

采购需求

第一节 采购清单一览表

包名称	标的名称	采购项目简要说明（简要技术要求）	数量	预算金额/最高限价	节能产品	进口产品
包 1	肉类	详见第二节 技术要求	1 批（最终结算以学校实际采购数量为准，据实结算）	1830.20 万元	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
包 2	蔬菜类	详见第二节 技术要求	1 批（最终结算以学校实际采购数量为准，据实结算）	891.95 万元	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
包 3	米、油、面、蛋、奶类	详见第二节 技术要求	1 批（最终结算以学校实际采购数量为准，据实结算）	955.22 万元	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
包 4	米粉类	详见第二节 技术要求	1 批（最终结算以学校实际采购数量为准，据实结算）	133.63 万元	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				3811 万元		

说明：

1、本项目共划分为 4 个包，具体详细参数要求见本项目招标文件第五章“第二节 技术要求”。投标人可以对上述包中的其中 1 个包或多个包投标，分别制作投标文件并按相应包号上传投标文件。为保证产品及服务质量和服务进度，本项目按包号顺序依次评审，凡已被推荐为某个包的第一中标候选人的，该中标候选人不再参与后续包的第一中标候选人的推荐，如中标单位放弃中标资格或无法履约的，按相关规定上报相关部门处理。

2、本项目合同定价方式为固定单价，报价采用折扣率的形式填报，投标人最高限价的单价折扣率为 95%；即投标人所投报价折扣率不能超过 95%，否则视为无效报价。

3、报价方式：投标人按折扣率进行报价。投标报价（折扣率）不能超过 95%（即 95 折），超过 95% 视为无效投标；（折扣率释义：例如采购人需要采购猪肉

100 公斤。核定的基准价格为 26 元/公斤为例子， 投标人折扣率为 90%（即 9 折），则按 100 公斤*26 元/公斤*90%=2340 元；未按此要求进行报价视为无效报价，作废标处理。

4、结算价格计算方式：实际采购量×基准价格×中标折扣率

5、基准价格的确定方式：每月/每周随机抽派询价小组成员，根据实际市场情况采取随行就市的原则，进入当地商超、农贸市场对需采购的食材逐项调查询价，询价小组询出市场公允价格。根据询价小组询出市场公允价格确定后续配送周期基准价格。中标供应商有权参与询价过程，但不得干预询价小组的询价过程及结果。基准价格一经确定，不受市场物价波动影响，不得调价，特殊情况可另行商定。

注：1. “包”为最小合同单位（最小投标单位）。每“包”内容应细化到具体标的。（本项目为 4 个包）

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标的的投标，否则**投标无效**。

3. 货物的主要技术参数或规格：详见“第二节 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》中按标的名称顺序逐项填写，且每个标的中的条目均需按招标文件规定报价。如有缺项、漏项，其**投标无效**。

第二节 技术要求

一、采购标的需实现的功能或者目标

1、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〔2024〕41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。

2、严格按照上级文件及湘教发〔2024〕41号、湘教发〔2024〕30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，所有食材每批次货物均需提供必要的质量证明材料。

3、所有食材每批次货物均需提供必要的质量证明材料。

★4、根据湘教发〔2024〕41号文件第十二条的精神，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、采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

根据教育部等七部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》的通知教财〔2022〕2号、《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工作的指导意见》（湘财教〔2024〕41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。

包名称	标的名称	需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准及其他标准
包1	肉类	1. 《食品安全国家标准》：涉及食品的安全性、卫生要求等。 2. 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）及增补版《食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》（GB 2763-2022.1）。 3. 符合国家要求的其他相关标准
包2	蔬菜类	1. 《食品安全国家标准》：涉及食品的安全性、卫生要求等。 2. 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762-2022）。 3. 《蔬菜农药残留限量》：不同蔬菜类别中农药残留的限量标准 4. 符合国家要求的其他相关标准。

包 3	米	1. 《食品安全国家标准》：涉及食品的安全性、卫生要求等。 2. 《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2022）。 3. 符合国家要求的其他相关标准。
	油	1. 《食品安全国家标准》：涉及食品的安全性、卫生要求等。 2. 《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB 7718-2025）。 3. 符合国家要求的其他相关标准。
	面	1. 《食品安全国家标准》：涉及食品的安全性、卫生要求等。 2. 《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762-2022）。 3. 符合国家要求的其他相关标准
	蛋	1. 《食品安全国家标准》：涉及食品的安全性、卫生要求等。 2. 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》（GB 2763-2021）及增补版《食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量》（GB 2763-2022.1）。 3. 符合国家要求的其他相关标准。
	奶	1. 《食品安全国家标准》：涉及食品的安全性、卫生要求等。 2. 符合国家要求的其他相关标准。
包 4	米粉类	1. 《食品安全国家标准》：涉及食品的安全性、卫生要求等。 2. 符合国家要求的其他相关标准。

三、采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求

（一）技术规格、参数等要求

1、包 1：肉类技术规格、参数与质量要求

项目	技术参数与要求	计价规格	备注
肉类	1. 种类：包含但不限于猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉等。 2. 质量要求：肉类需为热鲜肉、保证无异味、无霉烂变质，供货时每批次鲜肉必须有齐全的《动物产品检疫合格证明》及质量达标、肉品品质保证的承诺书，现场查验； 3. 规格要求：配送时按照采购方的实际需求规格进行配送，例如瘦肉应按照学校所需的量进行配送。 4. 屠宰时间：要求鲜猪肉、牛肉在屠宰后 5 小时内送达。 5. 运输要求：需冷藏运输。	公斤	

2、包 2：蔬菜类技术规格、参数与质量要求

项目	技术参数与质量要求	计价规格	备注
----	-----------	------	----

叶菜类	1. 种类：包含但不限于白菜、包菜、生菜、油麦菜、西兰花等； 2. 质量要求：新鲜、茎叶挺实、质地鲜嫩、无明显黄叶、腐叶与多泥根、水分充足，无萎蒿、不成熟现象； 3. 规格要求：配送时按采购方实际需求规格配送； 4. 运输要求：需冷藏运输。	公斤	供货时提供每批次的农残等检测报告。符合食品安全国家标准蔬菜类的农药残留量等符合国家食品安全要求
瓜类	1. 种类：包含但不限于黄瓜、冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜等； 2. 质量要求：新鲜、外观完好，无农残超标，无腐烂，无病虫害； 3. 规格要求：配送时按采购方实际需求规格配送； 4. 运输要求：需冷藏运输。。	公斤	
根茎类	1. 种类：包含但不限于胡萝卜、土豆、红萝卜等； 2. 质量要求：新鲜、外观完好，无农残超标，无腐烂，无病虫害； 3. 规格要求：配送时按采购方实际需求规格配送； 4. 运输要求：需冷藏运输。	公斤	
果菜类	1. 种类：包含但不限于西红柿、茄子、辣椒等 2. 质量要求：新鲜、外观完好，无农残超标，无腐烂，无病虫害； 3. 规格要求：配送时按采购方实际需求规格配送； 4. 运输要求：需冷藏运输。	公斤	
豆角类	1. 种类：包含但不限于豆角、豌豆、蚕豆等 2. 质量要求：新鲜、外观完好，无农残超标，无腐烂，无病虫害； 3. 规格要求：配送时按采购方实际需求规格配送； 4. 运输要求：需冷藏运输。	公斤	

3、包3：米、油、面、蛋、奶类技术规格、参数与质量要求

项目	技术参数与要求	计价规格	备注
大米	1. 种类：包含但不限于大米； 2. 质量要求：色泽，呈透明、半透明或白色，有光泽，符合应有品种的粒形；符合食品安全国家标准，正规厂家包装且有合格证的优质大米一级及以上，1年内新粮大米，禁止使用临近保质期的产品，且自送达学校之日起，须确保剩余保质期不少于三分之二。配送时提供质量检验报告； 3. 规格：10公斤-25公斤/袋，配送时按采购方实际需求规格配送；	公斤	
油	1. 种类：包含但不限于花生油、大豆油、菜籽油、橄榄油； 2. 质量要求：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，非转基因原料加工；符合食品安全国家标准，是一年内的非转基因一级压榨菜籽油，禁止使用临近保质期的产品，且自送达学校	升/桶	

	之日起，须确保剩余保质期不少于三分之二。 3. 规格：正规厂家一次性包装（5-10 升/瓶），配送时按采购方实际需求规格配送；		
面	1. 种类：包含但不限于普通小麦面粉、高筋面粉、低筋面粉； 2. 质量要求：面粉粉末细、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，咀嚼时没有杂物，符合食品安全国家标准。且自送达学校之日起，须确保剩余保质期不少于三分之二。 3. 规格：5 公斤/袋，10 公斤/袋等，配送时按采购方实际需求规格配送	公斤	
鲜鸡蛋	1. 种类：为鲜鸡蛋，每枚≥50 克等 2. 质量要求：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色。符合食品安全国家标准，出厂日期不超过 15 天。 3. 规格：每箱 360 个、配送时按采购方实际需求规格配送； 4. 运输要求：需冷藏运输。	公斤	
奶	1. 种类：包含但不限于鲜牛奶、纯牛奶、全脂/脱脂牛奶或者酸奶； 2. 质量要求：所有牛奶供应都必须满足采购人保质、保鲜和就近配送的条件，必须符合食品安全国家标准、符合食品安全法的各项规定；禁止使用临近保质期的牛奶产品，且自送达学校之日起，须确保剩余保质期不少于三分之二，酸奶需遵循就近配送原则且生产后未超过 10 天； 3. 规格：每瓶 500 毫升左右或者每盒 200 毫升左右； 4. 运输要求：需冷藏运输	盒/瓶	

4、包 4：米粉类技术规格、参数与质量要求

项目	技术参数与要求	计价规格	备注
米粉	1. 种类：包含但不限于米粉（新鲜或半干窄粉、新鲜或半干切粉、干米粉）； 2. 质量要求：保证新鲜、无异味、无杂质，粗细匀称，必须保证食用安全卫生，符合相关食品安全标准；遵循就近配送原则。无污染、无杂质，交付采购人前必须经过前期处理，达到学校采购标准和要求。 3. 规格：配送时按采购方实际需求规格配送 4. 运输要求：需冷藏运输，干米粉可常规运输。	公斤	配送时需 提供食品 生产相关 合格证明 文件

注：以上采购文件中国家标准有最新标准的按最新标准执行。

（二）供货要求

1. 供货周期要求

1.1 规定供货频率，包 1 肉类、包 2 蔬菜、包 4 米粉类每天供货；包 3 米、油、面、蛋、奶类约每周供货一次；

1.2 供货时间：有早餐的学校 6.30 前送到，其他学校 9 点前送达。

（三）产品包装要求：

（1）包装材料务必使用食品包装相关材料，且包装标识应严格符合有关规定，配送时必须提供批次检验报告单。

（2）中标供应商提供的包装应保持干燥，不得出现硬化变质或外包装破损的情况，其他含量指标需按照国家标准进行质量验收。

（四）其他要求

★1. 为了确保食材供应的多样性、质量可比性，且不指定品牌或供应商，便于采购人通过多品牌对比筛选更符合需求的产品，对大米、油、面、奶等品目供应商投标时应至少提供三个市场常见的品牌。

2. 对于其他包的食材，如有，鼓励提供多个可选品牌。

第三节 商务要求

一、采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点

1、采购标的的数量（预估值）

序号	学校名称	学生数	年食材采购需求（万元）					其中营养改善计划专项资金	备注
			肉类	蔬菜	米、面、油、蛋、奶	米粉	小计		
	合计	40226	1830.20	891.95	955.22	133.63	3811.00	814.36	
1	三塘学校中心学校	830	65.14	35.10	31.91	6.90	139.05	105.59	营改校
2	村小长湖小学	103	5.25	3.00	3.50		11.75	12.97	营改校
3	村小浪石小学	105	4.92	3.50	3.80		12.22	13.21	营改校
4	村小溪尾小学	83	5.40	3.00	2.15		10.55	10.50	营改校
5	永兴县油麻镇中心学校	1142	100.00	22.00	50.23	4.00	176.23	142.89	营改校
6	悦来中心学校	1358	106.18	30.83	30.83	5.38	173.22	141.28	营改校
7	悦来平田小学	201	16.44	4.77	4.77		25.99	25.19	营改校
8	悦来胡家小学	131	9.11	2.64	2.64		14.40	13.96	营改校
9	悦来玉泉小学	174	12.65	3.54	3.67		19.87	19.27	营改校
10	悦来爱好小学	89	7.42	2.15	2.28		11.85	11.49	营改校
11	永兴县洋塘乡中心学校	1073	88.00	38.00	40.00	7.00	173.00	123.50	营改校
12	八公分小学	229	14.62	5.80	5.80		26.22	27.66	营改校
13	文明小学	324	24.20	6.00	5.00		35.20	33.96	营改校
14	大布江乡中心学校	570	26.00	14.90	17.00	3.00	60.90	43.23	营改校
15	永兴县龙形市乡中心学校	147	8.00	4.50	5.00	0.80	18.30	14.33	营改校
16	七甲乡中心学校	526	22.00	15.00	14.10	0.40	51.50	40.76	营改校
17	金龟镇香梅学校	256	15.00	14.00	12.77	2.00	43.77	34.58	营改校
18	永兴县第二中学	5200	130.00	110.00	98.00	24.00	362.00		
19	永兴县第三中学（高中部）	2300	100.00	80.00	75.00	15.00	270.00		
20	永兴县第三中学（初中部）	807	43.00	31.00	9.00	3.00	86.00		
21	永兴县职业中专学校	2000	144.00	62.00	145.00	15.00	366.00		

22	永兴特殊教育学校	126	8.00	5.06	5.17		18.23		
23	永兴县永一中学	4621	80.25	49.68	42.04		171.97		
24	永兴五中食堂	1102	30.00	13.50	12.50	1.00	57.00		
59	永兴五中矮塘小学	74	2.40	1.20	0.80		4.40		
25	高亭司镇中心小学	857	22.00	16.00	17.00	1.00	56.00		
26	复和下泽小学	144	2.80	2.30	2.60	1.20	8.90		
27	复和学校(中学部)	285	13.70	7.65	13.80	1.50	36.65		
28	油市学校初中部	524	38.20	13.00	16.00	5.00	72.20		
29	油市学校小学部	404	7.28	1.89	3.60		12.77		
30	湘阴渡街道中心小学	210	11.00	7.00	6.60		24.60		
31	永兴县湘阴渡街道初级中学	1116	104.00	26.00	36.00	7.00	173.00		
32	永兴县便江街道城郊学校	80	3.60	2.00	1.96		7.56		
33	金龟中心学校	328	19.46	9.32	9.76	1.80	40.34		
34	永兴县太和镇中心学校	267	2.30	1.90	1.70		5.90		
35	樟树中心小学	187	9.20	5.00	5.00	1.60	20.80		
36	樟树中心学校	468	22.20	13.00	13.00	4.80	53.00		
37	柏林学校初中部	336	25.70	12.87	12.00	3.60	54.17		
38	柏林学校小学部	283	11.20	3.60	3.60		18.40		
39	柏林学校洞口校区	110	1.80	1.10	1.10		4.00		
40	永兴县树德初级中学	3836	92.90	36.74	39.75		169.39		
41	永兴县第四中学	2000	82.00	31.00	30.00	5.00	148.00		
42	黄泥中心学校1部	432	36.75	27.84	5.57	2.23	72.39		
43	黄泥中心学校2部	91	5.46	4.68			10.14		
44	永兴县马田镇初级中学(一部)	1026	44.00	16.00	20.00	2.00	82.00		
45	永兴县马田镇初级中学(三部)	1001	56.00	14.00	24.00	8.00	102.00		
46	马田中心小学	331	20.00	6.00	4.40	1.00	31.40		
47	永兴县幼儿园	367	25.00	8.60	9.78	0.05	43.43		
48	永兴县幼儿园碧水分园	373	24.80	8.60	9.78	0.05	43.23		

49	永兴县幼儿园军山分园	128	7.60	2.96	3.24	0.03	13.83		
50	朝阳实验小学幼儿园	250	14.00	12.00	8.00		34.00		
51	永兴县红旗幼儿园	182	10.00	6.00	4.00		20.00		
52	三塘中心幼儿园	511	30.00	18.00	16.00		64.00		
53	马田镇中心幼儿园	113	4.22	3.00	2.00	0.10	9.32		
54	高亭幼儿园	70	1.60	1.80	1.40	0.20	5.00		
55	油市中心幼儿园	98	2.58	3.80	3.54		9.92		
56	湘阴渡街道中心幼儿园	22	0.80	0.95	1.37		3.12		
57	柏林中心幼儿园	73	3.27	2.77	2.00		8.04		
58	永兴县鲤鱼塘镇中心幼儿园食堂	52	2.50	1.50	1.70		5.70		
60	七甲乡中心幼儿园	80	3.50	1.40	1.50		6.40		
61	永兴县龙形市乡中心幼儿园	20	0.80	0.50	0.50		1.80		

2、★鉴于本项目所供应学校、学生人数的变动性以及市场价格的不稳定性，采购人不保证用餐人数，学校、学生用餐自愿，最终按学校、学生实际发生量为准。上述各学校的学生人数预算仅作预估之用，将依据实际配送数量进行结算。其中营养改善计划专项资金已包含在内，具体实施计划及标准按国家有关规定执行。投标人不得提出异议，并要在投标文件中予以响应承诺，否则视为无效投标。

3、供货期限：2025年8月—2026年7月（具体实施时间由采购人根据项目实施进度以合同约定为准）；

4、交货时间：供应商应按各学校要求的时间将下单的食材集中配送到学校。

5、交货地点：永兴县各所属学校指定地点。

6、交货方式：现场交货，送达指定地点并验收合格。

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）及招标文件和采购人验收相关规定开展验收工作。

1.1 中标供应商将食材运输至采购单位指定地点后，由采购单位指定的食堂

负责人或保管员、验收员等专人（2人以上组成的验收小组）依据国家或行业标准及采购单位物资验收标准进行初步质量验收，核对到货品目、数量质量、生产日期等情况。采购单位对符合要求的给予签收，如果出现质量不合格、品种规格不符、价格不符及数量不足等问题，采购单位不予签收，并视为中标供应商不能交付该部分的货物，中标供应商应按采购单位的要求及时补货，影响食堂当次供餐需求的，中标商必须在30分钟内补齐，且不得影响学生正常就餐。

1.2 招标文件、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。投标文件中有关技术条款和配送及售后方案以及应急预案等条款若优于招标文件要求的部分，将直接成为验收执行标准的一部分。

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 由各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，供应商与学校办理交接手续。交接手续设表登记，一式贰份，学校、供应商各存一份。由供应商每月汇总向教育局报备。

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，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. 验收标准

3.1 质量标准: 供应商所提供的食品必须符合国家标准，取得食品质量安全认证。

3.2 数量标准: 按照“采购标的的数量”中的要求，食材的实际送达数量应与采购订单数量一致。

3.3 供应商有明确的服务承诺且有违约赔偿责任、按学校需求配送食品、建立台账，并报送相关管理部门。每批次配送的食品在送达时必须手续齐全、数

据准确、台账清晰，必须能追根溯源、按时配送。保证所有食品应当符合食品安全法的要求，无国家明令禁止生产经营的食品。

4、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，检测部门应为具有资质的第三方检测机构。检测项目符合招标文件及国家有关规定。

4.1 采样送检的一切费用由供应商承担。

4.2 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，按合同违约条款执行。

三、采购标的其他技术、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，严禁腐烂变质、污秽不洁、有毒、有害食品等不符合食品安全要求的食品进入学校，到校食品不能出现临近保质期食品。必须符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准。

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（各学校、教学点）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食品类别的多样性和季节性，以保证食材的新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源，确保食品可查验、可溯源。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，食材的采样应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、★仓储、保管要求：供应商应结合本项目的实际情况在投标文件中承诺：如若中标，能尽快在本项目所在地行政区范围内置办食材仓储所需的专用仓库，配备相应的仓储设备、设施等。（投标时提供承诺函，承诺内容至少包括以上内容，格式自拟）

9、运输要求：供应商必须配备专用的食品运输车辆，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指定学校，确保学生在规定的时间内食用。

10、肉类、米粉类类供应商要配置“配送专用车”，凭专用通行证（由供应商提供车辆、驾驶员信息，县教育局统一定制盖章）进出学校。其中肉类食材必须当日宰杀，当日配送，确保食材新鲜、优质、安全可靠。肉类、米粉类能在5小时内配送到各个学校。

11、中标供应商按采购要求提供货物品目、数量、地点供货。

12、其他说明

（1）投标人应具有完善的食品安全保障措施，制定食品安全事故处置预案，定期检查本企业安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。在其工作范围内所造成的任何安全事故及责任自行承担。

（2）如遇突发事件，供应商必须启动应急预案，并保证在承诺时间内赶到事发现场进行处理 或配合处理。

(3)对货物服务要求的有效响应将被视为供应商对其所供货物的服务承诺,如果中标,须将服务承诺列入合同的货物服务条款。

(4)若因国家相关政策变动等原因,导致项目人数、供餐方式和资金计划发生变化的,供应商须无条件接受采购方的调整。

★(5)供应商中标后,对本标的项目不得转包,必须严格按照合同要求和服务承诺内容履行义务。(投标时提供承诺函)

★(6)供应商在合作期间须购买食品安全责任险及相关责任保险,以预防食物中毒及其他潜在危险事件的发生,且所投保险金额包1不得低于3000万;包2、包3不得低于2000万;包4不得低于500万。并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)

(7)为降低食材可持续稳定供应风险、节约采购成本、便于食材溯源并高效监管,以及助力实现政府采购扶持不发达地区的政策目标,鼓励中标供应商与当地优质生产企业和养殖大户签订长期供销合同;

四、结算价格、数量及结算办法

1、结算价格计算方式:实际采购量×基准价格×中标折扣率。

2、每月结算的基准价格确定,

基准价格的确定:每月/每周随机抽派询价小组成员,根据实际市场情况采取随行就市的原则,进入当地商超、农贸市场对需采购的食材逐项调查询价,询价小组询出市场公允价格。根据询价小组询出市场公允价格确定后续配送周期基准价格。中标供应商有权参与询价过程,但不得干预询价小组的询价过程及结果。基准价格一经确定,不受市场物价波动影响,不得调价,特殊情况可另行商定

3、结算数量:以实际发生数量(经学校验收合格的食品数量)为准,按月结算。

4、结算价格包括采购价和运输到指定地点所发生的运费、人工费、利润、税金等一切可能发生的费用,需开具正规有效发票,采购人不再支付任何其他费用

五、食材供应商考核和退出机制

1、县教育局联合相关部门及学校对食材供应商进行考核，考核期限为1年，实行学校考核与领导小组考核相结合的方式。

2、考核的内容包含：食材质量、食材数量、食材卫生及检验保障、配送时效性、价格执行、应急处置情况、配送服务满意度。学校考核（60%）：学校要对食材供应商进行月考核，考核结果于次月的5日报送县中小学校食堂大宗食材集中采购工作领导小组办公室。领导小组考核（40%）：主要包括定期考核（每期一次）、不定期组织督查组进行督查、采购和监管平台的监督评估等方面。领导小组办公室负责将考核结果汇总并公示。

3、退出机制：相关部门、学校对中标供应商（公司）在实施过程中实行双重质量监督、食品安全监管、服务质量评价考核和全面监控。如中标供应商（公司）出现以下情况之一，采购人有权终止合同，因终止合同产生的一切损失由中标供应商自行承担：

- （1）中标供应商有关资质被吊销或注销的；
- （2）经营过程中中标供应商因食品安全受到相关执法部门较大数额罚款行政处罚的；
- （3）配送服务期间发生重大食品质量及安全事故，服务态度恶劣的；
- （4）在配送服务期间使用过期、变质食品的；
- （5）食品监管部门日常监督检查中发现其存在降低食品安全保障条件等食品安全问题，经整改仍达不到要求的；
- （6）出现降低供货质量标准、随意变更供货品种、擅自更换履约人等其他违反法律法规或合同（协议）的行为的；
- （7）供货期间克扣、减量、延时或服务态度恶劣等行为，情节较为严重的；
- （8）提供腐败变质、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，对人体健康有害的食物；
- （9）提供含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食物；
- （10）食物掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
- （11）食物用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；
- （12）食物超过保质期限的；

(13) 连续两次考评收到警告情况的。

4. 免责条款：因不可抗力或国家政策原因要求强制退出的，任何一方均有权解除合同，并免于承担 违约责任，其他未尽事宜以合同约定为准

4.考核说明

(1)项目学校考核表 60 分，主管部门考核表 40 分。合计 100 分（视情况确定每次考核/月度考核/季度考核/年度考核）。本考核标准由采购人负责解释。本考核标准作为合同附件，与本项目合同一并自签订日起生效。

(2) 90 分及以上，采购人（或项目学校）满意；在年度考核达 98（含）分以上的，采购人将根据履约考核具体情况，确定是否向中标供应商颁发荣誉证书。

(4) 80 分至 89 分，采购人（或项目学校）比较满意；不作处理，指出不足之处，供应商应当整改和调整不足之处。

(5) 79分（含79分）以下，采购人（或项目学校）不满意，警告一次；次月考核仍是 79分（含79分）以下的予以第二次警告；当供应商收到第三次警告时，采购人（或项目学校）有权单方解除此次标的合同/订单。如上述情况发生三次以上（含三次），采购人有权解除本项目合同。

**投标人对招标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，并作出承诺，如有偏离或缺漏，视为无效投标**

附考核细则：

食品食材供应商考核表一（学校部分）

采购人或项目学校食堂：			
供应商名称：		联系人：	
地址：		联系方式：	
供应种类	<input type="checkbox"/> 包1 肉类 <input type="checkbox"/> 包3 米、油、面、蛋、奶类	<input type="checkbox"/> 包2 蔬菜类 <input type="checkbox"/> 包4 米粉类	供应时间： 月份：
考核项目	评价描述性说明	扣除分数	备注
索证索票是否齐全	按照食品安全法要求进行索证索票登记，供应商未按要求及时提交、更新的每项次扣1分。		
食品安全性	参照采购文件里的采购需求验收标准，不符合的每次扣1分。		
服务态度	配送及相关人员服务热情、协调沟通、处理问题等方面是否耐心、仔细、认真等，不符合的每项次扣1分		
是否按时按量送达	配送方未按配送指标按时按量送达的每项次扣1分，未出现过不扣分。		
是否及时按需求调换	及时按需求更换调整：对于不符合验收标准食品是否及时按需求更换调整，未及时更换调整的每项次扣1分。		
新鲜程度/质量	参照采购文件里的采购需求验收标准，配送过程中如有不符合每项次扣1分；备注说明货品名称及时间。		
从业人员健康合格证明情况	是否均取得有效健康合格证明。每发现有1人无有效健康合格证明扣0.5分。		
设施设备情况	食材加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻和防蝇、防鼠、防尘等设备与设施运行情况。是否正常运转和使用。每发现一处不规范扣1分。		
投诉情况	有效投诉(属服务范围内的)。每次扣2分；不及时处理每次再扣3分。		
整改情况	未按规定时间进行整改或整改后仍未到达要求。每次扣5分。		
合计扣除分数			
备注：总分为60分。			
存在问题			
合理建议			
评价人： 评价日期： 审核人： 审核日期：			

食品食材供应商考核表二（主管部门部分）

采购人：			
供应商名称：		联系人：	
地址：		联系方式：	
供应种类	<input type="checkbox"/> 包 1 肉类 <input type="checkbox"/> 包 3 米、油、面、蛋、奶类	<input type="checkbox"/> 包 2 蔬菜类 <input type="checkbox"/> 包 4 米粉类	供应时间： 月份：
考核项目	评价描述性说明		扣除分数 备注
索证索票是否齐全	按照食品安全法要求进行索证索票登记，供应商未按要求及时提交、更新的每项次扣 1 分。		
食品安全性	参照采购文件里的采购需求验收标准，不符合的每次扣 5 分。		
价格	结算时，中标供应商需按所投货物的中标单价以及学生实际发生量（经学校验收合格的食品数量）进行结算，每发现一次不按中标单价以及学生实际发生量进行结算的扣 1 分。		
服务态度	配送及相关人员服务热情、协调沟通、处理问题等方面是否耐心、仔细、认真等，不符合的每项次扣 1 分。		
从业人员健康合格证明情况	是否均取得有效健康合格证明。每发现有 1 人无有效健康合格证明扣 0.5 分。		
食材加工经营场所的内外环境情况	墙壁、天花板、门窗是否清洁，是否有蜘蛛网、霉斑或其他明显积垢；地面是否洁净，是否有积水和油污，排水沟渠是否通畅；垃圾和废弃物是否及时清理，存放设施是否密闭，外观是否清洁；是否有防鼠、防蝇、防尘措施。每次检查，每发现三处不规范，扣 1 分。		
设施设备情况	食材加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻和防蝇、防鼠、防尘等设备与设施运行情况。是否正常运转和使用。每发现一处不规范扣 1 分。		
投诉情况	有效投诉(属服务范围内的)。每次扣 2 分；不及时处理每次再扣 3 分。		
整改情况	未按规定时间进行整改或整改后仍未到达要求的，每次扣 5 分。		
合计扣除分数			
备注：总分为 40 分。			
存在问题			
合理建议			
评价人：			
评价日期：			
审核人：			
审核日期：			