**石鼓区城市管理和综合执法局食堂食材采购竞价公告**

**（一）项目名称**

石鼓区城市管理和综合执法局食堂食材采购

**（二）项目预算**

项目总预算：217800元。

**（三）项目内容**

**一、配送主副食品类目**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 配送主副食品类目 | 采购内容 | 单位 | 数量 |
| 1 | 肉禽水产类 | 肉禽水产类 | 批 | 1 |
| 2 | 蔬菜，水果类 | 蔬菜，水果 | 批 | 1 |
| 3 | 粮油干货调料类 | 粮油干货调料 | 批 | 1 |

本项目因食堂物资供应人数和市场价格的不确定性，结算以实际采购金额为准。

配送供货服务期：1年（以合同签订时间为准）

**二、技术要求**

**1、总体要求**

**供应商必须负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由供应商负责。**

在合同履行期间保证对本单位的货物供应，服从本单位的监督、管理，不得拒绝本单位分配的任务。供应商在服务期内没能达到投标文件承诺的服务要求的，供应商未按要求履行协议义务时，或供应商的资质在服务期内发生变化不再符合要求的，本单位均有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由供应商自行承担。

在合同履行期间，本单位可根据采购及业务发展需要，可适当另行增补其他专业类别的供应商及有权终止某些商品的采购或变更某类商品的采购，本单位无需通知原供应商且不予任何补偿。

供应商不得将中标项目转让或分包给他人，否则本单位有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由供应商自行承担。

签订合同后，本单位可组织相关人员不定期对供应商生产或配送等场所进行查访，如发现问题，供应商必须进行整改，整改期间暂停该供应商供货资格。整改完毕后并经本单位确认，恢复其供货资格。

**供应商必须具备有效的、合法的《食品经营许可证》，随报价单一同附上加盖公章的《食品经营许可证》复印件，并应在采购方提出要求时，出示许可证原件以供核查。**

供应商必须签署针对本项目的《食品质量安全承诺书》。

供应商必须在签订合同前5天内成功办理《食品安全责任保险》。

与采购人存在利害关系可能影响招标公正性的法人、其他组织或个人，不得参加投标。凡提供虚假材料或与其他供应商、采购人恶意串通等违法违规行为的，一经查实，其成交结果无效。

**2、服务说明**

配送内容包含鲜肉、冻肉、鱼类、蔬菜及水果、粮油、干货调味料等。采购人临时的供货需求，需在2小时内送达。

**3、货物质量要求（包括但不限于）**

（1）供应商保证所提供的鲜肉、冻肉、鱼类、蔬菜及水果、粮油、干货调味料的多样性和季节性,以保证新鲜感（所供肉类应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准， 保证无异味、无霉烂变质；蔬菜类应保持较好的色泽和新鲜度，蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象）供货商应在投标文件中列出相关品目。

（2） 供应商所提供的货物不得为转基因食品。

**4、配送的主副食品要求明细**

**（1）肉禽水产类**

| 序号 | 种 类 | 质量要求标准 |
| --- | --- | --- |
| 1 | 白条猪 | 肉质新鲜，去头、去蹄、去板油、去内脏 |
| 2 | 五花肉 | 肥瘦比例为 3:7（三线肉），肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密富有弹 性，有坚实感，用手指按压凹陷后会立即复原；肉的外表及切面微湿润， 不粘手，脂肪洁白，肉汁透明。 |
| 3 | 上肉 | 肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润， 不粘手，脂肪洁白无霉点。 |
| 4 | 瘦肉 | 肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润， 不粘手。 |
| 5 | 筒子骨 | 肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。 |
| 6 | 排骨 | 带颈骨及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。 |
| 7 | 猪脚 | 必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为 标准 |
| 8 | 牛肉 | 肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。 |
| 9 | 羊肉 | 肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。 肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。 |
| 10 | 羊排 | 肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。 肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手。肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。 |
| 11 | 鸭肉 | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味 |
| 12 | 鸡 肉 | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，，无内脏，鸡肉的眼球饱满或平坦， 皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸡的正常气味。 |
| 13 | 香菇贡丸 | 具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开 丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。 |
| 14 | 牛肉丸 | 具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开 丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。 |
| 15 | 鱼丸 | 具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开 丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。 |
| 16 | 猪肝 | 整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，微实，肝 叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。 |
| 17 | 鸡翅 | 交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |
| 18 | 方火腿 | 表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、 色泽均匀；无酸败味或其它异味。 |
| 19 | 鱿鱼 | 皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。 |
| 20 | 雄鱼 | 鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明 黏液层，皮肤天然色泽明显。 |
| 21 | 边鱼 | 鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明 黏液层，皮肤天然色泽明显。 |
| 22 | 鲈鱼 | 鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明 黏液层，皮肤天然色泽明显。 |
| 23 | 草鱼 | 鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有的透明 黏液层，皮肤天然色泽明显。 |
| 24 | 黄鳝 | 大小均匀，鲜活，无死、发硬发黄等现象 |
| 25 | 泥鳅 | 大小均匀，鲜活，无死、发硬发黄等现象 |

注：本单位有权根据实际需求要求供应商配送以上清单之外的产品，供应商应按要求按时按质按量供货。

**（一）限价定价规则**

1、肉禽水产类：本单位每个周期（一般为10-15天）在易赖街、衡西、后宰门菜市场进行询价，最后以三个菜市场（可根据情况协商调整）采集的同类商品平均价格作为限价定价依据。

2、如遇特殊情况，本单位有权根据实际情况对周期进行调整。

（二）质量要求及验收标准

1、提供产品动物检疫合格证明。

2、感官：肉体具有正常的颜色和质地，有弹性，新鲜，无异味，冷鲜猪（牛、羊）肉不得注水，无水感，肉体无损伤变色。

3、贮存运输条件和保质期：不得与有毒有害、有异味、易挥发易腐蚀的物品同处。

4、 产品符合GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品， GB/T9959.2-2008分割鲜、冻猪瘦肉（如有更新，按最新标准执行）。

**（2）蔬菜类**

| 序号 | 种 类 | 质量要求标准 |
| --- | --- | --- |
| 1 | 叶菜类 | 外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象；农药残留不超标。 |
| 2 | 根茎类。如香芋、土豆、莴笋 | 无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与甲方自购标准相当。农药残留不超标。 |
| 3 | 花果类。如西兰花、白菜花 | 无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。农药残留不超标。 |
| 4 | 瓜果类 | 外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁、新鲜，无异味、无病虫损害。农药残留不超标。 |
| 5 | 青椒 | 长度7CM以上（不含蒂尾，包含弯曲长度），大小均匀，成熟度适中，整齐，无烂果，异味，病虫，薄皮，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。 |
| 6 | 红椒 | 长度7CM以上（不含蒂尾，包含弯曲长度），大小均匀，成熟度适中，色鲜，整齐，无烂果，异味，病虫，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。 |
| 7 | 尖红椒 | 长度5CM以上（不含蒂尾，包含弯曲长度），大小均匀，成熟度适中，整齐，无烂果，异味，病虫，薄皮，颜色鲜红，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。 |
| 8 | 冬瓜 | 重量5公斤左右，皮青绿，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。表皮平整光滑、无外伤腐烂，无疤点，无断裂，无畸形。 |
| 9 | 南瓜 | 重量4公斤左右，无疤点，无断裂，无病虫害瓜、烂瓜，颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。 |
| 10 | 黄瓜 | 长度20CM左右，鲜嫩，均匀整齐，无折断损伤；清香爽脆，无异味，无畸形，无病虫害；颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，表皮有光泽，肉脆甜，瓤小籽少。 |
| 11 | 茄子 | 色鲜，果实圆整，大小均匀，成熟度适中，型直长，表面光滑有光泽，有弹性不软，皮薄，整齐，无烂果、异味、病虫。 |
| 12 | 黄芽白 | 鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。 |
| 13 | 包菜 | 鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。 |
| 14 | 大土豆 | 重量在4两或4两以上，薯块大小均匀饱满，颜色淡黄或奶白，皮脆薄而干净，不带毛根和泥土，表皮光滑，无虫咬或机械外伤；不萎蔫，不变软，无发酵酒精气味；薯块不发芽，不变绿。 |
| 15 | 白萝卜 | 长度20cm以上，颜色洁白光亮，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉质脆嫩致密，味甜适中。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫斑害，不带大量泥沙、茎叶、须根。 |
| 16 | 小白菜 | 梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根。不得有叶边泛黄或发黄；枯萎；虫蛀洞或小虫，腐烂，压伤，浸水太多。 |
| 17 | 上海青、白菜 | 鲜嫩、无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质，清洁。 |
| 18 | 丝瓜 | 皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无折断损伤，无异味，无畸形，无病虫害。 |
| 19 | 苦瓜 | 颜色淡绿色或白色、有光泽，凸出明显，条直均匀，有一定的硬度，瓤黄白，仔小、味苦，无折断损伤，无异味，无畸形，无病虫害。 |
| 20 | 西葫芦 | 颜色青绿色、表皮光滑，大小适中、皮薄肉嫩，瓤小籽少，有一定硬度，尾蒂有毛刺，半去皮，无机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不变黑。 |
| 21 | 豆角 | 大小均匀、挺直、细长、脆嫩、有光泽、折断为实心，颜色为浅绿色，成熟度适中，规格形态完整，无病虫害斑点、无空洞。 |
| 22 | 四季豆 | 鲜嫩，成熟度适中，规格形态完整，无病虫害斑点。 |
| 23 | 红萝卜 | 长度12CM以上，颜色红色或橘黄色，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密，粗壮、硬实不软、肉质甜脆，新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫斑害，不带泥沙、茎叶、须根。 |
| 24 | 花菜 | 中号，花蕾颜色洁白或乳白、紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白，坚实无小球，新鲜、清洁，无虫眼，无病斑，无腐烂，保留不多于5片个叶把。 |
| 25 | 西芹菜 | 长约30CM，色泽鲜绿，叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水分充足，有清香味，无枯黄叶，无泥沙，无杂物。 |
| 26 | 蒜苗 | 颜色深绿、梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断，干爽，苔梗粗壮而均匀，柔软且基部不老化；苔苞小，无斑点。 |
| 27 | 带皮莴笋头 | 无腐烂，不糠心，不黑心，绿皮绿心或白皮绿心。 |
| 28 | 去皮莴笋头 | 去皮彻底，无耗损，新鲜，干净，无苦味及其他不良异味。 |
| 29 | 莴笋叶 | 去皮彻底，无耗损，新鲜，干净，无苦味及其他不良异味。 |
| 30 | 淮山 | 皮细光滑，色泽良好，整齐，新鲜，无畸形，裂痕，糠心，病虫斑害，不带沙泥。 |
| 31 | 红菜苔 | 鲜嫩，无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质。 |
| 32 | 木耳苋菜 | 鲜嫩，无虫眼，无腐烂，无黄叶，无烧心，无泥土，无杂质。 |
| 33 | 青皮豆 | 籽粒饱满较均匀，无发芽，不带泥土、杂质，无色素。 |
| 34 | 老姜 | 姜块完整，丰满结实，无损伤，辣味强，无姜腐病，不带枯苗和泥土，无焦皮，不皱缩，无黑心、糠心现象。 |
| 35 | 西红柿 | 色鲜，果实圆整，大小均匀，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫。 |
| 36 | 香葱 | 叶色青绿，无干枯霉烂的叶梢，不失水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，无夹杂异物，无斑点叶及霉枯叶 |
| 37 | 洋葱 | 表皮颜色粉白或紫白，表皮肥厚，完整无损，饱和紧密，球茎干度适中，有一定硬度，去枯叶。 |
| 38 | 大葱 | 长约50CM，新鲜青绿，葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、无枯、焦、烂叶，无折断，扎成捆，干净，无泥无水。 |
| 39 | 去皮大蒜子 | 白色、大小均匀，饱满，无干枯与腐烂，无疤痕，无化学药物侵泡。 |
| 40 | 大蒜叶 | 叶片新鲜青绿，无折断，叶子无干枯，无斑点。 |
| 41 | 莲藕 | 藕节3-4节，表皮颜色白中带黄，藕节肥大，水分充足，肉洁白脆嫩，无叉，无泥，无杂质，无破损，无机械伤，不干瘪，不腐烂霉变。 |
| 42 | 槟榔芋 | 色泽一致，不带泥沙，不带茎叶，须根，无机械和病虫害斑，无腐烂干瘪。 |
| 43 | 去皮芋头 | 色泽一致，不带泥沙，不带茎叶，须根，无机械和病虫害斑，无腐烂干瘪。 |
| 44 | 香菜 | 翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水分充足，无病虫害，无散黄叶，无泥沙，杂草。 |
| 45 | 坛子酸菜 | 色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。 |
| 46 | 酱辣椒 | 色鲜嫩，无沙子，无色素，无腐烂变质。 |
| 47 | 酸豆角 | 色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。 |
| 48 | 白卜辣椒 | 色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。 |
| 49 | 卜豆角 | 色鲜嫩，无沙子，无色素，无药水味道，无腐烂变质。 |
| 50 | 腊八豆 | 色香，味纯，无杂物。 |
| 51 | 菠菜 | 颜色碧绿，鲜嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，颗株适当，无枯黄叶，根上无泥，捆内无杂物。 |
| 52 | 红薯 | 新鲜，干净，无腐烂、泥土。 |
| 53 | 雪里红 | 鲜嫩，不得有：压伤、擦伤，叶边泛黄或发黄，枯萎，茎顶部有烂心；主茎不易掐断、边上的纤维粗；有花蕾甚至开花；叶内腐烂。 |
| 54 | 西兰花 | 花蕾颜色深绿，紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。 |
| 55 | 金针菇 | 菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直，干净，无药水味道。 |

注：本单位有权根据实际需求要求供应商配送以上清单之外的产品，供应商应按要求按时按质按量供货。

**（一）限价定价规则**

1、本单位每个周期（一般为10-15天）在易赖街、衡西、后宰门菜市场进行询价，最后以三个菜市场（可根据情况协商调整）采集的同类商品平均价格作为限价定价依据。

2、如遇特殊情况，本单位有权根据实际情况对周期进行调整。

（二）质量要求及验收标准

货物配送量应与需求计划量相符。货物送达招标人指定地点时，须一并提供当批次产品的农药残留检验等质量合格证明材料。

符合NY/T 2798.3-2015 无公害农产品生产质量安全控制技术规范第3部分：蔬菜，水果市场的安全要求。

**（3）粮油干货调料类**

| 序号 | 种 类 | 质量要求标准 |
| --- | --- | --- |
| 1 | 大米（黄豆、绿豆、红豆、小米、薏米、黑米） | 非转基因，不得有腐烂、变质、油脂酸败、虫蛀结块挂丝、杂质异物、污秽不结混有异物或者其他 感官性状异常，或可能对人体健康有害的物质。具有固有的色泽和香味，无异味或霉味 （变）等，符合国家粮食卫生标准； (2) 要提供 SC 编号、第三方检验机构发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整， 标识符合国家相关标准规范且标明商品名称、规格、 生产商、产地、 生产日期、保质期或保存期。 |
| 2 | 食用油 | 非转基因。(1) 要提供 SC 编号、第三方检验机构发出的产品检验合格证书，标明品名、厂名、重量、 生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二。具有正常色泽、透 明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其它异味； (2) 必须符合国家有关标准。 |
| 3 | 剁椒 | 包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其 剩余有效期不得少于标注有效期的80%。 |
| 4 | 米酒 | 包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其 剩余有效期不得少于标注有效期的80%。 20 碱水 包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其 剩余有效期不得少于标注有效期的80%。 |
| 5 | 胡椒粉 | 包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其 剩余有效期不得少于标注有效期的80%。 |
| 6 | 南乳 | 包装完好，在保质期内。 |
| 7 | 豆腐 | 呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽。软硬适中，富有一定的弹性， 质地细嫩，结构均匀，无杂质。 |
| 8 | 酱油 | 合格的颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后， 摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好， 有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现 象不好，很容易滑落。 |
| 9 | 鸡精、鸡粉 | 具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。 |
| 10 | 食醋（白醋、浙醋、 陈醋、米醋） | 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，无醋鳗、醋虱。 |
| 11 | 酱腌菜（榨菜、榄 角、豆豉、梅菜） | 具有酱腌菜菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉 斑白膜。 |
| 12 | 酱汁类食品（蚝 油、酸梅酱、沙茶 酱、柱候酱、海鲜 酱、面豉酱、辣椒 酱（蒜蓉、桂林）、 烧烤汁、卤水汁、芝麻酱、泰汁、茄 汁、花生酱、叉烧酱、辣椒油） | 具有正常酿造酱汁的色泽、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。 |
| 13 | 生粉 | 色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂 质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成 团，具有面粉的正常气味，无其他异味。 |
| 14 | 食盐（粗、幼） | 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。 |
| 15 | 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。 |
| 16 | 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。 |
| 17 | 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。 |
| 18 | 腐竹、支竹 | 为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。 呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品 品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。 |
| 19 | 腐乳 | 红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。 具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜 美，咸淡适口，无任何其他异味。 |
| 20 | 砂糖 | 干燥，无受潮。包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有 效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的80%。 |
| 21 | 野山椒 | 包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其 第 13 页 剩余有效期不得少于标注有效期的80%。 |
| 22 | 碱水 | 包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），有使用有效期的货品，其 剩余有效期不得少于标注有效期的80%。 |

注：本单位有权根据实际需求要求供应商配送以上清单之外的产品，供应商应按要求按时按质按量供货。

**（一）限价定价规则**

1、本单位每个周期（一般为10-15天）在易赖街、衡西、后宰门菜市场进行询价，最后以三个菜市场（可根据情况协商调整）采集的同类商品平均价格作为限价定价依据。

2、如遇特殊情况，本单位有权根据实际情况对周期进行调整。

（二）质量要求及验收标准

货物配送量应与需求计划量相符。符合NY/T 2798.3-2015 无公害农产品生产质量安全控制技术规范第3部分：市场干货食品的安全要求。

**三、其他要求及说明**

1、由本单位指定的收货人在交货地对供货商提交的合同商品进行检验。如果供货商提交的物资产品与要求不符，则本单位有权要求供货商免费更换或退货，供货商应按照本单位的要求进行退换并承担由此而产生的一切费用。

2、供货商在交货地点卸货完毕，本单位当场验收。

3、本单位收货验收并不免除供货商对合同商品质量应当承担的责任，如果本单位在使用商品时发现因合同商品有变质、腐烂、异味等任何质量问题，供货商仍应承担责任。

4、本合同所采购的物资因其自身特点导致本单位无法在验收当时发现其质量问题，如本单位在使用期间内发现上述商品问题，则供货商应无条件为本单位提供换货或退货处理，在此种情况下供货商无权以本单位已签收作为已交付合格商品的抗辩。

5、数量（重量）以本单位验货过磅签收为准，多送部分采购方有权拒绝，少送部分供货商必须在1小时内补货送到。

6、供货商保证按本单位需求供货，如属市场缺货，供货商应提前一天告知本单位，经本单位同意后方能更换其他品种。

7、如本单位发现供货商价格过高、送货不及时、货物不新鲜等违约现象，本单位有权按照合同约定随时终止合同，并索取赔偿。

8、在供货过程中如出现因食用供货商提供的商品导致食源性疾患或集体中毒事故等一切不良后果，由供货商承担全部法律责任，且本单位有权随时终止合同，并索取赔偿。

9、如供货商不能达到本单位要求或不能按清单配送，本单位有权随时终止合同。

10、为了保障本单位食品安全，合同期间供货商因货物质量问题遭受政府部门处罚或者造成任何食品安全事故（无论是否涉及本单位所购买的货物），本单位有权立即解除本合同。

11、供应商配送人员在配送货物过程中遭受的任何伤害或造成的任何损害，均由供应商负责。

12、评价与考核

本单位每月对所有中标单位进行综合评价与考核，评价与考核内容包括合同期内的中标配送数量、配送服务质量、产品品质、食堂（餐厅）投诉次数等。超过3次评分在80分以下的，本单位有权取消供应商的供货资格。

| 考核细则（满分100分） |
| --- |
| 项类 | 评分细则 | 扣分 | 备注 |
| 产品要求 | 没有及时报价的，每次扣3分 | 3 |  |
| 报价不符合要求的，每次扣3分 | 3 |  |
| 配送要求 | 在协议供货期，未在规定时间内完成配送、供货，每次扣3分 | 3 |  |
| 实际配送货物少于订购数量且不能及时补充 的，每次扣1分 | 1 |  |
| 在未征得本单位同意的情况下，实际配送的货 物与订购货物种类、质量不符，本单位有权拒收，每次扣5分 | 5 |  |
| 质量要求 | 造成食物中毒等 |  | 该项直接取消其中标资格，并追究法律责任 |
| 食品质量不符合要求，出现质量问题（肉类出现不正常气味的、蔬菜出现大批腐烂或黄叶的） | 5 |  |
| 相应批次的货物未能提供相关合格检验证明的，每次扣10分 | 10 |  |
| 滥用或过量使用食品添加剂、发现使用劣质原料、抗生素、激素等有害物质，每次扣8分 | 8 |  |
| 货物品质不符合要求，并未能及时更换的，每次扣3分 | 3 |  |
| 安全生产 管理要求 | 未按要求及时、如实报告生产安全事故，每次扣10分 | 10 |  |
| 提供资料弄虚作假的，每次扣5分 | 5 |  |
| 满意度要求 | 被用户投诉，情况属实的，每宗扣2分； | 2 |  |
| 被媒体负面曝光且属实的，每宗扣10分 | 10 |  |
| 其他 | 有违反招标文件及合同规定的其它违约事件的，每发现1次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣5分 | 5 |  |

**四、交货时间及地点**

交货时间和地点：采购人于前一天下午6点前告知供应商食材供应计划，供货商应于每日早上8：00前把食材送按计划送至本单位食堂。

**五、供应商所报价格包括产品价格和运输到指定地点所发生的运费、人工费、利润、税金等一切可能发生的费用，采购人不再支付任何其他费用。**

六、★采购人有权将预算金额的10%在832平台中采购，中标供应商应予以认可。

七、合同结算方式：验收合格后，每月结算付款一次，次月上旬结算本月货款。结算时供应商需提供正规、合法的税务发票。

**（四）报价说明**

**本项目采用折扣率报价，结算价=实际采购量×采购人审核后的基准价格×中标折扣率。基准价格为按采购需求的限价定价规则制定的限价定价。折扣率释义：例如核定的单价为100元，投标人如以98元的价格供货，则折扣率为98％。**

**项目总预算：217800元，最高折扣率：100%，超过最高折扣率的作无效响应处理。**

**本项目预算为预估价，因食堂物资供应人数和市场价格的不确定性，结算以采购人实际采购金额为准。**

**除报折扣率外供应商须提供加盖公章的营业执照复印件、加盖公章的《食品经营许可证》、联系方式及相关食品安全材料或供应商认为应该提供的公司资料，所有资料连同报价单一起密封，并在密封处加盖公章，采取邮寄方式送至本单位指定联系人（本单位不接受当面送达报价，指定联系人只接受快递邮寄电话，不接受任何供应商事先任何形式洽谈本项目相关事项）。**

**报价截止时间：2025年10月 30日17：30分止。（如在截止时间内快递件未送达后期将不再收取）**

**报价邮寄：联系人：肖利杨**

**联系电话：18570896577**

 **地址：衡阳市石鼓区青山街道下横街24号石鼓区城市管理和综合执法局**