

招标项目技术、服务及其他商务要求

一、项目名称、最高限价、价格说明

1. 项目名称：遂宁市安居区特殊教育学校食材供应及配送项目。
2. 本项目采用固定价格采购，价格不作为评审因素。各单品食材单价按各单品基础单价×92%执行。

3. 食材结算办法

3.1 结算金额：

- (1) 单品食材结算金额=单品基础单价×92%×实际数量；
- (2) 结算总金额=各单品食材结算金额之和。

3.2 价格调整周期

肉类、家禽类、禽蛋类、蔬菜水果类食材以七天为一周期；米面油、干杂及调料、糕点类以一个月为一周期。

3.3 基础单价确定方式

(1) 采用询价方式：

在每个询价周期内，价格调查组对食材当时市场价进行询价。

(2) 基础单价确定：

采购人牵头、供应商参加组成价格调查组，随机向至少 3 个规模较大的超市和市场等进行食材价格调查。其中，每周五对肉类、家禽类、禽蛋类、蔬菜水果类的市场食材价进行调查；每月第四周的周五对米面油、干杂及调料类、糕点类的市场食材价进行调查；取同产品同等级的平均价确定为基础单价（以元为单位保留两位小数）。

二、项目采购基本情况

遂宁市安居区特殊教育学校现拟通过公开招标采购米面油、肉类、家禽类、禽蛋类、蔬菜水果类、干杂及调料、糕点类等食材，并由中标供应商统一配送，本项目拟采购三年用量，最终采购量以实际发生为准。

三、采购标的物所属行业

序号	标的名称	所属行业
----	------	------

1	大米	工业
2	面粉	工业
3	菜籽油	工业
4	猪肉	工业
5	鲜牛、羊肉	工业
6	鲜禽肉	工业
7	禽蛋类	农、林、牧、渔业
8	蔬菜	农、林、牧、渔业
9	水果	农、林、牧、渔业
10	调味品	工业
11	干杂	工业
12	糕点	工业

四、购置清单及要求（实质性要求，须完全满足）

序号	名称	规格	参数要求	单位	数量
1	大米	25kg/袋	1. 等级：一级。非转基因产品。质量符合国家 GB/T 1354-2018《大米》国家标准要求。无异常色泽和气味。 2. 籼米：不完善粒$\leq 3.0\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质$\leq 0.02\%$；碎米总量$\leq 15.0\%$，其中小碎米$\leq 1.0\%$；互混率$\leq 5\%$；水分$\leq 14.5\%$；黄粒米$\leq 1.0\%$。 3. 粳米：不完善粒$\leq 3.0\%$；杂质总量$\leq 0.25\%$，其中无机杂质$\leq 0.02\%$；碎米总量$\leq 10\%$，其中小碎米$\leq 1\%$；互混率$\leq 5\%$；水分$\leq 15.5\%$；黄粒米$\leq 1.0\%$。 4. 包装应符合国家卫生要求。包装袋应坚固结实，封口应严密。 5. 不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存。应使用符合卫生要求的运输工具和容器运送大米产品，运输过程中不得淋雨和被污染。 6. 配送到采购人指定地点时的有效保质时间不	袋	按采购人要求提供

			低于产品保质期的一半。		
2	面粉	25Kg/袋	1. 等级：不低于标准粉，非转基因产品。质量符合 GB/T 1355-2021《小麦粉》国家标准要求。 2. 灰分含量(以干基计)≤1.1%，脂肪酸值(以湿基，KOH 计)≤80mg/100g，水分含量 ≤14.5%，含砂量≤0.02%，磁性金属物≤0.003g/kg，外观形态：粉状或微粒状，无结块，湿面筋含量≥22%。 3. 不得有霉变、虫蚀、污染。配送过程不得与有毒、有异味、有腐蚀性等污染性货物混运。运输中应轻搬轻放，防止日晒、雨淋、冻结。 4.配送到采购人指定地点时的有效保质时间不低于产品保质期的一半。	袋	按 采 购 人 要 求 提供
3	菜籽油	桶装 (5L/-25L)	1. 压榨菜籽油，等级：一级。非转基因产品。质量符合 GB/T 1536-2021《菜籽油》国家标准要求。 2. 色泽：淡黄色至浅黄色。具有菜籽油固有的香味和滋味，无异味。 3. 水分及挥发物含量≤0.1%；不溶性杂质含量≤0.05%；酸价（以 KOH 计）≤1.5mg / g；过氧化值≤0.125g / 100kg；280℃加热实验无析出物。 4. 不得与有异常气味的物品一同运输，运输中应防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落。 5. 配送到采购人指定地点时的有效保质时间不低于产品保质期的一半。	桶	按 采 购 人 要 求 提供
4	猪肉	/	1. 符合 GB/T 9959.1-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉》标准要求。 2. 按食堂要求提供指定部位的猪肉，猪肉按 GB/T 9959.3-2019《鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉》标准分割。 3. 配送猪肉必须为当日屠宰的活鲜肉，猪肉经检疫、检验合格，配送时提供检疫部门当天开具的检疫(或检测)合格证明。	斤	按 采 购 人 要 求 提供
5	鲜	/	1. 牛肉质量符合 GB/T 17238-2022《鲜、冻分割	斤	按 采 购

	牛、羊肉		牛肉》标准要求。 2. 牛肉具有鲜牛肉正常的气味；牛肉肌肉有光泽，色鲜红或深红；牛肉脂肪呈乳白或淡黄色色泽。指压后的凹陷可恢复。无正常视力可见外来异物。 3. 羊肉质量、理化指标、微生物指标均符合 GB/T 9961-2008《鲜、冻胴体羊肉》标准要求。 4. 羊肉具有新鲜羊肉固有气味，无异味。羊肉肌肉色泽浅红、鲜红或深红，有光泽。羊肉脂肪呈乳白色、淡黄色或黄色。肌纤维致密，有韧性，富有弹性。外表微干或有风干膜，切面湿润，不粘手。 5. 鲜牛、羊肉经检疫、检验合格，配送时提供检疫部门当天开具的检疫(或检测)合格证明。		人要求提供
6	鲜禽肉	/	1. 鲜禽肉具有产品应有的色泽，具有产品应有的气味，无异味。挥发性盐基氮$\leq 15\text{mg}/100\text{g}$。 2. 质量符合 GB2707-2016《食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品》要求。 3. 鲜禽肉经检疫、检验合格，配送时提供检疫部门当天开具的检疫(或检测)合格证明。	斤	按采购人要求提供
7	禽蛋类	/	1. 蛋类质量符合 GB2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》要求。 2. 需为无公害或绿色鲜蛋，灯光透视时整个蛋呈微红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色。 3. 蛋液具有固有的蛋腥味，无异味。 4. 蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物。 5. 配送到食堂其生产日期不超过 15 天，配送时须提供产品检疫(或检测)合格证明。	个	按采购人要求提供
8	蔬菜	/	1. 新鲜、无污染、无变质、无压伤。 2. 叶菜类：鲜嫩、均匀、粗壮，无老叶、病叶，	斤	按采购人要求

			无泥和杂草；茄果类：新鲜、成熟度适中，大小均匀、无畸形、无虫斑、病斑，色泽光亮；甘蓝类：球紧实、花球无毛花，无灰心，叶球均匀，无病虫卵、病叶；瓜类：鲜嫩、色泽光亮、无畸形果、无病虫斑；葱蒜姜：新鲜粗壮、不抽苔、无病虫斑、外观无霉变、无腐烂变质；豆类：新鲜、荚大小均匀，无虫蛀荚，无锈斑荚；根菜类：新鲜，大小均匀，表皮光滑、无病斑、无虫眼、无裂痕。 3. 配送时应提供每批次产品农药残留检测合格报告。		提供
9	水果	/	1. 当季各种水果，无虫、无杂质，新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。其质量必须达到国家规定无公害的标准。 2. 按相关规定配送前采样送检，提供农药、杀虫剂等残留检测合格报告。	斤	按采购人要求提供
10	调味品	/	1. 产品包装完好、无破损、无变形，无污染。 2. 质量符合国家食品安全标准要求。 3. 所有产品配送到采购人指定地点时的有效保质时间不低于产品保质期的一半。	件	按采购人要求提供
11	干杂	/	1. 产品包装完好、无破损、无变形，无污染。 2. 质量符合国家食品安全标准要求。 3. 所有产品配送到采购人指定地点时的有效保质时间不低于产品保质期的一半。	件	按采购人要求提供
12	糕点	/	1. 糕点无霉变、无生虫及其他正常视力可见的外来异物。糕点具有产品应有的正常色泽。糕点具有产品应有的气味和滋味，无异味。 2. 酸价（以脂肪计）$\leq 5\%$，过氧化值（以脂肪计）$\leq 0.25\%$。 3. 糕点质量符合 GB 7099-2015《食品安全国家标准糕点、面包》要求。 4. 按相关规定配送前采样送检，提供检测报告。	/	按采购人要求提供

备注：

（1）本项目所涉及产品，须符合食品卫生与安全的国家标准，食材食品中污染物限量标准须符合国家规定；国家标准有更新的，均按最新国家标准执行。

（2）本项目具体配送产品品目及数量根据采购人食堂实际需求进行配送。

（3）本项目所涉品类多、用量大、人群集中，为保证食品安全，购置清单及要求须全部满足，否则作无效投标处理。

五、存储及配送要求（实质性要求，须完全满足）

1. 储存要求：供应商具有符合行业规定及满足配送需要的仓储地，库房硬件设施齐全，防盗门窗，专人专锁专管。库房仓库内、库房大门及通道全方位监控设备实施；库房安装“五防”（防尘、防潮、防虫、防鼠、防蚊蝇）相关设备设施。

2. 所配送的原辅食材交付验收时，发现有任何问题（包括外观损伤），须以采购人能接受的方式加以解决。

3. 所有产品均按采购人食堂安排配送，每日上午 9:00 之前送达；专人（有健康证）专车（防雨、防污、防腐）配送至采购人处；粮油类、禽蛋类、干杂类、调味品类包装食品送达至采购人处时的有效保质时间不低于产品保质期的一半。

4. 每次配送到采购人处的原材料必须提供留样 1 份，并完善相关留样记录。

5. 供应商中标后，承诺在合同期内，采购人根据需要抽取中标供应商所配送的米面油、肉类、蔬菜水果类和干杂类食材至第三方有资质的检验检测机构进行检验，若送检质量不合格的，送检费用由中标供应商承担，造成经济损失的由中标供应商进行赔偿。

6. 配送服务人员要求：

（1）中标供应商必须自行提供配送服务，不得将配送服务进行任何方式的转包、分包。

（2）配送服务人员身体健康，符合食品行业要求，合同签订前向采购人提供人员健康证明材料。

（3）配送服务人员无吸毒、故意犯罪记录，合同签订前向采购人提供相关证明材料。

（4）中标供应商应将项目配送服务人员名单向采购人备案，更换配送服务

人员应提前 10 个工作日到采购人处提交相关材料。

(5) 服务过程中，项目配送服务人员不再符合配送人员要求的，中标供应商应立即停止其本项目工作并报采购人；若经采购人发现中标供应商知道或应当知道项目配送人员不符合配送人员要求的，采购人将终止合同并追究相关责任。

7. 配送服务车辆要求：

(1) 配送车辆应符合食品配送卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好记录。

(2) 保证配送货物的食品安全及运输安全等，应采用封闭式运输方式。

六、商务要求

(一) 售后服务

1. 供应商须提供 24 小时畅通且有专人值守的办公电话，若出现产品质量等问题，在接到采购人电话后应在 30 分钟内响应，2 小时内到达现场，4 小时处理完成，并承担因此产生的一切费用和责任。

2. 供应商根据采购人所需数量、配送时间等要求及时配送，不得延迟供货，延迟供货产生的损失由供应商负责。

3. 供应商必须保证配送货物的食品安全，中标后购买食品安全责任保险，累计赔偿限额不低于 100 万，购买费用由中标供应商自行承担（中标供应商必须提供针对本项目购买的食品安全责任保险手续后，采购人方与中标供应商签订合同）。

4. 合同履行期间，采购人将对配送供应商的履约情况进行考核，若出现两次食材抽检不合格现象，采购人有权终止合同执行。

(二) 交货地点、时间、验收标准

1. 交货地点：遂宁市安居区特殊教育学校。

2. 履约时间及要求：本项目合同一年一签，最长不超过三年。一年期满，由采购人根据配送供应商当年履约能力、考核情况决定是否续签次年合同。合同履行期间，考评不合格且供应商拒绝整改或整改不力者，采购人有权终止合同执行。

3. 验收要求：

(1) 履约验收主体：遂宁市安居区特殊教育学校；

(2) 履约验收时间：每批次到货时双方现场清点验收；

(3) 验收组织方式：采购人组织验收；

(4) 验收程序：分段验收；

(5) 技术履约验收内容：按照本项目招标文件中“项目技术参数要求”及中标供应商投标文件进行验收。商务履约验收内容：按照本项目招标文件中“商务要求”及中标供应商投标文件进行验收。

(6) 验收标准：严格按照政府采购相关法律法规、《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）的要求、行业相关标准验收。

4. 其他要求

(1) 所有货物及外包装必须安全、卫生、无毒、无害，符合食品卫生质量要求，产品必须通过国家强制要求的各类认证。

(2) 所有货物必须符合卫生防疫、检疫部门、质量检验、监督等部门的相关质量要求。

(3) 若中标供应商所提供物资的质量因不符合相关质量标准，导致采购人被卫生防疫、检疫部门处罚，所产生的罚款费用及相关法律责任由中标供应商全部承担，同时报相关部门处理。

(4) 原材料验收由采购人、供应商双方现场检验，对供应产品的质量、产地、品牌、规格标准无异议，数量准确无误后，由采购人和供应商共同签字，一式二份，各自留存。

(5) 原材料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达到标准要求配送货物，如出现两次不符合要求的，采购人有权终止合同。

(6) 质量要求：所有食材质量必须达到《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规的要求。

(7) 中标供应商按照卫生防疫要求定期提供相应的食品出厂合格证，检疫证等相关证件。

(8) 因中标供应商供货质量原因，引起采购人食品安全事故，采购人将报相关主管部门，并按《中华人民共和国食品安全法》及相关规定，除赔偿当期的原材料损失外，还应对由此引起的其他延续损失给予全额经济赔偿(包括医疗、声誉)，并承担其他相应法律责任。

（三）付款方式

1. 实行按月结算、据实结算制度。每月结算一次，中标供应商向采购人提供上一月份货物配送清单，经采购人核实配送货物的数量、金额后，中标供应商按核实后的金额开据有效的正式发票进行结算。

2. 结算金额：

（1）单品结算金额=单品基础单价×92%×实际采购数量。

（2）结算总金额=各单品食材结算金额之和。