1. 采购项目概况

项目内容：西安科技大学附属幼儿园位于西安市雁塔区大雁塔旁，现有幼儿224名，教职工40人。幼儿园设大班3个、中班2个、小班2个。本次招标为幼儿园选取1家具有相应供应能力的合格供应商提供采购单位幼儿园日常所需主副食品及配送相关服务。具体内容见下表。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 采购项目 | 采购内容 | 备注 |
| 01 | 主食 | 面粉、大米等 |  |
| 02 | 果蔬类 | 叶菜（白菜、菠菜、空心菜、筒篙、芹菜等）、果蔬类（番茄、黄瓜、茄子等）、根茎类（萝卜、土豆等）、葱蒜类（葱、蒜、韭菜、洋葱等）、水生菜类（藕、菱白等）、芽苗类（豆芽、香椿苗等）各种时令蔬菜、水果类等 |
| 03 | 肉类 | 猪肉、牛肉、鸡腿、鸡翅、鸡胸肉、三黄鸡等 |
| 04 | 烘焙用料 | 淡奶油、炼乳、黄油、沙拉酱、奶酪等 |
| 05 | 干货 | 木耳、海带、紫菜、粉条、腐竹、粉丝等 |
| 06 | 豆制品 | 豆腐、豆皮、豆腐干等 |
| 07 | 杂粮豆类 | 黄豆、红豆、绿豆、玉米珍、小米、黑米、薏米、黑芝麻、白芝麻等 |
| 08 | 坚果 | 巴旦木、腰果、核桃仁、杏仁、开心果、松仁、板栗等 |
| 09 | 调味品 | 菜油、盐、酱油、醋、白糖、冰糖、鸡精、味精、五香粉、孜然粉、胡椒粉、生抽、老抽、红烧料、耗油、味极鲜、番茄酱、料酒、面酱、芝麻酱、花生酱等 |
| 10 | 糕点 | 各种小糕点（马来椰酥饼、迷你肉松派、全麦面包片、杂粮布丁、黄油布利、奶黄香蛋糕、牛角包、手撕面包、椰蓉面包、蜂蜜蛋糕、核桃酥等） |
| 11 | 牛奶 | 鲜牛奶、酸奶等 |
| 12 | 蛋类 | 鸡蛋、鹌鹑蛋、土鸡蛋 |
| 13 | 海产品 | 鱼、虾等 |
| 备注 | 1.实际供货中如有食品未在上表所列清单中，按照本项目报价执行；  2. 本项目年预算金额为1045440元（暂按十个月核算），因配送量不定，具体供货量以实际供货量为准，结算以实际发生额为准。 | | |

1. 采购项目技术要求

| 产品种类 | | 质量标准要求（餐料质量标准要求） | **★退货依据** | 国家标准 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 主食 | 大米 | 1.大米原产地：东北的省市县；  2.品级：粳米（稻花香、长粒香）。 |  | GB/T1354-2018 |
| 面粉 | 质量达标，无结块，色泽正，味道香醇，出厂日期不超过3个月 |  | GB/T1355-2021 |
| 肉 类  （**★**每批次需随附检验检疫报告） | 猪 肉 | 1.色泽鲜艳，无注水，表面有一层微干的薄膜，瘦肉新切面稍湿润，呈淡玫瑰色或淡红色；  2.触摸有弹性，不粘手，指压不留陷窝；  3.外表干净，皮毛清理干净，无异味，根据需要进行了改刀和加工；  4.含水量检测值低于77%；  5.当天送货时必须具备“两证两章”，即动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、检疫验讫章和肉品品质检验合格验讫章。 | 1.与质量标准要求不符，病死或死因不明的畜禽肉及其制品；  2.不符合国家标准要求。 | GB/T9959.1-2019 |
| 牛羊肉 | 1.肌肉有光泽，色泽鲜红或深红；脂肪呈乳白色或黄色；  2.外表微干有风干膜，不粘手；  3.具有鲜牛羊肉正常气味；  4.牛肉、羊肉含水量检测值分别低于77%、78%；  5.当天送货时必须具备“两证两章”，即动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、检疫验讫章和肉品品质检验合格验讫章。 | 1.与质量标准要求不符，病死或死因不明的畜禽肉及其制品；  2.不符合国家标准要求。 | 牛肉：GB/T29392-2022  羊肉：GB/T9961-2008 |
| 禽 肉 | 1.杜绝注水禽类；  2.体表色泽洁白，肉质紧密，角膜有弹性，不粘手，指压不留陷窝；  3.具有该禽类所固有的气味，无其他异味；  4.腔内无杂物。 | 1.与质量标准要求不符，病死或死因不明的畜禽肉及其制品；  2.不符合国家标准要求。 | GB 6869-2005 |
| 水产类  （**★**每批次需随附检验检疫报告） | 鱼 类 | 1.鱼眼突出，角膜清晰透明；  2.体表面色泽鲜明，鳞完整或稍有花鳞，鳞片紧粘皮上不易剥落，有透明粘液；  3.鳃鲜红，鳃丝鲜红或紫红，鳃盖禁闭易揭开，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离；  4.淡水鱼实行活鱼供应，具有鲜鱼固有的鲜明色泽，粘度透明；  5.具有鲜鱼虾的正常腥味，无异臭味。 | 1.与质量标准要求不符；  2.不符合国家标准要求。 | GB/T 5009.45-2003 |
| 果蔬类（**★**单天采购，需随附农药残留质检报告） | 叶菜  （白菜、菠菜、空心菜、筒篙、芹菜等） | 1.外形正常，肉质鲜嫩形态好，色泽正常；  2.叶梗光滑幼嫩，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象；  3.无抽苔（菜心除外），无异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶鼓，无畸形花；  4.无明显浸水现象；  5.农药残留不超标。 | 鲜度嫩度明显不佳，含黄叶、须根、泥土，虫害严重，萎捏严重，浸水后仍不可恢复，农药残留超标。 | 国家或行业相关标准 |
| 果蔬类  （番茄、黄瓜、茄子、辣椒等） | 果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无虫害，无疤点，无断裂，无腐烂、异味，不带泥土，无明显机械伤，农药残留不超标。 | 与质量标准要求不符，部分产品浸水后仍不可恢复，与采购人自购标准存在较大负偏差，农药残留超标。 |
| 根茎类  （萝卜、土豆等） | 无虫咬、发芽、发霉现象，表皮细致光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。 | 与质量标准要求不符，部分产品浸水后仍不可恢复，与采购人自购标准存在较大负偏差。 |
| 葱蒜类  （葱、蒜、韭菜、洋葱等） | 允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。 | 与质量标准要求不符，部分产品浸水后仍不可恢复，与采购人自购标准存在较大负偏差，农药残留超标 |
| 水生菜类  （藕、菱白等） | 肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，菱白不黑心。 | 与质量标准要求不符，部分产品浸水后仍不可恢复，与采购人自购标准存在较大负偏差。 |
| 芽苗类  （豆芽、香椿苗等） | 芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。 | 与质量标准要求不符，部分产品浸水后仍不可恢复，与采购人自购标准存在较大负偏差，农药残留超标 |
| 水果类 | 产品新鲜，有水果应有的颜色；发育充分，无刀伤，无腐烂部位，无农药气味，无臭味；农药残留不超标；成箱包装的品相大小保持一致。 | 产品腐烂变质，表皮变皱却水分，发育不充分，未完全成熟，品相大小差距比较大，农药残留超标。 |
| 蛋 奶（**★**奶类需随附质检报告） | 鸡蛋、鹌鹑蛋、土鸡蛋 | 蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。 | 蛋壳破损严重，有霉斑，散发霉臭味，与质量标准要求较多不符。 | 国家或行业相关标准 |
| 鲜牛奶 | 根据采购人要求配送相应品牌的牛奶，距出厂日期10天以内且按照厂家要求保存条件储存未超出保质期，色泽乳白，有纯奶的鲜香味。 | 与质量标准要求不符 | 国家或行业相关标准 |
| 酸奶 | 根据采购人要求配送相应品牌的酸奶，距出厂日期10天以内且按照厂家要求保存条件储存未超出保质期。 | 与质量标准要求不符 | 国家或行业相关标准 |
| 豆制品 | 豆腐等 | 豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。豆皮、豆干等新鲜无杂质异味。 |  | 国家或行业相关标准 |
| 调料、干货、干果 | 调料 | 1.无霉变和虫蛀鼠咬现象；  2.无臭味，货品新鲜，色泽正常；  3.无“三无”产品，货品在保质期以内，外包装清洁卫生、无破损，包装上的商品名称、厂址、规格、生产日期、质保期等信息与内容物相符，标示清晰，批次号清楚等；  4.经食品检验检疫合格，调料成分符合国家卫生标准;  5.所提供的油要求为：一级压榨、非转基因产品。 | 1.不符合质量标准要求，无“CS”食品安全认证的产品；  2.无品名、产地、厂名、生产日期、质保期及中文标识、原料说明的定型包装食品；  3.超过质保期或不符合食品标签规定的定型包装食品；  4.腐败变质，油脂酸败，霉变，生虫，污秽不洁，混有异味或者其他感官性状异常，含有毒或有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。 |  |
| 干货、干果 | 1.无霉变和虫蛀鼠咬现象；  2.无异味味，货品新鲜，色泽正常；  3.无“三无”产品，货品在保质期以内，外包装清洁卫生、无破损，包装上的商品名称、厂址、规格、生产日期、质保期等信息与内容物相符，标示清晰，批次号清楚等；  4.经食品检验检疫合格，符合国家卫生标准。 | 1.不符合质量标准要求，无“CS”食品安全认证的产品；  2.无品名、产地、厂名、生产日期、质保期及中文标识、原料说明的定型包装食品；  3.超过质保期或不符合食品标签规定的定型包装食品；  4.腐败变质，油脂酸败，霉变，生虫，污秽不洁，混有异味或者其他感官性状异常，含有毒或有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。 |  |
| 糕点 | 糕点饼干等 | 无“三无”产品，货品在保质期以内，外包装清洁卫生、无破损，包装上的商品名称、厂址、规格、生产日期、质保期等信息与内容物相符，标示清晰，批次号清楚等，根据采购人要求配送相应品牌的糕点。 | 1.不符合质量标准要求，无“CS”食品安全认证的产品；  2.无品名、产地、厂名、生产日期、质保期及中文标识、原料说明的定型包装食品；  3.超过质保期或不符合食品标签规定的定型包装食品；  4.腐败变质，油脂酸败，霉变，生虫，污秽不洁，混有异味或者其他感官性状异常，含有毒或有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。 | 国家或行业相关标准 |

三、采购项目商务要求

（一）配送时间、地点、方式及要求

1.配送时间：每天为一个配送周期；当天上午07:00前配送到指定位置；如遇特殊情况，采购人确需多次供货的，供应商应按照采购人要求及时将所需副食品配送到位。

2.配送地点：幼儿园指定地点

3.配送方式：供应商指定1名联络人（联络及配送人员须提供健康证），采购人每天下午17：00前将次日食品需求清单电话、微信小程序或邮箱通知供应商。供应商按照需求清单及相关要求，将所需产品准时送至配送地点。供应商送货时需附经公司盖章的副食品送货机打清单。指定联络人组织食堂验收人员按照产品质量标准要求，对照需求清单组织产品验收，经验收合格后，在供应商提供的送货清单上签字盖章确认。送货清单一式两份，双方各留存一份，用于月底清算配送费用，配送人员需有相应的配送业务经历，便于业务沟通。

4.要求：（1）若供应商不能按时、按质、按量供货，导致幼儿园无法正常供应伙食的，采购人有权自行采购同等质量的货物，由此造成的经济损失和责任均由供应商承担，并承担违约责任。

（2）供应商应针对本招标项目提供物流配送、车辆数量、人员安排等服务方案，肉蛋奶有冷链冷藏运输机制。

（3）肉类、水产等产品必须具有动物检验检疫合格证明或化验单；调料等必须具有“CS”食品质量安全认证标志。

（4）果蔬必须保证新鲜，按供货批次提供蔬菜农药检测结果，且符合食品卫生安全法要求。

（5）供应商对提供的所有副食品必须在供货清单上加盖单位公章。

（6）供应商负责供货产品的食品安全，必须做到来源可溯。

（7）因产品质量问题出现安全事故，供应方应在 2 小时内到达现场处理，主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。若出现群体呕吐、腹泻等其他情况，经相关职能部门或机构检测确系产品质量问题导致的，由供应商负全责，采购方有权终止合同，且履约保证金不退还，所造成的一切经济损失和法律责任由供应方自行承担。

（8）供应方主要负责人和相关主管人员必须到现场指导、处理，慰问，做好安抚工作和善后处理，并承担一切责任和产生的一切费用，若供应商不能按时缴纳所需费用，则在所交的履约保证金中支付。

（9）供应商自身具有食材快速检测的能力，拥有快速检测设备，提供购置发票或者租赁合同或承诺函，承诺函内容“若我公司中标，签订合同前想采购人提供购置发票或租赁合同”。

（二）售后服务

投标人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。运达指定地点后积极配合采购人验收人员进行验收。

（三）付款及结算方式

付款实行按月结算。供应商按采购人要求完成上个月供货后，于次月10日前凭实际采购量开具发票、双方盖章确认的送货清单等相关凭证向采购人申请付款，采购人收到申请后在15日内结清上个月货款。特殊情况，根据甲方实际情况为准。

（四）基准价格确定流程

1、每季度第一个月初，采购人代表、家委会代表及供应商代表组成3人以上单数询价小组；

2、询价对象：西安市各大超市（华润、麦德龙、人人乐、永辉等大型连锁超市）；

3、询价流程：由采购人根据幼儿园实际需求制定询价表，至少询价3个超市，询价结束后询价小组成员签字确认。询价后的基准价计算公式为：基准价=(A1+A2+A3)/3\*90%;

4、其他没有参考价格的特殊生活物资本着互利共赢的原则，由双方议价确定供应价格；

5、遇学校大型活动、突发公共事件、不可抗力等特殊情况无法按期询价的，暂按上一季度基准价执行，待询价完成，再执行新基准价。

（五）结算价格

餐料结算价格=基准价格\*（1-优惠率）。

实际结算费用=餐料结算价格×该价格餐料供应数量。

**各供应商自行承担每季度内的价格波动风险，合理报价，不接受调价申请。**