# 衢州市基础设施投资有限责任公司食堂食材配送服务采购项目采购内容及要求

一、招标内容

1.配送产品：大米、面粉、食用油、杂粮、肉类、蔬菜、鱼鲜类、干货、禽蛋、早点、面点、豆制品、半成品食品、海鲜水产、冷冻食品、水果及调料等的定点采购及配送。

2.配送规模：食堂就餐规模约350人/天；

计划配送点:衢州市基础设施投资有限责任公司（衢州市柯城区九华北大道333号）

食材送达时间约为每日早晨7时至8时，具体以保证食堂正常就餐为准，数量以实际采购数量为准。

3.服务范围：每日早餐、中餐和晚餐需求的各类食材，以及不定期的包厢食材配送（费用含在报价内）,临时包厢配送中标人必须按照采购人要求在45分钟内将货物送达；单位内设小超市，每周工作日开放，小超市所售产品价格(让利折扣前价格）不得高于衢州市区大型超市（东方、永辉、沃尔玛等）任选两家的平均价。

二、配送具体内容清单及质量要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 质量要求 |
| 1 | 土豆  | 颜色淡黄或奶白，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软，饱满。 |
| 2 | 茄子 | 型直长、紫色，表面光滑有光泽，有弹性不软；皮薄肉嫩籽少，个体均匀。 |
| 3 | 冬瓜 | 吊瓜，皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。表皮平整光滑、无外伤腐烂。 |
| 4 | 黄瓜 | 颜色青绿，瓜身细短、条直均匀，瓜把小，表皮有光泽，肉脆甜、瓤小籽少。 |
| 5 | 苦瓜 | 颜色淡绿色或白色、有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓤黄白，子小、味苦。 |
| 6 | 韭黄 | 大韭黄，叶肥挺，稍弯曲，色泽淡黄，香味浓郁，长20厘米以内。 |
| 7 | 韭菜 | 叶较宽，挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭菜味，根株均匀，长20厘米以内。 |
| 8 | 老姜 | 颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。 |
| 9 | 仔姜 | 颜色淡黄，表皮完整，姜体脆硬，肥大有姜味。 |
| 10 | 洋葱（红皮） | 鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚，完整无损，抱合紧密，球茎干度适中，有一定硬度。 |
| 11 | 香葱 | 叶翠绿、饱满充气，均匀细长、鳞茎洁白二挺直、香味浓郁，长15-30厘米。 |
| 12 | 大葱 | 葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直，无根、长约5 0厘米。 |
| 13 | 蒜苔 | 颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直、鲜嫩、指甲掐之易断。 |
| 14 | 蒜苗 | 叶翠绿、薄嫩、挺直，蒜茎洁白，水份充足，外表无水。 |
| 15 | 蒜米 | 白色，无霉烂、无瘢痕。 |
| 16 | 番茄 | 颜色大红、粉红或黄色、光泽亮艳，个大圆整，大小规整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少，味甜中带酸。 |
| 17 | 青椒 | 个大、直长、薄皮，颜色碧绿，有光泽、表面光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉层中等有辣味。 |
| 18 | 小青椒 | 细长圆锥形、颜色黄绿或碧绿，有光泽、表现光滑，饱满有一定硬度和弹性，肉薄籽多、辣味重。 |
| 19 | 甜椒 | 颜色红艳，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、干软、泥土，长度不低于8厘米，宽不低于3厘米，表面无虫眼。 |
| 20 | 藕（洗） | 表皮颜色白中带黄，藕节肥大，无叉，水分充足，肉洁白脆嫩，藕节3－4节。 |
| 21 | 花菜 | 中号，花蕾颜色洁白或乳白、功密坚实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。 |
| 22 | 鲜竹笋 | 笋壳淡黄色，有光泽，笋体粗壮、充实、饱满，肉质洁白较嫩，水分多。 |
| 23 | 茭白（去壳） | 笋形粗壮，条直、均匀、叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿，无黑心。 |
| 24 | 西芹 | 叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，无腐烂变质。 |
| 25 | 莲白 | 外叶淡绿色，内叶淡黄色，叶肥厚脆嫩，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。 |
| 26 | 小白菜 | 梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水份充足，无根。 |
| 27 | 青笋 | 绿心、中号(尾部4公分)、略长、无黄白。 |
| 28 | 嫩豌豆（去壳） | 新鲜、清秀。 |
| 29 | 嫩玉米 | 无腐烂变质、无异味。 |
| 30 | 瓢儿菜 | 中号，梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水份充足，无根。 |
| 31 | 大白菜 | 外叶淡绿色、奶黄色、帮白内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。 |
| 32 | 芹菜 | 叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软，中间空、水份充足，有清香味，长约30厘米。 |
| 33 | 香菜 | 翠绿、挺直、根部无泥、香气重、水份充足。 |
| 34 | 西兰花 | 花蕾颜色深绿、紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。 |
| 35 | 平菇 | 中号，菌为洁白色或浅黑色，菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短。 |
| 36 | 金针菇 | 菌盖颜色乳白、菌柄淡黄色、根部淡褐色，菌身细短，挺直。 |
| 37 | 鸡菇 | 不能发霉、变质，中号。 |
| 38 | 香菇 | 中号厂菌盖颜色褐色、有光泽、菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大、有弹性、柄短小，香味浓、重量轻。 |
| 39 | 蘑菇 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 40 | 豇豆 | 大小均匀、挺直、细长、脆嫩、有光泽、折断为实心、无空心、无虫洞，颜色为浅绿色。 |
| 41 | 空心卷 | 叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色易折断，棵株约15厘米。 |
| 42 | 地瓜 | 无腐烂、泥土。 |
| 43 | 韭菜花 | 新鲜、嫩。 |
| 44 | 青豆 | 颜色青绿单一、有光泽，豆粒大，均匀完整，较嫩。 |
| 45 | 胡萝卜 | 颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实不软、肉质甜脆、中心柱细小。 |
| 46 | 油菜尖 | 无黄叶、无虫眼。 |
| 47 | 老南瓜 | 颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜，表面硬实。 |
| 48 | 生菜 | 大莴，颜色鲜艳，淡绿，叶子水份充足，脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。 |
| 49 | 白萝卜 | 颜色洁白光亮，表面光滑、细腻，形体完整、份量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆、味甜适中。 |
| 50 | 玉米棒 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 51 | 山药 | 呈原柱形，条均挺直，光滑圆润，两头平齐。内外均匀为白色。质坚实，粉性足9味淡。长15cm以上，直径2.3cm以上。 |
| 52 | 玉兰片 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 53 | 小米椒 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 54 | 红苕 | 颜色粉红或淡黄色，依品种而定，个大形正，大小整齐，表面无伤，体硬不软、饱满。 |
| 55 | 泡青菜 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 56 | 菠菜 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 57 | 红油菜 | 颜色碧绿，平嫩，叶子大、挺直，根桃红，无主茎且无柄无红色，棵株适当。 |
| 58 | 碗豆尖 | 梗短粗，呈淡绿色或白色，叶子厚肥大，主茎无花蕾，水份充足。 |
| 59 | 红苕尖 | 叶子为淡红色，叶人薄软，有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直，水份充足。 |
| 60 | 茶树菇 | 新鲜、嫩、无黄叶、无虫眼。 |
| 61 | 冬寒菜 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 62 | 折耳根 （无叶） | 菇形完整、周正、无残缺、菌柄无明显残缺、弯曲。 |
| 63 | 杏鲍菇 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 64 | 烧烤土豆 | 块根呈球状，直径2－7.5厘米，表皮黄褐色，肉白色。 |
| 65 | 香芋 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 66 | 芋乃 | 洗净、大小均匀、无疤眼。 |
| 67 | 嫩胡豆 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 68 | 折耳根（芽） | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 69 | 丝瓜 | 皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、子小。 |
| 70 | 菜心 | 颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直，水分充足。 |
| 71 | 干木耳 | 呈乌黑色，色泽均匀，卷曲紧缩，叶薄且无完整轮廓，坚挺、有韧劲，不易被捏碎，放入口中嚼时有浑厚鲜味感，较轻、松散，表面平滑，脆而易断。 |
| 72 | 干香菇 | 菇香浓，菇肉厚实，菇面平滑，大小均匀，色泽黄褐或黑褐，菇面稍带白霜，菇褶紧实细白，菇柄短而粗壮，干燥，不霉，不碎。 |
| 73 | 干笋干 | 呈黄白色或棕黄色，具有光泽，笋体，短粗，体态肥厚，笋节紧密，纹路浅细，质地嫩脆。 |
| 74 | 干腐竹 | 为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。 |
| 75 | 豆腐 | 呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块行完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。 |
| 76 | 鸡蛋 | 蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。 |
| 77 | 鹌鹑蛋 | 蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑没有霉味、酸味，臭味等不良气味。 |
| 78 | 白条鸡 | 整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颅，有腿翅，无内脏，规格从0.6—1.5公斤，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，鸡肉切面有光泽，外表外湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。 |
| 79 | 鸡腿 | 表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |
| 80 | 鸡翅 | 肉质紧密，无污染，无小毛，个体大小均匀。 |
| 81 | 鸡脚 | 交货以干净、新鲜、无异味，大小合适规格要求为标准。 |
| 82 | 白条鸭 | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于1公斤，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，鸡肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，具有鸭的正常气味。 |
| 83 | 鸭腿 | 表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。 |
| 84 | 白条鹅 | 表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于1公斤，鹅的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，鸡肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，具有鹅的正常气味。 |
| 85 | 带鱼 | 每条不低于500克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明粘液层，皮肤天然色泽明显。 |
| 86 | 虾 | 体形弯曲，体表干燥，颜色鲜亮，肉壳紧连，没有异味。 |
| 87 | 河虾 | 虾头尾完整，头尾紧密相连，虾身较挺，有一定的弯曲度。虾皮壳发亮，河虾呈青绿色，对虾呈青白色（雌虾）或蛋黄色（雄虾）。肉质坚实、细嫩，手触摸时感觉硬，有弹性。气味正常，无异味。 |
| 88 | 鳙鱼 | 鱼头大而肥，肉质雪白细嫩，鱼鳃下边的肉呈透明的胶状，里面富含胶原蛋白。腮盖圆润饱满，尾翼部自然平滑不下垂。 |
| 89 | 鸦片鱼 | 鱼的身体是完整和匀称的。鱼鳞外观紧密、排列整齐;鱼身无白斑、无伤痕;鱼身形态正常，无变形。鱼的眼睛清亮通透、饱满外凸的。鱼的肉体紧实而有弹性的。用手指按一下鱼肉部分很紧、并且在放手之后按下的凹陷部位可以迅速回弹，鱼鳃是鲜红和无异味的。 |
| 90 | 鲫鱼 | 通体深黑，肉质较为疏松。眼鱼睛是凸的，眼球黑白分明，身体扁平、色泽偏白的。 |
| 91 | 多宝鱼 | 鱼眼睛的一侧（背面）呈青褐色，无眼的一侧（腹面）呈白色，饱满凸出、角膜透明清亮。鱼鳃丝呈鲜红色，黏液透明，具有海水鱼的咸腥味或淡水鱼的土腥味；鱼肉坚实有弹性，指压后凹陷立即消失，无异味。 |
| 92 | 黑鱼 | 鱼眼睛凸起，澄清并富有光泽，鳃盖紧闭，腮片呈鲜红色，没有粘液。鱼身体颜色较深。 |
| 93 | 黄鳝 | 颜色灰黄、摸起来较柔软，手抓时感觉鳝体硬朗，并有较大的挣逃力量。 |
| 94 | 猪肉 | 猪肉瘦肉呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽，脂肪呈乳白色或微黄色。具有猪肉正常气味，无异味；必须是经过有关部门质检合格且在保质期以内，经检测部门检验合格并盖章。随货需提供相关合格证。 |
| 95 | 牛肉 | 牛肉瘦肉呈均匀的鲜红色或深红色、有光泽，脂肪呈乳白色或微黄色。具有牛肉正常气味，无异味；瘦肉切面纹理清晰，皮下脂肪适度、均匀、形态丰满；肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水。（牛腩：色泽新鲜、无杂质、无异味、无注水。） |
| 96 | 白条羊 | 每条不低于10公斤，去头、去蹄、去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。 |
| 97 | 刀切馒头 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 98 | 花卷 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 99 | 肉包子 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 100 | 菜包子 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 101 | 饺子 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 102 | 粽子 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 103 | 发糕 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 104 | 粥 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 105 | 苹果 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 106 | 香蕉 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 107 | 西瓜 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 108 | 梨 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 109 | 桔子 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 110 | 柚子 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 111 | 葡萄 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 112 | 冬枣 | 以实际市场定价购买样品为标准。 |
| 备注：1、因蔬菜各品种单个数量多的特殊性，蔬菜质量的评定不以每批次中级个别产品来进行评定，以各品种的综合质量进行评定。塘鱼类的鱼体健康，体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。2、**以上所列品种并非所有供货品种，未列品种的质量要求必须满足采购人的要求**。 |

三、结算方式

在中标人正常供货的情况下，在供货期间，合同签订后采购人按实际购买的食堂食材数量计算货款，原则上按一个月结算一次（先供货后结算，节假日顺延）中标人与采购人核对当月账务并将双方确认的销售发票递交采购人，采购人根据中标人提供的发票后以转账的方式支付给中标人。

四、供应物品的报价

1.投标报价的确定：

本项目报结算率，所报果蔬类、肉类、禽类、水产类及米、油、调味品类的结算率均不得高于95%，否则作无效标处理。建议投标人在合理区间报价，确保食材质量。在服务期限内中标结算率报价为固定不变,无论市场价格怎么变化,双方都不得以任何理由单方面进行变更。报价应包含中标人提供货物价款、人员的劳务(劳动、社会、医疗、安全)、仓储费、装卸车费、途中运输费、途中损耗费、检测、验收费、保险费、税金等所有费用。如有漏项,视同已包含在其总价中合同总价不予调整。(劳动、社会、医疗、安全)、仓储费、装卸车费、途中运输费、途中损耗费、检测、验收费、保险费、税金等所有费用。**如有漏项,视同已包含在其总价中合同总价不予调整。**

2．定价原则：

价格确定方式按以下顺序依次进行，取到即止。

①以衢农官网公示的价格作为结算基准价。

②以上无价格信息的，则由采购方的司务人员从书院菜市场（或斗潭菜市场）和南湖菜市场（或荷花菜市场）或衢州市区大型超市（大润发、东方、永辉）中任选两家零售价的平均价作为结算基准价；

实际结算价=结算基准价×中标人报价费率。

（结算基准价、结算价采用四舍五入，小数点后保留两位。）

五、货物的质量要求

1.中标人向采购人提供的商品质量必须符合《食品安全法》和国家有关食品卫生法规标准。

2.大米必须符合GB1354-86标准，并拥有“SC“食品质量安全认证。

3.食用油必须符合国家规定的相关标准（例如大豆油必须符合GB1535-2003标准），并拥有“SC“食品质量安全认证。

4.面粉必须符合GB1355-86标准，并拥有“SC“食品质量安全认证。

5.糖、味精、酱油、醋、生粉等调料必须具有“SC“食品质量认证标志。

6.豆制品、半成品及冻品必须具有“SC”食品质量安全认证。

7.禽蛋、蔬菜、水产、水果必须保证新鲜，且符合食品卫生安全法要求，蔬菜类必须有农药监测报告，农药残留须符合《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB2763）的规定。

8.肉制品类必须是经过有关部门质检合格且在保质期以内，经检测部门检验合格并盖章。随货需提供相关合格证。

9.成品包装的货物须注有产品名称、制造厂名、厂址、净重、生产许可证号、批号、生产日期、保质期、执行标准号及规格等，包装应完好、无损坏、无挤压，符合国家有关产品质量法规要求。

10.散装产品严禁冷热混存，以免发生产品变质；不能掺杂使假，应表里如一，应符合散装产品的相关卫生及质量要求；鲜活产品保证新鲜、无泥污，规格符合甲方要求，对药性、肥气未脱的蔬菜严禁供给甲方。

11.冷冻品要求干冻，要有“SC”标识，有检验检疫合格证或水（海）产合格证。必须是无酸变、无腐烂、质优、无污染、无变质，符合食品卫生要求的产品。

12.中标人不得提供以下产品：

(1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常、含有毒有害物质或者被有害物质污染，可能对人体健康有害的产品；

(2)含有致病性寄生虫，微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

(3)未经动物检疫部门检疫，检验或者检疫不合格的肉类及其制品；

(4)病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物及其制品；

(5)掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(6)用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

(7)超过质保期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

13.中标人所供货物不得缺斤短两，发现一次扣除10%的履约保证金，超过3次，取消供货资格并扣罚全部履约保证金。

六、配送及验收要求

1．采购人提前1天将次日采购清单以书面形式或者电话通知中标人,中标人收到订货通知后,须在采购人要求的时间节点前完成供货。

2.个别品种因缺货而无法提供的,中标人应在接到订单当日内及时告知采购人并协商好解决方法。

3.采购人临时急需中标人供货,中标人应按要求在30分钟内作出响应并配送到位。

4.残次品的替换须在接到替换通知后30分钟内送达。

5.送货车辆须使用专用封闭式保鲜(冷藏)车辆进行配送,禁止有毒有害有异味的物品混装,送货时不得有污染事故发生。配送车辆应符合相关卫生要求,并定期对车辆进行清洁消毒。

6.中标人将订单内所需产品送到采购人指定地点后,双方就产品的品种、质量、数量、价格进行确认后填写交货清单,经验收合格后完成交付。

7.所有品种按除盛装器具净重过磅,重量以双方核准的净重过磅数为准双方签字确认作为结算凭证。

8.配送人员应具备有效的健康合格证明,配送人员更换须事先征得采购人审查同意并提供健康体检证复印件备案。

9.中标人应按国家质量卫生标准供给采购人所需的蔬菜，采购人对送达的蔬菜当场进行抽查、验收。

10.对于部分蔬菜类配送须按采购人要求进行去皮、无污泥等净菜处理。

七、其他要求

1.中标人不得超越甲方要求范围以外供货，不得搞商品搭售；

2.中标人不得开具虚假税务发票；

3.中标人不得向采购单位的工作人员馈赠任何物品、现金等；

4.中标人应积极配合采购人做好食堂食材类定点供应的采购、验收、退还等工作；

5.不论以何种形式进行供货，中标人都必须按照其在投标文件中做出的服务承诺履行相关义务；

6.物品具体需求量及品种以实际供应前一天采购人通知的为准。

7.食材配送由中标人向采购人提供商品（采购人如有临时安排供货的，中标人不得无故抬价。），所报价格不得高于当日的结算基准价，采购人将组织有关人员到市场对产品价格进行核实，发现中标人所报货物存在虚报价格的，按违约条款处理。

8.当日食材配送时需提供当日配送食材价格来源报表，所提供的食材价格来源报表必须属实，不能弄虚作假，发现中标人所提供的食材价格来源报表弄虚作假的，按违约条款处理。

八、安全责任

中标人对所提供商品的安全质量负责，并承担因质量问题的引起的一切法律责任以及赔偿责任。

九、考核办法

①考核时间：食材送达现场考评。

②考核细则：根据中标人当日送达的每个菜品质量分别进行考评，考评标准分为：好、一般、差三档。月底进行总结，差评占比10%或一般占比20%或差与一般合计占比15%则当月考核不合格，连续两个月考核不合格的，罚没其履约保证金，并解除合同。

验 菜 单

 日

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名 称 | 质量 | 数量 | 价格 |
| 好 | 差 | 准 | 少 | 实际 | 衢农网 | 出入 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

验菜人：