

# 采购需求

## 第一节 采购清单一览表

| 包名称 | 标的名称          | 采购内容及简要说明（简要技术要求）                    | 数量                        | 预算金额/最高限价 | 节能产品                     | 进口产品                     |
|-----|---------------|--------------------------------------|---------------------------|-----------|--------------------------|--------------------------|
| 包 1 | 米、油、面、蛋、奶类    | 包含大米、米粉、面、食用油、蛋、奶等，具体详见第二节 技术要求      | 1 批（最终结算以学校实际采购数量为准，据实结算） | 320 万元    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 包 2 | 肉类（含冻荤类）      | 包含猪肉、牛肉、禽类、水产、冻品等，具体详见第二节 技术要求       | 1 批（最终结算以学校实际采购数量为准，据实结算） | 600 万元    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 包 3 | 果蔬、豆制品类       | 包含蔬菜、水果、豆制品等，具体详见第二节 技术要求            | 1 批（最终结算以学校实际采购数量为准，据实结算） | 240 万元    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 包 4 | 干货、调料类、早餐类及其他 | 各类干货、调料、日用杂货货品、副食品、早餐类等，具体详见第二节 技术要求 | 1 批（最终结算以学校实际采购数量为准，据实结算） | 340 万元    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
|     |               |                                      |                           | 1500 万元   |                          |                          |

说明：

1. 本项目共划分为 4 个包，具体详细参数要求见本项目招标文件第五章“第二节 技术要求”。投标人可以对上述包中的其中 1 个包或多个包投标，分别制作投标文件并按相应包号上传投标文件。为保证产品及服务质量和服务进度，本项目按包号顺序依次评审，凡已被推荐为某个包的第一中标候选人的，该中标候选人不再参与后续包的第一中标候选人的推荐，如中标单位放弃中标资格或无法履约的，按相关规定上报相关部门处理。

2. 本项目合同定价方式为固定单价，报价采用折扣的形式填报，投标人最高限价的单价折扣为 95%；即投标人所投报价折扣不能超过 95%，否则视为无效报价。

注：1. “包”为最小合同单位（最小投标单位）。每“包”内容应细化到具体标的。（本项目为 4 个包）

2. 投标人必须对一个完整、独立的包进行投标，不得仅对一个包中的部分标的投标，否则**投标无效**。

3. 货物的主要技术参数或规格：详见“第二节 技术要求”中的具体技术参数。

4. 投标人应在投标文件《分项报价明细表》中按标的名称顺序逐项填写，且每个标的中

的条目均需按招标文件规定报价。如有缺项、漏项，其**投标无效**。

第二节 技术要求

一、采购标的需实现的功能或者目标

1. 根据湖南省教育厅《湖南省中小学学生食堂管理办法》（湘教发〔2024〕41号）等文件精神，切实加强学校食品安全管理，落实食品安全主体责任，提高食品安全监管水平，严防食品安全事故发生，切实保障广大师生的身体健康和生命安全。

2. 所有食材每批次货物均需提供必要的质量证明材料。

★3、根据湘教发〔2024〕41号文件第十二条的精神，食品原辅材料供应商与提供劳务服务方不得为同一主体或相关利益人。（投标单位提供承诺函）

二、采购标的需执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范。

- 1. 《食品安全国家标准》涉及食品的安全性、卫生要求等。
  - 2. 《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》及增补版《食品安全国家标准食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》。
  - 3. 《食品安全国家标准食品中污染物限量》。
  - 4. 《食品安全国家标准预包装食品标签通则》。
  - 5. 《蔬菜农药残留限量》不同蔬菜类别中农药残留的限量标准。
  - 6. 《中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例》。
  - 7. 《中华人民共和国动物防疫法》。
  - 8. 《中华人民共和国农产品质量安全法》。
  - 9. 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准。
- 注：以上采购文件中国家标准有最新标准的按最新标准执行。

三、采购标的需满足的质量、安全、技术规格、物理特性等要求

包1 米、油、面、蛋、奶类

| 项目 | 技术参数与要求                                                                                                                                                                                                               | 计价规格 | 备注 |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 大米 | 1. 种类：包含但不限于大米、小米等；<br>2. 质量要求：色泽，呈透明、半透明或白色，有光泽，符合应有品种的粒形；符合食品安全国家标准，正规厂家包装且有合格证的优质大米一级及以上，禁止使用临近保质期的产品，且自送达学校之日起，须确保剩余保质期不少于三分之二。配送时提供质量检验报告；<br>3. 规格：10公斤-25公斤/袋，配送时按采购方实际需求规格配送；<br>4. 产品执行标准：GB/T 1354-2018《大米》 | 公斤   |    |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                             |     |  |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
| 食用油   | 1. 种类：包含但不限于花生油、大豆油、菜籽油、橄榄油；<br>2. 质量要求：具有产品正常的色泽，澄清透明，气味口感较好，密封良好，无沉淀，产品标识规范；符合食品安全国家标准，是一年内非转基因一级压榨油，禁止使用临近保质期的产品，且自送达学校之日起，须确保剩余保质期不少于三分之二。<br>3. 规格：正规厂家一次性包装（5-20 升/瓶），配送时按采购方实际需求规格配送；<br>4. 产品执行标准：GB 2716-2018《食品安全国家标准植物油》                         | 升/桶 |  |
| 面粉    | 1. 种类：包含但不限于普通小麦面粉、高筋面粉、低筋面粉；<br>2. 质量要求：面粉等级达到精制粉，粉质洁白细腻、麸星极少、口感好；适合饺子、包子、面条、精细面点，符合食品安全国家标准。且自送达学校之日起，须确保剩余保质期不少于三分之二。<br>3. 产品执行标准：通用小麦粉执行 GB/T 1355-2021，专用高 / 低筋粉分别执行 GB/T 8607、GB/T 8608；卫生安全满足 GB 2715-2016<br>4. 规格：5 公斤/袋，10 公斤/袋等，配送时按采购方实际需求规格配送 | 公斤  |  |
| 鲜鸡蛋   | 1. 种类：为鲜鸡蛋，每枚 $\geq 50$ 克等<br>2. 质量要求：蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色。符合食品安全国家标准，出厂日期不超过 15 天。<br>3. 规格：每箱 360 个、配送时按采购方实际需求规格配送；<br>4. 运输要求：需冷藏运输。                                                                                           | 公斤  |  |
| 奶     | 1. 种类：包含但不限于牛奶、豆奶等；<br>2. 质量要求：所有奶类供应都必须满足采购人保质、保鲜和就近配送的条件，必须符合食品安全国家标准、符合食品安全法的各项规定；禁止使用临近保质期的奶产品，且自送达学校之日起，须确保剩余保质期不少于三分之二；<br>3. 规格：每瓶 500 毫升左右或者每盒 200 毫升左右等规格；<br>4. 运输要求：需冷藏运输                                                                        | 盒/瓶 |  |
| 面条、米粉 | 1. 种类：包含但不限于米粉（新鲜或半干切粉、干米粉）、面条；<br>2. 质量要求：保证新鲜、无异味、无杂质，粗细匀称，必须保证食用安全卫生，符合相关食品安全标准；遵循就近配送原则。达到学校采购标准和要求。<br>3. 规格：配送时按采购方实际需求规格配送<br>4. 运输要求：需冷藏运输，干米粉、面条可常规运输。                                                                                             |     |  |

**注：1. 上述种类包含但不限于，最终以学校实际所需的采购清单为准。**

**★2.** 为了确保食材供应的多样性、质量可比性，且不指定品牌或供应商，便于采购人通过多品牌对比筛选更符合需求的产品，对包 1 中的大米、食用油等预包装食品供应商投标时应至少提供三个市场常见的品牌，配送时由采购人自主选择。

## 包 2 肉类（含冻荤类）

| 项目          | 技术参数与要求                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 计价规格 | 备注 |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 鲜肉类（含水产、禽类） | 1. 种类：包含但不限于猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉、水产等。<br>2. 质量要求：<br>2.1 肉类需为热鲜肉、保证品质良好，气味纯正，供货时每批次鲜肉必须有齐全的《动物产品检疫合格证明》及质量达标、肉品品质保证的承诺，现场查验；<br>2.2 水产品类必须鲜活、来自无污染水域，外观良好，无损伤，组织紧密有弹性，无外来杂质，不含有毒有害物质。<br>3. 规格要求：配送时按照采购方的实际需求规格进行配送，例如瘦肉、排骨等应按照学校所需的量进行配送。<br>4. 活畜禽、养殖水产品等必须依法开具农产品质量安全承诺达标合格证。<br>5. 运输要求：需冷藏运输（水产品除外）。 | 公斤   |    |
| 冻品          | 1. 种类：各类荤菜冻品<br>2. 规格：按采购方实际需求规格配送<br>3. 质量要求：产品色泽新鲜、肉质有弹性；产品有检疫合格证或相关合格证明，配送时提供相关检验报告；包装规格统一，完好无破损。在送达采购人要求地点时保质期剩余时间应在三分之二以上。所有冷冻食品为整装整包食品，均不得为二次化冰食品；食品解冻后净含量不少于90%，冷冻肉类食品解冻后净含量不少于92%。所有冷冻食品要求清晰地列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。                                                             | 公斤   |    |

注：上述种类包含但不限于，最终以学校实际所需的采购清单为准。

## 包 3 果蔬、豆制品类

| 项目  | 技术参数与质量要求                                                                                                            | 计价规格 | 备注 |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|----|
| 叶菜类 | 1. 种类：包含但不限于白菜、包菜、生菜、油麦菜、西蓝花等；<br>2. 质量要求：新鲜、茎叶挺实、质地鲜嫩、水分充足，无萎蔫、不成熟现象；<br>3. 规格要求：配送时按采购方实际需求规格配送；<br>4. 运输要求：需冷藏运输。 | 公斤   |    |

|      |                                                                                                                         |    |                                                            |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------|
| 瓜类   | 1. 种类：包含但不限于黄瓜、冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜等；<br>2. 质量要求：新鲜、外观完好，无农残超标，无病虫害；<br>3. 规格要求：配送时按采购方实际需求规格配送；<br>4. 运输要求：需冷藏运输。               | 公斤 | 供货时提供每批次的农残等检测报告。蔬菜、水果类的农药残留量等符合国家食品安全要求，并需开具农产品质量承诺达标合格证。 |
| 根茎类  | 1. 种类：包含但不限于胡萝卜、土豆、红萝卜等；<br>2. 质量要求：新鲜、外观完好，无农残超标，无病虫害；<br>3. 规格要求：配送时按采购方实际需求规格配送；<br>4. 运输要求：需冷藏运输。                   | 公斤 |                                                            |
| 果菜类  | 1. 种类：包含但不限于西红柿、茄子、辣椒等<br>2. 质量要求：新鲜、外观完好，无农残超标，无病虫害；<br>3. 规格要求：配送时按采购方实际需求规格配送；<br>4. 运输要求：需冷藏运输。                     | 公斤 |                                                            |
| 水果类  | 1. 种类：包含但不限于苹果、香蕉、橘子等<br>2. 质量要求：新鲜、外观完好，无农残超标，无病虫害；<br>3. 规格要求：配送时按采购方实际需求规格配送；<br>4. 运输要求：需冷藏运输。                      | 公斤 |                                                            |
| 豆角类  | 1. 种类：包含但不限于豆角、豌豆、蚕豆等<br>2. 质量要求：新鲜、外观完好，无农残超标，无病虫害；<br>3. 规格要求：配送时按采购方实际需求规格配送；<br>4. 运输要求：需冷藏运输。                      | 公斤 |                                                            |
| 豆制品类 | 1. 种类：水豆腐、豆腐干、豆腐皮、油豆腐等各种豆制品<br>2. 质量要求：所有豆制品符合通用食品安全标准（含理化指标、微生物指标、食品添加剂等<br>3. 规格要求：配送时按采购方实际需求规格配送；<br>4. 运输要求：需冷藏运输。 | 公斤 |                                                            |

注：上述种类包含但不限于，最终以学校实际所需的采购清单为准。

#### 包 4 干货、调料类、早餐类及其他

| 项目 | 技术参数与要求                                                                                                                                                                                                  | 计价规格 |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 干货 | 1. 种类：包含但不限于干果、干制水产品、辣椒制品、花椒、桂皮等<br>2. 规格：按采购方实际需求规格配送<br>3. 质量要求：符合国家相关行业标准，干爽，均匀、完整，无杂质，保持应有的色泽。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品有权拒绝接收。且自送达 | 公斤   |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|          | 学校之日起，须确保剩余保质期不少于三分之二。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
| 调料类      | 1. 种类：包含但不限于食用盐、白砂糖、醋、酱油、调味料酒、水产调味品、淀粉、芝麻酱等<br>2. 规格：按采购方实际需求规格配送<br>3. 质量要求：质量指标满足现行国家标准或者行业标准；                                                                                                                                                                                                                                      | 公斤 |
| 日用杂货、副食品 | 1. 种类：各类日用杂货货品，熟食类、日用品类、饮料类、乳制品类、糕点类、冷冻类、清洁工具、洗涤用品、一次性包装用品、保鲜膜等（具体的根据采购人需求按实提供）<br>2. 规格：按采购方实际需求规格配送<br>3. 质量要求：食品质量标准所供产品必须符合国家相关标准，对实行食品生产许可证管理的产品，供应商供货时必须提供相应的食品生产许可证复印件（加盖公章），食品类包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期（剩余保质期不少于三分之二）、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容，标签上附有产地、食品安全等溯源信息。 | 公斤 |
| 早餐类      | 1. 种类：各类早餐、包子、馒头等（具体的根据采购人需求按实提供）<br>2. 规格：按采购方实际需求规格配送<br>3. 质量要求：食品质量标准所供产品必须符合国家相关标准，食品类包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期（剩余保质期不少于三分之二）、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容，标签上附有产地、食品安全等溯源信息。                                                                                             |    |

注：上述种类包含但不限于，最终以学校实际所需的采购清单为准。

以上采购文件中国家标准有最新标准的按最新标准执行。

### 第三节 商务要求

#### 一、采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点

1. 采购标的数量（预估值）：目前在校生人数 5200 人；用餐人数约 4500 人。

2. ★鉴于本项目学生人数的变动性以及市场价格的不稳定性，采购人不保证供应范围内的用餐学生人数，学生用餐遵循自愿原则。上述的学生人数预算仅作预估之用，将依据实际配送数量进行结算。具体实施计划及标准按国家有关规定执行。投标人不得提出异议，并要在投标文件中予以响应承诺，否则视为无效投标。

3. 供货期限：2026 年 月—2027 年 月（具体实施时间由采购人根据项目实施进度以合同约定为准）；

4. 交货时间：供应商应按各学校要求的时间配送，一般早点 6 点前将下单的食材集中配送到学校。

5. 交货地点：学校指定地点。

6. 交货方式：现场交货，送达指定地点并验收合格。

## 二、采购标的的验收标准和方法

1. 供应商与采购人应严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205 号）、《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22 号）及招标文件和采购人验收相关规定开展验收工作。

1.1 中标供应商将食材运输至采购单位指定地点后，由采购单位指定的食堂负责人或保管员、验收员等专人（2 人以上组成的验收小组）依据国家或行业标准及采购单位物资验收标准进行初步质量验收，核对到货品目、数量质量、生产日期等情况。采购单位对符合要求的给予签收，如果出现质量不合格、品种规格不符、价格不符及数量不足等问题，采购单位不予签收，并视为中标供应商不能交付该部分的货物，中标供应商应按采购单位的要求及时补货，影响食堂当次供餐需求的，中标商必须在 30 分钟内补齐，且不得影响学生正常就餐。

1.2 招标文件、投标文件、生产企业有关技术标准说明及国家有关最新的质量标准规定，均作为质量技术标准和验收标准。投标文件中有关技术条款和配送及售后方案以及应急预案等条款若优于招标文件要求的部分，将直接成为验收执行标准的一部分。

### 2. 验收方式

2.1 货物验收包括：数量、质量、外观、保质期、包装以及供应商承诺的其他指标等。

2.2 由各学校按合同规定的产品质量要求验收，校方将每批次产品按留样要求随机抽样留样，随时交职能部门检测，进行监管。

2.3 建立货物交接制度。送交货物的同时，供应商与学校办理交接手续。交接手续设表登记，一式贰份，学校、供应商各存一份。由供应商每月汇总向学校报备。

2.4 供应商应确定专人负责配送，食材送达学校入库后，供应商配送人员必须与学校管理人员严格对照有关标准，对食品进行查验，查看相关产品质量是否达到合同约定要求。对生产日期以及数量进行认真登记，所供每批次食材必须提供进货来源、索票索证，现场查验。双方人员签字确认，保证资料详细全面，数据准确真实。

### 3. 验收标准

3.1 质量标准：供应商所提供的食品必须符合国家标准或者行业标准。

3.2 数量标准：按照“采购标的的数量”中的要求，食材的实际送达数量应与采购订单数量一致。



3.3 供应商有明确的服务承诺且有违约赔偿责任、按学校需求配送食品、建立台账，并报送相关管理部门。每批次配送的食品在送达时必须手续齐全、数据准确、台账清晰，必须能追根溯源、按时配送。保证所有食品应当符合食品安全法的要求，无国家明令禁止生产经营的食品。

#### 4. 抽查送检

供应商应配合采购人或相关职能部门定期和不定期就供应商送至现场的任一批次货物根据国家相关标准进行抽样送检，检测部门应为具有资质的第三方检测机构。检测项目符合招标文件及国家有关规定。

4.1 采样送检的一切费用由供应商承担。

4.2 如检测结果不合格，将依据合同条款进行处罚，并有权终止合同，按合同违约条款执行。

### 三、采购标的其他技术、服务等要求

1. 供应商在购进有关食材时必须索要上一级供货商的《营业执照》《食品经营许可证》复印件（加盖企业印章），若直接从生产厂家购进则必须索要生产厂家的《营业执照》《食品生产许可证》复印件（加盖企业印章）上述内容每学期索要一次，归档保存并在送货时交一份给学校保存。

2. 在购进有关食材时必须向上一级供货商或生产厂家索要该批次食材的检验报告或合格证明文件归档保存，在送货时另交一份给学校保存。相关食材须符合国家食品安全标准。

3. 严禁配送劣质变质、霉变生虫、掺假掺杂、污秽不洁、有毒、有害、超过保质期的食材；不得将病死、残剩等不合格产品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

4. 供应商要配置“配送专用车”，车辆要安装视频监控，配送过程需双人随车，双人双锁。鲜肉类、蔬菜类、早餐类食材必须当日配送，食用油、米、干货类等可视学校实际需求酌情配送，原则上每周至少配送一次，必须确保食材新鲜、优质、安全可靠。

5. 供应商要确保公司业务负责人稳定，原则上合同期内不得变更业务负责人，负责人不得随意脱岗。

6. 供应商应提供多样化品类，要确保学校的需求，按学校需求配送，不能设置上限，如瘦肉限量不能满足学校实际需求，蔬菜不得随意下架价优利低的产品。

★7. 供应商在合作期间需购买食品安全责任险及相关责任保险，以预防食物中毒和其他危险事件的发生，并具备应急保障能力和食品安全突发事件的处置能力，能够承担食品销售企业由于疏忽和过失致使消费者食物中毒或食源性疾病，或者食品

中有异物造成消费者的人身伤害或财产损失的赔偿责任。所投保险金额包 1、包 2、包 3、包 4 不得低于 3000 万元。（投标时提供承诺函）

8. 严禁供应商之间搞串通定价、弄虚作假、恶性竞争、相互诋毁等不正当行为，如经发现将取消其供应资格。

9. 如发现食材供应商不认真执行以上要求的，将根据《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规相关规定及合同约定从严处理。

10. 供应商保证所提供的食品类别的多样性和季节性，以保证食材的新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源，确保食品可查验、可溯源。否则，采购人有权退货，供应商必须在规定时间内予以退换补货。供应商在每一次送货时，要将卫生检验报告随同交到采购人指定的负责人手中。

11. 供应商除不可抗力，不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知供应商。因供应商原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），由双方协商解决，供应商承担由此产生的一切损失和费用。

12. ★包1、包4仓储、保管要求：供应商应结合本项目的实际情况在投标文件中承诺：如若中标，能尽快在本项目所在地行政区范围内置办食材仓储所需的专用仓库（仓储标准：①仓储库房面积与项目需求相匹配，并具备良好的通风条件，如配备排风扇、通风窗或抽风系统和防潮措施；②冷库：能满足货物的保鲜储存需求；③分拣中心：具备独立的分拣作业区域，配备必要的分拣设备及工具，符合食品卫生安全操作要求），配备相应的仓储设备、设施等。（投标时提供承诺函，承诺内容至少包括以上内容，格式自拟）

12. ★包2、包3仓储、保管要求：供应商应结合本项目的实际情况在投标文件中承诺：如若中标，能尽快在本项目所在地行政区范围内置办食材仓储所需的专用仓库（仓储标准：①仓储库房具备良好的通风条件；②冷库：能满足货物的保鲜储存需求，配备温湿度监测设备，且有防结露措施；③分拣中心：具备独立的分拣作业区域，配备必要的分拣设备及工具，符合食品卫生安全操作要求），配备相应的仓储设备、设施等。（投标时提供承诺函，承诺内容至少包括以上内容，格式自拟）

13. ★供应商应配合完成上级政策要求的扶贫产品采购任务，提供承诺函。

14. 其他说明

（1）投标人应具有完善的食品安全保障措施，制定食品安全事故处置预案，定期检查本企业安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。在其工作范围内所造成的任何安全事故及责任自行承担。

（2）如遇突发事件，供应商必须启动应急预案，并保证在承诺时间内赶到事发现场进行处理 或配合处理。

(3) 对货物服务要求的有效响应将被视为供应商对其所供货物的服务承诺，如果中标，须将服务承诺列入合同的货物服务条款。

(4) 若因国家相关政策变动等原因，导致项目人数、供餐方式和资金计划发生变化的，供应商须无条件接受采购方的调整。

#### **四、结算价格、数量及结算办法**

1. 结算价格计算方式：实际采购量×基准价格×中标折扣价。

2. 每月结算的基准价格确定，

基准价格的确定：原则上按照“关于印发《郴州市中小学校食堂原辅材料询价指导意见》的通知”执行，采用学校单独组织询价方式，如有最新政策，按最新政策执行。特殊情况可另行商定。

3. 结算数量：以实际发生数量（经学校验收合格的食品数量）为准，按月结算。

4. 结算价格包括采购价和运输到指定地点所发生的运费、人工费、利润、税金等一切可能发生的费用，需开具正规有效发票，采购人不再支付任何其他费用

#### **五、考核办法**

1. 考核由学校定期考核，考核分值占 100 分。月度考核：每月由学校对供应商进行一次全面考核，确保供应商服务质量。

考核的内容包含：详见食材供应商考核评分表。对月度考核低于 80 分（不含 80 分）的由学校对配送供应商予以警告，次月考核仍低于 80 分的，视情况解除本项目合同。对学年度考核不合格的食材供应商，纳入本学校食材供应商的黑名单，并报财政部门，不得参加下一年度的食材采购配送项目。

2. 存在下列情况之一的，视为考核不合格：

- (1) 配送的食材引发重大食品安全事故的；
- (2) 月考核连续两次评议结果低于 80 分的；
- (3) 年度考核结果低于 80 分的；
- (4) 存在严重安全隐患拒绝整改或整改不到位的；
- (5) 其他严重违反规定的情形。

3. 退出机制：相关部门、学校对中标供应商（公司）在实施过程中实行双重质量监督、食品安全监管、服务质量评价考核和全面监控。如中标供应商（公司）出现以下情况之一，采购人有权终止合同，因终止合同产生的一切损失由中标供应商自行承担：

- (1) 中标供应商有关资质被吊销或注销的；
- (2) 经营过程中中标供应商因食品安全受到相关执法部门较大数额罚款行政处罚的；
- (3) 配送服务期间发生重大食品质量及安全事故，服务态度恶劣的；
- (4) 在配送服务期间使用过期、变质食品的；

(5) 食品监管部门在日常监督检查中发现其存在降低食品安全保障条件等食品安全问题，经整改仍 达不到要求的；

(6) 出现降低供货质量标准、随意变更供货品种、擅自更换履约人等其他违反法律法规或合同（协 议）的行为的；

(7) 供货期间克扣、减量、延时或服务态度恶劣等行为，情节较为严重的；

(8) 提供腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人 体健康有害的食物；

(9) 提供含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食物；

(10) 食物掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

(11) 食物用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的；

(12) 食物超过保质期限的；

4. 免责条款：因不可抗力或国家政策原因要求强制退出的，任何一方均有权解除合同，并免于承担 违约责任，其他未尽事宜以合同约定为准。

**附件：食材供应商考核评分表**

| 考核指标        | 分值 | 考核要素和评估内容及其标准                                                                    | 合计得分 | 扣分情况 |
|-------------|----|----------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 一、食品质量      | 9  | 食品质量需达到技术服务质量要求：食材无污染、破损等得 8 分以上，未及时更换临期、变质食品的不符合质量要求的得 5-0 分。                   |      |      |
| 二、食品卫生及检验保障 | 8  | 车况整洁，每天进行清洗消毒，有记录，提供相应的食材证件（合格证、检疫证、检验报告等原件或复印件）的得 7 分以上，未提供的不符合要求的得 5-0 分       |      |      |
| 三、数量对应      | 9  | 送货无短斤少两现象得 8 以上；每月出现短斤少两的次数不超过 3 次；且能及时更正得 7-5 分；以上情况每月发生次数超过 3 次，且不能及时更正 5 分以上。 |      |      |
| 四、配送时效性     | 9  | 非不可抗拒情况：准时得 8 分以上；偶有不准时但能与采购方及时沟通得 7-5 分，不沟通或沟通不及时得 5 分以下。                       |      |      |
| 五、价格执行      | 20 | 按照二次竞价中标的约定价格执行，价格比较合理得 18 分以上；对比市场价格，价格有偏高，得 10-5 分；价格远高于市场价，不合理 5 分以下。         |      |      |
| 六、应急处置情况    | 9  | 提供食材安全应急预案符合实际要求可实施性高的得 9 分，可行性低的完全不能实现的 5-0 分                                   |      |      |
| 七、配送服务满意度   | 9  | 工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明得 9 分；有时发现因搬装等原因造成食物污染、破损得 7-5 分；经常                        |      |      |

|        |   |                                                                         |  |  |
|--------|---|-------------------------------------------------------------------------|--|--|
|        |   | 发生以上情况 5 分以下。                                                           |  |  |
| 八、联系制度 | 9 | 更换品牌前,事先与饭堂联系并谈妥产品规格、价格等事项,然后发货得 8 分以上;偶尔单方定价得 7-5 分;多次单方定价得 5 分以下。     |  |  |
| 九、跟踪随访 | 9 | 供货商有主动到饭堂拜访,倾听饭堂意见,根据随访频率得 9-6 分,在供货过程中发生情况能与饭堂及时联系并妥善处理,根据处理情况得 5-0 分。 |  |  |
| 十、检测资料 | 9 | 一次不漏的向采购人提供有关产品的检测资料得 9-8 分,偶尔遗漏,及时补交的得 7-5 分,遗漏 2 次/季度的得 5 分以下。        |  |  |
| 考核结果   |   |                                                                         |  |  |
| 评分人签字  |   |                                                                         |  |  |