

采购需求

一、服务内容

为保证工作人员食堂用餐，现需采购机关食堂原材料配送服务。用餐人数：日均用餐人数约 177 人左右，实际用餐人数以当日实际用餐人数为准，采购人如有用餐人数增减，应提前一天告知供应商。供应商按需准备相应的食材，保障采购人按时用餐。

二、配送食材总体要求

为进一步加强食材管理，规范经营运作、食品安全、饮食营养和价格监督管理等方面工作，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等文件精神，对食材配送作出总体要求（包括但不限于）：

（1）所配送食材种类与数量以采购人书面（传真或邮件）菜单为准，不论供应数量多少，服务方均需保质、保量且在规定的时间内送达；特殊情况需要更换食材供应品种时，须经采购人书面同意后方可实施。

（2）服务方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律和行政法规的规定；食品中污染物限量应符合 GB 2762-2022 标准规定。

（3）提供的食材必须保质、保量、新鲜、清洁卫生，严禁配送假冒、变质、有毒、有害、腐烂变质、超过保质期、酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食材。不得采购转基因食品或利用转

基因食品原料加工的成品，主要食材应选取大品牌。在验收时按采购人要求定期提供相关检验检测报告（最近批次）。

（4）肉类符合卫生防疫监督部门要求的肉类食材屠宰厂进行采购，含水（冰）率符合标准；杂粮及调味品要品质好，无霉变、无杂质，包装定型；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，包装定型。

（5）食品溯源要求：食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，按采购人要求在验收时定期提供所供食材的相关证明材料（不限于防疫证明、“SC”食品生产许可证、质量检测报告等）。

（6）其他食材可根据采购人需求进行调整。

三、食材质量要求

供应商针对本项目配送的食材必须符合食品国家标准，食品供应链必须明确，禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期限、酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品，具体如下（包括但不限于）：

（一）蔬菜水果类食材要求

1、叶菜类（白菜、菠菜、筒篙、芹菜等）：外形正常，新鲜，色泽正常；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，无腐烂等现象；无明显浸水现象；农药残留不超标；

2、果菜类（番茄、黄瓜、辣椒、茄子等）：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，

无斑点，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。

3、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。

4、葱姜蒜类（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。

5、水生菜类（藕、茭白等）：成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不干瘪，茭白不黑心。

6、芽苗类（豆芽等）：芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

7、水果类：果形完整，大小均匀，新鲜，正常色泽且色泽均匀，果质优良，气味正常；无腐烂及虫蛀，无发霉，无干疤，无失水枯萎，无农药残留；

8、菌类：色泽与其品种相适应，气味正常；无腐烂及虫蛀株，无发霉，无失水枯萎，朵片完整。

9、豆制品：气味正常，无腐烂、异味。

（二）肉蛋奶类食材要求

1、生鲜猪肉类：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。无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干净；无残留毛绒，不准带长短毛；不带浮毛、

凝血块、胆污、粪污及其他污染物；肌肉应有光泽，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，并具有鲜肉的正常气味。

2、生鲜牛羊肉类：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。肌肉有光泽，色泽鲜红或深红；具有鲜牛羊肉正常气味。

2、生鲜禽肉类：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。家禽鲜活原料应体壮，色泽正常，无病，腔内无杂物，符合规格要求，达到使用标准。杜绝注水禽类。

3、水产类：新鲜程度高，活鱼当日处理完成后送至采购单位。要求身体表面光洁有正常粘液，无异常色泽肉质，有弹性，肉质结构紧密，肉刺不分离，无异味。虾类须保证鲜活送至采购单位。

4、冻肉制品类：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；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。所有冷冻食品要求包装上清晰列出产品品牌、规格、类型、包装净重等相关参数。

5、鸡蛋：须出具加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

6、牛奶：按照厂家要求保存条件储存，未超出保质期，色泽乳白。

（三）干货调味料类

1、调味料：无霉变和虫蛀鼠咬现象；无臭味，货品新鲜，色泽正常；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、保质期等信息与内容物相符，标示清晰，批次号清楚等；经食品检验检疫合格，调料成分符合国家卫生标准。

2、干货：干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。

（四）米面油类

1、大米类：具有大米固有色泽与香味，无污染、虫害，色泽、气味、口味正常；无异味、霉味；无虫蛀、结块、挂丝或杂质等，符合国家粮食卫生标准。须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期、净含量、生产许可信息等，不得采购散装大米。供货时剩余保质期不少于标注保质期三分之二。

2、面粉类：具有正常的色，香味，无结块、无受潮、无霉变、无虫害；外观呈细粉末状，无杂质，手指捻捏时无粗粒感，放开后不成团；须独立包装，包装上须带有生产日期、保质期、净含量、生产许可信息等。供货时剩余保质期不少于标注保质期三分之二。

3、食用油类：非转基因原料生产，具有正常色泽、透明度、气味，无焦臭、酸败及其它异味；须独立包装，包装上须带有生产日期、

保质期及国家生产许可信息标识。供货时剩余保质期不少于标注保质期三分之二。

4、杂粮类：包装无破损，无霉变、虫絮、无异味。

（五）其他

1、日杂类（碗筷、钢丝球、铁锅、食品袋、一次性口罩等）：按照采购人要求提供，产品应符合国家、行业相关质量标准和卫生标准。

2、其他类食品：按照采购人要求配送，符合国家食品卫生管理相关规定。

四、配送服务要求

（1）采购人每天下午 18:00 前向供应商下达第二天的订单，供应商次日上午 8:00 前送达。

（2）服务方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。

（3）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，服务方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，服务方保证当日 8 点前将各类蔬菜配送至采购人指定地点。

（4）原材料服务方须保证所供原材料均为符合国家卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足采购人要求，所有原材

料每日均留存样品一份，保存时间为 36 小时，确认期间无任何食品安全问题后丢弃。

(5) 肉禽蛋及水产类由采购人根据菜谱需求，提前书面（传真或邮件）告知肉禽蛋类服务方肉禽蛋类需求计划，服务方须在当日做出响应，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，肉禽蛋类服务方根据菜谱上的每日需求，当天配送。

(6) 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）告知服务方，服务方须在 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。

(7) 原材料供应管理：根据采购人要求进行必要的货源组织，提供种类明细与价格。确保原材料新鲜、安全、及时的各类措施或组织管理办法。原材料服务方对于自身原材料生产、外部原材料的采购、销售，其合格标准与检验标准。原材料服务方对于可能的违约责任或食品安全责任的责任承担说明。

(8) 服务方应设有固定的经营场所，具有冷链配送服务，鲜活物品保证在送达指定地点后依旧新鲜。

(9) 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，服务方必须在第一时间将食品原材料配送到位。

五、其他要求

(一) 供应商根据食堂要求提供的所有食材的品种、数量、质量准时向采购人提供配送服务；所有食材供应商必须按照采购方要求的

种类、规格进行供货，满足采购方使用需求。所有食材采购均以采购方通知为准，采购方有权根据实际需求量随时调整采购计划及供货时间段。

（二）供应商自备送货车（冷藏或恒温），安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供货方承担；供应商所报报价应含运费、运送人员工资、税费等费用。

（三）特殊情况下，食堂需要的小批量的急用食材，供货方应予以满足解决；

（四）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无条件退回并更换新鲜食材，保证正常使用。

（五）供应商应按照采购人所需的货品数量，按时送至采购人指定地点。

（六）为保证食品安全，对所有产品的质量要求为优质产品，供应商不得提供下列食品：

1、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，对人体健康有害的；

2、含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

3、含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的；

4、未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品

- 5、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产等及其制品；
- 6、掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
- 7、用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；
- 8、超过保质期限的；
- 9、法律、法规、规章、规范性文件以及相关规定限制和禁止进入市场流通的食品。

六、报价说明

（一）询价价格标准

1、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（如大型超市价格），得出一个市场价作为货物询价价格标准，报采购人审核确认；配送干货、调料、米面油等原材料的价格，供应商每月根据市场调研（如大型超市价格），得出一个市场价作为货物询价价格标准，报采购人审核确认。其他没有参考价格的特殊原材料产品本着互利共赢的原则，由双方议价确定供应价格。（若采购人对供应商询价价格标准有所质疑，采购人有权要求供应商对调研情况进行详细说明，也可委派人员重新对有异议的价格进行核实。）

（二）报价

1、本项目供应商按照下浮率进行报价，根据采购人要求，每天配送到配送至采购人指定地点，经采购人验收合格后，供应商提供所供货物清单，采购人对所供货物内容进行核实，结算价格=询价价格

标准*(1-下浮率)*该价格产品的供应量，经核实无误后在供货单上签字确认。结算时按采购人签字确认的供货单据实结算。

七、商务要求

1、服务期限：自合同签订之日起至2026年12月31日止。

2、服务地点：西安市雁塔区电子城街道办事处职工餐厅（具体地点由采购人指定）。

3、付款方式：银行转账，费用支付方式为按月支付。次月15日前采购人根据服务方提供所供货物清单对所供货物的数量、价格、折扣率等进行核实，经核实无误后在供货结算单上签字确认，服务方根据上月供货结算单开具上月增值税发票后送至采购人后供应商应向采购人开具相应金额的发票。

4、服务要求：供应商应按照采购人要求进行食材供应，如采购人遇到紧急情况需要加班的，供应商应保证加班期间食材的供应。

5、服务质量：符合《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规要求。

6、其他要求：供应商提供的食材应是新鲜食材，不得提供预制菜品，否则采购人有权终止合同。

7. 人员配置要求：供应商应具备配置能够满足采购需求的相应配送服务人员，所有人员应具备健康证和驾驶证。

8. 设施设备要求：供应商应具备满足本项目采购需求的相应运输车辆，至少配备一辆运输肉类的冷藏保鲜车。

9. 考核（验收）标准和方法：成交供应商将货物按要求送到采购人指定地点后，提供本批次货物的货物清单（含货物种类、数量、价格）。采购人负责根据清单核对数据，并对货物质量进行考核。采购人有权对不符合质量要求、以次充好的食品货物予以退货或要求换货，供应商必须无条件退换并及时予以补货。

10. 违约责任及解决争议的方法

（1）按《中华人民共和国民法典》中的相关条款执行。

（2）供应商未按协议要求提供服务或服务不能达到协议要求的，甲方应当将供应商违约的情况以及拟采取的措施以书面形式报政府采购监管部门，根据政府采购监管部门的处理意见，甲方有权依据《中华人民共和国民法典》有关条款及合同约定终止合同，并要求乙方承担违约责任。同时，政府采购监管部门有权依据《中华人民共和国政府采购法》及相关法律法规对乙方的违法行为进行相应的处罚。

（3）具体内容以最终签订合同为准。