## 第一至三包采购内容及技术要求

## 1、服务标段及配送范围:

标段号	招标内容	2024 年人数	配送范围
第一包	米面油供应商	1195	天祝县华藏寺、打柴沟、松山镇各营养改 善计划实施学校
第二包	米面油供应商	1073	天祝县第四中学、赛什斯镇古城学校和天 堂镇各营养改善计划实施学校
第三包	米面油供应商	794	天祝县第三中学、大红沟学校、安远学校、 朵什镇松林学校、西大滩学校、祁连学校、 旦马学校

备注: 1、此为 2024 年秋季学生人数计算,实际费用以项目学校实际人数使用量为准。

- 2、按照实际采购量和采购内容供货。
- 3、配送至指定地点。

## 2、采购内容

(一) 大米

名称:大米

规格: /kg

规格型号: 籼米、粳米、籼糯米、粳糯米 、二级粳米(含二级粳米)

**要求**: 非散装,米粒要饱满,颗粒没有生霉,无其他杂质、碎米等;非转基因;符合国家标准及相关行业标准,每一批次大米要有质检报告、合格证,标样对照;色泽、气味、口味正常;供货近期生产。

**卫生要求:**按食品安全标准和法律法规要求规定执行。植物检疫按有关标准和国家有关规定执行。净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,为产品最大允许水分状况下的质量。

包装和标签:包装和标签,包装应符合相关的规定和食品安全要求。若采用包装袋,则包装袋应坚固结实,封口或者缝口应严密。包装大米的标签标识应符合相关规定,产品名称,应按相关规定的名称和等级标注。外包装物包装储运标识应符合要求。标注的净含量应为产品最大允许水分状况下的质量。

**储存和运输**:袋装产品应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的合格仓库内,不得与有毒有害物质或水分较高的物质混存,应使用符合食品安全要求的运输工具和容器运送大米产品,运输过程中应注意防止雨淋和被污染,在满足上述包装、运输和储存的条件下,保质期不应低于三个月。

### (二) 小麦粉(面粉) 名称: 小麦粉(面粉)

规格: /kg

规格型号:特二粉以上(含特二粉)

**要求:** 非散装,颜色正常,符合国家标准及相关行业标准,每一批次面粉要有质检报告、合格证,按实物标准样品对照检验粉色麸星;气味、口味正常;供货近期生产:

卫生要求: 卫生标准和动植物检疫项目,按照国家有关规定执行。

包装和标签:小麦粉的包装必须符合保质、保量的要求,严防污染。

储存和运输:小麦粉的运输和储存须符合保质、保量、运输、储存安全等相关要求,严防污染。

(三)食用油

名称:食用菜籽油

规格: /kg

规格型号:压榨三级以上(含压榨三级)

要求: 非散装,色泽具有产品应有的色泽; 非转基因; 供货近期生产;

气味: 具有产品应有的滋味和气味, 无焦臭、酸败及其他异味;

状态: 具有产品应有的状态, 无正常视力可见的外来异物。

油溶剂残留量不得检出污染物、真菌毒素和农药残留限量;食品添加剂、食品营养强化剂的使用应符合相关规定,单一品种的食用植物油中不应掺有其他油脂食用;食用植物调和油产品应以食物、植物油和油命名,食用植物油和油的标签标识应注明各种食用植物油的比例。

卫生要求:卫生标准和动植物检疫项目,按照国家有关规定执行。

包装和标签:包装必须是合格、完好无损包装,无污迹,标识标签齐全,必须标明生产日期、保质期、储存条件、生产厂家等。

储存和运输:运输和储存必须符合保质、保量、运输、储存安全等相关要求,严防污染。

(四) 其它

投标人提供的"食品清单一览表"中若有本招标文件所列食品(食材)以外的食品(食材),其品类、规格、规格型号、要求、卫生要求、包装和标签及储存运输按国家相关规定标准执行即可。

**※五、服务期限:** 一学年 (一学年 200 天)。

**※六、服务交付试用期**:以签订合同为准。

**※七、服务范围:**服务范围是天祝县农村义务教育学生营养改善计划实施学校,以具体实施学校为单位;本学生数为测算数值,实际数值应以学生实际供餐人数为准。

## ※八、服务方式:

- 1、供方必须依据所签协议将相关产品、食材等按学校的实际需求量,确定工作认真负责的专人持健康证,使用安全可靠的专用车辆将供应的食材定时、定量送至所中标段各实施位置。学生营养改善计划所需原辅食材每周至少配送 1次,每次配送的总量不得超过该学校每周的实际需求量。配送时要向学校提供该次配送食品的检验合格证、质检报告、电子一票通或其它有必要的证明材料,如配送食材无对应的食品安全相关证明材料或存在质量问题,学校有权拒收,并及时上报教育、市场监管部门。
  - 2、供方送往各学校的食材需有备用产品,备用率不得少于需求量的1%。
- 3、供方要有专用、固定、符合食品配送要求的车辆配送相关产品、食材入校,做到专车专用;车辆要定期清洗和消毒,符合卫生标准和防疫要求;统一制作车体形象,配送人员统一服装并佩带胸卡。

## ※九、应急处置要求:

- 1、供方需建立专门的应急服务团队和各类完善的校园食品卫生安全突发事件的应急管理机制、制定详细的应急预案,做到防患于未然,当出现因天气或其它原因造成产品不能及时送达或送达数量不足、超过规定出厂日期、产品包装破损、规格不足、口感异常等问题时,必须及时采取补救措施;如需更换缺损产品,应免费更换,期限为学校规定的时限内;属于产品质量问题的,要全力配合相关部门的调查并承担相应的一切责任。
- 2、供方在本项目实施过程中发生的不可预见性的意外事故,由供方承担全部责任并进行全面处理。

### ※十、中标人要求

1、供方需有固定的工作机构,项目应有专人负责,形成完善的工作网络; 有健全完善的各项食品安全管理制度 (包括但不限于食品从业人员工作制度, 食品安全生产加工、储存、运输制度,过期食品召回、销毁等制度);有健全的 仓储管理和车辆管理制度(包括但不限于与提供服务的学生人数相适应的食品贮 存仓库、加工场地和配送工具等);

拥有内外部员工合理的培训体系(包括但不限于食品安全管理人员、从业人员应掌握有关食品安全基本知识和要求、员工具备健康证等内容);有健全完备的财务管理规范(包括但不限于财务管理、用工管理、安全防范、卫生保障、员工培训、质量监督、价格管理和文明服务等各种工作规范)。

- 2、为了保证食品供应的安全性、可靠性,供应食品能及时配送到各学校以 及售后服务能得到保障,供方中标后须在本项目所在地设立有分支机构或办事处。
  - 3、供方需有固定的、专门用于存储本项目所需食材储存仓库,且必须符合

米、面、油等食材存储标准。

- 4、供方必须建立健全食品出入库管理制度和登记制度;对过期食品和变质 食品要按规定及时处理。
- 5、供方需建立定期与各学校进行回访、沟通的机制,提供售后服务专用电话,并保证服务畅通。
- 6、招标单位及有关部门、学校定期对供方开展专项食品安全督查,监管督促其落实质量承诺,严格质量管理,不定期对供应的食材进行抽验,供方需协助配合检查。天祝县 2025 年度农村义务教育学生营养改善计划大宗食品采购项目定期对供方企业进行评议考核,全面测评学生营养改善计划供方企业的仓储条件、供餐管理、食品库存、服务质量、员工培训、卫生保障、疫情防控、应急处置及社会满意度等,通过客观准确地评价,促进供方企业进一步提高服务质量。
- 7、供方要与招标单位签订食品安全责任书一式三份,签订采购合同书一式 六份,与学校签订大宗食品及原辅材料供应协议一式三份。
- 8、因供方原因合同终止或供方违背合同、不履行承诺,出现供货质量问题 或供货不及时等情况,由供方承担由此产生的一切法律和经济责任,县教育局有 权无条件与供方解除服务合同。
- 9、其它要求:为了保证本服务项目能顺利进行,参与本项目的投标人应提供以下材料:(1)参与本项目从业人员需持有健康证。
  - (2) 须提供供应商诚信承诺书。
- (3) 须提供参与本项目所有工作人员均无违法犯罪、无参加邪教组织承诺书。

### ※十一、付款方式

- 1、正常情况下,合同签订后供方按规定时间供应,大宗食材及原辅材料经 学校验收合格后,根据学校实际食材使用量,学校与供方核对一致后,由供方提 供税务发票等资料办理相关手续,费用由学校结算。
- 2、合同履行期内,招标单位每六周,组织人员到大型超市,及武威大型便 民市场及蔬菜批发市场进行市场询价,计算平均价。

## ※十二、履约保证金

- 1、金额及时效:中标后另行收取,金额为不超过所中标段合同金额的 5%;履约有效期为一个学年(200天)。
  - 2、支付方式: 转账支付(以银行回单为准)。
  - 3、支付时间:履约保证金在签订合同前,交至采购人指定账户。

#### ※十三、项目验收检验与测试的条件和方式:

1、投标货物送到后,由项目学校负责验收数量、出厂日期、检测报告(该次配送食品的检验合格证和质检报告)等。

- 2、本项目实施和验收均按照国家相关的标准和规范执行。
- 3、验收后的相关资料由供方和学校留存备查。
- 4、本项目服务标准及技术规格:

服务标准: 天祝县农村义务教育学生营养改善计划大宗食品采购项目所供食材应符合《中华人民共和国国家标准大米》(GB/T 1354-2018)、《中华人民共和国国家标准小麦粉》(GB1355-86)、《中华人民共和国国家标准食品安全国家标准植物油》(GB2716-2018)等文件要求和相关标准执行。

# 第四至第十一包采购内容及技术要求

## 1、服务标段及配送范围:

标段号	招标内容	2024 年秋人数	配送范围
第四包	肉蛋奶供应商	206	天祝县华藏寺镇各营养改善计划实施学 校
第五包	肉蛋奶供应商	445	天祝县松山镇各营养改善计划实施学校
第六包	肉蛋奶供应商	544	天祝县打柴沟镇各营养改善计划实施学 校
第七包	肉蛋奶供应商	750	天祝县天堂镇各营养改善计划实施学校
第八包	肉蛋奶供应商	323	天祝县第四中学、赛什斯镇古城学校
第九包	肉蛋奶供应商	358	天祝县第三中学、大红沟学校
第十包	肉蛋奶供应商	402	天祝县安远学校、朵什镇松林学校、西大 滩学校
第十一包	肉蛋奶供应商	34	天祝县祁连学校、旦马学校

备注: 1、此为 2024 年秋季学生人数计算,实际费用以项目学校实际人数使用量为准。

- 2、按照实际采购量和采购内容供货。
- 3、配送至指定地点。

## 2、采购内容

(一) 鲜鸡蛋

名称:鲜鸡蛋

规格:/枚

规格型号:每枚鸡蛋≥50g

**要求**: 色泽: 灯光透视时整个蛋呈微红色,去壳后蛋黄呈桔黄色至橙色,蛋白澄清透明,无其他异常颜色;

气味: 蛋液具有固有的蛋腥味, 无异味:

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;鸡蛋要新鲜、无污染、煮熟能即食;

蛋壳:清洁、完整、呈规则卵圆形,具有蛋壳固有的色泽,表面无肉眼可见的污物;

蛋白: 胶粘稠、透明、浓蛋白、稀蛋白清晰可辨;

蛋黄: 居中或稍偏,轮廓清晰,胚胎未发育;

异物: 蛋内容物中无血斑、肉斑等异物;

需提供"动物防疫条件合格证"、定期提供"鸡蛋质检报告"等;

卫生要求:符合国家食品安全的相关要求。

**包装和标签:**产品外包装(鸡蛋专用托)必须是合格、完好无损包装,无污迹,标识标签齐全,每批次必须标明生产日期、保质期、储存条件、生产厂家等。

**存运:**储存和运输:运输和储存必须符合保质、保量、运输、储存安全等相关要求,严防污染。

## (二) 畜肉类

名称: 畜肉类(生鲜)

规格: /kg

规格型号:猪肉/牛肉/羊肉

**要求:**新鲜肉货源稳定,鲜肉放血完全,剔毛干净,肉质色泽光润,切面致密有弹性;感观正常,表皮无病状,肌肉无积血,体腔无内脏,无沾染污染物,无不良气味;符合国家标准,禁止供应冷链冷冻肉。

新鲜畜肉类应具有"检疫合格证明"、"肉类检验合格证明"等;生猪产品还需提供"非洲猪瘟检疫证明"。

卫生要求:符合相关规定。

包装和标签:产品外包装必须是合格、完好无损包装,无污迹,标识标签齐全,必须标明生产日期、保质期、储存条件、生产厂家等。

储存和运输:运输和储存必须符合保质、保量、运输、储存安全等相关要求,严防污染。

### (三) 纯牛奶

名称: 纯牛奶

规格:袋/盒等预包装

规格型号: ≥200m1

要求: 预包装纯牛奶投标企业必须提供生产质量体系认证、食品生产许可证或食

品经营许可证等, 纯牛奶常温保存保质期不低于6个月; 供货近期生产。

气味: 具有新鲜牛乳固有香味, 无其他异味;

组织状态: 为纯牛奶呈现的正常状态、无肉眼可见杂质和其他异物;

外包装完好无损、无胀包、漏包;

质量及其标识符合相关的食品安全国家 GB 标准;

每批次产品均必须提供合格有效的质检报告;

卫生要求:符合相关规定。

包装和标签:以生牛乳为原料的超高温灭菌乳应在产品外包装主要展示面上紧邻产品名称的位置,使用不小于产品名称字号且字体高度不小于主要展示面高度五分之一的汉字标注"纯牛奶"或"纯牛乳";以生牛乳(生牛乳应符合 GB19301的规定)为原料,经巴氏杀菌等工序制得的液体产品(适用于全脂、脱脂和部分巴氏杀菌乳),应在产品包装主要展示面上紧邻产品名称的位置,使用不小于产品名称且字号高度不小于主要展示面高度五分之一的汉字标注"鲜牛奶"或"鲜牛乳"。

## (四) 其它

投标人提供的"食品清单一览表"中若有本招标文件所列食品(食材)以外的食品(食材),其品类、规格、规格型号、要求、卫生要求、包装和标签及储存运输按国家相关规定标准执行即可。

**※五、服务期限:** 一学年 (一学年 200 天)。

**※六、服务交付试用期**:以签订合同为准。

**※七、服务范围:**服务范围是天祝县农村义务教育学生营养改善计划实施学校,以具体实施学校为单位;本学生数为测算数值,实际数值应以学生实际供餐人数为准。

### ※八、服务方式:

- 1、供方必须依据所签协议将相关产品、食材等按学校的实际需求量,确定工作认真负责的专人持健康证,使用安全可靠的专用车辆将供应的食材定时、定量送至所中标段各实施位置。学生营养改善计划所需原辅食材每周至少配送 1次,每次配送的总量不得超过该学校每周的实际需求量。配送时要向学校提供该次配送食品的检验合格证、质检报告、电子一票通或其它有必要的证明材料,如配送食材无对应的食品安全相关证明材料或存在质量问题,学校有权拒收,并及时上报教育、市场监管部门。
  - 2、供方送往各学校的食材需有备用产品,备用率不得少于需求量的1%。
- 3、供方要有专用、固定、符合食品配送要求的车辆配送相关产品、食材入校,做到专车专用;车辆要定期清洗和消毒,符合卫生标准和防疫要求;统一制

作车体形象, 配送人员统一服装并佩带胸卡。

## ※九、应急处置要求:

- 1、供方需建立专门的应急服务团队和各类完善的校园食品卫生安全突发事件的应急管理机制、制定详细的应急预案,做到防患于未然,当出现因天气或其它原因造成产品不能及时送达或送达数量不足、超过规定出厂日期、产品包装破损、规格不足、口感异常等问题时,必须及时采取补救措施;如需更换缺损产品,应免费更换,期限为学校规定的时限内;属于产品质量问题的,要全力配合相关部门的调查并承担相应的一切责任。
- 2、供方在本项目实施过程中发生的不可预见性的意外事故,由供方承担全部责任并进行全面处理。

## ※十、中标人要求

1、供方需有固定的工作机构,项目应有专人负责,形成完善的工作网络; 有健全完善的各项食品安全管理制度 (包括但不限于食品从业人员工作制度, 食品安全生产加工、储存、运输制度,过期食品召回、销毁等制度);有健全的 仓储管理和车辆管理制度(包括但不限于与提供服务的学生人数相适应的食品贮 存仓库、加工场地和配送工具等);

拥有内外部员工合理的培训体系(包括但不限于食品安全管理人员、从业人员应掌握有关食品安全基本知识和要求、员工具备健康证等内容);有健全完备的财务管理规范(包括但不限于财务管理、用工管理、安全防范、卫生保障、员工培训、质量监督、价格管理和文明服务等各种工作规范)。

- 2、为了保证食品供应的安全性、可靠性,供应食品能及时配送到各学校以 及售后服务能得到保障,供方中标后须在本项目所在地设立有分支机构或办事处。
- 3、供方需有固定的、专门用于存储本项目所需食材储存仓库,且必须符合 鸡蛋、肉、牛奶等食材存储标准。
- 4、供方必须建立健全食品出入库管理制度和登记制度;对过期食品和变质 食品要按规定及时处理。
- 5、供方需建立定期与各学校进行回访、沟通的机制,提供售后服务专用电话,并保证服务畅通。
- 6、招标单位及有关部门、学校定期对供方开展专项食品安全督查,监管督促其落实质量承诺,严格质量管理,不定期对供应的食材进行抽验,供方需协助配合检查。天祝县 2025 年度农村义务教育学生营养改善计划大宗食品采购项目定期对供方企业进行评议考核,全面测评学生营养改善计划供方企业的仓储条件、供餐管理、食品库存、服务质量、员工培训、卫生保障、疫情防控、应急处置及社会满意度等,通过客观准确地评价,促进供方企业进一步提高服务质量。

- 7、供方要与招标单位签订食品安全责任书一式三份,签订采购合同书一式 六份,与学校签订大宗食品及原辅材料供应协议一式三份。
- 8、因供方原因合同终止或供方违背合同、不履行承诺,出现供货质量问题 或供货不及时等情况,由供方承担由此产生的一切法律和经济责任,县教育局有 权无条件与供方解除服务合同。
- 9、其它要求:为了保证本服务项目能顺利进行,参与本项目的投标人应提供以下材料:(1)参与本项目从业人员需持有健康证。
  - (2) 须提供供应商诚信承诺书。
- (3) 须提供参与本项目所有工作人员均无违法犯罪、无参加邪教组织承诺书。

## ※十一、付款方式

- 1、正常情况下,合同签订后供方按规定时间供应,大宗食材及原辅材料经学校验收合格后,根据学校实际食材使用量,学校与供方核对一致后,由供方提供税务发票等资料办理相关手续,费用由学校结算。
- 2、合同履行期内,招标单位每六周,组织人员到大型超市,及武威大型便 民市场及蔬菜批发市场进行市场询价,计算平均价。

### ※十二、履约保证金

- 1、金额及时效:中标后另行收取,金额为不超过所中标段合同金额的 5%; 履约有效期为一个学年(200天)。
  - 2、支付方式: 转账支付(以银行回单为准)。
  - 3、支付时间:履约保证金在签订合同前,交至采购人指定账户。

### ※十三、项目验收检验与测试的条件和方式:

- 1、投标货物送到后,由项目学校负责验收数量、出厂日期、检测报告(该次配送食品的检验合格证和质检报告)等。
  - 2、本项目实施和验收均按照国家相关的标准和规范执行。
  - 3、验收后的相关资料由供方和学校留存备查。
  - 4、本项目服务标准及技术规格:

**服务标准:** 天祝县农村义务教育学生营养改善计划大宗食品采购项目所供食材应符合《中华人民共和国国家标准食品安全国家标准蛋与蛋制品》

(GB2749-2015)、《中华人民共和国国内贸易行业标准鲜鸡蛋鲜鸭蛋分级》

(SB/T10638-2011)、《中华人民共和国国家标准食品安全国家标准灭菌乳》

(GB25190-2010)、《中华人民共和国国家标准食品安全国家标准巴氏杀菌乳》(GB 19645-2010)、《预包装食品标签通则》(GB 7718-2011)等文件要求和相关标准执行。