

1. 技术要求

序号	标的名称	数量	单位	技术（服务）要求
1	百色市田阳区中小学校、幼儿园食堂大宗食品原材料采购配送项目	1	项	1. 大米、米粉、面制品 (1) 具有“SC”食品质量认证标志； (2) 保证新鲜且符合食品安全法要求。 (3) 大米生产用的稻谷原料储存期不超过 1 年； (4) 米类执行标准：GB/T 1354-2018 大米；标准一等米，不含添加剂。 (5) 鲜湿米粉必须是当天出厂日期。按广西壮族自治区卫生健康委员会公告（2021 年第 7 号） 发布《食品安全地方标准鲜湿米粉》执行 (6) 包装用密封性能好、无毒、无害塑料编织袋，包装的正面需印有供货企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，在保质期内。 2. 蔬菜、水果 类食材 (1) 蔬菜须保证每日新鲜，品种、质量等符合项目的实际采购人需求，产品符合国家食品安全相关规定，并按规定提供农药残留检测报告（快检）或证明。 (2) 应保持较好的色泽和新鲜度，不得有黄叶、烂叶或异味，不存在泥沙和异物。 (3) 不得提供转基因产品。 (4) 水果类应保证新鲜，同批次的水果要求大小均匀须持有产品质量合格证。 ▲禁止提供四季豆、野生蘑菇、发芽马铃薯、新鲜黄花菜等高风险食材给学校加工食用 3. 食用油 (1) 要提供 sc 认证、第三方检验机构发出的产品检验合格证书。包装食品：包装完整，标识符合国家相关标准规范且标明商品名称、规格、生产商、产地、生产日期、保质期或保存期。 (2) 大豆油执行标准：GB/T 1535-2017 大豆油（含第 1 号修改单）； 一级大豆油。 (3) 菜籽油执行标准：GB/T 1536-2021 菜籽油（含

			国家标准第 1 号修改单)；一级菜籽油。 (4) 花生油执行标准：GB/T 1534-2017 花生油（含国家标准第 1 号修改单)；一级花生油。 (5) 以上食用油须同时满足以下要求： ① 具有固有的气味和滋味，无异味； ② 不得混有其他食用油或非食用油； ③ 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物； ④ 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。 4. 畜、禽类品食材 (1) 鲜肉类须来源于正规屠宰厂，保证为当日新鲜肉，并提供政府检疫部门出具的检疫合格证明及验讫印章。 (2) 畜禽类食材食品安全指标应符合 GB2707-2016、GB18394-2020 的规定，其中，鲜猪肉（不包括种猪、晚阉猪来源的猪肉）的质量指标应符合 GB/T 9959.1-2019、GB/T 9959.2-2008、GB/T9959.3-2019、GB/T 9959.4-2019、GB/T40464-2021 相应技术要求。 (3) 肉质结实，无腐烂，无异味，肉质紧密有弹性，无离骨脱刺现象。 (4) 来源可靠放心，无毒、无害、无污染。 5. 鲜活水产类 (1) 新鲜、无病毒、不含有害物质，禁止采购来自受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品； (2) 如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼鳃、腹内黑膜，来自非疫区。 6. 禽蛋 食品安全指标应符合 GB 2749-2015 的规定，感官性状指标不低于国家有关食品质量标准的二级指标要求，应保证新鲜。产品应持有进货凭证、质量合格证。 7. 乳制品 仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳的食品安全指标应分别符合 GB19302、GB19645、GB25190、T/DACS016-2024、T/DACS017-2024 的规定。
--	--	--	---

				▲财采〔2026〕77号《关于做好2026年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》在符合本项目食材质量标准的前提下，采购不低于20%份额采购本地脱贫农产品。
--	--	--	--	--

2. 商务要求

交付（实施）的时间（期限）和地点（范围）	(1)实施时间期限：自合同签订之日起1年 (2)地点：供应商所中标配送区域 (3)供货范围：供货品类具体以各类每日订单为准。 (4)过渡期约定：中小学课间餐为阶段性过渡供餐，食堂建成达标后，采购人有权单方面缩减或终止课间配送餐，不构成违约。
合同签订	自中标通知书发出之日起25日内。
供应商硬件要求	(1)根据《食品经营许可和备案管理办法》第七条规定，食品经营者在不同经营场所从事食品经营活动的，应当分别取得食品经营许可。若中标人未在经营场所从事食品经营活动的，投标人承诺中标后7个工作日内取得有效的食品经营许可证，以免影响合同签订和后续履约。 (2)承诺中标后7个工作日内统一为用餐师生投保食品安全责任险，保额不低于500万元的“食品安全责任险”，并约定食品安全事故赔偿额为：单人死亡最高额赔偿不低于40万元，医疗不低于10万元，保险有效期覆盖整个服务周期，到期提前续保，保险单提交采购人备案。 (3)供应商应具备与配送规模相适应的本地化固定生鲜食材配送专用仓储、分拣、冷库、快检场地，并达到食品经营仓储规范要求，具有专用封闭配送车辆，拥有稳定的服务团队和完善的配送网络；不满足本项目规模的食品经营仓储条件的供应商，须承诺中标签订合同之日起15日内，在项目所在地落实满足生鲜食材配送使用要求的仓储分拣、冷库、快检场地，并达到食品经营仓储规范要求。采购人有权实地核查；逾期未落实或提供虚假材料，视为违约，采购人有权扣除履约保证金，单方解除合同。（注：符合食品储存规范的仓库分拣场所可以为自有或者合法租赁） (4)配送供应商加工经营场所关键区域（如加工区、烹饪区、分餐区、洗消区、仓库等）须已接入或承诺在合同签订后接入校园食品安全AI智慧监管系统，并实现与教育、市场监管部门的信息联通。 (5)配送仓储人员全部持有有效健康证，人员更换、新增须提前3个工作日书面报备采购人，无证人员禁止上岗。 (6)企业名称、股东、经营地址发生变更须在变更后5个工作日内向采购人提交市场监督管理局变更证明，否则视为履约瑕疵。
价格管理与调价机	(1)报价是履行合同的最终价格，包含食材成本、分拣、包装、冷链运输、

制	检测、税费、售后、损耗、保险等全部费用，采购人不再额外付费。 (2) 报价方式：供应商投标报价采用折扣率报价（以%表示）。如：供货产品打九折即投标折扣率为 90%，以此类推。 (3) 价格对标机制：采购价格以区教育局每月公布市场询价和区发改局公布价格为基础，按不高于当月当地市场价格确定，每月上报配送食材料价格到区发改局备案。为确保食品价格能随行就市，在食品供应实施过程中，若该食品原料的市场价格浮动达到 10%及以上（以中标企业食品原料所在地的价格主管部门提供的市场价格行情为准，本区市场价格低于中标食品原料所在地价格时以本区市场价格为准），进行价格调整（依据为每个月由学校组织人员在当地市场对所采购食材进行的询价），以保证学校和供货商的利益。
配送履约	(1) 采购申报：禽蛋、干货、调料、辅料等保质期较长的原料，采用“月报周配”，新鲜猪肉、鲜鱼、蔬菜等原料，采用“周报日配”方式进行（报送以中学、中心小学为单位，中心小学负责所属村小和教学点采购原料信息的收集和汇总工作）。即学校在每月 30 日前将下月需采购的禽蛋、干货、调料、辅料等的品牌、数量、配送到校时间和采购学校等信息进行统计后，填写采购单，由配送供货商按要求进行配送，原则上每周配送 1 次；肉、鱼和蔬菜等不易保存的原料，由学校在前一周根据制定的营养餐食谱，进行采购数量的预算和统计，并在每周五前报配送供货商，由配送供货商按要求配送，中心小学和中学、沿公路的村小实行每天配送，偏远教学点每周配送 2—3 次。配送供货商一个月向区市场监管局报一次向全区学校所供应的食材内容，以便于食品卫生安全督导。 (2) 配送要求：配送供货商在收到学校下达的采购申请后，应及时按采购申请单中的要求，积极组织货源，按要求配送，肉、鱼、蔬菜等不易保鲜的原料，应在学校规定的配送日上午 9:00 之前配送到校，确保当日营养餐按时加工和供应。无故不按采购学校规定、标准和时间供货造成违约的，每次从履约保证金中扣除 2000—10000 元。累计违约 3 次（含 3 次）以上，采购方有权单方面解除合同，并由配送供应商承担由此造成的所有损失和责任。配送供货商必须具备相应的配送能力，配送食品的专用车辆必须达到规定标准，确保配送过程的安全，采购学校不承担配送过程中的任何事故责任。 (3) 配送硬件要求：生鲜肉、蛋奶、冷链食材必须使用冷藏/保温车，配送车辆定期消杀，提供车辆行驶证、消毒台账；生疏食材分区包装、不得混装。 (4) 配送人员固定，临时换人必须报备，送货时随车携带该批次货物检测报告、农残检测报告、进货票据、溯源码。 (5) 配送供货商不得无故暂停供货，遇到暴雨、水灾等突发事件，启动应

	急配送预案。
索证索票、溯源、台账管理	索证索票要求： 学校采购大宗食材时，应当按照下列要求查验供货者相关文件。 ① 从食品生产者采购的，查验、索取并留存盖有供货者公章的食品生产许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明文件等，留存发票及盖有供货者公章（或者负责人签字）的每笔购物凭证或者每笔送货单。 ② 从商场、超市、便利店等食品销售者采购的，还应确认其食品经营许可证资质有效或仅销售预包装食品备案情况等，并留存发票及每笔购物凭证或者每笔送货单。 ③ 从食用农产品生产者和农民专业合作社采购的，应当索取并留存其社会信用代码或者身份证复印件及农产品质量安全承诺达标合格证，留存发票及盖有供货者公章（或者负责人签字）的每笔购物凭证或者每笔送货单。 ④ 从集中交易市场采购的，索取并留存发票及由市场开办者或者经营者加盖公章（或者负责人签字）的购货凭证及相应合格证明。 ⑤ 采购畜禽肉类的，查验并留存与之相符动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还要查验并留存与之相符肉品品质检验合格证明。采购大米的，查验并留存包含镉、黄曲霉毒素等指标的检测合格报告。 (2)学校对其采购的大宗食材应做好索证索票及存档工作并建立大宗食材管理档案，如实记录大宗食材供应商的选取与管理、采购过程、查验入库、贮存、使用记录、剩余大宗食材库存及处理记录等过程，配套校园食品安全 AI 智慧监管进行档案记录管理，提高档案的完整性和可追溯性。采购管理档案由专人负责保管，并及时更新。大宗食材索证索票及存档应符合《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654—2021）的要求。 (3)学校应留存每批大宗食材的供货清单，供货清单上应有供应商盖章或签字。应记录大宗食材的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货商名称、地址、联系方式等内容。记录和凭证保存期限应不少于二年。 (3)验收过程中，发现有验收不合格情形的，或者有不得采购的大宗食材的，应当当场予以退回或销毁，并如实填写退回或销毁记录，宜保留可追溯的退回或销毁影像资料等。发现有不符合法律法规的，验收人员应及时向校长或食品安全总监报告，并由学校及时向市场监管等有关部门报告，台账造假、资料缺失按违约扣分。
入库及贮存管理	(1)入库管理 对入库查验验收合格的大宗食材应及时入库，入库时登记名称、规格、数

	量、生产日期、保质期等信息，并保存随货证明文件等相关资料。 (2) 贮存管理 大宗食材贮存时应分类贮存，并做到包括但不限于以下内容： ① 贮存要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》规定。贮存场地应设通风防潮设施保持干燥，设置有效的病媒生物防制设备设施，并与有毒、有害等其他污染源保持规定的距离。 ② 应分类分架、离墙离地（至少$\geq 10\text{cm}$）存放。贮存散装食品（除农产品外）时，应使用密闭容器储存，并标明名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。 ③ 冰箱或冷库内温度应符合贮存要求，对温度、湿度有特殊要求的，应确保贮存设备、设施满足冷藏温度控制在$0^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$、冷冻温度应符合贮存产品的种类、特性所需的贮存条件。 ④ 学校应定期进行原料自查，包括感官性状、包装损坏及保质期等情况。发现存在不符合食品安全要求的应及时处理。 ⑤ 大宗食材入库、出库必须由学校专人负责，签字确认。规模较大的学校应由两个以上学校工作人员签字确认。出库时应查验其感官性状和保质期，遵循先进先出原则。
安全责任	(1) 配送供应商为食材全链条食品安全第一责任人，对食材采购源头、分拣加工、仓储冷藏、冷链运输、送货验收前的食品安全负全部主体责任；严格执行《中华人民共和国食品安全法》《集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定》《学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引》《校园食品安全“十必须”》等法规，确保所供食材符合 GB 2762、GB 14881 等国家食品安全标准； (2) 采购人（教育局、各学校）负责到货验收、入库管控、后厨加工管理，不免除乙方因食材本身质量、溯源造假、运输污染、农残兽药超标产生的一切责任。 (3) 双方建立食品安全、隐患排查机制，配送供应商须配合采购人、市场监管部门开展抽检、溯源核查、隐患整改。
履约保证金管理	(1) 履约保证金：预算金额的 5%（中小企业为 2%），合同签订前足额缴纳，服务期满，最后一期履约验收合格后无息全额退还。 (2) 扣款情形：食材质量事故、多次抽检不合格、严重超时配送、擅自转包、考核连续不合格，采购人有权直接从保证金扣除违约金、赔偿金。 (3) 配送供货商主动中途退出，保证金不予全部退还，用于弥补产生的差价损失。
对账、结算、付款	(1) 结算周期：按照《农村义务教育学生营养改善计划资金管理暂行办法》

	和《百色中小学食堂财务管理办法》中的相关规定，实行“专款专用、单独科目”核算。原则上每月结账一次，营养膳食资金由双方核对上月所有配送单、验收单、扣款通知单，对账无误后乙方开具合规增值税发票。由学校申请通过国库集中支付平台支付；其他膳食资金由配送供货商与各采购学校核实好货物数量和金额，开具税务发票与学校结算收付。学校与供应商资金往来必须在对公账户中进行，严禁学校采购人员与供应商进行现金交易。供货商必须为学校提供正式发票。 (2)付款节点：对账完成、阶段性履约验收合格后，7个工作日内支付上月货款。 (3)付款挂钩考核：月度考核≥ 90分：当月货款100%支付；$70 \leq \text{得分} < 90$：支付95%，剩余5%次月考核合格补发；$60 \leq \text{得分} < 70$：支付90%，限期整改，整改通过再付余款；60分以下：暂缓付款，直至整改验收合格，拒不整改直接抵扣违约金。 (4)配送单、验收单、发票涂改无效，采购人有权拒绝结算对应批次货款。
售后服务	(1)售后响应：质量问题、配送问题30分钟内响应，1小时内完成退换货、重新配送；生鲜变质当场销毁，同步补发合格食材。 (2)投诉响应：家长、学校、膳食委员会有效投诉，48小时内完成处置、回访，形成闭环记录；重复投诉加倍考核扣分。 (3)免费培训：对各校验收人员开展食材识别、溯源系统操作、验收标准培训。 (4)质保/售后周期：整个服务期内全程售后，食材质量问题无条件退换、补货、不收任何服务费。
分包、转包、转让限制	(1)严禁整体转包，未经采购人书面审批不得将主要工作分包第三方。 (2)违规转包/分包，视为严重违约，采购人可单方面解除合同、没收履约保证金，学校及时向教育部门报告，列入供应商不良记录清单，3年内禁止准入田阳区校园食材配送项目。
考核评价、退出机制	(1)考核频次：日常日检、月度打分、学期监督、年度综合考评；总分100分，划分A、B、C、D四级。（详见考核评价明细表） (2)运用结果：A级优先续签；B级待考察；C级下达整改通知书；D级直接启动退出程序。 (3)常规退出：年度总分< 60分、连续2个月C级、一学年累计3个月考核低于70分，合同期内提前终止配送服务，到期不予续约。 (4)一票否决及时清退（无需等待周期考核）： ① 供应食材引发校园食品安全事故，经监管部门认定由乙方责任导致；

	② 农残、兽药残留多次抽检不合格，一年内累计≥ 3批次不合格且拒不整改； ③ 伪造检疫票、检测报告、溯源凭证、企业资质； ④ 食品经营许可证、食品安全责任险被吊销、长期脱保拒不续保； ⑤ 擅自整体转包核心配送业务，经催告拒不纠正； ⑥ 被列入政府采购严重违法失信名单、失信被执行人。 (5)退出流程：甲方出具《退出告知书》→乙方3个工作日内书面申辩→领导小组复核公示5个工作日→下达终止合同通知并追究供应商造成的损失及法律责任→7日内完成货款、保证金清算、食材交接→★从入围备选库依次替补新供应商（“★”项仅适用于框架协议招标）；学校及时向教育部门报告，列入供应商不良记录清单，3年内禁止准入田阳区校园食材配送项目。
验收管理	各学校食堂应建立“双人或多人联检”查验制度，在现场负责大宗食材验收，验收人员至少包含学校食品安全员和食堂管理人员，集体验收，公开透明，有条件的学校应保留影像资料，清晰翔实记录进货查验情况，包括但不限于以下内容： (1)信息核对：核对采购大宗食材与购货凭证（或者送货单据）上的名称、数量是否相符。 (2)外观检查：检查包装是否有破损、污渍、霉变、腐烂，感官性状是否异常，是否有异味，是否有病虫害附着等。 (3)标签检查：检查外包装标注信息是否完整，是否有产品的名称、规格或者净含量、生产日期、保质期、成分或者配料表、贮存条件等信息，是否标识生产者的名称、地址、联系方式以及产品标准代号、生产许可证编号等。 (4)温度检查：需冷藏冷冻的大宗食材是否冷链运输，冷藏大宗食材表面温度与标签标识的温度要求不得超过$+3^{\circ}\text{C}$，冷冻大宗食材表面温度不宜高于-9°C。 (5)票据核验：检查随货同行的产品合格证明文件，文件上载明的内容是否与到货的食品生产日期、规格等信息保持一致。

考核评分明细表

考核项目	考核要求	扣分	得分	备注
食品安全质量（45 分）	(1) 食材感官不合格、变质、异味、腐烂、虫蛀，单次扣 5 分/批次；造成退货扣 10 分/批次			
	(2) 农残、兽药残留、抽检不合格，单次扣 15 分；同一问题月度出现 2 次，本项直接清零；			
	(3) 食材来源不明、无进货票据、无检疫合格证明、索证索票不全，扣 3 分/次；局部补全扣 8 分/次；			
	(4) 以次充好、短斤少两、掺假售卖，一经查实扣 10 分/次；累计 2 次本项清零；			
	(5) 冷链食材配送温度不达标、保温措施缺失，扣 4 分/次；冷链车、冷库未定期校准温控设备扣 5 分；			
	(6) 食材包装破损、标识缺失、过期临期食材入库。扣 3 分/次；			
	(7) 供应商上游供货商资质过期、未落实进货查验制度，扣 5 分/次；			
配送履约服务（25 分）	(1) 未按约定时间送达、迟到 30 分钟以内扣 2 分；迟到 30 分钟至 1 小时扣 5 分；迟到超过 1 小时扣 10 分；无正当理由漏配送、断供，单次扣 5 分；			
	(2) 临时更换配送车辆、配送人员未提前报备，扣 2 分/次；配送人员无健康证、健康证过期，扣 4 分/人；			
	(3) 退换货响应不及时；不合格食材未在 1 小时内完成更换不送，扣 3 分/次；			
	(4) 配送现场卫生脏乱、食材混装、生熟混放。扣 2 分/次；			

考核项目	考核要求	扣分	得分	备注
	(5) 未按采购清单规格、数量供货，擅自替换品类。扣 3 分/次；			
	(6) 应急配送预案无法落地，突发供货中断无法临时补供，扣 8 分/次；			