# 招标内容及要求

**一、招标内容及要求**

1、项目编号：THXZB2025-1001

2、项目名称：西安市公安局未央分局2025年机关廉政灶食材采购配送服务项目

3、预算金额：2,100,000.00元。

4、服务地点：采购人指定地点。

5、服务期限：自合同签订之日起1年。

**6、食材采购要求：所有食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》。**

**7、根据相关政策米、面、油需在脱贫地区农副产品网络销售平台（https：//www.fupin832.com/）购买，且不少于10%的份额，如遇国家新政策，以国家新政策为准执行。**

**8、规格要求：**

大米：独立包装；每袋25KG,质量符合国家标准GB1354-2009一级粳米标准要求；原料为100%非转基因水稻，便于运输，储存，外包装上必须标明生产日期，保质期，执行标准，储存条件，生产厂家，产地等。

面粉：包装要求：独立包装；每袋25KG,不含任何添加剂，质量符合国家标准GB1355-1986特制一等标准要求；原料为100%非转基因小麦，便于运输，储存，外包装上必须标明生产日期，保质期，执行标准，储存条件，生产厂家，产地等。

食用油：包装要求：独立包装；每桶≥10L，非转基因菜籽油，质量符合GB/T 1536-2021 菜籽油产品质量标准，不接受菜籽调和油，采取物理压榨工艺生产，不得采用化学浸出工艺生产，质量符合食用油国家一级油标准要求。外包装上必须标明生产日期，保质期，执行标准，储存条件，生产厂家，产地等。

干货、调味品及其他类供货

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；

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、无浸水泡水或注水等。

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。

肉制品类供货：

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。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。

水果类供货：

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1cm。

禽蛋类供货：

禽蛋应符合国家相关质量标准，无破损、无污染、无霉变，蛋壳坚硬，蛋黄饱满，蛋白清澈。

水产品类供货：

鲜活水产食材包括但不限于鱼类、贝类、虾类和蟹类等水域生物。这些产品应当具备以下特征：

外观：产品应外表鲜艳、无任何损伤或污染。

气味：产品应释放出新鲜自然的气味，无异味。

新鲜度：产品应为新鲜采购或存放，以保持良好的风味和营养成分。

4.10冻货类供货：

投标人提供的冻货产品应符合国家相关质量标准和卫生标准，保证产品新鲜、无异味、无变质。