# 技术及商务要求

**响应单位需完全响应以下要求。**

**一、技术要求**

1.食品溯源要求：供应商原材料采购需从正规渠道采购，食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰且可追溯，来源应当受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产。生产食品的源头与供应商要有固定的合法的供应关系。供应商应保存以下资料备查：供应商与生产企业的销售合同；生产企业的送货单和销售发票。

2.采购数量：每批次具体的采购数量由采购人根据实际需要订购。

3.商品质量及验收：

3.1.技术要求：符合国家标准、行业标准或双方技术协议及相关标准。供应商应严格遵守《食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，所有货物必须符合卫生防疫、检疫部门，质量检验、监督等部门的相关质量要求，不能有以下现象的食品：

1. 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. 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(5) 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；

(6) 超过保质期限的。

**二、配送要求**

1.包装要求

1. 包装容器(框、箱、袋)必须要求保持清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

2.运输要求

1. 运输工具应清洁卫生无污染：食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。
2. 运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。
3. 车厢内无不良气味、异味；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；应小心轻卸，严防机械损伤。
4. 食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。冷链运输。

3.数量要求

1. 根据采购人实际需求，由采购单位工作人员通过电话、传真、电子报表、微信等方式通知供应商采购需求；供应商必须按品种、数量及分装要求按时保质保量配送到指定地点。
2. 保证配送品种的准确性，以采购人的验货数量为准，成交供应商每次随货附上一式三联送货单，留存采购人二联，供货方留存一联，需填写日期、时间、品名、数量、单价、送货地点、盖上公章等，供双方验货后签字确认，作为送、收货的凭证。
3. 验收要求
4. 每次根据采购人的通知订购品种和数量进行配送，由采购人指定负责人验收过秤并记录。对于不符合质量的货物，采购人可要求退货或规定时间内（如7小时内）进行换货（由于产品质量而造成员工或顾客发生安全事故时，成交供应商须承担全部责任）。
5. 临时供货要求
6. 对采购人临时的供货要求，需随订随送。

**三、服务要求**

1.采购人根据需求，原则上提前一天订货。报货时间：配送前一天10：00-18：30，配送当天早上7：00前送达。过秤验收，包装、装卸、运输等一切费用由供应商承担。遇到节假日和台风恶劣天气，为保证供货，需提前一周做好供货准备。

2.供应商提供7\*24小时电话服务，至少在一小时内响应。

3.供应商在供货期间，各类产品因不符合要求，出现质量问题采购人可要求退货，问题严重的将终止供货，由供方承担全部责任，并赔偿由此造成的全部经济损失并诉诸法律。

4.当天应供应的货物中如供应商临时缺货，未能满足采购单位时，供应商应保证足够的资金及时让采购单位自行采购且及时付款，对于超出合同价的部分由供应商负责，并不计入采购总预算。

5.每日到货的验收，除包装箱和冷冻食品外，其它货物一律以裸货验收为原则。每批次货物验收合格后进行留样，留样时间：48小时（以政府相关部门要求为准）。

6.货物运输、装卸等产生的垃圾清运费（如有），产生的费用由供应商自行承担。其它非预见性与本项目相关的费用由供应商自理。

**四、结算方式**

1.按月度周期结算，每次实际结算金额以月度内实际验收数量为依据，以每半月的单价报价乘以实际送货数量予以结算。

2.每月度结束前就上一月度货款进行结算，成交供应商凭送货凭证及收货验收、发票办理货款支付申请手续。采购人在申请手续办理完毕后30个工作日内支付货款。所开发票明细内容必须与所供食材明细相符，否则不予结算。

3.除特殊情况（如春节等）外，本月货款于次月月底前支付。

**五、 其他要求**

1.采购内容中如有“预计年采购量”等数据的仅供参考，不作合同执行依据。采购人根据实际实际需求调整产品搭配、使用量。

2.为确保产品质量，对产品质量进行权威、有效监督和抽查，采购人和供货单位在出现产品质量纠纷时可以进行取样检测。争议产品的取样必须以争议双方现场取样、确认为准。

3.成交供应商按照供应合同规定的质量标准进行配送，若其出现严重违反《食品安全法》的行为，或在成交后出现无实际配送能力等情形时，采购人有权取消其配送协议，并有权取消该供货商今后采购人组织的任何采购活动的资格。同时成交供应商必须无条件接受对其的处罚。

4.采购人与成交供应商之间出现质量纠纷，依据供应合同和商品验收标准进行调解。

5.成交供应商必须为配送的膳食类食材符合《食品安全》和《动物检疫法》等相关规定。

6.供应商每次在商品配送到指定地点后，按采购人工作人员要求搬运卸货至指定位置。

7.因供应商配送商品发生食品安全问题的或造成采购人及服务对象等有关人员食物中毒的，供应商应先行赔付，并承担由此造成的全部经济损失及责任。

8.供应商如未按采购人规定时间按时配送货物而影响开餐，第一次扣除1000元（从当月货款中扣除）；第二次扣除3000元（从当月货款中扣除）；第三次采购人有权解除合同。

9.供应商所送货物，若出现严重质量问题，第一次扣除1000元（从当月货款中扣除，并承担其货物质量问题所造成的一切后果索赔责任）第二次扣除3000元（从当月货款中扣除，并承担其货物质量问题所造成的一切后果索赔责任），第三次采购人有权解除合同。

10.供应商在合同期限内，中途停止供货或因食品卫生问题造成的不良后果，对采购人造成损失的采购人有权对其追究相关违约责任。