**磋商项目技术、服务、商务及其他要求**

（注：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。）

**3.1、采购项目概况**

宜宾市培智学校因日常办学需要，学校因地理条件限制达不到开设食堂条 件， 学生通常在校外餐馆、校外托管家庭吃午餐或回家吃午餐。而托管家庭和校 外餐馆不具备学生供餐必要的卫生和健康资质等条件，甚至缺乏合法经营场所、证照， 不可避免地存在食品安全、消防安全、人身财物及交通安全等隐患。为了让学生吃上富含营养价值且具备学生用餐必需的卫生和健康的营养午餐，现拟邀请具备相应资质条件的供餐服务企业参与本项目竞争性磋商。

**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）: 729,980.00

采购包最高限价（元）: 729,980.00

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 宜宾市培智学校学生营养午餐采购项目 | 1.00 | 729,980.00 | 项 | 其他未列明行业 | 否 | 否 | 否 | 否 |

**3.2.2服务要求**

采购包1：

标的名称：宜宾市培智学校学生营养午餐采购项目

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参数性质 | 序号 | 技术参数与性能指标 |
| ★ | 1 | **★二、项目服务内容及技术要求**  **（一）项目内容及要求：**  1．宜宾市培智学校午餐就餐学生约226人。成交供应商应从保障学生健康成长大局出发，诚实信用的负责本次配餐服务，每日餐食必须为当日制作，不得使用预制产品。  2．供应商须从正规渠道购买原材料，并经过食品检验检疫部门检验。其中，食用油需采用非转基因食用油。肉制品的采购必须实行定点采购，提供采购点的营业执照、食品经营许可证或食品生产许可证（投标时提供复印件加盖供应商鲜章）、检验检疫合格证等。蔬菜类材料采购须从正规市场购入并符合国家有关食品安全方面的规定。所有主食、菜品及汤粥类均应供应商自己制作，不能外出采购半成品或成品。  3．各种主食材料(米面等)、辅料、调味品及卫生消毒用品、消耗品等须从正规厂商或商场购入，保证质量，杜绝使用三无产品、假冒伪劣、过期产品；所有米面、杂粮、调料、食用油的品牌及标准均符合国家三证齐全标准（蛋类，水果类除外）。  4．供应商所采购的食品及原材料在生产、加工、包装、运送、配送、制作过程必须符合国家食品卫生安全标准和规定，严禁采购有毒、有害、过期、无正规证照、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异物的食品及原材料，按照食品药监对经营食品安全的要求经营，无条件接受检查，做到食品用具和食品安全合格率 100%。  5．一经发现供应商在经营过程中违反上述采购规定,采购人将扣除其当月全部费用，并 采取其他处罚措施。落实原材料采购索要票证、每餐食品留样等制度。主副食品种要按《食品安全法》规定每餐都要留取样品48 小时备查，要采取适当的预防措施，禁止或防止故意或非故意行为所造成的食品安全事件发生。 一旦因食品发生安全事故， 一切由供应商全权负责。  6．供应商管理工作要按照《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》开展工作，保证食品安全，为学生提供健康的饮食。  7. 供应商须在每个月底提交下个月的供餐方案包含下月食谱（每月食谱必须保证为学生提供的菜品面食10日内不重样）；食谱要求为每天向学生提供午餐：两荤一素一汤，餐后还需配备点心，考虑学生的性别年龄等因素，提供足够的备餐，保证学生吃饱吃好。食谱确定后不得随意更改，如确需更改的，应报采购人同意后方可更改。  8.供应商每天需在 11：30 前将饭菜配送到学校指定存放位置；饭菜出锅到配送至学生手中保证饭菜温热适度（配餐温度根据季节不同可调整为63℃-75℃,出餐温度都在 75℃左右， 送达学生手中时， 饭菜的中心温度不低于 63℃) , 并提供就餐所需餐具；餐后要将餐车、餐具及未食用的餐食等回收、清洗。每天对其食品加工场所灶台墙体、碗柜及门窗擦洗一次，每周进行一次彻底清洗。餐具使用前必须洗净、消毒,未经消毒的餐饮具不得使用； 对餐饮具 使用煮沸法、消毒柜、紫外线高温消毒库等方式进行消毒，必须按照一洗、二刷、三冲、四 消毒、五保洁的程序操作，并做好消毒记录。洗涤、消毒餐饮具所用洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤要求。食品的消毒制度必须严格按照国家有关规定和要求。  9.供应商所用餐具必须按照要求进行消毒，餐具材质必须达到国家及行业的环保健康指标要求(最好是不锈钢材质），保证餐具消毒的时间并做好消毒记录。  10.供应商所有招用的人员必须有有效的健康证明，并按要求穿戴工作服，佩戴工作帽，卫生检疫、体检等费用均由供应商承担。  11.供应商应每天取每样饭菜的标本不低于 125 克，置于 0-4 度的冰箱内留存 2 天，需要时进行检验，并填好留样记录（留样冰箱、转运设备、剩余饭菜回收设施等由供应商提供）；学校在发放午餐前，均须在学校的食品安全监督员监督下现场留样，每天取每样饭菜的标本不低于125 克，置于 0-4 度的冰箱内留存 2 天，以便化验报告（留样冰箱和相关材料均由供应商提供）。  12.供应商的加工车间应有监控覆盖全部加工流程。  13. 中标人应采取可靠的措施保证运输过程中的饭菜质量及安全，午餐配送过程中有必要的恒温措施（如遇夏季高温、冬季雨雪天气时，有详细的保障措施）；中标人在运营（生产、运输、搬运等）过程中发生的所有安全事故，均由中标人自行承担。**（提供承诺函原件）**。  14. 供应商须服从采购人的监督检查，认真听取学校的意见，及时改正不足之处，提高服务质量。  15. 供应商应严格遵守《食品卫生法》、《环境保护法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》及学校的相关规定。  16.人员配备要求  16.1 供应商负责出具服务人员配置方案， 配齐配全所需管理、厨师、服务、维修等人员，配置人员不得低于11人（按照就餐人数比列，每100份餐配置人员不得低于5人），供应商所提供的人员必须是其公司员工并提供相应的在职证明。  16.2 供应商配备的从业人员应遵守国家相关保密规定，政治素养可靠，遵纪守法，年龄 需符合劳动法的要求，不得超过法定退休年龄，身份证件齐全有效；身体健康，做到体检合格后上岗，有健康证、卫生知识培训证、相关厨师资格证。  16.3 供应商在签合同之前提供录用无违法犯罪记录员工。供应商员工应遵守采购人的规章制度。若供应商员工在采购人的范围内违反采购人的规章制度，应接受采购人的处理。  16.4 管理人员不少于 2 人： 男女不限， 有食品加工管理经验1年以上（提供劳动合同和经验证明材料）。熟知《食品安全法》《学校食品安全与营养健康管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》，沟通执行力强，组织培训能力强，具备应急事件处理能力，有厨房设备维护经验和操作技能，从事过餐饮服务，每周能够根据季节不同、项目不同、就餐人员的意见和需要，设计每周的营养菜谱。  16.5 厨师长 1 名： 熟知后厨工作流程，菜品口味、颜色、营养搭配合理，有制作宴会菜品工作的能力，身体健康，相貌端正，能吃苦耐劳、年龄55 岁以下**（提供资格证书原件扫描件或复印件并加盖供应商公章）。**  17. 食品安全和人身安全措施为确保饮食卫生安全和人身安全，投标供应商所聘用工作人员必须具备下列条件：拟投入本项目全部人员须具有完全民事行为能力，无违法乱纪、无触犯法律的行为。拟投入本项 目全部人员须身体健康，无传染疾病，合同签订时须提供具有有效期内的健康证**（提供承诺函，格式自拟）**。  18.采购人将不定期检查成交供应商包括但不限于以下内容： 餐饮服务提供者资质、从业 人员健康管理、原料控制、加工制作过程、食品添加剂使用管理、场所和设备设施清洁维护、 餐饮具清洗消毒、食品安全事故处置等情况。同时可以根据工作需要，对当日所供食品实施 抽样检查，若检查结果不达标，将根据情况对供应商予以处罚。并将情况报送至相关食品卫生监督管理部门。  19.餐饮服务卫生规范严格执行《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》GB31654-2021标准。（注：若有最新标准按最新标准执行）  20.学生营养午餐需配备餐后点心，点心的采购必须具有行政主管部门核发的在有效期内的食品经营许可证（含饼干或糖果制品或糕点）的供货商处采购；每日午餐点心的价值大于市场团购价4元且克重大于40克**（注：每10日内餐后点心不重样）。**  21.供应商在服务期间产生的运输费用（含每日午餐从餐车搬运至指定班级及餐后回收餐具及垃圾）、清洁卫生费用均由供应商自行承担。  22.学生营养午餐摄入量标准按照《中华人民共和国卫生行业标准》WS/T 554—2017 执行，不同年龄段学生每人每天午餐的食物种类和数量见表。（注：若有最新标准按最新标准执行）  单位：克     |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | **食物种类** | **6 岁～8 岁** | **9 岁～11 岁** | **12 岁14 岁** | **15～17岁** | | 谷薯类 | 谷薯类 | ≥120 | ≥140 | ≥160 | ≥160 | | 蔬菜水果类 | 蔬菜类 | ≥140 | ≥160 | ≥180 | ≥200 | | 水果类 | ≥80 | ≥100 | ≥120 | ≥140 | | 鱼禽肉蛋类 | 畜禽肉类 | ≥16 | ≥20 | ≥24 | ≥28 | | 鱼虾类 | ≥16 | ≥20 | ≥24 | ≥24 | | 蛋类 | ≥20 | ≥20 | ≥30 | ≥30 | | 植物油 | | ≥10 | ≥10 | ≥10 | ≥15 | | 盐 | | ≥2 | ≥2 | ≥2 | ≥2.5 |   **（二）考核制度**  1.学校每期将随机选取20名家长和5名老师进行供餐满意度测评(饭菜价格、饭菜数量、饭菜质量、饭菜口味、服务质量、就餐环境)，每期至少三次。供餐公司满意度测评若不合格，学校将要求供餐公司整改，整改后测评仍不合格，学校将解除与该公司的供餐合同。  宜宾市学校食堂（供餐）师生满意度测评表  测评学校食堂（供餐企业）名称： 测评编号： 测评时间：年 月 日   |  |  |  | | --- | --- | --- | | 测评内容 | | 请你给以下项评分 | | 饭菜价格（满分20分） | |  | | 饭菜数量（满分20分） | |  | | 饭菜质量（满分20分） | |  | | 饭菜口味（满分20分） | |  | | 服务质量（满分10分） | |  | | 就餐环境（满分10分） | |  | | 以上各项得分合计 | |  | | 存在的问题及改进建  议 |  | |   说明：饭菜价格、饭菜数量、饭菜质量、饭菜口味满分均为20分，每项评分在16分及以上为满意，每项评分在12分及以上至16分以下为基本满意，每项评分在12分以下为不满意；服务质量、就餐环境满分均为10分，每项评分在8分及以上为满意，每项评分在6分及以上至8分以下为基本满意，每项评分在6分以下为不满意。  2.采购人同时将不定时按照《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》市监食经〔2019〕65 号要求对成交供应商进行监督检查。检查内容附后。  **餐饮服务食品安全监督检查要点表**   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 推荐的重点检查点位 | 项目序号 | 检查项目 | 检查序号 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 | | 信息公示区 | 1 | 信息公示 | 101 | 在经营场所醒目位置公示食品经营许可证、上一次日常监督检查结果记录表。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 2 | 食品经营许可 | 201 | 食品经营许可证合法有效，经营地址、许可项目与食品经营许可证一致。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 原料贮存区 | 3 | 原料贮存 | 301 | 同一库房内贮存不同类别的食品和非食品（如食品包装材料等），分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 302 | 冷冻（藏）设施正常运转，有正确显示设施内部温度的温度计或温度显示装置，设施内部温度符合规定。冷冻（藏）库使用防爆灯。 | □是□否  □不涉及 |  | | 303 | 设有存放食品添加剂的专柜（位），并标注“食品添加剂”字样。食品添加剂的标 签上标注有使用范围、用量、使用方法等内容。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 4 | 原料质量检查 | 401 | 食品具有正常的感官性状，无超过保质期、无腐败变质等异常情形。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 402 | 对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 粗加工区 | 5 | 场所卫生 | 501 | 场所内无污染源和活禽，地面、墙壁、门窗、天花板等无霉斑、污垢、积油、积水等情形。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 6 | 粗加工与切配 | 601 | 盛放或加工制作动物性、植物性、水产品等食品原料的工用具和容器分开使用，并有明显区分标识。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 专间烹饪区 | 7 | 场所布局 | 701 | 各专间有标明用途的明显标识。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 702 | 专间的门能自动闭合，窗户为封闭式（用于传递食品的除外），专间的门和食品传递窗口及时关闭。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 8 | 设施设备 | 801 | 专间内设有空气消毒、冷冻（藏）、空调等设施，专间内温度不高于25℃。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 9 | 人员 | 901 | 专间内由专人加工制作。加工人员穿戴专用的工作衣帽、佩戴口罩并严格清洗消毒手部后进入专间。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 10 | 加工制作 | 1001 | 生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品等的加工在专间内进行（可不在专间加工的情形除外）。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 1002 | 食品的冷却、分装等在专间内进行。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 11 | 废弃物要求 | 1101 | 专间内的废弃物容器的盖子为非手动开启式。 | □是□否  **□不涉及** |  | |  | 12 | 工具容器 | 1201 | 盛放调味料的容器表面清洁，加盖存放。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 1202 | 用于加工动物性、植物性、水产品等食品原料的容器、工用具分开使用，并有明显区分标识。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 13 | 防尘、防有害生物设施 | 1301 | 配备防尘、防蝇、防鼠、防虫等设施设备，能够出具有害生物消杀记录。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 14 | 照明、通风排烟设施 | 1401 | 配备通风、排烟、充足的自然光或人工照明设施，定期清洁，光源不改变食品的感官颜色。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 15 | 加工制作 | 1501 | 未在餐饮加工场所贮存和添加由国务院食品安全监督管理部门会同国务院卫生行政等部门发布的非食品用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。 | □是□否  **□不涉及** |  | |  |  | 1502 | 油炸类食品、烧烤类食品、糕点类食品、自制饮品等加工过程符合要求。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 1503 | 未超范围、超限量使用食品添加剂，准确称量和记录有“最大使用量”规定的食品 添加剂。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 1504 | 未采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 16 | 食品留样 | 1601 | 对加工制作的每餐次食品成品进行留样，每个品种留样量不少于125 克，并有留样 记录。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 17 | 人员卫生 | 1701 | 从事接触直接入口食品的工作的从业人员，加工制作食品前对手部进行清洗消毒。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 餐用具清洗消毒区 | 18 | 清洗 | 1801 | 具有专用的餐用具清洗消毒水池，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 1802 | 洗涤剂、消毒剂的包装上标识有产品名称、生产厂名和厂址等内容。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 19 | 消毒 | 1901 | 采用物理消毒的，消毒设备正常运转，消毒温度和时间符合相关要求。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 1902 | 采用化学消毒的，配有含氯等消毒剂和水池等消毒设施设备，消毒液配制行为和消毒液浓度符合相关要求。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 餐用具保洁区 | 20 | 保洁设施 | 2001 | 消毒后的餐饮具存放在清洁、专用、密闭的保洁设施中，并有明显区分标识。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 2002 | 使用敞开式的货架存放餐饮具，采取防护措施。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 配送 | 21 | 设施设备 | 2101 | 贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品，具备保温、冷藏或者冷冻等设备设施，并保持有效运行。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 2102 | 使用专用的密闭容器和车辆配送食品。配送食品的车辆未与运输杀虫剂、杀鼠剂等有毒有害物品的车辆混用。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 2103 | 配送前，清洗消毒盛放食品成品的容器（一次性容器除外）。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 2104 | 中央厨房配送的食品应有包装（如密封塑 袋包装）或使用密闭容器（如加盖周转箱）盛放。容器材料应符合食品安全国家标准 或有关规定。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 2105 | 中央厨房配送食品的包装或容器上标注有中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式、以及食品名称、加工制作时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等。 | □是□否  **□不涉及** |  | |  |  |  | 2106 | 集体用餐配送单位配送的食品有包装或使用密闭容器盛放，容器上标注食用时限和食用方法。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 22 | 配送条件要求 | 2201 | 食品的配送温度和湿度符合食品安全要求。高危易腐食品采取低温保存措施。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 23 | 人员卫生 | 2301 | 配送人员个人卫生良好。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 文件保存区 | 24 | 文件与记录 | 2401 | 具有食品、食品添加剂、食品相关产品的随货证明文件、每笔购物或送货凭证。具有完整的进货查验记录。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 2402 | 采购畜禽肉类的，还具有动物产品检疫合格证明；采购猪肉的，还具有肉品品质检验合格证明。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 2403 | 有食品安全管理制度、食品安全追溯体系、供货者评价和退出制度、加工操作规程、 设施设备清洗维护校验记录、从业人员每日健康检查（晨检）记录、食品安全自查记录（每周一次）、从业人员食品安全培训考核记录（每半年一次）等。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 2404 | 设立食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员。 | □是□否  **□不涉及** |  | | 2405 | 具有检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测。能够出具检验检测报告或记录。 | □是□否  **□不涉及** |  |   若采购人监督检查以上内容，每有一项不符合要求，扣除履约保证金 300 元，并责令在规定时间内整改到位。**（三）餐费标准**  1.每午供餐：18元/人/餐，后期根据用餐人数据实结算。供应商在报价表和分项报价明细表中报价不得高于该价格标准，否则作为无效投标。 |

**3.2.3人员配置要求**

采购包1：

同3.2.2服务要求

**3.2.4设施设备要求**

采购包1：

同3.2.2服务要求

**3.2.5其他要求**

采购包1：

供应商针对本项目提供服务方案：包括配送服务方案、售后服务方案、配送管理方案、制度制定、应急预案。

**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：

宜宾市培智学校

**3.3.3考核（验收）标准和方法**

采购包1：

采购人根据采购文件要求及相关食品安全质量标准进行验收。

**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： 中标人每月根据学校的送餐签收单和足额发票到学校申请结算 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 中标人每月根据学校的送餐签收单和足额发票到学校申请结算 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 中标人每月根据学校的送餐签收单和足额发票到学校申请结算 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 中标人每月根据学校的送餐签收单和足额发票到学校申请结算 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 中标人每月根据学校的送餐签收单和足额发票到学校申请结算 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 中标人每月根据学校的送餐签收单和足额发票到学校申请结算 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 中标人每月根据学校的送餐签收单和足额发票到学校申请结算 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 中标人每月根据学校的送餐签收单和足额发票到学校申请结算 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 中标人每月根据学校的送餐签收单和足额发票到学校申请结算 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 中标人每月根据学校的送餐签收单和足额发票到学校申请结算 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 中标人每月根据学校的送餐签收单和足额发票到学校申请结算 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.30%。

采购包1： 付款条件说明： 中标人每月根据学校的送餐签收单和足额发票到学校申请结算 ，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 8.70%。

**3.3.6违约责任及解决争议的方法**

采购包1：

合同中约定

**3.4其他要求**

1.发生以下情况之一将终止合同，扣除其履约保证金。 （1）如发生因供应商原因造成学生食物中毒， 形成重大社会影响， 立即解除本合同，扣除履约保证金；一切后果由供应商承担，并追究供应商相应的法律责任。 （2）供应商存在制作的饭菜质量差， 偷工减料，质量、数量不达标准的情况， 三次整改后仍不达标的，立即解除合同并扣除相应的履约保证金。 （3）被查实供应商将隔夜饭菜提供给学生使用；立即解除合同并扣除相应的履约保证金。 （4）由于供应商管理不到位， 给学校造成重大影响并受到区委区政府书面通报批评， 三次整改后仍不达标的，立即解除合同并扣除相应的履约保证金。 （5）供应商在运营过程中， 如发生师生投诉，经查实，确属于供应商责任的， 经校委会研究属于情节恶劣，三次整改后仍不达标的，立即解除合同并扣除相应的履约保证金。 2.供应商所供应的营养餐菜品内应不含硬物类菜品，如：骨头、鱼刺类等不利于学生安全食用的食材。 3.本次采购项目在采购人预算有保障且成交供应商严格按采购合同履约的情况下，采购人可与供应商续签下一年度的采购合同， 合同一年一签， 最多续签两次， 最长服务期不超过3年。 4.本项目履约保证金为签约合同价的 5%，成交供应商应在合同签订之前从成交供应商基 本户转账到采购人指定账户。 履约保证金退还：合同履约期满后 7 个工作日内一次性退还至供应商基本账户。 5.其他未尽事宜合同中约定。