

封闭式框架协议采购方案

服务类

项目名称：建平县**2025**年教育系统营养改善计划大米、葵花籽油、肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目

项目编号：**K2113222025000002**

建平县教育局

一、总体情况

(一) 项目编号： K2113222025000002

(二) 项目名称： 建平县2025年教育系统营养改善计划大米、葵花籽油、肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目

(三) 项目所属分类： 服务类

(四) 项目概况：

建平县46所义务教育学校，约35000名学生午餐的大米、葵花籽油、肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购。本项目大米采购为一个包组、葵花籽油采购为一个包组，肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购分为四个包组，各包组不兼投不兼中。具体内容详见征集文件。

(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	建平县教育局	采购单位

其他补充：

无

服务对象范围：

建平县46所义务教育学校，约35000名学生

(九) 履约合同的地域范围

序号	行政区划
1	辽宁省朝阳市建平县所属采购单位

(十) 其它

所有入围供应商须领取中标通知书后方可参加第二轮选定，不领取视同放弃入围，并按《政府采购法》第七十七条追究法

律责任，并没收投标保证金

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，本项目需求调查情况如下：

- 1、需求调查方式： 咨询
 - 2、需求调查对象： 建平县沙海镇中学、建平县第一中学、建平县第二中学
 - 3、需求调查结果：
 - （1）相关产业发展情况： 无
 - （2）市场供给情况、技术或服务水平情况： 市场供应商较多，本项目具有竞争性
 - （3）同类采购项目历史成交信息情况： 无
 - （4）可能涉及的运行维护、升级更新、备品备件、耗材等后续采购情况： 不涉及
 - （5）其他相关情况： 无
- 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	建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目1	项	餐饮业	以实际采购为准	否	不涉及	不涉及
2	建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目2	项	餐饮业	以实际采购为准	否	不涉及	不涉及
3	建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目3	项	餐饮业	以实际采购为准	否	不涉及	不涉及
4	建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目4	项	餐饮业	以实际采购为准	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：建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目1（餐饮服务）

序号	服务项类型	服务项名称	服务项对应描述
1	服务内容	建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目1	肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购
			<p>一、报价方式：折扣报价（供应商的最高折扣为95%，高于95%折扣的报价为超出最高限制单价，不在继续参加评审，作废标处理。），价格必须包含原材料成本、包装、运输费、保险、利润、税金、政策性规费及售后服务等所有供应商应承担的费用。市场价格说明：至少找三家询价单位,取平均值作为折扣基准价。二、框架协议履行期限：框架协议签订后一年（2025年3月1日至2026年1月中旬左右，具体以双方签订的采购合同为准）。三、履约地点：免费送达至招标人指定地点。四、验收要求（一）验收标准按照《关于印发辽宁省政府采购履约验收管理办法的通知》【辽政采（2017）603号】规定执行；验收程序：采购人组织；验收报告：采购人出具；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。（二）验收流程1、验收：（1）按征集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，供应商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。（2）每批次每种食材均抽查验收，抽查率为100%。如发现食材有损坏等情况,应在相关单据上记录所有损坏情况并拍照留存。采购人使用单位验收人员应和供应商送货人员一起确认，并保留双方签字单据。（3）抽查发现问题的处理：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</p>

2 服务标准

商务需求（一）

食材全部退货。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，应立即通知供应商，对问题食材做退货处理。2、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），由供应商负责在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，不再退货给供应商。3、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。4、其它要求：（1）供应商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。（2）供应商所提供的食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。（3）供应商所提供的食材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。（4）供应商负责食材的运输、质量检测等工作，并承担所产生的费用。（5）供应商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）供应商需为所配送食堂投保食品安全责任保险。如因供应商提供的食材质量问题，造成我单位人员食物中毒,供应商承担全部后果。（7）遇在履行合同中遇有特殊情况，如供应商因不可抗力原因不能满足采购人某些食材需要，不能按时送达，需与采购人食堂管理人员沟通解决。针对实际情况，采购人也可自行采购。（三）抽样检测采购人不定期对供货产品进行抽样，送专业检测检验机构进行检测，费用由

			<p>供应商承担，如检测结果 不符合要求，按违约处理。五、配送质量标准：1.有独立的经营场所（提供房产证明或提供有效的租赁协议及有效租金支付证明），在采购人附近区域内有固定的仓储场所(根据标包需求提供常温库、冷藏冷冻库证明，提供房产证明或提供有效的租赁协议及有效租金支付证明),有专用配送车辆（提供自有车辆购车发票，如为租赁车辆须提供有效的租赁协议及有效租金支付证明）。</p> <p>2.产品要求如下：优质合格产品，有国家规定标准参照规定标准，最终以采购人要求为准。3.、提供生产日期和保质期。（所提供蔬菜须为当日上市）。4.、投标人每次供货按招标人要求提供产品相关检验、检疫证明，人员健康证等相关证件。</p>
			<p>1、配送要求配送计划：采购人按需求制定食材配送计划，于一日前将次日食材配送计划通过书面订单、电话(需做好记录)、微信或其他方式通知供应商。若食材配送计划没有即时送达或出现错误时，供应商有义务主动提醒或通知采购人。供应商根据采购人每天提供的食材配送计划，及时组织筹措和加工，确保按规定的品种、数量、质量配送。如需要更换配送品种时，须经采购人同意方可施行。供应商配送时需提供注明食材名称、单位、数量、售价、总金额及折后总金额的食材配送清单交于采购人管理员验收无误后签字确认，作为双方验收凭证，同时供应商每月或根据采购人需要提供配送食材的动、植物食品检验检疫报告。食材需求计划下达后,如遇特殊情况需停课停学而不能正常就餐的，采购人需提前一天告知供应商取消供应计划。如当天因雨雪等特殊情况需停课停学而不能正常就餐的,已经送达的食材由供应商自行召回处理（损失较大双方协调处理）。2、配送时间：根据采购人需求按时配送。遇采购人有特殊情况时，需要提前开餐或临时增加食材品种和数量,采购人应提前1天将订单通知供应商，供</p>

3

服务标准

商务需求（二）

应商应及时调整送货时间，并确保在收到通知后及时送达。如遇不可抗力货物不能按时送达，需与采购人食堂管理人员沟通解决。针对实际情况，投标人可拟定应急方案与采购人以及直属食堂管理人员协商对接。

3、运输要求：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。配送车辆内外都要保持清洁，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。生熟食品要分开存放，肉类存放要符合卫生和保鲜要求，食材堆放科学合理，避免造成交叉污染。在配送过程中需有负责人在场负责管理对单、配送、协调等相关事宜。

4、配送人员：供应商须安排固定专人及配送员(配送人员须持有健康证)与采购单位食堂管理员对接,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。如遇特殊情况必须及时更换补齐。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。

5、其他要求：

(1) 积极遵守招标人单位的各项管理规定，维护招标人形象，严格按招标人确认的价格实施配送。

(2) 严格按照招标人出具的订单对伙食单位配送食品，并向招标人提供打印版食品单据（四联单），完成整个配送过程。

(3) 在配送中如发现配送的食品存在质量问题,供应商应于当天无条件退换，如不能及时更换，按照协议要求予以处罚。因供应商原因影响招标人开伙，且没有及时与采购人沟通，合同内超过三次自动解除合同。

(4) 供应商配送工作完成后，须经采购人、检质验斤人员、食堂保管员等进行实物验收,并在当日配送凭证上（四联单）签字方可生效，并作为开据发票结算使用的原始依据。

(5) 供应商必须保证其配送产品质量。同时，按照协议规定，承认招标人询价价格的权威性,并按照招标人确认价格进行配送。

(6) 供应商必须保证电话24小时畅通，

如招标人执行紧急任务需要食品配送,必须在规定的时间内筹措,并送达指定地点。

(7) 在采购、配送的过程中,如供应商人员、车辆出现各类事故,自身及造成的一切后果,由供应商自行承担。

(8) 供应商在配送过程中,送货人员须严格遵守采购人规定,严禁做与配送无关的事情。

付款方式及条件1、按月进行结算,如无质量问题,验收合格后,依据经采购人、检质验斤人员、食堂保管员签字确认配送凭证(四联单),供方提供正式发票。甲方对于满足合同约定支付条件的,采购人应当自收到发票后60日内将资金支付到合同约定的供应商账户,具体支付时间以财政拨款为准。(特殊情况除外)。

2、结算价格=折扣的基础价格为每两周询价一次,至少找三家询价单位,取平均值作为折扣基准价。

3、按财政部<国务院扶贫办关于运用政府采购政策支持脱贫攻坚的通知>进行采购,如采购人执行相关政策,供应商需给予配合。

热线支持:现场支持: 1小时内响应; 2小时内到达。

6、售后要求:要求保证供货质量,如发现质量问题一律退回重新发货,要求1小时内做出响应,并将重新发货产品于2小时内送达招标人指定地点,费用由供应商承担。

有下列情况合同自动终止:

- 1、弄虚作假,提供虚假材料取得供应商资格的;
- 2、经营情况发生重大变更,已经不具备供应能力的;
- 3、无正当理由拒绝履行合同向招标人供货的;
- 4、因供应货物质量原因导致食品安全事故的;
- 5、因投标人原因导致发生安全事故的;
- 6、投标人供货延误造成不良影响或供货延误但未造成不良影响达到3次;
- 7、投标人质量违约;
- 8、投标人价格违约;
- 9、投标人在配送时违反招标人相关管理规定;
- 10、如果招标人认为投标人在本合同的竞争或实施中有腐败和欺诈行为,并且证据确凿时;
- 11、如遇重大变更、政策调整等不可预见的变化,合同无条件终止;
- 12、其他违约行

			为。
4	服务标准	商务需求（三）	<p>违约责任中标人对所提供的材料真实性负责，若有严重失实的情况，由政府采购管理部门、招标代理机构和教育局三方协商，确定是否认定为违约。1、待中标人接到中标通知书后，第二阶段学校选定入围供应商，签订合同后三日内向招标人交10万元履约保证金,且对服务期间所供应的食材按照累计责任限额不低于50万元投保食品安全责任保险然后签定合同。2、如中标人未在规定时间内向招标人提供履约保证金，则视为自动放弃中标项目，确定排名第二的中标候选人为中标人，以此类推。履约保证金有效期到合同期满，退还履约保证金。3、中标人在供货期间，出现下列情形之一的：未在规定时间内将食材送到指定学校的；未按要求品种供货的；所供应的食材缺斤短两的；食材质量不合格等违规现象。第一次出现此类现象，甲方扣除乙方履约保证金5%；第二次出现此类现象，甲方扣除乙方10%保证金。第三次出现此类现象，立即解除合同。4、凡因产品质量原因造成不良后果的，扣除全部履约保证金，由乙方承担全部责任,并由有关部门追究其法律责任。</p> <p>解决争议的方式：双方协商解决。支付方式：分期付款。</p>
			<p>1.调料来源要求：成交供应商必须保证所有调料的来源清晰明确，有产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理。2.调料分类及总体要求：预包装调料类为品牌正品；干杂散装调料,不得出现霉烂变质、以次充好现象；辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。(1)酿造类调味品：酱油、食醋、酱、豆豉、豆腐乳等；(2)腌菜类调味品：榨菜、芽菜、冬菜、梅干菜、腌雪里蕻、泡姜、泡辣椒等；(3)鲜菜类调味品：葱、蒜、姜、辣椒、茺荽、辣根、香椿等；(4)干</p>

5

所涉及货物质量的标准

服务需求（一）

货类调味品：胡椒、花椒、干辣椒、八角、小茴香、芥末、桂皮、姜片、姜粉、草果等；(5)水产类调味品：鱼露、虾米、虾皮、虾籽、虾酱、虾油、蚝油、蟹制品、淡菜、紫菜等；(6)其它类调味品：食盐，味精、糖、黄酒、咖喱粉、五香粉、芝麻油、芝麻酱、化生酱、沙余酱、银虾酱、番加沙司、番茄酱、果酱、番茄汁、桂林酱、椒油辣酱、芝麻辣酱、化生辣酱、油酥酱、辣酱油、辣椒油、香糟、红糟、菌油等。3.调料质量要求：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。成交供应商所提供的调料必须符合《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；成交供应商所提供的调料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、环保标准及调料出厂标准；所供调料必须符合国家行业生产及经营标准，并应出示质量检测书及来源，有保质期限的调料剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。4.调料包装要求：调料包装标签应符合《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。所供应调料包装应完好无破漏，无腐败霉变或影响使用的情况，不存在危及人身、财产安

6	所涉及货物质量的标准	服务需求（二）	<p>全的不合理危险。</p> <p>肉类、蛋、海产品、蔬菜、菌类等其他质量标准要求（一）基本要求：1.供应商必须是正规公司，必须有相应供货能力、配送能力、仓储能力且信誉良好。2.所供肉类、蛋、海产品、蔬菜、菌类其他产品必须符合国家行业标准，产品可溯源。3.供应商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供应商自行承担。4.供应商须接受采购人的定期考核，由采购人对食材配送质量、服务、价格等进行督导评议。供应商对评议结果有异议，可提出申诉并提供证据。对确有不合格之处，供应商应积极沟通、妥善解决、按期整改。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，可提交合同履行地人民法院裁决。5.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供应商在采购周期内 供应食材的具体金额，供应商须自行承担由此带来的任何风险。6.供应商安排固定专人及配送员（配送人员须持有健康证）与采购单位食堂管理员对接，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。如遇特殊情况必须在2小时内更换补齐。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。7.除不可抗力外,供应商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,应提前通知供应商。因供应商原因延误配送的（采购人要求推迟的除外),采购人有权自行采购，并由供应商承担由此产生的一切损失和费用。8.供应商不得随意变更品类，应严格按招标要求配送，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。供应商须按配送食材的销售额开具正式发票。9.供应商在实施配送期间，不得将配送的实际数量及地点泄露给其他企业或者</p>
---	------------	---------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>个人，供应商必须指派相对固定的人员完成配送服务，并需将配送人员的详细资料报采购人备案，配送人员必须遵纪守法、品行良好。供应商如需要更换配送人员，必须事先通知采购人并将其个人资料送采购人备案。10.供应商必须保证所有产品来源的清晰明确，必须来源于受到地方政府部门监管的大型自有农地、商品基地或专业流通市场，有农产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理。</p>
7	所涉及货物质量的标准	服务需求（三）	<p>（二）包装要求：食材包装应完好无破漏，无腐败霉变或影响使用的情况,不存在危及人身、财产安全的不合理危险。</p>
			<p>（三）质量要求：1.要求达到质量等级：合格标准。2.供应商供应商品的质量与包装应符合国家相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范。按规定必须经由法定食品检验机构检测的商品，供应商应于采购人采购时向采购人提供同批次产品检验报告或合格证(复印件)。3.因消费者投诉而送检的供应商所供商品，经检验不合格的，检验费用由供应商承担(如因此导致的采购入赔偿与罚款亦由供应商承担)。4.质量要求：肉类：（1）供应商提供的冷鲜肉必须是有相关资质的屠宰企业屠宰的产品，须实行定点屠宰、集中检疫，加工条件必须符合国家有关食品质量和卫生标准。（2）供应商提供的冷鲜肉必须每批次具有动物检验检疫合格证明、肉类检验合格证，同一标段，同一批次肉，供货均为同一产地。（3）供应商根据营养食谱中所需要的相应部位的牛肉或猪肉进行供应。提供的冷鲜肉必须在0—4℃条件下储存24小时以上48小时以内，必须在工厂内完成分割、打包。冷藏车必须全程配送，防止二次污染，按当天所需数量及约定时间配送到采购人指定地点，供应商交验冷鲜肉时需提供猪肉、牛肉来源。供应商提供的冷鲜肉不得腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物、注水或者其</p>

8 所涉及货物质量的标准

服务需求（四）

他感官性状异常；不得含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准；不得是出自母猪、病死、毒死或者死因不明的猪；不得掺假、掺杂、伪造，不得含有瘦肉精；不得是来自疫区或是与疫区毗邻的地方；不得含有毒、有害物质或者被有害物质污染。海产品类要求：冷鲜或者冷冻，要求无化冻现象，产品符合国家现行标准。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℃）。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，食品安全可追溯。新鲜鱼类来源安全可靠，活体、眼球明亮、无大腹，无畸形。对去内脏鱼，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。

（1）蔬菜类必须是优质货品，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定,同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、滋味、光泽等。蔬菜的成熟度和鲜嫩程度在合理范围内，没有腐烂变质及其他异常味道，严禁提供萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、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，无腐烂等现象，无畸形、异味。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。瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀,无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑,大小均匀，肉质脆

嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙,不带茎叶和须根。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。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。豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格,形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满,较均匀，无发芽，不带泥土杂质。水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。食用菌类：蘑菇、草菇、香菇等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜)，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。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。蛋类：无斑点、无污染,个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味,臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。腐竹：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。呈淡黄色，有光泽。干豆腐：符合国家现行标准规定，原材料黄豆等均为非转基因5.执行标准

承诺交货时须主动提供的肉

采购包2:

采购标的：建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目2（餐饮服务）

序号	服务项类型	服务项名称	服务项对应描述
1	服务内容	建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目2	肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购
			<p>一、报价方式：折扣报价（供应商的最高折扣为95%，高于95%折扣的报价为超出最高限制单价，不在继续参加评审，作废标处理。），价格必须包含原材料成本、包装、运输费、保险、利润、税金、政策性规费及售后服务等所有供应商应承担的费用。市场价格说明：至少找三家询价单位,取平均值作为折扣基准价。二、框架协议履行期限：框架协议签订后一年（2025年3月1日至2026年1月中旬左右，具体以双方签订的采购合同为准）。三、履约地点：免费送达至招标人指定地点。四、验收要求（一）验收标准按照《关于印发辽宁省政府采购履约验收管理办法的通知》【辽政采（2017）603号】规定执行；验收程序：采购人组织；验收报告：采购人出具；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。（二）验收流程1、验收：（1）按征集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，供应商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。（2）每批次每种食材均抽查验收，抽查率为100%。如发现食材有损坏等情况,应在相关单据上记录所有损坏情况并拍照留存。采购人使用单位验收人员应和供应商送货人员一起确认，并保留双方签字单据。（3）抽查发现问题的处理：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</p>

2

服务标准

商务需求（一）

食材全部退货。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，应立即通知供应商，对问题食材做退货处理。2、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），由供应商负责在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，不再退货给供应商。3、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。4、其它要求：（1）供应商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。（2）供应商所提供的食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。（3）供应商所提供的食材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。（4）供应商负责食材的运输、质量检测等工作，并承担所产生的费用。（5）供应商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）供应商需为所配送食堂投保食品安全责任保险。如因供应商提供的食材质量问题，造成我单位人员食物中毒,供应商承担全部后果。（7）遇在履行合同中遇有特殊情况，如供应商因不可抗力原因不能满足采购人某些食材需要，不能按时送达，需与采购人食堂管理人员沟通解决。针对实际情况，采购人也可自行采购。（三）抽样检测采购人不定期对供货产品进行抽样，送专业检测检验机构进行检测，费用由

			<p>供应商承担，如检测结果 不符合要求，按违约处理。五、配送质量标准：1.有独立的经营场所（提供房产证明或提供有效的租赁协议及有效租金支付证明），在采购人附近区域内有固定的仓储场所(根据标包需求提供常温库、冷藏冷冻库证明，提供房产证明或提供有效的租赁协议及有效租金支付证明),有专用配送车辆（提供自有车辆购车发票，如为租赁车辆须提供有效的租赁协议及有效租金支付证明）。</p> <p>2.产品要求如下：优质合格产品，有国家规定标准参照规定标准，最终以采购人要求为准。3.提供生产日期和保质期。（所提供蔬菜须为当日上市）。4.投标人每次供货按招标人要求提供产品相关检验、检疫证明，人员健康证等相关证件。</p>
			<p>1、配送要求配送计划：采购人按需求制定食材配送计划，于一日前将次日食材配送计划通过书面订单、电话(需做好记录)、微信或其他方式通知供应商。若食材配送计划没有即时送达或出现错误时，供应商有义务主动提醒或通知采购人。供应商根据采购人每天提供的食材配送计划，及时组织筹措和加工，确保按规定的品种、数量、质量配送。如需要更换配送品种时，须经采购人同意方可施行。供应商配送时需提供注明食材名称、单位、数量、售价、总金额及折后总金额的食材配送清单交于采购人管理员验收无误后签字确认，作为双方验收凭证，同时供应商每月或根据采购人需要提供配送食材的动、植物食品检验检疫报告。食材需求计划下达后,如遇特殊情况需停课停学而不能正常就餐的，采购人需提前一天告知供应商取消供应计划。如当天因雨雪等特殊情况需停课停学而不能正常就餐的,已经送达的食材由供应商自行召回处理（损失较大双方协调处理）。2、配送时间：根据采购人需求按时配送。遇采购人有特殊情况时，需要提前开餐或临时增加食材品种和数量,采购人应提前1天将订单通知供应商，供</p>

3 服务标准

商务需求（二）

应商应及时调整送货时间，并确保在收到通知后及时送达。如遇不可抗力货物不能按时送达，需与采购人食堂管理人员沟通解决。针对实际情况，投标人可拟定应急方案与采购人以及直属食堂管理人员协商对接。

3、运输要求：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。配送车辆内外都要保持清洁，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。生熟食品要分开存放，肉类存放要符合卫生和保鲜要求，食材堆放科学合理，避免造成交叉污染。在配送过程中需有负责人在场负责管理对单、配送、协调等相关事宜。

4、配送人员：供应商须安排固定专人及配送员（配送人员须持有健康证）与采购单位食堂管理员对接，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。如遇特殊情况必须及时更换补齐。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。

5、其他要求：

（1）积极遵守招标人单位的各项管理规定，维护招标人形象，严格按招标人确认的价格实施配送。

（2）严格按照招标人出具的订单对伙食单位配送食品，并向招标人提供打印版食品单据（四联单），完成整个配送过程。

（3）在配送中如发现配送的食品存在质量问题，供应商应于当天无条件退换，如不能及时更换，按照协议要求予以处罚。因供应商原因影响招标人开伙，且没有及时与采购人沟通，合同内超过三次自动解除合同。

（4）供应商配送工作完成后，须经采购人、检质验斤人员、食堂保管员等进行实物验收，并在当日配送凭证上（四联单）签字方可生效，并作为开据发票结算使用的原始依据。

（5）供应商必须保证其配送产品质量。同时，按照协议规定，承认招标人询价格的权威性，并按照招标人确认价格进行配送。

（6）供应商必须保证电话24小时畅通，

如招标人执行紧急任务需要食品配送,必须在规定的时间内筹措,并送达指定地点。

(7) 在采购、配送的过程中,如供应商人员、车辆出现各类事故,自身及造成的一切后果,由供应商自行承担。

(8) 供应商在配送过程中,送货人员须严格遵守采购人规定,严禁做与配送无关的事情。

付款方式及条件1、按月进行结算,如无质量问题,验收合格后,依据经采购人、检质验斤人员、食堂保管员签字确认配送凭证(四联单),供方提供正式发票。甲方对于满足合同约定支付条件的,采购人应当自收到发票后60日内将资金支付到合同约定的供应商账户,具体支付时间以财政拨款为准。(特殊情况除外)。

2、结算价格=折扣的基础价格为每两周询价一次,至少找三家询价单位,取平均值作为折扣基准价。

3、按财政部<国务院扶贫办关于运用政府采购政策支持脱贫攻坚的通知>进行采购,如采购人执行相关政策,供应商需给予配合。

热线支持:现场支持:1小时内响应;2小时内到达。

6、售后要求:要求保证供货质量,如发现质量问题一律退回重新发货,要求1小时内做出响应,并将重新发货产品于2小时内送达招标人指定地点,费用由供应商承担。

有下列情况合同自动终止:

- 1、弄虚作假,提供虚假材料取得供应商资格的;
- 2、经营情况发生重大变更,已经不具备供应能力的;
- 3、无正当理由拒绝履行合同向招标人供货的;
- 4、因供应货物质量原因导致食品安全事故的;
- 5、因投标人原因导致发生安全事故的;
- 6、投标人供货延误造成不良影响或供货延误但未造成不良影响达到3次;
- 7、投标人质量违约;
- 8、投标人价格违约;
- 9、投标人在配送时违反招标人相关管理规定;
- 10、如果招标人认为投标人在本合同的竞争或实施中有腐败和欺诈行为,并且证据确凿时;
- 11、如遇重大变更、政策调整等不可预见的变化,合同无条件终止;
- 12、其他违约行

			为。
4	服务标准	商务需求（三）	<p>违约责任中标人对所提供的材料真实性负责，若有严重失实的情况，由政府采购管理部门、招标代理机构和教育局三方协商，确定是否认定为违约。1、待中标人接到中标通知书后，第二阶段学校选定入围供应商，签订合同后三日内向招标人交10万元履约保证金,且对服务期间所供应的食材按照累计责任限额不低于50万元投保食品安全责任保险然后签定合同。2、如中标人未在规定时间内向招标人提供履约保证金，则视为自动放弃中标项目，确定排名第二的中标候选人为中标人，以此类推。履约保证金有效期到合同期满，退还履约保证金。3、中标人在供货期间，出现下列情形之一的：未在规定时间内将食材送到指定学校的；未按要求的品种供货的；所供应的食材缺斤短两的；食材质量不合格等违规现象。第一次出现此类现象，甲方扣除乙方履约保证金5%；第二次出现此类现象，甲方扣除乙方10%保证金。第三次出现此类现象，立即解除合同。4、凡因产品质量原因造成不良后果的，扣除全部履约保证金，由乙方承担全部责任,并由有关部门追究其法律责任。</p> <p>解决争议的方式：双方协商解决。支付方式：分期付款。</p>
			<p>1.调料来源要求：成交供应商必须保证所有调料的来源清晰明确，有产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理。2.调料分类及总体要求：预包装调料类为品牌正品；干杂散装调料,不得出现霉烂变质、以次充好现象；辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。(1)酿造类调味品：酱油、食醋、酱、豆豉、豆腐乳等；(2)腌菜类调味品：榨菜、芽菜、冬菜、梅干菜、腌雪里蕻、泡姜、泡辣椒等；(3)鲜菜类调味品：葱、蒜、姜、辣椒、茺姜、辣根、香椿等；(4)干</p>

5

所涉及货物质量的标准

服务需求（一）

货类调味品：胡椒、花椒、干辣椒、八角、小茴香、芥末、桂皮、姜片、姜粉、草果等；(5)水产类调味品：鱼露、虾米、虾皮、虾籽、虾酱、虾油、蚝油、蟹制品、淡菜、紫菜等；(6)其它类调味品：食盐，味精、糖、黄酒、咖喱粉、五香粉、芝麻油、芝麻酱、化生酱、沙余酱、银虾酱、番加沙司、番茄酱、果酱、番茄汁、桂林酱、椒油辣酱、芝麻辣酱、化生辣酱、油酥酱、辣酱油、辣椒油、香糟、红糟、菌油等。3.调料质量要求：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。成交供应商所提供的调料必须符合《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；成交供应商所提供的调料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、环保标准及调料出厂标准；所供调料必须符合国家行业生产及经营标准，并应出示质量检测书及来源，有保质期限的调料剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。4.调料包装要求：调料包装标签应符合《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。所供应调料包装应完好无破漏，无腐败霉变或影响使用的情况，不存在危及人身、财产安

6	所涉及货物质量的标准	服务需求（二）	<p>全的不合理危险。</p> <p>肉类、蛋、海产品、蔬菜、菌类等其他质量标准要求（一）基本要求：1.供应商必须是正规公司，必须有相应供货能力、配送能力、仓储能力且信誉良好。2.所供肉类、蛋、海产品、蔬菜、菌类其他产品必须符合国家行业标准，产品可溯源。3.供应商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供应商自行承担。4.供应商须接受采购人的定期考核，由采购人对食材配送质量、服务、价格等进行督导评议。供应商对评议结果有异议，可提出申诉并提供证据。对确有不合格之处，供应商应积极沟通、妥善解决、按期整改。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，可提交合同履行地人民法院裁决。5.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供应商在采购周期内供应食材的具体金额，供应商须自行承担由此带来的任何风险。6.供应商安排固定专人及配送员（配送人员须持有健康证）与采购单位食堂管理员对接，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。如遇特殊情况必须在2小时内更换补齐。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。7.除不可抗力外，供应商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，应提前通知供应商。因供应商原因延误配送的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由供应商承担由此产生的一切损失和费用。8.供应商不得随意变更品类，应严格按招标要求配送，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。供应商须按配送食材的销售额开具正式发票。9.供应商在实施配送期间，不得将配送的实际数量及地点泄露给其他企业或者</p>
---	------------	---------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>个人，供应商必须指派相对固定的人员完成配送服务，并需将配送人员的详细资料报采购人备案，配送人员必须遵纪守法、品行良好。供应商如需要更换配送人员，必须事先通知采购人并将其个人资料送采购人备案。</p> <p>10.供应商必须保证所有产品来源的清晰明确，必须来源于受到地方政府部门监管的大型自有农地、商品基地或专业流通市场，有农产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理。</p>
7	所涉及货物质量的标准	服务需求（三）	<p>（二）包装要求：食材包装应完好无破损，无腐败霉变或影响使用的情况,不存在危及人身、财产安全的不合理危险。</p>
			<p>（三）质量要求：1.要求达到质量等级：合格标准。2.供应商供应商品的质量与包装应符合国家相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范。按规定必须经由法定食品检验机构检测的商品，供应商应于采购人采购时向采购人提供同批次产品检验报告或合格证(复印件)。3.因消费者投诉而送检的供应商所供商品，经检验不合格的，检验费用由供应商承担(如因此导致的采购入赔偿与罚款亦由供应商承担)。4.质量要求：肉类：</p> <p>（1）供应商提供的冷鲜肉必须是有相关资质的屠宰企业屠宰的产品，须实行定点屠宰、集中检疫，加工条件必须符合国家有关食品质量安全和卫生标准。（2）供应商提供的冷鲜肉必须每批次具有动物检验检疫合格证明、肉类检验合格证，同一标段，同一批次肉，供货均为同一产地。（3）供应商根据营养餐食谱中所需要的相应部位的牛肉或猪肉进行供应。提供的冷鲜肉必须在0—4℃条件下储存24小时以上48小时以内，必须在工厂内完成分割、打包。冷藏车必须全程配送，防止二次污染，按当天所需数量及约定时间配送到采购人指定地点，供应商交验冷鲜肉时需提供猪肉、牛肉来源。供应商提供的冷鲜肉不得腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物、注水或者其</p>

8 所涉及货物质量的标准

服务需求（四）

他感官性状异常；不得含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准；不得是出自母猪、病死、毒死或者死因不明的猪；不得掺假、掺杂、伪造，不得含有瘦肉精；不得是来自疫区或是与疫区毗邻的地方；不得含有毒、有害物质或者被有害物质污染。海产品类要求：冷鲜或者冷冻，要求无化冻现象，产品符合国家现行标准。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℃）。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，食品安全可追溯。新鲜鱼类来源安全可靠，活体、眼球明亮、无大腹，无畸形。对去内脏鱼，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。

（1）蔬菜类必须是优质货品，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定,同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、滋味、光泽等。蔬菜的成熟度和鲜嫩程度在合理范围内，没有腐烂变质及其他异常味道，严禁提供萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、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，无腐烂等现象，无畸形、异味。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。瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀,无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑,大小均匀，肉质脆

嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙,不带茎叶和须根。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。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。豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格,形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满,较均匀，无发芽，不带泥土杂质。水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。食用菌类：蘑菇、草菇、香菇等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜)，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。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。蛋类：无斑点、无污染,个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味,臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。腐竹：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。呈淡黄色，有光泽。干豆腐：符合国家现行标准规定，原材料黄豆等均为非转基因5.执行标准

承诺交货时须主动提供的肉

采购包3:

采购标的：建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目3（餐饮服务）

序号	服务项类型	服务项名称	服务项对应描述
1	服务内容	建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目3	肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购
			<p>一、报价方式：折扣报价（供应商的最高折扣为95%，高于95%折扣的报价为超出最高限制单价，不在继续参加评审，作废标处理。），价格必须包含原材料成本、包装、运输费、保险、利润、税金、政策性规费及售后服务等所有供应商应承担的费用。市场价格说明：至少找三家询价单位,取平均值作为折扣基准价。二、框架协议履行期限：框架协议签订后一年（2025年3月1日至2026年1月中旬左右，具体以双方签订的采购合同为准）。三、履约地点：免费送达至招标人指定地点。四、验收要求（一）验收标准按照《关于印发辽宁省政府采购履约验收管理办法的通知》【辽政采（2017）603号】规定执行；验收程序：采购人组织；验收报告：采购人出具；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。（二）验收流程1、验收：（1）按征集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，供应商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。（2）每批次每种食材均抽查验收，抽查率为100%。如发现食材有损坏等情况,应在相关单据上记录所有损坏情况并拍照留存。采购人使用单位验收人员应和供应商送货人员一起确认，并保留双方签字单据。（3）抽查发现问题的处理：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</p>

2	服务标准	商务需求（一）	<p>食材全部退货。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，应立即通知供应商，对问题食材做退货处理。2、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），由供应商负责在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，不再退货给供应商。3、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。4、其它要求：（1）供应商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。（2）供应商所提供的食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。（3）供应商所提供的食材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。（4）供应商负责食材的运输、质量检测等工作，并承担所产生的费用。（5）供应商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）供应商需为所配送食堂投保食品安全责任保险。如因供应商提供的食材质量问题，造成我单位人员食物中毒,供应商承担全部后果。（7）遇在履行合同中遇有特殊情况，如供应商因不可抗力原因不能满足采购人某些食材需要，不能按时送达，需与采购人食堂管理人员沟通解决。针对实际情况，采购人也可自行采购。（三）抽样检测采购人不定期对供货产品进行抽样，送专业检测检验机构进行检测，费用由</p>
---	------	---------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>供应商承担，如检测结果 不符合要求，按违约处理。五、配送质量标准：1.有独立的经营场所（提供房产证明或提供有效的租赁协议及有效租金支付证明），在采购人附近区域内有固定的仓储场所(根据标包需求提供常温库、冷藏冷冻库证明，提供房产证明或提供有效的租赁协议及有效租金支付证明),有专用配送车辆（提供自有车辆购车发票，如为租赁车辆须提供有效的租赁协议及有效租金支付证明）。</p> <p>2.产品要求如下：优质合格产品，有国家规定标准参照规定标准，最终以采购人要求为准。3.提供生产日期和保质期。（所提供蔬菜须为当日上市）。4.投标人每次供货按招标人要求提供产品相关检验、检疫证明，人员健康证等相关证件。</p>
			<p>1、配送要求配送计划：采购人按需求制定食材配送计划，于一日前将次日食材配送计划通过书面订单、电话(需做好记录)、微信或其他方式通知供应商。若食材配送计划没有即时送达或出现错误时，供应商有义务主动提醒或通知采购人。供应商根据采购人每天提供的食材配送计划，及时组织筹措和加工，确保按规定的品种、数量、质量配送。如需要更换配送品种时，须经采购人同意方可施行。供应商配送时需注明食材名称、单位、数量、售价、总金额及折后总金额的食材配送清单交于采购人管理员验收无误后签字确认，作为双方验收凭证，同时供应商每月或根据采购人需要提供配送食材的动、植物食品检验检疫报告。食材需求计划下达后,如遇特殊情况需停课停学而不能正常就餐的，采购人需提前一天告知供应商取消供应计划。如当天因雨雪等特殊情况需停课停学而不能正常就餐的,已经送达的食材由供应商自行召回处理（损失较大双方协调处理）。2、配送时间：根据采购人需求按时配送。遇采购人有特殊情况时，需要提前开餐或临时增加食材品种和数量,采购人应提前1天将订单通知供应商，供</p>

3 服务标准

商务需求（二）

应商应及时调整送货时间，并确保在收到通知后及时送达。如遇不可抗力货物不能按时送达，需与采购人食堂管理人员沟通解决。针对实际情况，投标人可拟定应急方案与采购人以及直属食堂管理人员协商对接。

3、运输要求：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。配送车辆内外都要保持清洁，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。生熟食品要分开存放，肉类存放要符合卫生和保鲜要求，食材堆放科学合理，避免造成交叉污染。在配送过程中需有负责人在场负责管理对单、配送、协调等相关事宜。

4、配送人员：供应商须安排固定专人及配送员（配送人员须持有健康证）与采购单位食堂管理员对接，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。如遇特殊情况必须及时更换补齐。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。

5、其他要求：

（1）积极遵守招标人单位的各项管理规定，维护招标人形象，严格按招标人确认的价格实施配送。

（2）严格按照招标人出具的订单对伙食单位配送食品，并向招标人提供打印版食品单据（四联单），完成整个配送过程。

（3）在配送中如发现配送的食品存在质量问题，供应商应于当天无条件退换，如不能及时更换，按照协议要求予以处罚。因供应商原因影响招标人开伙，且没有及时与采购人沟通，合同内超过三次自动解除合同。

（4）供应商配送工作完成后，须经采购人、检质验斤人员、食堂保管员等进行实物验收，并在当日配送凭证上（四联单）签字方可生效，并作为开据发票结算使用的原始依据。

（5）供应商必须保证其配送产品质量。同时，按照协议规定，承认招标人询价格的权威性，并按照招标人确认价格进行配送。

(6) 供应商必须保证电话24小时畅通,如招标人执行紧急任务需要食品配送,必须在规定的时间内筹措,并送达指定地点。

(7) 在采购、配送的过程中,如供应商人员、车辆出现各类事故,自身及造成的一切后果,由供应商自行承担。

(8) 供应商在配送过程中,送货人员须严格遵守采购人规定,严禁做与配送无关的事情。

付款方式及条件1、按月进行结算,如无质量问题,验收合格后,依据经采购人、检质验斤人员、食堂保管员签字确认配送凭证(四联单),供方提供正式发票。甲方对于满足合同约定支付条件的,采购人应当自收到发票后60日内将资金支付到合同约定的供应商账户,具体支付时间以财政拨款为准。(特殊情况除外)。

2、结算价格=折扣的基础价格为每两周询价一次,至少找三家询价单位,取平均值作为折扣基准价。

3、按财政部<国务院扶贫办关于运用政府采购政策支持脱贫攻坚的通知>进行采购,如采购人执行相关政策,供应商需给予配合。热线支持:现场支持:1小时内响应;2小时内到达。

6、售后要求:要求保证供货质量,如发现质量问题一律退回重新发货,要求1小时内做出响应,并将重新发货产品于2小时内送达招标人指定地点,费用由供应商承担。有下列情况合同自动终止:

- 1、弄虚作假,提供虚假材料取得供应商资格的;
- 2、经营情况发生重大变更,已经不具备供应能力的;
- 3、无正当理由拒绝履行合同向招标人供货的;
- 4、因供应货物质量原因导致食品安全事故的;
- 5、因投标人原因导致发生安全事故的;
- 6、投标人供货延误造成不良影响或供货延误但未造成不良影响达到3次;
- 7、投标人质量违约;
- 8、投标人价格违约;
- 9、投标人在配送时违反招标人相关管理规定;
- 10、如果招标人认为投标人在本合同的竞争或实施中有腐败和欺诈行为,并且证据确凿时;
- 11、如遇重大变更、政策调整等不可预见的变

			化，合同无条件终止；12、其他违约行为。
4	服务标准	商务需求（三）	<p>违约责任中标人对所提供的材料真实性负责，若有严重失实的情况，由政府采购管理部门、招标代理机构和教育局三方协商，确定是否认定为违约。1、待中标人接到中标通知书后，第二阶段学校选定入围供应商，签订合同后三日内向招标人交10万元履约保证金,且对服务期间所供应的食材按照累计责任限额不低于50万元投保食品安全责任保险然后签定合同。2、如中标人未在规定时间内向招标人提供履约保证金，则视为自动放弃中标项目，确定排名第二的中标候选人为中标人，以此类推。履约保证金有效期到合同期满，退还履约保证金。3、中标人在供货期间，出现下列情形之一的：未在规定时间内将食材送到指定学校的；未按要求的品种供货的；所供应的食材缺斤短两的；食材质量不合格等违规现象。第一次出现此类现象，甲方扣除乙方履约保证金5%；第二次出现此类现象，甲方扣除乙方10%保证金。第三次出现此类现象，立即解除合同。4、凡因产品质量原因造成不良后果的，扣除全部履约保证金，由乙方承担全部责任,并由有关部门追究其法律责任。</p> <p>解决争议的方式：双方协商解决。支付方式：分期付款。</p>
			<p>1.调料来源要求：成交供应商必须保证所有调料的来源清晰明确，有产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理。2.调料分类及总体要求：预包装调料类为品牌正品；干杂散装调料,不得出现霉烂变质、以次充好现象；辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。(1)酿造类调味品：酱油、食醋、酱、豆豉、豆腐乳等；(2)腌菜类调味品：榨菜、芽菜、冬菜、梅干菜、腌雪里蕻、泡姜、泡辣椒等；(3)鲜菜类调味品：葱、蒜、姜、辣椒、茺荽、辣根、香椿等；(4)干</p>

5 所涉及货物质量的标准

服务需求（一）

货类调味品：胡椒、花椒、干辣椒、八角、小茴香、芥末、桂皮、姜片、姜粉、草果等；(5)水产类调味品：鱼露、虾米、虾皮、虾籽、虾酱、虾油、蚝油、蟹制品、淡菜、紫菜等；(6)其它类调味品：食盐，味精、糖、黄酒、咖喱粉、五香粉、芝麻油、芝麻酱、化生酱、沙余酱、银虾酱、番加沙司、番茄酱、果酱、番茄汁、桂林酱、椒油辣酱、芝麻辣酱、化生辣酱、油酥酱、辣酱油、辣椒油、香糟、红糟、菌油等。3.调料质量要求：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。成交供应商所提供的调料必须符合《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；成交供应商所提供的调料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、环保标准及调料出厂标准；所供调料必须符合国家行业生产及经营标准，并应出示质量检测书及来源，有保质期限的调料剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。4.调料包装要求：调料包装标签应符合《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。所供应调料包装应完好无破漏，无腐败霉变或影响使用的情况，不存在危及人身、财产安

6	所涉及货物质量的标准	服务需求（二）	<p>全的不合理危险。</p> <p>肉类、蛋、海产品、蔬菜、菌类等其他质量标准要求（一）基本要求：1.供应商必须是正规公司，必须有相应供货能力、配送能力、仓储能力且信誉良好。2.所供肉类、蛋、海产品、蔬菜、菌类其他产品必须符合国家行业标准，产品可溯源。3.供应商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供应商自行承担。4.供应商须接受采购人的定期考核，由采购人对食材配送质量、服务、价格等进行督导评议。供应商对评议结果有异议，可提出申诉并提供证据。对确有不合格之处，供应商应积极沟通、妥善解决、按期整改。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，可提交合同履行地人民法院裁决。5.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供应商在采购周期内 供应食材的具体金额，供应商须自行承担由此带来的任何风险。6.供应商安排固定专人及配送员（配送人员须持有健康证）与采购单位食堂管理员对接，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。如遇特殊情况必须在2小时内更换补齐。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。7.除不可抗力外,供应商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,应提前通知供应商。因供应商原因延误配送的（采购人要求推迟的除外),采购人有权自行采购，并由供应商承担由此产生的一切损失和费用。8.供应商不得随意变更品类，应严格按招标要求配送，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。供应商须按配送食材的销售额开具正式发票。9.供应商在实施配送期间，不得将配送的实际数量及地点泄露给其他企业或者</p>
---	------------	---------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>个人，供应商必须指派相对固定的人员完成配送服务，并需将配送人员的详细资料报采购人备案，配送人员必须遵纪守法、品行良好。供应商如需要更换配送人员，必须事先通知采购人并将其个人资料送采购人备案。10.供应商必须保证所有产品来源的清晰明确，必须来源于受到地方政府部门监管的大型自有农地、商品基地或专业流通市场，有农产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理。</p>
7	所涉及货物质量的标准	服务需求（三）	<p>（二）包装要求：食材包装应完好无破漏，无腐败霉变或影响使用的情况,不存在危及人身、财产安全的不合理危险。</p>
			<p>（三）质量要求：1.要求达到质量等级：合格标准。2.供应商供应商品的质量与包装应符合国家相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范。按规定必须经由法定食品检验机构检测的商品，供应商应于采购人采购时向采购人提供同批次产品检验报告或合格证(复印件)。3.因消费者投诉而送检的供应商所供商品，经检验不合格的，检验费用由供应商承担(如因此导致的采购入赔偿与罚款亦由供应商承担)。4.质量要求：肉类：（1）供应商提供的冷鲜肉必须是有相关资质的屠宰企业屠宰的产品，须实行定点屠宰、集中检疫，加工条件必须符合国家有关食品质量安全和卫生标准。（2）供应商提供的冷鲜肉必须每批次具有动物检验检疫合格证明、肉类检验合格证，同一标段，同一批次肉，供货均为同一产地。（3）供应商根据营养食谱中所需要的相应部位的牛肉或猪肉进行供应。提供的冷鲜肉必须在0—4℃条件下储存24小时以上48小时以内，必须在工厂内完成分割、打包。冷藏车必须全程配送，防止二次污染，按当天所需数量及约定时间配送到采购人指定地点，供应商交验冷鲜肉时需提供猪肉、牛肉来源。供应商提供的冷鲜肉不得腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物、注水或者其</p>

8 所涉及货物质量的标准

服务需求（四）

他感官性状异常；不得含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准；不得是出自母猪、病死、毒死或者死因不明的猪；不得掺假、掺杂、伪造，不得含有瘦肉精；不得是来自疫区或是与疫区毗邻的地方；不得含有毒、有害物质或者被有害物质污染。海产品类要求：冷鲜或者冷冻，要求无化冻现象，产品符合国家现行标准。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℃）。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，食品安全可追溯。新鲜鱼类来源安全可靠，活体、眼球明亮、无大腹，无畸形。对去内脏鱼，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。

（1）蔬菜类必须是优质货品，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定，同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、滋味、光泽等。蔬菜的成熟度和鲜嫩程度在合理范围内，没有腐烂变质及其他异常味道，严禁提供萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、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，无腐烂等现象，无畸形、异味。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。瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆

嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙,不带茎叶和须根。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。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。豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格,形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满,较均匀，无发芽，不带泥土杂质。水生菜类：藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，茭白不黑心。食用菌类：蘑菇、草菇、香菇等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜)，新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。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。蛋类：无斑点、无污染,个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味,臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异昧。豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。腐竹：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。呈淡黄色，有光泽。干豆腐：符合国家现行标准规定

，原材料黄豆等均为非转基因5.执行标准
承诺交货时须主动提供的肉

采购包4:

采购标的：建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目4（餐饮服务）

序号	服务项类型	服务项名称	服务项对应描述
1	服务内容	建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目4	肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购
			<p>一、报价方式：折扣报价（供应商的最高折扣为95%，高于95%折扣的报价为超出最高限制单价，不在继续参加评审，作废标处理。），价格必须包含原材料成本、包装、运输费、保险、利润、税金、政策性规费及售后服务等所有供应商应承担的费用。市场价格说明：至少找三家询价单位,取平均值作为折扣基准价。二、框架协议履行期限：框架协议签订后一年（2025年3月1日至2026年1月中旬左右，具体以双方签订的采购合同为准）。三、履约地点：免费送达至招标人指定地点。四、验收要求（一）验收标准按照《关于印发辽宁省政府采购履约验收管理办法的通知》【辽政采（2017）603号】规定执行；验收程序：采购人组织；验收报告：采购人出具；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。（二）验收流程1、验收：（1）按征集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，供应商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。（2）每批次每种食材均抽查验收，抽查率为100%。如发现食材有损坏等情况,应在相关单据上记录所有损坏情况并拍照留存。采购人使用单位验收人员应和供应商送货人员一起确认，并保留双方签字单据。（3）抽查发现问题的处理：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</p>

2

服务标准

商务需求（一）

食材全部退货。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，应立即通知供应商，对问题食材做退货处理。2、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），由供应商负责在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，不再退货给供应商。3、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。4、其它要求：（1）供应商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。（2）供应商所提供的食材必须符合国家行业生产及经营标准，货真价实，均能提供相应批次的合格检验证明。（3）供应商所提供的食材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。（4）供应商负责食材的运输、质量检测等工作，并承担所产生的费用。（5）供应商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）供应商需为所配送食堂投保食品安全责任保险。如因供应商提供的食材质量问题，造成我单位人员食物中毒,供应商承担全部后果。（7）遇在履行合同中遇有特殊情况，如供应商因不可抗力原因不能满足采购人某些食材需要，不能按时送达，需与采购人食堂管理人员沟通解决。针对实际情况，采购人也可自行采购。（三）抽样检测采购人不定期对供货产品进行抽样，送专业检测检验机构进行检测，费用由

			<p>供应商承担，如检测结果 不符合要求，按违约处理。五、配送质量标准：1.有独立的经营场所（提供房产证明或提供有效的租赁协议及有效租金支付证明），在采购人附近区域内有固定的仓储场所(根据标包需求提供常温库、冷藏冷冻库证明，提供房产证明或提供有效的租赁协议及有效租金支付证明),有专用配送车辆（提供自有车辆购车发票，如为租赁车辆须提供有效的租赁协议及有效租金支付证明）。</p> <p>2.产品要求如下：优质合格产品，有国家规定标准参照规定标准，最终以采购人要求为准。3.、提供生产日期和保质期。（所提供蔬菜须为当日上市）。4.、投标人每次供货按招标人要求提供产品相关检验、检疫证明，人员健康证等相关证件。</p>
			<p>1、配送要求配送计划：采购人按需求制定食材配送计划，于一日前将次日食材配送计划通过书面订单、电话(需做好记录)、微信或其他方式通知供应商。若食材配送计划没有即时送达或出现错误时，供应商有义务主动提醒或通知采购人。供应商根据采购人每天提供的食材配送计划，及时组织筹措和加工，确保按规定的品种、数量、质量配送。如需要更换配送品种时，须经采购人同意方可施行。供应商配送时需提供注明食材名称、单位、数量、售价、总金额及折后总金额的食材配送清单交于采购人管理员验收无误后签字确认，作为双方验收凭证，同时供应商每月或根据采购人需要提供配送食材的动、植物食品检验检疫报告。食材需求计划下达后,如遇特殊情况需停课停学而不能正常就餐的，采购人需提前一天告知供应商取消供应计划。如当天因雨雪等特殊情况需停课停学而不能正常就餐的,已经送达的食材由供应商自行召回处理（损失较大双方协调处理）。2、配送时间：根据采购人需求按时配送。遇采购人有特殊情况时，需要提前开餐或临时增加食材品种和数量</p>

3

服务标准

商务需求（二）

,采购人应提前1天将订单通知供应商, 供应商应及时调整送货时间, 并确保在收到通知后及时送达。如遇不可抗力货物不能按时送达, 需与采购人食堂管理人员沟通解决。针对实际情况, 投标人可拟定应急方案与采购人以及直属食堂管理人员协商对接。3、运输要求: 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。配送车辆内外都要保持清洁, 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。生熟食品要分开存放, 肉类存放要符合卫生和保鲜要求, 食材堆放科学合理, 避免造成交叉污染。在配送过程中需有负责人在场负责管理对单、配送、协调等相关事宜。4、配送人员: 供应商须安排固定专人及配送员(配送人员须持有健康证) 与采购单位食堂管理员对接, 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。如遇特殊情况必须及时更换补齐。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。5、其他要求: (1) 积极遵守招标人单位的各项管理规定, 维护招标人形象, 严格按招标人确认的价格实施配送。(2) 严格按照招标人出具的订单对伙食单位配送食品, 并向招标人提供打印版食品单据(四联单), 完成整个配送过程。(3) 在配送中如发现配送的食品存在质量问题, 供应商应于当天无条件退换, 如不能及时更换, 按照协议要求予以处罚。因供应商原因影响招标人开伙, 且没有及时与采购人沟通, 合同内超过三次自动解除合同。(4) 供应商配送工作完成后, 须经采购人、检质验斤人员、食堂保管员等进行实物验收, 并在当日配送凭证上(四联单) 签字方可生效, 并作为开据发票结算使用的原始依据。(5) 供应商必须保证其配送产品质量。同时, 按照协议规定, 承认招标人询价格的权威性, 并按照招标人确认价格进行配送。

(6) 供应商必须保证电话24小时畅通,如招标人执行紧急任务需要食品配送,必须在规定的时间内筹措,并送达指定地点。

(7) 在采购、配送的过程中,如供应商人员、车辆出现各类事故,自身及造成的一切后果,由供应商自行承担。

(8) 供应商在配送过程中,送货人员须严格遵守采购人规定,严禁做与配送无关的事情。

付款方式及条件1、按月进行结算,如无质量问题,验收合格后,依据经采购人、检质验斤人员、食堂保管员签字确认配送凭证(四联单),供方提供正式发票。甲方对于满足合同约定支付条件的,采购人应当自收到发票后60日内将资金支付到合同约定的供应商账户,具体支付时间以财政拨款为准。(特殊情况除外)。

2、结算价格=折扣的基础价格为每两周询价一次,至少找三家询价单位,取平均值作为折扣基准价。

3、按财政部<国务院扶贫办关于运用政府采购政策支持脱贫攻坚的通知>进行采购,如采购人执行相关政策,供应商需给予配合。

热线支持:现场支持:1小时内响应;2小时内到达。

6、售后要求:要求保证供货质量,如发现质量问题一律退回重新发货,要求1小时内做出响应,并将重新发货产品于2小时内送达招标人指定地点,费用由供应商承担。

有下列情况合同自动终止:

- 1、弄虚作假,提供虚假材料取得供应商资格的;
- 2、经营情况发生重大变更,已经不具备供应能力的;
- 3、无正当理由拒绝履行合同向招标人供货的;
- 4、因供应货物质量原因导致食品安全事故的;
- 5、因投标人原因导致发生安全事故的;
- 6、投标人供货延误造成不良影响或供货延误但未造成不良影响达到3次;
- 7、投标人质量违约;
- 8、投标人价格违约;
- 9、投标人在配送时违反招标人相关管理规定;
- 10、如果招标人认为投标人在本合同的竞争或实施中有腐败和欺诈行为,并且证据确凿时;
- 11、如遇重大变更、政策调整等不可预见的变

			化, 合同无条件终止; 12、其他违约行为。
4	服务标准	商务需求(三)	<p>违约责任中标人对所提供的材料真实性负责, 若有严重失实的情况, 由政府采购管理部门、招标代理机构和教育局三方协商, 确定是否认定为违约。1、待中标人接到中标通知书后, 第二阶段学校选定入围供应商, 签订合同后三日内向招标人交10万元履约保证金, 且对服务期间所供应的食材按照累计责任限额不低于50万元投保食品安全责任保险然后签定合同。2、如中标人未在规定时间内向招标人提供履约保证金, 则视为自动放弃中标项目, 确定排名第二的中标候选人为中标人, 以此类推。履约保证金有效期到合同期满, 退还履约保证金。3、中标人在供货期间, 出现下列情形之一的: 未在规定时间内将食材送到指定学校的; 未按要求的品种供货的; 所供应的食材缺斤短两的; 食材质量不合格等违规现象。第一次出现此类现象, 甲方扣除乙方履约保证金5%; 第二次出现此类现象, 甲方扣除乙方10%保证金。第三次出现此类现象, 立即解除合同。4、凡因产品质量原因造成不良后果的, 扣除全部履约保证金, 由乙方承担全部责任, 并由有关部门追究其法律责任。</p> <p>解决争议的方式: 双方协商解决。支付方式: 分期付款。</p>
			<p>1.调料来源要求: 成交供应商必须保证所有调料的来源清晰明确, 有产品质量追溯系统, 并实行产品溯源管理。2.调料分类及总体要求: 预包装调料类为品牌正品; 干杂散装调料, 不得出现霉烂变质、以次充好现象; 辛辣料呈干燥状, 具有该种香料植物所特有的色、香、味, 没有不纯正的气味和味道, 无发霉味或其他异味。(1)酿造类调味品: 酱油、食醋、酱、豆豉、豆腐乳等; (2)腌菜类调味品: 榨菜、芽菜、冬菜、梅干菜、腌雪里蕻、泡姜、泡辣椒等; (3)鲜菜类调味品: 葱、蒜、姜、辣椒、茺姜、辣根、香椿等; (4)干</p>

5 所涉及货物质量的标准

服务需求（一）

货类调味品：胡椒、花椒、干辣椒、八角、小茴香、芥末、桂皮、姜片、姜粉、草果等；(5)水产类调味品：鱼露、虾米、虾皮、虾籽、虾酱、虾油、蚝油、蟹制品、淡菜、紫菜等；(6)其它类调味品：食盐，味精、糖、黄酒、咖喱粉、五香粉、芝麻油、芝麻酱、化生酱、沙余酱、银虾酱、番加沙司、番茄酱、果酱、番茄汁、桂林酱、椒油辣酱、芝麻辣酱、化生辣酱、油酥酱、辣酱油、辣椒油、香糟、红糟、菌油等。3.调料质量要求：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。成交供应商所提供的调料必须符合《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；成交供应商所提供的调料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、环保标准及调料出厂标准；所供调料必须符合国家行业生产及经营标准，并应出示质量检测书及来源，有保质期限的调料剩余保存期不得少于原有保质期的三分之二。4.调料包装要求：调料包装标签应符合《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。所供应调料包装应完好无破漏，无腐败霉变或影响使用的情况，不存在危及人身、财产安

			<p>全的不合理危险。</p> <p>肉类、蛋、海产品、蔬菜、菌类等其他质量标准要求（一）基本要求：1.供应商必须是正规公司，必须有相应供货能力、配送能力、仓储能力且信誉良好。2.所供肉类、蛋、海产品、蔬菜、菌类其他产品必须符合国家行业标准，产品可溯源。3.供应商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供应商自行承担。4.供应商须接受采购人的定期考核，由采购人对食材配送质量、服务、价格等进行督导评议。供应商对评议结果有异议，可提出申诉并提供证据。对确有不合格之处，供应商应积极沟通、妥善解决、按期整改。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，可提交合同履行地人民法院裁决。5.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供应商在采购周期内 供应食材的具体金额，供应商须自行承担由此带来的任何风险。6.供应商安排固定专人及配送员（配送人员须持有健康证）与采购单位食堂管理员对接，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。如遇特殊情况必须在2小时内更换补齐。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。7.除不可抗力外,供应商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,应提前通知供应商。因供应商原因延误配送的（采购人要求推迟的除外),采购人有权自行采购，并由供应商承担由此产生的一切损失和费用。8.供应商不得随意变更品类，应严格按招标要求配送，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。供应商须按配送食材的销售额开具正式发票。9.供应商在实施配送期间，不得将配送的实际数量及地点泄露给其他企业或者</p>
6	所涉及货物质量的标准	服务需求（二）	

			<p>个人，供应商必须指派相对固定的人员完成配送服务，并需将配送人员的详细资料报采购人备案，配送人员必须遵纪守法、品行良好。供应商如需要更换配送人员，必须事先通知采购人并将其个人资料送采购人备案。10.供应商必须保证所有产品来源的清晰明确，必须来源于受到地方政府部门监管的大型自有农地、商品基地或专业流通市场，有农产品质量追溯系统，并实行产品溯源管理。</p>
7	所涉及货物质量的标准	服务需求（三）	<p>（二）包装要求：食材包装应完好无破漏，无腐败霉变或影响使用的情况,不存在危及人身、财产安全的不合理危险。</p>
			<p>（三）质量要求：1.要求达到质量等级：合格标准。2.供应商供应商品的质量与包装应符合国家相关法律法规的规定，符合行业主管部门发布的规定、标准、规范。按规定必须经由法定食品检验机构检测的商品，供应商应于采购人采购时向采购人提供同批次产品检验报告或合格证(复印件)。3.因消费者投诉而送检的供应商所供商品，经检验不合格的，检验费用由供应商承担(如因此导致的采购入赔偿与罚款亦由供应商承担)。4.质量要求：肉类：（1）供应商提供的冷鲜肉必须是有相关资质的屠宰企业屠宰的产品，须实行定点屠宰、集中检疫，加工条件必须符合国家有关食品质量和卫生标准。（2）供应商提供的冷鲜肉必须每批次具有动物检验检疫合格证明、肉类检验合格证，同一标段，同一批次肉，供货均为同一产地。（3）供应商根据营养食谱中所需要的相应部位的牛肉或猪肉进行供应。提供的冷鲜肉必须在0—4℃条件下储存24小时以上48小时以内，必须在工厂内完成分割、打包。冷藏车必须全程配送，防止二次污染，按当天所需数量及约定时间配送到采购人指定地点，供应商交验冷鲜肉时需提供猪肉、牛肉来源。供应商提供的冷鲜肉不得腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物、注水或者其</p>

8 所涉及货物质量的标准

服务需求（四）

他感官性状异常；不得含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准；不得是出自母猪、病死、毒死或者死因不明的猪；不得掺假、掺杂、伪造，不得含有瘦肉精；不得是来自疫区或是与疫区毗邻的地方；不得含有毒、有害物质或者被有害物质污染。海产品类要求：冷鲜或者冷冻，要求无化冻现象，产品符合国家现行标准。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℃）。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，食品安全可追溯。新鲜鱼类来源安全可靠，活体、眼球明亮、无大腹，无畸形。对去内脏鱼，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象。

（1）蔬菜类必须是优质货品，中标人必须保证所供应的蔬菜符合卫生标准，卫生指标应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定,同时承担因所供蔬菜问题引起的一切事故后果。各种蔬菜都应具有本品种固有的气味、形态、颜色、滋味、光泽等。蔬菜的成熟度和鲜嫩程度在合理范围内，没有腐烂变质及其他异常味道，严禁提供萎蔫、枯竭、损伤、病变、虫害等异常蔬菜。叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、芥菜、空心菜、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，无腐烂等现象，无畸形、异味。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。瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀,无斑点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一

品种规格,皮细光滑,大小均匀,肉质脆嫩致密新鲜,无腐烂、畸形、裂痕、异味,不带泥沙,不带茎叶和须根。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。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。豆类:扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格,形态完整,成熟度适中,无腐烂、畸形、异味,豆荚类新鲜、幼嫩、均匀,豆仁类籽粒饱满,较均匀,无发芽,不带泥土杂质。水生菜类:藕、慈菇、茭白、马蹄、菱等。属同一品种规格,肉质嫩,成熟度适中,无腐烂、畸形、异味,无明显机械伤,不带泥土和杂质,不干瘪,茭白不黑心。食用菌类:蘑菇、草菇、香菇等。属同一品种规格,蘑菇、草菇菌盖圆整略展开,柄粗壮,菌膜紧,菇柄切削平整,不浸泡水(蘑菇允许浸盐水保鲜),新鲜,无杂质,无畸形菇,无腐烂、异味。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。蛋类:无斑点、无污染,个体均匀,蛋壳清洁完整,色泽鲜明,无破损、裂纹,无霉斑,灯光透视时,整个蛋呈桔黄色至橙红色,蛋黄不见或略见阴影,没有霉味、酸味,臭味等不良气味,打开后蛋黄凸起、完整、有韧性,蛋白澄清、透明、稀稠分明,无异 味。豆腐:豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色,稍有光泽,块形完整,软硬适度,富有一定的弹性,质地细嫩,结构均匀,无杂质,具有豆腐特有的香味,取样品品尝时口感细腻鲜嫩,味道纯正清香。腐竹: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。呈淡黄色,有光泽。干豆腐:符合国家现行标准规定

，原材料黄豆等均为非转基因5.执行标准
承诺交货时须主动提供的肉

(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	服务人员必须身体健康，持有预防性健康体检合格证，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理。	服务人员必须身体健康，持有预防性健康体检合格证，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理。	8	人

采购包2:

序号	服务人员要求	资质要求	数量	计量单位
1	服务人员必须身体健康，持有预防性健康体检合格证，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理。	服务人员必须身体健康，持有预防性健康体检合格证，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理。	8	人

采购包3:

序号	服务人员要求	资质要求	数量	计量单位
1	服务人员必须身体健康，持有预防性健康体检合格证，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理。	服务人员必须身体健康，持有预防性健康体检合格证，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理。	8	人

采购包4:

序号	服务人员要求	资质要求	数量	计量单位
1	服务人员必须身体健康，持有预防性健康体检合格证，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理。	服务人员必须身体健康，持有预防性健康体检合格证，遵守采购人相关规章制度，服从采购人管理。	8	人

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	支付时间和条件	对于满足合同约定支付条件的，采购人应当自收到发票后60日内将资金支付到合同约定的供应商账户。采购人和供应商在第二阶段有特殊约定的除外。
3	违约责任	详见商务需求和服务需求
4	解决争议的方式	双方协商解决

采购包2:

序号	类型	要求
----	----	----

1	支付方式	分期付款
2	支付时间和条件	对于满足合同约定支付条件的，采购人应当自收到发票后60日内将资金支付到合同约定的供应商账户。采购人和供应商在第二阶段有特殊约定的除外。
3	违约责任	详见商务需求和服务需求
4	解决争议的方式	双方协商解决

采购包3:

序号	类型	要求
1	支付方式	分期付款
2	支付时间和条件	对于满足合同约定支付条件的，采购人应当自收到发票后60日内将资金支付到合同约定的供应商账户。采购人和供应商在第二阶段有特殊约定的除外。
3	违约责任	详见商务需求和服务需求
4	解决争议的方式	双方协商解决

采购包4:

序号	类型	要求
1	支付方式	分期付款
2	支付时间和条件	对于满足合同约定支付条件的，采购人应当自收到发票后60日内将资金支付到合同约定的供应商账户。采购人和供应商在第二阶段有特殊约定的除外。
3	违约责任	详见商务需求和服务需求
4	解决争议的方式	双方协商解决

4. 报价要求

采购包1:

序号	报价内容	计量单位	计价单位	最高限价	报价类型	数据类型
1	建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目1	项		95.0000	折扣报价	服务要求

采购包2:

序号	报价内容	计量单位	计价单位	最高限价	报价类型	数据类型
1	建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目2	项		95.0000	折扣报价	服务要求

采购包3:

序号	报价内容	计量单位	计价单位	最高限价	报价类型	数据类型
----	------	------	------	------	------	------

1	建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目3	项		95.0000	折扣报价	服务要求
---	-----------------------------------	---	--	---------	------	------

采购包4:

序号	报价内容	计量单位	计价单位	最高限价	报价类型	数据类型
1	建平县2025年教育系统营养改善计划肉、蔬菜、调料、鸡蛋采购项目4	项		95.0000	折扣报价	服务要求

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	具备食品生产许可证或食品经营许可证。	1.按要求提供2.合法有效
2	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
3	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 详见附件投标文件格式
4	法定代表人（或非法人组织负责人）授权委托书（授权委托人参加投标的须提供）	1.按给定格式填写2.按规定签章 详见附件投标文件格式
5	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 详见附件投标文件格式
6	框架协议活动前六个月内任一个月的依法缴纳税收的缴款凭据复印件 (注：依法免税的供应商，应提供相关证明材料，包括相关法规要求原文及加盖公章的情况说明)	1.按要求提供2.合法有效 详见附件投标文件格式
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 详见附件投标文件格式
8	参加框架协议活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明	1.按给定格式填写2.按规定签章 详见附件投标文件格式
9	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）	无第二章供应商须知2.5.2所述情形

采购包2:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述
1	具备食品生产许可证或食品经营许可证。	1.按要求提供2.合法有效
2	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
3	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 详见附件投标文件格式
4	法定代表人（或非法人组织负责人）授权委托书（授权委托人参加投标的须提供）	1.按给定格式填写2.按规定签章 详见附件投标文件格式
5	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 详见附件投标文件格式
6	框架协议活动前六个月内任一个月的依法缴纳税收的缴款凭据复印件 （注：依法免税的供应商，应提供相关证明材料，包括相关法规要求原文及加盖公章的情况说明）	1.按要求提供2.合法有效 详见附件投标文件格式
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 详见附件投标文件格式
8	参加框架协议活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明	1.按给定格式填写2.按规定签章 详见附件投标文件格式
9	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）	无第二章供应商须知2.5.2所述情形

采购包3:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述
1	具备食品生产许可证或食品经营许可证。	1.按要求提供2.合法有效
2	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
3	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 详见附件投标文件格式
4	法定代表人（或非法人组织负责人）授权委托书（授权委托人参加投标的须提供）	1.按给定格式填写2.按规定签章 详见附件投标文件格式
5	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 详见附件投标文件格式
6	框架协议活动前六个月内任一个月的依法缴纳税收的缴款凭据复印件 （注：依法免税的供应商，应提供相关证明材料，包括相关法规要求原文及加盖公章的情况说明）	1.按要求提供2.合法有效 详见附件投标文件格式

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 详见附件投标文件格式
8	参加框架协议活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明	1.按给定格式填写2.按规定签章 详见附件投标文件格式
9	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）	无第二章供应商须知2.5.2所述情形

采购包4:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述
1	具备食品生产许可证或食品经营许可证。	1.按要求提供2.合法有效
2	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
3	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 详见附件投标文件格式
4	法定代表人（或非法人组织负责人）授权委托书（授权委托人参加投标的须提供）	1.按给定格式填写2.按规定签章 详见附件投标文件格式
5	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 详见附件投标文件格式
6	框架协议活动前六个月内任一个月的依法缴纳税收的缴款凭据复印件 （注：依法免税的供应商，应提供相关证明材料，包括相关法规要求原文及加盖公章的情况说明）	1.按要求提供2.合法有效 详见附件投标文件格式
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 详见附件投标文件格式
8	参加框架协议活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明	1.按给定格式填写2.按规定签章 详见附件投标文件格式
9	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）	无第二章供应商须知2.5.2所述情形

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
1	本项目不专门面向中小企业	本项目不专门面向中小企业

采购包2:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述
1	本项目不专门面向中小企业	本项目不专门面向中小企业

采购包3:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述
1	本项目不专门面向中小企业	本项目不专门面向中小企业

采购包4:

序号	资格审查要求概况	评审点具体描述
1	本项目不专门面向中小企业	本项目不专门面向中小企业

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：70.0000分 价格分：30.0000分		
评审因素分类	评审项	详细描述	分值	客观/主观
	企业业绩	2022年1月1日至今完成的类似业绩每提供1个得1分，最多5分，须提供合同或中标通知书复印件。 未提供不得分。	5.0000	客观
	管理制度	内容需包括（1）质量管理体系（2）采购管理制度（3）安全管理制度,共3项要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得3分；有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得2分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理，得1分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理，得0分。	3.0000	主观
	经营、仓储、运输能力及人员（一）	为本项目配备配送车辆，其中厢式货车每有1台得1分，最多得4分(自有车辆提供行驶证复印件，如为租赁提供租赁合同及行驶证复印件。)。 未提供不得分。	4.0000	主观
	经营、仓储、运输能力及人员（二）	供应商在采购区域内具有独立配送场所，并且周围500米以内无污染,供应商自有独立配送场所的得4分,租赁配送场所的得2分；无不得分。（租赁的提供有效期内的租赁合同，自有的提供房产证明）。	4.0000	主观
	经营、仓储、运输能力及人员（三）	针对本项目投入的配送及分拣人员,满足最低5人配备标准的得2分（少于5人不得分），每增加一人得1分,最高得3分（需提供配送及分拣人员健康证复印件或劳动合同）未提供不得分。	5.0000	主观

详细评审	经营、仓储、运输能力及人员（四）	供应商在采购区域内须具有为本项目服务的冷链仓储库，自有且面积不低于300平方米的得4分，低于300平方米的得2分；租赁且面积不低于300平方米的得2分，低于300平方米的得1分；未提供不得分。（自有的提供房产证，租赁的提供租赁合同。）	4.0000	主观
	食材质量保障措施及方案（一）	食材质量保障措施包括（1）食品安全及卫生管理措施（2）突发食品安全事故处理措施（3）不合格产品处理措施等，共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得3分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得2分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理的，得1分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理的,得0分。	3.0000	主观
	食材质量保障措施及方案（二）	食材安全保障措施包括（1）供货渠道链（2）食材品种、生产环境（3）食材加工、食品存放、定期检查；本项共3个要点。所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述,条理清晰，且均能够满足项目需要得9分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得6分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理,得3分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理，得0分。	9.0000	主观
	食材质量保障措施及方案（三）	（1）从业人员（装卸人员、驾驶人员、分检人员）健康检查、培训方案；（2）建立食品采购记录、台账,具有可追溯性方案；（3）对运输车辆按时消毒确保配送车辆清洁卫生方案；共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得6分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得4分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理，得2分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理，得0分。	6.0000	主观
	食材质量保障措施及方案（四）	供应商具有农残检测设备并能出具有效检测报告的，3分，无得0分。（需提供农产检测设备图片、产品设备发票、检测报告）	3.0000	主观

	管理组织保障方案	管理组织保障方案包括（1）专人联络方案（2）退换货管理方案，本项共2个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得6分,有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得3分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理，得0分。	6.0000	客观
	卫生管理方案	包括（1）环境卫生管理（2）配送人员及运输过程卫生管理（3）垃圾处理方案等，共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得9分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得6分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理的，得3分，有3项要点不能够满足本项目需要、不合理,得0分。	9.0000	主观
	应急实施方案	包括（1）恶劣天气配送方案（2）紧急采购预案（3）车辆和人员突发意外、突发事件解决方案，共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得9分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的得6分；有2项要点不能够满足项目需要，不合理的得3分，有3项要点不能够满足本项目需要、不合理的得0分。	9.0000	主观
价格分	投标价格得分	按折扣报价，最低折扣为评审基准价，报价得分=（评审基准价/响应报价）×30×100%。得分保留至小数点后两位。	30.0000	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
----	----------	------	----------	---------

1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	供应商是小微企业、监狱企业或残疾人福利性单位	10.0000%	服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员时，给予10%的价格扣除C1，即：评标价=核实价×(1-C1)；监狱企业与残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受同等价格扣除，当企业属性重复时，不重复价格扣除。
---	-----------------------	------------------------	----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

采购包2:

评审因素		评审标准		
分值构成		详细评审：70.0000分 价格分：30.0000分		
评审因素分类	评审项	详细描述	分值	客观/主观
	企业业绩	2022年1月1日至今完成的类似业绩每提供1个得1分，最多5分，须提供合同或中标通知书复印件。 未提供不得分。	5.0000	客观
	管理制度	内容需包括（1）质量管理体系（2）采购管理制度（3）安全管理制度,共3项要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得3分；有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得2分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理，得1分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理，得0分。	3.0000	主观
	经营、仓储、运输能力及人员（一）	为本项目配备配送车辆，其中厢式货车每有1台得1分，最多得4分(自有车辆提供行驶证复印件，如为租赁提供租赁合同及行驶证复印件。)。 未提供不得分。	4.0000	主观
	经营、仓储、运输能力及人员（二）	供应商在采购区域内具有独立配送场所，并且周围500米以内无污染,供应商自有独立配送场所的得4分,租赁配送场所的得2分；无不得分。（租赁的提供有效期内的租赁合同，自有的提供房产证明）。	4.0000	主观

详细评审	经营、仓储、运输能力及人员（三）	针对本项目投入的配送及分拣人员,满足最低5人配备标准的得2分（少于5人不得分），每增加一人得1分,最高得3分（需提供配送及分拣人员健康证复印件或劳动合同）未提供不得分.	5.0000	主观
	经营、仓储、运输能力及人员（四）	供应商在采购区域内须具有为本项目服务的冷链仓储库，自有且面积不低于300平方米的得4分，低于300平方米的得2分；租赁且面积不低于300平方米的得2分，低于300平方米的得1分；未提供不得分。（自有的提供房产证，租赁的提供租赁合同。）	4.0000	主观
	食材质量保障措施及方案（一）	食材质量保障措施包括（1）食品安全及卫生管理措施（2）突发食品安全事故处理措施（3）不合格产品处理措施等，共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得3分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得2分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理的，得1分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理的,得0分。	3.0000	主观
	食材质量保障措施及方案（二）	食材安全保障措施包括（1）供货渠道链（2）食材品种、生产环境（3）食材加工、食品存放、定期检查；本项共3个要点。所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述,条理清晰，且均能够满足项目需要得9分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得6分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理,得3分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理，得0分。	9.0000	主观
	食材质量保障措施及方案（三）	（1）从业人员（装卸人员、驾驶人员、分拣人员）健康检查、培训方案；（2）建立食品采购记录、台账,具有可追溯性方案；（3）对运输车辆按时消毒确保配送车辆清洁卫生方案；共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得6分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得4分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理，得2分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理，得0分。	6.0000	主观

	食材质量保障措施及方案（四）	供应商具有农残检测设备并能出具有效检测报告的，3分，无得0分。（需提供农产检测设备图片、产品设备发票、检测报告）	3.0000	主观
	管理组织保障方案	管理组织保障方案包括（1）专人联络方案（2）退换货管理方案，本项共2个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得6分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得3分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理，得0分。	6.0000	客观
	卫生管理方案	包括（1）环境卫生管理（2）配送人员及运输过程卫生管理（3）垃圾处理方案等，共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得9分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得6分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理的，得3分，有3项要点不能够满足本项目需要、不合理，得0分。	9.0000	主观
	应急实施方案	包括（1）恶劣天气配送方案（2）紧急采购预案（3）车辆和人员突发意外、突发事件解决方案，共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得9分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的得6分；有2项要点不能够满足项目需要，不合理的得3分，有3项要点不能够满足本项目需要、不合理的得0分。	9.0000	主观
价格分	投标价格得分	按折扣报价，最低折扣为评审基准价，报价得分=（评审基准价/响应报价）×30×100%。得分保留至小数点后两位。	30.0000	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
----	----------	------	----------	---------

1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	供应商是小微企业、监狱企业或残疾人福利性单位	10.0000%	服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员时，给予10%的价格扣除C1，即：评标价=核实价×(1-C1)；监狱企业与残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受同等价格扣除，当企业属性重复时，不重复价格扣除。
---	-----------------------	------------------------	----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

采购包3:

评审因素		评审标准		
分值构成		详细评审：70.0000分 价格分：30.0000分		
评审因素分类	评审项	详细描述	分值	客观/主观
	企业业绩	2022年1月1日至今完成的类似业绩每提供1个得1分，最多5分，须提供合同或中标通知书复印件。 未提供不得分。	5.0000	客观
	管理制度	内容需包括（1）质量管理体系（2）采购管理制度（3）安全管理制度,共3项要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得3分；有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得2分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理，得1分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理，得0分。	3.0000	主观
	经营、仓储、运输能力及人员（一）	为本项目配备配送车辆，其中厢式货车每有1台得1分，最多得4分(自有车辆提供行驶证复印件，如为租赁提供租赁合同及行驶证复印件。)。 未提供不得分。	4.0000	主观
	经营、仓储、运输能力及人员（二）	供应商在采购区域内具有独立配送场所，并且周围500米以内无污染,供应商自有独立配送场所的得4分,租赁配送场所的得2分；无不得分。（租赁的提供有效期内的租赁合同，自有的提供房产证明）。	4.0000	主观

详细评审	经营、仓储、运输能力及人员（三）	针对本项目投入的配送及分拣人员,满足最低5人配备标准的得2分（少于5人不得分），每增加一人得1分,最高得3分（需提供配送及分拣人员健康证复印件或劳动合同）未提供不得分.	5.0000	主观
	经营、仓储、运输能力及人员（四）	供应商在采购区域内须具有为本项目服务的冷链仓储库，自有且面积不低于300平方米的得4分，低于300平方米的得2分；租赁且面积不低于300平方米的得2分，低于300平方米的得1分；未提供不得分。（自有的提供房产证，租赁的提供租赁合同。）	4.0000	主观
	食材质量保障措施及方案（一）	食材质量保障措施包括（1）食品安全及卫生管理措施（2）突发食品安全事故处理措施（3）不合格产品处理措施等，共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得3分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得2分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理的，得1分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理的,得0分。	3.0000	主观
	食材质量保障措施及方案（二）	食材安全保障措施包括（1）供货渠道链（2）食材品种、生产环境（3）食材加工、食品存放、定期检查；本项共3个要点。所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述,条理清晰，且均能够满足项目需要得9分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得6分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理,得3分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理，得0分。	9.0000	主观
	食材质量保障措施及方案（三）	（1）从业人员（装卸人员、驾驶人员、分拣人员）健康检查、培训方案；（2）建立食品采购记录、台账,具有可追溯性方案；（3）对运输车辆按时消毒确保配送车辆清洁卫生方案；共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得6分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得4分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理，得2分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理，得0分。	6.0000	主观

	食材质量保障措施及方案（四）	供应商具有农残检测设备并能出具有效检测报告的，3分，无得0分。（需提供农产检测设备图片、产品设备发票、检测报告）	3.0000	主观
	管理组织保障方案	管理组织保障方案包括（1）专人联络方案（2）退换货管理方案，本项共2个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得6分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得3分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理，得0分。	6.0000	客观
	卫生管理方案	包括（1）环境卫生管理（2）配送人员及运输过程卫生管理（3）垃圾处理方案等，共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得9分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得6分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理的，得3分，有3项要点不能够满足本项目需要、不合理，得0分。	9.0000	主观
	应急实施方案	包括（1）恶劣天气配送方案（2）紧急采购预案（3）车辆和人员突发意外、突发事件解决方案，共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得9分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的得6分；有2项要点不能够满足项目需要，不合理的得3分，有3项要点不能够满足本项目需要、不合理的得0分。	9.0000	主观
价格分	投标价格得分	按折扣报价，最低折扣为评审基准价，报价得分=（评审基准价/响应报价）×30×100%。得分保留至小数点后两位。	30.0000	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
----	----------	------	----------	---------

1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	供应商是小微企业、监狱企业或残疾人福利性单位	10.0000%	服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员时，给予10%的价格扣除C1，即：评标价=核实价×(1-C1)；监狱企业与残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受同等价格扣除，当企业属性重复时，不重复价格扣除。
---	-----------------------	------------------------	----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

采购包4:

评审因素		评审标准		
分值构成		详细评审：70.0000分 价格分：30.0000分		
评审因素分类	评审项	详细描述	分值	客观/主观
	企业业绩	2022年1月1日至今完成的类似业绩每提供1个得1分，最多5分，须提供合同或中标通知书复印件。 未提供不得分。	5.0000	客观
	管理制度	内容需包括（1）质量管理体系（2）采购管理制度（3）安全管理制度,共3项要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得3分；有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得2分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理，得1分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理，得0分。	3.0000	主观
	经营、仓储、运输能力及人员（一）	为本项目配备配送车辆，其中厢式货车每有1台得1分，最多得4分(自有车辆提供行驶证复印件，如为租赁提供租赁合同及行驶证复印件。)。 未提供不得分。	4.0000	主观
	经营、仓储、运输能力及人员（二）	供应商在采购区域内具有独立配送场所，并且周围500米以内无污染,供应商自有独立配送场所的得4分,租赁配送场所的得2分；无不得分。（租赁的提供有效期内的租赁合同，自有的提供房产证明）。	4.0000	主观

详细评审	经营、仓储、运输能力及人员（三）	针对本项目投入的配送及分拣人员,满足最低5人配备标准的得2分（少于5人不得分），每增加一人得1分,最高得3分（需提供配送及分拣人员健康证复印件或劳动合同）未提供不得分.	5.0000	主观
	经营、仓储、运输能力及人员（四）	供应商在采购区域内须具有为本项目服务的冷链仓储库，自有且面积不低于300平方米的得4分，低于300平方米的得2分；租赁且面积不低于300平方米的得2分，低于300平方米的得1分；未提供不得分。（自有的提供房产证，租赁的提供租赁合同。）	4.0000	主观
	食材质量保障措施及方案（一）	食材质量保障措施包括（1）食品安全及卫生管理措施（2）突发食品安全事故处理措施（3）不合格产品处理措施等，共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得3分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得2分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理的，得1分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理的,得0分。	3.0000	主观
	食材质量保障措施及方案（二）	食材安全保障措施包括（1）供货渠道链（2）食材品种、生产环境（3）食材加工、食品存放、定期检查；本项共3个要点。所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述,条理清晰，且均能够满足项目需要得9分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得6分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理,得3分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理，得0分。	9.0000	主观
	食材质量保障措施及方案（三）	（1）从业人员（装卸人员、驾驶人员、分拣人员）健康检查、培训方案；（2）建立食品采购记录、台账,具有可追溯性方案；（3）对运输车辆按时消毒确保配送车辆清洁卫生方案；共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得6分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得4分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理，得2分；有3项要点不能够满足本项目需要、不合理，得0分。	6.0000	主观

	食材质量保障措施及方案（四）	供应商具有农残检测设备并能出具有效检测报告的，3分，无得0分。（需提供农产检测设备图片、产品设备发票、检测报告）	3.0000	主观
	管理组织保障方案	管理组织保障方案包括（1）专人联络方案（2）退换货管理方案，本项共2个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得6分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得3分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理，得0分。	6.0000	客观
	卫生管理方案	包括（1）环境卫生管理（2）配送人员及运输过程卫生管理（3）垃圾处理方案等，共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得9分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的，得6分；有2项要点不能够满足项目需要、不合理的，得3分，有3项要点不能够满足本项目需要、不合理，得0分。	9.0000	主观
	应急实施方案	包括（1）恶劣天气配送方案（2）紧急采购预案（3）车辆和人员突发意外、突发事件解决方案，共3个要点，所有要点均结合采购需求进行了具体、详细的阐述，条理清晰，且均能够满足项目需要得9分，有1项要点不能够满足项目需要、不合理的得6分；有2项要点不能够满足项目需要，不合理的得3分，有3项要点不能够满足本项目需要、不合理的得0分。	9.0000	主观
价格分	投标价格得分	按折扣报价，最低折扣为评审基准价，报价得分=（评审基准价/响应报价）×30×100%。得分保留至小数点后两位。	30.0000	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
----	----------	------	----------	---------

1	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	供应商是小微企业、监狱企业或残疾人福利性单位	10.0000%	服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业依照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员时，给予10%的价格扣除C1，即：评标价=核实价×(1-C1)；监狱企业与残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受同等价格扣除，当企业属性重复时，不重复价格扣除。
---	-----------------------	------------------------	----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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。

采购包2:

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。

采购包3:

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。

采购包4:

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	框架协议

采购包2:

序号	第二阶段供应商成交方式	适用规则
1	直接选定	框架协议

采购包3:

序号	第二阶段供应商成交方式	适用规则
1	直接选定	框架协议

采购包4:

序号	第二阶段供应商成交方式	适用规则
1	直接选定	框架协议

9. 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

政府集中采购

（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，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

采购包2：

不专门面向中小企业采购

情形：框架协议采购项目

采购包3：

不专门面向中小企业采购

情形：框架协议采购项目

采购包4：

不专门面向中小企业采购

情形：框架协议采购项目

其它：

执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

（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，本项目需要组织风险判断、提出处置措施和替代方案

- 1) 国家政策变化风险的应对措施：无。
- 2) 实施环境变化风险的应对措施：无。
- 3) 重大技术变化风险的应对措施：无。
- 4) 预算项目调整风险的应对措施：无。
- 5) 因质疑投诉影响采购进度风险的应对措施：无。
- 6) 采购失败风险的应对措施：无。
- 7) 不按规定签订或者履行合同风险的应对措施：无。
- 8) 出现损害国家利益和社会公共利益情形风险的应对措施：无。
- 9) 其他采购和合同履行过程的风险及应对措施：无。

五、其它补充事宜

所有入围供应商须领取中标通知书后方可参加第二轮选定，不领取视同放弃入围，并按《政府采购法》第七十七条追究法律责任，并没收投标保证金