1. **项目概况**

按照《陕西省中小学、幼儿园集中用餐管理办法（试行）》，根据我区部分学校2025年春季学期实际需要，拟通过招标方式确定大米、面粉、食用油、奶类供货单位（供货期：一学期，约4.5个月）

1. **采购内容（包括采购品目、规格和数量）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货物名称 | 数量 | 规格 |
| 1 | 大米 | 1批 | 25kg/袋 |
| 2 | 面粉 | 1批 | 25kg/袋 |
| 3 | 食用油 | 1批 | 5L/桶 |
| 4 | 奶类 | 1批 | 250ml/盒 |

1. **技术要求（包括对产品的认证、检验报告等）**

1、大米

非转基因大米。包装要求：独立包装，每袋25公斤，质量符合国家标准GB1354-2009一级粳米标准要求（须提供第三方检测机构出具的检验报告或其他证明材料），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。

2、小麦粉

非转基因小麦粉，不含任何添加剂，包装要求每袋25公斤，质量符合国家标准GB1355-1986特制一等标准要求（须提供第三方检测机构出具的检验报告或其他证明材料）。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。

3、食用油

包装要求：独立包装，5升/桶。符合国家标准GB/T1536，采取物理压榨工艺生产，不得采用化学浸出工艺生产，（须提供第三方检测机构出具的检验报告或其他证明材料）。原料为100%非转基因一级油菜籽，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。

4、学生饮用奶

纯牛奶每盒250毫升，必须采用经超高温灭菌或巴式杀菌法等工序制得的纯牛奶，每100克牛奶中蛋白质含量≥3.2克，脂肪含量≥3.1克，非脂乳固体≥8.1克，保质期≤6个月；酸奶净含量250克，需满足GB19302要求，0添加，生牛乳（添加量）大于等于80% 、蛋白含量大于等于2.9克、保质期;2度-6度冷藏，保质期24天。

1. **服务要求**

1、乙方须指派专人负责与甲方联系售后服务事宜；

2、货物（产品）的现场卸货、摆放、存储、调配和启动监督；

3、就货物（产品）的存储、使用、保鲜等对甲方人员进行免费培训。主要培训内容为货物（产品）的基本结构、营养特性、如何科学营养均衡搭配、日常的保鲜及清理，常见问题的排除、紧急情况的处理等；

4、质保期内，乙方负责对其提供的货物（产品）出现包装严重变形、破损，食品污损、变异等情况时进行调换，并承诺不再收取任何费用；

5、所有产品服务方式均为乙方上门服务，即由乙方派员到货物（产品）使用现场进行售后服务，由此产生的一切费用均由乙方承担；

6、大米、面粉、食用油按照学校需求每周配送一次；

7、奶类按照学校需求每周至少配送两次；