**采购人需求**

一、质量要求

1、品种数量验收标准

1.1.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%在保证金中进行扣罚。

1.2.送货品种必须与订货品种一致。

2、质量验收标准

2.1总体要求

2.1.1 标准：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。

2.1.2 中标人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的。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

2.1.3 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

2.1.4 采购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，中标人必须无条件退货或更换商品。

2.1.5 中标人保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感，并在投标文件中列出相关项目。

2.1.6 中标人保证提供的广州市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，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》，新鲜肉类要有广州市内工商行政管理部门的电脑单据作为依据。

2.1.7 中标人应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料：

肉类：

鲜猪肉等—分割肉销售凭据、动物防疫合格证（产品B）

鲜牛肉等—畜产品检验合格证

冻肉—动物防疫合格证

三鸟—动物防疫合格证（动物B）

2.1.8 中标人提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：

①中标人提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款由供货结算款内扣除。

②中标人提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费外。除没收履约保证金外，采购人取消中标人供货资格，采购人取消中标人供货合同，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

2.2具体要求

2.2.1 肉类、猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭

2.2.1.1 鲜猪肉

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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。若有注水，按10-20%扣秤，注水明显拒收。 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤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 | 肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄 |
| 猪心 | 心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、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 | 呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道 |
| 猪手 | 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 |

2.2.1.2 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 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤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 |

2.2.1.3 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、肉质紧密面细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |

2.2.1.4 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 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |

2.2.1.5 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、肌肉切而发光、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 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤1-5%，严重不符合质量标准者可拒收 |

2.2.2 冻品类、冻肉、冻副产品

2.2.2.1 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瘦肉 | 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瘦肉 |
| 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。 | 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 |

2.2.2.2 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、爪底部 |
| 鸡全翼  鸡腿 | 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、无碎杂、无黄认、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 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤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 |

2.2.3 水产类

2.2.3.1 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 | 根据实际情况，实际需求者，临场与供应商协议扣秤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 |

2.2.3.2 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 | 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 |
| 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，多粘液，体形完整，肌肉柔软光滑，有弹性 |

2.2.3.3 瓜菜、水果及其他

要求：新鲜、无破损、无发黄、无腐烂，农药残留不超标，可使用达九成，严重不符合质量标准者可拒收及更换。

2.3 说明：

2.3.1 肉类必须为放心肉，严禁私宰肉，必须具有检验、检疫验讫标志、肉品品质检验证明并经药物检测合格的产品。每批肉类必须提供检验检疫证明、检验合格证、分割销售凭据。必须为生猪屠宰厂（场）进行预包装或在包装物上标注可溯源的标签、标识等相关信息，进行预包装的还应当符合国家有关标准。

2.3.2 冻品及其他带有包装的食品,其质量卫生标准除

符合国家规定的质量卫生标准外,还应包括以下方面:

(1) 凡是冻肉类产品必须包装完整并有生产厂址和生产日期；

(2) 冻肉类产品中冻3号肉和冻肋排必须有产品卫生检疫标准；

(3) 冻肉类产品质量必须合乎验收标准(如新鲜度等)；

(4) 冻肉类产品中间不能掺杂有过多冰块；

(5) 冻肉类产品重量必须和包装箱上标明的重量一致；

(6) 验货时，拆箱检查，如含水量太多称重时适当按比例除冰块的重量。称重时要扣除纸箱、以货品净重为准。如果外包装箱上标有净重，按净重入库，如果没有净重标识，按5%扣除含冰量；

(7）验收品质的好坏要用眼去辨认，如出现肉制品风干、变色之冻品不能收货。

(8)票证要求：畜禽冻肉类和肉制品的生产厂家必须具有肉制品《食品生产许可证》。

二、对中标人的要求：

1. 必须依据有关法律法规和文件的要求，建立健全各项管理制度，保证肉类产品质量安全；

2. 必须明确肉类产品质量安全的责任人。

三、对货源的要求：

提供的猪肉牛肉羊肉均为定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，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》；所有商品并可追索。

四、交货及配送要求

（一）交货期

1.交货期：每天收到采购人使用单位的电子邮件或者电话传真订购单通知订购品种、数量后，次日根据具体要求送货到采购人使用单位指定地点，采购人使用单位工作人员过秤验收并记录。具体送货时间由采购人使用单位通知时约定。

2.交货地点：流花食堂（流花路117号） 城投食堂（中山四路228号）。

（二）货物配送要求

1 .所有货物运输必须采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输片猪肉的，还应当设置吊挂设施。并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

2 .冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。

3. 整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

4.送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在-2℃～7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽,无软化现象。

5. 卸货要求：送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过30分钟。

6. 在配送总重量不变情况下，采购人使用单位根据中标人各供货点择优配选上述货物按期出供货计划，中标人应灵活地配合和按时备齐货物。

五、验收要求

（一） 验收流程

1. 做好卸货前的检查。双方验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

2. 采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查

物资的质量，按索票——验证——抽查——过磅——入库的程序完成验收，中标人可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后索取复印件留存。

3. 每批次每种货物均抽查验收，抽查率为15%。

4.验收工作人员应按招标文件产品质量要求对货物质量进行抽查，比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人使用单位验收人员应和中标人人员一起确认，并保留双方签字单据。

（二）抽查发现食品安全质量问题的处理：

1. 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如水产品中发现河豚鱼或发现腐败变质肉类等，没收履约保证金1万元。

2.若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知采购人使用单位伙食物资验收小组及中标人，将问题产品退货处理。

3.抽查发现资质证照不全问题的处理：

9.3.1 畜禽冻肉类整批产品无政府部门出具的动植物

检疫合格证明的全部退货；

4.抽查发现部分畜禽冻肉类产品无政府部门出具的动植物检疫合格证明，加抽15%，两次抽查数50%以上没有动植物检疫合格证明的，全部退货；50%以下没有动植物检疫合格证明的，将无动植物检疫合格证明的货物退货；

5. 整批产品有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱产品合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%以上没有产品合格证的，全部退货；50%以下没有产品合格证明的，将无产品合格证明的货物退货。

6. 发现私宰肉或伪造相关证明文件的处理：

7. 没收全部履约保证金，自动终止合同，并保留进一步追究责任的权利。

（三） 退（补）货流程

1.对不符合质量要求的货物由采购人使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检，对数量不足或部分退货的，责成中标人以不影响采购单位下属食堂肉类供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给

中标人。

（四） 验收记录

对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

五、协议部分条款

（一）履约保证金

合同签订前3天，中标人须向采购人支付5万元作为履约保证金，如在合同执行期间因中标人违约导致履约金部分扣除，中标人必须在三个工作日内将扣除的履约保证金补齐。合同期满后由采购人一次性无息退回。

（二）违约责任

1. 因乙方原因未按时提供物品或交货的数量、质量等不符合合同约定，使甲方遭受损失或因此扰乱正常管理秩序的，乙方承担相应的违约责任。如甲方仍然需要的，乙方应如数补交，并向甲方偿付逾期货物或少交部分货物总值的1％的违约金；如甲方不需要的，乙方应按逾期或少交部分货款总值的5％的违约金。违约金将先行在履约保证金中扣除。

2. 乙方出现供货能力不足的现象以至甲方有证据证明乙方无继续履约能力，或乙方擅自将与甲方签订的供货项目提供给其他供应商的，甲方有权终止合同。并要求乙方对其违约行为给甲方造成的损失进行赔偿。违约金将先行在履约保证金中扣除。

3.乙方交付的货品规格、卫生质量标准与合同规定不符时，甲方可以拒收，并向甲方偿付逾期货或少交部分货物总值的5％的违约金，违约金将先行在履约保证金中扣除。若连续出现3次类似情况的，甲方有权终止合同。

4.乙方如经有关部门证明确因不可抗力无法按时交货，甲方仍然需要乙方交货的，乙方可以迟延交货，不按违约处理。

5. 因食用乙方交来货品而导致人员食物中毒的，经卫生防疫部门确定为乙方责任的，乙方需承担全部费用及法律责任。

6. 乙方供应的货品若为国家公布的伪劣产品，乙方应无条件更换，并承担全部费用及法律责任。

7. 甲方认为乙方供货质量与合同不符的，双方协商不成时，经鉴定乙方所供货品确为伪劣商品的，甲方有权终止合同，乙方应承担货品的检测费用及违约费。