



仁怀市中小学食材配送采购 需求公示

(2025 年 07 月)

项目名称：仁怀市中小学食材配送采购

采购方式：公开招标 采购类别：服务

项目编号：GC-CG-2025048

采购人：仁怀市教育体育局

详细地址：贵州省仁怀市中枢街道办事处

联系人：王老师 联系电话：13984201110

代理机构：贵州功成项目管理咨询有限公司

贵州省贵阳市观山湖区长岭北路 6 号东原财富广场 3 号楼

详细地址：10 层 2 号

陈庭莲、闫成杰、

联系人：王文龙、李秋 联系电话：0851-85588627

注：需求文件为采购人初步需求，最终请以招标公告为准

第一部分 资格要求

（一）符合政府采购法第二十二条规定，提供政府采购法实施条例第十七条规定材料。

1. 具有独立承担民事责任的能力：提供法人或其他组织的营业执照等证明文件，或自然人身份证明（复印件或扫描件加盖公章）。

2. 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：提供会计师事务所出具的2023年度（或2024年度）的财务审计报告，或提供2025年银行的资信证明。（复印件或扫描件加盖公章）。

3. 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明材料或承诺函（格式自拟）。

4. 具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：①提供2024年6月至投标截止时间任意3个月依法缴纳税收的凭证（未发生缴税情况的，须提供零申报证明，即提供企业自行在网上申报系统中打印的已申报报表；依法免税的，须提供企业所在地税务部门出具的相应证明）；②提供2024年6月至投标截止时间任意3个月依法缴纳社会保障资金的凭证（以加盖社保机构公章的社保资金收据凭证或加盖社保机构公章的本单位社保缴纳花名册或向税务机关缴纳社保费的完税证明或加盖社保机构公章的其他社保缴纳证明为准）（加盖供应商公章）。

5. 参加本次政府采购活动前三年内，在经营活动中没有违法违规记录：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记录的书面声明（详见响应文件格式范本）。

6. 法律、行政法规规定的其他条件：

供应商须承诺：在“信用中国”网站（www.creditchina.gov.cn）、中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）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投标资格，并承担由此造成的一切法律责任及后果（详见响应文件格式范本）。

（二）本项目所需特殊行业资质或要求

投标人须具有合法有效的《食品经营许可证》。

（三）本项目 不接受 联合体投标

（四）本项目 否 专门面向中小企业采购。

本项目中小企业划型标准依照工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部联合下发的《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号）执行并参考《2017 国民经济行业分类注释》，采购标的属于《其他未列明行业》。

第二部分 技术要求

肉类

一、猪肉

猪肉食品安全卫生标准按国家 GB/T9959.1-2019 标准执行

（一）感官指标

色泽：肌肉有光泽，淡红色均匀，脂肪乳白色；

组织状态：纤维清晰、有坚韧性、手指压后凹陷立即恢复；

粘度：外表湿润、不粘手；

煮沸后肉汤：澄清透明，脂肪团聚于表面；

气味：具有鲜肉固有的气味、无异味；

肥肉：颜色白亮、新鲜、猪皮干净、手压能迅速反弹；

瘦肉：颜色为淡红色均匀，具有新鲜猪肉气味、无臭味异味、手压有弹性、表面略显湿润，不粘手。

五花肉：肥瘦相间且肥瘦比例接近，肉质弹性好，猪皮表面细致，按压时不会松垮、呈现鲜红色无颜色异常，色泽明亮、结构呈一层瘦肉一层肥肉交替。

三线肉：肥肉和底部的瘦肉之间有明显的瘦肉线，肉质肥瘦均匀，肥瘦相间，有三层不同的肉质。

后腿肉：肥膘厚度 $\geq 4\text{cm}$ ，且瘦肉占 70%，肉质新鲜无异味，手压有弹性、表面略显湿润，不粘手。配送的猪肉数量合计数量不超过检疫票猪胴体重量的 70%，检疫票上的猪胴体重量大于 175 公斤。检疫票开配送单位。

配送：采购方提供的保货单分割分装，但必须成块、不零碎、带皮，并且肉皮不分离、烧皮。

（二）理化指标

挥发性盐基氮为 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ ，两章两证齐全。

汞（以 Hg 计）， $\leq 0.05\text{mg}/\text{kg}$ ，按 GB2762 执行；

（三）其他要求

1、肉：无头、无二脖、无骨；不带奶脯，瘦肉色泽为肌肉呈淡红色。

2、排骨：学校需要采购排骨，可以双方协商。验收标准为以前夹肉部位和

后座肉前面排骨为准，保证 5 根以上排骨；含肉量以不见骨头为准。

3、必须为新鲜当天宰杀，每头猪必须经具有资质的动物检疫检验机构检验合格证明，检疫票开配送单位，两章两证齐全。

4、蹄髈：蹄髈带猪脚不抽筋，烧皮。

二、牛肉

供应的食材必须为新鲜当天宰杀，不得提供冷冻食材，禁止供应病肉，须为相关检疫部门检疫合格的牛肉（并提供有效检疫合格证）

三、禽类（含鸡、鸭、鹅等）

各种禽类不得提供病类、疫禽类产品，食材必须为新鲜当天宰杀，无内脏食材。不得提供冷冻食材。（并提供有效检疫合格证）

水产类

1、不能检测出重金属及有毒物质，并符合 GB2762-2017 标准。

2、目测鲜活，无腐败气味。供应商负责现场宰杀。

粮油副食品及干货调味品类

一、**调味品：**酱油、醋、花椒、胡椒、糟辣椒、芡粉、白糖、冰糖、味精、鸡精等为预包装食品，酱油符合 GB18186-2000、醋符合 GB18187-2000，味精、鸡精符合 GB/T8967-2007。

二、干杂类：

1、所有的干杂必须符合国家卫生标准和质量要求；

2、无过期食品和临近保质期食品；

3、不含有转基因原材料；

三、米粉

1、生产米粉所用的辅料均应符合相应的标准的规定，无霉变，无杂质。（提供检测报告或合格）

2、色泽：淡白色，有光泽，无返生变白现象，无杂质，斑点。

3、组织状态：呈圆条状，扁条状或片状，粗细、厚薄均匀，组织细腻，有

韧性，无明显外来杂质颗粒。

4、气味：具有本品固有的米香味，无霉味及异味。

5、烹调性：煮熟后不粘牙、柔软爽口。

四、鸡蛋

1、鸡蛋必须达到国家卫生标准，必须具有有效的动物防疫条件合格证，食用农产品合格证，具有检测资质的第三方质检机构出具的一年两检的有效合格检测报告。外包装上必须具有本批次盖有法律效应相应章的合格证(包括产品名称、保质期、生产日期、规格、销售商等信息)。

2、鸡蛋经市场监督管理部门检验合格，大小相对均匀，每枚约 60 克，每箱 360 枚，按件计价，每件鸡蛋包装上须有完整的标识信息，并建好溯源体系。

3、鸡蛋蛋壳清洁完整，无裂纹，无霉斑，灯光透视时蛋内无黑点及异物，去壳后蛋黄凸起完整并带有韧性，蛋白稀稠分明，无正常视力可见外来异物，灯光透视时整个蛋呈微红色，去壳后蛋黄呈橘黄色至橙色，蛋白澄清透明，无其他异常颜色，蛋液具有固有的蛋腥味，无异味。

五、牛奶

1、标识：配送到学校的“学生饮用奶”必须符合国家标准，通过国家“学生饮用奶”生产企业认证，并按食品安全法律法规要求进行管理，常温下保存期 6 个月，送达时剩余质保期不得低于 3 个月，产品完好，无污迹，盒装自带吸管，配送时需提供每批次产品检验报告。

2、常规低温奶，必须符合国家标准，并按食品安全法律法规要求进行管理，产品完好，无污迹，盒装自带吸管，配送时需提供每批次产品检验报告。

3、组织状态：呈均匀的胶态流体，无沉淀、无杂质、无异物等。

4、营养成分表：能量 $\geq 268\text{KJ}/100\text{ML}$ (NRV3%); 蛋白质 (g/100g) $\geq 3.1\text{g}$ (NRV5%); 脂肪 (g/100g) ≥ 3.6 (NRV6%); 碳水化合物 (g/100g): $\geq 4.8\text{g}$ (NRV2%); 钙 $\geq 100\text{mg}/100\text{ML}$ (NRV13%); 非胎乳固体 $\geq 8.1\%$ 、

六、大米

1、按国家标准 GB/T1354-2018 国标二级及以上;(省内稻谷加工的新米优先)新产大米，无霉变、变质等现象。水分 $\leq 13.0\%$; 碎米总量 $\leq 2.0\%$; 其中小碎米 $\leq 0.1\%$; 不完善粒 $\leq 0.5\%$; 杂质：总量为 0，无机杂质含量为 0，黄粒米为 0;

互混为 0；无异常色泽和气味，米粒饱满、色泽、气味无异常。按采购要求分批供货，货运到采购方后的保质期限必须在三个月以上。（如在实施过程中有新标准则按照新标准执行）

2、镉、黄曲霉素不得检出。（提供相应的检测报告）

七、糯米

1、符合国家标准 GB/T1354-2018 要求（如在实施过程中有新标准则按照新标准执行）

2、国标一级糯米，无霉变、变质等现象，无异常色泽和气味。

3、水分 $\leq 12.0\%$ ；碎米总量 $\leq 2.0\%$ ；其中小碎米 $\leq 0.1\%$ ；不完整粒 $\leq 0.5\%$ ；杂质总量为 0，黄粒米为 0；互混为 0；加工精度、汞、无机砷符合国家一级标准。

八、面粉

按国家标准 GB/T1355-2021 精制粉（小麦粉），无霉变，色泽、气味无异常，按采购要求分批供货，货运到采购方后的保质期限必须在三个月以上。（如在实施过程中有新标准则按照新标准执行）。

九、食用油

（一）纯菜籽油：

1、菜籽油须符合 GB/T1536-2021 国家标准（如在实施过程中有新标准则按照新标准执行）。并建好相关监控追溯溯源体系，建立台账全程溯源。

2、等级：二级及以上（含二级）非转基因、物理压榨工艺生产。

3、色泽、气味、滋味、水份及挥发物、酸值、过氧化值、加热、溶剂残留量、总砷、铅、黄曲霉毒素 B1、苯并芘、无异味、澄清、透明等符合国家二级及以上标准。

4、原料：纯菜籽，不添加其他调和品

（二）调和油：调和油满足国家相关标准要求。

十、面条

必须保证产品符合国家标准 GB/T 40636-2021 面条要求（如在实施过程中有新标准则按照新标准执行）。

蔬菜水果类

一、蔬菜

1、必须提供《农药残留检测合格证》，农药合格残留达到 GB/T19648-2006 以上标准，蔬菜新鲜、无腐烂，所有产品应符合现行国家法定标准；

2、等级标准：不能低于“无公害蔬菜”标准；

3、外观要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体相对均匀，外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味；

4、质量要求：

叶菜类：包括白菜类、甘蓝类和绿叶菜类的各种蔬菜。属同一品种规格，肉质鲜嫩，形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、无烧心焦边、腐烂、明显机械伤等。

茄果类：包括番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属于同一品种规格，色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。

瓜果类：包括黄瓜、瓠瓜、越瓜、丝瓜、苦瓜、冬瓜、毛节瓜、南瓜、佛手瓜等。属于同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条相对均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜，无明显机械伤。

根菜类：包括萝卜、胡萝卜、大头菜、芜菁甘蓝等。属于同一品种规格，皮细光滑，色泽良好，大小相对均匀，肉质脆嫩致密。新鲜，无畸形、裂痕、糖心、病虫害斑，不带泥沙，不带茎叶、须根。

薯芋类：包括马铃薯、薯蓣、芋、姜、豆薯等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带茎叶、须根，无机械和病虫害斑，无腐烂、干瘪。马铃薯皮不能变绿色，发芽。

葱蒜类：包括大葱、分葱、四季葱等。属同一品种规格，允许葱和大蒜的青葱保留干净须根，去老叶，韭菜去根去老叶，蒜头、洋葱去枯叶：可食部分质地细嫩，不带泥沙杂质，无病虫害斑。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；

其他蔬菜类：同以上标准。不得使用基因工程技术。

二、水果

水果为新鲜水果，质量必须符合国家食品卫生管理规定：

- 1、农药残留不得超过国家规定标准；
- 2、果形端正，大小相对均匀，无畸形果，带果柄，果实无萎焉；
- 3、果面新鲜洁净，无刺划伤，无压痕，无病虫害，无病斑，无腐烂。

备注：

1. 本项目投标报价方式为下浮率报价。根据实际供货情况据实结算。
2. 结算价：由询价小组通过市场询价，结合仁怀市发改局发布的生活必需品当期价格综合确定当期市场价格，以当期市场价格乘以供应商中标下浮率为最终结算价。

第三部分 商务要求

一、服务期及服务地点

服务期：3 年，合同一年一签。

服务地点：采购人指定地点

二、验收标准、规范及方式

1. 验收标准：按照国家相关规范的标准及采购文件标准执行。须达到国家现行规范及验收合格标准和采购人要求。执行本项目所在国家和地区颁发的现行法律法规、规范、规定、规程、标准、规划和要求，并符合本项目采购文件的规定。如果颁发新的技术标准，则按新标准规定执行。

2. 验收规范：本项目执行的规范或标准为食品安全国家标准及国家现行相关标准。

3. 验收方式：采购人组织有关部门及第三方人员，进行全面验收。

三、售后服务

1. 严格按照国家标准执行，确保食材质量。供应商保证按照学校的需求，配送绝对足量的原材料，验收时若发现货物质量未达到要求，供应商无条件在采购方规定时间内更换，由此产生的相关费用由供应商承担；若未更换或未按时更换，供应商自愿接受采购单位的处罚。

2. 在配送过程中，严格按照采购方需求，按时按量送至采购人指定的地点，由于其他原因未按时将货物送达指定地点，给采购单位造成的损失由供应商承担。

3. 所有原材料在每次配送前由供应商留存样品，保存时间为 96 小时。

四、质保期

提供的所有食材食用周期必须在国家相关部门规定的食品食用保质期范围内（临期时长不低于保质期的四分之一）。

五、付款方式

先提供配送服务，服务符合采购人要求后，按月结算。

六、履约保证金

本项目不要求缴纳履约保证金。

七、投标有效期

投标截止日起 90 日历天。

八、包装要求

1. 材料安全：包装材料应符合国家相关食品安全标准，不得使用有毒、有害有异味的材料。

2. 结构合理：包装结构应简单、实用，易于打开和关闭。同时，应能保护内部产品，防止挤压、碰撞等损伤。

3. 保鲜性能：包装材料应具有一定的保鲜性能，如透湿性、透气性、遮光性等，以保持内部产品的新鲜度。

4. 印刷清晰：包装表面的印刷应清晰，包括产品名称、生产日期、保质期生产厂家等信息。

5. 标识齐全：包装上应有明确的产品标识，以证明产品的质量和安全性。

九、运输要求

1. 温度控制：食材在运输过程中需要保持适当的温度，以确保其新鲜和安全。

2. 运输工具和设备：选择专用的运输工具和设备，保持性能稳定，符合规定的温度要求，确保全程温度可控、运输过程可监控。

3. 卫生措施：在食材运输过程中，必须严格遵循食品运输规范要求。

十、服务要求

1. 卫生要求

（1）中标供应商必须制定严格的食品卫生管理制度和食品安全突发事件应急预案，严格执行国家《食品安全法》及《餐饮服务食品安全操作规范》，规范服务，卫生防疫须达到国家职能部门制定的标准。

（2）中标供应商所配送的食品食材须达到《食品安全法》《贵州省食品安全条例》规定标准，杜绝不合格食材进入学校。

2. 安全要求

（1）中标供应商必须遵守相关法律法规，严格做好食品安全、场所的安全、卫生工作，并接受采购人的监督管理。

（2）中标供应商必须严格把好食材卫生安全关，配送过程中避免受到交叉污染、腐败变质。中标供应商必须建立食材进出库台账，建立食品安全溯源机制，做好果蔬类农残检测及食材留样等工作，各品种食材留样 96 小时，并做好存档资料。

服务期间，因食堂食品安全造成的且经食品药品监督部门检查认定或卫生行政部门检验鉴定确认是中标供应商的责任所引起的食品安全事故，由中标供应商承担相关责任和支付全部罚金及一切费用，且采购人有权取消中标供应商的服务资格。

（3）如出现食品安全事故，中标供应商应根据国家关于食品安全事故分级进行应急响应处理，相关责任由中标供应商承担。

十一、食材配送过程中出现下列情形之一的，终止食材配送合同，由此产生的一切经济及法律责任由中标供应商承担：

1. 发生食品安全事故，相关部门认定为配送中标供应商责任的。
2. 逃避政府管理部门和执法部门监管的，或违反《食品安全法》以及有其他不良行为造成恶劣影响和严重后果的，或被市场监管、税务部门取消企业资质的。
3. 合同期间出现配送服务严重不到位、延时、减量、拒绝配送或服务态度恶劣等重大问题，或因中标供应商产品本身质量或配送等原因引发的重大食品安全事故的，造成严重不良影响并引发社会舆论的，由中标人承担全部经济 and 法律责任，并取消其配送资格。
4. 配送不符合国家食品安全标准食材（如配送病死畜禽肉、配送假冒伪劣、过期变质食材，配送农药残留、致病微生物、重金属以及其他有害物质含量超过国家食品安全标准食材）的。
5. 在合同履行过程中，由于国家政策调整以及不可抗拒的自然因素，致使本合同无法继续执行合同自然终止。

十二、其他要求

1. 中标供应商在领到中标通知书后，按规定的时间与采购人签订采购合同。中标供应商必须根据合同规定供货，且必须接受相关部门的监督。

2. 供应商单独承诺：肉类与蔬菜类有单独的分拣空间，配备冷藏、空调设施。

3. 食品标准

（1）在质量保证期内，如果食品食材的质量或规格与合同不符，或证实食品食材是有缺陷的，包括潜在的缺陷或使用不符合要求的材料等，采购单位可以向供应商提出补救措施或索赔。

（2）验收过程中若发现变质、腐烂、缺斤少两现象，供应商应立即换货和补救，期间不能影响正常开餐。供应商在约定的时间内未能弥补缺陷，采购单位可采取必要的补救措施，但其风险和费用将由供应商承担，采购单位根据合同规

定对供应商行使的其他权利不受影响。

（3）因产品质量问题学生食用后出现身体不适时，溯源后，查明责主体，责任主体方必须立即派专人到学校妥善处理，做好学生及家长安抚工作，必要时及时送往医院进行救治，并承担所产生的一切费用和责任。因产品质量问题对学生身体健康和生命安全造成伤害及经济损失时，溯源后，查明责主体，责任主体方赔偿由此发生的一切经济损失，且采购方有权单方终止合同，触犯法律法规的将依法追究相关责任单位及责任人的法律责任。

（4）退出机制出现下列情形之一的将终止企业服务资格，由此产生的一切经济及法律责任由供应商承担。

- ①提供有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、混有异物的食品。
- ②食材质量连续多次不符合要求。
- ③无法按时配送食材，多次严重影响学校食堂正常供餐。
- ④多次被书面投诉且未能及时改正。
- ⑤随意提价或更换食材进行供货，且未能给出合理解释。
- ⑥严重违反食品安全法律法规或国家食品相关规定。

4. 其他未尽事宜由甲、乙双方签订合同时在合同中详细约定。

第四部分 评标办法和定标原则

第一节 评标办法

本项目采用综合评分法进行评审。

综合评分法，是指投标文件满足采购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投标人为中标候选人的评标方法。汇总后评审得分由高到低的顺序推荐前3名为中标候选人。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，按技术和商务优劣顺序排列。

综合评分的主要因素是：价格、技术、业绩、服务、履约能力等。

评标时，评标委员会各成员独立对每个有效投标人进行评价、打分，然后汇总每个投标人每项评分因素的得分。

评审得分 = $F_1 + F_2 + \dots + F_n$ ； F_1 、 F_2 、..... F_n 分别为各项评分因素的汇总得分。

注：计算最终得分保留小数两位。

评分标准

评分得分总值最高为 **105** 分，评分分值（权重）分配如下：

评分项目	价格分	技术分	商务分	政策性加分
分值	10 分	15 分	75 分	5 分

1. 价格分【满分 10 分】:

序号	评分因素	分值	评分标准
1.1	报价分	10 分	(1)报价评审总报价=投标报价 (2)本次招标采用下浮率报价，价格分采用低价优先法计算，即满足采购文件要求的前提下，（1-最终有效投标报价）最低的作为评标基准价，其价格分为满分。下浮率不得超过 8%，否则按无效标处理。 其余投标人价格分统一按照下列公式计算： 投标报价得分=（评标基准价/（1-最终有效投标报价）） ×10×100%。 注：下浮率报价值越大，视为其报价越低。例如，A 投标人的投标报价为 8%，B 投标人的投标报价为 6.5%，此时 A 投标人报价小于 B 投标人报价，则 A 投标人的报价为基准价。

2. 技术分【满分 15 分】:

序号	评分因素	分值	评分标准
2.1	食材采购和配送方案	10 分	供应商针对本项目制定食材采购和配送方案（包括但不限于采购和配送服务方案、供货保障措施、人员安排、应急供货方案等），评标委员会根据方案的内容进行评分： 1、方案内容详尽完善，有具体内容，可行性强，逻辑清晰，科学合理的得 10 分； 2、方案内容较完善，有具体内容，可行性较强，

			逻辑较清晰，科学合理的得 8 分； 3、方案内容较完善，重点基本把握但存在一定的瑕疵，总体考虑较全面，基本合理的得 6 分； 4、方案内容基本完善，合理性不足，总体考虑不够全面、欠缺，安排有明显不合理的得 4 分； 5、方案缺少具体内容，缺少逻辑性，描述不清楚的得 2 分； 6、不提供不得分。
2.2	食品安全保证措施及应急预案	5 分	供应商针对本项目制定食品安全保证措施及应急预案（包括但不限于产品质量保障措施、食材安全保障措施、突发性特殊采购保障措施、急件采购保障措施、应急保障方案等），评标委员会根据方案的内容进行评分： 1、方案内容全面、科学有效、可行性强、满足项目实际需求得 5 分。 1、方案内容较全面、科学有效、可行性较强、满足项目实际需求得 4 分。 2、方案内容较完整、可行性一般、基本满足项目需求得 3 分。 3、方案内容较差得 1 分。 4、不提供不得分。

3.商务分【满分 75 分】:

序号	评分因素	分值	评分标准
3.1	人员配置	15 分	为本项目提供至少 20 人（含 20 人）以上的人员得 10 分，在此基础上，每增加 1 人得 0.5 分，本项满分 15 分。 注：提供拟投入人员清单、联系电话、身份证、健康证、投标单位为其缴纳 2025 年至今任意 3 个月养老保险证明材料的复印件或扫描件加盖投标人公章。未按照要求提供证明材料或者提供材料不齐全的，本项不得分。
3.2	配送能力	17 分	根据投标人的办公场所、配送交易市场（场所）、冷链设施进行综合评价： 1. 办公场所：投标人自行承诺，若中标，在服务范

			围内配备办公场所得 1 分。（未提供承诺函的不得分） 2. 配送交易市场（场所）：根据投标人提供的交易市场（场所）面积进行综合评价： ①10000 平方米≤配送交易市场（场所）面积，得 8 分； ②6000 平方米≤配送交易市场（场所）面积<10000 平方米，得 6 分； ③2000 平方米≤配送交易市场（场所）面积<6000 平方米，得 4 分； ④1000 平方米≤交易市场（场所）面积<2000 平方米，得 2 分； ⑤交易市场（场所）面积<1000 平方米，得 1 分。 ⑥未提供的不得分。 注：①交易市场（场所）用于采购食材入库和配送前的洗选、分拣、包装等环节的处理；②自有的交易市场（场所）提供产权证明；租赁的交易市场（场所）提供租赁合同。 3. 冷链设施：根据投标人保鲜库房或冷链库房的面积进行综合评价： ①5000 平方米≤保鲜库房或冷链库房面积，得 8 分； ②3000 平方米≤保鲜库房或冷链库房面积<5000 平方米，得 6 分； ③1000 平方米≤保鲜库房或冷链库房面积<3000 平方米，得 4 分； ④保鲜库房或冷链库房面积<1000 平方米，得 2 分； ⑤未提供的不得分。 注：自有的保鲜库房或冷链库提供产权证明；租赁的交易市场提供租赁合同。
--	--	--	---

3.3	保供能力	10 分	投标人须提供与配送食材相关的保障能力（包括但不限于大米、粮油加工厂、农产品相关基地）证明材料。其中自有的保障能力每提供 1 个得 2 分，最高得 4 分；租赁的保障能力每提供 1 个得 1 分，最高得分 6 分，本项满分 10 分。 注： ①自有的保障能力：加工类须提供产权证明或设备采购合同、厂房施工合同、设备清单。基地类自有的须提供合作协议或土地流转协议。 ②租赁的保障能力：提供租赁协议。 提供上述证明材料的复印件或扫描件并加盖投标人公章。未按照要求提供证明材料或者提供材料不齐全的不得分。
3.4	运输能力	5 分	每天均需对各所学校的食材进行配送，为保障学校学生能够有一个良好的用餐环境，投标人能够及时地配送食材，让学生准时、准点地用餐，投标人应具有足够的运输能力： 投标人需具备足够的运输能力，配送车辆达到 20 辆的得 3 分，在此基础上，每增加 1 辆得 0.2 分，本项最高得分 5 分。 注：①投标人自有车辆提供：车辆行驶证、车辆正面（显示车牌号，车牌号须跟行驶证相符）。 ②投标人租赁的车辆提供：租赁合同、车辆行驶证、车辆正面（显示车牌号，车牌号须跟行驶证相符）。 上述资料须清晰可辨并加盖投标人公章，资料提供齐全计分，若资料提供不全则不计分。
3.5	检测设备	8 分	根据投标人拟投入本项目的检测设备具有的检测项目数量进行评价，检测设备每具有 1 项检测项目的得 1

			分（检测的项目须在农残、兽残、重金属检测涵盖的范围内为有效检测项目数），本项最高得 8 分。 注：提供拟投入设备清单（清单需涵盖拟投入的设备、操作台、检测相关的试剂等）、设备购置发票（发票购买人为投标人）、销售（采购）合同、使用说明书（说明书中需包含农残、兽残、重金属检测等）；未按照要求提供证明材料或者提供材料不齐全的，本项不得分。
3.6	检测人员	6 分	根据投标人拟投入本项目的检测人员进行评价：投标人每提供 1 个检测人员得 1 分，本项最高得 3 分；其中拟投入的检测人员持有农产品食品检验员职业资格证书的得 3 分，本项满分 6 分。 注：提供人员身份证、资格证、投标单位为其缴纳 2025 年至今任意 3 个月养老保险证明材料的复印件或扫描件加盖投标人公章。未按照要求提供证明材料或者提供材料不齐全的，本项不得分。
3.7	食品检测时效	3 分	根据投标人食品检测时间进行评价： ①供应商承诺在 8 小时内检测并出具检测报告单的得 3 分； ②供应商承诺在 12 小时内检测并出具检测报告的得 2 分； ③供应商承诺在 24 小时内检测并出具检测报告的得 1 分； ④供应商未提供承诺函或未在规定时间内检测并出具报告的不得分。 注：承诺函格式自拟，并加盖投标人公章。
3.8	检验室	2 分	投标人自行承诺具有独立的检验室的得 2 分。（格式自拟） 注：须提供验室实景照片以作为支撑佐证材料，若提

			供虚假材料，与后期现场实地考察不符的，取消其中标资格。
3.10	体系认证	3分	1. 投标人提供有效的食品安全管理体系认证证书得0.5分； 2. 投标人提供有效的环境管理体系认证证书得0.5分； 3. 投标人提供有效的职业健康管理体系认证证书得0.5分； 4. 投标人提供有效的质量管理体系认证证书得0.5分； 5. 投标人提供有效的绿色食品证书得1分。 注：以上证书需提供有效期内的证书及网上查询的相关截图复印件或扫描件加盖投标人公章为证明材料，不提供或提供不齐全的不得分。
3.11	保障措施	3分	1. 投标人承诺：中标后20个工作日内购买“食品安全责任险”的得1分。 2. 投标人承诺：中标后20个工作日内购买“公众责任险”的得1分。 3. 投标人承诺：中标后20个工作日内购买“意外安全险”的得1分。 注：承诺函格式自拟，并加盖投标人公章。
3.12	乡村振兴	3分	为扎实助力乡村振兴工作，投标人每提供1个近2年（2023年7月至今）与乡镇政府及以上政府部门签订的种植（收购）协议得1分，本项满分3分。 注：提供种植（收购）协议复印件或扫描件并加盖投标人公章。

4.政策性加分（在总得分基础上加分）【满分5分】：

序号	评分因素	分值	评分标准
----	------	----	------

4.1	节能环保	2 分	所投产品属于“节能产品、环境标志产品政府采购品目清单”（财政部等相关部门公示）范围内的产品，投标人提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品、环境标志产品认证证书，在采购评审工作过程中给予加分，在总得分基础上，每一项加 0.3 分；如投标产品同时属于“节能产品清单”和“环保产品清单”两个清单中产品的，每一项加 0.5 分，最高不得超过 2 分。服务类项目本条评分不适用。
4.2	少数民族	3 分	根据《中华人民共和国政府采购法》（中华人民共和国主席令第 68 号）、《中华人民共和国政府采购实施条例》（国务院第 658 号令）、贵州省财政厅文件（黔财采【2017】6 号）的规定，对产品原产地在少数民族地区的投标主产品（不含附带产品）在总得分基础上加 3 分。 注：①本项加分仅适用于货物采购项目。②少数民族自治区：内蒙古自治区、新疆维吾尔自治区、宁夏回族自治区、广西壮族自治区、西藏自治区；③享受少数民族自治待遇的省份：青海省、云南省、贵州省。④投标主产品按照不得低于本采购项目预算金额 50%进行确定。服务类项目本条评分不适用。

说明：①供应商须提供以上评分标准中涉及到的资料和证明材料供评标委员会评审，并清晰标注页码；②评标委员会认定投标的响应性仅根据投标文件本身的内容，不得寻求外部的证据；③供应商应按上述评分标准自行提供有关方案或证明资料。