附件1

采购项目竞争性优选需求及合同

1. **采购内容**

**1. 采购内容**

2024年度百胜村1号院职工食堂食材采购服务商

**2.项目概述**

为加强百胜村一号院职工食堂食材原料供应的管理，确保食品原料安全、及时、卫生、新鲜。根据采购相关规定，按照竞争性优选方式确定符合要求的食材采购服务商，为食堂提供安全可靠的食品原材料。本项目采购食材费约150万元／年，中心向采购服务商支付服务费，税费由中心承担，实际费用金额根据采购量据实结算，结算总金额不得超过采购预算。

1. **商务要求**

**1.实施期限和地点**

实施期限：本项目服务期为一年，自2024年1月1日至2024年12月31日。

实施地点：北京市海淀区百胜村一号院。

**2. 付款条件（进度和方式）**

货款按月结算，由甲方在每月5日前（遇法定节假日顺延，以实际配送金额为准）对上一自然月的供货进行账目核对后，之后乙方要向甲方提供合法与采购人名称一致的正规有效发票，甲方于收到发票后按程序办理结账手续，报销后以转账方式结算。

**3. 售后服务**

1.食堂食材采购服务商应能按采购人要求及时补货。

2.提前或推迟送货，采购人有权拒绝验收签单。

3.食堂食材采购服务商运输工具进入采购人，必须接受采购人统一管理，发生任何人员与设施损伤，均由食材采购服务商承担责任。

4.食堂食材采购服务商负责向采购人进行货物存放要求的培训。

5.食堂食材采购服务商应保证所提供的产品必须是合格安全的产品，因产品质量问题发生的食物中毒等事故，由食材采购服务商承担经济赔偿责任及其他法律责任；

6.配送过程中物品包装破损或质量有问题要求无条件更换；

7.采购人对所供货物保留样品，如发生质量问题，以卫生防疫部门检验为准；

8.如有特殊情况，食堂食材采购服务商须接到采购人通知后三小时内到位；

9.食堂食材采购服务商应根据送货不达、配送车辆事故、交通限行、交通限号、交通管制、特殊天气、食物中毒等突发性状况建立应急预案及解决方案，不得以任何原因影响食堂的使用。

1. **技术要求**

本项目的配送价格以北京新发地市场（http://www.xinfadi.com.cn/）所公布的每日价格行情的平均价为基准定价的方式。具体要求:每月1日和16日,中心和中选人双方派出人员到市场询价,结算价=平均价\*（1+服务费率+税费率），税费率为3.5%，结算金额不得超过本项目预算金额。

**★申报单位的报价（服务费率）不得超过8%，否则其申报文件将被拒绝。**

**（一）采购服务事项**

为百胜村一号院职工食堂约300人提供主副食品及调料等食材的采买、配送（具体是：米、面、油、肉类、鱼类、禽蛋、水果、蔬菜、副食、调料等）。

卫生和安全标准要求

1、定型包装食品原材料应具有QS标识。

2、米、面应符合相关粮食国家食药标准要求。

3、食用油应符合相关食用植物油国家标准要求。

4、禽蛋必须保证新鲜，蔬菜、肉类采购应符合北京市溯源体系要求，同时肉禽每次必须提供《动物检疫检验合格证》。

**（二）其他采购要求**

1、配送的蔬菜应经过初加工。

2、配送的蔬果须是新鲜、时令蔬果。

3、配送的干货类须是正规厂家并具有合格证书且无任何添加剂的优质产品。

4、申报单位应承诺配送物品应按大宗采购，低于北京市新发地当日发布的市场综合批发价格平均价，配送价格应包含食材采购服务商所有成本、运输、装卸、各类劳保、保险等一切费用。

**（三）配送时间及要求**

1、食材应当在每天6：30分前送达，应急配送应在30分钟内予以响应，两个小时内送达。

2、配送食品及原材料的车辆需专用车辆，确定专人联系该联系人不得经常变更，从事食品及原材料配送人员须持有有效健康证。

3、具备各项应急措施，有明确应急联系人，保证在各种市场变化及遇突发事件下，能保证货品数量、质量并能及时满足食堂食品及原材料供应。

4、食堂食材采购服务商每次所供应食品原材料根据订单要求须接受现场验货，并在送货清单上签字，作为结算依据。

**（四）服务评价及考核**

合同执行期间，将对食品及原材料质量、价格及配送等各服务环节进行综合考评，并根据考核结果决定扣除数额及合同是否继续履行。

**（五）其他**

**1.疫情防控（如存在）：**

1.1食堂食材采购服务商必须保证配送货物、车辆以及配送人员满足采购人及北京市防疫要求。

1.2食堂食材采购服务商必须做好日常防疫，做好车辆消毒、人员防疫核酸检测、包装物品消毒等消毒工作。

1.3食堂食材采购服务商必须做好配送人员防疫要求，为配送人员提供防疫必须物资。

1.4食堂食材采购服务商如有疫情事宜，必须第一时间通知采购人。

1.5食堂食材采购服务商必须在疫情期间无条件服从采购人工作安排。

**2、副食品配送要求**

2.1食堂食材采购服务商必须拥有正规合法的配送运输设备及车辆,确保所配送的副食品(特别是夏季)保持新鲜优质。

2.2蔬菜配送重量可以存在总重量5%(含)的误差；肉类食品配送重量可以存在100g(含)的误差。若采购服务商配送的重量高于误差,以采购人预算数量进行结算；若采购服务商配送的重量低于误差,以采购人实际称量验收的数量进行结算。

2.3双方要求每天共同校对计量称菜,供菜数量以采购人验收为准。验收后,采购人（两人以上)、采购服务商双方在配送清单上签字确认,并在清单上注明配送配送的数量、重量、价格等情况。

2.4所有食材须分类摆放,要干湿分开、生熟分开、调料分开,易污染与不污染的分开,所有食材不得直接接触地面,需用筐和袋、食品冷藏保温箱直接分开包装运输途中要注意易碎、易损食材不得重叠,要保持食材原有物理特性。要保持车辆和人员清洁卫生。

2.5食堂食材采购服务商采购的食品,必须符合国家规定的卫生质量标准,保证新鲜,不得出现腐烂、变质。

2.6整个运输过程应科学合理，运输必须采用符合卫生要求的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。

**3.副食品具体质量要求**

1.肉类，包括畜肉（牛、羊、猪等），禽肉（鸡、鸭、鹅等）等

1)鲜畜肉：

具有其固有的正常颜色，肌肉红色均匀，有光泽、不带骨头，瘦肉占比75%以上；外表无泥污、无血污、放血状况良好，肉边整齐、无破碎肉、无粘液渗出或很干的表皮，无点状、块状等小颗粒灰白色寄生虫；具有其固有的正常气味（猪肉微腥、牛肉微膻、羊肉重膻）、无臭味、腊味等异味；指压后凹陷、能恢复原状。猪肉、羊肉、牛肉均为鲜肉，不带骨头，牛肉为全瘦肉。

2)冰冻类：

冻畜肉，属同一品种规格，每块大小、重量一致、颜色鲜明，在表面切开处为浅玫瑰色至灰色，用手或热刀触之，立显示鲜红色。脂肪猪、羊为白色，牛为淡黄色。肌腱为白色，石灰色，无杂质，无肌肉风干现象，无白、黄、绿斑、紫斑、污血、过多冰衣无白霜，化冻时，有肉的正常味，略潮，没有熟肉味，在入冷库时不能解冻。

冻禽类，属同一品种规格，大小一致、外观滋润，呈乳白或微黄色，基本无血脉、风干现象，无白、黄绿、紫斑、无冰衣，解冻后与鲜禽特征相同，无腐臭气味包装：分割部件应符合标准，外包装完好、商标规格、产品说明清晰完整。

冻鱼，属同一品种规格，大小一致、按规定的规格送货，眼球饱满，清亮且黑白分明，洁净无污物，鱼体冰冻结实，色泽发亮，鱼鳞完整、肌体无残缺。鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结冻结的粘液层，腹部坚实、无胀气、裂现象，具有海水鱼或淡水鱼固有气味。解冻后，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。肛孔白色凹陷，完整无裂，外口紧缩，无黄红浑浊颜色。

3)鲜禽类：

鸡、鸭、鹅，属同一品种规格，大小一致，按规定的规格送货，杀好、去内脏、无干缩凹陷或晶体状浑浊现象，具有其固有表皮颜色、肌肉切面有光泽、无绿、紫等异常颜色、无残羽（尤其在脖、翅等处无较长细毛）、无破损、无残缺、新切面不发粘，具有其固有气味、无异味，指压后凹陷、能恢复的，有正规的厂家出具的检验报告。

2.水产类：包括鱼、虾等

眼球：眼睛澄清、明亮、饱满，眼球黑白界限分明。

外表：体表粘液清洁、透明。

气味：具有特有的鲜腥味，无腐臭味。

弹性：肌肉坚实而有弹性，用手指压凹陷处能立即复原。

3.饮品类：包括饮用水、汽水、果汁、茶饮料等

1.饮用水：

依据不同的分类须符合GB8537-2018（饮用天然矿泉水）或GB17323-1998（瓶装饮用纯净水）或GB19298-2014（包装饮用水）3项标准。

2.果汁、汽水、果汁、茶饮料等：

产品须符合GB/T 10789-2015 饮料通则。

1.蔬菜类：包括叶菜、根茎、瓜果类蔬菜

1）瓜果蔬菜类

新鲜度：水量充足、但无过份萎蔫、皱皮；色泽正常、无变色、光泽、光亮鲜艳；叶菜挺立、爪菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。

机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害：挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。

病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。

形状：枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。

成熟度：适中、无未熟过识、腐烂。

污染：无污染、无残留农药、无运输造成的污染。

有包装蔬菜：应完整、干净。

叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。

瓜菜类：个大、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。根菜类：挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、形状正常、无生芽现象。

2）水果类：果面干净新鲜，果柄鲜绿，果形完整且果形好，个体均匀，结实，有光泽，表面光滑，无疤痕，不干皱，不变色，无压伤，无阴伤，无病虫害。

2.禽蛋类：包括鸡蛋等

鸡蛋：颜色正常、外形谐调、个大,外壳完整、无破损,清、黄分开不浑浊、无受精蛋、保证新鲜。

3．干料类

干料类：货物包装应完好无破漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变型，不存在危及人身、财产安全的不合理危险。货物应当具备其应当具备的使用性能，应当符合国家或行业标准。食品包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》GB7718-2011要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。符合我国《食品添加剂卫生管理办法》和《食品添加剂使用卫生标准（GB 2760-2014）》的规定,货物属于实行生产许可证管理的，所供货物生产商须具备《食品生产许可证》，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二。

**4. 履约验收方案**

1项目验收国家有强制性规定的，按国家规定执行，验收费用由中选人承担，验收报告作为申请付款的凭证之一。

2验收过程中产生纠纷的，由采购人进行处理或质量技术监督部门认定的检测机构检测,如为中选人原因造成的，由中选人承担检测费用。

3项目验收不合格，由中选人重新采购配送直至验收合格，有关重新采购配送、再行验收，以及给采购人造成的损失等费用由中选人承担。

4验收过程中，中选人配送的副食品有腐烂变质现象，经采购人核查情况属实后，在立即无偿退换的基础上连续两次项目验收不合格的，采购人可终止合同，相关责任以合同为准，另行按规定选择其他中选人采购，由此带来的一切损失由中选人承担。

5采购人所属的配送点指定双人专人负责实物验收,验收无误后,由验收人与配送员共同签字确认,如有质量数量、价格等问题必须在配送清单上注明清楚。

**5. 项目团队要求**

5.1从业人员身体状况必须符合卫生部门规定的食品行业健康标准，并定期进行体检，办理健康证，建立健康档案。

5.2从业人员应经过专业培训，熟悉卫生安全制度，掌握行业操作规程。

5.3从业人员应保持良好的个人卫生，操作前进行卫生消毒，并按规定穿戴卫生、整洁的工作服、工作帽和口罩。

5.4遇有从业人员发热腹泻，皮肤伤口感染，咽部炎症等有碍食品卫生的病症，应立即脱离工作岗位，待查明原因，排除病症后，方可重新上岗。

5.5申报单位需配备一名专职联络人员与采购人进行事务联系。申报单位应提供有效的服务联系人和服务联系电话，如有变更，申报单位应及时、主动通知采购人。

5.6至少需配备1名项目负责人、1名配送员。

**6.方案及措施内容**

需由食堂食材采购服务商提供的设计方案、解决方案或者组织方案，包括但不限于：

（1）配送方案

功能、应用场景、目标：食材采购服务商应针对本项目提供完整详实的、有针对性的配送方案，保障项目顺利实施。

（2）配送设备和检测设备方案

功能、应用场景、目标：食材采购服务商应针对本项目提供完整详实的、有针对性的配送设备、检测设备方案，保障项目顺利实施。

（3）食材质量保证措施方案

功能、应用场景、目标：食材采购服务商应针对本项目提供完整详实的、有针对性的食材质量保证措施，保障项目顺利实施。

（4）食材检验检测保证措施方案

功能、应用场景、目标：食材采购服务商应针对本项目提供完整详实的、有针对性的食材检验检测保证措施，保障项目顺利实施。

（5）疫情防控方案

功能、应用场景、目标：食材采购服务商应针对本项目提供完整详实的、有针对性的疫情防控方案，保障项目顺利实施。

百胜村一号院职工食堂食材采购服务合同

购方： 自然资源部国土卫星遥感应用中心 （以下简称“甲方”）

地址： 北京市海淀区百胜村一号院

供方： （以下简称“乙方”）

地址：

购方： 北京国测星绘信息技术有限公司（以下简称“丙方”）

地址：北京市海淀区百胜村一号院

乙方为甲方、丙方确定的承担百胜村一号院职工食堂食材采购服务商。同时甲方主要负责百胜村一号院职工食堂相关工作，因丙方为甲方下属全资企业，并且丙方部分职工在百胜村一号院职工食堂用餐。现丙方全权委托甲方采购丙方部分职工在百胜村一号院职工食堂用餐所需产品。以上事实情况，三方均予以认可。

现根据《中华人民共和国民法典》及相关法律法规的规定，经甲乙丙三方友好协商，本着平等自愿和诚实信用的原则，就乙方向甲方、丙方供货事宜达成如下协议，以供三方共同遵守。

1. 产品类别

乙方向甲方供应的产品类别为：米、面、油、肉类、鱼类、禽蛋、水果、蔬菜、副食、调料等。

1. 产品质量

1、定型包装食品原材料应具有QS标识。

2、米、面应符合相关粮食国家食药标准要求。

3、食用油应符合相关食用植物油国家标准要求。

4、禽蛋必须保证新鲜，蔬菜、肉类采购应符合北京市溯源体系要求，同时肉禽每次必须提供《动物检疫检验合格证》。

1. 产品价格

所供货物价格以甲乙双方签字确认为准,乙方所供货物价格不得高于北京新发地市场当日平均价，每日货物送达并验收后，甲乙双方签字初步确定价格，结算前，甲乙双方对所供货物价格以书面形式最终确认。

四、定货方式

甲方向乙方提前预定经营所需的一切产品，原则上每日下午16:00前向乙方告知次日所需货物，有临时要改变使用产品的品牌和规格，订货时必须加以说明或指定，以免给双方带来不便。甲方如有临时采购需求，需提前4小时告知乙方。

五、供货方式

1. 乙方根据甲方订货单，按甲方要求的时间送到指定的交货地点，由甲方质检人员检验质量过称或计量后方入库，并且出具正规的收货单，作为甲方向乙方结账的凭证。
2. 乙方提供的产品包装应符合运输要求，由于包装不当造成的损失全部由乙方承担。
3. 乙方将产品交由甲方验收并经甲方签字确认前，除甲方过错外，产品所发生的一切风险由乙方承担。

六、供货要求

1. 交货时间由每天6：30分前送达，交货地点北京市海淀区百胜村1号院 。临时的交货时间和地点以甲方通知后四小时之内送到。
2. 乙方每次交付产品时应出具送货单，送货单一式二联，载明送货日期，产品规格、数量，交由甲方签字确认。用以开正式票据的凭证。

七、售后服务

1. 甲方库存乙方的产品，临近有效日期或者在有效期内变质的，乙方应当无条件更换。
2. 对于乙方所供产品，乙方必须配合甲方接受有关部门的检验或抽查，产品必须符合国家的相关食品安全与标准的规定，否则造成的后果由乙方全部负责。
3. 冻货、海鲜等产品，甲方在使用中发现质量问题，乙方应当妥善解决。

八、结算方式

1. 货款按月结算，期限原则为下月的5号前结清上月货款。
2. 乙方应在每月2日前将本期送货清单及合法的货物销售普通发票交由甲方，甲方在3个工作日内付清货款。遇周末、法定假日和寒假甲方顺延付款。甲方承担所开普通发票3.5%的税费，及所供货款的服务费,同货款一起支付给乙方。

3、甲方负责按季度核定丙方应交纳的食材费用额度（依据餐卡办理数量及工作日每日餐标），并行文通知丙方。丙方每季度将经甲方核定后的食材费用直接支付乙方，乙方为丙方开具相关额度票据。甲方每季度将扣除丙方支付额度后的食材费用，按合同要求支付乙方。

4、由于乙方自身或发票原因、产品质量问题或乙方其它违约造成甲方不能及时结款给乙方的，由乙方自行承担一切责任。

九、合同期限

从2024年1月1日至2024年12月31日，甲方与乙方结清账后终止。

十、违约责任

1. 除甲方过错导致外，若乙方未能按时按质按量送货，造成甲方、丙方的用餐影响，每次乙方应当赔偿甲方壹仟元整。
2. 若甲方拒收乙方符合规定的产品，甲方每次向乙方赔偿壹仟元整。
3. 非因甲方过错，若乙方合同期内出现两次未能按时按质按量送货，甲方有权解除本合同，所造成损失由乙方承担。
4. 甲乙丙三方任何一方不得以任何理由违约，致使本合同无法执行，违约方应当向守约方赔偿违约金：叁万元整。（具体金额可协商解决）

十一、争议的解决

1. 合同的三方在履行过程中发生任何争议，应当先友好协商解决：若协商不成，任何一方均可向甲方、丙方所在地的人民法院提起诉讼。
2. 在法院审理期间，除提交法院审理的条款外，本合同的其它条款继续履行。
3. 不可抗力

任何因法定不可抗力的原因，导致本合同无法履行，应及时向对方通报，以减轻可能给对方造成损失。并视情况免去承担部分或全部责任。

十三、其它条款

1. 除甲方事先书面同意外，乙方不可部分或全部转让其它产品供应。
2. 本合同未尽事宜，三方可另行协商解决。
3. 本合同一式三份，甲、乙、丙三方各执一份。具有同等法律效力，自甲、乙、丙三方盖章签字之时起生效。

甲方盖章： 乙方盖章：

签字： 签字：

日期： 年 月 日 日期： 年 月 日

丙方盖章：

签字：

日期： 年 月 日