



## 供应商资格条件

本项目供应商资格条件要求如下：

### 一、供应商属于企业法人、其他组织或自然人

(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：提供法人或其他组织的营业执照等证明文件，或自然人身份证明；

2.具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供 2024 年度经审计的财务报告，新成立公司，可以提供基本开户行出具的有效资信证明；

3.具有履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的承诺函（承诺函格式自拟）；

4.具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供 2025 年 1 月至今任意 3 个月缴纳税收的完税证明或证明材料复印件（依法免税的供应商须提供税务局盖章的免税证明或相应证明材料复印件）及提供 2025 年 1 月至今任意 3 个月社会保障资金缴纳证明材料复印件（不需要缴纳社保资金的供应商须提供社保局盖章的不需缴纳社保资金的证明材料或相应证明材料复印件）；成立未满三个月的公司，提供缴纳税收和社保的承诺函（格式自拟）；

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：提供参加政府采购活动前 3 年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明（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：

(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）等渠道查询中未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，如被列入失信被执行人、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：投标人须具备有效期内的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。

(三) 本项目不接受联合体投标

(四) 本项目不专门面向中小企业采购。

## 采购清单、技术参数及商务要求

### 第一节 采购清单及技术参数

#### (一) 种类一：肉类、蛋禽类

序号	采购品类	技术参数及质量要求
1	新鲜肉类	<p>符合国家肉类食用标准。</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1、经定点屠宰；</li><li>2、不低于 GB 2707 食品安全国家标准，所含有毒有害物质不超过最高限量的；</li><li>3、为供应当天屠宰，不得注水。感官正常，表皮无病状，肌肉无积血，肉质色泽光润有弹性，应当卫生干净，不得沾染毛发污血或其它污染物，气味正常；</li><li>4、肉食类应确保新鲜且符合相应食品安全溯源，符合食品安全标准，供货时猪肉类需提供“两证两章”（“肉品品质检验合格证”、“动物检疫合格证明（产品 A 或 B）”、“肉品品质检验合格验讫印章”、“动物产品检疫合格印章”）牛羊类需提供“两证一标”（“肉品品质检验合格证”、“动物检疫合格证明（产品 A 或 B）”、“牛羊肉塑料卡环式检疫验讫标志”）。禽类需提供“两证一标”（“肉品品质检验合格证”、“动物检疫合格证明（产品 A 或 B）”）。</li><li>5、应有卫生检疫部门加盖的卫生检疫合格印章，不得采购冻肉。</li><li>6、参数： 新鲜猪肉：肉质新鲜、有弹性、色泽红润、不注水、无寄生虫，无病毒肉。 新鲜鸡肉：眼球饱满、鸡肚内无一切内脏。皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色。肌肉切而发光、外表微干或微湿润、不粘手、指压后的凹陷立即恢复。具有鲜鸡肉正常气味，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡的翼部或鸡关节，不能有骨折或因骨折破皮而使骨头外露，无禽流感病毒。 新鲜鸭肉：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无显眼淤块；无注水、肚内无一切内脏、无血水、无异味，无禽流感病毒。 新鲜牛肉、羊肉：肉色深红、肉质有弹性、指压陷部分立刻恢复、切面有光泽及微湿润，极小渗出物、具有浓郁的牛肉气味、脂肪白色或乳白色、无寄生虫、无注水。</li></ol>

		其它肉类：根据市场肉类情况调整。 7、投标时提供至少 2 个种类由有资质的第三方检测机构出具的检测（验）报告及产品溯源证明材料（投标时须提供厂家有关的合同或授权书）。
2	鲜蛋类	符合国家食品安全标准 1、不低于 GB 2749《食品安全国家标准蛋与蛋制品》的标准，供货时提供食用农产品合格证。 2、优质，产品符合国家食品安全要求，证照齐全，品质新鲜、清洁干燥、外壳坚固无破损完整，色泽自然有光泽； 3、采购的蛋类严禁使用违禁药品，无残药、无激素，蛋大小均匀。 4、投标时提供鲜鸡蛋有资质的检测机构出具的检测（验）报告及食用农产品承诺达标合格证。

（二）种类二：蔬菜类、水果类

序号	采购品类	技术参数及质量要求
1	蔬菜类	<p>符合国家食品安全标准，供货时提供产品检测合格报告，农药合格残留达到 GB2763 以上标准，蔬菜新鲜、无腐烂，所有产品应符合现行国家法定标准；</p> <p>2、等级标准：农药残留不得超过国家规定标准；</p> <p>3、外观要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味；</p> <p>4、参数：</p> <p>（1）叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。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、无烧心焦边、腐烂、明显机械伤等。</p> <p>（2）茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属于同一品种规格，色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。</p> <p>（3）瓜果类：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。属于同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤痕，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。</p> <p>（4）根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。属于同一品种规格，皮细光滑，色泽良好，大小均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糖心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。</p> <p>薯芋类：包括马铃薯、薯蕷、芋、姜、豆薯等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色，发芽。</p>

		<p>(5) 葱蒜类：包括大葱、分葱、四季葱等。属同一品种规格，允许葱和大蒜的青葱保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱去枯叶；可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。外形正常，叶梗光滑幼嫩，不干瘪凋萎，无过多黄叶，色泽正常，去除根须，不含土，无虫害；根茎、瓜果类一无虫咬、发芽、发霉现象，成熟度良好、新鲜。产品抽样合格率达 98%以上。</p> <p>(6) 其他蔬菜类：同以上标准。</p> <p>5、农药残留检测标准：至少 5 个种类的“有机磷类”和“氨基甲酸酯类”各类进行至少 2 种相应代表物质检测，投标时提供第三方有资质的检测机构出具的检测报告。</p>
2	配菜类	<p>1、蔬菜新鲜、无腐烂，所有产品应符合现行国家标准；</p> <p>2、参数</p> <p>(1) 葱花：叶色青绿，无枯尖和干枯霉烂的叶鞘，不湿水，葱株均匀，完整而不折断，扎成捆，干净无泥，不夹杂异物，无斑点叶及枯霉叶。</p> <p>(2) 生姜：肉质坚挺、肥厚，不酥软，色浅黄，有光泽、无病虫害伤疤。</p> <p>(3) 蒜米：色白、脆嫩、无发芽。</p> <p>(4) 蒜苗：叶片鲜嫩青绿（蒜黄为嫩黄色），假茎长且鲜嫩雪白，株棵完整粗壮，无折断，叶片不干枯，无斑点，蒜苗干净无泥土。</p> <p>(5) 芹菜：根部干净、颜色翠绿、无斑点，叶翠绿。</p> <p>其它配菜类根据市场配菜类情况调整。</p> <p>3、农药残留检测标准：以上 5 项配菜的有机磷类”和“氨基甲酸酯类”各类进行至少 2 种相应代表物质检测，投标时提供第三方有资质的检测机构出具的检测报告。</p>
3	水果类	<p>符合国家食品安全标准，不低于 GB2763 的国家标准。</p> <p>必须色泽鲜艳，外表光滑细腻，有光泽，果肉硬度大，纤维少，质地细，果汁含量、总糖量达标，铁、锌、锰、钙等人体有益的微量元素含量丰富，氨基酸含量较高；中长期贮藏保鲜，应在常温库和恒温库中进行贮藏。</p> <p>水果为新鲜水果，质量必须符合国家食品卫生管理规定：</p> <p>1、农药残留不得超过国家规定标准；</p> <p>2、果形端正，大小均匀，无畸形果，带果柄，果实无萎焉；</p> <p>3、果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂。</p> <p>4、农药残留检测标准：任意 5 种水果的有机磷类”和“氨基甲酸酯类”各类进行至少 2 种相应代表物质检测，投标时提供第三方有资质的检测机构出具的检测报告。</p>

(三) 种类三：大米、面粉等谷类

序号	采购品类	技术参数及质量要求
1	大米类	1、符合国家食品安全标准，不得低于 GB/T 1354 标准及国家安全标准。 大米为稻谷加工的优质大米，包装规格：25 公斤 / 件；且为上年度生产的稻谷，达到国标一级及以上大米； 2、无过期食品和邻近保质期食品，到期时间不低于保质期的三分之二。 3、投标时提供至少 2 个种类由第三方有资质的检测机构出具的检测（验）报告及产品溯源证明材料（投标时须提供厂家有关的合同或授权书）。
2	面粉类	1、符合国家食品安全标准，不低于 GB/T 1355 小麦粉国家标准等相关行业标准。 面粉：产品符合国家质量标准，执行标准“GB/T 1355 小麦粉国家标准”及以上标准，具有“SC”食品生产许可证编号； 2、无过期食品和邻近保质期食品，到期时间不低于保质期的三分之二。 3、投标时提供面粉由第三方有资质的检测机构出具的检测（验）报告。
3	米粉、米皮类	1、不低于贵州省地方标准 DBS52/0511 中“6.3.1.2”要求及相应国家食品安全标准。 鲜湿切粉：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，具有食品生产资质，新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品。 鲜湿圆粉：产品符合国家食品安全要求，证照齐全，具有食品生产资质，新鲜、不添加任何非法添加剂，送货时间及时，随时能补充新鲜产品。 2、投标时提供米粉、米皮由第三方有资质的检测机构出具的检测（验）报告。
4	豆制品类	1、产品符合国家食品安全要求，不低于 GB 2712 《食品安全国家标准豆制品》的标准。 新鲜，无异味，无腐烂； 水豆腐、干豆腐、油片、油果等； 其它豆制类根据市场豆制类情况调整。 2、包装类无过期食品和邻近保质期食品，到期时间不低于保质期的三分之二。 3、投标时提供至少两个种类由第三方有资质的检测机构出具的检测（验）报告。
5	面条类	1、符合国家食品安全标准，不低于《挂面》（GB/T 40636）标准，供货时提供合格证；必须采购取得

		生产许可的厂家生产的产品。 2、投标时提供第三方有资质的检测机构出具的检测（验）报告。
6	腌菜类	1、符合国家食品安全标准，不低于 GB2714 《食品安全国家标准酱腌菜》的标准，供货时提供合格证。 酸菜：菜帮微白透明，菜叶稍微有些黄，具有浓郁酸香味，有弹性。 酸豆角：选用色泽好，大小一致，无虫子咬过的新鲜嫩豆角制作。 榨菜丝：外表呈青色或淡黄色，表面附有辣椒粉涂染的红色，有光泽，菜体脆爽，气味浓郁鲜香。 萝卜干：色泽金黄，皮嫩肉脆，甘香味美。 其它腌菜类根据市场腌菜类情况调整。 2、投标时提供至少两种第三方有资质的检测机构出具的检测（验）报告。

（四）种类四：食用植物油类

序号	采购品类	技术参数及质量要求
1	食用植物油类(非转基因)	1、菜籽油：不低于国标二级优质压榨桶装菜籽油（油桶为无色透明且符合国家卫生标准的塑料桶），符合《“GB/T1536”》。 2、花生、玉米调和油：产品符合 GB 2716 标准，符合《中华人民共和国食品安全法要求》，不能含有转基因成分，具有 SC 食品生产许可证编号。包装要有生产日期标识，且包装标识必须符合国家标准。 3、压榨一级花生油：产品符合 GB1534 标准，符合《中华人民共和国食品安全法要求》，不能含有转基因成分，具有 SC 食品生产许可证编号。 4. 大豆油：达到国标一级大豆油，符合 GB1535 标准。 5、投标时提供以上 4 种第三方有资质的检测机构出具的检测（验）报告及产品溯源证明材料（须提供厂家有关的合同或授权书复印件）。 包装要有生产日期标识，且包装标识必须符合国家标准。 6、其他食用油根据市场食用油类情况调整。 7、产品质量检测指标（包含但不限于以下指标）： 总砷（以 As 计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ； 铅（以 Pb 计） $\leq 0.1\text{mg/kg}$ ； 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> $\leq 20\ \mu\text{g/kg}$ ； 苯并（a）芘 $\leq 10\ \mu\text{g/kg}$ 。

		8、无过期食品和邻近保质期食品，到期时间不低于保质期的三分之二。
--	--	----------------------------------

(五) 种类五：调味品类

序号	采购品类	技术参数及质量要求
1	调味品类	<p>成品调味品必须采购取得生产许可的厂家生产的产品，且提供产品合格证明材料，不得低于《食品安全国家标准复合调味料》（GB 31644）及以上标准；</p> <p>1、无过期食品和邻近保质期食品，到期时间不低于保质期的三分之二；</p> <p>2、主要参数：</p> <p>生抽：产品符合国家质量标准，不得低于 GB 18186 标准，具有“SC”食品生产许可证编号，质量等级：一级，氨基酸态氮含量<math>\geq 1.0\text{g}/100\text{ml}</math>，证照齐全，不含有转基因原材料；</p> <p>老抽：产品符合国家质量标准，不得低于 GB 18186 标准，具有“SC”食品生产许可证编号，质量等级：一级，氨基酸态氮含量<math>\geq 0.70\text{g}/100\text{ml}</math>，证照齐全，不含有转基因原材料；</p> <p>盐：产品符合国家食品安全要求，具有“SC”食品生产许可证编号，证照齐全，产品白色，味咸，无异味，无明显的与盐无关的外来异物；</p> <p>糯米白醋：产品符合国家质量标准，具有“SC”食品生产许可证编号，配料：酿造食醋（水、食用酒精、糯米），食品添加剂：冰乙酸、山梨酸钾，总酸含量不低于 <math>9\text{g}/100\text{ml}</math>，产品标准号 SB/T10337，符合 GB2719《食醋卫生标准》要求；</p> <p>味精：产品符合国家质量标准，具有“SC”食品生产许可证编号，谷氨酸钠<math>\geq 99\%</math>；</p> <p>赤砂糖：产品符合国家质量标准，证照齐全；产品标准号：“GB 13104 食糖国家标准”，具有“SC”食品生产许可证编号，级别：一级，感观要求：赤砂糖呈棕红色或黄褐色，甜而略带糖蜜味，无明显黑点；</p> <p>红糖：产品符合国家质量标准，证照齐全；具有“SC”食品生产许可证编号，级别：一级，感观要求：糖呈棕红色或黄褐色，甜而略带糖蜜味，无明显黑点；</p> <p>白砂糖：产品符合“GB 13104 食糖国家标准，具有“SC”食品生产许可证编号，级别：一级，证照齐全；</p> <p>香鸡鲜粉调味料：产品符合国家质量标准，具有“SC”食品生产许可证编号；</p>

(六) 种类六：奶制品

序号	采购品类	技术参数及质量要求
----	------	-----------

1	牛奶类	<p>符合国家食品安全标准</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、供货时须提供批次检验合格证明。</li> <li>2、无过期食品和邻近保质期食品，到期时间不低于保质期的三分之二。</li> <li>3、不得提供饮料型饮品，蛋白质含量（g/100g）<math>\geq 3.2</math>。</li> <li>4、含钙量高于 100mg/100g。</li> <li>5、投标时提供第三方有资质的检测机构出具的检测（验）报告。</li> </ol>
2	面包类	<p>符合国家食品安全标准，供货时提供检验合格报告或合格证。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1、必须采购取得生产许可的厂家生产的产品，且供货时提供产品合格证明材料。</li> <li>2、无过期食品和邻近保质期食品，到期时间不低于保质期的三分之二。</li> <li>3、投标时提供第三方有资质的检测机构出具的检测（验）报告。</li> </ol>

（七）种类七：干货类

序号	采购品类	技术参数及质量要求
1	干杂类	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、所有的干杂必须符合国家卫生标准和质量要求，符合 GB 2762 标准要求；</li> <li>2、无过期食品和邻近保质期食品，到期时间不低于保质期的三分之二；</li> <li>3、不含有转基因原材料；</li> <li>4、参数： 花生：质量等级：优质； 绿豆：质量等级：优质； 黄豆：质量等级：优质； 糯米：质量等级：优质； 木耳：质地较轻，无杂物； 食用木薯淀粉：产品符合国家质量标准，标准代号：GB/T29343，具有“SC”食品生产许可证编号，证照齐全； 花椒、胡椒、茴香、桂皮等调料：质量等级：优质； 海带、紫菜等：质量等级：优质；</li> <li>5、其它干杂类根据市场情况调整。</li> <li>6、供货时提供检验合格报告或合格证。</li> </ol>

(八) 种类八：水产类

序号	采购品类	技术参数及质量要求
1	水产类	符合国家食品安全标准，达到 GB2733 《食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品》以上标准。 1、新鲜、无病毒、不含有害物质； 2、所有鱼虾必须保持鲜活，供货必须保持鲜活； 3、如需剖杀的鱼，要做到鱼鳞刮除干净，去内脏、鱼腮、腹内黑膜； 4、提供鱼虾来源地证明材料。 5、不得采购冻货。 6、投标时提供至少 2 个种类第三方有资质的检测机构出具的检测（验）报告。

备注：

1. 供应商所提供的商品均须在市场上流通。
2. 供货人提供的食品必须是合格产品，产品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，本清单中的技术参数及质量要求为最低食品安全质量标准，如相关法律法规或行业标准有新的标准，则按最新的标准执行。
3. 本清单中的技术参数及质量要求标准，若在描述中存在矛盾，则以要求更高的标准执行。
4. 服务范围:按照相关法律法规，结合区域位置及学校特点，承担学校集体用餐食材配送服务，包括食品原料采购、清洗消毒、食材配送等各环节的服务内容。具体服务范围视具体需求和服务质量分阶段确定，具体条款以合同约定为准。
5. 其它须知:合同实施期间，食材及配送费用不得随意涨价。并主动接受和配合教育行政部门监督管理，建立信用档案。执行企业退出机制。对食材配送企业存在违法违规行为的，一律列入严重违法失信名单，取消其供应资格。

二、服务要求

(一) 卫生要求

1. 中标人必须制定严格的食品卫生管理制度，严格执行国家《食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》，规范服务，卫生防疫须达到国家职能部门制定的标准。

2. 中标人所配送的食材须达到《食品安全法》《贵州省食品安全条例》规定标准，杜绝霉变、坏、差等不合格食材进入学校。

## （二）安全要求

1. 如出现食品安全事故，制定食品安全突发事件应急预案，中标人应根据国家关于食品安全事故分级进行应急响应处理，相关责任由中标人承担。

2. 中标人应为本项目购买有关食品安全责任保险，并向招标人提供保险合同、保险发票等复印件备案。

## （三）水电供应要求

中标人应本着节约不浪费的原则，建立节约环保管理制度，并遵照招标人单位有关节约管理规定，做好食材配送服务相关工作。

## （四）总体要求

1. 中标人应根据招标人单位就餐人员数量，配送与之相适应的食材，避免食物量不足或过度浪费的情况。

2. 对于招标人临时增加就餐人员的，在食材供应充足的前提下，中标人应无条件进行食材配送，满足增加人员的就餐需求。

3. 提供运送及卸货服务，所有食材运输必须采用符合卫生要求的运载工具，要保持清洁和定期消毒。提供运输服务的车辆须定点定校、定线运送，未经招标人允许不得随意更换，且须保证用车配置。

4. 提供驾驶、运输服务的人员须定点定校、定线服务，未经招标人允许不得随意更换，且须保证驾驶员应有数量配备。

## 三、人员要求

### （一）人员配置

1. 中标人须为本项目派出专业服务人员，所有员工应经体检合格，持有健康体检合格证、公安系统审查合格后可上岗。服务人员的搭配根据任务及时调整，以提高食材配送质量，改善就餐体验。

2. 管理人员和服务人员由中标人自行安排。相关人员的加班、节假日值班、各种补助奖励等，均由中标人负责。用工须符合《劳动合同法》要求，与所聘的所有员工签订正式劳动合同，依法用工。如发生用工纠纷，由中标人自行承担。

## （二）人员纪律要求

1. 中标人所派出的服务人员应在招标人的监督指导下开展工作，必须严格遵守法律法规、招标人内部管理规定及食堂的相关规章制度，要有良好的服务意识并自觉接受监督，不与招标人职工发生争吵或冲突，如有违规者，招标人有权追究中标人的责任。
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。

## （三）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. 所有派驻人员的工资、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人自行承担。
3. 中标人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、配送要求

（一）供应商在配送供餐食材时需附上该批产品的检验合格证明文件资料和“配送清单”，配送单需注明配送时间、学校、品种、等级、件数、重量、单价、金额等内容。（其中干调、米面油等需提供每次送货批次检验报告；蔬菜等新鲜用品，需提供每次送货的农残检测报告。）

（二）学校建立每次验收查验台账，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。

## 五、质量安全保障

（一）供应商所配送的食品食材须达到《食品安全法》《贵州省食品安全条例》规定标准，方能配送至学校食堂，杜绝霉变、坏、差等不合格食材进入校园。

（二）米粉、面食、豆制品保证当日生产加工、无异味、色泽正常。

（三）肉类、禽类提供当日动物检疫证明和肉品品质检验合格证。

(四) 干调使用相对知名品牌。包装食品要有生产日期、保质期、合格证、临期(保质期只剩三分之二)拒收。

(五) 各类食材必须提供质检报告, 所有食材质检报告随货同行。

(六) 供应商须建立自检体系, 对配送产品进行抽检(农药残留、重金属超标等), 相关部门随时抽样检测, 必须达到国家标准, 确保食品质量安全。每学期提供 2 次第三方有资质的检测机构出具的检测报告, 检测费由供货商承担。

(七) 供应商须对生产原料、生产时间、质量标准、包装、运输、配送到各个学校进行全程各环节和质量的监督管理, 保证到校食品、食材质量达标, 包装不破不漏, 生产标识合法有效, 杜绝“无商标、无质量认证、无厂家、无厂址及其他标识不明”的餐食材进入学校。

## 六、考核机制

(一) 根据配送食品食材的响应时间、产品的质量和数量、服务态度等指标, 对供应商进行考核。

食材供应商考核表(供参考)

供应商名称			
供应货品		供货时间	年 月 日
供应学校			
评价指标	评价描述说明	得分	备注
送货及时性	1. 送货准时, 几乎总是早于约定时间或在约定时间及时送到, 得 10-20 分; 2. 偶尔比约定时间晚, 但不耽误食堂工作的, 得 1-9 分; 3. 送货经常不守时, 耽误食堂工作的, 得 0 分以下。		
产品新鲜程度	1. 配送货物新鲜, 无损伤, 无腐烂、无变质的, 得 1-25 分; 2. 时常送变质腐烂食品, 货损率高的, 得 0 分		
产品数量	1. 重量总是足称, 不缺斤少两的, 得 11-20 分; 2. 偶尔有重量不合格现象, 但有证据显示不是有意的, 得 1-10 分; 3. 产品重量不足称, 经常缺斤少两, 尤其是有意缺斤短两者的, 得 0 分。		

<p style="text-align: center;"><b>产品包装</b></p>	<p>1. 产品包装完好，无破损，产品标识明确清晰标出净含量、生产日期、厂商明细、生产日期、保质期及存放条件的标识等信息的，得 6-10 分；</p> <p>2. 产品包装稍微破损，但不影响食用，产品标识部分缺失但不涉及主要的标识(例如产品生产日期、质保期及厂商等信息)的，得 1-5 分；</p> <p>3. 包装破损程度严重，无法继续食用，产品主要标识缺失或是不明确的，得 0 分。</p>		
<p style="text-align: center;"><b>服务态度</b></p>	<p>1. 工作人员工作认真，服务周到，与供应商保持良好的沟通，态度良好、诚恳，有问题及时改正的，得 10-15 分；</p> <p>2. 工作态度一般，但与之合作基本不影响学校供餐工作，有问题需整改时，稍有拖延的，得 1-9 分；</p> <p>3. 态度恶劣，有欺诈、怠慢行为，影响学校供餐工作，有问题严重拖延整改，甚至拒不改正的，得 0 分。</p>		
<p style="text-align: center;"><b>供货单价</b></p>	<p>供货产品单价低于市场单价及询价价格得 10 分。</p>		
<p style="text-align: center;"><b>综合评价</b></p>			
<p>本次测评得分按照每小项最高分和最低分之间打分。参与测评人必须公平、公正、实事求是的评价中标人。测评人之间以及被测评人之间不得互通测评意见和评分标准，不得因此损害供货商利益。(注:具体考核细则在中标后签订合同时明确)</p>			
<p>配送方（签字）：</p>		<p>考核方（签字）：</p>	

**（二）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，并要求中标人全面整改。如果中标人在业主要求的整改期限内未进行整改的，业主有权终止合同；
3. 服务考核评分细则在签订合同时，由招标人最终确定。

**七、其他要求**

（一）供应商提供食品食材须按照国家标准、行业标准履行；没有国家标准、行业标准的，按照通常标准或者符合合同目的的特定标准履行。

（二）在质量保证期内，如果食品食材的质量或规格与合同不符，或证实食品食材是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，采购单位可以向供货人提出补救措施或索赔。

（三）验收过程中若发现变质、腐烂、缺斤少两现象，供货人应立即换货和补救，期间不能影响正常开餐。供货人在约定的时间内未能弥补缺陷，采购单位可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由供货人承担，采购单位根据合同规定对投标人行使的其他权利不受影响。

（四）因产品质量问题学生食用后出现身体不适时，供应商必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，并承担所产生的一切费用和责任；因产品质量问题对学生身体健康和生命安全造成伤害及经济损失时，由供应商赔偿由此发生的一切经济损失，且采购方有权单方终止合同，触犯法律、法规的将依法追究相关责任单位及责任人的法律责任。

（五）根据营养改善计划相关文件精神和要求，供应商应保障贵州省农产品采购比例达 90%以上，发挥营养改善计划巩固脱贫攻坚成果与乡村振兴有效衔接的作用。

（六）未经招标人同意，不允许供应商对采购项目内容进行分包或转包。

（七）供应商每学期对相关人员进行食品安全、营养膳食、烹饪技术等知识进行培训，培训费用由供应商承担。

（八）退出机制

出现下列情形之一的将中止企业服务资格，由此产生的一切经济及法律责任由中标企业承担。

1. 发生重大食品安全事故，相关部门认定为配送企业责任的。
2. 超范围、超限量使用添加剂，非法添加非食用物质。
3. 配送不符合国家食品安全标准食材的。

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。

#### （九）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，及时向社会公布中标的供餐企业名单、食谱目录及餐标价格等信息。公示结束后按规定与中标供餐单位签订政府采购合同，明确权利和义务。合同内容应至少包括供餐单位服务标准、数量质量、价格机制、配餐场所、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）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项目经理统一管理，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(包含但不限于项目经理、项目负责人等)，提前一周向招标人报备，经招标人同意后才能更换。

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人提供。

8. 配送前，中标人须要再次对食材进行检查，确保食品安全。
9. 开餐中保持良好的服务态度，热情微笑服务。
10. 投标人中标后应购买赔付不低于 1000 万元的保险，在经营开始之前须将保单复印件报送招标人存档。

## 第二节 商务要求

### 一、交货期及交货地点

1. 交货期：每年按 200 天预测（结算时按实际供应天数计算）

2. 交货地点：观山湖区各学校，具体地点业主根据实际需求指定。约 26 所农村中小学（侨中附小、麦城小学、温水小学、石操小学、云归小学、萝卜小学、三屯小学、华侨中学、金华小学、林东小学、下枳小学、翁贡小学、苍坡小学、蒿芝小学、何官小学、下甫小学、金华中学、冒沙学校、林东中学、麦乃小学、朱昌小学、窦官小学、长冲小学、郝官小学、石碕学校、朱昌中学等），总人数约 11146 人；若配送人数或地址变更，投标单位须无条件服从采购人安排。

### 二、验收标准、规范及方式

验收标准、规范：由采购人根据招标文件技术要求标准及相关行业标准进行验收。

验收方式：由采购人组织验收，中标人须按月与采购人核对货物名称、货物数量、货物单价、货物总价并保留相关材料，作为验收依据。

### 三、售后服务

#### 1. 应急处置要求

1.1 因产品质量问题，食用后出现身体不适时，供应商必须立即派专人到采购人处妥善处理，做好安抚工作，必要时及时送往医院进行救治，并承担所产生的一切费用和责任；

1.2 发生食用中毒事件时，供应商主要负责人必须到现场指导、处理，做好安抚工作和善后处理，并承担所产生的一切费用；

1.3 因产品质量问题给就餐者造成身体伤害及经济损失时，由供应商承担由此发生的一切经济损失并进行赔偿，触犯法律法规的将依法追究相关责任单位及责任人的法律责任；

1.4 为确保本项目质量和安全，本项目不允许转包及分包，如出现转包或分包，一经查实，采购人有权取消中标资格或终止采购合同，取消供应商供货资格及按违约处理；

1.5 任何因原材料质量问题导致的食品安全或食物中毒责任，在确认导致问题的原材料品种后，由该供应商承担全部法律责任与经济损失，除对采购人进行赔付外，采购人有权单方终止供应商的供货资格，合同终止。

#### 2. 配送要求

2.1 供应商根据采购人前一日要求的货物清单进行配送，需严格按采购人要求时间

进行配送，常规周一至周五每日 7:00 前必须送达。如遇采购人需紧急采购时，应于接到通知后 1 小时内进行紧急配送；

2.2 供应商须保证所供原材料均为符合国家卫生、质量检验标准的正规产品，保证配送品种完全满足采购人要求，所有原材料每日均留存样品一份，保存时间为 48 小时，确认期间无任何食品安全问题后丢弃；

2.3 供应商须安排本单位固定人员对本项目实施配送，确保食品安全。食品没有按时按要求配送到位，影响食堂正常开餐的，以当日需求计划总量两倍价款赔付当日损失，同时将对责任食品供应商进行处罚；

2.4 原材料在验收时有不符合要求的，一律退回，供应商无条件重新更换配送货物；

#### 四、质保期

1. 所有食材食用，剩余保质期不低于国家相关部门规定保质期的三分之二。

#### 五、付款方式

按实际供应天数每月 5-15 日，供应商提供齐全的票据凭证，据实结算上月账务（具体以签订合同为准）。

#### 六、履约保证金

中标金额的 10%。中标人在收到中标通知书后，应在签订合同前，以银行汇票、电汇凭据、银行进帐单等形式向招标人提交合同总额 10% 的履约保证金。履约保证金在验收合格后 15 个工作日内退还（不计息）；但如果此时存在合同、争端并且未能解决，那么履约保证金的有效期限应延长到上述争端最终解决且理赔完毕后终止。

#### 七、投标有效期

从投标截止日起 90 天；

### 评分办法

本项目采用综合评分法进行评审。

综合评分法，是指投标文件满足采购文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为中标候选人的评标方法。采用综合评分法的，评标结果按评审后得分由高到低顺序排列。得分相同的，按投标报价由低到高顺序排列。得分且投标报价相同的并列。投标文件满足采购文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的投标人为排名第一的中标候选人。