

一、项目概况

本次招标由承包供应商提供米、面粉、杂粮、食用油、干货、调料、调味品、乳制品、日杂、蔬菜、水果、禽蛋、冻货、肉制品、水产品等食材等配送。

二、项目供货方式

承包供应商送货上门，采购人提前 1 天通知承包供应商，承包供应商在接到采购人通知后 24 小时内将货物按质、按量送达采购人指定地点。

需冷链配送的货物，承包供应商应自配符合要求的冷链配送渠道。费用包含在本次报价中。

三、结算依据

基准价依据：“西安市农业农村局” 官网 (<http://nyncj.xa.gov.cn>) 公布的欣桥批发市场、朱雀市场两个市场批发价格的平均值为结算价格。

四、服务要求

1、成交供应商根据采购人所需产品质量、数量及时送达采购人指定地点。如有质量问题，成交供应商在收到采购人的通知后 4 小时内应免费更换有缺陷的货物，并承担因此造成的损失。

2、所有食材供应商必须按照采购人要求的种类、规格进行供货，满足采购人使用需求。所有食材采购均以采购人通知为准，采购人有权根据实际需求随时调整采购计划及供货时间段。

3、供应商自备专用配送车辆，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。

4、特殊情况下，职工食堂需要的小批量的急用物资，供货方应予以满足解决。

五、保质期：

生鲜除外，不得提供临近保质期 2 个月以内的产品。乳制品根据需求每 1-2 天送货 1 次，要求配送新鲜的乳制品。

六、安全要求

原材料供应商应严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《动物检疫法》、《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）等相关规定，一经

发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，并由供货商承担由此造成的经济责任和法律责任：

- 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，含有毒，有害物质污染，可能对人体健康有害的食品；
- 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掺假、掺杂、以次充好，影响营养、卫生的；

七、响应时间

供应商在所投产品使用过程中出现问题，应在 1 小时内响应，2 小时内到达现场，24 小时解决问题，如不能解决，应提供采购人可以接受的解决方案，如不能解决，应提供采购人可以接受的解决方案，并承诺因产品质量或配送造成一切安全问题和后果承担全部责任。

八、验收要求

食材验收由采购人进行质量验收及数量核对，每个品种的重量以双方核准的净重过称数为准，三方签字确认后作为结算凭证。

1、鲜菜类：按采购人要求配送，必须是经过分捡、挑选。菜品保证正规渠道，蔬菜要求新鲜且为当天供应的蔬菜。蔬菜可利用率高，达到商场零售标准要求，无腐烂变质，药残符合国家规定，供应商方必须每天提供所供蔬菜的抽检农药残留检测报告。

(1)叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪，无枯死叶，色泽正常鲜亮。水分充足叶面饱满，去除根须，无杂质，无虫害。大白菜、卷心菜切开心不变黑，无腐烂情形，无显水现象；农药残留不超标。

(2)根茎类：长短粗细基本均匀，干净，无糖心、黑心、开裂、分叉、机械伤、霉烂、异味、冻害、病虫害。农药残留不超标。

(3)花果类(如西兰花、菜花)。无虫害，成熟度良好，新鲜，无发霉发黄，无根茎叶等。农药残留不超标。

(4)瓜、果类：成熟适度，色泽正常，果实正常，外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状大小均匀，无裂口、软塌、腐烂、异味、灼伤、冻害、病虫害等。农药残留不超标。

(5)芽苗类：色泽正常，新鲜、清洁，长短粗细基本一致，无明显缺陷(包括黄叶、机械伤、腐烂、异味、冻害、病虫害等)。

2、肉类：猪肉需符合国家 GB2607-2005 鲜(冻)畜肉卫生标准，提供《动物产品检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证明》、《瘦肉精检测合格证明》、《运载工具消毒证明》，其他肉制品应符合国家相关食品安全卫生相关标准，符合 GB7718-2011 食品安全国家标准、预包装食品标签通则。水产品符合 GB2733-2005《鲜、冻动物性水产品卫生标准》标准。肉类品牌限方欣、双汇、惠品或采购人认可的其他品牌。

3、干调类。无变质、无过剩产品二次利用，预包装的调味品要求包装完好、标识明确、无非食品添加剂，并要求提供的相关证件或产品检测报告。有半年期以上保质期。品牌、价格每3个月商谈确定一次。

(1)散装干货类：食材无任何破损、无挤压、无破碎、无异味、无任何表面附着物或衍生物，不掺假、不过期、不变味、无杂质、无毒无害、无霉变，符合国家食品卫生的有关规定。

(2)定量包装调味品类：须保证品种，内外包装规格与标注相符，是符合国家食品行业标准的企业和厂家生产的产品，商品包装须有合格证及食品生产许可证编号和生产许可标识。必要时抽样打开包装检查，检查要求乙方产品不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害。货物净重量须与外包装标明的重量一致，符合国家食品行业的标准产品。

4、杂粮类：颗粒均匀饱满、色泽鲜亮、非转基因安全放心食品，无生虫、发霉、变质、过期等现象。

5、禽蛋类：须保证新鲜、大小均匀、无损坏、无异味、周转箱堆放，符合相关部门检验标准；破损率低于3%。

6、米面油：包装完好，包装内附出厂合格证，要求注明生产厂家、生产日期、保质期等，包装上印有食品生产许可证“SC”编码标志。

7、采购人所需的其他食材，须符合相关部门检验标准。