

▲（一）配送内容：

根据工作需要，采购贰年期的食堂食材配送服务，实行食堂食材统一采购、集中配送，包含但不限于以下品种：蔬菜类、水产类、肉类家禽类、粮油类、禽蛋类、副食调味品、烘焙材料等货物配送业务。供货产品的品牌、规格可参照招标项目采购需求附件内容，中标人供货前须提交供货方案给采购人审核，中标人所提供产品经采购人审核确认后才可进行采购及供应。

采购人每年有采购扶贫产品的任务（指标），若采购人有需要时供应商须积极配合采购人完成每年认购扶贫产品任务或其他采购任务，并按采购人要求提供扶贫产品的有效证明材料。

▲（二）主要食材质量要求表

序号	食材类别	质量要求
1	鲜肉类	要求必须是当天屠宰的生鲜放心肉，符合国家食品部门的有关标准及食品卫生要求；保证鲜肉无异味、无腐烂变质、肉质鲜嫩、不注水，对于鲜猪手脚等，必须去除一切杂毛污物；供货时提供动物检疫合格证明。
2	鲜活水产类	要求成活率100%，新鲜鱼类来源安全可靠，活体、眼球明亮、无大腹，无畸形。去腹腔的鱼气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。
3	冷冻食品	冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，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；冷冻禽类食品解冻后净重量不少于92%以上，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%；冷冻水产品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20度），所有冷冻食品均在质保期内，包装符合食品卫生要求，且有“SC”食品生产许可标志，食品安全可追溯。
4	家禽、蛋类	1. 提供的家禽严禁打水，须皮面光滑、无毛，膛内清理干净，不留板油、肺以及喉管、气管等杂物，须当天宰杀当天送货，运输过程要求进行冷藏保鲜；严禁提供由死、病宰杀的家禽；供货时提供动物检疫合格证明。 2. 蛋类个体均匀，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。
5	瓜果蔬菜	瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，供应商必须保证所供应的蔬菜符合食品安全国家标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。 1. 叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、南蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土，无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。 2. 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、

		<p>异味，无明显机械伤。</p> <p>3. 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。</p> <p>4. 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、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。</p> <p>5. 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。</p> <p>6. 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，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。</p> <p>7. 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。</p> <p>8. 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。</p> <p>9. 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(磨菇允许浸盐水保鲜)，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。</p> <p>10. 芽苗类:绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。</p>
6	干货	<p>干货制品的质量须符合国家相关行业标准，绿色安全、干爽易存放、不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽，保存期不少于原有质保期的三分之二。产品从加工、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。供应商须保证产品质量的稳定性，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。</p>
7	粮油类	<p>1. 大米及其他粮食应色泽良好，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质，产品须在保质期内，且剩余保存期不少于原有质保期的三分之二，必须符合GB/T 1354-2018、GB 2715-2016等食品安全国家标准，包装应符合《粮食销售包装》(GB/T 17109)要求，且有“SC”食品生产许可标志和产品合格证。</p> <p>2. 每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行GB2716《食用植物油卫生标准》和GB2760《食品添加剂使用卫生标准》等相关质量标准及卫生安全标准；供应商须根据采购人需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的物品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的</p>

		植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，供应商将承担全部责任。
8	大米、米粉、面制品、豆制品类	<p>1. 标签标识：包装、运输和储存必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等储存的要求，严防污染；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、产品批号等内容；</p> <p>2. 产品须在保质期内，且剩余保存期不少于原有质保期的三分之二。</p> <p>3. 具体要求：</p> <p>（1）大米：①包装要求：包装应符合《粮食销售包装》（GB/T 17109-2008）要求，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；②质量等级符合GB/T 1354-2018 标准；③米粒表面无横裂纹、无杂质、无异味、无虫蚀粒。</p> <p>（2）米粉：①保证新鲜且符合食品安全法要求；②米粉生产用的稻谷原料存储期不超过1年。</p> <p>（3）面制品、豆制品类：①保证新鲜且符合食品安全法要求；②面粉等级：一级；③面食要供应市场上流通品种。</p>
9	水果类	必须符合该品类的相关国家食品卫生标准。保证无泥沙、无杂物，无霉烂变质等。
10	鲜奶、乳制品	必须符合该品类的相关国家食品卫生标准；包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全，剩余保存期不少于原有质保期的三分之二。
11	调味品干杂香料类	<p>1. 酱油：颜色呈红褐色不发暗，澄清有光泽，有浓郁的酱香，产生的泡沫，细腻，挂壁现象好。质地均匀，无沉淀。氨基酸态氮含量最低不低于0.55g/100ml。</p> <p>2. 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。</p> <p>3. 食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳃、醋虱。</p> <p>4. 酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。</p> <p>5. 酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。</p> <p>6. 淀粉制品：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。</p> <p>7. 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。</p> <p>8. 食糖：</p> <p>①白糖：干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。</p> <p>②白砂糖：干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。</p> <p>③绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。</p>

		<p>④冰糖:块形完整,个粒均匀,结晶组织严密,透明或半透明。</p> <p>⑤方糖:呈正六面体状,表面平整,无裂纹,铁边,断角,无突出砂粒,无霉斑。</p> <p>⑥红糖:晶粒状或粉末状,干燥而松散,不结块,不成团,杂质,其水溶液清晰,无沉淀,无悬浮物,具有甘蔗汁的清香味,无有酒味、酸味或其他外来不良气味,口味浓甜带鲜,微有糖蜜味,无焦苦味或其他外来异味。</p> <p>9. 辛辣料主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状,具有该种香料植物所特有的色、香、味,没有不纯正的气味和味道,无发霉味或其他异味。</p>
12	其他食品原料	质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。
▲（三）商务要求		
	服务期限	自合同签订之日起贰年。
	配送地点	采购人（北海市人民医院）指定地点。
	质量、食品追溯、包装要求	<p>1. 质量标准:</p> <p>①中标人所提供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。符合现行国家标准、行业标准、地区标准等,严格按国家食品卫生标准要求执行,必须符合国家相关法律法规以及环保要求,商品质量按国家标准或专业标准要求执行。</p> <p>②中标人所提供的物品必须符合国家行业生产及经营标准,均能提供相应批次的合格检验证明。</p> <p>③中标人所提供的物品必须各项技术指标完全符合国家强制性标准,符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。</p> <p>2. 食品溯源要求:必须保证所有食品的来源清晰明确,必须来源于受到地方政府部门监管的大型自有农地、商品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,有农产品质量追溯系统,并实行产品溯源管理。</p> <p>3. 包装要求:</p> <p>①货物包装应完好无破漏,无腐败霉变或影响使用的情况,不存在危及人身、财产安全的不合理危险。货物应当具备其应当具备的使用性能,应当符合国家或行业标准,且能根据采购人的要求出示质量检测书及来源证明材料。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。</p> <p>②供应商能够根据采购人要求对相关副食品进行去皮、切块等加工处理。</p>
	订货要求	<p>1. 批次供货:采购人须在前一天晚上7点前向中标人提供货品采购清单,中标人在每天早上7:30分之前将全部货品送达采购人指定地点。</p> <p>2. 临时订货:采购人因临时需要紧急供货,有权在批次订货时间外临时向供应商订货,供应商需在30分钟内完成当次供货,订货方式可以是书面形式也可以</p>

	<p>是口头形式，如临时口头订货，供应商在送货时有权要求采购人以书面方式予以确认。</p> <p>3. 批次订货以订货单为准，临时订货以通知为准。</p> <p>4. 中标人须承诺具备 24 小时内供应采购人所需物资的能力；每批次的供货中，出现中标人无法按规定时间交货导致采购人从其他地方进行临时应急补货的，所产生的相关成本及费用由中标人负责。</p> <p>中标人必须负责所有供货产品的运输、质量检测等工作，在此之间所产生的费用由成交供应商负责。</p>
<p>食品配送相关要求</p>	<p>1. 供应商必须按照采购人指定的食品名称、规格、数量要求在规定的时间内将货物送到采购人职工食堂，由厨师长和指定管理员负责检查验收。双方要遵守交货时间，互相积极配合。因供应商未及时送货造成的影响和损失，由供应商负责全部责任。</p> <p>2. 供应商所提供的货物必须做到完全符合国家食品安全卫生有关规定，并提供相关票据及相应食品的资质材料。如发现安全卫生质量问题，采购人有权立即退货，供应商应做到及时调换，由食品安全卫生问题造成的食物中毒等后果，由供应商负担全部责任。</p> <p>3. 无论采购人所购买的食品数量多少，中标人须无条件为采购人送货。</p> <p>4. 供应商必须向采购人提供所需要的有关食品的资料。</p> <p>5. 供应商必须固定专人长期送货，不得随意更换或指派来路不明的临时人员送货（固定送货人的身份证、健康证、驾驶证等复印件及相关工作人员身份证、健康证等相关证件复印件一并交采购人备案）。</p> <p>6. 合同履行期限内禁止以下食品送入采购人职工食堂，如有发现此类产品送入食堂，必须无条件退回所送的食品；第一次出现以下问题时中标人向采购人罚款 1000 元；第二次出现以下问题时中标人向采购人罚款 5000 元；第三次出现以下问题时中标人向采购人罚款 10000 元，并取消中标人的配送资格。</p> <p>（1）腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有杂物或其他感官性状异常，可能对人体健康有害的。</p> <p>（2）含有毒、有害物质或微生物毒素含量超过国家限定标准的。</p> <p>（3）非定点屠宰及未经动检部门检验合格并盖章的肉类及其制品，超过保存期的食品。</p>

	<p>(4) 病死、毒死或死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品。</p> <p>(5) 掺假、掺杂、伪造、影响营养、卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂，农药残留含量超标的。</p> <p>(6) 其他不符合食品安全要求的食品。</p>
<p>产品验收要求</p>	<p>1. 物料的验收工作由采购人和中标人共同进行。供应商提供的产品须经过食堂验收人员的外观检验和试用检验，若产品外观、包装、规格不符合要求、外观检验达不到食品卫生要求，当即拒收；供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时，采购人可对中标人进行处罚，若处罚后中标人仍未改正错误，采购人有权终止合同。</p> <p>①食品配送中标供应商及采购人双方都必须留样。严格执行食品留样制度及留样食品盛放容器要求、放置条件要求、冷藏时间要求（48小时）、留样数量要求（150克），并做好留样食品名称、留样数量、留样时间、留样人员、审核人员等台帐记录。</p> <p>②双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对物品的外观质量进行初步了解。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。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。</p> <p>③验收人员应按招标文件的食材质量要求对食材质量进行验收检查。如确定中标人所提供食材与招标文件要求有所差异，要即刻通知中标单位的送货人员。如发现物品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况并对物品损坏情况进行拍照并存档。对于物品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据。</p> <p>2. 验收中若发现供应商所供货物质量与合同约定、供应商承诺的产品质量保证不符的，由供应商无条件收回所供应的食品，造成的损失及后果由供应商负责，并需在 2 小时内更换补充到位当批次所需货物；验收中若发现货物数量、质量不符合要求的，可要求供应商在 30 分钟内补充到位，验收以采购人及定点中标人双方核准的净重过称数为准作为结算数量，验收合格后须双方签字确认。</p> <p>3. 若供应商执意不更换补充不通过当天验收的货物，采购人可按此批货物当期结算价格对供应商进行处罚，没收当批货物的货款，并要求中标人提供合格货物，并按“食品配送相关要求”第 6 条规定对中标人进行处罚。</p> <p>4. 验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。</p>

<p>产品价格要求</p>	<p>1. 采购人与中标人每月必须不定期安排人员前往采购人所挑选的北海市内任意几家市场进行综合询价。市场综合询价后经双方无异议并共同确认后，按照综合询价后的最低单价来确定当月食材的供应价格。询价时须用表格记录询价内容（包含但不限于：品名、价格等内容），每次询价后须经双方签字确认，若出现中标人拒绝签字或中标人未安排人员与采购人一同进行询价，则视同默认采购人的询价结果。中标人所提供食品的品种由采购人决定，中标人每日供货时必须向采购人提供当日的食材的详细配送清单(格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容)，若由于不可抗力因素导致市场食材价格涨幅过大需要调整价格，中标人必须提前 48 小时通知采购人，待采购人同意后中标人才可进行采购。</p> <p>2. 中标人给采购人的水产类、鸡鸭猪牛羊肉类、禽蛋类、蔬菜类、副食调料类及粮油类、烘焙类材料、一次性餐具等所有货物的价格不得高于采购人询价的价格。</p> <p>3. 中标人所供货品的价格高于市场其他商户同类同质的食品价格，采购人有权按市场同类产品最低价付款；中标人不得随意提价或以次充好，如有此类行为，采购人有权终止本协议。</p> <p>询价后的最低单价作为当月采购基准价</p>
<p>结算要求</p>	<p>1. 按月结算，双方根据当月供货清单于次月进行结算。</p> <p>2. 产品结算金额（不包含扶贫产品）=采购基准价×（1-中标下浮率）×实际供货量。 注：扶贫产品按实际购买价格结算。</p> <p>3. 未经采购人同意采购的物资以及验收不合格的货品，采购人不予结算。</p>
<p>付款方式</p>	<p>按月结算，当月支付上月的费用。每月初结算时供应商必须提供上月购买食材的详细供应物品销售清单(格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容，且经双方签字确认)与采购人进行核对，以采购人实际购买的种类和数量与供应商按实结算。经采购人核对无误并签字确认后，供应商出具发票，采购人每月月底（25 号至 31 号）予以支付上月的购买食材费用（国家法定节假日期间或特殊情况，由双方另行协商）。</p>
<p>数量及验货方面要求</p>	<p>1. 中标人必须保证配送货物品种、数量的准确性，并以采购人的验货数量为准；</p> <p>2. 中标人每次供货时必须提供送货清单，供双方验货后签字确认(格式自定，但必须包括货物单价、数量、重量、合价等内容)，清单作为采购人支付货款的依据之一。</p>
<p>履约保证金</p>	<p>成交供应商在签订合同后 5 日内向采购人按照采购预算的 2%，以支票、汇票、本票或金融机构、担保机构出具的保函等非现金方式进行支付，成交供应商无违约情况的，履约保证金于项目验收合格后退还（采购人在合同期满后并接到申请和相关票据后 10 个工作日内无息退还）。</p>
<p>▲（三）其他要求</p>	

报价方式及要求	<p>1. 本项目采用下浮率报价,下浮系数不低于 6%。</p> <p>2. 扶贫产品部分无须下浮。</p> <p>3. 投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、人工、保险、培训、利润、税金等完成本项目服务所需的一切费用。</p>
安全责任	<p>如有需求,中标人必须依法接受质量技术监督、工商、卫生、食品药品监督等职能部门的监督管理,并接受、配合相关职能部门的检测。因产品卫生和质量不合格而发生安全事故,中标人无条件承担全部责任,有关职能部门依法追究其责任,并取消中标资格。</p>
保密要求	<p>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,并将配送人员的详细资料报采购人备案,货物配送人员必须遵纪守法、品行良好。如需要更换配送人员,必须事先通知采购人并将其个人资料送采购人审批,审批合格者才能更换。</p>