永州市政府采购文件

采购项目名称：	永州市第二技工学校食堂配送项目
采购人：	永州市第二技工学校
采购方式：	竞争性磋商
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-X010
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6,000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：	永零财采计【2026】00129号
采购项目预算：	1,500,000元
是否进行资格预审：	否
需求编制时间：	2026年11月10日

采购人签章：

永州市第二技工学校

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（本项目完全面向中小企业采购）：

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	1,500,000	综合评分法

磋商文件获取方式、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
永州市第二技工学校食堂配送项目	1,500,000	永州市第二技工学校食堂物资配送，具体包括：新鲜食材、各类配料、调味调料等	2026-09

第二章 项目采购需求

包名：第一包 采购金额：1,500,000元

包概述：永州市第二技工学校食堂食材配送服务				
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： 是
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：无
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：20分钟		
本包所属行业：批发业			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。				
根据《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库〔2014〕214号）第十九条规定：磋商小组所有成员应当集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。本次评标将有供应商磋商环节，请各供应商一直在开标室中保持在线状态，进入供应商磋商环节后磋商小组将分别与各供应商进行磋商对话；因供应商原因导致未能进行磋商的，由供应商自行承担责任。				

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
本包专门面向中小企业采购，指服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业按照《中华人民	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）》，加盖公章，使用

共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员；监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，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/残疾人福利性单位声明函。	投标客户端时可自行下载模板。
食品经营许可证	提供复印件加盖公章

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">永州市第二技工学校食堂食材配送服务</td><td colspan="2">年</td><td>1,500,000</td><td>1</td><td>1,500,000</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>1.1</td><td>采购需求</td><td colspan="4">
<h3>第一节 采购清单一览表</h3>
<table>
<tr><th>包号</th><th>包名称</th><th>标的名称</th><th>简要技术要求</th><th>数量</th><th>标的预算</th><th>最高限价</th></tr>
<tr><td>1</td><td>永州市第二技工学校食材配送服务</td><td>/</td><td>详见采购需求</td><td>以实际就餐人数为准</td><td>150万（以实际结算金额准）</td><td>150万元（以实际结算金额为准）</td></tr>
</table>
服务期限：1+1年（首年服务期满，采购人对供应商履约考核合格的，可续聘第二个服务年。）
二、技术参数要求
（一）技术规格、参数要求及执行标准
单位机关食堂主要保障全体工作人员日常就餐、公务接待及加班用餐需求。
<table>
<tr><th>序号</th><th>名称</th><th>技术规格、参数要求</th><th>食品安全执行标准</th></tr>
<tr><td>1</td><td>猪肉</td><td>1. 食用鲜猪肉，色泽正常，无异味、无注水、去头 去尾去骨瘦带肥；
2. 色泽：肌肉有光泽,色泽均匀,脂肪乳白色；
3. 外表：无泥污、无血污、放血状况良好，肉边整 齐、无破碎肉、无黏液渗出或很干的表皮，无</td><td>符合新的《中华人民共和国食品安全法》 第三章“食品安全标准”、第四章“食品生产经营”及其《农产品质</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

						点状、块状等小颗粒灰白色寄生虫； 4. 气味：具有其固有的正常气味、无臭味、腊味等异味； 5. 弹性：指压后有弹性，能迅速恢复正常； 6. 粘度：外表湿润,不粘手； 7. 猪肉均为鲜肉，不带骨头，不得配送冷冻猪肉产品，也不得 配送冻改鲜（解冻肉）的猪肉产品； 8.不得配送病、死猪肉、残剩肉、老母猪肉、公猪肉、瘦肉含量超标的猪肉，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果， 如构成违法，将依法追究其法律责任。	量安全法》第五章“农产品销售”等法律法规中事关食品安全的规定。
				2	牛肉	1. 食用鲜牛肉，色泽正常，无异味、无注水； 2.牛肉主要为腿子肉和排沙，所有牛肉产品中的脂肪、牛筋必须全部去除干净。	
				3	禽肉（鸡鸭等）	1. 食用鲜禽肉，肉质紧密，富有弹性，皮无斑点，有光泽，无异味等； 2. 严禁供应冷冻、注水、注胶、病和死的鸡、鸭以及鸡鸭内脏； 3. 不得送活禽，应脱毛去内脏后整只配送。 4.所供禽肉类产品不得以次充好，不得将病死、残剩等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。	
				4	豆制品（水 豆腐、油 豆腐、豆笋、豆腐干等）	具有本品种的正常色、香、味、形、不酸、不黏、无异味、无杂质、无霉变、无污渍。	
				5	蛋类	1. 必须符合国家相关强制性规定，无毒、无害、无药物残留的新鲜蛋； 2. 每批次鲜蛋供应时应选用无破损、大小基本均匀、重量相近的食品；	

		3. 应采购新鲜蛋，为保证货源的稳定，须提供货源地的供货协议书及供货单。 4.对有破损、沉淀、变色、变质等其它影响安全饮用的鸡蛋不得配送。	
6	蔬菜	叶菜类，茎菜类，瓜类，豆类，根茎类等蔬菜农药残留符合国家相关标准，且不得出现以下不良品质： 叶子枯萎、变黄、损伤腐烂等不良品质。	
7	干货	干货包括但不限于木耳、菌类、海带等，且需符合国家相关质量标准。	
8	调味品	调味品包括但不限于食盐、糖、味精、鸡精、酱油、 醋、生抽、蚝油等，且需符合国家相关质量标准。	

（二）提供的生鲜肉类为：当天宰杀的生鲜肉，采购采购人根据实际需求，自行和供货商协商采购生鲜肉的部位。保证肉质新鲜，当天生产，即时供应，不得超越保鲜时限；

（三）豆制品原料应选新鲜大豆，不得使用霉变、油脂酸败等受污染的豆子。豆制品用水应符合《生活饮用水卫生标准》；食品添加剂使用应符合《食品添加剂使用卫生标准》规定；

（四）所有食品必须是保质期内的，符合食品安全国家质量检测标准；

（五）使用的包装材料必须使用食用级包装，并符合相应的质量卫生标准和要求；生产日期必须如实标注，不得提前或虚假标注；现制豆制品必须以销定产，当天加工当天配送。不得隔夜配送；

（六）配送食品符合国家相关法律法规、严格执行质量标准、严格遵守供货商的售后服务承诺。

（七）供货商提供的食品出现质量问题，无条件包退、包换，无条件更换配送搬运中不清洁、 不卫生、被污染产品或变质产品，并由此承担相应的全部经济损失、法律责任；

（八）除上述食品外，另外食品按需配置，遵守有关规定，上述未涉及到的食材，签订采购合同时再行约定；

				（九）配送到食堂的原材料食材须符合新的《中华人民共和国食品安全法》第三章“食品 安全标准”、第四章“食品生产经营”及其《农产品质量安全法》第五章“农产品销售”等法律法 规中事关食品安全的规定。 三、对中标后供应商的履约要求 1.中标供应商须具备基地生产或食品原材料采购供应渠道。在正式实施配送前，中标供应商应根据中标配送的食材类别按标准要求在当地自建或租赁适当面积的配送中心配备足够容量的(主要含常温仓、恒温仓、冷藏仓)库房； 2.各工种工作人员配备合理、人数充足，且身体健康，持有效证件； 3.有完备的内部管理制度和工作人员职责，并能严格落实； 4.各中标供应商必须购买食品安全责任保险； 5.中标供应商与各采购人签订采购合同时，向采购人交付履约保证金，保证金金额为5万元， 在合同履行完后，不计息退还； 6.中标供应商投标价格应低于市场食材零售的公允价； 7.中标供应商必须建立采购人采购食材食品专账。建立商品采购、配送台账； 配送到食堂的食材， 在交接过程中要开具加盖供应商公章的三联单票据，配送人员、接收人员要现场签字确认； 8.中标供应商应对所有采购配送到食堂的食材及相关食材渠道供应商索取规范完整的证票，建立票证管理专档确保所有相关证票齐全、完整、有效，做到食材源头可溯，安全可控； 9.中标供应商配合监督管理要求 （1）供应商应对配送中心的重点区域、贮存库房等安装视频摄像头，实行视频监控全覆盖，视频监控保存的时间 30 天以上； （2）供应商须自觉主动接受政府各职能部门对配送食材的生产、采购、加工、存储、配送等环节的监督检查及企业管理的监督检查； 10.供应商需建立各类突发意外事件应急机制并组建专门的应急服务团队， 制订配套的应急方案。当出现产品未准时送达、送达数量不足、超过规定出厂日期、产品包装

				破损、规格不足、口感异常等问题时，须及时采取的补救措施。属于产品质量问题的，必须全力配合相关部门的调查并承担相应的一切责任。 四、供应商退出机制 中标供应商应严格遵守《食品安全法》、《动物检疫法》、《中华人民共和国民法典》等相关规定，有下列情况之一的，采购人有权不予退还供应商所缴纳的履约保证金，有权终止供应商的供货资格，供应商自主承担由此造成的一切经济损失和法律责任。 1、所供食材腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害，经相关职能部门做出行政处罚一年内累计达 3 次（含）以上的； 2、所供食材含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害，经相关职能部门做出行政处罚一年内累计达 3 次（含）以上的； 3、所供食材的原因引发校园食品质量安全事故，造成重大不良影响的； 4、所供食材掺假、掺杂、伪造，危及师生营养、安全，造成重大社会影响的； 5、擅自转包、分包或存在擅自变更经营地址、擅自更换履约人等违约行为的； 6、擅自将应由中标供应商直接配送到服务采购人的食材交由第三方供货商配送，经查证属实后拒不改正的； 7、年度合同期内累计 3 次（含 3 次）以上不能按时供货造成采购人开餐延误影响采购人正常教学秩序的。 8、年度合同期内因供应商的场地设施设备、制度建设、现场安全管理、服务水平、食材安全等方面的原因被相关职能部门书面通报批评累计达 3 次（含）以上，或服务采购人与监管部门月考核年累计不合格达 3 次（含）以上。 9、因供货商管理不到位（不可抗拒的除外），引发社会、及媒体负面报道造成重大舆情的。 10、协助服务采购人虚开发票套取就餐人员伙食费、内外勾结侵吞食堂财物等行为的。 11、出现其他违反法律法规及有关规定的行为。

五、供货及服务要求

1.投标人按照与采购人签订合同的约定，将食堂原材料物资送至采购人指定地点。

2.供应商须在工作日上午7时20分之前将物资食材送达至采购人指定地点（各食堂仓库或收货点）。

3.投标人所供食堂包装食品、生鲜食品必须满足采购人标准要求，否则无条件退货。

4.售后服务要求：各食堂在使用预包装食品、生鲜食品中如出现质量问题，投标人须及时响应并处理。投标人须在接到采购人的通知，1小时内赶到现场处理。

5.供应商管理要求：采购人按照其双方签订的合同，每学期对中标候选人的业绩进行评价。评价不合格的供应商将取消其供货资格，其与采购人签订的购销合同将自行废止。

六、价格确定

1、在采购人下订单前,供应商应如实提供城区内大型农贸市场或生活超市的食材基准价作为参考、食材交易品类等供应信息情况,如市场供需、价格、菜品种类、品质等情况，以供采购人参考。

2、供应商每一个星期向采购人提供一次报价，经双方协商确认后执行。因季节性及风暴等自然灾害，部分品种的价格上涨幅度过大，供应商无法独自承担其后果，需临时调整菜价时，应先书面通知采购人，经双方协商确认后调整。

3、上述价格中已包含物资、运输、搬运、检验检疫、税金、人工、管理、财务等各项费用。

七、数量确定

1、数量要确保准确，原则上以采购人的验货数量为准。供应商每次随货送上电脑打印的一式多联的送货清单，经采购人指定人员验货后签字确认，甲、乙双方各执一份，此作为结算时的数量凭证。

八、付款方式

按照相关规定，实行“专款专用、单独科目”核算，原则上每月结账一次。 每次

结算时，供货商与采购采购人应当面核实好货物数量和金额，采购人参与食材验收人员、保管人员、食堂管理员等均需在清单上签字确认，无误后凭供应商开具的税务发票支付货款。采购人与供应商之间原则上不得发生现金交易。

十、食材配送服务考评办法

1.食材供应商须承诺接受采购人的监督和考核管理，遵守考核制度和规则，采购人每月将对食品及原材料质量、价格及配送等各服务环节进行综合考评，考评方式参考《采购人食堂食材供应商月考核表》（附后）打分，出具考核结果，并作为支付货款、继续履约的主要依据。履行合同期间，采购人根据招标文件中考核细则按月对中标人货品及服务质量进行考核，如考核得分累计两次低于 80 分，采购人有权终止合同。

注：采购方需完成政策性采购时（如扶贫产品采购等），供应商应无条件配合。特殊情况或紧急所需要食材，中标人无法在要求时间内提供的，委托采购人代买，货款由中标人支付。

2.采购人每月将对食品及原材料质量、价格及配送等各服务环节进行综合考评，考评方式参考《采购人食堂食材供应商月考核表》打分，出具考核结果，并作为支付货款、继续履约的主要依据。考核得分在 85分及以上，考核合格，得分 85 分以 下为考核不合格。考核得分在 80 分(含)一85 分(不含)之间，每降低5分，扣除当月货款2%；考核得分在80分以下，每降低5分，扣除当月货款5%；月考核累计2次得分均在80分以下，采购人有权单方面终止合同。

附件：采购人食堂食材供应商月考核表（仅供参考，以与采购人签订合同内容为准）

序号	考核内容与标准	扣分原因	得分
1	预包装食品无“食品经营许可证”的，一类次扣 10 分。		
2	食品外形、色泽、大小等达不到合格标准的，一类次扣 5 分。		
3	配送的食品种类、数量、价格与订单不符的，一项次扣 20 分。		
4	无配货单或相关检测报告、合格证明等， 一项次扣 10 分，		
5	配送的食品有劣质变质、霉变生虫、掺假掺杂、污秽不洁、有毒有害、超过保质期的， 一种扣 30 分。		
6	采购人对食品质量不满意而未及时给予调换的，一次扣 10 分。		
7	未按时配送耽误采购人使用或影响师生就餐的，一次扣 10 分。		

				8	配送人员无健康证或配送车辆无配送通行证的，一次扣 10 分。		
				9	不遵守采购人相关规定或不听从采购人合理要求的，一次扣 10 分。		
				10	采购人对配送人员的服务态度、服务质量不满意的，一次扣 10 分		
				11	上架或配送腌制食品、转基因食品等及其他违禁食品的，一类次扣 30 分。		
				12	委托或接受其他供应商或个人代为配送的，一次扣 30 分。		
				13	因食品质量问题造成食品安全事故的，一次扣 100 分。		
				14	加工或经营场所环境、设备等脏乱差的，一项扣 30 分。		
				15	加工或经营场所无防鼠、防虫、防尘、防潮、防火等应有预防 措施的，一项扣 5 分。		
				16	接触食品人员无健康证或过期的，一人扣 10 分。		
				17	食品质量检测不合格或不达标的，一类次扣 20 分。		
				18	不服从监管部门管理的，一次扣 30 分。		
				19	存在食品安全隐患拒绝整改或整改不到位的，一次 100 分。		
				20	被投诉举报属实的，一次扣 30 分。		
				参与考核人签名： 对于上述项目要求，投标人应在投标文件中进行回应，作出承诺。			

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	永州市第二技工学校食堂食材配送服务	1.1	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	食品安全管理制度综合评价	技术	供应商根据本项目拟定食品安全管理制度的合理性和完善情况。管理制度具体，合理，完善，完全可行，能完全满足或优于项目需求的得20分；管理制度较具体，较合理，较完善，较可行，能基本满足要求的得12分；管理制度简单，内容没有针对性，不能完全满足项目需求的得5分；无管理制度的得0分。

2	特殊情况应急方案	技术	供应商根据本项目提供的特殊情况应急处理方案应包括紧急供货保障预案、车辆运输途中安全事故预案、食品质量安全事故应急预案、突发公共卫生事件应急预案等；方案包含以上四项内容，完整无缺陷的计20分 ，每缺少一项内容的扣3分；每有一处内容存在缺陷的扣1分，扣完为止。方案无具体措施、有明显差错或无方案的得0分。
3	食品质量保证方案	技术	供应商根据本项目提供的食品质量保证方案，至少包含进货渠道及各环节质量保障、食品分类措施、食品安全措施、食品卫生防护措施等方面。方案详细，可行性高，完全满足或优于项目需求的，得10分；方案较详细，可行性较高，基本满足项目需求的，得6分；方案详细性一般，可行性一般，基本满足项目需求的，得2分；无食品质量保证方案的得0分。
4	配送 方案	技术	供应商根据本项目提供的配送方案，至少包含人员安排及工作安排、分拣流程、配送计划、车辆配置、配送时间、服务响应时间、服务及产品质量保证措施等方面。能完全满足或优于项目需求，方案很合理、很完整优的计14分，方案较详细，基本满足项目需求的，得8分；方案详细性一般，可行性一般，得3分；无配送方案的不得分。
5	类似项目业绩	商务	供应商近三年（响应文件提交截止时间前36个月内 ），具有食堂生鲜配送业绩的，每提供一个合同计3分，满分6分。（以合同签订时间为准，投标文件中提供合同复印件并加盖投标企业公章，否则不计分）
6	人员配备	商务	固定服务团队人员均须具备卫生部门颁发的有效健康证明，每提供1个人员健康证计1分，最高计3分。不提供不计分。服务团队人员中，具有中级及以上食品安全管理员，每提供1个中级及以上食品安全管理员证书计2分，最高计2分。不提供不计分。备注：需提供相关证书复印件，加盖供应商单位公章，否则不计分。
7	供应商实力	商务	1、投标人在生产经营场所内有专用独立的冷藏冷冻库及配套设施计1分，有专职仓储管理员，计1分，无独立专用冷藏冷冻库或无专职仓储管理员不计分。 备注：提供自建或已租赁冷藏冷冻库租赁合同等相应证明材料复印件，加盖投标人鲜章。
8	配送能力	商务	投标人提供自有/租赁冷链配送车辆或厢式货运车辆的，每提供一台计1.5分，该项最多计3分，未提供的不计分。 备注： 1、自有冷链配送车辆或厢式货运车辆需提供有效期内的《机动车行驶证》复印件（机动车行驶证所有人必须为投标单位）、车辆照片以及车辆购置发票复印件，漏提供、未提供或未按要求提供相关资料的不得分。 2、租赁冷链配送车辆或厢式货运车辆需提供有效期内的《机动车行驶证》复印件、租赁合同、车辆照片，漏提供、未提供或未按要求提供相关资料的不得分。

9	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	20	否	无	【食品安全管理制度综合评价】的评分规则：供应商根据本项目拟定食品安全管理制度的合理性和完善情况。管理制度具体，合理，完善，完全可行，能完全满足或优于项目需求的得20分；管理制度较具体，较合理，较完善，较可行，能基本满足要求的得12分；管理制度简单，内容没有针对性，不能完全满足项目需求的得5分；无管理制度的得0分。
3	主观分	技术分	20	否	无	【特殊情况应急方案】的评分规则：供应商根据本项目提供的特殊情况应急处理方案应包括紧急供货保障预案、车辆运输途中安全事故预案、食品质量安全事故应急预案、突发公共卫生事件应急预案等；方案包含以上四项内容，完整无缺陷的计20分，每缺少一项内容的扣3分；每有一处内容存在缺陷的扣1分，扣完为止。方案无具体措施、有明显差错或无方案的得0分。
4	主观分	技术分	10	否	无	【食品质量保证方案】的评分规则：供应商根据本项目提供的食品质量保证方案，至少包含进货渠道及各环节质量保障、食品分类措施、食品安全措施、食品卫生防护措施等方面。方案详细，可行性高，完全满足或优于项目需求的，得10分；方案较详细，可行性较高，基本满足项目需求的，得6分；方案详细性一般 ，可行性一般，基本满足项目需求的 ，得2分；无食品质量保证方案的得0分。
5	主观分	技术分	14	否	无	【配送 方案】的评分规则：供应商根据本项目提供的配送方案，至少包含人员安排及工作安排、分拣流程、配送计划、车辆配置、配送时间、服务响应时间、服务及产

						品质量保证措施等方面。能完全满足或优于项目需求，方案很合理、很完整优的计14分，方案较详细，基本满足项目需求的，得8分；方案详细性一般 ，可行性一般，得3分；无配送方案的不得分。
6	客观分	商务分	6	是	图片	【类似项目业绩】的评分规则：供应商近三年（响应文件提交截止时间前36个月内），具有食堂生鲜配送业绩的，每提供一个合同计3分，满分6分。（以合同签订时间为准，投标文件中提供合同复印件并加盖投标企业公章，否则不计分） 【类似项目业绩】的上传证明材料要求：以合同签订时间为准，投标文件中提供合同复印件并加盖投标企业公章，否则不计分
7	客观分	商务分	5	是	图片	【人员配备】的评分规则：固定服务团队人员均须具备卫生部门颁发的有效健康证明，每提供1个人员健康证计1分，最高计3分。不提供不计分。服务团队人员中，具有中级及以上食品安全管理员，每提供1个中级及以上食品安全管理员证书计2分，最高计2分。不提供不计分。备注：需提供相关证书复印件，加盖供应商单位公章，否则不计分。 【人员配备】的上传证明材料要求：需提供相关证书复印件，加盖供应商单位公章，否则不计分。
8	客观分	商务分	2	是	图片	【供应商实力】的评分规则：1、投标人在生产经营场所内有专用独立的冷藏冷冻库及配套设施计1分，有专职仓储管理员，计1分，无独立专用冷藏冷冻库或无专职仓储管理员不计分。 备注：提供相应证明材料复印件（租赁合同、仓储管理员证书），加盖投标人鲜章。 【供应商实力】的上传证明材料要求：备注：提供相应证明材料复印件（租赁合同、仓储管理员证书），加盖投标人鲜章。
9	客观分	商务分	3	是	图片	【配送能力】的评分规则：投标人提供自有/租赁冷链配送车辆或厢式货运车辆的，每提供一台计3分，该项最多计6分，未提供的不计分。 备注： 1、自有冷链配送车辆或厢式货运车辆需提供有效期内的《机动车行驶证》复印件（机动车行驶证所有人必须为投标单位）、车辆照片以及车辆购置发票复印件，漏提供、未提供或未按要求提供相关资料的不得分。 2、租赁冷链配送车辆或厢式货运车辆需提供有效期内的《机动车行驶证》复印件、租赁合同、车辆照片，漏提供、未提供或未按要求提供相关资料的不得分。 【配送能力】的上传证明材料要求：1、自有冷链配送车辆或厢式货运车辆需提供有效期内的《机动车行驶证》复印件（机动车行驶证所有人必须为投标单位）、车辆照片以及车辆购置发票复印件，漏提供、未提供或未按要求提供相关资料的不得分。 2、租赁冷链配送车辆或厢式货运车辆需提供有效期内的《机动车行驶证》复印件、租赁合同、车辆照片，漏提供、未提供或未按要求提供相关资料的不得分。

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