# **第三章 项目内容及要求**

**备注:带有★号为关键指标要求，不能满足的投标文件，将视作无效投标处理。**

**一、项目整体需求**

1. **采购项目概况：**

本项目主要内容为针对住院患者和职工食堂二、三楼需要的蔬菜、粮油、肉类、禽蛋类、冷冻类、水产类、海产品类、豆制品类、南北货干货、调味品类及职工食堂的面食等进行配送，并保证食品安全，确保配送的食材质量符合要求，均在保质期内，且调味品、粮油产品有效期必须大于保质期限的一半以上。住院患者的就餐人数约2700-3000人次／日，含每日三餐。职工食堂二楼、三楼就餐人数约1500-2000人次/日，含每日三餐。

1. **供货地点：**

上海交通大学医学院附属新华医院-杨浦院区（上海市控江路1665号）营养室、职工食堂

1. **合同服务期限：**

（1）合同生效之日至2025年12月31日

★（2）、合同期内，若因所供产品质量或品质问题，发生食品安全事故的，根据《食品卫生法》等相关规定，除全部退货外，招标方将不予退还全部履约保证金并由供应商承担由此造成的经济责任和法律责任，取消其配送资格终止合同。如发现以次充好或其他违反合同履行的情况，通知其整改无效的，招标方有权取消其配送资格终止合同。

1. **承包方式**

（1）、依据本项目的招标范围和内容，中标方以包供货、包质量、包配送、包售后服务、包安全可靠的方式实施总承包。

（2）、本项目不允许分包、转包。

1. **技术质量要求**

（1）《中华人民共和国食品安全法》

（2）《中华人民共和国食品安全法实施条例》（中华人民共和国国务院令 第 577 号）

（3）《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 20 号)

（4）《食品生产经营日常监督检查管理办法》（国家食品药品监督管理总局令第 23 号）

（5）《上海市食品安全条例》

（6）《上海市食品安全信息追溯管理办法》(沪府令 33 号)

GB 2760-2011 主副食品安全国家标准 主副食品添加剂使用标准

GB/T 23375-2009 蔬菜及其制品中铜、铁、锌、钙、镁、磷的测定

GB/T 23775-2009 压缩食用菌

GB/T 26430-2010 水果和蔬菜　形态学和结构学术语

GB/T 8855-2008 新鲜水果和蔬菜 取样方法

GB/T 9829-2008 水果和蔬菜 冷库中物理条件 定义和测量

GB 2760-2011 主副食品安全国家标准 主副食品添加剂使用标准

GB/T 22210-2008 肉与肉制品感官评定规范

GB/T 22289-2008 冷却猪肉加工技术要求

GB/T 22338-2008 动物源性主副食品中氯霉素类药物残留量测定

GB/T 20796-2006 肉与肉制品中甲萘威残留量的测定

GB/T 20797-2006 肉与肉制品中喹乙醇残留量的测定

GB/T 20798-2006 肉与肉制品中2 4-滴残留量的测定

GB/T 20799-2006 鲜、冻肉运输条件

GB/T 20809-2006 肉制品生产HACCP应用规范

GB/T 25007-2010 速冻主副食品生产HACCP应用准则

GB 2760-2011 主副食品安全国家标准 主副食品添加剂使用标准

各投标人应充分注意，凡涉及国家或行业管理部门颁发的相关规范、规程和标准，无论其是否在本招标文件中列明，中标方应无条件执行。标准、规范等不一致的，以要求高者为准。

1. **投标报价**

报价方式：综合单价（统一折扣率），基准价审核标准为上海市发展和改革委员会发布的副食品价格平均价；未列明种类的审核标准参照麦德龙大型商超零售价为基准价。例如：原价的90%，即折扣率为九折，原价的60%，即折扣率为六折。

投标方应充分考虑原材料价格、运费、人工费、税费、检疫费、储存费不可预见费等一切与项目有关的费用。

1. **供货服务相关要求**

7.1农副产品价格要求

（1）所有配送蔬菜、肉类、禽蛋类、冷冻类、水产类、豆制品类等的价格应以报价参考标准为参照，每周定价一次，每一品种报价明确价格范围。每周五下午2点前，由供应商提供完整报价单，报价单内容包括：品名、规格、单位、单价、产地或者品牌（主要针对肉类、豆制品类、冻品类、粮油类、干货类、调味品类、奶制品与饮料类等），双方以书面形式确定下一周（包括周六与周日）的价格，以双方确认的价格作为结算依据。经双方确认的价格，在该配送周期内不受市场因素做浮动。

（3）粮油、南北货调味品类的价格按报价参考为参照，每半年定价一次。每半年双方以书面形式确定下一周期商品的价格，以双方确认的价格作为结算依据。经双方确认的价格，在该配送周期内不受市场因素做浮动。

（4）如遇特殊情况造成部分品种价格波动明显的，供应商需与采购人提前沟通，说明情况，经双方友好协商后做相应调整。

（5）配送价格应包含供应商所有税费、成本、利润、运输、装卸、各类劳保、保险等一切费用。

7.2下订单订货

（1）采购人每天下午1：00前向供应商下达第二天的订单，采购人以书面、传真或电话等方式直接通知供应商，订单包括：品名、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人及加工要求等具体内容。

（2）双方可根据蔬菜季节性特点、天气、市场价格情况等协商调整订单的品种和数量。供应商必须能保证提供丰富的品种供采购人选择，有义务向采购人推荐质量优性价比高的品种供采购人参考。

（3）根据传统节日或食堂原料需求，提前做好原材料品种与数量的配备。

7.3配送要求

（1）供应商配送时间必须及时；每天早上6:45－7:00（职工食堂）和7:00 - 7:30（营养室）之间将订单内所有物品送到采购人指定的地点，配送方提供《送货清单》一式三份，双方现场过秤并验收签名，作结算凭证。

（2）所有品种按除箱净重过磅，最终交易重量以双方确认的过磅数为准。

（3）供应商送货人员根据现场验收人员要求负责将货物从车上搬到称上过磅，然后放到平板推车上，根据采购人营养室人员指引拉到指定地点，进入库房的食材必须按照先进先出的原则调整堆垛。

（4）因采购人临时急需或数量、品种短缺时，供应商根据医院安排，工作日每天上午应有人驻守并按需及时补货，送货时间不得延误。若有违反，所造成的一切经济损失均有供应商承担。应急响应的到场时间应不超过30分钟。

（5）生鲜类副食品全程冷链配送，高温季节食材采用有效的保温保湿箱等保鲜设备。

（6）具有突发食品安全事件、极端天气等各类应急事件处置能力，确保落实配送服务。

（7）所有食材安全性可追溯。

7.4车辆、包装等要求

（1）送货车辆必须为冷链车，应保持清洁及消毒；食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

（2）中标单位要免费提供运送及卸货服务。

（3）车辆要求：

采用自有或租赁冷链车，须提供车牌照及车辆登记证、行驶证，租赁的车辆须提供租赁合同（合同期限涵盖项目供货期限）

（4）包装要求：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。

（5）标志要求：定包装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”编码或食品生产许可证编号等。

7.5食材加工场地及设备要求

（1）投标人应具有预处理、粗加工、仓储、检测等生产场地（自有或租赁）、投入相关粗加工硬件设备及具有食品安全检测能力（自有或委托第三方）等。

（2）投标人具有产品质量安全溯源措施，实现食品可追溯；建立专业农残检测实验室配备检测设备，按照市农委无公害产品质量检验站《无公害蔬菜检测术规章》的操作流程而配置，并提供规范的农残检测报告。或委托第三方进行食品安全检测的，须具备有效的食品检验机构资质计量认证CMA，出具的检测合格报告须随车携带；

（3）须提供场地自有或租赁材料、硬件设备图片及购买设备的发票复印件、食品安全检测资质材料或与第三方合作合同等。

**8.数量、质量、品质要求**

供应商因根据甲方要求的品牌进行供货。

（1）供应商必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》、《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，配送的农副产品具有农药残留等的检测报告，禽肉类、冷冻食品类要有相关检验检疫报告，豆制品检验单。一经发现供应如下①至⑧条的食品，采购人除全部退货外，将立即取消供应商的供货资格，并扣除当月应付款，供应商并承担由此造成的经济责任和法律责任。

1. 腐败变质、油脂酸、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性

状异常，对人体健康有害的；

1. 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；
2. 含有致病性虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；
3. 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；
4. 病死、毒死或者死因不明的食材；
5. 掺假、掺杂、伪造、注水，影响营养、卫生的；
6. 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；
7. 超过保质期限的，或者临近保质期限，在保质期内无法使用完的。

**（2）蔬菜类产品标准**

蔬菜必须满足《营养室蔬菜配送质量及（食品卫生法）蔬菜检测要求表》（见下表）规定的质量标准；合格率：供应商提供的所有货品必须是经过粗加工挑选的货品，货物合格率≥97％以上（蔬菜验收标准参照下表）。考虑到叶菜类品种的特殊性，要求供应商实际供应的除叶菜类外的品种及数量与采购人订单要求相差不能超过10％，其他种类不得超过5％。各品种及数量超出规定部分由供应商带回，不纳入结算。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 货物种类 | 质量要求标准 |
| 1 | 叶菜类 | 与采购人自购标准相当。外形正常，叶梗光滑细嫩，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。货物合格率≥90％。 |
| 2 | 根茎类（如香芋、土豆、莴笋） | 与采购人自购标准相当。无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与采购人自购标准相当。农药残留不超标。货物合格率≥95%。 |
| 3 | 花果类（如西兰花、白菜花） | 与采购人自购标准相当。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。货物合格率≥95％。 |
| 4 | 瓜果类 | 与采购人自购标准相当。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。货物合格率≥95%。 |

（3）实际送货与采购人订单短缺的部分、因质量问题而被采购人退货的部分，必须在当天上午9：00前补足；如不补足，采购人将紧急采购，费用全部由供应商承担。

（4）供应商必须每天提供所供蔬菜的农药残留检测报告，肉禽蛋、水产类需提供检疫报告。其他品种必须提供生产商的质检报告。

（5）配送品种的品质不低于当天各大蔬菜批发市场的自购标准。

5、配送质量要求：所有配送食材均符合国家标准，包括蔬菜农药残留量、豆芽尿素含量、鸡蛋抗生素／重金属／农残含量、肉类寄生虫／抗生素／瘦肉精含量、食用菌灰分含量等。

（1）蔬菜类：必须当日采购当日配送，不配送过熟或欠熟蔬菜，配送蔬菜保证菜面干净、无明显泥土、无枯叶黄叶、无明显虫斑与杂质，采用干净的转运框存放，码放整齐无积压。

（2）肉类：质量符合国家相关肉品标准，来源于正规肉品厂家，肉品配送为当天屠宰的新鲜肉，所有肉类全程冷链配送，确保不会因温度高导致变质。

**（3）调味品类产品标准**

 配送时随车携带调味品相关检测合格报告。

1. 开洋：颜色以肉质发红为主，手感佳、无异味、干燥，虾脑多，无杂质。

2. 味精：无色或白色柱状结晶，无杂质、污物，允许有少量碎晶及少量粉末状物质。

3. 食盐：袋装，质量标准符合《食用盐》（GB/T5461-2016)，卫生标准符合食品安全国家标准《食用盐》（GB2721-2015)；颜色洁白均匀，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，无异味。外包装无漏无垢，印刷清晰，有防伪标识。

4. 酱油：有正常酿造酱油的色泽、气味、滋味，无其他不良气味，不得有酸、苦、涩等异味和霉味，不混沌、无沉淀、无霉花浮雕。

4. 黄酒：符合国家标准，呈黄褐色或红褐色，清亮透明，光泽明亮，有少许沉淀，无酸涩味。

5. 花生米：果粒完整，饱满，无杂质和异味。

7. 白糖：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。符合GB/T317-2018《白砂糖检测标准》。

8. 粉丝：洁白光亮，味正，粗细均匀，无杂质，有弹性。

9. 肉皮：色泽金黄、有光泽、无异味。

**（4）食用油产品标准**

配送时随车携带食用油检测合格报告。

1.基本要求：非转基因大豆油。外包装完好，有“SC”编号，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，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

2.气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。

3.加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

4.不得混有其他食用油或非食用油。

5.卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

**（5）粮食产品标准**

配送时随车携带本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

1. 大米：一等米，质量符合大米国家标准（GB1354-2005）与国家粮食卫生标准（GB2715-2005）。外包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级等。

2. 杂粮：颗粒完整，无杂质，无异味，无破损，色泽均匀，无霉变，无虫害等。

3. 《小麦粉》(GB/T 1355-2021)。

**（6）豆制品产品标准**

配送时随车携带豆制品相关检测合格材料。

GB2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》

**（7）禽蛋类产品标准**

（一）总体要求

1.符合鲜蛋卫生标准国家标准 GB2749-2015；

2.所供每批次禽蛋必须有《动物检疫合格证明》，交货现场查验。

（二）质量标准

1. 咸鸭蛋：外包装袋干净，蛋壳洁白或青色，蛋白鲜、细、嫩、白，蛋黄松、沙、油，具有咸蛋特有的气味和滋味，咸味适中，符合国家标准。

2. 鸡蛋：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、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。

**（8）水果产品标准**

配送时随车携带水果相关农残检测合格材料。

1. 蜜梨：150-200克/只，颜色黄色，有红晕，果体为倒卵型，较小，带长果柄，表面光滑，微软。

2. 香蕉：150-200克/只，成熟度八成以上，果实丰满，肥壮，果型端正，单果香蕉体弯曲排列成梳状，梳柄完整，无缺只和脱落现象，体形大而均匀，色泽新鲜光亮果皮呈鲜黄或青黄色，无病斑，无虫疤，无霉菌，无创伤，果肉柔软糯滑，香甜适口无怪味，无软烂等。

3. 苹果：150-200克/只，色泽均匀而鲜艳，表面洁净，光亮，具有各自品种固有的清香味，肉质香甜，鲜脆，味美可口，大小均匀，无病虫害无外伤。

4. 桔子：120-150克/只，果型小而较扁，皮呈朱红色或橙黄色，皮质细薄较平滑，且无坚硬感，瓣与皮容易剥离，果心不实，橘络较少，滋味酸甜，核尖而细。

5. 橙子：150-200克/只，果型端正，橙红色或橙色，色泽均匀，无日灼斑。

**（9）肉类（含冻品）产品标准**

（一）总体要求

1.所有肉类必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《出县境动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》等相关证明。

2.所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻食品类产品，投标人必须清晰地列明产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有“SC”编号（食品质量安全认证）。

3.色泽：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪乳白色肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。

4.组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复肉质紧密，有坚韧性。

5.粘度：外表湿润，不粘外表湿润，切面有渗出液，不粘手。

6.气味：具有鲜猪肉鲜牛肉固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有 浑浊，脂肪团聚于表面。

（二）产品质量标准

1. 肉丝：呈鲜红色，有光泽，瘦肉，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，无碎肉，碎骨。

2. 肉皮：色泽金黄、有光泽、无异味。

3. 肉糜：呈鲜红色，有光泽，瘦肉不低于70%，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

4. 牛肉丝：颜色：暗红，有光泽，瘦肉；肉质纤维细腻，紧密，肉质微湿；弹性好，表面微干，不粘手；正常牛肉气味。

5. 预制半成品：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，富有弹性，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

6. 五花大肉：外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无骨，正方形，100克/块,瘦肉比例不低于50%。

7.冷冻肉类：表面均匀一致，干燥，无损伤，肉质紧密，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

8.冻鸡胸：干燥，无损伤，肉质紧密，冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。

9.肉片：呈鲜红色，有光泽，瘦肉比例不低于70%，肉的外表微干或微湿润，不粘手，具有新鲜猪肉的正常气味，无泥污，血污，碎骨。

1. **人员配备要求**

（1）本项目中人员岗位要求（但不仅限于）详见下表

人员配备一览表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位名称 | 建议配置岗位人数（最低要求） | 基本要求 | 备注 |
| 1 | 项目负责人 | 1人 |  |  |
| 2 | 配送人员 | 3人 | 须持健康证上岗，驾驶员需持有驾驶证。 |  |
| 3 | 食品安全检测人员（自有） | 2人 |  |  |
|  | 合计 | 6人 | 均提供社保证明 |  |

（2） 服务人员应按招标方要求做好健康情况监测等，持有健康证；其他食品从业人员应持证上岗。

（3） 项目负责人负责整个项目整体沟通、联络、协调等各项工作。未经招标方同意，中标单位不得随意更换项目负责人。

（4） 具有良好的品行，无违法犯罪记录；

（5） 具有正常履行职责的身体条件；

（6） 无心理疾病史。

1. **验收方式：**

在供应商送货、安放等工作全部完成后必须配合招标方进行验收，如果发现数量不足或有质量等问题，供应商应负责按照招标方的要求采取补足或更换等处理措施，并承担由此发生的一切损失和费用。

验收合格后，招标方在货物验收单或送货单上签字。

1. **其他要求**
2. 投标人应有健全的组织机构和服务管理制度、岗位责任制度、工作人员管理制度，确保对工作人员的管理、教育和培训，能有效提高工作人员的职业道德水平、业务素质和责任意识。本项目主项不允许转包。报价单位应根据国家有关规定与服务用工人员签订正式劳动合同，并办理各种用工手续，按规定缴纳各种费用，如发生用工不当报价单位应承担全部责任；
3. 根据委托事项、服务范围及内容，标准保等要求接受招标方对中标方进行考核；
4. 中标单位，应和招标方签订相关内容责任书；

**★**（4）本次项目凡是接触到原材料的人员，均须提供健康证。

1. **考核要求**

1、采购人每月对供应商的服务进行质量考核，由采购人组织食堂核心组成员完成考核表填写，考核结果反馈供应商，作为下一个考核月的服务改进与优化目标。

2、每月的考核结果不应有“不满意”，如若当月考核表中出现两项“不满意”或者连续两个月同一考核项均为“不满意”，则视为考核不合格。采购人有权终止本期合同。

3、针对采购人提出的改进意见和要求，供应商应及时进行整改并给出整改意见或方案，得到采购人的认同。

1. **其他要求**

1、遵守宪法、法律，恪守职业道德和执业纪律，全面履行合同职责，维护采购人的合法权益。

2、根据采购人要求提供专业、高效、优质及有针对性的技术服务。熟悉采购人服务需求及服务场地。

3、遵循诚实信用原则，客观地告知采购人委托事项可能存在的风险。

4、及时告知委托事项的工作进展情况，并及时回复采购人的相关问题。

5、在为采购人提供服务的过程中所获得的任何信息，未经采购人允许不得将信息资料透露给任何第三方，不得使用于任何其它用途，不得以任何公开的形式对外传播。

6、在后勤社会化的必然趋势下，医院食堂或营养科服务外包不断推进，供应商必须明确在合同期内因食堂外包或其他原因，采购人的食材配送量会发生减少或者无需配送（需提供承诺函）。

7、合同期内考核不合格，或者采购人对配送服务不满意，达不到采购人要求的，采购人有权终止合同。

8、服务期内供应商应落实安全生产职责。

**考核表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 考核内容 | 扣分标准 | 标准分值（可负分） | 得分情况 |
| 1 | 人车管理（5分） | 专人专车配送 | 未固定人员、车辆配送或私自委托他人，其他车辆，出现一次扣1分。 | 1 |  |
| 从业人员体检、政审和培训工作 | 无从业人员体检和培训记录的，扣1分；未进行从业人员政审的，扣1分。出现一次扣1分。 | 2 |  |
| 服务态度 | 从业人员工作认真细致、服务热情周到，运送搬装文明，响应态度迅速的，得2分。 | 2 |  |
| 2 | 配送管理（20分） | 准时准点配送 | 在1个考核期内，日常保障所用（非调换）食材在非不可抗因素下延误1次的，扣2分，2次的扣4分；超过2次的，停止配送2个月 | 4 |  |
| 足斤足两 | 验收时分量缺失达到该类食材配送总量5%以上或漏送食材的，发现1次，扣2分；2次扣4分，3次及以上的，扣8分。因退、换货，未能及时补足的，扣4分 | 12 |  |
| 单据齐全，账目清楚 | 配送清单（结算凭证）打印不清晰，与实际配送食材品名数量不相符、项目不齐全的，扣1分，未能及时提供配送清单（结算凭证）的，扣1分。出现一次扣1分。 | 2 |  |
| 应急保障 | 在1个考核期内，日常保障所用（非调换）食材在非不可抗因素下延误1次的，扣2分，2次的扣4分；超过2次的，停止配送2个月。 | 2 |  |
| 3 | 质量管理（65分） | 主要食材的配送质量-肉类 | 肉类（20分）:①依据表面色泽和颜色亮暗程度，分别得1-4分;②依据外表干湿程度和手触粘度情况,分别得1-4分;③依据组织状态弹性程度,分别得1-4分;④依据肉体气味和煮沸后肉汤亮浊程度,分别得1-4分;⑤依据脂肪厚度标准,分别得1-4分。注：不配合加工，或不按需求加工的，出现1次减2分。 | 20 |  |
| 主要食材的配送质量-水产冻品类 | 水产冻品类(15分):①依据鱼体表面光泽色泽程度和鳞片完整情况,分别得1-3分;②依据鳃丝清晰度、颜色情况,眼球饱满、透明程度和肛门收缩程度,分别得1-3分;③依据肉质是否致密结实、是否有弹性,分别得1-3分;④依据淡水鱼、虾的鲜活程度,分别得1-3分;⑤依据冷冻产品的储存环境和储存期长短情况,分别得1-3分。注：不配合加工，或不按需求加工的，出现1次减2分。 | 15 |  |
| 主要食材的配送质量-果蔬类 | 果蔬类（11分):①依据外形是否完整,有无异味,是否带有不正常的外来水分,是否具有适于市场和储存的程度度,分别得1-4分;②依据外形是否端正、大小是否均匀,采摘的新鲜和洁净程度,分别得1-3分;③依据有无腐烂、裂果、断果、压伤、擦伤、日灼、疤痕及病变现象，分别得1-4分。注：不配合加工，或不按需求加工的，出现1次减2分。 | 11 |  |
| 主要食材的配送质量-禽蛋和豆制品类 | 禽蛋和豆制品类(8分):①依据表面光泽深度、有无异味、有无其他杂质等,分别得1-2分;②依据蛋壳有无破裂、打开后壳黄完整、韧性程度，蛋白清浊和稀稠程度，分别得1-3分;③依据豆制品是否新鲜洁净,是否呈现特有颜色和气味,有无霉味、哈喇味及其他异味等，分别得1-3分。注：不配合加工，或不按需求加工的，出现1次减2分。 | 8 |  |
| 主要食材的配送质量-米面油和调料类 | 米面油牛奶和调料类（6分):①依据色泽、卫生清洁和新鲜程度,分别得1-3分②依据进货渠品牌保障和保质期情况,分别得1-3分、 | 6 |  |
| 检验检疫等证明材料 | 未随配送食材提供检验检疫等证明材料的，出现一次，扣5分 | 5 |  |
| 4 | 价格管理（10分） | 积极配合按时参加甲方组织的市场询价 | 在1个考核期内，不经请假或无故缺席1次的，扣1分；2次，扣3分。态度不积极，敷衍了事的，扣3分。 | 3 |  |
| 是否严格执行每月食材定价 | 抽查发现食材送货价格高于每月定价的，每发现1种，扣1分，发现3种以上的，扣5分。发现询价品种以外食材有明显高于市场正常价格的，扣2分。 | 7 |  |
| 5 | 一票否决事项 | 1.发现假冒伪劣，腐败变质产品的；2.拒不落实定期消毒要求和防疫制度的；3.与甲方食堂管理人员存在不正当经济往来的。 |
| 分值评定：总分 100考核评分大于 90 分 (含 90 分) ，合格；评分大于 80 分 (含) 小于 90 分，甲方提出整改要求，供应商在规定时间内提交整改方 案获得甲方通过后，甲方支付当月服务费用；评分小于 80 分，不合格，甲方有权终止合同。 |

1. **违约条款**

13.1违约责任

（1）因供应商配送货品质量问题造成卫生防疫部门鉴定为食物中毒的，供应商应承担相应的经济赔偿及法律责任（包括但不限于受害人的人身损害赔偿责任，对招标方的违约责任、相关的行政处罚责任）。

（2）供应商所提供票据经查证系虚假的或票证与实物不对应、外包装说明与包装内货品完全不一致或弄虚作假的，供应商每品种每批次向招标方支付违约金10000元并承担相应法律责任，招标方发出书面警告。

（3）供应商货品质量不符要求（包括不符合约定的保质期要求的），招标方有权单方面决定退货并责令更换合格货物。第一次，供应商应按当批货物的总额的20%支付违约金，违约金不足500元的按500元支付；第二次，供应商应按当批货物的总额的40%支付违约金，违约金不足1000元的按1000元支付；第一次，供应商应按当批货物的总额的50%支付违约金，违约金不足1500元的按1500元支付，招标方发出书面警告一次，今后每次出现此问题均计入“合同解除条件”约定中的违约次数。

（4）供应商应按照要求随货提供货单、合格证、产品质量检验单等索证资料供招标方验收备存，无法提供的，招标方有权拒收货物；供应商应按约定确保货品运输的卫生安全状况，运输车辆不符要求、车厢内部清洁卫生差、货品外包装破损严重等情况，招标方有权拒收货物。如因此影响招标方正常工作的，招标方有权要求乙方赔偿（视实际损失情况）。

（5）供应商供货超过约定时间一小时以上至二小时以内，视作逾期供货，超过二小时的，视为停止供货，招标方有权拒收。上述两种情况供应商应按该批货物总额的20%向招标方支付违约金，违约金不足100元的按100元支付。如因此影响招标方正常工作的，招标方有权要求乙方赔偿（视实际损失情况）。

（6）供应商配送中出现漏送、错送现象的，应及时予以补送；如因未能及时补送影响招标方正常工作的，招标方有权要求乙方赔偿（视实际损失情况），并支付违约金200元。

（7）供应商应严格按照合同约定的货品价格供货（含调价），对招标时未列出的货品和允许价格浮动的货品，供应商报价超过合理价格范围（按约定的市调结果），供应商应按该货品超出部分金额3倍向招标方支付违约金，同时，结算价格高出部分予以扣除。

（8）供应商配送货品有短斤缺两情况，应按抽检数的平均缺额计算该批次货品的缺额补足。

（9）以上条款，除第（1）、（2）、（3）款外，其他条款以及未列出的其他情况（如供应商不及时响应招标方订单，不按约定做好对账结算等），如招标方认为该情况已发生多次、对招标方工作正常开展造成严重妨碍且未见改善的，招标方将视情发书面警告。

13.2违约终止合同

招标方可在下列情况下向供应商发出书面通知书，提出终止合同。

（1）发生食品卫生安全有责事故。

（2）无理由不支付违约金、赔偿相应损失的，经书面催告一周内仍不支付的。

（3）书面警告满三次的。

（4）其他违反合同履行的情况，通知其整改无效的。

（5）评分小于 80 分的。

1. **投标报价**

基准价审核标准为上海市发展和改革委员会发布的副食品价格；未列明种类的审核标准参照XXX所在街道农贸市场或大型商超零售价为基准价。