一、项目名称

核物理与化学研究所职工食堂（招待所）食材采购及配送

二、实施内容

（一）采购食材种类

1.蔬菜水果类：时令新鲜蔬菜（叶菜类、根茎类、芽苗类、果菜类、食用菌类）及时令水果；

2.肉类：生鲜猪肉（牛肉、羊肉等）；生鲜禽肉（鸡肉、鸭肉、鹅肉、兔肉等）；水产类（活鱼、虾、蟹等）；水发类（水发鱿鱼、水发牛筋、水发海参、水发黄笋、水发海带丝、水发玉兰片等）；冻肉制品类（鸡边腿、鸡大胸、鸡胗、冻鸭、鸭翅、鱼、冷冻水产类等）；

3.禽蛋及副食类：鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等禽蛋类，老豆腐、油豆腐、腐竹、豆皮等豆制品及鲜米粉等副食类；

4.保质期不超过一个月的预包装食品；

5.替补供应：因电商平台缺货、断货、品种不符、配送周期过长等因素，无法保障甲方食材需求的情况下，根据甲方需求清单提供相应的食材（不限于上述范围），结算时以对应的电商平台货架价格进行结算。

（二）食材配送地点：

1.绵阳市游仙区石垭村9023厂区职工食堂，距离绵阳市区大约15公里。

2.绵阳市安州区高川乡9021招待所食堂，距离绵阳市区大约90公里。

三、技术要求与指标

供应商需具备食堂食材采购供应及配送能力，且无食品卫生、违法、违纪等不良记录。

四、质量（控制）要求

1. 产品质量要求

提供食材必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。产品生产（包括原料采购、加工、运输、贮存等）应满足《GB14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》及《食品检疫法》、《卫生检疫法》、《动植物检疫法》等相关规定、标准要求。不得降低质量、卫生、安全标准，所供应的食材必须在追溯系统中可查，且每批次货物均出具检验合格证明文件。

（一）蔬菜及水果类

(1)叶菜类：鲜嫩，无枯黄叶，无花斑叶，无烂叶；叶茎完整无折断，基

部不老化，干爽无水；无裂口损伤，表面无泥土及其它杂物，无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，农药残留达标。

(2)根茎类：个体均匀，根形完整，无畸形，无泥土，无虫蛀和机械伤，无腐烂，无断折断裂，不萎蔫变软，不发芽，不变绿，不空心，不糠心，不黑心，弹击有实心感，农药残留达标。

(3)花果类：无虫害、成熟度良好、新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄等现象。

(4)瓜果类：外表光亮无斑点，形状正常，大小均匀，成熟度适度，无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味，无病虫损坏。

(5)有机蔬菜：取得国家有“有机产品认证机构的认证”。生产过程中禁止使用人工合成的化学农药和化肥等，菜品为当季时令蔬菜，无公害、无农药残留、自然规律生长。

(6)芽苗类：鲜嫩、无老叶、无花斑黄叶，根部切口新鲜，茎叶完整，无腐烂现象，农药残留达标。

(7)菌类：色泽与其品种相适应，气味正常；无腐烂及虫蛀株，无发霉，无失水枯萎，朵片完整，手轻捏不能有水渗出为宜。

(8)时令水果果形完整，大小均匀，新鲜，正常色泽且色泽均匀,果质优良，气味正常；无腐烂及虫蛀，无发霉，无干疤，无失水枯萎，无农药残留。

（二）肉类

配送的生鲜肉类、生鲜禽类应为**当日生产的鲜肉**，保证肉质新鲜，及时配送。应符合GB9959.1-2001鲜、冻片猪肉、GB16869-2005鲜、冻禽产品等食品安全国家标准和相关强制性规定。

鲜猪肉(应是当日生产)供应时应有产地动物卫生监督机构出具当日的《动物检疫合格证明》和动物产品检疫合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。牛肉、羊肉等其它家畜白条肉供应时应提供当日《动物检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》。

散装生鲜禽肉(应是当日生产)供应时应提供当日的《动物产品检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》，外地生鲜禽肉应有其所在地农业部门的检疫合格证明或检疫验讫标识，生鲜禽肉类必须保证新鲜，应符合食品安全溯源管理要求。

①生鲜猪肉（牛肉、羊肉等）类：无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干

净；无残留毛绒，不准带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物；肌肉应有光泽，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，并具有鲜肉的正常气味，排骨类无龙骨。

②生鲜禽肉类：家禽鲜活原料应体壮，色泽正常，无病，无内脏，无异物，符合规格要求，达到使用标准。

③水产类：新鲜程度高，须保证鲜活（冻货除外）、大小基本统一。要求身体表面光洁有正常粘液，无异常色泽肉质，有弹性（有鳞鱼类还须鳞片完整或极少量脱落），眼球微凸，有光泽，不凹陷，无灰白色，鱼鳃鲜红，不乌，肉质结构紧密，肉刺不分离，无异味。

④水发类：颜色色泽正常，无腐败变质、无霉变、气味正常、无刺激性异味，无掺假掺杂，严禁使用非食品添加剂、保持食材原有特性、正常加热后不能化渣。

⑤冻肉制品类：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。冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90％,冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%,解冻时间为4小时以内(室温 20℃)。所有冷冻食品配送时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，且包装箱上必须贴有动物产品检疫合格证、SC标志。

（三）禽蛋及副食类

鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋符合《食品安全国家标准蛋及蛋制品》（GB2749-2015）出厂日期不超过7日，无破损；老豆腐、油豆腐、鲜豆皮等豆制品出厂日期不超过3日，鲜米粉等副食类剩余有效时间不低于总有效期的90%。

2.配送要求

①产品检验合格报告（证明）：生鲜肉类由产地检疫部门出具当日的《动物产品合格证明》和动物产品检疫合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格证明和肉品品质检验合格验讫印章；牛肉、羊肉等其它家畜白条肉应提供当日《动物产品合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》；冻肉制品类，须提供动物防疫合格证；蔬菜、水果应提供每批次蔬菜的农残检测报告；其他食材，供应商必须向采购人提供每批次货物的有效产品检验合格报告和盖有企业印章的配送清单。采购人有权拒收无相关报告或证明的食材。

②配送车辆要求：至少配备1辆冷藏车或具备冷藏功能的配送专用车，易变质产品（如肉类等）均必须由冷藏车或具备冷藏功能的配送专用车进行配送。配送车辆必须是封闭的厢式货车、有配送时温度记录，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。车厢内无异味，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。

③服务团队人员要求：乙方应指定专人负责与甲方进行具体工作衔接，固定专职配送司机，配送人员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡。

④配送进度要求：分固定采购和临时采购两种方式。采购人提前通知送货时间及数量；9023 职工食堂水产品、蔬菜、肉类、水果及预包装生鲜食品等，原则上每天上午 8:00 以前供应一次，9021 招待所食堂各类食材每周配送不少于两次。如遇临时采购，供应时间为 9023 职工食堂在通知供应商后 2 小时内送达，9021 招待所在接到通知后当日内送达。若因个别品种缺货，乙方应在接到采购计划单 1 小时内及时告知甲方并协商解决办法。

3.食材验收

①乙方应按甲方要求将订单内所有物资配送到甲方指定的地点，并提供《职工食堂供应交接及结算单》一式三份。

②甲方组织食堂餐饮服务方和乙方三方对物资的品种、完好性、色泽度、质量及数量等进行现场确认验收，三方验收人员应认真检查食材的质量，按索票——验证——抽查——过磅——入库的程序完成验收，对不符合标准的食材，可退货，拒收，验收结果将作为结算凭证，乙方提供当批次的检验报告。

③在验收的过程中，若物资出现了质量等级差异或数量偏差，乙方将在交货后 1 小时内进行更换，以满足甲方需求。

④填写验收记录。每次配送的食材都要登记验收记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

⑤抽样送检。甲方有权对配送的食材采取定期和不定期的方式进行抽样送检。乙方应每天配送的全部食材进行内部自行检测，并将检测结果报告随当天配送的食材一起送至甲方。

肉类须符合国家标准 GB2707-2016、GB2762-2017 等相关标准，所供肉类不得检出国务院食品安全委员会办公室《“瘦肉精”专项整治方案》（食安办〔2011〕14 号）规定的“瘦肉精”品质目录；水产类须符合国家标准 GB2733-2015 等相关标准；蔬菜及水果类须符合国家标准 GB2762-2017、GB2763-2016 等相关标准。

五、进度要求

合同期限为 3 年，合同期满 1 年进行一次年度评估，经年度评估通过后，方可继续履行下一年度合同。

六、评估/验收程序

①合同期间甲方将采取日常抽查与定期审查相结合的方式对乙方合同履行情况进行考核，若食材供应及时性及质量品质不满足要求，甲方有权终止合同，满足要求乙方可提出评估(验收)申请；考核办法详见附件2。

②合同存续期间，乙方每年需提供相关过程资料及半年总结、年终总结各1份；

③接收到评估(验收)申请并资料审查符合要求后，由甲方组织评估(验收)，合同存续期间通过评估后执行下一年度合同，合同期满由甲方组织验收。

七、成果形式

1.最终交付成品实物

根据甲方需求提供符合要求的食材实物，相关食材均应采取符合要求的包装并指定专车配送至指定地点。

2.交付文件资料

需向甲方提供以下文件（包含但不限于）：

(1)食品经营许可、人员健康证明等相关资质（有效期内）复印件1套；

(2)月度供应报告共12份，每份应至少包含：月度供应食材分类汇总清单、各批次每项食材对应的检疫检验证明、各批次食材交接及结算单汇总、各批次食材留样检验记录、各批次绵阳发改委发布的指导价格（每周二发布，每周1次，含民生及批发全品种价格）清单以及产生的其他过程记录；

(3）半年工作总结1份；

(4)年度工作总结1份。

八、质保期及售后服务要求

（一）质保期要求

供应甲方的每批次各项生鲜食材中，乙方均应提供相应的单独留样以备检验，在合同续存期内若发生食品安全事件且留样检验确认提供的食材存在问题的，乙方应承担全部责任并给予甲方相应赔偿，并承担相应法律责任。

（二）售后服务要求

乙方应积极配合甲方对所供食材卫生检验相关事项、程序办理。

九、食材认价及结算

1.主要需求食材清单见附件 1，乙方应参考市场物价及**绵阳发改委统计发布的指导价格（每周二发布)**，在不超过最高限价的前提下逐项确定价格，作为本次投标食材分项报价及后

续食材供货起始结算价格J_{a0}，分项食材报价乘对应权重系数后合计为本次投标总价。

2.食材供应价格每批次进行确定及结算，其中肉禽类、鱼类及鸡蛋类食材价格实行“基准食材价浮动指导制”，即：在本批次食材供应时，从绵阳发改委发布的最新食材价格清单中，确定一种作为基准食材（基准食材详见下文），其价格（$J_{基0}$）与上次相比的变化幅度$\Delta_{基}\%$，应用到起始结算价格（本次供应商投标分项报价）中，指导起始结算价格（本次供应商投标分项报价）的浮动，按照此幅度变化后的本批次食材价格作为此次结算价格，对任意一种食材 a 其第 n 批次结算价格的具体计算方法如下：

$$\Delta_{基}\% = (Jn - J_{基0}) / J_{基0} * 100\%$$

$$J_{an} = (1 + \Delta_{基}\%) \times J_{a0}$$

其中：

J_{a0}——食材 a 供货起始结算价格；

J_{an}——食材 a 第 n 批次结算价格；

$\Delta_{基}\%$----在本批次价格结算时基准食材相对于起始结算价格的变化百分比；

各类食材具体按以下规则进行认价：

1）肉类

猪肉类：<u>一级肉（民生）</u>为基准食材，当本批次猪肉类食材供货时最近两次绵阳发改委发布的食材价格清单中一级肉出现价格浮动，则本批次猪肉类食材在供货起始结算价格基础上做相应浮动；

牛肉类：<u>鲜牛腩（民生）</u>为基准食材，当本批次牛肉类食材供货时最近两次绵阳发改委发布的食材价格清单中鲜牛腩出现价格浮动，则本批次牛肉类食材在起始结算价格基础上做相应浮动；

鸡肉类：<u>白条鸡（民生）</u>为基准食材，当本批次鸡肉类食材供货时最近两次绵阳发改委发布的食材价格清单中白条鸡出现价格浮动，则本批次鸡肉类食材在起始结算价格基础上做相应浮动；

鸭肉类：<u>白条鸭（民生）</u>为基准食材，当本批次鸭肉类食材供货时最近两次绵阳发改委发布的食材价格清单中白条鸭出现价格浮动，则本批次鸭肉类食材在起始结算价格基础上做相应浮动；

兔类：**鲜兔（批发）**为基准食材，当本批次兔肉类食材供货时最近两次绵阳发改委发布的食材价格清单中鲜兔出现价格浮动，则本批次兔肉类食材在起始结算价格基础上做相应浮动

2）鱼类

鲜活鲫鱼作为基准食材，当本批次鱼类食材供货时最近两次绵阳发改委发布的食材价格清单中鲜活鲫鱼出现价格浮动，则本批次鱼类食材在起始结算价格基础上做相应浮动。

3）禽蛋类

鸡场蛋作为基准食材，当本批次禽蛋类食材供货时最近两次绵阳发改委发布的食材价格清单中鸡场蛋出现价格浮动，则本批次禽蛋类食材在起始结算价格基础上做相应浮动。

3. 蔬菜及水果类

蔬菜及水果均应供应当季时令品种，**供应品种应尽量在绵阳发改委发布的食材价格清单包含的品种中选择，**当本批次蔬果供货时最近两次绵阳发改委发布的食材价格清单中相同品种出现价格浮动，则本批次蔬果食材在起始结算价格基础上做相应浮动。若供应的蔬果食材在表 1 **清单中未涵盖而绵阳发改委发布的指导价格清单中含有的**，则**直接以发改委指导价**进行结算；若表 1 清单及发改委指导价格清单中**均未含有的**，其结算价**参照京东生鲜电商平台相同食材价格结算（采购人及供应商询价后，协商决定）**。

十、其他

1. 交货期：合同签订生效后三年。初次合同有效期为一年，考核合格后方能续签合同。正式开始执行合同任务后三年内，9023 职工食堂供应时间为上午 8:00 一天一次，9021 招待所食堂供应时间为每周不少于 2 次，如遇临时采购，供应时间为 9023 职工食堂在通知接到通知后 2 小时内送达，9021 招待所在接到通知后当日内送达（具体以采购人通知为准）。

2.交货地点：绵阳市游仙区石垭村 9023 厂区职工食堂、绵阳市安州区高川乡 9021 招待所食堂。

3.付款方式

合同期内每 4 周进行一次结算（每周单独核算）。乙方须在每次结算周期截止后的 3 个工作日内将食材配送清单以及结算周期内每周由四川省绵阳市发展和改革委员会官方网站发布的科学城农贸市场产品价格截图上报给甲方进行核对（若当周未发布价格清单，以上周发布的价格清单进行结算），在甲乙双方共同核实确认后 5 个工作日内乙方向甲方开具增值税发票并办齐相关付款手续，在甲方收到完整的付款资料之日起 15 个工作日内支付相应金额。

注：本章所有条款不允许负偏离，任一条款负偏离视为不能满足采购项目最低要求，投标作无效处理。

附件1：主要生鲜食材明细及分项最高限价、权重系数表

1.肉禽类

序号	品名	分项最高限价（元/500g）	权重系数	序号	品名	分项最高限价（元/500g）	权重系数
1	精五花肉	34．5	0.06715	29	草鸡（180天）	25	0.02992
2	肉棒骨	26	0.00009	30	鸭血（碗）	5．5	0.00121
3	短猪脚	33	0.01530	31	鸭菌肝	24.5	0.00346
4	猪膀肉	31．5	0.01275	32	老鸭子(去内脏）	22	0.01025
5	精排骨	36	0.03456	33	土鸡	28	0.00043
6	鲜肥肠	38	0.02773	34	掌中宝	48	0.00662
7	猪里脊肉（精）	37	0.02128	35	鲜鸭脯	18.5	0.00095
8	去皮猪前夹肉	33．5	0.05327	36	去骨鸭掌	28	0.00102
9	猪肝	21	0.00217	37	乌鸡（去内脏）	27	0.00068
10	猪腰	45	0.00273	38	鹅	25	0.00526
11	猪肘子	33	0.00114	39	鲜鹅肠	35	0.00160
12	猪黄喉	58	0.00304	40	鸡骨架	10	0.00030
13	猪耳叶（精）	45	0.00582	41	鲜鸡腿	18．5	0.00715
14	猪龙骨	26	0.00512	42	绿色千层肚	45	0.00037
15	鲜猪肚	32	0.00852	43	牛仔骨	65	0.03509
16	鲜猪嘴尖	35	0.00427	44	鲜鸡脯肉	22	0.00768
17	猪尾巴（精）	55	0.01045	45	鲜鸡中翅	33	0.00641
18	剁猪蹄	33	0.01329	46	肥牛	58	0.00668

19	猪心	25	0.00028	47	羊蝎子	39	0.00137
20	猪舌头	38	0.00090	48	牛肋条肉	48	0.05079
21	肉筒仔骨	26	0.01246	49	羊排	45	0.00103
22	猪拐肉	33	0.01459	50	鲜毛肚片	48	0.00630
23	猪后腿肉	31	0.00005	51	牛里脊	55	0.00731
24	羊腿肉	39	0.00281	52	牛杂	47	0.00124
25	鲜兔（去内脏）	19	0.00331	53	牛心	30	0.00018
26	鲜兔柳肉	35	0.00075	54	牛舌	55	0.00023
27	兔腿	32	0.00839	55	牛肚	48	0.00088
28	鸡杂	15	0.00039	56	牛腱子肉	52	0.00041

2. 鱼　类

序号	品名	分项最高限价（元/500g）	权重系数
1	大鳕鱼	18	0.00242
2	龙利鱼（无冰）	22	0.01292
3	鲜墨鱼仔	37	0.00140
4	大黄鱼	38	0.01270
5	大带鱼	21	0.00983
6	大海鲳鱼	32	0.00277
7	青虾仁	45	0.01780
8	鲜青虾	48	0.01799
9	小龙虾（杀好、去头）	42	0.00207
10	江团鱼（杀好、去腮打甲、去内脏）	23.5	0.00228
11	大甲鱼（杀好、去内脏）	46	0.00108
12	钳鱼（杀好、去腮打甲、去内脏）	22	0.00227
13	大马面鱼（250 克/条）	38	0.00820
14	小河虾	45	0.00487
15	仔鲢鱼（杀好、去腮打甲、去内脏）	21	0.00148

16	花鲢鱼鱼头（去腮、打甲）	15.5	0.00098
17	大草鱼（去腮、打甲）	13.5	0.01073
18	花鲢鱼（去腮去鳞）	13	0.00037
19	大口鲢鱼（杀好、去腮打甲、去内脏）	22	0.00139
20	鲜鱿鱼须	35	0.00402
21	鳝鱼（杀好）	45	0.00907
22	鲈鱼（杀好、去腮打甲、去内脏）	35	0.01903
23	鲜鱿鱼花	35	0.00307
24	牛蛙（杀好）	30	0.00709
25	小黄鱼	33	0.00171
26	鲫鱼	12	0.00073

3.蛋类及副食类

序号	**蛋类**		
	品名	**分项最高限价**	**权重系数**
1	鸡蛋	5.5 元/500g	0.02548
2	鹌鹑蛋	13 元/500g	0.00012
3	咸鸭蛋	2 元/个	0.00021
4	皮蛋	2 元/个	0.00009
5	咸蛋黄	23 元/板	0.00034
序号	**副食类**		
	品名	**分项最高限价**（元/500g）	**权重系数**
1	豆腐	2.5	0.00155
2	老魔芋	3	0.00168
3	米凉粉	2	0.00027
4	黄豆米	7.5	0.00017
5	鲜豆皮	7.5	0.00004
6	鲜海带丝	12	0.00064

7	麻辣豆腐丝	14	0.00008
8	豆腐丝	14	0.00207
9	油豆腐	3	0.00034
10	豆腐干	6.5	0.00051
11	榨菜丝	14	0.00002
12	软饼子	4.5	0.00011
13	豆花	4.5	0.00055

4 果蔬类

序号	品名	分项最高限价（元/500g）	权重系数
1	红心火龙果	12.8	0.00216
2	糖心苹果	8.9	0.00112
3	葡萄	7	0.00013
4	批把	19	0.00139
5	黑葡萄	9.5	0.00107
6	油桃	5.5	0.00042
7	西瓜	2.5	0.00217
8	菠萝	9	0.00015
9	哈密瓜	7	0.01357
10	黄梨	6.5	0.00066
11	青苹果	6.5	0.00116
12	橘子	5.5	0.00084
13	红提	12	0.00051
14	香蕉	5	0.01097
15	皇冠梨	5.5	0.00424
16	苹果（红富士）	7	0.01896
17	碰柑	6	0.00263
18	脐橙	7.5	0.00094
19	甜橙	8.5	0.00047

序号	品名	分项最高限价（元/500g）	权重系数
20	杷杷柑	8.5	0.00348
21	晚芦橙	7.8	0.00409
22	夏橙（蘑菇特）	12	0.00135
23	白心火龙果	7	0.00037
24	土豆	2.5	0.00605
25	青笋头	4.5	0.01377
26	白芹菜	6	0.00233
27	蒜苔	8.6	0.00296
28	大青椒	4.5	0.00258
29	西红柿	4	0.00606
30	老姜	12	0.00170
31	蒜苗	7.5	0.00182
32	去皮大蒜	8	0.00377
33	小葱	7	0.00368
34	瓢儿白	4	0.00253
35	洋葱	2.5	0.00116
36	山药	10	0.00442
37	西芹	6.5	0.00524
38	胡豆米	15.6	0.00073
39	豌豆米	14.5	0.00234
40	红椒	8	0.00834
41	大黄椒	15	0.00002
42	尖椒	5	0.00572
43	香菜	15	0.00164
44	杏鲍菇	7	0.00112
45	茶树菇	8.5	0.00286
46	凤尾	4.3	0.00115

序号	品名	分项最高限价（元/500g）	权重系数
47	黄豆芽	2.5	0.00037
48	青菜片	4.2	0.00004
49	毛豆	6.5	0.00263
50	香菇	10	0.00129
51	枣子	19.9	0.00409
52	皇帝柑	9	0.00263
53	砂糖桔	8.52	0.00553
54	山楂	25.8	0.00001
55	牛皮菜	4.5	0.00024
56	小米椒	15	0.00172
57	红皮萝卜	3.8	0.00160
58	豇豆	4.5	0.00429
59	胡萝卜	5	0.00166
60	莲藕	8	0.00655
61	莲花白	2.5	0.00164
62	茄子	4	0.00168
63	带皮大蒜	6	0.00004
64	黄瓜	4	0.00343
65	冬瓜	2.5	0.00427
66	西湖瓜	4	0.00096
67	空心菜	4	0.00027
68	芦笋	10.5	0.00012
69	芥兰	8.5	0.00219
70	鸡菇	8.6	0.00116
71	韭菜苔	6.6	0.00060
72	四季豆	5	0.00008
73	韭菜	5	0.00038

序号	品名	分项最高限价（元/500g）	权重系数
74	无筋四季豆	5.5	0.00073
75	平菇	8	0.00173
76	毛芋儿	4.5	0.00048
77	玉米棒	4.5	0.00276
78	马蹄	13	0.00002
79	广东菜心	6.6	0.00216
80	小芋儿	4.5	0.00096
81	鲜笋子	9	0.00428
82	高笋	9.5	0.00159
83	豆腐菜	4.5	0.00004
84	油菜苔	5.5	0.00106
85	鲜竹笋	9	0.00010
86	仔姜	10.5	0.00130
87	鸡腿菇	13.8	0.00022
88	娃娃菜	7.5	0.00217
89	海鲜菇	8	0.00110
90	豌豆尖	8	0.00017
91	金针菇	9	0.00082
92	荷兰豆	10.8	0.00065
93	儿菜	4.8	0.00191
94	有机花菜	7.5	0.00532
95	美人椒	15	0.00090
96	藿香	15	0.00049
97	鲜花生	8.9	0.00358
98	苤蓝	5	0.00031
99	小白菜	3.5	0.00054
100	丝瓜	4.5	0.00194

序号	品名	分项最高限价（元/500g）	权重系数
101	虫草花	22	0.00023
102	折耳根	9	0.00094
103	螺丝椒	5	0.00033
104	大白菜	3	0.00098
105	红薯	4.6	0.00191
106	菠菜	9	0.00241
107	油麦菜	5	0.00234
108	绿豆芽	2.5	0.00099
109	苦瓜	4	0.00108
110	生菜	5	0.00029
111	棒棒菜	3.5	0.00057
112	西兰花	9	0.00282
113	韭黄	7.5	0.00256
114	南瓜	2.5	0.00033
115	芥菜	6.5	0.00219
116	白萝卜	2	0.00203
117	蘑菇	11	0.00129
118	小土豆	4.5	0.00211
119	红苕尖	4.8	0.00085
120	去壳板栗	25	0.00366
121	小西芹	6.5	0.00184
122	紫薯	5	0.00179
123	韭黄	7.5	0.00256
124	大葱	2.95	0.00227

注：单价报价超过规定最高限价的，投标报价做无效处理。

附件2：职工食堂（招待所）食材采购及配送考核办法

一、考核目的

为了加强供应商供货品质、服务质量的监督管理，按甲（核物理与化学研究所，以下简称：甲方）乙（食材供应方，以下简称：乙方）双方签订的《核物理与化学研究所职工食堂（招待所）食材采购及配送合同》规定，甲乙双方合同签订的年限内，甲方要对乙方的履约情况进行考核，并将考核结果作为是否续签供货合同的重要依据。特制定本考核办法。

二、考核范围

已签订2020年～2023年《核物理与化学研究所职工食堂（招待所）食材采购及配送合同》正在履约的乙方。

三、考核内容及分值

考核内容分为：食材质量、配送过程、服务质量等三个方面，项目分值：食材质量50分，配送过程30分，服务质量20分，加分项目5分。

四、考核办法

采用百分制按月的要求进行考核。主要包括：

（一）食材质量考核：由甲方委托的职工食堂（招待所）现场工作人员对每批次配送的货物进行现场质量、数量的验收。

1.食材质量有不合格现象，如以次充好、生霉、变色、变味、变质、腐烂、过期等现象，每发现1次扣2分；

2.供货品种缺失或数量差额超过10%，每次发现1次扣5分；

3.未按要求提供国家有关部门规定的随货证件资料的，每发现1项扣1分。

（二）配送过程和服务质量考核：以实际发生问题后由甲方进行调查取证，形成处罚报告后扣除相应分数。

1.未按时配送，影响甲方供餐的，每发现1次扣5分；

2.使用不符合国家食品卫生安全相关要求的交通工具配送食材的，每发现1次扣5分；

3.出现食材质量问题未按甲方要求整改，每发现1次扣5分；

4.拖延或拒绝退货、换货服务. 每发生1次扣2分。

（三）加分项目考核：根据乙方主动担当作为、主动服务情况由甲方决定加分分值。

1.对甲方临时采购，能按时按量配送到位加1分；

2.突发社会重大安全事件能确保供货加2分。

四、考核结果及运用

甲方每月初将上月对乙方的考核结果进行汇总，满分为100分，90分以上为优秀，85分以上为合格，低于85分为不合格。

年度得分为每月考核分数的平均分数，该分数作为是否续签合同的重要依据。

五、合同终止项

涉及合同终止项，甲方有权终止合同，并有权拒付当月合同款项：

（一）乙方被行业主管部门取消从业资格，合同自然终止；

（二）乙方考核低于85分超过2次，甲方有权终止合同。

（三）乙方所供食材存在质量问题，导致发生食品卫生安全事件的，甲方有权终止合同；

（四）乙方存在贿赂甲方及相关工作人员、搞不正当交易、非法获利等违法违纪行为，甲方有权终止合同，并保留追偿权利。

食材供应商月度考核评分表

乙方名称				
考核阶段	20　　年　月份		供货类别	

序号	项目	分值	评分细则	得分
1	食材质量	50 分	食材质量有不合格现象，如以次充好、生霉、变色、变味、变质、腐烂、过期等现象，每发现 1 次扣 5 分。	
			供货品种缺失或数量差额超过 10%，每次发现 1 次扣 2 分。	
			未按要求提供国家有关部门规定的随货证件资料的，每发现 1 项扣 1 分。	
2	配送过程	30 分	未按时配送，影响甲方供餐的，每发现 1 次扣 5 分。	
			使用不符合国家食品卫生安全相关要求的交通工具配送食材的，每发现 1 次扣 5 分。	
4	服务质量	20 分	出现食材质量问题未按甲方要求整改，每发现 1 次扣 5 分。	
			拖延或拒绝退货、换货服务. 每发生 1 次扣 2 分。	
6	加分项目	5 分	对甲方临时采购，能按时按量配送到位加 1 分。	
			突发社会重大安全事件能确保供货加 2 分。	
总　分				

甲方代表签字确认：　　乙方代表签字确认：

年　月　日　　年　月　日