

# 招标项目技术、服务、政府采购合同内容条款及其他商务要求

## 一、项目背景

本项目为职工食堂生活物资，共一个包。

## 二、项目内容（实质性要求）

### 一、猪肉（核心产品）

#### （一）、冷鲜类

1、所供种类：五花肉、夹子肉、坐墩肉、膀肉、大小猪脚等。

2、质量标准：符合国家和行业标准，提供质量承诺函（格式自拟）。

(1)严格执行动物卫生监督检疫制度，对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度(以后腿肉中心为测量点)在 24 小时内降为 0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持 0-4℃范围内的生鲜肉。冷鲜肉外表感官湿润，肉质呈鲜红色，有光泽、脂肪洁白，触摸柔软有弹性，不沾手，新鲜无异味。有检疫合格证明。不得有病猪、死猪、公母种猪肉。产品标准:符合中华人民共和国国家标准 GB/T9959.1-2019 规定标准、符合《食品安全国家标准生猪、牛、羊、家禽屠宰检验规程》(GB/T19479-2018)，如有最新标准时按最新标准执行。

(2)冷藏储运。供货时必须提供动物及动物产品运载工具消毒证明（提供承诺函，格式自拟）。

(3)验收标准：猪肉卫生符合《食品安全国家标准生猪、牛、羊、家禽屠宰检验规程》(GB/T19479-2018)，质量应符合鲜(冻)猪肉国家标准 GB/T9959.1-2019，新鲜无质变，如有最新标准时按最新标准执行。

(4)供货质量严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定、招标文件技术参数，符合国家食品卫生标准,动物检验检疫合格标准,如有最新标准时按最新标准执行。

#### （二）腌腊类

1、所供种类：腊肉、香肠等。

2、产品标准：符合 GB2730—2015 食品安全国家标准,如有最新标准时按最

新标准执行，作出承诺。

3、腌腊制品以鲜猪肉或者可食用副食品为原料，添加或者不添加辅料，经腌制、熏干等工艺加工而成的非即食肉制品。

4、感观要求：色泽具有产品应有的色泽，无黏液、无霉点。气味具有产品应有的气味，无异味、无酸腐味，状态具有产品应有的组织性状，无正常视力可见外来异物。

## 二、牛、羊肉类

(一)、所供种类：鲜牛肉、冻牛肉、鲜羊肉、冻羊肉、牛杂、羊杂等。

(二)、质量标准：符合国家和行业标准。

### 1、牛羊肉的质量要求如下表

项目	鲜牛肉	冻牛肉（解冻后）
色泽	肌肉有光泽,色泽鲜红或深红	肌肉有光泽,色泽鲜艳,脂肪呈乳白色,浅黄色或黄色
组织状态	指压后凹陷立即恢复	肌肉结构紧密,有坚实感,肌纤维韧性强
黏度	外表微干或有风干膜,不粘手	外表微干或有风干膜,或外表湿润,不粘手
气味	具有牛肉正常的气味	具有牛肉正常的气味
煮沸后肉汤	透明澄清,脂肪团聚于表面,具特有香味	澄清透明,脂肪团聚于表面,具有牛肉汤固有的香味和鲜味
肉眼可见杂质	不得带伤痕、血点、血污、碎骨、病变态组织、淋巴结、脓包、浮毛或其它杂质	

### 2、羊肉的质量要求如下表

项目	鲜羊肉	冻羊肉（解冻后）
色泽	肌肉色泽浅红、鲜红或深红,有光泽;脂肪呈乳白色、淡黄色或黄色	肌肉有光泽,色泽鲜艳;脂肪呈乳白色、淡黄色或黄色。
组织状态	肌纤维致密、有韧性,富有弹性。	肉质紧密,有坚实感,肌纤维有韧性。

粘度	外表微干或有风干膜，切而湿润，不粘手。	表面微湿润，不粘手。
气味	具有新鲜羊肉固有气味，无异味	具有羊肉正常气味，无异味
煮沸后肉汤	透明澄清，脂肪团聚于液面，具有特有香味	透明澄清，脂肪团聚于液面，无异味
肉眼可见杂质	不得检出	不得检出

3、牛杂、羊杂的质量标准：牛杂、羊杂必须是熟制的，新鲜干净，不粘粪便等杂质，无异味，无发红发黑变质，大小肠去油翻转洗干净。

### 三、鸡鸭鱼兔类

#### (一) 鲜活类

1、鲜活类质量必须符合《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定，符合国家食品卫生标准，动物检验检疫合格标准，符合《食品安全国家标准生猪、牛、羊、家禽屠宰检验规程》（GB/T19479-2018），如有最新标准时按最新标准执行,供货时必须提供动物及产品运载工具消毒证明（提供承诺函，格式自拟）。

#### 2、肉质要求：

(1) 肉质：必须为当日现杀的活禽。表皮无毛或少毛，无破皮、无花皮、无显眼淤块，无注水，无血水。

(2) 色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪洁白或淡黄色。

(3) 粘度：外表微干或有风干膜，触摸不粘手。

(4) 组织状态：指压后凹陷立即回复。

(5) 气味:具有鲜禽的正常气味，无异味。

(6) 活禽类不得配送冷冻类

#### (二) 冻货类

1. 冻货类质量必须符合《中华人民共和国食品安全法》、行业有关规定，符合《食品安全国家标准生猪、牛、羊、家禽屠宰检验规程》（GB/T19479-2018），动物检验检疫合格标准，供货时必须提供动物及产品运载工具消毒证明（提供承诺函，格式自拟），如有最新标准时按最新标准执行。外包装无破损，有生产日期

期。

#### 四、项目要求

##### （一）供货要求：

1、采购方按时通知供货方所需肉禽鱼类生活物资的品种、数量及规格等级，除特殊要求外，均以公斤为计量单位。

2、交货时限：供货方需将采购方所需肉禽鱼类物资每日上午七点前送到大门口；应急配送要求供货方应在 30 分钟内予以响应，1 个小时以内送达采购方民警职工食堂。

3、供货方送货时冷冻肉类必须同时提供相应的检验(检疫)报告(证明)，并按批次提供加盖鲜章的供货单，供货单上需标明货物名称、规格等级、计量单位及生产日期等内容。（提供承诺函，格式自拟）

##### （二）售后服务：

1、投标人须承诺中标后为本项目购买食品安全责任险，保额不低于 200 万元，且受益人为四川省川北监狱。签定合同前未购买的，采购人将不与中标人签订合同。（提供承诺函，格式自拟）

2、售后服务预计采购量多于实际需要量时，如采购人需要退还部分货物，中标供应商应办理退货（提供承诺函，格式自拟）。

3、中标供应商在供货期间，凡因所供货物质量问题造成食物中毒等其他严重后果，中标 供应商必须承担一切经济和法律 责任。运输过程中引发的安全等事故，由中标人承担全部法律 责任和赔偿所有经济损失。（提供承诺函，格式自拟）

4、供应商在国内应有 24 小时响应电话，并列 出联系人名单、联系电话、通讯地址及库房地址等。

#### 三、商务要求（实质性要求）

1、**服务期限：**合同签订之日起至 2024 年 12 月 31 日。**送货时间：**签订合同后次日即负责送货，具体送货时间以采购人计划为准。配送物资以甲方实际需求计划为准，供应商不得搭售其他无关商品。

2、**交货地点：**四川省川北监狱（采购人指定地点）。

3、**付款条件（进度和方式）：**

(1) 供应商所供的肉禽品种以绵阳市发改委每周二公布的“绵阳城区主副食品民生价格信息行情”七大农贸市场零售均价为结算基价，优惠后进行结算，猪肉鸡鸭鱼兔类最低优惠率不低于 5%，牛羊类最低优惠率不低于 3%（最低优惠率=近三年优惠率的平均值÷2 取整）。没有公布价格的，由供货方代表、采购方专职纪检员、职工代表及民警代表每周三到绵阳市不少于三大市场进行询价，以三大市场的零售均价确定所供物资的结算基价。结算价应以最终采购人验收合格后，在结算基价的基础上按中标供应商中标优惠率据实计算（ $\text{结算价}=\text{结算基价}\times[1-\text{优惠率}]$ ），每周四更换结算价（此价格为一个周期的结算价，不随市场波动临时变更），该价格已包括本项目的制造费、包装费、运输费、配送费、调换费、损耗费、检测费、培训费、税费等一切费用，甲方无须另向乙方支付合同规定之外的其他任何费用，投标报价估算错误等引起的风险由乙方自行承担。采购方每月将所购物资的票据及附件资料汇总上交采购方财务部门审核后，据实结算。

(2) 供货方每次送货时对所供物资的数量、结算单价签字确认，每月末（不能跨月）出具增值税发票及附件资料结算本月 25 日（包含 25 日）以前的所供物资，采购方审核无误后在 30 日内以银行转账方式将结算价款支付给供货方。

#### 4、验收标准：

(1) 验收主体：采购人；

(2) 验收时间：履约完成，投标人提出验收申请后当日内组织验收；

(3) 验收方式：采购人单位内部验收；

(4) 验收程序：分段验收；

(5) 验收内容及标准：按照《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、招标文件的要求、中标人的投标文件及承诺以及合同约定标准进行验收。

7、解决争议的方法：在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商不能达成协议时，双方均有权向采购人所在地人民法院提起诉讼。

8、工作知识产权归属：(1) 投标人应保证在本项目中使用的任何产品和服务（包括部分使用），不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识

产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由投标人承担所有相关责任，并且不得由此给予采购方造成任何影响和损失，否则由投标人承担赔偿责任。（2）采购人享有本项目实施过程中产生的全部知识成果及知识产权。