

竞争性磋商邀请

四川宏正招标代理有限公司（以下简称“采购代理机构”）受四川省乐山市第一职业高级中学（以下简称“采购人”）的委托，拟对“四川省乐山市第一职业高级中学 2020 至 2021 学年食堂大宗物资采购项目”采用竞争性磋商方式进行采购，特邀请符合本次采购要求的供应商参加本项目的竞争性磋商。

一、采购项目基本情况：

1. 项目编号：SCHZDL2020-183 号；
2. 采购项目名称：四川省乐山市第一职业高级中学 2020 至 2021 学年食堂大宗物资采购项目；
3. 采购人：四川省乐山市第一职业高级中学；
4. 采购代理机构：四川宏正招标代理有限公司。

二、资金情况：

资金来源：财政、自有资金。

三、采购项目简介：

本项目共 9 个包。第一包：肉类供货商采购；第二包：大米、面粉、食用油供货商采购；第三包：禽蛋、水产品供货商采购；第四包：蔬菜供货商采购；第五包：调味品供货商采购；第六包：熟食供货商采购；第七包：牛奶供货商采购；第八包：幼儿园水果、干果供货商采购；第九包：幼儿园糕点、点心供货商采购。（详见磋商文件第五章）。

四、供应商邀请方式：

本次竞争性磋商邀请在中国政府采购网、中国采购与招标网和乐山市第一职业高级中学校园网上以公告形式发布。

五、供应商资格要求：（具体详见磋商文件第四章）

（一）供应商应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的下列条件：
（各包均须满足）

- 1) 具有独立承担民事责任的能力；
- 2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；

- 4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录;
- 5) 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;
- 6) 法律、行政法规规定的其他条件。

(二) 根据采购项目提出的特殊条件:

第 1 包: 肉类供应商满足以下要求:

- 1、供应商为生产企业的须具有《生猪屠宰许可证》、《动物防疫合格证》, 供应商为流通类企业的须具有《食品经营许可证》同时还需提供猪肉生产企业《生猪屠宰许可证》、《动物防疫合格证》;
- 2、本项目参加政府采购活动的供应商在前三年内不得具有行贿犯罪记录。

第 2 包: 大米、面粉、食用油供应商满足以下要求:

- 1、供应商为生产企业的须具有《食品生产许可证》, 供应商为流通类企业的须具有《食品经营许可证》;
- 2、本项目参加政府采购活动的供应商在前三年内不得具有行贿犯罪记录。

第 3 包: 禽蛋、水产品供应商满足以下要求:

- 1、供应商须具有《食品经营许可证》;
- 2、本项目参加政府采购活动的供应商在前三年内不得具有行贿犯罪记录。

第 4 包: 蔬菜供应商满足以下要求:

- 1、供应商为生产企业的须具有蔬菜种植基地等相关证件, 供应商为流通类企业的须具有《食品经营许可证》。
- 2、本项目参加政府采购活动的供应商在前三年内不得具有行贿犯罪记录。

第 5 包: 调味品供应商满足以下要求:

- 1、供应商若为生产企业的须具有《食品生产许可证》, 供应商若为流通类企业的须具有《食品经营许可证》;
- 2、本项目参加政府采购活动的供应商在前三年内不得具有行贿犯罪记录。

第 6 包: 熟食供应商满足以下要求:

- 1、供应商若为生产企业的须具有《食品生产许可证》, 供应商为流通类企业的须具有《食品经营许可证》;
- 2、本项目参加政府采购活动的供应商在前三年内不得具有行贿犯罪记录。

第 7 包: 牛奶供应商满足以下要求:

- 1、供应商若为生产企业的须具有《食品生产许可证》, 供应商为流通类企业

的须具有《食品经营许可证》;

2、本项目参加政府采购活动的供应商在前三年内不得具有行贿犯罪记录。

第8包：幼儿园水果、干果供应商满足以下要求：

1、供应商须具有《食品经营许可证》;

2、本项目参加政府采购活动的供应商在前三年内不得具有行贿犯罪记录。

第9包：幼儿园糕点、点心供应商满足以下要求：

1、供应商为生产企业的须具有《食品生产许可证》，供应商为流通类企业的须具有《食品经营许可证》;

2、本项目参加政府采购活动的供应商在前三年内不得具有行贿犯罪记录。

六、禁止参加本次采购活动的供应商：

详见磋商文件总则第3条和第5条。

七、磋商文件获取时间、方式及售价：

1. 磋商文件发售时间为2020年8月17日至2020年8月21日上午9:00-12:00; 下午14:00—17:00(北京时间, 法定节假日除外), 供应商通过“网上报名”方式进行购买。

2. 磋商文件发售方式: 网上发售。获取磋商文件时, 经办人员必须将以下资料加盖公章扫描发送至QQ邮箱(2780690489@qq.com): (1) 单位介绍信、法定代表人授权书、授权代表身份证复印件(需注明项目名称、项目编号、分包号(若有)、联系方式、联系地址)、文件购买登记表、购买磋商文件支付凭证; (2) 供应商为自然人的, 只需提供本人身份证明。

3. 本项目磋商文件有偿获取, 磋商文件售价: 人民币500元/份(磋商文件售后不退, 磋商资格不能转让)。

4. 购买磋商文件支付方式: 微信扫码支付, 支付时请备注项目名称或项目编号及分包号(若有), 并将支付凭证附在报名资料中。



5. 报名具体事项请咨询陈女士，联系电话：0833-2691455。

八、递交响应文件截止时间：2020 年 8 月 24 日 10:00（北京时间）。

九、递交响应文件地点：乐山市市中区瑞祥路一段 1085 号 6 楼（如家商旅酒店六楼）。

注：1. 响应文件必须在递交响应文件截止时间前送达磋商地点。逾期送达或没有密封的响应文件恕不接收。本次采购不接收邮寄的响应文件。

2. 供应商针对同一项目递交两份或多份内容不同的响应文件，且未书面声明哪份有效的，响应文件将被拒收，由此造成的后果由供应商自行承担。

十、响应文件开启时间及磋商时间：同递交响应文件截止时间。

十一、磋商地点：乐山市市中区瑞祥路一段 1085 号 6 楼（如家商旅酒店六楼）。

十二、联系方式

采购人：四川省乐山市第一职业高级中学

地 址：乐山市市中区里仁街 257 号

联 系 人：杨老师

联系电话：13350743068

采购代理机构：四川宏正招标代理有限公司

地 址：乐山市市中区瑞祥路一段 1085 号 5 楼 9 号（如家商旅酒店五楼）

联 系 人：李先生

联系电话：0833-2691455

采购项目技术、服务、采购履约主要条款及其他商务要求

一、项目概述

本项目为四川省乐山市第一职业高级中学 2020 至 2021 学年食堂大宗物资采购项目，共 9 个包。

二、采购种类及技术参数要求：（实质性要求）

第 1 包：

（一）采购种类：

序号	品 名	单位	备 注	
食 堂				
1	边 口	斤	无皮鲜肉	
2	边 口	斤	带皮鲜肉	
3	一级肉	斤	无皮鲜肉	
4	排 骨	斤	精鲜排	
5	猪 肝	斤		
6	猪 蹄	斤		
7	二级牛肉	斤		
8	羊 肉	斤		
烹饪专业实训耗材				
序号	品 名	产品要求	单位	备 注
1	元子肉	3分肥7分瘦、无筋、中粗	斤	
2	排骨	小排、无脊骨	斤	
3	带皮五花肉	肥瘦分层相间	斤	
4	里脊肉	无肥肉	斤	
5	猪板油	无杂质、无血瘀	斤	
6	猪前夹肉	3分肥7分瘦	斤	

7	猪大骨	20%带肉大骨	斤	
8	猪耳朵	无杂毛、无血瘀	斤	
9	猪蹄	无毛，无杂质	斤	
10	猪心	新鲜、无杂质	斤	
11	猪腰	新鲜、无杂质	斤	
12	腊肉	烟熏，3分肥7分瘦	斤	
13	香肠	烟熏，3分肥7分瘦	斤	
14	猪肚	新鲜、无杂质、无油	斤	
15	牛舌	熟	斤	
16	牛腱子肉	无皮，无肥肉	斤	
17	牛肉	无皮，无筋，无肥肉	斤	
18	肥牛卷	200g 盒装（冰冻）	盒	
19	熟白牛毛肚	熟，白	斤	
20	牛心	新鲜、无杂质	斤	
21	牛排	袋装牛排（冰冻）	袋	

（二）产品要求：

1、肉食类应确保新鲜且符合相应食品安全溯源体系,符合 GB/T 9959.1-2019 及符合 GB2707-2016 标准等相关要求，猪肉具有“两章两证”（肉品品质检验合格验讫印章、动物检验检疫讫印章、肉品品质检验合格证、动物产品检疫合格证）；牛羊肉具有动物产品检疫合格证及动物检验检疫讫印章。

2、供货产品完全满足采购种类列表中各产品的产品要求。

3、动监部门检验检疫合格，严禁注水、注胶、病猪、死猪、老母猪肉。

4、肉质紧密，富有弹性。

5、皮薄膘肥，皮无斑点。

6、脂肪呈白色或乳白色，有光泽。

7、瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘。

8、肉无异味、臭味。

9、淋巴结的大小及数量正常，横切面颜色呈淡黄色或偏灰色。

10、保证随时实物抽检动物检验检疫、肉质等合格，肉质质量安全符合国家现行相关强制

性标准。

第 2 包：

（一）采购种类：

序号	品 名	单位	备 注
1	一级大米	斤	25kg/袋
2	二级大米	斤	25kg/袋
3	特精面粉	斤	25kg/袋
4	鲜面条	斤	
5	菜籽油	斤	非转基因压榨菜籽油 （四级一次性包装） 5 升/瓶
6	大豆色拉油	桶	10L/桶（烹饪专业实训 耗材）

（二）产品要求：

1、一级大米、二级大米：

（1）所投大米为非转基因粳米。（提供具有检验资质的检验机构出具的非转基因检验报告）

（2）产品规格：25Kg/袋。

（3）符合粮食卫生国家标准 GB2715-2016。

（4）包装制作：包装标识应符合 GB/T17109-2008 的要求。包装要坚固结实，封口严密，产品在送达指定地点的有效保质时间不低于保质期的一半（以生产日期起计算）。

2、特精面粉：

（1）所投特精面粉为非转基因面粉。（提供具有检验资质的检验机构出具的非转基因检验报告）

(2) 产品规格：25Kg/袋。

(3) 质量要求：符合国家粮食卫生标准 GB2715-2016 和小麦粉国家标准 GB/T1355-1986。

(4) 包装制作：包装要坚固结实，封口严密。

(5) 产品在送达指定地点的有效保质时间不低于保质期的一半（以生产日期起计算）。

3、菜籽油：

(1) 所投菜籽油为非转基因压榨菜籽油（四级一次性包装）。（提供具有检验资质的检验机构出具的非转基因检验报告）

(2) 产品规格：5 升/瓶。

(3) 执行标准：菜籽油须符合食用植物油卫生标准 GB2716-2018。

(4) 包装制作：采用符合国家质量标准的一次性包装材料 PET 制作塑料桶，要求坚固结实，封口严密。

(5) 产品在送达指定地点的有效保质时间不低于保质期的一半（以生产日期起计算）。

4、大豆色拉油：

(1) 产品规格：10 升/桶。

(2) 符合食用植物油卫生标准 GB2716-2018。

(3) 包装制作：包装要坚固结实，封口严密。

(4) 产品在送达指定地点的有效保质时间不低于保质期的一半（以生产日期起计算）。

5、鲜面条：

(1) 符合国家或行业相关标准要求。

(2) 原材料不含非食品用化学物质、不掺假、不过期、不变质、不变味、无杂质、无毒害，符合国家食品行业的标准。

6、提供 2020 年 1 月 1 日以来具有资质的检验检测部门出具的，大米符合国家标准

GB/T1354-2018、面粉符合 GB 8607-1988，菜籽油符合国家标准 GB/T1536-2004 的产品检测报告。（提供检测报告复印件加盖公章）

第 3 包：

（一）采购种类

序号	品 名	单位	备 注
食 堂			

1	白条鸡	斤	新鲜
2	鸭 子	斤	新鲜
3	鸡 蛋	斤	
4	鸭 蛋	斤	
5	白鲢	斤	鲜活
6	花鲢	斤	鲜活
7	潜鱼	斤	鲜活
8	鲫鱼	斤	鲜活

烹饪专业实训耗材

序号	品 名	产品要求	单位	备 注
1	鸡边腿（冰冻）	无冰块、无毛，无杂质、无血瘀	斤	
2	鸡腿	无毛，无杂质、大小均匀	斤	
3	鸡肉脯（冰冻）	无冰块、无杂质、无皮	斤	
4	公鸡	现杀，无毛，无杂质无血瘀、（净重4.5——5斤）	斤	
5	鸡中翅（冰冻）	无冰块、无血瘀，无杂质、大小均匀（每袋两斤）	斤	
6	仔鸭	现杀，无毛，无杂质	斤	
7	仔鸭（冰冻）	无冰块、无杂质、无血瘀、大小均匀	斤	
8	郡肝（冰冻）	新鲜, 无杂质	斤	
9	鸭蛋	新鲜，无破损	斤	
10	鸡脚（冰冻）	无冰块、无血瘀，无杂质、大小均匀（每袋2斤、35个）	袋	
11	烫皮兔	现杀，无毛，无杂质（净重2.5——3	斤	

		斤)		
12	鸡尖（冰冻）	无冰块、无杂质、 无血瘀、大小均匀 （每袋两斤）	袋	
13	花甲	活物，无杂质，无 异味	斤	
14	圣子王	活物，无杂质，无 异味	斤	
15	带鱼	冰鲜，3 指宽	斤	
16	冻虾	冰冻无杂质，无异 味	斤	
17	鲜虾	冷藏无杂质，无异 味	斤	
18	活虾	无杂质，无异味	斤	
19	鳊鱼	活物，无杂质，无 异味	斤	
20	花蟹	冰冻无杂质，无异 味	斤	
21	肉蟹	活物无杂质，无异 味	斤	
22	海参	水发，3 指粗，无 杂质，无异味	斤	
23	鱿鱼	碱发，无杂质，无 异味	斤	

（二）产品要求：

- 1、产品符合国家卫生、食品安全最新标准，应通过动物产品检疫合格，产品保证新鲜。
- 2、禽肉无异味，无毛体附于肉体上、肉体颜色光洁无发黑现象。
- 3、蛋类产品无破损，外壳完整，自然有光泽，无异味，内容物不得有血块和其他动物组织异物。
- 4、包装应符合国家卫生标准要求。
- 5、供货产品完全满足采购种类列表中各产品的产品要求。

第 4 包：

（一）采购种类：

序号	品 名	单位	备 注
----	-----	----	-----

食 堂			
1	藕	斤	
2	洋 芋	斤	
3	大青椒	斤	
4	红 椒	斤	
5	白萝卜	斤	
6	子 姜	斤	
7	洋 葱	斤	
8	二斤条	斤	
9	茄 子	斤	
10	红萝卜	斤	
11	青 豆	斤	
12	莲花白	斤	
13	蒜 薹	斤	
14	大 葱	斤	
15	小 葱	斤	
16	蒜 苗	斤	
17	风 尾	斤	
18	芹 菜	斤	
19	青笋头	斤	
20	番 茄	斤	
21	黄 瓜	斤	

22	苦 瓜	斤	
23	空心菜	斤	
24	豇 豆	斤	
25	豆 芽	斤	
26	独 蒜	斤	
27	鲜条粉	斤	
28	丝 瓜	斤	
29	小米椒	斤	
30	芋 头	斤	
31	小南瓜	斤	
32	老 姜	斤	
33	韭 菜	斤	
34	香 菜	斤	
35	冬 瓜	斤	
36	蘑 菇	斤	
37	香 菇	斤	
38	花 菜	斤	
39	洋丝瓜	斤	
40	青 菜	斤	
41	大白菜	斤	
42	豌豆尖	斤	
43	山 药	斤	

44	油菜苔	斤	
45	娃娃菜	斤	
46	牛皮菜	斤	
47	西兰花	斤	
48	苦 笋	斤	
49	杏鲍菇	斤	
50	平菇	斤	
51	黄南瓜	斤	
52	鲜笋子	斤	
53	干 笋	斤	
54	干香菇	150g/袋	
55	紫 菜	100g/袋	
56	豆 腐	箱	
57	豆 花	斤	
58	豆腐干	斤	
59	魔 芋	斤	

烹饪专业实训耗材

序号	品 名	要求	单位	备 注
1	春芽	无黄叶、无泥沙、新鲜翠绿	斤	
2	发香	无黄叶、无泥沙、新鲜翠绿	斤	
3	金针菇	无杂质、无发霉	斤	
4	心灵美萝卜	大小均匀、无损伤、圆形状, 300g 一个	斤	

5	广红	大小均匀、无损伤、圆形状， 300g 一个	斤	
6	豌豆尖	无黄叶、无泥沙、新鲜翠绿	斤	
7	西兰花	无黄叶、无泥沙、新鲜翠绿	斤	

（二）产品要求：

- 1、新鲜蔬菜（蔬菜必须达到农产品安全质量标准要求，提供承诺函原件）。
- 2、新鲜度：
 - 2.1 水量：充足、无过份萎蔫、无皱皮。
 - 2.2 色泽：正常、无变色、光泽、自然鲜艳。
 - 2.3 硬度：叶菜挺立、瓜菜紧实、果类结实、豆类饱满、根菜硬实。
- 3、机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害——挤伤、压伤、碰伤、裂伤等。
- 4、病虫害：蔬果受到病害、虫害影响引发的征状——色斑、腐烂、虫孔、虫洞、缺刻等。
- 5、形状：茎叶坚挺，叶簇丰茂、大小粗细均匀、规则协调。
- 6、成熟度：适中、无未成熟蔬果、无老化现象。
- 7、污染：无农残污染、无加工污染、无运输造成的污染。
- 8、蔬菜包装：外观完整、清洁干净，材料安全。
- 9、叶菜类：茎叶挺实、质地鲜嫩、无明显黄叶、腐叶与多泥根，水份充足、无萎蔫、不成熟现象。
- 10、瓜类：瓜形大小粗细均匀、规则协调、成熟新鲜、外皮无斑点、无软化、腐烂等现象。不使用催熟剂、色素等。
- 11、根茎类：根茎挺实、无软化、腐烂、带泥过多、色泽正常、无侧芽萌生现象。
- 12、果菜类：无腐烂、色泽鲜艳光亮、成熟度正常、形状正常，外皮无斑点、无软化、腐烂等现象。不使用催熟剂、色素等。
- 13、豆类：生鲜豆类，豆荚饱满，外皮无斑点，色泽鲜艳光亮。 干货豆类，质地硬实，颗粒饱满，干燥无杂质，无未成熟粒、虫蛀粒、霉变等现象。
- 14、蔬菜配送时必须提供不低于一个单品的农残检测合格报告。
- 15、供货产品完全满足采购种类列表中各产品的产品要求。

第 5 包：

（一）采购种类：

序号	品 名	单位	备 注
食 堂			
1	精纯盐	件	350 克*60 包/件
2	豆 瓣	件	12.5kg/件
3	酱 油	桶	22 升/桶
4	醋	桶	22 升/桶
5	豆 粉	件	25kg/件
6	白 糖	件	50kg/件
7	味 精	件	908 克*10 包/件
8	鸡 精	件	908 克*10 包/件
9	海椒节	斤	
10	海椒面	斤	
11	花椒籽	斤	500 克/包
12	花椒面	斤	250 克/包
13	胡椒面	斤	250 克/包
14	八 角	斤	500 克/包
15	十三香	条	10*10*450g
16	干海带	件	10 斤/件
17	干条粉	件	25 斤/件
18	山 奈	斤	500 克/包
19	花生米	斤	
20	香 叶	斤	
21	蒸肉粉	件	270 克*50 包/件
22	芽 菜	件	1000 克*10 包/件
23	火腿肠	件	160 克*18 根/件

24	大木耳	斤	10kg/件	
25	细木耳	斤		
26	料 酒	件	480ml*12 瓶/件	
27	黄豆	斤		
28	绿豆	斤		
29	红薯粉	斤		
30	藤椒油	件	5L*4 瓶	
烹饪专业实训耗材				
序号	品 名	产品要求	单位	备 注
1	生抽（特级生抽）	1.9 升/瓶	瓶	
2	老抽（特级老抽）	500ml/瓶	瓶	
3	红糖	黑棕硬块、无杂质、 无发霉	斤	
4	冰糖	白色小硬块、无杂 质、无发霉	斤	
5	锅巴	翠香米	斤	
6	香油	500ml/瓶	瓶	
7	泡姜	250g/袋	袋	
8	生粉	2kg/袋	袋	
9	泡打粉	200g/袋	袋	
10	吉士粉	100g/瓶	瓶	
11	干锅底料	250g/袋	袋	
12	火锅底料	300g/袋	袋	
13	翘脚牛肉底料	袋装	袋	
14	土司面包	袋装	袋	

15	腌大头菜	无辣	斤	
16	黑芝麻	无杂质	斤	
17	无皮白芝麻熟	无杂质	斤	
18	汤圆粉	糯米粉 900g/袋	袋	
19	汤圆芯子	340g/袋	袋	
20	面包糠	500g/袋	袋	
21	紫菜	50g/袋	袋	
22	灌装冬笋	200g/袋, 三角形	袋	
23	龙口粉丝	200g/袋	袋	
24	黄油	15kg/桶	桶	
25	意面	500g/袋	袋	
26	橄榄油	750ml/瓶	瓶	
27	鸡蛋干	150g/袋	袋	
28	番茄酱	500g/瓶	瓶	
29	海鲜酱	240g/瓶	瓶	
30	黑胡椒酱	240g/瓶	瓶	
31	芝麻酱	100g/瓶	瓶	
32	咖喱酱	500g/瓶	瓶	
33	黄灯笼酱	500g/瓶	瓶	
34	花生酱	100g/瓶	瓶	
35	甜面酱	360g/瓶	瓶	
36	果酱	3kg/桶	桶	
37	莲蓉	5kg/袋	袋	
38	红肠	上海风味 280g/根	根	
39	蒜蓉烤肠	180g/根	根	
40	方肠	220g/根	根	

41	火腿肠	50g/根	根	
42	火腿肠	100g/根	根	
43	芥末膏	43g/盒	盒	
44	芥末油	60ml/瓶	瓶	
45	焗黄豆	130g/袋	袋	
46	咸蛋黄	红心 20 粒/袋	袋	
47	辣鲜露	460g/袋	袋	
48	春卷皮	20 张/袋	袋	
49	鱼露	500ml/瓶	瓶	
50	车厘子	700g/瓶	瓶	
51	干香菇	干爽，无杂质，无发霉	斤	
52	干核桃	干爽，无杂质，无发霉	斤	
53	鲍汁	390g/瓶	瓶	
54	烧汁	500ml/瓶	瓶	
55	鸡汁	100g/瓶	瓶	
56	卤汁	130g/袋	袋	
57	卤粉	川味红卤 100g/袋	袋	

（二）产品要求：

- 1、产品质量要求：调味品（含干货）符合 GB/T20903-2007 标准，符合国家卫生标准。
- 2、供货产品规格等要求完全符合采购人要求。
- 3、产品在送达指定地点的有效保质时间不低于保质期的一半（以生产日期起计算）。
- 4、供货产品完全满足采购种类列表中各产品的产品要求。

第 6 包：

（一）采购种类：

序号	品 名	单位	备 注
----	-----	----	-----

1	叶儿粑	个	每个 $\geq 60\text{g}$
2	泡粑	个	每个 $\geq 60\text{g}$

（二）产品要求：

- 1、规格： $\geq 60\text{g}/\text{个}$ 。
- 2、供货产品及其原材料符合国家卫生、食品安全最新标准。
- 3、供货产品味道、规格按照采购人的要求进行供货。
- 4、供货产品无异味，无变质现象。

第7包：

（一）采购种类：

序号	品名	产品要求	单位	备注
1	纯牛奶	能量 $\geq 284\text{KJ}/100\text{ml}$ 蛋白质 $\geq 3.2\text{g}/100\text{ml}$ 脂肪 $\geq 4.0\text{g}/100\text{ml}$ 碳水化合物 $\geq 4.8\text{g}/100\text{ml}$ 钠 $\geq 62\text{mg}/100\text{ml}$ 钙 $\geq 100\text{mg}/100\text{ml}$	件	净含量： 250ml*12/件
2	花生奶	能量 $\geq 262\text{KJ}/100\text{ml}$ 蛋白质 $\geq 2.4\text{g}/100\text{ml}$ 脂肪 $\geq 3.0\text{g}/100\text{ml}$ 碳水化合物 $\geq 6.5\text{g}/100\text{ml}$ 钠 $\geq 69\text{mg}/100\text{ml}$ 维生素D $\geq 20\text{ug}/100\text{ml}$ 磷 $\geq 42\text{mg}/100\text{ml}$ 钾 $\geq 60\text{mg}/100\text{ml}$ 钙 $\geq 60\text{mg}/100\text{ml}$	件	净含量： 250ml*12/件
3	3-6岁奶粉	能量 $\geq 1889\text{KJ}/100\text{g}$ 蛋白质 $\geq 22.2\text{g}/100\text{g}$ 脂肪 $\geq 18.8\text{g}/100\text{g}$ 碳水化合物 $\geq 48\text{g}/100\text{g}$	袋（盒）	净含量： 400g/袋（盒）

（二）产品要求：

- 1、所供纯牛奶应符合 GB25190-2010 等相关国家规定要求。

- 2、所供纯牛奶及花生奶不得具有分层、不得有肉眼可见的机械杂质；应具备正常滋气味，不得具有苦、咸、涩、臭等异味。
- 3、所供奶粉应符合 GB19644-2010 等国家相关规定要求。
- 4、所供奶粉干燥、粉末均匀、无可见杂质、无异味；经冲调可迅速溶解，不结块。
- 5、产品在送达指定学校的有效保质时间不低于保质期的一半（以生产日期起计算）。
- 6、供货产品完全满足采购种类列表中各产品的产品要求。

第 8 包：

（一）采购种类：

序号	配送货物名称	计量单位	数量	配送地点	备注
1	水果、干果	斤	按需配送，具体数量以最终实际配送数为准	采购人指定地点	当天送达

（二）产品要求：

- 1、品种：各种应季水果（不采购反季节水果）
- 2、水果种类：各种应季水果。水果须自然成熟、新鲜、无病虫害、无碰撞损坏、每只水果都必须完好、无风斑、无疤痕，如出现不合格的残次果无理由退换。须符合 GB2763(食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量) 。
- 3、所供水果农药残留检测须符合要求，自检、送检、抽检相结合，质量必须达到国家规定的无公害水果标准，农药残留不得超标。
- 4、肉眼观看不能有腐败变质和杂质。
- 5、如出现食品安全问题由供应商全权负责。

第 9 包：

（一）采购种类：

序号	配送货物名称	计量单位	数量	配送地点	备注
1	糕点、点心	斤	按需配送，具体数量以最终实际配送数量为准。	采购人指定地点	当天送达

（二）产品要求：

1、品种：蛋糕面包类点心

2、点心种类：各种适合幼儿园小朋友食用的各色蛋糕、面包类点心。

3、执行标准：

3.1 面包的执行标准:GB 20981-2007。

3.2 蛋糕的执行标准：GB/T 20977-2007。

3.3 面包和蛋糕生产条件必须符合 GB 8957-2016 糕点厂卫生规范的要求。

4、原料要求（以下相关标准如有新标准则适用新标准）：

4.1 面包用小麦粉符合 LS/T 3201-1993 要求。

4.2 鲜蛋卫生标准符合 GB 2749-2015 要求。

4.3 水应符合 GB5749-2006 的规定。

5、采购的蛋糕为幼儿园小朋友食用，不允许添加任何添加剂和防腐剂。

6、感官要求：

6.1 形态：符合产品应有的形态。

6.2 表面色泽：金黄色、淡棕色或棕灰色，色泽均匀、正常。

6.3 组织：符合产品应有的组织。

6.4 滋味与口感：符合产品应有的滋味与口感，无异味。

6.5 杂质：正常视力无可见的外来异物。

7、食品营养强化剂要求：食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880-2012 的规定。

8、包装：根据实际需求，点心如需包装的，须独立充气包装，符合食品安全国家标准 GB 7718-2011（预包装食品标签通则）的要求；

9、供货种类及口味成交后按采购人实际需求供货。

三、总体商务、服务要求及履约主要条款（实质性要求）：

第 1 包至第 7 包均适用：

1、供货期限：合同签订生效之日起至 2021 年 7 月 31 日。

2、结算方式：以实际使用量为准，按实每月支付。

3、供货地点：采购人指定地点。

4、配送要求：

4.1 按学校食堂要求时间配送。

4.2 成交供应商必须自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。

- 4.3 成交供应商应建立出入库台账，对所供产品的食品安全负责。
- 4.4 配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。
- 4.5 配送工作人员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，以及卫生防疫部门出具的健康合格证明。（提供相关证明材料加盖供应商公章）
- 4.6 本项目中所涉及从事食材的人员必须具有健康合格证。
- 4.7 配送人员须统一着工作装（参照食堂工作人员着装，戴口罩、手套、帽子，不能穿背心拖鞋，着装不能过度暴露，不能留长指甲），工作装须干净整洁，有良好的仪容仪表。
- 4.8 为了保证食品的新鲜、安全、健康供应商要无条件接受采购方严格、合理的验收要求（每次供货）。

5、报价要求：

- 5.1 报价不得高于市场平均价，2020 年 10 月 1 日前原则按成交单价结算（价格只降不升），之后如遇市场价格波动和国家政策调控因素上涨或下跌超过 10%，乙方提出书面调价申请，由学校启动调价机制，由学校询价小组进行市场询价报校领导批准后，按调整价进行结算。

6、建立供应商退出机制：本项目严格遵守《中华人民共和国食品安全法》相关法律法规规定，有下列情况之一，将立即取消供应商的供货资格，供应商承担由此造成的经济损失和法律责任：

- 6.1 所供产品有害物质检测超标的；
- 6.2 提供有腐烂变质的；
- 6.3 非法分包、转包他人的；
- 6.4 存在严重安全隐患整改不到位等情况的；
- 6.5 行政主管部门定期不定期对成交产品抽样检验结果不符合规定的；
- 6.6 采购文件规定的其他情形。

7、履约能力包括供应商的供货能力、配送服务能力、业绩等与供应商履约本项目的相关综合能力（但不含供应商资质、资格要求中要求供应商具有的履行合同所必需的设备和专业技术能力内容）。供应商根据本项目实际需求，在响应文件作出履约能力方面的具体响应。

8、违约责任：

8.1 甲乙双方必须遵守合同并执行合同中的各项规定，保证合同的正常履行。任何一方违约给对方造成的直接损失均负有赔偿责任，同时需向对方支付合同金额 5%的违约金。

8.2 如因乙方在履行过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任。

8.3 供应商有欺诈行为的，依照《中华人民共和国消费者权益保护法》的规定承担损害赔偿责任。

9、争议解决办法

9.1 甲乙双方就本协议所产生的任何争议都应该进行友好协商，协商解决不成的，任何一方均可向乐山仲裁委员会申请仲裁。

9.2 仲裁费由败诉方承担。

10、验收标准：

- ①本项目的采购文件规定；
- ②供应商的响应内容；
- ③国家其他标准及行业规范。

11、其他相关事宜：在本采购文件中没有提及的与本项目履约切实相关的事宜，在采购人与供应商订立合同时明细约定或后续补充约定(约定的内容须符合国家相关法律法规的规定)。

第 8 包适用：

1、供货期限：合同签订生效之日起至 2021 年 7 月 31 日。

2、供货地点：采购人指定地点。

3、配送服务要求：

3.1 成交供应商必须自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。

3.2 成交供应商必须按学校订单配送，按规定时间送达学校，确保水果新鲜、优质、安全可靠，否则，采购人有权拒绝收货；**采购方会对每次配送的产品安排人员试吃，且留样 125 克左右。**

3.3 成交供应商应建立出入库台账，对所供水果的食品安全负责。

3.4 配送车辆应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。

3.5 配送工作人员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，以及卫生防疫部门出具的健康合格证明。（提供相关证明材料加盖供应商公章）

3.6 本项目中所涉及从事食材的人员必须具有健康合格证。

3.7 配送人员须统一着工作装（参照食堂工作人员着装，戴口罩、手套、帽子，不能穿背心拖鞋，着装不能过度暴露，不能留长指甲），工作装须干净整洁，有良好的仪容仪表。

3.8 为了保证食品的新鲜、安全、健康，供应商要无条件接受采购方严格、合理的验收要求（每次供货）。

4、建立供应商退出机制：本项目严格遵守《中华人民共和国食品安全法》相关法律法规规定，有下列情况之一，将立即取消供应商的供货资格，供应商承担由此造成的经济损失和法律责任：

4.1 所供水果农药残留、有害物质检测超标的；

4.2 提供有腐烂变质水果的；

4.3 非法分包、转包他人的；

4.4 出现 1 次不能按时供货的；

4.5 存在严重安全隐患整改不到位等情况的；

4.6 行政主管部门定期不定期对成交产品抽样检验结果不符合规定的；

4.7 采购文件规定的其他情形。

5、报价及采购合同内容条款要求：

5.1 报价要求：供应商按下浮比例进行报价。（无下浮或按上浮比例报价的为无效报价）

5.2 市场零售价定义：

5.2.1 当月各类水果的市场零售价确定原则：根据采购人周边的大型超市及各农贸市场询价后的对应各类水果的零售价数据综合确定具体的市场零售价；

5.2.2 各类水果的市场零售价数据须一月收集一次，由采购人询价小组负责收集、审核后确定，作为次月结算的市场零售价依据。

5.3 供应商报价为按采购要求完成本项目要求的水果所涉及到的所有采购、生产、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。供应商在完成项目供货结算时，不得要求采购人支付除货款以外的任何费用。

5.4 货款结算及支付：

5.4.1 结算周期：一月为一个结算周期。

5.4.2 结算办法：结算价格=市场零售价格*（1-下浮比例）。

5.4.3 支付办法：乙方向甲方出具合法有效完整的完税发票及凭证资料按学校财务制度进行转账支付结算。

5.5 验收标准：

①符合 GB2763(食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量) 国家标准或最新国家标准；

②本项目的采购文件规定；

③供应商的响应内容；

④国家其他标准及行业规范。

5.6 违约责任

5.6.1 甲乙双方必须遵守合同并执行合同中的各项规定，保证合同的正常履行。任何一方违约给对方造成的直接损失均负有赔偿责任，同时需向对方支付合同金额 5%的违约金。

5.6.2 如因乙方在履行过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害，包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等，乙方对此均应承担全部的赔偿责任。

5.6.3 供应商有欺诈行为的，依照《中华人民共和国消费者权益保护法》的规定承担损害赔偿赔偿责任。

5.7 争议解决办法

5.7.1 甲乙双方就本协议所产生的任何争议都应该进行友好协商，协商解决不成的，任何一方均可向乐山仲裁委员会申请仲裁。

5.7.2 仲裁费由败诉方承担。

6. 履约能力要求：履约能力包括供应商的供货能力、配送服务能力、业绩等与供应商履约本项目的相关综合能力（但不含供应商资质、资格要求中要求供应商具有的履行合同所必须的设备和专业技术能力内容）。供应商根据本项目实际需求，在响应文件作出履约能力方面的具体响应。

7. 其他相关事宜：在本采购文件中没有提及的与本项目履约切实相关的事宜，在采购人与供应商订立合同时明细约定或后续补充约定（约定的内容须符合国家相关法律法规的规定）。

第 9 包适用：

1、**供货期限：**合同签订生效之日起至 2021 年 7 月 31 日。

2、**供货地点：**采购人指定地点。

3. 供应商要求：供应商提供的商品严格遵守国家食品安全条例的规定，有固定的生产场所且通过 QS 质量安全认证。

4. 配送服务要求：

4.1 成交供应商须自行提供配送服务，不得将配送工作进行任何方式的转包或分包。

4.2 成交供应商须按学校订单配送，按规定时间送达学校，确保点心新鲜、优质、安全可靠。

4.3 成交供应商应建立出入库台账，对所供点心的食品安全负责。

4.4 配送车辆及餐盘应符合相关卫生要求，做到每日清洗、消毒并做好消毒记录，配送时所有点心须装盘加盖，配送过程中不得裸露于空气中，具体配送细节成交后由采购人确定。

4.5 配送工作人员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，以及卫生防疫部门出具的健康合格证明。（提供相关证明材料加盖供应商公章）

4.6 本项目中所涉及从事食材的人员必须具有健康合格证。

4.7 点心送到幼儿园后配送人员须按采购人要求分别装盘。

4.8 每次配送的点心得保证新鲜、卫生，生产日期须是当天的，否则，采购人有权拒绝收货；采购方会对每次配送的产品安排人员试吃，且留样 125 克左右。

4.8 配送人员须统一着工作装（参照食堂工作人员着装，戴口罩、手套、帽子，不能穿背心拖鞋，着装不能过度暴露，不能留长指甲），工作装须干净整洁，有良好的仪容仪表。

4.9 为了保证食品的新鲜、安全、健康，供应商要无条件接受采购方严格、合理的验收要求（每次供货）。

5. 建立供应商退出机制：本项目严格遵守《中华人民共和国食品安全法》相关法律法规规定，有下列情况之一，将立即取消供应商的供货资格，供应商承担由此造成的经济损失和法律责任：

5.1 所供点心过质保期的；

5.2 成交供应商发生食品质量安全事故的；

5.3 非法分包、转包他人的；

5.4 出现 1 次不能按时供货的；

5.5 存在严重安全隐患整改不到位等情况的；

5.6 行政主管部门定期不定期对成交产品抽样检验结果不符合规定的；

5.7 采购文件规定的其他情形。

6. 采购合同内容条款要求:

6.1 报价要求: 供应商按照下浮比例进行报价。(无下浮或按上浮比例报价的为无效报价)。

6.2 市场零售价定义:

6.2.1 当月各类点心的市场零售价确定原则: 根据采购人周边的大型超市、乐山市中区范围内的糕点商家, 各市场询价后的对应各色点心的零售价数据综合确定具体的点心市场零售价。

6.2.2 点心的市场零售价数据须一月收集一次, 由采购人询价小组负责收集、审核确定, 作为次月结算的市场零售价依据。

6.3 供应商报价为按采购要求完成本项目要求的点心所涉及到的所有采购、生产、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。供应商在完成项目供货结算时, 不得要求采购人支付除货款以外的任何费用。

6.4 货款结算及支付:

6.4.1 结算周期: 一月为一个结算周期。

6.4.2 结算办法: 结算价格=市场零售价格* (1-下浮比例)。

6.4.3 支付办法:

乙方向甲方出具合法有效完整的完税发票及凭证资料按学校财务制度进行转账支付结算。

6.5 验收标准

①面包的执行标准:GB 20981-2007; 蛋糕的执行标准: GB/T 20977-2007; 面包和蛋糕生产条件必须符合 GB 8957-2016 糕点厂卫生规范的要求;

②本项目的采购文件规定;

③供应商的响应内容;

④国家其他标准及行业规范。

6.6 违约责任

6.6.1 甲乙双方必须遵守合同并执行合同中的各项规定, 保证合同的正常履行。任何一方违约给对方造成的直接损失均负有赔偿责任, 同时需向对方支付合同金额 5%的违约金。

6.6.2 如因乙方在履行过程中的疏忽、失职、过错等故意或者过失原因给甲方造成损失或侵害, 包括但不限于甲方本身的财产损失、由此而导致的甲方对任何第三方的法律责任等,

乙方对此均应承担全部的赔偿责任

6.6.3 供应商有欺诈行为的，依照《中华人民共和国消费者权益保护法》的规定承担损害赔偿赔偿责任。

6.7 争议解决办法

6.7.1 甲乙双方就本协议所产生的任何争议都应该进行友好协商，协商解决不成的，任何一方均可向乐山仲裁委员会申请仲裁。

6.7.2 仲裁费由败诉方承担。

7. 履约能力要求：履约能力包括供应商的供货能力、配送服务能力、业绩等与供应商履约本项目的相关综合能力（但不含供应商资质、资格要求中要求供应商具有的履行合同所必须的设备和专业技术能力内容）。供应商根据本项目实际需求，在响应文件作出履约能力方面的具体响应。

8. 其他相关事宜：在本采购文件中没有提及的与本项目履约切实相关的事宜，在采购人与供应商订立合同时明细约定或后续补充约定（约定的内容须符合国家相关法律法规的规定）。

评分办法（第 1 包至第 7 包均适用）

序号	评分因素	权值（%）	评分标准	说明	备注
1	报价	45%	<p>综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足磋商文件要求且最后报价最低的供应商的价格为磋商基准价，其价格分为满分。</p> <p>其他供应商的价格分统一按照下列公式计算： 磋商报价得分=（磋商基准价/最后磋商报价）×价格权值×100</p> <p>注：以各产品单价汇总金额进行计算。</p>	<p>1. 小微企业（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）价格扣除等政策评分按照本磋商文件供应商须知前附表规定执行。</p> <p>2. 监狱企业应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件（复印件）。</p> <p>3. 残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》原件。</p>	共同评分因素
2	信誉认证	10%	<p>1. 供应商或报价产品生产企业具有质量管理体系证书的得 2 分；</p> <p>2. 供应商或报价产品生产企业具有食品安全管理体系证书的得 2 分；</p> <p>3. 供应商或报价产品生产企业具有环境管理体系证书的得 2 分；</p> <p>4. 供应商或报价产品生产企业具有职业健康安全管理体系证书的得 2 分；</p> <p>5. 供应商或报价产品生产企业具有商品售后服务评价证书的得 2 分；</p> <p>注：以上 5 项需提供国家认监委网站截图或有</p>	（提供相关证明材料）以响应文件为准	共同评分因素

			效的证书复印件加盖公章，不提供不得分，最高得 10 分。		
3	实施方案	25%	<p>根据供应商针对本项目制定的实施方案进行综合评审：实施方案包含但不限于①配送管理制度及配送路线、②配送人员安排及车辆安排、③配送安全保障措施、④供货质量及食品安全保障措施、⑤应急预案（包括但不限于应急管理机构、应急响应时间、配送途中突发情况应急措施、突发食品安全事故应急措施）；方案完全包含上述内容且针对性强完全满足采购需求的得 25 分，每缺少一项上述内容或每有一项内容描述不清晰或无法满足采购需求实施的或不合理的或针对性较弱的，每项扣 5 分，扣完为止。（不提供不得分，得分可并列）</p>	以响应文件为准	共同评分因素
4	业绩	5%	<p>供应商提供自 2017 年 1 月 1 日以来的类似业绩，提供 1 个得 1 分，最高得 5 分。</p> <p>注：需提供中标（成交）通知书或者合同复印件加盖公章。</p>	以响应文件为准	共同评分因素
5	产品食品安全责任保险	10%	<p>供应商已为本次项目购买食品安全责任保险保单或承诺成交后为本次项目购买食品安全责任保险的保险金额进行评定：购买产品食品安全责任保险 1000 万元及以上的得 10 分，100 万元—1000 万（含 100 万元）的得 6 分，100 万元（不含 100 万元）以下的得 2 分，未提供不得分。</p> <p>注：1. 若供应商已为本次项目购买食品安全责任保险的，提供有效的保险单复印件；</p> <p>2. 若供应商承诺成交后为本次项目购买食品安全责任保险的，提供将购买相应保险金额以及</p>	<p>（提供相应证明材料）</p> <p>以响应文件为准</p>	共同评分因素

			在签订合同前将向采购人出具相应保险金额的有效保险单复印件的承诺函原件。		
6	扶贫服务	3%	<p>供应商满足以下任意一项要求的得 3 分：</p> <p>1、供货商在贫困地区农副产品网络销售平台注册企业（https://www.fupin832.com/）的。（提供贫困地区农副产品网络销售平台（832）网站注册截图）</p> <p>2、供货商与贫困地区农副产品网络销售平台注册企业有深度加工（代加工）合作的企业。（需提供贫困县扶贫开发局加工生产原材料全部来自贫困县产地证明、授权委托书、商标注册证或深度合作协议等合法证明复印件以及合作企业在贫困地区农副产品网络销售平台（832）网站注册截图）。</p>	（提供相应证明材料） 以响应文件为准	共同评分因素
7	响应文件的规范性	2%	响应文件制作规范，没有细微偏差情形的得 2 分；有一项细微偏差扣 0.5 分，直至该项分值扣完为止。	根据供应商响应文件编制情况进行评分。	共同评分因素

注：1、评审时，评审委员会各成员应当独立对每个供应商的响应文件进行评价，并汇总每个供应商的得分。

2、评分的取值按四舍五入法，保留小数点后两位。

3、本采购项目不涉及“节能、环境标志、无线局域网产品”。

评分办法（第 8 包、第 9 包适用）

序号	评分因素	权值（%）	评分标准	说明	备注
1	报价	45%	综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计	1. 小微企业（监狱企	共同

			<p>算，满足磋商文件要求且“100%-最终报价下浮比例”所得值最小的为磋商基准值，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算： 磋商报价得分=磋商基准价 / （100%-最终报价下浮比例）×价格权值×100</p> <p>注：先计算“100%-最终报价下浮比例”的值，再执行小微企业（监狱企业、残疾人福利性单位视同小微企业）价格扣除和失信企业报价加成或者扣分。</p>	<p>业、残疾人福利性单位视同小微企业)价格扣除等政策评分按照本磋商文件供应商须知前附表规定执行。</p> <p>2. 监狱企业应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件（复印件）。</p> <p>3. 残疾人福利性单位应当提供《残疾人福利性单位声明函》原件。</p>	评分因素
2	信誉认证	10%	<p>1. 供应商或报价产品生产企业具有具有质量管理体系证书的得 2 分；</p> <p>2. 供应商或报价产品生产企业具有食品安全管理体系证书的得 2 分；</p> <p>3. 供应商或报价产品生产企业具有环境管理体系证书的得 2 分；</p> <p>4. 供应商或报价产品生产企业具有职业健康安全管理体系证书的得 2 分；</p> <p>5. 供应商或报价产品生产企业具有商品售后服务评价证书的得 2 分；</p> <p>注：以上 5 项需提供国家认监委网站截图或有效的证书复印件加盖公章，不提供不得分，最高得 10 分。</p>	<p>（提供相关证明材料）以响应文件为准</p>	共同评分因素
3	实施方案	25%	<p>根据供应商针对本项目制定的实施方案进行综合评审：实施方案包含但不限于①配送管理制度及</p>	<p>以响应文件为准</p>	共同评分

			配送路线、②配送人员安排及车辆安排、③配送安全保障措施、④供货质量及食品安全保障措施、⑤应急预案（包括但不限于应急管理机构、应急响应时间、配送途中突发情况应急措施、突发食品安全事故应急措施）；方案完全包含上述内容且针对性强完全满足采购需求的得 25 分，每缺少一项上述内容或每有一项内容描述不清晰或无法满足采购需求实施的或不合理的或针对性较弱的，每项扣 5 分，扣完为止。（不提供不得分，得分可并列）		因素
4	业绩	5%	<p>供应商提供自 2017 年 1 月 1 日以来的类似业绩，提供 1 个得 1 分，最高得 5 分。</p> <p>注：需提供中标（成交）通知书或者合同复印件加盖供应商公章。</p>	以响应文件为准	共同评分因素
5	产品食品安全责任保险	10%	<p>供应商已为本次项目购买食品安全责任保险保单或承诺成交后为本次项目购买食品安全责任保险的保险金额进行评定：100 万元的得 3 分，在此基础上每增加 100 万元，加 1 分，本项目最高得分 10 分，低于 100 万元或未提供的不得分。</p> <p>注：1、提供有效的保险单复印件或承诺购买相应保险金额的承诺函原件。</p> <p>2. 若供应商承诺成交后为本次项目购买食品安全责任保险的，提供将购买相应保险金额以及在签订合同前将向采购人出具相应保险金额的有效保险单复印件的承诺函原件。</p>	<p>（提供相应证明材料）</p> <p>以响应文件为准</p>	共同评分因素
6	扶贫服务	3%	<p>供应商满足以下任意一项要求的得 3 分：</p> <p>1、供货商在贫困地区农副产品网络销售平台注册企业（https://www.fupin832.com/）的。（提供贫困地区农副产品网络销售平台（832）网站注册截</p>	<p>（提供相应证明材料）</p> <p>以响应文件为准</p>	共同评分因素

			图) 2、供货商与贫困地区农副产品网络销售平台注册企业有深度加工（代加工）合作的企业。（需提供贫困县扶贫开发局加工生产原材料全部来自贫困县产地证明、授权委托书、商标注册证或深度合作协议等合法证明复印件以及合作企业在贫困地区农副产品网络销售平台（832）网站注册截图）。		
7	响应文件的规范性	2%	响应文件制作规范，没有细微偏差情形的得 2 分；有一项细微偏差扣 0.5 分，直至该项分值扣完为止。	根据供应商响应文件编制情况进行评分。	共同评分因素

注：1、评审时，评审委员会各成员应当独立对每个供应商的响应文件进行评价，并汇总每个供应商的得分。

2、评分的取值按四舍五入法，保留小数点后两位。

3、本采购项目不涉及“节能、环境标志、无线局域网产品”。