

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)：950,000.00

采购包最高限价(元)：950,000.00

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	C23130200 食品和饮料批发服务	肉类、水产	1.00 (项)	950,000.00	批发业	否	否	否	否	否

采购包 2:

采购包预算金额(元)：750,000.00

采购包最高限价(元)：750,000.00

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	C23130200 食品和饮料批发服务	易耗品(食堂后厨和前厅所需易耗品)	1.00 (项)	140,000.00	批发业	否	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	肉类、水产	项	%	不设定	下浮率	1、本项目采用下浮方式进行报价，最低下浮率为：8%，若下浮率低于8%将作为无效投标处理；2、配送结算金额=基准价×(1-周期竞价下浮率或固定下浮比例)×实际配送数量。

采购包 2:

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	蔬菜、水果	项	%	不设定	下浮率	1、本项目采用下浮方式进行报价，最低下浮率为：8%，若下浮率低于8%将作为无效投标处理；2、配送结算金额=基准价×(1-周期竞价下浮率或固定下浮比例)×实际配送数量。

采购包 3:

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	干货、调味品、豆制品、面、米线、鸡蛋	项	%	不设定	下浮率	1、本项目采用下浮方式进行报价，最低下浮率为：8%，若下浮率低于8%将作为无效投标处理；2、配送结算金额=基准价×(1-周期竞价下浮率或固定下浮比例)×实际配送数量。
---	--------------------	---	---	-----	-----	---

采购包 4:

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	大米、面粉、食用油	项	%	不设定	下浮率	1、本项目采用下浮方式进行报价，最低下浮率为：5%，若下浮率低于5%将作为无效投标处理；2、配送结算金额=基准价×(1-周期竞价下浮率或固定下浮比例)×实际配送数量。

采购包 5:

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	冻制品、水饮、乳制品类	项	%	不设定	下浮率	1、本项目采用下浮方式进行报价，最低下浮率为：10%，若下浮率低于10%将作为无效投标处理；2、配送结算金额=基准价×(1-周期竞价下浮率或固定下浮比例)×

						实际配送数量。
--	--	--	--	--	--	---------

采购包 6:

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	易耗品(食堂后厨和前厅所需易耗品)	项	%	不设定	下浮率	1、本项目采用下浮方式进行报价，最低下浮率为：10%，若下浮率低于10%将作为无效投标处理； 2、配送结算金额=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比例）×实际配送数量。

★注：采购包涉及采购货物的，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
不涉及			

采购包 2:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 3:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 4:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 5:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 6:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

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			

不涉及

采购包 2:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 3:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 4:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 5:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 6:

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			

采购包 2:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 3:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 4:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 5:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 6:

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.cnea.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			

不涉及

采购包 2:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 3:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 4:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 5:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 6:

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			

采购包 2:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 3:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 4:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 5:

序号	采购品目名称	标的名称	产品名称
不涉及			

采购包 6:

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: 肉类、水产

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标																																																																																				
1			<p style="text-align: center;">★1、服务清单</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>包号</th> <th>服务内容</th> <th>核价周期</th> <th>最低下浮率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>第一包</td> <td>肉类、水产</td> <td>每月核价</td> <td>8%</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">★2、技术、服务要求</p> <p style="text-align: center;">肉类、水产清单</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>品名</th> <th>计量单位</th> <th>备注</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">猪肉</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>里脊</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>猪肉馅</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>猪肉片(丝)</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>瘦肉</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>带皮前腿肉</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>带皮三线肉</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>二刀肉</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>通排骨</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>精品排骨</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>肘子</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>猪蹄</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>猪肝</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>肥肠</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>连肝肉</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>猪耳朵</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>猪舌</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> <tr> <td>17</td> <td>核桃肉</td> <td>斤</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	包号	服务内容	核价周期	最低下浮率	第一包	肉类、水产	每月核价	8%	序号	品名	计量单位	备注		猪肉			1	里脊	斤		2	猪肉馅	斤		3	猪肉片(丝)	斤		4	瘦肉	斤		5	带皮前腿肉	斤		6	带皮三线肉	斤		7	二刀肉	斤		8	通排骨	斤		9	精品排骨	斤		10	肘子	斤		11	猪蹄	斤		12	猪肝	斤		13	肥肠	斤		14	连肝肉	斤		15	猪耳朵	斤		16	猪舌	斤		17	核桃肉	斤	
包号	服务内容	核价周期	最低下浮率																																																																																				
第一包	肉类、水产	每月核价	8%																																																																																				
序号	品名	计量单位	备注																																																																																				
	猪肉																																																																																						
1	里脊	斤																																																																																					
2	猪肉馅	斤																																																																																					
3	猪肉片(丝)	斤																																																																																					
4	瘦肉	斤																																																																																					
5	带皮前腿肉	斤																																																																																					
6	带皮三线肉	斤																																																																																					
7	二刀肉	斤																																																																																					
8	通排骨	斤																																																																																					
9	精品排骨	斤																																																																																					
10	肘子	斤																																																																																					
11	猪蹄	斤																																																																																					
12	猪肝	斤																																																																																					
13	肥肠	斤																																																																																					
14	连肝肉	斤																																																																																					
15	猪耳朵	斤																																																																																					
16	猪舌	斤																																																																																					
17	核桃肉	斤																																																																																					

18	猪香嘴	斤	
19	猪大骨	斤	
20	猪尾巴	斤	
21	猪肚	斤	
22	边油	斤	
23	猪腰	斤	
	牛肉		
24	精牛肉	斤	
25	牛腩	斤	
	兔肉	斤	
26	鲜兔	斤	活杀
	鸭肉	斤	
27	鲜鸭	斤	3 个月以上
28	三黄鸡	斤	无饲料
	水产		
29	普通鳊鱼	斤	鳊片
30	普通泥鳅	斤	泥鳅筒
31	鲜虾	斤	10cm 左右
32	龙虾	斤	鲜活
33	鲢鱼	斤	鲜活
34	草鱼	斤	鲜活
35	白鲢	斤	鲜活
36	花鲢	斤	鲜活
37	黄辣丁	斤	鲜活
38	乌鱼	斤	鲜活
39	黔鱼	斤	鲜活
40	鲫鱼	斤	鲜活
41	鲈鱼	斤	鲜活
42	江团	斤	鲜活
43	牛蛙	斤	鲜活
注:鸡、鸭、兔均去净内脏;鱼类去内脏后净鱼重量乘以系数 1.33,牛蛙去净系数乘以 2,去皮猪肉执行价加 0.5 元。			
★3、配送物资相关要求			
肉类:符合 GB2707-2016、GB2762-2022 等			

			<p>相关标准，所供肉类不得检出国务院食品安全委员会办公室《“瘦肉精”专项整治方案》（食安办〔2011〕14号）规定的“瘦肉精”品质目录。配送的生鲜肉类为当日生产的冷鲜肉，保证肉质新鲜，及时配送。应符合</p> <p>GB9959.1-2019 鲜、冻片猪肉、GB16869-2005 鲜、冻禽产品等食品安全国家标准和相关强制性规定。鲜猪肉（应是当日生产）供应时有产地动物卫生监督机构出具当日的《动物检疫合格证明》和动物产品检疫合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。牛肉、羊肉等其它家畜白条肉供应时提供当日《动物检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》。</p> <p>（1）生鲜猪肉（牛肉、羊肉等）类：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，排骨类无龙骨。</p> <p>（2）冷冻肉类：要求肉体冻实而坚硬，</p>
--	--	--	---

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，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 90%。

禽类：

(1) 散装生鲜禽肉（应是当日生产）供应时提供当日的《动物产品检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》，外地生鲜禽肉应有其所在地农业部门的检疫合格证明或检疫验讫标识，生鲜禽肉类保证新鲜，符合食品安全溯源管理要求。

(2) 冷冻禽肉类：家禽鲜活原料应体壮，色泽正常，无病，无内脏，无异物，符合规格要求，达到使用标准。

水产品：淡水鱼类的食品安全指标应分别符合 GB2733-2015、GB19643-2016 的规定。

★4、配送总体要求：

4.1 所有产品均按采购人安排配送，应急配送要求应在 1 小时内予以送达。所有产品配送符合产品加工运输的国家标准，并实行专车专人定点配送，按规定送到采购人指定的库房，并按存放要求堆放整齐。若人车情况有变更，投标人应提前与采购人衔接，做好培训并

接受采购人管理。

4.2 投标人需自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。投标人应按采购人计划，及时保质保量配送，保障采购人食堂正常运行；按合同要求提供优质、新鲜、无感观异常的食材；保证食材和运输安全，并向采购人提供相关检测部门出具的农药残留检测报告；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。

4.3 投标人需做好严格配送的食材/品安全保障工作：

(1) 所有配送食材食品在配送前必须自行查验(如：有效期、包装等)。肉类留样保存24小时，其余规定食材食品留样保存一周。

(2) 配送人员应具备有效的健康合格证明，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好记录。

(3) 提供食材/品的正规票据、检疫（或检测）报告、相关许可证等。

(4) 自行承担所配送食材/品的安全责任。若发生食品安全责任事故，由投标人承担相关民事责任和法律责任。

(以上每项须提供承诺函，格式自拟)

4.4 投标人必须承诺：配送须无条件接受配送对象的工作日和临时配送需求，并在指定时间内完成，拒绝或未按时完成的采购人可以决定取消配送资格。(单独提供承诺函，格式自拟)

4.5 投标人必须承诺：采购种类、数量以采购人通知为准；如食材种类不能满足采购人需求的，须至少提前 24 小时告知采购人，并提供不少于 3 种可替换食材解决方案供采购人选择，经采购人确认后方可配送。(单独提供承诺函，格式自拟)

4.6 食材管理要求：

建立出入库台账。投标人对所供产品的食品安全负责，建立 24 小时监控体系，大米、菜籽油必须粘贴印有投标人详细信息的封条。所有配送产品在配送前，由投标人自行查验。所有产品进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。

4.7 环境场所要求：

(1) 投标人须严格执行《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国有关餐

饮、食品的卫生制度。

(2) 投标人具有食品经营、加工、储存、配送、检测场所或租赁的仓储库房，配备专用配送车辆，承诺能按时、按需运送货物并保证所配送产品的质量、卫生和安全。

4.8 检测报告要求：

(1) 日常检测报告：预包装食品须提供一年一次的具有国家认可的第三方检测机构出具的检测报告，供货品类 5% 的数量，每批次配送须提供出厂检测报告；非预包装食品须提供每批次检验报告，采购人将不定期进行抽检。

(2) 具有国家认可的第三方检测机构出具的农产品有害物质检测报告：每年提供一次，供货品类 5% 的数量，检测项目包括但不限于重金属、农药残留、兽药残留、挥发性盐基氮、呕吐毒素。（每次的检测项目，由采购人提前告知）

(3) 投标人应承诺如中标后接受并参与采购人的不定期第三方（如市场监管部门）抽检且认可抽检结果。

(以上每项须提供承诺函，格式自拟)

4.9 人员配置要求（单独提供承诺函，格式自拟）：

(1) 签订合同前提供拟派人员清单并附正反两面有效的身份证复印件；

(2) 签订合同前向采购人提供拟派配送人员健康证。

4.10 服务要求及采购验收标准

4.10.1 总体要求：

本项目服务期限内，所有投标人配送的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》、国家相关标准、强制性规定要求及国家、当地最新卫生、食品部门颁发的相关标准。并在配送时按要求提供产品所涉及的有效的《食品生产许可证》《食品经营许可证》、经年检的《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》等国家强制规定材料，配送的蔬菜肉类需具有追踪溯源标识或记录记载，并可实现追踪溯源。投标人所配送产品达到相关食品卫生安全规定，服务期限内国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所配送产品配送到

采购人时的质量、卫生和安全。

4.10.2 食材安全要求：

(1) 保证按照采购人的要求，按质、按量、及时供货，需冷藏运输的货物运输过程采用冷藏设备，确保食品安全。

(2) 保证急用餐饮原材料的供应，急用材料 1 小时内配送到位，并有专人负责。

(3) 保证货物配送人员统一着装，干净、整洁，佩戴供货商工作牌或证明身份的证件。

(4) 保证按时向采购人提供食品原材料检验报告等索证材料。

(5) 保证自觉遵守和服从四川省盐业学校相关规定。

(6) 保证根据学校教育规律，在寒暑假等假期内，以及在发生诸如货源紧张、物价突涨时顾全大局，确保供应，保障学校稳定。

(7) 保证所供货物质量安全、卫生、无毒、无害，若有国家强制认证要求的，保证提供相应认证证书，保证不出现假冒伪劣产品。

(单独提供承诺函，格式自拟)

(8) 所有需要包装的食材，其包装材料

均须符合食品包装容器和包装材料应有食品安全标准或要求，并带有标签。标志、标签应符合国家相关最新标准及食品安全法规的相关规定。包装计量食品应符合国家质检总局最新《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

(9) 投标人必须承诺：若发生因食材引发的食品安全事故，由投标人承担全部责任。

(单独提供承诺函，格式自拟)

4.10.3 食材品质要求及验收标准：

(1) 按采购人要求配送无病变、无霉变、无质变、在质保期内的质量合格食材，种类、数量以采购人通知为准；如食材种类不能满足采购人需求的，须至少提前 24 小时告知采购人，并提供不少于 3 种可替换食材解决方案供采购人选择，经采购人确认后方可配送。**(单独提供承诺函，格式自拟)**

(2) 采用的配送交通工具应保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。**(单独提供承诺函，格式自拟)**

(3) 投标人须按要求配置“配送专用车”，

并按采购人规定的时间，运送到指定的地点，且配送、税费等一切环节费用由投标人自行承担。

(4) 运输工具、配送人员、包装材料和货物运输途中的防护措施必须符合相关规定和要求。

(5) 所有运输工具及包装材料（盛装容器）必须符合采购人的要求。

(6) 第 1 包段须配备冷链车配送。

(7) 采购验收标准：

名称	验收标准（附相关动物检疫报告或检测报告）		备注
猪肉	带皮前腿	无骨，猪前腿肉，不带槽头肉，肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，肥膘不能大于 30%。表皮细毛火烧初加工处理。	源于非疫区、并有产地动物防疫监督机构的检疫证明。不得有公、母、病等异常猪肉。肉质紧密，富有弹性，皮薄。膘肥嫩、色雪白，且有光泽。瘦肉部分呈淡红色，有光泽，不发黏，不低于采购人自采商品质量。必须提供产品质量合格证，检验、检疫合格证。 产品标准符合：GB9959.2-2008
	带皮后腿	无骨，猪后腿肉，肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，肥膘不能大于 30%。表皮细毛火烧初加工处理。	
	带皮中方	无骨，肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，中方指猪肋部（含三线肉）。表皮细毛火烧初加工处理。	
	去皮前	无皮无骨，猪前腿肉，不带槽头肉，肉质新	

				腿	鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，肥膘不能大于 30%。表皮细毛火烧初加工处理。	分割鲜、冻猪瘦肉或国家最新标准、GB2707-2016 鲜(冻)畜肉卫生标准或国家最新标准。
				去皮后腿	从腰椎与荐椎连接处斩下的无皮无骨的后腿部位肉，肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，肥膘不能大于 30%。表皮细毛火烧初加工处理。	
				去皮中方	无皮无骨，肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，中方指猪肋部（含三线肉）。表皮细毛火烧初加工处理。	
				带皮三线肉	又称肋条肉和五花肉，位于猪腹部，也就是猪肋排上的肉，无骨，肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，专指五花肉、不含梗方和肚皮肉。表皮细毛火烧初加工处理。	
				去皮三线肉	又称肋条肉和五花肉，位于猪腹部，也就是猪肋排上的肉，无皮无骨，肉质新鲜、色泽红润光亮、无异味、无血斑，专指五花肉、不含梗方和肚皮肉。	
				猪肝	颜色紫红均匀，表面有光泽，无灰斑，无异味，有弹性，无水肿、脓肿、硬块。	
				通排	带肉的排骨，不带肥油，不带颈骨、尾骨。厚实，完整，不得剔	

				降，骨肉不分离。
			(鲜) 连肝肉	呈均匀的鲜红色、有光泽，无异味。不是冷冻食品。
			尾骨	指连接通排和后腿的骨头（不是指猪尾巴去皮），无异味。
			短脊骨	色泽光亮，无异味，略湿润，不沾手。
			长脊骨	色泽光亮，无异味，略湿润，不沾手。
			长蹄	具有猪肉正常气味，无血污，无泥污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，去蹄壳，带蹄筋，无毛，火烧并清洗干净。
			大肠	呈浅黄、无黑斑、柔软、表面光滑湿润、无异物、极小味道。
			前排	连接前腿部分带肉的排骨，不带肥油，不带颈椎，厚实，完整，骨肉不分离。
			(鲜) 一级渣肉	肉质新鲜，具有猪肉正常气味，渣末均匀，无杂质异物。
			二级渣肉	肉质新鲜，具有猪肉正常气味，渣末均匀，无杂质异物。
			前筒骨	前猪腿部分筒骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净。
			后筒骨	后猪腿部分筒骨，圆管形、浅黄骨髓充满全部管状骨腔，带部分肌肉、干净。
			猪	表面有一层光亮的薄

			腰	膜、呈浅红色，柔软有光泽、有弹性。	
			猪舌	品质新鲜、外形完整、无病变、无异物、无舌苔、附肉少、无血污、泥污。	
			猪心	心冠脂肪洁白、组织结实有弹性、用手可挤出鲜红的血液和血凝。	
			猪肚	呈浅白、色泽光润、不带肥油、内部干净、无异物、极小味道。	
			颈骨	是指头和躯体连接的骨头。	
			短蹄	具有猪肉正常气味，无血污，无泥污，肉边整齐，无碎肉，碎骨，按标准部位分割，去蹄壳，带蹄筋，无毛，火烧并清洗干净。	
			边油	色泽鲜白、无红油筋、厚度不低于2公分	
			去皮肥膘	指肥肉，去皮，无毛，无异味。	
			带皮白条	是指屠宰后去头、蹄、尾、内脏，片成两片的，带骨的猪肉。	
			去骨肘子	肉质新鲜、表皮光亮、皮不能过厚。	
			肉末	肥肉占30%、瘦肉占70%、肉质新鲜、不要剁肉。	
		牛肉		呈现鲜艳的红色或均匀的暗红色，具有光泽，脂肪应为白色或淡黄色。次鲜肉的肌肉色泽稍暗，切面尚有光泽，但脂肪无光泽。变质肉的肌肉则	

				呈暗红色，无光泽，脂肪发暗直至呈绿色。	
			家禽	必须提供产品动物产品检疫合格证明，不低于采购人自采商品质量，保证产品的新鲜度。	空腹(指内脏全去除)
			水产	<p>1、触感：水产品的肉质应有弹性，用手指按压后能迅速恢复原状。例如，新鲜鱼类的肌肉坚实有弹性，指压后凹陷立即消失。</p> <p>2、黏液：触摸水产品时，体表黏液应滑而不粘，无滑腻感。</p> <p>3、外观检查：检查水产品的完整性和新鲜度，表面应无损伤、斑点、异色，无异味。</p> <p>4、色泽检查：检查水产品本色，无霉变、斑点、腐烂等情况。</p> <p>5、淡水鱼类的食品安全指标应分别符合 GB 2733-2015 、 GB 19643-2016 的规定。</p>	
			<p>注：1、配送食材必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。所列产品标准 如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。</p> <p>2、产品生产（包括原料采购、加工、运输、贮存等）应满足相应产品的特殊要求。</p> <p>3、如学校采购食材中，有未明确验收标准，则按照国家相关规定验收。</p> <p>4、投标人保证严格遵守学校对物资采购的索证要求，物资保管员首先要展开对随货同行产品合格检验报告等资质材料验收，物资（商品）无检验报告的不得验收入库，对未达要求的不合格商品，一律及时退换。</p>		
2	★	商务要求	1、合同签订：中标通知书发出之日起 30		

日内。

2、交货时间：采购人发出采购需求后，供应商需在采购人要求的送达时限内送达采购人指定地点。

3、政策条款：根据财库〔2021〕19号《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》，应当按照不低于10%的比例预留年度食堂食材采购份额，通过脱贫地区农副产品网络销售平台（原贫困地区农副产品网络销售平台）采购脱贫地区农副产品。（网址：www.fupin832.com）

4、付款方式：货款采取月结方式并通过银行转账支付。货款结算周期为一个月一次（每月第一天至月末最后一天），每月1—5日为对账日，对上一个月货款（采购食材实际付款价格=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比列），基准价以学校最终确定的价格为准），对账无误后开具正式发票，如符合综合考核要求，且无违约行为，原则上在收到发票后10个工作日内支付上一个月货款，遇节假日或特殊情况顺延。

5、基准价格的确定：

5.1 基准价的参考来源（基准价包含产品本身价格、运费、税费等一切费用）。

5.2 基准价的确定（基准价最终由采购人确定）：

①以自贡市教体局网站发布的 33 所学校均价为基准价；

②当无自贡市教体局发布的均价时，以自贡市发展和改革委员会最新指导价格为基准价

③当无自贡市发展和改革委员会最新指导价时，以市场询价情况确定食材基准价：自贡市区农贸市场或超市（以采购人指定的农贸市场或超市为准）的询价或自采价。再结合当期供货商竞价下浮率或中标人投标下浮率计算配送价。

注：每月底供货商参与询价，若不能参与应认可采购方询价。若在定价后市场价格涨幅超过 10%，由投标人提出申请，经采购人相关部门核实后，重新询价和定价。若下降幅度超过 10%，投标人也应有义务告知采购人，经采

采购人相关部门核实后，重新询价和定价，也可以由采购人相关部门直接重新询价。投标人未经告知义务的，采购人有权取消其配送资格。

6、配送结算金额确定：

各包配送结算金额=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比例）×实际配送数量

7、违约责任及退出机制：

（1）未按照合同约定的时间内送货（第1包采购人发起计划后，次日上午6：30送达采购人指定地点），并向投标人发出书面整改通知书，投标人应按采购人要求及时作出整改。

若投标人收到3次未按照合同约定的时间内送货书面整改通知书后，每次扣款金额为本批次供货总金额的10%，在当月结算货款或履约保证金中扣除；若中标人不能接受最终供货价格的，视为放弃供货资格。出现上述行为，学校有权单方面解除合同。

（2）投标人所供货物质量未达到验收标准的（如品名、品牌、规格、价格、数量、检验检疫报告等不符合要求），采购人可拒收所供货物，并向投标人发出书面整改通知书，投

标人应按采购人要求及时作出整改。一切损失由投标人负责；由服务质量引起的投诉，学校有权单方面解除合同。

若投标人收到对同类商品 3 次书面整改通知书后，每次扣款金额为该类商品本批次供货总金额的 20%，在当月结算货款或履约保证金中扣除；若中标人不能接受最终供货价格的，视为放弃供货资格。出现上述行为，学校有权单方面解除合同。

(3) 投标人的配送人员须统一着工作服，若工作服上无投标人名称则须佩戴工作牌，不符合着装要求的，第一次处罚 200 元、第二次 500 元、第三次 1000 元，从第四次开始，在原次数处罚金额的基础上增加 1000 元，从当月结算货款或履约保证金中扣除。

(4) 因投标人的原因出现质量问题而引发食品安全事故，学校有权解除合同，强制取消投标人供货资格；同时扣除投标人全部履约保证金，并由投标人承担一切相关经济责任和法律责任。

(5) 食品监督管理部门（自贡市食品药品监督管理局）对投标人所供货物进行质量抽

检存在不合格的，若对采购人进行处罚或没收货物，其发生的所有费用均由该投标人全额承担，采购人保留对投标人进一步处罚的权利。

(6) 投标人承诺在供货期间，因投标人的原因造成食物中毒或给采购人造成严重影响的，并产生相应后果，投标人须承担一切经济 and 法律责任。

(7) 投标人在供货期间未出现上述违约责任的，履约合同结束后全额无息退还履约保证金，如果投标人在供货期间出现违约责任导致履约保证金被扣除的，履约合同结束后无息退还剩余履约保证金。每包履约保证金20000.00元(大写：贰万元整)。

(8) 乡村振兴或扶贫采购要求：采购人按照国家和上级部门的要求，由采购人具体落实，各包投标人应予支持，并对此无异议。

(9) 政策性物资投放：采购人按照上级部门的政策要求执行，各包投标人应予支持，并对此无异议。

(10) 合同执行过程中，中标人若未按时按量将物资送到采购人指定的地点，采购人为

了保证生产所需在市场采购同等级物资的货款由中标人承担，在当月结算货款或履约保证金中扣除，学校有权因此解除合同。

(11) 学校未按合同规定及时与中标人对账并按时支付货款，中标人有权解除合同，放弃配送资格，不承担违约责任。

(12) 因中标人的原因出现质量问题而引发食品安全事故，学校有权解除合同，强制取消中标人配送资格；同时扣除中标人全部履约保证金，并由中标人承担一切相关经济责任和法律责任。**(单独提供承诺函，格式自拟)**

(13) 配送过程中，若发现企业有违规行为和隐瞒从 2021 年 1 月 1 日起至今的违法经营活动及食品质量安全事故等不良记录，学校有权解除合同，强制中标人退出配送资格，扣除中标人全部履约保证金。

(14) 在合同履行过程中，由于中标人的资质被相关主管部门取缔，本合同将自动解除，采购人有权扣除中标人全部履约保证金。

(15) 当食品监督管理部门对所配送的食品进行质量抽检出现不合格时，如对学校进行

处罚或没收该批次物资，所有费用均由配送中标人全额承担。

(16) 如在采购合同签订前采购人发现中标人有任一情况的虚假响应，则不予签订合同。

(17) 如在合同履行中采购人发现中标人有任一情况的虚假响应，则立即终止合同；采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展采购活动。

8、投标人食材配送服务考核：

(1) 考核办法：考核实行百分制，按照考核标准每月末进行考核。每月考核成绩在 90 分以上（含 90 分），考核结果为优秀，足额拨付当月服务费用。90 分以下，每减少一分扣服务费 500 元。若考核成绩三个月得分在 80 分以下，采购人有权终止合同。

(2) 因食材原因引起就餐者出现轻度腹泻发热、食物中毒，或提供劣质/伪冒产品的，采购人有权直接终止合同，并追究投标人相应责任和经济赔偿。

(3) 投标人食材配送服务月考核表:

一级指标	分值	二级指标	分值	考核要素和评估内容及其标准	扣分
流程管理	25分	准时送货	6分	送货准时, 每天所需食材一并送达 (采购人临时需求除外) 6分 (非不可抗力情况下延误一次扣1分, 扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分)。	
		足斤足两	6分	蔬菜类实收数量与单据上数量误差大于等于1%但小于等于2%, 2分 (误差范围之外的发现一	

							次扣 0.5 分，以 此类 推，扣 完为 止)。	
							肉类实 收数量 与单据 上数量 误差大 于等于 1%但小 于等于 2%，2 分（误 差范围 之外的 发现一 次扣 0.5 分，以 此类 推，扣 完为 止）	
							瓜果类 实收数 量与单 据上数 量误差 大于等 于 2% 但小于 等于 5%，2 分（误 差范围 之外的 发现一 次扣 0.5 分，以	

						此类推，扣完为止)。	
					服务态度	4分	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明4分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣1分，扣完为止）。
					单据清晰	1分	送货单（结算凭证）项目齐全，字迹清晰1分，否则不得分。
					人员管理	4分	如出现配送人员与竞争性磋商中响应的人员不相符，每发现一次扣1分，以

						此类推，扣完为止。	
				车辆使用	4分	如出现配送车辆与招标文件中投标的车辆不相符，每发现一次扣1分，以此类推，扣完为止。	
		质量管理	60分	食材每日评分汇总50分(按各类食材验收标准每天打分)	50分	食材不新鲜有变质的、食材有异味的、食材被水浸泡后增重的、配送食材混杂有明显异物的、食材包装渗漏等每发现一处扣2分，以此类推，扣完为止。	
				食材安全	10分	投标人	

						未提供或未按采购人要求提供食材的进货凭证、合格证、每批次的质量检测报告，每次扣2分，以此类推，扣完为止。	
			科学管理	15分	结算精准	5分	送货单上食材价格、月底结算价格不得高于审核后的执行价格（一旦出现，本项不得分）。
					安全清洁	5分	操作场所、仓库、运输工具、储物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，按

						规定定期消毒并做好记载，仓库内无过期物品（抽查不符合要求的每次扣1分，以此类推扣完为止）。	
				及时整改	5分	对采购人的意见、建议虚心接受，运作过程中出现的新情况、新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改见实效4分（整改效果不明显扣1分，未见整改效果不得分）。	
			诚信履约		虚假响应	如在服务过程中采购	

					人发现 投标人 有任一 情况的 虚假响 应，立 即终止 采购合 同。	
			得分及评分人签字			

采购包 2:

标的名称: 蔬菜、水果

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标			
1			★1、服务清单			
			包号	服务内容	核价周期	最低下浮率
			第二包	蔬菜、水果	每月核价	8%
			★2、技术、服务要求			
			果蔬类清单			
			序号	名称	计量单位	备注
			1	洋葱	斤	
			2	土豆	斤	
			3	蒜苔	斤	
			4	韭菜	斤	
			5	蒜苗	斤	
			6	芹菜	斤	
			7	老南瓜	斤	
			8	大葱	斤	
			9	小葱	斤	
			10	香菜	斤	
			11	大青椒	斤	
			12	大红椒	斤	
			13	线椒	斤	

			14	青黄瓜	斤	
			15	圆白菜	斤	
			16	青笋	斤	
			17	冬瓜	斤	
			18	仔姜	斤	
			19	小米辣	斤	
			20	生花生	斤	
			21	毛豆角	斤	
			22	水果玉米	斤	
			23	糯玉米	斤	
			24	西红柿	斤	
			25	青豆米	斤	
			26	苦瓜	斤	
			27	丝瓜	斤	
		1.	28	娃娃菜	斤	
			29	杏鲍菇	斤	
			30	生菜	斤	
			31	瓢儿菜	斤	
			32	菜心	斤	
			33	软江叶	斤	
			34	空心菜	斤	
			35	西兰花	斤	
			36	茄子	斤	
			37	豇豆	斤	
			38	鲜藕	斤	
			39	付瓜	斤	
			40	白萝卜	斤	
			41	红萝卜	斤	
			42	净大蒜	斤	
			43	油麦菜	斤	
			44	红苕尖	斤	
			45	小白菜	斤	
			46	青菜	斤	
			47	豌豆尖	斤	
			48	白油菜	斤	
			49	红油菜	斤	
			50	冬笋	斤	

			51	老姜	斤	
			52	豆芽	斤	
			53	地瓜	斤	
			54	血皮菜	斤	
			55	净芋儿	斤	
			56	毛芋儿	斤	
			57	芽菜	斤	
			58	菜豌豆	斤	
			59	鲜豌豆	斤	
			60	菠菜	斤	
			61	平菇	斤	
			62	红苕	斤	
			63	山药	斤	
			64	菜心	斤	
			65	香菇	斤	
			66	魔芋	斤	
			67	高笋	斤	
			68	茶树菇	斤	
			69	西瓜	斤	\geq 30cm
			70	山竹	斤	
			71	荔枝	斤	
			72	苹果	斤	\geq 40mm
			73	哈密瓜	斤	
			74	香梨	斤	中果
			75	青枣	斤	中果
			76	砂糖柑	斤	中果
			77	椪柑	斤	直径 \geq 70mm
			78	广柑	斤	直径 \geq 70mm
			79	香蕉	斤	
			80	圣女果	斤	
			81	提子	斤	
			82	猕猴桃	斤	黄心
			83	火龙果	斤	红心
			84	火龙果	斤	白心

85	砂糖柑	斤	
86	菠萝	斤	
87	葡萄	斤	

★3. 配送物资相关要求

保证无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质，当日采摘，当日供应，原菜保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟；净菜保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐，并按相关规定配送前采样送检，提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格的报告。农药残留符合 GB2763-2021《食品安全国家标准农残最大残留限量》要求：

①叶菜类：外观鲜嫩、均匀、粗壮，无老叶、病叶，无泥和杂草；

②茄果类：新鲜、成熟度适中，外观大小均匀、无畸形、无虫斑、病斑，色泽光亮；

③甘蓝类：球紧实、花球无毛花，无灰心，叶球均匀，无病虫卵、病叶；

④葱蒜姜：新鲜粗壮、不抽苔、无病虫斑、外观无霉变、无腐烂变质；

⑤豆类：新鲜、荚大小均匀，无虫蛀荚，无锈斑荚；

⑥根菜类：大小均匀，表皮光滑、无病斑、

无虫眼、无裂痕。

⑦瓜类：鲜嫩、色泽光亮、无畸形果、无病虫害；

⑧水果类：：保证果型匀称，新鲜、有光泽，无畸形果、无病虫害、裂口、腐烂，口感好。

上述蔬果应保证新鲜、无杂质、无公害，按采购方要求码放整齐，并按相关规定配送前采样送检，提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格的报告。农药残留符合 GB2763-2021《食品安全国家标准农残最大残留限量》要求。

★4、配送总体要求：

4.1 所有产品均按采购人安排配送，应急配送要求应在 1 小时内予以送达。所有产品配送符合产品加工运输的国家标准，并实行专车专人定点配送，按规定送到采购人指定的库房，并按存放要求堆放整齐。若人车情况有变更，投标人应提前与采购人衔接，做好培训并接受采购人管理。

4.2 投标人需自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。投标人应按采购人计划，及时保质保量配送，保障采

购人食堂正常运行；按合同要求提供优质、新鲜、无感观异常的食材；保证食材和运输安全，并向采购人提供相关检测部门出具的农药残留检测报告；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。

4.3 投标人需做好严格配送的食材/品安全保障工作：

(1) 所有配送食材食品在配送前必须自行查验(如：有效期、包装等)。肉类留样保存24 小时，其余规定食材食品留样保存一周。

(2) 配送人员应具备有效的健康合格证明，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好记录。

(3) 提供食材/品的正规票据、检疫（或检测）报告、相关许可证等。

(4) 自行承担所配送食材/品的安全责任。若发生食品安全责任事故，由投标人承担相关民事责任和法律责任。

(以上每项须提供承诺函，格式自拟)

4.4 投标人必须承诺：配送须无条件接受配送对象的工作日和临时配送需求，并在指定时间内完成，拒绝或未按时完成的采购人可以

决定取消配送资格。（单独提供承诺函，格式自拟）

4.5 投标人必须承诺：采购种类、数量以采购人通知为准；如食材种类不能满足采购人需求的，须至少提前 24 小时告知采购人，并提供不少于 3 种可替换食材解决方案供采购人选择，经采购人确认后方可配送。（单独提供承诺函，格式自拟）

4.6 食材管理要求：

建立出入库台账。投标人对所供产品的食品安全负责，建立 24 小时监控体系，大米、菜籽油必须粘贴印有投标人详细信息的封条。所有配送产品在配送前，由投标人自行查验。所有产品进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。

4.7 环境场所要求：

（1）投标人须严格执行《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国有关餐饮、食品的卫生制度。

（2）投标人具有食品经营、加工、储存、配送、检测场所或租赁的仓储库房，配备专用配送车辆，承诺能按时、按需运送货

物并保证所配送产品的质量、卫生和安全。

4.8 检测报告要求：

(1) 日常检测报告：预包装食品须提供一年一次的具有国家认可的第三方检测机构出具的检测报告，供货品类 5% 的数量，每批次配送须提供出厂检测报告；非预包装食品须提供每批次检验报告，采购人将不定期进行抽检。

(2) 具有国家认可的第三方检测机构出具的农产品有害物质检测报告：每年提供一次，供货品类 5% 的数量，检测项目包括但不限于重金属、农药残留、兽药残留、挥发性盐基氮、呕吐毒素。（每次的检测项目，由采购人提前告知）

(3) 投标人应承诺如中标后接受并参与采购人的不定期第三方（如市场监管部门）抽检且认可抽检结果。

（以上每项须提供承诺函，格式自拟）

4.9 人员配置要求（单独提供承诺函，格式自拟）：

(1) 签订合同前提供拟派人员清单并附

正反两面有效的身份证复印件；

(2) 签订合同前向采购人提供拟派配送人员健康证。

4.10 服务要求及采购验收标准

4.10.1 总体要求：

本项目服务期限内，所有投标人配送的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》、国家相关标准、强制性规定要求及国家、当地最新卫生、食品部门颁发的相关标准。并在配送时按要求提供产品所涉及的有效的《食品生产许可证》《食品经营许可证》、经年检的《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》等国家强制规定材料，配送的蔬菜肉类需具有追踪溯源标识或记录记载，并可实现追踪溯源。投标人所配送产品达到相关食品卫生安全规定，服务期限内国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所配送产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。

4.10.2 食材安全要求：

(1) 保证按照采购人的要求，按质、按量、及时供货，需冷藏运输的货物运输过程采

			<p>用冷藏设备，确保食品安全。</p> <p>(2) 保证急用餐饮原材料的供应，急用材料 1 小时内配送到位，并有专人负责。</p> <p>(3) 保证货物配送人员统一着装，干净、整洁，佩戴供货商工作牌或证明身份的证件。</p> <p>(4) 保证按时向采购人提供食品原材料检验报告等索证材料。</p> <p>(5) 保证自觉遵守和服从四川省盐业学校相关规定。</p> <p>(6) 保证根据学校教育规律，在寒暑假等假期内，以及在发生诸如货源紧张、物价突涨时顾全大局，确保供应，保障学校稳定。</p> <p>(7) 保证所供货物质量安全、卫生、无毒、无害，若有国家强制认证要求的，保证提供相应认证证书，保证不出现假冒伪劣产品。</p> <p>(单独提供承诺函，格式自拟)</p> <p>(8) 所有需要包装的食材，其包装材料均须符合食品包装容器和包装材料应有食品安全标准或要求，并带有标签。标志、标签应符合国家相关最新标准及食品安全法规的相关规定。包装计量食品应符合国家质检总局最</p>
--	--	--	--

新《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

(9) 投标人必须承诺：若发生因食材引发的食品安全事故，由投标人承担全部责任。

(单独提供承诺函，格式自拟)

4.10.3 食材品质要求及验收标准：

(1) 按采购人要求配送无病变、无霉变、无质变、在质保期内的质量合格食材，种类、数量以采购人通知为准；如食材种类不能满足采购人需求的，须至少提前 24 小时告知采购人，并提供不少于 3 种可替换食材解决方案供采购人选择，经采购人确认后方可配送。**(单独提供承诺函，格式自拟)**

(2) 采用的配送交通工具应保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。**(单独提供承诺函，格式自拟)**

(3) 投标人须按要求配置“配送专用车”，并按采购人规定的时间，运送到指定的地点，且配送、税费等一切环节费用由投标人自行承担。

(4) 运输工具、配送人员、包装材料和

货物运输途中的防护措施必须符合相关规定和要求。

(5) 所有运输工具及包装材料（盛装容器）必须符合采购人的要求。

(6) 采购验收标准：

名称	验收标准（附相关动物检疫报告或检测报告）		备注
蔬菜	小白菜	优等质量形态：梗白色、较嫩较短，叶子淡绿色，整棵菜水分充足，无根。	观感好、新鲜，不低于采购人自采商品质量，符合国标 GB2763-2021 要求或国家最新标准。
		劣质质量形态：有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，腐烂、压伤，散水太多。	
青菜	青菜	优等质量形态：梗白色或浅绿色，较嫩，叶子深绿色，整棵菜水分充足，无根。	
		劣质质量形态：有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，腐烂、压伤，散水太多。	
油菜	油菜	优等质量形态：梗短粗、呈淡绿色或白色，叶子厚、肥大，主茎无花蕾，水分充足。	
		劣质质量形态：有黄叶、枯萎、虫蛀洞或小虫，有花蕾、腐烂、压伤，散水太多。	
韭菜	韭菜	优等质量形态：叶较宽、挺直，翠绿色，根部洁白，软嫩且有韭香味，根株均匀，长 20 厘米以内。	
		劣质质量形态：有泥土，黄叶或叶上有斑、枯萎、干尖、腐烂。	

				韭黄	<p>优等质量形态：叶肥挺、稍弯曲、色泽淡黄，香味浓郁，长 20 厘米以内。</p> <p>劣质质量形态：有泥土，叶黄色、干软，有断裂、腐烂。</p>
				青芹	<p>优等质量形态：别名旱芹，叶翠绿，无主茎、分支少，根细，茎挺直、脆，芹香味浓，水分充足，长约 30 厘米。</p> <p>劣质质量形态：有泥土，黄叶、烂叶、干叶，根粗、分支多，茎老帮、弯曲、空心，有锈斑、黄斑、断裂、腐烂。</p>
				白芹	<p>优等质量形态：叶嫩绿或黄绿，茎、根部呈白色，茎细软、中间空、水分充足，有清香味，长约 30 厘米。</p> <p>劣质质量形态：有泥土、烂叶、黄叶，根茎变黄、有锈斑、黄斑、断裂、杂草。</p>
				西芹	<p>优等质量形态：叶茎宽厚、颜色深绿，新鲜肥嫩，爽口无渣。</p> <p>劣质质量形态：有黄叶、梗伤、水锈、腐烂、断裂、枯萎。</p>
				菠菜	<p>优等质量形态：颜色碧绿、鲜嫩，叶子大、挺直，根桃红、无主茎且叶柄无红色，棵株适当。</p> <p>劣质质量形态：无泥土，不带穗、不抽薹无黄叶、枯叶、干尖，无腐烂、虫眼、断裂。</p>
				生菜	<p>优等质量形态：颜色鲜艳</p>

				淡绿，叶子水分充足、脆嫩薄、可竖起，棵株挺直。
				劣质质量形态：叶子发黄、有褐色边或褐斑，干软，有烂根、脱叶。
			空心菜	优等质量形态：叶薄小翠绿，有光泽，棵株挺直，梗细嫩脆、淡绿色、易折断，棵株约 15 厘米。
				劣质质量形态：叶子大、黄叶、烂叶或叶斑，有花蕾、虫洞、腐烂，棵株软，梗粗老、节上有白色的支头。
			油麦菜	优等质量形态：叶淡绿、肥厚、嫩脆，无主茎，叶株挺直、水分充足，根部的切面嫩绿色，稍有苦涩味。
				劣质质量形态：黄叶、烂叶、有叶斑，有主茎，干软。
			芥菜	优等质量形态：叶大而薄、深绿色，柄嫩绿脆，无主茎，叶株挺直、水分充足。
				劣质质量形态：黄叶、黄叶边，有虫，干软。
			苋菜	主要有红、绿两种苋菜，叶为绿色或红色，叶大薄软、有光泽，茎细短、光滑嫩脆，棵株挺直、水分充足。
			（汉菜）	劣质质量形态：有黄叶、叶背有白点，有虫，枯萎，有籽，茎粗老。
			菜心	优等质量形态：颜色碧绿、梗脆嫩，掐之易断，有花蕾或无花蕾，棵株挺直、水分充足。
				劣质质量形态：有叶斑、

				虫洞, 枯萎, 梗粗老, 或开花过多等
			小葱	<p>优等质量形态: 叶翠绿、饱满充气、均匀细长, 鳞茎洁白、挺直, 香味浓郁, 长 15—30 厘米。</p> <p>劣质质量形态: 有黄叶、烂叶、干尖、叶斑, 有毛根、泥土, 枯萎, 茎弯曲或浸水过多。</p>
			蒜苗	<p>优等质量形态: 叶翠绿、薄嫩、挺直、蒜茎洁白, 水分充分, 外表无水。</p> <p>劣质质量形态: 有黄叶, 干尖、烂梢、有根、泥土。</p>
			香菜	<p>优等质量形态: 翠嫩、挺直、根部无泥, 香气重, 水分充足。</p> <p>劣质质量形态: 有黄叶、腐烂、泥土、发蔫。</p>
			青椒	<p>优等质量形态: 长形或萝卜状, 颜色碧绿、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性, 肉层中等。</p> <p>劣质质量形态: 有辣味腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、凹陷, 有泥土。</p>
			灯笼椒	<p>优等质量形态: 柿形或灯笼状, 较大, 颜色碧绿、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性, 肉厚少籽, 味道香甜。</p> <p>劣质质量形态: 腐烂、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、压伤, 划痕。</p>
			条椒	<p>优等质量形态: 细长圆锥状, 颜色黄绿或碧绿、有光泽、表面光滑, 饱满有一定硬度和弹性, 肉薄籽</p>

				多，辣味重。
				劣质质量形态：腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、划痕。
			红椒	<p>优等质量形态：颜色红艳、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度和弹性，形状、肉层、味道依品种不同而有别。</p> <p>劣质质量形态：腐烂、干尖、表面无光泽、有皱纹、断裂、干软、划痕、颜色部分红。</p>
			番茄	<p>优等质量形态：颜色大红、粉红或黄色，光泽亮艳，个大圆整，饱满有弹性，至少八成熟，肉厚籽少、味甜中带酸。</p> <p>劣质质量形态：腐烂、压伤、过软或较硬，表皮有斑点或破裂，畸形果。</p>
			大白菜	<p>优等质量形态：外叶淡绿色、奶黄色、帮白、内叶乳白色，叶新鲜光泽，棵株大、完整、包心坚实紧密，根部断面洁白完整。</p> <p>劣质质量形态：空心、烂心、压伤、冻伤、虫蛀、萎焉，雨淋水浸、裂缝，老帮黄叶、外叶萎焉，包心松，有泥土。</p>
			大葱	<p>优等质量形态：葱叶为管状、浅绿色，葱白长、紧实、挺直、无根、长约 50 厘米。</p> <p>劣质质量形态：分葱、花皮，枯萎、霉喷黄叶，有泥土，葱白松空，弯曲。</p>
			茄子	优等质量形态：色正（紫、青、白）形正（棒形、卵

				形、灯泡形)，表面光滑有色泽，有弹性不软，皮薄肉嫩籽少，个体均匀。
				劣质质量形态：表皮有皱，压伤、虫蛀、烂斑、籽肉分离，太软。
			莴笋	<p>优等质量形态：笋形粗壮、条直、均匀、叶绿色、茎皮光泽、绿或淡绿色，断面碧绿，嫩叶少。</p> <p>劣质质量形态：压伤、裂纹、水锈斑，空心、厚皮、黄叶、毛根、有泥土，有花蕾。</p>
			蒜苔	<p>优等质量形态：颜色深绿，梗细滑、有光泽、挺直，鲜嫩，指甲掐之易断。</p> <p>劣质质量形态：颜色黄绿，梗粗，表面有皱纹、老掐之不断，薹尖干黄。</p>
			花菜	<p>优等质量形态：花蕾颜色洁白或乳白、细密紧实不散，球形完整、表面湿润，花梗乳白或淡绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短，断面洁白。</p> <p>劣质质量形态：花蕾发黄、有黑斑及污点、粗而松、表面发干，压伤、虫害，主茎长。</p>
			西兰花	<p>优等质量形态：花蕾颜色深绿、细密紧实不散，球形完整、表面有白霜，花梗深绿、紧凑，外叶绿色且少，主茎短。</p> <p>劣质质量形态：花蕾有烂斑、污点、粗而松、表面发干，压伤、刀伤、虫害，主茎长。</p>
			黄瓜	优等质量形态：颜色青绿，

				瓜身条直均匀，瓜把小，顶花带刺，有白霜，或光泽，肉脆甜、瓢小子少。	
				劣质质量形态：颜色黄，皮皱，有大肚或瘦尖、弯曲，有压伤，腐烂、断裂，肉白或有空心。	
			冬瓜	<p>优等质量形态：皮青翠、有白霜，肉洁白、厚嫩、紧密，膛小，有一定硬度。</p> <p>劣质质量形态：压伤、烂斑、较软，肉有空隙、水分少，发糠</p>	
			丝瓜	<p>优等质量形态：有棱和无棱两种，皮颜色翠绿、薄嫩，有白霜、条直均匀、细长挺直，易断无弹性，肉洁白软嫩、细小。</p> <p>劣质质量形态：颜色泛黄、皮粗糙，弯曲、不均，伤疤、烂斑黄斑，较软有弹性，肉松软或空。</p>	
			苦瓜	<p>优等质量形态：颜色淡绿色有光泽，凸处明显，条直均匀，有一定硬度，瓢黄白，子小，味苦。</p> <p>劣质质量形态：腐烂、压伤、刀伤、磨损、有虫洞、斑点，颜色发黄，甚至发红，瓜身软。</p>	
			南瓜	<p>优等质量形态：颜色金黄色或橙红色，瓜形周正，肉金黄、紧密、粉甜，表面硬实。</p> <p>劣质质量形态：斑疤，破裂、虫洞、烂斑、软烂、畸形。</p>	
			大黄瓜	优等质量形态：颜色淡绿色、有光泽，表面光滑平整、有白色绒毛，有一硬	

				度、无弹性，皮薄肉洁白鲜嫩。
				劣质质量形态：瓜形周正。断裂、划伤、软烂、干皱、畸形、颜色发黄。
			佛手瓜	<p>优等质量形态：颜色浅绿色，佛手形状，有一定硬度，皮脆，肉晶莹透明，瓜形正。</p> <p>劣质质量形态：表皮擦伤、烂斑、干皱。</p>
			豇豆	<p>优等质量形态：颜色淡绿、有光泽，豆荚细长、均匀、挺直、饱满，有花蒂，有弹性，折之易断。</p> <p>劣质质量形态：虫洞、黄斑、烂斑，粗细不均，豆荚松软、有空，折之不断、筋丝较韧。</p>
			毛豆	<p>优等质量形态：颜色青绿、表面有黄色的绒毛，豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色、完整，有清香。</p> <p>劣质质量形态：受潮、虫蛀、软烂，颜色发黄发黑，豆粒小而瘪，有异味。</p>
			青豆	<p>优等质量形态：颜色青绿单一、有光泽，豆粒大、均匀完整，较嫩。</p> <p>劣质质量形态：颜色杂、大小不均匀，碎粒、烂粒、霉粒、杂质。</p>
			四季豆	<p>优等质量形态：颜色青绿、表面有细绒毛，豆荚红长均匀、水分充足、饱满，有韧性、能弯曲，指甲掐后有痕，断之容易。</p> <p>劣质质量形态：有虫洞、斑点水锈腐烂萎蔫，纤维明显、筋丝粗韧、豆荚粗</p>

				壮，难弯曲。	
			荷兰豆	优等质量形态：豆芽嫩绿有光泽，豆荚挺直，折之易断，筋丝不明显，豆粒小而无。	
				劣质质量形态：枯萎，颜色黄绿色，筋丝明显，折之不断。	
			土豆	优等质量形态：颜色为淡黄色或奶白色，个大形正、大小整齐，表皮光滑，体硬不软、饱满。	
				劣质质量形态：发芽、青斑、萎蔫、腐烂，坑眼多，有毛根、泥土、糙皮。	
			洋葱	优等质量形态：鳞片颜色粉白或紫白、鳞片肥厚、完整无损、抱合紧密，球茎干度适中，有一定的硬度。	
				劣质质量形态：腐烂、干枯、过软、裂开、发芽、发乌、有泥土。	
			红薯	优等质量形态：颜色粉红或淡黄色，依品种而定。个大形正、大小整齐，表皮无伤，体硬不软、饱满。	
				劣质质量形态：腐烂、破皮、坑眼多、畸形、泥土多、发软等	
			生姜	优等质量形态：颜色淡黄，表皮完整，姜体硬脆、肥大，有辛香味。	
				劣质质量形态：烂斑、干硬、碰伤、毛根、泥土。	
			蒜头	优等质量形态：颜色白色或紫色，蒜皮干燥，蒜瓣结实不散，有硬度。	
				劣质质量形态：发芽、散	

				瓣、烂瓣、瘪瓣、虫孔、须根。
胡萝卜	优等质量形态：颜色红色或橘黄色，表面光滑、条直匀称、粗壮、硬实不软，肉质甜脆、中心柱细小。			
	劣质质量形态：糠心、裂开、刀伤、泥土多，局部腐烂。			
青萝卜	优等质量形态：颜色青绿、皮薄且较细，肉质紧密、形体完整，水分大，分量重。			
	劣质质量形态：糠心、裂开、刀伤、泥土多，局部腐烂。			
白萝卜	优等质量形态：颜色为洁白光滑、细腻，形体完整、分量重，底部切面洁白，水分大，肉嫩脆，味甜适中。			
	劣质质量形态：糠心、花心、灰心，断裂、压伤、虫洞，毛根、糙皮、泥土多，表面有黄斑或褐斑。			
藕	优等质量形态：表皮颜色白中微黄，藕节肥大、无叉，水分充足，肉洁白、脆嫩，藕节一般为3-4节。			
	劣质质量形态：有外伤、断裂、褐色斑、干萎，颜色发黄。			
茭白	优等质量形态：叶颜色青绿、完整，茎粗壮、肉肥厚较嫩、颜色洁白或淡黄色，折之易断。			
	劣质质量形态：茎肉颜色青绿、有斑、纹细且空，有刀伤或虫洞。			
冬笋	优等质量形态：笋壳淡黄			

					<p>色、有光泽、完整清洁，壳肉紧贴、饱满，肉质洁白较嫩，根小。</p> <p>劣质质量形态：冰冻、霉烂、风干、刀伤，壳皮卷曲、离肉、有黑斑，根大、肉老。</p>	
2	★	商务要求		竹笋	<p>优等质量形态：笋壳颜色淡黄色、光泽，笋体粗壮、充实、饱满，笋肉洁白脆嫩、水分多。</p> <p>劣质质量形态：断裂、黑斑、烂斑，笋壳干曲、壳肉有空隙，笋根变黑、肉变色。</p>	<p>注：1、配送食材必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。所列产品标准 如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。</p> <p>2、产品生产（包括原料采购、加工、运输、贮存等）应满足相应产品的特殊要求。</p> <p>3、如学校采购食材中，有未明确验收标准，则按照国家相关规定验收。</p> <p>4、投标人保证严格遵守学校对物资采购的索证要求，物资保管员首先要展开对随货同行产品合格检验报告等资质材料验收，物资（商品）无检验报告的不得验收入库，对未达要求的不合格商品，一律及时退换；</p>
						<p>1、合同签订：中标通知书发出之日起 30 日内。</p> <p>2、交货时间：采购人发出采购需求后，供应商需在采购人要求的送达时限内送达采购人指定地点。</p> <p>3、政策条款：根据财库〔2021〕19 号《财政部农业农村部国家乡村振兴局关于运用政</p>

府采购政策支持乡村振兴的通知》，应当按照不低于 10%的比例预留年度食堂食材采购份额，通过脱贫地区农副产品网络销售平台（原贫困地区农副产品网络销售平台）采购脱贫地区农副产品。（网址：www.fupin832.com）

4、付款方式：货款采取月结方式并通过银行转账支付。货款结算周期为一个月一次（每月第一天至月末最后一天），每月 1—5 日为对账日，对上一个月货款（采购食材实际付款价格=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比列），基准价以学校最终确定的价格为准），对账无误后开具正式发票，如符合综合考核要求，且无违约行为，原则上在收到发票后 10 个工作日内支付上一个月货款，遇节假日或特殊情况顺延。

5、基准价格的确定：

5.1 基准价的参考来源（基准价包含产品本身价格、运费、税费等一切费用）。

5.2 基准价的确定（基准价最终由采购人确定）：

①以自贡市教体局网站发布的 33 所学校

均价为基准价；

②当无自贡市教体局发布的均价时，以自贡市发展和改革委员会最新指导价格为基准价

③当无自贡市发展和改革委员会最新指导价格时，以市场询价情况确定食材基准价：自贡市区农贸市场或超市（以采购人指定的农贸市场或超市为准）的询价或自采价。再结合当期供货商竞价下浮率或中标人投标下浮率计算配送价。

注：每月底供货商参与询价，若不能参与应认可采购方询价。若在定价后市场价格涨幅超过 10%，由投标人提出申请，经采购人相关部门核实后，重新询价和定价。若下降幅度超过 10%，投标人也应有义务告知采购人，经采购人相关部门核实后，重新询价和定价，也可以由采购人相关部门直接重新询价。投标人未经告知义务的，采购人有权取消其配送资格。

6、配送结算金额确定：

各包配送结算金额=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比例）×实际配送数量

7、违约责任及退出机制：

(1) 未按照合同约定的时间内送货（第 2 包采购人发起计划后，次日上午 6：30 送达采购人指定地点），并向投标人发出书面整改通知书，投标人应按采购人要求及时作出整改。

若投标人收到 3 次未按照合同约定的时间内送货书面整改通知书后，每次扣款金额为本批次供货总金额的 10%，在当月结算货款或履约保证金中扣除；若中标人不能接受最终供货价格的，视为放弃供货资格。出现上述行为，学校有权单方面解除合同。

(2) 投标人所供货物质量未达到验收标准的（如品名、品牌、规格、价格、数量、检验检疫报告等不符合要求），采购人可拒收所供货物，并向投标人发出书面整改通知书，投标人应按采购人要求及时作出整改。一切损失由投标人负责；由服务质量引起的投诉，学校有权单方面解除合同。

若投标人收到对同类商品 3 次书面整改通知书后，每次扣款金额为该类商品本批次供货总金额的 20%，在当月结算货款或履约保证金

中扣除；若中标人不能接受最终供货价格的，视为放弃供货资格。出现上述行为，学校有权单方面解除合同。

(3) 投标人的配送人员须统一着工作服，若工作服上无投标人名称则须佩戴工作牌，不符合着装要求的，第一次处罚 200 元、第二次 500 元、第三次 1000 元，从第四次开始，在原次数处罚金额的基础上增加 1000 元，从当月结算货款或履约保证金中扣除。

(4) 因投标人的原因出现质量问题而引发食品安全事故，学校有权解除合同，强制取消投标人供货资格；同时扣除投标人全部履约保证金，并由投标人承担一切相关经济责任和法律责任。

(5) 食品监督管理部门（自贡市食品药品监督管理局）对投标人所供货物进行质量抽检存在不合格的，若对采购人进行处罚或没收货物，其发生的所有费用均由该投标人全额承担，采购人保留对投标人进一步处罚的权利。

(6) 投标人承诺在供货期间，因投标人的原因造成食物中毒或给采购人造成严重影响的，并产生相应后果，投标人须承担一切经

济和法律责任。

(7) 投标人在供货期间未出现上述违约责任的，履约合同结束后全额无息退还履约保证金，如果投标人在供货期间出现违约责任导致履约保证金被扣除的，履约合同结束后无息退还剩余履约保证金。每包履约保证金20000.00元(大写：贰万元整)。

(8) 乡村振兴或扶贫采购要求：采购人按照国家和上级部门的要求，由采购人具体落实，各包投标人应予支持，并对此无异议。

(9) 政策性物资投放：采购人按照上级部门的政策要求执行，各包投标人应予支持，并对此无异议。

(10) 合同执行过程中，中标人若未按时按量将物资送到采购人指定的地点，采购人为了保证生产所需在市场采购同等级物资的货款由中标人承担，在当月结算货款或履约保证金中扣除，学校有权因此解除合同。

(11) 学校未按合同规定及时与中标人对账并按时支付货款，中标人有权解除合同，放弃配送资格，不承担违约责任。

			<p>(12) 因中标人的原因出现质量问题而引发食品安全事故，学校有权解除合同，强制取消中标人配送资格；同时扣除中标人全部履约保证金，并由中标人承担一切相关经济责任和法律责任。（单独提供承诺函，格式自拟）</p> <p>(13) 配送过程中，若发现企业有违规行为和隐瞒从 2021 年 1 月 1 日起至今的违法经营活动及食品质量安全事故等不良记录，学校有权解除合同，强制中标人退出配送资格，扣除中标人全部履约保证金。</p> <p>(14) 在合同履行过程中，由于中标人的资质被相关主管部门取缔，本合同将自动解除，采购人有权扣除中标人全部履约保证金。</p> <p>(15) 当食品监督管理部门对所配送的食品进行质量抽检出现不合格时，如对学校进行处罚或没收该批次物资，所有费用均由配送中标人全额承担。</p> <p>(16) 如在采购合同签订前采购人发现中标人有任一情况的虚假响应，则不予签订合同。</p> <p>(17) 如在合同履行中采购人发现中标人</p>
--	--	--	--

有任一情况的虚假响应，则立即终止合同；采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展采购活动。

8、投标人食材配送服务考核：

(1) 考核办法：考核实行百分制，按照考核标准每月末进行考核。每月考核成绩在 90 分以上（含 90 分），考核结果为优秀，足额拨付当月服务费用。90 分以下，每减少一分扣服务费 500 元。若考核成绩三个月得分在 80 分以下，采购人有权终止合同。

(2) 因食材原因引起就餐者出现轻度腹泻发热、食物中毒，或提供劣质/伪冒产品的，采购人有权直接终止合同，并追究投标人相应责任和经济赔偿。

(3) 投标人食材配送服务月考核表：

一级指标	分值	二级指标	分值	考核要素和评估内容及其标准	扣分
流程管理	25分	准时送货	6分	送货准时，每天所需食材一并送达（采购人临时	

						需求除 外) 6 分 (非 不可抗 力情况 下延误 一次扣 1分, 扣完为 止。发 现委托 其他人 或其他 车代送 不得 分)。		
					足斤足两	6分	蔬菜类 实收数 量与单 据上数 量误差 大于等 于1% 但小于 等于 2%, 2 分 (误 差范围 之外的 发现一 次扣 0.5 分, 以 此类 推, 扣 完为 止)。	
							肉类实 收数量 与单据 上数量 误差大 于等于 1%但小	

						<p>于等于2%，2分（误差范围之外的发现一次扣0.5分，以此类推，扣完为止）</p> <p>瓜果类实收数量与单据上数量误差大于等于2%但小于等于5%，2分（误差范围之外的发现一次扣0.5分，以此类推，扣完为止）。</p>		
					服务态度	4分	<p>工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明4分（运送人员</p>	

						野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣1分，扣完为止）。	
					单据清晰	1分	送货单（结算凭证）项目齐全，字迹清晰1分，否则不得分。
					人员管理	4分	如出现配送人员与竞争性磋商中响应的人员不相符，每发现一次扣1分，以此类推，扣完为止。
					车辆使用	4分	如出现配送车辆与招标文件中投标的车辆不相符，每发现一次扣1

						分，以此类推，扣完为止。	
			质量管理	60分	食材每日评分汇总50分(按各类食材验收标准每天打分)	50分	食材不新鲜有变质的、食材有异味的、食材被水浸泡后增重的、配送食材混杂有明显异物的、食材包装渗漏等每发现一处扣2分，以此类推，扣完为止。
					食材安全	10分	投标人未提供或未按采购人要求提供食材的进货凭证、合格证、每批次的质量检测报告，每次扣2

						分，以此类推，扣完为止。	
			科学管理	15分	结算精准	5分	送货单上食材价格、月底结算价格不得高于审核后的执行价格（一旦出现，本项不得分）。
					安全清洁	5分	操作场所、仓库、运输工具、储物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，按规定定期消毒并做好记载，仓库内无过期物品（抽查不符合要求的每次扣1分，以此类推扣完为

	标识																																																																											
1		<p style="text-align: center;">★1、服务清单</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">包号</th> <th style="width: 45%;">服务内容</th> <th style="width: 15%;">核价周期</th> <th style="width: 25%;">最低下浮率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">第三包</td> <td style="text-align: center;">干货、调味品、豆制品、面、米线、鸡蛋</td> <td style="text-align: center;">每月核价</td> <td style="text-align: center;">8%</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">★2、技术、服务要求</p> <p style="text-align: center;">干货、调味品、豆制品、鸡蛋、面、米线清单</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">序号</th> <th style="width: 60%;">品名</th> <th style="width: 30%;">计量单位</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">生抽</td><td style="text-align: center;">瓶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">老抽</td><td style="text-align: center;">瓶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">3</td><td style="text-align: center;">味极鲜</td><td style="text-align: center;">瓶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">4</td><td style="text-align: center;">晒醋</td><td style="text-align: center;">瓶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">5</td><td style="text-align: center;">晒醋</td><td style="text-align: center;">桶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">6</td><td style="text-align: center;">料酒</td><td style="text-align: center;">瓶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">7</td><td style="text-align: center;">料酒</td><td style="text-align: center;">瓶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">8</td><td style="text-align: center;">干锅酱</td><td style="text-align: center;">瓶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">9</td><td style="text-align: center;">蚝油</td><td style="text-align: center;">瓶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">10</td><td style="text-align: center;">芝麻油</td><td style="text-align: center;">瓶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">11</td><td style="text-align: center;">芝麻油</td><td style="text-align: center;">瓶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">12</td><td style="text-align: center;">白醋</td><td style="text-align: center;">瓶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">13</td><td style="text-align: center;">花椒油</td><td style="text-align: center;">桶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">14</td><td style="text-align: center;">番茄酱</td><td style="text-align: center;">瓶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">风味豆豉</td><td style="text-align: center;">瓶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">16</td><td style="text-align: center;">白味腐乳</td><td style="text-align: center;">瓶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">17</td><td style="text-align: center;">红油腐乳</td><td style="text-align: center;">瓶</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">18</td><td style="text-align: center;">榨菜</td><td style="text-align: center;">袋</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">19</td><td style="text-align: center;">天然精制岩盐、井盐</td><td style="text-align: center;">袋</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">20</td><td style="text-align: center;">高活性干酵母</td><td style="text-align: center;">袋</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">21</td><td style="text-align: center;">十三香卤粉</td><td style="text-align: center;">盒</td></tr> </tbody> </table>	包号	服务内容	核价周期	最低下浮率	第三包	干货、调味品、豆制品、面、米线、鸡蛋	每月核价	8%	序号	品名	计量单位	1	生抽	瓶	2	老抽	瓶	3	味极鲜	瓶	4	晒醋	瓶	5	晒醋	桶	6	料酒	瓶	7	料酒	瓶	8	干锅酱	瓶	9	蚝油	瓶	10	芝麻油	瓶	11	芝麻油	瓶	12	白醋	瓶	13	花椒油	桶	14	番茄酱	瓶	15	风味豆豉	瓶	16	白味腐乳	瓶	17	红油腐乳	瓶	18	榨菜	袋	19	天然精制岩盐、井盐	袋	20	高活性干酵母	袋	21	十三香卤粉	盒
包号	服务内容	核价周期	最低下浮率																																																																									
第三包	干货、调味品、豆制品、面、米线、鸡蛋	每月核价	8%																																																																									
序号	品名	计量单位																																																																										
1	生抽	瓶																																																																										
2	老抽	瓶																																																																										
3	味极鲜	瓶																																																																										
4	晒醋	瓶																																																																										
5	晒醋	桶																																																																										
6	料酒	瓶																																																																										
7	料酒	瓶																																																																										
8	干锅酱	瓶																																																																										
9	蚝油	瓶																																																																										
10	芝麻油	瓶																																																																										
11	芝麻油	瓶																																																																										
12	白醋	瓶																																																																										
13	花椒油	桶																																																																										
14	番茄酱	瓶																																																																										
15	风味豆豉	瓶																																																																										
16	白味腐乳	瓶																																																																										
17	红油腐乳	瓶																																																																										
18	榨菜	袋																																																																										
19	天然精制岩盐、井盐	袋																																																																										
20	高活性干酵母	袋																																																																										
21	十三香卤粉	盒																																																																										

		22	蒸肉粉	散装
		23	花椒	散装
		24	花椒面	散装
		25	海椒面	散装
		26	八角	散装
		27	三萆	散装
		28	草果	散装
		29	孜然	散装
		30	香果	散装
		31	白扣	散装
		32	茴香	散装
		33	干木耳	散装
		34	干海椒	散装
		35	白糖	散装
		36	食用碱	散装
		37	豆皮	斤
		38	腐竹	散装
		39	香菇	散装
		40	桂皮	散装
		41	丁香	散装
		42	陈皮	散装
		43	米线	散装
		44	银耳	散装
		45	特级紫菜	散装
		46	大枣	散装
		47	苡仁	散装
		48	莲米	散装
		49	粉丝	散装
		50	粉皮	散装
		51	郫县豆瓣	瓶/散装
		52	红苕粉条	散装
		53	散装黄豆	散装
		54	绿豆	散装
		55	花生米	散装
		56	干豆瓣	散装

57	生玉米淀粉	包/散装
58	红苕粉	包
59	火锅底料	袋
60	鸡精	袋
61	鸡精	袋
62	味精	袋
63	味精	袋
64	嫩肉粉	桶
65	泡豇豆	件
66	泡酸萝卜	袋
67	泡酸菜	袋
68	泡姜	袋
69	泡椒	袋
70	泡椒末	件
71	野山椒	包
72	冰糖	散装
73	小苏打	瓶
74	醪糟	瓶
75	芽菜	包
76	老干妈	瓶
77	酒米	散装
78	橘红	散装
79	冬条	散装
80	枸杞	散装
81	红枣	散装
82	碎玉米	散装
83	水面	斤
84	抄手皮	斤
85	豆腐	块
86	豆腐干	1 × 6 × 12cm
87	鸡蛋	斤

★3. 配送物资相关要求:

(1) 副食品加工制成品类产品质量要求

		<p>①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，符合国家食品行业的标准。预包装类副食品制成品须有“QS”食品质量认证标志，不得有腐烂变质物品，符合食品卫生安全法要求。</p> <p>②包装无污物、无泄漏、无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉；色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，如油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体；封口平整、无破包、夹包、漏包、无污染。</p> <p>③袋装、瓶装佐料：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、保质期未过半。</p> <p>④合同期限内，如遇国家或地方政府政策性调整的，应从其调整。</p> <p>⑤所供预包装食品必须是获得有效《食品生产许可证》的企业生产。</p> <p>⑥符合《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB 2762-2022 及《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》GB 2761-2017 的规定。</p> <p>⑦食品原料的食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定，分等分级的质量指</p>
--	--	---

标不低于国家有关食品质量标准的中位数水平，如质量或规格等级划分为 1、2、3、4、5 或大（L）、中（M）、小（S）的，应选择 1、2 或大（L）、中（M）等级。食品原料的包装应完整、清洁、无破损，包装有关食品名称、生产日期、保质期限、质量等级、生产经营者等标识内容应与其内装物一致。

（2）散装佐料质量要求

优质的散装佐料应呈现自然的颜色，颗粒饱满且均匀。佐料应具有浓郁的自然香味，且无异味或腐败气味。佐料中应无明显杂质，如沙土、石子、金属碎片、玻璃、虫卵等。

（3）鲜鸡蛋产品质量要求

①安全指标符合 GB 2749-2015 的规定，感官指标不低于国家有关食品质量标准的二级指标要求，保证新鲜。

②必须具有检验检疫合格证明或“QS”食品质量认证标志，新鲜，不得有破损、腐烂变质，符合食品卫生安全法要求。

★4、配送总体要求：

4.1 所有产品均按采购人安排配送，应急配送要求应在 1 小时内予以送达。所有产品配

送符合产品加工运输的国家标准，并实行专车专人定点配送，按规定送到采购人指定的库房，并按存放要求堆放整齐。若人车情况有变更，投标人应提前与采购人衔接，做好培训并接受采购人管理。

4.2 投标人需自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。投标人应按采购人计划，及时保质保量配送，保障采购人食堂正常运行；按合同要求提供优质、新鲜、无感观异常的食材；保证食材和运输安全，并向采购人提供相关检测部门出具的农药残留检测报告；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。

4.3 投标人需做好严格配送的食材/品安全保障工作：

(1) 所有配送食材食品在配送前必须自行查验(如：有效期、包装等)。肉类留样保存24小时，其余规定食材食品留样保存一周。

(2) 配送人员应具备有效的健康合格证明，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好记录。

(3) 提供食材/品的正规票据、检疫（或

检测) 报告、相关许可证等。

(4) 自行承担所配送食材/品的安全责任。若发生食品安全责任事故, 由投标人承担相关民事责任和法律责任。

(以上每项须提供承诺函, 格式自拟)

4.4 投标人必须承诺: 配送须无条件接受配送对象的工作日和临时配送需求, 并在指定时间内完成, 拒绝或未按时完成的采购人可以决定取消配送资格。**(单独提供承诺函, 格式自拟)**

4.5 投标人必须承诺: 采购种类、数量以采购人通知为准; 如食材种类不能满足采购人需求的, 须至少提前 24 小时告知采购人, 并提供不少于 3 种可替换食材解决方案供采购人选择, 经采购人确认后方可配送。**(单独提供承诺函, 格式自拟)**

4.6 食材管理要求:

建立出入库台账。投标人对所供产品的食品安全负责, 建立 24 小时监控体系, 大米、菜籽油必须粘贴印有投标人详细信息的封条。所有配送产品在配送前, 由投标人自行查验。所有产品进行入库登记备案, 在出

库前再次检查产品的有效期、包装等。

4.7 环境场所要求：

(1) 投标人须严格执行《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国有关餐饮、食品的卫生制度。

(2) 投标人具有食品经营、加工、储存、配送、检测场所或租赁的仓储库房，配备专用配送车辆，承诺能按时、按需运送货物并保证所配送产品的质量、卫生和安全。

4.8 检测报告要求：

(1) 日常检测报告：预包装食品须提供一年一次的具有国家认可的第三方检测机构出具的检测报告，供货品类 5%的数量，每批次配送须提供出厂检测报告；非预包装食品须提供每批次检验报告，采购人将不定期进行抽检。

(2) 具有国家认可的第三方检测机构出具的农产品有害物质检测报告：每年提供一次，供货品类 5%的数量，检测项目包括但不限于重金属、农药残留、兽药残留、挥发性盐基氮、呕吐毒素。（每次的检测项目，

由采购人提前告知)

(3) 投标人应承诺如中标后接受并参与采购人的不定期第三方(如市场监管部门)抽检且认可抽检结果。

(以上每项须提供承诺函,格式自拟)

4.9 人员配置要求(单独提供承诺函,格式自拟):

(1) 签订合同前提供拟派人员清单并附正反两面有效的身份证复印件;

(2) 签订合同前向采购人提供拟派配送人员健康证。

4.10 服务要求及采购验收标准

4.10.1 总体要求:

本项目服务期限内,所有投标人配送的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》、国家相关标准、强制性规定要求及国家、当地最新卫生、食品部门颁发的相关标准。并在配送时按要求提供产品所涉及的有效的《食品生产许可证》《食品经营许可证》、经年检的《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》等国家强制规定材料,配送的蔬菜肉类需具有追

追溯源标识或记录记载，并可实现追踪溯源。
投标人所配送产品达到相关食品卫生安全规定，服务期限内国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所配送产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。

4.10.2 食材安全要求：

(1) 保证按照采购人的要求，按质、按量、及时供货，需冷藏运输的货物运输过程采用冷藏设备，确保食品安全。

(2) 保证急用餐饮原材料的供应，急用材料 1 小时内配送到位，并有专人负责。

(3) 保证货物配送人员统一着装，干净、整洁，佩戴供货商工作牌或证明身份的证件。

(4) 保证按时向采购人提供食品原材料检验报告等索证材料。

(5) 保证自觉遵守和服从四川省盐业学校相关规定。

(6) 保证根据学校教育规律，在寒暑假等假期内，以及在发生诸如货源紧张、物价突涨时顾全大局，确保供应，保障学校稳定。

(7) 保证所供货物质量安全、卫生、无

毒、无害，若有国家强制认证要求的，保证提供相应认证证书，保证不出现假冒伪劣产品。

(单独提供承诺函，格式自拟)

(8) 所有需要包装的食材，其包装材料均须符合食品包装容器和包装材料应有食品安全标准或要求，并带有标签。标志、标签应符合国家相关最新标准及食品安全法规的相关规定。包装计量食品应符合国家质检总局最新《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

(9) 投标人必须承诺：若发生因食材引发的食品安全事故，由投标人承担全部责任。

(单独提供承诺函，格式自拟)

4.10.3 食材品质要求及验收标准：

(1) 按采购人要求配送无病变、无霉变、无质变、在质保期内的质量合格食材，种类、数量以采购人通知为准；如食材种类不能满足采购人需求的，须至少提前 24 小时告知采购人，并提供不少于 3 种可替换食材解决方案供采购人选择，经采购人确认后方可配送。**(单独提供承诺函，格式自拟)**

(2) 采用的配送交通工具应保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。(单独提供承诺函，格式自拟)

(3) 投标人须按要求配置“配送专用车”，并按采购人规定的时间，运送到指定的地点，且配送、税费等一切环节费用由投标人自行承担。

(4) 运输工具、配送人员、包装材料和货物运输途中的防护措施必须符合相关规定和要求。

(5) 所有运输工具及包装材料(盛装容器)必须符合采购人的要求。

(6) 采购验收标准:

名称	验收标准(附相关动物检疫报告或检测报告)		备注
干货	干海带	呈不规则片状，大小大致均匀，无霉变，沙粒少，无异物。	观感好、质量稳定。提供产品合格检验报告。
	干香菇	颜色呈灰褐色，菇形完整，大小均匀，有其特有的香味，无异物。	
	细耳子	天然生成，深黑色，干燥，无杂质，无霉烂。	
	粉丝	包装完整，粉条粗细均匀，无疙瘩，无异味。	
	粉条	包装完整，粉条粗细均匀，无疙瘩，无异味。	
	宽粉	包装完整，粉条粗细均匀，无疙瘩，无异味。	

			鲜面条	无异味，无霉变。
			长红薯粉条	包装完整，粉条粗细均匀，无疙瘩，无异味。
			粗米线	包装完整，粉条粗细均匀，无疙瘩，无异味。
			豆腐筋	包装完整，无杂质，无异味，无虫。
			大头菜丝	包装无破损，有合格证，内部无杂质，无沙粒。
			大头菜颗	包装无破损，有合格证，内部无杂质，无沙粒。
			笋丝	粗细均匀，形态完整，有其特有的味道，无杂质，无霉变。
			大耳子	深黑色，干燥，无杂质，无霉烂。
			鱼作料	注意包装上的生产日期、保质期、生产场地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。
			海椒面	颜色为鲜红色，颗粒均匀，无杂质，无霉变，有其特有的辛辣味。
			豌豆	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
			绿豆	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
			酒米	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
			酒米粉	包装无破损，有合格证，内部无杂质，粉末均匀。
			玉米粒	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
			八宝粥米	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
			叶儿	包装无破损，有合格证，内部

			粳粉	无杂质，粉末均匀。
			料酒	注意包装上的生产日期、保质期、生产场地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。
			豆腐丝	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
			豆腐乳	注意包装上的生产日期、保质期、生产场地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。
			蒸肉粉	注意包装上的生产日期、保质期、生产场地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。
			老鸭汤	注意包装上的生产日期、保质期、生产场地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。
			香油	注意包装上的生产日期、保质期、生产场地、规格等，随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。
			绿豆皮	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
			海白菜	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
			素肚丝	包装无破损，有合格证，内部无杂质。
			土豆粉	包装无破损，有合格证，内部无杂质，粉末均匀。
			油果子粉	包装无破损，有合格证，内部无杂质，粉末均匀。
			花椒	颗粒均匀，干爽，无杂质，无受潮、霉变，香味纯正。
			大料	干爽，无杂质，无受潮、霉变，香味纯正。
			八角	干爽，无杂质，无受潮、霉变，

				香味纯正。	
			香料	干爽,无杂质,无受潮、霉变,香味纯正。	
			香料面	干爽,无杂质,无受潮、霉变,香味纯正,粉末均匀。	
			锅巴	注意包装上的生产日期、保质期、生产场地、规格等,随机抽取其中一件看是否与包装上的规格相一致。	
			醪糟	颜色为乳白色或微黄色,微甜纯正,有酒香气,饭粒较完整,甜白酒汁适中、有透明感,无杂质。	
			去皮芝麻	颗粒饱满,无虫害,无霉变,无杂质。	
			小米辣海椒面	颜色为鲜红色,颗粒均匀,无杂质,无霉变,有其特有的辛辣味。	
			海带丝	颜色为绿色,粗细均匀,无杂质。	
			海椒节	具有正常的固有色泽、气味,无异味,无霉变椒,无虫蛀椒,无杂质;每节大小均匀。	
			白糖	晶粒均匀,干燥松散,颜色洁白,无异物,无异味,无杂质。	
			花生米	当年出产,颗粒饱满,个体完整,大小均匀,无霉变粒,无异色粒,无异味,无杂质异物。	
			干海椒	具有正常的固有色泽、气味,无异味,无霉变椒,无虫蛀椒,无杂质异物。	
			鲜鸡蛋	①必须具有检验检疫合格证明或“QS”食品质量认证标志,新鲜,不得有破损、腐烂变质,符合食品卫生安全法要求。 ②色泽:具有禽蛋固有的色泽;组织形态:蛋壳清洁、无破裂、打开后蛋壳凸起、完整、有韧性,蛋白澄清透明,稀稠	

			<p>分明；气味：具有产品固有的 气味，无异味；杂质：无杂质。</p> <p>注：1、配送食材必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。所列产品标准 如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。 2、产品生产（包括原料采购、加工、运输、贮存等）应满足相应产品的特殊要求。 3、如学校采购食材中，有未明确验收标准，则按照国家相关规定验收。 4、投标人保证严格遵守学校对物资采购的索证要求，物资保管员首先要展开对随货同行产品合格检验报告等资质材料验收，物资（商品）无检验报告的不得验收入库，对未达要求的不合格商品，一律及时退换； 5、以上货物均应在有效食用期内。</p>
2	★	商务要求	<p>1、合同签订：中标通知书发出之日起 30 日内。</p> <p>2、交货时间：采购人发出采购需求后，供应商需在采购人要求的送达时限内送达采购人指定地点。。</p> <p>3、政策条款：根据财库〔2021〕19 号《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》，应当按照不低于 10%的比例预留年度食堂食材采购份额，通过脱贫地区农副产品网络销售平台（原贫困地区农副产品网络销售平台）采购脱贫地区农副产品。（网址：www.fupin832.com）</p> <p>4、付款方式：货款采取月结方式并通过</p>

银行转账支付。货款结算周期为一个月一次（每月第一天至月末最后一天），每月 1—5 日为对账日，核对上一个月货款（采购食材实际付款价格=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比列），基准价以学校最终确定的价格为准），对账无误后开具正式发票，如符合综合考核要求，且无违约行为，原则上在收到发票后 10 个工作日内支付上一个月货款，遇节假日或特殊情况顺延。

5、基准价格的确定：

5.1 基准价的参考来源（基准价包含产品本身价格、运费、税费等一切费用）。

5.2 基准价的确定（基准价最终由采购人确定）：

①以自贡市教体局网站发布的 33 所学校均价为基准价；

②当无自贡市教体局发布的均价时，以自贡市发展和改革委员会最新指导价格为基准价

③当无自贡市发展和改革委员会最新指导价格时，以市场询价情况确定食材基准价：

自贡市区农贸市场或超市（以采购人指定的农贸市场或超市为准）的询价或自采价。再结合当期供货商竞价下浮率或中标人投标下浮率计算配送价。

注：每月底供货商参与询价，若不能参与应认可采购方询价。若在定价后市场价格涨幅超过 10%，由投标人提出申请，经采购人相关部门核实后，重新询价和定价。若下降幅度超过 10%，投标人也应有义务告知采购人，经采购人相关部门核实后，重新询价和定价，也可以由采购人相关部门直接重新询价。投标人未经告知义务的，采购人有权取消其配送资格。

6、配送结算金额确定：

各包配送结算金额=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比例）×实际配送数量

7、违约责任及退出机制：

（1）未按照合同约定的时间内送货（第 3 包采购人发起计划后，次日上午 10：30 送达采购人指定地点），并向投标人发出书面整改通知书，投标人应按采购人要求及时作出整改。

若投标人收到 3 次未按照合同约定的时间内送货书面整改通知书后，每次扣款金额为本批次供货总金额的 10%，在当月结算货款或履约保证金中扣除；若中标人不能接受最终供货价格的，视为放弃供货资格。出现上述行为，学校有权单方面解除合同。

(2) 投标人所供货物质量未达到验收标准的（如品名、品牌、规格、价格、数量、检验检疫报告等不符合要求），采购人可拒收所供货物，并向投标人发出书面整改通知书，投标人应按采购人要求及时作出整改。一切损失由投标人负责；由服务质量引起的投诉，学校有权单方面解除合同。

若投标人收到对同类商品 3 次书面整改通知书后，每次扣款金额为该类商品本批次供货总金额的 20%，在当月结算货款或履约保证金中扣除；若中标人不能接受最终供货价格的，视为放弃供货资格。出现上述行为，学校有权单方面解除合同。

(3) 投标人的配送人员须统一着工作服，若工作服上无投标人名称则须佩戴工作牌，不符合着装要求的，第一次扣除服务费 200 元、

第二次 500 元、第三次 1000 元，从第四次开始，在原次数扣除服务费金额的基础上增加 1000 元，从当月结算货款或履约保证金中扣除。

(4) 因投标人的原因出现质量问题而引发食品安全事故，学校有权解除合同，强制取消投标人供货资格；同时扣除投标人全部履约保证金，并由投标人承担一切相关经济责任和法律责任。

(5) 食品监督管理部门（自贡市食品药品监督管理局）对投标人所供货物进行质量抽检存在不合格的，若对采购人进行扣除服务费或没收货物，其发生的所有费用均由该投标人全额承担，采购人保留对投标人进一步追责的权利。

(6) 投标人承诺在供货期间，因投标人的原因造成食物中毒或给采购人造成严重影响的，并产生相应后果，投标人须承担一切经济和法律责任。

(7) 投标人在供货期间未出现上述违约责任的，履约合同结束后全额无息退还履约保证金，如果投标人在供货期间出现违约责任导

致履约保证金被扣除的，履约合同结束后无息退还剩余履约保证金。每包履约保证金20000.00元(大写：贰万元整)。

(8) 乡村振兴或扶贫采购要求：采购人按照国家和上级部门的要求，由采购人具体落实，各包投标人应予支持，并对此无异议。

(9) 政策性物资投放：采购人按照上级部门的政策要求执行，各包投标人应予支持，并对此无异议。

(10) 合同执行过程中，中标人若未按时按量将物资送到采购人指定的地点，采购人为了保证生产所需在市场采购同等级物资的货款由中标人承担，在当月结算货款或履约保证金中扣除，学校有权因此解除合同。

(11) 学校未按合同规定及时与中标人对账并按时支付货款，中标人有权解除合同，放弃配送资格，不承担违约责任。

(12) 因中标人的原因出现质量问题而引发食品安全事故，学校有权解除合同，强制取消中标人配送资格；同时扣除中标人全部履约保证金，并由中标人承担一切相关经济责任和

法律责任。（单独提供承诺函，格式自拟）

（13）配送过程中，若发现企业有违规行为和隐瞒从 2021 年 1 月 1 日起至今的违法经营活动及食品质量安全事故等不良记录，学校有权解除合同，强制中标人退出配送资格，扣除中标人全部履约保证金。

（14）在合同履行过程中，由于中标人的资质被相关主管部门取缔，本合同将自动解除，采购人有权扣除中标人全部履约保证金。

（15）当食品监督管理部门对所配送的食品进行质量抽检出现不合格时，如对学校进行处罚或没收该批次物资，所有费用均由配送中标人全额承担。

（16）如在采购合同签订前采购人发现中标人有任一情况的虚假响应，则不予签订合同。

（17）如在合同履行中采购人发现中标人有任一情况的虚假响应，则立即终止合同；采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展采购活动。

8、投标人食材配送服务考核：

(1) 考核办法：考核实行百分制，按照考核标准每月末进行考核。每月考核成绩在 90 分以上（含 90 分），考核结果为优秀，足额拨付当月服务费用。90 分以下，每减少一分扣服务费 500 元。若考核成绩三个月得分在 80 分以下，采购人有权终止合同。

(2) 因食材原因引起就餐者出现轻度腹泻发热、食物中毒，或提供劣质/伪冒产品的，采购人有权直接终止合同，并追究投标人相应责任和经济赔偿。

(3) 投标人食材配送服务月考核表：

一级指标	分值	二级指标	分值	考核要素和评估内容及其标准	扣分
流程管理	25分	准时送货	6分	送货准时，每天所需食材一并送达（采购人临时需求除外）6分（非不可抗力情况下延误一次扣1分，	

							扣完为止。发现委托其他车代送不得分)。	
					足斤足两	6分	蔬菜类实收数量与单据上数量误差大于等于1%但小于等于2%,2分(误差范围之外的发现一次扣0.5分,以此类推,扣完为止)。	
							肉类实收数量与单据上数量误差大于等于1%但小于等于2%,2分(误差范围之外的发现一次扣0.5	

						分，以此类推，扣完为止)	
						瓜果类实收数量与单据上数量误差大于等于2%但小于等于5%，2分（误差范围之外的发现一次扣0.5分，以此类推，扣完为止）。	
				服务态度	4分	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明4分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣1分，	

						扣完为止)。	
					单据清晰	1分	送货单(结算凭证)项目齐全,字迹清晰1分,否则不得分。
					人员管理	4分	如出现配送人员与竞争性磋商中响应的人员不相符,每发现一次扣1分,以此类推,扣完为止。
					车辆使用	4分	如出现配送车辆与招标文件中投标的车辆不相符,每发现一次扣1分,以此类推,扣完为止。
			质量管理	60分	食材每日评分汇总50分(按各	50分	食材不新鲜有变质

				类食材验收标准每天打分)		的、食材有异味的、食材被水浸泡后增重的、配送食材混杂有明显异物的、食材包装渗漏等每发现一处扣2分，以此类推，扣完为止。	
				食材安全	10分	投标人未提供或未按采购人要求提供食材的进货凭证、合格证、每批次的质量检测报告，每次扣2分，以此类推，扣完为止。	
			科学管理	15分	结算精准	5分	送货单上食材价格、

						月底结算价格不得高于审核后的执行价格（一旦出现，本项不得分）。	
					安全清洁	5分	操作场所、仓库、运输工具、储物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，按规定定期消毒并做好记载，仓库内无过期物品（抽查不符合要求的每次扣1分，以此类推扣完为止）。
					及时整改	5分	对采购人的意见、建议虚心接受，运作过程中出

							现的新情况、新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改见实效 4分 (整改效果不明显扣1分，未见整改效果不得分)。	
			诚信履约		虚假响应		如在服务过程中采购人发现投标人有任一情况的虚假响应，立即终止采购合同。	
			得分及评分人签字					

采购包 4:

标的名称: 大米、面粉、食用油

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标			
1			★1、服务清单			
			包号	服务内容	核价周期	最低下浮率
			第四包	大米、面粉、食用油	每月核价	5%

★2、技术、服务要求

大米、面粉、油清单

序号	品名	计量单位	规格	等级
1	香（粳）米	斤	50斤/袋	一级
2	面粉（中筋粉）	斤	50斤/袋	精制级
3	一级大豆油	升	10升/桶	一级
4	一级菜籽油	升	10升/桶	一级

★3. 配送物资相关要求：

(1) 大米：

①大米为三级及以上大米且不含转基因成分，中标后送货时提供送货当批次的国家认可的第三方检测机构出具的不含转基因成分检测报告。（单独提供承诺函，格式自拟）

②粳米、粳米(含珍珠米)，颗粒均匀，整齐无杂质，无霉变。符合 GB/T1354-2018《大米》的规定要求，大米食品安全均须符合 GB2715-2016《食品安全国家标准粮食》、GB2761-2017《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB2762-2022《食品安全国家标

准食品中污染物限量》、GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》国家标准、行业标准、地方标准及相关规范的要求。

③送到采购人的大米其原料稻谷应当是2024年7月以后收获的，不得使用陈化粮作加工原粮。（在投标文件中提供承诺函，格式自拟）

④包装（25千克/袋）符合GB/T17109—2008粮食销售包装标准；包装袋应当符合国家食品相关标准，包装袋无破损。剩余质保期为产品质保期的三分之二及以上

（2）食用油

①食用油（10L/桶）为一级纯菜籽油和一级大豆油，不含转基因成分。

②按照国家有关质量要求标准《食用植物油卫生标准》GB2716-2018执行。

③每批次桶装食用油，色泽清亮无杂质，无异味、无沉淀物。标识规范清晰，符合《食用植物油销售包装》GB/T 17374-2008标准。

④投标人根据采购人要求，大约每半月送货一次，送到采购人的食用油剩余质保期为产品质保期的三分之二及以上。（在投标文件中

提供承诺函，格式自拟)

(3) 面粉

①面粉原料为非转基因产品，达国家一级及以上标准，符合《小麦粉》GB/T1355-2021 标准或《高筋小麦粉》GB/T 8607-1988 标准或其他面粉相关的国家标准，水分、农药残留量、重金属等指标达到国家标准规定；面粉中不得添加过氧化苯甲酰、溴酸钾，添加营养强化剂应符合《食品营养强化剂使用卫生标准》GB14880-2012。规格为 25 公斤/袋。保质期为剩余质保期为产品质保期的三分之二及以上。

★4、配送总体要求：

4.1 所有产品均按采购人安排配送，应急配送要求应在 1 小时内予以送达。所有产品配送符合产品加工运输的国家标准，并实行专车专人定点配送，按规定送到采购人指定的库房，并按存放要求堆放整齐。若人车情况有变更，投标人应提前与采购人衔接，做好培训并接受采购人管理。

4.2 投标人需自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。投标人

应按采购人计划，及时保质保量配送，保障采购人食堂正常运行；按合同要求提供优质、新鲜、无感观异常的食材；保证食材和运输安全，并向采购人提供相关检测部门出具的农药残留检测报告；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。

4.3 投标人需做好严格配送的食材/品安全保障工作：

(1) 所有配送食材食品在配送前必须自行查验(如：有效期、包装等)。肉类留样保存24小时，其余规定食材食品留样保存一周。

(2) 配送人员应具备有效的健康合格证明，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好记录。

(3) 提供食材/品的正规票据、检疫（或检测）报告、相关许可证等。

(4) 自行承担所配送食材/品的安全责任。若发生食品安全责任事故，由投标人承担相关民事责任和法律责任。

(以上每项须提供承诺函，格式自拟)

4.4 投标人必须承诺：配送须无条件接受配送对象的工作日和临时配送需求，并在指定

时间内完成，拒绝或未按时完成的采购人可以决定取消配送资格。（单独提供承诺函，格式自拟）

4.5 投标人必须承诺：采购种类、数量以采购人通知为准；如食材种类不能满足采购人需求的，须至少提前 24 小时告知采购人，并提供不少于 3 种可替换食材解决方案供采购人选择，经采购人确认后方可配送。（单独提供承诺函，格式自拟）

4.6 食材管理要求：

建立出入库台账。投标人对所供产品的食品安全负责，建立 24 小时监控体系，大米、菜籽油必须粘贴印有投标人详细信息的封条。所有配送产品在配送前，由投标人自行查验。所有产品进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。

4.7 环境场所要求：

（1）投标人须严格执行《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国有关餐饮、食品的卫生制度。

（2）投标人具有食品经营、加工、储存、配送、检测场所或租赁的仓储库房，配

备专用配送车辆，承诺能按时、按需运送货物并保证所配送产品的质量、卫生和安全。

4.8 检测报告要求：

(1) 日常检测报告：预包装食品须提供一年一次的具有国家认可的第三方检测机构出具的检测报告，供货品类 5% 的数量，每批次配送须提供出厂检测报告；非预包装食品须提供每批次检验报告，采购人将不定期进行抽检。

(2) 具有国家认可的第三方检测机构出具的农产品有害物质检测报告：每年提供一次，供货品类 5% 的数量，检测项目包括但不限于重金属、农药残留、兽药残留、挥发性盐基氮、呕吐毒素。（每次的检测项目，由采购人提前告知）

(3) 投标人应承诺如中标后接受并参与采购人的不定期第三方（如市场监管部门）抽检且认可抽检结果。

（以上每项须提供承诺函，格式自拟）

4.9 人员配置要求（单独提供承诺函，格式自拟）：

(1) 签订合同前提供拟派人员清单并附正反两面有效的身份证复印件；

(2) 签订合同前向采购人提供拟派配送人员健康证。

4.10 服务要求及采购验收标准

4.10.1 总体要求：

本项目服务期限内，所有投标人配送的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》、国家相关标准、强制性规定要求及国家、当地最新卫生、食品部门颁发的相关标准。并在配送时按要求提供产品所涉及的有效的《食品生产许可证》《食品经营许可证》、经年检的《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》等国家强制规定材料，配送的蔬菜肉类需具有追踪溯源标识或记录记载，并可实现追踪溯源。投标人所配送产品达到相关食品卫生安全规定，服务期限内国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所配送产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。

4.10.2 食材安全要求：

(1) 保证按照采购人的要求，按质、按

量、及时供货，需冷藏运输的货物运输过程采用冷藏设备，确保食品安全。

(2) 保证急用餐饮原材料的供应，急用材料 1 小时内配送到位，并有专人负责。

(3) 保证货物配送人员统一着装，干净、整洁，佩戴供货商工作牌或证明身份的证件。

(4) 保证按时向采购人提供食品原材料检验报告等索证材料。

(5) 保证自觉遵守和服从四川省盐业学校相关规定。

(6) 保证根据学校教育规律，在寒暑假等假期内，以及在发生诸如货源紧张、物价突涨时顾全大局，确保供应，保障学校稳定。

(7) 保证所供货物质量安全、卫生、无毒、无害，若有国家强制认证要求的，保证提供相应认证证书，保证不出现假冒伪劣产品。

(单独提供承诺函，格式自拟)

(8) 所有需要包装的食材，其包装材料均须符合食品包装容器和包装材料应有食品安全标准或要求，并带有标签。标志、标签应符合国家相关最新标准及食品安全法规的相

关规定。包装计量食品应符合国家质检总局最新《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

(9) 投标人必须承诺：若发生因食材引发的食品安全事故，由投标人承担全部责任。

(单独提供承诺函，格式自拟)

4.10.3 食材品质要求及验收标准：

(1) 按采购人要求配送无病变、无霉变、无质变、在质保期内的质量合格食材，种类、数量以采购人通知为准；如食材种类不能满足采购人需求的，须至少提前 24 小时告知采购人，并提供不少于 3 种可替换食材解决方案供采购人选择，经采购人确认后方可配送。**(单独提供承诺函，格式自拟)**

(2) 采用的配送交通工具应保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。**(单独提供承诺函，格式自拟)**

(3) 投标人须按要求配置“配送专用车”，并按采购人规定的时间，运送到指定的地点，且配送、税费等一切环节费用由投标人自行承担。

(4) 运输工具、配送人员、包装材料和货物运输途中的防护措施必须符合相关规定和要求。

(5) 所有运输工具及包装材料（盛装容器）必须符合采购人的要求。

(6) 采购验收标准：

名称	验收标准(附相关动物检疫报告或检测报告)	备注
大米	品种优良，无虫蛀，无杂质异物，米质光泽，颗粒均匀，无受潮、无霉变。符合 GB/T1354-2018 标准或国家最新标准，米粒饱满，无生霉，无杂质、无碎米等，每一批次应有质检报告（符合国家检测要求项目），稻谷出产日期不超过 3 个月，熟米饭涨幅达 230%-250%，新米，稻谷出产日期为当年新米。	三级及以上大米。
面粉	品种优良，白色无霉点，粉状无结块，具有产品固有气味，无异味，符合小麦粉质量标准。原料符合相应的食品标准和有关规定，气味口味正常。每一批次应有质检报告。面粉为高筋特精小麦粉，质量等级特一级，执行标准：GB/T8607 或国家最新标准。	
食用油	非转基因大豆油或菜籽油，具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。每一批次应有质检报告。四级及以上菜籽油；一级大豆油，采用压榨工艺。产品标准符合：GB/T1535-2017 大豆油或国家最新标准、GB1536-2004 菜籽油或国家最新标准、GB2716-2018 食用植物油卫生标准或国家最新标准；一次性 PET 中包装。	/

注：1、配送食材必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。所列产品标准 如国家有

			<p>调整的，应以调整后的最新标准为准。</p> <p>2、产品生产（包括原料采购、加工、运输、贮存等）应满足相应产品的特殊要求。</p> <p>3、如学校采购食材中，有未明确验收标准，则按照国家相关规定验收。</p> <p>4、投标人保证严格遵守学校对物资采购的索证要求，物资保管员首先要展开对随货同行产品合格检验报告等资质材料验收，物资（商品）无检验报告的不得验收入库，对未达要求的不合格商品，一律及时退换；</p> <p>5、以上货物均应在有效食用期内。</p>
2	★	商务要求	<p>1、合同签订：中标通知书发出之日起 30 日内。</p> <p>2、交货时间：采购人发出采购需求后，供应商需在采购人要求的送达时限内送达采购人指定地点。</p> <p>3、政策条款：根据财库〔2021〕19 号《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》，应当按照不低于 10%的比例预留年度食堂食材采购份额，通过脱贫地区农副产品网络销售平台（原贫困地区农副产品网络销售平台）采购脱贫地区农副产品。（网址：www.fupin832.com）</p> <p>4、付款方式：货款采取月结方式并通过银行转账支付。货款结算周期为一个月一次（每月第一天至月末最后一天），每月 1—5 日为对账日，核对上一个月货款（采购食材实</p>

实际付款价格=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比列），基准价以学校最终确定的价格为准），对账无误后开具正式发票，如符合综合考核要求，且无违约行为，原则上在收到发票后 10 个工作日内支付上一个月货款，遇节假日或特殊情况顺延。

5、基准价格的确定：

5.1 基准价的参考来源（基准价包含产品本身价格、运费、税费等一切费用）。

5.2 基准价的确定（基准价最终由采购人确定）：

①以自贡市教体局网站发布的 33 所学校均价为基准价；

②当无自贡市教体局发布的均价时，以自贡市发展和改革委员会最新指导价格为基准价

③当无自贡市发展和改革委员会最新指导价格时，以市场询价情况确定食材基准价：自贡市区农贸市场或超市（以采购人指定的农贸市场或超市为准）的询价或自采价。再结合当期供货商竞价下浮率或中标人投标下浮率

计算配送价。

注：每月底供货商参与询价，若不能参与应认可采购方询价。若在定价后市场价格涨幅超过 10%，由投标人提出申请，经采购人相关部门核实后，重新询价和定价。若下降幅度超过 10%，投标人也应有义务告知采购人，经采购人相关部门核实后，重新询价和定价，也可以由采购人相关部门直接重新询价。投标人未经告知义务的，采购人有权取消其配送资格。

6、配送结算金额确定：

各包配送结算金额=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮）×实际配送数量

7、违约责任及退出机制：

（1）未按照合同约定的时间内送货（第 4 包采购人发起计划后，次日上午 10：30 送达采购人指定地点），并向投标人发出书面整改通知书，投标人应按采购人要求及时作出整改。

若投标人收到 3 次未按照合同约定的时间内送货书面整改通知书后，每次扣款金额为本批次供货总金额的 10%，在当月结算货款或履

约保证金中扣除；若中标人不能接受最终供货价格的，视为放弃供货资格。出现上述行为，学校有权单方面解除合同。

(2) 投标人所供货物质量未达到验收标准的（如品名、品牌、规格、价格、数量、检验检疫报告等不符合要求），采购人可拒收所供货物，并向投标人发出书面整改通知书，投标人应按采购人要求及时作出整改。一切损失由投标人负责；由服务质量引起的投诉，学校有权单方面解除合同。

若投标人收到对同类商品 3 次书面整改通知书后，每次扣款金额为该类商品本批次供货总金额的 20%，在当月结算货款或履约保证金中扣除；若中标人不能接受最终供货价格的，视为放弃供货资格。出现上述行为，学校有权单方面解除合同。

(3) 投标人的配送人员须统一着工作服，若工作服上无投标人名称则须佩戴工作牌，不符合着装要求的，第一次处罚 200 元、第二次 500 元、第三次 1000 元，从第四次开始，在原次数处罚金额的基础上增加 1000 元，从当月结算货款或履约保证金中扣除。

(4) 因投标人的原因出现质量问题而引发食品安全事故，学校有权解除合同，强制取消投标人供货资格；同时扣除投标人全部履约保证金，并由投标人承担一切相关经济责任和法律责任。

(5) 食品监督管理部门（自贡市食品药品监督管理局）对投标人所供货物进行质量抽检存在不合格的，若对采购人进行处罚或没收货物，其发生的所有费用均由该投标人全额承担，采购人保留对投标人进一步处罚的权利。

(6) 投标人承诺在供货期间，因投标人的原因造成食物中毒或给采购人造成严重影响的，并产生相应后果，投标人须承担一切经济 and 法律责任。

(7) 投标人在供货期间未出现上述违约责任的，履约合同结束后全额无息退还履约保证金，如果投标人在供货期间出现违约责任导致履约保证金被扣除的，履约合同结束后无息退还剩余履约保证金。每包履约保证金20000.00元(大写：贰万元整)。

(8) 乡村振兴或扶贫采购要求：采购人按照国家和上级部门的要求，由采购人具体落

			<p>实，各包投标人应予支持，并对此无异议。</p> <p>（9）政策性物资投放：采购人按照上级部门的政策要求执行，各包投标人应予支持，并对此无异议。</p> <p>（10）合同执行过程中，中标人若未按时按量将物资送到采购人指定的地点，采购人为了保证生产所需在市场采购同等级物资的货款由中标人承担，在当月结算货款或履约保证金中扣除，学校有权因此解除合同。</p> <p>（11）学校未按合同规定及时与中标人对账并按时支付货款，中标人有权解除合同，放弃配送资格，不承担违约责任。</p> <p>（12）因中标人的原因出现质量问题而引发食品安全事故，学校有权解除合同，强制取消中标人配送资格；同时扣除中标人全部履约保证金，并由中标人承担一切相关经济责任和法律责任。（单独提供承诺函，格式自拟）</p> <p>（13）配送过程中，若发现企业有违规行为和隐瞒从2021年1月1日起至今的违法经营活动及食品质量安全事故等不良记录，学校有权解除合同，强制中标人退出配送资格，扣</p>
--	--	--	--

除中标人全部履约保证金。

(14) 在合同履行过程中，由于中标人的资质被相关主管部门取缔，本合同将自动解除，采购人有权扣除中标人全部履约保证金。

(15) 当食品监督管理部门对所配送的食品进行质量抽检出现不合格时，如对学校进行处罚或没收该批次物资，所有费用均由配送中标人全额承担。

(16) 如在采购合同签订前采购人发现中标人有任一情况的虚假响应，则不予签订合同。

(17) 如在合同履行中采购人发现中标人有任一情况的虚假响应，则立即终止合同；采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展采购活动。

8、投标人食材配送服务考核：

(1) 考核办法：考核实行百分制，按照考核标准每月末进行考核。每月考核成绩在 90 分以上（含 90 分），考核结果为优秀，足额拨付当月服务费用。90 分以下，每减少一分

扣服务费 500 元。若考核成绩三个月得分在 80 分以下，采购人有权终止合同。

(2) 因食材原因引起就餐者出现轻度腹泻发热、食物中毒，或提供劣质/伪劣产品的，采购人有权直接终止合同，并追究投标人相应责任和经济赔偿。

(3) 投标人食材配送服务月考核表：

一级指标	分值	二级指标	分值	考核要素和评估内容及其标准	扣分
流程管理	25分	准时送货	6分	送货准时，每天所需食材一并送达（采购人临时需求除外）6分（非不可抗力情况下延误一次扣1分，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分）。	
		足斤足两	6分	蔬菜类实收数	

						量与单据上数量误差大于等于1%但小于等于2%,2分(误差范围之外的发现一次扣0.5分,以此类推,扣完为止)。	
						肉类实收数量与单据上数量误差大于等于1%但小于等于2%,2分(误差范围之外的发现一次扣0.5分,以此类推,扣完为止)	
						瓜果类实收数量与单据上数量误差	

						大于等于 2% 但小于等于 5%，2 分（误差范围之外的发现一次扣 0.5 分，以此类推，扣完为止）。	
					服务态度	4 分	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明 4 分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣 1 分，扣完为止）。
					单据清晰	1 分	送货单（结算凭证）项目齐全，字迹清晰 1 分，否则不

						得分。	
					人员管理	4分	如出现配送人员与竞争性磋商中响应的人员不相符，每发现一次扣1分，以此类推，扣完为止。
					车辆使用	4分	如出现配送车辆与招标文件中投标的车辆不相符，每发现一次扣1分，以此类推，扣完为止。
		质量管理	60分	食材每日评分汇总50分(按各类食材验收标准每天打分)	50分	食材不新鲜有变质的、食材有异味的、食材被水浸泡后增重的、配送食材混杂有明显异	

							物的、 食材、包 装渗漏 等每发 现一处 扣 2 分，以 此类 推，扣 完为 止。
					食材安全	10 分	投标人 未提供 或未按 采购人 要求提 供食材 的进货 凭证、 合格 证、每 批次的 质量检 测报 告，每 次扣 2 分，以 此类 推，扣 完为 止。
			科学 管理	15 分	结算精准	5 分	送货单 上食材 价格、 月底结 算价格 不得高 于审核 后的执 行价格 (一旦 出现， 本项不 得分)。

					安全清洁	5分	操作场所、仓库、运输工具、储物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，按规定定期消毒并做好记载，仓库内无过期物品（抽查不符要求的每次扣1分，以此类推扣完为止）。	
					及时整改	5分	对采购人的意见、建议虚心接受，运作过程中出现的新情况、新问题及时主动沟通、协调有效果，及时整改见实效	

						4分 (整改效果不明显扣1分,未见整改效果不得分)。	
			诚信履约		虚假响应	如在服务过程中采购人发现投标人有任一情况的虚假响应,立即终止采购合同。	
			得分及评分人签字				

采购包 5:

标的名称: 冻制品、水饮、乳制品类

序号	符号标识	技术要求名称	技术参数与性能指标																													
1			<p style="text-align: center;">★1、服务清单</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>包号</th> <th>服务内容</th> <th>核价周期</th> <th>最低下浮率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>第五包</td> <td>冻制品、水饮、乳制品类</td> <td>每月核价</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">★2、技术、服务要求</p> <p style="text-align: center;">第五包冻制品清单</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>品名</th> <th>计量单位</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>鸡尖</td> <td>件</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>千味金丝鸡排</td> <td>件</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>豆浆粉(原味)</td> <td>件</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>豆浆粉(甜)</td> <td>件</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>虾仁</td> <td>件</td> </tr> </tbody> </table>				包号	服务内容	核价周期	最低下浮率	第五包	冻制品、水饮、乳制品类	每月核价	10%	序号	品名	计量单位	1	鸡尖	件	2	千味金丝鸡排	件	3	豆浆粉(原味)	件	4	豆浆粉(甜)	件	5	虾仁	件
包号	服务内容	核价周期	最低下浮率																													
第五包	冻制品、水饮、乳制品类	每月核价	10%																													
序号	品名	计量单位																														
1	鸡尖	件																														
2	千味金丝鸡排	件																														
3	豆浆粉(原味)	件																														
4	豆浆粉(甜)	件																														
5	虾仁	件																														

			6	夹心鱼排	件
			7	80 鸡腿	件
			8	70g 纯肉肠	件
			9	70g 烤肠	件
			10	玉米馒头	件
			11	白馒头	件
			12	香葱猪肉丸	件
			13	原味猪肉丸	件
			14	甜玉米粒	件
			15	水饺	件
			16	玉米猪肉蒸煎饺	件
			17	青豆粒	件
			18	手撕红糖馒头	件
			19	南瓜开花馒头	件
			20	桂花方糕	件
			21	桂花方糕	件
			22	桂花方糕	件
			23	油条	件
			24	外卖油条	件
			25	小汤圆	件
			26	鸡米花	件
			27	火腿丁	件
			28	香菜丸子	件
			29	蟹棒	件
			30	红糖马拉糕	件
			31	烧麦	件
			32	四喜丸子	件
			33	芝麻球	件
			34	荷叶糯米鸡	件
			35	麻辣肉片	件
			36	夹心蟹排	件
			37	柳叶脆香鸡（中号）	件
			38	鸡翅根	件
			39	虾饺	件
			40	包心鱼丸	件
			41	鸡胸脯	件
			42	鸡丁	件
			43	鸭腿	件
			44	鸭胸脯	件
			45	猪肉丸	件
			46	小酥肉	件
			47	牛肉丸	件
			48	玉米肠	件

49	玉米棒	件
50	大汤圆	件
51	香辣翅根	件
52	糖醋里脊	件
53	锅包肉	件
54	90g 红糖方糕	件
55	小笼包	件
56	黄焖鸡饭团	件
57	元气饭团	件
58	玉米锅贴	件
59	雪花鸡柳	件
60	无骨鸡柳	件
61	香酥鸡腿	件
62	大鸡排	件
63	烤鸭腿	件
64	撒尿牛肉丸	件
65	夹心鱼豆腐	件
66	开花肠	件
67	叶儿粑	件
68	葱油饼	件
69	奶黄包	件
70	紫薯包	件
71	中雪菜角	件
72	红糖方糕	件
73	拉丝芝士热狗	件
74	红豆卷	件
75	千叶豆腐	件
76	210g 龙厨糍粑	件

★3. 配送物资相关要求：

①所供预包装食品必须是获得在地县级以上地方人民政府食品安全监督管理部门进行备案的企业生产。

②冷冻食品：包括饺子、馄饨、包子、粽子、汤圆等速冻预包装食品，安全指标应符合《速冻面米制品》(GB 19295-2021) 相关规定。

③冷冻食品包括但不限于清单类容，投标人可每月补充新品（主要对早餐类）。每种商品至少有 2 种替代品。

④预包装食品制成品须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、保质期未过半。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，符合国家食品行业的标准。包装无污物、无泄漏、无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉；色泽正常，封口平整、无破包、夹包、漏包、无污染。

⑤合同期限内，如遇国家或地方政府政策性调整的，应从其调整。

第五包 水饮、乳制品类清单

序号	品名	计量单位
1	花生碎	斤
2	黑糖珍珠	包
3	果葡糖浆	kg
4	果蜜	kg
5	蓝莓果酱	kg
6	复合麦片	g
7	享果佳双皮奶	kg
8	泰国西米（木薯小丸子）	g
9	酸梅粉	kg
10	山茶花乌龙茶	g
11	奶茶伴侣（特醇植脂末）	kg
12	滤茶袋	个
13	台湾小芋圆	g
14	金牌椰子粉	g

15	香大糖渍豆（红豆）	kg
16	葡萄干	斤
17	山楂碎	斤
18	盾皇草莓果酱	kg
19	盾皇芒果果酱	kg
20	豆花粉	g
21	椰果	kg
22	雀巢淡奶油	升
23	金桔柠檬果溶	升
24	纯牛奶	250ml

★4. 配送物资相关要求：

①所供预包装食品必须是获得在地县级以上地方人民政府食品安全监督管理部门进行备案的企业生产。

②预包装食品制成品须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、保质期未过半。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，符合国家食品行业的标准。包装无污物、无泄漏、无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉；色泽正常，封口平整、无破包、夹包、漏包、无污染。

③纯牛奶应符合《GB 25190-2010 食品安全国家标准 灭菌乳》。

④水饮、乳制品包括但不限于清单类容，供应商可每月补充新品。每种商品至少有 2 种替代品。并培训甲方员工奶茶调制方法。

⑤合同期限内，如遇国家或地方政府政策

性调整的，应从其调整。

★5、配送总体要求：

5.1 所有产品均按采购人安排配送，应急配送要求应在 1 小时内予以送达。所有产品配送符合产品加工运输的国家标准，并实行专车专人定点配送，按规定送到采购人指定的库房，并按存放要求堆放整齐。若人车情况有变更，投标人应提前与采购人衔接，做好培训并接受采购人管理。

5.2 投标人需自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。投标人应按采购人计划，及时保质保量配送，保障采购人食堂正常运行；按合同要求提供优质、新鲜、无感观异常的食材；保证食材和运输安全，并向采购人提供相关检测部门出具的农药残留检测报告；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。

5.3 投标人需做好严格配送的食材/品安全保障工作：

(1) 所有配送食材食品在配送前必须自行查验(如：有效期、包装等)。肉类留样保存 24 小时，其余规定食材食品留样保存一周。

(2) 配送人员应具备有效的健康合格证明，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好记录。

(3) 提供食材/品的正规票据、检疫（或检测）报告、相关许可证等。

(4) 自行承担所配送食材/品的安全责任。若发生食品安全责任事故，由投标人承担相关民事责任和法律责任。

（以上每项须提供承诺函，格式自拟）

5.4 投标人必须承诺：配送须无条件接受配送对象的工作日和临时配送需求，并在指定时间内完成，拒绝或未按时完成的采购人可以决定取消配送资格。**（单独提供承诺函，格式自拟）**

5.5 投标人必须承诺：采购种类、数量以采购人通知为准；如食材种类不能满足采购人需求的，须至少提前 24 小时告知采购人，并提供不少于 3 种可替换食材解决方案供采购人选择，经采购人确认后方可配送。**（单独提供承诺函，格式自拟）**

5.6 食材管理要求：

建立出入库台账。投标人对所供产品的

食品安全负责，建立 24 小时监控体系，大米、菜籽油必须粘贴印有投标人详细信息的封条。所有配送产品在配送前，由投标人自行查验。所有产品进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。

5.7 环境场所要求：

(1) 投标人须严格执行《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国有关餐饮、食品的卫生制度。

(2) 投标人具有食品经营、加工、储存、配送、检测场所或租赁的仓储库房，配备专用配送车辆，承诺能按时、按需运送货物并保证所配送产品的质量、卫生和安全。

5.8 检测报告要求：

(1) 日常检测报告：预包装食品须提供一年一次的具有国家认可的第三方检测机构出具的检测报告，供货品类 5% 的数量，每批次配送须提供出厂检测报告；非预包装食品须提供每批次检验报告，采购人将不定期进行抽检。

(2) 具有国家认可的第三方检测机构

出具的农产品有害物质检测报告：每年提供一次，供货品类 5%的数量，检测项目包括但不限于重金属、农药残留、兽药残留、挥发性盐基氮、呕吐毒素。（每次的检测项目，由采购人提前告知）

（3）投标人应承诺如中标后接受并参与采购人的不定期第三方（如市场监管部门）抽检且认可抽检结果。

（以上每项须提供承诺函，格式自拟）

5.9 人员配置要求（单独提供承诺函，格式自拟）：

（1）签订合同前提供拟派人员清单并附正反两面有效的身份证复印件；

（2）签订合同前向采购人提供拟派配送人员健康证。

5.10 服务要求及采购验收标准

5.10.1 总体要求：

本项目服务期限内，所有投标人配送的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》、国家相关标准、强制性规定要求及国家、当地最新卫生、食品部门颁发的相关标准。并在配

送时按要求提供产品所涉及的有效的《食品生产许可证》《食品经营许可证》、经年检的《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》等国家强制规定材料，配送的蔬菜肉类需具有追踪溯源标识或记录记载，并可实现追踪溯源。投标人所配送产品达到相关食品卫生安全规定，服务期限内国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所配送产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。

5.10.2 食材安全要求：

(1) 保证按照采购人的要求，按质、按量、及时供货，需冷藏运输的货物运输过程采用冷藏设备，确保食品安全。

(2) 保证急用餐饮原材料的供应，急用材料1小时内配送到位，并有专人负责。

(3) 保证货物配送人员统一着装，干净、整洁，佩戴供货商工作牌或证明身份的证件。

(4) 保证按时向采购人提供食品原材料检验报告等索证材料。

(5) 保证自觉遵守和服从四川省盐业学校相关规定。

(6) 保证根据学校教育规律，在寒暑假等假期内，以及在发生诸如货源紧张、物价突涨时顾全大局，确保供应，保障学校稳定。

(7) 保证所供货物质量安全、卫生、无毒、无害，若有国家强制认证要求的，保证提供相应认证证书，保证不出现假冒伪劣产品。

(单独提供承诺函，格式自拟)

(8) 所有需要包装的食材，其包装材料均须符合食品包装容器和包装材料应有食品安全标准或要求，并带有标签。标志、标签应符合国家相关最新标准及食品安全法规的相关规定。包装计量食品应符合国家质检总局最新《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

(9) 投标人必须承诺：若发生因食材引发的食品安全事故，由投标人承担全部责任。

(单独提供承诺函，格式自拟)

5.10.3 食材品质要求及验收标准：

(1) 按采购人要求配送无病变、无霉变、无质变、在质保期内的质量合格食材，种类、数量以采购人通知为准；如食材种类不能满足

采购人需求的，须至少提前 24 小时告知采购人，并提供不少于 3 种可替换食材解决方案供采购人选择，经采购人确认后方可配送。（**单独提供承诺函，格式自拟**）

（2）采用的配送交通工具应保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。（**单独提供承诺函，格式自拟**）

（3）投标人须按要求配置“配送专用车”，并按采购人规定的时间，运送到指定的地点，且配送、税费等一切环节费用由投标人自行承担。

（4）运输工具、配送人员、包装材料和货物运输途中的防护措施必须符合相关规定和要求。

（5）所有运输工具及包装材料（盛装容器）必须符合采购人的要求。

（6）第 5 包段须配备冷链车配送。

（7）采购验收标准

名称	验收标准(附相关动物检疫报告或检测报告)	备注
速冻副食	生产厂家应标明此批货的生产日期，肉类、禽类冻货附检验检疫票和合格证；肉类加工品、素食冻货附检测报告、合格证。原料符合相应的食品标准和有关规定，具备冷冻、冷藏、保	

			<p>鲜条件，能提供产品检验、检疫、合格证。</p> <p>注：1、配送食材必须符合国家相关标准和强制性规定要求，为质量合格产品。所列产品标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。 2、产品生产（包括原料采购、加工、运输、贮存等）应满足相应产品的特殊要求。 3、如学校采购食材中，有未明确验收标准，则按照国家相关规定验收。 4、投标人保证严格遵守学校对物资采购的索证要求，物资保管员首先要展开对随货同行产品合格检验报告等资质材料验收，物资（商品）无检验报告的不得验收入库，对未达要求的不合格商品，一律及时退换； 5、以上货物均应在有效食用期内。</p>
2	★	商务要求	<p>1、合同签订：中标通知书发出之日起 30 日内。</p> <p>2、交货时间：采购人发出采购需求后，供应商需在采购人要求的送达时限内送达采购人指定地点。</p> <p>3、政策条款：根据财库〔2021〕19 号《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》，应当按照不低于 10%的比例预留年度食堂食材采购份额，通过脱贫地区农副产品网络销售平台（原贫困地区农副产品网络销售平台）采购脱贫地区农副产品。（网址：www.fupin832.com）</p> <p>4、付款方式：货款采取月结方式并通过</p>

银行转账支付。货款结算周期为一个月一次（每月第一天至月末最后一天），每月 1—5 日为对账日，核对上一个月货款（采购食材实际付款价格=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比列），基准价以学校最终确定的价格为准），对账无误后开具正式发票，如符合综合考核要求，且无违约行为，原则上在收到发票后 10 个工作日内支付上一个月货款，遇节假日或特殊情况顺延。

5、基准价格的确定：

5.1 基准价的参考来源（基准价包含产品本身价格、运费、税费等一切费用）。

5.2 基准价的确定（基准价最终由采购人确定）：

①以自贡市教体局网站发布的 33 所学校均价为基准价；

②当无自贡市教体局发布的均价时，以自贡市发展和改革委员会最新指导价格为基准价

③当无自贡市发展和改革委员会最新指导价格时，以市场询价情况确定食材基准价：

自贡市区农贸市场或超市（以采购人指定的农贸市场或超市为准）的询价或自采价。再结合当期供货商竞价下浮率或中标人投标下浮率计算配送价。

注：每月底供货商参与询价，若不能参与应认可采购方询价。若在定价后市场价格涨幅超过 10%，由投标人提出申请，经采购人相关部门核实后，重新询价和定价。若下降幅度超过 10%，投标人也应有义务告知采购人，经采购人相关部门核实后，重新询价和定价，也可以由采购人相关部门直接重新询价。投标人未经告知义务的，采购人有权取消其配送资格。

6、配送结算金额确定：

各包配送结算金额=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比例）×实际配送数量

7、违约责任及退出机制：

（1）未按照合同约定的时间内送货（第 5 包采购人发起计划后，次日上午 10：30 送达采购人指定地点），并向投标人发出书面整改通知书，投标人应按采购人要求及时作出整改。

若投标人收到 3 次未按照合同约定的时间内送货书面整改通知书后，每次扣款金额为本批次供货总金额的 10%，在当月结算货款或履约保证金中扣除；若中标人不能接受最终供货价格的，视为放弃供货资格。出现上述行为，学校有权单方面解除合同。

(2) 投标人所供货物质量未达到验收标准的（如品名、品牌、规格、价格、数量、检验检疫报告等不符合要求），采购人可拒收所供货物，并向投标人发出书面整改通知书，投标人应按采购人要求及时作出整改。一切损失由投标人负责；由服务质量引起的投诉，学校有权单方面解除合同。

若投标人收到对同类商品 3 次书面整改通知书后，每次扣款金额为该类商品本批次供货总金额的 20%，在当月结算货款或履约保证金中扣除；若中标人不能接受最终供货价格的，视为放弃供货资格。出现上述行为，学校有权单方面解除合同。

(3) 投标人的配送人员须统一着工作服，若工作服上无投标人名称则须佩戴工作牌，不符合着装要求的，第一次处罚 200 元、第二次

500 元、第三次 1000 元，从第四次开始，在原
次数处罚金额的基础上增加 1000 元，从当月
结算货款或履约保证金中扣除。

(4) 因投标人的原因出现质量问题而引
发食品安全事故，学校有权解除合同，强制取
消投标人供货资格；同时扣除投标人全部履约
保证金，并由投标人承担一切相关经济责任和
法律责任。

(5) 食品监督管理部门（自贡市食品药
品监督管理局）对投标人所供货物进行质量抽
检存在不合格的，若对采购人进行处罚或没收
货物，其发生的所有费用均由该投标人全额承
担，采购人保留对投标人进一步处罚的权利。

(6) 投标人承诺在供货期间，因投标人
的原因造成食物中毒或给采购人造成严重影
响的，并产生相应后果，投标人须承担一切经
济和法律责任。

(7) 投标人在供货期间未出现上述违约
责任的，履约合同结束后全额无息退还履约保
证金，如果投标人在供货期间出现违约责任导
致履约保证金被扣除的，履约合同结束后无息
退还剩余履约保证金。每包履约保证金

20000.00 元(大写：贰万元整)。

(8) 乡村振兴或扶贫采购要求：采购人按照国家和上级部门的要求，由采购人具体落实，各包投标人应予支持，并对此无异议。

(9) 政策性物资投放：采购人按照上级部门的政策要求执行，各包投标人应予支持，并对此无异议。

(10) 合同执行过程中，中标人若未按时按量将物资送到采购人指定的地点，采购人为了保证生产所需在市场采购同等级物资的货款由中标人承担，在当月结算货款或履约保证金中扣除，学校有权因此解除合同。

(11) 学校未按合同规定及时与中标人对账并按时支付货款，中标人有权解除合同，放弃配送资格，不承担违约责任。

(12) 因中标人的原因出现质量问题而引发食品安全事故，学校有权解除合同，强制取消中标人配送资格；同时扣除中标人全部履约保证金，并由中标人承担一切相关经济责任和法律责任。**(单独提供承诺函，格式自拟)**

(13) 配送过程中，若发现企业有违规行

为和隐瞒从 2021 年 1 月 1 日起至今的违法经营活动及食品质量安全事故等不良记录，学校有权解除合同，强制中标人退出配送资格，扣除中标人全部履约保证金。

(14) 在合同履行过程中，由于中标人的资质被相关主管部门取缔，本合同将自动解除，采购人有权扣除中标人全部履约保证金。

(15) 当食品监督管理部门对所配送的食品进行质量抽检出现不合格时，如对学校进行处罚或没收该批次物资，所有费用均由配送中标人全额承担。

(16) 如在采购合同签订前采购人发现中标人有任一情况的虚假响应，则不予签订合同。

(17) 如在合同履行中采购人发现中标人有任一情况的虚假响应，则立即终止合同；采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展采购活动。

8、投标人食材配送服务考核：

(1) 考核办法：考核实行百分制，按照

考核标准每月末进行考核。每月考核成绩在 90 分以上（含 90 分），考核结果为优秀，足额拨付当月服务费用。90 分以下，每减少一分扣服务费 500 元。若考核成绩三个月得分在 80 分以下，采购人有权终止合同。

(2) 因食材原因引起就餐者出现轻度腹泻发热、食物中毒，或提供劣质/伪冒产品的，采购人有权直接终止合同，并追究投标人相应责任和经济赔偿。

(3) 投标人食材配送服务月考核表：

一级指标	分值	二级指标	分值	考核要素和评估内容及其标准	扣分
流程管理	25分	准时送货	6分	送货准时，每天所需食材一并送达（采购人临时需求除外）6分（非不可抗力情况下延误一次扣1分，扣完为止。发现委托其他人	

							或其他车代送不得分)。	
					足斤足两	6分	蔬菜类实收数量与单据上数量误差大于等于1%但小于等于2%,2分(误差范围之外的发现一次扣0.5分,以此类推,扣完为止)。	
							肉类实收数量与单据上数量误差大于等于1%但小于等于2%,2分(误差范围之外的发现一次扣0.5分,以此类推,扣完为止)。	

						止) 瓜果类 实收数量与单 据上数量误差 大于等于 2% 但小于等于 5%，2 分（误差范围 之外的发现一 次扣 0.5 分，以此类 推，扣完为 止）。	
				服务态度	4 分	工作人员工作 认真，服务热 情周到，运送 搬装文明 4 分（运送人员 野蛮运装或无 正当理由与食 堂人员争执， 一次扣 1 分，扣完为 止）。	
				单据清晰	1 分	送货单 (结算	

						凭证)项目齐全,字迹清晰1分,否则不得分。	
				人员管理	4分	如出现配送人员与竞争性磋商中响应的人员不相符,每发现一次扣1分,以此类推,扣完为止。	
				车辆使用	4分	如出现配送车辆与招标文件中投标的车辆不相符,每发现一次扣1分,以此类推,扣完为止。	
			质量管理	60分	食材每日评分汇总50分(按各类食材验收标准每天打分)	50分	食材不新鲜有变质的、食材有异味的、食材被

						水浸泡后增重的、配送食材混杂有明显异物的、食材包装渗漏等每发现一处扣2分，以此类推，扣完为止。	
				食材安全	10分	投标人未提供或未按采购人要求提供食材的进货凭证、合格证、每批次的质量检测报告，每次扣2分，以此类推，扣完为止。	
			科学管理	15分	结算精准	5分	送货单上食材价格、月底结算价格不得高于审核

						后的执行价格（一旦出现，本项不得分）。	
					安全清洁	5分	操作场所、仓库、运输工具、储物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天清洁工作，按规定定期消毒并做好记载，仓库内无过期物品（抽查不符合要求的每次扣1分，以此类推扣完为止）。
					及时整改	5分	对采购人的意见、建议虚心接受，运作过程中出现的新情况、新问题及时主

							动沟 通、协 调有效 果，及 时整改 见实效 4分 (整改 效果不 明显扣 1分， 未见整 改效果 不得 分)。	
			诚信履约		虚假响应		如在服 务过程 中采购 人发现 投标人 有任一 情况的 虚假响 应，立 即终止 采购合 同。	
			得分及评分人签字					

采购包 6:

标的名称: 易耗品(食堂后厨和前厅所需易耗品)

序号	符号 标识	技术要求名称	技术参数与性能指标			
1			★1、服务清单			
			包号	服务内容	核价周 期	最低下浮率
			第六包	易耗品(食堂后 厨和前厅所需易 耗品)	每月核 价	10%
			★2、技术、服务要求			

第六包 易耗品(食堂后厨和前厅所需易耗品)清单

序号	品名	计量单位
1	四爪特粗漏勺	把
2	四爪密网漏勺	把
3	带钩长勺	把
4	一次性桌布	包
5	排气扇	台
6	海绵百洁布	包
7	熟铁双耳锅	个
8	塑料筐	个
9	小塑料筐	个
10	不锈钢打孔盆	个
11	不锈钢盆	个
12	锅铲	把
13	免打孔6连钩	个
14	4分水管	米
15	木菜板	个
16	食品级PE菜板	个
17	食品级硅胶油刷	个
18	片碱	袋
19	食品级柠檬酸	袋
20	食用碱	袋
21	手提式黑色垃圾袋	把
22	大黑色垃圾袋	把
23	大食品打包袋	把
24	小食品打包袋	把
25	纯白色小袋	把
26	木柄打皮刀	把
27	塑料柄打皮刀	把
28	四格玉米淀粉餐盒	箱
29	圆形型米淀粉餐盒	箱
30	圆形型米淀粉餐盒	箱
31	地刷	把
32	洁厕剂	瓶
33	磨刀石	块
34	剪刀	把
35	五指饭勺	把
36	煮面筷	双
37	一次性筷子	袋
38	磨砂黑筷子	双

			39	砍骨刀	把
			40	切菜刀	把
			41	密封胶泥	包
			42	45cm 长胶皮手套	双
			43	脚踏式垃圾桶	个
			44	黑色皮围腰	根
			45	干湿温度计	个
			46	水龙头	个
			47	灭蚊灯	个
			48	15L 高度保鲜盒	个
			49	石英臭氧灯管	只
			50	电子镇流器	只
			51	除水垢剂	500g
			52	文件盒	个
			53	粘鼠板	张
			54	蟑螂胶饵	
			55	蚊香液	
			56	苍蝇贴	
			57	竹扫把	把
			58	一次性手套	盒
			59	200ml 水果盒	箱
			60	280L 圆桶加盖	个
			61	清洗池分类牌	
			62	留样盒	个
			63	地漏盖密封圈	个
			64	一次性无纺布厨师帽	包
			65	一次性无纺布圆帽	包
			66	厕所刷	把
			67	点火枪	只
			68	保鲜膜	卷
			69	毛巾	张
			70	口罩	个
			71	钢丝球	个
			72	刷把	个
			73	扫把	把
			74	拖把	把
			75	洗洁精	桶
			76	洗衣粉	包
			77	纸巾	包
			78	带盖冷水壶	个
			79	带盖冷水壶	个
			80	量杯	个
			81	长冰勺-黑	箱

82	不锈钢打蛋器	个
83	304漏勺	把
84	电子克称	台
85	500ML磨砂光杯	箱
86	700ML磨砂光杯	箱
87	90口径连体注塑杯盖	箱
88	粗吸管	箱
89	粗吸管	箱
90	纸塑封口膜	卷
91	豆浆杯	箱
92	气压式喷壶	个
93	插线板	个
94	食品级柠檬酸	袋
95	不锈钢五格餐盘	个
96	撮箕	个
97	台式电子秤	台
98	线手套	付
99	钢锅	个
100	硅胶垫	张
101	留样标签	卷
102	物料标识签	卷
103	塑料收纳箱	个
104	双扣保险储物盒	个
105	厨余垃圾桶	个
106	长食品夹	把
107	钢化密胺脂碗	个
108	保鲜膜	卷
109	纱布	米

★3. 配送物资相关要求：

①商品应具有清晰、完整的中文标识，包括生产厂家名称、地址、联系电话、商品名称、规格型号、生产日期（或批号）、保质期（如适用）、条形码、产品合格证等。

②商品包装应完好无损，无破损、变形或污染现象。包装材料应符合商品特性，确保商

品在运输和储存过程中不受损害。包装上应标注必要的商品信息，如重量、数量、规格、生产日期等。

③商品外观应整洁、无瑕疵、无使用痕迹，具备正常使用功能。商品表面应光滑、无锈蚀、无裂纹、无变形等缺陷。

★4、配送总体要求：

4.1 所有产品均按采购人安排配送，应急配送要求应在 1 小时内予以送达。所有产品配送符合产品加工运输的国家标准，并实行专车专人定点配送，按规定送到采购人指定的库房，并按存放要求堆放整齐。若人车情况有变更，投标人应提前与采购人衔接，做好培训并接受采购人管理。

4.2 投标人需自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。投标人应按采购人计划，及时保质保量配送，保障采购人食堂正常运行；按合同要求提供优质、新鲜、无感观异常的食材；保证食材和运输安全，并向采购人提供相关检测部门出具的农药残留检测报告；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。

4.3 投标人需做好严格配送的食材/品安全保障工作：

(1) 所有配送食材食品在配送前必须自行查验(如：有效期、包装等)。肉类留样保存24 小时，其余规定食材食品留样保存一周。

(2) 配送人员应具备有效的健康合格证明，配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好记录。

(3) 提供食材/品的正规票据、检疫（或检测）报告、相关许可证等。

(5) 自行承担所配送食材/品的安全责任。若发生食品安全责任事故，由投标人承担相关民事责任和法律责任。

(以上每项须提供承诺函，格式自拟)

4.4 投标人必须承诺：配送须无条件接受配送对象的工作日和临时配送需求，并在指定时间内完成，拒绝或未按时完成的采购人可以决定取消配送资格。**(单独提供承诺函，格式自拟)**

4.5 投标人必须承诺：采购种类、数量以采购人通知为准；如食材种类不能满足采购人需求的，须至少提前 24 小时告知采购人，并

提供不少于 3 种可替换食材解决方案供采购人选择，经采购人确认后方可配送。（单独提供承诺函，格式自拟）

4.6 食材管理要求：

建立出入库台账。投标人对所供产品的食品安全负责，建立 24 小时监控体系，大米、菜籽油必须粘贴印有投标人详细信息的封条。所有配送产品在配送前，由投标人自行查验。所有产品进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。

4.7 环境场所要求：

（1）投标人须严格执行《中华人民共和国食品安全法》及中华人民共和国有关餐饮、食品的卫生制度。

（2）投标人具有食品经营、加工、储存、配送、检测场所或租赁的仓储库房，配备专用配送车辆，承诺能按时、按需运送货物并保证所配送产品的质量、卫生和安全。

4.8 检测报告要求：

（1）日常检测报告：预包装食品须提供一年一次的具有国家认可的第三方检测机构出具的检测报告，供货品类 5% 的数量，

每批次配送须提供出厂检测报告；非预包装食品须提供每批次检验报告，采购人将不定期进行抽检。

(2) 具有国家认可的第三方检测机构出具的农产品有害物质检测报告：每年提供一次，供货品类 5% 的数量，检测项目包括但不限于重金属、农药残留、兽药残留、挥发性盐基氮、呕吐毒素。（每次的检测项目，由采购人提前告知）

(3) 投标人应承诺如中标后接受并参与采购人的不定期第三方（如市场监管部门）抽检且认可抽检结果。

（以上每项须提供承诺函，格式自拟）

4.9 人员配置要求（单独提供承诺函，格式自拟）：

(1) 签订合同前提供拟派人员清单并附正反两面有效的身份证复印件；

(2) 签订合同前向采购人提供拟派配送人员健康证。

4.10 服务要求及采购验收标准

4.10.1 总体要求：

本项目服务期限内，所有投标人配送的食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》、国家相关标准、强制性规定要求及国家、当地最新卫生、食品部门颁发的相关标准。并在配送时按要求提供产品所涉及的有效的《食品生产许可证》《食品经营许可证》、经年检的《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》等国家强制规定材料，配送的蔬菜肉类需具有追踪溯源标识或记录记载，并可实现追踪溯源。投标人所配送产品达到相关食品卫生安全规定，服务期限内国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所配送产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。

4.10.2 食材安全要求：

(1) 保证按照采购人的要求，按质、按量、及时供货，需冷藏运输的货物运输过程采用冷藏设备，确保食品安全。

(2) 保证急用餐饮原材料的供应，急用材料 1 小时内配送到位，并有专人负责。

(3) 保证货物配送人员统一着装，干净、整洁，佩戴供货商工作牌或证明身份的证件。

(4) 保证按时向采购人提供食品原材料检验报告等索证材料。

(5) 保证自觉遵守和服从四川省盐业学校相关规定。

(6) 保证根据学校教育规律，在寒暑假等假期内，以及在发生诸如货源紧张、物价突涨时顾全大局，确保供应，保障学校稳定。

(7) 保证所供货物质量安全、卫生、无毒、无害，若有国家强制认证要求的，保证提供相应认证证书，保证不出现假冒伪劣产品。

(单独提供承诺函，格式自拟)

(8) 所有需要包装的食材，其包装材料均须符合食品包装容器和包装材料应有食品安全标准或要求，并带有标签。标志、标签应符合国家相关最新标准及食品安全法规的相关规定。包装计量食品应符合国家质检总局最新《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定。

(9) 投标人必须承诺：若发生因食材引发的食品安全事故，由投标人承担全部责任。

(单独提供承诺函，格式自拟)

			<p>4.10.3 食材品质要求及验收标准：</p> <p>(1) 按采购人要求配送无病变、无霉变、无质变、在质保期内的质量合格食材，种类、数量以采购人通知为准；如食材种类不能满足采购人需求的，须至少提前 24 小时告知采购人，并提供不少于 3 种可替换食材解决方案供采购人选择，经采购人确认后方可配送。（单独提供承诺函，格式自拟）</p> <p>(2) 采用的配送交通工具应保证所供产品配送到采购人时的质量、卫生和安全。（单独提供承诺函，格式自拟）</p> <p>(3) 投标人须按要求配置“配送专用车”，并按采购人规定的时间，运送到指定的地点，且配送、税费等一切环节费用由投标人自行承担。</p> <p>(4) 运输工具、配送人员、包装材料和货物运输途中的防护措施必须符合相关规定和要求。</p> <p>(5) 所有运输工具及包装材料（盛装容器）必须符合采购人的要求。</p>
2	★	商务要求	1、合同签订：中标通知书发出之日起 30

日内。

2、交货时间：采购人发出采购需求后，供应商需在采购人要求的送达时限内送达采购人指定地点。

3、政策条款：根据财库〔2021〕19号《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》，应当按照不低于10%的比例预留年度食堂食材采购份额，通过脱贫地区农副产品网络销售平台（原贫困地区农副产品网络销售平台）采购脱贫地区农副产品。（网址：www.fupin832.com）

4、付款方式：货款采取月结方式并通过银行转账支付。货款结算周期为一个月一次（每月第一天至月末最后一天），每月1—5日为对账日，对上一个月货款（采购食材实际付款价格=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比列），基准价以学校最终确定的价格为准），对账无误后开具正式发票，如符合综合考核要求，且无违约行为，原则上在收到发票后10个工作日内支付上一个月货款，遇节假日或特殊情况顺延。

5、基准价格的确定：

5.1 基准价的参考来源（基准价包含产品本身价格、运费、税费等一切费用）。

5.2 基准价的确定（基准价最终由采购人确定）：

①以自贡市教体局网站发布的 33 所学校均价为基准价；

②当无自贡市教体局发布的均价时，以自贡市发展和改革委员会最新指导价格为基准价

③当无自贡市发展和改革委员会最新指导价格时，以市场询价情况确定食材基准价：自贡市区农贸市场或超市（以采购人指定的农贸市场或超市为准）的询价或自采价。再结合当期供货商竞价下浮率或中标人投标下浮率计算配送价。

注：每月底供货商参与询价，若不能参与应认可采购方询价。若在定价后市场价格涨幅超过 10%，由投标人提出申请，经采购人相关部门核实后，重新询价和定价。若下降幅度超过 10%，投标人也应有义务告知采购人，经采

采购人相关部门核实后，重新询价和定价，也可以由采购人相关部门直接重新询价。投标人未经告知义务的，采购人有权取消其配送资格。

6、配送结算金额确定：

各包配送结算金额=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比例）×实际配送数量

7、违约责任及退出机制：

（1）未按照合同约定的时间内送货（第6包采购人发起计划后，次日上午10：30送达采购人指定地点），并向投标人发出书面整改通知书，投标人应按采购人要求及时作出整改。

若投标人收到3次未按照合同约定的时间内送货书面整改通知书后，每次扣款金额为本批次供货总金额的10%，在当月结算货款或履约保证金中扣除；若中标人不能接受最终供货价格的，视为放弃供货资格。出现上述行为，学校有权单方面解除合同。

（2）投标人所供货物质量未达到验收标准的（如品名、品牌、规格、价格、数量、检验检疫报告等不符合要求），采购人可拒收所

供货物，并向投标人发出书面整改通知书，投标人应按采购人要求及时作出整改。一切损失由投标人负责；由服务质量引起的投诉，学校有权单方面解除合同。

若投标人收到对同类商品 3 次书面整改通知书后，每次扣款金额为该类商品本批次供货总金额的 20%，在当月结算货款或履约保证金中扣除；若中标人不能接受最终供货价格的，视为放弃供货资格。出现上述行为，学校有权单方面解除合同。

(3) 投标人的配送人员须统一着工作服，若工作服上无投标人名称则须佩戴工作牌，不符合着装要求的，第一次处罚 200 元、第二次 500 元、第三次 1000 元，从第四次开始，在原次数处罚金额的基础上增加 1000 元，从当月结算货款或履约保证金中扣除。

(4) 因投标人的原因出现质量问题而引发食品安全事故，学校有权解除合同，强制取消投标人供货资格；同时扣除投标人全部履约保证金，并由投标人承担一切相关经济责任和法律责任。

(5) 食品监督管理部门（自贡市食品药

品监督管理局)对投标人所供货物进行质量抽检存在不合格的,若对采购人进行处罚或没收货物,其发生的所有费用均由该投标人全额承担,采购人保留对投标人进一步处罚的权利。

(6) 投标人承诺在供货期间,因投标人的原因造成食物中毒或给采购人造成严重影响的,并产生相应后果,投标人须承担一切经济 and 法律责任。

(7) 投标人在供货期间未出现上述违约责任的,履约合同结束后全额无息退还履约保证金,如果投标人在供货期间出现违约责任导致履约保证金被扣除的,履约合同结束后无息退还剩余履约保证金。每包履约保证金20000.00元(大写:贰万元整)。

(8) 乡村振兴或扶贫采购要求:采购人按照国家和上级部门的要求,由采购人具体落实,各包投标人应予支持,并对此无异议。

(9) 政策性物资投放:采购人按照上级部门的政策要求执行,各包投标人应予支持,并对此无异议。

(10) 合同执行过程中,中标人若未按时

			<p>按量将物资送到采购人指定的地点，采购人为了保证生产所需在市场采购同等级物资的货款由中标人承担，在当月结算货款或履约保证金中扣除，学校有权因此解除合同。</p> <p>(11) 学校未按合同规定及时与中标人对账并按时支付货款，中标人有权解除合同，放弃配送资格，不承担违约责任。</p> <p>(12) 因中标人的原因出现质量问题而引发食品安全事故，学校有权解除合同，强制取消中标人配送资格；同时扣除中标人全部履约保证金，并由中标人承担一切相关经济责任和法律责任。（单独提供承诺函，格式自拟）</p> <p>(13) 配送过程中，若发现企业有违规行为和隐瞒从2021年1月1日起至今的违法经营活动及食品质量安全事故等不良记录，学校有权解除合同，强制中标人退出配送资格，扣除中标人全部履约保证金。</p> <p>(14) 在合同履行过程中，由于中标人的资质被相关主管部门取缔，本合同将自动解除，采购人有权扣除中标人全部履约保证金。</p> <p>(15) 当食品监督管理部门对所配送的食</p>
--	--	--	---

品进行质量抽检出现不合格时，如对学校进行处罚或没收该批次物资，所有费用均由配送中标人全额承担。

(16) 如在采购合同签订前采购人发现中标人有任一情况的虚假响应，则不予签订合同。

(17) 如在合同履行中采购人发现中标人有任一情况的虚假响应，则立即终止合同；采购人可以按照评审报告推荐的中标候选人名单排序，确定下一候选人为中标人，也可以重新开展采购活动。

8、投标人食材配送服务考核：

(1) 考核办法：考核实行百分制，按照考核标准每月末进行考核。每月考核成绩在 90 分以上（含 90 分），考核结果为优秀，足额拨付当月服务费用。90 分以下，每减少一分扣服务费 500 元。若考核成绩三个月得分在 80 分以下，采购人有权终止合同。

(2) 因食材原因引起就餐者出现轻度腹泻发热、食物中毒，或提供劣质/伪冒产品的，采购人有权直接终止合同，并追究投标人相应

责任和经济赔偿。

(3) 投标人食材配送服务月考核表：

一级指标	分值	二级指标	分值	考核要素和评估内容及其标准	扣分
流程管理	25分	准时送货	6分	送货准时，每天所需食材一并送达（采购人临时需求除外）6分（非不可抗力情况下延误一次扣1分，扣完为止。发现委托其他人或其他车代送不得分）。	
		足斤足两	6分	蔬菜类实收数量与单据上数量误差大于等于1%但小于等于2%，2分（误差范围	

						之外的发现一次扣0.5分，以此类推，扣完为止）。	
						肉类实收数量与单据上数量误差大于等于1%但小于等于2%，2分（误差范围之外的发现一次扣0.5分，以此类推，扣完为止）	
						瓜果类实收数量与单据上数量误差大于等于2%但小于等于5%，2分（误差范围之外的发现一次扣	

						0.5分，以此类推，扣完为止）。	
					服务态度	4分	工作人员工作认真，服务热情周到，运送搬装文明4分（运送人员野蛮运装或无正当理由与食堂人员争执，一次扣1分，扣完为止）。
					单据清晰	1分	送货单（结算凭证）项目齐全，字迹清晰1分，否则不得分。
					人员管理	4分	如出现配送人员与竞争性磋商中响应的人员不相符，每发现一

						次扣1分，以此类推，扣完为止。	
				车辆使用	4分	如出现配送车辆与招标文件中投标的车辆不相符，每发现一次扣1分，以此类推，扣完为止。	
		质量管理	60分	食材每日评分汇总50分(按各类食材验收标准每天打分)	50分	食材不新鲜有变质的、食材有异味的、食材被水浸泡后增重的、配送食材混杂有明显异物的、食材包装渗漏等每发现一处扣2分，以此类推，扣完为	

					食材安全	10分	投标人未提供或未按采购人要求提供食材的进货凭证、合格证、每批次的质量检测报告，每次扣2分，以此类推，扣完为止。		
			科学管理	15分	结算精准	5分	送货单上食材价格、月底结算价格不得高于审核后的执行价格（一旦出现，本项不得分）。		
					安全清洁	5分	操作场所、仓库、运输工具、储物筐箱等保持清洁卫生，坚持每天		

					务过程中采购人发现投标人有任一情况的虚假响应，立即终止采购合同。	
				得分及评分人签字		

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	★	商务要求	服务内容中涉及的国家法规、标准、规定等描述与国家最新要求不一致时以国家最新要求为准，若出现国家相关标准已废止的以国家最新现行要求为准，若履约过程中出现国家最新要求时以国家最新现行要求为准。

采购包 2:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
1	★	商务要求	服务内容中涉及的国家法规、标准、规定等描述与国家最新要求不一致时以国家最新要求为准，若出现国家相关标准已废止的以国家最新现行要求为准，若履约过程中出现国家最新要求时以国家最新现行要求为准。

采购包 3:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
1	★	商务要求	服务内容中涉及的国家法规、标准、规定等描述与国家最新要求不一致时以国家最新要求为准，若出现国家相关标准已废止的以国家最新现行要求为准，若履约过程中出现国家最新要求时以国家最新现行要求为准。

采购包 4:

符	服务要求名称	服务要求内容
---	--------	--------

序号	号标识	称	
1	★	商务要求	服务内容中涉及的国家法规、标准、规定等描述与国家最新要求不一致时以国家最新要求为准，若出现国家相关标准已废止的以国家最新现行要求为准，若履约过程中出现国家最新要求时以国家最新现行要求为准。

采购包 5:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
1	★	商务要求	服务内容中涉及的国家法规、标准、规定等描述与国家最新要求不一致时以国家最新要求为准，若出现国家相关标准已废止的以国家最新现行要求为准，若履约过程中出现国家最新要求时以国家最新现行要求为准。

采购包 6:

序号	符号标识	服务要求名称	服务要求内容
1	★	商务要求	服务内容中涉及的国家法规、标准、规定等描述与国家最新要求不一致时以国家最新要求为准，若出现国家相关标准已废止的以国家最新现行要求为准，若履约过程中出现国家最新要求时以国家最新现行要求为准。

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	★	服务期限	本项目预算为一年预算，合同每年一签，经采购人考核合格后续签（参考依据月度考核表），最多可续签两年。
2	★	服务地点	四川省盐业学校
3	★	验收、交付标准和方法	按照政府采购相关法律法规以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》财库（2016）205号的规定，《政府采购需求管理办法》、《自贡市政府采购履约验收管理办法》、招标文件规定的要求和中标人投标文件及合同约定的内容进行验收。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、进度款，货款采取月结方式并通过银行转账支付，达到付款条件起 10 日内，据实情况说明为货款结算周期为一个月一次（每月第一天至月末最后一天），每月 1—5 日为对账日，核对上一个月货款（采购食材实际付款价格=基准价×（1-周期竞价下浮

			率或固定下浮比例），基准价以学校最终确定的价格为准），对账无误后开具正式发票，如符合综合考核要求，且无违约行为，原则上在收到发票后 10 个工作日内支付上一个月货款，遇节假日或特殊情况顺延。
6	★	违约责任与解决争议的方法	（1）违约责任：①采购人及供应商双方必须遵守本项目合同并执行合同中的各项规定，保证本项目合同的正常履行。②如因供应商工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，供应商对此均应承担全部的赔偿责任。③对于因采购人原因导致变更、中止或者终止政府采购合同的，采购人应当依照合同约定对供应商受到的损失予以赔偿或者补偿。（2）争议解决方法：如发生争议，通过相互协商解决纠纷；若协商不成，不愿调解的，合同双方可向采购人所在地的仲裁机构申请仲裁。

采购包 2:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	本项目预算为一年预算，合同每年一签，经采购人考核合格后续签（参考依据月度考核表），最多可续签两年。
2	★	服务地点	四川省盐业学校
3	★	验收、交付标准和办法	按照政府采购相关法律法规以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》财库〔2016〕205 号的规定，《政府采购需求管理办法》、《自贡市政府采购履约验收管理办法》、招标文件规定的要求和中标人投标文件及合同约定的内容进行验收。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、进度款，货款采取月结方式并通过银行转账支付，达到付款条件起 10 日内，据实情况说明为货款结算周期为一个月一次（每月第一天至月末最后一天），每月 1—5 日为对账日，核对上一个月货款（采购食材实际付款价格=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比例），基准价以学校最终确定的价格为准），对账无误后开具正式发票，如符合综合考核要求，且无违约行为，原则上在收到发票后 10 个工作日内支付上一个月货款，遇节假日或特殊情况顺延。
6	★	违约责任与解决争议的方法	（1）违约责任：①采购人及供应商双方必须遵守本项目合同并执行合同中的各项规定，保证本项目合同的正常履行。②如因供应商工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，供应商对此均应承担全部的赔偿责任。③对于因采购人原因导致变更、中止或者终止政府采购合同的，采购人应当依照合同约定对供应商受到的损失予以赔偿或者补偿。（2）争议解决方法：

			如发生争议，通过相互协商解决纠纷；若协商不成，不愿调解的，合同双方可向采购人所在地的仲裁机构申请仲裁。
--	--	--	---

采购包 3:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	本项目预算为一年预算，合同每年一签，经采购人考核合格后续签（参考依据月度考核表），最多可续签两年。
2	★	服务地点	四川省盐业学校
3	★	验收、交付标准和办法	按照政府采购相关法律法规以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》财库〔2016〕205号的规定，《政府采购需求管理办法》、《自贡市政府采购履约验收管理办法》、招标文件规定的要求和中标人投标文件及合同约定的内容进行验收。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、进度款，货款采取月结方式并通过银行转账支付，达到付款条件起 10 日内，据实情况说明为货款结算周期为一个月一次（每月第一天至月末最后一天），每月 1—5 日为对账日，核对上一个月货款（采购食材实际付款价格=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比例），基准价以学校最终确定的价格为准），对账无误后开具正式发票，如符合综合考核要求，且无违约行为，原则上在收到发票后 10 个工作日内支付上一个月货款，遇节假日或特殊情况顺延。
6	★	违约责任与解决争议的方法	（1）违约责任：①采购人及供应商双方必须遵守本项目合同并执行合同中的各项规定，保证本项目合同的正常履行。②如因供应商工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，供应商对此均应承担全部的赔偿责任。③对于因采购人原因导致变更、中止或者终止政府采购合同的，采购人应当依照合同约定对供应商受到的损失予以赔偿或者补偿。（2）争议解决方法：如发生争议，通过相互协商解决纠纷；若协商不成，不愿调解的，合同双方可向采购人所在地的仲裁机构申请仲裁。

采购包 4:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	本项目预算为一年预算，合同每年一签，经采购人考核合格后续签（参考依据月度考核表），最多可续签两年。
2	★	服务地点	四川省盐业学校
3	★	验收、交付标准和办法	按照政府采购相关法律法规以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》财库〔2016〕205号的规定，

			《政府采购需求管理办法》、《自贡市政府采购履约验收管理办法》、招标文件规定的要求和中标人投标文件及合同约定的内容进行验收。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、进度款，货款采取月结方式并通过银行转账支付，达到付款条件起 10 日内，据实情况说明为货款结算周期为一个月一次（每月第一天至月末最后一天），每月 1—5 日为对账日，核对上一个月货款（采购食材实际付款价格=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比例），基准价以学校最终确定的价格为准），对账无误后开具正式发票，如符合综合考核要求，且无违约行为，原则上在收到发票后 10 个工作日内支付上一个月货款，遇节假日或特殊情况顺延。
6	★	违约责任与解决争议的方法	（1）违约责任：①采购人及供应商双方必须遵守本项目合同并执行合同中的各项规定，保证本项目合同的正常履行。②如因供应商工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，供应商对此均应承担全部的赔偿责任。③对于因采购人原因导致变更、中止或者终止政府采购合同的，采购人应当依照合同约定对供应商受到的损失予以赔偿或者补偿。（2）争议解决方法：如发生争议，通过相互协商解决纠纷；若协商不成，不愿调解的，合同双方可向采购人所在地的仲裁机构申请仲裁。

采购包 5:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	本项目预算为一年预算，合同每年一签，经采购人考核合格后续签（参考依据月度考核表），最多可续签两年。
2	★	服务地点	四川省盐业学校
3	★	验收、交付标准和办法	按照政府采购相关法律法规以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》财库（2016）205 号的规定，《政府采购需求管理办法》、《自贡市政府采购履约验收管理办法》、招标文件规定的要求和中标人投标文件及合同约定的内容进行验收。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、进度款，货款采取月结方式并通过银行转账支付，达到付款条件起 10 日内，据实情况说明为货款结算周期为一个月一次（每月第一天至月末最后一天），每月 1—5 日为对账日，核对上一个月货款（采购食材实际付款价格=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比例），基准价以学校最终确定的价格为准），对账无误后开具正式发票，如符合综合考核要求，且无违约行为，原则上在收到发票后 10 个工作日内支付上一个月货款，遇节假日或特殊情况顺延。

6	★	违约责任与解决争议的方法	<p>(1) 违约责任：①采购人及供应商双方必须遵守本项目合同并执行合同中的各项规定，保证本项目合同的正常履行。②如因供应商工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，供应商对此均应承担全部的赔偿责任。③对于因采购人原因导致变更、中止或者终止政府采购合同的，采购人应当依照合同约定对供应商受到的损失予以赔偿或者补偿。</p> <p>(2) 争议解决方法：如发生争议，通过相互协商解决纠纷；若协商不成，不愿调解的，合同双方可向采购人所在地的仲裁机构申请仲裁。</p>
---	---	--------------	---

采购包 6:

序号	符号标识	商务要求名称	商务要求内容
1	★	服务期限	本项目预算为一年预算，合同每年一签，经采购人考核合格后续签（参考依据月度考核表），最多可续签两年。
2	★	服务地点	四川省盐业学校
3	★	验收、交付标准和办法	按照政府采购相关法律法规以及《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》财库〔2016〕205号的规定，《政府采购需求管理办法》、《自贡市政府采购履约验收管理办法》、招标文件规定的要求和中标人投标文件及合同约定的内容进行验收。
4	★	支付方式	分期付款
5	★	付款进度安排	1、进度款，货款采取月结方式并通过银行转账支付，达到付款条件起 10 日内，据实情况说明为货款结算周期为一个月一次（每月第一天至月末最后一天），每月 1—5 日为对账日，核对上一个月货款（采购食材实际付款价格=基准价×（1-周期竞价下浮率或固定下浮比例），基准价以学校最终确定的价格为准），对账无误后开具正式发票，如符合综合考核要求，且无违约行为，原则上在收到发票后 10 个工作日内支付上一个月货款，遇节假日或特殊情况顺延。
6	★	违约责任与解决争议的方法	<p>(1) 违约责任：①采购人及供应商双方必须遵守本项目合同并执行合同中的各项规定，保证本项目合同的正常履行。②如因供应商工作人员在履行职务过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给采购人造成损失或侵害，包括但不限于采购人本身的财产损失、由此而导致的采购人对任何第三方的法律责任等，供应商对此均应承担全部的赔偿责任。③对于因采购人原因导致变更、中止或者终止政府采购合同的，采购人应当依照合同约定对供应商受到的损失予以赔偿或者补偿。</p> <p>(2) 争议解决方法：如发生争议，通过相互协商解决纠纷；若协商不成，不愿调解的，合同双方可向采购人所在地的仲裁机构申请仲裁。</p>

3.4. 其他要求

采购包 1:

/

采购包 2:

/

采购包 3:

/

采购包 4:

/

采购包 5:

/

采购包 6:

/