

第五章 采购项目技术、服务、及其他商务要求

★一、技术、服务要求

(一) 产品质量要求

1、鲜猪肉。

符合 GB 9959.1-2001 国标，色泽：肌肉有光泽，色鲜红或深红，脂肪呈现乳白或粉白色。粘度：外表微干或微湿润，不粘手。弹性（组织状态）：指压后的凹陷立即恢复。气味：具有鲜猪肉正常气味。水分 $\leq 77\%$ ，挥发性盐基氮 $\leq 20\text{mg}/100\text{g}$ ，汞(以汞计) $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ，莱克多巴胺、沙丁胺醇、盐酸克伦特罗不得检出。

动检部门检验检疫合格，严禁配送注水、注胶、病猪、死猪、老母猪肉、公猪肉，保证随时实物抽检动物检验检疫、肉质等合格。相关证书齐全完备，所配送猪肉必须有“两章两证”（动检部门的蓝紫色“检疫合格验讫条形印章”、定点屠宰场的“肉品品质检验合格圆形印章”和动检部门出具的“动物产品检疫合格证”、定点屠宰场的“肉品品质检验合格证”）和非洲猪瘟检测阴性证明。

2、禽肉。

禽肉符合 GB16869 要求，严禁注水、注其他物质；瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘；肉无异味、臭味；淋巴结的大小正常。

3、牛羊肉

牛肉符合 GB/T17238 标准，羊肉符合 GB9961 标准；瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘；肉无异味、臭味；淋巴结的大小正常。

4、冻品

冻鸡鸭类货品要求：无残羽，无黄衣，无血水/血污，无伤斑，无溃烂和肿块，严禁平坦或稍凹，鸡肉切面有光泽，有鸡鸭固有气味，按部位分割，无多余皮和脂肪，允许少量红斑。纸箱包装，货品合格证齐全，注明生产日期；送达时产品必须在保质期内。

5. 蔬菜

(1) 叶菜类：具有货物本身应有的色泽，新鲜，无黄叶、烂叶、无病斑，大小均匀，新鲜且嫩，基本不带泥沙，无夹杂杂草，可食用率达 92%以上。

(2) 根茎类：具有货品本身应有的色泽、形体完整无裂口，无腐烂变质，无异味，表面光滑，大小均匀，不得有黑心空心现象。根据货品食用特性部分货品需新鲜且嫩。可食用率达 90%以上。

(3) 瓜果类：具有货品本身应有的色泽, 无腐烂变质，表面光滑无黑斑，大小均匀，不得有黑心空心现象，根据货品食用特性部分货品需新鲜且嫩。可食用率达 95%以上。

(4) 食用菌:无腐烂、无破损、不潮湿、不粘手，具有货品应有的色泽、有光泽，菌身完整无损、无杂质，新鲜不发蔫，大小基本均匀。可使用率 98%及以上。

(5) 香辛蔬菜类:无腐烂变质，具有货品应有的色泽及香味，新鲜不发蔫且嫩，根部为水洗不带泥或干根泥沙少，可食用率 95%及以上。

(6) 鲜豆类：具有货品应有的色泽，嫩气不发黄，无虫眼，货品未常温无发烧现象，大小长短均匀。

(7) 豆制品类：清洁卫生，无发酸变质现象，有正常的豆香味，具有该货品应有的色泽。

7. 干杂类

食品原料必须符合国家最新质量、卫生、安全标准或行业质量要求，预包装食品原料必须符合国家食品安全国家标准要求；商品的包装须符合国家和行业的有关规定，具备产品合格证，不变质，不过期。包装无破损，包装上注明货品名称、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、货品标准号、生产许可证编号等商品使用属性密切相关的内容须有清晰的标示。

(二)、货物价格

1. 投标供应商所投报价含货物本价、税费、保险、运输、配送、售后服务及完成本项目安全和责任风险等一切不可预见费用。

2. 区教科体局建立学校采购食材询价人员数据库。在数据库中任意抽取两所学校（第一所学校为牵头学校，校长任组长，第二所学校校长任副组长）每月两次到区教科体局确定的市场参与询价，形成询价价格表报营养中心，局监审股负责监督询价过程；营养中心审核后报局领导审签后予以公布，此价格作为学校采

购食材最高限价，各学校根据供应商投标的下浮比例下浮，还可以根据供应商配送货物品质、服务态度适当下浮。

(三)、供应商按照区教科体局组织的市场询价价格下浮比例报价。

(四)、配送及售后服务

1、配送要求

(1) 中标供应商必须根据实际需求数量保质、保量、按时、按要求将中标产品送到各学校（含村小）。同时提供规范的销售凭证相关资料。销售凭证应完整记录食品的名称、规格、数量、屠宰日期、保质期、购货者名称及联系方式、销售日期等内容，并加盖印章或者签字。

(2) 供应商确定专车和工作认真负责、身体健康的专人按要求送货到学校指定的库房，并按存放要求进行堆放。

(3) 鲜肉类产品须由冷藏专用车辆配送，并定期对车辆清洁消毒。禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输，送货时不得有污染事故发生。

(4) 供应商必须按学校要求，及时生产，及时配送，不得超过保鲜时限，保证新鲜、清洁、卫生；猪肉整块配送，肉质好、肥瘦合理均衡搭配。

(5) 供应商必须按照学校要求供应品种，除不可抗力外，任何不按学校需求供货均视为违约。

(6) 供货商将货物送到学校前要提前进行分拣，保证新鲜，无杂质。凡是配送腐败变质、感观异常食材到学校食堂，学校可以联系市场监管部门给予处罚，同时学校第一次扣减供货商履约保证金 2000 元，第二次扣减供货商履约保证金 4000 元，第三次取消供货商配送资格，保证金不予退还。

(7) 学校要对配送到校的货物进行分拣后称重，所有配送货物必须是净重，严禁将盛装框、保鲜冰块等物质计入货物重量。

2、服务承诺

投标供应商必须按照各学校实际需求数量和时间将产品送到各学校（含村小），确保学期结束学校无剩余食品。同时，根据学校要求送货到指定的库房按存放要求进行堆放。产品必须由专用车辆冷藏配送，禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

投标供应商应设有专门的服务电话。如有学生食用中标企业提供的食品后，出现身体不适时，中标供应商在接到通知后须立即作出响应，2 小时内到达现场

（特殊的安全问题需在 60 分钟内到达现场）进行处理，主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。因产品质量等问题出现安全事故，中标供应商应立即到现场应急处理。情节严重的，采购方有权终止合同，且履约保证金不退还，所造成的一切经济损失和法律责任由供货商自行承担。

供应商应保证食品完好无损地到达使用者所在地，须无条件更换生产、配送、搬运过程中变质、不清洁、不卫生的产品。若发现数量巨大的不合格产品，采购方有权终止合同，且履约保证金不予退还，带来的一切责任和影响由中标供应商全部负责。

投标供应商必须对以下售后服务进行承诺，未进行承诺的投标供应商，视为无效投标。

（1）因供应商产品本身质量或配送原因发生的食品安全事故，由供应商承担全部经济 and 法律责任，并取消配送资格。

（2）按质、按时、按量、按合同的要求做好配送服务工作，按照监管部门的有关要求严把质量关。

（3）协助有关部门组织、宣传、检查食品安全工作。

（4）安排工作认真负责、身体健康的人员对口衔接学校，专人配送，配送联系人必须保证 24 小时电话畅通。

（5）严格规范地执行产品的检测、留样、出库、入库、运输、搬运等制度，对每批次的产品都要留样备查。

（6）中标后对中标产品投保保额不低于 1000 万元的产品质量、安全责任保险。

（7）每学期定期或不定期接受区级相关职能部门抽样检验，并按要求提供有关档案材料。投标供应商必须按照各学校实际需求数量和时间将产品送到各学校（含村小），确保学期结束学校无剩余食品。同时，根据学校要求送货到指定的库房按存放要求进行堆放。产品必须由专用车辆冷藏配送，禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输。

投标供应商应设有专门的服务电话。如有学生食用中标企业提供的食品后，出现身体不适时，中标供应商在接到通知后须立即作出响应，2 小时内到达现场（特殊的安全问题需在 60 分钟内到达现场）进行处理，主动做好协调、救援、安抚、善后等工作。因产品质量等问题出现安全事故，中标供应商应立即到现场

应急处理。情节严重的，采购方有权终止合同，且履约保证金不退还，所造成的一切经济损失和法律责任由供货商自行承担。

供应商应保证食品完好无损地到达使用者所在地，须无条件更换生产、配送、搬运过程中变质、不清洁、不卫生的产品。若发现数量巨大的不合格产品，采购方有权终止合同，且履约保证金不予退还，带来的一切责任和影响由中标供应商全部负责。

投标供应商必须对以下售后服务进行承诺，未进行承诺的投标供应商，视为无效投标。

(1) 因供应商产品本身质量或配送原因发生的食品安全事故，由供应商承担全部经济 and 法律责任，并取消配送资格。

(2) 按质、按时、按量、按合同的要求做好配送服务工作，按照监管部门的有关要求严把质量关。

(3) 协助有关部门组织、宣传、检查食品安全工作。

(4) 安排工作认真负责、身体健康的人员对口衔接学校，专人配送，配送联系人必须保证 24 小时电话畅通。

(5) 严格规范地执行产品的检测、留样、出库、入库、运输、搬运等制度，对每批次的产品都要留样备查。

(6) 中标后对中标产品投保保额不低于 1000 万元的产品质量、安全责任保险。

(7) 每学期定期或不定期接受区级相关职能部门抽样检验，并按要求提供有关档案材料。

★二、商务要求

1. 具有从业人员健康证（提供本公司至少 5 名从业人员健康证）（提供复印件等证明资料）；

2. 所提供猪肉须为鲜猪肉（提供承诺书，格式自拟）；

3. 所配送猪肉必须有“两章两证”（动检部门的蓝紫色“检疫合格验讫条形印章”、定点屠宰场的“肉品品质检验合格圆形印章”和动检部门出具的“动物产品检疫合格证”、定点屠宰场的“肉品品质检验合格证”）和非洲猪瘟检测阴性证明；

4. 供应商所配送的猪肉屠宰企业必须与提供的生猪定点屠宰证一致。

5. 供应商具有稳定的蔬菜供应来源（提供蔬菜基地土地承包合同或蔬菜生产基地合作协议）；

6. 提供针对本次投标保额不低于 1000 万元的食品责任险；或承诺在中标后，签订合同前提供针对本次投标保额不低于 1000 万元的食品责任险（提供保单复印件或承诺书，格式自拟）。

7. 具有符合要求的仓储、运输、加工、配送能力和有一定管理能力，能满足本采购项目的供货和服务（提供不少于 100 平方米仓储所有权证明或租赁合同；提供所有权属于投标供应商的至少一辆箱式冷藏车和一辆箱式货车的行驶证和驾驶证复印件），配送货物的车辆配送过程应全程监控，监控保存时间不少于 10 天。

8. 供应商必须注册使用市市场监管局食品安全智慧监管平台“理菜宝”，通过“理菜宝”平台对学校进行食材配送登记。

9. 本次采购以广安市前锋区小井乡小学校为牵头采购学校，广安市前锋区得胜小学校、广安市前锋区观阁镇大良小学校共同采购，成交供应商分别与以上三所学校签订采购合同，并分别结算，成交供应商不得以任何理由拒绝，否则，视为无效投标。

三、产品抽检：区教科体局会同区市场监管局对投标产品进行抽检，对抽检产品不合格的，将依法进行处理。

本章标注★的均为实质性要求，供应商必须满足，否则视为无效响应。

四、评价机制

各学校校长、分管副校长、纪检员、分管主任、食堂管理员等不少于 5 人，每学期两次（开学后第二个月和第四个月月上旬）对中标供应商的货物质量、数量，配送时效性，服务态度进行评价，有多个配送学校的按平均值计算。第一次评价低于 80 分，区教科体局对供货商进行约谈；第二次评价低于 80 分，则取消在全区所有学校配送资格，履约保证金不予退还，三年内不得参与前锋区自主采购食材投标，并由区教科体局指定符合要求的其他供应商供货。（评价表详见附件。）