

采购需求

一、有关说明

- (一) 投标人须对本项目的采购标的进行整体投标，任何只对本项目采购标的其中一部分内容、数量进行的投标都被视为无效投标。
- (二) 采购需求中标注“★”号条款为实质性条款，必须逐条进行响应，有任何一条负偏离的，将导致无效投标。
- (三) 采购需求中标注“▲”号条款为重要技术参数，但不作为无效投标条款。

二、项目基本概况

1. 主要配送内容主要包括大米类(含米面及米面制品)、食用油类、蔬菜、瓜果等、副食品、调味品等、生鲜类(猪肉类、鸡、鸭、牛、鱼、鸡蛋等)冷冻、点心食品、水果、日杂、厨房用品等。
2. 资金来源：师生伙食费，不纳入预算管理。
3. 本项目类型为：服务类
4. 本项目的所属行业为：批发业

三、项目总体要求

▲1. 投标人承诺，凡发生食品安全责任事故，经相关部门检验、检疫，证明是由中标人配送的食品、食材或服务质量等问题造成的，中标人承担全部的法律赔偿责任，赔偿采购人及因此遭受人身损害的有关人员的损失，赔偿包括食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，直至追究刑事责任。（提供承诺函，格式自拟）

2. 采购人将食材安全要求摆在首位，投标人需针对采购人提出的“项目总体要求及配送的各类食材要求”提供食品安全保障方案，方案制度科学、合理，包含食品安全防控措施、食品卫生安全管理制度和具体的管控措施及食品留样制度等。

▲3. 投标人承诺所提供的食材均为非转基因食品（提供承诺函，格式自拟）。

4. 中标人配送的物品符合《中华人民共和国食品安全法》的要求。

5. 中标人配送的物品符合国家标准、行业标准和地方标准，能提供相应批次的合格检验证明；供应链明确，所有物品来源清晰且来源是受到政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产。

▲6. 投标人承诺，如若中标供货时需要提供每批次其食材来源保障的相关证明（提供承

诺函，格式自拟）。

7. 中标人负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

8. 中标人每天需做好各种的索证、索票记录，按采购人的要求上交。

9. 中标人除不可抗力原因外，不得以其他任何理由延迟送货，遇特殊情况需推迟配送的，应当提前通知采购人。因中标人原因无法按照约定时间送达，采购人拒绝验收。配送的食材不符合要求的为实物验收不通过。采购人拒绝验收和实物验收不通过而中标人未及时退换的，采购人有权自行采购，并由中标人承担由此而产生的一切损失和费用。

10. 中标人保证在合同期内切实全面履行合同义务，保证对采购人的货物供应，若不按约定履行合同的，视为违约，采购人可以解除合同，由此产生的一切法律责任由中标人全部承担。

11. 中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人单位各项规定，服从采购人的监督、管理。

12. 若采购人发现中标人所供货物出现严重质量问题（包括但不限于提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，含寄生虫或含菌量超标食品，转基因食品，其他有害健康的食品），中标人被有效投诉3次或造成安全（监管和食品卫生）事故的，采购人可依法解除合同，并将情况反映政府采购监督部门。

▲13. 由采购人对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人无条件退货、换货。（提供承诺函，格式自拟）

▲14. 中标人在合同期内购买食品安全责任险。（提供承诺函，格式自拟）

▲15. 中标人承诺落实采购脱贫地区农副产品工作的相关要求，按要求在脱贫地区农副产品网络销售平台采购农副产品。（提供承诺函，格式自拟）

16. 投标人需按照采购人需求提供可行的售后服务方案，售后服务承诺详细具体，流程清晰便捷，完全满足采购人需求，包括但不限于食材退换货时限、标准化退换货流程、食品索证索票台账管理、食材留样管理、配送人员安全教育培训、货物短少/破损异常事件处置等全部服务。

17. 投标人需根据采购人提出的“采购项目实施要求”（详见以下第五点：采购项目实施要求）提供详细、合理的配送方案，包括但不限于：配送时间、制定计划、筹措物资、实物验收、包装要求、质量要求和数量要求等。

18. 中标人须提供日杂、厨房用品的采购服务。

四、食材配送要求

(一) 猪肉、牛肉、羊肉、鸡鸭肉类等

1. 产品总体质量要求:

(1) 所配送食材应保持外观和质量等级,符合国家市场监督管理总局的相关标准。配送畜肉时提交同批次有效的动物检疫合格证复印件,鲜肉为当天屠宰的肉类,肉类具有固定的正常颜色,有光泽,脂肪洁白,无污垢,放血状况良好,无寄生虫,无异味,无病害,有弹性,能提供检验合格报告及肉类来源资料。

(2) 猪肉为当天屠宰的肉类,肉类来源于正规的肉联厂,配送时去淋巴、去板油,按要求分切并分装。每次交货时提供本批次产品的出厂(库)检验合格证明:《肉品品质检验合格证》《动物检验合格证明》、肉体印有检疫章。

(3) 所有货物规格符合采购人提交的采购计划中明确的具体需求。

▲(4) 所有肉类保持新鲜、不能以次充好、不能供应病死肉、打水肉。光鲜鸡鸭(不含内脏、肺、脚)保持新鲜。(提供承诺函,格式自拟)

(5) 供应新鲜屠宰的禽畜肉产品,在屠宰后通过冷藏车送到交货地点。

(6) 所有货物规格符合采购人提交的采购计划中明确的具体需求。

(7) 熟食包括烧鸭等。熟食(特别是鲜制熟食)保质期较短,保鲜要求高,供应的熟食需保证产品的品质,来源渠道清晰,来源于农贸市场或者大型超市等。

2. 货物名称(包含但不仅限于以下品种,所需品种根据采购人要求配送)。

(1) 猪肉

| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
|----|------|----|------|----|--------|
| 1 | 瘦肉 | 9 | 壮骨 | 17 | 猪大肠 |
| 2 | 前腿瘦肉 | 10 | 龙骨 | 18 | 肠头 |
| 3 | 排骨 | 11 | 里脊肉 | 19 | 猪杂 |
| 4 | 保鲜排骨 | 12 | 猪手脚 | 20 | 冰猪肚 |
| 5 | 去头腩肉 | 13 | 半肥瘦 | 21 | 保鲜猪心猪利 |
| 6 | 中头梅 | 14 | 猪头骨 | 22 | 猪肝 |
| 7 | 去皮腩 | 15 | 去皮肥油 | 23 | 猪肺 |
| 8 | 猪头皮 | 16 | 粉肠 | 24 | 猪肚 |

(2) 牛羊肉

| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
|----|-----|----|-----|----|----|
| 1 | 黄牛肉 | 4 | 黄牛腩 | 7 | 羊肉 |
| 2 | 黄牛骨 | 5 | 鲜牛肉 | 8 | 驴肉 |
| 3 | 牛杂骨 | 6 | 羊骨 | | |

(3) 鸡鸭肉类等

| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
|----|-------|----|-----------|----|------------|
| 1 | 鲜光田鸭 | 6 | 鸡肾 | 11 | 鲜光竹丝鸡(无杂) |
| 2 | 鲜光白鸭 | 7 | 鸡油 | 12 | 鲜光老鸡(无杂) |
| 3 | 鲜光鸬鸭公 | 8 | 鲜光项鸡(无杂) | 13 | 鲜光老竹丝鸡(无杂) |
| 4 | 鲜光鸬鸭母 | 9 | 鲜光三黄鸡(无杂) | 14 | 鲜光阉鸡(无杂) |
| 5 | 鲜光白鸽 | 10 | 脆皮烧鸭 | | |

(二) 鸡蛋

1. 产品总体质量要求:

(1) 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; 打开后蛋黄凸起、完整, 有韧性, 蛋白澄清、透明、稀稠分明, 无霉味、酸味、臭味等不良异味。

▲(2) 每次所供应的鸡蛋要提供相关的动物检验合格证明、鸡蛋合格检验报告, 鸡蛋保持生产日期新、包装完好。(提供承诺函, 格式自拟)

(三) 冻品类

1. 产品总体质量要求:

(1) 冷冻肉要求肉体冻实而坚硬, 无化冻现象, 肉质紧密, 色泽均匀, 不粘手, 交货时干净、新鲜、无异味, 无霉烂变质。

(2) 冷冻禽类解冻后净重量不少于 90%, 冷冻肉类解冻后净重量不少于 92%, 解冻时间为 4 小时以内(室温 20℃)。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

2. 货物名称(包含但不仅限于以下品种, 所需品种根据采购人要求配送)。

| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
|----|-------|----|--------|----|-------|
| 1 | 包心鱼丸 | 15 | 墨鱼饼 | 29 | 黑椒鸡扒 |
| 2 | 腰花肠 | 16 | 虾味卷 | 30 | 藤椒鸡排 |
| 3 | 炸鱼蛋 | 17 | 黑椒肠（小） | 31 | 奥尔良烤鸡 |
| 4 | 包心贡丸 | 18 | 墨鱼丸 | 32 | 奥尔良鸡腿 |
| 5 | 夹心蟹排 | 19 | 热狗 | 33 | 蛋饺 |
| 6 | 香菇丸 | 20 | 热狗 | 34 | 杂豆粒 |
| 7 | 鱼味卷 | 21 | 撒尿牛肉丸 | 35 | 玉米粒 |
| 8 | 牛筋丸 | 22 | 奥尔良腿排 | 36 | 原味鸡块 |
| 9 | 鸭翅根 | 23 | 鸡胸肉 | 37 | 猪肉片 |
| 10 | 去皮鸭胸肉 | 24 | 鸡全翅 | 38 | 五花肉块 |
| 11 | 鸭腿 | 25 | 鸡尖 | 39 | 猪肉丝 |
| 12 | 鸭边腿 | 26 | 带骨上腿肉 | 40 | 多肉排骨粒 |
| 13 | 三黄鸡 | 27 | 鸡翅根 | 41 | 清煮排骨 |
| 14 | 琵琶腿 | 28 | 猪手粒 | | |

（四）蔬菜类

1. 产品总体质量要求：

（1）蔬菜类卫生质量要求：蔬菜来源于有机蔬菜基地或者大型农贸市场、超市，来源清晰可溯源，相关指标应符合我国无公害蔬菜的卫生指标规定（即由中华人民共和国国家市场监督管理总局发布的《农产品安全质量》的相关规定）。

（2）蔬菜类应保持色泽和新鲜度、无损伤、腐烂现象，无寄生虫或虫害现象，并保证在保质期限内，利用率达到95%。严禁采购有害、有毒、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污垢不洁、混有异物或其他感官性状异常的果蔬。

（3）蔬菜包装与标志要求：包装容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；每件包装按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位及地址和采收日期。

（4）供应链要求：所有的来源清晰。蔬菜应当来源于受到政府部门监管的自有基地、

商品菜基地或蔬菜专业流通市场，严禁收购散户农民的蔬菜供应。

(5) 对蔬菜生产商的管理要求：菜地配有专用的农药喷洒用具及其他农用器具；蔬菜采收后需用清洁、无污染的运输工具运抵加工地点。

(6) 对蔬菜生产商环境要求：菜地周围需设有隔离网、隔离带或其他有效的隔离措施，确保不受临近农田施肥和用药污染；菜地周围无养殖场、化工厂、垃圾处理场、医院以及污水排放管道等污染源。

(7) 对蔬菜生产商水源要求：菜地应有清洁无污染的灌溉水源；灌溉水井设有防护设施。灌溉水源需经检测验证符合规定要求，并一年内在蔬菜种植过程对水源进行 2 次监测。

(8) 农药要求：种植使用的农药符合安全管理部门的规定，严禁使用违禁药物；农药的采购、保管、发放、使用建立记录；

2. 货物名称(包含但不仅限于以下品种，所需品种根据采购人要求配送)

| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
|----|---------|----|--------|----|--------|
| 1 | 小白菜 | 18 | 香菜（芫茜） | 35 | 精品白萝卜 |
| 2 | 大白菜 | 19 | 蒜苔 | 36 | 精品红萝卜 |
| 3 | 娃娃菜 | 20 | 韭菜 | 37 | 精品西红柿 |
| 4 | 春芥 | 21 | 枸杞叶 | 38 | 本地西红柿 |
| 5 | 宁夏菜心 | 22 | 生葱 | 39 | 一级茄瓜 |
| 6 | 精品生菜 | 23 | 北方大葱 | 40 | 茄瓜 |
| 7 | 生菜 | 24 | 西洋菜 | 41 | 特级莲藕 |
| 8 | 快菜（黄白菜） | 25 | 豆角 | 42 | 莲藕 |
| 9 | 油麦菜 | 26 | 浦瓜 | 43 | 土豆（红皮） |
| 10 | 高州麦菜 | 27 | 香芋南瓜 | 44 | 洋葱（红） |
| 11 | 京包菜 | 28 | 老南瓜 | 45 | 丝瓜 |
| 12 | 上海青 | 29 | 苦瓜 | 46 | 丝瓜 |
| 13 | 椰菜 | 30 | 青皮冬瓜 | 47 | 青尖椒 |
| 14 | 白菜花（松花） | 31 | 本地青瓜 | 48 | 指天椒 |
| 15 | 西兰花 | 32 | 一级青瓜 | 49 | |
| 16 | 香芹 | 33 | 黄瓜 | 50 | |
| 17 | 西芹 | 34 | 白萝卜 | 51 | |

3. 半加工蔬菜类名称(包含但不限于以下品种, 所需品种根据采购人要求配送)

| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
|----|--------|----|-------|----|-------|
| 1 | 鲜玉米粒 | 10 | 红心番薯 | 19 | 韭黄 |
| 2 | 鲜金针菇 | 11 | 黄柠檬 | 20 | 鸡腿菇 |
| 3 | 鲜淮山 | 12 | 蒜苗 | 21 | 椰子 |
| 4 | 带皮马蹄 | 13 | 红头大蒜苗 | 22 | 芋头 |
| 5 | 去皮马蹄 | 14 | 鲜杏鲍菇 | 23 | 新鲜玉米棒 |
| 6 | 黄(绿)豆芽 | 15 | 鲜香菇 | 24 | |
| 7 | 鲜木耳 | 16 | 鲜草菇 | 25 | |
| 8 | 鲜海鲜菇 | 17 | 圆青豆 | 26 | |
| 9 | 去皮菠萝 | 18 | 荷兰豆 | 27 | |

(五) 豆制品

(1) 产品总体质量要求:

豆制品呈均匀的乳白色或淡黄色, 稍有光泽, 块形完整, 软硬适度, 富有弹性, 质地细腻、结构均匀、无杂质, 具有豆制品特有的香味, 取样品品尝时口感鲜嫩, 味道纯正清香。

(2) 货物名称(包含但不限于以下品种, 所需品种根据采购人要求配送)

| | | |
|---|------|----|
| 1 | 豆制品类 | 豆腐 |
| 2 | 豆制品类 | 豆饼 |
| 3 | 豆制品类 | 豆炸 |
| 4 | 豆制品类 | 豆条 |

(六) 水产海鲜类

1. 产品总体质量要求:

(1) 鲜鱼类来源可靠, 无毒, 无害, 无污染。

(2) 新鲜屠宰的水产海鲜和冰鲜类食材需冷藏保鲜的, 用冷藏车配送, 保证肉类中心温度控制在-2至7℃的范围之内, 保证运输过程冷链不中断。

(3) 冰鲜类食材保质期不得超过48小时。

▲(4) 海鲜、河鲜类鲜活, 身体饱满结实, 无腐烂异味, 肉质紧密有弹性, 来源可靠放心, 无毒, 无害, 无污染(利用率不低于95%)。(提供承诺函, 格式自拟)

(5) 新鲜水产品的具体要求: 要体态完整, 体色正常, 捞离水后会挣扎。

(6) 冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆盖有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。鱼体完整无伤残，带鳞鱼应体表鳞片完整无损。去鳞鱼不应有残鳞片。另外手指轻按鱼体后，手指凹陷处可马上恢复。鱼应无异味有较温和的鱼腥味。

(7) 虾的头胸甲与躯干连接，无断头现象。虾身清洁无污染无异味，虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实；虾壳发亮、发硬，呈青绿色或青白色。

(8) 冷冻水产类解冻后净重量不少于 82%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。所有冷冻要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

2. 货物名称(包含但不仅限于以下品种，所需品种根据采购人要求配送)

| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
|----|------|----|------|----|------|
| 1 | 海罗非鱼 | 3 | 净白花鱼 | 5 | 净马鲛鱼 |
| 2 | 咸水鲩鱼 | 4 | 小鲜虾 | 6 | 净红杉鱼 |

(七) 包点类

(1) 面包等级：一 等（级）以上

▲ (2) 每天所有供应的面包要通过相关质检部门认证和检验，并提供相关的检验合格证明，面包保持新鲜，出炉到学校食堂在 3 小时内。（提供承诺函，格式自拟）

(3) 面点类食材符合卫生，不得有变质、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。包装要标明生产日期、保质期、厂名、厂址等，面粉不应加入增白剂；面粉颜色呈微黄或乳黄色，没有黑点；面粉闻起来要有麦香味，没有酸、霉等异味。

▲ (4) 供应商每天配送的包点按每个班级分类分袋装好。（提供承诺函，格式自拟）

(5) 货物名称(包含但不仅限于以下品种，所需品种根据采购人要求配送)。

| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 序号 | 名称 |
|----|-----|----|-------|----|--------|
| 1 | 叉烧包 | 10 | 香芋包 | 19 | 玉米热狗包 |
| 2 | 奶黄包 | 11 | 芝麻包 | 20 | 糯米卷 |
| 3 | 莲蓉包 | 12 | 酸菜包 | 21 | 七彩燕麦包 |
| 4 | 豆沙包 | 13 | 蛋黄流沙包 | 22 | 开口南瓜馒头 |
| 5 | 鲜肉包 | 14 | 核桃包 | 23 | 红糖馒头 |
| 6 | 荷花卷 | 15 | 糯米烧麦 | 24 | 甜甜圈 |

| | | | | | |
|---|-------|----|-------|----|-----|
| 7 | 杭州小笼包 | 16 | 馅饼 | 25 | 田艾粿 |
| 8 | 糯米鸡 | 17 | 香菇金银角 | 26 | |
| 9 | 原味葱油饼 | 18 | 糯玉米 | 27 | |

（八）奶制品

1. 由正规厂家生产，检验或检疫合格，并在保质期内（剩余保质期不少于标示保质期的一半）。

2. 奶制品应使用符合卫生要求、低温冷藏车（或冷冻车）进行运输，并配备防雨、防尘、保温工具等。

3. 运输过程中应避免强烈震荡、撞击、轻拿轻放，且不得与有毒有害物质混装、混运。

▲4. 应商每天配送的奶制品按每个班级分类分袋装好。（提供承诺函，格式自拟）

（九）粮油干货（调和油、花生油等）、调味料等

1. 大米、食用油等

产品总体质量要求：

▲（1）米、油、面粉、豆类货物符合卫生质量要求，无霉烂变质、油脂酸败、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常等可能对人体健康有害的物质。（提供承诺函，格式自拟）

（2）米、油：要有“SC”标志编码、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：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、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码等。散装豆类：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。中标人所提供产品质量要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象。（提供承诺函，格式自拟）

（3）执行标准：

①大米要求为：优质米。

②米类执行标准：GB/T 1354-2018 食品安全国家标准大米

③油类执行标准：GB 2716-2018 食品安全国家标准植物油

④油类质量要求：

▲（4）每个食用油品种色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分

层现象，气味正常，无酸臭异味。（提供承诺函，格式自拟）

▲（5）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、气味正常）。并根据用户的食用油需求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，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺（用浸出法生产或用压榨法生产）和是否用转基因油料生产，不得以次充好。（提供承诺函，格式自拟）

2. 干货类、调味料等

产品总体质量要求：

（1）干货制品的质量基本标准要求符合国家相关行业标准且在保质期内，干爽、不霉烂、整齐、均匀、完整、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、易存放，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品，采购人有权拒绝验收。

（2）几种主要干货制品的质量标准要求：

黄花菜：又名金针菜，干燥、有清香味，菜色黄亮、身条长而粗壮、条杆粗细均匀者为佳。

黑木耳：黑木耳的质以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。

一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块；

二级品：颜色较一级品灰黄、干燥无碎块；

三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。

粉丝：粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变。

（3）调味料

1）产品包装要密封，无破损。标识说明完整详细包括：产品名称、净含量、配料表、制造者或经销者的名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期，要注明生产日期和保质期。

2）固态调味品无结块、异物，有纯正的香味。

3）酱油的颜色应呈红褐色、棕褐色、有光泽而发乌，不应有沉淀物或染物，有一股浓烈

的酱香味。

<1>食醋应透明澄清，浓度适当，没有悬浮物、霉花浮膜。食醋要求为琥珀色或红褐色或红棕色，醋香浓郁，无其它异味，醋酸度虽高而无刺激感，酸味柔和，稍有甜味，不涩，无其它异味。

<2>酱类产品包装标识完整和标明有氨基酸态氮含量高低，要有储存条件，无“胀包”现象。色泽应为红褐色或棕褐色，有光泽。香气浓郁，有酱香和酯香，无不良气味。鲜味醇厚，咸甜适口，无酸、苦、涩、焦糊等异味。黏稠适度，无外来杂质。

<3>调味品执行标准：

①GB-18187-2000 标准《酿造食醋》

| 检验项目 | 单位 | 标准要求 |
|------------------------|-----------|--------|
| 总酸（以乙酸计） | g/100ml | ≥3.50 |
| 菌落总数 | Cfu/ml | ≤10000 |
| 大肠菌群 | MPN/100ml | ≤3 |
| 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌） | | 不得检出 |
| 苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计） | g/kg | ≤1.0 |
| 山梨酸或山梨酸钾（以山梨酸计） | g/kg | ≤1.0 |
| 胭脂红 | g/kg | 不得检出 |
| 苋菜红 | g/kg | 不得检出 |
| 诱惑红 | g/kg | 不得检出 |

②GB-18186-2000《酿造酱油》

| 检验项目 | 单位 | 标准要求 |
|------------------------|-----------|-----------------|
| 氨基酸态氮（以氮计） | g/100ml | ≥0.40 |
| 细菌总数 | Cfu/ml | ≤30000（适用于餐桌酱油） |
| 大肠菌群 | MPN/100ml | ≤30 |
| 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌） | -- | 不得检出 |
| 苯甲酸或苯甲酸钠（以苯甲酸计） | g/kg | ≤1.0 |
| 山梨酸或山梨酸钾（以山梨酸计） | g/kg | ≤1.0 |
| 胭脂红 | g/kg | 不得检出 |
| 苋菜红 | g/kg | 不得检出 |
| 诱惑红 | g/kg | 不得检出 |

| | | |
|-------|-------|------|
| 黄曲霉毒素 | μg/L | ≤5 |
| 罗丹明 B | mg/kg | 不得检出 |

③Q/JAMMY 01-2007 《固态调味料》

| 检验项目 | 单位 | 标准要求 |
|-----------------|------|------|
| 山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计) | g/kg | 不得检出 |
| 苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计) | g/kg | 不得检出 |

④Q/GZZMZ 2-2008 《半固态调料》

| 检验项目 | 单位 | 标准要求 |
|------------------------|----------|--------|
| 菌落总数 | Cfu/ml | ≤30000 |
| 大肠菌群 | MPN/100g | ≤30 |
| 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) | ----- | 不得检出 |
| 苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计) | g/kg | ≤1.0 |
| 山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计) | g/kg | ≤1.0 |
| 罗丹明 B | mg/kg | 不得检出 |

⑤SB/T 10005-2007 《蚝油》；Q/GZZMZ 3-2008 《液体调味料》

| 检验项目 | 单位 | 标准要求 |
|------------------------|----------|-------|
| 菌落总数 | Cfu/ml | ≤2000 |
| 大肠菌群 | MPN/100g | ≤30 |
| 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) | ----- | 不得检出 |
| 苯甲酸或苯甲酸钠(以苯甲酸计) | g/kg | ≤1.0 |
| 山梨酸或山梨酸钾(以山梨酸计) | g/kg | ≤1.0 |
| 安赛蜜 | g/kg | ≤0.5 |
| 糖精钠 | g/kg | ≤0.15 |
| 甜蜜素 | g/kg | ≤0.65 |

(4) 货物名称(包含但不限于以下品种, 所需品种根据采购人要求配送)

| 序号 | 名称 | 序号 | 名称 | 名称 | 名称 |
|----|--------------|----|-------------|----|------|
| 1 | 白砂糖(100KG/包) | 34 | 薏米 | 67 | 地胆头 |
| 2 | 冰片糖 | 35 | 干淮山 | 68 | 龙口粉丝 |
| 3 | 4.9L*2 金标生抽 | 36 | 白莲子 | 69 | 黑豆 |
| 4 | 10KG*2 蚝油 | 37 | 精制白菜(5KG/件) | 70 | 黄花菜 |

| | | | | | |
|----|-----------|----|-----------|----|---------|
| 5 | 1.9L*6 老抽 | 38 | 盐 | 71 | 梅菜 |
| 6 | 大红浙醋 | 39 | 泡椒 | 72 | 萝卜干 |
| 7 | 四川豆瓣酱 | 40 | 酸菜 | 73 | 皇上皇腊肠 |
| 8 | 蕃茄沙司 | 41 | 10KG 老坛酸菜 | 74 | 黄桅子 |
| 9 | 辣妹子 | 42 | 皮蛋 | 75 | 红茶叶 |
| 10 | 咖喱酱 | 43 | 粗盐 | 76 | 瓜咸 |
| 11 | 淡奶 | 44 | 陈醋 | 77 | 无核红枣片 |
| 12 | 椒酱 | 45 | 沙姜干 | 78 | 西米 |
| 13 | 盐焗鸡粉 | 46 | 黄豆 | 79 | 小苏打 |
| 14 | 鸡粉 | 47 | 茶树菇 | 80 | 麦芽糖 |
| 15 | 胡椒粉 | 48 | 红豆 | 81 | 桂林辣椒酱 |
| 16 | 奥尔良粉 | 49 | 党参 | 82 | 雪耳 |
| 17 | 咖喱粉 | 50 | 黄芪 | 83 | 五香粉 |
| 18 | 干辣椒 | 51 | 玉竹 | 84 | 贡菜 |
| 19 | 八角 | 52 | 沙参 | 85 | 良姜 |
| 20 | 冬菇 | 53 | 大木耳 | 86 | 香叶 |
| 21 | 紫菜（20包/条） | 54 | 米线 | 87 | 草果 |
| 22 | 干虫草花 | 55 | 花生 | 88 | 陈皮 |
| 23 | 腐竹 | 56 | 百合 | 89 | 小茴 |
| 24 | 姬松茸 | 57 | 银丝米粉 | 90 | 香奈（沙姜干） |
| 25 | 海带 | 58 | 叉烧酱 | 91 | 南姜 |
| 26 | 蚝鼓 | 59 | 白醋 | 92 | 香茅 |
| 27 | 川味榨菜 | 60 | 芝麻油 | 93 | 白芷 |
| 28 | 胡椒粒 | 61 | 冰糖 | 94 | 甘草 |
| 29 | 大碗面 | 62 | 生粉 | 95 | 付竹 |
| 30 | 红枣 | 63 | 豆豉 | 96 | 米粉 |
| 31 | 枸杞 | 64 | 扣肉香料 | | |
| 32 | 桂圆 | 65 | 桂皮 | | |
| 33 | 绿豆 | 66 | 白芝麻 | | |

(十) 提供日杂、厨房用品采购服务等。

五、采购项目实施要求

(一) 项目实施

▲1. 制定计划：货物的交货时间由采购人的联系人与中标人的负责人协商确定，提前 8 小时电话通知中标人需要的食材品种、数量，订单有明显错漏情形的，中标人有义务提醒采购人修正订单，采购人需要变更订单或工作需要追加订单的，中标人按照采购人要求完成。

(提供承诺函，格式自拟)

2. 筹措物资：中标人根据采购人的订单组织筹措供应，按规定的时间、品目、数量、规格等要求进行配送，中标人应严格按采购人的订单按时配送，不得随意变更，订单外的配送采购人有权拒绝验收（采购人变更或是追加的除外）。如因市场流通问题确实需要变更订单的，应在配送前提前向采购人提出申请，征得采购人同意后方可变更。

3. 配送时间要求：

3.1 采购人每天 18:00 前以电话方式向中标人下订单，订单内容包括食材的名称、规格、数量等。中标人在接到采购人订单之日的第二天 06:00 前（或与采购人约定的时间），将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。

3.2 如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标人在接到通知后 1 小时内将货物送达指定地点，待采购人验收、核对后，供货才算完成，对小量常用品的临时需求，也要求做到 1 小时内送达。

3.3 采购人有权要求中标人对不合格或保质期过期的货品进行退换，并于半小时内送达。

3.4 中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人单位各项规定，中标人除不可抗力因素外，不得因其他任何理由延迟送货或不送货。如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知采购人。

4. 实物验收：中标人按订单将食材和厨房辅助用品送至采购人指定的地点，由采购人指定相关人员按照品目、数量、规格、质量等进行验收，中标人委派专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收物品，配送的食材与采购人要求不相符合的，采购人有权拒绝验收。中标人每次配送时提供一式两份的送货清单（送货清单含实物验收内容，具体样式由采购人和中标人协商确定），采购人验收合格后双方签字确认，采购人、中标人各持一份，作为送、收货的凭证。

▲5. 包装要求：容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象。每件包装按《农产品包装和标识管理办法》贴标签，并标明产地、品种、净含量、生产单位、地址和采收日期。副食品包装应规范、卫生、整齐、美观；肉类要进行分割，外包透明薄膜（食品级标准），外包装用纸箱包装；冻类等用保鲜袋进行冷冻封装；鱼类、海鲜类用网袋装好，放置有加氧机的清水中，保持鲜活；干货、调料、水果类用纸箱包装；蔬菜瓜类用塑料筐盛装。（提供承诺函，格式自拟）

6. 配送车辆要求：

6.1 货物运输采用符合卫生标准的外包装和运载工具，投标人具备配送所需的冷藏运输车辆和其他配送车辆（冷藏运输车辆除外）。配送车辆专车专用，并定期检验和接受采购人的查验。车内要保持清洁和定期消毒，保持车辆性能稳定。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。中标人不得采用不符合卫生标准的外包装和运载工具。否则，一经发现，采购人有权依法解除合同，由此产生的一切责任和损失由中标人承担。

6.2 运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

7. 数量（斤两）要求：中标人配送食材斤两以采购人实物验收时确认的数量为准，存在差异的，按照考核细则执行。

8. 人员要求：

▲8.1 中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人单位各项规定，服从采购人的监督、管理，管理规范专业，团队统一工衣穿着。所有的配送人员持有健康证。（提供承诺函，格式自拟）

8.2 投标人在投标文件中提供拟为本项目服务的团队配置表，采购人根据配送的时间、地点、距离及食材保鲜等相关要求测算，不得少于4人（含4人，其中项目负责人1人，提供配置表时备注（格式自拟）），根据配送团队能积极配合采购人做好各项工作。

9. 应急响应机制

9.1 如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标人在接到通知后2小时内将货物送达指定地点，待采购人验收、核对后，供货才算完成。

9.2 采购人有权要求中标人对提供的对不合格或保质期过期的货品进行退换，并于半小时内送达。

9.3 对小量常用品的临时需求，也要求做到 1 小时内送达。

9.4 在合同执行过程中采购人可根据实际情况对需求进行调整，中标人在接到采购人通知后 1 小时内做出反应。

▲9.5 由采购人对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人无条件退货、换货。（提供承诺函，格式自拟）

9.6 中标人不得以其他任何理由延迟配送或者不配送，造成延迟配送或者不配送事实行为的，作为突发事件进行应急响应。投标文件中提供突发事件应急方案，包括但不限于食材配送缺货、交通受阻、恶劣天气、食品安全突发状况、人员设备故障等全部突发场景；应急响应流程、处置步骤、人员分工、备用货源、应急配送车辆、事后复盘整改等。

▲10. 保密条款

中标人在实施产品供货期间，不得将供货的具体情况泄露给其他单位或者个人，中标人指派相对固定的人员完成产品配送服务，产品配送人员遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。（提供承诺函，格式自拟）

（二）考核机制

1. 中标人自愿接受采购人按本合同约定对其履行合同义务情况按照月度进行考核，并于每个月月底统一确定考核评分。评分共分为三个等级，分别为优秀、及格和不及格。

2. 优秀：85 分-100 分（含 85 分），月度综合考核成绩为优秀，中标人对被扣分的项目及时作出整改，整改不到位的，月度综合考核成绩视为合格。

3. 合格：75 分-85 分（含 75 分），月度综合考核成绩为合格，中标人在食材配送方面存在较多问题，中标人应当及时整改食材配送服务中存在的问题，整改不到位的，月度考核成绩视为不及格，中标人应当向采购人支付当年食材累计配送金额 5%的违约金。

4. 不合格：75 分以下，月度综合考核成绩为不合格，中标人在食材配送方面存在很多问题，采购人约谈中标人，沟通协调关于及时整改食材配送服务中存在的问题，中标人应当向采购人支付当月食材累计配送金额 10%的违约金，中标人累计三个月得分<75 分的，采购人有权单方解除合同。

（注：综合考核细则详见附件一）

附件一：食堂食材配送单位考核细则

（综合考核）

被考核单位：

考核月份：

| 食堂配送服务考核标准 | | | | | |
|------------|------|------|----|--|----|
| 序号 | 一级指标 | 二级指标 | 分值 | 评分标准 | 得分 |
| 1 | 流程管理 | 计划管理 | 4 | 未按照采购人订单计划的品目进行送货的,每次扣2分,扣完为止。 | |
| | | 按时送货 | 8 | 送货准时,每延误一次扣2分,以此类推,扣完为止。如发现委托其他人或其他车代送不得分)。 | |
| | | 数量标准 | 8 | 实物验收时单项食材短缺达到该类食材配送量的5%或以上,每次扣2分,扣完为止。 | |
| | | 服务态度 | 8 | 供应商配送人员应工作认真负责,工作细致,积极与采购人进行沟通协调,服务热情周到,运送卫生文明。若配送人员出现野蛮装运货、送货,无正当理由与食堂人员发生争执的,每次扣2分,扣完为止。 | |
| | | 运输管理 | 8 | 冷冻肉、冷冻禽类、冷冻水产类等需要在运输途中保鲜的食材使用冷藏运输车辆进行配送。鲜肉类、干货类、果蔬类等用干净、整洁、卫生、无异味的货车运送。不符合要求的配送车辆每次扣2分。 | |
| 2 | 科学管理 | 结算精准 | 4 | 相关结算资料有明显错漏,每发现一次不符合要求的扣2分。扣完为止。 | |
| | | 供货组织 | 6 | 供应商每次食材配送都要保证供货与采购人的要求一致。采购人有权不定期抽查食材的合格证和检疫证件及检测报告,供应商必须及时提供相关材料,若无法或不能及时提供的,每次扣2分,扣完为止。 | |
| | | 整改落实 | 10 | 对于采购人的意见和建议要虚心接受,协调有效果,及时整改见实效的不扣分,整改效果不明显的,每次扣2分,扣完为止。未见任何整改效果的扣10分。 | |
| 3 | 质量管理 | 食材质量 | 20 | 发现配送食材质量不符合要求,采购人有权要求立即更换食材,并及时做好退换货登记,让双方共同签名确认,作为评分依据。出现食材质量不符合要求的每次扣5分,扣完为止。 | |
| | | 包装管理 | 4 | 必须采用符合卫生标准的外包装进行包装,未按照包装要求进行包装的一次扣2分,扣完为止。 | |
| | | 运输管理 | 5 | 供应商配送人员每次配送都应着装整齐、干净卫生,若不符合着装要求的,每次扣2分,扣完为止。 | |

| | | | | |
|----|------|------|-----|-------------------------------------|
| 4 | 廉政管理 | 廉政承诺 | 10 | 廉政承诺执行情况,发现供应商贿赂食堂工作人员的,每次扣5分,扣完为止。 |
| 5 | 保密管理 | 保密要求 | 5 | 供应商应严格遵守保密要求,违反保密要求的,每次扣1分,扣完为止。 |
| 总分 | | | 100 | 考核总分 |

被考核单位：

考核月份：

注：每个单项分扣完为止。

考核得分：_____考核等级：_____

考核人：_____审核人：_____

考核日期：_____

(三) 退出机制

1. 中标人全面切实履行合同义务及其承诺,在合同期满后自然退出,并在合同期满后3天内完全撤离采购人场所;如服务期限或合同金额任意一项条件先达到,则本项目合同履行结束,中标人无条件退出。

2. 中标人在采购过程中以弄虚作假等欺诈手段中标,或在合同期内由于情况变化不再符合准入条件的,采购人有权单方解除合同,取消中标人配送资格,责令中标人限期退出。此外,采购人还有权要求中标人支付合同总金额10%的违约金。

3. 中标人在合同期间未按配送要求提供食材,导致采购人人员无法正常就餐达到两次的,采购人有权单方解除合同,取消其配送资格,责令限期退出。此外,采购人还有权要求中标人支付合同总金额10%的违约金。

4. 确认为中标人原因而造成的食物中毒事故或配送质量引发重大安全事故,采购人有权单方解除合同,取消中标人配送资格,责令中标人限期退出。此外,采购人还有权要求中标人支付合同总金额20%的违约金及赔偿因此所造成的一切损失,同时追究中标人的其他的法律责任。

5. 中标人退出时,有关人员及属于中标人的物品应按时撤离,不得以任何理由滞留采购人场所,否则中标人应赔偿因此给采购人造成的一切经济损失。

(四) 其他

中标人在合同履行期间存在“围猎”采购人工作人员行为的(指以获取不正当利益为目的,采取馈赠礼品礼金、邀请娱乐旅游消费、提供便利条件等非正常交往手段“围猎”相关人员及其亲属),自采购人及采购人主管机关认定或通报之日起三年内,采购人可以拒绝中标人参与其政府采购活动。

六、商务要求

(一) 报价要求: 采用单价下浮率报价方式(小数点后保留两位小数),报价包括货物采购、包装、运输、装卸、搬运、税费、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。

(二) 定价方式

1. 货物结算单价确定方式: 供货物资的价格由供货投标人每学期开学前及开学次月起每月 25 日前各报价一次(粮油类还要提供样品),学校食堂食材价格根据茂名市发展和改革局(或茂名市人民政府)最新公布的《茂名市市区农产品及重要商品市场零售价格信息表》作为基准价。如茂名市发展和改革局(或茂名市人民政府)未公布的品种,学校食堂价格调查组对茂名市区的河西市场、河东市场、官渡市场、明湖超市、沃尔玛超市、昌大昌超市等市场进行价格调查,再结合投标人报价,确定各食材的市场供应价,最后的各食材采购价=各食材的市场供应价×(1-中标下浮率%)。

(三) 采购项目交付或者实施的时间和地点

1. 交付或实施的时间: 2 年,(采取 1+1 服务模式签订合同,即在第一年的合同期满前 2 个月内,由采购人组织相关部门根据平时考核得分做好充分的评估,确定是否继续执行合同。确定继续执行合同的,则按原合同继续执行;确定终止合同的,则不再支付后续费用)
2. 交付或实施的地点: 采购人指定地点

(四) 验收要求

1. 检验流程

一是要做好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备,并对物品的外观质量进行初步了解。二是应采取当场验收的方式,验收人认真按照物品的质量要求进行检查,按索证→检查→过磅→入库的程序完成验收;三是进行全面验收,所有货物进行验收。

(提供承诺函,格式自拟)

2. 验收工作人员应根据产品总体质量要求进行验收,确保符合要求。与总体质量要求差异的,应在验收时通知送货人员,在相关验收单据上记录差异情况,并拍照留存相关资料。

对于验收的全部信息数据，采购人的验收人员应和中标人一起确认，并保留双方签字单据。

3. 退（补）货流程

对不符合采购要求的由验收人员提出清退，退货前应实行留样备案并做好登记，由双方共同签名确认，如双方对质量争议可送国家质监部门检测，如检测结果属中标人的责任，相关检测费用由中标人支付。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减，并记录下来，作为综合考核依据。出现退（补）货情况，应及时报告。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不是退货给中标人。因销毁所产生的相关费用及法律责任均由中标人承担且承担采购人因此造成的经济损失。

4. 验收记录

4.1 中标人应在采购人规定的时间前配送，做好送货验收交接。

4.2 每次采购都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录验收意见和验收人的名字及日期。

七、付款及结算方式

（一）合同款支付：

按月支付，每月5日前开具发票交饭堂财务，否则该次结算款要推迟到下月支付。每月通过银行转账支付上个月的货款。

（二）结算方式：

1. 货物结算总价确定方式：食材采购价×货物数量。

注：中标下浮率为（ $0\% < \text{下浮率} < 100\%$ ）固定比率，适用所有货物价款结算。

中标人应承诺及时提供采购需求所列的目录品种，中标人可以根据需要增加品种，该增加品种在采购人有采购需求时，按采购人需求配送，采购价格参照上述定价方式确定，货物结算总价：食材采购价×货物数量。