |
| 2 | 笋干 | 18 | 木棉花 | 34 | 南杏仁 |
| 3 | 干冬菇 | 19 | 干虫草花 | 35 | 鸡骨草 |
| 4 | 干墨鱼 | 20 | 柴鱼肉 | 36 | 无花果 |
| 5 | 陈肾 | 21 | 棉恩陈 | 37 | 绿豆 |
| 6 | 干大地鱼 | 22 | 蜜枣 | 38 | 黄豆 |
| 7 | 干豆角 | 23 | 枸杞子 | 39 | 红豆 |
| 8 | 夏枯草 | 24 | 腰果 | 40 | 赤小豆 |
| 9 | 白莲子 | 25 | 党参 | 41 | 眉豆 |
| 10 | 干茶树菇 | 26 | 沙参 | 42 | 黑木耳 |
| 11 | 支竹 | 27 | 干淮山 | 43 | 腐竹 |
| 12 | 鲩鱼干 | 28 | 干百合 | 44 | 干海带 |
| 13 | 核桃仁 | 29 | 八角 | 45 | 花生米 |
| 14 | 无心红枣 | 30 | 薏米 | 46 | 小米 |
| 15 | 干云耳 | 31 | 生地 | 47 | 黑米 |
| 16 | 干贡菜 | 32 | 干茨实 | 48 | 椰蓉散装 1KG |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11、水果类** | | | | | |
| **序号** | **品名** | **序号** | **品名** | **序号** | **品名** |
| 1 | 皇帝柑 | 5 | 脐橙 | 9 | 火龙果 |
| 2 | 苹果 | 6 | 番石榴 | 10 | 桃子 |
| 3 | 水晶梨 | 7 | 芒果 | 11 | 西瓜 |
| 4 | 香蕉 | 8 | 杨桃 | 12 | 粉蕉 |

**（表中未列明的项目，如招标人实际需要，中标供应商须无条件供给，统一按该项目的中标下浮率进行结算）**

**（三）产品质量及服务总体要求**

**1、质量要求**

1.1中标人必须负责成交食材的运输、质量检测工作，每次供货时必须提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、动物检疫合格证明等）。

1.2有保质期限的食品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

1.3中标人所提供的货物须符合“中华人民共和国食品卫生法”和“中华人民共和国食品安全法”要求，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，各项技术指标完全符合国家最新的质量检测、环保标准及产品出厂标准。

1.4中标人所提供的货物须满足采购文件要求。保证所提供的货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无害、无辐射、无异味、无霉烂变质、无寄生虫或已受虫害现象、无侵权货品，符合国家卫生、质量、包装和保质标准。招标人按合同对所提供的货品进行认真验收，对不符合采购文件要求的货品，中标人须无条件退货或更换，同时每出现1次不符合质量标准情况的，处以当批次10%的罚款，罚款由当批次的供货结算款内扣除。累计出现3次不符合质量标准情况的，招标人有权没收全部的履约保证金，取消中标人供货资格和解除供货合同。

1.5食材包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718）要求，包括食材名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食材生产许可证编号、食材标准代号等内容。

1.6中标人须清晰地列出产品名称、制造商名称和厂址、型号、生产日期和保质期限、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须有食品生产许可证编号。所有食材包装必须完整洁净、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无损坏、无霉变现象，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变型，不存在危及人身、财产安全的不合理危险，否则，招标人有权拒收。禁止采购超过保质期限的食品。

1.7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。

**★1.8中标人若因供货质量问题造成解除合同的，由此产生的一切损失由中选单位自行承担。（须提供承诺函，格式自拟）**

**2、配送、运输要求**

**★2.1供应商承诺能完全提供上述产品清单中要求的所有食材（须提供承诺函，格式自拟）。**

2.2本次配送服务采购主要为早、午、晚餐供应，如有特殊安排，按招标人安排执行。供应商可为招标人提供营养建议或其他饭堂相关服务（可提供承诺函，格式自拟）。

2.3中标人须负责所订货物的运输、搬运等工作，所产生的费用由中标人负责。

2.4中标人须具备自有运输车辆或租赁车辆（提供相关证明），具备足够运输能力。所有货物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。

2.5冷藏、冷冻食品须专用冷藏、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。特别对于长途运输的食品，保证食品在运输中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，符合规定温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

2.6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。

2.7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，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

**★2.8中标人应至少安排1辆专车负责送货及安排1名专职送货员，负责货物的运输、过秤、搬运，直至招标人完成货品验收，货品的品种和重量以招标人验收的结果为准（须提供承诺函，格式自拟）。**

2.9中标人须遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《食品卫生法》，须保证所供应肉类、蔬菜、主食新鲜、保质期内，且符合卫生标准；若发现所供应的食品存在腐烂变质、过期等质量问题的，应当全部收回并销毁，立即采取补救措施重新供应配送。

2.10在招标人未签收之前，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。

2.11中标人不得随意增减数量，否则，招标人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经招标人同意后方可变更。

2.12中标人的送货清单须详细注明货物的品种、数量、单价、金额、重量，送货清单不得涂改。标记不清的，招标人将拒绝签收。结算期末中标人还应提供送货清单供招标人结算。

2.13送货车辆在园区内应主动避让园区人员，如属中标人车辆责任造成院区人员事故的，一切责任由中标人承担。

**3、食品溯源要求**

3.1对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰。包装食品要有SC标志。食品生产企业必须获得工业产品生产许可证(SC)，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。其中蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地或商品蔬菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准产品。供应商必须对其所有食品货物链建立追溯机制，并可追踪溯源。中标人需将每日配送食物的食品追溯码发送到相应的食品追溯码平台上。对食品的来源和质量标准在响应文件中要有详尽的描述，验收须按国家标准和感官标准。供应商应保存以下资料：

（1）供应商与生产企业的销售合同；

（2）生产企业的送货单和销售发票；

（3）供应商与招标人的采购合同及送货单据、销售发票。

**4、管理要求**

4.1供应商有以下行为，经调查属实的，招标人将立即解除相关供货合同，并保留追究中标人法律责任的权利：

1）弄虚作假，提供虚假材料取得成交供应资格的；

2）中标人有转包、分包行为的；

3）经营情况发生重大变更，已经不具备承接成交项目供货能力的；

4）无正当理由拒绝履行合同向招标人供货的；

5）有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；

6）因所供货物质量原因导致食品安全事故的；

7）所供应货物存在故意假冒伪劣行为的；

8）有其它违法违纪行为的。

4.2须依据国家有关法律法规要求建立健全各项管理制度，保证食品安全，有明确的食品安全责任人。

4.3按合同约定的标的供货，中标人不得转包、分包，否则作无效报价处理，同时招标人有权即时解除合同并追究供应商违约责任。

4.4中标人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。超过收货响应时间半小时，处以当批次10%的罚款，超过收货响应时间一个小时，处以当批次30%的罚款，超过收货响应时间2个小时，招标人需扣除5%的履约保证金。招标人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。因中标人原因延误交货日期的（招标人要求推迟的除外），招标人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

**5、交货要求**

5.1交货时间要求：招标人提前一天下午19点前在已经微信建立的群厨房下单，采购、财务监管等方式向中标人提出第二天需配送物品订单，订单由饭堂负责人按照预算及就餐人数制定，订单内容注明品名、数量、规格、时间、质量标准和特殊要求等。第二天早上8：30前中标人须按照订货单要求送货至广东劳模疗休养基地负一楼海鲜池。因就餐人数会有数量变化，每天的订单货品数量会随之有上下幅度调整，由此带来的经济风险由中标人全部承担。中标人须将招标人当天所需的食材一次送齐，不得分多次零散送货。

5.2中标人不得擅自变更货物（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等）,严格按招标人要求供应，否则有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事前向招标人提出申请，并经招标人同意后方可变更。

5.3中标人应保证所供货物品种、数量、重量的准确性，以招标人的验货数量为准，中标人随货提供注明货物品种、单位、数量、单价、金额、货源等的商品送货说明和报账凭证作为供货清单，清单一式三份，厨房负责人、中标人双方进行验货后签字确认，各持一份，作为招标人及食堂、收货入库验收之凭证。对于出现质量、数量不符合要求等现象，招标人有责任要求供货方及时退换，中标人须无条件退换，并保证饭堂正常就餐。中标人送货货物出现质量、数量不符的，招标人有权扣除该次货物金额10%的货款，中标人多次（三次以上，不含三次）送货货物质量、数量不符的，招标人有权扣除本项目5%的履约保证金作为罚款，并在月度考核中酌情扣分。

5.4中标人所提供的货物须符合卫生标准和营养要求，满足招标人的要求，新鲜蔬果、肉类等需留置样品保留至少48小时备查。每次送交的所有货物都要注明来源。中标人在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告一并交到招标人指定的负责人手中。

5.5货品的等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，并提供该批次货物的有效的卫生质量合格证或检验结果评价报告书等证明材料。若招标人、饭堂负责人发现中标人所供货物不符合卫生规定的，有权拒收。

5.6发现食品安全质量问题的处理：

1）抽查检测过程中，如发现中标人所配送的肉类、干货、粉面、油类及其它副食品等出现变质变味、过期；叶菜瓜果类的农药含量超标；肉制品无检验标志；干货有发霉或添加剂超标；家禽类有病毒危害；水产品中有河豚鱼毒素、发现腐败变质肉类。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。招标人有权没收全部的履约保证金，取消中标人供货资格和解除供货合同，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任。

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，中标人须无条件退货，招标人有权没收全部的履约保证金，取消中标人供货资格和解除供货合同，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任。

5.7对招标人临时的供货要求，需随订随送，至少在1个小时内送到。

5.8在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食品安全事故的（如食物中毒），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，同时招标人有权没收全部的履约保证金，取消中标人供货资格和解除供货合同，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

**6、服务要求**

6.1中标人必须负责货物的运输、质量检测等工作。所供货物随机检测，每季度2次。所产生的费用由中标人负责。

6.2中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守招标人各项规定。

6.3中标人须建立独立财务台账，并按招标人提供的发票抬头开具发票，开票单位名称必须与中标人名称一致。每季度结算时，统计当期采购费用及签订合同之日起至当期的累计采购费用总额，报送招标人。

6.4对不符合采购要求的食品由招标人提出清退，退货前应实行留样备案，如双方对质量争议可送惠州市质量技术监督局或国家法定的质量鉴定单位检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

**7、其他要求**

7.1在任何情况下，招标人不保证中标人在服务期内的供货量，请自行考虑风险。

7.2中标人应能够配合招标人及时更新所提供的符合监管部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证等。

7.3中标人在实施货物供货期间，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货物配送服务，并需将配送人员的详细资料报招标人备案，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。如需要更换配送人员，必须事先通知招标人并将其个人资料送招标人审批，审批合格者才能更换。

**8、其他说明**

8.1采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际需求而定。

8.2招标人尽最大能力提供本次项目的所有必要信息，但不承担由于信息披露的缺陷所带来的任何法律责任。如发现文件有缺漏或不一致或有不同的理解时，应及时提请招标人补充和澄清，否则，按项目的实际要求和招标人的理解执行。

8.3供货期内，中标人必须按招标人每次订购物品的数量、种类进行供货，不得出现缺斤短两，或故意多送、错送，否则中标人需自行承担相关后果。

8.4如遇特殊接待任务或特殊时期工作要求的，中标人需无条件配合招标人的要求，随传随到、增派人员、第一时间完成招标人交待的任务。

8.5每天所提供物品留样保存，样本保留期不少于2天。

1. **验收要求**

**1、验收标准**

1.1符合中华人民共和国国家和履约地相关安全质量标准、行业规范标准、环保标准；

1.2符合采购文件和投标承诺中的各项要求；

1.3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（如农药残留检测报告、动物检疫合格证、广州市分割肉销售凭据等）；

1.4产品配送时间、产品品种数量、质量符合招标人要求；

1.5数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以招标人的验货数量为准（标准差不大于2%）。

**2、验收流程要求**

2.1做好卸货前的检查。招标人和中标人双方的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。

2.2食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或无受虫害现象。

2.3采取现场验收的方式，验收人员应认真检查物资的质量，按送货清单、验证—抽查—过磅—入库的程序完成验收，中标人可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给招标人的查验原件后索取复印件留存。

2.4每批次每种货物均抽查验收。

2.5按采购文件产品质量描述对货物质量进行抽查。

2.6抽查发现食品安全质量问题的处理：详见履约保证金及处罚措施。

2.7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，由广州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，鉴定费由招标人承担；货物不符合质量标准的，鉴定费由中标人承担，并且招标人有权追究中标人的相关责任。

**★2.8退（补）货流程：对不符合采购要求的食品由招标人提出清退，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，责成供应商以不影响员工伙食供应为前提尽快补送。供货期间如某批次出现质量问题，供应商须保证验收时发现质量问题1小时内无条件对该批次的货物进行更换。**

2.9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，并由招标人指定的收货人和中选方送货人双方签名确认。

2.10如因中标人因素导致当天送达的食材不能满足招标人验收要求的，招标人有权退货并自行采购当天所需食材，由此产生的所有费用由中标人承担。

2.11如供货当日不能满足招标人验收要求的食材达到当日采购总额30%的，当日所有食材货款不予结算。

1. **履约保证金**

1、提交时间：合同签订之日起15日内；

2、金额：人民币2万元整；

3、方式：转账或银行履约保函等形式；

4、退还说明：在合同期满之日起20个工作日内退还或失效。不计利息。

5、处罚措施：

5.1在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食品安全事故的（如食物中毒），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，招标人有权没收全部的履约保证金，取消中标人供货资格和解除供货合同，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

5.2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。招标人有权没收全部的履约保证金，取消中标人供货资格和解除供货合同，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任。

5.3若有中标人中途违约的，招标人有权扣除5%的履约保证金，取消中标人供货资格和解除供货合同（不符合质量标准要求的，另行处罚）。

1. **报价要求**

（一）投标报价包括：货款、加工、检测（包括第三方检测机构检测）、包装、仓储、搬运、运输保险、人工费、社保、五险一金、质保期服务、各项税费、利润及合同实施过程中不可预见费用等。

（二）供应商报价时应充分考虑合同期内因原材料、人员工资、运输等成本上涨所带来的风险。

（三）供应商报统一的下浮率，报价下浮率不得大于或等于100%，也不得为负数，且是固定唯一值，若报价超出此范围则响应无效。

1．报价下浮率必须为固定报价（例如：10.00％），不接受区间报价（例如10.00％～20.00％）。

★2.报价下浮率至少下浮7%。

3．合同执行期内，不论供应商供应货物的来源何地均按中标下浮率结算，中标下浮率合同期内不作调整。

（四）本项目不允许转包和分包，否则作无效响应处理，同时招标人有权即时解除合同并追究供应商违约责任。

**★（五）在项目实施期间，若相关部门有统一的政策要求，如签订的合同内容与最新的政策要求有违背的，则合同终止，中标人应无条件服从并积极配合招标人，并承诺不追究招标人任何赔偿及违约责任。（须提供承诺函，格式自拟）**

1. **定价方式**
2. 供货产品每月由采购、厨房、财务、供应商开定价会价格为基准价，定价栏目未有的品种，则参考交货地址附近，由中标人抽取2家或以上同类食材的平均价并经招标人审核后平均价为定价，定价栏目之列又不在交货地址附近的品种，则以招标人与中标人双方协商认可的价格为定价。
3. 定价时间：以30天为周期（每月月低：可为29天。），以每期25日定价下个月价格为基准价，价格栏目未公布的品种，则以每期第1日交货地址附近，由中标人抽取2家或以上同类食材的平均价并经招标人审核后平均价为定价。价格栏目公布之列又不在交货地址附近的品种，则以招标人与中标人双方协商认可的价格为定价。由供应商在送货时向招标人提供每期价格栏目公布的品种价格打印件，价格栏目未公布的品种，供货时由供应商按规定向招标人提交，招标人审核确认。

（三）结算方式：每月结算一次，当月结算价＝[上个月定价的基准价×（1－中标下浮率）×上半月实际供货量+上个月未公布品种的定价×上半月实际供货量]+[已定价品种的基准价×（1－中标下浮率）×实际供货量+上个月未公布品种的定价×下半月实际供货量]。

（四）如供货当日不能满足招标人验收要求的食材达到当日采购总额30%的，当日所有食材货款不予结算。

1. **付款方式**

货款按压二付一形式付款一次，中标供应商完成当订单供货订单后，于月低前凭根据上个月实际供货量提供的等额正式发票及经招标人确认的商品货物清单，招标人在收到发票后15个工作日内办理第一个月货款的支付手续。(对每月每日送货双方签字确认的清单进行汇总），列明上个月供应货物的品种、单位、数量、单价、金额等内容，招标人根据上个季度每次收货签名确认的清单核对总数，确认无误后，双方签字盖章作为结算依据。

考核合同期内，招标人每个月度组织相关人员对中标供应商的服务进行月度考核评分，按项目执行考核表进行考核打分，满分100分，85分以下(不含85分)为不合格。在月度考核中出现扣分事项的，中标供应商须在15个工作日内对存在问题进行整改并将整改结果书面报招标人。合同期内出现由中标供应商负责的重大责任事故，实行一票否决（该考核评分表作为在满足招标人考核条件下是否可再续签一年的重要依据）。

年度考核分数=12个月月度考核分数总和的平均值，85分或以上为合格，视为中标供应商满足招标人的考核条件，双方有权协商再续签一年合同，具体按照项目情况执行。

食材配送供货商考核评分表

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **考核指标** | **分值** | **考核要素和评估内容及其标准** | | **优秀** | **良好** | **不合格** | **扣分原因** |
| **10-8** | **7-5** | **5 分以下** |
| 一、送货时间 | 10 | 非不可抗力情况下：准时得8 分以上；很少不准时但能与招标人及时沟通得 7－5 分，不沟通或沟通不及时得 5 分以下。 | |  |  |  |  |
| 二、服务态度 | 10 | 工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得8分以上；有时发现因搬装等原因造成食物污染、破损得7－5分；经常发生以上情况5分以下。 | |  |  |  |  |
| 三、差错情况 | 10 | 送货无差错得 8 分以上；较少有差错但能及时补救得 7－5 分；经常出错且补救不及时5 分以下。 | |  |  |  |  |
| 四、足斤足两 | 10 | 送货无短斤缺两现象得 8 分以上；偶尔出现短近缺两但能及时更正得 7－5 分；上述情况经常发生且不能及时更正 5 分以下。 | |  |  |  |  |
| 五、价格与质量 合理性 | 10 | 按照菜篮子价格与指定市场的同等价格品种的质量相比较。价格比较合理得8分以上；对比市场价，价格有偏高，得7－5分；价格远高于市场价，不合理5分以下 | |  |  |  |  |
| 六、质量服务 | 10 | 所供商品经过挑选后利用率达到98%得8分以上，偶尔发现商品利用率在97%-90%，7－5 分；经常发现未经挑选并有腐烂等现影 响质量的商品5分以下。 | |  |  |  |  |
| 七、品牌意识 | 10 | 按招标人发布的品种采购，无擅自更换商品品种现象8分以上；偶尔发现7－5分，发现2次/月得5分以下。 | |  |  |  |  |
| 八、联系制度 | 10 | 更换品牌前，事先与招标人联系并谈妥商品规格、价格等事项，然后发货8分以上；偶尔单方定价7－5分；多次单方定价5分以下。 | |  |  |  |  |
| 九、售后服务 | 10 | 供货商能随时主动与招标人沟通交流，倾听招标人意见，根据随访频率得 10-6 分，在供货过程中发生情况能与招标人及时联系并妥善处理，根据处理情况得 5-0 分。 | |  |  |  |  |
| 十、检测资料 | 10 | 一次不漏地向招标人提供有关商品的检测资料得10-8分；偶尔遗漏，及时补交的7－5分，遗漏2次/季度的5分以下。 | |  |  |  |  |
| 一票否决项 | | 1、招标人发现假冒伪劣、腐败变质、三无产品；  2、商品由他人代送，经整改无效；  3、要求检测的商品未经检测，且未按要求限时整改。  4、招标人要求供应商对有关事项进行整改，而供应商三次不予整改或整改后达不到招标人要求。 | |  | | |  |
|  | | |  |
|  | | |  |
| 总分 | | | | | | |  |
| 考核结果 | | | 合格 | |  | 不合格 |  |

**第三章 投标人须知**

**须知前附表**

| **序号** | **条款名称** | **内容及要求** |
| --- | --- | --- |
| 1 | 评标办法 | 综合评分法 |
| 2 | 投标有效期 | 从提交投标文件的截止之日起90日历天 |
| 4 | 投标文件要求 | 一、纸质投标文件：  纸质投标文件正本1份，纸质投标文件副本1份（副本可用正本复印）。若对多个采购包进行投标，每个采购包需分开采购包制作投标文件。  二、电子投标文件：  投标人必须随投标文件同时提交1套全部投标文件内容的电子文件（U盘或光盘，无病毒），电子投标文件必须装于独立的信封，信封上注明“电子文件”。其中所有文件不做压缩处理、不留密码，应包含投标文件的WORD格式及签字盖章版PDF格式。  三、唱标信封：  开标一览表一份，如有保函或保险凭证纸质原件则与开标一览表一同放入唱标信封中。 |
| 5 | 中标候选供应商  推荐家数 | 3家 |
| 6 | 中标供应商数量 | 1家 |
| 7 | 有效供应商家数 | 3家  此数量约定了开标与评标过程中的最低有效供应商家数，当家数不足时项目将不得开标、不得评标或直接废标。文件中其他描述若与此规定矛盾以此为准。 |
| 8 | 项目兼投兼中规则 | 兼投兼中：否。 |

**一、说 明**

1．适用范围

1.1本招标文件适用于本投标邀请函中所述项目的招标。

2. 定义

2.1 “招标人”是指：广东劳模疗休养基地。

2.2 “监管部门”是指：招标投标监督主管部门。

2.3合格的投标人

1）符合招标文件规定的资格要求及特殊条件要求。

2）在招标代理机构登记并领购了招标文件。

2.6 “中标人”是指经法定程序确定并授予合同的投标人。

3. 合格的货物、工程和服务

3.1 “货物”是指投标人制造或组织符合招标文件要求的货物等。投标的货物必须是其合法生产的符合国家有关标准要求的货物，并满足项目规定的规格、参数、质量、价格、有效期、售后服务等要求。

3.2 “工程”是指满足国家相关法律、法规、规章等规定，并符合本项目相关质量要求、安全文明施工要求的工程。

3.3 “服务”是指除货物和工程以外的其他标的内容,其中包括：投标人须承担的运输、安装、技术支持、培训以及符合招标文件规定的其它服务。

4．投标费用

4.1 投标人应承担所有与准备和参加投标有关的费用。不论投标的结果如何，招标采购单位均无义务和责任承担这些费用。

**二、招标文件**

5. 招标文件的构成

5.1招标文件由下列文件组成：

1) 投标邀请

2) 用户需求书

3) 投标人须知

4) 评分体系与标准

5) 合同文本

6) 投标文件格式与要求

5.2投标人应认真阅读、并充分理解招标文件的全部内容（包括所有的补充、修改内容、重要事项、格式、条款和技术规范、参数及服务需求等）。投标人未按照招标文件要求提交全部资料，或者投标未对招标文件各方面都做出实质性响应有可能导致其投标被拒绝，或被认定为无效投标，该风险由投标人自行承担。

6. 招标文件的澄清

6.1任何要求对招标文件进行澄清的投标人，均通过书面形式进行，不接受其他方式的提问以及澄清，并在投标截止时间十五日以前通知招标采购单位。招标采购单位对其收到的对招标文件的澄清要求均通过书面形式予以答复，并同时将答复发给每个领购招标文件的投标人（答复中不包括问题的来源）。该答复作为招标文件的一部分，对投标人有约束力。

6.2投标人在规定的时间内未对招标文件澄清或提出疑问的，将被视为无异议。对招标文件中描述有歧意或前后不一致的地方，评标委员会有权进行评判，但对同一条款的评判应适用于每个投标人。

7. 招标文件的修改

7.l在投标截止时间十五日以前，无论出于何种原因，招标人可主动地或在解答投标人提出的疑问时对招标文件进行修改。招标文件的修改通过书面形式通知所有领购招标文件的投标人。该修改作为招标文件的一部分，对投标人有约束力。投标人在收到上述修改通知后，应立即向招标人回函确认。

7.2招标人可以视采购具体情况，延长投标截止时间和开标时间并将变更时间书面通知所有已领购招标文件的投标人。

**三、投标文件的编制**

8．投标的语言及计量

8.1投标人提交的投标文件以及投标人与招标采购单位就有关投标的所有来往函电均应使用中文。投标人提交的支持文件或印刷的资料可以用另一种语言，但相应内容应附有中文翻译本，在解释投标文件的修改内容时以中文翻译本为准。对中文翻译有异议的，以权威机构的译本为准。

8.2 除非招标文件中另有规定，投标人在投标文件中及其与招标采购单位的所有往来文件中的计量单位均应采用中华人民共和国法定计量单位。

9．投标文件的构成应符合法律法规及招标文件的要求。

10. 投标文件编制

10.1 投标人应当对投标文件进行装订，对未经装订的投标文件可能发生的文件散落或缺损，由此产生的后果由投标人承担。

10.2投标人应完整、真实、准确的填写招标文件中规定的所有内容，对投标文件所提供的全部资料的真实性承担法律责任，并无条件接受招标采购单位及监督管理部门等对其中任何资料及招标采购单位或监督管理部门认为有必要的资料进行核实的要求。

10.3如果因为投标人投标文件填报的内容不详，或没有提供招标文件中所要求的全部资料及数据，由此造成的后果，其责任由投标人承担。

11. 投标报价

11.1 如招标文件无特殊规定，投标价格以人民币填报。

11.2投标人应按照招标文件“第二章 用户需求书”中规定的内容、责任范围以及合同条款进行报价，并按《开标一览表》和《投标明细报价表》确定的格式报出分项价格和总价。投标总价中不得包含招标文件要求以外的内容，否则在评标时不予核减。投标总价中也不得缺漏招标文件所要求的相应内容，否则将导致投标无效。

11.3《投标明细报价表》填写时应响应下列要求：

1) 对于报价免费的项目必须标明“免费”；

2) 投标报价应为货物运至用户指定地点的含税价（包括但不限于运输、保险、安装、伴随服务、关税、销售税、其他税以及合同包含的所有风险、责任等各项应有费用）。

11.4 每种规格货物或每项标准服务只允许有一个报价，否则将被视为无效投标。

12. 备选方案

12.1只允许投标人有一个投标方案，否则将被视为无效投标。（招标文件允许有备选方案的除外）

13. 联合体投标

13.1 本项目不接受联合体投标。

14. 投标人资格证明文件

14.1投标人应按招标文件的要求，提交证明其有资格参加投标和中标后有履行合同能力的文件，并作为其投标文件的组成部分，包括但不限于《资格性审查表》、《符合性审查表》中所列要求。

14.2资格证明文件必须真实有效。

1. 证明投标标的的合格性和符合招标文件规定的文件，包括但不限于投标文件的各组成部分。

**四、投标文件的递交**

19. 投标文件的密封、标记和递交

19.1 投标人应将《开标一览表》与《投标保证金缴纳凭证》单独密封提交，并在信封上清晰标明“唱标信封”字样。投标人应将投标文件正本和所有的副本分别单独密封包装，并在外包装上清晰标明“正本”、“副本”字样。

19.2 所有信封外包装上应当注明招标项目名称、项目编号、采购包号（如有）和“在（招标文件中规定的开标日期和时间）之前不得启封”的字样，封口处应加盖投标人印章或签字。具体格式如下：

|  |
| --- |
| 投标文件/唱标信封/电子文件  收件人：广东劳模疗休养基地  招标编号：  项目名称：  所投采购包号（如有）：  投标人名称(加盖公章)：  在（招标文件中规定的投标截止时间）之前不得启封 |

19.3如果未按要求密封和标记，招标采购单位对误投或提前启封概不负责。

19.4 招标采购单位在《投标邀请》中规定的地点和投标截止时间之前接收投标文件，超过截止时间后的投标为无效投标，招标采购单位将拒绝接收。

20. 投标文件的修改和撤回

20.1投标人在投标截止时间前，可以对所递交的投标文件进行补充、修改或者撤回，并书面通知招标采购单位。补充、修改的内容应当按招标文件要求签署、盖章，并作为投标文件的组成部分。在投标截止时间之后，投标人不得对其投标文件做任何修改和补充。

20.2 投标人在递交投标文件后，可以撤回其投标，但投标人必须在规定的投标截止时间前以书面形式告知招标采购单位。从投标截止时间至投标有效期结束的这段时间内，投标人不得撤销其投标，否则其投标保证金将不予退还。

20.3 投标人所提交的投标文件在评标结束后，无论中标与否都不退还。

**五、开标、评标与授标**

21. 开标

21.1 线下开标

21.1.1招标代理机构在《投标邀请函》中规定的日期、时间和地点组织公开开标。

21.2.1由投标人或其推选的代表检查投标文件的密封情况，也可以由招标采购单位委托的机构检查并见证，经确认无误后由招标工作人员当众拆封，宣读投标人名称、投标价格、价格折扣、投标文件的其他主要内容和招标文件允许提供的备选投标方案。

21.2.2 招标代理机构做好开标记录，开标记录由各投标人签字确认。

22. 评标委员会的组成和评标方法

22.1 评标由招标代理机构依照相关法律、法规、规章、政策规定组建的评标委员会负责。评标委员会成员由招标人代表和评审专家组成，招标人代表人数、专家人数及专业构成按法规规定确定。评审专家依法从专家库中随机抽取。

22.2 评标委员会将按照招标文件确定的评标方法进行评标。

22.3 本次评标采用综合评分法方法。

23. 投标文件的初审，如投标文件初审不通过，其投标将被否决, 初审内容如下：

23.1投标文件的初审包括资格性审查和符合性审查。评标委员会将依法审查投标文件是否实质上响应了招标要求。具体审查内容详见《资格性审查表》和《符合性审查表》。只有实质性响应的投标文件才能进行后续的比较与评价，否则将作无效投标处理。投标人不得通过修正或撤销不合要求的偏离从而使其投标文件成为实质上响应的投标。

23.2 评标委员会决定投标文件的响应程度只依据投标文件本身的真实无误的内容，而不依据外部的证据。但投标文件有不真实、不正确内容的除外。

23.3投标文件的算术错误将按下列方法更正：评标委员会对大小写金额不一致、单价汇总与总价不一致的，按以下方法更正：投标文件的大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准；单价金额小数点有明显错位的，应以总价为准，并修改单价。如果投标人不接受对其错误的更正，其投标将被视为无效投标。

23.4 如投标文件初审不通过，其投标将被否决。

24. 投标文件的澄清

24.1 评标期间，对于投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应当以书面形式要求投标人作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正应当采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或其授权的代表签字。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

24.2 投标人的澄清文件是其投标文件的组成部分。

25. 投标的比较和评价

25.1 评标委员会按招标文件中规定的评标方法和标准，对初审合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

26.中标候选人的推荐方法

26.1采用综合评分法的，按评审后综合得分由高到低顺序排列，综合得分相同的，按下列顺序比较确定：**（1）投标报价由低到高；（2）技术部分得分由高到低；（3）以少数服从多数为原则，由评标委员会投票确定。**

26.2采用最低评标价法的，按投标报价（经价格修正后的价格）由低到高顺序排列。投标报价相同的，以少数服从多数为原则，由评标委员会投票确定。

26.3**除“投标人须知前附表”另有规定的，**采用综合评分法的推荐综合得分排名第一的投标人为第一中标候选人，排名第二的投标人为第二中标候选人，排名第三的投标人为第三中标候选人。

中标人放弃中标、因不可抗力不能履行合同、不按照招标文件要求提交履约保证金，或者被查实存在影响中标结果的违法行为等情形，不符合中标条件的，招标人可以按照评标委员会推荐的中标候选人名单排序依次确定其他中标候选人为中标人，也可以重新招标。

27. 授标

27.1评标委员会按照招标文件确定的评标方法、步骤、标准，对投标文件进行评审，推荐中标候选人名单，并提出书面评标报告。

27.2评标结果经招标人确定后，招标代理机构将在发布本项目招标公告媒体上进行评标结果公示，公示期为3日。

27.3评标结果公示无异议的，招标代理机构向其发出中标通知书，同时将中标结果通知所有未中标的投标人。

**六、异议**

28.异议

28.1接收异议的联系方式

异议接收机构名称：广东劳模疗休养基地（二楼财务办公室205室）

异议接收机构地址：广东省惠州市惠东县巽寮湾宁海路一号

邮编：516300

异议接收部门联系人：财务部吴经理

异议接收机构电话：0752-8736111 （工作日接收时间：9：00-17：30）

异议接收邮箱：273554743@qq.com

28.2潜在投标人或其他利害关系人对招标文件有异议的，应当在投标截止时间10日前以书面形式（加盖投标人公章）向招标代理机构提交异议函原件，逾期异议无效。

28.3投标人对开标异议的，应当在开标现场提出，招标人或招标代理机构应当当场作出答复，并制作记录。

28.3投标人对评标结果有异议的，应当在公示期间以书面形式（加盖投标人公章）向招标代理机构提交异议函原件，逾期异议无效。

28.5以联合体形式参加采购活动的，其异议应当由组成联合体的所有供应商共同提出。

28.6提交异议应以书面形式（加盖投标人公章）向招标人及招标代理机构提出异议，异议内容不得含有虚假、恶意成分。依据谁主张谁举证的原则，异议者提供的异议书应当包括下列主要内容：具体的异议事项、法律依据、事实依据及相关确凿的证明材料、明确的请求、异议项目名称、编号、投标人名称及地址、授权代表姓名及其联系电话、异议时间，异议书应当署名并由法定代表人或授权代表签字并加盖公章。投标人递交异议书时需提供异议书原件、法定代表人授权委托书（应载明委托代理的具体权限及事项）及授权代表身份证复印件。招标人及招标代理机构不接受投标人以电话、传真或电邮形式提交的异议。

28.7投标人异议应当有明确的请求和必要的证明材料，捏造事实、提供虚假材料或者以非法手段取得证明材料不能作为异议的证明材料。

28.8投标人异议须提供相关证明材料，包括但不限于权益受损害的情况说明及受损害的原因、证据内容等，并对异议内容的真实性承担责任。

28.9招标人及招标代理机构应当在收到书面异议之日起3日内作出答复，但答复的内容不得涉及其他投标人的商业秘密。

28.10投标人提出的异议涉及评审过程或者结果的，招标人及招标代理机构可以组织原评审委员会协助处理异议事项，并可依据评审委员会出具的意见进行答复。

28.11招标人提出的疑问涉及评审过程或者结果的，招标代理机构可以组织原评审委员会协助处理，并可依据评审委员会出具的意见进行答复。

**七、合同的订立和履行**

29. 合同的订立

29.1招标人与中标人自中标通知书发出之日起三十日内，按招标文件要求和中标人投标文件承诺签订合同，但不得超出招标文件和中标人投标文件的范围、也不得再行订立背离合同实质性内容的其他协议。如果第一中标候选人放弃中标或者没有按照规定签订合同，招标人将取消其中标资格，其投标保证金将不予退还。在此情况下，采购单位重新招标。

30. 合同的履行

30.1合同订立后，合同各方不得擅自变更、中止或者终止合同。合同需要变更的，招标人应将有关合同变更内容，以书面形式报监督管理机关备案；因特殊情况需要中止或终止合同的，招标人应将中止或终止合同的理由以及相应措施，以书面形式报监督管理部门报备。

30.2合同履行中，招标人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与中标人签订补充合同。签订补充合同的必须按照规定备案。

**八、适用法律**

31.招标采购单位及投标人的一切招标投标活动均适用《中华人民共和国招标投标法》及其配套的《广东省实施<中华人民共和国招标投标法>办法》等法规、规章、政策。

**31.1 与招标人存在利害关系可能影响招标公正性的法人、其他组织或者个人，不得参加投标。单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一标段投标或者未划分标段的同一招标项目投标。存在以上情形的供应商应主动予以回避，否则自行承担相应的法律责任及后果。**

30.2 如投标人存在《中华人民共和国招标投标法实施条例》规定的属于投标人相互串通投标情形的，相关投标人依法承担相应的法律责任。

《中华人民共和国招标投标法实施条例》第三十九条：禁止投标人相互串通投标。

有下列情形之一的，属于投标人相互串通投标：

（一）投标人之间协商投标报价等投标文件的实质性内容；

（二）投标人之间约定中标人；

（三）投标人之间约定部分投标人放弃投标或者中标；

（四）属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同投标；

（五）投标人之间为谋取中标或者排斥特定投标人而采取的其他联合行动。

《中华人民共和国招标投标法实施条例》第四十条：

有下列情形之一的，视为投标人相互串通投标：

（一）不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

（二）不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

（三）不同投标人的投标文件载明的项目管理成员为同一人；

（四）不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

（五）不同投标人的投标文件相互混装；

（六）不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

30.3如投标人存在《广东省实施<中华人民共和国招标投标法>办法》规定的第十六条情形的，相关投标人依法承担相应的法律责任。

《广东省实施<中华人民共和国招标投标法>办法》第十六条：投标人之间不得有下列情形：

（一）不同投标人编制的投标文件的实质性内容存在两处以上细节错误一致；

（二）不同投标人的投标文件由同一电子设备编制、打包加密或者上传，不同投标人的投标文件由同一投标人的电子设备打印、复印；

（三）不同投标人的投标文件由同一投标人送达或者分发；

（四）参加投标活动的人员为同一标段其他投标人的在职人员；

（五）法律、行政法规规定的其他禁止情形。

**第四章 评分体系与标准**

1. 本评标办法采用综合评分法。
2. 本项目由评标委员会进行独立评审。
3. 本项目评标步骤：评标委员会先进行投标文件初审，具体条款见《资格、符合性评审表》。对通过初审的投标文件进行技术、商务及价格的详细评审最后评标委员会出具评标报告。
4. 本项目评分及其统计：按照评标程序、评分标准以及权重分配的规定，评标委员会各成员分别就各个投标人的技术状况、商务状况及其对招标文件要求的响应情况进行评议和比较，评出其技术评分和商务评分、价格评分相加得出其综合得分。
5. 招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，投标人如未按要求提交的，该项评分为零分。
6. 技术商务评分：所有评委评分分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）。
7. 针对评审内容中所涉及到的证明材料，招标人有权在中标后、签订合同前对中标人的原件进行核查。

（一）资格性审查表：

|  |  |
| --- | --- |
| 序号 | 资格审查内容 |
|  | 投标人具有独立承担民事责任的能力：提供在中华人民共和国境内注册的法人或其他组织的营业执照或事业单位法人证书或社会团体法人登记证书复印件；如国家另有规定的，则从其规定。（分公司投标，须取得具有法人资格的总公司（总所）出具给分公司的授权书，并提供总公司（总所）和分公司的营业执照（执业许可证）复印件。已由总公司（总所）授权的，总公司（总所）取得的相关资质证书对分公司有效，法律法规或者行业另有规定的除外）。 |
|  | 投标人具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。（提供相关证书复印件，如国家另有规定的，则从其规定） |
|  | 信用记录：投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)以下任何记录名单之一：①失信被执行人；②重大税收违法失信主体；③政府采购严重违法失信行为。同时，不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。（说明：①由招标人或招标代理机构于投标截止日在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果为准，如在上述网站查询结果均显示没有相关记录，视为不存在上述不良信用记录。②招标代理机构同时对信用信息查询记录和证据截图或下载存档；③投标人为分公司的，同时对该分公司所属总公司（总所）进行信用记录查询，该分公司所属总公司（总所）存在不良信用记录的，视同供应商存在不良信用记录。） |
|  | 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目投标。（提供《投标函》，详见第六章）。 |
|  | 本项目不接受联合体投标。 |
|  | 已进行投标登记并领购本项目招标文件。 |

（二）符合性审查表：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 评审点要求概况 | 评审点具体描述 |
|  | 投标报价 | 1）投标报价未超过本项目最高限价 2）对本项目全部采购内容进行投标报价 3）投标报价是唯一确定的。 |
|  | 签署及盖章 | 投标文件按照招标文件规定要求签署、盖章。 |
|  | 法定代表人证明书及授权委托书 | 法定代表人/负责人资格证明书及授权委托书按对应格式文件签署、盖章。 |
|  | 投标有效期 | 提供《投标函》，投标有效期满足招标文件要求。 |
|  | “★”号条款响应 | 实质性响应招标文件中“★”号条款的技术、商务要求：投标方案不得对实质性技术与商务的（即标注★号条款）条款产生偏离。 |
|  | 附加条件 | 投标文件没有招标人不能接受的附加条件。 |
|  | 报价合理性 | 如果评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，将要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人应能证明其报价合理性。 |
|  | 其他情形 | 不属于法律、法规、规章规定无效投标的其他情形。 |

（三）详细评审表：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 评审因素 | 评审标准 | |
| 分值构成 | 1、技术部分40.0分  2、商务部分20.0分  3、报价得分40.0分 | |
| 技术部分 | 配送服务方案 (9.0分) | 对投标人配送服务方案（包括但不限于配送内容、配送流程、服务热线、人员配置、配送服务等）进行评审：   1. 投标人所提供的方案涵盖上述内容，且方案内容描述合理，内容详细完整，可行性强，完全满足项目需求，得9分。 2. 投标人所提供的方案涵盖上述内容，且方案内容描述合理，内容一般，可行性一般，可以满足项目需求，得6分。 3. 投标人所提供的方案不完全涵盖上述内容，方案内容描述合理，基本满足项目需求，得3分。 4. 投标人所提供的方案不完全涵盖上述内容，方案内容简单，得1分。 5. 没有提供方案，得0分。 |
| 食品质量保障程度 (9.0分) | 根据投标人针对采购需求提供的食材质量、安全保障措施方案（包括但不限于：食物卫生、安全的标准、控制措施、质量保证措施等）进行综合评审：   1. 食材质量、安全保障措施内容具体详细，食物卫生、安全的标准、控制措施科学性高，质量保证措施具体可行，完全满足或优于采购需求的，得9分。 2. 食材质量、安全保障措施内容较大部分完整详细，食物卫生、安全的标准、控制措施具备科学性，质量保证措施较为具体可行，能够满足采购需求的，得6分。 3. 食材质量、安全保障措施基本完整，食物卫生、安全的标准、控制措施具备一定的科学性，但食品质量保证措施缺乏可行性，部分内容能满足采购需求的，得3分。 4. 食材质量、安全保障措施有欠缺，食物卫生、安全的标准、控制措施缺乏科学性，食品质量保证措施缺乏可行性，不能满足采购需求的，得1分。 5. 没有提供方案，得0分。 |
| 应急管理方案 (9.0分) | 对投标人针对食材配送各环节、过程可能出现的各种突发事件的应急预案（包括但不限于：临时增加订单应对措施；食品质量等突发事情的处理方案；应急响应时间、人员安排等）进行评审：  1、投标人所提供的应急措施内容描述合理，内容详细完整，有前瞻性、可行性强，完全满足项目需求，得9分。  2、投标人所提供的应急措施内容描述合理，内容一般，有一定前瞻性，可行性一般，可以满足项目需求，得6分。   1. 投标人所提供的应急措施内容描述合理，基本满足项目需求，得3分。 2. 投标人所提供的应急措施内容描述简单，不能体现前瞻性、针对性、可行性，得1分。   5、没有提供方案，得0分。 |
| 拟投入本项目的食品安全监控能力 (12.0分) | 1. 投标人具有专用检测设备的，得2分。   注：   1. 需提供检测室实地现场图片、设备设施图片及设备发票，并加盖投标人公章； 2. 如为租赁检测设备同时还须提供检测设备租赁协议复印件并加盖投标人公章，租赁协议的有效期须包含本项目的服务期限内，如租赁期限仅部分在本项目的服务期限内，投标人须承诺到期后进行续期且续期的服务期需包含本项目的服务期限（以投标人提供的承诺函为准）； 3. 不提供材料或提供不足不得分。 4. 投标人针对主要配送物料（蔬菜类、肉类、米类、油类、水果类）能定期送检，并委托第三方检测机构出具产品检测报告的，且产品的检测结果须为合格的，每提供一类产品检测报告得2分，本项最高得10分。   注：须按照以下要求提供证明材料，否则不得分。   1. 产品检测报告的送检人须为投标人名义送检； 2. 须提供自提供投标截止日前（包含投标投标截止日当月）近半年以来任一个月的产品检测报告，且检测报告须载有CMA或CNAS的标识； 3. 提供重复类别的检测报告只计算一次得分。 |
| 投标人管理制度 (5.0分） | 投标人制定的现行内部管理制度：  1.投标人内部管理制度科学、完善，得5分；  2.投标人內部管理制度较科学、较完善，得2分；  3.投标人管理制度欠科学，不够完善，得 1分；  4.本项不提供资料，不得分。 |
| 食品可追溯能力（6.0分） | 1. 投标人已在《国家农产品质量安全追溯管理信息平台》或《广东省农产品质量安全追溯管理平台》进行登记注册的，得4分。 说明：须按照以下要求提供相关证明材料，否则不得分。   注：   1. 投标人在《国家农产品质量安全追溯管理信息平台》登记注册的，须提供国家追溯平台生产经营主体注册信息表以及国家农产品质量安全追溯管理信息平台的投标人后台操作界面截图； 2. 投标人在《广东省农产品质量安全追溯管理平台》登记注册的，须提供广东省农产品质量安全追溯管理平台投标人后台操作界面截图以及投标人在该平台申请并使用承诺达标合格证相关证明材料。   2.投标人提供自提供投标截止日前（包含投标投标截止日当月）近半年以来任一个月开具的“承诺达标合格证”复印件，“承诺达标合格证”复印件的二维码需能扫描出相关资料，每份得1分，本项最高得2分。  注：不提供材料或提供不足不得分。 |
| 商务部分 | 体系认证 (2.0分) | 投标人具有：   1. 食品安全管理体系认证证书（涵盖农副产品类），每项认证得1分。 2. 食品安全管理体系认证证书（涵盖蔬菜类），每项认证得1分。   本项最高得2分。  注：须提供有效的相关证书复印件或国家认证认可监督管理委员会（https://www.cnca.gov.cn/）显示有效的截图并加盖投标人公章，不提供材料或提供不足不得分。 |
| 仓储能力1 (6.0分) | 根据投标人的仓储能力进行评审： 根据投标人自有或租赁配送仓储能力进行评分。   1. 配送场所面积1000㎡（含）以上的得6分； 2. 500㎡（含）到1000㎡（不含）的得3分； 3. 500㎡（不含）以下的得1分； 4. 无不得分。   注：须提供有效期内的场地产权证明或租赁合同或合作协议等相关证明材料，复印件加盖投标人公章，不提供材料或提供不足不得分。 |
| 仓储能力2 (6.0分) | 根据投标人自有（自建）或租赁合作的配套冷藏（或冷冻）仓库进行评分：   1. 配置有冷藏（或冷冻）仓库，面积500㎡（含）以上，得6分； 2. 100㎡（含）到500㎡（不含），得3分； 3. 100㎡（不含）以下，得1分； 4. 无不得分。   注：须提供有效期内的场地产权证明或租赁合同或冷库建设合同等相关证明材料，证明材料须体现冷藏库或冷冻库等相关内容，复印件加盖投标人公章，不提供材料或提供不足不得分。 |
| 配送车辆情况 (10.0分) | 投标人拟投入本项目配送车辆（指4轮机动车）中： 投入非冷藏配送车辆的，每1辆得2分，最高得2分；投入冷藏车/冷链车的，每1辆得2分，最高得8分。  以上累计最高得10分。  注：（1）自有车辆（自有是指车辆行驶证上所有人为投标人或其法定代表人）须提供有效期内的机动车行驶证复印件及购车发票并加盖投标人公章；租赁车辆须提供①有效期内的机动车行驶证复印件和②车辆租赁协议或车辆租赁意向协议书复印件（租赁/意向租赁时间须覆盖本项目的服务期限）并加盖投标人公章。  （2）需提供全车照片，照片能清晰显示车牌信息并加盖投标人公章。  上述（1）和（2）材料需要同时提供，不提供材料或提供不足不得分。 |
| 拟投入本项目人员情况（4.0分) | 拟投入本项目的人员中：  1.根据投标人为本项目拟派不少于1名项目负责人、4名的项目实施人员，本项得1分。  2.投入的实施人员均具有有效期内的“食品从业人员健康证”，每项得0.5分，本项最高得3分。  注：提供相关证件及投标前6个月内任意一个月（不含投标当月）在投标单位购买社会保险的证明材料复印件，本项不提供或提供不足的，不得分。 |
| 食品安全责任险 (4.0分) | 根据投标人针对本项目购买食品安全责任险的情况进行评审：   1. 每次事故赔偿限额≥人民币500万元，得4分。 2. 人民币250万元≤每次事故赔偿限额＜人民币500万元，得2分。 3. 每次事故赔偿限额＜人民币250万元，或没有具体金额或者没有提供证明的，得0分。   注：  ①已购买上述保险的，需提供投标人和保险公司购置的食品安全责任险合同，且该食品安全责任险有效期覆盖本项目服务期，并加盖投标人公章；  ②未购买上述保险的，可提供中标后15个工作日内购买的书面承诺，并加盖投标人公章，按照承诺的每次事故赔偿限额情况得分；  ③不提供材料或提供不足不得分。 |
| 供货保障(8.0分) | 1.投标人自有或租赁蔬菜基地的，得4分；没有不得分。  注：①如基地为自有的，投标文件中提供基地土地产权证明及基地图片（权属人须为投标人或其法定代表人）复印件并加盖投标人公章，不提供不得分；②如基地为租赁的，投标文件中提供基地租赁合同（承租人须为投标人或其法定代表人）复印件及基地图片并加盖投标人公章，不提供或提供不足不得分。  2.投标人能提供主要配送物料（蔬菜类、肉类、米类、油类、水果类）的货品来源情况；每类配送物料的货品来源情况得1分，本项最高得4分。  注：提供与货品来源供应商签订的相关合同或协议复印件并加盖投标人公章，同一供应商涉及多类货品来源的可累计得分；但重复类别的只计算一次得分，不提供或提供不足不得分。 |
| 投标报价 | 投标报价得分 (10.0分) | 投标报价得分＝（评标基准价/投标报价）×价格分值（注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。）最低报价不是中标的唯一依据。【注：满足招标文件要求且“XXXX”报价最低的为评标基准价。如：投标报价XXXX 下浮率20%为报价最低，则投标评标价= (1-下浮率)=1-20%=80%，评标基准价为80%，得满分 】。 |

**三、符合性文件**

3.1法定代表人证明书

法定代表人证明书

\_\_\_\_\_\_\_\_\_现任我单位职务，为法定代表人，特此证明。

有效期限：

附：代表人性别： ；年龄：；身份证号码：

营业执照号码：

企业类型：

经营范围：

供应商（盖章）：

地 址：

法定代表人（签字或盖章）：

职 务：

日期：

法定代表人

居民身份证复印件粘贴处

（正面）

法定代表人

居民身份证复印件粘贴处

（反面）

*（注：如投标代表为法定代表人，则无需递交《法定代表人授权书》）*

法定代表人授权书

致：广东劳模疗休养基地

本授权书声明： *（姓名）*是注册于 *（国家或地区）* 的 *（供应商名称）* 的法定代表人，现任职务： ，有效证件号码： 。现授权 （姓名、职务） 作为我公司的全权代理人，就“ ”*（采购项目名称）*的投标和合同执行，以我方的名义处理一切与之有关的事宜。

本授权书于 年 月 日签字生效，特此声明。

供应商（盖章）：

地址：

法定代表人（签字或盖章）：

职务：

被授权人（签字或盖章）：

职务：

日期：

被授权人（授权代表）

居民身份证复印件粘贴处

（正面）

被授权人（授权代表）

居民身份证复印件粘贴处

（反面）