**采购需求**

**一、项目概况：**

1.项目名称：中山火炬高技术产业开发区第二中学食堂食材采购项目

2.采购计划编号：待定

3.采购项目编号：待定

4.采购方式：公开招标

5.项目内容：

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **分包号** | **采购内容** | **数量** | **采购包预算金额（元）** | **项目总预算金额（元）** |
| 采购包1 | 肉类、海鲜类、蔬菜类、水果类、点心、散干货、面粉 | 1项 | ¥8，200，000.00 | ¥9，500，000.00 |
| 采购包2 | 粮油(米、食用油) | 1项 | ¥1,300，000.00 |
| 说明:1.本项目共2个采购包，投标人可选择一个采购包或多个采购包进行投标，但必须对同一个采购包内的全部内容进行投标。2.本项目兼投不兼中。（1）每个投标人最多只能被确定为1个采购包组的第一中标候选人。（2）本项目按采购包组的顺序进行评审，依次按照评标总得分由高到低的顺序，每个采购包推荐3名中标候选人。（3）已获得采购包1的第一中标候选人资格的，将不再参与采购包2的评审。 |

6.自2025年9月起，我校预计学生规模超过3000人，教职员工（含物业管理人员）超过200人。学校每周周一至周五供应早、午、晚三餐，周六早上供应早餐，周日供应晚餐（节假日期间安排另行通知），餐费标准：早餐每餐5元-10元，午晚餐每餐10元-18元，具体执行价格以采购人通知为准。

7.本项目所有采购包均不属于专门面向中小企业项目。

7.1.本项目所有采购包的投标人根据招标公告附件《中小企业划型标准规定》、《广东省财政厅关于进一步规范政府采购活动中落实促进中小企业发展政策的通知》要求自行判定是否属于批发业的小微企业，符合小微企业类型的方可享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定的中小企业扶持政策；

7.2.本项目所有采购包均属于服务类项目，所有采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为：批发业。

8.本项目所有采购包均不接受联合体投标。

9.本项目所有采购包均不允许转包，中标供应商未经采购人同意不得以任何方式分包本项目。

10.采购人有权在签订合同时，根据各食堂具体情况对项目内容作适当修改调整或对服务内容作适量增加或减少，但不得对采购文件约定的条款作出实质性的变更。

11.招标文件中凡有“★”标识的内容条款为关键条款，投标人必须对此作全面响应和满足，任何负偏离则将被视为无效投标。加注“▲”标识的内容为重点评标条款，投标人必须对该标识条款按照要求进行真实应答描述。

12.本项目由中标供应商负责采购文件对中标供应商要求的一切事宜及责任。投标报价中不得包含采购文件要求以外的内容，否则，在评标时不予核减；若投标报价有缺漏项的，缺漏项部分的价格视为已包含在投标报价中，中标后不作任何调整，采购人将不再支付任何费用。

13.重要说明

如投标人认为本招标文件中存在“不合理的条件对投标人实行差别待遇或者歧视待遇”，或有其他问题的，应当在招标文件公示期间内或者自公示期满之日起七个工作日内，以书面形式（须签字盖章并提供相关证明材料）向采购代理机构反映，逾期或匿名反映的将不予受理。开标前未提出的则视同投标人已充分理解并愿意按照本招标文件的所有条款执行。

14.根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》财政部令第87号 第六十条评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响服务质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料（投标人可根据以下几种方式进行说明：提供详细的项目计划和预算；说明材料和设备的选择；提供公司的经验和能力；提供关于税收、补贴、环保方面的法规和政策；提供投标人同类项目过往的报价依据等以证明其报价是符合法规和政策的）；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。投标人必须根据法规规定，结合自身运营成本进行合理报价。如评标委员会认为有必要的，可参照《关于在相关自由贸易试验区和自由贸易港开展推动解决政府采购异常低价问题试点工作的通知》进行异常低价问题处理。

15.为保障学校食堂食品安全，进一步提供食材质量，有效维护广大师生权益，规范单位食堂管理，有效防范各类单位食堂食品安全事故的发生，确保集体用餐人员饮食安全，本项目涉及的采购严格按照《中山市教育和体育局办公室关于印发中山市中小学校（幼儿园）食堂管理系列制度的通知（中教体办〔2024〕4 号）》相关规定执行。

采购包1（肉类、海鲜类、蔬菜类、水果类、点心、散干货、面粉）

**1.主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同约定生效之日起一年，具体起止时间以合同约定为准。 |
| 标的提供的地点 | 采购人指定地点。 |
| 付款方式 | 第1期为(按月支付)：支付比例100%，每月结算一次，按实际供货量结算，中标供应商需向采购人提交符合采购人要求的送货单和等额有效发票，经采购人审核确认后支付相应款项。 |
| 如项目发生合同融资，采购人应当将合同款项支付到合同约定收款账户。 |
| 验收要求 | 1期：1.本采购包由采购人的采购小组、食堂负责人和仓库保管员（如有）共同验收，做好卸货前的检查。采购人和中标供应商双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。 2.食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，定期消毒保持清洁，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持符合要求的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈洁净状态。食品清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。 3.采取当场验收的方式：验收人员须认真检验食品的质量、重量，按索证→过磅→入库的程序完成验收；如有需要可进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过10%。每个品种的重量以双方核准的过磅为准，双方在《送货清单》上签名确认作为结算凭证。如供货当天因不可抗力原因无法提供送货清单，中标供应商应征得采购人同意后，在规定期限内补交。4.验收人员根据相关规定确保食品品种符合要求，如确定有所差异，应即刻通知中标供应商。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况，并对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，须由采购人验收人员和中标供应商共同确认，并留存双方签字（或盖章）的书面凭证。 5.供货期间如某批次出现质量问题，中标供应商须保证按照招标文件的要求无条件对该批次的全部货物进行退换货。中标供应商须有专人负责货品供应事宜，按照约定及时响应需求，安排配送，并提供相应的售后服务。每批次采购的货物都要登记验收记录，记录上签写意见和验收人的名字及日期。中标供应商应在送货前提前通知采购人送货时间，以便做好交收工作。 |
| 履约保证金 | 收取比例：5%,说明：1.中标供应商须在签订合同后五个工作日内一次性向采购人缴交合同总价的5%作为本项目合同的履约保证金。履约保证金可以转账、支票、汇票、本票或者由金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式的方式提交，如提交金融机构、担保机构出具的保函，必须保证保函在合同服务期内有效，且必须向采购人递交原件。如遇项目延期，中标供应商必须配合延长保函的有效期。2.本项目履约保证金作为中标供应商合同履约服务的保证，在中标供应商完全履行合同义务后，于合同期满后五个工作日内由采购人无息退还。3.本项目履约保证金，在中标供应商没有履行应承担的义务或因过失导致采购人或第三方损失而又拒绝承担赔偿责任时，采购人有权对保证金进行处置，如保证金数额不足以赔偿采购人或者第三方损失时，采购人有权继续对中标供应商进行追讨。4.如本项目履约保证金因受采购人的处置导致数额未达到本项目要求时，中标供应商须及时补足，如中标供应商经采购人书面告知后仍未及时补足履约保证金的，采购人有权单方终止合同。履约保证金可以以履约保函（保险）形式提供，目前"广东政府采购智慧云平台金融服务中心(https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)已实现电子履约保函（保险）在线办理功能，有意愿供应商可自行办理提供。 |
| 其他 |  |

其他商务需求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 参数性质 | 编号 | 内容明细 | 内容说明 |
|  | 1 | 报价要求 | ★1.本项目采用投标折扣率进行报价，投标折扣率即为投标报价。投标人的投标折扣率必须为固定值，不接受区间报价，且不能为负数，报价范围为：0％＜投标折扣率≤100％，不符合要求的报价将作无效响应处理。投标人应考虑经济增长、物价上涨及自身成本，确定投标折扣率。投标人所报的折扣率在中标后将作为采购人在合同执行期间购买食品原材料的款项计算依据。食品原材料采购价的确定：食品采购价（即配送价格）=市场基准价×中标折扣率。举例：采购人需要采购西兰花500斤，根据最新江尾头市场价货物市场价格，以3.7元/斤为例，若中标折扣率为：90%，需要付给中标供应商的款项计算如下：500斤\*3.7元/斤\*90%=1665元。2.中标供应商根据采购需求“八、采购清单”明细内容于每月20日前向采购人提供一份详细完整的《食材采购清单》，并提供初步报价电子版(同时提供纸质版并加盖公章)呈报给采购人审核。★3.供货基准单价（即市场基准价）确定：本项目定价权（决定权）在学校膳食委员会，中标供应商应每月至少安排一次工作人员与学校膳食委员会（成员）及食堂负责人共同到江尾头市场询价，并根据询价结果确定市场基准价。若江尾头市场没有的食材产品，可以在周边市场进行询价，市场基准价不得高于采购人所在镇区周边市场商品的平均价格，询价过程有异议的，以学校膳食委员会商议决定为准。4.采购时应按以下原则确认实际供货价：(1)实际采购单价＝市场基准价×中标折扣率。(2)报价包含履行合同所有相关服务的所需的费用。(3)报价均应包含所有的税费。(4)供货商负责将货物送达采购单位指定地点，费用包含在投标报价内。5.中标供应商所报的食品原材料优惠价格，应包括但不限于货物、包装、运输、保险、税费等及合同实施过程中可预见和不可预见的一切费用，合同期内采购人不再额外支付任何费用。★6.中标供应商必须承诺提供货物的价格不高于同期学校周边市场平均价格（投标文件中提供承诺函并加盖公章，承诺函格式参考第六章投标文件格式与要求中“格式十”）。7.最终供货食品品种及数量以采购人通知为准。采购人有权对供货清单作适当修改调整或对食品数量作适量增加或减少。 |
| 说明 |  打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标（响应）无效。 打“▲”号条款为重要参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标（响应）条款。 |

**2.技术标准与要求**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价（元） | 分项预算总价（元） |  权重% | 所属行业 | 技术要求 |
| 1 | 其他服务 | 肉类、海鲜类、蔬菜类、水果类、点心、散干货、面粉 | 项 | 1.00 | 8,200,000.00 | 8,200,000.00 | 100.0 | 批发业 | 详见附表一 |

**附表一：肉类、海鲜类、蔬菜类、水果类、点心、散干货、面粉**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|  | 1 | **一、配送要求** 1.配送地点及时间要求：按照采购人订单的具体要求，采购人有临时需要增加食材供货的，中标供应商应在规定时间内（约45分钟）配送到位。2.中标供应商首次供货时，须向采购人提供加盖公章的《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品药品经营许可证》或《食品经营许可证》正副本复印件备案。3.中标供应商应采用适合的包装物，保证运输过程食品原材料完整、不受污染。4.中标供应商应安排专职人员进行配送，相关人员须佩戴工作牌。5.为保证配送品种和重量的准确性，以采购人的验收数据为准。中标供应商每次配送时需附带上加盖送货专用章或单位公章的送货清单（一式两份），供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。**★6.中标供应商须严格履行投标文件承诺，确保投标时承诺的响应内容（包括但不限于人员、设备、车辆、养殖（或蔬菜）基地等）全部投入本项目。如发现投标文件中的响应内容（包含人员、设备、车辆、养殖（或蔬菜）基地等）未投入到本项目中，采购人有权单方终止合同（投标文件中提供承诺函并加盖公章，承诺函格式参考第六章投标文件格式与要求中“格式十”）。****★7.中标供应商配送供应的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》及《中华人民共和国产品质量法》等相关法律法规的要求。所有食材各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。有保质期限的品种，剩余保质期不得少于标注保质期的三分之二。如一旦出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒收所供应的食材（投标文件中提供承诺函并加盖公章，承诺函格式参考第六章投标文件格式与要求中“格式十”）。****★8.中标供应商应于合同签订之日起3日内，派出1名食材采购服务主管人员到采购人指定地点进行工作交接。在合同期内，该服务主管人员须全权负责服务实施过程中与采购人的所有沟通对接事宜，未经采购人书面同意，中标供应商不得更换该人员，否则采购人有权单方终止合同（投标文件中提供承诺函并加盖公章，承诺函格式参考第六章投标文件格式与要求中“格式十”）。****二、质量要求****（一）蔬菜水果类：**1.中标供应商所供食品原材料必须符合国家有关食品安全标准和规定的要求。2.中标供应商所供食材必须保证新鲜、不腐烂。 3.中标供应商所供的每批次蔬菜必须保证新鲜且须提供加盖公章的残留农药检测记录单给采购人。4.中标供应商所供其他食品原材料必须是优质、保质、保鲜，且必须是在保质期内。5.采购人检查发现中标供应商所供食品原材料不符合上述要求或存在其他质量问题，有权要求中标供应商进行退换。6.中标供应商在食品配送过程中严禁掺假、使假、以次充好或提交虚假资料等弄虚作假的行为，一经查实首次须向采购人支付1000元罚款并立即整改。7.蔬果水果类食材总体验收标准：(1)确保食材无毒、无害、无污染、无辐射，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。(2)确保食材种类的多样性和季节性，保证食材的新鲜感。(3)确保食材外包装（带包装的）完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。(4)确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。(5)具体要求，包括但不限于以下内容：①来源：符合国家《农村品安全质量无公害蔬菜安全要求》《食品中污染限量》《食品中农药最大残留限量》等文件要求。②新鲜度：须为新鲜时令蔬菜、水果。③成熟度：适中，无腐烂，肉质鲜嫩。④水量：充足、饱满，外观干爽，无过分萎蔫、皱皮。⑤色泽：各类蔬果应具有本品种固有的颜色、光泽，色泽一致、均匀。⑥气味：具有本品种固有的气味，不得有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异味。⑦形态：完整均匀、大小适中，不得有萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的异常形态。⑧污染：达到无公害蔬菜、水果质量标准，不带泥沙，无污染，无残留农药，无运输造成的污染。⑨加工：所有蔬菜在交付前须经过前期处理，使用率达到85%以上。**（二）肉类水产类：**1.中标供应商所供食品原材料必须符合国家有关食品安全标准和规定的要求。2.中标供应商所供肉类水产类必须经过卫生部门检疫并提供相应的检验检疫证明。 3.中标供应商所供其他食品原材料必须优质、保质、保鲜，且必须在保质期内。4.采购人检查发现中标供应商所供食品原材料不符合上述要求或存在其他质量问题，有权要求中标供应商进行退换。5.中标供应商在食品配送过程中严禁掺假、使假、以次充好或提交虚假资料等弄虚作假的行为，一经查实首次须向采购人支付3000元罚款并立即整改。6.验收标准（1）肉类食材总体验收标准：①确保食材无毒、无害、无污染、无受辐射污染，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。②确保食材种类的多样性和季节性，保证食材的新鲜感。③确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。④确保食材外包装（带包装的）完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；⑤所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；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。⑥具体要求包括但不限于以下内容：来源：经检疫和肉品品质检验合格的当日屠宰的新鲜肉，具有由地方政府定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》和《动物检疫合格证明》，具有可追溯性。外观和质量等级符合国家食品部门的有关标准，品质新鲜，无霉烂变质；加工：按照规格要求进行分割、砍件、分条等，分割肉具有分割肉销售凭据。（2）水产类（含生鲜及冷冻）食材总体要求：①确保食材无毒、无害、无污染、无受辐射污染，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，农产品符合国家、行业及地方的无公害农产品标准，安全、卫生和动植物检验、检疫项目按照国家有关规定执行。②确保食材种类的多样性和季节性，保证食材的新鲜感。③确保食材质优量足，不得采用转基因原材料，并为制造商原厂、原装产品。④确保食材外包装（带包装的）完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；⑤所有冷冻食品肉体冻实而坚硬，无化冻现象；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。⑥具体要求，包括但不限于以下内容：活鱼类：在水中游动自如，反应敏捷；体色青亮，手摸有黏滑感，鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鱼鳞；眼睛清亮，角膜透明，皮肤天然色泽明显；无伤残、无畸形、无病害；鲜鱼类：鱼鳃盖紧闭，鱼鳃色泽鲜艳，无粘液，呈透明状，无异味；鱼眼澄清透明 ，鱼嘴紧闭，口腔清洁无污物；鳞片完整，不易脱落，腹内无胀气，色泽正常，质地坚实，手感富有弹性；内脏鲜红，肠腮坚韧有弹性，胆囊完整，腹腔清洁；冻鱼类：体表色泽鲜亮，清洁无污物，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鳞片完整，不易脱落，腹内无胀气，色泽正常，质地坚实；解冻后与鲜品特征相同，用刀切开肉质坚实、有弹性，肉不离刺，背骨处无红线，胆囊完整无破裂；加工：根据采购人的需要，按照时间和规格要求进行宰杀、分割、砍件、分条等。**（三）散干货类：** **★1.所供干货类商品应保证来源明确且合法正当，保持较好的外观，达到相应的等级，必须是在保质期内的国产产品。**2.所提供的食品必须是合格的，有生产许可认证，符合国家对食品监督规定的且在保质期内。**（四）其他质量要求****★1.所供蔬菜必须保证是24小时内收成，保持较好色泽及新鲜度。中标供应商要每季度对蔬菜等食品样品就重金属和农药残留进行第三方食品安全检测，出具检测报告。** **★2.所供鲜肉必须保证经过肉检（卫生部门检疫）的当日屠宰的新鲜肉。****★3.不得提供进口和冷冻食品、动物内脏及转基因食品。****★4.所提供的食品必须是合格的，有生产许可认证，符合国家对食品监督规定的，分等分级的质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为1、2、3、4、5或大(L)、中(M)、小(S)的，应选择1、2、3或大(L)、中(M)等级。在保质期内的，经过使用单位检验，如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的食品。****★5.检测报告可以参考，下面检测项仅供参考：****（1）水产类检测报告（检测项目至少包含“氯霉素、孔雀石绿残留量”）。****（2）蔬菜类检测报告（检测项目至少包含“有机磷和氨基甲酸酯类农残、重金属”）。****（3）猪肉检测报告（检测项目至少包含“氯霉素、莱克多巴胺、克伦特罗”）。****（4）水果类检测报告（检测项目至少包含“敌敌畏、甲胺磷、克百威、重金属”）。****（5）禽肉类检测报告（检测项目至少包含“汞、克洛特罗、氯霉素、莱克多巴胺、恩诺沙星”）。****（6）禽蛋类检测报告（检测项目至少包含：“恩诺沙星、苏丹红”）。****（7）干货类检测报告（检测项目至少包含“铅、过氧化值、黄曲霉毒素”）。**6.乳制品(仅限发酵乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳)的食品安全指标。应分别符合GB 19302、GB 19645、GB 25190、GB 25191、T/DAC004、T/DAC005的规定，乳制品蛋白质含量不得低于 2.8g/100mL。7.调味品不得含有人工合成着色剂，酱油、食醋应为酿造酱油和酿造食醋，不得供应配制酱油或食醋，其中酱油氨基酸态氮含量不得低于0.7g/100mL。8.预包装食品剩余保质期(配送日期与生产日期之差)不得低于标注保质期的50%，如标注保质期为12个月，则配送食品应为6个月内生产的食品。9.中标供应商在食品配送过程中严禁渗假、使假、以次充好或提交虚假资料等弄虚作假的行为，一经查实首次扣罚相应金额、第二次须向采购人支付上月供货货款金额的10%作为违约金, 违约金由供货结算款内扣除。如果出现上述弄虚作假的行为，两次以上（即第三次起），采购人有权单方终止合同。**三、售后服务** 1.中标供应商供应的食品原材料如不符合要求或有质量问题，应及时给予退换。2.在合同履约过程中，如中标供应商出现货物数量缺斤少两、质量问题、配送不及时等，采购人将视情节有权单方终止合同。**四、总体要求**1.中标供应商的结算价均为已包含货物、包装、运输、保险、税费及其他所有相关服务费用。2.中标供应商免费配送货物到采购人指定地点。3.所供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求。4.中标供应商须承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无腐烂变质，如不符合投标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任（投标文件中提供承诺函并加盖公章，承诺函格式参考第六章投标文件格式与要求中“格式十”）。5.合同履行期内中标供应商应当具有合法有效的《食品生产许可证》或《食品药品经营许可证》或《食品经营许可证》等，如果相关证照被吊销、注销、撤销或过有效期等则应当停止供货。6.中标供应商需设有食品与配送食品品种、配送量相适应的贮存、分拣场所，配备食品检验室，具备相适应的食品检测能力，并每年委托第三方检测机构对所配送食品品种按照食品相关标准至少全覆盖检测一次。7.中标供应商应建立良好的食品安全管理体系，建立食品安全管理架构和相关食品安全管理制度，建立“日管控、周排查、月调度”食品安全自查制度，食品采购、贮存、加工、运输需符合相关法律法规要求。8.合同履行期内中标供应商需建有监控系统，能够保存15天或以上的食品贮存、加工过程视频监控记录。9.中标供应商应根据供应食品种类和数量设立风险保证金，购买食品安全责任保险。**五、采购人配合条件**投标人可在投标文件中列明在项目实施过程中需要采购人提供的配合条件，所列配合条件采购人将尽量配合解决，但不代表采购人全部接受，采购人有权部分或全部拒绝投标人提出的配合条件。 **六、食材采购的退出机制**1.如某类食材未通过学校验收或经学校快检不合格，暂停该品类食材供应资格7日，期间采购人有权选择供货途径。2.中标供应商提供的食材经监督抽检不合格的，暂停相应品类食材供应资格6个月；同品类食材一年内2批次抽检不合格的，暂停供应该品类食材；不同品类食材一年内3批次抽检不合格的，采购人有权终止合同。3.中标供应商经监督检查存在重大食品安全隐患，受到警告处罚的，暂停供应资格3个月；中标供应商存在违法行为被立案的，或一年内受到2次警告处罚的，采购人有权终止合同。4.中标供应商提供满意度回访表，由采购人评价，若中标供应商6个月内平均满意度不足70%的，采购人有权终止合同。★**七、服务质量考核标准****1.采购人根据实际情况对中标供应商的服务质量进行考核，如有因考核产生的扣罚，在应付食材费用中扣减。****2.中标供应商必须无条件接受采购人对中标供应商的服务质量考核，并根据考核的结果进行相应的整改。****3.由采购人根据考核标准对中标供应商食材采购服务进行考核，每月15日前统计上月扣分情况。****4.中标供应商每月累计扣分≤10分视为食材采购服务考核合格。****5.中标供应商每月累计扣分＞10分视为食材采购服务考核不合格，采购人以10分为计算基准分数，每增加1分扣分分值，则从当月应付食材费用中扣减1000元作为违约金。如中标供应商在本项目服务期限内出现累计三个月扣分＞50分的，采购人有权单方终止合同，采购人无需承担任何责任。****6.考核标准：同一行为若出现多处、多次违约扣分情况，可同时多次进行扣分并扣除相应违约金。****7.附：食材采购日常考核表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **扣分情况描述** | **扣分分值（分）** | **扣分** |
| **1** | **食材采购人员没有取得健康合格证明或健康合格证明失效。** | **每发现1人/次无有效健康合格证明扣2分** |  |
| **2** | **配送人员患有有碍食物安全的****疾病。** | **每发现1人/次不符合要求扣5分** |  |
| **3** | **配送人员没有规范佩戴口罩，接触食材之前没有洗手、消毒。** | **每发现1人/次不符合要求扣2分** |  |
| **4** | **没有使用冷藏车配送食材。** | **每次扣3分** |  |
| **5** | **配送的生鲜食材不新鲜（以学校验收为准）。** | **每发现一次扣2分** |  |
| **6** | **配送的食材数量不足。** | **每次扣2分** |  |
| **7** | **配送的食材存在质量问题出现****退货、更换情况。** | **每次扣2分** |  |
| **8** | **配送的食材未满足采购人的要求。** | **每次扣2分** |  |
| **9** | **不按规定时间内配送到，或者只配送到学校门口，没有把食材搬运到仓库履行验收程序的。** | **每次扣3分** |  |
| **10** | **采购人有临时需要增加食材供货的，中标供应商未在规定时间内（约45分钟）内配送到位。** | **每次扣1分** |  |
| **11** | **配送人员未经采购人同意进行****更换。** | **每次不规范扣1分** |  |
| **12** | **配送人员未能与采购人有良好的沟通。** | **每次扣1分** |  |
| **13** | **供货时未能提供清晰的配送清单给采购人验货。** | **每次扣1分** |  |
| **14** | **配送的食材价格不合理，高于市场价。** | **每次扣2分** |  |
| **15** | **结算时，未能按时提供相应的清单及发票给采购人。** | **每次扣1分** |  |
| **16** | **未按采购人要求提供食材检验****报告。** | **每次每份检测报告扣3分** |  |
| **17** | **未在采购人规定时间内进行整改或整改后仍未达到要求。** | **每次扣3分** |  |
| **18** | **对学校食堂管理人员赠送有价物品或礼金（50元以上）或购物卡的。** | **每发现1人/次扣10分** |  |
| **19** | **没有到市场走访询价或不服从学校确定的价格。** | **每次扣5分** |  |
| **20** | **未经学校确认，擅自提高食材价格的。** | **每次扣5分** |  |
| **21** | **学校到食材配送单位现场考核，不配合学校工作或有不符合规定的。** | **每次扣2分** |  |
|  | **汇总** |  |  |

**其他情况说明：****验货人（至少三人）签名确认：****仓管签名确认：****日期：****八、采购清单（本次采购包括但不限于以下内容：详见以下清单）**食材采购明细表1（蔬菜类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 大白菜 | 9 | 西生菜 | 17 | 生菜 |
| 2 | 平包菜 | 10 | 芥兰菜心 | 18 | 菜花 |
| 3 | 上海青 | 11 | 芥菜 | 19 | 京包菜 |
| 4 | 菜心 | 12 | 红薯叶 | 20 | 小白菜 |
| 5 | 通心菜 | 13 | 芥菜包（芥菜胆） | 21 | 黄心菜 |
| 6 | 油麦菜 | 14 | 紫包菜 | 22 | 菠菜 |
| 7 | 娃娃菜 | 15 | 大芥兰 | 23 | 奶白菜 |
| 8 | 长白菜 | 16 | 宁夏菜心 | 24 | 白菜苗 |

食材采购明细表2（瓜果类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 西兰花 | 11 | 茄瓜 | 21 | 青瓜 |
| 2 | 松花菜花（散花） | 12 | 丝瓜 | 22 | 云南小瓜/西葫芦 |
| 3 | 尖椒 | 13 | 沙葛 | 23 | 肉丝瓜 |
| 4 | 红尖椒（红椒） | 14 | 苦瓜（凉瓜） | 24 | 红萝卜 |
| 5 | 圆椒 | 15 | 节瓜 | 25 | 白萝卜 |
| 6 | 蒜苔 | 16 | 南瓜 | 26 | 红洋葱 |
| 7 | 冬瓜 | 17 | 日本南瓜 | 27 | 新土豆 |
| 8 | 灰冬瓜 | 18 | 青木瓜 | 28 | 西红柿 |
| 9 | 香芋头 | 19 | 莲藕 | 29 | 熟木瓜 |
| 10 | 香芋仔 | 20 | 扁青豆 |  |  |

食材采购明细表3（咸杂类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 黄豆芽 | 21 | 芫茜（香菜） | 41 | 粉葛 |
| 2 | 绿豆芽 | 22 | 韭菜 | 42 | 小红薯 |
| 3 | 蘑芋豆腐 | 23 | 青蒜苗 | 43 | 紫心红薯 |
| 4 | 辣椒叶 | 24 | 红圆椒 | 44 | 粉芋头 |
| 5 | 鲜花椒 | 25 | 黄圆椒 | 45 | 鲜淮山 |
| 6 | 鲜茅根 | 26 | 生葱 | 46 | 马蹄 |
| 7 | 莴笋 | 27 | 散装鲜百合 | 47 | 马蹄肉 |
| 8 | 去皮莴笋 | 28 | 鲜木耳 | 48 | 圆青豆 |
| 9 | 香芹 | 29 | 海带结 | 49 | 板栗肉 |
| 10 | 西芹 | 30 | 海带片 | 50 | 大红薯 |
| 11 | 包装西芹 | 31 | 海带丝 | 51 | 椰子 |
| 12 | 四季豆 | 32 | 白果肉 | 52 | 金针菇 |
| 13 | 长豆角 | 33 | 韭黄 | 53 | 鲜冬菇 |
| 14 | 荷兰豆 | 34 | 青萝卜 | 54 | 鲜平菇 |
| 15 | 蜜豆（甜豆） | 35 | 带皮玉米棒 | 55 | 鲜蘑菇 |
| 16 | 枸杞叶（带梗） | 36 | 鲜沙姜 | 56 | 杏鲍菇 |
| 17 | 牛蒡 | 37 | 鲜玉米粒 | 57 | 鸡腿菇 |
| 18 | 鲜土茯苓 | 38 | 生姜 | 58 | 鲜茶树菇 |
| 19 | 鲜紫苏 | 39 | 大蒜头 |  |  |
| 20 | 韭菜花 | 40 | 蒜米 |  |  |

食材采购明细表4-1（猪肉类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 前上肉 | 16 | 猪颈肉/肉青 | 31 | 猪耳朵 |
| 2 | 去皮前上肉 | 17 | 腰梅肉 | 32 | 猪板油 |
| 3 | 前上肉沫 | 18 | 梅头上肉 | 33 | 猪板筋 |
| 4 | 后上肉 | 19 | 去皮梅头上肉 | 34 | 猪头皮 |
| 5 | 去皮后上肉 | 20 | 梅头上肉沫 | 35 | 猪肥肉 |
| 6 | 五花肉 | 21 | 猪头骨 | 36 | 猪头骨（带肉） |
| 7 | 去皮五花肉 | 22 | 猪龙骨 |  |  |
| 8 | 五花肉沫 | 23 | 猪排骨 |  |  |
| 9 | 前瘦肉 | 24 | 猪前排 |  |  |
| 10 | 后瘦肉 | 25 | 猪筒骨 |  |  |
| 11 | 瘦肉沫 | 26 | 猪扇骨 |  |  |
| 12 | 梅头瘦肉 | 27 | 猪手 |  |  |
| 13 | 梅头瘦肉沫 | 28 | 猪脚 |  |  |
| 14 | 猪扒肉 | 29 | 猪肘/猪圆蹄 |  |  |
| 15 | 猪展肉 | 30 | 猪尾巴 |  |  |

食材采购明细表4-2（牛、羊肉类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 牛肉 | 7 | 羊排 | 13 | 牛柳 |
| 2 | 牛腩 | 8 | 羊腩 | 14 | 牛林 |
| 3 | 牛碎腩 | 9 | 鲜羊肉 | 15 | 羊腿 |
| 4 | 牛坑腩 | 10 | 东山羊肉 |  |  |
| 5 | 牛扒 | 11 | 羊头 |  |  |
| 6 | 牛展(牛健子) | 12 | 牛骨头 |  |  |

食材采购明细表4-3（三鸟类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 光鸡 | 11 | 光沙栏鸡 | 21 | 乳鸽 |
| 2 | 老鸡 | 12 | 鲜鸡脚 | 22 | 鹌鹑 |
| 3 | 家鸡 | 13 | 老鸭 |  |  |
| 4 | 竹丝鸡/乌鸡 | 14 | 光鸭 |  |  |
| 5 | 三黄光鸡 | 15 | 菜鸭 |  |  |
| 6 | 清远家鸡 | 16 | 光鹅 |  |  |
| 7 | 湛江鸡 | 17 | 水鸭 |  |  |
| 8 | 戒指鸡 | 18 | 番鸭 |  |  |
| 9 | 土鸡 | 19 | 鲜鸭亦 |  |  |
| 10 | 黑凤鸡 | 20 | 鲜鸭掌 |  |  |

食材采购明细表5（豆制品类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 黄豆干 | 6 | 炸豆干 |   |  |
| 2 | 白豆干 | 7 | 12.5斤装老豆腐 |   |  |
| 3 | 攸县香干 | 8 | 豆腐皮 |   |  |
| 4 | 油豆腐 | 9 | 水豆腐 |   |  |
| 5 | 珍珠油豆腐 | 10 | 面筋 |   |  |

食材采购明细表6（淡水鱼类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 本地塘虱鱼/活 | 11 | 鲩鱼尾 | 21 | 大头鱼身 |
| 2 | 本地塘虱鱼/杀 | 12 | 鲩鱼骨 | 22 | 大福寿鱼/活 |
| 3 | 大鲫鱼/活 | 13 | 特大大头鱼/活 | 23 | 大福寿鱼/杀 |
| 4 | 小鲫鱼/活 | 14 | 特大大头鱼/杀 | 24 | 鲮鱼/杀 |
| 5 | 大鲫鱼/杀 | 15 | 大头鱼/活 | 25 | 鲮鱼/活 |
| 6 | 小鲫鱼/杀 | 16 | 大头鱼/杀 | 26 | 鲮鱼肚 |
| 7 | 鲩鱼/活 | 17 | 大头鱼头 | 27 | 鲮鱼肉 |
| 8 | 鲩鱼/杀 | 18 | 大头鱼肉 | 28 | 鲮鱼骨 |
| 9 | 鲩鱼肉 | 19 | 大头鱼腩 | 29 | 原味鲮鱼肉饼 |
| 10 | 鲩鱼腩 | 20 | 大头鱼尾 | 30 | 有味鲮鱼肉饼 |

食材采购明细表7（早餐类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 三乡濑粉 | 11 | 饺子皮/水饺皮 | 21 | 纯磨坊油条 |
| 2 | 濑粉 | 12 | 水饺/饺子 | 22 | 3.3斤伊面1\*5 |
| 3 | 河粉 | 13 | 鲜云吞 | 23 | 低筋面粉 |
| 4 | 陈村粉 | 14 | 粽子 | 24 | 高筋面粉 |
| 5 | 肠粉 | 15 | 松糕 | 25 | 小麦粉 |
| 6 | 鲜桂林米粉 | 16 | 白糖糕 | 26 | 水包面粉 |
| 7 | 蛋面 | 17 | 500G方形马拉糕 | 27 | 澄面 |
| 8 | 碱面 | 18 | 500G圆形马拉糕 |  |  |
| 9 | 鲜面条 | 19 | 250G小马拉糕 |  |  |
| 10 | 云吞皮 | 20 | 竹升面 |  |  |

食材采购明细表8（海鲜类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 八爪鱼 | 4 | 海鲈鱼 | 7 | 小福寿鱼/活 |
| 2 | 沙虾 | 5 | 冰鲜金昌鱼 |  |  |
| 3 | 基围虾 | 6 | 小福寿鱼/杀 |  |  |

食材采购明细表9（咸杂类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 鲜荷叶 | 7 | 腊鸭 | 13 | 肥牛 |
| 2 | 带鱼 | 8 | 小鱼干 | 14 | 腊肠 |
| 3 | 三文鱼头 | 9 | 肉丸/肉饼 | 15 | 贡鱼干 |
| 4 | 冲菜 | 10 | 腌猪扒 | 16 | 银芽 |
| 5 | 马交咸鱼 | 11 | 腌鸡扒 | 17 | 冬菇肉饼 |
| 6 | 梅香咸鱼 | 12 | 去皮菠萝（菠萝肉） |  |  |

食材采购明细表10（水果类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 香蕉 | 7 | 圣女果 | 13 | 水蜜桃 |
| 2 | 粉蕉 | 8 | 哈蜜瓜 | 14 | 桔子 |
| 3 | 香梨 | 9 | 西瓜 | 15 | 橙子 |
| 4 | 雪梨 | 10 | 蕃石榴 | 16 | 新奇士橙 |
| 5 | 贡梨 | 11 | 白肉火龙果 | 17 | 红肉火龙果 |
| 6 | 70#甘肃静宁红苹果 | 12 | 黑加仑 | 18 | 无籽红提 |

食材采购明细表11（包点类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 馒头 | 4 | 金沙包 | 7 | 奶黄包 |
| 2 | 葱油花卷 | 5 | 水饺 | 8 | 香菇素包 |
| 3 | 豆沙包 | 6 | 汤圆 | 9 | 叉烧包 |

食材采购明细表12（牛奶类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 纯牛奶 | 3 | 乳酸奶 | 5 | 1L纯牛奶 |
| 2 | 高钙牛奶 | 4 | 风味酸奶 |  |  |

食品采购明细表13（副食调料类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 腐乳（微辣） | 13 | 豆豉鲮鱼罐头 | 25 | XO酱 |
| 2 | 椰浆 | 14 | 黄片糖 | 26 | 卤水汁 |
| 3 | 味极鲜生抽 | 15 | 国产白糖（粗） | 27 | 白醋 |
| 4 | 蜂蜜（经典） | 16 | 白冰糖 | 28 | 陈醋王 |
| 5 | 250G低钠盐 | 17 | 榨菜 | 29 | 蚝油 |
| 6 | 橄榄菜 | 18 | 海鲜酱 | 30 | 大碗面 |
| 7 | 鹦粟粉 | 19 | 黄豆酱 | 31 | 红米酒 |
| 8 | 鲍鱼汁 | 20 | 柱候酱 | 32 | 生粉 |
| 9 | 番茄沙司 | 21 | 草菇老抽 | 33 | 粘米粉 |
| 10 | 香麻油 | 22 | 金标生抽 | 34 | 糯米粉 |
| 11 | 咖喱粉 | 23 | 酱油 | 35 | 马蹄粉 |
| 12 | 江门排粉 | 24 | 鸡粉 |  |  |

食品采购明细表14（散干货类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 薏米 | 14 | 罗汉果 | 27 | 沙参 |
| 2 | 黑米 | 15 | 干云耳 | 28 | 干百合 |
| 3 | 西米 | 16 | 发菜 | 29 | 干白莲子 |
| 4 | 腐竹 | 17 | 枸杞子 | 30 | 干冬菇 |
| 5 | 支竹 | 18 | 玉竹 | 31 | 干菊花 |
| 6 | 眉豆 | 19 | 八角 | 32 | 干木耳 |
| 7 | 扁豆 | 20 | 干淮山 | 33 | 白菜干 |
| 8 | 绿豆 | 21 | 干红莲子 | 34 | 干柴鱼 |
| 9 | 黄豆 | 22 | 干茅根 | 35 | 麦冬 |
| 10 | 赤小豆 | 23 | 白芝麻 | 36 | 南杏仁 |
| 11 | 无衣绿豆 | 24 | 果皮 | 37 | 北杏仁 |
| 12 | 黑豆 | 25 | 虫草花 | 38 | 干霸王花（剑花） |
| 13 | 红豆 | 26 | 干茶树菇 | 39 | 蜜枣 |

 |
| 说明 |  打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。 |

采购包2（粮油(米、食用油)）

**1.主要商务要求**

|  |  |
| --- | --- |
| 标的提供的时间 | 自合同约定生效之日起一年，具体起止时间以合同约定为准。 |
| 标的提供的地点 | 采购人指定地点。 |
| 付款方式 | 第1期为(按月支付)：支付比例100%，每月结算一次，按实际供货量结算，中标供应商需向采购人提交符合采购人要求的送货单和等额有效发票，经采购人审核确认后支付相应款项。 |
| 如项目发生合同融资，采购人应当将合同款项支付到合同约定收款账户。 |
| 验收要求 | 1期：1.本采购包由采购人的采购小组、食堂负责人和仓库保管员（如有）共同验收，做好卸货前的检查。采购人和中标供应商双方的验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。 2.食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运输工具，定期消毒保持清洁和定期消毒，车厢内无不良气味、异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持符合要求的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈洁净状态。食品清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。 3.采取当场验收的方式：验收人员须认真检验食品的质量、重量，按索证→过磅→入库的程序完成验收；如有需要可进行抽查验收，抽查样本数视实际情况而定，一般不超过10%。每个品种的重量以双方核准的过磅为准，双方在《送货清单》上签名确认作为结算凭证。如供货当天因不可抗力原因无法提供送货清单，中标供应商应征得采购人同意后，在规定期限内补交。4.验收人员根据相关规定确保食品品种符合要求，如确定有所差异，应即刻通知中标供应商。如发现食品有损坏的情况，应在相关单据上记录所有损坏情况，并对货物损坏情况进行拍照并存档。对于食品验收的全部信息数据，须由采购人验收人员和中标供应商共同确认，并留存双方签字（或盖章）的书面凭证。 5.供货期间如某批次出现质量问题，中标供应商须保证按照招标文件的要求无条件对该批次的全部货物进行退换货。中标供应商须有专人负责货品供应事宜，按照约定及时响应需求，安排配送，并承担相应的售后服务。每批次采购的货物都要登记验收记录，记录上签明意见和验收人的名字及日期。中标供应商应在送货前提前通知采购人送货时间，以便做好交收工作。 |
| 履约保证金 | 收取比例：5%,说明：1.中标供应商须在签订合同后五个工作日内一次性向采购人缴交合同总价的5%作为本项目合同的履约保证金。履约保证金可以转账、支票、汇票、本票或者由金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式的方式提交，如提交金融机构、担保机构出具的保函，必须保证保函在合同服务期内有效，且必须向采购人递交原件。如遇项目延期，中标供应商必须配合延长保函的有效期。2.本项目履约保证金作为中标供应商合同履约服务的保证，在中标供应商完全履行合同义务后，于合同期满后五个工作日内由采购人无息退还。3.本项目履约保证金，在中标供应商没有履行应承担的义务或因过失导致采购人或第三方损失而又拒绝承担赔偿责任时，采购人有权对保证金进行处置，如保证金数额不足以赔偿采购人或者第三方损失时，采购人有权继续对中标供应商进行追讨。4.如本项目履约保证金因受采购人的处置导致数额未达到本项目要求时，中标供应商须及时补足，如中标供应商经采购人书面告知后仍未及时补足履约保证金的，采购人有权单方终止合同。履约保证金可以以履约保函（保险）形式提供，目前"广东政府采购智慧云平台金融服务中心(https://gdgpo.czt.gd.gov.cn/zcdservice/zcd/guangdong/)已实现电子履约保函（保险）在线办理功能，有意愿供应商可自行办理提供。 |
| 其他 |  |

其他商务需求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 参数性质 | 编号 | 内容明细 | 内容说明 |
|  | 1 | 报价要求 | **★1.本项目采用投标折扣率进行报价，投标折扣率即为投标报价。投标人的投标折扣率必须为固定值，不接受区间报价，且不能为负数，报价范围为：0％＜投标折扣率≤100％，不符合要求的报价将作无效响应处理。投标人应考虑经济增长、物价上涨及自身成本，确定投标折扣率。投标人所报的折扣率在中标后将作为采购人在合同执行期间购买食品原材料的款项计算依据。食品原材料采购价的确定：食品采购价（即配送价格）=市场基准价×中标折扣率。举例：采购人需要采购五常大米100斤，根据最新江尾头市场价货物市场价格，以4.0元/斤为例，若中标折扣率为：90%，需要付给中标供应商的款项计算如下：100斤\*4元/斤\*90%=360元。**2.中标供应商根据采购需求“八、采购清单”明细内容于每月20日前向采购人提供一份详细完整的《食材采购清单》，并提供初步报价电子版(同时提供纸质版并加盖公章) 呈报给采购人审核。3.供货基准单价（即市场基准价）确定：本项目定价权（决定权）在学校膳食委员会，中标供应商应每月至少安排一次工作人员与学校膳食委员会（成员）及食堂负责人共同到江尾头市场询价，并根据询价结果确定市场基准价。若江尾头市场没有的食材产品，可以在周边市场进行询价，市场基准价不得高于采购人所在镇区周边市场商品的平均价格，询价过程有异议的，以学校膳食委员会商议决定为准。4.采购时应按以下原则确认实际供货价：(1)实际采购单价＝市场基准单价×中标折扣率。(2)报价包含履行合同所有相关服务的所需的费用。(3)报价均应包含所有的税费。(4)供货商负责将货物送达采购单位指定地点，费用包含在投标报价内。5.中标供应商所报的食品原材料优惠价格，包括但不限于货物、包装、运输、保险、税费等及合同实施过程中可预见和不可预见的一切费用，合同期内采购人不再额外支付任何费用。**★6.中标供应商必须承诺提供货物的价格不高于同期学校周边市场平均价格（投标文件中提供承诺函并加盖公章，承诺函格式参考第六章投标文件格式与要求中“格式十”）。**7.最终供货食品品种及数量以采购人通知为准。采购人有权对供货清单作适当修改调整或对食品数量作适量增加或减少。 |
| 说明 |  打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标（响应）无效。 打“▲”号条款为重要参数（如有），若有部分“▲”条款未响应或不满足，将根据评审要求影响其得分，但不作为无效投标（响应）条款。 |

**2.技术标准与要求**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 品目名称 | 标的名称 | 单位 | 数量 | 分项预算单价（元） | 分项预算总价（元） |  权重% | 所属行业 | 技术要求 |
| 1 | 其他服务 | 粮油(米、食用油) | 项 | 1.00 | 1,300,000.00 | 1,300,000.00 | 100.0 | 批发业 | 详见附表一 |

备注：最终综合总报价=（各产品报价×各项产品权重）的相加值

**附表一：粮油(米、食用油)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 具体技术(参数)要求 |
|  | 1 | **一、配送要求** 1.配送地点及时间要求：按照采购人订单的具体要求，采购人有临时需要增加食材供货的，中标供应商应在规定时间内（约45分钟）配送到位。2.中标供应商首次供货时，须向采购人提供加盖公章的《营业执照》、《食品生产许可证》或《食品药品经营许可证》或《食品经营许可证》正副本复印件备案。3.中标供应商应采用适合的包装物，保证运输过程食品原材料完整、不受污染。4.中标供应商应安排专职人员进行配送，相关人员须佩戴工作牌。5.为保证配送品种和重量的准确性，以采购人的验收数据为准。中标供应商每次配送时需附带上加盖送货专用章或单位公章的送货清单（一式两份），供双方验货后签字确认，双方各持一份，作为送、收货的凭证。**★6.中标供应商配送供应的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》及《中华人民共和国产品质量法》等相关法律法规的要求。所有食材各项技术指标须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。有保质期限的品种，剩余保质期不得少于标注保质期的三分之二。如一旦出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒收所供应的食材（投标文件中提供承诺函并加盖公章，承诺函格式参考第六章投标文件格式与要求中“格式十”）。****★7.中标供应商应于合同签订之日起3日内，派出1名食材采购服务主管人员到采购人指定地点进行工作交接。在合同期内，该服务主管人员须全权负责服务实施过程中与采购人沟通对接事宜，未经采购人书面同意，中标供应商不得更换该人员，否则采购人有权单方终止合同（投标文件中提供承诺函并加盖公章，承诺函格式参考第六章投标文件格式与要求中“格式十”）。****二、质量要求****（一）粮油(米、食用油)**1.中标供应商所供食品原材料必须符合国家有关食品安全标准和规定的要求。2.确保食材无毒、无害、无污染、无受辐射污染，符合国家、行业及地方的食品卫生及安全标准，外包装完好，具有QS或SC标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，具有产品合格证。3.食材不得含硫酸铝钾、硫酸铝铵等，不得使用或掺入对人体有害的添加剂。4.确保包装的食材外包装完整，包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定；5.成品粮的食品安全指标。应符合GB 2715 的规定，其中:大米的质量指标不低于GB/T 1354一级定等指标的技术要求。6.成品食用油的食品的安全指标。应符合GB 2716 的规定，不得采购棕榈油或含棕榈油成分的食用调和油，不得采购使用转基因原料的食用油。严禁配送使用循环包装容器(周转桶)盛装的食用油。7.采购人检查发现中标供应商所供食品原材料不符合上述要求或存在其他质量问题，有权要求中标供应商进行退换。8.中标供应商在食品配送过程中严禁掺假、使假、以次充好或提交虚假资料等弄虚作假的行为，一经查实首次须向采购人支付10000元罚款并立即整改。**（二）其他质量要求****★1.所供干货类商品应保持较好的外观，达到相应的等级，必须是在保质期内的国产产品。****★2.所提供的食品必须是合格的，有生产许可认证，符合国家对食品监督规定的，分等分级的质量指标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为1、2、3、4、5或大(L)、中(M)、小(S)的，应选择1、2、3或大(L)、中(M)等级。在保质期内的，经过使用单位检验，如出现质量问题或保质期不足的情况，采购人有权拒绝接受所提供的食品。****★3.检测报告可以参考：干货类检测报告（检测项目至少包含“铅、过氧化值、黄曲霉毒素”）。****★4.中标供应商在食品配送过程中严禁渗假、使假、以次充好或提交虚假资料等弄虚作假的行为，一经查实首次扣罚相应金额、第二次须向采购人支付上月供货货款金额的10%作为违约金, 违约金由供货结算款内扣除。如果出现上述弄虚作假的行为，两次以上（即第三次起），采购人有权单方终止合同。****三、售后服务** 1.中标供应商供应的食品原材料如不符合要求或有质量问题，应及时给予退换。2.合同履行期内，如中标供应商出现货物数量缺斤少两、质量问题、配送不及时等，采购人将视情节有权单方终止合同。**四、总体要求**1.中标供应商的结算价均为已包含货物、包装、运输、保险、税费及其他所有相关服务费用。2.中标供应商免费配送货物到采购人指定地点。3.所供的物品必须符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求。4.中标供应商须承诺所供的物品必须符合国家有关标准，保证无异味、无腐烂变质，如不符合投标文件所描述的质量标准，必须退货并承担违约责任（投标文件中提供承诺函并加盖公章，承诺函格式参考第六章投标文件格式与要求中“格式十”）。5.合同履行期内，中标供应商应当具有合法有效的《食品生产许可证》或《食品药品经营许可证》或《食品经营许可证》等，如果相关证照被吊销、注销、撤销或过有效期等则应当停止供货。6.中标供应商需设有食品与配送食品品种、配送量相适应的贮存、分拣场所，配备食品检验室，具备相适应的食品检测能力，并每年委托第三方检测机构对所配送食品品种按照食品相关标准至少全覆盖检测一次。7.中标供应商应建立良好的食品安全管理体系，建立食品安全管理架构和相关食品安全管理制度，建立“日管控、周排查、月调度”食品安全自查制度，食品采购、贮存、加工、运输需符合相关法律法规要求。8.合同履行期内中标供应商需建有监控系统，能够保存15天或以上的食品贮存、加工过程视频监控记录。9.中标供应商应根据供应食品种类和数量设立风险保证金，购买食品安全责任保险。**五、采购人配合条件**投标人可在投标文件中列明在项目实施过程中需要采购人提供的配合条件，所列配合条件采购人将尽量配合解决，但不代表采购人全部接受，采购人有权部分或全部拒绝投标人提出的配合条件。**六、食材采购的退出机制**1.如某类食材未通过学校验收或食品经学校快检不合格，暂停该品类食材供应资格7日，期间采购人有权选择供货途径。2.中标供应商提供的食材经监督抽检不合格的，暂停相应品类食材供应资格6个月；同品类食材一年内2批次抽检不合格的，暂停相应品类食材供应资格1年；期间采购人有权向其他供货商进行采购；不同品类食材一年内3批次抽检不合格的，采购人有权终止合同。3.中标供应商经监督检查存在重大食品安全隐患，受到警告处罚的，暂停供应资格3个月；中标供应商存在违法行为被立案的，或一年内受到2次警告处罚的，采购人有权终止合同。4.中标供应商提供满意度回访表，由采购人评价，若中标供应商6个月内平均满意度不足70%的，采购人有权终止合同。**★七、服务质量考核标准****1.采购人根据实际情况负责对中标供应商的服务质量进行考核，如有因考核产生的扣罚，在应付食材费用中扣减。****2.中标供应商必须无条件接受采购人对中标供应商的服务质量考核，并根据考核的结果进行相应的整改。****3.由采购人根据考核标准对中标供应商食材采购服务进行考核，每月15日前统计上月扣分情况。****4.中标供应商每月累计扣分≤10分视为食材采购服务考核合格。****5.中标供应商每月累计扣分＞10分视为食材采购服务考核不合格，采购人以10分为计算基准分数，每增加1分扣分分值，则从当月应付食材费用中扣减1000元作为违约金。如中标供应商在本项目服务期限内出现累计三个月扣分＞50分的，采购人有权单方终止合同，采购人无需承担任何责任。****6.考核标准：同一行为若出现多处、多次违约扣分情况，可同时多次进行扣分并扣除相应违约金。****7.附：食材采购日常考核表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **扣分情况描述** | **扣分分值（分）** | **扣分** |
| **1** | **食材采购人员没有取得健康合格****证明或健康合格证明失效。** | **每发现1人/次无有效健康合格证明扣2分** |  |
| **2** | **配送人员患有有碍食物安全的疾病。** | **每发现1人/次不符合要求扣5分** |  |
| **3** | **配送人员没有规范佩戴口罩，接触****食材之前没有洗手、消毒。** | **每发现1人/次不符合要求扣2分** |  |
| **4** | **没有使用冷藏车配送食材。** | **每次扣3分** |  |
| **5** | **配送的生鲜食材不新鲜（以学校验收为准）。** | **每发现一次扣2分** |  |
| **6** | **配送的食材数量不足。** | **每次扣2分** |  |
| **7** | **配送的食材存在质量问题出现退货、更换情况。** | **每次扣2分** |  |
| **8** | **配送的食材未满足采购人的要求。** | **每次扣2分** |  |
| **9** | **不按规定时间内配送到，或者配送到学校门口又不把食材搬运到仓库进行履行验收程序的** | **每次扣3分** |  |
| **10** | **采购人有临时需要增加食材供货的，中标供应商未在规定时间内（约45分钟）内配送到位。** | **每次扣1分** |  |
| **11** | **配送人员未经采购人同意进行更换。** | **每次不规范扣1分** |  |
| **12** | **配送人员未能与采购人有良好的****沟通。** | **每次扣1分** |  |
| **13** | **供货时未能提供清晰的配送清单给采购人验货。** | **每次扣1分** |  |
| **14** | **配送的食材价格不合理，高于市场价。** | **每次扣2分** |  |
| **15** | **结算时，未能按时提供相应的清单及发票给采购人。** | **每次扣1分** |  |
| **16** | **未按采购人要求提供食材检验报告。** | **每次每份检测报告扣3分** |  |
| **17** | **未在采购人规定时间内进行整改或整改后仍未达到要求。** | **每次扣3分** |  |
| **18** | **对学校食堂管理人员赠送有价物品或礼金（50元以上）或购物卡的。** | **每发现1人/次扣10分** |  |
| **19** | **没有到市场走访询价或不服从学校确定的价格。** | **每次扣5分** |  |
| **20** | **未经学校确认，擅自提高食材价格的。** | **每次扣5分** |  |
| **21** | **学校到食材配送单位现场考核，不配合学校工作或有不符合规定的。** | **每次扣2分** |  |
|  | **汇总** |  |  |

**其他情况说明：****验货人（至少三人）签名确认：****仓管签名确认：****日期：****八、采购清单（本次采购包括但不限于以下内容：详见以下清单）**食品采购明细表（粮油类清单）

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 | 序号 | 货品名称 |
| 1 | 小农粘米 | 4 | 五常大米 | 7 |  |
| 2 | 软米王 | 5 | 5L花生油 | 8 |  |
| 3 | 珍珠米 | 6 | 5L葵花子油 |  |  |

 |
| 说明 |  打“★”号条款为实质性条款，若有任何一条负偏离或不满足则导致投标无效。 打“▲”号条款为重要技术参数，若有部分“▲”条款未响应或不满足，将导致其响应性评审加重扣分，但不作为无效投标条款。 |