

采购需求

一、项目概况：

- 1.1、项目名称：宜章县玉溪镇学校 2024-2025 学年度食堂食材定点采购
- 1.2、预算金额：（¥558600.00 元）（按费率报价，以当地的农贸市场的价格为基数）

二、服务内容：

本单位食堂所需物资全品项（包含但不限于：米类、肉类、鱼类、禽蛋类、蔬菜类、面类、调料类、油类、干货类）供货、配送服务。

三、采购服务的质量要求：

序号	类别	质量要求
1	肉类	1、生禽等定点、当日屠宰、除毛，送到采购人食堂现场加工，同时屠宰证（猪肉类必须提供）齐全，提供动物检验检疫合格证明，来自非疫区； 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。粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手。气味：具有肉类固有的气味，无异味，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。
2	鱼类	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、鲜活产品鲜活无伤残、无畸形、无病害，鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鳞片。
3	蔬菜类	1、保证新鲜并通过农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。大小均匀，颜色自然有光泽，质地鲜嫩纯净，饱满清洁，不枯萎、干瘪、苍老等，无病斑、虫蚀、发霉、变色、异味、淤泥、杂质和滴水现象，无污染、残缺、变质等； 2、绿叶菜类：肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平；无花蕾或开花、包菜紧致，菠菜可带根； 3、根茎菜类：表面光滑、条直匀称，粗壮、硕实，肉质甜脆； 4、瓜类：色正，有光泽，有一定硬度，无弹性，皮薄，瓜形周正，无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形； 5、果类:色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。

4	禽蛋	无公害，蛋壳清洁完整，色泽鲜明、无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。
5	调料类	1. 酱油、盐、鸡精、味精、米醋、料酒、淀粉、酵母、糖等，各项产品符合《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)及其他相关标准。 2. 具有“SC”食品质量认证标志，符合国家计量法规格要求； 3. 正规知名厂商生产，品质良好、包装完好，产品在保质期内且生产日期接近供货日。
6	干货	没有异味、霉点，确保干货类的原有气味，同时保证色泽良好，其剩余有效期不得少于标注有效期的 50%。
7	面粉	粉质干爽、细腻、无发霉、板结、色泽乳白或略带淡黄色、具面粉清香、无异物、异味。面粉等级须为不低于国家最新标准规定的特制一级面粉。要求提供品牌美誉度高、市场占有率高的产品，并提供商品溯源。
8	食用油	每批次提供必要的质量检验合格证明材料。产品须具备厂商卫生检验合格证；油等级须为不低于国家最新标准规定的三级粮油。
9	米粉	1、具有本品种正常、自然的色泽。滋味和气味正常, 无异味。组织形态基本均匀一致, 表面平滑；口感有滑爽、柔韧感，不夹生，不粘牙，无异物；无外来可见杂质。 2、符合食品安全法要求，不得使用如甲醛次硫酸氢钠(吊白块)、硼砂、硫酸铝钾(钾明矾)、硫酸铝铵(铵明矾)、漂白剂等添加剂。 3、提供米粉生产商生产许可相关证件。
10	乳品	具有“SC”食品质量认证标志；符合乳品质量安全标准；标明工厂名称、品名、生产日期、产品标准号、保持期或保存期等内容，供货时的剩余保质期不少于三分之一。
11	大米	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、大米生产日期 6 个月内。

注：

1. 供货周期要求

1.1 规定供货频率：

1.11：鲜肉每日供货，确保每天 6 点 30 分前送达食堂。

1.2 干货类（含调味品、食用油、蛋类）每周供货 1-2 次，依据食堂所报数量进行配货，并于每日 8 点前配送至食堂。

1.3 鸡鸭肉水产品类根据食堂需求供应，需在 6 点 30 分前送达食堂。

1.4 蔬菜每日供货，按食堂所报数量配货，确保每天 6 点 30 分前送达食堂。

1.5 大米约每周供货 1-2 次，根据食堂需求供应。

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、招标文件质量要求，符合国家食品卫生标准，动物检验检疫合格标准。

3. 配送服务包含全程货品搬运，采购方无需参与搬运作业。

(三) 安全卫生要求

1、《中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例》

2、《中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例》

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、其他可能适用于本招标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、规范均由中标人自备，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、采购基本情况

1、项目名称：宜章县玉溪镇学校 2024-2025 学年度食堂食材定点采购

2、食材采购配送期限及要求：1 年（合同履行之日起）。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，采购人有权依合同及法规，即刻终止与其合作。

3、食材配送地点：宜章县玉溪镇学校食堂仓库。

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）及招标文件和采购人验收相关规定开展验收工作。

1.1 验收标准：符合招标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 供应商每个学期送检一次，并提供检测报告至各学校和教育局备案，如有行政监督部门出具的监督检验报告同样有效。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，一式贰份，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。检测项目符合招标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，所提供的货物必须是满足采购文件要求。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，防止与其它有毒、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“配送专用车”，凭专用通行证（由供应商提供车辆、驾驶员信息，采购人统一定制盖章）进出学校。

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，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. 宜章县玉溪镇学校 2024-2025 学年度食堂食材定点采购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、付款方式

1、付款人：宜章县玉溪镇学校

2、结算方式：

2.1 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。根据市场实际情况采取随行就市的原则，每月进行 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。

2.2 以上价格为乙方按照甲方要求，将甲方所需货物配送到指定地点并经检查合格验收后，乙方凭合法发票与甲方进行结算时的价格，包含乙方的生产成本、配送开支、税费等所有成本构成。

2.3 发票开具要求

乙方在提供食材的同时，须按照国家税收法规要求，及时、准确地开具合法有效的增值税发票，以便甲方进行财务结算与税务处理，确保交易流程在财务与税务层面的合规性与完整性。

六、验收标准

该项目采用简易程序，由采购人自行组织验收。

七、其他要求

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分包, 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) 供应商在合作期间需购买赔付额不低于 200 万元的食品安全责任险及相关责任保险, 以预防食物中毒和其他危险事件的发生, 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, 中标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)

★(8) 根据郴教通【2024】35 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)

八、绩效考核

供应商选用考核办法(食材供应商每季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季度进行评分。

2、供应商每天配送食堂食材;

3、考核评分采用百分制, 按季度考核;

4、评定结果: 综合评分低于 80 分为不合格, 中标供应商要做出书面的整改承诺。连续两个季度考核不合格, 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、变质过期、“三无”产品;

②商品由他人代送, 经整改无效的;

③中标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)。

九、 本项目采用费用包干方式, 投标人应根据项目要求和现场情况, 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, 如一旦中标, 在项目实施中出现任何遗漏, 均由中标人免费提供, 采购人不再支付任何费用。

十、 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, 并出具相应的承诺书, 如有偏离或缺漏, 视为无效投标。