都匀市教育局采购都匀市第二完全小学都匀市特殊教育学校等部分学校食材配送服务招标项目

（二次）

采购需求及内容

项目编号：GZHRCG085-1 号

采购人名称：都匀市教育局

采购代理机构：贵州航睿工程项目管理咨询有限公司

日期：二零二五年七月

一、资格条件

1.参加政府采购活动的供应商应当满足政府采购法第二十二条第一款规定的条件，并依照政府采购法实施条例第十七条规定提供材料：

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供应商未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“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；同时，不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间：以采购代理机构于开标现场资格审查时在上述网站查询结果为准，如在上述网站查询结果均显示没有相关记录，视为没有上述不良信用记录。同时对信用信息查询记录和证据截图存档。

对列入失信被执行人、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且还在执行期的投标人及其他不符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定条件的供应商，拒绝其参与政府采购活动。处罚期限届满的除外。

2.落实政府采购政策需满足的资格要求：**本项目为专门面向中小企业采购。监狱企业和残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受预留份额。**

①符合条件的中小企业投标必须提供中小企业声明函（格式以第六章“投标文件格式”中《中小企业声明函》为准）。

②符合条件的监狱企业投标必须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，不再提供《中小微企业声明函》。

③符合条件的残疾人福利性单位投标必须提供残疾人福利性单位声明函（格式以第六章“投标文件格式”中《残疾人福利性单位声明函》为准）。

注：三项声明函提供其中一项即可享受中小企业预留份额。投标人按照规定提供声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标，按照《中华人民共和国政府采购法》等国家有关规定追究相应责任。

3.本项目的特定资格要求：有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。投标人若为屠宰企业，还须提供行政主管部门颁发的《屠宰许可证》、(《动物防疫条件合格证》。

二、供应商须知前附表

条款号	条款名称	条款说明与要求
1	预算金额及最高限价	预算金额：1882.467万元/年 最高限价：1882.467万元/年（不作为最终结算限价依据，具体金额以当年实际结算资金为准）
2	合同履行期限	配送期限三年(2025年秋季学期至2028年春季学期结束)，具体以签订合同时间为准。采取1+1+1年模式，合同一年一签。合同履行期间，采购人每年组织开展考核，年终考核合格后续签合同，考核结果不合格，不再续签合同，采购人不承担违约责任。
3	报价要求	（1）报价方式：根据采购人市场询价的平均价格为参照标准，投标报价下浮率不得低于5%，即投标报价≥5%。（低于5%的为无效报价）。在电子投标文件制作的“开标一览表”中填写的数值为大宗食材（米肉蛋油）食材的下浮率，在“其他食材”中填写的下浮率作为其他食材的报价。 (报价不含小数点） （2）投标人的报价应包括其中标后为完成合同规定的全部工作所支付的一切费用和拟获得的利润，并考虑了应承担的风险。 报价中必须包含：食材商品价款，场地建设、配送企业分拣自检设施设备、包装、运输、装卸、相关配送服务费，配送人员费用（如工资、福利、社会保险、加班费等）、法定税费、与采购单位配合产生的全部费用（即报价内容均涵盖报价要求之一切费用和伴随服务）。 （3）投标人在填报投标报价时，应根据企业自身的成本核算情况，充分考虑市场价格的波动风险。错算、漏算的费用均认为已包括在总价中。一经投标，即认为该投标人已充分考虑有关风险，愿意承担因这些风险所造成的一切经济损失，并放弃因此造成的损失求偿权。除合同条款另有规定外，中标人在服务资格有效期限内不可因市场因素而变动中标价。 （4）验收所产生的一切费用（如人工费、设备租赁费、委托第三方验收的费用等）均由中标人承担。
4	投标有效期	（1）投标有效期从投标截止之日起，90日历天。 （2）特殊情况下，在原投标有效期截止之前，采购人可书面要求供应商同意延长投标有效期。接受延长投标有效期的供应商将不会被要求和允许修正其投标，而只会被要求相应地延长其投标有效期。

		（3）投标有效期内供应商撤销响应文件的，采购人或者采购代理机构可以不退还投标保证金。

三、投标无效及废标情形

（1）投标人存在下列情况之一的，投标无效:

①未实质性响应招标文件的投标文件（须承诺响应第三章“采购需求”内容）；

②未按照招标文件的规定提交投标保证金的；

③投标文件未按招标文件要求签署、盖章的；

④不具备招标文件中规定的资格要求的（由采购人在开标结束后，对《资格性审查表》审查的结果为准）；

⑤报价超过招标文件中规定的预算金额或者最高限价的；

⑥投标文件含有采购人不能接受的附加条件的；

⑦法律、法规和招标文件规定的其他无效情形。

（2）有下列情形之一的，视为投标人串通投标，其投标无效：

①不同投标人的投标文件由同一单位或者个人编制；

②不同投标人委托同一单位或者个人办理投标事宜；

③不同投标人的投标文件载明的项目管理成员或者联系人员为同一人；

④不同投标人的投标文件异常一致或者投标报价呈规律性差异；

⑤不同投标人的投标文件相互混装；

⑥不同投标人的投标保证金从同一单位或者个人的账户转出。

（3）有下列情形之一出现的，应予废标：

①符合专业条件的投标人或者对招标文件作实质响应的投标人不足三家的；

②出现影响采购公正的违法、违规行为的；

③投标人的报价均超过了采购预算，采购人不能支付的；

④因出现重大变故，采购任务取消的。

四、采购需求

一、配送服务范围

都匀市第二完全小学都匀市特殊教育学校等 15 所学校食堂所需食品原辅料，包括米面类、食用油类、鲜活类、蛋类、豆制品类、蔬菜类、水果类、调料类、干杂散装类、牛奶类等食材。

二、采购方式

公开招标 1 家具备资质、服务好、信誉好的配送企业为学校食堂进行食品原辅料配送服务，保证配送食材的质量、配送时效达标。

三、食材质量要求

总体要求：1、根据政策性文件要求，都匀市为“校园餐”省级大宗食材直供试点，供应商应当配合采购人在相同条件下对本地区大宗食材落实直采直供。

2、所有食材及调料必须符合食品安全国家标准。其中预包装和包装食品（含蛋类）生产日期到配送进校的时间必须在质保期限的二分之一以内。生鲜类食材从进入配送中心到配送学校原则不超过 24 小时。应提供的同批次的质量检测（验）报告、产品合格证、畜禽肉类动物产品检疫合格证明，肉品品质检验合格证明、果蔬农残检测报告、重金属检测报告等各种票证纸质版加盖配送企业公章，随货同行。

（一）米面类：必须采购具备生产许可证的厂家生产的产品。（1）大米为原厂独立密封包装的国标一级大米，拥有 SC 食品质量安全认证，具备出厂检验合格证和食品生产许可。米质颗粒饱满，无麸皮等杂质，碎米占比少，无虫蛀、无异味。严禁采购配送陈化米。包装大米的标签标识应符合国家相关规定，每半年应提供第三方出具的含镉、黄曲霉毒素等指标的检测报告。（2）米粉、米皮，饺皮、水面具备质量检测合格报告和生产许可证。（3）面条有包装，具备质量检测合格报告和生产许可证 。（4）面粉为原厂独立密封包装，具备质量检验合格报告和生产许可证。

（二）食用油类：非转基因，物理压榨，三级以上，原厂独立密封包装，具备出厂检验合格报告和食品生产许可，油体清澈、无浑浊、无沉淀，具有原料固有的气味和滋味。每半年需提供第三方检验机构检测的合格报告。

（三）鲜活类：新鲜、色好、无异味、不带毛、不带血、不带污。肉质紧密、有弹性、表面湿润、不黏手、无注水、无炎症、无病变。用手按下去，其凹陷部分容易恢复。（1）鲜猪肉（成块带皮）、排骨成扇，肥膘三指厚。胴体去头去脚去内脏后的白条净重质量大于 110

千克，保障肉质，提供有效的动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证明。（2）牛羊肉，新鲜，无异味，提供有效的动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证明。（3）鸡、鸭、鹅白条有脚环可溯源，新鲜、无异味，提供有效的动物检疫合格证明和肉品品质检验合格证明。（4）水产品鱼虾贝类，应该保持活体状态，无异味或腥味。

（四）蛋类：（1）鸡蛋或鸭蛋。蛋壳粗糙，色泽鲜明，表面干净，无任何斑点、斑块，无异味。摇动,听不到声音或感觉不到振动。有产地证明、承诺达标合格证的无公害产品，包装成板（箱）或整件配送。（2）鹌鹑蛋。无异味，有承诺达标合格证。

（五）豆制品类：新鲜、富有弹性、带豆香味、干净、无霉变、无异味。不粘手、不发酸。使用非转基因大豆为原料，提供厂家营业执照、生产许可证、当批次质量检测合格报告，非转基因原料承诺书，每半年提供一次第三方机构质量检测合格报告。

（六）蔬菜类：新鲜、无腐烂、无虫咬、无泥土、无黄叶，无冻坏、外叶无萎叶、土豆颜色无变绿、发芽。提供当批次配送企业自检农残检测合格报告。

（七）水果类。成熟、新鲜、果形均匀，不干疤、无裂口、无斑点、无腐烂、无虫眼，具有果香。提供农残检测合格报告。提供当批次配送企业自检农残检测合格报告。

（八）调料类：食盐、酱油、醋、耗油、料酒、芝麻油、花椒、胡椒、糟辣椒、糍粑辣、泡椒、酸汤、芡粉、白糖、冰糖、味精、鸡精等，所有配送调料为市场上常见规格及包装容量。每批次须将检验合格报告随货配送到校，且每半年需提供第三方检验机构检测的全检合格报告。

（九）干杂散装类：要求无虫蛀、无鼠咬、无杂质、无霉变、不潮湿、不掺假。整齐、均匀、无虫蛀,无杂质,保持应有的色泽。

（十）纯牛奶/鲜牛奶：每批次须将检验合格报告随货配送到校，且每半年需提供第三方检验机构检测的全检合格报告。

（1）纯牛奶：原料仅允许使用生牛乳为原料，不得添加其他成分。蛋白质含量 ≥2.9g/100g，脂肪含量≥3.1g/100g。

（2）学生饮用奶纯牛奶，符合 T/DACS 016—2024 标准，脂肪含量 ≥3.6g/100g；蛋白质含量 ≥3.0/100g。产品标签应标明中国学生饮用奶标志许可使用证书编号，标注在相应的生产企业（工厂）名称之后。

（3）鲜奶：原料仅允许使用生牛乳为原料，不得添加其他成分；蛋白质含量 ≥2.9g/100g；

脂肪含量 ≥3.1g/100g；采用巴氏杀菌工艺（72-85℃低温杀菌）；包装与标识必须标注“鲜牛奶”字样。

注：1.采购食材包含但不限于以上内容，最终根据采购人实际需求进行供应。

2.如有新标准替代，则按新标准执行。其他未能列明的货物种类均严格按照国家相关标准执行

四、食材询价

根据《省教育厅 省财政厅 省卫生健康委 省市场监督管理局 省发展改革委关于实施农村义务教育学生营养改善计划提质行动的通知》（黔教发〔2021〕52号）《省人民政府教育督导室 省教育厅关于进一步规范农村义务教育学生营养改善计划采购监督管理的通知》（黔教督〔2024〕3号）《省人民政府办公厅关于进一步提升农村义务教育学生营养改善计划实施水平的通知 》（黔府办发〔2023〕17号）等文件精神，建立食品原辅料询价工作机制。

（一）人员组成：由都匀市教育局牵头，组织发改、市场监管等部门、学校代表、家长代表、配送企业代表组成询价小组。

（二）询价地点：都匀市城区三个中大型超市、三个中大型农贸市场共6个点的均价。

（三）价格认定：

供应的所有食材结算价格（含食材采购运输、税费等所有成本）以市场询价的均价为基数，结合中标的报价（下浮率）下浮，不得高于都匀市发改部门推送的同期、品种、规格、等级、包装的市场价格的标准，仍高于发改部门监测价格的，按监测价格执行结算。学生奶市场未能询到价格，上级部门的指导价作为市场均价。

（四）询价频次。所有食材每月20-25号（节假日顺延）询价一次，当月询价作为次月的结算价格。

（五）价格公示。每一次食材价格确定或调整变动，通过政府或教育微信公众号等方式向社会公布。

（六）供应商应配合采购人完成脱贫地区农产品采购任务，在财政部“832平台”采购食材，结算价按最终以在平台上成交的价格据实结算。

五、配送企业要求

（一）资质条件。具备国家有关法律法规规定的相关条件，取得合法从事经营活动有效期内的相关证照：营业执照、《食品经营许可证》能自行生产食品的需要具备《食品生产许可证》；负责人身份证、所有从业人员健康证明等。有良好的从业信誉，未被列入经营异常名录、严重违法市场主体名单、重大税收违法案件当事人名单、未发生过食品安全事故。

（二）场所布局与设施设备。为保障学生食材安全及降低食材受污染可能，不得使用临街商铺作为配送经营场所，须为封闭式独立经营场所，应在都匀市区有与经营的食品品种、数量相适应的场所，满足收货、预处理、贮存、分拣、发货等作业需要。各功能区或相邻房间

入口距离不得超过20米，距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25米以上。地面应做到硬化，平坦防滑并易于清洁消毒，有适当措施防止积水。设有与经营品种、规模相适应的冷藏库、冷冻库，且在库房外部设有便于监测和控制温度的设备仪器。应具有与经营的食品品种、数量相适应的设施设备，以及相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风等配套和防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫等措施。具有合理的设备布局和工艺流程，避免食品接触有毒物、不洁物。与食品表面接触的设备、工具和容器，应符合食品安全标准的材料制作，易于清洁和保养。应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的废弃物存放专用设施，设施应标识清晰并及时处理。经营场所内外具备无死角全覆盖高清监控设备（国家规定不能安装监控设施的地点除外），视频监控保存90天，配送企业须自行导出保存，供采购人和相关监督部门随时抽查。监控系统必须接入贵州省“互联网+明厨亮灶”智能一体化平台，接受监管。

（三）采购管理。（1）建立供应商管理评价和退出机制。核验供应商营业执照、食品生产许可、食品经营许可等资质材料，实地查看供应商生产经营场所，对其履约能力、质量保证等能力进行综合评估，确定合格供应商名录，留存资质等相关资料，建立合格供应商档案。与供应商签订采购协议，明确食品安全责任，列明退出条款，动态调整合格供应商名录。供应商名录报采购人、市场监管、农业农村等部门备案，接受食品溯源监督。（2）建立并落实进货查验制度。依据国家相关法律法规及标准，对食品进行符合性验证和感官抽查。对有温度控制要求的食品应查验运输工具环境温度是否符合温控要求，测量食品外箱表面温度或内包装表面温度，如表面温度超出规定范围，还应测量食品中心温度，并做好记录。查验并留存食品合格证明文件，留存的食品相关文件真实且与食品有直接对应关系。（3）采购食用农产品。通过感官、性状等外观判断，不得有腐败、变质、受污染等现象。查验并留存食用农产品进货凭证，并核对供货者有关信息、合格证明文件（供货者提供的销售凭证、食用农产品采购协议等凭证中含有食用农产品名称、数量、供货日期以及供货者名称、地址、联系方式等进货信息的，可以作为食用农产品的进货凭证；食用农产品生产者或供货者出具的承诺达标合格证、自检合格证明、有关部门出具的检验检疫合格证明等可以作为食用农产品的产品质量合格凭证）。采购按照规定应当检验检疫的肉类（猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等），应当查验并留存动物产品检疫合格证明、肉品品质检验合格证等证明文件。采购进口食用农产品，应当查验并留存海关部门出具的入境货物检验检疫等证明文件。（4）采购预包装食品。查验包装是否完整、清洁、无破损，内容物与产品标识是否一致。标签标识内容是否完整，是否标示食品名称、配料表、净含量和规格、生产者和（或）经销者的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、贮存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号及其他需要标示的内容。查验该批次预包装食品的出厂检验合格证等质量检验合格证明文件或标志标识。（5）采购散装食品。通过感官、性状等外观判断，不得有腐败、变质、受污染等现象。使用的容器和包装材料应符合国家相关法律法规及标准

要求。查验散装食品的标签内容是否清晰、完整，是否标识食品的名称、生产日期或生产批号、保质期、生产者的名称、地址、联系方式等内容。查验并留存食品检验合格证明等材料。（6）建立进货查验记录，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期、保质期、进货日期以及供货者的名称、地址及联系方式等信息。进货查验资料应当及时更新。许可证、合格证明文件等相关资料应在有效期内，保存期限不得少于食品保质期满后六个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于两年。食用农产品进货查验记录和凭证保存期限不得少于六个月。（7）食品验收合格后方可入库，及时通过“贵州省食品质量安全追溯系统”开展食材赋码标识管理。不符合验收标准的食品不得接收，应单独存放，做好标记并尽快处理。（8）严禁采购法律法规禁止生产经营或者不符合食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品，不得采购配送亚硝酸盐，不得配送《贵州省中小学、托幼机构及养老机构高风险食品目录》中规定的高风险食品品种，不得配送小作坊加工制作的食材等。

（四）快速检测。自建食品快速检测室。（1）按照配送食材品种明确常规检测项目，开展必要的农药残留、重金属、兽药残留等检测。（2）食材配送企业和快检操作人员应尊重科学，恪守职业道德，出具的快检数据和结论真实、客观，不得出具虚假快检结果。（3）检测结果判定不合格的，应采取立即停止销售，进行销毁或者无害化处理，如实记录不合格食用农产品数量、产地、销售者、销毁方式等内容，留存不合格食用农产品销毁影像信息，并向所在地市场监督管理部门报告。记录保存期限不少于销售者停止销售后六个月。（4）每种大宗食品原辅料每年至少做一次全品类覆盖的检验检测，特别是要对农药残留等安全性指标进行检测。按需求对食材进行拣选、清洗、分拆、切割、整修、分类等相应的简单处理。清理腐败变质、油脂酸败、霉变生虫或者感官性状异常的食材。处理过程中应注意卫生，避免食材污染。废弃物专区存放，及时清运处置。

（六）食材贮存。（1）根据食品种类、规格、批次、质量状况等的不同，合理规划贮存区域，容易交叉污染的食材应采取适当分割措施，固定存放位置并标识。植物性、动物性和水产品等食材应分区存放，并做好标识，防止混淆。不同品种、规格、批次的产品应分别堆垛，防止串味和交叉污染。贮存的食品应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于通风。（2）遵循先进先出的原则，定期检查库存食品。对变质、超过保质期或者回收的食品应进行显著标示或单独存放在有明确标识的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。（3）散装食品贮存场所应具有相对独立的区域或显著的隔离措施，并在贮存位置标明食品的名称、生产日期或生产批号、保质期、生产者的名称、地址、联系方式等信息，标注的生产日期应与生产者在出厂时标注的生产日期一致。储存食用农产品应在明显位置或者带包装产品的包装上如实标明食用农产品的名称、产地、生产者或者销售者的名称或者姓名等信息，产地应当具体到县（市、区），鼓励标

注到乡（镇）、村。对保质期有要求的，应当标注保质期；保质期与贮存条件有关的，应当予以标明；在包装、保鲜、贮存中使用保鲜剂、防腐剂等食品添加剂的，应当标明食品添加剂名称。（4）食材的贮存应根据其特征、标注的贮存条件、相关贮存技术规范进行贮存，可采用常温贮存、冷藏贮存、冷冻贮存等方式。冷藏食品储存环境温度应为0℃～8℃，冷冻食品储存环境温度应不高于-18℃。对于有湿度要求的食材，应当满足相应湿度贮存要求，并做好防潮工作，防止库内湿度过高导致食材受潮变质。 （5）肉、蛋、奶、速冻食品等容易腐败变质的食品，应建立相应的温度控制等食品安全控制措施，并确保得到落实。（6）冷藏冷冻库房应按规定做好温度记录，确保准确真实。当冷库温湿度超出设定范围时，应立即采取纠正行动和应急措施，并如实记录超出的范围和时间。（7）贮存设备、工具、容器等应保持卫生清洁，并采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等）防止鼠类昆虫等侵入，若发现有鼠类昆虫等痕迹时，应追查来源，消除隐患。采用物理、化学或生物制剂进行虫害消杀处理时，不应影响食品安全，不应污染食品接触表面、设备、工具、容器及包装材料；不慎污染时，应及时彻底清洁，消除污染。（8）清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质应分别包装，明确标识，并与食品及包装材料分隔放置。

（七）食材分拣包装：（1）应根据学校订单要求进行分拣，并形成配送清单。配送清单应包括单位名称、配送对象、配送日期、食材名称、数量、生产日期或批号、发货人、收货人、票证编号等信息。（2）根据食材的品种、保质期及在途运输时间，进行分类装箱。合理控制箱内食品品种、重量和装箱容量，有效避免食品装运过程中挤压损坏。易产生交叉污染的食品应当做好分隔措施。（3）冷链运输的食材食品分拣时，严格控制出库到运输的时间间隔。（4）盛放食品的容器（箱、筐）应分类管理，分开使用。每次配送完成后应清洁和消毒，食材食品分拣作业完成后，要对作业区工器具进行清洁和消毒。

（八）配送运输。（1）所提供的配送车辆应符合GB 29753-2023《道路运输 易腐食品与生物制品 冷藏车安全要求及试验方法》和GB/T 24616-2019《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》，并具备温湿度传感器、GPS实时定位、全覆盖实时视频监控，对运输和装卸过程进行监控。监控覆盖范围包括驾驶室（全景）、车厢内（全景）、车厢外（配送员与学校接收人员全身和学校入库门全景），视频分辨率1080p或以上，保存时长为30天或以上，配送企业须自行导出保存，供采购人和相关监督部门随时抽查。车辆为国家交管部门核准上路的合法车辆，遵守交管部门规定要求，配送企业须加强对专职驾驶员交通安全法律法规的提醒，若出现违法违规以及交通事故意外，由配送企业自行承担。配送时长不超过两个小时，所有配送时间必须在符合交通规则及安全的前提下完成。（2）装载前应确认运输车辆类型、清洁卫生、设备状态，食品运输车辆不得运输有毒有害物质，防止食品污染。冷链运输车辆的制冷系统和除霜系统运转正常，货厢内无结霜产生。根据食材食品的运输温度要求，提前对冷链运输车辆的货厢等进行预冷处理，并在运输开始前达到食材食品运输需要的温度。（3）

同一车辆运输不同食品时，应做好分装、分离或分隔，防止交叉污染。散装食品应采用符合国家相关法律法规及标准的食品容器或包装材料进行密封包装后运输，防止运输过程中受到污染。（4）运输过程操作应轻拿轻放，避免食材食品受到机械性损伤。（5）对温度有特殊要求的食品在运输过程中应符合保证食品安全所需的温度等特殊要求。运输过程中的温度应实时连续监控并记录，且应真实准确。（6）运输过程中车辆应该采取加锁等安全性措施，尽量减少车厢开门次数和时间，防止由于雨淋、受潮、暴晒和污染等情况产生食品安全风险。（7）签订合同后，配送企业须将所有配送车辆及相关人员名册向采购人列出清单进行备案。

（九）食材交付。（1）配送中心与各学校直线距离在 30 公里以内的，食材原则上实行“一自然日一配送”，配送时间段为每日上午 0 时至 8 时之间。距离在 30 公里以外的，在质量保证的前提下与学校进行商议配送频次，且不少于一周二送。（2）在学校规定的区域卸货，并按配送订单与学校逐一点验（并扫追溯码），由学校接收人签字确认。同时向学校提供相关票据及质量合格证明材料（或贵州省食品质量安全追溯系统生成的追溯码）。（3）交付冷链食品等有特殊贮存要求的食品应向学校做出提醒。 因延迟配送、食品质量问题、突发情况、漏发少发等原因引发退货或重新配送时，应及时与学校保持沟通联系，妥善处理。

（十）食材追溯及召回。 建立食品追溯和召回制度。自建食品安全追溯体系并通过“贵州省食品质量安全追溯系统”开展食材追溯管理，确保食材可追溯。当发现配送的食材食品不符合食品安全标准时，应立即停止配送，有效、准确地通知相关生产经营者和学校，并如实记录停止配送的食材食品的名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等信息，配合食品生产者开展召回工作。针对发现的问题，根据各环节记录，分析问题原因并及时改进。

（十一）投诉处理。向采购人和学校公开方便、可靠的电话、微信、网络等投诉方法，畅通投诉渠道。所有投诉应有处置记录，并在承诺期限内完成投诉处理，投诉处理率达 100%。

（十二）信息化管理。具有财务系统管理和食材信息化下达采购系统，财务系统能够提供多种格式的进销存凭证和账簿，包括：收款凭证，付款凭证，转账凭证，进销存记录，数量凭证等，食材采购系统功能包含点单、汇总、查验、结算，具备食材进销存管理功能等，兼容电脑和手机 APP，可直接导出并打印。不得以任何理由向采购人及服务对象收取系统使用费用。保存期限为合同存续期间，合同履行期限结束后须将所有记录转换为电子档交由采购人存档。

（十三）从业人员管理（通过培训并考核合格后方可上岗）。

（1）设置食品安全总监岗位

1.组织制定并督促落实食品安全责任制和食品安全管理制度，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、追溯体系建设、投诉举报处理等方面的食品安全责任要求。

2.组织制定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，阻止、纠正违反食品安全管理制度的行为，提出整改措施并督促落实，及时消除风险隐患。

3.组织制定食品安全事故应急处置方案，组织开展应急演练，履行食品安全事故报告义务，组织实施食品召回，采取措施防止事故扩大。

4.负责管理食品安全管理员，督促指导食品安全管理员 依职责做好相关工作，组织开展对本企业从业人员的食品安全教育、培训、考核。

5.组织风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决“日管控和周排查”中发现的问题。

6.接受和配合地方政府和监督管理部门开展监督检查等工作，如实提供有关情况，积极整改落实。配合有关部门调查处理食品安全事故等。

（2）设置食品安全管理员岗位

1.督促从业人员落实食材配送操作规范。

2.检查食品安全管理制度执行情况。

3.督促相关从业人员对食品原料、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验、采购记录和食品添加剂贮存、使用进行管理；对不合格食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及食品安全风险隐患，采取有效措施整改并及时报告。

4.对从业人员进行健康管理，记录和管理从业人员健康状况、卫生状况，做好从业人员每日健康、卫生状况检查工作，建立健康档案；督促从业人员进行健康检查，对患有有碍食品安全疾病的人员提出工作岗位调整意见并督促落实。

5.组织制定从业人员食品安全知识培训计划并组织实施，建立培训档案。

6.组织制定食品安全检查计划，对食品安全管理制度落实情况、食品加工制作过程的食品安全状况、食品安全操作规范的执行情况定期进行检查并记录、存档。管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按要求保存相关资料。

7.每日根据风险管控清单进行检查，对发现的食品安全风险隐患，立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业法人代表。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

8.对场所环境卫生和餐厨垃圾处理进行管理。

9.发生疑似食物中毒和食品污染事故时，及时将事故发生情况报告，采取措施防止事态扩大，配合有关部门调查处理食品安全事故。

10.配合有关部门处置涉及食品安全投诉事项。

11.接受和配合地方政府和监督管理部门开展监督检查等工作，如实提供有关情况，积极整改落实。

（3）设置食品采购员岗位

1.采购人员必须严格把好食材质量关，采购的食材需符合食品安全的各项标准要求，绝不采购腐烂变质的原材料和感官性状异常的原材料或成品、半成品。熟悉原材料种类、产地、特点、价格，熟悉时令品种，掌握货源质量、价格，调查了解市场价格浮动行情，选购物美价廉的新鲜食品和蔬菜，保障食堂各种供应。

2.严格实施采购索证索票制度，需采购查验和索证索票的品种有：①食品及食品原料，包括食用米、面、油、调味品等；②食用农产品，包括肉类、蔬菜等；③食品添加剂。

3.采购食品及食品相关产品，应当到证照齐全的食品生产经营单位或批发市场采购。①从食品生产单位、批发市场采购的，须查验留存供货商资质证明(许可证、营业执照)和产品检验合格证明(生肉禽类应有检疫合格证明)；②从固定供货商(含个体经营户)采购的，应查验留存供货商的资质证明、每笔供货清单等；宜签订采购供货合同以保证食品安全质量；③从合法超市、商场、农贸市场采购的，须留存购物清单；证明资料为复印件者，应有供应者盖章或签字确认 。

4.所采购的预包装食品及食品添加剂标签要求应符合规定。定型包装食品须有产品说明书或商品标志，标明品名、产地、厂名、保存期限、生产日期等；所采购进口食品须有中文标识及相关证明。

5.采购时应进行感观检查，不得采购腐败变质、掺杂掺假、霉变生虫、污染不洁、有毒有害、有异味、超过保质期以及外观不洁、破损、包装符合要求或不清楚的食品和原料；来源不明、病死或死因不明的畜禽、水产品及其制品加工食品不得采购。

6.完善食品和食品相关产品的采购记录，采购记录应当如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，并保留载有上述信息的进货票据，以备查验。

7.应当按产品类别或供应商、进货时间顺序有序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于2年。

（4）设置食品验收员岗位

1.验收人员对每天采购的食品及原料进行清点、复称，严格落实复秤工作机制并如实记录。建立落实采购验收台账，列明到货品目、数量质量、生产日期等情况，留存验收证明。

2.查验采购许可相关文件、索证索票，检验所购食品有无合格证或检疫证明，在食品入库或使用前核验所购食品与购物凭证是否相符，并留存加盖公章(或签字)的复印件或者其他凭证。①从食品生产者采购食品的，应当查验其食品生产许可证和产品合格证明文件等；②从食品经营者(商场、超市、便利店等)采购食品的，应当查验其食品经营许可证等；③从食用农产品生产者直接采购的，应当查验并留存其社会信用代码或者身份证复印件；④从集中交易市场采购食用农产品的，应当索取并留存由市场开办者或者经营者加盖公章(或者负责人签字)的购货凭证；⑤采购肉类的应当查验肉类产品的检疫合格证明；采购肉类制品的应当查验肉类制品的检验合格证明。

3.严格进货验收，进行感观检查，腐败变质、掺杂掺假、霉变生虫、虫蛀、污染不洁、有毒有害、有异味以及外观不洁、破损、包装不符合要求或不清楚的食品和原料；来源不明、病死或死因不明的畜禽、水产品及其制品加工食品、质量不新鲜的食品杜绝配送进入学校。

4.验收不合格的项目，应当依法及时处理。

（5）设置食品检验（质检）员岗位

1.负责入库果蔬、肉类等食材农药残留、兽药残留和重金属检测工作。

2.据实出具检测报告，整理和保管好各种检测数据资料，建立完整的质检台账。

3.对检验中发现的质量问题应及时进行信息、数据的分析，并及时解决。

（6）设置仓库保管员岗位

1.各种原材料购进后，保管员要严格验收，确保食材感官性 状正常，无腐败变质迹象。预包装食品的包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致。如遇到质量很差甚至霉烂变质或过期的，应拒绝入库。库房内不得使用有色塑料袋、非食用桶存放食品及原料 。

2.应当按照保证食材安全的要求贮存食品。食材与非食材不能混放，食材仓库内不得存放有毒有害物质(如杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等)。

3.做好食品数量、质量以及进、发货登记，做到账物相符。遵循先进先出，易坏先用的原则，及时检查和清理变质、超过保 质期限的食材。

4.各类食材按类别、品种分类、分架摆放整齐，做到离地离墙各 10cm 以上存放于货柜或货架上。应对食材进行标签化管理，标注品名、生产或购进日期、保质期等。散装食材应盛装于容器内，并在贮存位置标明食材的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

5.肉类、水产、蛋品等易腐食材需妥善储存。用于保存食材设备，须贴有明显标志。肉类、水产类分柜存放，不得混放、堆积或挤压存放。

6.保证出库原料质量，库房要通风、防潮、防腐，保持干燥。设置纱窗、排风扇、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施。定期清扫，保持清洁卫生。贮存、运输和装卸食材的容器、工具和设备应当安全、无害，不得将食材与有毒、有害物品一同储存。

（7）设置食材留样员岗位

1.每次的食材成品应留样，食材留样须有专人负责。

2.留样食材应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，留样盒的留样标签上标明留样日期、起止具体时间(留样时间及销毁时间)、配送学校名称、食材名称、留样负责人等。并做好留样记录，留样记录上标明配送学校名称、食材名称、留样量、留样时间、销毁时间、留样负责人等信息。

3.留样食材应放在专用冷藏柜，按品种分别盛放食材于清洗消毒后透明的专用容器内(或一次食品袋)，每个品种留样量大于等于 125 克，在冷藏条件下存放 48 小时以上。 留样重量须经设备称重后据实记录。

4.每天及时清理超过时限的留样食品，留样容器在倒弃留样食品后要及时清洗消毒。

5.留样专用冰柜不得摆放与留样无关的食品，并做到定期清洗保持留样冰柜内的卫生。

6.为确保留样食品的安全，留样冰箱必须加双锁，分别由管理人员和负责留样的专人管理。

（8）设置环境保洁员岗位

1.及时做好仓库内的清扫工作，仓库内无虫蝇、无异味。

2.卫生条件需符合食品安全所必需的贮存和使用要求。

3.每天及时清运，不过夜。垃圾及时处理，做好“三防”工作，保持整洁卫生。

4.仓库周边无卫生死角、无蚊蝇滋生地，洗漱池及时清理， 保持干净卫生。

（9）开展从业人员政治审查与培训。（1）对所有从业人员进行入职政治审查且每年开展一次政审，进行食品安全、作业规范操作流程和心理健康培训，每学期培训次数不得少于2次，每次培训结束后，将所有培训资料（文字、影像等）装订成册交由采购人核实。（2）按国家规定向所有从业人员签订劳动合同，购买社会保险，保障从业人员合法权益。采购人不定期抽查配送企业从业人员花名册、劳动合同及社保购买情况，若出现与实际从业人员不符的，采购人有权终止合同，由此造成的损失，配送企业自行承担。

（十四）食品安全应急处置。应购买有关食品安全责任保险，并向服务学校提供保险合同、保险发票等复印件。制定食品安全突发事故应急预案，开展应急演练。

六、结算方式

（1）配送企业依据学校验收签字的配送清单（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）并开具发票至学校，经相关人员核对签字后，校财局管的学校由学校报账员到都匀市教育局进行审核、结算资金；财务独立核算的学校在学校结算资金，一月一结。

（2）配送的食材学校已接收并使用后，采购人接市场监管部门通知第三方抽检不合格，无论在配送企业抽检还是在学校抽检，所服务的学校均扣减当批次食材款。

七、合同签订

（一）履约保证金：招标完成后，中标配送企业需向都匀市教育局提交单年预算金额的10%作为履约保证金，存入采购人指定账户，用于因配送企业延误配送造成学校无法开餐的临时采购费用、发生食品安全事故的应急处置费用等。

（二）合同签订：配送企业完成诚信履约保证相关手续后和都匀市教育局签订配送合同。

（三）合同期限：配送期限三年(2025年秋季学期至2028年春季学期结束)，具体以签订合同时间为准。采取1+1+1年模式，合同一年一签。合同履行期间，采购人每年组织开展一次考核，考核合格后续签合同，考核结果不合格，不再续签合同，采购人不承担违约责任。

八、项目验收

（一）**采购人：（1）**负责组织按照服务采购需求和合同约定内容进行验收 。（2）联合市场监管部门对采购配送食材进行质量抽检，对抽

检结果进行公示公开。

（二）**学校**：（1）建立“双人或多人联检”查验制度，查验人员至少包含学校食品安全员和食堂管理人员，集体验收，公开透明，有条件的学校应保留影像资料，清晰详实记录进货查验情况。（2）食材进校验收应综合运用“望、闻、问、切”等多种方式，核对重量，核对生产日期和保质期，重点核查以下事项，核对包装完整性，核对食材一致性；查看食材色泽、形态；确认食材是否有异味。（3）采购原材料应索取产品合格证以及同批次检验（测）报告。采购畜禽肉类时，须具备动物产品检疫合格证明，猪肉还需附有肉品品质检验合格证明；大米应具当批次厂检及每半年一次第三方检测包含镉、黄曲霉毒素等指标的检测报告。（4）对不符合采购要求的食材由验收人员拍照、留样落实退货，如双方对质量有争议可送相关部门检测。对缺斤短两(或含水量超标)的应按实际重量扣减。（5）出现退(补)货情况，应及时填报验收问题报告并及时向教育部门报告（监督电话：0854-8252106）。在退货过程中，所产生的费用由配送企业自行承担。配送企业应在接到采购人通知后 1 小时内完成 30 公里以内的学校食材退（补）处理，3 小时内完成 30 公里外的学校食材退(补)处理。

九、考核评价和退出机制

学校和部门每学期考核评价占 50%，年度考核达 80 分及以上为合格，80 分以下为不合格。考核结果运用与是否续签下一年度合同。

（一）学校评价（50 分）

1.学校开展每月 1 考核，2 至 7 月、8 至次年 1 月的综合平均分别作为春季和秋季企业履约得分。2.扣分项。（1）未按学校要求时间配送到校的，每次扣 0.5 分。（2）配送食材纸质票证未随货同行，每次扣 0.5 分。（3）配送食材交付时出现变质、异味，拒收且每次每品种扣 1 分。（4）配送进校的食材出现水分异常（如猪肉、牛肉渗水），每次每个品种扣 1 分。（5）配送的猪肉进入初加工环节发现有打针、脓包，加工过程发现气味异常，退货，每次扣 1 分。（6）配送食材数量出现缺斤短两超过半斤及以上，每次每个品种扣 0.5 分。（7）预包装和包装食品的生产日期到配送进校的时间未按采购要求超出了质保期限的二分之一以上，退货并每次每个品种扣 0.5 分。（8）配送人员未协助学校将验收合格食材进库按指定位置摆放的，每次扣 0.5 分。

（二）部门评价（50 分）

1.每学期 1 考核：2 至 7 月、8 至次年 1 月的综合平均分别作为春季和秋季企业履约得分。

2.扣分项。（1）被教育、市场监管等部门约谈，1 次扣 1 分。（2）被教育、市场监管等部门警告，1 次扣 2 分。（3）食材质量抽检不合格且未履行索票索证义务，被市场监管部门立案处罚，1 批次扣 2 分。（4）企业食品安全主体责任落实不到位，被相关部门书面通报。1

次 2 分。

3.约谈。（1）学校投诉、举报、检查等发现食品安全隐患，存在风险。（2）整改不力，检查发现问题后未及时整改，可能导致风险蔓延或舆情影响。

4.警告。（1）未严格落实索证索票、进货查验制度，或配送环节存在不规范行为。（2）未妥善处理食品安全投诉，导致社会影响。（3）每学期出现 2 个及以上批次抽检不合格但未造成严重后果。（4）配送场所环境脏乱差，不符合卫生标准。（5）从业人员未按规定政审，无健康证或健康证过期。

（三）退出机制

教育行政部门会同有关食品安全监管部门加强配送企业监管，建立配送服务企业信用档案。联合市场监管、卫生健康、公安等相关部门，对配送企业存在违法犯罪行为的，按程序列入严重违法失信名单，取消其服务资质。如出现下列情形之一者，采购人有权单方面终止服务合同且保留法律诉讼权利：

（1）合同执行过程中，若出现实际执行情况与投标文件响应情况不符合的。

（2）年度内考核总平均分不合格。

（3）违反相关法律法规，被市场监管部门吊销食品经营许可证、营业执照的。

（4）根据《黔南州人民政府办公室关于印发黔南州食品安全突发事件应急预案的通知》（黔南府办函〔2022〕7 号）要求，经相关部门鉴定为食品安全突发事件等级为一般（四级）以上的，或食品安全突发事件等级为一般（四级）以下经相关部门督促限时整改仍未整改到位的。

（5）未持续保持食品经营许可条件，或经整改仍不符合食品经营许可条件的。

（6）根据行政处罚的种类，合同期内存在“暂扣许可证件、降低资质等级、吊销许可证件；限制开展生产经营活动、责令停产停业、责令关闭、限制从业；法律、行政法规规定的其他行政处罚”的。

（7）存在采购加工法律法规禁止生产经营的食品、使用非食用物质、滥用食品添加剂、降低食品安全保障条件等食品安全问题，且经相关部门督促限时整改后仍持续使用的。被相关部门认定因食品原料问题导致被服务学校发生食品安全事件的。

（8）擅自转包、分包配送业务或擅自更换履约人等违约行为的。

（9）拒不接受、不配合、不执行教育行政部门、市场监督、卫生健康部门和农业农村部门等部门监督管理，或违规存在利益勾结、输送等

行为的。

（10）未按政策性文件配合落实大宗食材直供试点工作的。

（11）存在拖欠员工薪酬待遇且经相关部门督促限时整改仍不整改或拖欠上游供货商货款且经相关部门督促限时整改仍不整改的。

（12）因合同纠纷未依法诉讼，引发群体性事件的。

（13）出现其他违反法律法规及有关规定行为的，未按政策执行的。

注：本项目采购需求内容为实质性响应条款，投标人须单独提供针对采购需求内容的承诺函并加盖投标人公章。

学校详细名单附件：（如因学校布局调整，学校数量可能会有减少，学生就餐人数为动态）

序号	学校	地址	人数
1	都匀市第二完全小学	青云湖大道东段匀都国际茗香苑东侧约 50 米	2323
2	都匀市特殊教育学校	茶山路华阳花园东北侧约 150 米	81
3	都匀市第二中学	都匀市影山路西 100 米	2400
4	都匀市第三中学	都匀市大龙大道 7 号	3000
5	茶农小学	都匀市小围寨茶农村	29
6	明英小学	都匀市匀东镇明英村	27
7	明英幼儿园	都匀市匀东镇明英村	29
8	和平幼儿园	都匀市归兰乡和平村	14
9	福庄幼儿园	都匀市归兰乡福庄村	14
10	永立村幼儿园	都匀市归兰乡永立村	16
11	洒洋幼儿园	都匀市归兰乡洒洋村	17
12	湘才中学	都匀市匀东镇云和路 1 号	429
13	剑江中学	匀东镇长安路与长通路交叉路口往西约 240 米	80
14	凌英幼儿园	都匀市墨冲镇墨冲村	243
15	摆桑幼儿园	都匀市毛尖镇摆桑村	19
16	黔南师院附中	普安路与胜利路交汇处	1500
注：此名单仅在招标阶段参考使用，最终数量以实际配送为准			

五、评审办法

本项目采用 综合评分法 进行评审。综合评分法，是指响应文件满足竞争性磋商文件全部实质性要求且按评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为成交候选供应商的评审方法。

评分项	评审标准	分值标准
价格部分	**报价要求：根据采购人市场询价的平均价格为参照标准，有效投标报价下浮率不得低于5%（即≧5%，要求整数下浮）。（整体报价无小数点）** 满足招标文件要求且价格最低的报价（下浮率）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： （一）大宗食材（米肉蛋油）：如下浮率 x%为最低报价，下浮 y%的得分为：【(1-x%)/(1-y%)】*4； （二）其他食材：如下浮率 x%为最低报价，下浮 y%的得分为：【(1-x%)/(1-y%)】*6。 **注：** **1、报价分总和为（一）加（二）的总分。** **2、评审过程中，不得去掉最高投标报价和最低投标报价；** **3、投标报价得分取两位小数，第三位四舍五入。** **4、下浮率要求整数下浮，无小数点。** **5、根据《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第 87 号）第六十条的规定，评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料（投标人可提前准备）；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。**	10 分
技术部分	**一、项目整体实施方案** 投标人根据本项目采购内容的实际情况及服务的学校和采购文件的要求编制本项目的项目整体实施方案包括但不限于：（缺项不得分） 1.提供食材采购方案（方案内容包含不限于：上游供货商的选择与管理、直供直采方案、向生产基地或初级市场采购方案、采购价格管理、各类	4 分

	食材采购质量验收标准等要素）。方案满足内容要素得 0.5 分。 2.提供食材出库配送标准，制定各类食材出库标准，出库标准品类齐全，包装及标识规范，符合要求（出库配送标准含但不限于大米、食用油、猪肉、牛肉、白条鸡、白条鸭、白条鹅、学生奶、苹果、梨子、香蕉、火龙果、鸡蛋、土豆、莲花白、豇豆、莴笋、蒜台、西红柿出库标准等要素），方案满足内容要素得 0.5 分。 3.提供配送企业自检果蔬农残、重金属、畜禽肉兽药残留检测方案（方案包含但不限于检测的品种、检测流程图，操作方法、判定农残和兽残超标的依据、发现农药和兽药残留超标处置措施等要素），方案满足内容要素得 0.5 分。 4.食材配送方案（方案内容包含不限于：人员、车辆、工具、路线、时间，配送过程中的环境温湿度保障、配送安全防护措施、交付、进校入库等要素），方案满足内容要素得 0.5 分。 5.提供配送企业“日管控”食品安全风险自查清单。结合本项目特点制定企业“日管控”食品安全风险自查清单。(清单按内容包含但不限于资质要求、信息公示、从业人员健康管理、企业主体责任落实情况、原料质量控制、留样、场所和设备清洁维护、有害生物防治等），方案满足内容要素得 0.5 分。 6.提供食材配送突发事件应急预案（方案内容包含不限于：因交通堵塞、车辆故障或极端天气不能按时到达学校应急处置措施，交付时发现食材不合格或缺斤少两处置措施，服务学校突发疑似食品安全事件处置措施），方案满足内容要素得 0.5 分。 7.提供配送食材留样方案（方案包含不限于留样食材种类、留样的量、留样设备安排、留样记录表和留样标签等要素），方案满足内容要素得 0.5 分。 8、售后服务方案（方案内容包含不限于：售后服务承诺、客户满意度调查，持续服务与改进，明确由专人负责，有服务电话等要素），方案满足内容要素得 0.5 分。	
	二、项目投入团队 1.投标人拟派的技术管理人员具有：食品安全总监取得食品安全培训相	14 分

	关合格证或培训学时证书的得 1.5 分，食品安全管理员取得食品安全培训相关合格证或培训学时证书的得 1.5 分，食品检验（质检）员取得资格证或培训学时证书的得 1.5 分，财务人员取得资格证书的得 1.5 分，本项最多得 6 分。承诺中标后半年内不更换，如要更换需要向采购人备案，更换后的人员持证上岗。 **注：投标文件中提供上述人员相关资格（认证）证书或培训合格证及学时证（一人一证，一人多证不重复计分）、人员劳动合同、2025 年以来投标单位任意 1 个月缴纳社保材料、采购公告发布后开具的无犯罪记录证明材料。不提供或不满足的不得分。** 2.投标人拟派的其他服务人员（采购、分拣、库管、出入库搬运、驾驶员和配送员等），拟投入 6-10 人的得 3 分；拟投入 11-15 人的得 5 分；拟投入 16 人及以上的得 8 分，**本项最多得 8 分**。 **注：投标文件中提供以上人员劳动合同及采购公告发布后开具的无犯罪记录证明材料，不提供或不满足的不得分。**	
商务部分	**一、履约保障能力** 1.根据投标人配送场地（配送加工中心）场地面积情况，面积为 1000 平方米至 2000 平方米，得 3 分；2001 平方米至 3000 平方米，得 5 分；3001 平方米至 4000 平方米，得 7 分，5001 平方米以上，得 10 分；最多得 10 分。 **注：投标文件中提供相关房产证明或者租赁合同，面积认定可为占地面积或建筑面积，或其他能够体现面积的证明材料。** 2.配送中心布局合理，功能区（室）齐全，配置相应设备，满分 21 分。①具备食材装卸区（2 分）；②检测室：含农残检测仪、重金属检测设备、畜禽肉类检测设备、留样柜（2 分）；③果蔬分拣区（2 分）；④畜禽肉分解室：含保鲜设备、灭蚊灯、消毒灯（2 分）；⑤冷藏冷冻贮存室：含制冷装置（2 分）；⑥粮油库房：含温湿度计、货架、灭蚊灯（2 分）；⑦蛋奶库房：含空调、温湿度计、货架、灭蚊灯（2 分）；⑧干货调料库房：含温湿度计、货架、货筐、灭蚊灯（2 分）；⑨员工更衣室：含物品存放柜（2 分）；⑩工人作业通道为单循环通道（一进一出，进出口不混用）、食材加工作业通道为单循环通道（一进一出，进出口不混用）（3 分），工	60 分

	人作业通道和食材加工作业通道为分别的两个通道。 **注：提供配送场地（配送加工中心）的平面图和上述各功能区域实景照片，照片中须标注各功能区名称，及上述主要设备（含农残检测仪、重金属检测设备、畜禽肉类检测设备、保鲜设备、制冷装置、空调等）购置清单、发票；不提供或不满足的不得分。** 3.投标人提供的专用车辆低于6辆不得分，具备6辆得8分，6辆以上每增加1辆加2分，满分14分。 **注：提供车辆行驶证和车辆保险单，租赁车辆提供租赁合同，车辆行驶证上的租赁对象须与租赁合同上的租赁对象一致；并提供每一辆车的实拍图。不提供或不满足的不得分。** 4.投标人须按配送车辆数量配备专职驾驶员和配送员，配备齐全（1车两人）且符合要求的得5分；未提供不得分。 **注：投标文件提供以上人员劳动合同、专职驾驶员驾驶证（符合准驾车型）、采购公告发布后出具的无犯罪记录证明材料。** 5.为保证能及时对入库食材进行快检，为学校食品安全验收提供依据，投标人具备食品安全检测能力：（1）果蔬检测出具定量检测报告（2）猪肉牛肉检测：出具定量检测报告。（3）鸡鸭鹅肉检测具定量检测报告。（4）重金属检测覆盖镉等主要重金属检测，出具定量检测报告。 全部提供完全的得10分，缺项不予计分。 **注：在投标文件中提供农残检测仪、重金属检测设备、畜禽肉类检测设备的实景照片、操作人员证件、并提供在配送加工中心检测场所实景照片，不提供或不满足的不得分。**	

	二、类似业绩 投标人提供2022年至今类似食材配送服务业绩，每提供一个合格有效的业绩证明得2分，最多得6分。 **注：投标文件中提供合同，合同须体现服务时间、合同签署页及至少一次使用单位支付费用的银行凭证，同一项目签订多个合同的不重复记分；未提供或提供的资料不符合要求的则不得分，日期以合同签订之日为准。**	6 分
	三、相关承诺 1、食品安全责任保险 承诺购买食品安全责任保险（配送前需完成），提供与相关保险企业签订食品安全保险框架协议，根据签订的框架协议保额最高的得 4 分，保额排序第二的得 2 分，其余的得 1 分，不提供不得分。 注：在投标文件中提供框架协议，协议中须清晰体现保额、保险范围，甲乙双方公章及法人印章等相关内容。 特别说明：中标人若实际购买保额大于等于框架协议保额的，合同继续履行，中标人若实际购买保额低于框架协议保额的，视为提供虚假材料投标，将由行政主管部门按相关规定执行处罚。特别说明不作为评审因素。 2、为推动全省“校园餐”智慧监管平台的接入，配送企业承诺建成后执行。（2分） **注：投标人须单独提供承诺函，未提供的不得分。**	6 分