

政府采购项目采购需求

采购单位：广元市昭化区教育局

所属年度：2025年

编制单位：广元市昭化区教育局

编制时间：2025年07月09日

一、项目总体情况

（一）项目名称： 广元市昭化区教育局2025—2026学年度学生食堂大宗食材采购

（二）项目所属年度： 2025年

（三）项目所属分类： 货物

（四）预算金额（元）： 2,000,000.00元 ， 大写（人民币）： 贰佰万元整

（五）项目概况： 本项目为大宗食材配送采购项目，为全区30所中小学及3所公办幼儿园配送相关食材。本项目预算资金2219.58万元（2025年秋季学期和2026年春季学期），其中国家营养改善计划专项资金473万元（由于2025年1-7月采购项目已按学年度纳入项目采购，且因春季学期资金支付需要，本次推入平台采购资金200万元，差额部分用2026年春季学期国家营养改善计划专项资金补足，预计273万元），自筹资金1746.58万元。中标（成交）后以中标（成交）人实际供货量结算。本采购项目共3个包。

（六）本项目是否有为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的
供应商： 否

二、项目需求调查情况

依据《政府采购需求管理办法》的规定，本项目 不需要 需求调查 。

三、项目采购实施计划

（一）采购组织形式： 分散采购

（二）预算采购方式： 非公开招标

采购方式： 公开招标

（三）本项目是否单位自行组织采购： 否

（四）采购包划分： 分包采购

（五）执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

本项目不专门面向中小企业采购

注：监狱企业和残疾人福利单位视同小微企业。

（六）是否采购环境标识产品： 否

（七）是否采购节能产品： 否

(八) 项目的采购标的是否包含进口产品：否

(九) 采购标的是否属于政府购买服务：否

(十) 是否属于政务信息系统项目：否

(十一) 是否省属高校、科研院所科研设备采购：否

(十二) 是否属于PPP项目：否

(十三) 是否属于签订不超过3年履行期限政府采购合同的项目：否

四、项目需求及分包情况、采购标的

(一) 分包名称：采购包1

1、执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

1) 不专门面向中小企业采购

2、预算金额（元）：859,700.00，大写（人民币）：捌拾伍万玖仟柒佰元整

最高限价（元）：859,700.00，大写（人民币）：捌拾伍万玖仟柒佰元整

3、评审方法：综合评分法

4、定价方式：固定单价

5、是否支持联合体投标：否

6、是否允许合同分包选项：否

7、拟采购标的的技术要求

| | | | | |
|---|----------|--------------------------|-----------|------------|
| 1 | 采购品目 | A07060199 其他农副食品，动、植物油制品 | 标的名称 | 大米 |
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额（元） | 128,955.00 | 单价（元） | 128,955.00 |
| | 是否采购节能产品 | 否 | 未采购节能产品原因 | 无 |
| | 是否采购环保产品 | 否 | 未采购环保产品原因 | 无 |

| | | | | |
|---|----------|--------------------------|-----------|------------|
| | 是否采购进口产品 | 否 | 标的物所属行业 | 工业 |
| 2 | 采购品目 | A07060199 其他农副食品，动、植物油制品 | 标的名称 | 面粉 |
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额（元） | 42,985.00 | 单价（元） | 42,985.00 |
| | 是否采购节能产品 | 否 | 未采购节能产品原因 | 无 |
| | 是否采购环保产品 | 否 | 未采购环保产品原因 | 无 |
| | 是否采购进口产品 | 否 | 标的物所属行业 | 工业 |
| 3 | 采购品目 | A07060199 其他农副食品，动、植物油制品 | 标的名称 | 菜籽油 |
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额（元） | 85,970.00 | 单价（元） | 85,970.00 |
| | 是否采购节能产品 | 否 | 未采购节能产品原因 | 无 |
| | 是否采购环保产品 | 否 | 未采购环保产品原因 | 无 |
| | 是否采购进口产品 | 否 | 标的物所属行业 | 工业 |
| 4 | 采购品目 | A07060199 其他农副食品，动、植物油制品 | 标的名称 | 蔬菜、水果 |
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额（元） | 214,925.00 | 单价（元） | 214,925.00 |
| | 是否采购 | 否 | 未采购节 | 无 |

| | | | | |
|---|----------|--------------------------|-----------|------------|
| | 节能产品 | | 能产品原因 | |
| | 是否采购环保产品 | 否 | 未采购环保产品原因 | 无 |
| | 是否采购进口产品 | 否 | 标的物所属行业 | 农、林、牧、渔业 |
| 5 | 采购品目 | A07060199 其他农副食品，动、植物油制品 | 标的名称 | 干杂类（调味品类） |
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额（元） | 128,955.00 | 单价（元） | 128,955.00 |
| | 是否采购节能产品 | 否 | 未采购节能产品原因 | 无 |
| | 是否采购环保产品 | 否 | 未采购环保产品原因 | 无 |
| | 是否采购进口产品 | 否 | 标的物所属行业 | 工业 |
| 6 | 采购品目 | A07060199 其他农副食品，动、植物油制品 | 标的名称 | 肉类 |
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额（元） | 205,310.00 | 单价（元） | 205,310.00 |
| | 是否采购节能产品 | 否 | 未采购节能产品原因 | 无 |
| | 是否采购环保产品 | 否 | 未采购环保产品原因 | 无 |
| | 是否采购进口产品 | 否 | 标的物所属行业 | 工业 |
| 7 | 采购品目 | A07060199 其他农副食品，动 | 标的名称 | 蛋类 |

| | | | | |
|--|--------------|-----------|-------------------|-----------|
| | | 、植物油制品 | | |
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额 (元) | 52,600.00 | 单价(元)) | 52,600.00 |
| | 是否采购 节能产品 | 否 | 未采购节 能产品原 因 | 无 |
| | 是否采购 环保产品 | 否 | 未采购环 保产品原 因 | 无 |
| | 是否采购 进口产品 | 否 | 标的物所 属行业 | 农、林、牧、渔业 |

标的名称：大米

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术要求内容（性能指标） |
|------|----|--------|--|
| ★ | 1 | 技术要求 | <div>1. 符合GB/T1354-2018一级粳米标准。</div> <div>2. 加工精度：精碾。</div> <div>3. 色泽，气味：正常，无异味。</div> <div>4. 碎米总量：≤15.0%。</div> <div>5. 小碎米：≤1.0%。</div> <div>6. 不完善粒：≤3.0%。</div> <div>7. 黄粒米：≤1.0%。</div> <div>8. 互混：≤5.0%。</div> <div>9. 水分：≤14.5%。</div> <div>10. 杂质总量：≤0.25%。</div> <div>11. 无机杂质：≤0.02%。</div> <div>12. 黄曲霉毒素B1：≤10ug</div> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | /kg。 13. 铅（Pb）：≤0.2mg/kg。 14. 镉（Cd）：≤0.2mg/kg。 15. 汞（Hg）：≤0.02mg/kg。 16. 无机砷（As）：≤0.2mg/kg。 注：大米基准价为5.89元/公斤。 |
|--|--|--|--|

标的名称：面粉

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术要求内容（性能指标） |
|------|----|--------|--|
| ★ | 1 | 技术要求 | 1. 符合GB/T1355-2021标准，主要用于制作馒头、包子。 2. 气味、口味：无异味，口味正常。 3. 水分：≤14.0%。 4. 灰分（以干物计）：≤0.70%。 5. 粗细度：全部通过CB36号筛，留存在CB42号筛的不超过10.0%。 |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>6. 加工精度：按实物标准样品对照检验粉色麸星。</p> <p>7. 面筋质（以湿重计）： ≥26.0%。</p> <p>8. 含砂量：≤0.02%。</p> <p>9. 磁性金属物：≤0.003g/kg。</p> <p>10. 脂肪酸值（以湿基计）：≤80g/kg。</p> <p>注：面粉基准价为4.66元/公斤。</p> |
|--|--|--|--|

标的名称：菜籽油

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术要求内容（性能指标） |
|------|----|--------|--|
| ★ | 1 | 技术要求 | <p>1. 符合GB/T1536-2021二级及以上标准，物理压榨菜籽油，加工原料为非转基因油菜籽，严禁采用转基因菜籽油，不得掺有其他食用油和非食用油。</p> <p>2. 一级菜籽油</p> <p>2.1色泽：淡黄色至浅黄色。</p> <p>2.2透明度（20℃）：澄清、透明。</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>2.3 气味、滋味：具有菜籽油固有的香味和滋味、无异味。</p> <p>2.4 水分及挥发物含量： ≤0.10%。</p> <p>2.5 不溶性杂质含量：≤0.05/%。</p> <p>2.6 酸价(以KOH计)：≤1.5mg/g。</p> <p>2.7 过氧化值：≤0.125g/100g。</p> <p>2.8 加热试验(280℃)：无析出物、油色不得变深。</p> <p>3. 二级菜籽油</p> <p>3.1 色泽：橙黄色至棕褐色。</p> <p>3.2 透明度（20℃）允许微浊。</p> <p>3.3 气味、滋味：具有菜籽油固有的气味和滋味、无异味。</p> <p>3.4 水分及挥发物含量： ≤0.15%。</p> <p>3.5 不溶性杂质含量：≤0.05/%。</p> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>3.6酸价(以KOH计): ≤3.0mg/g。</p> <p>3.7过氧化值: ≤0.25g/100g。</p> <p>3.8加热试验(280℃): 允许微量析出物和油色变深。</p> <p>以上参数需提供近12个月以内的第三方检测机构出具的检测报告并签章。</p> <p>注: 菜籽油基准价为13.63元/公斤。</p> |
|--|--|--|--|

标的名称：蔬菜、水果

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术要求内容（性能指标） |
|------|----|--------|--|
| ★ | 1 | 技术要求 | <p>1. 蔬菜类</p> <p>1.1无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质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。</p> <p>1.2须保证菜面完全干净、无泥土、码放整齐，并按相关规定配送前采样送检，每批次需提供具有农药、杀虫剂等残留，重金属抽样检测合格的报告。</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>1. 3农药残留符合GB2763-2021 《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》要求和GB2763. 1-2022 《食品安全国家标准食品中2，4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》要求。</p> <p>2. 水果类</p> <p>2. 1果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，并按采购人下达配送任务时提出的具体要求供货。</p> <p>2. 2每批次需提供农药、杀虫剂等残留检测合格的报告，农药残留符合 GB2763-2021 《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》要求和GB2763. 1-2022 《食品安全国家标准食品中2，4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》要求。</p> <p>注：蔬菜、水果以广元市发展与改革委员会公布的《广元市城区部分主副食品、蔬菜、水果</p> |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>当日价格信息》川陕甘农贸市场、蜀门市场、苴国市场和利州市场产品零售价平均价格下浮7.51%为基准价。</p> |
|--|--|--|---|

标的名称：干杂类（调味品类）

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术要求内容（性能指标） |
|------|----|--------|---|
| ★ | 1 | 技术要求 | <p>1. 酿造酱油执行标准：GB/T18186-2000和GB 2717-2018。</p> <p>2. 酿造食醋执行标准：GB/T 18187-2000和GB 2719-2018</p> <p>3. 谷氨酸钠(味精)执行标准：GB/T8967-2007和GB 2720-2015</p> <p>4. 豆瓣执行标准：GB2718-2014或国家发布最新标准。</p> <p>5. 产品符合国家质量安全检验标准、随货有该批次产品质量检测合格证，凭出厂合格证与检验员章确认质量，具有相关产品检验报告，在包装标识上具有SC编号。</p> <p>6. 调味品及干杂外包装无</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>污物、无泄漏、无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉。色泽正常，具有该品种固有的香味，无异味。调味品及干杂须干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、无须二次处理食品可以直接进行熟加工。</p> <p>注：干杂类（调味品类）以广元市发展与改革委员会公布的《广元市城区部分主副食品、蔬菜、水果当日价格信息》川陕甘农贸市场、蜀门市场、苴国市场和利州市场产品零售价平均价格下浮7.51%为基准价。</p> |
|--|--|--|--|

标的名称：肉类

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术要求内容（性能指标） |
|------|----|--------|---|
| ★ | 1 | 技术要求 | <p>1. 鲜猪肉</p> <p>1.1鲜猪肉是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度(以后腿肉中心为测量点)在24小时内降为0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0-4℃范围内的生</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>鲜肉。</p> <p>1.2执行标准：符合GB/T 995</p> <p>9.1-2019国家质量标准的鲜肉，</p> <p>质量等级符合《中华人民共和国</p> <p>农业行业标准猪肉等级规格》（N</p> <p>Y/T1759-2009）的相应技术要求</p> <p>。具备《动物检疫证明(产品)》</p> <p>、《肉检验讫印章》《肉品品质</p> <p>检验合格章》及追溯体系。</p> <p>注：供应商在投标时须提供</p> <p>猪肉生产厂家有效期内的《生猪</p> <p>定点屠宰证》和《动物防疫条件</p> <p>合格证》复印件，否则作无效投</p> <p>标处理。</p> <p>2. 其他肉类</p> <p>2.1畜禽类：畜肉品须色泽鲜</p> <p>亮、无任何异味、无毛、按压无</p> <p>水迹，每次供应时，畜肉类应提</p> <p>供《动物产品检疫合格证明》、</p> <p>《产品合格证》及盖有公章的货</p> <p>物清单，肉制品类应提供《产品</p> <p>合格证》及盖有公章的货物清单</p> <p>，此外还需每半年提供一次由具</p> <p>备资质的质量检测部门出具的《</p> <p>检测报告》。禽肉类制品须肉面</p> |
|--|--|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐，GB 16869-2005《鲜、冻禽产品》GB 2707-2016《鲜（冻）畜、禽产品》，农药、兽药残留量符合GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》和GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》；品质良好，包装完好，当天宰杀，非病死、肉面干净、无内脏、无异味、无注水、无毛、表面无疤痕，大小匀称，肉质紧至，有生产日期和保质期及本批次食品的《动物检疫合格证明》。</p> <p>2.2牛羊肉类：牛羊肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹，每次供应时，牛羊肉类应提供《动物产品检疫合格证明》、《产品合格证》及盖有公章的货物清单，肉制品类应提供《产品合格证》及盖有公章的货</p> |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>物清单，此外还需每半年提供一次由具备资质的质量检测部门出具的《检测报告》。牛羊肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐，GB 16869-2005《鲜、冻禽产品》GB 2707-2016《鲜（冻）畜、禽产品》，农药、兽药残留量符合GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》和GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》；品质良好，包装完好，当天宰杀，非病死、肉面干净、无内脏、无异味、无注水、无羽毛、表面无疤痕，大小匀称，肉质紧至，有生产日期和保质期及本批次食品的《动物检疫合格证明》。</p> <p>注：肉类以广元市发展与改革委员会公布的《广元市城区部分主副食品、蔬菜、水果当日价格信息》川陕甘农贸市场、蜀门</p> |
|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | 市场、莒国市场和利州市场产品 零售价平均价格下浮2.38%为基准 价。 |
|--|--|--|---|

标的名称：蛋类

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术要求内容（性能指标） |
|------|----|--------|--|
| ★ | 1 | 技术要求 | <p>1.1产品规格。生鲜鸡蛋每枚净重不小于60克；蛋壳光滑、干净，无破损，无沙壳、畸形、麻点；蛋黄蛋清界限分明。</p> <p>1.2符合《食品安全国家标准蛋与蛋制品》GB2749-2015、《绿色食品蛋与蛋制品》NY/T 754-2021规定标准和国家卫生、安全标准要求，如有最新标准按最新标准执行。</p> <p>1.3色泽：具有禽蛋固有的色泽。</p> <p>1.4组织形状：蛋壳清洁、无破裂，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明。</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>1.5 气味：具有产品固有的气味，无异味。</p> <p>1.6 杂质：无杂质，内容物不得有血块或其他鸡组织异物。</p> <p>1.7 产品新鲜度：从养鸡场的产蛋日期至送货日期1-4月和11-12月应不超过5天（包括产蛋日），5-10月不超过3天（包括产蛋日）。</p> <p>1.8 产品合格证：中标供应商配送的每批次鸡蛋应具有合格证明，合格证明至少包括生产企业名称、养殖场名称、生产日期、检验证明。</p> <p>注：蛋类基准价以广元市发展与改革委员会公布的《广元市城区部分主副食品、蔬菜、水果当日价格信息》川陕甘农贸市场、蜀门市场、苴国市场和利州市场产品零售价平均价格下浮2.38%为基准价。</p> |
|--|--|--|---|

8、供应商一般资格要求

| 序号 | 资格要求名称 | 资格要求详细说明 |
|----|---|--|
| 1 | 具有独立承担民事责任的能力。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 2 | 具有良好的商业信誉 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 3 | 具有健全的财务会计制度。 | 投标人需在使用投标（响应）客户端编制投标文件时，按要求上传相应证明材料并进行电子签章。 |
| 4 | 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 5 | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 6 | 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 7 | 不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动的行为。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 8 | 不属于为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |

9、供应商特殊资格要求

| 序号 | 资格要求名称 | 资格要求详细说明 |
|----|--------|--|
| 1 | 特定资格要求 | 投标人为非生产厂商的，须提供国家行政主管部门颁发的有效的《食品经营许可证》或备案证明材料；投标人为生产厂商的，须提供国家行政主管部门颁发的有效的《食品生产许可证》。 |

10、分包的评审条款

| 评审项编号 | 一级评审项 | 二级评审项 | 详细要求 | 分值 | 客观评审项 |
|-------|-------|-------|---|-------|-------|
| 1 | 详细评审 | 服务方案 | <p>根据投标人针对本项目提供的服务方案进行评审，服务方案包括： 1. 配送人员及车辆管理措施； 2. 配送路线、配送时间安排及保障措施； 3. 食品来源追溯体系； 4. 食品留样及检测措施； 5. 食品采购、仓储、检测、配送质量管理体系及管控目标； 6. 食品仓储安全管理措施； 7. 食品配送过程安全管理措施； 8. 食品仓储卫生管理措施； 9. 食品安全宣传活动方案（包括活动总体规划、宣传内容、相关保障）； 10. 应急预案（包括防食品安全事故预案、配送延误应急预案、防自然灾害预案）。 提供的方案内容齐全且无缺陷的得25分，每有一项缺项扣2.5分，每有一处内容存在缺陷的扣1分，每小项扣完为止。（缺陷是指方案内容不满足项目要求或与项目实际需求不符;项目名称、实施地点、涉及的规范或与本项目无关;技术服务要求与项目不一致，内容前后不一致，只有标题或框架无实际应答内容等情形）</p> | 25.00 | 否 |

| 评审项编号 | 一级评审项 | 二级评审项 | 详细要求 | 分值 | 客观评审项 |
|-------|-------|-------|--|-------|-------|
| 2 | 详细评审 | 履约能力 | <p>1. 配送车辆配备：投标人投入本项目专用封闭式车1辆的基础上，每增加1辆及以上得4分，本项最多得8分。 投标人自有车辆，提供购车发票和有效期内车辆行驶证扫描件并签章，否则不得分；投标人租用车辆，提供车辆租赁合同和有效期内车辆行驶证扫描件并签章，否则不得分。注：车辆是专用封闭式车辆，并安装具有行驶记录功能的定位和监控装置。</p> <p>2. 食品安全检测能力：投标人在采购文件要求的自检能力基础上，具有铝、镉、汞、砷重金属自检能力得9分，本项最多得9分。 提供设备采购发票，功能截图或产品说明书，租赁设备需提供租赁合同及对方设备采购发票，功能截图或产品说明书，否则不得分。</p> <p>3. 食品安全责任险：投标人保险赔偿总额在5000万元基础上每增加500万元，得0.5分，本项最多得5分。 提供在中标后、签订合同前提供保险单扫描件的承诺函，增加保险赔偿总额部分，提供保险单或投标人承</p> | 25.00 | 是 |

| 评审项编号 | 一级评审项 | 二级评审项 | 详细要求 | 分值 | 客观评审项 |
|-------|-------|-------|---|------|-------|
| | | | <p>诺中标后购买保险赔偿金额的承诺函，否则不得分。</p> <p>4. 脱贫地区农副产品网络销售平台：投标人为脱贫地区农副产品网络销售平台注册商户得3分，本项最多得3分。（提供注册信息网页截图，截图时间在获取采购文件之后投标截止时间之前，截图时须调出电脑系统日期和时间，否则不得分）。</p> | | |
| 3 | 详细评审 | 管理体系 | <p>投标人通过质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证，每具有1个得2分，本项最多得8分。</p> <p>注：提供全国认证认可信息公共服务平台官网证书查询截图，否则不得分。</p> | 8.00 | 是 |
| 4 | 详细评审 | 类似业绩 | <p>投标人提供自2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来投标人承担过的类似食材配送服务业绩，每提供一个类似业绩的得1分，本项最多得2分。（提供类似业绩合同扫描件并附对应合同金额支付银行流水查询截图一条以上并签章，否则不得分）</p> | 2.00 | 是 |

| 评审项编号 | 一级评审项 | 二级评审项 | 详细要求 | 分值 | 客观评审项 |
|-------|-------|-------|--|-------|-------|
| 1 | 价格分 | 价格分 | <p>投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=大米投标报价得分+面粉投标报价得分+菜籽油投标报价得分+蔬菜水果投标报价得分+干杂（调味品）投标报价得分+肉类投标报价得分+蛋类投标报价得分。以满足招标文件要求且单项下浮率最高的投标报价为各单项评标基准价。各单项报价得分计算公式如下： 大米投标报价得分=（1—投标最高下浮率）/（1—投标下浮率）×6； 面粉投标报价得分=（1—投标最高下浮率）/（1—投标下浮率）×2； 菜籽油投标报价得分=（1—投标最高下浮率）/（1—投标下浮率）×4； 蔬菜水果投标报价得分=（1—投标最高下浮率）/（1—投标下浮率）×10； 干杂（调味品）投标报价得分=（1—投标最高下浮率）/（1—投标下浮率）×6； 肉类投标报价得分=（1—投标最高下浮率）/（1—投标下浮率）×9； 蛋类投标报价得分=（1—投标最高下浮率）/（1—投标下浮率）×3。符合《政府采购促进中小</p> | 40.00 | 是 |

| 评审项编号 | 一级评审项 | 二级评审项 | 详细要求 | 分值 | 客观评审项 |
|-------|-------|--------------|--|--------|-------|
| | | | 企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的小微企业报价给予扣除，用扣除后的价格参加评审。扣除比例20%。 | | |
| 1 | 价格扣除 | 落实支持中小企业发展政策 | 价格扣除计算公式：评审价=响应报价×（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。注：价格扣除比例满足《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）及《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）要求。 | 20.00% | 是 |

11、合同管理安排

1) 合同类型：买卖合同

2) 合同定价方式：固定单价

3) 合同履行期限：自合同签订之日起365日

4) 合同履约地点：元坝中学（初中部）、民盟烛光初级中学、昭化初级中学、明觉小学、沙坝小学、元坝一小、昭化小学、红岩小学、射箭小学、元坝二小、白果小学、东城幼儿园、葭萌幼儿园

5) 支付方式：一次付清

6) 履约保证金及缴纳形式：

中标/成交供应商是否需要缴纳履约保证金：否

7) 质量保证金及缴纳形式:

中标/成交供应商是否需要缴纳质量保证金: 否

8) 付款进度安排:

1、 付款条件说明: 每月结算一次 , 达到付款条件起 10 日内 , 据实情况说明为按最终结算价格和一个月的供货总量结算货款。须由各学校采购验收人员在送货单签字确认并加盖学校公章后作为附件, 做好相关付款手续。国家营养改善计划资金由中标供应商凭经双方签字确认的货物验收单等相关手续由各学校据实申报, 区教育局直接转账到供应商指定账户, 自筹资金部分由中标供应商凭经双方签字确认的货物验收单等相关手续由具体各学校按收货数量转账到供应商指定账户 ;

9) 验收交付标准和方法: 1. 验收标准: 按国家有关规定以及招标文件的质量要求和技术指标、投标文件与本项目合同约定标准进行验收。 2. 验收方法: 各学校的专管人员负责本学校食材采购数量、质量的签收, 学校监督小组现场监督。 3. 其他未尽事宜按照《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)以及《政府采购需求管理办法》(财库〔2021〕22号)的要求执行。

10) 质量保修范围和保修期: 1. 保质期要求: 在送达采购人指定地点交付采购人之日起算, 所有货物剩余保质期应不低于产品保质期的80%。中标人不得配送临近保质期的货物, 若发现此类情况, 学校有权拒收并要求更换。 2. 中标人应建立快速的退换货机制, 如配送的货物出现质量问题, 采购人人为因素除外, 中标人应无条件更换并承担调换费用。 3. 中标人应提供24小时响应服务, 并在投标时提供联系人名单、联系电话、通讯地址及库房地址等, 确保配送期间出现问题能够及时解决。

11) 知识产权归属和处理方式: 知识产权归属和处理方式: 供应商应保证在本项目 目中使用任何技术、产品和服务(包括部分使用), 不会产生因第三方提出侵犯其专 利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷, 如因专利权、商标权或其它知 识产权而引起法 律和经济纠纷, 由供应商承担所有相关责任。除非磋商文件特别规定, 采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产 权。供应商将在采购项目实施过 程中采用自有或者第三方知识成果的, 使用该知识成果后, 供应商需提供开发接口和开 发手册 等技术资料, 并承诺提供无限期支持, 采购人享有使

用权（含采购人委托第三方 在该项目后续开发的使用权）。如采用供应商 所不拥有的知识产权，则在报价中必须包括合法获取使用该知识产权的相关费用。

12) 成本补偿和风险分担约定：无

13) 违约责任与争议解决的方法：1. 采购人与中标人必须遵守本项目合同并执行合同中的各项规定，保证合同的正常履行。除合同另有具体约定外，若一方违约，应向对方支付合同总金额的10%的违约金，违约金不足以弥补对方损失的，守约方有权继续追偿。 2. 如因中标人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，中标人对此均应承担全部的赔偿责任。 3. 服务期内，中标人若因食品安全事件等其他不可抗拒因素不能按本合同约定履行相应服务的，采购人有权终止合同，已配送金额按实际发生数量据实结算，合同终止后，采购人有权向第三方采购相同或类似服务，由此产生的费用据实结算。 4. 采购人下达限期整改通知书要求中标人限期整改，而中标人拒不整改或经两次整改仍达不到采购人要求或合同约定标准的，采购人有权单方解除合同，并要求中标人支付本合同总金额10%的违约金，由此给采购人造成损失的，中标人还应全部赔偿。 5. 违约方应赔偿守约方的损失包括但不限于守约方直接损失、对第三方的赔偿责任及因合理维权所产生的诉讼费、仲裁费、律师费、鉴定费、公证费、保全费、执行费等全部费用。中标人违约所产生的违约金，采购人有权在未付款中予以直接扣除。 6. 合同履行期间，若双方发生争议，可协商或由有关部门调解解决，协商或调解不成的，由当事人依法向采购人所在地法院提起诉讼维护其合法权益。

14) 合同其他条款：（一）服务内容要求 采购包1 1. 订单配送要求 ★1.1 供应商必须严格按照各学校下达的订单要求，按时、按量、按质完成配送，主城区学校须每天配送，非主城区学校须每周日、周三配送到学校，确保食品新鲜、优质、安全、可靠。 ★1.2 各学校需提前24小时将配送订单发送至中标供应商，供应商应在接到订单后及时确认并安排配送。 ★1.3 如因供应商自身原因（如延迟配送、数量不足、质量不达标等）导致配送不及时或不符合要求，采购人将按照合同违约规定进行相应处罚，包括但不限于罚款、扣减货款、解除合等同。 1.4 投标人应建立配送相关保障措施，明确配送人员及车辆管理措施，对配送路线、配送时间进行规划，符合项目实施地地理、交通、环保、安全管理要求。 2. 仓储及分拣要求 ★2.1 投标人须具有固定的食品仓库及分拣场地，

常温库面积500平方米及以上，冷库面积40平方米及以上。（投标人自有食品仓库的，提供房产证明文件扫描件；投标人通过租赁方式取得食品仓库使用权的，提供食品仓库租赁合同；若投标人暂未取得食品仓库所有权或使用权的，须在投标文件中承诺在中标后、签订合同前，向采购人提交具备合法使用权的食品仓库房产证明文件或租赁合同）

2.2仓库及分拣场地应具备良好的通风、防潮、防鼠、防虫等设施，确保食品储存环境符合卫生标准。

2.3冷库应具备温度监控系统，确保冷藏、冷冻食品的储存温度符合国家食品安全标准（冷藏0℃-4℃，冷冻-18℃以下）。

3. 配送车辆及卫生要求

★3.1中标人必须有1辆专用封闭式车辆，并安装具有行驶记录功能的定位和监控装置，车辆内部结构应平整、光滑、无死角，便于清洁和消毒。（提供购车发票和有效期内车辆行驶证扫描件并签章或车辆租赁合同和有效期内车辆行驶证扫描件并签章）

3.2车辆须符合国家相关卫生标准，每日进行清洗、消毒，并做好消毒记录。

3.3车辆实行双人双锁管理，凭专用通行证进出各学校，确保配送过程的安全性和可追溯性。

3.4车辆内应配备必要的温控设备（如冷藏、冷冻设备），确保生鲜类食品在运输过程中保持适宜温度，冷链运输的温度要求，蔬菜水果0-10℃，肉类0-4℃。

4. 食品安全与留样管理

★4.1投标人对所供产品的食品安全负全责，须具有蔬菜、水果等食材农残自检能力，所有配送产品在配送前必须进行自检，确保符合国家食品安全标准。（提供设备采购发票，功能截图或产品说明书，租赁设备需提供租赁合同及对方设备采购发票，功能截图或产品说明书）

4.2所有配送食材必须全流程质量管控，立食材采购、仓储、检测、配送质量管理体系及管控目标。

4.3投标人应建立食品留样及检测措施，生鲜类食品（如蔬菜、水果、肉类等）需留样保存48小时；预包装类食品（如米、面、油等）及其他类食品需留样保存一周，以备查验。

4.4供应商应建立完整的食品安全追溯体系，确保每批次产品均可追溯至生产源头。

★4.5供应商必须购买赔偿总额不低于5000万元食品安全责任保险。（承诺中标后签订合同前提供保险单扫描件）

5. 配送人员管理

5.1中标人须根据项目需要配备项目联系人，负责与采购人联系配送及售后服务相关事宜，无特殊原因不得随意更换，确需更换的须书面报采购人备案。

5.2中标人须根据项目需要配备配送人员，在配送服务实施前须取得《健康证》，并将相关证件复印件交采购人备案，在服务过程中若相关服务人员《健康证》临近到期，由中标人负责安排相关人员体检并重新办理证件，服务过程中采购人不定期对人员健康状况进行抽查。

5.3中标人需定期对配送人员进行健康检查，确保其持有有效的健康合格证明。执行配送任务的人员必须提供三年内无犯罪、吸毒史的承诺或公安机关出具的

相关证明。 5.4中标人应加强对配送人员的业务培训，包括食品安全知识、配送操作规范、应急处理能力等，确保配送过程安全、规范。 5.5配送人员应统一着装，佩戴工牌，保持良好的职业形象和服务态度。 ★6. 责任追究制度 6.1采购人将定期或不定期组织相关人员对学校食堂和中标人进行督查，重点检查食品质量、配送时效、卫生安全等方面。 6.2对学校违规进货、食堂管理不严导致的责任事故，将严格追究学校相关负责人的责任。 6.3对中标人提供不合格产品、未按要求配送或存在其他违规行为导致的责任事故，将追究中标人的法律责任，并纳入供应商信用记录黑名单。 ★7. 退出机制 中标人在配送过程中出现以下任意一项情况，采购人有权解除政府采购合同 7.1因食品质量问题引发食品安全事故； 7.2各学校连续两次评议结果满意率较低（如满意率低于80%）； 7.3中标人存在严重安全隐患且整改不到位； 7.4中标人未按合同约定履行义务，如多次延迟配送、数量不足、质量不达标等，一年内2次及以上经相关部门食材抽检不合格，造成恶劣影响的； 7.5中标人在合同履行期间被发现存在弄虚作假、贿赂等违法违规行为。

12、履约验收方案

- 1) 验收组织方式：自行验收
- 2) 是否邀请本项目的其他供应商：否
- 3) 是否邀请专家：否
- 4) 是否邀请服务对象：否
- 5) 是否邀请第三方检测机构：否
- 6) 履约验收程序：一次性验收
- 7) 履约验收时间：

1、 验收条件说明： 货物送达交货地点时，达到验收条件起 1 日内，验收合同总金额的 100%；

8) 验收组织的其他事项：其他未尽事宜按照《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）以及《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）的要求执行。

9) 技术履约验收内容：按招标文件的技术要求进行验收。

10) 商务履约验收内容：按招标文件的商务要求进行验收。

11) 履约验收标准：按国家有关规定以及招标文件的质量要求和技术指标、投标文件与本项目合同约定标准进行验收。

12) 履约验收其他事项：其他未尽事宜按照《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）以及《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）的要求执行。

服务要求★8. 配送物资质量要求

8.1米、面、油等大宗食材，每批次供货时，中标人需提供有相关食材生产企业资质、具有法律效益的出厂检验报告，全面确保产品符合国家食品安全标准及相关质量要求。检验项目应包括但不限于营养成分、农药残留、重金属含量等。产品的外包装应完整无损，标签标识清晰，标明生产日期、保质期、生产厂家等信息。

8.2配送周期以各学校的具体要求为准，中标人应确保配送的及时性和灵活性，满足学校临时调整需求。如遇特殊情况（如恶劣天气、交通管制等），供应商需提前与学校沟通，并制定应急预案，确保配送不受影响。

8.3蔬菜水果应保证新鲜、无腐烂、无病虫害，符合国家食品安全标准。叶类蔬菜应无明显黄叶、烂叶；根茎类蔬菜应无发芽、无腐烂；水果应成熟度适中，无破损、无霉变。供应商每批次需提供农药残留、重金属等检验报告。

8.4干杂类产品（如干辣椒、木耳、香菇等）应保证干燥、无霉变、无虫蛀，符合国家食品安全标准。每批次干杂产品需提供出厂检验报告，确保质量合格。干杂产品的包装应密封良好，标签标识清晰，标明生产日期、保质期、生产厂家等信息，配送日期不超过生产日期半年。

9. 其他服务要求

9.1投标人应建立完善的应急预案，包括防食品安全事故预案、配送延误应急预案和防自然灾害预案，确保突发情况能够及时妥善解决。

9.2中标人应定期向采购人提供配送服务报告，包括配送时效、质量反馈、问题整改等内容。

9.3中标人应积极配合采购人开展食品安全宣传活动，提高学校师生食品安全意识，合同履行过程中，组织学校食堂工作人员开展一次食品安全和营养配餐培训工作。

采购包1 ★1. 报价要求：

1.1投标人报价为按文件要求完成本项目所涉及到的所有采购、供货、配送、保险、税费、代理、人工、搬运、检测、企业利润等所有费用的总和，中标人在服务过程中，采购人不支付除货款以外的其他任何费用。

1.2投标人应根据产品市场供给、服务区域的自然环境、运输成本等诸多因素，结合自身实际合理报价，承担在服务过程中因成本变化、市场价格波动等因素带来的经营风险。

2. 投标人根据采购文件要求制定服务方案，服务方案包括。配送人员及车辆管理措施；配送路线、配送时间安排及保障措施；食品来源追溯体系；食品原材料留样保管及检验措施；食品从采购、保存、检测、到配送质量管理体系及管控目标

；食品仓储安全管理措施；食品配送过程安全管理措施；食品仓储卫生管理措施；食品安全宣传活动方案（包括活动总体规划、宣传内容、相关保障）；应急预案（包括防食品安全事故预案、配送延误应急预案、防自然灾害预案） 3. 投标人针对本项目配备冷链配送车辆，具有食品安全检测能力，购买食品安全责任险，具有脱贫地区农副产品网络销售平台。 4. 投标人通过质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证。 5. 投标人提供类似项目业绩。6. 本项目报价采用折扣率报价，投标人按采购文件明确的基准价，报下浮率。注：本项目采购包1和采购包2采用“兼投不兼中”的原则确定中标人（即采购包1和采购包2应由不同的投标人中标），投标人根据自身情况选择采购包参与投标，但只能确定一个采购包中标，如同一投标供应商两个包都中标，则以评审总得分最高的包为推荐中标候选人。本章对中标人的要求适用于所有投标人。

（二）分包名称：采购包2

1、执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

1) 不专门面向中小企业采购

2、预算金额（元）：906,600.00 ， 大写（人民币）： 玖拾万零陆仟陆佰元整

最高限价（元）： 906,600.00 ， 大写（人民币）： 玖拾万零陆仟陆佰元整

3、评审方法：综合评分法

4、定价方式：固定单价

5、是否支持联合体投标：否

6、是否允许合同分包选项：否

7、拟采购标的的技术要求

| | | | | |
|---|----------|--------------------------|----------|------------|
| 1 | 采购品目 | A07060199 其他农副食品，动、植物油制品 | 标的名称 | 大米 |
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额（元） | 135,990.00 | 单价（元） | 135,990.00 |
| | 是否采购节能产品 | 否 | 未采购节能产品原 | 无 |

| | | | | |
|---|----------|--------------------------|-----------|-----------|
| | | | 因 | |
| | 是否采购环保产品 | 否 | 未采购环保产品原因 | 无 |
| | 是否采购进口产品 | 否 | 标的物所属行业 | 工业 |
| 2 | 采购品目 | A07060199 其他农副食品，动、植物油制品 | 标的名称 | 面粉 |
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额（元） | 45,330.00 | 单价（元） | 45,330.00 |
| | 是否采购节能产品 | 否 | 未采购节能产品原因 | 无 |
| | 是否采购环保产品 | 否 | 未采购环保产品原因 | 无 |
| | 是否采购进口产品 | 否 | 标的物所属行业 | 工业 |
| 3 | 采购品目 | A07060199 其他农副食品，动、植物油制品 | 标的名称 | 菜籽油 |
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额（元） | 90,660.00 | 单价（元） | 90,660.00 |
| | 是否采购节能产品 | 否 | 未采购节能产品原因 | 无 |
| | 是否采购环保产品 | 否 | 未采购环保产品原因 | 无 |
| | 是否采购进口产品 | 否 | 标的物所属行业 | 工业 |
| 4 | 采购品目 | A07060199 其他农副食品，动、植物油制品 | 标的名称 | 蔬菜、水果 |

| | | | | |
|---|--------------|------------------------------|-------------------|------------|
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额 (元) | 226,650.00 | 单价(元)) | 226,650.00 |
| | 是否采购 节能产品 | 否 | 未采购节 能产品原 因 | 无 |
| | 是否采购 环保产品 | 否 | 未采购环 保产品原 因 | 无 |
| | 是否采购 进口产品 | 否 | 标的物所 属行业 | 农、林、牧、渔业 |
| 5 | 采购品目 | A07060199 其他农副食品，动 、植物油制品 | 标的名称 | 干杂类(调味品类) |
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额 (元) | 135,990.00 | 单价(元)) | 135,990.00 |
| | 是否采购 节能产品 | 否 | 未采购节 能产品原 因 | 无 |
| | 是否采购 环保产品 | 否 | 未采购环 保产品原 因 | 无 |
| | 是否采购 进口产品 | 否 | 标的物所 属行业 | 工业 |
| 6 | 采购品目 | A07060199 其他农副食品，动 、植物油制品 | 标的名称 | 肉类 |
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额 (元) | 210,350.00 | 单价(元)) | 210,350.00 |
| | 是否采购 节能产品 | 否 | 未采购节 能产品原 因 | 无 |
| | 是否采购 环保产品 | 否 | 未采购环 保产品原 | 无 |

| | | | | |
|---|----------|--------------------------|-----------|-----------|
| | | | 因 | |
| | 是否采购进口产品 | 否 | 标的物所属行业 | 工业 |
| 7 | 采购品目 | A07060199 其他农副食品，动、植物油制品 | 标的名称 | 蛋类 |
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额（元） | 61,630.00 | 单价（元） | 61,630.00 |
| | 是否采购节能产品 | 否 | 未采购节能产品原因 | 无 |
| | 是否采购环保产品 | 否 | 未采购环保产品原因 | 无 |
| | 是否采购进口产品 | 否 | 标的物所属行业 | 农、林、牧、渔业 |

标的名称：大米

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术要求内容（性能指标） |
|------|----|--------|---|
| ★ | 1 | 技术要求 | <p>1. 符合GB/T1354-2018一级粳米标准。</p> <p>2. 加工精度：精碾。</p> <p>3. 色泽，气味：正常，无异味。</p> <p>4. 碎米总量：≤15.0%。</p> <p>5. 小碎米：≤1.0%。</p> <p>6. 不完善粒：≤3.0%。</p> <p>7. 黄粒米：≤1.0%。</p> <p>8. 互混：≤5.0%。</p> <p>9. 水分：≤14.5%。</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>10. 杂质总量：≤0.25%。</p> <p>11. 无机杂质：≤0.02%。</p> <p>12. 黄曲霉毒素B1：≤10ug/kg。</p> <p>13. 铅（Pb）：≤0.2mg/kg。</p> <p>14. 镉（Cd）：≤0.2mg/kg。</p> <p>15. 汞（Hg）：≤0.02mg/kg。</p> <p>16. 无机砷（As）：≤0.2mg/kg。</p> <p>注：大米基准价为5.89元/公斤。</p> |
|--|--|--|--|

标的名称：面粉

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术要求内容（性能指标） |
|------|----|--------|--|
| ★ | 1 | 技术要求 | <p>1. 符合GB/T1355-2021标准，主要用于制作馒头、包子。</p> <p>2. 气味、口味：无异味，口味正常。</p> <p>3. 水分：≤14.0%。</p> <p>4. 灰分（以干物计）：≤0.70%。</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>5. 粗细度：全部通过CB36号筛，留存在CB42号筛的不超过10.0%。</p> <p>6. 加工精度：按实物标准样品对照检验粉色麸星。</p> <p>7. 面筋质（以湿重计）： ≥26.0%。</p> <p>8. 含砂量：≤0.02%。</p> <p>9. 磁性金属物：≤0.003g/kg。</p> <p>10. 脂肪酸值（以湿基计）：≤80g/kg。</p> <p>注：面粉基准价为4.66元/公斤。</p> |
|--|--|--|---|

标的名称：菜籽油

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术要求内容（性能指标） |
|------|----|--------|--|
| ★ | 1 | 技术要求 | <p>1. 符合GB/T1536-2021二级及以上标准，物理压榨菜籽油，加工原料为非转基因油菜籽，严禁采用转基因菜籽油，不得掺有其他食用油和非食用油。</p> <p>2. 一级菜籽油</p> <p>2.1色泽：淡黄色至浅黄</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>色。</p> <p>2.2透明度（20℃）：澄清、透明。</p> <p>2.3气味、滋味：具有菜籽油固有的香味和滋味、无异味。</p> <p>2.4水分及挥发物含量： ≤0.10%。</p> <p>2.5不溶性杂质含量：≤0.05/%。</p> <p>2.6酸价(以KOH计)：≤1.5mg/g。</p> <p>2.7过氧化值：≤0.125g/100g。</p> <p>2.8加热试验(280℃)：无析出物、油色不得变深。</p> <p>3. 二级菜籽油</p> <p>3.1色泽：橙黄色至棕褐色。</p> <p>3.2透明度（20℃）允许微浊。</p> <p>3.3气味、滋味：具有菜籽油固有的气味和滋味、无异味。</p> <p>3.4水分及挥发物含量：</p> |
|--|--|--|---|

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>≤0.15%。</p> <p>3.5不溶性杂质含量：≤0.05/%。</p> <p>3.6酸价(以KOH计)：≤3.0mg/g。</p> <p>3.7过氧化值：≤0.25g/100g。</p> <p>3.8加热试验(280℃)：允许微量析出物和油色变深。</p> <p>以上参数需提供近12个月以内的第三方检测机构出具的检测报告并签章。</p> <p>注：菜籽油基准价为13.63元/公斤。</p> |
|--|--|--|

标的名称：蔬菜、水果

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术要求内容（性能指标） |
|------|----|--------|---|
| ★ | 1 | 技术要求 | <p>1. 蔬菜类</p> <p>1.1无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质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。</p> <p>1.2须保证菜面完全干净、无泥土、码放整齐，并按相关规定配送前采样送检，每批</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>次需提供具有农药、杀虫剂等残留，重金属抽样检测合格的报告。</p> <p>1.3农药残留符合GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》要求和GB2763.1-2022《食品安全国家标准食品中2，4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》要求。</p> <p>2. 水果类</p> <p>2.1果型匀称，色泽均匀，无干疤、斑点、裂口、腐烂，口感好，并按采购人下达配送任务时提出的具体要求供货。</p> <p>2.2每批次需提供农药、杀虫剂等残留检测合格的报告，农药残留符合 GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》要求和GB2763.1-2022《食品安全国家标准食品中2，4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量》要求。</p> |
|--|--|--|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>注：蔬菜、水果基准价以广元市发展与改革委员会公布的《广元市城区部分主副食品、蔬菜、水果当日价格信息》川陕甘农贸市场、蜀门市场、苴国市场和利州市场产品零售价平均价格下浮7.51%为基准价。</p> |
|--|--|--|--|

标的名称：干杂类（调味品类）

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术要求内容（性能指标） |
|------|----|--------|--|
| ★ | 1 | 技术要求 | <p>1. 酿造酱油执行标准：GB/T18186-2000和GB 2717-2018。</p> <p>2. 酿造食醋执行标准：GB/T 18187-2000和GB 2719-2018</p> <p>3. 谷氨酸钠(味精)执行标准：GB/T8967-2007和GB 2720-2015</p> <p>4. 豆瓣执行标准：GB2718-2014或国家发布最新标准。</p> <p>5. 产品符合国家质量安全检验标准、随货有该批次产品质量检测合格证，凭出厂合格证与检验员章确认质量，具有</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>相关产品检验报告，在包装标识上具有SC编号。</p> <p>6. 调味品及干杂外包装无污物、无泄漏、无胀袋或鼓盖现象，无变质发霉。色泽正常，具有该品种固有的香味，无异味。调味品及干杂须干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、无须二次处理食品可以直接进行熟加工。</p> <p>注：干杂类（调味品类）以广元市发展与改革委员会公布的《广元市城区部分主副食品、蔬菜、水果当日价格信息》川陕甘农贸市场、蜀门市场、苴国市场和利州市场产品零售价平均价格下浮7.51%为基准价。</p> |
|--|--|--|---|

标的名称：肉类

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术要求内容（性能指标） |
|------|----|--------|--|
| ★ | 1 | 技术要求 | <p>1. 鲜猪肉</p> <p>1.1鲜猪肉是指严格执行兽医检疫制度，对屠宰后的畜胴体迅速进行冷却处理，使胴体温度(以后腿肉中心为测量</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>点)在24小时内降为0-4℃，并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0-4℃范围内的生鲜肉。</p> <p>1.2执行标准：符合GB/T 9959.1-2019国家质量标准的鲜肉，质量等级符合《中华人民共和国农业行业标准猪肉等级规格》（NY/T1759-2009）的相应技术要求。具备《动物检疫证明(产品)》、《肉检验讫印章》《肉品品质检验合格章》及追溯体系。</p> <p>注：供应商在投标时须提供猪肉生产厂家有效期内的《生猪定点屠宰证》和《动物防疫条件合格证》复印件，否则作无效投标处理。</p> <p>2. 其他肉类</p> <p>2.1畜禽类：畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹，每次供应时，畜肉类应提供《动物产品检疫合格证明》、《产品合格证》及盖有公章的货物清单，肉制品</p> |
|--|--|---|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>类应提供《产品合格证》及盖有公章的货物清单，此外还需每半年提供一次由具备资质的质量检测部门出具的《检测报告》。禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐，GB 16869-2005《鲜、冻禽产品》GB 2707-2016《鲜（冻）畜、禽产品》，农药、兽药残留量符合GB2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》和GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》；品质良好，包装完好，当天宰杀，非病死、肉面干净、无内脏、无异味、无注水、无毛、表面无疤痕，大小匀称，肉质紧至，有生产日期和保质期及本批次食品的《动物检疫合格证明》。</p> <p>2.2牛羊肉类：牛羊肉品</p> |
|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>须色泽鲜亮、无任何异味、无毛、按压无水迹，每次供应时，牛羊肉类应提供《动物产品检疫合格证明》、《产品合格证》及盖有公章的货物清单，肉制品类应提供《产品合格证》及盖有公章的货物清单，此外还需每半年提供一次由具备资质的质量检测部门出具的《检测报告》。牛羊肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁，大小统一、码放整齐，GB 16869-2005《鲜、冻禽产品》GB 2707-2016《鲜（冻）畜、禽产品》，农药、兽药残留量符合GB 2763-2021《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 31650-2019《食品安全国家标准食品中兽药最大残留限量》和GB 31650.1-2022《食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量》；品质良好，包装完好，当天宰杀，非病死、肉面干净、无内脏、无异味</p> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>、无注水、无羽毛、表面无疤痕，大小匀称，肉质紧至，有生产日期和保质期及本批次食品的《动物检疫合格证明》。</p> <p>注：肉类以广元市发展与改革委员会公布的《广元市城区部分主副食品、蔬菜、水果当日价格信息》川陕甘农贸市场、蜀门市场、苴国市场和利州市场产品零售价平均价格下浮2.38%为基准价。</p> |
|--|--|--|--|

标的名称：蛋类

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术要求内容（性能指标） |
|------|----|--------|--|
| ★ | 1 | 技术要求 | <p>1.1产品规格。生鲜鸡蛋每枚净重不小于60克；蛋壳光滑、干净，无破损，无沙壳、畸形、麻点；蛋黄蛋清界限分明。</p> <p>1.2符合《食品安全国家标准蛋与蛋制品》GB2749-2015、《绿色食品蛋与蛋制品》NY/T 754-2021规定标准和国家卫生、安全标准要求，如有最新标准按最新标准执行。</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>1.3色泽：具有禽蛋固有的色泽。</p> <p>1.4组织形状：蛋壳清洁、无破裂，灯光透视时，整个蛋呈橘黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清透明、稀稠分明。</p> <p>1.5气味：具有产品固有的气味，无异味。</p> <p>1.6杂质：无杂质，内容物不得有血块或其他鸡组织异物。</p> <p>1.7产品新鲜度：从养鸡场的产蛋日期至送货日期1-4月和11-12月应不超过5天（包括产蛋日），5-10月不超过3天（包括产蛋日）。</p> <p>1.8产品合格证：中标供应商配送的每批次鸡蛋应具有合格证明，合格证明至少包括生产企业名称、养殖场名称、生产日期、检验证明。</p> <p>注：蛋类以广元市发展与改革委员会公布的《广元市城区部</p> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | 分主副食品、蔬菜、水果当日价格信息》川陕甘农贸市场、蜀门市场、苴国市场和利州市场产品零售价平均价格下浮2.38%为基准价。 |
|--|--|--|---|

8、供应商一般资格要求

| 序号 | 资格要求名称 | 资格要求详细说明 |
|----|---|--|
| 1 | 具有独立承担民事责任的能力。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 2 | 具有良好的商业信誉 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 3 | 具有健全的财务会计制度。 | 投标人需在使用投标（响应）客户端编制投标文件时，按要求上传相应证明材料并进行电子签章。 |
| 4 | 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 5 | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 6 | 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 7 | 不存在与单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动的行为。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 8 | 不属于为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |

| 序号 | 资格要求名称 | 资格要求详细说明 |
|----|-------------|----------|
| | 、检测等服务的投标人。 | |

9、供应商特殊资格要求

| 序号 | 资格要求名称 | 资格要求详细说明 |
|----|--------|--|
| 1 | 特定资格要求 | 投标人为非生产厂商的，须提供国家行政主管部门颁发的有效的《食品经营许可证》或备案证明材料；投标人为生产厂商的，须提供国家行政主管部门颁发的有效的《食品生产许可证》。 |

10、分包的评审条款

| 评审项编号 | 一级评审项 | 二级评审项 | 详细要求 | 分值 | 客观评审项 |
|-------|-------|-------|---|-------|-------|
| 1 | 详细评审 | 服务方案 | 根据投标人针对本项目提供的服务方案进行评审，服务方案包括： 1. 配送人员及车辆管理措施； 2 . 配送路线、配送时间安排及保障措施； 3. 食品来源追溯体系； 4. 食品留样及检测措施； 5. 食品采购、仓储、检测、配送质量管理体系及管控目标； 6. 食品仓储安全管理措施； 7. 食品配送过程安全管理措施； 8. 食品仓储卫生管理措施； 9 . 食品安全宣传活动方案（包括活动总体规划、宣传内容、相关保障）； 10. 应急预案（包括防食品安全事故预案、配送延误应急预案、防自然灾害预案）。 提供的方案内容齐全且无缺陷的得25分，每有一项缺项扣2.5分，每有一处内容存在缺陷的扣1分，每小项扣完为止。（缺陷是指方案内容不 | 25.00 | 否 |

| 评审项编号 | 一级评审项 | 二级评审项 | 详细要求 | 分值 | 客观评审项 |
|-------|-------|-------|--|-------|-------|
| | | | 满足项目要求或与项目实际需求不符;项目名称、实施地点、涉及的规范或与本项目无关;技术服务要求与项目不一致,内容前后不一致,只有标题或框架无实际应答内容等情形) | | |
| 2 | 详细评审 | 履约能力 | <p>1. 配送车辆配备: 投标人投入本项目专用封闭式车1辆的基础上, 每增加1辆及以上得4分, 本项最多得8分。 投标人自有车辆, 提供购车发票和有效期内车辆行驶证扫描件并签章, 否则不得分; 投标人租用车辆, 提供车辆租赁合同和有效期内车辆行驶证扫描件并签章, 否则不得分。注: 车辆是专用封闭式车辆, 并安装具有行驶记录功能的定位和监控装置。 2. 食品安全检测能力: 投标人在采购文件要求的自检能力基础上, 具有铝、镉、汞、砷重金属自检能力得9分, 本项最多得9分。 提供设备采购发票, 功能截图或产品说明书, 租赁设备需提供租赁合同及对方设备采购发票, 功能截图或产品说明书, 否则不得分。 3. 食品安全责任险: 投标人保险赔偿总额在5000万元基础上每增加500万元, 得0.5分, 本项最多得5分。 提供在中标后、签订合同前提供保险单扫描件</p> | 25.00 | 是 |

| 评审项编号 | 一级评审项 | 二级评审项 | 详细要求 | 分值 | 客观评审项 |
|-------|-------|-------|---|-------|-------|
| | | | 的承诺函，增加保险赔偿总额部分，提供保险单或投标人承诺中标后购买保险赔偿金额的承诺函，否则不得分。 4. 脱贫地区农副产品网络销售平台：投标人为脱贫地区农副产品网络销售平台注册商户得3分，本项最多得3分。（提供注册信息网页截图，截图时间在获取采购文件之后投标截止时间之前，截图时须调出电脑系统日期和时间，否则不得分）。 | | |
| 3 | 详细评审 | 管理体系 | 投标人通过质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证，每具有1个得2分，本项最多得8分。 注：提供全国认证认可信息公共服务平台官网证书查询截图，否则不得分。 | 8.00 | 是 |
| 4 | 详细评审 | 类似业绩 | 投标人提供自2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来投标人承担过的类似食材配送服务业绩，每提供一个类似业绩的得1分，本项最多得2分。（提供类似业绩合同扫描件并附对应合同金额支付银行流水查询截图一条以上并签章，否则不得分） | 2.00 | 是 |
| 1 | 价格分 | 价格分 | 投标人的价格分统一按照下列公式计算：投标报价得分=大米投标报价得分+面粉投标报价得分+菜籽 | 40.00 | 是 |

| 评审项编号 | 一级评审项 | 二级评审项 | 详细要求 | 分值 | 客观评审项 |
|-------|-------|--------------|---|--------|-------|
| | | | <p>油投标报价得分+蔬菜水果投标报价得分+干杂（调味品）投标报价得分+肉类投标报价得分+蛋类投标报价得分。以满足招标文件要求且单项下浮率最高的投标报价为各单项评标基准价。各单项报价得分计算公式如下：大米投标报价得分=（1—投标最高下浮率）/（1—投标下浮率）×6；面粉投标报价得分=（1—投标最高下浮率）/（1—投标下浮率）×2；菜籽油投标报价得分=（1—投标最高下浮率）/（1—投标下浮率）×4；蔬菜水果投标报价得分=（1—投标最高下浮率）/（1—投标下浮率）×10；干杂（调味品）投标报价得分=（1—投标最高下浮率）/（1—投标下浮率）×6；肉类投标报价得分=（1—投标最高下浮率）/（1—投标下浮率）×9；蛋类投标报价得分=（1—投标最高下浮率）/（1—投标下浮率）×3。符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的小微企业报价给予扣除，用扣除后的价格参加评审。扣除比例20%。</p> | | |
| 1 | 价格扣除 | 落实支持中小企业发展政策 | <p>价格扣除计算公式：评审价=响应报价×（1-C1）；监狱企业与残疾人福利性单位视同小型、微型企</p> | 20.00% | 是 |

| 评审项编号 | 一级评审项 | 二级评审项 | 详细要求 | 分值 | 客观评审项 |
|-------|-------|-------|--|----|-------|
| | | | 业，享受同等价格扣除，当企业属性重复时，不重复价格扣除。注：价格扣除比例满足《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）及《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）要求。 | | |

11、合同管理安排

1) 合同类型：买卖合同

2) 合同定价方式：固定单价

3) 合同履行期限：自合同签订之日起365日

4) 合同履约地点：卫子初级中学、王家初级中学、虎跳初级中学、太公初级中学、柏林沟小学、清水小学、区实验小学、卫子小学、石井小学、太公小学、王家小学、晋贤小学、观音小学、小新小学、虎跳小学、张家小学、陈江小学、青牛小学、丁家小学、区机关幼儿园。

5) 支付方式：一次付清

6) 履约保证金及缴纳形式：

中标/成交供应商是否需要缴纳履约保证金：否

7) 质量保证金及缴纳形式：

中标/成交供应商是否需要缴纳质量保证金：否

8) 付款进度安排：

1、付款条件说明：每月结算一次，达到付款条件起10日内，据实情况说明为按最终结算价和一个月的供货总量结算货款。结算时中标人须提供各学校送货单、《验收评价表》（采购人验收人员在签字确认并加盖学校公章）等相关手续到具体各学校按收货数量领取货款。各学校收到中标人开具的有效发票后达到付款条件起10个工作日内支付上月货款的100%。

9) 验收交付标准和方法：1. 验收标准：按国家有关规定以及招标文件的质量要求和技术指

标、投标文件与本项目合同约定标准进行验收。 2. 验收方法：各学校的专管人员负责本学校食材采购数量、质量的签收，学校监督小组现场监督。 3. 其他未尽事宜按照《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）以及《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）的要求执行。

10) 质量保修范围和保修期：1. 保质期要求：在送达采购人指定地点交付采购人之日起算，所有货物剩余保质期应不低于产品保质期的80%。中标人不得配送临近保质期的货物，若发现此类情况，学校有权拒收并要求更换。 2. 中标人应建立快速的退换货机制，如配送的货物出现质量问题，采购人人为因素除外，中标人应无条件更换并承担调换费用。 3. 中标人应提供24小时响应服务，并在投标时提供联系人名单、联系电话、通讯地址及库房地址等，确保配送期间出现问题能够及时解决。

11) 知识产权归属和处理方式：知识产权归属和处理方式：供应商应保证在本项目 目中使用的任何技术、产品和服务（包括部分使用），不会产生因第三方提出侵犯其专 利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知 识产权而引起法 律和经济纠纷，由供应商承担所有相关责任。除非磋商文件特别规定， 采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产 权。供应商将在采购项目实施过 程中采用自有或者第三方知识成果的，使用该知识成果后，供应商需提供开发接口和开 发手册 等技术资料，并承诺提供无限期支持，采购人享有使用权（含采购人委托第三方 在该项目后续开发的使用权）。如采用供应商 所不拥有的知识产权，则在报价中必须包括合法获取使用该知识产权的相关费用。

12) 成本补偿和风险分担约定：无

13) 违约责任与解决争议的方法：1. 采购人与中标人必须遵守本项目合同并执行合同中的各项规定，保证合同的正常履行。除合同另有具体约定外，若一方违约，应向对方支付合同总金额的10%的违约金，违约金不足以弥补对方损失的，守约方有权继续追偿。 2. 如因中标人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，中标人对此均应承担全部的赔偿责任。 3. 服务期内，中标人若因食品安全事件等其他不可抗拒因素不能按本合同约定履行相应服务的，采购人有权终止合同，已配送金额按实际发生数量据实结算，合同终止后，采购人有权向

第三方采购相同或类似服务，由此产生的费用据实结算。 4. 采购人下达限期整改通知书要求中标人限期整改，而中标人拒不整改或经两次整改仍达不到采购人要求或合同约定标准的，采购人有权单方解除合同，并要求中标人支付本合同总金额10%的违约金，由此给采购人造成损失的，中标人还应全部赔偿。 5. 违约方应赔偿守约方的损失包括但不限于守约方直接损失、对第三方的赔偿责任及因合理维权所产生的诉讼费、仲裁费、律师费、鉴定费、公证费、保全费、执行费等全部费用。中标人违约所产生的违约金，采购人有权在未付款中予以直接扣除。 6. 合同履行期间，若双方发生争议，可协商或由有关部门调解解决，协商或调解不成的，由当事人依法向采购人所在地法院提起诉讼维护其合法权益。

14) 合同其他条款：（一）服务内容要求 采购包2 1. 订单配送要求 ★1.1 供应商必须严格按照各学校下达的订单要求，按时、按量、按质完成配送，主城区学校须每天配送，非主城区学校须每周日、周三配送到学校，确保食品新鲜、优质、安全、可靠。 ★1.2 各学校需提前24小时将配送订单发送至中标供应商，供应商应在接到订单后及时确认并安排配送。 ★1.3 如因供应商自身原因（如延迟配送、数量不足、质量不达标等）导致配送不及时或不符合要求，采购人将按照合同违约规定进行相应处罚，包括但不限于罚款、扣减货款、解除合同等。 1.4 投标人应建立配送相关保障措施，明确配送人员及车辆管理措施，对配送路线、配送时间进行规划，符合项目实施地地理、交通、环保、安全管理要求。 2. 仓储及分拣要求 ★2.1 投标人须具有固定的食品仓库及分拣场地，常温库面积500平方米及以上，冷库面积40平方米及以上。（投标人自有食品仓库的，提供房产证明文件扫描件；投标人通过租赁方式取得食品仓库使用权的，提供食品仓库租赁合同；若投标人暂未取得食品仓库所有权或使用权的，须在投标文件中承诺在中标后、签订合同前，向采购人提交具备合法使用权的食品仓库房产证明文件或租赁合同） 2.2 仓库及分拣场地应具备良好的通风、防潮、防鼠、防虫等设施，确保食品储存环境符合卫生标准。 2.3 冷库应具备温度监控系统，确保冷藏、冷冻食品的储存温度符合国家食品安全标准（冷藏0℃-4℃，冷冻-18℃以下）。 3. 配送车辆及卫生要求 ★3.1 中标人必须有1辆专用封闭式车辆，并安装具有行驶记录功能的定位和监控装置，车辆内部结构应平整、光滑、无死角，便于清洁和消毒。（提供购车发票和有效期内车辆行驶证扫描件并签章或车辆租赁合同和有效期内车辆行驶证扫描件并签章） 3.2 车辆须符合国家相关卫生标准，每日进行清洗、消毒，并做好消毒记录。 3.3 车辆实行双人双锁管理，凭专用通行证进出各学校，确

保配送过程的安全性和可追溯性。 3.4车辆内应配备必要的温控设备（如冷藏、冷冻设备），确保生鲜类食品在运输过程中保持适宜温度，冷链运输的温度要求，蔬菜水果0-10℃，肉类0-4℃。 4.

食品安全与留样管理 ★4.1投标人对所供产品的食品安全负全责，须具有蔬菜、水果等食材农残自检能力，所有配送产品在配送前必须进行自检，确保符合国家食品安全标准。（提供设备采购发票，功能截图或产品说明书，租赁设备需提供租赁合同及对方设备采购发票，功能截图或产品说明书

） 4.2所有配送食材必须全流程质量管控，立食材采购、仓储、检测、配送质量管理体系及管控目标。 4.3投标人应建立食品留样及检测措施，生鲜类食品（如蔬菜、水果、肉类等）需留样保存48

小时；预包装类食品（如米、面、油等）及其他类食品需留样保存一周，以备查验。 4.4供应商应建立完整的食品安全追溯体系，确保每批次产品均可追溯至生产源头。 ★4.5供应商必须购买赔偿

总额不低于5000万元食品安全责任保险。（承诺中标后签订合同前提供保险单扫描件） 5. 配送人员管理 5.1中标人须根据项目需要配备项目联系人，负责与采购人联系配送及售后服务相关事宜，无

特殊原因不得随意更换，确需更换的须书面报采购人备案。 5.2中标人须根据项目需要配备配送人员，在配送服务实施前须取得《健康证》，并将相关证件复印件交采购人备案，在服务过程中若相

关服务人员《健康证》临近到期，由中标人负责安排相关人员体检并重新办理证件，服务过程中采购人不定期对人员健康状况进行抽查。 5.3中标人需定期对配送人员进行健康检查，确保其持有有

效的健康合格证明。执行配送任务的人员必须提供三年内无犯罪、吸毒史的承诺或公安机关出具的相关证明。 5.4中标人应加强对配送人员的业务培训，包括食品安全知识、配送操作规范、应急处

理能力等，确保配送过程安全、规范。 5.5配送人员应统一着装，佩戴工牌，保持良好的职业形象和服务态度。 ★6. 责任追究制度 6.1采购人将定期或不定期组织相关人员对学校食堂和中标人进行

督查，重点检查食品质量、配送时效、卫生安全等方面。 6.2对学校违规进货、食堂管理不严导致的责任事故，将严格追究学校相关负责人的责任。 6.3对中标人提供不合格产品、未按要求配送或

存在其他违规行为导致的责任事故，将追究中标人的法律责任，并纳入供应商信用记录黑名单。 ★

7. 退出机制 中标人在配送过程中出现以下任意一项情况，采购人有权解除政府采购合同 7.1因食品

质量问题引发食品安全事故； 7.2各学校连续两次评议结果满意率较低（如满意率低于80%）； 7.3

中标人存在严重安全隐患且整改不到位； 7.4中标人未按合同约定履行义务，如多次延迟配送、数

量不足、质量不达标等，一年内2次及以上经相关部门食材抽检不合格，造成恶劣影响的； 7.5中标

人在合同履行期间被发现存在弄虚作假、贿赂等违法违规行为。

12、履约验收方案

- 1) 验收组织方式：自行验收
- 2) 是否邀请本项目的其他供应商：否
- 3) 是否邀请专家：否
- 4) 是否邀请服务对象：否
- 5) 是否邀请第三方检测机构：否
- 6) 履约验收程序：一次性验收
- 7) 履约验收时间：

1、 验收条件说明： 货物送达交货地点时，达到验收条件起 1 日内，验收合同总金额的 100%；

8) 验收组织的其他事项：其他未尽事宜按照《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）以及《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）的要求执行。

9) 技术履约验收内容：按招标文件的技术要求进行验收。

10) 商务履约验收内容：按招标文件的商务要求进行验收。

11) 履约验收标准：按国家有关规定以及招标文件的质量要求和技术指标、投标文件与本项目合同约定标准进行验收。

12) 履约验收其他事项：其他未尽事宜按照《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）以及《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）的要求执行。

服务要求★8. 配送物资质量要求 8.1米、面、油等大宗食材，每批次供货时，中标人需提供有相关食材生产企业资质、具有法律效益的出厂检验报告，全面确保产品符合国家食品安全标准及相关质量要求。检验项目应包括但不限于营养成分、农药残留、重金属含量等。产品的外包装应完整无损，标签标识清晰，标明生产日期、保质期、生产厂家等信息。

8.2配送周期以各学校的具体要求为准，中标人应确保配送的及时性和灵活性，满足学校临时调整需求。如遇特殊情况（如恶劣天气、交通管制等），供应商需提前与学校沟通，并制定应急预案，确保配送不受影响。

8.

3蔬菜水果应保证新鲜、无腐烂、无病虫害，符合国家食品安全标准。叶类蔬菜应无明显黄叶、烂叶；根茎类蔬菜应无发芽、无腐烂；水果应成熟度适中，无破损、无霉变。供应商每批次需提供农药残留、重金属等检验报告。

8.4干杂类产品（如干辣椒、木耳、香菇等）应保证干燥、无霉变、无虫蛀，符合国家食品安全标准。每批次干杂产品需提供出厂检验报告，确保质量合格。干杂产品的包装应密封良好，标签标识清晰，标明生产日期、保质期、生产厂家等信息，配送日期不超过生产日期半年。

9. 其他服务要求

9.1投标人应建立完善的应急预案，包括防食品安全事故预案、配送延误应急预案和防自然灾害预案，确保突发情况能够及时妥善解决。

9.2中标人应定期向采购人提供配送服务报告，包括配送时效、质量反馈、问题整改等内容。

9.3中标人应积极配合采购人开展食品安全宣传活动，提高学校师生食品安全意识，合同履行过程中，组织学校食堂工作人员开展一次食品安全和营养配餐培训工作。

采购包2 ★1. 报价要求：

1.1投标人报价为按文件要求完成本项目所涉及到的所有采购、供货、配送、保险、税费、代理、人工、搬运、检测、企业利润等所有费用的总和，中标人在服务过程中，采购人不支付除货款以外的其他任何费用。

1.2投标人应根据产品市场供给、服务区域的自然环境、运输成本等诸多因素，结合自身实际合理报价，承担在服务过程中因成本变化、市场价格波动等因素带来的经营风险。

2. 投标人根据采购文件要求制定服务方案，服务方案包括。配送人员及车辆管理措施；配送路线、配送时间安排及保障措施；食品来源追溯体系；食品原材料留样保管及检验措施；食品从采购、保存、检测、到配送质量管理体系及管控目标；食品仓储安全管理措施；食品配送过程安全管理措施；食品仓储卫生管理措施；食品安全宣传活动方案（包括活动总体规划、宣传内容、相关保障）；应急预案（包括防食品安全事故预案、配送延误应急预案、防自然灾害预案）

3. 投标人针对本项目配备冷链配送车辆，具有食品安全检测能力，购买食品安全责任险，具有脱贫地区农副产品网络销售平台。

4. 投标人通过质量管理体系认证、环境管理体系认证、职业健康安全管理体系认证、食品安全管理体系认证。

5. 投标人提供类似项目业绩。

6. 本项目报价采用折扣率报价，投标人按采购文件明确的基准价，报下浮率。注：本项目采购包1和采购包2采用“兼投不兼中”的原则确定中标人（即采购包1和采购包2应由不同的投标人中标），投标人根据自身情况选择采购包参与投标，但只能确定一个采购包中标，如同一投标供应商两个包都中标，则以评审总得分最高的包为推荐中标候选人。本章对中标人的要求适用于所有投标人。

（三）分包名称：采购包3

1、执行政府采购促进中小企业发展的相关政策

1) 不专门面向中小企业采购

2、预算金额（元）：233,700.00 ， 大写（人民币）： 贰拾叁万叁仟柒佰元整

最高限价（元）： 233,700.00 ， 大写（人民币）： 贰拾叁万叁仟柒佰元整

3、评审方法：综合评分法

4、定价方式：固定单价

5、是否支持联合体投标：否

6、是否允许合同分包选项：否

7、拟采购标的的技术要求

| | | | | |
|---|----------|--------------------------|-----------|------------|
| 1 | 采购品目 | A07060199 其他农副食品，动、植物油制品 | 标的名称 | 学生饮用奶 |
| | 数量 | 1.00 | 单位 | 批 |
| | 合计金额（元） | 233,700.00 | 单价（元） | 233,700.00 |
| | 是否采购节能产品 | 否 | 未采购节能产品原因 | 无 |
| | 是否采购环保产品 | 否 | 未采购环保产品原因 | 无 |
| | 是否采购进口产品 | 否 | 标的物所属行业 | 工业 |

标的名称：学生饮用奶

| 参数性质 | 序号 | 技术要求名称 | 技术要求内容（性能指标） |
|------|----|--------|---|
| ★ | 1 | 技术要求 | （一）理化指标 1. 全脂灭菌乳 1.1脂肪（g/100g）：≥3 |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <div>. 1</div> <div>1. 2蛋白质（g/100g）：</div> <div>≥2. 9</div> <div>1. 3非脂乳固体（g/100g</div> <div>）： ≥8. 1</div> <div>1. 4酸度oT： 12~18</div> <div>（二）卫生指标</div> <div>1. 全脂灭菌乳</div> <div>1. 1总汞（以Hg计）， mg/</div> <div>kg≤0. 01</div> <div>1. 2总砷， mg/kg≤0. 1</div> <div>1. 3铅（以Pb计）， mg/kg</div> <div>≤0. 05</div> <div>1. 4铬（以Cr 6+2计）， m</div> <div>g/kg≤0. 3</div> <div>1. 5三聚氰氨， mg/kg≤11</div> <div>. 0</div> <div>1. 6硝酸盐（以NaNO3计）</div> <div>， mg/kg≤0. 2</div> <div>1. 7黄曲霉毒素（以M 1计</div> <div>）， μ g/kg≤0. 5</div> <div>1. 8微生物限量要求： 菌</div> <div>落总数/（cfu/g）、大肠菌群</div> <div>/（MPN/100g）、致病菌（沙</div> <div>门氏菌、金黄色葡萄球菌），</div> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>符合商业无菌要求。</p> <p>以上参数需提供近12个月以内的第三方检测机构出具的检测报告并签章。</p> <p>（三）规格及标准要求</p> <p>1. 产品规格：净含量≥ 200ml/盒。</p> <p>2. 符合GB25190-2010的要求。学生饮用奶符合GB19301-2010的生产要求，不得添加复原乳、防腐剂，采用超高温瞬时灭菌或适当的灭菌工艺制成。</p> <p>3. 包装要求：符合国家卫生标准的无菌盒装，包装上必须印制“中国学生饮用奶”标示；包装用料应符合国家规定，防潮，不易破损，不得含有害成分；包装外表面的文字说明符合要求（包括产品种类、营养成分及含量、原料及配料、净含量、生产日期、保质期、生产商、联系电话、生产许可证号等）。</p> <p>（四）感官指标</p> |
|--|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>1. 全脂灭菌乳</p> <p>1.1色泽：呈乳白色或微黄色。</p> <p>1.2滋味、气味：具有乳固有的香味，无异味。</p> <p>1.3组织状态：呈均匀一致的液体，无凝块，无沉淀、无正常视力可见异物。</p> <p>. 注：学生饮用奶基准价：1.9元/盒。</p> |
|--|--|--|---|

8、供应商一般资格要求

| 序号 | 资格要求名称 | 资格要求详细说明 |
|----|------------------------------|--|
| 1 | 具有独立承担民事责任的能力。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 2 | 具有良好的商业信誉 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 3 | 具有健全的财务会计制度。 | 投标人需在使用投标（响应）客户端编制投标文件时，按要求上传相应证明材料并进行电子签章。 |
| 4 | 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 5 | 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 6 | 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 7 | 不存在与单位负责人 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写 |

| 序号 | 资格要求名称 | 资格要求详细说明 |
|----|--|--|
| | 为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商不得参加同一合同项下的政府采购活动的行为。 | 《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |
| 8 | 不属于为本项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的投标人。 | 投标人需在使用投标(响应)客户端编制投标文件时，按要求填写《投标（响应）函》完成承诺并进行电子签章。 |

9、供应商特殊资格要求

| 序号 | 资格要求名称 | 资格要求详细说明 |
|----|--------|--|
| 1 | 特定资格要求 | 投标人为非生产厂商的，须提供国家行政主管部门颁发的有效的《食品经营许可证》或备案证明材料；投标人为生产厂商的，须提供国家行政主管部门颁发的有效的《食品生产许可证》。 |

10、分包的评审条款

| 评审项编号 | 一级评审项 | 二级评审项 | 详细要求 | 分值 | 客观评审项 |
|-------|-------|-------|---|-------|-------|
| 1 | 详细评审 | 服务方案 | 根据投标人针对本项目提供的服务方案进行评审，服务方案包括： 1. 配送方案：①货源保障措施；②配送车辆配置计划；③服务人员配置计划；④退换货机制；⑤配送时间安排及进度保障措施；⑥配送安全保障措施。 2. 质量保证措施：①留样检测措施；②产品卫生管理措施；③配送车辆保洁消毒措施。 3. 食品溯源管理措施：①原材料验收与检验措施；②生产加工环节控制措施；③流通环节信息追踪措施； 4. 安全饮 | 36.00 | 否 |

| 评审项编号 | 一级评审项 | 二级评审项 | 详细要求 | 分值 | 客观评审项 |
|-------|-------|-------|--|-------|-------|
| | | | 奶知识培训计划：①总体培训计划；②培训内容；③培训师资。 5. 应急预案：①应急配送预案；②防自然灾害预案；③防食品安全事故预案。 提供的方案内容齐全且无缺陷的得36分，每有一项缺项扣2分，每有一处内容存在缺陷的扣1分，每小项扣完为止。（缺陷是指方案内容不满足项目要求或与项目实际需求不符；项目名称、实施地点、涉及的规范或与本项目无关；技术服务要求与项目不一致，内容前后不一致，只有标题或框架无实际应答内容等情形） | | |
| 2 | 详细评审 | 履约能力 | <p>1. 提供自2022年1月1日（以合同签订时间为准）以来投标人承担过的类似配送服务业绩，每提供一个类似业绩的得2分，本项最多得6分。（提供类似业绩合同扫描件并附对应合同金额支付银行流水查询截图一条以上并签章，否则不得分）</p> <p>2. 仓储能力：投标人在项目实施地或承诺成交后在项目实施地具备基本储存条件库房的得4分。</p> <p>3. 配送车辆：投标人具有学生饮用奶专用箱式配送车辆得4分。（提供车辆所有权证明材料或租赁合同扫描件并签章，否则不得分）</p> <p>4. 产品保险：配送产品生产厂</p> | 24.00 | 是 |

| 评审项编号 | 一级评审项 | 二级评审项 | 详细要求 | 分值 | 客观评审项 |
|-------|-------|--------------|--|--------|-------|
| | | | <p>家对投标产品购买了学生饮用奶食品安全责任保险，保险金额为1亿元（含）的得3分，一亿元（不含）以上的每增加2000万元加1.5分，本项最多得6分。（提供有效期内保单扫描件并签章。否则不得分）</p> <p>5. 配送产品生产厂家具有有效的有机食品认证的得4分，本项最多得4分。（提供全国认证认可信息公共服务平台官网证书查询截图，否则不得分）</p> | | |
| 1 | 价格分 | 价格分 | <p>以满足招标文件要求且下浮率最高的投标报价为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=（1—投标最高下浮率）/（1—投标下浮率）×40 符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）规定的小微企业报价给予扣除，用扣除后的价格参加评审。扣除比例20%。</p> | 40.00 | 是 |
| 1 | 价格扣除 | 落实支持中小企业发展政策 | <p>价格扣除计算公式：评审价=响应报价×（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。注：价格扣除比例满足《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46号）</p> | 20.00% | 是 |

| 评审项编号 | 一级评审项 | 二级评审项 | 详细要求 | 分值 | 客观评审项 |
|-------|-------|-------|---|----|-------|
| | | | 及《关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知》（财库〔2022〕19号）要求。 | | |

11、合同管理安排

1) 合同类型：买卖合同

2) 合同定价方式：固定单价

3) 合同履行期限：自合同签订之日起365日

4) 合同履约地点：昭化区公办学校33所。（元坝中学（初中部）、民盟烛光初级中学、昭化初级中学、明觉小学、沙坝小学、元坝一小、昭化小学、红岩小学、射箭小学、元坝二小、白果小学、东城幼儿园、葭萌幼儿园、卫子初级中学、王家初级中学、虎跳初级中学、太公初级中学、柏林沟小学、清水小学、区实验小学、卫子小学、石井小学、太公小学、王家小学、晋贤小学、观音小学、小新小学、虎跳小学、张家小学、陈江小学、青牛小学、丁家小学、区机关幼儿园）

5) 支付方式：一次付清

6) 履约保证金及缴纳形式：

中标/成交供应商是否需要缴纳履约保证金：否

7) 质量保证金及缴纳形式：

中标/成交供应商是否需要缴纳质量保证金：否

8) 付款进度安排：

1、付款条件说明：每月结算一次，达到付款条件起10日内，据实情况说明为按最终结算价和一个月的供货总量结算货款。结算时中标人须提供各学校送货单、《验收评价表》（采购人验收人员在签字确认并加盖学校公章）等相关手续到具体各学校按收货数量领取货款。各学校收到中标人开具的有效发票后达到付款条件起10个工作日内支付上月货款的100%。

9) 验收交付标准和方法：1验收标准：按国家有关规定以及招标文件的质量要求和技术指标、投标文件与本项目合同约定标准进行验收。2. 验收方法：各学校的专管人员负责本学校学生饮用奶的数量、质量的签收，学校监督小组现场监督。3. 其他未尽事宜按照《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）以及《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）的要求执行。

10) 质量保修范围和保修期：1. 保质期要求：常温下保质期不少于180天，中标人所配送的产品在送达采购人指定地点交付采购人之日起算，剩余保质期应不低于产品保质期的50%。 2. 中标人应建立快速的退换货机制，如配送的货物出现质量问题，采购人人为因素除外，中标人应无条件更换并承担调换费用。 3. 中标人应提供24小时响应服务，并在投标时提供联系人名单、联系电话、通讯地址及库房地址等，确保配送期间出现问题能够及时解决。0.5小时内响应，售后服务人员2小时内到达现场（边远地区3小时内到达现场）进行处理。

11) 知识产权归属和处理方式：知识产权归属和处理方式：供应商应保证在本项目 目中使用任何技术、产品和服务（包括部分使用），不会产生因第三方提出侵犯其专利权、商标权或其它知识产权而引起的法律和经济纠纷，如因专利权、商标权或其它知识产权而引起法律和经济纠纷，由供应商承担所有相关责任。除非磋商文件特别规定，采购人享有本项目实施过程中产生的知识成果及知识产权。供应商将在采购项目实施过程中采用自有或者第三方知识成果的，使用该知识成果后，供应商需提供开发接口和开发手册等技术资料，并承诺提供无限期支持，采购人享有使用权（含采购人委托第三方 在该项目后续开发的使用权）。如采用供应商 所不拥有的知识产权，则在报价中必须包括合法获取使用该知识产权的相关费用。

12) 成本补偿和风险分担约定：无

13) 违约责任与解决争议的方法：1. 采购人与中标人必须遵守本项目合同并执行合同中的各项规定，保证合同的正常履行。除合同另有具体约定外，若一方违约，应向对方支付合同总金额的10%的违约金，违约金不足以弥补对方损失的，守约方有权继续追偿。 2. 如因中标人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，中标人对此均应承担全部的赔偿责任。 3. 服务期内，中标人若因食品安全事件等其他不可抗拒因素不能按本合同约定履行相应服务的，采购人有权终止合同，已配送金额按实际发生数量据实结算，合同终止后，采购人有权向第三方采购相同或类似服务，由此产生的费用据实结算。 4. 采购人下达限期整改通知书要求中标人限期整改，而中标人拒不整改或经两次整改仍达不到采购人要求或合同约定标准的，采购人有权单

方解除合同，并要求中标人支付本合同总金额10%的违约金，由此给采购人造成损失的，中标人还应全部赔偿。 5. 违约方应赔偿守约方的损失包括但不限于守约方直接损失、对第三方的赔偿责任及因合理维权所产生的诉讼费、仲裁费、律师费、鉴定费、公证费、保全费、执行费等全部费用。中标人违约所产生的违约金，采购人有权在未付款中予以直接扣除。 6. 合同履行期间，若双方发生争议，可协商或由有关部门调解解决，协商或调解不成的，由当事人依法向采购人所在地法院提起诉讼维护其合法权益。

14) 合同其他条款：采购包3 ★1. 产品质量要求 中标人在服务期限内为采购人提供的产品须符合《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等法律法规，符合现行国家强制标准、国家食品卫生标准、行业有关规定和招标文件技术要求。 2. 配送及储存要求 2.1如果在配送运输途中，出现任何质量问题，由中标供应商无条件更换，直至达到验收条件，一切责任和损失由中标人承担。 2.2配送时间：根据各学校通知按时、按量送至配送地点。每次配送的数量不能超过学校2周的发放量，每学期期末必须达到零库存，但学期首次供货应适当考虑自然灾害等不确定因素带来的不良影响作相应的应急储备，具体储备数量与配送学校商定。 2.3仓储及堆放要求：投标人应具有固定的仓储能力，并在服务期内指导各学校设置符合学生饮用奶存放标准的专用存放场所。确定专车、身体健康的专人持证按要求送到学校设置的专用存放场所，并按存放要求堆放整齐。（投标人自有食品仓库的，提供房产证明文件扫描件；投标人通过租赁方式取得食品仓库使用权的，提供食品仓库租赁合同；若投标人暂未取得食品仓库所有权或使用权的，须在投标文件中承诺在中标后、签订合同前，向采购人提交具备合法使用权的食品仓库房产证明文件或租赁合同） 2.4配送车辆要求：中标人应配备学生饮用奶专用配送车辆，专用配送车辆应具有有效的防晒和防雨装置，在运输产品时避免日晒、雨淋，禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输，定期对车辆清洁消毒，并做好记录。 2.5中标人凭专用通行证进出各配送学校，配送车辆在校内行驶须服从学校管理，尽量避开学生室外活动时段，不得超过校内车辆行驶限速。 2.6中标人在配送时应向采购人提供产品配送清单，采购人对中标人配送的产品种类、质量、数量等进行验收无误后，由中标人及采购人共同签字确认，配送清单采购人与中标人各自留存一份。 3. 其他服务要求 3.1所配送产品按照国家和行业现行规定质保，购买学生饮用奶食品安全责任保险，若因产品质量问题导致2名以上学生食用后出现食物中毒或身体不适，中标人须立即派专人到学校妥善处理，做好学生及家长安

抚工作，必要时及时送往医院进行救治，因产品质量问题造成食用者的身体伤害及经济损失时，由中标人承担，触犯法律的将依法追究相关法律责任。（提供承诺函，格式自拟） 3.2应建立完善的食物溯源管理制度，确保食物来源、生产加工、运输流通等各个环节的可追溯性。 3.3中标人应建立规范的产品检测、留样、出库、入库、运输、搬运等制度，对每批次配送的产品都要留样备查。合同履行过程中，中标人必须向采购人提供每批次的产品检测报告，若因产品质量问题导致食品安全事故，供应商应承担全部责任。 3.4投标人应建立完善的应急预案，包括防应急配送预案、防自然灾害预案、食品安全事故预案，确保突发情况能够及时妥善解决。 3.5中标人应积极配合采购人开展安全饮奶知识培训活动，提高学校师生食品安全意识。 ★1. 报价要求： 1.1投标人报价为按文件要求完成本项目所涉及到的所有采购、供货、配送、保险、税费、代理、人工、搬运、检测、企业利润等所有费用的总和，中标人在服务过程中，采购人不支付除货款以外的其他任何费用。 1.2投标人应根据产品市场供给、服务区域的自然环境、运输成本等诸多因素，结合自身实际合理报价，承担在服务过程中因成本变化、市场价格波动等因素带来的经营风险。 2. 投标人根据采购文件要求制定服务方案，服务方案包括：（1）配送方案：①货源保证措施；②配送车辆配置计划；③服务人员配置计划；④退换货机制；⑤配送时间安排及进度保障措施；⑥配送安全措施方案。（2）质量保证措施：①留样检测措施；②产品卫生管理措施；③配送车辆保洁消毒措施。（3）食物溯源管理措施：①原材料验收与检验措施；②生产加工环节控制措施；③流通环节信息追踪措施；（4）安全饮奶知识培训计划：①总体培训计划；②培训内容；③培训师资。（5）应急预案：①应急配送预案；②防自然灾害预案；③防食品安全事故预案。 3. 投标人具有类似项目业绩，具有仓储能力，具有配送车辆，购买有食物食品保险，具有有效的有机食物认证。4. 本项目报价采用折扣率报价，投标人按采购文件明确的基准价，报下浮率。

12、履约验收方案

- 1) 验收组织方式：自行验收
- 2) 是否邀请本项目的其他供应商：否
- 3) 是否邀请专家：否
- 4) 是否邀请服务对象：否
- 5) 是否邀请第三方检测机构：否

6) 履约验收程序：一次性验收

7) 履约验收时间：

1、 验收条件说明： 货物送达交货地点时，达到验收条件起 1 日内，验收合同总金额的 100%；

8) 验收组织的其他事项：其他未尽事宜按照《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）以及《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）的要求执行。

9) 技术履约验收内容：按招标文件的技术要求进行验收。

10) 商务履约验收内容：按招标文件的商务要求进行验收。

11) 履约验收标准：按国家有关规定以及招标文件的质量要求和技术指标、投标文件与本项目合同约定标准进行验收。

12) 履约验收其他事项：其他未尽事宜按照《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）以及《政府采购需求管理办法》（财库〔2021〕22号）的要求执行。

五、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，本项目是否需要组织风险判断、提出处置措施和替代方案：否