**采购需求**

**一、项目概况**

1.项目名称：宿迁市公安局2025年度食堂食材采购项目

2.预算金额：1100万元（采购包1：243万元；采购包2：241万元；采购包3：375万元；采购包4：241万元）

3.最高限价（如有）：1100万元（采购包1：243万元；采购包2：241万元；采购包3：375万元；采购包4：241万元）本项目按投标费率（折扣）报价，投标折扣以%为单位，最高不得超过100%进行报价，结算价款按实际发生的费用\*中标折扣

4.合同履行期限：1年

5.采购需求：宿迁市公安局食堂原材料采购项目，共分为四个分包，分别是采购包1：果蔬、豆制品类；采购包2：水产、活禽肉、蛋类；采购包3：生鲜畜肉（冰鲜/生鲜）、冷冻品类、采购包4：米面粮油、干货调料类。各分包拟采购一家供应商进行配送服务。

**二、付款方式**

合同签订后且收到供应商发票后10个工作日内支付合同金额的10%作为预付款；合同履行期限每满1个月，供应商向采购人提供近1个月的相关服务清单材料且无任何违约的情况下，经采购人验收合格后在接到供应商票据10个工作日内据实支付。

**注：在签订合同时，供应商明确表示无需预付款或者主动要求降低预付款比例的，采购人可不适用前述规定。**

**三、采购清单**

**1、采购包1（**果蔬、豆制品类**）**

包含但不限于：水果类有香蕉、苹果、桔子、火龙果、葡萄、哈密瓜、西瓜、橙子、黄瓜、枣子、桃、梨子、番茄、猕猴桃等；蔬菜类有大白菜、空心菜、包菜、菠菜、韭菜、娃娃菜、芹菜、蒜黄、蒜台、木耳菜、木耳菜、青菜、苋菜、生菜、花菜、荠菜、茼蒿、香菜、辣椒、土豆、豆角、四季豆、豌豆、扁豆、白萝卜、胡萝卜、山药、冬瓜、丝瓜、苦瓜、黄瓜、南瓜、吊瓜、西湖瓜、茄子、生姜、大蒜、葱、洋葱、毛豆米、平菇、金针菇、菌菇、白玉菇、茨菇、藕、莴苣、红薯、竹笋、芦笋、西红柿等；豆制品类有老豆腐、嫩豆腐、内酯豆腐、千页豆腐、豆腐泡、豆干、豆皮、千张、腐竹、油皮、豆芽、面筋、素鸡、火腿等。

注：上述清单中的具体品目以市面常见食材类型作为参考，每日份具体供应品种、数量根据实际情况由以采购单位与供应商约定的为准。

1. **采购包2（**水产、活禽肉、蛋类**）**

包括但不限于：水产类有鲫鱼、草鱼、鲤鱼、黑鱼、鳊鱼、鲳鱼、带鱼、戈鱼、长鱼、黄鱼、河虾、基围虾、龙虾、花蛤、扇贝、鱿鱼等；活禽类有鸡肉、鸭肉、鹅肉等；蛋类有鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋等。

注：上述清单中的具体品目以市面常见食材类型作为参考，每日份具体供应品种、数量根据实际情况由以采购单位与供应商约定的为准。

1. **采购包3（**生鲜畜肉（冰鲜/生鲜）、冷冻品类**）**

包括但不限于：畜肉类有生鲜五花肉、前腿肉、后腿肉、猪蹄、猪肝、猪肺、大肠、猪头肉、熏肉、蹄筋、牛肘、牛腱、牛腩、牛杂、牛蹄筋、羊排、羊肉等；鲜/冷冻品肉制品有冻鸡腿、冻鸭腿、烤肠、膘鸡等。

注：上述清单中的具体品目以市面常见食材类型作为参考，每日份具体供应品种、数量根据实际情况由以采购单位与供应商约定的为准。

1. **采购包4（**米面粮油、干货调料类**）**

包括但不限于：米面粮油类有大米、小米、糯米、糙米、面粉、红芋粉、挂面、方便面、鲜面条、大豆油、菜籽油、花生油、橄榄油、玉米油等；干货调料类有香菇、木耳、腐竹、红枣、枸杞、干贝、粉条、桂圆、莲子、花生米、八角、桂皮、花椒、干辣椒、孜然、香叶、草果、白芷、小茴香、食用盐、鸡精、鸡汁、耗油、豆瓣酱、甜面酱、豆豉、十三香、咖喱粉、番茄酱、沙拉酱、辣椒酱、黑芝麻、胡椒粉、糖、料酒、味精、生抽、老抽、醋、一品鲜、鱼露、火锅料、小苏打、生粉、豆乳、野山椒、酸菜、酱豆、蜂蜜等。

注：上述清单中的具体品目以市面常见食材类型作为参考，每日份具体供应品种、数量根据实际情况由以采购单位与供应商约定的为准。

**四、配送产品质量要求**

1.肉类、禽类产品质量要求：

1.1供应商所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品安全管理部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，保证来源于正规肉联厂，供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证，鲜肉确保每日新鲜。冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，剩余有效期不得少于标注有效期的70%。

1.2熟食包括烧鸡、烧鸭、烧鹅等。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。

1.3鲜肉类（猪肉、牛肉、羊肉等）交货时须提供《动物防疫合格证》。如猪肉来源跨区，须提供由政府部门出具的《检疫合格证》，交货时须提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行。

1.4家禽类交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明，随车同行，提供《产品合格证》；肉制品须出具半年内有效的《卫生检疫报告》及《产品合格证》；水产品须出具贮存地的出入库检疫证明。

1.5冷冻禽类食材解冻后净重量不少于90％，冷冻肉类食材解冻后净重量不少于92%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食材要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

1.6禽蛋必须保证新鲜，无破损，禽蛋等新鲜蛋类必须符合[GB2749-2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》标准。](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/48415.html" \t "_blank)

2.水产品质量要求：

2.1鲜活水产类：鲜活、鳞片齐全、无血迹、无异味，必须符合GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》等。产品的感观、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定。

2.2冻鱼类：必须符合GB 2733-2015《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》、GB/T 18109-2011《冻鱼》。产品的感观、安全、卫生、稳定性等指标符合相关规定。

2.3其他水产品符合GB 19643-2016《食品安全国家标准 藻类及其制品》等相关国家标准。

2.4新鲜水产品如海鲜、河鲜类必须鲜活，身体饱满结实有活力（鲜鱼鳞片完整，有光泽无脱落，眼球光亮透明，鳃口紧闭，鱼鳃鲜红，鳍尾完整），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。（海鲜、河鲜利用率不得低于95%）。

2.5冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显，肉质饱满有弹性。

2.6冷冻水产类食材解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食材要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

2.7所有货物规格符合采购人提交的日采购计划中明确的具体需求。

2.8供应商在配送水产品类、禽类、肉类食材，应至少安排一名服务人员跟随配送到场，按采购人要求进行加工处理。

3.蔬菜、水果类质量要求：

3.1供应商每天的供应按采购人提出的品种要求和计划数量进行供应。

3.2属季节问题，若出现品种不能满足采购人需求的情况，可与采购人协商调换相应类别的品种（按叶菜、瓜菜等进行分类）。

3.3无公害蔬菜质量要求：无公害蔬菜必须保证色泽和新鲜度、无黄叶枯叶、叶面干净无明显泥土，各类品种齐全。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的食材。蔬菜应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象。

3.4水果质量标准：当季新鲜水果，无腐烂现象；农业残留符合NY/T 435-2021标准。

3.5配送时须同时附上农药残留检测报告；

3.4包装：容器（框、箱、袋）要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；

3.5标志：每件包装须按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

3.6食材供应链要求：所有食材的来源须清晰。蔬菜来源应当于受到地方政府部门监管的自有基地、商品菜基地或蔬菜专业流通市场进行收购。

3.7对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

3.8对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

3.9对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源，灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行2次监测。

3.10农药要求：种植使用的农药须符合食品安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用须建立记录；蔬菜生产使用农药的间隔期须符合行业规定，并且采收前供应商应从种植地取样检测农残项目，合格后方可供应。

3.11要求供应商的配送半径能够严格保证采购人在货物使用时间上的安排以及保证货物新鲜。

3.12蔬菜卫生质量要求：卫生质量指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

4.粮油、奶制品、副食质量要求：

4.1调味品（食盐除外）质量要求：酱油符合GB 18186-2000《酿造酱油》标准，味精符合《食品安全国家标准 味精》标准，生粉（淀粉制品）符合GB2713-2015标准、GB 31637-2016《食品安全国家标准 食用淀粉》标准，食糖符合GB13104-2014标准，酿造食醋符合GB18187-2000标准。

4.2副食品、干货类质量要求：为一级以上的优质品，有生产厂家、生产日期和保质期；应符合相关的国家或行业食品安全标准。需要分包装的产品需使用符合卫生标准的包装袋，并规定要求加贴产品信息标签。

4.3速冻面米制品质量要求：必须保证为有效保质期内产品，必须符合GB 19295-2021《食品安全国家标准 速冻面米制品》标准。

4.4食用油配送标准：非转基因食用油，必须符合GB 2716-2018食用植物油卫生标准，并具有“QS”食品质量安全认证或“SC食品生产许可证”。

4.5大米质量要求：一年内新大米，符合GB/T 1354-2018标准，并拥有“QS”食品质量安全，大米外形均匀、整齐，没有碎米和爆腰，有清香味和光泽，无米糠和其它杂质、无虫害、无异味、无霉味，用手摸时滑爽、干燥，符合食品卫生标准，无毒、无害、无污染。

4.6冷冻品质量要求：冷冻品必须保证为3个月内产品，配送公司须提供产品合格证明文件，动物产品提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。

4.7禽类：必须符合GB 2707-2016食品安全标准《鲜（冻）畜、禽产品》、GB 16869-2005《鲜、冻禽产品》标准，提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。

4.8豆制品质量要求：原料须为非转基因产品，发酵性豆制品必须符合GB2712-2014《食品安全国家标准 豆制品》标准，非发酵豆制品必须符合GB/T 22106-2008标准、GB2711-2014《食品安全国家标准 面筋制品》标准，对豆制品的有关安全健康指标符合国家规定。

5.其它类质量要求：符合相应的国家或行业食品安全标准，添加剂的使用必须符合GB2760-2014标准，对食品的添加量严格控制在标准规定范围之内。

6.所供应货品必须符合相关质量安全要求，需要通过SC认证的货品必须有SC认证标志；

7.剩余保质期不得少于70%。

8.对食品安全质量问题的处理：

8.1对危及人体健康的食品质量问题（如农药残留超标、腐烂变质等）采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次货品全部退货。

8.2若验收时未发现问题，而在加工食用前发现部分货品质量有问题，采购人立即通知供应商，将问题货品作退换货处理。

8.3供应商所供应货品出现质量问题造成食品安全事故，经查实后属供应商责任的，供应商应承担全部责任和经济损失。

9.供应商须为本项目购买不低于500万（含）食品安全责任险

10.在供货期间，各类食材如有品牌选择的，成交人应按采购人要求选择相应品牌供货，成交人不得拒绝。

**注：以上质量标准如有新的国家或行业标准出台，则以最新标准执行。**

**五、配送服务及要求**

1、供应商必须采用符合卫生要求的运载工具，要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓应为抗腐蚀、防潮，防虫、防鼠的设计，车厢内无不良气味、异味。送货车辆应保持清洁，堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；如对温度有要求的应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

2.容器要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。

3.冰鲜类水产品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，保证运输过程冷链不中断，到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

4.蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。

5.供应商保证按照约定时间将采购人所订的货物派车（需配备相应车辆，如雪藏货柜车等）派人配送至指定地点，并按存放要求堆放整齐，接收当场验收，同时提供好相关单据。食材如某批次出现质量问题，供应商必须保证验收时发现质量问题起1小时内无条件对该批次全部货物进行换货。除发生客观不可抗力的情况外，供应商不得推迟送货。如确需延迟送货的，供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人同意，由于供应商延迟造成采购人利益受损的，采购人有权要求供应商赔偿。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前一天通知供应商。

6、配送时间：根据采购人要求时间完成所需食材的配送；如采购人需要临时增加补货，供应商必须在采购要求的时间内将货物保质保量送到采购人指定地点。工作餐的配送时间另行约定。具体配送时间以采购人实际要求为准。

7、供应商负责货品配送前的仓储，采购人不提供仓库。

8、在采购人签收之前，货物的所有权和风险属于供应商，货物发生遗失、损坏由供应商负责。

9、供应商须严格按照采购人的订单配送货品，不得随意增减数量或改变品种。如因市场流通问题确实需要变更供货内容的，供应商应在得知情况的同时书面告知采购人并征得采购人同意后方可变更，否则，采购人有权拒收，由此产生的一切损失和费用由供应商承担。

10、如遇临时紧急需求，投标人须在30分钟内将按采购人要求采购货物送到指定地点。如因供应商原因延误交货的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由供应商承担由此产生的一切损失和费用。

11、供应商必须服从采购人的监督、管理，配合采购人到农场基地、食物配送点进行现场考察。

12、食品供应链要求：所有食品的来源必须清晰可追溯和追责。供应商需设立自有检测室或有固定的送检机构，每种蔬菜每天都要随货提供农药残留的检测报告，食品检测人员或检测机构资料交采购人存档备查。

13、由于公安的特殊性，可能会出现临时性的送货现象，供货商不得以任何理由拒绝送货，一旦影响到采购人的正常运转，供货商应承担相应的经济赔偿。若遇某商品缺货，需更换品种，须经采购人同意方可更换。

14、重量计算说明

14.1蔬菜：送至单位食堂后，经采购人经过初步加工整理，除去泥、沙、黄叶、烂叶及老叶等后的合格率（净重）不得低于配送数量的98%。

14.2水产类：送至单位食堂后，经采购人称重鲜活，经过去除多余水分后，重量不得低于配送数量的98%。

15.供应商不能按核定的供货价交付的某些货品、不能提供与其承诺相符的服务或供应商存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的，将取消其中标资格。此项下违约行为包括但不限于下列各项： （1）供应商在收到采购人订货要求后，在承诺的供货时间内不能供货的。 （2）供应商未能提供承诺的服务的。 （3）供应商不能在约定时间内提供合法票据进行结算的。 （4）供应商送货专员在采购人单位活动但不遵守采购人单位各项规章制度或做出有损采购人形象和利益的事情的。 （5）供应商泄露采购人的秘密的。未经采购人书面授权同意，本项目过程中至项目完成后任何时间段，供应商必须采取有效措施对获悉和取得的数据、资料保密。因供应商原因导致上述数据、资料为第三人知晓的，供应商除承担一切责任外，还须向采购人支付采购人已付项目款的100%作为赔偿金。

**六、质量及包装要求**

1.供应商应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。供应的各类食品必须符合《中华人民共和国产品质量法》《中华人民共和国食品安全法》和有关食品管理规定；符合国家有关安全卫生、环境保护等方面的法律要求；符合地方卫生防疫部门、检验检疫部门的各项指标要求。满足食品安全国家标准，包括但不限于GB31650-2019食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量等。保证供应的货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的70%。

2.供应商保证所提供的水产品和蔬菜种类的多样性和季节性，以保证新鲜感。

3、货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的货品。

4.货品质量或包装不符合采购人要求的，供应商必须无条件退货或更换。

5、供应商提供假冒伪劣、过期、变质货品的，一经发现，除按采购人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚： （1）供应商提供过期、变质货品3次以上或提供假冒伪劣货品的，采购人有权单方终止合同； （2）因供应商供应货品质量问题造成食品安全事故的，经有关部门鉴定后，供应商须负担全数的医药费及赔偿费等，采购人将取消该供应商的供货资格，供应商同时承担相应的民事及刑事法律责任。

**七、供货价格**

1.所有货物按“宿迁阳光物价网”（网址：http://ygwj.fgw.suqian.gov.cn/ ）公布的每日主副食品价格平均价格\*中标折扣\*实际数量进行结算，如遇宿迁阳光物价网没有该类食品，乙方应提前通知甲方，经双方协商后进行调整确认，原则上按寻找到的其他市场价格\*投标时折扣率\*实际数量结算。

本项目按投标费率（折扣）报价，投标折扣以%为单位，最高不得超过100%进行报价，结算价款按实际发生的费用\*中标折扣。【例：宿迁阳光物价网公示的鲫鱼平均价为13元，投标人中标折扣为90%，则鲫鱼价格为11.7元，依次类推】。

1. 供应商应建立各种财务报表，对每日的收支做详细记录并出具当月财务报表，每月提供给采购人一份。
2. 合同期内任何情况下均不予调整价格结算标准，请各供应商综合考虑产品成本及市场价格波动存在的合同风险。

**八、人员要求：**

4.1食堂配送项目专项服务小组不少于【3】人，确定固定的项目负责人，负责相关工作及提供各种服务。

4.2本项目所配备的人员须凭健康证上岗（需要在投标文件中提供承诺函，格式自拟）。

**九、售后服务要求**

1.每个分包配送服务必须为中标供应商为本项目设立的本单位供货组人员进行配送，不得委托第三方单位进行配送服务，一经发现，取消其配送资格。

2.特殊工作任务时，中标供应商承担餐厨人员和物资转运工作，安排专人专车驻守采购人指定位置，接通知后方可撤离。

3.如遇应急物资采购，须保证3小时内按400人2天膳食标准（由采购人开出各部分所需物资清单）将所需物资筹集配送到位。

4.中标供应商在配送服务过程中应遵守采购人单位的各项规章制度，不得与采购人单位或人员发生各种不文明行为，如遇不可解决之矛盾应以沟通为主，相互谅解。

5.中标供应商应派专人负责项目售后服务事宜，实行“三包”服务（即包质量、包数量、包调换）和实行定期满意度回访书面承诺以及内部管理考核办法书面材料，能够达到解决处理问题及时，沟通交流渠道畅通。

6.培训：中标供应商应不断对其人员进行专业培训，以完成工作任务。

**十、保密要求**

供应商中标后须与采购方签订保密协议。在供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人，进入送货单位时须遵守保密规定和相关规章制度。供应商必须指派相对固定的人员完成货物配送服务，并需将配送人员的详细资料报采购单位备案，货物配送人员必须遵纪守法、品行良好。如需要更换配送人员，必须事先通知采购单位并将其个人资料送采购单位审批，审批合格者并经采购单位同意后才能更换。如供应商货物配送人员违反采购单位保密要求或有服务态度恶劣、品行不端等不良行为的，采购单位有权要求供应商更换配送人员。

**十一、考核要求**

采购人在服务期限内对中标人实行考核制度，每月进行一次常规考核（考核内容见“《供应商月度评价表》”），合格分值为90分（含），当月考评低于90分，中标人须向采购人支付每分2000元的违约金，采购人有权在当月的食材配送款中抵扣相应的违约金。在一年内，中标人有2次常规考核低于80分的，中标人需提供书面整改措施；在一年内，中标人有3次常规考核得分低于80分的，采购人有权终止其配送服务并取消其配送资格。如发现中标人有如下行为之一的，即时取消配送资格，情节严重的还将依法追究其法律责任： 1、有弄虚作假行为的，如提供假证照、供应假冒伪劣产品等。 2、提出整改要求后仍未达到整改要求的。 3、所供货物发生食品安全事故。

**《供应商月度评价表》**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **评价指标** | **指标说明** | **得分** | **扣分原因** |
| 送货及时性 | 要求按时送货。  1.送货迟到，但不耽误工作的，每迟到一次扣1分；  2.送货迟到，且耽误工作的，每迟到一次扣3分。 |  |  |
| 食品安全 | 1.所供食材已通过检验检疫，但配送时未附相关检验检疫证明的，每次扣1分；  所供食材未通过相关检验检疫的，每单扣20分；  2．应用未用冷链配送货品，或运载工具、盛装容器不符合卫生要求的，每次扣3分；  3．所供食材包装破损或掺有异物，对货品造成污染的，每次扣2分；  4.所供食材过期或变质的，每次扣15分。 |  |  |
| 货品质量 | 1.所供货品质量一般，但可使用的，每项扣2分；  2.所供食材不能食用率5%-10%，每项扣2分；10%-20%，每项扣3分；超20%，每项扣5分；  3.所供食材剩余质保期未达要求的，每项扣3分；  4．供货品种、规格与订单或送货单不符的，每次扣2分。 |  |  |
| 货品数量 | 1.供货数量与订单数量相差超过±5%的，每次扣1分。  2.供货数量与订单数量相差超过±10%的，每次扣2分。  3.供货数量与订单数量相差超过±20%的，每次扣3分。 |  |  |
| 服务质量 | 1.服务态度一般，但问题及时改正的，每次扣1分；  2.服务态度一般，且问题不能及时改正的，每次扣2分；  3.服务态度差，且问题不能及时改正的，每次扣3分。  4.按采购方要求提供数据（单价、数量和总计）准确的电子单据，每次错误扣2分。 |  |  |
| 综合得分 |  | | |

**《食材配送清单》**

**（ 公司）食材配送清单**

业务电话：

下单电话:

送货日期：

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 编码 | 品名规格 | 预定数量 | 实收数 | 单位 | 单价 | 金额 | 备注 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 合计：（大写） | | | | | | |  |  |
| 实收金额： | | | | | | | |  |

送货人签字： 收货人签字： 监督人签字：

**十二、验收要求**

1、验收工作由采购人和供应商共同验收。

2、履约验收程序：

2.1采购人和供应商双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好卸货前的检查和卫生消毒等举措，并对商品的外观质量进行初步了解。

2.2验收人员须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收。

2.3验收人员根据相关规定确保食品品种符合要求，如确定有所差异，应即刻通知供应商送货人员。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况。并对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，采购人验收人员和供应商一起确认，并保留双方签字单据。

2.4验收完毕后，双方须在《食材配送清单》上签名确认，配送清单作为采购人支付货款的依据之一。如供货当天因不可抗力原因无法提供《食材配送清单》，须经采购人同意后12小时内补齐《食材配送清单》。

3、履约验收内容：服务期内所供食材品种、数量、质量等。

4、履约验收标准：

4.1所供食材符合《中华人民共和国食品安全法》要求；

4.2所供食材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；

4.3供应商所供应的货品必须符合国家和宿迁市的相关安全质量标准、卫生标准等，同时符合采购人的使用要求，包括但不限于各分包所列的货品质量要求。 5、供应商在接受订单时须确认采购人对货品的使用要求，对于不符合采购人要求的货品，采购人有权拒收或要求更换。