



# 公开招标文件 (征求意见稿)

项目编号：GDZC-22GZ111

项目名称：北滘镇部分公办学校饭堂主副食品供应资格项目

招标人：佛山市顺德区北滘镇教育办公室

招标代理机构：广东中采招标有限公司

## 一、供应商资格（适用于各包组）

1. 具有独立承担民事责任的能力：有效的营业执照（或事业单位法人证书，或社会团体法人登记证书，或其他具有独立承担民事责任的能力的有效证照）复印件，如响应供应商为自然人的需提供自然人身份证明复印件。
2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：财务会计制度情况，须提供下列任一项证明材料：①2020 或 2021 年度经审计的财务报告及财务报表（资产负债表、利润表和现金流量表）扫描件（要求：审计报告由第三方会计师事务所或其它合法审计机构出具，须包含会计师事务所或审计机构的盖章页）。②基本开户银行出具 2022 年度任意 1 个月的资信证明，如资信证明不能体现基本开户账户的，应另附开户许可证。无开户许可证的，可提供由银行开具的《基本存款账户信息》（公户账户主档）或其他相关证明资料，以上文件均需加盖银行印章。
3. 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：2022 年度任意 1 个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料。
4. 参加采购活动前 3 年内，在经营活动中没有重大违法记录：参照投标人资格声明函相关承诺格式内容。重大违法记录，是指供应商因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚。（较大数额罚款按照发出行政处罚决定书部门所在省级政府，或实行垂直领导的国务院有关行政主管部门制定的较大数额罚款标准，或罚款决定之前需要举行听证会的金额标准来认定）（提供《投标人资格声明函》）。
5. 履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明（提供《投标人资格声明函》）。
6. 在“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）没有被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、严重违法失信行为记录名单及其他不符合规定条件的投标人。【以招标代理机构投标截止日当天在“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料】。
7. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得同时参加本采购项目投标。为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参与本项目投标（提供《投标人资格声明函》）。
8. 具有有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》（如国家另有规定，则适用其规定）。
9. 本项目各包组均不接受联合体投标。
10. 按照投标邀请函规定的时间地点和要求登记并获取招标文件。



## 二、用户需求书

说明：

1. 用户需求书中打“★”号条款及商务要求均为实质性条款，投标人如有任何一条负偏离则导致投标无效。
2. 项目内容

包组号	采购内容	服务期	中标人数量
包组一	畜、禽肉类、冻品、水产配送服务	自合同签订之日起到 2024 年 7 月 15 日	2
包组二	瓜果蔬菜配送服务	自合同签订之日起到 2024 年 7 月 15 日	2
包组三	调味品、干货、粮油主食及副食品 等市面供应食材以及辅助用品配 送服务	自合同签订之日起到 2024 年 7 月 15 日	2

### 第一部分 服务（技术）要求

#### 一、项目概况

（一）项目通过采购为北滘镇部分公办学校饭堂主副食品供应资格项目。食堂实行自主运营，食堂食材通过招标实行统一配送。实际操作中会出现人员的流动情况，每天用餐人数会出现增减，采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际而定。各学校具体就餐人数以实际发生为准。具体配送量可能会随着实际就餐人数的增减而增减，投标人要自行考虑风险。除上述两所学校外，招标人在服务期满前有权根据实际情况增加服务学校数量（不超 3 家），具体名单以招标人确认为准。

（二）具体配送情况参考如下：

学校	人数
佛山市顺德区北滘镇碧江中学	约 2000 人
华东师范大学附属顺德美的学校	第一年约 600 人，第二年开始约 1200 人

（三）★各学校与中标人签订合同后，各学校根据自身需求向中标人发出食品采购订单确定具体的业务量。若各学校因特殊情况（如疫情情况等），各学校有权另行进行（零星）小批量（不超总预算 1%）采购等采取应急措施维持食堂的食品采购正常秩序（投标时须提供承诺函作证明材料，格式自拟）。

（四）中标人合理安排配送计划、倡导节约，中标人需与各学校形成反馈机制。

（五）本项目将预留一定比例采购份额对贫困地区农副产品进行采购。具体按《财政部办公厅关于做好



地方预算单位采购贫困地区农副产品信息填报工作的通知》、《关于运用政府采购政策支持脱贫攻坚的通知》（财库〔2019〕27号）等相关文件执行。如有最新，以最新文件执行。

（六）本项目采购食材要配合采购扶贫农产品，如果上级部门的政策要求各学校需要采购扶贫农产品的，中标人应予以配合。

（七）若因各学校政策变动需变动服务内容，各学校将提前三个月书面或邮件等形式通知中标人，各学校有权根据实际情况终止合同并支付已采购的款项。

（八）签订合同后，学校或招标人有权安排专职小组对中标人生产或配送等场所进行查访，如发现场所与中标人投标文件中所描述及承诺内容不符，中标人必须进行整改，整改期间暂停该中标人服务资格。整改完毕后并经学校或招标人确认，恢复其服务资格。

（九）中标人不得将中标资格及委托权限擅自向任何第三方出借、委托、分包或转让，否则招标人有权取消中标人的服务资格。

（十）中标人应遵守招标人、各学校的各项规定。

## 二、 总体要求（适用于各包组）

（一）★投标人必须签署针对本项目的《食品质量安全承诺书》（投标时提供《食品质量安全承诺书》作证明材料）。

（二）★所提供的货物不得为转基因食品（投标时提供承诺函，格式自拟）。

（三）中标人必须在合同期内持有有效的针对本项目购买的《食品安全责任险》。

（四）中标人须做好疫情防控工作。

（五）★中标人的产品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求（投标时提供承诺函，格式自拟）。

（六）所供商品必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明；对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰。食品制造商必须获得食品安全生产许可证，来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产，生产食品的源头与中标人要有固定的合法的供应关系，严禁中标人收购不符合标准产品供应给招标人。中标人应对食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收须提出行业标准和感官标准。如该品牌商品无质量标准，则需由中标人按国家和行业的要求自行描述。

（七）中标人所提供的货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

（八）所有货物指标要符合国家强制性标准要求，中标人所供应的产品均具有检验合格报告。

（九）中标人必须负责货物的运输、质量检测等工作，所产生的费用由中标人负责。

（十）招标人提前一天以软件系统、邮件、传真或电话方式向中标人下订单，订单内容包括肉菜食品的



名称、规格、数量等。

(十一) 中标人须按照招标人指定的到货时间前（佛山市顺德区北滘镇碧江中学早上 7:30-8:30、华东师范大学附属顺德美的学校早上 5:30-6:30，学校可根据实际需要调整具体送货时间）将招标人所订购的货物送至招标人指定地点。如果招标人临时改变订购的货物种类、规格、数量或零星采购等，中标人须在接到通知后并在当天接到通知后 2 小时内将货物送达，待招标人验收、核对后，供货才算完成。

(十二) 中标人每天需做好所有食材的索票索证工作，蔬果类每天提供农残检测报告，肉类提供动物检验合格证明及肉品品质检验合格证，禽类产品提供动物检疫合格证明，粮油调味品提供每批次的第三方检测报告，并严格按照按招标人的要求上交。

(十三) 中标人所供食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于市定点屠宰厂（场），供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证原件，鲜肉确保每日新鲜（当日屠宰），冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。各类熟食须注明供货渠道及包装方式。

(十四) 中标人所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足招标人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，招标人有权退货，中标人必须在 60 分钟内予以退货补货。中标人在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到招标人指定的负责人手中。

(十五) 每次送货时，中标人须派专门人员负责货物的搬运、过秤，并协助招标人验收货品，货品的品种和重量以招标人验收的结果为准。

(十六) 中标人送货车辆应用冷藏车配送，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。

(十七) 响应机制：在合同执行过程中招标人可根据实际情况对需求进行调整，中标人在接到招标人通知后 1 个小时内须做出响应。

(十八) 中标人应积极配合提供招标人所需货品。

(十九) 中标人应确保食品验收的场所、设备必须保持清洁。应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

(二十) 对小量常用品的临时需求，能做到 1 小时内送到。对不合格产品，需及时更换，1 小时内送到。

(二十一) 若中标人所供产品为临期产品，招标人有权要求中标人免费退换并记录在案，若多次发生招标人有权从履约保证金中扣罚。

(二十二) 中标人在合同服务期间内保证对招标人的货物供应，若中标后不能履行合同的，招标人有权



单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

（二十三）中标人应做好本单位工作人员的教育工作，遵守招标人单位各项规定。

（二十四）中标人不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货，应提前 3 小时通知招标人。因中标人原因延误交货日期的（招标人要求推迟的除外），招标人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

（二十五）由招标人对货物进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人必须无条件退货、换货；中标人未能履行合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，招标人退货后将记录在案，并有权要求中标人赔偿因此给招标人造成的一切损失并承担违约责任。

（二十六）招标人有权进行不定期检查，有权对配送食材进行检测，必要时采取第三方有资质的检测机构来检测食材质量问题，如果发现不符合合同规定的食品，招标人第一次给予书面警告，中标人须无条件收回所供应的食品并给予招标人书面答复说明原因，造成的损失由中标人负责，并在 1 小时内更换好所需食品。累计三次书面警告，招标人有权取消中标人食堂配送资格，并将情况反应相关监管部门。

### 三、 质量及包装要求

#### 包组一（畜、禽肉类、冻品、水产配送服务）

（一）★中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证供应的货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、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，有使用期限的货品，其剩余保质期不得少于标注有效期的二分之一。

（二）★中标人提供的肉类保证每日新鲜，提供的猪肉、牛肉、羊肉均为合法定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由合法定点屠宰厂（场）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》，所有产品并可追溯。

（一）中标人保证所提供的鲜肉类、生禽的多样性和季节性，以保证新鲜感。

（二）★中标人提供的新鲜鱼类必须以活鱼交由招标人验收，招标人有权要求中标人派员在验收现场进行宰杀。

（三）中标人保证所提供的鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感。

（三）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。

（四）货物有包装的，货物的包装需完整清洁（无损、无污、无皱），招标人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

（五）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；冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于



92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。

（六）招标人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人需无条件退货或更换商品。

（七）★中标人提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品的，一经发现，除按招标人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：

1. 中标人提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，但未造成食物中毒等安全事故的，招标人有权要求无条件退货或换货，累计达到 2 次的，招标人将取消中标人供货资格，招标人有权要求中标人赔偿，同时招标人有权单方解除合同，未支付的合同服务金额招标人不再支付，没收中标人全额履约保证金，且由此产生的责任和经济损失由中标人承担。
2. 中标人提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，且造成食物中毒等安全事故的，经有关单位鉴定原因，确实为中标人提供食品问题产生的，中标人需承担全数医药费，招标人有权单方面解除合同，取消中标人供货资格，并要求中标人赔偿。未支付的合同服务金额招标人不再支付，没收中标人全额履约保证金，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

## 包组二（瓜果蔬菜配送服务）

（一）★中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证供应的货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、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，有使用期限的货品，其剩余保质期不得少于标注有效期的二分之一。

（二）★中标人提供的蔬菜必须保证每日新鲜，且取得无公害认证优先选择，并符合食品卫生安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》。招标人使用“农药测试卡”检验蔬菜农药含量，如含量超标要求中标人无条件退货或换货，并予以书面警告。一年累计达到 3 次含量超标情况的，招标人有权单方解除合同。

（三）中标人保证所提供的蔬菜的多样性和季节性，以保证新鲜感。

（四）货物有包装的，货物的包装需完整清洁（无损、无污、无皱），招标人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

（五）招标人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人需无条件退货或更换商品。

（六）★中标人提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品的，一经发现，除按招标人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：





1. 中标人提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，但未造成食物中毒等安全事故的，招标人有权要求无条件退货或换货，累计达到 2 次的，招标人将取消中标人供货资格，招标人有权要求中标人赔偿，同时招标人有权单方解除合同，未支付的合同服务金额招标人不再支付，没收中标人全额履约保证金，且由此产生的责任和经济损失由中标人承担。
2. 中标人提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，且造成食物中毒等安全事故的，经有关单位鉴定原因，确实为中标人提供食品问题产生的，中标人需承担全数医药费，招标人有权单方面解除合同，取消中标人供货资格，并要求中标人赔偿。未支付的合同服务金额招标人不再支付，没收中标人全额履约保证金，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

### **包组三（调味品、干货、粮油主食及副食品等市面供应食材以及辅助用品配送服务）**

（一）★中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证供应的货品均为正规生产、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，有使用期限的货品，其剩余保质期不得少于标注有效期的二分之一。

（二）货物有包装的，货物的包装需完整清洁（无损、无污、无皱），招标人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

（三）招标人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人需无条件退货或更换商品。

（四）★中标人提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品的，一经发现，除按招标人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：

1. 中标人提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，但未造成食物中毒等安全事故的，招标人有权要求无条件退货或换货，累计达到 2 次的，招标人将取消中标人供货资格，招标人有权要求中标人赔偿，同时招标人有权单方解除合同，未支付的合同服务金额招标人不再支付，没收中标人全额履约保证金，且由此产生的责任和经济损失由中标人承担。
2. 中标人提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，且造成食物中毒等安全事故的，经有关单位鉴定原因，确实为中标人提供食品问题产生的，中标人需承担全数医药费，招标人有权单方面解除合同，取消中标人供货资格，并要求中标人赔偿。未支付的合同服务金额招标人不再支付，没收中标人全额履约保证金，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

## **四、 主要商品供货要求**

### **包组一（畜、禽肉类、冻品、水产配送服务）**

**猪肉、牛肉、羊肉及三鸟（家禽）类及冻品类供货要求（包括但不限于以下内容）：**





(一) 需符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需供应当批次有效的动物产品检疫合格证，原件备查。

(二) 如中标人不能按时、保质、保量供货，由招标人自行采购，中标人负责承担招标人由此造成的经济损失和接受违约处罚。

(三) 肉类生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》。

(四) 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。

(五) 粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手。

(六) 气味：猪肉、牛肉、羊肉、家禽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，脂肪团聚于表面。

所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻品类产品，投标人投标时必须清晰地列出所投产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有 SC 开头的生产许可证编号。

**水产类、冰鲜鱼供货要求（包括但不限于以下内容）：**

(一) 需符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。

(二) 生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》。

(三) 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。

(四) 粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手。

以上类别，如中标人不能按时、保质、保量供货，由招标人自行采购，中标人要承担招标人由此造成的经济损失和接受违约处罚。

**包组二（瓜果蔬菜配送服务）**

**蔬菜类商品供货要求（包括但不限于以下内容）：**

(一) 所有蔬菜、水果需符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质，外观干爽。

(二) 所有蔬菜、水果需保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。

(三) 所有蔬菜在交付招标人前需经过前期处理，使用率达到 95%以上。

**水果类供货要求（包括但不限于以下内容）：**

(一) 柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美。

(二) 梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把。

(三) 浆果类：无腐烂，无变色，外形无不完整，无不成熟现象。



(四) 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟。

**包组三（调味品、干货、粮油主食及副食品等市面供应食材以及辅助用品配送服务）**

**大米、食用油供货要求（包括但不限于以下内容）：**

**（一）食用油品质要求**

1. 基本要求：外包装完好，有 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，剩余保质期不少于二分之一，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。
2. 食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》，《食品经营许可证》（经销商或者供应商需提供），《全国工业产品生产许可证》（生产制造商需提供）。
3. 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。
4. 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。
5. 不得混有其他食用油或非食用油。
6. 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。
7. 油类：执行标准 GB2716-2018，检验项目需符合国家有关标准（如有最新，以最新执行）。

**（二）大米质量标准**

1. 有 SC 标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余保质期不少于二分之一，质量等级、产品标准号、产品合格证，米类执行标准：GB/T 1354-2018，检验项目需符合国家有关标准（如有最新，以最新执行）。
2. 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。
3. 大米包装规格：50KG/包、30KG/包、15KG/包
4. 大米要求的资质证明：
  - (1) 中标人的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》，《食品经营许可证》（经销商或者供应商需提供），《全国工业产品生产许可证》（生产制造商需提供）。
  - (2) 《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。
  - (3) 《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

**（三）干货副食和调味品、面制品供货要求（包括但不限于以下内容）：**

**1. 要求：**



### 面粉的质量标准

- (1) 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。
- (2) 标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。
- (3) 面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有 SC 标志，具有产品合格证，剩余保质期不少于二分之一。
- (4) 要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。

### 酱油

合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

### 味精

无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

### 食醋

具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳃、醋虱。

### 酒

酒液应是无色、透明、无悬浮物和沉淀物的液体。

### 酱腌菜

具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

### 酱类食品

具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

### 淀粉制品

具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

### 生粉

色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。



### **食盐**

结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

### **鸡蛋**

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。

### **皮蛋**

外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

### **咸蛋**

蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

### **油炸豆卜**

为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

### **腐竹**

为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

### **腐乳**

红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

### **黄豆**

非转基因，大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

### **花生**



果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

### **食糖**

食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

#### **(1) 白糖的感官鉴别**

色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

#### **(2) 红糖的感官鉴别**

红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。

因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

### **辛辣料**

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。

辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

## **2. 其他要求：**

(1) 中标人需确保货物质优量足，达到招标人要求。

(2) 提供的货物要求具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质，杂质不超过。



- (3) 标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。
- (4) 品牌要求：在满足质量要求的前提下，按照招标人每次下订单的要求提供指定品牌货品。
- (5) 质量要求：符合国家食品安全标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的二分之一。
- (6) 不得使用的含酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉的食品添加剂，不得购入含硫酸铝钾、硫酸铝铵的食品。

合同执行期间，若出现货物质量问题，中标人在接到招标人的通知 1 小时内，需派出相关人员赶到招标人指定地点进行处理。

- (7) 如中标人不能按时、保质、保量供货，由招标人自行采购，中标人要承担招标人由此造成的经济损失和接受违约处罚。

## 五、 产品的配送（适用于各包组）

- （一）食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，所有运载工具都要保持干净。
- （二）配送车辆专车专用，车身有明确的公司标识。车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，防鼠，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味 异味。
- （三）车辆需使用投标时响应的车辆作为统一配送，学校有权核对与中标人投标时响应的车辆，如不符合要求，学校有权拒绝配送服务，配送车辆只能使用汽车，不能使用摩托车、自行车等。
- （四）整个运输过程应科学合理，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。
- （五）车厢内外应保持清洁并定期消毒；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。
- （六）配送车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断，商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。（适用于包组一、二）
- （七）在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。（适用于包组一、二）
- （八）配送车辆内的食品应有包装或使用密闭容器盛放，容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定，高危易腐食品应采用冷冻（藏）方式配送〔高温易腐食品是指蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大于 4.6 且水分活度（Aw）大于 0.85），常温下容易腐败变质的食品〕。

## 六、 食品质量的基本检查（适用于各包组）

- （一）食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品到达目的地时外包装完整，无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。



**(二) 对食品检查如下:**

1. 采购的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。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食品。禁止采购超过保质期限的食品。
2. 食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格等。
3. 对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

**七、 溯源标准及要求**

为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，中标人要严格按照“溯源标准”。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，应拒收。标准如下：

票证要求 食品种类	生产（供应）企业的资质证明： （首次供应时提供）	产品票证要求
肉类（适用于包组一）	《食品生产许可证》或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本。	每批次产品提供《出县境动物产品检疫合格证》/《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》
蔬菜（适用于包组二）	《食品生产许可证》或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本。	蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告。每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
粮油（适用于包组三）	生产企业《全国工业产品生产许可证》或《食品生产许可证》或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本	每批次产品提供《出厂检验报告》；每季度提供由政府产品质量监督部门出具《产品质量检验报告》。每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
干货、点心类、奶制品、调味品、预	《食品生产许可证》或《食品经营许可证》及《企业法人营	货物清单，加盖投标人公章的货物清单（送货单）每次供货票据（供货发票与送货清单）



包装食品、杂货类等（适用于包组三）	业执照》副本	应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
-------------------	--------	---------------------------------

## 八、 送货及验收方式

### （一）检验流程

一是要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。二是应采取当场验收的方式，验收人必须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收；三是必须进行抽查验收。

（二）验收工作人员应比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。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。建议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，招标人验收人员应和中标人一起确认，并保留双方签字单据。

### （三）退（补）货流程

对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。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蔬菜，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。

### （四）验收记录

每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

（五）中标人应在送货前提前通知招标人送货时间，以便做好交收工作。如中标人未能按时交货的。招标人有权自行采购，并由中标人承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

## 九、 检验及费用负担（适用于各包组）

（一）如中标人不具备货物出厂检验能力，应按照就近的原则委托具有资质的检验机构进行货物出厂检验。中标人具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验，并向招标人提供每批货物检验资料。费用由中标人负担。

### （二）质量与检验：

1. 中标人应严格按照合同要求和国家（或有关行业）标准生产和检验，确保货物质量。凡中标人提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由中标人承担一切责任并赔偿一切损失。
2. 中标人将货物运达交货地点后，招标人负责清点接货，如因运输过程中发生短少事件，由中标人负责处理。
3. 中标人将货物运达交货地点后，招标人应立即派人员进行数量过磅或清点，按国家有关标准计算。



4. 对有质疑的货物可送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由中标人支付；否则检测费用由招标人支付。

5. 中标人所供应的货物送达时，必须提供检验合格证明。

#### 十、退出机制（适用于各包组）

（一）中标人不得无故退出。确需退出的，须向学校递交《退出申请表》（附件1），经学校或相关主管部门批准后办理退出手续。

（二）中标人在合同生效期间，如有以下行为之一的，将视为违约，学校有权终止合同，没收其履约保证金，且中标人须负一切责任，学校有权选取另一家中标人负责配送服务；其中考核60分以下的未结算款项将不再支付，已结算的款项，中标人须在5个工作日内退还给学校：

1. 中标人违反有关法律法规，受到有关行政主管部门吊销其营业执照、取消或暂停其相关资质、限制其市场准入资格等处罚的；
2. 中标人因违规违纪行为，受到行业监督管理部门通报、查处的；
3. 发生重大服务质量受到有关政府部门处罚的；
4. 与他人串通，向学校主管人员或验收货人进行物质、金钱行贿的，损害国家利益、社会公共利益或他人合法权益的；
5. 不能按学校要求的期限完成供货计划的；
6. 工作态度或服务态度不端正，学校提出书面整改（或警告）通知仍未采取有效措施进行改善累计达2次的；
7. 无故推托或拒绝接受任务3次的；
8. 中标人违反了诚实信用和投标承诺，没有严格执行相关质量、服务，损害学校利益的；
9. 提供虚假信息，隐瞒、伪造、假借等弄虚作假的非法手段误导或欺骗学校，取得中标，以谋取非法利益的；
10. 在服务实施过程中非法获取与项目有关的任何非法利益的；
11. 拒绝接受相关部门监督和检查的；
12. 出现信用危机、财务危机、经营危机甚至破产、倒闭，无法继续履行合同的；
13. 中标人的工作人员不遵守学校各项管理规定，或非法泄露学校信息或违反保密规定的，造成学校损失的，中标人还应承担由此产生的一切法律责任；
14. 中标人任一月度考评结论为59分以下的或出现重大事故、严重违规违法事件，学校将解除中标人服务合同，报相关监督管理部门备案，没收全额履约保证金，并提请上级主管部门在辖区内通报，被



终止服务合同的中标人将列入顺德区北滘镇学校食堂“不良记录”等供应商名录；

15. 法律、法规、行政规章禁止的其他行为的。
16. 因货物质量问题造成安全事故的；
17. 提供假冒伪劣、过期产品的；
18. 货物检测报告造假的；
19. 被行政机关单位抽检食品存在不合格或被处罚的；
20. 中标人未能提供承诺的服务，因中标人的原因影响学校无法正常用餐的；
21. 出现中标人有联手哄抬物价现象的，因供货价虚高被投诉达 3 次或以上的；
22. 中标人不得将本项目出借、委托、转包、分包给第三方的。
23. 中标人未按服务合同约定及时补足履约保证金的；
24. 中标人有私自更改菜单中货品的；
25. 食品在保质期内出现损坏的，中标人未能提供免费替换服务的；
26. 中标人所提供的食品造成人的身体不适的；
27. 因食材质量引起投诉并查证属实的。

## 第二部分 商务要求（适用于各包组）

### 一、报价要求

（一）本项目各包组的投标下浮率的有效报价范围如下：

包组号	采购内容	有效的报价范围
包组一	畜、禽肉类、冻品、水产配送服务	$0\% \leq \text{投标下浮率} < 100\%$
包组二	瓜果蔬菜配送服务	$0\% \leq \text{投标下浮率} < 100\%$
包组三	调味品、干货、粮油主食及副食品等市面供应食材以及辅助用品配送服务	$0\% \leq \text{投标下浮率} < 100\%$

（二）各包组的投标下浮率必须为固定的报价（如 10%），不得存在区间值（如 5%~10%），不接受有选择性报价，且所报的投标下浮率应当适用于该包组内的全部供货内容。

（三）投标下浮率由各投标人自行报价。

（四）根据投标下浮率所计算得出的食材供货价格为含税价。

（五）实际结算价格必须包含市场调查、采购肉菜、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、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。请各投标人自行所有考虑风险，招标人不再支付任何费用。



## 二、服务期限

自合同签订之日起到 2024 年 7 月 15 日。

## 三、交货要求

（一）中标人负责将所有物料配送到招标人指定的地点，物料经招标人当场验收质量和数量后，将订货单一并交于当日招标人指定的收货人员，由招标人的主管人员加盖“收货验讫单”、相关负责人员签名确认后，将作为有效结算单据。

（二）中标人不负责担招标人内部分发及内部分发配送过程所造成的食材损伤、损耗及其它人为造成的问题。

（三）中标人必须按招标人订单规定的交货时间、地点，准确交货。

（四）如需分批交货，中标人也应按照订单所注明的时间送货。

## 四、定价、结算方式

（一）每月 1 日、15 日为一个定价周期，学校可根据《佛山市发展和改革委员会》网站公布最新的佛山市顺德区《农副产品市场零售价格表》的平均价为基准价，（发改委没有的品种，结合周边市场或当地大型连锁超市价协商作为基准价。）

（二）中标人每月应按学校要求将各类货物的报价单发送至学校供其审核确认，未通过审核不得供货。

（三）结算服务费前，中标人应根据中标下浮率确认结算价（含税），按学校当月实际采购量制定结算清单和供货发票供学校审核确认。若发现中标人提供虚假价格材料的，学校将根据实际情况向中标人追究经济损失责任。

（四）供货价格=结算基准价×（1-中标下浮率）。【如结算基准价为 10 元，中标下浮率为 10%，则供货价格=10 元×（1-10%）=9 元】。

（五）食材配送费用支付方式由学校与中标人协商确定后写入合同中。

## 五、违约责任及质量考核标准

### （一）违约责任

1. 中标人应严格遵守食品安全法等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消中标人的服务资格，中标人并承担由此造成的经济责任和法律责任：

（1）用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。

（2）检测发现致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。



- (3) 营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。
  - (4) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、参假掺杂或者感官性状异常的食品。
  - (5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。
  - (6) 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。
  - (7) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。
  - (8) 超过保质期的食品。
  - (9) 无标签的预包装食品。
  - (10) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。
  - (11) 其他不符合食品安全标准或者不符合学校要求的食品。
2. **中标人提供的食品造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供的食品问题，采购人有权取消中标人服务资格，解除中标人服务资格协议，中标人除需负担全数医药费及相关费用外，同时还承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。**
  3. 中标人的工作人员在履行合同的过程中发生人身损害事故的，相应的责任与损失由中标人自行承担；中标人的工作人员因履行合同造成学校财产损失或学校师生人身损害的，中标人承担连带责任。若中标人为法人的，中标人法定代表人应承担连带责任。
  4. 如中标人在履行合同的过程中有不正当竞争行为的，学校有权解除服务合同，没收中标人全部履约保证金，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》的规定由有关部门追究其法律责任。

## **(二) 质量考核标准**

1. 中标人须及时对学校提出的存在问题作出响应并实施整改，若不改正，学校有权终止合同，并报相关监督管理部门备案。
2. 中标人要指派代表协助考核，指派代表须出示授权书原件和身份证。
3. 月度考核标准：
  - (1) 以下为考核细则，具体考核细则将由学校根据实际情况制定，学校对考核细则保持最终修改权和解释权。
  - (2) 以下考核细则是学校对中标人进行每月定期考核的内容（满分为 100 分），若每月度中标人考核分数在 70 分-79 分，要求中标人限期整改，并停止供货三个月，如整改不合格则学校将有权终止中标人合同；60 分-69 分，要求中标人限期整改，并停止供货半年，如整改不合格则学校将有权终止中标人合同；59 分以下或出现重大事故、严重违法违规事件，学校将有权终止中标人合同，报相关监督管理部门备案，没收全额履约保证金，并提请上级主管部门在辖区内通报，被终止合同的中标人将列入顺德区北滘镇学校食堂“不良记录”等供应商名录。
- (3) **停止供货期间，学校有权选取另一家中标单位负责配送服务。**





(4) 如出现某中标人被终止合同，学校有权选取另一家中标单位负责配送服务，并与其签订新的服务合同。

### 月度考核表

供应商名称:

序号	项目	扣分事项	分值
1	质量要求	相应批次的食品未能提供对应合格检验证明或合格证明的，每次扣30分	
		食品质量不符合要求，出现质量问题,但未造成严重后果，每次扣20分	
		不及时了解市场信息，提供社会反响大的食品，每次扣3分	
		超范围或超剂量使用食品添加剂、发现使用劣质原料，违规使用抗生素、激素等有害物质，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，取消合同	/
		无法向学校提供上游企业票证，无法保证每批次进货能溯源，每次扣10分	
		未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明货物，每次扣5分	
		学校因食品质量而拒收货物，每次扣5分	
		供应商没有建立食品安全卫生制度或有设备但没有使用，每次扣3分	
2	原材料价格	供应商不接受议定的价格，每次扣10分	
		群众监督对食品价格有特别异议的记录，每次扣5分	
3	配送要求	配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的，车厢内有异味，不整洁每次扣5分	
		未在规定时间内完成配送、供货，每次扣10分	
		实际配送食品少于订购数量且不能及时补充的，每次扣5分	
		配送车辆内的食品没有包装或使用密闭容器盛放，容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定，送货单没有详细注明商品的品种、品牌、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣5分	
		高危易腐食品应未采用冷冻（藏）方式配送，实际配送的食品与订购货物种类、质量不符，未能及时更换的，每次扣5分	
		人员没有出示健康证，没有穿着工衣和配戴胸卡的，每次扣3分	
		配送车进入校区后车速超过10km/h，每次扣5分	
		没有建立供货团队负责对学校食堂供货，扣5分	



序号	项目	扣分事项	分值
		没有按照学校要求将食品送到指定地点，每次扣5分	
4	安全生产管理要求	没有建立、健全本单位安全生产责任制、安全生产规章制度和操作规程，或没有按相关职能部门规定操作，每次扣5分	
		没有相关应急预案的，每次扣5分	
		造成重大事故或有重大事故不配合处理的，解除合同，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，取消合同	/
5	纪律要求	未按要求及时、如实报告生产安全事故，解除合同，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，取消合同	/
		提供资料弄虚作假的，每次扣5分	
		出现供应商有联手哄抬物价现象的，一经核实，解除合同，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，取消合同	/
		向学校主管人员或验收货人进行物质、金钱行贿，一经核实，解除合同，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，取消合同	/
6	诚信服务	经营场地、设备、人员配置、经济实力与承诺不符，每次扣3分	
		被投诉并经查证属实，每次扣10分	
		拒绝学校提出的合理服务要求，每次扣10分	
		存在转包行为，解除合同，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，取消合同	/
7	廉洁协议	没有与学校签订廉洁承诺书，每次扣3分	
		没有按照廉洁承诺书自律，每次扣10分	
8	满意度要求	监管部门的日常监督检查，被通报批评1次扣20分	
		被媒体负面曝光的，解除合同，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，取消合同	/
9	现场调查	不能提供考核小组要求的材料，缺1份扣1分	
		学校食堂考核小组对现场查验食品及设施，通报批评1次扣5分	
10	其他	有违反招标文件及合同规定的其它违约事件的，每发现1次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣20分	
合计分值			



序号	项目	扣分事项	分值
整体评价（最终得分=满分100分-合计分值）			
考核小组签名：			
学校（盖章）			
年 月 日			

备注：①非常优秀（90-100分）；较好（80-89分）；良好（70-79分）；一般（60-69分）；比较差（60分以下）。②分值中显示“/”不作扣分，一票否决。

4. 考核小组成员包括不限于：校方管理代表、家长代表、师生代表等。

5. 年度考核标准：

（1）本项目服务合同一年一签，中标人须经考核合格后才能续签后续年度的服务合同。

（2）考核细则，具体考核细则将由学校根据实际情况制定，学校对考核细则保持最终修改权和解释权。

（3）年度的考核标准是在服务年度里的每月考核得分总和的平均值，若每年度考核分值在60分以下，不含60分，学校不再续签合同，被终止合同的中标人将列入顺德区北滘镇学校食堂“不良记录”等供应商名录。

（4）如出现某中标人被终止合同，学校有权选取另一家中标单位负责配送服务，并与其签订新的服务合同。

## 六、供货时间及地点要求

（一）供货时间：按招标人要求。

（二）供货地点：佛山市顺德区北滘镇碧江中学、华东师范大学附属顺德美的学校。

## 七、任务分配

（一）区域一：佛山市顺德区北滘镇碧江中学；区域二：华东师范大学附属顺德美的学校。

（二）各包组按照综合得分排名第一的中标人分配区域一；综合得分排名第二的中标人分配区域二。中标人仅对该中标区域的进行配送，每学期轮换一次。

## 八、履约保证金

（一）交纳时间：中标人必须在签订合同并确认供货前5个工作日内以转账的形式分别向学校缴交履约保证金。

（二）缴纳金额：

序号	学校名称	包组一 (人民币 万元)	包组二 (人民币 万元)	包组三 (人民币 万元)
1	佛山市顺德区北滘镇碧江中学	20	10	15
2	华东师范大学附属	20	10	15



	顺德美的学校			
--	--------	--	--	--

(三) 如中标人违约, 学校可随时没收履约保证金。因中标人违约或考核而扣减履约保证金的, 中标人必须在 3 个工作日内补充足额, 若中标人不按规定及时补足履约保证金, 学校有权终止合同并取消中标人的服务资格, 并没收其剩余的履约保证金。中标人无违约责任、无任何不良记录、无违反犯罪行为的, 学校将于合同期满后 30 个自然日内无息退还全部履约保证金。

(四) 履约保证金用于补偿学校因中标人的过失导致未能达到合同约定的服务和质量要求而蒙受的损失;

(五) 如中标人未能在规定的时间内将履约保证金划入学校指定的帐户, 视同违约。在此情况下, 招标人有权采用重新招标的方式重新确定服务单位, 由此带来一切损失由中标人自行承担。

(六) 因履行本项目所产生的各项税费, 学校和中标人双方实行各付各税原则。

## 九、防疫要求

(一) 中标人在本项目所投入的员工须在服务开始前一个星期内在有资质的医院连续做两次新冠病毒核酸检测(两次新冠病毒核酸检测结果须为阴性), 服务期内如有员工离开广东省范围须隔离 3 天后在有资质的医院连续做两次新冠病毒核酸检测(两次新冠病毒核酸检测结果须为阴性), 才能继续服务本项目; 如有员工去过中高风险地区或出国, 须隔离 14 天后在有资质的医院连续做两次新冠病毒核酸检测(两次新冠病毒核酸检测结果须为阴性), 才能继续服务本项目。中标人在服务期前两日内须将投入本项目的员工的个人档案(包括但不限于两次新冠病毒核酸检测结果复印件、个人证件及身份证复印件、从业健康证复印件)交采购人存档, 中标人不得随意更换员工, 须书面向采购人申请并征得采购人同意才能更换, 否则中标人有权取消其采购人资格并全额没收其履约保证金。更换的员工须在更换前一个星期内在有资质的医院连续做两次新冠病毒核酸检测(两次新冠病毒核酸检测结果须为阴性)且将个人档案交采购人存档。

(二) 中标人在本项目所投入的员工须接种两针或以上新冠疫苗。

(三) 所有服务本项目的员工须每半年进行一次新冠病毒核酸检测(新冠病毒核酸检测结果须为阴性), 新冠病毒核酸检测结果复印件须交采购人存档。

(四) 工作人员在学校范围内须佩戴口罩, 每日进出学校须配合学校要求, 测量体温并出示“粤康码”等。

(五) 中标人所提供的食材须符合最新防疫要求。



附件：

## 退出申请表

申请单位			
退出企业			
所属包组			
法定代表人		注册资金	
联系人		联系电话	
申请退出原因			
<div>退出申请人（盖公章）：</div> <div>退出申请人法人签名：</div> <div>申请时间：      年      月      日</div>			



### 三、评分体系与标准

1. 本评标办法采用综合评分法。
2. 本项目按各包组进行独立评审，按包组的自然顺序进行评审。
3. 各包组评标步骤：评标委员会先进行投标文件初审，对通过初审的投标文件进行技术、商务及价格的详细评审最后评标委员会出具评标报告。
4. 评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则作出结论。
5. 各包组评分及其统计：按照评标程序、评分标准以及权重分配的规定，评标委员会各成员分别就各个投标人的技术状况、商务状况及其对招标文件要求的响应情况进行评议和比较，评出其技术评分和商务评分、价格评分相加得出其综合得分。

#### 资格性和符合性审查条款（适用于各包组）

序号	评审内容
1	具备招标文件中规定资格要求的及资格证明文件齐全；
2	投标函已提交并符合招标文件要求的；
3	投标人按招标文件要求缴纳投标保证金的；
4	按照招标文件规定要求签署、盖章且投标文件有法定代表人签字或盖章，或签字人有法定代表人有效授权书的；
5	投标下浮率在 0%-100%范围内，且投标下浮率是固定唯一；
6	投标文件完全满足招标文件的实质性条款（即标注★号条款）无负偏离的；
7	投标文件没有招标文件中规定的其它无效投标条款的；
8	按有关法律、法规、规章不属于投标无效的。





## 技术部分评分表（适用于各包组）

(50 分)

序号	评分因素	分值 (分)	评分细则
1	服务技术（参数）要求响应情况	6	1. 能完全响应或优于技术（参数）要求全部条款得6分； 2. 出现1-5项 负偏离的，得4分； 3. 出现6-9项负偏离的，得2分； 4. 出现10项（含）及以上负偏离的，不得分。 注：以上“项”为技术（参数）要求中最小层级序号的条款。须在《用户需求书响应一览表》中进行响应。
2	项目实施方案	6	根据投标人对本项目的组织实施方案（包括加工制作等计划安排与实施措施）的合理性、针对性进行评审： 1. 实施方案详细、全面、可行性高的，得6分； 2. 实施方案较详细、较全面、可行性较高的，得4分； 3. 实施方案较差、不全面、可行性较差的，得2分。 4. 不提供不得分。
3	货源控制及采购管理方案	6	根据投标人拟订的货源渠道及采购管理方案，结合其相关管理制度的完善性，对投标人的货源渠道的安全性、可靠性及采购管理的科学性、合理性等进行评审： 1. 货源控制及采购管理方案详细、全面、可行性高，完全满足采购要求的，得6分； 2. 货源控制及采购管理方案较详细、较全面、可行性较高，较能满足采购要求的，得4分； 3. 货源控制及采购管理方案不详细、不全面、可行性较差的，不满足采购要求的，得2分。 4. 不提供不得分。
4	配送服务和服务保障方案	6	投标人拟订的配送服务和服务保障方案，结合其相关管理制度的完善性，对投标人提供配送服务的便利性、便捷性及可靠性等进行评审： 1. 方案详细完整，服务便利、可靠性强，完全满足采购要求的，得6分； 2. 方案比较详细完整，服务比较便利、可靠性较强，较能满足采购要求的，得4分； 3. 方案不详细不完整，服务便利性较差、可靠性较差，不满足采购要求的，得2分。 4. 不提供不得分。
5	食品安全与质量保障措施	9	根据投标人在货物配送的各个环节提出的对食品安全与质量保障措施，结合其相关管理制度的完善性，对其详细性、科学性、合理性及可操作性进行评审： 1. 食品安全与质量保障措施详细合理，科学性、可操作性强，完全满足采购要求的，得9分；



			<p>2. 食品安全与质量保障措施比较详细合理，科学性、可操作性较强，较能满足采购要求的，得5分；</p> <p>3. 食品安全与质量保障措施较差，科学性、可操作性较差，不满足采购要求的，得1分。</p> <p>4. 不提供不得分。</p>
6	应急处理措施及保障方案	6	<p>根据投标人针对食品流通环节过程可能会出现的问题（如仓储、储运、货柜达不到标准致使食品变得不合格）作出的应急处理措施及保障方案的内容进行评审：</p> <p>1. 应急处理措施及保障方案详细完整，可行性强的，得6分；</p> <p>2. 应急处理措施及保障方案比较详细完整，可行性较强的，得4分；</p> <p>3. 应急处理措施及保障方案较差，可行性差的，得2分。</p> <p>4. 不提供不得分。</p>
7	补救措施	6	<p>根据投标人出现质量问题应急机制措施及出现不可遇见问题时的补救措施进行评价。</p> <p>1. 措施详细全面，可行性强，完全满足采购要求的得6分；</p> <p>2. 措施比较详细全面，可行性较强，较能满足采购要求的得4分；</p> <p>3. 措施较差，可行性差，不满足采购要求的得2分。</p> <p>4. 不提供不得分。</p>
8	项目人员配置情况	5	<p>根据招标人针对本项目的服务人员配置进行评审：</p> <p>1. 拟投入项目服务人员拥有高级食品安全管理员考试合格证明的，每提供1个得1分；拥有中级食品安全管理员考试合格证明或初级食品安全管理员考试合格证明的，每提供1个得0.5分；本子项最高得3分。（以上人员不能重复计分，若拥有多项证明，以最高级别证明计算得分）</p> <p>2. 拟投入本项目人员拥有食品检验工/农残食品检验员证书，得1分，本子项最高得1分。</p> <p>3. 拟投入本项目人员拥有售后服务管理师，得1分，本子项最高得1分。</p> <p>注：本项最高得5分。投标人须同时提供相关人员复印件至投标文件提交截止前6个月内任意一个月（扣除发布招标公告当月往前顺推）在投标单位为其缴纳社保证明文件扫描件，人员所在位置必须清晰表明。</p>

备注：

1. 招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，投标人如未按要求提交的，该项评分为零分。
2. 技术评分：所有评委评分分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）。



## 商务部分评分表（适用于各包组）

(40 分)

序号	评分因素	分值 (分)	评分细则
1	体系认证	10	<p>投标人获得国家认可的评定机构颁发的以下有效的认证证书，最高得 5 分。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 质量管理体系认证证书，得 2 分；</li> <li>2. 环境管理体系认证证书，得 2 分；</li> <li>3. 职业健康安全管理体系认证证书，得 2 分；</li> <li>4. 食品安全管理体系认证证书，得 2 分；</li> <li>5. 危害与分析关键点服务认证证书，得 2 分；</li> </ol> <p>注：同时提供证书复印件及国家认证认可业务信息系统统一查询平台 <a href="http://www.cnca.gov.cn">http://www.cnca.gov.cn</a>/查询结果为有效的网页截图，已撤销或已失效或已暂停或不提供的不得分。</p>
2	企业业绩	10	<p>投标人自 2019 年 1 月 1 日（以合同签订时间为准）至今，以投标人名义经营的食材配送项目情况：每提供 1 项业绩，得 2 分，最高得 10 分；不提供或提供不全，不得分；</p> <p>注：须在投标文件中提供项目合同复印件，否则不得分。</p>
3	运输车辆情况	7	<p>投标人配有物流运输队伍，</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 自有或租赁配送车辆（非冷链运输专用车）数量情况：配送车辆每台得 1 分，最高得 4 分。</li> <li>2. 自有或租赁配送车辆（冷链运输专用车）数量情况：配送车辆每台得 1.5 分，最高得 3 分。</li> </ol> <p>注：以投标人名义自有配送车辆的提供有效的机动车行驶证或机动车登记证复印件。以投标人名义租赁的配送车辆的须同时提供有效的机动车行驶证或机动车登记证复印件及车辆租赁合同。若以上车辆为冷链运输专用车的，还需提供相关证明材料（需提供车辆前后照片，清晰显示车牌号码）。没有提供的不得分。</p>
4	产品检测设备	7	<p>根据各投标供应商的检测室、检测设备进行评审：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 投标人设立检测室的，得3分。</li> <li>2. 投标人自有或租赁产品检测设备情况：以下设备每提供一台，得 1 分，相同设备不累计得分，本子项最高得 4 分。</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 农药残留检测仪器或测定仪；</li> <li>(2) 兽药残留检测仪器；</li> <li>(3) 病害肉检测仪；</li> <li>(4) 肉类水分检测仪或测定仪；</li> <li>(5) 细菌检测仪；</li> <li>(6) 瘦肉精检测仪；</li> <li>(7) 水质重金属检测仪；</li> </ol>



			<p>(8) 重金属检测仪； (9) 食品综合分析仪； (10) 食品添加剂检测仪； (11) 培养箱； (12) 显微镜。</p> <p>【注：序号 1 必须为公司或法定代表人或股东（须提供股东证明）名义自有或租赁的检测室，若为租赁检测室须提供租赁合同复印件，若为投标人自有检测室须提供检测室的房产证明材料或买卖房产合同复印件，自有或租赁均须同时提供检测室的现场图片不提供不得分。 序号 2 自有的，提供检测仪器清单、购置发票复印件及设备清晰图片作为证明材料。租赁的，提供检测仪器清单、设备租赁合同复印件及设备清晰图片作为证明材。】</p>
5	食品安全保障	6	<p>2020 年 1 月 1 日后投标人已购买或作出的投保承诺的食品安全责任险保额的情况进行评审（以下情况二选一）： 已购买：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 保险金额人民币 2000 万元（包含）或以上得 6 分；</li> <li>2. 保险金额人民币 1500 万元（包含）-2000 万元（不包含）得 3 分；</li> <li>3. 保险金额人民币 1000 万元（包含）-1500 万元（不包含）得 1 分；</li> </ol> <p>（须同时提供投标人购买食品安全责任险发票、保险单及保证该食品安全责任险有效期覆盖本项目服务期的承诺函并加盖投标人公章复印件作为证明材料。）</p> <p>作出的投保承诺：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 保险金额人民币 2000 万元（包含）或以上得 2 分；</li> <li>2. 保险金额人民币 1500 万元（包含）-2000 万元（不包含）得 1 分；</li> <li>3. 保险金额人民币 1000 万元（包含）-1500 万元（不包含）得 0.5 分；</li> </ol> <p>（须提供投标人针对本项目的食品安全责任险投保及保证该食品安全责任险有效期覆盖本项目服务期的承诺函并加盖公章复印件作为证明材料，否则不得分。）</p>

备注：

1. 招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，投标人如未按要求提交的，该项评分为零分。
2. 商务评分：所有评委评分分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）。



## 价 格 评 分 表

(10 分)

**1. 价格核准:**

- 1.1. 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，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，要求其在评标现场规定的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会将其作为无效投标处理。
2. 综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求（通过资格性、符合性审查）且投标价格最低的有效投标报价（指价格核准后的价格，下同）为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：

**投标报价得分= (评标基准价/投标报价) × 价格权值 × 100**

**投标报价以“1-投标下浮率”进行价格评分的计算。**

备注：投标报价得分四舍五入后，小数点后保留两位有效数。



## 四、合同条款

注：本合同仅为合同的参考文本，合同签订双方可根据项目的具体要求进行修订。





甲方（招标人）：\_\_\_\_\_

电 话：\_\_\_\_\_ 传 真：\_\_\_\_\_ 地 址：\_\_\_\_\_

乙方（中标人）：\_\_\_\_\_

电 话：\_\_\_\_\_ 传 真：\_\_\_\_\_ 地 址：\_\_\_\_\_

丙 方（学校）：\_\_\_\_\_

电 话：\_\_\_\_\_ 传 真：\_\_\_\_\_ 地 址：\_\_\_\_\_

项目名称：\_\_\_\_\_ 项目编号：\_\_\_\_\_

包组号：\_\_\_\_\_

采购内容：\_\_\_\_\_

据 \_\_\_\_\_ 项目的采购结果，按照《中华人民共和国民法典》等相关法律法规的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

### 一、项目概况

（一）项目通过采购为北滘镇部分公办学校饭堂主副食品供应资格项目。食堂实行自主运营，食堂食材通过招标实行统一配送。实际操作中会出现人员的流动情况，每天用餐人数会出现增减，采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际而定。**各学校具体就餐人数以实际发生为准。具体配送量可能会随着实际就餐人数的增减而增减，乙方要自行考虑风险。**

（二）具体配送情况参考如下：

学校	人数
佛山市顺德区北滘镇碧江中学	约 2000 人
华东师范大学附属顺德美的学校	第一年约 600 人，第二年开始约 1200 人

（三）各学校与乙方签订合同后，各学校根据自身需求向乙方发出食品采购订单确定具体的业务量。若各学校因特殊情况（如疫情情况等），各学校有权另行进行（零星）小批量（不超总预算 1%）采购等采取应急措施维持食堂的食品采购正常秩序。

（四）乙方合理安排配送计划、倡导节约，乙方需与各学校形成反馈机制。

（五）本项目将预留一定比例采购份额对贫困地区农副产品进行采购。具体按《财政部办公厅关于做好地方预算单位采购贫困地区农副产品信息填报工作的通知》、《关于运用政府采购政策支持脱贫攻坚的通知》（财库〔2019〕27 号）等相关文件执行。如有最新，以最新文件执行。

（六）本项目采购食材要配合采购扶贫农产品，如果上级部门的政策要求各学校需要采购扶贫农产品的，乙方应予以配合。



(七) 若因各学校政策变动需变动服务内容, 各学校将提前三个月书面或邮件等形式通知乙方, 各学校有权根据实际情况终止合同并支付已采购的款项。

(八) 签订合同后, 学校或甲方有权安排专职小组对乙方生产或配送等场所进行查访, 如发现场所与乙方投标文件中所描述及承诺内容不符, 乙方必须进行整改, 整改期间暂停该乙方服务资格。整改完毕后并经学校或甲方确认, 恢复其服务资格。

(九) 乙方不得将中标资格及委托权限擅自向任何第三方出借、委托、分包或转让, 否则甲方有权取消乙方的服务资格。

(十) 乙方应遵守甲方、各学校的各项规定。

## 二、合同金额

(一) 合同下浮率为(大写): \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_ )。

(二) 实际结算价格必须包含市场调查、采购肉菜、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、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。甲方不再支付任何费用。

## 三、服务期限

自合同签订之日起到 2024 年 7 月 15 日。

## 四、总体要求

(一) 乙方须签署针对本项目的《食品质量安全承诺书》。

(二) 乙方所提供的货物不得为转基因食品。

(三) 乙方在合同期内持有有效的针对本项目购买的《食品安全责任险》。

(四) 乙方须做好疫情防控工作。

(五) 乙方的产品必须符合《中华人民共和国食品安全法》要求。

(六) 所供商品必须符合国家行业生产及经营标准, 货真价实, 均能提供相应批次的合格检验证明; 对食品供应链进行明确, 所有食品的来源必须清晰。食品制造商必须获得食品安全生产许可证, 来源应当是受到地方政府部门监管的流通市场或具有相关资质的厂家生产, 生产食品的源头与乙方要有固定的合法的供应关系, 严禁乙方收购不符合标准产品供应给甲方。乙方应对食品的来源和质量标准有详尽的描述。验收须提出行业标准和感官标准。如该品牌商品无质量标准, 则需由乙方按国家和行业的要求自行描述。

(七) 乙方所提供的货物各项技术指标必须完全符合国家有关质量检测、环保标准及产品出厂标准。

(八) 所有货物指标要符合国家强制性标准要求, 乙方所供应的产品均具有检验合格报告。

(九) 乙方必须负责货物的运输、质量检测等工作, 所产生的费用由乙方负责。



(十) 甲方提前一天以软件系统、邮件、传真或电话方式向乙方下订单，订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量等。

(十一) 乙方须按照甲方指定的到货时间前（佛山市顺德区北滘镇碧江中学早上 7:30-8:30、华东师范大学附属顺德美的学校早上 5:30-6:30，学校可根据实际需要调整具体送货时间）将甲方所订购的货物送至甲方指定地点。如果甲方临时改变订购的货物种类、规格、数量或零星采购等，乙方须在接到通知后并在当天接到通知后 2 小时内将货物送达，待甲方验收、核对后，供货才算完成。

(十二) 乙方每天需做好所有食材的索票索证工作，蔬果类每天提供农残检测报告，肉类提供动物检验合格证明及肉品品质检验合格证，禽类产品提供动物检疫合格证明，粮油调味品提供每批次的第三方检测报告，并严格按照甲方的要求上交。

(十三) 乙方所供食材应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于市定点屠宰厂（场），供货时须提交肉联厂的验收单及当批次有效的动物检疫合格证原件，鲜肉确保每日新鲜（当日屠宰），冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。各类熟食须注明供货渠道及包装方式。

(十四) 乙方所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足甲方的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，甲方有权退货，乙方必须在 60 分钟内予以退货补货。乙方在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到甲方指定的负责人手中。

(十五) 每次送货时，乙方须派专门人员负责货物的搬运、过秤，并协助甲方验收货品，货品的品种和重量以甲方验收的结果为准。

(十六) 乙方送货车辆应用冷藏车配送，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。

(十七) 响应机制：在合同执行过程中甲方可根据实际情况对需求进行调整，乙方在接到甲方通知后 1 个小时内须做出响应。

(十八) 乙方应积极配合提供甲方所需货品。

(十九) 乙方应确保食品验收的场所、设备必须保持清洁。应当在固定的场所进行验收，定期清扫，保证无积尘、无食品残渣，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

(二十) 对小量常用品的临时需求，能做到 1 小时内送到。对不合格产品，需及时更换，1 小时内送到。



(二十一) 若乙方所供产品为临期产品, 甲方有权要求乙方免费退换并记录在案, 若多次发生甲方有权从履约保证金中扣罚。

(二十二) 乙方在合同服务期间内保证对甲方的货物供应, 若中标后不能履行合同的, 甲方有权单方终止合同, 由此产生的一切经济损失由乙方自行承担。

(二十三) 乙方应做好本单位工作人员的教育工作, 遵守甲方单位各项规定。

(二十四) 乙方不得因其他任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货, 应提前 3 小时通知甲方。因乙方原因延误交货日期的(甲方要求推迟的除外), 甲方有权自行采购, 并由乙方承担由此产生的一切损失和费用。

(二十五) 由甲方对货物进行认真验收, 对不符合规格要求的商品, 乙方必须无条件退货、换货; 乙方未能履行合同所定事项, 或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品, 甲方退货后将记录在案, 并有权要求乙方赔偿因此给甲方造成的一切损失并承担违约责任。

(二十六) 甲方有权进行不定期检查, 有权对配送食材进行检测, 必要时采取第三方有资质的检测机构来检测食材质量问题, 如果发现不符合合同规定的食品, 甲方第一次给予书面警告, 乙方须无条件收回所供应的食品并给予甲方书面答复说明原因, 造成的损失由乙方负责, 并在 1 小时内更换好所需食品。累计三次书面警告, 甲方有权取消乙方食堂配送资格, 并将情况反应相关监管部门。

## **五、质量及包装要求(根据合同修改)**

### **包组一(畜、禽肉类、冻品、水产配送服务)**

(一) 乙方应充分理解并认真遵循本招标文件的要求, 所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证供应的货品均为正规生产的新鲜(冰鲜除外)、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, 有使用期限的货品, 其剩余保质期不得少于标注有效期的二分之一。

(二) 乙方提供的肉类保证每日新鲜, 提供的猪肉、牛肉、羊肉均为合法定点屠宰厂(场)经检疫和肉品品质检验合格的产品, 具有由合法定点屠宰厂(场)加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》或《动物检疫合格证明》, 所有产品并可追溯。

(四) 乙方保证所提供的鲜肉类、生禽的多样性和季节性, 以保证新鲜感。

(五) 乙方提供的新鲜鱼类必须以活鱼交由甲方验收, 甲方有权要求乙方派员在验收现场进行宰杀。

(六) 乙方保证所提供的鲜水产的多样性和季节性, 以保证新鲜感。

(三) 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。

(四) 货物有包装的, 货物的包装需完整清洁(无损、无污、无皱), 甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。



（五）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；冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，冷冻禽类食品解冻后净重量不少于 92%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20℃）。

（六）甲方发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，乙方需无条件退货或更换商品。

（七）乙方提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品的，一经发现，除按甲方要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：

1. 乙方提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，但未造成食物中毒等安全事故的，甲方有权要求无条件退货或换货，累计达到 2 次的，甲方将取消乙方供货资格，甲方有权要求乙方赔偿，同时甲方有权单方解除合同，未支付的合同服务金额甲方不再支付，没收乙方全额履约保证金，且由此产生的责任和经济损失由乙方承担。
2. 乙方提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，且造成食物中毒等安全事故的，经有关单位鉴定原因，确实为乙方提供食品问题产生的，乙方需承担全数医药费，甲方有权单方面解除合同，取消乙方供货资格，并要求乙方赔偿。未支付的合同服务金额甲方不再支付，没收乙方全额履约保证金，乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

### **包组二（瓜果蔬菜配送服务）**

（一）乙方应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证供应的货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、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，有使用期限的货品，其剩余保质期不得少于标注有效期的二分之一。

（二）乙方提供的蔬菜必须保证每日新鲜，且取得无公害认证优先选择，并符合食品卫生安全法要求并出具有效的《农产品检验报告》。甲方使用“农药测试卡”检验蔬菜农药含量，如含量超标要求乙方无条件退货或换货，并予以书面警告。一年累计达到 3 次含量超标情况的，甲方有权单方解除合同。

（三）乙方保证所提供的蔬菜的多样性和季节性，以保证新鲜感。

（四）货物有包装的，货物的包装需完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

（五）甲方发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，乙方需无条件退货或更换商品。

（六）乙方提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品的，一经发现，除按甲方要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：



1. 乙方提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，但未造成食物中毒等安全事故的，甲方有权要求无条件退货或换货，累计达到 2 次的，甲方将取消乙方供货资格，甲方有权要求乙方赔偿，同时甲方有权单方解除合同，未支付的合同服务金额甲方不再支付，没收乙方全额履约保证金，且由此产生的责任和经济损失由乙方承担。
2. 乙方提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，且造成食物中毒等安全事故的，经有关单位鉴定原因，确实为乙方提供食品问题产生的，乙方需承担全数医药费，甲方有权单方面解除合同，取消乙方供货资格，并要求乙方赔偿。未支付的合同服务金额甲方不再支付，没收乙方全额履约保证金，乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

### **包组三（调味品、干货、粮油主食及副食品等市面供应食材以及辅助用品配送服务）**

（一）乙方应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须是满足招标文件要求。保证供应的货品均为正规生产、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，有使用期限的货品，其剩余保质期不得少于标注有效期的二分之一。

（二）货物有包装的，货物的包装需完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

（三）甲方发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，乙方需无条件退货或更换商品。

（四）乙方提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品的，一经发现，除按甲方要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：

1. 乙方提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，但未造成食物中毒等安全事故的，甲方有权要求无条件退货或换货，累计达到 2 次的，甲方将取消乙方供货资格，甲方有权要求乙方赔偿，同时甲方有权单方解除合同，未支付的合同服务金额甲方不再支付，没收乙方全额履约保证金，且由此产生的责任和经济损失由乙方承担。
2. 乙方提供假冒伪劣、过期、变质、有毒食品，且造成食物中毒等安全事故的，经有关单位鉴定原因，确实为乙方提供食品问题产生的，乙方需承担全数医药费，甲方有权单方面解除合同，取消乙方供货资格，并要求乙方赔偿。未支付的合同服务金额甲方不再支付，没收乙方全额履约保证金，乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。

## **六、主要商品供货要求**

### **包组一（畜、禽肉类、冻品、水产配送服务）**

**猪肉、牛肉、羊肉及三鸟（家禽）类及冻品类供货要求（包括但不限于以下内容）：**





(一) 需符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证，原件备查。

(二) 如乙方不能按时、保质、保量供货，由甲方自行采购，乙方负责承担甲方由此造成的经济损失和接受违约处罚。

(三) 肉类生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》。

(四) 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。

(五) 粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手。

(六) 气味：猪肉、牛肉、羊肉、家禽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，脂肪团聚于表面。

所有货物指标要符合国家强制性标准要求，冻品类产品，乙方投标时必须清晰地列出所投产品品牌，型号、包装类型、包装方式、包装净重量、含冰量等相关参数，且包装箱上必须贴有 SC 开头的生产许可证编号。

**水产类、冰鲜鱼供货要求（包括但不限于以下内容）：**

(一) 需符合国家有关标准，保证无异味、无霉烂变质。

(二) 生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》、《食品经营许可证》。

(三) 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。

(四) 粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手。

以上类别，如乙方不能按时、保质、保量供货，由甲方自行采购，乙方要承担甲方由此造成的经济损失和接受违约处罚。

**包组二（瓜果蔬菜配送服务）**

**蔬菜类商品供货要求（包括但不限于以下内容）：**

(一) 所有蔬菜、水果需符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质，外观干爽。

(二) 所有蔬菜、水果需保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。

(三) 所有蔬菜在交付甲方前需经过前期处理，使用率达到 95%以上。

**水果类供货要求（包括但不限于以下内容）：**

(一) 柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美。

(二) 梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把。

(三) 浆果类：无腐烂，无变色，外形无不完整，无不成熟现象。

(四) 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟。



**包组三（调味品、干货、粮油主食及副食品等市面供应食材以及辅助用品配送服务）**

**大米、食用油供货要求（包括但不限于以下内容）：**

**（一）食用油品质要求**

1. 基本要求：外包装完好，有 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，剩余保质期不少于二分之一，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。
2. 食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《企业法人营业执照》，《食品经营许可证》（经销商或者供应商需提供），《全国工业产品生产许可证》（生产制造商需提供）。
3. 气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。
4. 加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。
5. 不得混有其他食用油或非食用油。
6. 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。
7. 油类：执行标准 GB2716-2018，检验项目需符合国家有关标准（如有最新，以最新执行）。

**（二）大米质量标准**

1. 有 SC 标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于二分之一，质量等级、产品标准号、产品合格证，米类执行标准：GB/T 1354-2018，检验项目需符合国家有关标准（如有最新，以最新执行）。
2. 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。
3. 大米包装规格：50KG/包、30KG/包、15KG/包
4. 大米要求的资质证明：
  - (1) 乙方的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》，《食品经营许可证》（经销商或者供应商需提供），《全国工业产品生产许可证》（生产制造商需提供）。
  - (2) 《产品质量检验报告》由政府产品质量监督部门出具，每季度一次。
  - (3) 《出厂检验报告》交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格报告单。

**（三）干货副食和调味品、面制品供货要求（包括但不限于以下内容）：**

**3. 要求：**

**面粉的质量标准**



- (1) 包装材料清洁、卫生，符合国家食品卫生标准的规定。
- (2) 标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。
- (3) 面粉等级为中筋面粉（即普通面粉），产品有 SC 标志，具有产品合格证，剩余保质期不少于二分之一。
- (4) 要新鲜、色泽呈现乳白或微黄色、手感细腻、均匀、有自然浓郁的麦香味、手抓后自然流出、松开手后不成团、用它制成的成品如馒头有麦香味、香甜入口不粘牙、符合国家食品卫生标准。

#### **酱油**

合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。

#### **味精**

无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。

#### **食醋**

具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳃、醋虱。

#### **酒**

酒液应是无色、透明、无悬浮物和沉淀物的液体。

#### **酱腌菜**

具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。

#### **酱类食品**

具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。

#### **淀粉制品**

具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。

#### **生粉**

色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捻捏时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。

#### **食盐**



结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。

### **鸡蛋**

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。

### **皮蛋**

外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

### **咸蛋**

蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

### **油炸豆卜**

为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。

### **腐竹**

为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。

### **腐乳**

红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，无任何其他异味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。

### **黄豆**

非转基因，大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。

### **花生**

果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果



仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。

### **食糖**

食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。

#### **(1) 白糖的感官鉴别**

色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。

白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬。

绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润。

冰糖：块形完整，个粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎。

方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。

凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。

#### **(2) 红糖的感官鉴别**

红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。

因为红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。

呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味或其他外来不良气味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无焦苦味或其他外来异味。

### **辛辣料**

辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。

辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。

## **4. 其他要求：**

(1) 乙方需确保货物质优量足，达到甲方要求。

(2) 提供的货物要求具有固有的色泽和香味，无异味或霉味（变），无虫蛀结块挂丝或杂质，杂质不超标。

(3) 标签标识：标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量



等级、生产许可证号、产品批号等内容。

- (4) 品牌要求：在满足质量要求的前提下，按照甲方每次下订单的要求提供指定品牌货品。
- (5) 质量要求：符合国家食品安全标准，提供的货品剩余保存期不少于保质期的二分之一。
- (6) 不得使用的含酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉的食品添加剂，不得购入含硫酸铝钾、硫酸铝铵的食品。

合同执行期间，若出现货物质量问题，乙方在接到甲方的通知 1 小时内，需派出相关人员赶到甲方指定地点进行处理。

- (7) 如乙方不能按时、保质、保量供货，由甲方自行采购，乙方要承担甲方由此造成的经济损失和接受违约处罚。

## 七、产品的配送

- (一) 食品运输必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，所有运载工具都要保持干净。
- (二) 配送车辆专车专用，车身有明确的公司标识。车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，防鼠，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味 异味。
- (三) 车辆需使用投标时响应的车辆作为统一配送，学校有权核对与乙方投标时响应的车辆，如不符合要求，学校有权拒绝配送服务，配送车辆只能使用汽车，不能使用摩托车、自行车等。
- (四) 整个运输过程应科学合理，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。
- (五) 车厢内外应保持清洁并定期消毒；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。
- (六) 配送车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证运输过程冷链不中断，商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。（适用于包组一、二）
- (七) 在配送卸货环节中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟。（适用于包组一、二）
- (八) 配送车辆内的食品应有包装或使用密闭容器盛放，容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定，高危易腐食品应采用冷冻（藏）方式配送[高温易腐食品是指指蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大于 4.6 且水分活度（Aw）大于 0.85），常温下容易腐败变质的食品]。

## 八、食品质量的基本检查

- (一) 食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品到达目的地时外包装完整，无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致，冷冻食品





没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。

（二）对食品检查如下：

4. 采购的食品必须符合食品卫生要求及国家有关标准，如无标准，按行业规范。采购生产、经营证明文件齐备，明确食品来源，并具有检验合格证明。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食品。禁止采购超过保质期限的食品。
5. 食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格等。
6. 对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。

## 九、溯源标准及要求

为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，乙方要严格按照“溯源标准”。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，应拒收。标准如下：

票证要求 食品种类	生产（供应）企业的资质证明： （首次供应时提供）	产品票证要求
肉类（适用于包组一）	《食品生产许可证》或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本。	每批次产品提供《出县境动物产品检疫合格证》/《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》（水产品适用）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。提供的肉类均为定点屠宰场（厂）经检疫和肉品品质检验合格的产品，具有由定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出具《畜产品检验证明》
蔬菜（适用于包组二）	《食品生产许可证》或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本。	蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告。每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。
粮油（适用于包组三）	生产企业《全国工业产品生产许可证》或《食品生产许可证》或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本	每批次产品提供《出厂检验报告》；每季度提供由政府产品质量监督部门出具《产品质量检验报告》。每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、



		产品数量、送货或购买日期等内容。
干货、点心类、奶制品、调味品、预包装食品、杂货类等（适用于包组三）	《食品生产许可证》或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本	货物清单，加盖乙方公章的货物清单（送货单）每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容。

## 十、送货及验收方式

### （一）检验流程

一是要作好卸货前的检查。验收人员卸货前应对场地和验收设备做好准备，并对商品的外观质量进行初步了解。二是应采取当场验收的方式，验收人必须认真检验食品的质量要求，按索证→过磅→入库的程序完成验收；三是必须进行抽查验收。

（二）验收工作人员应比较相关文件，以确保食品品种符合要求。如确定有所差异，应即刻通知送货人员。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。建议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，甲方验收人员应和乙方一起确认，并保留双方签字单据。

### （三）退（补）货流程

对不符合采购要求的食品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。对缺斤短两（或含水量超标）的应按实际重量扣减。出现退（补）货情况，应及时报告。在退货过程中，对碍公共卫安全的蔬菜，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，而不是退货给乙方。

### （四）验收记录

每次采购的食品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。

（五）乙方应在送货前提前通知甲方送货时间，以便做好交收工作。如乙方未能按时交货的。甲方有权自行采购，并由乙方承担因此产生的一切损失和费用（包括直接经济损失和间接经济损失）。

## 十一、检验及费用负担

（一）如乙方不具备货物出厂检验能力，应按照就近的原则委托具有资质的检验机构进行货物出厂检验。乙方具备货物出厂检验能力须按规定实施货物出厂检验，并向甲方提供每批货物检验资料。费用由乙方负担。

### （二）质量与检验：

- 乙方应严格按照合同要求和国家（或有关行业）标准生产和检验，确保货物质量。凡乙方提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，由乙方承担一切责任并赔偿一切损失。
- 乙方将货物运达交货地点后，甲方负责清点接货，如因运输过程中发生短少事件，由乙方负责处



理。

3. 乙方将货物运达交货地点后，甲方应立即派人员进行数量过磅或清点，按国家有关标准计算。
4. 对有质疑的货物可送有关检测部门进行质量确认，如质量有问题，则检测费用由乙方支付；否则检测费用由甲方支付。
5. 乙方所供应的货物送达时，必须提供检验合格证明。

## 十二、退出机制

（一）乙方不得无故退出。确需退出的，须向学校递交《退出申请表》（附件 1），经学校或相关主管部门批准后办理退出手续。

（二）乙方在合同生效期间，如有以下行为之一的，将视为违约，学校有权终止合同，没收其履约保证金，且乙方须负一切责任，学校有权选取另一家中标单位负责配送服务；其中考核 60 分以下的未结算款项将不再支付，已结算的款项，乙方须在 5 个工作日内退还给学校：

1. 乙方违反有关法律法规，受到有关行政主管部门吊销其营业执照、取消或暂停其相关资质、限制其市场准入资格等处罚的；
2. 乙方因违规违纪行为，受到行业监督管理部门通报、查处的；
3. 发生重大服务质量受到有关政府部门处罚的；
4. 与他人串通，向学校主管人员或验收货人进行物质、金钱行贿的，损害国家利益、社会公共利益或他人合法权益的；
5. 不能按学校要求的期限完成供货计划的；
6. 工作态度或服务态度不端正，学校提出书面整改（或警告）通知仍未采取有效措施进行改善累计达 2 次的；
7. 无故推托或拒绝接受任务 3 次的；
8. 乙方违反了诚实信用和投标承诺，没有严格执行相关质量、服务，损害学校利益的；
9. 提供虚假信息，隐瞒、伪造、假借等弄虚作假的非法手段误导或欺骗学校，取得中标，以谋取非法利益的；
10. 在服务实施过程中非法获取与项目有关的任何非法利益的；
11. 拒绝接受相关部门监督和检查的；
12. 出现信用危机、财务危机、经营危机甚至破产、倒闭，无法继续履行合同的；
13. 乙方的工作人员不遵守学校各项管理规定，或非法泄露学校信息或违反保密规定的，造成学校损失的，乙方还应承担由此产生的一切法律责任；



14. 乙方任一月度考评结论为 59 分以下的或出现重大事故、严重违规违法事件，学校将解除乙方服务合同，报相关监督管理部门备案，没收全额履约保证金，并提请上级主管部门在辖区内通报，被终止服务合同的乙方将列入顺德区北滘镇学校食堂“不良记录”等供应商名录；
15. 法律、法规、行政规章禁止的其他行为的。
16. 因货物质量问题造成安全事故的；
17. 提供假冒伪劣、过期产品的；
18. 货物检测报告造假的；
19. 被行政机关单位抽检食品存在不合格或被处罚的；
20. 乙方未能提供承诺的服务，因乙方的原因影响学校无法正常用餐的；
21. 出现乙方有联手哄抬物价现象的，因供货价虚高被投诉达 3 次或以上的；
22. 乙方不得将本项目出借、委托、转包、分包给第三方的。
23. 乙方未按服务合同约定及时补足履约保证金的；
24. 乙方有私自更改菜单中货品的；
25. 食品在保质期内出现损坏的，乙方未能提供免费替换服务的；
26. 乙方所提供的食品造成人的身体不适的；
27. 因食材质量引起投诉并查证属实的。

### 十三、交货要求

（一）乙方负责将所有物料配送到甲方指定的地点，物料经甲方当场验收质量和数量后，将订货单一并交于当日甲方指定的收货人员，由甲方的主管人员加盖“收货验讫单”、相关负责人员签名确认后，将作为有效结算单据。

（二）乙方不负责担甲方内部分发及内部分配送过程所造成的食材损伤、损耗及其它人为造成的问题。

（三）乙方必须按甲方订单规定的交货时间、地点，准确交货。

（四）如需分批交货，乙方也应按照订单所注明的时间送货。

### 十四、定价、结算方式

（一）每月 1 日、15 日为一个定价周期，学校可根据《佛山市发展和改革局》网站公布最新的佛山市顺德区《农副产品市场零售价格表》的平均价为基准价，（发改委没有的品种，结合周边市场或当地大型连锁超市价协商作为基准价。）

（二）乙方每月应按学校要求将各类货物的报价单发送至学校供其审核确认，未通过审核不得供货。



(三) 结算服务费前,乙方应根据中标下浮率确认结算价(含税),按学校当月实际采购量制定结算清单和供货发票供学校审核确认。若发现乙方提供虚假价格材料的,学校将根据实际情况向乙方追究经济损失责任。

(四) 供货价格=结算基准价×(1-合同下浮率)。

(五) 食材配送费用支付方式由学校与乙方协商确定后写入合同中。

## 十五、违约责任及质量考核标准

### (一) 违约责任

1. 乙方应严格遵守食品安全法等相关规定,一经发现供应以下食品,除全部退货外,将取消中标人的服务资格,乙方并承担由此造成的经济责任和法律责任:
  - (1) 用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品,或者用回收食品作为原料生产的食品。
  - (2) 检测发现致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品。
  - (3) 营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。
  - (4) 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、参假掺杂或者感官性状异常的食品。
  - (5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。
  - (6) 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类,或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。
  - (7) 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。
  - (8) 超过保质期的食品。
  - (9) 无标签的预包装食品。
  - (10) 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。
  - (11) 其他不符合食品安全标准或者不符合学校要求的食品。
2. 乙方提供的食品造成食品安全事故的,经有关单位鉴定原因后,如确实为乙方提供的食品问题,采购人有权取消乙方服务资格,解除乙方服务资格协议,乙方除需负担全数医药费及相关费用外,同时还承担相应的民事及刑事法律责任及放弃先诉抗辩权。
3. 乙方的工作人员在履行合同的过程中发生人身损害事故的,相应的责任与损失由乙方自行承担;乙方的工作人员因履行合同造成学校财产损失或学校师生人身损害的,乙方承担连带责任。若乙方为法人的,乙方法定代表人应承担连带责任。
4. 如乙方在履行合同的过程中有不正当竞争行为的,学校有权解除服务合同,没收乙方全部履约保



证金，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》的规定由有关部门追究其法律责任。乙方提供的服务不符合采购文件、投标文件或本合同规定的，甲方有权拒收，并且乙方须向甲方支付本合同总价 5%的违约金。

5. 乙方未能按本合同规定的交货时间提供服务，从逾期之日起每日按本合同总价 3%的数额向甲方支付违约金；逾期半个月以上的，甲方有权终止合同，由此造成的甲方经济损失由乙方承担。
6. 甲方无正当理由拒收接受服务，到期拒付服务款项的，甲方向乙方偿付本合同总的 5%的违约金。甲方人逾期付款，则每日按本合同总价的 3%向乙方偿付违约金。
7. 其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

## （二）质量考核标准

1. 乙方须及时对学校提出的存在问题作出响应并实施整改，若不改正，学校有权终止合同，并报相关监督管理部门备案。
2. 乙方要指派代表协助考核，指派代表须出示授权书原件和身份证。
3. 月度考核标准：
  - (1) 以下为考核细则，具体考核细则将由学校根据实际情况制定，学校对考核细则保持最终修改权和解释权。
  - (2) 以下考核细则是学校对乙方进行每月定期考核的内容（满分为 100 分），若每月度乙方考核分数在 70 分-79 分，要求乙方限期整改，并停止供货三个月，如整改不合格则学校将有权终止乙方合同；60 分-69 分，要求乙方限期整改，并停止供货半年，如整改不合格则学校将有权终止乙方合同；59 分以下或出现重大事故、严重违规违法事件，学校将有权终止乙方合同，报相关监督管理部门备案，没收全额履约保证金，并提请上级主管部门在辖区内通报，被终止合同的乙方将列入顺德区北滘镇学校食堂“不良记录”等供应商名录。
- (3) 停止供货期间，学校有权选取另一家中标单位负责配送服务。
- (4) 如出现某乙方被终止合同，学校有权选取另一家中标单位负责配送服务，并与其签订新的服务合同。

## 月度考核表

供应商名称：

序号	项目	扣分事项	分值
1	质量要求	相应批次的食品未能提供对应合格检验证明或合格证明的，每次扣30分	
		食品质量不符合要求，出现质量问题,但未造成严重后果，每次扣20分	
		不及时了解市场信息，提供社会反响大的食品，每次扣3分	





序号	项目	扣分事项	分值
		超范围或超剂量使用食品添加剂、发现使用劣质原料，违规使用抗生素、激素等有害物质，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，取消合同	/
		无法向学校提供上游企业票证，无法保证每批次进货能溯源，每次扣10分	
		未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明货物，每次扣5分	
		学校因食品质量而拒收货物，每次扣5分	
		乙方没有建立食品安全卫生制度或有设备但没有使用，每次扣3分	
2	原材料价格	乙方不接受议定的价格，每次扣10分	
		群众监督对食品价格有特别异议的记录，每次扣5分	
3	配送要求	配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的，车厢内有异味，不整洁每次扣5分	
		未在规定时间内完成配送、供货，每次扣10分	
		实际配送食品少于订购数量且不能及时补充的，每次扣5分	
		配送车辆内的食品没有包装或使用密闭容器盛放，容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定，送货单没有详细注明商品的品牌、品种、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣5分	
		高危易腐食品应未采用冷冻（藏）方式配送，实际配送的食品与订购货物种类、质量不符，未能及时更换的，每次扣5分	
		人员没有出示健康证，没有穿着工衣和配戴胸卡的，每次扣3分	
		配送车进入校区后车速超过10km/h，每次扣5分	
		没有建立供货团队负责对学校食堂供货，扣5分	
4	安全生产管理要求	没有建立、健全本单位安全生产责任制、安全生产规章制度和操作规程，或没有按相关职能部门规定操作，每次扣5分	
		没有相关应急预案的，每次扣5分	
		造成重大事故或有重大事故不配合处理的，解除合同，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，取消合同	/
5	纪律要求	未按要求及时、如实报告生产安全事故，解除合同，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，取消合同	/



序号	项目	扣分事项	分值
		提供资料弄虚作假的，每次扣5分	
		出现乙方有联手哄抬物价现象的，一经核实，解除合同，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，取消合同	/
		向学校主管人员或验收货人进行物质、金钱行贿，一经核实，解除合同，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，取消合同	/
6	诚信服务	经营场地、设备、人员配置、经济实力与承诺不符，每次扣3分	
		被投诉并经查证属实，每次扣10分	
		拒绝学校提出的合理服务要求，每次扣10分	
		存在转包行为，解除合同，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，取消合同	/
7	廉洁协议	没有与学校签订廉洁承诺书，每次扣3分	
		没有按照廉洁承诺书自律，每次扣10分	
8	满意度要求	监管部门的日常监督检查，被通报批评1次扣20分	
		被媒体负面曝光的，解除合同，纳入教育系统食堂物资采购黑名单，取消合同	/
9	现场调查	不能提供考核小组要求的材料，缺1份扣1分	
		学校食堂考核小组对现场查验食品及设施，通报批评1次扣5分	
10	其他	有违反招标文件及合同规定的其它违约事件的，每发现1次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣20分	
合计分值			
整体评价（最终得分=满分100分-合计分值）			
考核小组签名：			
<div style="text-align: right;">学校（盖章）</div> <div style="text-align: right;">年 月 日</div>			

备注：①非常优秀（90-100分）；较好（80-89分）；良好（70-79分）；一般（60-69分）；比较差（60分以下）。②分值中显示“/”不作扣分，一票否决。

4. 考核小组成员包括不限于：校方管理代表、家长代表、师生代表等。

5. 年度考核标准：



(1) **本项目服务合同一年一签，乙方须经考核合格后才能续签后续年度的服务合同。**

(2) 考核细则，具体考核细则将由学校根据实际情况制定，学校对考核细则保持最终修改权和解释权。

(3) 年度的考核标准是在服务年度里的每月考核得分总和的平均值，若每年度考核分值在 60 分以下，不含 60 分，学校不再续签合同，被终止合同的乙方将列入顺德区北滘镇学校食堂“不良记录”等供应商名录。

(4) 如出现某乙方被终止合同，学校有权选取另一家中标单位负责配送服务，并与其签订新的服务合同。

## 十六、供货时间及地点要求

(一) 供货时间：按甲方要求。

(二) 供货地点：佛山市顺德区北滘镇碧江中学、华东师范大学附属顺德美的学校。

## 十七、任务分配

(一) 区域一：佛山市顺德区北滘镇碧江中学；区域二：华东师范大学附属顺德美的学校。

(二) 各包组按照综合得分排名第一的乙方分配区域一；综合得分排名第二的乙方分配区域二。乙方仅对该中标区域的进行配送，每学期轮换一次。

## 十八、履约保证金（根据合同修改）

(一) 交纳时间：乙方必须在签订合同并确认供货前 5 个工作日内以转账的形式分别向学校缴交履约保证金。

(二) 缴纳金额：

序号	学校名称	包组一 (人民币 万元)	包组二 (人民币 万元)	包组三 (人民币 万元)
1	佛山市顺德区北滘镇碧江中学	20	15	10
2	华东师范大学附属顺德美的学校	20	15	10

(三) 如乙方违约，学校可随时没收履约保证金。因乙方违约或考核而扣减履约保证金的，乙方必须在 3 个工作日内补充足额，若乙方不按规定及时补足履约保证金，学校有权终止合同并取消乙方的服务资格，并没收其剩余的履约保证金。乙方无违约责任、无任何不良记录、无违反犯罪行为的，学校将于合同期满后 30 个自然日内无息退还全部履约保证金。

(四) 履约保证金用于补偿学校因乙方的过失导致未能达到合同约定的服务和质量要求而蒙受的损失；

(五) 如乙方未能在规定的时间内将履约保证金划入学校指定的帐户，视同违约。在此情况下，甲方有权采用重新招标的方式重新确定服务单位，由此带来一切损失由乙方自行承担。



(六) 因履行本项目所产生的各项税费，学校和乙方双方实行各付各税原则。

## 十九、防疫要求

(一) 乙方在本项目所投入的员工须在服务开始前一个星期内在有资质的医院连续做两次新冠病毒核酸检测（两次新冠病毒核酸检测结果须为阴性），服务期内如有员工离开广东省范围须隔离 3 天后在有资质的医院连续做两次新冠病毒核酸检测（两次新冠病毒核酸检测结果须为阴性），才能继续服务本项目；如有员工去过中高风险地区或出国，须隔离 14 天后在有资质的医院连续做两次新冠病毒核酸检测（两次新冠病毒核酸检测结果须为阴性），才能继续服务本项目。乙方在服务期前两日内须将投入本项目的员工的个人档案（包括但不限于两次新冠病毒核酸检测结果复印件、个人证件及身份证复印件、从业健康证复印件）交采购人存档，乙方不得随意更换员工，须书面向采购人申请并征得采购人同意才能更换，否则乙方有权取消其采购人资格并全额没收其履约保证金。更换的员工须在更换前一个星期内在有资质的医院连续做两次新冠病毒核酸检测（两次新冠病毒核酸检测结果须为阴性）且将个人档案交采购人存档。

(二) 乙方在本项目所投入的员工须接种两针或以上新冠疫苗。

(三) 所有服务本项目的员工须每半年进行一次新冠病毒核酸检测（新冠病毒核酸检测结果须为阴性），新冠病毒核酸检测结果复印件须交采购人存档。

(四) 工作人员在学校范围内须佩戴口罩，每日进出学校须配合学校要求，测量体温并出示“粤康码”等。

(五) 乙方所提供的食材须符合最新防疫要求。

## 二十、保密

项目实施过程中至乙方正式向甲方交付技术文档资料时止，乙方必须采取措施对本项目实施过程中的数据、源代码、技术文档等资料保密，否则，由于乙方过错导致的上述资料泄密的，乙方必须承担一切责任。项目完成后，甲、乙双方均有责任对本项目的技术保密承担责任。

(一) 未经乙方事先书面同意，甲方不得将由乙方为本合同提供的条文或资料提供给与本合同无关的任何第三方，不得将其用于履行本合同之外的其它用途。即使向与履行本合同有关的人员提供，也应注意保密并限于履行合同所必需的范围。

(二) 除了合同本身之外，上款所列举的任何物件均是乙方的财产。如果乙方有要求，甲方在完成合同后应将这些物件及全部复制件还给乙方。

## 二十一、争端的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理。

## 二十二、不可抗力



任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

### 二十三、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

### 二十四、其它

（一）本合同所有附件、采购文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。

（二）在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。

（三）如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。

（四）除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

### 二十五、合同生效：

（一）本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。

（二）合同壹式\_\_\_\_份，其中甲乙丙双方各执\_\_\_\_份，招标代理机构执壹份。

甲方（盖章）：

乙方（盖章）：

代表：

代表：

签定地点：

签定日期：        年        月        日

签定日期：        年        月        日

开户名称：

银行账号：

开 户 行：

丙方（盖章）：

代表：

签定日期：        年        月        日



附件：

## 退出申请表

申请单位			
退出企业			
所属包组			
法定代表人		注册资金	
联系人		联系电话	
申请退出原因			
退出申请人（盖公章）：			
退出申请人法人签名：			
申请时间：      年      月      日			