

一、项目概况

1. 本项目为广安市广安区石笋片区（石笋中学、石笋小学、白云小学、白市一校、白市初中、白马小学、大安一校、大安初中、东岳小学）九所学校食堂采购肉类、蔬菜、调料等食材。

2. 食材提供期限：2022 年秋—2023 年春学期（不含假期）。

二、食材质量要求

1. 肉类

（1）鲜猪肉

符合 GB 9959.1-2001 国家标准，猪肉必须为鲜猪肉。规格：屠宰加工符合国家标准要求，动检部门检验、检疫合格。弹性：肉质富有弹性，指压后凹陷立即恢复；色泽：脂肪呈粉白色或乳白色；瘦肉呈鲜红色或深红，有光泽；粘度：外表微干或微湿润，不粘手。保证随时实物抽检动物检验、检疫合格。所配送猪肉有“两证”（即肉品品质检验合格证、动物检疫合格证明）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。

2. 菜类

(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，不得有黑心或空心现象，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，具有货品本身应有的色泽、有光泽，菌身完整无损、无杂质，新鲜且不发焉，大小基本均匀。可食用率达98%以上。

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

(6) 鲜豆类：具有货品本身应有的色泽，嫩气不发黄，无虫眼，货品为常温无发烧现象，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。

3. 干杂和调料等其他类

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，预包装类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。

三、报价要求

(1) 供应商报价含货物成本、税费、保险、运输、配送、利润、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) 本项目供应商报价报下浮比例。各种食材执行价格均以该类产品市场询价标准价乘以(1-下浮比例)为实际定价【执行价=市场询价标准价×(1-下浮比例)】。

由于猪肉和蔬菜价格随季节波动幅度较大，本项目建立统一的市场询价机制。实施学校全部纳入市场询价人员数据库，学校校长和分管副校长亲自参与，并挑选2名具有询价经验的食堂管理人员参与市场询价，询价地点为广安区区城南、城北各一个农贸市场和各一个大型超市。每两周询价一次，每次询价由局审计股在市场询价数据库中任意抽取两所学校（第

一所学校为牵头学校，校领导任组长，第二所学校校领导任副组长），到农贸市场和超市参与询价，根据询价情况，采用合理低价的原则形成询价结果报局营养改善计划服务中心，服务中心根据询价结果及定价原则，确定市场询价标准价，报经局领导签字后予以公布，各供货企业和实施学校参照执行。局营养服务中心根据各校实施情况、供货商供货目录及农贸市场、大型超市的供货情况建立统一的采购食材目录，各学校只能在统一的采购目录中挑选采购。

四、商务要求

1. 供应商从业人员须具备健康证，提供至少四名从业人员健康证复印件，签订采购合同时审查健康证原件。
2. 供应商配送的猪肉屠宰企业必须与提供的生猪定点屠宰证一致。
3. 供应商须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等有效蔬菜供应来源的证明材料）
4. 成交供应商在与采购人签订采购合同前必须提供针对本次项目投保保额不低于 1000 万元的食物责任险。（须在响应文件中做出单独承诺）
5. 供应商须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复印件；提供属于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。

6. 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。

7. 配送及储存要求。

(1) 成交供应商必须保质、保量、按时、按要求将采购产品送达学校，按学校实际需求提供食材。如因不能按时送达学校而影响学校正常就餐，经核实后每次从履约保证金中扣除 2000 元为违约金。

(2) 成交供应商须确定工作认真负责、身体健康的专人（提供配送人员健康证）按要求送货到学校指定的库房，并按要求存放。

(3) 成交供应商必须用专用车辆配送（猪肉采购能正常运行的专业箱式冷藏车配送，蔬菜及其他原辅材料采用箱式封闭车辆配送），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，禁止猪肉和蔬菜混合运装配送，送货时不得有污染事件发生。合理规划配送路线，每周至少为每个学校配送 3 次及以上，要保证肉质新鲜，屠宰后 9 小时内按学校指定时间送至学校，不得超越新鲜时限；生猪进场、鲜肉出场通道分离，避免二次污染；生产、配送、搬运时有专用器皿盛放，保证猪肉清洁、卫生；整块配送，肉质合理均衡搭配。发现配送车辆不符合要求或混装等情况，每次从履约保证金中扣除 2000 元为违约金，如超三次取消配送资格。

(4) 供应商必须按学校要求供应品种，除不可抗力外，任何不按学校需求供货均视为违约，每次从履约保证金中扣除 2000 元为违约金。

(5) 在供货期间，成交供应商必须保障货源充足，如果出现断货现象，须作出书面说明，若非不可抗力外因素，断货 1 天，成交供应商按该校学生一天食用总量的总资金 1 倍向学校支付违约金，断货 2 天，成交供应商按该校学生一天食用总量的总资金 2 倍向学校支付违约金，连续断货 3 天及以上的采购方（即相关学校，下同）有权终止合同，且履约保证金不予退还，造成的一切后果和损失都由成交供应商负责。

(6) 学校食用学生人数、供餐天数等因客观原因发生变化或因国家政策调整变化，成交供应商无条件按采购方新的需求供货，并如实结算。

8. 服务要求及质量保证

(1) 应急救援。供货商应设有专门服务电话，提供的食品如学生食用后，出现身体不适时，成交供应商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，成交供应商应立即到现场处理，情节严重的，采购方有权终止合同，且履约保证金不予退还，所造成的一切经济损失和法律责任由成交供应商自行承担。

(2) 检验检疫报告。猪肉产品生产企业自身保留样品和检验检疫报

告的同时，必须将同批次的《动物检疫合格证明》和《肉品品质检验合格证》等相关证件，送达学校存档备查。

(3) 质量保证。成交供应商应保证食品完好无损地送达学校，如有变质、不清洁、不卫生、感官异常的产品，供应商在配送当天应无条件免费调换、补齐或赔偿。配送过程中，如发现成交供应商配送过期变质及其他质量不符合要求产品，经确认后第一次从履约保证金中扣除 2000 元为违约金，以后每次加倍，如果 1 年内超过 3 次，采购方有权终止合同，且履约保证金不予退还，造成的一切后果和损失都由成交供应商负责。若单次发现数量巨大不合格产品，采购方有权终止合同，且履约保证金不予退还，带来的一切后果和影响由成交供应商全部负责。

(4) 服务承诺。因供应商产品本身质量或配送原因发生的食品安全事故，由成交供应商承担全部经济和法律責任，并取消配送资格，且履约保证金不予退还；供应商按质、按时、按量、按合同的要求做好配送服务工作，按照监督部门要求严把质量关；供应商须协助有关部门组织、宣传、检查食品安全工作；供应商须安排工作认真负责、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；供应商须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；成交后对食材投保保额不低于 1000 万元的产品质量、安全责任保险；供应商须每学期定期或不定期接受相关职能部门抽样检验，并按要求提供有关档

案材料。

9. 食材提供期限：2022 年秋—2023 年春学期（不含假期）。

10. 采购数量：以学校实际使用数量为准。

11. 履约保证金：成交供应商在签订采购合同前，按合同金额 8%的数额缴纳或提交履约保证金。（以支票、汇票、本票或者金融机构、符合条件具备偿付能力的专业担保机构出具的保函等非现金形式提交，供应商可以依法自主自愿选择提交保证金的方式。）

12. 供货地点：石笋中学、石笋小学、白云小学、白市一校、白市初中、白马小学、大安一校、大安初中、东岳小学共九所学校。

13. 资金支付

（1）成交供应商分别与石笋片区的石笋中学、石笋小学、白云小学、白市一校、白市初中、白马小学、大安一校、大安初中、东岳小学签订采购合同并分别结算支付金额，成交供应商不得以任何理由拒绝，否则，取消成交资格。

（2）付款方式为一月一结。各学校在每月初对上月的食材购买情况进行汇总，并与成交供应商仔细核对数量，成交供应商于当月 10 日前开具上月应付金额的有效票据送达供餐学校，经学校审核无误后，各学校于 20 日前将货款支付给成交供应商。

14. 验收标准及方法

(1) 验收标准:按国家有关技术标准规定、竞争性谈判文件的要求、成交供应商的响应文件及承诺、本合同约定标准进行验收。

(2) 验收方法:按《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)文件以及《广安市政府采购项目履约验收工作规程》(广市财采[2021]275号)文件规定执行。由采购人组织,成交供应商配合进行。

五、其他要求

1. 成交供应商必须遵守相关的廉政纪律,不得参与或配合学校弄虚作假,不得有任何违反廉政纪律的现象,不得在采购过程中提供虚假材料,一经查实,采购方有权终止合同,且履约保证金不予退还。

2. 在签订合同前,相关部门和采购单位将对成交供应商资质条件及配送条件等进行复核。如果成交供应商的资质条件及配送条件不符合相关要求,将取消其成交资格,并按相关规定予以处理。

3. 建立供应商评价机制。评价由广安区教科体局负责组织实施,每学期集中开展两次。评价人员有学校校长、分管副校长、分管主任、食堂管理员、参与验收的教师、食堂工勤人员等不少于20人组成,按照配送货物质量、货物数量、配送时效,服务态度四个维度进行评价,有多个配送学校的按平均值计算。第一次评价低于90分,广安区教科体局对供应商进行约谈,并从履约保证金中扣除2000元为违约金;第二次评价低于90

分，则取消在全广安区所有学校配送资格，终止相关合同，履约保证金不予退还。

4. 如果供应商以保函形式提交的履约保证金，又出现需支付履约金情况的，则由供应商及时向采购学校缴纳相关违约金。

广安区营养改善计划食材供应商评价表

评价学校：（盖章）

| 供应商名称 | | | |
|------------|--|-----|----|
| 指 标 | 评价描述说明 | 实得分 | 备注 |
| 送货及时性评价 | 1、几乎总是早于预定时间或在约定时间及时送到，得分 90-100 分； 2、偶尔比约定时间晚，但不会耽误食堂工作，得 80-90 分； 3、送货经常不守时，耽误食堂工作，得 80 分以下。 | | |
| 物资新鲜度及质量评价 | 1、物资新鲜，质量符合要求得 90-100 分； 2、偶有送存货或次品来，但都可使用，未变质，影响口感，得 80-90 分； 3、时常送存货、次品或变质食品，得 80 分以下。 | | |
| 物品数量符合评价 | 1、重量总是足称，不缺斤少两，得 90-100 分； 2、偶尔有重量不合格现象，但有证据显示不是有意的，得 80-90 分； 3、重量经常不达标，有意缺斤短两者，得 80 分以下。 | | |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| 服务态度评价 | <p>1、与供应商联系，态度良好、诚恳，有问题及时改正，得 90-100 分；</p> <p>2、态度一般，但与之合作基本不影响食堂工作，有问题整改稍有拖延，得 80-90 分；</p> <p>3、态度恶劣，有欺诈、怠慢行为，影响食堂工作，有问题严重拖延整改，得 80 分以下。</p> | | |
| 综合评价 | | | |

说明：综合评价实得分取前四项平均值，即为本次评价最终得分。