

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

为进一步加强彭州市中小学校（园）食堂食品安全管理，严防食源性公共卫生事故发生，确保食品原料安全，切实保障食堂供餐原料的及时稳定供应，拟通过公开招标方式，采购彭州市教育局彭州市中小学校（园）食堂供餐原料保障供应服务政府采购项目。★本项目预（概）算 83453300.00元/年，其中财政资金33723000元/年。★中标供应商推荐原则：本项目分为十一个采购包，包含三种类别，分别为生鲜食品类供餐原料保障供应服务、蔬菜类供餐原料保障供应服务、预包装类供餐原料保障供应服务。供应商可对各采购包进行投标，但为了项目能得以顺利实施，每个供应商对同类别的采购包最多只能中一个包。若供应商同时在同类别的2个及以上的采购包中综合评分得分排名第一，则根据评审包件号数字的先后顺序确定该供应商的推荐资格。（如其在同类别所含包件中均排名第一，则获得同类别第一包的第一中标候选人推荐资格，同类别其他包件不再被推荐为第一中标候选人，由对应同类别相同包件得分排名第二的供应商成为推荐的第一中标候选人）。同类别第二包以后所有包件，若供应商已在前序包件被推荐成为第一中标候选人，在后续同类别包件中不再推荐其作为第一中标候选人，将顺延推荐其综合得分排名下一位的供应商作为第一中标候选人，以此类推。

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）：11,592,360.00

采购包最高限价（元）：11,592,360.00

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	生鲜食品类供餐原料保障供应服务（白鹿小学等）	1.00	11,592,360.00	项	其他未列明行业	否	否	否	否

采购包2：

采购包预算金额（元）：11,385,855.00

采购包最高限价（元）：11,385,855.00

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	生鲜食品类供餐原料保障供应服务（丰乐学校等）	1.00	11,385,855.00	项	其他未列明行业	否	否	否	否

采购包3:

采购包预算金额（元）：11,208,600.00

采购包最高限价（元）：11,208,600.00

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	生鲜食品类供餐原料保障供应服务（升平小学等）	1.00	11,208,600.00	项	其他未列明行业	否	否	否	否

采购包4:

采购包预算金额（元）：10,643,490.00

采购包最高限价（元）：10,643,490.00

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	生鲜食品类供餐原料保障供应服务（桂花幼儿园等）	1.00	10,643,490.00	项	其他未列明行业	否	否	否	否

采购包5:

采购包预算金额（元）：7,847,099.00

采购包最高限价（元）：7,847,099.00

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	蔬菜类供餐原料保障供应服务（白鹿小学等）	1.00	7,847,099.00	项	其他未列明行业	否	否	否	否

采购包6:

采购包预算金额（元）：7,707,348.00

采购包最高限价（元）：7,707,348.00

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	蔬菜类供餐原料保障供应服务（丰乐学校等）	1.00	7,707,348.00	项	其他未列明行业	否	否	否	否

采购包7:

采购包预算金额（元）：7,587,360.00

采购包最高限价（元）：7,587,360.00

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	蔬菜类供餐原料保障供应服务（升平小学等）	1.00	7,587,360.00	项	其他未列明行业	否	否	否	否

采购包8:

采购包预算金额（元）：7,204,824.00

采购包最高限价（元）：7,204,824.00

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	蔬菜类供餐原料保障供应服务（桂花幼儿园等）	1.00	7,204,824.00	项	其他未列明行业	否	否	否	否

采购包9:

采购包预算金额（元）：2,887,596.00

采购包最高限价（元）：2,887,596.00

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	预包装食品供餐原料保障供应服务（白鹿小学等）	1.00	2,887,596.00	项	其他未列明行业	否	否	否	否

采购包10:

采购包预算金额（元）：2,715,120.00

采购包最高限价（元）：2,715,120.00

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	预包装食品供餐原料保障供应服务（天府路小学等）	1.00	2,715,120.00	项	其他未列明行业	否	否	否	否

采购包11:

采购包预算金额（元）：2,673,648.00

采购包最高限价（元）：2,673,648.00

供应商报价不允许超过标的金额

（招单价的）供应商报价不允许超过标的单价

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否核心产品	是否允许进口产品	是否属于节能产品	是否属于环境标志产品
1	预包装类供餐原料保障供应服务（升平小学等）	1.00	2,673,648.00	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：生鲜食品类供餐原料保障供应服务（白鹿小学等）

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p>第一部分技术要求</p> <p>（一）采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求</p> <p>1、服务内容及要求</p> <p>（1）前期准备要求</p> <p>在开始供应前一天，供应商应安排服务人员到服务学校实地走访，了解学校的需求，详细了解每种原料的规格、等级以及质量等要求，按照学校确定的需求清单进行供应。供应商每次供应原料时应提供当次供应清单，清单将会成为采购人的签收依据之一，供应商未按清单供应或所供原料质量不满足验收要求，采购人有权拒收。</p> <p>（2）服务体系建设要求</p> <p>供应商应从采购、分类、加工、储存、转运、分发等关键环节建立保障体系。建立稳定的原料获取渠道，健全保障原料稳定、安全供应制度。</p> <p>（3）拟投入服务车辆要求</p> <p>供应商应为本采购包配备冷藏车3辆。冷藏车车厢为封闭式并具有制冷系统，车辆内部结构应平整、便于清洁。双人双锁管理，符合安全、卫生相关要求。车辆司机由供应商自行配备。供应商应在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：车辆自有或租赁凭证、行驶证复印件、机动车交通事故责任强制保险单复印件等相关图文证明材料）</p> <p>供应商供应的原料应由专用车辆配送，禁止将供应的原料与有毒、有害、有异味的其他物品混装运输，供应时不得有污染事故发生，每日应对车辆进行清洁消毒并做好记录。</p> <p>所有供应车辆应设置“学校食品配送专用车辆”标识，凭专用通行证进出学校，在供应时未持专用通行证的车辆严禁进入学校。</p> <p>采购人有权随时检查车辆的消毒情况和消毒记录，供应商不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。</p> <p>（4）拟投入服务人员要求</p> <p>供应商应为本采购包配备供应团队，包含项目负责人1人、专职配送人员3人、出入库登记人员2人、安全及质量监督管理人员1人，供应人员在三年内无犯罪、吸毒史，并具有有效健康合格证明。供应商在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：人员劳动合同复印件、身份证复印件、健康检查合格证明或体检合格证明）</p> <p>采购人有权随时检查各岗位人员的健康情况，岗位人员不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。</p>

（5）留样要求

所供应原料应按批次留样，留样保存至少24小时，并建立24小时监控体系，留样的原料应符合国家卫生标准和质量要求，同时应标注相关信息如留样日期、留样地点等。以便于在食品安全问题出现时，能够对原料进行追溯和检测，以查明问题的原因和责任。

（6）安全溯源平台要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本项目提供安全溯源平台，确保开始服务后采购人可以通过扫描原料外包装上的专用原料信息标签进行实时联网查询，获取相应原料的产地、产出日期、产出企业（或农户）信息、配送日期、快测合格结果（报告）等全流程、全方面安全溯源信息，在出现供应原料质量安全、流通等问题时可及时报食品安全等部门进行风险控制。

供应商应保证在中标后被纳入“成都市食品流通溯源电子商务服务平台”，并在每日供应后准确填报所有供应原料的来源渠道。

（7）安全快速检测要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包设立独立的安全快速检测室，供应商所供应的所有原料应按批次进行安全性快速检测，并有检测合格相关结果（报告）。

供应商应对自身服务可能产生的所有安全性问题负责，若因所供原料存在质量问题，或因配送人员健康卫生不达标、配装运输不规范等导致发生食品安全事故或其他安全事故，由供应商承担全部经济及法律责任，且采购人有权立即终止合同。

被服务学校每年有权对供应的原料进行不少于两次抽样检测，其中两次检测费用由供应商支付。

（8）保险要求

供应商应在投标文件中承诺在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包购买不低于人民币500万元的食品安全责任保险，否则采购人有权解除采购配送合同。

（9）原料包装要求

供应商所供应的原料均应有外包装(箱、框等)，包装应干净、无破损，并贴有专用原料信息标签，标明原料产出日期、配送日期、储藏温度等信息；包装所用材料不得为有毒有害材料或国家明令禁止使用的材料。供应商应在投标时提供本采购包专用外包装样式以及信息标签样式。

2、服务效率及要求

供应商应严格遵循屠宰及肉类加工国家有关规定对所提供肉类原料进行定点屠宰加工且合理安排配送路线，并在每次供应的当天早上4:00前完成屠宰及加工，6:00之前按照采购人要求将原料配送至本采购包要求保障供应服务的所有学校。确保所供应原料新鲜、优质、安全可靠。

如采购人因临时性工作任务或出现突发情况需另行补充原料的，供应商应保证为采购人提供紧急供应服务，并在收到采购人需求指令后2小时内配送到位。

如因原料卫生、配装、溯源等问题引起采购人或相关监督人员的合理质疑，供应商须在2小时内无条件免费进行原料调换、补充完整，并做出公开的书面解释，提出整改方案；若涉及原料数量较大，采购人有权中止供应商的供应资格，另行紧急处置，供应商须全面配合并赔偿因此给采购人造成的全部损失。

★	2	<p>3、服务标准及要求</p> <p>本采购包供应的原料至少包含猪肉类：前夹、后夹、五花、通排，牛肉类：去骨统肉和去骨腿肉。供应的原料必须新鲜，观感好，符合《GB14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》及国家其他相关标准和强制性规定要求。</p> <p>供应的原料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。</p> <p>供应商每次供应的猪肉类原料应定点屠宰，保障供应时随猪肉类原料提供对应批次的“两证两章”（即肉品品质检验合格证明、动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格验讫印章、动物产品检疫合格印章）。供应商在投标文件中提供冷鲜猪肉生产厂商的《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》复印件。</p> <p>供应商每次供应的牛肉类原料应定点屠宰，保障供应时除正常提供牛肉类原料还应同时提供对应批次的动物产品检疫合格证明与动物检疫验讫印章。</p> <p>供应商严禁供应一切当前市场监督管理部门严厉打击的食堂供餐原料，例如含“瘦肉精”或注水的肉类原料，一经发现供应商将被直接取消中标资格，采购人将严查到底并向行政主管部门或人民法院追究供应商的法律责任。</p> <p>供应商根据采购人要求所供应的肉类原料应根据采购人要求进行去皮、剔骨等粗加工，并按采购人要求放置或存储。</p> <p>向幼儿园供应供餐原料时应符合《成都市幼儿园膳食管理办法》的要求。</p> <p>（二）采购标的的其他技术、服务等要求</p> <p>为保障本项目顺利实施，供应商为本采购包拟投入的配送车辆和人员不得重复使用于其他采购包件。</p>
	3	<p>供应商应执行严格的供餐原料出入库台账，针对本采购包在投标文件中提供供餐原料出入库台账执行方案，所有原料必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。</p> <p>供应商应制定索证索票方案，针对本采购包在投标文件中提供索证索票方案。执行检查验收制度，审查合作商的经营或生产资格，验明原料合格证明和标识，向合作商按照原料生产批次索要符合法定条件的检验报告。</p> <p>供应商应制定安全卫生供应方案，针对本采购包在投标文件中提供安全卫生供应制度。供应商应采取有效措施确保原料在供应过程中的卫生和安全，选择合适的包装材料和运输方式，避免原料在供应过程中受到污染或损坏，确保原料处于良好状态。</p> <p>供应商应针对本采购包在投标文件中提供原料采购计划，选择有资质有信誉的合作方，避免选择来路不明或加工生产环节不规范的合作方，确保原料供应充足，原料质量可靠。</p> <p>供应商应具有供餐原料安全事件处理能力，应针对本采购包在投标文件中提供供餐原料安全事件处理方案，包括对供餐原料安全事件的预防、应急处理和事后处理方案。</p>
		<p>第二部分商务要求</p> <p>（一）采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点</p> <p>1、采购标的数量</p> <p>采购数量：生鲜食品类供餐原料保障供应服务（白鹿小学等）一项；供应商应保证所提供的货物和相关服务符合国家规范和招标文件要求，且还应满足有效使用要求。</p> <p>2、供应服务期限</p>

服务期限两年，合同经验收合格后一年一签。

3、供应服务范围

序号	学校名称	合计（人）
1	白鹿小学	189
2	龙门山学校	962
3	新兴小学	211
4	磁峰学校	546
5	通济小学	705
6	通济中学	409
7	太清学校	1183
8	航动实小	1297
9	航动实中	536
10	隆丰中学	992
11	隆丰小学	1396
12	致和小学	2870
13	成都石室白马中学	3051
14	龙门山幼儿园	336
15	通济幼儿园	629
19	石化学校	4504
小计		19816

（二）采购标的价格确定机制及付款方式

1、采购标的价格确定机制

一个月为一个调价周期，调价周期内不再因市场价格波动调整基础单价。

具体实施时，彭州市教育局学生资助管理中心（营养办）牵头组成价格调查组。调查组每月下旬对供餐原料进行当地市场价格调查，双方根据供应时项目所在地彭州天府路市场、沃尔玛超市、永辉超市等的价格及以往结算过的采购价格为参考，共同协商结算基准价，作为次月的结算基础单价。

2、付款方式

据实结算，每月结算一次。资金来源为营养改善计划资金（财政资金）的部分于下月2日由学校、中标公司共同核实供应量后办齐相关付款手续报彭州市教育局学生资助管理中心审核，于下月20日前由彭州市教育局学生资助管理中心报彭州财政部门审核，由财政部门将货款转到供货方投标确定账户，节假日顺延。资金来源为学校代收学生伙食费的部分由中标公司和学校按实际供应量自行结算。

某项原料结算价格=该原料结算基础单价×（1-下浮%）×月供应量。例如：经双方确认某种原料结算基础单价为20元/斤，下浮比例为10%，当月合计供应100斤，则该种原料结算额为20*（1-10%）*100。

合同结算单价应包括原材料成本费、生产费、分（切）割费、检（防）疫费、包装费、运输配送费、保险、资金利息、各种税费等所有费用。

具体结算方式由中标人和采购人在合同中约定。

3、报价方式

本项目按照“下浮（%）”方式进行报价。例如：供应商报价为下浮10%，即 $1-10\%=90\%$ ，表示折扣为九折。如果某种原料的单价为20元/斤，那么该种原料的实际结算单价= $20*90\%$ 。

（三）退出机制

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的采购人将取消其中标资格：

因供餐原料质量、卫生不达标、配送不规范、人员健康问题等引发食品安全事故或造成责任事故的；

供应期内出现2次以上供应的原料不合格、供应企业存在严重安全隐患整改不到位等情况；

在原料供应期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的；

所供原料经监管部门抽检不达标的，若因此给采购人造成经济损失还需承担赔偿责任。

（四）政策要求

供应商所供应的原料应包含贫困地区农副产品网络销售平台（<https://www.fupin832.com/>）上的农副产品，供应比例及完成时间须满足彭州市财政部门及采购人的要求，若有政策变动按照最新政策执行。

（五）采购标的的验收标准

1、验收要求

①验收主体：彭州市中小学校（园）等。

②验收时间：服务期满后，供应商提出验收申请后，采购人在10个日历日内组织验收。

③验收方式：验收分为初验、复验、终验三个环节进行验收。

④验收标准：《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）及相关法律法规。

⑤验收流程：

初验：采购人与中标人签订合同当天，中标人须将各项制度、食品安全责任险等资料交至采购人处备案，合同签订后采购人将出具初验合格报告，供应商方可正式展开服务。

复验：中标人每次供应原料时，彭州市中小学校（园）等按照采购文件及合同约定核验原料、供应清单、相关检验检疫证明等材料，原料验收合格后彭州市中小学校（园）等将在供应清单上签字确认，每月结算付款前彭州市中小学校（园）等将结合当月配送情况进行本月验收考核；

终验：合同履行时间到期后，中标人向采购人提出终验申请，采购人根据中标人初验考核合格报告及其他考核所需材料组织最终验收，满足以下要求采购人向中标人签发终验合格报告：

1）初验合格报告；

2）相关证明材料（包含但不限于派工单、票据、照片，由供应商统计整理后交至采购人并符合采购人要求）；

3）配合采购人顺利完成项目经费审计。

2、监督、考核要求

采购人按照“双随机、一公开”原则对本项目中标人履约情况进行考核。中标人对监督考核发现问题及时列出整改方案进行整改，因整改不到位造成的损失和责任由供应商承担，包括政府行政部门的所有罚款和行政、法律责任、对个人、集体的赔偿费用及由此给采购人造成的其他损失。

3、采购标的的月验收考核标准应用

采购标的的月验收标准基础分值为100分，所列扣分项1分对应服务费1000元。若供应商月考核未被扣分，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况，但综合得分在90分及以上，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况且综合得分低于90分，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后

★

4

，采购人将在扣除相应惩罚金后再行支付服务费。

一个服务年度内连续出现2次月考核低于90分，或累计出现3次月度考核低于90分，采购人有权终止合同，并不再续签下一年度合同，由此带来的所有经济损失和责任由供应商承担。

采购人有权根据工作实际情况对《细则》进行修订。

序号	考核内容	扣分	扣分情况说明	备注
管理制度建设及落实				
1	《供餐原料出入库台账》《索证索票制度》《安全卫生供应制度》《安全性检测及留样制度》《原料采购计划》《供餐原料安全事件处理方案》等经采购人发现落实不到位的，每有一次扣0.2分。			
服务保障				
1	供应人数不符合中标文件承诺的，每发现一次扣1分；应人员无健康证或证件不符合要求的，每发现一次扣1分；供应人员隐瞒重要身体状况等行为对食品安全造成影响的，每发现一次扣2分。			
2	供应车辆不符合中标文件承诺的、清洁消毒不达标、消毒记录不全的，每发现一次扣1分；车辆未进行消毒或拒绝接受采购人检查的，每发现一次扣2分。			
3	未按时进行配送，或配送出现漏送、错送的，每有一次扣1分。			
4	原料无标签、配送信息不全的，每发现一次扣1分；原料溯源信息无法查询或查询不一致的，每发现一次扣2分。			
5	应急更换（处置）、临时紧急供应等服务未在约定时间内完成的，每有一次扣5分。			
质量保障				
1	从具有合法资质的商家进货，有合作协议及相关资质证明材料，不符合要求的每发现一次扣3分。			
2	各类原料需提供的证、票、检验合格报告等不全或不符合要求的，每发现一次扣3分。			
3	各类原料外包装卫生不达标或有破损的，每有一件扣1分；因外包装不符合要求造成原料被污染的，每有一件扣3分。			
4	各类原料存放场地干净卫生、三防设施及消毒情况符合要求、原料堆放整齐，不符合要求的每发现一次扣3分。			
5	各类原料的标准不符合招标文件或采购人要求的，每有一项扣2分。			
其他				
1	工作人员态度恶劣或不配合采购人开展工作的每发现一次扣1分。			

		2	不配合采购人完成经费审计，或出具的清单、发票等资料不符合要求的，每发现一次扣2分。			
月考核总得分（基础分为100分）：						

采购包2:

标的名称：生鲜食品类供餐原料保障供应服务（丰乐学校等）

参数性质	序号	技术参数与性能指标
	1	<p>第一部分技术要求</p> <p>（一）采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求</p> <p>1、服务内容及要求</p> <p>（1）前期准备要求</p> <p>在开始供应前一天，供应商应安排服务人员到服务学校实地走访，了解学校的需求，详细了解每种原料的规格、等级以及质量等要求，按照学校确定的需求清单进行供应。供应商每次供应原料时应提供当次供应清单，清单将会成为采购人的签收依据之一，供应商未按清单供应或所供原料质量不满足验收要求，采购人有权拒收。</p> <p>（2）服务体系建设要求</p> <p>供应商应从采购、分类、加工、储存、转运、分发等关键环节建立保障体系。建立稳定的原料获取渠道，健全保障原料稳定、安全供应制度。</p> <p>（3）拟投入服务车辆要求</p> <p>供应商应为本采购包配备冷藏车3辆。冷藏车车厢为封闭式并具有制冷系统，车辆内部结构应平整、便于清洁。双人双锁管理，符合安全、卫生相关要求。车辆司机由供应商自行配备。供应商应在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：车辆自有或租赁凭证、行驶证复印件、机动车交通事故责任强制保险单复印件等相关图文证明材料）</p> <p>供应商供应的原料应由专用车辆配送，禁止将供应的原料与有毒、有害、有异味的其他物品混装运输，供应时不得有污染事故发生，每日应对车辆进行清洁消毒并做好记录。</p> <p>所有供应车辆应设置“学校食品配送专用车辆”标识，凭专用通行证进出学校，在供应时未持专用通行证的车辆严禁进入学校。</p> <p>采购人有权随时检查车辆的消毒情况和消毒记录，供应商不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。</p> <p>（4）拟投入服务人员要求</p> <p>供应商应为本采购包配备供应团队，包含项目负责人1人、专职配送人员3人、出入库登记人员2人、安全及质量监督管理人员1人，供应人员在三年内无犯罪、吸毒史，并具有有效健康合格证明。供应商在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：人员劳动合同复印件、身份证复印件、健康检查合格证明或体检合格证明）</p> <p>采购人有权随时检查各岗位人员的健康情况，岗位人员不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。</p> <p>（5）留样要求</p> <p>所供应原料应按批次留样，留样保存至少24小时，并建立24小时监控体系，留样的原料应符合国家卫生标准和质量要求，同时应标注相关信息如留样日期、留样地点等。以便于在食品安全问题出现时，能够对原料进行追溯和检测，以查明问题的原因和责任。</p> <p>（6）安全溯源平台要求</p>

供应商应在中标后**15**日内（以中标结果公告发布时间为准）为本项目提供安全溯源平台，确保开始服务后采购人可以通过扫描原料外包装上的专用原料信息标签进行实时联网查询，获取相应原料的产地、产出日期、产出企业（或农户）信息、配送日期、快测合格结果（报告）等全流程、全方面安全溯源信息，在出现供应原料质量安全、流通等问题时可及时报食品安全等部门进行风险控制。

供应商应保证在中标后被纳入“成都市食品流通溯源电子商务服务平台”，并在每日供应后准确填报所有供应原料的来源渠道。

（7）安全快速检测要求

供应商应在中标后**15**日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包设立独立的安全快速检测室，供应商所供应的所有原料应按批次进行安全性快速检测，并有检测合格相关结果（报告）。

供应商应对自身服务可能产生的所有安全性问题负责，若因所供原料存在质量问题，或因配送人员健康卫生不达标、配装运输不规范等导致发生食品安全事故或其他安全事故，由供应商承担全部经济及法律责任，且采购人有权立即终止合同。

被服务学校每年有权对供应的原料进行不少于两次抽样检测，其中两次检测费用由供应商支付。

（8）保险要求

供应商应在投标文件中承诺在中标后**15**日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包购买不低于人民币**500**万元的食品安全责任保险，否则采购人有权解除采购配送合同。

（9）原料包装要求

供应商所供应的原料均应有外包装(箱、框等)，包装应干净、无破损，并贴有专用原料信息标签，标明原料产出日期、配送日期、储藏温度等信息；包装所用材料不得为有毒有害材料或国家明令禁止使用的材料。供应商应在投标时提供本采购包专用外包装样式以及信息标签样式。

2、服务效率及要求

供应商应严格遵循屠宰及肉类加工国家有关规定对所提供肉类原料进行定点屠宰加工且合理安排配送路线，并在每次供应的当天早上**4:00**前完成屠宰及加工，**6:00**之前按照采购人要求将原料配送至本采购包要求保障供应服务的所有学校。确保所供应原料新鲜、优质、安全可靠。

如采购人因临时性工作任务或出现突发情况需另行补充原料的，供应商应保证为采购人提供紧急供应服务，并在收到采购人需求指令后**2**小时内配送到位。

如因原料卫生、配装、溯源等问题引起采购人或相关监督人员的合理质疑，供应商须在**2**小时内无条件免费进行原料调换、补充完整，并做出公开的书面解释，提出整改方案；若涉及原料数量较大，采购人有权中止供应商的供应资格，另行紧急处置，供应商须全面配合并赔偿因此给采购人造成的全部损失。

★	2	<p>3、服务标准及要求</p> <p>本采购包供应的原料至少包含猪肉类：前夹、后夹、五花、通排，牛肉类：去骨统肉和去骨腿肉。供应的原料必须新鲜，观感好，符合《GB14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》及国家其他相关标准和强制性规定要求。</p> <p>供应的原料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。</p> <p>供应商每次供应的猪肉类原料应定点屠宰，保障供应时随猪肉类原料提供对应批次的“两证两章”（即肉品品质检验合格证明、动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格验讫印章、动物产品检疫合格印章）。供应商在投标文件中提供冷鲜猪肉生产厂商的《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》复印件。</p> <p>供应商每次供应的牛肉类原料应定点屠宰，保障供应时除正常提供牛肉类原料还应同时提供对应批次的动物产品检疫合格证明与动物检疫验讫印章。</p> <p>供应商严禁供应一切当前市场监督管理部门严厉打击的食堂供餐原料，例如含“瘦肉精”或注水的肉类原料，一经发现供应商将被直接取消中标资格，采购人将严查到底并向行政主管部门或人民法院追究供应商的法律责任。</p> <p>供应商根据采购人要求所供应的肉类原料应根据采购人要求进行去皮、剔骨等粗加工，并按采购人要求放置或存储。</p> <p>向幼儿园供应供餐原料时应符合《成都市幼儿园膳食管理办法》的要求。</p> <p>（二）采购标的的其他技术、服务等要求</p> <p>为保障本项目顺利实施，供应商为本采购包拟投入的配送车辆和人员不得重复使用于其他采购包件。</p>
	3	<p>供应商应执行严格的供餐原料出入库台账，针对本采购包在投标文件中提供出入库台账，所有原料必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。</p> <p>供应商应制定责任追究制度，针对本采购包在投标文件中提供责任追究制度。原料统一供应工作督导组将定期或不定期地深入各学校食堂和供应商工作场所，对原料供应工作进行督查。对供应商提供不合格原料或不按要求供应造成责任事故的将追究其法律责任。</p> <p>供应商应制定索证索票制度，针对本采购包在投标文件中提供索证索票制度。执行检查验收制度，审验合作商的经营或生产资格，验明原料合格证明和标识，向合作商按照原料生产批次索要符合法定条件的检验报告。</p> <p>供应商应制定安全卫生供应制度，针对本采购包在投标文件中提供安全卫生供应制度。供应商应采取措施确保原料在供应过程中的卫生和安全，选择合适的包装材料和运输方式，避免原料在供应过程中受到污染或损坏，确保原料处于良好状态。</p> <p>供应商应制定安全性检测及留样制度，针对本采购包在投标文件中提供安全性检测及留样制度。安全性检测及留样制度包含在原料生产、加工、采购、配送等环节中，对食品进行检测和留样，以确保食品的安全性。留样制度包含在食品生产、加工、销售、配送等环节中，对食品进行留样，以备查。</p> <p>供应商应针对本采购包在投标文件中提供原料采购计划，选择有资质有信誉的合作方，避免选择来路不明或加工生产环节不规范的合作方，确保原料供应充足，原料质量可靠。</p> <p>供应商应具有供餐原料安全事件处理能力，应针对本采购包在投标文件中提供供餐原料安全事件处理方案，包括对供餐原料安全事件的预防、应急处理和事后处理方案。</p>

第二部分商务要求

(一) 采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点

1、采购标的数量

采购数量：生鲜食品类供餐原料保障供应服务（丰乐学校等）一项；供应商应保证所提供的货物和相关服务符合国家规范和招标文件要求，且还应满足有效使用要求。

2、供应服务期限

服务期限两年，合同经验收合格后一年一签。

3、供应服务范围

序号	学校名称	合计（人）
	丰乐学校	489
	桂花学校	805
	北君平中学	490
	庆兴小学	341
	北君平小学	538
	丹景山学校	558
	永定学校	351
	红岩学校	749
	葛仙山小学	210
	楠杨学校	639
	敖平小学	1302
	敖平中学	2309
	军乐小学	715
	军乐中学	328
	葛仙山幼儿园	359
	敖平幼儿园	445
	丹景山幼儿园	276
	隆丰幼儿园	664
	延秀小学	5897
	南部新城	1998
	合计	19463

(二) 采购标的价格确定机制及付款方式

1、采购标的价格确定机制

一个月为一个调价周期，调价周期内不再因市场价格波动调整基础单价。

具体实施时，彭州市教育局学生资助管理中心（营养办）牵头组成价格调查组。调查组每月下旬对供餐原料进行当地市场价格调查，双方根据供应时项目所在地彭州天府路市场、沃尔玛超市、永辉超市等的价格及以往结算过的采购价格为参考，共同协商结算基准价，作为次月的结算基础单价。

2、付款方式

据实结算，每月结算一次。资金来源为营养改善计划资金（财政资金）的部分于下月2日由学校、中

标公司共同核实供应量后办齐相关付款手续报彭州市教育局学生资助管理中心审核，于下月20日前由彭州市教育局学生资助管理中心报彭州财政部门审核，由财政部门将货款转到供货方投标确定账户，节假日顺延。资金来源为学校代收学生伙食费的部分由中标公司和学校按实际供应量自行结算。某项原料结算价格=该原料结算基础单价×(1-下浮%)×月供应量。例如：经双方确认某种原料结算基础单价为20元/斤，下浮比例为10%，当月合计供应100斤，则该种原料结算额为20*(1-10%)*100。

合同结算单价应包括原材料成本费、生产费、分(切)割费、检(防)疫费、包装费、运输配送费、保险、资金利息、各种税费等所有费用。

具体结算方式由中标人和采购人在合同中约定。

3、报价方式

本项目按照“下浮(%)”方式进行报价。例如：供应商报价为下浮10%，即1-10%=90%，表示折扣为九折。如果某种原料的单价为20元/斤，那么该种原料的实际结算单价=20*90%。

(三) 退出机制

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的采购人将取消其中标资格：

因供餐原料质量、卫生不达标、配送不规范、人员健康问题等引发食品安全事故或造成责任事故的；

供应期内出现2次以上供应的原料不合格、供应企业存在严重安全隐患整改不到位等情况；

在原料供应期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的；

所供原料经监管部门抽检不达标的，若因此给采购人造成经济损失还需承担赔偿责任。

(四) 政策要求

供应商所供应的原料应包含贫困地区农副产品网络销售平台(<https://www.fupin832.com/>)上的农副产品，供应比例及完成时间须满足彭州市财政部门及采购人的要求，若有政策变动按照最新政策执行。

(五) 采购标的的验收标准

1、验收要求

①验收主体：彭州市中小学校(园)等。

②验收时间：服务期满后，供应商提出验收申请后，采购人在10个日历日内组织验收。

③验收方式：验收分为初验、复验、终验三个环节进行验收。

④验收标准：《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)及相关法律法规。

⑤验收流程：

初验：采购人与中标人签订合同当天，中标人须将各项制度、食品安全责任险等资料交至采购人处备案，合同签订后采购人将出具初验合格报告，供应商方可正式展开服务。

复验：中标人每次供应原料时，彭州市中小学校(园)等按照采购文件及合同约定核验原料、供应清单、相关检验检疫证明等材料，原料验收合格后彭州市中小学校(园)等将在供应清单上签字确认，每月结算付款前彭州市中小学校(园)等将结合当月配送情况进行本月验收考核；

终验：合同履行时间到期后，中标人向采购人提出终验申请，采购人根据中标人初验考核合格报告及其他考核所需材料组织最终验收，满足以下要求采购人向中标人签发终验合格报告：

1) 初验合格报告；

2) 相关证明材料(包含但不限于派工单、票据、照片，由供应商统计整理后交至采购人并符合采购人要求)；

★

4

3) 配合采购人顺利完成项目经费审计。

2、监督、考核要求

采购人按照“双随机、一公开”原则对本项目中标人履约情况进行考核。中标人对监督考核发现问题及时列出整改方案进行整改，因整改不到位造成的损失和责任由供应商承担，包括政府行政部门的所有罚款和行政、法律责任、对个人、集体的赔偿费用及由此给采购人造成的其他损失。

3、采购标的月验收考核标准应用

采购标的月验收标准基础分值为**100**分，所列扣分项**1**分对应服务费**1000**元。若供应商月考核未被扣分，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况，但综合得分在**90**分及以上，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况且综合得分低于**90**分，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将在扣除相应惩罚金后再行支付服务费。

一个服务年度内连续出现**2**次月考核低于**90**分，或累计出现**3**次月度考核低于**90**分，采购人有权终止合同，并不再续签下一年度合同，由此带来的所有经济损失和责任由供应商承担。

采购人有权根据工作实际情况对《细则》进行修订。

序号	考核内容	扣分	扣分情况说明	备注
管理制度建设及落实				
1	《供餐原料出入库台账》《索证索票制度》《安全卫生供应制度》《安全性检测及留样制度》《原料采购计划》《供餐原料安全事件处理方案》等经采购人发现落实不到位的，每有一次扣 0.2 分。			
服务保障				
1	供应人数不符合中标文件承诺的，每发现一次扣 1 分；应人员无健康证或证件不符合要求的，每发现一次扣 1 分；供应人员隐瞒重要身体状况等行为对食品安全造成影响的，每发现一次扣 2 分。			
2	供应车辆不符合中标文件承诺的、清洁消毒不达标、消毒记录不全的，每发现一次扣 1 分；车辆未进行消毒或拒绝接受采购人检查的，每发现一次扣 2 分。			
3	未按时进行配送，或配送出现漏送、错送的，每有一次扣 1 分。			
4	原料无标签、配送信息不全的，每发现一次扣 1 分；原料溯源信息无法查询或查询不一致的，每发现一次扣 2 分。			
5	应急更换（处置）、临时紧急供应等服务未在约定时间内完成的，每有一次扣 5 分。			
质量保障				
1	从具有合法资质的商家进货，有合作协议及相关资质证明材料，不符合要求的每发现一次扣 3 分。			
2	各类原料需提供的证、票、检验合格报告等不全或不符合要求的，每发现一次扣 3 分。			

3	各类原料外包装卫生不达标或有破损的，每有一件扣1分；因外包装不符合要求造成原料被污染的，每有一件扣3分。			
4	各类原料存放场地干净卫生、三防设施及消毒情况符合要求、原料堆放整齐，不符合要求的每发现一次扣3分。			
5	各类原料的标准不符合招标文件或采购人要求的，每有一项扣2分。			
其他				
1	工作人员态度恶劣或不配合采购人开展工作的每发现一次扣1分。			
2	不配合采购人完成经费审计，或出具的清单、发票等资料不符合要求的，每发现一次扣2分。			
月考核总得分（基础分为100分）：				

采购包3:

标的名称：生鲜食品类供餐原料保障供应服务（升平小学等）

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p>第一部分技术要求</p> <p>（一）采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求</p> <p>1、服务内容及要求</p> <p>（1）前期准备要求</p> <p>在开始供应前一天，供应商应安排服务人员到服务学校实地走访，了解学校的需求，详细了解每种原料的规格、等级以及质量等要求，按照学校确定的需求清单进行供应。供应商每次供应原料时应提供当次供应清单，清单将会成为采购人的签收依据之一，供应商未按清单供应或所供原料质量不满足验收要求，采购人有权拒收。</p> <p>（2）服务体系建设要求</p> <p>供应商应从采购、分类、加工、储存、转运、分发等关键环节建立保障体系。建立稳定的原料获取渠道，健全保障原料稳定、安全供应制度。</p> <p>（3）拟投入服务车辆要求</p> <p>供应商应为本采购包配备冷藏车3辆。冷藏车车厢为封闭式并具有制冷系统，车辆内部结构应平整、便于清洁。双人双锁管理，符合安全、卫生相关要求。车辆司机由供应商自行配备。供应商应在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：车辆自有或租赁凭证、行驶证复印件、机动车交通事故责任强制保险单复印件等相关图文证明材料）</p> <p>供应商供应的原料应由专用车辆配送，禁止将供应的原料与有毒、有害、有异味的其他物品混装运输，供应时不得有污染事故发生，每日应对车辆进行清洁消毒并做好记录。</p>

所有供应车辆应设置“学校食品配送专用车辆”标识，凭专用通行证进出学校，在供应时未持专用通行证的车辆严禁进入学校。

采购人有权随时检查车辆的消毒情况和消毒记录，供应商不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。

（4）拟投入服务人员要求

供应商应为本采购包配备供应团队，包含项目负责人1人、专职配送人员3人、出入库登记人员2人、安全及质量监督管理人员1人，供应人员在三年内无犯罪、吸毒史，并具有有效健康合格证明。供应商在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：人员劳动合同复印件、身份证复印件、健康检查合格证明或体检合格证明）

采购人有权随时检查各岗位人员的健康情况，岗位人员不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。

（5）留样要求

所供应原料应按批次留样，留样保存至少24小时，并建立24小时监控体系，留样的原料应符合国家卫生标准和质量要求，同时应标注相关信息如留样日期、留样地点等。以便于在食品安全问题出现时，能够对原料进行追溯和检测，以查明问题的原因和责任。

（6）安全溯源平台要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本项目提供安全溯源平台，确保开始服务后采购人可以通过扫描原料外包装上的专用原料信息标签进行实时联网查询，获取相应原料的产地、产出日期、产出企业（或农户）信息、配送日期、快测合格结果（报告）等全流程、全方面安全溯源信息，在出现供应原料质量安全、流通等问题时可及时报食品安全等部门进行风险控制。

供应商应保证在中标后被纳入“成都市食品流通溯源电子商务服务平台”，并在每日供应后准确填报所有供应原料的来源渠道。

（7）安全快速检测要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包设立独立的安全快速检测室，供应商所供应的所有原料应按批次进行安全性快速检测，并有检测合格相关结果（报告）。

供应商应对自身服务可能产生的所有安全性问题负责，若因所供原料存在质量问题，或因配送人员健康卫生不达标、配装运输不规范等导致发生食品安全事故或其他安全事故，由供应商承担全部经济及法律责任，且采购人有权立即终止合同。

被服务学校每年有权对供应的原料进行不少于两次抽样检测，其中两次检测费用由供应商支付。

（8）保险要求

供应商应在投标文件中承诺在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包购买不低于人民币500万元的食品安全责任保险，否则采购人有权解除采购配送合同。

（9）原料包装要求

供应商所供应的原料均应有外包装(箱、框等)，包装应干净、无破损，并贴有专用原料信息标签，标明原料产出日期、配送日期、储藏温度等信息；包装所用材料不得为有毒有害材料或国家明令禁止使用的材料。供应商应在投标时提供本采购包专用外包装样式以及信息标签样式。

2、服务效率及要求

供应商应严格遵循屠宰及肉类加工国家有关规定对所提供肉类原料进行定点屠宰加工且合理安排配送路线，并在每次供应的当天早上4:00前完成屠宰及加工，6:00之前按照采购人要求将原料配送至本采购包要求保障供应服务的所有学校。确保所供应原料新鲜、优质、安全可靠。

如采购人因临时性工作任务需立即补充原料，或出现突发情况原料不足的，供应商应保证在收到采购

		<p>人指令后2小时内为采购人提供紧急供应。</p> <p>如因原料卫生、配装、溯源等问题引起采购人或相关监督人员的合理质疑，供应商须在2小时内无条件免费进行原料调换、补充完整，并做出公开的书面解释，提出整改方案；若涉及原料数量较大，采购人有权中止供应商的供应资格，另行紧急处置，供应商须全面配合并赔偿因此给采购人造成的全部损失。</p>
★	2	<p>3、服务标准及要求</p> <p>本采购包供应的原料至少包含猪肉类：前夹、后夹、五花、通排，牛肉类：去骨统肉和去骨腿肉。供应原料应符合国家相关标准和强制性规定要求。</p> <p>供应原料应满足《GB14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》及相应产品的特殊要求。</p> <p>供应的原料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。</p> <p>供应商每次供应的猪肉类原料应定点屠宰，保障供应时随猪肉类原料提供对应批次的“两证两章”（即肉品品质检验合格证明、动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格验讫印章、动物产品检疫合格印章）。供应商在投标文件中提供冷鲜猪肉生产厂商的《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》复印件。</p> <p>供应商每次供应的牛肉类原料应定点屠宰，保障供应时除正常提供牛肉类原料还应同时提供对应批次的动物产品检疫合格证明与动物检疫验讫印章。</p> <p>供应商严禁供应一切当前市场监督管理部门严厉打击的食堂供餐原料，例如含“瘦肉精”或注水的肉类原料，一经发现供应商将被直接取消中标资格，采购人将严查到底并向行政主管部门或人民法院追究供应商的法律责任。</p> <p>供应商根据采购人要求所供应的肉类原料应根据采购人要求进行去皮、剔骨等粗加工，并按采购人要求放置或存储。</p> <p>向幼儿园供应供餐原料时应符合《成都市幼儿园膳食管理办法》的要求。</p> <p>（二）采购标的的其他技术、服务等要求</p> <p>为保障本项目顺利实施，供应商为本采购包拟投入的配送车辆和人员不得重复使用于其他采购包件。</p>
	3	<p>供应商应执行严格的供餐原料出入库台账，针对本采购包在投标文件中提供供餐原料出入库台账执行方案，所有原料必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。</p> <p>供应商应制定索证索票方案，针对本采购包在投标文件中提供索证索票方案。执行检查验收制度，审验合作商的经营或生产资格，验明原料合格证明和标识，向合作商按照原料生产批次索要符合法定条件的检验报告。</p> <p>供应商应制定安全卫生供应方案，针对本采购包在投标文件中提供安全卫生供应制度。供应商应采取有效措施确保原料在供应过程中的卫生和安全，选择合适的包装材料和运输方式，避免原料在供应过程中受到污染或损坏，确保原料处于良好状态。</p> <p>供应商应针对本采购包在投标文件中提供原料采购计划，选择有资质有信誉的合作方，避免选择来路不明或加工生产环节不规范的合作方，确保原料供应充足，原料质量可靠。</p> <p>供应商应具有供餐原料安全事件处理能力，应针对本采购包在投标文件中提供供餐原料安全事件处理方案，包括对供餐原料安全事件的预防、应急处理和事后处理方案。</p>

第二部分商务要求

（一）采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点

1、采购标的数量

采购数量：生鲜食品类供餐原料保障供应服务（升平小学等）一项；供应商应保证所提供的货物和相关服务符合国家规范和招标文件要求，且还应满足有效使用要求。

2、供应服务期限

服务期限两年，合同经验收合格后一年一签。

3、供应服务范围

序号	学校名称	合计（人）
	升平小学	688
	升平中学	355
	竹瓦学校	723
	九尺小学	1073
	三界小学	920
	七一小学	1138
	濛阳小学	1636
	濛阳中学	2512
	九尺中学	383
	三界中学	566
	濛中实验	808
	九尺幼儿园	751
	濛阳幼儿园	865
	三界幼儿园	317
	三邑幼儿园	409
	实验幼儿园	1513
	彭州中学	4503
	合计	19160

（二）采购标的价格确定机制及付款方式

1、采购标的价格确定机制

一个月为一个调价周期，调价周期内不再因市场价格波动调整基础单价。

具体实施时，彭州市教育局学生资助管理中心（营养办）牵头组成价格调查组。调查组每月下旬对供餐原料进行当地市场价格调查，双方根据供应时项目所在地彭州天府路市场、沃尔玛超市、永辉超市等的价格及以往结算过的采购价格为参考，共同协商结算基准价，作为次月的结算基础单价。

2、付款方式

据实结算，每月结算一次。资金来源为营养改善计划资金（财政资金）的部分于下月2日由学校、中标公司共同核实供应量后办齐相关付款手续报彭州市教育局学生资助管理中心审核，于下月20日前由彭州市教育局学生资助管理中心报彭州财政部门审核，由财政部门将货款转到供货方投标确定账户，节假日顺延。资金来源为学校代收学生伙食费的部分由中标公司和学校按实际供应量自行结算。

某项原料结算价格=该原料结算基础单价×（1-下浮%）×月供应量。例如：经双方确认某种原料结

算基础单价为20元/斤，下浮比例为10%，当月合计供应100斤，则该种原料结算额为 $20 * (1 - 10\%) * 100$ 。

合同结算单价应包括原材料成本费、生产费、分（切）割费、检（防）疫费、包装费、运输配送费、保险、资金利息、各种税费等所有费用。

具体结算方式由中标人和采购人在合同中约定。

3、报价方式

本项目按照“下浮（%）”方式进行报价。例如：供应商报价为下浮10%，即 $1 - 10\% = 90\%$ ，表示折扣为九折。如果某种原料的单价为20元/斤，那么该种原料的实际结算单价= $20 * 90\%$ 。

（三）退出机制

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的采购人将取消其中标资格：

因供餐原料质量、卫生不达标、配送不规范、人员健康问题等引发食品安全事故或造成责任事故的；

供应期内出现2次以上供应的原料不合格、供应企业存在严重安全隐患整改不到位等情况；

在原料供应期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的；

所供原料经监管部门抽检不达标的，若因此给采购人造成经济损失还需承担赔偿责任。

（四）政策要求

供应商所供应的原料应包含贫困地区农副产品网络销售平台（<https://www.fupin832.com/>）上的农副产品，供应比例及完成时间须满足彭州市财政部门及采购人的要求，若有政策变动按照最新政策执行。

（五）采购标的的验收标准

1、验收要求

①验收主体：彭州市中小学校（园）等。

②验收时间：服务期满后，供应商提出验收申请后，采购人在10个日历日内组织验收。

③验收方式：验收分为初验、复验、终验三个环节进行验收。

④验收标准：《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）及相关法律法规。

⑤验收流程：

初验：采购人与中标人签订合同当天，中标人须将各项制度、食品安全责任险等资料交至采购人处备案，合同签订后采购人将出具初验合格报告，供应商方可正式展开服务。

复验：中标人每次供应原料时，彭州市中小学校（园）等按照采购文件及合同约定核验原料、供应清单、相关检验检疫证明等材料，原料验收合格后彭州市中小学校（园）等将在供应清单上签字确认，每月结算付款前彭州市中小学校（园）等将结合当月配送情况进行本月验收考核；

终验：合同履行时间到期后，中标人向采购人提出终验申请，采购人根据中标人初验考核合格报告及其他考核所需材料组织最终验收，满足以下要求采购人向中标人签发终验合格报告：

1）初验合格报告；

2）相关证明材料（包括但不限于派工单、票据、照片，由供应商统计整理后交至采购人并符合采购人要求）；

3）配合采购人顺利完成项目经费审计。

2、监督、考核要求

采购人按照“双随机、一公开”原则对本项目中标人履约情况进行考核。中标人对监督考核发现问题及

★

4

时列出整改方案进行整改，因整改不到位造成的损失和责任由供应商承担，包括政府行政部门的所有罚款和行政、法律责任、对个人、集体的赔偿费用及由此给采购人造成的其他损失。

3、采购标的月验收考核标准应用

采购标的月验收标准基础分值为**100**分，所列扣分项**1**分对应服务费**1000**元。若供应商月考核未被扣分，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况，但综合得分在**90**分及以上，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况且综合得分低于**90**分，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将在扣除相应惩罚金后再行支付服务费。

一个服务年度内连续出现**2**次月考核低于**90**分，或累计出现**3**次月度考核低于**90**分，采购人有权终止合同，并不再续签下一年度合同，由此带来的所有经济损失和责任由供应商承担。

采购人有权根据工作实际情况对《细则》进行修订。

序号	考核内容	扣分	扣分情况说明	备注
管理制度建设及落实				
1	《供餐原料出入库台账》《索证索票制度》《安全卫生供应制度》《安全性检测及留样制度》《原料采购计划》《供餐原料安全事件处理方案》等经采购人发现落实不到位的，每有一次扣 0.2 分。			
服务保障				
1	供应人数不符合中标文件承诺的，每发现一次扣 1 分；应人员无健康证或证件不符合要求的，每发现一次扣 1 分；供应人员隐瞒重要身体状况等行为对食品安全造成影响的，每发现一次扣 2 分。			
2	供应车辆不符合中标文件承诺的、清洁消毒不达标、消毒记录不全的，每发现一次扣 1 分；车辆未进行消毒或拒绝接受采购人检查的，每发现一次扣 2 分。			
3	未按时进行配送，或配送出现漏送、错送的，每有一次扣 1 分。			
4	原料无标签、配送信息不全的，每发现一次扣 1 分；原料溯源信息无法查询或查询不一致的，每发现一次扣 2 分。			
5	应急更换（处置）、临时紧急供应等服务未在约定时间内完成的，每有一次扣 5 分。			
质量保障				
1	从具有合法资质的商家进货，有合作协议及相关资质证明材料，不符合要求的每发现一次扣 3 分。			
2	各类原料需提供的证、票、检验合格报告等不全或不符合要求的，每发现一次扣 3 分。			
3	各类原料外包装卫生不达标或有破损的，每有一件扣 1 分；因外包装不符合要求造成原料被污染的，每有一件扣 3 分。			

4	各类原料存放场地干净卫生、三防设施及消毒情况符合要求、原料堆放整齐，不符合要求的每发现一次扣3分。			
5	各类原料的标准不符合招标文件或采购人要求的，每有一项扣2分。			
其他				
1	工作人员态度恶劣或不配合采购人开展工作的每发现一次扣1分。			
2	不配合采购人完成经费审计，或出具的清单、发票等资料不符合要求的，每发现一次扣2分。			
月考核总得分（基础分为100分）：				

采购包4:

标的名称：生鲜食品类供餐原料保障供应服务（桂花幼儿园等）

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p>第一部分技术要求</p> <p>（一）采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求</p> <p>1、服务内容及要求</p> <p>（1）前期准备要求</p> <p>在开始供应前一天，供应商应安排服务人员到服务学校实地走访，了解学校的需求，详细了解每种原料的规格、等级以及质量等要求，按照学校确定的需求清单进行供应。供应商每次供应原料时应提供当次供应清单，清单将会成为采购人的签收依据之一，供应商未按清单供应或所供原料质量不满足验收要求，采购人有权拒收。</p> <p>（2）服务体系建设要求</p> <p>供应商应建立稳定的原料获得渠道，保障原料及时稳定供应。从生产、加工、流通、配送等关键环节建立保障体系，保障原料安全供应。</p> <p>（3）拟投入服务车辆要求</p> <p>供应商应为本采购包配备冷藏车3辆。冷藏车车厢为封闭式并具有制冷系统，车辆内部结构应平整、便于清洁。双人双锁管理，符合安全、卫生相关要求。车辆司机由供应商自行配备。供应商应在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：车辆自有或租赁凭证、行驶证复印件、机动车交通事故责任强制保险单复印件等相关图文证明材料）</p> <p>供应商供应的原料应由专用车辆配送，禁止将供应的原料与有毒、有害、有异味的其他物品混装运输，供应时不得有污染事故发生，每日应对车辆进行清洁消毒并做好记录。</p> <p>所有供应车辆应设置“学校食品配送专用车辆”标识，凭专用通行证进出学校，在供应时未持专用通行证的车辆严禁进入学校。</p> <p>采购人有权随时检查车辆的消毒情况和消毒记录，供应商不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。</p> <p>（4）拟投入服务人员要求</p> <p>供应商应为本采购包配备供应团队，包含项目负责人1人、专职配送人员3人、出入库登记人员2人、</p>

1

安全及质量监督管理人员1人，供应人员在三年内无犯罪、吸毒史，并具有有效健康合格证明。供应商在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：人员劳动合同复印件、身份证复印件、健康检查合格证明或体检合格证明）

采购人有权随时检查各岗位人员的健康情况，岗位人员不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。

（5）留样要求

所供应原料应按批次留样，留样保存至少24小时，并建立24小时监控体系，留样的原料应符合国家卫生标准和质量要求，同时应标注相关信息如留样日期、留样地点等。以便于在食品安全问题出现时，能够对原料进行追溯和检测，以查明问题的原因和责任。

（6）安全溯源平台要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本项目提供安全溯源平台，确保开始服务后采购人可以通过扫描原料外包装上的专用原料信息标签进行实时联网查询，获取相应原料的产地、产出日期、产出企业（或农户）信息、配送日期、快测合格结果（报告）等全流程、全方面安全溯源信息，在出现供应原料质量安全、流通等问题时可及时报食品安全等部门进行风险控制。

供应商应保证在中标后被纳入“成都市食品流通溯源电子商务服务平台”，并在每日供应后准确填报所有供应原料的来源渠道。

（7）保障供应安全快速检测要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包设立独立的安全快速检测室，并有检测合格相关结果（报告）。

供应商应对自身服务可能产生的所有安全性问题负责，若因所供原料存在质量问题，或因配送人员健康卫生不达标、配装运输不规范等导致发生食品安全事故或其他安全事故，由供应商承担全部经济及法律责任，且采购人有权立即终止合同。

被服务学校每年有权对供应的原料进行不少于两次抽样检测，其中两次检测费用由供应商支付。

（8）保险要求

供应商应在投标文件中承诺在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包购买不低于人民币500万元的食品安全责任保险，否则采购人有权解除采购配送合同。

（9）原料包装要求

供应商所供应的原料均应有外包装(箱、框等)，包装应干净、无破损，并贴有专用原料信息标签，标明原料产出日期、配送日期、储藏温度等信息；包装所用材料不得为有毒有害材料或国家明令禁止使用的材料。供应商应在投标时提供本采购包专用外包装样式以及信息标签样式。

2、服务效率及要求

供应商应严格遵循屠宰及肉类加工国家有关规定对所提供肉类原料进行定点屠宰加工且合理安排配送路线，并在每次供应的当天早上4:00前完成屠宰及加工，6:00之前按照采购人要求将原料配送至本采购包要求保障供应服务的所有学校。确保所供应原料新鲜、优质、安全可靠。

如采购人因临时性工作任务需立即补充原料，或出现突发情况原料不足的，供应商应保证在收到采购人指令后2小时内为采购人提供紧急供应。

如因原料卫生、配装、溯源等问题引起采购人或相关监督人员的合理质疑，供应商须在2小时内无条件免费进行原料调换、补充完整，并做出公开的书面解释，提出整改方案；若涉及原料数量较大，采购人有权中止供应商的供应资格，另行紧急处置，供应商须全面配合并赔偿因此给采购人造成的全部损失。

★	2	<p>3、服务标准及要求</p> <p>本采购包供应的原料至少包含猪肉类：前夹、后夹、五花、通排，牛肉类：去骨统肉和去骨腿肉。供应原料应符合国家相关标准和强制性规定要求。</p> <p>供应原料应满足《GB14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》及相应产品的特殊要求。</p> <p>供应的原料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。</p> <p>供应商每次供应的猪肉类原料应定点屠宰，保障供应时随猪肉类原料提供对应批次的“两证两章”（即肉品品质检验合格证明、动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格验讫印章、动物产品检疫合格印章）。供应商在投标文件中提供冷鲜猪肉生产厂商的《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》复印件。</p> <p>供应商每次供应的牛肉类原料应定点屠宰，保障供应时除正常提供牛肉类原料还应同时提供对应批次的动物产品检疫合格证明与动物检疫验讫印章。</p> <p>供应商严禁供应一切当前市场监督管理部门严厉打击的食堂供餐原料，例如含“瘦肉精”或注水的肉类原料，一经发现供应商将被直接取消中标资格，采购人将严查到底并向行政主管部门或人民法院追究供应商的法律责任。</p> <p>供应商根据采购人要求所供应的肉类原料应根据采购人要求进行去皮、剔骨等粗加工，并按采购人要求放置或存储。</p> <p>向幼儿园供应供餐原料时应符合《成都市幼儿园膳食管理办法》的要求。</p> <p>（二）采购标的的其他技术、服务等要求</p> <p>为保障本项目顺利实施，供应商为本采购包拟投入的配送车辆和人员不得重复使用于其他采购包件。</p>
	3	<p>供应商应执行严格的供餐原料出入库台账，针对本采购包在投标文件中提供供餐原料出入库台账执行方案，所有原料必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。</p> <p>供应商应制定索证索票方案，针对本采购包在投标文件中提供索证索票方案。执行检查验收制度，查验合作商的经营或生产资格，验明原料合格证明和标识，向合作商按照原料生产批次索要符合法定条件的检验报告。</p> <p>供应商应制定安全卫生供应方案，针对本采购包在投标文件中提供安全卫生供应制度。供应商应采取措施确保原料在供应过程中的卫生和安全，选择合适的包装材料和运输方式，避免原料在供应过程中受到污染或损坏，确保原料处于良好状态。</p> <p>供应商应针对本采购包在投标文件中提供原料采购计划，选择有资质有信誉的合作方，避免选择来路不明或加工生产环节不规范的合作方，确保原料供应充足，原料质量可靠。</p> <p>供应商应具有供餐原料安全事件处理能力，应针对本采购包在投标文件中提供供餐原料安全事件处理方案，包括对供餐原料安全事件的预防、应急处理和事后处理方案。</p>
		<p>第二部分商务要求</p> <p>（一）采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点</p> <p>1、采购标的数量</p> <p>采购数量：生鲜食品类供餐原料保障供应服务（桂花幼儿园等）一项；供应商应保证所提供的货物和相关服务符合国家规范和招标文件要求，且还应满足有效使用要求。</p> <p>2、供应服务期限</p>

服务期限两年，合同经验收合格后一年一签。

3、供应服务范围

序号	学校名称	合计（人）
	桂花幼儿园	595
	丽春幼儿园	544
	机关幼儿园	1416
	实验小学	4366
	天府路小学	2257
	特教学校	157
	致和中学	1067
	学海湖幼儿园	921
	南街幼儿园	1275
	东城小学	734
	北城小学	1712
	北城中学	522
	一中实验	1646
	彭中附小	982
	合计	18194

（二）采购标的价格确定机制及付款方式

1、采购标的价格确定机制

一个月为一个调价周期，调价周期内不再因市场价格波动调整基础单价。

具体实施时，彭州市教育局学生资助管理中心（营养办）牵头组成价格调查组。调查组每月下旬对供餐原料进行当地市场价格调查，双方根据供应时项目所在地彭州天府路市场、沃尔玛超市、永辉超市等的价格及以往结算过的采购价格为参考，共同协商结算基准价，作为次月的结算基础单价。

2、付款方式

据实结算，每月结算一次。资金来源为营养改善计划资金（财政资金）的部分于下月2日由学校、中标公司共同核实供应量后办齐相关付款手续报彭州市教育局学生资助管理中心审核，于下月20日前由彭州市教育局学生资助管理中心报彭州财政部门审核，由财政部门将货款转到供货方投标确定账户，节假日顺延。资金来源为学校代收学生伙食费的部分由中标公司和学校按实际供应量自行结算。

某项原料结算价格=该原料结算基础单价×（1-下浮%）×月供应量。例如：经双方确认某种原料结算基础单价为20元/斤，下浮比例为10%，当月合计供应100斤，则该种原料结算额为20*（1-10%）*100。

合同结算单价应包括原材料成本费、生产费、分（切）割费、检（防）疫费、包装费、运输配送费、保险、资金利息、各种税费等所有费用。

具体结算方式由中标人和采购人在合同中约定。

3、报价方式

本项目按照“下浮（%）”方式进行报价。例如：供应商报价为下浮10%，即1-10%=90%，表示折扣为九折。如果某种原料的单价为20元/斤，那么该种原料的实际结算单价=20*90%。

（三）退出机制

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的采购人将取消其中标资格：

因供餐原料质量、卫生不达标、配送不规范、人员健康问题等引发食品安全事故或造成责任事故的；
供应期内出现2次以上供应的原料不合格、供应企业存在严重安全隐患整改不到位等情况；

在原料供应期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的；

所供原料经监管部门抽检不达标的，若因此给采购人造成经济损失还需承担赔偿责任。

（四）政策要求

供应商所供应的原料应包含贫困地区农副产品网络销售平台（<https://www.fupin832.com/>）上的农副产品，供应比例及完成时间须满足彭州市财政部门及采购人的要求，若有政策变动按照最新政策执行。

（五）采购标的的验收标准

1、验收要求

①验收主体：彭州市中小学校（园）等。

②验收时间：服务期满后，供应商提出验收申请后，采购人在10个日历日内组织验收。

③验收方式：验收分为初验、复验、终验三个环节进行验收。

④验收标准：《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）及相关法律法规。

⑤验收流程：

初验：采购人与中标人签订合同当天，中标人须将各项制度、食品安全责任险等资料交至采购人处备案，合同签订后采购人将出具初验合格报告，供应商方可正式展开服务。

复验：中标人每次供应原料时，彭州市中小学校（园）等按照采购文件及合同约定核验原料、供应清单、相关检验检疫证明等材料，原料验收合格后彭州市中小学校（园）等将在供应清单上签字确认，每月结算付款前彭州市中小学校（园）等将结合当月配送情况进行本月验收考核；

终验：合同履行时间到期后，中标人向采购人提出终验申请，采购人根据中标人初验考核合格报告及其他考核所需材料组织最终验收，满足以下要求采购人向中标人签发终验合格报告：

1）初验合格报告；

2）相关证明材料（包括但不限于派工单、票据、照片，由供应商统计整理后交至采购人并符合采购人要求）；

3）配合采购人顺利完成项目经费审计。

2、监督、考核要求

采购人按照“双随机、一公开”原则对本项目中标人履约情况进行考核。中标人对监督考核发现问题及时列出整改方案进行整改，因整改不到位造成的损失和责任由供应商承担，包括政府行政部门的所有罚款和行政、法律责任、对个人、集体的赔偿费用及由此给采购人造成的其他损失。

3、采购标的的月验收考核标准应用

采购标的的月验收标准基础分值为100分，所列扣分项1分对应服务费1000元。若供应商月考核未被扣分，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况，但综合得分在90分及以上，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况且综合得分低于90分，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将在扣除相应惩罚金后再行支付服务费。

一个服务年度内连续出现2次月考核低于90分，或累计出现3次月度考核低于90分，采购人有权终止

合同，并不再续签下一年度合同，由此带来的所有经济损失和责任由供应商承担。

采购人有权根据工作实际情况对《细则》进行修订。

序号	考核内容	扣分	扣分情况说明	备注
管理制度建设及落实				
1	《供餐原料出入库台账》《索证索票制度》《安全卫生供应制度》《安全性检测及留样制度》《原料采购计划》《供餐原料安全事件处理方案》等经采购人发现落实不到位的，每有一次扣0.2分。			
服务保障				
1	供应人数不符合中标文件承诺的，每发现一次扣1分；应人员无健康证或证件不符合要求的，每发现一次扣1分；供应人员隐瞒重要身体状况等行为对食品安全造成影响的，每发现一次扣2分。			
2	供应车辆不符合中标文件承诺的、清洁消毒不达标、消毒记录不全的，每发现一次扣1分；车辆未进行消毒或拒绝接受采购人检查的，每发现一次扣2分。			
3	未按时进行配送，或配送出现漏送、错送的，每有一次扣1分。			
4	原料无标签、配送信息不全的，每发现一次扣1分；原料溯源信息无法查询或查询不一致的，每发现一次扣2分。			
5	应急更换（处置）、临时紧急供应等服务未在约定时间内完成的，每有一次扣5分。			
质量保障				
1	从具有合法资质的商家进货，有合作协议及相关资质证明材料，不符合要求的每发现一次扣3分。			
2	各类原料需提供的证、票、检验合格报告等不全或不符合要求的，每发现一次扣3分。			
3	各类原料外包装卫生不达标或有破损的，每有一件扣1分；因外包装不符合要求造成原料被污染的，每有一件扣3分。			
4	各类原料存放场地干净卫生、三防设施及消毒情况符合要求、原料堆放整齐，不符合要求的每发现一次扣3分。			
5	各类原料的标准不符合招标文件或采购人要求的，每有一项扣2分。			
其他				
1	工作人员态度恶劣或不配合采购人开展工作的每发现一次扣1分。			
2	不配合采购人完成经费审计，或出具的清单、发票等资料不符合要求的，每发现一次扣2分。			

月考核总得分（基础分为100分）：

采购包5：

标的名称：蔬菜类供餐原料保障供应服务（白鹿小学等）

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p>第一部分技术要求</p> <p>（一）采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求</p> <p>1、服务内容及要求</p> <p>（1）前期准备要求</p> <p>在开始供应前一天，供应商应安排服务人员到服务学校实地走访，了解学校的需求，详细了解每种原料的规格、等级以及质量等要求，按照学校确定的需求清单进行供应。供应商每次供应原料时应提供当次供应清单，清单将会成为采购人的签收依据之一，供应商未按清单供应或所供原料质量不满足验收要求，采购人有权拒收。</p> <p>（2）仓储要求</p> <p>供应商应建立物流链接，保证原料的质量安全、供应速度及供应稳定性，做到仓配一体化，且在出现如突发疫情、食品安全事故等状况导致供应链断裂时，应具备短期紧急供应保障能力。</p> <p>供应商应为本采购包单独设立储备仓库，并达到以下要求：</p> <p>①储备仓库须具备低温冷藏功能，有效使用空间不低于100平方米，能够长期稳定维持冷藏储存的条件；</p> <p>②储备仓库在卫生、三防、安全、制度建设及公示等方面完全符合国家相关要求；</p> <p>③储备仓库应设置监控设备，保证24小时全方位监控；</p> <p>④储备仓库不得与其他原料或无关杂物混放，实行专人、专锁、专管。</p> <p>供应商应在投标文件中提供证明材料（证明材料指：仓库自有或租赁凭证，仓库内卫生、三防、安全、制度上墙图片，仓库平面布局图、仓库监控点位图）。</p> <p>（3）拟投入服务车辆要求</p> <p>供应商应为本采购包配备冷藏车3辆。冷藏车车厢为封闭式并具有制冷系统，车辆内部结构应平整、便于清洁。双人双锁管理，符合安全、卫生相关要求。车辆司机由供应商自行配备。供应商应在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：车辆自有或租赁凭证、行驶证复印件、机动车交通事故责任强制保险单复印件等相关图文证明材料）</p> <p>供应商供应的原料应由专用车辆配送，禁止将供应的原料与有毒、有害、有异味的其他物品混装运输，供应时不得有污染事故发生，每日应对车辆进行清洁消毒并做好记录。</p> <p>所有供应车辆应设置“学校食品配送专用车辆”标识，凭专用通行证进出学校，在供应时未持专用通行证的车辆严禁进入学校。</p> <p>采购人有权随时检查车辆的消毒情况和消毒记录，供应商不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。</p> <p>（4）拟投入服务人员要求</p> <p>供应商应为本采购包配备供应团队，包含项目负责人1人、专职配送人员3人、出入库登记人员2人、安全及质量监督管理人员1人，供应人员在三年内无犯罪、吸毒史，并具有有效健康合格证明。供应</p>

商在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：人员劳动合同复印件、身份证复印件、健康检查合格证明或体检合格证明）

采购人有权随时检查各岗位人员的健康情况，岗位人员不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。

（5）留样要求

所供应原料应按批次留样，留样保存至少**48**小时，并建立**24**小时监控体系，留样的原料应符合国家卫生标准和质量要求，同时应标注相关信息如留样日期、留样地点等。以便于在食品安全问题出现时，能够对原料进行追溯和检测，以查明问题的原因和责任。

（6）安全溯源平台要求

供应商应在中标后**15**日内（以中标结果公告发布时间为准）为本项目提供安全溯源平台，确保开始服务后采购人可以通过扫描原料外包装上的专用原料信息标签进行实时联网查询，获取相应原料的产地、产出日期、产出企业（或农户）信息、配送日期、快测合格结果（报告）等全流程、全方面安全溯源信息，在出现供应原料质量安全、流通等问题时可及时报食品安全等部门进行风险控制。

供应商应保证在中标后被纳入“成都市食品流通溯源电子商务服务平台”，并在每日供应后准确填报所有供应原料的来源渠道。

（7）安全快速检测要求

供应商应在中标后**15**日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包设立独立的安全快速检测室，供应商所供应的所有原料应按批次进行安全性快速检测，并有检测合格相关结果（报告）。

供应商对自身服务可能产生的所有安全性问题负责，若因所供原料存在质量问题，或因配送人员健康卫生不达标、配装运输不规范等导致发生食品安全事故或其他安全事故，由供应商承担全部经济及法律责任，且采购人有权立即终止合同。

被服务学校每年有权对供应的原料进行不少于两次抽样检测，其中两次检测费用由供应商支付。

（8）保险要求

供应商应在投标文件中承诺在中标后**15**日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包购买不低于人民币**500**万元的食品安全责任保险，否则采购人有权解除采购配送合同。

（9）原料包装要求

供应商所供应的原料均应有外包装(箱、框等)，包装应干净、无破损，并贴有专用原料信息标签，标明原料产出日期、配送日期、储藏温度等信息；包装所用材料不得为有毒有害材料或国家明令禁止使用的材料。供应商应在投标时提供本采购包专用外包装样式以及信息标签样式。

2、服务效率及要求

供应商所供应的原料应在供应前一天进行采购，并在供应当天根据采购人要求完成原料的粗加工，合理安排配送路线和时间，于当天早上**6:00**之前按照采购人要求将原料加工完成后供应到本采购包要求的所有学校，确保所供应原料新鲜、优质、安全可靠。

如采购人因临时性工作任务需立即补充原料，或出现突发情况原料不足的，供应商应保证在收到采购人指令后**2**小时内为采购人提供紧急供应。

如因原料卫生、配装、溯源等问题引起采购人或相关监督人员的合理质疑，供应商须在**2**小时内无条件免费进行原料调换、补充完整，并做出公开的书面解释，提出整改方案；若涉及原料数量较大，采购人有权中止供应商的供应资格，另行紧急处置，供应商须全面配合并赔偿因此给采购人造成的全部损失。

★	2	<p>3、服务标准及要求</p> <p>本采购包供应的原料至少包含各类应季蔬菜。</p> <p>供应原料应满足《GB14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》及相应产品的特殊要求。</p> <p>供应的原料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。</p> <p>供应商根据采购人要求所供应的茄果类应色泽形状正常、无腐烂、无异味；瓜类应色泽形状正常、无腐烂、无异味；葱蒜类应色泽形状正常、无腐烂、无异味、无折断；豆类应新鲜、形体饱满、排列稠密；芽苗类应脆嫩、光泽白、新鲜；根菜类应叶球干爽、鲜嫩而有光泽、不破裂、不抽苔、无机械伤、无病虫害、无枯烂叶、无泥土；叶菜类应鲜艳而有光泽、无黄叶、无腐烂、无泥土；食用菌类应颜色正常、无异味、无霉烂、没有水渍、不发黏。供应商根据采购人要求所供应的其他未逐一列明的水果蔬菜应无腐烂变质，气味色泽正常，符合食品安全要求。</p> <p>供应商每次供应蔬菜类原料时还应同时提供对应批次的农残检测合格报告。</p> <p>供应商根据采购人要求所供应的原料应根据采购人要求进行清洗、去皮、切配等粗加工，并按采购人要求放置或存储。</p> <p>向幼儿园供应供餐原料时应符合《成都市幼儿园膳食管理办法》的要求。</p> <p>（二）采购标的的其他技术、服务等要求</p> <p>为保障本项目顺利实施，供应商为本采购包拟投入的配送车辆和人员不得重复使用于其他采购包件。</p>
	3	<p>供应商应执行严格的供餐原料出入库台账，针对本采购包在投标文件中提供供餐原料出入库台账执行方案，所有原料必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。</p> <p>供应商应制定索证索票方案，针对本采购包在投标文件中提供索证索票方案。执行检查验收制度，审查合作商的经营或生产资格，验明原料合格证明和标识，向合作商按照原料生产批次索要符合法定条件的检验报告。</p> <p>供应商应制定安全卫生供应方案，针对本采购包在投标文件中提供安全卫生供应制度。供应商应采取有效措施确保原料在供应过程中的卫生和安全，选择合适的包装材料和运输方式，避免原料在供应过程中受到污染或损坏，确保原料处于良好状态。</p> <p>供应商应针对本采购包在投标文件中提供原料采购计划，选择有资质有信誉的合作方，避免选择来路不明或加工生产环节不规范的合作方，确保原料供应充足，原料质量可靠。</p> <p>供应商应具有供餐原料安全事件处理能力，应针对本采购包在投标文件中提供供餐原料安全事件处理方案，包括对供餐原料安全事件的预防、应急处理和事后处理方案。</p>
		<p>第二部分商务要求</p> <p>（一）采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点</p> <p>1、采购标的数量</p> <p>采购数量：蔬菜类供餐原料保障供应服务（白鹿小学等）一项；供应商应保证所提供的货物和相关服务符合国家规范和招标文件要求，且还应满足有效使用要求。</p> <p>2、供应服务期限</p> <p>服务期限两年，合同经验收合格后一年一签。</p> <p>3、供应服务范围</p>

序号	学校名称	合计（人）
1	白鹿小学	189
2	龙门山学校	962
3	新兴小学	211
4	磁峰学校	546
5	通济小学	705
6	通济中学	409
7	太清学校	1183
8	航动实小	1297
9	航动实中	536
10	隆丰中学	992
11	隆丰小学	1396
12	致和小学	2870
13	成都石室白马中学	3051
14	龙门山幼儿园	336
15	通济幼儿园	629
19	石化学校	4504
小计		19816

（二）采购标的价格确定机制及付款方式

1、采购标的价格确定机制

两周为一个调价周期，调价周期内不再因市场价格波动调整基础单价。

具体实施时，彭州市教育局学生资助管理中心（营养办）牵头组成价格调查组。调查组每两周对供餐原料进行当地市场价格调查，双方根据供应时项目所在地彭州天府路市场、沃尔玛超市、永辉超市等的价格及以往结算过的采购价格为参考，共同协商结算基准价，作为下一周期的结算基础单价。

2、付款方式

据实结算，每月结算一次。资金来源：学校代收学生伙食费，由中标公司和学校按实际供应量自行结算。

某项原料结算价格=该原料结算基础单价×（1-下浮%）×月供供应量。例如：经双方确认某种原料结算基础单价为20元/斤，下浮比例为10%，当月合计供应100斤，则该种原料结算额为20*（1-10%）*100。

合同结算单价应包括原材料成本费、生产费、分（切）割费、检（防）疫费、包装费、运输配送费、保险、资金利息、各种税费等所有费用。

具体结算方式由中标人和采购人在合同中约定。

3、报价方式

本项目按照“下浮（%）”方式进行报价。例如：供应商报价为下浮10%，即1-10%=90%，表示折扣为九折。如果某种原料的单价为20元/斤，那么该种原料的实际结算单价=20*90%。

（三）退出机制

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品

质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的采购人将取消其中标资格：

因供餐原料质量、卫生不达标、配送不规范、人员健康问题等引发食品安全事故或造成责任事故的；

供应期内出现2次以上供应的原料不合格、供应企业存在严重安全隐患整改不到位等情况；

在原料供应期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的；

所供原料经监管部门抽检不达标的，若因此给采购人造成经济损失还需承担赔偿责任。

（四）政策要求

供应商所供应的原料应包含贫困地区农副产品网络销售平台（<https://www.fupin832.com/>）上的农副产品，供应比例及完成时间须满足彭州市财政部门及采购人的要求，若有政策变动按照最新政策执行。

（五）采购标的的验收标准

1、验收要求

①验收主体：彭州市中小学校（园）等。

②验收时间：服务期满后，供应商提出验收申请后，采购人在10个日历日内组织验收。

③验收方式：验收分为初验、复验、终验三个环节进行验收。

④验收标准：《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）及相关法律法规。

⑤验收流程：

初验：采购人与中标人签订合同当天，中标人须将各项制度、食品安全责任险等资料交至采购人处备案，合同签订后采购人将出具初验合格报告，供应商方可正式展开服务。

复验：中标人每次供应原料时，采购人按照采购文件及合同约定核验原料、供应清单、相关检验检疫证明等材料，原料验收合格后采购人将在供应清单上签字确认，每月结算付款前采购人将结合当月配送情况进行本月验收考核；

终验：合同履行时间到期后，中标人向采购人提出终验申请，采购人根据中标人初验考核合格报告及其他考核所需材料组织最终验收，满足以下要求采购人向中标人签发终验合格报告：

1）初验合格报告；

2）相关证明材料（包含但不限于派工单、票据、照片，由供应商统计整理后交至采购人并符合采购人要求）；

3）配合采购人顺利完成项目经费审计。

2、监督、考核要求

采购人按照“双随机、一公开”原则对本项目中标人履约情况进行考核。中标人对监督考核发现问题及时列出整改方案进行整改，因整改不到位造成的损失和责任由供应商承担，包括政府行政部门的所有罚款和行政、法律责任、对个人、集体的赔偿费用及由此给采购人造成的其他损失。

3、采购标的的月验收考核标准应用

采购标的的月验收标准基础分值为100分，所列扣分项1分对应服务费1000元。若供应商月考核未被扣分，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况，但综合得分在90分及以上，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况且综合得分低于90分，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将在扣除相应惩罚金后再行支付服务费。

一个服务年度内连续出现2次月考核低于90分，或累计出现3次月度考核低于90分，采购人有权终止合同，并不再续签下一年度合同，由此带来的所有经济损失和责任由供应商承担。

采购人有权根据工作实际情况对《细则》进行修订。

★

4

序号	考核内容	扣分	扣分情况说明	备注
管理制度建设及落实				
1	《供餐原料出入库台账》《索证索票制度》《安全卫生供应制度》《安全性检测及留样制度》《原料采购计划》《供餐原料安全事件处理方案》等经采购人发现落实不到位的，每有一次扣0.2分。			
服务保障				
1	供应人数不符合中标文件承诺的，每发现一次扣1分；应人员无健康证或证件不符合要求的，每发现一次扣1分；供应人员隐瞒重要身体状况等行为对食品安全造成影响的，每发现一次扣2分。			
2	供应车辆不符合中标文件承诺的、清洁消毒不达标、消毒记录不全的，每发现一次扣1分；车辆未进行消毒或拒绝接受采购人检查的，每发现一次扣2分。			
3	未按时进行配送，或配送出现漏送、错送的，每有一次扣1分。			
4	原料无标签、配送信息不全的，每发现一次扣1分；原料溯源信息无法查询或查询不一致的，每发现一次扣2分。			
5	应急更换（处置）、临时紧急供应等服务未在约定时间内完成的，每有一次扣5分。			
质量保障				
1	从具有合法资质的商家进货，有合作协议及相关资质证明材料，不符合要求的每发现一次扣3分。			
2	各类原料需提供的证、票、检验合格报告等不全或不符合要求的，每发现一次扣3分。			
3	各类原料外包装卫生不达标或有破损的，每有一件扣1分；因外包装不符合要求造成原料被污染的，每有一件扣3分。			
4	各类原料存放场地干净卫生、三防设施及消毒情况符合要求、原料堆放整齐，不符合要求的每发现一次扣3分。			
5	各类原料的标准不符合招标文件或采购人要求的，每有一项扣2分。			
其他				
1	工作人员态度恶劣或不配合采购人开展工作的每发现一次扣1分。			
2	不配合采购人完成经费审计，或出具的清单、发票等资料不符合要求的，每发现一次扣2分。			
月考核总得分（基础分为100分）：				

采购包6:

标的名称: 蔬菜类供餐原料保障供应服务 (丰乐学校等)

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p>第一部分技术要求</p> <p>(一) 采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求</p> <p>1、服务内容及要求</p> <p>(1) 前期准备要求</p> <p>在开始供应前一天, 供应商应安排服务人员到服务学校实地走访, 了解学校的需求, 详细了解每种原料的规格、等级以及质量等要求, 按照学校确定的需求清单进行供应。供应商每次供应原料时应提供当次供应清单, 清单将会成为采购人的签收依据之一, 供应商未按清单供应或所供原料质量不满足验收要求, 采购人有权拒收。</p> <p>(2) 仓储要求</p> <p>供应商应建立物流链接, 保证原料的质量安全、供应速度及供应稳定性, 做到仓配一体化, 且在出现如突发疫情、食品安全事故等状况导致供应链断裂时, 应具备短期紧急供应保障能力。</p> <p>供应商应为本采购包单独设立储备仓库, 并达到以下要求:</p> <p>①储备仓库须具备低温冷藏功能, 有效使用空间不低于100平方米, 能够长期稳定维持冷藏储存的条件;</p> <p>②储备仓库在卫生、三防、安全、制度建设及公示等方面完全符合国家相关要求;</p> <p>③储备仓库应设置监控设备, 保证24小时全方位监控;</p> <p>④储备仓库不得与其他原料或无关杂物混放, 实行专人、专锁、专管。</p> <p>供应商应在投标文件中提供证明材料 (证明材料指: 仓库自有或租赁凭证, 仓库内卫生、三防、安全、制度上墙图片, 仓库平面布局图、仓库监控点位图)。</p> <p>(3) 拟投入服务车辆要求</p> <p>供应商应为本采购包配备冷藏车3辆。冷藏车车厢为封闭式并具有制冷系统, 车辆内部结构应平整、便于清洁。双人双锁管理, 符合安全、卫生相关要求。车辆司机由供应商自行配备。供应商应在投标文件中提供佐证材料 (佐证材料指: 车辆自有或租赁凭证、行驶证复印件、机动车交通事故责任强制保险单复印件等相关图文证明材料)</p> <p>供应商供应的原料应由专用车辆配送, 禁止将供应的原料与有毒、有害、有异味的其他物品混装运输, 供应时不得有污染事故发生, 每日应对车辆进行清洁消毒并做好记录。</p> <p>所有供应车辆应设置“学校食品配送专用车辆”标识, 凭专用通行证进出学校, 在供应时未持专用通行证的车辆严禁进入学校。</p> <p>采购人有权随时检查车辆的消毒情况和消毒记录, 供应商不得拒绝, 否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。</p> <p>(4) 拟投入服务人员要求</p>

1

供应商应为本采购包配备供应团队，包含项目负责人1人、专职配送人员3人、出入库登记人员2人、安全及质量监督管理人员1人，供应人员在三年内无犯罪、吸毒史，并具有有效健康合格证明。供应商在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：人员劳动合同复印件、身份证复印件、健康检查合格证明或体检合格证明）

采购人有权随时检查各岗位人员的健康情况，岗位人员不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。

（5）留样要求

所供应原料应按批次留样，留样保存至少48小时，并建立24小时监控体系，留样的原料应符合国家卫生标准和质量要求，同时应标注相关信息如留样日期、留样地点等。以便于在食品安全问题出现时，能够对原料进行追溯和检测，以查明问题的原因和责任。

（6）安全溯源平台要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本项目提供安全溯源平台，确保开始服务后采购人可以通过扫描原料外包装上的专用原料信息标签进行实时联网查询，获取相应原料的产地、产出日期、产出企业（或农户）信息、配送日期、快测合格结果（报告）等全流程、全方面安全溯源信息，在出现供应原料质量安全、流通等问题时可及时报食品安全等部门进行风险控制。

供应商应保证在中标后被纳入“成都市食品流通溯源电子商务服务平台”，并在每日供应后准备填报所有供应原料的来源渠道。

（7）保障供应安全快速检测要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包设立独立的安全快速检测室，供应商所供应的所有原料应按批次进行安全性快速检测，并有检测合格相关结果（报告）。

供应商应对自身服务可能产生的所有安全性问题负责，若因所供原料存在质量问题，或因配送人员健康卫生不达标、配装运输不规范等导致发生食品安全事故或其他安全事故，由供应商承担全部经济及法律责任，且采购人有权立即终止合同。

被服务学校每年有权对供应的原料进行不少于两次抽样检测，其中两次检测费用由供应商支付。

（8）保险要求

供应商应在投标文件中承诺在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包购买不低于人民币500万元的食品安全责任保险，否则采购人有权解除采购配送合同。

（9）原料包装要求

供应商所供应的原料均应有外包装(箱、框等)，包装应干净、无破损，并贴有专用原料信息标签，标明原料产出日期、配送日期、储藏温度等信息；包装所用材料不得为有毒有害材料或国家明令禁止使用的材料。供应商应在投标时提供本采购包专用外包装样式以及信息标签样式。

2、服务效率及要求

供应商所供应的原料应在供应前一天进行采购，并在供应当天根据采购人要求完成原料的粗加工，合理安排配送路线和时间，于当天早上6:00之前按照采购人要求将原料加工完成后供应到本采购包要求的所有学校，确保所供应原料新鲜、优质、安全可靠。

如采购人因临时性工作任务需立即补充原料，或出现突发情况原料不足的，供应商应保证在收到采购人指令后2小时内为采购人提供紧急供应。

如因原料卫生、配装、溯源等问题引起采购人或相关监督人员的合理质疑，供应商须在2小时内无条件免费进行原料调换、补充完整，并做出公开的书面解释，提出整改方案；若涉及原料数量较大，采购人有权中止供应商的供应资格，另行紧急处置，供应商须全面配合并赔偿因此给采购人造成的全部损失。

★	2	<p>3、服务标准及要求</p> <p>本采购包供应的原料至少包含各类应季蔬菜。</p> <p>供应原料应满足《GB14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》及相应产品的特殊要求。</p> <p>供应的原料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。</p> <p>供应商根据采购人要求所供应的茄果类应色泽形状正常、无腐烂、无异味；瓜类应色泽形状正常、无腐烂、无异味；葱蒜类应色泽形状正常、无腐烂、无异味、无折断；豆类应新鲜、形体饱满、排列稠密；芽苗类应脆嫩、光泽白、新鲜；根菜类应叶球干爽、鲜嫩而有光泽、不破裂、不抽苔、无机械伤、无病虫害、无枯烂叶、无泥土；叶菜类应鲜艳而有光泽、无黄叶、无腐烂、无泥土；食用菌类应颜色正常、无异味、无霉烂、没有水渍、不发黏；供应商根据采购人要求所供应的其他未逐一列明的水果蔬菜应无腐烂变质，气味色泽正常，符合食品安全要求。</p> <p>供应商每次供应蔬菜类原料时还应同时提供对应批次的农残检测合格报告。</p> <p>供应商根据采购人要求所供应的原料应根据采购人要求进行清洗、去皮、切配等粗加工，并按采购人要求放置或存储。</p> <p>向幼儿园供应供餐原料时应符合《成都市幼儿园膳食管理办法》的要求。</p> <p>（二）采购标的的其他技术、服务等要求</p> <p>为保障本项目顺利实施，供应商为本采购包拟投入的配送车辆和人员不得重复使用于其他采购包件。</p>						
	3	<p>供应商应制定索证索票方案，针对本采购包在投标文件中提供索证索票方案。执行检查验收制度，审查合作商的经营或生产资格，查明原料合格证明和标识，向合作商按照原料生产批次索要符合法定条件的检验报告。</p> <p>供应商应制定安全卫生供应方案，针对本采购包在投标文件中提供安全卫生供应制度。供应商应采取有效措施确保原料在供应过程中的卫生和安全，选择合适的包装材料和运输方式，避免原料在供应过程中受到污染或损坏，确保原料处于良好状态。</p> <p>供应商应针对本采购包在投标文件中提供原料采购计划，选择有资质有信誉的合作方，避免选择来路不明或加工生产环节不规范的合作方，确保原料供应充足，原料质量可靠。</p> <p>供应商应具有供餐原料安全事件处理能力，应针对本采购包在投标文件中提供供餐原料安全事件处理方案，包括对供餐原料安全事件的预防、应急处理和事后处理方案。</p>						
		<p>第二部分商务要求</p> <p>（一）采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点</p> <p>1、采购标的数量</p> <p>采购数量：蔬菜类供餐原料保障供应服务（丰乐学校等）一项；供应商应保证所提供的货物和相关服务符合国家规范和招标文件要求，且还应满足有效使用要求。</p> <p>2、供应服务期限</p> <p>服务期限两年，合同经验收合格后一年一签。</p> <p>3、供应服务范围</p> <table border="1" data-bbox="347 2033 1222 2141"> <thead> <tr> <th>序号</th> <th>学校名称</th> <th>合计（人）</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>丰乐学校</td> <td>489</td> </tr> </tbody> </table>	序号	学校名称	合计（人）		丰乐学校	489
序号	学校名称	合计（人）						
	丰乐学校	489						

	桂花学校	805
	北君平中学	490
	庆兴小学	341
	北君平小学	538
	丹景山学校	558
	永定学校	351
	红岩学校	749
	葛仙山小学	210
	楠杨学校	639
	敖平小学	1302
	敖平中学	2309
	军乐小学	715
	军乐中学	328
	葛仙山幼儿园	359
	敖平幼儿园	445
	丹景山幼儿园	276
	隆丰幼儿园	664
	延秀小学	5897
	南部新城	1998
	合计	19463

（二）采购标的价格确定机制及付款方式

1、采购标的价格确定机制

两周为一个调价周期，调价周期内不再因市场价格波动调整基础单价。

具体实施时，彭州市学生营养办牵头组成价格调查组。调查组每两周对供餐原料进行当地市场价格调查，双方根据供应时项目所在地彭州天府路市场、沃尔玛超市、永辉超市等的价格及以往结算过的采购价格为参考，共同协商结算基准价，作为下一周期的结算基础单价。

2、付款方式

据实结算，每月结算一次。资金来源：学校代收学生伙食费，由中标公司和学校按实际供应量自行结算。

某项原料结算价格=该原料结算基础单价×(1-下浮%)×月供应量。例如：经双方确认某种原料结算基础单价为20元/斤，下浮比例为10%，当月合计供应100斤，则该种原料结算额为20*(1-10%)*100。

合同结算单价应包括原材料成本费、生产费、分(切)割费、检(防)疫费、包装费、运输配送费、保险、资金利息、各种税费等所有费用。

具体结算方式由中标人和采购人在合同中约定。

3、报价方式

本项目按照“下浮(%)”方式进行报价。例如：供应商报价为下浮10%，即1-10%=90%，表示折扣为九折。如果某种原料的单价为20元/斤，那么该种原料的实际结算单价=20*90%。

（三）退出机制

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的采购人将取消其中标资格：

因供餐原料质量、卫生不达标、配送不规范、人员健康问题等引发食品安全事故或造成责任事故的；
供应期内出现2次以上供应的原料不合格、供应企业存在严重安全隐患整改不到位等情况；
在原料供应期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的；
所供原料经监管部门抽检不达标的，若因此给采购人造成经济损失还需承担赔偿责任。

（四）政策要求

供应商所供应的原料应包含贫困地区农副产品网络销售平台（<https://www.fupin832.com/>）上的农副产品，供应比例及完成时间须满足彭州市财政部门及采购人的要求，若有政策变动按照最新政策执行。

（五）采购标的的验收标准

1、验收要求

①验收主体：彭州市中小学校（园）等。

②验收时间：服务期满后，供应商提出验收申请后，采购人在10个日历日内组织验收。

③验收方式：验收分为初验、复验、终验三个环节进行验收。

④验收标准：《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）及相关法律法规。

⑤验收流程：

初验：采购人与中标人签订合同当天，中标人须将各项制度、食品安全责任险等资料交至采购人处备案，合同签订后采购人将出具初验合格报告，供应商方可正式展开服务。

复验：中标人每次供应原料时，彭州市中小学校（园）等按照采购文件及合同约定核验原料、供应清单、相关检验检疫证明等材料，原料验收合格后彭州市中小学校（园）等将在供应清单上签字确认，每月结算付款前彭州市中小学校（园）等将结合当月配送情况进行本月验收考核；

终验：合同履行时间到期后，中标人向采购人提出终验申请，采购人根据中标人初验考核合格报告及其他考核所需材料组织最终验收，满足以下要求采购人向中标人签发终验合格报告：

1）初验合格报告；

2）相关证明材料（包含但不限于派工单、票据、照片，由供应商统计整理后交至采购人并符合采购人要求）；

3）配合采购人顺利完成项目经费审计。

2、监督、考核要求

采购人按照“双随机、一公开”原则对本项目中标人履约情况进行考核。中标人对监督考核发现问题及时列出整改方案进行整改，因整改不到位造成的损失和责任由供应商承担，包括政府行政部门的所有罚款和行政、法律责任、对个人、集体的赔偿费用及由此给采购人造成的其他损失。

3、采购标的的月验收考核标准应用

采购标的的月验收标准基础分值为100分，所列扣分项1分对应服务费1000元。若供应商月考核未被扣分，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况，但综合得分在90分及以上，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况且综合得分低于90分，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将在扣除相应惩罚金后再行支付服务费。

一个服务年度内连续出现2次月考核低于90分，或累计出现3次月度考核低于90分，采购人有权终止

★

4

合同，并不再续签下一年度合同，由此带来的所有经济损失和责任由供应商承担。

采购人有权根据工作实际情况对《细则》进行修订。

序号	考核内容	扣分	扣分情况说明	备注
管理制度建设及落实				
1	《供餐原料出入库台账》《索证索票制度》《安全卫生供应制度》《安全性检测及留样制度》《原料采购计划》《供餐原料安全事件处理方案》等经采购人发现落实不到位的，每有一次扣0.2分。			
服务保障				
1	供应人数不符合中标文件承诺的，每发现一次扣1分；应人员无健康证或证件不符合要求的，每发现一次扣1分；供应人员隐瞒重要身体状况等行为对食品安全造成影响的，每发现一次扣2分。			
2	供应车辆不符合中标文件承诺的、清洁消毒不达标、消毒记录不全的，每发现一次扣1分；车辆未进行消毒或拒绝接受采购人检查的，每发现一次扣2分。			
3	未按时进行配送，或配送出现漏送、错送的，每有一次扣1分。			
4	原料无标签、配送信息不全的，每发现一次扣1分；原料溯源信息无法查询或查询不一致的，每发现一次扣2分。			
5	应急更换（处置）、临时紧急供应等服务未在约定时间内完成的，每有一次扣5分。			
质量保障				
1	从具有合法资质的商家进货，有合作协议及相关资质证明材料，不符合要求的每发现一次扣3分。			
2	各类原料需提供证、票、检验合格报告等不全或不符合要求的，每发现一次扣3分。			
3	各类原料外包装卫生不达标或有破损的，每有一件扣1分；因外包装不符合要求造成原料被污染的，每有一件扣3分。			
4	各类原料存放场地干净卫生、三防设施及消毒情况符合要求、原料堆放整齐，不符合要求的每发现一次扣3分。			
5	各类原料的标准不符合招标文件或采购人要求的，每有一项扣2分。			
其他				
1	工作人员态度恶劣或不配合采购人开展工作的每发现一次扣1分。			
2	不配合采购人完成经费审计，或出具的清单、发票等资料不符合要求的，每发现一次扣2分。			

月考核总得分（基础分为100分）：

采购包7：

标的名称：蔬菜类供餐原料保障供应服务（升平小学等）

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p>第一部分技术要求</p> <p>（一）采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求</p> <p>1、服务内容及要求</p> <p>（1）前期准备要求</p> <p>在开始供应前一天，供应商应安排服务人员到服务学校实地走访，了解学校的需求，详细了解每种原料的规格、等级以及质量等要求，按照学校确定的需求清单进行供应。供应商每次供应原料时应提供当次供应清单，清单将会成为采购人的签收依据之一，供应商未按清单供应或所供原料质量不满足验收要求，采购人有权拒收。</p> <p>（2）仓储要求</p> <p>供应商应建立物流链接，保证原料的质量安全、供应速度及供应稳定性，做到仓配一体化，且在出现如突发疫情、食品安全事故等状况导致供应链断裂时，应具备短期紧急供应保障能力。</p> <p>供应商应为本采购包单独设立储备仓库，并达到以下要求：</p> <p>①储备仓库须具备低温冷藏功能，有效使用空间不低于100平方米，能够长期稳定维持冷藏储存的条件；</p> <p>②储备仓库在卫生、三防、安全、制度建设及公示等方面完全符合国家相关要求；</p> <p>③储备仓库应设置监控设备，保证24小时全方位监控；</p> <p>④储备仓库不得与其他原料或无关杂物混放，实行专人、专锁、专管。</p> <p>供应商应在投标文件中提供证明材料（证明材料指：仓库自有或租赁凭证，仓库内卫生、三防、安全、制度上墙图片，仓库平面布局图、仓库监控点位图）。</p> <p>（3）拟投入服务车辆要求</p> <p>供应商应为本采购包配备冷藏车3辆。冷藏车车厢为封闭式并具有制冷系统，车辆内部结构应平整、便于清洁。双人双锁管理，符合安全、卫生相关要求。车辆司机由供应商自行配备。供应商应在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：车辆自有或租赁凭证、行驶证复印件、机动车交通事故责任强制保险单复印件等相关图文证明材料）</p> <p>供应商供应的原料应由专用车辆配送，禁止将供应的原料与有毒、有害、有异味的其他物品混装运输，供应时不得有污染事故发生，每日应对车辆进行清洁消毒并做好记录。</p> <p>所有供应车辆应设置“学校食品配送专用车辆”标识，凭专用通行证进出学校，在供应时未持专用通行证的车辆严禁进入学校。</p> <p>采购人有权随时检查车辆的消毒情况和消毒记录，供应商不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。</p> <p>（4）拟投入服务人员要求</p>

供应商应为本采购包配备供应团队，包含项目负责人1人、专职配送人员3人、出入库登记人员2人、安全及质量监督管理人员1人，供应人员在三年内无犯罪、吸毒史，并具有有效健康合格证明。供应商在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：人员劳动合同复印件、身份证复印件、健康检查合格证明或体检合格证明）

采购人有权随时检查各岗位人员的健康情况，岗位人员不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。

（5）留样要求

所供应原料应按批次留样，留样保存至少48小时，并建立24小时监控体系，留样的原料应符合国家卫生标准和质量要求，同时应标注相关信息如留样日期、留样地点等。以便于在食品安全问题出现时，能够对原料进行追溯和检测，以查明问题的原因和责任。

（6）安全溯源平台要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本项目提供安全溯源平台，确保开始服务后采购人可以通过扫描原料外包装上的专用原料信息标签进行实时联网查询，获取相应原料的产地、产出日期、产出企业（或农户）信息、配送日期、快测合格结果（报告）等全流程、全方面安全溯源信息，在出现供应原料质量安全、流通等问题时可及时报食品安全等部门进行风险控制。

供应商应保证在中标后被纳入“成都市食品流通溯源电子商务服务平台”，并在每日供应后准备填报所有供应原料的来源渠道。

（7）安全快速检测要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包设立独立的安全快速检测室，供应商所供应的所有蔬菜类原料应按批次进行安全性快速检测，并有检测合格相关结果（报告）。

供应商应对自身服务可能产生的所有安全性问题负责，若因所供原料存在质量问题，或因配送人员健康卫生不达标、配装运输不规范等导致发生食品安全事故或其他安全事故，由供应商承担全部经济及法律责任，且采购人有权立即终止合同。

被服务学校每年有权对供应的原料进行不少于两次抽样检测，其中两次检测费用由供应商支付。

（8）保险要求

供应商应在投标文件中承诺在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包购买不低于人民币500万元的食品安全责任保险，否则采购人有权解除采购配送合同。

（9）原料包装要求

供应商所供应的原料均应有外包装(箱、框等)，包装应干净、无破损，并贴有专用原料信息标签，标明原料产出日期、配送日期、储藏温度等信息；包装所用材料不得为有毒有害材料或国家明令禁止使用的材料。供应商应在投标时提供本采购包专用外包装样式以及信息标签样式。

2、服务效率及要求

供应商所供应的原料应在供应前一天进行采购，并在供应当天根据采购人要求完成原料的粗加工，合理安排配送路线和时间，于当天早上6:00之前按照采购人要求将原料加工完成后供应到本采购包要求的所有学校，确保所供应原料新鲜、优质、安全可靠。

如采购人因临时性工作任务需立即补充原料，或出现突发情况原料不足的，供应商应保证在收到采购人指令后2小时内为采购人提供紧急供应。

如因原料卫生、配装、溯源等问题引起采购人或相关监督人员的合理质疑，供应商须在2小时内无条件免费进行原料调换、补充完整，并做出公开的书面解释，提出整改方案；若涉及原料数量较大，采购人有权中止供应商的供应资格，另行紧急处置，供应商须全面配合并赔偿因此给采购人造成的全部

		损失。
★	2	<p>3、服务标准及要求</p> <p>本采购包供应的原料至少包含各类应季蔬菜。</p> <p>供应原料应满足《GB14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》及相应产品的特殊要求。</p> <p>供应的原料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。</p> <p>供应商根据采购人要求所供应的茄果类应色泽形状正常、无腐烂、无异味；瓜类应色泽形状正常、无腐烂、无异味；葱蒜类应色泽形状正常、无腐烂、无异味、无折断；豆类应新鲜、形体饱满、排列稠密；芽苗类应脆嫩、光泽白、新鲜；根菜类应叶球干爽、鲜嫩而有光泽、不破裂、不抽苔、无机械伤、无病虫害、无枯烂叶、无泥土；叶菜类应鲜艳而有光泽、无黄叶、无腐烂、无泥土；食用菌类应颜色正常、无异味、无霉烂、没有水渍、不发黏；供应商根据采购人要求所供应的其他未逐一列明的水果蔬菜应无腐烂变质，气味色泽正常，符合食品安全要求。</p> <p>供应商每次供应蔬菜类原料时还应同时提供对应批次的农残检测合格报告。</p> <p>供应商根据采购人要求所供应的原料应根据采购人要求进行清洗、去皮、切配等粗加工，并按采购人要求放置或存储。</p> <p>向幼儿园供应供餐原料时应符合《成都市幼儿园膳食管理办法》的要求。</p> <p>（二）采购标的的其他技术、服务等要求</p> <p>为保障本项目顺利实施，供应商为本采购包拟投入的配送车辆和人员不得重复使用于其他采购包件。</p>
	3	<p>供应商应执行严格的供餐原料出入库台账，针对本采购包在投标文件中提供供餐原料出入库台账执行方案，所有原料必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。</p> <p>供应商应制定索证索票方案，针对本采购包在投标文件中提供索证索票方案。执行检查验收制度，查验合作商的经营或生产资格，验明原料合格证明和标识，向合作商按照原料生产批次索要符合法定条件的检验报告。</p> <p>供应商应制定安全卫生供应方案，针对本采购包在投标文件中提供安全卫生供应制度。供应商应采取有效措施确保原料在供应过程中的卫生和安全，选择合适的包装材料和运输方式，避免原料在供应过程中受到污染或损坏，确保原料处于良好状态。</p> <p>供应商应针对本采购包在投标文件中提供原料采购计划，选择有资质有信誉的合作方，避免选择来路不明或加工生产环节不规范的合作方，确保原料供应充足，原料质量可靠。</p> <p>供应商应具有供餐原料安全事件处理能力，应针对本采购包在投标文件中提供供餐原料安全事件处理方案，包括对供餐原料安全事件的预防、应急处理和事后处理方案。</p>
		<p>第二部分商务要求</p> <p>（一）采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点</p> <p>1、采购标的的数量</p> <p>采购数量：蔬菜类供餐原料保障供应服务（升平小学等）一项；供应商应保证所提供的货物和相关服务符合国家规范和招标文件要求，且还应满足有效使用要求。</p> <p>2、供应服务期限</p> <p>服务期限两年，合同经验收合格后一年一签。</p> <p>3、供应服务范围</p>

序号	学校名称	合计（人）
1	升平小学	688
2	升平中学	355
3	竹瓦学校	723
4	九尺小学	1073
5	三界小学	920
6	七一小学	1138
7	濛阳小学	1636
8	濛阳中学	2512
9	九尺中学	383
10	三界中学	566
11	濛中实验	808
12	九尺幼儿园	751
13	濛阳幼儿园	865
14	三界幼儿园	317
15	三邑幼儿园	409
16	实验幼儿园	1513
17	彭州中学	4503
合计		19160

（二）采购标的价格确定机制及付款方式

1、采购标的价格确定机制

两周为一个调价周期，调价周期内不再因市场价格波动调整基础单价。

具体实施时，彭州市学生营养办牵头组成价格调查组。调查组每两周对供餐原料进行当地市场价格调查，双方根据供应时项目所在地彭州天府路市场、沃尔玛超市、永辉超市等的价格及以往结算过的采购价格为参考，共同协商结算基准价，作为下一周期的结算基础单价。

2、付款方式

据实结算，每月结算一次。资金来源：学校代收学生伙食费，由中标公司和学校按实际供应量自行结算。

某项原料结算价格=该原料结算基础单价×（1-下浮%）×月供应量。例如：经双方确认某种原料结算基础单价为20元/斤，下浮比例为10%，当月合计供应100斤，则该种原料结算额为20*（1-10%）*100。

合同结算单价应包括原材料成本费、生产费、分（切）割费、检（防）疫费、包装费、运输配送费、保险、资金利息、各种税费等所有费用。

具体结算方式由中标人和采购人在合同中约定。

3、报价方式

本项目按照“下浮（%）”方式进行报价。例如：供应商报价为下浮10%，即1-10%=90%，表示折扣为九折。如果某种原料的单价为20元/斤，那么该种原料的实际结算单价=20*90%。

（三）退出机制

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的采购人将取消其中标资格：

因供餐原料质量、卫生不达标、配送不规范、人员健康问题等引发食品安全事故或造成责任事故的：

供应期内出现2次以上供应的原料不合格、供应企业存在严重安全隐患整改不到位等情况；

在原料供应期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的；

所供原料经监管部门抽检不达标的，若因此给采购人造成经济损失还需承担赔偿责任。

（四）政策要求

供应商所供应的原料应包含贫困地区农副产品网络销售平台（<https://www.fupin832.com/>）上的农副产品，供应比例及完成时间须满足彭州市财政部门及采购人的要求，若有政策变动按照最新政策执行。

（五）采购标的的验收标准

1、验收要求

①验收主体：彭州市中小学校（园）等。

②验收时间：服务期满后，供应商提出验收申请后，采购人在10个日历日内组织验收。

③验收方式：验收分为初验、复验、终验三个环节进行验收。

④验收标准：《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）及相关法律法规。

⑤验收流程：

初验：采购人与中标人签订合同当天，中标人须将各项制度、食品安全责任险等资料交至采购人处备案，合同签订后采购人将出具初验合格报告，供应商方可正式展开服务。

复验：中标人每次供应原料时，彭州市中小学校（园）等按照采购文件及合同约定核验原料、供应清单、相关检验检疫证明等材料，原料验收合格后彭州市中小学校（园）等将在供应清单上签字确认，每月结算付款前彭州市中小学校（园）等将结合当月配送情况进行本月验收考核；

终验：合同履行时间到期后，中标人向采购人提出终验申请，采购人根据中标人初验考核合格报告及其他考核所需材料组织最终验收，满足以下要求采购人向中标人签发终验合格报告：

1）初验合格报告；

2）相关证明材料（包括但不限于派工单、票据、照片，由供应商统计整理后交至采购人并符合采购人要求）；

3）配合采购人顺利完成项目经费审计。

2、监督、考核要求

采购人按照“双随机、一公开”原则对本项目中标人履约情况进行考核。中标人对监督考核发现问题及时列出整改方案进行整改，因整改不到位造成的损失和责任由供应商承担，包括政府行政部门的所有罚款和行政、法律责任、对个人、集体的赔偿费用及由此给采购人造成的其他损失。

3、采购标的的月验收考核标准应用

采购标的的月验收标准基础分值为100分，所列扣分项1分对应服务费1000元。若供应商月考核未被扣分，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况，但综合得分在90分及以上，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况且综合得分低于90分，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将在扣除相应惩罚金后再行支付服务费。

一个服务年度内连续出现2次月考核低于90分，或累计出现3次月度考核低于90分，采购人有权终止合同，并不再续签下一年度合同，由此带来的所有经济损失和责任由供应商承担。

★

4

采购人有权根据工作实际情况对《细则》进行修订。

序号	考核内容	扣分	扣分情况说明	备注
管理制度建设及落实				
1	《供餐原料出入库台账》《索证索票制度》《安全卫生供应制度》《安全性检测及留样制度》《原料采购计划》《供餐原料安全事件处理方案》等经采购人发现落实不到位的，每有一次扣0.2分。			
服务保障				
1	供应人数不符合中标文件承诺的，每发现一次扣1分；应人员无健康证或证件不符合要求的，每发现一次扣1分；供应人员隐瞒重要身体状况等行为对食品安全造成影响的，每发现一次扣2分。			
2	供应车辆不符合中标文件承诺的、清洁消毒不达标、消毒记录不全的，每发现一次扣1分；车辆未进行消毒或拒绝接受采购人检查的，每发现一次扣2分。			
3	未按时进行配送，或配送出现漏送、错送的，每有一次扣1分。			
4	原料无标签、配送信息不全的，每发现一次扣1分；原料溯源信息无法查询或查询不一致的，每发现一次扣2分。			
5	应急更换（处置）、临时紧急供应等服务未在约定时间内完成的，每有一次扣5分。			
质量保障				
1	从具有合法资质的商家进货，有合作协议及相关资质证明材料，不符合要求的每发现一次扣3分。			
2	各类原料需提供的证、票、检验合格报告等不全或不符合要求的，每发现一次扣3分。			
3	各类原料外包装卫生不达标或有破损的，每有一件扣1分；因外包装不符合要求造成原料被污染的，每有一件扣3分。			
4	各类原料存放场地干净卫生、三防设施及消毒情况符合要求、原料堆放整齐，不符合要求的每发现一次扣3分。			
5	各类原料的标准不符合招标文件或采购人要求的，每有一项扣2分。			
其他				
1	工作人员态度恶劣或不配合采购人开展工作的每发现一次扣1分。			
2	不配合采购人完成经费审计，或出具的清单、发票等资料不符合要求的，每发现一次扣2分。			
月考核总得分（基础分为100分）：				

采购包8:

标的名称: 蔬菜类供餐原料保障供应服务 (桂花幼儿园等)

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p>第一部分技术要求</p> <p>(一) 采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求</p> <p>1、服务内容及要求</p> <p>(1) 前期准备要求</p> <p>在开始供应前一天, 供应商应安排服务人员到服务学校实地走访, 了解学校的需求, 详细了解每种原料的规格、等级以及质量等要求, 按照学校确定的需求清单进行供应。供应商每次供应原料时应提供当次供应清单, 清单将会成为采购人的签收依据之一, 供应商未按清单供应或所供原料质量不满足验收要求, 采购人有权拒收。</p> <p>(2) 仓储要求</p> <p>供应商应建立物流链接, 保证原料的质量安全、供应速度及供应稳定性, 做到仓配一体化, 且在出现如突发疫情、食品安全事故等状况导致供应链断裂时, 应具备短期紧急供应保障能力。</p> <p>供应商应为本采购包单独设立储备仓库, 并达到以下要求:</p> <p>①储备仓库须具备低温冷藏功能, 有效使用空间不低于100平方米, 能够长期稳定维持冷藏储存的条件;</p> <p>②储备仓库在卫生、三防、安全、制度建设及公示等方面完全符合国家相关要求;</p> <p>③储备仓库应设置监控设备, 保证24小时全方位监控;</p> <p>④储备仓库不得与其他原料或无关杂物混放, 实行专人、专锁、专管。</p> <p>供应商应在投标文件中提供证明材料 (证明材料指: 仓库自有或租赁凭证, 仓库内卫生、三防、安全、制度上墙图片, 仓库平面布局图、仓库监控点位图)。</p> <p>(3) 拟投入服务车辆要求</p> <p>供应商应为本采购包配备冷藏车3辆。冷藏车车厢为封闭式并具有制冷系统, 车辆内部结构应平整、便于清洁。双人双锁管理, 符合安全、卫生相关要求。车辆司机由供应商自行配备。供应商应在投标文件中提供佐证材料 (佐证材料指: 车辆自有或租赁凭证、行驶证复印件、机动车交通事故责任强制保险单复印件等相关图文证明材料)</p> <p>供应商供应的原料应由专用车辆配送, 禁止将供应的原料与有毒、有害、有异味的其他物品混装运输, 供应时不得有污染事故发生, 每日应对车辆进行清洁消毒并做好记录。</p> <p>所有供应车辆应设置“学校食品配送专用车辆”标识, 凭专用通行证进出学校, 在供应时未持专用通行证的车辆严禁进入学校。</p> <p>采购人有权随时检查车辆的消毒情况和消毒记录, 供应商不得拒绝, 否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。</p> <p>(4) 拟投入服务人员要求</p>

1

供应商应为本采购包配备供应团队，包含项目负责人1人、专职配送人员3人、出入库登记人员2人、安全及质量监督管理人员1人，供应人员在三年内无犯罪、吸毒史，并具有有效健康合格证明。供应商在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：人员劳动合同复印件、身份证复印件、健康检查合格证明或体检合格证明）

采购人有权随时检查各岗位人员的健康情况，岗位人员不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。

（5）留样要求

所供应原料应按批次留样，留样保存至少48小时，并建立24小时监控体系，留样的原料应符合国家卫生标准和质量要求，同时应标注相关信息如留样日期、留样地点等。以便于在食品安全问题出现时，能够对原料进行追溯和检测，以查明问题的原因和责任。

（6）安全溯源平台要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本项目提供安全溯源平台，确保开始服务后采购人可以通过扫描原料外包装上的专用原料信息标签进行实时联网查询，获取相应原料的产地、产出日期、产出企业（或农户）信息、配送日期、快测合格结果（报告）等全流程、全方面安全溯源信息，在出现供应原料质量安全、流通等问题时可及时报食品安全等部门进行风险控制。

供应商应保证在中标后被纳入“成都市食品流通溯源电子商务服务平台”，并在每日供应后准确填报所有供应原料的来源渠道。

（7）安全快速检测要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包设立独立的安全快速检测室，供应商所供应的所有原料应按批次进行安全性快速检测，并有检测合格相关结果（报告）。

供应商应对自身服务可能产生的所有安全性问题负责，若因所供原料存在质量问题，或因配送人员健康卫生不达标、配装运输不规范等导致发生食品安全事故或其他安全事故，由供应商承担全部经济及法律责任，且采购人有权立即终止合同。

被服务学校每年有权对供应的原料进行不少于两次抽样检测，其中两次检测费用由供应商支付。

（8）保险要求

供应商应在投标文件中承诺在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包购买不低于人民币500万元的食品安全责任保险，否则采购人有权解除采购配送合同。

（9）原料包装要求

供应商所供应的原料均应有外包装(箱、框等)，包装应干净、无破损，并贴有专用原料信息标签，标明原料产出日期、配送日期、储藏温度等信息；包装所用材料不得为有毒有害材料或国家明令禁止使用的材料。供应商应在投标时提供本采购包专用外包装样式以及信息标签样式。

2、服务效率及要求

供应商所供应的原料应在供应前一天进行采购，并在供应当天根据采购人要求完成原料的粗加工，合理安排配送路线和时间，于当天早上6:00之前按照采购人要求将原料加工完成后供应到本采购包要求的所有学校，确保所供应原料新鲜、优质、安全可靠。

如采购人因临时性工作任务需立即补充原料，或出现突发情况原料不足的，供应商应保证在收到采购人指令后2小时内为采购人提供紧急供应。

如因原料卫生、配装、溯源等问题引起采购人或相关监督人员的合理质疑，供应商须在2小时内无条件免费进行原料调换、补充完整，并做出公开的书面解释，提出整改方案；若涉及原料数量较大，采购人有权中止供应商的供应资格，另行紧急处置，供应商须全面配合并赔偿因此给采购人造成的全部损失。

★	2	<p>3、服务标准及要求</p> <p>本采购包供应的原料至少包含各类应季蔬菜。</p> <p>供应原料应满足《GB14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》及相应产品的特殊要求。</p> <p>供应的原料食品安全指标应符合相应食品安全国家标准的规定，分等级别的质量指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。</p> <p>供应商根据采购人要求所供应的茄果类应色泽形状正常、无腐烂、无异味；瓜类应色泽形状正常、无腐烂、无异味；葱蒜类应色泽形状正常、无腐烂、无异味、无折断；豆类应新鲜、形体饱满、排列稠密；芽苗类应脆嫩、光泽白、新鲜；根菜类应叶球干爽、鲜嫩而有光泽、不破裂、不抽苔、无机械伤、无病虫害、无枯烂叶、无泥土；叶菜类应鲜艳而有光泽、无黄叶、无腐烂、无泥土；食用菌类应颜色正常、无异味、无霉烂、没有水渍、不发黏；供应商根据采购人要求所供应的其他未逐一列明的水果蔬菜应无腐烂变质，气味色泽正常，符合食品安全要求。</p> <p>供应商每次供应蔬菜类原料时还应同时提供对应批次的农残检测合格报告。</p> <p>供应商根据采购人要求所供应的原料应根据采购人要求进行清洗、去皮、切配等粗加工，并按采购人要求放置或存储。</p> <p>向幼儿园供应供餐原料时应符合《成都市幼儿园膳食管理办法》的要求。</p> <p>（二）采购标的的其他技术、服务等要求</p> <p>为保障本项目顺利实施，供应商为本采购包拟投入的配送车辆和人员不得重复使用于其他采购包件。</p>
	3	<p>供应商应执行严格的供餐原料出入库台账，针对本采购包在投标文件中提供供餐原料出入库台账执行方案，所有原料必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。</p> <p>供应商应制定索证索票方案，针对本采购包在投标文件中提供索证索票方案。执行检查验收制度，查验合作商的经营或生产资格，验明原料合格证明和标识，向合作商按照原料生产批次索要符合法定条件的检验报告。</p> <p>供应商应制定安全卫生供应方案，针对本采购包在投标文件中提供安全卫生供应制度。供应商应采取有效措施确保原料在供应过程中的卫生和安全，选择合适的包装材料和运输方式，避免原料在供应过程中受到污染或损坏，确保原料处于良好状态。</p> <p>供应商应针对本采购包在投标文件中提供原料采购计划，选择有资质有信誉的合作方，避免选择来路不明或加工生产环节不规范的合作方，确保原料供应充足，原料质量可靠。</p> <p>供应商应具有供餐原料安全事件处理能力，应针对本采购包在投标文件中提供供餐原料安全事件处理方案，包括对供餐原料安全事件的预防、应急处理和事后处理方案。</p>
		<p>第二部分商务要求</p> <p>（一）采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点</p> <p>1、采购标的数量</p> <p>采购数量：蔬菜类供餐原料保障供应服务（桂花幼儿园等）一项；供应商应保证所提供的货物和相关服务符合国家规范和招标文件要求，且还应满足有效使用要求。</p> <p>2、供应服务期限</p> <p>服务期限两年，合同经验收合格后一年一签。</p> <p>3、供应服务范围</p>

序号	学校名称	合计（人）
1	桂花幼儿园	595
2	丽春幼儿园	544
3	机关幼儿园	1416
4	实验小学	4366
5	天府路小学	2257
6	特教学校	157
7	致和中学	1067
8	学海湖幼儿园	921
9	南街幼儿园	1275
10	东城小学	734
11	北城小学	1712
12	北城中学	522
13	一中实验	1646
14	彭中附小	982
合计		18194

（二）采购标的价格确定机制及付款方式

1、采购标的价格确定机制

两周为一个调价周期，调价周期内不再因市场价格波动调整基础单价。

具体实施时，彭州市学生营养办牵头组成价格调查组。调查组每两周对供餐原料进行当地市场价格调查，双方根据供应时项目所在地彭州天府路市场、沃尔玛超市、永辉超市等的价格及以往结算过的采购价格为参考，共同协商结算基准价，作为下一周期的结算基础单价。

2、付款方式

据实结算，每月结算一次。资金来源：学校代收学生伙食费，由中标公司和学校按实际供应量自行结算。

某项原料结算价格=该原料结算基础单价×(1-下浮%)×月供应量。例如：经双方确认某种原料结算基础单价为20元/斤，下浮比例为10%，当月合计供应100斤，则该种原料结算额为20*(1-10%)*100。

合同结算单价应包括原材料成本费、生产费、分（切）割费、检（防）疫费、包装费、运输配送费、保险、资金利息、各种税费等所有费用。

具体结算方式由中标人和采购人在合同中约定。

3、报价方式

本项目按照“下浮（%）”方式进行报价。例如：供应商报价为下浮10%，即1-10%=90%，表示折扣为九折。如果某种原料的单价为20元/斤，那么该种原料的实际结算单价=20*90%。

（三）退出机制

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的采购人将取消其中标资格：

因供餐原料质量、卫生不达标、配送不规范、人员健康问题等引发食品安全事故或造成责任事故的；
供应期内出现2次以上供应的原料不合格、供应企业存在严重安全隐患整改不到位等情况；

在原料供应期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的；
所供原料经监管部门抽检不达标的，若因此给采购人造成经济损失还需承担赔偿责任。

（四）政策要求

供应商所供应的原料应包含贫困地区农副产品网络销售平台（<https://www.fupin832.com/>）上的农副产品，供应比例及完成时间须满足彭州市财政部门及采购人的要求，若有政策变动按照最新政策执行。

（五）采购标的的验收标准

1、验收要求

- ①验收主体：彭州市中小学校（园）等。
- ②验收时间：服务期满后，供应商提出验收申请后，采购人在10个日历日内组织验收。
- ③验收方式：验收分为初验、复验、终验三个环节进行验收。
- ④验收标准：《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）及相关法律法规。

⑤验收流程：

初验：采购人与中标人签订合同当天，中标人须将各项制度、食品安全责任险等资料交至采购人处备案，合同签订后采购人将出具初验合格报告，供应商方可正式展开服务。

复验：中标人每次供应原料时，彭州市中小学校（园）等按照采购文件及合同约定核验原料、供应清单、相关检验检疫证明等材料，原料验收合格后彭州市中小学校（园）等将在供应清单上签字确认，每月结算付款前彭州市中小学校（园）等将结合当月配送情况进行本月验收考核；

终验：合同履行时间到期后，中标人向采购人提出终验申请，采购人根据中标人初验考核合格报告及其他考核所需材料组织最终验收，满足以下要求采购人向中标人签发终验合格报告：

- 1）初验合格报告；
- 2）相关证明材料（包含但不限于派工单、票据、照片，由供应商统计整理后交至采购人并符合采购人要求）；
- 3）配合采购人顺利完成项目经费审计。

2、监督、考核要求

采购人按照“双随机、一公开”原则对本项目中标人履约情况进行考核。中标人对监督考核发现问题及时列出整改方案进行整改，因整改不到位造成的损失和责任由供应商承担，包括政府行政部门的所有罚款和行政、法律责任、对个人、集体的赔偿费用及由此给采购人造成的其他损失。

3、采购标的的月验收考核标准应用

采购标的的月验收标准基础分值为100分，所列扣分项1分对应服务费1000元。若供应商月考核未被扣分，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况，但综合得分在90分及以上，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况且综合得分低于90分，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将在扣除相应惩罚金后再行支付服务费。

一个服务年度内连续出现2次月考核低于90分，或累计出现3次月度考核低于90分，采购人有权终止合同，并不再续签下一年度合同，由此带来的所有经济损失和责任由供应商承担。

采购人有权根据工作实际情况对《细则》进行修订。

序号	考核内容	扣分	扣分情况说明	备注
----	------	----	--------	----

★ 4

管理制度建设及落实				
1	《供餐原料出入库台账》《索证索票制度》《安全卫生供应制度》《安全性检测及留样制度》《原料采购计划》《供餐原料安全事件处理方案》等经采购人发现落实不到位的，每有一次扣0.2分。			
服务保障				
1	供应人数不符合中标文件承诺的，每发现一次扣1分；应人员无健康证或证件不符合要求的，每发现一次扣1分；供应人员隐瞒重要身体状况等行为对食品安全造成影响的，每发现一次扣2分。			
2	供应车辆不符合中标文件承诺的、清洁消毒不达标、消毒记录不全的，每发现一次扣1分；车辆未进行消毒或拒绝接受采购人检查的，每发现一次扣2分。			
3	未按时进行配送，或配送出现漏送、错送的，每有一次扣1分。			
4	原料无标签、配送信息不全的，每发现一次扣1分；原料溯源信息无法查询或查询不一致的，每发现一次扣2分。			
5	应急更换（处置）、临时紧急供应等服务未在约定时间内完成的，每有一次扣5分。			
质量保障				
1	从具有合法资质的商家进货，有合作协议及相关资质证明材料，不符合要求的每发现一次扣3分。			
2	各类原料需提供的证、票、检验合格报告等不全或不符合要求的，每发现一次扣3分。			
3	各类原料外包装卫生不达标或有破损的，每有一件扣1分；因外包装不符合要求造成原料被污染的，每有一件扣3分。			
4	各类原料存放场地干净卫生、三防设施及消毒情况符合要求、原料堆放整齐，不符合要求的每发现一次扣3分。			
5	各类原料的标准不符合招标文件或采购人要求的，每有一项扣2分。			
其他				
1	工作人员态度恶劣或不配合采购人开展工作的每发现一次扣1分。			
2	不配合采购人完成经费审计，或出具的清单、发票等资料不符合要求的，每发现一次扣2分。			
月考核总得分（基础分为100分）：				

采购包9:

标的名称: 预包装食品供餐原料保障供应服务(白鹿小学等)

参数性质	序号	技术参数与性能指标
	1	<p>第一部分技术要求</p> <p>(一) 采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求</p> <p>1、服务内容及要求</p> <p>(1) 前期准备要求</p> <p>在开始供应前一天, 供应商应安排服务人员到服务学校实地走访, 了解学校的需求, 详细了解每种原料的规格、等级以及质量等要求, 按照学校确定的需求清单进行供应。供应商每次供应原料时应提供当次供应清单, 清单将会成为采购人的签收依据之一, 供应商未按清单供应或所供原料质量不满足验收要求, 采购人有权拒收。</p> <p>(2) 保障供应体系要求</p> <p>供应商应从采购、分类、加工、储存、转运、分发等关键环节建立保障体系。建立稳定的原料获取渠道, 健全保障原料稳定、安全供应制度。</p> <p>(3) 拟投入服务车辆要求</p> <p>供应商应为本采购包配备运输车辆3辆。运输车辆车厢为封闭式, 车辆内部结构应平整、便于清洁。双人双锁管理, 符合安全、卫生相关要求。车辆司机由供应商自行配备。供应商应在投标文件中提供佐证材料(佐证材料指: 车辆自有或租赁凭证、行驶证复印件、机动车交通事故责任强制保险单复印件等相关图文证明材料)。</p> <p>供应商供应的原料应由专用车辆配送, 禁止将供应的原料与有毒、有害、有异味的其他物品混装运输, 供应时不得有污染事故发生, 每日应对车辆进行清洁消毒并做好记录。</p> <p>所有供应车辆应设置“学校食品配送专用车辆”标识, 凭专用通行证进出学校, 在供应时未持专用通行证的车辆严禁进入学校。</p> <p>采购人有权随时检查车辆的消毒情况和消毒记录, 供应商不得拒绝, 否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。</p> <p>(4) 拟投入服务人员要求</p> <p>供应商应为本采购包配备供应团队, 包含项目负责人1人、专职配送人员3人、出入库登记人员2人、安全及质量监督管理人员1人, 供应人员在三年内无犯罪、吸毒史, 并具有有效健康合格证明。供应商在投标文件中提供佐证材料(佐证材料指: 人员劳动合同复印件、身份证复印件、健康检查合格证明或体检合格证明)</p> <p>采购人有权随时检查各岗位人员的健康情况, 岗位人员不得拒绝, 否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。</p> <p>(5) 留样要求</p> <p>所供应原料应按批次留样, 留样保存至少一个月, 并建立24小时监控体系, 留样的原料应符合国家卫生标准和质量要求, 同时应标注相关信息如留样日期、留样地点等。以便于在食品安全问题出现时, 能够对原料进行追溯和检测, 以查明问题的原因和责任。</p>

（6）安全溯源平台要求

供应商应在中标后**15**日内（以中标结果公告发布时间为准）为本项目提供安全溯源平台，确保开始服务后采购人可以通过扫描原料外包装上的专用原料信息标签进行实时联网查询，获取相应原料的产地、产出日期、产出企业（或农户）信息、配送日期、快测合格结果（报告）等全流程、全方面安全溯源信息，在出现供应原料质量安全、流通等问题时可及时报食品安全等部门进行风险控制。

供应商应保证在中标后被纳入“成都市食品流通溯源电子商务服务平台”，并在每日供应后准确填报所有供应原料的来源渠道。

（7）安全快速检测要求

供应商应在中标后**15**日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包设立独立的安全快速检测室，供应商所供应的所有原料应按批次进行安全性快速检测，并有检测合格相关结果（报告）。

供应商应对自身服务可能产生的所有安全性问题负责，若因所供原料存在质量问题，或因配送人员健康卫生不达标、配装运输不规范等导致发生食品安全事故或其他安全事故，由供应商承担全部经济及法律责任，且采购人有权立即终止合同。

被服务学校每年有权对供应的原料进行不少于两次抽样检测，其中两次检测费用由供应商支付。

（8）保险要求

供应商应在投标文件中承诺在中标后**15**日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包购买不低于人民币**500**万元的食品安全责任保险，否则采购人有权解除采购配送合同。

（9）原料包装要求

供应商所供应的原料均应有外包装(箱、框等)，包装应干净、无破损，并贴有专用原料信息标签，标明原料产出日期、配送日期、储藏温度等信息；包装所用材料不得为有毒有害材料或国家明令禁止使用的材料。供应商应在投标时提供本采购包专用外包装样式以及信息标签样式。

2、服务效率及要求

供应商应按照预包装食品包装规范，按照采购人要求，合理安排配送路线和时间将原料供应到对应的学校，确保所供应原料新鲜、优质、安全可靠。

供应商所供应的预包装类供餐原料应确保剩余保质期不少于产品标示保质期的**4/5**。

如采购人因临时性工作任务需立即补充原料，或出现突发情况原料不足的，供应商应保证在收到采购人指令后**2**小时内为采购人提供紧急供应。

如因原料卫生、配装、溯源等问题引起采购人或相关监督人员的合理质疑，供应商须在**2**小时内无条件免费进行原料调换、补充完整，并做出公开的书面解释，提出整改方案；若涉及原料数量较大，采购人有权中止供应商的供应资格，另行紧急处置，供应商须全面配合并赔偿因此给采购人造成的全部损失。

★	2	<p>3、服务标准及要求</p> <p>供应商供应的预包装类供餐原料包含成品粮（大米、小麦粉或面粉）、成品食用油、调味品。供应商在投标文件中提供所供应的米、油生产厂家的食品生产许可证。</p> <p>供应的成品粮（大米、小麦粉或面粉）的食品安全指标应符合GB2715的规定，其中：大米应为粳米（珍珠米）的质量指标不低于GB/T 1354一级指标的技术要求，小麦粉（面粉）的质量指标不低于GB/T 1355的特制二等指标的技术要求。供应的成品食用油的食品安全指标应符合GB2716的规定，其中成品菜籽油的质量指标不低于GB/T 1536的二级成品菜籽油的技术要求。在服务过程中若出现国家或行业发布的最新的质量安全标准，以最新标准为准。</p> <p>供应的原料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。</p> <p>严禁配送使用循环包装容器（周转桶）盛装的食用油。</p> <p>供应商所供应的米面油类供餐原料应包装完好、无破损、标识清晰，至少包含生产日期、保质期、产品标准号。包装规格根据采购人要求执行，以便于运输存储。</p> <p>供应商供应预包装类供餐原料的同时，还应提供相应批次的合格检验报告及其他国家强制性要求的资料。</p> <p>向幼儿园供应供餐原料时应符合《成都市幼儿园膳食管理办法》的要求。</p> <p>（二）采购标的的其他技术、服务等要求</p> <p>为保障本项目顺利实施，供应商为本采购包拟投入的配送车辆和人员不得重复使用于其他采购包件。</p>
	3	<p>供应商应执行严格的供餐原料出入库台账，针对本采购包在投标文件中提供供餐原料出入库台账执行方案，所有原料必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。</p> <p>供应商应制定索证索票方案，针对本采购包在投标文件中提供索证索票方案。执行检查验收制度，审验合作商的经营或生产资格，验明原料合格证明和标识，向合作商按照原料生产批次索要符合法定条件的检验报告。</p> <p>供应商应制定安全卫生供应方案，针对本采购包在投标文件中提供安全卫生供应制度。供应商应采取有效措施确保原料在供应过程中的卫生和安全，选择合适的包装材料和运输方式，避免原料在供应过程中受到污染或损坏，确保原料处于良好状态。</p> <p>供应商应针对本采购包在投标文件中提供原料采购计划，选择有资质有信誉的合作方，避免选择来路不明或加工生产环节不规范的合作方，确保原料供应充足，原料质量可靠。</p> <p>供应商应具有供餐原料安全事件处理能力，应针对本采购包在投标文件中提供供餐原料安全事件处理方案，包括对供餐原料安全事件的预防、应急处理和事后处理方案。</p>
		<p>第二部分商务要求</p> <p>（一）采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点</p> <p>1、采购标的数量</p> <p>采购数量：预包装类供餐原料保障供应服务（白鹿小学等）一项；供应商应保证所提供的货物和相关服务符合国家规范和招标文件要求，且还应满足有效使用要求。</p> <p>2、供应服务期限</p> <p>服务期限两年，合同经验收合格后一年一签。</p> <p>3、供应服务范围</p>

序号	学校名称	合计（人）
1	白鹿小学	189
2	龙门山学校	962
3	新兴小学	211
4	磁峰学校	546
5	通济小学	705
6	通济中学	409
7	太清学校	1183
8	航动实小	1297
9	航动实中	536
10	隆丰中学	992
11	隆丰小学	1396
12	致和小学	2870
13	成都石室白马中学	3051
14	龙门山幼儿园	336
15	通济幼儿园	629
16	桂花幼儿园	595
17	丽春幼儿园	544
18	机关幼儿园	1416
19	石化学校	4504
20	实验小学	4366
合计		26737

（二）采购标的价格确定机制及付款方式

1、采购标的价格确定机制

一个学期为一个调价周期，调价周期内不再因市场价格波动调整基础单价。

具体实施时，彭州市学生营养办牵头组成价格调查组。调查组每个学期末对供餐原料进行当地市场价格调查，双方根据供应时项目所在地彭州天府路市场、沃尔玛超市、永辉超市等的价格及以往结算过的采购价格为参考，共同协商结算基准价，作为下一学期的结算基础单价。

2、付款方式

据实结算，每月结算一次。资金来源为营养改善计划资金（财政资金）的部分于下月2日由学校、中标公司共同核实供应量后办齐相关付款手续报彭州市教育局学生资助管理中心审核，于下月20日前由彭州市教育局学生资助管理中心报彭州财政部门审核，由财政部门将货款转到供货方投标确定账户，节假日顺延。资金来源为学校代收学生伙食费的部分由中标公司和学校按实际供应量自行结算。

某项原料结算价格=该原料结算基础单价×（1-下浮%）×月供供应量。例如：经双方确认某种原料结算基础单价为20元/斤，下浮比例为10%，当月合计供应100斤，则该种原料结算额为20*（1-10%）*100。

合同结算单价应包括原材料成本费、生产费、分（切）割费、检（防）疫费、包装费、运输配送费、保险、资金利息、各种税费等所有费用。

具体结算方式由中标人和采购人在合同中约定。

3、报价方式

本项目按照“下浮（%）”方式进行报价。例如：供应商报价为下浮10%，即 $1-10\%=90\%$ ，表示折扣为九折。如果某种原料的单价为20元/斤，那么该种原料的实际结算单价=20*90%。

（三）退出机制

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的采购人将取消其中标资格：

因供餐原料质量、卫生不达标、配送不规范、人员健康问题等引发食品安全事故或造成责任事故的；

供应期内出现2次以上供应的原料不合格、供应企业存在严重安全隐患整改不到位等情况；

在原料供应期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的；

所供原料经监管部门抽检不达标的，若因此给采购人造成经济损失还需承担赔偿责任。

（四）政策要求

供应商所供应的原料应包含贫困地区农副产品网络销售平台（<https://www.fupin832.com/>）上的农副产品，供应比例及完成时间须满足彭州市财政部门及采购人的要求，若有政策变动按照最新政策执行。

（五）采购标的的验收标准

1、验收要求

①验收主体：彭州市中小学校（园）等。

②验收时间：服务期满后，供应商提出验收申请后，采购人在10个日历日内组织验收。

③验收方式：验收分为初验、复验、终验三个环节进行验收。

④验收标准：《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）及相关法律法规。

⑤验收流程：

初验：采购人与中标人签订合同当天，中标人须将各项制度、食品安全责任险等资料交至采购人处备案，合同签订后采购人将出具初验合格报告，供应商方可正式展开服务。

复验：中标人每次供应原料时，彭州市中小学校（园）等按照采购文件及合同约定核验原料、供应清单、相关检验检疫证明等材料，原料验收合格后彭州市中小学校（园）等将在供应清单上签字确认，每月结算付款前彭州市中小学校（园）等将结合当月配送情况进行本月验收考核；

终验：合同履行时间到期后，中标人向采购人提出终验申请，采购人根据中标人初验考核合格报告及其他考核所需材料组织最终验收，满足以下要求采购人向中标人签发终验合格报告：

1）初验合格报告；

2）相关证明材料（包括但不限于派工单、票据、照片，由供应商统计整理后交至采购人并符合采购人要求）；

3）配合采购人顺利完成项目经费审计。

2、监督、考核要求

采购人按照“双随机、一公开”原则对本项目中标人履约情况进行考核。中标人对监督考核发现问题及时列出整改方案进行整改，因整改不到位造成的损失和责任由供应商承担，包括政府行政部门的所有罚款和行政、法律责任、对个人、集体的赔偿费用及由此给采购人造成的其他损失。

3、采购标的的月验收考核标准应用

采购标的的月验收标准基础分值为100分，所列扣分项1分对应服务费1000元。若供应商月考核未被扣分，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况，但综合得分在90分及以上，供应

商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况且综合得分低于90分，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将在扣除相应惩罚金后再行支付服务费。

一个服务年度内连续出现2次月考核低于90分，或累计出现3次月度考核低于90分，采购人有权终止合同，并不再续签下一年度合同，由此带来的所有经济损失和责任由供应商承担。

采购人有权根据工作实际情况对《细则》进行修订。

序号	考核内容	扣分	扣分情况说明	备注
管理制度建设及落实				
1	《供餐原料出入库台账》《索证索票制度》《安全卫生供应制度》《安全性检测及留样制度》《原料采购计划》《供餐原料安全事件处理方案》等经采购人发现落实不到位的，每有一次扣0.2分。			
服务保障				
1	供应人数不符合中标文件承诺的，每发现一次扣1分；应人员无健康证或证件不符合要求的，每发现一次扣1分；供应人员隐瞒重要身体状况等行为对食品安全造成影响的，每发现一次扣2分。			
2	供应车辆不符合中标文件承诺的、清洁消毒不达标、消毒记录不全的，每发现一次扣1分；车辆未进行消毒或拒绝接受采购人检查的，每发现一次扣2分。			
3	未按时进行配送，或配送出现漏送、错送的，每有一次扣1分。			
4	原料无标签、配送信息不全的，每发现一次扣1分；原料溯源信息无法查询或查询不一致的，每发现一次扣2分。			
5	应急更换（处置）、临时紧急供应等服务未在约定时间内完成的，每有一次扣5分。			
质量保障				
1	从具有合法资质的商家进货，有合作协议及相关资质证明材料，不符合要求的每发现一次扣3分。			
2	各类原料需提供的证、票、检验合格报告等不全或不符合要求的，每发现一次扣3分。			
3	各类原料外包装卫生不达标或有破损的，每有一件扣1分；因外包装不符合要求造成原料被污染的，每有一件扣3分。			
4	各类原料存放场地干净卫生、三防设施及消毒情况符合要求、原料堆放整齐，不符合要求的每发现一次扣3分。			
5	各类原料的标准不符合招标文件或采购人要求的，每有一项扣2分。			
其他				

1	工作人员态度恶劣或不配合采购人开展工作的每发现一次扣1分。			
2	不配合采购人完成经费审计，或出具的清单、发票等资料不符合要求的，每发现一次扣2分。			
月考核总得分（基础分为100分）：				

采购包10:

标的名称：预包装类供餐原料保障供应服务（天府路小学等）

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p>第一部分技术要求</p> <p>（一）采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求</p> <p>1、服务内容及要求</p> <p>（1）前期准备要求</p> <p>在开始供应前一天，供应商应安排服务人员到服务学校实地走访，了解学校的需求，详细了解每种原料的规格、等级以及质量等要求，按照学校确定的需求清单进行供应。供应商每次供应原料时应提供当次供应清单，清单将会成为采购人的签收依据之一，供应商未按清单供应或所供原料质量不满足验收要求，采购人有权拒收。</p> <p>（2）保障供应体系要求</p> <p>供应商应从采购、分类、加工、储存、转运、分发等关键环节建立保障体系。建立稳定的原料获取渠道，健全保障原料稳定、安全供应制度。</p> <p>（3）拟投入服务车辆要求</p> <p>供应商应为本采购包配备运输车辆3辆。运输车辆车厢为封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁。双人双锁管理，符合安全、卫生相关要求。车辆司机由供应商自行配备。供应商应在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：车辆自有或租赁凭证、行驶证复印件、机动车交通事故责任强制保险单复印件等相关图文证明材料）。</p> <p>供应商供应的原料应由专用车辆配送，禁止将供应的原料与有毒、有害、有异味的其他物品混装运输，供应时不得有污染事故发生，每日应对车辆进行清洁消毒并做好记录。</p> <p>所有供应车辆应设置“学校食品配送专用车辆”标识，凭专用通行证进出学校，在供应时未持专用通行证的车辆严禁进入学校。</p> <p>采购人有权随时检查车辆的消毒情况和消毒记录，供应商不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。</p> <p>（4）拟投入服务人员要求</p> <p>供应商应为本采购包配备供应团队，包含项目负责人1人、专职配送人员3人、出入库登记人员2人、安全及质量监督管理人员1人，供应人员在三年内无犯罪、吸毒史，并具有有效健康合格证明。供应商在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：人员劳动合同复印件、身份证复印件、健康检查合格证</p>

明或体检合格证明)

采购人有权随时检查各岗位人员的健康情况，岗位人员不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。

(5) 留样要求

所供应原料应按批次留样，留样保存至少一个月，并建立24小时监控体系，留样的原料应符合国家卫生标准和质量要求，同时应标注相关信息如留样日期、留样地点等。以便于在食品安全问题出现时，能够对原料进行追溯和检测，以查明问题的原因和责任。

(6) 安全溯源平台要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本项目提供安全溯源平台，确保开始服务后采购人可以通过扫描原料外包装上的专用原料信息标签进行实时联网查询，获取相应原料的产地、产出日期、产出企业（或农户）信息、配送日期、快测合格结果（报告）等全流程、全方面安全溯源信息，在出现供应原料质量安全、流通等问题时可及时报食品安全等部门进行风险控制。

供应商在中标后应保证被纳入“成都市食品流通溯源电子商务服务平台”，并在每日供应后准备填报所有供应原料的来源渠道。

(7) 安全快速检测要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包设立独立的安全快速检测室，供应商所供应的所有原料应按批次进行安全性快速检测，并有检测合格相关结果（报告）。

供应商对自身服务可能产生的所有安全性问题负责，若因所供原料存在质量问题，或因配送人员健康卫生不达标、配装运输不规范等导致发生食品安全事故或其他安全事故，由供应商承担全部经济及法律责任，且采购人有权立即终止合同。

被服务学校每年有权对供应的原料进行不少于两次抽样检测，其中两次检测费用由供应商支付。

(8) 保险要求

供应商应在投标文件中承诺在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包购买不低于人民币500万元的食品安全责任保险，否则采购人有权解除采购配送合同。

(9) 原料包装要求

供应商所供应的原料均应有外包装(箱、框等)，包装应干净、无破损，并贴有专用原料信息标签，标明原料产出日期、配送日期、储藏温度等信息；包装所用材料不得为有毒有害材料或国家明令禁止使用的材料。供应商应在投标时提供本采购包专用外包装样式以及信息标签样式。

2、服务效率及要求

供应商应按照预包装食品包装规范，按照采购人要求，合理安排配送路线和时间将原料供应到对应的学校，确保所供应原料新鲜、优质、安全可靠。

供应商所供应的预包装类供餐原料应确保剩余保质期不少于产品标示保质期的4/5。

如采购人因临时性工作任务需立即补充原料，或出现突发情况原料不足的，供应商应保证在收到采购人指令后2小时内为采购人提供紧急供应。

如因原料卫生、配装、溯源等问题引起采购人或相关监督人员的合理质疑，供应商须在2小时内无条件免费进行原料调换、补充完整，并做出公开的书面解释，提出整改方案；若涉及原料数量较大，采购人有权中止供应商的供应资格，另行紧急处置，供应商须全面配合并赔偿因此给采购人造成的全部损失。

★	2	<p>3、服务标准及要求</p> <p>供应商供应的预包装类供餐原料包含成品粮（大米、小麦粉或面粉）、成品食用油、调味品。供应商在投标文件中提供所供应的米、油生产厂家的食品生产许可证。</p> <p>供应的成品粮（大米、小麦粉或面粉）的食品安全指标应符合GB2715的规定，其中：大米应为粳米（珍珠米）的质量指标不低于GB/T 1354一级指标的技术要求，小麦粉（面粉）的质量指标不低于GB/T 1355的特制二等指标的技术要求。供应的成品食用油的食品安全指标应符合GB2716的规定，其中成品菜籽油的质量指标不低于GB/T 1536的二级成品菜籽油的技术要求。在服务过程中若出现国家或行业发布的最新的质量安全标准，以最新标准为准。</p> <p>供应的原料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。</p> <p>严禁配送使用循环包装容器（周转桶）盛装的食用油。</p> <p>供应商所供应的米面油类供餐原料应包装完好、无破损、标识清晰，至少包含生产日期、保质期、产品标准号。包装规格根据采购人要求执行，以便于运输存储。</p> <p>供应商供应预包装类供餐原料的同时，还应提供相应批次的合格检验报告及其他国家强制性要求的资料。</p> <p>向幼儿园供应供餐原料时应符合《成都市幼儿园膳食管理办法》的要求。</p> <p>（二）采购标的的其他技术、服务等要求</p> <p>为保障本项目顺利实施，供应商为本采购包拟投入的配送车辆和人员不得重复使用于其他采购包件。</p>
	3	<p>供应商应执行严格的供餐原料出入库台账，针对本采购包在投标文件中提供供餐原料出入库台账执行方案，所有原料必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。</p> <p>供应商应制定索证索票方案，针对本采购包在投标文件中提供索证索票方案。执行检查验收制度，审验合作商的经营或生产资格，验明原料合格证明和标识，向合作商按照原料生产批次索要符合法定条件的检验报告。</p> <p>供应商应制定安全卫生供应方案，针对本采购包在投标文件中提供安全卫生供应制度。供应商应采取有效措施确保原料在供应过程中的卫生和安全，选择合适的包装材料和运输方式，避免原料在供应过程中受到污染或损坏，确保原料处于良好状态。</p> <p>供应商应针对本采购包在投标文件中提供原料采购计划，选择有资质有信誉的合作方，避免选择来路不明或加工生产环节不规范的合作方，确保原料供应充足，原料质量可靠。</p> <p>供应商应具有供餐原料安全事件处理能力，应针对本采购包在投标文件中提供供餐原料安全事件处理方案，包括对供餐原料安全事件的预防、应急处理和事后处理方案。</p>
		<p>第二部分商务要求</p> <p>（一）采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点</p> <p>1、采购标的数量</p> <p>采购数量：预包装类供餐原料保障供应服务（天府路小学等）一项；供应商应保证所提供的货物和相关服务符合国家规范和招标文件要求，且还应满足有效使用要求。</p> <p>2、供应服务期限</p> <p>服务期限两年，合同经验收合格后一年一签。</p> <p>3、供应服务范围</p>

序号	学校名称	合计（人）
	天府路小学	2257
	特教学校	157
	致和中学	1067
	丰乐学校	489
	桂花学校	805
	北君平中学	490
	庆兴小学	341
	北君平小学	538
	丹景山学校	558
	永定学校	351
	红岩学校	749
	葛仙山小学	210
	楠杨学校	639
	敖平小学	1302
	敖平中学	2309
	军乐小学	715
	军乐中学	328
	葛仙山幼儿园	359
	敖平幼儿园	445
	丹景山幼儿园	276
	隆丰幼儿园	664
	学海湖幼儿园	921
	南街幼儿园	1275
	延秀小学	5897
	南部新城	1998
	合计	25140

（二）采购标的价格确定机制及付款方式

1、采购标的价格确定机制

一个学期为一个调价周期，调价周期内不再因市场价格波动调整基础单价。

具体实施时，彭州市学生营养办牵头组成价格调查组。调查组每个学期末对供餐原料进行当地市场价格调查，双方根据供应时项目所在地彭州天府路市场、沃尔玛超市、永辉超市等的价格及以往结算过的采购价格为参考，共同协商结算基准价，作为下一学期的结算基础单价。

2、付款方式

据实结算，每月结算一次。资金来源为营养改善计划资金（财政资金）的部分于下月2日由学校、中标公司共同核实供应量后办齐相关付款手续报彭州市教育局学生资助管理中心审核，于下月20日前由彭州市教育局学生资助管理中心报彭州财政部门审核，由财政部门将货款转到供货方投标确定账户，节假日顺延。资金来源为学校代收学生伙食费的部分由中标公司和学校按实际供应量自行结算。

某项原料结算价格=该原料结算基础单价×（1-下浮%）×月供供应量。例如：经双方确认某种原料结

算基础单价为20元/斤，下浮比例为10%，当月合计供应100斤，则该种原料结算额为 $20 * (1 - 10\%) * 100$ 。

合同结算单价应包括原材料成本费、生产费、分（切）割费、检（防）疫费、包装费、运输配送费、保险、资金利息、各种税费等所有费用。

具体结算方式由中标人和采购人在合同中约定。

3、报价方式

本项目按照“下浮（%）”方式进行报价。例如：供应商报价为下浮10%，即 $1 - 10\% = 90\%$ ，表示折扣为九折。如果某种原料的单价为20元/斤，那么该种原料的实际结算单价= $20 * 90\%$ 。

（三）退出机制

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的采购人将取消其中标资格：

因供餐原料质量、卫生不达标、配送不规范、人员健康问题等引发食品安全事故或造成责任事故的；

供应期内出现2次以上供应的原料不合格、供应企业存在严重安全隐患整改不到位等情况；

在原料供应期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的；

所供原料经监管部门抽检不达标的，若因此给采购人造成经济损失还需承担赔偿责任。

（四）政策要求

供应商所供应的原料应包含贫困地区农副产品网络销售平台（<https://www.fupin832.com/>）上的农副产品，供应比例及完成时间须满足彭州市财政部门及采购人的要求，若有政策变动按照最新政策执行。

（五）采购标的的验收标准

1、验收要求

①验收主体：彭州市中小学校（园）等。

②验收时间：服务期满后，供应商提出验收申请后，采购人在10个日历日内组织验收。

③验收方式：验收分为初验、复验、终验三个环节进行验收。

④验收标准：《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）及相关法律法规。

⑤验收流程：

初验：采购人与中标人签订合同当天，中标人须将各项制度、食品安全责任险等资料交至采购人处备案，合同签订后采购人将出具初验合格报告，供应商方可正式展开服务。

复验：中标人每次供应原料时，彭州市中小学校（园）等按照采购文件及合同约定核验原料、供应清单、相关检验检疫证明等材料，原料验收合格后彭州市中小学校（园）等将在供应清单上签字确认，每月结算付款前彭州市中小学校（园）等将结合当月配送情况进行本月验收考核；

终验：合同履行时间到期后，中标人向采购人提出终验申请，采购人根据中标人初验考核合格报告及其他考核所需材料组织最终验收，满足以下要求采购人向中标人签发终验合格报告：

1）初验合格报告；

2）相关证明材料（包含但不限于派工单、票据、照片，由供应商统计整理后交至采购人并符合采购人要求）；

3）配合采购人顺利完成项目经费审计。

2、监督、考核要求

采购人按照“双随机、一公开”原则对本项目中标人履约情况进行考核。中标人对监督考核发现问题及

★

4

时列出整改方案进行整改，因整改不到位造成的损失和责任由供应商承担，包括政府行政部门的所有罚款和行政、法律责任、对个人、集体的赔偿费用及由此给采购人造成的其他损失。

3、采购标的月验收考核标准应用

采购标的月验收标准基础分值为**100**分，所列扣分项**1**分对应服务费**1000**元。若供应商月考核未被扣分，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况，但综合得分在**90**分及以上，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况且综合得分低于**90**分，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将在扣除相应惩罚金后再行支付服务费。

一个服务年度内连续出现**2**次月考核低于**90**分，或累计出现**3**次月度考核低于**90**分，采购人有权终止合同，并不再续签下一年度合同，由此带来的所有经济损失和责任由供应商承担。

采购人有权根据工作实际情况对《细则》进行修订。

序号	考核内容	扣分	扣分情况说明	备注
管理制度建设及落实				
1	《供餐原料出入库台账》《索证索票制度》《安全卫生供应制度》《安全性检测及留样制度》《原料采购计划》《供餐原料安全事件处理方案》等经采购人发现落实不到位的，每有一次扣 0.2 分。			
服务保障				
1	供应人数不符合中标文件承诺的，每发现一次扣 1 分；应人员无健康证或证件不符合要求的，每发现一次扣 1 分；供应人员隐瞒重要身体状况等行为对食品安全造成影响的，每发现一次扣 2 分。			
2	供应车辆不符合中标文件承诺的、清洁消毒不达标、消毒记录不全的，每发现一次扣 1 分；车辆未进行消毒或拒绝接受采购人检查的，每发现一次扣 2 分。			
3	未按时进行配送，或配送出现漏送、错送的，每有一次扣 1 分。			
4	原料无标签、配送信息不全的，每发现一次扣 1 分；原料溯源信息无法查询或查询不一致的，每发现一次扣 2 分。			
5	应急更换（处置）、临时紧急供应等服务未在约定时间内完成的，每有一次扣 5 分。			
质量保障				
1	从具有合法资质的商家进货，有合作协议及相关资质证明材料，不符合要求的每发现一次扣 3 分。			
2	各类原料需提供的证、票、检验合格报告等不全或不符合要求的，每发现一次扣 3 分。			
3	各类原料外包装卫生不达标或有破损的，每有一件扣 1 分；因外包装不符合要求造成原料被污染的，每有一件扣 3 分。			

4	各类原料存放场地干净卫生、三防设施及消毒情况符合要求、原料堆放整齐，不符合要求的每发现一次扣3分。			
5	各类原料的标准不符合招标文件或采购人要求的，每有一项扣2分。			
其他				
1	工作人员态度恶劣或不配合采购人开展工作的每发现一次扣1分。			
2	不配合采购人完成经费审计，或出具的清单、发票等资料不符合要求的，每发现一次扣2分。			
月考核总得分（基础分为100分）：				

采购包11:

标的名称：预包装类供餐原料保障供应服务（升平小学等）

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p>第一部分技术要求</p> <p>（一）采购标的需满足的服务标准、期限、效率等要求</p> <p>1、服务内容及要求</p> <p>（1）前期准备要求</p> <p>在开始供应前一天，供应商应安排服务人员到服务学校实地走访，了解学校的需求，详细了解每种原料的规格、等级以及质量等要求，按照学校确定的需求清单进行供应。供应商每次供应原料时应提供当次供应清单，清单将会成为采购人的签收依据之一，供应商未按清单供应或所供原料质量不满足验收要求，采购人有权拒收。</p> <p>（2）保障供应体系要求</p> <p>供应商应从采购、分类、加工、储存、转运、分发等关键环节建立保障体系。建立稳定的原料获取渠道，健全保障原料稳定、安全供应制度。</p> <p>（3）拟投入服务车辆要求</p> <p>供应商应为本采购包配备运输车辆3辆。运输车辆车厢为封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁。双人双锁管理，符合安全、卫生相关要求。车辆司机由供应商自行配备。供应商应在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：车辆自有或租赁凭证、行驶证复印件、机动车交通事故责任强制保险单复印件等相关图文证明材料）。</p> <p>供应商供应的原料应由专用车辆配送，禁止将供应的原料与有毒、有害、有异味的其他物品混装运输，供应时不得有污染事故发生，每日应对车辆进行清洁消毒并做好记录。</p> <p>所有供应车辆应设置“学校食品配送专用车辆”标识，凭专用通行证进出学校，在供应时未持专用通行证的车辆严禁进入学校。</p> <p>采购人有权随时检查车辆的消毒情况和消毒记录，供应商不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。</p> <p>（4）拟投入服务人员要求</p>

1

供应商应为本采购包配备供应团队，包含项目负责人1人、专职配送人员3人、出入库登记人员2人、安全及质量监督管理人员1人，供应人员在三年内无犯罪、吸毒史，并具有有效健康合格证明。供应商在投标文件中提供佐证材料（佐证材料指：人员劳动合同复印件、身份证复印件、健康检查合格证明或体检合格证明）

采购人有权随时检查各岗位人员的健康情况，岗位人员不得拒绝，否则采购人有权拒绝供应商供应的原料并追究供应商为采购人带来的损失。

（5）留样要求

所供应原料应按批次留样，留样保存至少一个月，并建立24小时监控体系，留样的原料应符合国家卫生标准和质量要求，同时应标注相关信息如留样日期、留样地点等。以便于在食品安全问题出现时，能够对原料进行追溯和检测，以查明问题的原因和责任。

（6）安全溯源平台要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本项目提供安全溯源平台，确保开始服务后采购人可以通过扫描原料外包装上的专用原料信息标签进行实时联网查询，获取相应原料的产地、产出日期、产出企业（或农户）信息、配送日期、快测合格结果（报告）等全流程、全方面安全溯源信息，在出现供应原料质量安全、流通等问题时可及时报食品安全等部门进行风险控制。

供应商应保证在中标后被纳入“成都市食品流通溯源电子商务服务平台”，并在每日供应后准确填报所有供应原料的来源渠道。

（7）安全快速检测要求

供应商应在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包设立独立的安全快速检测室，供应商所供应的所有原料应按批次进行安全性快速检测，并有检测合格相关结果（报告）。

供应商应对自身服务可能产生的所有安全性问题负责，若因所供原料存在质量问题，或因配送人员健康卫生不达标、配装运输不规范等导致发生食品安全事故或其他安全事故，由供应商承担全部经济及法律责任，且采购人有权立即终止合同。

被服务学校每年有权对供应的原料进行不少于两次抽样检测，其中两次检测费用由供应商支付。

（8）保险要求

供应商应在投标文件中承诺在中标后15日内（以中标结果公告发布时间为准）为本采购包购买不低于人民币500万元的食品安全责任保险，否则采购人有权解除采购配送合同。

（9）原料包装要求

供应商所供应的原料均应有外包装(箱、框等)，包装应干净、无破损，并贴有专用原料信息标签，标明原料产出日期、配送日期、储藏温度等信息；包装所用材料不得为有毒有害材料或国家明令禁止使用的材料。供应商应在投标时提供本采购包专用外包装样式以及信息标签样式。

2、服务效率及要求

供应商应按照预包装食品包装规范，按照采购人要求，合理安排配送路线和时间将原料供应到对应的学校，确保所供应原料新鲜、优质、安全可靠。

供应商所供应的预包装类供餐原料应确保剩余保质期不少于产品标示保质期的4/5。

如采购人因临时性工作任务需立即补充原料，或出现突发情况原料不足的，供应商应保证在收到采购人指令后2小时内为采购人提供紧急供应。

如因原料卫生、配装、溯源等问题引起采购人或相关监督人员的合理质疑，供应商须在2小时内无条件免费进行原料调换、补充完整，并做出公开的书面解释，提出整改方案；若涉及原料数量较大，采购人有权中止供应商的供应资格，另行紧急处置，供应商须全面配合并赔偿因此给采购人造成的全部损失。

★	2	<p>3、服务标准及要求</p> <p>供应商供应的预包装类供餐原料包含成品粮（大米、小麦粉或面粉）、成品食用油、调味品。供应商在投标文件中提供所供应的米、油生产厂家的食品生产许可证。</p> <p>供应的成品粮（大米、小麦粉或面粉）的食品安全指标应符合GB2715的规定，其中：大米应为粳米（珍珠米）的质量指标不低于GB/T 1354一级指标的技术要求，小麦粉（面粉）的质量指标不低于GB/T 1355的特制二等指标的技术要求。供应的成品食用油的食品安全指标应符合GB2716的规定，其中成品菜籽油的质量指标不低于GB/T 1536的二级成品菜籽油的技术要求。在服务过程中若出现国家或行业发布的最新的质量安全标准，以最新标准为准。</p> <p>供应的原料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。</p> <p>严禁配送使用循环包装容器（周转桶）盛装的食用油。</p> <p>供应商所供应的米面油类供餐原料应包装完好、无破损、标识清晰，至少包含生产日期、保质期、产品标准号。包装规格根据采购人要求执行，以便于运输存储。</p> <p>供应商供应预包装类供餐原料的同时，还应提供相应批次的合格检验报告及其他国家强制性要求的资料。</p> <p>向幼儿园供应供餐原料时应符合《成都市幼儿园膳食管理办法》的要求。</p> <p>（二）采购标的的其他技术、服务等要求</p> <p>为保障本项目顺利实施，供应商为本采购包拟投入的配送车辆和人员不得重复使用于其他采购包件。</p>
	3	<p>供应商应执行严格的供餐原料出入库台账，针对本采购包在投标文件中提供供餐原料出入库台账执行方案，所有原料必须进行入库登记备案，在出库前再次检查产品的有效期、包装等。</p> <p>供应商应制定索证索票方案，针对本采购包在投标文件中提供索证索票方案。执行检查验收制度，审验合作商的经营或生产资格，验明原料合格证明和标识，向合作商按照原料生产批次索要符合法定条件的检验报告。</p> <p>供应商应制定安全卫生供应方案，针对本采购包在投标文件中提供安全卫生供应制度。供应商应采取有效措施确保原料在供应过程中的卫生和安全，选择合适的包装材料和运输方式，避免原料在供应过程中受到污染或损坏，确保原料处于良好状态。</p> <p>供应商应针对本采购包在投标文件中提供原料采购计划，选择有资质有信誉的合作方，避免选择来路不明或加工生产环节不规范的合作方，确保原料供应充足，原料质量可靠。</p> <p>供应商应具有供餐原料安全事件处理能力，应针对本采购包在投标文件中提供供餐原料安全事件处理方案，包括对供餐原料安全事件的预防、应急处理和事后处理方案。</p>
		<p>第二部分商务要求</p> <p>（一）采购标的的数量、采购项目交付或者实施的时间和地点</p> <p>1、采购标的数量</p> <p>采购数量：预包装类供餐原料保障供应服务（升平小学等）一项；供应商应保证所提供的货物和相关服务符合国家规范和招标文件要求，且还应满足有效使用要求。</p> <p>2、供应服务期限</p> <p>服务期限两年，合同经验收合格后一年一签。</p> <p>3、供应服务范围</p>

序号	学校名称	合计（人）
	升平小学	688
	升平中学	355
	竹瓦学校	723
	九尺小学	1073
	三界小学	920
	七一小学	1138
	濛阳小学	1636
	濛阳中学	2512
	九尺中学	383
	三界中学	566
	东城小学	734
	北城小学	1712
	北城中学	522
	濛中实验	808
	九尺幼儿园	751
	濛阳幼儿园	865
	三界幼儿园	317
	三邑幼儿园	409
	实验幼儿园	1513
	彭州中学	4503
	一中实验	1646
	彭中附小	982
	合计	24756

（二）采购标的价格确定机制及付款方式

1、采购标的价格确定机制

一个学期为一个调价周期，调价周期内不再因市场价格波动调整基础单价。

具体实施时，彭州市学生营养办牵头组成价格调查组。调查组每个学期末对供餐原料进行当地市场价格调查，双方根据供应时项目所在地彭州天府路市场、沃尔玛超市、永辉超市等的价格及以往结算过的采购价格为参考，共同协商结算基准价，作为下一学期的结算基础单价。

2、付款方式

据实结算，每月结算一次。资金来源为营养改善计划资金（财政资金）的部分于下月2日由学校、中标公司共同核实供应量后办齐相关付款手续报彭州市教育局学生资助管理中心审核，于下月20日前由彭州市教育局学生资助管理中心报彭州财政部门审核，由财政部门将货款转到供货方投标确定账户，节假日顺延。资金来源为学校代收学生伙食费的部分由中标公司和学校按实际供应量自行结算。

某项原料结算价格=该原料结算基础单价×（1-下浮%）×月供供应量。例如：经双方确认某种原料结算基础单价为20元/斤，下浮比例为10%，当月合计供应100斤，则该种原料结算额为20*（1-10%）*100。

合同结算单价应包括原材料成本费、生产费、分（切）割费、检（防）疫费、包装费、运输配送费、

保险、资金利息、各种税费等所有费用。

具体结算方式由中标人和采购人在合同中约定。

3、报价方式

本项目按照“下浮（%）”方式进行报价。例如：供应商报价为下浮10%，即 $1-10\%=90\%$ ，表示折扣为九折。如果某种原料的单价为20元/斤，那么该种原料的实际结算单价= $20*90\%$ 。

（三）退出机制

供应商应严格遵守《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国产品质量法》等与食品、产品质量相关的法律法规，对具有下列情形之一的采购人将取消其中标资格：

因供餐原料质量、卫生不达标、配送不规范、人员健康问题等引发食品安全事故或造成责任事故的；

供应期内出现2次以上供应的原料不合格、供应企业存在严重安全隐患整改不到位等情况；

在原料供应期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的；

所供原料经监管部门抽检不达标的，若因此给采购人造成经济损失还需承担赔偿责任。

（四）政策要求

供应商所供应的原料应包含贫困地区农副产品网络销售平台（<https://www.fupin832.com/>）上的农副产品，供应比例及完成时间须满足彭州市财政部门及采购人的要求，若有政策变动按照最新政策执行。

（五）采购标的的验收标准

1、验收要求

①验收主体：彭州市中小学校（园）等。

②验收时间：服务期满后，供应商提出验收申请后，采购人在10个日历日内组织验收。

③验收方式：验收分为初验、复验、终验三个环节进行验收。

④验收标准：《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）及相关法律法规。

⑤验收流程：

初验：采购人与中标人签订合同当天，中标人须将各项制度、食品安全责任险等资料交至采购人处备案，合同签订后采购人将出具初验合格报告，供应商方可正式展开服务。

复验：中标人每次供应原料时，彭州市中小学校（园）等按照采购文件及合同约定核验原料、供应清单、相关检验检疫证明等材料，原料验收合格后彭州市中小学校（园）等将在供应清单上签字确认，每月结算付款前彭州市中小学校（园）等将结合当月配送情况进行本月验收考核；

终验：合同履行时间到期后，中标人向采购人提出终验申请，采购人根据中标人初验考核合格报告及其他考核所需材料组织最终验收，满足以下要求采购人向中标人签发终验合格报告：

1）初验合格报告；

2）相关证明材料（包含但不限于派工单、票据、照片，由供应商统计整理后交至采购人并符合采购人要求）；

3）配合采购人顺利完成项目经费审计。

2、监督、考核要求

采购人按照“双随机、一公开”原则对本项目中标人履约情况进行考核。中标人对监督考核发现问题及时列出整改方案进行整改，因整改不到位造成的损失和责任由供应商承担，包括政府行政部门的所有罚款和行政、法律责任、对个人、集体的赔偿费用及由此给采购人造成的其他损失。

3、采购标的的月验收考核标准应用

采购标的的月验收标准基础分值为100分，所列扣分项1分对应服务费1000元。若供应商月考核未被扣

分，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况，但综合得分在90分及以上，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将全额支付当月服务费；若供应商月考核存在扣分情况且综合得分低于90分，供应商应按采购人要求开展整改，经采购人确认整改完成后，采购人将在扣除相应惩罚金后再行支付服务费。

一个服务年度内连续出现2次月考核低于90分，或累计出现3次月度考核低于90分，采购人有权终止合同，并不再续签下一年度合同，由此带来的所有经济损失和责任由供应商承担。

采购人有权根据工作实际情况对《细则》进行修订。

序号	考核内容	扣分	扣分情况说明	备注
管理制度建设及落实				
1	《供餐原料出入库台账》《索证索票制度》《安全卫生供应制度》《安全性检测及留样制度》《原料采购计划》《供餐原料安全事件处理方案》等经采购人发现落实不到位的，每有一次扣0.2分。			
服务保障				
1	供应人数不符合中标文件承诺的，每发现一次扣1分；应人员无健康证或证件不符合要求的，每发现一次扣1分；供应人员隐瞒重要身体状况等行为对食品安全造成影响的，每发现一次扣2分。			
2	供应车辆不符合中标文件承诺的、清洁消毒不达标、消毒记录不全的，每发现一次扣1分；车辆未进行消毒或拒绝接受采购人检查的，每发现一次扣2分。			
3	未按时进行配送，或配送出现漏送、错送的，每有一次扣1分。			
4	原料无标签、配送信息不全的，每发现一次扣1分；原料溯源信息无法查询或查询不一致的，每发现一次扣2分。			
5	应急更换（处置）、临时紧急供应等服务未在约定时间内完成的，每有一次扣5分。			
质量保障				
1	从具有合法资质的商家进货，有合作协议及相关资质证明材料，不符合要求的每发现一次扣3分。			
2	各类原料需提供的证、票、检验合格报告等不全或不符合要求的，每发现一次扣3分。			
3	各类原料外包装卫生不达标或有破损的，每有一件扣1分；因外包装不符合要求造成原料被污染的，每有一件扣3分。			
4	各类原料存放场地干净卫生、三防设施及消毒情况符合要求、原料堆放整齐，不符合要求的每发现一次扣3分。			
5	各类原料的标准不符合招标文件或采购人要求的，每有一项扣2分。			

其他				
1	工作人员态度恶劣或不配合采购人开展工作的每发现一次扣1分。			
2	不配合采购人完成经费审计，或出具的清单、发票等资料不符合要求的，每发现一次扣2分。			
月考核总得分（基础分为100分）：				

3.2.3 人员配置要求

采购包1:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包1内容为准

采购包2:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包2内容为准

采购包3:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包3内容为准

采购包4:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包4内容为准

采购包5:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包5内容为准

采购包6:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包6内容为准

采购包7:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包7内容为准

采购包8:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包8内容为准

采购包9:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包9内容为准

采购包10:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包10内容为准

采购包11:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包11内容为准

3.2.4 设施设备配置要求

采购包1:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包1内容为准

采购包2:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包2内容为准

采购包3:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包3内容为准

采购包4:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包4内容为准

采购包5:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包5内容为准

采购包6:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包6内容为准

采购包7:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包7内容为准

采购包8:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包8内容为准

采购包9:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包9内容为准

采购包10:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包10内容为准

采购包11:

以本章“3.2.2服务要求”中采购包11内容为准

3.2.5其他要求

采购包1:

★中标供应商推荐原则: 本项目共分为十一个采购包, 包含三种类别, 分别为生鲜食品类供餐原料保障供应服务、蔬菜类供餐原料保障供应服务、预包装类供餐原料保障供应服务。 供应商可对各采购包进行投标, 但为了项目能得以顺利实施, 每个供应商对同类别的采购包最多只能中一个包。 若供应商同时在同类别的2个及以上的采购包中综合评分得分排名第一, 则根据评审包件号数字的先后顺序确定该供应商的推荐资格。(如其在同类别所含包件中均排名第一, 则获得同类别第一包的第一中标候选人推荐资格, 同类别其他包件不再被推荐为第一中标候选人, 由对应同类别相同包件得分排名第二的供应商成为推荐的第一中标候选人)。 同类别第二包以后所有包件, 若供应商已在前序包件被推荐成为第一中标候选人, 在后续同类别包件中不再推荐其作为第一中标候选人, 将顺延推荐其综合得分排名下一位的供应商作为第一中标候选人, 以此类推。

采购包2:

★中标供应商推荐原则: 本项目共分为十一个采购包, 包含三种类别, 分别为生鲜食品类供餐原料保障供应服务、蔬菜类供餐原料保障供应服务、预包装类供餐原料保障供应服务。 供应商可对各采购包进行投标, 但为了项目能得以顺利实施, 每个供应商对同类别的采购包最多只能中一个包。 若供应商同时在同类别的2个及以上的采购包中综合评分得分排名第一, 则根据评审包件号数字的先后顺序确定该供应商的推荐资格。(如其在同类别所含包件中均排名第一, 则获得同类别第一包的第一中标候选人推荐资格, 同类别其他包件不再被推荐为第一中标候选人, 由对应同类别相同包件得分排名第二的供应商成为推荐的第一中标候选人)。 同类别第二包以后所有包件, 若供应商已在前序包件被推荐成为第一中标候选人, 在后续同类别包件中不再推荐其作为第一中标候选人, 将顺延推荐其综合得分排名下一位的供应商作为第一中标候选人, 以此类推。

采购包3:

★中标供应商推荐原则: 本项目共分为十一个采购包, 包含三种类别, 分别为生鲜食品类供餐原料保障供应服务、蔬菜类供餐原料保障供应服务、预包装类供餐原料保障供应服务。 供应商可对各采购包进行投标, 但为了项目能得以顺利实施, 每个供应商对同类别的采购包最多只能中一个包。 若供应商同时在同类别的2个及以上的采购包中综合评分得分排名第一, 则根据评审包件号数字的先后顺序确定该供应商的推荐资格。(如其在同类别所含包件中均排名第一, 则获得同类别第一包的第一中标候选人推荐资格, 同类别其他包件不再被推荐为第一中标候选人, 由对应同类别相同包件得分排名第二的供应商成为推荐

的第一中标候选人)。同类别第二包以后所有包件,若供应商已在前序包件被推荐成为第一中标候选人,在后续同类别包件中不再推荐其作为第一中标候选人,将顺延推荐其综合得分排名下一位的供应商作为第一中标候选人,以此类推。

采购包4:

★中标供应商推荐原则:本项目共分为十一个采购包,包含三种类别,分别为生鲜食品类供餐原料保障供应服务、蔬菜类供餐原料保障供应服务、预包装类供餐原料保障供应服务。供应商可对各采购包进行投标,但为了项目能得以顺利实施,每个供应商对同类别的采购包最多只能中一个包。若供应商同时在同类别的2个及以上的采购包中综合评分得分排名第一,则根据评审包件号数字的先后顺序确定该供应商的推荐资格。(如其在同类别所含包件中均排名第一,则获得同类别第一包的第一中标候选人推荐资格,同类别其他包件不再被推荐为第一中标候选人,由对应同类别相同包件得分排名第二的供应商成为推荐的第一中标候选人)。同类别第二包以后所有包件,若供应商已在前序包件被推荐成为第一中标候选人,在后续同类别包件中不再推荐其作为第一中标候选人,将顺延推荐其综合得分排名下一位的供应商作为第一中标候选人,以此类推。

采购包5:

★中标供应商推荐原则:本项目共分为十一个采购包,包含三种类别,分别为生鲜食品类供餐原料保障供应服务、蔬菜类供餐原料保障供应服务、预包装类供餐原料保障供应服务。供应商可对各采购包进行投标,但为了项目能得以顺利实施,每个供应商对同类别的采购包最多只能中一个包。若供应商同时在同类别的2个及以上的采购包中综合评分得分排名第一,则根据评审包件号数字的先后顺序确定该供应商的推荐资格。(如其在同类别所含包件中均排名第一,则获得同类别第一包的第一中标候选人推荐资格,同类别其他包件不再被推荐为第一中标候选人,由对应同类别相同包件得分排名第二的供应商成为推荐的第一中标候选人)。同类别第二包以后所有包件,若供应商已在前序包件被推荐成为第一中标候选人,在后续同类别包件中不再推荐其作为第一中标候选人,将顺延推荐其综合得分排名下一位的供应商作为第一中标候选人,以此类推。

采购包6:

★中标供应商推荐原则:本项目共分为十一个采购包,包含三种类别,分别为生鲜食品类供餐原料保障供应服务、蔬菜类供餐原料保障供应服务、预包装类供餐原料保障供应服务。供应商可对各采购包进行投标,但为了项目能得以顺利实施,每个供应商对同类别的采购包最多只能中一个包。若供应商同时在同类别的2个及以上的采购包中综合评分得分排名第一,则根据评审包件号数字的先后顺序确定该供应商的推荐资格。(如其在同类别所含包件中均排名第一,则获得同类别第一包的第一中标候选人推荐资格,同类别其他包件不再被推荐为第一中标候选人,由对应同类别相同包件得分排名第二的供应商成为推荐的第一中标候选人)。同类别第二包以后所有包件,若供应商已在前序包件被推荐成为第一中标候选人,在后续同类别包件中不再推荐其作为第一中标候选人,将顺延推荐其综合得分排名下一位的供应商作为第一中标候选人,以此类推。

采购包7:

★中标供应商推荐原则:本项目共分为十一个采购包,包含三种类别,分别为生鲜食品类供餐原料保障供应服务、蔬菜类供餐原料保障供应服务、预包装类供餐原料保障供应服务。供应商可对各采购包进行投标,但为了项目能得以顺利实施,每个供应商对同类别的采购包最多只能中一个包。若供应商同时在同类别的2个及以上的采购包中综合评分得分排名第一,则根据评审包件号数字的先后顺序确定该供应商的推荐资格。(如其在同类别所含包件中均排名第一,则获得同类别第一包的第一中标候选人推荐资格,同类别其他包件不再被推荐为第一中标候选人,由对应同类别相同包件得分排名第二的供应商成为推荐的第一中标候选人)。同类别第二包以后所有包件,若供应商已在前序包件被推荐成为第一中标候选人,在后续同类别包件中不再推荐其作为第一中标候选人,将顺延推荐其综合得分排名下一位的供应商作为第一中标候选人,以此类推。

采购包8:

★中标供应商推荐原则:本项目共分为十一个采购包,包含三种类别,分别为生鲜食品类供餐原料保障供应服务、蔬菜类供餐原料保障供应服务、预包装类供餐原料保障供应服务。供应商可对各采购包进行投标,但为了项目能得以顺利实施,每个供应商对同类别的采购包最多只能中一个包。若供应商同时在同类别的2个及以上的采购包中综合评分得分排名第一,则根据评审包件号数字的先后顺序确定该供应商的推荐资格。(如其在同类别所含包件中均排名第一,则获得同类别第一包的第一中标候选人推荐资格,同类别其他包件不再被推荐为第一中标候选人,由对应同类别相同包件得分排名第二的供应商成为推荐的第一中标候选人)。同类别第二包以后所有包件,若供应商已在前序包件被推荐成为第一中标候选人,在后续同类别包件中不再推荐其作为第一中标候选人,将顺延推荐其综合得分排名下一位的供应商作为第一中标候选人,以此类推。

中不再推荐其作为第一中标候选人，将顺延推荐其综合得分排名下一位的供应商作为第一中标候选人，以此类推。

采购包9:

★中标供应商推荐原则: 本项目共分为十一个采购包，包含三种类别，分别为生鲜食品类供餐原料保障供应服务、蔬菜类供餐原料保障供应服务、预包装类供餐原料保障供应服务。供应商可对各采购包进行投标，但为了项目能得以顺利实施，每个供应商对同类别的采购包最多只能中一个包。若供应商同时在同类别的2个及以上的采购包中综合评分得分排名第一，则根据评审包件号数字的先后顺序确定该供应商的推荐资格。（如其在同类别所含包件中均排名第一，则获得同类别第一包的第一中标候选人推荐资格，同类别其他包件不再被推荐为第一中标候选人，由对应同类别相同包件得分排名第二的供应商成为推荐的第一中标候选人）。同类别第二包以后所有包件，若供应商已在前序包件被推荐成为第一中标候选人，在后续同类别包件中不再推荐其作为第一中标候选人，将顺延推荐其综合得分排名下一位的供应商作为第一中标候选人，以此类推。

采购包10:

★中标供应商推荐原则: 本项目共分为十一个采购包，包含三种类别，分别为生鲜食品类供餐原料保障供应服务、蔬菜类供餐原料保障供应服务、预包装类供餐原料保障供应服务。供应商可对各采购包进行投标，但为了项目能得以顺利实施，每个供应商对同类别的采购包最多只能中一个包。若供应商同时在同类别的2个及以上的采购包中综合评分得分排名第一，则根据评审包件号数字的先后顺序确定该供应商的推荐资格。（如其在同类别所含包件中均排名第一，则获得同类别第一包的第一中标候选人推荐资格，同类别其他包件不再被推荐为第一中标候选人，由对应同类别相同包件得分排名第二的供应商成为推荐的第一中标候选人）。同类别第二包以后所有包件，若供应商已在前序包件被推荐成为第一中标候选人，在后续同类别包件中不再推荐其作为第一中标候选人，将顺延推荐其综合得分排名下一位的供应商作为第一中标候选人，以此类推。

采购包11:

★中标供应商推荐原则: 本项目共分为十一个采购包，包含三种类别，分别为生鲜食品类供餐原料保障供应服务、蔬菜类供餐原料保障供应服务、预包装类供餐原料保障供应服务。供应商可对各采购包进行投标，但为了项目能得以顺利实施，每个供应商对同类别的采购包最多只能中一个包。若供应商同时在同类别的2个及以上的采购包中综合评分得分排名第一，则根据评审包件号数字的先后顺序确定该供应商的推荐资格。（如其在同类别所含包件中均排名第一，则获得同类别第一包的第一中标候选人推荐资格，同类别其他包件不再被推荐为第一中标候选人，由对应同类别相同包件得分排名第二的供应商成为推荐的第一中标候选人）。同类别第二包以后所有包件，若供应商已在前序包件被推荐成为第一中标候选人，在后续同类别包件中不再推荐其作为第一中标候选人，将顺延推荐其综合得分排名下一位的供应商作为第一中标候选人，以此类推。

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

采购包2:

自合同签订之日起365日

采购包3:

自合同签订之日起365日

采购包4:

自合同签订之日起365日

采购包5:

自合同签订之日起365日

采购包6:

自合同签订之日起365日

采购包7:

自合同签订之日起365日

采购包8:

自合同签订之日起365日

采购包9:

自合同签订之日起365日

采购包10:

自合同签订之日起365日

采购包11:

自合同签订之日起365日

3.3.2服务地点

采购包1:

白鹿小学、龙门山学校、新兴小学、磁峰学校、通济小学、通济中学、太清学校、航动实小、航动实中、隆丰中学、隆丰小学、致和小学、成都石室白马中学、龙门山幼儿园、通济幼儿园、石化学校

采购包2:

丰乐学校、桂花学校、北君平中学、庆兴小学、北君平小学、丹景山学校、永定学校、红岩学校、葛仙山小学、楠杨学校、敖平小学、敖平中学、军乐小学、军乐中学、葛仙山幼儿园、敖平幼儿园、丹景山幼儿园、隆丰幼儿园、延秀小学、南部新城

采购包3:

升平小学、升平中学、竹瓦学校、九尺小学、三界小学、七一小学、濛阳小学、濛阳中学、九尺中学、三界中学、濛中实验、九尺幼儿园、阳幼儿园、三界幼儿园、三邑幼儿园、实验幼儿园、彭州中学

采购包4:

桂花幼儿园、丽春幼儿园、机关幼儿园、实验小学、天府路小学、特教学校、致和中学、学海湖幼儿园、南街幼儿园、东城小学、北城小学、北城中学、一中实验、彭中附小

采购包5:

白鹿小学、龙门山学校、新兴小学、磁峰学校、通济小学、通济中学、太清学校、航动实小、航动实中、隆丰中学、隆丰小学、致和小学、成都石室白马中学、龙门山幼儿园、通济幼儿园、石化学校

采购包6:

丰乐学校、桂花学校、北君平中学、庆兴小学、北君平小学、丹景山学校、永定学校、红岩学校、葛仙山小学、楠杨学校、敖平小学、敖平中学、军乐小学、军乐中学、葛仙山幼儿园、敖平幼儿园、丹景山幼儿园、隆丰幼儿园、延秀小学、南部新城

采购包7:

升平小学、升平中学、竹瓦学校、九尺小学、三界小学、七一小学、濛阳小学、濛阳中学、九尺中学、三界中学、濛中实验、九尺幼儿园、濛阳幼儿园、三界幼儿园、三邑幼儿园、实验幼儿园、彭州中学

采购包8:

桂花幼儿园、丽春幼儿园、机关幼儿园、实验小学、天府路小学、特教学校、致和中学、学海湖幼儿园、南街幼儿园、东城小学、北城小学、北城中学、一中实验、彭中附小

采购包9:

白鹿小学、龙门山学校、新兴小学、磁峰学校、通济小学、通济中学、太清学校、航动实小、航动实中、隆丰中学、隆丰小学、致和小学、成都石室白马中学、龙门山幼儿园、通济幼儿园、桂花幼儿园、丽春幼儿园、机关幼儿园、石化学校、实验小学

采购包10:

天府路小学、特教学校、致和中学、丰乐学校、桂花学校、北君平中学、庆兴小学、北君平小学、丹景山学校、永定学校、红岩学校、葛仙山小学、楠杨学校、敖平小学、敖平中学、军乐小学、军乐中学、葛仙山幼儿园、敖平幼儿园、丹景山幼儿园、隆丰幼儿园、学海湖幼儿园、南街幼儿园、延秀小学、南部新城

采购包11:

升平小学、升平中学、竹瓦学校、九尺小学、三界小学、七一小学、濛阳小学、濛阳中学、九尺中学、三界中学、东城小学、北城小学、北城中学、濛中实验、九尺幼儿园、濛阳幼儿园、三界幼儿园、三邑幼儿园、实验幼儿园、彭州中学、一中实验、彭中附小

3.3.3考核（验收）标准和方法

采购包1:

/

采购包2:

/

采购包3:

/

采购包4:

/

采购包5:

/

采购包6:

/

采购包7:

/

采购包8:

/

采购包9:

/

采购包10:

/

采购包11:

/

3.3.4支付方式

采购包1:

一次付清

采购包2:

一次付清

采购包3:

一次付清

采购包4:

一次付清

采购包5:

一次付清

采购包6:

一次付清

采购包7:

一次付清

采购包8:

一次付清

采购包9:

一次付清

采购包10:

一次付清

采购包11:

一次付清

3.3.5.支付约定

采购包1: 付款条件说明: 达到付款条件, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 100.00%。

采购包2: 付款条件说明: 达到付款条件, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 100.00%。

采购包3: 付款条件说明: 达到付款条件, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 100.00%。

采购包4: 付款条件说明: 达到付款条件, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 100.00%。

采购包5: 付款条件说明: 达到支付条件, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 100.00%。

采购包6: 付款条件说明: 达到付款条件, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 100.00%。

采购包7: 付款条件说明: 达到付款条件, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 100.00%。

采购包8: 付款条件说明: 达到支付条件, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 100.00%。

采购包9: 付款条件说明: 达到付款条件, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 100.00%。

采购包10: 付款条件说明: 达到付款条件, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 100.00%。

采购包11: 付款条件说明: 达到付款条件, 达到付款条件起 10 日, 支付合同总金额的 100.00%。

3.3.6违约责任与解决争议的方法

采购包1:

(1) 采购人和供应商双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定, 保证本合同的正常履行。(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。

采购包2:

(1) 采购人和供应商双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定, 保证本合同的正常履行。(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。

采购包3:

(1) 采购人和供应商双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定, 保证本合同的正常履行。(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。

采购包4:

(1) 采购人和供应商双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定, 保证本合同的正常履行。(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。

采购包5:

(1) 采购人和供应商双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。(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。

采购包6:

(1) 采购人和供应商双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。(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。

采购包7:

(1) 采购人和供应商双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。(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。

采购包8:

(1) 采购人和供应商双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。(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。

采购包9:

(1) 采购人和供应商双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。(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。

采购包10:

(1) 采购人和供应商双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。(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。

采购包11:

(1) 采购人和供应商双方必须遵守本合同并执行合同中的各项规定，保证本合同的正常履行。(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。

3.4其他要求

因系统原因，本项目各采购包的商务要求均以本章3.2.2服务要求中各采购包的商务要求为准。(3.3.6违约责任与解决争议的方法)