

招标项目技术、服务、政府采购合同内容条款及其他

（一）项目概述

为进一步规范仁和区中小学校（幼儿园）食堂食材采购行为，强化学校食品安全管理，为推进教育高质量发展。依据《学校食品安全与营养健康管理规定》《四川省中小学校食品安全管理办法》（四川省人民政府令第337号）第十八条、《攀枝花市中小学校食堂食材采购管理办法》（攀教体发〔2020〕17号）《四川省财政厅四川省教育厅关于印发〈四川省城乡义务教育补助经费管理办法〉的通知》（川财教〔2019〕128号）等相关文件要求，结合仁和区五经普查找出“辖区所有学校食堂食材统一采购，统一收银，统一财务核算”的主要问题及区人民政府提出的整改要求，制定2023年秋季仁和区公办学校食堂原材料配送服务方案。

（二）技术、服务要求

1、实施范围

攀枝花仁和区公办学校25所；含钒钛园区2所（江林小学、金江中小学合计731人）、完全中学1所（大河中学初中部1516人，食堂为城发集团经营）、九年一贯制学校4所（仁和思源学校、布德中小学、四十三中小学为市直属、太平中小学9月份撤并初中部）、初级中学3所（仁和民族中学、攀枝花第六中学、大田中学9月撤并）、小学13所、幼儿园2所（仁和区幼儿园、仁和区莲花幼儿园）学前教育2635人，义务教育16233人，合计18868（其中16991名学生享受义务教育营养改善计划项目）名学生进行食材供应。（数据为上半年春季学期人数，秋季学期人数可能有微弱波动。）

序号	学校名称	学校详细地址
1	平地镇中心学校	四川省攀枝花市仁和区平地镇平地街408号
2	大龙潭乡中心学校	四川省攀枝花市仁和区大龙潭乡裕民街7号
3	大田镇中心学校	四川省攀枝花市仁和区大田镇大田村1号
4	啊喇乡中心学校	四川省攀枝花市仁和区啊喇乡永富街26号

5	总发小学	四川省攀枝花市仁和区总发乡总发街68号
6	中坝乡中心学校	四川省攀枝花市仁和区中坝乡团山村大溪州组50号
7	前进镇中心学校	四川省攀枝花市仁和区前进镇前进路22号
8	同德镇中心学校	四川省攀枝花市仁和区同德镇同德街468号
9	福田镇中心学校	四川省攀枝花市仁和区福田镇务子田村牛棚子组50号
10	东风小学	四川省攀枝花市仁和区攀枝花大道南段1293号
11	西路小学	四川省攀枝花市仁和区迤沙拉大道1404号
12	五十一公里小学	四川省攀枝花市仁和区嘉旺巷36号
13	务本乡中心学校	四川省攀枝花市仁和区务本乡乌拉村长山组156号
14	布德中小学	四川省攀枝花市仁和区布德镇大庄街55号
15	太平中小学	四川省攀枝花市仁和区太平乡大村村大村组59号
16	仁和思源实验学校	四川省攀枝花市仁和区仁和镇莲花路136号
17	仁和民族中学	四川省攀枝花市仁和区迤沙拉大道1556号
18	大田中学	四川省攀枝花市仁和区大田镇大田街223号
19	市第六中学	四川省攀枝花市仁和区攀枝花大道南段819号
20	大河中学初中部	四川省攀枝花市仁和区攀枝花大道南段1898号
21	仁和区幼儿园	四川省攀枝花市仁和区秋沙路21号
22	仁和区莲花幼儿园	四川省攀枝花市仁和区仁和镇莲花路66号
	仁和区莲花幼儿园和润分园	四川省攀枝花市仁和区迤沙拉大道1316号2栋
23	金江中小学（自愿参与）	攀枝花市仁和区彩虹路482号
24	江林小学（自愿参与）	攀枝花市仁和区金沙江大道东段281号
25	四十三中小学（自愿参与）	攀枝花市仁和区攀西科技城蓝花楹街46号

★2、食材质量要求：

（1）供应商所提供食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》的标准所规定的要求及国家、当地最新卫生、食品监督管理部门颁发的相关标准和强制性规定要求。不得采购转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。采购人对食材有特殊要求的，应满足采购人相关需求。所列产品标准如国家有调整的，应以调整后的最新标准为准。

（2）产品生产（包括原料采购、加工、运输、贮存等）应满足《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。

(3) 产品包装应符合国家食品包装的要求；包装完整、无渗漏、无破损；应有SC编码；包装上应注明产品名称、配料表、质量等级、产地、生产日期、保质期、产品标准；鲜肉类包装（或检疫合格证上）应注明质量产地、生产日期、保质期、产品标准。

(4) 针对本项目产品的食品质量和安全要求：

①大米

本年度生产的非转基因新鲜大米（所有产品配送到学校食堂剩余保质期不少于保质期的三分之二。），籼米或粳米（一级及以上），独立包装，具有SC编码。

规格：符合国家“一级大米”标准每袋25千克，误差范围在国家规定标准内。

要求：产品质量标准应符合 GB/T1354—2018 一级及以上，产品安全标准应符合GB 2715-2016 食品安全国家标准及国家卫生、食品安全最新标准。食品中污染物限量标准应符合国家标准 GB2762-2022、食品中真菌毒素限量符合GB2761-2017 规定或国家卫生、食品安全最新标准。预包装原料必须为原公司（厂）生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，并达到采购方对食材的要求，特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。不得提供假冒伪劣、有毒有害食品。

②面粉

本年度生产的非转基因新鲜面粉（所有产品配送到学校食堂剩余保质期不少于保质期的三分之二。），标准粉及以上等级，独立包装，具有SC编码。

规格：等级为标准粉以上的小麦粉，每袋25千克，误差范围在国家规定标准内。

要求：产品质量标准应符合 GB1355-2021，或国家卫生、食品安全最新标准。食品中污染物限量标准应符合国家标准 GB2762-2022、食品中真菌毒素限量符合GB2761-2017规定或国家卫生、食品安全最新标准。

预包装原料必须为原公司（厂）生产的全新产品，符合GB7718-2011国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，包装上标注产品名称、净含量、生产企业、地址、生产日期和保质期、质量等级、产品标准号、生产许可证编号、特殊标注内容等。不得提供假冒伪劣、有毒有害食品。

③食用油

菜籽油为本年度生产的非转基因新鲜压榨食用油二级及以上（（生产日期以供货当日为准，近 3 个月内且所有产品配送到学校食堂剩余保质期不少于保质期的三分之二。），一次性包装，桶装，压榨。

要求：预包装食品，具有SC编码。菜籽油质量符合 GB/T1536—2021国家标准或国家最新标准。食品中污染物限量标准应符合国家标准 GB2762-2022、食品中真菌毒素限量符合 GB2761-2017规定或国家卫生、食品安全最新标准。所有植物油安全符合GB2716-2018。预包装原料必须为原公司（厂）生产的全新产品，符合国家相关规定的质量标准、环保标准、技术参数和规格要求，并达到采购方对食材的要求，特殊食品必须符合国家有关特殊标准和规定。不得提供假冒伪劣、有毒有害食品。

④乳制品

（1）纯牛奶以生牛乳为原料，安全符合 GB 25190-2010 食品安全国家标准灭菌乳。色泽：呈均匀一致的乳白色，或微黄色。气味：具有牛乳固有的滋味和气味，无异味。组织状态：均匀的液体，无凝块，无粘稠现象。

（2）调制乳以不低于80%的生牛乳为源料生产，学生饮用奶灭菌乳质量技术指标须符合 T/DAC005-2017《学生饮用奶灭菌调制乳》的质量标准规定，安全标准符合 GB25190-2010《食品安全国家标准灭菌乳》或 GB25191-2010《食品安全国家标准调制乳》调制乳国家标准。色泽：呈均匀一致的乳白色或具有调味乳应有的色泽。气味：具有调味乳应有的滋味和气味。组织状态：均匀的液体，无凝块，无粘稠现象。

（3）酸奶色泽均匀一致，呈乳白色或稍带淡黄色；外观均匀细腻，无气泡，允许有少量的乳清析出；具有鲜奶经发酵后的乳香和清香纯净的乳酸味，无霉变异味。发酵乳安全符合GB 19302-2010 或国家卫生、食品安全最新标准。

（4）常温奶保质时间不超过 6 个月（以生产日期起计算），送达时距生产日期不超过 1 个月。低温保鲜奶保质期不超过 7 天，送达时距生产日期不超过 2天。

⑤预制肉类食品

以畜禽肉、水产品为主要原料，经分割、修整等初加工后，经调制或不调制，添加或不添加果蔬等食品原料、辅料、调味品和食品添加剂等，经相关工艺加工

制作，未经熟制的非即食肉制品，并在冷藏或冷冻条件下贮存、运输及销售。

预制肉类食品质量应符合SB/T 10482-2008要求。

预制肉类食品原材料质量要求：

(1) 生鲜肉应质量符合GB/T9959.2-2008或GB/T9959.1-2019 标准或国家最新标准。鲜猪肉(应是当日生产)，农业农村部门检疫合格，严禁注水等其他物质、病猪、死猪、种母猪肉和种公猪肉以及饲喂瘦肉精等国家违禁物质生产的猪肉。肉质紧密，富有弹性；皮无斑点；脂肪呈白色或乳白色，有光泽；瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘；肉无异味、臭味；淋巴结的大小正常，横切面颜色呈淡黄色或偏灰色无血污及杂质，保证随时实物抽检，肉品质等合格。符合攀枝花市生猪溯源体系的要求，供应时应有产地动物卫生监督机构出具当日的《动物检疫合格证明》和动物产品检疫合格验讫印章，以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。

牛肉、羊肉等其它家畜白条肉供应时应提供当日《动物检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》（这段话提供单独承诺函）。

(2) 散装生鲜禽(应是当日生产)供应时应提供当日的《动物产品检疫合格证明》或《出县境动物产品检疫合格证明》，外地生鲜禽应有其所在地农业部门的检疫合格证明或检疫验讫标识，生鲜禽类必须保证新鲜，应符合食品安全溯源管理要求（提供单独承诺函）。

(3) 生鲜肉类要求全程冷链配送，相关检疫证书齐全完备（配送人员提供原件，采购人留存原件；因证书不完备，采购人有权拒收，造成的损失由投标人负责）。保证随时实物抽检检验检疫合格。

(4) 猪、牛肉要求：肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的猪肉或牛肉气味，脂肪白色或者乳白色，无寄生虫，无注水，无腐败异味。

羊肉要求：肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密面细腻、有弹性、外表微干、不黏手、肉皮为白至浅灰白色、无注水。

禽肉要求：肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐。

(5) 以上肉类（含禽类）水分含量必须符合GB18394-2022《禽畜肉水分限

量》且食品安全符合GB2707-2016和GB31650-2019和GB31650.1-2022 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量要求；不得供应任何冻制肉类，配送肉类应为冷鲜肉，保证肉质新鲜，及时配送；拟配送的冷鲜畜禽肉符合食品安全溯源管理要求。

注：供应商按照采购人的要求配送到各个学校，保障学校按时食用，做好交接手续。供应商不按预定配送数量送货，或肉质未达到标准，学校有权拒绝签收。

⑥鲜切蔬菜

以新鲜蔬菜为原料，在清洁环境经预处理、清洗、切分、消毒、去除表面水、包装等处理后的蔬菜产品。产品应符合NYT1987-2011要求，加工规范应符合NYT1529-2007要求。

供应蔬菜原料均为非转基因蔬菜，符合最新标准和国家卫生、安全标准要求，蔬菜整体可利于不低于95%。按照相关规定配送前必须进行快检；每批次配送蔬菜应留样备检，农药最大残留符合GB 2763.1-2022和GB2763-2021《食品安全国家标准农药最大残留限量》。禁止供应和加工《四川省中小学食品安全管理办法》规定的高风险食品。

蔬菜原料要求：叶面光润，茎叶鲜嫩肥厚，形态完整；茎部丰硕，有生气，无枯萎、瘢痕和腐烂；切口或断口处水份充盈，无污染；瓜类要选色泽鲜美，果实饱满，表皮无斑点；菜根类要选有光泽，无伤痕，无芽无损伤表皮肥嫩圆实，新鲜甜美，皮不干缩。原菜须保证菜面干净、无明显泥土、码放整齐、无破损、不得过熟或欠熟；净菜须保证菜面完全干净、无泥土、按统一标准加工、码放整齐，并按相关规定配送前采样送检，提供具有农药、杀虫剂等残留检测合格的报告农药残留符合GB 2763-2021食品安全国家标准食品中农药最大残留限量要求。

⑦水果

必须保证果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，并按学员餐厅送货前提出的具体要求供货。

农药残留符合GB 2763.1-2022和 GB 2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量要求。

⑧蛋（每个鸡蛋需具备喷码）

（1）蛋类符合 GB 2749-2015 或国家卫生、食品安全最新标准。

(2) 散装生鲜禽蛋应有动物产品检疫（或检测）合格证明或出县境动物产品检疫（或检测）合格证明，外地生鲜禽蛋应有其所在地农业部门的检疫（或检测）合格证明或检疫（或检测）验讫标识。

(3) 蛋类要求保证新鲜、清洁、无破损；外壳坚固完整，色泽自然有光泽；包装应采用符合国家卫生标准要求的包装材料。

⑨调味品、干杂

(1) 原料应为非转基因产品；供货成品生产日期应以供货当日为准，近 1 个月内。

分类包装配送，不混装，安全符合 GB 2761-2017 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量要求，所有产品配送到学校食堂剩余保质期不少于保质期的三分之二。

(2) 产品质量标准应符合国家标准和相关行业标准，及强制性规定。

(3) 要求：包装完好无损、外观无霉变、无斑点、无腐烂变质，有该物品独有的气味、无异味

⑩豆制品

(1) 原料应为非转基因产品，产品质量标准应符合国家标准和相关行业标准，及强制性规定。食品安全符合GB 2712-2014《豆制品》食品安全国家标准要求。

(2) 感官质量要求：

豆腐：呈均匀的白色或浅黄色，有光泽，块形完整，软硬适度，有一定的弹性，质地细嫩，有豆腐特有的香味，无酸、涩等不良气味；

豆腐干：呈均匀的黄色，有光泽，块形完整，质地细腻，边角整齐，有一定的弹性，切开处挤压不出水、无杂质，有豆腐特有的香味，无酸、涩等不良气味，滋味纯正，咸淡适口；

腐竹：呈均匀的黄色，有光泽，为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀，有腐竹特有的香味，无酸、涩等不良气味。

⑪水产品

安全符合GB 31650.1-2022和 GB 31650-2019 食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量要求。鱼类眼珠光亮且透明，皮肤光润，肉色鲜明并具有光泽，肉

质坚挺，有弹性；鳃色鲜红和，正常生鱼开闭；鳞片平整固着，有光泽，无脱落；腹部有弹性，翅与尾完整；无明显伤痕，没有瘀血，无恶臭；鲜活鱼以桶装含水活鱼运输，学校餐厅现场验收，之后为采购人提供杀鱼、去鱼鳞、去内脏等粗加工。虾、蟹等外观要完整，无腐臭味。不供应冻制水产品。

3、储存要求：

分类、分架、隔墙、离地存放，冻品类原料分类放于-18℃的低温冷库中；蔬菜类原料放在0—8℃保鲜库内；米、油、干杂、调味产品等置于常温仓库，仓库定期打扫，保持整洁、干燥、无霉、无积尘。做好入库数量、质量登记，做到先进先出，生食品、半成品分库存放，杜绝生熟混放，每天检查食材（品）质量。

4、预处理要求：

（1）净菜加工：对叶菜类蔬菜和根茎类蔬菜进行清洗加工；按生产指令生产数量与加工规格标准对蔬菜进行切丝、片、丁、块等加工，完成后入库待配送。

（2）肉食加工：对无骨肉或有骨肉进行清洗加工，按生产指令生产数量与加工规格标准对肉类产品进行切丝、片、丁、块等加工，再根据菜品需求对加工后的肉类产品进行预处理（调味等），完成后入库；仓库存放温度0℃至4℃，必须在24小时内使用完成。

5、配送要求：

（1）配送车辆：

①基本要求：供应商能为本项目提供至少5辆自有或租赁封闭式专用冷藏运输车辆；

②清洁、无污垢，每天需清洁消毒并做好记录；

③需配备监控设备、密码锁等措施，实现车辆在运输途中不能打开车门，实现全程监控确保食材在运输途中的风险可控。

★（2）配送器具：

①符合GB4806.7-2016《食品安全国家标准食品接触用塑料材料及制品》；

②符合GB4806.9-2016《食品安全国家标准食品接触用金属材料及制品》；

③符合GB4806.11-2016《食品安全国家标准食品接触用橡胶材料及制品》。

6、加工要求：

严格按照作业标准进行操作，所生产食品应符合相关标准或要求。

- (1) 操作器具用后清洗消毒，规范品尝，各类容器不落地摆放；
- (2) 加工过程做好分区，确保生熟分开，预防交叉污染；

7、品种数量要求：

(1) 保证配送食材品种重量的准确性，以采购人下单品种及数量为准，所有食材的重量以净重为准，不得包含包装材料的重量。

(2) 若采购清单上有部分货物因为季节或其他特殊原因无法提供，经采购人同意后方可调换其他品种。

- (3) 严禁少量配送、超量配送。

8、食品安全要求：

供应商必须遵守国家规定的卫生管理条例，严格执行《食品安全法》，必须保证供应新鲜的鱼、肉禽、蔬菜等，若发现中标人提供以下食品，采购人有权终止其配送资格，供应商还需承担由此造成的经济责任法律责任：

(1) 腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫，污秽不洁、混有异物或者其他感状异常，对人体健康有害的；

- (2) 含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的；
- (3) 含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限制标准的；
- (4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；
- (5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；
- (6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；
- (7) 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当食品
- (8) 超过保质期限的；
- (9) 转基因食品。

★（三）商务要求

1、服务期限：三年，合同一年一签，2023年秋季学期起一学年（自合同签订之日起至合同约定结束之日止）。

2、履约地点：采购人指定地点（见上表详细地址）

3、交货期限：学校提前一周向供应商下达订单，供应商备货并在学校规定时间内送达到指定地点。200人以上的，需要每天供货一次，200人以下的每周供货2次。供应商必须按学校报的计划，每天准时无误的将食材配送到规定收货地

址。在配送过程中如有破损或其它质量等问题，须无条件更换。每次配送的数量根据学校需求确定，配送、搬运、存放过程中产生的费用由供应商负责。

4、付款方式：供应商每月3号以前按要求提供上月经双方签字确认的送货单并汇总，与各学校核对无误后双方进行签字确认，由供应商提供有效发票向采购学校申请付款，采购人在5个工作日内向供应商支付采购费。

5、报价要求：合同期限内，每月第1周第1个工作日由各学校选派代表成立询价小组进行询价后定价（有效期为当月有效），采用统一下浮率的方式，结算价格=市场价格*（1-下浮率）（例如：市场价格=100元，报价下浮率：10%，则合同结算单价为：100*（1-10%）=90元）。货物市场价的确定以攀枝花市仁和区主要市场（北京华联、沃尔玛、永辉等大型超市）、仁和第一农贸市场、仁和区二个农村菜市场（同德镇方向和平地镇方向）相同产品的平均价（零售价）为最高限价（最高限价随市场变化而变化）

6、合同签订：本项目按照中标人所报下浮率签订合同，具体数量以采购人实际需求为准，当月货款据实结算=市场价格×（1-中标人下浮率）×具体数量。

7、产品包装应符合《商品包装政府采购需求标准（试行）》、《快递包装政府采购需求标准（试行）》的通知（财办库〔2020〕123号）的要求。

8、履约验收：

8.1 履约验收主体：仁和区教育和体育局

8.2 履约验收时间：每批货物到货后即验收

8.3 验收组织方式：自行验收

8.4 履约验收程序：分段验收

8.5 验收内容：到货后，采购方将及时安排验收员按照订购食材的品名规格、产地、数量、价格、包装、生产日期、保质期、检验(检疫)报告之规定进行初步验收，并出具收货凭证，采购人项目负责人、食堂验收员及送货人三方签字确认。如食材不符合本合同及订单要求的，供应商应按照采购方要求及时调整更换，采购方也可以拒绝接收。对于特殊情况下采购方无法验收完毕的应当在出具的收货凭证上注明待验收，同时告知验收完毕的具体时间。涉及到检验检疫的产品，供应商需提供国家或攀枝花市认可的相关检验检疫合格证明。

8.6 履约验收标准：按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）等政府采购相关法律法规的要求进行验收。

9、抽样送检：采购人有权对配送的食材采取定期和不定期的方式进行抽样送检。供应商 每个季度进行一次随机抽样送检，即随机从配送到食堂库房的食材中抽取不少于5个品种的食材，送国家认监委或质量技术监督等部门认可的第三方检测机构进行检验，并将检测结果报告递交给采购人，检验所产生的检验费、样品费等一切费用由供应商承担。

10、根据财政部《关于深入开展政府采购脱贫地区农副产品工作推进乡村产业振兴的实施意见》（财库〔2021〕20号）和财政部办公厅关于组织中央预算单位做好2022年政府采购脱贫地区农副产品工作的通知（财办库〔2022〕49号）的要求，以及在服务履约期内四川省、攀枝花市出台的具体关于采购脱贫地区农副产品的相应政策，或因国家其他政策需求，采购人需采购脱贫地区农副产品或其它公益性质的农副产品时，供应商必须无条件配合采购人的采购需求。其采购结算方式，应按相应采购渠道采购实时价格执行结算，不执行供应商下浮百分比。

11、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》等与食材质量相关的法律法规，如有下列情形之一的将终止合同：

11.1 因食品质量引发食品安全事故或造成责任事故的；

11.2 服务期内检查3次出现配送产品不合格、企业存在严重安全隐患整改不到位等情况；

11.3 在配送期间相关资质失效、丧失或被相关部门行政处罚的；

11.4 经监管部门抽检不达标的；

11.5 配送须无条件接受配送对象的工作日和临时配送需求，拒绝或未按时完成的处罚并取消配送资格；

11.6 若因8.1-8.4条给采购人造成经济损失由供应商承担赔偿责任。

12、准入和退出机制：

12.1 仁和区监管部门和学校对定点供应商进行考核，考核期限为1学年，实行配送学年度考核（百分制）。

考核的内容包含:食品质量、数量对应、食品卫生及检验保障、配送时效性、价格执行、应急处置情况、配送服务满意度。考核等级:优秀(85分以上)、合格(70-85分)、不合格(70分以下)。

学校考核(60%):学校要对定点供应商进行考核,考核结果报送仁和区学校食堂大宗食品定点采购统一配送工作领导小组办公室(综合服务中心)。

监管部门考核(40%):主要包括监管部门不定期的“飞检”、督查组的督查、采购和监管平台的监督评估等方面。采购人负责各学校和监管部门考核的结果汇总并公示。

学年度考核得分85分以上的定点供货商可直接参加下一学年度的食品定点采购配送项目,学年度考核得分70分-85分的定点供应商,采购配送期间无因质量问题退货行为,可参加下一学年度的食品定点采购配送项目;学年度考核得分70分以下的,取消参加下一学年度的食品定点采购配送项目资格。

12.2 存在下列情况之一的,取消该定点供应商资格:

- (1) 配送的食品引发重大食品安全事故的;
- (2) 学年度考核结果低于70分的;
- (3) 存在严重安全隐患拒绝整改或整改不到位的;
- (4) 其他严重违反规定的情形;

12.3 定点供应商可以自主退出平台供应,但须提前30天告知采购人办理相关手续。

13、违约责任与解决争议的方法

13.1 采购双方均应遵守采购合同,非因不可抗力而单方面终止执行合同的,须赔偿因违约给对方造成的经济损失,并向对方支付年度合同金额 10%的违约金。

13.2 若因供应商原因在合同规定服务期限内无法履约及提供合格的服务,采购人有权终止合同,并由采购人提请项目同级财政部门将其列入不良行为记录;因不可抗力所导致的服务中止或终止等按照《中华人民共和国民法典》有关条文处理。

13.3 采购人由于不可抗力的原因不能履行合同时,应及时向中标供应商通报不能履行或不能完全履行的理由;供应商由于不可抗力的原因不能履行合同时,应在及时向采购人通报不能履行或不能完全履行的理由;采购人可以签订延期履

行、部分履行补充合同或者不履行合同，并根据情况可部分或全部免于承担违约责任。

13.4 解决争议的方法：合同履行期间,若双方发生争议,双方本着友好合作的态度,对合同履行过程中发生的违约行为进行及时的协商解决或由有关部门调解解决,如不能协商解决可向合同签约地法院通过法律诉讼解决。

14、其他未尽事宜在合同中约定。

注：以上打★号的为本章的实质性要求，不允许有负偏离，负偏离按无效标处理。实质性要求未明确证明材料的，以商务应答表或技术、服务应答表为准。