大荔县洛滨小学2026至2027学年“校园餐”原辅材料采购项目采购需求

一、基本要求

1、功能要求：大荔县洛滨小学2026至2027学年“校园餐”原辅材料采购项目，为保障全校师生日常食堂用餐，现需采购学校食堂原材料配送服务。用餐人数：学校主要用餐为早餐及午餐，早餐用餐人数约2800人，午餐用餐人数约5500人，实际用餐人数以当日实际用餐人数为准，学校如有用餐人数增减，提前一天告知供应商。供应商按需准备相应的食材，保障学校按时用餐。

2、采购项目需要落实的政府采购政策：（1）《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）；（2）《财政部 司法部关于政府采购支持监狱企业发展有关问题的通知》（财库〔2014〕68号）；（3）《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》（国发办〔2007〕51号）；（4）《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕19号）；（5）《关于印发环境标志产品政府采购品目清单的通知》（财库〔2019〕18号）；（6）《三部门联合发布关于促进残疾人就业政府采购政策的通知》（财库〔2017〕141号）；（7）《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库〔2019〕9号）；（8）陕西省财政厅关于印发《陕西省中小企业政府采购信用融资办法》（陕财办采〔2018〕23号）；（9）《财政部 农业农村部 国家乡村振兴局关于运用政府采购政策支持乡村产业振兴的通知》（财库〔2021〕19 号）；（10）《财政部 农业农村部 国家乡村振兴局 中华全国供销合作总社关于印发的通知》（财库〔2021〕20 号）；（11）《陕西省财政厅关于加快推进我省中小企业政

府采购信用融资工作的通知》（陕财办采〔2020〕15号）；（12）《关于进一步加强政府绿色采购有关问题的通知》（陕财办采〔2021〕29号）；（13）《陕西省财政厅、中国人民银行西安分行关于深入推进政府采购信用融资业务的通知》（陕财办采〔2023〕5号）；

（14）《关于推动解决政府采购异常低价问题的通知》（财库〔2026〕2 号）；（15）《国务院办公厅关于在政府采购中实施本国产品标准及相关政策的通知》（国办发〔2025〕34 号）；（16）其他需要落实的政府采购政策。

二、采购预算（限价）

本项目采购预算3855000.00元

采购包1（鲜菜豆制品食材）：1421000.00元

采购包2（牛羊肉猪排食材）：840000.00元

采购包3（杂粮调料冻货食材）：924000.00元

采购包4（水果类）：670000.00元

注：以上金额为本项目 7 个月服务周期预估采购上限，实际结算以验收合格供货单据据实结算。各标段月度实际结算金额不得超过该标段预算折算的月度上限，7 个月累计不得超过标段预算限价。

三、技术服务要求

（一）配送食材总体要求

为进一步加强食材管理，规范经营运作、食品安全、饮食营养和价格监督管理等方面工作，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等文件精神，对食材配送作出总体要求（包括但不限于）：

（1）所配送食材种类与数量以采购人书面（电话或轻食易安系统）清单为准为准，不论供应数量多少，服务方均需保质、保量且在规定的时间内送达；特殊情况需要更换食材供应品种时，须经采购人书面同意后方可

实施。

（2）服务方必须严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》等法律和行政法规的规定；食品中污染物限量应符合 GB 2762-2022 标准规定。

（3）提供的食材必须保质、保量、新鲜、清洁卫生，严禁配送假冒、变质、有毒、有害、腐烂变质、超过保质期限、酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食材。在验收时按采购人要求定期提供相关检验检测报告（最近批次）。

（4）肉类符合卫生防疫监督部门要求的肉类食材屠宰厂进行采购，含水（冰）率符合标准；杂粮及调味品要品质好，无霉变、无杂质，包装定型；豆制品及其他半成品供货时产品剩余保质期不少于产品总保质期的 2/3，包装定型。

（5）食品溯源要求：食品供应链必须明确，所有食品的来源必须清晰，按采购人要求在验收时定期提供所供食材的相关证明材料（不限于防疫证明、“SC”食品生产许可证、质量检测报告等）。

（6）其他食材可根据采购人需求及每日食材配送清单要求进行调整。

（二）食材质量要求（技术要求）

供应商针对本项目配送的食材必须符合食品国家标准，食品供应链必须明确，禁止供应有毒、有害、腐烂变质、超过保质期限、酸败、霉变、混有异物或其他感官性状异常的食品，具体如下（包括但不限于）：

采购包 1（鲜菜豆制品食材）

采购内容包含各类蔬菜、叶菜类、豆制品等食材，要求追求新鲜度，需每日配送。具体采购要求如下：

1、叶菜类（白菜、菠菜、茼蒿、芹菜等）：外形正常，新鲜，色泽正常；叶梗光滑幼嫩，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和

病虫害伤，无腐烂等现象；无明显浸水现象；农药残留不超标；

2、果菜类（番茄、黄瓜、辣椒、茄子、鲜玉米等）：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，无虫害，无疤点，无断裂，无腐烂、异味，不带泥土，无明显机械伤，农药残留不超标。

3、根茎类（萝卜、土豆、红薯等）：无虫咬、发芽、发霉现象，表皮细致光滑，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。

4、葱姜蒜类（葱、蒜、韭菜、洋葱等）：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。

5、水生菜类（藕、茭白等）：成熟度适中，无腐烂、异味，无明显机械伤，不干瘪，菱白不黑心。

6、菌类：色泽与其品种相适应，气味正常；无腐烂及虫蛀株，无发霉，无失水枯萎，朵片完整。

7、豆制品：包括但不限于嫩豆腐、老豆腐、豆腐干、豆腐皮等；须保证食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工；产品包装符合要求，质量须符合国家标准GB2712-2014《食品安全国家标准豆制品》及国家现行有效相关标准的要求及其他相关豆制品类国家标准。

8、验收要求：当季各类新鲜蔬菜以及大棚种植蔬菜，蔬菜类必须保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，优先选用 48 小时内采摘新鲜蔬菜；受产地、季节限制无法满足的，需提前向采购人报备，保证感官质量合格、农残检测合格，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、大小基本统一、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按

统一标准加工、码放整齐、无须二次处理可以直接进行熟加工。

9、所有蔬菜类食材均需进行每日农残检测，豆制品按批次提供检验报告，食材质量符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）等相关规定要求，在验收时按采购人要求定期提供相关检验检测报告（最近批次）。

采购包 2（牛羊肉猪排食材）

采购内容包括但不限于：牛肉、羊肉、猪大骨、猪排等肉类，肉类食材必须提供动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证。具体采购要求如下：

1、生鲜猪肉类：肉身必须盖有卫生检疫章，须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干净；无残留毛绒，不准带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物；肌肉应有光泽，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，并具有鲜肉的正常气味。

2、生鲜牛羊肉类：须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。肌肉有光泽，色泽鲜红或深红；具有鲜牛羊肉正常气味。

3、生鲜禽肉类：须出具加盖国家或地方政府监督所检疫章的动物检疫证明。家禽鲜活原料应体壮，色泽正常，无病，腔内无杂物，符合规格要求，达到使用标准。杜绝注水禽类。

4、所有肉类食材服务质量符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》要求，在验收时按采购人要求定期提供相关检验检测报告（最近批次）。

采购包 3（杂粮调料冻货食材）

（一）杂粮类食材

采购内容包含杂粮类食材，包括但不限于：小米、玉米糁、黑米、薏米、紫米、黑米、红豆、绿豆等。供货时产品剩余保质期不少于产品总保质期的 2/3。具体采购要求如下：

（1）所提供的产品须符合《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《中华人民共和国产品质量法》、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》及其他通用标准和食品产品标准。

（2）所提供的产品外包装无污物、无泄漏，无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉现象。色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，封口平整，无破包，夹包，漏包，无污染，都必须符合产品应有的卫生安全标准。

（3）定型包装产品应有 SC 标贴，严禁出现“三无”产品或霉变、出虫、污秽不洁、混有异物；不能含有致病性微生物、寄生虫卵；不得存在容器包装不洁、破损或运输不洁造成污染的。

（4）外包装箱（袋）必须按照 GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》中要求标明产品的食品名称、净含量和规格、生产者和（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、产品标准代号及其他需要标示的内容等。

（5）供货时提供正规的进货凭证，产品厂家具有生产许可证，供货时产品剩余保质期不少于产品总保质期的 2/3，供货时出具对应的合法有效的产品质量检验报告。

（二）调料类食材

采购内容包含各类调料、大料食材，包括但不限于：酱油、醋、盐、糖、味精、粉条、干调香料、各种大料等，要求严防假冒伪劣和三无产品，必须具有“QS”生产许可证或“SC”食品生产许可证。并提供合格的检测报告。供货时产品剩余保质期不少于产品总保质期的 2/3，具体采购要求

如下：

（1）食盐：味咸、呈白色细晶体，无可见杂质，无苦味，涩味及其他异味，外包装无漏无污，印刷清晰，有防标。

（2）酱油：有正常的色泽红褐色气味和滋味，无不良气味，不得有酸苦，涩等异味和霉味，不浑浊，不沉淀无霉花浮膜外包装无漏无污，印刷清晰，无胀袋现象。

（3）冰糖：晶面干燥基本光滑，晶体大小基本均匀，呈单斜晶体，异形晶，并晶，聚晶及碎晶不超过 15% 色白，呈半透明或半透明体，味短，无异味，无明显黑点及其它杂质。

（4）食醋：有正常色泽，琥珀色气味和滋味，不涩，无其他不良气味和异味，不浑浊，无悬浮物及沉淀物，透明澄清无霉花浮膜，无“醋馒”“醋虱”外包装无漏，无污，印刷清晰，无胀袋现象。

（5）其他调味料：无霉变和虫蛀鼠咬现象；无臭味，货品新鲜，色泽正常；无“三无”产品，货品在保质期以内，外包装清洁卫生、无破损，包装上的商品名称、厂址、规格、生产日期、保质期等信息与内容物相符，标示清晰，批次号清楚等；经食品检验检疫合格，调料成分符合国家卫生标准。

（6）干菜干货：干菜干货制品（木耳、银耳、腐竹、粉条、粉带、粉丝等）的质量基本标准要求符合国家相关行业标准，干爽、整齐、均匀、完整、不霉烂、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求。

（7）定型包装产品应有SC标贴，严禁出现“三无”产品或霉变、出

虫、污秽不洁、混有异物；不能含有致病性微生物、寄生虫卵；不得存在容器包装不洁、破损或运输不洁造成污染的。

（8）外包装箱（袋）必须按照GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》中要求标明产品的食品名称、净含量和规格、生产者和（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、产品标准代号及其他需要标示的内容等。

（9）所有调料类食材渠道正规，不允许提供假冒伪劣和三无产品，供货时产品剩余保质期不少于产品总保质期的 2/3，服务质量符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》要求，在验收时按采购人要求定期提供相关检验检测报告（最近批次）。

（三）冻货类食材

采购内容包含各类冻货类食材，包括但不限于：鱼虾冻货等，严防假冒伪劣和三无产品。重点监督检测报告，必须提供动物检疫合格证明、冻货肉品品质检验合格证。具体采购要求如下：

（1）冻肉制品类：冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味；冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。所有冷冻食品要求包装上清晰列出产品品牌、规格、类型、包装净重等相关参数。

（2）半成品及预包装类：必须符合卫生，不得有腐烂、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，并可能对人体健康有害的物质。

（3）包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码。中标人所提供产品质量必须符合行业标准要求，不得有掺假、变质、

变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格物品进入仓库。

（4）外包装箱（袋）必须按照GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》中要求标明产品的食品名称、净含量和规格、生产者和（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、产品标准代号及其他需要标示的内容等。

（5）所有冻货类食材渠道正规，不允许提供假冒伪劣和三无产品，生产厂家必须提供相关资质证明。供货时产品剩余保质期不少于产品总保质期的 2/3，服务质量符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》要求，在验收时按采购人要求定期提供相关检验检测报告（最近批次）。

采购包4（水果类）

采购内容包含各类适宜时令水果类食材，包括但不限于：苹果、梨、橘子、香蕉、西瓜、哈密瓜等时令季节水果，要求新鲜度高，需每日配送。重点监督农残检测报告。具体采购要求如下：

1、新鲜度：

（1）外观：表皮光滑、色泽自然、无皱缩、无破损、无褐斑。果蒂新鲜、呈绿色、无枯萎。

（2）触感：果实紧实、有弹性、不软烂。

（3）气味：散发自然果香，无异味或发酵味。

2、病虫害：

（1）外观：无虫洞、病斑、霉变、腐烂；无虫卵或虫体残留。

（2）触感：无异常软烂或凹陷。

（3）气味：无发酵、霉变等异味。

3、成熟度：

（1）外观：颜色均匀，达到该品种的成熟色泽（如香蕉黄色）；部分

水果（如西瓜、哈密瓜）可通过敲击声判断成熟度。

（2）触感：软硬适中，过硬可能未熟，过软可能过熟。

（3）气味：散发浓郁果香，表明成熟度较好。

4、所有水果类食材均需进行每日农残检测，服务质量符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》要求，在验收时按采购人要求定期提供相关检验检测报告（最近批次）。

四、配送服务要求

（1）采购人每天下午18:00前向供应商下达第二天的订单，供应商次日按采购人下单要求按时送达。

（2）服务方必须将所报项目的服务人员及车辆在学校进行备案，保证采购人在有供货需求时能顺利联系到服务人员。

（3）蔬菜类每日配送，当日配送种类与数量以前一天采购人书面（电话或轻食易安系统）清单为准，采购人根据需求开出每日菜单的品种及数量，服务方须在当日内做出响应，如有某些菜品出现市场断档，当日及时告知采购人，以便采购人做出必要调整，服务方保证在采购人规定的时间内将各类蔬菜配送至采购人指定地点。

（4）原材料服务方须保证所供原材料均为符合国家卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足采购人要求，所有原材料每日均留存样品一份，保存时间为48小时，符合《学校食品安全与营养健康管理规定》。确认期间无任何食品安全问题后丢弃。

（5）冻货类食材由采购人根据菜谱需求，提前书面（电话或轻食易安系统）告知服务方冻货类食材类需求计划，服务方须在当日做出响应，如有某些食材出现市场断档，当日及时告知采购人，以便采购人做出必要调整，冻货类食材服务方根据菜谱上的每日需求，当天配送。

（6）干货、调味品类由采购人根据菜谱需求，提前书面（电话或轻食

易安系统）告知服务方，服务方须在2日内书面（电话或轻食易安系统）告知采购人准备情况，每周根据需要配送当周产品。

（7）原材料供应管理：根据采购人要求进行必要的货源组织，提供种类明细与价格。确保原材料新鲜、安全、及时的各类措施或组织管理办法。原材料服务方对于自身原材料生产、外部原材料的采购、销售，其合格标准与检验标准。原材料服务方对于可能的违约责任或食品安全责任的责任承担说明。

（8）服务方应设有固定的经营场所，具有冷链配送服务，鲜活物品保证在送达指定地点后依旧新鲜。

（9）如遇采购人所属单位出现紧急任务或加班备勤等突发状况时，服务方必须在第一时间内将食品原材料配送到位。

五、其他要求

（1）供应商根据食堂要求提供的所有食材的品种、数量、质量准时向采购人提供配送服务；所有食材供应商必须按照采购方要求的种类、规格进行供货，满足采购方使用需求。所有食材采购均以采购方通知为准，采购方有权根据实际需求量随时调整采购计划及供货时间段。

（2）供应商自备送货车辆，安排专人及时供货，装卸费、送货费用及运输安全由供货方承担；供应商所报报价应含运费、运送人员工资、税费等费用。

（3）特殊情况下，食堂需要的小批量的急用食材，供货方应予以满足解决；

（4）供应商提供的产品若出现不合格产品或在运输途中出现破损的，应在接到采购人通知后无条件退回并更换新鲜食材，保证正常使用。

（5）供应商应按照采购人所需的货品数量，按时送至采购人指定地点。

（6）为保证食品安全，对所有产品的质量要求为优质产品，供应商不

得提供下列食品：

6.1 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；

6.2 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；

6.3 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；

6.4 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

6.5 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产等及其制品；

6.6 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；

6.7 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；

6.8 超过保质期限的；

6.9 法律、法规、规章、规范性文件以及相关规定限制和禁止进入市场流通的食品。

六、报价说明

（一）询价价格标准

1、食品供应按季节随行就市，其中配送蔬菜豆制品、水果、杂粮调料冻货类食材的价格，供应商每周根据市场调研（优先参考当地发改部门发布的价格，农产品批发市场或大型超市批发价仅作辅助参考），得出一个市场价作为货物询价价格标准，报采购人审核确认；配送干货、调料等原材料的价格，供应商每月根据市场调研（如大型超市价格），得出一个市场价作为货物询价价格标准，报采购人审核确认。其他没有参考价格的特殊原材料产品本着互利共赢的原则，由双方议价确定供应价格。（若采购人对供应商询价价格标准有所质疑，采购人有权要求供应商对调研情况进行详细说明，也可委派人员重新对有异议的价格进行核实。）

（二）报价

（1）本项目投标报价为总金额、折扣率两项：投标报价总金额不得高于标段最高限价，仅用于评标打分，不作为结算依据；结算以中标折扣率为准，最终货款结算价格=询价价格标准*中标折扣率*该价格产品的供应数量，每月按实际数量据实结算，总价不能超过每月预算总金额。

七、商务要求

1、服务质量：符合《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》等相关法律法规要求。

2、服务期限：7个月（具体起止时间以合同约定为准）

3、服务地点：大荔县洛滨小学食堂

4、付款方式：

（1）合同价款约定

1.1本项目设置两项报价要素：投标报价总金额、报价折扣率。其中投标报价总金额仅作为评标评审使用，该金额不得超过本标段最高限价，不作为供货结算依据；项目实际结算以经评审确定的中标折扣率为唯一计价基准。报价折扣率和投标报价总金额根据各采购包预算金额同比例下浮。

1.2单月结算货款=产品询价价格标准（参考当地发改部门发布价格和农贸市场价格为标准）×中标折扣率×当月该产品实际验收合格供应数量。

1.3当月结算总额不得超过当月预算总金额。

1.4所有供货数量以甲方验收合格、双方共同确认的当月有效供货单据为准，仅对验收合格货品据实结算；不合格、拒收货品不计入结算数量。

1.5中标折扣率在合同履行期间固定不变，除双方另行签订书面补充协议外，折扣率不作调整。

2.付款方式（月结）

2.1本项目实行按月结算。乙方于每月【5】日前，整理上月已经甲方

验收合格的供货清单、结算对账单、对应票据等全套结算资料报送甲方审核；甲方在收到完整结算资料后【10】个工作日内完成核对确认。

2.2 对账确认无误后，甲方按财政资金支付流程安排支付对应月度货款；付款时间以财政资金拨付进度为准，甲方不承担因财政资金滞后拨付产生的利息、违约金等责任。

2.3 乙方提交的票据应当合法、合规、有效，票据信息、金额须与对账结算单保持一致；因乙方资料不全、票据不合规、对账存在争议导致付款延迟的，责任由乙方自行承担。

5、拟选取单位家数：本项目共分为 4 个采购包，供应商可同时参与本项目多个采购包投标，但最多只能中标一个采购包；若同一供应商在两个及以上采购包综合排名第一，按照采购包 1→采购包 2→采购包 3→采购包 4 顺序确定中标包，其余采购包由排序第二名候选人递补；若递补后该采购包合格中标候选人不足 3 家，则该采购包按照政府采购相关规定重新开展采购。

6、服务要求：

1)配送时间：按照学校的需求，配送及时，服务热情。

2)账务管理要求：配送单位必须建好商品采购、配送台账，配送到校的商品，在交接过程中要开具三联单票据，接收人要签字。

3)实行产品质量诚信考核。学校在合同有效期内，每学期对配送企业的配送食材（食品）质量、价格、服务等情况进行考核，对发生两次以上质量问题或一次食品安全事故的，将企业纳入“黑名单”，情节严重的随时终止合同。

4)本轮合同期内，配送企业必须守法经营、照章纳税，服从主管部门的管理，自觉接受相关部门的监管，交通安全、食品安全均由中标企业负责，学校不承担任何责任。

5)严格按照采购人要求配送到校，因运输装卸过程中造成的损耗（例如包装严重变形、破损，食品污损、腐败变质等），发现的破损、腐败变质等食品必须无条件更换，并承诺不附加任何费用。

6)配送车辆和配送容器必须每日消毒，同时附上消毒记录明细。

7)以上提供数据为参考数据，不为最终供货、结算依据，实际数量按最终配送具体数量结算。

8)供货食材必须符合国家食品卫生安全标准,供应商应遵守有关的国家法律、法令、条例和政府采购法规,承担相关法律责任；因涉及食品类产品,必须满足采购人保质、保鲜、就近配送条件。

9)学校有特殊安排的,按照学校安排执行。

10)如果中标供应商在履行合同过程中,出现重大产品质量问题或配送不及时等问题,采购人可单方面终止合同,并要求中标供应商赔偿采购人的相应损失。

11)中标供货商应不定期接受质检、市场监督管理局等部门对所提供产品的抽样检查，相关费用由中标供货商承担。

12)每次配送时，每个种类的产品须给各校留样，留样根据学生数量比例增加留样。

7、服务承诺要求：

1）依据产品质量监督检验部门提供的质量标准，供应商提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件。

2）供应商应保证所提供的产品是合格安全的产品，一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产品或替代产品，供应商承担全部法律责任。

3）供应商提供的产品须经过食堂验收人员的感官检验、外观检验和试用检验，若产品外观、包装、形式不符合要求，感官检验不能达到食品卫

生要求，当即拒收；供应商不能满足食品的质量及售后服务要求时，大荔县洛滨小学有权进行处罚直至终止合同。

4）供应商必须按照大荔县洛滨小学食堂管理人员通知的时间、数量、品种准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托。一旦因为供货因素影响大荔县洛滨小学正常运转，供应商应承担相应的经济赔偿责任。

5）供应商不能满足供货要求时，应提前半个月通知大荔县洛滨小学，大荔县洛滨小学同意后经双方协商变更合同。

6）因产品质量问题发生的食物中毒等事故，由供应商承担经济赔偿责任及其他法律责任。

8、供货价格要求：

（1）定价机制：最终结算按甲方市场调研价格×中标折扣率结算。

（2）本合同价格含食材费、运杂费（含仓储费、检测费、运输费、保险费、装卸费、税金）、抽检费、运输过程中的损耗费、学校操作过程中的留样以及所有产品达到正常使用条件下所包含的一切费用。

9、人员配置要求：供应商应具备配置能够满足采购需求的相应服务团队，所有人员须具备有效的健康证，配送人员还须具备驾驶证。

10、设施设备要求：供应商应具备满足本项目采购需求的相应运输车辆，包含运输冷藏保鲜车及常温运输车辆。

11、考核（验收）标准和方法：

（一）、总体要求

为规范政府采购校园食材验收，保障师生食品安全、严控采购履约质量，坚持多人验收、随到随验、不合格拒收、全程可溯原则，依据《食品安全法》《政府采购法》及学校食堂管理规定，制定本验收方案。

（二）、验收人员：实行多人联合验收制，缺一不可

1. 后勤/食堂管理人员（牵头）2. 食品安全员、库管（现场验收）3. 教师或家长代表（随机监督）等 3 人以上单数。

（三）、验收必备资料（缺一则不予验收）

每批次食材随货必须提供：

1. 正规送货清单（品名、规格、批次、数量、生产日期）

2. 各类食材：合格证、批次检测报告

（四）、现场验收核心流程

1. 票据资质核验

核对供应商为中标入围单位，所有票据、证明真实有效、批次一致，杜绝无证、过期、资质不符食材。

2. 数量重量核查

逐单清点、随机抽秤，重量、数量与订单一致，杜绝缺斤少两、混装掺货。

3. 温度与运输核查

冷链食材温度合规，车辆干净无污染源，无反复解冻现象。

4. 保质期管控

所有食材严禁临期、过期，预包装食品剩余保质期充足，严禁混批供货。

（五）、不合格食材处置

1. 当场封存、立即拒收，禁止入库、禁止使用。

2. 现场拍照留存证据，登记问题台账。

3. 要求供应商限时合规补货。

4. 多次不合格记入履约不良记录，按采购合同进行扣罚、通报、暂停供货或终止合同。

（六）、台账与归档

1. 实行一批次一验收、一批次一存档。

2. 留存验收记录表、送货单、检测资料、现场照片。

3. 台账留存不少于 3 年，可供监管部门随时核查。

（七）监督管理

验收全程公开，接受学校、家长、纪检监督；验收人员严格履职，严禁放宽标准、人情验收、虚假验收。

（八）验收公示

采购人应在采购项目履约验收完成后 7 个工作日内完成公示信息整理，并在陕西省政府采购网进行公示。

12、违约责任及解决争议的方法

（1）按《中华人民共和国民法典》中的相关条款执行。

（2）供应商未按协议要求提供服务或服务质量不能满足协议要求的，甲方有权依据《中华人民共和国民法典》有关条款及合同约定终止合同，并要求乙方承担违约责任。

（3）具体内容以最终签订合同为准。

大荔县洛滨小学

2026 年 10 月 23 日