**采购需求**

**一、项目概况：**

本项目为西安市长安区人民法院食材采购项目。为长安区人民法院2025年餐厅日常食材进行采购配送，供应商根据采购人要求提供其所需的配送服务。

本项目所属行业为批发业。（从业人员200人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员20人及以上，且营业收入5000万元及以上的为中型企业；从业人员5人及以上，且营业收入1000万元及以上的为小型企业；从业人员5人以下或营业收入1000万元以下的为微型企业。）

**二、服务内容**

**详见下表：**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **货物名称** | **规格** | **备注** |
| 1 | 饺子皮（直径75mm） | 1.0斤 |  |
| 2 | 米线（干） | 1.0斤 |  |
| 3 | 面皮 | 1.0斤 |  |
| 4 | 后腿肉 | 1.0斤 |  |
| 5 | 精肉排（3.5-4cm） | 1.0斤 |  |
| 6 | 精五花肉 | 1.0斤 |  |
| 7 | 前腿绞肉 | 1.0斤 |  |
| 8 | 前腿肉（整块） | 1.0斤 |  |
| 9 | 黄豆 | 1.0斤 |  |
| 10 | 玉米糁 | 2.5kg/袋 |  |
| 11 | 绿豆 | 1.0斤 |  |
| 12 | 麦仁 | 1.0斤 |  |
| 13 | 陕北黄小米 | 1.0斤 |  |
| 14 | 玉米淀粉（整袋） | 25kg/袋 |  |
| 15 | 玉米糁（粗） | 1.0斤 |  |
| 16 | 长江米 | 1.0斤 |  |
| 17 | 一次性24cm连体筷子 | 50双/包 |  |
| 18 | 一次性筷子20cm | 50双/包 |  |
| 19 | 白菜 | 1.0斤 |  |
| 20 | 大娃娃菜 | 1.0斤 |  |
| 21 | 鸡毛菜 | 1.0斤 |  |
| 22 | 芥菜 | 1.0斤 |  |
| 23 | 韭黄 | 1.0斤 |  |
| 24 | 空心菜 | 1.0斤 |  |
| 25 | 莲花白 | 1.0斤 |  |
| 26 | 青菜 | 1.0斤 |  |
| 27 | 茼蒿 | 1.0斤 |  |
| 28 | 西兰花 | 1.0斤 |  |
| 29 | 西芹 | 1.0斤 |  |
| 30 | 香菜 | 1.0斤 |  |
| 31 | 小麦芹菜（本地） | 1.0斤 |  |
| 32 | 小娃娃菜 | 1.0包 |  |
| 33 | 油麦菜 | 1.0斤 |  |
| 34 | 有机菜花 | 1.0斤 |  |
| 35 | 圆生菜 | 1.0斤 |  |
| 36 | 紫甘蓝 | 1.0斤 |  |
| 37 | 鸡排腿 | 1.0斤 |  |
| 38 | 鸡脯肉（新鲜） | 1.0斤 |  |
| 39 | 江团（杀好） | 1.0斤 |  |
| 40 | 高活性干酵母 | 500g/袋 |  |
| 41 | 无铝双效泡打粉 | 1kg/包 |  |
| 42 | 生粉 | 1.0斤 |  |
| 43 | 草莓果酱 | 340g/瓶 |  |
| 44 | 百合干 | 250g/袋 |  |
| 45 | 腐竹 | 1.6kg/袋 |  |
| 46 | 咸鸭蛋 | 1.0个 |  |
| 47 | 苦菊 | 1.0斤 |  |
| 48 | 龙须菜 | 1.0斤 |  |
| 49 | 秋葵 | 1.0斤 |  |
| 50 | 鲜核桃仁 | 250克/袋 |  |
| 51 | 甜玉米粒 | 950g/袋 |  |
| 52 | 鱼豆腐 | 2.5kg/袋 |  |
| 53 | 小酥肉 | 1kg/袋 |  |
| 54 | 无淀粉火腿 | 400g/根 |  |
| 55 | 皮蛋 | 1.0个 |  |
| 56 | 一级非转基因大豆油 | 16.4L/桶 |  |
| 57 | 白胡椒粉 | 1.0斤 |  |
| 58 | 白芷片 | 1.0斤 |  |
| 59 | 干辣椒段 | 1.0斤 |  |
| 60 | 肉蔻 | 1.0斤 |  |
| 61 | 洗洁精1.12kg\*10桶 | 10.0桶/件 |  |
| 62 | 牛大骨 | 1.0斤 |  |
| 63 | 牛后腿肉 | 1.0斤 |  |
| 64 | 牛里脊 | 1.0斤 |  |
| 65 | 牛腩 | 1.0斤 |  |
| 66 | 牛肉卷 | 400克/盒 |  |
| 67 | 特一面粉 | 25kg/袋 |  |
| 68 | 特一粉 | 25kg/袋 |  |
| 69 | 切片面包 | 360g/包 |  |
| 70 | 小黄鱼（4/6） | 7kg/件 |  |
| 71 | 冻鲜虾(加大) | 1.9kg/盒 |  |
| 72 | 冻鲜虾（1-2） | 1.9kg/盒 |  |
| 73 | 鱿鱼筒（毛重） | 6.5斤/件 |  |
| 74 | 带鱼300/500 | 20.0斤/件 |  |
| 75 | 金针菇 | 5.0斤/包 |  |
| 76 | 精品菜：白玉菇 | 150g/包 |  |
| 77 | 口蘑 | 1.0斤 |  |
| 78 | 蘑菇 | 1.0斤 |  |
| 79 | 鲜茶树菇 | 1.0斤 |  |
| 80 | 香菇（新鲜） | 1.0斤 |  |
| 81 | 香醋 | 20kg/桶 |  |
| 82 | 老抽特惠装1.75L\*6桶 | 6.0桶/件 |  |
| 83 | 生抽特惠装1.75L\*6瓶 | 6.0瓶/件 |  |
| 84 | 香醋 | 800ml/瓶 |  |
| 85 | 白醋500ml\*12瓶 | 12.0瓶/件 |  |
| 86 | 剥皮糖蒜 | 1.0斤 |  |
| 87 | 花白泡菜 | 1.0斤 |  |
| 88 | 雪里红咸菜 | 1.0斤 |  |
| 89 | 蒜蓉粉丝扇贝280g\*10包 | 10.0包/件 |  |
| 90 | 黑胡椒牛柳1kg | 1.0袋 |  |
| 91 | 黑腊肉 | 1.0斤 |  |
| 92 | 板栗南瓜 | 1.0斤 |  |
| 93 | 冬瓜 | 1.0斤 |  |
| 94 | 豆王 | 1.0斤 |  |
| 95 | 佛手瓜 | 1.0斤 |  |
| 96 | 广茄 | 1.0斤 |  |
| 97 | 荷兰豆 | 1.0斤 |  |
| 98 | 黄瓜 | 1.0斤 |  |
| 99 | 豇豆 | 1.0斤 |  |
| 100 | 丝瓜 | 1.0斤 |  |
| 101 | 西红柿 | 1.0斤 |  |
| 102 | 西葫芦 | 1.0斤 |  |
| 103 | 鲜玉米（斤）（带皮） | 1.0斤 |  |
| 104 | 白萝卜 | 1.0斤 |  |
| 105 | 白心红薯 | 1.0斤 |  |
| 106 | 红萝卜 | 1.0斤 |  |
| 107 | 红洋葱 | 1.0斤 |  |
| 108 | 净莲菜 | 1.0斤 |  |
| 109 | 净笋 | 1.0斤 |  |
| 110 | 牛腿南瓜 | 1.0斤 |  |
| 111 | 青萝卜 | 1.0斤 |  |
| 112 | 去皮鲜玉米（根） | 0.7斤/根 |  |
| 113 | 土豆（优质） | 1.0斤 |  |
| 114 | 松仁 | 1.0斤 |  |
| 115 | 熏干 | 5.0斤/包 |  |
| 116 | 手撕面筋 | 1.0斤 |  |
| 117 | 小豆芽 | 1.0斤 |  |
| 118 | 芽豆 | 1.0斤 |  |
| 119 | 豆腐干 | 1kg/份 |  |
| 120 | 豆腐干 | 2.5kg/份 |  |
| 121 | 豆腐皮（厚） | 1kg/份 |  |
| 122 | 豆腐皮（厚） | 2.5kg/份 |  |
| 123 | 黄豆芽 | 1.0斤 |  |
| 124 | 老豆腐 | 2.5kg/份 |  |
| 125 | 老豆腐 | 5kg/份 |  |
| 126 | 绿豆芽 | 1.0斤 |  |
| 127 | 嫩豆腐 | 1.0斤 |  |
| 128 | 冻鸡架（斤） | 20.0斤/件 |  |
| 129 | 冻琵琶腿 | 20.0斤/件 |  |
| 130 | 料酒500ml\*20瓶 | 20.0瓶/件 |  |
| 131 | 蚝油6kg\*2桶 | 2.0桶/件 |  |
| 132 | 芝麻油 | 5L/桶 |  |
| 133 | 红曲米 | 1.0斤 |  |
| 134 | 酸豆角 | 1500g/袋 |  |
| 135 | 麻辣蒸肉米粉 | 125g/袋 |  |
| 136 | 土鸡鸡精908g\*10袋 | 10.0袋/件 |  |
| 137 | 十三香45g\*10盒 | 10.0盒/板 |  |
| 138 | 辣面 | 2.5kg/袋 |  |
| 139 | 大葱（15斤起售） | 1.0斤 |  |
| 140 | 红椒 | 1.0斤 |  |
| 141 | 红美人椒 | 1.0斤 |  |
| 142 | 红小米椒 | 1.0斤 |  |
| 143 | 尖椒 | 1.0斤 |  |
| 144 | 青线椒 | 1.0斤 |  |
| 145 | 生姜 | 1.0斤 |  |
| 146 | 蒜苗 | 1.0斤 |  |
| 147 | 小葱 | 1.0斤 |  |
| 148 | 南乳汁 | 440g/瓶 |  |
| 149 | 甜面酱 | 6kg/桶 |  |
| 150 | 红油豆瓣酱 | 10kg/件 |  |
| 151 | 辣椒酱 | 920g/桶 |  |
| 152 | 剁椒2kg\*6桶 | 6.0桶/件 |  |
| 153 | 鸡蛋 | 4斤/盘 |  |
| 154 | 米 | 25kg/袋 |  |

1、配送范围主要包括面点熟食、米面油、杂粮、豆制品、蛋、（猪、鸡、鱼、牛）肉、水产冻品、蔬菜、调味用品、干货、速冻食品、厨房用品等各类产品。

具体配送范围由采购人根据需求补充。所有食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》，不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，食品原料新鲜、清洁卫生。

1.1蔬菜类：蔬菜应当根据需求方要求出具农药残留检测报告。

要求：

①蔬菜为新鲜蔬菜，质量必须符合国家食品卫生管理规定；

②农药残留不得超过《食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2016）国家标准；

③不得提供腐烂变质、黄叶、烂叶及带泥巴的蔬菜；

④蔬菜外表不得人为喷洒水分和有过多的虫孔；

⑤不得提供过长的菜头和菜根。

1.2肉类

要求：

①符合GB 2707-2016食品安全国家标准。

②应有卫生检疫部门加盖的卫生检疫合格印章。

③为供应当天屠宰，不得预冷带冰。感官正常，表皮无病状，肌肉无积血，肉质色泽光润有弹性，应当卫生干净，不得沾染毛发污血或其它污染物，气味正常。

1.3蛋类

要求：

①鲜蛋应大小均匀，无破裂，蛋体清洁，无斑点，无粪便，无血迹，无污染，蛋型正常，色泽鲜明，蛋白浓厚，蛋黄居中，轮廓明显，胚胎未发育。

②加工类蛋制品符合国家标准和行业标准。

1.4水产、冻品类

要求：

①符合食品安全国家标准：鲜、冻动物性水产品GB 2733-2015国家标准。

②淡水鱼必须鲜活，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，且符合食品卫生相关标准及法规要求。

③冷冻品须配冷藏车运输，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，发现质量问题须退货。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。供应商应设有固定的经营场所，含水（冰）率符合标准，配送时提供相关动物检验检疫合格证明。

1.5干货调料类

要求：

①所有的干货调料必须符合国家卫生标准和质量要求。

②调料等必须具有“SC”食品生产许可证，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。

③无过期食品和临近保质期食品，到期时间不低于保质期的三分之二。

④不含有转基因原材料。

1.6米面油、杂粮类

要求：

①配送无过期产品和临近保质期食品，包装物上的商品名称、厂址、规格、型号、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；

②食用油等级：一级非转基因大豆油等；食用油必须符合GB/T 1534、GB/T 1535、GB/T 1536、GB/T 40851标准，拥有“SC”食品质量安全认证，并列明可提供配送产品的品牌清单、每个品牌详细的参数或指标。有合格检疫报告，外观的色泽、透明度、气味滋味等无异常；定型包装。

③必须符合国家粮食食品标准，须是经食品卫生检验检疫合格的安全卫生标准的；不含有转基因原材料。大米必须符合GB/T 1354标准，拥有“SC”食品质量安全认证，并列明可提供配送产品的品牌清单、每个品牌详细的参数或指标。无掺杂、无沙石，碎米少，无黄粒米；高筋面粉达GB/T 8607国家标准，质量等级一级；低筋面粉达GB/T 8608国家标准，质量等级一级；色泽正常，干爽无异味；按进货量抽查20％，数量按抽查验收实数为准；

包装袋上有注册商标及SC标注，有检验合格证、生产日期和保质期。大米包装袋上印有大米品名、等级、数量、出厂名、生产日期、厂家地址及其电话。

1.7豆制品

要求：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。豆制品当日时间不得超过保质期的1/3时长；

1.8厨房用品

要求：

①必须有严格无菌、无尘包装场所，从业人员必须有健康证；

②需按照食品包装类的产品相关要求进行包装，并有严格的分包流程、场所等；

1.9面点熟食

要求：供应商所提供的产品必须是正规企业生产的产品，面点熟食产品为符合国家规定食品质量安全标准的新鲜食品，产品包装须是符合国家规定标准的环保材料。

2、配送时间、方式

2.1配送时间：提前一天采购人下订单，第二天按照采购人指定时间进行配送。

2.2配送方式：运输应当使用符合食品安全要求的专用车辆，冷冻品严格按照冷链运输要求运输；要建立货物运输车辆的定期消毒制度，避免在运输过程中出现交叉污染，不得与其他物资混装混运，由供应商负责将货物搬运至采购人指定地点，所产生的费用由供应商负责。

3、配送要求

建立突发情况应急处理机制，如遇食材短缺、交通延误等情况，应在接到订单30分钟内及时告知采购人，迅速调整配送方案确保食材正常供应。

4、水产冻货须有冷链配送服务，鲜活物品保证在送达指定地点后依旧新鲜；

5、供应商需要根据采购人的下单内容做好相应的配送服务，保质保量送到采购人指定地点，并提供本批次配送货物清单(含种类、数量、价格等)、果蔬农残检测报告、动物检疫合格证明，确保甲方的正常使用(如订单存在配送问题需第一时间通知甲方进行及时调整或调换)。

6、供应商提供的产品必须是通过正规渠道采购，若发现供应商提供的产品属于假货、存在质量或数量问题，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；

7、为保证食品安全，对所有产品的质量要求为优质产品，供应商不得配送下列食品：

7.1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；

7.2含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

7.3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；

7.4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；

7.5病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产等及其制品；

7.6掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

7.7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；

7.8超过保质期限的；

7.9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；

8、供应商针对本项目的配送工作人员必须持健康证上岗；

9、所有食材供应商必须按照采购人要求的种类、品牌、规格、大小、数量、质量进行供货，满足采购人使用需求。所有食材采购及配送时间均以采购人通知为准，采购人有权根据实际需求量随时调整采购计划及供货时间段；

10、所有配送产品需符合国家食品卫生标准和质量要求及采购人要求的送货标准**（如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行）**，并出具所配送必要产品的检测报告（近期）或食品检验合格证。

11、包装要求：

11.1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形；

11.2全部货物（产品）均应按照国家、行业规定的标准和保护措施进行包装，该包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，以确保货物安全运抵指定地点；

11.3当包装使用塑料、纸质、木材等包装材料时，除应当按照国家、行业规定的包装标准进行包装外，还需按照《商品包装政府采购需求标准（试行）》（财办库[2020]）123号）规定的环保要求进行包装；

11.4当采用快递交货方式时，快递包装除应当按照国家、行业规定的包装标准进行包装外，还需按照《快递包装政府采购需求标准（试行）》（财办库[2020]）123号）规定的环保要求进行包装。

12、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；

13、食材价格根据本土市场价格涨幅而论，不得超出随行就市价格的10%(原材料上涨，天气气候气温影响除外)。

14、项目在实施过程中出现不可预料的需求变更，供应商需积极配合采购人的需求变更。

15、任何因原材料质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，在确认导致问题的原材料品种后，由该供应商承担全部法律责任与经济损失，除对采购人进行赔付外，采购人有权单方终止合同；

16、原材料供应商对于可能的违约责任或食品安全责任的责任承担说明；

17.供应商配送蛋类食品需提供每批次检验的相关证明承诺，如若成交，配送前须提供加盖地方政府监督所检疫章的动物检疫证明；

18.供应商配送肉类食品须提供每批次检验的相关证明材料，如若成交，配送前须提供所投肉类、蛋类产品的《动物防疫条件合格证》，供应商在磋商响应文件中须对此提供承诺；

**三、其他要求**

售后服务：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30分钟内完成免费的退换货工作。