**采购需求**

**一、项目概况**

|  |  |
| --- | --- |
| **采购内容** | **采购金额(元）** |
| 西安市未央区市场监督管理局廉政灶食材采购 | 722304.00 |

**二、商务要求**

**1、服务范围：**保障局机关、执法大队、张家堡市场所155人的早餐、午餐的食材及调味品采购及配送。

**2、服务期限：**自合同签订之日起1年。

**3、服务地点：**采购人指定地点。

**4、付款方式：**

1、 付款条件说明： 按季度结算，成交供应商在接受采购人的每一笔付款前，应向采购人方开具相应金额的发票 ，达到付款条件起 15 日内，支付合同总金额的 30.00%。

2、 付款条件说明： 按季度结算，成交供应商在接受采购人的每一笔付款前，应向采购人方开具相应金额的发票 ，达到付款条件起 15 日内，支付合同总金额的 30.00%。

3、 付款条件说明： 按季度结算，成交供应商在接受采购人的每一笔付款前，应向采购人方开具相应金额的发票 ，达到付款条件起 15 日内，支付合同总金额的 40.00%。

**5、配送要求：**供应商应按照食堂要求的配送清单按照规定时间将所需产品送至采购人指定地点，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。

**6、其他要求：**

（1）一般类食材价格参照辖区大型超市每日同类食材价格为基准价；

（2）食堂中所涉及需采购的其他货物均需符合国家各项规定及要求；

（3）所有食材必须是非转基因食品，不含有瘦肉精等不符合食品规定的内容。

**三、服务要求及内容**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 品名 | 食材要求 |
| 1 | 大米 | 1.大米必须符合《国家产品质量法》、《国家食品安全法》为有效期限内安全卫生产品及国家行业标准的有关规定。物资验收实行索证制度，每批物资必须提供符合GB/T1354-2018大米国家标准的合格证或检验证。大米必须有食品安全标志。  2.大米应为当年或上年度晚米，不得掺和陈米或杂米；米粒色泽纯白或淡白色，有光泽，呈半透明清澈饱满；呈长形或椭圆形，子粒均匀，组织紧密完整，无霉变、无虫害、无杂质，具有纯正的米香味，无霉味、无腐败、无异味。  3.产品标签应明确标明产品名称、规格、生产厂家、保质期（送货之日距保质期届满应达保质期的二分之一以上）等国家标准要求标识的内容。  4.大米规格25公斤/装、10公斤/袋、5公斤/袋；每批次（车次）随机抽取3袋称净重，平均值不足25公斤、10公斤、5公斤的按抽取平均每袋重量计算当批次（车次）每袋重量。  5.包装、运输和贮存,必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等贮存的要求, 严防污染。 |
| 2 | 食用油 | 1.规格：一级大豆油， 20L/桶；一级调和油，5L/桶；一级压榨花生油，5L/桶、2.5L/桶；菜籽油，1.64L/桶、5L/桶。  2.主要指标：（1）符合GB/T 1535-2017 一级大豆油，指标要求并提供相应批次合格证或检验证。外观透明无杂质；气味、口感较好；水份及挥发物不超过0.05%；不溶性杂质不超过0.05%。（2）符合GB/T 1534-2017 花生油指标要求，并提供相应批次合格证或检验证。外观澄清、透明；呈淡黄色或橙黄色；具有花生油固有的香味和滋味，无异味；水份及挥发物不超过0.10%；不溶性杂质不超过0.05%。  3.食用油标签应明确标明产品名称、生产厂家、保质期（送货之日距保质期届满应达保质期的二分之一以上）、重量、加工工艺、原料产地、原料是否为转基因等国家标准要求标识的内容。  4.包装、运输和贮存,必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等贮存的要求,严防污染。 |
| 3 | 面粉 | 1.规格：1公斤/袋，2.5公斤/袋，5公斤/袋，25公斤/袋  2.面粉等级一级，应符合GB/T1355-2021 及行业相关标准；卫生指标符合GB2715-2016、GB/T27620-2011规定并提供相应批次合格证或检验证。  3.产品标签应明确标明产品名称、规格、生产厂家、保质期（送货之日距保质期届满应达质期的二分之一以上）等国家标准要求标识的内容。  4.包装、运输和贮存,必须符合保质、保量、运输安全和分类、分等贮存的要求,严防污染 |
| 4 | 蔬菜类 | 一、蔬菜质量要求  所供蔬菜应具有新鲜蔬菜原有的特性，成熟度适中，新鲜脆嫩，色泽良好，形态正常，个体均匀。外观清洁，无腐烂、无霉  变、无异味，无影响食用的病虫害状及机械损伤。  1.绿叶菜类：青菜、芹菜、大白菜、生菜、包草、大菠菜、空心菜、青苋菜、韭菜、蒜苗等；感官要求：肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平；无花蕾或开花、包菜紧致，菠菜可带根。  2.水生蔬菜类：茭白、鲜藕、马蹄等；感官要求：水份充足，饱满，肉洁白脆嫩，无腐烂、干枯、泥多发软。  3.根茎菜类：长萝卜、白萝卜、番薯、小葱、洋葱、京葱、青大蒜、芋、姜等；感官要求：表面光滑、条直匀称，粗壮、碛实，肉质甜脆  4.瓜类：黄瓜、西南瓜、丝瓜、青南瓜、日本南瓜、老南瓜、佛手瓜、冬瓜、长瓜、苦瓜等；感官要求：颜色淡绿色，有光泽，有一定硬度，无弹性，皮薄，肉洁白鲜嫩，瓜形周正，无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形。  5.豆类：四季豆、豇豆、新土豆、大土豆、光土豆、芸豆等；感官要求：颜色青绿、豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色，完整有清香，无受潮、虫洞、软烂、发黄、发黑、豆粒瘪而小有异昧。  6.茄果类：番茄、茄子、小尖椒、大尖椒、园椒、红椒、青椒等；感官要求：色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、于软、泥土整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。  7.食用菌类：香菇、平菇等；感官要求：菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短，无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑。  二、备注说明  1.以上蔬菜品种为常规采购品种，不排除有采购所列品种之外蔬菜的可能，若采购其他品种蔬菜，需满足采购人实际需求；  2.所供蔬菜的规格大小按市场行情确定；符合无公害农产品国家标准(《新鲜蔬菜卫生标准》GB18406.1-2001)；  3.基本要求：大小均匀，颜色自然有光泽，质地鲜嫩纯净，饱满清洁，不枯萎、干瘪、苍老等，无病斑、虫蚀、发霉、变色、异味、淤泥、杂质和滴水现象，无污染、残缺、变质等；分类包装，整齐统一；提供有害物质残留检测报告；须保证符合采购方需求的品质。  4.安全卫生要求：  （1）中华人民共和国食品卫生法（2）中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例（3）中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例（4）污染物残留限量指标应符合《食品中污染物的限量》GB 2762-2022要求（5）农药残留限量指标应符合《食品中农药的最大残留限量》GB 2763-2021和《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》GB18406.1-2001的要求（6）定量包装的蔬菜净含量的允许短缺量按《定量包装商品计量监督管理办法》规定（7）其他可能适用于采购文件采购内容的法规及质量标准。 |
| 5 | 肉类、冷冻产品 | 1.冷鲜肉品质量要求：新鲜、冷鲜肉，不注水，肉上有屠宰场经质量检验合格的滚花，提供所供当批次的动物检疫和肉的肉品品质检验合格证。并按采购方要求的分割肉类别按时供应。  2.冻品质量要求：感官检验、化学检验、添加剂检验、有害金属的检验均符合要求。  3.供应商所供货物不得以次充好，不得将病死、残剩肉、老母猪肉等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，没收 全部履约保证金，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追求其法律责任。  4.安全卫生要求：  （1）中华人民共和国食品卫生法（2）中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例（3）中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例（4）中华人民共和国动物防疫法（5）畜肉安全检验指标要求（GB18406.3-2001）、6）鲜畜肉卫生标准（GB 2707-2016）（7）鲜片猪肉（GB/T 9959.1-2019）（8）分割鲜猪瘦肉（GB 9959.2-2019）（9）《GB 2763-2019 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（10）其他可能适用于本采购文件采购内容的法规及质量标准。 |
| 6 | 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。 |
| 7 | 豆制品、乳制品 | 一、豆制品质量要求  豆制品须保证食材干净、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，送货当日时间不得超过保质期的1/3时长。符合GB 2712-2014 食品安全国家标准豆制品标准，豆制品按照品牌厂家的产品进行供货，价格按照基准价下浮。  二、乳制品质量要求  包括鲜牛乳、酸牛乳等乳制品。  1.质量要求：外观检验、感官检验、包装检验、产品渠道、有效期的检验均符合要求。且必须所有供货产品的临质保期有效  期必须≧7天。  2.送货要求：供货方在收到食堂要货通知后须按时送到，并送到采购人指定地点。  3.安全卫生要求：GB25190-2010 灭菌乳、GB25191-2010 调制乳、GB19302-2010 发酵乳。 |
| 8 | 水产 | 一、水产类质量要求  水产类采购内容包括：草鱼、鲫鱼、鲈鱼、花蛤、汪刺鱼、白条、黑鱼、蛏子、明虾、白鲢鱼、鳊鱼、鳙鱼等水产类或各类冻海水产品。执行标准及技术要求：鲜活产品在水中游动自如,反应敏捷，无伤残、无畸形、无病害；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鳞片，速冻海水产品等均符合国家相关标准。  1.备注说明  1.鲜活水产质量要求：鲜活，感官检验、化学检验、添加剂检验、有害金属的检验均符合要求。  2.速冻海水产品等符合国家相关标准。  3.安全卫生要求：（1）中华人民共和国食品卫生法（2）中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例（3）中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例（4）中华人民共和国动物防疫法、其他可能适用于本采购文件采购内容的法规及质量标准 |
| 9 | 水果 | 一、水果质量要求  符合SB/T 11024-2013 新鲜水果分类与代码、符合GB 2712-2019 食品安全国家标准。  二、备注说明  1.质量要求：新鲜，感官检验、化学检验均符合要求。须保证符合采购方需求的品质。  2.安全卫生要求：（1）中华人民共和国食品卫生法（2）中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例（3）中华人民共  和国动植物检疫法及其实施条例（4) 《GB 2763-2019 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（5）其他可能适用于  本采购文件采购内容的法规及质量标准。 |
| 10 | 调味品 | 一、调味品类质量要求  酱油、盐、鸡精、米醋、酱、料酒、调料、淀粉、酵母、糖等，各项产品符合《GB 2763-2021 食品安全国家标准》及其他相关标准。  二、备注说明  1.质量要求：生产日期、质保期及包装、卫生标准符合要求。  2.安全卫生要求：（1）中华人民共和国食品卫生法（2）中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例（3）中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例（4）《GB 2763-2019 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（5）其他可能适用于本采购文件采购内容的法规及质量标准 |
| 11 | 厨具 | 厨具要求外观无变形、无破损，金属厨具表面光滑、无锈蚀，刀具类刃口锋利、无卷边崩缺，锅具导热均匀、不粘涂层（如有）无脱落，各类厨具配件完整适配，使用时无异常声响、操作顺畅，与食品接触部分符合食品级安全标准。 |
| 12 | 清洁用品 | 餐纸、洗洁精等达到使用规范。 |

**注：**

**1、如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。上述所有标准、规范均由供应商自备，采购人不另行提供。遇国家修改标准，自新标准施行之日起采用新标准。**

**2、供应商应按照满足人体均衡营养摄入的食材配送标准来制定详细、具体、合理的食材配送计划。**

**（一）运输标准：**

（1）根据食品特点选择适宜的运输工具，必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。

（2）运输前，应对运输工具和盛装食品的容器进行清洁，必要时还应进行消毒，防止食品受到污染。

（3）运输中，应防止食品包装破损，保持食品包装完整，避免食品受到日光直射、雨淋和剧烈撞击等。运输过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

（4）食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输，或者食品原料、半成品、成品同车运输时，应进行分隔。

（5）不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输。运输食品和有毒、有害物品的车辆不应混用。

**（二）配送要求：**

（1）供应商须根据食堂要求提供的所有食材的具体品类、规格来供应产品，保质保量，准时准点满足食堂需求；

（2）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应商承担；

（3）米、面、油主食类、调味品、杂粮等食材根据食堂需求用量及库存条件，原则上每周送货1次或2次；

（4）特殊情况下，食堂需要的小批量的急用物资，供应商应予以满足解决；

（5）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。所有食材配送服务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。

**（三）验收标准：**

保管员、采购员负责入库食品检验，当班厨师长配合质量验收，验收标准如下：

（1）定型包装食品，应检验包装标识或者产品说明书是否标出品名、产地、厂名、生产日期、批号或者代号、规格、配方或者主要成份、保质期限、食用或者使用方法等，防止购进假冒伪劣产品，禁止“三无”产品进入食堂；

（2）主要食材中的定型包装食品，如米面油类应提供批次产品卫生主管部门的检验报告；

（3）包装污秽不洁、严重破损、运输工具不洁等造成污染的产品不得验收入库；

（4）非定型包装的食品（或原材料）需进行感官检查：若发现腐败变质、油脂酸度、霉变、生虫、不洁，混有异物或者其他感官性状异常现象，不得入库；未经卫生检验部门或者检验不合格的肉类及其制品不得入库；掺假、掺杂、伪造的食品不得入库；

（5）食堂采购员、库管员和当班厨师共同对所购食品原辅料的质量、数量进行核对验收，验收合格的及时入库，不合格产品应及时退回供应商，同时做好验收记录。食堂管理员不定时抽查；

（6）食材购回后，保管员和厨师共同验收，并在《原料购进验收单》上签字确认；

（7）入库时，保管员要清点入库物品的数量、规格，做到数量、规格、品种准确无误，入库时按不同的材质、规格、功能和要求，分类、分别储存，做到账物相符。

**（四）服务标准：**

经甲方验收合格，满足采购人实际需求。