

2025 秋采购内容及要求

1、项目概况：2025-2026 学年全区营养改善计划实施学校 88 所午餐全覆盖学校采购肉类需使用资金 892 万元、采购鸡蛋需使用资金 105 万元，共计 997 万元。采购资金来源为财政资金。具体资金量以招标结果及实际配送量据实核算。

采取统一配送、据实结算的方式进行采购，以片区为单位分五个标段，具体划分如下表。

标段	招标区域划分	招标金额
一包	中部教育片区：韦曲街道、杜曲街道、大兆街道 17 所学校；十一中	肉类预计 160 万元 蛋类预计 19 万元 共计 179 万元
二包	西部教育片区：郭杜街道、黄良街道 9 所学校；十中	肉类预计 128 万元 蛋类预计 15 万元 共计 143 万元
三包	西南教育片区：滦镇街道、子午街道、五台街道 22 所学校	肉类预计 258 万元 蛋类预计 30 万元 共计 288 万元
四包	东部教育片区：引镇街道、鸣犊街道、砲里街道、魏寨街道 22 所学校；九中	肉类预计 179 万元 蛋类预计 21 万元 共计 200 万元
五包	东南教育片区：王莽街道、王曲街道、杨庄街道、太乙街道 18 所学校；八中	肉类预计 167 万元 蛋类预计 20 万元 共计 187 万元

2. 本次食材采购项目价格均含配送费、税费等费用，接收单位为各对应营养改善计划食堂供餐学校（或教学点）。

3. 肉每天配送，鸡蛋一周配送一次；配送的肉为整块鲜肉，不得配送切好的肉块、片或馅等；肉和鸡蛋价格不能高于同时期的市场价。

备注：以上提供数据为测算参考数据，不作为最终供货、结算依据，实际数量按学校提供的每学年实际天数和人数计算。如有最新政策按最新政策执行。

（一）肉类采购

1. 总体要求：能够准确、按时配送肉类送到采购人指定地点（学校）；鲜肉是指：屠宰后至送达采购人指定地点在 48 小时内的肉类（最好是 24 小时）；

2. 服务标准：每天按时按点按照采购人前一天的采购肉类计划表将所有鲜肉送到采购人指定地点，具体要求如下：

（1）所有新鲜肉类必须符合国标猪肉质量 GB/T42069-2022, 符合食品安全国家标准 GB/T 9959.3-2019(鲜、冻猪肉及猪副产品)及 GB2707-2016 鲜（冻）畜产品标准，品质要求 3 去（去槽头、腰子、板油、）及去骨头的前腿、后腿肉。

（2）猪肉必须具备动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证，每次配送必须向学校提供每批次合格证证明复印件。

（3）提供的猪肉必须具备合法、合规、有效的“非洲猪瘟检验报告单”，且结果为“阴性”。

（4）鲜度标准：肉质有弹性，手指轻按、塌陷地方马上复弹、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫。

（5）保证随时实物抽检肉质品质等合格，严禁提供注水、注其他物质、病猪、死猪等。肉质紧密，富有弹性；皮薄膘肥，皮无斑点；脂肪呈白色或乳白色，有光泽；瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘；肉无异味、臭味。

（6）每次配送需提供检测报告，检测项目需包含瘦肉精检测。

（7）其他要求：

供应商须至少配备 1 辆冷链运输车及厢式货车 1 辆，并提供相关冷链配送证明资料，配送人员需具有有效的健康证明（必须冷链配送以确保食品安全）。

3. 履约验收标准

(1) 供应商必须确保供应的鲜肉类应保持良好的色泽和新鲜度，符合国家食品质量和卫生标准，粗加工食品原料不得采用边角料以次充好。

(2) 供应商能提供每日所配送鲜肉类的动物检验检疫合格证。

(3) 验收以采购人学生食堂单位验收为准。供应商每次送货时必须按要求填制配送单据，配送单据包括物资品名、规格、计量单位、数量、(单价、金额以每两周询价为准补签数据)、配送日期、接收单位(人)、验收单位(人)等要素，配送单据由甲方学生食堂签字验收，验收需由供应商、接收单位(人)、验收单位(人)双方3人签字。

(4) 验收时，所供鲜肉类数量、质量不符合要求的，甲方有权要求乙方进行调换或补充，由此产生的费用由乙方承担。

4. 定价机制：折扣定价法

(1) 调研基准价格确定：每个月(若市场波动较大则每两周)着重对长安区周边大型商超、放心肉店，并参照比对西安线上配送平台价格进行采用去最高价和最低价然后平均数算法调研(超市特价不用)。以每月调研价格形成当月价格基准进行定价(每次调研取均价)。

(2) 在基准定价核算出当月价格基础上，换算出当月结账价格，即：调研价格 $\times$ 综合折扣=当月结算价格，例：投标综合折扣为8折(80%)，当月调研价格为5元，则核算价为， $5 \times 80\% = 4$ 元。

(3) 调研基准价格确定由询价小组确定，询价小组成员组成包括但不限于：采购岗位人员、宣监科工作人员(积极邀请市场监管局工作人员)。

5. 采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求：

(1) 供货商证照齐全，本身具备仓储、配送能力。

(2) 供货商应充分考虑原材料储备、生产能力、库存、配送等方面因素，各批次货物不得以任何理由拖延交货期或拒绝交货，乙方应保证给甲方随时供货，并具有供货规模一周用量的库存。

(3) 供货商应按照中标约定，提供合格产品，确保食品安全。

(4) 供货商所送每一批次食物，进入库房的食材由保管进行验收。

(5) 若供货商在供货配送中遇突发事件，应提供详细、合理、有效的处理方案，避免因突发事件导致供货不及时，延误采购方使用。

(6) 供货商应针对本招标项目提供生产、物流配送、车辆数量、人员安排等服务方案。

(7) 供货商应按照中标约定，提供合格产品，每批次所供货物为同一品质货物，不得以其他品质货物充数，不得有短斤缺两、变质现象，若质量和重量等相关方面未达到要求的，应无条件退回，所产生的一切费用由供货商自理，并按时按要求更换。

6. 考察形式：

采购人有权对中标的供货商进行现场考察，查看投标产品资质是否真实，日常物资储备、操作流程、加工环境、卫生安全、质量监督体系等情况，如发现投标文件提供虚假证明材料与实际情况不符，则取消其中标资格并上报相关部门。

(二) 鸡蛋采购

1. 总体要求：食材供应链管理配送企业，能够准确、按时配送鸡蛋到甲方指定地点；

2. 服务标准：每周按时按点按照甲方的采购计划表将鸡蛋送到甲方指定地点（如遇特殊情况，供货商和学校协商），同时所有鸡蛋农药残留含量在国家标准之内，具体采购标准如下：

(1) 应满足国家标准：GB2749-2015、GB2762-2017、GB2763-2019、食品安全国家标准 GB2719-2018 符合中华人民共和国农业行业标准 YH/T754-2011，产品壳包装外观应无残缺，无破损，不得有发霉等异味，包装要足斤足量，干净整洁，不得受潮，不得破损；应使用无毒卫生的包装。

(2) 所提供的鲜鸡蛋从养鸡场的产蛋日期至送货日期 1-4 月和 11-12 月不超过 3 天（包括产蛋日），5-10 月不超过 2 天（包括产蛋日）。

(3) 色泽：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；

(4) 气味：蛋液具有固有的蛋腥味，无异味；

(5) 状态：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。

(6) 其他要求：

①配送人员需具有有效的健康证明。

3. 履约验收标准

(1) 乙方必须确保供应的鸡蛋应保持良好的色泽和新鲜度，符合国家食品质量和卫生标准，不得以次充好。

(2) 验收以甲方学生食堂单位验收为准。乙方每次送货时必须按要求填制配送单据，配送单据包括物资品名、规格、计量单位、数量、(单价、金额以每两周询价为准补签数据)、配送日期、接收单位(人)、验收单位(人)等要素，配送单据由甲方学生食堂签字验收，验收需由供应商、接收单位(人)、验收单位(人)双方3人签字。

(3) 验收时，所供鸡蛋数量(重量)、质量不符合要求的，甲方有权要求乙方进行调换或补充，由此产生的费用由乙方承担。

4. 定价机制：折扣定价法

(1) 调研基准价格确定：每个月(若市场波动较大则每两周)着重对长安区周边大型商超、放心肉店，并参照比对西安线上配送平台价格进行，采用去最高价和最低价后平均数算法调研(超市特价不用)。以每月调研价格形成当月价格基准进行定价(每次调研取均价)。

(2) 在基准定价核算出当月价格基础上，换算出当月结账价格，即：调研价格 $\times$ 综合折扣=当月结算价格，例：综合折扣为8折，当月调研价格为5元，则核算价为， $5 \times 80\% = 4$ 元。

(3) 调研基准价格确定由询价小组确定，询价小组成员组成包括但不限于：采购岗位人员、宣监科工作人员。

5. 采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求：

(1) 供货商应证照齐全，本身具备仓储、配送能力。

(2) 供货商应充分考虑原材料储备、生产能力、库存、配送等方面因素，各批次货物不得以任何理由拖延交货期或拒绝交货，乙方应保证给甲方随时供货，并具有供货规模一周用量的库存。

(3) 供货商应按照中标约定，提供合格产品，确保食品安全。

(4) 供货商所送每一批次食物，由保管进行感官验收。

(5) 若供货商在供货配送中遇突发事件，应提供详细、合理、科学、有效的处理方案，避免因突发事件导致供货不及时。

(6) 供货商应针对本招标项目提供生产、物流配送、车辆数量、人员安排等服务方案。

(7) 供货商应按照中标约定，提供合格产品，每批次所供货物为同一品质货物，不得以其他品质货物充数，不得有短斤缺两、破损腐烂等现象，若质量和重量等相关方面未达到要求的，应无条件退回，所产生的一切费用由供货商自理，并按时按要求更换。

6. 考察形式：对中标的供货商进行现场考察，查看投标产品资质是否真实，日常物资储备、操作流程、加工环境、卫生安全、质量监督体系等情况。

7. 其他要求

招标人有权对中标的供货商进行现场考察，查看投标产品资质是否真实，日常物资储备、操作流程、加工环境、卫生安全、质量监督体系等情况，如发现投标文件提供虚假证明材料与实际情况不符，则取消其中标资格并上报相关部门。

三、配送要求

1. 肉每天配送，鸡蛋一周配送一次；配送的肉为整块鲜肉，不得配送切好的肉块、片或馅等，配送到采购人指定学校的指定地点。

2. 近年来无食品安全事故，社会形象度优良（企业自行承诺）。

3. 具有从事配送的团队、有一定的食品配送工作经验和管理能力（企业自行承诺）。

4. 从业人员要求：从事配送的工作人员需持有效的健康证上岗，人证匹配，每次送餐入校前向门卫出示；聘用的司机驾龄必须在三年以上、有一定驾驶经验，且年龄不超过 55 周岁，身体健康，无犯罪记录，家族无精神病史（须企业统一落实并进行书面承诺）。每辆配送车上必须有一名责任心强的工作人员负责押运，并与学校搞好交接工作。

四、配送产品的质量要求

1. 肉类必须是资质证照齐全的正规屠宰场生产、有“动物产品检疫合格”检疫标识、肉质新鲜的冰鲜肉。

2. 配送时间：按照教育局的安排和学校的需求，配送及时，服务热情。

3. 账务管理要求：配送单位必须建好商品采购、配送台账，配送到校的商品，在交接过程中要开具三联单票据，接收人要签字。

4. 实行产品质量诚信考核。教育局在合同有效期内，每学期对配送企业的配送食材（食品）质量、价格、服务等情况进行考核，对发生两次以上质量问题或一次食品安全事故的，将企业纳入“黑名单”，情节严重的随时终止合同。

5 本轮合同期内，配送企业必须守法经营、照章纳税，服从主管部门的管理，自觉接受相关部门的监管，交通安全、食品安全均由中标企业负责，教育部门不承担任何责任。招标期满后，若被淘汰或未中标，库存食材食品及所有投资的生产生活设施设备，由中标企业自行处置，不得向主管部门提任何要求。

6 严格按照采购人要求配送到校，因运输装卸过程中造成的损耗（例如包装严重变形、破损，食品污损、腐败变质等），发现的破损、腐败变质等食品必须无条件更换，并承诺不附加任何费用。

7. 配送车辆和配送容器必须每日消毒，同时附上消毒记录明细。

8. 以上提供数据为参考数据，不为最终供货、结算依据，实际数量按最终配送具体数量结算。

9. 投标产品必须符合国家食品卫生安全标准, 投标供应商应遵守有关的国家法律、法令、条例和政府采购法规, 承担相关法律责任; 因涉及食品类产品, 必须满足采购人保质、保鲜、就近配送条件。

10. 学校有特殊安排的, 按照学校安排执行。

11. 如果中标供应商在履行合同过程中, 出现重大产品质量问题或配送不及时等问题, 采购人可单方面终止合同, 并要求中标供应商赔偿采购人的相应损失。

12. 中标供货商应不定期接受质检、市场监督管理局等部门对所提供产品的抽样检查，相关费用由中标供货商承担。

13. 每次配送时，每个种类的产品须给各校留样，留样根据学生数量比例增加留样。