**一、基本情况**

中标人负责日常餐厅原材料（米、面、油、蔬菜、猪肉、牛肉、羊肉、禽、蛋、冻货、干货、水果、杂粮、调料等）的供应和配送，保证餐厅正常开餐，保障本单位应对突发事件和应急备勤时期餐厅的原材料供给。

**二、基本要求及报价**

1.原材料配送

食材每日配送，当日配送种类与数量以前一天采购人书面（电话或邮件）菜单为准，采购人根据需求开出每日菜单的品种及数量，供应方须在当日内做出响应，如有某些菜品出现市场断档，当日及时告知采购人，以便采购人做出必要调整，供应方保证当日8点前将各类蔬菜配送至采购人指定地点。

**注：如遇采购人单位出现紧急任务或突发状况时，供应商必须在第一时间内将食品原材料配送到位，如有三次不在规定时间送达或所送食材达不到采购人要求，采购人有权解除合同。**

2.食材价格

每月1日、15日，根据市场行情确定提供原材料采购单价，该单价需按照当地行情提供，不得高于周边农贸市场同品种食材单价；本次单价确定后至下次单价确定日期到来前，食材价格参照按本次确定单价及折扣执行。

**食材折扣以百分比形式报价；最终结算以当日配送菜价\*投标人食材折扣。**

**例如：食材折扣报80%，则结算价格=当日配送菜价\*80%**

**三、服务期**

采购期限1年，合同按年度签订。在合同实施过程中因预算调整、需求变更、或多次出现配送原材料质次价高不符合配送要求等情况的采购人有权解除合同。

**四、结算方式及要求**

1.结算方式：每月支付，银行转账。

2.结算要求：每月5日前，中标人与采购人核对上月供应食材的品种、数量、金额。核对无误后中标人向采购人开具正式发票。采购人于15日前支付上月食材采购费用。

**五、采购要求**

食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》第三章“食品安全标准”中的规定。食品中污染物限量应符GB2762-2017标准规定。不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。食品原料新鲜、清洁卫生，同时对每批次食品原料进行检测，具有质量技术监督部门颁发的质量检验报告（近期）。具体要求为：

1.所配送的食品原料应符合相应的食品安全国家标准要求。并提供供货方资质及相应的检测报告。

2.预包装类食品原料应具有QS标记，其中大米应符合国家标准GBT1354-2018，面粉应符合粮食卫生国家标准GBT8883-2017规定。

3.食用油应符合食用植物油国家标准GB2716-2018规定。

4.蛋禽必须保证新鲜，猪肉采购应提供检验检疫证明。

5.蔬菜类必须保证新鲜无污染，农药残留达到规定范围标准。并有农残检测报告。

6.调味品、干杂等必须具有“QS”食品质量认证标志。

7.豆制品、半成品必须具有“QS”食品质量安全认证。

对不符合检测标准的配送食材采购人将不予接收，并按照规定解除合同。中标人需赔偿相应的违约金。

**注：如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行。**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 技术、规格、质量要求及包装标准 | 备注 |
| 肉禽类 | 肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹。 | 所有商品必须满足国家和地方相关规定 |
| 蔬菜类 | 当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须48小时内采摘供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工 |
| 蛋类 | 鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明 |
| 豆制品 | 豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等；须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工 |
| 水果 | 当即各类水果，无虫、无杂质，须48小时内采摘供应，原水果须保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟 |
| 米线面条 | 米线、鲜面条、干面条、饵丝；要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准 |
| 大米 | 大米须达国家1354—2018二级及以上标准，无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米；  大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名、厂家地址及其电话。 |
| 面粉  （含面粉配料） | 高筋面粉达GB8607国家标准，质量等级一级；低筋面粉达Q/JHMF01标准，质量等级一级；低筋面粉达Q/JHMF01标准，质量等级一级；  色泽正常，干爽无异味；  按进货量抽查20％，数量按抽查验收实数为准；  包装袋上有注册商标及QS标注，有检验合格证、生产日期和保质期。 |
| 大豆油 | 按国家食用调和油质量标准GB1535，质量等级一级；  有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装。 |
| 水产品 | 草鱼、黑鱼、桂鱼、鲈鱼等 鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有本色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。 |
| 冻品 | 冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。符合国家绿色批发市场标准，应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施， |
| 调料 | 外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。  色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染 |
| 副食及  其他 | 须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。 |

**六、原材料验收**

1.原材料验收由供应方配合采购单位现场检验，对供应产品的质量无异议数量准确无误后，签字收货。

2.肉类必须保证提供为当日生产产品，肉身必须盖有卫生检疫章，同时出具加盖政府机构动物卫生监督所鲜章的动物检疫合格证明，畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无注水，纹理清晰，肉质细腻，品质好。

2.禽类制品须肉面干净、无任何异味、无注水、无羽毛、表皮无疤痕，大小匀称、肉质紧至，码放整齐。

3.蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须当日采摘，当日供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

3.蛋类须新鲜，不超过三日以上产品，大小均匀，外壳无破裂，光洁饱满的产品，周转箱堆放。

4.豆制类须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

5.水果类须保证新鲜，无农药，无异味，无挤压、虫眼、过熟或欠熟，大小重量匀称等，表面无疤痕，果体光洁饱满。

6.米、面、油类大米须达国家相应标准，验收粮、油时必须要求供方提供经国家食品卫生检验检疫机构检验出具的该批次批粮、油产品检验报告或合格证。批量粮、油到货后，必须抽样打开包装仔细检查，要求供方产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。

7.水产品类须保证鲜活、大小基本统一，水产类净菜须保证处理干净。

8.冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。

9.干货类须保证配送种类、品牌、规格，质量完全符合招标方要求，生产日期须在保质期二分之一天之内，包装完整、无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物。

10.调料类须保证色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染。

11.副食及其他须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

12.牛奶，小食品，须保证规格品种完全符合采购人要求，大小包装规格齐全、生产日期须在保质期二分之一天之内，凭出厂合格证与检验员章确认质量。

**七、供应责任**

1.原材料供应商须保证所供原材料均为符合国家卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足采购人要求，所有原材料每日均留存样品一份，保存时间为36小时，确认期间无任何食品安全问题后丢弃。

2.原材料没有按时按要求配送到位，影响采购人餐厅正常开餐的，以当日需求计划总量两倍价款赔付当日损失，同时采购人将对责任原材料供应商进行处罚。

3.原材料在验收时有不符合要求的，一律退回，供应商无条件重新更换配送货物，更换后仍然不符合标准的采购人有权对供应商处以一定金额的罚款。

4.任何因原材料质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，在确认导致问题的原材料品种后，由该供应商承担全部法律责任与经济损失，除对采购人进行赔付外，采购人有权单方终止合同。