

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

为确保确保食品安全，增强学生体质健康，满足全校师生食材需求，现对学生 2026 年度学校餐厅大宗食材进行采购。

3.2 采购内容

采购包 1：

采购包预算金额（元）：650,000.00

采购包最高限价（元）：650,000.00

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	米面油	1.00	650,000.00	批	工业	否	否	否	否

采购包 2：

采购包预算金额（元）：2,350,000.00

采购包最高限价（元）：2,350,000.00

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	肉蛋奶	1.00	2,350,000.00	批	农、林、牧、渔业	否	否	否	否

3.3 技术要求

采购包 1：

标的名称：米面油

序号	参数性质	技术参数与性能指标
1	★	精米（长粒香）： 1. 包装规范、完好，包装方式：袋装，每袋 25KG。 2. 符合 GB/T1354-2018《大米》标准或国家最新标准。 3. 品质要求：国标一级，色泽清白，有光泽，呈半透明状，米粒大小均匀、丰满光滑，很少有碎米、爆腰（米粒上有裂纹）、腹白（米粒上乳白色不透明部分叫腹白，是由于稻谷未成熟，糊精较多而缺乏蛋白质），无虫，不含杂质。 4. 产品送达时，有效保质时间不低于 180 天。

2	★	小麦粉（精制粉）： 1. 包装规范、完好，包装方式：袋装，每袋 25KG。 2. 面颜色泽呈乳白色或淡黄色，不发暗，无杂质，无粗粒感，流动性好，不结块，有自然的麦香味。 3. 符合国家标准：符合 GB/T1355-2021 标准或国家最新标准。
3	★	油（菜籽油）： 1. 每个包装标签上标有清晰的“SC”生产许可证编号或有效期内的“QS”生产许可证编号、非转基因标识、生产厂家、厂址、生产日期、保质期、产品标准号等标识。 2. 剩余保质期：产品在送达采购人指定地点的保质期至少为产品保质期的一半以上（自生产日期开始计算）。 3. 菜籽油必须为新鲜产品，油质优良，产品属于非转基因，无杂物混入，无异味，无杂质沉淀、感官、性状好。 4. 菜籽油（压榨）需为国标一级，符合 GB/T1536 标准，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准。 5. 包装应符合《食用植物油销售包装》。使用专用的一次性桶装，包装完好严密，瓶口无油迹等渗漏现象。每桶大于等于 16.4L。

采购包 2：
标的名称：肉蛋奶

序号	参数性质	技术参数与性能指标
1	★	猪肉（后腿肉、瘦肉）、牛肉（剔骨）： 1. 来源于生猪、牛定点屠宰企业生鲜畜肉，供货时须提交当批次有效的动物检疫合格证复印件，当天屠宰且不能是冻肉，应符合生猪、牛、羊溯源体系的要求并有产地动物卫生监督机构出具的检疫（或检测）合格证明和动物产品检疫（或检测）合格验讫印章以及牲畜定点屠宰场肉品品质检验合格验讫印章、猪肉还需附有非洲猪瘟检测证明。产品符合标准 GB/T9959、GB2707-2016，盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、氯霉素不得检出，肉食品必须新鲜

		无变质。 2. 符合食品安全溯源管理要求。 3. 无槽头肉和血刀肉；无残留毛绒，不带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物。 4. 气味：具有生鲜肉正常气味。煮沸后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有鲜肉香味。 5. 色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽。 6. 不得提供冷冻肉类，不得以肉制品代替猪肉。 7. 所供货物应保持较好的外观和质量等级，保证无异味、无霉烂变质，保证来源于正规。
2	★	<p>鸡肉：</p> <p>1. 供应时应具备当日的《动物检疫合格证明》，外地生鲜禽肉应具备其所在地农业部门的检疫合格证明或检疫验讫标识，生鲜禽肉类必须保证新鲜，应符合食品安全溯源管理要求。 2. 鸡肉：具有该品种应有的外形特征，大小符合要求，鸡肚内无一切内脏，眼球饱满，皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色；外表微干或微湿润，不粘手，指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无异味、无注水、无破皮，鸡的翼部或鸡关节不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露。</p>
3	★	<p>鸡蛋：</p> <p>蛋类为新鲜、大小均匀、无疫、无残留(兽药、饲料)、无违禁添加剂、无异型蛋、脏蛋、血蛋。色泽鲜亮，蛋壳清洁完整无裂缝。(提供第三方检测报告或其他证明材料) 满足 GB2749-2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》</p>
4	★	<p>奶 (纯牛奶、酸奶)：</p> <p>纯牛奶： 1. 取得“学”字标生产资质企业。 2. 产品蛋白含量每 100g\geqslant3.0 克。 3. 产品容量\geqslant200ml。 4. 脂肪每 100g\geqslant3.6g。</p> <p>酸奶： 1. 包装规范、完好 2. 符合 gb19302 发酵乳标准或国家最新标准 3. 霉菌，黄曲霉毒素，沙门氏菌，金黄色葡萄</p>

		球菌均符合国家标准(提供第三方检测报告或其他证明材料)
--	--	-----------------------------

3.4 商务要求

3.4.1 交货时间

采购包 1:
自合同签订之日起一年

采购包 2:
自合同签订之日起一年

3.4.2 交货地点

采购包 1:
渭南初级中学

采购包 2:
渭南初级中学

3.4.3 支付方式

采购包 1:
分期付款

采购包 2:
分期付款

3.4.4 支付约定

采购包 1: 根据实际供应量, 按月据实结算。
采购包 2: 根据实际供应量, 按月据实结算。

3.4.5 验收标准和方法

采购包 1:
所有食材质量必须达到《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规的要求。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)的要求进行验收。

采购包 2:
所有食材质量必须达到《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规的要求。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)的要求进行验收。

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。

采购包 2:
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:
/
采购包 2:
/

3.4.8 违约责任与解决争议的方法

采购包 1:
若双方发生争议, 可协商或由有关部门调解解决, 协商或调解不成的, 由当事人依法向采购人所在地人民法院提示诉讼, 维护其合法权益。

采购包 2:
若双方发生争议, 可协商或由有关部门调解解决, 协商或调解不成的, 由当事人依法向采购人所在地人民法院提示诉讼, 维护其合法权益。

3.5 其他要求

1、合同包一结算方式：合同价款结算时，以中标单价*实际供应数量进行据实结算。 2、合同包二相关食材基准价确定：1) 肉类和鸡蛋结算基准价确定：以陕西省发展和改革委员会当月发布的《陕西省18种重要商品零售价格周监测表》(<https://sndrc.shaanxi.gov.cn/sy/xwxx/wndt/>) 价格作为同类产品基准价；若同期无对应同类产品数据的，以渭南市发展和改革委员会当月发布的《价格监测情况》(<https://fgw.weinan.gov.cn/fgyw/gzdt/1.html>) 价格作为同类产品基准价；若均无对应同类产品数据的，由采购单位组织相关部门和人员参与，按程序进行市场询价，以当月询价货品的平均价格作为当月结算的基准价。2) 纯牛奶结算基准价为2.1元/盒，酸牛奶结算基准价为1.5元/盒。3) 合同包二结算方式：当月食材配送实际结算金额=该种产品的结算基准价×(1-下浮率)×实际配送数量。 3、其他要求：1) 供应商不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。并做好食品安全的保障工作。2) 供应商必须按采购人所填订单配送，按规定时间送达，保障学校食堂正常运行。确保配送的食品优质、安全、可靠，确保运输安全，无条件更换运输过程中受到污染或变质的食品，所需费用由供应商承担。3) 供应商在配送过程中要做好保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。否则一经查实，成交供应商将被取消供应资格，同时承担相应的责任。4) 建立出入库台账。成交供应商对所供产品的食品安全负责。5) 建立责任追究制度。采购人将定期或不定期地对食材供应配送工作进行督查。对供应商提供不合格食材或不按要求配送，造成责任事故的将追究其法律责任。6) 配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。7) 供应商在项目完成期间，严格明确安全责任，服从采购人的日常管理和检查，有健全的安全管理制度，保证工作人员安全。如因供应商原因导致发生任何安全事故或造成人员伤亡的，由供应商完全负责。8) 日常验收由学校负责，按国家有关规定以及招标文件的质量要求和技术指标、供应商的投标文件及承诺与本合同约定标准进行验收，核实送货单上的数量并签字完成项目验收。采购人与供应商双方如对质量要求和技术指标的约定标准有相互抵触或异议的事项，由采购人在采购文件及投标文件中按质量要求和技术指标优胜的原则确定该项的约定标准进行验收。9) 如有数量不足、规格质量不符、资料不全等，由中标人及时无偿给予更换、补齐，并承担由此产生的全部费用。10) 应符合中华人民共和国国家标准或行业标准。食材有预包装的，食材的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品，采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、结块、受潮等导致货物性质改变的，供应商必须无条件退货或更换商品。11) 供应商所配送食品必须保证国家质量监督检验部门定期或不定期抽检达标，由此造成的行政处罚及安全质量问题由供应商负责。