

# 封闭式框架协议采购需求

服务类

项目名称：阜新市中等职业技术学校（辽西技师学院、阜新市高级技工学校）食堂主、副食品采购项目

项目编号：**K2109012025000005**

阜新市高级技工学校

## 一、总体情况

(一) 项目编号: K2109012025000005

(二) 项目名称: 阜新市中等职业技术学校(辽西技师学院、阜新市高级技工学校)食堂主、副食品采购项目

(三) 项目所属分类: 服务类

(四) 项目概况:

阜新市中等职业技术学校(辽西技师学院、阜新市高级技工学校)食堂主、副食品食材及其配送服务。

(五) 框架协议采购分类: 封闭式框架协议采购

(六) 本项目符合《政府采购框架协议采购方式管理暂行办法》中

集中采购目录以外,采购限额标准以上,为本部门、本系统以外的服务对象提供服务的政府购买服务项目,需要确定2家以上供应商由服务对象自主选择的

适用情形其他理由: 无

(七) 框架协议期限

框架协议按照项目采购包签订,自框架协议签订之日起1年。如框架协议期满,因新一期框架协议征集出现废标、质疑投诉等特殊情形,导致新一期框架协议不能按时签订的,本框架协议继续履行,直至新一期框架协议签订为止。

(八) 采购人或服务对象范围

适用采购人范围:

序号	行政区划/采购单位	类型
1	阜新市高级技工学校	采购单位

其他补充:

无

服务对象范围:

阜新市高级技工学校

(九) 履约合同的地域范围

序号	行政区划
1	辽宁省阜新市所属采购单位

(十) 其它

无

## 二、采购需求

## （一）需求调查情况

依据《政府采购需求管理办法》和《政府采购框架协议采购方式管理暂行办法》规定，本项目不需要需求调查，具体情况如下：

其他补充说明：无

## （二）采购需求标准

### 1. 采购清单及明细

#### （1）采购清单

采购包号	标的名称	计量单位	标的物所属行业	预估采购数量	是否允许采购进口产品	采购节能产品	采购环保产品
1	阜新市中等职业技术学校（辽西技师学院、阜新市高级技工学校）食堂主、副食品采购项目	项	餐饮业	3.00	否	不涉及	不涉及

### 2. 服务要求

#### （1）服务要求

采购包1：

采购标的：阜新市中等职业技术学校（辽西技师学院、阜新市高级技工学校）食堂主、副食品采购项目（其他服务）

序号	服务项类型	服务项名称	服务项对应描述
1	服务内容	工作内容	阜新市中等职业技术学校（辽西技师学院、阜新市高级技工学校）食堂主、副食品食材及其配送服务。 食品分类（包括但不限于以下食材） 1.主食：米、面、各种杂粮。 2.副食：鱼、肉、蛋、蔬菜、冻货等。 3.干调：调味（料）品等。 4.水果：瓜果等。
			（一）服务标准和商品质量 1.商品的质量标准、技术要求、包装、价格保证。 （1）对食材质量予以保证，如质量有问题，甲方有权要求换货。 （2）本项目以订购日辽宁省发展和改革委员会 ( <a href="https://fgw.ln.gov.cn/fgw/xxgk/jgjc/">https://fgw.ln.gov.cn/fgw/xxgk/jgjc/</a> )

2	服务标准	质量要求	<p>mrjg/index.shtml) 每日价格和阜新市大润发超市零售价格为准。</p> <p>(3) 按照质量标准负责包装, 并承担包装费用。因包装原因造成商品损坏, 供货方需承担相应责任。</p> <p>2. 食材质量标准与要求。</p> <p>1. 严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定, 保证所提供货物符合国家相关产品质量标准, 符合国家各级强制性规范的要求。</p> <p>(1) 按照国家有关标准负责商品包装, 包装方式应满足保护食品、方便运输的要求, 因包装原因造成食品损坏、变质或丢失的, 要承担责任。免费提供包装材料, 承担包装费用。</p> <p>(2) 提供有关食材的相应生产许可、卫生许可、质量合格等各类证书和文件, 作为必备的附件备案。标签应当符合国家相关规定。</p> <p>(3) 交货时预包装食品保质期的约定。交货之日不得超过该食品1/3保质期, 且食品包装必须有生产许可证编号、生产日期、保质期、生产厂家名称和地址。食品在未开封时, 发生食品变质、损坏或包装破损等质量问题, 校方有权要求退货, 或要求调换。</p> <p>(4) 提供的食材应接受校方上级主管部门的检查, 发现食材质量问题, 应承担相应责任。</p> <p>(二) 质量异议。</p> <p>1. 按招标文件规定的食材质量要求对食材质量进行核查, 食材应清洁, 无损伤、腐烂现象, 外包装完整, 无寄生虫或已受虫害现象。按索票--验证--抽查--计数--入库的程序完成验收, 中标人可提供原件的留原件, 原件只有一份而无法提供给采购人的查验原件后, 索取复印件留存。</p> <p>2. 每批次每种食材均抽查验收, 对数量在30箱以上(含30箱)的抽查率为10%, 30箱以下的抽查率为15%。如发现食材有损坏等情况, 应在相关单据上记录所有</p>
---	------	------	---

			<p>损坏情况并拍照留存。采购人使用单位验收人员应和中标人送货人员一起确认，并保留双方签字单据。</p> <p><b>3.抽查发现问题的处理：</b></p> <p>(1) 对危及人身安全的食材质量问题，一经发现，当日所送同批次食材全部退货。</p> <p>(2) 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分食材存在质量问题，应立即通知中标人，对问题食材做退货处理。</p> <p>(3) 退（补）货： 当日送达食材出现质量不达标、缺斤少两、配送错误等问题（若双方对质量或重量有争议，可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检），由中标人负责在30~90分钟之内补换货，包换或包退，并承担因此而产生的一切费用。在退货过程中，对有碍公共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不再退货给中标人。</p> <p>(4) 验收记录： 验收完毕后，双方必须在食材收货清单（格式自定，但必须包括食材名称、数量、重量、单价、合价等内容）上签名确认，作为采购人支付货款的依据之一。</p> <p>4.校方发现食品的数量、品种、质量、包装等不符合本合同约定，有权向配送方提出异议，随时要求更换，否则有权拒付货款，且该拒付货款的行为不构成违约，且有权追究配送方违约责任。</p>
			<p>(三) 质量要求</p> <p>一) 大米：</p> <p>1.产品规格：每袋大米净重为25kg。</p> <p>2.执行标准：符合国家GB/T 1354-2018、GB2761-2017、GB 2762-2022、GB2763-2021标准。</p> <p>3.产品等级：达到国家质量标准的优质粳米三级。</p> <p>4.质量指标：气味：具有本区域大米固有的自然清香味；垩白度≤6.0%；黄粒米≤0.5%；不完善粒≤3.0%；杂质总量≤0.</p>

3	服务标准	质量要求	<p>25%，无机杂质含量≤0.02%；水分≤15.5%；碎米总量≤10.0%，碎米（其中小碎米含量）≤0.5%；六六六≤0.05mg/kg；滴滴涕≤0.05mg/kg；无机砷≤0.2mg/kg；总汞≤0.02mg/kg；黄曲霉毒素B1≤10μg/kg。</p> <p>5.包装：包装应符合GB/T17109的规定和食品安全要求。包装要坚固结实，封口严密，产品在送达指定地点的时间有效保质期不低于保质期的一半。包装袋有明显的生产日期和保质期标志。</p> <p>6.采购严禁转基因食品或利用转基因原料加工的成品。</p> <p>7.每一批次大米供货时，必须提供同一批次的检验报告单。</p> <p>8.SC食品生产许可证。</p> <p>二）大豆油：</p> <p>1.产品规格：每桶大豆油规格为5升。</p> <p>2.执行标准：符合国家标准GB/T 1535-2017、GB2761-2017、GB 2762-2022、GB2763-2021。</p> <p>3.产品等级：达到国家质量标准成品大豆油三级。</p> <p>4.质量指标：色泽：橙黄色至棕红色；气味、滋味：具有大豆油应有的气味和滋味；酸价（KOH）≤3.0mg/g；过氧化值≤0.25g/100g；水分及挥发物含量≤0.20%；不溶性杂质含量≤0.05%；含皂量≤0.03%；溶剂残留量≤20mg/kg；铅（Pb）≤0.1mg/kg；总砷（As）≤0.1mg/kg；黄曲霉毒素B1≤10μg/kg。</p> <p>5.包装：包装应符合GB/T17374的规定和食品安全要求。采用符合食品质量安全要求的塑料桶，要求坚固结实，封口严密，商标整齐，喷码正确。</p> <p>6.本次招标采购严禁转基因食品或利用转基因原料加工的成品。</p> <p>7.每一批次大豆油供货时，必须提供同一批次的检验报告单，产品在送达指定地点的有效保质时间不低于保质期的一半。</p> <p>8.SC食品生产许可证。</p>
---	------	------	---

		<p>三) 面粉:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.产品规格: 每袋面粉净重为25kg。</li> <li>2.执行标准: 执行国家标准GB/T 1355-2021、GB2761-2017、GB 2762-2022、GB2763-2021。</li> <li>3.产品等级: 达到国家质量标准特制一等面粉。</li> <li>4.质量指标: 气味口味: 正常; 灰分(以干物计) <math>\leq 0.7\%</math>; 面筋质(以湿重计) <math>\geq 26.0\%</math>; 含砂量 <math>\leq 0.02\%</math>; 磁性金属物 <math>\leq 0.003\text{g/kg}</math>; 水分 <math>\leq 14.0\%</math>; 脂肪酸值(以湿基计) <math>\leq 80</math>; 黄曲霉毒素B1 <math>\leq 5.0\mu\text{g/kg}</math>。</li> <li>5.包装: 包装应符合GB/T17109的规定和食品安全要求。包装要坚固结实, 封口严密。</li> <li>6.本次招标采购严禁转基因食品或利用转基因原料加工的成品。</li> <li>7.每一批次面粉供货时, 必须提供同一批次的检验报告单。</li> <li>8.产品在送达指定地点的有效保质时间不低于保质期的一半。</li> <li>9.SC食品生产许可证。</li> </ol>
		<p>四) 蔬菜类:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.执行标准: 执行国家标准GB 2762-2022、GB2763-2021、GB/T5009.218-2008、NY/T 2798.3-2015、NY/T 2798.4-2015。</li> <li>2.质量标准: (1) 蔬菜类必须保证外观色泽新鲜、无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质、不烂、不抽苔、不糠心, 原菜须保证菜面干净、无明显泥土、无明显喷水痕迹、码放整齐、无破损、大小统一、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、无须二次处理可以直接进行熟加工; 需通过农药残留成分测试, 符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人有关的质量要求, 严格遵</li> </ol>

4	服务标准	质量要求	<p>守辽宁省无公害农产品管理办法。（2）食用菌菇类要外观新鲜、干爽，菌盖或菌柄光洁无明显可见的白毛（菇体萌发出的菌丝），有食用菌特有的清香味，无酸、光剂、甲醛及工业柠檬酸等做任何外观处理。（3）叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、南蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类。属同一品种规格，肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土，无明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶霉，无畸形花。</p> <p>（4）茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。（5）薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。（6）葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去桔叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。（7）芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香精苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。</p> <p>3.配送：运输工具应符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有腐蚀性货物混装，运输中防挤压，应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。</p>
			<p>（五）肉类（鸡肉类、水产品类、冻品类）：</p> <p>1.猪肉、牛肉、羊肉及下货、骨头：来源于项目所在地正规肉联厂</p> <p>（1）猪肉</p> <p>色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽，脂</p>

肪呈乳白色或粉白色。

粘度：外表微干或微湿润，不粘手。

弹性：指压后凹陷立即恢复，肉质紧密。

气味：具有鲜猪肉正常气味，无异味。

煮沸后肉汤：透明澄清，脂肪团聚于表面，具有香味。

不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其它杂质。

### （2）牛肉

色泽：肌肉色泽鲜红或深红，有光泽，脂肪呈乳白色或淡黄色。

粘度：外表微干或有风干膜，触摸不粘手。

弹性：指压后凹陷立即恢复。

气味：具有鲜羊肉正常的气味，无异味。

煮沸后肉汤：透明澄清，脂肪团聚于表面，具特有香味。

不得带伤斑、血瘀、血污、碎骨、病变组织、淋巴结、脓包、浮毛或其它杂质。

### （3）鸡肉

新鲜光禽、全净膛的肉食鸡。重量为单只净重2.5—3斤左右，无注水、泡水现象；眼球饱满、平坦，皮肤、鸡肉切面有光泽，具有鸡固有色泽；肉有弹性，指压的凹陷立即恢复；肚中无内脏和其它异物，具有正常鸡的味道，外表处理干净，微干或湿润。煮沸后肉汤透明澄清、脂肪团聚于表面、具固定香味。

其它标准按国家标准执行。

3.每次交货时提供本批次产品的出厂（库）检验合格证明（随车同行）：《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证明》。

且必须具有冷藏运输车。

2.家禽：含鸡、鸭等家禽的肉类、单一无毛类禽产品（如：整鸡、整鸭、翅膀、大腿、脖子等）及下杂。供应商配送的家禽类渠道来源正规可溯，提供全套三证及检验报告，以大型养殖场品牌产品为佳，禽类的表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，根据品种的不

5

服务标准

质量要求

同而呈现出家禽原有的自然颜色，肌肉切面有光泽，表皮微湿润，不粘手。

3.水产品：满足《海水鱼类卫生标准》、《淡水鱼类卫生标准》、《鲜、冻动物性水产品卫生标准》等。新鲜鱼类来源安全可靠，活体、眼球明亮、无大腹，无畸形，无病毒，不含有害物质，供货商须配备保鲜冷藏仓库及相应的冷藏运输工具。

4.冷冻产品：

（1）肉类：产品安全的各项指标符合国家要求。肉体冻实且坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味。冷冻家禽类食品解冻后净重量不少于 92%，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于 95%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20 度）所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

（2）水产品：鱼、虾等冷鲜或者冷冻，要求无化冻现象。冷冻水产品解冻后净重量不少于 85%，解冻时间为 4 小时以内（室温 20 度）所有冷冻食品均清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数，满足《鲜、冻动物性水产品卫生标准》。

（3）其它产品：要求产品无化冻现象，含包装的无破损，漏气或袋内有杂物现象，产品安全的各项指标符合国家要求。

5. 配送：包装严密，包装材料应符合食品包装材料卫生标准，运输工具应符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有腐蚀性货物混装，运输中防挤压，应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。夏季时要求中标供应商能够保证冷藏运输。

6. 标签标识：标明名称、净含量、生产者名称、地址及电话、生产日期、保质期、质量等级、生产许可证号、注意事项等内容。

7. 每批货随附检疫证。

六）干调类：1. 符合国家相关行业标准，

			<p>干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、香味纯正、易存放、食用方便，保质期长。</p> <p>2.正规生产厂家或代理经销商，有商标牌号、食品生产许可证号、标注生产日期、产地、配料表、保质期、包装上有食品质量安全认证标志。产品在送达指定地点的有效保质时间不得少于原有保质期的三分之二。</p> <p>3.配送：包装严密，包装材料应符合食品包装材料卫生标准，干净整洁，没有破碎，运输工具应符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有腐蚀性货物混装，运输中防挤压，应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。</p> <p>七) 杂粮类：</p> <p>1.包括但不限于花生米、小米、糙米、玉米面、玉米茬、黄豆、绿豆等。质量标准：产品质量符合国家标准，不得出现虫蛀、发霉、变质，变味、不受有害物质污染，符合GB 2715-2016等国家及行业检测标准，一等品，非转基因。。自配送该产品到交货地点之日起的期限不得超过产品本身保质期的三分之一。</p> <p>2.配送：包装严密，包装材料应符合食品包装材料卫生标准，干净整洁，没有破碎，运输工具应符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有腐蚀性货物混装，运输中防挤压，应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。</p> <p>3.标签标识：标明名称、生产者名称、地址及电话、生产日期、保质期、质量等级、注意事项等内容。</p>
			<p>八) 鸡蛋： 1.产品规格： 240±10个为30斤。</p> <p>2.执行标准：执行国家标准GB2749-2015、GB 2762-2022、GB2763-2021，NY/T 2798.11-2015。</p> <p>3.质量指标：六六六≤0.1mg/kg;滴滴涕≤0.1mg/kg;总汞≤0.05mg/kg。</p>

6 服务标准

质量要求

4.质量要求：色泽：灯光透视整个蛋呈红色；去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清、透明，无其他异常颜色。气味：蛋液具有的蛋腥味，无异味。状态：蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物；去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物。

5.蛋源须具有相关部门颁发的动物防疫合格证，必须保证新鲜，且符合食品卫生安全法要求。

6.配送：包装严密，包装材料应符合食品包装材料卫生标准，运输工具应符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有腐蚀性货物混装，运输中防挤压，应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

7.标签标识：标明名称、生产者名称、地址及电话、生产日期、保质期、质量等级、注意事项等内容。

九) 水果：

1.质量标准：水果类大小均匀，表面颜色正常，口感正常，没有异味，不得腐烂，不得破损。需通过农药残留成分测试，符合国家《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》、《食品中污染限量》、《食品中农药最大残留限量》等规定和采购人有关的质量要求，严格遵守辽宁省无公害农产品管理办法。在温度 $18^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ 的环境下的存放7-10天， $25^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$ 环境下，可存放3-6天。

2.配送：包装严密，包装材料应符合食品包装材料卫生标准，运输工具应符合卫生要求，运输时不得与有毒、有害、有腐蚀性货物混装，运输中防挤压，应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

3.标签标识：标明品名、净含量、生产者名称、地址及电话、生产日期、保质期、质量等级、注意事项等内容。

十) 干货制品：符合国家相关行业标准，干爽，不霉烂、整齐、均匀、完整，无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品

		<p>质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过国家标准要求，采购人可根据实际情况对需要的干货制品进行品质抽检，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。</p>
		<p>十一) 调味品类：1.执行标准：执行国家标准GB/T20903-2007。</p> <p>2.预包装食品类为品牌正品，产品在送达指定地点的有效保质时间不低于保质期的一半，有明显的生产日期和保质期标志；干杂散装调料，不得出现霉烂变质、以次充好现象。</p> <p>(1) 味精：GB/T8967-2007</p> <p>(2) 酵母（调味料）：QB/T 5951-2023</p> <p>(3) 胡椒粉：GB/T 15691-2008</p> <p>(4) 醋：GB/T 18187-2000</p> <p>(5) 料酒：SB/T 10416-2007</p> <p>(6) 芝麻油：GB/T 8233-2018</p> <p>(7) 番茄酱：SB/T 10459-2008</p> <p>(8) 酱油：GB/T18186-2000</p> <p>(9) 鸡精：SB/T 10371-2003</p> <p>(10) 酱料包：GB/T 15691-2008</p> <p>(11) 盐：GB/T 5461-2016</p> <p>(12) 白糖：GB/T 317-2018</p> <p>(13) 咸菜：SB/T10439-2007</p> <p>(14) 粉条：GB/T23587-2009</p> <p>其它要求</p> <p>1.中标人所提供的食材必须符合《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》要求。</p> <p>2.中标人所提供的食材必须货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。</p> <p>3.中标人所提供的食材必须各项技术指标完全符合国家强制性标准，符合国家有关质量检测、环保标准及食材出厂标准。</p> <p>4.中标人负责食材的运输、质量检测等工</p>

7 服务标准

质量要求

作，并承担所产生的费用。

5.中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或配送不合格、假冒伪劣、以次充好的食材，采购人将记录在案，除要承担因此产生的一切损失和费用外，可取消其配送资格。

6.中标人有如下情况承担由此造成的经济责任和法律责任：

(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官性状异常，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定标准的；

(4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的畜肉及其制品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、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作食品的；

(8) 超过保质期限的。

7.中标人送货时须向采购人提供该批次食用农产品的可溯源凭证。

8.所供食材必须符合国家行业生产及经营标准，食材包装标签应符合《食品安全国家标准预包装食品标签通则》（GB7718）要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容，标签上附有产地、食品安全等溯源信息。需粗加工的食材（如去皮、砍斩等），应当提前处理好。

9.中标人不得将中标项目转包、分包，否则采购人有权单方终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

10.中标人须接受采购人的月度考核，由

采购人对食材配送质量、服务、价格等进行督导评议。中标人对评议结果有异议，可提出申诉并提供证据。对确有不合格之处，中标人应积极沟通、妥善解决、按期整改。累计3个月被评议为不合格的，采购人有权解除合同。双方对确有异议处，可提交阜新市人民法院裁决。

**11.**食材具体需求量以实际供应前一天食堂采购要求为准。采购金额以实际结算价为准。采购人在任何情况下均不保证中标人在采购周期内供应食材的具体金额，投标人须自行承担由此带来的任何风险。

**12.**中标人须安排固定专人及配送员（配送人员须持有健康证）与采购人食堂管理员对接，及时处理解决如下单、加订、提前、延后、质量不符合、缺斤短两等实际问题，如无意外情况，一般不允许更换。同时做好配送人员的教育工作，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理。

**13.**除不可抗力外，中标人不得因其他任何理由延迟配送。采购人如遇特殊情况需推迟配送，应提前通知中标人。因中标人原因延误配送的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

**14.**中标人不得随意变更食材，应严格按招标文件要求和投标文件响应内容（含商标、名称、产地、规格和重量等）配送，否则，采购人有权拒收。如因市场流通问题确实需要变更的，应书面向采购人申请

8	服务标准	质量要求	<p>1.运输方式：</p> <p>（1）成交供应商需要配备专用的箱式货车及专人配送食品及原材料，配送人员不少于2人，箱式货车及人员不得随意变更，从事配送人员需持有有效的健康证。</p> <p>（2）必须采用符合卫生标准的外包装和运载工具，并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢内仓应使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。食材堆放科学合理，避免造成交叉污染。</p> <p>（3）运输途中严防日晒、雨淋，注意通风散热；蔬菜应小心轻卸，严防机械损伤。对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货箱式货车温度，并存档；在卸货过程中应保证冷藏食材脱离冷链时间不得超过20分钟，冷冻食材脱离冷链时间不得超过30分钟。</p> <p>2、运费承担：配送方承担。</p> <p>3、按校方电话通知供货，商品运至到货地点由校方签字接收后视为配送方交付，此前发生的商品毁损、灭失等风险由配送方承担。</p> <p>4、送货时间：按校方要求，将货卸到指定位置，所产生的杂物、污染负责清理干净。</p> <p>5、数量和净重：数量足额足数和净重足斤足两。</p> <p>注：采购食材不仅限于上述品类，以学校实际需求订单确定供货品类，如不在此列范围，须通过学校质量验收，否则直接退货。</p>
---	------	------	--

9	其他服务要求	服务要求	<p>1、采购人需提前一天根据实际情况下单，订单包括品种、数量、规格、计量单位（以斤、袋、箱等为计量单位）、送货时间等内容，供货商按采购人发送的订单信息，在指定时间按照采购人的实际要求保质保量将货物送达采购人指定地点。</p> <p>2、供货商必须统一配送，不得转包、分包，供应商应具备满足本项目配送服务的相关人员（需具有健康证）及箱式货车。运输车厢内仓应使用抗腐蚀、防潮、易清洁消毒的材料，车厢内无不良气味、异味。食材堆放科学合理，避免造成交叉污染。</p> <p>3、供货商必须接受采购人统一管理，按采购人要求搬运并摆放整齐。因供货商违反采购人的管理而发生任何人员与设施损伤，均由供货商承担责任。</p> <p>4、食材卸货后，由采购人安排专职人员按照订单信息对供货商配送的食材品种、数量、质量等进行检验及验收，并签字确认，作为价款结算的重要依据。</p> <p>5、采购人对配送不合格的食材或配送错误的食材无条件退回，由此造成的损失由供应商承担。</p>
10	其他服务要求	付款方式	<p>1.每月根据实际支出及有关规定结算，即采购方收到中标人的有效发票后结算。2.采购单位每月为中标供应商结算一次，次月15日前结算上一个月货款。每月5日前（如遇节假日可顺延），中标供应商将上一个月货款发票及配送明细单交到采购单位审核，采购单位审核无疑义后将以银行转账形式支付。</p>

11	其他服务要求	验收要求	验收标准：根据《关于印发辽宁省政府采购履约验收管理暂行办法的通知》辽财采（2017）603号执行 验收程序：根据《关于印发辽宁省政府采购履约验收管理暂行办法的通知》辽财采（2017）603号执行 验收报告：以验收结果为准 组织验收主体：本项目的履约验收工作由采购人依法组织实施。
12	其他服务要求	供货方式	入围的三家供货商以30天为一个供货周期，对甲方的三个校区依次轮换供货。

(2) 服务人员组成要求

采购包1:

序号	服务人员要求	资质要求	数量	计量单位
1	无	无	0	无

3. 商务要求

采购包1:

序号	类型	要求
1	支付方式	分期付款
2	交货的地域范围	阜新市
3	支付时间和条件	1.每月根据实际支出及有关规定结算，即采购方收到中标人的有效发票后结算。2.采购单位每月为中标供应商结算一次，次月15日前结算上一个月货款。每月5日前（如遇节假日可顺延），中标供应商将上一个月货款发票及配送明细单交到采购单位审核，采购单位审核无疑义后将以银行转账形式支付。
4	违约责任	如果入围供应商未按照采购合同规定的要求提供服务；或入围供应商未能履行采购合同规定的任何其它义务时，采购人有权向入围供应商发出违约通知书，入围供应商应按照采购人选择的下列一种或多种方式承担赔偿责任： （1）在采购人同意延长的期限内提供服务并承担由此给采购人造成的一切损失； （2）在采购人规定的时间内，用符合采购合同规定的服务以达到采购合同规定的要求，入围供应商应承担由此发生的一切费用和 risk。此时，相关服务的期限也应相应延长； （3）采购人有权部分或全部解除采购合同并要求入围供应商赔偿由此造成的损失。此时采购人可采取必要的补救措施，相关费用由入围供应商承担。
5	解决争议的方式	解决争议的方式：双方因履行本协议而产生的争议，应友好协商解决，协商不成的，任何一方可向需方所在地的人民法院提起诉讼。

4. 报价要求

采购包1:

(1) 报价要求:

序号	报价内容	计量单位	计价单位	限价	报价类型	报价说明
----	------	------	------	----	------	------

1	工作内容	项	%	最高限价：100 .00	费率	无
---	------	---	---	-----------------	----	---

报价说明：无

(2) 报价明细要求：

工作内容

序号	报价明细内容	报价要求	计量单位	报价单位	限价	价款形式	报价说明
1	工作内容	工作内容	项	%	最高限价： 100.00	费率	无

### 5. 供应商资格要求

征集人负责对响应供应商进行资格审查，出具资格审查报告。资格审查标准及要求如下：

#### 供应商资格要求

采购包1：

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述
1	营业执照或事业单位法人证书或执业许可证等证明文件或自然人的身份证明	1.按要求提供2.合法有效
2	法定代表人（或非法人组织负责人）身份证明书	1.按给定格式填写2.按规定签章
3	法定代表人（或非法人组织负责人）授权委托书（授权委托人参加响应的须提供）	1.按给定格式填写2.按规定签章
4	具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度的承诺函	1.信息完整2.按规定签章
5	开标会议前六个月内任一个月的依法缴纳税收的缴款凭据	1.按要求提供2.合法有效
6	开标会议前六个月内任一个月的依法缴纳社会保障资金的缴款凭据	1.按要求提供2.合法有效
7	具备履行合同所必需的设备和专业技术能力声明函	1.信息完整2.按规定签章
8	信用记录（征集人或采购代理机构将按照封闭式框架协议征集文件规定的审查期间内进行查询）	供应商未在中国政府采购网（ <a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a> ）被列入政府采购严重违法失信行为记录名单，或未在“信用中国”网站（ <a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a> ）被列入失信被执行人、重大税收违法案件当事人名单，以及不存在《中华人民共和国政府采购法实施条例》第十九条规定的行政处罚记录。
9	供应商具有有效期内的《食品经营许可证》	1.按要求提供 2.合法有效

10	参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明 联合体各方均需提供上述证明	1.按给定格式填写 2.按规定签章
----	--	----------------------

落实政府采购政策资格要求

采购包1:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述
无		

6. 评审细则及标准

采购包1:

评审因素		评审标准		
分值构成		详细评审：90.00分 价格分：10.00分		
评审因素分类	评审项	详细描述	分值	客观/主观
	服务内容	根据提供的项目服务内容进行评审 供应商能够提供完整的服务内容包括但不限于： <b>1.食品采购流程，2.食品采购及时3.购的食品安全卫生4.质量合格等。方案合理、完善程度高，要点描述详尽，均符合项目需求，完全适用每项得2分，提供方案内容全面、部分缺失的每项得1分，提供方案但内容存在缺漏的每项得0.5分，未提供方案或方案不合理不得分。</b>	8.0000	主观
	服务水平	根据提供的项目服务水平进行评审 供应商能够提供完整的服务水平包括但不限于： <b>1.人员奖惩制度2.考核制度3.考勤制度等。方案合理、完善程度高，要点描述详尽，均符合项目需求，完全适用每项得2分，提供方案内容全面、部分缺失的每项得1分，提供方案但内容存在缺漏的每项得0.5分，未提供方案或方案不合理不得分。</b>	6.0000	主观
	服务保障	根据提供的项目服务保障进行评审 供应商能够提供完整的服务保障包括但不限于： <b>1.价格波动随时汇报制度2.退换货方案等。方案合理、完善程度高，要点描述详尽，均符合项目需求，完全适用每项得2分，提供方案内容全面、部分缺失的每项得1分，提供方案但内容存在缺漏的每项得0.5分，未提供方案或方案不合理不得分。</b>	4.0000	主观

食品安全服务及保证措施	<p>根据提供的项目食品安全服务及保证措施进行评审</p> <p>能够提供完整的食品安全服务及保证措施包括但不限于：<b>1.食品存放2.定期检查管理制度3.卫生管理4.不合格产品处理流程。</b>方案合理、完善程度高，要点描述详尽，均符合项目需求，完全适用每项得<b>2</b>分，提供方案内容全面、部分缺失的每项得<b>1</b>分，提供方案但内容存在缺漏的每项得<b>0.5</b>分，未提供方案或方案不合理不得分。</p>	8.0000	主观
食品安全责任处理方案	<p>根据提供的项目食品安全责任处理方案进行评审</p> <p>能够提供完整的食品安全责任处理方案包括但不限于：<b>1.食品安全责任事故分析2.处置预案3.处理时效等。</b>方案合理、完善程度高，要点描述详尽，均符合项目需求，完全适用每项得<b>1</b>分，提供方案内容全面、部分缺失的每项得<b>0.6</b>分，提供方案但内容存在缺漏的每项得<b>0.3</b>分，未提供方案或方案不合理不得分。</p>	3.0000	主观
食品安全追溯方案	<p>根据提供的项目食品安全追溯方案进行评审</p> <p>能够提供完整的项目食品安全追溯方案包括但不限于：<b>1.食品安全追溯制度2.配备专职追溯处理人员3.追溯管理系统4.追溯处理流程等。</b>方案合理、完善程度高，要点描述详尽，均符合项目需求，完全适用每项得<b>2</b>分，提供方案内容全面、部分缺失的每项得<b>1</b>分，提供方案但内容存在缺漏的每项得<b>0.5</b>分，未提供方案或方案不合理不得分。</p>	8.0000	主观
应急预案方案	<p>根据提供的项目应急预案方案进行评审</p> <p>能够提供完整的项目应急预案方案包括但不限于：<b>1.保障不间断供货2.食品流通环节过程中可能出现的问题（如仓储、储运、货柜达不到标准致使食品变得不合格等）3.风险管理计划4.应急处理策略、5.应急处理流程等。</b>方案合理、完善程度高，要点描述详尽，均符合项目需求，完全适用每项得<b>2</b>分，提供方案内容全面、部分缺失的每项得<b>1</b>分，提供方案但内容存在缺漏的每项得<b>0.5</b>分，未提供方案或方案不合理不得分。</p>	10.0000	主观

详细评审

传染病防控管理方案与措施	<p>根据提供的项目传染病防控管理方案与措施进行评审</p> <p>能够提供完整的项目传染病防控管理方案与措施包括但不限于：<b>1.传染病防疫防控方案2.保护措施等</b>。方案合理、完善程度高，要点描述详尽，均符合项目需求，完全适用每项得<b>2分</b>，提供方案内容全面、部分缺失的每项得<b>1分</b>，提供方案但内容存在缺漏的每项得<b>0.5分</b>，未提供方案或方案不合理不得分。</p>	4.0000	主观
售后服务方案	<p>根据提供的项目售后服务方案进行评审</p> <p>能够提供完整的项目售后服务方案包括但不限于：<b>1.产品质保期内调货2.质保期外调货3.包装破损4.处理及时性等</b>。方案合理、完善程度高，要点描述详尽，均符合项目需求，完全适用每项得<b>2分</b>，提供方案内容全面、部分缺失的每项得<b>1分</b>，提供方案但内容存在缺漏的每项得<b>0.5分</b>，未提供方案或方案不合理不得分。</p>	8.0000	主观
食品安全事故解决方案	<p>根据提供的项目食品安全事故解决方案进行评审</p> <p>能够提供完整的项目食品安全事故解决方案包括但不限于：<b>1.事故解决方案管理规定2.事故解决方案管理人员配备3.事故解决方案专项的服务计划4.事故解决方案工作流程5.事故解决方案后续工作处理措施</b>。方案合理、完善程度高，要点描述详尽，均符合项目需求，完全适用每项得<b>2分</b>，提供方案内容全面、部分缺失的每项得<b>1分</b>，提供方案但内容存在缺漏的每项得<b>0.5分</b>，未提供方案或方案不合理不得分。</p>	10.0000	主观
配送服务方案	<p>根据提供的项目配送服务方案进行评审</p> <p>能够提供完整的项目配送服务方案包括但不限于：<b>1.配送服务2.配送箱式货车消杀3.配送安全运行4.配送人员健康要求5.配送包装6.配送保存等</b>。方案合理、完善程度高，要点描述详尽，均符合项目需求，完全适用每项得<b>1分</b>，提供方案内容全面、部分缺失的每项得<b>0.6分</b>，提供方案但内容存在缺漏的每项得<b>0.3分</b>，未提供方案或方案不合理不得分。</p>	6.0000	主观

	类似业绩	提供2021年1月1日至今类似业绩，每提供一项得1分，满分为3分。注：业绩时间以合同签订时间为准，提供合同复印件加盖供应商公章，未提供或不满足不得分。	3.0000	客观
	企业认证及信誉	供应商具有有效期内的环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、质量管理体系认证、食品安全管理体系认证，每具有一个有效证书得1分，最多得4分，（提供证书复印件并加盖投标人公章，并提供可查询网站截图，不提供不得分）。	4.0000	客观
	配送能力	1、配送车辆为冷藏箱式货车（具有冷藏保温功能），1辆得2分，最多得2分；注：自有冷藏箱式货车须提供机动车车辆行驶证复印件；租用冷藏箱式货车须提供机动车车辆行驶证复印件和租用合同复印件。 2、配送服务箱式货车，1辆得1分，最多得4分；注：自有箱式货车须提供机动车车辆行驶证复印件；租用箱式货车须提供机动车车辆行驶证复印件和租用合同复印件。 3、为本项目配备专职配送人员在2人基础上每增加1名人员得1分，最多得2分。 (提供每个配送人员在本单位的社保缴纳证明材料、有效的驾驶证和健康证复印件并加盖公章，不提供不得分。)	8.0000	客观
价格分	投标价格得分	投标报价得分 = (评标基准价/投标报价) × 价格分值（注：满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价为评标基准价。）最低报价不是中标的唯一依据。因落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算评标基准价和投标报价。	10.0000	客观

价格扣除

序号	价格扣除评审内容	适用情形	扣除比例（C1）	具体标准和要求
无				

## 7. 入围供应商淘汰率

采购包1:

本项目征集入围供应商数量上限为3家，淘汰比例为20%，且至少淘汰1家供应商。当符合资格条件、实质性要求的响应供应商仅为2家时，淘汰1家供应商；当符合资格条件、实质性要求的响应供应商大于2家时，按比例淘汰供应商；当按照前款规定的淘汰比例淘汰供应商后，供应商数量仍大于征集入围上限的，则按评审排序和上限数量要求淘汰其余供应商。

## 8. 第二阶段成交供应商的方式

采购包1:

序号	第二阶段供应商成交方式	适用规则
1	直接选定	阜新市中等职业技术学校（辽西技师学院、阜新市高级技工学校）食堂主、副食品采购项目

### 9. 第二阶段成交结果公告发布

征集人应当在框架协议有效期满后10个工作日内发布成交结果汇总公告。成交结果汇总公告由系统自动生成、汇总。

## 三、采购实施计划

### （一）采购组织形式

分散采购

### （二）入围供应商清退和补充规则

#### 1. 入围供应商清退规则

入围供应商有下列情形之一的，尚未签订框架协议的，取消其入围资格；已经签订框架协议的，解除与其签订的框架协议：

- （1）恶意串通谋取入围或者合同成交的；
- （2）提供虚假材料谋取入围或者合同成交的；
- （3）无正当理由拒不接受合同授予的；
- （4）不履行合同义务或者履行合同义务不符合约定，经采购人请求履行后仍不履行或者仍未按约定履行的；
- （5）框架协议有效期内，因违法行为被禁止或限制参加政府采购活动的；
- （6）出现供应商信用管理规定的应当清退的情形。
- （7）被取消入围资格或者被解除框架协议的供应商不得参加同一封闭式框架协议补充征集。

#### 2. 入围供应商补充规则

是否允许补充征集供应商： 否

### （三）执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

采购包1:

不专门面向中小企业采购

情形：框架协议采购项目

其它：

无

### （四）采购人是否可以授予非入围供应商参与合同规则

不可以。

## 四、风险控制措施和替代方案

该采购项目按照《政府采购需求管理办法》第二十五条规定，本项目不需要组织风险判断、提出处置措施和替代方案

## 五、其它补充事宜

无