

云之龙咨询集团有限公司

招 标 文 件

(全流程电子化采购)

项目名称：博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”
大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划
食品食材)采购

项目编号：YLZC2025-G3-230052-YZLZ

采 购 人：博白县教育局

采购代理机构：云之龙咨询集团有限公司

2025 年 4 月

目 录

第一章	招标公告.....	2
第二章	采购需求.....	9
第三章	投标人须知.....	136
第四章	评标方法及评标标准.....	159
第五章	拟签订的合同文本.....	168
第六章	投标文件格式.....	178

第一章 招标公告

项目概况

博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购项目招标的潜在投标人应在“广西政府采购云平台”(https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/)获取招标文件,并于 2025 年 4 月 29 日 9 时 00 分(北京时间)前按要求递交投标文件。

一、项目基本情况

项目编号: YLZC2025-G3-230052-YZLZ

项目名称: 博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购

预算总金额(元): 1080000000.00

最高限价(如有): /

采购需求:

标项一

标项名称: 博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购一分标 1

数量: 1 项

预算金额(元): 107464200

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途: (1) 标的的名称、数量及单位: 博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购 1 项。

(2) 简要技术需求或者服务要求: 本分标预算金额由营养餐预算(金额: 4909.61 万元)和非营养餐预算(金额: 5836.81 万元)组成, 营养餐服务学生数(供参考)16785 人, 非营养餐服务学生数(供参考)13508 人。配送范围包括博白县中学、径口小学、径口初中、三育小学、三育初中、水鸣小学、水鸣中学、大利小学、大利初中、博白镇一中、博白镇二中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材; 本分标有效报价范围: 报价费率 $\leq$ 95%。

最高限价(如有): /

合同履行期限: 本项目配送服务期限为三年, 合同一年一签。年度合同履约完成后经采购人考核合格, 则续签下一年度合同。考核不合格的, 采购人有权终止采购合同, 并且不承担任何责任。服务期限内, 如与上级新的文件不符, 则本次采购合同自动终止, 采购人不不承担任何责任。

本项目(是)接受联合体投标。

备注: /

标项二

标项名称: 博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购一分标 2

数量: 1 项

预算金额（元）：119540000

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：（1）标的的名称、数量及单位：博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材) 采购 1 项。

（2）简要技术需求或者服务要求：本分标预算金额由营养餐预算（金额：7367.78 万元）和非营养餐预算（金额：4586.22 万元）组成，营养餐服务学生数（供参考）25189 人，非营养餐服务学生数（供参考）13377 人。配送范围包括博白镇三中、博白镇六中、博白镇七中、顿谷小学、顿谷初中、宁潭小学、宁潭一中、宁潭二中、新田小学、新田初中、旺茂一中、旺茂二中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材；本分标有效报价范围：报价费率 $\leq 95\%$ 。

最高限价（如有）：/

合同履行期限：本项目配送服务期限为三年，合同一年一签。年度合同履行完成后经采购人考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，采购人有权终止采购合同，并且不承担任何责任。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，采购人不承担任何责任。

本项目（是）接受联合体投标。

备注：/

标项三

标项名称：博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材) 采购一分标 3

数量：1 项

预算金额（元）：112147500

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：（1）标的的名称、数量及单位：博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材) 采购 1 项。

（2）简要技术需求或者服务要求：本分标预算金额由营养餐预算（金额：6728.38 万元）和非营养餐预算（金额：4486.37 万元）组成，营养餐服务学生数（供参考）23003 人，非营养餐服务学生数（供参考）11146 人。配送范围包括县五中、博白镇四中、博白镇五中、博白镇二区小学、绿珠小学、绿珠初中、浪平小学、浪平初中、双凤小学、双凤初中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材；本分标有效报价范围：报价费率 $\leq 95\%$ 。

最高限价（如有）：/

合同履行期限：本项目配送服务期限为三年，合同一年一签。年度合同履行完成后经采购人考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，采购人有权终止采购合同，并且不承担任何责任。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，采购人不承担任何责任。

本项目（是）接受联合体投标。

备注：/

标项四

标项名称：博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材) 采购一分标 4

数量：1 项

预算金额（元）：130806500

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：（1）标的的名称、数量及单位：博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材) 采购 1 项。

（2）简要技术需求或者服务要求：本分标预算金额由营养餐预算（金额：9480.80 万元）和非营养餐预算（金额：3599.85 万元）组成，营养餐服务学生数（供参考）32413 人，非营养餐服务学生数（供参考）9672 人。配送范围包括县三中、三滩小学、三滩初中、学田初中、黄凌小学、黄凌初中、亚山小学、亚山一中、亚山二中、旺茂小学的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材；本分标有效报价范围：报价费率≤95%。

最高限价（如有）：/

合同履行期限：本项目配送服务期限为三年，合同一年一签。年度合同履行完成后经采购人考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，采购人有权终止采购合同，并且不承担任何责任。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，采购人不承担任何责任。

本项目（是）接受联合体投标。

备注：/

标项五

标项名称：博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材) 采购一分标 5

数量：1 项

预算金额（元）：117975400

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：（1）标的的名称、数量及单位：博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材) 采购 1 项。

（2）简要技术需求或者服务要求：本分标预算金额由营养餐预算（金额：6791.56 万元）和非营养餐预算（金额：5005.98 万元）组成，营养餐服务学生数（供参考）23219 人，非营养餐服务学生数（供参考）12698 人。配送范围包括王力中学、江宁小学、江宁初中、那林小学、那林初中、永安小学、永安初中、合江小学、合江初中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材；本分标有效报价范围：报价费率≤95%。

最高限价（如有）：/

合同履行期限：本项目配送服务期限为三年，合同一年一签。年度合同履行完成后经采购人考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，采购人有权终止采购合同，并且不承担任何责任。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，采购人不承担任何责任。

本项目（是）接受联合体投标。

备注：/

标项六

标项名称：博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材) 采购一分标 6

数量：1 项

预算金额（元）：129485800

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：（1）标的的名称、数量及单位：博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购 1 项。

（2）简要技术需求或者服务要求：本分标预算金额由营养餐预算（金额：7968.58 万元）和非营养餐预算（金额：4980.00 万元）组成，营养餐服务学生数（供参考）27243 人，非营养餐服务学生数（供参考）12443 人。配送范围包括县四中、东平小学、东平中学、东平二中、塘龙初中、沙河小学、沙河中学、沙河一中、沙河二中、菱角小学、菱角初中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材；本分标有效报价范围：报价费率≤95%。

最高限价（如有）：/

合同履行期限：本项目配送服务期限为三年，合同一年一签。年度合同履行完成后经采购人考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，采购人有权终止采购合同，并且不承担任何责任。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，采购人不承担任何责任。

本项目（是）接受联合体投标。

备注：/

标项七

标项名称：博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购一分标 7

数量：1 项

预算金额（元）：117286900

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：（1）标的的名称、数量及单位：博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购 1 项。

（2）简要技术需求或者服务要求：本分标预算金额由营养餐预算（金额：7280.62 万元）和非营养餐预算（金额：4448.07 万元）组成，营养餐服务学生数（供参考）24891 人，非营养餐服务学生数（供参考）11429 人。配送范围包括实验中学、文地小学、文地中学、文地一中、文地二中、三江小学、三江初中、英桥小学、英桥一中、英桥二中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材；本分标有效报价范围：报价费率≤95%。

最高限价（如有）：/

合同履行期限：本项目配送服务期限为三年，合同一年一签。年度合同履行完成后经采购人考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，采购人有权终止采购合同，并且不承担任何责任。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，采购人不承担任何责任。

本项目（是）接受联合体投标。

备注：/

标项八

标项名称：博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购一分标 8

数量：1 项

预算金额（元）：122354900

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途：（1）标的的名称、数量及单位：博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购 1 项。

28 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购 1 项。

(2) 简要技术需求或者服务要求: 本分标预算金额由营养餐预算(金额: 7189.65 万元)和非营养餐预算(金额: 5045.84 万元)组成, 营养餐服务学生数(供参考)24580 人, 非营养餐服务学生数(供参考)12726 人。配送范围包括县职校、凤山小学、凤山中学、凤山二中、凤山四中、大垌小学、大垌初中、那卜小学、那卜初中、沙陂小学、沙陂初中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材; 本分标有效报价范围: 报价费率 $\leq$ 95%。

最高限价(如有): /

合同履约期限: 本项目配送服务期限为三年, 合同一年一签。年度合同履约完成后经采购人考核合格, 则续签下一年度合同。考核不合格的, 采购人有权终止采购合同, 并且不承担任何责任。服务期限内, 如与上级新的文件不符, 则本次采购合同自动终止, 采购人不不承担任何责任。

本项目(是)接受联合体投标。

备注: /

标项九

标项名称: 博白县 2025--2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购一分标 9

数量: 1 项

预算金额(元): 122938800

简要规格描述或项目基本概况介绍、用途: (1) 标的的名称、数量及单位: 博白县 2025--2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购 1 项。

(2) 简要技术需求或者服务要求: 本分标预算金额由营养餐预算(金额: 8916.57 万元)和非营养餐预算(金额: 3377.31 万元)组成, 营养餐服务学生数(供参考)30484 人, 非营养餐服务学生数(供参考)9568 人。配送范围包括松旺小学、朱光初中、双旺小学、双旺初中、龙潭小学、龙潭中学、龙潭一中、龙潭二中、大坝小学、大坝初中、久福初中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材; 本分标有效报价范围: 报价费率 $\leq$ 95%。

最高限价(如有): /

合同履约期限: 本项目配送服务期限为三年, 合同一年一签。年度合同履约完成后经采购人考核合格, 则续签下一年度合同。考核不合格的, 采购人有权终止采购合同, 并且不承担任何责任。服务期限内, 如与上级新的文件不符, 则本次采购合同自动终止, 采购人不不承担任何责任。

本项目(是)接受联合体投标。

备注: /

二、申请人的资格要求:

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定;
2. 落实政府采购政策需满足的资格要求: 本项目属于专门面向中小企业采购的项目, 承接服务的供应商应为中小微企业或监狱企业或残疾人福利性单位;
3. 本项目的特定资格要求: 供应商应具备相应有效的食品经营许可证。

三、获取招标文件

时间: 2025 年 4 月 8 日至 2025 年 4 月 15 日, 每天上午 8:00 至 12:00, 下午 3:00 至 6:00

0（北京时间，法定节假日除外）

地点（网址）：“广西政府采购云平台”（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）。

方式：网上下载。本项目不提供纸质文件，潜在供应商需在广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）-进入“项目采购”应用，在获取采购文件菜单中选择项目，获取招标文件。电子投标文件制作需要基于广西政府采购云平台获取的招标文件编制，通过其他方式获取招标文件的，将有可能导致供应商无法在广西政府采购云平台编制及上传投标文件。

售价：0元。

四、提交投标文件截止时间、开标时间和地点

提交投标文件截止时间：2025年4月29日9时00分（北京时间）

投标地点（网址）：广西政府采购云平台（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）

开标时间：2025年4月29日9时00分（北京时间）

开标地点：广西政府采购云平台电子开标大厅

五、公告期限

自本公告发布之日起5个工作日。

六、其他补充事宜

1. 网上查询地址

中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）、广西壮族自治区政府采购网（zfcg.gxzf.gov.cn）、全国公共资源交易平台（广西·博白）（<http://202.103.240.162/bbggy/>）。

2. 本项目需要落实的政府采购政策

- （1）政府采购促进中小企业发展。
- （2）政府采购促进残疾人就业政策。
- （3）政府采购支持监狱企业发展。

3. 投标人投标注意事项

（1）本项目为全流程电子化采购项目，通过“广西政府采购云平台”（<https://www.gcy.zfcg.gxzf.gov.cn/>）实行在线电子投标，投标人应先安装“广西政府采购云平台客户端”（请自行前往“广西政府采购网—办事服务—下载专区”进行下载），并按照本项目招标文件和“广西政府采购云平台”的要求编制、加密后在投标截止时间前通过网络上传至“广西政府采购云平台”（加密的电子投标文件是指后缀名为“jmbs”的文件），**投标人在“广西政府采购云平台”提交电子投标文件时，请填写参加远程开标活动经办人联系方式。**投标人登录“广西政府采购云平台”，依次进入“服务中心-项目采购-操作流程-电子招投标-政府采购项目电子交易管理操作指南-供应商”查看电子投标具体操作流程。

（2）未进行网上注册并办理数字证书（CA认证）的投标人将无法参与本项目政府采购活动，投标人应当在投标截止时间前，完成电子交易平台上的CA数字证书办理及投标文件的提交（投标人可登录“广西政府采购网”，依次进入“办事服务-下载专区”或者登录“广西政府采购云平台”，依次进入“服务中心-入驻与配置”中查看CA数字证书办理操作流程。如在操作过程中遇到问题或者需要技术支持，请致电广西政府采购云平台客服热线：95763 或者 0771-3381253）。

（3）CA证书在线解密：投标人投标时，需凭制作投标文件时用来加密的有效数字证书（CA认

证)登录“广西政府采购云平台”电子开标大厅现场按规定时间对加密的投标文件进行解密,否则后果自负。

注:1)为确保网上操作合法、有效和安全,请投标人确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章,妥善保管CA数字证书并使用有效的CA数字证书参与整个招标活动。
2)投标人应当在投标截止时间前完成电子投标文件的上传、提交,投标截止时间前可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的,应当先行撤回原投标文件,补充、修改后重新上传、提交,投标截止时间前未完成上传、提交的,视为撤回投标文件。投标截止时间以后上传递交的投标文件,“广西政府采购云平台”将予以拒收。

4. 本项目采用远程异地评标,评标主场设在博白县公共资源交易中心(博白县博白镇锦绣东路,博白县政务服务中心办公楼六楼),副场设在柳州市公共资源交易中心(柳州市龙湖路13号柳州市民服务中心北楼5楼)。

七、对本次招标提出询问,请按以下方式联系。

1. 采购人信息

名 称: 博白县教育局

地 址: 广西博白县人民中路162号

联系人: 吴为开

联系方式: 0775-8332905

2. 采购代理机构信息

名 称: 云之龙咨询集团有限公司

地 址: 广西玉林市双拥路39号东盛大厦17楼

联系方式: 0775-2690131、2690161

3. 项目联系方式

项目联系人: 莫艳梅、梁玉莲、陈佳利、李凤玲、韦明剑

电 话: 0775-2690131、2690161

4. 监督部门

名 称: 博白县财政局

电 话: 0775-8331612

第二章 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、投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件，对招标文件提出的要求和条件作出明确响应，**否则将作无效响应处理**。对于重要技术条款或技术参数应当在投标文件中提供技术支持资料，技术支持资料以招标文件中规定的形式为准，**否则将视为无效技术支持资料**。

4、投标人必须自行为其投标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

5、为了确保项目顺利实施，确保能按质、按时、按量提供优良服务，一个投标人只能成为一个标段的中标供应商，按分标1→分标2→分标3→分标4→分标5→分标6→分标7→分标8→分标9的顺序确定中标供应商。

分标1，预算金额：107464200元，所属行业：批发业。

一、技术要求			
序号	标的的名称	数量及单位	技术要求
1	博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购—分标 1	1 项	（一）项目基本情况 1. 本项目为博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购项目，营养餐服务学生数（供参考）16785 人，非营养餐服务学生数（供参考）13508 人。配送范围包括博白县中学、径口小学、径口初中、三育小学、三育初中、水鸣小学、水鸣中学、大利小学、大利初中、博白镇一中、博白镇二中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材。配送供应商负责食材的采购、储存、包装、运输、交货，食品的检测以及途中冷链和售后服务等工作），提供的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求，尊重本地饮食习

			惯，并保证食材的安全。 2. “校园餐”统一推行自由点餐制，包含营养餐和非营养餐两部分，其中营养餐部分为享受国家营养膳食补贴的农村义务教育阶段学校，营养餐配送标准按每人每天 5 元。配送天数按照学生全年在校 195 天计算（最终以实际发生天数为准）。根据食堂食材统一采购配送招标标段划分原则，营养餐和非营养餐具体计划配送范围及标段划分详见附件 1“博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购情况表”。 （二）总体要求 1. 所配送的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求； 2. 严格落实《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》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》和《广西壮族自治区人民政府办公厅关于实施我区农村义务教育学生营养改善计划的意见》等文件要求。 3. 坚持“学生健康第一”、“预防为主”的食品安全工作方针，确保学校食品安全和顺利实施义务教育学校学生营养改善计划，保障广大学生饮食卫生安全，有效改善学生营养健康状况。 （三）主要配送内容 参照教育部等七部门关于印发《农村义务教育学校学生营养改善计划实施办法》的通知（教材[2022]2 号）的要求，供应的食材应以提供营养价值较高的畜禽肉蛋类食品、新鲜蔬菜和谷薯类等食品，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，配送食材类别包括但不限于： 1. 蔬果类 符合食品卫生安全法要求。保证新鲜，要求外观正常，不能有腐烂霉变现象，具有《残留农药检测合格证明》。 1.1 叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开菜心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。 1.2 根茎类（如香芋、土豆、莴笋、姜）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小均匀。 1.3 花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，色泽鲜明，无发霉、发黄。
--	--	--	---

		1.4 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的茎，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 1.5 蔬果类农药残留、重金属含量不得超国家标准。 2. 鲜肉类 2.1 猪肉：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，具有鲜猪肉固有的气味，无霉斑，无腐败，无寄生虫、无注水，无异味，煮熟后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。 2.2 牛肉：紧实且有弹性，脂肪白色或微黄色，透明，具有鲜牛肉固有的气味和滋味，无黏液，无霉斑，无腐败，无酸臭，无寄生虫、无注水，无其他异味。 2.3 鸡、鸭、鹅禽产品：要求为配送当天宰杀新鲜的，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽类固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽类固有的气味，煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面，具有固有香味。对配送的冻肉一律拒收。 2.4 淡水鱼：体表有光泽，鳞片较完整不易脱落，黏液无浑浊，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，颜色鲜红或暗红，无寄生虫、无异味，眼睛眼球饱满；角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有凸出。 2.5 畜牧类产品供货时需有效《动物检疫证明》、《肉品品质检验合格证》。 2.6 水产产品供货时需有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。 3. 鲜蛋类 3.1 蛋壳清洁完整，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。 3.2 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。 3.3 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。 3.4 蛋类产品供货时需有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。
--	--	---

			4. 大米 4.1 一年内生产的稻谷碾出的大米，禁止提供陈化粮。 4.2 符合 GB/T 1354-2018《大米》标准，质量指标等级要求为一级，并具有“SC”食品生产许可证，包装完好，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、执行标准等标识齐全。 4.3 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。 5. 食用油 5.1 花生油。 5.2 非转基因原料，正规厂家包装瓶装。 5.3 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 5.4 符合 GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，并具有“SC”食品质量认证标志，满足国家及行业标准。 5.5 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. 食用盐 6.1 食用加碘低钠盐。 6.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 6.3 符合 GB/T 5461-2016 食用盐国家标准，并具有“SC”食品质量认证标志。 6.4 白色、味咸、无异味、无明显的与盐无关的外来异物。 7. 食用酱油、蚝油 7.1 食用酿造酱油、食用蚝油。 7.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 7.3 符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB/T 21999-2008 蚝油国家标准。 7.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 8. 食用醋 8.1 食用白醋。 8.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 8.3 符合 GB/T 18187-2000 酿造食醋国家标准。 8.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 9. 干货类 9.1 黄豆：颗粒饱满均匀，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。 9.2 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。 9.3 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、发芽现象。 9.4 榨菜：低盐，口感脆嫩，色泽鲜亮，无杂质和异味。 9.5 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。 9.6 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。 9.7 面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，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。 9.8 干香菇：菌盖淡褐色或褐色、或黑褐色，扁半球形稍平展或伞形，菇形规整，菌褶黄色，虫蛀菇/残缺菇/碎菇体不超过 2%，无异味，无霉变、腐烂、无虫体、毛发等异物。 9.9 黑木耳：耳面黑褐色，有光亮感，背暗灰色，不允许有拳耳、流耳、虫蛀耳和霉烂耳。朵片完整，杂质不超过 0.3%。 9.10 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。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。 （四）配送要求 1. 供应商应在开始配送前完善配送场所及团队，具备固定的仓储、操作和配送中心，至少包括检验区（专设食材检测实验室）、分拣清洗区、操作区、冷冻库、保鲜冷藏库等功能区。 2. 供应商安排固定的运输车辆（运输车辆应不少于 2 辆）及配送团队。
--	--	--

			2.1 实行车辆封闭配送，车辆应符合食品运输卫生、安全要求。周转包装容器保持清洁卫生，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，防止食品在运输过程中受到污染。车辆应定时清洁、消毒，并做好清洁消毒登记。 2.2 对送货车辆定期（每周不少于3次）清洁、消毒，并定期（每月30日前）提供当月车辆消毒证明，避免在运输过程中导致交叉感染，使所需食材安全性出现问题。送货车辆应保持清洁，食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染，如对温度有要求的食材应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 2.3 加强配送车辆交通安全管理和配送车辆在配送过程中各个环节的实时监督，运输时应避免日晒、雨淋，禁止与有毒、有害物品混装运输，送货时不得有污染事故发生，成品与半成品原料不得同一辆配送车辆，确保配送食材质量安全。 2.4 对低温食品需要冷链或冷藏车辆运输的还必须有固定的冷链或冷藏运输车辆，在运输过程中能随时关注温度变化，预防应急措施到位。 2.5 配备专职配送团队，负责食材质量检验、包装、配送以及问题食材处理、更换等工作。建立食品安全相关制度，定期开展食品安全自查，配备专职食品安全管理人员并定期培训考核，定期组织企业食品从业人员开展食品安全相关培训考核。 2.6 配送团队要经过相关部门审核，应具备如下条件：身体健康，持有相关部门颁发的有效健康证；无不良嗜好、无精神疾病、无犯罪前科；司机应持有相应车辆的驾驶证和健康证。 2.7 负责配送的人员应持证上岗，配送当日由被配送的学校相关工作人员负责对其进行核验。 3. 供应商所配送食材应保持新鲜，每天按时配送至各学校，配送数量按各学校通知及要求为准。 4. 每天所使用蔬菜、生鲜肉类应为配送当天采买或屠宰。 5. 供应商在合同履约期间应有规范的质量检测场所和标准的产品质量检验设施设备及专业的质量检测人员。应保存相关产品质量检验检测记录，完善好相关档案备查。 6. 供应商应建立食材采购登记台账及进销货台账。 7. 供应商应建立配送台账，注明时间、数量、规格、送货人、验收人等相关信息。严格规范地执行产品的检测、留样、出库、入库、运输、
--	--	--	---

		搬运等制度，对每批次的产品留样备查。 8. 供应商在配送食材时应提供相关的有效票据和凭证等能够证明进货来源的证明材料，并建立台账。食材送达后，由双方（中标供应商和被配送学校）共同对食材的质量、数量进行验收，对质量数量核对准确无误后，双方签字后各自留存。配送时，中标供应商应提供每次供应食材必要品种的检测报告等证明材料。食材应清洁，无损伤、腐烂现象、无寄生虫或已受虫害现象，并符合相关验收标准。验收合格后，由双方共同在送货单上签字确认，以此作为结算的依据，否则视为无效供货。验收不合格的，采购人有权拒收，供应商应按照要求予以退货、换货，由此给采购人造成损失的，应赔偿相应损失并承担违约责任。 9. 中标供应商应配合市场监督管理局等部门对食材进行定期或者不定期的抽样检验，如出现中标供应商配送的食材在学校抽样检验不合格或不符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定情形的，若属中标供应商责任的，一切后果由中标供应商负责。 10. 为有效预防突发事件的发生，提高应对突发事件的处置能力，中标供应商需成立项目的应急人员小组，并提供有效设备及应对措施办法，以便对应急事件做到灵活处理。 （五）配送机制 1. 本次采购范围采取统一集中采购方式，非采购人指定人员通知，严禁私自交易。采购订单一经确认，供应商应确保按时准点、保质、保量进行食品食材配送。 2. 配送时间要求 2.1 早餐食材：供应商应在每天凌晨 4：30 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 2.2 午餐及晚餐食材：供应商应在每天早上 7：00 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 3. 配送流程要求： 3.1 做好配送计划衔接。采购学校与供应商双方要做好计划衔接，采购学校应提前一个星期制订下一星期食谱提交供应商，确定食材品种、数量及其他需要说明的事项，供应商应按照采购学校提供的计划与时间要求等事项及时将食材配送到位。 3.2 供应商不得随意更改供应计划，确因客观原因个别品种无法满足需求时，供应商应提前 12 小时与采购学校协商，经允许后方可更换品种。
--	--	---

			3.3 采购学校如需变更采购计划，应提前 24 小时告知供应商。 4. 因中标供应商未能及时配送到位，影响学生正常用餐投诉次数达到三次以上；在市场监督管理局检查过程中因食品质量问题等被通报三次以上或因违反相关法律法规被行政执法部门行政处罚三次（含）以上或造成食品安全相关舆论事件，情节严重的，采购人有权终止合同。 5. 供应商所配送食材应按照与采购人签订合同进行配送，若因其他原因更改食材品种的，应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，供应商擅自更改合同之外的食材并配送到学校，所造成一切后果由供应商负责，采购人有权要求供应商在规定的时间内整改，供应商拒绝整改的，采购人不予支付该食材货款；累计发生三次以上的，视为供应商违约，采购人有权终止合同并由供应商承担违约赔偿责任。 （六）食材安全要求 1. 使用的预包装食品应是正规厂家生产的，且应有“三名”（厂名、品名、产地名），“二期”（生产日期、保质期或保存期），“三证”（食品生产许可证、质量检验合格证、出厂合格证）。 2. 使用的散装食品和当地农户加工售卖的食品应是卫生、市场监督管理等部门办理证照或备案的商家。散装食品还需密封分装，且贴有产品基本信息标签，标明：产品名称、生产制造者、生产制造地址、生产制造日期、保质期、贮存条件等信息，且能提供当批次产品检验合格报告。 3. 配送的食材包装应选用符合食品安全标准的包装材料，如食品级塑料、纸质材料等，并严格按照国家相关法律法规要求包装。 4. 使用的生鲜肉类、禽类农产品应当依法检验检疫，并提供检验检疫合格证明及产品合格证明，不允许提供依法应当检验检疫而未经检验检疫或者检验检疫不合格的食材。 5. 使用的大宗蔬菜、水果应经过农药残留、重金属检测，并按规定做好留样，且符合食用安全标准。 6. 供应商在购进有关食品、食材时，需向上一级供货商或生产厂家索要资质证明文件及食品、食材每批次的检测合格报告或农药残留检测证明或其他合格证明文件，并在供货时向采购人提供。 7. 禁止使用以下食材、食品添加剂及食品相关产品： 7.1 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。 7.2 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。 7.3 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 7.4 未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品或长期冻制肉。 7.5 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 7.6 标注虚假生产日期、保质期或超过保质期的食品、食品添加剂以及消毒剂等食品相关产品。 7.7 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。 7.8 野生蘑菇、发芽发青土豆、四季豆、鲜黄花菜等存在较高安全风险的食品原材料。 7.9 亚硝酸盐。 7.10 保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品。 7.11 《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定的其他禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 8. 采购人建立监督考核制度，开通举报渠道，采购人不定期对食材进行抽查检验。并不定期要求供应商提供所用食材的第三方检验报告。食材检测项目包括：①营养成分分析、②微生物检测、③农药残留检测、④重金属检测、⑤兽药残留检测、⑥添加剂检测、⑦品质指标检测、⑧转基因成分检测、⑨真伪鉴别等。 9. 为保证食品卫生安全，预防食物中毒事故的发生，及时查明食物中毒事故原因，采取有效的救治措施，中标供应商对提供的食材应按相关规定实行食品留样制度，记录留样食材名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏 48 小时以上。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响或干扰事故的调查处理工作。若因中标供应商原因造成的食物中毒事故，一切后果由中标供应商负责，并且采购人有权终止合同。 （七）违约责任和相关处罚标准
--	--	--	---

			1. 供货数量不低于或高于计划的 2%，超出部分不予结算，总体误差值控制在±2%（含）以内，将按实际数量结算货款。经现场验收查出，低于 2%每次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 300 元，低于 10%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 500 元，低于 20%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 3000 元。 2. 中标供应商所供应货物要保证质量期限，送至学校时的产品保质期不得少于原保质期的三分之一，否则学校有权拒收。中标供应商所供的货物已过保质期的，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。 3. 各类商品要求：货物新鲜，不发霉、不变质、不变味、不掺假、掺杂。如发现销售的商品为伪劣商品，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 1000 元。 4. 中标供应商应根据采购人采购计划供应食材，不得拒绝供应学校采购计划上提交的且在博白县市场流通的食材。因天气及市场等特殊原因，在征得采购人书面同意的情况下，允许中标供应商可以更换品种，更换的品种应在合同规定范围内；中标供应商擅自更换供货品种的，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，且学校可以拒绝接收货物，并要求按原订单供货或经请示同意临时到市场补货。 5. 中标供应商应根据与配送学校共同约定的时间要求进行配送，不得延误。除不可抗力因素外，中标供应商若逾期供货：超约定时间半个小时以上 1 个小时以内，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 300 元；超过 1 个小时及以上，承担学校师生误餐的经济损失（按当次所订食材费用的 50%作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除）。 6. 因供应商原因（如供应的食材验收不通过）造成学校没有食品食用，供应商应按本批食材合同价值×2 的金额作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除。 7. 严禁采购食材供应目录上没有的食材（经采购人同意的除外）。发现一次，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。被发现三次以上的，采购人有权终止合同。 8. 中标供应商应无条件接受市场监督管理、卫生监督部门安全工作检查小组和采购人相关职能部门对食品安全方面的监督管理、检查考核。如因中标供应商原因造成食物中毒等事件，经卫生检疫部门认定后，中标供应商不仅要承担所有医疗费用、卫生检疫部门的罚金及赔偿采购
--	--	--	--

		人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 9. 本项目不允许中标供应商以任何名义和理由进行分包和转包，如发现中标供应商有挂靠、转包或分包行为的，采购人或配送学校有权单方终止合同，视为中标供应商违约，没收履约保证金。如履约保证金不能弥补中标供应商违约对采购人造成的损失，中标供应商还需另行支付相应的赔偿。 10. 采购人根据情况不定期组成抽查小组对中标供应商的供应食材进行抽查，如：管理制度、分拣场所、配送食材质量、配送车辆卫生、储存环境、食品检测、食材原料保存方法、合作供应商经营情况等方面。采购人对中标供应商第一次检查不合格，可提出责令整改，若共计三次，采购人对中标供应商可提出解除合同没收履约保证金。 11. 如因中标供应商违约被终止合同，履约保证金将不予退还，还应赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 12. 中标供应商配送期间，如有以下情形之一的，采购人有权取消采购合同： （1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的或累计处罚三次以上； （2）虚开发票，套取资金，被纪委监委、监察、审计、财政、税务、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）被市场监督管理局、农业农村局等相关监督管理部门抽检食品原材料发现存在严重质量问题的； （5）被媒体曝光，情况属实且造成严重不良影响的； （6）合同期间被吊销或注销营业执照、食品经营许可证、食品生产许可证中的任意一项； （7）查实存在严重短斤缺两行为的； （8）累计考核总得分低于 80 分（含 80 分）的次数达三次以上的； （9）提供虚假质量检测或批次检验报告； （10）其他违反学校食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的。
二、商务要求		
质量要求	1. 供应商提供的食材必须是具有合法销售途径的合格产品，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。	

	2. 供应商所交付配送的食材还应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。 3. 供应商应保证所供食材是全新的、未使用过的，并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。 4. 在质量保证期内，如果食材的质量或规格与合同不符，或证实食材是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，采购人可以向供应商提出补救措施或索赔。 5. 供应商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供应商承担，采购人根据合同规定对供应商行使的其他权利不受影响。
服务期限及地点	1. 服务期限：本项目配送服务期限为三年，合同一年一签。年度合同履约完成后经采购人考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，采购人有权终止采购合同，并且不承担任何责任。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，采购人不不承担任何责任。 2. 交付地点：中标供应商负责将食材配送至被配送学校指定地点，详见附件1“博白县2025—2028学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购情况表”。
合同签订时间	自中标通知书发出之日起25日内。
其他服务要求	1. 经营行为：供应商须自主经营，不得挂靠、分包或转包经营。 2. 监督考评：接受采购人和相关部门日常监督检查与专项监督检查相结合，内部监督检查与外部监督检查相结合等方式，进行全过程、全方位、常态化监督检查。 3. 服务响应：提供24小时电话服务。采购人学生食用中标供应商提供的食材后，如发生不良反应，中标供应商接到采购人通知后10分钟内响应，60分钟内派人员赶赴现场，采购人须督促相关部门配合中标供应商在第一时间了解情况，消除不良影响。如有调查确实是因为中标供应商提供的物资问题，一切后果由中标供应商负责。 4. 中标供应商食材供应期间，应听从采购人、学校及相关部门对食材供应的反馈意见，对合理的意见应及时采纳执行。 5. 采购人有权在签订合同后，正式配送前对中标供应商的实施场地进行考察，考察内容包含但不限于完善的配送场所及团队，固定的仓储、操作和配送中心（至少包括食材检验区、分拣清洗区、操作区、冷冻库、冷藏库等功能区）。 6. 供应商应加强食材加工场地环境管理，并达到相关监管部门的要求。采购人将定期或不定期深入各配送学校和供应商，对食品配送工作进行督查。对供应商提供不合格食品或不按要求配送，影响学生正常就餐的，按合同约定扣除履约保证金，情节严重的，取消供应商的配送资格，没收履约保证金，造成责任事故的将追究其法律责任。 7. 供应商应建立以投标人为主体的可支持移动终端应用的信息化管理系统或平

	台，平台包括基础信息管理、食材溯源管理、食材采购管理，提高食材的安全性和透明度。 8. 合同履行期间，如遇国家或地方相关政策、法规、标准调整，双方应以调整后的最新要求执行。
报价及结算	1. 投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、仓储、包装、运输、配送、装卸、搬运、人工、保险、验收和售后服务、税金、投标服务费等一切成本费用的总和，采购人不再另行支付任何费用。 2. 投标报价方式：投标报价按一个统一费率进行报价，且报价费率不得高于 95%（即某供应商报价费率$\leq 95\%$）进行报价，否则报价无效。合同金额结算时，某项食材的供应单价（即结算单价）=当时基准价$\times$报价费率。 3. 为了确保产品质量和食品安全，供应商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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。 4. 价格核定：因农产品价格随市场波动较大，采购食材价格执行期限为每月 1 日至当月月末，供应商须在每月 25 日前向采购人申报次月的价格，食品食材价格须按照“随行就市、保本”为原则。食材结算时的“基准价”以询价小组【询价小组成员从县教育局、县财政局、县农业农村局、县卫生健康局、县市监局、学校（教师代表、家长代表）抽取】采集本地（博白县）不少于两家大型超市及一家农贸市场相同或同类商品的零售价格的平均值作为“基准价”，供应商在此基础上按报价费率进行优惠。如市场价格有波动，连续 7 天涨跌超过原定价的 20%，学校或配送企业要及时以书面形式提出重新询价，经过核实属实，则对涨跌部分食材重新询价。原则上每月询价 1~2 次，每次结算的基准价均以当时询价结果为准，以此类推。 注：开学后第一个星期的供应单价，由开学前一个星期询价结果确定（基准价），配送数量以学生在校实际时间中所配送的实际数量进行结算。
付款方式	本项目无预付款，按实际配送签收数量进行结算： (1) 供应商应于每月 5 日前提交上个月结款申请书，各配送的学校收到该申请书后 10 日前按供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对工作。 (2) 各配送学校对供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对无异议后，供应商开具正式发票给各配送的学校。各配送的学校原则上收到正式税票之日起 15 个工作日内支付相应款项；营养餐食材款项由学校申请财政国库集中支付。
验收及考核	1. 验收标准：符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 2. 所采购食品均由供应商配送到采购人指定学校，由学校、供应商分别指定的验

	收人双方共同就采供品名、规格、数量、质量等方面进行验收确认和签字。交货时如供应商提供的食品存在质量问题，供应商实行“包退包换”，并承担所发生的费用。 3. 因质量问题发生争议，由国家认可的认定机构进行质量鉴定，该鉴定结论是终局的，双方应当接受。供应商所供货物品名、规格、数量与采购学校当日采购通知不相符的，或所供货物质量与合同约定、配送企业的食品食材质量保证不相符的，采购学校有权拒收，要求配送企业予以更换。验收后，如发现商品存在其他问题，供应商须在采购学校要求的时间内及时调换符合要求的食品食材送达采购人指定地点。 4. 质量考核要求 （1）学校组织对供应商进行不定期抽查考核评分登记，并根据供应商全年的供货质量考核评估，并作为考核依据报送采购人。配送考核表详见附件 2 “食材供应服务考核表”。 （2）学校采购部门将每学期组织对配送企业在配送过程中的食材质量、食品价格、服务质量、合同执行情况、承诺兑现等方面进行综合考核，考核结果报送采购人。
其他要求	为落实政府采购脱贫地区农副产品工作，根据《广西壮族自治区财政厅 广西壮族自治区农业农村厅 广西壮族自治区供销合作联社等五部门关于做好 2025 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（桂财采〔2025〕2 号）的规定，如采购人（或被配送学校）需通过“832 平台”采购脱贫地区农副产品的，中标供应商应按采购人要求做好脱贫地区农副产品采购工作，采购比例不低于年度食堂食材采购份额的 20%（按采购人实际填报的预留比例）。
三、与实现项目目标相关的其他要求	
（一）投标人的履约能力要求	
管理体系要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的管理体系认证。
信誉、业绩要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的信誉及业绩要求。
（二）其他	
供应商可根据自身情况编写相关项目实施方案（可包含管理制度方案、食品、食材安全及质量保障措施方案、配送实施方案、食品食材安全事故处置方案）及售后服务方案等。 注：上述方案评分详见“第四章 评标办法及评标标准”。	

分标 2，预算金额：119540000 元，所属行业：批发业。

一、技术要求			
序号	标的的名称	数量及单位	技术要求
1	博白县 2025	1 项	（一）项目基本情况

	—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购—分标 2	1. 本项目为博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购项目, 营养餐服务学生数(供参考) 25189 人, 非营养餐服务学生数(供参考) 13377 人。配送范围包括博白镇三中、博白镇六中、博白镇七中、顿谷小学、顿谷初中、宁潭小学、宁潭一中、宁潭二中、新田小学、新田初中、旺茂一中、旺茂二中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材。配送供应商负责食材的采购、储存、包装、运输、交货, 食品的检测以及途中冷链和售后服务等工作), 提供的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求, 尊重本地饮食习惯, 并保证食材的安全。 2. “校园餐”统一推行自由点餐制, 包含营养餐和非营养餐两部分, 其中营养餐部分为享受国家营养膳食补贴的农村义务教育阶段学校, 营养餐配送标准按每人每天 5 元。配送天数按照学生全年在校 195 天计算(最终以实际发生天数为准)。根据食堂食材统一采购配送招标标段划分原则, 营养餐和非营养餐具体计划配送范围及标段划分详见附件 1“博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购情况表”。 (二) 总体要求 1. 所配送的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求; 2. 严格落实《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》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》和《广西壮族自治区人民政府办公厅关于实施我区农村义务教育学生营养改善计划的意见》等文件要求。 3. 坚持“学生健康第一”、“预防为主”的食品安全工作方针, 确保学校食品安全和顺利实施义务教育学校学生营养改善计划, 保障广大学生饮食卫生安全, 有效改善学生营养健康状况。 (三) 主要配送内容 参照教育部等七部门关于印发《农村义务教育学校学生营养改善计划实施办法》的通知(教财[2022]2 号)的要求, 供应的食材应以提供营养价值较高的畜禽肉蛋类食品、新鲜蔬菜和谷薯类等食品, 不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品, 避免提供高盐、高油及高糖的食品, 配送食材类别包括但不限于: 1. 蔬果类
--	---	---

		符合食品卫生安全法要求。保证新鲜，要求外观正常，不能有腐烂霉变现象，具有《残留农药检测合格证明》。 1.1 叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开菜心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。 1.2 根茎类（如香芋、土豆、莴笋、姜）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小均匀。 1.3 花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，色泽鲜明，无发霉、发黄。 1.4 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的茎，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害。 1.5 蔬果类农药残留、重金属含量不得超国家标准。 2. 鲜肉类 2.1 猪肉：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，具有鲜猪肉固有的气味，无霉斑，无腐败，无寄生虫、无注水，无异味，煮熟后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。 2.2 牛肉：紧实且有弹性，脂肪白色或微黄色，透明，具有鲜牛肉固有的气味和滋味，无黏液，无霉斑，无腐败，无酸臭，无寄生虫、无注水，无其他异味。 2.3 鸡、鸭、鹅禽产品：要求为配送当天宰杀新鲜的，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽类固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽类固有的气味，煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面，具有固有香味。对配送的冻肉一律拒收。 2.4 淡水鱼：体表有光泽，鳞片较完整不易脱落，黏液无浑浊，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，颜色鲜红或暗红，无寄生虫、无异味，眼睛眼球饱满；角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有凸出。 2.5 畜牧类产品供货时需有效《动物检疫证明》、《肉品品质检验合格证》。 2.6 水产产品供货时需有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。 3. 鲜蛋类
--	--	---

			3.1 蛋壳清洁完整，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。 3.2 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。 3.3 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。 3.4 蛋类产品供货时需提供有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。 4. 大米 4.1 一年内生产的稻谷碾出的大米，禁止提供陈化粮。 4.2 符合 GB/T 1354-2018《大米》标准，质量指标等级要求为一级，并具有“SC”食品生产许可证，包装完好，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、执行标准等标识齐全。 4.3 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成异物等。 5. 食用油 5.1 花生油。 5.2 非转基因原料，正规厂家包装瓶装。 5.3 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 5.4 符合 GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，并具有“SC”食品质量认证标志，满足国家及行业标准。 5.5 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. 食用盐 6.1 食用加碘低钠盐。 6.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 6.3 符合 GB/T 5461-2016 食用盐国家标准，并具有“SC”食品质量认证标志。 6.4 白色、味咸、无异味、无明显的与盐无关的外来异物。 7. 食用酱油、蚝油
--	--	--	---

			7.1 食用酿造酱油、食用蚝油。 7.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 7.3 符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB/T 21999-2008 蚝油国家标准。 7.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 8. 食用醋 8.1 食用白醋。 8.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 8.3 符合 GB/T 18187-2000 酿造食醋国家标准。 8.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 9. 干货类 9.1 黄豆：颗粒饱满均匀，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。 9.2 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。 9.3 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、发芽现象。 9.4 榨菜：低盐，口感脆嫩，色泽鲜亮，无杂质和异味。 9.5 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。 9.6 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。 9.7 面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，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。 9.8 干香菇：菌盖淡褐色或褐色、或黑褐色，扁半球形稍平展或伞形，菇形规整，菌褶黄色，虫蛀菇/残缺菇/碎菇体不超过 2%，无异味，无霉变、腐烂、无虫体、毛发等异物。 9.9 黑木耳：耳面黑褐色，有光亮感，背暗灰色，不允许有拳耳、流耳、虫蛀耳和霉烂耳。朵片完整，杂质不超过 0.3%。 9.10 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。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。 （四）配送要求 1. 供应商应在开始配送前完善配送场所及团队，具备固定的仓储、操作和配送中心，至少包括检验区（专设食材检测实验室）、分拣清洗区、操作区、冷冻库、保鲜冷藏库等功能区。 2. 供应商安排固定的运输车辆（运输车辆应不少于 2 辆）及配送团队。 2.1 实行车辆封闭配送，车辆应符合食品运输卫生、安全要求。周转包装容器保持清洁卫生，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，防止食品在运输过程中受到污染。车辆应定时清洁、消毒，并做好清洁消毒登记。 2.2 对送货车辆定期（每周不少于 3 次）清洁、消毒，并定期（每月 30 日前）提供当月车辆消毒证明，避免在运输过程中导致交叉感染，使所需食材安全性出现问题。送货车辆应保持清洁，食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染，如对温度有要求的食材应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 2.3 加强配送车辆交通安全管理和配送车辆在配送过程中各个环节的实时监督，运输时应避免日晒、雨淋，禁止与有毒、有害物品混装运输，送货时不得有污染事故发生，成品与半成品原料不得同一辆配送车辆，确保配送食材质量安全。 2.4 对低温食品需要冷链或冷藏车辆运输的还必须有固定的冷链或冷藏运输车辆，在运输过程中能随时关注温度变化，预防应急措施到位。 2.5 配备专职配送团队，负责食材质量检验、包装、配送以及问题食材处理、更换等工作。建立食品安全相关制度，定期开展食品安全自查，配备专职食品安全管理人员并定期培训考核，定期组织企业食品从业人员开展食品安全相关培训考核。 2.6 配送团队要经过相关部门审核，应具备如下条件：身体健康，持有相关部门颁发的有效健康证；无不良嗜好、无精神疾病、无犯罪前科；司机应持有相应车辆的驾驶证和健康证。 2.7 负责配送的人员应持证上岗，配送当日由被配送的学校相关工作人员负责对其进行核验。
--	--	--	--

		3. 供应商所配送食材应保持新鲜，每天按时配送至各学校，配送数量按各学校通知及要求为准。 4. 每天所使用蔬菜、生鲜肉类应为配送当天采买或屠宰。 5. 供应商在合同履约期间应有规范的质量检测场所和标准的产品质量检验设施设备及专业的质量检测人员)。应保存相关产品质量检验检测记录，完善好相关档案备查。 6. 供应商应建立食材采购登记台账及进销货台账。 7. 供应商应建立配送台账，注明时间、数量、规格、送货人、验收人等相关信息。严格规范地执行产品的检测、留样、出库、入库、运输、搬运等制度，对每批次的产品留样备查。 8. 供应商在配送食材时应提供相关的有效票据和凭证等能够证明进货来源的证明材料，并建立台账。食材送达后，由双方（中标供应商和被配送学校）共同对食材的质量、数量进行验收，对质量数量核对准确无误后，双方签字后各自留存。配送时，中标供应商应提供每次供应食材必要品种的检测报告等证明材料。食材应清洁，无损伤、腐烂现象、无寄生虫或已受虫害现象，并符合相关验收标准。验收合格后，由双方共同在送货单上签字确认，以此作为结算的依据，否则视为无效供货。验收不合格的，采购人有权拒收，供应商应按照要求予以退货、换货，由此给采购人造成损失的，应赔偿相应损失并承担违约责任。 9. 中标供应商应配合市场监督管理局等部门对食材进行定期或者不定期的抽样检验，如出现中标供应商配送的食材在学校抽样检验不合格或不符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定情形的，若属中标供应商责任的，一切后果由中标供应商负责。 10. 为有效预防突发事件的发生，提高应对突发事件的处置能力，中标供应商需成立项目的应急人员小组，并提供有效设备及应对措施办法，以便对应急事件做到灵活处理。 （五）配送机制 1. 本次采购范围采取统一集中采购方式，非采购人指定人员通知，严禁私自交易。采购订单一经确认，供应商应确保按时准点、保质、保量进行食品食材配送。 2. 配送时间要求 2.1 早餐食材：供应商应在每天凌晨 4：30 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 2.2 午餐及晚餐食材：供应商应在每天早上 7：00 前（或者和学校
--	--	---

		约定的时间)配送至各指定学校并做好交接签收。 3. 配送流程要求: 3.1 做好配送计划衔接。采购学校与供应商双方要做好计划衔接,采购学校应提前一个星期制订下一星期食谱提交供应商,确定食材品种、数量及其他需要说明的事项,供应商应按照采购学校提供的计划与时间要求等事项及时将食材配送到位。 3.2 供应商不得随意更改供应计划,确因客观原因个别品种无法满足需求时,供应商应提前 12 小时与采购学校协商,经允许后方可更换品种。 3.3 采购学校如需变更采购计划,应提前 24 小时告知供应商。 4. 因中标供应商未能及时配送到位,影响学生正常用餐投诉次数达到三次以上;在市场监督管理局检查过程中因食品质量问题等被通报三次以上或因违反相关法律法规被行政执法部门行政处罚三次(含)以上或造成食品安全相关舆论事件,情节严重的,采购人有权终止合同。 5. 供应商所配送食材应按照与采购人签订合同进行配送,若因其他原因更改食材品种的,应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,供应商擅自更改合同之外的食材并配送到学校,所造成一切后果由供应商负责,采购人有权要求供应商在规定的时间内整改,供应商拒绝整改的,采购人不予支付该食材货款;累计发生三次以上的,视为供应商违约,采购人有权终止合同并由供应商承担违约赔偿责任。 (六) 食材安全要求 1. 使用的预包装食品应是正规厂家生产的,且应有“三名”(厂名、品名、产地名),“二期”(生产日期、保质期或保存期),“三证”(食品生产许可证、质量检验合格证、出厂合格证)。 2. 使用的散装食品和当地农户加工售卖的食品应是卫生、市场监督管理等部门办理证照或备案的商家。散装食品还需密封分装,且贴有产品基本信息标签,标明:产品名称、生产制造者、生产制造地址、生产制造日期、保质期、贮存条件等信息,且能提供当批次产品检验合格报告。 3. 配送的食材包装应选用符合食品安全标准的包装材料,如食品级塑料、纸质材料等,并严格按照国家相关法律法规要求包装。 4. 使用的生鲜肉类、禽类农产品应当依法检验检疫,并提供检验检疫合格证明及产品合格证明,不允许提供依法应当检疫检验而未经检疫
--	--	--

		检验或者检疫检验不合格的食材。 5. 使用的大宗蔬菜、水果应经过农药残留、重金属检测，并按规定做好留样，且符合食用安全标准。 6. 供应商在购进有关食品、食材时，需向上一级供货商或生产厂家索要资质证明文件及食品、食材每批次的检测合格报告或农药残留检测证明或其他合格证明文件，并在供货时向采购人提供。 7. 禁止使用以下食材、食品添加剂及食品相关产品： 7.1 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。 7.2 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。 7.3 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 7.4 未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品或长期冻制肉。 7.5 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 7.6 标注虚假生产日期、保质期或超过保质期的食品、食品添加剂以及消毒剂等食品相关产品。 7.7 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。 7.8 野生蘑菇、发芽发青土豆、四季豆、鲜黄花菜等存在较高安全风险的食品原材料。 7.9 亚硝酸盐。 7.10 保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品。 7.11 《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定的其他禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 8. 采购人建立监督考核制度，开通举报渠道，采购人不定期对食材进行抽查检验。并不定期要求供应商提供所用食材的第三方检验报告。食材检测项目包括：①营养成分分析、②微生物检测、③农药残留检测、④重金属检测、⑤兽药残留检测、⑥添加剂检测、⑦品质指标检测、⑧转基因成分检测、⑨真伪鉴别等。 9. 为保证食品卫生安全，预防食物中毒事故的发生，及时查明食物
--	--	--

			中毒事故原因，采取有效的救治措施，中标供应商对提供的食材应按相关规定实行食品留样制度，记录留样食材名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏 48 小时以上。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响或干扰事故的调查处理工作。若因中标供应商原因造成的食物中毒事故，一切后果由中标供应商负责，并且采购人有权终止合同。 （七）违约责任和相关处罚标准 1. 供货数量不低于或高于计划的 2%，超出部分不予结算，总体误差值控制在±2%（含）以内，将按实际数量结算货款。经现场验收查出，低于 2%每次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 300 元，低于 10%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 500 元，低于 20%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 3000 元。 2. 中标供应商所供应货物要保证质量期限，送至学校时的产品保质期不得少于原保质期的三分之一，否则学校有权拒收。中标供应商所供的货物已过保质期的，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。 3. 各类商品要求：货物新鲜，不发霉、不变质、不变味、不掺假、掺杂。如发现销售的商品为伪劣商品，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 1000 元。 4. 中标供应商应根据采购人采购计划供应食材，不得拒绝供应学校采购计划上提交的且在博白县市场流通的食材。因天气及市场等特殊原因，在征得采购人书面同意的情况下，允许中标供应商可以更换品种，更换的品种应在合同规定范围内；中标供应商擅自更换供货品种的，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，且学校可以拒绝接收货物，并要求按原订单供货或经请示同意临时到市场补货。 5. 中标供应商应根据与配送学校共同约定的时间要求进行配送，不得延误。除不可抗力因素外，中标供应商若逾期供货：超约定时间半个小时以上 1 个小时以内，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 300 元；超过 1 个小时及以上，承担学校师生误餐的经济损失（按当次所订食材费用的 50%作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除）。 6. 因供应商原因（如供应的食材验收不通过）造成学校没有食品食
--	--	--	---

			用,供应商应按本批食材合同价值×2 的金额作为违约金赔偿付给学校,可在费用结算时做相应的扣除。 7. 严禁采购食材供应目录上没有的食材（经采购人同意的除外）。发现一次,在中标供应商合同履行保证金中扣除人民币 500 元,并无条件退货。被发现三次以上的,采购人有权终止合同。 8. 中标供应商应无条件接受市场监督管理、卫生监督部门安全工作检查小组和采购人相关职能部门对食品安全方面的监督管理、检查考核。如因中标供应商原因造成食物中毒等事件,经卫生检疫部门认定后,中标供应商不仅要承担所有医疗费用、卫生检疫部门的罚金及赔偿采购人相关经济损失,同时要承担相关法律责任。 9. 本项目不允许中标供应商以任何名义和理由进行分包和转包,如发现中标供应商有挂靠、转包或分包行为的,采购人或配送学校有权单方终止合同,视为中标供应商违约,没收履约保证金。如履约保证金不能弥补中标供应商违约对采购人造成的损失,中标供应商还需另行支付相应的赔偿。 10. 采购人根据情况不定期组成抽查小组对中标供应商的供应食材进行抽查,如:管理制度、分拣场所、配送食材质量、配送车辆卫生、储存环境、食品检测、食材原料保存方法、合作供应商经营情况等方面。采购人对中标供应商第一次检查不合格,可提出责令整改,若共计三次,采购人对中标供应商可提出解除合同没收履约保证金。 11. 如因中标供应商违约被终止合同,履约保证金将不予退还,还应赔偿采购人相关经济损失,同时要承担相关法律责任。 12. 中标供应商配送期间,如有以下情形之一的,采购人有权取消采购合同: (1) 严重违法违规,被食品安全监管部门或其他部门处罚的或累计处罚三次以上; (2) 虚开发票,套取资金,被纪委、监察、审计、财政、税务、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) 被市场监督管理局、农业农村局等相关监督管理部门抽检食品原材料发现存在严重质量问题的; (5) 被媒体曝光,情况属实且造成严重不良影响的; (6) 合同期间被吊销或注销营业执照、食品经营许可证、食品生
--	--	--	---

			产许可证中的任意一项； (7) 查实存在严重短斤缺两行为的； (8) 累计考核总得分低于 80 分（含 80 分）的次数达三次以上的； (9) 提供虚假质量检测或批次检验报告； (10) 其他违反学校食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的。
二、商务要求			
质量要求	1. 供应商提供的食材必须是具有合法销售途径的合格产品，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。 2. 供应商所交付配送的食材还应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。 3. 供应商应保证所供食材是全新的、未使用过的，并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。 4. 在质量保证期内，如果食材的质量或规格与合同不符，或证实食材是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，采购人可以向供应商提出补救措施或索赔。 5. 供应商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供应商承担，采购人根据合同规定对供应商行使的其他权利不受影响。		
服务期限及地点	1. 服务期限：本项目配送服务期限为三年，合同一年一签。年度合同履行完成后经采购人考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，采购人有权终止采购合同，并且不承担任何责任。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，采购人不不承担任何责任。 2. 交付地点：中标供应商负责将食材配送至被配送学校指定地点，详见附件 1“博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购情况表”。		
合同签订时间	自中标通知书发出之日起 25 日内。		
其他服务要求	1. 经营行为：供应商须自主经营，不得挂靠、分包或转包经营。 2. 监督考评：接受采购人和相关部门日常监督检查与专项监督检查相结合，内部监督检查与外部监督检查相结合等方式，进行全过程、全方位、常态化监督检查。 3. 服务响应：提供 24 小时电话服务。采购人学生食用中标供应商提供的食材后，如发生不良反应，中标供应商接到采购人通知后 10 分钟内响应，60 分钟内派人员赶赴现场，采购人须督促相关部门配合中标供应商在第一时间了解情况，消除不良影响。如有调查确实是因为中标供应商提供的物资问题，一切后果由中标供应商负责。 4. 中标供应商食材供应期间，应听从采购人、学校及相关部门对食材供应的反馈意见，对合理的意见应及时采纳执行。		

	5. 采购人有权在签订合同后，正式配送前对中标供应商的实施场地进行考察，考察内容包含但不限于完善的配送场所及团队，固定的仓储、操作和配送中心（至少包括食材检验区、分拣清洗区、操作区、冷冻库、冷藏库等功能区）。 6. 供应商应加强食材加工场地环境管理，并达到相关监管部门的要求。采购人将定期或不定期深入各配送学校和供应商，对食品配送工作进行督查。对供应商提供不合格食品或不按要求配送，影响学生正常就餐的，按合同约定扣除履约保证金，情节严重的，取消供应商的配送资格，没收履约保证金，造成责任事故的将追究其法律责任。 7. 供应商应建立以投标人为主体的可支持移动终端应用的信息化管理系统或平台，平台包括基础信息管理、食材溯源管理、食材采购管理，提高食材的安全性和透明度。 8. 合同履行期间，如遇国家或地方相关政策、法规、标准调整，双方应以调整后的最新要求执行。
报价及结算	1. 投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、仓储、包装、运输、配送、装卸、搬运、人工、保险、验收和售后服务、税金、投标服务费等一切成本费用的总和，采购人不再另行支付任何费用。 2. 投标报价方式：投标报价按一个统一费率进行报价，且报价费率不得高于 95%（即某供应商报价费率$\leq 95\%$）进行报价，否则报价无效。合同金额结算时，某项食材的供应单价（即结算单价）=当时基准价$\times$报价费率。 3. 为了确保产品质量和食品安全，供应商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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。 4. 价格核定：因农产品价格随市场波动较大，采购食材价格执行期限为每月 1 日至当月月末，供应商须在每月 25 日前向采购人申报次月的价格，食品食材价格须按照“随行就市、保本”为原则。食材结算时的“基准价”以询价小组【询价小组成员从县教育局、县财政局、县农业农村局、县卫生健康局、县市监局、学校（教师代表、家长代表）抽取】采集本地（博白县）不少于两家大型超市及一家农贸市场相同或同类商品的零售价格的平均值作为“基准价”，供应商在此基础上按报价费率进行优惠。如市场价格有波动，连续 7 天涨跌超过原定价的 20%，学校或配送企业要及时以书面形式提出重新询价，经过核实属实，则对涨跌部分食材重新询价。原则上每月询价 1~2 次，每次结算的基准价均以当时询价结果为准，以此类推。 注：开学后第一个星期的供应单价，由开学前一个星期询价结果确定（基准价），

	配送数量以学生在校实际时间中所配送的实际数量进行结算。
付款方式	本项目无预付款，按实际配送签收数量进行结算： (1) 供应商应于每月 5 日前提交上个月结款申请书，各配送的学校收到该申请书后 10 日前按供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对工作。 (2) 各配送学校对供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对无异议后，供应商开具正式发票给各配送的学校。各配送的学校原则上收到正式税票之日起 15 个工作日内支付相应款项；营养餐食材款项由学校申请财政国库集中支付。
验收及考核	1. 验收标准：符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 2. 所采购食品均由供应商配送到采购人指定学校，由学校、供应商分别指定的验收人双方共同就采供品名、规格、数量、质量等方面进行验收确认和签字。交货时如供应商提供的食品存在质量问题，供应商实行“包退包换”，并承担所发生的费用。 3. 因质量问题发生争议，由国家认可的认定机构进行质量鉴定，该鉴定结论是终局的，双方应当接受。供应商所供货物品名、规格、数量与采购学校当日采购通知不相符的，或所供货物质量与合同约定、配送企业的食品食材质量保证不相符的，采购学校有权拒收，要求配送企业予以更换。验收后，如发现商品存在其他问题，供应商须在采购学校要求的时间内及时调换符合要求的食品食材送达采购人指定地点。 4. 质量考核要求 (1) 学校组织对供应商进行不定期抽查考核评分登记，并根据供应商全年的供货质量考核评估，并作为考核依据报送采购人。配送考核表详见附件 2 “食材供应服务考核表”。 (2) 学校采购部门将每学期组织对配送企业在配送过程中的食材质量、食品价格、服务质量、合同执行情况、承诺兑现等方面进行综合考核，考核结果报送采购人。
其他要求	为落实政府采购脱贫地区农副产品工作，根据《广西壮族自治区财政厅 广西壮族自治区农业农村厅 广西壮族自治区供销合作联社等五部门关于做好 2025 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（桂财采〔2025〕2 号）的规定，如采购人（或被配送学校）需通过“832 平台”采购脱贫地区农副产品的，中标供应商应按采购人要求做好脱贫地区农副产品采购工作，采购比例不低于年度食堂食材采购份额的 20%（按采购人实际填报的预留比例）。
三、与实现项目目标相关的其他要求	
（一）投标人的履约能力要求	
管理体系要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的管理体系认证。
信誉、业绩要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的信誉及业绩要求。
（二）其他	
供应商可根据自身情况编写相关项目实施方案（可包含管理制度方案、食品、食材安全及质量保障	

措施方案、配送实施方案、食品食材安全事故处置方案）及售后服务方案等。

注：上述方案评分详见“第四章 评标办法及评标标准”。

分标 3，预算金额：112147500 元，所属行业：批发业。

一、技术要求			
序号	标的的名称	数量及单位	技术要求
1	博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购—分标 3	1 项	(一) 项目基本情况 1. 本项目为博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购项目，营养餐服务学生数（供参考）23003 人，非营养餐服务学生数（供参考）11146 人。配送范围包括县五中、博白镇四中、博白镇五中、博白镇二区小学、绿珠小学、绿珠初中、浪平小学、浪平初中、双凤小学、双凤初中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材。配送供应商负责食材的采购、储存、包装、运输、交货，食品的检测以及途中冷链和售后服务等工作），提供的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求，尊重本地饮食习惯，并保证食材的安全。 2. “校园餐”统一推行自由点餐制，包含营养餐和非营养餐两部分，其中营养餐部分为享受国家营养膳食补贴的农村义务教育阶段学校，营养餐配送标准按每人每天 5 元。配送天数按照学生全年在校 195 天计算（最终以实际发生天数为准）。根据食堂食材统一采购配送招标标段划分原则，营养餐和非营养餐具体计划配送范围及标段划分详见附件 1“博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购情况表”。 (二) 总体要求 1. 所配送的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求； 2. 严格落实《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》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》和《广西壮族自治区人民政府办公厅关于实施我区农村义务教育学生营养改善计划的意见》等文件要求。 3. 坚持“学生健康第一”、“预防为主”的食品安全工作方针，确

		保学校食品安全和顺利实施义务教育学校学生营养改善计划，保障广大学生饮食卫生安全，有效改善学生营养健康状况。 （三）主要配送内容 参照教育部等七部门关于印发《农村义务教育学校学生营养改善计划实施办法》的通知（教财[2022]2号）的要求，供应的食材应以提供营养价值较高的畜禽肉蛋类食品、新鲜蔬菜和谷薯类等食品，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，配送食材类别包括但不限于： 1. 蔬果类 符合食品卫生安全法要求。保证新鲜，要求外观正常，不能有腐烂霉变现象，具有《残留农药检测合格证明》。 1.1 叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开菜心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。 1.2 根茎类（如香芋、土豆、莴笋、姜）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小均匀。 1.3 花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，色泽鲜明，无发霉、发黄。 1.4 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的茎，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 1.5 蔬果类农药残留、重金属含量不得超国家标准。 2. 鲜肉类 2.1 猪肉：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，具有鲜猪肉固有的气味，无霉斑，无腐败，无寄生虫、无注水，无异味，煮熟后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。 2.2 牛肉：紧实且有弹性，脂肪白色或微黄色，透明，具有鲜牛肉固有的气味和滋味，无黏液，无霉斑，无腐败，无酸臭，无寄生虫、无注水，无其他异味。 2.3 鸡、鸭、鹅禽产品：要求为配送当天宰杀新鲜的，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽类固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽类固有的气味，煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面，具有固
--	--	---

		有香味。对配送的冻肉一律拒收。 2.4 淡水鱼：体表有光泽，鳞片较完整不易脱落，黏液无浑浊，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，颜色鲜红或暗红，无寄生虫、无异味，眼睛眼球饱满；角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有凸出。 2.5 畜牧类产品供货时需提供有效《动物检疫证明》、《肉品品质检验合格证》。 2.6 水产产品供货时需提供有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。 3. 鲜蛋类 3.1 蛋壳清洁完整，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。 3.2 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，不能有腐败等异味。 3.3 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。 3.4 蛋类产品供货时需提供有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。 4. 大米 4.1 一年内生产的稻谷碾出的大米，禁止提供陈化粮。 4.2 符合 GB/T 1354-2018《大米》标准，质量指标等级要求为一级，并具有“SC”食品生产许可证，包装完好，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、执行标准等标识齐全。 4.3 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成异物等。 5. 食用油 5.1 花生油。 5.2 非转基因原料，正规厂家包装瓶装。 5.3 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 5.4 符合 GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，并具有“SC”食品质量认证标志，满足国家及行业标准。 5.5 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. 食用盐 6.1 食用加碘低钠盐。 6.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 6.3 符合 GB/T 5461-2016 食用盐国家标准，并具有“SC”食品质量认证标志。 6.4 白色、味咸、无异味、无明显的与盐无关的外来异物。 7. 食用酱油、蚝油 7.1 食用酿造酱油、食用蚝油。 7.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 7.3 符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB/T 21999-2008 蚝油国家标准。 7.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 8. 食用醋 8.1 食用白醋。 8.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 8.3 符合 GB/T 18187-2000 酿造食醋国家标准。 8.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 9. 干货类 9.1 黄豆：颗粒饱满均匀，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。 9.2 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。 9.3 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、发芽现象。 9.4 榨菜：低盐，口感脆嫩，色泽鲜亮，无杂质和异味。 9.5 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。 9.6 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。 9.7 面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉
--	--	---

			末状，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。 9.8 干香菇：菌盖淡褐色或褐色、或黑褐色，扁半球形稍平展或伞形，菇形规整，菌褶黄色，虫蛀菇/残缺菇/碎菇体不超过 2%，无异味，无霉变、腐烂、无虫体、毛发等异物。 9.9 黑木耳：耳面黑褐色，有光亮感，背暗灰色，不允许有拳耳、流耳、虫蛀耳和霉烂耳。朵片完整，杂质不超过 0.3%。 9.10 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。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。 （四）配送要求 1. 供应商应在开始配送前完善配送场所及团队，具备固定的仓储、操作和配送中心，至少包括检验区（专设食材检测实验室）、分拣清洗区、操作区、冷冻库、保鲜冷藏库等功能区。 2. 供应商安排固定的运输车辆（运输车辆应不少于 2 辆）及配送团队。 2.1 实行车辆封闭配送，车辆应符合食品运输卫生、安全要求。周转包装容器保持清洁卫生，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，防止食品在运输过程中受到污染。车辆应定时清洁、消毒，并做好清洁消毒登记。 2.2 对送货车辆定期（每周不少于 3 次）清洁、消毒，并定期（每月 30 日前）提供当月车辆消毒证明，避免在运输过程中导致交叉感染，使所需食材安全性出现问题。送货车辆应保持清洁，食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染，如对温度有要求的食材应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 2.3 加强配送车辆交通安全管理和配送车辆在配送过程中各个环节的实时监督，运输时应避免日晒、雨淋，禁止与有毒、有害物品混装运输，送货时不得有污染事故发生，成品与半成品原料不得同一辆配送车辆，确保配送食材质量安全。 2.4 对低温食品需要冷链或冷藏车辆运输的还必须有固定的冷链或冷藏运输车辆，在运输过程中能随时关注温度变化，预防应急措施到位。
--	--	--	--

			2.5 配备专职配送团队，负责食材质量检验、包装、配送以及问题食材处理、更换等工作。建立食品安全相关制度，定期开展食品安全自查，配备专职食品安全管理人员并定期培训考核，定期组织企业食品从业人员开展食品安全相关培训考核。 2.6 配送团队要经过相关部门审核，应具备如下条件：身体健康，持有相关部门颁发的有效健康证；无不良嗜好、无精神疾病、无犯罪前科；司机应持有相应车辆的驾驶证和健康证。 2.7 负责配送的人员应持证上岗，配送当日由被配送的学校相关工作人员负责对其进行核验。 3. 供应商所配送食材应保持新鲜，每天按时配送至各学校，配送数量按各学校通知及要求为准。 4. 每天所使用蔬菜、生鲜肉类应为配送当天采买或屠宰。 5. 供应商在合同履约期间应有规范的质量检测场所和标准的产品质量检验设施设备及专业的质量检测人员。应保存相关产品质量检验检测记录，完善好相关档案备查。 6. 供应商应建立食材采购登记台账及进销货台账。 7. 供应商应建立配送台账，注明时间、数量、规格、送货人、验收人等相关信息。严格规范地执行产品的检测、留样、出库、入库、运输、搬运等制度，对每批次的产品留样备查。 8. 供应商在配送食材时应提供相关的有效票据和凭证等能够证明进货来源的证明材料，并建立台账。食材送达后，由双方（中标供应商和被配送学校）共同对食材的质量、数量进行验收，对质量数量核对准确无误后，双方签字后各自留存。配送时，中标供应商应提供每次供应食材必要品种的检测报告等证明材料。食材应清洁，无损伤、腐烂现象、无寄生虫或已受虫害现象，并符合相关验收标准。验收合格后，由双方共同在送货单上签字确认，以此作为结算的依据，否则视为无效供货。验收不合格的，采购人有权拒收，供应商应按照要求予以退货、换货，由此给采购人造成损失的，应赔偿相应损失并承担违约责任。 9. 中标供应商应配合市场监督管理局等部门对食材进行定期或者不定期的抽样检验，如出现中标供应商配送的食材在学校抽样检验不合格或不符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定情形的，若属中标供应商责任的，一切后果由中标供应商负责。 10. 为有效预防突发事件的发生，提高应对突发事件的处置能力，中标供应商需成立项目的应急人员小组，并提供有效设备及应对措施办
--	--	--	--

		法，以便对应急事件做到灵活处理。 （五）配送机制 1. 本次采购范围采取统一集中采购方式，非采购人指定人员通知，严禁私自交易。采购订单一经确认，供应商应确保按时准点、保质、保量进行食品食材配送。 2. 配送时间要求 2.1 早餐食材：供应商应在每天凌晨 4：30 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 2.2 午餐及晚餐食材：供应商应在每天早上 7：00 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 3. 配送流程要求： 3.1 做好配送计划衔接。采购学校与供应商双方要做好计划衔接，采购学校应提前一个星期制订下一星期食谱提交供应商，确定食材品种、数量及其他需要说明的事项，供应商应按照采购学校提供的计划与时间要求等事项及时将食材配送到位。 3.2 供应商不得随意更改供应计划，确因客观原因个别品种无法满足需求时，供应商应提前 12 小时与采购学校协商，经允许后方可更换品种。 3.3 采购学校如需变更采购计划，应提前 24 小时告知供应商。 4. 因中标供应商未能及时配送到位，影响学生正常用餐投诉次数达到三次以上；在市场监督管理局检查过程中因食品质量问题等被通报三次以上或因违反相关法律法规被行政执法部门行政处罚三次（含）以上或造成食品安全相关舆论事件，情节严重的，采购人有权终止合同。 5. 供应商所配送食材应按照与采购人签订合同进行配送，若因其他原因更改食材品种的，应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，供应商擅自更改合同之外的食材并配送到学校，所造成一切后果由供应商负责，采购人有权要求供应商在规定的时间内整改，供应商拒绝整改的，采购人不予支付该食材货款；累计发生三次以上的，视为供应商违约，采购人有权终止合同并由供应商承担违约赔偿责任。 （六）食材安全要求 1. 使用的预包装食品应是正规厂家生产的，且应有“三名”（厂名、品名、产地名），“二期”（生产日期、保质期或保存期），“三证”（食品生产许可证、质量检验合格证、出厂合格证）。
--	--	---

			2. 使用的散装食品和当地农户加工售卖的食品应是卫生、市场监督管理等部门办理证照或备案的商家。散装食品还需密封分装，且贴有产品基本信息标签，标明：产品名称、生产制造者、生产制造地址、生产制造日期、保质期、贮存条件等信息，且能提供当批次产品检验合格报告。 3. 配送的食材包装应选用符合食品安全标准的包装材料，如食品级塑料、纸质材料等，并严格按照国家相关法律法规要求包装。 4. 使用的生鲜肉类、禽类农产品应当依法检验检疫，并提供检验检疫合格证明及产品合格证明，不允许提供依法应当检疫检验而未经检疫检验或者检疫检验不合格的食材。 5. 使用的大宗蔬菜、水果应经过农药残留、重金属检测，并按规定做好留样，且符合食用安全标准。 6. 供应商在购进有关食品、食材时，需向上一级供货商或生产厂家索要资质证明文件及食品、食材每批次的检测合格报告或农药残留检测证明或其他合格证明文件，并在供货时向采购人提供。 7. 禁止使用以下食材、食品添加剂及食品相关产品： 7.1 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。 7.2 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。 7.3 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 7.4 未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品或长期冻制肉。 7.5 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 7.6 标注虚假生产日期、保存期或超过保质期的食品、食品添加剂以及消毒剂等食品相关产品。 7.7 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。 7.8 野生蘑菇、发芽发青土豆、四季豆、鲜黄花菜等存在较高安全风险的食品原材料。 7.9 亚硝酸盐。 7.10 保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品。
--	--	--	---

			7.11 《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定的其他禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 8. 采购人建立监督考核制度，开通举报渠道，采购人不定期对食材进行抽查检验。并不定期要求供应商提供所用食材的第三方检验报告。食材检测项目包括：①营养成分分析、②微生物检测、③农药残留检测、④重金属检测、⑤兽药残留检测、⑥添加剂检测、⑦品质指标检测、⑧转基因成分检测、⑨真伪鉴别等。 9. 为保证食品卫生安全，预防食物中毒事故的发生，及时查明食物中毒事故原因，采取有效的救治措施，中标供应商对提供的食材应按相关规定实行食品留样制度，记录留样食材名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏 48 小时以上。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响或干扰事故的调查处理工作。若因中标供应商原因造成的食物中毒事故，一切后果由中标供应商负责，并且采购人有权终止合同。 （七）违约责任和相关处罚标准 1. 供货数量不低于或高于计划的 2%，超出部分不予结算，总体误差值控制在±2%（含）以内，将按实际数量结算货款。经现场验收查出，低于 2%每次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 300 元，低于 10%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 500 元，低于 20%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 3000 元。 2. 中标供应商所供应货物要保证质量期限，送至学校时的产品保质期不得少于原保质期的三分之一，否则学校有权拒收。中标供应商所供的货物已过保质期的，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。 3. 各类商品要求：货物新鲜，不发霉、不变质、不变味、不掺假、掺杂。如发现销售的商品为伪劣商品，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 1000 元。 4. 中标供应商应根据采购人采购计划供应食材，不得拒绝供应学校采购计划上提交的且在博白县市场流通的食材。因天气及市场等特殊原因，在征得采购人书面同意的情况下，允许中标供应商可以更换品种，更换的品种应在合同规定范围内；中标供应商擅自更换供货品种的，在
--	--	--	---

		中标供应商合同履行保证金中扣除人民币 500 元，且学校可以拒绝接收货物，并要求按原订单供货或经请示同意临时到市场补货。 5. 中标供应商应根据与配送学校共同约定的时间要求进行配送，不得延误。除不可抗力因素外，中标供应商若逾期供货：超约定时间半个小时以上 1 个小时以内，在中标供应商合同履行保证金中扣除人民币 300 元；超过 1 个小时及以上，承担学校师生误餐的经济损失（按当次所订食材费用的 50%作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除）。 6. 因供应商原因（如供应的食材验收不通过）造成学校没有食品食用，供应商应按本批食材合同价值×2 的金额作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除。 7. 严禁采购食材供应目录上没有的食材（经采购人同意的除外）。发现一次，在中标供应商合同履行保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。被发现三次以上的，采购人有权终止合同。 8. 中标供应商应无条件接受市场监督管理、卫生监督部门安全工作检查小组和采购人相关职能部门对食品安全方面的监督管理、检查考核。如因中标供应商原因造成食物中毒等事件，经卫生检疫部门认定后，中标供应商不仅要承担所有医疗费用、卫生检疫部门的罚金及赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 9. 本项目不允许中标供应商以任何名义和理由进行分包和转包，如发现中标供应商有挂靠、转包或分包行为的，采购人或配送学校有权单方终止合同，视为中标供应商违约，没收履约保证金。如履约保证金不能弥补中标供应商违约对采购人造成的损失，中标供应商还需另行支付相应的赔偿。 10. 采购人根据情况不定期组成抽查小组对中标供应商的供应食材进行抽查，如：管理制度、分拣场所、配送食材质量、配送车辆卫生、储存环境、食品检测、食材原料保存方法、合作供应商经营情况等方面。采购人对中标供应商第一次检查不合格，可提出责令整改，若共计三次，采购人对中标供应商可提出解除合同没收履约保证金。 11. 如因中标供应商违约被终止合同，履约保证金将不予退还，还应赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 12. 中标供应商配送期间，如有以下情形之一的，采购人有权取消采购合同： （1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的或累
--	--	--

		计处罚三次以上； （2）虚开发票，套取资金，被纪委、监察、审计、财政、税务、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）被市场监督管理局、农业农村局等相关监督管理部门抽检食品原材料发现存在严重质量问题的； （5）被媒体曝光，情况属实且造成严重不良影响的； （6）合同期间被吊销或注销营业执照、食品经营许可证、食品生产许可证中的任意一项； （7）查实存在严重短斤缺两行为的； （8）累计考核总得分低于 80 分（含 80 分）的次数达三次以上的； （9）提供虚假质量检测或批次检验报告； （10）其他违反学校食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的。
二、商务要求		
质量要求	1. 供应商提供的食材必须是具有合法销售途径的合格产品，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。 2. 供应商所交付配送的食材还应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。 3. 供应商应保证所供食材是全新的、未使用过的，并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。 4. 在质量保证期内，如果食材的质量或规格与合同不符，或证实食材是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，采购人可以向供应商提出补救措施或索赔。 5. 供应商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供应商承担，采购人根据合同规定对供应商行使的其他权利不受影响。	
服务期限及地点	1. 服务期限：本项目配送服务期限为三年，合同一年一签。年度合同履约完成后经采购人考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，采购人有权终止采购合同，并且不承担任何责任。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，采购人不承担任何责任。 2. 交付地点：中标供应商负责将食材配送至被配送学校指定地点，详见附件 1“博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购情况表”。	
合同签订时间	自中标通知书发出之日起 25 日内。	

其他服务要求	1. 经营行为：供应商须自主经营，不得挂靠、分包或转包经营。 2. 监督考评：接受采购人和相关部门日常监督检查与专项监督检查相结合，内部监督检查与外部监督检查相结合等方式，进行全过程、全方位、常态化监督检查。 3. 服务响应：提供 24 小时电话服务。采购人学生食用中标供应商提供的食材后，如发生不良反应，中标供应商接到采购人通知后 10 分钟内响应，60 分钟内派人员赶赴现场，采购人须督促相关部门配合中标供应商在第一时间了解情况，消除不良影响。如有调查确实是因为中标供应商提供的物资问题，一切后果由中标供应商负责。 4. 中标供应商食材供应期间，应听从采购人、学校及相关部门对食材供应的反馈意见，对合理的意见应及时采纳执行。 5. 采购人有权在签订合同后，正式配送前对中标供应商的实施场地进行考察，考察内容包含但不限于完善的配送场所及团队，固定的仓储、操作和配送中心（至少包括食材检验区、分拣清洗区、操作区、冷冻库、冷藏库等功能区）。 6. 供应商应加强食材加工场地环境管理，并达到相关监管部门的要求。采购人将定期或不定期深入各配送学校和供应商，对食品配送工作进行督查。对供应商提供不合格食品或不按要求配送，影响学生正常就餐的，按合同约定扣除履约保证金，情节严重的，取消供应商的配送资格，没收履约保证金，造成责任事故的将追究其法律责任。 7. 供应商应建立以投标人为主体的可支持移动终端应用的信息化管理系统或平台，平台包括基础信息管理、食材溯源管理、食材采购管理，提高食材的安全性和透明度。 8. 合同履行期间，如遇国家或地方相关政策、法规、标准调整，双方应以调整后的最新要求执行。
报价及结算	1. 投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、仓储、包装、运输、配送、装卸、搬运、人工、保险、验收和售后服务、税金、投标服务费等一切成本费用的总和，采购人不再另行支付任何费用。 2. 投标报价方式：投标报价按一个统一费率进行报价，且报价费率不得高于 95%（即某供应商报价费率$\leq 95\%$）进行报价，否则报价无效。合同金额结算时，某项食材的供应单价（即结算单价）=当时基准价$\times$报价费率。 3. 为了确保产品质量和食品安全，供应商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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。 4. 价格核定：因农产品价格随市场波动较大，采购食材价格执行期限为每月 1 日

	至当月月末，供应商须在每月 25 日前向采购人申报次月的价格，食品食材价格须按照“随行就市、保本”为原则。食材结算时的“基准价”以询价小组【询价小组成员从县教育局、县财政局、县农业农村局、县卫生健康局、县市监局、学校（教师代表、家长代表）抽取】采集本地（博白县）不少于两家大型超市及一家农贸市场相同或同类商品的零售价格的平均值作为“基准价”，供应商在此基础上按报价费率进行优惠。如市场价格有波动，连续 7 天涨跌超过原定价的 20%，学校或配送企业要及时以书面形式提出重新询价，经过核实属实，则对涨跌部分食材重新询价。原则上每月询价 1～2 次，每次结算的基准价均以当时询价结果为准，以此类推。 注：开学后第一个星期的供应单价，由开学前一个星期询价结果确定（基准价），配送数量以学生在校实际时间中所配送的实际数量进行结算。
付款方式	本项目无预付款，按实际配送签收数量进行结算： (1) 供应商应于每月 5 日前提交上个月结款申请书，各配送的学校收到该申请书后 10 日前按供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对工作。 (2) 各配送学校对供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对无异议后，供应商开具正式发票给各配送的学校。各配送的学校原则上收到正式税票之日起 15 个工作日内支付相应款项；营养餐食材款项由学校申请财政国库集中支付。
验收及考核	1. 验收标准：符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 2. 所采购食品均由供应商配送到采购人指定学校，由学校、供应商分别指定的验收人双方共同就采供品名、规格、数量、质量等方面进行验收确认和签字。交货时如供应商提供的食品存在质量问题，供应商实行“包退包换”，并承担所发生的费用。 3. 因质量问题发生争议，由国家认可的认定机构进行质量鉴定，该鉴定结论是终局的，双方应当接受。供应商所供货物品名、规格、数量与采购学校当日采购通知不相符的，或所供货物质量与合同约定、配送企业的食品食材质量保证不相符的，采购学校有权拒收，要求配送企业予以更换。验收后，如发现商品存在其他问题，供应商须在采购学校要求的时间内及时调换符合要求的食品食材送达采购人指定地点。 4. 质量考核要求 (1) 学校组织对供应商进行不定期抽查考核评分登记，并根据供应商全年的供货质量考核评估，并作为考核依据报送采购人。配送考核表详见附件 2 “食材供应服务考核表”。 (2) 学校采购部门将每学期组织对配送企业在配送过程中的食材质量、食品价格、服务质量、合同执行情况、承诺兑现等方面进行综合考核，考核结果报送采购人。
其他要求	为落实政府采购脱贫地区农副产品工作，根据《广西壮族自治区财政厅 广西壮族自治区农业农村厅 广西壮族自治区供销合作联社等五部门关于做好 2025 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（桂财采〔2025〕2 号）的规定，如采购人（或

	被配送学校)需通过“832 平台”采购脱贫地区农副产品的,中标供应商应按采购人要求做好脱贫地区农副产品采购工作,采购比例不低于年度食堂食材采购份额的 20% (按采购人实际填报的预留比例)。
三、与实现项目目标相关的其他要求	
(一) 投标人的履约能力要求	
管理体系要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的管理体系认证。
信誉、业绩要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的信誉及业绩要求。
(二) 其他	
供应商可根据自身情况编写相关项目实施方案(可包含管理制度方案、食品、食材安全及质量保障措施方案、配送实施方案、食品食材安全事故处置方案)及售后服务方案等。 注:上述方案评分详见“第四章 评标办法及评标标准”。	

分标 4, 预算金额: 130806500 元, 所属行业: 批发业。

一、技术要求			
序号	标的的名称	数量及单位	技术要求
1	博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购—分标 4	1 项	(一) 项目基本情况 1. 本项目为博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购项目,营养餐服务学生数(供参考)32413 人,非营养餐服务学生数(供参考)9672 人。配送范围包括县三中、三滩小学、三滩初中、学田初中、黄凌小学、黄凌初中、亚山小学、亚山一中、亚山二中、旺茂小学的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材。配送供应商负责食材的采购、储存、包装、运输、交货,食品的检测以及途中冷链和售后服务等工作),提供的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求,尊重本地饮食习惯,并保证食材的安全。 2. “校园餐”统一推行自由点餐制,包含营养餐和非营养餐两部分,其中营养餐部分为享受国家营养膳食补贴的农村义务教育阶段学校,营养餐配送标准按每人每天 5 元。配送天数按照学生全年在校 195 天计算(最终以实际发生天数为准)。根据食堂食材统一采购配送招标标段划分原则,营养餐和非营养餐具体计划配送范围及标段划分详见附件 1“博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购情况表”。

			（二）总体要求 1. 所配送的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求； 2. 严格落实《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》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》和《广西壮族自治区人民政府办公厅关于实施我区农村义务教育学生营养改善计划的意见》等文件要求。 3. 坚持“学生健康第一”、“预防为主”的食品安全工作方针，确保学校食品安全和顺利实施义务教育学校学生营养改善计划，保障广大学生饮食卫生安全，有效改善学生营养健康状况。 （三）主要配送内容 参照教育部等七部门关于印发《农村义务教育学校学生营养改善计划实施办法》的通知（教财[2022]2号）的要求，供应的食材应以提供营养价值较高的畜禽肉蛋类食品、新鲜蔬菜和谷薯类等食品，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，配送食材类别包括但不限于： 1. 蔬果类 符合食品卫生安全法要求。保证新鲜，要求外观正常，不能有腐烂霉变现象，具有《残留农药检测合格证明》。 1.1 叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开菜心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。 1.2 根茎类（如香芋、土豆、莴笋、姜）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小均匀。 1.3 花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，色泽鲜明，无发霉、发黄。 1.4 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的茎，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 1.5 蔬果类农药残留、重金属含量不得超国家标准。 2. 鲜肉类 2.1 猪肉：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，具有鲜猪肉固有的气味，无霉斑，无腐败，无寄生虫、无注水，无异味，煮熟后肉汤澄清
--	--	--	---

			透明，脂肪团聚于表面。 2.2 牛肉：紧实且有弹性，脂肪白色或微黄色，透明，具有鲜牛肉固有的气味和滋味，无黏液，无霉斑，无腐败，无酸臭，无寄生虫、无注水，无其他异味。 2.3 鸡、鸭、鹅禽产品：要求为配送当天宰杀新鲜的，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽类固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽类固有的气味，煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面，具有固有香味。对配送的冻肉一律拒收。 2.4 淡水鱼：体表有光泽，鳞片较完整不易脱落，黏液无浑浊，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，颜色鲜红或暗红，无寄生虫、无异臭味，眼睛眼球饱满；角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有凸出。 2.5 畜牧类产品供货时需有效《动物检疫证明》、《肉品品质检验合格证》。 2.6 水产产品供货时需有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。 3. 鲜蛋类 3.1 蛋壳清洁完整，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。 3.2 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。 3.3 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。 3.4 蛋类产品供货时需有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。 4. 大米 4.1 一年内生产的稻谷碾出的大米，禁止提供陈化粮。 4.2 符合 GB/T 1354-2018《大米》标准，质量指标等级要求为一级，并具有“SC”食品生产许可证，包装完好，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、执行标准等标识齐全。 4.3 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成异物等。
--	--	--	---

			5. 食用油 5.1 花生油。 5.2 非转基因原料，正规厂家包装瓶装。 5.3 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 5.4 符合 GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，并具有“SC”食品质量认证标志，满足国家及行业标准。 5.5 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. 食用盐 6.1 食用加碘低钠盐。 6.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 6.3 符合 GB/T 5461-2016 食用盐国家标准，并具有“SC”食品质量认证标志。 6.4 白色、味咸、无异味、无明显的与盐无关的外来异物。 7. 食用酱油、蚝油 7.1 食用酿造酱油、食用蚝油。 7.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 7.3 符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB/T 21999-2008 蚝油国家标准。 7.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 8. 食用醋 8.1 食用白醋。 8.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 8.3 符合 GB/T 18187-2000 酿造食醋国家标准。 8.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 9. 干货类 9.1 黄豆：颗粒饱满均匀，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。 9.2 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。
--	--	--	--

		9.3 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、发芽现象。 9.4 榨菜：低盐，口感脆嫩，色泽鲜亮，无杂质和异味。 9.5 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。 9.6 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。 9.7 面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，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。 9.8 干香菇：菌盖淡褐色或褐色、或黑褐色，扁半球形稍平展或伞形，菇形规整，菌褶黄色，虫蛀菇/残缺菇/碎菇体不超过 2%，无异味，无霉变、腐烂、无虫体、毛发等异物。 9.9 黑木耳：耳面黑褐色，有光亮感，背暗灰色，不允许有拳耳、流耳、虫蛀耳和霉烂耳。朵片完整，杂质不超过 0.3%。 9.10 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。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。 （四）配送要求 1. 供应商应在开始配送前完善配送场所及团队，具备固定的仓储、操作和配送中心，至少包括检验区（专设食材检测实验室）、分拣清洗区、操作区、冷冻库、保鲜冷藏库等功能区。 2. 供应商安排固定的运输车辆（运输车辆应不少于 2 辆）及配送团队。 2.1 实行车辆封闭配送，车辆应符合食品运输卫生、安全要求。周转包装容器保持清洁卫生，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，防止食品在运输过程中受到污染。车辆应定时清洁、消毒，并做好清洁消毒登记。 2.2 对送货车辆定期（每周不少于 3 次）清洁、消毒，并定期（每月 30 日前）提供当月车辆消毒证明，避免在运输过程中导致交叉感染，使所需食材安全性出现问题。送货车辆应保持清洁，食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染，如对温度有要求的食材应确定食材的温度，
--	--	---

		记录送货车辆温度，并记录存档。 2.3 加强配送车辆交通安全管理和配送车辆在配送过程中各个环节的实时监督，运输时应避免日晒、雨淋，禁止与有毒、有害物品混装运输，送货时不得有污染事故发生，成品与半成品原料不得同一辆配送车辆，确保配送食材质量安全。 2.4 对低温食品需要冷链或冷藏车辆运输的还必须有固定的冷链或冷藏运输车辆，在运输过程中能随时关注温度变化，预防应急措施到位。 2.5 配备专职配送团队，负责食材质量检验、包装、配送以及问题食材处理、更换等工作。建立食品安全相关制度，定期开展食品安全自查，配备专职食品安全管理人员并定期培训考核，定期组织企业食品从业人员开展食品安全相关培训考核。 2.6 配送团队要经过相关部门审核，应具备如下条件：身体健康，持有相关部门颁发的有效健康证；无不良嗜好、无精神疾病、无犯罪前科；司机应持有相应车辆的驾驶证和健康证。 2.7 负责配送的人员应持证上岗，配送当日由被配送的学校相关工作人员负责对其进行核验。 3. 供应商所配送食材应保持新鲜，每天按时配送至各学校，配送数量按各学校通知及要求为准。 4. 每天所使用蔬菜、生鲜肉类应为配送当天采买或屠宰。 5. 供应商在合同履约期间应有规范的质量检测场所和标准的产品质量检验设施设备及专业的质量检测人员)。应保存相关产品质量检验检测记录，完善好相关档案备查。 6. 供应商应建立食材采购登记台账及进销货台账。 7. 供应商应建立配送台账，注明时间、数量、规格、送货人、验收人等相关信息。严格规范地执行产品的检测、留样、出库、入库、运输、搬运等制度，对每批次的产品留样备查。 8. 供应商在配送食材时应提供相关的有效票据和凭证等能够证明进货来源的证明材料，并建立台账。食材送达后，由双方（中标供应商和被配送学校）共同对食材的质量、数量进行验收，对质量数量核对准确无误后，双方签字后各自留存。配送时，中标供应商应提供每次供应食材必要品种的检测报告等证明材料。食材应清洁，无损伤、腐烂现象、无寄生虫或已受虫害现象，并符合相关验收标准。验收合格后，由双方共同在送货单上签字确认，以此作为结算的依据，否则视为无效供货。
--	--	--

			验收不合格的，采购人有权拒收，供应商应按照要求予以退货、换货，由此给采购人造成损失的，应赔偿相应损失并承担违约责任。 9. 中标供应商应配合市场监督管理局等部门对食材进行定期或者不定期的抽样检验，如出现中标供应商配送的食材在学校抽样检验不合格或不符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定情形的，若属中标供应商责任的，一切后果由中标供应商负责。 10. 为有效预防突发事件的发生，提高应对突发事件的处置能力，中标供应商需成立项目的应急人员小组，并提供有效设备及应对措施办法，以便对应急事件做到灵活处理。 （五）配送机制 1. 本次采购范围采取统一集中采购方式，非采购人指定人员通知，严禁私自交易。采购订单一经确认，供应商应确保按时准点、保质、保量进行食品食材配送。 2. 配送时间要求 2.1 早餐食材：供应商应在每天凌晨 4：30 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 2.2 午餐及晚餐食材：供应商应在每天早上 7：00 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 3. 配送流程要求： 3.1 做好配送计划衔接。采购学校与供应商双方要做好计划衔接，采购学校应提前一个星期制订下一星期食谱提交供应商，确定食材品种、数量及其他需要说明的事项，供应商应按照采购学校提供的计划与时间要求等事项及时将食材配送到位。 3.2 供应商不得随意更改供应计划，确因客观原因个别品种无法满足需求时，供应商应提前 12 小时与采购学校协商，经允许后方可更换品种。 3.3 采购学校如需变更采购计划，应提前 24 小时告知供应商。 4. 因中标供应商未能及时配送到位，影响学生正常用餐投诉次数达到三次以上；在市场监督管理局检查过程中因食品质量问题等被通报三次以上或因违反相关法律法规被行政执法部门行政处罚三次（含）以上或造成食品安全相关舆论事件，情节严重的，采购人有权终止合同。 5. 供应商所配送食材应按照与采购人签订合同进行配送，若因其他原因更改食材品种的，应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，供应商擅自更改合同之外的食材并
--	--	--	--

		配送到学校，所造成一切后果由供应商负责，采购人有权要求供应商在规定的时间内整改，供应商拒绝整改的，采购人不予支付该食材货款；累计发生三次以上的，视为供应商违约，采购人有权终止合同并由供应商承担违约赔偿责任。 （六）食材安全要求 1. 使用的预包装食品应是正规厂家生产的，且应有“三名”（厂名、品名、产地名），“二期”（生产日期、保质期或保存期），“三证”（食品生产许可证、质量检验合格证、出厂合格证）。 2. 使用的散装食品和当地农户加工售卖的食品应是卫生、市场监督管理等部门办理证照或备案的商家。散装食品还需密封分装，且贴有产品基本信息标签，标明：产品名称、生产制造商、生产制造地址、生产制造日期、保质期、贮存条件等信息，且能提供当批次产品检验合格报告。 3. 配送的食材包装应选用符合食品安全标准的包装材料，如食品级塑料、纸质材料等，并严格按照国家相关法律法规要求包装。 4. 使用的生鲜肉类、禽类农产品应当依法检验检疫，并提供检验检疫合格证明及产品合格证明，不允许提供依法应当检疫检验而未经检疫检验或者检疫检验不合格的食材。 5. 使用的大宗蔬菜、水果应经过农药残留、重金属检测，并按规定做好留样，且符合食用安全标准。 6. 供应商在购进有关食品、食材时，需向上一级供货商或生产厂家索要资质证明文件及食品、食材每批次的检测合格报告或农药残留检测证明或其他合格证明文件，并在供货时向采购人提供。 7. 禁止使用以下食材、食品添加剂及食品相关产品： 7.1 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。 7.2 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。 7.3 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 7.4 未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品或长期冻制肉。 7.5 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。
--	--	--

			7.6 标注虚假生产日期、保存期或超过保质期的食品、食品添加剂以及消毒剂等食品相关产品。 7.7 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。 7.8 野生蘑菇、发芽发青土豆、四季豆、鲜黄花菜等存在较高安全风险的食品原材料。 7.9 亚硝酸盐。 7.10 保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品。 7.11 《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定的其他禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 8. 采购人建立监督考核制度，开通举报渠道，采购人不定期对食材进行抽查检验。并不定期要求供应商提供所用食材的第三方检验报告。食材检测项目包括：①营养成分分析、②微生物检测、③农药残留检测、④重金属检测、⑤兽药残留检测、⑥添加剂检测、⑦品质指标检测、⑧转基因成分检测、⑨真伪鉴别等。 9. 为保证食品卫生安全，预防食物中毒事故的发生，及时查明食物中毒事故原因，采取有效的救治措施，中标供应商对提供的食材应按相关规定实行食品留样制度，记录留样食材名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏 48 小时以上。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响或干扰事故的调查处理工作。若因中标供应商原因造成的食物中毒事故，一切后果由中标供应商负责，并且采购人有权终止合同。 （七）违约责任和相关处罚标准 1. 供货数量不低于或高于计划的 2%，超出部分不予结算，总体误差值控制在±2%（含）以内，将按实际数量结算货款。经现场验收查出，低于 2%每次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 300 元，低于 10%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 500 元，低于 20%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 3000 元。 2. 中标供应商所供应货物要保证质量期限，送至学校时的产品保质期不得少于原保质期的三分之一，否则学校有权拒收。中标供应商所供的货物已过保质期的，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人
--	--	--	---

			民币 500 元，并无条件退货。 3. 各类商品要求：货物新鲜，不发霉、不变质、不变味、不掺假、掺杂。如发现销售的商品为伪劣商品，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 1000 元。 4. 中标供应商应根据采购人采购计划供应食材，不得拒绝供应学校采购计划上提交的且在博白县市场流通的食材。因天气及市场等特殊原因，在征得采购人书面同意的情况下，允许中标供应商可以更换品种，更换的品种应在合同规定范围内；中标供应商擅自更换供货品种的，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，且学校可以拒绝接收货物，并要求按原订单供货或经请示同意临时到市场补货。 5. 中标供应商应根据与配送学校共同约定的时间要求进行配送，不得延误。除不可抗力因素外，中标供应商若逾期供货：超约定时间半个小时以上 1 个小时以内，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 300 元；超过 1 个小时及以上，承担学校师生误餐的经济损失（按当次所订食材费用的 50%作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除）。 6. 因供应商原因（如供应的食材验收不通过）造成学校没有食品食用，供应商应按本批食材合同价值×2 的金额作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除。 7. 严禁采购食材供应目录上没有的食材（经采购人同意的除外）。发现一次，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。被发现三次以上的，采购人有权终止合同。 8. 中标供应商应无条件接受市场监督管理、卫生监督部门安全工作检查小组和采购人相关职能部门对食品安全方面的监督管理、检查考核。如因中标供应商原因造成食物中毒等事件，经卫生检疫部门认定后，中标供应商不仅要承担所有医疗费用、卫生检疫部门的罚金及赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 9. 本项目不允许中标供应商以任何名义和理由进行分包和转包，如发现中标供应商有挂靠、转包或分包行为的，采购人或配送学校有权单方终止合同，视为中标供应商违约，没收履约保证金。如履约保证金不能弥补中标供应商违约对采购人造成的损失，中标供应商还需另行支付相应的赔偿。 10. 采购人根据情况不定期组成抽查小组对中标供应商的供应食材进行抽查，如：管理制度、分拣场所、配送食材质量、配送车辆卫生、
--	--	--	--

		储存环境、食品检测、食材原料保存方法、合作供应商经营情况等方面。 采购人对中标供应商第一次检查不合格，可提出责令整改，若共计三次，采购人对中标供应商可提出解除合同没收履约保证金。 11. 如因中标供应商违约被终止合同，履约保证金将不予退还，还应赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 12. 中标供应商配送期间，如有以下情形之一的，采购人有权取消采购合同： （1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的或累计处罚三次以上； （2）虚开发票，套取资金，被纪委、监察、审计、财政、税务、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）被市场监督管理局、农业农村局等相关监督管理部门抽检食品原材料发现存在严重质量问题的； （5）被媒体曝光，情况属实且造成严重不良影响的； （6）合同期间被吊销或注销营业执照、食品经营许可证、食品生产许可证中的任意一项； （7）查实存在严重短斤缺两行为的； （8）累计考核总得分低于 80 分（含 80 分）的次数达三次以上的； （9）提供虚假质量检测或批次检验报告； （10）其他违反学校食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的。
二、商务要求		
质量要求	1. 供应商提供的食材必须是具有合法销售途径的合格产品，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。 2. 供应商所交付配送的食材还应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。 3. 供应商应保证所供食材是全新的、未使用过的，并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。 4. 在质量保证期内，如果食材的质量或规格与合同不符，或证实食材是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，采购人可以向供应商提出补救措施或索赔。 5. 供应商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供应商承担，采购人根据合同规定对供应商行使的其他权利不受影响。	

服务期限及地点	1. 服务期限：本项目配送服务期限为三年，合同一年一签。年度合同履行完成后经采购人考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，采购人有权终止采购合同，并且不承担任何责任。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，采购人不承担任何责任。 2. 交付地点：中标供应商负责将食材配送至被配送学校指定地点，详见附件1“博白县2025—2028学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购情况表”。
合同签订时间	自中标通知书发出之日起25日内。
其他服务要求	1. 经营行为：供应商须自主经营，不得挂靠、分包或转包经营。 2. 监督考评：接受采购人和相关部门日常监督检查与专项监督检查相结合，内部监督检查与外部监督检查相结合等方式，进行全过程、全方位、常态化监督检查。 3. 服务响应：提供24小时电话服务。采购人学生食用中标供应商提供的食材后，如发生不良反应，中标供应商接到采购人通知后10分钟内响应，60分钟内派人员赶赴现场，采购人须督促相关部门配合中标供应商在第一时间了解情况，消除不良影响。如有调查确实是因为中标供应商提供的物资问题，一切后果由中标供应商负责。 4. 中标供应商食材供应期间，应听从采购人、学校及相关部门对食材供应的反馈意见，对合理的意见应及时采纳执行。 5. 采购人有权在签订合同后，正式配送前对中标供应商的实施场地进行考察，考察内容包含但不限于完善的配送场所及团队，固定的仓储、操作和配送中心（至少包括食材检验区、分拣清洗区、操作区、冷冻库、冷藏库等功能区）。 6. 供应商应加强食材加工场地环境管理，并达到相关监管部门的要求。采购人将定期或不定期深入各配送学校和供应商，对食品配送工作进行督查。对供应商提供不合格食品或不按要求配送，影响学生正常就餐的，按合同约定扣除履约保证金，情节严重的，取消供应商的配送资格，没收履约保证金，造成责任事故的将追究其法律责任。 7. 供应商应建立以投标人为主体的可支持移动终端应用的信息化管理系统或平台，平台包括基础信息管理、食材溯源管理、食材采购管理，提高食材的安全性和透明度。 8. 合同履行期间，如遇国家或地方相关政策、法规、标准调整，双方应以调整后的最新要求执行。
报价及结算	1. 投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、仓储、包装、运输、配送、装卸、搬运、人工、保险、验收和售后服务、税金、投标服务费等一切成本费用的总和，采购人不再另行支付任何费用。 2. 投标报价方式：投标报价按一个统一费率进行报价，且报价费率不得高于95%

	(即某供应商报价费率$\leq 95\%$)进行报价, 否则报价无效。合同金额结算时, 某项食材的供应单价(即结算单价)=当时基准价$\times$报价费率。 3. 为了确保产品质量和食品安全, 供应商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, 应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明, 必要时提交相关证明材料; 投标人不能证明其报价合理性的, 评标委员会应当将其作为无效投标处理。 4. 价格核定: 因农产品价格随市场波动较大, 采购食材价格执行期限为每月 1 日至当月月末, 供应商须在每月 25 日前向采购人申报次月的价格, 食品食材价格须按照“随行就市、保本”为原则。食材结算时的“基准价”以询价小组【询价小组成员从县教育局、县财政局、县农业农村局、县卫生健康局、县市监局、学校(教师代表、家长代表)抽取】采集本地(博白县)不少于两家大型超市及一家农贸市场相同或同类商品的零售价格的平均值作为“基准价”, 供应商在此基础上按报价费率进行优惠。如市场价格有波动, 连续 7 天涨跌超过原定价的 20%, 学校或配送企业要及时以书面形式提出重新询价, 经过核实属实, 则对涨跌部分食材重新询价。原则上每月询价 1~2 次, 每次结算的基准价均以当时询价结果为准, 以此类推。 注: 开学后第一个星期的供应单价, 由开学前一个星期询价结果确定(基准价), 配送数量以学生在校实际时间中所配送的实际数量进行结算。
付款方式	本项目无预付款, 按实际配送签收数量进行结算: (1) 供应商应于每月 5 日前提交上个月结款申请书, 各配送的学校收到该申请书后 10 日前按供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对工作。 (2) 各配送学校对供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对无异议后, 供应商开具正式发票给各配送的学校。各配送的学校原则上收到正式税票之日起 15 个工作日内支付相应款项; 营养餐食材款项由学校申请财政国库集中支付。
验收及考核	1. 验收标准: 符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 2. 所采购食品均由供应商配送到采购人指定学校, 由学校、供应商分别指定的验收人双方共同就采供品名、规格、数量、质量等方面进行验收确认和签字。交货时如供应商提供的食品存在质量问题, 供应商实行“包退包换”, 并承担所发生的费用。 3. 因质量问题发生争议, 由国家认可的认定机构进行质量鉴定, 该鉴定结论是终局的, 双方应当接受。供应商所供货物品名、规格、数量与采购学校当日采购通知不相符的, 或所供货物质量与合同约定、配送企业的食品食材质量保证不相符的, 采购学校有权拒收, 要求配送企业予以更换。验收后, 如发现商品存在其他问题, 供应商须在采购学校要求的时间内及时调换符合要求的食品食材送达采购人指定地点。 4. 质量考核要求

	(1) 学校组织对供应商进行不定期抽查考核评分登记, 并根据供应商全年的供货质量考核评估, 并作为考核依据报送采购人。配送考核表详见附件 2 “食材供应服务考核表”。 (2) 学校采购部门将每学期组织对配送企业在配送过程中的食材质量、食品价格、服务质量、合同执行情况、承诺兑现等方面进行综合考核, 考核结果报送采购人。
其他要求	为落实政府采购脱贫地区农副产品工作, 根据《广西壮族自治区财政厅 广西壮族自治区农业农村厅 广西壮族自治区供销合作联社等五部门关于做好 2025 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》(桂财采〔2025〕2 号) 的规定, 如采购人(或被配送学校) 需通过“832 平台”采购脱贫地区农副产品的, 中标供应商应按采购人要求做好脱贫地区农副产品采购工作, 采购比例不低于年度食堂食材采购份额的 20% (按采购人实际填报的预留比例)。
三、与实现项目目标相关的其他要求	
(一) 投标人的履约能力要求	
管理体系要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的管理体系认证。
信誉、业绩要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的信誉及业绩要求。
(二) 其他	
供应商可根据自身情况编写相关项目实施方案(可包含管理制度方案、食品、食材安全及质量保障措施方案、配送实施方案、食品食材安全事故处置方案) 及售后服务方案等。 注: 上述方案评分详见“第四章 评标办法及评标标准”。	

分标 5, 预算金额: 117975400 元, 所属行业: 批发业。

一、技术要求			
序号	标的的名称	数量及单位	技术要求
1	博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材) 采购-	1 项	(一) 项目基本情况 1. 本项目为博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材) 采购项目, 营养餐服务学生数(供参考) 营养餐学生数 23219 人, 非营养餐服务学生数(供参考) 12698 人。配送范围包括王力中学、江宁小学、江宁初中、那林小学、那林初中、永安小学、永安初中、合江小学、合江初中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材。配送供应商负责食材的采购、储存、包装、运输、交货, 食品的检测以及途中冷链和售后服务等工作), 提供的食材应符合国家食品卫生、

	-分标 5	安全标准以及营养健康的标准要求，尊重本地饮食习惯，并保证食材的安全。 2. “校园餐”统一推行自由点餐制，包含营养餐和非营养餐两部分，其中营养餐部分为享受国家营养膳食补贴的农村义务教育阶段学校，营养餐配送标准按每人每天 5 元。配送天数按照学生全年在校 195 天计算（最终以实际发生天数为准）。根据食堂食材统一采购配送招标标段划分原则，营养餐和非营养餐具体计划配送范围及标段划分详见附件 1“博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购情况表”。 （二）总体要求 1. 所配送的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求； 2. 严格落实《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》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》和《广西壮族自治区人民政府办公厅关于实施我区农村义务教育学生营养改善计划的意见》等文件要求。 3. 坚持“学生健康第一”、“预防为主”的食品安全工作方针，确保学校食品安全和顺利实施义务教育学校学生营养改善计划，保障广大学生饮食卫生安全，有效改善学生营养健康状况。 （三）主要配送内容 参照教育部等七部门关于印发《农村义务教育学校学生营养改善计划实施办法》的通知（教财[2022]2 号）的要求，供应的食材应以提供营养价值较高的畜禽肉蛋类食品、新鲜蔬菜和谷薯类等食品，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，配送食材类别包括但不限于： 1. 蔬果类 符合食品卫生安全法要求。保证新鲜，要求外观正常，不能有腐烂霉变现象，具有《残留农药检测合格证明》。 1.1 叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开菜心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。 1.2 根茎类（如香芋、土豆、莴笋、姜）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小均匀。 1.3 花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，色泽鲜
--	-------	---

			明，无发霉、发黄。 1.4 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的茎，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 1.5 蔬果类农药残留、重金属含量不得超国家标准。 2. 鲜肉类 2.1 猪肉：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，具有鲜猪肉固有的气味，无霉斑，无腐败，无寄生虫、无注水，无异味，煮熟后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。 2.2 牛肉：紧实且有弹性，脂肪白色或微黄色，透明，具有鲜牛肉固有的气味和滋味，无黏液，无霉斑，无腐败，无酸臭，无寄生虫、无注水，无其他异味。 2.3 鸡、鸭、鹅禽产品：要求为配送当天宰杀新鲜的，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽类固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽类固有的气味，煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面，具有固有香味。对配送的冻肉一律拒收。 2.4 淡水鱼：体表有光泽，鳞片较完整不易脱落，黏液无浑浊，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，颜色鲜红或暗红，无寄生虫、无异味，眼睛眼球饱满；角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有凸出。 2.5 畜牧类产品供货时需提供有效《动物检疫证明》、《肉品品质检验合格证》。 2.6 水产产品供货时需提供有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。 3. 鲜蛋类 3.1 蛋壳清洁完整，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。 3.2 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。 3.3 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。 3.4 蛋类产品供货时需提供有效《产地证明》、供货凭证、《承诺
--	--	--	--

		达标合格证》。 4. 大米 4.1 一年内生产的稻谷碾出的大米，禁止提供陈化粮。 4.2 符合 GB/T 1354-2018《大米》标准，质量指标等级要求为一级，并具有“SC”食品生产许可证，包装完好，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、执行标准等标识齐全。 4.3 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成异物等。 5. 食用油 5.1 花生油。 5.2 非转基因原料，正规厂家包装瓶装。 5.3 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 5.4 符合 GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，并具有“SC”食品质量认证标志，满足国家及行业标准。 5.5 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. 食用盐 6.1 食用加碘低钠盐。 6.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 6.3 符合 GB/T 5461-2016 食用盐国家标准，并具有“SC”食品质量认证标志。 6.4 白色、味咸、无异味、无明显的与盐无关的外来异物。 7. 食用酱油、蚝油 7.1 食用酿造酱油、食用蚝油。 7.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 7.3 符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB/T 21999-2008 蚝油国家标准。 7.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 8. 食用醋 8.1 食用白醋。
--	--	--

		8.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 8.3 符合 GB/T 18187-2000 酿造食醋国家标准。 8.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 9. 干货类 9.1 黄豆：颗粒饱满均匀，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。 9.2 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。 9.3 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、发芽现象。 9.4 榨菜：低盐，口感脆嫩，色泽鲜亮，无杂质和异味。 9.5 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。 9.6 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。 9.7 面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，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。 9.8 干香菇：菌盖淡褐色或褐色、或黑褐色，扁半球形稍平展或伞形，菇形规整，菌褶黄色，虫蛀菇/残缺菇/碎菇体不超过 2%，无异味，无霉变、腐烂、无虫体、毛发等异物。 9.9 黑木耳：耳面黑褐色，有光亮感，背暗灰色，不允许有拳耳、流耳、虫蛀耳和霉烂耳。朵片完整，杂质不超过 0.3%。 9.10 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。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。 （四）配送要求 1. 供应商应在开始配送前完善配送场所及团队，具备固定的仓储、操作和配送中心，至少包括检验区（专设食材检测实验室）、分拣清洗区、操作区、冷冻库、保鲜冷藏库等功能区。 2. 供应商安排固定的运输车辆（运输车辆应不少于 2 辆）及配送团
--	--	---

			队。 2.1 实行车辆封闭配送，车辆应符合食品运输卫生、安全要求。周转包装容器保持清洁卫生，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，防止食品在运输过程中受到污染。车辆应定时清洁、消毒，并做好清洁消毒登记。 2.2 对送货车辆定期（每周不少于3次）清洁、消毒，并定期（每月30日前）提供当月车辆消毒证明，避免在运输过程中导致交叉感染，使所需食材安全性出现问题。送货车辆应保持清洁，食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染，如对温度有要求的食材应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 2.3 加强配送车辆交通安全管理和配送车辆在配送过程中各个环节的实时监督，运输时应避免日晒、雨淋，禁止与有毒、有害物品混装运输，送货时不得有污染事故发生，成品与半成品原料不得同一辆配送车辆，确保配送食材质量安全。 2.4 对低温食品需要冷链或冷藏车辆运输的还必须有固定的冷链或冷藏运输车辆，在运输过程中能随时关注温度变化，预防应急措施到位。 2.5 配备专职配送团队，负责食材质量检验、包装、配送以及问题食材处理、更换等工作。建立食品安全相关制度，定期开展食品安全自查，配备专职食品安全管理人员并定期培训考核，定期组织企业食品从业人员开展食品安全相关培训考核。 2.6 配送团队要经过相关部门审核，应具备如下条件：身体健康，持有相关部门颁发的有效健康证；无不良嗜好、无精神疾病、无犯罪前科；司机应持有相应车辆的驾驶证和健康证。 2.7 负责配送的人员应持证上岗，配送当日由被配送的学校工作人员负责对其进行核验。 3. 供应商所配送食材应保持新鲜，每天按时配送至各学校，配送数量按各学校通知及要求为准。 4. 每天所使用蔬菜、生鲜肉类应为配送当天采买或屠宰。 5. 供应商在合同履约期间应有规范的质量检测场所和标准的产品质量检验设施设备及专业的质量检测人员。应保存相关产品质量检验检测记录，完善好相关档案备查。 6. 供应商应建立食材采购登记台账及进销货台账。 7. 供应商应建立配送台账，注明时间、数量、规格、送货人、验收
--	--	--	---

			人等相关信息。严格规范地执行产品的检测、留样、出库、入库、运输、搬运等制度，对每批次的产品留样备查。 8. 供应商在配送食材时应提供相关的有效票据和凭证等能够证明进货来源的证明材料，并建立台账。食材送达后，由双方（中标供应商和被配送学校）共同对食材的质量、数量进行验收，对质量数量核对准确无误后，双方签字后各自留存。配送时，中标供应商应提供每次供应食材必要品种的检测报告等证明材料。食材应清洁，无损伤、腐烂现象、无寄生虫或已受虫害现象，并符合相关验收标准。验收合格后，由双方共同在送货单上签字确认，以此作为结算的依据，否则视为无效供货。验收不合格的，采购人有权拒收，供应商应按照要求予以退货、换货，由此给采购人造成损失的，应赔偿相应损失并承担违约责任。 9. 中标供应商应配合市场监督管理局等部门对食材进行定期或者不定期的抽样检验，如出现中标供应商配送的食材在学校抽样检验不合格或不符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定情形的，若属中标供应商责任的，一切后果由中标供应商负责。 10. 为有效预防突发事件的发生，提高应对突发事件的处置能力，中标供应商需成立项目的应急人员小组，并提供有效设备及应对措施办法，以便对应急事件做到灵活处理。 （五）配送机制 1. 本次采购范围采取统一集中采购方式，非采购人指定人员通知，严禁私自交易。采购订单一经确认，供应商应确保按时准点、保质、保量进行食品食材配送。 2. 配送时间要求 2.1 早餐食材：供应商应在每天凌晨 4：30 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 2.2 午餐及晚餐食材：供应商应在每天早上 7：00 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 3. 配送流程要求： 3.1 做好配送计划衔接。采购学校与供应商双方要做好计划衔接，采购学校应提前一个星期制订下一星期食谱提交供应商，确定食材品种、数量及其他需要说明的事项，供应商应按照采购学校提供的计划与时间要求等事项及时将食材配送到位。 3.2 供应商不得随意更改供应计划，确因客观原因个别品种无法满足需求时，供应商应提前 12 小时与采购学校协商，经允许后方可更换
--	--	--	--

			品种。 3.3 采购学校如需变更采购计划，应提前 24 小时告知供应商。 4. 因中标供应商未能及时配送到位，影响学生正常用餐投诉次数达到三次以上；在市场监督管理局检查过程中因食品质量问题等被通报三次以上或因违反相关法律法规被行政执法部门行政处罚三次（含）以上或造成食品安全相关舆论事件，情节严重的，采购人有权终止合同。 5. 供应商所配送食材应按照与采购人签订合同进行配送，若因其他原因更改食材品种的，应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，供应商擅自更改合同之外的食材并配送到学校，所造成一切后果由供应商负责，采购人有权要求供应商在规定的时间内整改，供应商拒绝整改的，采购人不予支付该食材货款；累计发生三次以上的，视为供应商违约，采购人有权终止合同并由供应商承担违约赔偿责任。 （六）食材安全要求 1. 使用的预包装食品应是正规厂家生产的，且应有“三名”（厂名、品名、产地名），“二期”（生产日期、保质期或保存期），“三证”（食品生产许可证、质量检验合格证、出厂合格证）。 2. 使用的散装食品和当地农户加工售卖的食品应是卫生、市场监督管理等部门办理证照或备案的商家。散装食品还需密封分装，且贴有产品基本信息标签，标明：产品名称、生产制造者、生产制造地址、生产制造日期、保质期、贮存条件等信息，且能提供当批次产品检验合格报告。 3. 配送的食材包装应选用符合食品安全标准的包装材料，如食品级塑料、纸质材料等，并严格按照国家相关法律法规要求包装。 4. 使用的生鲜肉类、禽类农产品应当依法检验检疫，并提供检验检疫合格证明及产品合格证明，不允许提供依法应当检疫检验而未经检疫检验或者检疫检验不合格的食材。 5. 使用的大宗蔬菜、水果应经过农药残留、重金属检测，并按规定做好留样，且符合食用安全标准。 6. 供应商在购进有关食品、食材时，需向上一级供货商或生产厂家索要资质证明文件及食品、食材每批次的检测合格报告或农药残留检测证明或其他合格证明文件，并在供货时向采购人提供。 7. 禁止使用以下食材、食品添加剂及食品相关产品： 7.1 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。 7.2 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。 7.3 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 7.4 未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品或长期冻制肉。 7.5 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 7.6 标注虚假生产日期、保存期或超过保质期的食品、食品添加剂以及消毒剂等食品相关产品。 7.7 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。 7.8 野生蘑菇、发芽发青土豆、四季豆、鲜黄花菜等存在较高安全风险的食品原材料。 7.9 亚硝酸盐。 7.10 保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品。 7.11 《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定的其他禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 8. 采购人建立监督考核制度，开通举报渠道，采购人不定期对食材进行抽查检验。并不定期要求供应商提供所用食材的第三方检验报告。食材检测项目包括：①营养成分分析、②微生物检测、③农药残留检测、④重金属检测、⑤兽药残留检测、⑥添加剂检测、⑦品质指标检测、⑧转基因成分检测、⑨真伪鉴别等。 9. 为保证食品卫生安全，预防食物中毒事故的发生，及时查明食物中毒事故原因，采取有效的救治措施，中标供应商对提供的食材应按相关规定实行食品留样制度，记录留样食材名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏 48 小时以上。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响或干扰事故的调查处理工作。若因中标供应商原因造成的食物中毒事故，一切后果由中标供应商负责，并且采购人有权终止合同。
--	--	--

			(七) 违约责任和相关处罚标准 1. 供货数量不低于或高于计划的 2%，超出部分不予结算，总体误差值控制在±2%（含）以内，将按实际数量结算货款。经现场验收查出，低于 2%每次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 300 元，低于 10%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 500 元，低于 20%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 3000 元。 2. 中标供应商所供应货物要保证质量期限，送至学校时的产品保质期不得少于原保质期的三分之一，否则学校有权拒收。中标供应商所供的货物已过保质期的，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。 3. 各类商品要求：货物新鲜，不发霉、不变质、不变味、不掺假、掺杂。如发现销售的商品为伪劣商品，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 1000 元。 4. 中标供应商应根据采购人采购计划供应食材，不得拒绝供应学校采购计划上提交的且在博白县市场流通的食材。因天气及市场等特殊原因，在征得采购人书面同意的情况下，允许中标供应商可以更换品种，更换的品种应在合同规定范围内；中标供应商擅自更换供货品种的，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，且学校可以拒绝接收货物，并要求按原订单供货或经请示同意临时到市场补货。 5. 中标供应商应根据与配送学校共同约定的时间要求进行配送，不得延误。除不可抗力因素外，中标供应商若逾期供货：超约定时间半个小时以上 1 个小时以内，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 300 元；超过 1 个小时及以上，承担学校师生误餐的经济损失（按当次所订食材费用的 50%作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除）。 6. 因供应商原因（如供应的食材验收不通过）造成学校没有食品食用，供应商应按本批食材合同价值×2 的金额作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除。 7. 严禁采购食材供应目录上没有的食材（经采购人同意的除外）。发现一次，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。被发现三次以上的，采购人有权终止合同。 8. 中标供应商应无条件接受市场监督管理、卫生监督部门安全工作检查小组和采购人相关职能部门对食品安全方面的监督管理、检查考核。如因中标供应商原因造成食物中毒等事件，经卫生检疫部门认定后，
--	--	--	---

		中标供应商不仅要承担所有医疗费用、卫生检疫部门的罚金及赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 9. 本项目不允许中标供应商以任何名义和理由进行分包和转包，如发现中标供应商有挂靠、转包或分包行为的，采购人或配送学校有权单方终止合同，视为中标供应商违约，没收履约保证金。如履约保证金不能弥补中标供应商违约对采购人造成的损失，中标供应商还需另行支付相应的赔偿。 10. 采购人根据情况不定期组成抽查小组对中标供应商的供应食材进行抽查，如：管理制度、分拣场所、配送食材质量、配送车辆卫生、储存环境、食品检测、食材原料保存方法、合作供应商经营情况等方面。采购人对中标供应商第一次检查不合格，可提出责令整改，若共计三次，采购人对中标供应商可提出解除合同没收履约保证金。 11. 如因中标供应商违约被终止合同，履约保证金将不予退还，还应赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 12. 中标供应商配送期间，如有以下情形之一的，采购人有权取消采购合同： （1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的或累计处罚三次以上； （2）虚开发票，套取资金，被纪委、监察、审计、财政、税务、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）被市场监督管理局、农业农村局等相关监督管理部门抽检食品原材料发现存在严重质量问题的； （5）被媒体曝光，情况属实且造成严重不良影响的； （6）合同期间被吊销或注销营业执照、食品经营许可证、食品生产许可证中的任意一项； （7）查实存在严重短斤缺两行为的； （8）累计考核总得分低于 80 分（含 80 分）的次数达三次以上的； （9）提供虚假质量检测或批次检验报告； （10）其他违反学校食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的。
二、商务要求		
质量要求	1. 供应商提供的食材必须是具有合法销售途径的合格产品，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。 2. 供应商所交付配送的食材还应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。 3. 供应商应保证所供食材是全新的、未使用过的，并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。 4. 在质量保证期内，如果食材的质量或规格与合同不符，或证实食材是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，采购人可以向供应商提出补救措施或索赔。 5. 供应商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供应商承担，采购人根据合同规定对供应商行使的其他权利不受影响。
服务期限及地点	1. 服务期限：本项目配送服务期限为三年，合同一年一签。年度合同履约完成后经采购人考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，采购人有权终止采购合同，并且不承担任何责任。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，采购人不不承担任何责任。 2. 交付地点：中标供应商负责将食材配送至被配送学校指定地点，详见附件1“博白县2025—2028学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购情况表”。
合同签订时间	自中标通知书发出之日起25日内。
其他服务要求	1. 经营行为：供应商须自主经营，不得挂靠、分包或转包经营。 2. 监督考评：接受采购人和相关部门日常监督检查与专项监督检查相结合，内部监督检查与外部监督检查相结合等方式，进行全过程、全方位、常态化监督检查。 3. 服务响应：提供24小时电话服务。采购人学生食用中标供应商提供的食材后，如发生不良反应，中标供应商接到采购人通知后10分钟内响应，60分钟内派人员赶赴现场，采购人须督促相关部门配合中标供应商在第一时间了解情况，消除不良影响。如有调查确实是因为中标供应商提供的物资问题，一切后果由中标供应商负责。 4. 中标供应商食材供应期间，应听从采购人、学校及相关部门对食材供应的反馈意见，对合理的意见应及时采纳执行。 5. 采购人有权在签订合同后，正式配送前对中标供应商的实施场地进行考察，考察内容包含但不限于完善的配送场所及团队，固定的仓储、操作和配送中心（至少包括食材检验区、分拣清洗区、操作区、冷冻库、冷藏库等功能区）。 6. 供应商应加强食材加工场地环境管理，并达到相关监管部门的要求。采购人将定期或不定期深入各配送学校和供应商，对食品配送工作进行督查。对供应商提供不合格食品或不按要求配送，影响学生正常就餐的，按合同约定扣除履约保证金，情节严重的，取消供应商的配送资格，没收履约保证金，造成责任事故的将追究其法律责任。

	7. 供应商应建立以投标人为主体的可支持移动终端应用的信息化管理系统或平台，平台包括基础信息管理、食材溯源管理、食材采购管理，提高食材的安全性和透明度。 8. 合同履行期间，如遇国家或地方相关政策、法规、标准调整，双方应以调整后的最新要求执行。
报价及结算	1. 投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、仓储、包装、运输、配送、装卸、搬运、人工、保险、验收和售后服务、税金、投标服务费等一切成本费用的总和，采购人不再另行支付任何费用。 2. 投标报价方式：投标报价按一个统一费率进行报价，且报价费率不得高于 95%（即某供应商报价费率$\leq$95%）进行报价，否则报价无效。合同金额结算时，某项食材的供应单价（即结算单价）=当时基准价$\times$报价费率。 3. 为了确保产品质量和食品安全，供应商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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。 4. 价格核定：因农产品价格随市场波动较大，采购食材价格执行期限为每月 1 日至当月月末，供应商须在每月 25 日前向采购人申报次月的价格，食品食材价格须按照“随行就市、保本”为原则。食材结算时的“基准价”以询价小组【询价小组成员从县教育局、县财政局、县农业农村局、县卫生健康局、县市监局、学校（教师代表、家长代表）抽取】采集本地（博白县）不少于两家大型超市及一家农贸市场相同或同类商品的零售价格的平均值作为“基准价”，供应商在此基础上按报价费率进行优惠。如市场价格有波动，连续 7 天涨跌超过原定价的 20%，学校或配送企业要及时以书面形式提出重新询价，经过核实属实，则对涨跌部分食材重新询价。原则上每月询价 1~2 次，每次结算的基准价均以当时询价结果为准，以此类推。 注：开学后第一个星期的供应单价，由开学前一个星期询价结果确定（基准价），配送数量以学生在校实际时间中所配送的实际数量进行结算。
付款方式	本项目无预付款，按实际配送签收数量进行结算： (1) 供应商应于每月 5 日前提交上个月结款申请书，各配送的学校收到该申请书后 10 日前按供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对工作。 (2) 各配送学校对供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对无异议后，供应商开具正式发票给各配送的学校。各配送的学校原则上收到正式税票之日起 15 个工作日内支付相应款项；营养餐食材款项由学校申请财政国库集中支付。
验收及考核	1. 验收标准：符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

	2. 所采购食品均由供应商配送到采购人指定学校，由学校、供应商分别指定的验收人双方共同就采供品名、规格、数量、质量等方面进行验收确认和签字。交货时如供应商提供的食品存在质量问题，供应商实行“包退包换”，并承担所发生的费用。 3. 因质量问题发生争议，由国家认可的认定机构进行质量鉴定，该鉴定结论是终局的，双方应当接受。供应商所供货物品名、规格、数量与采购学校当日采购通知不相符的，或所供货物质量与合同约定、配送企业的食品食材质量保证不相符的，采购学校有权拒收，要求配送企业予以更换。验收后，如发现商品存在其他问题，供应商须在采购学校要求的时间内及时调换符合要求的食品食材送达采购人指定地点。 4. 质量考核要求 （1）学校组织对供应商进行不定期抽查考核评分登记，并根据供应商全年的供货质量考核评估，并作为考核依据报送采购人。配送考核表详见附件 2 “食材供应服务考核表”。 （2）学校采购部门将每学期组织对配送企业在配送过程中的食材质量、食品价格、服务质量、合同执行情况、承诺兑现等方面进行综合考核，考核结果报送采购人。
其他要求	为落实政府采购脱贫地区农副产品工作，根据《广西壮族自治区财政厅 广西壮族自治区农业农村厅 广西壮族自治区供销合作联社等五部门关于做好 2025 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（桂财采（2025）2 号）的规定，如采购人（或被配送学校）需通过“832 平台”采购脱贫地区农副产品的，中标供应商应按采购人要求做好脱贫地区农副产品采购工作，采购比例不低于年度食堂食材采购份额的 20%（按采购人实际填报的预留比例）。
三、与实现项目目标相关的其他要求	
（一）投标人的履约能力要求	
管理体系要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的管理体系认证。
信誉、业绩要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的信誉及业绩要求。
（二）其他	
供应商可根据自身情况编写相关项目实施方案（可包含管理制度方案、食品、食材安全及质量保障措施方案、配送实施方案、食品食材安全事故处置方案）及售后服务方案等。 注：上述方案评分详见“第四章 评标办法及评标标准”。	

分标 6，预算金额：129485800 元，所属行业：批发业。

一、技术要求			
序号	标的的名称	数量及单位	技术要求

1	博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购-分标 6	1 项	(一) 项目基本情况 1. 本项目为博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购项目, 营养餐服务学生数(供参考)营养餐学生数 27243 人, 非营养餐服务学生数(供参考)12443 人。配送范围包括县四中、东平小学、东平中学、东平二中、塘龙初中、沙河小学、沙河中学、沙河一中、沙河二中、菱角小学、菱角初中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材。配送供应商负责食材的采购、储存、包装、运输、交货, 食品的检测以及途中冷链和售后服务等工作), 提供的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求, 尊重本地饮食习惯, 并保证食材的安全。 2. “校园餐”统一推行自由点餐制, 包含营养餐和非营养餐两部分, 其中营养餐部分为享受国家营养膳食补贴的农村义务教育阶段学校, 营养餐配送标准按每人每天 5 元。配送天数按照学生全年在校 195 天计算(最终以实际发生天数为准)。根据食堂食材统一采购配送招标标段划分原则, 营养餐和非营养餐具体计划配送范围及标段划分详见附件 1“博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购情况表”。 (二) 总体要求 1. 所配送的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求; 2. 严格落实《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》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》和《广西壮族自治区人民政府办公厅关于实施我区农村义务教育学生营养改善计划的意见》等文件要求。 3. 坚持“学生健康第一”、“预防为主”的食品安全工作方针, 确保学校食品安全和顺利实施义务教育学校学生营养改善计划, 保障广大学生饮食卫生安全, 有效改善学生营养健康状况。 (三) 主要配送内容 参照教育部等七部门关于印发《农村义务教育学校学生营养改善计划实施办法》的通知(教材[2022]2 号)的要求, 供应的食材应以提供营养价值较高的畜禽肉蛋类食品、新鲜蔬菜和谷薯类等食品, 不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品, 避免提供高盐、高油及高糖的食品, 配送食材类别包括但不限于:
---	--	-----	---

			1. 蔬果类 符合食品卫生安全法要求。保证新鲜，要求外观正常，不能有腐烂霉变现象，具有《残留农药检测合格证明》。 1.1 叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开菜心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。 1.2 根茎类（如香芋、土豆、莴笋、姜）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小均匀。 1.3 花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，色泽鲜明，无发霉、发黄。 1.4 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的茎，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 1.5 蔬果类农药残留、重金属含量不得超国家标准。 2. 鲜肉类 2.1 猪肉：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，具有鲜猪肉固有的气味，无霉斑，无腐败，无寄生虫、无注水，无异味，煮熟后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。 2.2 牛肉：紧实且有弹性，脂肪白色或微黄色，透明，具有鲜牛肉固有的气味和滋味，无黏液，无霉斑，无腐败，无酸臭，无寄生虫、无注水，无其他异味。 2.3 鸡、鸭、鹅禽产品：要求为配送当天宰杀新鲜的，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽类固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽类固有的气味，煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面，具有固有香味。对配送的冻肉一律拒收。 2.4 淡水鱼：体表有光泽，鳞片较完整不易脱落，黏液无浑浊，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，颜色鲜红或暗红，无寄生虫、无异味，眼睛眼球饱满；角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有凸出。 2.5 畜牧类产品供货时需有效《动物检疫证明》、《肉品品质检验合格证》。 2.6 水产产品供货时需有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。
--	--	--	--

			3. 鲜蛋类 3.1 蛋壳清洁完整，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。 3.2 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。 3.3 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。 3.4 蛋类产品供货时需提供有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。 4. 大米 4.1 一年内生产的稻谷碾出的大米，禁止提供陈化粮。 4.2 符合 GB/T 1354-2018《大米》标准，质量指标等级要求为一级，并具有“SC”食品生产许可证，包装完好，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、执行标准等标识齐全。 4.3 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成异物等。 5. 食用油 5.1 花生油。 5.2 非转基因原料，正规厂家包装瓶装。 5.3 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 5.4 符合 GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，并具有“SC”食品质量认证标志，满足国家及行业标准。 5.5 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. 食用盐 6.1 食用加碘低钠盐。 6.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 6.3 符合 GB/T 5461-2016 食用盐国家标准，并具有“SC”食品质量认证标志。 6.4 白色、味咸、无异味、无明显的与盐无关的外来异物。
--	--	--	---

			7. 食用酱油、蚝油 7.1 食用酿造酱油、食用蚝油。 7.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 7.3 符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB/T 21999-2008 蚝油国家标准。 7.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 8. 食用醋 8.1 食用白醋。 8.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 8.3 符合 GB/T 18187-2000 酿造食醋国家标准。 8.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 9. 干货类 9.1 黄豆：颗粒饱满均匀，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。 9.2 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。 9.3 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、发芽现象。 9.4 榨菜：低盐，口感脆嫩，色泽鲜亮，无杂质和异味。 9.5 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。 9.6 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。 9.7 面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，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。 9.8 干香菇：菌盖淡褐色或褐色、或黑褐色，扁半球形稍平展或伞形，菇形规整，菌褶黄色，虫蛀菇/残缺菇/碎菇体不超过 2%，无异味，无霉变、腐烂、无虫体、毛发等异物。 9.9 黑木耳：耳面黑褐色，有光亮感，背暗灰色，不允许有拳耳、流耳、虫蛀耳和霉烂耳。朵片完整，杂质不超过 0.3%。 9.10 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。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。 （四）配送要求 1. 供应商应在开始配送前完善配送场所及团队，具备固定的仓储、操作和配送中心，至少包括检验区（专设食材检测实验室）、分拣清洗区、操作区、冷冻库、保鲜冷藏库等功能区。 2. 供应商安排固定的运输车辆（运输车辆应不少于 2 辆）及配送团队。 2.1 实行车辆封闭配送，车辆应符合食品运输卫生、安全要求。周转包装容器保持清洁卫生，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，防止食品在运输过程中受到污染。车辆应定时清洁、消毒，并做好清洁消毒登记。 2.2 对送货车辆定期（每周不少于 3 次）清洁、消毒，并定期（每月 30 日前）提供当月车辆消毒证明，避免在运输过程中导致交叉感染，使所需食材安全性出现问题。送货车辆应保持清洁，食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染，如对温度有要求的食材应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 2.3 加强配送车辆交通安全管理和配送车辆在配送过程中各个环节的实时监督，运输时应避免日晒、雨淋，禁止与有毒、有害物品混装运输，送货时不得有污染事故发生，成品与半成品原料不得同一辆配送车辆，确保配送食材质量安全。 2.4 对低温食品需要冷链或冷藏车辆运输的还必须有固定的冷链或冷藏运输车辆，在运输过程中能随时关注温度变化，预防应急措施到位。 2.5 配备专职配送团队，负责食材质量检验、包装、配送以及问题食材处理、更换等工作。建立食品安全相关制度，定期开展食品安全自查，配备专职食品安全管理人员并定期培训考核，定期组织企业食品从业人员开展食品安全相关培训考核。 2.6 配送团队要经过相关部门审核，应具备如下条件：身体健康，持有相关部门颁发的有效健康证；无不良嗜好、无精神疾病、无犯罪前科；司机应持有相应车辆的驾驶证和健康证。 2.7 负责配送的人员应持证上岗，配送当日由被配送的学校相关工
--	--	---

			作人员负责对其进行核验。 3. 供应商所配送食材应保持新鲜，每天按时配送至各学校，配送数量按各学校通知及要求为准。 4. 每天所使用蔬菜、生鲜肉类应为配送当天采买或屠宰。 5. 供应商在合同履约期间应有规范的质量检测场所和标准的产品质量检验设施设备及专业的质量检测人员)。应保存相关产品质量检验检测记录，完善好相关档案备查。 6. 供应商应建立食材采购登记台账及进销货台账。 7. 供应商应建立配送台账，注明时间、数量、规格、送货人、验收人等相关信息。严格规范地执行产品的检测、留样、出库、入库、运输、搬运等制度，对每批次的产品留样备查。 8. 供应商在配送食材时应提供相关的有效票据和凭证等能够证明进货来源的证明材料，并建立台账。食材送达后，由双方（中标供应商和被配送学校）共同对食材的质量、数量进行验收，对质量数量核对准确无误后，双方签字后各自留存。配送时，中标供应商应提供每次供应食材必要品种的检测报告等证明材料。食材应清洁，无损伤、腐烂现象、无寄生虫或已受虫害现象，并符合相关验收标准。验收合格后，由双方共同在送货单上签字确认，以此作为结算的依据，否则视为无效供货。验收不合格的，采购人有权拒收，供应商应按要求予以退货、换货，由此给采购人造成损失的，应赔偿相应损失并承担违约责任。 9. 中标供应商应配合市场监督管理局等部门对食材进行定期或者不定期的抽样检验，如出现中标供应商配送的食材在学校抽样检验不合格或不符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定情形的，若属中标供应商责任的，一切后果由中标供应商负责。 10. 为有效预防突发事件的发生，提高应对突发事件的处置能力，中标供应商需成立项目的应急人员小组，并提供有效设备及应对措施办法，以便对应急事件做到灵活处理。 （五）配送机制 1. 本次采购范围采取统一集中采购方式，非采购人指定人员通知，严禁私自交易。采购订单一经确认，供应商应确保按时准点、保质、保量进行食品食材配送。 2. 配送时间要求 2.1 早餐食材：供应商应在每天凌晨 4：30 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。
--	--	--	--

		2.2 午餐及晚餐食材：供应商应在每天早上 7：00 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 3. 配送流程要求： 3.1 做好配送计划衔接。采购学校与供应商双方要做好计划衔接，采购学校应提前一个星期制订下一星期食谱提交供应商，确定食材品种、数量及其他需要说明的事项，供应商应按照采购学校提供的计划与时间要求等事项及时将食材配送到位。 3.2 供应商不得随意更改供应计划，确因客观原因个别品种无法满足需求时，供应商应提前 12 小时与采购学校协商，经允许后方可更换品种。 3.3 采购学校如需变更采购计划，应提前 24 小时告知供应商。 4. 因中标供应商未能及时配送到位，影响学生正常用餐投诉次数达到三次以上；在市场监督管理局检查过程中因食品质量问题等被通报三次以上或因违反相关法律法规被行政执法部门行政处罚三次（含）以上或造成食品安全相关舆论事件，情节严重的，采购人有权终止合同。 5. 供应商所配送食材应按照与采购人签订合同进行配送，若因其他原因更改食材品种的，应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，供应商擅自更改合同之外的食材并配送到学校，所造成一切后果由供应商负责，采购人有权要求供应商在规定的时间内整改，供应商拒绝整改的，采购人不予支付该食材货款；累计发生三次以上的，视为供应商违约，采购人有权终止合同并由供应商承担违约赔偿责任。 （六）食材安全要求 1. 使用的预包装食品应是正规厂家生产的，且应有“三名”（厂名、品名、产地名），“二期”（生产日期、保质期或保存期），“三证”（食品生产许可证、质量检验合格证、出厂合格证）。 2. 使用的散装食品与当地农户加工售卖的食品应是卫生、市场监督管理等部门办理证照或备案的商家。散装食品还需密封分装，且贴有产品基本信息标签，标明：产品名称、生产制造者、生产制造地址、生产制造日期、保质期、贮存条件等信息，且能提供当批次产品检验合格报告。 3. 配送的食材包装应选用符合食品安全标准的包装材料，如食品级塑料、纸质材料等，并严格按照国家相关法律法规要求包装。 4. 使用的生鲜肉类、禽类农产品应当依法检验检疫，并提供检验检
--	--	--

		疫合格证明及产品合格证明，不允许提供依法应当检疫检验而未经检疫检验或者检疫检验不合格的食材。 5. 使用的大宗蔬菜、水果应经过农药残留、重金属检测，并按规定做好留样，且符合食用安全标准。 6. 供应商在购进有关食品、食材时，需向上一级供货商或生产厂家索要资质证明文件及食品、食材每批次的检测合格报告或农药残留检测证明或其他合格证明文件，并在供货时向采购人提供。 7. 禁止使用以下食材、食品添加剂及食品相关产品： 7.1 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。 7.2 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。 7.3 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 7.4 未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品或长期冻制肉。 7.5 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 7.6 标注虚假生产日期、保存期或超过保质期的食品、食品添加剂以及消毒剂等食品相关产品。 7.7 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。 7.8 野生蘑菇、发芽发青土豆、四季豆、鲜黄花菜等存在较高安全风险的食品原材料。 7.9 亚硝酸盐。 7.10 保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品。 7.11 《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定的其他禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 8. 采购人建立监督考核制度，开通举报渠道，采购人不定期对食材进行抽查检验。并不定期要求供应商提供所用食材的第三方检验报告。食材检测项目包括：①营养成分分析、②微生物检测、③农药残留检测、④重金属检测、⑤兽药残留检测、⑥添加剂检测、⑦品质指标检测、⑧转基因成分检测、⑨真伪鉴别等。
--	--	--

			9. 为保证食品卫生安全，预防食物中毒事故的发生，及时查明食物中毒事故原因，采取有效的救治措施，中标供应商对提供的食材应按相关规定实行食品留样制度，记录留样食材名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏 48 小时以上。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响或干扰事故的调查处理工作。若因中标供应商原因造成的食物中毒事故，一切后果由中标供应商负责，并且采购人有权终止合同。 （七）违约责任和相关处罚标准 1. 供货数量不低于或高于计划的 2%，超出部分不予结算，总体误差值控制在±2%（含）以内，将按实际数量结算货款。经现场验收查出，低于 2%每次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 300 元，低于 10%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 500 元，低于 20%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 3000 元。 2. 中标供应商所供应货物要保证质量期限，送至学校时的产品保质期不得少于原保质期的三分之一，否则学校有权拒收。中标供应商所供的货物已过保质期的，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。 3. 各类商品要求：货物新鲜，不发霉、不变质、不变味、不掺假、掺杂。如发现销售的商品为伪劣商品，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 1000 元。 4. 中标供应商应根据采购人采购计划供应食材，不得拒绝供应学校采购计划上提交的且在博白县市场流通的食材。因天气及市场等特殊原因，在征得采购人书面同意的情况下，允许中标供应商可以更换品种，更换的品种应在合同规定范围内；中标供应商擅自更换供货品种的，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，且学校可以拒绝接收货物，并要求按原订单供货或经请示同意临时到市场补货。 5. 中标供应商应根据与配送学校共同约定的时间要求进行配送，不得延误。除不可抗力因素外，中标供应商若逾期供货：超约定时间半个小时以上 1 个小时以内，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 300 元；超过 1 个小时及以上，承担学校师生误餐的经济损失（按当次所订食材费用的 50%作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除）。
--	--	--	---

			6. 因供应商原因（如供应的食材验收不通过）造成学校没有食品食用，供应商应按本批食材合同价值×2 的金额作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除。 7. 严禁采购食材供应目录上没有的食材（经采购人同意的除外）。发现一次，在中标供应商合同履行保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。被发现三次以上的，采购人有权终止合同。 8. 中标供应商应无条件接受市场监督管理、卫生监督部门安全工作检查小组和采购人相关职能部门对食品安全方面的监督管理、检查考核。如因中标供应商原因造成食物中毒等事件，经卫生检疫部门认定后，中标供应商不仅要承担所有医疗费用、卫生检疫部门的罚金及赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 9. 本项目不允许中标供应商以任何名义和理由进行分包和转包，如发现中标供应商有挂靠、转包或分包行为的，采购人或配送学校有权单方终止合同，视为中标供应商违约，没收履约保证金。如履约保证金不能弥补中标供应商违约对采购人造成的损失，中标供应商还需另行支付相应的赔偿。 10. 采购人根据情况不定期组成抽查小组对中标供应商的供应食材进行抽查，如：管理制度、分拣场所、配送食材质量、配送车辆卫生、储存环境、食品检测、食材原料保存方法、合作供应商经营情况等方面。采购人对中标供应商第一次检查不合格，可提出责令整改，若共计三次，采购人对中标供应商可提出解除合同没收履约保证金。 11. 如因中标供应商违约被终止合同，履约保证金将不予退还，还应赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 12. 中标供应商配送期间，如有以下情形之一的，采购人有权取消采购合同： （1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的或累计处罚三次以上； （2）虚开发票，套取资金，被纪委监委、监察、审计、财政、税务、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）被市场监督管理局、农业农村局等相关监督管理部门抽检食品原材料发现存在严重质量问题的； （5）被媒体曝光，情况属实且造成严重不良影响的；
--	--	--	---

			(6) 合同期间被吊销或注销营业执照、食品经营许可证、食品生产许可证中的任意一项； (7) 查实存在严重短斤缺两行为的； (8) 累计考核总得分低于 80 分（含 80 分）的次数达三次以上的； (9) 提供虚假质量检测或批次检验报告； (10) 其他违反学校食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的。
二、商务要求			
质量要求	1. 供应商提供的食材必须是具有合法销售途径的合格产品，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。 2. 供应商所交付配送的食材还应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。 3. 供应商应保证所供食材是全新的、未使用过的，并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。 4. 在质量保证期内，如果食材的质量或规格与合同不符，或证实食材是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，采购人可以向供应商提出补救措施或索赔。 5. 供应商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供应商承担，采购人根据合同规定对供应商行使的其他权利不受影响。		
服务期限及地点	1. 服务期限：本项目配送服务期限为三年，合同一年一签。年度合同履约完成后经采购人考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，采购人有权终止采购合同，并且不承担任何责任。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，采购人不不承担任何责任。 2. 交付地点：中标供应商负责将食材配送至被配送学校指定地点，详见附件 1“博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购情况表”。		
合同签订时间	自中标通知书发出之日起 25 日内。		
其他服务要求	1. 经营行为：供应商须自主经营，不得挂靠、分包或转包经营。 2. 监督考评：接受采购人和相关部门日常监督检查与专项监督检查相结合，内部监督检查与外部监督检查相结合等方式，进行全过程、全方位、常态化监督检查。 3. 服务响应：提供 24 小时电话服务。采购人学生食用中标供应商提供的食材后，如发生不良反应，中标供应商接到采购人通知后 10 分钟内响应，60 分钟内派人员赶赴现场，采购人须督促相关部门配合中标供应商在第一时间了解情况，消除不良影响。如有调查确实是因为中标供应商提供的物资问题，一切后果由中标供应商负责。 4. 中标供应商食材供应期间，应听从采购人、学校及相关部门对食材供应的反馈		

	意见，对合理的意见应及时采纳执行。 5. 采购人有权在签订合同后，正式配送前对中标供应商的实施场地进行考察，考察内容包含但不限于完善的配送场所及团队，固定的仓储、操作和配送中心（至少包括食材检验区、分拣清洗区、操作区、冷冻库、冷藏库等功能区）。 6. 供应商应加强食材加工场地环境管理，并达到相关监管部门的要求。采购人将定期或不定期深入各配送学校和供应商，对食品配送工作进行督查。对供应商提供不合格食品或不按要求配送，影响学生正常就餐的，按合同约定扣除履约保证金，情节严重的，取消供应商的配送资格，没收履约保证金，造成责任事故的将追究其法律责任。 7. 供应商应建立以投标人为主体的可支持移动终端应用的信息化管理系统或平台，平台包括基础信息管理、食材溯源管理、食材采购管理，提高食材的安全性和透明度。 8. 合同履行期间，如遇国家或地方相关政策、法规、标准调整，双方应以调整后的最新要求执行。
报价及结算	1. 投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、仓储、包装、运输、配送、装卸、搬运、人工、保险、验收和售后服务、税金、投标服务费等一切成本费用的总和，采购人不再另行支付任何费用。 2. 投标报价方式：投标报价按一个统一费率进行报价，且报价费率不得高于 95%（即某供应商报价费率$\leq 95\%$）进行报价，否则报价无效。合同金额结算时，某项食材的供应单价（即结算单价）=当时基准价$\times$报价费率。 3. 为了确保产品质量和食品安全，供应商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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。 4. 价格核定：因农产品价格随市场波动较大，采购食材价格执行期限为每月 1 日至当月月末，供应商须在每月 25 日前向采购人申报次月的价格，食品食材价格须按照“随行就市、保本”为原则。食材结算时的“基准价”以询价小组【询价小组成员从县教育局、县财政局、县农业农村局、县卫生健康局、县市监局、学校（教师代表、家长代表）抽取】采集本地（博白县）不少于两家大型超市及一家农贸市场相同或同类商品的零售价格的平均值作为“基准价”，供应商在此基础上按报价费率进行优惠。如市场价格有波动，连续 7 天涨跌超过原定价的 20%，学校或配送企业要及时以书面形式提出重新询价，经过核实属实，则对涨跌部分食材重新询价。原则上每月询价 1~2 次，每次结算的基准价均以当时询价结果为准，以此类推。

	注：开学后第一个星期的供应单价，由开学前一个星期询价结果确定(基准价)，配送数量以学生在校实际时间中所配送的实际数量进行结算。
付款方式	本项目无预付款，按实际配送签收数量进行结算： (1) 供应商应于每月 5 日前提交上个月结款申请书，各配送的学校收到该申请书后 10 日前按供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对工作。 (2) 各配送学校对供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对无异议后，供应商开具正式发票给各配送的学校。各配送的学校原则上收到正式税票之日起 15 个工作日内支付相应款项；营养餐食材款项由学校申请财政国库集中支付。
验收及考核	1. 验收标准：符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 2. 所采购食品均由供应商配送到采购人指定学校，由学校、供应商分别指定的验收人双方共同就采供品名、规格、数量、质量等方面进行验收确认和签字。交货时如供应商提供的食品存在质量问题，供应商实行“包退包换”，并承担所发生的费用。 3. 因质量问题发生争议，由国家认可的认定机构进行质量鉴定，该鉴定结论是终局的，双方应当接受。供应商所供货物品名、规格、数量与采购学校当日采购通知不相符的，或所供货物质量与合同约定、配送企业的食品食材质量保证不相符的，采购学校有权拒收，要求配送企业予以更换。验收后，如发现商品存在其他问题，供应商须在采购学校要求的时间内及时调换符合要求的食品食材送达采购人指定地点。 4. 质量考核要求 (1) 学校组织对供应商进行不定期抽查考核评分登记，并根据供应商全年的供货质量考核评估，并作为考核依据报送采购人。配送考核表详见附件 2 “食材供应服务考核表”。 (2) 学校采购部门将每学期组织对配送企业在配送过程中的食材质量、食品价格、服务质量、合同执行情况、承诺兑现等方面进行综合考核，考核结果报送采购人。
其他要求	为落实政府采购脱贫地区农副产品工作，根据《广西壮族自治区财政厅 广西壮族自治区农业农村厅 广西壮族自治区供销合作联社等五部门关于做好 2025 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（桂财采〔2025〕2 号）的规定，如采购人（或被配送学校）需通过“832 平台”采购脱贫地区农副产品的，中标供应商应按采购人要求做好脱贫地区农副产品采购工作，采购比例不低于年度食堂食材采购份额的 20%（按采购人实际填报的预留比例）。
三、与实现项目目标相关的其他要求	
（一）投标人的履约能力要求	
管理体系要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的管理体系认证。
信誉、业绩要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的信誉及业绩要求。
（二）其他	

供应商可根据自身情况编写相关项目实施方案（可包含管理制度方案、食品、食材安全及质量保障措施方案、配送实施方案、食品食材安全事故处置方案）及售后服务方案等。

注：上述方案评分详见“第四章 评标办法及评标标准”。

分标 7，预算金额：117286900 元，所属行业：批发业。

一、技术要求			
序号	标的的名称	数量及单位	技术要求
1	博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购—分标 7	1 项	(一) 项目基本情况 1. 本项目为博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购项目，营养餐服务学生数（供参考）24891 人，非营养餐服务学生数（供参考）11429 人。配送范围包括实验中学、文地小学、文地中学、文地一中、文地二中、三江小学、三江初中、英桥小学、英桥一中、英桥二中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材。配送供应商负责食材的采购、储存、包装、运输、交货，食品的检测以及途中冷链和售后服务等工作），提供的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求，尊重本地饮食习惯，并保证食材的安全。 2. “校园餐”统一推行自由点餐制，包含营养餐和非营养餐两部分，其中营养餐部分为享受国家营养膳食补贴的农村义务教育阶段学校，营养餐配送标准按每人每天 5 元。配送天数按照学生全年在校 195 天计算（最终以实际发生天数为准）。根据食堂食材统一采购配送招标标段划分原则，营养餐和非营养餐具体计划配送范围及标段划分详见附件 1“博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购情况表”。 (二) 总体要求 1. 所配送的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求； 2. 严格落实《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》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》和《广西壮族自治区人民政府办公厅关于实施我区农村义务教育学生营养改善计划的意见》等文件要求。 3. 坚持“学生健康第一”、“预防为主”的食品安全工作方针，确

		保学校食品安全和顺利实施义务教育学校学生营养改善计划，保障广大学生饮食卫生安全，有效改善学生营养健康状况。 （三）主要配送内容 参照教育部等七部门关于印发《农村义务教育学校学生营养改善计划实施办法》的通知（教财[2022]2号）的要求，供应的食材应以提供营养价值较高的畜禽肉蛋类食品、新鲜蔬菜和谷薯类等食品，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，配送食材类别包括但不限于： 1. 蔬果类 符合食品卫生安全法要求。保证新鲜，要求外观正常，不能有腐烂霉变现象，具有《残留农药检测合格证明》。 1.1 叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开菜心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。 1.2 根茎类（如香芋、土豆、莴笋、姜）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小均匀。 1.3 花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，色泽鲜明，无发霉、发黄。 1.4 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的茎，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 1.5 蔬果类农药残留、重金属含量不得超国家标准。 2. 鲜肉类 2.1 猪肉：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，具有鲜猪肉固有的气味，无霉斑，无腐败，无寄生虫、无注水，无异味，煮熟后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。 2.2 牛肉：紧实且有弹性，脂肪白色或微黄色，透明，具有鲜牛肉固有的气味和滋味，无黏液，无霉斑，无腐败，无酸臭，无寄生虫、无注水，无其他异味。 2.3 鸡、鸭、鹅禽产品：要求为配送当天宰杀新鲜的，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽类固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽类固有的气味，煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面，具有固
--	--	---

			有香味。对配送的冻肉一律拒收。 2.4 淡水鱼：体表有光泽，鳞片较完整不易脱落，黏液无浑浊，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，颜色鲜红或暗红，无寄生虫、无异味，眼睛眼球饱满；角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有凸出。 2.5 畜牧类产品供货时需提供有效《动物检疫证明》、《肉品品质检验合格证》。 2.6 水产产品供货时需提供有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。 3. 鲜蛋类 3.1 蛋壳清洁完整，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。 3.2 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，不能有腐败等异味。 3.3 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。 3.4 蛋类产品供货时需提供有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。 4. 大米 4.1 一年内生产的稻谷碾出的大米，禁止提供陈化粮。 4.2 符合 GB/T 1354-2018《大米》标准，质量指标等级要求为一级，并具有“SC”食品生产许可证，包装完好，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、执行标准等标识齐全。 4.3 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成异物等。 5. 食用油 5.1 花生油。 5.2 非转基因原料，正规厂家包装瓶装。 5.3 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 5.4 符合 GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，并具有“SC”食品质量认证标志，满足国家及行业标准。 5.5 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. 食用盐 6.1 食用加碘低钠盐。 6.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 6.3 符合 GB/T 5461-2016 食用盐国家标准，并具有“SC”食品质量认证标志。 6.4 白色、味咸、无异味、无明显的与盐无关的外来异物。 7. 食用酱油、蚝油 7.1 食用酿造酱油、食用蚝油。 7.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 7.3 符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB/T 21999-2008 蚝油国家标准。 7.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 8. 食用醋 8.1 食用白醋。 8.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 8.3 符合 GB/T 18187-2000 酿造食醋国家标准。 8.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 9. 干货类 9.1 黄豆：颗粒饱满均匀，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。 9.2 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。 9.3 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、发芽现象。 9.4 榨菜：低盐，口感脆嫩，色泽鲜亮，无杂质和异味。 9.5 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。 9.6 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。 9.7 面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉
--	--	---

			末状，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。 9.8 干香菇：菌盖淡褐色或褐色、或黑褐色，扁半球形稍平展或伞形，菇形规整，菌褶黄色，虫蛀菇/残缺菇/碎菇体不超过 2%，无异味，无霉变、腐烂、无虫体、毛发等异物。 9.9 黑木耳：耳面黑褐色，有光亮感，背暗灰色，不允许有拳耳、流耳、虫蛀耳和霉烂耳。朵片完整，杂质不超过 0.3%。 9.10 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。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。 （四）配送要求 1. 供应商应在开始配送前完善配送场所及团队，具备固定的仓储、操作和配送中心，至少包括检验区（专设食材检测实验室）、分拣清洗区、操作区、冷冻库、保鲜冷藏库等功能区。 2. 供应商安排固定的运输车辆（运输车辆应不少于 2 辆）及配送团队。 2.1 实行车辆封闭配送，车辆应符合食品运输卫生、安全要求。周转包装容器保持清洁卫生，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，防止食品在运输过程中受到污染。车辆应定时清洁、消毒，并做好清洁消毒登记。 2.2 对送货车辆定期（每周不少于 3 次）清洁、消毒，并定期（每月 30 日前）提供当月车辆消毒证明，避免在运输过程中导致交叉感染，使所需食材安全性出现问题。送货车辆应保持清洁，食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染，如对温度有要求的食材应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 2.3 加强配送车辆交通安全管理和配送车辆在配送过程中各个环节的实时监督，运输时应避免日晒、雨淋，禁止与有毒、有害物品混装运输，送货时不得有污染事故发生，成品与半成品原料不得同一辆配送车辆，确保配送食材质量安全。 2.4 对低温食品需要冷链或冷藏车辆运输的还必须有固定的冷链或冷藏运输车辆，在运输过程中能随时关注温度变化，预防应急措施到位。
--	--	--	--

			2.5 配备专职配送团队，负责食材质量检验、包装、配送以及问题食材处理、更换等工作。建立食品安全相关制度，定期开展食品安全自查，配备专职食品安全管理人员并定期培训考核，定期组织企业食品从业人员开展食品安全相关培训考核。 2.6 配送团队要经过相关部门审核，应具备如下条件：身体健康，持有相关部门颁发的有效健康证；无不良嗜好、无精神疾病、无犯罪前科；司机应持有相应车辆的驾驶证和健康证。 2.7 负责配送的人员应持证上岗，配送当日由被配送的学校相关工作人员负责对其进行核验。 3. 供应商所配送食材应保持新鲜，每天按时配送至各学校，配送数量按各学校通知及要求为准。 4. 每天所使用蔬菜、生鲜肉类应为配送当天采买或屠宰。 5. 供应商在合同履约期间应有规范的质量检测场所和标准的产品质量检验设施设备及专业的质量检测人员。应保存相关产品质量检验检测记录，完善好相关档案备查。 6. 供应商应建立食材采购登记台账及进销货台账。 7. 供应商应建立配送台账，注明时间、数量、规格、送货人、验收人等相关信息。严格规范地执行产品的检测、留样、出库、入库、运输、搬运等制度，对每批次的产品留样备查。 8. 供应商在配送食材时应提供相关的有效票据和凭证等能够证明进货来源的证明材料，并建立台账。食材送达后，由双方（中标供应商和被配送学校）共同对食材的质量、数量进行验收，对质量数量核对准确无误后，双方签字后各自留存。配送时，中标供应商应提供每次供应食材必要品种的检测报告等证明材料。食材应清洁，无损伤、腐烂现象、无寄生虫或已受虫害现象，并符合相关验收标准。验收合格后，由双方共同在送货单上签字确认，以此作为结算的依据，否则视为无效供货。验收不合格的，采购人有权拒收，供应商应按照要求予以退货、换货，由此给采购人造成损失的，应赔偿相应损失并承担违约责任。 9. 中标供应商应配合市场监督管理局等部门对食材进行定期或者不定期的抽样检验，如出现中标供应商配送的食材在学校抽样检验不合格或不符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定情形的，若属中标供应商责任的，一切后果由中标供应商负责。 10. 为有效预防突发事件的发生，提高应对突发事件的处置能力，中标供应商需成立项目的应急人员小组，并提供有效设备及应对措施办
--	--	--	--

		法，以便对应急事件做到灵活处理。 （五）配送机制 1. 本次采购范围采取统一集中采购方式，非采购人指定人员通知，严禁私自交易。采购订单一经确认，供应商应确保按时准点、保质、保量进行食品食材配送。 2. 配送时间要求 2.1 早餐食材：供应商应在每天凌晨 4：30 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 2.2 午餐及晚餐食材：供应商应在每天早上 7：00 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 3. 配送流程要求： 3.1 做好配送计划衔接。采购学校与供应商双方要做好计划衔接，采购学校应提前一个星期制订下一星期食谱提交供应商，确定食材品种、数量及其他需要说明的事项，供应商应按照采购学校提供的计划与时间要求等事项及时将食材配送到位。 3.2 供应商不得随意更改供应计划，确因客观原因个别品种无法满足需求时，供应商应提前 12 小时与采购学校协商，经允许后方可更换品种。 3.3 采购学校如需变更采购计划，应提前 24 小时告知供应商。 4. 因中标供应商未能及时配送到位，影响学生正常用餐投诉次数达到三次以上；在市场监督管理局检查过程中因食品质量问题等被通报三次以上或因违反相关法律法规被行政执法部门行政处罚三次（含）以上或造成食品安全相关舆论事件，情节严重的，采购人有权终止合同。 5. 供应商所配送食材应按照与采购人签订合同进行配送，若因其他原因更改食材品种的，应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，供应商擅自更改合同之外的食材并配送到学校，所造成一切后果由供应商负责，采购人有权要求供应商在规定的时间内整改，供应商拒绝整改的，采购人不予支付该食材货款；累计发生三次以上的，视为供应商违约，采购人有权终止合同并由供应商承担违约赔偿责任。 （六）食材安全要求 1. 使用的预包装食品应是正规厂家生产的，且应有“三名”（厂名、品名、产地名），“二期”（生产日期、保质期或保存期），“三证”（食品生产许可证、质量检验合格证、出厂合格证）。
--	--	---

			2. 使用的散装食品和当地农户加工售卖的食品应是卫生、市场监督管理等部门办理证照或备案的商家。散装食品还需密封分装，且贴有产品基本信息标签，标明：产品名称、生产制造者、生产制造地址、生产制造日期、保质期、贮存条件等信息，且能提供当批次产品检验合格报告。 3. 配送的食材包装应选用符合食品安全标准的包装材料，如食品级塑料、纸质材料等，并严格按照国家相关法律法规要求包装。 4. 使用的生鲜肉类、禽类农产品应当依法检验检疫，并提供检验检疫合格证明及产品合格证明，不允许提供依法应当检疫检验而未经检疫检验或者检疫检验不合格的食材。 5. 使用的大宗蔬菜、水果应经过农药残留、重金属检测，并按规定做好留样，且符合食用安全标准。 6. 供应商在购进有关食品、食材时，需向上一级供货商或生产厂家索要资质证明文件及食品、食材每批次的检测合格报告或农药残留检测证明或其他合格证明文件，并在供货时向采购人提供。 7. 禁止使用以下食材、食品添加剂及食品相关产品： 7.1 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。 7.2 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。 7.3 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 7.4 未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品或长期冻制肉。 7.5 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 7.6 标注虚假生产日期、保存期或超过保质期的食品、食品添加剂以及消毒剂等食品相关产品。 7.7 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。 7.8 野生蘑菇、发芽发青土豆、四季豆、鲜黄花菜等存在较高安全风险的食品原材料。 7.9 亚硝酸盐。 7.10 保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品。
--	--	--	---

			7.11 《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定的其他禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 8. 采购人建立监督考核制度，开通举报渠道，采购人不定期对食材进行抽查检验。并不定期要求供应商提供所用食材的第三方检验报告。食材检测项目包括：①营养成分分析、②微生物检测、③农药残留检测、④重金属检测、⑤兽药残留检测、⑥添加剂检测、⑦品质指标检测、⑧转基因成分检测、⑨真伪鉴别等。 9. 为保证食品卫生安全，预防食物中毒事故的发生，及时查明食物中毒事故原因，采取有效的救治措施，中标供应商对提供的食材应按相关规定实行食品留样制度，记录留样食材名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏 48 小时以上。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响或干扰事故的调查处理工作。若因中标供应商原因造成的食物中毒事故，一切后果由中标供应商负责，并且采购人有权终止合同。 （七）违约责任和相关处罚标准 1. 供货数量不低于或高于计划的 2%，超出部分不予结算，总体误差值控制在±2%（含）以内，将按实际数量结算货款。经现场验收查出，低于 2%每次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 300 元，低于 10%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 500 元，低于 20%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 3000 元。 2. 中标供应商所供应货物要保证质量期限，送至学校时的产品保质期不得少于原保质期的三分之一，否则学校有权拒收。中标供应商所供的货物已过保质期的，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。 3. 各类商品要求：货物新鲜，不发霉、不变质、不变味、不掺假、掺杂。如发现销售的商品为伪劣商品，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 1000 元。 4. 中标供应商应根据采购人采购计划供应食材，不得拒绝供应学校采购计划上提交的且在博白县市场流通的食材。因天气及市场等特殊原因，在征得采购人书面同意的情况下，允许中标供应商可以更换品种，更换的品种应在合同规定范围内；中标供应商擅自更换供货品种的，在
--	--	--	---

		中标供应商合同履行保证金中扣除人民币 500 元，且学校可以拒绝接收货物，并要求按原订单供货或经请示同意临时到市场补货。 5. 中标供应商应根据与配送学校共同约定的时间要求进行配送，不得延误。除不可抗力因素外，中标供应商若逾期供货：超约定时间半个小时以上 1 个小时以内，在中标供应商合同履行保证金中扣除人民币 300 元；超过 1 个小时及以上，承担学校师生误餐的经济损失（按当次所订食材费用的 50%作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除）。 6. 因供应商原因（如供应的食材验收不通过）造成学校没有食品食用，供应商应按本批食材合同价值×2 的金额作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除。 7. 严禁采购食材供应目录上没有的食材（经采购人同意的除外）。发现一次，在中标供应商合同履行保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。被发现三次以上的，采购人有权终止合同。 8. 中标供应商应无条件接受市场监督管理、卫生监督部门安全工作检查小组和采购人相关职能部门对食品安全方面的监督管理、检查考核。如因中标供应商原因造成食物中毒等事件，经卫生检疫部门认定后，中标供应商不仅要承担所有医疗费用、卫生检疫部门的罚金及赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 9. 本项目不允许中标供应商以任何名义和理由进行分包和转包，如发现中标供应商有挂靠、转包或分包行为的，采购人或配送学校有权单方终止合同，视为中标供应商违约，没收履约保证金。如履约保证金不能弥补中标供应商违约对采购人造成的损失，中标供应商还需另行支付相应的赔偿。 10. 采购人根据情况不定期组成抽查小组对中标供应商的供应食材进行抽查，如：管理制度、分拣场所、配送食材质量、配送车辆卫生、储存环境、食品检测、食材原料保存方法、合作供应商经营情况等方面。采购人对中标供应商第一次检查不合格，可提出责令整改，若共计三次，采购人对中标供应商可提出解除合同没收履约保证金。 11. 如因中标供应商违约被终止合同，履约保证金将不予退还，还应赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 12. 中标供应商配送期间，如有以下情形之一的，采购人有权取消采购合同： （1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的或累
--	--	--

		计处罚三次以上； （2）虚开发票，套取资金，被纪委、监察、审计、财政、税务、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）被市场监督管理局、农业农村局等相关监督管理部门抽检食品原材料发现存在严重质量问题的； （5）被媒体曝光，情况属实且造成严重不良影响的； （6）合同期间被吊销或注销营业执照、食品经营许可证、食品生产许可证中的任意一项； （7）查实存在严重短斤缺两行为的； （8）累计考核总得分低于 80 分（含 80 分）的次数达三次以上的； （9）提供虚假质量检测或批次检验报告； （10）其他违反学校食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的。
二、商务要求		
质量要求	1. 供应商提供的食材必须是具有合法销售途径的合格产品，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。 2. 供应商所交付配送的食材还应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。 3. 供应商应保证所供食材是全新的、未使用过的，并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。 4. 在质量保证期内，如果食材的质量或规格与合同不符，或证实食材是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，采购人可以向供应商提出补救措施或索赔。 5. 供应商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供应商承担，采购人根据合同规定对供应商行使的其他权利不受影响。	
服务期限及地点	1. 服务期限：本项目配送服务期限为三年，合同一年一签。年度合同履约完成后经采购人考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，采购人有权终止采购合同，并且不承担任何责任。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，采购人不承担任何责任。 2. 交付地点：中标供应商负责将食材配送至被配送学校指定地点，详见附件 1“博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购情况表”。	
合同签订时间	自中标通知书发出之日起 25 日内。	

其他服务要求	1. 经营行为：供应商须自主经营，不得挂靠、分包或转包经营。 2. 监督考评：接受采购人和相关部门日常监督检查与专项监督检查相结合，内部监督检查与外部监督检查相结合等方式，进行全过程、全方位、常态化监督检查。 3. 服务响应：提供 24 小时电话服务。采购人学生食用中标供应商提供的食材后，如发生不良反应，中标供应商接到采购人通知后 10 分钟内响应，60 分钟内派人员赶赴现场，采购人须督促相关部门配合中标供应商在第一时间了解情况，消除不良影响。如有调查确实是因为中标供应商提供的物资问题，一切后果由中标供应商负责。 4. 中标供应商食材供应期间，应听从采购人、学校及相关部门对食材供应的反馈意见，对合理的意见应及时采纳执行。 5. 采购人有权在签订合同后，正式配送前对中标供应商的实施场地进行考察，考察内容包含但不限于完善的配送场所及团队，固定的仓储、操作和配送中心（至少包括食材检验区、分拣清洗区、操作区、冷冻库、冷藏库等功能区）。 6. 供应商应加强食材加工场地环境管理，并达到相关监管部门的要求。采购人将定期或不定期深入各配送学校和供应商，对食品配送工作进行督查。对供应商提供不合格食品或不按要求配送，影响学生正常就餐的，按合同约定扣除履约保证金，情节严重的，取消供应商的配送资格，没收履约保证金，造成责任事故的将追究其法律责任。 7. 供应商应建立以投标人为主体的可支持移动终端应用的信息化管理系统或平台，平台包括基础信息管理、食材溯源管理、食材采购管理，提高食材的安全性和透明度。 8. 合同履行期间，如遇国家或地方相关政策、法规、标准调整，双方应以调整后的最新要求执行。
报价及结算	1. 投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、仓储、包装、运输、配送、装卸、搬运、人工、保险、验收和售后服务、税金、投标服务费等一切成本费用的总和，采购人不再另行支付任何费用。 2. 投标报价方式：投标报价按一个统一费率进行报价，且报价费率不得高于 95%（即某供应商报价费率$\leq 95\%$）进行报价，否则报价无效。合同金额结算时，某项食材的供应单价（即结算单价）=当时基准价$\times$报价费率。 3. 为了确保产品质量和食品安全，供应商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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。 4. 价格核定：因农产品价格随市场波动较大，采购食材价格执行期限为每月 1 日

	至当月月末，供应商须在每月 25 日前向采购人申报次月的价格，食品食材价格须按照“随行就市、保本”为原则。食材结算时的“基准价”以询价小组【询价小组成员从县教育局、县财政局、县农业农村局、县卫生健康局、县市监局、学校（教师代表、家长代表）抽取】采集本地（博白县）不少于两家大型超市及一家农贸市场相同或同类商品的零售价格的平均值作为“基准价”，供应商在此基础上按报价费率进行优惠。如市场价格有波动，连续 7 天涨跌超过原定价的 20%，学校或配送企业要及时以书面形式提出重新询价，经过核实属实，则对涨跌部分食材重新询价。原则上每月询价 1～2 次，每次结算的基准价均以当时询价结果为准，以此类推。 注：开学后第一个星期的供应单价，由开学前一个星期询价结果确定（基准价），配送数量以学生在校实际时间中所配送的实际数量进行结算。
付款方式	本项目无预付款，按实际配送签收数量进行结算： (1) 供应商应于每月 5 日前提交上个月结款申请书，各配送的学校收到该申请书后 10 日前按供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对工作。 (2) 各配送学校对供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对无异议后，供应商开具正式发票给各配送的学校。各配送的学校原则上收到正式税票之日起 15 个工作日内支付相应款项；营养餐食材款项由学校申请财政国库集中支付。
验收及考核	1. 验收标准：符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 2. 所采购食品均由供应商配送到采购人指定学校，由学校、供应商分别指定的验收人双方共同就采供品名、规格、数量、质量等方面进行验收确认和签字。交货时如供应商提供的食品存在质量问题，供应商实行“包退包换”，并承担所发生的费用。 3. 因质量问题发生争议，由国家认可的认定机构进行质量鉴定，该鉴定结论是终局的，双方应当接受。供应商所供货物品名、规格、数量与采购学校当日采购通知不相符的，或所供货物质量与合同约定、配送企业的食品食材质量保证不相符的，采购学校有权拒收，要求配送企业予以更换。验收后，如发现商品存在其他问题，供应商须在采购学校要求的时间内及时调换符合要求的食品食材送达采购人指定地点。 4. 质量考核要求 (1) 学校组织对供应商进行不定期抽查考核评分登记，并根据供应商全年的供货质量考核评估，并作为考核依据报送采购人。配送考核表详见附件 2 “食材供应服务考核表”。 (2) 学校采购部门将每学期组织对配送企业在配送过程中的食材质量、食品价格、服务质量、合同执行情况、承诺兑现等方面进行综合考核，考核结果报送采购人。
其他要求	为落实政府采购脱贫地区农副产品工作，根据《广西壮族自治区财政厅 广西壮族自治区农业农村厅 广西壮族自治区供销合作联社等五部门关于做好 2025 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（桂财采〔2025〕2 号）的规定，如采购人（或

	被配送学校)需通过“832 平台”采购脱贫地区农副产品的,中标供应商应按采购人要求做好脱贫地区农副产品采购工作,采购比例不低于年度食堂食材采购份额的 20% (按采购人实际填报的预留比例)。
三、与实现项目目标相关的其他要求	
(一) 投标人的履约能力要求	
管理体系要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的管理体系认证。
信誉、业绩要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的信誉及业绩要求。
(二) 其他	
供应商可根据自身情况编写相关项目实施方案(可包含管理制度方案、食品、食材安全及质量保障措施方案、配送实施方案、食品食材安全事故处置方案)及售后服务方案等。 注:上述方案评分详见“第四章 评标办法及评标标准”。	

分标 8, 预算金额: 122354900 元, 所属行业: 批发业。

一、技术要求			
序号	标的的名称	数量及单位	技术要求
1	博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购—分标 8	1 项	(一) 项目基本情况 1. 本项目为博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购项目,营养餐服务学生数(供参考)24580 人,非营养餐服务学生数(供参考)12726 人。配送范围包括县职校、凤山小学、凤山中学、凤山二中、凤山四中、大垌小学、大垌初中、那卜小学、那卜初中、沙陂小学、沙陂初中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材。配送供应商负责食材的采购、储存、包装、运输、交货,食品的检测以及途中冷链和售后服务等工作),提供的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求,尊重本地饮食习惯,并保证食材的安全。 2. “校园餐”统一推行自由点餐制,包含营养餐和非营养餐两部分,其中营养餐部分为享受国家营养膳食补贴的农村义务教育阶段学校,营养餐配送标准按每人每天 5 元。配送天数按照学生全年在校 195 天计算(最终以实际发生天数为准)。根据食堂食材统一采购配送招标标段划分原则,营养餐和非营养餐具体计划配送范围及标段划分详见附件 1“博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教

		育学生营养改善计划食品食材）采购情况表”。 （二）总体要求 1. 所配送的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求； 2. 严格落实《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》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》和《广西壮族自治区人民政府办公厅关于实施我区农村义务教育学生营养改善计划的意见》等文件要求。 3. 坚持“学生健康第一”、“预防为主”的食品安全工作方针，确保学校食品安全和顺利实施义务教育学校学生营养改善计划，保障广大学生饮食卫生安全，有效改善学生营养健康状况。 （三）主要配送内容 参照教育部等七部门关于印发《农村义务教育学校学生营养改善计划实施办法》的通知（教财[2022]2号）的要求，供应的食材应以提供营养价值较高的畜禽肉蛋类食品、新鲜蔬菜和谷薯类等食品，不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品，避免提供高盐、高油及高糖的食品，配送食材类别包括但不限于： 1. 蔬果类 符合食品卫生安全法要求。保证新鲜，要求外观正常，不能有腐烂霉变现象，具有《残留农药检测合格证明》。 1.1 叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开菜心不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。 1.2 根茎类（如香芋、土豆、莴笋、姜）：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小均匀。 1.3 花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，色泽鲜明，无发霉、发黄。 1.4 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的茎，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫损害。 1.5 蔬果类农药残留、重金属含量不得超国家标准。 2. 鲜肉类 2.1 猪肉：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，具有鲜猪肉固有的
--	--	--

		气味，无霉斑，无腐败，无寄生虫、无注水，无异味，煮熟后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。 2.2 牛肉：紧实且有弹性，脂肪白色或微黄色，透明，具有鲜牛肉固有的气味和滋味，无黏液，无霉斑，无腐败，无酸臭，无寄生虫、无注水，无其他异味。 2.3 鸡、鸭、鹅禽产品：要求为配送当天宰杀新鲜的，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽类固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽类固有的气味，煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面，具有固有香味。对配送的冻肉一律拒收。 2.4 淡水鱼：体表有光泽，鳞片较完整不易脱落，黏液无浑浊，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，颜色鲜红或暗红，无寄生虫、无异味，眼睛眼球饱满；角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有凸出。 2.5 畜牧类产品供货时需有效《动物检疫证明》、《肉品品质检验合格证》。 2.6 水产产品供货时需有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。 3. 鲜蛋类 3.1 蛋壳清洁完整，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。 3.2 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。 3.3 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。 3.4 蛋类产品供货时需有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。 4. 大米 4.1 一年内生产的稻谷碾出的大米，禁止提供陈化粮。 4.2 符合 GB/T 1354-2018《大米》标准，质量指标等级要求为一级，并具有“SC”食品生产许可证，包装完好，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、执行标准等标识齐全。 4.3 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成异物等。 5. 食用油 5.1 花生油。 5.2 非转基因原料，正规厂家包装瓶装。 5.3 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 5.4 符合 GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，并具有“SC”食品质量认证标志，满足国家及行业标准。 5.5 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. 食用盐 6.1 食用加碘低钠盐。 6.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 6.3 符合 GB/T 5461-2016 食用盐国家标准，并具有“SC”食品质量认证标志。 6.4 白色、味咸、无异味、无明显的与盐无关的外来异物。 7. 食用酱油、蚝油 7.1 食用酿造酱油、食用蚝油。 7.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 7.3 符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB/T 21999-2008 蚝油国家标准。 7.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 8. 食用醋 8.1 食用白醋。 8.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 8.3 符合 GB/T 18187-2000 酿造食醋国家标准。 8.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 9. 干货类 9.1 黄豆：颗粒饱满均匀，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。 9.2 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。 9.3 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、发芽现象。 9.4 榨菜：低盐，口感脆嫩，色泽鲜亮，无杂质和异味。 9.5 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。 9.6 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。 9.7 面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，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。 9.8 干香菇：菌盖淡褐色或褐色、或黑褐色，扁半球形稍平展或伞形，菇形规整，菌褶黄色，虫蛀菇/残缺菇/碎菇体不超过 2%，无异味，无霉变、腐烂、无虫体、毛发等异物。 9.9 黑木耳：耳面黑褐色，有光亮感，背暗灰色，不允许有拳耳、流耳、虫蛀耳和霉烂耳。朵片完整，杂质不超过 0.3%。 9.10 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。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。 （四）配送要求 1. 供应商应在开始配送前完善配送场所及团队，具备固定的仓储、操作和配送中心，至少包括检验区（专设食材检测实验室）、分拣清洗区、操作区、冷冻库、保鲜冷藏库等功能区。 2. 供应商安排固定的运输车辆（运输车辆应不少于 2 辆）及配送团队。 2.1 实行车辆封闭配送，车辆应符合食品运输卫生、安全要求。周转包装容器保持清洁卫生，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，防止食品在运输过程中受到污染。车辆应定时清洁、消毒，并做好清洁消毒登记。 2.2 对送货车辆定期（每周不少于 3 次）清洁、消毒，并定期（每月 30 日前）提供当月车辆消毒证明，避免在运输过程中导致交叉感染，使所需食材安全性出现问题。送货车辆应保持清洁，食材堆放科学合理，
--	--	---

		避免造成食材的交叉污染，如对温度有要求的食材应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 2.3 加强配送车辆交通安全管理和配送车辆在配送过程中各个环节的实时监督，运输时应避免日晒、雨淋，禁止与有毒、有害物品混装运输，送货时不得有污染事故发生，成品与半成品原料不得同一辆配送车辆，确保配送食材质量安全。 2.4 对低温食品需要冷链或冷藏车辆运输的还必须有固定的冷链或冷藏运输车辆，在运输过程中能随时关注温度变化，预防应急措施到位。 2.5 配备专职配送团队，负责食材质量检验、包装、配送以及问题食材处理、更换等工作。建立食品安全相关制度，定期开展食品安全自查，配备专职食品安全管理人员并定期培训考核，定期组织企业食品从业人员开展食品安全相关培训考核。 2.6 配送团队要经过相关部门审核，应具备如下条件：身体健康，持有相关部门颁发的有效健康证；无不良嗜好、无精神疾病、无犯罪前科；司机应持有相应车辆的驾驶证和健康证。 2.7 负责配送的人员应持证上岗，配送当日由被配送的学校相关工作人员负责对其进行核验。 3. 供应商所配送食材应保持新鲜，每天按时配送至各学校，配送数量按各学校通知及要求为准。 4. 每天所使用蔬菜、生鲜肉类应为配送当天采买或屠宰。 5. 供应商在合同履约期间应有规范的质量检测场所和标准的产品质量检验设施设备及专业的质量检测人员。应保存相关产品质量检验检测记录，完善好相关档案备查。 6. 供应商应建立食材采购登记台账及进销货台账。 7. 供应商应建立配送台账，注明时间、数量、规格、送货人、验收人等相关信息。严格规范地执行产品的检测、留样、出库、入库、运输、搬运等制度，对每批次的产品留样备查。 8. 供应商在配送食材时应提供相关的有效票据和凭证等能够证明进货来源的证明材料，并建立台账。食材送达后，由双方（中标供应商和被配送学校）共同对食材的质量、数量进行验收，对质量数量核对准确无误后，双方签字后各自留存。配送时，中标供应商应提供每次供应食材必要品种的检测报告等证明材料。食材应清洁，无损伤、腐烂现象、无寄生虫或已受虫害现象，并符合相关验收标准。验收合格后，由双方
--	--	---

			共同在送货单上签字确认，以此作为结算的依据，否则视为无效供货。验收不合格的，采购人有权拒收，供应商应按要求予以退货、换货，由此给采购人造成损失的，应赔偿相应损失并承担违约责任。 9. 中标供应商应配合市场监督管理局等部门对食材进行定期或者不定期的抽样检验，如出现中标供应商配送的食材在学校抽样检验不合格或不符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定情形的，若属中标供应商责任的，一切后果由中标供应商负责。 10. 为有效预防突发事件的发生，提高应对突发事件的处置能力，中标供应商需成立项目的应急人员小组，并提供有效设备及应对措施办法，以便对应急事件做到灵活处理。 （五）配送机制 1. 本次采购范围采取统一集中采购方式，非采购人指定人员通知，严禁私自交易。采购订单一经确认，供应商应确保按时准点、保质、保量进行食品食材配送。 2. 配送时间要求 2.1 早餐食材：供应商应在每天凌晨 4：30 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 2.2 午餐及晚餐食材：供应商应在每天早上 7：00 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 3. 配送流程要求： 3.1 做好配送计划衔接。采购学校与供应商双方要做好计划衔接，采购学校应提前一个星期制订下一星期食谱提交供应商，确定食材品种、数量及其他需要说明的事项，供应商应按照采购学校提供的计划与时间要求等事项及时将食材配送到位。 3.2 供应商不得随意更改供应计划，确因客观原因个别品种无法满足需求时，供应商应提前 12 小时与采购学校协商，经允许后方可更换品种。 3.3 采购学校如需变更采购计划，应提前 24 小时告知供应商。 4. 因中标供应商未能及时配送到位，影响学生正常用餐投诉次数达到三次以上；在市场监督管理局检查过程中因食品质量问题等被通报三次以上或因违反相关法律法规被行政执法部门行政处罚三次（含）以上或造成食品安全相关舆论事件，情节严重的，采购人有权终止合同。 5. 供应商所配送食材应按照与采购人签订合同进行配送，若因其他原因更改食材品种的，应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，供应商擅自更改合同之外的食材并配送到学校，所造成一切后果由供应商负责，采购人有权要求供应商在规定的时间内整改，供应商拒绝整改的，采购人不予支付该食材货款；累计发生三次以上的，视为供应商违约，采购人有权终止合同并由供应商承担违约赔偿责任。 （六）食材安全要求 1. 使用的预包装食品应是正规厂家生产的，且应有“三名”（厂名、品名、产地名），“二期”（生产日期、保质期或保存期），“三证”（食品生产许可证、质量检验合格证、出厂合格证）。 2. 使用的散装食品和当地农户加工售卖的食品应是卫生、市场监督管理等部门办理证照或备案的商家。散装食品还需密封分装，且贴有产品基本信息标签，标明：产品名称、生产制造者、生产制造地址、生产制造日期、保质期、贮存条件等信息，且能提供当批次产品检验合格报告。 3. 配送的食材包装应选用符合食品安全标准的包装材料，如食品级塑料、纸质材料等，并严格按照国家相关法律法规要求包装。 4. 使用的生鲜肉类、禽类农产品应当依法检验检疫，并提供检验检疫合格证明及产品合格证明，不允许提供依法应当检疫检验而未经检疫检验或者检疫检验不合格的食材。 5. 使用的大宗蔬菜、水果应经过农药残留、重金属检测，并按规定做好留样，且符合食用安全标准。 6. 供应商在购进有关食品、食材时，需向上一级供货商或生产厂家索要资质证明文件及食品、食材每批次的检测合格报告或农药残留检测证明或其他合格证明文件，并在供货时向采购人提供。 7. 禁止使用以下食材、食品添加剂及食品相关产品： 7.1 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。 7.2 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。 7.3 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 7.4 未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品或长期冻制肉。
--	--	---

			7.5 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 7.6 标注虚假生产日期、保质期或超过保质期的食品、食品添加剂以及消毒剂等食品相关产品。 7.7 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。 7.8 野生蘑菇、发芽发青土豆、四季豆、鲜黄花菜等存在较高安全风险的食品原材料。 7.9 亚硝酸盐。 7.10 保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品。 7.11 《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定的其他禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 8. 采购人建立监督考核制度，开通举报渠道，采购人不定期对食材进行抽查检验。并不定期要求供应商提供所用食材的第三方检验报告。食材检测项目包括：①营养成分分析、②微生物检测、③农药残留检测、④重金属检测、⑤兽药残留检测、⑥添加剂检测、⑦品质指标检测、⑧转基因成分检测、⑨真伪鉴别等。 9. 为保证食品卫生安全，预防食物中毒事故的发生，及时查明食物中毒事故原因，采取有效的救治措施，中标供应商对提供的食材应按相关规定实行食品留样制度，记录留样食材名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏 48 小时以上。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响或干扰事故的调查处理工作。若因中标供应商原因造成的食物中毒事故，一切后果由中标供应商负责，并且采购人有权终止合同。 （七）违约责任和相关处罚标准 1. 供货数量不低于或高于计划的 2%，超出部分不予结算，总体误差值控制在±2%（含）以内，将按实际数量结算货款。经现场验收查出，低于 2%每次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 300 元，低于 10%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 500 元，低于 20%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 3000 元。 2. 中标供应商所供应货物要保证质量期限，送至学校时的产品保质期不得少于原保质期的三分之一，否则学校有权拒收。中标供应商所供
--	--	--	--

		的货物已过保质期的，发现一次在中标供应商合同履行保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。 3. 各类商品要求：货物新鲜，不发霉、不变质、不变味、不掺假、掺杂。如发现销售的商品为伪劣商品，发现一次在中标供应商合同履行保证金中扣除人民币 1000 元。 4. 中标供应商应根据采购人采购计划供应食材，不得拒绝供应学校采购计划上提交的且在博白县市场流通的食材。因天气及市场等特殊原因，在征得采购人书面同意的情况下，允许中标供应商可以更换品种，更换的品种应在合同规定范围内；中标供应商擅自更换供货品种的，在中标供应商合同履行保证金中扣除人民币 500 元，且学校可以拒绝接收货物，并要求按原订单供货或经请示同意临时到市场补货。 5. 中标供应商应根据与配送学校共同约定的时间要求进行配送，不得延误。除不可抗力因素外，中标供应商若逾期供货：超约定时间半个小时以上 1 个小时以内，在中标供应商合同履行保证金中扣除人民币 300 元；超过 1 个小时及以上，承担学校师生误餐的经济损失（按当次所订食材费用的 50%作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除）。 6. 因供应商原因（如供应的食材验收不通过）造成学校没有食品食用，供应商应按本批食材合同价值×2 的金额作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除。 7. 严禁采购食材供应目录上没有的食材（经采购人同意的除外）。发现一次，在中标供应商合同履行保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。被发现三次以上的，采购人有权终止合同。 8. 中标供应商应无条件接受市场监督管理、卫生监督部门安全检查小组和采购人相关职能部门对食品安全方面的监督管理、检查考核。如因中标供应商原因造成食物中毒等事件，经卫生检疫部门认定后，中标供应商不仅要承担所有医疗费用、卫生检疫部门的罚金及赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 9. 本项目不允许中标供应商以任何名义和理由进行分包和转包，如发现中标供应商有挂靠、转包或分包行为的，采购人或配送学校有权单方终止合同，视为中标供应商违约，没收履约保证金。如履约保证金不能弥补中标供应商违约对采购人造成的损失，中标供应商还需另行支付相应的赔偿。 10. 采购人根据情况不定期组成抽查小组对中标供应商的供应食材
--	--	--

		进行抽查，如：管理制度、分拣场所、配送食材质量、配送车辆卫生、储存环境、食品检测、食材原料保存方法、合作供应商经营情况等方面。采购人对中标供应商第一次检查不合格，可提出责令整改，若共计三次，采购人对中标供应商可提出解除合同没收履约保证金。 11. 如因中标供应商违约被终止合同，履约保证金将不予退还，还应赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 12. 中标供应商配送期间，如有以下情形之一的，采购人有权取消采购合同： （1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的或累计处罚三次以上； （2）虚开发票，套取资金，被纪委、监察、审计、财政、税务、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）被市场监督管理局、农业农村局等相关监督管理部门抽检食品原材料发现存在严重质量问题的； （5）被媒体曝光，情况属实且造成严重不良影响的； （6）合同期间被吊销或注销营业执照、食品经营许可证、食品生产许可证中的任意一项； （7）查实存在严重短斤缺两行为的； （8）累计考核总得分低于 80 分（含 80 分）的次数达三次以上的； （9）提供虚假质量检测或批次检验报告； （10）其他违反学校食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的。
二、商务要求		
质量要求	1. 供应商提供的食材必须是具有合法销售途径的合格产品，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。 2. 供应商所交付配送的食材还应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。 3. 供应商应保证所供食材是全新的、未使用过的，并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。 4. 在质量保证期内，如果食材的质量或规格与合同不符，或证实食材是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，采购人可以向供应商提出补救措施或索赔。 5. 供应商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	

	险和费用将由供应商承担，采购人根据合同规定对供应商行使的其他权利不受影响。
服务期限及地点	1. 服务期限：本项目配送服务期限为三年，合同一年一签。年度合同履约完成后经采购人考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，采购人有权终止采购合同，并且不承担任何责任。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，采购人不承担任何责任。 2. 交付地点：中标供应商负责将食材配送至被配送学校指定地点，详见附件 1“博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购情况表”。
合同签订时间	自中标通知书发出之日起 25 日内。
其他服务要求	1. 经营行为：供应商须自主经营，不得挂靠、分包或转包经营。 2. 监督考评：接受采购人和相关部门日常监督检查与专项监督检查相结合，内部监督检查与外部监督检查相结合等方式，进行全过程、全方位、常态化监督检查。 3. 服务响应：提供 24 小时电话服务。采购人学生食用中标供应商提供的食材后，如发生不良反应，中标供应商接到采购人通知后 10 分钟内响应，60 分钟内派人员赶赴现场，采购人须督促相关部门配合中标供应商在第一时间了解情况，消除不良影响。如有调查确实是因为中标供应商提供的物资问题，一切后果由中标供应商负责。 4. 中标供应商食材供应期间，应听从采购人、学校及相关部门对食材供应的反馈意见，对合理的意见应及时采纳执行。 5. 采购人有权在签订合同后，正式配送前对中标供应商的实施场地进行考察，考察内容包含但不限于完善的配送场所及团队，固定的仓储、操作和配送中心（至少包括食材检验区、分拣清洗区、操作区、冷冻库、冷藏库等功能区）。 6. 供应商应加强食材加工场地环境管理，并达到相关监管部门的要求。采购人将定期或不定期深入各配送学校和供应商，对食品配送工作进行督查。对供应商提供不合格食品或不按要求配送，影响学生正常就餐的，按合同约定扣除履约保证金，情节严重的，取消供应商的配送资格，没收履约保证金，造成责任事故的将追究其法律责任。 7. 供应商应建立以投标人为主体的可支持移动终端应用的信息化管理系统或平台，平台包括基础信息管理、食材溯源管理、食材采购管理，提高食材的安全性和透明度。 8. 合同履行期间，如遇国家或地方相关政策、法规、标准调整，双方应以调整后的最新要求执行。
报价及结算	1. 投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、仓储、包装、运输、配送、装卸、搬运、人工、保险、验收和售后服务、税金、投标服务费等一切成本费用的总和，采购人不再另行支付任何费用。

	2. 投标报价方式：投标报价按一个统一费率进行报价，且报价费率不得高于 95%（即某供应商报价费率$\leq$95%）进行报价，否则报价无效。合同金额结算时，某项食材的供应单价（即结算单价）=当时基准价$\times$报价费率。 3. 为了确保产品质量和食品安全，供应商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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。 4. 价格核定：因农产品价格随市场波动较大，采购食材价格执行期限为每月 1 日至当月月末，供应商须在每月 25 日前向采购人申报次月的价格，食品食材价格须按照“随行就市、保本”为原则。食材结算时的“基准价”以询价小组【询价小组成员从县教育局、县财政局、县农业农村局、县卫生健康局、县市监局、学校（教师代表、家长代表）抽取】采集本地（博白县）不少于两家大型超市及一家农贸市场相同或同类商品的零售价格的平均值作为“基准价”，供应商在此基础上按报价费率进行优惠。如市场价格有波动，连续 7 天涨跌超过原定价的 20%，学校或配送企业要及时以书面形式提出重新询价，经过核实属实，则对涨跌部分食材重新询价。原则上每月询价 1~2 次，每次结算的基准价均以当时询价结果为准，以此类推。 注：开学后第一个星期的供应单价，由开学前一个星期询价结果确定（基准价），配送数量以学生在校实际时间中所配送的实际数量进行结算。
付款方式	本项目无预付款，按实际配送签收数量进行结算： (1) 供应商应于每月 5 日前提交上个月结款申请书，各配送的学校收到该申请书后 10 日前按供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对工作。 (2) 各配送学校对供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对无异议后，供应商开具正式发票给各配送的学校。各配送的学校原则上收到正式税票之日起 15 个工作日内支付相应款项；营养餐食材款项由学校申请财政国库集中支付。
验收及考核	1. 验收标准：符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 2. 所采购食品均由供应商配送到采购人指定学校，由学校、供应商分别指定的验收人双方共同就采供品名、规格、数量、质量等方面进行验收确认和签字。交货时如供应商提供的食品存在质量问题，供应商实行“包退包换”，并承担所发生的费用。 3. 因质量问题发生争议，由国家认可的认定机构进行质量鉴定，该鉴定结论是终局的，双方应当接受。供应商所供货物品名、规格、数量与采购学校当日采购通知不相符的，或所供货物质量与合同约定、配送企业的食品食材质量保证不相符的，采购学校有权拒收，要求配送企业予以更换。验收后，如发现商品存在其他问题，供应商须在采购学校要求的时间内及时调换符合要求的食品食材送达采购人指定地点。

	4. 质量考核要求 (1) 学校组织对供应商进行不定期抽查考核评分登记, 并根据供应商全年的供货质量考核评估, 并作为考核依据报送采购人。配送考核表详见附件 2 “食材供应服务考核表”。 (2) 学校采购部门将每学期组织对配送企业在配送过程中的食材质量、食品价格、服务质量、合同执行情况、承诺兑现等方面进行综合考核, 考核结果报送采购人。
其他要求	为落实政府采购脱贫地区农副产品工作, 根据《广西壮族自治区财政厅 广西壮族自治区农业农村厅 广西壮族自治区供销合作联社等五部门关于做好 2025 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》(桂财采〔2025〕2 号) 的规定, 如采购人(或被配送学校) 需通过“832 平台”采购脱贫地区副产品的, 中标供应商应按采购人要求做好脱贫地区农副产品采购工作, 采购比例不低于年度食堂食材采购份额的 20% (按采购人实际填报的预留比例)。
三、与实现项目目标相关的其他要求	
(一) 投标人的履约能力要求	
管理体系要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的管理体系认证。
信誉、业绩要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的信誉及业绩要求。
(二) 其他	
供应商可根据自身情况编写相关项目实施方案(可包含管理制度方案、食品、食材安全及质量保障措施方案、配送实施方案、食品食材安全事故处置方案) 及售后服务方案等。 注: 上述方案评分详见“第四章 评标办法及评标标准”。	

分标 9, 预算金额: 122938800 元, 所属行业: 批发业。

一、技术要求			
序号	标的的名称	数量及单位	技术要求
1	博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品	1 项	(一) 项目基本情况 1. 本项目为博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材) 采购项目, 营养餐服务学生数(供参考) 30484 人, 非营养餐服务学生数(供参考) 9568 人。配送范围包括松旺小学、朱光初中、双旺小学、双旺初中、龙潭小学、龙潭中学、龙潭一中、龙潭二中、大坝小学、大坝初中、久福初中的非营养餐大宗食材采购及实施农村义务教育学生营养改善计划学校的食品食材。配送供应商负责食材的采购、储存、包装、运输、交货, 食品

	食材) 采购- -分标 9	的检测以及途中冷链和售后服务等工作), 提供的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求, 尊重本地饮食习惯, 并保证食材的安全。 2. “校园餐”统一推行自由点餐制, 包含营养餐和非营养餐两部分, 其中营养餐部分为享受国家营养膳食补贴的农村义务教育阶段学校, 营养餐配送标准按每人每天 5 元。配送天数按照学生全年在校 195 天计算(最终以实际发生天数为准)。根据食堂食材统一采购配送招标标段划分原则, 营养餐和非营养餐具体计划配送范围及标段划分详见附件 1“博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含农村义务教育学生营养改善计划食品食材)采购情况表”。 (二) 总体要求 1. 所配送的食材应符合国家食品卫生、安全标准以及营养健康的标准要求; 2. 严格落实《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》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》和《广西壮族自治区人民政府办公厅关于实施我区农村义务教育学生营养改善计划的意见》等文件要求。 3. 坚持“学生健康第一”、“预防为主”的食品安全工作方针, 确保学校食品安全和顺利实施义务教育学校学生营养改善计划, 保障广大学生饮食卫生安全, 有效改善学生营养健康状况。 (三) 主要配送内容 参照教育部等七部门关于印发《农村义务教育学校学生营养改善计划实施办法》的通知(教材[2022]2 号)的要求, 供应的食材应以提供营养价值较高的畜禽肉蛋类食品、新鲜蔬菜和谷薯类等食品, 不得提供保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品, 避免提供高盐、高油及高糖的食品, 配送食材类别包括但不限于: 1. 蔬果类 符合食品卫生安全法要求。保证新鲜, 要求外观正常, 不能有腐烂霉变现象, 具有《残留农药检测合格证明》。 1.1 叶菜类: 外形正常, 叶梗光滑幼嫩, 不干瘪凋萎, 无过多黄叶, 色泽正常。去除根须, 不含土, 无虫害, 大白菜、卷心菜切开菜心不变黑, 无腐烂情形, 无明显浸水现象。 1.2 根茎类(如香芋、土豆、莴笋、姜): 无虫咬、发芽、发霉现象, 新鲜, 形态大小均匀。
--	------------------	--

			1.3 花果类（如西兰花、白菜花）：无虫害，成熟度良好，色泽鲜明，无发霉、发黄。 1.4 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的茎，形状正常、大小均匀，无软榻，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁，新鲜，无异味、无病虫害损害。 1.5 蔬果类农药残留、重金属含量不得超国家标准。 2. 鲜肉类 2.1 猪肉：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，指压后凹陷立即恢复，外表微湿润，不粘手，具有鲜猪肉固有的气味，无霉斑，无腐败，无寄生虫、无注水，无异味，煮熟后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面。 2.2 牛肉：紧实且有弹性，脂肪白色或微黄色，透明，具有鲜牛肉固有的气味和滋味，无黏液，无霉斑，无腐败，无酸臭，无寄生虫、无注水，无其他异味。 2.3 鸡、鸭、鹅禽产品：要求为配送当天宰杀新鲜的，眼球饱满、平坦或稍凹陷，皮肤有光泽，肌肉切面有光泽，并有该禽类固有色泽，外表微干或微湿润、不粘手，有弹性，肌肉指压后的凹陷立即恢复，具有该禽类固有的气味，煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面，具有固有香味。对配送的冻肉一律拒收。 2.4 淡水鱼：体表有光泽，鳞片较完整不易脱落，黏液无浑浊，肌肉组织致密有弹性，鱼鳃鳃丝清晰，颜色鲜红或暗红，无寄生虫、无异味，眼睛眼球饱满；角膜透明或稍有浑浊，肛门紧缩或稍有凸出。 2.5 畜牧类产品供货时需有效《动物检疫证明》、《肉品品质检验合格证》。 2.6 水产产品供货时需有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。 3. 鲜蛋类 3.1 蛋壳清洁完整，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。 3.2 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。 3.3 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。
--	--	--	--

		3.4 蛋类产品供货时需提供有效《产地证明》、供货凭证、《承诺达标合格证》。 4. 大米 4.1 一年内生产的稻谷碾出的大米，禁止提供陈化粮。 4.2 符合 GB/T 1354-2018《大米》标准，质量指标等级要求为一级，并具有“SC”食品生产许可证，包装完好，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、执行标准等标识齐全。 4.3 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成异物等。 5. 食用油 5.1 花生油。 5.2 非转基因原料，正规厂家包装瓶装。 5.3 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 5.4 符合 GB2716-2018《食品安全国家标准 植物油》，并具有“SC”食品质量认证标志，满足国家及行业标准。 5.5 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. 食用盐 6.1 食用加碘低钠盐。 6.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 6.3 符合 GB/T 5461-2016 食用盐国家标准，并具有“SC”食品质量认证标志。 6.4 白色、味咸、无异味、无明显的与盐无关的外来异物。 7. 食用酱油、蚝油 7.1 食用酿造酱油、食用蚝油。 7.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 7.3 符合 GB/T 18186-2000 酿造酱油、GB/T 21999-2008 蚝油国家标准。 7.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 8. 食用醋
--	--	--

			8.1 食用白醋。 8.2 质量等级：一级。包装完好，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、执行标准等标识齐全。 8.3 符合 GB/T 18187-2000 酿造食醋国家标准。 8.4 色泽正常、自然，滋味和气味正常，无异味。 9.干货类 9.1 黄豆：颗粒饱满均匀，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。 9.2 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。 9.3 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、发芽现象。 9.4 榨菜：低盐，口感脆嫩，色泽鲜亮，无杂质和异味。 9.5 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。 9.6 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。 9.7 面粉：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，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。 9.8 干香菇：菌盖淡褐色或褐色、或黑褐色，扁半球形稍平展或伞形，菇形规整，菌褶黄色，虫蛀菇/残缺菇/碎菇体不超过 2%，无异味，无霉变、腐烂、无虫体、毛发等异物。 9.9 黑木耳：耳面黑褐色，有光亮感，背暗灰色，不允许有拳耳、流耳、虫蛀耳和霉烂耳。朵片完整，杂质不超过 0.3%。 9.10 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。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。 （四）配送要求 1. 供应商应在开始配送前完善配送场所及团队，具备固定的仓储、操作和配送中心，至少包括检验区（专设食材检测实验室）、分拣清洗区、操作区、冷冻库、保鲜冷藏库等功能区。
--	--	--	--

		2. 供应商安排固定的运输车辆（运输车辆应不少于 2 辆）及配送团队。 2.1 实行车辆封闭配送，车辆应符合食品运输卫生、安全要求。周转包装容器保持清洁卫生，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，防止食品在运输过程中受到污染。车辆应定时清洁、消毒，并做好清洁消毒登记。 2.2 对送货车辆定期（每周不少于 3 次）清洁、消毒，并定期（每月 30 日前）提供当月车辆消毒证明，避免在运输过程中导致交叉感染，使所需食材安全性出现问题。送货车辆应保持清洁，食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染，如对温度有要求的食材应确定食材的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。 2.3 加强配送车辆交通安全管理和配送车辆在配送过程中各个环节的实时监督，运输时应避免日晒、雨淋，禁止与有毒、有害物品混装运输，送货时不得有污染事故发生，成品与半成品原料不得同一辆配送车辆，确保配送食材质量安全。 2.4 对低温食品需要冷链或冷藏车辆运输的还必须有固定的冷链或冷藏运输车辆，在运输过程中能随时关注温度变化，预防应急措施到位。 2.5 配备专职配送团队，负责食材质量检验、包装、配送以及问题食材处理、更换等工作。建立食品安全相关制度，定期开展食品安全自查，配备专职食品安全管理人员并定期培训考核，定期组织企业食品从业人员开展食品安全相关培训考核。 2.6 配送团队要经过相关部门审核，应具备如下条件：身体健康，持有相关部门颁发的有效健康证；无不良嗜好、无精神疾病、无犯罪前科；司机应持有相应车辆的驾驶证和健康证。 2.7 负责配送的人员应持证上岗，配送当日由被配送的学校相关工作人员负责对其进行核验。 3. 供应商所配送食材应保持新鲜，每天按时配送至各学校，配送数量按各学校通知及要求为准。 4. 每天所使用蔬菜、生鲜肉类应为配送当天采买或屠宰。 5. 供应商在合同履约期间应有规范的质量检测场所和标准的产品质量检验设施设备及专业的质量检测人员。应保存相关产品质量检验检测记录，完善好相关档案备查。 6. 供应商应建立食材采购登记台账及进销货台账。
--	--	---

			7. 供应商应建立配送台账，注明时间、数量、规格、送货人、验收人等相关信息。严格规范地执行产品的检测、留样、出库、入库、运输、搬运等制度，对每批次的产品留样备查。 8. 供应商在配送食材时应提供相关的有效票据和凭证等能够证明进货来源的证明材料，并建立台账。食材送达后，由双方（中标供应商和被配送学校）共同对食材的质量、数量进行验收，对质量数量核对准确无误后，双方签字后各自留存。配送时，中标供应商应提供每次供应食材必要品种的检测报告等证明材料。食材应清洁，无损伤、腐烂现象、无寄生虫或已受虫害现象，并符合相关验收标准。验收合格后，由双方共同在送货单上签字确认，以此作为结算的依据，否则视为无效供货。验收不合格的，采购人有权拒收，供应商应按照要求予以退货、换货，由此给采购人造成损失的，应赔偿相应损失并承担违约责任。 9. 中标供应商应配合市场监督管理局等部门对食材进行定期或者不定期的抽样检验，如出现中标供应商配送的食材在学校抽样检验不合格或不符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定情形的，若属中标供应商责任的，一切后果由中标供应商负责。 10. 为有效预防突发事件的发生，提高应对突发事件的处置能力，中标供应商需成立项目的应急人员小组，并提供有效设备及应对措施办法，以便对应急事件做到灵活处理。 （五）配送机制 1. 本次采购范围采取统一集中采购方式，非采购人指定人员通知，严禁私自交易。采购订单一经确认，供应商应确保按时准点、保质、保量进行食品食材配送。 2. 配送时间要求 2.1 早餐食材：供应商应在每天凌晨 4：30 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 2.2 午餐及晚餐食材：供应商应在每天早上 7：00 前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。 3. 配送流程要求： 3.1 做好配送计划衔接。采购学校与供应商双方要做好计划衔接，采购学校应提前一个星期制订下一星期食谱提交供应商，确定食材品种、数量及其他需要说明的事项，供应商应按照采购学校提供的计划与时间要求等事项及时将食材配送到位。 3.2 供应商不得随意更改供应计划，确因客观原因个别品种无法满
--	--	--	--

		足需求时，供应商应提前 12 小时与采购学校协商，经允许后方可更换品种。 3.3 采购学校如需变更采购计划，应提前 24 小时告知供应商。 4. 因中标供应商未能及时配送到位，影响学生正常用餐投诉次数达到三次以上；在市场监督管理局检查过程中因食品质量问题等被通报三次以上或因违反相关法律法规被行政执法部门行政处罚三次（含）以上或造成食品安全相关舆论事件，情节严重的，采购人有权终止合同。 5. 供应商所配送食材应按照与采购人签订合同进行配送，若因其他原因更改食材品种的，应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，供应商擅自更改合同之外的食材并配送到学校，所造成一切后果由供应商负责，采购人有权要求供应商在规定的时间内整改，供应商拒绝整改的，采购人不予支付该食材货款；累计发生三次以上的，视为供应商违约，采购人有权终止合同并由供应商承担违约责任。 （六）食材安全要求 1. 使用的预包装食品应是正规厂家生产的，且应有“三名”（厂名、品名、产地名），“二期”（生产日期、保质期或保存期），“三证”（食品生产许可证、质量检验合格证、出厂合格证）。 2. 使用的散装食品与当地农户加工售卖的食品应是卫生、市场监督管理等部门办理证照或备案的商家。散装食品还需密封分装，且贴有产品基本信息标签，标明：产品名称、生产制造商、生产制造地址、生产制造日期、保质期、贮存条件等信息，且能提供当批次产品检验合格报告。 3. 配送的食材包装应选用符合食品安全标准的包装材料，如食品级塑料、纸质材料等，并严格按照国家相关法律法规要求包装。 4. 使用的生鲜肉类、禽类农产品应当依法检验检疫，并提供检验检疫合格证明及产品合格证明，不允许提供依法应当检验检疫而未经检验检疫或者检验检疫不合格的食材。 5. 使用的大宗蔬菜、水果应经过农药残留、重金属检测，并按规定做好留样，且符合食用安全标准。 6. 供应商在购进有关食品、食材时，需向上一级供货商或生产厂家索要资质证明文件及食品、食材每批次的检测合格报告或农药残留检测证明或其他合格证明文件，并在供货时向采购人提供。 7. 禁止使用以下食材、食品添加剂及食品相关产品：
--	--	---

			7.1 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。 7.2 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、掺假掺杂或者感官性状异常的食品。 7.3 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。 7.4 未按规定进行检疫或检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品或长期冻制肉。 7.5 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。 7.6 标注虚假生产日期、保质期或超过保质期的食品、食品添加剂以及消毒剂等食品相关产品。 7.7 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。 7.8 野生蘑菇、发芽发青土豆、四季豆、鲜黄花菜等存在较高安全风险的食品原材料。 7.9 亚硝酸盐。 7.10 保健食品、含乳饮料和火腿肠等深加工食品。 7.11 《中华人民共和国食品安全法》等法律法规规定的其他禁止生产经营的食品、食品添加剂、食品相关产品，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。 8. 采购人建立监督考核制度，开通举报渠道，采购人不定期对食材进行抽查检验。并不定期要求供应商提供所用食材的第三方检验报告。食材检测项目包括：①营养成分分析、②微生物检测、③农药残留检测、④重金属检测、⑤兽药残留检测、⑥添加剂检测、⑦品质指标检测、⑧转基因成分检测、⑨真伪鉴别等。 9. 为保证食品卫生安全，预防食物中毒事故的发生，及时查明食物中毒事故原因，采取有效的救治措施，中标供应商对提供的食材应按相关规定实行食品留样制度，记录留样食材名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏 48 小时以上。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响或干扰事故的调查处理工作。若因中标供应商原因造成的食物中毒事故，一
--	--	--	---

		切后果由中标供应商负责，并且采购人有权终止合同。 （七）违约责任和相关处罚标准 1. 供货数量不低于或高于计划的 2%，超出部分不予结算，总体误差值控制在±2%（含）以内，将按实际数量结算货款。经现场验收查出，低于 2%每次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 300 元，低于 10%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 500 元，低于 20%每次在中标供应商合同履约保证金中扣人民币扣除 3000 元。 2. 中标供应商所供应货物要保证质量期限，送至学校时的产品保质期不得少于原保质期的三分之一，否则学校有权拒收。中标供应商所供的货物已过保质期的，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。 3. 各类商品要求：货物新鲜，不发霉、不变质、不变味、不掺假、掺杂。如发现销售的商品为伪劣商品，发现一次在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 1000 元。 4. 中标供应商应根据采购人采购计划供应食材，不得拒绝供应学校采购计划上提交的且在博白县市场流通的食材。因天气及市场等特殊原因，在征得采购人书面同意的情况下，允许中标供应商可以更换品种，更换的品种应在合同规定范围内；中标供应商擅自更换供货品种的，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，且学校可以拒绝接收货物，并要求按原订单供货或经请示同意临时到市场补货。 5. 中标供应商应根据与配送学校共同约定的时间要求进行配送，不得延误。除不可抗力因素外，中标供应商若逾期供货：超约定时间半个小时以上 1 个小时以内，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 300 元；超过 1 个小时及以上，承担学校师生误餐的经济损失（按当次所订食材费用的 50%作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除）。 6. 因供应商原因（如供应的食材验收不通过）造成学校没有食品食用，供应商应按本批食材合同价值×2 的金额作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除。 7. 严禁采购食材供应目录上没有的食材（经采购人同意的除外）。发现一次，在中标供应商合同履约保证金中扣除人民币 500 元，并无条件退货。被发现三次以上的，采购人有权终止合同。 8. 中标供应商应无条件接受市场监督管理、卫生监督部门安全工作检查小组和采购人相关职能部门对食品安全方面的监督管理、检查考
--	--	--

			核。如因中标供应商原因造成食物中毒等事件，经卫生检疫部门认定后，中标供应商不仅要承担所有医疗费用、卫生检疫部门的罚金及赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 9. 本项目不允许中标供应商以任何名义和理由进行分包和转包，如发现中标供应商有挂靠、转包或分包行为的，采购人或配送学校有权单方终止合同，视为中标供应商违约，没收履约保证金。如履约保证金不能弥补中标供应商违约对采购人造成的损失，中标供应商还需另行支付相应的赔偿。 10. 采购人根据情况不定期组成抽查小组对中标供应商的供应食材进行抽查，如：管理制度、分拣场所、配送食材质量、配送车辆卫生、储存环境、食品检测、食材原料保存方法、合作供应商经营情况等方面。采购人对中标供应商第一次检查不合格，可提出责令整改，若共计三次，采购人对中标供应商可提出解除合同没收履约保证金。 11. 如因中标供应商违约被终止合同，履约保证金将不予退还，还应赔偿采购人相关经济损失，同时要承担相关法律责任。 12. 中标供应商配送期间，如有以下情形之一的，采购人有权取消采购合同： （1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的或累计处罚三次以上； （2）虚开发票，套取资金，被纪委、监察、审计、财政、税务、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）被市场监督管理局、农业农村局等相关监督管理部门抽检食品原材料发现存在严重质量问题的； （5）被媒体曝光，情况属实且造成严重不良影响的； （6）合同期间被吊销或注销营业执照、食品经营许可证、食品生产许可证中的任意一项； （7）查实存在严重短斤缺两行为的； （8）累计考核总得分低于 80 分（含 80 分）的次数达三次以上的； （9）提供虚假质量检测或批次检验报告； （10）其他违反学校食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的。
二、商务要求			

质量要求	1. 供应商提供的食材必须是具有合法销售途径的合格产品，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。 2. 供应商所交付配送的食材还应符合国家有关安全、环保、卫生等规定。 3. 供应商应保证所供食材是全新的、未使用过的，并符合合同规定的质量、规格和营养的要求。 4. 在质量保证期内，如果食材的质量或规格与合同不符，或证实食材是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，采购人可以向供应商提出补救措施或索赔。 5. 供应商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供应商承担，采购人根据合同规定对供应商行使的其他权利不受影响。
服务期限及地点	1. 服务期限：本项目配送服务期限为三年，合同一年一签。年度合同履约完成后经采购人考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，采购人有权终止采购合同，并且不承担任何责任。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，采购人不不承担任何责任。 2. 交付地点：中标供应商负责将食材配送至被配送学校指定地点，详见附件1“博白县2025—2028学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购情况表”。
合同签订时间	自中标通知书发出之日起25日内。
其他服务要求	1. 经营行为：供应商须自主经营，不得挂靠、分包或转包经营。 2. 监督考评：接受采购人和相关部门日常监督检查与专项监督检查相结合，内部监督检查与外部监督检查相结合等方式，进行全过程、全方位、常态化监督检查。 3. 服务响应：提供24小时电话服务。采购人学生食用中标供应商提供的食材后，如发生不良反应，中标供应商接到采购人通知后10分钟内响应，60分钟内派人员赶赴现场，采购人须督促相关部门配合中标供应商在第一时间了解情况，消除不良影响。如有调查确实是因为中标供应商提供的物资问题，一切后果由中标供应商负责。 4. 中标供应商食材供应期间，应听从采购人、学校及相关部门对食材供应的反馈意见，对合理的意见应及时采纳执行。 5. 采购人有权在签订合同后，正式配送前对中标供应商的实施场地进行考察，考察内容包含但不限于完善的配送场所及团队，固定的仓储、操作和配送中心（至少包括食材检验区、分拣清洗区、操作区、冷冻库、冷藏库等功能区）。 6. 供应商应加强食材加工场地环境管理，并达到相关监管部门的要求。采购人将定期或不定期深入各配送学校和供应商，对食品配送工作进行督查。对供应商提供不合格食品或不按要求配送，影响学生正常就餐的，按合同约定扣除履约保证金，情节严重的，取消供应商的配送资格，没收履约保证金，造成责任事故的将追究其法律责

	任。 7. 供应商应建立以投标人为主体的可支持移动终端应用的信息化管理系统或平台，平台包括基础信息管理、食材溯源管理、食材采购管理，提高食材的安全性和透明度。 8. 合同履行期间，如遇国家或地方相关政策、法规、标准调整，双方应以调整后的最新要求执行。
报价及结算	1. 投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、仓储、包装、运输、配送、装卸、搬运、人工、保险、验收和售后服务、税金、投标服务费等一切成本费用的总和，采购人不再另行支付任何费用。 2. 投标报价方式：投标报价按一个统一费率进行报价，且报价费率不得高于 95%（即某供应商报价费率$\leq 95\%$）进行报价，否则报价无效。合同金额结算时，某项食材的供应单价（即结算单价）=当时基准价$\times$报价费率。 3. 为了确保产品质量和食品安全，供应商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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。 4. 价格核定：因农产品价格随市场波动较大，采购食材价格执行期限为每月 1 日至当月月末，供应商须在每月 25 日前向采购人申报次月的价格，食品食材价格须按照“随行就市、保本”为原则。食材结算时的“基准价”以询价小组【询价小组成员从县教育局、县财政局、县农业农村局、县卫生健康局、县市监局、学校（教师代表、家长代表）抽取】采集本地（博白县）不少于两家大型超市及一家农贸市场相同或同类商品的零售价格的平均值作为“基准价”，供应商在此基础上按报价费率进行优惠。如市场价格有波动，连续 7 天涨跌超过原定价的 20%，学校或配送企业要及时以书面形式提出重新询价，经过核实属实，则对涨跌部分食材重新询价。原则上每月询价 1~2 次，每次结算的基准价均以当时询价结果为准，以此类推。 注：开学后第一个星期的供应单价，由开学前一个星期询价结果确定（基准价），配送数量以学生在校实际时间中所配送的实际数量进行结算。
付款方式	本项目无预付款，按实际配送签收数量进行结算： (1) 供应商应于每月 5 日前提交上个月结款申请书，各配送的学校收到该申请书后 10 日前按供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对工作。 (2) 各配送学校对供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对无异议后，供应商开具正式发票给各配送的学校。各配送的学校原则上收到正式税票之日起 15 个工作日内支付相应款项；营养餐食材款项由学校申请财政国库集中支付。

验收及考核	1. 验收标准：符合现行国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。 2. 所采购食品均由供应商配送到采购人指定学校，由学校、供应商分别指定的验收人双方共同就采供品名、规格、数量、质量等方面进行验收确认和签字。交货时如供应商提供的食品存在质量问题，供应商实行“包退包换”，并承担所发生的费用。 3. 因质量问题发生争议，由国家认可的认定机构进行质量鉴定，该鉴定结论是终局的，双方应当接受。供应商所供货物品名、规格、数量与采购学校当日采购通知不相符的，或所供货物质量与合同约定、配送企业的食品食材质量保证不相符的，采购学校有权拒收，要求配送企业予以更换。验收后，如发现商品存在其他问题，供应商须在采购学校要求的时间内及时调换符合要求的食品食材送达采购人指定地点。 4. 质量考核要求 （1）学校组织对供应商进行不定期抽查考核评分登记，并根据供应商全年的供货质量考核评估，并作为考核依据报送采购人。配送考核表详见附件 2 “食材供应服务考核表”。 （2）学校采购部门将每学期组织对配送企业在配送过程中的食材质量、食品价格、服务质量、合同执行情况、承诺兑现等方面进行综合考核，考核结果报送采购人。
其他要求	为落实政府采购脱贫地区农副产品工作，根据《广西壮族自治区财政厅 广西壮族自治区农业农村厅 广西壮族自治区供销合作联社等五部门关于做好 2025 年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（桂财采〔2025〕2 号）的规定，如采购人（或被配送学校）需通过“832 平台”采购脱贫地区农副产品的，中标供应商应按采购人要求做好脱贫地区农副产品采购工作，采购比例不低于年度食堂食材采购份额的 20%（按采购人实际填报的预留比例）。
三、与实现项目目标相关的其他要求	
（一）投标人的履约能力要求	
管理体系要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的管理体系认证。
信誉、业绩要求	与采购项目的具体特点和实际需要相适应的信誉及业绩要求。
（二）其他	
供应商可根据自身情况编写相关项目实施方案（可包含管理制度方案、食品、食材安全及质量保障措施方案、配送实施方案、食品食材安全事故处置方案）及售后服务方案等。 注：上述方案评分详见“第四章 评标办法及评标标准”。	

附件 1：

博白县 2025—2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材（含农村义务教育学生营养改善计划食品食材）采购情况表（最终配送人数以实际在校学生就餐人数为准）

标段	学校名称	营养餐学生数 (供参考)	非营养餐学生数 (供参考)
第一标段	博白县中学	/	4699
	径口小学	2923	/
	径口初中	1322	1319
	三育小学	1489	/
	三育初中	641	600
	水鸣小学	4390	/
	水鸣中学	2062	2875
	大利小学	1779	/
	大利初中	711	600
	博白镇一中	/	2203
	博白镇二中	1468	1212
	第一标段小计	16785	13508
第二标段	博白镇三中	979	422
	博白镇六中	3470	3427
	博白镇七中	/	2048
	顿谷小学	3808	/
	顿谷初中	2075	1435
	宁潭小学	5147	/
	宁潭一中	1003	621
	宁潭二中	1220	1212
	新田小学	2688	/
	新田初中	850	600
	旺茂一中	2754	2421
	旺茂二中	1195	1191
	第二标段小计	25189	13377

第三标段	县五中	/	3754
	博白镇四中	/	1286
	博白镇五中	3886	3000
	博白镇二区小学	8146	/
	绿珠小学	3231	/
	绿珠初中	1324	1306
	浪平小学	2149	/
	浪平初中	830	800
	双凤小学	2368	/
	双凤初中	1069	1000
	第三标段小计	23003	11146
第四标段	县三中	/	2875
	三滩小学	6906	/
	三滩初中	1609	1500
	学田初中	1488	1324
	黄凌小学	2401	/
	黄凌初中	970	573
	亚山小学	8279	/
	亚山一中	1516	1400
	亚山二中	2147	2000
	旺茂小学	7097	/
	第四标段小计	32413	9672
第五标段	王力中学	/	5215
	江宁小学	4540	/
	江宁初中	2092	2009
	那林小学	4896	/
	那林初中	3143	3000
	永安小学	2997	/
	永安初中	1216	974

	合江小学	2744	/
	合江初中	1591	1500
	第五标段小计	23219	12698
第六标段	县四中	/	3915
	东平小学	8674	/
	东平中学	1646	1161
	东平二中	1688	1200
	塘龙初中	1126	1000
	沙河小学	6089	/
	沙河中学	1417	2620
	沙河一中	1134	900
	沙河二中	787	700
	菱角小学	3382	/
	菱角初中	1300	947
	第六标段小计	27243	12443
第七标段	实验中学	/	3253
	文地小学	7233	/
	文地中学	320	1391
	文地一中	1539	1002
	文地二中	1554	1350
	三江小学	2427	/
	三江初中	1247	1153
	英桥小学	6873	/
	英桥一中	1741	1518
	英桥二中	1957	1762
	第七标段小计	24891	11429
第八标段	县职校	/	3852
	凤山小学	9045	/
	凤山中学	1400	2619

	凤山二中	2747	2648
	凤山四中	626	575
	大垌小学	2227	/
	大垌初中	1221	1000
	那卜小学	1304	/
	那卜初中	438	400
	沙陂小学	3853	/
	沙陂初中	1719	1632
	第八标段小计	24580	12726
第九标段	松旺小学	3504	/
	朱光初中	1560	1330
	双旺小学	4446	/
	双旺初中	2237	1526
	龙潭小学	9588	/
	龙潭中学	713	2510
	龙潭一中	1659	1192
	龙潭二中	2260	2017
	大坝小学	2602	/
	大坝初中	1047	993
	久福初中	868	/
	第九标段小计	30484	9568
九个标段总计		227807	106567

附件 2:

食材供应服务考核表

企业名称:

配送学校:

考核时间:

一级指标	二级指标	考评细则	扣分	备注
------	------	------	----	----

流程管理	准时到货	食材配送未在约定时间前送达学校食堂的，扣 2 分。		
	足斤足两	发现某类食材缺斤少两的(份量短缺达到该类食材配送总量 5%以上)，扣 2 分。		
	服务态度	运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂或学校人员争执的，扣 2 分；无正当理由不服从学校指挥管理的，扣 2 分。		
	配送工作细则	未按学校每周的食谱配送食材的，扣 2 分。		
	单据清晰	送货单(结算凭证)项目不齐全，不清晰的，扣 2 分。		
质量管理	食材每日评分 汇总	配送的食品食材质量不合格(按照招标文件各类食品的具体要求判定)的，扣 10 分；不提供有效的检测合格证的，扣 5 分。		
	兽药残留、重金属检测	发现食材检测农药残留、兽药残留、重金属超过食品安全标准的扣 5 分。		
科学管理	应急预案	出现突发事件，惊慌失措，无应对方案处理的，扣 2 分。		
	车厢清洁整洁	配送车辆车厢内应清洁卫生，发现脏、乱、差的，扣 2 分。		
合计扣分值				
总得分（总得分=100-合计扣分值）				
说明		考核总得分低于 80 分(含 80 分)，配送公司要做出书面的整改承诺，且整改承诺应得到博白县教育局的同意认可。累计 3 次或以上考核不合格的，将按合同违约处理。		

学校代表签字：

附件：

中小企业划型标准规定

工信部联企业[2011]300 号

一、根据《中华人民共和国中小企业促进法》和《国务院关于进一步促进中小企业发展的若干意见》(国发[2009]36 号)，制定本规定。

二、中小企业划分为中型、小型、微型三种类型，具体标准根据企业从业人员、营业收入、资产总额等指标，结合行业特点制定。

三、本规定适用的行业包括：农、林、牧、渔业，工业（包括采矿业，制造业，电力、热力、燃气及水生产和供应业），建筑业，批发业，零售业，交通运输业（不含铁路运输业），仓储业，邮政业，住宿业，餐饮业，信息传输业（包括电信、互联网和相关服务），软件和信息技术服务业，房地产开发经营，物业管理，租赁和商务服务业，其他未列明行业（包括科学研究和技术服务业，水利、环境和公共设施管理业，居民服务、修理和其他服务业，社会工作，文化、体育和娱乐业等）。

四、各行业划型标准为：

（一）农、林、牧、渔业。营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 500 万元及以上的为中型企业，营业收入 50 万元及以上的为小型企业，营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（二）工业。从业人员 1000 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 300 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 300 万元以下的为微型企业。

（三）建筑业。营业收入 80000 万元以下或资产总额 80000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 6000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 300 万元及以上，且资产总额 300 万元及以上的为小型企业；营业收入 300 万元以下或资产总额 300 万元以下的为微型企业。

（四）批发业。从业人员 200 人以下或营业收入 40000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 20 人及以上，且营业收入 5000 万元及以上的为中型企业；从业人员 5 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为小型企业；从业人员 5 人以下或营业收入 1000 万元以下的为微型企业。

（五）零售业。从业人员 300 人以下或营业收入 20000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 50 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（六）交通运输业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 3000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 200 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 200 万元以下的为微型企业。

（七）仓储业。从业人员 200 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（八）邮政业。从业人员 1000 人以下或营业收入 30000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 20 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 20 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（九）住宿业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从

业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十）餐饮业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 2000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十一）信息传输业。从业人员 2000 人以下或营业收入 100000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 100 万元以下的为微型企业。

（十二）软件和信息技术服务业。从业人员 300 人以下或营业收入 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且营业收入 50 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或营业收入 50 万元以下的为微型企业。

（十三）房地产开发经营。营业收入 200000 万元以下或资产总额 10000 万元以下的为中小微型企业。其中，营业收入 1000 万元及以上，且资产总额 5000 万元及以上的为中型企业；营业收入 100 万元及以上，且资产总额 2000 万元及以上的为小型企业；营业收入 100 万元以下或资产总额 2000 万元以下的为微型企业。

（十四）物业管理。从业人员 1000 人以下或营业收入 5000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 300 人及以上，且营业收入 1000 万元及以上的为中型企业；从业人员 100 人及以上，且营业收入 500 万元及以上的为小型企业；从业人员 100 人以下或营业收入 500 万元以下的为微型企业。

（十五）租赁和商务服务业。从业人员 300 人以下或资产总额 120000 万元以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上，且资产总额 8000 万元及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上，且资产总额 100 万元及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下或资产总额 100 万元以下的为微型企业。

（十六）其他未列明行业。从业人员 300 人以下的为中小微型企业。其中，从业人员 100 人及以上的为中型企业；从业人员 10 人及以上的为小型企业；从业人员 10 人以下的为微型企业。

五、企业类型的划分以统计部门的统计数据为依据。

六、本规定适用于在中华人民共和国境内依法设立的各类所有制和各种组织形式的企业。个体工商户和本规定以外的行业，参照本规定进行划型。

七、本规定的中型企业标准上限即为大型企业标准的下限，国家统计部门据此制定大中小微型企业的统计分类。国务院有关部门据此进行相关数据分析，不得制定与本规定不一致的企业划型标准。

八、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门根据《国民经济行业分类》修订情况和企业发展变化情况适时修订。

九、本规定由工业和信息化部、国家统计局会同有关部门负责解释。

十、本规定自发布之日起执行，原国家经贸委、原国家计委、财政部和国家统计局 2003 年颁布的《中小企业标准暂行规定》同时废止。

第三章 投标人须知

投标人须知前附表

条款号	编列内容
3	1. 投标人的资格要求详见招标公告。 2. 投标人出现下列情形之一的，不得参加政府采购活动： 2.1 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，不得参加同一合同项下的政府采购活动。为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加本项目上述服务以外的其他采购活动。 2.2 对在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，不得参与政府采购活动。
6.1	本项目是否接受联合体投标：详见招标公告。
6.2	如接受联合体投标，联合体投标要求如下： 1. 两个以上投标人可以组成一个投标联合体，以一个投标人的身份共同参加投标。联合体投标的，须提供《联合体投标协议书》（格式后附）。 2. 以联合体形式参加投标的，联合体各方均必须具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条第一款规定的基本条件（涉及行政许可范围的内容，联合体各方均应具备相应资质）。本项目有特殊要求规定投标人特定条件的，联合体各方中至少有一方必须符合招标文件规定的特定条件。 3. 联合体各方之间必须签订联合投标协议，协议书必须明确主体方（或者牵头方）并明确约定联合体各方承担的工作和相应的责任（各方承担责任与义务的分工必须符合采购需求，否则，联合体投标无效），并将联合投标协议放入投标文件。联合体各方必须共同与采购人签订采购合同，就采购合同约定的事项对采购人承担连带责任。 4. 以联合体形式参加政府采购活动的，联合体各方不得再单独参加或者与其他投标人另外组成联合体参加同一合同项下的政府采购活动。 5. 联合体中有同类资质的投标人按照联合体分工承担相同工作的，应当按照资质等级较低的投标人确定资质等级。 6. 联合体投标业绩、履约能力按照联合体各方其中较高的一方认定并计算（招标文件另有规定的除外）。 7. 投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳投标保证金，其交纳的保证

	金对联合体各方均具有约束力。 8. 联合体各方均应按照招标文件的规定提交资格证明文件。
7.2	☒不允许分包 ☐允许分包 分包内容：_____ / _____。 分包金额或者比例：_____ / _____。
11.2	☒不组织现场考察。 ☐组织现场考察： 集中时间：___年___月___日___时___分，逾期后果自负。集中地点：___ / ___。 联系人：___ / ___；联系电话：___ / ___。
	☒不组织召开开标前答疑会 ☐组织召开开标前答疑会 会议开始时间：___年___月___日___时___分，逾期后果自负。会议地点：___ / ___。
13	报价文件： 1. 投标函（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理） 2. 开标一览表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理） 3. 投标人针对报价需要说明的其他文件和说明（格式自拟）。 注：以上标明“必须提供”的材料，格式中有要求法定代表人或者委托代理人签字的，必须按要求签字并加盖投标人电子签章，否则按无效投标处理。 资格证明文件： 1. 投标人为法人或者其他组织的，提供营业执照等证明文件复印件；（必须提供，否则按无效投标处理） 2. 投标人依法缴纳税收的相关材料（2024年10月至投标文件递交截止时间前任意1个月的依法缴纳税收的证明材料复印件；依法免税的供应商，必须提供符合免税条件的证明材料。从成立之日起到投标文件提交截止时间止不足要求月数的，只需提供从成立之日起的依法缴纳税收相应证明文件）；（必须提供，否则按无效投标处理） 3. 投标人依法缴纳社会保障资金的相关材料[2024年10月至投标文件递交截止时间前任意1个月的依法缴纳社会保障资金的缴费证明材料（如：专用收据、社会保险缴纳清单或者社保部门的证明）复印件；依法不需要缴纳社会保障资金的供应商，必须提供相应文件证明不需要缴纳社会保障资金。从成立之日起到投标文件提交截止时间止不足要求月数的只需提供从成立之日起的依法缴纳社会保障资金的相应证明

	文件]; (必须提供, 否则按无效投标处理) 4. 投标人财务状况报告[2023年或2024年度财务报表复印件, 或者银行出具的资信证明, 或者中国人民银行征信中心出具的信用报告, 投标人属于成立时间在规定年度之后的法人或其他组织, 需提供成立之日起至投标截止时间前的月报表或银行出具的资信证明或者中国人民银行征信中心出具的企业信用报告; 资信证明应在有效期内, 未注明有效期的, 银行出具时间至投标截止时间不超过一年]; (必须提供, 否则按无效投标处理) 5. 投标人直接控股股东信息表(格式后附); (必须提供, 否则按无效投标处理) 6. 投标人直接管理关系信息表(格式后附); (必须提供, 否则按无效投标处理) 7. 投标声明(格式后附); (必须提供, 否则按无效投标处理) 8. 供应商有效的食品经营许可证复印件; (必须提供, 否则按无效投标处理) 9. 供应商为中小微企业或者监狱企业或者残疾人福利性单位的资格证明材料【供应商为中小微企业的应当提供《中小企业声明函》; 供应商为残疾人福利性单位的应当提供《残疾人福利性单位声明函》; 供应商为监狱企业的应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局(含新疆生产建设兵团)出具的属于监狱企业的证明文件】(声明函格式后附); (必须提供, 否则按无效投标处理) 10. 联合体协议书(格式后附); (联合体投标时必须提供, 否则按无效投标处理) 11. 除招标文件规定必须提供以外, 投标人认为需要提供的其他证明材料。 注: 1. 以上标明“必须提供”的材料, 格式中有要求法定代表人或者委托代理人签字的, 必须按要求签字并加盖投标人电子签章, 否则按无效投标处理。 2. 联合体投标时, 第1-6项、8项资格证明文件联合体各方均必须分别提供, 并由联合体牵头人加盖电子签章(其中第5、6项须加盖对应联合体成员的公章), 规定签字处签字(或者电子签名), 否则按无效投标处理。 3. 分公司参加投标的, 应当取得总公司授权或出具总公司的有关文件(或制度等)能够证明总公司授权其独立开展业务的证明。 4. 联合体投标时, 联合体各方均应对《中小企业声明函》加盖电子签章(或公章), 否则按无效投标处理。 商务及技术文件: 1. 无串通投标行为的承诺函(格式后附, 必须提供, 否则按无效投标处理); 2. 投标保证金提交凭证; (必须提供, 否则按无效投标处理) 3. 法定代表人身份证明及法定代表人有效身份证正反面复印件(格式后附); (必须
--	---

	提供，否则按无效投标处理） - 授权委托书及委托代理人有效身份证正反面复印件（格式后附）；（委托时必须提供，否则按无效投标处理） - 商务要求偏离表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理） - 技术要求偏离表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理） - 项目实施方案（可包含管理制度方案、食品、食材安全及质量保障实施方案、配送实施方案、食品食材安全事故处置方案）及售后服务方案等（格式自拟）； - 项目实施人员一览表（格式后附）；（必须提供，否则按无效投标处理） - 投标人情况介绍；（格式自拟） - 代理服务费承诺书；（格式后附） - 投标人对本项目的合理化建议和改进措施；（格式自拟） - 除招标文件规定必须提供以外，投标人认为需要提供的其他证明材料（格式自拟）。（投标人根据“第二章 采购需求”及“第四章 评标方法及评标标准”提供有关证明材料）。 注：以上标明“必须提供”的材料，格式中有要求法定代表人或者委托代理人签字的，必须按要求签字并加盖投标人电子签章，否则按无效投标处理。
16.2	报价必须含以下部分，包括食品原材料成本、生产、检验检测、仓储、包装、运输、配送、搬运、装卸、人工、保险、验收和售后服务、税金等一切成本费用的总和，采购人不再另行支付任何费用。
17.2	投标有效期：自投标截止之日起 <u>90</u> 日。
18.1	本项目收取投标保证金，具体规定如下： 各分标投标保证金按人民币 1000000 元收取。 投标保证金的交纳方式：银行转账、支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函（包含电子保函），禁止采用现钞方式。采用银行转账方式的，在投标截止时间前从投标人账户交至指定账户并且到账（开户银行：中信银行南宁东葛支行，开户名称：云之龙咨询集团有限公司玉林分公司，银行账号：8113001014000074325），同时须备注所投项目的项目名称或项目编号及分标号；采用支票、汇票、本票或者保函（须备注所投项目的项目名称或项目编号及分标号）等方式的，在投标截止时间前，投标人必须递交单独密封的支票、汇票、本票或者保函原件。否则视为无效投标保证金。 相关要求： 投标保证金采用银行转账交纳方式，在投标截止时间前交至指定账户并且到账，投标人应将银行转账底单的复印件作为投标保证金提交凭证，放置于商务及技术文件中，否则投

	标无效。 2. 投标保证金采用支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函（包含电子保函）交纳方式的，投标人应将支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函（包含电子保函）的复印件作为投标保证金提交凭证，放置于商务及技术文件中，否则投标无效。投标人必须在投标截止时间前采用现场或邮寄方式[现场递交时间：<u>2025 年 4 月 29 日 8 时 0 0 分至 2025 年 4 月 29 日 9 时 00 分 00 秒</u>；现场提交地址：<u>博白县公共资源交易中心（博白县博白镇锦绣东路，博白县政务服务中心办公楼六楼）</u>；邮寄地址：<u>博白县公共资源交易中心（博白县博白镇锦绣东路，博白县政务服务中心办公楼六楼）</u>，收件人：<u>梁玉莲、李凤玲</u>，联系方式：<u>0775-8323311、2690161</u>]将单独密封的支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函原件提交给采购人或者采购代理机构，未按时提交的，投标无效，由采购人或者采购代理机构向投标人出具回执（邮寄方式的除外），并妥善保管。 3. 投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳投标保证金，其交纳的保证金对联合体各方均具有约束力。 备注： 1. 投标保证金在投标截止时间后提交的，或者不按规定交纳方式交纳的，或者未足额交纳的（包含保函额度不足的），视为无效投标保证金。 2. 投标人采用现钞方式或者从个人账户（自然人投标除外）转出的投标保证金，视为无效投标保证金。 3. 支票、汇票或者本票出现无效或者背书情形的，视为无效投标保证金。 4. 保函有效期低于投标有效期的，视为无效投标保证金。 5. 采用金融机构、担保机构出具保函的，必须为无条件保函，否则视为无效投标保证金。
20	本项目不接受电子备份投标文件。
21.1	1. 提交投标文件截止时间：详见招标公告。 2. 投标地点：详见招标公告。
23	1. 开标时间：详见招标公告。 2. 开标地点：详见招标公告。 3. 本项目采用远程异地评标，评标主场设在博白县公共资源交易中心（博白县博白镇锦绣东路，博白县政务服务中心办公楼六楼），副场设在柳州市公共资源交易中心（柳州市龙湖路 13 号柳州市民服务中心北楼 5 楼）。
24.3 (1)	电子投标文件解密时间： <u>30</u> 分钟。
25.3	采购人或者采购代理机构在资格审查结束前，对投标人进行信用查询。

(2)	查询渠道：“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）。 信用查询截止时点：资格审查结束前 查询记录和证据留存方式：在查询网站中直接截图查询记录，截图作为在“广西政府采购云平台”作为附件上传保存。 信用信息使用规则：对在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，采购人或者采购代理机构应当拒绝其参与政府采购活动。两个以上的自然人、法人或者其他组织组成一个联合体，以一个供应商的身份共同参加政府采购活动的，应当对所有联合体成员进行信用记录查询，联合体成员存在不良信用记录（被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商）的，视同联合体存在不良信用记录。
26.1	评标委员会的人数： <u>7</u> 人或以上单数。
29.1	评标方法： ☒综合评分法 ☐最低评标价法
29.2	商务要求评审中允许负偏离的条款数为<u>0</u>项（负偏离达到<u>1</u>项或以上则投标无效）。 技术要求评审中允许负偏离的条款数为<u>0</u>项（负偏离达到<u>1</u>项或以上则投标无效）。
29.3	中标候选人推荐数量：根据总得分由高到低（综合评分法）排列次序并推荐得分排名前3名为中标候选人。
30.1	采用综合评分法的采购项目，采购人确定中标供应商时，出现中标候选人并列的情形，采购人按以下方式确定中标供应商：依次按投标报价低的优先、政策分得分高的优先、技术评分高的优先、商务评分高的优先的顺序确定。
35.1	☐本项目不收取履约保证金。 ☒本项目收取履约保证金，具体规定如下： 履约保证金金额：每分标按预算金额的<u>1.5%</u>。 履约保证金递交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函（包含电子保函）等非现金方式。 履约保证金缴纳期限：<u>签订合同前</u>。 履约保证金退付方式、时间及条件：<u>由中标供应商在合同履行完成后20天内向采购人提交书面履约保证金退付申请。</u>

	履约保证金指定账户： 开户名称：<u>博白县教育局</u> 开户银行：<u>博白县农业银行</u> 银行账号：<u>20-437101040002064</u> 备注： 1. 根据《广西壮族自治区财政厅关于持续优化政府采购营商环境推动高质量发展的通知》（桂财采〔2024〕55号）的规定，履约保证金数额不得超过政府采购合同金额的 5%；对中小企业收取的履约保证金数额不得超过政府采购合同金额的 2%。 2. 履约保证金不足额缴纳的（包含保函额度不足的），或者不按规定提交方式提交的，或者保函有效期低于合同履行期限（即合同中规定的当事人履行自己的义务，如交付标的物、价款或者报酬，履行劳务、完成工作的时间界限）的，不予签订合同。 3. 采用金融机构、担保机构出具的保函的，必须为无条件保函，否则不予签订合同。 4. 投标人为联合体的，由联合体其中一方按规定提交的履约保证金，视为有效履约保证金。
36.1	签订合同携带的证明材料： 委托代理人负责签订合同的，须携带授权委托书及委托代理人身份证原件等其他资格证件。 法定代表人负责签订合同的，须携带法定代表人身份证明原件及身份证原件等其他证明材料。
38.2	接收质疑函方式：以书面形式 质疑联系部门及联系方式：<u>云之龙咨询集团有限公司玉林分公司招标部</u>，联系电话：0775-2690161、2690131，通讯地址：广西玉林市双拥路 39 号东盛大厦 17 楼。 业务时间：工作日每天上午8时00分到12时00分，下午3时00分到6时00分。
39.1	1. 采购代理费支付方式： 本项目代理服务费由 <u>中标供应商</u> 一次性向采购代理机构支付。 2. 采购代理费收取标准： 以分标预算金额为计费额，按桂价费〔2011〕55 号文“服务类”的规定标准计算，按标准计算的 4.5 折计取。 3. 开户名称：云之龙咨询集团有限公司博白分公司 开户银行：中信银行南宁东葛支行 银行账号：8113001012500159941
40.1	解释：构成本招标文件的各个组成文件应互为解释，互为说明；除招标文件中有特别规

	定外，仅适用于招标投标阶段的规定，按更正公告（澄清公告）、招标公告、采购需求、投标人须知、评标方法及评标标准、拟签订的合同文本、投标文件格式的先后顺序解释；同一组成文件中就同一事项的规定或者约定不一致的，以编排顺序在后者为准；同一组成文件不同版本之间有不一致的，以形成时间在后者为准；更正公告（澄清公告）与同步更新的招标文件不一致时以更正公告（澄清公告）为准。按本款前述规定仍不能形成结论的，由采购人或者采购代理机构负责解释。
40.2	1. 本招标文件中描述投标人的“公章”是指根据我国对公章的管理规定，用投标人法定主体行为名称制作的印章，除本招标文件有特殊规定外，投标人的财务章、部门章、分公司章、工会章、合同章、投标专用章、业务专用章及银行的转账章、现金收讫章、现金付讫章等其他形式印章均不能代替公章。 2. 本招标文件所称的“电子签章”、“电子签名”，是指经“广西政府采购云平台”认可的 CA 认证的电子签名数据为表现形式的印章，可用于签署电子投标文件，电子印章与实物印章具有同等法律效力，不因其采用电子化表现形式而否定其法律效力。 3. 投标人为其他组织或者自然人时，本招标文件规定的法定代表人指负责人或者自然人。本招标文件所称负责人是指参加投标的其他组织营业执照或者执业许可证等证照上的负责人，本招标文件所称自然人指参与投标的自然人本人，且应具备独立承担民事责任能力，自然人应当为年满 18 岁以上成年人（16 周岁以上的未成年人，以自己的劳动收入为主要生活来源的，视为完全民事行为能力人）。 4. 本招标文件中描述投标人的“签字”是指投标人的法定代表人或者委托代理人亲自在文件规定签字处亲笔写上个人的名字的行为，私章、签字章、印鉴、影印等其他形式均不能代替亲笔签字。 5. 本招标文件所称的“以上”“以下”“以内”“届满”，包括本数；所称的“不满”“超过”“以外”，不包括本数。
40.3	本采购项目涉及中小企业采购，现明确以下内容： 1. 本项目属于专门面向中小企业采购的项目，承接服务的<u>供应商应为中小微企业或监狱企业或残疾人福利性单位</u>，相关标的详见本招标文件“第二章 采购需求”； 2. 中小企业预留预算金额：分标 1：107464200 元，中小企业预留份额：100%；分标 2：119540000 元，中小企业预留份额：100%；分标 3：112147500 元，中小企业预留份额：100%；分标 4：130806500 元，中小企业预留份额：100%；分标 5：117975400 元，中小企业预留份额：100%；分标 6：129485800 元，中小企业预留份额：100%；分标 7：117286900 元，中小企业预留份额：100%；分标 8：122354900 元，中小企业预留份额：100%；分标 9：122938800 元，中小企业预留份额：100%。 3. 本项目接受联合体投标，不允许分包；

	4. 本项目属于专门面向中小企业采购的项目，不再进行价格扣除及用扣除后的价格参加评审； 5. 因本项目属于专门面向中小企业采购的项目，规定依据《政府采购促进中小企业发展管理办法》规定享受扶持政策获得政府采购合同的，中小企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业； 6. 本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业：<u>批发业</u>。
--	---

投标人须知正文

一、总 则

1. 适用范围

1.1 适用法律：本项目采购人、采购代理机构、投标人、评标委员会的相关行为均受《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国政府采购法实施条例》《政府采购货物和服务招标投标管理办法》及本项目本级和上级财政部门政府采购有关规定的约束和保护。

1.2 本招标文件适用于本项目的所有采购程序和环节（法律、法规另有规定的，从其规定）。

2. 定义

2.1 “采购人”是指依法进行政府采购的国家机关、事业单位、团体组织。

2.2 “采购代理机构”是指政府采购集中采购机构和集中采购机构以外的采购代理机构。

2.3 “供应商”是指向采购人提供货物、工程或者服务的法人、其他组织或者自然人。

2.4 “投标人”是指响应招标、参加投标竞争的法人、其他组织或者自然人。

2.5 “服务”是指除货物和工程以外的其他政府采购对象。

2.6 “书面形式”是指合同书、信件和数据电文（包括电报、电传、传真、电子数据交换和电子邮件）等可以有形地表现所载内容的形式。

2.7 “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。

2.8 “正偏离”，是指投标文件对招标文件“采购需求”中有关条款作出的响应优于条款要求并有利于采购人的情形。

2.9 “负偏离”，是指投标文件对招标文件“采购需求”中有关条款作出的响应不满足条款要求，导致采购人要求不能得到满足的情形。

2.10 “允许负偏离的条款”是指采购需求中的不属于“实质性要求”的条款。

3. 投标人的资格要求

投标人的资格要求详见“投标人须知前附表”。

4. 投标委托

投标人代表参加投标活动过程中必须携带个人有效身份证件。如投标人代表不是法定代表人，须持有授权委托书（按第六章要求格式填写）。

5. 投标费用

投标费用：投标人应承担参与本次采购活动有关的所有费用，包括但不限于获取招标文件、勘

查现场、编制和提交投标文件、参加澄清说明、签订合同等，不论投标结果如何，均应自行承担。

6. 联合体投标

6.1 本项目是否接受联合体投标，详见“投标人须知前附表”。

6.2 如接受联合体投标，联合体投标要求详见“投标人须知前附表”。

6.3 根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）及《广西壮族自治区财政厅关于持续优化政府采购营商环境推动高质量发展的通知》（桂财采〔2024〕55号）的规定，接受大中型企业与小微企业组成联合体或者允许大中型企业向一家或者多家小微企业分包的采购项目，对于联合协议或者分包意向协议约定小微企业的合同份额占到合同总金额30%以上的，采购人、采购代理机构应当对联合体或者大中型企业的报价给予4%-6%的扣除，用扣除后的价格参加评审。

7. 转包与分包

7.1 本项目不允许转包。

7.2 本项目是否允许分包详见“投标人须知前附表”，本项目不允许违法分包。允许分包的非主体、非关键性工作，根据法律法规规定承担该工作需要行政许可的，如该工作由投标人自行承担，投标人应具备相应的行政许可，如投标人不具备相应的行政许可必须采用分包的方式，但分包投标人应具备相应行政许可。

7.3 投标人根据招标文件的规定和采购项目的实际情况，拟在中标后将中标项目的非主体、非关键性工作分包的，应当在投标文件中载明分包承担主体，分包承担主体应当具备相应资质条件且不得再次分包。

8. 特别说明

8.1 如果本招标文件要求提供投标人或制造商的资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等材料的，资格、信誉、荣誉、业绩与企业认证等必须为投标人或者制造商所拥有或自身获得。

8.2 投标人应仔细阅读招标文件的所有内容，按照招标文件的要求提交投标文件，并对所提供的全部资料的真实性承担法律责任。

8.3 投标人在投标活动中提供任何虚假材料，将报监管部门查处；中标后发现的，中标供应商须依照《中华人民共和国消费者权益保护法》规定赔偿采购人，且民事赔偿并不免除违法投标人的行政与刑事责任。

9. 回避与串通投标

9.1 在政府采购活动中，采购人员及相关人员与供应商有下列利害关系之一的，应当回避：

- （1）参加采购活动前3年内与供应商存在劳动关系；
- （2）参加采购活动前3年内担任供应商的董事、监事；

- (3) 参加采购活动前 3 年内是供应商的控股股东或者实际控制人；
- (4) 与供应商的法定代表人或者负责人有夫妻、直系血亲、三代以内旁系血亲或者近姻亲关系；
- (5) 与供应商有其他可能影响政府采购活动公平、公正进行的关系。

供应商认为采购人员及相关人员与其他供应商有利害关系的，可以向采购人或者采购代理机构书面提出回避申请，并说明理由。采购人或者采购代理机构应当及时询问被申请回避人员，有利害关系的被申请回避人员应当回避。

9.2 有下列情形之一的视为投标人相互串通投标，投标文件将被视为无效：

- (1) 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
- (2) 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
- (3) 不同的投标人的投标文件载明的项目管理为同一个人；
- (4) 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
- (5) 不同投标人的投标文件相互混装；
- (6) 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。

9.3 供应商有下列情形之一的，属于恶意串通行为，将报同级监督管理部门：

- (1) 供应商直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他供应商的相关信息并修改其投标文件或者投标文件；
- (2) 供应商按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者投标文件；
- (3) 供应商之间协商报价、技术方案等投标文件或者投标文件的实质性内容；
- (4) 属于同一集团、协会、商会等组织成员的供应商按照该组织要求协同参加政府采购活动；
- (5) 供应商之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定供应商中标，然后再参加投标；
- (6) 供应商之间商定部分供应商放弃参加政府采购活动或者放弃中标；
- (7) 供应商与采购人或者采购代理机构之间、供应商相互之间，为谋求特定供应商中标或者排斥其他供应商的其他串通行为。

二、招标文件

10. 招标文件的组成

- (1) 招标公告；
- (2) 采购需求；
- (3) 投标人须知；

(4) 评标方法及评标标准;

(5) 拟签订的合同文本;

(6) 投标文件格式。

11. 招标文件的澄清、修改 、现场考察和答疑会

11.1 采购人或者采购代理机构可以对已发出的招标文件进行必要的澄清或者修改,但不得改变采购标的和资格条件。澄清或者修改应当在原公告发布媒体上发布澄清公告。澄清或者修改的内容为招标文件的组成部分。

澄清或者修改的内容可能影响投标文件编制的,采购人或者采购代理机构应当在投标截止时间至少 15 日前,以书面形式通知所有获取招标文件的潜在投标人;不足 15 日的,采购人或者采购代理机构应当顺延提交投标文件的截止时间。

11.2 采购人或者采购代理机构可以在招标文件提供期限截止后,组织已获取招标文件的潜在投标人现场考察或者召开开标前答疑会,具体详见“投标人须知前附表”。

三、投标文件的编制

12. 投标文件的编制原则

投标人必须按照招标文件的要求编制投标文件。投标文件必须对招标文件提出的要求和条件作出明确响应。

13. 投标文件的组成

投标文件由报价文件、资格证明文件、商务及技术文件三部分组成。

(1) 报价文件:具体材料见“投标人须知前附表”。

(2) 资格证明文件:具体材料见“投标人须知前附表”。

(3) 商务及技术文件:具体材料见“投标人须知前附表”。

14. 投标文件的语言及计量

14.1 语言文字

投标文件以及投标人与采购人就有关投标事宜的所有来往函电,均应以中文书写(除专用术语外,与招标投标有关的语言均使用中文。必要时专用术语应附有中文注释)。投标人提交的支持文件和印刷的文献可以使用别的语言,但其相应内容应同时附中文翻译文本,在解释投标文件时以中文翻译文本为主。对不同文字文本投标文件的解释发生异议的,以中文文本为准。

14.2 投标计量单位

招标文件已有明确规定的,使用招标文件规定的计量单位;招标文件没有规定的,应采用中华人民共和国法定计量单位,货币种类为人民币,否则视同未响应。

15. 投标的风险

投标人没有按照招标文件要求提供全部资料，或者投标人没有对招标文件作出实质性响应是投标人的风险，并可能导致其投标被拒绝。

16. 投标报价

16.1 投标报价应按“第六章 投标文件格式”中“开标一览表”格式填写。

16.2 投标报价具体包括内容详见“投标人须知前附表”。

16.3 投标人必须就所投每个分标的全部内容分别作完整唯一总价报价，不得存在漏项报价；投标人必须就所投分标的单项内容作唯一报价。

17. 投标有效期

17.1 投标有效期是指为保证采购人有足够的时间在开标后完成评标、定标、合同签订等工作而要求投标人提交的投标文件在一定时间内保持有效的期限。

17.2 投标有效期应按招标文件规定的期限作出承诺，具体详见“投标人须知前附表”。**承诺的投标有效期低于招标文件规定期限的，按无效投标处理。**

17.3 投标人的投标文件在投标有效期内均保持有效。

18. 投标保证金

18.1 投标人须按“投标人须知前附表”的规定提交投标保证金。

18.2 投标保证金的退还

未中标供应商的投标保证金自中标通知书发出之日起5个工作日内退还；中标供应商的投标保证金自政府采购合同签订之日起5个工作日内退还。

18.3 除逾期退还投标保证金和终止招标的情形以外，投标保证金不计息。

18.4 投标人有下列情形之一的，投标保证金将不予退还：

- （1）投标人在投标有效期内撤销投标文件的；
- （2）未按规定提交履约保证金的；
- （3）投标人在投标过程中弄虚作假，提供虚假材料的；
- （4）中标供应商无正当理由不与采购人签订合同的；
- （5）投标人出现本章第9.2、9.3情形的；
- （6）法律法规规定的其他情形。

19. 投标文件的编制

19.1 投标人应先安装“广西政府采购云平台客户端”（请自行前往“广西政府采购网—办事服务—下载专区”进行下载），并按照本项目招标文件规定的格式和顺序和“广西政府采购云平台”的要求编制并加密。投标文件内容不完整、编排混乱导致投标文件被误读、漏读或者查找不到相关

内容的，由此引发的后果由投标人承担。

19.2 为确保网上操作合法、有效和安全，投标人应当在投标截止时间前完成在“广西政府采购云平台”的身份认证，确保在电子投标过程中能够对相关数据电文进行加密和使用电子签章。

19.3 投标文件须由投标人在规定位置签字（或者电子签名）、盖章（具体以投标人须知前附表或投标文件格式规定为准），**否则按无效投标处理。**

19.4 投标文件中标注的投标人名称应与主体资格证明（如营业执照或者事业单位法人证书或者执业许可证或者登记证书等）及公章一致，并与“广西政府采购云平台”中获取招标文件的投标人名称一致，投标人为自然人的，标注的投标人名称应与身份证姓名及签名一致，**否则按无效投标处理。**

19.5 投标文件应尽量避免涂改、行间插字或者删除。如果出现上述情况，改动之处应由投标人的法定代表人或者其委托代理人签字（或者电子签名）或者加盖公章或者加盖电子签章。投标文件因字迹潦草或者表达不清所引起的后果由投标人承担。

20. 电子备份投标文件

电子备份投标文件是指通过“广西政府采购云平台客户端”在线编制生成且后缀名为“bfbs”的文件，是否接受电子备份投标文件详见“投标人须知前附表”。

21. 投标文件的提交

21.1 投标人必须在“投标人须知前附表”规定的提交投标文件截止时间前将电子投标文件提交至投标地点。电子投标文件应在制作完成后，在投标截止时间前通过有效数字证书（CA 认证锁）进行电子签章、加密，然后通过网络将加密的电子投标文件递交至“广西政府采购云平台”。

21.2 **未在规定时间内提交或者未按照招标文件要求加密的电子投标文件，“广西政府采购云平台”将拒收。**

22. 投标文件的补充、修改、撤回与退回

22.1 投标人应当在投标截止时间前完成电子投标文件的上传、提交，投标截止时间前可以补充、修改或者撤回投标文件。补充或者修改投标文件的，应当先行撤回原投标文件，补充、修改后重新上传、提交，投标截止时间前未完成上传、提交的，视为撤回投标文件。投标截止时间以后上传递交的投标文件，“广西政府采购云平台”将予以拒收。（补充、修改或者撤回方式可登录“广西政府采购云平台”，进入“服务中心”中查看“电子投标文件制作与投送教程”）

22.2 “广西政府采购云平台”收到投标文件后向供应商发出确认回执通知。在投标截止时间前，除供应商补充、修改或者撤回投标文件外，任何单位和个人不得解密或提取投标文件。

22.3 在投标截止时间后，采购人和采购代理机构对已提交的投标文件概不退回。

四、开 标

23. 开标时间和地点

开标时间及地点详见“投标人须知前附表”。

24. 开标程序

24.1 提交投标文件截止时间止，投标人不足 3 家的，不得开标。

24.2 采购代理机构将按照招标文件规定的时间通过“广西政府采购云平台”组织线上开标活动，所有供应商均应当准时在线参加，投标人因未在线参加开标而导致投标文件无法按时解密等一切后果由投标人自己承担。

24.3 开标程序

（1）解密电子投标文件。“广西政府采购云平台”按开标时间自动提取所有投标文件。采购代理机构依托“广西政府采购云平台”向各投标人发出电子加密投标文件【开始解密】通知，由投标人按“投标人须知前附表”规定的时间内自行进行投标文件解密。投标人的法定代表人或其委托代理人须凭加密时所用的 CA 锁准时登录到“广西政府采购云平台”电子开标大厅签到并对电子投标文件解密。**投标人未在规定的时间内解密投标文件或者解密失败的，投标人的投标文件作无效处理。**

（2）电子唱标。投标文件解密结束，宣布的内容均在“广西政府采购云平台”远程开标大厅展示，具体详见“投标人须知前附表”。

（3）开标过程由采购代理机构如实记录，并电子留痕，由参加电子开标的各投标人代表对电子开标记录在开标记录公布后 15 分钟内进行当场校核及勘误，并线上确认是否有异议，未确认的视同认可开标结果。

（4）投标人代表对开标过程和开标记录有疑义，以及认为采购人、采购代理机构相关工作人员有需要回避的情形的，应当场提出询问或者回避申请。采购人、采购代理机构对投标人代表提出的询问或者回避申请应当及时处理。

（5）开标结束。

特别说明：如遇“广西政府采购云平台”电子化开标或评审程序调整的，按调整后执行。

五、资格审查

25. 资格审查

25.1 开标结束后，采购人或者采购代理机构通过电子开评标系统依据招标文件对电子投标文件进行线上资格审查。

25.2 资格审查标准为本招标文件中载明对投标人资格要求的条件。本项目资格审查采用合格

制，凡符合招标文件规定的投标人资格要求的投标人均通过资格审查。

25.3 投标人有下列情形之一的，资格审查不通过，作无效投标处理：

(1) 不具备招标文件中规定的资格要求的；

(2) 在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的；（注：其中信用查询规则见“投标人须知前附表”，“广西政府采购云平台”已与“信用中国”网站、中国政府采购网实现数据对接，可直接在线查询）

(3) 同一合同项下的不同投标人，单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的；为本项目提供过整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，再参加该采购项目的其他采购活动的；

(4) 投标文件中的资格证明文件缺少任一项“投标人须知前附表”资格证明文件规定“必须提供”的文件资料的；

(5) 投标文件中的资格证明文件出现任一项不符合“投标人须知前附表”资格证明文件规定“必须提供”的文件资料要求或者无效的。

25.4 合格投标人不足 3 家的，不得评标。

六、评 标

26. 组建评标委员会

26.1 评标委员会由采购人代表和评审专家组成，具体人数详见“投标人须知前附表”，其中评审专家不得少于成员总数的三分之二。

26.2 参加过采购项目前期咨询论证的专家，不得参加该采购项目的评审活动。

26.3 采购代理机构应当基于“广西政府采购云平台”抽（选）取评审专家。

27. 评标的依据

评标委员会以“第四章 评标方法和评标标准”为依据对投标文件进行评审，没有规定的方法、评审因素和标准，不作为评标依据。

28. 评标原则

28.1 评标原则。评标委员会评标时必须公平、公正、客观，不带任何倾向性和启发性；不得向外界透露任何与评标有关的内容；任何单位和个人不得干扰、影响评标的正常进行；评标委员会及有关工作人员不得私下与投标人接触，不得收受利害关系人的财物或者其他好处。

28.2 评委表决。评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的

原则作出结论。

28.3 评标的保密。采购人、采购代理机构应当采取必要措施，保证评标在严格保密（封闭式评标）的情况下进行。除采购人代表、评标现场组织人员外，采购人的其他工作人员以及与评标工作无关的人员不得进入评标现场。有关人员对评标情况以及在评标过程中获悉的国家秘密、商业秘密负有保密责任。

28.4 评标过程的监控。本项目电子评标过程实行网上留痕、全程录音、录像监控，**投标人在评标过程中所进行的试图影响评标结果的不公正活动，可能导致其投标按无效处理。**

29. 评标方法及中标候选人推荐

29.1 本项目的评标方法详见“投标人须知前附表”。

29.2 商务/技术要求允许负偏离的条款数详见“投标人须知前附表”。

29.3 中标候选人推荐数量详见“投标人须知前附表”。

29.4 电子交易活动的中止。采购过程中出现以下情形，导致电子交易平台无法正常运行，或者无法保证电子交易的公平、公正和安全时，采购代理机构可以中止电子交易活动：

- （1）电子交易平台发生故障而无法登录访问的；
- （2）电子交易平台应用或数据库出现错误，不能进行正常操作的；
- （3）电子交易平台发现严重安全漏洞，有潜在泄密危险的；
- （4）病毒发作导致不能进行正常操作的；
- （5）其他无法保证电子交易的公平、公正和安全的情况。

出现以上情形，不影响采购公平、公正性的，采购代理机构可以待上述情形消除后继续组织电子交易活动；影响或可能影响采购公平、公正性的，经采购代理机构确认、报采购人同意后，终止电子采购活动，应当重新采购。采购代理机构必须对原有的资料及信息作出妥善保密处理，并报财政部门备案。

29.5 出现下列情形之一的，应予废标：

- （1）符合专业条件的供应商或者对招标文件作实质响应的供应商不足三家的；
- （2）出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- （3）投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- （4）因重大变故，采购任务取消的。

废标后，采购人应当将废标理由通知所有投标人。

七、中标和合同

30. 确定中标供应商

30.1 采购代理机构在评标结束之日起 2 个工作日内将评标报告送采购人，采购人在收到评标报告之日起 5 个工作日内，在评标报告确定的中标候选人名单中按顺序确定中标供应商。中标候选人并列的，按照“投标人须知前附表”规定的方式确定中标供应商。采购人也可以事先授权评标委员会直接确定中标供应商。

30.2 采购人在收到评标报告 5 个工作日内未按评标报告推荐的中标候选人顺序确定中标供应商，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标供应商。

31. 结果公告

31.1 采购人或者采购代理机构应当自中标供应商确定之日起 2 个工作日内，在省级以上财政部门指定的媒体上公告中标结果，招标文件应当随中标结果同时公告。采购人或者采购代理机构发出中标通知书前，应当对中标供应商信用进行查询，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的投标人，取消其中标资格，并确定排名第二的中标候选人为中标供应商。排名第二的中标候选人因前款规定的同样原因被取消中标资格的，采购人可以确定排名第三的中标候选人为中标供应商，以此类推。

以上信息查询记录及相关证据与招标文件一并保存。

31.2 中标供应商享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随中标结果公开中标供应商的《中小企业声明函》。

32. 发出中标通知书

在发布中标公告的同时，采购代理机构向中标供应商通过“广西政府采购云平台”发出电子中标通知书。对未通过资格审查的投标人，应当告知其未通过的原因；采用综合评分办法评审的，还应当告知未中标供应商本人的评审得分与排序。

33. 无义务解释未中标原因

采购代理机构无义务向未中标的投标人解释未中标原因。

34. 合同授予标准

合同将授予被确定实质上响应招标文件要求，具备履行合同能力的中标供应商。

35. 履约保证金

35.1 履约保证金的金额、提交方式、缴纳期限、退付的时间和条件详见“投标人须知前附表”。中标供应商未按规定提交履约保证金的，视为拒绝与采购人签订合同。

35.2 在履约保证金退还日期前，若中标供应商的开户名称、开户银行、账号有变动的，请以书面形式通知履约保证金收取单位，否则由此产生的后果由中标供应商自行承担。

36. 签订合同

36.1 签订电子采购合同：中标供应商领取电子中标通知书后，在规定的日期、时间、地点，由法定代表人或其授权代表与采购人代表签订电子采购合同。如中标供应商为联合体的，由联合体成员各方法定代表人或其授权代表与采购人代表签订合同。

线下签订纸质合同：投标人领取中标通知书后，按“投标人须知前附表”规定向采购人出示相关证明材料，经采购人核验合格后方可签订合同。

36.2 签订合同时间：按中标通知书规定的时间与采购人签订合同。

36.3 中标供应商拒绝签订政府采购合同（包括但不限于放弃中标、因不可抗力不能履行合同而放弃签订合同），采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标供应商，也可以重新开展政府采购活动。如采购人无正当理由拒签合同的，给中标供应商造成损失的，中标供应商可追究采购人承担相应的法律责任。

36.4 政府采购合同是政府采购项目验收的依据，中标供应商和采购人应当按照采购合同约定的各自的权利和义务全面履行合同。任何一方当事人在履行合同过程中均不得擅自变更、中止或终止合同。政府采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

36.5 采购人或中标供应商不得单方面向合同另一方提出任何招标文件没有约定的条件或不合理的要求，作为签订合同的条件；也不得协商另行订立背离招标文件和合同实质性内容的协议。

36.6 如签订合同并生效后，供应商无故拒绝或延期，除按照合同条款处理外，将承担相应的法律责任。

36.7 政府采购合同履行中，采购人需追加与合同标的相同的货物、工程或者服务的，在不改变合同其他条款的前提下，可以与供应商协商签订补充合同，但所有补充合同的采购金额不得超过原合同采购金额的 10%。

37. 政府采购合同公告

采购人或者受托采购代理机构应当自政府采购合同签订之日起 2 个工作日内，将政府采购合同在省级以上人民政府财政部门指定的媒体上公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。

38. 询问、质疑和投诉

38.1 供应商对政府采购活动事项有疑问的，可以向采购人提出询问，采购人或者采购代理机构应当在 3 个工作日内对供应商依法提出的询问作出答复，但答复的内容不得涉及商业秘密。

38.2 供应商认为招标文件、采购过程或者中标结果使自己的合法权益受到损害的，必须在知道或者应知其权益受到损害之日起 7 个工作日内，以书面形式向采购人、采购代理机构提出质疑。采购人、采购代理机构接收质疑函的方式、联系部门、联系电话和通讯地址等信息详见“投标人须知

前附表”。具体质疑起算时间如下：

（1）对可以质疑的招标文件提出质疑的，为收到招标文件之日或者招标文件公告期限届满之日；

（2）对采购过程提出质疑的，为各采购程序环节结束之日；

（3）对中标结果提出质疑的，为中标结果公告期限届满之日。

38.3 供应商提出质疑应当提交质疑函和必要的证明材料，针对同一采购程序环节的质疑必须在法定质疑期内一次性提出。质疑函应当包括下列内容（质疑函格式后附）：

（1）供应商的姓名或者名称、地址、邮编、联系人及联系电话；

（2）质疑项目的名称、编号；

（3）具体、明确的质疑事项和与质疑事项相关的请求；

（4）事实依据；

（5）必要的法律依据；

（6）提出质疑的日期。

供应商为自然人的，应当由本人签字；供应商为法人或者其他组织的，应当由法定代表人、主要负责人，或者其委托代理人签字或者盖章，并加盖公章。

38.4 采购人、采购代理机构认为供应商质疑不成立，或者成立但未对中标结果构成影响的，继续开展采购活动；认为供应商质疑成立且影响或者可能影响中标结果的，按照下列情况处理：

（一）对招标文件提出的质疑，依法通过澄清或者修改可以继续开展采购活动的，澄清或者修改招标文件后继续开展采购活动；否则应当修改招标文件后重新开展采购活动。

（二）对采购过程、中标结果提出的质疑，合格供应商符合法定数量时，可以从合格的中标候选人中另行确定中标供应商的，应当依法另行确定中标供应商；否则应当重新开展采购活动。

质疑答复导致中标结果改变的，采购人或者采购代理机构应当将有关情况书面报告本级财政部门。

38.5 质疑供应商对采购人、采购代理机构的答复不满意，或者采购人、采购代理机构未在规定时间内作出答复的，可以在答复期满后 15 个工作日内向《政府采购质疑和投诉办法》（财政部令第 94 号）第六条规定的财政部门提起投诉（投诉书格式后附）。

八、其他事项

39. 代理服务费

39.1 代理服务收取标准及缴费账户详见“投标人须知前附表”，投标人为联合体的，可以由联合体中的一方或者多方共同交纳代理服务费。

39.2 代理服务收费标准：

费率 中标金额	货物招标	服务招标	工程招标
100 万元以下	1.5%	1.5%	1.0%
100 万元～500 万元	1.1%	0.8%	0.7%
500 万元～1000 万元	0.8%	0.45%	0.55%
1000 万元～5000 万元	0.5%	0.25%	0.35%
5000 万元～1 亿元	0.25%	0.1%	0.2%
1 亿元～5 亿元	0.05%	0.05%	0.05%
5 亿元～10 亿元	0.035%	0.035%	0.035%
10 亿元～50 亿元	0.008%	0.008%	0.008%
50 亿元～100 亿元	0.006%	0.006%	0.006%
100 亿以上	0.004%	0.004%	0.004%

注：

(1) 按本表费率计算的收费为采购代理的收费基准价格；

(2) 采购代理收费按差额定率累进法计算。

例如：某服务采购代理业务中标金额或者暂定价为 200 万元，计算采购代理收费额如下：

100 万元×1.5 %＝ 1.5 万元

(200 — 100) 万元 ×0.8%＝0.8 万元

合计收费＝ 1.5+0.8＝ 2.3 (万元)

40. 需要补充的其他内容

40.1 本招标文件解释规则详见“投标人须知前附表”。

40.2 其他事项详见“投标人须知前附表”。

40.3 本招标文件所称中小企业，是指在中华人民共和国境内依法设立，依据国务院批准的中小企业划分标准确定的中型企业、小型企业和微型企业，但与大企业的负责人为同一人，或者与大企业存在直接控股、管理关系的除外。符合中小企业划分标准的个体工商户，在政府采购活动中视同中小企业。在政府采购活动中，供应商提供的货物、工程或者服务符合下列情形的，享受本招标文件规定的中小企业扶持政策：

(1) 在货物采购项目中，货物由中小企业制造，即货物由中小企业生产且使用该中小企业商号或者注册商标，不对其中涉及的工程承建商和服务的承接商作出要求；

(2) 在工程采购项目中，工程由中小企业承建，即工程施工单位为中小企业，不对其中涉及的货物的制造商和服务的承接商作出要求；

（3）在服务采购项目中，服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员，不对其中涉及的货物的制造商和工程承建商作出要求。

在货物采购项目中，供应商提供的货物既有中小企业制造货物，也有大型企业制造货物的，不享受本招标文件规定的中小企业扶持政策。以联合体形式参加政府采购活动，联合体各方均为中小企业的，联合体视同中小企业。其中，联合体各方均为小微企业的，联合体视同小微企业。

依据本招标文件规定享受扶持政策获得政府采购合同的，小微企业不得将合同分包给大中型企业，中型企业不得将合同分包给大型企业。

第四章 评标方法及评标标准

一、评标方法

综合评分法，是指投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。

二、评标程序

1. 符合性审查

评标委员会应当对符合资格的投标人的投标文件进行投标报价、商务、技术等实质性内容符合性审查，以确定其是否满足招标文件的实质性要求。

2. 符合性审查不通过而导致投标无效的情形

投标人的投标文件中存在对招标文件的任何实质性要求和条件的负偏离，将被视为投标无效。

2.1 在报价评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

（1）报价文件未提供“投标人须知前附表”第13条“报价文件”规定中“必须提供”的文件资料的；

（2）未采用人民币报价或者未按照招标文件标明的币种报价的；

（3）各分标报价超出招标文件相应分标规定最高限价，或者超出相应分标采购预算金额的；

（4）投标人未就所投分标进行报价或者存在漏项报价；投标人未就所投分标的单项内容作唯一报价；投标人未就所投分标的全部内容作完整唯一总价报价；存在有选择、有条件报价的（招标文件允许有备选方案或者其他约定的除外）；

（5）修正后的报价，投标人不确认的；

（6）投标人属于本章第5.1条（2）或者第5.2条（2）项情形的；

（7）报价文件响应的标的数量及单位与招标文件要求实质性不一致的。

2.2 在商务及技术评审时，如发现下列情形之一的，将被视为投标无效：

（1）投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；

（2）委托代理人未能出具有效身份证或者出具的身份证与授权委托书中的信息不符的；

（3）为无效投标保证金的或者未按照招标文件的规定提交投标保证金的；

（4）投标文件未提供“投标人须知前附表”第13条“商务及技术文件”规定中“必须提供”或者“委托时必须提供”的文件资料的；

（5）允许负偏离的条款数超过“投标人须知前附表”规定项数的；

- (6) 投标文件的实质性内容未使用中文表述、使用计量单位不符合招标文件要求的；
- (7) 投标文件中的文件资料因填写不齐全或者内容虚假或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；
- (8) 投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；
- (9) 属于投标人须知正文第 9.2 条情形的；
- (10) 投标文件标注的项目名称或者项目编号与招标文件标注的项目名称或者项目编号不一致的；
- (11) 投标文件中承诺的投标有效期低于招标文件要求的期限的；
- (12) 虚假投标，或者出现其他情形而导致被评标委员会认定无效的；
- (13) 招标文件未载明允许提供备选（替代）投标方案或明确不允许提供备选（替代）投标方案时，投标人提供了备选（替代）投标方案的；
- (14) 未响应招标文件实质性要求的。
- (15) 法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

3. 澄清补正

对投标文件中含义不明确、同类问题表述不一致或者有明显文字和计算错误的内容，评标委员会应在“广西政府采购云平台”发布电子澄清函，要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者补正。投标人在“广西政府采购云平台”接收到电子澄清函后根据澄清函内容上传 PDF 格式回函，电子澄清答复函使用 CA 证书加盖投标人电子签章后在线上传至评标委员会。投标人的澄清、说明或者补正不得超出投标文件的范围或者改变投标文件的实质性内容。

异常情况处理：如遇无法正常使用线上发送澄清函的情况，将启动书面形式办理。启动书面形式办理的情况下，评标委员会以书面形式要求投标人在规定时间内作出必要的澄清、说明或者补正。投标人的澄清、说明或者补正必须采用书面形式，并加盖公章，或者由法定代表人或者其授权的代表签字。

未按评标委员会的要求作出明确澄清、说明或者更正的投标人的投标文件将按照有利于采购人的原则由评标委员会进行判定。

4. 投标文件修正

4.1 投标文件报价出现前后不一致的，按照下列规定修正：

- (1) 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；
- (2) 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；
- (3) 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；
- (4) 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照以上（1）－（4）规定的顺序修正。修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，**其投标无效**。

4.2 经投标人确认修正后的报价若超过采购预算金额或者最高限价，**投标人的投标文件作无效投标处理**。

4.3 经投标人确认修正后的报价作为签订合同的依据，并以此报价计算价格分。

5. 比较与评价

5.1 采用综合评分法的

（1）评标委员会按照招标文件中规定的评标方法及评标标准，对符合性审查合格的投标文件进行商务和技术评估，综合比较与评价。

（2）评标委员会独立对每个投标人的投标文件进行评价，并汇总每个投标人的得分。

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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；**投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理**。

（3）评标委员会按照招标文件中规定的评标方法和标准计算各投标人的报价得分。在计算过程中，不得去掉最高报价或者最低报价。

（4）各投标人的得分为所有评委的有效评分的算术平均数。

（5）评标委员会按照招标文件中的规定推荐中标候选人。

（6）起草并签署评标报告。评标委员会根据评标委员会成员签字的原始评标记录和评标结果编写评标报告。评标委员会成员均应当在评标报告上签字，对自己的评标意见承担法律责任。对评标过程中需要共同认定的事项存在争议的，应当按照少数服从多数的原则做出结论。持不同意见的评标委员会成员应当在评标报告上签署不同意见及理由，否则视为同意评标报告。

三、评标标准

(适用于分标 1 至分标 9)

序号		评审因素	评分标准
1	价格分 (满分 10 分)	投标报价	1. 满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。 2. 价格分计算公式： $\text{价格分} = (\text{评标基准价} / \text{评标报价}) \times 10 \text{ 分}。$
2	技术分 (满分 57 分)	2.1 项目 实施方案 (满分 45 分)	(1) 管理制度方案 (满分 10 分) 一档(0 分)：投标人未提供管理制度方案或方案未能满足项目需求或方案差的。 二档(2 分)：投标人提交的各项管理制度方案，涵盖食品质量检验制度、消费投诉处理制度、食品准入台账登记制度、卫生知识培训制度、食品留样管理制度、从业人员健康制度、考核制度及财务管理制度等，但制度内容欠缺，不够全面，且缺乏实用性。 三档(4 分)：投标人提交的各项管理制度方案，包含食品质量检验制度、消费投诉处理制度、食品准入台账登记制度、卫生知识培训制度、食品留样管理制度、从业人员健康制度、考核制度及财务管理制度等，其全面性和完整性处于较低水平，实用性简单。 四档(7 分)：投标人提交的各项管理制度方案，包括食品质量检验制度、消费投诉处理制度、食品准入台账登记制度、卫生知识培训制度、食品留样管理制度、从业人员健康制度、考核制度及财务管理制度等，制度较为全面、完整和完善，可行性较高。 五档(10 分)：投标人提交的各项管理制度方案，涵盖食品质量检验制度、消费投诉处理制度、食品准入台账登记制度、卫生知识培训制度、食品留样管理制度、从业人员健康制度、考核制度及财务管理制度等，制度非常全面、完整和完善，可行性高，实用性强。 (2) 食品、食材安全及质量保障措施方案分 (满分 15 分) 一档(0 分)：投标人未提供食品、食材安全及质量保障措施方案或提供的方案未能满足项目要求或方案差的。 二档(3 分) 投标人提供的食品、食材安全及质量保障措施方案具备规范的进货采购渠道,对食材的控制管理措施方案及追溯方式等方面基本符合采购要求，但在具体实施步骤和要求的描述上存在欠缺，完整性不足。 三档(7 分) 投标人提供的食品、食材安全及质量保障措施方案拥有规范的进货采购渠道，对食材的控制管理措施、追溯方式等方面较为符合采购

		要求，并具备基础的检验检疫及检验质量标准。然而，具体实施步骤和要求的描述较为简单。 四档（11 分）投标人提供的食品、食材安全及质量保障措施方案具备规范的进货采购渠道，对食材的控制管理措施、追溯方式等方面能够满足采购要求，同时拥有基础的检验检疫及检验质量标准。其实施步骤和要求的描述相对详细，针对性较强，措施较为可行。 五档（15 分）投标人提供的食品、食材安全及质量保障措施方案具有规范的进货采购渠道，对食材的控制管理措施、追溯方式等方面均能满足采购要求，并具备基础的检验检疫及检验质量标准。其实施步骤和要求的描述全面且详细，针对性强，整体措施方案的内容可行性高。 （3）配送实施方案（满分 15 分） 一档（0 分）：投标人未提供有配送实施方案或方案未能满足项目需求或方案差的。 二档（3 分）：投标人提供的配送实施方案对项目整体认知不足，整体方案涵盖范围包括食材配送标准、供货流程与调度管理、配送体系及运输方案、食材（食品）包装、食材（食品）损耗控制等方面，但方案内容存在明显缺陷。对各阶段工作安排的说明过于简略，人员配置、配送及实施进度表述模糊，整体方案的完整性、具体性和可执行性均较差。 三档（7 分）：投标人提供的配送实施方案对项目整体有较好的认知，整体方案涵盖了食材配送标准、供货流程与调度管理、配送体系、运输方案、食材（食品）包装、食材（食品）损耗控制等方面，内容基本无缺陷，较为全面。人员配置、配送及实施进度表述基本清晰，方案的可执行性较好。 四档（11 分）：投标人提供的配送实施方案对项目整体认知充分，整体方案内容详尽，包括食材配送标准、供货流程与调度管理、配送体系、运输方案、食材（食品）包装、食材（食品）损耗控制等方面。方案内容完善且具体，人员配置、配送及实施进度安排合理，包含一定的合理化建议，配送流程方案较为详细且质量较高。 五档（15 分）：投标人提供的配送实施方案对项目整体认知充分，整体方案内容全面且详尽，涵盖食材配送标准、供货流程与调度管理、配送体系、运输方案、食材（食品）包装、食材（食品）损耗控制等方面。方案内容完善且具体，人员配置、配送及实施进度安排合理，可行性高。合理化建议科学，配送方案详细且先进，人员配备充足，进度得到有效保障。 （4）食品食材安全事故处置方案（满分 5 分） 一档（0 分）：食品安全事故应对方案未能满足项目要求。 二档（1 分）：方案内容简略，缺乏详尽的阐述。
--	--	---

			三档（3分）：方案内容较为全面，包含了定期检查内部食品安全措施的执行情况，对常规食品安全事故处理流程有所了解，陈述内容较为详尽。 四档（5分）：方案内容全面且完整。定期进行内部食品安全措施的检查，并在较短周期内执行，对常规食品安全事故处理流程有深入掌握，能够及时制定消除隐患和保障安全的措施，方案具有充分性、完整性、准确性和清晰性。
		2.2 售后服务方案分（满分12分）	一档（0分）：投标人未提供售后服务方案，或所提供的方案未能满足采购需求，或承诺内容存在较大差距，或不切实际。 二档（3分）：基于投标人对食品配送质量安全标准的承诺，针对产品存在的质量及安全问题、食品中毒应急、食材配送及突发事件应急预案、退换货处理以及对经营服务全过程的考量，其内容存在明显不足，缺乏针对性，且承诺的退换完成时限超出4小时（不含），整体服务承诺方案质量较差。 三档（6分）：投标人在食品配送质量安全标准承诺、产品质量及安全问题处理、食品中毒应急、食材配送及突发事件应急预案、退换货处理以及对经营服务全过程的描述上，基本完整，有一定的针对性，承诺的退换完成时限不超出3小时（含），整体服务承诺方案不够全面。 四档（9分）：投标人在食品配送质量安全标准承诺、产品质量及安全问题处理、食品中毒应急、食材配送及突发事件应急预案、退换货处理以及对经营服务全过程的规划上，内容较为完整，针对性较强，服务措施具备可行性和科学性，承诺的退换完成时限在2小时（含）以内。 五档（12分）：投标人在食品配送质量安全标准承诺、产品质量及安全问题处理、食品中毒应急、食材配送及突发事件应急预案、退换货处理以及对经营服务全过程的规划上，内容全面、完整，针对性强，服务措施得力、科学、合理且完善，保障措施到位，承诺的退换时限在1小时（含）以内，售后服务响应迅速。
3	商务分（满分33分）	3.1 物流配送能力、仓储设施布局及人力资源配置分（满分25分）	1. 固定经营场地及配送场所分（满分5分） 投标人承诺中标后在项目所在地设立有固定经营场所或固定加工场所或仓储场地的，得1分；投标人已在项目所在地设立有固定经营场所或固定加工场所或仓储场地＜1000平方米的得2分，1000平方米≤面积＜2000平方米的得3分，2000平方米≤面积＜3000平方米的得4分，面积≥3000平方米的得5分，满分5分。 注：经营场所、加工场所及仓储场地面积可累加计算，涉及到场地的

		证明材料，需在投标文件中提供：①不动产登记证等产权证明材料或租赁合同的复印件及相关场地图片并加盖供应商电子签章，未按要求提供者不得分。 2. 配送车辆分（满分 5 分） 投标人具备实施项目所需的专业配送车 2 辆（货车或冷冻、冷藏厢式货车）的，每增加有 1 辆车得 1.5 分，本项满分 5 分。 注：车辆为投标人自有车辆的须在投标文件中提供车辆行驶证或机动车登记证（所有人为投标人名称或法定代表人名字）或购买车辆发票（发票抬头为投标人名称或法定代表人名字）复印件，并提供车辆正面、侧面、后面图片，以上材料需加盖供应商电子签章；租赁车辆（所有人为出租方名字）或购买车辆发票（发票抬头为出租方名字）的须在投标文件中提供车辆行驶证及租赁合同复印件并加盖供应商电子签章；不提供的不予计分）。 3. 人力资源配置分（满分 13 分） （1）投标人拟投入本项目的实施人员中持有驾驶证的，每有 1 人得 1 分，满分 5 分。 （2）投标人拟投入本项目的实施人员中持有健康证的，每有 1 人得 0.5 分，满分 8 分。 注：投标文件须附投标人与拟投入人员签订的有效的劳动合同（或劳务合同）复印件、有效的身份证和有效的证书（或证件或相关佐证材料）复印件并加盖供应商电子签章，否则不予计分。 4. 投标人建立和使用有“食品供应配送信息系统平台”的，便于加强食品安全信息追溯管理的。信息系统平台包含是以投标人为主体的可支持移动终端应用的信息化管理系统或平台，可实现线上系统功能与线下业务流程规范的衔接的，得 2 分。 注：投标人须在投标文件中提供有效的购买合同或发票或证明为自主研发（或开发）的产品等证明材料复印件并加盖供应商电子签章，否则不予计分。
	3.2 业绩分	投标人自 2021 年 1 月以来承担或完成过同类项目业绩的，每提供 1

		(满分 8 分)	个业绩得 2 分，满分 8 分。 注：投标人须在投标文件中提供业绩合同复印件或中标（成交）通知书或配送单复印件并加盖供应商电子签章，否则不予计分。
总得分=1+2+3。			

注：计分方法按四舍五入取至百分位。

四、中标候选人推荐

（一）综合评分法

1. 评标委员会根据原始评标记录和评标结果编写评标报告，并通过电子交易平台向采购人、采购代理机构提交。

2. 为了确保项目顺利实施，确保能按质、按时、按量提供优良服务，一个投标人只能成为一个标段的中标供应商，按分标 1→分标 2→分标 3→分标 4→分标 5→分标 6→分标 7→分标 8→分标 9 的顺序确定中标供应商，且不得成为其他分标的中标候选人。

3. 评标委员会将根据总得分由高到低排列次序并推荐中标候选人。得分相同的，以投标报价由低到高顺序排列。得分相同且投标报价相同的并列，投标文件满足招标文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。

第五章 拟签订的合同文本

博白县 2025--2028 学年度公立学校“校园餐”大宗食材(含
农村义务教育学生营养改善计划食品食材) 采购

政府采购合同

分标_____

合同签订日期： 年 月 日

政府采购合同

采 购 人：_____（以下简称甲方）

中标供应商：_____（以下简称乙方）

项目名称和项目编号：_____

分标号：_____

本合同为中小企业预留合同：（是/否）。

根据《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国民法典》《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国产品质量法》等法律、法规规定，按照招标文件、投标文件规定条款和乙方承诺，经双方协商，一致同意签订本合同。

一、合同文件

1. 本合同所附下列文件是构成本合同不可分割的部分且按以下排列顺序优先适用：

- （1）合同书；
- （2）中标通知书；
- （3）乙方提交的投标文件（投标函、报价表、售后服务承诺等全部文件）；
- （4）甲、乙双方商定确认后的补充协议；

2. 合同范围和条件

本合同的范围和条件应与上述合同文件的规定相一致。

3. 服务内容

本合同所涉及的乙方应提供的货物和服务内容详见《采购需求》中所列内容。

4. 合同金额

根据中标通知书的中标内容，在合同履行期内，合同金额为：预算总金额_____、结算费率（报价费率）_____；每月结算价具体以实际采购量×某项食材的供应单价（即结算单价=当时基准价×报价费率）进行结算，结算金额从预算总金额里面进行扣除，且服务期限内的实际结算金额不能超出预算总金额。

二、供货的对象范围：_____。

三、合同履行期限：

1. 服务期限为_____年，合同一年一签。年度合同履行完成后经甲方考核合格，则续签下一年度合同。考核不合格的，甲方有权终止采购合同。服务期限内，如与上级新的文件不符，则本次采购合同自动终止，甲方不承担任何责任。

2. 服务期限：自20 年 月 日至20 年 月 日，具体开始时间按甲方通知，按采购单位要求分批次配送。

四、食品价格核定：因农产品价格随市场波动较大，采购食材价格执行期限为每月1日至当月月末，供应商须在每月25日前向采购人申报次月的价格，食品食材价格须按照“随行就市、保本”为原则。食材结算时的“基准价”以询价小组【询价小组成员从县教育局、县财政局、县农业农村局、县卫生健康局、县市监局、学校（教师代表、家长代表）抽取】采集本地（博白县）不少于两家大型超市及一家农贸市场相同或同类商品的零售价格的平均值作为“基准价”，供应商在此基础上按报价费率进行优惠。如市场价格有波动，连续7天涨跌超过原定价的20%，学校或配送企业要及时以书面形式提出重新询价，经过核实属实，则对涨跌部分食材重新询价。原则上每月询价1~2次，每次结算的基准价均以当时询价结果为准，以此类推。

注：开学后第一个星期的供应单价，由开学前一个星期询价结果确定（基准价），配送数量以学生在校实际时间中所配送的实际数量进行结算。

五、质量保证

1. 由乙方安排专人专车直接配送到各指定学校。配送学校免费提供食品食材仓储间。

2. 所有配送的食品食材都必须符合现行的《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》及其相关法律法规及国家、地方教育及食品安全的政策规定的质量标准要求，达到国家安全标准并标注等级为一级。

3. 严格按国家食品卫生标准要求执行。乙方必须保证配送的食品具有相关部门认可的检验合格证书。凡是《中华人民共和国食品安全法》禁止经营的食品一律不得采购和使用，严禁配送“三无”食品、有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。

4. 交货时如乙方提供的食品食材存在质量问题，乙方实行“包退包换”，并承担所发生的费用。

5. 因质量问题发生争议，由国家认可的认定机构进行质量鉴定，该鉴定结论是终局的，甲乙双方应当接受。

6. 食品交付并验收合格后，甲乙双方双方应各自保留好交付凭证，作为结算或者验收依据材料。

7. 抽样检查出现不合格产品的，甲方有权终止合同，乙方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，由乙方负全责。

8. 乙方必须严格按照规定对配送到学校食堂的食品抽取样品进行封存。

9. 为保证食品卫生安全，预防食物中毒事故的发生，及时查明食物中毒事故原因，

采取有效的救治措施，乙方对提供的食材应按相关规定实行食品留样制度，记录留样食材名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏48小时以上。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响或干扰事故的调查处理工作。若因乙方原因造成的食物中毒事故，一切后果由乙方负责，并且甲方有权终止合同。

六、验收及考核

每次由学校组织人员进行现场验货，检验不合格食品食材，学校有权拒收。

1. 货物的验收工作由甲乙双方共同进行。

2. 乙方每批次供货时须向所供各学校食堂提供投标货物质量自检报告单，并同时向甲方提供每批次自检报告及上级供货商资质文件（包含营业执照、生产许可证或经营许可证、产品合格证明、检测报告等），如提供的是复印件，须加盖乙方公章。

3. 验收方法：所采购食品均由乙方配送到甲方指定学校，由学校、乙方分别指定的验收人双方共同就采供品名、规格、数量、外观、质量等方面进行验收确认和签字。交货时如供应商提供的食品存在质量问题，乙方实行“包退包换”，并承担所发生的费用。

4. 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逐项记录。验收结束后，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。

5. 因质量问题发生争议，由国家认可的认定机构进行质量鉴定，该鉴定结论是终局的，甲乙双方应当接受。乙方所供货物品名、规格、数量与采购学校当日采购通知不相符的，或所供货物质量与合同约定、乙方的食品食材质量保证不相符的，采购学校有权拒收，要求乙方予以更换。验收后，如发现商品存在其他问题，乙方须在采购学校要求的时间内及时调换符合甲方要求的食品食材送达甲方指定地点。

6. 验收后：乙方所提供的货品虽经甲方抽检验收，但在使用过程中发现货品存在质量问题的应及时无条件给予退换。

7. 乙方须建立快检室，按要求配备农残、兽残及重金属快检仪等设备设施，对蔬菜、畜禽肉、水果等实现快检全覆盖。必须先完成快检，得到快检结果后方可配送食用农产品。快检结果记录表要加盖公司业务章，随货同行，不能过后再补。实施“互联网+监管”模式，配送启动后，平台将与“明厨亮灶”系统实现互联互通。同时，购买食品安全相关保险产品。

8. 其他配送的食品原料必须符合相应的国家卫生、安全标准要求。

9. 质量考核要求

(1) 学校组织对乙方进行不定期抽查考核评分登记，并根据乙方全年的供货质量考核评估，并作为考核依据报送甲方。配送考核表详见附件2“食材供应服务考核表”。

(2) 学校采购部门将每学期组织对配送企业在配送过程中的食材质量、食品价格、服务质量、合同执行情况、承诺兑现等方面进行综合考核，考核结果报送甲方。

七、售后服务在质量保质期内，甲方正常使用乙方所提供的产品而出现质量问题时，乙方负责调换。

八、配送时间及配送地点

1. 配送时间要求

(1) 早餐食材：乙方应在每天凌晨4：30前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。

(2) 午餐及晚餐食材：乙方应在每天早上7：00前（或者和学校约定的时间）配送至各指定学校并做好交接签收。

2. 交货地点：各配送食材学校指定场所。

九、付款方式及履约保证金

1. 本合同以人民币付款，以学生在校实际时间中所配送的实际数量进行结算支付金额。付款人为各配送学校。

2. 付款方式：本项目无预付款，实际配送签收数量进行结算：

(1) 乙方应于每月5日前提交上月结款申请书，各配送的学校收到该申请书后10日前按供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对工作。

(2) 各配送学校对供应商提交的学校收货证明核算数量及对应的金额进行核对无异议后，供应商开具正式发票给各配送的学校。各配送的学校收到正式税票后支付相应款项。否则各配送的学校支付款项时间顺延至乙方能够开具正式税票后计算15个工作日；营养餐食材款项由学校申请财政国库集中支付。

(3) 各配送的学校具体支付金额为实际发生金额，货物在配送过程所发生任何费用均由乙方自行负责。

3. 履约保证金金额：

(1) 履约保证金金额：每分标按预算金额1.5%。

(2) 履约保证金递交方式：银行转账、支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金方式。

履约保证金指定账户：

开户名称：博白县教育局

开户银行：博白县农业银行

银行账号：20-437101040002064

（3）履约保证金退付的方式、时间及条件：由乙方向履约保证金收取单位提供《广西壮族自治区政府采购项目合同验收书》（详见桂财采〔2015〕22号），保证金收取单位在收到合格材料后15个工作日内办理退还手续（不计利息）。

（4）不予退还的情形：签订合同后，如乙方不按双方签订的合同规定履约，则其全部履约保证金不予退还。

十、双方的权利义务

（一）甲方的权利义务：

1. 甲方有权配合市场监督管理局、食品安全管理部门不定时地对乙方供应的食品原材料进行抽检，严把食品质量、安全关，若抽检不合格，受到市场监督部门的处罚，则由乙方承担相关责任。

2. 甲方严格按照规定验收乙方供应的食品原材料，把好质量关，对不符合要求的食品原材料有权拒收和要求及时退换，由此产生的费用由乙方负担。

3. 甲方及时向乙方提供食品原材料的详细采购计划，严格要求乙方不得擅自修改采购计划进行采购，对于甲乙双方约定好的详细采购计划之外的食品原材料均不进行签收。

4. 为保障学生的正常饮食，乙方不能按时按质按量供货，学校可直接向能够提供发票的非协议供货商采购，则按学校采购当天的实际损失从当批或当周结算价款中扣除。

5. 甲方承诺严格按照要求，对乙方所供应的食品原材料进行验收，并做好相关验收登记和签收记录。

6. 甲方按相关要求对每餐次的食品留样工作进行留样。

7. 甲方坚持公正、公开、公平、合法的原则进行检查指导、监督，对乙方所发生的违规违约行为及时制止和处理。

8. 甲方尊重和保护乙方的合法权益，团结协作确保学校食品原材料供应安全稳定，当乙方发生纠纷和遇到重大问题时，由学校向甲方反馈，甲乙双方进行协调处理。

（二）乙方的权利义务：

1. 乙方有义务负责组织开展相关人员的培训工作，协助学校做好营养改善工程效果考核评估工作等，费用均由乙方自付。

2. 乙方有权按照本合同的约定自主经营开展业务，有权按照本合同的约定收取费用。

3. 乙方须按时足额缴纳履约保证金。如果出现违规违约的情况，如影响学校后勤正常供给，不服从甲方管理，所供应的食品出现安全事故等情况，甲方有权从履约保证金

中扣除罚金或者垫付临时处置相关事故所产生的费用，不足部分再由乙方补足。

3. 乙方须服从甲方的管理和监督。

4. 乙方须与甲方签订详细的配送合同，合同条款不得背离本框架协议的实质性条款。

5. 乙方必须抓好生产经营管理工作，确保食品安全和稳定，备足货源。

6. 乙方须根据学校的通知要求，按时按质按量供货，不得以次充好，短斤缺两，延误供货，要讲信用，顾大局。

7. 未经甲方同意，乙方不得转包或分包。

8. 乙方必须严格按照规定对配送到学校食堂的食品抽取样品进行封存。

9. 食品食材留样：为保证食品卫生安全，预防食物中毒事故的发生，及时查明食物中毒事故原因，采取有效的救治措施，乙方对提供的食材应按相关规定实行食品留样制度，记录留样食材名称、留样量、留样时间、留样人员、审核人员等，并按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，放置于专用冷藏设施中冷藏48小时以上。一旦发生食物中毒或疑似食物中毒事故，应及时提供留样样品，配合卫生监督机构进行调查处理工作，不得有留样样品而不提供或提供不真实的留样样品，影响或干扰事故的调查处理工作。若因乙方原因造成的食物中毒事故，一切后果由乙方负责，并且甲方有权终止合同。

10. 乙方应建立完善的食物溯源体系，向甲方提供完整电子或纸质记录，覆盖生产、加工、运输全环节，并确保数据真实、完整、可追溯。

11. 乙方有定期提醒学校临近期食品的义务。

12. 因食品质量发生安全责任事故时，乙方必须及时支付师生的施救费、医疗费、律师费、诉讼费、赔偿费、营养费等所需费用。

十一、违约责任和相关处罚标准

1. 供货数量不低于或高于计划的2%，超出部分不予结算，总体误差值控制在±2%（含）以内，将按实际数量结算货款。经现场验收查出，低于2%每次在乙方合同履约保证金中扣除人民币300元，低于10%每次在乙方合同履约保证金中扣人民币扣除500元，低于20%每次在乙方合同履约保证金中扣人民币扣除3000元。

2. 乙方所供应货物要保证质量期限，送至学校时的产品保质期不得少于原保质期的三分之一，否则学校有权拒收。乙方所供的货物已过保质期的，发现一次在乙方合同履约保证金中扣除人民币500元，并无条件退货。

3. 各类商品要求：货物新鲜，不发霉、不变质、不变味、不掺假、掺杂。如发现销售的商品为伪劣商品，发现一次在乙方合同履约保证金中扣除人民币1000元。

4. 乙方应根据甲方采购计划供应食材，不得拒绝供应学校采购计划上提交的且在博白县市场流通的食材。因天气及市场等特殊原因，在征得甲方书面同意的情况下，允许乙方可以更换品种，更换的品种应在合同规定范围内；乙方擅自更换供货品种的，在乙方合同履行保证金中扣除人民币500元，且学校可以拒绝接收货物，并要求按原订单供货或经请示同意临时到市场补货。

5. 乙方应根据与配送学校共同约定的时间要求进行配送，不得延误。除不可抗力因素外，乙方若逾期供货：超约定时间半个小时以上1个小时以内，在乙方合同履行保证金中扣除人民币300元；超过1个小时及以上或因食材不合格等原因导致学校无法当餐供应的，由学校解决供应，乙方承担学校师生误餐的经济损失（按当次所订食材费用的50%作为违约金赔偿付给学校）。

6. 因供应商原因（如供应的食材验收不通过）造成学校没有食品食用，供应商应按本批食材合同价值×2的金额作为违约金赔偿付给学校，可在费用结算时做相应的扣除。

7. 严禁采购食材供应目录上没有的食材（经甲方同意的除外）。发现一次，在乙方合同履行保证金中扣除人民币500元，并无条件退货。被发现三次以上的，甲方有权终止合同。

8. 乙方应无条件接受市场监督管理、卫生监督部门安全工作检查小组和甲方相关职能部门对食品安全方面的监督管理、检查考核。如因乙方原因造成食物中毒等事件，经卫生检疫部门认定后，乙方不仅要承担所有医疗费用、卫生检疫部门的罚金及赔偿甲方相关经济损失，同时要承担相关法律责任。

9. 本项目不允许乙方以任何名义和理由进行分包和转包，如发现乙方有挂靠、转包或分包行为的，甲方或配送学校有权单方终止合同，视为乙方违约，没收履约保证金。如履约保证金不能弥补乙方违约对甲方造成的损失，乙方还需另行支付相应的赔偿。

10. 甲方根据情况不定期组成抽查小组对乙方的供应食材进行抽查，如：管理制度、分拣场所、配送食材质量、配送车辆卫生、储存环境、食品检测、食材原料保存方法、合作供应商经营情况等方面。甲方对乙方第一次检查不合格，可提出责令整改，若共计三次，甲方对乙方可提出解除合同没收履约保证金。

11. 如因乙方违约被终止合同，履约保证金将不予退还，还应赔偿甲方相关经济损失，同时要承担相关法律责任。

12. 乙方配送期间，如有以下情形之一的，甲方有权取消采购合同：

- （1）严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的或累计处罚三次以上；
- （2）虚开发票，套取资金，被纪委监委、监察、审计、财政、税务、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) 被市场监督管理局、农业农村局等相关监督管理部门抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；
- (5) 被媒体曝光，情况属实且造成严重不良影响的；
- (6) 合同期间被吊销或注销营业执照、食品经营许可证中的任意一项；
- (7) 查实存在严重短斤缺两行为的；
- (8) 累计考核总得分低于80分（含80分）的次数达三次以上的；
- (9) 提供虚假质量检测或批次检验报告；
- (10) 其他违反学校食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的。

十二、合同的修改

在本合同执行过程中，经甲、乙双方同意，可根据实际情况对本合同条款做适当变更。

十三、合同争议解决

1. 因服务质量问题发生争议的，应邀请国家认可的质量检测机构或专家组进行鉴定。服务符合标准的，鉴定费由甲方承担；服务不符合标准的，鉴定费由乙方承担。
2. 因履行本合同引起的或者与本合同有关的争议，甲乙双方应首先通过友好协商解决，如果协商不能解决，按下列____（2）____方式解决：

- (1) 向____仲裁委员会申请仲裁；
- (2) 向甲方所在地的人民法院提起诉讼。

第十四条 知识产权和保密要求

1. 甲方在履行合同过程中提供给乙方的全部图纸、文件和其他含有数据和信息的资料，其知识产权属于甲方。
2. 除采购文件采购需求另有约定外，甲方不因签署和履行合同而享有乙方在履行合同过程中提供给甲方的图纸、文件、配套软件、电子辅助程序和其他含有数据和信息的资料的知识产权。
3. 乙方应保证所提供服务及货物在使用时不会侵犯任何第三方的知识产权或者其他权利。如合同服务或货物涉及知识产权，则乙方保证甲方在使用合同服务或货物过程中免于受到第三方提出的有关知识产权侵权的主张、索赔或诉讼的伤害。
4. 如果甲方收到任何第三方有关知识产权的主张、索赔或诉讼，乙方在收到甲方通知后，应以甲方名义并在甲方的协助下，自负费用处理与第三方的索赔或诉讼，并赔偿甲方因此发生的费用和遭受的损失。如果乙方拒绝处理前述索赔或诉讼或在收到甲方通知后28日内未作表示，甲方可以自己的名义进行这些索赔或诉讼，因此发生的费用和

遭受的损失均应由乙方承担。

5. 未经甲方书面同意，乙方不得将由甲方提供的有关合同或者任何合同条款、规格、计划、图纸、样品或者资料提供给与履行本合同无关的任何其他人。即使向履行本合同有关的其他人员提供，也应注意保密并限于履行合同的必需范围。

6. 伴随货物的，乙方保证将要交付的货物的所有权完全属于乙方且无任何抵押、质押、查封等产权瑕疵。

第十五条、合同的变更、中止或者终止

1. 除《中华人民共和国政府采购法》第五十条规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或者终止合同。

2. 采购合同继续履行将损害国家利益和社会公共利益的，双方当事人应当变更、中止或者终止合同。有过错的一方应当承担赔偿责任，双方都有过错的，各自承担相应的责任。

第十六条、合同生效其他

1. 合同经双方法定代表人或者委托代理人签字并加盖单位公章后生效（委托代理人签字的需后附授权委托书，格式自拟）。

2. 合同执行中涉及采购资金和采购内容修改或者补充的，并签书面补充协议报财政部门备案，方可作为主合同不可分割的一部分。

3. 合同生效后，甲乙双方不得因姓名、名称的变更或者法定代表人、负责人、承办人的变动而不履行合同义务。

4. 本合同未尽事宜，遵照《中华人民共和国民法典》有关条文执行；同时根据各学校实际需求、要求进行细化。

5. 本合同一式陆份，经甲乙双方法定代表人或委托代理人签字并加盖公章后生效。甲方乙方双方各执贰份，监督管理部门及招标代理机构各执壹份。

甲方名称及公章：

乙方名称及公章：

法定代表人

法定代表人

或委托代理人：

或委托代理人：

地 址：

地 址：

联系电话：

联系电话：

合同签订时间： 年 月 日

合同签订地点：

第六章 投标文件格式

一、报价文件格式

1. 报价文件封面格式：

电子投标文件 报 价 文 件

项目名称：

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

2. 报价文件目录

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录。

3. 投标函格式：

投标函

致：采购人名称：

根据贵方项目名称（项目编号：_____）的招标文件，签字代表_____（姓名）经正式授权并代表投标人_____（投标人名称）提交投标文件。

据此函，我方宣布同意如下：

1. 我方已详细审查全部“招标文件”，包括修改文件（如有的话）以及全部参考资料和有关附件，已经了解我方对于招标文件、采购过程、采购结果有依法进行询问、质疑、投诉的权利及相关渠道和要求。

2. 我方在投标之前已经完全理解并接受招标文件的各项规定和要求，对招标文件的合理性、合法性不再有异议。

3. 本投标有效期自投标截止之日起_____日。

4. 如中标，本投标文件至本项目合同履行完毕止均保持有效，我方将按“招标文件”及政府采购法律、法规的规定履行合同责任和义务。

5. 我方同意按照贵方要求提供与投标有关的一切数据或者资料。

6. 我方向贵方提交的所有投标文件、资料都是准确的和真实的。

7. 以上事项如有虚假或者隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

8. 根据《中华人民共和国政府采购法实施条例》第五十条要求对政府采购合同进行公告，但政府采购合同中涉及国家秘密、商业秘密的内容除外。我方就对本次投标文件进行注明如下：（两项内容中必须选择一项）

☐ 我方本次投标文件内容中未涉及商业秘密；

☐ 我方本次投标文件涉及商业秘密的内容有：_____；

9. 与本项目有关的一切正式往来信函请寄：

地址：_____ 邮编：_____

联系人：_____ 电话：_____ 传真：_____ 电子邮箱：_____

投标人名称：_____

开户银行：_____ 银行账号：_____

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：_____

日期：_____年____月____日

4. 开标一览表（格式）

开标一览表

项目名称：_____ 项目编号：_____ 分标：_____

投标人名称：_____

序号	标的的名称	数量及单位	技术要求	报价费率（%）	备注
1		1 项			
服务期限： 交付地点： 1. 投标报价包括食品原材料成本、生产、检验检测、仓储、包装、运输、配送、装卸、搬运、人工、保险、验收和售后服务、税金、投标服务费等一切成本费用的总和，采购人不再另行支付任何费用。 2. 投标报价方式：投标报价按一个统一费率进行报价，且报价费率不得高于 95%（即某供应商报价费率≤95%）进行报价，否则报价无效。合同金额结算时，某项食材的供应单价（即结算单价）=当时基准价×报价费率。 3. 为了确保产品质量和食品安全，供应商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，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。					

注：

1. 投标人的开标一览表必须加盖投标人电子签章并由法定代表人或者委托代理人签字或者电子签名，**否则其投标作无效标处理。**
2. 报价一经涂改，应在涂改处加盖供应商电子印章或者加盖电子签章或者由法定代表人或者委托代理人签字（或者电子签名），**否则其投标作无效标处理。**
3. 如为联合体投标，“投标人名称”处必须列明联合体各方名称，并标注联合体牵头人名称，**否则其投标作无效标处理。**
4. 如有多分标，按分标分别提供开标一览表，**否则投标无效。**

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：_____

日 期：_____年____月____日

二、资格证明文件格式

1. 资格证明文件封面格式：

电子投标文件 资格证明文件

项目名称：

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

年 月 日

2. 资格证明文件目录

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录。

3. 投标人直接控股股东信息表

投标人直接控股股东信息表

序号	直接控股股东名称	出资比例 (%)	身份证号码或者统一社会信用代码	备注
1				
2				
3				
.....				

注：

1. 直接控股股东：是指其出资额占有限责任公司资本总额百分之五十以上或者其持有的股份占股份有限公司股份总额百分之五十以上的股东；出资额或者持有股份的比例虽然不足百分之五十，但依其出资额或者持有的股份所享有的表决权已足以对股东会、股东大会的决议产生重大影响的股东。

2. 本表所指的控股关系仅限于直接控股关系，不包括间接的控股关系。公司实际控制人与公司之间的关系不属于本表所指的直接控股关系。

3. 供应商不存在直接控股股东的，则在“**直接控股股东名称**”中填“无”。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：_____

日期：____年____月____日

4. 投标人直接管理关系信息表

投标人直接管理关系信息表

序号	直接管理关系单位名称	统一社会信用代码	备注
1			
2			
3			
.....			

注：

1. 管理关系：是指不具有出资持股关系的其他单位之间存在的管理与被管理关系，如一些上下级关系的事业单位和团体组织。
2. 本表所指的管理关系仅限于直接管理关系，不包括间接的管理关系。
3. 供应商不存在直接管理关系的，则在“直接管理关系单位名称”中填“无”。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：_____

日 期： 年 月 日

5. 投标声明

投标声明

（采购人名称）：

我方参加贵单位组织_____项目（项目编号：_____）的政府采购活动。

我方在此郑重声明：

1. 我方参加本项目的政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录（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），未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单，完全符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的供应商资格条件，我方对此声明负全部法律责任。

2. 我方不是为本次采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商。

3. 我方承诺符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

- （一）具有独立承担民事责任的能力；
- （二）具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- （三）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- （四）有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- （五）参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- （六）法律、行政法规规定的其他条件。

4. 以上事项如有虚假或者隐瞒，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

特此承诺。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：_____

日期： 年 月 日

注：如为联合体投标，盖章处须加盖联合体牵头人电子签章并由联合体牵头人法定代表人签字或者盖章或者电子签名，否则投标无效。

6. 联合投标协议书格式

联合体协议书

____（所有成员单位名称）自愿组成____（联合体名称）联合体，共同参加____（项目名称）采购招标项目投标。现就联合体投标事宜订立如下协议。

1. ____（某成员单位名称）为____（联合体名称）牵头人。

2. 联合体各成员授权牵头人代表联合体参加投标活动，签署文件及对文件的盖章，提交和接收相关的资料、信息及指示，进行合同谈判活动，负责合同实施阶段的组织和协调工作，以及处理与本招标项目有关的一切事宜。

3. 联合体牵头人在本项目中签署和盖章的一切文件和处理的一切事宜，联合体各成员均予以承认。联合体各成员将严格按照招标文件、投标文件和合同的要求全面履行义务，并向采购人承担连带责任。

4. 联合体各成员单位内部的职责分工如下：_____。

5. 本协议书自所有成员单位法定代表人或者其委托代理人签字（或者电子签名）或者盖公章之日起生效，合同履行完毕后自动失效。

6. 本协议书一式____份，联合体成员和采购人各执一份。

注：本协议书应附法定代表人身份证明；有委托代理的，应附授权委托书（格式自拟）。

联合体牵头人名称（电子签章）：

法定代表人或者其委托代理人：____（签字或者电子签名）

联合体成员名称（盖公章或者电子签章）：

法定代表人或者其委托代理人：____（签字或者电子签名）

.....

年 月 日

7. 中小企业声明函格式

中小企业声明函（服务）

本公司（联合体）郑重声明，根据《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）的规定，本公司（联合体）参加（单位名称）的（项目名称）采购活动，服务全部由符合政策要求的中小企业承接。相关企业（含联合体中的中小企业、签订分包意向协议的中小企业）的具体情况如下：

1. （标项名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承接企业为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

2. （标项名称），属于（采购文件中明确的所属行业）；承接企业为（企业名称），从业人员_____人，营业收入为_____万元，资产总额为_____万元，属于（中型企业、小型企业、微型企业）；

.....

以上企业，不属于大企业的分支机构，不存在控股股东为大企业的情形，也不存在与大企业的负责人为同一人的情形。

本企业对上述声明内容的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

企业名称（电子签章）：

日期：

注：享受《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的中小企业扶持政策的，采购人、采购代理机构应当随中标结果公开中标供应商的《中小企业声明函》。从业人员、营业收入、资产总额填报上一年度数据，无上一年度数据的新成立企业可不填报。

8. 残疾人福利性单位声明函格式

残疾人福利性单位声明函

本单位郑重声明，根据《财政部 民政部 中国残疾人联合会关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）的规定，本单位为符合条件的残疾人福利性单位，且本单位参加_____单位的_____项目采购活动提供本单位制造的货物（由本单位承担工程/提供服务），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

本单位对上述声明的真实性负责。如有虚假，将依法承担相应责任。

单位名称（电子签章）：_____

日 期： 年 月 日

注：请根据自己的真实情况出具《残疾人福利性单位声明函》。依法享受中小企业优惠政策的，采购人或者采购代理机构在公告中标结果时，同时公告其《残疾人福利性单位声明函》，接受社会监督。

三、商务及技术文件格式

1. 商务及技术文件封面格式：

电子投标文件 商务及技术文件

项目名称：

项目编号：

所投分标：

投标人名称：

投标人地址：

年 月 日

2. 商务及技术文件目录

根据招标文件规定及投标人提供的材料自行编写目录。

3. 投标人参加本项目无围标串标行为的承诺

投标人参加本项目无围标串标行为的承诺函

一、我方承诺无下列相互串通投标的情形：

1. 不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；
2. 不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；
3. 不同的投标人的投标文件载明的项目管理员为同一个人；
4. 不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；
5. 不同投标人的投标文件相互混装；
6. 不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人账户转出。

二、我方承诺无下列恶意串通的情形：

1. 投标人直接或者间接从采购人或者采购代理机构处获得其他投标人的相关信息并修改其投标文件或者投标文件；
2. 投标人按照采购人或者采购代理机构的授意撤换、修改投标文件或者投标文件；
3. 投标人之间协商报价、技术方案等投标文件或者投标文件的实质性内容；
4. 属于同一集团、协会、商会等组织成员的投标人按照该组织要求协同参加政府采购活动；
5. 投标人之间事先约定一致抬高或者压低投标报价，或者在招标项目中事先约定轮流以高价位或者低价位中标，或者事先约定由某一特定投标人中标，然后再参加投标；
6. 投标人之间商定部分投标人放弃参加政府采购活动或者放弃中标；
7. 投标人与采购人或者采购代理机构之间、投标人相互之间，为谋求特定投标人中标或者排斥其他投标人的其他串通行为。

以上情形一经核查属实，我方愿意承担一切后果，并不再寻求任何旨在减轻或者免除法律责任的辩解。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）_____

日期：_____年____月____日

4. 法定代表人身份证明

法定代表人身份证明

投 标 人：_____

地 址：_____

姓 名：_____性 别：_____

年 龄：_____职 务：_____

身份证号码：_____

系_____（投标人名称）_____的法定代表人。

特此证明。

附件：法定代表人有效身份证正反面复印件

投标人名称（电子签章）：_____

日期：_____年_____月_____日

注：自然人投标的无需提供。

5. 授权委托书格式

授权委托书 (非联合体投标格式) (如有委托时)

致：采购人名称：

我_____（姓名）系_____（投标人名称）的法定代表人，现授权委托_____（姓名）以我方的名义参加_____项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的所有采购程序和环节的具体事务和签署相关文件。

我方对委托代理人的签字或者电子签名事项负全部责任。

本授权书自签署之日起生效，在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。委托代理人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

委托代理人无转委托权，特此委托。

附：法定代表人身份证明及委托代理人有效身份证正反面复印件

委托代理人（签字或者电子签名）：_____

委托代理人身份证号码：_____

法定代表人（签字或者盖章或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：_____

日期： 年 月 日

注：

1. 法定代表人必须在授权委托书上签字或者盖章或者电子签名，委托代理人必须在授权委托书上签字或者电子签名，否则按无效投标处理；

2. 法人、其他组织投标时“我方”是指“我单位”，自然人投标时“我方”是指“本人”。

授权委托书

（联合体投标格式）

（如有委托时）

致：采购人名称：

根据（牵头人名称）与（联合体其他成员名称）签订的《联合体投标协议书》的内容，（牵头人名称）的法定代表人（姓名）现授权委托（姓名）以我方的名义参加项目的投标活动，并代表我方全权办理针对上述项目的所有采购程序和环节的具体事务和签署相关文件。

我方对委托代理人的签字或者电子签名事项负全部责任。

本授权书自签署之日起生效，在撤销授权的书面通知以前，本授权书一直有效。委托代理人在授权书有效期内签署的所有文件不因授权的撤销而失效。

委托代理人无转委托权，特此委托。

附：牵头人法定代表人身份证明及委托代理人有效身份证正反面复印件

牵头人法定代表人（签字或者盖章或者电子签名）：_____

牵头人（电子签章）：_____

日期： 年 月 日

被授权人（签字或者电子签名）：_____

日期： 年 月 日

注：

1. 法定代表人必须在授权委托书上签字或者盖章或者电子签名，委托代理人必须在授权委托书上签字或者电子签名，否则按无效投标处理；

2. 法人、其他组织投标时“我方”是指“我单位”，自然人投标时“我方”是指“本人”。

6. 商务要求偏离表格式

所投分标（如有）：_____分标

序号	项目	招标文件商务要求	投标人的承诺	偏离说明
1	质量要求	1 2	1 2	正偏离（负偏离 或无偏离）
2	服务期限 及地点	1 2	1 2	正偏离（负偏离 或无偏离）
3	合同签订时间	1 2	1 2	正偏离（负偏离 或无偏离）
4	其他服务要求	1 2	1 2	正偏离（负偏离 或无偏离）
5	报价及结算	1 2	1 2	正偏离（负偏离 或无偏离）
6	付款方式	1 2	1 2	正偏离（负偏离 或无偏离）
7	验收及考核	1 2	1 2	正偏离（负偏离 或无偏离）
8	其他要求	1 2	1 2	正偏离（负偏离 或无偏离）

注：

1. 说明：应对照招标文件“第二章 采购需求”中的商务要求逐条作明确的投标响应，并作出偏离说明。

2. 投标人应根据自身的承诺，对照招标文件要求在“偏离说明”中注明“**正偏离**”、“**负偏离**”或者“**无偏离**”。既不属于“**正偏离**”也不属于“**负偏离**”即为“**无偏离**”。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：_____

日 期：____年__月__日

7. 投标人业绩证明材料

投标人业绩情况一览表格式：

序号	采购人名称	项目名称	合同金额 (万元)	备注
1				
2				
3				
.....				
N				

注：投标人根据评标标准具体要求附业绩证明材料。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：_____

日 期：_____年____月____日

8. 联合投标协议书格式

联合体协议书

_____（所有成员单位名称）自愿组成_____（联合体名称）联合体，共同参加_____（项目名称）采购招标项目投标。现就联合体投标事宜订立如下协议。

1. _____（某成员单位名称）为_____（联合体名称）牵头人。

2. 联合体各成员授权牵头人代表联合体参加投标活动，签署文件及对文件的盖章，提交和接收相关的资料、信息及指示，进行合同谈判活动，负责合同实施阶段的组织和协调工作，以及处理与本招标项目有关的一切事宜。

3. 联合体牵头人在本项目中签署和盖章的一切文件和处理的一切事宜，联合体各成员均予以承认。联合体各成员将严格按照招标文件、投标文件和合同的要求全面履行义务，并向采购人承担连带责任。

4. 联合体各成员单位内部的职责分工如下：_____。

5. 本协议书自所有成员单位法定代表人或者其委托代理人签字（或者电子签名）或者盖公章之日起生效，合同履行完毕后自动失效。

6. 本协议书一式_____份，联合体成员和采购人各执一份。

注：本协议书应附法定代表人身份证明；有委托代理的，应附授权委托书（格式自拟）。

联合体牵头人名称（电子签章）：

法定代表人或者其委托代理人：_____（签字或者电子签名）

联合体成员名称（盖公章或者电子签章）：

法定代表人或者其委托代理人：_____（签字或者电子签名）

.....

年 月 日

9. 代理服务承诺书

代理服务承诺书

致： 招标代理机构名称：

本单位参加了贵方组织的 项目名称（项目编号） 项目，在此说明如下：

1.我方承诺，若本单位中标，保证在发出中标通知书之后，按本项目招标文件的规定标准向贵单位一次性足额支付代理服务费。

2. 本单位选择第 种方式作为代理服务费开票类型:

第一种方式：开具增值税普通发票。开票信息如下：

(1) 公司名称 _____ ;

(2) 纳税人识别号。

第二种方式：开具增值税专用发票，开票信息如下：

(1) 公司名称 ;

(2) 纳税人识别号 ;

(3) 在税局登记的地址 ;

(4) 在税局登记的电话 _____ ;

(5) 开户银行 _____ ;

(6) 银行账户 ;

(7) 电子邮箱。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：

供应商公章（电子签章）：

日期: 年 月 日

10. 技术要求偏离表格式

技术要求偏离表

所投分标：_____分标

项号	标项名称	技术要求	投标响应	偏离说明

注：

1. 说明：应对照招标文件“第二章 采购需求”中的技术要求逐条作明确的投标响应，并作出偏离说明。
2. 投标人应根据自身的承诺，对照招标文件要求，在“偏离说明”中注明“正偏离”、“负偏离”或者“无偏离”。既不属于“正偏离”也不属于“负偏离”即为“无偏离”。
3. 如技术要求偏离表中的投标响应与佐证材料不一致的，以佐证材料为准。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：_____

日 期：_____年 月 日

11. 项目实施人员一览表格式

项目实施人员一览表

所投分标：_____分标

姓名	职务	专业技术资格（职称）或者职业资格或者执业资格证或者其他证书	证书编号	参加本单位工作时间	备注

注：

1. 在填写时，如本表格不适合投标单位的实际情况，可根据本表格式自行制表填写。
2. 投标人应当附本表所列证书的复印件并加盖投标人电子签章。

法定代表人或者委托代理人（签字或者电子签名）：_____

投标人名称（电子签章）：_____

日 期：_____年____月____日

四、其他文书、文件格式

1. 质疑函（格式）

质疑函（格式）

一、质疑供应商基本信息：

质疑供应商：_____

地址：_____ 邮编：_____

联系人：_____ 联系电话：_____

授权代表：_____

联系电话：_____

地址：_____ 邮编：_____

二、质疑项目基本情况：

质疑项目的名称：_____

质疑项目的编号：_____

采购人名称：_____

质疑事项：

☐ 招标文件 招标文件获取日期：_____

☐ 招标过程

☐ 招标结果

三、质疑事项具体内容

质疑事项 1：_____

事实依据：_____

法律依据：_____

质疑事项 2

.....

四、与质疑事项相关的质疑请求：

请求：_____

签字（签章）：

公章：

日期：

说明：

1. 供应商提出质疑时，应提交质疑函和必要的证明材料。
2. 质疑供应商若委托代理人进行质疑的，质疑函应按要求列明“授权代表”的有关内容，并在附件中提交由质疑供应商签署的授权委托书。授权委托书应载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。
3. 质疑函的质疑事项应具体、明确，并有必要的事实依据和法律依据。
4. 质疑函的质疑请求应与质疑事项相关。
5. 质疑供应商为法人或者其他组织的，质疑函应由法定代表人、主要负责人，或者其授权代表签字或者盖章，并加盖公章。

2. 投诉书（格式）

投诉书（格式）

一、投诉相关主体基本情况：

投标人：_____

地址：_____ 邮编：_____

法定代表人/主要负责人：_____

联系电话：_____

授权代表：_____ 联系电话：_____

地址：_____

邮编：_____

被投诉人 1：

地址：_____

邮编：_____

联系人：_____ 联系电话：_____

被投诉人 2：

.....

相关供应商：_____

地址：_____ 邮编：_____

联系人：_____ 联系电话：_____

二、投诉项目基本情况：

招标项目的名称：_____

招标项目的编号：_____

采购人名称：_____

代理机构名称：_____

招标文件公告：是/否公告期限：_____

中标结果公告：是/否公告期限：_____

三、质疑基本情况

投诉人于_____年___月___日，向_____提出质疑，质疑事项为：_____

采购人/代理机构于_____年__月__日,就质疑事项作出了答复/没有在法定期限内作出答复。

四、投诉事项具体内容

投诉事项 1: _____

事实依据: _____

法律依据: _____

投诉事项 2

.....

五、与投诉事项相关的投诉请求:

请求: _____

签字(签章):

公章:

日期:

说明:

1. 投诉人提起投诉时,应当提交投诉书和必要的证明材料,并按照被投诉人和与投诉事项有关的供应商数量提供投诉书副本。

2. 投诉人若委托代理人进行投诉的,投诉书应按要求列明“授权代表”的有关内容,并在附件中提交由投诉人签署的授权委托书。授权委托书应当载明代理人的姓名或者名称、代理事项、具体权限、期限和相关事项。

3. 投诉书应简要列明质疑事项,质疑函、质疑答复等作为附件材料提供。

4. 投诉书的投诉事项应具体、明确,并有必要的事实依据和法律依据。

5. 投诉书的投诉请求应与投诉事项相关。

6. 投诉人为法人或者其他组织的,投诉书应由法定代表人、主要负责人,或者其授权代表签字或者盖章,并加盖公章。