

东莞联合高级技工学校

大宗食品采购项目招标书

2024年4月11日

一、招标项目概况

1、项目名称：东莞联合高级技工学校食堂大宗食品采购

2、招标主体：东莞联合高级技工学校、东莞市广通福餐饮管理有限责任公司、东莞市通广慧餐饮服务有限责任公司联合负责本次学校大宗食品招标事宜，旨在为学校食堂供应安全、优质且价格合理的各类大宗食品，以保障学校师生的饮食需求与健康。东莞市广通福餐饮管理有限责任公司、东莞市通广慧餐饮服务有限责任公司分别为东莞联合高级技工学校第一、二食堂的承包单位。

3、采购货品：本次招标要求投标人分别对大米、食用油、蔬菜、面食四类物品进行独立投标，确保每类物品的采购流程清晰、质量可控、供应稳定。

4. 供货期限：自合同签订之日起，合同一年一签，经采购人考核合格后续签。

5. 供货地点：东莞东城温塘大塘边路 122 号

二、采购物品及要求

（一）大米

1. 质量标准：

需提供优质大米。符合国家 GB/T1354 2018 大米标准。具备新鲜、无异味、无霉变、无虫蛀等感官特性，米粒饱满、色泽光亮、口感良好。

2. 包装规格：

采用真空包装或编织袋包装，每袋净含量为 25kg，包装需标注清晰的产品名称、品种、产地、净含量、生产日期、保质期、质量等级、生产厂家等信息。

3. 供应数量与周期：

合同签订后按大约每月分 2 批次配送进行配送，配送期限为自合同生效之日起 12 个月。

（二）食用油

1. 种类与品牌：

需供应非转基因大豆油等植物油，品牌限定为市场知名且口碑良好的品牌。

2. 质量标准：

符合国家食用油相关质量标准 GB2716 2018，各项指标需严格达标等。油品清澈透明、无异味、无沉淀、无浑浊，色泽符合相应种类食用油标准要求。

3. 包装规格：

包装容器采用如塑料桶，包装应密封良好，标签标注完整，包括产品名称、种类、品牌、净含量、生产日期、保质期、配料表、营养成分表、质量等级、生产厂家、储存条件等信息。

4. 供应数量与周期：

配送方式为根据采购方订单分批配送等，合同供应期为 12 个月。

（三）蔬菜、鲜肉

1. 品种范围：

应包含但不限于以下常见蔬菜品种：叶菜类如白菜、青菜、菠菜、生菜等；根茎类如萝卜、土豆、山药、莲藕等；茄果类如番茄、茄子、辣椒等；豆类如豆角、荷兰豆等；其他类如西兰花、花菜、洋葱、大蒜等。鲜肉包括：猪肉、排骨、猪脚、牛肉等。

2. 质量标准：

新鲜度：蔬菜应保持新鲜，色泽正常，无枯萎、黄叶、烂叶、黑斑、病虫害侵蚀等现象。

安全性：符合国家食品安全标准，农药残留量低于国家规定的最大残留限量标准，

无重金属超标等问题。

3. 包装与配送要求:

蔬菜应分类包装,采用如保鲜袋、塑料筐等包装,以保证在运输和储存过程中的新鲜度和品质。包装上应标注蔬菜名称、产地、重量、生产日期(采摘日期)等信息。

配送时间:需在每天上午7点前将新鲜蔬菜配送到学校指定地点,确保蔬菜能够及时供应。

供应数量:根据采购方每日下达的订单数量进行供应,订单提前1天下达,投标人应具备足够的供应能力满足日常需求波动。

4、鲜肉的质量要求主要包括以下几个方面:

(1)、感官要求

色泽

猪肉:鲜猪肉肌肉有光泽,红色均匀,脂肪洁白。

牛肉:鲜牛肉肌肉有光泽,红色均匀,脂肪呈淡黄色或白色。

羊肉:鲜羊肉肌肉有光泽,红色或暗红色,脂肪白色或微黄色。

黏度

外表微干或微湿润,不粘手。触摸时,鲜肉表面应无过多水分或黏性物质。

弹性

指压后的凹陷能立即恢复,具有良好的弹性。新鲜的肉质地紧密,有弹性,按压后能迅速恢复原状。

气味

具有鲜肉正常的气味,无异味。优质鲜肉应具有本身特有的肉香,不能有腐臭、酸败、氨味等不良气味。

(2)、兽药残留和重金属含量

兽药残留

严格限制在鲜肉中的兽药残留量,如瘦肉精(克伦特罗等)不得检出,抗生素残留量应符合国家标准规定,以保障消费者的健康安全。

重金属含量

铅、汞、砷等重金属含量应符合国家食品安全标准。例如,鲜猪肉中铅含量应 $\leq 0.2\text{mg/kg}$,汞含量应 $\leq 0.05\text{mg/kg}$,砷含量应 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 等。

(四)、面食

1、米粉质量要求

(1).原料要求

必须采用优质大米作为原料,大米应符合国家相关标准,无霉变、无异味。

不得添加非食用物质和滥用食品添加剂,食品添加剂的使用应符合《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》的规定。

(2).感官要求

色泽:具有米粉应有的自然色泽,均匀一致。

气味:具有米粉应有的气味,无异味。

口感:口感爽滑,有弹性,不粘牙,无砂质感。

形态:形态完整,无断条、碎条现象,粗细均匀。

2、面条质量要求

(1).原料要求

面粉应选用高筋小麦粉或符合产品特性要求的面粉。

水应符合《生活饮用水卫生标准》。

严禁使用违规添加剂，食品添加剂使用符合相关标准。

(2). 感官要求

色泽：具有面条应有的自然色泽，均匀一致。

气味：具有小麦粉的清香气味，无霉味、酸味及其他异味。

口感：口感筋道，有嚼劲，不粘牙。

形态：形态完整，无断条、并条现象，粗细均匀。

三、投标要求

1. 投标人可选择对大米、食用油、蔬菜、面食其中一类或多类物品进行投标，但需针对每类投标物品分别编制投标文件，包括但不限于商务报价、技术方案、质量保障措施、供货计划、售后服务承诺等内容。

2. 投标文件中应明确对每类物品的投标报价明细，报价应包含产品采购成本、包装费用、运输费用、装卸费用、检验检疫费用（如有）、税费以及其他所有相关费用，即投标总价为货物送达指定地点并验收合格的最终价格。

3. 投标人需具备相应的生产、经营资质和良好的商业信誉，提供相关证明材料，如营业执照副本、食品经营许可证（适用于大米、食用油、面食）、农产品质量检测报告（适用于蔬菜）、生产厂家授权书（若为经销商）等，以证明其有能力满足本项目的采购要求。

四、评标标准

1. 商务标（50%）：

投标报价合理性（30%）：主要评估投标人对各类物品的报价是否合理，是否具有市场竞争力，同时考虑价格的稳定性和可持续性。

商务资质与信誉（20%）：审查投标人的营业执照、许可证等资质文件的有效性、完整性，以及企业在行业内的信誉评价、过往业绩等情况。

2. 技术标（50%）：

产品质量（30%）：依据投标人提供的产品质量标准说明、检测报告、质量保障措施等，评估其供应的大米、食用油、蔬菜是否能满足招标文件规定的质量要求。

供货计划与配送方案（10%）：考察投标人针对每类物品制定的供货计划是否合理可行，配送方案是否能够确保及时、准确、安全地将货物送达指定地点，包括配送车辆、人员安排、应急处理措施等方面。

售后服务（10%）：评估投标人的售后服务承诺，如退换货政策、质量投诉处理机制、客户反馈响应时间等，以确保在采购过程中及后续使用中能够得到良好的服务支持。

五、投标人资格要求

1. 具有独立承担民事责任的能力，提供有效的营业执照、税务登记证、组织机构代码证（或三证合一的营业执照）。

2. 具有食品经营许可证，且其经营范围涵盖本次招标的食品类别。

3. 投标人须具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度。

4. 投标人须具有履行合同所必需的设备和专业技术能力，提供相关证明材料或书面声明，如仓储设施清单及照片等（需体现规模、卫生条件等）以证明具备食品的储存、运输、质量检测及加工处理等专业能力。

5. 投标人须有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。

6. 参加本次采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。重大违法记录是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。

7. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本项目投标，否则均按无效投标处理。

8. 本项目不接受联合体投标。

六、招标文件获取

1. 获取时间：2024年4月12日

3. 获取方式：投标人需携带营业执照、食品经营许可证、法定代表人授权委托书及被授权人身份证（以上资料均需提供原件及加盖公章的复印件一套）到学校总务部领取

七、投标文件递交

1. 递交截止时间：5月13日上午8点投标截止

2. 递交地点：广东省东莞市东城街道大塘边路122号总务部。

3. 逾期送达的或者未送达指定地点的投标文件，招标人将不予受理。

八、开标时间及地点

1. 开标时间：5月13日8:00

2. 开标地点：广东省东莞市东城街道大塘边路122号第二会议室

九、评标方法

本次招标采用综合评分法，由评标小组根据综合评分结果，按得分高低排序，推荐前2名作为中标候选人。若出现综合得分相同情况，优先考虑价格得分高者；若价格得分也相同，则由评标小组投票决定。

十、联系方式

招标人：东莞联合高级技工学校、东莞市广通福餐饮管理有限责任公司、东莞市通广慧餐饮服务有限责任公司

地址：广东省东莞市东城街道大塘边路122号

联系人：韦东东 联系电话：13712793056

