

毕节市留置中心食堂食材配送服务采购项目

需求公示内容

投标人资格要求

1、符合《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定：

(1)具有独立承担民事责任的能力：提供法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人投标的提供身份证明；（注：分公司参与投标的需提供总公司的授权）

(2)具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度：投标人是法人的，提供经审计的 2023 年度（或 2024 年度）的财务报告（需包含报告正文、资产负债表、利润表、现金流量表及所有者权益变动表（无所有者权益表的提供书面说明）、附注和会计师事务所营业执照，报告正文应当有会计师事务所公章，2 个注册会计师的签字和盖章）；部分其他组织、自然人或成立时间未满足一年的，没有经审计的财务报告，提供 2025 年银行出具的资信证明；（注：分支机构参与本项目投标的需提供总公司经审计的 2023 年度（或 2024 年度）的财务报告）

(3)具有履行合同所必需的设备和专业技术能力：自行承诺具备履行合同所必需的设备和专业技术能力（承诺函自拟）；

(4)具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：

①提供 2025 年 1 月（含 1 月）至评审前任意 3 个月缴纳税收的凭据或证明材料（依法免税的，提供有效的证明文件）。

②提供 2025 年 1 月（含 1 月）至评审前任意 3 个月社会保障资金缴纳证明材料（不需要缴纳社保资金的，提供有效的证明文件）。

(5)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：提供参加政府采购活动前三年内未因违法经营受到刑事处罚或者责令停产停业、吊销许可证或者执照、较大数额罚款等行政处罚的书面声明（自行声明）；

(6)诚信资格要求：投标人自行承诺：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、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单，查询截止时点为开标当日评审前，对列入失信被执行人、重大税收违法失信主体、政府采购严重违法失信行为记录名单的供应商，拒绝其参与本次政府采购活动，并承担由此造成的一切法律责任及后果（承诺自拟）；

（7）供应商自行承诺不存在下述情形：

①单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同供应商，不得参加同一合同项下的政府采购活动。

②为项目提供整体设计、规范编制或项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该项目的其他采购活动。

（8）本项目不接受联合体投标；

2、落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目预留 30%面向中小企业采购（投标人属于中小微企业的提供《中小企业声明函》，投标人属于大型企业的，提供承诺函：承诺配送产品 30%及以上面向中小微企业采购），本项目采购标的对应的中小企业划分标准所属行业为零售业。本项目属于服务采购项目。

3、特殊资格要求：投标人为生产企业的须具有《食品生产许可证》，投标人为商品流通企业须具有《食品经营许可证》。

【以上证明材料提供彩色扫描件或复印件加盖公章均可】

采购需求

一、配送清单

品类	品名	备注
肉类	五花肉	
	瘦肉	
	排骨	
	龙骨	
	猪蹄	
	猪肝	

品类	品名	备注
	猪心	
	猪腰	
	猪大肠	
	猪肚	
	猪耳	
	鲜牛羊肉	
	鲜鸭	
	鲜鸡	
果蔬类	叶菜类	
	根茎类	
	瓜果类	
	香菇	
	平菇	
	金针菇	
大米	大米	
食用油	菜籽油	
干货	干货	
调料	调味品	
牛奶	牛奶	
水产冻货	鱼类（活）	
	虾类（活）	
	蟹类（活）	
	甲鱼（活）	
	蛙类（活）	
	鳝鱼（活）	
	贝类	
	冰鲜类	
蛋类	鸡蛋	
	咸蛋	

品类	品名	备注
豆制品	白豆腐	
	豆腐干	
	五香豆腐干	
	熏香干	
	油豆腐	
	腐竹	
	豆鼓	

注：本表内容为采购人计划需供应清单，如发生计划供应清单外物资配送时，配送物资价格一律按项目所在地三家商超价格中产品价格最低的一家作为基础（若商超哄抬物价，发现高于发改规定定价的，按照发改部门监测价格作为基础）*（1-中标下浮率）计取。配送物资质量必须符合国家食品安全、卫生及采购人有关要求。

二、技术要求

（一）采购货物质量要求（验收标准）

品类	品名	详细技术参数（规格）要求（质量验收标准）
肉类	总体要求	肉质有弹性，整体色泽红润，切面红色、微微湿润，但不沾手，脂肪为白色或乳白色，具有鲜肉固有的气味，无异味，无淤血、无注水，无寄生虫。
	五花肉	带皮的肥瘦肉，或瘦肉。
	瘦肉	基本为瘦肉，无肥肉，肌腱少。
	排骨	带肉的排骨，排骨带少量肉，不带肥油，厚实，骨肉不分离。
	龙骨	剔除了里脊肉的脊椎骨，色泽肉红，不带皮，不带油。
	猪蹄	干净、完整、无毛、无黑斑、无指甲、表皮光滑、肉质有弹性。
	猪肝	肝叶完整、暗红、质地柔软、湿润、有光泽、边缘薄。
	猪心	心冠脂肪洁白，组织结实有弹性，用手可挤出鲜红的血液和血凝结块。
	猪腰	表面有一层光亮的薄膜，呈浅红色，柔软有光泽，有弹性。
	猪大肠	呈浅黄，无黑斑，柔软，表面光滑湿润，无异味，极小味道。
	猪肚	呈浅白，色泽红润，不带肥油，内部干净，无异味，极小味道。
	猪耳	无毛或少毛，无异味，色泽正常。
	鲜牛羊肉	肉色深红，肉质有弹性，指压凹陷部分会立刻恢复，切面有光泽及微湿润，极少渗出物；具有浓郁牛肉气味，脂肪白色或乳白色；无寄生虫，无注水。
	鲜鸭	活禽现杀，表皮光滑而有光泽，肉质弹性好且丰满，表皮无毛或少毛，无破皮，无花皮，无显眼淤块，无注水，肚内无一切内脏、无血水、无异味。

品类	品名	详细技术参数（规格）要求（质量验收标准）
	鲜鸡	活禽现杀，大小符合要求，鸡肚内无一切内脏，眼球饱满，皮肤有光泽，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等色，外表微干或微湿润不沾手，指压立即恢复，具有鲜鸡肉正常气味，无淤血斑或极少，无打水症状，无破皮。
果蔬类	叶菜类	叶片完整无黄斑、虫洞，茎部挺直无枯萎现象。
	根茎类	表皮光滑无腐烂，切面颜色正常。
	瓜果类	表面无压痕或裂痕，成熟度均匀。
	香菇	菌盖颜色褐色，有光泽，菌耀为淡米色或乳白色，菌身完整无损，不湿，菌盖大，有弹性，柄短小，香味浓，重量轻。
	平菇	菌为洁白色或浅黑色，菌身完整，大小均匀，菌盖与柄，菌环相连未展开根短。
	金针菇	菌盖颜色乳白，菌柄淡黄色，根部淡褐色，菌身细短。
大米	大米	一级(含一级)及其以上的优质粳米，必须符合 GB/T1354-2018 标准，质量等级一级，并拥有“SC”食品质量安全认证；当年出产的优质大米，严格按国家标准生产，有生产日期、合格证，并有质量检验报告。不完善粒(%)： ≤ 3.0 ；碎米：总量/(%) ≤ 15.0 (其中小碎米/(%) ≤ 1.0 ；黄粒米/(%) ≤ 0.5 ；互混/(%) ≤ 2.0 ；杂质最大限量：总量/(%) ≤ 0.10 (其中糠粉/(%) ≤ 0.05 、矿物质/(%) ≤ 0.01 、带壳稗粒/(粒/kg) ≤ 1 、稻谷粒/(粒/kg) ≤ 1)六六六(mg/kg)： < 0.001 ；滴滴涕(mg/kg)： < 0.001 黄曲霉素 B1 ($\mu\text{g}/\text{kg}$)： ≤ 1.50 铅(以 Pb 计)(mg/kg)： ≤ 0.2 无机砷(以 As 计)(mg/kg)： ≤ 0.15 汞(以 Hg 计)(mg/kg)： ≤ 0.02
食用油	菜籽油	国标二级(含二级)及其以上等级，质量必须符合GB/T 1356 标准，拥有“SC”食品质量认证，有质量检测报告或合格证。不得提供过期、变质、假冒伪劣食材。
干货	干货	1、新鲜,无变质、无异味； 2、有检验合格证明； 3、规范标有货源地 生产商、生产日期、质保期等。
调料	调味品	预包装的具有SC(QS)标志，外包装无污物，无泄漏，无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉现象，色泽正常，具有该品种固定的香味、滋味无异味；油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整，无破包，夹包、漏包，无污染；香辛料要求干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质。
牛奶	牛奶	1、新鲜,无变质、无异味； 2、有检验合格证明； 3、规范标有货源地生产商、生产日期、质保期等。
水产冻货	鱼类(活)	游水生猛，对外刺激敏感，无翻肚，无嘴烂及其他外表损伤，鱼鳞完整有光泽，不易脱落，眼隔膜有光泽，透明，眼球突出，腹部坚实部膨胀，无异常红尾。

品类	品名	详细技术参数（规格）要求（质量验收标准）
	虾类（活）	游水快，对外界刺激敏感，头尾完善，有一定的弯曲度，虾眼突起，虾身较挺，肉质坚实，虾壳发亮，发硬，呈青绿色或青白色。
	蟹类（活）	蟹腿坚实，肥壮，手捏有硬感，脐部饱满，体重，翻扣在地上能很快翻转过来，外壳呈青色冷亮，腹部发白。
	甲鱼（活）	体色正常，体态完好，四肢，尾巴，颈，裙边等完好，无腐烂，用手翻个后能很快翻转过来。
	蛙类（活）	大小均匀，没有伤痕，没有异味，表皮光滑，有较强的跳动活力。
	鳝鱼（活）	体色正常，体态完整，在水中头朝上直立，捞离水后，挣扎有力，身上黏度较多，个体较大。
	贝类	肉质新鲜，无臭味，两贝壳相碰发出实响，且响声均匀，在静水中会伸出触角，表面清洁完整，无寄生物，外观美观，有光泽。
	冰鲜类	保质时间须距离国家规定的保质期时间不小于一半以上，符合国家食品安全标准，薄冰。
蛋类	鸡蛋	蛋壳粗糙，色泽鲜明，表面干净，无菌斑，摇晃无响声，无异味或有轻微腥味，蛋壳无裂痕。有批次检验合格证明。
	咸蛋	咸蛋壳应完整，无裂纹，无破损，表面清洁，蛋白纯白，无斑点，细嫩，蛋黄色泽红黄，煮熟后黄中起油或有油析出，滋味咸味适中，无异味，蛋壳无裂痕。
豆制品	白豆腐	乳白色，有豆香，不酸，不塌，切口光亮，持水性好，滑爽不粗。
	豆腐干	淡黄色或黄色，有豆香，块型整齐，厚薄均匀，密实，有韧性。
	五香豆腐干	褐色，有光泽，五香味，块形整齐，厚薄均匀，有韧性。
	熏香干	淡褐色和淡黄色相间，有辛香料柴火香，块形整齐，厚薄均匀，有韧性。
	油豆腐	金黄色或黄色，有油香和豆香，方形、三角形或长条形，皮薄软糯，内呈蜂蜜状，不实心。
	腐竹	淡黄色，有光泽，透过光线可见纤维组织，有弹性。
	豆鼓	黑褐色或黑色，有豆香，无异味，质地较硬。

（二）货物需求量以实际需求的货物为准。

（三）猪肉必须在定点屠宰场（点）采购屠宰，并经过动物检疫检验部门检疫检验合格，出具检疫合格证明、检验合格证明或畜禽屠宰检验检疫报告或查询电子版畜禽屠宰检验检疫证明，且加盖相应印章（简称“两证两章一报告”），禁止供应母猪肉及劣质猪肉。牛羊肉、鲜鸡鸭等也必须具有动物检验检疫合格证明或畜禽屠宰检验检疫报告或查询电子版畜禽屠宰检验检疫证明。（提供承诺函）

（四）蔬菜水果类新鲜，无变质、无异味、无萎蔫现象；须提供农产品质量检测报告。农药残留量不能超过农业部与卫生部联合发布的食品安全国家标准《食品中农药最大残留限量》。

(五) 严格按照国家《农产品质量安全法》、《消费者权益保护法》、《食品安全法》等相关规定，保质、保量为业主单位供应所需货物；严格遵守国家和地方有关环境和卫生标准，严禁供应不符合验收要求的货物，确保配送产品质量达标。

二、配送要求

1. 投标人具有货物综合供货能力，在毕节市内有与经营范围相适应的储存设施、配送中心。具有相对固定的配送服务人员及运输能力。**(提供相关证明材料)**

2. 每日 08:30 时将所需货物保质保量送达毕节市留置中心，临时追加的小量、小品种货物要求在接到业主单位通知后两小时内送。在毕节市内，因业主单位特殊需要，乙方能够完成随时保障。**(提供承诺函)**

3. 配送车辆做好清洁消毒，生熟分离，车厢内保持清洁和定期消毒，无异味。冷藏、冷冻食品必须用专用冷藏、冷冻载具运输，在运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度，冷冻食品没有曾经解冻痕迹或软化现象，包装呈干爽状态。食品应清洁，无损伤、腐烂现象，外包装完整，无寄生虫或已受虫害现象。配送过程全程监控录像。**(提供承诺函)**

4. 米、食用油、调料、干货等包装防破损，防污染，标识清晰，必须具有明确标注的生产商、生产日期、生产地、质保期等，配送时，货物有效期须距离国家规定的保质期时间不小于一半以上。**(提供承诺函)**

5. 配送所有食材须提供产品质量检测报告及卫生合格报告书；肉类产品应提供当地卫生部门开具的动物检验检疫合格票、产品检疫合格证，并加盖相应印章(简称“两证两章一报告”)；蔬菜类应提供农药残留检测结果(农药残留量不能超过农业部与卫生部联合发布的食品安全国家标准《食品中农药最大残留限量》)。相关检验证书证明内容应与当次所供产品质量相符。货物有效期须距离国家规定的保质期时间不小于一半以上。**(提供承诺函)**

6、退换货

(1) 所有食材都要鉴别其质量是否符合国家食品安全标准，对于没有国家标准的应符合行业标准或企业标准，其中国家有强制性技术标准要求的产品，还应符合国家强制性技术标准，猪肉必须在定点屠宰场(点)采购屠宰，禁止供应母猪肉及劣质猪肉。蔬菜水果类新鲜，无变质、无异味、无萎蔫现象。如发现质量问题，如霉烂、变质、过期及规格不符食材食品，业主单位有权拒收，并要求无条件退

货和更换。(提供承诺函)

(2) 采取当场验收的方式, 业主单位指定人员应认真检查物资的质量, 按核对→索证→抽查(检测)→数量、重量验收→签收→入库的程序完成验收。(提供承诺函)

(3) 要求退货、换货的, 应在 24 小时内完成, 不能影响采购方正常使用。对采购方产生影响的, 应当承担由此造成的一切损失。符合退货条件的, 退货产生的所有费用由中标人自行承担。(提供承诺函)

三、商务要求(标注★条款或内容, 为不允许负偏离的实质性要求和条件, 存在负偏离的响应将作无效投标处理)

★1、服务时间/配送时间: 服务时间: 三年, 根据考核结果合同一年一签; 配送时间: 每日 08:30 时将所需货物保质保量送达毕节市留置中心, 临时追加的小量、小品种货物要求在接到业主单位通知后两小时内送达; 在毕节市内, 因业主单位特殊需要, 乙方能够完成随时保障。

★2、服务地点/交货地点: 毕节市范围内采购单位指定地点。

★3、付款方式: 根据考核结果, 按月据实支付, 具体如下:

(1) 以项目所在地三家商超价格中产品价格最低的一家作为基础(若商超哄抬物价, 发现高于发改规定定价的, 按照发改部门监测价格作为基础), 产品价格按基础价格*(1-投标人报价下浮率) 结算。

(2) 根据约定按照退货处理的, 退货金额按照最终结算单价进行扣除。

(3) 中标人应于次月 5 日之前完成当月业主单位采购食材金额的对账, 对账完成后双方签订《对账单》。《对账单》中应载明业主单位当月实际购买的货物种类、数量及单价, 中标人必须同时提供详细的物品购销清单与业主单位的收货单作为《对账单》附件。对账无误后, 中标人应于对账当月 15 日之前向业主单位开具与《对账单》等额的增值税普通发票, 业主单位收到发票后 30 个工作日内以银行转账方式支付给中标方。

4、履约保证金

(1) 在中标公告发布之日起 5 日内, 须以银行转账的形式向业主单位缴纳履约保证金(以项目采购预算金额为基数, 按中标供应商报价下浮率的比例, 同比例下浮采购预算金额后计算出具体金额, 按计算出的金额的 5% 计算), 签订合同后,

若中标方不按双方签订合同规定履约，则无权要求退回履约保证金。若在配送过程中，发现配送企业报价在不经与我方沟通会商情况下，随意抬高价格 3 次(含 3 次)以上，按 1%扣减履约保证金。合同执行期间因中标方违约导致履约保证金部分扣除的，中标方需在 5 个工作日内将扣除的履约保证金补齐。

(2) 若因中标方原因造成业主单位实际损失且履约保证金不足以赔偿的，除无权要求退还履约保证金外，还应承担剩余的赔偿责任。合同执行过程中因中标方服务质量或者产品质量等问题被取消供应商资格的，全部履约保证金均不退还。

(3) 服务期满后或合同到期双方不再签订下一年度合同，中标方完成其合同义务，并无任何违约行为、质量问题及安全事故发生，业主单位应在 15 个工作日内一次性无息退还履约保证金。

5、验收标准：（采购清单、技术参数/技术参数（规格）要求”中有特殊要求的按其执行）

★5.1、总体要求：以相应的国家或者行业标准及招标文件规定的具体要求为准，中标人须为验收提供必需的一切条件及相关费用；采购人将按照招标文件、投标文件及双方签订的合同进行验收，验收过程中如需第三方机构介入，所产生的费用由投标人自行承担。（采购人只对安全送达指定地点的合格产品进行验收，运输过程中的安全及质量损坏、数量损失由投标人自行负责）；在验收时，若发现提供的产品与招、投标文件技术参数不符者，业主单位将不予验收并向乙方追究相关责任。

★5.2、详细要求：

(1) 标准：本项目所指的食材及服务应符合招标文件的所述的标准；如果没有提及适用标准，则应符合国家标准或行业标准；这些标准必须是有关机构发布的最新版本的标准。

(2) 食品应清洁，并符合企业相关验收标准；食品应无损伤、腐烂现象，无寄生虫或已受虫害现象、无霉变、新鲜、无腐叶、无异味、无注水、无农药残留；对温度有要求的食品应确定食品的温度与包装上指示温度一致。所有货物须达到国家及行业质量标准要求。

(3) 食物必须到合法经营商采购，并按国家有关规定检查有关饮食物资食物经营方的证照。食品符合国家食品安全标准。

(4) 货物有包装的，货物的包装必须完整清洁（无损、无污、无皱），食品包装必须符合国家规范。采购的食品不得存放在有害、有毒的容器内。食品包装上必须使用原产地标识，应注明：制造商名称和厂址、食品名称和重（容）量、生产日期和保质期限以及规格和 SC 认证（根据国家相关法律规定必须具备 SC 认证的食品，投标人提供的货物必须有 SC 认证）等。采购人有权拒收包装不整齐、已拆封的商品。

(5) 供应商应充分理解并认真遵循本招标文件的要求，所提供的食材必须是满足招标文件要求。保证合同货品均为正规生产的新鲜（冰鲜除外）检验合格、无毒、无辐射、无侵权货品，符合国家有关卫生、质量、包装和保质标准，要使用有效期的货品，其剩余有效期不得少于标注有效期的一半以上。

(6) 采购人发现商品出现损坏（包括表面损坏），或出现水渍、串味、受潮等导致食材性质改变的，中标供应商必须无条件退货或更换商品。

(7) 供应商保证所提供的鲜肉类、生禽、鲜水产的多样性和季节性，以保证新鲜感。

(8) 供应商保证提供的肉经检疫和肉品品质检验合格的产品。

(9) 供应商应能够配合采购人及时更新所提供的符合卫监部门的有效证明材料：鲜猪肉等（分割肉销售凭据、动物防疫合格证（产品 B））；鲜牛肉等（检疫检验合格证）；冻肉（动物防疫合格证）；禽类（动物防疫合格证（动物 B））。

(10) 所有食物的采购都可以做到索证无误。

(11) 配送的所有食物都必须有明确的标签。

(12) 供应商需对本项目进行食品安全责任险投保。

★6、投标有效期：90 天；

★7、其他服务要求及承诺（投标人自行承诺，格式自拟）

(1) 货物包装规范，运输全程监控，建有科学的货物验收流程。

(2) 退换货及时，因送货不及时或质量问题造成的损失需承担相应赔偿责任。

(3) 米、食用油、调料、干货等必须具有明确标注的生产商、生产日期、生产地、质保期等，配送时，货物有效期须距离国家规定的保质期时间不小于一半以上。

(4) 投标前已缴纳食品安全责任险。

- (5) 建立食品溯源体系，所有货物可追踪溯源。
- (6) 配备公共营养师及食品安全员并取得相关资质（营养师负责根据采购单位要求进行营养搭配）。
- (7) 具有科学的价格管控机制。供应链完备，大宗货物以一级供应商为主。
- (8) 提供的相关文件材料承诺：投标供应商需提供承诺函，承诺投标响应文件中涉及的文件、证件、截图及有关附件是真实有效的，复印件与原件是一致的，并对我方提供的材料虚假所引发的一切后果承担全部法律责任。（投标人自行完成承诺并加盖公章）。

★8、食堂食材配送服务考核方案

食堂食材配送服务考核方案

为进一步压紧压实责任，督促食材配送供应商认真履职尽责，确保食材配送质量和安全，制定本办法。

一、考核原则

坚持“重在平时、简便易行、务实高效”原则。

二、考核内容及方式

(一) 考核内容。主要包括食材质量、配送服务、从业人员素质、企业规范管理等方面。

(二) 考核方式。采取“百分制”进行量化评估，考核基础分为100分，结合每日食材验收、日常收集问题反馈、实地考察检查等形式进行，由毕节市留置中心后勤保障科牵头组织实施。

三、考核周期

采取平时考核和年终考核相结合的方式进行。

平时考核：根据合同约定的服务期起止时间，按月组织实施，次月月初开展本月考核工作。

年终考核：年终考核与年度最后一次考核同步实施，本年度12个月考核结果的平均分作为年终考核得分。

四、考核等次核定

考核等次按“优秀、合格、不合格”三个等次进行核定。考核得分 ≥ 90 分为“优秀”， $80 \leq \text{得分} < 90$ 分为“合格”， $\text{得分} < 80$ 分为“不合格”。

五、考核结果运用

平时考核结果作为结算当月食材配送费用的主要依据，考核结果为合格以上的，按程序据实

支付当月食材配送费用；第一次考核不合格，按 10%扣减当月配送金额。第二次考核不合格的，按 30%扣减当月配送金额。并从第三月起即解除合同，且不退还履约保证金。

年终考核结果作为续签下一年度食材配送服务合同依据。年终考核为合格以上等次的，续签下一年度配送服务合同；年终考核不合格的，取消续签配送服务合同，且不退还履约保证金。

食堂食材配送服务考核表

考核内容	考评细则	分值	得分	备注
质量保障方面	1. 有明确标注的生产商、生产日期、生产地、质保期等。（5分，发现不合格一次扣1分，最高不超过5分）。 2. 有产品合格证、检疫证、检验报告等证件。（5分，发现不合格一次扣1分，最高不超过5分）。 3. 食材品质纯正、不添加杂质，新鲜、无异味，不以次充好，蔬菜水果农药残留量检测合格。（20分，发现不合格一次扣2分，最高不超过20分）。	30		
配送服务方面	1. 供应食材价格未严格执行定价机制，随意抬高价格。（发现一次扣20分） 2. 配备食材配送专用车，全程录音录像、卫生整洁，经常清洗消毒。（5分，发现不合格一次扣1分，最高不超过5分）。 3. 配送食材是否准时送达、退换食材是否及时。（5分，发现不合格一次扣1分，最高不超过5分）。 4. 配送食材数量是否存在短斤少两。（20分，发现数量少于半斤以上一次扣2分，最高不超过20分）。	50		
从业人员素质方面	1. 送货人员需持有有效健康证等相关健康和安全管理要求的证明，相关检测人员要有资质证书。（5分，发现不合格一次扣1分，最高不超过5分）。 2. 在配送过程中穿着得体、服从服务单位管理规定。（5分，发现不合格一次扣1分，最高不超过5分）。	10		
企业管理方面	1. 财务制度健全，结算费用及时差错少。（2分） 2. 食品进出库记录齐全，换货记录完整，帐实相符。（2分） 3. 有48小时食品留样记录。（3分） 4. 蔬菜水果农药检测记录。（2分）	10		
一票否决情况	1. 连续2个月考核不合格。2. 因食材质量问题，导致发生食品安全事件的。3. 未严格执行场所保密规定，泄露场所工作信息的。4. 有其他严重违规违纪违法行为的。			

9、其他未尽事宜双方在合同中详细约定。

评分标准

本次评标采用**综合评分法**。

综合评分法，是指在最大限度地满足招标文件实质性要求前提下，按照招标文件中规定的各项因素进行综合评审后，以评标总得分最高的投标人作为中标候选人或者中标供应商的评标方法。

综合评分的主要因素是：价格、技术、质量保证、信誉、服务(含技术及售后服务)、对招标文件的响应程度等，以及相应的比重或者权值等。

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

评标总得分=F1+F2+……+Fn；F1、F2、……Fn 分别为各项评分因素的汇总得分。

评审得分：105 分，评分分值（权重）分配如下：

评分因素	投标报价分	技术分	商务分	政策性加分
分值	20	35	45	5

1、投标报价【满分 20 分】

序号	评分因素	分值	评分标准
1.1	投标报价分	20 分	<p>投标报价得分= { (1-最高下浮率)/(1-有效报价下浮率) } *20，即最低结算价/有效报价结算价*20。</p> <p>如:A 报价下浮 20%，B 报价下浮 40%（假设为最高下浮率）；A 投标报价分= { (1-40%)/(1-20%) } *20=15 分；B 投标报价分=20 分。</p> <p>①报价形式：以项目所在地三家商超价格中产品价格最低的一家作为基础（若商超哄抬物价，发现高于发改规定定价的，按照发改部门监测价格作为基础），下浮率须≥15%（否则按无效投标处理）。（所有食材为同一个下浮率）。</p> <p>②四舍五入保留小数点后 2 位。</p> <p>备注：本项目预留 30%面向中小企业，不再执行价格评审优惠的扶持政策。</p>

2、技术分【满分 35 分】

序号	评分因素	分值	评分标准
2.1	服务人员配置	10	<p>1、投标人拟派本项目公共营养师 2 人及以上得 3 分；拟派 1 人的得 1 分；不提供不得分。本项最高得 3 分。</p> <p>评审依据：提供人员名单（姓名、性别、年龄、在本项目的工作岗位）、营养师证、健康证等资料的扫描件或复印件加盖投标人公章。</p>

			<p>2、投标人拟派本项目的工作人员 10 人及以上得 5 分；5-9 人得 3 分；5 人以下得 2 分；不提供不得分。本项最高得 5 分。</p> <p>评审依据：提供人员名单（姓名、性别、年龄、在本项目的工作岗位）、健康证扫描件或复印件加盖投标人公章。</p> <p>3、投标人拟派本项目食品安全管理师 2 人及以上得 2 分；1 人得 1 分；不提供不得分。本项最高得 2 分。</p> <p>评审依据：提供从业人员名单（姓名、性别、年龄、在本项目的工作岗位）、健康证、食品安全管理师证书或培训合格证等相关证明的扫描件或复印件加盖投标人公章。</p> <p>以上人员均要提供 2025 年任意连续 3 个月的社保证明资料；从业人员为劳务派遣或劳务外包的需提供人力资源公司与投标人的合作合同，人力资源公司与从业人员的劳动合同，人力资源公司为从业人员缴纳的 2025 年任意连续 3 个月的社保证明资料，投标人 2025 年任意 1 个月支付人力资源公司费用的银行转账凭证。以上资料不提供或提供不全的不得分。若中标后须提供人员相关证件原件核查，经采购人核查不符的，取消其中标资格。</p>
2.2	食品安全保障能力	15 分	<p>1、投标人具备独立检测食材中的农残、兽残、重金属等重要控制指标快速检测的能力得3分，每少一个检测能力扣1分，没有得0分。</p> <p>评审依据：提供检测场所的照片（照片拍摄日期为招标公告发出之日起至投标截止日中的任意时间）、检测设备清单、照片及功能（格式自拟），2025年以来任意一次各项检测指标结果复印件；设备为自有的提供自有相关证明资料，设备为租赁的需提供有效期内的租赁合同、出租方自有相关证明资料及招标公告发出之日前一年内任意一次租赁费用支付凭证。全部资料扫描件或复印件并加盖投标人公章。若中标后须提供相关资料原件核查，经采购人核查不符的，取消其中标资格。</p> <p>2、投标人能提供2025年以来蔬菜、水果、粮油、干调等任意食材具有资质的第三方检测机构出具的检测报告（有CMA标识）。每份报告得0.2分，本项最高得2分。</p> <p>3、投标人具有完善的食品溯源管理系统的得5分。</p> <p>评审依据：提供溯源系统的截图，溯源资料能详细反映食材产地、供应渠道、采购时间、生产环节、配送环节，无相关溯源资料的不得分。</p>

			<p>4、食品安全责任险</p> <p>投标人提供有效的“食品安全责任险”保单：</p> <p>①保单中“累计赔偿限额”在6000万元（含）以上的，得5分；</p> <p>②保单中“累计赔偿限额”在2000万元（含）-5999万元的，得3分；</p> <p>③保单中“累计赔偿限额”在1000万元（含）-1999万元的，得2分；</p> <p>④保单中“累计赔偿限额”在1000万元（不含）以下的，得1分。</p>
2.3	实施方案	10分	<p>投标人制定适用于本项目的配送方案（配送车辆安排方案、配送人员工作职责方案、配送的信息化监控方案、配送事故应急预案等），食品安全管理制度、食品安全事故及突发事件的应急预案、配送中心作业流程、员工培训方案等。根据投标人提供配送方案的合理性及可行性进行打分：</p> <p>（1）配送方案全面、完整、针对性强，项目实施工作安排有序、配送人员任务清晰、配送过程监控到位，制定了详细的食品安全管理制度，食品安全事故及突发事件的应急预案得10分；</p> <p>（2）配送方案相对全面、完整、针对性一般，项目实施工作安排有序、配送人员任务清晰、配送过程监控到位，制定了详细的食品安全管理制度，食品安全事故及突发事件的应急预案8分；</p> <p>（3）配送方案相对全面、完整、针对性一般，项目实施工作安排基本有序、配送人员任务相对清晰、配送过程监控基本到位，制定了食品安全管理制度，食品安全事故及突发事件的应急预案得6分；</p> <p>（4）配送方案相对全面、完整、针对性一般，项目实施工作安排混乱、配送人员任务不清晰、配送过程监控不到位，制定了食品安全管理制度，食品安全事故及突发事件的应急预案得4分；</p> <p>（5）配送方案不全面、不完整、针对性差，项目实施工作安排</p>

			<p>混乱、配送人员任务不清晰、配送过程监控不到位，制定的食品安全管理制度、食品安全事故及突发事件的应急预案差得2分；</p> <p>(6) 不提供方案得0分。</p>
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------

3、商务分【满分 45 分】

序号	评分因素	分值	评分标准
3.1	乡村振兴	10分	<p>投标人每有1个农业养殖和蔬菜种植基地或与农业养殖和蔬菜种植基地合作的，每提供1个得1分，本项最高得10分。</p> <p>评审依据：投标人自有养殖或种植基地的，提供土地权属证明及现场照片；投标人与基地（合作社）合作的提供在合作期内的合作协议，同时提供2025年任意3个月与基地（合作社）采购的资金往来流水或银行转账凭证扫描件或复印件加盖投标人公章。</p>
3.2	投标人综合实力	35分	<p>1、配送车辆（10分）</p> <p>投标人提供自有或租赁的冷链配送车辆，每辆得1分，本项最高得10分。</p> <p>评审依据：提供车辆正面照片（照片拍摄日期为招标公告发出之日起至投标截止日中的任意时间）。车辆为自有的提供机动车登记证书或车辆行驶证。租用的提供有效期内的租赁协议、机动车登记证书或车辆行驶证、招标公告发出之日前一年内任意一次租赁费用支付凭证，不提供或提供不全的不得分。</p> <p>2、厂房面积(10分)</p> <p>(1) 投标人具备专业分拣配送厂房、办公房、仓库：</p> <p>①配送厂房及仓库总面积在5000（含）平方米以上的，得5分；</p> <p>②配送厂房及仓库总面积在2000（含）-4999平方米的，得3分；</p> <p>③配送厂房及仓库总面积在1000（含）-1999平方米的，得2分；</p> <p>④配送厂房及仓库总面积在1000（不含）平方米以下的，得1分。</p> <p>(2) 投标人具备冷库：</p> <p>①冷库容积在1000（含）立方米以上的，得5分；</p>

		<p>②冷库容积在500（含）-999立方米的，得3分；</p> <p>③冷库容积在200（含）-499立方米的，得2分；</p> <p>④冷库容积在200（不含）立方米以下的，得1分。</p> <p>评审依据：配送厂房、办公室和仓库需功能完善，提供厂房、办公室、仓库及冷库照片（照片拍摄日期为招标公告发出之日起至投标截止日中的任意时间）；配送厂房、仓库、自有的需提供自有相关证明资料，租赁的需提供有效期内的租赁合同、出租方自有相关证明资料及招标公告发出之日前一年内任意一次租赁费用支付凭证；冷库为自建的提供施工合同，自有的相关证明资料；租赁的需提供有效期内的租赁合同、出租方自有相关证明资料及招标公告发出之日前一年内任意一次租赁费用支付凭证。不提供或提供不全的不得分。</p> <p>3、体系认证证书（3分）</p> <p>投标人具有有效的食品安全管理体系认证、质量管理体系认证、环境管理体系认证、危害分析与关键控制点认证、职业健康安全管理体系认证、供应链安全管理体系认证证书的，每提供1个证书得0.5分，本项最高得3分。</p> <p>评审依据：需提供全国认证认可信息公共服务平台查询截图和相关证书材料复印件或扫描件，证书需在有效期内，证书在有效期内但未经年度监督审核的，该认证不得分。</p> <p>4、企业业绩及信誉（9分）</p> <p>（1）投标人提供2023年1月1日以来所承接的类似食材采购配送项目业绩，每提供1份有效合同得0.5分，本项最高得5分。</p> <p>评审依据：需提供合同原件扫描件或复印件和对应的部分银行进账单复印件或扫描件，业绩时间以签订合同的日期为准；合同包括首页、服务内容页、签字盖章页；时限不符、内容不清晰的均无效。</p> <p>（2）投标人提供2023年1月1日至今供应业主或监管单位满意度评价表，调查显示满意(或优秀)并加盖业主方或监管单位鲜章</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>的，每提供1份得2分，满分4分。</p> <p>评审依据：提供满意度调查表扫描件或相关业主方或监管单位颁发的优秀供应商相关资料照片，不提供或提供不全的不得分。</p> <p>5、食材采购能力（3分）</p> <p>投标人能提供针对本项目猪肉类、大米、菜籽油食材采购稳定、正规的供应渠道证明（猪肉类需是与屠宰场直接合作），提供相关的佐证资料齐全的得3分。</p> <p>评审依据：提供投标人与每类食材供应商在有效期内的合作协议，供应商的营业执照，猪肉屠宰场相关资质等资料的扫描件或复印件，同时提供投标人与每类食材供应商2025年以来任意3个月的相关资金往来流水或银行转账凭证扫描件或复印件加盖投标人公章，漏项或不提供不得分。</p>
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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	政策性加分 (1) (客观分)	2分	<p>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；最高不得超过 2 分。</p> <p>本项加分仅适用于货物采购项目。</p>
4.2	政策性加分 (2) (客观分)	3分	<p>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【2014】15 号）的规定，对原产地在少数民族自治区和享受少数民族自治待遇的省份的投标主产品（不含附带产品），采用综合评分法或性价比法评审的，在总得分基础上加 3 分。</p> <p>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主产品按照不得低于本采购项目预算金额 50%进行确定。</p>

说明：①投标人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投标人应按上述评分标准自行提供有关方案或证明资料。