

采购需求

第一节 采购清单一览表

包号	标的名称	简要技术要求	数量	要求		备注
				时间	地点	
1	宜章县思源实验学校 2025年9月-2026年7月 学生食堂食材采购项目	详见第二节 技术要求	1项（最终结算以学校 实际采购数量为准，据实 结算）	一学年	宜章县思源实 验学校	

- 注：1、“包”为最小合同单位（最小投标单位）。每“包”内容应细化到“品目”（如果分品目的）。
2. 投标人必须对一个完整、独立的包进行投标，不得仅对一个包中的部分品目投标，否则**投标无效**。
3. 货物的主要技术参数或规格：详见“技术要求”中的具体技术参数。
4. 投标人应在投标文件《分项报价明细表》中按分项项目名称（包括条目号/品目名称）顺序逐项填写，且每个品目中的条目均需按谈判文件规定报价。如有缺项、漏项，其**投标无效**。

第二节 技术要求

一、项目概况

1.我校初中部在校就餐师生人数1200余人。（具体按实际就餐人数进行结算）

2.根据《湖南省财政厅湖南省教育厅关于进一步加强农村义务教育学生营养改善计划资金管理工作的通知》（湘财教〔2023〕29号）、湖南省教育厅《湖南省中小学学生食堂管理办法》（湘教发〔2018〕30号）等文件精神，切实加强学校食品安全管理，落实食品安全主体责任，提高食品安全监管水平，严防食品安全事故发生，切实保障广大师生的身体健康和生命安全。

3.严格按照上级文件及湘教发〔2024〕30号、郴教通〔2025〕10号、郴市监联发〔2024〕3号、郴发改价发〔2024〕113号等省市县文件要求，不使用冻肉，所有食材不得使用转基因食品或含转基因食品成分，所有食材货物均需提供必要的质量证明材料；如遇法律法规、标准变化，导致对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。

★4、根据郴教通〔2025〕10号文件精神，食品原辅材料供应商与提供劳务服务方不得为同一主体或相关利益人。（投标单位提供承诺函）

二、食材采购要求

（一）技术规格、参数等要求

1. 鲜肉基本要求及质量标准

序号	类别	基本要求	质量标准	计价规格	备注
1	鲜肉类	1. 包括牛肉、羊肉、净瘦肉、后腿肉、排骨、筒子骨、猪血等，肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明； 2. 肉品须表皮洁净、膘厚适中、色泽鲜亮、纹理清晰、肉质细腻、无异味、去骨、无毛、按压无水迹； 3. 严禁供应注水、注胶、病猪、死猪和产过仔的母猪以及配种的公猪肉。	符合 GB2707 最新标准 1. 《食品安全国家标准》：涉及食品的安全性、卫生要求等。 2. GB 2763 《食品安全国家标准食品中兽药残留限量》：规定食品中兽药残留的最大限量。	公斤	按需供货、按实结算。
<p>其他要求：</p> <p>1. 中标供应商根据采购人要求供货，所提供的鲜肉类食品必须是当天宰杀，鲜肉要在每天早上 8:00 左右（或按下单要求配送时间）送达食堂；并提供每批次（实时）的《动物检验检疫证明》《肉品品质检验报告》（具体合同约定）。</p> <p>2. 以上肉类产品要求经 0℃~4℃（不得冷冻）处理的冷鲜产品，为保证服务质量与时效，要求投标人至少具备（自有或租赁）1 台冷链车。中标供应商配送的食品原（辅）材料要求新鲜、卫生、安全并严格按照规定索证索票，禁止冻肉产品供货。</p>					

2、干货（含调味品）基本要求及质量标准

序号	类别	基本要求	质量标准	计价规格	备注
1	酱油	1. 国家标准预包装食品标签通则 GB 7718-2011； 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011。	国标油 GB 2717-2018	件/瓶	按需供货、按实结算
2	食醋	1. 国家标准预包装食品标签通则 GB 7718-2011； 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011。	国标食醋 GB 2719-2018	件/瓶	
3	味精	1. 国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2011； 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011。	谷氨酸钠（味精 GB/T 8967-2007	件/包	
4	酱类	1. 国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2011； 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011； 3. 其他酱类符合相关标准 SC/T 3602-2002NY/T 1070-2006 NY/T 958-2006 GB/T 22474-2008 LS/T 3220-1996 SB/T 10296-2009 QB 1733.4-1993 SB/T 10459-2008 NY/T 431-2009 等。	国家标准酿造酱 GB 2718-2014	件/瓶	
5	调味料	1. 国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2011； 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011。	水产调味品 GB 10133-2014、食用盐 GB 2721-2015、复合调味料 GB 31644-2018	件/瓶	
6	蔬菜制品	1. 国家标准 预包装食品标签通则 GB 7718-2011； 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011； 3. 需符合《食品安全国家标准散装即食食品中致病菌限量》GB 31607-2021 的规定。	食用菌及其制品 GB 7096-2014、酱腌菜 GB 2714-2015	件/包	

7	食糖	1. 国家标准预包装食品标签通则 GB 7718-2011； 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011。	食糖 GB 13104-2014	件/包	
8	水产 制品	1. 国家标准预包装食品标签通则 GB 7718-2011； 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011。 3. 需符合 GB 2762-2022 《食品安全国家标准食品中污染物限量》和《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》GB 31607-2021 的规定。	动物性水产制品 GB 10136-2015、干海带 SC/T 3202-2012 、 虾 米 SC/T 3204-2012、淡菜 SC/T 3209-2012	件/包	
9	淀粉及淀粉制品	1. 国家标准预包装食品标签通则 GB 7718-2011 2. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011	食用淀粉 GB 31637-2016、淀粉制品 GB 2713-2015	件/包	
10	鸡蛋	1. 鲜蛋与蛋制品需符合《食品安全国家标准蛋与蛋制品》（GB2749-2015）相关规定； 2. 外观：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； 3. 保质期：鸡蛋保质期不少于 30 天。	《食品安全国家标准蛋与蛋制品》（GB2749-2015）	箱/个	按需供货、按实结算
<p>其他要求：</p> <p>1. 需独立包装袋无破损，有生产日期、保质期、生产厂家、厂家地址和电话、产地。</p> <p>2. 新鲜度：最近生产日期；</p> <p>3. 卫生标准：符合国家食品卫生标准，随货提供该批次产品检验报告或合格证明文件；</p> <p>4. 储存条件：干燥、通风、防虫。</p>					

3. 蔬菜类基本要求及质量标准

序号	类别	基本要求	质量标准	计价规格	备注
1	蔬菜类	1. 叶菜类：茎叶挺实、质地鲜嫩、无明显黄叶、腐叶与多泥根、水分充足，无萎蔫、不成熟现象。 2. 瓜类：瓜形大小粗细均匀、规则协调、成熟新鲜、外皮无斑点、无软化、腐烂等现象，不使用催熟剂、色素等。 3. 根茎类：根茎挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、无侧芽萌生现象。 4. 果菜类：无腐烂、色泽鲜艳光亮、成熟度适中、形状正常、外皮无斑点、无软化、腐烂等现象。不使用催熟剂、色素等。 5. 豆角类：生鲜豆类、无变质、坏色、异味、杂质、豆荚饱满、外皮无斑点，色泽鲜艳光亮。	1. 《食品安全国家标准》：涉及食品的安全性、卫生要求等。 2、GB 2762《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》：规定食品中农药残留的最大限量。 3. 《蔬菜种子质量检验规范》：蔬菜种子质量的检验规范。 4. 《蔬菜农药残留限量》：不同蔬菜类别中农药残留的限量标准。	公斤	按需供货、按实结算。
<p>其他要求：</p> <p>1、以上蔬菜类产品供货时应提供每批次的农残检测报告。符合国家安全食用标准，农药残留量符合国家食品安全要求；</p> <p>2、不得采购配送食材：四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品；</p> <p>3、以上蔬菜瓜果品种为常规采购品种，不排除有采购所列品种之外蔬菜的可能，若采购其他品种蔬菜，需满足采购人实际需求。</p>					

附：蔬菜检测报告标准

项目	指标（mg/kg）
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
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 ₃ 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）	≤4

4. 鸡、鸭肉基本要求及质量标准

序号	类别	基本要求	质量标准	计价规格	备注
1	鸡、鸭肉	<p>鸡肉：鸡必须为整鸡，表皮光滑，新鲜，白条无内脏，每只不低于 1.5 公斤；鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润、不粘手，具有鸡的正常气味；所配送鸡肉必须有相关部门出具的“动物产品检疫合格证”。</p> <p>鸭肉：鸭必须为整鸭，表皮光滑，新鲜肥嫩，白条、无内脏，每只不低于 1.5 公斤；鸭肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，因品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润、不粘手；具有鸭的正常气味；所配送鸭肉必须有相关部门出具的“动物产品检疫合格证”。</p> <p>★必须具有动物检验检疫证明。</p>	国家标准鲜畜、禽产品 GB 2707-2016	公斤	按需供货、按实结算。
<p>其他要求：</p> <p>1. 中标供应商根据采购人要求供货，活家禽经验收合格后，中标供应商按采购人要求负责活鸡、鸭的宰杀、去毛、净堂处理，所提供的鲜肉类食品必须是当天宰杀，鸡鸭肉需要在 8:00 左右（或按下单要求配送时间）送达食堂。</p> <p>3. 以上肉类产品要求经 0℃~4℃（不得冷冻）处理的冷鲜产品，为保证服务质量与时效，要求投标人至少具备（自有或租赁）1 台冷链车。中标供应商配送的食品原（辅）材料要求新鲜、卫生、安全，并严格按照规定索证索票，禁止冻肉产品供货。</p>					

5. 大米基本要求及质量标准

序号	类别	基本要求	质量标准	计价规格	备注
1	大米	1. 国家一级大米（籼米），一年内（当年收割周期内）新粮大米，非转基因，符合国家标准（大米）GB/T1354-2018 标准要求； 2. 色泽：符合应有品种的色泽，呈透明、半透明或白色，有光泽； 3. 形状：符合应有品种的粒形； 4. 气味：具有新鲜米的特有香气，无异味； 5. 滋味：生米无异味，煮熟后有鲜香味； 6. 新鲜度：最近生产日期，生产后不超过 3 个月；需独立包装 25KG，包装标识清楚并有注册商标及“SC”标志，有生产日期、保质期、生产厂家、厂家地址和电话、产地，如印有生产日期、保质期、生产厂家、电话等； 7. 符合预包装食品标签通则 GB 7718-2018； 8. 运输中要注意安全，防止雨淋日晒及交叉污染； 9. 常温下储存于通风、干燥处，注意防潮、防霉及防虫等； 10. 中标人每批次来货需随货提供该生产批次产品含镉、黄曲霉毒素等指标检验（测）报告。	符合中华人民共和国最新国家标准-大米（GB/T1354-2018）	包/千克	按需供货、按实结算，为确保大米的新鲜度及学校仓库仓储情况。
2	面粉	1. 面粉必须符合最新版本 GB 1355 标准，拥有“SC”食品。 2. 灰分（干基）%≤0.60，面筋量（14%水分）%≥32.0，面筋指数≥ 70，水分≤14.5%； 3. 颜色泽微黄色或白色，均匀不发暗，粉末细、具有正常的面粉气味、手握面粉松手后松散不成团、味道正常，无发酸、刺喉，咀嚼时没有牙修感、无杂物； 4. 符合预包装食品标签通则 GB 7718-2018； 5. 中标人每批次来货需随货提供该批次产品合格证书及质检报告。	符合最新版本 GB 1355 标准	包/千克	按需供货、按实结算。

6. 食用油基本要求及质量标准

序号	类别	基本要求	质量标准	计价规格	备注
1	玉米油 (非转基因)	<p>1. 《玉米油卫生标准》(GB/T 19111-2017) 及相关标准 (具有产品正常的色泽, 澄清透明, 气味口感较好, 无焦臭、酸败及其他异味, 密封良好, 无沉淀, 产品标识规范, 拥有 “SC” 食品安全认证, 非转基因原料加工);</p> <p>2. 国家标准预包装食品标签通则 GB 7718-2011;</p> <p>3. 新鲜度: 最近生产日期;</p> <p>4. 预包装食品营养标签通则 GB 28050-2011。</p> <p>5. 需独立包装, 有生产日期、保质期、生产厂家、厂家地址和电话、产地。</p>	符合 GB15680 标准和《玉米油卫生标准》(GB/T 19111-2017)及相关标准	升/桶	按需供货、按实结算。

（二）供货要求：

1. 供货周期要求

1.1 规定供货频率：

鲜肉：按菜谱据实供货，其中鲜肉需在每天早上 8:00 左右（或按下单要求配送时间）送达食堂。

干货（含调味品）：每月供货 1 次，依据食堂所报数量进行配货，并于 8:00 左右（或按下单要求配送时间）配送至食堂。

蔬菜：按菜谱据实供货，具体按食堂所报数量配货，确保每天 8:00 左右（或按下单要求配送时间）送达食堂。

鸡、鸭肉：按菜谱据实供货，鸡鸭肉需在 8:00 左右（或按下单要求配送时间）送达食堂。

大米：每周供货 1 次。（具体供货数量按下单要求为准）

食用油：每周供货 1 次。

2. 供货质量要求：满足国家和地方相关规定，并严格按照国家《中华人民共和国食品安全法》、行业规定、谈判文件质量要求，符合国家食品卫生标准，动物检验检疫合格标准。

★3. 如遇学校放长假（或其他不确定因素取消晚餐等），食堂未使用完的货物，供货商应配合退货处理。

（三）安全卫生要求：

①《中华人民共和国进出口商品检验法》和《中华人民共和国进出口商品检验法实施条例》

②《中华人民共和国动植物检疫法》和《中华人民共和国动植物检疫法实施条例》

③《中华人民共和国动物防疫法》

④《中华人民共和国农产品质量安全法》

⑤《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》GB 2763-2021

⑥《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB 2762-2022

⑦《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》GB31650-2019

⑧《食品安全国家标准蛋与蛋制品》GB2749-2015

⑨《中华人民共和国食品安全法》

⑩其他可能适用于本谈判文件内容的相关法律法规或质量标准

如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。上述所有标准、规范均由成交供应商自备，采购人不另行提供。遇国家修改标准，自新标准施行之日起采用新标准。

第三节 商务要求

一、项目基本情况

1、项目名称：宜章县思源实验学校 2025 年 9 月-2026 年 7 月学生食堂食材采购项目

2. 配送期限及要求：

2.1 配送期限：一学年（2025 年 9 月至 2026 年 7 月）。

2.2 配送要求：

2.2.1 要求净菜配送。

2.2.2 按完整教学年度计算。配送期间，将构建严格的质量监督及考核机制，用以监督中标人履约情况，确保产品与服务契合既定标准。一旦中标人出现产品质量欠佳、服务不合规，且未能通过学校综合考核时，采购人有权依据合同及法规，即刻终止与其合作。

3. 配送地点：采购人指定地点或宜章县思源实验学校学生食堂仓库。

二、采购标的的验收标准和方法

1. 供应商与采购人应严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205 号）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22 号）及谈判文件和采购人验收相关规定开展验收工作。

1.1 验收标准：该项目采用简易程序，由采购人自行组织验收。供应商所供货物符合谈判文件要求及国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

1.2 谈判文件、投标文件、生产企业有关技术标准说明及国家有关最新的质量标准规定，均作为质量技术标准和验收标准。

2. 验收方式

2.1 货物验收包括：数量、质量、外观、保质期、包装以及供应商承诺的其他指标等。

2.2 由学校按合同规定的产品质量要求验收，校方将每批次产品按留样要求随机抽样留样，随时交职能部门检测，进行监管。

2.3 建立货物交接制度。送交货物的同时，供应商与采购人办理交接手续。交接手续设表登记，一式两份，学校、供应商各存一份。

2.4 供应商应确定专人负责配送，食材送达学校入库后，供应商配送人员必须与学校管理员严格对照有关标准，对食品进行查验，查看相关产品质量是否达到合同约定要求。对生产日期以及数量进行认真登记，建立采购验收台账。按照《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》对所供每批次食材必须提供进货来源、索票索证，现场查验。双方人员签字确认，保证资料详细全面，数据准确真实。

3. 抽查送检

供应商应配合采购人或相关职能部门定期和不定期就供应商送至现场的任一批次货物根据国家相关标准进行抽样送检，检测部门应具备相应资质。检测项目符合谈判文件及国家有关规定。

3.1 取样送检的一切费用由供应商承担。

3.2 如检测结果不合格，将依据合同条款进行处罚，并有权终止合同，违约处罚按合同违约条款执行。

三、采购标的其它技术、服务等要求

1. 供应商应充分理解并认真遵循本采购文件的要求，所提供的货物必须满足采购文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜、检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，有使用有效期的货品。

2. 供应商应保证斤、两的准确性；货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。以采购人的验收数量为准，供应商每次随货携带送货清单，食材经双方验收后须签字确认；采购人持送货单与结算联，供应商持存根联，凭结算联作为货款结算的凭证。

3. 供应商应派经采购方认可的有经验和能力的技术服务人员，负责货物在收货方（各教区）的仓储、保管技术指导，确保学生食用安全。由于供应商技术服务人员技术指导错误或疏忽，或由于供应商未按要求派人进行技术服务而造成的损失由供应商负责。

4. 供应商保证所提供的蔬菜的多样性和季节性，以保证食材的新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源，否则，采购人有权退货，供应商必须在规定时间内予以退换补货。供应商在每一次送货时，要将卫生检验报告随同交到采购人指定的负责人手中。

5. 采购人可不定期要求供应商提供采购人所指定食材的质量或安全检验报告。食材质量检验的费用由供应商承担，检验在供应商交货的最终目的地进行。

6. 供应商除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，

应提前通知供应商。因供应商原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），由双方协商解决，供应商承担由此产生的一切损失和费用。

7. 供应商不得擅自变更供应货品（含商标、名称、产地、包装、规格和重量等），严格按采购人要求供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可改变。

8、在购进有关食材时须向上一级供货商或生产厂家索要该批次食材的检验报告或合格证明文件归档保存，在送货时另交一份给学校保存。相关食材须符合国家食品安全标准并能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品生产许可证或食品经营许可证等。

9. 运输要求：供应商必须配备专用的冷链食品运输车辆，在运输作业中要防止污染。运输车辆应做到定期清洗、消毒和保洁，以确保配送过程中食材的新鲜度。运输时制定合理的运输线路，运送过程中要注意防雨，防晒，防止与其他有毒、有害物品接触，车内温度控制在标准范围。在规定的时间内，供应商须将所供货物配送到学校指定地点，确保学生在规定的时间内食用。

10. 肉类供应商要配置“冷链专用车”。

11. 配送的人员要求：

(1) 配送司机应当具有合法有效的驾驶证件和相关部门颁发的有效期内的健康证。

(2) 其他配送人员应具有相关部门颁发的有效期内的健康证。

四、采购人责任和权利

1. 下订单：采购人向供应商提出配送各类货品（包括但不限于调配料、米油、荤菜（新鲜猪肉、牛、羊肉、鸡、鸭鱼类等）、蔬菜类等），应提前以微信、电话、传真、书面等方式向供应商下订单，订单内容包括名称、数量、质量等要求。

2. 供应商所送货物无质量、数量、品牌等问题，采购人不能拒收。

3. 供应商供货用的器具（菜筐、油桶、豆腐板、充氧机等），供应商当天拿走；如采购人需要使用器具，采购人需保管好。

4. 对于货不对板或质量等达不到要求的品种，采购人有权退货或换货。

5. 宜章县思源实验学校食堂食材采购项目通过保障食堂餐饮安全、及时供货、节约资金

、保障食材品质、提高服务满意度、设置供应商绩效考核等方面实现采购绩效提升。

6. 在协议履行期间若供应商违约的，采购人有权终止协议，给采购人造成损失的由供应商承担；若采购人违约的，供应商有权终止协议，给供应商造成损失的由采购人承担。

五、数量确定

数量要确保准确，原则上以采购人的验货数量为准。供应商每次随货送上电脑打印的一式多联的送货清单，经采购人指定人员验货后签字确认，双方各执一份，此作为结算时的数量凭证。

六、付款方式

1.付款人：宜章县思源实验学校

2.结算方式：

（1）采购人将以宜章县人民政府网每月公布的《宜章县粮油食品价格监测周报表》发布价格月平均价为当月基准价予以结算（基准价×折扣率），按月据实结算。其中《宜章县粮油食品价格监测周报表》中没有发布价格的品类则采用市场询价确定基准价予以结算（基准价×折扣率），按月据实结算。

（2）根据市场实际情况采取随行就市的原则，每月进行不少于1次询价（询价场所主要指县城内的大型农贸市场），询价小组成员包括后勤采购人员、膳食委员会成员，询价结果列表登记、拍照留存，并取平均价确定为采购基准价，其中供应商有权监督询价小组的询价过程及结果，但不得干预询价。

（3）以上价格为成交供应商按照采购人要求，将采购人所需货物配送到指定地点并经检查合格验收后，成交供应商凭合法发票与采购人进行结算时的价格，包含供应商的生产成本、配送开支、税费等所有成本构成。

（4）发票开具要求：成交供应商在提供食材的同时，须按照国家税收法规要求，及时

、准确地按采购人要求开具合法有效的增值税发票，以便结算与税务处理，确保交易流程在财务与税务层面的合规性与完整性。

七、绩效考核

供应商选用考核办法（食材供应商每月度考核评分表采购人自拟）

1.考核范围和方式：针对配送食材数量、质量、配送响应时间及其他服务满意度每月度进行评分。

2.供应商每天配送食堂食材；

3.考核评分采用百分制，按月度考核；

4.评定结果：综合评分低于80分为不合格，成交供应商要做出书面的整改承诺。出现不连续两个月度考核不合格，采购人有权终止合同。

考核中出现以下情形之一的，视为一票否决：

- （1）配送假冒伪劣、腐败变质（过期）或“三无”产品；
- （2）商品由他人代送，经整改无效的；
- （3）成交供应商所配送的食材造成食品安全事故的；
- （4）要求检测的商品未经检测，且未按要求限时整改的。
- （5）食材质量不合格情况（如大米有异味或发霉；小麦粉发暗（发酸）或刺喉；食用油有焦臭（酸败）或其他异味；肉类产品不新鲜或有异味（异臭）或有焦斑（霉斑）或不是当天宰杀，未按实际需求供货的；家禽类产品不鲜活或呈病态或有异味或出现注水现象；水产品不鲜活或畸形或有病害或有死伤情况；果蔬类有明显腐烂或明显发黄或不新鲜或色泽明显不正常）。

八、其他要求

1.供应商在供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他单位或者个人，不得将采购人所提供的文件、资料等，随意传播给其他单位或个人。成交供应商必须指派相对

固定的人员完成产品配送服务，产品配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。供货商人员、车辆等进入采购人区域，应携带身份证、驾驶证等有效证件办理进出手续，供货商配送人员应严格遵守采购人的相关疫情防控政策。送货所用车辆应保持整洁且定期消毒，遵守采购人有关外来人员车辆进出的各项规章制度，听从值勤人员指挥，不得有妨碍采购人监管秩序的行为。严禁带入各类违禁品，一经查实，立即终止合同。

2、成交供应商供应的货物符合质量要求。在供货期间如发生质量纠纷，由采购人对被投诉物资质量进行检测，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用须由供货商承担。因供货商原因，造成公共性食品安全问题的，供货商应负全部责任，并承担由此造成的经济损失。供货商在供货时因质量不符合要求，同一批次货物被采购人连续两次退回或合同期内累计三次及以上被退回的，视为供货商违约，采购人可解除合同。如造成损失的，均由供货商赔偿。

3.供货商在收到采购人供货通知后，应按时保质保量将货物送达采购人。供货商不得无故改变交货时间、数量、品种等，应确保采购人的正常需求量。采购人对送达货物进行现场验收核对，无误后开具验收单给供货商。采购人在验收时，只对货物品种、数量、规格和肉眼感官能够分辨的外观质量负责；供货商对货物内在质量应承担连续的追踪责任。如出现危及安全的质量问题，按造成的后果严重程度处理，直至追究法律责任。

4.供货商供应的货物符合质量要求。在供货期间如发生质量纠纷，由采购人对被投诉物资质量进行检测，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用须由供货商承担。因供货商原因，造成公共性食品安全问题的，供货商应负全部责任，并承担由此造成的经济损失。供货商在供货时因质量不符合要求，同一批次货物被采购人连续两次退回或合同期内累计三次及以上被退回的，视为供货商违约，采购人可解除合同。如造成损失的，均由供货商赔偿。

★5、供应商在合作期间需购买赔付额不低于1000万以上食品安全责任保险及其他相关责任保险，以预防食物中毒和其他危险事件的发生，具备应急保障能力和食品安全突发事件的处置能力，能够承担食品销售企业由于疏忽和过失致使消费者食物中毒或食源性疾病，或者食品中有异物造成消费者的人身伤害或财产损失。（**投标时提供承诺函，成交供应商签订合同时提供投保单和发票**）

★6、为落实《财政部办公厅关于组织地方预算单位做好2024年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（财办库〔2023〕252号）和湖南省财政厅及郴财采资〔2024〕1号相关工作要求，成交供应商应积极配合采购人完成上级有关部门下达的扶贫采购任务。（**投标时提供承诺函**）

★7、如该项目与上级有关精神发生冲突时，以上级精神为准。

★九、本项目采用费用包干方式，投标人应根据项目要求和供货情况，详细列明项目所需的设备及材料购置，以及产品运输保险保管、验收、质保期等所有人工、管理、财务等所有费用，一旦中标，在项目实施中出现任何遗漏，均由成交供应商免费提供，采购人不再支付任何费用。

投标人对谈判文件提出的要求和条件，应当在投标文件中作出明确响应。带“★”条款为本项目实质性条款，应在投标文件中进行明确回应，并出具相应的承诺书，如有偏离或缺漏，视为无效投标。

宜章县思源实验学校食堂食材配送采购_____月度考核评分表

序号	考核指标	分值	考核要素和评估内容及其标准	考核得分
1	准时送货	10	要求：按约定的时间将货物送到指定地点。 迟到 15 分钟以内每次扣 1 分；迟到 15 分钟~30 分钟的每次扣 2 分；迟到 30 分钟以上的，每次扣 3 分，扣完为止。	
2	食材质量	35	要求：所有食材均须符合食品安全要求。 扣分：单品残次率，超过 1%~2%的扣 1 分，2%~4%的扣 3 分/次，4%的扣 5 分/次；以次充好的，等级规格不符的，每单品扣 0 分/次；出现商品退换货的，一次扣 1 分，并依次递增；出现重量偏差 3%以上的，一次扣 1 分，并依次递增；出现一次包装严重损坏、混乱，影响食材使用的，一次扣 2 分，扣完为止。	
3	服务质量	15	要求：根据采购人要求提供相应服务。 扣分：每漏送或者少送一个品种扣 1 分/次；未及时补货的扣 3 分/次；未能满足采购人的临时采购要求，每次扣 2 分；未按事先协商确定的品牌采购，每错送一个品种的品牌及规格的扣 2 分；相关服务人员服务态度差或恶劣的扣 2 分；相关延伸服务未兑现的每次扣 2 分，扣完为止。	
4	食材价格合理性	35	要求：根据《谈判文件》及《投标文件》要求合理定价及询价。 扣分：明显高于考核价格或高于《投标文件》报价的每发现一次扣 5 分，扣完为止。	
5	结算及时性	5	要求：按月及时与采购人对账、结账。 扣分：因中标方原因，上月账未在该月度内结清的，扣 5 分，扣完为止。	
6	其他情况		违反合同约定进行转包（分包）的或因配送企业原因出现食品安全事故而对学校造成负责影响的直接终止合同，并追究其造成的所有损失。	

考核人：

时间：

宜章县思源实验学校食堂食材配送采购_____月度考核扣分汇总表

投标人名称			所供货物	
序号	时间	扣分事由	扣分分值	备注
年_____月考核得分				

考核人：

时间：