

版本号：N513332202500000520250126001

采购需求（货物类）

采购项目名称：2025 年义务教育阶段学生生活费采购项目

采购项目编号：N5133322025000005

石渠县教育和体育局

四川中泽盛世招标代理有限公司共同编制

2025 年 01 月 26 日

技术、服务及其他要求

（注：本章的技术、服务及其他要求中，带“★”的要求为实质性要求。采购人、代理机构应当根据项目实际要求合理设定，并在第五章符合性审查中明确响应要求。）

3.1. 采购内容

采购包 1:

采购包预算金额（元）：41,039,700.00

采购包最高限价（元）：41,039,700.00

序号	采购品目名称	标的名称	数量 (计量单位)	标的金额（元）	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及采购进口产品	是否涉及强制采购节能产品	是否涉及优先采购节能产品	是否涉及优先采购环境标志产品
1	A07060199 其他农副食品，动、植物油制品	2025 年义务教育阶段学生生活费采购项目	1.00 (批)	41,039,700.00	批发业	是	否	否	否	否

报价要求

采购包 1:

序号	报价内容	计量单位	报价单位	最高限价	价款形式	报价说明
1	2025 年义务教育阶段学生生活费采购项目	批	%	不设定	下浮率	本项目报统一下浮率（统一下浮率定义：如果基准价为 100 元,统一下浮率是 20%,实际支付金额=100×

						(1-20%)，即实际支付金额为 80 元)。0% ≤ 投标下浮率须 < 100%。
--	--	--	--	--	--	--

★注：投标人响应产品应当明确品牌和规格型号并指向唯一产品，不能指向唯一产品的，应通过报价表唯一产品说明栏补充说明。

本项目涉及核心产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
1	A07060199 其他农副食品，动、植物油制品	2025 年义务教育阶段学生生活费采购项目	大米

注：涉及核心产品的，具体评审规定见第五章。

本项目涉及采购进口产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：不涉及采购进口产品时，投标人不得提供进口产品进行响应；涉及采购进口产品时，如国产产品满足采购需求，也可提供国产产品进行响应。

本项目涉及强制采购节能产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

★注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中政府强制采购的产品，投标人应当提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，否则作无效投标处理。具体要求详见第五章符合性审查表。

本项目涉及优先采购节能产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《节能产品政府采购品目清单》中优先采购的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

本项目涉及优先采购环境标志产品：

采购包 1：

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

注：响应产品属于《环境标志产品政府采购品目清单》中的产品，投标人提供由国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的环境标志产品认证证书的原件扫描件或“全国认证认可信息公共服务平台”（<http://cx.cnca.cn>）的认证信息截图，可以享受优先采购政策。具体要求详见第五章规定。

3.2. 技术要求

采购包 1:

标的名称：2025 年义务教育阶段学生生活费采购项目

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标			
1		采购清单	序号	标的名称	品类	单位
			1	肉类	包括但不限于：猪肉、猪排、牦牛肉、牦牛排骨、鸡肉、鸭肉。	公斤
			2	大米	/	袋
			3	清油/菜籽油	/	桶
			4	面粉（含挂面）	/	袋
			5	调味品及干杂	1. 调料包括但不限于：酱油、醋、鸡精、味精、盐、花椒面、胡椒面、辣椒面、豆瓣酱。 2. 干杂包括但不限于：干海带、粉丝、花生米。	批
			6	蔬菜类	1. 叶菜类（包括但不限于白菜、菠菜、油菜、卷心菜、苋菜、韭菜、芥菜、芥兰、蒜苗、莴笋、白花菜、青花菜、油麦菜、甘蓝、小葱）。 2. 根茎类（包括但不限于萝卜、马铃薯、藕、甘薯、山药、芋头、洋葱、生姜、大蒜、蒜苔、韭菜花、大葱、韭黄） 3. 瓜类与茄果类（包括但不限于冬瓜、南瓜、西葫芦、丝瓜、黄瓜、茄子、西红柿、苦瓜、辣椒、玉米、小瓜）	斤
			7	水果	应季水果，不限种类。	斤
			8	乳制品	牛奶	件
			9	鸡蛋	/	个
			本项目核心产品为：大米。			
2	★		1、技术参数及服务要求 1.1 猪肉类： （1）冷鲜猪肉是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度（以后腿肉为测量点）在 24 小时内降 0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持 0-4℃范围内的生鲜肉。 （2）执行标准：食品安全指标应符合 GB 2707-2016 或最新标准的规定；其中：鲜片猪肉（不包括种猪、晚阉猪来源的片猪肉）的质量指标应符合 GB/T			

		<p>9959.1-2019 的《鲜、冻猪肉及猪副产品第 1 部分：片猪肉》或国家最新标准相应技术要求。猪肉产品须具备《动物检疫合格证明》和“检疫合格验讫印章”、《肉品品质检验合格证》及检验合格，已实施“两章一码”的屠宰企业提供的猪肉，二维码须清晰可扫可读以及猪肉质量安全溯源。</p> <p>(3) 感官标准：肉品须色泽鲜艳、淡红色、无任何异味、无毛、按压无水迹。</p> <p>1.2 牛肉类：</p> <p>(1) 色泽：肌肉有光泽，色鲜红或深红，肌肉呈乳白或淡黄色；粘度：外表微干或湿润，不粘手。</p> <p>(2) 组织状态：加指压后的凹陷可恢复。</p> <p>(3) 气味：具有鲜牛肉正常的指压后的凹陷可恢复气味。</p> <p>(4) 不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其他杂质。</p> <p>(5) 产品质量标准应符合：GB/T 17238-2022《鲜、冻分割牛肉》、国家最新《牦牛肉》的指标要求。</p> <p>(6) 牦牛肉质量要求：高原牦牛肉必须是去头蹄、内脏新鲜无异味，肉品品质合格证。</p> <p>1.3 禽肉：</p> <p>(1) 禽肉质量及安全标准应符合 GB2707—2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》或最新标准的指标要求，严禁注水、注其他物质。</p> <p>(2) 瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘；肉无异味、臭味；淋巴结的大小正常。</p> <p>畜禽肉水分标准应符合 GB 18394-2020《畜禽肉水分限量》或最新标准的指标要求，质量安全追溯应符合 GB/T 40465—2021《畜禽肉追溯要求》。</p> <p>1.4 粮油类：</p> <p>成品粮（大米或面粉）的食品安全指标应符合 GB 2715-2016（或最新标准）的规定，其中：大米的质量指标不低于 GB/T 1354-2018（或最新标准）等指标的技术要求。</p> <p>食用油的食品安全指标应符合 GB 2716-2018（或最新标准）的规定，其中：非转基因菜籽油的质量指标不低于 GB/T 1536-2021（或最新标准）的压榨成品菜籽油的技术要求。食品中污染物限量标准应符合国家标准 GB2762-2022（或最新标准）、GB2761-2017（或最新标准）规定、食品安全最新标准，即包装原料必须为原厂生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，并达到采购方对食材的要求，特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。不得提供假冒伪劣、有毒有害食品。</p>
--	--	---

		<p>1.5 调味品及干杂：</p> <p>(1) 预包装酱油、醋、鸡精、味精、盐、花椒面、胡椒面、辣椒面、豆瓣酱等产品符合国家质量安全检验标准、随货有该批次产品质量检测合格证、包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、易存放、使用方便，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。不得含有二氧化硫和非法使用添加剂、重金属元素、农药残留不得超标，无感官异常。符合《食品安全法》和《关于加强食品安全监督管理的特别规定》。</p> <p>(2) 包装要求：符合《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7-2023）、《食品安全国家标准食品接触用纸和纸板材料及制品》（GB 4806.8-2022）、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB7718-2011）或最新标准的要求。</p> <p>(3) 调味品执行以下食品安全标准：</p> <p>酱油执行标准：GB/T18186-2000《酿造酱油》或最新标准；</p> <p>醋执行标准：GB/T18187-2000《酿造食醋》或最新标准；</p> <p>味精执行标准：GB 2720-2015《味精》或最新标准；</p> <p>食用盐执行标准：GB/T5461-2016《食用盐》或 GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》或最新标准；</p> <p>豆瓣酱执行标准：GB2718-2014《酿造酱》或最新标准；</p> <p>其它食品原料，执行国家最新安全 and 质量、卫生标准。</p> <p>1.6 鸡蛋：</p> <p>(1) 鲜蛋的食品安全指标应符合 GB2749—2015《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》或最新标准的规定，感官指标不低于 NY/T1758—2009《鲜蛋等级规格》或最新标准规定的指标要求，应保证新鲜。</p> <p>(2) 每批次鸡蛋必须注明“生产日期、生产商”等字样，具备《承诺达标合格证》，采用常温保存。</p> <p>(3) 配送的鸡蛋须提供厂家自检报告或者年检报告复印件，且装箱配送，符合 GB/T 39438-2020《包装鸡蛋》或最新标准的规定指标要求。</p> <p>(4) 投标人须无条件更换运输过程中包装破损产品，所需费用由投标人承担。（投标人在投标文件中提供承诺函。）</p> <p>(5) 鲜禽蛋保证新鲜、清洁、无破损：外壳坚固完整，色泽具有产品正常的色泽；包装应采用符合国</p>
--	--	---

		<p>家卫生标准要求的包装材料。</p> <p>1.7 蔬菜类：</p> <p>必须保证无黄叶、枯死叶、无病虫叶、无杂质，须新鲜采摘供应，原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、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，提供主要品种农残检测合格报告。农药残留符合GB2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》和GB2763.1-2022《食品安全国家标准食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》。</p> <p>（1）叶菜类：具有产品本身应有的色泽，新鲜，无黄叶、烂叶，无虫眼，较新鲜，基本不带泥沙，无夹杂杂草，可食用率达90%及以上。</p> <p>（2）根茎类：具有产品本身应有的色泽，形体完整无裂口，无腐烂变质，无异味，表面光滑，大小均匀，不得有黑心空心现象。根据产品食用特性部分产品需新鲜且嫩。土豆不得有发芽发青现象且个体重量不得小于300g，可食用率90%及以上。</p> <p>（3）瓜果与茄果类：具有产品本身应有的色泽，无腐烂变质，表面光滑无黑斑，大小均匀，不得有黑心空心现象，根据产品食用特性部分商品需新鲜且嫩，可食用率90%及以上。</p> <p>（5）其它：包装清洁卫生，具有产品应有的色泽、气味，无腐烂变质，规格基本均匀。</p> <p>1.8 水果类：</p> <p>果形完整，大小均匀，新鲜，正常色泽且色泽均匀，果质优良，呈成熟状态，气味正常；无腐烂及虫蛀，无发霉，无干疤，无异状突起瘤，无失水枯萎。水果级别应符合GB/T40446—2021《果品质量分级导则》或最新标准中规定的指标要求；农药残留应符合GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》和GB2763.1-2022《食品安全国家标准食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》。</p> <p>1.9 乳制品类：</p> <p>乳制品执行标准：符合GB12693-2023 或国家卫生、食品安全最新标准。</p> <p>（1）灭菌乳符合GB25190-2010(或最新标准)国家标准。色泽：呈均匀一致的乳白色，或微黄色。</p> <p>（2）气味：具有牛乳固有的滋味和气味，无异味。</p> <p>（3）组织状态：均匀的液体，无凝块，无粘稠现象。</p> <p>2、配送要求</p> <p>2.1 中标人必须配送招标文件要求的所有产品，实际配送产品必须与投标时响应的产品规格等技术参数指标</p>
--	--	---

		<p>保持一致。</p> <p>2.2 本项目所有产品必须符合国家的相关标准与要求，不得提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，中标人所供产品达到相关食品安全规定，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所供产品配送到各学校时的质量、卫生和安全。</p> <p>2.3 投标人需承诺中标后、签订合同前配备不低于 4 辆运输车（其中冷藏车不低于 3 辆）。签订合同前提供所有车辆有效行驶证复印件、实车内外图片（能清晰显示制冷设备）；若为租赁车辆则提供租赁合同复印件，租赁期限须满足履约时间要求，有效行驶证复印件、实车内外图片，同时提供满足项目配送需求的驾驶员名单及驾驶证复印件。每辆车配有车辆监控 GPS、视频监控等信息化手段，确保运输过程中食品安全。（投标人在投标文件中提供承诺函。）</p> <p>2.4 投标人需按照拟定的配送方案进行配送，中途不得委托第三方转运、分运；如遇雨雪、冰冻天气等不可抗力因素导致无法正常配送的，投标人应制定紧急预案保障食材正常送达学校。若应急预案无法满足正常配送的，由采购人出具解决方案，但由此产生的一切费用由中标人承担。</p> <p>2.5 中标人在配送和运输全过程中出现的任何安全责任由中标人自行负责。（投标人在投标文件中提供承诺函。）</p> <p>2.6 中标人的配送运输工具必须符合卫生安全要求，应具有防雨、防尘设施，运输作业应防止污染，操作要轻拿轻放不使食品受损伤，杜绝与有毒、有害物品同时装运，且做到生熟分运。配送车辆外表要有学生餐食材统一配送的标识。中标人应按招标文件的规定将产品运抵采购人指定地点并负责食品原(辅)材料的装卸。</p> <p>2.7 配送人员要求：配送工作人员要统一着装、统一持有健康证、统一挂工作牌，且保证 24 小时电话畅通。配送货物到校必须身穿工作服，佩戴工作证，保持仪表整洁。配送车辆符合相关卫生要求做到每日清洗、消毒并做好记录，配送人员无犯罪、吸毒史。</p> <p>2.8 中标人按照采购方提供的配送时间、配送量等要求配送，每次配送计划、时间提前 15 天通知配送企业，如果因为配送企业自身原因导致配送不及时，采购人将按照考核办法进行扣分处理。</p> <p>3、食品安全要求</p> <p>投标人对食品质量安全全权负责，同时应制定食品安全相关管理制度、食品安全工作考核办法、食品安全事故责任追究制度以及食品安全事故处理（置）</p>
--	--	---

		<p>应急预案，自觉接受采购人及相关职能部门进行食品安全的监管。</p> <p>3.1 食品安全责任保险</p> <p>(1) 为保证重大安全责任等事故出现的赔偿，投标人须承诺购买不少于赔偿保额 1 亿元的食品安全责任保险，购买费用由中标人自行承担。（投标人在投标文件中提供承诺函。）</p> <p>(2) 中标人必须完成投标时承诺购买的食品安全责任保险手续，并提供保单复印件，方能与采购人签订合同。</p> <p>3.2 安全责任</p> <p>投标人需承诺：如出现食品安全事故及在运输过程中发生的安全事故所造成的损失和应承担的责任由投标人自行负责。（投标人在投标文件中提供承诺函。）</p> <p>3.3 留样及检验（测）</p> <p>(1) 中标人必须对每批次配送进入学校食堂的原(辅)材料进行留样，每个生鲜品种留样不少于 300 克，留样时间不低于 60 小时；要对原(辅)材料留样实行台账记录管理，实时登记原（辅）材料留样人、留样内容、留样时间、样品处置方式等。有关记录应保存两年以上。（投标人在投标文件中提供承诺函。）</p> <p>(2) 中标人应自觉接受采购人委托第三方检验检测机构对配送的原（辅）材料进行留样检验（测）（含相关职能部门的抽检）。</p> <p>4、其他要求</p> <p>4.1 中标人配送的食材必须符合国家、行业相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。食品生产（包括原料采购、加工、运输、贮存等）应符合《食品生产通用卫生规范》（GB14881-2013）或最新标准的要求。所列食材的标准如国家有调整的，以调整后的最新标准为准。</p> <p>4.2 预包装制品包装标识应符合 GB7718-2011《食品安全国家标准预包装食品标签通则》或最新标准要求。</p> <p>4.3 投标人需承诺所供应的食品必须符合动物检疫部门、质量检验等部门的相关质量要求且配送食材为正规企业生产。（投标人在投标文件中提供承诺函。）</p> <p>4.4 投标人需承诺配送的食材符合食品安全溯源管理要求。（投标人在投标文件中提供承诺。）</p> <p>4.5 投标人需承诺（猪肉）生产厂家是正规企业，具有《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》，鸡蛋生产单位具有《动物检疫合格证明》。（投标人在投标文件中提供承诺函）</p> <p>4.6 品种数量要求：保证配送食材品种重量的准确性，以学校下单品种及数量为准，所有食材的重量以净重</p>
--	--	---

		<p>为准，不得包含包装材料的重量。若学校下单品种上有部分货物因为季节或其他特殊原因无法提供，中标供应商须提交情况说明经学校同意后方可调换其他品种。严禁少量配送、超量配送、延时配送或者配送产品质量不达标，相关学校有权全部退回。（投标人在投标文件中提供承诺函。）</p> <p>4.7 投标人需承诺中标后按相关规定配送前采样，提供具有农药等残留检测合格的报告。农药残留符合GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》及GB2763.1-2022《食品安全国家标准食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》。（投标人在投标文件中提供承诺函。）</p> <p>4.8 投标人中标后提供的仓储场地需符合国家及相关行业标准，满足以下几点要求：</p> <p>（1）投标人需具有符合行业规定及满足配送需要的仓储地（含冷藏库）；仓储地硬件设施齐全，配备防盗门窗，并设置专人专锁专管专守；仓储地仓库内、库房大门及通道须配备全方位、无盲区监控设备（视频保存≥30天）；</p> <p>（2）仓储地安装“五防”（防尘、防潮、防虫、防鼠、防蚊蝇）相关设备并进行实施；</p> <p>（3）仓储地设置专用资料柜，食品留样专用设备，安排库管人员分类存档，登记台账。</p> <p>4.9 投标人需承诺中标后指导学校设置符合食品存放标准的库房。（投标人在投标文件中提供承诺。）</p> <p>4.10 所有产品配送到采购人指定地点时剩余质保期不得少于质保期的三分之二。（自生产之日起开始计算）</p> <p>5、考核要求</p> <p>采购人根据考核细则规定对中标供应商服务质量进行百分扣分制（即：满分100分，出现违反细则规定情况将被扣分）。以本项目招标文件、投标文件、合同条款等为依据，评分85分以上为合格，85分及以下视为不合格。考核为月度考核或季度考核，具体以采购方要求为准。若全年考核出现两次及以上不合格，即判定为服务不合格，采购人有权按照政府采购相关法规进行处理，具体考核细则见下表：</p> <table><tr><th>考核项目</th><th>考核细则</th><th>分值</th></tr><tr><td>食材建档</td><td>出现配送食材未有效建立档案或档案丢失、内容缺失、无法有效溯源等情况。</td><td>扣10分</td></tr><tr><td rowspan="2">食材安全</td><td>中标供应商是否按照招标文件要求、投标文件响应及承诺、合同采购原材料。配送商品出现以次充好、来历不明商品。</td><td>扣15分</td></tr><tr><td>配送食材中发现蚊虫、头发等异物；预包装</td><td>扣5分/每种</td></tr></table>	考核项目	考核细则	分值	食材建档	出现配送食材未有效建立档案或档案丢失、内容缺失、无法有效溯源等情况。	扣10分	食材安全	中标供应商是否按照招标文件要求、投标文件响应及承诺、合同采购原材料。配送商品出现以次充好、来历不明商品。	扣15分	配送食材中发现蚊虫、头发等异物；预包装	扣5分/每种
考核项目	考核细则	分值											
食材建档	出现配送食材未有效建立档案或档案丢失、内容缺失、无法有效溯源等情况。	扣10分											
食材安全	中标供应商是否按照招标文件要求、投标文件响应及承诺、合同采购原材料。配送商品出现以次充好、来历不明商品。	扣15分											
	配送食材中发现蚊虫、头发等异物；预包装	扣5分/每种											

				装食品包装不完整、破损。	食材
				配送食材出现异味或过期食品。	扣 20 分
				中标供应商未有效执行食品安全卫生相关制度。	扣 5 分
				供应商未及时提供原材料检验报告、合格证书等情况。	扣 5 分
			配送服务	配送出现迟到现象，严重影响学生就餐。	扣 20 分
				配送食材出现错送、漏送、少送等情况。	扣 5 分/每种食材
				配送人员未按规定佩戴健康证。	扣 2 分
				配送车辆不符合规定。	扣 5 分
			应急保障	供应商驻点人员未坚守岗位，出现脱岗现象。	扣 15 分
				出现紧急情况，未有效保障学校食材正常配送。	扣 15 分
			服务满意度	原材料配送出现投诉或因为人员服务态度等现象出现投诉。	扣 5 分
			售后服务	售后服务电话无人接听或售后服务电话接听人员不熟悉售后业务或售后诉求登记后没有有效执行售后事宜等情况。	扣 5 分
			注：合同履行期限内，采购人有权根据实际情况调整和修改考核细则中的考核项目或分值等内容。项目考核小组成员为采购人单位相关部门负责人及学校负责人共同监管考评。		

3.3. 服务要求

3.3.1. 服务内容要求

采购包 1:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容																	
1	★	配送要求	按照拟配送地点要求分批次及时配送。因将对石渠县城区和各个乡的学校进行分批次配送，请各投标人必须充分考虑中标后在石渠县实施配送的环境、条件、交通、运输等诸多因素，如因中标人不能正常履约给采购人造成任何损失的将保留进一步追诉的权利，并赔偿由此给采购人带来的一切损失；如果在配送运输途中，出现物资损坏、腐烂变质，采购方不承担任何责任，不向中标人支付任何费用，一切责任和损失由中标人承担。（投标人在投标文件中提供承诺函。） <div>配送地点：</div> <table><tr><th>序号</th><th>学校名称</th><th>距离县上公里数</th><th>序号</th><th>学校名称</th><th>距离县上公里数</th></tr><tr><td>1</td><td>石渠县中学校</td><td>2</td><td>15</td><td>石渠县新荣乡</td><td>24</td></tr></table>						序号	学校名称	距离县上公里数	序号	学校名称	距离县上公里数	1	石渠县中学校	2	15	石渠县新荣乡	24
序号	学校名称	距离县上公里数	序号	学校名称	距离县上公里数															
1	石渠县中学校	2	15	石渠县新荣乡	24															

						中心校	
2	石渠县城区小学校	1	16	石渠县宜牛乡中心校	27		
3	石渠县第二完全寄宿制小学	1	17	石渠县虾扎镇中心校	75		
4	石渠县邓柯中学	72	18	石渠县虾扎乡塔须教学点	70		
5	石渠县洛须片区寄宿制学校	72	19	石渠县起坞乡中心校	90		
6	石渠县正科乡中心校	100	20	石渠县芒科小学	135		
7	石渠县真达乡中心校	142	21	石渠县阿日扎镇中心校	55		
8	石渠县西区片区寄宿制学校	34	22	石渠县长沙干玛乡中心校	83		
9	石渠县德荣玛乡中心校	25	23	石渠县扎麦片区寄宿制学校	98		
10	石渠县俄多玛乡中心校	48	24	石渠县长须贡玛乡中心校	143		
11	石渠县长沙贡玛乡中心校	45	25	石渠县长须干玛乡中心校	154		
12	石渠县格孟乡中心校	55	26	石渠县瓦须乡中心校	165		
13	石渠县呷依乡	65	27	石渠县邓柯小	72		

				中心校			学	
			14	石渠县 蒙宜乡 中心校	7			

3.3.2. 商务要求

采购包 1:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	交货时间	自合同签订之日起 300 日
2	★	交货地点	石渠县，采购人指定地点。
3		支付方式	一次付清
4		付款进度安排	1、每学期分两次结算，每两个月结算一次，中标人把结算金额的有效货款发票开具给采购人，采购人收到发票后支付货款（因系统固化，付款方式以其他要求为准），达到付款条件起 10 日内，据实情况说明为每学期分两次结算，每两个月结算一次，中标人把结算金额的有效货款发票开具给采购人，采购人收到发票后支付货款，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 100.00%。
5	★	验收、交付标准和方法	1、验收组织方式：自行验收 2、是否邀请本项目的其他供应商：否 3、是否邀请专家：否 4、是否邀请服务对象：否 5、是否邀请第三方检测机构：否 6、履约验收程序：一次性验收 7、履约验收时间：每批次食材配送到学校后当日内组织验收。 8、验收组织的其他事项：无 9、技术履约验收内容：按照招标文件技术服务要求及投标文件技术服务响应内容验收。 10、商务履约验收内容：按照招标文件商务要求及投标文件商务响应内容验收。 11、履约验收标准：根据财库〔2016〕205 号文要求，按招标文件要求、中标单位的投标文件及承诺、签订的合同、国家及行业相关规范标准进行。 12、履约验收其他事项：无
6		质量保修范围和保修期	无
7	★	违约责任与解决争议的方法	一、违约责任 1、合同任何一方不履行本合同义务或者履行本合同义务不符合本合同规定的，应当承担继续履行、采取补救措施或者赔偿损失等违约责任。 2、在合同签订后，采购人无故要求终止或解除合同，采购人应根据投标人已进行的实际工作量据实结算。 3、采购人应按所约定的金额和时间支付合同金额，每逾期支付一天，应按应付而未付金额的万分之五/天承担违约金，但违约金累计不得超过应付而未付金额的 2%。 4、投标人提供的货物或服务不符合本合同规定的，每出现一次违约（合同涉及“日期”和“天数”的，每逾期一天或少一天，视为一次违约），应按合同总金额的千分之五/天承担违约金并且按采购人要求进行整改，出现违约 3 次及以上或未按采购人要求整改的，采购人有权无条件解除本合同并要求投标人另行支付合同总金额 20%的违

			约金。 5、本合同生效后，如任何一方违约，守约方为维护权益向违约方追偿的一切费用，包括但不限于律师费、诉讼费、保全费、鉴定费、差旅费等，由违约方承担。 二、争议管辖 1、在解释或者执行本合同的过程中发生争议时，双方应通过协商方式解决。 2、经协商不能解决的争议，双方可选择向采购人所在地有管辖权的法院提起诉讼，诉讼产生的一切费用应由败诉方承担。 3、在法院审理期间，除有争议部分外，本合同其他部分可以履行的仍应按合同条款继续履行。
8	★	包装方式及运输	涉及的商品包装和快递包装，均应符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》《快递包装政府采购需求标准（试行）》的要求，包装应适应于远距离运输、防潮、防震、防锈和防野蛮装卸，以确保货物安全无损运抵指定地点。

3.4. 其他要求

一、★报价及结算方式（因系统固化，付款进度安排以此处为准）： 1.1 投标报价：本项目以投标下浮率进行报价，： $0\% \leq \text{投标下浮率} < 100\%$ 。结算价格的确定：结算价格=实际配送商品价格*（1-下浮率） 1.2 结算支付： 结算方式为：按实际用量每学期进行两次结算。本项目实际配送商品价格认定方式为：以采购人、中标人双方共同组织人员进行市场询价（询价结果为每种产品的单价），肉类、水果类、鸡蛋以石刻王国农贸市场、石渠县虾扎镇农贸市场、石渠阿日扎镇绿色蔬菜批发（或当地同等规模的市场）零售价格的平均数为基准价；烘焙类、乳制品类以石渠县赣东大润发超市、石渠县康巴汉子超市、石渠莎莎生活超市（或当地同等规模的超市）零售价格的平均数为基准价。（说明：最终确定的价格须符合上级主管部门制定的规定。） 投标产品结算价=实际配送商品价格*（1-下浮率）*实际配送量。 1.3 价格动议：若遇自然灾害等不可抗力因素影响，导致部分物资涨幅或降幅达 10%以上的波动，且持续时间达 1 个月以上的，采购人或中标人可提出价格调整动议，由双方共同对市场进行调查。以询价组到经采购人认可的市场询价为参考确定依据。波动在 10%以内的，价格不再进行调整。 1.4 付款方式与条件： 每学期分两次结算，每两个月结算一次，中标人把结算金额的有效货款发票开具给采购人，采购人收到发票后支付货款，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 100.00%。 二、履约能力要求（此项内容将按照招标文件评分表标准要求进行评分）：（1）管理制度：①食材质量管理制度；②食材采购索证索票制度；③食材出入库管理制度；④食材库房安全卫生管理制度；⑤食材安全查验记录制度；⑥食材安全运送制度；⑦库房安全管理制度。（2）配送服务方案：①配送路线安排；②配送响应时间；③配送车辆管理制度；④配送人员的管理制度；⑤配送时效保障措施；⑥配送内部作业流程管理。（3）售后服务方案：①售后服务管理制度；②售后服务人员配备；③退换货机制。（4）应急预案：①应急管理机构及分工；②食材运输途中突发状况预案；③食品安全事故处理预案；④临时紧急配送预案；⑤应急保障机制；⑥应急赔付方案。（5）食品安全保障措施：①食品质量安全管理体系；②食品安全管理岗位职责；③食品来源追溯体系；④食品安全事故处理流程。（6）投标人提供类似履约能力及保障。