

采购需求

一、项目概况

1、项目名称：宜章县梅田镇梅田学校 2024-2025 学年度学生食堂食材定点采购

1.2.1、梅田镇梅田小学+梅溪小学：早餐就餐人数预估 164 人，晚餐就餐人数预估 321 人。

1.2.2 宜章县梅田学校中心幼儿园二园：中餐、午点就餐人数预估 179 人。

1.2.3 宜章县梅田学校中心幼儿园：中餐、午点就餐人数预估 81 人。

1.3、预算金额：（¥623400.00 元）（按费率报价，以当地的农贸市场的价格为基数）

2、根据《湖南省财政厅湖南省教育厅关于进一步加强农村义务教育学生营养改善计划资金管理工作的通知》（湘财教〔2023〕29 号）、湖南省教育厅《湖南省中小学学生食堂管理办法》（湘教发〔2018〕30 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。

3、严格按照上级文件及湘教发〔2024〕30 号、郴教通〔2024〕35 号、郴市监联发〔2024〕3 号、郴发改价发〔2024〕113 号等省市县文件要求，少使用或不使用冻肉，所有食材不得使用转基因食品或含转基因食品成分，所有食材每批次货物均需提供必要的质量证明材料；如遇法律法规、标准变化，导致对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。

所有食材每批次货物均需提供必要的质量证明材料；如遇法律法规、标准变化，导致对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。

二、配送食材

配送品类包括（不限于）：米类、肉类、鱼类、禽蛋类、蔬菜类、调料类、油类、干货等供货配送服务。

三、采购服务的质量要求：

序号	类别	质量要求
1	肉类	1、生禽等定点、当日屠宰、除毛，送到采购人食堂现场加工，同时屠宰证（猪肉类必须提供）齐全，提供动物检验检疫合格证明，来自非疫区； 2、色泽：肌肉有光泽，颜色均匀，脂肪乳白色。组织状态：纤维清晰，有竖

		韧性，指压后凹陷立即恢复，肉质紧密，有坚韧性。粘度：外表湿润，不粘手，切面有渗出液，不粘手。气味：具有肉类固有的气味，无异味，煮沸后肉汤澄清透明，脂肪团聚于表面澄清透明或稍有浑浊。
2	鱼类	1、新鲜、无病毒，不含有害物质，禁止采购来自受污染的海、江河、湖泊等水域的水产品； 2、如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼鳃、腹内黑膜，来自非疫区。 3、鲜活产品在水中游动自如，反应敏捷，无伤残、无畸形、无病害，鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鳞片。
3	蔬菜类	1、保证新鲜并通过农药残留成分测试，且符合现行国家食品安全法要求。大小均匀，颜色自然有光泽，质地鲜嫩纯净，饱满清洁，不枯萎、干瘪、苍老等，无病斑、虫蚀、发霉、变色、异味、淤泥、杂质和滴水现象，无污染、残缺、变质等； 2、绿叶菜类：肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平；无花蕾或开花、包菜紧致，菠菜可带根； 3、根茎菜类：表面光滑、条直匀称，粗壮、硕实，肉质甜脆； 4、瓜类：色正，有光泽，有一定硬度，无弹性，皮薄，瓜形周正，无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形； 5、果类：色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、干软、泥土整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。
4	禽蛋	无公害，蛋壳清洁完整，色泽鲜明、无破损、裂纹，无霉斑，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，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，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。
5	调料类	1. 酱油、盐、鸡精、味精、米醋、料酒、淀粉、酵母、糖等，各项产品符合《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2014)及其他相关标准。 2. 具有“SC”食品质量认证标志，符合国家计量法规格要求； 3. 正规知名厂商生产，品质良好、包装完好，产品在保质期内且生产日期接近供货日。
6	干货	没有异味、霉点，确保干货类的原有气味，同时保证色泽良好，其剩余有效期不得少于标注有效期的80%。
7	面粉	粉质干爽、细腻、无发霉、板结、色泽乳白或略带淡黄色、具面粉清香、无异物、异味。面粉等级须为不低于国家最新标准规定的特制一级面粉。要求提供品牌美誉度高、市场占有率高的产品，并提供商品溯源。

8	食用油	每批次提供必要的质量检验合格证明材料，食用油需为非转基因产品。产品须具备厂商卫生检验合格证；油等级须为不低于国家最新标准规定的三级粮油。
9	米粉	1、具有本品种正常、自然的色泽。滋味和气味正常,无异味。组织形态基本均匀一致,表面平滑；口感有清爽、柔韧感，不夹生，不粘牙，无异物；无外来可见杂质。 2、符合食品安全法要求，不得使用如甲醛次硫酸氢钠(吊白块)、硼砂、硫酸铝钾(钾明矾)、硫酸铝铵(铵明矾)、漂白剂等添加剂。 3、提供米粉生产商生产许可相关证件。
10	乳品	具有“SC”食品质量认证标志；符合乳品质量安全标准；标明工厂名称、品名、生产日期、产品标准号、保持期或保存期等内容，供货时的剩余保质期不少于二分之一。
11	大米	1、具有“SC”食品质量认证标志； 2、保证新鲜且符合食品安全法要求； 3、大米生产日期3个月内。

注：

(1) 以上品种为常规采购品种，不排除有采购所列品种之外的可能，若采购其他品种，需满足采购人实际需求。

(2) 供应商所提供的产品应符合国家食品安全法和国家食品安全质量标准。

四、供货时间和地点

1、配送时间：供应商应保证每天上午6：30之前将采购人所订的货物送至采购人指定地点（采购人另有时间安排除外），供应商应保证按要求按时配送。

2、配送地点：采购人指定地点。

3、配送方式：按采购人订单要求净菜供货。

五、服务要求：

(一) 配送能力

- 1、有稳定的供货渠道。
- 2、有固定的冷藏和冷冻及食材仓库。
- 3、配备厢式货车。
- 4、食品配送应按荤素、干湿进行分类且必须净菜配送。

(二) 配送要求

1. 采购人按需采购各类调配料、米油、荤菜（新鲜猪肉、牛、羊肉、鸡、鸭鱼类等）、蔬菜类，供应商必须满足采购人实际需求，按质按量按时按地给采购人供货。配送时，中标人不得随意变更供应商品，须严格按采购人要求进行供应，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人提出申请，并取得采购人同意后方可变更原定产品。

①数量/重量要求：保证配送品种数量及斤两的准确性，以采购人的验货数量/重量为准，每次配送食材由中标人开具三联单，单据上必须注明接收单位、时间、品种名称、数量/重量、单价、小计、合计和接交人（送货人、验收人签名）等信息。

②每次根据采购人的通知订购品种和数量后，由采购人指定负责人验收过秤记录。对于不符合质量的品种，采购人可退货或换货（由于产品质量而造成食用方发生安全事故时，中标人须承担全部责任）。

③运输要求

1) 供应商不对采购人所需的货物进行长时间储藏；所有提供给采购人的货物，在供应商仓库储藏时间不得超过 24 小时。

2) 供应商所供货物必须使用厢式食品专用冷藏车辆和专用容器进行运输，不得敞露运输（部分无需冷藏的食材除外）。

3) 供应商尽量避免将肉类（水产品）和蔬菜拼箱混装；如果采取拼箱混装方式运输，供应商必须采取措施保证不发生冻害、腐败、串味、脱水、变色、失去鲜度等问题。

4) 供应商应保证周转包装容器和运输车辆的清洁卫生和防止食品在运输过程中受到污染。运输车辆应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。周转包装容器和车辆在每次配送前应进行清洗消毒。供应商应保证转包装容器和运输车辆的清洁卫生符合国家、行业的相关规定。

5) 供应商将货物运送至采购人指定交货地点并交付给买方指定收货人之前的货物运输由供应商负责，相关的运输费用、保险、保管、货物灭失及毁损的风险亦由供应商承担。

④产品包装

1) 肉类、水产品、蔬菜、米油等非定量简易包装的食材应使用独立洁净的食品盛放箱（筐）放置，避免挤压。供应商应保证具有对各类货物进行冷冻储藏或保鲜储藏的设施，所有储藏设施符合国家、行业标准和规范，以保持食材新鲜度。

2) 调配料、米油等生产厂家定量预包装的食材应符合《预包装食品标签通则》和《预包装饮料酒标签通则》的规定，标识内容必须包括食品名称、配料清单、净含量和沥干物(固

形物)含量、制造者的名称和地址、生产日期(或包装日期)和保质期、产品标准号等。保证应标示食品的制造、包装或经销单位经依法登记注册的名称和地址。

3) 在以上两点包装的基础上, 供应商应根据货物实际特点进行额外的坚固包装使其防水、防潮、防腐、防锈、防震等, 并在正常情况下适于水运、空运和长途内陆运输及反复装卸和搬运的要求, 保证所送货物包装完好无损。包装费用由供应商承担。另外供应商应根据货物的特点及其对装卸操作的要求在包装箱显著位置以英文或中文标明“保持干燥”, “小心轻放”, “此面向上”等国际惯用图示。

⑤供货商在接到配送通知后, 备齐食材, 按时送抵交货地点。除不可抗拒因素外, 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, 应提前通知供货商。供货商不能按时、按质、按量供货, 导致采购人无法正常供应伙食的, 采购人有权自行采购同等质量的食材, 由此造成的经济损失和责任均由供货商承担, 并承担违约责任。

⑥出入库管理: 供货商必须建立食材出入库管理制度和收发登记制度, 安排专人负责食材原料的验收、入库、留样、出库, 确保食材原料源头可控, 有据可查。

⑦交接查验

1) 供货商必须按照采购人的采购要求将订购食材运抵食堂指定地点并负责食材的装卸。每次配送食材时, 必须向食堂提供该食品该批次产品检验合格证或其它国家规定的有效证明材料。

2) 供货商按要求将各食材送至采购人指定地点, 并在具备监控的环境下进行验收, 做到验收环境无监控死角, 双方有争议有据可查。

3) 原料留样

每次配送食品须供应商自行留样封存, 留样封存的相关设备由供应商自行准备, 每批次提供的食品原料双方须留样封存 48 小时以上。宜章县玉溪镇中学的相关部门有权对封存的食物原料定期或不定期邀请第三方检验, 检验费用由供应商承担。

4) 交接凭证

每次配送食品由中标人开具三联单, 单据上必须注明接收单位、时间、品种名称、数量、单价、小计、合计和交接人(送货人、验收人签名)等信息。

⑧从业人员要求

1. 供货方从业人员身体状况须符合卫生部门规定的食品行业健康标准, 并定期进行体检, 办理健康证, 建立健康档案。

2. 送货质量:

①蔬菜类食材是新鲜“食品”，大小均匀，颜色自然有光泽，质地鲜嫩纯净，饱满清洁，不枯萎、干瘪、苍老等，无病斑、虫蚀、发霉、变色、异味、淤泥、杂质和滴水现象，无污染、残缺、变质等，该批次食品交货验收有提供相关检验检疫报告（如有）。

②牛、羊肉新鲜、未注水，肉上有屠宰场经质量检验合格的滚花，提供所供当批次的动物检疫和肉肉品质检验合格证，按采购方要求的分割肉类别按时供应；新鲜鸡、鸭肉产品肌肉有光泽，红色或暗红色，脂肪暖白色，包装规格统一，完好无破损，有明确保质期的，在送达采购人要求地点时商品在保质期内；鱼类产品水中游动自如，反应敏捷，无伤残、无畸形、无病害；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鳞片。

③调配料类无有异味、霉点，应确保原有气味，同时保证色泽良好、调料由大型正规厂家供货。

④米油生产日期、质保期及包装、卫生标准符合要求，保证食材采购、配送安全卫生。

3. 安全卫生要求：

①中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例；

②中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例；

③符合《GB 2763-2014 食品中农药最大残留限量》标准要求；

④食用农产品市场销售质量安全监督管理办法

⑤中华人民共和国农产品质量安全法

⑥中华人民共和国食品安全法

⑦其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准；

如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。上述所有标准、规范均由中标人自备，采购人不另行提供。遇国家修改标准，自新标准施行之日起采用新标准。

4. 供货商必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中，如构成违法，将依法追究其法律责任。

5. 按时送货：供货期内，供应商按采购人指定时间提前供货到位（即送至采购人指定地点）。

6. 退换货处理：对于货品品种、型号、数量、规格或质量达不到要求或者检测不合格，采购人要求退换本批次货物，供应商应保证在采购人指定的时间内送到，确保采购人能准时开餐。若未按时送到处以当天菜款的10%罚款。对检测货物等产生的所有费用由中标供应商自行承担。

7. 在供货过程中，对采购人提出的各种合理要求和建议应诚恳接受并切实作出改进。

六、采购人责任和权利

1. 下订单：采购人向供应商提出配送各类调配料、米油、荤菜（新鲜猪肉、牛、羊肉、鸡、鸭鱼类等）、蔬菜类等货品，应提前以微信、电话、传真、书面等方式向供应商下订单，订单内容包括名称、数量、质量等要求。

2. 供应商所送货物无质量、数量、品牌等问题，采购人不能拒收。

3. 供应商供货用的器具（菜筐、油桶、豆腐板、充氧机等），供应商当天拿走；如采购人需要使用器具，采购人需保管好。

4. 对于货不对板或质量等达不到要求的品种，采购人有权退货或换货。

5. 学校食堂食材采购项目通过保障食堂餐饮安全、及时供货、节约资金、保障食材品质、提高服务满意度、设置供应商绩效考核等方面实现采购绩效提升。

6. 在协议履行期间若供应商违约的，采购人有权终止协议，给采购人造成损失的由供应商承担；若采购人违约的，供应商有权终止协议，给供应商造成损失的由采购人承担。

七、数量确定

数量要确保准确，原则上以采购人的验货数量为准。供应商每次随货送上电脑打印的一式多联的送货清单，经采购人指定人员验货后签字确认，双方各执一份，此作为结算时的数量凭证。

八、货款结算

1、付款人：宜章县梅田镇梅田学校

2、结算方式：按供货方当月提供的货物据实结算，所供货物结算价格不得高于当地市场价，采购人和供货方次月进行货单核对，核对无误供货商提供等额的合法有效的正式发票，进行货款结算。

九、验收标准

该项目采用简易程序，由采购人自行组织验收。

十、绩效考核

供应商选用考核办法（食材供应商每季度考核评分表采购人自拟）

1、考核范围和方式：针对配送食材数量、质量、配送响应时间及其他服务满意度每季度进行评分。

2、供应商每天配送食堂食材；

3、考核评分采用百分制，按季度考核；

4、评定结果：综合评分低于 80 分为不合格，中标供应商要做出书面的整改承诺。连续两个季度考核不合格，采购人有权终止合同。（一票否决下列情形：1. 配送假冒伪劣、腐败变质、三无产品的；2. 商品由他人代送，经整改无效的；3. 中标供应商所配送的食材造成食品安全事故的；4. 要求检测的商品未经检测，且未按要求限时整改的。）

十一、其他要求

1、在实施产品供货期间，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他单位或者个人，不得将采购人所提供的文件、资料等，随意传播给其他单位或个人。中标人必须指派相对固定的人员完成产品配送服务，产品配送人员必须遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录。供货商人员、车辆等进入采购人区域，应携带身份证、驾驶证等有效证件办理进出手续，供货商配送人员应严格遵守采购人的相关疫情防控政策。送货所用车辆应保持整洁且定期消毒，遵守采购人有关外来人员车辆进出的各项规章制度，听从值勤人员指挥，不得有妨碍采购人监管秩序的行为。严禁带入各类违禁品，一经查实，立即终止合同。

2、供货商供应的货物符合质量要求。在供货期间如发生质量纠纷，由采购人对被投诉物资质量进行检测，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用须由供货商承担。因供货商原因，造成公共性食品安全问题的，供货商应负全部责任，并承担由此造成的经济损失。供货商在供货时因质量不符合要求，同一批次货物被采购人连续两次退回或合同期内累计三次及以上被退回的，视为供货商违约，采购人可解除合同。如造成损失的，均由供货商赔偿。

3、供货商在收到使用部门供货通知后，应按时保质保量将货物送达使用部门。供货商不得无故改变交货时间、数量、品种等，应确保采购人的正常需求量。采购人对送达货物进行现场验收核对，无误后开具验收单给供货商。采购人在验收时，只对货物品种、数量、规格和肉眼感观能够分辨的外观质量负责；供货商对货物内在质量应承担连续的追踪责任。如出现危及安全的质量问题，按造成的后果严重程度处理，直至追究法律责任。

4、供货商供应的货物符合质量要求。在供货期间如发生质量纠纷，由采购人对被投诉物资质量进行检测，不论检测结果如何，因检测产生的相关费用须由供货商承担。因供货商原因，造成公共性食品安全问题的，供货商应负全部责任，并承担由此造成的经济损失。供货商在供货时因质量不符合要求，同一批次货物被采购人连续两次退回或合同期内累计三次及以上被退回的，视为供货商违约，采购人可解除合同。如造成损失的，均由供货商赔偿。

5、供货商中标后需在宜章县境内保险公司购买保额 1000 万以上食品安全责任保险。

十二、本项目采用费用包干方式，投标人应根据项目要求和现场情况，详细列明项目所需的设备及材料购置，以及产品运输保险保管、验收、质保期等所有人工、管理、财务等所

有费用，如一旦中标，在项目实施中出现任何遗漏，均由中标人免费提供，采购人不再支付任何费用。