

**望谟县实验高中食堂大宗食品、食材采购配送项目(A包:粮油副食类)
和(B包:猪肉、牛肉类)采购需求公示**

- 1、项目名称：望谟县实验高中食堂大宗食品、食材采购配送项目（A包:粮油副食类）和（B包:猪肉、牛肉类）
- 2、项目编号：GZDC-2025ZFCG-0170-03/04
- 3、采购方式：公开招标
- 4、公示期限（不少于 2 个工作日）：2025年08月01日至2025年08月05日
- 5、预算金额：5,400,000.00元/学年（其中：A包1,900,000.00元/学年、B包3,500,000.00元/学年）
- 6、最高限价：5,400,000.00 元/学年（其中：A 包 1,900,000.00 元/学年、B 包 3,500,000.00 元/学年）（按实际产生结算金额为准）
- 7、采购预算确定依据：望谟县政府采购计划书
- 8、采购单位名称：望谟县实验高中
项目联系人：赵华山
联系电话：15186420920
- 9、采购代理机构全称：贵州鼎昌项目管理有限公司
项目联系人：黄 娅
联系电话：0859-3918911
- 10、任何单位和个人对本项目文件采购需求公示有异议的，可在公示期限内，反馈意见给代理机构。

注：该需求公示内容为初步确定内容，最终采购需求及其他要求以发布的采购公告及采购文件为准！

资格条件、技术参数、商务要求、评分办法：

1) 投标供应商资格条件（A包、B包）：

1、满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目属于整体专门面向中小企业采购项目不再执行价格评审优惠的扶持政策，供应商应为中小企业（监狱企业、残疾人福利性单位视同为小微企业）；

3、本项目的特定资格要求：

1) 一般资格要求：提供《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十七条规定的内容材料；①提供有效法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明；②提供具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的承诺函；③提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺函；④提供具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的承诺函；⑤提供参加政府采购活动前三年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明函；⑥提供“中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn/search/cr/）”严重违法失信行为记录名单中未被财政部门禁止参加政府采购活动的承诺函；⑦提供“信用中国(www.creditchina.gov.cn/)”未被列入严重失信主体名单中的承诺函；⑧提供“中国执行信息公开网（zxgk.court.gov.cn/zhzxgk/）”未被列入失信被执行人名单中的承诺函；⑨提供“国家企业信用信息公示系统（www.gsxt.gov.cn）”网站中未被列入严重违法失信企业名单（黑名单）信息中的承诺函；

2) 特殊资格要求：①提供合格有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》；②提供中小企业声明函（监狱企业、残疾人福利性单位视同为小微企业）；

2) 技术参数 (A 包、B 包) :

标项一：望谟县实验高中食堂大宗食品、食材采购配送项目 (A包:粮油副食类)

一、配送范围及要求

1、**配送范围：**望谟县实验高中。

2、**配送期限：**本次招标采购配送时限为三年，每学年采购预算为 190.00 万元。

3、**配送要求：**供应商采取配送服务的形式，向学校提供米粉、大米、菜籽油、调味品及干货类等所需食品食材，中标供应商提供一份所供货物的目录及价格表（包括货物的品牌、规格、品名、产地、单价、质量标准等），提供的单价不能高于当地市场同类同质产品零售价格，如果在履行合同期限时，单价发生变化，配送商应及时报至采购人，经采购人许可后进行单价变更。

二、食堂食材质量要求及技术标准

(一) 米粉质量要求及技术标准

干米粉应符合《GB/T 35881-2018 米粉》国家质量标准，色泽、气味正常，无变质、发霉、无肉眼可见杂质，无虫蛀、过期情况。以大米为主要原料，大米含量应不低于 90%。成品含水量需 $\leq 14\%$ ，断条率应 $< 5\%$ 。且需附送质量检验合格证明，有 SC 认证。

(二) 大米质量要求及技术标准

1. **品类与等级：**采购的大米品类为籼米、粳米、香米，等级需达到国标一级及以上，参照 GB/T 1354-2018《大米》标准]。

2. 感官指标

色泽：米粒色泽均匀，呈该品种固有的颜色（如白色、半透明等），无发霉、变色；气味与滋味：具有该品种大米固有的香味，无酸败味、哈喇味、霉味等异味，口感正常；杂质：无可见杂质（如砂石、泥土、虫尸、杂草等），黄变米含量 $\leq 1\%$ ，碎米率符合等级要求（参照对应等级国标）。

3. 安全标准

符合 GB 2715-2016《食品安全国家标准粮食》要求，其中：污染物限量：铅 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ ，镉 $\leq 0.2\text{mg/kg}$ （具体按国标执行）；农药残留：符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》中对大米的相关规定；不得检出黄曲霉毒素 B₁（或符合国标限量： $\leq 5.0\text{ }\mu\text{g/kg}$ ）；禁止添加任何非法添加剂，不得为陈化粮或变质米。

4. 储存与运输

运输过程中需防潮、防晒、防污染，包装为食品级材质，包装完好无破损、无泄漏；运输环境需干燥、通风，符合大米保质期要求为到货时剩余保质期不少于总保质期的 70%。

5. 验收与凭证：

供应商需随货提供该批次大米的质检报告（由具备资质的检测机构出具，检测项目涵盖上述安全指标）、生产日期及保质期说明；包括感官检查、核对质检报告及包装信息，必要时抽样送检（检测费用由供应商承担，若不合格）。

6. 不合格处理：若验收发现不符合上述标准，按双方约定的退换货及违约条款执行。

（三）菜籽油质量要求及技术标准

1. 食品安全国家标准：必须严格符合《GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油》要求，在污染物、微生物、添加剂使用等方面达到规定指标。

2. 产品质量标准：遵循《GB/T 1536-2021 菜籽油》质量指标，涵盖特征指标、质量等级指标等，满足对应等级菜籽油的质量规定。

3. 原料要求：优先选用非转基因油菜籽为原料，若使用转基因油菜籽，需明确标识。油菜籽应新鲜、无霉变、无虫蛀，符合相关质量标准。

4. 加工工艺：采用物理压榨或浸出工艺制取，物理压榨工艺出油率较低，但能更好保留营养成分和风味；浸出工艺出油率高，需严格控制溶剂残留。

5. 包装要求：包装材料符合食品包装安全标准，密封良好，防止渗漏、污染。标签清晰标注产品名称、配料表、生产日期、保质期、质量等级、净含量、生产厂家及地址、联系方式、执行标准号、储存条件等信息。

6. 不得添加物：不得掺有其他食用油、非食用油，不得添加香精、香料、抗氧化剂等（符合国家标准的除外）。

（四）调味品（食盐、酱油、老干妈、酸辣椒等）。提供的调味品须在保质期以内，相关质量符合国家及行业标准，并承诺产品质量检验合格；自行提供详细的调味品种类；根据学校提供的数量清单进行采购、配送。

（五）干货类（干木耳、豆腐皮、干辣椒等）。提供的干货须在保质期以内，相关质量符合国家及行业标准，并承诺产品质量检验合格；自行提供详细的干货种类；根据学校提供的数量清单进行采购、配送。

三、食材价格规定：

根据《望谟县学生餐食材采购询价方案》（望发改函[2023]56号）要求，食材的价格随行就市，参照县教育局每半月公布1次的询价结果作为食材指导价。

四、质量安全保障

1、供应商所配送的食品、食材须达到《食品安全法》规定标准，方能配送至学校食堂，望谟县市场监督管理局及学校适时派送工作人员到供应商配送中心和学校食堂，随时对食材进行抽检和监督食材加工，对配送食品进行检测，杜绝霉变、坏、差等不合格食材进入校园。

2、供应商在配送学生餐食材时需附上该批量学生食材产品的检验合格证明文件资料和“配送清单”，配送单需注明配送时间、学校、品种、等级、件数、重量、单价、金额等内容。

3、供应商须加强同生产商的沟通和管理，对生产原料、生产时间、质量标准、包装、运输、配送到学校进行全程各环节和质量的监督管理，保证到校粮食质量达标、包装不破不漏，生产标识合法有效，杜绝“无商标、无质量认证、无厂家、无厂址及其他标识不明”的学生餐食材进入学校。

标项二：望谟县实验高中食堂大宗食品、食材采购配送项目（B包：猪肉、牛肉类）

一、配送范围及要求

1、**配送范围：**望谟县实验高中。

2、**配送期限：**本次招标配送时限为三年，每学年采购预算为 350.00 万元。

3、**配送要求：**供应商采取配送服务的形式，向学校提供猪肉、牛肉类等所需肉类食材，中标供应商提供一份所供货物的目录及价格表，提供的单价不能高于当地市场同类同质产品零售价格，如果在履行合同期限时，单价发生变化，配送商应及时报至采购人，经采购人许可后进行单价变更。

二、食堂食材质量要求及技术标准

（一）鲜猪肉质量要求及技术标准

1. 基本资质要求

供应商需提供猪肉的《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》，确保来源合法、可追溯；猪肉需来自非疫区，且经定点屠宰企业屠宰，禁止使用私屠滥宰产品。

2. 感官与理化指标

外观：肌肉有光泽，红色均匀，脂肪呈乳白色（或浅粉色）；外表微干或微湿润，不粘手；组织状态：肌肉结构紧密，有弹性，指压后凹陷立即恢复；气味：具有新鲜猪肉正常的气味，无异味、无注水、不变质；其他：无出血点、无病灶、无寄生虫，皮上无残留毛根或污物，筋膜、血管等杂质已剔除干净；所采购的猪肉仅限当日宰杀鲜猪肉，重量不能低于 130KG/头，（不含槽头、猪头、内脏、板油）不得使用种猪、母猪、病死猪、冷冻及过夜的猪肉。验收时，若发现为冻猪肉（含解冻猪肉），或温度记录显示曾处于冷冻状态（中心温度 $\leq -1^{\circ}\text{C}$ ），均视为不合格产品，采购方有权拒收并要求供应商按约定承担违约责任。

3. 安全标准

符合国家强制性标准《GB 2707-2016 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》；兽药残留、农药残留、重金属含量等卫生指标需符合《GB 31650-2019 食品安全国家标准食品中污染物限量》《GB 2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》；GB18394-2020（畜禽肉水分限量）等相关规定；禁止使用病死、毒死或死因不明的猪肉，禁止添加非法添加剂（如瘦肉精等）。

4. 储存与运输要求

鲜猪肉：运输和储存温度需控制在 0℃-4℃，运输过程中避免污染，包装需符合食品卫生要求。

5. 验收依据

以本条款约定的质量标准、国家及行业相关标准为依据；结合供应商提供的检疫证明、检验报告等文件；采购方现场抽样检查（可包括感官检查、核对资质文件等），必要时可委托第三方检测机构检测，检测费用由供应商承担（若检测不合格）。

（二）鲜牛肉质量要求及技术标准

1. 资质与来源要求

供应商需提供牛肉的《动物检疫合格证明》《肉品品质检验合格证》，明确产地、屠宰企业名称及资质（需为定点合法屠宰企业）；禁止供应病死、毒死、死因不明或未经检疫检验的牛肉，禁止来自疫区的牛肉。

2. 感官指标

色泽：肌肉呈均匀的鲜红色或暗红色（视品种而定），脂肪呈乳白色或淡黄色，有光泽；组织状态：肌肉结构紧密，有弹性，指压后凹陷能迅速恢复，无明显筋膜、淤血或异物；气味：具有新鲜牛肉固有的正常气味，无异味、无注水、不变质；表面：鲜牛肉表面微干或湿润，不粘手；所采购的牛肉仅限当日宰杀鲜牛肉，单头均重 260KG 以上，不接受冻牛肉，验收时，若发现为冻牛肉（含解冻牛肉），或温度记录显示曾处于冷冻状态（中心温度 $\leq -1^{\circ}\text{C}$ ），均视为不合格产品，采购方有权拒收并要求供应商按约定承担违约责任。

3. 安全标准

需符合《GB 2707-2016 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》的全部要求；污染物限量符合《GB 31650-2019 食品安全国家标准食品中污染物限量》；兽药残留符合《GB 31650-2019》及《GB 29694-2013 食品安全国家标准畜禽肉中 16 种磺胺类药物残留量的测定》；GB 18394-2020《畜禽肉水分限量》等相关标准，不得检出瘦肉精、非法添加剂等违禁物质；若为进口牛肉，还需提供报关单、入境货物检验检疫证明等文件，符合进口食品相关规定。

4. 储存与运输要求

鲜牛肉：运输和储存温度控制在 0℃-4℃，全程冷链，避免挤压、污染，包装需为食品级材质，完好无破损；

5. 验收与异议处理

采购方在收到货物后 1 小时内完成验收，验收内容包括：核对资质文件、感官检查（色泽、气味、组织状态等）、包装完整性及温度记录（冷链产品）；若发现质量不符合上述标准，采购方需在 8 小时内出具书面《质量异议通知书》，附问题照片或视频等证据，通知供应商；供应商需在收到通知后[具体时限，如 24 小时内]无条件更换合格牛肉，更换产生的费用（运输、人工等）由供应商承担；更换后仍不合格的，按违约处理。

6. 违约后果

若供应商提供不合格牛肉或未按时更换，采购方有权扣除该批次货款的 80% 作为违约金，或终止合作，由此造成的损失由供应商全额赔偿。

三、食材价格规定：

根据《望谟县学生餐食材采购询价方案》（望发改函[2023]56 号）要求，食材的价格随行就市，参照县教育局每半月公布 1 次的询价结果作为食材指导价。

四、质量安全保障

1、供应商所配送的食品、食材须达到《食品安全法》规定标准，方能配送至学校食堂，望谟县市场监督管理局及学校适时派送工作人员到供应商配送中心和学校食堂，随时对食材进行抽检和监督食材加工，对配送食品进行检测，杜绝霉变、坏、差等不合格食材进入校园。

2、供应商在配送学生餐食材时需附上该批量学生食材产品的检验合格证明文件资料和“配送清单”，配送单需注明配送时间、学校、品种、等级、件数、重量、单价、金额等内容。

3、供应商须加强同生产商的沟通和管理，对生产原料、生产时间、质量标准、包装、运输、配送到学校进行全程各环节和质量的监督管理，保证到校粮食质量达标、包装不破不漏，生产标识合法有效，杜绝“无商标、无质量认证、无厂家、无厂址及其他标识不明”的学生餐食材进入学校。

3) 商务要求 (A包、B包)

1、合同履行地点、期限

履行地点：采购人指定具体服务地点。

履行期限：服务期限为期三年（合同一年一签，年终执行考核,考核合格续签下年合同,因中标方原因考核不合格不再续签合同,且采购方不承担任何责任）。

2、付款方式和条件

按每月度实际供应数量结算，于次月 15 号前结清上月全部款项，具体付款方式按双方签订的合同中约定的具体支付方式执行。如中标供应商为中小型企业，付款方式按照《保障中小企业款项支付条例》相关规定执行。

3、安全应急保障金

3.1 中标供应商与采购人签订采购合同前，向采购方缴纳预算金额的 5%，作为本项目安全应急保障金，缴纳方式可采取现金形式或支票、汇票、本票、保函等非现金形式以及采购人认可的其他缴纳方式。该款项专项用于应对突发食品安全事件、产品质量问题等紧急情况的处置及赔偿,包括但不限于问题产品召回、消费者赔付、检测费用等，保障金在合同履约期满且无未决纠纷后，按约定无息退还。

3.2 根据《中华人民共和国食品安全法》第四十三条及《学校食品安全与营养健康管理规定》(教育部、市场监管总局令第 45 号)的规定，学校等集中用餐单位应严格落实食品安全责任,供应商作为食品提供方,需依法承担保险义务中标供应商必须根据学校师生情况，足额购买食品安全责任险(标准不低于项目所在地食品安全责任险最低保额要求)，供应商需在合同签订后 5 个工作日内，向采购人提交保险单原件或加盖公章的复印件备查:保险期间发生变更的，应于变更后 3 个工作日内重新提交备案。

3.3 若在供货过程中出现劣质产品或不按时按量配送的，将取消合同约定或从保障金中减扣，此款于本合同签订 5 日前支付甲方，甲方在合同到期且乙方

按合同约定履行义务后 15 日内退还乙方，不计付利息。

4、投标有效期

自投标文件递交截止时间起 90 天。

5、验收标准、规范

食材原料要求安全，符合相关国家食品安全标准规定，学校负责对配送食品原料质量与数量的检查、验收，并定期与供应商核对配送食品材料的种类与数量。供应商同时提供检疫、检测、质量合格等相关佐证报告。

6、安全责任要求

6.1 因产品质量问题学生食用后出现身体不适时，供应商必须立即派专人到学校妥善处理，做好学生及家长安抚工作，必要时及时送往医院进行救治，并承担所产生的一切费用和责任（**投标供应商单独在投标文件中提供书面承诺（格式自拟），未单独提供书面承诺视为不响应商务要求做无效投标处理**）。

6.2 学校发生食用学生中毒事件时，供应商主要负责人和相关主管人员必须到现场指导、处理，慰问学生及家长，做好安抚工作和善后处理，并承担所产生的一切费用和责任（**投标供应商单独在投标文件中提供书面承诺（格式自拟），未单独提供书面承诺视为不响应商务要求做无效投标处理**）。

6.3 因质量问题给学生造成身体健康和生命安全伤害及经济损失时，由供应商赔偿由此发生的一切经济损失，且采购方有权单方终止合同，触犯法律、法规的将依法追究相关责任单位及责任人的法律责任（**投标供应商单独在投标文件中提供书面承诺（格式自拟），未单独提供书面承诺视为不响应商务要求做无效投标处理**）。

6.4 配送车辆及配送人员的所有安全事故，均由供应商自行承担责任（**投标供应商单独在投标文件中提供书面承诺（格式自拟），未单独提供书面承诺视为不响应商务要求做无效投标处理**）。

7、售后服务要求

7.1 按照国家《产品质量法》、《食品安全法》等相关规定，保质、保量的供应所需营养食品，做到营业执照、税务登记证等各类资质齐全。若供应的货物出现质量问题，引发不良事件发生，由中标供应商承担全部经济责任和法律责任。

7.2 在服务过程中，严格按照采购方要求的时间供货，由于其他原因未按时将货物送达指定地点，给采购方造成的损失概由供应商承担。

7.3 供应商保证按照学校的需求，配送绝对足量的原材料，验收时若发现货物质量未达到要求，供应商无条件在采购方规定时间内更换，由此产生的相关费用由供应商承担；若未更换或未按时更换，或明确拒绝更换，视为违约，采购方有权采取以下一项或多项措施：扣除该批次货物 80%的货款作为违约金；自行采购替代货物，由此产生的差价及额外费用由供应商承担；视情节严重程度，中止或解除双方合作协议。争议解决：因本条款产生的争议，双方应先协商解决；协商不成的，任何一方有权向采购方所在地人民法院提起诉讼。

8、其他要求

8.1 供货商商须对员工定期组织进行培训，有上岗证、有健康证，有保证食品卫生安全和质量的能力，必须按相关文件精神和要求购买食品安全责任保险（投标供应商单独在投标文件中提供书面承诺（格式自拟），未单独提供书面承诺视为不响应商务要求做无效投标处理）。

8.2 出现下列情形之一，无条件终止合同：从事学校餐饮服务的有关资质被吊销或注销；发生重大食品安全事故（按国家重大安全事故的标准核定）；教育局组织相关部门及学校每月对供应商配送工作和满意度进行考核和测评，一年内低于 70 分 3 次或满意度低于 90 分 2 次的；一年内被州级食品安全监管部门处罚 2 次或县级食品安全管理部门处罚 3 次的；出现重大政策调整，被要求停止的；其他违反法律法规及有关规定的。

8.3 供应商若不能按时完成采购人交付的工作任务或达不到要求时，视为一方违约，应承担因其工作失误（或其他原因）给采购人造成的一切损失责任；

8.4 供应商无正当理由放弃中标项目的，或未按约定期限签订合同的，除了要赔偿采购人和本代理机构在本次招标活动中产生的一切费用外，采购人还将报请政府采购监督管理部门按相关法律法规规定对供应商追究相应的经济和法律责任；

8.5 其他未尽事宜由供需双方在采购合同中详细约定。

4) 评分办法:

本项目采用 综合评分法 进行评审。

综合评分法,是指在满足采购文件实质性要求的前提下,评标专家按照采购文件中规定的各项评审因素及其分值进行综合评分后,以评分从高到低的顺序推荐 1 至 3 家供应商作为中标候选供应商的评标方法。

5) 无效标条款:

一、出现下列情形之一的,供应商递交的投标文件作无效标处理,该供应商的投标文件不参与评审,且不计算入投标供应商家数:

- 1、递交的投标文件不完整或未按采购文件要求加盖公章及签字的;
- 2、供应商不符合国家及招标文件规定的资格条件的;
- 3、同一供应商提交两个或两个以上不同的投标文件或者投标报价的;
- 4、投标联合体未提交联合投标协议的;
- 5、投标报价明显低于成本的,且投标供应商不能合理说明或者不能提供相关证明材料的;

注:根据中华人民共和国《政府采购货物和服务招标投标管理办法》(财政部令第 87 号)第六十条规定“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”。

- 6、投标报价高于财政采购预算采购人无法支付的;
- 7、供应商有串通投标、弄虚作假、行贿等违法行为的;

~~8、同一品牌同一型号产品只能由一家供应商参加。如有两家及以上供应商所投产品为同一品牌同一型号的,应作为一个供应商计算。同一品牌同一型号产品的供应商中,仅符合采购文件要求且报价最低的供应商为有效供应商(若报价相同,则以技术响应及售后服务等最优者为有效供应商),其余供应商均为无效供应商;(两家及以上供应商所投产品为同一品牌同一型号产品的金额达到本项目/品目采购金额60%及以上的,适用本项规定)~~

9、供应商未提交投标保证金或金额不足、投标保证金形式不符合招标文件要求的;

- 10、投标有效期不满足采购文件要求的；
- 11、法定代表人为同一个人的两个及以上法人，母公司、全资子公司及其控股公司，在同一采购项目/品目中同时投标的；
- 12、供应商法定代表人或其授权代表未准时参加开标会议的；
- 13、投标文件未按规定时间送达指定地点的；
- 14、投标文件附有采购人不能接受的条件的；
- 15、供应商在涂改处未加盖供应商公章和法定代表人或其授权委托人签字的；
- 16、供应商购买招标文件 IP 地址一致的。
- 17、投标文件制作机器码、文件创建标识码一致，即认定为是在同一台电脑上编制生成了两份或以上投标文件的。
- 18、《中华人民共和国政府采购法》及其他相关法律规定应做无效标处理的。

二、有下列情形之一的，视为投标供应商串通投标，其投标无效

- 1、不同投标供应商的投标文件由同一单位或者个人编制的；
- 2、不同投标供应商委托同一单位或者个人办理投标事宜的；
- 3、不同投标供应商的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人的；
- 4、不同投标供应商的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异的；
- 5、不同投标供应商的投标文件相互混装的；
- 6、不同投标供应商的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出的。

6) 废标条款：

一、出现下列情形之一的，本项目作废标处理,项目评审终止：

- 1、符合专业条件的或对采购文件作实质响应的有效投标供应商不足三家的；
- 2、出现影响采购公正的违法、违规行为的；
- 3、供应商报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；
- 4、因重大变故，采购任务取消的；
- 5、法律法规规定的其他情形；