

贵阳市学校食堂米、油集中采购（二次）需求公示内容

资格要求：

（一）符合政府采购法第二十二条规定，提供政府采购法实施条例第十七条规定资料。

1. 具有独立承担民事责任的能力：

具体要求：提供法人或其他组织的营业执照等证明文件，或自然人的身份证明。

（复印件加盖投标单位公章）

2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：

具体要求：提供 2023 或 2024 年度经合法审计机构出具的财务审计报告，或基本开户银行 2025 年 1 月至今出具的有效资信证明。（复印件加盖投标单位公章）

3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力：

具体要求：提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料。（自行提供承诺函）

4. 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：

具体要求：提供 2025 年任意 3 个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料，如不需缴纳的，须提供有效的证明材料。（复印件加盖投标单位公章）

5. 参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有违法违规记录：

具体要求：提供参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有严重违法记录的书
面声明（格式文件详见投标文件范本）。

6. 法律、行政法规规定的其他条件：

具体要求：（1）供应商须承诺：在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）等渠道中查询未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单中，如被列入失信被执行人名单、重大税收违法案件当事人名单、政府采购严重违法失信行为记录名单中的供应商取消其投标资格，并承担由此造成的一切法律责任及后果。

（2）根据《省发展改革委 省法院 省公共资源交易中心关于推进全省公共资源交易领域对法院失信被执行人实施信用联合惩戒的通知》黔发改财金（2020）421 号文件要求，采购人或代理机构在递交投标文件截止时间后现场根据贵州信用联合惩戒平台反馈信息，查询供应商是否属于法院失信被执行人，如被列入取消其投标资格。

(二) 本项目所需特殊行业资质或要求: 供应商须具备有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》或《食品经营备案登记表》;

(三) 本项目 不接受 联合体投标

(四)

品目一: 本品目是否专门面向中小微企业采购: ☐ 是 ☒ 否, 具体内容为: /。

品目三: 本品目是否专门面向中小微企业采购: ☐ 是 ☒ 否, 具体内容为: /。

品目四: 本品目是否专门面向中小微企业采购: ☐ 是 ☒ 否, 具体内容为: /。

品目五: 本品目是否专门面向中小微企业采购: ☐ 是 ☒ 否, 具体内容为: /。

品目六: 本品目是否专门面向中小微企业采购: ☐ 是 ☒ 否, 具体内容为: /。

品目七: 本品目是否专门面向中小微企业采购: ☐ 是 ☒ 否, 具体内容为: /。

品目八: 本品目是否专门面向中小微企业采购: ☐ 是 ☒ 否, 具体内容为: /。

品目九: 本品目是否专门面向中小微企业采购: ☐ 是 ☒ 否, 具体内容为: /。

采购需求：

第一部分 商务要求

一、服务期及服务地点

1. 服务期：合同签订之日起一年。
2. 服务地点：采购人或使用方指定地点。

二、验收标准、规范及方式

1. 所有货物必须无条件按采购人规定的时间，按时运送到指定的地点；
2. 采购人发现质量等问题，中标供应商必须按要求在指定时间内更换等量合格产品；
3. 运输工具、配送人员、包装材料和货物运输途中的防护措施必须符合相关规定和要求；
4. 配送车辆和人员进入配送学校（单位），必须遵守学校（单位）学校有关交通、安全等方面的要求；
5. 货物的标签标识内容必须真实，符合国家法律法规的规定，并符合相应产品（标签）标准的要求，标明产品名称、厂名、厂址、配料表、生产日期、保质期等；
6. 中标供应商在配送产品时需附上该批产品的配送清单，配送清单需注明配送时间、学校、品种、等级、件数、重量、单价、金额等内容；
7. 学校建立每次验收查验台账，中标供应商所配送的食品食材须经各学校经办人验收无误后，双方签字确认并交付验收依据；
8. 所有食材及外包装必须安全、卫生、无毒、无害，符合食品卫生质量要求，产品必须通过国家强制要求的各类认证（如有）；
9. 所有食材有较好的感官性状；
10. 所有产品必须符合卫生防疫、检疫部门，质量检验、监督等部门的相关质量要求，按照卫生防疫要求定期提供相应的食品出厂合格证，检疫证等相关证件。供应商须建立自检体系，对配送产品进行检测，每学年至少提供 2 次有资质的第三方检测报告，检测费由供货商承担；服务过程中，采购人将不定期抽取中标供应商所配送的食材送至有资质的第三方检验机构进行检验，检费用由中标供应商承担。若送检质量不合格，将依据合同条款进行处罚或终止合同，并按合同违约条款进行赔偿；
11. 若中标供应商所提供产品的质量因不符合相关质量标准，导致采购人被卫生防疫、检疫部门处罚，所产生的罚款费用由中标供应商全额承担，将依据合同条款进

行处罚，或终止合同，并按合同违约条款进行赔偿；

12. 产品验收由采购人业务管理方、供应方，双方现场检验，对供应产品的质量无异议数量准确无误后，双方签字，各自留存；产品在验收时有不符合要求的，一律退回，中标供应商无条件重新更换配送货物，更换后仍然不符合标准的采购人有权终止合同，所有责任由中标供应商承担；

13. 任何因食材质量问题或供货原因导致的食物中毒或食品安全事故，由中标供应商承担全部法律责任及经济赔偿；若发生此类事故，采购人有权单方面终止合同；

14. 质量要求：所有食材质量必须达到《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规的要求；

15. 禁止使用含有兴奋剂的食物和添加剂，确保所供应产品中不出现违禁添加剂；

16. 供应的产品能够索票索证和溯源；

17. 中标供应商需按服务对象要求提供相关验收单据，供双方留档；

18. 本项目验收标准、验收规范及验收方式须严格按照国家相关标准、地方要求和采购文件要求执行；

19. 项目实施过程中，采购人有权对验收流程及验收注意事项提出更严格的验收要求，中标供应商须完全配合。

20. 项目实施过程中，产生的一切安全责任事故，由中标供应商承担，采购人不承担任何责任。

三、人员要求

1. 投标供应商**须单独书面承诺**，若中标，本项目派出的专业服务人员须具有健康合格证明并提供无犯罪记录证明材料方可上岗。服务人员的搭配根据任务及时调整，以提高配送质量及配送效率；

2. 投标供应商**须单独书面承诺**，与所聘用的所有员工签订正式劳动合同，依法用工。如发生用工纠纷，由中标供应商自行承担全部责任；

3. 管理人员（项目负责人）和服务人员的工作由中标供应商自行安排。投标供应商**须承诺**，相关人员的加班、节假日值班、各种补助奖励等，均由中标供应商自行负责；

4. 投标供应商**须单独书面承诺**，为本项目配备专职检测人员。

5. 供应商**须单独书面承诺**：所有投入本项目的服务人员如需更换，须经采购人书面同意后方可更换，且所派人员专业能力及从业经验不得低于原工作人员。

6. 人员纪律要求

①中标供应商所派出的服务人员应在采购人的监督指导下开展工作，必须严格遵守法律法规，要有良好的服务意识并自觉接受监督，不与采购人职工发生争吵或冲突，造成不良影响的，采购人有权追究中标供应商的责任。

②工作人员要身份明确、品行端正、身心健康、服务态度诚恳、讲究公共和个人卫生，工作时间所有工作人员必须统一着装(帽子、围裙、衣服等)。

7. 人员待遇

①服务人员的工资总额不得低于本地企业职工最低工资标准。

②所有人员的工资、社会保险、福利待遇、人员培训、体检、丧残疾病等所有费用均由中标供应商自行承担。

③中标供应商要有计划对所有员工进行岗前培训以及各种技能、卫生、服务技巧的在岗培训，学习餐饮管理的各项法规，掌握《餐饮服务食品安全操作规范》及有关规章制度。

四、售后服务

要求 7×24 小时响应

五、投标有效期：

投标截止时间起生效，其有效期为90日历天。

六、付款方式

按月据实支付（付款条件：中标供应商自行申请，申请时提供全额含税发票、检验报告（检测内容必须包含国家有关规定检测的内容指标）及供应清单等材料复印件）。

七、投标报价

1. 采购人指定地点价（含税），应包含产品价、送达到指定地点的运输费、搬运费、检验费、验收、各种税费等配送至指定地点所发生的一切费用。投标供应商须对每个品目的单价进行单价报价。

2. 投标最高单价限价：

2.1 籼米每斤为2.52元；

2.2 粳米（珍珠米）每斤为2.26元；

2.3 粳米（小町米）每斤为2.26元；

2.4 粳米（长粒香米）每斤为2.26元；

2.5 粳米（稻香米）每斤为2.26元；

2.6 糯米每斤为2.84元;

2.7 菜籽油每斤为6.03元;

2.8 大豆油每斤为4.63元;

2.9 花生油每斤为15.24元;

注: 投标供应商的单价报价超过投标单价最高限价的按无效投标处理。

八、履约保证金

1. 中标供应商在签订合同前, 须以银行转账、网银、银行保函的形式向采购人缴纳中标金额10%的履约保证金; 签订合同后, 若中标供应商不按双方签订合同规定履约, 则无权要求退回履约保证金。履约保证金不足以赔偿损失的, 按实际损失赔偿。若项目履约期间无任何问题, 服务期结束后无息退还履约保证金。

九、考核机制

1. 根据配送的响应时间、产品的质量和数量、服务态度等指标, 对投标供应商进行考核。

2. 考核评定标准

(1) 考核评分标准: 满分100分, 按月考核, 按学期进行综合评定, 综合评定分值达到90分以上(含90分)为合格。低于90分的, 每低1分, 扣除履约保证金的5%, 依次类推;

(2) 如每学期评定分值低于80分, 扣除50%履约保证金, 并要求中标供应商全面整改。如果中标供应商在采购人要求的整改期限内未进行整改的, 采购人有权终止合同;

(3) 服务考核评分细则在签订合同时, 由采购人最终确定。

十、退出机制

出现下列情形之一的将中止供应商服务资格, 由此产生的一切经济及法律责任由中标供应商承担。

1. 发生重大食品安全事故, 相关部门认定为中标供应商责任的。

2. 超范围、超限量使用添加剂, 非法添加非食用物质。

3. 配送不符合国家安全标准的。

4. 供应商被市场监管、税务等相关职能部门取消企业资质的。

5. 因政策调整以及不可抗力的自然因素, 致使合同无法继续执行的。

6. 合同履行过程中, 凡出现不守信用、未按采购方计划量、配送时间进行送货、

食品安全不达标、缺斤少两、以次充好或有其它违规行为的。

7. 采购文件要求及合同约定的其他情形。

十一、其他

1. 合作期间，双方应遵守合同约定的所有事项，任何一方违约的，除应承担的违约责任外，还应赔偿所有损失及守约方为维权产生的所有费用，包括但不限于诉讼费、律师费、保全费、保全担保费、鉴定评估费等。

2. 争议解决。合作期间发生争议的，双方协商解决，未能协商解决的，双方均有权向合同签订地司法部门起诉。

3. 合同签订

招标完成后，合同由本次委托市教育局招标的区（市、县）教育局和市直属学校签订合同，及时向社会公布中标供应商名单。公示结束后按规定与中标供应商签订政府采购合同，明确权利和义务。合同内容应至少包括服务标准内容、数量质量、价格机制风险条款、食品安全事故应对措施、食品安全问题处理方法、服务期限、违约责任、供餐服务考核办法、退出机制、解除合同条件等内容。合同期原则上不超过1年，期间如因政策调整以及不可抗力的自然因素，致使合同无法继续执行的，可提前中止合同。

十二、安全保证措施

1. 中标供应商须保证所有从业人员均持有健康证。

2. 遵守职业道德，具有较强的工作责任心。

3. 无赌博、吸毒、盗窃和其他违法行为。

4. 供应商提供的从业人员由供应商委派的项目负责人统一管理，权责由供应商承担。所有人员统一着装、统一持证上岗，言行规范、文明礼貌、服从校方管理。

5. 服务人员上岗前须进行岗位培训。

6. 服务商如需更换从业人员(包括但不限于项目经理、项目负责人等)，提前一周向采购人报备，经采购人书面同意后方可更换，且所派人员专业能力及从业经验不得低于原工作人员。若发现擅自更换从业人员(包括但不限于项目经理、项目负责人等)的，情节严重者，终止其合同，并追究其法律责任；

7. 服务人员要做到洗手消毒，穿戴好整洁的衣、帽、手套和口罩。人员相关服装消毒设备由中标供应商提供。

8. 配送中保持良好的服务态度，热情微笑服务。

9. 投标供应商中标后应为本项目购买赔付金额不低于2000万元的食品安全责任险，在首次供货之前须将保单复印件报送采购人存档后开始供货。

10. 供应商**须单独书面承诺**：中标公告发布后，采购人有权要求成交供应商提供响应文件中涉及的证书、业绩、相关证明材料等原件至采购人处进行审查核验，若未按要求提供或提供不全的或提供虚假资料的，视作虚假应标、采购人有权取消其中标资格、追究其相应的法律责任、并报财政监督部门处理。

11. 供应商投标时须附成本分析清单（格式自拟），成本分析清单需包含但不限于货物费用、运输费用、仓储费用、车辆费用、员工工资、城镇职工社会保险、意外险、公积金及其他保险费用、员工福利、培训费用、体检费用、税金等，并列明单价、数量。如成本分析清单不包含上述内容或成本分析合计不合理或高于供应商报价的，可认定其投标为无效标。供应商应将上述费用计入投标报价，供应商不得以货物、员工、企业、本项目的特殊减免和补贴政策进行核算报价，报价为“0”视为未完全响应，作无效标处理。投标供应商的分项报价异常低于其他供应商的，需提供合理性证明材料，未提供的，作无效标处理。

其他要求：未尽事宜，双方合同约定。

第二部分 采购清单及技术参数

总体要求说明：

1. 本项目所列质量指标有国家标准的应符合现行国家标准，无国家标准的应符合部颁标准或行业标准；本项目所列“第一节 采购清单及技术参数”中的技术参数及质量要求为最低食品安全质量标准，如相关法律法规或部颁标准或行业标准有新的标准，则按最新的标准执行。

2. 本项目涉及的相关法律法规、质量要求标准，若在描述中存在矛盾，则按最新的相关法律法规及质量要求标准执行。

3. 采购完成及中标结果公告结束后，各包中标供应商需分别与贵阳市教育局及本次采购的各个供餐学校（单位）签订合同。

品目一：贵阳市教育局学校食堂粳米采购

一、项目概述

本项目为贵阳市教育局下属学校学生食堂米、油采购项目，本标的为品目一：贵阳市教育局下属学校学生食堂粳米采购。供应商需为项目涉及的学校学生食堂提供粳米的供货及配送。

二、技术要求

（一）供货要求

- 1、严格按采购人时间、数量、品质的要求准时送货到指定地点，并附供应商验收意见及清单，经接收单位验收合格后签字确认。
- 2、所供食材不得缺斤短两，不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中。经双方共同委托具有资质的第三方机构检验机构检验后确认不合格的，取消其供货资格。
- 3、中标供应商无故不履行合同、拒绝供货，导致伙食供应延误的，采购人有权取消其供货资格，并要求其赔偿因此造成的一切损失。
- 4、如中标供应商提供以次充好、假冒伪劣、降低产品标准的商品的，采购人有权要求其在指定时间内重新调换配送，若在中标供应商承诺时间范围内未能重新调换配送的，采购人有权取消其供货资格，由此产生的一切责任和后果由中标供应商承担。
- 5、中标供应商若每批次有投诉质量不合格产品且经双方共同委托具有资质的第三方机构检验机构检验后确认不合格的，发生一次此类事件，由采购人终止供货资格。
- 6、因食材质量问题发生的食品安全事故，由供应商承担经济赔偿责任以及其他法律责任，并取消供货资格。
- 7、供应商须取得食品生产/经营许可资质，所供产品须是中国境内种植的优质粮食为原料加工生产的产品。产品品种、产地等信息应清晰准确。
- 8、预包装食品：须具有生产许可证编号，包装袋完整，同时包装标签应符合 GB7718、GB28050 要求，具备溯源码并能顺利追溯源头。供货方所提供产品质量必须符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。

（二）产品要求

- 1、品类要求

为采购人或使用方提供一级粳米，提供的产品须为上一年度或当季生产的新鲜稻谷，以保证大米的品质和口感。

2、包装要求

包装材料：必须符合国家食品包装卫生标准，要求安全、无毒、无害。材料可回收。

密封：具有良好的密封性。

标识信息：标识信息应符合 GB7718、GB28050 及产品执行标准相关规定。

3、品质要求

外观：大米色泽均匀，为白色或略带微黄，无明显的异色斑点或变色现象。颗粒饱满、完整，大小均匀。碎米率应符合一定标准，碎米（长度小于完整米粒平均长度 2/3 的米）比例较低，大米碎米率不超过 15%。大米中应无肉眼可见的杂质，如石子、谷壳、泥土、糠粉等，杂质总量不超过 0.25%。

口感：蒸煮后的大米口感软糯、有弹性、入口爽滑，无粗糙感，保证有较好的适口性。

营养：大米应富含碳水化合物，含量一般在 70%-80%左右，能够为学生提供足够的能量。大米的蛋白质含量应不低于 7%。

水分含量：大米的水分含量是影响其储存和质量的关键因素，粳米水分含量 $\leq$ 14.5%。

重金属含量：重金属含量、农药残留量应符合 GB2762、GB2763 相关规定。

黄曲霉毒素含量：黄曲霉毒素含量必须符合国家食品安全标准，大米黄曲霉毒素 B1 的限量标准为 $\leq 10\mu\text{g/kg}$ 。

4、保质期要求

为保证大米质量及较佳的口感，减少大米质变所带来的食品安全隐患，产品到货时剩余保质期应在整体质保期的三分之二以上。

（三）质量标准

国家标准：符合国家大米质量标准 GB/T 1354

质量等级：一级。

（四）配送服务要求

1、配送时间

（1）及时性：供应商应确保大米按照采购人或使用方的时间要求准时配送，并承

诺在接到采购人或使用方的配送通知后两个工作日内完成配送。接到学校紧急通知时，须在学校规定时间内配送完成。

（2）时段要求：按照采购人要求的时间配送，配送时要考虑学校的作息安排，应在非教学时段（如清晨、午休或放学后）进行配送，减少对学校正常秩序的干扰。

2、配送方式和车辆

（1）车辆要求：配送车辆必须符合食品运输的卫生标准。车厢应保持保持清洁、干燥、无异味。车辆内部结构良好，能够有效防止大米受到污染、受潮或损坏。

（2）运输方式：供应商需根据采购量和学校的地理位置等因素，选择合适的运输方式。运输过程中要确保货物的稳定性，防止大米包装袋破损。

3、包装完整性检查

供应商在配送前应对大米的包装进行检查，确保包装完整、无破损、无泄漏。如发现包装有损坏，如大米袋破裂等情况，采购人或使用方可拒收损坏部分的货物并要求供应商更换。

4、配送数量准确性

供应商须按照订单数量准确配送。大米的数量核对，以包装上标注的净含量为基础，通过点数包装数量（如大米袋数）来确认。

5、配送人员资质和卫生要求

（1）健康证明：配送人员应持有有效的健康证明，确保没有传染性疾病，防止在配送过程中对食品造成污染。

（2）卫生操作：配送人员应遵守食品运输的卫生规范，穿戴干净的工作服、手套等，在装卸货物过程中注意操作卫生，避免直接接触食品的手部受到污染。

6、配送文件和追溯信息

（1）产品合格证明：供应商应随货提供大米的产品合格证明、同批次质检报告（报告项目必须包括食品生产许可证发证检验项目）等相关文件，证明所配送的产品符合质量标准。

（2）追溯系统：供应商应建立产品追溯机制，配送的大米应能够通过产品批次、生产日期、产地等信息追溯到源头。供应商应提供详细的产品信息记录，包括原料采购、生产加工、包装、运输等环节的信息，以便在出现质量问题时，可以快速定位问题所在，采取相应的措施。

（五）供货清单
详见附件。

品目三：贵阳市教育局学校食堂粳米（小町米）采购

一、项目概述

本项目为贵阳市教育局下属学校学生食堂米、油采购项目，本标的为品目三：贵阳市教育局下属学校学生食堂粳米（小町米）采购。供应商需为项目涉及的学校学生食堂提供小町米的供货及配送。

二、技术要求

（一）供货要求

- 1、严格按采购人时间、数量、品质的要求准时送货到指定地点，并附供应商验收意见及清单，经接收单位验收合格后签字确认。
- 2、所供食材不得缺斤短两，不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中。经双方共同委托具有资质的第三方机构检验机构检验后确认不合格的，取消其供货资格。
- 3、中标供应商无故不履行合同、拒绝供货，导致伙食供应延误的，采购人有权取消其供货资格，并要求其赔偿因此造成的一切损失。
- 4、如中标供应商提供以次充好、假冒伪劣、降低产品标准的商品的，采购人有权要求其在指定时间内重新调换配送，若在中标供应商承诺时间范围内未能重新调换配送的，采购人有权取消其供货资格，由此产生的一切责任和后果由中标供应商承担。
- 5、中标供应商若每批次有投诉质量不合格产品且经双方共同委托具有资质的第三方机构检验机构检验后确认不合格的，发生一次此类事件，由采购人终止供货资格。
- 6、因食材质量问题发生的食品安全事故，由供应商承担经济赔偿责任以及其他法律责任，并取消供货资格。
- 7、供应商须取得食品生产/经营许可资质，所供产品须是中国境内种植的优质粮食为原料加工生产的产品。产品品种、产地等信息应清晰准确。
- 8、预包装食品：须具有生产许可证编号，包装袋完整，同时包装标签应符合 GB7718、GB28050 要求，具备溯源码并能顺利追溯源头。供货方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。

（二）产品要求

- 1、品类要求

为采购人或使用方提供小町米，提供的产品须为上一年度或当季生产的新鲜稻谷，以保证大米的品质和口感。

2、包装要求

包装材料：必须符合国家食品包装卫生标准，要求安全、无毒、无害。材料可回收。

密封：具有良好的密封性。

标识信息：标识信息应符合 GB7718、GB28050 及产品执行标准相关规定。

3、品质要求

外观：大米色泽均匀，为白色或略带微黄，无明显的异色斑点或变色现象。颗粒饱满、完整，大小均匀。碎米率应符合一定标准，碎米（长度小于完整米粒平均长度 2/3 的米）比例较低，大米碎米率不超过 15%。大米中应无肉眼可见的杂质，如石子、谷壳、泥土、糠粉等，杂质总量不超过 0.25%。

口感：蒸煮后的大米口感软糯、有弹性、入口爽滑，无粗糙感，保证有较好的适口性。

营养：大米应富含碳水化合物，含量一般在 70%-80%左右，能够为学生提供足够的能量。大米的蛋白质含量应不低于 7%。

水分含量：大米的水分含量是影响其储存和质量的关键因素，籼米水分含量 $\leq 14.5\%$ 粳米水分含量 $\leq 15.5\%$ 。

重金属含量：重金属含量、农药残留量应符合 GB2762、GB2763 相关规定。

黄曲霉毒素含量：黄曲霉毒素含量必须符合国家食品安全标准，大米黄曲霉毒素 B1 的限量标准为 $\leq 10\mu\text{g/kg}$ 。

4、保质期要求

为保证大米质量及较佳的口感，减少大米质变所带来的食品安全隐患，产品到货时剩余保质期应在整体质保期的三分之二以上。

（三）质量标准

国家标准：符合国家大米质量标准 GB/T 1354

质量等级：一级。

（四）配送服务要求

1、配送时间

（1）及时性：供应商应确保大米按照采购人或使用方的时间要求准时配送，并承诺在接到采购人或使用方的配送通知后两个工作日内完成配送。接到学校紧急通知时，须在学校规定时间内配送完成。

(2) 时段要求：按照采购人要求的时间配送，配送时要考虑学校的作息安排，应在非教学时段（如清晨、午休或放学后）进行配送，减少对学校正常秩序的干扰。

2、配送方式和车辆

(1) 车辆要求：配送车辆必须符合食品运输的卫生标准。车厢应保持清洁、干燥、无异味。车辆内部结构良好，能够有效防止大米受到污染、受潮或损坏。

(2) 运输方式：供应商需根据采购量和学校的地理位置等因素，选择合适的运输方式。运输过程中要确保货物的稳定性，防止大米包装袋破损。

3、包装完整性检查

供应商在配送前应对大米的包装进行检查，确保包装完整、无破损、无泄漏。如发现包装有损坏，如大米袋破裂等情况，采购人或使用方可拒收损坏部分的货物并要求供应商更换。

4、配送数量准确性

供应商须按照订单数量准确配送。大米的数量核对，以包装上标注的净含量为基础，通过点数包装数量（如大米袋数）来确认。

5、配送人员资质和卫生要求

(1) 健康证明：配送人员应持有有效的健康证明，确保没有传染性疾病，防止在配送过程中对食品造成污染。

(2) 卫生操作：配送人员应遵守食品运输的卫生规范，穿戴干净的工作服、手套等，在装卸货物过程中注意操作卫生，避免直接接触食品的手部受到污染。

6、配送文件和追溯信息

(1) 产品合格证明：供应商应随货提供大米的产品合格证明、同批次质检报告（报告项目必须包括食品生产许可证发证检验项目）等相关文件，证明所配送的产品符合质量标准。

(2) 追溯系统：供应商应建立产品追溯机制，配送的大米应能够通过产品批次、生产日期、产地等信息追溯到源头。供应商应提供详细的产品信息记录，包括原料采购、生产加工、包装、运输等环节的信息，以便在出现质量问题时，可以快速定位问题所在，采取相应的措施。

(五) 供货清单

详见附件。

品目四：贵阳市教育局学校食堂粳米（长粒香米）采购

一、项目概述

本项目为贵阳市教育局下属学校学生食堂米、油采购项目，本标的为品目四：贵阳市教育局下属学校学生食堂粳米（长粒香米）采购。供应商需为项目涉及的学校学生食堂提供长粒香米的供货及配送。

二、技术要求

（一）供货要求

- 1、严格按采购人时间、数量、品质的要求准时送货到指定地点，并附供应商验收意见及清单，经接收单位验收合格后签字确认。
- 2、所供食材不得缺斤短两，不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中。经双方共同委托具有资质的第三方机构检验机构检验后确认不合格的，取消其供货资格。
- 3、中标供应商无故不履行合同、拒绝供货，导致伙食供应延误的，采购人有权取消其供货资格，并要求其赔偿因此造成的一切损失。
- 4、如中标供应商提供以次充好、假冒伪劣、降低产品标准的商品的，采购人有权要求其在指定时间内重新调换配送，若在中标供应商承诺时间范围内未能重新调换配送的，采购人有权取消其供货资格，由此产生的一切责任和后果由中标供应商承担。
- 5、中标供应商若每批次有投诉质量不合格产品且经双方共同委托具有资质的第三方机构检验机构检验后确认不合格的，发生一次此类事件，由采购人终止供货资格。
- 6、因食材质量问题发生的食品安全事故，由供应商承担经济赔偿责任以及其他法律责任，并取消供货资格。
- 7、供应商须取得食品生产/经营许可资质，所供产品须是中国境内种植的优质粮食为原料加工生产的产品。产品品种、产地等信息应清晰准确。
- 8、预包装食品:须具有生产许可证编号，包装袋完整，同时包装标签应符合 GB7718、GB28050 要求，具备溯源码并能顺利追溯源头。供货方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。

（二）产品要求

- 1、品类要求

为采购人或使用方提供长粒香米，提供的产品须为上一年度或当季生产的新鲜稻谷，以保证大米的品质和口感。

2、包装要求

包装材料：必须符合国家食品包装卫生标准，要求安全、无毒、无害。材料可回收。

密封：具有良好的密封性。

标识信息：标识信息应符合 GB7718、GB28050 及产品执行标准相关规定。

3、品质要求

外观：大米色泽均匀，为白色或略带微黄，无明显的异色斑点或变色现象。颗粒饱满、完整，大小均匀。碎米率应符合一定标准，碎米（长度小于完整米粒平均长度 2/3 的米）比例较低，大米碎米率不超过 15%。大米中应无肉眼可见的杂质，如石子、谷壳、泥土、糠粉等，杂质总量不超过 0.25%。

口感：蒸煮后的大米口感软糯、有弹性、入口爽滑，无粗糙感，保证有较好的适口性。

营养：大米应富含碳水化合物，含量一般在 70%-80%左右，能够为学生提供足够的能量。大米的蛋白质含量应不低于 7%。

水分含量：大米的水分含量是影响其储存和质量的关键因素，籼米水分含量 $\leq$ 14.5% 粳米水分含量 $\leq$ 15.5% 。

重金属含量：重金属含量、农药残留量应符合 GB2762、GB2763 相关规定。

黄曲霉毒素含量：黄曲霉毒素含量必须符合国家食品安全标准，大米黄曲霉毒素 B1 的限量标准为 $\leq$ 10 μ g/kg。

4、保质期要求

为保证大米质量及较佳的口感，减少大米质变所带来的食品安全隐患，产品到货时剩余保质期应在 4 个月以上。

（三）质量标准

国家标准：符合国家大米质量标准 GB/T 1354

质量等级：一级。

（四）配送服务要求

1、配送时间

（1）及时性：供应商应确保大米按照采购人或使用方的时间要求准时配送，并承

诺在接到采购人或使用方的配送通知后两个工作日内完成配送。接到学校紧急通知时，须在学校规定时间内配送完成。

（2）时段要求：按照采购人要求的时间配送，配送时要考虑学校的作息安排，应在非教学时段（如清晨、午休或放学后）进行配送，减少对学校正常秩序的干扰。

2、配送方式和车辆

（1）车辆要求：配送车辆必须符合食品运输的卫生标准。车厢应保持清洁、干燥、无异味。车辆内部结构良好，能够有效防止大米受到污染、受潮或损坏。

（2）运输方式：供应商需根据采购量和学校的地理位置等因素，选择合适的运输方式。运输过程中要确保货物的稳定性，防止大米包装袋破损。

3、包装完整性检查

供应商在配送前应对大米的包装进行检查，确保包装完整、无破损、无泄漏。如发现包装有损坏，如大米袋破裂等情况，采购人或使用方可拒收损坏部分的货物并要求供应商更换。

4、配送数量准确性

供应商须按照订单数量准确配送。大米的数量核对，以包装上标注的净含量为基础，通过点数包装数量（如大米袋数）来确认。

5、配送人员资质和卫生要求

（1）健康证明：配送人员应持有有效的健康证明，确保没有传染性疾病，防止在配送过程中对食品造成污染。

（2）卫生操作：配送人员应遵守食品运输的卫生规范，穿戴干净的工作服、手套等，在装卸货物过程中注意操作卫生，避免直接接触食品的手部受到污染。

6、配送文件和追溯信息

（1）产品合格证明：供应商应随货提供大米的产品合格证明、同批次质检报告（报告项目必须包括食品生产许可证发证检验项目）等相关文件，证明所配送的产品符合质量标准。

（2）追溯系统：供应商应建立产品追溯机制，配送的大米应能够通过产品批次、生产日期、产地等信息追溯到源头。供应商应提供详细的产品信息记录，包括原料采购、生产加工、包装、运输等环节的信息，以便在出现质量问题时，可以快速定位问题所在，采取相应的措施。

（五）供货清单

详见附件。

品目五：贵阳市教育局学校食堂粳米（稻香米）采购

一、项目概述

本项目为贵阳市教育局下属学校学生食堂米、油采购项目，本标的为品目五：贵阳市教育局下属学校学生食堂粳米（稻花香米）采购。供应商需为项目涉及的学校学生食堂提供稻花香米的供货及配送。

二、技术要求

（一）供货要求

- 1、严格按采购人时间、数量、品质的要求准时送货到指定地点，并附供应商验收意见及清单，经接收单位验收合格后签字确认。
- 2、所供食材不得缺斤短两，不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中。经双方共同委托具有资质的第三方机构检验机构检验后确认不合格的，取消其供货资格。
- 3、中标供应商无故不履行合同、拒绝供货，导致伙食供应延误的，采购人有权取消其供货资格，并要求其赔偿因此造成的一切损失。
- 4、如中标供应商提供以次充好、假冒伪劣、降低产品标准的商品的，采购人有权要求其在指定时间内重新调换配送，若在中标供应商承诺时间范围内未能重新调换配送的，采购人有权取消其供货资格，由此产生的一切责任和后果由中标供应商承担。
- 5、中标供应商若每批次有投诉质量不合格产品且经双方共同委托具有资质的第三方机构检验机构检验后确认不合格的，发生一次此类事件，由采购人终止供货资格。
- 6、因食材质量问题发生的食品安全事故，由供应商承担经济赔偿责任以及其他法律责任，并取消供货资格。
- 7、供应商须取得食品生产/经营许可资质，所供产品须是中国境内种植的优质粮食为原料加工生产的产品。产品品种、产地等信息应清晰准确。
- 8、预包装食品：须具有生产许可证编号，包装袋完整，同时包装标签应符合 GB7718、GB28050 要求，具备溯源码并能顺利追溯源头。供货方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。

（二）产品要求

1、品类要求

为采购人或使用方提供稻花香米，提供的产品须为上一年度或当季生产的新鲜大米，以保证大米的品质和口感。

2、包装要求

包装材料：必须符合国家食品包装卫生标准，要求安全、无毒、无害。材料可回收。

密封：具有良好的密封性。

标识信息：标识信息应符合 GB7718、GB28050 及产品执行标准相关规定。

3、品质要求

外观：大米色泽均匀，为白色或略带微黄，无明显的异色斑点或变色现象。颗粒饱满、完整，大小均匀。碎米率应符合一定标准，碎米（长度小于完整米粒平均长度 2/3 的米）比例较低，大米碎米率不超过 15%。大米中应无肉眼可见的杂质，如石子、谷壳、泥土、糠粉等，杂质总量不超过 0.25%。

口感：蒸煮后的大米口感软糯、有弹性、入口爽滑，无粗糙感，保证有较好的适口性。

营养：大米应富含碳水化合物，含量一般在 70%-80%左右，能够为学生提供足够的能量。大米的蛋白质含量应不低于 7%。

水分含量：大米的水分含量是影响其储存和质量的关键因素，籼米水分含量 $\leq$ 14.5% 粳米水分含量 $\leq$ 15.5% 。

重金属含量：重金属含量、农药残留量应符合 GB2762、GB2763 相关规定。

黄曲霉毒素含量：黄曲霉毒素含量必须符合国家食品安全标准，大米黄曲霉毒素 B1 的限量标准为 $\leq$ 10 μ g/kg。

4、质保期要求

为保证大米质量及较佳的口感，减少大米质变所带来的食品安全隐患，产品到货时剩余保质期应在整体质保期的三分之二以上。

（三）质量标准

国家标准：符合国家大米质量标准 GB/T 1354

质量等级：一级。

（四）配送服务要求

1、配送时间

（1）及时性：供应商应确保大米按照采购人或使用方的时间要求准时配送，并承诺在接到采购人或使用方的配送通知后两个工作日内完成配送。接到学校紧急通知时，须在学校规定时间内配送完成。

（2）时段要求：按照采购人要求的时间配送，配送时要考虑学校的作息安排，应在非教学时段（如清晨、午休或放学后）进行配送，减少对学校正常秩序的干扰。

2、配送方式和车辆

（1）车辆要求：配送车辆必须符合食品运输的卫生标准。车厢应保持清洁、干燥、无异味。车辆内部结构良好，能够有效防止大米受到污染、受潮或损坏。

（2）运输方式：供应商需根据采购量和学校的地理位置等因素，选择合适的运输方式。运输过程中要确保货物的稳定性，防止大米包装袋破损。

3、包装完整性检查

供应商在配送前应对大米的包装进行检查，确保包装完整、无破损、无泄漏。如发现包装有损坏，如大米袋破裂等情况，采购人或使用方可拒收损坏部分的货物并要求供应商更换。

4、配送数量准确性

供应商须按照订单数量准确配送。大米的数量核对，以包装上标注的净含量为基础，通过点数包装数量（如大米袋数）来确认。

5、配送人员资质和卫生要求

（1）健康证明：配送人员应持有有效的健康证明，确保没有传染性疾病，防止在配送过程中对食品造成污染。

（2）卫生操作：配送人员应遵守食品运输的卫生规范，穿戴干净的工作服、手套等，在装卸货物过程中注意操作卫生，避免直接接触食品的手部受到污染。

6、配送文件和追溯信息

（1）产品合格证明：供应商应随货提供大米的产品合格证明、同批次质检报告（报告项目必须包括食品生产许可证发证检验项目）等相关文件，证明所配送的产品符合质量标准。

（2）追溯系统：供应商应建立产品追溯机制，配送的大米应能够通过产品批次、生产日期、产地等信息追溯到源头。供应商应提供详细的产品信息记录，包括原料采购、生产加工、包装、运输等环节的信息，以便在出现质量问题时，可以快速定位问题所在，采取相应的措施。

（五）供货清单

详见附件。

品目六：贵阳市教育局学校食堂糯米采购

一、项目概述

本项目为贵阳市教育局下属学校学生食堂米、油采购项目，本标的为品目六：贵阳市教育局下属学校学生食堂糯米采购。供应商需为项目涉及的学校学生食堂提供糯米的供货及配送。

二、技术要求

（一）供货要求

- 1、严格按采购人时间、数量、品质的要求准时送货到指定地点，并附供应商验收意见及清单，经接收单位验收合格后签字确认。
- 2、所供食材不得缺斤短两，不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中。经双方共同委托具有资质的第三方机构检验机构检验后确认不合格的，取消其供货资格。
- 3、中标供应商无故不履行合同、拒绝供货，导致伙食供应延误的，采购人有权取消其供货资格，并要求其赔偿因此造成的一切损失。
- 4、如中标供应商提供以次充好、假冒伪劣、降低产品标准的商品的，采购人有权要求其在指定时间内重新调换配送，若在中标供应商承诺时间范围内未能重新调换配送的，采购人有权取消其供货资格，由此产生的一切责任和后果由中标供应商承担。
- 5、中标供应商若每批次有投诉质量不合格产品且经双方共同委托具有资质的第三方机构检验机构检验后确认不合格的，发生一次此类事件，由采购人终止供货资格。
- 6、因食材质量问题发生的食品安全事故，由供应商承担经济赔偿责任以及其他法律责任，并取消供货资格。
- 7、供应商须取得食品生产/经营许可资质，所供产品须是中国境内种植的优质粮食为原料加工生产的产品。产品品种、产地等信息应清晰准确。
- 8、预包装食品:须具有生产许可证编号，包装袋完整，同时包装标签应符合 GB7718、GB28050 要求，具备溯源码并能顺利追溯源头。供货方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。

（二）产品要求

- 1、品类要求

为采购人或使用方提供糯米，提供的产品须为上一年度或当季生产的新鲜稻谷，以保证大米的品质和口感。

2、包装要求

包装材料：必须符合国家食品包装卫生标准，要求安全、无毒、无害。材料可回收。

密封：具有良好的密封性。

标识信息：标识信息应符合 GB7718、GB28050 及产品执行标准相关规定。

3、品质要求

外观：大米色泽均匀，为白色或略带微黄，无明显的异色斑点或变色现象。颗粒饱满、完整，大小均匀。碎米率应符合一定标准，碎米（长度小于完整米粒平均长度 2/3 的米）比例较低，大米碎米率不超过 15%。大米中应无肉眼可见的杂质，如石子、谷壳、泥土、糠粉等，杂质总量不超过 0.25%。

口感：蒸煮后的大米口感软糯、有弹性、入口爽滑，无粗糙感，保证有较好的适口性。

营养：大米应富含碳水化合物，含量一般在 70%-80%左右，能够为学生提供足够的能量。大米的蛋白质含量应不低于 7%。

水分含量：大米的水分含量是影响其储存和质量的关键因素，籼米水分含量 $\leq$ 14.5% 粳米水分含量 $\leq$ 15.5%。

重金属含量：重金属含量、农药残留量应符合 GB2762、GB2763 相关规定。

黄曲霉毒素含量：黄曲霉毒素含量必须符合国家食品安全标准，大米黄曲霉毒素 B1 的限量标准为 $\leq$ 10 μ g/kg。

4、质保期要求

为保证大米质量及较佳的口感，减少大米质变所带来的食品安全隐患，产品到货时剩余保质期应在整体质保期的三分之二以上。

（三）质量标准

国家标准：符合国家大米质量标准 GB/T 1354

质量等级：一级。

（四）配送服务要求

1、配送时间

（1）及时性：供应商应确保大米按照采购人或使用方的时间要求准时配送，并承

诺在接到采购人或使用方的配送通知后两个工作日内完成配送。接到学校紧急通知时，须在学校规定时间内配送完成。

（2）时段要求：按照采购人要求的时间配送，配送时要考虑学校的作息安排，应在非教学时段（如清晨、午休或放学后）进行配送，减少对学校正常秩序的干扰。

2、配送方式和车辆

（1）车辆要求：配送车辆必须符合食品运输的卫生标准。车厢应保持清洁、干燥、无异味。车辆内部结构良好，能够有效防止大米受到污染、受潮或损坏。

（2）运输方式：供应商需根据采购量和学校的地理位置等因素，选择合适的运输方式。运输过程中要确保货物的稳定性，防止大米包装袋破损。

3、包装完整性检查

供应商在配送前应大米的包装进行检查，确保包装完整、无破损、无泄漏。如发现包装有损坏，如大米袋破裂等情况，采购人或使用方可拒收损坏部分的货物并要求供应商更换。

4、配送数量准确性

供应商须按照订单数量准确配送。大米的数量核对，以包装上标注的净含量为基础，通过点数包装数量（如大米袋数）来确认。

5、配送人员资质和卫生要求

（1）健康证明：配送人员应持有有效的健康证明，确保没有传染性疾病，防止在配送过程中对食品造成污染。

（2）卫生操作：配送人员应遵守食品运输的卫生规范，穿戴干净的工作服、手套等，在装卸货物过程中注意操作卫生，避免直接接触食品的手部受到污染。

6、配送文件和追溯信息

（1）产品合格证明：供应商应随货提供大米的产品合格证明、同批次质检报告（报告项目必须包括食品生产许可证发证检验项目）等相关文件，证明所配送的产品符合质量标准。

（2）追溯系统：供应商应建立产品追溯机制，配送的大米应能够通过产品批次、生产日期、产地等信息追溯到源头。供应商应提供详细的产品信息记录，包括原料采购、生产加工、包装、运输等环节的信息，以便在出现质量问题时，可以快速定位问题所在，采取相应的措施。

（五）供货清单

详见附件。

品目七：贵阳市教育局学校食堂菜籽油采购

一、项目概述

本项目为贵阳市教育局下属学校学生食堂米、油采购项目，本标的为品目七：贵阳市教育局下属学校学生食堂菜籽油采购。供应商需为项目涉及的学校学生食堂提供菜籽油的供货及配送。

二、技术要求

（一）供货要求

- 1、严格按采购人时间、数量、品质的要求准时送货到指定地点，并附供应商验收意见及清单，经接收单位验收合格后签字确认。
- 2、所供食材不得缺斤少两，不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中。经双方共同委托具有资质的第三方检验机构确认不合格的，取消其供货资格。
- 3、中标供应商无故不履行合同、拒绝供货，导致伙食供应延误的，采购人有权取消其供货资格，并要求其赔偿因此造成的一切损失。
- 4、如中标供应商提供以次充好、假冒伪劣、降低产品标准的商品的，采购人有权要求其在指定时间内重新调换配送，若在中标供应商承诺时间范围内未能重新调换配送的，采购人有权取消其供货资格，由此产生的一切责任和后果由中标供应商承担。
- 5、中标供应商若每批次有投诉质量不合格产品且经双方共同委托具有资质的第三方检验机构确认不合格的，发生一次此类事件，由采购人终止其供货资格。
- 6、因食材质量问题发生的食品安全事故，由供应商承担经济赔偿责任以及其他法律责任，并取消供货资格。
- 7、供应商须具备自有生产基地，并取得食品生产许可资质，所供产品须是中国境内种植的优质油料为原料加工生产的产品。产品品种、产地等信息应清晰准确。
- 8、预包装食品：须具有生产许可证编号，包装完整，同时包装标签应符合 GB7718、GB28050 要求，具备溯源码并能顺利追溯源头。供货方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。
- 9、油料须为非转基因油，生产工艺应为压榨工艺。

（二）产品要求

1、品类要求

为采购人或使用方提供菜籽油的供货及配送。

2、包装要求

包装材料：能够有效防止油脂氧化、渗漏和光照影响。材料可回收,不得使用循环桶盛装食用油。

密封：包装容器的封口处应严密，无渗漏现象，确保在保质期内油脂的品质不受影响。无论是瓶盖与瓶身的密封，还是桶盖与桶体的密封，都需要经过严格的检测。

标识信息：标识信息应符合 GB7718、GB28050 及产品执行标准相关规定，同时标注原料来源（非转基因原料）。

3、品质要求

外观：色泽应符合油种的正常颜色范围，且油体澄清、透明。气味和滋味：具有菜籽油固有的气味和滋味，无异味。

营养：富含不饱和脂肪酸，如油酸、亚油酸、亚麻酸等。

酸价和过氧化值：酸价和过氧化值是衡量食用油新鲜度和质量的重要指标。酸价（KOH）不超过 1.5mg/g，过氧化值 $\leq 0.125\text{mmol/kg}$ ，以保证食用油的质量和安全性。

重金属含量：重金属含量必须符合国家食品安全标准。铅含量每千克食用油中不超过 0.08 毫克，总砷含量每千克食用油中不超过 0.1 毫克。

黄曲霉毒素含量：黄曲霉毒素含量必须符合国家食品安全标准，黄曲霉毒素 B1 的限量标准为 $\leq 10\mu\text{g/kg}$ 。

溶剂残留量：采用压榨法生产的，溶剂（如正己烷）残留量不得检出。

4、质保期要求

质保期:产品到货时剩余保质期应在整体质保期的三分之二以上。

（三）质量标准

国家标准：符合 GB/T 1536 等标准。

质量等级：一级。

（四）配送服务要求

1、配送时间

（1）及时性：供应商应确保大米按照采购人或使用方的时间要求准时配送，并承

诺在接到采购人或使用方的配送通知后两个工作日内完成配送。接到学校紧急通知时，须在学校规定时间内配送完成。

（2）时段要求：按照采购人要求的时间配送，配送时要考虑学校的作息安排，应在非教学时段（如清晨、午休或放学后）进行配送，减少对学校正常秩序的干扰。

2、配送方式和车辆

（1）车辆要求：配送车辆必须符合食品运输的卫生标准。车厢应保持清洁、干燥、无异味。车辆内部结构良好，能够有效防止食用油受到污染、受潮或损坏。

（2）运输方式：供应商需根据采购量和学校的地理位置等因素，选择合适的运输方式。运输过程中要确保货物的稳定性，防止菜籽油容器倾倒。

3、包装完整性检查

供应商在配送前应对包装进行检查，确保包装完整、无破损、无泄漏。如发现包装有损坏，如油桶渗漏等情况，采购人或使用方可拒收损坏部分的货物并要求供应商更换。

4、配送数量准确性

供应商须按照订单数量准确配送。菜籽油的数量核对，以包装上标注的净含量为基础，通过点数包装数量（如食用油桶数）来确认。

5、配送人员资质和卫生要求

（1）健康证明：配送人员应持有有效的健康证明，确保没有传染性疾病，防止在配送过程中对食品造成污染。

（2）卫生操作：配送人员应遵守食品运输的卫生规范，穿戴干净的工作服、手套等，在装卸货物过程中注意操作卫生，避免直接接触食品的手部受到污染。

6、配送文件和追溯信息

（1）产品合格证明：供应商应随货提供菜籽油的产品合格证明、同批次质检报告（报告需包括本品目“二、技术要求”中3、品质要求内容）等相关文件，证明所配送的产品符合质量标准。

（2）追溯系统：供应商应建立产品追溯机制，配送的菜籽油应能够通过产品批次、生产日期、产地等信息追溯到源头。供应商应提供详细的产品信息记录，包括原料采购、生产加工、包装、运输等环节的信息，以便在出现质量问题时，可以快速定位问题所在，采取相应的措施。

（五）供货清单

详见附件。

品目八：贵阳市教育局学校食堂大豆油采购

一、项目概述

本项目为贵阳市教育局下属学校学生食堂米、油采购项目，本标的为品目八：贵阳市教育局下属学校学生食堂大豆油采购。供应商需为项目涉及的学校学生食堂提供大豆油的供货及配送。

二、技术要求

（一）供货要求

- 1、严格按采购人时间、数量、品质的要求准时送货到指定地点，并附供应商验收意见及清单，经接收单位验收合格后签字确认。
- 2、所供食材不得缺斤少两，不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中。经双方共同委托具有资质的第三方检验机构确认不合格的，取消其供货资格。
- 3、中标供应商无故不履行合同、拒绝供货，导致伙食供应延误的，采购人有权取消其供货资格，并要求其赔偿因此造成的一切损失。
- 4、如中标供应商提供以次充好、假冒伪劣、降低产品标准的商品的，采购人有权要求其在指定时间内重新调换配送，若在中标供应商承诺时间范围内未能重新调换配送的，采购人有权取消其供货资格，由此产生的一切责任和后果由中标供应商承担。
- 5、中标供应商若每批次有投诉质量不合格产品且经双方共同委托具有资质的第三方检验机构确认不合格的，发生一次此类事件，由采购人终止其供货资格。
- 6、因食材质量问题发生的食品安全事故，由供应商承担经济赔偿责任以及其他法律责任，并取消供货资格。
- 7、供应商须具备自有生产基地，并取得食品生产许可资质，所供产品须是中国境内种植的优质油料为原料加工生产的产品。产品品种、产地等信息应清晰准确。
- 8、预包装食品：须具有生产许可证编号，包装完整，同时包装标签应符合 GB7718、GB28050 要求，具备溯源码并能顺利追溯源头。供货方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。
- 9、油料须为非转基因油。

（二）产品要求

1、品类要求

为采购人或使用方提供大豆油的供货及配送。

2、包装要求

包装材料：能够有效防止油脂氧化、渗漏影响。材料可回收，不得使用循环桶盛装食用油。

密封：包装容器的封口处应严密，无渗漏现象，确保在保质期内油脂的品质不受影响。无论是瓶盖与瓶身的密封，还是桶盖与桶体的密封，都需要经过严格的检测。

标识信息：标识信息应符合 GB7718、GB28050 及产品执行标准相关规定，同时标注原料来源（非转基因原料）。

3、品质要求

外观：色泽应符合油种的正常颜色范围，且油体澄清、透明。气味和滋味：无异味，口感好。

营养：富含不饱和脂肪酸，如油酸、亚油酸、亚麻酸等。

酸价和过氧化值：酸价和过氧化值是衡量食用油新鲜度和质量的重要指标。酸价（KOH）不超过 0.5mg/g，过氧化值不超过 5.0mmol/kg，以保证食用油的质量和安全性。

重金属含量：重金属含量必须符合国家食品安全标准。铅含量每千克食用油中不超过 0.08 毫克，总砷含量每千克食用油中不超过 0.1 毫克。

黄曲霉毒素含量：黄曲霉毒素含量必须符合国家食品安全标准，黄曲霉毒素 B1 的限量标准为 $\leq 10\mu\text{g/kg}$ 。

溶剂残留量：采用压榨法生产的，溶剂（如正己烷）残留量不得检出。

4、质保期要求

质保期：产品到货时剩余保质期应在整体质保期的三分之二以上。

（三）质量标准

国家标准：符合 GB/T 1535 等标准。

质量等级：一级。

（四）配送服务要求

1、配送时间

（1）及时性：供应商应确保大米按照采购人或使用方的时间要求准时配送，并承

诺在接到采购人或使用方的配送通知后两个工作日内完成配送。接到学校紧急通知时，须在学校规定时间内配送完成。

（2）时段要求：按照采购人要求的时间配送，配送时要考虑学校的作息安排，应在非教学时段（如清晨、午休或放学后）进行配送，减少对学校正常秩序的干扰。

2、配送方式和车辆

（1）车辆要求：配送车辆必须符合食品运输的卫生标准。车厢应保持清洁、干燥、无异味。车辆内部结构良好，能够有效防止食用油受到污染、受潮或损坏。

（2）运输方式：供应商需根据采购量和学校的地理位置等因素，选择合适的运输方式。运输过程中要确保货物的稳定性，防止大豆油容器倾倒。

3、包装完整性检查

供应商在配送前应对包装进行检查，确保包装完整、无破损、无泄漏。如发现包装有损坏，如油桶渗漏等情况，采购人或使用方可拒收损坏部分的货物并要求供应商更换。

4、配送数量准确性

供应商须按照订单数量准确配送。大豆油的数量核对，以包装上标注的净含量为基础，通过点数包装数量（如食用油桶数）来确认。

5、配送人员资质和卫生要求

（1）健康证明：配送人员应持有有效的健康证明，确保没有传染性疾病，防止在配送过程中对食品造成污染。

（2）卫生操作：配送人员应遵守食品运输的卫生规范，穿戴干净的工作服、手套等，在装卸货物过程中注意操作卫生，避免直接接触食品的手部受到污染。

6、配送文件和追溯信息

（1）产品合格证明：供应商应随货提供大豆油的产品合格证明、同批次质检报告（报告需包括本品目“二、技术要求”中3、品质要求内容）等相关文件，证明所配送的产品符合质量标准。

（2）追溯系统：供应商应建立产品追溯机制，配送的大豆油应能够通过产品批次、生产日期、产地等信息追溯到源头。供应商应提供详细的产品信息记录，包括原料采购、生产加工、包装、运输等环节的信息，以便在出现质量问题时，可以快速定位问题所在，采取相应的措施。

（五）供货清单

详见附件。

品目九：贵阳市教育局学校食堂花生油采购

一、项目概述

本项目为贵阳市教育局下属学校学生食堂米、油采购项目，本标的为品目九：贵阳市教育局下属学校学生食堂花生油采购。供应商需为项目涉及的学校学生食堂提供花生油的供货及配送。

二、技术要求

（一）供货要求

- 1、严格按采购人时间、数量、品质的要求准时送货到指定地点，并附供应商验收意见及清单，经接收单位验收合格后签字确认。
- 2、所供食材不得缺斤少两，不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中。经双方共同委托具有资质的第三方检验机构确认不合格的，取消其供货资格。
- 3、中标供应商无故不履行合同、拒绝供货，导致伙食供应延误的，采购人有权取消其供货资格，并要求其赔偿因此造成的一切损失。
- 4、如中标供应商提供以次充好、假冒伪劣、降低产品标准的商品的，采购人有权要求其在指定时间内重新调换配送，若在中标供应商承诺时间范围内未能重新调换配送的，采购人有权取消其供货资格，由此产生的一切责任和后果由中标供应商承担。
- 5、中标供应商若每批次有投诉质量不合格产品且经双方共同委托具有资质的第三方检验机构确认不合格的，发生一次此类事件，由采购人终止其供货资格。
- 6、因食材质量问题发生的食品安全事故，由供应商承担经济赔偿责任以及其他法律责任，并取消供货资格。
- 7、供应商须具备自有生产基地，并取得食品生产许可资质，所供产品须是中国境内种植的优质油料为原料加工生产的产品。产品品种、产地等信息应清晰准确。
- 8、预包装食品：须具有生产许可证编号，包装完整，同时包装标签应符合 GB7718、GB28050 要求，具备溯源码并能顺利追溯源头。供货方所提供产品质量必须要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁伪劣、假冒、无证不合格产品进入仓库。
- 9、油料须为非转基因油，生产工艺应为压榨工艺。

（二）产品要求

1、品类要求

为采购人或使用方提供花生油的供货及配送。

2、包装要求

包装材料：能够有效防止油脂氧化、渗漏影响。材料可回收，不得使用循环桶盛装食用油。

密封：包装容器的封口处应严密，无渗漏现象，确保在保质期内油脂的品质不受影响。无论是瓶盖与瓶身的密封，还是桶盖与桶体的密封，都需要经过严格的检测。

标识信息：标识信息应符合 GB7718、GB28050 及产品执行标准相关规定，同时标注原料来源（非转基因原料）。

3、品质要求

外观：色泽应符合油种的正常颜色范围，且油体澄清、透明。气味和滋味：具有花生油独有的气味和滋味，无异味。

营养：富含不饱和脂肪酸，如油酸、亚油酸、亚麻酸等。

酸价和过氧化值：酸价和过氧化值是衡量食用油新鲜度和质量的重要指标。酸价（KOH）不超过 1.5mg/g，过氧化值不超过 5.0mmol/kg，以保证食用油的质量和安全性。

重金属含量：重金属含量必须符合国家食品安全标准。铅含量每千克食用油中不超过 0.08 毫克，砷含量每千克食用油中不超过 0.1 毫克。

黄曲霉毒素含量：黄曲霉毒素含量必须符合国家食品安全标准，黄曲霉毒素 B1 的限量标准为 $\leq 10\mu\text{g/kg}$ 。

溶剂残留量：采用压榨法生产的，溶剂（如正己烷）残留量不得检出。

4、质保期要求

质保期：产品到货时剩余保质期应在整体质保期的三分之二以上。

（三）质量标准

国家标准：符合 GB/T 1534 等标准。

质量等级：一级。

（四）配送服务要求

1、配送时间

（1）及时性：供应商应确保大米按照采购人或使用方的时间要求准时配送，并承

诺在接到采购人或使用方的配送通知后两个工作日内完成配送。接到学校紧急通知时，须在学校规定时间内配送完成。

（2）时段要求：按照采购人要求的时间配送，配送时要考虑学校的作息安排，应在非教学时段（如清晨、午休或放学后）进行配送，减少对学校正常秩序的干扰。

2、配送方式和车辆

（1）车辆要求：配送车辆必须符合食品运输的卫生标准。车厢应保持清洁、干燥、无异味。车辆内部结构良好，能够有效防止食用油受到污染、受潮或损坏。

（2）运输方式：供应商需根据采购量和学校的地理位置等因素，选择合适的运输方式。运输过程中要确保货物的稳定性，防止花生油容器倾倒。

3、包装完整性检查

供应商在配送前应对包装进行检查，确保包装完整、无破损、无泄漏。如发现包装有损坏，如油桶渗漏等情况，采购人或使用方可拒收损坏部分的货物并要求供应商更换。

4、配送数量准确性

供应商须按照订单数量准确配送。花生油的数量核对，以包装上标注的净含量为基础，通过点数包装数量（如食用油桶数）来确认。

5、配送人员资质和卫生要求

（1）健康证明：配送人员应持有有效的健康证明，确保没有传染性疾病，防止在配送过程中对食品造成污染。

（2）卫生操作：配送人员应遵守食品运输的卫生规范，穿戴干净的工作服、手套等，在装卸货物过程中注意操作卫生，避免直接接触食品的手部受到污染。

6、配送文件和追溯信息

（1）产品合格证明：供应商应随货提供花生油的产品合格证明、同批次质检报告（报告需包括本品目“二、技术要求”中3、品质要求内容）等相关文件，证明所配送的产品符合质量标准。

（2）追溯系统：供应商应建立产品追溯机制，配送的大豆油应能够通过产品批次、生产日期、产地等信息追溯到源头。供应商应提供详细的产品信息记录，包括原料采购、生产加工、包装、运输等环节的信息，以便在出现质量问题时，可以快速定位问题所在，采取相应的措施。

（五）供货清单

详见附件。

评分标准:

评分表（品目一、品目三、品目四、品目五、品目六）

评分项及评分标准			
评分项名称	评分点名称	评审标准	得分
价格分 (30 分)	投标报价 (30 分)	投标报价得分 = (评标基准价 / 有效投标报价) × 30 注: ①评标基准价指满足采购文件要求且投标价格（或扣除后价格）最低的投标报价；有效投标报价指满足采购文件要求的各投标单位的投标报价。 ②供应商提供的全部产品由小型或微型企业（含监狱企业、残疾人福利性单位）生产制造，投标报价给予 10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。 ③评标委员会认为投标供应商的报价明显低于其他通过符合性审查投标供应商的报价，有可能影响产品、服务质量或者不能诚信履约的，供应商应在响应文件中提供合理性说明。经评标委员会认定为异常低价的，作无效投标处理。	0-30 分
主观分 (10 分)	整体实施方案及制度 (6 分)	评标委员会根据投标供应商提供的服务方案进行综合评分，方案包含但不限于食品安全自查制度、从业人员健康管理和培训考核制度、产品采购索证索票、进货查验和台账登记、食品留样制度、食品安全突发事件处置方案、经营管理关键绩效指标管控方案、加工经营场所及设施设备清洁方案、消毒和维修保养制度、配送方案（包含但不限于人员、路线规划、车辆配置等）。 1. 服务方案根据上述内容要求编制具体全面，服务范围广泛，保障措施完善，人员齐全，服务体系全面合理，得 6 分； 2. 服务方案根据上述内容要求编制较简单，服务范围、保障措施、人员配置、服务体系一般，得 3 分； 3. 服务方案根据上述内容要求编制粗陋，服务范围、保障措	0-6 分

	施、人员配置、服务体系较差，得 1 分； 4. 服务方案不适用本项目或未提供，得 0 分。 注：上述评分中，方案编制具体全面，服务范围广泛，保障措施完善，人员齐全，服务体系全面合理等指： a. 提供的方案基于采购需求的全口径，提出具有可行性的现状情况预判； b. 准确把握方案中的重、难点，分析各类情况可能发生的不可预见性，并尽可能列明多种详细预案； c. 针对不同的需求，能提供个性化的解决方案，可以举例论证； d. 对于资料、数据等响应方案的支持材料提供详细、具体，具有一定的论证支持性。 方案编制较简单，服务范围、保障措施、人员配置、服务体系一般等指： a. 响应方案基本完整，与采购需求不存在响应缺项； b. 对方案分步骤作出论证，展开分析或列明可行的具体解决方案； c. 针对不同的需求，能提供较为可行的解决方案； d. 提供有资料、数据等响应方案的支撑材料。 方案编制粗陋，服务范围、保障措施、人员配置、服务体系较差等指： a. 只对方案作出标题式的简单论证，并未展开分析或列明可行的具体解决方案； b. 部分资料、数据等响应方案的支撑材料提供过于简单。 服务方案不适用本项目等指： a. 响应方案不完整，与采购需求存在明显的响应缺项； b. 方案不切实际，操作困难，与采购需求相违背。	
重大事故或突发事件应急配送预案 (4 分)	评标委员会根据投标供应商提供的重大事故或突发事件应急配送预案进行综合评分，方案包含但不限于应急配送预案、反应时间、重大事故和疫情等特殊情况防控措施、服务保障方案及措施。	0-4 分

		1. 方案及措施完整、合理、条理清楚、可行性及针对性强，充分体现对项目认知和了解得 4 分； 2. 方案及措施完整、较合理、条理清楚、可行性及针对性较强得 2 分； 3. 方案及措施完整、较合理、条理清楚、可行性及针对性一般得 1 分； 4. 方案及措施不适用本项目或未提供，得 0 分。 注：上述评分中，方案编制具体完整、合理，可行性及针对性强等指： a. 提供的方案基于采购需求的全口径，提出具有可行性的现状情况预判； b. 准确把握方案中的重、难点，分析各类情况可能发生的不可预见性，并尽可能列明多种详细预案； c. 针对不同的需求，能提供个性化的解决方案，可以举例论证； d. 对于资料、数据等响应方案的支持材料提供详细、具体，具有一定的论证支持性。 方案编制具体完整、较合理，可行性及针对性较强等指： a. 响应方案基本完整，与采购需求不存在响应缺项； b. 对方案分步骤作出论证，展开分析或列明可行的具体解决方案； c. 针对不同的需求，能提供较为可行的解决方案； d. 提供有资料、数据等响应方案的支撑材料。 方案编制具体完整、较合理，可行性及针对性一般等指： a. 只对方案作出标题式的简单论证，并未展开分析或列明可行的具体解决方案； b. 部分资料、数据等响应方案的支撑材料提供过于简单。 方案及措施不适用本项目等指： a. 响应方案不完整，与采购需求存在明显的响应缺项； b. 方案不切实际，操作困难，与采购需求相违背。	
客观分	投标供应商	投标供应商具有：	0-10 分

(60 分)	认证体系评价 (10 分)	(1) HACCP 体系认证证书 (2) 质量管理体系认证证书; (3) 职业健康安全管理体系认证证书; (4) 环境管理体系认证证书; (5) 食品安全管理体系认证证书; 注: 以上 5 项证书全部提供得 10 分, 每缺一项扣 2 分, 扣完为止。(提供证书复印件加盖投标单位公章)	
	检测能力 (4 分)	供应商具备符合 GB/T 1354 质量检测及镉、黄曲霉毒素 B1、汞、砷等重金属的检测能力得 4 分。 注: 提供近一年产品自检报告及相关检测设备清单加盖供应商公章。	4 分
	保供能力 (4 分)	投标供应商具有专业的仓储中心、配送分拣中心, 总面积在 5000 m ² 及以上的, 得 4 分; 总面积在 5000 m ² (不含) -3000 m ² 的, 得 2 分; 其它不得分。 注: 以上资产自有的须提供房产证明(复印件)及各配送中心彩图加盖投标供应商公章; 租赁的须提供租赁合同(复印件)、房产证明(复印件)及各配送中心彩图加盖投标供应商公章, 未提供或未按要求提供不得分。	0-4 分
	企业业绩 (10 分)	提供 2022 年 1 月 1 日至今类似项目业绩, 每提供 1 个得 2 分, 本项最多得 10 分。 注: 业绩为同一用户的只算一个业绩。须提供合同关键页(首页、项目内容页、合同金额页、合同签署页)复印件及与合同对应的用户评价意见(评价结果为优秀或良好或同等及以上)复印件加盖投标供应商公章, 未提供或未按要求提供或不能识别的不得分。	0-10 分
	人员配置 (15 分)	1. 投标供应商拟派的项目负责人具备与本项目采购相关专业高级及以上职称或执业资格的, 得 4 分; 具备与本项目采购相关专业中级职称或执业资格的得 2 分; 其它不得分, 本项最多得 4 分。 2. 投标供应商拟派的项目团队人员中具备与本项目采购相关专业高级及以上职称或执业资格的, 每提供一个得 2	0-15 分

		分；最多得 4 分；具备与本项目采购相关专业中级职称或执业资格的，每提供一个得 0.5 分，最多得 2 分；本项最多得 6 分。 注：①以上人员不重复计分。②提供以上人员身份证，职称或执业资格证书、聘用合同、健康证、2024 年 1 月至今任意三个月供应商为其缴纳的社保及无犯罪记录证明材料复印件加盖投标供应商公章，未提供或未按要求提供不得分。 3. 投标供应商拟为本项目配备的项目团队人员（工作人员、配送人员、服务人员等）。配备人数在 60 人及以上的，得 5 分；59 人—40 人的，得 2 分；39 人—20 人的，得 1 分；本项最多得 5 分。 注：提供以上人员清单及对应的职责分工、联系电话、聘用合同、健康证、无犯罪记录证明材料复印件加盖投标供应商公章，未提供或未按要求提供不得分。	
	运输配置 (8 分)	投标供应商拟为本项目配备的车辆须装有 GPS 定位系统，全程监控运输产品线路，同时配备相同数量的专业驾驶人员。配备车辆（人数）在 50 及以上的，得 8 分；49—30 的，得 5 分；29—20 的，得 2 分；本项最多得 8 分。 注：须同时提供以下证明材料： ①车辆：为自有的，需提供车辆行驶证和车辆购买发票及车辆前、侧、后照片；为租赁的，需提供有效租赁合同、出租方的车辆行驶证及车辆前、侧、后照片复印件加盖投标供应商公章，未提供或未按要求提供不得分； ②驾驶员：提供驾驶证、健康证及无犯罪记录证明材料复印件加盖投标供应商公章，未提供或未按要求提供不得分； ③GPS 定位系统：提供 GPS 购买单位的购买合同复印件加盖投标供应商公章，未提供或未按要求提供不得分。	0-8 分

	食品安全责任保险 (5分)	评标委员会根据投标供应商已购买或承诺中标后购买食品安全责任险及单次事故责任险的金额进行打分。 投标供应商食品安全责任险累计保额 10000 万元及以上，且每次事故责任限额 500 万元及以上，每人每次责任限额 100 万元及以上，得 5 分；投标供应商食品安全责任险累计保额 5000 至 10000 万元（不含），且每次事故责任限额 200 至 500 万元（不含），每人每次责任限额 30 至 100 万元（不含），得 2 分；不满足不得分，不重复得分，本项最多得 5 分。 注：投标供应商提供有效的食品安全责任保险单或承诺函加盖投标供应商公章，未提供或未按要求提供不得分。	0-5 分
	应急响应评价 (4分)	1. 供应商需提供针对发生配送事故、食品安全事故或其他特殊情况配送处理出现问题时，到达现场处理时间的承诺。 ① 供应商到达现场处置时间≤30 分钟得 2 分； ② 30 分钟（不含）—60 分钟得 0.5 分； ③ 其余不得分。 2. 供应商须承诺随时保证所供产品至少有 3 个月的供应量，保证 6 个月动态储备；出现供货不及时或不能供货的情况，产生的一切法律责任后果均由投承担，承诺得 2 分，未承诺不得分。 注：提供承诺函加盖供应商公章。	0-4 分
政策性加分 (5分)	节能产品 (2分)	投标产品属于节能产品、环境标志产品的（强制采购产品除外），在评审过程中，给予适当加分，即在总得分基础上，每一项加 0.3 分；如投标产品同时属于节能产品和环境标志产品的，每一项加 0.5 分，最高不得超过 2 分。须提供投标产品在财政部、发展改革委、生态环境部等部门出具的品目清单所在页和国家市场监管总局确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书（复印件加盖投标单位公章）。节能产品、环境标志产品认证机构名录附后。	0-2 分
	少数民族地	对原产地在少数民族自治区和享受少数民族自治待遇的省	0-3 分

	区 (3 分)	份的投标主产品(不含附带产品)，享受政策性加分和价格扣除，在总得分基础上加 3 分。投标主产品按照不得低于本采购项目预算金额 50%进行确定。 ①少数民族自治区：内蒙古自治区、新疆维吾尔自治区、宁夏回族自治区、广西壮族自治区、西藏自治区； ②享受少数民族自治待遇的省份：青海省、云南省、贵州省。	
--	------------	--	--

评 分 表（品目七、品目八、品目九）

评分项及评分标准			
评分项名称	评分点名称	评审标准	得分
价格分 (30 分)	投标报价 (30 分)	投标报价得分 = (评标基准价 / 有效投标报价) × 30 注： ①评标基准价指满足采购文件要求且投标价格（或扣除后价格）最低的投标报价；有效投标报价指满足采购文件要求的各投标单位的投标报价。 ②供应商提供的全部产品由小型或微型企业（含监狱企业、残疾人福利性单位）生产制造，投标报价给予 10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。 ③评标委员会认为投标供应商的报价明显低于其他通过符合性审查投标供应商的报价，有可能影响产品、服务质量或者不能诚信履约的，供应商应在响应文件中提供合理性说明。经评标委员会认定为异常低价的，作无效投标处理。	0-30 分
主观分 (10 分)	整体实施方案及制度 (6 分)	评标委员会根据投标供应商提供的服务方案进行综合评分，方案包含但不限于食品安全自查制度、从业人员健康管理和培训考核制度、产品采购索证索票、进货查验和台账登记、食品留样制度、食品安全突发事件处置方案、经营管理关键绩效指标管控方案、加工经营场所及设施设备清洁方案、消毒和维修保养制度、配送方案（包含但不限于人员、路线规划、车辆配置等）。	0-6 分

		1. 服务方案根据上述内容要求编制具体全面，服务范围广泛，保障措施完善，人员齐全，服务体系全面合理，得 6 分； 2. 服务方案根据上述内容要求编制较简单，服务范围、保障措施、人员配置、服务体系一般，得 3 分； 3. 服务方案根据上述内容要求编制粗陋，服务范围、保障措施、人员配置、服务体系较差，得 1 分； 4. 服务方案不适用本项目或未提供，得 0 分。 注：上述评分中，方案编制具体全面，服务范围广泛，保障措施完善，人员齐全，服务体系全面合理等指： a. 提供的方案基于采购需求的全口径，提出具有可行性的现状情况预判； b. 准确把握方案中的重、难点，分析各类情况可能发生的不可预见性，并尽可能列明多种详细预案； c. 针对不同的需求，能提供个性化的解决方案，可以举例论证； d. 对于资料、数据等响应方案的支持材料提供详细、具体，具有一定的论证支持性。 方案编制较简单，服务范围、保障措施、人员配置、服务体系一般等指： a. 响应方案基本完整，与采购需求不存在响应缺项； b. 对方案分步骤作出论证，展开分析或列明可行的具体解决方案； c. 针对不同的需求，能提供较为可行的解决方案； d. 提供有资料、数据等响应方案的支撑材料。 方案编制粗陋，服务范围、保障措施、人员配置、服务体系较差等指： a. 只对方案作出标题式的简单论证，并未展开分析或列明可行的具体解决方案； b. 部分资料、数据等响应方案的支撑材料提供过于简单。 服务方案不适用本项目等指：	
--	--	--	--

		a. 响应方案不完整，与采购需求存在明显的响应缺项； b. 方案不切实际，操作困难，与采购需求相违背。	
	重大事故或突发事件应急配送预案 (4 分)	评标委员会根据投标供应商提供的重大事故或突发事件应急配送预案进行综合评分，方案包含但不限于应急配送预案、反应时间、重大事故和疫情等特殊情况防控措施、服务保障方案及措施。 1. 方案及措施完整、合理、条理清楚、可行性及针对性强，充分体现对项目认知和了解得 4 分； 2. 方案及措施完整、较合理、条理清楚、可行性及针对性较强得 2 分； 3. 方案及措施完整、较合理、条理清楚、可行性及针对性一般得 1 分； 4. 方案及措施不适用本项目或未提供，得 0 分。 注：上述评分中，方案编制具体完整、合理，可行性及针对性强等指： a. 提供的方案基于采购需求的全口径，提出具有可行性的现状情况预判； b. 准确把握方案中的重、难点，分析各类情况可能发生的不可预见性，并尽可能列明多种详细预案； c. 针对不同的需求，能提供个性化的解决方案，可以举例论证； d. 对于资料、数据等响应方案的支持材料提供详细、具体，具有一定的论证支持性。 方案编制具体完整、较合理，可行性及针对性较强等指： a. 响应方案基本完整，与采购需求不存在响应缺项； b. 对方案分步骤作出论证，展开分析或列明可行的具体解决方案； c. 针对不同的需求，能提供较为可行的解决方案； d. 提供有资料、数据等响应方案的支撑材料。 方案编制具体完整、较合理，可行性及针对性一般等指： a. 只对方案作出标题式的简单论证，并未展开分析或列明可	0-4 分

		行的具体解决方案； b. 部分资料、数据等响应方案的支撑材料提供过于简单。 方案及措施不适用本项目等指： a. 响应方案不完整，与采购需求存在明显的响应缺项； b. 方案不切实际，操作困难，与采购需求相违背。	
客观分 (60分)	投标供应商 认证体系评 价 (10分)	投标供应商具有： (1) HACCP 体系认证证书 (2) 质量管理体系认证证书； (3) 职业健康安全管理体系认证证书； (4) 环境管理体系认证证书； (5) 食品安全管理体系认证证书； 注：以上 5 项证书全部提供得 10 分，每缺一项扣 2 分，扣完为止。（提供证书复印件加盖投标单位公章）	0-10 分
	检测能力 (4分)	供应商具备符合 GB/T 1534 花生油或符合 GB/T 1535 大豆油或符合 GB/T 1536 菜籽油标准质量检测及铅、砷、苯并(a)芘、黄曲霉毒素 B1、脂肪酸组成等检测能力得 4 分。 注：提供近一年产品自检报告及相关检测设备清单加盖供应商公章。	0-4 分
	保供能力 (4分)	1. 投标供应商具有专业的仓储中心、配送分拣中心，总面积在 5000 m² 及以上的，得 4 分；总面积在 5000 m²（不含）-3000 m² 的，得 2 分；其它不得分。 注：以上资产自有的须提供房产证明（复印件）及各配送中心彩图加盖投标供应商公章；租赁的须提供租赁合同（复印件）、房产证明（复印件）及各配送中心彩图加盖投标供应商公章，未提供或未按要求提供不得分。	0-4 分
	企业业绩 (10分)	提供 2021 年 1 月 1 日至今类似项目业绩，每提供 1 个得 2 分，本项最多得 10 分。 注：业绩为同一用户的只算一个业绩。须提供合同关键页（首页、项目内容页、合同金额页、合同签署页）复印件及与合同对应的用户评价意见（评价结果为优秀或良好或同等及以上）复印件加盖投标供应商公章，未提供或未按要求	0-10 分

		提供或模糊不能识别的不得分。	
	人员配置 (15分)	1. 投标供应商拟派的项目负责人具备与本项目采购相关专业高级及以上职称或执业资格的，得4分；具备与本项目采购相关专业中级职称或执业资格的得2分；其它不得分，本项最多得4分。 2. 投标供应商拟派的项目团队人员中具备与本项目采购相关专业高级及以上职称或执业资格的，每提供一个得2分；最多得4分；具备与本项目采购相关专业中级职称或执业资格的，每提供一个得0.5分，最多得2分；本项最多得6分。 注：①以上人员不重复计分。②提供以上人员职称证书、聘用合同、健康证、2024年1月至今任意三个月供应商为其缴纳的社保及无犯罪记录证明材料复印件加盖投标供应商公章，未提供或未按要求提供不得分。 3. 投标供应商拟为本项目配备的项目团队人员（工作人员、配送人员、服务人员等）。配备人数在60人及以上的，得5分；59人—40人的，得2分；39人—20人的，得1分；本项最多得5分。 注：提供以上人员清单及对应的职责分工、聘用合同、健康证、无犯罪记录证明材料复印件加盖投标供应商公章，未提供或未按要求提供不得分。	0-15分
	运输配置 (8分)	投标供应商拟为本项目配备的车辆须装有GPS定位系统，全程监控运输产品线路，同时配备相同数量的专业驾驶人员。配备车辆（人数）在50及以上的，得8分；49—30的，得5分；29—20的，得2分；本项最多得8分。 注：须同时提供以下证明材料： ①车辆：为自有的，需提供车辆行驶证和车辆购买发票及车辆前、侧、后照片；为租赁的，需提供有效租赁合同、出租方的车辆行驶证及车辆前、侧、后照片复印件加盖投标供应商公章，未提供或未按要求提供不得分； ②驾驶员：提供驾驶证、健康证及无犯罪记录证明材料复印	0-8分

		件加盖投标供应商公章，未提供或未按要求提供不得分； ③GPS 定位系统：提供 GPS 购买单位的购买合同复印件加盖投标供应商公章，未提供或未按要求提供不得分。	
	食品安全责任保险 (5 分)	评标委员会根据投标供应商已购买或承诺中标后购买食品安全责任险及单次事故责任险的金额进行打分。 投标供应商食品安全责任险累计保额 10000 万元及以上，且每次事故责任险额 500 万元及以上，每人每次责任限额 100 万元及以上，得 5 分；投标供应商食品安全责任险累计保额 5000 至 10000 万元（不含），且每次事故责任限额 200 至 500 万元（不含），每人每次责任限额 30 至 100 万元（不含），得 2 分；不满足不得分，不重复得分，本项最多得 5 分。 注：投标供应商提供有效的食品安全责任保险单或承诺函加盖投标供应商公章，未提供或未按要求提供不得分。	0-5 分
	应急响应评价 (4 分)	1. 供应商需提供针对发生配送事故、食品安全事故或其他特殊情况配送处理出现问题时，到达现场处理时间的承诺。 ① 供应商到达现场处置时间≤30 分钟得 2 分； ② 30 分钟（不含）—60 分钟得 0.5 分； ③ 其余不得分。 2. 供应商须承诺随时保证所供产品至少有 3 个月的供应量，保证 6 个月动态储备；出现供货不及时或不能供货的情况，产生的一切法律责任后果均由投承担，承诺得 2 分，未承诺不得分。 注：提供承诺函加盖供应商公章。	0-4 分
政策性加分 (5 分)	节能产品 (2 分)	投标产品属于节能产品、环境标志产品的（强制采购产品除外），在评审过程中，给予适当加分，即在总得分基础上，每一项加 0.3 分；如投标产品同时属于节能产品和环境标志产品的，每一项加 0.5 分，最高不得超过 2 分。须提供投标产品在财政部、发展改革委、生态环境部等部门出具的品目清单所在页和国家市场监管总局确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书（复印件	0-2 分

		加盖投标单位公章)。节能产品、环境标志产品认证机构名录附后。	
	少数民族地区 (3分)	对原产地在少数民族自治区和享受少数民族自治待遇的省份的投标主产品(不含附带产品),享受政策性加分和价格扣除,在总得分基础上加3分。投标主产品按照不得低于本采购项目预算金额50%进行确定。 ①少数民族自治区:内蒙古自治区、新疆维吾尔自治区、宁夏回族自治区、广西壮族自治区、西藏自治区; ②享受少数民族自治待遇的省份:青海省、云南省、贵州省。	0-3分