



计划函号：420112-2025-02270

武汉市东西湖区政府采购

采购需求

项目名称：长青街道办事处机关食堂食材采购服务

项目编号：ZWYF-FWCG2025-8196

采购人：武汉市东西湖区人民政府长青街道办事处

代理机构：武汉中武阳帆项目管理有限公司

二〇二五年九月

一、申请人的资格要求

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，即：

- (1) 具有独立承担民事责任的能力；
- (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- (5) 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- (6) 法律、行政法规规定的其他条件。

2、单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动。

3、为本采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的，不得再参加本项目的其他招标采购活动。

4、未被列入失信被执行人、税收违法黑名单，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。

5、落实政府采购政策需满足的资格要求：

本项目专门面向中小企业，投标人应提供《中小企业声明函》，大型企业及未提供中小企业声明函的企业不享受中小企业扶持政策，其投标文件将作无效响应处理。监狱企业及残疾人福利性单位视同小型、微型企业。本项目所属行业为餐饮业。

6、本项目特定资格要求：供应商需具备有效期内的《食品经营许可证》。

二、项目采购需求

采购文件中“★”标注的技术、服务及商务要求，应满足或优于，如有不满足的其响应文件按照无效响应文件处理。

一、项目概况

★（一）采购标的

长青街道办事处机关食堂食材采购

（二）采购标的需实现的功能或者目标

为进一步完善后勤保障职能，加强对餐饮服务的监督管理，更好的满足街道工作人员的就餐需求，提高餐饮服务质量，现择优选择多家合法经营、资质信誉状况良好、具有先进管理经验、能切实保障餐饮服务质量的餐饮企业对街道食堂提供食材供应服务。

二、商务要求

（一）项目名称：长青街道办事处机关食堂餐饮服务采购

（二）预算金额：99.4896 万元

（三）最高限价：99.4896 万元

（四）合同履行期限：一年(2025 年 10 月-2026 年 9 月)

（五）服务地点：东西湖区。

（六）付款方式：甲方按月用电子转账或支票方式支付到乙方指定账户，以甲方实际购买的种类及数量据实核算。

备注：供应商必须提供详细的物品销售清单与甲方的收货单核对，无误后，由供应商出据收款收据（或发票），采购方才予以付款。对私抬食品价格，不能确保食品质量两次以上（含两次）的，采购方有权解除供应商的供货资格，结算时采购方有权扣回多付款项。

（七）报价要求：

1. 本项目为综合折扣率报价。

2. 采购人每月结算金额 $A = \text{单一食材基准价} \times \text{综合折扣率}$ (综合折扣率按百分比计算, 精确到小数点后 1 位, 如投标人折扣为 8 折, 则综合折扣率为 80.0%) \times 数量。若 $A \geq \text{采购预算} \times \text{综合折扣率} / 12$, 则每月实际结算金额等于 $\text{采购预算} \times \text{综合折扣率} / 12$, 若 $A < \text{采购预算} \times \text{综合折扣率} / 12$, 则每月实际结算金额等于 A 。

3. 单一食材基准价由双方通过市场调查确定, 具体详见结算方式。

4. 综合折扣率应综合考虑食材价格、履行合同所有服务的所需的服务费用、所有的税费、配送、人员等因素。

(八) 结算方式

(1) 由采购人安排两名人员组成计价小组, 每月对采购单位周边农贸市场单价记录, 作为该品目的结算单价的基准价。中标人安排人员参与计价小组对单价的记录工作, 中标人对核实过的单价数据进行签字确认。若中标人不参与计价小组的单价记录工作, 视为认同计价小组的计价数据。

(2) 每月自换品目 (采购人需采购周边农贸市场没有的商品) 不得超出当月总品目的 10%, 否则计价小组有权不予核算。中标人每个月有义务对指定的单品类型的单价在采购单位周边农贸市场进行记录。当月如发生自换品目超过总品目 10% 的, 中标人有义务提示采购人。如不予提示采购人的, 采购人有权拒绝结算。如中标人提示后, 采购人拒不更换的, 中标人有权拒绝供货。

(3) 中标人按照计价小组所记录的品目平均单价乘以综合折扣率, 按照每月实际使用量据实结算。净菜品目, 依照周边农贸市场同类型的净菜单价为其计价依据, 再按上述计价方式乘以折扣率执行。

(4) 如投标人不认同上述的结算方式, 作为无效投标处理。 (**提供承诺函**)

(九) 供应方式

为保障职工食堂正常运行, 供应商须按采购人规定的时间前将食材送至指定地点, 货到指定地点后, 由采购人的检验人员对所供的食材进行复称、检验, 合格后方能验收。如一个月内达三次未按规定时间送达视为违约可对供货商进行合同终止。如有加班, 重大突击工作需提供菜品等食材的, 自通知时间起须一小时内送至食堂, 如在规定时间内没有送到, 为确保食堂正常供应, 采购人自行采购所产生采购费用由中标单位承担。

三、项目服务内容

(一) 服务内容:

生鲜、水产、豆制品、水果、酸奶、米面、调料、食堂用品等材料。

采购服务清单	
商品类别	商品名称
蔬菜类	白萝卜、包菜、菜山药、菜芯、蚕豆米、茶树菇、大白菜、大白菜秧、大葱、冬瓜、豆角、红辣椒、红皮洋葱、淮山药、黄豆芽、黄瓜、精品油麦菜、茼蒿、芋头、韭菜、莲藕、青大蒜、去皮蒜米、上海青、生姜、四季豆、蒜苗、土豆、外地上海青、芜湖椒、西红柿、西芹、鲜冬笋、香菇、小葱、有机花菜、莲藕、秋葵、西兰花、篙巴、豆芽老南瓜、角瓜、瓠子、红薯、山药、冬笋、娃娃菜等
水果类	冰糖橙、橙子、毛桃、苹果、砂糖桔、香蕉、西瓜、脐橙、香梨、黄花梨、雪梨、水晶梨、石头瓜等
豆制品类	老豆腐、格子豆腐、厚油干、薄茶干、白干子、手工千张、千张结、鸡蛋干、素鸡等
水产类	草鱼、草鱼块、鲢子鱼、基尾虾、龙虾、基尾虾、小鲫鱼、牛蛙、鳊鱼、胖头鱼头、黄骨鱼、黄菇鱼、刁子鱼、鱼籽、带鱼、小黄鱼、鲈鱼、小龙虾等
肉类	蹄膀、肉末、瘦肉（丝片）、前夹肉、后腿肉、五花肉、里脊肉、梅条肉、通排、中排、肋排、猪蹄、猪板油、猪肝、猪肚、筒子骨、脊骨、弯骨、猪血、牛腿肉、牛腩、牛瓦沟、牛排、牛骨头、牛肚、肥肠等
鸡鸭	老鸭、鲜麻鸭、三黄鸡、蛋、鸡、老母鸡、棒棒腿、鸡边腿、乌鸡、麻鸭等
蛋品	红壳鸡蛋、白壳鸡蛋、鸭蛋、皮蛋、咸鸭蛋等
牛奶类	纯牛奶、酸奶等
冻品类	冻三黄鸡、鸡全翅、鸡全翅、鸡翅根、鸡翅中、鸡翅尖、琵琶腿、鸡边腿、鸡脯肉、鸡脯肉、鸡肫、凤爪、半片鸭、鸭边腿、鸭肫、冻鸭腿、冻鸭二节翅、白条鸭、冻鸭全翅、冻鸭锁骨、冻虾仁、

	鸡翅中、冻虾仁、剥皮鱼等
干调类	陈醋、蚝油、老抽、蒸鱼豉油、生抽、白胡椒、黑胡椒粉、味精、料酒、白醋、花生酱、番茄酱、苕粉、清水笋丝、干香菇、黑木耳、银耳、干朝天椒、豆瓣酱、辣椒段、龙口粉丝、十三香、腐竹、蒸肉粉、酱油、香油等
粮油类	黄豆、东北绿豆、红豆、黑豆、糯米、花生米、薏仁米、桥米王、晚杂大米、东北大米、国宝桥米、香米、面粉、纯芝麻油、麻油香等
粉面类	热干面、宽粉、细粉、干细粉、汤面、饺子皮、手工面、湿豆丝、混沌皮、春卷皮等
食堂用品类	餐具、厨具、一次性用品、后勤物资等

供货数量: 采购人根据实际情况调整货物数量, 供货数量以采购人调整计划为准。

1、服务要求

(1) 项目概况: 街道机关人员在食堂用餐人数为141人。

(2) 供应方式: 为保障食堂正常运行, 须在采购人规定的时间内按照确定的食材送至指定地点, 由采购人的检验人员对所供的食材进行复称、检验, 合格后方能验收。如一个月内达三次未按规定时间送达视为违约可对供货商进行合同终止。如有加班, 重大突击工作需提供菜品等食材的, 自通知时间起须一小时内送至食堂, 如在规定时间内没有送到, 为确保食堂正常供应, 采购人自行采购所产生采购费用由供应商承担。

★ (3) 每月提供的配送清单内每项食材的单价不得超过当月市场价格, 如经采购人核实发生配送食材的单价高于市场价格 (以大型商超价格为准) 的, 采购人有权拒绝结算, 如当月配送清单内食材的单价有所调整的, 中标人应及时向采购人报备, 并提供调整依据。**未提供按投标无效处理。(提供承诺书)**

★ (4) 供应商提供配送服务前, 应及时对配送人员进行健康检查, 并向采购人出具有效的检查证明。**未提供按投标无效处理。(提供承诺书)**

(5) 食品卫生安全: 遵守国家、行业关于食品卫生安全的相关法律、法规, 确保饮食安全; 因食品安全问题造成的一切后果均由供应商负责, 并根据相关法律法规进行处罚及赔偿;

(6) 食材采购：应制定科学、完善的采购管理制度，采购的食品、原料及成品，不得 腐败变质、霉变及其它不符合卫生标准的情况；采购的肉类食品必须有合法检验单或印证，外加工食品（熟食）采购须确认定点；食品贮存有专人负责、生熟分区域，不得超期，定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品等，做好采购物品的登记，妥善保管票据、检验单等。并接受采购人的监督和检查。

(7) 生产安全：安全无隐患，操作规范，确保安全生产无事故；人员须持证上岗，服务规范；

(8) 所提供的菜品价格不得高于商超价格。

(9) 所供蔬菜须是符合相关质量要求的时令菜。

(10) 所供应的食材食品须提供产品的名称、商标、批号、生产日期相一致的食品卫生检验合格证。

(11) 提供的任何食材必须是来源明确可追溯，不得采购假冒伪劣，腐败变质，过期，无生产厂址及无生产日期的食品。

(12) 为保证食品的质量及安全性，供应商应对每批次配送的主要采购项目：蔬菜类、水果类、豆制品类、水产类、肉类、鸡鸭、蛋品、牛奶类、冻品类、干调类、粮油类、粉面类、食堂用品类等建立档案，做到配送产品的可追溯性。

(13) 如发现供货商有缺斤少两，以次充好等不诚信行为，视情节轻重采取拒收，重送，补送等措施，如类似情况达到三次视为违约，采购人有权终止合同。

2、技术要求

(1) 供应商所供食品包装、质量、卫生安全和营养成分，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他食品质量、食品卫生、食品安全法律法规。

1. 畜肉、禽肉类产品必须具有动物检验检疫证明和“QS”食品质量认证标志，且必须符合国家食品安全标准。

2. 鲜猪肉必须为质量等级达到二级（含）以上标准的冷鲜肉。鲜度标准：肉质有弹性，指压后的凹陷立即恢复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无异味、无淤血、无注水、无寄生虫。

3. 鲜牛肉质量标准：肉色深红、肉质有弹性、指压后的凹陷立即恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无异味、无寄生虫，无注水。

4. 鲜羊肉质量标准：肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无异味、无注水、无寄生虫。

5. 鲜鸭质量标准：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无明显淤块；无注水、无内脏、无血水、无异味。

6. 鲜鸡质量标准：外形完整、大小适中、具有鲜鸡肉正常气味。鸡肚内无内脏、眼球饱满，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等颜色，鸡肉切面发亮、外表微干或微湿润、不粘手、指按压凹陷立即恢复，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡翼部或关节，无骨折或因骨折破皮而使骨头外露。

7. 水产类质量标准：必须提供水产品的产地证明、检验合格证明等相关资质。水产品类原料必须来自无污染水域，新鲜度良好，组织紧密有弹性，无异味，无外来杂质，不含有有毒有害物质。水产品的包装应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损，且明确注明保质期限。

8. 豆制品类质量标准：必须具有合格产品检验报告。所用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料，油炸豆制品所用油脂必须符合安全卫生标准，禁止反复使用。发酵豆制品所使用的菌种应防止污染和变异产毒。不得将次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等工业原料作为食品添加剂在豆制品加工中使用。所使用的稳定剂和凝固剂必须符合国家、行业食品添加剂使用标准。

9. 蔬菜类质量要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，清洗干净，符合“八无六有”要求。“八无”：即无农药残留超标、无重金属残留超标，无亚硝酸盐残留超标、无青帮老叶、茎叶类蔬菜无根须、无泥沙、无杂物、无其他污染；“六有”：有生产标准，有质量检测、有产品包装，有采摘日期、有产地标示、有冷链储运。

10. 水果质量要求：达到二等（含）以上标准。颜色鲜艳、外型端正、细腻光滑、富有光泽的水果，成熟度适中，应具有良好的色泽及形态特征，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤等，农药残留量须低于国家规定标准。

11. 调料干杂类质量要求： 经“QS”认证或国家有关部门检验达到无公害食品标准，具体标准为“六有三无”，“六有”：有生产日期、有保质期、有质量合格证、有生产厂家、有注册商标、有国家管理质量体系认证标示；“三无”：无假冒伪劣、无腐烂变质、无过期产品。

(2) 干调、奶类、冻品等食品，必须按照超市供应的品牌和规格如实供应，不得擅自调整更换。供应商所供食品有外包装的，在食品外包装上必须有明确的生产厂家、生产日期、保质期以及国家标准的食品生产许可标志及生产许可证编号，严禁供应“三无”食品；没有外包装的，供应商必须提供食品检验检疫证明资料。送达的干调、奶类、冻品等食品保质期不超过总有效期的三分之一。

(3) 若供应商为肉类生鲜冻品的生产商，须出具动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证；若供应商为肉类生鲜冻品的经销商，须出具厂家授权书或经销许可，及厂家动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证。

如上述未尽事项，须按照国家相关法律法规要求以及食材检验检疫的标准执行，拟投所有品目均要有正规厂家、厂址、生产日期等，在质保期内，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。

3、 其他要求

(1) 供应商须按采购人需求按指定的菜品、数量、形态、要求配送相关食材。

(2) 供应商不能满足供货要求时，应提前1个月通知采购人，经同意后方可终止合同。

(3) 因食材质量问题发生的食物中毒等事故和配送过程中发生的任何安全事故，由 中标人承担经济赔偿责任以及其他法律责任。

(4) 供应商应保证所提供的产品是合格安全的产品，一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产品或替代产品，供应商承担全部法律责任。

(5) 供应商必须按照食堂管理人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到食堂的正常运转，供应商应 承担相应的经济赔偿。

(6) 供应商有义务按食堂要求将鱼、肉、禽等加工成半成品供食堂使用。

(7) 供应商应严格遵守相关法律法规等各项规定，一经发现供应以下食品，除全部 退货外，将取消中标人资格，并承担由此造成的经济责任和法律责任：

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、水产动物等及其制品；
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。

四、国家相关行政主管部门颁布的强制标准、规范

- 1、《中华人民共和国政府采购法》（中华人民共和国主席令 第六十八号）
- 2、《中华人民共和国政府采购法实施条例》中华人民共和国国务院令 第658号
- 3、《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部第87号令）
- 4、《中华人民共和国食品安全法》（主席令第二十一号）
- 5、《党政机关国内公务接待管理规定》（中办发〔2024〕7号）
- 6、工业和信息化部《关于印发〈政府采购促进中小企业发展管理办法〉的通知》（财库〔2020〕46号）
- 7、财政部《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）
- 8、财政部司法部《关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）
- 9、财政部民政部中国残疾人联合会《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）
- 10、采购内容需遵守国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

三、评审因素及评分标准

项目	评审分项	分值	评审内容及分值
价格部分 (15分)	报价	15分	价格分采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且报价最低的供应商的价格为基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分计算公式：报价得分=(基准价/报价)×15%×100。
商务部分 (30分)	类似业绩	20分	供应商提供近三年(2022年08月至今)类似项目业绩。每提供一个得4分，满分20分。(须提供加盖公章的合同或中标通知书复印件)
		10分	供应商提供上述类似业绩项目的履约评价优秀的每个得2分，最高得10分(需提供业主评价意见)。
技术部分 (55分)	服务方案	5分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对本项目的重难点、服务的工作重点进行分析及解决方案进行综合评分： 1. 方案详细、科学合理、可行性强的得5分； 2. 方案完整、合理、基本可行的得3分； 3. 方案有所欠缺得1分；未提供不得分。
	配送方案	5分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对本项目的食材配送、运输方案进行综合评分： 1. 方案详细、科学合理、可行性强的得5分； 2. 方案完整、合理、基本可行的得3分； 3. 方案有所欠缺得1分；未提供不得分。
	货源渠道	10分	根据项目实际情况，供应商应具有长期稳定的货源渠道，须详细描述以下食材的供货渠道，并提供有效的证明文件(提供渠道供应商的营业执照及近一年的供货合同或协议原件扫描件加盖公章)，每项2分，满分10分： 1、生鲜肉品； 2、蔬菜水果； 3、米粮； 4、食用油； 5、干货调料。
	人员配备	5分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对本项目的人员配备方案进行综合评分： 1. 方案详细、科学合理、可行性强的得5分； 2. 方案完整、合理、基本可行的得3分； 3. 方案有所欠缺得1分；未提供不得分。
	服务质量保障措施	5分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对本项目提供详细的服务质量保障措施进行综合评分： 1. 措施详细、科学合理、可行性强的得5分； 2. 措施完整、合理、基本可行的得3分； 3. 措施有所欠缺得1分；未提供不得分。

	食品安全保障措施	5分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对本项目提供食品卫生安全保障措施进行综合评分： 1. 措施详细、科学合理、可行性强的得5分； 2. 措施完整、合理、基本可行的得3分； 3. 措施有所欠缺得1分；未提供不得分。
	健全的规章制度	5分	根据项目实际情况，供应商对本项目提供食堂配送相关规章制度，内容包括但不限于食品安全卫生、物资采购、仓库管理、岗位职责与工作规范： 1. 措施详细、科学合理、可行性强的得5分； 2. 措施完整、合理、基本可行的得3分； 3. 措施有所欠缺得1分；未提供不得分。
	应急措施	5分	根据项目实际情况，供应商对本项目的理解和认识，对本项目提供应急措施进行综合评分： 1. 措施详细、科学合理、可行性强的得5分； 2. 措施完整、合理、基本可行的得3分； 3. 措施有所欠缺得1分；未提供不得分。
	配送场地	5分	根据项目实际情况，供应商针对本项目提供自有或租用的农贸市场经营或为商超供货的点位进行综合评分（包括但不限于以下内容：供货点位场所数量、面积、规模、库存管理方案） 1. 方案详细、科学合理、可行性强的得5分； 2. 方案完整、合理、基本可行的得3分； 3. 方案有所欠缺得1分；未提供不得分。
	售后服务	5分	根据项目实际情况，供应商针对本项目提供售后服务方案进行综合评分（包括但不限于以下内容：售后措施、退换货制度、响应时间等保证措施）： 1. 方案详细、科学合理、可行性强的得5分； 2. 方案完整、合理、基本可行的得3分； 3. 方案有所欠缺得1分；未提供不得分。
总分	100分		

上述技术部分描述中，详细、科学合理、可行、针对性强指：
（1）提供的响应方案基于采购需求的全口径，提出了具有可行性的现状情况预判；
（2）准确把握项目重难点，分析各类情况可能发生的不可预见性，并尽可能列明多种详细预案；
（3）针对项目内容的不同特点及性能提供个性化的解决方案，也可以举例论证；
（4）对于资料响应方案的支撑材料提供细致、具体，具有一定的论证支撑性及可追溯性。

完整、合理、基本可行指：
（1）提供的响应方案完整，但没有对采购需求的具体内容作出针对性的解决方案；
（2）对项目内容能提出解决措施但是不够具体，没有举例论证；
（3）能提供对于资料响应方案的支撑材料，但材料不完整或不可追溯；

存在部分缺陷或缺漏指：
（1）响应方案不完整，存在明显的缺项；

- (2) 只对方案作出标题式的简单论证，并未展开分析或列明可行的具体解决方案；
- (3) 对项目要求的响应进行泛化一般描述，缺少针对性；
- (4) 部分资料响应方案的支撑材料提供过于简单或未提供，难于采信。

四、合同主要条款（参考）

（合同格式及主要条款仅供参考，最终以甲乙双方签订合同为准）

长青街道办事处机关食堂食材采购服务

采
购
合
同

二零二五年 月

长青街道办事处机关食堂食材采购服务合同

(根据《政府采购法》和《民法典》相关规定,采购人和中标人之间的权利和义务,当按照平等、自愿的原则以合同方式约定。此合同书仅作为签订正式合同时的参考,最终以甲乙双方签订的合同为准。)

甲方(采购方):

乙方(供货方):

甲、乙双方本着平等互利、诚实守信的原则,就甲方向乙方采购蔬菜、肉类、蛋类、米、面、油、食堂用品等产品有关事宜,经双方充分协商,达成如下条款:

一、合作内容

甲方向乙方采购蔬菜、肉类及肉制品、豆制品、米油等农副产品,乙方按照甲方所需产品进行供应,并确保所配送的农副产品,符合食品安全相关规定。

二、操作流程

1. 订单下达:甲方应于每天中午15点前(不分节假日)以书面形式通过邮件、微信信息文字等形式向乙方下达订单,确定职工食堂所需食材品种和重量。

2. 订单确认:乙方在甲方下达订单后及时和甲方确认订单情况,包括品种、规格、数量、数量单位等信息。

3. 配送交货:乙方应在甲方规定时间内,将甲方所需产品配送到甲方指定区域;若遇恶劣天气、交通管制等不可抗力因素,则由双方协商解决。

4. 收货确认:甲方应安排专人及时验收货物,并在乙方提供的送货单据上签字或盖章确认。若有品质或数量等问题,甲方应在自收货时间起算起2小时内通知乙方。乙方收到通知后,需在当日上午9:30前,补足有质量问题和缺斤少两的农副产品,确保甲方职工按时进餐。

三、定价机制与结算方式

1. 乙方执行的定价机制为:实行周期报价(每月),本月月头向甲方提供本周期报价,报价以市场公布的价格为主要依据,结合东西湖地区本地批发市场、农贸市场、大型商超、发改监测价格综合测算定价。甲方安排两人组成计价小组,乙方参与计价小组对单价的记录工作,双方对核实过的单价数据进行签字确认。

2. 结算方式：结算金额在基准价基础上按照中标折扣率____%进行核算。即甲方每月结算金额 $A=$ 单一食材基准价 \times 综合折扣率(____%) \times 数量。若 $A\geq$ 采购预算 \times 综合折扣率/12, 则每月实际结算金额等于采购预算 \times 综合折扣率/12, 若 $A<$ 采购预算 \times 综合折扣率/12, 则每月实际结算金额等于A。

3. 甲方每月自换品目不得超出当月总品目的10%, 否则计价小组有权不予核算。乙方每个月有义务对指定的单品类型的单价在采购单位周边农贸市场进行记录。当月如发生自换品目超过总品目10%的, 乙方有义务提示甲方。如不予提示甲方的, 甲方有权拒绝结算。如乙方提示后, 甲方拒不更换的, 乙方有权拒绝供货。

四、付款方式

甲乙双方应于每月____日开始启动上月对账工作, 每月结算一次: 乙方于每月的____日, 凭有甲方签收的有效送货单据, 与甲方核对上个结算期的账目; 核对有差异的, 以有甲方签字的有效送货单据为准。核对无误后, 乙方应于____个工作日内将发票、发票查验单、送货结算单、食材汇总表等单据送至甲方, 甲方根据收费实际情况尽快通过银行对公账户转账的方式结算相应货款。如遇国家规定假期及其它不可控因素可顺延。

五、服务质量要求

1. 食品卫生安全: 遵守国家、行业关于食品卫生安全的相关法律、法规, 确保饮食安全; 因食品安全问题造成的一切后果均由乙方负责并根据相关法律法规进行处罚及赔偿。

2. 食品采购: 应制定科学、完善的采购管理制度, 采购的食品、原料及成品, 不得腐败变质、霉变及其它不符合卫生标准的情况; 采购的肉类食品必须有合法检验单或印证, 外加工食品(熟食)采购须确认定点; 食品贮存有专人负责、生熟分区域, 不得超期, 定期清库检查, 防止食品变质、霉变、生虫、及时清理不符合卫生要求的食品等, 做好采购物品的登记, 妥善保管票据、检验单等。并接受甲方、执法人员的监督和检查。

3. 生产安全: 安全无隐患, 操作规范, 确保安全生产无事故; 人员须持证上岗, 服务规范。

4. 所提供的菜品价格不得高于商超价格。

5. 所供蔬菜须是符合相关质量要求的时令菜。生肉及制品应提供《生猪产品批发单》第二联、《畜禽产品检验合格证》、《检疫证》和《信誉卡》。

6. 粮面油、干货、调料等须提供产品的名称、商标、批号、生产日期相一致的食品卫生检验合格证。

7. 提供的任何食材必须是来源明确可追溯，不得采购假冒伪劣，腐败变质，过期，无生产厂址及无生产日期的食品。

8. 为保证食品的质量及安全性，乙方应对每批次配送的主要采购项目：蔬菜类、水果类、豆制品类、水产类、肉类、鸡鸭、蛋品、牛奶类、冻品类、干调类、粮油类、粉面类、食堂用品类等建立档案，做到配送产品的可追溯性，所有供应食材须使用冷藏车辆配送，保证食材的新鲜。

9. 如发现供货商有缺斤少两，以次充好等不诚信行为，视情节轻重采取拒收，重送，补送等措施，如类似情况达到三次视为违约，甲方有权终止合同。

六、其他约定

1. 合同期限：自 年 月 日至 年 月 日

2. 乙方须提供有效的营业执照、食品经营许可证/食品生产许可证等复印件供甲方备案。若甲方因业务需要需乙方提供相关资质的或需至乙方现场参观考察的，乙方应积极配合甲方。

3. 本合同未尽事宜或其他任何对本合同的修改将由甲方与乙方另行协商签订补充协议，补充协议效力优先于本合同，补充协议与本合同有冲突时以补充协议为准。

4. 本合同一式____份，甲、乙各持____份，具有同等的法律效力。本合同自甲乙双方签字、盖章之日起生效。

5. 合同签订日期： 年 月 日

甲方（盖章）：

甲方（盖章）：

代表人（签字）：

代表人（签字）：

联系电话：

联系电话：