

# 第三部分 采购需求

## 一、项目概述：

为全县中小学校建设达标的食堂免费配送午餐食材。在一定程度上提高学生的学习能力，学生营养状况有所改善，学生身高体重有所增长。26所学校18234名在校学生，每生每天享受到5元营养午餐，由中标单位按时配送食材到指定学校食堂，配送时限是一年（200天）。

## 二、项目要求

序号	服务/项目名称	技术参数/功能描述	单位	数量
1	肉类	通过防疫站检验合格并加盖质量合格签章的新鲜产品	天	200
2	禽蛋	检验新鲜、质量合格,符合国家行业标准	天	200
3	蔬菜	配送当日新鲜食材	天	200
4	水产	配送当日生鲜食材	天	200
5	粮、油、调味品	产品质量合格,符合国家行业标准,有效期内食用的产品	天	200
6	豆制品和半成品食品	配送当日新鲜食材	天	200

## 三、商务要求

### （一）肉类、海鲜类等生鲜食材的要求：

1.采购的猪肉、鸡肉、鸭肉、海鲜类等生鲜食材必须保证新鲜现杀好的，无变质、无腐烂、无异味，外观淡黄或黄色，有的地方带玫瑰色，表面干燥，有光泽，质地坚实，有弹性，气味正常，严禁出现注水现象。冷冻生鲜类食材必须保证每次送货均有检验检疫部门出具的合格证书及检验检疫证明。

2.鱼类等海鲜食材运送时必须保证有冰块保鲜，以免天气炎热发生变质。

3.生鲜食材运至学校前储存时间不得过长，以保证绝对新鲜。

### （二）禽蛋的基本要求：

1.采购的鸡蛋严禁使用违禁药品，无公害、无残药、无激素。鸡蛋大小均匀，规格需在55-60克之间。

2.鸡蛋必须是新鲜鸡蛋。

### **（三）蔬菜的基本要求：**

1.采购的蔬菜必须保证新鲜、健康、应季，无腐烂、无变质，农药残留不得超过国家法定标准。

### **（四）调料的要求**

1.采购的调料必须保证无菌灌装，不添加任何防腐剂，采用常温保存、保质期不得少于 18 个月。

2.采购的食用油必须保证符合国家质量标准。

3.配送至学校的调料保质期不得少于 6 个月。

### **（五）库房的基本要求**

1.库房周围应环境整洁，卫生状况良好，25 米以内无暴露的垃圾场、旱厕、粪池等污染源。

2.库房地面应当干燥、平整，保持清洁；应有良好的通风、采光、照明，经营场所和仓储场所门窗、下水道出口等应闭合严密，加装必要的防蝇、防鼠、防火、防盗设施。

3.库房应具有满足供应食材品种、数量相适应的设施设备条件，食材仓储场所的货架（台）应与地、墙保持距离，能使食材应分类、分区、分架、遵循先进先出存放。

4.食材添加剂应做到专柜专放、专人采购、专人登记、转账管理。

5.库房内不得有其他不相关物品混合存放，不得有兽药、农药及其他有毒有害的化工产品。

6.库房配备必要的符合食材储藏条件的控温、控湿设施，根据需要配备恒温保鲜库（柜）、冷冻冷藏库（柜）和留样设备等。

7.出库原材料要做好记录，建立原材料二级追溯机制。

### **（六）配送的基本要求**

1.乙方应使用专车配送，每周至少要配送 2 次（新鲜猪肉、鱼类等每天配送），配送车至少有 3 辆，应是企业投标人名下的厢式货车，不得向社会租用。投标人投标时应提供企业名下的相应车辆的行驶证、购车发票扫描件和车辆正面带牌照照片资料。厢式货车必须是符合配送条件。

2.在配送时应做到“三固定”，即司机和送货员相对固定、运送车辆相对固

定、运送日期和时间相对固定。

3.应对配送人员进行食品安全知识和业务技能培训，配送人员应着装统一、干净、整齐，并戴健康证胸卡。

4.配送人员应配合仓库管理人员在送货前查看该批次食材的检验报告书和合格证明文件，查验货物保质期及外包装，不得将过期、变质的原材料送给学校（食材配送不能少于保质期到期前6个月）。

5.装车过程中避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或能对食材产生不良影响的物品混装。

6.装车时对食材要轻拿、轻放、整齐、平整放、不能倒置或侧立，杜绝野蛮操作等现象。

7.中标人应在合同签订5日内向琼中黎族苗族自治县教育局提供其完善后的配送、储藏、延误、危情处理等工作方案或预案，经甲方审核同意后执行。

8.中标人必须保证食材质量和运输安全，凡因食材质量引发的安全问题和向学校派送学生营养餐食材途中的一切安全问题均一律由中标人承担全部责任。

9.乙方应根据甲方相关文件规定的学生在校时间进行配送（间隔五天以上不得一次性配送，新鲜猪肉、鱼类等生鲜食材每天配送）。

10.中标人应配备县区域内的专职人员，营养师1人，专职管理员1人，专职配送人员4人以上，专职检验师1人。

### **（七）验收要求**

1.由学校指派专人负责对配送的学生营养餐食材进行验收，验收不合格的，学校有权拒收，所有损失由乙方承担。

2.配送的食材价格不能高于当地时段的食材价格，学校有权审核食材价格，对超出市场价的食材进行调价。

### **（八）质量保证**

#### **1.产品质量保证**

配送的学生营养餐食材，从出仓开始到学校入库全过程的各个环节，均按照最新的国家标准规范配送和存储保鲜，确保卫生安全和新鲜。

### **（九）售后服务要求：配送单位须对以下售后服务进行承诺(承诺函格式自**

定)。未进行承诺的投标供应商，视为无效投标。

1.因配送食材质量问题给学生身心健康带来影响或发生疾病，伤亡事故，承担全部经济 and 法律责任。若因食材质量原因出现的安全、卫生问题、由乙方承担全部责任。

2.按质、按时、按量、按协议要求做好配送服务工作；按照监管部门要求严把质量关。

3.确定工作认真负责、身体健康（有健康证）的人员对口衔接学校，建立接送卡，专人配送。

4.严格执行学生营养餐配送食材检验、留样、放行程序，对每批次出仓的配送食材都留样备查。

5.每学期接受甲方随机抽样检查并评估考核。

#### **（十）配送服务年限和配送地点**

200 天（2024 年春季学期，2024 年秋季学期），具体时间以海南省教育厅颁布的校历时间为主；中标人在合同规定的起止时间内，指派专人、专车每周按学校提供的学生人数，按时将学生营养餐食材配送到指定的学校。

#### **（十一）付款方式与结算**

中标公司与学校签订合同后，每月初学校根据上个月的在校人数、天数，填写好供餐学生情况登记表（校长、分管副校长、学校管理员签名后，加盖学校公章），按实际在校人数和天数进行结算，并核对乙方开具的发票后直接转账支付。

#### **（十二）其他要求**

1.投编制的投标文件，应附详细的供货及运输方案、售后管理办法等。

2.投标报价包括货物、人工、办理相关的证件工本费、机械、运输、保险、各种税费、公证费等一切费用的总报价，项目实施过程中不再单独结算。

3.凡涉及招标文件的补充说明修改，均以招标人书面通知为准。

4.中标单位须向采购方缴纳风险保证金，按照中标价的 3%收取。