## 采购需求

## 前提：本章采购需求中标注“\*”号的条款为本次磋商采购项目的实质性要求，供应商应全部满足。

## （一）. 项目概述

1.项目概况：本项目一个包，采购攀枝花钒钛高新技术产业开发区消防救援大队菜品、干杂等食材配送定点供应商。

2.标的名称及所属行业：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 包号：01 | 品目号 | 标的名称 | 所属行业 |
| 01-1 | 肉类 | 农、林、牧、渔业 |
| 01-2 | 蔬菜类 | 农、林、牧、渔业 |
| 01-3 | 水果类 | 农、林、牧、渔业 |
| 01-4 | 干杂小吃类 | 农、林、牧、渔业 |

## \*（二）. 商务要求

1、服务时间 ：自合同签订之日起12个月，合同一年一签，在次年采购预算能保障的情况下可续签不超过两次的采购合同。

2、服务地点：攀枝花钒钛高新技术产业开发区消防救援大队。

3、付款方式：按月结算，根据每月实际供货数量据实结算，每月货款=每月基础价格×每月供货数量×（1-磋商报价下浮率）。

注: (1)每月结算一次，结算上月货款（结算时应扣除供应商应向采购人支付的违约金、赔偿款和其它应付采购人的款项）。结算后在同时具备下列条件之日起15日内向供应商支付上月货款：供应商已按要求向采购人提供产品相关的凭证、资料、供货单、付款金额相等的发票。

（2）每月基础价格:采购人牵头组成价格调查组，对食材进行当地市场价格调查，形成调查价格，供应商对该调查价格确认后，双方按此调查价格作为每月基础价格进行结算。

（3）每月供货数量以采购人验收合格并接收的实际供货数量为准。

（4）磋商报价即本磋商文件中“报价一览表”每类的“磋商报价下浮率”。

4、产品验收和交付：供应商产品运输到采购人指定地点后，双方对产品进行感官验收（即对产品的外观、数量、凭证等视觉、味觉等一般消费者可以感知的内容进行查验），感官验收合格之日供应商即将产品搬运至指定的场所按采购人要求堆放完成后完成交付。

5、售后服务:

5.1在供货过程中，供应商应配合采购人建立日常管理考核机制和定期回访制度，及时发现并处理可能发生的风险。(**提供承诺函，格式自拟**)

5.2对采购人提出的要求应在1小时内响应，并根据要求的具体情况及时有效的处理。（**提供承诺函，格式自拟**)

5.3供应商承诺的其它内容。

6、供应商违约责任:

6.1供应商未按约定时间要求履行供货义务影响采购人正常供餐的，供应商向采购人支付违约金1000元/次，在合同有效期内，每个月累计3次均有延迟且影响正常供餐的，可解除合同（根据违约情况，可选择部分解除或全部解除）。

6.2供应商其它违约行为但可以及时改正的，供应商应及时改正，每发生一次该种违约行为时，供应商向采购人支付违约金1000元；改正导致延期履行供货义务的，按延期履行供货义务的约定承担违约责任；不能改正的且损害或可能损害采购人权益的或虽改正但合同有效期内累计三次（不含三次）以上发生需改正违约行为情形的，采购人可解除合同（根据违约情况，可选择部分解除或全部解除）。

6.3供应商在履行合同及其它经营活动中有违法、犯罪行为被追究行政、刑事责任的，采购人可解除合同（根据违约情况，可选择部分解除或全部解除）。

6.4供应商有违约行为但未约定违约金或虽约定违约金但违约金不能弥补损失的，供应商应赔偿采购人全部损失。

7、供应商在响应磋商文件的基础上另行做出的有利于采购人的承诺不构成供应商对采购人的义务。

8、在成交后，成交供应商可依据法律、法规、规章和其它规范性文件、标准、规范的规定对本磋商文件中的要求进一步明确、修正、完善。

## （三）.技术、服务要求

（一）基本要求

1、肉类-（鸡、鸭、鱼、猪、牛等）

（1）猪、牛、羊：精瘦肉（不能带肥肉）、整块排骨、精五花肉（上去膘下去泡肉）、猪脚、前夹肉、牛肉、二级牛肉、羊肉等。

（2）家禽（鸡鸭）：现杀活鸡活鸭（去内脏、去头脚）。

（3）水产品：现场杀（去鳞、去内脏）。

（4）生鲜肉类应为当日生产、肉质新鲜；成交供应商配送时应向采购人提供符合要求的检验检疫、产品合格等证明原件（包括但不限于《动物检疫合格证明》、《出县境动物产品检疫合格证明》等）；动物产品应加盖检疫合格验讫印章、肉品品质检验合格验讫印章。采购人随时实物抽检检验检疫情况。

2、蔬菜类：

蔬菜品种：包括土豆、辣椒、番茄、大白菜、蒜苗、萝卜、莴笋、莲白、花菜、姜、葱、蒜等时令蔬菜。

3、水果类：水果品种：苹果、梨子、草莓、香蕉、西瓜、香瓜等时令水果。

4、干杂、小吃类

（1）干杂品种：老抽酱油、料酒、豆瓣、杂粮类、味精、鸡精、辣椒、醋、中等红青花椒、二荆条干辣椒等。生产调味品的主要原材料产出日期应当是供货当日前一年内；调味品生产日期应当是供货当日前3个月内。独立包装；调味品包装重量应充分参考采购人每日用量，以小容量包装为主，确保开封后尽快用完；若因成交供应商提供的调味品包装容量太大，不能满足开封后在规定时间内用完，造成的浪费及相关后果由成交供应商全部承担。成交供应商应选择不含有食品添加剂成分的调味品；确实无法提供不含有食品添加剂成分的调味品时，应提供符合国家、地方、行业规定、标准、规范的其它调味品。

（2）鸡蛋：需满足现行国家或行业标准。

（3）奶：需满足现行国家或行业标准。

（4）糕点：需满足现行国家或行业标准。

（二）其它质量要求

1、产品的生产、经营、加工、存储、运输、包装、标签、质量等应符合采购人要求、国家、地方、行业现行有效的规定、标准、规范（包括但不限于：《食品安全法》《食品安全法实施条例》、GB9959.1-2001《鲜、冻片猪肉》、GB18393-2001《牛羊屠宰产品品质建议规程》GB 2760-2014《食品添加剂使用标准》、 GB/T 1355-1986 《小麦粉》GB/T 18186-2000酿造酱油、GB/T 18187-2000酿造食醋、GB/T 5461-2016国家标准食用盐、QB/T 4510-2013食盐小包装制作、 GB/T 8854-1988、GB 1481-201313《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》等，具体根据产品性质确定）；包装完整、无渗漏、无破损；外包装及标签应载明产品名称、厂名、厂址、配料表、质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准等内容，且内容必须真实，符合国家法律法规规定。

2、成交供应商应依法建立健全完善、严格的食品安全追溯、查验、记录体系制度并严格执行，确保落实。

3、采购人可视情况不定期派人到成交供应商及其上游供应商检查管理、原材料、生产经营、备货、质量、工艺等方面的情况，成交供应商及其上游供应商应予安排配合。

（三）配送要求：

1、成交供应商必须委派响应文件中确定的固定服务人员服务于采购单位，列出联系人名单、联系电话、通讯地址及库房地址等，按照采购人要求做相关核查，列表交采购人备案。与本项目服务相关人员须具有有效期内的健康证，且与成交供应商就本项目签订食品安全承诺书。

2、成交供应商应按采购人要求及时保质保量配送，保障食堂正常运行。采购人预计采购量多于实际需要量时，采购人可退换部分货物，成交供应商应按采购人的要求在合理时间内免费办理退换货。成交供应商必须按合同要求，提供优质、新鲜的货物，保证供货的食品安全和运输安全，并向食堂提供每批次的报告。成交供应商无条件更换运输过程中包装破损产品，所需费用由配送成交供应商承担。有特殊储藏要求的蔬菜如采购人无保存条件，成交供应商应自行储藏，并按时配送到指定地址。对蔬菜、干杂等品种需要进行农药残留检验的，成交供应商应按供货批次提供由市场监督管理部门(或第三方质量检测单位)出具的农药残留检验报告(采购人留存备查)，采购人有权安排不定期抽检，相关检测费用由投标人承担；成交供应商应向采购人提供符合国家、地方、行业规定、标准、规范的便携式农残检测仪，用于检测所配送的蔬菜、干杂等品种，确保食品安全。

3、成交供应商要配置“配送专用车”和符合国家、地方、行业规定、标准、规范的其它设施设备，生鲜肉类要求全程冷链配送。成交供应商凭专用通行证进出食堂，将配送货物直接配送至指定地点，其他食品在保证安全的前提下，结合实际情况进行配送。储存、配送、税费等一切环节费用由成交供应商自行承担。

4、产品必须每天上午六点前送到采购人指定食堂或其指定地点，按要求堆放整齐；临时所需产品均按采购人要求配送，15分钟内响应，1小时内送达；数量和品种以各采购人通知为准。

5、若发生影响产品供应的情况，成交供应商应提前、及时与采购人衔接并采取必要的应急措施。

6、发生质量等问题，成交供应商应及时、妥善解决。

7、本合同履行过程中，成交供应商及其相关人员应采取有效的措施避免发生安全事故并承担限于的责任，采购人对此不承担任何责任。