附件1：

杭州海事局机关食堂食材配送服务清单

## 一、本项目具体采购内容如下：

### 1.蔬菜

**1.1感官要求：**

所供蔬菜应具有新鲜蔬菜原有的特性，成熟度适中，新鲜脆嫩，色泽良好，形态正常，个体均匀。外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫害状及机械损伤。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 类 型 | 品种名称 | 感官要求（包括但不限于以下内容） |
| 绿叶菜类 | 青菜、芹菜、大白菜、生菜、包草、菠菜、空心菜、苋菜、韭菜、蒜苗等 | 肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平；无花蕾或开花、包菜紧致，菠菜可带根： |
| 水生蔬菜类 | 茭白、鲜藕、马蹄等 | 水份充足，饱满，肉洁白脆嫩，无腐烂、干枯、泥多发软。 |
| 根茎菜类 | 胡萝卜、白萝卜、甜薯、小葱、洋葱、京葱、青大蒜、蒜子、芋、姜等 | 表面光滑、条直匀称，粗壮、碛实，肉质甜脆 |
| 瓜类 | 黄瓜、西南瓜、丝瓜、青南瓜、日本南瓜、老南瓜、佛手瓜、冬瓜、长瓜、苦瓜、黄瓜等 | 颜色淡绿色，有光泽，有一定硬度，无弹性，皮薄，肉洁白鲜嫩，瓜形周正，无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形 |
| 豆类 | 四季豆、豇豆、新土豆、大土豆、 光土豆、芸豆、扁豆等 | 颜色青绿、豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色，完整有清香， 无受潮、虫洞、软烂、发黄、发黑、豆粒瘪而小有异昧 |
| 茄果类 | 番茄、茄子、小尖椒、大尖椒、园椒、红椒、青椒等 | 色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、于软、泥土整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。 |
| 食用菌类 | 香菇、平菇、蘑菇、金针菇等 | 菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短， 无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑，无异味。 |

注：（1）包括但不限于以上蔬菜常规采购品种，若采购其他品种蔬菜，需满足采购人实际需求；

（2）所供蔬菜的规格大小按市场行情确定；符合无公害农产品国家标准、《蔬菜、水果卫生标准的分析方法GB/T5009.38-2003》等相关强制性要求；

（3）基本要求：大小均匀，颜色自然有光泽，质地鲜嫩纯净，饱满清洁，不枯萎、干瘪、苍老等，无病斑、虫蚀、发霉、变色、异味、淤泥、杂质和滴水现象，无污染、残缺、变质等；原产地分类预包装，整齐统一；提供有害物质残留检测报告；

（4）每批提供有害物质残留检测报告。检测报告的出具部门须有相关资质。

**1.2安全卫生要求：**

1）中华人民共和国食品安全法

2）中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例

3）中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例

4）污染物残留限量指标应符合《食品中污染物的限量》GB 2762要求

5）农药残留限量指标应符合《食品中农药的最大残留限量》GB 2763和《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》GB18406.1的要求

6）定量包装的蔬菜净含量的允许短缺量按国家质检总局【2005】第7号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定

7）其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准。

如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。上述所有标准、规范均由成交人自备，采购人不另行提供。

### 水果

**2.1感官要求：**

所供蔬菜应具有新鲜水果原有的特性，成熟度适中，新鲜脆嫩，色泽良好，形态正常，个体均匀。外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫害状及机械损伤。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 采购内容 | 要求 |
| 1 | 各类新鲜水果类 | 符合SB/T 11024-2013 新鲜水果分类与代码符合GB 2712-2014 食品安全国家标准 |

注：1）采购人按需采购各类新鲜水果，供应商必须满足采购人实际需求。

2）质量要求：新鲜，感官检验、化学检验均符合要求。

3） 成交单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将残剩等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，没收全部履约金，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

**2.2安全卫生要求：**

1）中华人民共和国食品安全法

### 3.水产

### 3.1具体内容

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 采购内容 | 执行标准及技术要求 |
| 1 | 水产 | 包括但不限于草鱼、鲫鱼、鲈鱼、花蛤、蛏子、汪刺鱼、白条、黑鱼、蛏子、明虾、河虾、鳊鱼、鳙鱼等水产类或各类速冻海水产品鲜活产品在水中游动自如,反应敏捷，无伤残、无畸形、无病害；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鳞片，速冻海水产品等符合《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品GB2733-2015》、《GB 2763-20146食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《无公害食品 普通淡水鱼NY 5053-2005（参考）》及其他相关标准。要求：鲜活、大小基本统一，感官检验、化学检验、添加剂检验、有害金属的检验均符合要求。 |

注：1）采购人按需采购水产类，供应商必须满足采购人实际需求；

1. 鲜活水产质量要求：鲜活，感官检验、化学检验、添加剂检验、有害金属的检验均符合要求,并要求现场活杀。
2. 海水产品等符合国家《GB 2763-2014 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》及其他相关标准。

3） 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将病死、残剩等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，没收全部履约金，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

### 3.2安全卫生要求

1）中华人民共和国食品安全法

2）中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例

3）中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例

4）中华人民共和国动物防疫法

5) 《GB 2763-2014 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

6）其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准

如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。上述所有标准、规范均由中标人自备，招标人不另行提供。

### 4.调味品、大米

|  |  |
| --- | --- |
| 采购内容 | 执行标准及要求 |
| 普通调味品类 | 包括但不限于酱油、盐、鸡精、米醋、酱、料酒、调料、糖等各项产品符合《酱油卫生标准GB 2717-2003》、《GB 2763-2014 食品安全国家标准》及其他相关标准。具有QS标识。食用油需非转基因。 |
| 大米 | 包括但不限于大米、糯米、面粉及大米制品等符合GB 1354-2009 的标准　要求非转基因，符合食品卫生要求的产品，每批次货物提供必要的质量证明材料。具有QS标志。如遇法律法规、标准变化，导致对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。 |

### 肉类（新鲜猪肉、禽、蛋、牛羊肉类）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 采购内容 | 要求 |
| 1 | 肉类 | 包括但不限于猪肉、条肉、五花肉、大排、仔排、杂排、猪蹄、筒骨、牛肉、牛腩、鲜羊肉、羊杂、牛肉卷等符合《鲜、冻片猪肉GB9959.1-2001》、《分割鲜、冻猪瘦肉GB9959.2-2008》、《鲜、冻分割牛肉GBT17238-2008》、《鲜、冻胴体羊肉GBT9961-2008》等相关标准或强制性要求。要求：新鲜肉，非冷冻，无变质，不注水，肉上有屠宰场经质量检验合格的滚花，提供所供当批次的动物检疫和肉的肉品品质检验合格证。并按招标人要求的分割肉类别按时供应，如：后腿净肉、五花肉、猪脚、排骨等；牛肉、冷鲜猪肉类必须保证供应为当日生产的产品，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹。 |

注：1）采购方按需采购分割肉类，供应商必须满足采购方实际需求。

1. 冷鲜肉品质量要求：新鲜、冷鲜肉，不注水，肉上有屠宰场经质量检验合格的滚花，提供所供当批次的动物检疫和肉的肉品品质检验合格证。并按采购方要求的分割肉类别按时供应。
2. 冻品质量要求：感官检验、化学检验、添加剂检验、有害金属的检验均符合要求。

4） 成交单位必须讲诚信，讲究职业道德，如有假冒伪劣产品，一经发现，取消其供货资格，没收全部履约保证金，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

5）成交单位的所供货物不得以次充好，不得将病死、残剩肉、母猪肉等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，没收全部履约保证金，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

**5.1安全卫生要求：**

1）中华人民共和国食品安全法

2）中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例

3）中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例

4）中华人民共和国动物防疫法

5) 畜肉安全检验指标要求（GB18406.3-2001）

6) 鲜畜肉卫生标准（GB 2707-2005 ）

7）鲜片猪肉（GB 9959.1-2001）

8）分割鲜猪瘦肉（GB 9959.2-2001）

9）《GB 2763-2014 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

10）其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准

如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。上述所有标准、规范，如果国家有关部门已公布新的标准，则一律按新标准执行。标准文本均由中标人自备，采购方不另行提供。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 采购内容 | 执行标准及要求 |
| 1 | 禽类 | 包括但不限于新鲜鸡肉、鸡杂、三黄鸡、土鸡、老鸭、鸭肉、鸭腿、鹅掌、鹅珍、鸽子、鸭血等符合《冷鲜禽加工经营卫生规范》要求及《鲜、冻禽产品》国家标准（GB16869－2005）符合《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品GB2707-2016》、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量GB2763-2016》等相关标准和强制性要求。要求：鸡鸭冷鲜，无变质，按规定质量标准供货。 |
| 2 | 蛋类 | 新鲜鸡蛋、 新鲜鸭蛋、 新鲜鹌鹑蛋、新鲜鹅蛋；咸蛋、皮蛋及蛋制品等。包括但不限于符合《食品安全国家标准 蛋与蛋制品GB2749-2015》等相关标准或强制要求。 |

注：1）采购人按需采购禽蛋类，供应商必须满足采购人实际需求。

1. 杀白禽类质量要求：新鲜，感官检验、化学检验均符合要求。
2. 冻禽质量标准：1）产品无变质、无异味、无腐败、无杂质；2）产品未过保质期；3）产品非病死禽、畜制品；4）产品应经检验、检疫合格；5）产品不得超过国家食品安全法规规定的指标；6）所有物资产品需有相关检验、检疫及相关合格证明。7）包装规格统一，完好无破损。有明确保质期的，在送达采购人要求地点时保质期剩余时间应在二分之一以上。禽类肌肉有光泽，红色或暗红色，脂肪白色。畜类体表光泽、肌肉坚实。所有冷冻食品均不得为二次化冰食品。

4） 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将病死、残剩等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，没收全部履约金，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

**5.2安全卫生要求：**

1）中华人民共和国食品安全法

2）中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例

3）中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例

4）中华人民共和国动物防疫法

5) 《GB 2763-2014 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

6）冻禽产品应符合《鲜、冻禽产品》国家标准（GB16869－2005），其他冻品应符合相应国家标准。

7）其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。上述所有标准、规范均由中标人自备，招标人不另行提供。遇国家修改标准，自新标准施行之日超采用新标准。

### 副食品（面点、冷冻品、酱菜类、干货类）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 采购内容 | 执行标准及要求 |
| 1 | 面点类 | 包括但不限于糯米粉、泡打粉、酵母、油条面粉、雪花粉、糕粉、高筋粉、米粉干、豆面、麦面、鱼丝面、饺子皮、馄饨皮、麦饼筒皮、年糕、用于西点制作的食材原料等符合《小麦粉GBT1355-1986》、《食品安全国家标准 粮食GB2715-2016》等标准和强制性要求。符合食品卫生要求的产品，每批次货物提供必要的质量证明材料。具有QS标志。如遇法律法规、标准变化，导致对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。 |
| 2 | 冷冻品 | 各项产品符合《GB 2763-20146 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》及相关其他标准和强制性要求。感官检验、化学检验、添加剂检验、有害金属的检验均符合要求。 |
| 3 | 干货类 | 包括但不限于干蘑菇、木耳、黄花菜、绿豆、红豆红枣、薏米等符合《食品安全国家标准 食用菌及其制品GB 7096-2014》等相关要求。 |
| 4 | 酱菜类 | 各项产品符合《GB 2763-20146 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》及相关其他标准和强制性要求。感官检验、化学检验、添加剂检验、有害金属的检验均符合要求。 |

注：1）采购方按需采购分割肉类或各种冻品肉类，供应商必须满足采购方实际需求。

2)冻品质量要求：感官检验、化学检验、添加剂检验、有害金属的检验均符合要求。

3） 成交单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物必须为原厂产品原包装，如有假冒伪劣产品，一经发现，取消其供货资格，没收全部履约保证金，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

4） 中标单位的所供货物不得以次充好，不得将病死、残剩肉等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，没收全部履约保证金，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

#### 6.1安全卫生要求：

1）中华人民共和国食品安全法

2）中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例

3）中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例

4）中华人民共和国动物防疫法

5) 畜肉安全检验指标要求（GB18406.3-2001）

9）《GB 2763-2014 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

10）其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准

如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。上述所有标准、规范均由中标人自备，采购方不另行提供。

##  二、送货要求：

1、蔬菜、水产、肉类：一斤起送（一个品种起送）；各类鸡鸭：一只起送；提供的猪肉须符合《食品卫生法》、《生猪屠宰管理条例》、《动物检疫法》、《分割鲜、冻猪瘦肉》（GB9959.2-2001）、《鲜（冻）畜肉卫生标准》（GB2707-2005），达到国家及杭州市动物检疫要求。生猪产地为非疫区（以农业部疫情通报和当地县级政府解除疫区封锁信息为准）。屠宰过程须符合《生猪屠宰操作堆积》（GB/T17236-1998）标准。有严格的索证、验证制度，收购生猪须索取产地动物防疫监督机构开据（盖章）的检疫证明和非疫区证明，并保存至少半年。同时，屠宰检验检疫记录须保存三年。**每批次送货时需提供检验检疫证明或《杭州市动物及动物产品分销信息凭证》。**

2、蔬菜类。每天所送蔬菜需要有农药残留检测合格证。

3、水果类。临时添加小量水果需要及时送达，有多余水果需要退回的需当日取走，有些水果如果已经打开但是发现不符合要求的须退回。

4、大米、调味品类。一斤/一盒/包/袋/瓶起送。

5、副食、冷冻品类。一斤起送； 杀白鸡鸭及冷冻产品需要有检验合格报告。

## 三、工作要求：

1、由供货方提供机关食堂食材；

2、每日所需食材由供货方根据采购方提报的食材清单安排送货，于每日7:00时前送达。如有些食品应提前送达，具体按采购方需求而定，如需临时加单、补货的响应方式，时间控制在1小时内；

3、供货方提供的一切物品应保证数量的准确性，并以采购方的验货称重数量为准；

4、供货方每次随货附上一式叁份的送货清单，经双方验货后签字确认，作为运、送货、结账的凭证保留；如发现食材不符合规定则退还，并按要求补货；

##  四、质量及服务要求：

1、供货方提供的以上货物必须是包装完整，质优、新鲜、无污染、无变质、无发黄、无发霉、符合食品卫生要求的产品，供货单位须具有食品卫生许可证。**包装食品必须具有食品质量安全QS认证，外包装具有保质期的，剩余保质期必须达2/3以上。**每批次货物提供必要的质量证明材料。

2、供货方在供货期间，如发生质量纠纷时采购方须对被投诉产品质量进行检测的，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用须由供应商承担。

3、若因供货方原因，造成公共性食品安全危机的，供货方应负全部责任，并承担由此造成的经济损失。

4、不论以何种形式进行供货，供货方都必须按照其在合同中做出的服务承诺履行相关义务。若供应商违反供货规定，则按合同约定进行处理，直至解除合同。

5、以上为最多服务承诺要求，供货方必须满足，在此基础上供货方可提供其他更多的服务承诺（如送货方式、运输条件、保鲜设备、应急保障措施等），并提供详细的服务计划书。

##  五、总体要求

1、所供的物品必须符合“中华人民共和国食品卫生法”要求。

2、供货方需承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合需求所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任。

3、所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。

4、响应货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

5、供货方必须负责成交货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由供货方负责。

6、物品具体需求量以实际供应前一天通知的为准。

7、供货方不得将成交项目转包，否则采购方有权单方终止合同,由此产生的一切经济损失由成交人自行承担。

8、由于采购方工作的特殊性，供货方人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购方各项规定。

9、成交人除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购方如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知供货方。因供货方原因延误交货日期的（采购方要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由供货方承担由此产生的一切损失和费用。

10、供货方不得变更供应商品，应严格按采购要求（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购方申请。

11、采购方按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，供货方必须无条件退货；供货方未能履行采购需求和合同所定事项, 或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购方退货后将记录在案，并对成交人予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。

13、如因所供产品质量或品质问题造成人员身体不适、身体伤害及经济损失的，须由供货方立即派专人到现场妥善处理，做好安抚工作和善后事宜，并承担所产生的一切费用、赔偿由此发生的一切经济损失。

14、如在合同执行阶段，供货方提供的货物质量及服务合同承诺的不符，采购方有权终止合同，并承担相关责任。

15、非采购方的人为原因而出现产品质量，由供货方负责包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。

##  六、产品配送要求

1、包装与标志要求

包装：容器(框、箱、袋)必须经清洗消毒。要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

标志：每件包装必须按《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。

2、运输要求：运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，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；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；应小心轻卸，严防机械损伤。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，并记录存档。

3、数量方面要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购方的验货数量为准，供货方每次随货送上一式叁份的送货清单，供采双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。

4、每次根据用户的通知订购品种和数量后，24小时内送货，具体送货时间由采购用户通知时约定，由采购方指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种采购方可退货或换货（由于产品质量而造成员工或就餐人员发生安全事故时，供货方须承担全部责任）。采购方在收到食品后，若食品数量、品种、质量等存在问题，有权提出退换货要求，供货方应在1个小时内及时予以退换货。若超出规定时间未处理的，影响采购方食堂正常运行，供货方同意向采购方支付违约金，违约金以当天货款总额的5%计算。

5、对采购方临时的供货要求，需随订随送。