## 横栏镇公办学校食堂食材配送及劳务外包项目

## 采购需求公示

## **一、总 则（适用于各包组）**

1．项目名称：横栏镇公办学校食堂食材配送及劳务外包项目

2. 本项目共分四个包组，总预算金额为3042万元/年。

（1）采购包1：横栏中学食材、横栏小学食材，预算金额：1522.00万元/年。

（2）采购包2：第二小学食材、四沙小学食材，预算金额：726.00 万元/年。

（3）采购包3：横栏中学劳务外包、横栏小学劳务外包，预算金额：526.00 万元/年。

（4）采购包4：第二小学劳务外包、四沙小学劳务外包，最高金额：268.00 万元/年。

**包组3金额为包组1中标金额的30%、包组4金额为包组2中标金额的30%。**

投标人可选择个别包组或全部包组进行投标，投标人必须对包组内全部内容进行投标，不允许只对采购包内部分内容进行投标。本项目不允许兼投兼中，只能中其中一个包组。各包组金额为预计金额，采购人将根据实际情况向中标人采购其所需食材或服务，采购人不保证向中标人采购的具体数量及金额)

3.项目地点：采购人指定地点。

4.各采购包确定1名中标人。中标人承包及负责招标文件对中标人要求的一切事宜及责任，包括货物供货、运输、仓储保管、验收、装卸、税费及相关服务等。采购人以各采购包为单位分别与中标人签订对应各采购包的采购合同，即一个各采购包签订一份合同。

5.中标人不得以任何方式转包或分包本项目中标的采购包内容。一经发现，采购人有权终止合同。

6. 本项目在服务期限中如结算金额达到采购预算金额，则视为本项目合同履行完毕。

7．招标文件打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标（响

应）无效。

8. 中标人必须为本项目购买不少于500万元/年，每次赔付不得少于100万元，每人最高赔付不得少于500万元的食品安全责任保险。并与采购人签订满足采购人单位需求的保密、保卫、廉政以及食品安全承诺书。

9.**各学校就餐人数详见《投标邀请函》中“（三）项目内容”。**开学期间每周一至周五供餐，须按学校规定的供餐时间向在校学生、教职工提供全天膳食（包括早餐、午餐、晚餐），学生节假日停餐。如学校有特殊需求加餐时，中标人需按照学校要求供餐。

10.各包组结算金额以最终核算为准。一年后经学校综合评价达到80分以上（以每月考核为基准），续签第二年的合同，以此类推，直至最多签订三年合同。

**二、考核机制**

**（适用于包组1、包组2）**

1. 采购人每月对中标人的服务和管理情况进行考核一次，并根据考核的结果要求中标人进行相应的整改。
2. 考核总分100分，低于80分为不及格，若连续两次考核不及格，采购人有权解除合同，并由成交供应商承担违约和赔偿责任。

**附表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核项目** | | **标准内容** | | **评分细则** | **扣除**  **分数** |
|  | 人员管理情况 | 从业人员健康合格证明情况 | 是否均取得有效健康合格证明； | | 每发现1人无有效健康合格证明扣1分。 |  |
|  | 接触食材的搬运操作人员情况 | 是否患有有碍食材安全的疾病； | | 每发现1人不符合要求扣2分。 |  |
|  | 是否规范佩戴口罩；接触食材之前是否洗手、消毒。 | | 每发现1人不符合要求扣2分。 |  |
|  | 服务态度 | 项目负责人是否积极与采购人沟通食材配送中的问题，运送人员无野蛮运装或无正当理由与采购人争执。 | | 落实不到位，不积极配合执行，每次扣2分。 |  |
|  | 食材采购、贮存、经营和使用等情况 | 食材原料情况 | 1. 是否经营或使用病死、毒死、死因不明的禽、畜、水产动物肉类及制品； 2. 是否经营或者使用未经检疫检验或者检疫检验不合格的肉类及其制品； 3. 3．是否在食材制作加工中使用非食用物质或滥用食材添加剂； 4. 是否经营或者使用其他禁止生产经营的食材。 5. 供应食材是否新鲜，是否有过期食材。 | | 每发现一处不规范扣5分。 |  |
|  | 食材经营和使用行为 | 1. 是否经营或者使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食材； 2. 是否经营或者使用无标签及其他不符合有关标签、说明书规定的预包装食材、食材添加剂； 3. 是否在食材中添加非食用物质。 | | 每发现一处不规范扣2分。 |  |
|  | 食材贮存  情况 | 1. 贮存食材的场所、设备是否存放有毒、有害物品及个人生活物品； 2. 食材是否分类、分架、隔墙、离地存放。 | | 每发现一处不规范扣2分。 |  |
|  | 配送  情况 | 配送工具及配送时间、地点等情况 | 是否使用采用冷藏车配送食材； | | 落实不到位，每次扣1分 |  |
| 是否按采购人指定的时间内配送； | | 落实不到位，每次扣1分 |  |
| 是否安排专人配送； | | 落实不到位，每次扣1分 |  |
| 是否按照采购人指定的配送点配送食材； | | 落实不到位，每次扣1分 |  |
|  | 其它有关情况 | 留样规定  情况 | 是否按规定留样。 | | 每发现一次不规范扣1分。 |  |
| 检测报告 | 是否每日按照采购人要求提供食材检验报告 | | 落实不到位，每次扣1分 |  |
|  | 整改情况 | 未按规定时间进行整改或整改后仍未达到要求。 | | 每宗扣1分。 |  |
| 总体评价：（可附页） | | | | | | |
| 被考核单位负责人签名（盖章）：  日期： | | | | 考核人员签名：  日期： | | |
| 备注：总分为100分，低于80分为不及格。（如出现连续两次考核不及格，采购人有权解除合同） | | | | | | |

**（适用于包组3、包组4）**

**饭堂管理考核方案**

为进一步加强饭堂的监管管理，确保学校师生饮食的卫生安全，提高饭堂的服务质量，特制订饭堂管理考核方案：

**1、考核内容**

包括设备维护、伙食质量、服务质量、卫生安全等四个方面。

**2、考核人员**

由中山市横栏镇 （学校名称）监督小组、师生代表、家长代表等人员组成。

**3、考核方式**

采购人按季度对成交供应商进行综合考核：分别通过日常检查、季度考核、师生家长抽样问卷调查三种方式进行评价。

1、日常监督检查：学校及上级有关部门在日常督导检查中进行，根据发现的问题进行《日常监督检查扣分标准》考核评分。日常检查评分占综合评价总分的40%；

2、季度考核：学校根据《季度考核评分标准》对饭堂在每季季末进行一次全面的考核。考核占综合评价总分的30%；

3、满意度抽样问卷调查：每季度末由老师、学生、家长代表进行满意度抽样问卷调查，其中教师代表10名，学生代表20名，家长代表不少于5名（具体人数由学校另定）。师生家长满意度得分占综合评价总分的30%。

**4、考核结果及处理**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **考核得分** | **考核等级** | **处理措施** |
| **80（含）-100（含）** | 优秀 | 每季综合考核不合格，第一次罚款500元；第二次罚款1000元；第三次罚款2000元；第四次罚款3万元作为师生健康补贴基金，且采购人有权终止成交供应商合同，一切后果由成交供应商自负。 |
| **65（含）-80** | 合格 |
| **65以下** | 不合格 |

**5、方案的实施**

本考核方案自采购人与成交供应商签订合同生效之日起正式实施，如成交供应商不配合考核学校有权与成交供应商解除合同。在日后监督管理中，校方有权根据实际需要对考核方案进行修订。

附件：1、日常监督检查扣分标准

2、季度考核评分标准

3、满意度抽样问卷调查

**附件1：**

**日常监督检查扣分标准**

**一、饭堂经营及管理（40分，扣完为止）**

1、成交供应商未经学校同意，禁止中途转包、转让或委托他人经营，禁止搞不法经营，禁止向供餐对象以外的其他单位经营，一经发现扣完该项得分；

2、成交供应商必须接受学校及市镇有关部门的相关监督、全力配合有关检查活动，如出现不配合则扣完该项得分；

3、成交供应商需严格执行《中华人民共和国食品安全法》、教育部、卫生部《学校饭堂与学生集体用餐卫生管理规定》、各行政部门对于学校饭堂管理的有关规定，如出现违反其中任何一条管理办法规定则每一条扣2分；

4、市镇相关部门、学校可随时对饭堂的价格、卫生、服务、菜品质量进行抽样检查，如发现问题则每一项扣2分；

5、学校及有关部门有权对饭堂的来料进行不定期的质量抽检，如在食材质量抽检过程中鉴定食品安全不合格的，如发现则每次扣5分；

6、配餐、分餐、收拾餐具、餐具消毒、饭堂清洁、分餐点的清洁等均由成交供应商负责。成交供应商需对餐具进行定期检查，餐具不能出现明显变形、凹凸、破裂等情况，如发现则每次扣2分；

7、保证供配餐正点、足量（每份饭菜数量）、优质（质量保证体系）、制作的菜肴需多样化，菜式搭配合理，调配比例均匀，味道可口，保证营养；禁止出售变质、变味以及剩饭菜，如发现则每次扣5分；

8、学校饭堂为师生提供的每餐、每样食品都必需由专人负责留样,并严格按照有关规定做好留样，如发现则每次扣5分；

9、饭堂每次餐前、餐中、餐后应及时擦洗饭桌上的残渣、剩饭、油污，打扫饭堂清洁卫生，并把餐桌椅摆放整齐，每周规定二次大扫除（门窗、电扇及各个角落都要清洗干净，清除饭堂、厨房、仓库内的老鼠、蟑螂、蚂蚁等不洁物），饭堂周边要保洁。如发现卫生不达标的则每次扣5分；

10、饭堂必须自备垃圾桶，不乱倒垃圾、剩饭菜，不得将垃圾及杂物倒入学校垃圾筒或垃圾房，馊水要及时处理，如发现以上情况每次扣2分。

**二、饭堂工作人员管理（40分，扣完为止）**

1、成交供应商按照标准配齐工作人员，负责对员工开展食品卫生安全的相关培训，没有配足或者按照要求开展培训的则扣10分；

2、成交供应商每年春季开学初必须安排饭堂员工到学校指定相关医院进行体检，并将结果反馈给学校，如发现有任何一个员工没有进行体检的则扣5分；

3、饭堂员工如有感冒、皮肤划伤及其他传染病等，不得带病上班；在工作期间患有传染病者，应立即调离工作岗位，康复后方可上岗，如有发现违反以上情况的则每次扣5分；

4、饭堂员工在进行餐具洁净、消毒、饭菜制作以及给学生打饭菜过程中应该严格遵守工作卫生流程和要求，例如食材必须洗净、餐盘消毒达标、员工头发不能过长、严禁指甲过长或不戴口罩和头套等违背饭堂卫生工作要求的情况；对于违背卫生工作流程和要求的情形，如发现则每次扣3分；

5、饭堂员工应文明用语，服务热情周到，不得与学校师生有言语冲突或其它过激行为。一经发现则每次扣10分，同时尚未造成恶劣影响和后果的，饭堂须向校方主管人员、学生和家长赔礼道歉，造成恶劣影响和后果的，饭堂须解雇责任人，并依法承担相关法律责任。

**三、其它要求（20分，扣完为止）**

1、成交供应商需按照饮服务量化分级A级饭堂、广东省食品安全示范学校饭堂和中小学规范化饭堂有关标准和要求经营管理，无条件配合学校向上级部门争取饭堂相关荣誉和牌匾，如出现不配合则扣完该项得分；

2、配合食品药品监管部门开展“明厨亮灶”示范工程建设，建议明亮厨房，在就餐场所可以通过显示器查看到厨房每个区域的卫生情况和人员操作情况，如出现不配合则扣完该项得分。

**附件2：**

**季度考核评分标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **项目** | **检查具体内容** | **评分标准** | **分**  **值** | **得**  **分** |
| 伙  食  质  量  （24） | 同一餐次多人反馈食品食物中出现杂物、不熟或口感较差现象。 | 有一项减1分，有师生投诉一次减2分 | 10 |  |
| 每餐荤素营养搭配合理，不能在就餐时间内出现菜肴断档供应的情况。 | 出现断档一次减1分，有师生投诉一次减2分 | 6 |  |
| 不得出售隔夜、隔餐饭菜。 | 出现质量问题。每次减2分，并根据造成经济损失给予相应处罚 | 6 |  |
| 饭菜及主食品价格不准擅自上调，如上调可上报学校及主管部门审批后执行。 | 擅自变价格减1分 | 2 |  |
| 服  务  质  量  （24） | 炊事人员必须持有效的健康证上岗，定期检查，在加工及出售食品时需穿戴整洁的工作服、工作帽并将头发置于帽内，佩戴口罩并挂牌上岗。 | 无健康证并没定期检查的减2分，没穿工作服、工作帽及挂牌上岗的减1分。 | 6 |  |
| 饭堂从业人员必须保持整洁，不准佩戴首饰，两手干净，操作食品时禁止吸烟，挖鼻孔，对食品打喷嚏等不卫生行为。 | 发现一次减1分 | 4 |  |
| 出售食品时不能用于直接接触食品，必须使用食品夹或勺。 | 发现一次减1分 | 4 |  |
| 饭堂服务人员要耐心解答，微笑服务，不得发生争吵，打骂师生等不文明行为。 | 发现一次不文明行为减1分，有人举报一次减3分。如出现恶劣事件，考核小组将根据造成的影响对当期考核结果做出调整。 | 8 |  |
| 按学校规定时间开饭，按时回收餐具。 | 出现一次不符合规定减1分 | 2 |  |
| 卫  生  标  准  质  量  （20） | 工作间无苍蝇、老鼠、防蝇、防鼠、防尘设备安全，有效。 | 设备不到位减1分。 | 2 |  |
| 原料、半成品、成品的加工、存放及使用容器是否存在交叉污染并有明显的区分标志，生、熟食品分开，食品存放分类分架，无过期、变质食品。 | 存在交叉污染并无明显的区分标志减2分，生、熟食品未区分并且食品存放没有分类分架减2分。 | 8 |  |
| 工作间卫生清洁，地面干净，无积水，无杂物，操作台及灶台及售饭台卫生整洁。 | 有一项不清洁减2分。 | 4 |  |
| 师生就餐场所整洁清新，照明充足，桌椅无尘无油污，地面无垃圾，天花板、窗户无尘无油污，饭堂张贴或悬挂弘扬校园饮食文化的标语和警句。 | 有一项不符合规定扣1分。 | 2 |  |
| 灶具餐具、熟食容器定期消毒并保持清洁，做到“一洗二清三消毒四隔离” | 无消毒作业减2分，不定期减2分 | 4 |  |
| 食  堂  管  理  （22分） | 建立健全人事用工、业务培训、优质服务、岗位职责、工作守则、成本核算、监控检查、考核奖惩、民主管理、食品卫生、安全生产等制度。岗位职责等相关制度在饭堂挂墙公布。 | 有一项不符合规定扣2分。 | 4 |  |
| 饭堂应建立严格的安全保卫规定，严禁非饭堂人员随意进入饭堂加工操作间及原料仓库。 | 不按食品安全工作规定执行减2分，发现非饭堂人员随意进入饭堂一次减2分。 | 8 |  |
| 对所有饭堂从业人员进行实名登记管理，并对其在业务及工作态度等方面进行管理。设置管理员、采购员、会计、出纳、从业人员具备相应技能和专业证书。 | 对所饭堂从业人员无审核及末登记管理减1分，对饭堂从业人员管理不力减1分。 | 4 |  |
| 所有的台账资料必须齐全，按照要求和好食品留样和记录。饭堂设备实施配备齐全，有专人管理，定期进行维护和更新。 | 有一项不达要求扣2分 | 6 |  |
| 对主管部门的工作配合度（10分） | 积极配合学校创建争取饭堂荣誉，认真贯彻执行市、镇有关部门对饭堂的政策，积极配合各种检查，对在检查过程中发现的问题及时整改。 | 有一项不配合该项不得分 | 10 |  |
| 合计 |  |  | 100 |  |

**附件3：**

**满意度抽样问卷调查**

为进一步改善饭堂服务质量，提升就餐师生满意度，请您根据您的亲身感受，在您认可的（ ）内打“√”。

1、您对食堂工作人员的个人卫生及着装评价为：

A.满意（ ） B.基本满意（ ） C.不满意（ ）

2、您认为食堂工作人员的服务态度评价为？

A.满意（ ） B.基本满意（ ） C.不满意（ ）

3、您对食堂就餐环境卫生干净整洁，无蝇虫的评价为：（ ）

A.满意（ ） B.基本满意（ ） C.不满意（ ）

4、您对食堂提供的饭菜量及熟透度评价为：

A.满意（ ） B.基本满意（ ） C.不满意（ ）

5、您对食堂的菜品种类、菜品花样更新评价为？（ ）

A.满意（ ） B.基本满意（ ） C.不满意（ ）

6、您对食堂的饭菜味道及营养评价为？

A.满意（ ） B.基本满意（ ） C.不满意（ ）

7、您对目前食堂的满意度打分？（ ）

A.100-95 B.95-90 C.90-85 D.85-80 E.80-75 F.75-70 G.70以下

8、您认为食堂还有哪些地方需要改进？

注：满意度调查分数为100分，其中前6项累计60分，第7项40分，前6项每一项得满意的分数为10分，基本满意8分，不满意5分，按照比例综合得分。

**三、各包组具体要求**

**（1）包组1、包组2**

## **（一）项目基本情况**

1. **★**本项目采购的产品为本国产品，不接受进口产品及转基因食品。投标人需要有农药残留检测室和具备相关的检测仪器**（投标文件中提供加盖公章的承诺函，格式自拟）**。
2. 中标人负责招标文件对中标人要求的一切事宜及责任，包括货物供货、运输、搬运、仓储保管、验收、检测、人工及相关服务等。
3. 配送方式：根据计划内和实际情况临时配送并存，在采购人临时有任务时，中标人应予以全力配合，能提供临时食材配送服务。
4. 配送时间：周一至周日每天早上6：00前送到食材（具体配送时间以采购人发出的指令为准。遇法定节假日调课，将根据实际调整），学生节假日停餐的，无需配送。
5. 中标人每天送货过来的索票索证齐全，否则采购人将拒绝收货。
6. 如因中标人不履行合同约定的义务或其履行不符合合同的约定原因而提前终止合同的，采购人将会提前向中标人发出终止合同通知，过渡期间中标人需继续履约合同义务配送食材给采购人，直至采购人找到其他配送单位。
7. 终止合同前的过渡期，如中标人表现良好，同时积极配合采购人各项工作的，采购人可根据实际情况适当降低履约保证金的扣罚金额。
8. ★乡村振兴响应，本项目将预留一定比例采购份额对脱贫地区农副产品进行采购。具体按《广东省财政厅 广东省农业农村厅 广东省供销合作联社关于落实运用政府采购政策支持乡村产业振兴有关工作的通知》 （粤财采购〔2021〕6号）。如有最新，以最新文件执行。**（投标文件中提供加盖公章的承诺函，格式自拟）**

**（二）定价原则**

1. **★本次招标项目以“投标折扣率”进行报价，投标折扣率有效报价范围：100%≥投标折扣率>0%，中标折扣率为该投标人的投标折扣率。**投标人应结合经济增长物价上涨及自身成本报价，确定报价幅度。配送价为全包价，以人民币元为结算单位，包含食材的购置、检验、粗加工、分拣、包装、仓储、运输、装卸、堆放、保险、损耗、退换、售后服务、雇员费用、管理费和全额税费等，合同实施过程中的应预见和不可预见的一切费用。
2. 食材的配送价＝供货基准单价×供货数量×中标折扣率。例如：采购人需要采购肉类10斤，供货基准单价25元/斤为例，若中标折扣率为：90%，需要付给中标人的款项计算如下：25元/斤×10斤×90%=225元。
3. **采购人每月核定一次结算基准价，当月25-28号核定下月价格，先定价后使用。**
4. 结算基准价由采购人参考中山市菜篮子信息发布平台（http://clz.zsdp.gov.cn）发布的价格而定，中山市菜篮子信息发布平台没有的货品价格以横栏镇周边市场的价格参考确定，定价周期为一个月。
5. 若采购人和中标人就当月基准价无法达成一致意见，采购人可以另行采购。
6. 供货基准单价的确定方法：供货食品价目表的货物价格在一个定价周期（一般为一个月）内价格不再调整。如因市场变动较大，根据结算定价对比菜篮子价格当月平均价的浮动率，单价在10元以下的食品原料涨跌幅度达到30%，单价在10元以上的食品原料涨跌度达到20%时，双方均有权要求调整价格。经双方协商一致后，按新调整价格执行。如采购人用餐另有需要，须从当月供货食品价目表以外采购食材的，按前款方式确定相应的食材单价。

**（三）配送要求**

1. 采购人提前一天以邮件、微信或电话等方式向中标人下采购计划订单，订单内容包括食材品名、品牌、规格、质量等级、数量等。
2. 若采购计划存在不清晰、不准确、不及时或有疏漏等情况，中标人有义务及时提醒采购人修正计划单。
3. 采购人有权视实际情况，要求中标人对配送产品进行再加工，如食物的去皮、研磨等。属粗加工的，采购人不支付加工费。
4. 中标人在非不可抗力情况下不得拒绝采购人提出的采购计划。
5. 每次供货时应向采购人提供加盖公章的食品清单（送货单）。
6. 中标人须为食材配送人员购买人身意外保险，配送食材过程中发生的任何意外事故，均由中标人自行承担，与采购人无关。
7. **质量要求**
8. 所供冷冻类和干货类商品应保持较好的外观，达到相应的等级，货物送达时剩余的保质期不低于该货物保质期的60%（如：某食材干货保质期为12个月，则送达时该食材干货保质期剩余时间不得少于7个月）。
9. 中标人供应的货物须经采购人进行初步验收，初步验收通过后由采购人对部分食品进行抽检，部分食品将送往相关检测部门进行检测，检验合格方可入库。
10. **★**投标人所供的食材必须符合国家有关标准，保证鲜嫩、无异味、无霉烂变质、无破损，如果采购人在初步验收中发现中标人送货的货物质量有问题，有权要求中标人对有问题的货物立刻进行更换，中标人必须在接到采购人通知后60分钟内对有问题的货物进行更换并交到采购人指定地点，超过60分钟，可扣罚当天总货款的10％作为违约金；连续发生3次货物质量问题或超过60分钟更换货物，或累计发生6次货物质量问题或超过60分钟更换货物，采购人有权终止中标人合同并没收履约保证金。如因中标人提供的有问题的货物，影响采购人当天不能按时就餐的，扣罚中标人当天总货款的30％作为违约金，连续3天（次）以上的，扣罚当月的全部货款；累计5天（次）以上影响采购人按时就餐的，采购人有权立即终止中标人合同并没收履约保证金**（投标文件中提供给书面承诺并加盖投标人公章）**。
11. **★**采购人对部分食材进行抽检，**如经检测发现中标人提供的食材存在农药及食材安全指标超标等情况（以检测报告结果为准），视为中标人违约，**采购人按规定上报市场监督管理局，由市场监督管理局按程序销毁不合格批次食材。**被销毁的损失由中标人自行承担，采购人不对销毁的食材支付任何费用。中标人必须在接到采购人通知后60分钟内重新送货到采购人指定地点，超过60分钟，可扣罚当天总货款的10％作为违约金；**连续发生3次以上检测超标或累计发生5次以上检测超标的，采购人有权终止中标人合同并没收履约保证金；如因供货食材质量问题导致食物中毒或造成第三者伤亡的，采购人有权立即终止合同及没收履约保证金并追究中标人违约责任，中标人承担因此而造成的全部损失及相关法律责任。
12. **数量要求**
13. **★**保证配送品种斤两的准确性，如验收发现配送的食材数量或重量不足，可扣罚当天总货款的30％作为违约金；连续发生3次食材数量或重量不足，或累计发生6次食材数量或重量不足的，采购人有权终止中标人合同。以采购人的验收数量为准，中标人每次随货送上一式三份的送货清单，供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。
14. **★送货时间要求：周一至周日每天早上6：00前送到食材（具体配送时间以采购人发出的指令为准。**遇法定节假日调课，将根据实际调整），学生节假日停餐的，无需配送。中标人如无特殊原因送货迟到超过20分钟，可扣罚当天总货款的20％；若超时60分钟的，可扣罚当天总货款的50％；影响采购人当天就餐，扣罚中标人当天货物价格的3倍货款；月度连续3天（累计3次）以上的，扣罚当月的全部货款；年度累计5天（次）以上影响采购人按时就餐的，采购人有权立即终止中标人合同。
15. **★**责任方面：如因中标人所送货物造成食物中毒等事故，中标人应承担全部经济损失与法律责任。
16. **配送团队要求**
17. 中标人为本项目配备人员（包括但不限于司机、财务人员、配送员、跟单员、质量检测人员、配送员、食材检验员），因采购人每次货物采购数量无法预估，中标人须保证每次配送安排不少于2名配送员专门负责货物配送。
18. 中标人为本项目配备的配送员须过政审无犯罪记录，持有有效的健康证明、心理健康证明，配送团队人员需稳定不得随意变更人员，首次供货时须提供给采购人进行备案存档，如有人员调整或更换，中标人亦须补充替换或新增配送员相关证明予采购人进行备案存档。
19. 配置的配送车辆（包括但不限于常温车和冷链车）。
20. 配置食物存放仓库（包括但不限于常温仓库和冷库）。
21. 中标人必须将所进入采购人场所的人员名册报采购人备案并附人员身份证明材料。中标人更换进入采购人场所的配送人员的，中标人亦须向采购人申报上述资料且经采购人同意，方可更换。中标人人员如进入采购人辖区内，则必须无条件接受采购人的管理和监督，要主动减速，礼让行人，确保交通安全。

**（四）包装、装卸、运输、保管及保险**

1. 包装必须与运输方式相适应，包装方式的确定及包装费用均由中标人负责；由于不适当的包装而造成货物在运输过程中有任何损坏、丢失由中标人负责。
2. **★**中标人所提供的所有食材（干货、粮油、副食、日用品除外）须用冷藏车进行运送，确保食材的新鲜，如非冷藏车进行运送，采购人有权拒绝接受所提供的食材。
3. 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；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。
4. 包装应足以承受整个过程中的运输、转运、装卸、储存等，充分考虑到运输途中的各种情况（如暴露于恶劣气候等）和中山地区的气候特点，以及露天存放的需要。
5. 包装费、运费已包含在供货价格中。
6. 货物在现场的保管由中标人负责，直至验收完毕。
7. 中标人保证所提供的食材都是正规合法符合国家相关规定的食材，每种食材的信息应与订购清单一致。保证不送出长期积压污损的食材。

**（五）食材标准及验收要求**

一、蔬果类食材

1、确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。

2、确保食材种类的多样性和季节性，以保持食材的新鲜感。

3、确保食材外包装（带包装的）完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。

4、确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为生产商原厂、原装产品。

5、所供蔬菜必须保证是24小时内收成，保持较好色泽及新鲜度，蔬菜类经过整理,利用率达95%以上。

二、粮油类

1、米、油、面粉、豆类货物必须符合卫生，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不结、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。

2、米、油：要提供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。散装豆类：提供经销商营业执照、食品经营许可证。成交供应商所提供产品质量必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，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

3、成交供应商在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属成交供应商责任，成交供应商应承担全部责任，主要包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。

4、执行标准：①大米品种要求为标准一级米（20%为五常大米，80%为仙桃大米）。②米类执行标准：GB1354-86 GB2715-2005标准一等米不含添加剂。③大米的质量标准：除符合标准一等米外，要求：碎米总量W17% (国家标准：W35%) 小碎米总量W2%(国家标准：<2.5%)不完善粒W3.5%(国家标准：W4.0%)黄米粒按国家标准执行。④油类执行标准：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，棉籽油：GB1537-2003，油茶籽油：GB 11765-2003 ，玉米油：GB19111-2003 ，米糠油：GB19112-2003。

5、油类质量要求：每个食用油品种必须色泽好，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。

6、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、气味必须正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒亲：黄曲霉毒素B1(5ng/kg-20ng/kg)、脱氧雪腐镰刀菌烯醇 (W100Oug/kg)、玉米赤霉烯酮 (W60ug/kg)、赭曲霉毒素A(5ug/kg)。重金属污染物：铅(W0.2mg/kg)、镉(0.1mg/kg-0.2mg/kg)、汞(0.02 mg/kg)、无机碑(0.1mg/kg-0.2mg/kg) 农药：对磷化物、马拉硫磷等140余种农药规定了最大残留限量)。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺人高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，成交供应商将承担全部责任。

三、瓜果蔬菜、辅料、佐料

1、供应产品的质量要求：辅料、佐料必须为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜必须是优质货品，不得含有残留农药或污染物，成交供应商必须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，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

2、具体感观要求：从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，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，例如萎蒿、枯 塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、 葬菜、空心菜、茴蒿、苑菜、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，不带叶蒸，无畸形花。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。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。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。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。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。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，豆英类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。水生菜类：藕、慈菇、菱白、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，菱白 不黑心。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。芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

3、食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰。蔬菜来源应当于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。

四、肉类

1、所供货物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，供货时须提交肉类验收单及当批次有效的动物检疫合格证复印件(原件备查),鲜肉确保每日新鲜，不使用冷冻肉，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。

2、所有货物规格符合招标人提交的日采购计划中明确的具体需求。

3、冷冻禽类食品每周只允许使用不超过1次，且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木少于82%，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。

五、干货及腊味

1、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，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、总碑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，校方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。

六、牛奶酸奶及奶制品

1、质量基本标准要求符合国家相关行业标准。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。到货日期距出厂日期不超过3日。

2、执行标准：T/DAC004-2017 纯牛奶GB2746-1999 酸牛乳 GB5408.1-1999 巴氏杀菌乳 GB 5408.2-1999 灭菌乳 GB/T21375-2008干酪(奶酪)GB/T5415-2008 奶油 GB/T5417-2008 炼乳 NY476-2002 调味奶 NY477-2002 AD钙奶NY479-2002人造奶油NY5045-2008无公害食品生鲜牛乳NY5140-2005无公害食品液态乳。

本次采购包括但不限于以下内容：详见以下清单。

**食品采购明细表一（蔬菜类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 大白菜 | 2 | 西生菜 | 3 | 生菜 |
| 4 | 平包菜 | 5 | 芥兰菜心 | 6 | 菜花 |
| 7 | 上海青 | 8 | 芥菜 | 9 | 京包菜 |
| 10 | 菜心 | 11 | 红薯叶 | 12 | 小白菜 |
| 13 | 通心菜 | 14 | 芥菜包（芥菜胆） | 15 | 黄心菜 |
| 16 | 油麦菜 | 17 | 紫包菜 | 18 | 菠菜 |
| 19 | 娃娃菜 | 20 | 大芥兰 | 21 | 奶白菜 |
| 22 | 长白菜 | 23 | 宁夏菜心 | 24 | 白菜苗 |
| 25 | 冲菜 | 26 |  | 27 |  |

**食品采购明细表二（瓜果类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 西兰花 | 2 | 茄瓜 | 3 | 青瓜 |
| 4 | 松花菜花（散花） | 5 | 丝瓜 | 6 | 云南小瓜/西葫芦 |
| 7 | 尖椒 | 8 | 沙葛 | 9 | 肉丝瓜 |
| 10 | 红尖椒（红椒） | 11 | 苦瓜（凉瓜） | 12 | 红萝卜 |
| 13 | 圆椒 | 14 | 节瓜 | 15 | 白萝卜 |
| 16 | 蒜苔 | 17 | 南瓜 | 18 | 红洋葱 |
| 19 | 冬瓜 | 20 | 日本南瓜 | 21 | 新土豆 |
| 22 | 灰冬瓜 | 23 | 青木瓜 | 24 | 西红柿 |
| 25 | 香芋头 | 26 | 莲藕 | 27 | 熟木瓜 |
| 28 | 香芋仔 | 29 | 扁青豆 | 30 | 胡萝卜丝 |

**食品采购明细表三（咸杂类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 黄豆芽 | 2 | 芫茜（香菜） | 3 | 粉葛 |
| 4 | 绿豆芽 | 5 | 韭菜 | 6 | 小红薯 |
| 7 | 蘑芋豆腐 | 8 | 青蒜苗 | 9 | 紫心红薯 |
| 10 | 辣椒叶 | 11 | 红圆椒 | 12 | 粉芋头 |
| 13 | 鲜花椒 | 14 | 黄圆椒 | 15 | 鲜淮山 |
| 16 | 鲜茅根 | 17 | 生葱 | 18 | 马蹄 |
| 19 | 莴笋 | 20 | 散装鲜百合 | 21 | 马蹄肉 |
| 22 | 去皮莴笋 | 23 | 鲜木耳 | 24 | 圆青豆 |
| 25 | 香芹 | 26 | 海带结 | 27 | 板栗肉 |
| 28 | 西芹 | 29 | 海带片 | 30 | 大红薯 |
| 31 | 包装西芹 | 32 | 海带丝 | 33 | 椰子 |
| 34 | 韭菜花 | 35 | 白果肉 | 36 | 金针菇 |
| 37 | 长豆角 | 38 | 韭黄 | 39 | 鲜冬菇 |
| 40 | 荷兰豆 | 41 | 青萝卜 | 42 | 鲜平菇 |
| 43 | 蜜豆（甜豆） | 44 | 带皮玉米棒 | 45 | 鲜蘑菇 |
| 46 | 枸杞叶（带梗） | 47 | 鲜沙姜 | 48 | 杏鲍菇 |
| 49 | 牛蒡 | 50 | 鲜玉米粒 | 51 | 鸡腿菇 |
| 52 | 鲜土茯苓 | 53 | 生姜 | 54 | 鲜茶树菇 |
| 55 | 鲜紫苏 | 56 | 大蒜头 | 57 | 蒜米 |

**食品采购明细表四-1（猪肉类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 前上肉 | 2 | 猪颈肉/肉青 | 3 | 猪肺 |
| 4 | 去皮前上肉 | 5 | 腰梅肉 | 6 | 猪心 |
| 7 | 前上肉沫 | 8 | 梅头上肉 | 9 | 猪尾巴 |
| 10 | 后上肉 | 11 | 去皮梅头上肉 | 12 | 猪耳朵 |
| 13 | 去皮后上肉 | 14 | 梅头上肉沫 | 15 | 猪舌头 |
| 16 | 五花肉 | 17 | 猪头骨 | 18 | 猪粉肠 |
| 19 | 去皮五花肉 | 20 | 猪龙骨 | 21 | 猪花肠 |
| 22 | 五花肉沫 | 23 | 猪排骨 | 24 | 猪大肠 |
| 25 | 前瘦肉 | 26 | 猪前排 | 27 | 猪生肠 |
| 28 | 后瘦肉 | 29 | 猪筒骨 | 30 | 猪板油 |
| 31 | 瘦肉沫 | 32 | 猪扇骨 | 33 | 猪板筋 |
| 34 | 梅头瘦肉 | 35 | 猪手 | 36 | 猪肚 |
| 37 | 梅头瘦肉沫 | 38 | 猪脚 | 39 | 猪头皮 |
| 40 | 猪扒肉 | 41 | 猪肘/猪圆蹄 | 42 | 猪肥肉 |
| 43 | 猪展肉 | 44 | 猪肝 | 45 | 猪头骨（带肉） |

**食品采购明细表四-2（牛肉类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 牛肉 | 2 | 羊排 | 3 | 牛骨头 |
| 4 | 牛腩 | 5 | 羊腩 | 6 | 牛舌 |
| 7 | 牛碎腩 | 8 | 鲜羊肉 | 9 | 牛柳 |
| 10 | 牛坑腩 | 11 | 东山羊肉 | 12 | 牛林 |
| 13 | 牛扒 | 14 | 鲜羊肚 | 15 | 羊腿 |
| 16 | 牛展(牛健子) | 17 | 羊头 | 18 |  |

**食品采购明细表四-3（三鸟类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 光鸡 | 2 | 光沙栏鸡 | 3 | 光鹅 |
| 4 | 老鸡 | 5 | 鲜鸡脚 | 6 | 鲜鸭掌 |
| 7 | 家鸡 | 8 | 鲜鸡肾 | 9 | 鲜鸭肾 |
| 10 | 竹丝鸡/乌鸡 | 11 | 老鸭 | 12 | 乳鸽 |
| 13 | 三黄光鸡 | 14 | 光鸭 | 15 | 鹌鹑 |
| 16 | 清远家鸡 | 17 | 菜鸭 | 18 | 水鸭 |
| 19 | 湛江鸡 | 20 | 土鸡 | 21 | 番鸭 |
| 22 | 戒指鸡 | 23 | 黑凤鸡 | 24 | 鲜鸭亦 |

**食品采购明细表五（豆制品类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 嘉都黄豆干 | 2 | 嘉都炸豆干 | 3 | 嘉都珍珠油豆腐 |
| 4 | 嘉都白豆干 | 5 | 嘉都 12.5 斤装老豆腐 | 6 | 嘉都面筋 |
| 7 | 嘉都攸县香干 | 8 | 嘉都豆腐皮 | 9 | 嘉都水豆腐 |
| 10 | 嘉都油豆腐 | 11 |  | 12 |  |

**食品采购明细表六（淡水鱼类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 本地塘虱鱼/活 | 2 | 鲩鱼尾 | 3 | 大头鱼身 |
| 4 | 本地塘虱鱼/杀 | 5 | 鲩鱼骨 | 6 | 大福寿鱼/活 |
| 7 | 大鲫鱼/活 | 8 | 特大大头鱼/活 | 9 | 大福寿鱼/杀 |
| 10 | 小鲫鱼/活 | 11 | 特大大头鱼/杀 | 12 | 鲮鱼/杀 |
| 13 | 大鲫鱼/杀 | 14 | 大头鱼/活 | 15 | 鲮鱼/活 |
| 16 | 小鲫鱼/杀 | 17 | 大头鱼/杀 | 18 | 鲮鱼肚 |
| 19 | 鲩鱼/活 | 20 | 大头鱼头 | 21 | 鲮鱼肉 |
| 22 | 鲩鱼/杀 | 23 | 大头鱼肉 | 24 | 鲮鱼骨 |
| 25 | 鲩鱼肉 | 26 | 大头鱼腩 | 27 | 原味鲮鱼肉饼 |
| 28 | 鲩鱼腩 | 29 | 大头鱼尾 | 30 | 有味鲮鱼肉饼 |

**食品采购明细表七（早餐类清单，粉面糕）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 三乡濑粉 | 2 | 饺子皮/水饺皮 | 3 | 纯磨坊油条 |
| 4 | 濑粉 | 5 | 水饺/饺子 | 6 | 3.3 斤伊面 1\*5 |
| 7 | 河粉 | 8 | 鲜云吞 | 9 | 龙口粉丝 |
| 10 | 陈村粉 | 11 | 粽子 | 12 | 燕牌江门排粉 |
| 13 | 肠粉 | 14 | 松糕 | 15 | 千顺大碗面 |
| 16 | 鲜桂林米粉 | 17 | 白糖糕 | 18 | 竹升面 |
| 19 | 蛋面 | 20 | 500G 方形马拉糕 | 21 | 云吞皮 |
| 22 | 碱面 | 23 | 500G 圆形马拉糕 | 24 | 250G 小马拉糕 |
| 25 | 鲜面条 | 26 |  | 27 |  |

**食品采购明细表八（海鲜类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 八爪鱼 | 2 | 海鲈鱼 | 3 | 小福寿鱼/活 |
| 4 | 沙虾 | 5 | 冰鲜金昌鱼 | 6 | 小福寿鱼/杀 |
| 7 | 基围虾 | 8 |  | 9 |  |

**食品采购明细表九（咸杂类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 鲜荷叶 | 2 | 腊鸭 | 3 | 去皮菠萝（菠萝肉） |
| 4 | 马交咸鱼 | 5 | 陈肾/干鸭肾 | 6 | 利是腊肠 |
| 7 | 梅香咸鱼 | 8 | 小鱼干 | 9 | 贡鱼干 |
| 10 | 广东腊肉 | 11 | 肉丸/肉饼 | 12 | 银芽 |
| 13 | 腌鸡扒 | 14 | 腌猪扒 | 15 | 冬菇肉饼 |
| 16 | 广东腊肠 | 17 |  | 18 |  |

**食品采购明细表十（水果类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 香蕉 | 2 | 圣女果 | 3 | 水蜜桃 |
| 4 | 粉蕉 | 5 | 哈密瓜 | 6 | 桔子 |
| 7 | 香梨 | 8 | 西瓜 | 9 | 橙子 |
| 10 | 雪梨 | 11 | 蕃石榴 | 12 | 新奇士橙 |
| 13 | 贡梨 | 14 | 白肉火龙果 | 15 | 红肉火龙果 |
| 16 | 70#甘肃静宁红苹果 | 17 | 黑加仑 | 18 | 无籽红提 |
| 19 | 沃柑 | 20 | 龙眼 | 21 | 鸭梨 |
| 22 | 香瓜 | 23 |  | 24 |  |

**食品采购明细表十一（冻品类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 冻马交鱼 | 2 | 冻有头鱿鱼须 | 3 | 蓝虾仁 |
| 4 | 秋刀鱼 | 5 | 盒装多春鱼 | 6 | 冻肥牛 |
| 7 | 冻肉西排 | 8 | 冻鸭亦（三节） | 9 | 三文鱼头 |
| 10 | 冻龙骨 | 11 | 冻玉米粒 | 12 | 冻鸭肾 |
| 13 | 猪颈肉 | 14 | 虾皮 | 15 | 黑椒脆皮鸡扒 |
| 16 | 黑椒肠 | 17 | 中虾米 | 18 | 1 哥黑椒猪扒 |
| 19 | 双汇鸡肉肠 | 20 | 小虾米 | 21 | 2.5KG 四海鱼蛋 |
| 22 | 进口鸡中亦 | 23 | 干瑶柱（小） | 24 | 2.5KG 墨鱼丸 |
| 25 | 进口鸡亦 | 26 | 淡菜 | 27 | 日本豆腐 |
| 28 | 红太阳进口小鸡亦 | 29 | 蟹柳 | 30 | 三文治 |
| 31 | 薯条 | 32 | 鸡脚 | 33 | 鸡翅根 |
| 34 | 鸡块 | 35 | 鸡米花 | 36 | 鸡胸肉 |
| 37 | 冻带鱼 | 38 |  | 39 |  |

**食品采购明细表十二（包点类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 三全馒头 | 2 | 三全金沙包 | 3 | 三全奶黄包 |
| 4 | 三全葱油花卷 | 5 | 三全水饺 | 6 | 三全香菇素包 |
| 7 | 三全豆沙包 | 8 | 三全汤圆 | 9 | 三全叉烧包 |
| 10 | 马德利甜方包 | 11 | 马德利核桃蛋糕 | 12 | 马德利虎皮蛋糕 |

**食品采购明细表十三（牛奶类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | QQ 星儿童成长牛奶 | 2 | 燕塘橙味乐比牛奶 | 3 | 1L 伊利纯牛奶 |
| 4 | 旺仔牛奶 | 5 | 燕塘纯牛奶 | 6 | 光明风味酸奶 |
| 7 | 燕塘果味乐比牛奶 | 8 | 燕塘高钙牛奶 | 9 | 光明健能原味酸奶 |
| 10 | 燕塘原味乐比牛奶 | 11 | 燕塘草莓酸奶 | 12 | 蒙牛未来星  学生饮用奶 |
| 13 | 燕塘甜味乐比牛奶 | 14 | 燕塘乳酸奶 | 15 | 原味全脂牛奶 |

**食品采购明细表十四（粮油类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 五常大米 | 2 | 仙桃大米 | 3 | 花生油 |
| 4 | 菜籽油 | 5 |  | 6 |  |

**食品采购明细表十五（副食调料类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 广合腐乳（微辣） | 2 | 甘竹牌豆豉鲮鱼罐头 | 3 | 家乐鸡粉 |
| 4 | 金牌高达椰浆 | 5 | 黄片糖 | 6 | 李锦记 XO 酱 |
| 7 | 味事达味极鲜生抽 | 8 | 国产白糖（粗） | 9 | 李锦记卤水汁 |
| 10 | 彩田蜂蜜（经典） | 11 | 白冰糖 | 12 | 美味鲜白醋 |
| 13 | 250G 低钠盐 | 14 | 乌江榨菜 | 15 | 厨邦陈醋王 |
| 16 | 华鹏橄榄菜 | 17 | 海天海鲜酱 | 18 | 美味鲜渔女蚝油 |
| 19 | 华辉牌鹦粟粉 | 20 | 海天黄豆酱 | 21 | 辣椒油 |
| 22 | 凤球唛鲍鱼汁 | 23 | 海天柱候酱 | 24 | 红荔红米酒 |
| 25 | 凤球唛番茄沙司 | 26 | 海天草菇老抽 | 27 | 荷花牌生粉 |
| 28 | 海峰香麻油 | 29 | 海天金标生抽 | 30 | 荷花牌粘米粉 |
| 31 | 妙多咖喱粉 | 32 | 厨邦酱油 | 33 | 荷花牌糯米粉 |
| 34 | 阳江豆豉 | 35 | 厨邦鸡粉 | 36 | 洲星马蹄粉 |
| 37 | 辣椒酱 | 38 | 盐焗鸡粉 | 39 | 蛋糕粉 |
| 40 | 老干妈辣椒酱 | 41 |  | 42 |  |

**食品采购明细表十六（散干货类清单）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** | **序号** | **货品名称** |
| 1 | 薏米 | 2 | 罗汉果 | 3 | 沙参 |
| 4 | 黑米 | 5 | 干云耳 | 6 | 干百合 |
| 7 | 西米 | 8 | 发菜 | 9 | 干白莲子 |
| 10 | 腐竹 | 11 | 枸杞子 | 12 | 干冬菇 |
| 13 | 支竹 | 14 | 玉竹 | 15 | 干菊花 |
| 16 | 眉豆 | 17 | 干淮山 | 18 | 干木耳 |
| 19 | 扁豆 | 20 | 干红莲子 | 21 | 白菜干 |
| 22 | 绿豆 | 23 | 干茅根 | 24 | 干柴鱼 |
| 25 | 黄豆 | 26 | 白芝麻 | 27 | 麦冬 |
| 28 | 赤小豆 | 29 | 果皮 | 30 | 南杏仁 |
| 31 | 无衣绿豆 | 32 | 虫草花 | 33 | 北杏仁 |
| 34 | 黑豆 | 35 | 干茶树菇 | 36 | 干霸王花（剑花） |
| 37 | 红豆 | 38 | 果皮 | 39 | 蜜枣 |
| 40 | 鸡蛋 | 41 | 鹌鹑蛋 | 42 | 松花蛋 |
| 43 | 鸭蛋 | 44 | 干银耳 | 45 | 通心粉 |
| 46 | 紫菜 | 47 | 夏枯草 | 48 |  |

**（六）消毒要求**

1. 拟投入的配送车辆须为专用的食品类运输车辆，保证卫生清洁，每日配送食材前须消毒，确保食材未被二次污染，采购人有权不定期检查消毒记录。车辆专车专用，“两点一线”闭环运输，除遇查车、故障等特殊情况外，运输过程不得打开尾厢。不得为节约成本安排同一车次运输数所学校食材的情况发生，降低食材频繁暴露在外受感染的风险。采购、运输、验收阶段全程佩戴口罩，保持1米安全距离，工作前后要洗手。
2. 中标人应固定专人专车负责食材配送，配送人员须有有效的健康合格证明，且固定，不可随意更换，若有变动须提前向采购人报备。配送人员健康管理按照所配送重点食堂从业人员管理要求，由中标人落实管理。

**（七）★履约保证金**

1. 中标人在签订合同后15天内每个包组各提交人民币10万元的履约保证金。形式：银行转账或电汇或银行保函或采购人认可的方式。
2. 如果中标人不履行合同约定的义务或其履行不符合合同的约定，采购人有权扣划相应金额的履约保证金，并视情节轻重，由采购人决定是否解除合同。
3. 本项目服务期满，中标人不存在违约事项的，采购人在15个日历天内无息退还给中标人（按规定扣罚的除外）。

**（八）付款方式**

1. 当月实际发生的货款，采购人根据考评结果于次月15号前支付。若上月无发生支付违约金或扣罚情形的，则全额支付上一个月实际发生款项，有扣罚的扣除后支付余下款项。中标人指定的收款账户必须符合法律法规要求，且以书面形式告知学校，一经确定，不得随意更改。由于银行更改账号、单位变更等原因确实需要变更的，要重新以书面形式备案，附上有关证明及单位法定代表人签名。
2. 中标人凭以下有效文件与学校结算：
3. 中标人开具的有效发票，收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。
4. 货物收货清单（必须有收货人亲笔签名）。

**（九）违约责任**

1. 一经发现中标人存在私自更改供货内容情况，将以违约论处，由此产生的一切损失和费用由中标人承担。同时，出现上述情况2次，将由采购人对中标人做出书面警告，出现上述情况累计3次的，将由采购人对中标人处以人民币1000元违约金，违约金由供货结算款内扣除。
2. 发生以下情形，经调查属实的，由采购人对中标人处以人民币10000元违约金，违约金由供货结算款内扣除（采购人有权保留终止合同的权利）：
3. 未按要求随货提供相关票证，经沟通仍不提供的；
4. 提供虚假检验报告等相关票证；
5. 同一品种货物连续两次在验收过程中因质量不合格原因退货；
6. 把采购人验收不合格并退货的货物重新配送给采购人；
7. 在包装、运输、装卸等环节不符合食品安全要求；
8. 组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知采购人后勤部门，造成无法及时联系；
9. 中标人的工作人员不遵守采购人各项管理规定，或泄露采购人内部情况，造成社会不良影响；
10. 食材溯源管理制度不落实，进货查验记录不全。

**（2）包组3、包组4**

**（一）、项目具体要求**

1. 服务内容：

1.1 本项目包含采购人饭堂的加工生产及相关管理服务。中标人负责饭堂工作人员的工资、社保、食宿、福利、服装、办公费用、企业管理费、税费等本项目需求所涉及的所有费用。

1.2 校负责食堂管理中的收银、结算、定价、核算等关键经济环节。

1. 学校饭堂基本情况：

学校提供餐厅、厨房等相应的制作、供、就餐场地给中标人管理；学校拥有该食堂的所有权、监督权，中标人协助采购人对食堂进行管理。

1. 设备用具要求

3.1 学校负责提供归属为学校资产的饭堂设施设备：含部分烹饪制作设备、粗精加工设备、环保装置、排油烟排污处理设备、供就餐设备、餐桌椅及餐具用具等。

3.2 服务期间，饭堂设施设备的维护及维修，由采购人负责；中标人人为损坏设施设备时，须照价赔偿，中标人在服务期满时，需对采购人提供的所有设备设施进行盘点，然后完好移交给采购人。

3.3 饭堂服务过程中所必须的餐具用具、消耗用品、清洁卫生用品等由采购人负责购买及补充添置，中标人需节约使用，如中标人人为丢失或浪费，中标人应负责赔偿。

4. 早、晚饭菜供应采用刷卡进餐，午餐供应采用统一配送方式进餐。

5. 服务机制

5.1中标人负责本项目饭堂的日常事务管理，有权自主聘用或调整工作人员，以保证师生的正常就餐服务。

★5.2中标人负责食堂人员工资、社保、食宿、福利、服装、办公费用、企业管理费、税费等本项目需求所涉及的所有费用。

5.3采购人提供食堂场地和厨房设备、餐具等硬件设施，并承担水电费用、燃料费用和硬件设施维修费用。

5.4未经采购人同意（书面的认可并加盖公章）不得使用学校或学校饭堂名义与第三方产生任何形式的交易，中标人不得将项目非法分包或转包给任何单位和个人。否则，采购人有权即刻终止合同，并要求中标人赔偿相应损失。

5.5中标人自主经营、自负盈亏，服务过程中需在采购人的监督下完成各项操作（服务、卫生、膳食质量等），接受学校人员对食品安全和质量的监督（录像监控等）。

6. **包组3金额为包组1中标金额的30%、包组4金额为包组2中标金额的30%。**

**（二）、人员要求**

★1.中标人必须向学校派驻足额的符合有关规定资格的工作人员，其中需要由1人具备营养配餐相关证书并为饭堂开展营养配餐指导。选派的工作人员必须遵守校方的各项规章制度，经过正规培训、具有饮食行业的健康证，并向校方提供工作人员的人事简历。

2.中标人的项目负责人必须常驻学校管理。

3.中标人应优先接收愿意留下且符合用工条件的原有食堂员工（不含经理、主厨）。

4.中标人派驻的经理、厨师长需经学校的审核、考察，达学校标准后方可，且需接受不少于1个月的试用考察，试用不达标的，中标人应配合校方要求及时调整。工作期间，应积极配合校方优化食堂管理，提升服务品质，不能保质保量完成工作的，中标人应按校方要求及时调整人员，确保服务品质。

5.食堂人员岗位职责

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 岗位名称 | 人员要求 | 工作要求 |
| 1 | 食堂经理/项目负责人 | 1. 具有1年以上学校食堂管理工作经验。  2. 有较强的统筹协调沟通能力及团队协作精神，能激发下属员工的积极性及主观能动性。 | 全面负责与学校联系，食堂的日常管理工作，包括：人员管理、工作安排等。督查食堂防火、防盗、环境卫生工作，保障食品及消防安全等。 |
| 2 | 厨师长 | 具备厨师烹饪相关资质证书，或在厨师烹饪相关专业学习并毕业。  具有1年以上从事学校食堂厨师长经验。 | 负责根据国家相关饮食要求，开展营养配餐、食材下单、食材加工及厨师管理等。 |
| 3 | 厨师 | 具备厨师烹饪相关资质证书，或在厨师烹饪相关专业学习并毕业。 | 在厨师长的指导下，开展菜式的加工制作。 |
| 4 | 面点师 | 具备面点制作相关资质证书，或在面点制作相关专业学习并毕业。 | 负责糕点、面点及早餐的加工制作。 |
| 5 | 切配组长 | 熟悉食材及切配加工工作。 | 负责切配工人员管理及工作。 |
| 6 | 清洁组长 | 熟悉各种清洁剂的功能及用途和各类保洁操作规程。 | 负责饭堂清洁人员管理及工作。 |
| 7 | 厨工 | 熟悉学校饭堂食材加工及日常清洁工作。 | 1.负责每日的食材的粗加工和细加工，备好及时够用。  2.负责食堂卫生保洁工作和餐盘和碗筷的一应清洗和消毒工作。  3.负责订餐窗口日常工作、分菜、送餐和餐厅卫生等 |
| 8 | 快检员 | 1.食品专业或相关专业学历  2.熟悉食品行业相关质量卫生要求 | 负责食品、乳品、热带作物初制品、饮料、食品添加剂和食品包装材料的成品、半成品及原辅料检验的检验。 |

**（三）、供餐标准要求**

1.日常饭菜供应采用刷卡进餐。

2.供餐标准

每日提供多款菜式，采用自选菜形式；所有食品定价必须先通过校方审批确认才能售卖。

2.1.早餐：每天7个以上的品种供选择，必须统筹兼顾营养和款式搭配；中西点相结合，“干”“湿”食品相结合。

2.2.进餐方式：堂食+配送。

2.3晚餐：采用自选菜形式，自选菜式每餐需提供不得少于20款且价格适中的菜式供师生自由选择；另外需提供明档面档和特色档口服务。

2.4.供餐菜式应包含粤菜，及部分适合国内其他省份口味菜式。

3.招待餐由学校和中标人商定标准，中标人则按标准做好，力求做到客户满意。

4.涉及需要食药监部门监餐的各类考试或大型活动备餐，必须严格履行食谱审批制度，并按要求确定售餐价格。

**（四）、饭堂废料处理**

饭堂的馊水、食材废料、纸皮、餐厨垃圾等由中标人负责处理，应由有资质的回收公司处理餐厨垃圾并承担相关费用；中标人应做好剩饭菜及其他生活垃圾的分类回收工作，合理设置好分类回收的地点、用具和标识，便于师生进行分类排放；中标人应定期做好饭堂及其周边下水道、沟渠的疏通清淤，避免堵塞；学校有权要求其在指定时间和范围内将馊水（馊水回收单位必须满足持有符合食药监管理要求的相关资质，并必须将资料交采购人备案）及废料运出规范化处理，以保障厨房、餐厅整体环境卫生。

**（五）、双方权利与责任**

1. 采购人协助饭堂的秩序管理。

2. 中标人在服务期间，必须严格按照学校规定进行管理，并随时接受教育、卫生、安全、工商、物价和技术监督等部门的监督和检查。若检查中出现违反质量标准、《中华人民共和国食品安全法》、《学校卫生工作条例》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《学校饭堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》及有关部门的要求的，学校将对中标人发出书面整改通知，如果连续发出三次书面整改通知，中标人仍不整改的或整改后仍不合格的，学校有权停止履行与中标人签订的服务，后果由中标人负责。

3. 采购人负责原材料的招标、验收。中标人要严格食材安全管理，服务期间建立好相关台帐，台帐记录必须专人规范填写，随时接受学校及上级部门的检查；严格保卫安全制度，严禁非食堂员工随意进入食堂的操作间、食品保管库房，防止投毒事件的发生。

4. 中标人严格执行留样制度，留存食品必须做到早、午、晚餐、夜宵标签，留足数量（每餐每个品种至少200克），留足时间（专柜冷藏48小时以上），并做好规范化记录。

5. 采购人负责饭堂水、电、燃料的费用，以及厨房及餐厅设施设备用品的日常维护、更新或补充添置，中标人应当秉承节约原则合理使用。

6. 中标人自行负责经营饭堂的所有服务人员的招聘、任免、薪资、住宿、福利以及工伤保险、医疗保险、人身意外保险等，同时配合做好相关监管部门组织的各项业务学习培训。费用由中标人负责，并将相关资料交学校备案。

7. 中标人负责为该饭堂的就餐人员购买相关责任保险。

8、中标人需严格执行《中华人民共和国食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》，保证食品烹调卫生、质量。用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

9. 中标人制作的菜肴需多样化，菜式搭配合理，调配比例均匀，味道可口，保证营养；中标人必须在每周五之前将下周菜谱提交学校审核确认，并且在周六前将下周菜谱进行喷印公示于公示栏。

10. 中标人应加强队伍建设，努力提高从业人员素质。建立和完善食品从业人员先培训后上岗的制度，分期分批地对学校食堂管理及从业人员进行职业道德、食品安全以及营养知识、操作技能的系统培训，每年不少于40小时。

11. 中标人员工进驻学校场所服务之前，需到学校指定的医院进行体检，并将结果反馈给学校，合格者取得健康证后方可为学校师生提供餐饮服务。所有员工每年必须进行健康检查，费用由中标人负责，并将相关资料交学校备案。

12. 中标人应做好员工每天上班前的晨检、午检工作，员工如患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，应主动向学校报告，暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。

13.中标人员工应有良好的个人卫生习惯，不得在食品加工及销售场内吸烟，必须坚持更衣洗手，消毒后方可进入操作程序。中标人售饭菜人员须戴口罩、手套、头套，文明用语，热情周到服务，不得与学校师生发生吵闹及打架事件。

14. 中标人需遵循采购人的相关制度，并配合、服从学校管理，违反者无条件接受学校的处分和合理的经济处罚。

15. 中标人应保持饭堂内的厨具整洁，负责设备的保养和日常维护、清洁工作。严格餐具清洗规定，切实执行“一洗、二清、三消毒”的餐具清洁程序，保证餐具的清洁卫生，防止传染病的发生。

16. 中标人每次餐前、餐中、餐后应及时擦洗饭桌上的残渣、剩饭、油污，打扫餐厅清洁卫生，并把餐桌椅摆放整齐，做好每周大扫除（门窗、电扇及各个角落都要清洗干净：清除餐厅、厨房、仓库内的老鼠、蟑螂、苍蝇、蚂蚁等不洁物）。

17. 中标人必须与学校清洁工配合工作，需自备垃圾桶，不乱倒垃圾、剩饭菜，不得将垃圾及杂物随意倒入学校垃圾筒或垃圾房，馊水要及时处理，保持饭堂周围环境清洁卫生。

18. 中标人配合学校或公安、消防、安监、市场监督、卫生防疫等部门做好安全宣传和查验工作，及相关需整改的工作。

19. 中标人负责承担在采购人饭堂服务过程中所牵涉的一切经济、法律责任。

20. 中标人的工作人员在工作期间出现任何安全事故，无论是校内、校外，均由中标人负责处理及相关赔偿等事宜；如出现不可抗力的事故，则按国家有关条例处理。

**（六）、报价要求**

1.本包组无须报价。

2.本项目服务费应包括入场的各项费用、服务成本、法定税费和企业的利润。由投标人根据招标文件所提供的资料自行测算成本。

**（七）、付款方式**

每个月结算一次，按当月营业额的30%进行结算，服务费实行先服务后收费。每期支付时间为次月的15日前支付。若上月无发生支付违约金或扣罚情形的，则全额支付上一个月实际发生款项，有扣罚的扣除后支付余下款项。中标人指定的收款账户必须符合法律法规要求，且以书面形式告知采购人，一经确定，不得随意更改。由于银行更改账号、单位变更等原因确实需要变更的，要重新以书面形式备案，附上有关证明及单位法定代表人签名。

**（八）、违约责任**

1.中标人违反国家相关法规，与其聘用人员发生劳资等纠纷，均由中标人负责调解与处理，采购人不承担任何责任并有权解除合同。

2.中标人必须承诺在成交合同签订后在采购人规定的时间内全部人员到岗到位；进场后当天向采购人提供作业人员名册和作业人员的资格证书、健康证明等材料。

**（九）、服务质量监督和项目验收要求**

1. 采购人每月对该服务项目进行考核测评（监督考核详见附件内容）。如月考评未达60分要求规范标准，采购人发出整改通知书，中标人先进行整改，整改后经考评仍未达标的，采购人则可终止合同并进行财务审计，由中标人承担违约和赔偿责任。

**（十）、其他要求**

1.如因其他不可抗力等特殊情况导致停止加工生产及相关服务的，则按相应比例扣除本项目的服务费用。

**（十一）、★履约保证金**

1. 中标人在签订合同后15天内每个包组各提交人民币10万元的履约保证金。形式：银行转账或电汇或银行保函或采购人认可的方式。
2. 如果中标人不履行合同约定的义务或其履行不符合合同的约定，采购人有权扣划相应金额的履约保证金，并视情节轻重，由采购人决定是否解除合同。
3. 本项目服务期满，中标人不存在违约事项的，采购人在15个日历天内无息退还给中标人（按规定扣罚的除外）。