

# 重庆经济技术开发区嘉誉餐饮服务有限公司 关于增补食堂原材料供应商库的采购公告

## 一、项目概况

采购方日常食材等原材料配送。

## 二、项目需求

### (一) 配送范围

列入统一配送的食品原料为采购方所需的所有食品原料，分为三大类：生鲜1类（蔬菜、水果等），生鲜2类（肉、蛋、水发冻品、豆制品等），定型包装类（干副、调味、米、面、油、饮料、小食品等）。

注：供应商在投标时须明确所投类别，一个标书仅能投一个类别，一个供应商可三个类别都进行投标，如需投三个类别，须分别报送三个类别的响应文件。

每一类别分别选取评标后得分前5-10名的供应商，签订购销合同后，供应商按采购方的具体采购需求采取订单形式进行配送工作。

### (二) 原材料配送要求

1. 配送食品原料价格按照本地区实际市场价格确定，配送公司与采购方每月进行一次市场采价，并确定下一配送周期的配送食品结算价格。

2. 中标供应商按要求对每日采购需求量进行确认，配送企业接受配送任务后，应按要求向采购方提供符合品种及规格要求

的优质、新鲜货物。同时，肉类必须符合相应的质量和卫生国家标准，蔬菜类必须符合相应的质量、卫生和农药残留国家标准。配送产品应取得食品生产许可证的必须有“QS”标志，并经过“QC”检验合格，同时要求索取质量检验报告，未列入生产许可目录的应符合国家有关标准要求。

3. 配送时间一般在早上 6:30 分前到达采购方。配送公司要配置“配送专用车”，凭专用通行证进出办公大楼区域内道路。蔬菜、肉类等鲜活食品必须当日上午完成配送，其余食品原料可视采购方实际需求酌情配送，确保采购方食品新鲜、优质、安全可靠。

4. 临时需要的少量原材料配送，配送公司在接到采购方管理人员送货要求后，有 2 小时以上配送时间的情况下，必须确保配送到位。若采购方需要市场紧俏的原材料，配送公司须尽力配合购买。

5. 对于质量及数量有问题的食品要无条件退货，或按要求更换符合质量标准的食品。对标书确定的原料规格市场确实缺货的，采购方研究同意后，可临时调整配送规格，价格按实际情况浮动。要努力提高有关工作人员的服务水平，不得向采购方配送不符质量标准的食品。如发生配送食品质量引发食品安全事故、或导致采购方满意率低于 70% 的，采购人有权单方面解除合同且不支付任何补偿（赔偿），一切责任由配送公司承担。

6. 中标供应商向采购方提供符合品种及规格要求的货物，必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或检验检疫证明等。

7. 原材料在验收时若发生种类遗漏、斤两短缺，与实际清单送货数量不符，累计发现 3 种货物（含）以上，采购人有权要求供应商处以原材料遗漏、斤两短缺部分货物总价十倍金额的违约金，违约次数累计达 3 次，采购人有权单方面解除合同且不支付任何补偿（赔偿）。若影响采购方正常开餐的，供应商以当日需求计划总价款两倍赔付采购方。

8. 中标供应商应保证及时提供合格安全的产品。一旦发现伪劣假冒产品，经相关部门质量监测认证后，由配送公司承担一切法律责任。采购人有权单方解除合同并要求配送公司赔偿所造成的所有损失。

### （三）原材料的食品安全要求

1. 供应商提供的生鲜类原材料，必须通过检疫检验，有害物残留符合国家标准；预包装原料必须为原公司（厂）生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，不得提供假冒伪劣、有毒有害食品，特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。

2. 所有原材料供应商每日均留存样品一份，保存时间为 48 小时，接受食药监局定期检查或由采购方不定期送检，确认期间无任何食品安全问题后丢弃。

### （四）原材料质量验收标准

原材料验收由采购方派专人负责，货物到达后现场进行过秤并对货物外观质量进行验收，并在送货清单上签字确认。同时在制作、食用等任一环节发现问题均有权及时提出异议。

1. 蔬菜类必须保证无明显黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当

日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。水果类必须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，并按采购方送货前提出的具体果大要求供货。

2.肉禽类必须保证供应当日生产的产品，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，畜肉品须色泽正常、无任何异味、无毛、按压无水迹；禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐；蛋类须保证5日内产品。

3.水产类须保证鲜活、大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净、表面无鳞片、血迹、内脏清理彻底、无异味。

4.干货类须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合采购方要求，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的二分之一，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。

5.调味品须保证规格品种完全符合采购方要求，大小包装规格齐全、送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的二分之一，凭出厂合格证与检验员章确认质量。

6.预包装食品须保证规格品种完全符合采购方要求，包装规格、口味、种类齐全。保质期在3天以内的，必须是送货当天生产的货品；保质期在7天以内的，送货日不超过生产日两日；保质期在6个月以内的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期

天数的三分之二；6个月以上的，送货日至保质期到期日的天数必须大于保质期天数的二分之一，凭出厂合格证与检验员章确认质量。

### （五）原材料供应责任

任何因原材料质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，在确认导致问题的原材料品种后，由该供应商承担全部法律责任与经济损失，采购方有权单方终止合同。

### （六）定价规则

1. 采价周期及时间：每月选择本地区超市（茶园永辉金科店或新世纪江南商都生活馆）或水果店进行一次市场采价，出现市场行情波动较大的情况，根据实际情况可调增市场采价频率，具体采价日随机，采价时间为当日超市早市时间（9:00-12:00）。

2. 采价成员：每次由采购人组织 1-2 名工作人员进行采价，采价情况由供货商进行确认，双方均需在询价表上签字确认。

3. 采价方式：由供货商先提出供货清单（包含 3 种以上重庆市场销售的不同产地和品牌肉类、鱼类、蛋类等），并初步对所提供的货物设定价格，由采价人员到市场进行实地询价，询价工作应在 12:00 以前完成。采价时严格按照质量验收标准要求，对符合验收质量的菜品进行协商调价。

## 三、资格条件

序号	检查因素		检查内容
1	供应商应符合本资格条件	(1) 具有独立承担民事责任的能力	供应商法人营业执照（副本）或事业单位法人证书（副本）或个体工商户营业执照、组织机构代码证复印件；供应商法定代表人身份证明和法定代表人授权代表委托书。 不具有独立法人的分公司、办事处等分支机构不能参加投标。

	(2)具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度	提供 2021 年度财务状况报告(表)或其基本开户银行出具的资信证明复印件,本年度新成立的公司提供递交响应文件截止时间前一个月的财务状况报告(表)复印件。(新成立公司不足一个月的除外)
	(3)具有履行合同所必需的设备和专业技术能力	供应商提供书面声明(见附件 1 中格式文件)
	(4)有依法缴纳税收和社会保障金的良好记录	
	(5)参加政府采购活动前三年内,在经营活动中没有重大违法记录	1.供应商提供书面声明(见附件 1 中格式文件); 2. 供应商提供信用中国网站(www.creditchina.gov.cn)以下内容的查询结果网页打印件并加盖供应商公章(查询信息为供应商名称) 2.1 “信用信息”查询结果; 2.2 “失信被执行人”查询结果; 2.3 “重大税收违法案件当事人名单”查询结果; 2.4 “政府行政许可与行政处罚”查询结果。 3.中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为记录名单”查询结果,提供查询结果网页打印件并加盖供应商公章 4.以上查询时间为本项目采购公告发布之日起至响应文件递交截止时间前。
	(6)法律、行政法规规定的其他条件	
2	特定资格条件(如有)	证明材料的复印件

#### 四、评标标准

序号	评分因素及权重	评分标准	说明
1	投标报价(40分)	<p>供应商承诺按市场价下浮率报价。</p> <p>报价得分=(报价下浮率/最低下浮率)×40(保留两位小数,第三位四舍五入)。</p> <p>例如:甲、乙、丙三家企业报价下浮率分别为 5%、6%、7%,报价得分分别为 28.571 分、34.286 分、40 分。</p>	
2	技术部分(20分)	<p>1.供应商内部管理非常规范、机构设置合理、制度健全、质量控制严格的得 6-8 分。</p> <p>2.供应商内部管理较为规范、制度较全、质量控制较好的得 3-5 分。</p> <p>3.供应商有一定的内部管理制度和基本质量控制的得 0-2 分。</p>	提供书面管理规定、部门配置、各项制度、质量控制文本等资料。
		<p>1.售后服务、应急措施完整,内容具体,操作性强,符合本配送项目实际得 6-8 分;</p> <p>2.售后服务、应急措施较完整,基本符合本配送项目需要得 3-5 分;</p> <p>3.应急措施操作性不强不完整的得 0-2 分。</p>	提供书面售后服务措施、应急保障措施以及承诺书。
		<p>1.有质量保证承诺得 3-4 分;</p> <p>2.有安全问题承担责任承诺得 2-3 分;</p> <p>3.质量承诺保证、安全问题承担责任承诺不完善,或没有的得 1-2 分。</p>	

3	商务部分 (40分)	供应商在主城境内的仓储库房或者生产厂房面积在 200 平方米及以上的得 1 分,每增加 100 平方米按加 1 分的标准计算,最多不超过 8 分。	必须提供有效产权证明或者租赁合同原件。
		供应商自有配送车辆达到 1 台(在车辆管理部门登记注册检验合格的)得 3 分;每增加 1 台加 1 分,最多得 5 分。	提供相关有效产权证明或者有效租赁合同原件。
		供应商距南岸区江桥路 1 号 20-50 (含)公里范围内的得 5 分;20 (含)公里范围的得 10 分。注:以上按百度地图公路里程为准。	必须提供有效产权证明或者有效租赁合同原件,并附现场照片。
		1. 供应商建有食品追溯体系电子平台得 3 分; 2. 供应商拟投入本项目至少 1 名职工具备食品检验员资格证得 3 分; 3. 供应商提供食品安全诚信证明得 3 分。	提供追溯体系网页或客户端截图(加盖单位公章)、食品检验员资格证。
		能快速提供土鸡、土鸡蛋、土鸭、土猪肉、土牛肉等农家土特产品食材渠道得 1-4 分	提供渠道证明
		能提供食品生产企业品牌代理,按一个“品牌(品牌必须是国家注册了商标的商品)”1 分计算,本项最多为 4 分。	

**说明:** 采购小组认为,排名在前面的中标候选人的投标报价或者某些分项报价明显不合理或者低于成本,有可能影响服务质量和不能诚信履约的,将要求其在规定的期限内提供书面文件予以解释说明,并提交相关证明材料;否则,评标委员会可以取消该中标候选人资格,按顺序由排在后一位的中标候选人递补,以此类推。

## 五、服务期、地点及验收方式

(一) 服务期: 本项目服务期暂定为 6 个月,合作期满后对供应商进行考核,考核不合格的,采购人有权解除合同且不支付任何补偿。

(二) 地点: 重庆市南岸区江桥路 1 号附 1 号。

(三) 验收标准

供应商在合同执行期间必须接受采购人的考核,考核依据(详见附件 3),费用结算周期每月进行一次,考核结果作为对配送公司日常工作的跟踪评估依据,分值低于 80 分,采购人有权终止合同。

按照国家及行业相关标准、招标文件规定、合同约定以及采购人制定的配送服务考核评分办法等进行验收,如验收达不到规

定要求，对采购人造成的损失，成交方应承担一切责任，并赔偿所造成的损失。

## 六、质量保证及售后服务

### 1. 质量保证

#### (1) 货物种类

统一配送的食品原料分为生鲜食品类分为三大类：生鲜1类（蔬菜、水果等），生鲜2类（肉、蛋、水发冻品、豆制品等），定型包装类（干副、调味、米、面、油、饮料、小食品等）。

#### (2) 包装要求

各类货物包装应分别符合国家 GB7718《预包装食品标签通则》、GBT17374《食用植物油销售包装》、GB18406《农产品安全质量》的规定和卫生要求，若采用包装袋，则包装袋应坚固结实，封口或者缝口应严密。包装袋上印有品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及联系电话，还应有注册商标及 QS 标注检验合格证、生产日期和保质期。

#### (3) 货物质量

必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明或检验检疫证明等。

供应商应保证及时提供合格安全的产品，不得出售假冒伪劣、有毒有害产品。每批产品出厂前应经当地国家认可的质量检测机构进行检验，并出具检验报告，合格产品方可销售给采购方。

### 2. 配送服务要求（详见附件2）

(1) 供应商必须按照采购人通知的时间（自然界原因造成的人力不可抗拒因素除外）、数量、品种、品质要求准时送货到指定



地点。

(2) 供应商提供的产品须经过采购方验收人员的外观检验、感观检验，若产品外观、包装等不符合要求或经比对样品感观检验明显不能达到食品卫生要求，当即拒收并由供应商承担相应责任。

(3) 每日及每批次提供的原料，供应商应在验收人员在场情况下当面接受检验，经验收签单后才能视为有效供货。

(4) 供应商必须对每日及每批次食品提供相关单位的检验检疫等相关证明。

(5) 若采购人对货品质量和数量提出异议，供应商应保证在30分钟以内作出答复，并妥善商处。

(6) 供应商应保证货物到达指定采购方时必须原包装完好无损，如有缺漏、损坏，由供应商负责及时调换、补齐。

(7) 因配送货物质量问题发生的食物中毒等事故，由供应商承担经济赔偿责任以及相应法律责任。

(8) 供应商必须制订供货应急预案，明确各种因素造成不能按时送货的应对措施，确保食材供应。

### 3. 违约责任

(1) 原材料没有按时按要求配送到位，对采购方造成严重后果的，采购方有权单方解除合同并要求供应商赔偿所造成的所有损失；影响采购方正常开餐未造成严重后果的，供应商以当日需求计划总价款两倍赔付采购方。

(2) 原材料在验收时有不符合要求的，一律退回，供应商无条件重新更换配送货物，更换后仍然不符合标准的，采购方有权

直接将供应商移出采购方食材供应商库。

(3) 原材料留存样品经食品安全主管部门检测为不合格，采购方有权直接将供应商移出采购方食材供应商库。

(4) 任何因供应商配送原材料问题导致的食品安全或食物中毒责任事故，在责任认定后，由供应商承担全部法律责任与经济损失，采购方有权单方终止合同，并将供应商移出采购方食材供应商库。

## 七、付款方式

1.基本结算形式为先送货后付款，所有订购原料的配送单，经双方核对无误后，提供验收报告，按定价周期每一月结算一次。配送公司送达正式发票后，采购方在15个工作日内付款。

2.以上付款均不计利息。

## 八、有关说明

(一) 凡有意参加投标的供应商，请在重庆经开区投资集团有限公司官方网站 (<http://www.cetzig.com/>) 上下载本项目采购文件，无论供应商领取或下载与否，均视为已知晓所有投标实质性要求内容。

(二) 供应商须满足以下二种要件，其响应文件才被接受：

- 1、按时递交了响应文件；
- 2、按时报名签到。

(三) 递交响应文件地点：重庆市南岸区通江大道江桥路 1 号 13 楼 1306 室

(四) 公示时间：2022 年 11 月 8 日至 10 日

(五) 响应文件递交截止时间：2022 年 11 月 11 日 10:30

(六) 响应文件开启时间：2022 年 11 月 11 日北京时间 10:

30

(七) 装订与密封：投标文件应密封且装订成册，采购人不接受未作密封或密封不严的投标文件。

## 九、其它有关规定

(一) 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，不得参加同一合同项下的采购活动，否则均为无效响应。

(二) 超过响应文件截止时间递交的响应文件，恕不接收。

(三) 本项目的补遗文件（如果有）一律在重庆经开区投资集团有限公司官方网站（<http://www.cetzig.com/>）上发布，请各供应商注意下载；无论供应商下载或领取与否，均视同供应商已知晓本项目补遗文件（如果有）的内容。

(四) 超过响应文件截止时间递交的响应文件，恕不接收。

(五) 无论投标结果如何，供应商参与本项目投标的所有费用均应由供应商自行承担。

## 十、评选方法

综合评分法。详见第三条评标标准。

## 十一、其他

1. 供应商必须对以上条款和服务承诺明确列出，承诺内容必须达到要求。

2. 其他未尽事宜由供需双方在后续合同中详细约定。

## 十一、提交响应文件

供应商制作的响应文件，须按照要求制作，规定签字、盖章

的地方必须按其规定签字、盖章，未按要求制作响应文件的进行废标处理。（详见附件1）

附件 1

## 关于建立采购方原材料供应商库的 编制响应文件要求

### 一、报价

#### (一) 报价函

#### 报价函

( 我司名称 ):

我方收到\_\_\_\_\_ (项目名称) 的采购文件, 经详细研究, 决定参加该项目的采购。

1、愿意按照采购文件中的一切要求, 提供本项目的服务。

2、我方现提交的响应文件为: 响应文件壹份。

3、我方承诺: 本次投标的有效期为 90 天。

4、我方完全理解和接受贵方谈判采购文件的一切规定和要求及评审办法。

5、我方若中选, 将按照评标结果签订合同, 并且严格履行合同义务。本承诺函将成为合同不可分割的一部分, 与合同具有同等的法律效力。

6、我方理解, 最低报价不是成交的唯一条件。

7、我方承诺最低报价为按市场价下浮\_\_\_\_\_。

公司名称 (公章):

年 月 日

## 二、服务方案

服务方案（格式自定）

## 三、资格条件及其他

按照采购文件要求提供扫描件

## 四、其他应提供的资料

### （一）其他资料

其他与项目有关的资料（自附）：供应商总体情况介绍、其他与本项目有关的资料等。

### （二）书面声明

项目名称：

致：（采购人名称）：

（供应商名称）郑重声明，我公司具有良好的商业信誉，具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，在合同签订前后随时愿意提供相关证明材料；我公司还同时声明参加本项目采购活动前三年内无重大违法活动记录，符合《政府采购法》规定的供应商资格条件。我方对以上声明负全部法律责任。

特此声明。

（供应商公章）

年 月 日

## 五、法定代表人授权委托书（格式）/法定代表人（格式）（二选一）

### 法定代表人授权委托书

致：（我司名称）：

（法定代表人名称）是（律所名称）的法定代表人，特授权（被授权人姓名及身份证代码）电话代表我单位全权办理上述项目的谈判、签约等具体工作，并签署全部有关文件、协议及合同。

我单位对被授权人的签字负全部责任。

在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。被授权人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

被授权人：法定代表人：

（签字或盖章）（签字或盖章）

（附：被授权人身份证正反面复印件）

公司名称（公章）

年月日

## 法定代表人证明

致：（我司名称）：

（法定代表人名称及身份证代码）是（律所名称）的法定代表人，电话代表我单位全权办理上述项目的投标、签约等具体工作，并签署全部有关文件、协议及合同。签字负全部责任。

法定代表人（签字或盖章）：

公司名称（公章）

年 月 日

（附：法定代表人身份证正反面复印件）

（结束）



附件 2

供货商品基础标准					
商品类别：蔬菜类					
商品名称	规格及产地	配货标准	商品名称	规格及产地	配货标准
白花菜	云南 本地	密实，干净，无烂，茎短	韭菜	本地 云南	无烂，无黄叶，不老
八月瓜	云南 本地	新鲜，大小粗细均匀，表皮无损	苦菜	大 小	新鲜，均匀
胡萝卜	广东 本地	大小均匀，无腐烂，表皮无损伤	空心菜	本地 云南	新鲜，无老杆，无黄叶，无明显水枪
去皮板栗	鲜 冻	大小均匀，无腐烂 大小均匀，无腐烂	豆腐	老 嫩	当日制作，外观完整，含水适中 当日制作，外观完整，含水适中
茄子	油 太空	新鲜，大小粗细均匀，表皮无损伤，少弯曲	莲藕	圆 脆 中段	新鲜，表皮无损伤
菠菜	本地 云南	新鲜无烂，无黄叶，无根，无草叶，水少	南瓜	老南瓜 嫩南瓜	新鲜，表皮无损坏
菜心	本地 广东	大小均匀，新鲜，无烂叶，老头短	莴笋头	红头 青头 去皮	新鲜，无烂，去老头，尾短
萝卜	长白 圆白 红皮	表皮无损伤，无布筋，个头均匀	蒜苗	新鲜苗 青蒜苗	无烂，无黄叶，不老
虫草花	新鲜 干的	当天新鲜	豌豆尖	打 理 不 打 理	新鲜，无老梗，无水
丝瓜	本地 云南	新鲜，表皮无损伤，无霉点	芹菜	本地 西庄 白芹菜	新鲜，无烂叶，无烂茎，少杆长，嫩脆，白净，无损伤
山药	淮山药 中号 铁棍	新鲜，无泥，无损伤（中号），大小均匀	无筋豆	打 理 不 打 理	新鲜，无烂，无虫蛀
紫薯	大 小	无烂伤	四红柿	本地 大柳	色泽新鲜，表皮无烂，无虫蛀
葱	葱 小葱 大葱 火葱	色浅黄，去头，无烂，新鲜 新鲜，无烂，无黄叶	西兰花	本地	无老叶，无烂，紧密
红椒	菜椒 甜椒	色泽新鲜，无烂，无虫蛀	鲜木耳	本地	新鲜，无烂，无杂物
土豆	大 小 去皮	表皮无损伤，泥少 干净表皮无烂，无黑皮	白菜	水白菜 大白菜 小白菜	无烂叶，无水
大蒜	带皮 去皮	无开花，无烂，颗粒饱满	香芋	广西 本地	无烂，泥少
冬瓜	大 小米	新鲜，表皮无损	洋葱	红洋葱 白洋葱	新鲜
香菜	大 小 野	新鲜无烂，无黄叶，无草叶	油菜	云南 本地 高笋尖	青色，新鲜，嫩，无黄叶
豆干	厚 薄	新鲜	豌豆白	云南 本地	青色，新鲜，嫩，无黄叶
地瓜		新鲜，少烂，表皮无损	散花	本地 云南	密实，干净，无烂，茎短
玉米粒	冻 鲜	颗粒饱满	芥兰	大 小	均匀，无叶，新鲜，无老头
茼蒿菜	清水 盐渍	嫩的，新鲜	付子瓜	云南 本地	新鲜，均匀，表皮无损
美人椒	青 红	色泽新鲜，表皮无烂，无冰渣	芋儿	毛 洗	无烂，无泥，干田芋儿
红苕	大 小	表皮无坏	青椒	厚 薄	色泽新鲜，无烂
小米辣	青 红	新鲜，无烂，无水	青菜头	毛 净	新鲜，表皮无烂
豆芽	黄 绿	新鲜无杂质，水泡少	儿菜	毛 净	新鲜，主茎不能过长
嫩豇豆		无麻点，无虫，粗细均匀	棉菜	净	新鲜，表皮无烂
姜	仔 老 板	表皮不烂，无水，新鲜，无烂，无太长姜把	木耳菜	本地 云南	新鲜，表皮无烂
娃娃菜		新鲜无烂，无黑点	生菜	本地 云南	新鲜，表皮无烂
蒜	圆蒜	新鲜，无发水，老梗短	蒜苔	香蒜 大柳	去头尾，新鲜，粗细均匀
	平蒜	新鲜，无发水，老梗短	嫩		新鲜，无虫眼，少水
	瓣蒜	色泽新鲜，无烂，无水泡，无冰渣	带皮独大蒜	嫩	饱满
	香蒜	新鲜，无烂，没发水，无霉把	折耳根	带叶 不带叶	净根，新鲜，白净，无杂质，无冰渣
	蒜薹蒜	粗细均匀，长短均匀，干嫩	东溪菜	本地 云南	无老黄叶，新鲜，梗大而短
	香蒜蒜	新鲜，完整，无水泡	苦瓜	本地 云南	新鲜，均匀，表皮无损
蒜白	牛心 脆蒜白 铁蒜白	新鲜，无烂叶	玉米棒	带壳 去壳	鲜嫩，大小均匀
玉米棒	带壳 去壳	新鲜，饱满	四季豆	打 理 不 打 理 成段	新鲜，无烂，无虫蛀
黄瓜（嫩）	大 小	新鲜，大小粗细均匀，表皮无损伤，少弯曲	胡豆	带壳 去壳	新鲜，嫩，无杂质，无水泡
茼蒿	云南 本地	新鲜，无老叶，无黄叶，梗短	韭菜花	云南	新鲜
佛手瓜	云南	嫩，表皮无损	芦笋	云南	新鲜
韭黄	云南	新鲜，无老叶	油菜苔	成都	新鲜，嫩的，无老叶，无黄叶
香瓜	云南	新鲜，嫩，表皮无损			

商品类别：肉类

商品名称	规格	配货标准	商品名称	规格	配货标准
草鱼 (活3-5斤/条)	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	冻鲢鱼 (薄冰0.3-0.5/条)	带头 不带头	
乌鱼 (活3-5斤/条)	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	冻带鱼	300-500 400-700	
花鲢鱼 (活3-5斤/条)	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	冻鸭掌	大 小	
鲫鱼 (活0.4-0.6斤/条)	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	冻鸭胸肉	件	
江团 (活1.3-1.6斤/条)	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	鸡脆骨	1斤/袋	
鲈鱼 (活1-1.2斤/条)	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	冻鸡翅根	大 小	
泥鳅	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	鸡全翅	大 小	
桂鱼 (活1.1-1.3斤/条)	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	猪耳	鲜 半成品	新鲜, 无水, 无异味, 猪耳净
鲟鱼	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	猪头皮	鲜 半成品	
江黄辣丁 (小)	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	鸡胸	鲜 冻	
袖黄辣丁 (中)	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	冻鸡翅中	大 小	
牛蛙	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	冻黄鱼	大 小	
鲟鱼 (活1.3-1.6斤/条)	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	冻托儿鱼	100-200 700-900	大小均匀
武昌鱼 (活1.1-1.3斤/条)	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	小尾	带皮 去皮	
鳊鱼 (活3.5-4斤/条)	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	冻鸭肫	大 小	
基围虾	活	鲜活, 完整	鸡中翅	冻	
丁桂鱼 (活1-1.2斤/条)	活 杀	鲜活 去内脏、洗净	冻鸡翅尖	大 小	
三钱猪肉	烧 不烧	无异味	冻鱼	鲜 冻	
带皮猪三钱	烧 不烧	新鲜, 无奶膻, 无异味	冻鸡爪	大 小	
带皮三钱肉	烧 不烧	现三钱, 无奶膻, 无异味	老母鸡	土 普通	无霉变, 去肠 (杀好) (杀好)
肥肠头	鲜 冻	无注水, 去油, 新鲜, 无异味	老鸭	土 普通	新鲜, 净, 表皮无毛根
前夹肉	带皮 去皮	新鲜, 无异味	鲜仔鸡	杀 不杀	
筒子骨	鲜 冻	新鲜, 无异味	仔鸭	土 普通	
猪前爪	烧 不烧	新鲜, 不去筋, 无异味, 毛少	兔	鲜 冻	
尾骨	鲜 冻	新鲜, 无异味, 毛少	乌骨鸡	杀 不杀	
脊骨	鲜 冻	新鲜, 无异味	鸡	老 仔	新鲜, 净, 表皮无毛根
四方鲜排	鲜 冻	新鲜, 去管骨, 去硬边骨	无头花雕	打理 不打理	
三钱风肉	带皮	无异味	琵琶腿	冻	
土猪三钱	带皮 去皮	新鲜, 无奶膻, 无异味	牛肌骨	鲜 冻	
鲜排	鲜 冻	新鲜, 去管骨, 去硬边骨	牛腩	三钱 精品	
香排	鲜 冻	新鲜, 无异味	肥牛	冻	
猪舌	鲜 冻	新鲜, 无异味, 无注水	牛仔骨	冻	
猪肚	鲜 冻	内无肚油, 新鲜, 无异味, 无注水	牛腱子	鲜 冻	
猪心	鲜 冻	新鲜, 无异味, 无注水	羊排	鲜 冻	
猪肝	鲜 冻	新鲜, 表面完整, 无异味, 无注水	去皮羊后腿	鲜 冻	
猪蹄筋	鲜 冻	新鲜, 去油, 去毛	带皮羊肉	鲜 冻	
猪腰	鲜 冻	新鲜, 无水, 表面完整, 无异味	去皮羊肉	鲜 冻	
猪里脊		新鲜, 无水, 去筋, 无异味	羊杂	鲜 半成品	
肥肠	鲜 半成品		带皮羊后腿	鲜 冻	
后脑瘦肉		新鲜, 无水, 去筋, 无异味	毛肚	鲜 发	新鲜, 去油筋, 个头整
二刀后腿	带皮 去皮	新鲜, 无水, 去筋, 无异味	牛瘦肉	鲜 冻	
全猪蹄	鲜 冻	新鲜, 无水, 去筋, 无异味	崩子骨	鲜 冻	
猪拱嘴	鲜 半成品	新鲜, 无异味	猪板油		新鲜, 厚实
猪尾	鲜 冻		核桃肉	半成品	
牛蹄筋	鲜 冻		小鞭	鲜 冻	
蜂窝牛肚	鲜 冻		土乌鸡脚	鲜	
猪小肚	鲜 冻		无根猪舌	冻	
青虾仁	冻		猪舌	鲜	
大黄鱼	冰鲜		鸭舌	鲜	
鸡心	冻		澳洲牛仔骨	冻	

商品类别：水果类			
序号	商品名称	单位	配货标准
1	苹果	斤	大小均匀、色泽鲜艳、无损伤、口感好
2	鸭梨	斤	大小均匀、表皮无损伤、口感好
3	皇冠梨	斤	大小均匀、表皮无损伤、皮薄肉细、水分足
4	贡梨	斤	表皮光鲜、无损伤
5	脐橙	斤	新鲜、大小均匀、口感好、无损伤
6	香蕉	斤	外表光鲜、无损伤、大小均匀
7	西瓜	斤	个头大、口感甜、水分足、无腐烂
8	蜜瓜	斤	口感好、甜度高、生态瓜
9	红提	斤	颗粒均匀、肉质细、口感甜
10	柚子	斤	个头均匀、皮薄、肉甜、水分足
11	桂圆	斤	颗粒均匀、籽小、肉厚
12	黄心猕猴桃	斤	个头均匀、肉厚、细腻、口感甜
13	椪柑	斤	大小均匀、色泽鲜艳
14	巨峰葡萄	斤	新鲜、颗粒饱满、口感好
15	火龙果	斤	色泽鲜艳、无损伤
16	小番茄	斤	大小均匀、新鲜
17	大棚冬枣	斤	大小均匀、肉质脆嫩、口感好
18	芒果	斤	色泽鲜艳、无损伤、口感好
19	沙糖桔	斤	大小均匀、皮薄、肉质细嫩、口感好
20	金桔	斤	大小均匀、口感好

商品类别：奶制品类				
日期：				
序号	商品名称	规格	配货标准	备注
1	酸奶	瓶	符合国家或行业标准，按相关食品安全标准供货	根据采购人要求供货
2	鲜奶	瓶/盒		
3	纯牛奶	瓶/盒		

## 附件 3

## 食堂食材配送服务规范及考核标准

项目	检查具体内容	考核评分标准	打分
规章制度	根据国家相关法律法规建立健全人事、食品安全、应急预案、进出货管理、防火防盗、卫生消毒、内部考核、人员培训等相关管理制度，同时各项制度必须上墙。	未执行管理制度，每缺一项，扣 5 分。 制度未上墙，每缺一项，扣 2 分。	
从业人员	按照招标文件要求成立服务机构、人员执相关岗位资格证书，人员配置的基本信息、身份证复印件、相关岗位资格证书送达实业公司备案，人员变更的，应在变更后 5 个工作日内，将新资料送达备案。采购方不定期抽查人员配置情况。	人员配置合理，关键岗位每缺少 1 人次，扣 5 分。 未按规定送达人员资料，每出现 1 次，扣 2 分。	
原材料来源及质量保证	1. 配送公司向采购方提供符合品相及规格要求的优质、新鲜货物。必须从符合规定资质的单位或地点进货，有相关品牌合作协议及资质证明材料等文件。产品证件（合格证、检验检疫证、检验报告等原件或复印件）齐全。	原材料验收时质量不符合要求，配送公司无条件重新更换货物，更换后仍不符合要求，每出现一次，扣 10 分；影响食堂正常开餐未造成严重后果的，每出现一次，扣 20 分，并按照招标文件相关条款处罚。	
	2. 各类货物包装符合国家 GB7718《预包装食品标签通则》、GBT17374《食用植物油销售包装》、GB18406《农产品安全质量》的规定和卫生要求，有注册商标和 QS 标志等，散装产品有质量合格证明或检验检疫证明等。	预包装食品及散装货品验货时，如未达到要求的，视为不合格产品，每发现一次，扣 10 分。	
	3. 配送公司须按采购方的要求，对其供应配送的货物和采购渠道及配送过程严把质量关。采购方对货物提出质量和数量异议的，配送公司无条件退换货。	无法提供货物合格证明、检验检疫证明等视货物为不合格产品，每出现一次，扣 10 分，并按照招标文件相关条款处罚。	
	4. 原材料验收时不得发生种类遗漏、斤两短缺，与实际清单送货数量不符的情况。	原材料验收时发生种类遗漏、斤两短缺，与实际清单送货数量不符的情况，视情节轻重，扣 5-10 分，并按照招标文件相关条款处罚。	
	5. 配送公司要制订供货应急预案，明确各种因素造成不能按时送货的应对措施，确保食材供应。	未制定相应供货应急预案的，扣 5 分。	

	6. 所有原材料每日均留存样品一份，保存时间 48 小时，接受食药监局定期检查或由采购方不定期送检。	原材料未按要求留存样品，每发现一次，扣 5 分；样品经相关部门检测为不合格产品的，每出现一次，扣 20 分，并按照招标文件相关条件处罚。	
各类台账记录	1. 配送公司有进出库、退换货记录台账（包括品牌、品种、生产日期、规格、数量、计量单位、拟结算单价等货物内容）。	采购方不定期抽查，台账记录不全，视情节轻重，扣 5-10 分。	
	2. 配送公司财会人员与采购方及时对账处理当月的配送清单（每月根据双方合同约定，提交上月相应结算清单以及电子版汇总表等，送货单上价格、月底结算价格与询价表上价格一致）。		
	3. 配送公司有水果、蔬菜残留农药检测记录台账。		
	4. 配送公司有 48 小时视频留样记录台账。		
配送要求	1. 配送公司接到采购方的正式采购订单后及时备货，按时提供种类明细与价格，并于规定时间保质保量按时配送给采购方，不得延误；采购方临时需要少量货品配送，应在 2 小时内确保配送到位。	原材料没有按时配送到位，影响采购方正常开餐，每出现一次，扣 20 分，并按照招标文件相关条款处罚。	
	2. 配送公司应及时向采购方和食堂管理方沟通、反馈因特殊情况造成配送过程不畅或货品无法及时送达的原因。	因未及时沟通影响食堂正常开餐的，视情节轻重，扣 5-10 分。	
服务要求	遵守采购方和食堂管理方的管理制度，并接受采购方及食堂管理方的监督管理。	违反采购方和食堂管理方相关管理规定，视情节轻重，扣 5-30 分。 不服从采购方和食堂管理方监督管理，视情节轻重，扣 5-30 分。	
其他	本考核标准中未涉及相关法律法规的条款，按照《中华人民共和国食品安全法》合同条款等国家相关法律法规执行。	最后得分：	总扣分：

备注：1、根据配送费用结算周期实施日常考核工作，服务期满 1 月实施全面考核。

2、考评计分为总分倒扣制，即基础分为 100 分，根据以上评分内容，如有违反按对应分值扣分，最多扣至 0 分。

3、考核结果作为对配送公司日常工作的跟踪评估依据，并与支付结算费用挂钩。分值低于 80 分，甲方有权单方面解除合同，并按照配送合同条款进行处罚，且不支付任何补偿（赔偿）。

4、以上具体服务规范及考核标准，本公司有权根据采购方配送工作实际情况进行增减、修订。