**第三章 招标项目技术、服务、商务及其他要求**

（注：当采购包的评标方法为综合评分法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。）

（注：当采购包的评标方法为最低评标价法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。）

**3.1采购项目概况**

为加强市委、市政府机关食堂食品原材料供应的管理，确保食品原材料的安全、及时、卫生、新鲜，保证食材品质。通过政府采购的方式，选取符合要求的食材配送服务中标（成交）供应商，为我单位2个食堂每天提供约400人次用餐，早、午、晚餐（晚餐为加班工作餐）、接待餐主副食品及调料等食材的配送服务。

**3.2服务内容及服务要求**

**3.2.1服务内容**

采购包1：

采购包预算金额（元）: 3,000,000.00

采购包最高限价（元）: 3,000,000.00

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 标的名称 | 数量 | 标的金额 （元） | 计量单位 | 所属行业 | 是否涉及核心产品 | 是否涉及采购进口产品 | 是否涉及采购节能产品 | 是否涉及采购环境标志产品 |
| 1 | 都江堰市机关事务中心2024年市委市政府机关食堂大宗食品原材料配送服务 | 1.00 | 3,000,000.00 | 项 | 批发业 | 否 | 否 | 否 | 否 |

**3.2.2服务要求**

采购包1：

标的名称：都江堰市机关事务中心2024年市委市政府机关食堂大宗食品原材料配送服务

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 技术参数与性能指标 |
|  | 1 | **1、配送品类**  1.1米、面、油；  1.2肉类、鱼类、禽蛋类、乳制品（纯牛奶、酸奶等）、干杂和调料、副食等；  1.3果蔬类等；  **2、质量要求**  **★2.1总体质量要求**  本项目所要求配送的产品必须符合国家相关标准和强制性规定要求，必须是质量合格产品。所有产品涉及到的标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。供应商确保所供食材优质新鲜,符合卫生防疫部门、检验检疫部门的各项合格指标,并有完整的销售合格标注或证书,所有的货品应可追溯供货源头。供应的蔬菜、水果类需符合国家GB2762-2022、GB2763-2021，生鲜肉类需符合国家GB2707-2016、GB31650-2019，奶类符合国家标准GB25190-2010、GB19302-2010等规定和采购人要求,严格遵守国家及地方无公害农产品管理规定,配送产品如涉及粗加工的，食用率应达95%以上，不接受任何转基因食材。  **2.2粮油蛋奶**  （1）大米：符合国家“一级大米”标准，非转基因，袋装，包装袋应坚固结实，封口或缝口应严密，有标签标识。大米色泽呈透明玉色状。送达采购人指定地点的大米生产日期距供货日期必须在两个月内。包装应符合国家相应规定和卫生要求，包装袋无破损。包装上注明产品名称、等级、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、 保质期、产品标准号、生产许可证编号。  （2）面粉：包装袋不破损。包装上标注产品名称、净含量、生产企业、地址、生产日期和保质期、质量等级、产品标准号、生产许可证编号、特殊标注内容等。  （3）食用油：桶装，非转基因，完好严密，瓶口无油迹等渗漏现象，注明产品名称、等级、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号和生产许可证编号。  （4）蛋类：  A 色泽：具有禽蛋固有的色泽；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，稀稠分明；  B 气味：具有产品固有的气味，无异味；  C 杂质：无杂质，不得有血块及其他禽类组织异物。   1. 奶类：包装袋不破损。包装上标注产品名称、净含量、生产企业、地址、生产日期和保质期、质量等级、产品标准号、生产许可证编号、特殊标注内容等。   **2.3肉禽水产**  （1）产品包装应符合国家食品包装的要求；生鲜肉类包装(或检疫合格证上)应注明质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准。  （2）配送的生鲜肉类(生鲜肉类、生鲜禽类)应为当日生产的鲜肉，保证肉质新鲜，及时配送。每批次猪肉提供《肉品品质检验合格证明》和《动物检疫合格证明》(两章两证)，猪肉须经取得合法经营的或经政府主管部门指定的屠宰场屠宰。新鲜牛肉、羊肉、鸡、鸭等牲畜、家禽肉每批次配送须宰杀清理干净，且未冷冻。同时附带动物检验检疫合格证明。  （3）水产品类：须保证鲜活、大小基本统一。要求身体表面光洁，无异常色泽肉质，有弹性（有鳞鱼类还须鳞片完整或极少量脱落），眼球微凸，有光泽，不凹陷，无灰白色，鱼鳃鲜红，不乌，肉质结构紧密，肉刺不分离，无异味。 水产品（仅限草鱼、鲢鱼、鲫鱼、鲤鱼）、海水藻类（仅限海带）。  **2.4蔬菜瓜果**  （1）如涉及产品包装应符合国家食品包装的要求，包装完整、无渗漏、无破损；  （2）叶菜类：鲜嫩、均匀、粗壮，无老叶、病叶，无泥和杂草；茄果类：新鲜、 成熟度适中，大小均匀、无畸形、无虫斑、病斑，色泽光亮；甘蓝类：球紧实、 花球无毛花，无灰心，叶球均匀，无病虫卵、病叶；瓜类：鲜嫩、色泽光亮、无畸形果、无病虫斑；葱蒜类：新鲜粗壮，不抽苔，无病虫斑；豆类：新鲜、荚大小均匀，无虫蛀荚，无锈斑荚；根菜类：大小均匀，表皮光滑、无病斑、无虫眼、无裂痕。所有蔬菜应保证新鲜、无杂质、无公害。  （3）水果类：水果大小均匀，无异状凸起瘤、无病虫害所引起的斑痕，表面清新洁净，无机械伤，果实无萎焉，色泽自然，无农药残留。  **2.5干杂调料及副食**  （1）产品包装应符合国家食品包装的要求，包装完整、无渗漏、无破损；应有食品生产许可证编号；包装上应注明产品名称、配料表、质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准；  （2）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；  （3）干货类不得含有二氧化硫及重金属元素和非法使用添加剂；产品优质、无感观异常，农药残留不得超标，产品无过期、变质、破损，感观无异常。  **3、配送服务要求**  3.1供应商须自行提供配送服务，不得将配送项目进行任何方式的分包、转包；  3.2配送人员遵纪守法、品行良好，无违法犯罪记录，配送联系人保持24小时电话畅通，按需向采购人提供食材，如遇联系人发生变更，须提前向采购人进行报备；  3.3供应商须具备各项应急措施，有明确应急联络人，保证在各种市场变化及突发事件下，能保证食材数量质量并能及时满足采购人食堂食品及原材料的供应；  3.4供应商须保证配送食材质量、数量并准时送达。接到采购人订单通知后日常情况下15分钟内响应，次日早晨6:30前送达；紧急情况下，接到采购人订单后送货时间不超过1小时。  3.5供应商应建立严格的各项规章制度。各种管理记录档案，详细记载相关内容，必要时可查；  3.6供应商须严格做好配送的食材安全保障工作：  （1）所有配送食材在配送前必须自行查验(如：有效期、包装等)，留样保存72小时；  （2）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）自行承担所配送食材或食品的安全责任，若发生食品安全责任事故，由供应商承担相关民事责任和法律责任；  3.7配备的食材配送专用车辆，车厢应为专用封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁。配送容器(框、箱、袋)要求清洁、干燥、牢固、透气，无污染、无异味、无霉变现象；  3.8所有散装食品、肉类应分类包装好并做好密封措施，不能直接外露，防止交叉污染及环境污染，食材堆放科学合理，避免造成食材的交叉污染；  3.9供应商在服务期内，不得将供货的实际数量及供货地点泄露给其他企业或者个人；  3.10配送流程及要求：  （1）采购方每天以约定方式（信息/微信/QQ）向供应商提交次日所需食材的配送清单，如需要更换或增加食材以约定方式提前报送给供应商。  （2）供应商按采购人提供的食材名称及需求数量进行供货，每天至少配送一次，如遇特殊节日或紧急情况时，由采购人与供应商临时协商配送；  （3）送货时须提供食材送货清单、合格证明（合格证或每批次的质量检测报 告）等，采购人对食材种类、质量、数量、价格、合格证、检测报告等进行验收确认后签字。如供应商未提供合格证、检测报告、送货清单，或采购人对食材质量、数量、价格等有异议，采购人将拒绝验收，供应商须在30分钟内予以妥善处理，不得影响采购人食堂运作。  **4、履约能力要求**  4.1供应商具有食品安全责任险，对因供应商责任在本项目发生的食品安全事故具有赔偿能力。  4.2供应商具有固定经营场所，具备食品安全要求及满足配送需要的仓储、交通运输（冷链运输）等设施设备，确保食品原料安全存储和安全运输。  4.3供应商具有对需保鲜的货品进行保鲜储藏或冷冻的库房和设备，所有储藏设施符合国家、行业标准和规范。  4.4供应商具有果蔬分拣系统，功能包括称重、分拣、订单管理及食材来源可追溯，能确保配送食材名称、价格、重量、来源清晰明确。  ★4.5供应商针对配送肉禽水产类、冷冻、冷藏食材的车辆应有冷藏冷冻设备，所有储藏设施符合国家、行业标准和规范且配送车辆为2辆。【注：自有车辆提供《机动车行驶证》扫描件并进行电子签章；租赁车辆提供《机动车行驶证》以及租赁合同扫描件并进行电子签章，租赁期限须完全涵盖本项目服务期】  ★4.6针对本项目配备4人的专职配送人员团队，其中包含2名驾驶员；所配备人员身体健康。【注：驾驶员提供驾驶证扫描件并进行电子签章，团队4人均需提供身份证扫描件并进行电子签章并承诺中标后签订合同之前提供加盖供应商公章的健康证复印件，承诺格式自拟】  4.7供应商具有一定的类似项目履约经验。  **5、其他服务要求**  5.1供应商需针对本项目编制配送服务方案，包含但不限于以下内容：①食品采购管理、出入库管理措施；②各配送点的地理、交通因素分析；③各配送点配送路线规划；④配送时效性保证措施；⑤紧急情况的配送保证措施；  5.2供应商需针对本项目编制安全卫生管理措施，包含但不限于以下内容：①食品质量安全管理体系；②食品安全管理岗位责任、分工、流程以及权限范围；③食品来源追溯管理体系；④食品安全管控措施；⑤食品安全事故处理流程及处理方法；  5.3供应商需针对本项目编制管理制度，包含但不限于以下内容：①食品配送人员管理制度；②食材原料出库、入库管理制度；③检验制度；④食材库房卫生管理制度；⑤食品安全查验记录制度；⑥食材原料采购索证索票制度；⑦食品安全运输制度；⑧库房安全管理制度；⑨食品原材料留样制度；  5.4供应商需针对本项目编制配送后续服务方案，包含但不限于以下内容：①配送后续服务岗位责任、分工、流程以及权限范围；②报废食材处理办法及流程；③退换货机制及流程；  5.5供应商需针对本项目编制应急预案，包含但不限于以下内容：①应急管理岗位责任、分工、流程以及权限范围；②发生影响正常配送的突发情况的应急配送保障措施；③采购人临时需求的补货保障措施；④因食品原料质量或卫生安全引发食物中毒事故的应急处置预案；  **6、服务评价及考核**  合同执行期间，将对食品及原料质量、价格及配送等各服务环节进行综合考评，并根据考核结果决定是否继续履约。  1、考核细则  （1）对供应商实行月度考核，以配送服务中的供货质量、配送服务、供货时效等方面为考核内容。具体考核明细见《食品配送单位考核细则》。  （2）根据考核结果将供应商的服务质量评定分为三个等级：A 级、B 级、C 级、按考核等级支付90%～100%的原料货款，具体标准如下：   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 考核等级 | 考核得分 | 费用 | | A 级 | 在95分以上（含95分） | 全额支付当月实际费用 | | B 级 | 在90-95分（含90分） | 支付当月实际费用的95% | | C级 | 在90分以下（不含90分） | 支付当月实际费用的90%，供应商累计 3 个考核周期不合格，采购方有权终止合同，在新供  应商未签订合同提供服务的情况下，被终止服务的供应商应继续服务。 |   **食品配送单位考核细则**   |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 考核内容 | | | 考核细则 | 分值 | 评分标准 | 考核  情况 | 得分 | | 供货质量60分 | 制度管理 | 规章制度 | 建立健全规章制度（《食品配送管理制度》、《食品质量控制管理制度》、《食品采购制度》、《食品台账登记制度》、《从业人员晨检制度》、《场地车辆用具清洗消毒保洁制度》、《食品安全管理制度》、《食物中毒或其他食源性疾患突发事件报告制度》、《食品安全责任追究制度》、《财务管理制度》）齐全，并公布上墙 | 3 | 缺一项制度扣0.3分，不上墙扣1分 |  |  | | 从业人员 | 从业人员名册及健康证 | 1 | 须持有效健康证，缺一个不得分 |  |  | | 会计、驾驶员、残留农药检测员从业证书 | 1 | 缺一扣0.5分 |  |  | | 晨检记录 | 1 | 每一工作日均有记录，缺一扣0.5分 |  |  | | 安全保障 | 领导小组、管理网络健全 | 1 | 缺一扣0.5分 |  |  | | 食品安全应急预案 | 1 | 如无扣1分 |  |  | | 配送车辆安全检查 | 1 | 如无扣1分 |  |  | | 电路器材安全可靠、消防设施配置合理、有防盗措施 | 1 | 缺一扣0.5分 |  |  | | 质量管理 | 货源组织 | 从符合规定资质的单位进货、有协议及资质证明材料 | 6 | 缺一扣1分 |  |  | | 产品证件（合格证、检疫证、检验报告等原件或复印件） | 6 | 缺一扣1分 |  |  | | 质量保障 | 预包装产品有SC标志 | 6 | 缺一扣1分 |  |  | | 散装产品有质量合格证明、检疫证或检测报告 | 6 | 缺一扣1分 |  |  | | 各类台帐 | 进出库记录 | 3 | 不齐全扣1-3分 |  |  | | 水果、蔬菜残留农药检验检测记录 | 4 | 缺检一次扣2分 |  |  | | 72小时食品留样记录 | 2 | 缺一扣0.5分 |  |  | | 规范建账、财会人员与业主方及时对账，票据规范 | 2 | 不及时每次扣0.5分 |  |  | | 退换货记录 | 1 | 缺一扣1分 |  |  | | 环境卫生 | 车况整洁，每天进行清洗消毒，有记录 | 2 | 不符要求扣1分 |  |  | | 用具干净卫生，每天进行清洗消毒，有记录 | 2 | 不符要求扣1分 |  |  | | 配送场地整洁卫生 | 2 | 不符要求扣1分 |  |  | | 食品储存 | 货物存放要求离墙、离地，有货架、垫仓板、货物标牌 | 2 | 不符要求扣1分 |  |  | | 库内五防（防火、防鼠、防蝇、防尘、防盗） | 2 | 不符要求扣1分 |  |  | | 冷冻库、保鲜库内货物堆放整齐，清洁无异味，正常使用 | 4 | 不符要求扣2分 |  |  | | 服务管理  30分 | | | 按时到位，有专用配送器具 | 10 | 一次不及时，无专用器具扣1分 |  |  | | 按合同要求食品采购情况 | 10 | 一次不符合的扣1分 |  |  | | 按业主方需要配送，保质保量 | 10 | 一次质量不符要求扣1分 |  |  | | 评价管理  10分 | | | 业主方后勤管理人员评价 | 10 | 优10分，良7分，一般4分，差1分 |  |  | | 满分（100分）  注：每个单项分扣完为止。 | | | | | 总得分： | | | |

**3.2.3人员配置要求**

采购包1：

★1、针对本项目配备4人的专职配送人员团队，其中包含2名驾驶员；所配备人员身体健康。【注：驾驶员提供驾驶证扫描件并进行电子签章，团队4人均需提供身份证扫描件并进行电子签章并承诺中标后签订合同之前提供加盖供应商公章的健康证复印件，承诺格式自拟】。

**3.2.4设施设备配置要求**

采购包1：

1、供应商具有固定经营场所，具备食品安全要求及满足配送需要的仓储、交通运输（冷链运输）等设施设备，确保食品原料安全存储和安全运输。 2、供应商具有对需保鲜的货品进行保鲜储藏或冷冻的库房和设备，所有储藏设施符合国家、行业标准和规范。 3、供应商具有果蔬分拣系统，功能包括称重、分拣、订单管理及食材来源可追溯，能确保配送食材名称、价格、重量、来源清晰明确。 ★4、供应商针对配送肉禽水产类、冷冻、冷藏食材的车辆应有冷藏冷冻设备，所有储藏设施符合国家、行业标准和规范且配送车辆为2辆。【注：自有车辆提供《机动车行驶证》扫描件并进行电子签章；租赁车辆提供《机动车行驶证》以及租赁合同扫描件并进行电子签章，租赁期限须完全涵盖本项目服务期】

**3.2.5其他要求**

采购包1：

1、供应商具有食品安全责任险，对因供应商责任在本项目发生的食品安全事故具有赔偿能力。 2、供应商需针对本项目编制配送服务方案，包含但不限于以下内容：①食品采购管理、出入库管理措施；②各配送点的地理、交通因素分析；③各配送点配送路线规划；④配送时效性保证措施；⑤紧急情况的配送保证措施； 3、供应商需针对本项目编制安全卫生管理措施，包含但不限于以下内容：①食品质量安全管理体系；②食品安全管理岗位责任、分工、流程以及权限范围；③食品来源追溯管理体系；④食品安全管控措施；⑤食品安全事故处理流程及处理方法； 4、供应商需针对本项目编制管理制度，包含但不限于以下内容：①食品配送人员管理制度；②食材原料出库、入库管理制度；③检验制度；④食材库房卫生管理制度；⑤食品安全查验记录制度；⑥食材原料采购索证索票制度；⑦食品安全运输制度；⑧库房安全管理制度；⑨食品原材料留样制度； 5、供应商需针对本项目编制配送后续服务方案，包含但不限于以下内容：①配送后续服务岗位责任、分工、流程以及权限范围；②报废食材处理办法及流程；③退换货机制及流程； 6、供应商需针对本项目编制应急预案，包含但不限于以下内容：①应急管理岗位责任、分工、流程以及权限范围；②发生影响正常配送的突发情况的应急配送保障措施；③采购人临时需求的补货保障措施；④因食品原料质量或卫生安全引发食物中毒事故的应急处置预案； 7、供应商具有一定的类似项目履约经验。

**3.3商务要求**

**3.3.1服务期限**

采购包1：

自合同签订之日起365日

**3.3.2服务地点**

采购包1：

采购人指定地点

**3.3.3考核（验收）标准和方法**

采购包1：

严格按照《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）的要求进行验收。须符合国家有关规定、采购文件的技术、服务要求、供应商的响应文件及承诺以及合同条款。

**3.3.4支付方式**

采购包1：

分期付款

**3.3.5.支付约定**

采购包1： 付款条件说明： 每月按考核结果一次性结算，按1个月的供货总量结算货款。按月支付，由采购人、供应商共同核实供货量及价格后开具发票 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1： 付款条件说明： 每月按考核结果一次性结算，按1个月的供货总量结算货款。按月支付，由采购人、供应商共同核实供货量及价格后开具发票 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1： 付款条件说明： 每月按考核结果一次性结算，按1个月的供货总量结算货款。按月支付，由采购人、供应商共同核实供货量及价格后开具发票 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1： 付款条件说明： 每月按考核结果一次性结算，按1个月的供货总量结算货款。按月支付，由采购人、供应商共同核实供货量及价格后开具发票 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1： 付款条件说明： 每月按考核结果一次性结算，按1个月的供货总量结算货款。按月支付，由采购人、供应商共同核实供货量及价格后开具发票 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1： 付款条件说明： 每月按考核结果一次性结算，按1个月的供货总量结算货款。按月支付，由采购人、供应商共同核实供货量及价格后开具发票 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1： 付款条件说明： 每月按考核结果一次性结算，按1个月的供货总量结算货款。按月支付，由采购人、供应商共同核实供货量及价格后开具发票 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1： 付款条件说明： 每月按考核结果一次性结算，按1个月的供货总量结算货款。按月支付，由采购人、供应商共同核实供货量及价格后开具发票 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1： 付款条件说明： 每月按考核结果一次性结算，按1个月的供货总量结算货款。按月支付，由采购人、供应商共同核实供货量及价格后开具发票 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1： 付款条件说明： 每月按考核结果一次性结算，按1个月的供货总量结算货款。按月支付，由采购人、供应商共同核实供货量及价格后开具发票 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1： 付款条件说明： 每月按考核结果一次性结算，按1个月的供货总量结算货款。按月支付，由采购人、供应商共同核实供货量及价格后开具发票 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.33%。

采购包1： 付款条件说明： 每月按考核结果一次性结算，按1个月的供货总量结算货款。按月支付，由采购人、供应商共同核实供货量及价格后开具发票 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.37%。

**3.3.6违约责任与解决争议的方法**

采购包1：

1、违约责任 1.1采购双方均应遵守采购合同，非因不可抗力而单方面终止执行合同的，须赔偿因违约给对方造成的经济损失。 1.2若因中标（成交）供应商原因在合同规定服务期限内无法履约及提供合格的服务，采购人有权终止合同，并由采购人提请项目同级财政部门将其列入不良行为记录；因不可抗拒力所导致的服务中止或终止等按照《中华人民共和国民法典》有关条文处理。 1.3采购人由于不可抗力的原因不能履行合同时，应及时向成交中标（成交）供应商通报不能履行或不能完全履行的理由；中标（成交）供应商由于不可抗力的原因不能履行合同时，应在及时向采购人通报不能履行或不能完全履行的理由；采购人可以签订延期履行、部分履行补充合同或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免予承担违约责任。 2、解决争议的方法：合同履行期间,若双方发生争议，双方本着友好合作的态度，对合同履行过程中发生的违约行为进行及时的协商解决或由有关部门调解解决，如不能协商解决可向合同签约地法院通过法律诉讼解决。

**3.4其他要求**

★1、支付约定：每月按考核结果一次性结算，按1个月的供货总量结算货款。按月支付，由采购人、供应商共同核实供货量及价格后开具发票。采购人在收到发票的10个工作日内为供应商支付结算货款。（由于系统格式不能修改，故支付约定按此条约定为准） ★2、报价要求：合同期限内，每月第1周第1个工作日由供应商和采购人共同询价后定价（有效期为当月有效），报价采用下浮率报价方式。单价结算价格=市场价格\*（1-下浮率）（例如：市场价格=100元，报价下浮率：15%，则合同结算单价为：100\*（1-15%）=85元）。货物市场价的确定以成都市蓉价网相关品类的平均价为依据,蓉价网上未覆盖的品种,以采购人所在地附近所在的市场进行综合询价后确定。如遇该品种市场价格波动剧烈,采购人、供应商可进行临时询价。上述均没有的价格以采购人所在地附近的大润发超市或同档次大型商超的最低零售价格作为市场价格，采购人按上述市场价格结合供应商的报价下浮率进行计价。若在定价后市场价格涨或降幅度超过10%，供应商有义务提出申请或告知，经双方核实，重新询价后再定市场价格。供应商未尽告知价格涨或降幅义务的，采购人有权终止合同。 ★3、合同签订：本项目按照供应商报价下浮率签订合同，具体数量以采购人实际需求为准，当月货款据实结算，结算货款＝市场价格×（1-中标下浮率）×具体数量。 ★4、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。 ★5、抽样送检：采购人有权对配送的食材采取定期和不定期的方式进行抽样送检。供应商每个季度进行一次随机抽样送检，即随机从配送到食堂库房的食材中抽取不少于5个品种的食材，送国家认监委或质量技术监督等部门认可的第三方检测机构进行检验并将检测结果报告递交给采购人，检验所产生的检验费、样品费等一切费用由供应商承担。 ★6、根据《财政部办公厅关于组织地方预算单位做好2024年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知》（财办库〔2023〕252号）要求，以及在服务履约期内四川省、成都市出台的具体关于采购脱贫地区农副产品的相应政策，或因国家其他政策需求，采购人需采购脱贫地区农副产品或其它公益性质的农副产品时，供应商必须无条件配合采购人的采购需求。其采购结算方式，应按相应采购渠道采购实时价格执行结算，不执行中标（成交）供应商报价下浮率。 7、根据《成都市财政局关于进一步优化营商环境促进政府采购提质增效的通知》（成财采发〔2021〕61号）要求，采购人在收到评标报告后3个工作日内，按照评标报告中推荐的中标候选人顺序确定中标供应商。逾期未确认的，又不能说明合法理由的，视同按评标报告推荐的顺序确定排名第一的中标候选人为中标供应商。招标文件前后如有冲突，以本条要求为准。 8、为有效缓解中小企业融资难、融资贵问题，成都市财政局、中国人民银行成都分行营业管理部制定了《成都市中小企业政府采购信用融资暂行办法》和《成都市级支持中小企业政府采购信用融资实施方案》，成都市范围内政府采购项目中标（成交）的中小微企业可向开展政府采购信用融资业务的银行提出融资申请。