附件2

江门市科学馆大院职工食堂食材原料

采购配送服务要求

一、配送要求

（一）送货方式

服务公司需及时响应采购人以电话或电子邮件或微信或其它方式通知的订购，根据每次订购品种、数量后按时运送物品到指定地点，并随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单。

（二）交货地点

蓬江区港口路68号江门市科学馆内。

（三）货物包装与标志要求

包装货物的容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。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。

（四）货物运输要求

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。

二、配送物品质量要求

（一）肉类（含生鲜、冻品、鱼类、熟食等）

1.鲜肉确保每日新鲜，肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、无碎骨，无注水。五花肉指肥瘦比例为3：7（三线肉）猪肉；瘦肉指脂肪含量低于5%的去皮瘦猪肉；排骨指脂肪含量低于5%，不带排骨头，整排的猪排骨。

2.鱼体饱满结实、新鲜，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象，可靠放心，无毒、无害、无污染。

3.冷冻食品类产品外包装须有品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等要素完整的中文标签。冷冻肉要求肉体冻实坚硬，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。冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90％，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，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℃）。

4.熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。熟食（特别是鲜制熟食）保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

（二）蔬菜瓜果类

1.蔬菜瓜果均来自蔬菜瓜果生产基地，具体提供的品种顺应季节变化，附有合格的检测报告或快检报告，农药残留符合食品安全国家相关标准的规定。所有蔬菜瓜果在交付采购人前须经过前期处理，可使用率达到92%以上。

2.蔬菜色泽具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，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，不允许有因萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的非正常、不新鲜的蔬菜。

3.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。

（三）粮油类、调味品类

粮油类、调味品类要提供附有合格检验报告、标识齐全、保质期不得少于标注有效期1/2的预包装食品。散装豆类要提供生产厂家营业执照、产品检验合格证书。投标人所提供产品质量须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁提供伪劣、假冒、无证不合格产品。

（四）干货制品

干货制品的质量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。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。

三、食材售后服务要求

（一）服务公司应设置24小时服务热线，专人服务，专人跟踪，建立科学、完整的售后保障方案。

（二）配合采购人做好食品进出库管理，登记管理所采购的食品。

（三）接到采购人通知后45分钟内到达现场，服务方式均为服务公司上门服务。非采购人的人为原因而出现产品质量问题，由中标人负责包换或包退，并承担上述情况产生的一切费用。