

一、资格要求：

- （一）满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；
- （二）落实政府采购政策需满足的资格要求： 按财库〔2022〕19 号、财库〔2020〕46 号、黔财采〔2014〕15 号、财库〔2017〕141 号、财库〔2014〕68 号和财政部印发“关于印发节能产品、环境标志产品政府采购品名清单的通知”执行。
- （三）本项目的特定资格要求：投标供应商必须具有《食品经营许可证》或食品经营许可备案证明，如为生产企业投标的还须提供《食品生产许可证》。

2. 本项目是专门面向中小企业采购，服务的承接企业是中小企业，请所有投标供应商按照《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库〔2020〕46 号）出具规定的《中小企业声明函》。声明函内容不实的，属于提供虚假材料谋取中标、成交，依照《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。本项目所属行业为其他未列明行业。

二、采购需求清单及技术要求

中共铜仁市委党校 2025 年食堂物资采购及配送清单

序号	名称	单位	数 量	备 注
1	海带节	斤	2000	
2	水豆腐	条	1000	
3	香干片	斤	1300	
4	青酸菜	斤	600	
5	酸汤斗米	斤	1000	
6	盘子粉	斤	2000	
7	绿豆粉	斤	1000	
8	锅巴粉	斤	1000	
9	干粉	斤	1000	
10	水面	斤	2000	
11	干细米粉	斤	1800	

12	油条	根	8000	
13	油粑粑	个	28000	
14	红糖发糕	斤	800	
15	酸萝卜丁	斤	600	
16	红糖粑	个	1200	
17	酸蕨苔	斤	800	
18	糍粑辣椒	斤	1200	
19	老豆腐	条	1600	
20	嫩豆腐	条	2000	
21	海带丝	斤	3000	
22	卤豆腐	斤	1200	
23	酸茄子	斤	800	
24	米虾	斤	3300	
25	酸辣椒个个	斤	1200	
26	酸豇豆	斤	1000	
27	猪血	斤	500	
28	鲜木耳	斤	1000	
29	蕨粑	斤	1800	
30	灰蕨粑	斤	800	
31	千张豆腐	斤	1200	
32	红粑	个	500	
33	甜酒	斤	800	
34	灰浆粑	个	100	
35	渣辣面	斤	1200	
36	红汉菜	斤	900	
37	小汤圆	包	800	
38	千层饼	斤	900	
39	玉米渣	件	20	
40	米发糕	斤	300	
41	刀削面	斤	100	
42	小米椒	斤	100	
43	洋葱	斤	12000	
44	黄瓜	斤	8000	
45	四季豆	斤	1300	

46	小青椒	斤	12000	
47	青菜	斤	3000	
48	大红椒	斤	2000	
49	大白菜	斤	18000	
50	白萝卜	斤	15000	
51	蒜米	包	450	
52	姜	斤	2500	
53	蒜苗	斤	5000	
54	蒜苔	斤	3000	
55	小白菜	斤	6000	
56	小瓜	斤	8000	
57	莲藕	斤	5000	
58	花菜	斤	6000	
59	牛心菜	斤	5000	
60	黄豆芽	斤	8600	
61	冬瓜	斤	15000	
62	螺丝椒	斤	1200	
63	花菜	斤	15000	
64	上海青	斤	9000	
65	小葱	斤	9800	
66	蒜米 20 包	件	520	
67	油麦菜	斤	9000	
68	白玉米粒	件	600	
69	青苦瓜	斤	8700	
70	芋头	斤	5000	
71	莴笋	斤	6000	
72	黄玉米	斤	8000	
73	去壳黄玉米	斤	1000	
74	豌豆尖	斤	6000	
75	香菇	斤	5000	
76	四季菜	斤	8000	
77	西兰花	斤	12000	
78	西红柿	斤	12000	
79	山药	斤	12000	

80	魔芋豆腐	斤	15000	
81	小红椒	斤	12000	
82	茄子	斤	7000	
83	土豆	斤	12000	
84	红薯	斤	9000	
85	平菇	斤	1000	
86	娃娃菜	包	1200	
87	香菜	斤	300	
88	丝瓜	斤	8200	
89	菜心	斤	2800	
90	茼蒿	斤	500	
91	荷兰豆	斤	1200	
92	儿菜	斤	2000	
93	韭菜	斤	1000	
94	芹菜	斤	3000	
95	蒜头	斤	1000	
96	生菜	斤	1200	
97	杏包菇	包	800	
98	金针菇	大包	500	
99	菠菜	斤	500	
100	毛豆米	斤	500	
101	交笋	斤	500	
102	老南瓜	斤	9000	
103	苦菊	斤	100	
104	豌豆片	斤	1000	
105	白菜苔	斤	2000	
106	长豆角	斤	2000	
107	鸭脚板	斤	100	
108	米豆腐	斤	980	
109	干豇豆	斤	100	
110	胡萝卜	斤	1000	
111	卤香干	斤	200	
112	野葱酸菜	斤	250	
113	绿豆芽	斤	900	

114	酸汤豆米	斤	200	
115	糟辣椒/5kg*1	斤	1000	
116	豆腐渣	斤	1200	
117	干豆豉	斤	500	
118	大葱	斤	200	
119	皮蛋	板	50	
120	蒸肉粉	包	500	
121	煎包	个	1000	
122	前夹肉	斤	500	
123	矮脚黄蛋鸡	斤	2000	
124	红糖发糕	斤	120	
125	白玉菇	件	100	
126	小木耳	斤	100	
127	红粑粑	斤	150	
128	韭黄	斤	500	
129	空心菜	斤	1200	
130	手工水饺	盒	80	
131	桂鱼	斤	30	
132	扣肉	碗	20	
133	炼乳 350g/48 瓶*1 件	瓶	10	
134	蛋卷	盒	50	
135	马齿苋	斤	10	
136	剪刀菜	斤	20	
137	灰灰菜	斤	20	
138	布包豆腐	点	1200	
139	莲花白	斤	3000	
140	牛肉	斤	2000	
141	鸭子	斤	1500	
142	排骨	斤	5000	
143	跑山鸡	斤	4500	
144	花鲢鱼	斤	2000	
145	肉丝	斤	4000	
146	五花肉	斤	3000	
147	羊肚	斤	500	

148	羊肉	斤	1000	
149	角角鱼	斤	1000	
150	肉片	斤	3000	
151	鲟鱼	斤	2000	
152	牛肉丝	斤	500	
153	牛肉片	斤	500	
154	牛腩	斤	800	
155	肉末	斤	1000	
156	猪脚	斤	5000	
157	筒骨	斤	200	
158	潮头肉	斤	500	
159	肚子	斤	20	
160	猪脚尖	斤	2000	
161	活虾	斤	200	
162	鲤鱼	斤	1200	
163	江团	斤	3000	
164	后腊肉	斤	50	
165	五花腊肉	斤	20	
166	牛蛙	斤	30	
167	兔子	斤	500	
168	麻鸭	斤	2000	
169	鹅	斤	900	
170	鸽子	只	30	
171	鲈鱼	斤	900	
172	熟咸鸭蛋	个	8000	
173	霉豆腐	点	5000	
174	多宝鱼	斤	60	
175	土鸡	斤	200	
176	鹌鹑蛋	斤	300	
177	卤肉牛	斤	30	
178	卤猪耳朵	斤	20	
179	卤料/50 包*1 件	件	10	
180	榨菜丝/6 包*1 件	件	50	
181	盐菜粑	个	300	

182	绿壳鸡蛋 480 个	件	200	
183	鸡蛋 360 个	件	130	
184	洋鸡蛋 360 个	件	20	
185	鲜牛奶 950	瓶	3000	
186	无糖酸奶	板	6000	
187	大米 24kg	袋	450	
188	菜籽油 20L 桶	桶	300	
189	中粗辣椒粉	斤	300	
190	蚝油 6kg*2	件	50	
191	红枣	斤	30	
192	草莓酸奶	板	800	
193	黄桃酸奶	板	800	
194	鲜牛奶 950	盒	200	
195	花椒粉	斤	100	
196	小米椒 21g*包	件	50	
197	酱油	件	50	
198	醋 600ml*12	件	50	
199	香辣酱 266g*12	件	10	
200	味精 908g*10	件	20	
201	料酒 5L	件	80	
202	豆瓣酱 10kg	件	100	
203	嫩头粉 258g*12	瓶	50	
204	玉米定粉/生粉	斤	200	
205	大豆油 20L	桶	50	
206	辣椒节	斤	100	
207	玉米渣	件	10	
208	300 透明汤碗	件	5	
209	鸡汁	件	4	
210	袋香醋	件	40	
211	1 年陈醋 420ml/15 瓶*1 件	件	10	
212	八角	斤	10	
213	山奈	斤	10	
214	大木耳 A	件	50	
215	荞麦面	件	10	

216	面包粉	包	3	
217	塔塔粉	瓶	1	
218	红小豆	包	1	
219	酵母 500g/20 包*1 件	包	30	
220	改良剂	包	20	
221	小苏打 250*20	包	1	
222	1kg 丰焙蔓越莓片（袋装）	包	5	
223	精选（原脂）椰蓉	包	3	
224	奶粉	包	10	
225	黄色面包糠	包	2	
226	橙字（速冻）榴莲酥	包	10	
227	橙式 206 蛋挞皮（小）	包	4	
228	橙起酥老婆饼	包	2	
229	花椒油 265ml/12 瓶*1 件	件	8	
230	冻青花椒	包	100	
231	一次性手套	包	50	
232	酱料杯连体	件	10	
233	独立包装口罩单个/2500 个*1 件	个	10	
234	钢丝球	包	10	
235	新黑口袋/1 件*50 把	件	50	
236	平口黑袋/20 包*1 件	件	50	
237	40*300 保鲜膜	件	40	
238	5kg 洗洁精	件	100	
239	688L 码抽纸	件	150	
240	洗衣粉 5 公斤	件	10	
241	圆格 838 黑色	件	5	
242	750 方盒	件	5	
243	黄豆酱油 500ml/12 瓶*1 件	件	30	
244	干盐菜	斤	40	
245	面粉 25kg	件	200	
246	500g 贵盐加碘盐	件	30	
247	红烧酱油 500ml/12 瓶*1 件	件	20	
248	鸡汁	件	2	
249	蒸鱼豉油	件	10	

250	料酒 5l	件	10	
251	榨菜	件	20	
252	大木耳 A	件	20	
253	香辣脆 308g/10 包*1 件	包	20	
254	黄豆 42kg 一件	斤	1200	
255	糯米包子	个	200	
256	干香菇	斤	20	
257	木姜油	件	10	
258	砂仁	斤	10	
259	桂皮	斤	10	
260	茴香	斤	10	
261	白芝麻	斤	10	
262	紫菜/10 条 1 件	包	200	
263	香梨	件	100	
264	香蕉	件	200	
265	苹果	斤	2500	
266	水果黄瓜	件	150	
267	西瓜	斤	15000	
268	圣女果	件	200	
269	地瓜	斤	1200	
270	哈密瓜	斤	8000	
271	风梨	斤	5000	
272	菠萝	斤	5000	
273	白心火龙果	件	150	
274	香瓜	斤	3200	
275	丑八怪	斤	1000	
276	桃子	斤	2000	
277	备注：清单中的数量为估算量，具体数量以实际使用量为准。以后使用到清单中未列举的食材，具体数量以实际使用量为准，单价以市场价（不少于三家超市均价）为准。			

（二）技术要求

以上食材必须符合国家有关卫生标准，保质、保量、保鲜。

▲1、果蔬、蛋及豆类：果蔬符合 GB2763-2021 标准，农药残留物不超标、感官新鲜；鸡蛋符合 GB2749-2015 标准，验收时标注生产日期不得 ≥ 7 天，蛋壳粗糙，色泽鲜明，表面干净，无任何斑点、斑块，敲击声音坚实、清脆似碰击石头，摇晃无响声，无异味或有轻微腥味，内容物透亮，呈淡橘红色，鸡蛋每个克重 ≥ 55 克；豆制品符合 GB2712-2014 标准，拒绝无根豆芽。

▲2、调料类：调料类为酱油、醋、花椒、胡椒、糟辣椒、芡粉、白糖、冰糖、味精、鸡精等，酱油符合 GB2717-2018、醋符合 GB/T18187-2000 酿造预包装食品要求，味精、鸡精符合 GB/T8967-2007，酱油、醋必须是酿造预包装品，味精、鸡精是预包装品。

▲3、鲜活类：肉类为鲜猪肉（冷鲜肉）、牛肉、鸡肉、鸭肉等鲜肉类；要求新鲜、无异味，符合 GB/T4789.17-2003 标准，冷鲜肉符合 GB20799-2016。严禁配送病畜禽肉、母猪肉、晚腌猪肉、改良猪肉、注水畜禽肉等。水产品为鲜鱼类、鲜虾类，符合 GB2733-2015 标准。

★4、大米、米粉、面条、面粉：大米质量达到国家 GB/T1354-2018 标准，提供质量合格报告书一级大米或检测报告（质量等级：优质一等），验收时标注生产日期不得 ≥ 60 天；米粉质量达到国家 DB52/051—2021 标准，剩余有效保质期在 6 个月以上；面条质量达到国家 DB52/522-2007 标准，验收时标注生产日期不得 ≥ 60 天；面粉质量达到国家 GB/T1355-2021（小麦粉）标准，验收时标注生产日期不得 ≥ 60 天。

★5、菜籽油：质量达到国家 GB/T1536-2021 标准，提供质量合格报告书或检测报告；原料是非转基因菜籽，具有菜籽油的固有气味和滋味、无任何异味，物理压榨一级以上纯菜籽油；剩余有效保质期在 6 个月以上。

▲6、牛奶：供应商必须提供符合国家标准的鲜牛奶或纯牛奶；若是鲜牛奶应为当天现生产的产品，若是纯牛奶剩余有效保质期在 3 个月以上。

7、其他食品质量要求

▲（1）其他配送食品必须符合《中华人民共和国食品安全法》和《食品安全国家标准管理办法》规定。

▲（2）所有食品不得被包装材料、容器、运输工具等污染。

（3）预包装食品应当符合标签注明的数量或体积，应符合国家产品标识标注规定，不能有短斤缺两现象。

（4）包装标签、说明书文字清晰。食品在交货时保质期限不得少于 6 个月。

（5）包装应符合（GB7718-2011 和 GB28050-2011）食品安全国家标准预包装食品标签通则和食品安全国家标准预包装食品营养标签通则。

（6）所有配送的食品原辅料必须进入配送企业进行质量查验、入库登记。果蔬由配送企业再次进行农残检测自检，要全覆盖检测应检尽检，要进行分拣。所有食品原辅料查验合格才能配送进学校。杜绝食品原辅料未进入配送企业查验，直接由上游供货商送往学校食堂，杜绝不合格食品原辅料进学校。

（7）根据采购人要求提供相关品种。

①大米、面粉、食用油均为近期新生产的产品，质保期必须按照原厂质保期执行。

②蛋类品为近一周内新生产的产品。

③鲜奶为当天现生产的产品，纯牛奶剩余有效保质期在 3 个月以上。

④肉类为当天屠宰的新鲜产品，不得配送冻肉。

注：1. 投标人必须按国家现行的相关规范、标准以及采购项目的实际需求完成本项目的采购供应等。

2. 实现采购项目采购清单外的相关食材，投标人必须准备充分，若需增加，所提供的标的物质量、服务等必须相当于或优于本《招标文件》的要求。

3. 供应商提供货物质保期必须在有效期内，水果、蔬菜农残检测符合标准，一旦出现食品安全事故，一切责任由投标人负责。（本条须单独承诺）

二、主要商务要求

服务期	合同签订后 365 日历天内完成供货、交付使用。
服务地点	铜仁市碧江区水晶路 19 号。
投标有效期	从提交投标（响应）文件的截止之日起 90 日历天。
投标报价	供应商的投标报价不得超过最高限价。
现场踏勘	不组织。
样品 (演示)	不要求。
付款方式	原则上实行按月结算，中标供应商与采购单位核实好货物数量和金额，开具税务发票交由采购单位审核后，按照相关财务支付规定进行支付，具体支付细则由双方签订合同时共同商定。
验收标准	符合国家政府采购相关标准；供应商提供的货物质量以满足甲方食用要求为准。 1、水果类：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；切开后如有腐烂、变质的情况,按实际数量更换。 2、蔬菜类：叶菜类—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。农药残留不超标。货物合格率应达 95%；配菜类(根茎、瓜果类)一无虫咬、发芽、发霉现象，成熟度良好、新鲜。农药残留不超标。货物合格率应达 95%。 3、调味品类：成品调味品必须采购有生产许可证的厂家生产的产品。 4、米粉、米皮类，豆制品类，面条类：必须采购有生产许可证的厂家生产的产品。 5、肉类：符合国家肉类食用标准。 6、水产类、干货类、乳制品类：符合相关国家验收标准。 注：1-6 类别所有票据需首批食材送达时送至采购人处。 7、如供应商出现 1-3 次未按采购人要求送达合格货物，由采购人书面下达整改通知书，并要求立即整改；4-10 次未按采购人要求送达合格货物，每次采购人予以罚款并责令整改；10 次及以上无法按采购人要求送达合格货物，视为供应商无法履行供应合同义务，采购人有权单方面解除合同。

履约要求	供应商必须在签订服务资格合同后 5 个工作日内成功办理针对本项目的食品安全责任险(保险有效期须涵盖本项目服务期)，办理成功后将复印件相关手续提交给采购人，未办理不得供货。
询价频率	供应商若中标，一个月后每月（月初）提供一份市场询价清单，确保报价真实无误，清单需双方进行签字确认，否则不得送货；采购单位不定期到市场中询价核实中标方市场报价清单。
询价地点	参照周边大型超市：合力超市（川硐）、天天见超市（铜仁小十字步行街）、黔鑫隆精致生活超市（北门）等不少于 3 家超市的均价，不得仅以某一家或两家超市作为询价地点。
价格确定	第一个月以投标文件中投标单价为准，其它月份根据每月市场询价与投标单价比较，涨幅（降幅）未超过 10%的以投标单价为准，涨幅（降幅）超过 10%的以投标单价加（减）超过 10%价格以外的部分单价为准。（需作承诺）
取样留存	每批次配送的食材由配送企业进行取样留存，中标后采购人有权现场核查取样室，且接受市场监管。
投标保证金	10000.00 元
其他约定	1. 供应商必须按国家现行的相关规范、标准以及采购项目的实际需求完成本项目的采购供应等。 2. 实现采购项目功能所需采购清单外的辅助设备、设施等，如冷藏柜，必须准备充分，若需增加，不再计费。所提供的食品原辅料的质量及服务 3. 供应商必须保证当日采购食材新鲜，并符合国家法律法规及安全标准，如出现弄虚作假，以好充次或因配送食物途中出现的食品安全问题，由供应商自行承担产生的一切费用及法律责任。 4. 包装和运输：原包装、采购人提前一天通知供应商数量，当日早上 8:00 点之前将食材分别送达采购人指定地点，质量不符合等级要求，甲方有权拒收；短缺由中标人在 1 小时内无偿免费更换、补齐，并承担由此产生的全部费用或者按实际数量验收； 5. 原料的接收查验。供应商必须按照采购单位选定的中标品牌供应食品原料，必须确保食品原料的质量。 6、所有食材在加工过程中如发生异常，供货商需在规定时间内更换食材，不得影响采购单位开餐时间，如果影响开餐时间造成影响，供应商需承担响应责任。 7、食品储存配备必要的食品原料储藏保鲜设施，配置良好的通风、防潮、防鼠、防虫、防蝇、防霉变等设施并能正常使用；食品原料储藏应当分类、

	分架、离地安全管理，遵循先进先出的原则摆放，不同区域应有明显标识，建立健全进出库管理制度，并进行专人管理。（中标后采购人现场核验，如核验不合格，采购人有权取消其中标资格） 8、因供应商所供应的食材质量问题发生食品安全事故的，立即取消其供货资格并承担相应的责任，造成严重后果的，依法追究相关的法律责任。 9、配送食材品质不符合食品安全要求或服务不到位的经整改依然达不到要求的，采购人可单方面终止合同。 10、临时加货处理：对于采购人临时有客餐任务或临时增加员工用餐时，中标人需在接到采购人口头或书面通知在规定时间内将货物送到采购人的指定地点，派专人负责跟踪服务，保证用餐正常。 11、采购人可不定期委托第三方具有资质的质检机构对中标人提供的货物进行抽检，若抽检发现有不合格产品，检测费用由该中标人支付，并将结果送交相关职能部门按规定进行处分。 12、供应商必须按有关规定为员工购买相关保险。在供货过程中，因供应商原因所发生的一切安全事故均由供应商负责，采购人不负经济 and 法律责任，并承担因此给采购人造成的所有损失。
费用	1. 供应商投标过程中所产生的一切费用，不论中标与否，均由各供应商自行承担。 2. 中标供应商另需支付本项目招标代理费等相关费用。

三、评分标准

序号	评分项	分值	评分标准
1	投标报价 (10 分)	10 分	投标报价得分=(评标基准价 / 投标报价) × 10 注: 评标基准价指满足招标文件要求且投标价格最低的投标报价, 投标报价指满足招标文件要求的各投标供应商的投标报价。 特别说明: 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过资格符合性审查投标人的报价, 有可能影响产品(服务)质量或者不能诚信履约的, 应当要求其在评标现场(60 分钟内)提供书面说明, 并提交相关证明材料。投标人不能证明其报价合理性的, 评标委员会应当视其未实质性响应。
2	技术部分 (40 分)	技术响应 情况 (25 分)	评标委员会根据投标人对招标文件“第三章 采购需求 一、采购需求清单及技术要求”响应情况进行评审: (1) 投标人提供的投标服务完全满足或优于招标文件采购需求清单及技术要求的得 25 分。 (2) 标注★条款为实质性条款, 若有任何一条负偏离或不满足则导致投标(响应)无效。 (3) 标注▲条款为重要参数, 出现负偏离的扣 1 分/项, 此项最高扣 6 分。 (4) 一般参数出现负偏离的 0.5 分/项, 此项最多扣 19 分。(投标人必须如实地对招标文件技术要求中各条款逐项作出明确响应, 并对其真实性负责。)
		配送方案 (5 分)	1、投标人提供针对本项目配送方案(包括但不限于配送路线、采购计划方案、运输、仓储等); 2、评标专家根据投标人提供针对本项目配送方案的可行性、针对性、合理性进行综合评价打 0-5 分。
		食品质量控制方案和食品安全应急预案 (5 分)	1、投标人提供食品质量控制方案和食品安全应急预案(包括但不限于应急配送预案、反应时间、服务保障等), 2、评标专家根据投标人提供方案是否规范、严格、专业化、符合卫生标准等进行综合评价打 0-5 分。

		售后服务方案（5分）	1、投标人提供售后服务方案； 2、评标专家根据售后服务方案的合理性、可行性进行综合评价打 0-5 分。
3	商务部分（50分）	硬件配置（10分）	1、投标人提供自有车辆（公司名下或法定代表人名下，需提供行驶证复印件）或有租赁车辆（提供租赁合同复印件并提供行驶证复印件加盖公章），每提供一辆得 1 分，最高得 6 分； 2、提供冷藏车辆 1 辆及以上得 2 分；自有的需提供行驶证复印件或租赁的提供租赁合同复印件及行驶证复印件加盖公章。 3、提供食品安全检测仪 1 台及以上得 2 分，需提供相关证明材料复印件并加盖公章。
		仓储条件（8分）	一、投标人在项目所在地具有冷库： 1、冷库面积大于或等于 300 m ² ，得分； 2、冷库面积大于或等于 200 m ² 小于 300 m ² ，得 2 分； 3、冷库面积大于或等于 100 m ² 小于 200 m ² ，得 1 分； 4、冷库面积小于 100 m ² 或没有冷库的不得分。 （注：提供建有冷库的房产相关证明材料或租赁合同（合同中须体现面积），未按照要求提供证明材料的不得分。） 二、投标人在项目所在地具有分拣场所： 1、分拣场所面积大于或等于 300 m ² ，得 4 分； 2、分拣场所面积大于或等于 200 m ² 小于 300 m ² ，得 2 分； 3、分拣场所面积大于或等于 100 m ² 小于 200 m ² ，得 1 分； 4、分拣场所面积小于 100 m ² 或没有分拣场所的不得分。 （注：提供建有分拣场所的房产相关证明或租赁合同（合同中须体现面积），未按照要求提供证明材料的不得分。）
		服务人员（15分）	提供服务人员身份证、健康证，每提供一人得 1.5 分，最高得 15 分。（须提供近一年来任意连续 3 个月的社保证明材料）
		具有蔬菜种植基地及屠宰场（4分）	1、投标人自有蔬菜种植基地或提供一个蔬菜种植基地合作协议的得 2 分； 2、投标人自有屠宰场或提供一个屠宰场猪肉销售合作协议的得 2 分。 （提供相关证明材料及彩图或提供协议扫描件及彩图）
		业绩（6分）	提供近三年内（2022 年 7 月 1 日至今）采购类似业绩，每提供 1 个业绩得 3 分，最多得 6 分。（提供采购合同复印件，

			否则不得分)
		企业实力 (3分)	投标人提供质量管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书、环境管理体系认证证书得3分，缺项不得分。
		食品安全 保险(4分)	投标人需提供有效的食品安全责任保险： 1) 累计责任限额在4000万及以上得4分； 2) 累计责任限额在2000万(含)-4000万(不含)得2分； 2) 累计责任限额在1000万(含)-2000万(不含)得1分； 3) 其他情况不得分。 (1. 投标人须提供有效期内的食品安全责任保险保险单证明文件复印件及购买食品安全责任保险发票复印件并加盖投标人公章作为得分依据； 2. 评分中出现无证明资料或专家无法凭所提供资料判断是否得分的情况，一律作不得分处理。)

注：以上全部内容具体以招标文件为准。