**服务内容及服务要求**

**一、项目概况**

中心办事大厅职工食堂食材配送服务主要为满足办事大厅职工食堂食材的供应，食材供应包含米、面、油，蔬菜、肉类、水产类，蛋、奶制品、水果，豆制品及其他半成品，干货、调料、调味品以及其他日常消耗品等，所配送食材需符合国家食品安全要求；保证职工食堂正常开餐。

**二、采购要求**

（一）食材具体要求

1、所有食材均须符合《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》，须具备所配送产品的检测报告或食品检验合格证，且主要食材应选取可靠品牌。

2、小麦粉：大于等于25kg/袋，独立包装，质量符合国家标准(GB/T 1355-2021)“精制粉”标准要求（提供半年内产品检测报告）；便于运输、储存，非转基因小麦粉。

3、食用油：大于等于16.4L/桶，独立包装，质量符合国家标准（GB1536-2021）“菜籽油”一级或以上标准要求（提供半年内产品检测报告），便于运输、储存，非转基因。

4、大米：大于等于25kg/袋，独立包装，质量符合国家标准（GB/T1354-2018）“粳米”一级或以上标准要求（提供半年内产品检测报告）；便于运输、储存，非转基因大米。

5、蔬菜、禽蛋必须保证新鲜，果蔬必须符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》GB2763系列最新标准的食品中农药最大残留限量标准并具有农药残留检验记录；

6、肉类、冷冻产品必须保证质量，应具有相关动物检验检疫合格证明，供应商应设有固定的经营场所，并具有符合卫生防疫监督部门要求的肉类食材屠宰厂的经营授权书，含水（冰）率符合标准；

7、杂粮及调味品要品质好，无霉变、无杂质。定型包装调味品必须保证质量并提供相关证明材料（包含但不限于“SC”食品生产许可证、质量检测报告等）；

8、豆制品、乳制品及其他半成品送货当日时间不得超过保质期的 1/3 时长， 提供保证质量的相关证明材料（包含但不限于“SC”食品生产许可证、质量检测报告等）。

注：如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 质量要求及包装标准 | 备注 |
| 肉禽类 | 肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹。 | 所有商品必须满足国家和地方相关规定 |
| 蔬菜类 | 当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本 统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、 按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工 |
| 蛋类 | 鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑，须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明 |
| 豆制品 | 豆腐、豆腐干、绿豆芽、黄豆芽、红豆等；须保证食材干 净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无 须二次处理可以直接进行熟加工 |
| 水果 | 当即各类水果，无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应，原水果须保证果面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟 |
| 米线 | 米线；要求原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准 |
| 水产品 | 草鱼、黑鱼、桂鱼、鲈鱼等鱼类要求体表光滑无病灶，有鲜鱼鳞片完整，无鳞鱼无浑浊粘液，肉质干燥，紧密，呈白色或淡黄色眼球外突饱满透明，鳃丝清晰鲜红或暗红，保持活体状态固有本色，无异味，鱼类肌肉紧密有弹性，内脏清晰可辨无腐烂 |
| 冻品 | 冻品外包装需完整，无破损，无不封口现象，有生产日期。冻品在解冻后，发现质量问题需退货。符合国家绿色批发市场标准，应具备满足交易需要的冷冻贮藏设施 |
| 调料 | 外包装无污物、无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象。  色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染 |
| 副食及  其他 | 须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。 |

（二）包装与质量要求

1、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。

2、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》（GB7718-2025）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、制造商（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。

3、供应商配送的食品应当符合《中华人民共和国产品质量法》和《中华人民共和国食品安全法》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，抽查发现供应商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、不得提供来历不明、不能提供相应产品标签的散装物品。

6、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，供应商必须在当天及时更换货物，如有造成的损失由供应商承担。

7、供应商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，抽查发现供应商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。

8、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。

9、如因供应商提供的物资，因质量等问题而使采购人人员发生食物中毒事件的，供应商将承担相应的法律责任。

10、供应商配送的食品应无毒、无害，具有完好的形、色、香、味等性状，并符合质量要求。

**三、食材运输要求**

食材在运输时，其运输工具应清洁卫生无污染；食品运输必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；运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度。

1、原材料配送

（1）蔬菜类每日配送，当日配送种类与数量以前一天采购人书面（传真或邮件）菜单为准，采购人根据需求开出每日菜单的品种及数量，供应商须在当日内做出响应，如有某些菜品出现市场断档，当日及时告知采购人，以便采购人做出必要调整，供应商保证当日6点前将各类蔬菜配送至采购人指定地点。

（2）米、面、油一周一次配送，配送种类及数量以采购人提前书面（传真或邮件）单为准，采购人根据米、面、油一周的需求总量在每周四向供应商发出配送清单，供应商保证每周五下午3点前米、面、油配送至采购人指定地点。

（3）肉禽蛋类、水产类、水果、奶及奶制品由采购人根据菜谱需求，提前书面（传真或邮件）告知供应商肉禽蛋类、水产类、水果、奶及奶制品需求计划，供应商须在当日做出响应，如有某些菜品出现市场断档，当日及时告知采购人，以便采购人做出必要调整，供应商根据菜谱上的每日需求，当天配送。

（4）干货、调味品类由采购人根据菜谱需求，提前书面（传真或邮件）告知供应商，供应商须在2日内书面（传真或邮件）告知采购人准备情况，每周根据需要配送当周产品。

注：如遇采购人所属单位出现紧急任务或加班备勤等突发状况时，供应商必须在第一时间内将食品原材料配送到位。

2、其他配送要求

（1）须有冷链配送服务，鲜活物品保证在送达指定地点后依旧新鲜。

（2）成交供应商将货物按要求保质保量送到采购人指定地点，并提供本批次货物的货物清单（含货物种类、数量、价格等）、果蔬农残检测报告、动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证。

（3）成交供应商提供的产品若出现不合格产品或在运输途中出现破损的，应在接到采购人通知后及时响应并进行处理。

（4）成交供应商必须将所报项目的服务人员在采购人相关科室备案，保证采购人在有供货需求时能顺利联系到服务人员。

（5）成交供应商提供的产品必须是通过正规渠道采购，若发现成交供应商提供的产品属于假货，采购人有权进行处罚并终止合同。

（6）成交供应商需提供合法有效的营业执照，食品经营许可证，西安市食用农产品重点品种经营备案证。

**四、询价标准**

（1）询价周期：食品供应按季节随行就市，其中配送蔬菜、水果、肉蛋禽、水产的价格，供应商每周根据市场调研，得出一个市场价作为货物价款，报采购人审核确认后采购；配送米、面、油、干货、调料、杂粮等原材料每月根据市场调研，得出一个市场价作为货物价款，报采购人审核确认后采购。

（2）询价依据：根据供应商询价的市场（一家或多家大型超市）询价价格与采购人询价的市场 （一家或多家大型超市）价格协商确定结算价格。（若双方对对方的价格有所质疑， 可委派人员重新对有异议的价格进行核实。）该价格为本询价周期的单价。

注：每次协商确定的询价结果作为本次询价周期内的结算依据；

**五、商务要求**

1、服务期：自合同签订之日起1年。

2、服务地点：采购人指定地点。

3、质量标准：食品质量按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国家农产品质量安全法》保证食品质量。提供的食品必须符合上述法律法规的规定或国家或行业现行规定的相关标准。

验收：符合国家和行业制定的相应的标准和规范；原材料验收由采购单位业务管理方、供应方、食堂使用方，三方现场检验，对供应产品的质量无异议数量准确无误后，三方签字，各自留存。

4、付款方式：合同签订后，在项目服务期内，据实结算，按月支付；在服务期内该年度年终时，采购人可向供应商预付费用，具体预付金额双方协商确定。

5、其他商务要求：根据《西安市财政局转发省财政厅关于组织地方预算单位做好2025 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（市财函〔2025〕142号）要求，各级预算单位应预留项目采购总额的15%（不低于）用于“832平台”采购农副产品；结合本项目实际情况，成交供应商应承诺预留不小于本项目预算金额的15%（即111118.00元）用于“832平台”农副产品采购，届时需提供相关证明材料。