

临泉县 2026-2027 年义务教育阶段学生营养改善计划 食材采购配送服务项目采购需求

一、采购需求前附表

序号	条款名称		内容、说明与要求
1	付款方式		根据实际供货天数、接受数量、中标价格据实每月结算一次。按程序及时办理结算手续，付款前开具发票。 上述要求不允许负偏离。否则，按无效投标文件处理。
2	服务地点		安徽省阜阳市临泉县境内采购人指定的各所学校食堂，具体由采购人指定。
3	服务期限		2 年（1+1 年），合同一年一签订。合同到期后经采购人考核合格且采购人年度预算能保障的前提下，双方协商可续签下一年合同。学生在校时间每年按 190 天计算。
4	本项目采购标的名称及所属行业		第2包： 标的名称：临泉县 2026-2027 年义务教育阶段学生营养改善计划食材采购配送服务项目 所属行业：批发业
5	节能产品	强制采购	/
		优先采购	/
6	优先采购环境标志产品		/
7	符合性审查业绩		/
8			

二、项目概况

临泉县 2026-2027 年义务教育阶段学生营养改善计划食材采购配送服务项目,采购内容包括:为临泉县辖区内营养改善计划实施学校中小学食堂提供冷鲜肉类、蔬菜类、粮油类、禽蛋类、豆制品类及调味干货类等食材的供应、配送及售后等服务。配送范围以实际供餐学校为准,人数以实际供餐人数为准,具体内容以采购文件为准。项目划分多个标包。

三、服务需求

(一) 采购需求

1. 主要采购内容,包含:冷鲜肉类、蔬菜类、粮油类、禽蛋类、豆制品类及调味干货类等食材。

2. 所有食材必须符合以下要求(主要包括以下):

2.1 总体要求:

(1)肉、禽、蛋等供货时必须具有动物检验检疫合格证明或化验单;中小學生,鸡蛋每天供应一个,供货阶段鸡蛋按照称重进行结算验收,产品质量符合技术要求,否则不予接收。

(2)蔬菜必须保证新鲜,蔬菜按供货批次提供有相关资质检测的农药检测结果,且符合食品卫生安全法要求;

(3)粮油类、调味干货类等符合国家食品卫生安全有关规定,从正规渠道采购,供货时剩余保质期不少于标注保质期限 1/2 以上时间;

(4)采购货源必须持有合法有效营业执照,食品生产许可证或食品经营许可证;

(5)中标人负责供货产品的食品安全,须做到来源可溯;

(6)有正规合法的配送车辆且中标后车辆须配备车载 GPS(或北斗)定位追踪系统,保证配送的副食品新鲜优质;

(7)配送合同中规定的其他要求;

(8)原则上必须按采购人要求的品种和数量及时供货,不得以任何借口和理由拒绝供应,否则以违约责任进行处理,如遇品牌下架、品牌名称规格更换或不可抗力导致无法按照采购人的需求配送的,则双方协商解决;

(9)中标人应提供给采购人的各类票据、检测报告等,均要求电脑打印并加盖单位公章,中标人将当天配送单据送至采购人备案,对随意涂改、增减的票据,

采购人有权认定为无效票据，并拒绝支付相应款项；

(10) 若不符合使用要求，采购人有权要求全部退换货。若因中标人所供物品质量原因造成直接或间接经济损失，则采购人可向中标人要求赔偿并追究相关责任；

(11) 应做好 48 小时实物留样，以便出现问题后进行倒查；

(12) 一经发现供应以下食品，采购方除全部退货外，有权解除中标人的供货资格并要求中标人承担由此造成的一切经济责任和法律责任：

① 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；

② 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

③ 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；

④ 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；

⑤ 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

⑥ 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

⑦ 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；

⑧ 超过保质期限的；

⑨ 使用有毒塑料制品包装食材的。

2.2 场所要求

(1) 中标人应具有满足食材配送需要的作业场所、贮存场所、快速检测室和相应设施设备等，布局合理，标识清楚，环境整洁，并与有毒、有害场所及其他污染源保持安全距离。

(2) 作业场所应具备收货区、处理区、发货区等功能。

(3) 作业期间，食用农产品场所环境温度宜保持在 25℃ 以下。

(4) 贮存场所应具备常温库、冷藏库。

(5) 配送场所内有良好的采光、通风、照明装置，保持空气清新无异味，避免日光直接照射。

(6) 场所内地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁、消毒。

(7) 场所内墙面、顶棚等应采用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的耐用材料建造，易于维护、清洁或消毒。

(8) 墙壁、隔断和地面交界处应结构合理、易于清洁，能有效避免污垢积存。

(9) 门窗应闭合严密，使用不透水、坚固、不变形的材料制成。

(10) 冷藏库内外保持环境干净整洁，堆放有序，无杂物、无积水、无污渍。

(11) 配送场所应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止病媒生物等侵入。

(12) 排水系统的设计和建造应保证排水畅通，防止逆流，便于清洁维护。

2.3 配送要求：

(1) 每日提供配送清单，包含品种、数量及价格；

(2) 配送时间：由各个学校自行与中标人进行协商。若采购人临时急需中标人供货，中标人应按使用方要求做出响应并配送到位。残次品的替换也须在接到替换通知后按使用方要求做出响应并配送到位；

(3) 配送量：分批分期供货，具体以各学校计划采购时间、数量、品种为准；

(4) 配送地点：安徽省阜阳市临泉县境内采购人指定的各所学校食堂，具体由采购人指定；

(5) 配送菜品包装容器(箱、框、袋)要求清洁，干燥，牢固，透气，无污染，无异味，无虫蛀，无腐烂，霉变现象，如用塑料包装，应符合食品安全要求；

(6) 每批次配送的产品，包装、单位、质量必须一致；

(7) 装运时必须做到轻装、轻卸、严防机械损伤；

(8) 仓储场所满足食材配送服务需要的食品原料处理和食品加工、销售、贮存，其选址、布局和卫生设施应符合 GB14881《食品生产通用卫生规范》、GB31621《食品经营过程卫生规范》的规定，配备除“四害”、卫生清洁、清洗消毒等各类设备设施和物资，不应影响食材安全，不应污染食材。贮存和运输食品的包装、工具、设备条件必须安全、无害，保持清洁，有专人(配送人员需具有有效健康证)负责配送，食品配送车辆专车专用(专人、专车必须在属地教育主管部门登记备案，无校园通行证配送车辆一律不得进入校园)，履约前进行培训，熟悉相关配送路线；防止食品二次污染。不得雇用市场个体户代送或转让他人配送；

(9) 中标人配送车辆驾驶员应持有相应资格的有效驾驶证，且配送车辆进入校园后按规定路线行驶，时速不得超过 15 码；

(10) 中标人应按学校食堂要求的时间、地点进行供货，如遇突发事件或不可抗力的特殊情况，需变更供货内容和时间，应及时与学校协商解决；

(11) 采购人有权抽查食材来源、送检中标人配送的各种食品，如果存在卫生质量问题或食用中标人配送的食品出现不良反应及中毒情况，中标人必须承担一切经济费用，并承担法律上的一切责任；

(12) 中标人必须建有食品安全档案；

(13) 所有配送的物品必须新鲜、无质量问题。若有质量问题，必须可以追溯源头和有违约处理措施。

(14) 提供食堂劳务服务单位与食材供应单位不得为同一主体或相关利益人。

2.4 供货要求：

(1) 中标人所提供的各类食材必须符合相关的卫生、食品安全、环保等国家标准；

(2) 中标人须指派专车、专人负责各类食材的配送工作。相关人员须取得有效健康证，配送车辆须每日进行防疫消毒；

(3) 若在验收过程中发现质量问题，则一律无条件退货并按违约、违规条款处理。若在抽查过程中发现质量问题，则已送达的同一批次或同一种类食材的货款一律不予支付；

(4) 中标人在供货期间，如发生质量纠纷时采购人需对被投诉食材质量进行检测的，因检测产生的相关费用须由中标人承担；

(5) 若因中标人原因，给采购人造成公共性食品安全危机的，中标人应负相应责任；

(6) 中标人因送货出入校园过程中，必须无条件遵守安全规定，服从管理人员指挥；

(7) 不论以何种形式进行供货，中标人都必须按照其在响应文件中做出的服务承诺履行相关义务；

(8) 其他服务：以上为最低服务要求，中标人按照上述要求进行履约，在此基础上中标人可提供其他更多的服务承诺(如送货方式、应急保障措施等),并提供详细的配送服务方案。

2.5 配送工作要求

(1) 落实一项保险

中标人必须在采购人规定的期限内投保食品安全责任保险。配送期间保险到期及时续交并送属地教育行政部门备案，逾期未保或未续交，视作自动放弃配送资格。

(2) 用好一个平台

中标人须在合同签订后，按采购人要求配备一个具备配送全流程视频监控条件（含查验、分拣、清洗、储存、运输等重要环节）信息化平台，无条件接入校园餐系统监管平台，实现互联互通、数据共享。学校通过平台订购所需食材。中标人根据在线订单，实现发货，运输定位，运输到达位置后，可确认送达。采购人通过平台实施监管、公布基准价等。否则，采购人有权解除合同，由此给采购人带来的损失由中标人承担。

(3) 做到两个确保

一是确保货票一致。每次配送的所有食品原料必须随货提供票证。有货无凭证，视作不合格配送。结算价包含税收、运输、仓储等一切运营成本。

二是确保运输安全。中标人必须按照各学校约定的时间配送到点到位。在校内运输要遵循校园限速规定，听从学校指挥，凭食品配送专用车辆标志进入校园，确保师生安全。

(4) 严格三项制度

一是阳光验收制度。所有进校食品原料必须在监控下完成验收。

二是索证索票制度。索证索票有效率必须达到 100%。

三是退货制度。对不符合学校要求的食品原料要马上退货，并做好退货的相关手续办理。

(5) 开展健康教育

配合学校向学生普及营养基础知识，膳食宝塔结构、食物搭配原则、常见营养素的功能及缺乏症状等内容，引导学生树立正确的饮食观念，逐步培养起健康的饮食习惯。

2.6 各类食材质量要求：

(1) 质量要求：所有配送物品除满足采购文件要求外，需满足有关行业标准，

物品的等级规格应满足国家有关物品等级规格标准的一级标准执行；

(2) 所有包装类食材供货时，剩余保质期不少于标注保质期限 1/2 以上时间；

(3) 中标人应严格按照合同要求，通过国家、部门有关行业标准生产和检验，交货时随货提供产品的检验合格证，确保货物质量。凡中标人提供的商品因质量问题造成食物中毒或肠道病等事故，视同违约，承担违约责任，由中标人承担全部责任并赔偿一切损失。

(4) 本招标文件中未尽事宜，依照《中华人民共和国政府采购法》《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引》（教体艺厅函〔2025〕30 号）等法律法规及国家强制性标准执行。

2.7 服务稳定性要求

(1) 食材仓储场所稳定性要求

中标供应商应具备长期使用的食材仓储场所，且场所位置与本项目配送距离合理。仓储场所应满足干、湿、冷分离存储要求。食材仓储场所须为固定专用场所，在合同履行期内不得随意变更位置。稳定的仓储场所是保障校园食材食品安全可追溯、配送时效可控、应急响应可靠的基础性前提。仓储场所位置变更须提前书面报采购人审批同意，未经批准擅自变更的，视为严重违约，采购人有权解除合同。

(2) 配送车辆、团队稳定性要求

为确保食材运输过程的卫生安全与准时送达，供应商须为本项目配备稳定的配送车辆和固定的服务团队，合同期内不得随意更换。稳定的配送运力和人员是保障校园食材准时送达、冷链不断链、责任可追溯的核心前提。配送车辆和人员信息须在合同签订后 3 个工作日内向采购人备案，未经批准不得变更。车辆或人员频繁更换（每学期超过 2 次）的，视为履约能力不足，采购人有权启动违约处理程序。

(3) 食材货源稳定性要求

供应商须具备稳定、可持续的食材货源保障能力，确保合同期内不发生非计划性断供。食材货源稳定是保障校园食堂每日准时开餐、避免因缺货临时更换引发食品安全风险的基础前提。供应商应建立多元化的货源渠道和分级应急

供应机制，确保在极端天气、市场波动、节假日等特殊情况下仍能按质按量完成配送。

（4）食材溯源与鉴真要求

供应商须建立完善的食材溯源体系，实现每一批次食材“来源可查、去向可追、责任可究”。建立覆盖采购、检测、配送、验收全链条的溯源管理，能够提供每一批次质量检验合格证明，杜绝假冒伪劣、掺假掺杂、过期翻新等不合格食材进入校园。供应商应配合采购人接入数字化监管平台，推进电子化票证管理，提升溯源效率和透明度。

大宗食材技术要求

序号	名称	技术要求
1	大米	符合《大米》GB/T1354-2018 优质一级粳米标准。规格：5kg~25kg/袋（精装），供货时提供产品质量检验报告，包含镉、黄曲霉毒素等检测指标。大米的包装、运输和储存，符合保质、保量、运输安全的要求，严防污染。
2	大豆油	符合《大豆油（含第1号修改单）》GB/T 1535-2017 一级大豆油标准。非转基因大豆原料。规格：5L~20L/桶。供货时提供产品质量检验报告。
3	小麦粉	符合《小麦粉》GB/T 1355-2021 精制粉标准。规格：5kg~25kg/袋（精装），供货时提供产品质量检验报告。小麦粉的包装、运输和储存，符合保质、保量、运输安全的要求，严防污染。
4	猪肉	精瘦肉略带脂肪，去皮剔骨，脂肪不超过2cm，脂肪洁白，且脂肪含量不超过总量的10%，色泽呈均匀红色，无骨，无异味，无注水。状态：肉质紧密、弹性好，表面微干或微湿润，不粘手，具有猪肉固有的状态，无正常视力可见外来异物。配送包装的冷鲜肉，每包 5kg~20kg。质量标准符合 GB2707-2016 食品安全国家标准《鲜（冻）畜禽产品》，包装标识符合原国家质量监督检验检疫总局《食品标识管理规定》。猪肉的包装、运输和贮存，按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。到校时猪肉新鲜。供货时提供动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明以及非洲猪瘟病毒检测结果（报告）。
5	猪排	肋排：鲜猪龙骨肋排，不带肥油，厚实、完整，骨肉不分离。色泽呈均匀红色，无异味，无注水。状态：肉质紧密、不粘手，具有猪肋排固有的状态，无正常视力可见外来异物。配送包装的冷鲜肋排，每包 5kg~20kg。质量标准符合 GB2707-2016 食品安全国家标准《鲜（冻）畜禽产品》，包装标识符合原国家质量监督检验检疫总局《食品标识管理规定》。包装、运输和贮存，符合《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016 标准。到校时肋排新鲜。供货时提供动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明以及非洲猪瘟病毒检测结果（报告）。
6	牛肉	纯瘦肉：肌肉有光泽，红色均匀，无异味，无注水，冷鲜肉。状态：肉质紧密、有弹性，表面微干或微湿润，不粘手，具有牛肉固有的状态，无正

		常视力可见外来异物。质量标准符合 GB2707-2016 食品安全国家标准《鲜（冻）畜禽产品》，包装配送，每包 5kg~20kg，包装标识符合原国家质量监督检验检疫总局《食品标识管理规定》要求。包装、运输和贮存按照《肉和肉制品经营卫生规范》符合 GB20799-2016 标准。供货时提供动物检疫合格证明和质检报告。
7	鸡肉	冰鲜鸡肉（鸡大腿）。感官要求：表皮和肌肉切面有光泽，具有鸡肉固有的色泽。气味：具有鸡肉固有的气味、无异味。煮沸后肉汤：透明澄清，脂肪团聚于液面，具有鸡肉汤固有的香味。状态：具有鸡肉固有的状态，无正常视力可见外来异物。配送包装，每包 5kg~20kg。包装标识符合原国家质量监督检验检疫总局《食品标识管理规定》。包装、运输和贮存按照《肉和肉制品经营卫生规范》GB20799-2016。供货时提供动物检疫合格证明。
8	包子	主要配料为小麦粉、新鲜猪肉原料（不添加味精、鸡精、香精，包子的原料肉不用修整后的碎肉和冷冻肉）。每只包子重量 $80\text{g} \pm 5\text{g}$ 。包子整体面皮肉馅比 6：4；馅料肥瘦比 3：7。产品执行标准符合 GB19295-2021 食品安全国家标准《速冻面米与调制食品》。产品类型为速冻面米制品（速冻熟制非即食品）。须采用食品级包装，且每个包装内装 10~15 只。
9	鸡蛋	符合 GB2749-2015 食品安全国家标准《蛋与蛋制品》。 （1）蛋壳表面光泽、完整、坚实，壳外膜色白呈霜状；（2）气室小，高度在 4-5mm 之间；（3）蛋白浓厚、透明、无杂质异味。（4）平均单颗重量不小于 55g。

X部分食材技术要求

蔬菜类（产品标准）	
1	叶菜类（包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜），叶片应饱满，大小适中，形态整齐，纹理清晰，无扭曲或破损，质地柔韧，有一定的坚实度，不易折断；叶片质地脆嫩，水分充足，无干瘪或脱水现象，色泽正常；茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤；无烧心焦边、腐烂等现象，无抽薹（菜心除外）；结球的叶菜应结球紧实；菠菜和芹菜可带根。
2	花椰菜、青花菜：花椰菜要求花球洁白，脆嫩，色泽好，花球紧实，握之有重量感，无茸毛，可带4~5片嫩叶，菜形端正，近似圆形或扁圆形；无机械损伤、无霉斑、无病虫害、无异味、无烧心、基本不枯萎、无药斑、虫洞等；单果重不小于500g。青花菜要求具有该品种特有的典型形状，球形美观不畸形，花球紧密坚实，深绿色，花粒细小，没有黄花蕾、病斑及虫斑，无腐烂、无病虫害、无异味、无冻害、不萎蔫、无药斑、虫洞、黑斑等。
3	茄果（包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等）：番茄外观一致，果形圆润无筋棱（具棱品种除外）；成熟适度一致；色泽均匀、表皮光洁、果腔充实、果实坚实，富有弹性；无损伤、无裂口、无疤痕。茄子要求外观一致，整齐度高，果柄、花萼和果实呈该品种固有颜色，色泽鲜亮，不萎；种子未完全形成；无冷害、冻害、灼伤及机械损伤。甜椒辣椒要求外观一致，果梗、萼片和果实呈该品种固有的颜色，色泽一致；质地脆嫩；果柄切口水平、整齐（仅适用于灯笼形）；无冷害、冻害、灼伤及机械损伤，无腐烂。
4	瓜类（包括黄瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、南瓜等）：黄瓜要求质量优良，具有品种的所有特性，发育充分，形态挺直（黄瓜每长10厘米，最大弧高10毫米），具有品种的典型色泽，无缺陷或仅有轻微变形（不包括黄瓜籽成熟引起的变形），以及由摩擦、搬运或低温引起的果皮轻微瑕疵（已愈合且不影响保存质量）。丝瓜要求果柄长2~3厘米；弯曲度≤1厘米，瓜条长且粗，整齐一致，符合本品种固有形状，无畸形，具有正常的色泽和光泽，果面光滑，果实新鲜、清洁，无病虫害和机械损伤。苦瓜要求瓜条长且粗，整齐一致，符合本品种固有形状，无畸形，具有正常的色泽和光泽，果面光滑，果实新鲜、清洁，无病虫害和机械损伤。 南瓜要求果形端正；无病斑，无虫害，无机械损伤；外观完整、干净，颜色鲜艳，大小均

	匀一致，不应过大或过小，重量适中，形状、挂秧长度、柄长度等多个方面都符合标准。冬瓜要求色泽鲜亮、着色均匀，外皮较硬，瓜形端正，两端大小基本一致，呈圆柱形、扁圆形或圆形，肉质紧密，无蓬松，肉厚，心室小，种子成熟，大小均匀，单果质量不小于3kg，与平均质量的误差 $\leq \pm 5\%$ 。
5	根菜类 （包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁、芜菁甘蓝等）：萝卜要求同一品种，形状正常，大小均匀，肉质脆嫩致密，新鲜，皮细且光滑，色泽良好，清洁；无腐烂、裂痕、皱缩、黑心、糠心、病虫害、机械伤及冻害。胡萝卜要求保持块根固有色泽，自然鲜亮，颜色均匀；保持块根固有形状，形状均匀，无歪扭、弯曲、开裂或凸起，无青头；无机械伤及病虫伤块根；整齐与平均长度的误差在5%以内。大头菜要求具有完整的形态，表面光滑，无明显的机械损伤或病虫害痕迹。芜菁、芜菁甘蓝要求皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糠心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。
6	薯芋类 （包括马铃薯、薯蓣、芋、姜、山药、豆薯等）：马铃薯要求大小均匀；外观新鲜；硬实；清洁、无泥土、无杂物；成熟度好；薯形好；基本无表皮破损、无机械损伤；无内部缺陷及外部缺陷造成的损伤；单薯质量不低于100克。薯蓣、芋、姜、山药、豆薯等要求色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。
7	葱蒜类 （包括大葱、分葱、四季葱、韭菜、大蒜、洋葱）：大葱要求具有该品种特有的外形和色泽，清洁，整齐，直立，葱白肥厚，松紧适度，质嫩，纤维少，葱白无破裂、空心、汁液外溢和明显失水，无冷冻、病虫害源区引起的病斑及机械等损伤。洋葱要求鳞茎外形和颜色完好，大小均匀，饱满硬实；外层鳞片干裂面积最多不超出鳞茎表面1/5，无损伤；根和假茎切除干净整齐。葱和大蒜的青蒜保留干净须根，葱去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶；可食部分质地幼嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。葱白乳白，葱叶较长。蒜瓣饱满，无霉变出芽现象。
8	豆类 （包括豇豆、菜豆、豌豆、蚕豆、刀豆、毛豆、扁豆等），形态完整，成熟度适中，无病虫害斑。食荚类：豆荚新鲜幼嫩，均匀。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
9	水生类 （包括茭白、藕、荸荠、慈菇、菱角等），品质鲜嫩，成熟度适中，无泥土、杂质、机械伤，不干瘪，不腐烂霉变，茭白不黑芯。

10	多年生类 （包括竹笋、芦笋等），幼嫩，无病虫害斑，无明显机械伤。
11	芽苗类 （包括绿豆芽、黄豆芽、豌豆芽、香椿苗等）芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
12	其它蔬菜 ，新鲜，干净，无灰土结块，无死叶。所有蔬菜有包裹措施，保持完整、干净。
豆制品类（产品标准）	
13	豆腐 ：呈均匀的白色或浅黄色，有光泽，块型完整，软硬适度，有一定的弹性，质地细嫩，有豆腐特有的香味，无酸、涩等不良气味。无正常视力可见的外来异物。
14	豆腐干 ：呈均匀的黄色，有光泽，块型完整，质地细腻，边角整齐，有一定的弹性，切开处挤压不出水、无杂质，有豆腐干特有的香味，无酸、涩等不良气味。无正常视力可见的外来异物。
15	油豆腐 ：呈金黄色，有光泽，块型完整，有弹性，无杂质，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，有油豆腐特有的香味，无酸、涩等不良气味。无正常视力可见的外来异物。
16	豆腐皮（千张、百叶等） ：呈均匀的白色或浅黄色，有光泽，组织结构紧密细致，富有韧性，软硬适度，薄厚均一致，不粘手，无杂质，有豆腐皮特有香味，无酸、涩等不良气味。无正常视力可见的外来异物。
17	腐竹 ：呈均匀的黄色，有光泽，为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀，有腐竹特有香味，无酸、涩等不良气味。无正常视力可见的外来异物。
18	蛋白肉 ：优质非转基因大豆制品，呈均匀的白色或浅黄色，有光泽，组织结构紧密细致，具有弹性，软硬适度，薄厚均一致，不粘手，无杂质，有豆制品特有香味，无酸、涩等不良气味。
调味品、干货类（技术标准）	
19	糖 ：糖品名：绵白糖或白砂糖；等级：优级；品质要求：晶粒均匀，干燥松散，颜色洁白，无色糖粒、糖块、绵白糖质地柔软，糖的晶体或水溶液味甜纯正，无异臭、异味、异物；重量要求：标明重量±2%；包装要求：内塑料袋，外编织袋或牛皮纸

	袋，字迹清晰，外袋清洁无破损，无污染。
20	食盐： 品种：精盐；品质要求：白色味咸，无可见外来杂质，无苦味、涩味、无异味；水溶后无沉淀物；重量要求：标明重量的±2%；包装要求：内塑料袋，外编织袋或牛皮纸，字迹清晰，外袋清洁无破损，无污染。
21	料酒： 料酒应呈现出清澈、透明的状态，不得有杂质，料酒的颜色应为酱黄色至棕红色，与黄酒的颜色相近。同时不得有异味。料酒的口感应醇厚，口感协调。 包装标准：国家标准规定，料酒的包装容器可以为玻璃瓶或塑料瓶，容量应为常用规格。瓶盖应能完全密封，确保料酒不受外界污染。符合国家标准要求。
22	酱油： 老抽及生抽；品质要求：具有正常酿造酱油的色泽，气味和滋味无不良气味，不得有酸、苦涩等异味和霉味，不浑浊，无沉淀；包装要求：桶装或瓶装；重量要求：标准重量的±2%。
23	醋： 品质要求：具有正常酿造醋的色泽，气味和滋味无不良气味，不得有苦涩等异味和霉味，不浑浊，无沉淀，必须带有生产厂家名称、具体的生产日期；包装要求：桶装或瓶装；重量要求：标准重量的±2%。
24	辣椒： 果面清洁、干燥、无杂质；无虫及病虫造成的损伤；无异味；外观一致；果梗、萼片和果实呈现该品种固有的颜色，色泽一致；质地脆嫩；无冷害、冻害、灼伤及机械损伤，无腐烂。色泽、新鲜、清洁、腐烂、冻害、病虫害及机械伤等外观特征。包装具备防潮要求。
25	酵母： 具有正常色泽，粉末状，无杂质，无异物；包装要求：袋装；重量要求：标准重量的±2%。
26	八角： 色泽棕红，朵大均匀呈八角形。干燥饱满，香气浓郁无霉烂，杂质破碎和脱壳籽粒不超10%。包装具备防潮要求。
27	花椒： 色泽正常，颗粒均匀无杂质，干燥松散无结块，具有本品固有的气味；包装要求：外包装牛皮纸箱，包装完整无破损，具备防潮要求；重量要求：标准重量的±2%。
28	鸡精： 米黄色颗粒，色泽正常，颗粒均匀无杂质，干燥松散无结块，具有本品固有的气味；包装要求：内为独立包装袋，外为牛皮纸箱，包装完整，无破损；重量要求：标准重量的±2%。

3、验收要求

(1) 验收方式：采取现场验收的方式，采购人和供应商双方的验收人员应认真检查物资的质量，按索票-验证-留样-抽查-过磅-入库的程序完成验收，供应商提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后索取复印件留存。进货查验记录和相关凭证保存期限不少于产品保质期满后 6 个月；无明确保质期产品的，保存期限不少于 2 年。每批次每种食材均留样，检测按后附产品质量描述对食材质量进行抽查。

(2) 供应商应对提供的服务成果作出全面自查和整理，提供能证明其按照合同约定数量或者工作量清单履约的相关记录或者凭证，并列出清单，作为采购人验收和使用的技术条件依据，相关记录或者凭证及清单应随提供的服务成果交给采购人。

(3) 验收时，采购人和供应商双方必须同时在场，供应商所提供的服务不符合采购文件内容规定或未达到采购人要求的，采购人有权拒绝验收。供应商应及时按采购文件内容规定和采购人要求免费进行整改，直至验收合格，方视为供应商按采购文件规定完成服务。验收合格的，由双方共同签订《验收报告》。在经过两次限期整改后，服务仍达不到采购文件规定内容的，采购人有权拒收，并可以解除合同；由此引起采购人损失及赔偿责任由供应商承担。

(4) 如果采购人和供应商双方对《验收报告》有分歧，双方须于出现分歧后 7 天内给对方书面声明，以陈述理由及要求，并附有关证据。也可以邀请国家认可的质量检测机构或双方认可的第三方机构对服务进行鉴定。服务符合标准的，鉴定费由和误期责任采购人承担；不符合质量标准的，鉴定费由和误期责任供应商承担。

(5) 为便于食材产品验收，投标阶段应在投标文件中列明如下所投主选及备选食材的产品规格（品牌型号），以实物照片为佳。格式如下供参考：

主选食材大宗食材产品规格（品牌型号）			
食材名称	生产商名称	产品规格（品牌型号）	产品图片
大米			
大豆油			

小麦粉			
猪肉			
猪排			
牛肉			
鸡肉			
包子			
鸡蛋			
备选食材大宗食材产品规格（品牌型号）			
大米			
大豆油			
小麦粉			
猪肉			
猪排			
牛肉			
鸡肉			
包子			
鸡蛋			
注：本表格式供应商可根据实际情况自行调整。如肉类食材无法填写具体产品规格（品牌型号），可填写生产商名称。产品图片以实物照片为佳。			
X部分食材			
食材名称	生产商（供应链）名称		备选生产商（供应链）名称
蔬菜类			
豆制品类			
调味品、干货类			
注：本表格式供应商可根据实际情况自行调整。非单一生产商（供应链）的可填写多个。			

4、特别提醒

营养改善计划实施学校午餐学生标准：**每人每日金额不得低于5元**；初中、小学每生每天学生自费标准资金分别为3元、2元。供货过程中，原则上每月每生

总资金收支基本平衡，支出不得超过本学期总资金。早晚餐部分为学生自费。每生每周大宗食材数量原则上不低于下表标准，若遇食材价格发生较大波动，采购人有权对每生每周大宗食材数量进行调整。

食材名称	初中生	小学生
	数量（每生每周）	
大米	475g	425g
大豆油	100ml	75ml
小麦粉	425g	375g
猪肉	160g	155g
猪排	100g	100g
牛肉	70g	85g
鸡肉	100g	100g
包子	80g	80g
鸡蛋	5个	5个

四、报价要求

1、报价方式：

(1) ☐ 总价报价：_____；

(2) ☒ 费率报价：采用费率报价方式，由供应商自行测算报出综合费率，无需分类别报价，综合费率报价不得高于 100%，否则报价无效；报价包括提供服务的一切成本和费用、管理费、利润和税金，以及采购合同中所涵盖的责任、义务和风险。

结算价：学校实际接收数量*市场基准价格*报价费率。每月结算一次，按程序、业主要求及时办理结算手续。

注：市场基准价格优先适用顺序如下：

(1) 参照配送日前（含配送当天）最近一期阜阳市发改委公布的“价比三家”大型农贸市场民生商品价格信息的食材平均价；

(2) 若阜阳市“价比三家”大型农贸市场民生商品价格信息没有信息价的，则按照中标供应商与采购人共同调研认可的市场价作为基准价进行结算。如遇自然灾害等不可预见的因素造成的个别品种价格需临时做调整的，中标供应商应遵循当时的市场价格标准，事先与采购人协商并在采购人同意后方可调整；

(3) ☐ 单价报价：_____；

(4) ☐ 其他：_____；

备注：说明内容按照采购项目实际情况自行填写。

五、其他要求

（一）食材调换要求

(1) 大宗食材及 X 部分食材须各提供一家备选生产商（供应链）（质量符合技术要求）。供货履约过程中，如遇以下情形之一，经采购人书面同意后，可更换为符合采购需求要求的食材生产商（按照主选食材-备选食材-主、备选之外食材依次进行更换，即主选食材出现以下情形之一，经采购人书面同意后，更换为备选食材；备选食材出现以下情形之一，经采购人书面同意后，更换为主、备选之外食材）。

①后期供货履约过程中，所供食材厂家所生产食材不符合国家标准；

②所供食材厂家所生产食材数量无法满足供货需求；

③所供食材厂家所生产食材发生食品安全事故；

④所供食材生产厂家恶意抬高食材价格，向各供应商的供货价超过阜阳市发改委公布的“价比三家”大型农贸市场民生商品价格信息（周报）的平均价。

更换前各供应商须提供相关证明材料。

（2）调换时限：供货产品不符合质量、规格、订单要求的应及时进行调换，供应商在接到使用单位提出的食材补充、调换要求后，不得延误、影响学生就餐。最迟当天完成调换。

（3）食材变更：如有突发情况，无法按学校所需食材配送，须提前与学校进行沟通协商，不得擅自变更配送食材。

（4）若按照招标文件要求，发生主选食材更换为备选食材情形，供应商应同时为备选食材购买食品安全责任险，备选食材供货要求同主选食材供货要求一致。

（二）考核指标及评分标准（满分 100 分）

考核项目	考核内容	考核标准	得分
食材配送 (满分 30 分)	仓储应保证干净、整洁、卫生，场地设备正常运行，食材存储分类分架避免交叉污染	每有一处不符合要求扣 1 分	
	运输车辆内部应保证干净、整洁、卫生，严格按照安全标准分包装、分器皿、分类、有序摆放，定期消毒，符合卫生配送标准	每有一处不符合要求扣 2 分	
	未按要求进行冷藏或冷冻运输	每发现一次扣 5 分	
	准时配送，约定时间前送到指定地点	每延迟一次扣 2 分，因延迟配送造成供餐困难的扣 5 分	
	食品进出库记录齐全，账实相符	每有一次不相符的记录扣 2 分	
	配送食材种类及数量存在弄虚作假行为的	每发现一起扣 5 分	
食材质量	每批次蔬菜类食材需有快检记录	无记录或记录不完整扣 2 分	

(满分 40 分)	配送食材新鲜度、品质是否符合相关标准和强制性规定要求	每发现一种食材质量不达标扣 2 分	
	食材到达目的地时外包装完整无污染	每发现一种食材受污染扣 2 分	
	配送食材混有异物或者其他感官性状异常，经相关部门检验后确定人体健康有害的	每发现一种食材扣 5 分	
	配送假冒伪劣、过期、经相关部门检验后确定是变质食品的	每发现一次扣 10 分，并根据情节轻重考虑是否解除合同	
服务质量 (满分 30 分)	从业人员须持有效健康证和培训合格证（采购文件要求的从业人员证书）	发现一人不符合要求扣 3 分	
	运输搬运食材未按学校要求规定码放	每次扣 1 分	
	未按照投标文件要求配备仓储、冷藏保鲜库、配送车辆的	每发现一起扣 2 分	
	服从学校管理，积极配合学校工作，对学校反馈问题及时整改	不服从管理或反馈问题未及时整改一次扣 3 分	

1、考核方式

(1) 日常检查：学校管理人员每日对食材配送企业配送的食材进行初步检查，记录食材质量、配送时间等情况，并定期向教育主管部门汇报。

(2) 定期考核：采购人或者学校每月对食材配送企业进行全面考核，依据考核指标逐项打分，填写考核打分表，考核过程材料保存完整（如相关照片等），连同食材报表一并报送至教育局勤管中心。

(3) 部门监督：教育局联合市场监督管理局定期对食材配送企业进行监督检查，重点检查企业资质证照、从业人员持证情况、仓储场所、运输工具等，发现问题及时督促整改，并视情节轻重进行扣分处理。

2、取消配送条件

1) 每月考核汇总得分低于 80 分，则取消食材配送资格，终止合同。

2) 出现以下情形之一，立即终止合同，企业退出食材配送：

(1) 食材配送企业营业执照或食品经营许可证被依法吊销、撤销、注销的。

(2) 被职能部门列入黑名单，被取消食品配送资格的。

(3) 因食品原料问题导致被服务学校发生食品安全事件的。

（4）在招投标工作过程中提供虚假信息的；未经采购人或服务对象同意，配送公司签约人无故更换的；经营管理期间，存在转包、分包、挂靠和合伙经营行为的。

（5）从无资质的食品生产经营单位采购食品的；违反合同相关条款规定，或随意变更供应方案等情况，经教育主管部门认定应解除合同的。

（6）在县级及以上部门组织的营养食材质量抽检中两次不合格的。

3、保障措施

（1）教育主管部门建立食材配送企业档案，记录企业考核情况、违规行为等信息，作为企业后续参与食材配送招标等活动的重要参考依据。

（2）对于解除配送合同的供应商企业，及时启动应急程序，重新招标另行选定食材配送企业，确保食材供应不受影响。