

东莞外国语学校食堂服务部食品类（奶制品、饮料、糕点及零食类）配送项目采购需求

1. 商务要求

标的提供的时间	自合同签订生效之日起一年。
标的提供的地点	东莞外国语学校
付款方式	由采购人每月结算一次。供应商每月 5 号前根据上月的收货凭证及考核情况与采购人对上月配送情况进行确认，并向采购人开具对应数额的增值税普通发票，采购人收到供应商的有效发票后支付应付款项。
验收要求	（1）中标人所供应的货品需要符合国家、广东省和东莞市的相关安全质量标准、卫生标准等，同时符合采购人的使用要求，包括但不限于各类所列的货品质量要求。中标人在接受订单时需要确认采购人对货品的使用要求，对于不符合采购人要求的货品，采购人有权拒收或要求更换。 （2）退（补）货流程：对不符合采购要求的食品用品由验收人员提出清退，退货前应实行留板备案，如双方对质量争议可送国家质监部门检测。出现退（补）货情况，应及时报告。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品用品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，所产生的费用和经济法律责任由中标人自行承担。 （3）验收记录：每次采购的食品用品都要登记记录，注明名称、数量等事项并在采购登记记录上签明意见和验收人的名字及日期。
履约保证金	不收取
其他	

2. 技术要求

一、项目概况：

为进一步加强学校食堂管理，规范学校食堂在经营运作、食品安全、饮食营养和价格监督管理等方面工作，保障师生权益，本项目根据《中华人民共和国食品安全法》、《广东省食品安全条例》、《广东省学校食堂食品安全管理规定》等法规要求，以公开招标方式择优选取供应商为东莞外国语学校提供奶制品、饮料、糕点及零食类等配送服务，各采购包情况如下：

采购包号	采购标的名称	中标供应商数量	年度预计采购金额
1	低温牛奶、酸奶等	1 家	460 万元
2	预包装休闲食品、常温牛奶、饮料等	1 家	450 万元
3	面包、糕点等	1 家	220 万元

注：年度预计采购金额为预估数，采购人不保证本项目的采购金额，结算时以实际供应数量及金额为准。

二、项目总体要求

（一）质量和数量要求

1、质量要求：

- （1）中标人所供的商品符合《中华人民共和国食品安全法》要求。
- （2）所供商品应符合国家行业生产及经营标准，货真价实，并能提供相应批次的合格检验证明；商品

供应链应明确，所有商品的来源清晰，包装食品要有产品合格标志，严禁中标人收购非标准产品供应给采购人。中标人应对商品的来源和质量标准有详尽的描述。

（3）所有产品符合产品行业及国家相关要求（送货日期不超过产品保质期的 1/4）。

（4）对于不符合采购人质量要求的商品可无偿退货或换货，如换货，中标人需在采购人规定的时间内把货送到目的地。

2、数量要求：

（1）中标人应根据生活部的订单要求，准确配送所需数量的产品。实际配送数量与订单数量的误差应在合理范围内，具体误差范围将在合同中明确。实际配送数量以采购人的验收数量为准。

（2）中标人每次随货携带一式四联的送货清单，货物经双方验收后须签字确认；采购人持送货单与结算联，中标人持存根联，凭结算联作为货款结算的凭证。

（二）食品安全保障措施

1、中标人必须遵守国家规定的《中华人民共和国食品安全法》等法律和行政法规的规定，严禁配送假冒、变质、过期的产品。

2、中标人须对采购人购买的食物合理分类、分装，不得混装，运输过程应采取相应的保鲜防护措施。

3、中标人应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的货物必须满足招标文件要求。保证供应的货物均为正规生产、检验合格、无毒、无腐烂、无辐射、无侵权、无变质货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，要提供保质期内的货物。

4、货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的货物。

5、采购人发现货物出现损坏（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货物。

6、中标人提供假冒伪劣、过期、变质、有毒等不合格食品的，一经发现，除按采购人要求无条件退货或换货外，将被处以当日供应食品货款 2 倍的罚款，罚款由供货结算款内扣除。

7、中标人提供的食品引起食用人身体不适或发生食物中毒等情况的，经市级质量检验部门确定后，如确实为中标人提供的食品问题，由此产生的治疗、医药等一切费用全部由中标人承担，没收中标人履约保证金，且采购人有权终止合同，因此产生的经济赔偿及相应法律责任全部由中标人承担。

三、供货价格要求

1、中标人原则上每一个自然月调整一次供货价格，每月 25 日为供货价格调整日期，中标人按指定格式和要求对货品进行下一期供货报价。采购人原则上以《京东自营》或《天猫超市》（取最低）最新公布的当期价格作为基准价，并以基准价×折扣率作为供货价格。若《京东自营》或《天猫超市》中无所需货物价格，由采购人组织超市价格调查（嘉荣超市、沃尔玛、美宜佳等）后确定供货价格。

2、定价有效期一般为一个自然月，经采购人核定确认的供货价格方可作为双方结算依据。

3、因特殊情况导致市场价格比当期定价高于或低于 20%的，中标人可以申请对相应货品进行重新定价，并及时通知采购人，征得采购人同意后方可执行。

4、投标人所报的货品折扣率的价格，均为包含了货物、包装、运输、保险、税费及其他所有相关服务费用，中标人不得因为开发票等手续再向采购人申请款项。

5、投标人必须对所有内容进行投标，除中标人在投标文件中明确以外，中标人不得再以任何方式转包或分包本项目。

6、如生产商或批发商统一调整价格或新增货品，投标人须及时书面通知采购人并附相关资料。价格下调时，应给予采购人相同的价格下调幅度；价格上升时，须提供生产商或批发商调价通知书等书面证明材料原件，经采购人审核后执行新的价格。

7、中标人必须建立并执行进货查验、索证索票和进货台账等制度，保证供应的货品能溯源、易溯源。

8、采购人有权随时抽查中标人的供货货品入货台账或进行市场调查，发现中标人有虚报或隐瞒供货货品市场价存在欺骗行为，采购人有权取消其中标资格，终止合同。

9、最终供货货品及数量以采购人提前通知的数量为准。采购人有权对供货清单作适当修改调整或对货品数量作适量增加或减少。

10、投标人需清楚理解，采购人无法预计也无法保证向中标人采购的数量。对此中标人不得向采购人追讨任何费用。中标人在供应期限内，应给予与采购人最优惠待遇，即在合同期内，若给予其他同类客户更优惠的待遇，应同等给予采购人。

四、配送要求

1、送货时间要求：一般为每天按采购人的时间要求将货物送至采购人指定地点，中标人如送货迟到超过 40 分钟，采购人有权扣除当天总货款的 10%作为违约金。

2、责任方面：如因中标人所送货物造成食物中毒等事故，中标人应承担全部法律责任。

3、强化配送服务，投标人定期进行系统的食品安全知识、配送流程以及服务培训，以提升其专业素养和服务质量，确保货品配送的高效与安全。

五、包装、装卸、运输、保管及保险

1、包装必须与运输方式相适应，包装方式的确定及包装费用均由中标人负责；由于不适当的包装而造成货物在运输过程中有任何损坏、丢失由中标人负责。

2、食品运输须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。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。

3、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）和东莞地区的气候特点，以及露天存放的需要。

4、送应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并记录存档。

5、每一包装箱两个侧面用不褪色的油漆和明显易见的中文字样做出标记。标记内容包括：箱（件）号、装运标志、毛重（kg）、尺码（长×宽×高，用 mm 表示）、净重（kg）、到货地址、收货人名称、货物名称、合同编号以及“勿近潮湿”、“小心轻放”、“此边向上”等。

6、货物在现场的保管由中标人负责，直至验收完毕。

7、中标人保证所提供的货品都是正规合法符合国家相关规定的货品，每种货品的信息应与订购清单一致，保证不配送长期积压污损的货品。

8、★投标人须以承诺函形式承诺为采购人提供一份以采购人为受益人、额度不低于人民币 1000 万元的保险（食品安全责任险），承保期限不短于合同有效期。（提供承诺函，承诺函格式自拟）

六、验收标准

1、中标人所供应的货品必须符合国家、省、市的相关安全质量标准、卫生标准等，同时符合采购人的使用要求。采购人对中标人所供应的货品进行安全检测，若检测指数超过安全指标值的，采购人有权将所检同批次货品全部退回给中标人，中标人必须在规定时间内重新供应货品给采购人。

2、采购人验收时，如发现数量不足，中标人应立即补足；如有 10%以下（含 10%）货品规格、质量不符合要求的，中标人应对不符合要求的货品进行更换；如有 10%以上的货品规格、质量不符合要求的，由采购人选择整批退货或要求中标人按时整批更换。

3、对危及人体健康的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次货品全部退货。若验收时未发现问题，而在加工食用时发现货品质量有问题，采购人立即通知中标人，将问题货品作退换货处理。

七、售后服务

1、如果采购人发现中标人送货的货物质量有问题或数量不足，有权要求中标人对有问题的货物立刻进行更换或补足货品，中标人必须在接到采购人通知后 40 分钟内将合格的货品交到采购人指定地点。

2、投标人须有专人负责货品供应事宜，按照约定及时响应需求，安排配送，并承担相应的售后服务。

3、接到采购人通知后中标人应按规定时间到达现场，售后服务方式为投标人上门服务。非采购人的人为原因而出现产品质量问题，由投标人负责包换或包退，并承担上述情况产生的一切费用。

4、采购人因工作需要临时增加供货要求等特殊情况，中标人在接到采购人通知后 60 分钟内按照标准进行供货并交到采购人指定地点。

八、应急处理要求

中标人应具备完善的应急处理方案，包括但不限于下列要求：

1、针对台风、暴雨等恶劣天气，应有相应的配送保障措施；

2、针对配送人员在配送途中突发车辆故障、交通事故等情况，应有相应的人员替换保障措施；

3、针对货物仓储环节中可能出现的导致货品种类、数量不足的紧急情况（如突发火灾、被水淹没等），应有相应的处置措施；

4、针对货物流通和使用环节可能会出现的质量问题（如仓储、运具不达标致使货物发霉变得不合格等），应有相应的处置措施。

九、退出机制

供应商在服务期间出现下列情况之一的，采购人有权取消其服务资格，并解除合同，责令限期退出，且对其所造成的损失保留追索的权利。

1. 供应商在合同期间未按配送要求提供食品用品，影响正常运营的，屡犯者，采购人有权立即终止合同，责令限期退出。

2. 供应商未按规定出具检测报告达到 3 次的。

3. 确认为供应商而造成的食物中毒事故或配送食品材质量引发重大食品安全事故，采购人有权立即取消其配送资格，终止采购合同，责令限期退出，对所造成的损失有权追究供应商的法律责任和经济赔偿。

4. 供应商提供的货品质量未达到上述质量要求标准达三次（含）以上，且经采购人提出后仍不改进的，采购人有权单方终止合同，相关经济损失由供应商承担。

5. 因食品价格、质量、卫生和服务态度等而引发的群体事件，影响恶劣的，或因供应商所送的食品引起食用的人身体不适、发生食物中毒等问题，经市级（或以上）质量检验部门确定后是供应商的责任，采购人有权立即单方终止合约。

6. 在服务过程中，存在掺杂作假、销售无证食品、未按规定经营范围提供服务等违规行为，经采购人规劝二次、限期整改依然无效且情节严重的。

7. 不按食品安全管理员的有关文件规定要求配备相应级别的专职食品安全管理员的。

8. 供应商或其相关人员在合同期间出现违法、违规行为，采购人有权立即取消其配送资格，终止采购合同，责令限期退出，对所造成的损失有权追究供应商的法律责任和经济赔偿。

十、供应商月度考核表

采购人在服务期限内对供应商实行考核制度，每月进行一次常规考核（考核内容见附件一：《供应商月度评价表》），每半年进行一次资格复审。

1、食品用品配送质量评分说明及评分标准：

（1）采购人当月实际情况由学校相关人员对食品用品配送服务进行评分，达到最高可得“100 分”，不达标可视乎程度给予“0 分”；

(2) 考核成绩在 90 分以上, 可按实际供货量全额支付当月货款;

(3) 考核成绩在 90 分以下, 每低于 1 分, 按当月货款的 1%扣款, 依次类推 (最多不超过 15%)。

2、在半年内, 供应商有 1-2 次常规考核低于 80 (含) 分的, 对其提出整改要求; 在半年内, 供应商有 3 次常规考核得分低于 80 (含) 分的, 采购人有权终止其配送服务并取消其配送资格。

3、供应商月度评价表:

供应商月度考核表

(年 第 月度)

供应商名称	供货种类			
评价指标	指标说明		得分	备注
货品安全 (满分 30 分)	1. 货品安全检测的指标不合格, 每次扣 3 分。 2. 应用未用冷链配送货品, 或运载工具、盛装容器不符合卫生要求的, 每次扣 3 分。 3. 所供货品包装破损或掺有异物, 且有可能对货品造成污染的, 每次扣 5 分。 4. 所供货品过期或变质的, 每次扣 10 分。			
货品质量 (满分 25 分)	1. 所供货品质量一般, 但都可使用的, 每次扣 2 分。 2. 所供货品质量较差且不能使用, 或保质期已过半的, 每次扣 5 分。 3. 供货品种、规格与订单或送货单不符的, 每次扣 3 分。			
货品数量 (满分 15 分)	1. 供货数量与订单数量相差超过 $\pm 5\%$ 的, 每次扣 2 分。 2. 供货数量与订单数量相差超过 $\pm 10\%$ 的, 每次扣 3 分。 3. 供货数量与订单数量相差超过 $\pm 20\%$ 的, 每次扣 5 分。			
货品价格 (满分 10 分)	1. 不按要求报价, 或报价后无货可供的, 每次扣 2 分。 2. 送货单价格与当期定价不符的, 每次扣 3 分。			
服务质量 (满分 10 分)	1. 服务态度差, 每次扣 1 分。 2. 未按时送货, 但不耽误备餐工作的, 每迟送一次扣 1 分。 3. 未按时送货, 且耽误备餐工作的, 每迟送一次扣 3 分。			
综合评价 (满分 10 分)	对发现问题未整改到位, 每次扣 5 分。			
总得分				
管理小组意见	采购管理小组长:	采购管理小组成员:		
	日期:	日期:		
分管领导意见	签名:		日期:	

十一、采购包1: 低温牛奶、酸奶等配送服务质量要求

(一) 总体温控冷链质量要求

1. 全程冷链不间断: 所有低温牛奶、酸奶从厂家出库、仓储中转、运输配送至小卖部收货入库的全流程必须实现 $2^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$ 恒温冷链管控, 严禁脱温、常温存放、中途断冷, 杜绝货品因温度异常出现变质、菌群超标、口感变异等问题。

2. 温控设备合规：供应商所有配送车辆必须为合规冷藏运输车辆，配备精准自动温控设备、温度实时记录及存储装置，设备状态完好、运行稳定，无故障、无漏冷情况。配送箱体须干净密闭、隔热保温性能良好，严禁使用普通货车、三轮车、敞篷车辆运输低温货品。

3. 温度溯源可查：配送全程需实时监测、记录车厢内温度，每批次配送须留存完整的冷链温度记录台账，包含出库温度、运输途中实时温度、到货温度，记录数据可追溯、可查验，学校有权随时抽查调取温控记录。到货时货品本体温度必须严格控制在 2℃~6℃ 区间，超出温度范围一律拒收。

（二）货品品质质量要求

1. 资质合规：所有配送的低温牛奶、酸奶必须为正规知名品牌产品，货品生产厂家具备食品生产许可证，供应商具备食品经营、冷链运输等完整合法资质，所有批次货品须附带合格的出厂检验报告、溯源凭证，杜绝三无产品、贴牌产品、走私货品。

2. 保质期严格管控：配送至小卖部的低温牛奶、酸奶，剩余保质期不得少于总保质期的 2/3（特殊短保产品经采购人确认除外），严禁配送临期、过期、返厂、翻新货品。同一批次货品保质期、生产日期统一，无混装新旧货品情况。

3. 货品品相完好：到货货品外包装完整、干净、干燥、无破损、无挤压变形、无漏液、无胀袋、无鼓盖、无霉变、无异味。酸奶无分层沉淀、结块变质，低温牛奶无絮凝、浑浊异常情况，所有货品外观标识清晰、生产日期、配料表、储存条件、保质期等信息完整可辨。

4. 品类合规：严格按照采购人订单配送对应品类、规格、型号的低温牛奶、酸奶，不得随意替换品牌、规格、口味，如需品类调整须提前征得采购人管理人员书面同意。

十二、采购包2：预包装休闲食品、常温牛奶、饮料等配送服务质量要求

（一）总体储存与运输环境要求

1. 常温恒温运输：所有常温货品运输全程需保持干燥、通风、阴凉环境，运输环境温度控制在 0℃~30℃，严禁暴晒、高温堆放、雨淋、受潮，严禁长期置于高温车厢、露天环境存放。严禁与易燃易爆、有毒有害、腐蚀性、异味物品混运、混放。

2. 运输设备合规：配送车辆须干净整洁、密闭防尘、防鼠防虫、防雨防潮，车厢内部无油污、无杂物、无异味、无污染源。禁止使用脏乱差、敞篷、未做防护的车辆配送食品，杜绝运输过程中灰尘、蚊虫、杂物污染货品。

3. 分区分类配送：常温食品与低温冷链食品须分区、分车、分箱独立配送，不得混装堆放，避免混区混乱、货品受潮串味、交叉污染。不同品类货品分区摆放、标识清晰，做到零食、饮品、乳制品分类规整。

（二）货品资质与品质要求

1. 资质齐全合规：所有配送货品均为正规厂家生产的合格预包装食品，生产企业具备有效的食品生产许可证，供应商具备合法食品经营资质。每批次货品可提供出厂合格检验报告、产品溯源信息，严禁配送三无产品、假冒伪劣产品、过期翻新产品、山寨贴牌产品、走私无溯源产品。

2. 保质期严格管控：所有到货的常温牛奶、饮料、预包装休闲食品，剩余保质期不得少于总保质期的 2/3，极短保糕点类产品经采购人书面确认后可适度调整。严禁配送临期预警、过期、胀瓶、漏气、返厂返修、库存积压变质货品，严禁新旧日期货品混装混搭配送。

3. 货品品相标准：所有货品外包装完整、干燥、洁净、无破损、无开裂、无挤压变形、无漏气、无胀袋、无漏液、无霉点、无污渍。瓶装饮料无浑浊、无沉淀异物、无鼓盖漏封；常温牛奶无胀盒、漏液、封口开裂；休闲食品无破袋、漏气、受潮软化、霉变结块，货品外观标识完整清晰，生产日期、保质期、配料表、执行标准、生产厂址、储存条件等信息齐全可查。

4. 品类合规管控：严格按照采购人采购订单的品牌、品类、规格、口味、型号配送，严禁私自替换品牌、更改规格、调换口味、以次充好。如需品类更新、规格调整、品牌更换，必须提前向采购人报备，经采购人管理人员书面同意后方可配送。严禁配送采购人明令禁止的高盐、高糖、高脂及校园禁售零食、饮品。

十三、采购包3：面包、糕点等配送服务质量要求

（一）运输环境与储存条件要求

1. 阴凉干燥运输：面包、糕点全程须在阴凉、通风、干燥、避光环境运输，运输温度控制在 0℃～28℃，严禁高温闷热、车厢密闭高温积热、阳光直射、雨淋受潮。严禁在高温车厢长时间堆放停留，杜绝产品因高温软化、出油、发霉、加速变质。

2. 严格控湿防潮：运输、分拣、装卸全过程做好防潮、防雾、防水渍处理，车厢、周转箱必须干燥无积水、无潮气，严禁雨天露天装卸、货品接触水汽，防止面包、糕点吸水变软、发霉、表皮发黏、口感变质。

3. 严禁混装污染：烘焙食品严禁与异味货品、油性货品、饮料酒水、消杀用品、杂物、生鲜、低温腥类货品混装，防止吸附异味、串味、二次污染。必须独立分区、专用周转箱存放，箱体干净无异味、无残留污渍。

4. 运输设备合规：配送车辆密闭防尘、防鼠、防蝇、防虫，车内无油污、无垃圾、无霉变杂物，周转食品箱专用、定期消毒，严禁使用脏乱破损、带异味、未清洁的容器装载烘焙食品。

（二）货品资质与品质标准

1. 资质合规齐全：所有配送面包、糕点必须为正规持证食品生产企业生产，具备有效食品生产资质，供应商具备合法食品经营资质。每批次产品可提供出厂检验合格报告、批次溯源信息，严禁配送三无产品、小作坊无证产品、山寨产品、过期返厂翻新产品。

2. 保质期严格管控：短保面包、糕点（保质期 7 - 60 天）到货后剩余保质期不得少于总保质期的 2/3；超短保当日/次日类鲜焙产品，须经采购人提前确认后方可配送。严禁配送临期、过期、库存积压、返库复售、二次封口整改货品，严禁新旧批次混装配送。

3. 外观品质完好：到货产品包装完整、封口严密、无开裂、无破袋、无漏气、无挤压塌陷、无变形破损；产品外观色泽正常、无发霉、无白毛、无黑点、无菌斑、无异味、无发酸发黏、无出油变质现象。夹心、馅料类糕点无漏馅、无溢料、无变质发酸。

4. 标识信息完整：所有产品外包装生产日期、保质期、储存条件、配料表、生产厂家、执行标准、SC 编码等信息印刷清晰、完整可辨，无模糊、无涂改、无遮挡、无擦除，做到来源可查、批次可溯。

5. 品类规格合规：严格按照采购人订单品牌、品类、规格、口味、重量配送，不得私自更换品牌、替换口味、更改规格、以次充好，产品调整、新品上架须提前报备采购人并经书面同意。严禁配送采购人禁售、高风险、不适宜学生食用的烘焙产品。