

服务内容及要求



2026年局机关的食材采购。食材范围包含粮油、调味品、副食品、奶类、禽肉类、水产品、蛋类、果蔬类、豆制品、矿泉水等包含但不限于大型超市所有上架品目。

见附表食材采购清单

附件1：采购清单

粮油干货食品日用品类

序号	物品名称	序号	物品名称
1	米	70	绿豆
2	油	71	莲子
3	酱油	72	豆瓣酱
4	生抽酱油	73	泡打粉
5	老抽酱油	74	花生米
6	料酒	75	油条膨松剂
7	辣椒酱	76	红糖
8	甜面酱	77	辣椒干
9	蒸鱼豉油	78	辣椒粉
10	南乳汁	79	桂花蜜
11	白醋	80	肉桂
12	陈醋	81	白芷
13	盐	82	山奈
14	味精	83	八角
15	鸡精	84	黄酒
16	生粉	85	黑芝麻
17	剁椒	86	洗洁精
18	红酱	87	黑米
19	美味鲜	88	草果
20	豆腐乳	89	椒盐

21	麻油	90	辣椒面
22	沙拉酱	91	香叶
23	蒸肉粉	92	火锅底料
24	麻辣鲜	93	红薯粉
25	鱼佐料	94	黑豆
26	面包糠	95	干竹荪
27	小黄豆	96	麦芽糖
28	朝天椒干	97	木瓜丝
29	回香	98	当归
30	花椒	99	党参
31	银耳	100	酵母粉
32	干白木耳	101	笋尖
33	干红豆	102	小米辣
34	红枣	103	蒙牛纯牛奶全脂灭菌乳 250ml
35	江豆	104	伊利无菌砖纯牛奶 250ml
36	薏米仁	105	蒙牛纯甄常温风味酸奶 200g
37	干云丝	106	新希望香蕉牛奶 200ml
38	粉丝	107	蒙牛现代牧场牛奶 960ml
39	年糕	108	光明新鲜牧场牛奶 950ml
40	糯米	109	高筋小麦粉
41	贡丸	110	低筋小麦粉
42	小米	111	普通面粉
43	汤圆粉	112	糯米粉
44	白胡椒粉	113	石城米粉
45	腐竹	114	烫皮丝
46	虾皮	115	金沙河面条
47	干香菇	116	陈克面条
48	蕃薯粉丝	117	春丝面条
49	黄花菜干	118	面条

50	干辣椒	119	面粉
51	白芝麻	120	鱼丝
52	桂皮	121	江西米粉
53	海带(干)	122	阳春面
54	紫菜	123	方便面
55	粉条	124	洗碗布
56	糯米粉	125	刨子
57	白砂糖	126	砧板
58	萝卜干	127	大垃圾袋
59	梅干菜	128	抽纸
60	冰糖	129	卷纸
61	腰果	130	菜刀
62	榨菜	131	雨鞋
63	辣椒油	132	牙签
64	蚝油	133	洗手液
65	辣露鲜	134	洁厕剂
66	墨鱼	135	苍蝇贴
67	面条	136	木头布拖把
68	雪菜	137	筷子
69	豆鼓	138	等等.....

附件 2：采购清单

生鲜类

序号	商品名称	序号	商品名称
1	猪血	128	苋菜
2	猪蹄	129	红薯
3	猪蹄尖	130	无根芽白
4	猪肝	131	荷兰豆

5	猪肚	132	广东菜心
6	五花肉	133	黄豆芽
7	腿尖瘦肉	134	大蒜
8	筒子骨	135	大葱
9	新鲜肉皮	136	冲菜
10	前腿肉/前夹肉	137	菠菜
11	排骨	138	苦菊菜
12	后腿肉	139	莲藕梗
13	肥肉	140	剥皮蒜子
14	猪腰	141	本地白菜
15	猪耳朵	142	包心菜(尖包)
16	羊肉	143	包菜
17	羊排	144	板栗(毛)
18	羊腿	145	白萝卜
19	牛肉	146	青皮茄子
20	牛排	147	大西芹
21	牛腱子肉	148	沙韭菜
22	牛百叶	149	青皮冬瓜
23	牛杂	150	红洋葱
24	牛腩白肚皮	151	洋薯
25	鲜牛肚	152	荷兰土豆
26	鲜香菇	153	山东白黄芽白
27	金针菇	154	紫甘兰
28	酸菜	155	芥头
29	酸豆角	156	莴笋
30	鳊鱼	157	白菜梗
31	草鱼	158	去皮小竹笋
32	桂鱼	159	扁豆
33	桂鱼仔	160	娃娃菜

34	海带片	161	小姜
35	海带丝	162	大姜
36	海带结	163	外地生菜
37	沙木耳	164	新蒜条
38	黄丫头	165	油心包
39	青皖	166	烟笋
40	鲈鱼	167	一级白笋
41	小餐鱼	168	萝卜干
42	棍子鱼	169	海带结
43	小鲫鱼	170	海带丝
44	小黄鱼	171	无叶酸菜
45	鱿鱼须	172	洋姜
46	基围虾	173	五香榨菜
47	小河鱼	174	本地凤爪
48	雄鱼头	175	老鸭
49	雄鱼尾	176	乳鸽
50	河虾	177	鸽子
51	鲷鱼	178	三黄鸡
52	泥鳅	179	土鸡
53	白鱼	180	麻鸭
54	鱼籽	181	鸭血
55	鱼泡	182	乌鸡
56	带鱼	183	光仔鸡
57	虾仁	184	鸡肉扒
58	鳝鱼片	185	油豆腐
59	杏鲍菇	186	五香豆腐干
60	蜜薯	187	日本豆腐
61	子姜	188	千张豆腐
62	铁棍山药	189	木板豆腐

63	准山	190	面筋
64	长豆角	191	豆腐皮
65	有叶酸菜	192	豆腐
66	有机花菜	193	白豆干
67	新鲜玉米(去皮)	194	白豆腐干
68	新鲜玉米(带皮)	195	腐竹
69	新鲜毛豆肉	196	三角油豆腐
70	去皮小豌豆	197	黑豆干
71	小芽白	198	红壳鲜鸡蛋
72	小娃娃菜(包)	199	鸭蛋
73	丝瓜	200	皮蛋
74	八角丝瓜	201	鹌鹑蛋
75	秋葵	202	鸡腿
76	小葱	203	凤爪
77	小白菜	204	小黄鱼
78	香芹	205	鸡全翅
79	茼蒿	206	无头咸鱼
80	香菜	207	干头咸鱼
81	本地线椒	208	冻玉米粒
82	大青椒	209	带鱼
83	小米椒	210	鸭翅
84	红尖椒	211	鸭脚
85	鲜百合	212	有籽西瓜
86	西芹	213	无籽西瓜
87	西兰花	214	麒麟瓜
88	西葫芦	215	酥梨
89	西红柿	216	库尔勒香梨
90	莴笋(毛)	217	红香酥梨
91	葛麻叶	218	香蕉

92	土豆	219	进口香蕉
93	四季豆	220	冰糖心苹果
94	生姜	221	嘎啦苹果
95	生菜	222	75#苹果
96	上海青	223	85#苹果
97	红薯叶	224	圣女果
98	花生米	225	哈密瓜
99	去皮芋头	226	西周蜜
100	去皮莴笋	227	香妃小密
101	青南瓜	228	红心火龙果
102	茄子	229	白心火龙果
103	务子	230	红提
104	毛芋头	231	青提
105	毛芋茼	232	阳光玫瑰提
106	绿豆芽	233	西梅
107	芦笋	234	水果黄瓜
108	凉薯/洋薯	235	龙眼
109	莲藕	236	金奇异果
110	南瓜	237	猕猴桃
111	冬瓜	238	粑粑柑
112	苦瓜	239	桔子
113	空心菜	240	丑桔
114	空心菜梗	241	沃柑
115	韭菜	242	南丰蜜桔
116	茭白肉	243	赣南脐橙
117	鸡蛋干	244	柠檬
118	本地黄牙白	245	砂糖桔
119	黄牙白	246	草莓
120	韭黄	247	芒果

121	黄瓜	248	枇杷
122	本地黄瓜	249	李子
123	迷你黄瓜	250	青枣
124	油麦菜	251	菠萝
125	花菜	252	油桃
126	胡萝卜	253	荔枝
127	洋葱		等等....

注：采购清单的品种为预估品种，包括但不限于以上品种，实际采购品种及数量，以采购方通知供货品种及数量为准。

二、技术规范：

（一）供货质量要求

● 粮油、调味品供货质量要求：

1、产品要求：

1.1 总体要求：

- (1) 符合食品质量标准，供应的原材料具有可追溯性。
- (2) 符合《中华人民共和国食品安全法》及相关法律规定。
- (3) 按采购人要求提供供货食材检测报告或食品检验合格证。

1.2 其它要求：

(1) 标准装产品：所供产品等级、重量达标，无包装袋破损、生产日期标识模糊不清、假冒伪劣或不符法定要求，且距离保质期满须有 2/3 以上保质时间。

(2) 其他食材：食材新鲜、无变质、无异味，无防腐剂保鲜、无农药或其他化学物质残留。距离保质期满须有 2/3 以上保质时间。

1.3 质量要求：

(1) 大米：须达到 GB/T1354 二级以上或 GB/T19266 标准，无掺杂、无沙石，碎米少、无发霉、无变质，无黄粒米；大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名称、厂家地址及其电话。

(2) 面粉（含面粉配料）：高筋面粉达到 GB/T 8607 标准，质量等级

一级或特级；低筋面粉达到 GB/T 8608 标准，普通面粉达到 GB/T 1355 标准，质量等级一级，色泽正常，干爽无异味；包装袋上有注册商标及 SC 标注，有检验合格证、生产日期和保质期。

(3) **食用油**：按国家食用油质量标准 GB/T1535，质量等级一级；有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味口感等无异常；定型包装。

(4) **调味品**：外包装无污物、无泄漏，无胀袋或鼓盖等现象，无变质发霉现象。色泽正常，具有该品种固有的香味，口感无异味，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。

(5) **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，简单冲洗可以直接进行熟加工。

(6) **其它说明**：所有商品须符合国家和地方相关规定。等级、重量达标。对不达质量要求的食材必须 1 小时内进行替换，最终收货数量达到 100%，不影响采购方开餐要求。标准装产品无包装袋破损、生产日期标识模糊不清、假冒伪劣或不符法定要求，且距离保质期满须有 2/3 以上保质时间。

2、服务要求：

(1) 提供小份包装服务。

(2) 提供包退换服务。

● 生鲜食材供货质量要求：

1、产品要求：

1.1 总体要求：

(1) 符合食品质量标准，供应的原材料具有可追溯性。

(2) 符合《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规规定。

(3) 按采购人要求提供供货食材检测报告或食品检验合格证。

1.2 其它要求：

(1) **标准装产品**：所供产品等级、重量达标，无包装袋破损、生产日期标识模糊不清、假冒伪劣或不符法定要求，且距离保质期满须有 2/3

以上保质时间。

(2)禽、肉、水产品类：提供动物检验检疫合格证、肉类提供《肉品品质检验合格证》等国家及地方政府要求办理的相关证件。食材新鲜、无病变、无变质、无注水、无异味、无防腐剂保鲜。

(3)果蔬类：新鲜光滑、清脆鲜嫩，无变质腐烂、无黄叶、不带泥沙、无杂草、检验无农药或其他化学物质残留。对不达质量要求的食材必须1小时内进行替换，最终收货数量达到100%，不影响采购方开餐要求。

(4)其他食材：食材新鲜、无变质、无异味，无防腐剂保鲜、无农药或其他化学物质残留。距离保质期满须有2/3以上保质时间。

1.3 质量要求：

(1)肉类：猪肉：净瘦肉、后腿肉、猪内脏、骨类、猪油、猪血等，必须保证供应为屠宰厂当日屠宰的猪肉，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、无淤血，去骨无毛肉质有弹性，手指按压无水迹，凹陷地方马上能恢复，脂肪为白色或乳白色，整体色泽光润，切面为红色、微微湿润但不粘手。

牛羊肉：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，肉品须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹。纹理清晰，肉质细腻，品质好。

(2)水产品：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，保持活体状态固有色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂。

(3)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。

(4) **蛋类**：新鲜、大小均匀、无破损、色泽光滑，蛋壳无霉点，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。

(5) **蔬菜**：各类新鲜蔬菜必须保证新鲜光滑、清脆鲜嫩，无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，无干软、断裂、腐烂，原菜保证菜面干净、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；检验无农药或其他化学物质残留。

(6) **豆制品**：豆腐、豆腐干、豆泡等；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，简单冲洗既可以直接进行熟加工。

(7) **水果**：当季各类水果，大小匀称，色泽光鲜、水润饱满、果品表面清洁新鲜。无异味、腐烂，无病虫害和机械损伤。

(8) **其它**：所有商品须符合国家和地方相关规定。等级、重量达标。对不达质量要求的食材必须 1 小时内进行替换，最终收货数量达到 100%，不影响采购方开餐要求。标准装产品无包装袋破损、生产日期标识模糊不清、假冒伪劣或不符法定要求，且距离保质期满须有 2/3 以上保质时间。

2、服务要求：

- (1) 提供肉类、鱼类等宰杀服务；
- (2) 提供禽类检疫服务；
- (3) 提供蔬菜农药残留检测服务；
- (4) 提供包退换服务。

(二) 供货时间要求

1. 一般情况供货要求：采购方根据实际需要，生鲜类食材要求在每日下午 6:30 以前对次日所需食材下采购订单，在收到采购方发出采购订单后，供货方按每天订单需求，最迟在供货当天上午 9:00 前，按订单的种类、数量完成当次现场供货，当货后应协助采购人工作人员审验过称进仓。为保证食材的质量安全，须在送货时须附上所送批次食材的

检测报告或食材合格有更好的给采购人备案。

2. 紧急供货要求：在收到采购方发出紧急采购订单后，以双方约定时间为准，审验程序照常。如在规定时间因供货方原因滞后半小时仍未送到的，第一次予以警告；两次迟到或者一次迟到 30 分钟以上的扣罚当天总货款的 10%，三次迟到或者两次迟到 30 分钟以上，采购人有权解除其供货合同。

（三）配送要求

配送生鲜类需使用冷藏车配送，其它货物类箱式货车配送。

（四）验收方式

采购方将按供货要求与质量要求对食材进行验收，对数量、质量不符合要求的食材，供货方需在 1 小时内进行补给、更换，不得影响采购方开餐要求。

1. 中标人按照采购人所下订单清单的数量送货，保证数量、质量、规格的准确性，送货物品均为去皮重量（特殊物品除外），并以双方当场验货数量、质量、规格为准，经验收无误后在供货清单上签字确认，供货清单一式两份，双方各存一份。

2. 中标人必须严格按照采购人所下订单的货物等要求组织货源、配送货物。原材料应提供产品合格证以及同批次检验（测）报告。肉类需提供同批次动物产品检疫合格证明、出厂检验合格证明，蔬菜需提供同批次的农残检测报告。

3. 订单上所有的项目，不能以任何借口说无货或擅自更换品种规格，如确有因不可抗拒的情况更换个别货物，也要事先征求采购人确认同意后方可实施。

（五）实质性响应条款

1. 具备履行项目所必需的场地：如经营场地或仓库等。投标文件中需提供场地产权证明或租赁合同扫描件并加盖投标人公章，未提供或提供的经评标委员会认定为无效的作无效投标处理。

2. 具有履行项目所必需的设备：①厢式货车 2 辆及冷藏车 1 辆及以上。

投标文件中需提供货运车辆图片、车辆行驶证、相关保险证明文件原件扫描件,若车辆为租赁车辆的除上述资料外还需提供车辆租赁协议原件扫描件并加盖投标人公章,未提供或提供的经评标委员会认定为无效的作无效投标处理。②投标人具有食材安全检测能力:具备抗生素类、激素类残留检测、病害肉综合检测、兽药残留综合检测。投标文件中提供检测仪器实物的照片,以及购置单位为投标人(公司或法人)的购置发票扫描件并加盖投标人公章,未提供或提供的经评标委员会认定为无效的作无效投标处理。

3. 具有履行项目所必需的人员:必须是本公司配送人员并具有有效的健康合格证。投标文件中需提供劳务合同及人员名单、健康合格证扫描件并加盖投标人公章,未提供或提供的经评标委员会认定为无效的作无效投标处理。

4. 投标人能开具正规税务发票。投标文件中需提供开具正规税务发票承诺书并加盖投标人公章,未提供承诺书或提供的承诺书(格式自拟)经评标委员会认定为无效的作无效投标处理。

5. 投标人须承诺采购人可在线上(互联网或手机APP\小程序、实体店)销售渠道中挑选商品,并按采购人要求所挑选的商品足量供货。投标文件中需提供承诺书(格式自拟)并加盖投标人公章,未提供或提供的经评标委员会认定为无效的作无效投标处理。

6. 投标人中标后须按采购人需求设置零售点,价格需与其自营的超市连锁门店同步、折扣同步,折扣价格基础上再按中标价折扣核算,无折扣的按中标折扣核算。投标文件中需提供承诺书(格式自拟)并加盖投标人公章,未提供或提供的经评标委员会认定为无效的作无效投标处理。

7. 投标人为经销商的必须承诺按中选的相关承诺内容,确保能够根据合同要求提供本采购包范围内所有品目食材,包括但不限于大型超市所有上架品目食材及采购人要求其他品目食材,并按采购人要求的规格、

品牌进行供货。投标文件中需提供承诺书（格式自拟）并加盖投标人公章，未提供或提供的经评标委员会认定为无效的作无效投标处理。

8. 投标人中标后，签订合同前采购人有权去实地考察中标人的经营情况，采购人距离中标人自营门店应在 1 小时内，验证是否符合招标文件规定的要求。

（六）违约责任

1、非受自然灾害等不可抗拒因素影响，因供货方送货不及时、食材质量不合格等，包括但不限于以上原因，如在规定时间内因中标人原因滞后半小时仍未送到的，导致采购方在供餐日上午 9:30 前不能开始全面备餐工作时，第 1 次予以书面警告，第 2 次超时，扣减当日需求计划总量全部金额，如造成严重后果的，视情节追究中标人的相关责任。

2、如未按采购人要求提供商品和原材料，发现第 1 次予以书面警告，发现第 2 次，扣减当日需求计划总量全部金额，如造成严重后果的，视情节追究中标人的相关责任。

3、如中标人履约过程中出现明显的不按规格要求办理和明显的缺斤少两，发现 1 次予以书面警告，并在规定时间内补齐；发现第 2 次，按 200 元/次缴纳违约金，采购人可在支付给中标人的任一笔款项中扣除加大警示；发现第 3 次，采购人有权终止采购合同，并将当月的货款全部滞留在采购人，作为承担违约责任的保证。中标人在此期间，应继续依照本协议尽责，直到采购人启动再次公开采购、选定新的中标单位入驻后，再无条件退出，不持任何异议。

4、如中标人履约过程中出现明显未按采购人质量要求办理的，发现 1 次予以书面警告，并在第一时间递补；发现第 2 次，扣减当日需求计划总量全部金额；发现第 3 次，采购人有权终止采购合同，并将当月的货款全部滞留在采购人，作为承担违约责任的保证。中标人在此期间，应继续依照本协议尽责，直到采购人启动再次公开采购、选定新的中标单位入驻后，再无条件退出，不持任何异议。

5、如经卫生检疫部门确认中标人因送货质量问题造成采购人人员食品中毒或损害健康的或未按采购人要求供货等造成采购人损失的，由中标人负责全部责任，采购人有权终止采购合同。

6、中标人所提供的货物应足斤足两，若经采购人抽查发现有短斤缺两、破包、劣质、霉变及其他未达到采购人要求现象，由中标人负责更换新品，如果以上情节严重，采购人有权将该批物资全部退回，并及时更换，产生的所有费用由中标人承担。

7、若询价后仍然存在食堂食材等物资价格过高的情况，对高于市场价 10%以上的，第一次扣减当日需求计划总量全部金额；第二次扣减当月需求计划总量全部金额，发现第三次，采购人有权终止采购合同。中标人在此期间，应继续依照本协议尽责，直到采购人启动再次公开采购、选定新的中标单位入驻后，再无条件退出，不持任何异议。

（七）抽检要求

供货方应对供应的肉类、蔬菜等各类食材抽样送卫生防疫部门检疫，采购方不定期进行抽检。如食材检测出现卫生、质量等问题，相关费用由供货方承担，并对产生后果承担相应的法律责任。

（八）售后服务要求

1. 中标人需按采购人要求提供货品投标人生产许可证、营业执照或有效食品经营许可证、相关个人健康证等各类证件，以及其他符合国家食品卫生有关规定的文件资料给采购人备案。

2. 中标人每日按采购人要求对所供应的蔬菜类、水产类、畜肉类、禽肉类等进行分解和粗加工。

（九）考核规则及供应商退出机制

（一）考核规则

采购方每月按《食材供应考核表》进行考核。每月初由供货方向采购方提供上月供货清单及结算价格，采购方根据供货方提供的食材清单及价格进行货款比对核销。

每月据实考核结算，具体考核方式如下：

(1) 当月考核得分区间在[60-100]时，按线性计算扣款金额，扣款额最高不超过当期应付款总额的 10%，即 $\text{当月扣款金额} = \text{当月结算金额} \times 10\% \times (100 - \text{得分}) \div 40$ ；

(2) 得分区间在[0-60]，全额扣除当期应付款总额(不付款)。

附表：食材供应考核表（参考）

1	产品质量	<p>质量验收：</p> <p>1. 按送货质量要求供货，所供货品出现不达标（无检验检疫证明、蔬菜黄叶、肉禽水产类未清理干净、质保期不足 2/3 等）扣 1 分/项；</p> <p>2. 配送车辆、用具等（不清洁有异味、不整洁、有干结、不卫生）扣 0.5 分/项；</p> <p>3. 当日配送肉类、禽类、食材（更改生产日期、不新鲜、发霉、有异味、腐烂、肉类注水）扣 5 分/项；</p> <p>种类、重量、数量验收：</p> <p>食材配送种类、重量及数量未达供货要求的扣 0.5 分/项；</p> <p>同时要求 1 小时内无条件免费对不达标食材进行更换增补。</p> <p>月度考评：日平均产品质量分加总/天数*40%</p>	40 分
2	价格要求	<p>1. 供货人所供产品不得高于供货人自营门店价格，发现一个扣 5 分，以此类推；</p> <p>2. 供货人所供产品不得高于大型超市或大型菜市场价格，发现之后不整改的一个扣 1 分，以此类推；</p> <p>3. 每月需推出 10 种以上款特价（低价）商品，未完成的扣 5 分/次。</p>	30 分
3	服务配	<p>1. 供货人所供产品原则上不得偏离采购清单中指定品牌的产品，缺项供货或供货种类不符合采购人要求的，扣 0.5 分/次；</p> <p>2. 非受自然灾害等不可抗拒因素影响，每超时 10 分钟送货扣</p>	30 分

	合	<p>0.5分/项，如影响全面备餐工作扣5分/项，同时扣减当日需求计划总量全部金额。</p> <p>3. 送货后未清理地面卫生、明显影响整体环境扣0.5分/次。</p> <p>4. 供货人履行合同及投标文件约定，未完成的扣5分/次。</p> <p>月度考评：日平均产品质量分加总/天数*30%</p>	
			100分

备注：出现问题需拍照留证，经核查无误方可认定。

(二) 结算价格确定：

1. 报价要求：提供APP或者小程序日常报价。

2. 结算货币：本合同使用货币币值如未作特别说明均为人民币。

3. 市场基准价：随市场价格波动，售价不得高于市场价，将中标人的报价明细与市场基准价进行比对，采取就低方式进行结算，即中标人报价高于基准价时，按基准价结算；中标人报价低于基准价时，按中标人报价结算。

4. 付款方式：本项目签订合同后，一个月付款一次（或按实际资金限额协商结算）。**结算：**当月物品供货服务费=各物品实际供货数量×中标人供货价或市场基准价×中标折扣率（%）-当月考核扣款金额-违约责任金额。每次付款前均需向采购人出具国家规定的正式发票，采购人收到发票后于一个月内以银行转账方式支付费用。

5. 基准价确定规则：

(1) 基准价为中标人报价与两家大型超市价格或1家大型超市、两家大型菜市场或1家大型菜市场同产品价格进行平均；

(2) 基准价采价周期：随时；

(3) 核价人员组成：中标人代表1人、膳食委员会代表1人、食堂管理员1人。

6. 市场价的定义：

(1) 各大市场没有的食材，则市场价按采购人确认的采购渠道的

明码标价（或采集价格）执行；

（2）结算方式采用按月结算，支付按每月所有物品实际供货量、结算价格及中标折扣率进行累计结算，每次付款前均需向采购人提供正规税务发票及详细清单。

（3）报价应充分考虑包含产品供应（包括所供产品的包装、运输、到现场的卸力及采购保管费用等）、售后服务等工作内容的全部费用。

（三）终止合同情形

1. 出现以下情形，采购方有权立即终止合同。

（1）合同期内出现一次月度考核 ≤ 60 分或累计出现二次月度考核 ≤ 70 分；

（2）出现因供货方所供原材料问题，导致食品安全事件或抽检农药超标等，包括但不限于以上原因的其他恶劣影响的事件时，供货方负全部法律责任并承担相应赔偿，扣除全部履约保证金。

2. 对合同中应由供货方承担的全部包括但不限于补偿、赔偿等费用，采购方有权在供货方的履约保证金中予以直接扣除，不足部分，采购方有权继续追索。

（十）其他问题说明

本次采购为采购人在需求期内预计可能发生总量，并不作为采购人向中标人作出的具体总量的承诺。如采购人在需求期内未向中选人下达采购订单或未足额下达采购订单，不构成采购人违约。中标人不得追究采购人违约责任，并需在投标文件中提交承诺书，未提供或提供的经评标委员会认定为无效的作无效投标处理。如中标人不同意此条款，则中标人应书面告知采购人，并退出本次采购应答。