**采购内容及要求**

**（以下内容由采购单位提供）**

一、核心采购内容

涵盖食堂所需全品类主副食品，具体包括：

蔬菜类（含菌类）、瓜果类、豆制品类；

鲜肉类、冻品类、水产类、禽类、蛋类、奶制品；

米面类（大米、面粉等）、食用油、调配料类、干货类等。

二、折扣率采购核心规则

1.基准价确定：以旬阳市当地主流农贸市场售货价、主流超市售价为基准价，每个月不定时询价。

成立询价小组：由采购人员、司务长及供应商组成3人及以上询价小组进行询价，然后汇集资料进行比价。①采集渠道：主流农贸市场选择交易量较大、具有代表性的摊位进行询价；主流超市选取城区经营规模较大、货品齐全的超市。②采集频率：每季度不定时进行市场询价，原则上每季度不少于2次。③采集品类与规格：明确记录商品品名、规格、等级、产地等信息，确保价格对比的一致性。

2.价格调整机制：当市场价格连续两次采集结果与基准价偏离超过±10%时，应及时调整基准价。

3.档案管理：每次询价结果需形成书面或电子记录，包括日期、地点、商品信息、价格、采集人等。所有原始数据及计算过程应存档。

4.结算公式：最终结算金额=实际配送量×单价×中标折扣率

5.报价要求：供应商需直接报折扣率（如95%），折扣率为结算价，折扣率越低代表价格优惠力度越大。

三、供应商资质要求

1.具备合法经营资质，持有营业执照、食品经营许可证等有效证照；大米、面粉、食用油、肉类、调料等大宗品类供应商，还需提供产品质量检验报告、动物检疫合格证等专项资质。

2.信誉优良，无违反食品安全法规行为，未发生过食品安全事故，无重大债权债务纠纷。

3.具备食材溯源能力，可追踪采购源头，不采购来源不明的“路边货”。

四、质量与安全要求

1.食材须符合国家食品安全标准，肉类带检疫合格印章及证明，蔬菜经农药残留检测，每批次物资需提供合格检验报告。

2.食材需新鲜无变质，无致病性微生物、重金属等超标情况，预包装食品标签齐全合规。

3.实行24小时实物留样制度，因食材质量导致食品安全问题的，供应商承担全部法律责任与经济损失。

五、配送服务要求

1.时效要求：每日20:00前接收次日需求，早餐食材需在7:00前送达，其他食材9:00前送达；临时紧急补货需3小时内响应并送达。

2.运输规范：食材分类包装，生熟、干湿分离，使用冷藏保温设备，避免挤压损坏，运输车辆及人员保持清洁。

3.验收与退换：送货时双方共同称重验收，核对送货清单（注明数量、重量、价格）并签字；出现变质食材需无偿退换，每月2次以上质量问题将处以10倍货款处罚。

六、服务期限与结算

1.服务期限1年。

2.结算方式：按月结算，次月凭合规税务发票以对公转账方式支付上月货款。

七、其他要求

1.供应商需遵守消防救援队伍管理规定，配送人员安全及相关损害由供应商自行负责。

2.采购方每半月对供应商的质量、时效、服务等进行综合评价，不合格者予以调整。