

政府采购项目采购需求

采购单位：自贡市民政局机关

所属年度：2022年

编制单位：自贡市民政局机关

编制时间：2022年11月16日

一、项目总体情况

(一) 项目名称：养老机构食品安全监管工作购买服务

(二) 项目所属年度：2022年

(三) 项目所属分类：服务

(四) 预算金额（元）：300,000.00元，大写（人民币）：叁拾万元整

(五) 项目概况：为保证自贡市民政局养老机构食品安全监管工作的开展，本次拟采购合格服务供应商为自贡市民政局养老机构食品安全监管工作服务。

(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，具体情况如下：

·本项目属于以下应当展开需求的情形

·本项目属于以下可以不再重复开展需求调查的情形

(一) 需求调查方式

(二) 需求调查对象

(三) 需求调查结果

1.相关产业发展情况

2.市场供给情况

3.同类采购项目历史成交信息情况

4.可能涉及的运行维护、升级更新、备品备件、耗材等后续采购情况

5.其他相关情况

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：竞争性磋商

(三) 本项目是否单位自行组织采购：否

(四) 采购包划分：不分包采购

(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：是

政府购买服务的分类：政府履职所需辅助性服务

(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) 是否属于一签多年项目：否

四、项目需求及分包情况、采购标的

(一) 分包名称：合同包一

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）：300,000.00，大写（人民币）：叁拾万元整

最高限价（元）：300,000.00，大写（人民币）：叁拾万元整

3、评审方法：综合评分法

4、定价方式：固定总价

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	社会服务	标的名称	民政局养老机构食品安全监管工作服务作购买服务
	数量	1.00	单位	项
	合计金额（元）	300,000.00	单价（元）	300,000.00
	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	租赁和商务服务业

标的名称：民政局养老机构食品安全监管工作服务作购买服务

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		<p>服务内容及要求</p> <p>1、服务范围：全市（不含两县）已备案或审批的养老机构,拟新开设的养老机构（仅筹建指导）。</p> <p>2、监管方式：聘请第三方机构（具有检验检测资质）开展调查取证、检验检测、培训指导，并将相应报告、记录报养老科。</p> <p>3、监管指导内容：从养老机构筹备阶段、开办初期阶段、正常运营阶段进行全周期、全方位的指导服务，重点包括以下内容：</p> <p>（一）养老机构开设筹备阶段</p> <p>（1）指导餐厨场所布局设计：对食品处理区（包括贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐具区域）、就餐区和辅助区的设计与布局，相关设施设备（包括且不限于供水、排水设施，清洗消毒</p>

保洁设施，洗手设施等）的配备设置进行指导，确保符合相关规范。

(2) 指导办理食品经营许可、从业人员健康证。

(二) 养老机构开办初期阶段

(1) 指导做好有害生物防制。指导按照物理防制优先、化学防制有条件使用的原则，做好防蝇、防鼠、防蟑螂等有害生物。

(2) 指导做好废弃物管理。指导餐厨废弃物分类放置、及时清理，建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息。

(3) 指导建立食品安全相关制度。包括建立食品留样制度、食品进货（采购）记录（公示）制度、泔水垃圾清运、食品安全应急预案以及成立食品安全相关制度等。

(三) 养老机构正常运营阶段

(1) 做好食品检验检测。对大宗食品原料（如米、面、油、酱油以及蔬菜、肉类产品）进行检验检测（具体见养老机构食品安全检查检测抽样品种及检验项目表），重点筛查如致病性微生物、农药残留等食品安全风险，并提供检验报告。每个机构每年抽查1次，每次抽查不同种类原料1-2批次（粮油类1批、肉类1批和/或蔬果类1批）。

(2) 做好膳食结构抽查。以关注老年人营养健康为重点，对养老机构膳食结构进行摸底（见养老机构老年人48小时膳食摸底表）。每个机构每年抽查不少于1次。

(3) 做好日常现场核查。对照餐饮服务日常检查要点表（见养老机构食品安全日常检查要点表）进行检查，对不达标的部位进行记录，并指导做好整改。每个机构每年抽查不少于1次。

(4) 做好日常培训。强化对养老机构的负责人、食品安全负责人、从业人员食品安全培训指导，讲授细菌、病毒、寄生虫等生物危害及控制措施；指导分区、分架、分类、离墙、离地存放食品；指导科学规范做好生熟分区分类制作、食品冷却及再加热、食品留样、供餐分餐等食品加工；开展食品安全警示教育；每个机构每年培训指导不少于1次。

4、提交成果要求：（1）提供对各养老机构食品检验检测报告；（2）提供对各养老机构48小时膳食摸底表；（3）提供对各养老机构日常现场核查情况表；（4）提供对各养老机构日常培训指导记录及图片资料；

(四) 养老机构食品安全检查检测抽样品种及检验项目表

（1-5项为粮油类、6-17项为肉类、18-63项为蔬果类）

序号	产品	检测项目
1	大米	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、黄曲霉毒素B1
2	普通挂面、手工面	镉（以Cd计）、过氧化苯甲酰、黄曲霉毒素B1
3	油	溶剂残留量、酸值/酸价、过氧化值、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1

4	酿造酱油、配制酱油	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和
5	醋	苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）、山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）、脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）、防腐剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和、
6	猪肉	氯霉素、克伦特罗、恩诺沙星
7	牛肉	氯霉素、克伦特罗、恩诺沙星
8	羊肉	氯霉素、克伦特罗、恩诺沙星
9	其他畜肉	氯霉素、克伦特罗、恩诺沙星
10	鸡肉	氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星
11	鸭肉	氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星
12	其他禽肉	氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星
13	其他畜副产品	氯霉素、克伦特罗、恩诺沙星
14	其他禽副产品	氯霉素、氧氟沙星、恩诺沙星
15	淡水鱼	孔雀石绿、恩诺沙星、氧氟沙星、培氟沙星、诺氟沙星、
16	淡水虾	镉（以Cd计）、孔雀石绿、氯霉素、孔雀石绿
17	其他水产品	镉（以Cd计）、氯霉素、恩诺沙星、
18	豆芽	4-氯苯氧乙酸钠、6-苄基腺嘌呤（6-BA）
19	鲜食用菌	镉（以Cd计）、二氧化硫残留量、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
20	韭菜	铅（以Pb计）、镉（以Cd计）、腐霉利、毒死蜱、甲拌磷、
21	结球甘蓝	氧乐果、甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、甲基毒死蜱

22	花椰菜	阿维菌素、丙溴磷、敌敌畏、毒死蜱
23	菜薹	氧乐果、联苯菊酯、甲基异柳磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、
24	菠菜	毒死蜱、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲拌磷、
25	芹菜	氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、敌敌畏
26	普通白菜	毒死蜱、氟虫腈、氧乐果、甲胺磷
27	油麦菜	甲胺磷、乙酰甲胺磷、甲基异柳磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、
28	大白菜	毒死蜱、氧乐果、甲胺磷、甲基异柳磷、甲拌磷
29	茄子	镉（以Cd计）、氧乐果、甲胺磷、甲拌磷、甲氰菊酯
30	辣椒	镉（以Cd计）、氧乐果、甲胺磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯
31	番茄	氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、毒死蜱、溴氰菊酯
32	甜椒	氧乐果、甲胺磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、敌敌畏
33	黄瓜	氧乐果、毒死蜱、敌敌畏、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、
34	豇豆	氧乐果、甲基异柳磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、
35	菜豆	氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、溴氰菊酯
36	山药	铅（以Pb计）、氧乐果、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲拌磷、
37	苹果	敌敌畏、毒死蜱、甲拌磷、氧乐果、对硫磷
38	梨	氯氟菊酯和高效氯氟菊酯、甲拌磷、氯氟菊酯和高效氯氟菊酯
39	枇杷	对硫磷、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果
40	枣	甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果
41	桃	敌敌畏、对硫磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果
42	油桃	氟虫腈、甲胺磷、氧乐果、敌敌畏
43	杏	克百威、氧乐果

1

44	樱桃	乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、马拉硫磷
45	李子	甲胺磷、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、氧乐果、敌敌畏
46	柑、橘	丙溴磷、氧乐果、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、甲拌磷
47	柚	氟虫腈、联苯菊酯、溴氰菊酯
48	柠檬	对硫磷、多菌灵、联苯菊酯
49	橙	丙溴磷、联苯菊酯、三唑磷、氧乐果
50	葡萄	甲基对硫磷、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯
51	草莓	敌敌畏、多菌灵、甲拌磷、氧乐果
52	猕猴桃	敌敌畏、多菌灵、氧乐果
53	西番莲 (百香果)	氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯
54	香蕉	对硫磷、多菌灵、氟虫腈、甲拌磷、
55	芒果	多菌灵、氯氟氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯、氧乐果
56	火龙果	氟虫腈、甲胺磷、甲拌磷、氧乐果
57	柿子	氯菊酯、氰戊菊酯和S-氰戊菊酯、
58	菠萝	多菌灵、三唑酮、溴氰菊酯、
59	荔枝	敌敌畏、三唑磷、氧乐果、毒死蜱、氯氰菊酯和高效氯氟氰菊酯
60	龙眼	克百威、氧乐果、敌敌畏、甲胺磷
61	石榴	克百威
62	西瓜	敌敌畏、甲胺磷、氧乐果
63	甜瓜类	甲基异柳磷、氧乐果

(五) 养老机构老年人**48**小时膳食摸底表

被检查机构名称：

检查日期：

餐次日期	早餐		午餐		晚餐	
	主食	菜品	主食	菜品	主食	菜品

		1.____□荤 □素 2.____□荤 □素 3.____□荤 □素 汤____□荤 □素		1.____□荤 □素 2.____□荤 □素 3.____□荤 □素 汤____□荤 □素		1.____□荤 □素 2.____□荤 □素 3.____□荤 □素 汤____□荤 □素
		1.____□荤 □素 2.____□荤 □素 3.____□荤 □素 汤____□荤 □素		1.____□荤 □素 2.____□荤 □素 3.____□荤 □素 汤____□荤 □素		1.____□荤 □素 2.____□荤 □素 3.____□荤 □素 汤____□荤 □素
		1.____□荤 □素 2.____□荤 □素 3.____□荤 □素 汤____□荤 □素		1.____□荤 □素 2.____□荤 □素 3.____□荤 □素 汤____□荤 □素		1.____□荤 □素 2.____□荤 □素 3.____□荤 □素 汤____□荤 □素

备注：有无上午茶，上午茶为_____，有无下午茶，下午茶为_____。

(六) 养老机构食品安全日常检查要点表

检查项目	序号	检查内容	检查结果	备注
一、许可管理	1	食品经营许可证合法有效，经营场所、主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
二、信息公示	2	在经营场所醒目位置公示食品经营许可证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	3	监督检查结果记录表公示的时间、位置等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	4	在经营场所醒目位置公示量化等级标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	5	建立从业人员健康管理、食品安全自查、进货查验记录、食品召回等食品安全管理制度。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	6	制定食品安全事故处置方案。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
三、制度管理	7	建立膳食服务制度、流程及岗位职责	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	8	根据老年人身体状况及需求、地域特点、民族、宗教习惯提供膳食	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	9	食谱每周至少更换一次，向老年人公布并存档	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	10	建立食品留样备查制度，留样时间不少于48小时	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	11	建立突发事件处理的应急预案，对自伤、伤人、跌倒、坠床、噎食、误吸、走失、烫伤、食物中毒等事件有明确应急处理流程和报告制度	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
四、人	12	主要负责人知晓食品安全责任，有食品安全管理人员。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	13	从事接触直接入口食品工作的从业人员持有有效的健康证明。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

员管理	14	具有从业人员食品安全培训记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	15	从业人员穿戴清洁的工作衣帽，双手清洁，保持个人卫生。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	16	建立老年人伙食（膳食）委员会，监督膳食质量，定期了解老年人膳食需求	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	五、环境卫生	17	食品经营场所保持清洁、卫生。门、窗装配严密，与外界直接相通的门和可开启的窗设有易于拆洗且不生锈钢的防蝇纱网或设置空气幕等防蝇、防虫、防尘设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		18	烹饪场所配置排风设备，定期清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		19	用水符合生活饮用水卫生标准。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
		20	卫生间保持清洁、卫生，定期清理。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
六、原料控制（含食品添加剂）	21	每周至少检查1次老年人房间有无过期食品，提醒老年人处理过期腐烂的食品	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	22	查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或其他合格证明，企业如实记录有关信息并保存相关凭证。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	23	原料外包装标识符合要求，按照外包装标识的条件和要求规范贮存，并定期检查，及时清理变质或者超过保质期的食品。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	24	食品添加剂由专人负责保管、领用、登记，并有相关记录。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	25	膳食的采购、处理、储存、烹饪、供应过程全程可控			
七、加工制作过程	26	食品原料、半成品与成品在盛放、贮存时相互分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	27	制作食品的设施设备及加工工具、容器等具有显著标识，按标识区分使用。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	28	专间内由明确的专人进行操作，使用专用的加工工具。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	29	食品留样符合规范。			
		应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		每个品种的留样量应能满足检验检测需要，且不少于125g。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		在盛放留样食品的容器上应标注留样食品名称、留样时间（月、日、时），或者标注与留样记录相对应的标识。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
		应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	30	中央厨房、集体用餐配送单位配送食品的标识、储存、运输等符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	31	有毒有害物质不得与食品一同贮存、运输。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
32	做好餐（饮）具消毒，餐厨垃圾每日处理，餐（饮）具、厨房和就餐区卫生应符合国家相关规定	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
33	做到生与熟、成品与半成品分开制作、存储	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否			
	34	专间内配备专用的消毒（含空气消毒）、冷藏、冷冻、空调等设施，设施运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		

八、设施设备 及维护	35	食品处理区配备运转正常的洗手消毒设施。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	36	食品处理区配备带盖的餐厨废弃物存放容器。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	37	食品加工、贮存、陈列等设施设备运转正常，并保持清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	38	餐厨场所防蝇： 1.通向室外的门、窗出入口设置完整、无损的纱窗、纱门（门帘、风帘）。 2.餐厅通向厨房的门设置完整无损的纱门或门帘。 3.厨房、餐厅配有蝇拍或悬挂粘蝇条，有条件的可安装灭蝇灯（1-2台/100平米）。 4.冷荤间密闭，配备蝇拍。 5.粗加工间放置带盖垃圾污物桶。 6.后厨室外放置捕蝇笼。 7.垃圾污物袋装，密闭存放，日产日清。及时清除废旧积水容器。 8.排风扇外罩防蝇铁纱网。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
九、病媒生物防制	39	餐厨场所灭鼠： 1.通往室内外的下水道、通风管道、线路等道口加设防鼠网，防鼠网用铁丝网或不锈钢网，网眼不超过0.6CM 2.与外环境或市政下水道相通的下水道口，可安装金属栅栏，算子缝小于10MM，且无缺损。地漏应加盖。 3.室内门窗的缝隙必须小于0.6CM，门下端要包铁皮，高度不低于30CM；室内仓库、储藏室、电梯房门的下段同时要包铁皮，高度不低于30CM。 4.底层的门窗及排气管道应加铁丝网或不锈钢网，网眼不超过0.6CM。 5.室内外地面要硬化、无鼠洞；墙壁完好无孔隙、洞穴，无杂乱堆积物； 6.库房、厨房必须配备一定数量的灭鼠器械，如鼠笼、鼠夹等。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	40	餐厨场所灭蟑： 1.室内各种橱柜要密闭、无缝隙。 2.室内墙壁、装饰条、地脚线、电开关柜、灭火器箱等处无缝隙。 3.食品必须加盖或放入冰柜；操作台或加工食品场所无残存食品，保持整洁。 4.生活垃圾必须袋装化，每天清除，泔水桶、废弃物桶必须加盖密闭。 5.下水道保持通畅，地面及下水道不留参与食品或残渣。 6.必须配备灭蟑螂药物，每月至少开展一次药物灭蟑。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	41	集中消毒餐具、饮具的采购符合要求。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	42	具有餐具、饮具的清洗、消毒、保洁设备设施，并运转正常。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
十、餐具清洗消毒	43	餐具清洗消毒专用水池使用不锈钢或陶瓷等不透水材料、不易积垢并易于清洗。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	44	各类清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。采用人工清洗热力消毒的，可设置2个专用水池。各类水池以明显标识标明其用途。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	45	餐具清洗消毒水池专用，与食品原料、清洁用具及接触非直接入口食品的工具、容器清洗水池分开。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	
	46	设专供存放消毒后餐具的保洁设施，标记明显，应为不锈钢等易于清洁材质制成，结构密闭并易于清洁。	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	

8、供应商一般资格要求

47

清洗、消毒、保洁设施设备的大小和数量能满足需要并符合分类要求。

是 否

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。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《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	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《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。	①可提供近三年（任意一年）供应商经审计的完整有效的财务报告复印件；②也可提供近三年（任意一年）供应商内部的财务报表复印件（至少应包含资产负债表、现金流量表、利润表）；③也可提供距文件递交截止日一年内银行出具的资信证明（复印件）；④供应商注册时间至文件递交截止日不足一年的，也可提供在工商备案的公司章程（复印件）；⑤非营利性单位或者社会团体或者其他机关事业单位以符合财务会计制度为准或者提供承诺函；⑥供应商为自然人的提供承诺函（格式自拟）。供应商需在项目电子化交易系统中按要求上传相应证明文件并进行电子签章。
4	具有履行合同所必需的设备和专业技术能力。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《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。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《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。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《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、管理关系的其他供应商参与同一合同项下的政府采购活动的行为。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《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、检测等服务的供应商。	供应商需在项目电子化交易系统中按要求填写《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	检验检测机构资质认定证书	供应商须具有检验检测机构资质认定证书（CMA）

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	价格分	价格分	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。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算： $\text{磋商报价得分} = (\text{磋商基准价} / \text{最后磋商报价}) \times 10\% \times 100$ ；	10.0	是
1	详细评审	服务方案	<p>1.供应商针对本项目提供的食品抽检检测方案内容至少应包括：①抽检工作原则；②抽样、保存、运输、检测、数据处理；③检验数据汇总分析；④成果质量控制等四个方面的内容。供应商针对上述4方面内容在响应文件中进行响应，其中每有一方面内容完整全面、与项目技术需求吻合、思路清晰、层次结构细化，有具体详细的阐述且符合项目要求的得3分，若该方面内容每出现一处存在不足的则在3分的基础上扣1.5分，直至此方面分值扣完(不足是指：①该方面内容体现不齐全；②阐述存在逻辑错误；③涉及内容无重点，未能体现出本项目的特点或与本项目实际需求不完全相符；④语言错误或存在歧义，项目名称、实施地点与本项目不一致等)，每有一方面内容缺失或存在重大缺陷导致采购目的不能实现的则该方面不得分，本项最多得12分。</p> <p>供应商针对本项目提供的技术支持能力方案内容至少应包括：①人员配备；②职能分工；③责任划分；④人员管理制度等四个方面的内容。供应商针对上述4方面内容在响应文件中进行响应，其中每有一方面内容完整全面、与项目技术需求吻合、思路清晰、层次结构细化，有具体详细的阐述且符合项目要求的得3分，若该方面内容每出现一处存在不足的则在3分的基础上扣1.5分，直至此方面分值扣完(不足是指：①该方面内容体现不齐全；②阐述存在逻辑错误；③涉及内容无重点，未能体现出本项目的特点或与本项目实际需求不完全相符；④语言错误或存在歧义，项目名称、实施地点与本项目不一致等)，每有一方面内容缺失或存在重大缺陷导致采购目的不能实现的则该方面不得分，本项最多得12分。</p> <p>供应商针对本项目提供的培训指导服务方案内容至少应包括：①发现问题、提出合理化解决建议；②重难点分析、统筹方案等两个方面的内容。供应商针对上述2方面内容在响应文件中进行响应，其中每有一方面内容完整全面、与项目技术需求吻合、思路清晰、层次结构细化，有具体详细的阐述且符合项目要求的得4分，若该方面内容每出现一处存在不足的则在4分的基础上扣2分，直至此方面分值扣完(不足是指：①该方面内容体现不齐全；②阐述存在逻辑错误；③涉及内容无重点，未能体现出本项目的特点或与本项目实际需求不完全相符；④语言错误或存在歧义，项目名称、实施地点与本项目不一致等)，每有一方面内容缺失或存在重大缺陷导致采购目的不能实现的则该方面不得分，本项最多得8分。</p>	32.0	否
2	详细评审	供应商综合实力与能力	<p>1、供应商具有CNAS（中国合格评定国家认可委员会实验室认可证书）的，得5分（提供相关证书复印件并加盖供应商公章）。2、供应商具有以下设备的：①液相色谱仪②气相色谱仪③液相-串联质谱仪④气相-串联质谱仪⑤电感耦合等离子体质谱仪⑥原子吸收分光光度计；每提供一项得2分，最多得12分（提供供应商相关设备购买发票或有效的检定校准证书复印件并加盖供应商公章）。4、供应商具有专用抽检车辆，每提供一辆得1分，最多得7分（自有车辆提供购置发票或机动车登记证书复印件；租用车辆提供租赁合同复印件并加盖供应商公章）。</p>	24.0	是
3	详细评审	人员配置	<p>1、供应商拟投入本项目的项目负责人具有质量检验或或质量技术监督工程或食品科学或食品检验专业方面高级职称的得4分；2、供应商拟投入本项目人员中每有一人具有质量检验或质量技术监督工程或食品科学或食品检验专业方面中级职称的得1分，最多得8分；3、供应商拟投入本项目人员中每有一人具有质量检验或质量技术监督工程或食品科学或食品检验专业方面高级职称的加2分，最多得10分。注：提供本单位人员证明、相关证书复印件并加盖供应商鲜章。本条人员不重复计分。</p>	22.0	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
4	详细评审	履约经验	供应商具有类似项目履约经验的，每提供1个得2分，最多得12分。注：类似项目履约经验是指食品监督抽查等经验，注：提供业绩合同复印件或委托书或中标（成交通知书）并加盖供应商公章。	12.0	是
1	价格扣除	小型、微型企业，监狱企业，残疾人福利性单位	本项目对属于小型和微型企业的投标人的投标报价给予相应百分比的扣除，用扣除后的价格参与评审。残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受同等价格扣除，但同时属于残疾人福利性单位和小微企业的，不重复价格扣除。	15.0%	是

11、合同管理安排

- 1) 合同类型：买卖合同
- 2) 合同定价方式：固定总价
- 3) 合同履行期限：自合同签订之日起270日
- 4) 合同履行地点：采购人指点地点
- 5) 支付方式：分期付款
- 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) 合同支付约定：

1、付款条件说明：签订合同后，供应商提供相关增值税发票之日起，达到付款条件起10日，支付合同总金额的50.00%；

2、付款条件说明：项目完成验收后，供应商提供相关增值税发票之日起，达到付款条件起10日，支付合同总金额的50.00%；

9) 验收交付标准和方法：严格按照政府采购相关法律法规以及《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号的要求、竞争性磋商文件规定的要求和成交供应商响应文件及合同约定的内容进行验收。

10) 质量保修范围和保修期：按国家和行业相关标准执行。

11) 知识产权归属和处理方式：供应商应保证所提供的服务或其任何一部分均不会侵犯任何第三方的专利权、商标权或著作权。

12) 成本补偿和风险分担约定：按国家和行业相关标准执行。

13) 违约责任与解决争议的方法：1、在执行本合同中发生的或与本合同有关的争端，双方应通过友好协商解决，经协商在100天内不能达成协议时，应提交采购人所在地区仲裁委员会仲裁。2、仲裁裁决应为最终决定，并对双方具有约束力。3、除另有裁决外，仲裁费应由败诉方负担。4、在仲裁期间，除正在进行仲裁部分外，合同其他部分继续执行。

14) 合同其他条款：无

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：分段/分期验收

7) 履约验收时间：

供应商提出验收申请之日起10日内组织验收

8) 验收组织的其他事项：无

9) 技术履约验收内容：本项目采购人及其委托的采购代理机构严格按照《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）文件以及竞争性磋商文件的质量要求和技术指标、供应商的响应文件及承诺与本合同约定标准的要求进行验收。

10) 商务履约验收内容：按行业相关法律规定、采购文件技术、商务要求和成交供应商的响应文件等进行验收。

11) 履约验收标准：本项目采购人及其委托的采购代理机构严格按照《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）文件以及竞争性磋商文件的质量要求和技术指标、供应商的响应文件及承诺与本合同约定标准的要求进行验收。

12) 履约验收其他事项：无

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