

技术要求及说明

本项目共分为 5 个包，总预算金额 891 万元，采购项目情况详见下表：

包号	分包名称	预算金额（万元）
包 1	冷冻食品供应服务	450
包 2	大米供应服务	66
包 3	面粉供应服务	43.5
包 4	大豆油及鸡蛋供应服务	169.5
包 5	调味副食品供应服务	162
注：以上预算金额为预估数量，结算按照实际供货数量乘以单价结算。采购人不承诺采购量，相关风险由供应商自行考虑并承担。		

一、分包采购要求

包 1 冷冻食品供应服务，通过符合性审查的投标人数量 ≥ 3 家并 < 6 家时，确定一家中标人；投标人数量 ≥ 6 家时，确定两家中标人，得分第一名为食堂一楼和三楼食堂经营单位供应冷冻食品，得分第二名为食堂二楼食堂经营单位供应冷冻食品。

符合 SB/T10379-2012《速冻调制食品》标准，加工的产品需有正规包装。

1. 猪肉类产品标准符合 GB9959.2-2008《分割鲜、冻猪瘦肉》、GB2707-2005《鲜(冻)畜肉卫生标准》，牛肉类产品标准符合 GB/T 17238-2008《鲜、冻分割牛肉》、GB2707-2005《鲜(冻)畜肉卫生标准》，鲜禽类产品标准符合 GB16869-2005《鲜、冻禽产品》、GB2710-1996《鲜(冻)禽肉卫生标准》。

2. 每批次须提供有资质的检测机构出具的检测合格证明。

3. 投标人须具备禽肉采购溯源条件。

4. 肉类须提供《肉质品质检验合格证》、《动物检疫合格证明》。

5. 冻肉类要求肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、肌纤维比较有韧性、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味、外包装箱完好，肉身须盖有卫生检疫章。

6. 部分常用品类见下表（包含但不限于以下品类）：

序号	名称	规格	品牌	是否需要样品	样品数量	备注
1	鸡胸肉			是	1	
2	琵琶腿					

3	鸭腿					
4	千层豆腐片					
5	鸡米花			是	1	
6	小酥肉					
7	雪花鸡排					
8	鱼丸					
9	撒尿牛丸			是	1	
10	锅包肉					
11	蟹排					
12	虾饺					
	...					

包 2 大米供应服务，本包确定一家中标人。

1. 所供大米（粳米）须符合 GB1354-2018 一级或 GB/T18824 标准，通过“SC”食品质量安全认证，卫生标准符合 GB2715-2016 标准要求。
2. 包装须标出品名、产地、厂名、生产日期、批号和代号、规格、保质期限和“SC”编号，包装袋上要有合格证。
3. 所供大米（粳米）须为当季东北大米，生产日期不超过半年。
4. 所供产品有大米（粳米）的自然清香气味，无异味或霉味（霉变）、异香；米质硬度要强，色泽清白有光泽，呈半透明状；米粒大小均匀呈短椭圆形，很少有碎米、裂纹、腹白等现象；无污染、无虫害，无虫蛀结块挂丝，不含杂质；坚决杜绝陈化粮、染色及有毒大米。
5. 包装采用 25KG。须提供同批次相关合格证明。
6. 投标时提供不少于 5Kg 样品一袋。

包 3 面粉供应服务，本包确定一家中标人。

1. 面粉标准符合 GB/T1355-2021 小麦粉质量标准、精制粉 LS/T3202-1993《面条用小麦粉》、GB/T8607 标准，通过“SC”食品质量安全认证。卫生标准符合 GB2715-2016 标准要求。
2. 所供面粉须为当季面粉，生产日期不超过半年。
3. 须提供有资质的检测机构出具的检测合格证明。

4. 品质要求：有明确品牌，新鲜，色泽自然，呈现乳白或微黄色，有自然浓郁的麦香味，手感细腻、绵软，手抓后自然流出、松开手后不成团，颗粒均匀，水分含量达标，口感细腻，无异物感，无虫害，不含各类杂质。

5. 重量要求：袋装 25KG/袋。

6. 投标时提供不少于 5Kg 样品一袋。

包 4 大豆油及鸡蛋供应服务，本包确定一家中标人。

大豆油：1. 大豆油标准符合 GB1354-2018 标准、GB2760-2014 标准、GB1535-2017《大豆油》、GB2716-2018《食用植物油卫生标准》，通过“SC”食品质量安全认证。卫生标准符合 GB2715-2016 标准要求。

2. 所供产品须为非转基因大豆色拉一级油，物理压榨工艺，外包装完好，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分之二天，具有产品合格证。

3. 具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，有天然的植物油脂香味，无焦臭、酸败及其他异味。

4. 在室温下无絮状悬浮物，呈完全透明状。

5. 水分和杂质的含量不超过 0.05%。

6. 包装采用 20L。

7. 须提供同批次相关合格证明。

8. 投标时提供不少于 20L 样品。

鸡蛋：1. 鸡蛋标准符合 GB2749-2015，须提供有资质的检测机构出具的检测合格证明。

2. 鸡蛋须保证为春夏秋冬季 3 日内、夏季 2 日内产品，大小均匀，新鲜无破损、完整无裂痕，无腐败变质，表面清洁有光泽，手摇无声，破损率不超过 2%。每次供货前提供产品及动物防疫合格证明。

包 5 调味副食品供应服务，本包确定一家中标人。

1. 通过“SC”食品质量安全认证，符合国家最新相关标准。

2. 定型包装，大小包装规格齐全，明确标注产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家、生产地点等，生产日期须在保质期二分之一天之内，凭出厂合格证与检验员章确认质量。

3. 外包装无污物、泄漏、涨袋或鼓盖现象，无变质发霉现象。

4. 色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包、夹包、漏包等现象。

5. 须提供同批次相关合格证明。

6. 部分常用品类见下表（包括但不限于以下品类）：

序号	名称	规格	品牌	是否需要样品	样品数量	备注
1	酱油			是	1	
2	味精					
3	白糖					
4	陈醋					
5	料酒					
6	番茄酱					
7	白醋					
8	辣椒段					
9	花椒					
10	八角					
11	木耳			是	1	
12	粉条					
13	食盐			是	1	
	...					

二、服务要求

（一）质量要求

1. 中标人须保证所供产品及生产该产品所需原材料符合国家卫生、食品安全、质量检验及相关产品标准，并符合食药监局的各项要求。所供食材均须提供产地证明，其质量可全程追溯。任何因食材质量问题导致的食品安全或食物中毒等问题，一切责任由中标人承担，除对招标人进行赔付外，招标人有权单方终止合同。

2. 中标人应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，不得供应违反上述法律法规的食材产品，如有违反，除全部退货外，视情况进行处罚，中标人承担由此造成的经济责任和法律责任。

（二）服务要求

1. 及时准确的向招标人提供各种产品信息和企业信息。

2. 严格按照投标文件和合同配送食材，无条件退换不合格产品。

3. 投标时承诺中标后，中标人须购买食品安全责任险金额不低于 500 万元。（**投标时在投标文件中做出承诺**）

（三）配送要求

1、中标人应具有组织配送、调运、分拣、二次搬运的能力，并自行承担相应费用；具有固定的配送网点服务能力。

2、中标人需自行提供配送业务，及时对招标人的配送要求作出回应，提供 7*24 小时服务，不得将配送项目进行任何方式的分包、转包。

3、中标人所供货物须根据招标人要求的时间准时配送到校区指定位置，并提供配送人员健康证明材料。

4、中标人在接到供货通知后（不论天气、环境等其他条件如何），必须根据招标人的提货清单需求，将所供原料保质保量送到招标人指定地点，确保产品配送数量准确无误，并按招标人的要求整齐堆码或摆放。

5、中标人供货的包装形式及规格应符合招标人的要求，同时应保证包装物、送货车辆的洁净卫生。

6、供货使用的配送车辆必须为食材专用车辆，不得与其他货物共同或交叉使用同一运输车辆，同时确保生、熟产品不混装运送。

7、供货时需要使用食品专用冷链运输车辆的，运输中须有遮盖物，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落，不得与有害、有毒、有异常气味的物品一同运输。

8、配送车辆每车须配备不少于一名跟车人员，负责搬运、记录等各项工作。

9、配送时间安排：配送具体时间另行商定，以不耽误食堂正常供餐为准。

10、中标人配送车辆和人员进入校园后，中标人须严格遵守招标人相关道路安全规定和防疫要求，限速行驶。如有违反，发生事故的，中标人自行承担全部经济责任和法律责任。

（四）售后服务

1、招标人将对货物数量、规格、质量、价格等进行验收；质量若不符合要求，必须按照招标人的要求进行退换。

2、中标人必须严格遵守国家、省、市出台的相关法律法规、条令条例、通知及招标人各项规章制度和管理办法，供货质量必须符合《中华人民共和国食品安全法》，符合国家和行业主管部门有关规定和要求。因发生供货质量、服务不达标等问题的或因中标人的供货发生食品安全事故的或中标人触犯法律的，中标人应承担相应法律责任，并自行承担该货款，并赔偿由此给招标人和第三方造成的损害及带来的损失并中止或终止合同。（**投标时在投标文件中做出承诺**）

3、中标人须保证所投产品质量可全程追溯。

4、招标人将不定期对中标人供货的质量程度、价格、用户满意度等情况进行抽查，抽查不合格的将要求中标人限期整改；逾期仍不合格的，将给予采购量减少、中止或终止供货合同等处罚。

5、若招标人发现在质保期内食材腐烂变质，中标人应及时进行处理，并更换相应数量的物资。

6、中标人同意招标人的议价定价机制，并根据招标人的要求按时提供报价单。

7、保证根据学校教学规律，在寒暑假等假期内，以及在发生诸如货源紧张、物价突涨时中标人应顾全大局，确保供应，保障学校稳定。应保持契约精神，在未出现紧急议价调价情况下，不得以无货为由拒绝供货。

8、中标人应按招标人要求，配合完成相关资质索证索票等，包括但不限于营业执照、食品生产许可证或食品经营许可证等，每次供货时提供产品的同批次检测报告（如有），并随货送达；因证照不齐及其他原因造成的政府行政处罚由中标人负责。

9、因存在食材质量问题或因食材质量原因发生的食品安全事故，中标人主要负责人和相关主管人员必须到现场指导、处理，慰问学生、家长及相关当事人，做好安抚工作和善后处理。

10、合同执行期间，招标人可随时对供货产品送有关部门进行质量检验，检验的一切费用由中标人承担。

11、中标人须配合招标人做好各相关部门食品抽样检测工作，如中标人供货产品检测不合格，产生的一切责任和费用以及给招标人及第三方造成的一切损失由中标人承担；需要复检时，检验的一切费用由中标人承担；如中标人供货产品复检仍不合格的，将给予终止供货合同等处罚。

12、合同执行期间，招标人可随时到中标人考察产品来源、生产场所等情况，中标人应协助配合。

13、中标人在送货过程中（如运输、装卸等）发生的安全事故及人员货品等经济损失由中标人承担。

14、无特殊情形，中标人须按招标人规定的时间、地点结算货款，不得拖延，否则按招标人相关管理规定执行。

15、中标人还应承诺，在本次项目的管理人员必须为本单位人员且与投标文件中拟派的管理层人员一致。若在服务期间，需更换本项目的管理人员，应提前向招标人报备并得到确认，更换的管理人员也必须为本单位人员。

（五）履约验收方案

1、中标人提供的产品及外包装必须符合国家相关法律法规和标准要求，并符合招标文件中技术指标要求，以及投标承诺的质量标准。日常配送的产品应具有产品应有的色泽、滋味和气味，无异味；并具有产品应有的状态，无霉变，无正常视力可见的外来异物。

2、中标人提供的预包装产品标示应符合 GB 7718 及其他有关法律法规和国家标准，印有 SC 标志、品名、等级、净含量、出厂名、厂家地址、电话、生产日期、保质期和合格证标识。

3、中标人实际供应的物资应与投标文件所申报的内容相一致，未经许可不得串、调非申报生产企业的产品或其他品牌的产品，一经发现，招标人有权拒收。情节严重的视为商业信誉及供货能力不符，按签订的采购合同中违约的相关规定处理。

4、中标人应提供的随货资质包括：加盖公章的销售凭证一式三份、产品合格证（如有）、该批次产品的出厂检验报告（如有）。非同一批次产品的，需提供相应批次的出厂检验报告（如有）。

5、原料的重量应足斤足两，每个包装的重量误差不超过标准的 1%，抽检时出现误差的包装数量不得超过抽检数量的 3%。

6、中标人须严格执行招标规定的品牌等级等，招标人和使用方共同对货物数量、规格、质量、价格等进行现场验收，对供应产品的质量无异议后签字留样，样品保存 36 小时后确认无任何食品安全问题后销毁；如有质量问题或与所报产品不符，中标人应无条件接受换货或退货处理，一切费用自行承担，并承担相应违约责任。

7、供货产品不符合合同或清单要求的，中标人必须在 2 小时内退换完成，以保证学生按时用餐的需要。若拒不更换或更换不及时导致学生用餐延误或无法用餐，将对中标人作出相应处罚。

8、若招标人发现在质保期内食材腐烂变质，中标人应及时进行处理，并更换相应数量的物资。

9. 中标人以招标人和使用方的收货情况为依据据实进行费用结算。

10. 中标人接受招标人考核，执行学校相关考核办法。

（六）价格要求

中标人的供货价格应以山东省威海市农副产品批发市场平均价格为基础报折扣率，并严格执行《山东交通学院威海校区餐厅食品原材料采购定价暂行办法》有关定价机制。

三、商务要求

1. 包装和运输：按国家或行业标准包装并确保货物安全无损的运抵甲方指定地点。

2. 售后服务：供货产品不符合合同或清单要求的，中标人必须在 2 小时内退换完成，以保证学生按时用餐的需要。

附件 1：山东交通学院威海校区餐厅食品原材料采购定价暂行办法