

采购需求

一、服务内容

2025 年度机关食堂食材采购服务项目, 满足局机关法定工作日内 120 名工作人员的早餐、午餐以及法定工作日内值班人员的晚餐保障所需食材供应, 所配送食材需符合国家食品安全要求。

二、技术要求

1、配送食材质量要求

(1) 所有食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》, 须具备所配送产品的检测报告或食品检验合格证。

(2) 大米应符合国家现行相关标准。且在保质期内, 并列明可提供配送产品的品牌清单、每个产品详细的参数或指标。

(3) 食用油应符合国家现行相关标准, 且在保质期内, 并列明可提供配送产品的品牌清单、每个产品详细的参数或指标。

(4) 面粉(一级以上(含一级)小麦粉)应符合国家现行相关标准, 且在保质期内, 并列明可提供配送产品的品牌清单、每个产品详细的参数或指标。

(5) 干货、调料、调味品在保质期内。

(6) 鸡蛋和乳制品必须符合国家现行相关标准; 豆制品及其他半成品送货当日时间不得超过保质期的 1/3 时长;

(7) 配送的鲜肉类必须在定点屠宰场(或宰杀店)宰杀加工, 并经动物卫生检疫机构检疫合格, 加盖检疫合格印章和屠宰场印章, 并附有《动物产品检疫合格证明》。

(8) 蔬菜:

①叶菜类: 新鲜、色泽鲜亮、无腐烂、无干叶、捆把内部无杂乱夹塞, 菜品粗细均匀, 脆嫩不老, 不抽苔。茎部不老化, 个体均匀, 未发芽、变色。

②根茎类: 茎部不老化, 个体均匀, 未发芽、变色。

③花果类: 个体均匀, 无腐烂、无变色, 允许果型有轻微缺点, 但不得变形、过熟。

④菇菌类: 外形饱满, 不发霉、变黑。

⑤果蔬必须符合食品中农药最大残留限量最新标准并具有农药残留检验记录。

(8) 其他要求：肉类、冷冻产品必须保证质量，肉类产品应具有相关动物检验检疫合格证明；

2、配送要求

(1) 米、面、油主食类、干货调味品、杂粮等食材根据职工食堂需求用量及库存条件，原则上每周送货 1 次或 2 次；

(2) 乳制品根据职工食堂需求每 1—2 天送货 1 次；

(3) 蔬菜水果、肉类等原则上要求每天送货 1 次，确保蔬菜新鲜。

(4) 采购人每天下午 20:00 前向供应商下达第二天的订单，供应商次日 6:30 前送达。

3、其它要求

(1) 供应商根据职工食堂要求提供的所有食材的品种、数量、质量准时向甲方提供配送服务；

(2) 供应商自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供货方承担；

(3) 特殊情况下，职工食堂需要的小批量的急用物资，供货方应予以满足解决；

(4) 所有食材供应商必须按照采购方要求的种类、规格进行供货，满足采购方使用需求。所有食材采购均以采购方通知为准，采购方有权根据实际需求量随时调整采购计划及供货时间段。

(5) 供应商所报报价应含运费、运送人员工资、税费等费用。

(6) 供应商应按照采购人所需的货品数量，按时送至采购人指定地点。

4、询价标准

(1) 询价周期：食品供应按季节随行就市，其中配送蔬菜、水果、肉蛋禽、水产的价格，供应商每周根据市场调研，得出一个市场价作为货物价款，报采购人审核确认后采购；配送饮品、干货、调料、杂粮等原材料每月根据市场调研，得出一个市场价作为货物价款，报采购人审核确认后采购。

(2) 询价依据：根据供应商询价的市场（一家或多家大型超市）询价价格与采购人询价的市场（一家或多家大型超市）价格协商确定结算价格。（若双方对对方的价格有所质疑，可委派人员重新对有异议的价格进行核实。）该价格为本询价周期的单价。

注：每次协商确定的询价结果作为本次询价周期内的结算依据。

三、商务要求

（一）服务期限

本次采购服务期限：合同签订之日起 1 年。

（二）款项结算：

1. 第一季度根据供货单按实结算，成交供应商在接受采购人的每一笔付款前，应向采购人开具相应金额的发票，达到付款条件起 30 日内，待财政资金下达，履约验收后，支付合同总金额的 25%。
2. 第二季度根据供货单按实结算，成交供应商在接受采购人的每一笔付款前，应向采购人开具相应金额的发票，达到付款条件起 30 日内，待财政资金下达，履约验收后，支付合同总金额的 25%。
3. 第三季度根据供货单按实结算，成交供应商在接受采购人的每一笔付款前，应向采购人开具相应金额的发票，达到付款条件起 30 日内，待财政资金下达，履约验收后，支付合同总金额的 25%。
4. 第四季度根据供货单按实结算，成交供应商在接受采购人的每一笔付款前，应向采购人开具相应金额的发票，达到付款条件起 30 日内，待财政资金下达，履约验收绩效评价合格后，支付合同总金额的 25%。