#### **二标段采购内容及技术要求**

**一、单位基本概况：**

未央区政务综合服务大厅场地面积为20200平方米，预计搬迁后，进驻（含划转）的行政审批事项主体单位达29个，社会服务单位10类，设置业务窗口130个，涉及市场准入、投资建设、城市管理、社会民生以及与群众密切相关的公共服务事项。

**二、食材采购及配送要求（用餐人数约500人/天）**

1、 投标人根据采购人要求提供其食堂所需的主副食品， 主要种类有:生鲜肉类、禽蛋类(猪肉、牛肉、鸡、鸭、鱼、 禽蛋等);蔬菜、瓜果类(各类生鲜蔬菜、瓜果、水果);粮 油、面、干货、调料类(大米、面粉、食用油，各类干货、调料等)。

2、投标人根据采购人要求将采购的主副食品定时送至指定地点。

送货时间:由采购人指定

送货地点:由采购人指定

3.投标人配送的食品应当符合《产品质量法》和《食品安全法》等相关法律法规规定的质量标准，未具体约定的应当符合国家食品安全要求的质量标准;没有国家标准的按照本省地方标准执行;无国家质量标准或本省地方标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准履行。不得提供腐败变质、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、含有毒有害物质或者 被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的物品。

4.不得提供未经检疫或者检疫不合格的肉类品(含熟制品)、蔬菜制品，对带骨头肉制品按要求切块，须当批次《肉类卫生防疫证明》和蔬菜农药残留检测报告供采购人随时抽查，抽查发现投标人提供的物资合格证明材料与本批次物资不符时，每次给予1000元处罚。

5. 不得提供假冒、伪劣、过期或者不符合规定包装、卫生标准的物品。

6.不得提供来历不明、不能提供相应产品标签的散装物品。

7.当天送达食品，在检查过程中发现存在变质腐败、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、含有毒有害物质或者被有毒有害物质污染，可能对人体健康有害的物品，投标人必须在当天及时更换货物，如有造成的损失由投标人承担。

8.投标人提供的物资必须达到国家规定的卫生安全标准，蔬菜、禽蛋、畜禽肉类等食品能够按有相应的质量检疫检验报告供采购人随时抽查，抽查发现投标人提供的报告与本批次物资不符时，采购人按本批物资量合同价值的3倍给予处罚。

9. 物资产品在送达采购人指定地点时保质期剩余时间应在三分之二以上。

10. 如因投标人提供的物资，因质量等问题而使采购人人员发生食物中毒事件的，投标人将承担相应的法律责任。

11. 投标人配送的食品应无毒、无害，具有完好的形、色、香、味等性状，并符合下述质量要求:

**食用油供货:**

食用油为非转基因食用油，品牌必须由采购人指定，应符合“国家标准一级”产品质量标准。食用油应外包装完好，有 SC 标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保存期不少于保质期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

**面粉供货:**

面粉:应符合《馒头用小麦粉》(LS/T 3204-1993)标准指标要求(遇国家修改标准，自新标准施行之日起采用新标准);水分≤14.0%;灰分(以干基计)≤0.70%;粗细度:全部通过 GB36 号筛;湿面筋 25.0%~30.0%;粉质曲线稳定时间≥3.0min;降落数值≥250s;含砂量≤0.02%;磁性金属 物≤0.003g/Kg;气味、口感:正常。

**蔬菜供货:**

投标人销售给采购人的蔬菜应当是新鲜、青嫩、干净、无腐 烂、无杂质、无杂草、无黄叶、无老叶、无浸水泡水或注水，并提供农药残留检测报告。新鲜指各类蔬菜无腐烂、变质、无臭水伤味、无糟软状态，尤其是黄、绿豆芽鲜菌类应保持应有的新鲜度;青嫩是指绝大多数蔬菜(除冬瓜、南瓜等外)不但青而且嫩;豆角类及葫芦瓜等要保持青色，外壳不能呈白色;青菜类和白菜类的外叶折断时不能有丝相连不断连的现象;丝瓜、苦瓜等折而易断;鲜蒜叶子不黄，头部与杆部一般大小相同;干净、无杂质、无杂草泛指各类蔬菜，特别是根(块)茎类的蔬菜不能有泥巴，鲜蒜、香葱、香菜、洋葱等的根部要干净;无黄叶、老叶主要指青菜、白菜类不能有老叶，鲜蒜、香葱等的杆部应当见白;无浸水、泡水或注水主要指白菜类(含花菜)、瓜果类、鲜菌类及根(块)茎类蔬菜不能浸水、泡水或注水;净菜率须在95%以上。

**鲜肉供货:**

产品为在政府规定的屠宰场所屠杀的生鲜禽畜肉;产品应符合国家食品安全标准;产品非病死禽畜肉;产品非“注水”禽畜肉、母猪肉、老猪肉;产品应经检验、检疫合格，有相应的检验、检疫证明，有当地卫生主管部门出具的动物检疫合格证明、有当地政府部门定点屠宰厂“瘦肉精”残留检测合格证明和肉品品质检验合 格证供采购人随时抽查，抽查发现投标人提供的证明材料与 鲜肉不符时，采购人按本批鲜肉量合同价值的 3 倍给予处罚。新鲜的肉类，表面有光泽，颜色均匀，有弹性，不得呈现青紫色死斑。

**副食品供货:**

产品无发霉、无变质、无变味、不掺杂、不掺假、不掺水、干货无受潮;产品包装应该有产品名称、厂名、厂址或出产地等，应有产品质量合格证明;产品生产厂家应持有卫生许可证; 产品应符合国家食品卫生法规规定的标准。

**冻品供货:**

冻禽产品应符合国家标准《鲜、冻禽产品》(GB16869-2005)、《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》(GB2707-2016)，其他冻品应符合相应国家标准。遇国家修改标准，自新标准施行之日超采用新标准。产品无变质、无异味、无腐败、无杂质;产品无过保质期;产品非病死禽、畜制品;产品应经检验、检疫合格;有冻品厂家合格证明供采购人随时抽查。

**水果供货:**

果形完整、质地好、新鲜，无影响消费的腐烂变质;清洁，基本不含可见异物，无坏死斑块，无明显的机械伤，基本无虫害，无冷害，无异常的外部水分，但冷藏取出后的冷凝水除外;无异常气味和味道，发育充分，达到适当的成熟度;带柄时，其长度不能超过 1 cm。

**糕点供货:**

产品须经过正规厂家生产，并符合《食品安全国家标准糕点、面包》(GB 7099-2015)、《糕点通则》(GB/T 20977-2007)等相关标准;

外包装完好，有 SC 标志，标明品名、厂名、重量、生产日 期、保质期或保存期、执行标准，剩余保存期不少于保质期的三分之二，具有产品合格证。包装无胀气，破损，具有正 常糕点气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

其他事项：

1.如遇自然灾害等不可预见的因素造成的个别品种价格需临时做调整的，投标人应遵循当时的市场价格标准，事先与采购人协商，并书面通知采购人，在采购人确认后方可调整。

2.食材的采购款按月支付，从本合同具体执行之日起，每个月的20日前采购人根据考核情况支付给中标人上月的食堂配送费用，合同履行完毕后10日内支付至合同总价款的100%。

3.食材签收过程中，如发现所送食材重量短缺部分超过采购量的10%，采购人按食材短缺部分价值的 3 倍给予处罚。

4.投标人应严格按照投标文件、合同以及相关政策规定为采购人主供应所需副主食品，否则采购人有权根据相关法规进行处罚或有权单方面终止合同。

5.由于投标人原因导致一次10人以上食品安全事件，采购人有权终止合同，投标人需按相关规定进行赔偿并负相应法律责任。

6.须根据配送物资的种类配备运输车辆，配送人员需具有健康证。