

盘州市人民法院食堂食材配送服务采购项目采购需求公示

一、项目基本信息

项目名称：盘州市人民法院食堂食材配送服务采购项目

项目编号：RCZB2025-085ZC-FW

采购预算：2100000.00 元

最高限价：2100000.00 元（本项目采用下浮率报价，供应商需在 0%-100%的范围内进行报价）

二、公示期限（不少于 2 个工作日）：

时间：2025-07-15 至 2025-07-17

三、其他补充事宜

采购预算确定依据：政府采购计划书

四、项目联系人（公示期限内，优先反馈意见给代理机构）

1、采购人信息

采购单位名称：盘州市人民法院

项目联系人：薛曼

联系电话：18085802339

2、代理机构

代理全称：贵州瑞诚工程咨询有限公司

联系人：周翠莲、侯汝兴、张彦春、毕娜、李盼盼

联系方式：0858-2206822、18184366228

五、附件

需求附件：

第一章 资格条件

本项目供应商资格要求如下：

（1）一般资格要求

1、法定代表人参加的提供法定代表人身份证明，授权委托人参加的提供法定代表人身份证明及法定代表人授权委托书。

2、供应商具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的条件：

a. 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；

b. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；

具体要求：提供完整的 2023 年度或 2024 年度经审计的财务报告，包括“四表一注”：资产负债表、利润表（或利润及利润分配表或损益表）、现金流量表、所有者权益变动表及其附注和审计机构的营业执照及执业证书及人员证书，或基本开户银行出具的 2025 年至今任意时刻的资信证明，若审计报告或资信证明发表为否定意见、无法表示意见的，资格审查不通过；

c. 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承诺函（承诺函格式自拟）；

d. 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 1 月至今任意 1 个月依法缴纳税收和社会保障资金的有效证明材料（税收：如税务局出具的书面证明或网银缴费凭证或完税凭证票据等、社保：如社保局出具的书面证明或网银缴费凭证或社保花名册或社保缴纳凭证票据等）；

e. 参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；

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重大违法、违纪记录的书面声明（格式文件详见投标文件范本）；

f. 法律、行政法规规定的其他条件。

具体要求：供应商需承诺：在“信用中国”网站、“中国政府采购网”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响应资格，并承担由此造成的一切法律责任及后果（格式文件

详见投标文件范本）。

(2) 本项目所需特殊行业资质：供应商须具备有效的食品经营许可证或食品生产许可证。

(3) 本项目不接受联合体参与投标。

(4) 本项目是专门面向中小企业采购的项目，供应商须提供中小企业声明函（声明函格式按照投标文件格式文本提供）；监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，监狱企业须提供监狱性单位声明函、残疾人福利性单位须提供残疾人福利性单位声明函，声明函格式按照投标文件格式文本提供；不再执行价格评审优惠的扶持政策。

第二章 采购项目的技术规格、数量、服务标准、验收等要求

一、服务内容及要求

(一) 服务内容

为保证盘州市人民法院食堂用餐需求，供应商须按采购人要求进行食材配送，具体配送数量和品种类别根据每月的实际情况而定。

(二) 服务要求

序号	采购类别	服务要求	备注
1	蔬菜类	1、从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清新、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等； 2、蔬菜在配送前须留样以备查验，并注明各类配菜的产地、生产者及数量等； 3、配送的蔬菜符合 GB/T 5009.199-2003 标准； 4、提供有资质的质检部门出具的有效的农药残留检测合格报告单。	
2	水产类	1、冷冻水产品要求符合国家 GB 2733-2015 鲜、冻动物性水产品卫生标准，包装上要有净含量、生产日期、厂商明细、保质期及存放条件的标识，清晰完整，且不脱落； 2、鲜活水产品： 2.1 产品规格统一，大小均匀，无畸形、无病害，表面无异物； 2.2 在配送前须留样以备查验，并注明各类配菜的产地、生产者及数量等。	
3	家禽类	鸡、鹅、鸭等禽类需经宰杀去毛，质量好坏，是否新鲜，主要根据	

		以下几方面来判别： 1、喙有光泽、干燥、无黏液； 2、口腔：新鲜的禽类口腔黏膜呈淡玫瑰色，有光泽、洁净、无异味； 3、新鲜的禽类眼睛明亮，充满整个眼窝； 4、皮肤：新鲜的禽类皮肤上毛孔隆起，表面干燥而紧缩，呈乳白色或淡黄色，稍带微红，无异味； 5、脂肪：新鲜的禽类脂肪呈淡黄色或黄色，有光泽，无异味； 6、肌肉：新鲜禽类肌肉结实，有弹性，有光泽，颈、腿部肌肉呈玫瑰红色；变质的禽类肌肉松弛，湿润发黏，色变暗红，有明显腐败气味。	
4	鲜肉类	鲜肉类应保持正常、完好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准；必须在经国家许可的定点屠宰场（或宰杀店）宰杀加工，提供“两证两章一报告”（即动物检疫合格证、肉品品质检验合格证、加盖动物检疫合格验讫印章和肉品品质检验合格验讫印章及非洲猪瘟病毒检测报告）。	
5	大米、食用油类	1、大米： 1.1 质量标准：一级，非转基因大米，且禁止隔年陈米，感官要求色泽良好，无异味、无霉变，保证外包装清洁、干燥、无破损，杂质$\leq 0.25\%$； 1.2 符合 GB/T 1354-2018《大米》、《中华人民共和国食品安全法》要求，提供有资质的质检部门出具的有效检验报告。 2、食用油： 2.1 食用菜籽油，四级及以上，桶装； 2.2 符合 GB/T 1536-2021 标准，非转基因，采用物理压榨工艺； 2.3 包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成分、厂家电话号码。	
6	干货及调料类	1、散装干杂表皮完整，无蛀叶、虫眼、腐烂变质现象，不得多处破损；	

		2、根据各类干货、杂粮的国家质量卫生安全标准、出厂标准进行检验； 3、定型调味料包装无破损、腐烂变质，生产厂家有产品合格证； 4、符合《食品安全国家标准—食用盐（GB 2721-2015）》、《食品安全国家标准—味精（GB 2720-2015）》、《食品安全国家标准—鸡精调味料（SB/T 10371-2003）》、《食品安全国家标准—食糖（GB 13104-2014）》、《食品安全国家标准—豆制品（GB 2712-2014）》、《食品安全国家标准—酿造酱（GB 2718-2014）》、《食品安全国家标准—食品添加剂使用标准（GB 2760-2024）》、《食品安全国家标准—食用植物油料（GB 19641-2015）》、《食品安全国家标准—水产调味品（GB 10133-2014）》、《食品安全国家标准—食用菌及其制品（GB 7096-2014）》、《食品安全国家标准—蜜饯（GB 14884-2016）》、《食品安全国家标准—食醋（GB 2719-2018）》、《食品安全国家标准—酱油（GB 2717-2018）》、《食品安全国家标准—食用葡萄糖（GB/T 20880-2018）》。提供国家有关部门认可的产品质量检验报告； 5、符合贵州辣椒干 DB52/T 978.1-2020、DB52/T 978.2-2020 贵州省地方标准。	
7	水果类	1、精选新鲜水果，符合 GB/T 5009.199-2003 标准； 2、具有本品种特有的外形，大小匀称，果面光滑有光泽，口感汁液饱满，无苦涩味，无异状突起瘤、无病虫害所出现的绿斑、黑斑，无霉烂，不起皱，无裂口，无压痕及其他机械损耗，无农药残留；严禁配送使用剧毒农药、有药性的水果。	
8	面食类	1、糯米、面粉需符合《食品安全国家标准—粮食（GB 2715-2016）》，挂面需符合《挂面（GB/T 40636-2021）》，提供国家有关部门认可的产品质量检验报告； 2、符合《食品安全国家标准 糕点、面包（GB 7099-2015）》、《面包质量通则（GB/T 20981-2021）》、《食品安全国家标准饼干（GB 7100-2015）》、《饼干质量通则（GB/T 20980-2021）》；	

		3、产品无霉变、无杂质、无异味，新鲜安全。	
9	鲜蛋类	1、无公害产品，质量可靠，蛋皮光滑、干净，无破损，无沙壳、畸形、蛋黄蛋清界限分明； 2、需注明产品的产地、生产商及数量等，具有产品质量检验合格证，采购人对配送的鸡蛋现场验收，对不合格的鸡蛋要求供应商进行更换。	
10	奶制品	1、纯牛奶： 1.1 符合 GB 25190-2010 标准，每 100 克牛奶中，蛋白质含量 ≥ 2.9 克，脂肪含量 ≥ 3.1 克，非脂乳固体 ≥ 8.1 克； 1.2 采用常温保存，保质期不低于 120 天，具有产品检验报告。	
11	食堂其他用品	煤气、洗碗巾、洗洁精、扫把、塑料袋、手套、二次饭盒等食堂日常用品。	

注：

1、供应商所提供的商品均须在市场上流通。

2、所有的产品必须符合相关的食品质量标准。如国家有最新标准的按现行最新标准执行。

3、以上所有采购类别中要求提供的动物检疫合格证、肉品品质检验合格证、非洲猪瘟病毒检测报告、检测合格报告单、检验报告等材料，供应商须承诺供货时随货物一起提供；其中动物检疫合格证和肉品品质检验合格证须加盖动物检疫合格验讫印章和肉品品质检验合格验讫印章。

4、采购人可根据实际需求增加以上采购类别中没有涵盖的食品类别，增加的食品须符合国家质量标准或现行行业质量标准。

二、商务要求

一、服务期限及服务地点

- 1、服务期限：服务期限为三年，合同一年一签（视上一年履约及考核情况续签合同）。
- 2、服务地点：盘州市人民法院。

二、验收标准、规范

符合国家质量标准或现行行业质量标准及招标文件要求。

三、付款方式

- 1、根据实际情况，按月据实核算，以每月内实际供货的数量进行结付（具体付费条件及时间以下列 2、3 条约定为准）。
- 2、中标供应商在提交上月供货结算资料的同时提交正规税务发票。
- 3、中标供应商提交上月供货结算资料后，采购人在财政拨款到账 30 个工作日内完成审核付款。

四、报价要求

- 1、报价形式：本项目采用下浮率报价，供应商需在 0%-100% 的范围内进行报价，供应商根据采购/服务内容，结合企业自身情况，对本项目整体价格下浮，该下浮率必须为固定报价（如 20%），不得存在区间值（如 20%~25%），否则将被视为无效报价。上述报价均包含食材价格、加工费、检测费、包装费、运费、仓储费、二次搬运费、税费、售后服务费和不可预见费等所有费用。

2、定价方式

（1）定价形式：配送食材的基准价以六盘水市发展和改革委员会网站（<http://fgw.gzlps.gov.cn/>）重要商品价格监测分析发布的主要食材日平均价格以及盘州市红果城区的价格为主要参考依据，按“先确定单价限价，后实施配送”的原则实施。市场调查方式为定期对盘州市红果城区内至少一个大型农贸市场（例如杜鹃菜市场等）或者超市（例如合力超市等）最低零售价进行询价（询价各渠道价格系数计算占比例：超市 50%，农贸市场 50%），最终确定单价限价，询价工作结束后，应形成食材配送产品单价限价清单。以上询价方式为暂定方式，具体询价方式根据实际过程中的科学性进行调整。所有食品 and 材料价格需保证同质同价。若某一商品，询价工作人员或者配送企业认为所询价格过高或者过低，可以重新商议在其他商户进行询价。供应商不得以低于成本的报价或恶意报价投标；

（2）定价时间：由采购人和供应商自行约定时间，通过上述定价形式，完成次月食材配

送产品单价限价的确定。进行询价时，由食堂负责人和 1-2 名采购人代表及供应商代表共同实施；

(3) 结算公式：

①配送食材货款=单个产品的单价限价×(1-中标下浮率)×实际数量；

②合同执行期内，不论供应商供应货物的来源何地均按中标下浮率结算，中标下浮率在合同期内不做调整；

③以采购人实际需求及用量进行配送服务，并按实际用量进行结算。

五、服务及质量要求

1、采购人提前一天下单，供应商须在第二日早上 7:00 之前将食材送达采购人指定地点；如出现质量或短缺问题，由供应商在 2 小时内无偿免费更换、补齐，并承担由此产生的全部费用；如遇临时加餐，供应商须在 2 小时内将食材送达采购人指定地点；部分食材按采购人要求分批配送。

2、供应商须严格遵守《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》，严格按照国家标准规范及有关要求进行供货，不出售不洁、过期、变质食品，杜绝食物中毒事故发生，有符合卫生条件的储藏库房，配置的专用车辆具有良好的卫生条件且车况良好，在运输前必须对运输车辆做好清洁消毒工作，保证车厢内无异味、怪味，由于食材的质量问题而引起的食物中毒事件，由供应商承担所有责任。

3、供应商须承诺供货时随货物一起提供动物检疫合格证、肉品品质检验合格证、非洲猪瘟病毒检测报告、检测合格报告单、检验报告等材料；其中动物检疫合格证和肉品品质检验合格证须加盖动物检疫合格验讫印章和肉品品质检验合格验讫印章。

4、食材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食材，更换后仍然不符合要求的采购人有权扣除供应商一定金额的违约金。

5、存在保质期的预包装类食材在供货时，剩余质保期必须超过保质期一半的时间。

六、投标有效期

投标截止时间起生效，其有效期为 90 天。

七、履约保证金

1、金额：10000.00 元；

2、交纳时间：中标供应商与采购人签订合同前；

3、交纳方式：银行转账、支票、汇票、本票或者银行出具的见索即付保函等形式；

4、中标供应商如未按招标文件要求按时足额交纳履约保证金或未在规定限期内签订合同（成交通知书发出后三十日内），无论何种原因采购人有权取消其成交资格、撤销其成交通知书，且中标供应商所交纳的投标保证金、履约保证金将不予退还，采购人有权顺延下一家中标候选供应商为中标供应商或重新开展采购活动；

5、若中标供应商未按双方签订合同规定履约，则没收其全部履约保证金，履约保证金不足以赔偿损失的，须按实际损失金额赔偿；

6、履约保证金在项目验收合格后 30 个工作日内无息退还。

八、其他要求

1、中标供应商须诚信经营，所供货物不得以次充好，不得将不合格或不新鲜货品掺杂其中，一经发现，按招标文件要求及合同进行处罚。因中标供应商配送的货物质量问题造成食品安全事故的，由中标供应商承担一切责任。

2、因中标供应商配送食材出现质量问题，导致食用人员出现身体不适时，中标供应商必须立即派专人妥善处理，并承担所产生的一切费用和责任，且采购人有权单方终止配送合同。供应商需自行承诺：因供应商提供的食材所造成的卫生安全和质量问题，供应商承担所有责任，采购人有权追究其法律责任。

3、供应商应对投标文件中提供的资料的真实性负责，本项目在中标结果公示期间，采购人有权组织相关部门对中标供应商的投标文件内容的真实性进行核实，若有弄虚作假行为的，将取消其中标资格，并上报相关行政监督部门，由此产生的后果由供应商自行承担。（供应商需对本条进行承诺，承诺函格式自拟）

4、未经采购人同意，不允许中标供应商对本项目进行分包或转包。

5、其他未尽事宜由采购人与中标供应商商议确定。

九、供应商考评及退出机制

1、供应商考核评价表（仅供参考）

序号	考核项目	考核内容	考核分值	考核标准	评分
1	食品安全与卫生 (50 分)	是否按照合同及招标文件要求采购食材，杜绝以次充好、来历不明货物。	8 分	未按合同及招标文件采购各类食材，出现一次不得分。	
		预包装食材的标签标识是否内容完整、清晰（如产品名称、注册商标、	5 分	预包装食材的标签标识不完整或不清晰，出现一次不得分；预	

		厂名、厂址、配料表、生产日期、保质期、出厂合格证等），预包装是否破损、变形、渗漏、污秽、异味。		包装破损、变形、渗漏、污秽、异味，出现一次不得分。	
		供应商是否及时提供产品批次检验报告、合格证书等确保产品溯源。	8 分	未提供原材料检验报告、合格证书，出现一次不得分。	
		供应商建立食品安全卫生制度并是否执行。	8 分	未执行食品安全卫生制度，出现一次不得分。	
		食材是否足斤足两，无短斤缺两现象。	8 分	食材缺斤少两，出现一次扣 2 分。	
		是否因食材质量问题出现退换货情况，且退换货是否及时。	8 分	食材出现质量问题，退换货不及时，每发现一次扣 2 分。食材出现质量问题且退换货不及时，出现一次扣 8 分。	
		配送车辆是否每日做好卫生清洁消毒工作，符合本项目和采购人要求，是否根据各类食材合理提供配送服务。	5 分	未做好每日卫生清洁消毒工作或未根据各类食材合理提供配送服务，出现一次扣 5 分。	
2	食材价格 (20 分)	是否按照合同约定进行各类食材基准价的确定，是否按照合同约定的下浮率进行价款结算。	10 分	未按合同约定方式进行食材定价或未按合同约定下浮率进行价款核算，出现一次不得分。	
		及时了解市场行情并向采购人提供市场信息。	10 分	未及时向采购人提供市场信息，出现一次不得分。	
3	人员要求 (10 分)	配送人员数量是否与投标文件一致。	4 分	配送人员数量与投标文件不一致，出现一次不得分。	
		联络人变更是否事前经采购人认可审核。	3 分	联系人变更未经采购人认可或未事先告知采购人，出现一次不得分。	
		配送人员是否符合本项目和采购人要求，是否规范着装、佩戴工作牌、	3 分	配送人员未规范着装并佩戴工作牌、口罩，出现一次扣 1 分。	

		佩戴口罩。			
4	配送服务 (10 分)	是否按照本项目和采购人要求提供食材配送，配送食材和数量是否正确，配送时间是否及时。	2 分	配送的食材数量不正确或配送时间不及时，出现一次扣 2 分。	
		是否能够保障采购人应急需求并保障食材质量。	2 分	未能及时保障采购人的应急需求或食材质量的一次扣 4 分。	
		服务态度是否端正、热情。	2 分	服务态度不端正，出现一次扣 2 分。	
		对采购人反馈的问题是否及时回复处理，若有需整改时，是否按照采购人要求在规定时间内进行整改，且是否达到整改要求。	4 分	对采购人反馈的问题回复处理不及时，每出现一次扣 2 分；有需整改的问题，未按照采购人要求在规定时间内进行整改，出现一次不得分；未达到整改要求，出现一次不得分。	
5	其他服务 质量问题 (10 分)	是否出现其他服务质量问题。	10 分	出现一次扣 2 分。	

2、考核评价标准

①考核满分为 100 分，考核分=食品安全与卫生（50 分）+食材价格（20 分）+人员要求（10 分）+配送服务（10 分）+其他服务质量问题（10 分）。配送服务期内，为了及时了解供应商履行合同的情况，采购人对供应商采取按季度考评的方式进行考核，项目实施过程中，采购人有权根据工作实际对考核内容或标准进行完善细化或修改调整。

②供应商必须接受采购人的监督和考核，采购人将每季度对供应商进行监督和考核，季度考评应在上一季度结束且次一季度开始的第一周内完成，按百分制实行考评，综合考评季度考核得分在 80 分（含）以上的视为考核优秀；综合考评考核得分在 70 分（含）—80 分的视为考核良好，综合考评考核得分在 60 分（含）-70 分的视为一般，季度考评为一般，采购人将以书面形式告知供应商，要求限期整改；综合考评季度考核得分在 60 分以下的，视为考核不合格，采购人有权终止合同。

年度综合考核由年内各季度考核分数平均值综合评定，评定优秀、良好、一般等档次的标

准，参照季度考评标准执行。

③供应商考核内容或标准在签订合同时，由采购人最终确定。

3、退出机制

有下列情形之一的，可以提前终止合同：

3.1 经双方协商一致同意提前终止合同的。

3.2 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。

3.3 有下列情形之一的，采购人有权单方面终止合同：

①因供应商原因导致发生群体性事件。

②发生食品安全事故，相关部门认定为配送企业责任的。

③配送的所有食材均不符合国家食品安全标准的。

④供应商被相关职能部门取消企业资质的。

⑤供应商因配送货物质量或数量等出现问题，被采购人约谈两次以上的。

⑥供货/服务期内考核结果在 60 分以下的。

⑦未经采购人同意，供应商对本项目进行分包或转包。

⑧招标文件及合同文本中约定的其他情形。

4、其他

①合同有效期内，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，双方均有权向盘州市人民法院提起诉讼。

第三章 评标办法

本项目采用综合评分法进行评审。

综合评分法，是指投标文件满足招标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供应商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。投标文件满足招标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供应商为排名第一的中标候选人。

特别说明：本公示内容仅为采购人对本项目的需求公示，具体内容以最终招标文件发售稿为准。

意见反馈方式：

潜在供应商对本次公示内容存在合理化建议的，请在公示期内将意见或建议形成书面报告，以邮件形式反馈（没有意见的无须发送邮件，等待后续的采购公告报名即可），邮箱：1663948254@qq.com。

潜在供应商提出的意见建议应当详细具体、理由充分、实事求是，不得有意排斥其他潜在供应商，反馈材料应当写明供应商名称并加盖单位鲜章，必要时可提供有关证明材料。

提交要求如下：

一、邮件主题：（项目名称）+（项目编号）+（公司名称）+参数建议。

二、邮件内容：列明公司名称、法定代表人姓名、授权代表人姓名及联系方式、邮箱。

三、邮件附件：采用 A4 纸幅，将提交材料加盖单位鲜章，按序号 1-7 顺序制作成 1 个 PDF 格式文件（文件大小 50M 以内，不接受压缩包），文件名称与邮件主题一致。如材料未按要求提供，将被拒绝接收。

提交材料：

1. 营业执照；
2. 组织机构代码证（三证合一无需提供）；
3. 税务登记证（三证合一无需提供）；
4. 法定代表人授权书（含法定代表人和被授权人身份证复印件）；
5. 非外资企业或外资控股企业的书面声明；
6. 参数建议表（表述须清晰），格式自拟；
7. 提出的意见建议，必要时可提供有关证明材料。

供应商提出的意见建议将作为采购人进一步论证完善需求参数和商务资质要求的必要参考，是否采纳均不影响供应商参与本项目后续采购活动，我公司及采购人不作书面回复。