

用户需求书

海南省三亚市中级人民法院 2024-2026 年度食材采购项目

一、项目概况：

项目名称：海南省三亚市中级人民法院 2024-2026 年度食材供应商采购项目

项目概况：选定一家海南省三亚市中级人民法院 2024-2026 年度食材供应商。为规范采购，降低采购成本，提高采购效益，参照根据《中华人民共和国政府采购法》及其他有关规定，海南省三亚市中级人民法院食堂，现通过政府采购程序确定食材供应商等内容，并以合同条款协议书的形式固定下来，由成交人在合同有效期内为采购人提供规定范围内的食材，具体配送数量以实际发生数量为准。

预算金额：3820000.00 元，不作为本项目报价依据，最终以招标人的实际需求量为准。

合同履行期限：二年

二、安全质量：

1、保证所提供的食材均符合《中华人民共和国食品安全法》等食品相关法律法规的要求，达到国家和行业规定的质量标准，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。

2、保证所提供的食材均符合相关“质量标准”要求。

3、必须具备有食品安全质量检验室，提供给采购人的食品及原材料，必须经过配送前检测，保证配送给采购人的食品及原材料符合食品卫生安全质量标准，并提供食品检验报告单，采购人有权进行监督和履行货物验收手续。

4、生鲜类质量要求：冷冻类应保持较好的外观和质量等级，鲜肉类保证来源于正规渠道，必须经过检疫，如猪肉分为黑土猪、白条猪，鸡肉分为土鸡、果园鸡、圈养鸡，鸭肉分为土麻鸭、西洋鸭、水盆鸭（白鸭）等。蔬菜类应保持良好的色泽及新鲜度，以确保菜、肉新鲜。成交人提供的食材被采购人发现有安全质量问题的，有权退换货。如因菜类、肉类变质等质量原因，而导致采购人就餐人员发生食品卫生事故，要承担全部经济赔偿并负法律责任，同时终止合同。

5、包装与标志要求：

①蔬菜类容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，污染、无异味、无霉变现象；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。

②非生鲜类食材类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》(GB 7718)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。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形，不存在危及人身、财产安全的情形。

三、采购要求：包含且不限于米、面、食用油、蔬菜、冻品、畜禽、水产海鲜、禽蛋、干货、水果等食材供应，提供送货与售后等履行合同所需工作内容。

(1) 每天需要的食材按采购方提供的订单决定。

(2) 采购人提前一天以邮件、传真或电话等方式向成交人下订单，订单内容包括食品名称，规格、单位、数量等。成交人须在接到采购人订单之日的第二天8:00前将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标人须在接到通知后的2小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。

(3) 成交人应提供紧急配送服务。成交人接到采购人紧急通知时必须做到无分货品品种和数量最晚于1小时内响应，2小时内将货品送达采购人指定地点。如接到采购人在紧急通知取消当天订单，在当天最晚送达时间前至少一小时无条件允许采购人的紧急通知要求。

(4) 成交人须配备本项目供货、配送所需的配送车间、保鲜冷藏仓库及相应的冷藏运输工具。成交人所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求，无毒、无害、符合采购人的要求，当货品送达时发现质量出现问题或货品与采购人要求不符时，成交人必须无条件接受退货，并需在2小时内将合格的货品送达采购人指定地点。货品的等级、质量须符合国家质检部门及卫生部门的相关规定，并提供相关该批(次)货品的有效的卫生质量合格证或检验结果评报告书等证明材料。若采购人发现中标人所提供货品不符合卫生规定的，采购人有权拒收。若所供货

品由于质量问题导致发生食物中责事故的，采购人有权向成交人追究法律责任，并赔偿采购人的一切损失。若采购人发现成交人所供货品出现质量问题，累计达到三次的，采购人有权终止合同，取消中标人的供货资格。

(5) 每次送货，成交人须委派一名专门负责人，负责货物的运输、过称，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。

(6) 供应商应建立并良好运行完整的质量控制体系，每日、每批货品送货前进行必要的自检，确保食品安全。

(7) 在获得成交资格后，供应商所提供的货物和服务价格主要以三亚市发展和改革委员会发布的货品价格信息为基准，不得高于三亚市发展和改革委员会发布的价格，若采购人发现所提供的货物价格高于市场平均零售价，采购人有权不支付超出的费用。

(8) 所有产品应符合其规定的性能，无瑕疵和缺陷，质量为合格产品。供应商对质量问题负责包退、包换。

四、产品配送：1. 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. 干货类食材需用干净、整洁、卫生、无异味的货车运送。

3. 具备不少于 3 辆自有或租赁车辆（冷藏车至少 2 辆）。证明材料：需提供①车辆年审有效期内的行驶证；②机动车登记证书或发票；③车头、车尾完整图片（含车牌号码）；④若为租赁车辆需另外提供租赁合同、开标当月之前一年内任意 1 个月的租赁发票。

五、付款方式

结算价=实际采购量×采购人审核后的基准价格×（1-中标下浮率%）

报价以三亚市发展和改革委员会

（<http://fg.sanya.gov.cn/fgwsite/jgjc/dhlist.shtml>）每日公布的第一农贸市场零售价的价格为基准价进行下浮。供应商在报价前应充分考虑企业的成本、本项目服务要求和特点，以及各种管理因素和环境条件，下浮率在服务期限内保持不变，采购人不再为此增加任何费用。三亚市发展和改革委员会网站未公布的产品按三亚市旺豪超市当天零售价为基准价。

采购时应按以下原则确认实际供货价：

- 1) 实际采购价格 \leq 市场货物价格 \times (1-中标下浮率%)。
- 2) 报价包含履行合同所有相关服务所需的服务费用。
- 3) 报价均应包含所有的税费。
- 4) 成交供应商免费配送货物到采购单位。

成交供应商每月按照采购人验收的实际数量和双方规定价格开票，结算时，双方对当月供应金额核对无误后，由采购人依据相关的财政支付程序向中标人付款。

成交供应商需开具国家正式发票。成交人按采购人实际采购数量开具发票。