

采购需求附件

第一节 供应商资格条件

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定；

2. 落实政府采购政策需满足的资格要求：投标人提供的投标产品制造商应为中/小/微企业，须提供《中小企业声明函》。监狱企业和残疾人福利性单位视同小微企业，如为监狱企业或残疾人福利性单位的需提供《残疾人福利性单位声明函》或《监狱性单位声明函》，可不再提供《中小企业声明函》。（根据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号文，本项目所属行业为“农、林、牧、渔业”。）

3. 申请人的一般资格要求：

标项1：

（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；

（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，应提供2023年度（或2024年度）经合法审计机构出具的完整的财务审计报告（财务审计报告应盖有审计机构单位章和注册会计师的执业专用章，并附审计机构的营业执照、执业证书及两名签字注册会计师证书），或提供2025年1月（含1月）至投标截止时间前开户银行出具的有效资信证明及开户银行账户信息证明材料；部分其他组织和自然人，没有财务审计报告的，提供2025年1月（含1月）至投标截止时间前银行出具的有效资信证明。

（3）具有履行合同所必需的设备和专业技术能力：提供具有履行合同所必需的设备和专业技术能力的相关证明材料或书面承诺（格式自拟并加盖投标人公章）；

（4）具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录：提供缴纳税款所属时期为2025年1月（含1月）至投标截止时间前任意1个月的依法缴纳税收和社会保障资金的有效证明材料（未发生缴税情况的，须提供零申报证明（即提供企业所在地税务部门出具的申报证明或自行在网上申报系统中打印的已申报报表）；依法免税的，须提供投标人所在地税务部门出具的相应证明材料；不需交纳社保资金的，须出具有效的证明材料；新成立不足1个月的投标人，提供具有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录的书面承诺（格式自拟并加盖投标人公章）；

（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（格式文件详见投标文件范本）；

（6）法律、行政法规规定的其他条件：①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）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。（格式文件详见投标文件范本）②根据《省发展改革委省法院省公共资源交易中心关于推进全省公共资源交易领域对法院失信被执行人实施信用联合惩戒的通知》黔发改财金（2020）421号文件要求，采购人或代理机构在递交投标文件截止时间后现场根据贵州信用联合惩戒平台反馈信息，查询供应商是否属于法院失信被执行人，如被列入取消其投标资格。

4. 本项目的特定资格要求：标项1：投标人须具有有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。

5. 本项目（是/否）接受联合体投标：标项1：否

第二节 采购需求 说 明

1. 凡在“技术规格要求”中表述为“标配”或“标准配置”的设备，投标人应在投标文件中将其标配参数详细列明。

2. 投标人应注意投标的风险，认真阅读和理解采购文件，选择符合或优于标书要求的产品参与投标。如所供产品存在技术偏离，投标人应如实填写技术规格偏离表，若评标时评标委员会掌握了确切事实说明某投标人或制造厂家没有如实填写技术规格偏离表或有欺诈行为，该投标文件将被拒绝。若用户验收时发现货物中存在指标低偏离，将拒绝支付合同货款，并追究相应的法律责任。

3. 采购货物技术要求中提出的技术规格、要求、参数和标准仅是说明并非限制，投标人可选用其他同档次产品替代，但这些替代的产品要实质上相当于（等同于）或优于本表中的技术要求。

4. 采购人在签订合同前及验收时，有权对中标人的所有产品技术参数响应情况、产品来源渠道合法性等进行核实，中标人须提供有效的证明材料并经采购人认可。如有虚假或不能提供，将取消其中标资格，投标保证金及招标代理服务费将不予退还，同时该投标人相关违法行为将报送到财政相关部门处理。

第一节 采购清单及技术要求

序号	货物名称	规格	技术参数	单价(元/KG)
1	鲜猪肉	KG	<p>采购猪肉的标准按照GB2707最新规定执行。</p> <p>(一)感官指标</p> <p>1、色泽：肌肉有光泽，淡红色均匀，脂肪乳白色；</p> <p>2、组织状态：纤维清晰、有坚韧性、手指压后凹陷立即恢复；</p> <p>3、粘度：外表湿润、不粘手；</p> <p>4、煮沸后肉汤：澄清透明，脂肪团聚于表面；</p> <p>5、气味：具有鲜肉固有的气味、无异味。</p> <p>(二)理化指标</p> <p>1、挥发性盐基氮mg/100g≤15；</p> <p>2、汞(以Hg计), mg/kg≤按GB2762执行；</p> <p>3、所配送猪肉要求含水量不得超出国家标准；产品肥比例为3x3、排骨为1cmx1.5cm。</p> <p>(三)其他要求</p> <p>1、屠宰生猪的胴体(去头脚无内脏)净重100公斤以上。</p> <p>2、屠宰生猪必须经国家动物检疫机构检验合格，并出具检疫检验合格证明(一头一证)。</p>	24.00 元/KG

第二节 商务要求

(商务要求全部为实质性要求条款，不满足作无效投标处理)

一、供货期及供货地点

1. 供货期：合同签订之日起 1 年；供货期内，如预算资金使用完毕，则供货期终止；
2. 供货地点：采购人指定地点

二、验收标准、规范及方式

1. 验收标准：

本项目执行的规范或标准为国家现行行业相关标准，并满足采购文件要求。

2. 验收规范：

本项目执行的规范或标准为国家现行行业相关标准，并满足采购文件要求。

3. 验收方式：

按照国家相关现行规定及采购人要求进行验收。

三、售后服务

1. 投标人保证按照招标人的需求，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，投标人无条件在采购方规定时间内更换，由此产生的相关费用由投标人承担；若未更换或未按时更换，投标人自愿接受采购单位的处罚。

2. 在服务过程中，严格按照采购方要求的时间配送，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投标人承担。

四、付款方式

按季度付款；根据每季度实际供应量和中标价下浮率进行结算，即实际采购数量*单价*(1-下浮率)=结算金额。

调价机制：前 3 个月价格以中标价下浮率进行结算。价格出现波动且超过采购文件参考价格的 20%以上，采购人与中标人双方均可提出协商调价申请。

调价应遵循以下原则：采购人和中标人任何一方申请调价必须提前一周向对方递交调价书面申请，双方按照询价、议价、协商定价的方式进行；在协商定价过程中，若供方无任何正当理由不接受采购人商定供货价格，则视供方单方违约，采购人有权终止供方的供应权，没收其履约保证金。每次调价的间隔时间应在 3 个月以上（含 3 个月）。

询价机制：合同中约定。

五、投标有效期

投标截止之日起 90 日历天

六、其他要求

1. 投标人承诺参与本次投标时所提供的证明材料、相关承诺及作出的响应内容真实无虚假。如有虚假或无法实现所承诺的内容，采购人有权将其作为虚假应标，并有权追究其法律责任。（自行承诺，格式自拟并加盖投标人公章）

2. 严禁配送阉割的老母猪肉、狼猪肉和用瘦肉精饲养的猪肉。（自行承诺，格式自拟并加盖投标人公章）

3. 所有食材供应遵循安全、健康、符合营养需求的原则；所有鲜肉应当天配送，肉类确保新鲜；不得提供变质的产品。（自行承诺，格式自拟并加盖投标人公章）

4. 投标人须承诺，中标后，每次所配送的白条猪须按采购人要求进行烧毛及分割，送至采购人指定的食堂进行称重；该重量作为结算的依据，烧制及分割损耗不再进行补偿计算。（自行承诺，格式自拟并加盖投标人公章）

5. 投标人须承诺，中标后，针对本项目购买不低于 500 万元（人民币）的食品安全责任险，且承保期限覆盖本项目供货期。（自行承诺，格式自拟并加盖投标人公章）

6. 本项目执行国家标准若有最新标准的，按最新标准执行。

7. 其他未尽事宜，由中标人与采购人签订合同时协商，但须符合相关法律法规的规定及要求。

第三节 评标办法

一、评标原则

1. 认真贯彻国家有关法律、法规和政策，维护国家利益。
2. 维护各方当事人的合法权益。
3. 对所有投标人的评审，均采用相同的程序和标准。
4. 按照采购文件确定的标准和方法，对投标人进行评审和比较。没有纳入采购文件的标准和方法，不得作为评审的依据。

二、评标方法

本次评标采用**综合评分法**。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。

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 、 \dots 、 F_n 分别为各项评分因素的汇总得分。

三、评分标准

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	40.00	20.00	40.0	5.0

1. 投标报价【满分 40.0 分】：

序号	评分因素	分值	评分标准
1.1	投标报价分	40.0	投标报价得分采用低价优先法计算，即满足采购文件要求的前提下，“1-有效投报价中的最高下浮率”作为评标基准价，下浮率最高的投标报价得分为满分。其余供应商的投标报价得分统一按照下列公式计算： 投标报价得分 = (评标基准价 / (1 - 有效投标报价)) × 价格权值 (40%) × 100；

2. 技术分【满分 20.0 分】：

序号	评分因素	分值	评分标准
2.1	采购方案	3.0	针对本项目编制采购方案进行评分包括：原材料的来源、投

			<p>标人的选定、选材标准、加工包装等：</p> <p>(1) 方案对原材料来源、投标人选定安全可靠，选材标准科学严谨，供货渠道管理措施与食品质量日常监督检查措施非常完善具体、操作性强，加工包装科学环保，得 3.0 分；</p> <p>(2) 方案对原材料来源、投标人选定安全较可靠，选材标准较严谨，供货渠道管理措施与食品质量日常监督检查措施较具体、操作性较强，加工包装科学较环保，得 2.0 分；</p> <p>(3) 方案对原材料来源、投标人选定无标准，选材低标准加工包装等内容空洞，得 1.0 分。</p> <p>(4) 未提供方案或提供方案不使用本项目的不得分。</p>
2.2	配送方案	3.0	<p>对投标人提交的配送方案进行评分(包含投标人对本项目的整体配送计划方案，具有针对性和操作性、流程控制、安全保障措施、验货标准)：</p> <p>(1) 整体方案合理严谨，工作流程及安全保障措施非常完善，可操作性强，得 3.0 分</p> <p>(2) 整体方案合理，工作流程及安全保障措施有待完善但基本可行，有可操作性，得 2.0 分；</p> <p>(3) 整体方案有缺项，工作流程及安全保障措施较差，可操作性较差，得 1.0 分。</p> <p>(4) 未提供方案或提供方案不使用本项目的不得分。</p>
2.3	应急预案措施	4.0	<p>根据投标人提供的应急事件处理预案及应急综合优势进行评分(内容包含但不限于：应急情况人员调配、自然灾害应急预案、物流配送应急预案、退货加单应急预案、食品安全应急预案，具有针对性和操作性)</p> <p>(1) 各项应急处理方案齐全合理无缺漏，有充足的设备和人员调配，责任分工明确，并将每一项工作内容分解细化到可执行层面，得 4.0 分；</p> <p>(2) 具备各项应急处理方案且具备一定的合理性，有足够的设备和人员调配，责任分工基本满足项目要求，关键工作内容已分解到可执行层面，得 2.0 分；</p> <p>(3) 各项应急处理方案不完整或不规范，有设备和人员调配，责任分工简单，工作内容分解细化程度欠佳，缺乏合理性，得 1.0 分。</p> <p>(4) 未提供方案或提供方案不使用本项目的不得分。</p>

2.4	技术参数 评审	10.0	<p>根据投标人对采购文件“第五章 采购需求”中“第一节 采购清单及技术要求”的响应情况进行评审：</p> <p>(1) 完全满足或优于采购文件的得 10.0 分；</p> <p>(2) 任意 1 项存在负偏离的，每一项扣 2.0 分，累计扣减，扣完为止。</p> <p>注：投标人应列出投标货物与采购货物相对应的实际参数，应对采购货物的每项参数进行真实、客观的响应，并在响应文件技术参数偏离表中填写注明。未填写的按负偏离处理。</p>
-----	------------	------	--

3. 商务分【满分 40.0 分】:

序号	评分因素	分值	评分标准
3.1	业绩	15.0	<p>投标人自 2022 年 1 月 1 日至今承接过肉类供货项目,每提供 1 个得 3.0 分, 满分 15.0 分。</p> <p>注 1: 提供中标公告截图、合同及履约期间任意 1 张发票凭证等证明材料的复印件 (或扫描件) 并加盖投标人公章; 未提供或未按要求提供的不得分。</p> <p>注 2: 同一单位多个年份的业绩均按一个业绩算; 有效业绩时间以合同签订时间为准。</p>
3.2	配送人员	3.0	<p>投标人配置的配送人员不少于 3 人得 3.0 分。</p> <p>注: 提供配送人员的身份证、健康证、“无犯罪行为”承诺函 (格式自拟)、劳动合同及投标人为其缴纳的 2025 年 1 月 (含) 至今任意一个月社保证明等证明材料的复印件 (或扫描件) 并加盖投标人公章; 未提供或未按要求提供的不得分。</p>
3.3	鲜肉存储保障能力	5.0	<p>投标人具有鲜肉存储保障能力, 根据投标人的冷藏保鲜库面积进行评价:</p> <p>(1) 冷藏保鲜库面积 $\geq 500 \text{ m}^2$ 得的, 5.0 分。</p> <p>(2) $200 \text{ m}^2 \leq$ 冷藏保鲜库面积 $< 500 \text{ m}^2$ 的, 得 3.0 分。</p> <p>(3) $100 \text{ m}^2 \leq$ 冷藏保鲜库面积 $< 200 \text{ m}^2$ 的, 得 1.0 分。</p> <p>(4) 其余情况不得分。</p> <p>注: 提供冷藏保鲜库的租赁合同 (租赁期限应覆盖本项目供货期且承租方应与投标人单位名称一致) 或中华人民共和国不动产权证 (所属单位应与投标人单位名称一致) 或建造合同 (所属单位应与投标人单位名称一致)、至少 1 张冷藏保鲜库现场照片等证明材料的复印件并加盖投标人公章; 未提供或未按要求提供的不得分。</p>
3.4	鲜肉配送保障能力	3.0	<p>投标人具有不少于 2 辆用于配送的冷藏 (冷链) 车的得 2.0 分; 在此基础上, 每增加配置 1 辆冷藏 (冷链) 车</p>

			<p>的加 1.0 分；本项满分 3.0 分。</p> <p>注 1：提供有效的机动车行驶证（机动车行驶证上的所属单位须与投标人单位名称一致）及车辆清晰照片（前面、后面、侧面各 1 张）等证明材料的复印件（或扫描件）并加盖投标人公章；若为租赁的，还需提供租赁合同（租赁期限应覆盖本项目供货期且承租方应与投标人单位名称一致）作为证明材料；</p> <p>注 2：车辆类型以行驶证所载类型为准，如为改装冷藏车则提供车辆一致性证书等相关证明材料；</p> <p>注 3：未提供或未按要求提供的不得分。</p>
3.5	鲜肉供应保障能力	5.0	<p>投标人具有鲜肉供应保障能力，根据投标人的养殖场的存栏量进行评价：</p> <p>（1）存栏量\geq1500 头的，得 5.0 分；</p> <p>（2）1000 头\leq存栏量$<$1500 头的，得 3.0 分；</p> <p>（3）500 头\leq存栏量$<$1000 头的，得 1.0 分；</p> <p>（4）其余情况不得分。</p> <p>注 1：提供土地使用证或租赁合同（租赁期限应覆盖本项目供货期且承租方应与投标人单位名称一致）或供货协议（供货期限应覆盖本项目供货期且采购方应与投标人单位名称一致）等证明材料的复印件（或扫描件）并加盖投标人公章。</p> <p>注 2：存栏量由投标人提供相关证明材料并加盖投标人公章进行佐证。</p> <p>注 3：未提供或未按要求提供的不得分。</p>
3.6	综合能力	4.0	<p>投标人具有以下有效的认证证书，每提供一项得 1.0 分，本项满分 4.0 分；</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品安全管理体系认证； 2. 环境管理体系认证证书； 3. 职业健康管理体系认证证书； 4. 质量管理体系认证证书；

			注：提供上述证书复印件（或扫描件）并加盖投标人公章；未提供或未按要求提供的不得分。
3.7	响应能力 评价	5.0	<p>根据投标人在接到采购人通知后 30 分钟内作出响应,并安排配送, 根据配送时间进行评价:</p> <p>(1) 配送时间\leq1 小时的, 得 5.0 分;</p> <p>(2) 1 小时$<$送达时间\leq1.5 小时的, 得 3.0 分;</p> <p>(3) 1.5 小时$<$送达时间\leq2 小时的, 得 1.0 分;</p> <p>(4) 其余情况不得分。</p> <p>注：提供承诺函（格式自拟）、投标人的冷藏保鲜库到采购人地址配送路线导航截图复印件（或扫描件）等证明材料并加盖投标人公章；未提供或未按要求提供的不得分。</p>

4. 政策性加分（在总得分基础上加分）【满分 5.0 分】：

序号	评分因素	分值	评分标准
4.1	政策性加分（1）	2.0	投标产品属于节能产品、环境标志产品的(强制采购产品除外)，在评审过程中，给予适当加分，即在总得分基础上，每一项加 0.3 分；如投标产品同时属于节能产品和环境标志产品的，每一项加 0.5 分，最高不得超过 2.0 分。须提供投标产品在财政部、发展改革委、生态环境部等部门出具的包清单所在页和国家市场监管总局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(复印件加盖投标人公章)。
4.2	政策性加分（2）	3.0	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)，享受政策性加分和价格扣除，在总得分基础上加 3.0 分。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。 ①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； ②享受少数民族自治待遇的省份：青海省、云南省、贵州省。

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。④评标委员会对“客观分”的评审须保持一致。