一、为保证工作人员食堂用餐，现需采购机关食堂原材料配送服务。

用餐人数：工作日早餐150人左右，午餐120人左右，晚餐50人左右。节假日午餐10人左右。

二、配送服务要求

（一）米面油类、干货调味料类、日杂类等根据职工食堂需求用量及库存条件，按照采购人订单要求配送；

（二）蔬菜水果、肉类等原则上要求工作日及每周日送货1次，其他节假日按照采购人订单要求配送，确保蔬菜新鲜。

（三）采购人每天下午18:00前向供应商下达第二天的订单，供应商次日上午8:00前送达。

三、服务要求

（一）供应商根据食堂要求提供的所有食材的品种、数量、质量准时向采购人提供配送服务；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。

（二）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；供应商所报报价应含运费、运送人员工资、税费等费用。

（三）特殊情况下，食堂需要的小批量的急用食材，供货方应予以满足解决；

（四）供应商提供的产品若出现不合格产品或在运输途中出现破损的，应在接到采购人通知后无条件退回并更换新鲜食材，保证正常使用。

（五）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。

（六）为保证食品安全，对所有产品的质量要求为优质产品，供应商不得提供下列食品：

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，对人体健康有害的；

2、含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

3、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；

4、未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品

5、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产等及其制品；

6、掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

7、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；

8、超过保质期限的；

9、法律、法规、规章、规范性文件以及相关规定限制和禁止进入市场流通的食品。

四、其他采购要求详见采购文件