永州市政府采购文件

采购项目名称：	永州市冷水滩区政府机关食堂食材配送采购项目
采购人：	永州市冷水滩区机关事务服务中心
采购方式：	公开招标
采购代理机构：	湖南中隆瑞项目管理有限公司
委托代理编号：	ZLRYZ-2026-010
代理费收取方式：	采购人支付代理费（按固定费用收取）
代理费支付标准：	固定金额13,862元
专家评审费收取方式：	专家评审费由 采购人 支付
采购计划编号：	永冷财购计(2026)00098号
采购项目预算：	3,960,000元
是否进行资格预审：	否
需求编制时间：	2026年10月27日

采购人签章：

永州市冷水滩区机关事务服务中心

需求编制人签章：

伍梦柔

伍梦柔

编制依据

《中华人民共和国政府采购法》（中华人民共和国国家主席令第14号修改）
《中华人民共和国政府采购法实施条例》（中华人民共和国国务院令第658号）
《政府采购非招标采购方式管理办法》（财政部令第74号）
《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）
《政府采购框架协议采购方式管理暂行办法》（财政部令第110号）
财政部关于印发《政府采购需求管理办法》的通知（财库〔2021〕22号）
财政部关于印发《政府采购进口产品管理办法》的通知（财库[2007]119号）
财政部、工业和信息化部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库[2020]46号）
关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知（财库〔2022〕19号）
湖南省财政厅湖南省司法厅关于政府采购支持监狱企业发展的有关通知
财政部关于《推进和完善服务项目政府采购有关问题》的通知（财库〔2014〕37号）
国务院办公厅关于政府向社会力量购买服务的指导意见（国办发〔2013〕96号）
湖南省财政厅关于印发《湖南省政府采购非公开招标采购方式审批管理办法》的通知（湘财购[2025]7号）
关于推动解决政府采购异常低价问题的通知（财库〔2026〕2号）
其他政府采购法律法规及政策

编制基本要求

采购人在招标公告、采购需求和评审标准中不得按以下不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇：
(一)就同一采购项目向供应商提供有差别的项目信息；
(二)设定的资格、技术、商务条件与采购项目的具体特点和实际需要不相适应或者与合同履行无关；
(三)采购需求中的技术、服务等要求指向特定供应商、特定产品；
(四)以特定行政区域或者特定行业的业绩、奖项作为加分条件或者中标、成交条件；
(五)对供应商采取不同的资格审查或者评审标准；
(六)限定或者指定特定的专利、商标、品牌或者供应商；
(七)非法限定供应商的所有制形式、组织形式或者所在地；
(八)以其他不合理条件限制或者排斥潜在供应商。
采购人应对采购标的的市场技术或服务水平、供应、价格等情况进行市场调查，根据调查情况科学、合理确定采购需求和价格测算。
采购需求应符合国家相关法律法规和政府采购政策的规定。
采购人根据价格测算情况，可以在采购预算额度内设定最高限价，但不得设定最低限价。
采购人根据编制依据和基本要求提出采购需求，采购需求中应落实节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小企业发展等政府采购政策。
采购人应就采购公告、采购需求和评分标准自行组织征询专家意见（本系统、本单位人员不得作为专家参与征询意见）。
采购需求的内容应当完整、明确，主要包括：
(一)采购需求明细包括：货物或服务名称、技术规格和技术参数、产地类型（国产或进口）、是否接受进口产品、是否为采购节能环保产品、是否为核心产品(必要时需设置同品牌淘汰策略)、技术标准或服务标准、数量、单价（元）、小计（元）、总合计（元）等。
(二)采购标的执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；
(三)采购标的所要实现的功能或目标，以及需落实的政府采购政策；
(四)采购标的需满足的质量、安全、节能环保、技术规格、服务标准等性能要求；
(五)采购标的的物理特性，如尺寸、颜色、标志等要求；
(六)采购标的的数量、采购项目交付或执行的时间和地点，以及售后服务要求；
(七)采购标的的验收标准；
(八)采购标的其他技术、服务等要求。

第一章 项目分包

项目简述（本项目不专门面向中小企业采购）：

本项目的供应商来源为公告邀请

编号	包名	采购金额（元）	评审方法
1	第一包	3,960,000	综合评分法

招标文件获取方式、时间：

获取时间：详见采购公告　　获取方式： 下载投标工具,安装后联网获取

项目对应的采购意向

意向项目名	涉及的预算金额（元）	采购内容概况	预期采购时间
永州市冷水滩区政府机关食堂食材配送采购项目	3,960,000	永州市冷水滩区政府机关食堂食材配送	2026-10

第二章 项目采购需求

包名：第一包 采购金额：3,960,000元

包概述：永州市冷水滩区政府机关食堂食材配送采购项目				
评标方法： 综合评分法	采购文件费：0元	资格合格最少供应商数： 3个	是否接受联合体：否	是否完全面向中小企业： 否
是否接受进口产品：否	资格预审后的合格供应商进入下一阶段投标/响应的数量限定： 不进行资格预审	期望成交供应商数：1个	投标有效期：90个自然日	合同履约保证金：成交金额的5%
合同内容是否可变：是	需求是否可变：否	供应商二次报价的时长限制：供应商不需要二次报价/无时长限制		
本包所属行业：其他未列明行业			本包类型：服务类	
是否设置了核心产品：否	核心产品同品牌供应商的确定中标/成交候选人规则：无			
特殊情况下确定成交/中标/入围供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交/入围候选供应商存在得分相同且报价相同的，约定由评委组长采取随机抽取方式来确定最终中标/成交/入围供应商。				

本包基本资格要求	本包基本资格证明材料上传要求
1.具有独立承担民事责任的能力。 2.参加政府采购前三年内，在经营活动中无重大违法记录，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业能力。 3.供应商不得为信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商（处罚决定规定的时间内）。 4.法律、行政法规规定的其他条件。 5.参加开标的是法定代表人（单位负责人）本人，需上传法定代表人（单位负责人）身份证复印件，若不是法定代表人（单位负责人）本人，需提供授权委托书。	1.提供三证合一或五证合一的营业执照扫描件（加盖供应商公章）和法定代表人（单位负责人）身份证复印件（加盖供应商公章）的扫描件，若投标人是自然人的，提供身份证扫描件。具体见下述： （1）投标人为企业的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件； （2）投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件； （3）投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件； （4）投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。 2.投标人提供湖南省政府采购供应商资格承诺函（下载投标工具后获取），须加盖供应商公章（可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传）。 3.供应商无需上传证明材料，由评委在www.creditchina.gov.cn和www.ccgp.gov.cn现场联网查验。 4.提供承诺函，承诺：（1）投标供应商与采购人或采购代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系；（2）投标供应商与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人；（3）投标供应商未为本项目提供过整体设计、规范编制、项目管理、监理、检测等服务（单一来源采购项目除外）；（4）投标供应商未为本项目提供过前款第（3）项所列服务之外的其他采购活动。须加盖供应商公章。 5.下载投标工具后获取，须加盖供应商公章，可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传。

本包特定资格要求	本包特定资格证明材料上传要求
供应商须具有食品生产许可证或食品经营许可证（备案），且相应证件处于有效期内。	提供清晰扫描件

以上所有要求提供的资格证明材料，供应商均需在电子投标工具的指定位置上传，不按指定位置上传的，将被视为无效投标。

本包服务类需求

<table>
<tr><th>服务编号</th><th>服务名</th><th colspan="2">单位</th><th>单价（元）</th><th>数量</th><th>小计（元）</th><th>采购品目</th></tr>
<tr><td rowspan="3">1</td><td rowspan="3">永州市冷水滩区政府机关食堂食材配送采购项目</td><td colspan="2">年</td><td>1,980,000</td><td>2</td><td>3,960,000</td><td>C99000000-其他服务</td></tr>
<tr><td>子服务编号</td><td>子服务名</td><td colspan="4">子服务内容</td></tr>
<tr><td>一</td><td>采购需求</td><td colspan="4">一、项目概况
1.项目名称：永州市冷水滩区政府机关食堂食材配送采购项目
2.服务期：1＋1年（中标供应商配送一年结束前，采购人进行综合评估，根据综合评估确定是否需续签第二年合同。）
3.承包范围:食堂全品类食材统一采购、分拣、冷链配送、质量检测、溯源管理。
4.预算金额：人民币约198万元/年（含税）（供应商投标报价=预算金额*折扣率，投标时供应商须在响应文件中注明折扣率）
5.资格条件：
1.供应商的基本资格条件：供应商必须是中华人民共和国境内注册登记的法人、其他组织或者自然人，且应当符合《政府采购法》第二十二条第一款的规定。
2.供应商需具有食品生产许可证或食品经营许可证（备案），且相应证件处于有效期内。
3.相关政策要求：小微企业享受10%的价格折扣。
二、全品类食材配送采购需求
（一）食材四大品类：猪肉、鸡鸭类；其他肉禽、水产类；蔬菜、豆制品、禽蛋类。
中标供应商须具备全品类食材供应能力，不得转包、分包食材配送业务，可自建配送体系或整合合规供应链，但全部质量、履约责任由中标方全权承担。
（二）食材质量硬性标准
肉禽类：
1、猪肉、鸡鸭类：
（1）根据采购人与中标供应商确定的预计人数供应。
（2）符合国家质量标准的鲜肉，宰杀、加工后，不经过冷冻处理，严禁使用注水、注胶、病猪、死猪、种公猪肉、种母猪肉。中标供应商应按照需求进行配送包括当天屠宰的鲜肉或冷鲜肉（含畜肉类、禽肉类等）。
（3）生鲜畜肉类：应无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干净；无</td></tr>
</table>

				残留毛绒，不准带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物；肌肉应有光泽，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，并具有鲜肉的正常气味，精排类无龙骨。猪肉应符合食品安全溯源管理要求并有产地动物卫生监督机构出具的检疫（或检测）合格证明和动物产品检疫（或检测）合格验讫印章以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。配送肉类须符合国家卫生、食品安全最新标准。所供肉类不得检出“瘦肉精”。 （4）鲜猪肉保证来源于相关证照齐全具备自行生产能力的正规厂家供应的鲜肉，保证送货前 12 小时内的新鲜肉，并提供当天的《动物产品检验合格证明》原始单据或复印件。 （5）提供鲜肉符合食品卫生生产标准，符合食品卫生安全要求，每批次有动物检疫检验合格证，猪肉有检疫检验鲜章。提供预包装冻品需具备检疫检验合格证、产品质量合格证，包装完整无破损无污染。 （6）家禽鲜活原料应体壮，色泽正常，无病，无内脏，无异物，符合规格要求，达到食用标准。生鲜禽肉类必须保证新鲜，应符合食品安全溯源管理要求。禽类来源于正规家禽供应场，并提供当天当批禽类《动物检疫合格证明》，必须是送货前12 小时内屠宰好的新鲜鸡、鸭。 （7）中标供应商须提供生产厂商《生猪定点屠宰证》、《动物防疫条件合格证》。 2、如发现有潜在缺陷或不符合要求的情况，采购人有权退货并向中标供应商索赔。 2、其他肉禽类、水产类： （1）根据采购人与中标供应商确定的预计人数供应。 （2）符合国家质量标准的鲜肉，宰杀、加工后,不经过冷 冻处理，无注水、无添加剂、色泽正常、无病态、无异味。中标供应商应按照需求进行配送包括当天屠宰的鲜肉（含畜肉类、禽肉类等）。 （3）生鲜畜肉类：应无槽头肉和血刀肉；甲状腺、肾上腺、病变淋巴摘除干净；无残留毛绒，不准带长短毛；不带浮毛、凝血块、胆污、粪污及其他污染物；肌肉应有光泽，不粘手，有弹性，指压后凹陷立即恢复原状，并具有鲜肉的正常气味，精排类无龙骨。配送肉类须符合国家卫生、食品安全最新标准。所供肉类不得检出“瘦肉精”。 （4）鲜肉保证来源于相关证照齐全具备自行生产能力的正规厂家供应的鲜肉，保证送货前 12 小时内的新鲜肉，并提供当天的《动物产品检验合格证明》原始单据或复印件。 （5）提供鲜肉符合食品卫生生产标准，符合食品卫生安全要求，每批次有动物检疫检验合格证。 （6）家禽鲜活原料应体壮，色泽正常，无病，无内脏，无异物，符合规格要求，达到食用标准。生鲜禽肉类必须保证新鲜，应符合食品安全溯源管理要求。禽类来源于正规家禽供应场，并提供当天当批禽类《动物检疫合格证明》，必须是送货前12 小时内屠

				宰好的新鲜肉禽。 2、水产类：新鲜鱼类来源安全可靠，活体、眼球明亮、无大腹、无畸形、不含有有毒有害物质。鱼现场宰杀去腑脏，气味正常，无血之外污物，弹性好，无离刺现象等水产品的食品安全指标应分别符合国家卫生、食品安全最新标准。 3、如发现有潜在缺陷或不符合要求的情况，采购人有权退货并向中标供应商索赔。 当日屠宰鲜肉，12小时内送达，无注水、病死肉、瘦肉精，随货附检疫合格证明； 水产类：鲜活无变质，现场宰杀，无异味、无毒素残留； 3、蔬菜、豆制品、禽蛋类： 1、蔬菜类：所供蔬菜的规格大小按市场行情确定，符合无公害无公害农产品国家标准(《新鲜蔬菜卫生标准》GB/T5009.38-2003)；当天采摘，颜色自然有光泽，质地鲜嫩纯净，饱满清洁，不枯萎、干瘪、苍老等，无病斑、虫蚀、发霉、变色、异味、淤泥、杂质和滴水现象，无污染、残缺、变质等；原产地分类预包装，整齐统一；中标供应商承诺提供有害物质残留检测报告。符合农药限量标准 GB 2763-2026要求。绿叶类茎基部削平、无花蕾或开花、包菜紧致、菠菜可带根；根茎类表面光滑、条直匀称，粗壮、碛实；瓜果类色正，无畸形、有光泽、表面光滑、饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、于软、泥土整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤；菌类菌身完整、大小均匀、菌盖与柄菌环相连未展开，根短，无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑。如发现有潜在缺陷或不符合要求的情况，采购人有权退货并向中标供应商考核扣款。 （1）叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、芹菜等绿叶菜类。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，无明显机械伤和病虫害伤，无腐烂等现象，无畸形、异味。 （2）茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等。属同一品种规格，果实整洁，成熟度适中，番茄花蒂不明显，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤。 瓜果类：黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜等。属同一品种规格，形状、色泽一致，瓜条均匀，无疤点，无断裂，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤，不带泥土。 （3）根菜类：萝卜、胡萝卜等。属同一品种规格，皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。 （4）薯芋类：马铃薯、芋、姜等。属同一品种规格，色泽一致，不带泥沙，不带须根、茎叶，不干瘪，无腐烂、畸形、异味、明显机械伤、病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。 （5）葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去桔叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

				（6）豆类：扁豆、豌豆、毛豆等。属同一品种规格，形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆英类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。 （7）水生菜类：藕、慈菇、菱白、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，无明显机械伤，不带泥土和杂质，不干瘪，菱白不黑心。 （8）食用菌类：蘑菇、草菇、香菇等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（磨菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。 （9）芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香精苗等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。 2、豆腐：豆腐呈均匀的乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，富有一定的弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，具有豆腐特有的香味，取样品品尝时口感细腻鲜嫩，味道纯正清香。 3、腐竹：为枝条或片叶状，质脆易折，条状折断有空心，无霉斑、杂质、虫蛀，呈淡黄色，有光泽。 4、干豆腐：符合国家现行标准规定，原材料黄豆等均为非转。 5、蛋类要求：无斑点、无污染，个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。 6、中标供应商提供的预包装食品，必须符合国家规定的食品安全相关要求，注：采购人要求采购各类食材，中标供应商必须满足采购人实际需求。非三无产品，有“SC”食品生产许可证编号，剩余保质期必须在保质期三分之二以上，不得提供含有转基因成分的食品。禁止提供腐败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感观异常、可能对人体健康造成危害的食品，在食品质保期内，如发现有潜在缺陷或不符合要求的情况，采购人有权退货并向中标供应商考核扣款。
				（三）配送履约要求 1、具体供货规格、供货数量、供货时间按采购人的需求计划确定，以实际配送为准,采购人可根据实际需要调整需求总数量和各品种数量，也可根据需要调整采购部分其他品种（在中标供应商可售品种范围之列调整）。 2、采购人必须前一天下午17：00前以微信等方式向中标供应商下订单，订单内容应清楚说明品名、数量、质量、时间及特殊要求等。 3、中标供应商须在接到采购人订单之日的第二天06:00前（或与采购人约定的时间

				）将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标供应商须在接到采购人临时性补货需求通知后，中标供应商应在40分钟之内按采购人要求送货到位，待采购人验收、核对后，供货才算完成。 4、特殊情况或紧急所需要食材，中标供应商无法在要求时间内提供的，采购人可以自行采购。 5、有稳定的供货渠道，中标供应商必须具备符合行业规定及满足配送需要的分拣中心、仓储场所，有专用配送车辆等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。 6、所有食品均应符合《中华人民共和国食品安全法》的要求及国家卫生、食品部门颁发的最新标准。中标供应商供货蔬菜时须对每批次进行农残检测，提供当天配送食材的农残检测报告；中标供应商供货时需提供肉禽类兽药及瘦肉精残留检测报告。中标供应商每天需做好各种食品的索证记录，按采购人的要求上交。 7、中标供应商应至少具有符合规定的自有或租赁的厢式食材配送专用车辆3辆（2台冷链车和1台常温车）。车厢应为专用封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁，运输配送冷冻、冷藏食品的车辆应有温度控制设备，符合相关卫生要求。所有车辆应做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。 8、中标供应商拟为本项目配备相应的服务保障人员，保障人员应提供有效的身份证、健康证、相关专业证书（提供复印件并加盖公章）。中标供应商应做好本单位工作人员的教育工作，遵守采购人单位各项规定。中标供应商须委派固定的服务人员，中标供应商如须更换服务人员，须向采购人报备。 9、中标供应商需承诺在配送运输中要确保安全，在运输及装卸过程中发生的一切安全事故，包括人员、车辆事故等情况，由配送中标供应商负责处置，并依法承担所有责任。 10、凡由于包装不良导致货物损坏的损失和由此产生的费用均由中标供应商承担。 11、运输由中标供应商负责，运输到采购人指定的地点，运费和保险等由中标供应商承担。 12、随货同行资料：食品检验报告、发货单、采购人要求的其他资料。 13、采购人不考虑供应商运输过程中的合理损耗，以采购人发出的订单为准，验收称量误差不超过2%，多出部分由中标供应商自行带回，不足部分若采购人要求补足则由

中标供应商在当天上午8:30前补足。未经采购人同意，中标供应商不得变更送货的品种和数量。

14、验收：供应商每次随货送上一式三份的送货清单，采购人指定专人签字确认，作为收货凭证。对于货不对板或质量达不到要求的品种，采购人要求退货或换货的，中标供应商应保证在指定的时间前送到，确保采购人能正常供餐。

15、中标供应商对采购人验收结论有异议，应在收到验收结论七天内提出；采购人验收后发现中标供应商食堂用物资存在质量缺陷，可随时提出异议并无条件退货。

16、采购人对中标供应商送货时间、质量、价格等服务过程中出现所有问题，有权直接向中标供应商反馈意见，由采购人按采购文件或相关法律法规的有关规定进行处理。

17、中标供应商所配送食材必须满足采购人标准要求，否则无条件退货。

18、退(补)换货流程

对不符合质量要求的货物，由采购人验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的可送具有检验资质的部门检测，同时留样备检。对数量不足或部分退货的，责由中标供应商按要求尽快补送。如有退货情况出现，中标供应商必须填写《退货记录表》，中标供应商人员拒绝填写的，采购人有权直接退回，中标供应商承担由此产生的费用。

（四）考核规则

1、结算价=当期市场基准价×中标折扣率；

2、企业先行垫资，每月对账结算，采购人收到合规发票15个工作日内支付食材货款；

3.采购人对中标供应商每月进行月度考评，针对食材质量、菜品、台账资料、用餐人员满意度调查、应急保障设置分级扣款，累计5次扣款采购人有权终止采购合同；出现食品安全事故，采购人可单方解除合同。考评标准详见附件如下：

考核项目	考核内容	考核标准	扣款金额
货品质量	配送货物质量合格	①出现货物腐烂变质，霉变、过期等质量问题的，每个单品一次视情况扣50-500元并作退货处理；②出现掺假、掺	

						杂、伪造、以次充好、夹带的，每个单品一次视情况扣50-500元并作退货处理；③食材有污染、混有虫、卵或明显异物的，每个单品一次视情况扣50-500元并作退货处理；④出现其他质量问题的，每个单品视情一次扣50-500元并作退货处理。	
					配送品种、品牌、规格、品质、含水（冰）量等符合约定标准的货物	①未经同意不得随意更换货物的品牌、品种、规格、型号等，随意更换的，每个单品一次视情况扣50-300元并作退货处理；②中标供应商以无货品、无利润为由，拒绝配送货物，每个单品一次视情况扣200-500元。	
					配送具备相关产品信息的货物（包括生产日期、保质期、生产厂家、QS标志、生产许可证号、检验报告等）	货物应有相关产品信息（包括生产日期、保质期、生产厂家、QS标志、生产许可证号等）,如没有，每个单品每次视情况扣50-500元并作退货处理。	
					检验检疫管理	未提供食材检验检疫证、检验报告、合格证书、每批次的质量检测报告、进货凭证、送货清单或被行政主管部门抽检不合格的，出现一次视情况扣 50-300元。	
					配送时间	每日所需物资因未及时送达的，影响正常开餐的一次扣2000元。	
				订单处理配	竞价响应	接到采购人发布的基准价表后，必须于	

				合		12小时内回复，不按照规定时间回复的，每次视情扣50-300元。	
					对账及结算	对账及时准确，每月未在5个工作日内(节假日顺延)核对清楚上月账目的，每月视情扣50-100元。	
				人员车辆管理	配送人员管理	①每天早上不按时、按量、按标准送达菜品视情况扣50-200元；②员工需衣着工装整洁，个人清洁卫生干净，不符合要求一次视情况扣50-100元。	
					配送车辆管理	配送车辆必须干净整洁，外观破损或车内有明显异味、车内脏乱差一次视情况扣50-300元。	
				其他	应急任务(会议餐、加班餐)	未能及时完成应急保障任务，每次视情况扣50-500元。	
					台账管理	中标供应商应建立食材索证索票台账，肉类检疫证明、农残检测报告、产品合格证、进货票据完整存档。采购人抽查查阅时台账未及时准确记录的，视情况扣50-100元。	
					廉政承诺执行情况	发现中标供应商采取不正当方式手段造成采购人损失，经调查属实的，一次性视情况扣300-1000元，且采购人有权单方面解除合同。	
					履行合同约定情况	合同、招标文件、投标文件、中标供应商承诺书等约定或承诺的相关事项，未完成一项每次视情况扣50-500元。	

	其他	被群众举报或有关部门（领导）通报、批评等，举报经调查属实一次视情况扣50-500元。	

注：签订合同前乙方须向甲方交纳中标金额5%的履约保证金。

附件1：评估考核表评估考核表

考核项目	考核内容	考核标准	扣分
货品质量	配送货物质量合格	①出现货物腐烂变质、霉变、过期等质量问题的，每个单品一次扣5分并作退货处理；②出现掺假、掺杂、伪造、以次充好、夹带的，每个单品一次扣2分并作退货处理；③食材有污染、混有虫、卵或明显异物的，每个单品一次扣2分并作退货处理；④出现其他质量问题的，每个单品视情况扣2分并作退货处理。	
	配送品种、品牌、规格、品质、含水（冰）量等符合约定标准的货物	①未经同意不得随意更换货物的品牌、品种、规格、型号等，随意更换的，每个单品一次扣2分并作退货处理；②中标供应商以无货品、无利润为由，拒绝配送货物，每个单品一次扣2分。	
	配送具备相关产品信息的货物（包括生产日期、保质期、生产厂家、QS 标志、生产许可证号、检验报告等）	货物应有相关产品信息（包括生产日期、保质期、生产厂家、QS标志、生产许可证号等）,如没有，每个单品每次扣2分并作退货处理。	
	检验检疫管理	未提供食材检验检疫证、检验报告、合格	

						证书、每批次的质量检测报告、进货凭证、送货清单或被行政主管部门抽检不合格的，出现一次扣2分。	
					配送时间	每日所需物资因未及时送达的，影响正常开餐的一次扣5分。	
				订单处理配合	竞价响应	接到采购人发布的基准价表后，必须于12小时内回复，不按照规定时间回复的，每次视情况扣1分。	
					对账及结算	对账及时准确，每月未在5个工作日内(节假日顺延)核对清楚上月账目的，每月视情况扣1分。	
				人员车辆管理	配送人员管理	①每天早上不按时、按量、按标准送达菜品视情况一次扣2分；②员工需衣着工装整洁，个人清洁卫生干净，不符合要求一次扣2分。	
					配送车辆管理	配送车辆必须干净整洁，外观破损或车内有明显异味、车内脏乱差一次扣2分。	
				其他	应急任务（加班餐、会议餐）	未能及时完成应急保障任务，每次视情况扣3分。	
					台账管理	中标供应商应建立食材索证索票台账，肉类检疫证明、农残检测报告、产品合格证、进货票据完整存档。采购人抽查查阅时台账未及时准确记录的，一次扣5分。	
					廉政承诺执行情况	发现中标供应商采取不正当方式手段造成采购人损失，经调查属实的，一次性扣	

						10分，且采购人有权单方面解除合同。	
					履行合同约定情况	合同、招标文件、投标文件、中标供应商承诺书等约定或承诺的相关事项，未完成一项每次扣2分。	
					其他	被群众举报或有关部门（领导）通报、批评等，举报经调查属实一次扣5分。	
				小计			
				注：第一年结束前，由采购人对中标供应商进行综合考核评估，考核扣分在10分（含）以下的，可续签第2年合同。			

本包服务类需求的实质性评审(标)规则

服务编号	服务名	子服务编号	子服务名	是否需要提供证明材料	证明材料类型	提供证明材料要求
1	永州市冷水滩区政府机关食堂食材配送采购项目	一	采购需求	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容

本包其他评审要求

序号	需求名	需求类型	需求描述
1	配送方案	技术	【配送方案】的评分规则：投标供应商根据本项目实际情况提供的配送方案。包括但不限于：（1）配送人员安排。（2）配送路线安排；（3）配送车辆安排。（4）配送时间等。方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计8分；方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣2分；各项中每一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上4项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。（本项共计8分）
2	质量保障措施	技术	【质量保障措施】的评分规则：投标供应商根据本项目实际情况提供的食材质量保障措施。包括但不限于：（1）进货环节质量保障措施。（2）食材入库、出库质量保障措施。（3）仓储环节质量保障措施。（4）运输环节质量保障措施等。方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计8分；方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣2分；各项中每一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上4项的任一项内容未在方案

			中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。（本项共计8分）
3	管理制度	技术	【管理制度】的评分规则：投标供应商根据本项目实际情况提供的管理制度。包括但不限于：（1）供货来源管理制度。（2）食品质量安全管理制度。（3）经营各环节管理制度。（4）人员及岗位管理制度等。方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计4分；方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣1分；各项中每一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上4项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。（本项共计4分）
4	退补换货方案	技术	【退补换货方案】的评分规则：根据投标供应商提供的出现产品质量问题时的退换货方案。包括但不限于：（1）退补换货流程。（2）退补换货处理方案等。方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计2分；方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣1分；各项中每一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上2项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。（本项共计2分）
5	售后服务方案	技术	【售后服务方案】的评分规则：根据投标供应商提供的售后服务方案。包括但不限于 ：（1）售后服务计划。（2）售后回访方案。（3）售后服务承诺。（4）售后人员配备及安排等。方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计4分；方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣1分；各项中每一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上4项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。（本项共计4分）
6	应急预案	技术	【应急预案】的评分规则：根据投标供应商提供的应急预案。包括但不限于：（1）出现供货质量不合格情况的处理措施。（2）因食材质量原因造成公共性食品安全问题处置方案。（3）采购人临时增加食材需求应急供应方案。（4）配送过程中交通事故应急配送处理措施。方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计4分；方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣1分；各项中每一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上4项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。（本项共计4分）
7	配送中心	商务	【配送中心】的评分规则：（1）供应商有固定的生产经营场所，并设置分拣区、净菜区、过磅称重区、装卸区等，计5分。无固定生产经营场所、无分区标识的不计分 。（2）供应商有专用的冷藏/保鲜库，计3分,无专用冷藏/保鲜库不计分。

			【配送中心】的上传证明材料要求：（1）提供自有（产权证明）或已租赁（租赁合同、产权证明）场地证明及实拍清晰照片。 （2）提供自有（产权证明）或已租赁（租赁合同、产权证明）冷藏冷冻库实拍照片等证明材料。 以上提供复印件加盖供应商公章，未按要求提供不计分。（本项共计8分）
8	运输设备	商务	【运输设备 】的评分规则：（1）供应商自有车辆：本项目配备3台专用配送车辆（其中含冷链/冷藏车辆2台，无冷链车辆本项不计分）的计2分，每增加一台专用配送车辆的加2分，本项最多计4分；（2）供应商租赁车辆：本项目配备3台专用配送车辆（其中含冷链/冷藏车辆2台，无冷链车辆本项不计分）的计1分，每增加一台专用配送车辆的加1分，本项最多计2分；（3）供应商拟为本项目配备专业配送人员5名及以上的计2分 。 【运输设备 】的上传证明材料要求：（1）供应商自有车辆：提供年检合格的《机动车行驶证》、车辆购置发票（购置发票单位名称需与投标人名称一致）、《道路运输经营许可证》及车辆的彩色照片，租赁车辆不计分。 （2）供应商租赁车辆：提供租赁协议、年检合格的《机动车行驶证》、车辆购置发票（购置发票单位名称需与投标人名称一致）、《道路运输经营许可证》及车辆的彩色照片，租赁车辆不计分。 （3）提供配送人员健康证、驾驶证，以及投标截止时间前任意1个月社保缴纳凭证，劳动合同（为本单位在职人员的）。 以上提供复印件并加盖供应商公章,未按要求提供不计分。（本项共计6分）
9	食品安全检测	商务	【食品安全检测】的评分规则：（1）供应商配备独立检测室，具有能对食品的高智能食品安全检测仪、农药残留检测仪、食品添加剂检测仪、肉类水分检测仪、瘦肉精检测仪、ATP荧光检测仪、农药残留检测仪、酸价过氧化值检测仪、食用品质检测仪进行检测功能的设备，计5分，无独立检测室、检测设备或检测设备功能不全不计分。（2）拟派本项目服务人员中具有食品安全管理员和食品检验员的，计2分。 【食品安全检测】的上传证明材料要求：（1）提供独立检测室内外照片；提供食品检测仪器的购买发票及设备实地图片。 以上提供复印件加盖供应商公章，未按要求提供不计分。（2）提供人员相关证书和身份证，以及投标截止时间前任意1个月社保缴纳凭证，劳动合同（为本单位在职人员的）（本项共计7分）
10	体系认证	商务	【体系认证】的评分规则：供应商投具有《食品安全管理体系认证证书》、《供应链安全管理体系认证证书》 、《危险分析与关键控制点体系认证证书》、《商品售后服务认证证书》、《初级生鲜食品配送服务认证证书》认证证书，且证书在有效期内，每提供一个计1分，满分5分。 【体系认证】的上传证明材料要求：提供以上认证证书复印件和在“全国认证认可信息公告服务平台”官网截图并加盖供应商公章，否则不计分。
11	食品安全责任险	商务	【食品安全责任险】的评分规则：1、投标人购买食品安全责任险且保额在3000万元以上，计6分； 2、投标人购买食品安全责任险食品安全责任险且保额在1000万元（含）-3000万元（含），计4分； 3、投标人购买食品安全责任险且保额在1000万元以下的，计2分；4、不购买安全责任险的不计分。（本项共计6分） 【食品安全责任险】的上传证明材料要求：提供有效期内食品安全责任保险投保单复印件、

			发票复印件。
12	食品供应保障	商务	【食品供应保障】的评分规则：供应商提供各类食材（肉禽类、水产类、蔬菜类）的进货渠道证明，每提供一份计1分，共计8分。（本项共计8分） 【食品供应保障】的上传证明材料要求：提供供货合同和供货商营业执照、食品经营许可证或食品生产许可证或与基地合作协议或自有基地的产权证明材料复印件并加盖供应商公章，否则不计分。
13	类似业绩	商务	【类似业绩】的评分规则：2024年8月份以来，供应商与机关/企事业单位等有类似食堂食材配送业绩经验（业绩规模相当，上下浮动20万），每提供一个业绩计2分，本项最高计10分。（本项共计10分） 【类似业绩】的上传证明材料要求：提供合同协议（以合同签订时间为准。包括合同封面、合同内容页、签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页），同时提供与合同业绩对应的中标公示、同时提供与合同业绩对应的任意一月发票凭证。 以上复印件加盖供应商公章，未按要求提供不计分。
14	合同	商务	合同：付款方式、违约责任、履约验收方案等以本项目“采购需求”相关内容为 准，未列明事宜在签订合同时约定。

本包其他评审要求的实质性评审(标)规则

序号	需求名	需求类型	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	上传证明材料要求
1	合同	商务	否	无	无

本包的评分规则

序号	分数性质	分数类型	分值	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	评分规则描述和上传证明材料要求
1	客观分	报价分	20	否	无	【报价】的评分规则：报价得分=（评标基准价/投标报价）*报价分（评标基准价为

						满足采购文件要求且价格最低的报价）
2	主观分	技术分	8	否	无	【配送方案】的评分规则：【配送方案】的评分规则：投标供应商根据本项目实际情况提供的配送方案。包括但不限于：（1）配送人员安排。（2）配送路线安排；（3）配送车辆安排。（4）配送时间等。方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计8分；方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣2分；各项中每一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上4项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。（本项共计8分）
3	主观分	技术分	8	否	无	【质量保障措施】的评分规则：【质量保障措施】的评分规则：投标供应商根据本项目实际情况提供的食材质量保障措施。包括但不限于：（1）进货环节质量保障措施。（2）食材入库、出库质量保障措施。（3）仓储环节质量保障措施。（4）运输环节质量保障措施等。方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计8分；方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣2分；各项中每一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上4项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。（本项共计8分）
4	主观分	技术分	4	否	无	【管理制度】的评分规则：【管理制度】的评分规则：投标供应商根据本项目实际情况提供的管理制度。包括但不限于：（1）供货来源管理制度。（2）食品质量安全管理制度。（3）经营各环节管理制度。（4）人员及岗位管理制度等。方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计4分；方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣1分；各项中每一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上4项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。（本项共计4分）
5	主观分	技术分	2	否	无	【退补换货方案】的评分规则：【退补换货方案】的评分规则：根据投标供应商提供的出现产品质量问题时的退换货方案。包括但不限于：（1）退补换货流程。（2）退补换货处理方案等。方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计2分；方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣1分；各项中每一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上2项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。（本项共计2分）
6	主观分	技术分	4	否	无	【售后服务方案】的评分规则：【售后服务方案】的评分规则：根据投标供应商提供的售后服务方案。包括但不限于 ：（1）售后服务计划。（2）售后回访方案。（3）售后服务承诺。（4）售后人员配备及安排等。方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计4分；方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣1分；各项中每一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上4项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方

						案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。（本项共计4分）
7	主观分	技术分	4	否	无	【应急预案】的评分规则：【应急预案】的评分规则：根据投标供应商提供的应急预案。包括但不限于：（1）出现供货质量不合格情况的处理措施。（2）因食材质量原因造成公共性食品安全问题处置方案。（3）采购人临时增加食材需求应急供应方案。（4）配送过程中交通事故应急配送处理措施。方案详细具体，内容符合项目特性和采购需求的计4分；方案中有缺漏项或者不符合项目特性和采购需求的，每项扣1分；各项中每一处缺陷的扣0.5分，该项扣完为止。 缺漏项是指：以上4项的任一项内容未在方案中体现。 不符合项目特性和采购需求是指：未体现项目特性和采购需求核心要点、仅列标题无实质方案内容支撑、照搬招标文件原文未做针对性调整、方案内容与项目实际需求无关等任意一种情况。 缺陷是指：内容不完整或内容错误或缺少关键节点、套用其他项目方案、内容前后矛盾等任意一种情况。（本项共计4分）
8	客观分	商务分	8	是	图片	【配送中心】的评分规则：【配送中心】的评分规则：（1）供应商有固定的生产经营场所，并设置分拣区、净菜区、过磅称重区、装卸区等，计5分。无固定生产经营场所、无分区标识的不计分 。（2）供应商有专用的冷藏/保鲜库，计3分,无专用冷藏/保鲜库不计分。 【配送中心】的上传证明材料要求：（1）提供自有（产权证明）或已租赁（租赁合同、产权证明）场地证明及实拍清晰照片。 （2）提供自有（产权证明）或已租赁（租赁合同、产权证明）冷藏冷冻库实拍照片等证明材料。 以上提供复印件加盖供应商公章，未按要求提供不计分。（本项共计8分） 【配送中心】的上传证明材料要求：【配送中心】的上传证明材料要求：（1）提供自有（产权证明）或已租赁（租赁合同、产权证明）场地证明及实拍清晰照片。（2）提供自有（产权证明）或已租赁（租赁合同、产权证明）冷藏冷冻库实拍照片等证明材料。 以上提供复印件加盖供应商公章，未按要求提供不计分。（本项共计8分）
9	客观分	商务分	6	是	图片	【运输设备】的评分规则：【运输设备 】的评分规则：（1）供应商自有车辆：本项目配备3台专用配送车辆（其中含冷链/冷藏车辆2台，无冷链车辆本项不计分）的计2分，每增加一台专用配送车辆的加2分，本项最多计4分；（2）供应商租赁车辆：本项目配备3台专用配送车辆（其中含冷链/冷藏车辆2台，无冷链车辆本项不计分）的计1分，每增加一台专用配送车辆的加1分，本项最多计2分；（3）供应商拟为本项目配备专业配送人员5名及以上的计2分 。 【运输设备 】的上传证明材料要求：（1）供应商自有车辆：提供年检合格的《机动车行驶证》、车辆购置发票（购置发票单位名称需与投标人名称一致）、《道路运输经营许可证》及车辆的彩色照片，租赁车辆不计分。 （2）供应商租赁车辆：提供租赁协议、年检合格的《机动车行驶证》、车辆购置发票（购置发票单位名称需与投标人名称一致）、《道路运输经营许可证》及车辆的彩色照片，租赁车辆不计分。 （3）提供配送人员健康证、驾驶证，以及投标截止时间前任意1个月社保缴纳凭证，劳动合同（为本单位在职人员的）。 以上提供复印件并加盖供应商公章,未按要求提供不计分。（本项共计6分） 【运输设备】的上传证明材料要求：【运输设备 】的上传证明材料要求：（1）供应商自有车辆：提供年检合格的《机动车行驶证》、车辆购置发票（购置发票单位名称需与投标人名称一致）、《道路运输经营许可证》及车辆的彩色照片，租赁车辆不计分。 （2）供应商租赁车辆：提供租赁协议、年检合格的《机动车行驶证》、车辆购置发票（购置发票单位名称需与投标人名称一致）、《道路运输经营许可证》及车辆的彩色照片，租赁车辆不计分。 （3）提供配送人员健康证、驾驶证，以及投标截止时间前任意1个月社保缴纳凭证，劳动合同（为本单位在职人员的）。 以上提供复印件并加盖供应商公章,未按要求提供不计分。（本项共计6分）

10	客观分	商务分	7	是	图片	【食品安全检测】的评分规则：【食品安全检测】的评分规则：（1）供应商配备独立检测室，具有能对食品的高智能食品安全检测仪、农药残留检测仪、食品添加剂检测仪、肉类水分检测仪、瘦肉精检测仪、ATP荧光检测仪、农药残留检测仪、酸价过氧化值检测仪、食用品质检测仪进行检测功能的设备，计5分，无独立检测室、检测设备或检测设备功能不全不计分。（2）拟派本项目服务人员中具有食品安全管理员和食品检验员的，计2分。 【食品安全检测】的上传证明材料要求：（1）提供独立检测室内外照片；提供食品检测仪器的购买发票及设备实地图片。 以上提供复印件加盖供应商公章，未按要求提供不计分。 （2）提供人员相关证书和身份证，以及投标截止时间前任意1个月社保缴纳凭证，劳动合同（为本单位在职人员的）（本项共计7分） 【食品安全检测】的上传证明材料要求：【食品安全检测】的上传证明材料要求：（1）提供独立检测室内外照片；提供食品检测仪器的购买发票及设备实地图片。以上提供复印件加盖供应商公章，未按要求提供不计分。 （2）提供人员相关证书和身份证，以及投标截止时间前任意1个月社保缴纳凭证，劳动合同（为本单位在职人员的）（本项共计7分）
11	客观分	商务分	5	是	图片	【体系认证】的评分规则：【体系认证】的评分规则：供应商投具有《食品安全管理体系认证证书》、《供应链安全管理体系认证证书》 、《危险分析与关键控制点体系认证证书》、《商品售后服务认证证书》、《初级生鲜食品配送服务认证证书》认证证书，且证书在有效期内，每提供一个计1分，满分5分。 【体系认证】的上传证明材料要求：提供以上认证证书复印件和在“全国认证认可信息公告服务平台”官网截图并加盖供应商公章，否则不计分。 【体系认证】的上传证明材料要求：【体系认证】的上传证明材料要求：提供以上认证证书复印件和在“全国认证认可信息公告服务平台”官网截图并加盖供应商公章，否则不计分。
12	客观分	商务分	6	是	图片	【食品安全责任险】的评分规则：【食品安全责任险】的评分规则：1、投标人购买食品安全责任险且保额在3000万元以上，计6分； 2、投标人购买食品安全责任险食品安全责任险且保额在1000万元（含）-3000万元（含），计4分； 3、投标人购买食品安全责任险且保额在1000万元以下的，计2分；4、不购买安全责任险的不计分。（本项共计6分） 【食品安全责任险】的上传证明材料要求：提供有效期内食品安全责任保险投保单复印件、发票复印件。 【食品安全责任险】的上传证明材料要求：【食品安全责任险】的上传证明材料要求：提供有效期内食品安全责任保险投保单复印件、发票复印件。
13	客观分	商务分	8	是	图片	【食品供应保障】的评分规则：【食品供应保障】的评分规则：供应商提供各类食材（肉禽类、水产类、蔬菜类）的进货渠道证明，每提供一份计1分，共计8分。（本项共计8分） 【食品供应保障】的上传证明材料要求：提供供货合同和供货商营业执照、食品经营许可证或食品生产许可证或与基地合作协议或自有基地的产权证明材料复印件并加盖供应商公章，否则不计分。 【食品供应保障】的上传证明材料要求：【食品供应保障】的上传证明材料要求：提供供货合同和供货商营业执照、食品经营许可证或食品生产许可证或与基地合作协议或自有基地的产权证明材料复印件并加盖供应商公章，否则不计分。
14	客观分	商务分	10	是	图片	【类似业绩】的评分规则：【类似业绩】的评分规则：2024年8月份以来，供应商与机关/企事业单位等有类似食堂食材配送业绩经验（业绩规模相当，上下浮动20万），每提供一个业绩计2分，本项最高计10分。（本项共计10分） 【类似业绩】的上传证明材料要求：提供合同协议（以合同签订时间为准。包括合同封面、合同内容页、签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页），同时提供与合同业绩对应的中标

						公示、同时提供与合同业绩对应的任意一月发票凭证。 以上复印件加盖供应商公章，未按要求提供不计分。 【类似业绩】的上传证明材料要求：【类似业绩】的上传证明材料要求：提供合同协议（以合同签订时间为准。包括合同封面、合同内容页、签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页），同时提供与合同业绩对应的中标公示、同时提供与合同业绩对应的任意一月发票凭证。 以上复印件加盖供应商公章，未按要求提供不计分。

本包执行的优惠政策

优惠政策	优惠方式	供应商所需出示材料	优惠比例(或分数)	备注
小型、微型企业优惠	总报价减免优惠	提供财政部《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）中规定格式的《中小企业声明函（工程、服务）》	10%	服务由小型、微型企业承接，即提供服务的人员为小型、微型企业按照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员的，享受此优惠；监狱企业、残疾人福利性单位视为小型、微型企业，享受此优惠政策，服务由监狱企业/残疾人福利性单位承接的，需提供监狱企业/残疾人企业声明函。

本包【异常低价】的审查规定

政府采购评审中出现下列情形之一的，评审小组应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

1.投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值65%的，即投标（响应）报价<全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值×65%;
2.投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价65%的，即投标（响应）报价<通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价×65%;
3.投标（响应）报价低于采购项目最高限价65%的，即投标（响应）报价<采购项目最高限价×65%;
4.评审小组基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形;

评审小组启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第1项至第4项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于30分钟。

评审小组依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审小组应当将其作为无效投标（响应）处理