

招标项目需求

说明：

- 1、投标人须对同一采购项目为单位的服务进行整体响应，任何只对其中一部分内容进行的响应都被视为无效投标。
- 2、招标项目需求中打“★”号条款为实质性条款，投标人如有任何一条负偏离则导致投标无效。
- 3、招标项目需求中打“▲”号条款为重要技术条款，负偏离不作为无效投标条款。

一、采购标的

（一）采购内容

需求内容	数量	单位	财政预算限额(元)	最高限价（元）
2025 年健康管理学院 食品营养专业群教学 耗材采购及配送服务	1	批	800,000.00	800,000.00

二、服务要求

（一）服务要求：

- 1、采购范围：粮油米面、瓜果蔬菜、时令水果、肉禽蛋类、冷冻食品、干货调料、海鲜水产、酒水饮料、厨房用品、低值易耗品等。
- 2、试供期：采购单位与中标供应商签订合同后，于合同约定的合同期限开始后正式进入试供期。试供期为 10 个工作日，包含在本项目的服务期限内。期间主要考察中标供应商的货物质量、服务、信誉等方面。试供期满且经采购单位综合考察认为合格的，合同继续执行；若试供期间出现质量差、服务质量不高等难以磨合的问题的，经整改仍无法满足要求的，采购单位可取消其配送资格。
- 3、质量要求：严禁配送假冒、变质、过期的产品，不得弄虚作假或以次充好，对于不符合质量的品种，采购单位有权要求退货或换货。因供应的货物质量达不到国家有关食品安全标准而造成食物中毒或其它后果，经市场监管部门或卫生防疫部门鉴定属于中标供应商责任的，其产生的一切法律和经济责任全部由中标供应商承担。
- 4、数量及验收要求：中标供应商应保证所供货物品种和数量、重量的准确性，采购单

位和中标供应商应分别建立采购和供应台账，采购单位指定专人负责验收和送货，以采购单位的验货数量为准，中标供应商每次随货送上一式两份的送货清单，供采购单位验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。对于出现质量、数量不符合要求等现象，采购单位有权要求中标供应商及时退换，并按合同约定作出相应罚款处罚，中标供应商必须无条件退换，并保证教学正常进行。

所有送货产品按照学校要求，都符合国家安全标准和相关规定。新鲜无毒无害。每批次产品供货时要求提供相关货物的质量合格证明，所送货产品三证齐全，产品质量都符合国家安全标准和相关规定。保证卫生安全，新鲜无毒无害。每批次产品供货时，要求提供相关货物的质量合格证明，产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。

5、送货时间要求：根据采购单位实际需要协商确定具体的送货时间（一般为当天上午7:00前）将采购人所订的货物送至采购单位指定地点（如遇特殊情况，采购方可以改变送货时间，但应提前通知供货方）。采购单位应提前（在具体合同中约定）向中标供应商以传真或电子文件等方式提交购货计划，并说明购货品种、数量及其他需要说明的事项。中标供应商在接到购货订单通知后，应按采购单位订购单的要求送货。极个别产品因质量太差或没有货源时应及时反馈到采购单位并协商调整，保证所需货物准时到达。

6、货物验收：如货物不符合验收要求，供应商必须于2个小时内重新送货上门。供应商如送货迟到一次提出口头警告，并要求作出书面保证，两次迟到或者一次迟到30分钟以上的扣罚当天总货款的5%，三次迟到或者两次迟到30分钟以上，采购单位可解除其供货合同。因供货方所送食品造成采购方人员食物中毒的，经卫生部门鉴定，供货方须承担一切法律责任，并终止合同。采购单位有权对中标供应商配送的各类物品自行或者委托第三方检测机构进行检测，按国家有关标准，若检测不合格，采购单位予以书面警告，并对该批货物予以没收销毁，不必退还中标供应商，防止二次流通至社会市场；书面警告后再出现同样情况，视情况严重性，采购单位有权扣除中标供应商当天总货款的10%，并不用对中标供应商做任何赔偿，运保费、检测费、装卸费等费用由中标供应商承担。

7、临时加货处理：对于采购单位临时增加教学任务时，供应商需在2小时内将货物送到采购单位的指定地点，派专人负责跟踪服务，保证教学正常进行。

8、因配送运输中（含进入校园后）出现人身安全事故，中标供应商独立承担一切刑事、

民事责任，与采购单位无关。

9、中标供应商应随时按采购单位要求提供各类货物检测报告，包括自检报告、第三方有资质检测机构出具的检验报告等。

10、中标供应商为本项目配备的员工凭健康证上岗，同时应成立食材配送项目专项服务小组，负责相关工作及提供各种服务。

11、在供货过程中，采购单位对所供货物有任何意见，可随时向中标供应商反映，中标供应商应及时改进，一方终止合同须提前十五天通知对方。

12、中标后，需有 1 名以上工作人员专门负责跟进采购单据的制定、修改，核价，开具发票等事项。

13、配送车辆要求：提供至少一台冷冻/冷藏运输车辆为采购单位定点使用，以便满足采购单位及时补货的需求。

14、在配送过程中产生的垃圾等废弃物中标单位必须及时打扫干净，并保持配送现场的秩序和卫生。

（二）供应产品的质量要求：

当满足以下条件时，采购人才向供应商签发货物验收报告；

通用要求：

（1）预包装产品保质期在一年及以上的，建议收货时的剩余质保期不得少于标注有效期的二分之一；保质期不足一年的，收货时的剩余质保期不得少于标注有效期的三分之二。

（2）食材质量等级指标不低于该产品标准的中位数水平，如质量等级划分为 1、2、3、4、5，应选择 1、2 等级，规格根据实际需求自主确定。

（3）各种食材的感官性状无异常，无明显腐败变质、油脂酸败、发霉生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂等情况。

（4）农副产品外观新鲜，无明显萎蔫、腐烂、发芽、畸形等异常情况；蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质；水果及其制品必须保证成熟、新鲜、无腐烂变质；鲜肉应肉质新鲜，具有动物检验检疫合格证明；冷冻食材要求冻实而坚硬,无化冻现象，无过度包裹冰衣的情况；鲜活水产要求鲜活。

（5）预包装食品的包装整洁、完好，无破损或胀气现象；标签内容完整、清晰，详细

列明产品名称、净含量（规格）、生产日期、配料表、生产者的名称、地址、联系方式、保质期、产品标准代号、贮存条件、生产许可证编号等内容（具体符合 GB7718 的要求）。

（6）非预包装食品及农产品的外包装（筐、箱、袋、盒等）整洁、牢固、标签清晰，无明显破损、发霉等现象；非预包装食品的包装应至少标注名称、生产/加工日期、保质期、供应商/生产者的名称等基本信息；未包装的农产品，应当采取附加标签、标识牌、标识带、说明书、合格证、电子秤标签等形式标明农产品的品名、生产地、生产者或者销售者名称等内容（具体符合《农产品包装和标识管理办法》的要求）。

（7）预包装食品及加工食品应有生产者及供应商的《食品生产许可证》、《食品经营许可证》等有效资质证明文件；应具有半年内由第三方检测机构或质量监督部门出具的同款产品检测合格报告及本批次产品的出厂检验报告。

（8）属于无公害农产品、绿色食品、有机农产品、圳品的，应当标注相应的标志和附带相关证明文件。

技术要求：

（1）成品粮（大米、小麦粉或面粉）的食品安全指标应符合 GB 2715（或最新标准）的规定。其中：大米的质量指标符合食品安全国家标准（GB 2715、GB2762、GB2763 等）及产品标签明示执行标准的要求。除此之外，还应符合 GB/T 1354 普通大米二级（含）或优质大米二级（含）以上的要求，应提供含重金属指标（镉、铅）的产品检验合格证明；小麦粉（面粉）的质量指标符合食品安全国家标准（GB 2761、GB 2762 等）及产品标签明示执行标准的要求，其中通用小麦粉质量等级应达到或超过国家标准 GB/T 1355 中质量等级为“特制二等”的要求（2023 年 1 月 1 日起生产的小麦粉应达到 GB/T 1355-2021“标准粉”及以上的要求）。

（2）成品食用油应为预包装食用植物油；需使用非转基因植物油；食用油的食品安全指标应符合 GB 2716、GB 2761 和 GB 2762 的规定。其中：大豆油应按 GB/T 1535 的要求选择一级或二级的大豆油；玉米油的质量指标不低于 GB/T 19111 的二级成品玉米油的技术要求；菜籽油的质量指标不低于 GB/T 1536 的二级压榨成品菜籽油的技术要求；花生油的质量指标不低于 GB/T 1534 的二级压榨成品花生油或二级浸出成品花生油的技术要求；米糠油质量不低于 GB/T 19112 二级的要求；调和油标签或附带说明书应明确列出调和油的

原料或配比。

(3) 鲜蛋的食品安全指标应符合食品安全国家标准 (GB31650、GB 2762、GB 2749) (或最新标准) 的规定及产品标签明示执行标准的要求。产品标签内容清晰, 明确标注产品的品名、商标、生产日期、保质期、产地、储存条件等相关信息, 并与合同文件及供 (送) 货单内容一致; 包装应采用符合国家卫生标准要求的包装材料。

(4) 生鲜肉的食品安全指标应符合 GB 2707、GB 16869 (或最新标准) 的规定。国家有定点屠宰、检验检疫要求的品种, 应来自于定点屠宰厂出品、有国家规定的动物产品检疫合格证明及验讫印章 (猪肉还需有肉品品质检验合格证明及验讫印章)。

其中: 猪肉的质量指标应符合 GB2707、GB/T 9959.1、GB/T9959.2 (或最新标准) 的相应技术要求; 牛肉的质量指标应符合 GB2707、GB/T 17238 (或最新标准) 的相应技术要求; 羊肉的质量指标应符合 GB2707、GB/T 9961 (或最新标准) 的相应技术要求。

(5) 其他类: 调味品应为预包装产品, 符合产品明示执行标准、明示指标及食品安全国家标准的要求, 随货有该批次产品质量检测合格证、包装完好无损、标签内容清晰明确。其中: 食盐的质量指标应符合 GB 2721 的要求; 酱油的质量指标应符合 GB 2717 的要求, 质量指标不低于 GB/T 18186 的二级酱油技术要求, 特征指标 (氨基酸态氮) $\geq 0.7 \text{ g/100 mL}$; 食醋的质量指标应符合 GB 2719 的要求, 特征指标 (总酸) $\geq 3.5 \text{ g/100 mL}$; 香辛料符合该产品应有的形态和特征, 颜色、气味正常, 无杂物, 无发霉、结块等异常状况。

(6) 以上所有产品必须符合国家的相关标准与要求, 在配送时按要求提供产品所涉及的《全国工业产品生产许可证》、《食品生产许可证》、《食品经营许可证》、《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》等国家强制规定材料, 不得提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品, 国家有出台新的更高标准的, 以新的更高标准为准。

三、商务要求 (标注★条款为实质性条款, 不允许负偏离, 否则按无效投标处理)

1. 付款方式:

货款每月结算一次, 中标人按由采购人确认的实际送货清单开具合法有效的等额增值税电子发票结算, 中标人迟延提供前述发票的, 采购人有权相应顺延支付货款的时间且无需承担任何违约责任, 采购人收到发票后 10 个工作日内安排付款。因采购人财政流程造成的支付延迟, 不视为延迟付款, 不承担相应的违约责任。

2. 配送要求: 提供的食材必须为新鲜、经检验合格的产品。

3. 配送地点：深圳鹏城技师学院（侨城校区），供应商送货上门。同时需每天派遣相应的粗加工人员，按照采购单位的要求完成粗加工的任务。

4. 服务时间：

服务期一年。自签订合同之日开始计算。本项目为长期服务项目。第一年为本次招标的中标服务期限，服务期限为1年。合同期满前两个月，采购人可根据中标人履约情况确定合同期限是否延长，但最长总期限不超过3年，合同一年一签。

5. 报价要求

（1）本项目预算上限金额为：人民币捌拾万元整（800,000.00），以实际发生采购量作为结算依据。

（2）配送价格：所有品种的配送价格应已包括供应物资和物资运输到采购人过程中发生的全部费用之和，包含但不限于：服务费、检测费、运输费、人工费、管理费、利润、保险、税金等。项目结算时不做任何单价或费用的调整。

（3）本项目的投标价格为折扣率。结算按基准价*折扣率，全年结算总额不超过预算价。所有品种的配送价格由中农数据食堂采配平台（<http://www.chinaap.com>）当月5、15、25号粗加工报价表取三天的平均值（平均值精确到分，即小数点后两位）确定各项物资下月的基准价，结算时价格=基准价*折扣率，以此作为双方结算价格的定价标准。中农数据食堂采配平台中无价格的产品，结算时价格=市场价*折扣率，市场价由采购单位和中标公司组成价格调查小组，到实体商场、菜市场等现场调研决定。所有物资的报价包括供应产品和产品运输到使用单位的服务费、检测费、人工费、管理费、税金等一切将可发生的费用。以上报价以人民币为报价和结算单位，须开具国家正规发票。

（4）“折扣率”填写要求：

1）填写要求：0<折扣率≤1.00，未按此要求填写将作投标无效处理。

2）填写的“折扣率”应为小数，如0.99、0.95；保留小数点后两位。

3）投标人参与投标只允许填报一个“折扣率”，不允许填报2个（或以上）的“折扣率”；填报了2个或以上“折扣率”的，其投标将直接作投标无效处理。

4）“折扣率”缺填、漏填将直接作投标无效处理。