

采购需求

说明：

- 1.为落实政府采购政策需满足的要求：

(1)本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)的规定。

(2)根据《财政部司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》(财库〔2014〕68号)的规定，如供应商为监狱企业，视同小型、微型企业。

(3)根据《关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》(财库〔2017〕141号)的规定，如供应商为残疾人福利性单位，视同小型、微型企业。
- 2.“实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。
- 3.采购需求中出现的品牌、型号或者生产厂家仅起参考作用，不属于指定品牌、型号或者生产厂家的情形。投标人可参照或者选用其他相当的品牌、型号或者生产厂家替代，但选用的投标产品参数性能必须满足实质性要求。
- 4.投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件，对招标文件提出的要求和条件作出明确响应，否则将作无效响应处理。
- 5.投标人必须自行为其投标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。
- ▲6.根据《关于在政府采购活动中对有关美国企业采取相关措施的通知》(财库〔2026〕10号)的规定，供应商提供的投标产品不得为财库〔2026〕10号文件附件规定的46家美国企业(不包括在华美资企业)生产的产品，否则投标文件按无效标处理。
- 7.采购标的所属行业：

(1)生鲜类食材所属行业为：农、林、牧、渔业。营业收入20000万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入500万元及以上的为中型企业，营业收入50万元及以上的为小型企业，营业收入50万元以下的为微型企业。

(2)非生鲜类食材所属行业为：工业。从业人员1000人以下或营业收入40000万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员300人及以上，且营业收入2000万元及以上的为中型企业；从业人员20人及以上，且营业收入300万元及以上的为小型企业；从业人员20人以下或营业收入300万元以下的为微型企业。

▲一、技术要求				
序号	标的的名称	数量	单位	技术要求
1	海城区农村义务教育营养改善计划学校食堂大宗食材统一采购	1	批	(一) 大宗食材类 包含但不限于粮油、米粉、面粉、水产类、鲜肉、蔬菜类、冷冻食品、蛋品类、大米、副食品等。 A. 粮油类 1. 油类必须符合卫生标准，不得有腐烂、变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，并可能对人体健康有害的物质。 2. 有“SC”食品生产许可证的生产厂家，油类应色泽良好，无异味、无霉变，有生产厂家合格证书、国家机关发出的产品检验合格证书。包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、生产日期、产品合格证、保质期限、产品成

			分、厂家电话号码等。 3. 每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，黏度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽）气味必须正常。根据采购人要求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的物品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺（即用浸出法生产，还是用压榨法生产的）和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，一经查处，中标人将承担全部责任。 4. 不得为转基因物品或转基因制成品，经查实所提供物品中具有转基因物品或转基因制成品立即依法终止合同，并由中标人承担全部责任。 5. 供货时必须向采购人出具所供每批次产品的《产品合格证》。 6. 油类执行标准： 色拉油：GB/T 1535-2017 一级大豆色拉油 花生油：GB/T 1534-2017 大豆油：GB/T 1535-2017 葵花籽油：GB/T 10464-2017 调和油：GB/T 40851-2021 7. 油类质量标准： （1）感官及物理指标：原料油料霉变粒含量不得超过 2%（具体品种按相应油料国家标准执行，如大豆油料霉变粒应≤1%）；成品植物油色泽、气味正常，无异味。 （2）真菌毒素限量：严格执行《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》（GB 2761- 2017）。其中黄曲霉毒素 B₁ 限量指标应符合标准要求：花生油、玉米油≤20 μg/kg；其他植物油≤10 μg/kg。 （3）污染物限量：原料油料污染物执行 GB19641- 2015；成品植物油污染物严格执行《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762- 2022）。 （4）农药残留限量：严格执行《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763- 2026），各类农药残留量均不得超过国家标准规定的最大残留限量（MRLs）。 （5）产品执行标准：成品油必须符合《食品安全国家标准 植物油》（GB 2716- 2018）及对应产品质量等级标准要求。B. 米粉类 1. 供应的米粉必须保证质量，符合卫生标准，团粉要均匀、新鲜、不黑、不碎、干净、有光泽、口感好，并在运输途中保证卫生。若达不到质量要求采购人有权拒收并要求中标人更换。如影响采购人正常经营一切后果由中标人承担。
--	--	--	---

			2. 有“SC”食品生产许可证的生产厂家。 3. 保证当日生产且符合食品安全法要求。 4. 品质良好，包装用密封性能好、无毒、无害的食品专用包装（直接接触食品的包装必须为食品级），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。 5. 符合国家有关食品安全卫生标准，理化指标及卫生指标菌指标检测项目均不得超标。 6. 符合国家有关食品安全卫生标准，重金属及有害物质检测项目均不得超标。 C. 面粉 1. 有“SC”食品生产许可证的生产厂家。 2. 保证当日生产且符合食品安全法要求。 3. 品质良好，包装用密封性能好、无毒、无害的食品专用包装（直接接触食品的包装必须为食品级），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。 4. 需按批次提供有效的产品合格证明材料。 5. 高筋粉：颜色较深，要求有活性且光滑，手抓不易成团状； 6. 中筋粉：颜色乳白，介于高、低粉之间，体质半松散； 7. 低筋粉：颜色较白，用手抓易成团；低筋面粉的蛋白质含量平均在 8.5%左右，蛋白质含量低。 面粉类执行标准为 GB 13122-2016《食品安全国家标准 谷物加工卫生规范》、GB/T 1355-2021《小麦粉》、GB/T 8607-2024《专用小麦粉》、T/CCOA 49-2023《生湿面制品专用小麦粉》、T/CCOA 56-2023《拉面专用小麦粉》。 D. 水产类 1. 水产类要求成活率达到 100%，新鲜鱼类来源安全可靠，活体、眼球明亮、无大腹，无畸形。对去内脏鱼，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。 2. 严禁提供发臭、腐烂、黑腮等不新鲜的鱼。 3. 鱼鳞光滑有光泽，有新鲜鱼特有的气味。 4. 供货时必须向采购人出具所供每批次产品的《水产品检测报告》。 E. 鲜肉类 1. 每批鲜肉、骨应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无腐烂变质，中标人配送时必须向采购人提供当批有效的动物检疫合格证复印件（原件备查），鲜肉确保每日新鲜、无异味，并注明保鲜期。 2. 色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。黏度：外表湿润，不黏手，切面有渗出液，不黏手。气味：具有肉类固有的气味，无异味，无霉烂变质，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊。 3. 鲜鸡、鲜鸭类 （1）严禁提供死鸡死鸭、病鸡病鸭、伤残的鸡鸭。
--	--	--	---

			（2）宰杀的鸡鸭严禁打水，在送货的过程中不能受到任何污染物的污染。 （3）宰杀的鸡鸭达到皮面光滑、无毛，膛内清理干净，不留板油、肺以及喉管、气管、淋巴等杂物。 （4）鸡鸭重量每只净重在 3 斤以上（不含 3 斤）。 （5）供货时必须向采购人出具所供每批次产品的动物产品检疫合格证明。 4. 肉类标准： 《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》（GB 20799-2016）和国家及行业相关规范等。 5. 肉类检测标准 《食品安全国家标准 食品中磷的测定》（GB 5009. 87-2016）、《食品安全国家标准 食品中铁的测定》（GB 5009. 90-2016）、《食品安全国家标准 食品中铜的测定》（GB 5009. 13-2017）、《食品安全国家标准 食品中钙的测定》（GB 5009. 92-2016）、《肉制品 总糖含量测定》（GB/T9695. 31-2008）、《食品安全国家标准 食品中水分的测定》（GB 5009. 3-2016）等。 6. 肉类须提供全程冷链运输，冷链运输须符合《食品冷链物流追溯管理要求》（GB/T 28843-2024）。 F. 蔬菜类 1. 蔬菜必须保证新鲜，符合《中华人民共和国食品安全法》要求，质量必须达到国家规定无公害蔬菜的标准，供货时必须向采购人出具所供每批次产品的检测报告。 2. 蔬菜在配送前必须采样送检，并注明蔬菜的产地、生产者及数量等，经农药残留检测合格后，方可配送。 3. 叶子类蔬菜叶面保存完整；具有蔬菜固有的颜色，有光泽；显示正常蔬菜的成熟度和新鲜程度；蔬菜气味正常，没有腐败味和其他异味。 4. 瓜果类蔬菜个体保存完整；具有蔬菜固有的颜色，有光泽；显示正常蔬菜的成熟度和新鲜程度；蔬菜气味正常，没有腐败味和其他异味；个体个头及长度符合正常的瓜果尺寸；个体无畸形、个头无过度弯曲情况。 5. 带叶蔬菜必须保证叶面色泽和形状完整。 6. 蔬菜、瓜类执行标准：《食品安全国家标准 食品中污染物限量》GB 2762-2022、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》GB 2763-2026。 <table><tr><th>项目</th><th>指标</th></tr><tr><td>甲胺磷</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>甲拌磷</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>氧化乐果</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>甲基对硫磷</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>呋喃丹</td><td>不得检出</td></tr><tr><td>百菌清</td><td>≤1. 0</td></tr><tr><td>多菌灵</td><td>≤0. 5</td></tr></table>	项目	指标	甲胺磷	不得检出	甲拌磷	不得检出	氧化乐果	不得检出	甲基对硫磷	不得检出	呋喃丹	不得检出	百菌清	≤1. 0	多菌灵	≤0. 5
项目	指标																		
甲胺磷	不得检出																		
甲拌磷	不得检出																		
氧化乐果	不得检出																		
甲基对硫磷	不得检出																		
呋喃丹	不得检出																		
百菌清	≤1. 0																		
多菌灵	≤0. 5																		

				<table><tr><td>汞(以 Hg 计)</td><td>≤0.01</td></tr><tr><td>铅(以 Pb 计)</td><td>≤0.2</td></tr><tr><td>砷（以 As 计）</td><td>≤0.5</td></tr><tr><td>氟（以 F 计）</td><td>≤0.5</td></tr><tr><td>硝酸盐（以 NaNO₂ 计）</td><td>瓜果类≤600，叶菜根茎类≤1200</td></tr><tr><td>亚硝酸盐（以 NaNO₂ 计）</td><td>≤4</td></tr><tr><td colspan="2">国家规定其他必检项目必须符合国家标准。</td></tr></table>	汞(以 Hg 计)	≤0.01	铅(以 Pb 计)	≤0.2	砷（以 As 计）	≤0.5	氟（以 F 计）	≤0.5	硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	瓜果类≤600，叶菜根茎类≤1200	亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	≤4	国家规定其他必检项目必须符合国家标准。	
汞(以 Hg 计)	≤0.01																	
铅(以 Pb 计)	≤0.2																	
砷（以 As 计）	≤0.5																	
氟（以 F 计）	≤0.5																	
硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	瓜果类≤600，叶菜根茎类≤1200																	
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	≤4																	
国家规定其他必检项目必须符合国家标准。																		
				G. 冷冻品 1. 符合鲜(冻) 畜肉国标 GB 2707-2016；须提供全程冷链运输，冷链运输须符合 GB/T 28843-2024； 2. 色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。黏度：外表湿润，不黏手，切面有渗出液，不黏手。气味：具有肉类固有的气味，无异味，无霉烂变质，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊； 3. 其他肉类：冷冻肉要求肉体冻实而且坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不黏手，交货时干净、新鲜、无异味。 4. 冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻水产品解冻后净重量不少于 90%，如为预包装食品，解冻时间为 4 小时内(室温 20℃)所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有 SC 标志，食品安全可追溯。 5. 包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期、产品标准号等内容，供货时的剩余保质期不少于三分之二。 6. 供货时必须向采购人出具所供每批次产品的《动物检疫合格证》和《产品合格证》，供现场查验。 7. 严禁采购进口冷冻食品。 8. 速冻食品执行标准： （1）基础及管理标准： GB/T 27302-2008 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求 QB/T 5284-2025 冷藏、冷冻食品术语与分类 GB/T 27307-2008 食品安全管理体系 速冻果蔬生产企业要求 GB/T 31273-2014 速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范 GB/T 25007-2010 速冻食品生产 HACCP 应用准则 （2）速冻面米食品： GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品 GB/T 23786-2009 速冻饺子 GB/T 23500-2009 元宵 QB/T 8009-2024 速冻春卷 QB/T 8010-2024 速冻汤圆 SB/T 10412-2007 速冻面米食品														

			(3) 速冻其它食品： NY/T 1069-2006 速冻马蹄片 NY/T 952-2006 速冻菠菜 SB/T 10878-2012 速冻龙虾 (4) 绿色食品： NY/T 1406-2018 绿色食品 速冻蔬菜 NY/T 1407-2018 绿色食品 速冻预包装面米食品 NY/T 2983-2025 绿色食品 速冻水果 NY/T 2976-2025 绿色食品 冷藏、速冻调制水产品 H. 蛋品类 1. 禽蛋类：蛋体大小均匀，无斑点、无污染，鸡群健康，疫苗用药严禁使用违禁药品，无公害无药残无激素。 2. 鸡蛋：个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸出、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。 I. 大米 1. 符合粳米一级国标 GB/T 1354-2018、GB 2715-2016。 2. 有“SC”食品生产许可证标志。包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号等内容。 3. 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等。 4. 供货时必须向采购人出具所供每批次产品的《产品合格证》。 J. 副食品 调味品：定型包装上标有品名、产地、厂名、生产日期、批号或代号、规格、配方或主要成分、保质期、使用方法说明。 1. 酱油：颜色呈红褐色不发暗，澄清有光泽，有浓郁的酱香，产生的泡沫，细腻，挂壁现象好。质地均匀，无沉淀。 2. 味精：无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。 3. 食醋：具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物。不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳃、醋虱。 4. 食盐：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无返卤吸潮现象，无杂质，蘸取少许尝试具有纯正的咸味。 5. 食糖：食糖分白糖、红糖、冰糖、方糖等。 白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。 白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。 绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。 冰糖：块形完整，颗粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。
--	--	--	---

			方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。 红糖：晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。 6. 辛辣料主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。 7. 淀粉：色泽洁白，有一定光泽，无斑点，无酸味、霉味及其他不良气味；干燥，手握不应成团，有较好的分散性。 8. 酱腌菜：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。 9. 酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。 10. 豆制品 （1）豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。 （2）腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。 （3）色泽乳白或淡黄，形状完整； （4）软硬适度、具有一定的弹性、质地结构均匀； （5）无杂质，具有豆制品特有的香味。 （6）品质良好，包装用密封性能好、无毒、无害食品专用包装，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。 （7）豆类应在供货时向采购人提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书，不得为转基因物品或转基因制成品。预包装类的，供货时必须向采购人出具所供每批次产品的《产品合格证》。 K. 其他原材料 其他原材料：符合国家食品卫生标准。包装要求：全部按标准规格包装。 （二）牛奶类 1. 符合国家食品安全标准，货物包装完好无破损，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形。 2. 要求提供每盒应为 125ml 以上(含 125ml)纯牛奶，配料表含生牛乳，不含食品添加剂，不得使用调剂乳或含乳饮料，不添
--	--	--	--

				加任何防腐剂，采用常温保存、保质期不少于 6 个月，到达学校时的质保期不少于原有保质期的三分之二。 3. 供货时须向采购人提供该批次检测合格的检测报告证明和《产品合格证》。 (三) 主要食材清单详见本章附件 4。
▲二、商务要求				
合同履行期限	供货服务期限为 1 年（具体服务开始时间以采购人与中标人签订合同时约定为准，因国家政策等因素导致不能履行，采购人不承担相关责任）			
合同签订及货款支付	中标人自中标通知书发出之日起 8 个工作日内与采购人线上签订合同，货款由北海市海城区第十八小学、翁山小学、庙山小学分别向中标人支付。			
送货方式	采购人按需求制定物资采购计划，于前一日 18:00 前将次日原材料计划通过书面订单、电话(需做好记录)、微信或其他方式通知供应商。若采购计划没有及时送达或出现错误时，中标人有义务主动提醒或通知采购人（学校）。中标人根据采购人（学校）每天提供的原材料采购计划，及时组织物资筹措和加工，确保按规定的品种、数量、质量供应。如需要更换供应品种时，须经采购人（学校）同意方可施行。中标人送货时需提供注明货品名称、单位、数量、售价及总金额的商品送货清单交于采购人（学校）管理员验收无误后签字确认，作为双方验收凭证，同时中标人每月或根据采购人（学校）需要提供采购的动、植物食品检验检疫报告。			
交货地点、时间	1. 交货的地点：北海市海城区第十八小学、翁山小学、庙山小学校园食堂。 2. 交货方式、时间为：供应物资的送达时间由各学校和中标人协商确定，物资须送达各学校指定站点。			
售后技术服务要求	1. 中标人必须保证所提供（配送）产品质量安全无害，必须遵守《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国消费者权益保护法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国计量法》等现行相关法律、法规的要求。 2. 中标人配送产品的标识（预包装类），须符合 GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定。 3. 中标人在运输、配送过程中造成的损耗，由中标人负责及时更换或补充，以达到该批次供货要求；如在该批次约定交货时间内验收数量无法达到供货要求，所产生的一切责任由中标人承担。 4. 采购人（学校）组织专人负责对配送产品进行留样，中标人必须配合相关留样工作。每批次供货留样 1 份，每份留样时间为 48 小时，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等信息。若抽样检查出现不合格产品的，采购人有权依法终止合同；如出现因配送产品质量不合格发生的食品安全事故，由中标人负全部责任，采购人有权依法终止合同。 5. 合同履行过程中供货（配送）产品的相关检验检测费用由中标人承担。 6. 遇节假日、突发天气、疫情、临时就餐增量等特殊情況，中标人须提前做好食品储备、运力调配，保障采购人（学校）不间断正常供餐，无正当理由不得停供、缓供。 7. 投标文件中必须提供售后服务方案。			
价格标准	1. 预算金额：1228484.01 元为暂定金额。 2. 询价小组：由学校按上级相关规定成立。 3. 询价周期：每月至少组织一次。 4. 定价方式：采取“政府定价”和“市场询价”相结合。政府发改委官网公布			

	均价为基准价的品种，在基准价基础上乘以中标费率后作为结算单价；政府发改委官网没有公布的品种，以询价小组通过实地北海市正规农贸批发市场（金葵市场、东海市场、和安超市等，最少选取 2 种价格取均价）询价均价为基准价，在基准价的基础上乘以中标费率后作为结算单价。结算单价一经确定不得更改，有效期为一个月。 5.特殊情况定价：遇有疫情、自然灾害、其它公共卫生事件等特殊情况无法进行实地询价时，采购人（学校）、中标人双方可综合利用政府发改委官网公布均价和政府控制价、北海市正规商超价格、买菜 APP 等渠道方式，至少选取 2 种价格取均价再乘以中标费率后作为结算单价。 6.结算方式：结算方式为月结（特殊情况可适当调整），以实际供货量进行结算，结算价必须含以下部分，包括：配送材料成本、生产、加工、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、利润、税金、政策性规费、保险、劳保、质保及投标等一切相关费用。 （1）中标人每次须提供供货清单（以供货清单上有学校人员验收签名为准），每月 20 日开具完税发票进行结算，学校在 7 个工作日内以银行转账方式支付货款。 （2）中标人不能按时按质按量供货（不可抗拒因素除外，如自然灾害等），影响学校正常供餐的，则按学校当天的实际损失从当批或当月结算价款中扣除。 （3）因中标人供应的食品质量问题，导致学校发生食物中毒等食品安全事故的由中标人承担全部损失及相关责任。
报价要求	1. 投标人须对供货内容整体进行统一费率报价，费率报价范围为：0%≤费率报价≤100%，费率报价超出费率报价范围的，报价无效，其投标文件按无效处理。请供应商审慎报价，采购人（学校）必须严格执行中标费率。 2. 结算价是履行合同的最终价格，结算价必须含以下部分，包括：配送材料成本、生产、加工、检验检测、包装、运输、仓储、配送、服务、利润、税金、政策性规费、保险、劳保、质保及投标等一切相关费用。
验收方法及标准	本项目实行日常逐批次验收+月度综合验收+学期终验的三级履约验收机制，验收工作由学校牵头组织，严格按照招标文件、合同条款、食材质量标准执行，验收结果作为结算、考核、续约的核心依据。 （1）日常批次验收 学校执行双人及以上联检制度，由食堂管理员、食品安全员共同对每批次配送食材现场验收，逐项核对食材品类、规格、数量、保质期、外观品质、冷链温度、包装完整性，核验检疫证明、检测报告、溯源凭证、送货单据等资料，确保票货一致、批次对应。对农残超标、变质过期、规格不符、冷链不达标等不合格食材当场拒收，中标人须无条件退换、补送，所有损失自行承担。验收全程留痕，可留存影像资料，验收记录归档留存不少于 2 年。 （2）月度综合验收 每月月末，学校结合当月每日验收记录、食材退换货情况、冷链履约情况、台账完善度、应急服务响应情况、考核得分等内容，开展月度综合履约验收，形成月度验收报告。验收合格方可办理月度对账结算；验收不合格的，按考核减规则扣减结算价款，责令中标人限期整改。 （3）学期最终验收 每学期末，学校组织开展项目学期终验，汇总全学期月度验收结果、食品安全履约情况、师生满意度、合规经营情况等，形成终验结论。终验合格的正常履

	约续期；终验不合格、存在重大食品安全隐患、多次整改不到位或严重违约的，采购人有权依法终止合同，纳入供应商黑名单。
其他要求	1. 学校将根据《学校食堂货物采购项目学期考核评价表》（详见附件 2）对中标人进行考核打分。考核分数总分 100 分，在 80 分及以上的为合格；在 60 分-79 分，要求供货商（中标人）限期整改；59 分及以下或出现重大事故、严重违规违法事件或违反退出机制其中任何一条，立即撤销供货商（中标人）的服务资格。被撤销资格的供货商（中标人）列入采购人（学校）食堂服务供应商负面清单，不再合作。 2. 月度考核学校将根据《学校食堂货物采购项目学期考核评价表》（详见附件 3）对中标人进行考核打分。考核分数总分 100 分，考核分数在 80 分以下为不合格。 3. 退出机制：中标人须遵守采购人的《关于印发〈海城区中小学、幼儿园食堂财务管理办法（试行）〉等财务管理制度的通知》（北城教字[2024]52 号）、附件 1《供应商评价和退出机制》及有关管理规定，学校对中标人的定期考核不合格、违反食品安全法律法规、发生食品安全事故的供货商应列入黑名单；因产品质量问题造成退换货的，每个就餐月退换货次数 5 次以上的，或因服务态度恶劣、拒不配合采购人（学校）工作要求的，学校有权按违约处理，依法终止合同，并且被终止合同的供应商将列入采购人（学校）黑名单，不得参与学校此后的招标项目。
保险	如一旦中标，由中标供应商负责所供货物的承保事宜，费用由中标供应商承担。
进口产品说明	本项目货物 不接受 进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标，如有进口产品参与投标的作无效投标处理。
核心产品	本项目的核心产品产品为“大米”。

三、与实现项目目标相关的其他要求

1. 投标人的履约能力要求	
业绩要求	符合“第四章 评标方法及评标标准”要求的，予以加分。
人员要求	投标人须根据项目实际情况，提供相关的服务人员，配备 1 名项目负责人，人员岗位分配可包含项目负责人、拣货员、仓管员、配送员、售后员等，投标文件中可根据自身情况提供拟投入人员配置及管理方案，符合“第四章 评标方法及评标标准”要求的，予以加分。
企业实力	投标人根据自身情况为本项目配备相应的车辆和食品安全责任保险，符合“第四章 评标方法及评标标准”要求的，予以加分。
2. 其他要求	
投标人根据自身情况及本分标“第四章 评标方法及评标标准”要求，于投标文件中提供项目实施方案、服务保障方案等内容，此项不作为实质性条款。	

附件 1

供应商评价和退出机制

学校食堂的原料采购是保证学校食品卫生安全的重要环节。为了加强流通领域质量安全监管，保证老师学生权益，按照《中华人民共和国食品安全法》的法律法规的规定，特制定供货者评价和退出机制：

（一）定期对供货商进行评价，评价内容包括：

1. 具备合法从事经营活动的相关证照：营业执照、食品经营许可证、食品经营备案证明（如有）、负责人身份证等，其复印件必须提交本食堂备案。
2. 供货者是否向生产加工者提供以下证明食品符合质量标准或上市规定的合格证，以及证明食品来源的票证，提供的食品卫生检验合格证或化验单和购物发票、凭证与采购食品名称、商标、批号或生产日期是否一致。
3. 是否向学校提供有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常的食品。
4. 是否向学校提供超过保质期限及其他不符合食品标签规定的定型包装食品。
5. 是否向学校提供无食品经营许可证的食品生产经营者提供的食品。
6. 供货者是否按照随行就市向学校供货，有无随意提价现象。
7. 供货者是否按照要求及时、足量向学校提供采购物品。
8. 供货者是否按照各项要求进行服务供货。
9. 利用《学校食堂货物采购项目学期考核评价表》评分表进行打分。考核分数总分 100 分，在 80 分及以上的为合格；在 60 分-79 分，要求供货商（中标人）限期整改；59 分及以下或出现重大事故、严重违规违法事件，撤销供货商（中标人）的服务资格，扣收全额履约保证金。被撤销资格的供货商（中标人）列入采购人（学校）食堂服务供应商负面清单，不再合作。

二、供货者退出机制：

1. 违反食品安全法律法规，被市场监管部门吊销或注销食品生产或食品经营许可证的；违反相关法律法规，被登记机构吊销营业执照的。
2. 供货期内因食品安全质量问题引发食品安全事故的。
3. 给学校配送《中华人民共和国食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》规定禁止采购、使用的食品，具体参考如下：
 - （1）超过保质期的食品、食品添加剂；
 - （2）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品原料及食品添加剂；
 - （3）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，未经检验或者检验不合格的肉类制品；
 - （4）不符合食品安全国家标准的食品原料、食品添加剂，以及不合格消毒剂、洗涤剂等相关产品；
 - （5）无合法来源、无标签标识、票证不全的“三无”食材原料；
 - （6）供应商不得向学校食堂配送以下高风险食材原料：四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等；
4. 生产、经营者的生产经营条件发生变化，不符合生产经营要求，有发生食品安全事故潜在风险，所配送产品不符合食品安全标准的。
5. 出现降低供货质量标准，擅自更换履约人等其他违反法律法规或合同的行为。
6. 配送的食材价格高于本市及周边地区的同期市场价格（市场实际交易价）并拒绝调整的；擅自更换采购合同约定的品牌、型号、规格的；擅自更换和学校约定的食谱所需食材品种的；供货时无正当理由拒绝供货或不按约定时间、地点送货的。

7. 供货期间存在克扣、减量、延时、拒绝供货或服务态度恶劣等行为，情节较为严重的。
8. 未按照供货合同规定按时向学校提供相关证件、食材抽检报告、分批次自检报告、检疫证明、销售凭证等资料的。
9. 在供货期间除不可抗力因素外不能按时交货，且给学校造成损失的。
10. 未按供货合同规定按时缴纳履约风险保证金，未按时提供发票、未履行服务承诺和食品安全保证书的。
11. 拒绝接受政府相关职能部门监督检查要求的；向学校虚开销售凭证、发票的。
12. 因供货商自身原因不能继续履行合同的或在每一个合同期内二次评议不合格的。

学校食堂货物采购项目学期考核评价表

采购人： 评议期间： 年（春/秋）季学期
配送单位：

一、月度考核成绩汇总							
月份	食材质量 (30 分)	配送服务 (25 分)	溯源台账 (15 分)	应急保障 (10 分)	售后服务 (10 分)	合规经营 (10 分)	月度总分 (100 分)
第 1 月							
第 2 月							
第 3 月							
第 4 月							
第 5 月							
学期平均分							
二、学期综合评价指标							
序号	评价维度	评价内容	评价标准	满分	扣分	得分	备注
1	月度考核平均	学期内各月度考核成绩的算术平均值	月度平均分×60%计入学期总分	60			
2	食品安全履约	学期内食品安全事故发生情况、抽检合格率、合规经营情况	无食品安全事故、抽检全部合格得满分；重大事故按退出机制规定执行。	15			
3	师生满意度	教职工、学校家长对食材质量和配送服务的满意度调查结果	满意度≥90%得满分；80-89%得 8 分；70-79%得 6 分；<70%本项 0 分	10			
4	退换货累计	学期内因质量问题退换货累计次数	累计≤10 次得满分；11-15 次得 4 分；16-20 次得 3 分；>20 次本项 0 分	5			
5	应急保障能力	学期内应急事件处	应急响应及时、无断供得满分；	5			

		置情况、 供餐保障 稳定性	出现 1 次断供 扣 2.5 分;出现 3 次以上断供 按退出机制执 行				
6	配合管理情况	配合监督 检查、整 改落实、 台账完善 等综合管 理情况	积极配合、整改 到位得满分;配 合不力扣 5 分	5			
学期综合考核总分 (加权合计)						满分: 100 分	
三、考核结论与处理意见							
考核等级	☐ 优秀 (90-100 分) ☐ 合格 (80-89 分) ☐ 限期整改 (60-79 分) ☐ 不合格 (59 分及以下)						
处理意见							

附件 3

学校食堂食材配送服务供应商月度考核评价表

考核月份： 年 月 日

采购单位：

配送单位：

考核日期：

序号	考核大类	考核项目	考核内容及评分标准	标准分值	扣分说明	实得分
1	一、食材质量 (30分)	1. 粮油类质量	大米、面粉、食用油等须为正规品牌预包装食品，包装完好、标识齐全、在保质期内，剩余保质期不少于三分之二；符合对应国标，有 SC 标志及出厂检验报告；每发现 1 批次不合格扣 2 分。	4		
2		2. 米面制品质量	米粉、面条等预包装产品包装完整、标识齐全、在保质期内；每发现 1 批次不合格扣 2 分。	3		
3		3. 干货类质量	干货类须干燥无霉变、无虫蛀、无异味，包装标识齐全，在保质期内；每发现 1 批次不合格扣 2 分。	3		
4		4. 畜禽鲜肉质量	鲜肉来自合法定点屠宰企业，具备完整有效的检疫合格证明，肉质新鲜无异味、色泽正常，全程冷链运输；每发现 1 批次不合格扣 2 分。	4		
5		5. 蔬菜质量	蔬菜新鲜、符合无公害标准，农残检测合格，带叶蔬菜为当天采摘，每发现 1 批次不合格扣 2 分，农残超标加倍扣分。	5		
6		6. 冷冻品质量	正规品牌、包装完整密封、无破损鼓袋、无过期变质；全程冷链，产品的贮存、运输、销售应符合国家食品安全管理规定。每发现 1 批次不合格扣 2 分。	3		
7		7. 蛋品质量	新鲜完好、蛋壳洁净无破损、无散黄、无异味；每发现 1 批次不合格扣 1 分。	2		
8		8. 牛奶质量	符合国家食品安全标准，货物包装完好无破损，配料表含生牛乳，不含食品添加剂，不得使用调剂乳或含乳饮料，不添加任何防腐剂，采用常温保存、保质期不少于 6 个月，到达学校时的质保期不少于原有保质期的三分之二。每发现 1 批次不合格扣 2 分。	3		
9		9. 副食品、糕点及面点质量	调味品、豆制品、糕点类等预包装食品标识齐全、在保质期内、质量符合国家标准；面点类新鲜卫生无异味，质量符合国家标准。每发现 1 批次不合格扣 1 分。	3		

10	二、配送服务 (25分)	10. 配送准时性	每日固定时段准时配送到位，预留充足验收时间；迟到 1 次扣 1 分，超时 30 分钟以上每次扣 2 分，严重影响供餐每次扣 3 分。	6		
11		11. 配送数量准确性	严格按每日清单配送，不得擅自减少数量；漏送、少送每品类每次扣 1 分，错送每次扣 1 分。	5		
12		12. 冷链温度达标	冷藏、冷冻食材全程冷链运输，产品的贮存、运输、销售应符合国家食品安全相关标准，每发现 1 次温度不达标扣 2 分。	4		
13		13. 配送规范	配送车辆密闭洁净、生熟分离、定期消杀；配送人员持健康证、穿戴工装口罩手套；遵守校园安全卫生门禁制度；每发现 1 项不规范扣 1 分。	4		
14		14. 卸货交接规范	负责落地搬运、分类摆放、现场交接，完成卸货整理；每发现 1 次不配合或不规范扣 1 分。	3		
15		15. 退换货次数	当月因质量问题退换货累计：1-2 次不扣分，3-4 次扣 2 分，5 次及以上本项 0 分（触发退出机制）。	3		
16	三、溯源台账 (15分)	16. 资质文件齐全	各品类生产厂家资质、SC 证书、年度质检报告齐全有效；每缺 1 品类资质扣 2 分。	4		
17		17. 批次凭证完整	每批次随货提供对应合格证、检验报告、检疫证明、承诺达标证明、送货票据等，票货一致、批次对应；每缺 1 批次凭证扣 1 分。	5		
18		18. 溯源台账完善	建立全流程食材溯源体系，批次溯源、进货查验台账完整规范，留存期限不少于 2 年；台账不完善扣 2 分。	3		
19		19. 温度记录可查	冷链运输温度记录完整可查；记录缺失每次扣 1 分。	3		
20	四、应急保障 (10分)	20. 应急响应速度	遇临时加餐、食材损耗、突发短缺等情况，在规定时限内完成加急配送；响应不及时每次扣 2 分，造成供餐中断每次扣 3 分。	4		
21		21. 应急备货机制	针对生鲜品类预留应急备用货源，应对天气、货源波动等情况；出现断供情况每次扣 3 分。	3		
22		22. 节假日备货	节假日、周末、开学前按通知准时完成备货配送，不得拖延、漏送；每出现 1 次问题扣 1 分。	3		
23	五、售	23. 专人对	指定固定项目负责人及专职人员，保持	2		

	后服务 (10分)	接服务	24 小时通讯畅通；对接不畅、联系不上每次扣 1 分。			
24		24. 问题响应处置	提出异议后 30 分钟内响应，一般问题 1 小时内处置完毕；响应不及时每次扣 1 分，处置不力每次扣 2 分。	3		
25		25. 投诉处理	建立投诉受理处置反馈闭环机制，24 小时内完成核查整改并书面反馈；投诉处理不及时或不满意每次扣 2 分。	3		
26		26. 售后台账归档	售后问题、投诉、整改、应急处置建立专项台账；台账不完善扣 2 分。	2		
27		28. 价格合规	食材价格不高于当地同期市场公允零售价，定价机制透明，严禁哄抬物价、变相涨价；每发现 1 次价格违规扣 2 分。	4		
28	六、合规经营 (10分)	29. 配合检查抽检	全程配合采购人、教育、市场监管部门检查、抽检、溯源核查，无条件落实整改要求；不配合检查每次扣 2 分，抽检不合格加倍扣分。	4		
29		30. 服务态度	服务态度良好，积极配合招标人工作要求；服务态度不好、工作配合度较低的，每次扣 2 分。	2		
30		其他	违反退出机制 12 条及廉洁规定，终止合同			
合 计				100		

供应商确认：

考核人员签字：

日期： 年 月 日 日期： 年 月 日

附件 4

主要食材清单

序号	品种	质量要求及验收标准
1	桂林米粉（细圆粉）	新鲜、检验合格、无过期、无异味、无杂质、无污染。
2	陈村粉	新鲜、检验合格、无过期、无异味、无杂质、无污染。
3	切粉	新鲜、检验合格、无过期、无异味、无杂质、无污染。
4	品种	质量要求及验收标准
5	培根	检疫合格，品质优、无过期。
6	火腿肠	检疫合格，品质优、无过期。
7	三文治火腿	检疫合格，品质优、无过期。
8	精制猪油（桶装）	检疫合格，品质优、无过期。
9	人造黄奶油	检疫合格，品质优、无过期。
10	丝苗香米	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚。
11	五常大米	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚。
12	油粘米	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、SC 证号等各类标识清楚。
13	小麦面粉	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
14	植物调和油（花生香型）	符合国家食用油的有关标准，不能含有转基因成份，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
15	压榨一级花生油	符合国家食用油的有关标准，不能含有转基因成份，包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
16	酱油	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚
17	沙拉酱（香甜口味）	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
18	奶酪	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚
19	酸奶	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
20	有机纯牛奶	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
21	水牛纯奶	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。
22	生粉	包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC 证号等各类标识清楚。