服务范围、要求和标准

1分标

序号	标的的名称	数量及单位	▲技术要求																
1	2025-2026 学年度龙 圩区中小 学校、幼 儿园食堂 食品原料 统一配送 采购项目 (1分标)	1 项	<p style="text-align: center;">一、以下是本次供应服务所包含的内容</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%; text-align: center;">序号</th> <th style="text-align: center;">品目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">新鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">新鲜蔬菜及副食品类项目（如蛋类、豆制品及其它辅料）</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">冰鲜肉类(猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品）</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">新鲜水果类（热销水果、时令水果、热带水果）</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">饮品类（纯牛奶、矿泉水、纯净水）</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td style="text-align: center;">面包类（全麦面包、馒头、糕点等）</td> </tr> </tbody> </table>	序号	品目	1	新鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）	2	新鲜蔬菜及副食品类项目（如蛋类、豆制品及其它辅料）	3	冰鲜肉类(猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品)	4	粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品）	5	新鲜水果类（热销水果、时令水果、热带水果）	6	饮品类（纯牛奶、矿泉水、纯净水）	7	面包类（全麦面包、馒头、糕点等）
序号	品目																		
1	新鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）																		
2	新鲜蔬菜及副食品类项目（如蛋类、豆制品及其它辅料）																		
3	冰鲜肉类(猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品)																		
4	粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品）																		
5	新鲜水果类（热销水果、时令水果、热带水果）																		
6	饮品类（纯牛奶、矿泉水、纯净水）																		
7	面包类（全麦面包、馒头、糕点等）																		

8	肉质加工类（腊肉、腊肠等）
9	其他类（香菇、木耳、蘑菇、红枣等）

二、送货要求：

1、配送范围和具体地点（1分标）：

序号	学校名称	预估供餐学生数（人）	预估采购天数（天）	备注
1	梧州市社学初级中学	270	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐
2	梧州市新地初级中学	878	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐
3	梧州市新地第一初级中学	1051	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐
4	梧州市新地第二初级中学	541	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐
5	梧州市龙圩中学	1642	195	早餐、午餐、晚餐
6	梧州市林水中学	1467	195	早餐、午餐、晚餐
7	梧州市龙圩第一实验小学	2515	195	早餐
8	梧州市龙圩第一实验小学再生园校区	545	195	早餐、午餐
9	梧州市苍海第二小学	477	195	早餐
10	梧州市龙圩中心小学	2420	195	早餐

			11	梧州市下廓小学龙湖校区	2148	195	早餐
			12	梧州市龙圩镇中心校 (原林水小学)	1725	195	早餐
			13	梧州市龙圩实验中学	1968	97	学校食堂重建期间, 暂停 食堂食材采购。
			14	梧州市福达小学	1926	195	早餐
			15	梧州市龙圩第二实验中学	1522	195	早餐、午餐、晚餐
			16	梧州市下廓小学	1047	195	早餐
			17	梧州市恩义小学	592	195	营养午餐
			18	梧州市新利小学	338	195	营养午餐
			19	梧州市社学小学	485	195	营养午餐
			20	梧州市思念小学	206	195	营养午餐
			21	思念小学寨中分校	76	195	营养午餐
			22	梧州市念村小学	349	195	营养午餐
			23	梧州市中村小学	278	195	营养午餐
			24	梧州市古凤小学	765	195	营养午餐
			25	梧州市大恩小学	429	195	营养午餐
			26	梧州市四合小学	823	195	营养午餐
			27	梧州市龙圩镇中心幼儿园	107	195	早餐、午餐、课间餐

			28	梧州市龙圩镇中心幼儿园中心校分园	185	195	早餐、午餐、课间餐
			29	梧州市龙圩镇中心幼儿园四合分园	66	195	早餐、午餐、课间餐
			30	梧州市龙圩镇中心幼儿园古风分园	25	195	早餐、午餐、课间餐
			31	梧州市龙圩镇中心幼儿园中村分园	23	195	早餐、午餐、课间餐
			32	梧州市龙圩镇中心幼儿园念村分园	48	195	早餐、午餐、课间餐
			33	梧州市龙圩镇中心幼儿园社学分园	89	195	早餐、午餐、课间餐
			34	梧州市回龙小学	297	195	营养午餐
			35	梧州市大维小学	155	195	营养午餐
			36	梧州市雁村小学	81	195	营养午餐
			37	梧州市训村小学	265	195	营养午餐
			38	梧州市新铺小学	312	195	营养午餐
			39	梧州市都梅小学	289	195	营养午餐
			40	梧州市龙窝小学	278	195	营养午餐
			41	梧州市新地镇中心校	926	195	营养午餐
			42	梧州市古卯小学	168	195	营养午餐
			43	梧州市四落小学	123	195	营养午餐

			44	梧州市古令小学	159	195	营养午餐
			45	梧州市电村小学	178	195	营养午餐
			46	梧州市洞心小学	178	195	营养午餐
			47	梧州市富禄小学	149	195	营养午餐
			48	梧州市题甫小学	307	195	营养午餐
			49	梧州市大村小学	165	195	营养午餐
			50	梧州市回龙小学麻冲分校	48	195	营养午餐
			51	梧州市训村小学三益分校	27	195	营养午餐
			52	梧州市新铺小学良村分校	57	195	营养午餐
			53	梧州市都梅小学都梅分校	200	195	营养午餐
			54	梧州市新地镇中心校孔安分校	271	195	营养午餐
			55	梧州市古令小学上麻分校	38	195	营养午餐
			56	梧州市古令小学思现分校	139	195	营养午餐
			57	梧州市电村小学长盈分校	124	195	营养午餐
			58	梧州市洞心小学尚和分校	108	195	营养午餐
			59	梧州市新地大同小学	189	195	营养午餐
			60	梧州市新地镇中心幼儿园	62	195	早餐、午餐、课间餐
			61	梧州市新地镇中心幼儿园中心校分园	51	195	早餐、午餐、课间餐

			62	梧州市新地镇中心幼儿园回龙分园	15	195	早餐、午餐、课间餐
			63	梧州市新地镇中心幼儿园新地大同分园	35	195	早餐、午餐、课间餐
			64	梧州市新地镇中心幼儿园训村分园	21	195	早餐、午餐、课间餐
			65	梧州市新地镇中心幼儿园新铺分园	17	195	早餐、午餐、课间餐
			66	梧州市新地镇中心幼儿园大维分园	22	195	早餐、午餐、课间餐
<p>注：以上各配送范围和具体地点，若在项目实施时发生变动无法实施食材配送的，如有学校增减，以采购人通知调整学校数量和配送地点，中标供应商须无条件配合。</p> <p>2、中标供应商按学校的采购要求配送,实际供货数量以采购人指定人每次提供的订单为准。梧州市龙圩区教育局审核执行情况。若中标供应商出现不按学校的采购要求配送的，学校拒绝收货。</p> <p>3、中标供应商与各实行食堂供餐的学校签订配送合同，中标供应商不得将中标项目转让或分包给他人,否则采购人或校方有权单方面终止合同,由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p> <p>4、采购人指定人提前一天以电话、邮箱、App 平台等方式向中标供应商下订单，订单内容包括名称、规格、数量等。</p> <p>5、中标供应商应当根据采购人实际情况，按与采购人的约定，在规定的时间内将预定的货</p>							

		<p>物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，中标供应商不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人指定人同意，供应商须承诺如中标后将准时送货到采购人指定人指定地点（投标文件中提供承诺函）。</p> <p>6、中标供应商应根据采购人指定人实际要求运送货物甚至负责进行简单加工（活禽类要经宰杀和清洗，蔬菜类要达到净菜上市标准）。</p> <p>7、每次送货，中标供应商须委派一名专门负责人（具备从业人员健康证明）负责货物的运输、过秤，并协助采购人指定人验收货品，货品的品种和重量以采购人指定人验收的结果为准。还须配备食材配送车辆，运输有毒有害物品车辆不得混用，冷链配送车辆需合格的冷藏设备并能正常使用，应保持运输车辆的清洁，及时进行清洗消毒。</p> <p>8、中标供应商须严格按照各采购人指定人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人指定人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人指定人同意后方可改变。</p> <p>9、采购人指定人发现采购货物不能正常使用的，中标供应商应无条件退换。中标供应商未能履行投标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人指定人退货后将记录在案，并对中标供应商予以处罚，要承担因此产生的一切损失和费用。</p> <p>10、中标供应商指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在采购人的范围活动必须严格遵守采购人各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。</p>
--	--	--

		<p>11、中标供应商不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的，中标供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任。</p> <p>三、商品供货要求：</p> <p>（一）肉类及副食品主要商品供货要求（包括但不限于以下内容）：</p> <p>①所有肉类必须符合国家有关标准，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。</p> <p>②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》《动物防疫合格证》《食品生产许可证》。</p> <p>③色泽：肌肉有光泽,红色均匀，脂肪乳白色，肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。</p> <p>④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。</p> <p>⑤粘度：外表湿润，不粘手，外表湿润，切面有渗出液，不粘手。</p> <p>⑥气味：具有鲜肉固有的气味，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。</p> <p>（二）食用油品质要求：</p> <p>①基本要求：外包装完好，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 80%，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，</p>
--	--	---

		<p>无焦臭、酸败及其他异味。</p> <p>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》《全国工业产品生产许可证》。</p> <p>③气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。</p> <p>④加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。</p> <p>⑤不得混有其他食用油或非食用油，所有食用油需是非转基因食用油。</p> <p>⑥卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。</p> <p>（三）大米质量标准 and 要求的资质证明：</p> <p>①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 80%，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB1354-2018）与食品卫生标准的分析方法（GB/T 5009.36-2003）。</p> <p>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，符合国家食品卫生标准。</p> <p>（四）蔬果商品供货要求（包括但不限于以下内容）：</p> <p>①所有蔬果必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。</p>
--	--	---

		<p>②所有蔬果必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。</p> <p>③所有蔬果在交付采购人指定人前须经过前期处理，使用率达到 90%以上。</p> <p>④所有蔬果必须提供《农产品质量安全承诺达标合格证》，每批次须进行蔬菜农药残留检验证明。</p> <p>（五）纯牛奶、矿泉水、纯净水供货要求（包括但不限于以下内容）：</p> <p>①所有纯牛奶、矿泉水、纯净水必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于 80%。</p> <p>②所有纯牛奶质量符合食品安全国家标准 灭菌乳（GB 25190-2010）。</p> <p>（六）腊肉、腊肠等供货要求（包括但不限于以下内容）：</p> <p>保证包装完好，无变质，没有异味或酸味，肉色鲜明，保证剩余保质期不少于 80%。</p> <p>（七）蛋类供货要求：</p> <p>蛋壳颜色清爽，清洁干净，不得有过量粪便和毛。质量符合《GB/T 34262-2017 蛋与蛋制品术语和分类》《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》《GB 23200.115-2018 食品安全国家标准 鸡蛋中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》《GB 21710-2016 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》等国家标准。</p> <p>（八）面包类（全麦面包、馒头、糕点等）供货要求：</p>
--	--	---

		<p>所有面包必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于 80%。</p> <p>（九）其他类（香菇、木耳、蘑菇、红枣等）供货要求：</p> <p>所有其他类必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于 80%</p> <p>（十）上述健康指标及要求需符合国卫办食品函〔2021〕316 号文，《营养与健康学校建设指南》的要求。</p> <p>（十一）所有提供给学校食堂食品需在梧州市城区各超市、农贸市场能够询价的大众化品牌。</p> <p>（十二）调味品供货要求：</p> <p>①标明生产许可证编号，符合国家计量法规格要求。</p> <p>②包装用密封性能好、无毒、无害包装，包装上需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，食品剩余保质期不少于总质保时限 80%。</p> <p>（十三）粉供货要求：</p> <p>粉（河粉、米粉）：应呈白色或略带黄色，具有新鲜大米特有的清香味道。口感应柔软、有弹性，不粘牙，无杂质，无异味。生产企业必须具备有效《食品生产许可证》。河粉需符合 DB4504/T 0001-2023《梧州鲜湿河粉加工技术规程》及相关食品安全标准；至少提供 2 个及以上生产厂家供学校选择，每批次均附出厂检验报告，供应商至少每个学期委托第三方检测机构进行 2 次检</p>
--	--	--

		测，检测报告须提供给采购人和相关学校。
▲一、商务要求		
<p style="text-align: center;">投标报价要求</p>	<p>1. 投标报价按折扣报价，$\text{结算单价} = \text{基准价} \times \text{中标折扣}$，基准价以每个月由中标供应商和学校代表在梧州市城区内的农贸市场、超市（包括但不限于大润发超市、沃尔玛超市、大塘市场、怡景市场、大圆塘市场、城东市场、新塘冲市场等）等内设取得了营业执照的固定摊位（不包含市场的流动摊位、超市内的特价区）等三家（或以上），由学校代表自主选择摊位，通过实际购买和超市看价的方式进行市场询价，采购人派代表全程进行监督，如发现个别摊位价格异常，可另选其他摊位。学校代表根据市场询价的平均价为基准价，再计算出结算单价，最后由采购人、学校、中标供应商三方代表签字及单位盖章确定，作为学校食材采购结算价执行，市场询价原则上每个月至少进行1次，如市场价格波动过大或采购人提出要求的再另行增加市场询价次数。$\text{结算价款} = \text{实际采购数量} \times \text{结算单价}$。</p> <p>2. 中标供应商派出的市场询价代表或相关人员遵守法律法规，严禁在市场询价过程中弄虚作假、串通摊位业主、抬高价格等，中标供应商派出的市场询价代表在签订合同时同时向采购人递交承诺诚信保证书。</p> <p>3. 中标供应商依据采购人提供的食品采购需求计划，在规定时间内向采购人食堂配送食品及食堂加工原料物品等。</p> <p>4. 中标供应商的上述价格包含原料费、运输费、人工费、交货验收费、税费等。</p> <p>5. 中标供应商承诺给予采购人优惠，具体如下：</p> <p style="padding-left: 2em;">（1）保证产品是原装的同时，价格不得高于最终询价价格。</p>	

	<p>(2) 一个月内出现质量问题，无条件更换。</p>
<p>其他要求</p>	<p>1. 中标供应商根据食品供应量必须向学校师生购买 1000 万元（含）以上的产品责任保险（签订配送合同时须向采购人提交保险购买凭证复印件，且凭证由采购人留存）。</p> <p>2. 采购人指定人与中标供应商在响应及履行合同过程中，必须遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国反不正当竞争法》《中华人民共和国消费者权益保障法》《中华人民共和国民法典》及相关的国家法律、法规。</p> <p>3. 本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。</p> <p>4. 中标供应商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。保证合同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，要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。</p> <p>5. 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人指定人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。</p> <p>6. 采购人指定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，中标供应商必须无条件退货或更换商品。</p> <p>7. 中标供应商保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感，并在响应文件中列出相关品目。</p> <p>8. 中标供应商保证提供的肉均为梧州市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品。</p>

	<p>9. 具有由定点屠宰厂（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》，新鲜肉类要有梧州市内市场监督管理部门的电脑单据作为依据（供货时提供）。</p> <p>10. 中标供应商应能够配合采购人指定人在 1 个工作日内更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。</p> <p>11. 中标供应商提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人指定人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：</p> <p>① 中标供应商提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款由供货结算款内扣除。</p> <p>② 中标供应商提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标供应商提供之食品问题，中标供应商除需负担全数之医药费，不予退还履约保证金、食品安全风险保证金外，采购人指定人取消中标供应商供货资格，取消中标供应商供货合同，中标供应商同时承担相应的民事及刑事法律责任。</p> <p>12. 为确保本项目的配送质量及响应效率，中标供应商若为外地注册公司的，需在投标文件中承诺（承诺函格式自拟）签订合同后 1 个月内在龙圩区注册独立法人公司（或设立分支机构），并建立完成完整的配送供应链；根据《食品经营许可管理办法》第二十七条的相关规定，经营场所发生变化的，应当重新申请食品经营许可；外设仓库地址发生变化的，食品经营者应当在变化后 10 个工作日内向原发证的食品药品监督管理部门报告；承诺按要求办理好食品药品监督管理部门颁发的《食品经营许可证》。</p>
考核要求	1. 考核次数：每学期考核 2 次，由采购人组织对中标供应商进行考核评分。

	<p>2. 配送服务考核办法按每次 100 分制进行考核：</p> <p>①当考核分达到 90 分以上（含 90 分）时为合格；</p> <p>②考核分在 90 分以下至 80 分（含 80 分）时，采购人扣中标供应商 30000 元当月货款；考核分在 80 分以下时，采购人扣中标供应商 60000 元货款。</p> <p>3. 计算方式：考核分=100 - (采购人及中标供应商联合考核实际扣分)；</p> <p>4. 服务期内第一次低于 90 分的进行警告，第二次低于 90 分的进行约谈，第三次低于 90 分的，采购人有权终止本次合同。</p>
验收标准	<p>物料的验收工作由采购人和中标供应商共同进行。中标供应商提供的产品须经过采购人指定人的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收；中标供应商不能满足食品的质、量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚。</p> <p>验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。</p> <p>来货量大于订货量时按订货量验收，来货量小于订货量 85%，则告知中标供应商必须在 1 小时内补齐，若无法补齐数量，则按缺货金额的 10%在当月货款中进行扣罚。</p> <p>1. 肉类：猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭</p> <p> (1) 鲜猪肉</p>

品名	质量验收标准	扣秤标准
鲜瘦肉	肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪。无注水。	根据现场实际情况和实际需求量，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
五花肉	带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层	
排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离	
猪肝 猪心	肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄，心冠脂肪洁白组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块	
猪腰	表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性	
猪肚	猪肚呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道	
猪脚	腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、	

	肉质有弹性	
(2) 鲜牛肉、鲜羊肉		
品名	质量验收标准	扣秤标准
鲜牛肉	肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
鲜羊肉	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。	
(3) 牛腩		
品名	质量验收标准	扣秤标准
牛腩	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
(4) 鲜鸭		
品名	质量验收标准	扣秤标准

鲜鸭	表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
(5) 鲜鸡		
品名	质量验收标准	扣秤标准
鲜鸡	具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切面有光泽、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
2. 冻品类、冻肉、冻副产品		
(1) 冻品类、冻肉		
品名	质量验收标准	扣秤标准
鲜猪肉丸	新鲜瘦猪肉或碎杂肉或符合卫生标准的肉	外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合
鲜牛肉丸	新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的肉	

	冻猪肉	肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味、外包装箱完好。	质量标准者可拒收；注冰明显者拒收
冻牛肉	肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强		
冻羊肉	肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强、外包装箱完好		
冻鸡肉	眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复、外包装箱完好		
冻鱼类	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有		

	生产日期。	
(2) 冻副食品		
品名	质量验收标准	扣秤标准
鸡中翼	无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显淤块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红、无鸡毛，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收
鸡爪	大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、无残缺	
鸡全翼	大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、	
鸡腿	无碎杂、无污伤、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	
鸡肾	呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。	
猪耳	无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与	

		鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。	
	猪副产品	无冻干脱水发暗迹象、其它同鲜猪肉副产品	
	龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
	汤骨	腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整。品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，无趾间黑垢，无松香。无黑斑、无指甲、表面光滑、肉质有弹性。	
	猪肺	肉呈红色，有光泽	
	猪大肠	呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道	
3、水产类			
(1) 鲜活：鱼类、虾类			
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鱼类	游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异常红尾。大小均匀	根据现场实际情况和实际需求临场与中标供应商协议扣秤 1-5%严重不符合质量标准者可拒收

	虾类	游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度； 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	
(2) 冰鲜类			
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	冰鲜鱼	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽 显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗 色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完 整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鱼眼澄 清透明，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹 部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实， 有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装 箱完好无破损，有生产日期。	根据现场实际情况和实 际需求量，临场与中标供 应商协议扣秤 1-5%，严重 不符合质量标准者可拒 收
	虾类	头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红， 外壳有光泽，稍湿润，气味正常	
	冰鱿鱼	色鲜艳，皮微红，有光泽，多黏液，体形完整，肌肉柔 软光滑，有弹性	外包装箱需完好、且符合 质量标准；严重不符合质 量标准者可拒收；注冰明 显者拒收

4、新鲜果蔬类

各种蔬菜都具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；多数蔬菜具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，不应有腐败味和其他异味；多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩的特殊味道；多数蔬菜具有新鲜的状态，如蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、虫害侵蚀等，则为异常形态，还有的蔬菜人为地使用了激素物质会长成畸形。

(1) 根茎类：茎部不老化，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。不良品质：叶子发黄、变软、

(2) 叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。球形叶菜坚实、无老帮。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。

(3) 花果类：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。不良品质：变色、变软、擦伤、枯萎。

5、副食品、蛋类

(1) 面粉、面包粉、糯米粉、粘米粉、澄面、玉米面、全麦面、生粉：白色粉状、无霉变和结块、气味正常、无异味和异嗅。

(2) 鸡蛋：正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。

6、粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品）、饮品类（纯牛奶、矿泉水、纯净水）、面包类（全麦面包、馒头、糕点等）、肉质加工类（腊肉、腊肠等）、其他类（香菇、木耳、蘑菇、红枣等）：

按照上述各类产品的供货要求中的具体要求作为验收标准。

二、其他	
实施方案及服务承诺	投标人可在投标文件中提供实施方案及服务承诺，内容包括但不限于管理制度、食材安全管理、配送服务经营方案、配送计划流程、服务承诺、应急预案等。
核心产品说明	本项目为服务类项目，无核心产品。

2.分标

序号	标的的名称	数量及单位	▲技术要求																		
1	2025-2026 学年度龙 圩区中小 学校、幼 儿园食堂 食品原料 统一配送 采购项目 (2分标)	1 项	<p>一、以下是本次供应服务所包含的内容</p> <table border="1" data-bbox="896 675 1839 1390"> <thead> <tr> <th data-bbox="896 675 987 751">序号</th> <th data-bbox="987 675 1839 751">品目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="896 751 987 829">1</td> <td data-bbox="987 751 1839 829">新鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="896 829 987 908">2</td> <td data-bbox="987 829 1839 908">新鲜蔬菜及副食品类项目（如蛋类、豆制品及其它辅料）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="896 908 987 986">3</td> <td data-bbox="987 908 1839 986">冰鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="896 986 987 1064">4</td> <td data-bbox="987 986 1839 1064">粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="896 1064 987 1142">5</td> <td data-bbox="987 1064 1839 1142">新鲜水果类（热销水果、时令水果、热带水果）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="896 1142 987 1220">6</td> <td data-bbox="987 1142 1839 1220">饮品类（纯牛奶、矿泉水、纯净水）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="896 1220 987 1299">7</td> <td data-bbox="987 1220 1839 1299">面包类（全麦面包、馒头、糕点等）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="896 1299 987 1390">8</td> <td data-bbox="987 1299 1839 1390">肉质加工类（腊肉、腊肠等）</td> </tr> </tbody> </table>	序号	品目	1	新鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）	2	新鲜蔬菜及副食品类项目（如蛋类、豆制品及其它辅料）	3	冰鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品）	4	粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品）	5	新鲜水果类（热销水果、时令水果、热带水果）	6	饮品类（纯牛奶、矿泉水、纯净水）	7	面包类（全麦面包、馒头、糕点等）	8	肉质加工类（腊肉、腊肠等）
序号	品目																				
1	新鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产等新鲜产品）																				
2	新鲜蔬菜及副食品类项目（如蛋类、豆制品及其它辅料）																				
3	冰鲜肉类（猪牛羊、生禽、水产等冰鲜产品）																				
4	粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品）																				
5	新鲜水果类（热销水果、时令水果、热带水果）																				
6	饮品类（纯牛奶、矿泉水、纯净水）																				
7	面包类（全麦面包、馒头、糕点等）																				
8	肉质加工类（腊肉、腊肠等）																				

9

其他类（香菇、木耳、蘑菇、红枣等）

二、送货要求：

1、配送范围和具体地点（2分标）：

序号	学校名称	预估供餐学生数（人）	预估采购天数（天）	备注
1	梧州市中山中学	978	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐
2	梧州市大坡初级中学	937	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐
3	梧州市广平初级中学	1212	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐
4	梧州市广平第二初级中学	1037	195	早餐、午餐（营养午餐）、晚餐
5	梧州市龙圩幼儿园	342	195	早餐、午餐、课间餐
6	梧州市龙圩第二实验小学	779	195	早餐
7	梧州市苍海小学	2018	195	早餐
8	梧州市新安小学	115	195	营养午餐
9	梧州市大城小学	165	195	营养午餐
10	梧州市马王小学	371	195	营养午餐
11	梧州市大坡镇中心校	705	195	营养午餐

			12	梧州市育民小学	183	195	营养午餐
			13	梧州市交村小学	145	195	营养午餐
			14	梧州市河步小学	298	195	营养午餐
			15	梧州市李济深小学	188	195	营养午餐
			16	梧州市寨村小学	123	195	营养午餐
			17	梧州市夜村小学	113	195	营养午餐
			18	梧州市松柏小学	224	195	营养午餐
			19	梧州市新龙小学	203	195	营养午餐
			20	梧州市合洞小学	254	195	营养午餐
			21	梧州市天堂小学	101	195	营养午餐
			22	梧州市古元小学	76	195	营养午餐
			23	梧州市胜洲小学	215	195	营养午餐
			24	梧州市新安小学大燕分校	23	195	营养午餐
			25	梧州市交村小学替宥分校	112	195	营养午餐
			26	梧州市大坡镇中心幼儿园	98	195	早餐、午餐、课间餐
			27	梧州市大坡镇中心幼儿园合洞分园	29	195	早餐、午餐、课间餐
			28	梧州市大坡镇中心幼儿园李济深分园	39	195	早餐、午餐、课间餐

			29	梧州市大坡镇中心幼儿园胜洲分园	30	195	早餐、午餐、课间餐
			30	梧州市大坡镇中心幼儿园新龙分园	45	195	早餐、午餐、课间餐
			31	梧州市大坡镇中心幼儿园育民马王分园	25	195	早餐、午餐、课间餐
			32	梧州市广平镇中心校	1034	195	营养午餐
			33	梧州市上合小学	240	195	营养午餐
			34	梧州市平地小学	406	195	营养午餐
			35	梧州市大尧小学	309	195	营养午餐
			36	梧州市城坦小学	153	195	营养午餐
			37	梧州市蓄金小学	154	195	营养午餐
			38	梧州市淑里小学	245	195	营养午餐
			39	梧州市调村小学	269	195	营养午餐
			40	梧州市平山希望小学	202	195	营养午餐
			41	梧州市广平河口小学	316	195	营养午餐
			42	梧州市甘村逸夫小学	333	195	营养午餐
			43	梧州市武陇小学	183	195	营养午餐
			44	梧州市金钗小学	233	195	营养午餐
			45	梧州市平乐小学端村分校	66	195	营养午餐

			46	梧州市华新小学	221	195	营养午餐
			47	梧州市扶达小学	71	195	营养午餐
			48	梧州市西罗小学	166	195	营养午餐
			49	梧州市甘村逸夫小学思化分校	42	195	营养午餐
			50	梧州市平乐小学	132	195	营养午餐
			51	梧州市广平镇中心幼儿园	265	195	早餐、午餐、课间餐
			52	梧州市广平镇中心幼儿园甘村逸夫分园	36	195	早餐、午餐、课间餐
			53	梧州市广平镇中心幼儿园华新分园	55	195	早餐、午餐、课间餐
			54	梧州市广平镇中心幼儿园调村分园	12	195	早餐、午餐、课间餐
			55	梧州市广平镇中心幼儿园蓄金分园	35	195	早餐、午餐、课间餐
			56	梧州市广平镇中心幼儿园大尧分园	53	195	早餐、午餐、课间餐
			57	梧州市广平镇中心幼儿园金钗分园	47	195	早餐、午餐、课间餐
			58	梧州市广平镇中心幼儿园平乐分园	45	195	早餐、午餐、课间餐
			59	梧州市广平镇中心幼儿园平山分园	30	195	早餐、午餐、课间餐
			60	梧州市广平镇中心幼儿园平地分园	29	195	早餐、午餐、课间餐

			61 梧州市广平镇中心幼儿园城坦分园	30	195	早餐、午餐、课间餐
<p>注：以上各配送范围和具体地点，若在项目实施时发生变动无法实施食材配送的，如有学校增减，以采购人通知调整学校数量和配送地点，中标供应商须无条件配合。</p> <p>2、中标供应商按学校的采购要求配送,实际供货数量以采购人指定人每次提供的订单为准。梧州市龙圩区教育局审核执行情况。若中标供应商出现不按学校的采购要求配送的，学校拒绝收货。</p> <p>3、中标供应商与各实行食堂供餐的学校签订配送合同，中标供应商不得将中标项目转让或分包给他人,否则采购人或校方有权单方面终止合同,由此产生的一切经济损失由中标供应商自行承担。</p> <p>4、采购人指定人提前一天以电话、邮箱、App 平台等方式向中标供应商下订单，订单内容包括名称、规格、数量等。</p> <p>5、中标供应商应当根据采购人实际情况，按与采购人的约定，在规定的时间内将预定的货物数量送到指定地点。除客观不可抗力外，中标供应商不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标供应商应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人指定人同意，供应商须承诺如中标后将准时送货到采购人指定人指定地点（投标文件中提供承诺函）。</p> <p>6、中标供应商应根据采购人指定人实际要求运送货物甚至负责进行简单加工（活禽类要经</p>						

		<p>宰杀和清洗，蔬菜类要达到净菜上市标准）。</p> <p>7、每次送货，中标供应商须委派一名专门负责人（具备从业人员健康证明）负责货物的运输、过秤，并协助采购人指定人验收货品，货品的品种和重量以采购人指定人验收的结果为准。还须配备食材配送车辆，运输有毒有害物品车辆不得混用，冷链配送车辆需合格的冷藏设备并能正常使用，应保持运输车辆的清洁，及时进行清洗消毒。</p> <p>8、中标供应商须严格按照各采购人指定人的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，采购人指定人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人指定人同意后方可改变。</p> <p>9、采购人指定人发现采购货物不能正常使用的，中标供应商应无条件退换。中标供应商未能履行投标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，采购人指定人退货后将记录在案，并对中标供应商予以处罚，要承担因此产生的一切损失和费用。</p> <p>10、中标供应商指定的送货专员必须穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，送货专员在采购人的范围活动必须严格遵守采购人各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。</p> <p>11、中标供应商不得泄露采购人的商业秘密。泄密造成采购人损失的，中标供应商将承担由此产生的一切损失和法律责任。</p> <p>三、商品供货要求：</p>
--	--	--

		<p>（一）肉类及副食品主要商品供货要求（包括但不限于以下内容）：</p> <p>①所有肉类必须符合国家有关标准，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。</p> <p>②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》《动物防疫合格证》《食品生产许可证》。</p> <p>③色泽：肌肉有光泽,红色均匀，脂肪乳白色，肌肉有光泽，红色或稍暗，脂肪白色。</p> <p>④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。</p> <p>⑤粘度：外表湿润，不粘手，外表湿润，切面有渗出液，不粘手。</p> <p>⑥气味：具有鲜肉固有的气味，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。</p> <p>（二）食用油品质要求：</p> <p>①基本要求：外包装完好，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 80%，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。</p> <p>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》《全国工业产品生产许可证》。</p>
--	--	---

		<p>③气味、滋味：具有固有的气味和滋味，无异味。</p> <p>④加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。</p> <p>⑤不得混有其他食用油或非食用油，所有食用油需是非转基因食用油。</p> <p>⑥卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。</p> <p>（三）大米质量标准和要求的资质证明：</p> <p>①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 80%，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB1354-2018）与食品卫生标准的分析方法（GB/T 5009.36-2003）。</p> <p>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，符合国家食品卫生标准。</p> <p>（四）蔬果商品供货要求（包括但不限于以下内容）：</p> <p>①所有蔬果必须符合国家有关标准，保证新鲜、无异味、无霉烂变质。</p> <p>②所有蔬果必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。</p> <p>③所有蔬果在交付采购人指定人前须经过前期处理，使用率达到 90%以上。</p> <p>④所有蔬果必须提供《农产品质量安全承诺达标合格证》，每批次须进行蔬菜农药残留检</p>
--	--	---

		<p>验证明。</p> <p>（五）纯牛奶、矿泉水、纯净水供货要求（包括但不限于以下内容）：</p> <p>①所有纯牛奶、矿泉水、纯净水必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于 80%。</p> <p>②所有纯牛奶质量符合食品安全国家标准 灭菌乳（GB 25190-2010）。</p> <p>（六）腊肉、腊肠等供货要求（包括但不限于以下内容）：</p> <p>保证包装完好，无变质，没有异味或酸味，肉色鲜明，保证剩余保质期不少于 80%。</p> <p>（七）蛋类供货要求：</p> <p>蛋壳颜色清爽，清洁干净，不得有过量粪便和毛。质量符合《GB/T 34262-2017 蛋与蛋制品术语和分类》《GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品》《GB 23200.115-2018 食品安全国家标准 鸡蛋中氟虫腈及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法》《GB 21710-2016 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》等国家标准。</p> <p>（八）面包类（全麦面包、馒头、糕点等）供货要求：</p> <p>所有面包必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于 80%。</p> <p>（九）其他类（香菇、木耳、蘑菇、红枣等）供货要求：</p>
--	--	---

		<p>所有其他类必须符合国家有关标准，保证外包装完好，标明营养成分、配料、产品标准号、保质期、生产日期，剩余保质期不少于 80%</p> <p>(十) 上述健康指标及要求需符合国卫办食品函（2021）316 号文，《营养与健康学校建设指南》的要求。</p> <p>(十一) 所有提供给学校食堂食品需在梧州市城区各超市、农贸市场能够询价的大众化品牌。</p> <p>(十二) 调味品供货要求：</p> <p>①标明生产许可证编号，符合国家计量法规格要求。</p> <p>②包装用密封性能好、无毒、无害包装，包装上需印有生产企业名称、地址、联系电话及生产日期等字样，食品剩余保质期不少于总质保时限 80%。</p> <p>(十三) 粉供货要求：</p> <p>粉（河粉、米粉）：应呈白色或略带黄色，具有新鲜大米特有的清香味道。口感应柔软、有弹性，不粘牙，无杂质，无异味。生产企业必须具备有效《食品生产许可证》。河粉需符合 DB4504/T 0001-2023《梧州鲜湿河粉加工技术规程》及相关食品安全标准；至少提供 2 个及以上生产厂家供学校选择，每批次均附出厂检验报告，供应商至少每个学期委托第三方检测机构进行 2 次检测，检测报告须提供给采购人和相关学校。</p>
▲一、商务要求		
<p>投标报价要求</p>	<p>1. 投标报价按折扣报价，结算单价=基准价×中标折扣，基准价以每个月由中标供应商和学校</p>	

	<p>代表在梧州市城区内的农贸市场、超市（包括但不限于大润发超市、沃尔玛超市、大塘市场、怡景市场、大圆塘市场、城东市场、新塘冲市场等）等内设取得了营业执照的固定摊位（不包含市场的流动摊位、超市内的特价区）等三家（或以上），由学校代表自主选择摊位，通过实际购买和超市看价的方式进行市场询价，采购人派代表全程进行监督，如发现个别摊位价格异常，可另选其他摊位。学校代表根据市场询价的平均价为基准价，再计算出结算单价，最后由采购人、学校、中标供应商三方代表签字及单位盖章确定，作为学校食材采购结算价执行，市场询价原则上每个月至少进行1次，如市场价格波动过大或采购人提出要求的再另行增加市场询价次数。结算价款=实际采购数量×结算单价。</p> <p>2. 中标供应商派出的市场询价代表或相关人员遵守法律法规，严禁在市场询价过程中弄虚作假、串通摊位业主、抬高价格等，中标供应商派出的市场询价代表在签订合同时同时向采购人递交承诺诚信保证书。</p> <p>3. 中标供应商依据采购人提供的食品采购需求计划，在规定时间内向采购人食堂配送食品及食堂加工原料物品等。</p> <p>4. 中标供应商的上述价格包含原料费、运输费、人工费、交货验收费、税费等。</p> <p>5. 中标供应商承诺给予采购人优惠，具体如下：</p> <p>（1）保证产品是原装的同时，价格不得高于最终询价价格。</p> <p>（2）一个月内出现质量问题，无条件更换。</p>
其他要求	<p>1. 中标供应商根据食品供应量必须向学校师生购买1000万元（含）以上的产品责任保险（签订配送合同时须向采购人提交保险购买凭证复印件，且凭证由采购人留存）。</p> <p>2. 采购人指定人与中标供应商在响应及履行合同过程中，必须遵守《中华人民共和国食品安</p>

全法》《中华人民共和国反不正当竞争法》《中华人民共和国消费者权益保障法》《中华人民共和国民法典》及相关的国家法律、法规。

3. 本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

4. 中标供应商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。保证合同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，要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的 80%。

5. 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人指定人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

6. 采购人指定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，中标供应商必须无条件退货或更换商品。

7. 中标供应商保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感，并在响应文件中列出相关品目。

8. 中标供应商保证提供的肉均为梧州市内定点屠宰厂（场）经检疫和肉品品质检验合格的产品。

9. 具有由定点屠宰厂（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》，新鲜肉类要有梧州市内市场监督管理部门的电脑单据作为依据（供货时提供）。

10. 中标供应商应能够配合采购人指定人在 1 个工作日内更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。

	<p>11. 中标供应商提供假冒伪劣、过期、变质的、有毒食品的，一经发现，除按采购人指定人要求无条件退货或换货外，还将受到如下处罚：</p> <p>① 中标供应商提供假冒伪劣、过期、变质食品的，要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款由供货结算款内扣除。</p> <p>② 中标供应商提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标供应商提供之食品问题，中标供应商除需负担全数之医药费，不予退还履约保证金、食品安全风险保证金外，采购人指定人取消中标供应商供货资格，取消中标供应商供货合同，中标供应商同时承担相应的民事及刑事法律责任。</p> <p>12. 为确保本项目的配送质量及响应效率，中标供应商若为外地注册公司的，需在投标文件中承诺（承诺函格式自拟）签订合同后 1 个月内在龙圩区注册独立法人公司（或设立分支机构），并建立完成完整的配送供应链；根据《食品经营许可管理办法》第二十七条的相关规定，经营场所发生变化的，应当重新申请食品经营许可；外设仓库地址发生变化的，食品经营者应当在变化后 10 个工作日内向原发证的食品药品监督管理部门报告；承诺按要求办理好食品药品监督管理部门颁发的《食品经营许可证》。</p>
考核要求	<p>1. 考核次数：每学期考核 2 次，由采购人组织对中标供应商进行考核评分。</p> <p>2. 配送服务考核办法按每次 100 分制进行考核：</p> <p>① 当考核分达到 90 分以上（含 90 分）时为合格；</p> <p>② 考核分在 90 分以下至 80 分（含 80 分）时，采购人扣中标供应商 30000 元当月货款；考核</p>

	<p>分在 80 分以下时，采购人扣中标供应商 60000 元货款。</p> <p>3. 计算方式：考核分=100 - (采购人及中标供应商联合考核实际扣分)；</p> <p>4. 服务期内第一次低于 90 分的进行警告，第二次低于 90 分的进行约谈，第三次低于 90 分的，采购人有权终止本次合同。</p>						
<p style="text-align: center;">验收标准</p>	<p>物料的验收工作由采购人和中标供应商共同进行。中标供应商提供的产品须经过采购人指定人的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求、感官检验不能达到食品卫生要求，当即拒收；中标供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚。</p> <p>验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。</p> <p>来货量大于订货量时按订货量验收，来货量小于订货量 85%，则告知中标供应商必须在 1 小时内补齐，若无法补齐数量，则按缺货金额的 10%在当月货款中进行扣罚。</p> <p>1. 肉类：猪肉、牛肉、羊肉、鸡、鸭</p> <p>(1) 鲜猪肉</p> <table border="1" data-bbox="763 1141 1937 1372"> <thead> <tr> <th data-bbox="763 1141 940 1201">品名</th> <th data-bbox="940 1141 1617 1201">质量验收标准</th> <th data-bbox="1617 1141 1937 1201">扣秤标准</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="763 1201 940 1372">鲜瘦肉</td> <td data-bbox="940 1201 1617 1372">肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性</td> <td data-bbox="1617 1201 1937 1372">根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不</td> </tr> </tbody> </table>	品名	质量验收标准	扣秤标准	鲜瘦肉	肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不
品名	质量验收标准	扣秤标准					
鲜瘦肉	肌肉红色均匀，有光泽，脂肪洁白。外表微干或微湿润，放血状况良好，肉边整齐，无破碎肉，无黏液渗出或很干的表皮，无点状、虫状等小颗粒灰白色寄生虫。弹性	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不					

		良好，压后凹陷立即恢复。具有鲜猪肉正常气味，无泥污、血污、肉边整齐、无碎肉、碎骨，按标准部位分割、精肉无多余脂肪。无注水。	符合质量标准者可拒收
	五花肉	带皮的肥瘦肉，肌肉与脂肪相间多层	
	排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，完整，不得剔降，骨肉不分离	
	猪肝 猪心	肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄，心冠脂肪洁白组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝结块	
	猪腰	表面有一层光亮的薄膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性	
	猪肚	猪肚呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道	
	猪脚	腿骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性	
(2) 鲜牛肉、鲜羊肉			
	品名	质量验收标准	扣秤标准

	鲜牛肉	肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无寄生虫，无注水	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
	鲜羊肉	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻、有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。	
(3) 牛腩			
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	牛腩	肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无注水	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
(4) 鲜鸭			
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鲜鸭	表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一内脏、无血水、无异味	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收

(5) 鲜鸡		
品名	质量验收标准	扣秤标准
鲜鸡	具有该品种应有的外形特征、大小符合要求、鸡肚内无一切内脏、眼球饱满、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色、肌肉切面有光泽、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折和因骨折破皮而使骨头外露	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣秤 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
2. 冻品类、冻肉、冻副产品		
(1) 冻品类、冻肉		
品名	质量验收标准	扣秤标准
鲜猪肉丸	新鲜瘦猪肉或碎杂肉或符合卫生标准的肉	外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收
鲜牛肉丸	新鲜瘦牛肉或碎杂肉或符合卫生标准的肉	
冻猪肉	肌肉有光泽、色红均匀、脂肪洁白、无霉点、肉质紧密、有坚实感、外表及切面微湿润、不粘手、无异味、外包装箱完好。	
冻牛肉	肌肉红色均匀、有光泽、脂肪白色或微黄、肌肉外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、	

		有坚实感、肌纤维韧性强	
	冻羊肉	肌肉色鲜艳、有光泽、脂肪白色、外表微干或有风干膜、或外表湿润、但不粘手、肌肉结构紧密、有坚实感、肌纤维韧性强、外包装箱完好	
	冻鸡肉	眼球饱满或平坦、皮肤有光泽、因品种不同而呈淡黄、淡红或灰白色等、肌肉切面有光泽、外表微湿润、不粘手、指压后凹陷恢复、且不能完全恢复、外包装箱完好	
	冻鱼类	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实，有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装箱完好无破损，有生产日期。	
(2) 冻副食品			
	品名	质量验收标准	扣秤标准

	鸡中翼	无黄衣、大小均匀、无异味、无碎杂、有光泽、无明显淤块、无破皮、外表色泽正常、肉质淡红、无鸡毛，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	外包装箱需完好、且符合质量标准；严重不符合质量标准者可拒收；注冰明显者拒收
	鸡爪	大小均匀、色泽乳白、无粘手、无异味、无黑斑、无碎架、无残缺	
	鸡全翼	大小均匀、无碎杂、有光泽、无异味、肉色淡红、无骨折和破皮、无黄衣、无异味、无鸡毛、大小均匀、	
	鸡腿	无碎杂、无污伤、无淤血斑、有光泽、肉质淡红、无异味。解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期	
	鸡肾	呈鸡肾特有色泽、无病斑、外表及切面湿润、但不粘手、无污物及其它杂质、无异味，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。	
	猪耳	无种猪耳、无毛或少毛、无异味、色泽正常，解冻后与鲜禽特征相同。按标准部位分割外包装箱完好无破损，有生产日期。	
	猪副产品	无冻干脱水发暗迹象、其它同鲜猪肉副产品	

	龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油	根据现场实际情况和实际需求，临场与中标供应商协议扣 1-5%，严重不符合质量标准者可拒收
	汤骨	腿骨，圆管形，浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净、完整。品质新鲜，去蹄壳，不带蹄筋，无毛，无趾间黑垢，无松香。无黑斑、无指甲、表面光滑、肉质有弹性。	
	猪肺	肉呈红色，有光泽	
	猪大肠	呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道	
3、水产类			
(1) 活鲜：鱼类、虾类			
	品名	质量验收标准	扣秤标准
	鱼类	游水生猛，对外界刺激敏感，无翻肚；无嘴烂及其它外表损伤。鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽、透明，眼球突出；腹部坚实不膨胀，肛门内部洁净无异状红尾。大小均匀	根据现场实际情况和实际需求临场与中标供应商协议扣秤 1-5%严重不符合质量标准者可拒收
	虾类	游水快，对外界刺激敏感；头尾完整，有一定弯曲度；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	
(3) 冰鲜类			

品名	质量验收标准	扣秤标准
冰鲜鱼	鳍平直紧贴鱼体，鳞片上覆有冻结的黏液层，天然色泽 显明而不浑浊。眼球不突出，透明重复冰冻的鱼鳞呈暗 色，解冻后，有光泽，有一层清洁透明的黏液，鳞片完 整、不易脱落，具有海水鱼或淡水鱼固有气味，鱼眼澄 清透明，眼球饱满凸出，角膜透明，鳃鲜红、清晰，腹 部坚实、无胀气、裂现象、肛孔白色凹陷，肉质坚实， 有弹性，骨肉不分离。解冻后与鲜品特征相同。外包装 箱完好无破损，有生产日期。	根据现场实际情况和实 际需求量，临场与中标供 应商协议扣秤 1-5%，严重 不符合质量标准者可拒 收
虾类	头尾完整，有一定弯曲度，虾身较挺，半透明不发红， 外壳有光泽，稍湿润，气味正常	
冰鱿鱼	色鲜艳，皮微红，有光泽，多黏液，体形完整，肌肉柔 软光滑，有弹性	外包装箱需完好、且符合 质量标准；严重不符合质 量标准者可拒收；注冰明 显者拒收
<p>4、新鲜果蔬类</p> <p>各种蔬菜都具有本品种固有的颜色，有光泽，显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；多数蔬菜具有清香、甘辛香、甜酸香等气味，不应有腐败味和其他异味；多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩的特殊味道；多数蔬菜具有新鲜的状态，如蔫萎、干枯、损伤、变色、病变、</p>		

	<p>虫害侵蚀等，则为异常形态，还有的蔬菜人为地使用了激素物质会长成畸形。</p> <p>(1) 根茎类：茎部不老化，个体均匀，外表圆滑，未发芽、变色。不良品质：叶子发黄、变软、</p> <p>(2) 叶菜类：色泽鲜亮，切口不变色，叶片挺而不干枯、不发黄；质地脆嫩、坚挺。球形叶菜坚实、无老帮。不良品质：叶黄、水伤腐烂、有泥土、有虫及虫眼。</p> <p>(3) 花果类：允许果形有轻微缺点，但不得变形、过熟。不良品质：变色、变软、擦伤、枯萎。</p> <p>5、副食品、蛋类</p> <p>(1) 面粉、面包粉、糯米粉、粘米粉、澄面、玉米面、全麦面、生粉：白色粉状、无霉变和结块、气味正常、无异味和异嗅。</p> <p>(2) 鸡蛋：正常鲜蛋的蛋壳应清洁完整，无裂纹，灯光透视呈微红色，气室小，看不见蛋黄或略见阴影于中心。打开后蛋黄膜不破裂、凸起、完整并带有韧性，蛋黄蛋白分明，颜色鲜艳。</p> <p>6、粮油类（大米、粉、面、食用油、调味品）、饮品类（纯牛奶、矿泉水、纯净水）、面包类（全麦面包、馒头、糕点等）、肉质加工类（腊肉、腊肠等）、其他类（香菇、木耳、蘑菇、红枣等）：</p> <p>按照上述各类产品的供货要求中的具体要求作为验收标准。</p>
二、其他	
<p>实施方案及服务承诺</p>	<p>投标人可在投标文件中提供实施方案及服务承诺，内容包括但不限于管理制度、食材安全管理、配送服务经营方案、配送计划流程、服务承诺、应急预案等。</p>
<p>核心产品说明</p>	<p>本项目为服务类项目，无核心产品。</p>