

临泉县 2025-2026 年学生食材采购配送服务

框架协议采购项目一包采购需求

1. 总体说明

1.1 本章所提出的技术要求是对本次采购服务的基本要求，并未涉及所有技术细节，也未充分引述有关标准、规范的全部条款。供应商应保证其提供的服务除了满足本技术要求外，还应符合中国国家、行业、地方或服务提供商所在国的有关强制性标准、规范。当上述标准、规范的有关规定之间存在差异时，应以要求高的为准。

1.2 本章中提及的工艺、材料、设备的标准及品牌或型号（如有）仅起说明作用，并没有强制性。供应商在响应中可以用替代工艺、材料、设备的标准及品牌或型号，但这种替代须实质上满足、等同或优于本章技术要求，同时须提供相关证明材料，否则可能被评审小组认定为负偏离。

1.3 除非有特别说明，本章中所列的具体参数或参数范围，均理解为征集人（采购人）可接受的最低要求。

1.4 采购需求如包含属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的节能产品，则供应商提供产品须具有市场监管总局公布的《参与实施政府采购节能产品认证机构目录》中的认证机构出具的、处于有效期内的节能（节水）产品认证证书。

2. 项目概况

临泉县 2025-2026 年学生食材采购配送服务框架协议采购项目一包，拟选取不超过 18 家食材供应商为临泉县中小学学生早、中、晚餐，提供所需的肉类、粮油、包子、蔬菜、鸡蛋、豆制品、调味品、干货等采购及配送。享受营养餐初中学生 46229 人，小学生 108864 人，合计 155093 人，具体以实际配送为准。

3. 商务要求

除非有特别说明，本条为实质性要求。

交付（实施）的时间（期限）	配送期限同每学年开学时间和结束时间一致（以征集人通知为准）。米面油调味品、干货类每周集中供货一次，牛肉、猪排、鸡肉按采购人或者服务对象通知每周供货一次，猪肉每周按采购人或者服务对象通知供货两次；包子需求采购人或者服务对象提前一周向征集人报备数量后，由征集人通知供应商进行配送；X部分食材每日供货一次。所有食材原则上提前一天12:00-17:00之间进行配送（具体以采购人或者服务对象要求时间为准）；各食材送至各校指定地点，并通知学校相关人员验收。大宗食材与X部分食材不得混装。
交付（实施）的地点（范围）	征集人指定各所学校食堂。
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。
其他要求	<p>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，经征集人书面同意后，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，经征集人书面同意后，更换为备选食材；备选食材出现以下情形之一，经征集人书面同意后，更换为主、备选之外食材）。</p> <p>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供应商中标价并且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。</p> <p>更换前各供应商须提供相关证明材料。</p>

4. 技术要求

4.1 产品要求（除采购需求明确要求提供证明材料外，技术响应情况以响应文件格式技术响应表响应内容为评审依据）

4.1.1 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。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。产品到校时距保质期满不低于 2 个月。
2	大豆油	大豆油。符合《大豆油》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。产品到校时距保质期满不低于 12 个月。
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。产品到校时距保质期满不低于 2 个月。
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，包子的原料肉不用休整后的碎肉）、无蔬菜。每只包子重量 80g±5g。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。产品到校时距保质期满不低于 6 个月。
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。
...

4.1.2 X部分食材技术要求

注：为便于溯源，需在响应文件分项报价表中填写每类食材生产商名称，非单一生产商的填写供应链名称。

蔬菜类（产品标准）

1	<p>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。</p>
2	<p>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。</p>
3	<p>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。</p>
4	<p>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、柄长度等各个方面都符合标准。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≤±5%。</p>

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。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、病虫害原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，外袋清洁无批、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、无异臭；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、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。
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%。
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；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%。
...	...

供应商须指定专人配送，履约前进行培训，熟悉相关配送路线；不得随意更换配送人员，配送人员须持有健康证。

4.1.3 采购金额和数量

(1) 初中生营养餐标准：每生 25 元/周。每生每周配备食材：大米 475 克，小麦粉 425 克，鸡肉 100 克，牛肉 70 克，猪排 95 克，猪肉 148 克，鸡蛋 5 个，包子 80 克（具体配送数量按照学校实际需求，由采购人或服务对象提前一周上

报数量，由教育局汇总后提前一周通知供应商进行配送；少配送的包子按照等价折算成其他大宗食材；包子之外的大宗食材部分，按照每周定量进行配送；少数民族学生的肉类食材由学校自行协商调换为等值其他肉类食材。下同）。

（2）小学生营养餐标准：每生 25 元/周。每生每周配备食材：大米 425 克，小麦粉 375 克，鸡肉 100 克，牛肉 82 克，猪排 95 克，猪肉 148 克，鸡蛋 5 个，包子 80 克。

（3）食用油采用定量供应，其中初中生每生每天 20 毫升，小学生每生每天 15 毫升。

（4）每周供应牛肉一次，猪肉两次，猪排骨一次，鸡肉一次，包子需求由采购人或服务对象提前一周向征集人报备数量后，由征集人通知供应商进行配送。

备注：牛肉、猪肉、猪排生产厂家须具有符合国家规定的相关资格证书，具有生产冷鲜肉的能力。

4.1.4 服务期限：2025 年秋季至 2026 春季学期，每年按 190 天计算（结账时以实际供货天数供货量为准）。

4.1.5 交货时间、地点：配送期限同每学年开学时间和结束时间一致（以征集人通知为准）。米面油调味品、干货类每周集中供货一次，牛肉、猪排、鸡肉按采购人或者服务对象通知每周供货一次，猪肉每周按采购人或者服务对象通知供货两次；包子需求采购人或者服务对象提前一周向征集人报备数量后，由采购人或者服务对象通知供应商进行配送；X 部分食材每日供货一次。所有食材原则上提前一天 12:00-17:00 之间进行配送（具体以采购人或者服务对象要求时间为准）；各食材送至各校指定地点，并通知学校相关人员验收。大宗食材与 X 部分食材不得混装。交货地点：每个学校食堂。

4.1.6 具体学校、人数以临泉县教育局提供的学校和人数为准，据实配送。

4.1.7 以上货物按国家食品卫生标准、质量标准等相关要求执行。其中：

1、蛋类、果蔬类必须使用新鲜食材，不得使用冷冻食材，农药残留不得超标。

2、粮油类、副食调料等应符合国家相关标准。调味品、干货类产品供货时须能体现产品生产厂家、生产日期、保质期等关键信息，产品到校时距保质期满不低于6个月。

3、蛋类源头生产商（厂家）必须具有相对应的有效的动物检验检疫证明，响应文件中提供拟供蛋类源头生产商（厂家）有效的动物检验检疫证明。供货阶段鸡蛋按数量进行结算验收，产品质量符合技术要求，否则不予接收。

4、蔬菜类食材需在供货协议上列出常用蔬菜一般损耗率。为保证食品安全、产品溯源、事故责任追究，主要食用蔬菜类食材（包括白菜、甘蓝（包菜）、花椰菜（花菜）、青花菜（西兰花）、土豆、洋葱、胡萝卜、红薯、西红柿、冬瓜、大蒜、生姜）应在响应文件中提供上述至少八种食材源产地证明或加工厂家出具的加工产地证明。同时，为便于接收区分不同生产厂家食材，供货阶段所提供的食材外包装应能体现生产厂家产品标识。供应商能够根据供应批次协助完成产品全生产环节流程追溯。

5、为便于大宗食材产品验收，投标阶段应在响应文件中列明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。

6、所有食材（含大宗食材及X部分食材）供货阶段提供生产商同批次食材合格证明文件。

7、具体学校、人数以临泉县教育局提供的学校和人数为准，据实配送。

8、午餐营养餐学生自费标准：初中、小学每生每天资金分别为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共资金。早晚餐部分为学生自费。

9、每生每天供应要求：鸡蛋一个；蔬菜、豆制品以及调味品等食材按照学校需求，由教育局汇总后提前一周通知供应商按照要求进行供应。

4.2 服务内容

4.2.1 临泉县 2025-2026 年学生食材采购配送服务框架协议采购项目一包，拟选取不超过 18 家食材供应商为临泉县中小学学生早、中、晚餐，提供所需的肉类、粮油、包子、蔬菜、鸡蛋、豆制品、调味品、干货等采购及配送。享受营养餐初中学生 46229 人，小学生 108864 人，合计 155093 人，具体以实际配送为准。供应商配送的货物必须安全卫生，量足价平，并提供完善的售后服务。

4.2.2 结合临泉县中小学供应服务需求情况，本项目择优选取入围不超过 18 家服务单位。

4.2.3 征集人的食堂食材配送服务时间要求不仅限工作日，如遇特殊情况，周末或节假日也会要求入围供应商提供配送服务，入围供应商在接到征集人的通知后须无条件配合。

4.2.4 本项目分若干次供货，每次供货量、供货品种及时间由征集人指定。

4.2.5 签订合同时，征集人有权对部分服务条款进行调整，但调整标准不会超出征集文件项目需求的服务标准范围。

4.3 质量要求与验收标准

4.3.1 货物的生产与销售、运输装卸、验收及售后规范等按照以下原则执行：有国家标准的执行国家标准；无国家标准的执行行业标准；无行业标准的执行地方标准；无地方标准的执行企业标准。

4.3.2 货到后，入围供应商配合采购人对食材进行抽检，抽检不合格，采购人有权依具体状况作拒绝接收或退货处理。采购人在使用过程中有权进行复检，复检发现不合格、品质不一或不能正常使用及其他情况，根据复检情况严重性扣除未支付货款的 10%-50%，造成其他损失的，入围供应商仍应予以相应赔偿。

4.3.3 若入围供应商提供的产品质量不符合采购人质量要求，采购人有权解除合同，并要求入围供应商承担相应损失。

5. 征集人的其他要求

各供应商生成加密投标响应文件时投标报价一栏统一填写 X 部分食材报价数值，本部分食材采用费率报价方式，由供应商自行测算报出综合费率(即统一折扣率)，无需分类别报价，综合费率报价不得高于 86.68%，否则报价无效。报价费率小数点后保留不超过两位小数(如供应商报价费率为 86.55%，四舍五入)。

特别提醒：供应商应充分考虑所投食材生产商及备选生产商之间食材价格差异性，无论是否启用备选食材，结算价均按照供应商所投食材生产商投标价进行结算。**第二阶段采购人或者服务对象以入围产品价格为主导，结合产品质量以及服务便利性、用户评价等因素，从第一阶段入围 18 家供应商中直接选定 15 家作为成交供应商。**每个供应商合同份额及所供食材种类由征集人直接分配确定，征集人不保证每个合同份额额最低数量。

5.1 大宗食材报价要求（供应商响应报价不超过最高限制单价每生 25 元/周）

本部分报价采用食材分项报价，累计求和方式进行报价。以下表格请制作后放入响应文件中，以便评标使用。食材单价表中，初中生、小学生同类食材所投生产商、食材单价应一致。

学生	食材名称	生产商名称	备选生产商名称	数量（每生每周）
初中生	大米			475g/周
	大豆油			100ml/周
	小麦粉			425g/周
	猪肉			148g/周
	猪排			95g/周
	牛肉			70g/周
	鸡肉			100g/周
	包子			80g/周
	鸡蛋			5个/周
小学生	大米			425g/周
	大豆油			75ml/周
	小麦粉			375g/周
	猪肉			148g/周
	猪排			95g/周
	牛肉			82g/周
	鸡肉			100g/周
	包子			80g/周
	鸡蛋			5个/周

注：每生每周数量已定量，不允调整。

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。

食材单价表

学生	食材名称	生产商名称	投标单价	每生每周
初中生	大米		_____元 / kg	_____元
	大豆油		_____元 / L	_____元
	小麦粉		_____元 / kg	_____元
	猪肉		_____元 / kg	_____元
	猪排		_____元 / kg	_____元
	牛肉		_____元 / kg	_____元
	鸡肉		_____元 / kg	_____元
	包子		_____元 / kg	_____元
	鸡蛋		_____元 / 个	_____元

合计：每生 _____ 元/周 (供应商响应报价不超过最高限制单价每生25元/周)

学生	食材名称	生产商名称	投标单价	每生每周
小学生	大米		_____元 / kg	_____元
	大豆油		_____元 / L	_____元
	小麦粉		_____元 / kg	_____元
	猪肉		_____元 / kg	_____元
	猪排		_____元 / kg	_____元
	牛肉		_____元 / kg	_____元
	鸡肉		_____元 / kg	_____元
	包子		_____元 / kg	_____元
	鸡蛋		_____元 / 个	_____元

合计：每生_____元/周（供应商响应报价不超过最高限制单价每生25元/周）

注：1. 保留两位小数。每生每周不超过 25 元。
2. 评标委员会对于投标报价明显过低的，需要重点评审。
3. 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，应当要求其在合理的时间内提供说明，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。

5.2 X 部分食材报价要求（供应商响应报价不超过最高限制单价 86.68%）

5.2.1 本部分食材采用费率报价方式，由供应商自行测算报出综合费率(即统一折扣率)，无需分类别报价，综合费率报价不得高于 86.68%，否则报价无效。报价费率小数点后保留不超过两位小数(如供应商报价费率为 86.55%，四舍五入)。

X 部分食材报价表

序号	项目	内容
1	食材名称	X 部分食材
2	响应报价	费率（大写）_____（小写_____）%

5.2.2 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) 参照每月 1 日临泉县政府物价部门公布能查询到的上月食材信息价的平均价。(例如：上月发布 4 次信息价，取该食材每次信息价之和/4，作为基准价)；

(2) 参照每月 1 日阜阳市发改委公布的能查询到的上月“价比三家”大型农贸市场民生商品价格信息) 的平均价。(例如：上月发布 4 次信息价，取该食材每次信息价之和/4，作为基准价)；

(3) 若临泉县政府物价部门和阜阳市“价比三家”大型农贸市场民生商品价格信息没有信息价的，则按照入围供应商与征集人共同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，入围供应商应遵循当时的市场价格标准，事先与征集人协商并在征集人同意后方可调整。

5.3 服务要求

5.3.1 本项目为各学校在校学生提供食材供应配送服务，供应商应严格执行教育、市场监管等部门的监管要求。

5.3.2 供应商应须具有满足实际需求的专用配送车辆，应配备符合条件的冷藏保温设备装置，车辆的密封性能要好，数量与送餐的数量要相适应。车辆、周转箱要定期消毒。

5.3.3 供应商须为本项目配备项目负责人、配送负责人、仓储负责人、采购负责人等人员，并具备食材仓储能力。配合征集人做好营养餐管理服务。

5.3.4 若在服务期间因供应商过失发生其他安全生产事故，由提供服务的供应商负责，并追究相关人员的责任，情况严重的则立刻终止服务协议。

5.3.5 入围供应商应具有完善的公司制度体系，不得将自己的成交项目分包或转包给第三方。

5.3.6 入围供应商应遵守征集人针对本项目制订的服务要求及考核制度；征集人将不定期对入围供应商供货的质量、价格、用户满意度等情况进行抽查，抽查不合格的将中止供货协议，并要求供应商整改；整改后仍不合格的，将终止合同。

5.3.7 征集人根据项目需要，划分 15 个配送范围，第二阶段采购人或者服务对象以入围产品价格为主导，结合产品质量以及服务便利性、用户评价等因素，从第一阶段入围 18 家供应商中直接选定 15 家作为成交供应商并授予合同。每个供应商合同份额及所供食材种类由征集人直接分配确定，征集人不保证每个合同份额额最低数量。

5.3.8 入围供应商严格保证食品安全。要定岗到人对每批次每种食品成品进行留样检测，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。若检测出的农药残留、微生物量等其他不符合国家食品卫生相关要求的，征集人有权追究入围供应商的违约责任。

5.3.9 食材调换要求：

(1) 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，入围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。

(2) 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。

(3) 若按照征集文件要求，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。

5.3.10 若配送或调换不及时导致学生用餐延误或无法用餐，将追究供货商的违约及赔偿责任。

5.3.11 入围供应商和征集人双方在签订配送合同后，入围供应商不得以任何理由拒绝送货，征集人有权追究其违约责任。

5.3.12 采购人或者服务对象按照考核标准定期对成交供应商进行考核，考核不合格采购人或者服务对象有权解除合同。合同解除后按照以入围产品价格为主导，结合产品质量以及服务便利性、用户评价等因素，从第一阶段入围但未被授予合同的3家供应商直接选定作为新的成交供应商并授予合同。每个合同期内，每个供应商只能被授予一次合同。考核方案如下：

考核指标及评分标准

考核项目	考核内容	考核标准	得分
食材配送 (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	
	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，帐实相符	每有一次不相符的记录扣2分	
食材质量 (40分)	配送食材种类及数量是否符合要求	每种食材不符合要求扣2分	
	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	
	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	
服务质量 (30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	
	从业人员须持有效健康证和培训合格证，规范着装	发现一人不符合要求扣2分	
	运输搬运食材未按学校要求规定码放	每次扣1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	
--	-----------------------------	------------------------	--

二、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：采购人或者服务对象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，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。

三、退出条件

1. 每月考核得分低于 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；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。

四、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，按照征集文件要求确定新的食材配送企业，确保食材供应不受影响。
3. 定期组织学校、家长代表等对食材配送企业进行满意度调查，将调查结果纳入企业考核范畴，充分发挥社会监督作用。