

服务范围、要求和标准

序号	采购标的名称	▲技术要求	数量	单位	折扣上限
1	藤县第四小学食堂配送供应商遴选项目	一、项目概况 本项目拟入围 1 家供应商，采购人与中标供应商签订供货协议，负责为采购人食堂提供食材配送，包括：猪肉、牛肉、羊肉、水产、蔬菜、豆制品、禽肉、禽蛋、水果、佐料、粮油等供应。 二、供应食材要求 1、蔬菜类（土豆、西红柿、青椒、青菜、大白菜、包菜、豆芽等）： 质量要求：供货时能提供蔬菜农药残留检测报告复印件、产地合格证明，且符合《中华人民共和国农产品质量安全法》要求。 （1）叶子类蔬菜：叶面保存完整；具有蔬菜固有的颜色和光泽；显示正常蔬菜的成熟度和新鲜度；蔬菜气味正常，没有腐败味和其他异味。 （2）瓜果类：个体保存完整，具有瓜果固有的颜色和光泽，显示正常瓜果的成熟度和新鲜度，瓜果气味正常，没有腐败味和其他异味；个体个头及长度符合正常的瓜果尺寸；个体无畸形、个头无过度弯曲情况。 2、肉食类（排骨、精肉，牛肉等）： 质量要求：每方肉上必须盖有屠宰场的动物检疫专用章，并在供货时提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物防疫条件合格证》或《动物检疫证明》或《肉品品质检验合格证》。 3、水产类（鱼、虾等）： 质量要求：符合 GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》标准。 （1）鱼标准：鱼眼睛清亮、游水生猛、对外界刺激敏	1	项	99%

		感、无翻缸、无嘴烂及其它外表损伤。 (2) 虾标准：游水快、对外界刺激敏感、头尾完整，有一定弯曲度虾眼突起、肉质坚实 4、豆制品（豆腐、大油豆腐、小油豆腐等）类： 质量要求：豆制品成品必须符合《食品安全国家标准豆制品》（GB 2712-2014），并在供货时提供产品合格证明文件。 5、家禽类（冷鲜家禽）： 质量要求： (1) 供货时每方肉上必须盖有屠宰场的动物检疫专用章，并在供货时提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物防疫条件合格证》或《动物检疫证明》或《肉品品质检验合格证》，并提供养殖基地有效证件。 (2) 无伤残，宰杀干净，去爪/脚。 6、蛋类： 质量要求：禽蛋必须保证新鲜，且符合《中华人民共和国食品安全法》要求，并在供货时提供养殖基地有效证件。 (1) 符合鲜蛋卫生标准国家标准 GB2749-2015。 (2) 蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、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。 (3) 所供每批次禽蛋必须有《动物检疫合格证明》，现场查验。 7、水果类：新鲜、无腐烂、农药残留等，符合《中华人民共和国食品安全法》要求。 (1) 产品符合国家及行业相关标准。 (2) 必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。			
--	--	--	--	--	--

		(3) 保证新鲜、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），外观干爽、当季。 8、佐料类：符合《中华人民共和国食品安全法》要求。产品符合国家及行业相关标准，具有“SC”食品质量认证标志或标明生产许可证编号，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于二分之一，产品标准号等内容。 9、粮油类：质量符合《中华人民共和国食品安全法》要求。 (1) 有“SC”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期。 (2) 供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号等内容，具有产品合格证。 (3) 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等。 10、乳制品、饮品：质量符合《中华人民共和国食品安全法》要求。 (1) 有“SC”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期。 (2) 供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号等内容，具有产品合格证。 三、总体要求 1、中标供应商所提供的食材的品牌、规格、质量等方面要求必须符合国家有关食品卫生、安全质量、环保标准及产品出厂标准等方面的要求。 2、中标供应商必须负责食材的运输、质量检测、购买500 万的食品安全意外险等工作，所产生费用均由中标供应商承担。 3、食材采购为日供模式，采购人食材采购计划提前一			
--	--	--	--	--	--

		天通知中标供应商。 采购人需提前一天做好采购需求表并通知中标供应商，以便中标供应商提前准备食材，如所需食材库存不足或无法提供需提前向采购人说明原因。 4、除不可抗力外，中标供应商不得因其他任何理由延迟送货。采购人如遇特殊情况需提前或推迟送货，应提前通知中标供应商。因中标供应商原因延误交货时间的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标供应商承担因此产生的一切损失和费用。 5、采购人按采购计划对货物进行认真验收，对不符合规格要求的货物，中标供应商必须无条件退货；中标供应商未能履行招标文件、投标文件和合同所规定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的货物，采购人退货后将记录在案，并对中标供应商予以处罚，除要承担因此产生的一切损失和费用外，情节严重的可取消其供应资格。 6、为保证货物按时送达采购人指定地点，中标供应商应具有相应的运输能力，配备冷链运输车。 7、中标供应商应承诺在供货时，提供货物有效合法的供货证明材料。 8、中标供应商必须建立并严格执行各项食品安全管理制度，如食品卫生安全承诺、食品准入质量查验、食品进货检查验收、食品准入台账登记、从业人员健康管理、消费投诉处理以及不合格食品下柜、召回、销毁等，参与食品配送的工作人员必须持健康证上岗。 四、产品配送要求 1、总体要求：所有货物规格符合采购人前一天提供的日采购计划中明确的具体需求。 2、送货方式：每次根据采购人的电话或其他方式通知订购品种、数量后，须按时运送货物到指定地点，中标供应商随货提供注明货物名称、单位、数量、售价及总金额的货物（附产地、品牌）送货清单，作为采购人入库验收凭证。 3、交货地点及时间：广西藤县采购人指定地点，每日食材于上午 7:30 前送达。对采购人临时的供货要求，中标供应商需随订随送，应在 2 小时内送达。			
--	--	--	--	--	--

		4、运输要求：运输工具应清洁卫生无污染，食品运输必须采用符合卫生标准的外装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。 5、数量要求：保证配送品种斤两的准确性，以采购人的验货数量为准，中标供应商每次随货送上的清单材料包括，送货清单、结算清单、肉类动物检疫合格证明、蔬菜类农药残留检测报告，送货清单包括供货日期、食品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称、联系方式等，一式两联，双方验货签字后，各持一份，作为送货、收货（结算）的凭证。 五、食材退换 1、凡要求中标供应商提供【《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物防疫条件合格证》或《动物检疫证明》或《肉品品质检验合格证》】而未能提供，或食材质量未达到要求，如假冒伪劣、以次充好、变质、发霉、过期等，采购人均可拒收和要求重新补货。如中标供应商所供食材质量或规格未能完全符合要求或货不对板的，采购人拒收不合格食材。 2、一经发现中标供应商供应以下对人体健康有害的食材，除全部退货外，由此造成的经济及法律责任由中标供应商承担，性质严重的，视为中标供应商虚假承诺，采购人将相关问题报相关部门处理，取消中标供应商供货资格，并追究相关责任。 （1）腐败变质、霉变、生虫、污秽不洁、感官性状异常的； （2）含有毒有害物质或被有害物质污染； （3）致病性寄生虫、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、检验或检验检疫不合格的肉类及其制品； （5）病死、毒死或者死因不明的禽畜等及其制品； （6）掺假、掺杂、以次充好； （7）用非食品原料加工或加入非食品化学物质的。 3、采购人在使用中标供应商提供的食材中，发现中标供应商的食材不符合合同约定的要求或不符合国家食品质			
--	--	--	--	--	--

		量、卫生安全标准的，采购人在 24 小时内通知中标供应商的人员到场进行确认，对食材进行封存，并在 24 小时内送国家检测部门进行检测。经检测食材不符合国家相关质量、安全卫生标准的，检测费用由中标供应商承担，采购人有权退货或解除合同，中标供应商承担合同不能履行的违约责任，并赔偿采购人的经济损失，如因食材问题导致的食物中毒或造成的人员伤亡、经济损失，由中标供应商承担。			
▲一、商务要求					
基本商务要求	1、服务期限：自合同签订之日起 1 年，考核通过后可续签 2 年。 2、定价方式 采购人订购品种的供货价格原则上每月一次定价，以藤县教育局每月为藤县中小学食堂询价下发记录为准，不足品目以每月初（每月 5 日前）藤县金叶市场调查价为基准价。不足品目由供应商提供该调查价，采购人进行实地调查，最终物品供应单价以双方签字确定的基准价表为准。 3、结算方式： 举例：如折扣为 80%，结算单价=基准价×0.8。 采购人与中标供应商每月结算一次货款，同时由中标供应商开具税务发票。 （1）每学期考核 1 次，由采购人组织对中标供应商进行考核评分并不定期进行抽查。 （2）配送服务考核办法按每次 100 分制进行考核： ①当考核分达到 90 分以上（含 90 分）时为合格； ②考核分在 90 分以下至 80 分（含 80 分）时，采购人扣中标供应商 30000 元当月货款；考核分在 80 分以下时，采购人扣中标供应商 60000 元货款。 （3）计算方式：考核分=100－（采购人及中标供应商联合考核实际扣分）； （4）服务期内第一次低于 90 分的进行警告，第二次低于 90 分的进行约谈，第三次低于 90 分的，采购人有权终止本次合同。（评分细则详见附件） 注：本项目采购需求均为实质性要求，不允许负偏离，否则投标文件将按无效响应处理。				
售后服务要求	供应商所提供的货品在采购人验收入库时如发现以下问题及不符合采购要求的，必须在 1 小时内完成退换货服务：				

	1. 感官品质质量不符合规定要求； 2. 货品有腐败变质现象； 3. 超过保质期限； 4. 内包装损坏； 5. 预包装产品的包装标签内容不充分； 6. 其他不符合食品卫生标准和要求的食品。 验收合格后：供应商所配送的食品虽经采购人抽检验收，但在使用过程中发现货品存在质量问题的应及时给予退换货货品，发放后所剩余的货品，由供应商当日回收。
验收条件及标准	【验收条件/程序】 物料的验收工作由采购人和中标供应商共同进行。中标供应商提供的产品须经过采购人指定人的感官检验、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；中标供应商不能满足食品的品质、量及售后服务要求时，采购人有权进行处罚。 验收工作的一般程序为：根据食品请购清单的具体要求，对所购物料进行清点、外观检查以及对物料的各项指标和性能进行实测，并逐项记录。检测结束后，验收人员在验收单上签字。对未能通过验收的，一律退货、更换直至验收合格。 来货量大于订货量时按订货量验收，来货量小于订货量 85%，则告知中标供应商必须在 1 小时内补齐，若无法补齐数量，则按缺货金额的 10%在当月货款中进行扣罚。 【验收质量要求或标准】 1、蔬菜类（土豆、西红柿、青椒、青菜、大白菜、包菜、豆芽等）： 质量要求：供货时能提供蔬菜农药残留检测报告复印件、产地合格证明，且符合《中华人民共和国农产品质量安全法》要求。 （1）叶子类蔬菜：叶面保存完整；具有蔬菜固有的颜色和光泽；显示正常蔬菜的成熟度和新鲜度；蔬菜气味正常，没有腐败味和其他异味。 （2）瓜果类：个体保存完整，具有瓜果固有的颜色和光泽，显示正常瓜果的成熟度和新鲜度，瓜果气味正常，没有腐败味和其他异味；个体个头及长度符合正常的瓜果尺寸；个体无畸形、个头无过度弯曲情况。 2、肉食类（排骨、精肉，牛肉等）： 质量要求：每方肉上必须盖有屠宰场的动物检疫专用章，并在供货时提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物防疫条件合格证》或《动物检疫证明》或《肉

	品品质检验合格证》。 3、水产类（鱼、虾等）： 质量要求：符合 GB2733-2015《食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品》标准。 （1）鱼标准：鱼眼睛清亮、游水生猛、对外界刺激敏感、无翻缸、无嘴烂及其它外表损伤。 （2）虾标准：游水快、对外界刺激敏感、头尾完整，有一定弯曲度虾眼突起、肉质坚实 4、豆制品（豆腐、大油豆腐、小油豆腐等）类： 质量要求：豆制品成品必须符合《食品安全国家标准豆制品》（GB 2712-2014），并在供货时提供产品合格证明文件。 5、家禽类（冷鲜家禽）： 质量要求： （1）供货时每方肉上必须盖有屠宰场的动物检疫专用章，并在供货时提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物防疫条件合格证》或《动物检疫证明》或《肉品品质检验合格证》，并提供养殖基地有效证件。 （2）无伤残，宰杀干净，去爪/脚。 6、蛋类： 质量要求：禽蛋必须保证新鲜，且符合《中华人民共和国食品安全法》要求，并在供货时提供养殖基地有效证件。 （1）符合鲜蛋卫生标准国家标准 GB2749-2015。 （2）蛋壳清洁完整，色泽鲜明，大小均匀、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。 （3）所供每批次禽蛋必须有《动物检疫合格证明》，现场查验。 7、水果类：新鲜、无腐烂、农药残留等，符合《中华人民共和国食品安全法》要求。 （1）产品符合国家及行业相关标准。 （2）必须保证食用安全，绝无农药等有害物质的留存。 （3）保证新鲜、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），外观干爽、当季。 8、佐料类：符合《中华人民共和国食品安全法》要求。产品符合国家及行业相关标准，具有“SC”食品质量认证标志或标明生产许可证编号，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于二分之一，产品标准号等内容。 9、粮油类：质量符合《中华人民共和国食品安全法》要求。 （1）有“SC”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期。 （2）供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号等内容，具有产品合格证。 （3）具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异物等。 10、乳制品、饮品：质量符合《中华人民共和国食品安全法》要求。 （1）有“SC”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期。 （2）供货时的剩余保质期不少于三分之二，质量等级、产品标准号等内容，具有产品合格证。
食品安全追溯要求	1. 供应商应建立进货查验记录制度并保存进货凭证和产品质量合格凭证；提供可查验相应凭证的方式。相应凭证或配送清单保存期限不得少于六个月。 2. 供应商须在供货时保证其销售的农产品符合农产品质量安全标准，不使用禁用的农药、兽药及其他化合物且使用的常规农药、兽药残留不超标等。 3. 鼓励供应商使用国家农产品安全追溯管理信息平台等信息化溯源方式方法。
配送时间	1. 配送服务开始时间：在合同签订之后按采购人要求开始配送。 2. 合同期内配送时间要求：每日食材于上午 7:30 前送达。对采购人临时的供货要求，供应商需随订随送，应在 2 小时内送达。
服务要求	1. 供应商应符合以下要求：具备合法经营资质；产品质量符合相关国家标准的要求；具备学校食堂采购所需大宗食材的供应能力；近 3 年内未发生食品安全事故或查实食品安全舆情事件；未列入严重违法失信名单。 2. 供应商接受配送任务后，接单后至少对客户名称、食材名称、规格、数量、配送时间、地址等信息进行二次确认；接单时应充分考虑各类食材属性，对于不宜放在一起食用的食材，接单前应明确拒绝供应相关食材，并向采购人作出书面说明。并应

	在采购人下单后 24 小时内对下单凭证进行整理存档，并填入相应销售、出库等台账。 3. 采购人下单后，应形成每日采购计划，采购计划应包含食材品名、规格等级及特殊要求等。供应商按照采购计划要求向其合格生产厂商（或供货商）进行食材采购，并按相关要求进行索证索票。 3.1 合格生产厂商应符合以下要求： ①具备经营相应品种食材的经营证明； ②具备符合食材质量安全管理要求的固定经营场所，非流动商户； ③近 3 年无违法犯罪记录，无不良信用记录； ④未被相关行政部门处罚。 3.2 应查验合格生产厂商（或供货商）的经营证照，索取并留存相关证照的复印件，如营业执照、食品经营许可证、动物防疫条件合格证、生猪定点屠宰证、法人身份证等材料，并由生产厂商（或供货商）签章。在农户处收购食用农产品的，应查验并留存自然人身份证及联系方式，并按要求索取承诺达标合格证，如农户无法提供，则由中标供应商开具承诺达标合格证，承担相应责任。 3.3 索证索票： ①应索取并留存每批次食材的供货清单或者购物凭证，确保票据真实有效（时间、品种、批次、数量等对应关系准确），并加盖生产厂商（或供货商）签章； ②应索取并留存每批次食材的产品合格证明、包含动物检疫合格证明、肉类品质合格证明、出厂检验报告、具有资质的第三方检测机构出具的检验报告、食用农产品合格证明、产品合格证等，确保合格证明真实有效（时间、品种、批次、数量等对应关系准确）。 4. 无相应合格证明的食材，供应商应进行快速检测。 4.1 每批次食材应做到应检尽检，不得假检、漏检、错检、乱检，每品种、每批次食材取样不得混装，应进行区隔，防止互相污染，影响检测结果。 4.2 检测结束后应进行留样，留样要求如下： ①留样数量不少于 125g，同时应满足复检的数量要求； ②鲜活类食材留样时间不少于 72 小时； ③预包装食品及散装食品留样时间不少于 30 天（若 30 天已过保质期的，保留至保质期最后一天）；
--	--

	④留样器具每次使用后应当清洗消毒； ⑤留样环境（常温、冷藏、冷冻）应当符合食材特性要求。 4.3 检测试剂应在有效期内，并按储存要求存放（常温、冷藏、冷冻）。 4.4 快速检测不合格产品应及时向监管部门报告。 5. 储存 5.1 堆码时应稳固且有空隙，堆码不影响食材的出入和冷库内冷风的循环。 5.2 有冷藏、冷冻贮藏要求的食材入库前应进行预冷。食材入库前的温度高于库存温度时，应先进行降温处理，达到库温要求后方可入库。 5.3 具有强烈气味的食材应单独存放，对乙烯敏感的蔬菜和水果不应与其他蔬菜及水果同储。 5.4 应每日对冷库运行情况进行检查，记录储存温度及其变化。 5.5 应每日对储存环境整理、清扫和检查，保持干净整洁、适宜食材储存。 5.6 应遵循先进先出的原则，每日对库存商品进行清点和盘存，检查食材质量情况和剩余保质期，对问题食材（变质腐烂、有异味、剩余保质期不足 80%等）进行处理，盘存后保留相应记录。 6. 分拣 6.1 食材分拣加工操作应在符合要求的加工区、分拣区进行，依据先进先出的原则进行拣选和粗加工，分拣加工过程中食材不能直接接触地面。 6.2 分拣食用农产品时，应对所有食材进行翻箱翻袋查验、逐一拣选，将问题食材（腐烂、有异味、酸败、黄叶、虫叶、过老等）全部挑出，必要时使用刀具等分拣工具进行粗加工。 6.3 分拣验收工作实行交叉检查制，除分拣员自行复查外，分拣主管应对已分拣商品进行交叉检查，按送货单逐一检查分拣商品品种、质量、数量等项目并记录检查情况。 6.4 分拣完成后的剩余食材应查验后重新入库储存。 7. 包装标记 7.1 食材包装材料应无毒、无害、易降解，符合 GB 4806.1、GB 4806.5、GB 4806.7、GB4806.8、GB 4806.11 的要求。 7.2 已分拣的食材应当张贴信息标识标签，标识标签上应注明食材品种、数量、
--	---

	要货单位名称及分拣时间等信息。 7.3 配送包装应符合 SB/T 10857 的规定。 8. 运输 8.1 根据食材的品种、流向、发运路线等制定合理的发运计划，核对发货信息，确定运输工具，确保食材在承诺时限内安全送达（不可抗力、特殊情况等因素除外）。 8.2 根据同票同车原则进行装卸货。装卸货应做到轻拿轻放。货品应均衡分布，堆码稳固，防止偏重。 8.3 食材在运输过程中应符合保证食材安全所需的温度等特殊要求。具体参见国家相关标准。 8.4 运输工具和装卸食材的容器、工具和设备应保持清洁和定期消毒。同一运输工具运输不同食材时，做好分装、分离或分隔。不得运输有毒有害物质，防止食材污染。 8.5 运输工具应采取防颠簸、防火、防雨、防尘等适当的防护措施。运输工具受损时，应进行食材的损坏检查。 8.6 供应商要配置“配送专用车”，凭专用通行证进出采购人场地，并由经备案的送货专员实施配送。蔬菜、肉类等鲜活产品必须当日配送，其余食品原辅材料可视采购人实际需求酌情配送，确保采购人食品新鲜，对出现有关质量、安全、配送等问题按合同相关事宜处理。进入办公范围后，应按规定路线行驶，并服从采购人的监督、协调、指导与管理，采购人办公范围内遇到行人应停车让行。 8.7 应针对采购人临时应急需求、食品中毒（安全卫生）、送货不达、自然灾害、停水停电等各类应急突发事件制定相应的应急预案，应急预案应包括组织机构、人员配备、基本保障、处置流程等内容。 9. 送达和验收 9.1 交接时送货专员应和采购人验收人员就送达食材的品种、品牌、规格、等级、数量、生产日期、保质期限、包装、运输环境、食材温度等信息进行当面验收，并在视频监控下进行，验收无误后由采购人验收人员签字确认，并及时反馈签收信息。 9.2 发生退货、补货、换货等情况的，应当按采购人要求的时间送达。 9.3 当发生不可抗力、突发等事件导致食材无法正常送达时应第一时间通知采购人，告知无法正常送达的情况，并给出应急方案，承诺后续具体送达时间或解决方案。
--	--

	10. 供应商应建立投诉处理机制和制度，明确投诉联系人和联系电话；投诉应在合同约定的时限内进行处理，投诉处理的结果应及时反馈采购人；无法在合同约定的时限内处理的，应及时与采购人进行沟通，并明确延期答复时间。所有投诉应有记录。 11. 供应商必须具有并严格执行以下各项专项制度 11.1 《食品安全突发事件应急处理预案》 11.2 《送货不达应急处理预案》 11.3 《食品准入台账登记制度》 11.4 《进货查验和不合格食品下柜、召回、销毁制度》 11.5 《食品卫生安全检查制度》 11.6 《食品仓储管理制度》 11.7 《食品留样管理制度》 11.8 《消费投诉处理和食品卫生安全承诺制度》 11.9 《从业人员安全知识培训制度》 11.10 《从业人员健康和卫生管理制度》 11.11 《财务管理制度》 11.12 《岗位责任制度》 11.13 《食品安全管理制度》 11.14 《食品安全总监职责》 11.15 《食品安全员守则》 11.16 《食品安全风险管控清单》 12. 供应商在人员、资金、运输、仓储、食品检测等方面具有相应的能力。 13. 供应商的送货专员在配送期间必须穿着便于辨认、干净整洁的工衣和佩戴胸卡，以及佩戴口罩。送货专员在采购人活动必须严格遵守采购人各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。 14. 送货专员入职前需将无犯罪记录证明材料、健康证等资料发给供应商，供应商应按照《中华人民共和国劳动合同法》等法律法规的要求办理入职手续。供应商应当在相关法律法规规定时限内完成上述工作后，及时报送采购人进行备案。不允许未备案人员实施配送工作。中标供应商需在投标文件中提供拟投入人员承诺函，承诺服务期间不随意更换拟投入人员。
--	---

	15. 配送车辆要求：配送车辆应具有封闭式车厢，车厢内无异味、无明显生锈部位，并可根据需要进行温度调控。配送车辆应仅用于食材配送，专车专用，不得与其他非食材类物品混用混装。使用不按响应承诺、相关法律法规、相关标准要求的车辆进行配送，受到采购人投诉并查实，按合同违约条款处置，采购人有权提请有关部门追究其法律责任。
食品安全要求	供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《中华人民共和国农产品质量安全法》《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等相关的食品安全国家标准等相关规定，所提供的产品是合格安全的产品，一经发现供应以下食品，采购人除全部退货外，将立即取消供应商的配送资格，供应商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、畜、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. 三无产品。
考核要求	1. 考核次数：每学期考核 1 次，由采购人组织对中标供应商进行考核评分，具体考核细则见附件 1。 2. 配送服务考核办法按每次 100 分制进行考核： ①当考核分达到 90 分以上（含 90 分）时为合格； ②考核分在 90 分以下至 80 分（含 80 分）时，采购人扣中标供应商 30000 元当月货款；考核分在 80 分以下时，采购人扣中标供应商 60000 元货款。 3. 计算方式：考核分=100 - (采购人及中标供应商联合考核实际扣分)； 4. 服务期内第一次低于 90 分的进行警告，第二次低于 90 分的进行约谈，第三次低于 90 分的，采购人有权终止本次合同。

食品安全管理 人员	至少配备 1 名食品安全总监和 1 名食品安全员。 食品安全总监、食品安全员应具备下列食品安全管理能力： 1. 掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准； 2. 具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识； 3. 熟悉食材安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求； 4. 参加组织的食品安全管理人员培训并通过考核； 5. 其他应当具备的食材安全管理能力。 注： 1. 食品安全总监是指直接对本企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作的人员。 2. 食品安全员是指对食品安全总监或者企业主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作的人员。 3. 如经市场监督管理部门抽查考核不及格，补考仍不合格，暂停供应商配送资格，直至考核合格后视情况恢复配送资格。
场地设施要求 -基本要求	1. 应具有满足食材配送需要的相对独立的作业场所和储存场所以及设施设备，其卫生要求应符合 GB 3162 的规定。 2. 应配备除“四害”、卫生清洁、清洗消毒等各类设施设备和物资。 3. 应配备视频监控、消防等各类设施设备和物资。
场地设施要求 -储存要求	1. 应依据食材的不同存储需求规划不同的储存区。储存区规模应根据存储量、品类、周转天数等因素确定。储存区内应配置独立的退货区。 2. 根据食材的形态及特性，储存区一般划分为 3 个~4 个温区，如： a) 冷冻区 (适用温度范围-18℃以下)； b) 冰温区 (0℃以下、食材冻结点以上)； c) 冷藏区 (适用温度范围 0℃~8℃)； d) 常温区 (适用温度范围 8℃~25℃)。 3. 储存区的测温设备应定期进行计量检定或校准。 4. 储存区中冷库建筑及制冷系统应符合 GB 50072 和 GB/T 38375 的规定，并设置温度可调的功能区域。
场地设施要求	1. 分拣加工区应设置在独立区域，配置相应的给排水、送风、排风等设施，温

一分拣、加工、检测区要求	湿度应满足食材分拣加工所规定的湿度。 2. 分拣加工区应进行定期消毒，并做好消毒记录。 3. 分拣加工区应配备分拣、验收、称重、包装、装卸、运输等各类设施设备和物资。 4. 称重的设备应定期进行计量检定或校准。 5. 设置快速检测区（或专用室），配备农残、水分、吊白块、亚硝酸盐等项目快检设施设备。
其他要求	1. 中标供应商应当购买食品安全保险，保额不少于 500 万元。 2. 根据《学校食品安全与营养健康管理规定》要求，学校集中用餐实行预防为主、全程监控、属地管理、学校落实的原则，建立教育、食品安全监督管理、卫生健康等部门分工负责的工作机制。采购人为确保本项目的配送质量及响应时效，保证食材新鲜不变质，不霉变等质量问题，根据《食品经营许可和备案管理办法》第七条、第十六条“食品经营者在不同经营场所从事食品经营活动的，应当依法分别取得食品经营许可或者进行备案；外设仓库（包括自有和租赁）的，应当在开展相关经营活动之日起十个工作日内向所在地县级以上地方市场监督管理部门报告。”的相关规定，<u>中标供应商注册地若为梧州市藤县县城范围以外的，须在投标文件中承诺（承诺函格式自拟）签订合同后 1 个月内在项目所在地（梧州市藤县县城范围）设立分支机构或仓库，并建立完成完整的配送供应链，在规定时间内按要求向市场监督管理部门办理相关合法手续。</u>