**采购需求**

**说明：**

1. 为落实政府采购政策需满足的要求

（1）本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定。

2.“实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款，或者不能负偏离的条款，或者采购需求中带“▲”的条款。

3.采购需求中出现的品牌、型号或者生产厂家仅起参考作用，不属于指定品牌、型号或者生产厂家的情形。投标人可参照或者选用其他相当的品牌、型号或者生产厂家替代，但选用的投标产品技术参数及配置必须满足采购要求。

4.投标人必须对投标文件中提供的证明材料和资质文件真实性负责，如出现虚假应标情况，投标人除了应接受有关部门的处罚外，还应依据《中华人民共和国民法典》的相关条款来进行赔偿。

5.投标人应对投标内容所涉及的专利承担法律责任，并负责保护采购人的利益不受任何损害。一切由于文字、商标、技术和软件专利授权引起的法律裁决、诉讼和赔偿费用均由中标人负责。

**6.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2个分标，投标人可以对两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，不再参与后续其他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。**

**7.分标1、分标2的中标人的实际控制人不得为同一人，不能有共同高级****管理人员，包括董事、监事、总经理、财务等；不得出现两家中标人的登记地址及实际经营地址为同一个地址；不能出现被同一上家协议控制的现象；不能共用相同账户、不能共用相同邮箱、不能使用相同的IP地址参与投标。如在中标后发现以上现象，采购人有权终止合同。**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **分标1采购预算：****人民币叁佰壹拾肆万叁仟肆佰元整（¥3143400.00）** | | | | | | |
| 需求一览表 | 序号 | 标的名称 | | 数量及单位 | 技术参数及配置 | 中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件2） |
| 1 | 素菜类 | | 按实际需求配送 | 1.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。  2.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。  3.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、瘀斑、 软烂、畸形。  4.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。  5.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。  6.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。  7.红萝卜：颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆、中心柱细小，无硬芯，表皮无收缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。  8.青瓜：颜色青绿，瓜身细短、条直均匀瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，无压伤、腐烂、断裂色黄、皮皱、肉白或空心。  9.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。  10.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、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。  11.黄豆：豆粒饱满，完整有光泽，无受潮、虫蛀、软烂、变色发黑、豆粒瘪而小有异味。  12.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。  13.铁头包菜：叶新鲜有光泽，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。  14.白西蓝花/蓝西蓝花：叶新鲜光泽，花蕾紧密结实，无松散或潮湿感，茎部不发硬。  15.菜心：茎叶鲜嫩，根部无老硬部分。  16.生菜：叶片饱满、色泽鲜亮，茎部挺拔，无腐烂或软化现象‌，无病虫害的侵害。  17.青菜椒（圆）：色泽鲜艳，表面光滑，无病虫害，无农药残留，新鲜度高。  18.娃娃菜：叶片完整、色泽鲜亮、无明显损伤、无病虫害痕迹。  19.苦瓜：表面凸起颗粒饱满分明，颜色翠绿色或浅绿色，无黄斑、虫害、农药残留等。  20.上海青：整株不带根须，‌新鲜肥美、叶片有韧性，无病虫害，无腐烂、异味、黄叶、枯萎等。  21.玉米（甜玉米棒、玉米粒）：籽粒饱满、气味清新，无霉味、酸味或其他异味‌。  22.芥菜：色泽鲜绿，叶片肥厚，无黄叶，无病虫害，无明显的破损和腐烂。  23.生姜：外观新鲜，具备生姜特有的气味，且外表洁净，无过多泥土，无腐烂、无冻伤、无普遍焉萎。  24.蒜米：具有完整的蒜瓣，无破损、无霉变、无虫蛀。25.香葱：葱白长而白，‌葱杆硬实饱满，‌叶片‌颜色深绿、挺立，质地柔嫩，无明显黄叶、腐叶或枯萎现象。  26.鸡腿菇：饱满且紧实，菌盖与菌柱连接紧密，菌盖不能长开，无腐烂，无农药残留等。  27.鲜香菇：表面湿润有光泽，颜色均匀，肉质肥厚且富有弹性，无凹陷、腐烂、霉斑。  28.水豆腐：块形完整，软硬适度，富有弹性，不塌、不凹、不裂，边缘整齐，无气孔、无杂质‌。  29.干葛：断面呈白色或黄白色，颜色均匀且有自然的光泽，形态规整，粗壮且均匀。  30.凉薯：‌表皮应完整光滑，无破损、伤痕或霉斑。  31.山药：表皮均匀，断面应湿润有黏液。  32.淮山：表皮完整，无明显损伤或切口，无腐烂、发霉现象。  33.毛节瓜：表皮相对较光滑，有细小的绒毛，颜色为浅绿色或深绿色，瓜身笔直，大小均匀。  34.土豆：表皮光滑，形状规整，无病虫害，无绿皮，无发芽，无腐烂，皮色均匀，无斑点。  35.菠萝：表皮具有一定的弹性，果肉紧实、色泽均匀，无明显的机械伤或病虫害，菠萝内部无发霉、腐烂、黑心等现象。  36.莴笋：表皮颜色青绿或浅绿色，叶柄脆嫩，顶端嫩叶鲜绿、平展，切口呈白色或淡绿色。  37.佛手瓜：表皮完整青绿、触感硬实、气味清香，无畸形、刺硬、异常气味。  38.莲藕：藕节清晰，大小均匀，没有明显的断裂、孔洞或虫蛀痕迹，表面光滑，无明显的锈斑、黑斑等。  39.芋头：外表干净光滑，没有发霉、腐烂、硬化、干萎或斑点等痕迹。  40.新鲜头菜：叶片颜色鲜绿完整，无明显的病虫害和腐烂现象，头菜有紧密、饱满的触感，无软烂、松散、水分过多等。  41.蒲瓜：表皮带有绒毛且富有光泽，绒毛分布均匀且外皮光滑，无‌‌凹洞或损伤。  42.蒜台：色泽均匀且富有光泽，粗细均匀、挺直，表面光滑无褶皱或斑点。  43.美人椒：颜色深绿色或鲜红色，表面光滑柔亮，大小匀称，无腐烂。 | 农、林、牧、渔业 |
| 2 | 新鲜肉类 | | 按实际需求配送 | ▲1.新鲜猪肉（包括但不限于半肥瘦、猪头骨、精瘦肉、排骨、五花肉、精五花肉、猪筒骨、猪红、猪蹄、大猪脚）：当天宰杀新鲜肉，肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无病、毒猪肉，无异味。  2.新鲜鸡肉（包括但不限于本地土鸡、三黄鸡、果山鸡、鸡翅根、鸡腿）：当天宰杀新鲜肉，眼球饱满、鸡肚内无一切内脏。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。具有鲜鸡肉正常气味，无淤血斑或极少淤血斑，无打水症状、无破皮；鸡的翼部或鸡关节不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露，无禽流感病毒，无异味。  3.新鲜鸭肉（包括但不限于本地鸭）：当天宰杀新鲜肉，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、无显眼瘀块；无注水、肚内无一切内脏、 无血水、无异味，无禽流感病毒。  4.新鲜牛肉：当天宰杀新鲜肉，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，无渗出物、具有浓郁的牛肉气味、脂肪白色或乳白色、无寄生虫、无注水，无禽流感病毒，无异味。  ▲5.供货时，新鲜肉类采用冷链运输，运输过程对温度进行监控。 | 农、林、牧、渔业 |
| 3 | 水产类 | | 按实际需求配送 | 1.紫菜：色泽紫红，干燥、无泥沙杂质，紫菜香味浓郁。  2.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。  3.海带：感官鉴别：质地坚实而韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味—轻腥气、盐味；色泽—有光泽；清洁度—无污物和泥浆；海带节要小节。  4.虾米：颗粒均匀，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。  5.虾仁(新鲜)：新鲜、大小均匀，无杂质、无异味。 | 农、林、牧、渔业 |
| 4 | 鲜蛋类（鸡蛋、鸭蛋） | | 按实际需求配送 | 1.蛋壳清洁完整，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，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。  ▲4.夏季供货时，鲜蛋类采用冷链运输，运输过程对温度进行监控。 | 农、林、牧、渔业 |
| 5 | 绿色青菜类 | | 按实际需求配送 | 叶新鲜光泽、根部断面完整、茎干度适中、有一定硬度，无水淋、虫蛀、烂斑。 | 农、林、牧、渔业 |
| 6 | 河粉 | | 按实际需求配送 | 1.具有正常、自然的色泽。气味正常，无异味。组织形态基本均匀一致，表面平滑；口感有爽滑、柔韧感，不夹生，不粘牙，无异物。无外来可见杂质。食品添加剂的品种和使用量应符合GB2760-2021的规定。生产日期必须为送货当天日期。供货时，提供抽样检验合格证/每批次。  ▲2.供货时按照河粉储存要求，冷链运输。 | 农、林、牧、渔业 |
| 7 | 水果类 | | 按实际需求配送 | 苹果、梨：色泽自然、外形端正、细腻光滑、富有光泽，气味正常，无异味。无破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形，通过农药残留检测/每批次。 | 农、林、牧、渔业 |
| 8 | 食用盐 | | 按实际需求配送 | 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，有品牌、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.投标人自行选择产品，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，食用盐的生产日期在1年内。不允许提供过期物资。食盐来源须为持有《食盐生产许可证》或《食盐定点批发许可证》资质的供应商。 | 工业 |
| 9 | 食用酱油/蚝油 | | 按实际需求配送 | 1.食用酿造酱油，必须为非转基因原料，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，有品牌、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，食用酱油/蚝油的生产日期为6个月内，不允许提供过期物资。 | 工业 |
| 10 | 食用醋 | | 按实际需求配送 | 1.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，有品牌、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，食用醋生产日期为6个月内，不允许提供过期物资。 | 工业 |
| 11 | 糖 | | 按实际需求配送 | 1.食用糖：包括白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖和冰糖等。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，有品牌、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 13104-2014《食品安全国家标准食糖》。  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，食用糖生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。 | 工业 |
| 12 | 鸡精、味精 | | 按实际需求配送 | 1.规格：200—500ml/袋。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，有品牌、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SB/T 10371-2003 《鸡精调味料》国家标准、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》。 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，鸡精、味精生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。 | 工业 |
| 13 | 干货 | | 按实际需求配送 | 1.干货，包括但不限于大干木耳、干豆腐皮、凡豆、干黄豆、干香菇、干云耳、枸杞、红枣、花生米、干黄花菜、绿豆、腐竹、小干云耳、沙参、肉竹、龙口粉丝；  2.干货要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期不少于一年。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。  3.随货提供所配送干货相关检测合格证明。 | 农、林、牧、渔业 |
| 14 | 料酒、米酒 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 15 | 椒盐 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 16 | 叉烧酱 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 17 | 辣椒酱 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 18 | 面包糠 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 19 | 生粉 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 20 | 西红茄汁 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 21 | 盐焗鸡粉 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 22 | 豆豉 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 23 | 大米 | | 配送按实际需求 | 1.香米；必须提供近1年内生产的稻谷碾出的香米，禁止提供陈化米。备注：根据采购人需求配送。  2.质量等级：一级；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，大米的生产日期为3个月内的新米，不允许提供过期大米。  ▲5.供货时，须提供合法的第三方检测机构出具当次批次所配送大米的检测报告的清晰复印件，且大米的检测数据符合国家对食品的相关要求。  6.大米应相当于或优于金龙鱼或香满园或97香或金元宝品牌。 | 工业 |
| 24 | 食用油 | | 按实际需求配送 | ▲1.食用调和油，必须为非转基因原料；规格：瓶装/正规厂家包装，1.8L/瓶和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，有品牌、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.食用油应相当于或优于金龙鱼或香满园或鲁花品牌。  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，须提供合法的第三方检测机构出具当次批次所配送食用油的检测报告的清晰复印件，且油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，食用油的保质期或保存期不少于一年，不允许提供过期物资。 | 工业 |
| **一、服务总体要求：**  1、分标1内容为学生营养改善原辅材料（包括素菜类、新鲜肉类、水产类、鲜蛋类、绿色青菜类、河粉、水果类、食用盐、食用酱油/蚝油、食用醋、糖、鸡精、味精、大米、食用油等）采购及配送服务。  2、分标1的采购、存储、配送等工作量大，中标人必须保障各学校每天所需食材按时、保质、保量配送到位，且保证食品安全。  3、为确保项目顺利进行，中标人必须投入能满足所竞标分标范围的足够数量的配送运输车辆及配送人员。  **二、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行业标准。  （1）中标人所交付配送的食品应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。  （2）中标人应保证所供食品是新鲜，并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。  （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，学校可以向中标人提出补救措施或索赔。中标人必须在接到学校通知后2小时内到达现场处理，如属质量问题的及时给予更换；更换后仍不合格的，学校可以提出索赔，中标人对缺陷的产品负有责任，中标人应接收退货并将货款全部退还给采购人。  （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。  **（三）其他说明**  1、食品搭配组合  按照广西壮族自治区教育厅《自治区教育厅办公室关于推介农村义务教育 学生营养改善计划一周营养午餐 食谱的通知》（桂教办〔2024〕1171号）文件要求，由各校结合实际制订食谱，食物品种必须多样化，保证学生营养均衡。  2、各校提前一周罗列出本校一周食谱后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鲜肉类食物参照每周食谱按实际需求提供。  **（四）配送要求：**  1、按照《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》及国家法律、行政法规的规定，提供有关的证明材料和证件是中标人的义务，在合同期内中标人应提供具有销售相应种类物料的许可证、产品检验合格证等相关证明，对于无证产品采购人不予接受。  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、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品，防止食品在运输过程中受到污染是中标人的责任。  3、采购人应于要求中标人配送的前一周提供订货需求，中标人提供的产品必须保持新鲜，每次配送要求的数量严格按照采购人的订货量配送。  4、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、保质期或者超过保质期的食品；⑦贮存、运输、装卸的容器、工具和设备不符合食品卫生安全要求的食品；⑧无标签或标签内容不符合食品卫生安全规定的包装食品，没有中文标识的进口食品；⑨其他不符合食品安全标准和要求的食品。  5、中标人所配送的食品必须按照采购人要求进行配送，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，中标人擅自更改食品并配送到学校，所造成的一切后果（包括但不限于食品安全、货款纠纷等）由中标人负责。同时，采购人单方终止合同并扣押当月20%的货款。  ▲6、每次配送的蔬菜、肉类需向所供学校提供产品质量合格文件（蔬菜、水果类提供《食用农产品合格证》或检测合格报告；畜类肉品提供“两证”；禽类肉品提供检疫合格证）复印件，并同时向港口区教育局学生资助管理中心提供每批次自检报告复印件（加盖中标人公章），每学期提供一次有资质的检测机构出具的检验报告（各品类检测项目参照自治区市场监管局下发的食品检测项目）复印件。  ▲7、中标人必须建立配送台账，注明时间、数量、规格、送货人、验收人、单价、合计金额等相关信息。  ▲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，采购人有权单方终止合同，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，由中标人负全部经济赔偿责任。  9、中标人配合各学校做好宣传推进工作，组织开展对相关人员进行有关产品、储藏、食用行为规范、食品安全等方面安排每学期至少一次培训工作，并协助各学校做好营养餐效果评估工作等。 | | | | | |
| 商务条款 | **交货地点、方式和要求** | | 1、投标人必须承诺按采购人的要求按时送货到各乡镇村屯学校用户现场，所有学校每天一送。  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。  3、交付地点：**分标1的配送地点为防城港市港口区王府街道办和光坡镇片区（王府白沙323良伟学校、光坡镇中心小学、光坡镇大龙小学、光坡镇潭油小学、光坡镇山口益海小学、光坡镇沙螺寮小学、光坡镇新兴小学、光坡镇勒色葵小学、光坡镇中间坪小学、光坡镇中学），服务范围包含计划人数约3224名学生的营养食品配送。** | | | |
| **报价及结算说明** | | 1、投标报价是履行合同的最终价格，必须包含满足本次投标全部采购需求所应提供的货物，以及伴随的服务价格；包含人员工资、货物、运输配送费用（含保险）、检验、管理费、税费等所有费用。本分标采用下**浮优惠率进行报价，**投标人以中标的下浮优惠率签订合同，结算时按照实际的配送数量（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×配送数量×（1-中标下浮优惠率）**。5%≤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；如A供应商下浮优惠率报价为5%；B供应商下浮优惠率报价为10%，则B供应商的下浮优惠率报价高。**  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。  **3、结算方式：**由防城港市港口区教育局签订合同后，各营养改善计划项目学校负责结算，本次采购范围内的所有采购项目款项按实际需求量结算，实行一月一结。中标人凭各学校食品检验人员验货凭证出具采购支付申请材料，并由需要货物的学校付款，村级小学由所在的中心校统一付款。各营养改善计划项目学校在财政部门资金下达后7个工作日内向中标人支付采购预算的30%作为预付款，预付款抵扣的方式、抵扣比例和抵扣时间安排：合同签订后，每月实际货款先从预付款中扣除，全部预付款扣除后，剩余营养餐费用按月按实际结算；各学校按照各学校食品检验人员的验货凭证（和中标人签发的验货凭证数据相符的原则）结算货款给中标人：中标人在次月出具上个月结算数额的正规发票给各学校，凭学校指定签收人签字的签收单办理款项结算手续，各学校在收到财政拨付货款后7个工作日内结清上月货款。合同结束前30日，各学校和中标人做好发货数和实际食用数的核对工作，不足的货物数量由中标人按照实际数量补足，各学校不负责中标人发货数多过合同规定的数量及产生的货款。  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日至当月月末，中标人必须在每月月底前向采购人申报次月的价格，再由采购人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人代表到港口区金海市场、采珠市场、防城第一市场等农贸市场、新大新超市、万家福超市、天和超市进行询价，次月货物价格最终以询价作为参数进行定价，所定价格不能高于市场询价平均价。除需求一览表的产品外，其余配送的产品以时令蔬菜为主，但配送之前必须报送采购人审批后方可实施**。**  **中标人在合同履约过程中，应严格按照中标的下浮优惠率进行结算，如发现一次未按中标的下浮优惠率结算的，除赔偿采购人实际损失外，每发现一次，中标人向采购人支付经济赔偿款人民币500元/次。** | | | |
| **合同签订时间** | | 自中标通知书发出之日起25天（日历天）内签订合同。 | | | |
| **售后服务要求** | | 1、承诺实行“三包”；  2、提供送货上门服务；  3、保质保量，如发现质量问题，学校一律拒收，并有权追究中标人责任，同时中标人必须在接到学校通知后2个小时内进行处理，如属质量问题的及时给予更换。 | | | |
| **其他要求** | | 1、中标人所提交货物应为符合采购要求的食品，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。  2、“技术参数及配置”中未明确的技术指标，均按国家及行业相关规定执行。  3、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、农业农村局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；  （5）被媒体曝光违法违规等不良事件，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（包括教育行政部门、市场监督管理局等）认定严重违反学校食堂食品原材料采购配送规定的。  4、如因上级政策调整，出现农村义务教育学生营养改善计划学校调整为非农村义务教育学生营养改善计划学校的，该校将自然终止合同。 | | | |
| 其他说明 | 一、进口产品说明：本分标货物所涉及的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投标处理**。  **二、**核心产品：  分标1的核心产品为“需求一览表”中第2项产品：新鲜肉类 。 | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **分标2采购预算：人民币叁佰捌拾柒万陆仟陆佰元整（¥3876600.00）** | | | | | | |
| 需求一览表 | 序号 | 标的名称 | | 数量及单位 | 技术参数及配置 | 中小企业划分标准所属行业名称（行业名称及划分见本章附件2） |
| 1 | 素菜类 | | 按实际需求配送 | 1.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。  2.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。  3.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、瘀斑、 软烂、畸形。  4.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。  5.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。  6.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。  7.红萝卜：颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称，粗壮、硬实，肉质甜脆、中心柱细小，无硬芯，表皮无收缩、刀伤、开裂、体软、褐斑、发糠、泥土。  8.青瓜：颜色青绿，瓜身细短、条直均匀瓜把小，顶花带刺，有白霜或光泽，无压伤、腐烂、断裂色黄、皮皱、肉白或空心。  9.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。  10.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、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。  11.黄豆：豆粒饱满，完整有光泽，无受潮、虫蛀、软烂、变色发黑、豆粒瘪而小有异味。  12.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。  13.铁头包菜：叶新鲜有光泽，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。  14.白西蓝花/蓝西蓝花：叶新鲜光泽，花蕾紧密结实，无松散或潮湿感，茎部不发硬。  15.菜心：茎叶鲜嫩，根部无老硬部分。  16.生菜：叶片饱满、色泽鲜亮，茎部挺拔，无腐烂或软化现象‌，无病虫害的侵害。  17.青菜椒（圆）：色泽鲜艳，表面光滑，无病虫害，无农药残留，新鲜度高。  18.娃娃菜：叶片完整、色泽鲜亮、无明显损伤、无病虫害痕迹。  19.苦瓜：表面凸起颗粒饱满分明，颜色翠绿色或浅绿色，无黄斑、虫害、农药残留等。  20.上海青：整株不带根须，‌新鲜肥美、叶片有韧性，无病虫害，无腐烂、异味、黄叶、枯萎等。  21.玉米（甜玉米棒、玉米粒）：籽粒饱满、气味清新，无霉味、酸味或其他异味‌。  22.芥菜：色泽鲜绿，叶片肥厚，无黄叶，无病虫害，无明显的破损和腐烂。  23.生姜：外观新鲜，具备生姜特有的气味，且外表洁净，无过多泥土，无腐烂、无冻伤、无普遍焉萎。  24.蒜米：具有完整的蒜瓣，无破损、无霉变、无虫蛀。25.香葱：葱白长而白，‌葱杆硬实饱满，‌叶片‌颜色深绿、挺立，质地柔嫩，无明显黄叶、腐叶或枯萎现象。  26.鸡腿菇：饱满且紧实，菌盖与菌柱连接紧密，菌盖不能长开，无腐烂，无农药残留等。  27.鲜香菇：表面湿润有光泽，颜色均匀，肉质肥厚且富有弹性，无凹陷、腐烂、霉斑。  28.水豆腐：块形完整，软硬适度，富有弹性，不塌、不凹、不裂，边缘整齐，无气孔、无杂质‌。  29.干葛：断面呈白色或黄白色，颜色均匀且有自然的光泽，形态规整，粗壮且均匀。  30.凉薯：‌表皮应完整光滑，无破损、伤痕或霉斑。  31.山药：表皮均匀，断面应湿润有黏液。  32.淮山：表皮完整，无明显损伤或切口，无腐烂、发霉现象。  33.毛节瓜：表皮相对较光滑，有细小的绒毛，颜色为浅绿色或深绿色，瓜身笔直，大小均匀。  34.土豆：表皮光滑，形状规整，无病虫害，无绿皮，无发芽，无腐烂，皮色均匀，无斑点。  35.菠萝：表皮具有一定的弹性，果肉紧实、色泽均匀，无明显的机械伤或病虫害，菠萝内部无发霉、腐烂、黑心等现象。  36.莴笋：表皮颜色青绿或浅绿色，叶柄脆嫩，顶端嫩叶鲜绿、平展，切口呈白色或淡绿色。  37.佛手瓜：表皮完整青绿、触感硬实、气味清香，无畸形、刺硬、异常气味。  38.莲藕：藕节清晰，大小均匀，没有明显的断裂、孔洞或虫蛀痕迹，表面光滑，无明显的锈斑、黑斑等。  39.芋头：外表干净光滑，没有发霉、腐烂、硬化、干萎或斑点等痕迹。  40.新鲜头菜：叶片颜色鲜绿完整，无明显的病虫害和腐烂现象，头菜有紧密、饱满的触感，无软烂、松散、水分过多等。  41.蒲瓜：表皮带有绒毛且富有光泽，绒毛分布均匀且外皮光滑，无‌‌凹洞或损伤。  42.蒜台：色泽均匀且富有光泽，粗细均匀、挺直，表面光滑无褶皱或斑点。  43.美人椒：颜色深绿色或鲜红色，表面光滑柔亮，大小匀称，无腐烂。‌ | 农、林、牧、渔业 |
| 2 | 新鲜肉类 | | 按实际需求配送 | ▲1.新鲜猪肉（包括但不限于半肥瘦、猪头骨、精瘦肉、排骨、五花肉、精五花肉、猪筒骨、猪红、猪蹄、大猪脚）：当天宰杀新鲜肉，肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无病、毒猪肉，无异味。  2.新鲜鸡肉（包括但不限于本地土鸡、三黄鸡、果山鸡、鸡翅根、鸡腿）：当天宰杀新鲜肉，眼球饱满、鸡肚内无一切内脏。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。具有鲜鸡肉正常气味，无淤血斑或极少淤血斑，无打水症状、无破皮；鸡的翼部或鸡关节不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露，无禽流感病毒，无异味。  3.新鲜鸭肉（包括但不限于本地鸭）：当天宰杀新鲜肉，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、无显眼瘀块；无注水、肚内无一切内脏、 无血水、无异味，无禽流感病毒。  4.新鲜牛肉：当天宰杀新鲜肉，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，无渗出物、具有浓郁的牛肉气味、脂肪白色或乳白色、无寄生虫、无注水，无禽流感病毒，无异味。  ▲5.供货时，新鲜肉类采用冷链运输，运输过程对温度进行监控。 | 农、林、牧、渔业 |
| 3 | 水产类 | | 按实际需求配送 | 1.紫菜：色泽紫红，干燥、无泥沙杂质，紫菜香味浓郁。  2.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。  3.海带：感官鉴别：质地坚实而韧性，手指甲掐之可破、脆嫩；气味—轻腥气、盐味；色泽—有光泽；清洁度—无污物和泥浆；海带节要小节。  4.虾米：颗粒均匀，无杂质，无虫蛀，无霉变，不含硫磺。  5.虾仁(新鲜)：新鲜、大小均匀，无杂质、无异味。 | 农、林、牧、渔业 |
| 4 | 鲜蛋类（鸡蛋、鸭蛋） | | 按实际需求配送 | 1.蛋壳清洁完整，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，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。  ▲4.夏季供货时，鲜蛋类采用冷链运输，运输过程对温度进行监控。 | 农、林、牧、渔业 |
| 5 | 绿色青菜类 | | 按实际需求配送 | 叶新鲜光泽、根部断面完整、茎干度适中、有一定硬度，无水淋、虫蛀、烂斑。 | 农、林、牧、渔业 |
| 6 | 河粉 | | 按实际需求配送 | 1.具有正常、自然的色泽。气味正常，无异味。组织形态基本均匀一致，表面平滑；口感有爽滑、柔韧感，不夹生，不粘牙，无异物。无外来可见杂质。食品添加剂的品种和使用量应符合GB2760-2021的规定。生产日期必须为送货当天日期。供货时，提供抽样检验合格证/每批次。  ▲2.供货时按照河粉储存要求，冷链运输。 | 农、林、牧、渔业 |
| 7 | 水果类 | | 按实际需求配送 | 苹果、梨：色泽自然、外形端正、细腻光滑、富有光泽，气味正常，无异味。无破裂、虫洞、料斑、软烂、畸形，通过农药残留检测/每批次。 | 农、林、牧、渔业 |
| 8 | 食用盐 | | 按实际需求配送 | 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，有品牌、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.投标人自行选择产品，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，食用盐的生产日期在1年内。不允许提供过期物资。食盐来源须为持有《食盐生产许可证》或《食盐定点批发许可证》资质的供应商。 | 工业 |
| 9 | 食用酱油/蚝油 | | 按实际需求配送 | 1.食用酿造酱油，必须为非转基因原料，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，有品牌、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，食用酱油/蚝油的生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。 | 工业 |
| 10 | 食用醋 | | 按实际需求配送 | 1.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，有品牌、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，食用醋生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。 | 工业 |
| 11 | 糖 | | 按实际需求配送 | 1.食用糖：包括白砂糖、绵白糖、赤砂糖、红糖、方糖和冰糖等。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，有品牌、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 13104-2014《食品安全国家标准食糖》。  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，食用糖生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。 | 工业 |
| 12 | 鸡精、味精 | | 按实际需求配送 | 1.规格：200—500ml/袋。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，有品牌、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SB/T 10371-2003 《鸡精调味料》国家标准、GB 2720-2015《食品安全国家标准 味精》。 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，鸡精、味精生产日期为6个月内，不允许提供临期和过期物资。 | 工业 |
| 13 | 干货 | | 按实际需求配送 | 1.干货，包括但不限于大干木耳、干豆腐皮、凡豆、干黄豆、干香菇、干云耳、枸杞、红枣、花生米、干黄花菜、绿豆、腐竹、小干云耳、沙参、肉竹、龙口粉丝；  2.干货要求符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期不少于一年。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。  3.随货提供所配送干货相关检测合格证明。 | 农、林、牧、渔业 |
| 14 | 料酒、米酒 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 15 | 椒盐 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 16 | 叉烧酱 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 17 | 辣椒酱 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 18 | 面包糠 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 19 | 生粉 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 20 | 西红茄汁 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 21 | 盐焗鸡粉 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 22 | 豆豉 | | 按实际需求配送 | 包装完整，注册商标、厂名、厂址、质量等级、重量、生产日期、保质期、SC证号等各类标识清楚。 | 工业 |
| 23 | 大米 | | 按实际需求配送 | 1.香米；必须提供近1年内生产的稻谷碾出的香米，禁止提供陈化米。备注：根据采购人需求配送。  2.质量等级：一级；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，大米的生产日期为3个月内的新米，不允许提供过期大米。  ▲5.供货时，须提供合法的第三方检测机构出具当次批次所配送大米的检测报告的清晰复印件，且大米的检测数据符合国家对食品的相关要求。  6.大米应相当于或优于金龙鱼或香满园或97香或金元宝品牌。 | 工业 |
| 24 | 食用油 | | 按实际需求配送 | ▲1.食用调和油，必须为非转基因原料；规格：瓶装/正规厂家包装，1.8L/瓶和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，有品牌、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.食用油应相当于或优于金龙鱼或香满园或鲁花品牌。  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，须提供合法的第三方检测机构出具当次批次所配送食用油的检测报告的清晰复印件，且油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，食用油的保质期或保存期不少于一年，不允许提供过期物资。 | 工业 |
| **一、服务总体要求：**  1、分标2内容为学生营养改善原辅材料（包括素菜类、新鲜肉类、水产类、鲜蛋类、绿色青菜类、河粉、水果类、食用盐、食用酱油/蚝油、食用醋、糖、鸡精、味精、大米、食用油等）采购及配送服务。  2、分标2的采购、存储、配送等工作量大，中标人必须保障各学校每天所需食材按时、保质、保量配送到位，且保证食品安全。  3、为确保项目顺利进行，中标人必须投入能满足所竞标分标范围的足够数量的配送运输车辆及配送人员。  **二、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行业标准。  （1）中标人所交付配送的食品应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。  （2）中标人应保证所供食品是新鲜，并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。  （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，学校可以向中标人提出补救措施或索赔。中标人必须在接到学校通知后2小时内到达现场处理，如属质量问题的及时给予更换；更换后仍不合格的，学校可以提出索赔，中标人对缺陷的产品负有责任，中标人应接收退货并将货款全部退还给采购人。  （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。  **（三）其他说明**  1、食品搭配组合  按照广西壮族自治区教育厅《自治区教育厅办公室关于推介农村义务教育 学生营养改善计划一周营养午餐 食谱的通知》（桂教办〔2024〕1171号）文件要求，由各校结合实际制订食谱，食物品种必须多样化，保证学生营养均衡。  2、各校提前一周罗列出本校一周食谱后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鲜肉类食物参照每周食谱按实际需求提供。  **（四）配送要求：**  1、按照《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》及国家法律、行政法规的规定，提供有关的证明材料和证件是中标人的义务，在合同期内中标人应提供具有销售相应种类物料的许可证、产品检验合格证等相关证明，对于无证产品采购人不予接受。  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、蟑螂等，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品，防止食品在运输过程中受到污染是中标人的责任。  3、采购人应于要求中标人配送的前一周提供订货需求，中标人提供的产品必须保持新鲜，每次配送要求的数量严格按照采购人的订货量配送。  4、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、保质期或者超过保质期的食品；⑦贮存、运输、装卸的容器、工具和设备不符合食品卫生安全要求的食品；⑧无标签或标签内容不符合食品卫生安全规定的包装食品，没有中文标识的进口食品；⑨其他不符合食品安全标准和要求的食品。  5、中标人所配送的食品必须按照采购人要求进行配送，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，中标人擅自更改食品并配送到学校，所造成的一切后果（包括但不限于食品安全、货款纠纷等）由中标人负责。同时，采购人单方终止合同并扣押当月20%的货款。  ▲6、每次配送的蔬菜、肉类需向所供学校提供产品质量合格文件（蔬菜、水果类提供《食用农产品合格证》或检测合格报告；畜类肉品提供“两证”；禽类肉品提供检疫合格证）复印件，并同时向港口区教育局学生资助管理中心提供每批次自检报告复印件（加盖中标人公章），每学期提供一次有资质的检测机构出具的检验报告（各品类检测项目参照自治区市场监管局下发的食品检测项目）复印件。  ▲7、中标人必须建立配送台账，注明时间、数量、规格、送货人、验收人、单价、合计金额等相关信息。  ▲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，采购人有权单方终止合同，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，由中标人负全部经济赔偿责任。  9、中标人配合各学校做好宣传推进工作，组织开展对相关人员进行有关产品、储藏、食用行为规范、食品安全等方面安排每学期至少一次培训工作，并协助各学校做好营养餐效果评估工作等。 | | | | | |
| 商务条款 | **交货地点、方式和要求** | | 1、投标人必须承诺按采购人的要求按时送货到各乡镇村屯学校用户现场，所有学校每天一送。  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。  3、交付地点：**分标2的配送地点为防城港市港口区企沙镇片区（企沙镇中心小学、企沙镇华侨小学、企沙镇山新小学、企沙镇中学、港口区武钢北港小学），服务范围包含计划人数约3976名学生的营养食品配送。** | | | |
| **报价及结算说明** | | 1、投标报价是履行合同的最终价格，必须包含满足本次投标全部采购需求所应提供的货物，以及伴随的服务价格；包含人员工资、货物、运输配送费用（含保险）、检验、管理费、税费等所有费用。**本分标采用下浮优惠率进行报价，**投标人以中标的下浮优惠率签订合同，结算时按照实际的配送数量（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×配送数量×（1-中标下浮优惠率）。5%≤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；如A供应商下浮优惠率报价为5%；B供应商下浮优惠率报价为10%，则B供应商的下浮优惠率报价高。**  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。  3、结算方式：由防城港市港口区教育局签订合同后，各营养改善计划项目学校负责结算，本次采购范围内的所有采购项目款项按实际需求量结算，实行一月一结。中标人凭各学校食品检验人员验货凭证出具采购支付申请材料，并由需要货物的学校付款，村级小学由所在的中心校统一付款。各营养改善计划项目学校在财政部门资金下达后7个工作日内向中标人支付采购预算的30%作为预付款，预付款抵扣的方式、抵扣比例和抵扣时间安排：合同签订后，每月实际货款先从预付款中扣除，全部预付款扣除后，剩余营养餐费用按月按实际结算；各学校按照各学校食品检验人员的验货凭证（和中标人签发的验货凭证数据相符的原则）结算货款给中标人：中标人在次月出具上个月结算数额的正规发票给各学校，凭学校指定签收人签字的签收单办理款项结算手续，各学校在收到财政拨付货款后7个工作日内结清上月货款。合同结束前30日，各学校和中标人做好发货数和实际食用数的核对工作，不足的货物数量由中标人按照实际数量补足，各学校不负责中标人发货数多过合同规定的数量及产生的货款。  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日至当月月末，中标人必须在每月月底前向采购人申报次月的价格，再由采购人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人代表到港口区金海市场、采珠市场、防城第一市场等农贸市场、新大新超市、万家福超市、天和超市进行询价，次月货物价格最终以询价作为参数进行定价，所定价格不能高于市场询价平均价。除需求一览表的产品外，其余配送的产品以时令蔬菜为主，但配送之前必须报送采购人审批后方可实施**。**  **中标人在合同履约过程中，应严格按照中标的下浮优惠率进行结算，如发现一次未按中标的下浮优惠率结算的，除赔偿采购人实际损失外，每发现一次，中标人向采购人支付经济赔偿款人民币500元/次。** | | | |
| **合同签订时间** | | 自中标通知书发出之日起25天（日历天）内签订合同。 | | | |
| **售后服务要求** | | 1、承诺实行“三包”；  2、提供送货上门服务；  3、保质保量，如发现质量问题，学校一律拒收，并有权追究中标人责任，同时中标人必须在接到学校通知后2个小时内进行处理，如属质量问题的及时给予更换。 | | | |
| **其他要求** | | 1、中标人所提交货物应为符合采购要求的食品，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。  2、“技术参数及配置”中未明确的技术指标，均按国家及行业相关规定执行。  3、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、农业农村局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；  （5）被媒体曝光违法违规等不良事件，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（包括教育行政部门、市场监督管理局等）认定严重违反学校食堂食品原材料采购配送规定的。  4、如因上级政策调整，出现农村义务教育学生营养改善计划学校调整为非农村义务教育学生营养改善计划学校的，该校将自然终止合同。 | | | |
| 其他说明 | 一、进口产品说明：本分标货物所涉及的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投标处理**。  **二、**核心产品：  分标2的核心产品为“需求一览表”中第2项产品：新鲜肉类 。 | | | | | |

附件1：

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 防城港市港口区营养改善计划食材配送单位定期评估表  被评估供应商名称（盖章）： | | | | | | |
| **序号** | **考核内容** | **考核细则** | **分值** | **标分标准** | **考核情况** | **得分** |
| 1 | 规章制度 | 十项制度（索证采购制度、采购验收储存制度、分拣加工管理制度、蔬菜水果农药残留检测制度、食品留样制度、从业人员晨检制度、场地车辆用具清洗消毒保洁制度、食品安全保卫制度、食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度、食品卫生责任追究制度）齐全、并公布上墙 | 3 | 缺一项制度扣0.3分，不上墙扣1分 |  |  |
| 2 | 岗位职责 | 八项岗位职责（单位法人岗位职责、财务人员工作职责、卫生安全管理员岗位职责、食品采购员验收员岗位职责、分拣员岗位职责、仓库保管员岗位职责、农药残留检测员岗位职责、送货员岗位职责）齐全，并公布上墙，落实到人 | 2 | 缺一项岗位职责扣0.25分，不上墙扣1分 |  |  |
| 3 | 从业人员 | 从业人员名册及健康证原件 | 3 | 须持有效健康证、缺一扣1分 |  |  |
| 驾驶员、残留农药检测员从业资格证 | 3 | 缺一扣0.5分 |  |  |
| 晨检记录 | 3 | 每一工作日均有记录，缺一扣0.5分 |  |  |
| 4 | 安全保障 | 领导小组、管理网络健全 | 3 | 缺一扣0.5分 |  |  |
| 食品卫生应急预案 | 3 | 如无扣1分 |  |  |
| 配送车辆安全检查 | 3 | 如无扣1分 |  |  |
| 电路器材安全可靠、消防设施配置合理、有防盗措施 | 1 | 缺一扣0.5分 |  |  |
| 5 | 货源组织 | 从符合规定资质的单位进货、有协议及资质证明材料 | 3 | 缺一扣1分 |  |  |
| 产品证件（合格证、检疫证、检验报告等原件或复印件） | 3 | 缺一扣1分 |  |  |
| 6 | 质量保障 | 包装产品有QS标志 | 4 | 缺一扣1分 |  |  |
| 散装产品有质量合格证明或检测报告 | 4 | 缺一扣1分 |  |  |
| 7 | 安全保障 | 进出库记录 | 3 | 缺一扣2分 |  |  |
| 水果、蔬菜残留农药检验检测记录 | 3 | 缺检一样扣1分 |  |  |
| 48小时食品留样记录 | 4 | 缺一扣0.5分 |  |  |
| 规范建账、财会人员与学校及时对帐、票据规范 | 3 | 不及时每次扣0.5分 |  |  |
| 退换货记录 | 1 | 缺一扣1分 |  |  |
| 8 | 环境卫生 | 车况整洁，每天进行清洗消毒，有记录 | 4 | 不符要求扣1分 |  |  |
| 用具干净卫生，每天进行清洗消毒，有记录 | 4 | 不符要求扣1分 |  |  |
| 配送场地整洁卫生 | 2 | 不符要求扣1分 |  |  |
| 9 | 食品储存 | 货物存放要求离墙、离地，有货架、垫仓板、货物标牌 | 2 | 不符要求扣1分 |  |  |
| 库内五防（防火、防鼠、防蝇、防尘、防盗） | 4 | 不符要求扣1分 |  |  |
| 冷冻库、保鲜库内货物堆放整齐，清洁无异味，正常使用 | 4 | 不符要求扣2分 |  |  |
| 10 | 食品配送 | 按时到位，有专用配送框 | 4 | 发现一次不及时扣1分 |  |  |
| 指定品牌食品采购情况 | 4 | 发现一次不属指定品牌的扣1分 |  |  |
| 自购食品的质量情况 | 3 | 发现一次质量不符要求扣1分 |  |  |
| 11 | 价格执行 | 按询价小组所询价格执行 | 6 | 不按询价小组所询价价格执行一次扣2分 |  |  |
| 12 | 学校评价 | 根据学校对食品配送工作总体评价满意度评分 | 10 | 学校总体评价很满意得10分，较满意得8分，基本满意得6分，不满意得2分 |  |  |
|  | 总分 |  | 100 |  |  |  |
| 注：每个单项分扣完为止；总分低于80分视为此次评估不合格。 | | | | | | |
| 评估人评估时间 | | | | | | |