附件1

**项目服务具体要求**

1. **服务内容**

本项目为食堂采购大米、食用油、面粉、鲜肉蔬菜、调料、包点(烘烤类、蒸煮类)、乳制品等主副食品。

二、**服务期：**合同签订后1年。

**三、服务地点：**阳江市妇幼保健饭堂

**四、项目内容：**

本项目为食堂采购大米、食用油、面粉、鲜肉蔬菜、调料、包点(烘烤类、蒸煮类)、乳制品等主副食品。中标供应商需按采购单位实际需求分期分批提供。

（一）饭堂早、中、晚、夜餐用膳所需农副产品、粮油副食供应配送服务。

（二）食材原材料包括农业生产所带来的副产品，包括农、林、牧、副、渔五业产品，分为粮食、经济作物、禽畜产品、干鲜果、干鲜菜及调味品、药材、土副产品、水产品等若干大类，包含各种鲜品、干品和冻品。

（三）副食品是指一般是经过精加工的食品和粮油制品。

（四）粮谷分为谷类、麦类、杂粮类和豆类。包括：稻谷、小麦、玉米、高粱、谷子。

（五）大麦、荞麦、大豆、小豆、绿豆、蚕豆、芸豆、甘薯等。

（六）成品粮包括：大米、小麦粉，小米、油菜籽、 白芝麻、黑芝麻、棉籽、葵花籽、香瓜籽、油茶籽、棕榈籽等。

（七）油脂包括：花生油、菜油、香油、葵花籽油、蓖麻籽油、大豆油、玉米胚油、棕榈油、橄榄油，色拉油、调和油，调味油，起酥油等。

（八）粮油制品包括：杂面茶、挂面、龙须面，荞麦挂面，通心面，凉面，面饼，米粉、饼干、烧饼、面筋、可可粉、色拉调料、芝麻酱、花生酱等。

（九）所供应的蔬菜瓜果类食品必须有政府职能部门或政府职能部门授权的检测中心提供的农药检测证明，且量足价平，并提供有完善的售后服务。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类别 | | 种类名称 |
| 食材原材料 | 蔬菜类 | 生菜、上海青、小白菜、苦麦菜、包心菜、通心菜、芥菜、奶白菜、韭菜、西洋菜、枸杞叶、绍菜、潺菜、番薯叶、香花菜、大白菜、春菜、菜心、油麦菜、苋菜、韭菜花、葱、姜、沙姜、蒜头、蒜苗、蒜心、菜花、圆椒、尖椒、兰豆、四季豆、豆角、西芹、香芹、韭黄、芫茜（香菜）、菠菜、紫苏叶、莴笋、皇帝菜、豆芽、洋葱、蒜头、胶笋、芦笋、牛蒡、京葱、雪里红、菜花、西兰花等。 |
| 瓜果类（含蔬果、水果产品） | 青瓜 、白瓜、丝瓜、节瓜、冬瓜、南瓜、葫芦瓜、水瓜、佛手瓜、木瓜、苦瓜、茄瓜、黄瓜、云南小瓜、西红市、土豆、黄豆、青豆、板粟、玉米、花生、毛豆、鲜百合、沙葛、马蹄、红薯、芋头、粉葛、莲藕、维山、鲜莲子等。香蕉、粉蕉、香蕉、橙、苹果、雪梨、石榴、番石榴、龙眼、香瓜、柿子、红枣、青枣、香 梨、圣女果、西瓜、哈蜜瓜、贡柑、沙糖桔、柚子、提子、荔枝、椰子等。 |
| 肉类（含蛋类） | 生猪（肉、骨）、生牛（肉、骨）、羊（肉、骨）、驴（肉、骨）、光禽鸡肉、光禽鹅肉、光禽鸭肉、光禽乳鸽、鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、皮蛋、咸蛋、鹌鹑蛋等 |
| 干货类 | 菜干、干冬菇、干木耳、干茶树菇、陈皮、提子干、鸡骨草、五指毛桃、干腐皮、干金针菜、干沙姜、干葱头、昆布、干云耳、虾米、瑶柱、贝壳类干货、当归、无花果、干鱿鱼、虾皮、水草、菊花、海带、面筋、腐竹、榄角、粽叶、冬瓜干、丁香、虫草花、花旗参、淡菜、干生蚝肉、召实、沙参、玉竹、杞子、党参、萝卜干、笋干、薏米、红枣、赤小豆、红豆、眉豆、黄豆、百合、莲子、花生、扁豆、绿豆、南北杏、红腰豆等。 |
| 水产类（含咸、淡水产品） | 泥猛鱼、黄花鱼、白仓鱼、金仓鱼、笋壳鱼、跳跳鱼、红三鱼、海鲫鱼、乌头鱼、鱿鱼、墨鱼、多宝鱼、带鱼、沙丁鱼、海鲈、秋多鱼、扇贝、生蚝、蚌、螺、苋、白贝、花甲、带子、圣子、虾、蟹、鲩鱼、大头鱼、鲫鱼、鲮鱼、生鱼、边鱼、鲈鱼、盲曹鱼、禾顺鱼、桂花鱼、泥鳅鱼、福寿鱼、沙苋等。 |
| 食用菌菇类 | 金针菇、茶树菇、海鲜菇、鲜平菇、蘑菇、鲜草菇、袖珍菇、鲜冬菇、鲜木耳等 |
| 豆制品类 | 豆腐、白豆干、凉皮、烟干、炸豆腐、香干丝、小豆卜、华晨豆卜、千张皮、香干、面筋等。 |
| 米面制品类 | 河粉、布拉肠、饺子皮、云吞皮、猪肠粉、陈村粉、濑粉、面条（非干面类）、粉条、糯米盏、饺子、云吞、汤圆 .生切面、包子、面包、汤圆等。 |
| 腊味类 | 腊肉、腊肠。 |
| 熟食类 | 烧肉、烧排骨、叉烧、烧鸭、烧鹅、白切鸡、卤水肉等。 |
| 乳制品类 | 鲜牛奶、杀菌奶、灭菌奶、酸奶、全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉、调味乳粉、炼乳类、乳脂肪类打蛋糕用的稀奶油、常见的配面包吃的奶油、干酪类、乳冰淇淋类、干酪素、乳糖、奶片等。 |
| 副食品 | 食品类 | 包点(烘烤类、蒸煮类)、食品、果品、罐头等。 |
| 原粮产品 | 谷类、麦类、杂粮类和豆类。包括稻谷、小麦、燕麦、玉米粉、高粱、谷子、大麦、荞麦、大豆、小豆、蚕豆、芸豆、甘薯等。 |
| 成品粮 | 大米、小麦粉，小米、油菜籽、 白芝麻、黑芝麻、棉籽、葵花籽、香瓜籽、油茶籽、棕榈籽等。 |
| 油脂 | 花生油、菜油、香油、葵花籽油、蓖麻籽油、大豆油、玉米胚油、棕榈油、橄榄油，色拉油、调和油，调味油，起酥油等。 |
| 粮油制品 | 杂面茶、挂面、龙须面，荞麦挂面，通心面，凉面，面饼，方便面，米粉、粉丝、西米、花生米、烧饼、可可粉、色拉调料、芝麻酱、面粉、糯米粉、粘米粉、生粉、花生酱、奶粉等。 |
| 调味品 | 盐、酱、醋、味精、糖、辣椒酱、腐乳、豆鼓、榄槛菜、鸡粉、番茄酱、炼奶、南乳、枧水、泰汁等。 |

**五、供应商资格条件要求：**

1、具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件；

① 具有独立承担民事责任的能力；

② 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

③ 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

④ 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；

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；

⑥ 法律、行政法规规定的其他条件。

3．具有在有效期内的具备《营业执照》及《食品流通许可证》或《食品经营许可证》。

4. 本项目不接受联合体投标。

5.供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)以下任何记录名单之一：①失信被执行人；②重大税收违法案件当事人名单；③政府采购严重违法失信名单。同时，不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。

6、供应商须对本项目的采购标的进行整体投标，任何只对本项目采购标的其中一部分内容、数量进行的投标都被视为无效投标。

**六、报价要求**：

1. 本项目采用投标折扣进行报价，投标折扣必须为固定折扣，投标折扣（0-100%），投标报价不得出现上浮否则作无效报价。
2. 投标报价包括：整个项目实施所需的食材，配送，检验检疫，配备人员工资、福利、社保及相关税费等一切费用，采购人不再支付任何费用。

**七、合同签订要求：**采购合同由供应商与采购人双方签订，签订时间为《中标通知书》发出之日起30个日历日内。

**八、结算方式：**

1.食材食品报价：配送公司每月报价次数不得少于1次。医院食堂食品商品价格审核小组在每月25日(2月为23日)前，根据供应商对各类食品的每个品种的报价情况，医院组织核价小组到阳江市内各大型市场(例如:牛圩市场、东源市场、裕环市场等)进行调研核价。如果供应商价格高于医院校调研价格，以医院调研价格为最终核定价。如果供应商报价低于医院调研价格，以供应商报价为准。部分没有的产品则可到卜峰莲花、大润发等超市或者大市场等调研。

2.当月结算价：结算款=核定价格×中标折扣率×实际供货量。

3.货款每个月以人民币为计价与支付货币进行结算。实际结算金额以实际发生采购量为准。配送公司需提供符合国家要求的正规发票，发票公章必须与公司名称相符，合同方、收款方、发票方三者必须一致。

**九、配送服务要求：**

1、供应商必须具有自有（或租赁）冷库（提供承诺函，格式自拟）。

2、供应商必须配送车辆专车专用，车身有明确的公司标识。

3、为确保配送食材符合安全要求，要求供应商应具有检测设备和检测场所，检测人员具有食品检验资格证书（提供有效证明资料），场地内要有独立的肉、菜、干货储存空间（提供详细有限资料证明）。

4、根据医院实际情况提供相应的配送实施方案、人员配备方案、配送应急方案、安全控制方案、售后服务方案。

5、供应商必须购买食品安全责任险。

6、每天食材具体供应量以前一天采购人通知订购的品种、数量为准，供应商须按时运送到指定地点，并保证配送品种数量、重量的准确性，最终以采购人的验收为准，要随货提供含食材名称、单位、数量、售价及金额等送货清单，供双方验收签字确认，各持一份，作为送、收货的凭证。

7、对采购人临时的采购要求，需随订随送，对不合格食材，需及时更换，并保证能做到 1 小时内送达。

8、除不可抗力，供应商不得因其他任何理由延迟送货，以致影响采购人的正常供餐，否则供应商承担由此产生的一切损失和费用。

9、供应商应严格按采购人要求供应食材，不得变更，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应及时向采购人申请，按采购人回复的意见执行。

1. 如合同期内有国家政策规定采购其他食品要求的，应按国家政策要求执 行。
2. 供应商配送食材时专门派一名员工跟单办理业务，按每天制定的采购单提供专门配送服务。必须在每天按照采购方规定时间内把所配送的食堂原材料按质按量送达指定地点，由食堂工作人员验收核对后入库。
3. 食材验收方法：对于供应商送达的食材，由采购人派出负责人员检查及 签收，签收前将对送达食材的包装完好情况、污染情况、霉变情况、食材来源、质量检验报告、零售价格、交付数量等信息进行检查登记，以确保食材质量、来源符合要求，并为食材结算提供依据，所验收的食材质量应与招标文件、投标文件响应的各种类食材的具体质量要求相一致。

**十、食材配送要求：**

1、包装与标志要求：

1. 包装：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。
2. 标志：每件食材包装必须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期等。

2、食材运输要求：运输工具应清洁卫生无污染，并且要保持清洁和定期消毒。

1. 鲜肉、鲜禽、鲜鱼、蛋类基本要求：

所供食材应保持较好的外观和质量等级，严格遵守《动物检疫管理办法》和《中华人民共和国食品安全法》等相关规定，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，供货时须提交当批次有效的动物检疫合格证复印件（原件备查）

1. 副食品与调味料类基本要求：
2. 要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽，其剩余保质期不得少于标注有效期的75%(举例:保质期12个月的产品送到医院的产品必须在生产后3个月内)，非标准产品验收具体以医院验收为准。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准，标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造商名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期。
3. 大米必须符合GB1354-2009《大米》标准，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有QS标志；送来的大米距离生产日期不超过 45 天。
4. 面粉必须符合GB1355.86标准，取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有QS标志。
5. 果蔬类基本要求：

必须是优质货品，符合卫生质量要求和国家相关行业标准，不得含有残留农药或污染物，须提供农药残留检测合格的报告。所有蔬菜瓜果在交付采购人前必须经过前期处理，可食用率达到95%以上，具体以采购人验收为准。同时须承担因所供问题果蔬引起的一切事故后果。

1. 粮油类基本要求：

食用油必须符合GB1535-2003标准（大豆油），取得食品生产许可证，具有产品检验报告，在保质期内，有QS标志。

1. 冻品类基本要求：

产品质量必须符合国家行业标准要求，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，距离生产日期不超过 30天，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，保证运输过程冷链不中断，送达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

1. 干货制品要求:

为符合国家相关行业标准的产品，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。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；招标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于货制品招标人有权拒绝接收。

1. 包点(烘烤类、蒸煮类)产品要求:

必须严格按照国家食品卫生安全要求包装，产品内外包装不能污秽不洁或破损。食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者(或)经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容;生产日期、质保期不可涂改。所供的食品材料、添加剂等应符合国家食品安全的有关规定，必须严格按照国家食品卫生安全要求配送，每批次配送附带清单和具备国家相应资质的第三方检测机构质量检验合格报告。

**十一、售后服务要求：**

非采购人的人为原因而出现产品质量问题，由供应商负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用，由于供应商所供货物质量原因（以有资质的质检部门的质检报告为准），造成采购方用餐人员发生食品安全事故的，供应商须承担所有相关的经济赔偿及法律责任。

**十二、项目其它要求：**

1、供应商在食材配送过程中如出现需向采购人支付经济赔偿金、违约罚金等相关费用时，采购人可直接在每月食材配送结算金额或履约保证金中扣除，如金额不足以支付时，差额部分中标供应商需另行向采购人支付。

2、供应商因违反合同约定给采购人造成重大影响或经济损失，由此所造成采购人的经济损失以及引致的法律责任由中标供应商承担。

3、非采购人的原因而出现食材质量问题，由供应商负责包换或包退，并承担因此而产生的一切责任及费用。

4、采购人对中标供应商食材配送工作进行不定期抽查考核，原则上每月考核一次。

5、供应商有以下行为，经调查属实的，采购人将立即解除相关供应合同：

1）弄虚作假，提供虚假材料取得中标资格的；

2）因所供货物质量原因导致发生食品安全事故的；

3）中标后将项目转包、分包行为的；

4）无正当理由拒绝履行合同向采购人供货的；

5）有行贿、给回扣等不正当竞争行为的；

6）所供应食材存在故意假冒伪劣行为的；

7）经营情况发生重大变化，已经不具备承接中标供应项目能力的；

8）违反招标文件和合同相关管理规定，或有其它违法违纪行为的。