

# 征求意见稿

项目编号：BDGZ2024001

项目名称：北滘镇十七所公办中小学饭堂主副食材供应

招标方式：公开招标

招标人：佛山市顺德区北滘镇教育办公室

招标代理机构：广东必鼎工程项目管理有限公司

## 供应商资格

1. 具有独立承担民事责任的能力：有效的营业执照（或事业单位法人证书，或社会团体法人登记证书，或其他具有独立承担民事责任的能力的有效证照）复印件，如供应商为自然人的需提供自然人身份证明复印件。

2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：财务会计制度情况，须提供下列任一项证明材料：①经审计的 2022 年度或 2023 年度财务报告（要求：由第三方会计师事务所出具并加盖其公章和注册会计师签字盖章，且能反映审计结论）；②基本开户银行出具投标截止前 6 个月内（含投标截止时间当月，并往前顺推）任意 1 个月的资信证明，并同时提交开户（基本户）许可证或银行开具的《基本存款账户信息》（公户账户主档）或其他能反应资信证明是基本开户账户出具的证明材料，以上文件均需加盖银行印章；③提供《供应商资格信用承诺函》。

3. 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，须提供下列任一项证明材料：①提供投标截止日前 6 个月内（含投标截止时间当月）任意 1 个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料；②提供《供应商资格信用承诺函》。

4. 履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明（提供《供应商资格信用承诺函》）；

5. 提供参加采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（提供《供应商资格信用承诺函》）。

6. 供应商须持有有效的《食品经营许可证》或食品经营许可（备案）证明，提供证书复印件；如供应商的《食品经营许可证》与营业执照合并办理的，提供扫描营业执照二维码后的有效备案信息截图；如国家另有规定，则适用其规定。

7. 在“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）没有被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单、严重违法失信行为记录名单及其他不符合规定条件的响应供应商。

**【以招标代理机构投标截止日当天在“信用中国”网站（[www.creditchina.gov.cn](http://www.creditchina.gov.cn)）查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料】。**

8. 与招标人存在利害关系可能影响招标公正性的法人、其他组织或者个人，不得参加投标。单位负责人为同一人或者存在控股、管理关系的不同单位，不得参加同一标段投标或者未划分标段的同一招标项目投标（提供《投标函》）。

9. 本项目不接受联合体投标。

10. 按照投标邀请函规定的时间地点和要求登记并获取招标文件。

# 用户需求书

说明：

1. 用户需求书中打“★”号条款及商务要求均为实质性条款，供应商如有任何一条负偏离则导致投标无效。

## 一、项目概况

(一) 招标人拟统一开展北滘镇十七所公办中小学 2024 年—2028 年（四年）饭堂主副食材供应项目，确定 5 家供应商，按 5 个片区为北滘镇十七所公办学校提供食堂供餐所需的肉类、蔬菜、干货、粮油副食品等原辅材料进行统一采购配送服务。本项目资金性质为自筹资金，不属于政府采购范畴。

(二) 日均总用餐人数为预估数量，根据就餐人员的就餐意愿，每天用餐人数可能会出现增减，采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际而定。各学校具体就餐人数以实际发生为准。具体配送量可能会随着实际就餐人数的增减而增减，供应商要自行考虑风险。

(三) 本项目为佛山市顺德区北滘镇教育办公室统招项目，下表中北滘镇十七所公办学校为实际使用单位，中标人须与各学校签订双方合同，由各学校对中标人进行考核及支付服务费。

(四) 各学校的信息及预估的就餐人数见下表，就餐人数仅供参考之用，各学校具体就餐人数以实际发生为准：

序号	学校名称	学校地址	就餐学生人数 (约)		服务起始时间	早餐	午餐	晚餐	备注
			小学	初中					
1	北滘西海小学	佛山市顺德区小学东路 1 号	1656	/	2024 年 7 月	√	√		/
2	北滘三桂小学	佛山市顺德区桥头新村 7 号	846	/	2024 年 7 月	√	√		/
3	华师附属北滘学校	佛山市顺德区卓越路 1 号	3114	1673	2025 年 7 月	√	√	√	2 个饭堂
4	北滘马龙小学	佛山市顺德区南街三巷 a9 号	1205	/	2024 年 7 月	√	√		/
5	北滘莘村小学	佛山市顺德区北滘镇麦家大街北一巷 1 号	606	/	2024 年 7 月	√	√		/
6	北滘莘村中学	佛山市顺德区北滘镇莘村中路 39 号	/	3540	2024 年 7 月	√	√	√	/

7	北滘承德小学	佛山市顺德区北滘镇合成路33号	2637	/	2025年7月	√	√		/
8	北滘中心小学	佛山市顺德区双桥路7号	2166	/	2025年7月	√	√		/
9	北滘碧江中学	佛山市顺德区坤洲大道15号	/	1785	2024年8月	√	√	√	/
10	北滘碧江小学	佛山市顺德区北滘镇碧江社区承德路21号	1050	/	2024年7月	√	√		/
11	北滘西滘小学	佛山市顺德区西华街一巷5号	609	/	2025年7月	√	√		/
12	北滘第一实验小学(群力)	顺德区南平路泛翠庭东南侧	2219	/	2024年7月	√	√		/
13	北滘第二实验小学(高村)	佛山市顺德区北滘镇高村大道1号	675	/	2025年7月	√	√		/
14	华东附属美的学校	佛山市顺德区简岸路与村头一街交叉口	1433	333	2024年7月	√	√	√	2个饭堂
15	北滘君兰中学	佛山市顺德区合成路28号	/	2817	2025年7月	√	√	√	/
16	北滘朝亮小学	佛山市顺德区永安路98号	1753	/	2024年7月	√	√		/
17	北滘林头小学	顺德区林头上涌新小学路1号	1865	/	2024年7月	√	√		/

#### (五) 供货区域划分

根据学校人数及地域规划的合理性，计划将十七所学校划分为A、B、C、D、E共5个供货片区，每个片区由1家供应商负责供货。片区划分如下：

A 片区：北滘西海小学、北滘三桂小学、华师附属北滘学校；

B 片区：北滘马龙小学、北滘莘村小学、北滘莘村中学；

C 片区：北滘承德小学、北滘中心小学、北滘碧江中学；

D 片区：北滘碧江小学、北滘西滘小学、北滘第一实验小学(群力)、北滘第二实验小学(高村)、华东附属美的学校；

E 片区：北滘君兰中学、北滘朝亮小学、北滘林头小学。

(六) 如某片区中标人不能履行义务或被终止合同或暂停合同的，则由该片区的各学校自行从其余片区的对应中标人中选定，作为该学校的服务单位，同时向招标人备案。

(七) ★中标人须与对应服务区域学校签订合同，各学校与中标人签订服务合同后，学校根据自身需求向中标人发出食品采购订单确定具体的业务量。若各学校因特殊情况（如出现突发公共卫生情况等），各学校有权进行（零星）小批量采购等采取应急措施维持学校的食品采购正常秩序。

(八) 中标人不得将中标资格及委托权限擅自向任何第三方出借、委托、分包或转让，否则学校有权终止《服务合同》并向上报招标人处理。

(九) 中标人应遵守各学校的各项规定。中标人需于服务期开始前1个月与各学校进行交接。

(十) 合理安排配送计划、倡导节约，中标人需与学校、招标人形成反馈机制。

(十一) 投标人应根据本项目的服务内容，提供有项目配送方案、项目实施总体计划思路的重点和难点分析、食品质量及保障措施、安全、卫生保障措施、应急管理方案、退换货方案。

## 二、政策要求

为落实政府扶贫的相关规定，中标人实施供货时，应按照各学校的要求，根据相关政策定向采购贫困地区的农副产品。扶贫产品每年度预留比例如上级有新的要求，须按最新要求执行。

## 三、中标家数

北滘镇十七所公办中小学饭堂主副食材供应项目的中标人为5家。本项目分为5个包组，各包组排名第一的中标候选人为对应包组的中标候选人，每个中标人按配送任务划分向对应学校提供主副食材的配送。

### 第一部分 技术要求

#### 一、服务要求

(一) 由于各学校工作的特殊性，中标人应做好本单位工作人员的培训、教育工作，列入企业管理制度，遵守各学校各项规定。

(二) 中标人应当根据各学校实际情况，按与各学校的约定，提供合理的配送路线在规定的时间内将预定的货物数量送到学校指定地点。除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货的，中标人应告知各学校有关情况并征得各学校同意，由于中标人无故造成各学校利益受损的，各学校有权要求中标人补偿，出现上述情况，处以中标人5000元/次，罚款在当期供货结算款内扣除，一学期内出现累计3次（或以上）上述情况，学校将有权暂停供货。

(三) 中标人须严格按照各学校的指令配送商品的数量, 不得随意增减数量, 否则, 各学校有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的, 应事先书面申请, 并经各学校同意后后方可改变。

(四) 除客观不可抗力外, 中标人不得更改送货内容。如确需变更供货内容的, 中标人应在得知情况的同时告知各学校并征得各学校同意, 经发现中标人有私自更改菜单中货品的情形时以违约论处, 由此产生的一切损失和费用由中标人承担。出现上述情况, 处以中标人 5000 元/次, 罚款在当期供货结算款内扣除, 一学期内出现累计 3 次 (或以上) 上述情况, 学校将有权暂停供货。

(五) 各学校发现采购货物不能正常使用的, 中标人应无条件退换。

## 二、各类材料要求

(一) 肉类主要商品供货要求 (包括但不限于以下内容)

1. 所有肉类必须符合国家有关标准, 保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证, 原件备查。

2. 鲜肉色泽: 肌肉有光泽, 红色均匀, 脂肪乳白色。组织状态: 纤维清晰, 指压后凹陷立即恢复, 肉质紧密, 有坚韧性。粘度: 外表湿润, 切面有渗出液, 不粘手。气味: 具有鲜猪肉固有的气味, 无异味, 煮沸后肉汤澄清透明或稍有浑浊, 脂肪团聚于表面。(鲜活塘鱼) 罗非鱼、草鱼、鳊鱼、鳙鱼、鲢鱼等, 鱼体健康, 体态匀称, 游动活泼, 体色鲜明, 体表光滑, 眼睛亮丽, 鳞片鳍条完好。

3. 冷冻肉包装应清洁、卫生, 无破漏。标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容; 剩余保存期不少于保质期的三分之二。质量要求如下表

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥瘦比例不大于 7: 3, 肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手, 脂肪洁白。
2	边鸡	整鸡表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 每只不低于 0.5 公斤, 鸡肉的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸡的正常气味。
3	白条鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于 1 公斤, 鸭的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的正常气味。
4	边鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 重约 0.6-1 公斤, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的

		正常气味。
5	牛肉丸	15克 / 粒(500克约40粒), 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。
6	香菇贡丸	15克 / 粒(500克约40粒), 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。
7	鸡架(鸡壳)	整鸡去肉, 即鸡骨架, 有颈无头, 新鲜, 无内脏, 骨架颜色纯正, 重约0.25公斤, 外表微湿润, 不粘手, 具有鸡的正常气味。
8	白条鹅	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于1公斤, 鹅的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鹅的正常气味。
9	去皮上肉	肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手, 脂肪洁白无霉点。
10	白条鸡	整鸡表皮光滑, 新鲜肥嫩, 有头颈, 有腿翅, 无内脏, 规格从0.6—1.5公斤, 鸡的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢。
11	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬, 火腿肌肉应是紧密且富有弹性, 切面为深红色、色泽均匀; 无酸败味或其它异味。
12	带鱼	每条不低于500克, 鱼眼睛清亮, 角膜透明, 眼球略微隆起, 鳍展平张开, 鳞片上覆有冻结的透明黏液层, 皮肤天然色泽明显。
13	瘦肉	肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手。
14	鸭腿	表皮光滑, 无淤血, 交货以干净、新鲜、无异味, 大小适合规格要求为标准。
15	鸡腿	表皮光滑, 无淤血, 交货以干净、新鲜、无异味, 大小适合规格要求为标准。
16	鱼丸	具有良好的弹性, 水煮后用水捏应不轻易破裂, 且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整, 不能有明显的冰晶状物。
17	猪前排	带颈骨及前五条排骨, 肉体冻实而坚硬, 敲之回音清脆, 无化冻现象。
18	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证, 国家食品生产许可证编号认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色, 无霉变, 无异味, 脂肪透明或呈乳白色。
19	鸡翅	肉质紧密, 无污伤、无小毛, 个体大小均匀。
20	脊骨	肉体冻实而坚硬, 敲之回音清脆, 无化冻现象。
21	猪蹄	必须去除一切毛污物, 无异味, 交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
22	猪筒骨	骨体冻实而坚硬, 无化冻现象。
23	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色, 有光泽, 脂肪呈白色或微黄色, 肌肉外表微干或风干膜, 或外表湿润, 但都不粘手, 良质冻牛肉的肌肉结构紧密, 有坚实感, 肌纤维韧性强。

24	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家食品生产许可证编号认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
25	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
26	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。
27	福寿鱼排	无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。
28	猪头皮	猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。
29	猪心	圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。
30	白条羊	每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。
31	淡水鱼	纤维清晰，有坚韧性，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。
32	虾	虾头尾与身体紧密相连，虾身有一定的弯曲度，透明、光泽的外表，颜色鲜艳，有弹性，气味正常，无异味。

(二) 粮油、副食品类商品供货要求 (包括但不限于以下内容)

1. 大米质量标准:

- (1) 外包装完好，标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。剩余保存期不少于保质期的三分之二。
- (2) 具有固有的色泽和香味，无异味或霉味(变)，无虫蛀结块挂丝或杂质异物；看碎米粒、黄粒米、杂质是否超标。
- (3) 取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，应退货处理。
- (4) 大米包装规格：50KG/包、30KG/包、15KG/包。
- (5) 大米质量符合《大米》(GB1354) 籼米要求，符合国家粮食卫生标准。

2. 食用油要求:

- (1) 基本要求：外包装完好，有 SC 开头的生产许可证编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。
- (2) 不含转基因原料成分，不得混有其他食用油或非食用油。
- (3) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。
- (4) 大豆油质量不低于《大豆油》(GB1535) 一级大豆油要求。

3. 副食品要求:

- (1) 对照检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有

无破损，查看食品包装标签应符合《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、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

(2) 通过感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。

(3) 不得使用的含酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉的食品添加剂，不得购入含硫酸铝钾、硫酸铝铵的食品。

(4) 部分副食品质量要求：

序号	货品名称	质量要求
1	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。
2	味精	无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。
3	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。
4	酱腌菜	具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。
5	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。
6	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
7	食盐	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。
8	鸡蛋	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。
9	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。
10	咸蛋	蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
11	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，不含杂质，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。
12	豆腐	豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。
13	豆腐泡	为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。
14	腐竹	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。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。
15	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
16	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。 大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
17	花生	果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。
18	食糖	食糖分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。 (1)白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。 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。 方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。 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。 (2)红糖的感官鉴别 红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。 因红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。 呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无酒味、酸味、焦苦味或其他外来异味。
19	辛辣料	辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有

		八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。 辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。
--	--	---

(三) 蔬菜类商品供货要求 (包括但不限于以下内容):

1. 所有蔬菜瓜果均来自蔬菜生产基地，优先采购纳入“顺德区食品安全社会共治平台 (<http://ncpfx.shunde.gov.cn/platform/home.do>)”管理的蔬菜瓜果等食用农产品。
2. 所有蔬菜瓜果必须符合卫生质量指标，须提供农药残留检测合格的报告。
3. 所有蔬菜瓜果在交付学校前必须经过前期处理，可食用率达到 95%以上。
4. 学校使用速测设备检验蔬菜农药含量，如含量超标要求中标人无条件退货或换货，同时学校有权单方终止合同。
5. 对所有蔬菜瓜果的品质要求，符合国家市场监管部门的有关标准和规格要求，包括但不限于以下种类：叶菜类、瓜果类、根菜类、薯芋类、豆类（不得供应四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆）、葱蒜类、水生菜类、芽苗类等。
6. 瓜、果、蔬菜需是优质货品，不得含有残留农药或污染物，中标人保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出
氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞 (以 Hg 计)	≤0.01
铅 (以 Pb 计)	≤0.2
砷 (以 As 计)	≤0.5
氟 (以 F 计)	≤0.5
硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)	瓜果类≤600; 叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)	≤4

7. 中标人每天提供所供蔬菜的农药残留检测报告，提供农业部门认定的机构出具的检验合

格证明。

8. 从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

9. 从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

10. 从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

11. 从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

12. 各类蔬菜品种要求：

叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，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，无异味，结球叶菜要结球适度。

茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。

属同一品种规格，色泽一致，无斑点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。

水生菜类：藕等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，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，具有该品种应有的味道。

（四）水果类商品供货要求（包括但不限于以下内容）：

1. 柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美。
2. 梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把。
3. 浆果类：无腐烂，无变色，外形无不完整，无不成熟现象。
4. 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟。

（五）早餐类商品供货要求

1. 早餐类（每天供应的品种至少 3 款，由各学校实际通知为准，包括但不限于以下）

(1) 所选的所有食品原材料、食品添加剂等都必须符合国家的有关规定，制作过程必须严格按照国家有关卫生标准进行。

(2) 供应商需具有早餐类配送食品的供货能力并保障食品安全。

2. 牛奶的质量标准：

(1) 鲜奶按食品安全国家标准 GB 19645-2010 巴氏杀菌乳或 GB 25190-2010 灭菌乳规定执行。

(2) 正常牛乳应呈均匀乳白色或微带黄色，具有水牛乳固有的香味，香味较浓郁，无异味。

(3) 呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。口感较浓厚。不得含有肉眼可见的异物，不得有红色、绿色或其他异色。不能有苦、咸、涩的滋味和饲料、青贮、霉等其他异常气味。

(4) 注意牛奶包装上应清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、保存温度、生产日期和保质期等相关参数，且包装箱上必须有国家 SC 食品生产许可编号。

3. 蒸包类的质量标准：

蒸包应按照《速冻面米制品》(GB19295-2011) 中包子速冻预包装食品的标准执行。包装上必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、保存温度、生产日期和保质期等相关参数，且包装箱上必须有国家 SC 食品生产许可编号。

序号	指标	标准	检验方法
1	组织形态	完整，无缺损，形状应与品种造型相符，表面光洁，无白粉和斑点。	根据 GB/T5009 规定的感官检验方法检查并按包装上标明的使用方法进行加热或熟制，分别尝和嗅闻，检查其滋味和气味。

2	色泽	均有该品种应有的色泽	/
3	滋味、气味	应具有该品种面包香味和气味，无异味。	/
4	杂质	外部及内部均无肉眼可见的杂质	/

4. 烘烤面包类的质量标准：依据标准：QB 1252-91《面包》

序号	指标	标准
1	形态	完整，无缺损、龟裂、凹坑，形状应与品种造型相符，表面光洁，无白粉和斑点。
2	色泽	表面呈金黄色或淡棕色，均匀一致，无烤焦、发白现象。
3	气味	应具有烘烤和发酵后的面包香味并具有经调配的仿香风味，无异味
4	口感	松软适口，不粘，不牙碜，无异味，无未溶化的糖、盐粗粒。
5	组织	细腻，有弹性，切面气孔大小均匀，纹理均匀清晰，呈海绵状，无明显大孔洞和局部过硬；切片后不断裂，并无明显掉渣。

5. 米制产品（面类、粉类）质量标准及常规检验：

序号	指标	标准
1	外观	片形大致均匀，平直，松散，无结疤，无并条，无酥脆及霉变现象的米粉为上品；否则为劣质品
2	色泽	色泽光洁、有透明感、无斑点的米粉为上品；否则为劣质品
3	嗅味	无霉味、无酸味及异味的米粉为上品；否则为变质米粉
4	烹调性	煮熟后有韧性，不粘条，不糊汤，无严重断条、无杂质的米粉为上品；否则为劣质品
5	包装	产品的包装可根据销售的要求，采用食品塑料袋密封或其他包装形式，也可以散装。包装的米粉、河粉应标明厂名、品名、重(质)量、生产日期、检验员代号及出厂合格证等

注：本招标文件的执行标准如有新标准按新标准执行

### 三、配送服务要求

- (一) 各学校提前一天以邮件、传真或电话等方式向中标人下订单，订单内容包括名称、规格、数量及配送时间等。
- (二) 学校根据自身的需求，有权终止某类包组中的某些货物的采购或变更某类货物的采购。
- (三) 在学校验收合格之前，食品的所有权属于中标人，食品的风险责任由中标人承担（包括但不限于食品发生遗失、损坏）。

(四) 中标人按各学校要求进行食材加工(包括但不限于食材清洗、蔬菜去皮、肉类去骨切块、鱼类开膛去鳞等)。不能混有异物或出现其他感观性异常等情况。

(五) 中标人应当根据学校实际情况,按照学校的要求,在规定的时间内将规定的食品数量送到学校指定地点。除客观不可抗力外,中标人不得因其他任何理由延迟送货。如确需延迟送货的,中标人应在得知情况的同时告知学校并征得学校同意,因中标人原因延误交货时间的(学校要求推迟的除外),学校有权自行采购,并由中标人承担由此产生的一切损失和费用,直接在履约保证金中扣除。

(六) 若学校临时增加或修改订单内容时,中标人必须在接到通知后的 90 分钟内将食品送达,并经学校验收核对,供货才算完成。

(七) 除客观不可抗力外,中标人不得更改送货内容(包括但不限于商标、名称、产地、包装、规格和重量),否则学校有权拒收。如确需变更供货内容的,中标人应在得知情况的同时告知学校并征得学校同意,经发现中标人有私自更改订单中货品时以违约论处,由此产生的一切损失和费用由中标人承担。

(八) 中标人的送货单必须详细注明货物的品牌、型号、单价、数量,送货单不得涂改。标记不清的,各学校将拒绝签收。结算期末,中标人还应提供送货清单供各学校结算。

(九) 各学校按《服务合同》对食品进行认真验收,对不符合规格要求的食品,中标人必须无条件退换货。中标人所供食品在保质期出现损坏时,中标人应承诺提供替换服务,因替换食品产生的费用由中标人负责。中标人未能履行招标文件和《服务合同》所定事项,学校将记录在案,并对中标人予以处罚,中标人除要承担学校因此产生的一切损失和费用外,情节严重的各学校可终止其《服务合同》,并报相关监督管理部门备案。

(十) 每次配送中标人必须安排不少于 2 名配送员及不少于 1 辆配送专车。配送员负责货物的运输、过秤,并协助学校验收食品,货物的品种和重量以学校验收的结果为准。中标人必须保证安全卸货到学校制定位置。

(十一) 中标人指定的配送专员需具有有效的健康证明。配送时配送专员穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡。中标人严格遵守学校各项规章制度,不得做出有损学校形象和利益的事情。中标人应将配送专员的名单向学校登记,若有变更的,应及时向学校作出变更登记。

(十二) 中标人需对配送人员严格管理,对他们的行为负全责。配送人员在学校内严格遵守法律法规、安全规范及各学校的各项规章制度等,若配送人员出现损害学校形象和利益、意外伤害事故或触犯国家法律等情况的,由中标人承担一切经济责任及法律责任。

(十三) 进入校区的配送车必须为已在学校登记备案车辆,同一合同期内学校登记备案车

辆不超过 5 台，须为 4 轮货车。同时，中标人应将送货的时间与送货的路线向学校登记。本款登记内容如有发生变更的，应及时向学校作出变更登记。

(十四) ★中标人应能够配合学校及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有有效的营业执照、产品合格证、食品经营许可证、有关货物生产企业的食品生产许可证、动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、农残检测合格证等（投标时提供承诺函，格式自定）。

(十五) 中标人不得泄露学校（或招标人）的信息。泄密造成学校（或招标人）损失的，中标人将承担由此产生的一切损失和法律责任。

(十六) 为使项目按质、按量、按时及有序实施，需为本项目组建一个稳定的项目实施小组，其中包含项目负责人 1 名，食品安全管理人员不少于 3 人（含质量安全负责人 1 人），且项目组成员须身心健康，具有良好的专业素质和敬业精神。

(十七) ★中标人应保证所提供的货物绝对质量可靠，如出现食物中毒事故，送卫生、检疫部门鉴定属于中标人责任的，一切责任由中标人承担，学校有权无条件终止合同并不予退还其履约保证金（投标时提供承诺函，格式自定）。

(十八) ★各学校有权对中标人供应的货物进行抽查并送有关部门检测，检测费用由中标人负责（投标时提供承诺函，格式自定）。

#### 四、配送车辆要求

(一) 食品运输采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒，提供详细的卫生制度和日常清洁消毒记录表。配送车辆专车专用，车身有明确的公司标识。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

(二) 包装应足以承受整个过程中的运输、转运、装卸、储存等，充分考虑到运输途中的各种情况（如暴露于恶劣气候等）和佛山地区的气候特点，以及露天存放的需要。

(三) 冷藏、冷冻食品采用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程科学合理，运输车辆定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。

(四) 送货车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送。一小时以外的用制冷车配送。保证冷冻肉中心温度控制在 $-2-7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

(五) 送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(六) 在产品的配送中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

(七) 配送车进入校区后车速不得超过 5km/h，配送车辆在校区内应主动避让师生，如属中标人车辆责任造成校内人员（师生）事故的，一切责任由中标人承担。

## **五、食品质量及包装要求**

(一) 标准：本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

(二) 保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无核污染、无侵权货品。符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，必须使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二。

(三) 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），各学校有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

(四) 各学校发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，中标人必须无条件退货或更换商品。

(五) 中标人保证所提供的肉类、蔬菜水果类品种多样性和季节性，以保证新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源。否则，各学校有权退货，中标人应在 60 分钟内予以退换补货。中标人在每一次送货时，要将卫生检验报告随同交到各学校指定的负责人手中。

(六) 中标人应能够配合各学校及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》、产品合格证等。

(七) 发现食品安全质量问题（除按各学校要求无条件退货或换货外）的处理：

1. 各学校按合同对商品进行认真验收，对不符合前附产品质量描述，中标人应无条件在 2 小时内完成退货换货，不能耽误学校正常供餐。
2. 中标人提供假冒伪劣、过期、变质的食品，一经发现，即时退回有问题的食品，中标人将被处以当次该供应食品货款 2 倍的罚款，罚款在当月供货结算款内扣除。
3. 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，对身体产生不利影响或不符合卫生标准的食品，一经发现，当日所送同批次食品全部退货，中标人将被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款在当月供货结算款内扣除。

4. 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，双方确认后，将问题产品退货处理。
5. 各学校退货后将记录在案，并按合同约定对中标人予以扣分及扣罚违约金，中标人除要承担因此产生的一切损失和费用外，同时各学校有权终止合同。
6. 中标人提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供之食品问题，中标人除需负担全数之医药费和不予退还履约保证金外，各学校还有权终止中标人供货合同，中标人同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃申诉抗辩权。
7. 中标人提供假冒伪劣、过期、变质的货品，要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款由供货结算款内扣除。
8. 若各学校发现中标人所供货品未达到各学校质量标准的，要求无条件退货或换货，中标人必须积极响应配合，若一个月内累计达到两次的，则各学校有权终止合同。

(八) 中标人需具备必要的检测设备及检测人员，对日常配送食材质量安全进行有效监测；各学校可不定期委托第三方具有资质的质检机构对中标人提供的货物进行抽检，检测费用由中标人支付；若抽检发现有不合格产品，并将结果送交相关部门按规定进行扣罚，情节严重的各学校有权终止合同。

## 六、食品验收要求

(一) 做好卸货前的检查。学校和中标人双方的验收人员在卸货前准备好场地和验收设备，并对食品的外观质量进行初步了解。

(二) 采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证—抽查—过磅（清点）—入库的程序完成验收，中标人可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给学校的，查验原件后索取复印件留存。

(三) 对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由双方签名确认。

(四) 学校在签收的同时，要从每批次每种食材中随机抽取一份封存并做好相关的标识记录，中标人配送人员对此应予以确认，该封存食物封存时间将不少于 48 小时，且作为中标人所配送的食物品质依据之一，以备今后核查。

(五) 整批食品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的作全部退货处理。

(六) 对缺斤短两的按实际缺少重量进行扣减，对含水量超标的作退货处理。

(七) 有关大米、大批量统一包装同种食品重量的抽查：

(八) 在当供货批次中随机选择 5 袋进行称重；

(九) 以每袋称重之和的平均值作为当供货批次的抽查重量。

(十) 退(补)货流程:

对不符合采购要求的食品由学校提出清退,如双方对质量或重量有争议的,可送具有检验资质的部门检测,同时留样备检,对数量不足或退货的,责成中标人以不影响学生伙食供应为前提尽快补送,所产生的费用由中标人负责。

(十一) 食品的质量问题争议及解决办法:

因食品的质量问题发生争议,由当地质量鉴定单位或国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。食品符合质量标准的,鉴定费由学校承担;食品不符合质量标准的,鉴定费由中标人承担,并且学校有权追究中标人的相关责任。

(十二) 各学校指定人员对货物进行现场验收工作,内容包括:查看相关资质证明或产品票证、包装、货物检验等方式验收。

(十三) 允许中标人供货数量与各学校订单订购数量存在±3%的偏差,在允许偏差范围内按实际数量进行验收登记。

(十四) 中标人所供应的货物的质量和数量经各学校检验后方可入库,各学校在中标人的“收货验货单”上签名确认,作为结算的凭证。

(十五) 假冒伪劣、不合格或过期的货物将被拒收或退货并不予支付任何费用,产生的一切后果均由中标人负全责,各学校有权进行法律追究。

(十六) 中标人必须接受各学校委派人员、纪检部门对货物质量的监督。对食用时反映的质量问题,将进行跟踪调查,中标人必须全力配合,如质量问题认定为中标人责任,中标人应无条件地接受相应的处罚。

(十七) 装货物的塑料框等容器必须按照正规色标管理要求分颜色装好,运送货物入库整个过程要离地离墙搬运,货物不能相互挤压叠放,不可造成食材的污染。运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害,保持清洁,防止食品污染,并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求,不得将食品与有毒物品一同运输。

(十八) 中标人负责货品的仓储,各学校不提供仓库。★供应商须承诺如中标后将准时送货各学校指定地点(投标时提供承诺函,格式自定)。

(十九) 中标人须严格按照各学校的指令配送商品的数量,不得随意增减数量,否则,各学校有权拒收多配送的商品,有权要求中标人补偿少配送商品造成的损失。如因市场流通问题确实需要变更的,应事先征得各学校同意,方可改变。

(二十) 中标商品在保质期出现损坏的,中标人应承诺提供替换服务,因替换货物产生的

费用由中标人负责。

(二十一) 中标人的送货单必须详细注明商品的类别、型号、单价、数量，送货单不得涂改。标记不清的，各学校将拒绝签收。结算期末，中标人还应提供送货清单供各学校结算。

## 七、权利瑕疵担保

(一) 中标人应保证所提供的食品来源合法。

(二) 中标人应保证所提供的食品的所有权完全属于中标人且不存在任何未曾向学校透露的担保物权或被查封等权利瑕疵。

(三) 中标人应保证所提供的食品没有侵犯任何第三人的权利。

(四) 涉及中标人提供食品所产生的一切法律纠纷，则由中标人承担全部责任。

## 八、溯源标准及要求

食品溯源要求。中标人对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，直接接触食品相关产品（包装材料）及预包装食品均要有以 SC 开头的生产许可证编号（2018 年 10 月 1 日起，以 SC 开头的生产许可证编号），生产食品的源头与中标人要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准产品供应。如该品牌商品无质量标准，则需由中标人按国家和行业的要求自行描述。为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的，从源头上治理学校食堂食品隐患，优先采购已纳入“国家食品（产品）安全追溯平台（<http://www.chinatrace.org/>）”的重点品种（白酒、大米、小麦粉、肉制品、食用植物油和桶装水），中标人要严格按照“溯源标准”提供票证，做到货到票证到，并将票据原件交学校饭堂存档备查。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的，学校有权拒收，溯源的标准如下，如有最新规定，则遵从最新规定：

票证要求 食品种类	生产（供应）企业的 资质证明：（首次供应时提 供）	产品票证要求
肉类	《企业法人营业执照》 副本、《食品生产许可 证》（生产企业）或《食 品经营许可证》（食品经 营企业）。	1. 每批次食品提供《出县境动物产品检 疫合格证》/《动物产品检疫合格证》、 《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮 存地的出入库检疫证明》（水产品适 用）； 2. 鲜肉类均为定点屠宰场（厂）经检 疫和肉品品质检验合格的产品，具有由 定点屠宰场（厂）加盖验讫印章并出 具《动物检疫合格证明》、《肉品品质 检验合格证》； 3. 每次供货票据（供货发票与送货清单） 应当包括供货方名称、产品名称、产

		品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标人公章。
蔬菜瓜果	《企业法人营业执照》副本	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告；</li> <li>2. 每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标人公章。</li> </ol>
粮油	《全国工业产品生产许可证》（生产相关产品企业）或《食品生产许可证》（食品生产企业）或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本。	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 每批次食品提供《出厂检验报告》；</li> <li>2. 每年两次提供由政府产品质量监督部门出具《检验报告》（监督抽检）；</li> <li>3. 每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标人公章。</li> <li>4. 优先采购顺德区重点食品生产企业生产的食品，并且能在微信小程序“条码追溯”中可以查询到相关信息。</li> </ol>
副食品	《企业法人营业执照》副本、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。	每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标人公章。

## 第二部分 商务要求

### 一、报价要求

（一）本项目报价采用折扣率报价。

（二）供应商须根据企业自身能力报出投标折扣率 b%（报价范围为： $0 < b\% \leq 100\%$ ），报价精确到小数点后两位。（举例：核定的市场基准价为 10 元/斤，实际供货数量为 50 斤，供应商所报折扣率为 90.00%，则结算总价=10×50×90.00%=450 元）。

（三）中标人须保证在中标后履行合同期间供应时所报的折扣率不变。

（四）供货价格必须包含市场调查、食材的购置、包装、配送、运输、保险、装卸、搬运、退换费、质保期售后服务、检验检疫费、质量检测费、保险、验收、所有工作人员的工勤费用、全额含税发票等服务合同实施过程中应预见和不可预见费用。

（五）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。

## 二、供货价格要求

(一) 供货价格=结算基准价×中标折扣率。【如结算基准价为 10 元，中标折扣率为 90%，则供货价格=10 元×90%) =9 元】

(二) 各学校定期核定一次结算基准价，核定周期按每月进行不少于一次核准，具体核准方式以各学校确定为准。

(三) 本项目所有货物的供货单价统一以《佛山市发展和改革局》网站(<http://fsdr.foshan.gov.cn/fsfgj/fhj/bmcx/jgcn/nfcp/tqjg/>) 上顺德区农副产品的零售价格为基准，价格按《佛山市发展和改革局》网站上顺德区农副产品公布的每日零售价作为当日的结算依据。

(四) 若佛山市发展和改革局网站没有公布的食材价格，则以各学校参考市场同类食品价格，综合核定结算基准价。

(五) 原则上同一中标人供应同一食品给同一片区内各学校要保持统一的价格，不能出现偏离的情况。

## 三、付款方式

(一) 中标人货款实行按月度进行结算，学校在每月 15 日前通过银行转账的方式将上一个月实际发生的款项（若上月无发生支付违约金的情形的）直接支付给中标人指定的公司银行帐户。中标人指定的收款帐户必须符合法律法规要求，且以书面形式告知学校，一经确定，不得随意更改。由于银行更改账号、单位变更等原因确需更改的，要重新以书面形式备案，附上有关证明及单位法定代表人签名。

(二) 货款结算前，中标人应根据中标折扣率确认结算价（含税），按学校当月实际采购量制定结算清单和供货发票供学校审核确认。若发现中标人提供虚假价格材料的，学校将根据实际情况向中标人追究经济损失责任。中标人需及时提交以下票据和材料：

1. 中标人开具的正式发票，收款方、出具发票方均必须与《服务合同》乙方名称一致。
2. 收货确认清单（加盖学校公章）。

(三) 付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。

## 四、考核标准

(一) 中标人须及时对学校提出的存在问题作出响应并实施整改，若不改正，学校有权终止服务合同，并报相关监督管理部门备案。

(二) 中标人须要指派代表协助学校进行考核，每次考核中标人的指派代表须出示授权书原件和身份证原件。

(三) 月度考核：各学校在服务期内对中标人实行供应月份的考核制度，同时中标人自觉接受和配合各学校及有关部门的定期（每月）或不定期（随机）检查。以下考核细则仅供参考，具体考核细则将由各学校根据实际情况制定，各学校对考核细则保持最终修改权和解释权。

(四) 以下考核细则是学校对中标人进行每月定期及不定期考核的内容（满分为 100 分），若每月度中标人考核分数在 70 分-79 分，要求中标人限期整改，并停止供货三个月；60 分-69 分，要求中标人限期整改，并停止供货半年；59 分及以下或出现重大事故、严重违规违法事件，学校将有权终止中标人《服务合同》，报相关监督管理部门备案，不予退还全额履约保证金，并提请上级主管部门在辖区内通报，被终止《服务合同》的中标人将列入顺德区北滘镇学校食堂“不良记录”等供应商名录。

(五) 如出现停货供应时，学校可从另外包组的中标人采购直至本包组的中标人整改完毕，且由此产生的责任和经济损失由本包组的中标人自行承担。

(六) 如本包组中标人出现被终止《服务合同》的，学校有权选取另外包组的中标人负责后续配送服务，并与其签订新的《服务合同》，由此产生的责任和经济损失由本包组的中标人自行承担。

### 月度考核表

中标人名称：

序号	项目	扣分事项	分值
1	质量要求	相应批次的食品未能提供对应合格检验证明或合格证明的，每次扣 30 分。	
		食品质量不符合要求，出现质量问题，但未造成严重后果，每次扣 20 分。	
		不及时了解市场信息，提供社会反响大的食品，每次扣 3 分。	
		超范围或超剂量使用食品添加剂、发现使用劣质原料，违规使用抗生素、激素等有害物质，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	
		无法向学校提供上游企业票证，无法保证每批次进货能溯源，每次扣 10 分。	

		未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明货物，每次扣 5 分。	
		学校因食品质量而拒收货物，每次扣 5 分。	
		中标人没有建立食品安全卫生制度或有设备但没有使用，每次扣 3 分。	
2	原材料价格	中标人不接受议定的价格，每次扣 10 分。	
		群众监督对食品价格有特别异议的记录，每次扣 5 分。	
3	配送要求	配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的，车厢内有异味，不整洁每次扣 5 分。	
		未在规定时间内完成配送、供货，每次扣 10 分。	
		实际配送食品少于订购数量且不能及时补充的，每次扣 5 分。	
		配送车辆内的食品没有包装或使用密闭容器盛放，容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定，送货单没有详细注明商品的品种、品种、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣 5 分。	
		高危易腐食品应未采用冷冻（藏）方式配送，实际配送的食品与订购货物种类、质量不符，未能及时更换的，每次扣 5 分。	
		人员没有出示健康证，没有穿着工衣和配戴胸卡的，每次扣 3 分。	
		配送车进入校区后车速超过 10km/h，每次扣 5 分。	
		没有建立供货团队负责对学校食堂供货，扣 5 分。	
		没有按照学校要求将食品送到指定地点，每次扣 5 分。	
4	安全生产管理要求	没有建立、健全本单位安全生产责任制、安全生产规章制度和操作规程，或没有按相关职能部门规定操作，每次扣 5 分。	
		没有相关应急预案的，每次扣 5 分。	
		造成重大事故或有重大事故不配合处理的，终止《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
5	纪律要求	未按要求及时、如实报告生产安全事故，终止《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
		提供资料弄虚作假的，每次扣 5 分。	
		出现中标人有联手哄抬物价现象的，一经核实，终止《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/

		向学校主管人员或验收货人进行物质、金钱行贿，一经核实，终止《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
6	诚信服务	经营场地、设备、人员配置、经济实力与承诺不符，每次扣3分。	
		被投诉并经查证属实，每次扣10分。	
		拒绝学校提出的合理服务要求，每次扣10分。	
		存在转包行为，终止《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
7	廉洁协议	没有与学校签订廉洁承诺书，每次扣3分。	
		没有按照廉洁承诺书自律，每次扣10分。	
8	满意度要求	监管部门的日常监督检查，被通报批评1次扣20分。	
		被媒体负面曝光的，终止《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
9	现场调查	不能提供考核小组要求的材料，缺1份扣1分。	
		学校食堂考核小组对现场查验食品及设施，通报批评1次扣5分。	
10	其他	有违反招标文件及合同规定的其它违约事件的，每发现1次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣20分。	
合计分值			
整体评价（最终得分=满分100分-合计分值）			
考核小组签名：  学校（盖章） 年 月 日			

备注：①非常优秀（90-100分）；较好（80-89分）；良好（70-79分）；一般（60-69分）；比较差（60分以下）。②分值中显示“/”不作扣分，一票否决。

（七）考核小组成员包括：校方管理代表、学生家长代表、师生代表等。

（八）年度考核标准：

- ★本项目《服务合同》实行一年一签，中标人须经考核合格后才能续签后续年度的《服务合同》。
- 考核细则，具体考核细则将由学校根据实际情况制定，学校对考核细则保持最终修改权和解释权。

3. 年度的考核标准是在服务年度里的每月考核得分总和的平均值，若每年度考核分值在79分及以下，学校不再续签《服务合同》，被终止《服务合同》的中标人将列入顺德区北滘镇学校食堂“不良记录”等供应商名录。
4. 如出现某包组中标人被终止《服务合同》，该区域的各学校可自行从其余包组之一中标人中选定，作为该学校的服务单位，并与其签订新的《服务合同》。

## 五、违约责任

(一) 中标人应严格遵守食品安全法等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，学校有权终止《服务合同》，报相关监督管理部门备案，并提请上级主管部门在辖区内通报，被终止《服务合同》的中标人将列入顺德区北滘镇学校食堂“不良记录”等供应商名录，且中标人须承担由此造成的经济责任和法律责任：

1. 用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。
2. 检测发现致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、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。
3. 营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。
4. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、参假掺杂或者感官性状异常的食品。
5. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。
6. 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉制品。
7. 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。
8. 超过保质期的食品。
9. 无标签的预包装食品。
10. 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。
11. 其他不符合食品安全标准或者不符合学校要求的食品。
12. 中标人任一月度考评结论为59分以下的或出现重大事故、严重违规违法事件，不予退还中标人全额履约保证金。

(二) ★中标人提供的食品造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为中标人提供的食品问题，学校有权终止《服务合同》，中标人除需负担全数医药费及相关费用外，同时还需承担相应的民事及刑事法律责任。

(三) 中标人的工作人员在履行本《服务合同》的过程中发生人身损害事故的，相应的责

任与损失由中标人自行承担；中标人的工作人员因履行本《服务合同》造成学校财产损失或学校师生人身损害的，中标人承担连带责任。若中标人为法人的，中标人的法定代表人应承担连带责任。

（四）如中标人在履行《服务合同》的过程中有不正当竞争行为的，学校有权终止本《服务合同》，不予退还中标人全部履约保证金，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》的规定由有关部门追究其法律责任。

## 六、退出机制

（一）中标人按要求与各学校签订的配送合同及安全承诺书，在合同期满后自然退出。

（二）中标人不得无故退出。确需退出的，须向学校递交《退出申请表》（附件1），经学校或相关主管部门批准后办理退出手续。

（三）中标人在合同生效期间，如有以下行为之一的，将视为违约，学校有权终止合同，不予退还其履约保证金，且中标人须负一切责任；已结算的款项，中标人须退还给学校：

1. 中标人违反有关法律法规，受到有关行政主管部门吊销其营业执照、取消或暂停其相关资质、限制其市场准入资格等处罚的；
2. 中标人因违规违纪行为，受到行业监督管理部门通报、查处的；
3. 发生重大服务质量受到有关政府部门处罚的；
4. 与他人串通，向学校主管人员或验收货人进行物质、金钱行贿的，损害国家利益、社会公共利益或他人合法权益的。
5. 不能按学校要求的期限完成供货计划的；
6. 工作态度或服务态度不端正，学校提出书面整改（或警告）通知仍未采取有效措施进行改善累计达2次的；
7. 中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，各学校退货后将记录在案，一个月内累计达到两次或情节严重的，
8. 无故推托或拒绝接受任务3次的；
9. 中标人违反了诚实信用和投标承诺，没有严格执行相关质量、服务，损害学校利益的；
10. 提供虚假信息，隐瞒、伪造、假借等弄虚作假的非法手段误导或欺骗学校，取得中标，以谋取非法利益的；
11. 在服务实施过程中非法获取与项目有关的任何非法利益的；
12. 拒绝接受相关部门监督和检查的；
13. 出现信用危机、财务危机、经营危机甚至破产、倒闭，无法继续履行合同的；

14. 中标人的工作人员不遵守学校各项管理规定，或非法泄露学校信息或违反保密规定的，造成学校损失的，中标人还应承担由此产生的一切法律责任；
15. 中标人不能按核定的供货价交付中标商品、或不能提供与其承诺相符的服务或中标人存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的。
16. 中标人任一月度考评结论为 59 分及以下的或出现重大事故、严重违规违法事件，学校将终止中标人《服务合同》，报相关监督管理部门备案，不予退还全额履约保证金，并提请上级主管部门在辖区内通报，被终止《服务合同》的中标人将列入顺德区北滘镇学校食堂“不良记录”等供应商名录；
17. 法律、法规、行政规章禁止的其他行为的。
18. 因货物质量问题造成安全事故的；
19. 提供假冒伪劣、过期产品的；
20. 货物检测报告造假的；
21. 被行政机关单位抽检食品存在不合格或被处罚的；
22. 中标人未能提供承诺的服务，因中标人的原因影响学校无法正常用餐的；
23. 出现中标人有联手哄抬物价现象的，因供货价虚高被投诉达 3 次或以上的；
24. 中标人不得将本项目出借、委托、转包、分包给第三方的。
25. 中标人未按《服务合同》约定及时补足履约保证金的；
26. 中标人有私自更改菜单中货品的；
27. 食品在保质期内出现损坏的，中标人未能提供免费替换服务的；
28. 中标人所提供的食品造成人的身体不适的。

（四）中标人应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将终止合同，责令限期退出。中标人承担由此造成的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、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。

## 七、履约保证金

中标人必须在与学校签订《服务合同》前5个工作日内向学校缴交履约保证金。中标人以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交给各学校作履约保证金，具体提交方式以各学校与中标人最终协商为准。如中标人逾期缴纳履约保证金，招标人有权对本项目重新进行招标，由此带来一切损失由中标人自行承担。

序号	学校名称	履约保证金金额
1	北滘西海小学	人民币 20 万元
2	北滘三桂小学	人民币 10 万元
3	华师附属北滘学校（小学部、初中部）	人民币 30 万元
4	北滘马龙小学	人民币 20 万元
5	北滘莘村小学	人民币 10 万元
6	北滘莘村中学	人民币 30 万元
7	北滘承德小学	人民币 30 万元
8	北滘中心小学	人民币 30 万元
9	北滘碧江中学	人民币 30 万元
10	北滘碧江小学	人民币 10 万元
11	北滘西滘小学	人民币 10 万元
12	北滘第一实验小学（群力）	人民币 30 万元
13	北滘第二实验小学（高村）	人民币 10 万元
14	华东附属美的学校（小学部、初中部）	人民币 30 万元
15	北滘君兰中学	人民币 30 万元
16	北滘朝亮小学	人民币 20 万元
17	北滘林头小学	人民币 20 万元

（一）履约保证金用于补偿各学校因中标人的过失导致未能达到合同约定的服务和质量要求而蒙受的损失。如中标人违约，学校可不予退还履约保证金。

（二）中标人的履约保证金于合同期满并在中标人完全履行合同义务（无违约责任、无任何不良记录、无违反犯罪行为的）之日起30个工作日内无息退还履约保证金。

(三) 在本项目合同执行期间, 如因中标人的过失或工作不配合的原因造成各学校经济损失的, 各学校有权根据损失的数额直接在履约保证金中扣除并书面通知中标人。中标人在收到各学校的通知后, 应在 3 个工作日内补足被扣除的保证金, 中标人不按规定及时补足履约保证金, 学校有权终止与该中标人签订的《服务合同》, 并不予退还其剩余的履约保证金, 同时各学校有权拒付相应数额服务费。

(四) 中标人在合同履行期间保证对各学校的货物供应, 若中标后反悔或不能履行合同的, 各学校有权单方终止合同并不予退还全额履约保证金, 由此产生的一切经济损失由该中标人自行承担。

(五) 因履行本项目所产生的各项税费, 学校和中标人双方实行各付各税原则。

## 八、其他要求

(一) 投标人须出具针对本项目所提供的《食品质量安全承诺书》(投标时提供《食品质量安全承诺书》作为证明材料, 格式详见附件)。

(二) 中标人须在签订服务合同前 5 天内成功办理针对本项目的《食品安全责任保险》。

(三) 中标人须确保所有的食品不得含有转基因, 且所有食品的质量安全符合国家食品安全的规定, 并在每次供应食品时向各学校出具由质检部门提供的相应批次的检验报告。中标人的所有食品还应符合国家和广东省有关安全、环保、卫生的规定。学校主管部门及其他职能部门有权对食品的安全、卫生等情况进行检查。

(四) 中标人提供的食材及配送服务须同时服从佛山市顺德区北滘镇教育办公室的监督、管理。

(五) 佛山市顺德区北滘镇教育办公室作为监管部门, 有权不定期抽查中标人的商品价格、食材质量及配送服务情况, 若不符合投标承诺或招标要求的, 佛山市顺德区北滘镇教育办公室将要求中标人在限期内整改。

(六) 当食品药品监督管理部门等对学校的食堂或中标人配送的食材进行检查时, 中标人须无条件全力配合, 不得借口推脱。

(七) 中标人须配合学校及时更新其提供的符合卫监部门要求的有效证明材料。

(八) 中标人将本项目转包或分包给他人, 或中标人的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的, 用户均有权单方终止合同, 由此产生的一切经济及法律责任由中标人自行承担。

(九) 项目服务期期满之日起 15 天内中标人须向学校提供台账、项目决算表、项目总结报告等相关数据资料。未按时递交的, 学校有权不予退还履约保证金。

(十) 服务期内中标人变更名称或法人时, 要提前及时通知用户, 并提供相关证明资料;

(十一) 特别说明：本项目招标人对购买数量不作任何承诺或保证。即招标人不保证在服务期内采购的货品金额达到预算金额。投标人在投标前对此应有足够的风险认识，一经投标，即视为投标人愿意无条件承担有关风险并放弃一切与此相关的求偿权利。

附件：

退出申请表

申请单位			
退出企业			
所属包组			
法定代表人		注册资金	
联系人		联系电话	
申请退出原因			
退出申请人（盖公章）： 退出申请人法人签名： 申请时间：      年      月      日			

## 评分体系与标准

1. 本评标办法采用综合评分法。
2. 评标步骤：评标委员会先进行投标文件初审，对通过初审的投标文件进行技术及商务的详细评审最后评标委员会出具评标报告。
3. 评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则作出结论。
4. 评分及其统计：按照评标程序、评分标准以及权重分配的规定，评标委员会各成员分别就各个供应商的技术状况、商务状况及其对招标文件要求的响应情况进行评议和比较，评出其技术评分和商务评分相加得出其综合得分。

### 资格性和符合性审查条款（适用于各包组）

序号	评审内容
1	具备招标文件中规定资格要求的及资格证明文件齐全；
2	投标函已提交并符合招标文件要求的；
3	供应商按招标文件要求缴纳投标保证金的；
4	按照招标文件规定要求签署、盖章且投标文件有法定代表人签字或盖章，或签字人有法定代表人有效授权书的；
5	投标文件完全满足招标文件的实质性条款（即标注★号条款及商务要求）无负偏离的；
6	投标折扣率符合招标文件的规定，且投标折扣率是固定唯一；
7	已获得任一包组的第一中标候选人资格的供应商将不再参与余下包组的评审且不具有余下包组的中标候选人推荐资格。
8	投标文件没有招标文件中规定的其它无效投标条款的；
9	按有关法律、法规、规章不属于投标无效的。

## 技术部分评分标准（45分）（适用于各包组）

评审内容	内容	评审因素
技术部分 (45分)	项目配送方案 (8.0分)	<p>根据各供应商提供针对本项目的配送方案（包括但不限于配送速度、配送内容、配送流程、服务热线、人员配置、配送线路、配送服务相关制度等）进行评审：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、配送方案详细、具体、完整的，可行性高，符合或优于招标文件要求的，得8分；</li> <li>2、配送方案较详细、较具体、较完整的，基本符合招标文件要求但不够全面的，得5分；</li> <li>3、配送方案简单，可行性较差，不能满足招标文件要求的，得2分；</li> <li>4、不提供不得分。</li> </ol>
	项目实施总体计划思路的重点和难点分析 (5.0分)	<p>根据各供应商对本项目的实施总体计划思路的重点和难点分析进行评审：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、对项目情况调研充分，并能够对项目实施过程中的难点重点以及学校的需求进行充分的理解和分析，并提出相应对策，有较强的专业性和可行性，符合或优于招标文件要求的，得5分；</li> <li>2、对项目情况有调研且调研较深入，能够对项目实施过程中的难点重点以及学校的需求进行基本的理解和分析，但理解不透彻，对策专业性和可行性不足，基本符合招标文件要求但不够全面的，得3分；</li> <li>3、对项目情况调研不够深入，未能够对项目实施过程中的难点重点以及学校的需求进行理解和分析，不能满足招标文件要求的，得1分；</li> <li>4、不提供不得分。</li> </ol>
	食品质量保障措施 (8.0分)	<p>根据各供应商对本项目的组织实施的各个环节（货物的来源、生长环境、加工、包装、保存、运输各环节）中的质量保障措施进行评审：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、食品质量保障措施详细，可行，完善，具有可靠性，符合或优于招标文件要求的，得8分；</li> <li>2、食品质量保障措施详细，较可行，相对完善，较可靠，基本符合招标文件要求但不够全面的，得5分；</li> <li>3、食品质量保障措施简单，基本可行，相对完善，不能满足招标文件要求的，得2分；</li> <li>4、不提供不得分。</li> </ol>
	安全、卫生保障方案 (8.0分)	<p>根据各供应商对本项目的组织实施的各个环节中的安全、卫生保障方案进行评审：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、安全、卫生保障方案详细，可行，完善，具有可靠性，符合或优于招标文件要求的，得8分；</li> <li>2、安全、卫生保障方案详细，较可行，相对完善，较可靠，基本符合招标文件要求但不够全面的，得5分；</li> <li>3、安全、卫生保障方案简单，基本可行，相对完善，可靠性较差，不能满足招标文件要求的，得2分；</li> </ol>

		4、不提供不得分。
	应急管理方案 (8.0分)	<p>根据各供应商对本项目的组织实施突发状况，紧急配送的应急保障措施（包括但不限于台风、暴雨等天气影响，紧急用餐，重大节假日或活动等，作出的应急处理方案和补救措施），进行评审：</p> <p>1、应急方案详细，可行，完善，具有可靠性，符合或优于招标文件要求的，得8分；</p> <p>2、应急方案详细，较可行，相对完善，较可靠，基本符合招标文件要求但不够全面的，得5分；</p> <p>3、应急方案简单，基本可行，相对完善，不能满足招标文件要求的，得2分；</p> <p>4、不提供不得分。</p>
	退换货方案 (8.0分)	<p>根据各供应商对本项目产品质量问题退换货方案（包括但不限于因货物质量问题的退换货、错送货物的退换货等）及承诺进行评审：</p> <p>1、退换货流程清晰、简洁且条件宽松，退换货情况分析具体，响应速度快，符合或优于招标文件要求的，得8分；</p> <p>2、退换货流程清晰、条件较多，退换货情况分析较具体，响应程度较快，合理性较高，基本符合招标文件要求但不够全面的，得5分；</p> <p>3、退换货流程模糊、复杂，响应程度慢，合理性低，不能满足招标文件要求的，得2分；</p> <p>4、不提供不得分。</p>

备注：

1. 招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，供应商如未按要求提交或提供材料不清晰或有欠缺、或不符合要求的，该项评分为零分。
2. 技术评分：所有评委评分分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）。

商务部分评分标准（45分）（适用于各包组）

评审内容	内容	评审因素
商务部分 (45分)	体系认证证书 (6.0分)	供应商具有有效的： 1、质量管理体系认证； 2、环境管理体系认证； 3、职业健康安全管理体系认证； 4、食品安全管理体系认证； 5、HACCP 危害分析与关键控制点体系认证； 6、供应链安全管理认证证书。 注：每提供一个得1分，本项最高得6分。须同时提供认证证书复印件及在认监委网站对体系证书的信息查询“有效”状态截图作为评审依据。已失效或撤销或暂停或不提供不得分。
	企业规章制度 (4.0分)	根据供应商提供的各项规章制度（包括但不限于员工管理、流程监管、检测检验等）进行评审： 1、制度均完整，健全，符合或优于招标文件要求的，得4分； 2、制度较完整，较健全，基本符合招标文件要求但不够全面的，得2分； 3、制度欠完整，不能满足招标文件要求的，得1分； 4、不提供不得分。
	食品安全保障 (3.0分)	根据供应商提供的食品质量安全要求承诺及食品安全保险进行评审，食品质量安全要求承诺符合采购需求，且食品安全保险满足以下情况：已购买食品安全保险（累计赔偿额度）或承诺中标后购买（提供承诺函，格式自拟）均可得分。 1、供应商已购买/承诺中标后购买食品安全责任保险累计赔偿限额 $\geq 10000$ 万元，同时每次事故赔偿限额 $\geq 2000$ 万的，得3分； 2、供应商已购买/承诺中标后购买食品安全责任保险累计赔偿限额 $\geq 6000$ 万元，同时每次事故赔偿限额 $\geq 1000$ 万的，得2分； 3、供应商已购买/承诺中标后购买食品安全责任保险累计赔偿限额 $\geq 3000$ 万元，同时每次事故赔偿限额 $\geq 500$ 万的，得1分； 4、其余情况不得分。 注：（1）若供应商已购买食品安全保险，须提供有效期内食品安全责任保险保单复印件、发票复印件并加盖公章，如保险单无法涵盖本项目合同履行期限的（以各包组学校最晚服务起始时间为起计时间），还需提供续期至本项目合同履行期限结束的承诺函，且续期的保额不得

		低于原标准，格式自拟。(2)若供应商承诺中标后购买，提供承诺函，格式自拟。
	追溯管理情况 (2.0分)	<p>供应商已加入《国家农产品质量安全追溯管理信息平台》或《广东省农产品质量安全追溯管理平台》，须提供以下序号1或序号2的资料，得2分。</p> <p>1、供应商已加入《国家农产品质量安全追溯管理信息平台》，并能够提供国家追溯平台生产经营主体注册信息表及国家农产品质量安全追溯管理信息平台截图。(提供注册信息表及平台截图作为证明材料)</p> <p>2、供应商已加入《广东省农产品质量安全追溯管理信息平台》并拥有承诺达标合格证。(提供证书复印件作证明材料)</p>
	配送场地 (1.0分)	<p>供应商设置的配送场地的，得1分。</p> <p>注：配送场地为供应商自有的，须同时提供房产证明材料(或买卖房产合同)复印件；配送场地为供应商租赁的，须同时提供房产证明材料及租赁合同复印件【合同期需覆盖本包组服务期(以各包组学校最晚服务起始时间为起计时间)，如未覆盖本包组服务期，须提供承诺函，承诺保证续签至服务期结束，格式自拟】。</p>
	货物存储能力 (1.0分)	<p>供应商设有冷库的，得1分。</p> <p>注：须同时提供①冷库的施工协议(或合同)、②产权证明或租赁合同【合同期需覆盖本包组服务期(以各包组学校最晚服务起始时间为起计时间)，如未覆盖本包组服务期，须提供承诺函，承诺保证续签至服务期结束，格式自拟】。</p>
	供应保障措施(一) (5.0分)	<p>供应商自有禽、畜、水产、蔬菜、水果(5个类别)的种植/养殖基地/定点供应商，或与种植/养殖基地/定点供应商建立长期【期限覆盖本包组服务期(以各包组学校最晚服务起始时间为起计时间)，如未覆盖本包组服务期的，须提供承诺函，承诺保证续签至服务期结束，格式自拟】购销关系的，每个类别得1分，本项最高5分。</p> <p>注：如为自有基地的，须提供基地产权证明或租赁证明复印件，所有人必须为供应商或其法定代表人(租赁土地必须以供应商或其法人代表为承租人)；如为购销关系的须提供相关合同或协议书复印件。如上述材料无法证明种植/养殖内容的，还须提供基地现场照片证明。</p>
	供应保障措施(二) (3.0分)	<p>供应商的供货来源中含粮、油、调味品(3个类别)，每提供一个类别货物的供货协议得1分，本项最高得3分。</p> <p>注：如一个合同包含多类货物的可重复得分。提供有效期内的供货协议复印件，要求内容须能体现供货类别，且期限覆盖本包组服务期(以各包组学校最晚服务起始时间为起计时间)，如未覆盖本包组服务期，须提供承诺函(格式自拟)，承诺保证续签至服务期结束。上述供货渠道如为供应商本单位生产，须提供相关证明材料复印</p>

		件。
	拟投入本项目人员情况 (6.0分)	<p>根据供应商拟投入本项目人员进行评审：</p> <p>1、拟投入项目人员具有有效的农产品检验（测）员或食品检验（测）员或食品检验工证书的，每提供1个得1分，本子项最高得3分。</p> <p>2、拟投入项目人员有效的高级食品安全管理人员考试合格证明的，每提供1个得1分；投入项目人员有效的中级食品安全管理人员考试合格证明，每提供1个得0.5分，本子项最高得3分。</p> <p>注：同一人不同证件分值可以累计得分，同一类证书按最高等级得分。同时提供相关证书复印件及投标文件提交截止前6个月内任意一个月(扣除发布招标公告当月往前顺推)在投标单位为其缴纳社保证明等证明文件复印件。</p>
	配送运输能力（一） (3.0分)	<p>供应商配备冷藏车/冷链车1台得1分,本项最高得3分。</p> <p>注：若为供应商自有的，须同时提供①以供应商名义持有的有效的机动车行驶证或登记证复印件②车辆实拍照片(须提供车辆正面、侧面以及背面的照片，清晰显示车牌号码)、③第三方出具的车辆校准证书及校准结果及④以上车辆投入本项目使用承诺函（格式自定）作为证明材料；若为供应商租赁的，须同时提供①以供应商名义签署的有效的租赁合同复印件【合同期需覆盖本包组服务期（以各包组学校最晚服务起始时间为起计时间），如未覆盖本包组服务期，须提供承诺函，承诺保证续签至服务期结束，格式自拟】、有效的机动车行驶证或登记证复印件②车辆实拍照片(须提供车辆正面、侧面以及背面的照片，清晰显示车牌号码)、③第三方出具的车辆校准证书及校准结果及④以上车辆投入本项目使用承诺函（格式自定）作为证明材料。</p>
	配送运输能力（二） (3.0分)	<p>供应商物流运输队伍、配送车辆数量情况：每提供1台配送车辆（除配送运输能力（一）外）得1分，本项最高得3分。注：若为供应商自有的，须同时提供：①以供应商名义持有的有效的机动车行驶证或登记证复印件②车辆实拍照片(须提供车辆正面、侧面以及背面的照片，清晰显示车牌号码)及③以上车辆投入本项目使用承诺函（格式自拟）作为证明材料；若为供应商租赁的，须同时提供：①以供应商名义签署的有效的租赁合同复印件【合同期需覆盖本包组服务期（以各包组学校最晚服务起始时间为起计时间），如未覆盖本包组服务期，须提供承诺函，承诺保证续签至服务期结束】、有效的机动车行驶证或登记证复印件②车辆实拍照片(须提供车辆正面、侧面以及背面的照片，清晰显示车牌号码)及③以上车辆投入本项目使用承诺函（格式自拟）作为证明材料。</p>

	<p>投入本项目的检测设备 (3.0分)</p>	<p>供应商具有重金属检测仪、微生物检测仪、细菌检测仪、食品综合分析仪、肉类综合检测仪、瘦肉精检测仪、莱克多巴胺检测仪、显微镜、培养箱、农药残留检测仪、水质重金属检测仪、多功能综合分析仪、食品添加剂检测仪，每提供一类设备得1分，本项最高得3分。 注：同一种类设备只计算一次得分。以上每种仪器具备相应功能均可得分。若为供应商自有的，须同时提供检验设备购置发票（设备发票应与所提供检测仪器名称对应）复印件及设备图片作为证明材料；若为供应商租赁的：须同时提供检验设备购置发票（设备发票应与所提供检测仪器名称对应）复印件、设备图片及相应设备的租赁合同复印件【合同期需覆盖本包组服务期（以各包组学校最晚服务起始时间为起计时间），如未覆盖本包组服务期，须提供承诺函，承诺保证续签至服务期结束，格式自拟】作为证明材料；若为与第三方检测机构合作的，提供合作协议、检测仪器清单、设备购置发票及设备图片。</p>
	<p>同类项目业绩 (5.0分)</p>	<p>自2021年1月1日至投标截止前(以合同签订时间为准)以供应商名义完成或已签订同类项目供货业绩的（合同需包含肉类或蔬菜或干货或粮油副食品），每提供一项业绩得1分，本项最高得5分。 注：（1）提供项目合同复印件；（2）提供该合同甲方盖章的评价文件，评价为正面评价(优秀、优良、良好、满意或相当于类似评价)；（3）同一甲方单位项目业绩不可重复计分。</p>

备注：

1. 招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，供应商如未按要求提交或提供的材料不清晰或有欠缺、或不符合要求的，该项评分为零分。
2. 商务评分：所有评委评分分值的算术平均值(四舍五入后，小数点后保留两位有效数)。

## 价格部分评分标准（10分）（适用于各包组）

### 1. 价格核准：

1.1. 评标委员会认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，要求其在评标现场规定的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；供应商不能证明其报价合理性的，评标委员会将其作为无效投标处理。

2. 综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求（通过资格性、符合性审查）且投标价格最低的有效投标报价（指价格核准后的价格，下同）为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：

**投标报价得分=(评标基准价/投标报价)×价格权值×100**

投标报价以“投标折扣率”进行价格评分的计算。

备注：投标报价得分四舍五入后，小数点后保留两位有效数。

# 项目合同书

项目编号：BDGZ2024001

项目名称：北潞镇十七所公办中小学饭堂主副食材供应

甲 方：

乙 方： （中标人名称）

签订日期：            年    月    日

注：本合同仅为合同的参考文本，可根据项目的具体要求进行修订。

甲 方：

电 话：

地 址：

乙 方：

电 话：

地 址：

项目名称：北滘镇十七所公办中小学饭堂主副食材供应

项目编号：BDGZ2024001

根据北滘镇十七所公办中小学饭堂主副食材供应项目的采购结果，按照《中华人民共和国民法典》的规定，经双方协商，本着平等互利和诚实信用的原则，一致同意签订本合同如下。

#### 一、项目概况

序号	甲方名称	甲方地址	就餐学生人数 (约)		服务 起始 时间	早餐	午餐	晚餐	备注
			小学	初中					
1									

(一) 日均总用餐人数为预估数量，根据就餐人员的就餐意愿，每天用餐人数可能会出现增减，采购的具体数量和品种需根据当天或每月的实际而定。甲方具体就餐人数以实际发生为准。具体配送量可能会随着实际就餐人数的增减而增减，供应商要自行考虑风险。

(二) 如某片区乙方不能履行义务或被终止合同或暂停合同的，则由该片区的甲方自行从其余片区的对应乙方中选定，作为该甲方的服务单位，同时向招标人备案。

(三) 甲方根据自身需求向乙方发出食品采购订单确定具体的业务量。若甲方因特殊情况（如出现突发公共卫生情况等），甲方有权进行（零星）小批量采购等采取应急措施维持甲方的食品采购正常秩序。

(四) 乙方不得将中标资格及委托权限擅自向任何第三方出借、委托、分包或转让，否则甲方有权终止《服务合同》并向上报招标人处理。

(五) 乙方应遵守甲方的各项规定。

(六) 合理安排配送计划、倡导节约，乙方需与甲方、招标人形成反馈机制。

(七) 为落实政府扶贫的相关规定，乙方实施供货时，应按照甲方的要求，根据相关政策定向采购贫困地区的农副产品。扶贫产品每年度预留比例如上级有新的要求，须按最新要求执行。

## 二、合同金额

(一) 合同折扣率：\_\_\_\_%(大写：百分之\_\_\_\_)

(二) 供货价格必须包含市场调查、食材的购置、包装、配送、运输、保险、装卸、搬运、退换货、质保期售后服务、检验检疫费、质量检测费、保险、验收、所有工作人员的工勤费用、全额含税发票等服务合同实施过程中应预见和不可预见费用。

## 三、服务要求

(一) 由于甲方工作的特殊性，乙方应做好本单位工作人员的培训、教育工作，列入企业管理制度，遵守甲方各项规定。

(二) 乙方应当根据甲方实际情况，按与甲方的约定，提供合理的配送路线在规定的时间内将预定的货物数量送到甲方指定地点。除客观不可抗力外，乙方不得推迟送货。如确需延迟送货的，乙方应告知甲方有关情况并征得甲方同意，由于乙方无故造成甲方利益受损的，甲方有权要求乙方补偿，出现上述情况，处以乙方 5000 元/次，罚款在当期供货结算款内扣除，一学期内出现累计 3 次(或以上)上述情况，甲方将有权暂停供货。

(三) 乙方须严格按照甲方的指令配送商品的数量，不得随意增减数量，否则，甲方有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经甲方同意后方可改变。

(四) 除客观不可抗力外，乙方不得更改送货内容。如确需变更供货内容的，乙方应在得知情况的同时告知甲方并征得甲方同意，经发现乙方有私自更改菜单中货品的情形时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由乙方承担。出现上述情况，处以乙方 5000 元/次，罚款在当期供货结算款内扣除，一学期内出现累计 3 次(或以上)上述情况，甲方将有权暂停供货。

(五) 甲方发现采购货物不能正常使用的，乙方应无条件退换。

## 四、各类材料要求

(一) 肉类主要商品供货要求 (包括但不限于以下内容)

1. 所有肉类必须符合国家有关标准, 保证无异味、无霉烂变质。肉类供货时需提供当批次有效的动物产品检疫合格证, 原件备查。
2. 鲜肉色泽: 肌肉有光泽, 红色均匀, 脂肪乳白色。组织状态: 纤维清晰, 指压后凹陷立即恢复, 肉质紧密, 有坚韧性。粘度: 外表湿润, 切面有渗出液, 不粘手。气味: 具有鲜猪肉固有的气味, 无异味, 煮沸后肉汤澄清透明或稍有浑浊, 脂肪团聚于表面。(鲜活塘鱼) 罗非鱼、草鱼、鳊鱼、鳙鱼、鲢鱼等, 鱼体健康, 体态匀称, 游动活泼, 体色鲜明, 体表光滑, 眼睛亮丽, 鳞片鳍条完好。
3. 冷冻肉包装应清洁、卫生, 无破漏。标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号等内容; 剩余保存期不少于保质期的三分之二。质量要求如下表

序号	品名	质量要求
1	去皮五花肉	肥瘦比例不大于 7: 3, 肉呈均匀的红色, 有光泽, 肉质紧密, 有坚实感; 肉的外表及切面微湿润, 不粘手, 脂肪洁白。
2	边鸡	整鸡表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 每只不低于 0.5 公斤, 鸡肉的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手。解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸡的正常气味。
3	白条鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于 1 公斤, 鸭的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色, 肌肉切面有光泽, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的正常气味。
4	边鸭	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无头, 无颈, 无内脏, 重约 0.6-1 公斤, 外表微湿润, 不粘手, 解冻指压后的凹陷恢复慢, 且不能完全恢复, 具有鸭的正常气味。
5	牛肉丸	15 克 / 粒 (500 克约 40 粒), 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。
6	香菇贡丸	15 克 / 粒 (500 克约 40 粒), 具有良好的弹性, 水煮后用手捏应不轻易破裂, 且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较平整, 不能有明显的冰晶状物。
7	鸡架 (鸡壳)	整鸡去肉, 即鸡骨架, 有颈无头, 新鲜, 无内脏, 骨架颜色纯正, 重约 0.25 公斤, 外表微湿润, 不粘手, 具有鸡的正常气味。
8	白条鹅	表皮光滑, 新鲜肥嫩, 无内脏, 每只不低于 1 公斤, 鹅的眼球饱满或平坦, 皮肤有光泽, 在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、

		灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢，且不能完全恢复，具有鹅的正常气味。
9	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
10	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从0.6—1.5公斤，鸡的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，解冻指压后的凹陷恢复慢。
11	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
12	带鱼	每条不低于500克，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
13	瘦肉	肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手。
14	鸭腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
15	鸡腿	表皮光滑，无淤血，交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
16	鱼丸	具有良好的弹性，水煮后用水捏应不轻易破裂，且手松开后能恢复。切开丸体其剖面应比较完整，不能有明显的冰晶状物。
17	猪前排	带颈椎及前五条排骨，肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
18	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家食品生产许可证编号认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
19	鸡翅	肉质紧密，无污伤、无小毛，个体大小均匀。
20	脊骨	肉体冻实而坚硬，敲之回音清脆，无化冻现象。
21	猪蹄	必须去除一切毛污物，无异味，交货以干净、新鲜、大小适合规格要求为标准。
22	猪筒骨	骨体冻实而坚硬，无化冻现象。
23	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，但都不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
24	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家食品生产许可证编号认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
25	鸡脚	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
26	猪肝	整体呈红褐色或棕黄色，有光泽，湿润，略有弹性，组织结实，肝叶完整，无脂肪，无寄生虫、炎症水疱、薄膜、无胆汁污染，略有鱼腥味。

27	福寿鱼排	无头尾，无鳃，无鳞，无内脏，具有鱼的自然颜色。
28	猪头皮	猪脸肉，无嘴，无耳，无骨。
29	猪心	圆锥型，带心尖，心肌为红色或淡红色，结实而有弹性，无寄生虫、脓包炎症等病变。
30	白条羊	每条不低于 10 公斤，去头、去蹄，去内脏，解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色。肌肉外表不黏手，肉质紧密。
31	淡水鱼	纤维清晰，有坚韧性，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。
32	虾	虾头尾与身体紧密相连，虾身有一定的弯曲度，透明、光泽的外表，颜色鲜艳，有弹性，气味正常，无异味。

(二) 粮油、副食品类商品供货要求 (包括但不限于以下内容)

#### 4. 大米质量标准:

- (1) 外包装完好，标明产品名称、净含量、生产者名称和地址、生产日期、保质期、产品标准号、质量等级、生产许可证号、产品批号等内容。剩余保存期不少于保质期的三分之二。
- (2) 具有固有的色泽和香味，无异味或霉味 (变)，无虫蛀结块挂丝或杂质异物；看碎米粒、黄粒米、杂质是否超标。
- (3) 取清洁容器，用温水浸泡少许米，如水面上浮起一层油，应退货处理。
- (4) 大米包装规格：50KG/包、30KG/包、15KG/包。
- (5) 大米质量符合《大米》(GB1354) 粳米要求，符合国家粮食卫生标准。

#### 5. 食用油要求:

- (1) 基本要求：外包装完好，有 SC 开头的生产许可证编号，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余保质期不少于三分二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。
- (2) 不含转基因原料成分，不得混有其他食用油或非食用油。
- (3) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。
- (4) 大豆油质量不低于《大豆油》(GB1535) 一级大豆油要求。

#### 6. 副食品要求:

- (1) 对照检查所送物资品牌、规格是否符合要求，对有包装的食品，检查包装是否完整，有无破损，查看食品包装标签应符合《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、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。

- (2) 通过感官鉴别包装内产品及无包装产品，依靠视觉、嗅觉、味觉、触觉等鉴定食品的外观形态、色泽、气味、滋味和硬度(稠度)是否符合质量要求。有保质期限的商品剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。
- (3) 不得使用的含酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉的食品添加剂，不得购入含硫酸铝钾、硫酸铝铵的食品，在安全、卫生保障措施中提供项目负责人签名的针对以上内容的承诺。
- (4) 部分副食品质量要求：

序号	货品名称	质量要求
1	酱油	合格的酱油颜色比较红、亮，有光泽、透明，把酱油倒在瓶子里摇一下，合格酱油产生的泡沫非常细腻，保持持久，挂碗现象非常好，有一种发黏的感觉；不合格的酱油泡沫比较大，很容易散去，挂碗现象不好，很容易滑落。
2	味精	无色至白色结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。
3	食醋	具有正常食醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳃、醋虱。
4	酱腌菜	具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。
5	酱类食品	具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。
6	淀粉制品	具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。
7	食盐	结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，不结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。
8	鸡蛋	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。
9	皮蛋	外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。
10	咸蛋	蛋壳完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红

		色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。
11	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，不含杂质，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。
12	豆腐	豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。
13	豆腐泡	为金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，具有豆腐泡特有的清香风味，无其他任何不良气味，取样品细细咀嚼，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有豆腐泡固有的滋味。
14	腐竹	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。呈淡黄色，有光泽。具有腐竹固有的香味，无其他任何异味，取样品品尝其滋味，具有腐竹固有的鲜香滋味。
15	腐乳	红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽。白腐乳外表呈乳黄色。块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质。具有各品种的腐乳特有的香味或特征气味，滋味鲜美，咸淡适口，无任何其他异味。
16	大豆	大豆根据其种皮颜色和粒形可分为黄大豆、青大豆、黑大豆、其他大豆(赤色、褐色、棕色等)和饲料豆(秣食豆)五类。 大豆皮色呈各种大豆固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。
17	花生	果荚呈土黄色或白色，果仁呈各不同品种所特有的颜色，色泽分布均匀一致，带荚花生和去荚果仁均颗粒饱满、形态完整、大小均匀，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。
18	食糖	食糖分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。 (1)白糖的感官鉴别：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。 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。 方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。 凡是白糖都应干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼

		<p>可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。</p> <p>(2) 红糖的感官鉴别</p> <p>红糖可细分为赤砂糖和红糖两种，其中赤砂糖是机制未经洗蜜的糖，红糖是用手工制成的土糖。</p> <p>因红糖的颜色有红褐、青褐、黄褐、赤红、金黄、淡黄、枣红等多种，很不一致，故凭色泽难以识别红糖的质量，应将感官鉴别的侧重点放在组织状态、气味、滋味三个指标上。</p> <p>呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块，不成团，无杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味，无酒味、酸味、焦苦味或其他外来异味。</p>
19	辛辣料	<p>辛辣料是采用植物果实和种子粉碎而配制成的天然植物香料，如五香粉、胡椒粉、花椒粉、咖喱粉、芥末粉等，辛辣料的主要原料有八角、花椒、胡椒、桂皮、小茴香、大茴香、辣椒、孜然等。</p> <p>辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。</p>

(三) 蔬菜类商品供货要求 (包括但不限于以下内容):

1. 所有蔬菜瓜果均来自蔬菜生产基地，优先采购纳入“顺德区食品安全社会共治平台 (<http://ncpfx.shunde.gov.cn/platform/home.do>)”管理的蔬菜瓜果等食用农产品。
2. 所有蔬菜瓜果必须符合卫生质量指标，须提供农药残留检测合格的报告。
3. 所有蔬菜瓜果在交付甲方前必须经过前期处理，可食用率达到95%以上。
4. 甲方使用速测设备检验蔬菜农药含量，如含量超标要求乙方无条件退货或换货，同时甲方有权单方终止合同。
5. 对所有蔬菜瓜果的品质要求，符合国家市场监管部门的有关标准和规格要求，包括但不限于以下种类：叶菜类、瓜果类、根菜类、薯芋类、豆类 (不得供应四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆)、葱蒜类、水生菜类、芽苗类等。
6. 瓜、果、蔬菜需是优质货品，不得含有残留农药或污染物，乙方保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标 (mg/kg)
甲胺磷	不得检出
甲拌磷	不得检出

氧化乐果	不得检出
甲基对硫磷	不得检出
呋喃丹	不得检出
百菌清	≤1.0
多菌灵	≤0.5
汞（以 Hg 计）	≤0.01
铅（以 Pb 计）	≤0.2
砷（以 As 计）	≤0.5
氟（以 F 计）	≤0.5
硝酸盐（以 NaNO <sub>3</sub> 计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200
亚硝酸盐（以 NaNO <sub>2</sub> 计）	≤4

7. 乙方每天提供所供蔬菜的农药残留检测报告，提供农业部门认定的机构出具的检验合格证明。

8. 从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

9. 从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

10. 从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

11. 从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

12. 各类蔬菜品种要求：

叶菜类：生菜、白菜、通心菜、苋菜等绿叶菜类及大白菜、椰菜等普通叶菜。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，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，无异味，结球叶菜要结球适度。

茄果类：西红柿、茄瓜、圆椒、尖椒等。

属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显机械伤。

瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。

属同一品种规格，色泽一致，无斑点，无断裂，无腐烂、异味、明显机械伤，不带泥土。

根菜类：萝卜、胡萝卜等。

属同一品种规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等。

属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。

属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味。

水生菜类：藕等。

属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽等。

芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

香辛类：西芹、芹菜、香菜等。

属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，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，具有该品种应有的味道。

（四）水果类商品供货要求（包括但不限于以下内容）：

5. 柑桔类：不空壳，水分充足，外表完美。

6. 梨果类：色泽鲜，大小适中，无硬节，有果把。

7. 浆果类：无腐烂，无变色，外形无不完整，无不成熟现象。

8. 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常，无软塌处，成熟。

（五）早餐类商品供货要求

1. 早餐类（每天供应的品种至少3款，由甲方实际通知为准，包括但不限于以下）

(1) 所选的所有食品原材料、食品添加剂等都必须符合国家的有关规定，制作过

程必须严格按照国家有关卫生标准进行。

(2) 供应商需具有早餐类配送食品的供货能力并保障食品安全。

## 2. 牛奶的质量标准:

(1) 鲜奶按食品安全国家标准 GB 19645-2010 巴氏杀菌乳或 GB 25190-2010 灭菌乳规定执行。

(2) 正常牛乳应呈均匀乳白色或微带黄色,具有水牛乳固有的香味,香味较浓郁,无异味。

(3) 呈均匀一致液体,无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。口感较浓厚。不得含有肉眼可见的异物,不得有红色、绿色或其他异色。不能有苦、咸、涩的滋味和饲料、青贮、霉等其他异常气味。

(4) 注意牛奶包装上必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、保存温度、生产日期和保质期等相关参数,且包装箱上必须有国家 SC 食品生产许可编号。

## 3. 蒸包类的质量标准:

蒸包应按照《速冻面米制品》(GB19295-2011)中包子速冻预包装食品的标准执行。包装上必须清晰地列出产品品牌、型号、包装类型、包装方式、包装净重量、保存温度、生产日期和保质期等相关参数,且包装箱上必须有国家 SC 食品生产许可编号。

序号	指标	标准	检验方法
1	组织形态	完整,无缺损,形状应与品种造型相符,表面光洁,无白粉和斑点。	根据 GB/T5009 规定的感官检验方法检查并按包装上标明的使用方法进行加热或熟制,分别尝和嗅闻,检查其滋味和气味。
2	色泽	均有该品种应有的色泽	/
3	滋味、气味	应具有该品种面包香味和气味,无异味。	/
4	杂质	外部及内部均无肉眼可见的杂质	/

## 4. 烘烤面包类的质量标准: 依据标准: QB 1252-91 《面包》

序号	指标	标准
----	----	----

1	形态	完整，无缺损、龟裂、凹坑，形状应与品种造型相符，表面光洁，无白粉和斑点。
2	色泽	表面呈金黄色或淡棕色，均匀一致，无烤焦、发白现象。
3	气味	应具有烘烤和发酵后的面包香味并具有经调配的仿香风味，无异味
4	口感	松软适口，不粘，不牙碜，无异味，无未溶化的糖、盐粗粒。
5	组织	细腻，有弹性，切面气孔大小均匀，纹理均匀清晰，呈海绵状，无明显大孔洞和局部过硬；切片后不断裂，并无明显掉渣。

5. 米制产品（面类、粉类）质量标准及常规检验：

序号	指标	标准
1	外观	片形大致均匀，平直，松散，无结疤，无并条，无酥脆及霉变现象的米粉为上品；否则为劣质品
2	色泽	色泽光洁、有透明感、无斑点的米粉为上品；否则为劣质品
3	嗅味	无霉味、无酸味及异味的米粉为上品；否则为变质米粉
4	烹调性	煮熟后有韧性，不粘条，不糊汤，无严重断条、无杂质的米粉为上品；否则为劣质品
5	包装	产品的包装可根据销售的要求，采用食品塑料袋密封或其他包装形式，也可以散装。包装的米粉、河粉应标明厂名、品名、重(质)量、生产日期、检验员代号及出厂合格证等

注：本招标文件的执行标准如有新标准按新标准执行

## 五、配送服务要求

（一）甲方提前一天以邮件、传真或电话等方式向乙方下订单，订单内容包括名称、规格、数量及配送时间等。

（二）甲方根据自身的需求，有权终止某类包组中的某些货物的采购或变更某类货物的采购。

（三）在甲方验收合格之前，食品的所有权属于乙方，食品的风险责任由乙方承担（包括但不限于食品发生遗失、损坏）。

（四）乙方按甲方要求进行食材加工（包括但不限于食材清洗、蔬菜去皮、肉类去骨切块、鱼类开膛去鳞等）。不能混有异物或出现其他感观性异常等情况。

（五）乙方应当根据甲方实际情况，按照甲方的要求，在规定的时间内将规定的食品数量送到甲方指定地点。除客观不可抗力外，乙方不得因其他任何理由延迟

送货。如确需延迟送货的，乙方应在得知情况的同时告知甲方并征得甲方同意，因乙方原因延误交货时间的（甲方要求推迟的除外），甲方有权自行采购，并由乙方承担由此产生的一切损失和费用，直接在履约保证金中扣除。

（六）若甲方临时增加或修改订单内容时，乙方必须在接到通知后的 90 分钟内将食品送达，并经甲方验收核对，供货才算完成。

（七）除客观不可抗力外，乙方不得更改送货内容（包括但不限于商标、名称、产地、包装、规格和重量），否则甲方有权拒收。如确需变更供货内容的，乙方应在得知情况的同时告知甲方并征得甲方同意，经发现乙方有私自更改订单中货品时以违约论处，由此产生的一切损失和费用由乙方承担。

（八）乙方的送货单必须详细注明货物的品牌、型号、单价、数量，送货单不得涂改。标记不清的，甲方将拒绝签收。结算期末，乙方还应提供送货清单供甲方结算。

（九）甲方按《服务合同》对食品进行认真验收，对不符合规格要求的食品，乙方必须无条件退换货。乙方所供食品在保质期出现损坏时，乙方应承诺提供替换服务，因替换食品产生的费用由乙方负责。乙方未能履行招标文件和《服务合同》所定事项，甲方将记录在案，并对乙方予以处罚，乙方除要承担甲方因此产生的一切损失和费用外，情节严重的甲方可终止其《服务合同》，并报相关监督管理部门备案。

（十）每次配送乙方必须安排不少于 2 名配送员及不少于 1 辆配送专车。配送员负责货物的运输、过秤，并协助甲方验收食品，货物的品种和重量以甲方验收的结果为准。乙方必须保证安全卸货到甲方制定位置。

（十一）乙方指定的配送专员需具有有效的健康证明。配送时配送专员穿着便于辨认的工衣和配戴胸卡，严格遵守甲方各项规章制度，不得做出有损甲方形象和利益的事情。乙方应将配送专员的名单向甲方登记，若有变更的，应及时向甲方作出变更登记。

（十二）乙方需对配送人员严格管理，对他们的行为负全责。配送人员在甲方内严格遵守法律法规、安全规范及甲方的各项规章制度等，若配送人员出现损害甲方形象和利益、意外伤害事故或触犯国家法律等情况的，由乙方承担一切经济责任及法律责任。

(十三) 进入校区的配送车必须为已在甲方登记备案车辆,同一合同期内甲方登记备案车辆不超过 5 台,须为 4 轮货车。同时,乙方应将送货的时间与送货的路线向甲方登记。本款登记内容如有发生变更的,应及时向甲方作出变更登记。

(十四) 乙方应能够配合甲方及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、产品合格证、食品经营许可证、有关货物生产企业的食品生产许可证、动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证、农残检测合格证等。

(十五) 乙方不得泄露甲方(或招标人)的信息。泄密造成甲方(或招标人)损失的,乙方将承担由此产生的一切损失和法律责任。

(十六) 为使项目按质、按量、按时及有序实施,需为本项目组建一个稳定的项目实施小组,其中包含项目负责人 1 名,食品安全管理人员不少于 3 人(含质量安全负责人 1 人),且项目组成员须身心健康,具有良好的专业素质和敬业精神。

(十七) 乙方应保证所提供的货物绝对质量可靠,如出现食物中毒事故,送卫生、检疫部门鉴定属于乙方责任的,一切责任由乙方承担,甲方有权无条件终止合同并不予退还其履约保证金。

(十八) 甲方有权对乙方供应的货物进行抽查并送有关部门检测,检测费用由乙方负责。

## **六、配送车辆要求**

(一) 食品运输采用符合卫生标准的外包装和运载工具,并且要保持清洁和定期消毒,提供详细的卫生制度。配送车辆专车专用,车身有明确的公司标识。运输车厢的内仓,包括地面、墙面和顶,应使用抗腐蚀、防潮,易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。

(二) 包装应足以承受整个过程中的运输、转运、装卸、储存等,充分考虑到运输途中的各种情况(如暴露于恶劣气候等)和佛山地区的气候特点,以及露天存放的需要。

(三) 冷藏、冷冻食品采用专用冷藏、冷冻载具运输,应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品,保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。整个运输过程科学合理,运输车辆定期清洁,保持性能稳定,符合规定的温度要求,使运输食品处于恒定的环境中。

(四) 送货车辆实行一小时配送圈运作,目的地在一小时内的用保温车配送。一

小时以外的用制冷车配送。保证冷冻肉中心温度控制在-2-7℃的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。

(五) 送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

(六) 在产品的配送中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。

(七) 配送车进入校区后车速不得超过 5km/h，配送车辆在校区内应主动避让师生，如属乙方车辆责任造成校内人员（师生）事故的，一切责任由乙方承担。

## **七、食品质量及包装要求**

(一) 标准：本项目所指的货物及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合中华人民共和国国家标准或行业标准；如果中华人民共和国没有相关标准的，则采用货物来源国适用的官方标准。这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

(二) 保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）、检验合格、无毒、无辐射、无核污染、无侵权货品。符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，必须使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二。

(三) 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），甲方有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

(四) 甲方发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致货物性质改变的，乙方必须无条件退货或更换商品。

(五) 乙方保证所提供的肉类、蔬菜水果类品种多样性和季节性，以保证新鲜感。每次送交的所有货品都要注明来源。否则，甲方有权退货，乙方必须在 60 分钟内予以退换补货。乙方在每一次送货时，要将卫生检验报告随同交到甲方指定的负责人手中。

(六) 乙方应能够配合甲方及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料。如有效的营业执照、《食品生产许可证》或《食品经营许可证》、产品合格证等。

(七) 发现食品安全质量问题（除按甲方要求无条件退货或换货外）的处理：

1. 甲方按合同对商品进行认真验收，对不符合前附产品质量描述，乙方应无条件在 2 小时内完成退货换货，不能耽误甲方正常供餐。

2. 乙方提供假冒伪劣、过期、变质的食品，一经发现，即时退回有问题的食品，乙方将被处以当次该供应食品货款 2 倍的罚款，罚款在当月供货结算款内扣除。
3. 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，对身体产生不利影响或不符合卫生标准的食品，一经发现，当日所送同批次食品全部退货，乙方将被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款在当月供货结算款内扣除。
4. 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，双方确认后，将问题产品退货处理。
5. 甲方退货后将记录在案，并按合同约定对乙方予以扣分及扣罚违约金，乙方除要承担因此产生的一切损失和费用外，同时甲方有权终止合同。
6. 乙方提供有毒食品的，造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供之食品问题，乙方除需负担全数之医药费和不予退还履约保证金外，甲方还有权终止乙方供货合同，乙方同时承担相应的民事及刑事法律责任及放弃申诉抗辩权。
7. 乙方提供假冒伪劣、过期、变质的货品，要求无条件退货或换货外，被处以当次供应食品货款 2 倍的罚款，罚款由供货结算款内扣除。
8. 若甲方发现乙方所供货品未达到甲方质量标准的，要求无条件退货或换货，乙方必须积极响应配合，若一个月内累计达到两次的，则甲方有权终止合同。

(八) 乙方需具备必要的检测设备及检测人员，对日常配送食材质量安全进行有效监测；甲方可不定期委托第三方具有资质的质检机构对乙方提供的货物进行抽检，检测费用由乙方支付；若抽检发现有不合格产品，并将结果送交相关部门按规定进行扣罚，情节严重的甲方有权终止合同。

## 八、食品验收要求

(一) 做好卸货前的检查。甲方和乙方双方的验收人员在卸货前准备好场地和验收设备，并对食品的外观质量进行初步了解。

(二) 采取现场验收的方式，双方验收人员应认真检查物资的质量，按索票、验证—抽查—过磅（清点）—入库的程序完成验收，乙方可提供原件的留原件，原件只有一份而无法提供给甲方的，查验原件后索取复印件留存。

(三) 对每次验收的物资均记录物资名称、数量、验收情况等事项，并由双方签

名确认。

(四) 甲方在签收的同时,要从每批次每种食材中随机抽取一份封存并做好相关的标识记录,乙方配送人员对此应予以确认,该封存食物封存时间将不少于48小时,且作为乙方所配送的食物品质依据之一,以备今后核查。

(五) 整批食品无或缺少《溯源标准及要求》中提及的相应票证的作全部退货处理。

(六) 对缺斤短两的按实际缺少重量进行扣减,对含水量超标的作退货处理。

(七) 有关大米、大批量统一包装同种食品重量的抽查:

(八) 在当供货批次中随机选择5袋进行称重;

(九) 以每袋称重之和的平均值作为当供货批次的抽查重量。

(十) 退(补)货流程:

对不符合采购要求的食品由甲方提出清退,如双方对质量或重量有争议的可选具有检验资质的部门检测,同时留样备检,对数量不足或退货的,责成乙方以不影响学生伙食供应为前提尽快补送,所产生的费用由乙方负责。

(十一) 食品的质量问题争议及解决办法:

因食品的质量问题发生争议,由当地质量鉴定单位或国家法定的质量鉴定单位进行质量鉴定。食品符合质量标准的,鉴定费由甲方承担;食品不符合质量标准的,鉴定费由乙方承担,并且甲方有权追究乙方的相关责任。

(十二) 甲方指定人员对货物进行现场验收工作,内容包括:查看相关资质证明或产品票证、包装、货物检验等方式验收。

(十三) 允许乙方供货数量与甲方订单订购数量存在±3%的偏差,在允许偏差范围内按实际数量进行验收登记。

(十四) 乙方所供应的货物的质量和数量经甲方检验后方可入库,甲方在乙方的“收货验货单”上签名确认,作为结算的凭证。

(十五) 假冒伪劣、不合格或过期的货物将被拒收或退货并不予支付任何费用,产生的一切后果均由乙方负全责,甲方有权进行法律追究。

(十六) 乙方必须接受甲方委派人员、纪检部门对货物质量的监督。对食用时反映的质量问题,将进行跟踪调查,乙方必须全力配合,如质量问题认定为乙方责任,乙方应无条件地接受相应的处罚。

(十七) 装货物的塑料框等容器必须按照正规色标管理要求分颜色装好, 运送货物入库整个过程要离地离墙搬运, 货物不能相互挤压叠放, 不可造成食材的污染。运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害, 保持清洁, 防止食品污染, 并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求, 不得将食品与有毒物品一同运输。

(十八) 乙方负责货品的仓储, 甲方不提供仓库。供应商须承诺如中标后将准时送货到甲方指定地点。

(十九) 乙方须严格按照甲方的指令配送商品的数量, 不得随意增减数量, 否则, 甲方有权拒收多配送的商品, 有权要求乙方补偿少配送商品造成的损失。如因市场流通问题确实需要变更的, 应事先征得甲方同意, 方可改变。

(二十) 中标商品在保质期出现损坏的, 乙方应承诺提供替换服务, 因替换货物产生的费用由乙方负责。

(二十一) 乙方的送货单必须详细注明商品的类别、型号、单价、数量, 送货单不得涂改。标记不清的, 甲方将拒绝签收。结算期末, 乙方还应提供送货清单供甲方结算。

## **九、权利瑕疵担保**

(一) 乙方应保证所提供的食品来源合法。

(二) 乙方应保证所提供的食品的所有权完全属于乙方且不存在任何未曾向甲方透露的担保物权或被查封等权利瑕疵。

(三) 乙方应保证所提供的食品没有侵犯任何第三人的权利。

(四) 涉及乙方提供食品所产生的一切法律纠纷, 则由乙方承担全部责任。

## **十、溯源标准及要求**

食品溯源要求。乙方对食品供应链进行明确, 所有食品的来源必须清晰, 直接接触食品相关产品(包装材料)及预包装食品均要有以 SC 开头的生产许可证编号(2018 年 10 月 1 日起, 以 SC 开头的生产许可证编号), 生产食品的源头与乙方要有固定的合法的供应关系, 严禁收购非标准产品供应。如该品牌商品无质量标准, 则需由乙方按国家和行业的要求自行描述。为做到“来源可追溯、去向可查证”的目的, 从源头上治理学校食堂食品隐患, 优先采购已纳入“国家食品(产品)安全追溯平台(<http://www.chinatrace.org/>)”的重点品种(白酒、

大米、小麦粉、肉制品、食用植物油和桶装水), 乙方要严格按照“溯源标准”提供票证, 做到货到票证到, 并将票据原件交甲方饭堂存档备查。验收中无票证、货与票证不相符的以及要素不全的, 甲方有权拒收, 溯源的标准如下, 如有最新规定, 则遵从最新规定:

票证要求 食品种类	生产(供应)企业的资质证明:(首次供应时提供)	产品票证要求
肉类	《企业法人营业执照》副本、《食品生产许可证》(生产企业)或《食品经营许可证》(食品经营企业)。	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. 每批次食品提供《出县境动物产品检疫合格证》/《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》(水产品适用);</li> <li>5. 鲜肉类均为定点屠宰场(厂)经检疫和肉品品质检验合格的产品, 具有由定点屠宰场(厂)加盖验讫印章并出具《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》;</li> <li>6. 每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容, 并加盖乙方公章。</li> </ol>
蔬菜瓜果	《企业法人营业执照》副本	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. 蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告;</li> <li>4. 每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容, 并加盖乙方公章。</li> </ol>
粮油	《全国工业产品生产许可证》(生产相关产品企业)或《食品生产许可证》(食品生产企业)或《食品经营许可证》及《企业法人营业执照》副本。	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. 每批次食品提供《出厂检验报告》;</li> <li>6. 每年两次提供由政府产品质量监督部门出具《检验报告》(监督抽检);</li> <li>7. 每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容, 并加盖乙方公章。</li> <li>8. 优先采购顺德区重点食品生产企业生产的食品, 并且能在微信小程序“条码追溯”中可以查询到相关信息。</li> </ol>
副食品	《企业法人营业执照》副本、《食品生产许可证》(生产企业)或《食品经营许可证》(食品经营企业)。	每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容, 并加盖乙方公章。

## 十一、供货价格要求

(一) 供货价格=结算基准价×合同折扣率。【如结算基准价为 10 元，合同折扣率为 90%，则供货价格=10 元×90%）=9 元】

(二) 甲方定期核定一次结算基准价，核定周期按每月进行不少于一次核准，具体核准方式以甲方确定为准。

(三) 本项目所有货物的供货单价统一以《佛山市发展和改革局》网站(<http://fsdr.foshan.gov.cn/fsfgj/fhj/bmcx/jgcx/nfcp/tqjg/>) 上顺德区农副产品的零售价格为基准，价格按《佛山市发展和改革局》网站上顺德区农副产品公布的每日零售价作为当日的结算依据。

(四) 若佛山市发展和改革局网站没有公布的食材价格，则以甲方参考市场同类食品价格，综合核定结算基准价。

(五) 原则上同一乙方供应同一食品给同一片区内甲方要保持统一的价格，不能出现偏离的情况。

## 十二、付款方式

(一) 乙方货款实行按月度进行结算，甲方在每月 15 日前通过银行转账的方式将上一个月实际发生的款项（若上月无发生支付违约金的情形的）直接支付给乙方指定的公司银行帐户。乙方指定的收款帐户必须符合法律法规要求，且以书面形式告知甲方，一经确定，不得随意更改。由于银行更改账号、单位变更等原因确需更改的，要重新以书面形式备案，附上有关证明及单位法定代表人签名。

(二) 货款结算前，乙方应根据中标折扣率确认结算价（含税），按甲方当月实际采购量制定结算清单和供货发票供甲方审核确认。若发现乙方提供虚假价格材料的，甲方将根据实际情况向乙方追究经济损失责任。乙方需及时提交以下票据和材料：

1. 乙方开具的正式发票，收款方、出具发票方均必须与《服务合同》乙方名称一致。

2. 收货确认清单（加盖甲方公章）。

(三) 付款期间如因特殊情况需调整，由双方协商处理。

## 十三、考核标准

(一) 乙方须及时对甲方提出的存在问题作出响应并实施整改，若不改正，甲方

有权终止服务合同，并报相关监督管理部门备案。

(二) 乙方须要指派代表协助甲方进行考核，每次考核乙方的指派代表须出示授权书原件和身份证原件。

(三) 月度考核：甲方在服务期内对乙方实行供应月份的考核制度，同时乙方自觉接受和配合甲方及有关部门的定期（每月）或不定期（随机）检查。以下考核细则仅供参考，具体考核细则将由甲方根据实际情况制定，甲方对考核细则保持最终修改权和解释权。

(四) 以下考核细则是甲方对乙方进行每月及不定期定期考核的内容（满分为100分），若每月度乙方考核分数在70分-79分，要求乙方限期整改，并停止供货三个月；60分-69分，要求乙方限期整改，并停止供货半年；59分及以下或出现重大事故、严重违规违法事件，甲方将有权终止乙方《服务合同》，报相关监督管理部门备案，不予退还全额履约保证金，并提请上级主管部门在辖区内通报，被终止《服务合同》的乙方将列入顺德区北滘镇学校食堂“不良记录”等供应商名录。

(五) 如出现停货供应时，甲方可从另外包组的乙方采购直至本包组的乙方整改完毕，且由此产生的责任和经济损失由本包组的乙方自行承担。

(六) 如本包组乙方出现被终止《服务合同》的，甲方有权选取另外包组的乙方负责后续配送服务，并与其签订新的《服务合同》，由此产生的责任和经济损失由本包组的乙方自行承担。

### 月度考核表

乙方名称：

序号	项目	扣分事项	分值
1	质量要求	相应批次的食品未能提供对应合格检验证明或合格证明的，每次扣30分。	
		食品质量不符合要求，出现质量问题，但未造成严重后果，每次扣20分。	
		不及时了解市场信息，提供社会反响大的食品，每次扣3分。	

		超范围或超剂量使用食品添加剂、发现使用劣质原料，违规使用抗生素、激素等有害物质，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	
		无法向甲方提供上游企业票证，无法保证每批次进货能溯源，每次扣 10 分。	
		未按照标准严格采购，出现次、差、来历不明货物，每次扣 5 分。	
		甲方因食品质量而拒收货物，每次扣 5 分。	
		乙方没有建立食品安全卫生制度或有设备但没有使用，每次扣 3 分。	
2	原材料价格	乙方不接受议定的价格，每次扣 10 分。	
		群众监督对食品价格有特别异议的记录，每次扣 5 分。	
3	配送要求	配送车辆、实际运输不符合招标文件及合同约定的，车厢内有异味，不整洁每次扣 5 分。	
		未在规定时间内完成配送、供货，每次扣 10 分。	
		实际配送食品少于订购数量且不能及时补充的，每次扣 5 分。	
		配送车辆内的食品没有包装或使用密闭容器盛放，容器材料应符合食品安全国家标准或有关规定，送货单没有详细注明商品的品种、品种、单价、数量，送货单出现涂改，标记不清的情况的，每次扣 5 分。	
		高危易腐食品应未采用冷冻（藏）方式配送，实际配送的食品与订购货物种类、质量不符，未能及时更换的，每次扣 5 分。	
		人员没有出示健康证，没有穿着工衣和配戴胸卡的，每次扣 3 分。	
		配送车进入校区后车速超过 10km/h，每次扣 5 分。	
		没有建立供货团队负责对甲方食堂供货，扣 5 分。	
		没有按照甲方要求将食品送到指定地点，每次扣 5 分。	
4	安全生产管理要求	没有建立、健全本单位安全生产责任制、安全生产规章制度和操作规程，或没有按相关职能部门规定操作，每次扣 5 分。	
		没有相关应急预案的，每次扣 5 分。	
		造成重大事故或有重大事故不配合处理的，终止《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
5	纪律要求	未按要求及时、如实报告生产安全事故，终止《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/

		提供资料弄虚作假的，每次扣 5 分。	
		出现乙方有联手哄抬物价现象的，一经核实，终止《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
		向甲方主管人员或验收货人进行物质、金钱行贿，一经核实，终止《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
6	诚信服务	经营场地、设备、人员配置、经济实力与承诺不符，每次扣 3 分。	
		被投诉并经查证属实，每次扣 10 分。	
		拒绝甲方提出的合理服务要求，每次扣 10 分。	
		存在转包行为，终止《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
7	廉洁协议	没有与甲方签订廉洁承诺书，每次扣 3 分。	
		没有按照廉洁承诺书自律，每次扣 10 分。	
8	满意度要求	监管部门的日常监督检查，被通报批评 1 次扣 20 分。	
		被媒体负面曝光的，终止《服务合同》，纳入教育系统食堂物资采购黑名单。	/
9	现场调查	不能提供考核小组要求的材料，缺 1 份扣 1 分。	
		甲方食堂考核小组对现场查验食品及设施，通报批评 1 次扣 5 分。	
10	其他	有违反招标文件及合同规定的其它违约事件的，每发现 1 次，需按违约性质并结合上述违约类别，每次扣 20 分。	
合计分值			
整体评价（最终得分=满分 100 分-合计分值）			
考核小组签名：			
甲方（盖章） 年 月 日			

备注：①非常优秀（90-100分）；较好（80-89分）；良好（70-79分）；一般（60-69分）；比较差（60分以下）。②分值中显示“/”不作扣分，一票否决。

（七）考核小组成员包括：校方管理代表、学生家长代表、师生代表等。

（八）年度考核标准：

1. 本项目《服务合同》实行一年一签，乙方须经考核合格后才能续签后续年度的《服务合同》。
2. 考核细则，具体考核细则将由甲方根据实际情况制定，甲方对考核细则保持最终修改权和解释权。
3. 年度的考核标准是在服务年度里的每月考核得分总和的平均值，若每年度考核分值在 79 分及以下，甲方不再续签《服务合同》，被终止《服务合同》的乙方将列入顺德区北滘镇学校食堂“不良记录”等供应商名录。
4. 如出现某包组乙方被终止《服务合同》，该区域的甲方可自行从其余包组之一乙方中选定，作为该甲方的服务单位，并与其签订新的《服务合同》。

#### 十四、服务期

(一) 自合同签订约定之日起至 2028 年 7 月 31 日。

(二) 本项目分\_\_\_次签订合同，每次合同服务期为一年。本次情况如下：

1. 本次签订为第\_\_\_次；
2. 本次服务期起止时间：\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日至\_\_\_年\_\_\_月\_\_\_日

#### 十五、违约责任

(一) 乙方应严格遵守食品安全法等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，甲方有权终止《服务合同》，报相关监督管理部门备案，并提请上级主管部门在辖区内通报，被终止《服务合同》的乙方将列入顺德区北滘镇学校食堂“不良记录”等供应商名录，且乙方须承担由此造成的经济责任和法律责任：

1. 用非食品原料生产的食品或添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品。
2. 检测发现致病性微生物、农药残留、兽药残留、重金属、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。
3. 营养成分不符合食品安全标准限量的乳制品。
4. 腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、参假掺杂或者感官性状异常的食品。
5. 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。
6. 未经动物卫生监督机构检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。
7. 被包装材料、容器、运输工具等污染的食品。

8. 超过保质期的食品。
9. 无标签的预包装食品。
10. 国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。
11. 其他不符合食品安全标准或者不符合甲方要求的食品。
12. 乙方任一月度考评结论为 59 分以下的或出现重大事故、严重违规违法事件，不予退还乙方全额履约保证金。

(二) 乙方提供的食品造成食品安全事故的，经有关单位鉴定原因后，如确实为乙方提供的食品问题，甲方有权终止《服务合同》，乙方除需负担全数医药费及相关费用外，同时还需承担相应的民事及刑事法律责任。

(三) 乙方的工作人员在履行本《服务合同》的过程中发生人身损害事故的，相应的责任与损失由乙方自行承担；乙方的工作人员因履行本《服务合同》造成甲方财产损失或甲方师生人身损害的，乙方承担连带责任。若乙方为法人的，乙方的法定代表人应承担连带责任。

(四) 如乙方在履行《服务合同》的过程中有不正当竞争行为的，甲方有权终止本《服务合同》，不予退还乙方全部履约保证金，并按《中华人民共和国反不正当竞争法》的规定由有关部门追究其法律责任。

(五) 其它违约责任按《中华人民共和国民法典》处理。

## 十六、退出机制

(一) 乙方按要求与甲方签订的配送合同及安全承诺书，在合同期满后自然退出。

(二) 乙方不得无故退出。确需退出的，须向甲方递交《退出申请表》(附件 1)，经甲方或相关主管部门批准后办理退出手续。

(三) 乙方在合同生效期间，如有以下行为之一的，将视为违约，甲方有权终止合同，不予退还其履约保证金，且乙方须负一切责任；已结算的款项，乙方须退还给甲方：

1. 乙方违反有关法律法规，受到有关行政主管部门吊销其营业执照、取消或暂停其相关资质、限制其市场准入资格等处罚的；
2. 乙方因违规违纪行为，受到行业监督管理部门通报、查处的；
3. 发生重大服务质量受到有关政府部门处罚的；
4. 与他人串通，向甲方主管人员或验收货人进行物质、金钱行贿的，损害国家

利益、社会公共利益或他人合法权益的。

5. 不能按甲方要求的期限完成供货计划的；
6. 工作态度或服务态度不端正，甲方提出书面整改（或警告）通知仍未采取有效措施进行改善累计达 2 次的；
7. 乙方未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品，甲方退货后将记录在案，一个月内累计达到两次或情节严重的，
8. 无故推托或拒绝接受任务 3 次的；
9. 乙方违反了诚实信用和投标承诺，没有严格执行相关质量、服务，损害甲方利益的；
10. 提供虚假信息，隐瞒、伪造、假借等弄虚作假的非法手段误导或欺骗甲方，取得中标，以谋取非法利益的；
11. 在服务实施过程中非法获取与项目有关的任何非法利益的；
12. 拒绝接受相关部门监督和检查的；
13. 出现信用危机、财务危机、经营危机甚至破产、倒闭，无法继续履行合同的；
14. 乙方的工作人员不遵守甲方各项管理规定，或非法泄露甲方信息或违反保密规定的，造成甲方损失的，乙方还应承担由此产生的一切法律责任；
15. 乙方不能按核定的供货价交付中标商品、或不能提供与其承诺相符的服务或乙方存在违反招标文件和合同的行为，并且不予纠正的。
16. 乙方任一月度考评结论为 59 分及以下的或出现重大事故、严重违规违法事件，甲方将终止乙方《服务合同》，报相关监督管理部门备案，不予退还全额履约保证金，并提请上级主管部门在辖区内通报，被终止《服务合同》的乙方将列入顺德区北滘镇学校食堂“不良记录”等供应商名录；
17. 法律、法规、行政规章禁止的其他行为的。
18. 因货物质量问题造成安全事故的；
19. 提供假冒伪劣、过期产品的；
20. 货物检测报告造假的；
21. 被行政机关单位抽检食品存在不合格或被处罚的；
22. 乙方未能提供承诺的服务，因乙方的原因影响甲方无法正常用餐的；
23. 出现乙方有联手哄抬物价现象的，因供货价虚高被投诉达 3 次或以上的；

24. 乙方不得将本项目出借、委托、转包、分包给第三方的。
25. 乙方未按《服务合同》约定及时补足履约保证金的；
26. 乙方有私自更改菜单中货品的；
27. 食品在保质期内出现损坏的，乙方未能提供免费替换服务的；
28. 乙方所提供的食品造成人的身体不适的。

(四) 乙方应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将终止合同，责令限期退出。乙方承担由此造成的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、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。

## 十七、履约保证金

(一) 乙方必须在与甲方签订《服务合同》前5个工作日内向甲方缴交履约保证金，履约保证金金额：人民币\_\_\_\_万元。乙方以支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保函等非现金形式提交给甲方作履约保证金，具体提交方式以甲方与乙方最终协商为准。如乙方逾期缴纳履约保证金，佛山市顺德区北滘镇教育办公室有权对本项目重新进行招标，由此带来一切损失由乙方自行承担。

(二) 履约保证金用于补偿甲方因乙方的过失导致未能达到合同约定的服务和质量要求而蒙受的损失。如乙方违约，甲方可不予退还履约保证金。

(三) 乙方的履约保证金于合同期满并在乙方完全履行合同义务（无违约责任、无任何不良记录、无违反犯罪行为的）之日起30个工作日内无息退还履约保证金。

(四) 在本项目合同执行期间，如因乙方的过失或工作不配合的原因造成甲方经济损失的，甲方有权根据损失的数额直接在履约保证金中扣除并书面通知乙方。

乙方在收到甲方的通知后，应在 3 个工作日内补足被扣除的保证金，乙方不按规定及时补足履约保证金，甲方有权终止与该乙方签订的《服务合同》，并不予退还其剩余的履约保证金，同时甲方有权拒付相应数额服务费。

（五）乙方在合同履行期间保证对甲方的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，甲方有权单方终止合同并不予退还全额履约保证金，由此产生的一切经济损失由该乙方自行承担。

（六）因履行本项目所产生的各项税费，甲方和乙方双方实行各付各税原则。

## 十八、其他要求

（一）乙方须出具针对本项目所提供的《食品质量安全承诺书》。

（二）乙方须成功办理针对本项目的《食品安全责任保险》。

（三）乙方须确保所有的食品不得含有转基因，且所有食品的质量安全符合国家食品安全的规定，并在每次供应食品时向甲方出具由质检部门提供的相应批次的检验报告。乙方的所有食品还应符合国家和广东省有关安全、环保、卫生的规定。甲方主管部门及其他职能部门有权对食品的安全、卫生等情况进行检查。

（四）乙方提供的食材及配送服务须同时服从佛山市顺德区北滘镇教育办公室的监督、管理。

（五）佛山市顺德区北滘镇教育办公室作为监管部门，有权不定期抽查乙方的商品价格、食材质量及配送服务情况，若不符合投标承诺或招标要求的，佛山市顺德区北滘镇教育办公室将要求乙方在限期内整改。

（六）当食品药品监督管理局等对甲方的食堂或乙方配送的食材进行检查时，乙方须无条件全力配合，不得借口推脱。

（七）乙方须配合甲方及时更新其提供的符合卫监部门要求的有效证明材料。

（八）乙方将本项目转包或分包给他人，或乙方的资质情况在合同期间发生变化而不再符合要求的，用户均有权单方终止合同，由此产生的一切经济及法律责任由乙方自行承担。

（九）项目服务期期满之日起 15 天内乙方须向甲方提供台账、项目决算表、项目总结报告等相关数据资料。未按时递交的，甲方有权不予退还履约保证金。

（十）服务期内乙方变更名称或法人时，要提前及时通知用户，并提供相关证明材料；

(十一) 特别说明：本项目招标人对购买数量不作任何承诺或保证。即招标人不能保证在服务期内采购的货品金额达到预算金额。乙方在投标前对此应有足够的风险认识，一经投标，即视为乙方愿意无条件承担有关风险并放弃一切与此相关的求偿权利。

## 十九、争端的解决

合同执行过程中发生的任何争议，如双方不能通过友好协商解决，按相关法律法规处理。

## 二十、不可抗力

任何一方由于不可抗力原因不能履行合同时，应在不可抗力事件结束后 1 日内向对方通报，以减轻可能给对方造成的损失，在取得有关机构的不可抗力证明或双方谅解确认后，允许延期履行或修订合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

## 二十一、税费

在中国境内、外发生的与本合同执行有关的一切税费均由乙方负担。

## 二十二、其它

- (一) 本合同所有附件、采购文件、投标文件、中标通知书均为合同的有效组成部分，与本合同具有同等法律效力。
- (二) 在执行本合同的过程中，所有经双方签署确认的文件（包括会议纪要、补充协议、往来信函）即成为本合同的有效组成部分。
- (三) 如一方地址、电话、传真号码有变更，应在变更当日内书面通知对方，否则，应承担相应责任。
- (四) 除甲方事先书面同意外，乙方不得部分或全部转让其应履行的合同项下的义务。

## 二十三、合同生效：

- (一) 本合同在甲乙双方代表或其授权代表签字盖章后生效。
- (二) 合同壹式\_\_\_\_份，其中甲乙双方各执\_\_\_\_份。

甲方（盖章）：

代表：

签定地点：

签定日期：           年       月       日

日

乙方（盖章）：

代表：

签定日期：           年       月

开户名称：

银行账号：

开 户 行：