2018年食堂生鲜食品采购项目及需求

为了做好中心食堂后勤保障工作，提高食堂生鲜食品的质量，保证食品安全，拟对2017年食堂生鲜食品组织进行采购。现按中心内部招投标相关项目内容及需求如下：

1. 项目内容：2017年食堂生鲜食品采购项目。
2. 项目费用：约90万元（此费用是2018年的预算费用。供应商由三个中标公司进行签订供应合同，费用从综合部后勤管理中列支。
3. 项目要求：
4. 按质、按量、按时、按指定地点提供生鲜食品，具体如下：
5. 质量要求：所送菜品全部符合国家食品安全标准，蔬菜类保持较好的色泽及新鲜度，不得有腐烂、夹带泥沙等现象。冷冻品及干货类保持较好的外观和等级。鲜肉类保证来源于政府认可的正规肉联厂（需提供相关资质证明），保证每日新鲜。海鲜河鲜产品必须鲜活。不新鲜菜品更换或退收。严禁供应假冒、变质、劣质、过期的产品和菜品。
6. 数量要求：必须保证斤、两的准确性，以验货为准。必须送上一式两份的送货清单。
7. 服务要求：
8. 送货要求：必须使用清洁的送菜专用车来送货同时使用干净的专用器具（包括菜筐、油桶、豆腐板），应保持送菜员的相对固定，并递交送菜员无传染病类疾病的健康证。
9. 退换货处理：对于货不对版或质量达不到要求的品种，要求退换货，保证在指定的时间内送到。
10. 临时加货处理：食堂临时增加用餐人数或客餐任务时，要尽力确保供货，保证准时开餐。临时加货是在附近市场或超市购买，则货物的结算价按实际零售价执行。
11. 接到订菜通知后，个别品种因缺货而不能按时送到，应及时知会我方并协商好解决方法以确保我方所需货物能按时送到。
12. 需采购的熟食制品必须经我们指定门店采购，如果不在指定门店采购的熟食制品送菜方必须承担责任。
13. 其他要求：送菜员必须做到有上岗证、注重个人卫生（不能留长发、穿拖鞋、衣着要整洁），送肉、鱼、家禽到食堂后要做到粗加工（杀鱼清洗，按要求对食材切剁粗加工，厨余垃圾清理）必须每天把当天的单计算清楚、由食堂工作人员签名确认，再把第二天的菜单抄回去。
14. 定价规则：目前生鲜食品配送通用的几种定价规则为每月报价一次：（1）根据市场行情定价；（2）不高于超市价格、不低于农产品批发市场价；（3）中农网精品税后价格。为保证生鲜食品质量，权衡价格的合理性，中心食堂生鲜食品供应自2004年以来一直采取第二种定价规则，取得了较好的效果。因此，单品既不高于超市价格、不低于农产品批发市场价格，每月报价一次。

2017年12月5日