

鱼化寨街道办事处食材供应项目 配送定价、数量及质量要求

一、价格确定

1、配送蔬菜、水果、肉蛋禽、水产的价格按每周定价一次，根据市场行情报价。配送饮品、干货、调料、杂粮、西点、米面油原材料每月定价一次，根据市场行情报价。每次双方以书面形式确定价格，作为当期的配送价，结算时以此作为依据。乙方开具正规有效发票。

2、由乙方定期提供报价经甲方确认后，乙方根据甲方预报数量按时按量送到甲方指定地点供甲方验收，双方按事先约定价格计价、每月结算一次。

3、乙方供应的具体食品原材料价格，须与甲方协商确定，不得高于当地市场价格及大型超市价格。

4、价格经双方确认后，无论市场价格怎样变化，本时段配送价格将不予调整。

二、货物一览表及技术要求

蔬菜类、水果类、肉类、蛋类、水产类、干调类、饮品类参数及要求

供货品种及技术参数要求
(一) 蔬菜类
1. 蔬菜应当根据需求方要求出具农药残留检测报告。
(1) 技术参数要求
蔬菜为新鲜蔬菜，质量必须符合国家食品卫生管理规定：
① 农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》(GB2763-2016) 国家标准；
② 不得提供腐烂变质、黄叶、烂叶及带泥巴的蔬菜；

③蔬菜外表不得人为喷洒水分和有过多的虫孔;

④不得提供过长的菜头和菜根。

(2) 蔬菜种类

蔬菜: 大白菜、大头菜、菠菜、冬瓜、豆角、绿豆芽、胡萝卜、花菜、尖椒、黄瓜、角瓜、韭菜、茄子、芹菜、油菜、青豆、青椒、土豆、西红柿、鲜蘑、洋葱、小白菜、白萝卜、豇豆角、葱、姜、蒜、蒜苔、茼蒿、雪里蕻、海带丝、南瓜、西兰花、榨菜、香葱、芥菜丝、蒜苗、藕、香菜、杭椒、山药、青笋等。

(二) 水果类

1. 水果应当根据需求方要求出具农药残留检测报告。

(1) 技术参数要求

水果为新鲜水果, 质量必须符合国家食品卫生管理规定:

①农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》(GB2763-2016) 国家标准;

②果形端正, 大小均匀, 无畸形果, 带果柄, 果实无萎焉;

③果面新鲜洁净, 无刺划伤, 无压痕, 无病虫害, 无病斑, 无腐烂;

④口感正常, 具有水果特有的风味。

(2) 水果种类

苹果、梨、桃、香蕉、西瓜、杏、李等。

(三) 肉类

(1) 技术参数要求

①符合 GB2707-2016 食品安全国家标准。

②应有卫生检疫部门加盖的卫生检疫合格印章。

③为供应当天屠宰, 不得预冷带冰。感官正常, 表皮无病状, 肌肉无积血, 肉质色泽光滑有弹性, 应当卫生干净, 不得沾染毛发污血或其它污染物, 气味正常。

(2) 肉类种类

精肉、排骨、猪蹄、牛肉、猪肉馅、猪耳朵、猪肝、里脊、猪肚、肥肠、后丘、五花、羊肉、红肠、鸡脖、鸡腿、白条鸡、鸡脯肉、鸡翅、鸭子等。

(四) 蛋类

(1) 技术参数要求

①鲜蛋应大小均匀, 无破裂, 蛋体清洁, 无斑点, 无粪便, 无血迹, 无污染, 蛋型正常, 色泽鲜明, 蛋白浓厚, 蛋黄居中, 轮廓明显, 胚胎未发育。

②加工类蛋制品符合国家标准和行业标准。

(2) 蛋类种类

鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、松花蛋、咸鸭蛋等

(五) 水产类

1. 鱼、虾、贝、藻等鲜、冻水货物类

(1) 技术参数要求

①符合 GB 2733-2015 国家标准

②淡水鱼、虾、贝类必须鲜活, 且符合食品卫生相关标准及法规要求。

③冷冻品须配冷藏车运输。

(2) 水产种类

黄花鱼、青虾、刀鱼、草鱼、鲤鱼、鱼丸、鱿鱼、鲢鱼、冰虾、鲫鱼、花盖蟹(成蟹)等。

(六) 干调类

1. 干菜调料

(1) 技术参数要求
①所有的调料干菜必须符合国家卫生标准和质量要求。
②糖、味精、酱油、醋、豆制品、生粉等必须具有“QS”生产许可证或“SC”食品生产许可证。
③无过期食品和邻近保质期食品，到期时间不低于保质期的三分之二。
④不含有转基因原材料
(2) 干调种类
醋、白糖、火锅底料、料酒、花椒、粉条、盐、鸡精、木耳、干尖椒、大料、豆瓣酱、淀粉、十三香、老抽、酱油、花生米、味精、红糖、蚝油、干香菇、食用油等。
(七) 饮品类
1. 乳制品
(1) 技术参数要求
①全脂灭菌纯牛乳（符合 GB 25190-2010 标准）
②发酵乳（符合 GB 19302-2010 标准）
(2) 乳制品种类
蒙牛、伊利、君乐宝、光明、辉山等品牌奶制品。
2. 饮品品种
(1) 技术参数要求
饮料（符合 GB/T 10789-2015 标准）。
(2) 饮品种类
可口可乐、百事、娃哈哈、汇源、农夫山泉等知名公司出品饮料。

备注：1. 以上副食品除具备表中所描述的规格及质量要求外，还必须符合国家《产品质量法》、《食品卫生法》、《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》；符合国家有关环境保护、知识产权等方面的法律要求；符合地方卫生防疫部门、检验检疫部门的各项指标，并有完整的销售合格标注；符合军队有关食品管理规定。2. 以上表格中，没有涉及的品种，参照相应类别标准执行。3. 调料类按国家标准《调味品分类》标准执行。

三、采购订货计划数量的确定

1、甲方每天下午 17:00 前向乙方下达第二天的订单，甲方以微信或电话方式直接通知乙方，最终采购下订单数量

以甲方每天下订单的数量为准。

2、原则上考虑到叶菜类品种的特殊性，要求乙方实际供应除叶菜类外的品种及数量与甲方订单要求相差不能超过10%，叶菜类的品种及数量与甲方订单要求相差不能超过10%。各品种数量超出规定的部分由乙方带回，不纳入结算，短缺的部份由乙方补足。采购计划与实际下达的订单偏差控制在10%以内。

3、双方可根据蔬菜生产季节、天气、市场价格情况等协商调整每期采购计划中蔬菜品种和数量。乙方必须能保证提供丰富的品种供甲方选择。

4、乙方接到甲方订单后，个别品种因缺货而无法提供的，乙方应在接到订单当天内及时知会甲方并协商好解决方法。

四、质量、品质验收要求

1、蔬菜类质量验收：安全、新鲜、放心的优质 B 类菜品。必须无黄叶，枯死叶，无虫，无杂质，色泽鲜亮，水分充足叶面饱满。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，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。乙方必须每天提供所供蔬菜的农药残留检测报告。

2、禽蛋类须新鲜，不超过三日以上产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁饱满的产品，周转箱堆放。

3、散装干货类质量：食品无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物，不掺假、不过期、

不变味、无杂质、无毒无害，无霉变，符合国家食品卫生的有关规定，符合国家有关规定的放心食品。

4、定量包装调味品食品须保证品牌、品种、内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业知名企业和品牌厂家生产的产品，出厂日期到收货日期间隔时间不得超出商品保质期限的三分之一，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。且生产日期不得超过最长保质期的三分之一。

5、水果须保证新鲜，无农药，无异味，无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满。

6、乙方配送食品原材料，必须按照食品安全卫生规定购置食用品，必须保证其产品质量，严禁购置腐烂、变质、过期的产品。对由于乙方提供不符合食品卫生标准的劣质食品，或出售任何变质和受污染的食品，造成甲方人员食物中毒的，乙方承担全部责任，所产生的费用均由乙方承担。

7、原材料验收由甲方监督人员、餐厅管理人员、乙方配送人员三方，现场对食品配送质量的验收和数量的核对，每个品种的重量以双方核准的净重过磅数为准，三方签字确认作为结算凭证。

五、交货要求

1. 若遇特殊情况，乙方能按采购人要求及时补货，应在1小时内送达。

2. 未经甲方同意提前或推迟送货，甲方有权拒绝验收签单。
3. 乙方未能提供相关清单和检验报告等证明材料，甲方有权拒绝验收签单。

4. 规格包装的产品交付时，必须原包装完好无破损，否则甲方有权拒收。

5. 乙方应针对本项目的配送工作人员必须持健康证上岗，具备专用配送车辆，并建立货物运输车辆的定期消毒制度，避免在运输过程中出现交叉污染及货物安全性出现问题。用于货物包装的材料必须清洁、无污染。货物的包装和标签必须符合相应的规定和要求。用于盛放货物的容器要清洁、干燥、牢固、无异味、无霉变现象，食品包装符合有关法规、标准的要求，包装完好无破损。乙方按规定进入配送地点的配送人员及运输工具，必须接受甲方统一管理，否则发生问题，由乙方承担责任。

6. 应急保障方案：乙方提供的非战争军事行动、自然灾害、公共卫生事件、停水、停电、重大疫情等情况下的应急保障方案。

六、结算方式

1、中标后，双方按约定定价方法定价，作为合同执行价，最后按实际用量结算。

2、每月凭定价单和验收单结算一次（节假日顺延），采用支票或转帐结算。乙方需提供与货款等额的正规发票。

七、原材料供应责任

1、原材料乙方须保证所供原材料均为符合国家卫生、

质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足招标方要求，所有原材料每日均留存样品一份，保存时间为 36 小时，确认期间无任何食品安全问题后丢弃。

2、原材料没有按时按要求配送到位，影响甲方员工餐厅正常开餐的，以当日需求计划总量两倍价款赔付当日损失，同时招甲方将对责任原材料乙方进行处罚。

3、原材料在验收时发现有问题和不符合要求的，一律退回，乙方无条件重新更换配送菜品，更换后仍然不符合标准的，甲方有权对乙方处以一定金额的罚款。并根据情节轻重作出相应处罚。处罚金在货款中扣除。

4、任何因原材料质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，在确认因原材料品种引发出现问题导致的，由该乙方承担全部法律责任和所造成的一切经济损失赔偿责任，除对甲方进行赔付外，甲方有权单方终止合同。

5、甲方餐厅经营模式发生变化或有政策变化，甲方有权单方终止合同。

七、其他要求

本项目服务期 1 年，1 年服务期执行完后，采购需求不变、服务合格情况下经采购人同意，可以续签第 2 年合同，最多可续签 2 次。

