# 采购需求

## 一、项目概况

采购人拟通过竞争性磋商的方式，选定综合实力强的供应商人，主要担负学校教师餐厅的食材供应，货品供应及配送业务，供应商不能外包、挂靠或背书其他单位。

## 二、总体要求

（一）质量要求：

供应商提供的食材需实时响应国家、北京市及有关部门新颁布的相关产品的食品卫生及质量要求及标准。所供货物必须符合《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》、《北京市食品经营许可审查细则》等国家法律法规及地方政府有关规定要求，质量技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准，符合国家行业生产及经营标准，货真价实，能按照采购人需求提供相应批次合格检验证明。成交后所供货物必须有 SC 编码标识。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之一，酸奶类制品及鸡蛋不得超过生产日期三天。同时仓库要求清真仓库与非清真仓库食品分别存放，不能混放。车辆要求单独的车辆配送，不能与非清真食品混装。人员要求专职人员进行配送，具体要求如下：

1、肉类每批次须提供检疫报告，需要冷冻的食材应提供相关的冷冻证。运输冷藏食材要对其进行相应的冷藏措施，保证肉质新鲜。

2、 供应商提供的食材应符合学校饮食特点的民族特色食品。

3、保证提供的海鲜水产鲜活，并能按照厨房要求加工宰杀洗净，例如鱼类宰杀去鳞。

4、蔬菜类要提供当日农药残留检测报告。

5、能按厨房要求对原材料进行初加工。

6、供应商必须制定专职负责人，负责安排、协调、解决食材、物料配送事宜，并保持 24 小时通信联系畅通。

7、供应商应保证食品从业人员、采购人员、管理人员需掌握有关食品卫生的基本要求。食品从业人员每年必须进行健康检查，健康检查应在具备体检资格的符合要求的医疗机构进行。严格按照规定的体检项目进行检查，不得有漏检或找人代检行为。

8、供应商需按采购单中注明的订购品种、数量、规格、质量、价格、包装、产地或生产商、交货时间等向采购人提供配送供应服务，并将所订购食材、物料等送到采购人指定地点。保证斤两的准确性，不可出现以次充好、随意更换、缺斤短两等现象。

9、供应商为保障送货准时性，在每次供货时提前预留充足的配送时间，从而尽量避免如临时交通管制等客观因素情况对时效性影响。

10、供应商需制定突发情况应急方案，紧急补货须在 2 小时内送达。

11、运输途中应做到车辆、工具、容器、包装等干净整洁，达到国家、行业有关食品配送的相关卫生要求，尤其肉类产品，需有专门的车辆和容易盛装和运输清真食品。除采购人临时订货外，供应商所供货物必须使用食品专用车辆运输，不得敞露运输，供应商应避免将肉类（水产品）、水果和蔬菜拼箱混装；若有周转包装容器和车辆在每次配送前应进行消毒清洗，每日向采购人提供对车辆消杀的短视频。

12、供应商应接受采购人不定期对提供的货品进行“农药残留”抽检。采购人将经第三方权威机构对抽检样品进行检测，若出现检测结果不符合国家标准的情况，将按双方合同条款相关内容执行。

13、为进一步规范货品验收工作，确保验收标准的时效性、合规性与权威性，现就各类货品验收标准的适用原则明确如下：

当验收标准出现过期、失效情况，或国家、行业主管部门发布新的强制性标准、规范性文件时，须立即以最新生效的官方标准作为验收依据。

绵白糖 GB/T 1445-2018

鲜（冻）畜、禽产品 GB 2707-2016

蛋与蛋制品 GB 2749-2015

粮食 GB 2715-2016

淀粉制品 GB 2713-2015

酱油卫生标准 GB 2717－2018

食醋卫生标准 GB 2719－2018

食用盐 GB 2721-2015

酿造酱 GB 2718-2014

味精 GB 2720-2015

鸡精调味料 SB/T 10371-2003

白砂糖 GB／T 317-2018

食用植物油卫生标准 GB2716－2018

花生油 GB/T1534

蔬菜、水果卫生标准的分析方法 GB/T 5009.38-2003

食用菌及其制品 GB 7096-2014

酱腌菜 GB 2714-2015

罐头食品 GB 7098-2025

坚果与籽类食品 GB 19300-2014

干果食品卫生标准 GB 16325-2005

酸牛奶 GB 19302-2025

灭菌乳 GB 20190-2010

稀奶油、奶油和无水奶油 GB 19646-2025；

炼乳 GB 13102-2022；

非发酵性豆制品及面筋卫生标准的分析方法 GB/T 5009.51-2003

**（二）质检要求：**

1、供应商提供的所有货物必须符合本协议约定并保证食品安全，必要时采购人有权委托国家认可的有关检测部门对其提供的食材进行检测，供应商应予以配合；如供应商不配合则视为供应商的货物存在质量问题，同时采购人也有权单方委托检测，检测结果出现后，由检测结果由供应商一方承担全部检测费。

采购人负责对供应商所供食材的来源渠道、质检手续、供货质量、数量等进行初步检测和表面验收。如出现数量不够、质量问题，或所送货物不符合本协议要求、国家相关质量标准及采购人要求，采购人有权拒绝验收和收货，供应商应立即予以退换或补足，并在 2 小时内将更换、补足后的合格货物交付至采购人指定地点；同时供应商还应向采购人支付该拒收而退换补足货物同等价值的违约金，若该违约金不足以弥补采购人损失，则供应商还应再赔偿采购人的相关损失，并且双方有权根据实际情况单方解除本协议或要求供应商继续履行协议。

2、如供应商供应的货物在备餐或食用过程中出现质量问题，即使采购人初步检查和表面验收未提出异议，采购人仍有权对供应商的货物质量问题提出异议并主张权利，要求供应商在规定时间内退换货等。

3、交货验收程序如下：

双方人员核对订货单据；供应商按照本协议向采购人交验索证资料；运输车辆检查，车辆检查不合格的，采购人有权拒收该批次货物，做退货处理或供应商负责更换货物并承担延迟交货责任；货物包装检查，包装检查不合格的，采购人有权拒收包装不合格的货物，做退货处理或供应商负责更换货物并承担延迟交货责任；保质期检查，保质期检查不合格的，采购人有权拒收保质期不合格的货物，做退货处理或供应商负责更换货物并承担延迟交货责任；生鲜货物的外观检查，外观检查不合格的，采购人有权拒收本批次该类不合格货物，做退货处理或供应商负责更换货物并承担延迟交货责任；数量检查，数量短缺的，供应商必须按照订单补齐货物并承担延迟交货责任；送货数量超出订单数量的，超出部分采购人有权拒收，供应商自行将多余货物清运出采购人场所；货物验收合格后，双方在货单上签字确认，货单作为支付依据；双方对验收结果或货物质量持有异议的，供应商应先按采购人要求对货物进行更换或退货，然后由双方对存有异议货物抽样封存后交由权威检测机构检验，经检验不合格的，供应商自行承担损失；经检验合格的，采购人对供应商直接经济损失进行补偿。采购人有权对供应商企业进行不定期检查，检查人员到达供应商企业（仓库）时通知供应商，供应商应为采购人提供检查便利，采购人检查内容为：供应商是否按照《中华人民共和国食品卫生法》、《餐饮业食品卫生管理办法》、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《北京市食品安全监督管理规定》等国家法律法规及北京市政府有关规定为采购人提供服务；供应商是否尽到了保证食品卫生、安全的义务。

4、如供应商供应的货物在食用过程中出现质量问题，即便采购人初步检查和表面验收未提出异议，那么采购人仍有权对供应商的货物质量问题提出异议并主张权利，如因供应商配送货物出现食品安全事故，并经食品安全监管部门确认无误，供应商须承担相应的民事、刑事、行政法律责任，因此发生的一切费用均由供应商承担并先行垫付，同时采购人有权单方解除本协议，并供应商应向采购人支付除履约保证金外的违约金50000元，如该违约金不足以弥补采购人的实际损失，则供应商还应再赔偿采购人损失。

**（三）送货要求：**

1、采购人业务代表填写采购申请发送至本协议中指定的供应商业务代表的微信或邮箱，通过微信、邮件、投标人自有平台或书面方式确认回复后该订单方可生效。供应商按采购人订购的品种、数量、规格、质量、价格、包装、产地或生产商、交货时间等向采购人提供配送供应服务，并将所订购食材、物料等送到

采购人指定地点。保证斤两的准确性，不可出现以次充好、随意更换等现象。

2、供应商送货的具体时间：采购人每日 14:00 点前将订货信息发送至供应商，供应商在次日 08:00 前将食材送达指定区域，送货人需佩戴本人健康证，穿工作服。蔬菜类、肉类、冰鲜类、物料类每日配送。供应商为保障送货准时性，在每次供货时提前预留充足的配送时间，从而尽量避免如临时交通管制等客观因素情况对时效性影响。如遇临时应急等少数品种特殊需要，供应商应在采购人提出订货要求后 2 小时内即可送到。如供应商未按约定时间向采购人及时交货，则采购人有权拒收，同时应向采购人支付每次菜款 10%作为违约金，如因供应商未按时交货影响采购人的正常工作或造成损失，视情节供应商给予采购人适当补偿；如供应商未按约定时间向采购人交货达到三次，则采购人有权单方解除本协议；如供应商未按约定时间向采购人交货而影响餐厅按时供餐，则采购人有权单方解除本协议。

3、供应商每次随货送上一式贰份且供应商授权代表已签字确认的送货清单，供采购方指定的负责人初步签收无误后签字确认，双方各持壹份。

## 三、服务期限、服务地点及付款方式

服务期限：自合同签订后一年

服务地点：北京市西城区广安门内大街 225 号

付款方式：每月月底转账付款

## 四、招标货品内容及货物验收标准

### （一）本次采购货品共分为三部分：

**第一部分：为生鲜食材：新鲜蔬菜；新鲜水果；草本木本的干冻品，如干木耳，干辣椒，干调类等；鲜活农产品，如蛋，牛羊鸡肉等，鲜活农产品的分割冻品，如冻鸭胸，冻鸡腿；海鲜水产品等。**

**主要品目及要求**

| 大类 | 分类 | 要求 |
|---|---|---|
| 禽类 | 三黄鸡 | 无毛个头均匀 |
| | 翅中 | 单个 35g 以下每公斤约 30 个以上 |
| | 黄油老鸡 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 老柴鸡 | 新鲜无毛、无注水 |
| | 鸡肉早餐肠 | 保质期内 |
| 牛肉 | 牛仔骨 | 肉质新鲜、肥瘦适中均匀 |
| | 牛肋骨 | 肉质新鲜、肥瘦适中均匀 |
| | 牛腱子 | 肉质新鲜、水赘肉无注 |

| | | |
|---|---|---|
| | 牛腩 | 肉质新鲜、水赘肉无注 |
| | 牛肉早餐肠 | 荷梅尔福成、保质期内 |
| 羊肉 | 羊排 | 保质期内 |
| | 羊肋排 | 肉质新鲜、无注水淤血 |
| | 羊蝎子（肉蝎） | 无淤血异味、肉质新鲜 |
| 蛋类 | 鸡蛋 | 个头均匀、保质期内无花蛋 |
| | 鹌鹑蛋 | 个头均匀、保质期内无花蛋 |
| | 鸭蛋 | 个头均匀、保质期内无花蛋 |
| 蔬菜及水果类 | 西红柿 | 个头均匀、新鲜 |
| | 大白菜 | 无烂叶、新鲜 |
| | 芹菜 | 无烂叶均匀、新鲜 |
| | 洋葱 | 个头均匀、新鲜 |
| | 蒜苗 | 无枯叶无泥、新鲜 |
| | 土豆 | 个头均匀、新鲜无泥 |
| | 芥兰 | 个头均匀直、新鲜 |
| | 荷兰豆 | 质嫩无枯枝、新鲜 |
| | 山药 | 个头均匀无泥、新鲜 |
| | 黄瓜 | 个头均匀、新鲜 |
| | 甜菜心 | 质嫩无花、新鲜 |
| | 彩椒 | 个头均匀、新鲜 |
| | 杭茄 | 长短均匀、新鲜 |
| | 西兰花 | 茎小无虫、新鲜 |
| | 豌豆尖 | 质嫩无黄叶、新鲜 |
| | 丝瓜 | 笔直广东产、新鲜质嫩 |
| | 生姜 | 个头均匀无泥、新鲜 |
| | 国产香蕉 | 个头均匀、新鲜 |
| | 一级苹果 | 个头均匀、新鲜脆甜 |
| | 葡萄 | 个头均匀、新鲜无枯枝 |
| | 梨 | 个头均匀、新鲜水分足 |
| | 黑布朗 | 个头均匀、新鲜脆甜 |
| | 西瓜 | 个头均匀、新鲜脆甜水分足包装少 |
| | 青提子 | 个头均匀、新鲜 |
| | 哈密瓜 | 个头均匀、新鲜脆甜包装少 |
| | 蛇果 | 个头均匀、新鲜脆甜 |
| | 火龙果 | 个头均匀、新鲜 |
| | 奇异果 | 个头均匀、新鲜 |
| | 网纹瓜 | 个头均匀、新鲜脆甜包装少 |
| | 橙子 | 个头均匀、新鲜、多汁 |
| | 冷冻牛 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 冷冻羊 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 冷冻鸡 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 冷冻鸭 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 冷冻牛副品 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 冷冻羊副品 | 符合国家相关要求，保质期内 |

| | | |
|---|---|---|
| | 冷冻鸡副品 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 鸡脚 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 鸡脆骨 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 鸡胸 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 冷冻鸭副品 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 鸭掌 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 冻带鱼 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 冻白虾 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 冻平鱼 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 冻小黄鱼 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 冻虾仁 40-50 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| 海鲜<br>水产类 | 深海鳕鱼排 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| | 武昌鱼 | 鲜活、1.5 斤以内每条 |
| | 海鲈鱼 | 鲜活、1.5 斤以内每条 |
| | 桂鱼 | 鲜活、1.5 斤以内每条 |
| | 大黄花鱼 | 冰鲜、1.5 斤以内每条 |
| | 银鳕鱼 | 冰冻少冰、1.5 斤以内每条 |
| | 扇贝 | 鲜活无泥沙、无水 |
| | 河虾仁 | 少冰、（26-30）头 |

**第二部分为加工食材：中西餐调料，罐头，豆制品，主食（如大米面粉），食用油、熟食等。**

**主要品目及要求**

| 类别 | 要求 |
|---|---|
| 主食类<br>（米面粮油、杂粮） | 符合国家相关要求，保质期内 |
| 副食类<br>（肉类、水产、海鲜） | 符合国家相关要求，保质期内 |
| 调料类 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| 蔬菜类<br>豆制品类<br>蛋类 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| 果酱类<br>糖浆类<br>奶油类 | 符合国家相关要求，保质期内 |
| 奶制品类 | 符合国家相关要求，保质期内 |

**第三部分为厨房及餐厅日用品：洗涤灵、消毒液、餐具及低值易耗品、一次性餐具，台布、垃圾袋等。**

**主要品目及要求**

| 类别 | 要求 |
|---|---|
| 洗涤品 | 洗涤灵，消毒液，洗碗液，催干剂，酒精湿巾，餐巾纸等 |

| | |
|---|---|
| 日用小商品 | 一次性餐具，食品保鲜膜、台布，托盘，手套，拖布，黑色垃圾袋、小票打印纸等 |

**注：本部分提供的相关洗涤品及日用小商品均需符合各产品领域国家相关质量标准，在确保综合品质优质的前提下应尽量提供环保安全的产品。**

供应商提供一次性餐具必须满足现行国家标准（非降解塑料一次性餐饮具：执行 GB/T 18006.1-2025、可降解一次性餐饮具：执行 GB/T 18006.3-2020）。生产包装袋上应具备明确的相关产品信息，包含但不限于：生产日期，保质期，生产许可证和编号(SC 编号)。相关产品需经过紫外线灭菌、无菌包装等安全标准，确保产品的卓越品质。

供应商提供食品保鲜膜必须满足现行国家标准 GB/T 10457-2021《食品用塑料自粘保鲜膜质量通则》。生产包装袋上应具备明确的相关产品信息，包含但不限于：生产日期，保质期，生产许可证和编号(SC 编号)。相关产品需经过紫外线灭菌、无菌包装等安全标准，确保产品的卓越品质。

供应商提供的洗涤品必须满足现行国家标准 GB T 26396-2011《洗涤用品安全技术规范》。提供的产品包装上映具备明确的相关产品信息包含但不限于：生产日期，保质期，生产许可证和编号(SC 编号)。相关产品需完全达到国家相关产品安全标准，确保产品的卓越品质。

所供食材及货物，如供应商有品牌要求，均按要求品牌供应。

## 五、供应商的具备条件：

**1、商务要求：**

(1)供应商需提供过往业绩：

具有良好商业信誉，已往业绩要提供近两年内（自 2024 年 3 月 1 日起以合同签订日期为准）开展或承担的类似食材供应配送项目业绩，并附与用户签订的合同复印件，合同复印件至少须包括含有合同签订日期的页面、含有项目名称的页面、含有项目内容的页面以及盖章页作为证明。

**2、技术服务要求**

(1)补货时间：采购人下单后能及时将货物运送至指定地点。接受本项目负责人的短信、QQ、微信、平台、电话等不同方式下达补货通知。

(2)承诺与违约：针对本次采购内容和要求提出服务承诺，并对承诺的服务内容进行相应违约处罚承诺。因质量或其他问题导致退换货达 3 次或造成严重事

故问题，要受相应惩罚或解除合同。

(3)供应商根据项目特点自行组织编写供应商的工作流程、管理制度、供货方案。

**3、价格部分要求**

（1）供应商根据市场行情，每周向采购人提供一次经供应商代表授权签字并盖章的书面价格表，经采购人授权代表签字确认后生效并执行。如遇特殊天气等不可抗拒自然原因市场价格异常波动，供应商应及时联系并书面告知采购人，得到采购人确认后按照新价格执行。

（2）以北京创价市场价格信息网(http://www.cjbj1996.com/)上各类食材报价的周均价为报价基础，考虑到供应商的产品价格、运输、装卸、售后服务、搬运费、税金等费用，以费率的方式报价,供应商的报价应遵守《中华人民共和国价格法》。

**举例：**若在北京创价市场价格信息网价格基础上上浮 5%，则报价费率为 105%；若在北京创价市场价格信息网价格基础上下浮 5%，则报价费率为 95%

所有采购商品价格需严格按照相关参考标准执行，并不定期接受采购人检查。

第一部分及第二部分的价格**最高上浮 8%，即最高投标费率为 108%。**按实际用量结算。

第三部分厨房及餐厅日用品不得高于京东淘宝价格，按实际用量结算。

（3）北京创价市场价格信息网上没有的货物，采购价格可以依次参照新发地批发市场、岳各庄批发市场、京东商城、多点 APP、永辉生活等网络平台的货物价格，据实结算。必须提供当时网站或 APP 的价格，并截图发送给采购人。如遇临时紧急采购需在采购人附近购买，按照实际零售价格结算。