

## 第三章 采购需求

在下列内容中标记“★”作为需要投标单位作出实质性响应的内容，不允许负偏离，否则视为无效投标。

### 一、项目概述

#### （一）总体要求

本项目通过公开招标确定海甸校区、观澜湖校区（含城西教学点）、儋州校区蔬菜水果类；干货调味品类；生鲜及水产类；豆制品及米面制品类；餐厨耗材类；禽蛋类等6类物资的入围供应商及首个周期供货价格；通过周期性定价确定后续各周期实际供货商及供货价格。

本项目分为6个采购包，供应商可同时对多个标包进行投标，投标时必须对该包中所有品种整体投标，漏报、错报均按无效标处理。评审时将以包为单位进行独立评审，根据每包评审得分进行排名。供应商若同时投多个包，则须分别编制投标文件。

#### （二）采购模式

本项目所涉及物资采购采用两阶段模式：第一阶段通过本次招标，确定入围供应商及其所报单价及总价，签订合同，并拟定首个周期的实际供货商及供货价格；第二阶段实行周期性定价，根据各类物资的定价周期（国家法定假日顺延，如遇寒暑假根据放假日期调整调价安排），以参考海口市主要市场、线上相关平台（海南省发展和改革委员会网站 <http://plan.hainan.gov.cn/>）等的同等级、同品类物资的批发均价（配送到位含税价）作为基准价，采取比选方式确定后续各周期的实际供应商及供货价格。原则上在每个调价周期内（含节假日、极端天气等）供应价格固定不变，不随市场变化而调整，不得借此拒绝配送。

比选方式是指在某个定价周期内，入围正式供应商根据采购人提出的物资需求，结合市场行情以同等级同品质物资进行报价，采购人组织比选、议价，按同等级同品质最低价中标原则确定该周期实际供货商及供货价格。如某家供应商单品价格最低，由该供应商负责该单品周期供货，如最低价相同的有多家供应商，则这些供应商可获得在本周

期内通过学校采购系统同步上架该单品进行供货的资格，由食堂根据需求自主选择供货商供货。

### （三）报价要求

本项目所有报价均指配送到位含税价，即包含但不限于生产制造、储存、包装、运输、装卸、二次搬运、损耗、人员、税费等所有相关费用。举例：蔬菜在某产地或某批发市场的批发价为 1 元/斤，供应商在考虑运输、储存、装卸及税费等综合费用及利润后确定报价为 1.05 元/斤，即报价为配送到位含税价。供应商在报价时应充分考虑可能费用，不能因未包含某项费用、成交价低于成本等原因拒绝履约，因供应商不能履约所造成的相关损失均由供应商承担。

1. 报单价及总价，报价单位为元，精确到小数点后 2 位，如 10.05 元；总价根据年度供货量计算，总价=单价×数量。

例如，某包段共有 3 个品目物资：

品目①单价为 1 元，数量为 10；品目②单价为 5 元，数量为 20；品目③单价为 10 元，数量为 5。则投标总价为  $1*10+5*20+10*5=160$  元，以此类推，所报总价需填入报价一览表并作为价格分的计算依据。

2. 如所投产品规格与招标文件采购清单规格不一致的，所投产品的单品规格须不小于招标文件采购清单中的规格要求，否则做无效投标处理。

3. 所投产品单品数量小于招标文件清单中的单品数量的，做无效投标处理。

4. 漏报及未按照要求报价的均按无效投标处理。

### （四）中标原则

每包按综合得分从高到低（如综合得分相同，按报价得分由高到低排序；如综合得分和报价得分均相同，（按服务方案由优至劣顺序排列）依次确定每包所有投标人的排名。

### （五）首个周期供货原则

正式供应商中每个品种报价最低者所报价格为首个周期该品种供货价，如最低价相同的有多家供应商，则这些供应商可获得在本周期内通过学校采购系统同步上架该单品进行供货的资格，由食堂根据需求自主选择。（各供应商所供采购品目品牌和报价与投

标中的品牌和最低供货价一致）。

例如，某包共有 3 家入围供应商，在品目①中：

A 供应商投标文件所报品目①单价为 9 元；B 供应商投标文件所报品目①单价为 10 元；C 供应商投标文件所报品目①单价为 11 元，则以 A 供应商投标文件所报品目①单价 9 元为首个周期该品种供货价。同时 A 作为首个周期的供货商。

A 供应商投标文件所报品目①单价为 9 元；B 供应商投标文件所报品目①单价为 9 元；C 供应商投标文件所报品目①单价为 11 元，则 A、B 供应商投标文件所报品目①单价 9 元为首个周期该品种供货价。同时 A、B 供应商作为首个周期的供货商。

## （六）履约保证金

合同签订前，中标人向采购人以支票、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(包括网银转账，电汇等方式)履约保证金。在本项目合同履行期满后 30 日内，由采购人无利息退还给中标人履约保证金。如有扣除和不予退还情形，按规定处理。

扣除规定：一次供货验收不合格，扣除履约保证金的 1/3。

履约保证金不予退还情形：①供应商不履行与采购人订立的合同的，履约保证金不予退还，给采购人造成的损失超过履约保证金数额的，还应当对超过部分予以赔偿。②出现三次供货不及时或验收不合格，严重影响采购人生产经营的，履约保证金将不予退还。③其他违反国家相关法律法规的情形。

## ★（七）服务期限

三年，合同一年一签。每期合同期满后经甲方考核合格续签一年，最长不超过三年。供应商考核办法按采购人现行办法执行，如有更新则以更新后的办法执行。考核办法附招标文件合同后。

## （八）其他

★1. 供应商须同意按各类物资定价机制履行合同，未出具承诺书的，视为无效投标。

2. 履行合同期间，采购人将定期或不定期前往配送中心以及供应商生产经营场所，

对相关物资配送工作进行检查，并根据采购人相关管理制度纳入考核。

3. 履行合同期间，采购人将定期或不定期抽检供应商供应的物资，送第三方检验机构检验，检验费用由供应商负责。

4. 因供应商供货质量或配送原因，引发采购人食品安全问题，应按照食品安全相关法律法规的规定进行处理，除赔偿当期的伙食物资损失之外，还应对由此引起的其他损失给予全额赔偿（包括医疗、声誉等），解除合同，取消供货资格并承担相应法律责任。履约保证金不退还。

5. 入围供应商因受到法律、行政法规及行业处罚原因，或因违反采购人有关规定而损害采购人利益的，将被取消本项目入围资格。

6. 采购人将对入围供应商实行日常追踪考核、月汇总、学期考核，若违反相关规定，则取消该供应商资格，可根据采购人需要由备选供应商按序替补，具体依据合同相关规定及采购人的物资供应商考核办法执行。

7. 采购人对供应商在供货期限内的供货数量、供货总额，以及备选供应商是否可成为正式供应商不做承诺。

8. 因考虑到服务周期内相关采购货品的更新或变动，本项目供应商应知晓并承诺服务期内所供应货品包含但不限于各包物资清单内容，如服务期内供货内容有相应增减，应以采购人提供的采购清单实际需求供货。

## 二、分包情况

### 第一包采购需求（蔬菜水果类）

#### ★（一）物资清单

包号	物资分类	采购的主要品种	入围供应商数量
第一包	蔬菜水果类	大白菜、包菜、小芹菜、生菜、上海青、油麦菜、地瓜叶、空心菜、土豆、西红柿、茄子、冬瓜、南瓜、青瓜、苦瓜、丝瓜、青椒、菜椒、韭菜、蒜苗、香菜、鲜玉米、洋葱、白萝卜、地瓜、胡萝卜、豆芽、菌菇类、酸菜、线椒、西兰花、莲藕、皇帝菜、西芹、西瓜、芒果、苹果、圣女果、香蕉，其它蔬菜（含净菜）和应季水果等。	签5家，最多备选2家
定价周期：每月			

定价方式：比选

## （二）采购清单

序号	采购品目	规格	单位	预估数量（年）
1	包菜	/	kg	76346
2	西红柿	/	kg	96511
3	冬瓜	/	kg	42826
4	南瓜	/	kg	37391
5	土豆	/	kg	150385
6	青椒	/	kg	33676
7	小芹菜	/	kg	11747
8	生菜	/	kg	46844
9	上海青	/	kg	48389
10	菜椒	/	kg	38985
11	大白菜	/	kg	30845
12	油麦菜	/	kg	16676
13	青瓜	/	kg	30536
14	茄子	/	kg	113257
15	韭菜	/	kg	12277
16	蒜苗	/	kg	7454
17	苦瓜	/	kg	20324
18	丝瓜	/	kg	18625
19	鲜玉米	/	kg	18222
20	洋葱	/	kg	55349
21	白萝卜	/	kg	24189
22	地瓜	/	kg	10409
23	地瓜叶	/	kg	16835
24	空心菜	/	kg	17724
25	香菜	/	kg	2265
26	胡萝卜	/	kg	50830
27	豆芽	/	kg	56667
28	菌菇类	/	kg	24078
29	酸菜	/	kg	9737
30	线椒	/	kg	12477
31	西兰花	/	kg	24088
32	莲藕	/	kg	15170
33	皇帝菜	/	kg	6550
34	西芹	/	kg	28600
35	西瓜	/	kg	10350
36	芒果	/	kg	4196
37	苹果	/	kg	7060
38	圣女果	/	kg	7680

39	香蕉	/	kg	5520
40	土豆丁（净菜）	2.5kg	kg	8000
41	土豆丝（净菜）	2.5kg	kg	2000
42	冬瓜片（净菜）	2.5kg	kg	1500

注：因采购人采购的数量为预估数量，结算时按实际发生的量和供货价进行结算。

### ★（三）质量要求

包号	品类	质量要求
第一包	蔬菜水果类	<p>1. 叶菜类：外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常。去除根须，不含土，无虫害，大白菜、卷心菜切开芯不变黑，无腐烂情形，无明显浸水现象。</p> <p>2. 根茎类：无虫咬、发芽、发霉现象，新鲜，形态大小与采购方自购标准相当。</p> <p>3. 瓜果类：外表光亮无斑点，有新鲜连接的秧，形状正常、大小均匀，无软塌，成熟度适度。无腐烂，无污染，清洁、新鲜，无异味、无病虫害。</p> <p>4. 花果类：无虫害，成熟度良好，新鲜固有的色泽鲜明，无发霉发黄。</p> <p>5. 供应商供货时所供每批次产品必须出具《农残残留检测报告》。</p>

### ★（四）服务要求

序号	指标项	指标要求
1	服务要求	<p>1. 投标供应商需为本项目配备 1 名及以上专人负责业务，便于沟通协调物资保障等相关事宜。</p> <p>2. 中标供应商需及时响应采购方的采购需求，并本着诚信态度予以报价，配合完成物资的周期性定价工作，同时，周期定价后，不得以任何不正当理由拒绝供货。周期性定价工作将纳入供应商的考核管理。</p> <p>3. 中标供应商需按要求保质、保量、按时、按需供货。如在配送途中出现突发状况，应第一时间报备，并做出解决方案。</p> <p>4. 物资在运输过程中出现受损、污染或其它质量问题，供应商确保在 2 天内无条件更换合格产品。</p> <p>5. 中标供应商不得中标后转包或更换物资品牌、外包装及规格，或降低物资质量和配送服务标准。</p>

2	配送要求	<p>1. 为保证物资配送安全、及时、快捷，供应商需为本项目固定 1 台及以上配送车辆（车厢内安装摄像设备），可自有或租赁，投标时需提交车辆相关信息（供应商须提供自有运输车辆行驶证复印件并加盖公章；以上车辆为租赁的，需提供车辆的行驶证及有效期内的租赁合同复印件并加盖公章）。</p> <p>2. 固定专业配送人员及司机 1 名及以上，优化配送路线，避开线路车流高峰期；并提供配送及司机相关信息，如健康证、身份证等复印件并加盖公章。</p> <p>3. 固定的车辆及人员信息需报备采购方，不得随意更换，如遇特殊情况需第一时间沟通。</p> <p>4. 供应商应提供送达后的搬运服务。</p>
3	物资要求	<p>1. 中标供应商配送的物资需符合国家级行业相关质量标准，必须是正规渠道的合格产品。</p> <p>2. 中标供应商供货时需随货提供每批次产品的索证索票如：出厂检测报告复印件并加盖公章、第三方检测报告复印件并加盖公章、送货台账等。</p> <p>3. 中标供应商每批次配送的产品需达到采购人规定的产品质量标准，每批次配送物资必须与投标时的样品一致。</p> <p>4. 在协议供货期内，包装类产品因货源不足导致无法供应的，须提前 4 个工作日向采购人报备，经批准方可停止供应或更换成其他品牌产品。协议期内产品变更数量不得超出中标品种的 30%。</p> <p>5. 配送物资不得出现以次充好、临期、过期变质等情况。</p>
4	应急保障	如遇恶劣天气、交通原因、疫情影响等不可抗力因素，供应商需提前做好相关应急预案及服务承诺，并具备及时送货的保障能力。

### ★（五）商务要求

序号	指标项	指标要求
1	供货期	中标供应商在收到采购人计划单后 3 天内将货送到指定地点。
2	质保期	物资正常保质期的三分之二内，以到货当日算。

3	验收要求	<p>(1) 质量验收：配送的产品必须符合国家食品安全标准，无变质、无杂物、无异味、无污染、无非法添加物等。每个品种的质量都必须符合当期比选结果对应的标准。外包装符合国家相关规定及省级等相关规定要求。</p> <p>(2) 数量验收：严格按照采购人订购数量要求，保证斤两准确，包装完整，以采购方验收时的称量为结算数量；验收货物时以抽查的方式进行称量。</p> <p>(3) 验货时三方（采购方、供应商、食堂）相关人员共同参加，确认无误后三方签字，办理物资入库。</p>
4	付款方式	货款以实际供货量，按月结算（遇学校寒暑假则适当延期），双方办妥结算后向甲方提供合法有效的增值税发票。甲方收到发票后，在 7 个工作日内以转账的形式向乙方付款，如遇法定节假日、寒暑假、周六周日以及不可抗力等情况付款期限顺延。
5	交货地点	采购方指定地点。
6	履约保证金	确认为正式供应商的，每家需缴纳履约保证金 19.00 万元。

#### （六）样品

1. 样品规格：供应商投标时须提交相应包段的样品 1 份（称重样品提供不少于 250g），随样品提交出厂检测报告（复印件加盖公章）。

2. 样品标记：供应商应在外包装上贴上标签（注明采购项目编号、项目名称、包号、供应商名称、采购品目名称、品牌、日期）。

3. 样品处理：未入围成为正式供应商的投标人，在收到通知后 5 个工作日内退还或经供应商同意后自行处理；对正式供应商（中标人）提供的样品，将按照招标文件的规定进行保管、封存，并作为履约验收的依据。

4. 因评审需要导致的损耗（拆开独立包装、接触污染等）由供应商自行承担，采购人、采购代理机构不做任何补偿。

#### ★（七）交货及验收要求

1. 采购方各食堂根据实际用量情况，通过学校采购系统下单，入围正式供应商通过系统订单进行配送。

2. 入围供应商必须严格按时、按质（产品符合响应文件的质量要求）、按量将采购方所订购的产品送至采购方指定地点，经采购方采供部门采购员、食堂保管员或管理员等验收人员验收合格后送入指定地点，采购方用户单位签收，入围供应商完成交货。

3. 入围供应商供货时必须随车向采购方采购供应部门提供该批次产品的相关单据



复印件并加盖公章和第三方具有相应资质的检测机构出具的检验报告复印件并加盖公章等相关资料。

4. 入围供应商必须指定专人专车负责送货；送货人员身体健康证照（健康证、驾驶证）齐全、佩戴口罩，进入校园后严格遵守采购方有关规章制度。

5. 入围供应商所安排的运输车辆，必须适用产品运输，装车方式切实符合食品安全卫生要求。

#### 6. 验收要求

6.1 数量验收：严格按照采购方订购数量要求，保证数量准确，包装完整，以采购方验收时的称量为结算数量。

6.2 品质验收：入围供应商供应的产品必须符合中华人民共和国国家食品安全标准及以上质量要求国家标准，产品新鲜，无变质、无杂物、无异味、无污染、无非法添加物。每个产品的质量都必须符合国家规定的相应级别的标准。包装袋须有注册商标、食品安全标志、产品合格证、生产厂家、生产地点、生产日期、保质期及有效联系电话等。

★（八）第一包预算金额为 626.00 万元，供应商的报价不得超过此预算金额，否则按无效投标处理。

### 第二包采购需求（干货调味品类）

#### ★（一）物资清单

包号	物资分类	采购的主要品种	入围供应商数量
第二包	干货调味品类	<p>粉丝、木耳、八角、香叶、孜然、花椒、胡椒、陈皮、桂皮、白芷、白扣、五香粉、八角粉、花椒粉、胡椒粉、烧烤粉、甘草、小茴香、孜然粉、辣椒粉、沙姜、良姜、党参、山奈、当归、肉蔻、罗汉果、砂仁等。</p> <p>生抽、老抽、老陈醋、白醋、食用盐、鸡精、鸡粉、沙司、蚝油、蒸鱼豉油、芝麻油、白糖、叉烧酱、排骨酱、海鲜酱、美味香酱、豆瓣酱、黄豆酱、沙拉酱、味精、甜辣酱、老干妈、豆豉、蒜蓉酱、辣椒酱、五香南乳、花生酱、甜面酱、花椒油、柱候酱、牛肉酱、咖喱粉、香辣腌料、料酒、辣鲜露、黑椒汁、南乳汁、十三香、味椒盐等。</p>	<p>签 5 家，最多备选 2 家</p>

定价周期：每半年

定价方式：比选

## (二) 采购清单

序号	采购品目	规格	单位	预估数量（年）
1	芝麻油	4.3L/桶	桶	1176
2	花椒油	1.8L/桶	桶	1344
3	白糖	50kg/包	包	238
4	料酒	4.5L/桶	桶	4032
5	生抽	4.9L/桶	桶	2520
6	老抽	4.9L/桶	桶	1960
7	老陈醋	4.5L/桶	桶	1680
8	白醋	4.5L/桶	桶	1120
9	沙司	10kg/桶	桶	140
10	蚝油	6kg/桶	桶	1400
11	蒸鱼豉油	1.9L/桶	桶	2100
12	叉烧酱	220g/瓶	瓶	9030
13	排骨酱	220g/瓶	瓶	8820
14	海鲜酱	220g/瓶	瓶	6720
15	美味香酱	220g/瓶	瓶	8610
16	豆瓣酱	4kg/桶	桶	4368
17	黄豆酱	6kg/桶	桶	1680
18	沙拉酱	1kg/袋	袋	8680
19	甜辣酱	820g/瓶	瓶	8400
20	老干妈	280g/瓶	瓶	7728
21	豆豉	150g/盒	盒	8400
22	蒜蓉酱	10kg/桶	桶	840
23	辣椒酱	5kg/桶	桶	3920
24	五香南乳	320g/瓶	瓶	8400
25	花生酱	6kg/桶	桶	1372
26	甜面酱	300g/瓶	瓶	7392
27	柱候酱	6kg/桶	桶	840
28	牛肉酱	500g/瓶	瓶	252
29	辣鲜露	448g/瓶	瓶	2100
30	黑椒汁	2.3kg/瓶	瓶	1680
31	南乳汁	440g/瓶	瓶	504
32	食用盐	400g/包	包	91000
33	鸡精	2kg/包	包	4200
34	鸡粉	1kg/瓶	瓶	2520
35	味精	2.5kg/包	包	23800
36	咖喱粉	350g/瓶	瓶	2520

37	香辣腌料	1kg/包	包	1400
38	十三香	45g/盒	盒	11200
40	味椒盐	45g/瓶	瓶	504
41	粉丝	7kg/包	包	1960
42	香叶	/	kg	70
43	孜然	/	kg	70
44	花椒	/	kg	105
45	胡椒	/	kg	140
46	五香粉	/	kg	35
47	八角粉	/	kg	14
48	花椒粉	/	kg	35
49	胡椒粉	/	kg	210
50	烧烤粉	/	kg	7
51	孜然粉	/	kg	105
52	辣椒粉	/	kg	350
53	木耳	/	kg	490
54	八角	/	kg	140
55	陈皮	/	kg	70
56	桂皮	/	kg	105
57	白芷	/	kg	7
58	白扣	/	kg	14
59	甘草	/	kg	7
60	小茴香	/	kg	70
61	沙姜	/	kg	7
62	良姜	/	kg	35
63	党参	/	kg	7
64	山奈	/	kg	7
65	当归	/	kg	7
66	肉蔻	/	kg	7
67	罗汉果	/	kg	7
68	砂仁	/	kg	7

注：因采购人采购的数量为预估数量，结算时按实际发生的量和供货价进行结算。

### ★（三）质量要求

包号	品类	分类	质量要求
第二包	干货调味品类	干货	1. 不接受散装制品。 2. 供货产品剩余保质期不得低于总保质期的 2/3，包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期、产品标准号等内容。 3. 具有固有色泽和香味，无污染、色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物等。 4. 供应商供货时所供每批次产品必须出具《产品合格证》。

		调味品	<p>1. 供货产品剩余保质期不得低于总保质期的 2/3，包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期、产品标准号等内容。</p> <p>2. 酱油：酿造酱油符合国家标准 GB18186-2000、酱油卫生标准符合 GB 2717-2018，颜色比较红、亮，有光泽、透明，把这酱油倒在瓶子里后，摇一下，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。</p> <p>3. 醋：食醋国家标准 GB 18187-2000、食醋卫生标准 GB 2719-2018 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。</p> <p>4. 味精等：符合卫生标准 GB 2720-2015，结晶或粉末，具有特殊的鲜味，无异味，无肉眼可见杂质，无返卤吸潮现象。</p> <p>5. 食盐：符合国家标准 GB2721-2015，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，蘸取少许尝试具有纯正的咸味。</p> <p>6. 食糖：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（绵白糖：符合国家标准 GB1445-2018 颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润）。</p> <p>7. 调料粉（胡椒粉、椒盐粉、八角粉、孜然粉等）：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> <p>8. 其他：具有固有色泽和香味，无污染、色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物等。</p> <p>9. 供应商供货时所供每批次产品必须出具《产品合格证》。</p>
--	--	-----	---

#### ★（四）服务要求

序号	指标项	指标要求
1	服务要求	<p>1. 投标供应商需为本项目配备 1 名及以上专人负责业务，便于沟通协调物资保障等相关事宜。</p> <p>2. 中标供应商需及时响应采购方的采购需求，并本着诚信态度予以报价，配合完成物资的周期性定价工作。同时，周期定价后，不得以任何不正当理由拒绝供货。周期性定价工作将纳入供应商的考核管理。</p> <p>3. 中标供应商需按要求保质、保量、按时、按需供货。如在配送途中出现突发状况，应第一时间报备，并做出解决方案。</p> <p>4. 物资在运输过程中出现受损、污染或其它质量问题，供应商确保在 2 天内无条件更换合格产品。</p>

		5. 中标供应商不得中标后转包或更换物资品牌、外包装及规格，或降低物资质量和配送服务标准。
2	配送要求	<p>1. 为保证物资配送安全、及时、快捷，供应商需为本项目固定 1 台及以上配送车辆（车厢内安装摄像设备），可自有或租赁，投标时需提交车辆相关信息（供应商须提供自有运输车辆行驶证复印件并加盖公章；以上车辆为租赁的，需提供车辆的行驶证及有效期内的租赁合同复印件并加盖公章）。</p> <p>2. 固定专业配送人员及司机 1 名及以上，优化配送路线，避开线路车流高峰期；并提供配送及司机相关信息，如健康证、身份证复印件等并加盖公章。</p> <p>3. 固定的车辆及人员信息需报备采购方，不得随意更换，如遇特殊情况需第一时间沟通。</p> <p>4. 供应商应提供送达后的搬运服务。</p>
3	物资要求	<p>1. 中标供应商配送的物资需符合国家级行业相关质量标准，必须是正规渠道的合格产品。</p> <p>2. 中标供应商供货时需随货提供每批次产品的索证索票如：出厂检测报告复印件并加盖公章、第三方检测报告复印件并加盖公章、送货台账等。</p> <p>3. 中标供应商每批次配送的产品需达到采购人规定的产品质量标准，每批次配送物资必须与投标时的样品一致。</p> <p>4. 在协议供货期内，包装类产品因货源不足导致无法供应的，须提前 4 个工作日向采购人报备，经批准方可停止供应或更换成其他品牌产品。协议期内产品变更数量不得超出中标品种的 30%。</p> <p>5. 配送物资不得出现以次充好、临期、过期变质等情况。</p>
4	应急保障	如遇恶劣天气、交通原因、疫情影响等不可抗因素，供应商需提前做好相关应急预案及服务承诺，并具备及时送货的保障能力。

### ★（五）商务要求

序号	指标项	指标要求
----	-----	------

1	供货期	中标供应商在收到采购人计划单后 3 天内将货送到指定地点。
2	质保期	物资正常保质期的三分之二内，以到货当日算。
3	验收要求	<p>（1）质量验收：配送的产品必须符合国家食品安全标准，无变质、无杂物、无异味、无污染、无非法添加物等。每个品种的质量都必须符合当期比选结果对应的标准。外包装符合国家相关规定及省级等相关规定要求。</p> <p>（2）数量验收：严格按照采购人订购数量要求，保证斤两准确，包装完整，以采购方验收时的称量为结算数量；验收货物时以抽查的方式进行称量。</p> <p>（3）验货时三方（采购方、供应商、食堂）相关人员共同参加，确认无误后三方签字，办理物资入库。</p>
4	付款方式	货款以实际供货量，按月结算（遇学校寒暑假则适当延期），双方办妥结算后向甲方提供合法有效的增值税发票。甲方收到发票后，在 7 个工作日内以转账的形式向乙方付款，如遇法定节假日、寒暑假、周六周日以及不可抗力等情况付款期限顺延。
5	交货地点	采购方指定地点。
6	履约保证金	确认为正式供应商的，每家需缴纳履约保证金 10.00 万元。

## （六）样品

1. 样品规格：供应商投标时须提交相应包段的样品 1 份（称重样品提供不少于 250g），随样品提交出厂检测报告（复印件加盖公章）。

2. 样品标记：供应商应在外包装上贴上标签（注明采购项目编号、项目名称、包号、供应商名称、采购品目名称、品牌、日期）。

3. 样品处理：未入围成为正式供应商的投标人，在收到通知后 5 个工作日内退还或经供应商同意后自行处理；对正式供应商（中标人）提供的样品，将按照招标文件的规定进行保管、封存，并作为履约验收的依据。

4. 因评审需要导致的损耗（拆开独立包装、接触污染等）由供应商自行承担，采购人、采购代理机构不做任何补偿。

## ★（七）交货及验收要求

1. 采购方各食堂根据实际用量情况，通过学校采购系统下单，入围正式供应商通过

系统订单进行配送。

2. 入围供应商必须严格按时、按质（产品符合响应文件的质量要求）、按量将采购方所订购的产品送至采购方指定地点，经采购方采供部门采购员、食堂保管员或管理员等验收人员验收合格后送入指定地点，采购方用户单位签收，入围供应商完成交货。

3. 入围供应商供货时必须随车向采购方采购供应部门提供该批次产品的相关单据复印件并加盖公章和第三方具有相应资质的检测机构出具的检验报告复印件并加盖公章等相关资料。

4. 入围供应商必须指定专人专车负责送货；送货人员身体健康证照（健康证、驾驶证）齐全、佩戴口罩，进入校园后严格遵守采购方有关规章制度。

5. 入围供应商所安排的运输车辆，必须适用产品运输，装车方式切实符合食品安全卫生要求。

#### 6. 验收要求

6.1 数量验收：严格按照采购方订购数量要求，保证数量准确，包装完整，以采购方验收时的称量为结算数量。

6.2 品质验收：入围供应商供应的产品必须符合中华人民共和国国家食品安全标准及以上质量要求国家标准，产品新鲜，无变质、无杂物、无异味、无污染、无非法添加物。每个产品的质量都必须符合国家规定的相应级别的标准。包装袋须有注册商标、食品安全标志、产品合格证、生产厂家、生产地点、生产日期、保质期及有效联系电话等。

★（八）第二包预算金额为 343.00 万元，供应商的报价不得超过此预算金额，否则按无效投标处理。

### 第三包采购需求（生鲜及水产类）

#### ★（一）物资清单

包号	物资分类	采购的主要品种	入围供应商数量
第三包	生鲜及水产类	猪：瘦肉、排骨、半肥瘦、肥肉、五花肉、猪脚，牛肉、羊肉等。 鲜鸡、鸭、鱼（罗非鱼）、花甲、虾等。	签 5 家，最多备选 2 家
定价周期：三个月			
定价方式：比选			

## (二) 采购清单

序号	采购品目	规格	单位	数量（年）
1	瘦肉	/	kg	30817
2	排骨	/	kg	11141
3	半肥瘦	/	kg	28102
4	肥肉	/	kg	6146
5	五花肉	/	kg	15425
6	猪脚	/	kg	11316
7	牛肉	/	kg	1936
8	羊肉	/	kg	600
9	鲜鸡	/	kg	10118
10	鲜鸭	/	kg	800
11	罗非鱼	/	kg	11150
12	花甲	/	kg	2250
13	虾	/	kg	2720

注：因采购人采购的数量为预估数量，结算时按实际发生的量和供货价进行结算。

## ★（三）质量要求

包号	品类	质量要求
第三包	生鲜及水产类	<p>1. 供应商供货时所供每批次鲜肉按《海南省肉菜流通追溯体系管理暂行办法》等规定要求；具有“两证两章”（《肉品品质检验合格证明》《动物产品检疫合格证明》《肉品品质检验合格验讫印章》和《动物产品检疫合格印章》），供货时提供复印件加盖公章现场查验。</p> <p>2. 符合鲜(冻)畜肉国标 GB2707-2016；《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》GB 2733-2015；须提供全程冷链运输，冷链运输须符合国标 GB/T28843-2024。</p> <p>3. 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。气味：具有肉类固有的气味，无异味，无霉烂变质，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。</p> <p>4. 水产产品须为鲜活水产。</p> <p>5. 产品大小均匀，有光泽。应释放出新鲜自然的气味，无异味、无任何损伤或污染。</p> <p>6. 供应商供货时所供每批次水产品必须出具《水产品检测报告》。</p>



## ★（四）服务要求

序号	指标项	指标要求
1	服务要求	<p>1. 投标供应商需为本项目配备 1 名及以上专人负责业务，便于沟通协调物资保障等相关事宜。</p> <p>2. 中标供应商需及时响应采购方的采购需求，并本着诚信态度予以报价，配合完成物资的周期性定价工作，同时，周期定价后，不得以任何不正当理由拒绝供货。周期性定价工作将纳入供应商的考核管理。</p> <p>3. 中标供应商需按要求保质、保量、按时、按需供货。如在配送途中出现突发状况，应第一时间报备，并做出解决方案。</p> <p>4. 物资在运输过程中出现受损、污染或其它质量问题，供应商确保在 2 天内无条件更换合格产品。</p> <p>5. 中标供应商不得中标后转包或更换物资品牌、外包装及规格，或降低物资质量和配送服务标准。</p> <p>6. 中标供应商根据需求提供切块、切片服务（禽类、水产除外）。</p>
2	配送要求	<p>1. 为保证物资配送安全、及时、快捷，供应商需为本项目固定 1 台及以上配送车辆（车厢内安装摄像设备），可自有或租赁，投标时需提供车辆相关信息（供应商须提供自有运输车辆行驶证复印件并加盖公章；以上车辆为租赁的，需提供车辆的行驶证及有效期内的租赁合同复印件并加盖公章）。</p> <p>2. 固定专业配送人员及司机 1 名及以上，优化配送路线，避开线路车流高峰期；并提供配送及司机相关信息，如健康证、身份证等复印件并加盖公章。</p> <p>3. 固定的车辆及人员信息需报备采购方，不得随意更换，如遇特殊情况需第一时间沟通。</p> <p>4. 供应商应提供送达后的搬运服务。</p>
3	物资要求	<p>1. 中标供应商配送的物资需符合国家级行业相关质量标准，必须是正规渠道的合格产品。</p> <p>2. 中标供应商供货时需随货提供每批次产品的索证索票如：出厂检</p>

		<p>测报告复印件并加盖公章、第三方检测报告复印件并加盖公章、送货台账等。</p> <p>3. 中标供应商每批次配送的产品需达到采购人规定的产品质量标准，每批次配送物资必须与投标时的样品一致。</p> <p>4. 在协议供货期内，包装类产品因货源不足导致无法供应的，须提前4个工作日内向采购人报备，经批准方可停止供应或更换成其他品牌产品。协议期内产品变更数量不得超出中标品种的30%。</p> <p>5. 配送物资不得出现以次充好、临期、过期变质等情况。</p>
4	应急保障	如遇恶劣天气、交通原因、疫情影响等不可抗力因素，供应商需提前做好相关应急预案及服务承诺，并具备及时送货的保障能力。

### ★（五）商务要求

序号	指标项	指标要求
1	供货期	中标供应商在收到采购人计划单后3天内将货送到指定地点。
2	质保期	物资正常保质期的三分之二内，以到货当日算。
3	验收要求	<p>（1）质量验收：配送的产品必须符合国家食品安全标准，无变质、无杂物、无异味、无污染、无非法添加物等。每个品种的质量都必须符合当期比选结果对应的标准。外包装符合国家相关规定及省级等相关规定要求。</p> <p>（2）数量验收：严格按照采购人订购数量要求，保证斤两准确，包装完整，以采购方验收时的称量为结算数量；验收货物时以抽查的方式进行称量。</p> <p>（3）验货时三方（采购方、供应商、食堂）相关人员共同参加，确认无误后三方签字，办理物资入库。</p>
4	付款方式	货款以实际供货量，按月结算（遇学校寒暑假则适当延期），双方办妥结算后向甲方提供合法有效的增值税发票。甲方收到发票后，在7个工作日内以转账的形式向乙方付款，如遇法定节假日、寒暑假、周六周日以及不可抗力等情况付款期限顺延。
5	交货地点	采购方指定地点。
6	履约保证金	确认为正式供应商的，每家需缴纳履约保证金11.00万元。

## （六）样品

1. 样品规格：供应商投标时须提交相应包段的样品，随样品提交出厂检测报告（复印件加盖公章）。

2. 样品标记：供应商应在外包装上贴上标签（注明采购项目编号、项目名称、包号、供应商名称、采购品目名称、品牌、日期）。

3. 样品处理：未入围成为正式供应商的投标人，在收到通知后 5 个工作日内退还或经供应商同意后自行处理；对正式供应商（中标人）提供的样品，将按照招标文件的规定进行保管、封存，并作为履约验收的依据。

4. 因评审需要导致的损耗（拆开独立包装、接触污染等）由供应商自行承担，采购人、采购代理机构不做任何补偿。

**备注：**由于第 3 包是生鲜及水产类，保鲜时长有限。建议投标单位在评审专家评审到该包前再另行递交该包样品，具体以代理公司现场工作人员电话通知为准，接到通知后，须在 1 小时内递交评审样品至评标现场。若投标单位提前递交样品，导致样品保鲜失效，影响样品评审打分，由投标单位自行承担后果。

## ★（七）交货及验收要求

1. 采购方各食堂根据实际用量情况，通过学校采购系统下单，入围正式供应商通过系统订单进行配送。

2. 入围供应商必须严格按照时、按质（产品符合响应文件的质量要求）、按量将采购方所订购的产品送至采购方指定地点，经采购方采供部门采购员、食堂保管员或管理员等验收人员验收合格后送入指定地点，采购方用户单位签收，入围供应商完成交货。

3. 入围供应商供货时必须随车向采购方采购供应部门提供该批次产品的相关单据复印件并加盖公章和第三方具有相应资质的检测机构出具的检验报告复印件并加盖公章等相关资料。

4. 入围供应商必须指定专人专车负责送货；送货人员身体健康证照（健康证、驾驶证）齐全、佩戴口罩，进入校园后严格遵守采购方有关规章制度。

5. 入围供应商所安排的运输车辆，必须适用产品运输，装车方式切实符合食品安全卫生要求。

### 6. 验收要求

6.1 数量验收：严格按照采购方订购数量要求，保证数量准确，包装完整，以采购方验收时的称量为结算数量。

6.2 品质验收：入围供应商供应的产品必须符合中华人民共和国国家食品安全标准及以上质量要求国家标准，产品新鲜，无变质、无杂物、无异味、无污染、无非法添加物。每个产品的质量都必须符合国家规定的相应级别的标准。包装袋须有注册商标、食

品安全标志、产品合格证、生产厂家、生产地点、生产日期、保质期及有效联系电话等。

★（八）第三包预算金额为 352.00 万元，供应商的报价不得超过此预算金额，否则按无效投标处理。

#### 第四包采购需求（豆制品及米面制品类）

##### ★（一）物资清单

包号	物资分类	采购的主要品种	入围供应商数量
第四包	豆制品及米面制品类	大板豆腐、小板豆腐、老豆腐、日本豆腐、内酯豆腐、油豆腐、香干、伊面、河粉、拉面、炒面（碱水面）、年糕、米线、手工挂面、刀削面、腐竹等。	签 4 家，最多备选 3 家
定价周期：每半年			
定价方式：比选			

##### （二）采购清单

序号	采购品目	规格	单位	数量（年）
1	大板豆腐	/	kg	8571
2	小板豆腐	/	kg	4665
3	老豆腐	/	kg	3355
4	日本豆腐	/	kg	1615
5	内酯豆腐	/	kg	2370
6	油豆腐	/	kg	1742
7	香干	/	kg	1370
8	伊面	/	kg	8314
9	河粉	/	kg	24423
10	拉面	/	kg	3510
11	炒面（碱水面）	/	kg	988
12	年糕	/	kg	860
13	米线	/	kg	11809
14	手工挂面	/	kg	12176
15	刀削面	/	kg	3850
16	腐竹	/	kg	3620

注：因采购人采购的数量为预估数量，结算时按实际发生的量和供货价进行结算。

## ★（三）质量要求

包号	品类	质量要求
第四包	豆制品及米面制品类	<p>1. 产品标准符合：GB/T 22106-2008《非发酵豆制品》GB/T 29876-2013《非发酵性豆制品及面筋卫生标准》等规定。</p> <p>2. 供货产品剩余保质期不得低于总保质期的 2/3，包装标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期、产品标准号等内容。</p> <p>3. 具有固有色泽和香味，无污染、色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无杂质异物等。</p> <p>4. 供应商供货时所供每批次产品必须出具《产品合格证》。</p>

## ★（四）服务要求

序号	指标项	指标要求
1	服务要求	<p>1. 投标供应商需为本项目配备 1 名及以上专人负责业务，便于沟通协调物资保障等相关事宜。</p> <p>2. 中标供应商需及时响应采购方的采购需求，并本着诚信态度予以报价，配合完成物资的周期性定价工作，同时，周期定价后，不得以任何不正当理由拒绝供货。周期性定价工作将纳入供应商的考核管理。</p> <p>3. 中标供应商需按要求保质、保量、按时、按需供货。如在配送途中出现突发状况，应第一时间报备，并做出解决方案。</p> <p>4. 物资在运输过程中出现受损、污染或其它质量问题，供应商确保在 2 天内无条件更换合格产品。</p> <p>5. 中标供应商不得中标后转包或更换物资品牌、外包装及规格，或降低物资质量和配送服务标准。</p>
2	配送要求	<p>1. 为保证物资配送安全、及时、快捷，供应商需为本项目固定 1 台及以上配送车辆（车厢内安装摄像设备），可自有或租赁，投标时需提供车辆相关信息（供应商须提供自有运输车辆行驶证复印件并加盖公章；以上车辆为租赁的，需提供车辆的行驶证及有效期内的租赁合同复印件并加盖公章）。</p> <p>2. 固定专业配送人员及司机 1 名及以上，优化配送路线，避开线路</p>

		<p>车流高峰期；并提供配送及司机相关信息，如健康证、身份证等复印件并加盖公章。</p> <p>3. 固定的车辆及人员信息需报备采购方，不得随意更换，如遇特殊情况需第一时间沟通。</p> <p>4. 供应商应提供送达后的搬运服务。</p>
3	物资要求	<p>1. 中标供应商配送的物资需符合国家级行业相关质量标准，必须是正规渠道的合格产品。</p> <p>2. 中标供应商供货时需随货提供每批次产品的索证索票如：出厂检测报告复印件并加盖公章、第三方检测报告复印件并加盖公章、送货台账等。</p> <p>3. 中标供应商每批次配送的产品需达到采购人规定的产品质量标准，每批次配送物资必须与投标时的样品一致。</p> <p>4. 在协议供货期内，包装类产品因货源不足导致无法供应的，须提前4个工作日向采购人报备，经批准方可停止供应或更换成其他品牌产品。协议期内产品变更数量不得超出中标品种的30%。</p> <p>5. 配送物资不得出现以次充好、临期、过期变质等情况。</p>
4	应急保障	如遇恶劣天气、交通原因、疫情影响等不可抗力因素，供应商需提前做好相关应急预案及服务承诺，并具备及时送货的保障能力。

### ★（五）商务要求

序号	指标项	指标要求
1	供货期	中标供应商在收到采购人计划单后3天内将货送到指定地点。
2	质保期	物资正常保质期的三分之二内，以到货当日算。
3	验收要求	<p>（1）质量验收：配送的产品必须符合国家食品安全标准，无变质、无杂物、无异味、无污染、无非法添加物等。每个品种的质量都必须符合当期比选结果对应的标准。外包装符合国家相关规定及省级等相关规定要求。</p> <p>（2）数量验收：严格按照采购人订购数量要求，保证斤两准确，包装完整，以采购方验收时的称量为结算数量；验收货物时以抽查</p>

		的方式进行称量。 (3) 验货时三方（采购方、供应商、食堂）相关人员共同参加，确认无误后三方签字，办理物资入库。
4	付款方式	货款以实际供货量，按月结算（遇学校寒暑假则适当延期），双方办妥结算后向甲方提供合法有效的增值税发票。甲方收到发票后，在 7 个工作日内以转账的形式向乙方付款，如遇法定节假日、寒暑假、周六周日以及不可抗力等情况付款期限顺延。
5	交货地点	采购方指定地点。
6	履约保证金	确认为正式供应商的，每家需缴纳履约保证金 2.00 万元。

### （六）样品

1. 样品规格：供应商投标时须提交相应包段的样品，随样品提交出厂检测报告（复印件加盖公章）。

2. 样品标记：供应商应在外包装上贴上标签（注明采购项目编号、项目名称、包号、供应商名称、采购品目名称、品牌、日期）。

3. 样品处理：未入围成为正式供应商的投标人，在收到通知后 5 个工作日内退还或经供应商同意后自行处理；对正式供应商（中标人）提供的样品，将按照招标文件的规定进行保管、封存，并作为履约验收的依据。

4. 因评审需要导致的损耗（拆开独立包装、接触污染等）由供应商自行承担，采购人、采购代理机构不做任何补偿。

### ★（七）交货及验收要求

1. 采购方各食堂根据实际用量情况，通过学校采购系统下单，入围正式供应商通过系统订单进行配送。

2. 入围供应商必须严格按时、按质（产品符合响应文件的质量要求）、按量将采购方所订购的产品送至采购方指定地点，经采购方采供部门采购员、食堂保管员或管理员等验收人员验收合格后送入指定地点，采购方用户单位签收，入围供应商完成交货。

3. 入围供应商供货时必须随车向采购方采购供应部门提供该批次产品的相关单据复印件并加盖公章和第三方具有相应资质的检测机构出具的检验报告复印件并加盖公章等相关资料。

4. 入围供应商必须指定专人专车负责送货；送货人员身体健康证照（健康证、驾驶证）齐全、佩戴口罩，进入校园后严格遵守采购方有关规章制度。

5. 入围供应商所安排的运输车辆，必须适用产品运输，装车方式切实符合食品安全卫生要求。

## 6. 验收要求

6.1 数量验收：严格按照采购方订购数量要求，保证数量准确，包装完整，以采购方验收时的称量为结算数量。

6.2 品质验收：入围供应商供应的产品必须符合中华人民共和国国家食品安全标准及以上质量要求国家标准，产品新鲜，无变质、无杂物、无异味、无污染、无非法添加物。每个产品的质量都必须符合国家规定的相应级别的标准。包装袋须有注册商标、食品安全标志、产品合格证、生产厂家、生产地点、生产日期、保质期及有效联系电话等。

★（八）第四包预算金额为 55.00 万元，供应商的报价不得超过此预算金额，否则按无效投标处理。

## 第五包采购需求（餐厨耗材类）

### ★（一）物资清单

包号	物资分类	采购的主要品种	入围供应商数量
第五包	餐厨耗材类	1. 保鲜盒、菜板、勺子、留样杯、筷子、手套、洗洁精、消毒剂等； 2. 打包碗 360（全生物降解）、打包碗 900（全生物降解）、打包碗 1250（全生物降解）、垃圾袋（全生物降解）、120 食品背心袋（全生物降解）、140 食品背心袋（全生物降解）、210 食品背心袋（全生物降解）、一次性手套、一次性口罩，一次性帽子，环保 45 保鲜膜（全生物降解）、500 杯（全生物降解）、700 杯（全生物可降解）、170 吸管（全生物降解）、降解封口膜（全生物降解）等。	签 4 家，最多备选 3 家
定价周期：每半年			
定价方式：比选			

### （二）采购清单

序号	采购品目	规格/材质	单位	数量（年）	备注
1	洗洁精	20kg	桶	3823	



2	84 消毒液	20kg	桶	341	
3	保鲜盒	45cm*31cm*17cm	个	182	食品级
4	菜板	38cm	个	30	
5	勺子	符合国家标准食品级 304 不锈钢材质制作, 平底	把	375	
6	留样杯	符合国家标准食品级 304 不锈钢 10.5CM(±10mm)	个	384	
7	筷子	符合国家标准食品级 304 不锈钢材质制作, 24CM	双	774	
8	手套	大号	双	291	橡胶
9	360 打包碗	360ml*240/件	件	157	全生物降解
10	900 打包碗	900ml*300 个/件	件	930	全生物降解
11	1250 打包碗	1250ml*300 个/件	件	1954	全生物降解
12	垃圾袋	800*1000*400 个/件	件	2799	全生物降解
13	120 食品背心袋	120mm*200 只/卷	卷	1800	全生物降解
14	140 食品背心袋	140mm*200 只/卷	卷	1600	全生物降解
15	210 食品背心袋	210mm*200 只/卷	卷	4092	全生物降解
16	45 保鲜膜	45cm*300m*6 个/件	件	438	全生物降解
17	500 杯	30 个*20 条/件	件	60	全生物降解
18	700 杯	30 个*20 条/件	件	70	全生物降解
19	170 吸管	170mm*100 支*20 包/件	件	11	全生物降解
20	降解封口膜	50cm*300m*6 个/件	件	77	全生物降解
21	一次性口罩	50 只/盒	盒	2122	
22	一次性帽子	100 个/包	包	160	
23	一次性手套 (环保)	100 个/盒	盒	2361	

注：因采购人采购的数量为预估数量，结算时按实际发生的量和供货价进行结算。

### ★（三）质量要求

包号	品类	质量要求
----	----	------

第五包	餐厨耗材类	<p>1. 所供产品符合《海南经济特区禁止一次性不可降解塑料制品规定》等相关政策法规。</p> <p>2. 供应商供货时所供每批次产品必须出具《产品合格证》。</p> <p>3. 供货产品剩余保质期不得低于总保质期的 2/3，可降解产品生产日期须在配送日 1 个月内，并标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期、产品标准号等内容。包装完好，无破损。</p>
-----	-------	---

#### ★（四）服务要求

序号	指标项	指标要求
1	服务要求	<p>1. 投标供应商需为本项目配备 1 名及以上专人负责业务，便于沟通协调物资保障等相关事宜。</p> <p>2. 中标供应商需及时响应采购方的采购需求，并本着诚信态度予以报价，配合完成物资的周期性定价工作，同时，周期定价后，不得以任何不正当理由拒绝供货。周期性定价工作将纳入供应商的考核管理。</p> <p>3. 中标供应商需按要求保质、保量、按时、按需供货。如在配送途中出现突发状况，应第一时间报备，并做出解决方案。</p> <p>4. 物资在运输过程中出现受损、污染或其它质量问题，供应商确保在 2 天内无条件更换合格产品。</p> <p>5. 中标供应商不得中标后转包或更换物资品牌、外包装及规格，或降低物资质量和配送服务标准。</p>
2	配送要求	<p>1. 为保证物资配送安全、及时、快捷，供应商需为本项目固定 1 台及以上配送车辆（车厢内安装摄像设备），可自有或租赁，投标时需提供车辆相关信息（供应商须提供自有运输车辆行驶证复印件并加盖公章；以上车辆为租赁的，需提供车辆的行驶证及有效期内的租赁合同复印件并加盖公章）。</p> <p>2. 固定专业配送人员及司机 1 名及以上，优化配送路线，避开线路车流高峰期；并提供配送及司机相关信息，如健康证、身份证等复印件并加盖公章。</p> <p>3. 固定的车辆及人员信息需报备采购方，不得随意更换，如遇特殊情况需第一时间沟通。</p>

		4. 供应商应提供送达后的搬运服务。
3	物资要求	<p>1. 中标供应商配送的物资需符合国家级行业相关质量标准，必须是正规渠道的合格产品。</p> <p>2. 中标供应商供货时需随货提供每批次产品的索证索票如：出厂检测报告复印件并加盖公章、第三方检测报告复印件并加盖公章、送货台账等。</p> <p>3. 中标供应商每批次配送的产品需达到采购人规定的产品质量标准，每批次配送物资必须与投标时的样品一致。</p> <p>4. 在协议供货期内，包装类产品因货源不足导致无法供应的，须提前4个工作日向采购人报备，经批准方可停止供应或更换成其他品牌产品。协议期内产品变更数量不得超出中标品种的30%。</p> <p>5. 配送物资不得出现以次充好、临期、过期变质等情况。</p>
4	应急保障	如遇恶劣天气、交通原因、疫情影响等不可抗力因素，供应商需提前做好相关应急预案及服务承诺，并具备及时送货的保障能力。

### ★（五）商务要求

序号	指标项	指标要求
1	供货期	中标供应商在收到采购人计划单后3天内将货送到指定地点。
2	质保期	物资正常保质期的三分之二内，以到货当日算。
3	验收要求	<p>（1）质量验收：配送的产品必须符合国家食品安全标准，无变质、无杂物、无异味、无污染、无非法添加物等。每个品种的质量都必须符合当期比选结果对应的标准。外包装符合国家相关规定及省级等相关规定要求。</p> <p>（2）数量验收：严格按照采购人订购数量要求，保证斤两准确，包装完整，以采购方验收时的称量为结算数量；验收货物时以抽查的方式进行称量。</p> <p>（3）验货时三方（采购方、供应商、食堂）相关人员共同参加，确认无误后三方签字，办理物资入库。</p>

4	付款方式	货款以实际供货量，按月结算（遇学校寒暑假则适当延期），双方办妥结算后向甲方提供合法有效的增值税发票。甲方收到发票后，在7个工作日内以转账的形式向乙方付款，如遇法定节假日、寒暑假、周六周日以及不可抗力等情况付款期限顺延。
5	交货地点	采购方指定地点。
6	履约保证金	确认为正式供应商的，每家需缴纳履约保证金4.00万元。

## （六）样品

1. 样品规格：供应商投标时须提交相应包段的样品，随样品提交出厂检测报告（复印件加盖公章）。

2. 样品标记：供应商应在外包装上贴上标签（注明采购项目编号、项目名称、包号、供应商名称、采购品目名称、品牌、日期）。

3. 样品处理：未入围成为正式供应商的投标人，在收到通知后5个工作日内退还或经供应商同意后自行处理；对正式供应商（中标人）提供的样品，将按照招标文件的规定进行保管、封存，并作为履约验收的依据。

4. 因评审需要导致的损耗（拆开独立包装、接触污染等）由供应商自行承担，采购人、采购代理机构不做任何补偿。

## ★（七）交货及验收要求

1. 采购方各食堂根据实际用量情况，通过学校采购系统下单，入围正式供应商通过系统订单进行配送。

2. 入围供应商必须严格按时、按质（产品符合响应文件的质量要求）、按量将采购方所订购的产品送至采购方指定地点，经采购方采供部门采购员、食堂保管员或管理员等验收人员验收合格后送入指定地点，采购方用户单位签收，入围供应商完成交货。

3. 入围供应商供货时必须随车向采购方采购供应部门提供该批次产品的相关单据复印件并加盖公章和第三方具有相应资质的检测机构出具的检验报告复印件并加盖公章等相关资料。

4. 入围供应商必须指定专人专车负责送货；送货人员身体健康证照（健康证、驾驶证）齐全、佩戴口罩，进入校园后严格遵守采购方有关规章制度。

5. 入围供应商所安排的运输车辆，必须适用产品运输，装车方式切实符合食品安全卫生要求。

### 6. 验收要求

6.1 数量验收：严格按照采购方订购数量要求，保证数量准确，包装完整，以采购方验收时的称量为结算数量。

6.2 品质验收：入围供应商供应的产品必须符合中华人民共和国国家食品安全标准

及以上质量要求国家标准，产品新鲜，无变质、无杂物、无异味、无污染、无非法添加物。每个产品的质量都必须符合国家规定的相应级别的标准。包装袋须有注册商标、食品安全标志、产品合格证、生产厂家、生产地点、生产日期、保质期及有效联系电话等。

★（八）第五包预算金额为 137.00 万元，供应商的报价不得超过此预算金额，否则按无效投标处理。

### 第六包采购需求（禽蛋类）

#### ★（一）物资清单

包号	物资分类	采购的主要品种	入围供应商数量
第六包	禽蛋类	鸡蛋（单个重量不低于 55 克），360 个/箱。	签 4 家，最多备选 3 家
定价周期：每月			
定价方式：比选			

#### （二）采购清单

序号	采购品目	规格	单位	数量（年）
1	鸡蛋	单个重 55 克以上，360 个/箱	箱	13948

注：因采购人采购的数量为预估数量，结算时按实际发生的量和供货价进行结算。

#### ★（三）质量要求

包号	品类	质量要求
第六包	禽蛋类	<p>1.禽蛋各项指标依据国家相关标准控制在安全范围，须保证新鲜、安全、卫生。具有禽蛋固有的色泽，蛋壳清洁、无破裂，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明，具有产品固有的气味，无异味。无杂质，内容物不得有血块或其他禽类组织异物。</p> <p>2.按照 GB 2749—2015《食品安全国家标准蛋与蛋制品》执行。</p>

## ★（四）服务要求

序号	指标项	指标要求
1	服务要求	<p>1. 投标供应商需为本项目配备 1 名及以上专人负责业务，便于沟通协调物资保障等相关事宜。</p> <p>2. 中标供应商需及时响应采购方的采购需求，并本着诚信态度予以报价，配合完成物资的周期性定价工作，同时，周期定价后，不得以任何不正当理由拒绝供货。周期性定价工作将纳入供应商的考核管理。</p> <p>3. 中标供应商需按要求保质、保量、按时、按需供货。如在配送途中出现突发状况，应第一时间报备，并做出解决方案。</p> <p>4. 物资在运输过程中出现受损、污染或其它质量问题，供应商确保在 2 天内无条件更换合格产品。</p> <p>5. 中标供应商不得中标后转包或更换物资品牌、外包装及规格，或降低物资质量和配送服务标准。</p>
2	配送要求	<p>1. 为保证物资配送安全、及时、快捷，供应商需为本项目固定 1 台及以上配送车辆（车厢内安装摄像设备），可自有或租赁，投标时需提供车辆相关信息（供应商须提供自有运输车辆行驶证复印件并加盖公章；以上车辆为租赁的，需提供车辆的行驶证及有效期内的租赁合同复印件并加盖公章）。</p> <p>2. 固定专业配送人员及司机 1 名及以上，优化配送路线，避开线路车流高峰期；并提供配送及司机相关信息，如健康证、身份证等复印件并加盖公章。</p> <p>3. 固定的车辆及人员信息需报备采购方，不得随意更换，如遇特殊情况需第一时间沟通。</p> <p>4. 供应商应提供送达后的搬运服务。</p>
3	物资要求	<p>1. 中标供应商配送的物资需符合国家级行业相关质量标准，必须是正规渠道的合格产品。</p> <p>2. 中标供应商供货时需随货提供每批次产品的索证索票如：出厂检测报告复印件并加盖公章、第三方检测报告复印件并加盖公章、送</p>

		<p>货台账等。</p> <p>3. 中标供应商每批次配送的产品需达到采购人规定的产品质量标准，每批次配送物资必须与投标时的样品一致。</p> <p>4. 在协议供货期内，包装类产品因货源不足导致无法供应的，须提前4个工作日向采购人报备，经批准方可停止供应或更换成其他品牌产品。协议期内产品变更数量不得超出中标品种的30%。</p> <p>5. 配送物资不得出现以次充好、临期、过期变质等情况。</p>
4	应急保障	如遇恶劣天气、交通原因、疫情影响等不可抗力因素，供应商需提前做好相关应急预案及服务承诺，并具备及时送货的保障能力。

### ★（五）商务要求

序号	指标项	指标要求
1	供货期	中标供应商在收到采购人计划单后3天内将货送到指定地点。
2	质保期	物资正常保质期的三分之二内，以到货当日算。
3	验收要求	<p>（1）质量验收：配送的产品必须符合国家食品安全标准，无变质、无杂物、无异味、无污染、无非法添加物等。每个品种的质量都必须符合当期比选结果对应的标准。外包装符合国家相关规定及省级等相关规定要求。</p> <p>（2）数量验收：严格按照采购人订购数量要求，保证斤两准确，包装完整，以采购方验收时的称量为结算数量；验收货物时以抽查的方式进行称量。</p> <p>（3）验货时三方（采购方、供应商、食堂）相关人员共同参加，确认无误后三方签字，办理物资入库。</p>
4	付款方式	货款以实际供货量，按月结算（遇学校寒暑假则适当延期），双方办妥结算后向甲方提供合法有效的增值税发票。甲方收到发票后，在7个工作日内以转账的形式向乙方付款，如遇法定节假日、寒暑假、周六周日以及不可抗力等情况付款期限顺延。
5	交货地点	采购方指定地点。
6	履约保证金	确认为正式供应商的，每家需缴纳履约保证金8.00万元。

## （六）样品

1. 样品规格：供应商投标时须提交相应包段的样品，随样品提交出厂检测报告（复印件加盖公章）。

2. 样品标记：

供应商应在外包装上贴上标签（注明采购项目编号、项目名称、包号、供应商名称、采购品目名称、品牌、日期）

3. 样品处理：未入围成为正式供应商的投标人，在收到通知后 5 个工作日内退还或经供应商同意后自行处理；对正式供应商（中标人）提供的样品，将按照招标文件的规定进行保管、封存，并作为履约验收的依据。

4. 因评审需要导致的损耗（拆开独立包装、接触污染等）由供应商自行承担，采购人、采购代理机构不做任何补偿。

## ★（七）交货及验收要求

1. 采购方各食堂根据实际用量情况，通过学校采购系统下单，入围正式供应商通过系统订单进行配送。

2. 入围供应商必须严格按时、按质（产品符合响应文件的质量要求）、按量将采购方所订购的产品送至采购方指定地点，经采购方采供部门采购员、食堂保管员或管理员等验收人员验收合格后送入指定地点，采购方用户单位签收，入围供应商完成交货。

3. 入围供应商供货时必须随车向采购方采购供应部门提供该批次产品的相关单据复印件并加盖公章和第三方具有相应资质的检测机构出具的检验报告复印件并加盖公章等相关资料。

4. 入围供应商必须指定专人专车负责送货；送货人员身体健康、证照（健康证、驾驶证）齐全、佩戴口罩，进入校园后严格遵守采购方有关规章制度。

5. 入围供应商所安排的运输车辆，必须适用产品运输，装车方式切实符合食品安全卫生要求。

### 6. 验收要求

6.1 数量验收：严格按照采购方订购数量要求，保证数量准确，包装完整，以采购方验收时的称量为结算数量。

6.2 品质验收：入围供应商供应的产品必须符合中华人民共和国国家食品安全标准及以上质量要求国家标准，产品新鲜，无变质、无杂物、无异味、无污染、无非法添加



物。每个产品的质量都必须符合国家规定的相应级别的标准。包装袋须有注册商标、食品安全标志、产品合格证、生产厂家、生产地点、生产日期、保质期及有效联系电话等。

★（八）第六包预算金额为 **265.00** 万元，供应商的报价不得超过此预算金额，否则按无效投标处理。

内部资料，注意保密，禁止传播