**项目采购需求**

**防城区教育局2025-2026学年农村义务教育学生营养改善计划食堂供餐食品配送表（最终配送人数以实际在校学生数为准）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 分标名称 | 实施地点 | 计划人数 | 总人数 | 采购预算价/  最高限价 |
| 分标1（峒中镇、那梭镇、华石镇） | 峒中镇 | 3176 | 7483 | 6912000.00元 |
| 那梭镇 | 2996 |
| 华石镇 | 1311 |
| 分标2（那良镇、江山镇） | 那良镇 | 5162 | 7720 | 7238000.00元 |
| 江山镇 | 2558 |
| 分标3（扶隆镇、小峰场、水营街道、滩营乡、文昌街道） | 扶隆镇 | 1949 | 7119 | 6011000.00元 |
| 小峰场 | 199 |
| 水营街道 | 778 |
| 滩营乡 | 4022 |
| 文昌街道 | 171 |
| 分标4（大菉镇、十万山乡、茅岭镇、珠河街道） | 大菉镇 | 2816 | 7005 | 6349000.00元 |
| 十万山乡 | 898 |
| 茅岭镇 | 1875 |
| 珠河街道 | 1416 |

**投标、中标原则说明：为保证本项目服务质量及服务完成进度，本项目设定多个分标，投标人可以对某个或某几个分标同时进行投标报价，但最多只能中标其中的一个分标，投标人在其中一个分标被评标委员会推荐为第一中标候选人的，不再参与后续其它分标的中标候选人推荐。本项目评标、定标顺序为分标1→分标2→分标3→分标4。**

**采购需求一览表**

**分标1、分标2、分标3、分标4**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **一、技术需求** | | | |
| **序号** | 标的的  名称 | 数量及  单位 | **技术参数要求** |
| **1** | 蔬菜类 | 1批 | **1.冬瓜**：皮青翠，有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小有一定硬度。无压伤、烂斑、较软，肉无空 隙、水分少、发糠。表皮平整光滑、无外伤腐烂。  **2.南瓜：**颜色金黄色或橙黄色，瓜形周正，肉金黄紧密、粉甜、表面 硬实，无斑疤、破裂、虫洞、料斑、 软烂、畸形。  **3.青瓜：**颜色青绿，瓜身细短、条直均匀瓜把小，顶花带剌，有白霜或光泽，无压伤、腐烂、断裂色黄、皮皱、肉白或空心。  **4.丝瓜：**皮颜色翠绿、薄嫩、有白霜，条直均匀、易断无弹性，肉洁白软嫩、子小，无弯曲、伤疤、烂斑、色发黄、皮粗糙。  **5.节瓜：**皮颜色翠绿、薄嫩、肉洁白、厚嫩、紧密，表皮平整光滑、无外伤腐烂。  **6.蒲瓜：**瓜体表面光滑有光泽，个头圆润、适中，无损伤。  **7.白萝卜：**颜色洁白发亮，表面光滑、细腻，形体完整，底部切面洁白水分大，肉嫩脆，无糠心、空心、灰心、断裂、压伤、虫洞、毛根、糙皮、泥土、黄斑、褐斑。  **8.红萝卜：**颜色红色可橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆、中心柱细小，无硬芯，表皮无争缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。  **9.大白菜：**外叶淡绿色、奶黄色；内叶乳白色，棵株大、完整、新鲜有光泽。包心坚实紧密无发芽，根部断面洁白完整，无空心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土。  **10.小白菜**：梗白色，较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根无腐烂现象。  **11.上海青：**梗短粗，呈淡绿色或白色，叶子厚、肥大，主茎无花蕾，水分充足。  **12.韭菜：**叶较宽，挺直，翠绿色，概况洁白，软嫩且有韭香味，长20cm以内。  **13.香芹：**叶翠绿，无主茎，分支少，根细，茎挺直，芹香味浓，水分 充足，长约30cm.  **14.西芹：**叶茎宽厚，颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣，根部绿白色，茎长30-45cm  **15.生菜：**颜色淡绿，叶子水分充足，脆嫩薄，可竖起，棵株挺直。  **16空心菜：**叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆，淡绿色，无黄斑，易折断，棵株约15cm  **17.尖椒：**细长圆锥状，颜色黄绿或碧绿，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度和弹性。  **18.细圆椒：**颜色红艳，有光泽，表面光滑，饱满有一定吏度和弹性，形状、肉层、味道依品种不同而有别  **19.娃娃菜：**叶子嫩黄，菜帮薄，叶脉细，页面平整，微甜，味道无生性味。  **20.包菜：**外叶淡绿色，内叶淡色，叶肥厚硬脆，棵株大，完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整。  **21.莴笋：**笋形粗壮，条直，均匀，叶绿色，茎皮光泽，绿或淡绿色，断面碧绿，嫩叶少。  **22.蒜苔：**颜色深绿，梗细，有光泽，挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。  **23.花椰菜：**花蕾颜色洁白或乳白，细密坚实不散，球形完整，表面湿润，花梗乳白或淡绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。  **24.西兰花：**花蕾颜色深绿，细密坚实不散，球形完整，表面有白霜，花梗深绿，紧凑，外叶绿色且少，主茎短。  **25.包心菜：**叶新鲜光泽，棵株大、完整，包心坚实紧密，根部断面洁白完整无空心、乱心、压伤、冻伤、虫蛀、雨淋、水浸、裂缝、老帮黄叶、外叶萎蔫、包心松、泥土，无苔。  **26.西红柿：**颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整饱满有弹性，肉厚籽少，无叶、无腐烂、压伤、过软、过硬、斑点、畸形、表面光滑无干疤。  **27.茄子：**色正（青、紫、白）、形正（棒形、卵形、灯泡形）、表面光滑有光泽，有弹性不软、无压伤、虫蛀、烂斑、皮皱。  **28.洋葱：**鳞片颜色粉白或紫白，鳞片肥厚完整无损，抱合紧密，球茎干度适中、有一定硬度。无腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、泥土。单个≥250g。  **29.荷兰豆：**颜色嫩绿有光泽，挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小或无。  **30.土豆：**颜色为淡黄色，个大形正、大小均匀、表皮光滑，体硬不软，饱满，无虫眼、无斑点。  **31.山药：**表皮呈淡黄色，肉色，带有小须，横切面肉质洁白，味甘粉足，个大质坚。  **32.地菠萝：**果体较圆矮胖，颜色呈黄色、亮黄色或浅黄带绿色，表面疙瘩较大，轻按为微有弹性，有淡淡清香或浓郁果味。  **33.生姜：**颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味。  **34.蒜头：**颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，高硬度。  **35.西葫芦：**青绿色、表面圆滑、无压伤、通体大小均匀、有光泽。  **36.玉米（带叶）：**带叶玉米外皮包裹紧实，无损坏。玉米粒饱满完整，在小均匀，玉米须颜色较深且鲜嫩不干燥。 |
| **2** | 干货类 | 1批 | **1.黄豆：**颗粒饱满均匀，无破瓣、无霉变、无虫害。表面色泽呈黄色。豆体干燥豆粒落地声音清脆，具有大豆正常的香气。  **2.粉丝：**不同品种颜色有所相差，呈半透明状。手感柔韧、有弹性，粗细均匀、无并条、无酥碎。  **3.花生：**颗粒大小均匀、饱满无皱纹，外层衣光亮、光泽均匀，无异味、无发霉、发牙现象。  **4.腐竹：**颜色呈淡黄色有光泽，腐竹体为枝条或片状，质脆易折，断声清脆，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀，无硬芯。  **5.干木耳：**正面颜色黑色，背面为灰白色。有淡淡清香味，手捏声音清脆易碎。  **6.香菇：**同一规格的大小一致，菌柄比较短，根小，菌槽整齐，没有缺陷，淡黄色至乳白色，肉厚，呈半圆形或圆形而整齐，水分含量在13％以下，香菇香味大。  **7.银耳：**朵大且圆，色泽淡黄色，晒得干而脆，重量轻，味道有淡淡的菌香味。  **8.云耳：**朵大适度，耳瓣略展，朵面乌黑有无光泽，朵背略呈灰白色，含水量保持在11%以下，手捏易碎，放开后朵片能很好伸展，有弹性。  **9.红枣：**皮色紫红，颗粒大而均匀、果形短壮圆整，皱纹少，痕迹浅，皮薄核小，肉质厚而细实。  **10.枸杞：**呈果实椭圆形，短胖，果实饱满，果肉较厚，颜色鲜红或暗红，枸杞果实比较光滑，柔润而有粘性。  **11.海带：**叶宽厚、色浓绿或紫中微黄、无枯黄叶。  **12.紫菜：**色泽紫红，干燥、无泥沙杂质，紫菜香味浓郁。 |
| 3 | 禽畜肉类 | 1批 | **1.冰鲜猪前后腿肉、猪瘦肉：**肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无病、毒猪肉。  **2.冰鲜猪全脚：**膝、肘关节以下整只猪脚，肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无病、毒猪肉。  **3.冰鲜猪排骨(肋排)：**猪排为整条肋排，颜色呈鲜红无异味，肉质新鲜、有弹性、不注水、无寄生虫，无病、毒猪肉。  **4.冰鲜猪五花肉：**颜色呈鲜红无异味，肉质新鲜、有弹性、肉质层层肥瘦相间，猪皮表面细致，不注水、无寄生虫，无病、毒猪肉。  **5.新（冰）鲜猪肝：**颜色呈紫约红色，富有光泽，表面无水泡，用手轻压后压痕能很快恢复，富有弹性。无硬块、水肿、白点。  **6.新（冰）鲜猪肚：**颜色呈黄白色或肉粉色，用手触摸表面较黏且富有弹性、光泽，肚内无小疙瘩。  **6.冰鲜戒指鸡（去杂）、冰鲜三黄项鸡（去杂)、冰鲜火鸭（去杂）、冰鲜假西洋鸭（去杂）：**表皮有光泽，因品种不同呈淡黄色、淡红色或灰白色。肌肉切而发光、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、鸭肉正常气味，无淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡、鸭的翼部或鸡关节，不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露。  **7.冰鲜鸡全翅、冰鲜鸡腿：**鸡翅、鸡腿大小均匀，表皮有光泽，因品种不同呈淡黄色、淡红色或灰白色。肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复。  **8.冰鲜牛肉、冰鲜牛腩：**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。  **9.冰鲜山羊肉、冰鲜绵羊肉：**肉色红而均匀，有光泽，肉质坚而细，有弹性，外表微干，不粘手，气味新鲜，无其他异味。 |
| 4 | 水产类 | 1批 | **1.沙虫干：**色泽为淡米黄色。色泽不能为暗黄或暗黑。干度体硬不软，不粘手。等级为中等以上6cm至8cm，50至60条=50克。  **2.干贝：**表面呈金黄色，掰开内呈金黄或略呈棕色，大小统一饱满，成品表面完整。  **3.虾米：**体表色泽鲜亮，黄或浅红色，虾体弯曲无贴皮，无空头壳，手抓较松散、不粘连。 |
| 5 | 鲜蛋类（鸡蛋、鸭蛋） | 1批 | 1.蛋壳清洁充整，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影。打开后蛋黄凸起，完整，有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。  2.蛋壳内部应为纯白蛋，不能有斑点或 污浊，卵白透明，卵黄膜不破裂，卵黄卵白分明，不能有血管形成，不能有腐败等异臭味。  3.将蛋握在手中摇动时，蛋无哑板声，内容物无流动感，无活动声。 |
| 6 | 大米 | 1 批 | 1.优质大米；优先考虑广西本地两年内生产的稻谷碾出的大米，禁止提供陈化粮。备注：根据采购人需求配送。  2.必须符合 GB/T 1354-2018 大米国家标准，并具有“SC”食品质量安全认证，包装完好，品牌、商标、生产厂家、生产日期齐全。  3.具有大米固有色泽和香味，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物等。  4.供货时，保质期或保存期不少于一年，不允许提供过期物资。  ▲5.供货时，提供大米近1年以来第三方权威部门出具的大米检测报告清晰复印件，提供的检测数据符合国家对食品的相关要求。 |
| 7 | 食用调和 油 | 1 批 | 1.优质食用调和油，必须为非转基因原料；规格：瓶装/正规厂家包装，5L/瓶。备注：根据采购人需求配送。  2.质量等级：一级。全部按标准规格包装，品牌、商标、生产地址、 食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。  3.投标人自行提供品牌，应相当于或优于参考品牌 (金龙鱼、香满园、鲁花等) 的性能和指标。  ▲4.必须符合 GB2716-2018 标准，并具有“SC”食品质量安全认证，且满足国家及行业标准，供货时，提供近 1 年以来第三方权威部门出具的食用调和油检测报告清晰复印件，提供的检测数据符合国家对食品的相关要求。  5.具有正常植物油的色泽、透明度。具有固定的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味；  6.供货时，保质期或保存期不少于一年，不允许提供过期物资。 |
| 8 | 食用盐 | 1 批 | 1.食用加碘低钠盐，规格：约 500g/包。备注：根据采购人需求配送。  2.质量等级：一级。全部按标准规格包装，品牌、商标、生产地址、食品生产许可证编号、重量、成分表。保质期或保存期、执行标准等标识。  3.符合 GB 5461-2000 食用盐国家标准，并具有“SC”食品质量安全认证。  4.投标人自行提供品牌，按生产厂家包装，包装完好，品牌、商标、 生产厂家、生产日期齐全。 白色、味咸、无异味、无明显的与盐无关的外来异物。  5.供货时，保质期或保存期不少于 3 年。不允许提供过期物资。 |
| 9 | 食用酱油/ 蚝油 | 1 批 | 1.食用酿造酱油，规格：不小于 1.8L/桶。食用蚝油，规格：不小于2.0kg/桶。备注：根据采购人需求配送。  2.质量等级：一级。全部按标准规格包装，品牌、商标、生产地址、 食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准 等标识。  3.符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB/T 21999-2008 食用蚝油国 家标准。  4.按生产厂家包装，色泽正常、 自然，滋味和气味正常，无异味。  5.供货时，保质期或保存期不少于一年，不允许提供过期物资。 |
| 10 | 食用醋 | 1批 | 食用白醋，规格：450-500ml/瓶。备注：根据采购人需求配送。  2.质量等级：一级。全部按标准规格包装，品牌、商标、生产地址、 食品生产许可证编号、重量、成分表、保质期或保存期、执行标准等标识。  3.符合GB/T 18187-2000 酿造食醋国家标准。  4.按生产厂家包装，色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。  5.供货时，保质期或保存期不少于一年，不允许提供过期物资。 |
| 二、其它技术要求 | | | |
| **1** | 其它技术要求 | 其它技术要求：  ▲**1.食品搭配组合**  按照自治区学生营养办《关于印发〈广西农村义务教育阶段学生一周参考食谱〉的通知》（桂学生营养办〔2012〕6号）文件要求，由区学生营养办结合地方实际制订食谱，食谱搭配标准是两荤一素一汤，食物品种必须多样化，保证学生营养均衡。**本项目标准为**每生每天肉类和蔬菜类、粮油佐料等总额不低于5.00元；其中肉类约3.00元，蔬菜类约1.00元，粮油配料等1.00元，可根据学生实际需求调整**。**  2.各校在区学生营养办提供的菜式中提前罗列出本校一周食谱后报区学生营养办，区学生营养办通知中标人做好供货准备，按时供货，保证学生按时就餐。蔬菜以提供时令蔬菜为主。中标人所提供的素菜类与肉类食物参照每周食谱按实际提供。  3.中标人所提交货物应为全新的食品，食品符合国家及行业有关认证标准和安全规定。交货验收时发现有问题的食品材料时采购人将一律拒收。  4.附表2中“采购参数及要求”中未明确的技术指标，均按国家及行业相关规定执行。  ▲**6.质量技术标准要求：**  中标人提供的食品必须是具有合法销售途径的合格产品，产品质量指标有国家标准的应符合现行国家标准,无国家标准的应符合部颁标准或行业标准和地方标准。  6.1中标人所交付配送的食品还应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。  6.2中标人应保证所供食品是全新的、未使用过的，并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。  6.3在质量保证期内，如果食品的质量或规格与合同不符，或证实食品是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，采购人可以向中标人提出补救措施或索赔。  6.4中标人在约定的时间内未能弥补缺陷，采购人可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由中标人承担，采购人根据合同规定对中标人行使的其他权利不受影响。  6.5 除货物需求一览表标注的蔬菜外，其余配送的蔬菜以时令蔬菜为主，但配送之前必须报送招标人审批方可实施。  ▲**7.配送要求：**  7.1按照《中华人民共和国食品安全法》、《农产品质量安全法》规定，提供有关的证明材料和证件是供应商的义务，在合同期内供应商应提供具有销售相应种类物料的许可证、食品生产许可证或食品经营许可证、产品检验合格证等相关证明，无证产品采购人不予接受。  7.2由中标人安排专人专车直接配送到各指定学校。中标人必须确保运输车辆和周转包装容器的清洁卫生，运输车辆应当保持清洁，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等与食品配送无关的物品，防止食品在运输过程中受到污染是中标人的责任。  7.3中标人所配送产品必须保持新鲜，必须承诺按采购人的要求按时送货到各乡镇辖区学校用户现场。中学、中心校和学生数达到200人以上的村校每天一送，其余学校配送间隔时间不得超过2天，以采购人工作安排的通知为准。（配送人数分布情况参见防城区营养改善项目配送表,最终配送人数以实际在校学生数为准）。每次配送的数量严格按照采购方的数字配送。**如有紧急配送供货要求的：在收到采购单位发出紧急供货通知后，配送人视路程远近需于2-3小时内完成本次供货**。  7.4每次配送的蔬菜必须是新鲜的、冰鲜肉类必须是出厂3天以内。禁止一切问题物料进入采购人库房，在验收时发现以下问题的物料一律拒收（包括但不限于）：①致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等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；②腐败变质、油脂酯败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品；③病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品；④未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者质量未经检验或者检验不合格的肉类制品；⑤被包装材料、容器、运输工具等污染的食品；⑥标注虚假生产日期、保存期或者超过保质期的食品；⑦贮存、运输、装卸的容器、工具和设备不符合要求的食品；⑧无标签或标签内容不符合规定的包装食品，没有中文标识的进口食品；⑨杜绝假冒伪劣产品；⑩其他不符合食品安全标准和要求的食品；⑪不能提供临期产品，剩余保存期不少于原有保质期的三分之二且学生预计食用时间在产品保质期内。  7.5中标人所配送食品必须按照与采购人签订合同进行配送，若因其他原因更改食品品种的，须提供有关材料报采购人审批同意备案后方可配送至学校。如未经采购人审批同意，中标人擅自更改合同之外的食品并配送到学校，所造成一切后果由中标人负责，采购人有权要求中标人在规定的时间内整改，中标人拒绝整改的，采购人不予支付该食品货款；连续发生三次以上的，视为中标人违约，采购人有权终止合同并由中标人承担违约赔偿责任。  7.6每次配送的蔬菜、肉类需向所供学校提供产品质量检验检疫报告单，并同时向防城区教育局营养办提供每批次自检报告，每两个月提供一次省检验报告。  7.7中标人必须建立配送台帐，注明时间、数量、规格、送货人、验收人等相关信息。  7.8每个学校组织专人负责对学生营养改善计划配餐进行留样，每个学校每次留样1份，留样时间为48小时。由相关部门适时对学生营养改善计划配餐进行抽样检查，并对检查情况建立档案。抽样检查出现不合格产品的，采购人有权终止合同，供餐企业负责人是食品安全第一责任人。如出现因产品质量不合格发生的安全事故，由中标人负全责。  7.9中标人须统一为用餐师生购买价值 500 万元（含）以上的“食品安全责任险”,并约定食品安全事故赔偿额为:单人次死亡最高额赔偿40万元（含）以上,医疗10 万元（含）以上。 **（供应商需在投标文件中提供承诺函）**  7.10若发生疑似食品安全事故,由中标人先行垫付因事故产生的抢救、治疗等费用,待相关有资质部门对留样样品进行检测检验及其他综合评定后确认为产品质量问题的,或由人民法院裁定为中标人责任的,由中标人承担全部责任,并启动保险理赔程序；如不属于中标人责任的,校方退回中标人垫付的费用。  7.11中标人配合各学校做好宣传推进工作，配合学校开展形式多样的营养健康教育活动，普及营养科学知识，引导学生养成健康饮食习惯等。组织开展对相关人员进行有关产品、储藏、食用行为规范、食品安全等方面的培训工作，并协助各学校做好营养餐饮用效果评估工作等。  **8.配送时间计划、场所及运输等配送条件要求：**  **本分标要求开学时配送到位，为了保证食品食材的新鲜度和卫生安全质量，中标人须在领取中标通知书后于15日内在中标区域范围完备基本的配送条件。即：（1）必须能满足本分标范围的足够面积的配送专用仓储场所：满足食品要求的冷藏库、冷冻库、食品分拣区、粮油干货贮存区、食品安全检测室、检测设备及配备专业食品安全检测人员等，食材安全卫生得到保障，具有仓储保障能力。（2）必须能满足本分标范围的足够数量的配送运输车辆和人员，且有食品运送专用的冷藏厢式车辆，合理的配送路线；（3）通过采购人配送条件检查和验收。**  **备注：如因本项目定标时间推迟、合同签订时间推迟，中标人无法确保在开学时正常配送的，由中标人向采购人书面说明，采购人同意后确定具体配送时间，但推迟配送的时间不得超过中标通知书发出后25日。**  **投标人应在投标时提供相关证明资料或者提供具体的落实计划、措施及承诺方案，采购人检查和验收时，将对照中标人的投标文件所提供材料或所提供承诺的内容进行核对检查，不满足配送条件的，视为中标人无法履行合同的违约情形，采购人有权取消其中标资格；属于虚假应标、骗取中标的，采购人同时上报财政监督管理部门通报处理。**  **9.投标人应自行充分了解各分标配送区域地理位置情况，自行考虑投标风险，合理规划配送路线，确保食品食材按时、保质量送达各使用地点。**  **10.多分标同时投标要求：投标人可以对某个或某几个分标同时进行投标报价，但最多只能中标其中的一个分标。投标人多分标投标时，应体现不同分标的技术需求。** | |
| ▲三、**商务条款** | | | |
| 售后服务要求 | | 1.按厂家承诺实行“三包”；  2.免费送货上门；  3.保质保量，如在质保期内发现质量问题，中标人必须在接到采购人通知后2小时内到达现场处理，如属质量问题的及时给予更换。 | |
| 合同签订时间 | | 1.自中标通知书发出之日起25天（日历天）签订合同。  2.合同履行期限：2025年秋季学期至2026年春季学期，具体开始时间按采购人通知，按采购单位要求分批次配送。 | |
| 交付时间及地点 | | 1.交付时间：**要求开学时开始配送或者采购人同意中标人推迟配送的具体时间。**  2.交付地点：防城港市防城区内采购单位指定地点，  **即：分标1：峒中镇、那梭镇、华石镇中小学校；分标2：那良镇、江山镇中小学校；分标3：扶隆镇、小峰场、水营街道、滩营乡、文昌街道中小学校；分标4：大菉镇、十万山乡、茅岭镇、珠河街道中小学校。** | |
| 报价说明 | | 1.投标报价包括本次采购范围内的货物价款、包装、运输、保险、税金、检验等全部费用，产品包装、运输过程中的损耗在报价中综合考虑等一切履行本合同所可能产生的费用。**本项目采用优惠率进行报价（**注：0%≤下浮优惠率＜100%内为有效报价，超出有效报价范围的视为无效报价**），**投标人以中标的优惠率签订合同，结算时按照实际的配送工作量（配送天数、配送人数或数量要求的累计数）计算费用。  2.为了确保产品质量和食品安全，投标人不得以低于成本价的方式报价或者以劣质产品质量的低价商品进行报价。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，评标委员会应当要求投标人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；投标人不能证明其报价合理性的，其投标作为无效投标处理。 | |
| **投标、中标原则**  **说明** | | **为保证本项目服务质量及服务完成进度，本项目设定了多个分标，投标人可以对某个或某几个分标同时进行投标报价，但最多只能中标其中的一个分标，投标人在其中一个分标被评标委员会推荐为第一中标候选人的，不再参与后续其它分标的中标候选人推荐。本项目评标、定标顺序为分标1→分标2→分标3→分标4。** | |
| **履约保证金** | | **履约保证金金额：按分标合同暂定价的1.0 %计取。合同暂定价=预算价×（1-中标优惠率）。** | |
| **付款方式** | | （一）结算方式为月结，营养餐费用由甲方按照各学校指定签收人签收的货物数据（和乙方签发的货物数据相符的原则）结算给乙方：乙方于次月5日前凭采购人指定签收人签字的签收单办理款项结算手续并出具正规发票给甲方，甲方收到各公司发票后统计汇总月度资金额，并于3个工作日内向区财政申请资金划拨，学校在财政拨付资金到位后3个工作日内通过对公账户结清上月货款。每学期结束前一个月，甲方和乙方做好发货数和实际食用数的核对工作，要求达到每生每天不低于5元。不足的货物数量按甲方的实际需求决定是否需要补足，甲方不负责乙方发货数多过合同规定的数量及产生的货款。  **（二）因农产品价格随市场波动较大，采购货物价格执行期限为每月1号至当月月末（遇到学期初首月或学期末最后一月开餐时间不超过10天的可以并入前、后月一起定价），乙方必须在每月25号前向甲方申报次月的价格，再由甲方组织成立学生营养改善计划食材价格询价议价小组和中标供应商代表、家长代表到防城区第一人民市场（含一建司市场）、防城区中心市场、天和超市、沃尔玛超市等部分大型超市进行询价并参考防城港市发改委、防城区发改局在相关网站公布或提供的物价作为参考定出询价结果，次月货物价格最终以询价结果并根据中标人报价的下浮系数计算出最终的结算价格，所定价格不能高于市场询价最高价。除货物需求一览表标注的蔬菜外，其余配送的蔬菜以时令蔬菜为主，但配送之前必须报送甲方和药监部门审批方可实施。结算价格=学生营养改善计划食材价格询价议价小组定价×（1-中标优惠率）。**  （三）税费：本合同执行中相关的一切税费均由乙方负担。  （四）当采购数量与实际使用数量不一致时，乙方应根据实际使用量供货，合同的最终结算金额按实际使用量乘以成交单价进行计算，但不得超出合同价的10%。  （五）付款方式：财政性资金按财政国库集中支付规定程序办理。  （六）合同结算：结算时按照实际的配送工作量（配送天数、配送人数或数量要求的累计数）计算费用。结算价格=学生营养改善计划食材价格询价议价小组定价×（1-中标优惠率）。 | |
| **其他要求** | | 1.本项目各个分标需配送的绝大多数学校为偏远区域乡镇学校，各学校互相之间的距离远近不一，最远的相距有数十公里或近百公里路程，道路情况比较复杂。投标人应自行考量本项目实施的现实情况再进行投标，必要时投标前可自行进行现场踏勘，投标报价时须考虑投标风险，合理报价。  **2.本项目合同履行期限为2025年秋季学期开学至2026年春季学期结束，合同签订后，因不可抗力事件（如受疫情影响延期开学时间）导致中标人合同无法履行或开展，至2026年春季学期结束，中标人配送的金额不足合同暂定价的60%的，经采购人同意，则合同履行服务期可延期至2026年秋季学期结束；如果至2026年春季学期结束，中标人配送的金额已经达到合同暂定价的60%及以上，则合同按期终止，不做任何延期。投标人应自行考虑合同履约风险后再进行投标。**  3.合法开展经营活动要求：投标人中标后必须按相关法律法规合法开展本项目经营活动，否则将报送采购监管部门进行处理。如对招标人造成损失的，招标人可依法追究其相应责任。排名第一的中标候选人放弃中标、或因不可抗力提出不能履行合同，或者招标文件规定应当提交履约保证金而在规定的期限内未能提交的，招标人可以确定评标排名第二的中标候选人为中标人。排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因不能签订合同的，招标人可以确定排名第三的中标候选人为中标人，其余以此类推，也可以重新招标。  4.中标人履约期间，如有以下情形之一的，视为中标人违约，采购人有权终止合同。  （1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的；  （2）虚开发票，套取资金，被纪委、监察、审计、财政、物价、教育等有关部门查实的；  （3）因食品原材料问题而发生学校食品安全事故，造成不良后果的；  （4）被食品药品监督局、农业局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；  （5）被媒体曝光，造成不良社会影响的；  （6）被吊销或注销食品生产许可证或者食品经营许可证的；  （7）存在严重短斤缺两行为的；  （8）配送的学校评议配送服务不达标、不合格的；  （9）经行政主管部门认定违反学校食堂食品原材料采购配送规定的。 | |
| **▲四、核心产品** | | | |
| **1.本项目核心产品为第6项“大米”。**  **2.使用综合评分法的采购项目，提供相同品牌产品且通过资格审查、符合性审查的不同投标人参加同一合同项下投标的，按一家投标人计算，评审后得分最高的同品牌投标人获得中标人推荐资格；评审得分相同的，由采购人或者采购人委托评标委员会按照招标文件规定的方式确定一个投标人获得中标人推荐资格，招标文件未规定的采取随机抽取方式确定，其他同品牌投标人不作为中标候选人。**  **非单一产品采购项目，采购人应当根据采购项目技术构成、产品价格比重等合理确定核心产品，并在招标文件中载明。多家投标人提供的核心产品品牌相同的，按前款规定处理。** | | | |
| **五、投标人的履约能力要求表** | | | |
| 质量管理、企业信用要求 | | 无 | |
| 能力或者业绩要求 | | 无 | |
| **六、政策性加分条件** | | | |
| 政策性加分条件 | | 符合节能环保等国家政策要求。本项目无节能环保要求。 | |
| **七、其他要求** | | 投标人具有有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》。 | |
| **八、进口产品说明** | | | |
| 进口产品说明 | | 本分标货物不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标，**如有进口产品参与投标的作无效标处理**。 | |