

西安市长安区东大街道初级中学蔬菜、干货、调味品等食材采购项目竞争性磋商公告

(项目编号: SXHC2025-176)

项目所在地区: 陕西省, 西安市

一、招标条件

本西安市长安区东大街道初级中学蔬菜、干货、调味品等食材采购项目已由项目审批/核准/备案机关批准, 项目资金来源为其他资金/, 招标人为西安市长安区东大街道初级中学。本项目已具备采购条件, 现招标方式为竞争性磋商。

二、项目概况和招标范围

规模: 根据“校园餐”及学校餐厅采购要求, 西安市长安区东大街道初级中学现进行蔬菜、干货、调味品等食材采购。

本招标项目划分为 1 个标段, 本次招标为其中的:

(001) 西安市长安区东大街道初级中学蔬菜、干货、调味品等食材采购项目。

三、供应商资格要求

(001 西安市长安区东大街道初级中学蔬菜、干货、调味品等食材采购项目) 的供应商资格能力要求:

(一) 具有独立承担民事责任的能力, 供应商提供合法注册的法人或其他组织的营业执照等证明文件;

(二) 供应商提供具有经审计资质单位出具的 2024 年度财务报告或供应商开户银行近 6 个月内其出具的资信证明;

(三) 提供开标前 6 个月内任意时段缴纳税收及社会保障资金的

凭据（依法免税或不需要交缴纳社会保障资金的供应商应提供相应文件证明）；

（四）供应商须提供《食品经营许可证》或《预包装食品备案表》；

（五）法定代表人直接参加投标的，须提供法定代表人身份证明；法定代表人授权代表参加投标的，须提供法定代表人授权委托书；

（六）供应商关联关系声明书面：包括：①控股管理关系（不得与参加本项目的其他供应商单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系），②未为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务；

（七）信誉要求：供应商未被“信用中国”网站列入“失信被执行人”、“经营异常名录”和“重大税收违法失信主体”。

本项目不允许联合体投标。

四、磋商文件的获取

获取时间：从 2025 年 07 月 23 日 09 时 00 分到 2025 年 07 月 28 日 16 时 30 分

获取方式：①发售地点：西安高新区锦业路 1 号绿地领海大厦 B 座 10 层 1006 室；②文件售价：磋商文件售价 300 元（人民币），售后不退；③购买磋商文件请携带单位介绍信、经办人身份证复印件并加盖公章。

五、响应文件的递交

递交截止时间：2025 年 08 月 05 日 14 时 30 分

递交方式：西安高新区锦业路 1 号绿地领海大厦 B 座 10 层 1006 室第三会议室纸质文件递交

六、开标时间及地点

开标时间：2025 年 08 月 05 日 14 时 30 分

开标地点：西安高新区锦业路 1 号绿地领海大厦 B 座 10 层 1006
第三会议室

七、其他

（一）供货要求

1. 招标人提供具体食材采购清单，列明采购品目，数量及品牌（若有），供应商必须按照招标人要求的种类、规格进行供货。

2. 基准价确认：

（1）蔬菜每星期组织一次询价，其他品类每两周组织一次，询价小组由招标人代表及供应商代表 3 人以上单数组成；

（2）询价对象：西安市各大超市（华润万家超市、麦德龙、盒马鲜生、永辉超市等大型连锁超市）、批发市场或政府网站指导的零售价；

（3）询价流程：由招标人根据实际需求制定询价表，至少询价 3 个询价对象，询价结束后询价小组成员签字确认。询价后的基准价计算公式为：基准价= $(A1+A2+A3) / 3$ ；

（4）其他没有参考价格的特殊生活物资本着互利共赢的原则，由双方议价确定供应价格；

（5）遇学校大型活动、突发公共事件、不可抗力等特殊情况下无法按期询价的，暂按上一期基准价执行，待询价完成，再执行新基准价。

（二）配送要求

具体配送种类以招标人前一天的采购单为准，食材到达现场后招标人根据采购单及配送单进行食材验收，并在验收单上签字留存。

1. 配送方法

(1) 供应商接到配送定单后, 由专人负责分拣、配送, 相关人员具有健康证。

(2) 配送的食材由招标人的质量监督员验收。

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

2. 车辆配送服务

(1) 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;

(2) 运输工具应清洁卫生无污染: 食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具, 并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓, 包括地面、墙面和顶, 应使用抗腐蚀、防潮, 易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味; 运输途中严防日晒、雨淋, 注意通风散热。食品堆放科学合理, 避免造成食品的交叉污染; 如对温度有要求的食品应确定食品的温度。

3. 配送时间及地点

(1) 配送时间:

①蔬菜类每日配送, 当日配送种类与数量以前一天招标人书面(传真或邮件)菜单为准, 招标人根据需求开出每日菜单的品种及数量, 供应商须在当日内做出响应, 如有某些菜品出现市场断档, 当日及时告知招标人, 以便招标人做出必要调整, 供应商保证当日7点前将各类蔬菜配送至招标人指定地点。

②干货、调味品类由招标人根据菜谱需求, 提前书面(传真或邮件)告知供应商, 供应商须在2日内书面(传真或邮件)告知招标人

准备情况，每周根据需要配送当周产品。

注：如遇招标人所属单位出现紧急任务或加班备勤等突发状况时，供应商必须在第一时间将食品原材料配送到位。

(2) 配送地点：西安市长安区东大街道初级中学食堂

(三) 售后服务

因食材原材料质量问题出现安全事故，供应商应在 2 小时内到达现场处理，主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。若出现群体呕吐、腹泻等其他情况，经相关职能部门或机构检测确系食材原材料质量问题导致的，由供应商负全责，招标人有权终止合同，所造成的一切经济损失和法律责任由供应商自行承担。

供应商主要负责人和相关主管人员必须到现场指导、处理，慰问，做好安抚工作和善后处理，并承担一切责任和产生的一切费用。

(四) 结算价款

由招标人负责款项结算，成交供应商在接受招标人的订货后，凭送货凭证每月与招标人结算，招标人根据月检查考核结果于次月 15 日前向成交供应商支付上一月货款。如遇重大节日或不确定因素，酌情顺延。在招标人付款前 3 日，成交供应商须开具等额发票。

结算费用=Σ【食材基准价格*（1-优惠率）×供应数量】。

(五) 本项目采用优惠率报价。各供应商所报价格应包括但不限于食材配送费、运输费、装卸费、人员工资、设备车辆配置费、税金及其它相关费用，任何有选择的报价招标代理机构不予接受。

(六) 供货期限：合同签订后一年。

(七) 质量标准

所有食材均须符合《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全

国家标准食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）等相关规定，须具备所配送产品的检测报告或食品检验合格证或检验（检疫）证明。

注： 如国家制定新的食品安全标准，即按新标准执行。

产品类型	技术、规格、质量要求及包装标准
蔬菜：包括但不限于有机净笋、大土豆、西红柿、鹌鹑蛋（熟）、有机菜花、捆青菜、老姜、红薯、丝瓜、贝贝南瓜、西葫芦、牛心花白、芹菜、红洋葱、白菜、红萝卜、冰凌海藻盐、广茄等。	
蔬菜类	（1）当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，须 48 小时内采摘供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、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。 （2）提供自检报告或第三方报告或食用农产品承诺达标合格证，且符合农残要求。
干货、调料品：包括但不限于零添加生抽、零添加红烧酱油、食盐、鸡精、胡椒粉、零添加料酒、香醋、干酵母、香油、玉米淀粉、淀粉、番茄酱、零添加白醋、蚝油、蒸鱼豉油、特级木耳、特级花椒粒、特级八角、特级桂皮、特级草果、特级小香、特级香叶、鸡汁、海鲜酱、辣面、辣段等。	
干货、调料品	（1）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。 （2）质量要求：①非“三无”产品，外包装清洁卫生、无破损，

产品类型	技术、规格、质量要求及包装标准
	包装上的商品名称、厂址、规格、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经食品检验检疫合格，调料成分符合国家卫生标准； （3）提供正规的进货凭证，产品厂家具有生产许可证，剩余质保期不少于保质期的三分之二，可提供质检报告。

（八）供应责任：

供应商须保证所供食材均为符合国家卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足招标人要求。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。

1. 食材没有按时按要求配送到位，影响招标人餐厅正常开餐的，以当日需求计划总量两倍价款赔付当日损失，同时招标人将对供应商进行处罚。

2. 食材在验收时有不符合要求的，一律退回，供应商无条件重新更换配送货物，更换后仍然不符合标准的招标人有权对供应商处以所更换菜品价格两倍的罚款。

3. 任何因食材质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，在确认导致问题的食材品种后，由该供应商承担全部法律责任与经济损失，除对招标人进行赔付外，招标人有权单方终止合同。

4. 根据招标人要求进行必要的货源组织，提供种类明细与价格。

5. 负责货源组织、配货、配送、验货等专业对口人员的安排与职责划分。

6. 确保食材新鲜、安全、及时的各类措施或组织管理办法。

7. 供应商对于自身原材料生产、外部原材料的采购、销售，其符合相关的合格标准与检验标准。

8. 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。

(九) 食材配送验收标准

1. 供应商每次随货送上一式三份的送货清单，招标人须指派专人接收、称重并验收菜品质量；验收合格后由招标人指定两名验收员签字核认，作为结算凭证。对不符合质量的品种，招标人有权退、换货。货品验收合格后签收。

2. 库管、采购员负责入库食品检验，值班厨师配合质量验收，食品验收填写《原料购进验收单》，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，供应商需要提供生产厂家的食品生产许可证；

(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、库管员和值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，并在《原料购进验收单》上签字确认。不合格产品应及时退回供应商，同时做好验收记录。

(6) 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。

(十) 供货者退出机制:

1. 无法经营活动的相关证照
2. 无法提供食品卫生检验合格证。
3. 提供各项证照与所供货物不符者
4. 提供货物有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其它感官性状异常的食品。
5. 随意提价进行供货未按照市场价格。
6. 不服从饮食管理科管理者。

以上情况发生一项取消供货者资格!

八、监督部门

本采购项目的监督部门为西安市长安区东大街道初级中学膳食监督家长委员会

九、联系方式

招标人：西安市长安区东大街道初级中学

地 址：东大街道落庄甲字 3 号

联系人：赵彬锋

电话：029-85925871

电子邮箱：/

招标代理机构：陕西华采招标有限公司

地址：西安高新区锦业路1号绿地领海大厦B座10楼1006室

联系人：王丹妮、赵凡、张聪聪

电 话：029-68255920-808

电子邮件：1976587584@qq.com

招标人或其招标代理机构主要负责人（项目负责人）： 王丹妮 （签名）

招标人或其招标代理机构： 陕西华采招标有限公司 （盖章）

