**一. 项目概述**

本项目是成都市龙泉驿区龙泉平安社区卫生服务中心针对食堂所需营养食材、物品进行的采购和配送，成交供应商须按照采购人要求对成都市龙泉驿区龙泉平安社区卫生服务中心食堂所需营养食材种类及数量进行采购、配送，成交供应商须按照采购人要求将食材按时、按量配送至采购人指定地点。配送类别主要分为肉类、蔬菜类、水果、大米、食用油类、副食干杂类等。

**二.项目清单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 包号 | 品目号 | 标的名称 | 所属行业 |
| 1 | 01 | 01-01 | 食材配送 | 其他未列明行业 |

**三.商务要求**

★1、服务期限：三年（自合同签订时间起计算，合同一年一签）；

2、各种食材价格的确定：

2.1“扶贫832平台”采购的食材价格:以“扶贫832平台”对应食材同期挂牌价格为准。

2.2非“扶贫832平台”采购的食材价格(包括:①列入龙泉驿区供销联社发布的“龙泉驿区主要场镇农副产品价格市场信息”的食材;②未列入龙泉驿区供销联社发布的“龙泉驿区主要场镇农副产品价格市场信息”的食材)：

2.3各种食材的市场基准价的确定

①列入龙泉驿区供销联社发布的“龙泉驿区主要场镇农副产品价格市场信息”的食材:以当月第一期发布的各种食材的价格,作为当月对应食材的市场基准价。

②未列入龙泉驿区供销联社发布的“龙泉驿区主要场镇农副产品价格市场信息”的食材:每月由采购人与供应商组成市场考察小组，共同在龙泉驿区内不少于2家大型超市或农贸市场对各种食材的价格讲行询价，以询价后的各种食材平均价格作为对应食材的市场基准价。

③价格动议：价格一经认可，在约定的时期内，无论市场价格涨跌，双方均不得擅自对食材价格进行调整。如果遇自然灾害等不可抗力因素影响，导致部份品种暴涨暴跌幅度超过或低于上次市场询价10%时，采购人或成交供应商才可提出价格调整动议，由双方共同对市场进行调查并确定价格。采购人原则上不采购未询到价格的食材，特殊情况确需采购的，或对价格有争议的食材，双方可采取共同询价方式或根据过去执行价格协商确定价格，但执行价格不得高于市场零售价。不得对询价结果提出无理异议，否则采购人将有权单方面解除采购合同。

1. 计价方式：

3.1各类食品当月实际支付金额=【各类食品市场基准价×折扣率】×实际采购验收数量。

3.2当月食品配送支付的总金额=各类食品当月实际支付金额的总和。

★4、付款方式：供应商按采购人要求提供上一月的发票和清单，采购人确认无误后完善审批手续，按程序支付。

★5、服务地点：成都市龙泉驿区龙泉平安社区卫生服务中心

★6、验收方法和标准

6.1符合国家、行业标准、四川省地方标准规定的验收标准。验收结果不合格且拒不整改的，将不予支付采购资金，还可能上报本项目同级财政部门按照政府采购法律法规等有关规定给予行政处罚。

6.2其他未尽事宜应严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》(财库〔2016〕205 号))的要求进行验收。

7、建立成交供应商退出机制

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品和产品质量相关的法律法规及规章制度等规定，对具有下列情形之一的，采购人可以单方面解除合同且不承担违约责任，并追究成交供应商相关责任:

7.1因配送食材质量、卫生安全引发食品安全事故；

7.2月均得分在80分以下，达2次及以上；

7.3食材配送存在严重安全隐患且整改不到位；

7.4在配送期间相关资质失效、丧失；

7.5公司因食品安全方面的违法行为受到行政处罚或被追究刑事责任；

7.6经抽检，发现所配送食材不符合国家相关规定或招标文件或合同相关要求。

7.7未按照约定的计价方式结算价格。

8、其他要求

★8.1若采购人对配送食材的质量、数量或价格有异议，或供应商未提供或提供不全食材的进货凭证、合格证、每批次的质量检测报告及采购凭证，采购人拒绝验收，成交供应商应按采购人要求及时处理。

★8.2供应商自行承担所配送食材的安全责任。若发生系配送食材质量、卫生安全引起的食品安全事故，则由成交供应商承担全部法律责任，并赔偿采购人损失。

★8.3采购人不定期对成交供应商配送的食材进行抽样送检，相关检测费用由供应商承担。

★8.4供应商须承诺接受采购人的监督和考核管理，遵守考核制度和规则。合同执行期间，采购人将每天对食品及原材料质量、价格及配送等各服务环节进行综合考评（考评方式按《供应商食材配送服务质量考核标准表》打分），按月出具考核结果，考核结果根据每天考核分数取平均值计算，并作为支付货款的主要依据。

8.5 采购方需完成政策性采购时（如832平台扶贫产品采购等），成交供应商应无条件配合。**（供应商须在响应文件中提供承诺书，格式自拟）**

★8.6供应商应按照采购人实际需求，积极配合采购人的采购活动，不得以此为由影响自身义务。

8.7采购人有权根据实际食材需求向供应商提出数量、规格、品种上的变动，采购人应提前通知采购人情况变化。

8.8临时要求：应响应采购人临时提出的食材配送要求，双方在相互尊重的前提下，协商解决临时需求，任何一方不得以不可抗力以外的任何借口拒绝对方诉求。

★9、质量保证：

9.1 供应商所配送食品保证国家质量监督检验部门定期或不定期抽检达标， 由此造成的行政处罚及安全质量问题由供应商负责。

附件一：验收及考核标准：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核内容** | **考核细则** | **评分标准** | **检 查 结****果** | **分值** | **得分** |
| 1 | 食 材 质 量（30 分） | 面粉、大米、食用油肉等主要食品原料必须从正规渠道进货，所购物品必须有供方的卫生合格证或销售许可证。并建有采购食品台账。 | 有一项不合格减5 分。如出现采购质量问题，供应商承担因此造成的损失。 |  | 10 |  |
| 蔬菜要求新鲜、洁净无污染。 | 食材以次充好、不新鲜或质量差每次扣 5 分。 |  | 10 |  |
| 有保质期的食材，出现超过保质期的食材。 | 出现质量问题每次减 5 分并根据造成的经济损失给予相应处罚。 |  | 10 |  |
| 2 | 配 送 效 率（15 分） | 每日 8：00 之前送达采购人食堂仓库，延误配送时间影响正常使用；非专车运送。 | 有一项减 2 分。 |  | 15 |  |
| 3 | 服 务 质 量（15 分） | 有质量问题退货换货不及时。 | 有一项减 4 分。 |  | 15 |  |
| 无正当理由拒绝配送采购人指定食材。 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 | 环 境 卫 生（15 分） | 配送车辆脏乱，无当日消毒清洗记录。 | 有一项减 5 分。 |  | 15 |  |
| 配送场地有明显垃圾。 |
| 5 | 价 款 结 算（15 分） | 未按合同规定擅自太高收费价格。 | 有一项减 5分。 |  | 15 |  |
| 违规结算非本单位配送食材的价款。 |
| 6 | 满 意 度 测评（10 分） | 根据职工满意度测评对我单位膳食满意度测评结果。 | 考核时随机抽取采购方 5 名员工，每有一人不满意扣除2分，扣完为止。 |  | 10 |  |

**四.技术、服务要求**

（一）、服务内容

1、就餐人数：早餐就餐人数约50人，午餐就餐人数约70人，晚餐就餐人数约10人。

2、食材配备数量标准：按食堂提供所需食材数量计算；

3、食材价格标准早餐5元/人，午餐15元/人，晚餐15元/人；

4、基本原则：依据采购人需求，配送食材；采购人提前一天通知供应商；可依据采购人临时需求，配送采购人临时增加的食材；

（二）、食材配送要求

1、肉类

1.1猪肉类

（1）符合国家、行业相关标准（GB 9959.1-2001鲜、冻片猪肉、GB 16869-2005 鲜、冻禽产品等食品安全国家标准和相关强制性规定）；

（2）符合食品安全溯源管理要求；

（3）无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干净；无残留毛绒，不准带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物；

（4）气味：具有生鲜肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味；

（5）色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，并具有鲜肉的正常气味，排骨类无龙骨。

（6）商品为当日新鲜货品，不得提供冷冻肉类，不得以肉制品代替猪肉

★（7）成交供应商配送猪肉时提供当批次有效的《生猪定点屠宰证》、《动物检疫合格证明》和生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。

1.2牛肉、羊肉等

（1）符合国家、行业相关标准；

（2）符合食品安全溯源管理要求；

（3）肉质紧密，富有弹性，肌肉色泽鲜红或深红，有光泽，不发黏，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，并具有鲜肉的正常气味，排骨类无龙骨。

（4）商品为当日新鲜货品，不得提供冷冻货品。

★（5）成交供应商配送时，提供当批次有效的《动物产品检疫合格证明》。

1.3其他肉类（鸡、鸭、鹅、兔、鸡蛋、等）

（1）符合国家、行业相关标准；

（2）符合食品安全溯源管理要求；

（3）家禽鲜活原料应体壮，色泽正常，无病，无内脏，无异物，符合规格要求，达到使用标准。

（4）蛋壳干净、粗糙、无光泽，壳上有一层白霜，色泽鲜明，有轻微的生石灰味。

（5）商品为当日新鲜货品，不得提供冷冻货品。

★（6）成交供应商配送时，提供当批次有效的《动物产品检疫合格证明》。

1.4供应商需提供冷藏车配送，并做好卫生防疫

2、蔬菜类

2.1 蔬菜配送质量要求：所有蔬菜的农药残留量均须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2019)及最新标准的要求，净菜率须在95%以上，必须能实地溯源。

（1）叶菜类：

a.鲜嫩，均匀、粗壮，无老叶、病叶，无泥和杂草； b.叶茎完整无折断，基部不老化，干爽无水；c.无裂口损伤，表面无泥土及其它杂物，无农药残留。

（2）茄果类：新鲜、成熟度适中，大小均匀、无畸形、无虫斑、病斑，色泽光亮。

（3）甘蓝类：球紧实、花球无毛花，无灰心，叶球均匀，无病虫卵、病叶；

（4）瓜类：鲜嫩、色泽光亮、无畸形果、无病虫斑；

（5）葱姜蒜：新鲜粗壮、不抽苔、无病虫斑、外观无霉变、无腐烂变质；

（6）豆类：新鲜、荚大小均匀，无虫蛀荚，无绣斑荚；

（7）根菜类：大小均匀，表皮光滑、无病斑、无虫眼、无裂痕。

（8）菌类：色泽与其品种相适应，气味正常;无腐烂及虫蛀株，无发霉，无失水枯萎，朵片完整，手轻捏不能有水渗出为宜。

2.2蔬菜配送按当季蔬菜和采购人的通知为准；

2.3蔬菜类配送根据菜品情况包装运输；

★2.4禁止采购发芽土豆、四季豆、生鲜黄花菜、野生蘑菇等。

3、大米、食用油类

3.1大米

（1）国标一级及以上大米,每批次有检验合格的《质量检验报告》,每个包装上有能够直接看清生产日期的产品合格证；

（2）标签上必须标有清晰的“SC”标志、生产许可证编号、生产厂家、厂址、

生产日期、保质期等标识,包装规范；

（3）米粒饱满，无生霉，无杂质、无碎米等；

（4）包装袋应坚固结实，封口应严实，包装规格：25kg/袋（一级）。

3.2食用油

（1）国家四级及以上压榨工艺非转基因食用油；

（2）每个包装标签上标有清晰的“SC”标识和非转基因标识、生产许可证编号、生产厂家、厂址、生产日期、保质期等标识；

★（3）不得采购散装食用油；

（4）包装桶为一次性的规范包装桶；

（5）符合食用油产品质量安全监督抽查检验细则标准；澄清、透明、无杂物混入、无异味、无杂质沉淀。

3.3面条、汤圆、饺子等

（1）符合国家、行业相关标准；

（2）包装袋应坚固结实，封口应严实。

4、其他食材（如：副食干货类）

4.1符合国家、行业及相关标准，包装密封完好，不得出现不合格产品；

4.2每个包装标签上标有清晰的“SC”标识和非转基因标识、生产许可证编号、生产厂家、厂址、生产日期、保质期等标识，包装规范；

4.3八角、三奈、干海椒、花椒等，外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味，符合《食品安全法》所规定的相关要求；

★4.4 不得采购无标识食品，腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、有异味的食品。

**一. 项目概述**

本项目是成都市龙泉驿区龙泉平安社区卫生服务中心针对食堂所需营养食材、物品进行的采购和配送，成交供应商须按照采购人要求对成都市龙泉驿区龙泉平安社区卫生服务中心食堂所需营养食材种类及数量进行采购、配送，成交供应商须按照采购人要求将食材按时、按量配送至采购人指定地点。配送类别主要分为肉类、蔬菜类、水果、大米、食用油类、副食干杂类等。

**二.项目清单**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 包号 | 品目号 | 标的名称 | 所属行业 |
| 1 | 01 | 01-01 | 食材配送 | 其他未列明行业 |

**三.商务要求**

★1、服务期限：三年（自合同签订时间起计算，合同一年一签）；

2、各种食材价格的确定：

2.1“扶贫832平台”采购的食材价格:以“扶贫832平台”对应食材同期挂牌价格为准。

2.2非“扶贫832平台”采购的食材价格(包括:①列入龙泉驿区供销联社发布的“龙泉驿区主要场镇农副产品价格市场信息”的食材;②未列入龙泉驿区供销联社发布的“龙泉驿区主要场镇农副产品价格市场信息”的食材)：

2.3各种食材的市场基准价的确定

①列入龙泉驿区供销联社发布的“龙泉驿区主要场镇农副产品价格市场信息”的食材:以当月第一期发布的各种食材的价格,作为当月对应食材的市场基准价。

②未列入龙泉驿区供销联社发布的“龙泉驿区主要场镇农副产品价格市场信息”的食材:每月由采购人与供应商组成市场考察小组，共同在龙泉驿区内不少于2家大型超市或农贸市场对各种食材的价格讲行询价，以询价后的各种食材平均价格作为对应食材的市场基准价。

③价格动议：价格一经认可，在约定的时期内，无论市场价格涨跌，双方均不得擅自对食材价格进行调整。如果遇自然灾害等不可抗力因素影响，导致部份品种暴涨暴跌幅度超过或低于上次市场询价10%时，采购人或成交供应商才可提出价格调整动议，由双方共同对市场进行调查并确定价格。采购人原则上不采购未询到价格的食材，特殊情况确需采购的，或对价格有争议的食材，双方可采取共同询价方式或根据过去执行价格协商确定价格，但执行价格不得高于市场零售价。不得对询价结果提出无理异议，否则采购人将有权单方面解除采购合同。

1. 计价方式：

3.1各类食品当月实际支付金额=【各类食品市场基准价×折扣率】×实际采购验收数量。

3.2当月食品配送支付的总金额=各类食品当月实际支付金额的总和。

★4、付款方式：供应商按采购人要求提供上一月的发票和清单，采购人确认无误后完善审批手续，按程序支付。

★5、服务地点：成都市龙泉驿区龙泉平安社区卫生服务中心

★6、验收方法和标准

6.1符合国家、行业标准、四川省地方标准规定的验收标准。验收结果不合格且拒不整改的，将不予支付采购资金，还可能上报本项目同级财政部门按照政府采购法律法规等有关规定给予行政处罚。

6.2其他未尽事宜应严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》(财库〔2016〕205 号))的要求进行验收。

7、建立成交供应商退出机制

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品和产品质量相关的法律法规及规章制度等规定，对具有下列情形之一的，采购人可以单方面解除合同且不承担违约责任，并追究成交供应商相关责任:

7.1因配送食材质量、卫生安全引发食品安全事故；

7.2月均得分在80分以下，达2次及以上；

7.3食材配送存在严重安全隐患且整改不到位；

7.4在配送期间相关资质失效、丧失；

7.5公司因食品安全方面的违法行为受到行政处罚或被追究刑事责任；

7.6经抽检，发现所配送食材不符合国家相关规定或招标文件或合同相关要求。

7.7未按照约定的计价方式结算价格。

8、其他要求

★8.1若采购人对配送食材的质量、数量或价格有异议，或供应商未提供或提供不全食材的进货凭证、合格证、每批次的质量检测报告及采购凭证，采购人拒绝验收，成交供应商应按采购人要求及时处理。

★8.2供应商自行承担所配送食材的安全责任。若发生系配送食材质量、卫生安全引起的食品安全事故，则由成交供应商承担全部法律责任，并赔偿采购人损失。

★8.3采购人不定期对成交供应商配送的食材进行抽样送检，相关检测费用由供应商承担。

★8.4供应商须承诺接受采购人的监督和考核管理，遵守考核制度和规则。合同执行期间，采购人将每天对食品及原材料质量、价格及配送等各服务环节进行综合考评（考评方式按《供应商食材配送服务质量考核标准表》打分），按月出具考核结果，考核结果根据每天考核分数取平均值计算，并作为支付货款的主要依据。

8.5 采购方需完成政策性采购时（如832平台扶贫产品采购等），成交供应商应无条件配合。**（供应商须在响应文件中提供承诺书，格式自拟）**

★8.6供应商应按照采购人实际需求，积极配合采购人的采购活动，不得以此为由影响自身义务。

8.7采购人有权根据实际食材需求向供应商提出数量、规格、品种上的变动，采购人应提前通知采购人情况变化。

8.8临时要求：应响应采购人临时提出的食材配送要求，双方在相互尊重的前提下，协商解决临时需求，任何一方不得以不可抗力以外的任何借口拒绝对方诉求。

★9、质量保证：

9.1 供应商所配送食品保证国家质量监督检验部门定期或不定期抽检达标， 由此造成的行政处罚及安全质量问题由供应商负责。

附件一：验收及考核标准：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核内容** | **考核细则** | **评分标准** | **检 查 结****果** | **分值** | **得分** |
| 1 | 食 材 质 量（30 分） | 面粉、大米、食用油肉等主要食品原料必须从正规渠道进货，所购物品必须有供方的卫生合格证或销售许可证。并建有采购食品台账。 | 有一项不合格减5 分。如出现采购质量问题，供应商承担因此造成的损失。 |  | 10 |  |
| 蔬菜要求新鲜、洁净无污染。 | 食材以次充好、不新鲜或质量差每次扣 5 分。 |  | 10 |  |
| 有保质期的食材，出现超过保质期的食材。 | 出现质量问题每次减 5 分并根据造成的经济损失给予相应处罚。 |  | 10 |  |
| 2 | 配 送 效 率（15 分） | 每日 8：00 之前送达采购人食堂仓库，延误配送时间影响正常使用；非专车运送。 | 有一项减 2 分。 |  | 15 |  |
| 3 | 服 务 质 量（15 分） | 有质量问题退货换货不及时。 | 有一项减 4 分。 |  | 15 |  |
| 无正当理由拒绝配送采购人指定食材。 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 4 | 环 境 卫 生（15 分） | 配送车辆脏乱，无当日消毒清洗记录。 | 有一项减 5 分。 |  | 15 |  |
| 配送场地有明显垃圾。 |
| 5 | 价 款 结 算（15 分） | 未按合同规定擅自太高收费价格。 | 有一项减 5分。 |  | 15 |  |
| 违规结算非本单位配送食材的价款。 |
| 6 | 满 意 度 测评（10 分） | 根据职工满意度测评对我单位膳食满意度测评结果。 | 考核时随机抽取采购方 5 名员工，每有一人不满意扣除2分，扣完为止。 |  | 10 |  |

**四.技术、服务要求**

（一）、服务内容

1、就餐人数：早餐就餐人数约50人，午餐就餐人数约70人，晚餐就餐人数约10人。

2、食材配备数量标准：按食堂提供所需食材数量计算；

3、食材价格标准早餐5元/人，午餐15元/人，晚餐15元/人；

4、基本原则：依据采购人需求，配送食材；采购人提前一天通知供应商；可依据采购人临时需求，配送采购人临时增加的食材；

（二）、食材配送要求

1、肉类

1.1猪肉类

（1）符合国家、行业相关标准（GB 9959.1-2001鲜、冻片猪肉、GB 16869-2005 鲜、冻禽产品等食品安全国家标准和相关强制性规定）；

（2）符合食品安全溯源管理要求；

（3）无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干净；无残留毛绒，不准带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物；

（4）气味：具有生鲜肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有香味；

（5）色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，并具有鲜肉的正常气味，排骨类无龙骨。

（6）商品为当日新鲜货品，不得提供冷冻肉类，不得以肉制品代替猪肉

★（7）成交供应商配送猪肉时提供当批次有效的《生猪定点屠宰证》、《动物检疫合格证明》和生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。

1.2牛肉、羊肉等

（1）符合国家、行业相关标准；

（2）符合食品安全溯源管理要求；

（3）肉质紧密，富有弹性，肌肉色泽鲜红或深红，有光泽，不发黏，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，并具有鲜肉的正常气味，排骨类无龙骨。

（4）商品为当日新鲜货品，不得提供冷冻货品。

★（5）成交供应商配送时，提供当批次有效的《动物产品检疫合格证明》。

1.3其他肉类（鸡、鸭、鹅、兔、鸡蛋、等）

（1）符合国家、行业相关标准；

（2）符合食品安全溯源管理要求；

（3）家禽鲜活原料应体壮，色泽正常，无病，无内脏，无异物，符合规格要求，达到使用标准。

（4）蛋壳干净、粗糙、无光泽，壳上有一层白霜，色泽鲜明，有轻微的生石灰味。

（5）商品为当日新鲜货品，不得提供冷冻货品。

★（6）成交供应商配送时，提供当批次有效的《动物产品检疫合格证明》。

1.4供应商需提供冷藏车配送，并做好卫生防疫

2、蔬菜类

2.1 蔬菜配送质量要求：所有蔬菜的农药残留量均须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB 2763-2019)及最新标准的要求，净菜率须在95%以上，必须能实地溯源。

（1）叶菜类：

a.鲜嫩，均匀、粗壮，无老叶、病叶，无泥和杂草； b.叶茎完整无折断，基部不老化，干爽无水；c.无裂口损伤，表面无泥土及其它杂物，无农药残留。

（2）茄果类：新鲜、成熟度适中，大小均匀、无畸形、无虫斑、病斑，色泽光亮。

（3）甘蓝类：球紧实、花球无毛花，无灰心，叶球均匀，无病虫卵、病叶；

（4）瓜类：鲜嫩、色泽光亮、无畸形果、无病虫斑；

（5）葱姜蒜：新鲜粗壮、不抽苔、无病虫斑、外观无霉变、无腐烂变质；

（6）豆类：新鲜、荚大小均匀，无虫蛀荚，无绣斑荚；

（7）根菜类：大小均匀，表皮光滑、无病斑、无虫眼、无裂痕。

（8）菌类：色泽与其品种相适应，气味正常;无腐烂及虫蛀株，无发霉，无失水枯萎，朵片完整，手轻捏不能有水渗出为宜。

2.2蔬菜配送按当季蔬菜和采购人的通知为准；

2.3蔬菜类配送根据菜品情况包装运输；

★2.4禁止采购发芽土豆、四季豆、生鲜黄花菜、野生蘑菇等。

3、大米、食用油类

3.1大米

（1）国标一级及以上大米,每批次有检验合格的《质量检验报告》,每个包装上有能够直接看清生产日期的产品合格证；

（2）标签上必须标有清晰的“SC”标志、生产许可证编号、生产厂家、厂址、

生产日期、保质期等标识,包装规范；

（3）米粒饱满，无生霉，无杂质、无碎米等；

（4）包装袋应坚固结实，封口应严实，包装规格：25kg/袋（一级）。

3.2食用油

（1）国家四级及以上压榨工艺非转基因食用油；

（2）每个包装标签上标有清晰的“SC”标识和非转基因标识、生产许可证编号、生产厂家、厂址、生产日期、保质期等标识；

★（3）不得采购散装食用油；

（4）包装桶为一次性的规范包装桶；

（5）符合食用油产品质量安全监督抽查检验细则标准；澄清、透明、无杂物混入、无异味、无杂质沉淀。

3.3面条、汤圆、饺子等

（1）符合国家、行业相关标准；

（2）包装袋应坚固结实，封口应严实。

4、其他食材（如：副食干货类）

4.1符合国家、行业及相关标准，包装密封完好，不得出现不合格产品；

4.2每个包装标签上标有清晰的“SC”标识和非转基因标识、生产许可证编号、生产厂家、厂址、生产日期、保质期等标识，包装规范；

4.3八角、三奈、干海椒、花椒等，外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味，符合《食品安全法》所规定的相关要求；

★4.4 不得采购无标识食品，腐败变质、霉变生虫、污秽不洁、有异味的食品。