# 采购内容及要求

**合同包1（大肉采购）**

1.总体要求：能够准确、按时配送肉类送到采购人指定地点（学校）；鲜肉是指：屠宰后至送达采购人指定地点在48小时内的肉类（最好是24小时）；

2.服务标准：每天按时按点按照采购人前一天的采购肉类计划表将所有鲜肉送到采购人指定地点（根据学校实际具体确定配送时长：500人以上学校可每天或前一天配送，也可每周2-3次配送，每次配送1日大肉用量，500人以下学校每周至少配送1次，每次配送不超过3日大肉所需量），具体要求如下：

（1）所有新鲜肉类必须符合食品安全国家标准GB/T 9959.3-2019(鲜、冻猪肉及猪副产品)及GB2707-2016鲜（冻）畜产品标准，品质要求3去（去槽头、腰子、板油、）及去骨头的前腿、后腿肉。

（2）猪肉必须具备动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证，每次配送必须向学校提供每批次合格证证明复印件。

（3）提供的猪肉必须具备合法、合规、有效的“非洲猪瘟检验报告单”，且结果为“阴性”。

（4）鲜度标准：肉质有弹性，手指轻按、塌陷地方马上复弹、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无淤血、无注水、无寄生虫。

（5）保证随时实物抽检肉质品质等合格，严禁提供注水、注其他物质、病猪、死猪等。肉质紧密，富有弹性；皮薄膘肥，皮无斑点；脂肪呈白色或乳白色，有光泽；瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘；肉无异味、臭味。

（6）每次配送需提供检测报告，检测项目需包含瘦肉精检测。

（7）其他要求：

供应商须至少配备1辆冷链运输车，并提供相关冷链配送证明资料，配送人员需具有有效的健康证明（必须冷链配送以确保食品安全）。

3.履约验收标准

（1）供应商必须确保供应的鲜肉类应保持良好的色泽和新鲜度，符合国家食品质量和卫生标准，粗加工食品原料不得采用边角料以次充好。

（2）供应商能提供每日所配送鲜肉类的动物检验检疫合格证。

（3）验收以甲方学生食堂单位验收为准。供应商每次送货时必须按要求填制配送单据，配送单据包括物资品名、规格、计量单位、数量、（单价、金额以每两周询价为准补签数据）、配送日期、接收单位（人）、验收单位（人）等要素，配送单据由甲方学生食堂签字验收，验收需由供应商、接收单位（人）、验收单位（人）双方3人签字。

（4）验收时，所供鲜肉类数量、质量不符合要求的，甲方有权要求乙方进行调换或补充，由此产生的费用由乙方承担。

4.定价机制：折扣定价法

（1）调研基准价格确定：每两周着重对蓝田县周边大型商超市、放心肉店（大润发、好又多、上海客都、选良肉店、小鹿生鲜等），并参照比对西安线上配送平台价格进行采用去最高价和最低价然后平均数算法调研（超市特价不用）。以每月2次调研价格形成当月价格基准进行定价（每次调研取平均价，2次调研价格再平均核算出当月价格）。

（2）在基准定价核算出当月价格基础上，换算出当月结账价格，即：调研价格X综合折扣=当月结算价格，例：投标综合折扣为8折（80%），当月调研价格为5元，则核算价为，5×80%=4元。

（3）调研基准价格确定由询价小组确定，询价小组成员组成包括但不限于：采购岗位人员、宣监科工作人员（积极邀请市场监管局工作人员）。

5.采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求：

（1）供货商证照齐全，本身具备仓储、配送能力。

（2）供货商应充分考虑原材料储备、生产能力、库存、配送等方面因素，各批次货物不得以任何理由拖延交货期或拒绝交货，乙方应保证给甲方随时供货，并具有供货规模一周用量的库存。

（3）供货商应按照中标约定，提供合格产品，确保食品安全。

（4）供货商所送每一批次食物，进入库房的食材由保管进行验收。

（5）若供货商在供货配送中遇突发事件，应提供详细、合理、有效的处理方案，避免因突发事件导致供货不及时，延误采购方使用。

（6）供货商应针对本招标项目提供生产、物流配送、车辆数量、人员安排等服务方案。

（7）供货商应按照中标约定，提供合格产品，每批次所供货物为同一品质货物，不得以其他品质货物充数，不得有短斤缺两、变质现象，若质量和重量等相关方面未达到要求的，应无条件退回，所产生的一切费用由供货商自理，并按时按要求更换。

6.考察形式：

招标人有权对中标的供货商进行现场考察，查看投标产品资质是否真实，日常物资储备、操作流程、加工环境、卫生安全、质量监督体系等情况，如发现投标文件提供虚假证明材料与实际情况不符，则取消其中标资格并上报相关部门。

**合同包2（鸡蛋采购）**

1.总体要求：食材供应链管理配送企业，能够准确、按时配送鸡蛋到甲方指定地点；

2.服务标准：每天按时按点按照甲方前一天的采购计划表将鸡蛋送到甲方指定地点（或前一天配送，供货商和学校协商），同时所有鸡蛋农药残留含量在国家标准之内，具体采购标准如下：

（1）应满足国家标准：GB2749-2015、GB2762-2017、GB2763-2019、符合中华人民共和国农业行业标准YH/T754-2011，产品壳包装外观应无残缺，无破损，不得有发霉等异味，包装要足斤足量，干净整洁，不得受潮，不得破损；应使用无毒卫生的包装。

（2）所提供的鲜鸡蛋从养鸡场的产蛋日期至送货日期1-4月和11-12月不超过3天（包括产蛋日），5-10月不超过2天（包括产蛋日）。

（3）色泽:灯光透视时整个蛋呈微红色:去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色,蛋白澄清、透明,无其他异常颜色；

（4）气味:蛋液具有固有的蛋腥味,无异味；

（5）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。

（6）其他要求：

①每天按时按点按照采购人前一天的采购鸡蛋计划表将鸡蛋送到采购人指定地点（根据学校实际具体确定配送时长：500人以上学校可每天或前一天配送，也可每周2-3次配送，每次配送1日鸡蛋用量，500人以下学校每周至少配送1次，每次配送不超过3日配送鸡蛋用量）

②配送人员需具有有效的健康证明。

3.履约验收标准

（1）乙方必须确保供应的鸡蛋应保持良好的色泽和新鲜度，符合国家食品质量和卫生标准，不得以次充好。

（2）验收以甲方学生食堂单位验收为准。乙方每次送货时必须按要求填制配送单据，配送单据包括物资品名、规格、计量单位、数量、（单价、金额以每两周询价为准补签数据）、配送日期、接收单位（人）、验收单位（人）等要素，配送单据由甲方学生食堂签字验收，验收需由供应商、接收单位（人）、验收单位（人）双方3人签字。

（3）验收时，所供鸡蛋数量（重量）、质量不符合要求的，甲方有权要求乙方进行调换或补充，由此产生的费用由乙方承担。

4.定价机制：折扣定价法

（1）调研基准价格确定：每两周着重对蓝田县周边大型商超市、放心肉店（大润发、好又多、上海客都、选良肉店、小鹿生鲜等），并参照比对西安线上配送平台价格进行，采用去最高价和最低价后平均数算法调研（超市特价不用）。以每月2次调研价格形成当月价格基准进行定价（每次调研取平均价，2次调研价格再平均核算出当月价格）。

（2）在基准定价核算出当月价格基础上，换算出当月结账价格，即：调研价格×综合折扣=当月结算价格，例：综合折扣为8折，当月调研价格为5元，则核算价为，5×80%=4元。

（3）调研基准价格确定由询价小组确定，询价小组成员组成包括但不限于：采购岗位人员、宣监科工作人员。

5.采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求：

（1）供货商应证照齐全，本身具备仓储、配送能力。

（2）供货商应充分考虑原材料储备、生产能力、库存、配送等方面因素，各批次货物不得以任何理由拖延交货期或拒绝交货，乙方应保证给甲方随时供货，并具有供货规模一周用量的库存。

（3）供货商应按照中标约定，提供合格产品，确保食品安全。

（4）供货商所送每一批次食物，由保管进行感官验收。

（5）若供货商在供货配送中遇突发事件，应提供详细、合理、科学、有效的处理方案，避免因突发事件导致供货不及时。

（6）供货商应针对本招标项目提供生产、物流配送、车辆数量、人员安排等服务方案。

（7）合同履行期限：合同签订之日起一年。

（8）供货商应按照中标约定，提供合格产品，每批次所供货物为同一品质货物，不得以其他品质货物充数，不得有短斤缺两、破损腐烂等现象，若质量和重量等相关方面未达到要求的，应无条件退回，所产生的一切费用由供货商自理，并按时按要求更换。

6.考察形式：对中标的供货商进行现场考察，查看投标产品资质是否真实，日常物资储备、操作流程、加工环境、卫生安全、质量监督体系等情况。

7.其他要求

招标人有权对中标的供货商进行现场考察，查看投标产品资质是否真实，日常物资储备、操作流程、加工环境、卫生安全、质量监督体系等情况，如发现投标文件提供虚假证明材料与实际情况不符，则取消其中标资格并上报相关部门。