

珠海机场消防救援部食堂食材供应商

采购需求

一、采购项目概述

1. 本采购需求旨在为消防救援部食堂选择一家可靠的食材供应商，确保食堂能够持续获得高质量、新鲜的食材供应，以满足日常餐饮需求。本采购需求涵盖各类蔬菜、肉类、禽类、蛋类、粮油副食等品类。

2. 本项目合同期限为 1 年。

3. 项目规模：合同期内满足 55 人每日用餐，特殊情况可能达到约 90 人（特殊保障、部门全员会议学习、比武大练兵等），以实际人数为准提前通知供应商，预算金额约¥726,890.00 元/年，具体可参考附件《消防救援部食堂食材采购预算清单》。

二、食材质量要求

1. 供应商所配送的食材须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。

2. 供应商所配送的食材须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对食材供应链进行明确，所有食材的来源须清晰。食材来源应当是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，生产食材的源头与供应商要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准产品供应给采购方。

3. 所有产品符合产品行业及国家相关要求。

4. 蔬果类：必须保证绝对新鲜，无黄叶、无病虫害、无腐烂变质现象。叶类蔬菜叶片应鲜嫩翠绿，茎部挺拔，水分充足；根茎类蔬菜表皮光滑，无损伤，质地坚实；茄果类蔬菜果实饱满，色泽鲜艳，成熟度适中，坚决杜绝供应不新鲜蔬菜。蔬果类残留农药等化学物不得超标，并提供农药残留检测证明。（蔬菜利用率不低于 95%）

5. 鲜肉类：应外观检测新鲜肉质柔软有光泽、无腐臭变质异味、无寄生虫、无粘液、无渗出液体，全部来源于正规肉联厂，保证为当日新鲜肉，并提供政府检疫部门出示的检疫合格证明。只接受新鲜宰杀的肉类，严禁使用冻品肉类。五花肉的肥瘦比例应为 3:7（三线肉）。（鲜肉类利用率不低于 98%）

6. 熟食（特别是鲜制熟食）的保质期较短，保鲜要求高，供应的熟食需保证产品的品质。

7. 禽类：必须为新鲜宰杀，表皮光滑，无破损或淤血现象，肉质有弹性，具有禽类特有的新鲜气味。

8. 蛋类：鸡蛋、鸭蛋、皮蛋等蛋类应新鲜，蛋壳完整，无裂纹。打开后，蛋黄饱满，颜色鲜艳，蛋清浓稠，无异味。

9. 粮油、副食、调料类：由正规厂家供货，有产地、品名、生产厂家、生产日期、保质期、批号或代号、规格或型号、成分或主要成分、防伪标识、条形码等，并符合国家食品卫生标准，每一批次需提供检测证明，坚决杜绝出售假冒、变质、过期的产品。食用油具有良好的透明度，无浑浊、无沉淀、无异味。大米、面粉等粮食类产品应颗粒饱满，色泽正常，无霉变、无虫蛀。

10. 冻品类有生产厂家、生产日期和保质期。

11. 冰鲜类食材保质期不得超过 48 小时。

12. 水产类必须鲜活，身体饱满结实，无腐烂异味，肉质紧密有弹性，来源可靠放心，无毒，无害，无污染。（利用率不低于 95%）

13. 干货类制品的质量基本标准要求应符合国家相关行业标准，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购方可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购方有权拒绝接受。

14. 熟食类必须来源于正规店家，保证为当天生产的食材，并符合该类食材的行业标准。

15. 豆制品符合 GB 2712-2014 食品安全国家标准。

16. 拒绝接受“工厂化”养殖的畜禽肉。

三、供应能力要求

供应商需具备充足的食材采购渠道或仓储设施，能够确保每日按时、按量供应食堂所需的各类食材。供应商必须在每日 07:20-07:30 将食材准确送达食堂指定地点。

具备应对突发情况（如用餐人数临时增加、恶劣天气、采购清单以外等）的食材供应保障能力，能够迅速组织调配食材，满足食堂的紧急需求。

四、配送服务要求

1. 食材运输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。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。车厢内无不良气味、异味。

2. 供应商应配备专业的配送人员，配送人员需具备良好的服务意识，在送达食材时，配合食堂工作人员完成食材的验收工作。

3. 包装应足以承受整个过程中的运输、转运、装卸、储存等，充分考虑到运输途中的各种情况（如暴露于恶劣气候等）和珠海地区的气候特点，以及露天存放的需要。

4. 冷藏/冻食材须用专用冷藏/冻载具运输，应有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏/冻温度。整个运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食材处于恒定的环境中。

5. 包装必须与运输方式相适应，包装方式的确定及包装费用均由供应商负责；由于不适当的包装而造成货物在运输过程中有任何损坏、丢失由供应商负责。

6. 食材运输时，不得使用镂空周转框进行承装，应使用专用且不会渗水的密闭容器。配送前，对承装食材的容器进行清洁、消毒。

五、验收与退换货要求

1. 每日消防队员将按照本采购需求中的质量要求对每批送达的食材进行严格验收，发现食材存在质量问题的（如不新鲜、不符合规格等），供应商应无条件接受退换货，并在2小时内重新配送合格的食材。

2. 对于验收合格的食材，消防队员在供应单上签名确认。如在

使用过程中发现因食材质量问题导致的食品安全隐患，供应商应承担相应的责任，如残留的农药导致员工生病等。

3. 供应商应在规定的时间内将食材送达指定地点，以便做好交收工作。如供应商未能按时交货的，采购方有权自行采购，并由供应商承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

六、结算要求

结算方式：供应商开具上一月食材费用的正规发票提交本公司，经本公司审核无误后，按月结算，收到合格有效发票后 10 个工作日支付上月货款。

七、供应商资格要求

1. 供应商须具有有效的食品经营许可证，且主营业态为食品销售经营者（食品贸易商）。

2. 2022 年 1 月 1 日至今（以合同的签订时间为准），供应商具有为三家企、事业单位食堂供应食材的合同，提供合同复印件。

3. 近三年（自 2022 年起至应答截止日）未发生过食品安全事件，提供承诺函（承诺函见附件 A）。

八、违约责任

1. 因供应商供货不及时导致采购方用餐延、供应的食材出现变质、不符合规格、打水蔬菜等情况的，经采购方提出整改意见后再次出现的，采购方有权对供应商提出 1000 元处罚款，一个月内出现 3 次以上违反的，采购方有权单方面解除合同且不承担任何违约责任。

2. 供应商应保证食材的齐全，严禁出现无货、断货、售罄等情况

发生，一个月内出现 3 次以上的，采购方有权单方面解除合同且不承担任何违约责任。

3. 若供应商供应的蔬菜农残超标，导致食品不符合安全标准，供应商应当承担违约责任。凡经相关部门认定，因供应商所供应的食材原因造成出现食物中毒等卫生事故的，供应商应当承担法律责任。

九、其他要求

1. 供应商应遵守国家和地方的食品安全法律法规，建立完善的食品安全管理体系，确保所供应食材的安全可靠。

2. 定期接受食堂或公司相关监管部门的检查和评估，对于提出的改进意见应积极落实整改。

3. 供应商在运输（送货）过程中，出现的任何意外、安全事件等，均由供应商自行负责。

4. 在签订合同前，供应商应先前往我司消防队饭堂现场了解日常食材使用的情况。

5. 供应商原则上不得随意调整价格。如因不可抗力、政策法规变化等特殊原因导致价格上涨超过 20%确需调价的，供应商应书面通知采购人，并提供相关依据或成本证明，经采购人审批同意后方可调价。

十、食堂食材采购清单

详见附件 B《珠海机场食堂食材采购清单》。

我公司可满足以上需求：

（加盖公章及骑缝章）