

服务范围、要求和标准

序号	标的的名称	数量及单位	▲服务内容及技术要求
1	2026 年-2028 年 万秀区农村义务教育学生营养改善计划食品进行集中配送项目	1 项	一、工作内容和范围： 按照采购人的具体要求，将食堂需要的食品在规定时间内保质保量配送到采购人指定地点。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品以及高盐、高糖、高脂食品和酒精饮料。供应商应负责物资的供应、包装、运输、交货以及途中冷链和售后服务等工作。 二、服务要求： 配合采购人要求开展 2026 年-2028 年万秀区农村义务教育学生营养改善计划食品进行集中配送采购项目所使用的米粮类、蔬菜类、食用油类、河粉、面包、鲜肉类、水产类、冰鲜类、豆奶制品类、禽蛋类、水果类、调味品、干货类预包装食品及散装类食品等。 三、配送食品原辅材料要求及技术指标： 通用总则：所有供货食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》及国家现行相关食品安全、质量标准，来源正规、安全无害、新鲜保质，严禁疫区、污染产区、不合格溯源食材入场；所有供货预包装食品或预包装产品均为经生产企业检验合格的正规合格产品，产品各项指标符合国家及行业现行标准，每批次供货均随附完整有效的产品合格证明、批次检验报告；包装密封完好、无毒无害，包装清晰印制生产企业名称、地址、联系电话、生产日期、保质期、执行标准、生产许可证号等完整信息，供货时食品剩余保质期不得少于总保质期的 50%。

			（一）米面类 1. 产品标准：产品标注有效食品生产许可证编号（SC 编码），所有米面产品均为非转基因原料制作，生产企业必须具备有效《食品生产许可证》。 2. 感官质量：产品新鲜无变质、无异味，完全符合国家食品安全相关要求；小麦粉色泽正常、质地均匀，为粉状或微粒状，无结块、无霉变、无杂质。 3. 保质期及原料要求：大米成品保质期不少于 6 个月，稻谷原料储存期不得超过原料保质周期，杜绝陈粮、过期原料加工产品。 4. 品类要求：大米、小麦粉均为市场常规流通合规品类，满足日常餐饮通用使用需求。 （二）调味品类 1. 资质与计量要求：产品标注有效食品生产许可证编号，产品计量精准，完全符合国家计量规范及相关行业标准。 2. 包装及质保：采用符合食品安全国家标准无毒无害密封包装，包装密封性良好、无破损漏液；包装标识信息完整规范，供货剩余保质期不少于总保质期 50%，无过期、临期不合格产品。 （三）蔬菜、禽蛋类 1. 蔬菜类 所有蔬菜色泽正常，失水率≤5%、无腐烂、无枯萎、无黄叶、无虫蛀；每批次蔬菜均需完成农药残留检测，检测数据完整登记、留存备案，中标供货商每日同步提供对应批次农药残留检测报告，做到证货同行。产品全程符合国家食品安全、农产品质量安全相关国家标准，
--	--	--	---

		严禁农残超标、重金属超标、污染蔬菜供货。 2. 禽蛋类 （1）来源要求：产品来源于非疫区正规养殖基地，来源可溯源，无疫病风险。 （2）感官标准：蛋壳清洁干净、完整无破损、无裂纹、无污渍；灯光透视观察，蛋体呈微红色，气室偏小，蛋黄不明显外露或仅中心微显阴影。 （3）品质标准：鲜蛋破开后，蛋黄膜完整不破、凸起饱满、富有韧性，蛋清蛋黄分层清晰、色泽鲜亮，无散黄、无异味、无变质。 （四）新鲜肉类 1. 执行标准：鲜冻畜、禽肉类严格执行 GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》；鲜活水产品严格执行 GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》。 2. 供货要求：生猪等畜禽产品为定点屠宰、当日屠宰新鲜产品，每批次必须随货提供有效的《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证明》（合称“两证”），证货相符、批次一致、加盖出具单位公章；产品均来自非疫区，无疫病、无变质、无注水、无异味，肉质新鲜紧实。 （五）水果类 所有水果品相完好、成熟度适中、色泽正常，失水率$\leq 5\%$，无腐烂、无霉变、无冻伤、无严重磕碰损伤；果肉紧实、色泽正常，无腐败味、酸涩异味及其他异常气味，符合生鲜水果食用安全标准。 （六）鲜活水产类
--	--	--

			水产品鲜活度高、体态正常、反应灵敏，无伤病、无腐烂、无异味、无病毒、不含有毒有害物质；严禁采购江河、湖泊、近海等污染水域出产的水产品，产品来源于非疫区。如需预处理剖杀，需做到鱼鳞刮除干净、鱼鳃、内脏、腹内黑膜清理完整，处理干净、无残留杂质，保证食用卫生。 （七）冰鲜类 产品规格大小均匀、品相规整，体表色泽正常、肉质鲜亮有光泽；无异味、无杂质碎渣、无明显淤血斑块、无破皮破损；解冻后肉质状态、感官品质与新鲜产品基本一致，无变质、无腐坏。产品按标准部位规范分割，外包装箱体完好、无破损、无受潮。采用符合食品安全国家标准无毒无害密封包装，标识信息完整，供货剩余保质期不少于总保质期 50%。 （八）河粉、米粉、豆制品、奶制品、糕点、饼干、面包、干货类 1. 河粉、米粉 （1）感官品质：产品呈自然白色或微黄色，具有新鲜大米特有清香，无酸味、馊味、异味；口感柔软劲道、有弹性、不粘牙、无砂石等杂质。 （2）资质及标准：生产企业具备有效《食品生产许可证》，资质合规；产品严格执行国家相关食品安全标准。 （3）供货要求：中标供应商需提供 2 家及以上合规生产厂家供采购人择优选择，每批次供货附带完整出厂检验报告，做到证货同步。 2. 豆制品 产品严格执行 GB 2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》；豆腐色泽洁白、形态完整、质地细腻、弹性良好，无酸味、无卤味、无异味；豆腐丝、豆腐干、豆腐泡等制品表面干爽
--	--	--	--

		无黏液、无霉变、无发酸变质现象，品质新鲜合规。 3. 奶制品 严格执行国家奶制品质量、食品安全标准；产品色泽乳白均匀、奶香纯正、无异味；包装完整密封、无破损、无胀袋、无漏液；无霉变、无酸败、无变质，供货剩余保质期不少于总保质期 50%。 4. 糕点、饼干、面包 （1）通用要求：具备产品固有色泽、香气与口感，无酸败、发霉、哈喇等异味，产品内外无虫蛀、霉变、污渍及其他外来污染物；供货剩余保质期不少于总保质期 80%。所有预包装食品营养标签严格执行 GB 28050-2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，含人造奶油的产品必须清晰标注反式脂肪酸含量。 （2）面包类：生产环境符合 GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》，生产规范符合 GB 8957-2016《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》，产品质量符合 GB/T 20977-2024《糕点质量通则》及国家、行业相关标准。外观表面光滑规整、无裂纹、无塌陷、无异常膨胀，吐司直角边$\geq 85^\circ$，色泽均匀呈金黄色至棕红色；内部气孔细密均匀、无大气泡、无硬芯，弹性适中、不易掉渣；按压回弹率$\geq 70\%$（50g 砝码加压 10 秒）；风味纯正，具备小麦焦香与发酵香气，无任何异味。 （3）蛋糕类：切面细腻无颗粒、组织均匀，顶部无塌陷、无开裂；奶油裱花立体定型、不融化、不流淌，甜度适中、口感松软，无异味、无变质。 （4）饼干类：外形完整、无缺角、无碎裂，酥性饼干断面层次清晰；口感酥脆或松软，符合对应品类品质特征，无哈喇味、无受潮变软、无变质。
--	--	---

		5. 干货类 干货原料干净无杂质、无泥沙、无虫蛀、无霉变、无受潮结块；形态均匀规整，保留产品固有色与自然风味，无异味、无变质，供货剩余保质期不少于总保质期 80%。 （九）食用油类 包含花生油、大豆油、食用调和油等各类食用油脂，产品严格执行 GB 15196-2015《食品安全国家标准 食用油脂制品》及国家相关食用油质量安全标准；油品清澈透亮、无浑浊、无沉淀、无哈喇异味，色泽正常。产品外包装完好无损、无渗漏，包装清晰标注产品品名、生产厂家、净含量、生产日期、保质期、执行标准、生产许可证号等全部信息，货源正规、质量合格。 三、供货地点 <table><thead><tr><th>序号</th><th>学校名称</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>梧州市太和小学</td></tr><tr><td>2</td><td>梧州市河口小学</td></tr><tr><td>3</td><td>梧州市旺步小学</td></tr><tr><td>4</td><td>梧州市夏郢初级中学</td></tr><tr><td>5</td><td>梧州市旺坡小学</td></tr><tr><td>6</td><td>梧州市夏郢小学富教分校</td></tr><tr><td>7</td><td>梧州市旺坡小学锡坡分校</td></tr></tbody></table>	序号	学校名称	1	梧州市太和小学	2	梧州市河口小学	3	梧州市旺步小学	4	梧州市夏郢初级中学	5	梧州市旺坡小学	6	梧州市夏郢小学富教分校	7	梧州市旺坡小学锡坡分校
序号	学校名称																	
1	梧州市太和小学																	
2	梧州市河口小学																	
3	梧州市旺步小学																	
4	梧州市夏郢初级中学																	
5	梧州市旺坡小学																	
6	梧州市夏郢小学富教分校																	
7	梧州市旺坡小学锡坡分校																	

			8	梧州市夏郢小学	
			9	梧州市城东镇中心小学	
			10	梧州市思扶小学	
			11	梧州市龙湖镇中心小学	
			12	梧州市塘源小学	
			13	梧州市华堂小学	
			14	梧州市德安小学	
			15	梧州市保安小学	
			16	梧州市儒岩小学	
			17	梧州市泗马小学	
			18	梧州市毓秀小学	
			19	梧州市民智小学	
			20	梧州市周睦小学	
			21	梧州市镇安小学	
			22	梧州市里秀小学	

				23	梧州市竹坡小学	
				24	梧州市夏郢中心小学	
				25	梧州市凤凰小学	
				26	梧州市答涓小学	
				27	梧州市荣雁小学	
				28	梧州市双桥小学	
▲一、商务要求						
服务期限和地点			1. 服务期限：2 年。 2. 服务地点：广西梧州市万秀区采购人指定地点。			
合同签订时间			自中标通知书发出之日起 15 日内			
付款条件（进度和方式）			1. 结算方式：原材料货款每月结算一次，每月初的 10 个工作日内采购人与中标供应商双方进行对账，确认结算上个月的货款。以采购人实际购买并签字接收的种类及数量据实核算。中标供应商必须提供详细的物品销售清单与采购人的收货单核对。 2. 付款方式：对账核算无误后，由中标供应商按照采购人财务规定出具以采购人为抬头的合法合规的增值税专用发票，采购人于收齐增值税专用发票及核对无误的送货单、明细单等材料之日起 10 个工作日内付清货款。			
投标报价要求			1. 本次报价须为按项目统一折扣报价。 报价折扣≤98%为有效报价。			

	2. 食材基准价随行就市，每月的月中及月末由采购人指定人员与中标供应商工作人员组成询价小组，在梧州市大东菜市场、新兴菜市场、大塘菜市场、怡景菜市场、两广菜市场、新龙菜市场随机选取三家（或以上）取得营业执照的固定摊档，进行市场询价，中标供应商根据市场询价及梧州市发展和改革委员会官网公布的梧州市新兴市场部分食品价格监测表的平均价为基准价(采购人食品采购监督小组审核批准的基准价格)，由双方代表签字或盖章确定。如为特价商品的以实际特价结算。如价格发生重大变化，中标供应商可向采购人提交书面申请，就变化价格进行市场询价。 3. 最终结算价格=采购人食品采购监督小组审核批准的基准价格×中标折扣。 4. 投标报价为采购人指定地点的现场交货价，包含但不限于实施和完成本项目所需的全部食材原料费、工作劳务费、技术服务费、交通费、通讯费、办公场地费、保险费、税费、利润、检测业务费等一切费用，以及政策性文件规定和合同包含的风险、责任和各种应有费用。
配送要求	1. 一般供货以订货单为准，紧急供货以通知为准。 2. 中标供应商按照采购人指定的食品名称、规格、数量等要求在规定时间内将货物送到采购人指定地点。中标供应商供货不符合要求的，或与询价时询价货品的质量、等级有明显区别的，采购人有权立即退货。中标供应商应按采购人的要求及时补货，具体交货时间以约定为准。 3. 中标供应商必须由有健康证的固定人员长期送货。如临时非固定人员送货，须取得采购人同意。 4. 一般供货要求：

	工作日进行配送，采购人指定的食堂在每天 7:00 前，将食堂次日所需的各类食品原材料的数量向中标供应商以微信或电子文件等形式提交订货计划，说明购货品种、规格、数量、供货日期及其它需要说明的事项。 中标供应商要认真核对订货计划并按订货计划准备好各类食品原材料，早餐类食材应于次日早上 7:00 前到达指定地点。其他食材于次日 9:00 前配送完毕。肉、禽等鲜活食品必须当日配送，其余食品原料可视实际需求酌情配送，但必须确保食品新鲜、优质、安全可靠。 5. 紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标供应商最迟 2 小时内完成当次现场供货。 6. 中标供应商必须按照采购人人员通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推脱，一旦影响到采购人的正常运转，中标供应商应承担相应的经济赔偿。 7. 中标供应商必须在双方约定的时间内将货物送到采购人指定的地点，运输费用由中标供应商承担，如出现不合格、损坏的情况，由中标供应商负责及时退换，退换时间不超过 5 小时。
其他要求	1. 中标供应商根据食品供应量必须为学校师生购买 800 万元（含）以上的产品责任保险（签订配送合同时须向采购人提交保险购买凭证复印件，且凭证由采购人留存）。 2. 中标供应商必须将合法有效的营业执照、送货人员健康证等证件的复印件及单位经营负责人身份证复印件一并交采购人备案。（签订配送合同时须向采购人备案）。 3. 采购人指定人与中标供应商在响应及履行合同过程中，必须遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反不正当竞争法》《中华人民共和国消费者权益保护法》《中华人民共

	和民法典》及相关的国家法律、法规。 4. 本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。 5. 中标供应商应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。 6. 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人指定人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。 7. 采购人指定人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标供应商必须无条件退货或更换商品。 8. 中标供应商保证提供的肉均为梧州市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品。 9. 具有由定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，新鲜肉类要有梧州市内市场监督管理部门的电脑单据作为依据（每批次供货时提供）。 10. 中标供应商应能够配合采购人指定人员在 1 个工作日内更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。 11. 中标供应商提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人指定人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚： ①中标供应商提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，被处以扣罚当次供应食品货款 2 倍的违约金，违约金由供货结算款内扣除。 ②中标供应商提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中
--	--

	标供应商提供之食品问题，中标供应商除需负担全数医药费，且不予退还履约保证金、食品安全风险保证金外，采购人指定人取消中标供应商供货资格，取消中标供应商供货合同，中标供应商同时承担相应的民事及刑事法律责任。 12. 为确保本项目的配送质量及响应效率，中标人若为非梧州市注册公司的，需在投标文件中承诺（承诺函格式自拟）签订合同后 1 个月内建立完成完整的配送供应链；根据《食品经营许可和备案管理办法》第七条、第十六条“食品经营者在不同经营场所从事食品经营活动的，应当依法分别取得食品经营许可或者进行备案；外设仓库（包括自有和租赁）的，应当在开展相关经营活动之日起十个工作日内向所在地县级以上地方市场监督管理部门报告”，承诺按要求办理好食品药品监督管理局颁发的《食品经营许可证》。
考核要求	1. 考核次数：每学期考核 1 次，由采购人组织对中标供应商进行考核评分。 2. 配送服务考核办法按每次 100 分制进行考核： ①当考核分达到 90 分以上（含 90 分）时为合格； ②考核分在 90 分以下至 80 分（含 80 分）时，采购人扣中标供应商 30000 元当月货款；考核分在 80 分以下时，采购人扣中标供应商 60000 元货款。 3. 计算方式：考核分=100-（采购人及中标供应商联合考核实际扣分）； 4. 服务期内第一次低于 90 分的进行警告，第二次低于 90 分的，采购人有权依法解除合同。 5. 考核细则详见《附件 1：供应商考核细则表》。
验收标准	（一）验收方式：

	按照国家食品安全标准及相关要求确认配送食品生产日期、保质期后进行数量（重量）验收并按规定留样备查。验收时： 1. 食品的验收工作由采购人和中标供应商共同进行。中标供应商提供的产品须经过验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收；中标供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人有权要求承担违约责任。 2. 验收工作的一般程序为：根据食品采购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在送货单上签字。 3. 食品实行逢进必检。必须经采购人工作人员验收合格后方可进入仓库或加工程序。验收工作可由采购人安排有经验及专业知识人员进行验收，验收时需两人一组，在视频监控下进行验收，公布验收时间地点，接受各单位监督。验收内容主要是食材的品种、品牌、规格、等级、数量、生产日期、保质期、包装、运输环境、食材温度等。严禁质量不合格的食品原料进入采购人指定的地点，如发现质量不合格，必须及时退货，在退货单上注明退货理由、退货人和退货日期；如数量不准确，应以验收数量为准。验收合格后，由验收人员在购货发票或购货单上签字确认。来货量大于订货量时按订货量验收，来货量小于订货量 85%，则告知中标供应商必须在 1 小时内补齐，若无法补齐数量，则按缺货金额的 10%在当月货款中进行扣罚。 （二）验收标准 通用总则：所有供货食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》及国家现行相关食品安全、质量标准，来源正规、安全无害、新鲜保质，严禁疫区、污染产区、不合格溯源食材入场；所有供货预包装食品或预包装产品均为经生产企业检验合格的正规合格产品，产品各项指标符合国家及行业现行标准，每批次供货均随附完整有效的产品合格
--	---

证明、批次检验报告；包装密封完好、无毒无害，包装清晰印制生产企业名称、地址、联系电话、生产日期、保质期、执行标准、生产许可证号等完整信息，供货时食品剩余保质期不得少于总保质期的 50%。 1. 肉类：猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭 (1) 鲜猪肉 <table> <tr> <th>品 名</th><th>质量验收标准</th><th>扣秤标准</th></tr> <tr> <td>鲜瘦肉</td><td>肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪。无注水。</td><td rowspan="5">根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收</td></tr> <tr> <td>五花肉</td><td>带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层</td></tr> <tr> <td>排骨</td><td>带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离</td></tr> <tr> <td>猪肝 猪心</td><td>肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄，心冠脂肪洁白组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块</td></tr> <tr> <td>猪腰</td><td>表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹</td></tr> </table>			品 名	质量验收标准	扣秤标准	鲜瘦肉	肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪。无注水。	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收	五花肉	带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层	排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离	猪肝 猪心	肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄，心冠脂肪洁白组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块	猪腰	表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹
品 名	质量验收标准	扣秤标准														
鲜瘦肉	肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪。无注水。	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收														
五花肉	带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层															
排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离															
猪肝 猪心	肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄，心冠脂肪洁白组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块															
猪腰	表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹															

		性	
	猪肚	猪肚呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道	
	猪脚	腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性	
	(2) 鲜牛肉、鲜羊肉		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鲜牛肉	肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
	鲜羊肉	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。	
	(3) 牛腩		
	品名	质量验收标准	扣秤标准

	牛腩	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
	(4) 鲜鸭		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鲜鸭	表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
	(5) 鲜鸡		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鲜鸡	具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切面有光泽、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收

	2. 冻品类、冻肉、冻副产品		
	(1) 冻品类、冻肉		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鲜猪肉丸	新鲜瘦猪肉或碎杂肉或符合卫生标准的肉	外包装箱需完好且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收
	鲜牛肉丸	新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的肉	
	冻猪肉	肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味、外包装箱完好。	
	冻牛肉	肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强	
	冻羊肉	肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强、外包装箱完好	
	冻鸡肉	眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复且不能完全恢复、外包装箱完好	
	冻鱼类	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗	

		色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期。	
	(2) 冻副食品		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鸡中翼	无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显淤块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红、无鸡毛，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	外包装箱需完好且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收
	鸡爪	大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、无残缺	
	鸡全翼	大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、	
	鸡腿	无碎杂、无污伤、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	

	鸡肾	呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。	
	猪耳	无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。	
	猪副产品	无冻干脱水发暗迹象、其它同鲜猪肉副产品	
	龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
	汤骨	腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整。品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，无趾间黑垢，无松香。无黑斑、无指甲、表面光滑、肉质有弹性。	
	猪肺	肉呈红色，有光泽	
	猪大肠	呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道	
3. 水产类			
(1) 活鲜：鱼类、虾类			

	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鱼类	游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀	根据现场实际情况和实际需求临场与中标供应商协议扣秤 1-5%,严重不符合质量标准者可拒收
	虾类	游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色	
	(2) 冰鲜类		
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	冰鲜鱼	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鱼眼澄清透明，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期.	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
虾类	头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红，		

	外壳有光泽，稍湿润，气味正常	
冰鱿鱼	色鲜艳，皮微红，有光泽，多黏液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性	外包装箱需完好且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收
4. 新鲜果蔬类 各种蔬菜都具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；多数蔬菜具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，不应有腐败味和其他异味；多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩的特殊味道；多数蔬菜具有新鲜的状态，如蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，则为异常形态，还有的蔬菜人为地使用了激素物质会长成畸形。 （1）根茎类：茎部不老化，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。不良品质：叶子发黄、变软、 （2）叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。球形叶菜坚实、无老帮。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。 （3）花果类：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。不良品质：变色、变软、擦伤、枯萎。 5. 副食品、蛋类 （1）面粉、面包粉、糯米粉、粘米粉、澄面、玉米面、全麦面、生粉：白色粉状、无霉变和结块、气味正常、无异味和异嗅。		

	（2）鸡蛋：正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。 6. 粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品）、饮品类（纯牛奶、矿泉水、纯净水）、面包类（全麦面包、馒头、糕点等）、肉质加工类（腊肉、腊肠等）、其他类（香菇、木耳、蘑菇、红枣等）在正常保质期内。
--	--

附件 1：供应商考核细则表

项类	序号	考核细则（以 100 分为基准，扣完为止）	备注
服务态度	1	服务态度差，服务不到位，受到学校食堂工作人员投诉，情况属实的每次扣 5 分。	
报价要求	2	擅自更改经采购人确认的基准价的，每次扣 5 分。	
配送要求	3	配送车辆、实际运输不符合投标响应及合同约定的，每次扣 2 分。	
	4	在协议供货期，未在规定时间内完成配送、供货，每次扣 3 分。	
	5	实际配送食材少于订购数量且不能及时补充的，每次扣 1 分。	
	6	在未征得采购人同意的情况下，实际配送的食材与订购食材种类、质量不符，采购人有权拒收，每次扣 3 分（在规定时间内无条件成功退换的，则不扣分）。	
	7	食材来源不明的，发现一次扣 5 分。	
质量要求	8	相应批次的食材未能提供相关合格检验证明，每次扣 5 分。	
	9	食材以次充好，发现一次扣 5 分。	
	10	食品质量不符合要求，以次充好，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），每次扣 3 分。	
	11	造成食物中毒等，发现一次扣 20 分。	中标供应商承担由此造成的全部法律责任、经济损失赔偿（包括但不限于食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等）。
	12	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 10 分。	
食品安全管理 要求	13	没有建立、健全本公司食品安全责任制，制定食品安全规章制度和操作规程，或违反制度操作的，每次扣 3 分。	
	14	没有相关应急预案的，每次扣 3 分。	
	15	造成重大事故或有重大事故不配合处理的，每宗扣 10 分。	中标供应商承担由此造成的全部 法律责任及经济损失赔偿。
	16	未按要求及时、如实报告食品安全事故，每次扣 10 分。	
	17	提供资料弄虚作假的，每次扣 5 分。	
负面影响	18	被媒体负面曝光且属实的，每宗扣 10 分。	
其他	19	有违反招标文件及合同规定的其他违约事件的，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。	
	20	服务人员操作熟练程度，影响采购人工作的，每次扣 3 分。	

备注：由采购人组成考核小组，每学期考核 1 次。