**需求书**

一、项目名称：火村社区经济联合社饭堂食材配送服务采购项目

二、采购预算金额：490000.00元/年

三、项目内容：

本项目拟选定1名中标人提供食材配送服务，包括瓜果、蔬菜类、鲜肉、鱼、禽、海鲜类、腊肉、腊肠、禽、蛋、冻品类（其他肉类）、水果类、粮油类、干货、调味品类、洗洁用品、日用品（纸巾、牙签、一次性餐具）、乳制品等。

四、服务期限

自合同生效之日起1年或累计实际结算款项达到采购预算，以先到者为准，该合同自行终止。

五、定价及计划方式

（一）中标人在供应过程中以中标下浮率为执行标准

（二）供货产品以华兴市场、南岗市场、凤凰城吉之岛超市的对应品种的平均零售价格为基准价。

（三）定价时间：以15天为半月计算时段（下半月可为16天），根据每半月华兴市场、南岗市场、凤凰城吉之岛超市的对应品种的平均零售价格为基准价。

（四）结算公式：各类产品货款=招标人审核后的基准价×（1-中标下浮率）×半月实际供货量。当月结算价=[上半月招标人审核后的基准价×（1-中标下浮率）×上半月实际供货量]+[下半月招标人审核后的基准价×（1-中标下浮率）×下半月实际供货量]。

六、质量要求

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | 质量要求 |
| 瓜果、蔬菜类 | 1.供应产品的质量要求：  瓜、果、蔬菜是正规货品，不得含有残留农药或污染物，中标人保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标应符合中国无公害蔬菜上的卫生指标规定。   |  |  | | --- | --- | | 项目 | 指标（mg/kg） | | 甲胺磷 | 不得检出 | | 甲拌磷 | 不得检出 | | 氧化乐果 | 不得检出 | | 甲基对硫磷 | 不得检出 | | 呋喃丹 | 不得检出 | | 百菌清 | ≤1.0 | | 多菌灵 | ≤0.5 | | 汞（以Hg计） | ≤0.01 | | 铅（以Pb计） | ≤0.2 | | 砷（以As计） | ≤0.5 | | 氟（以F计） | ≤0.5 | | 硝酸盐（以NaNO3计） | 瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200 | | 亚硝酸盐（以NaNO2计） | ≤4 |   2.具体感观要求：  从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种原有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；  从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；  从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；  从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。  **2.1叶菜类：**大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。  属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。  **2.2茄果类：**番茄、茄子、甜椒、辣椒等。  属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。  **2.3瓜果类：**黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、毛节瓜等。  属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。  **2.4根菜类：**萝卜、胡萝卜等。  属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。  **2.5薯芋类：**马铃薯、芋、姜等。  属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。  **2.6葱蒜类：**葱、蒜、韭菜、洋葱等。  属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。  **2.7豆类：**扁豆、豌豆、毛豆等。  属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。  **2.8水生菜类：**藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。  属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。  **2.9食用菌类：**蘑菇、草菇、香菇、木耳等。  属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。  **2.10芽苗类：**绿豆芽、黄豆芽、香樁苗等。  芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。  食品供应链要求：  所有食品的来源须清晰。蔬菜来源应当受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。 |
| 鲜肉、鱼、禽、海鲜类 | 所供产品应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，鲜肉类保证来源于正规肉联厂，家禽类须源于受地方政府相关部门监管的家禽供应场。鲜肉、鱼、禽、海鲜类确保每日新鲜、无异味。  供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件（供货时原件备查）。  鲜肉、家禽类，根据招标人需求进行加工服务。如：鲜肉需切片、丝和肉沬等；家禽需杀好去毛等服务。 |
| 腊肉、腊肠要求 | 腊肉：符合国家食品部门的有关标准，良质腊肉色泽鲜明，肌肉暗红色，脂肪透明呈乳白色，肉干燥结实，带有固有的腊式香味；香肠：品质好的香肠是肠衣干燥，不发霉，无粘液，肠衣与肉馅紧密联在一起，表面紧而有弹性，色泽均匀，肥肉色白，瘦肉色红，无灰色斑点，气味芳香。 |
| 禽、蛋要求 | 新鲜光禽：光禽是指经宰杀去毛以后的鸡、鸭、鹅等禽类，质量好坏，是否新鲜，主要根据以下几方面来判别：  喙有光泽、干燥、无粘液；  口腔：新鲜的光禽口腔粘膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味；  新鲜的光禽眼睛明亮，充满整个眼窝；  皮肤：新鲜的光禽皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味；  脂肪：新鲜的光禽脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味；  肌肉：新鲜光禽肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色，变质的光禽肌肉松驰，湿润发粘，色变暗红，有明显腐败气味；  蛋：新鲜蛋蛋壳比较毛糙，壳上附有一层霜状的粉末，没有裂纹，色泽鲜明，清洁；  咸蛋：好的咸蛋裹泥完整，无霉变，蛋壳无裂纹，光咸蛋可在阳光下照视，其蛋白透明，红。 |
| 冻品类（其他肉类） | 所供产品应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规肉联厂，鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。  所有产品规格符合招标人提交的日采购计划或月采购计划中明确的具体需求。  冷冻禽类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于95%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于85%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。 |
| 水果要求 | 1.水果的品种包括：苹果、橙子、柑、石榴、杨桃、香蕉、圣女果、哈密瓜、西瓜、木瓜、提子、水晶梨、香梨、砂糖橘、金桔、沙田柚、奇异果、火龙果等，具体提供的品种顺应季节变化。  2.质量要求：  2.1食品供应链要求：所有食品的来源须清晰。  2.2所提供的水果应当色泽光鲜、水润饱满、无腐烂，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤，带有芳香味。  2.3中标人所提供的果品应符合国家规定的绿色果品要求。应是正规、洁净，而有毒有害物质在安全标准之下的果品，其品质、营养价值和卫生安全指标应严格符合国家的规定及相关食品卫生标准。  3.水果检验标准  3.1果品感官鉴别要点  3.1.1鲜果品的感官鉴别方法主要是目测、鼻嗅和口尝。其中目测包括三方面的内容：一是果品的成熟度和是否具有该品种应有的色泽及形态特征，二是果型是否端正，个头大小是否基本一致，三是果品表面是否清洁新鲜，有无病虫害和机械损伤等。鼻嗅则是辨别果品是否带有本品种所特有的芳香味，果品的变质可以通过其气味的不良改变直接鉴别出来，像坚果的哈喇味和西瓜的馊味等，都是很好的例证。口尝不但能感知果品的滋味是否正常，还能感觉到果肉的质地是否良好，这也是很重要的一个感官指标。 |
| 粮油类 | 1.色泽良好，无异味、无霉变，有正规生产厂家、合格证书、检验证书、生产日期、保质期等。  2.粮油类要提供SC认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码。  3.米类执行标准：GB1354-86，GB2715-2005（如有新标准，按新标准执行）  3.1大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求  碎米总量≤17%（国家标准：≤35%）  小碎米总量≤2%（国家标准：≤2.5%）  不完善米≤3.5%（国家标准：≤4.0%）  黄米粒按国家标准执行  油类执行标准：（如有新标准，按新标准执行）  色拉油：GB1535-2003一级大豆色拉油  花生油：GB1534-2003  大豆油：GB1535-2003  葵花籽油：GB10464-2003  4.1油类质量要求：  每个食用油品种色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内，原粮及成品粮色泽、气味正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒素：黄曲霉素B1（5ug/kg~20ug/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（≤1000 ug/kg）、玉米赤霉烯酮（≤60ug/kg）。重金属污染物：铅（≤0.2mg/kg）、镉（0.1mg/kg~0.2mg/kg）、汞（0.02mg/kg）、无机砷（0.mg/kg~0.2mg/kg）。 |
| 干货、调味品类 | 1.基本标准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。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。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；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，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干货制品招标人有权拒绝接受。  2.食品供应链要求：所有食品的来源清晰。 |
| 洗洁用品、日用品（纸巾、牙签、一次性餐具） | 要提供国家机关发出的产品检验合格证书。同时，包装要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分,厂家电话号码。确保产品质量，对人体无害。否则，中标人承担一切后果。 |
| 乳制品 | 1.按国家乳制品相关质量标准进行验收。  2.包装容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、无异味、无霉变现象，包装符合国家有关法规、标准的要求，包装应清洁、卫生，无破漏胀袋。  3.标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容。  4.运输须采用符合食品安全要求的外包装和运输工具，车厢内保持清洁，无异味；冷藏、冷冻食品须用专用冷藏、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。 |

**七、总体要求**

1.中标人所供的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》《食品经营许可证》等安全、卫生、质量、防疫、环境国家行业法律法规要求。

2.本次采购食材为非进口食材（进口食材指通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的食材）

**★**3.中标人应指派专业服务团队，团队成员不少于7人（其中指定1名为项目负责人），并报招标人备案。如需调整服务团队成员，须书面向招标人提出申请，说明申请理由，经招标人书面同意后方可调整服务团队成员。

4.中标人所供的食材必须符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质，如不符合招标文件所描述的质量标准，必须无偿退货并承担相应的违约责任。

5.中标人所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，供货时必须提供相应批次的合格检验证明（如农药残留检测报告、动物检疫合格证明等）。

6.所供食材各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及食材出厂标准。

7.中标人必须负责食材的运输、质量检测工作（招标人每月对蔬菜瓜果、肉类食材抽样送检，如出现二次检测农药各污染物超标的，招标人有权即时终止合同），由此所产生的费用由中标人负责：造成招标人损失的，由中标人责赔偿。

8.招标人通过电子邮件或者电话传真等方式发送订购单，中标人须在1小时内响应，并按招标人约定的时间准时送货。

9.中标人不得将本项目进行转包或分包，否则，招标人有权终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

10.由于招标人工作的特殊性，中标人应做好工作人员的教育培训工作，严格遵守招标人的内部安全、保密等各项规定。

11.中标人除不可抗力等重大原因外,不得延迟送货。招标人确因特殊情况需推迟送货的,须提前通知中标人。中标人延误交货时间的（甲方要求推迟的除外），招标人有权自行采购，中标人承担由此产生的一切损失（包括直接经济损失和间接经济损失）。

12.中标人不得随意变更供应食材，应严格按招标要求（包括商标、名称、产地、规格和重量等要求）供应，否则，招标人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向招标人申请。

13.招标人按合同对食材进行认真验收，对不符合规格要求的食材，中标人必须无条件退货；中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格、假冒伪劣、以次充好等食材，招标人退货后将对该情况记录在案并对中标人予以处罚，中标人要承担因此产生的一切损失，情节严重的，招标人可取消中标人供应资格，并有权单方面中止合同。

14.中标人须具备自有运输车辆或租赁车辆，具备足够运输能力。

15.中标人须开具国家正式发票。

16.中标人需承诺在中标后购买食品安全责任险。保证本项目合同期在该保险期限内，并将该保险合同复印件作为签署项目合同的附件装订，否则招标人有权上报监管部门处理，由此引发的所有损失由中标人负责。

17.投标报价包含食材价格、运输、装卸、售后服务、保险、搬运费、税金等一切费用。

18.中标人必须拥有稳定可靠的食材供应基地（提供相关证明文件）。

19.中标人应有配送车间、保鲜仓库、冷藏仓库、干货仓库、农药残留检测室及仪器、冷藏配送车等设施设备。

20.中标人被有效投诉3次或造成安全（监管和食品卫生）事故的，招标人有权单方解除合同。

21.食材溯源要求。中标人对食材供应链进行明确，所有食材的来源必须清晰，尽量使用知名品牌，包装食材要有食品生产许可证。生产食材的源头与中标人要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准食材供应投标文件要求对食材的来源和质量标准要有详尽的描述，并提出验收的行业标准和感官标准。如该品牌食材无质量标准，则需由中标人按国家和行业的要求自行描述。

**八、交货要求**

（一）交货时间：招标人利用传真、邮件或其他方式通知订购品种、数量后，中标人根据招标人的订单，需于每天早上约定时间（7：30）前将需求用品运送到指定地点，中标人随货提供注明产品名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单，作为招标人入库验收之凭证。

（二）交货地点：招标人指定的地方。

（三）食材配送要求

1.运输工具应清洁卫生无污染：食品运输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。运输车厢的内舱，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、冷冻食材必须用专用冷藏、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，使运输食材处于恒定的环境中。

3.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。食材到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

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

（四）配送总重量不变情况下，招标人根据中标人各供货点择优配选上述食材按期出供货计划，中标人应灵活地配合和按时备齐食材。

（五）招标人在接收中标人的食材时，发现食材有明显腐烂、受到污染，食材没有合格标志的，包装明显破损等不符合合同要求的，招标人当场有权拒收该批食材，中标人应立即按照合同的约定重新组织送货，否则视为中标人违约不能交货。

**九、食材退换**

（一）凡要求中标人提供检验检疫合格证而未能提供，或食材质量未达到要求，如假冒伪劣、以次充好、变质、发霉、过期等，招标人均可拒收和要求重新补货。如中标人所供食材质量或规格未能完全符合要求或货不对板的，招标人有权拒收，但经中标人请求，招标人在不影响饮食卫生标准的情况下同意接收的，招标人有权对该食材按原价的50%支付货款。

（二）一经发现中标人供应以下对人体健康有害的食材，除全部退货外，由此造成的经济损失及法律责任由中标人承担，性质严重的，视为中标人虚假承诺，招标人有权单方解除合同，并追究相关责任。

1.腐败变质、霉变、生虫、污秽不洁、感官性状异常的；

2.含有毒有害物质或被有害物质污染；

3.致病性寄生虫、微生物含量超过国家限定标准的；

4.未经动物检疫部门检疫、检验或检验检疫不合格肉类及其制品；

5.病死、毒死或者死因不明的禽畜等及其制品；

6.掺假、掺杂、以次充好；

7.用非食品原料加工或加入非食品化学物质的。

（三）招标人在使用中标人提供的食材中，发现中标人的食材不符合合同约定的要求或不符合国家食品质量卫生安全标准的，招标人在24小时内通知中标人的人员到场进行确认，对食材进行封存，并在24小时内送国家检测部门进行检测。经检测食材不符合国家相关质量、安全卫生标准的，检测费用由中标人承担，招标人有权退货或解除合同，中标人承担合同不能履行的违约责任，并赔偿招标人的经济损失。

**十、数量要求**

（一）中标人所送食材的数量和品种应与招标人订货数量和品种一致，并以招标人的验货数量和品种为准。

（二）当招标人所订食材在市场上缺货或数量不足时，中标人应及早向招标人汇报、并商量解决办法，确保招标人正常供餐。

（三）特殊情况下，当招标人需临时增补食材时，中标人应安排专人负责，须在2小时内将所补食材送到招标人食堂，并免费协助招标人进行切配清洗工作，以保证招标人的按时开餐需要。

**十一、验收要求**

（一）验收流程

1.中标人负责将所有食材配送到招标人指定的地点，食材经招标人当场验收质量和数量后，将订货单一并交于当日招标人指定的收货人员，由招标人主管人员加盖“收货验讫单”，相关负责人员签名确认后，将作为有效结算单据。

2.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，并对食材的外观质量进行初步了解。食材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，车厢内无不良异味。冷藏、冷冻食材必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食材没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食材应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。

3.采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检査食材的质量，按索票--验证--抽査--过磅--入库的程序完成验收，中标人可提供原件的留原件，原件如果只有一份而无法提供给招标人的中标人查验原件后可索取复印件留存。

4.每批次每种食材均须抽查验收，对数量在50箱以上（含50箱）的抽查率为10%，50箱以下的抽查率为15%。

5.验收工作人员应按招标文件食材质量要求对食材质量进行抽查，检查相关文件，以确保食材品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。如发现食材有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。建议对食材损坏情况进行拍照并存档。对于食材验收的全部信息数据，招标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。

6.抽查发现食材安全质量问题的处理：

6.1对危及人身安全的食材质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次食材全部退货。

6.2若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分食材质量问题，应立即通知招标人使用单位、食材验收小组及中标人，将问题食材退货处理。

6.3供货期间如某批次出现质量问题，中标人必须保证验收时发现质量问题1小时内无条件对该批次的全部食材进行换货，并接受对中标人处以该批次20%的罚款。一个月累计出现2次或者2次以上质量问题的，将扣除中标人该月供货款至少10%的金额作为罚款，由招标人在该月供货款中直接扣除。

7.抽查发现资质证照不全问题的处理：

7.1没有政府部门出具的动植物检疫合格证明的畜禽冻肉类整批食材全部退货处理。

7.2抽查发现部分畜禽冻肉类食材没有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%或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。

7.3整批食材有省地市出具的动植物检疫合格证明，随箱食材合格证不齐全的，加抽15%，两次抽查数50%或以上没有食材合格证的，全部退货；50%以下没有食材合格证明的，将无食材合格证明货物退货。

（二）验收要求

1.所供物品符合《中华人民共和国食品安全法》要求。

2.所供商品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。

3.投标货物各项技术指标完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

4.中标人负责成交货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

5.配送货物须按时按量按质送到招标人指定地点，并当面核实克重。验收完毕后，双方须在货物收货清单（格式自定，但须包括货物单价、数量、重量、合价等内容）上签名确认，货物收货清单作为招标人支付货款的依据之一。

（三）退（补）货流程

对不符合质量要求的食材由招标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伙食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材，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

对每次验收的食材均记录货物名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

**十二、结算方式**

1.由招标人每月结算一次，当中标人完成当月供货订单后，于次月5日前凭国家正式发票及经招标人确认的送货清单，向招标人申请付款，招标人在收到发票后5个工作日内办理上个月所有货款的支付手续。结算时，必须凭招标人出具的验收合格意见书方可办理相关结算手续。

2.中标人每天按照招标人验收的实际数量和双方规定价格开票，结算时，双方对当月供应金额核对无误后,由招标人财务签名依据相关的支付程序向中标人付款。

3.中标人每月5日前必须提供上月配送结算清单送招标人财务部门核对并提供发票。