

第三章 招标项目技术、服务、商务及其他要求

（注：当采购包的评标方法为综合评分法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。）

（注：当采购包的评标方法为最低评标价法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。）

3.1 采购项目概况

采购内容:米、面、油、奶、肉、蛋；主要功能或目标:落实校园餐大宗食材采购；需满足的要求:符合国家食品安全许可，安全、营养、健康。

3.2 采购内容

采购包 1:

采购包预算金额（元）：3,700,000.00

采购包最高限价（元）：3,700,000.00

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	采购包 12: 猪肉 1	1.00	3,700,000.00	批	批发业	否	否	否	否

3.3 技术要求

采购包 1:

标的名称：采购包 12：猪肉 1

序号	参数性质	技术参数与性能指标
1	▲	1. 总体要求：能够准确、按时配送鲜肉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（500 人以上学校可每天或前一天配送；500 人以下学校每周至少配送 2 次，每次配送不超过 3 日大肉用量），具体要求如下： （1）所有新鲜肉类必须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、禽产品)标准，品质要求 3 去（去槽头、腰子、板油）、去骨精瘦肉、五花肉、切段精排。 （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，并提供相关冷链配送证明资料（包括但不限于租赁合同、购买合同等），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) 验收以甲方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、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. 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。 5. 验收形式： 招标人有权对中标的供货商进行现场验收，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，则上报相关行政监督管理部门并按相关规定予以处理。
2	★	报价要求：综合单价，包括单个采购货物的供应费、运杂费（含仓储费、运

		输费、保险费、装卸费、税金）、抽检费、运输过程中的损耗费、学校操作过程中的留样以及所有产品达到正常使用条件下所包含的一切费用。 最高限价（单价）详见招标公告。投标单价不得超出最高限价（单价），否则，其投标将被否决。
3	★	供货质量承诺：所提供货物均须与投标时保持一致，如出现所提供货物与投标响应文件或承诺不一致的情形，采购人有权要求供应商更换（提供）符合招标文件要求的产品且不增加任何费用，如供应商拒不更换，采购人有权终止合同且不支付剩余合同价款并保留追究供应商责任的权利。
4	★	商务要求 （一）供货期 自合同签订之日起至 2026 年 7 月学生放假,到期合同终止。 （二）货款结算方式 1. 乙方提供国家统一税票,税票名称必须与中标名称一致,经与收货学校核对无误并签字确认后结算。2. 按招标价格以实际用量据实结算,如所供食材价格随市场波动大于 10%时,经双方协商启动调价机制。自供货之日起,每学期按财政拨款情况及时结算拨付,如遇特殊情况顺延。3. 乙方对政府拨款情况知悉并认可,若因其他情况出现政府拨款不及时不到位,甲方不承担资金结算产生的利息。

3.4 商务要求

3.4.1 交货时间

采购包 1:

一学年

3.4.2 交货地点

采购包 1:

甲方指定地点

3.4.3 支付方式

采购包 1:

一次付清

3.4.4 支付约定

采购包 1: 付款条件说明: 详见采购合同（以采购合同约定为准）,达到付款条件起 10 日内,支付合同总金额的 100.00%。

3.4.5 验收标准和方法

采购包 1:

具体内容详见招标文件及合同

3.4.6 包装方式及运输

采购包 1:

涉及的商品包装和快递包装,均应符合《商品包装政府采购需求标准(试行)》《快递包装政府采购需求标准(试行)》的要求,包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸,以确保货物安全无损运抵指定地点。

3.4.7 质量保修范围和保修期

采购包 1:

质量保证期: 1 年

3.4.8 违约责任与争议解决的方法

采购包 1:

具体内容详见招标文件及合同

3.5 其他要求

- 1、招标文件第五章评标办法 5.4.6 确定中标候选人名单所规定“按投标人综合得分从高到低进行排序，确定 3 名中标候选人。综合得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列；得分且投标报价相同的，按投标人提供的优先采购产品认证证书数量由多到少顺序排列；得分且投标报价且提供的优先采购产品认证证书数量相同的并列。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。”内容修改为：“采购包 1-采购包 18：汇总全体评委对每个投标人的赋分，计算出每个投标人的综合得分，按包得分从高到低顺序排列，推荐前 3 名为中标候选人。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。评审得分且最后报价相同的，按照技术指标优劣顺序推荐。评审得分且最后报价且技术指标得分均相同的，成交候选供应商并列。评标委员会按照评标包号顺序推荐中标候选人（即采购包 1、采购包 2、采购包 3……采购包 18）。如果供应商同时参与了本项目两个或以上包号的投标活动，评标委员会经评审已推荐该供应商为排序在前包号的第一中标候选人，不再推荐其为排序在后包号的中标候选人。经评审后合格供应商除已被推荐为前序包排名第一的中标候选人外少于三家的本包招标失败。投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。”如招标文件前后规定不一致，以此处规定为准。
- 2、本招标文件中采购包 1 对应的实际标的名称为“采购包 12：猪肉 1”。