

# 永州市政府采购文件

采购项目名称：双牌县中小学校大宗食材及原辅材料集中配送  
（第三次）

采购人：双牌县教育局

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：HNZLR-2026-004

代理费收取方式：采购人支付代理费（按成交金额百分比收取）

代理费支付标准：项目成交金额的1%

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：永双财采计2026[00010]号

采购项目预算：30,000,000元

是否进行资格预审：否

需求编制时间：2026年03月31日

采购人签章：

双牌县教育局

需求编制人签章：

伍素鹃

## 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《湖南省政府采购非招标采购方式管理办法实施细则》的通知（湘财购〔2014〕15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	30,000,000	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

## 第二章 项目采购需求

**包名：第一包 采购金额：30,000,000元**

包概述：双牌县中小学校大宗食材及原辅材料集中配送				
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：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：供应商不需要二次报价/无时长限制		
本包所属行业：农、林、牧、渔业			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		
<p>1. 具有独立承担民事责任的能力。</p> <p>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。</p> <p>3. 供应商不得为信用中国网站（<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>）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（<a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a>）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）。</p> <p>4. 法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p>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。</p>		<p>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。</p> <p>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）。</p> <p>3. 供应商无需上传证明材料，由评委在<a href="http://www.creditchina.gov.cn">www.creditchina.gov.cn</a>和<a href="http://www.ccgp.gov.cn">www.ccgp.gov.cn</a>现场联网查验。</p> <p>4. 提供承诺函，承诺：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；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；投标供应商未为本项目前期准备提供设计或咨询服务。下载模板填写上传（模板下载投标工具安装后可见），须加盖供应商公章。</p> <p>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。</p>		

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

服务编号	服务名	单位	单价(元)	数量	小计(元)	采购品目
		年	10,000,000	3	30,000,000	C99000000-其他服务
		子服务编号	子服务名	子服务内容		
1	双牌县中小学校大宗食材及原辅材料集中配送	1	技术要求	<p>1、采购项目名称：双牌县中小学校大宗食材及原辅材料集中配送</p> <p>2、基本情况：为进一步落实和改善双牌县中小学食堂就餐问题，对双牌县中小学校大宗食材及原辅材料集中配送采购项目进行集中采购。</p> <p>3、采购项目预算：30000000.00元（1000万元/年），本项目的最高限价仅作为本次采购招标的报价评审依据，不作为最终的结算总价。</p> <p>4、服务期：本项目服务期暂定为3年。采购人与中标人每年签订一次服务合同。首年合同期满后，若中标人上一年度履约情况的综合评估结果（依据采购需求第五部分第2条“考核测评管理”的标准执行）达到“合格”或以上等级，且双方无其他争议的，采购人原则上应予续签下一年度合同。若评估结果未达到续签标准，采购人有权单方决定不予续签，此情形不视为采购人违约，采购人无需承担任何责任。</p> <p>5、交货时间、地点及方式：按采购人要求供货；由中标方以统一集中配送到采购人指定的地点，采购标的需满足的质量标准、期限、效率等要求。</p> <p>二、技术及食材质量配送要求</p> <p>（一）食材质量标准</p>		

配送的所有食品及原材料必须符合中华人民共和国现行有效的法律、法规及强制性国家标准，包括但不限于以下标准（如有更新，以最新版为准）：

1. 《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例。
2. 《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762）。
3. 《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763）。
4. 《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》（GB2760）。
5. 《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》（GB2707）。
6. 《大米》（GB1354）。
7. 《菜籽油》（GB1536）及其他相关食用植物油标准。
8. 《食品安全国家标准豆制品》（GB2712）。
9. 新鲜卫生符合Q/JWDS 0001 S-2019食品安全检测标准。
10. 新鲜无坏臭符合农药限量标准GB 2763-2019要求。
11. 新鲜无坏臭现象符合GB 2763-2019、GB 2762-2017标准。
12. 一级、因家标准GB1354-2018、食品安全国家标准GB2716-2018。

13. 符合《冷鲜禽加工经营卫生规范》要求及符合GB2707、GB2762、

GB2763标准,新鲜、无变质,来自非疫区。

14. 涉及动植物检疫、疫区管理的国家相关规定。

15. 采购人基于食品安全提出的其他合理技术要求。

16. 水果类

- 新鲜度: 必须保证新鲜、无腐烂、无霉变、无病虫害、无机械损伤。食用率需达到98%及以上。

- 感官要求: 果实色泽正常,具有该品种特有的自然风味。果形端正,无异常的外来水分。叶菜类水果(如草莓)应带果蒂。

- 安全指标: 农药残留必须符合GB2763标准。污染物和农药残留不得超标。不得提供转基因水果。

- 包装与运输: 容器(筐、箱)清洁、干燥、透气,无污染、无异味。如需催熟水果,必须使用符合食品安全的催熟工艺。

17. 牛奶类

- 产品资质: 如属于“学生饮用奶”计划范畴,包装盒上必须标识“学生饮用奶”、“不得在市场销售”字样及专用的“学”字标志,并符合T/DAC001标准。

- 质量标准:

- 纯牛奶需符合GB25190《灭菌乳》标准,不得使用复原乳。

- 酸奶需符合GB19302标准。

- 包装与标签： 产品完好无损，无污迹，包装标签完整，标注食品名称、规格、生产日期、保质期、贮存条件、SC编号等。牛奶一般采用常温保存，保质期不低于6个月，配送时剩余保质期不得少于总保质期的二分之一。

- 不得提供： 不得配送临期（距保质期不足1/3）、过期、鼓包、渗漏的产品。不得配送复原乳、含乳饮料。

## 18. 早餐、面食、点心及粉面类

### (1) 面粉/面条/米粉类（原料）

- 面粉： 符合GB1355标准，拥有SC编码。色泽呈乳白或微黄色，手感细腻，无结块、无霉变、无虫蛀、无异味。包装标明产品名称、质量等级、生产日期（要求一年内新粮研磨所制）。

- 鲜面条/米粉： 提倡当天生产当天配送。色泽正常，无酸味、无霉变、无异物，口感筋道。含水量适中，无粘糊现象。米粉需符合相关地方标准（如DB42/T 206）。

- 挂面/干粉： 包装完好，无破碎，符合GB/T 40636标准。

### (2) 现制即食面点/糕点类（包子、馒头、面包等）

- 生产要求： 必须是具有合法资质的厂家生产，提倡当天生产、当天配送（或采用冷鲜配送工艺）。

- 感官标准： 具有该品种正常的色、香、味，不得有酸败、哈喇味等异味。形态饱满，无杂质，无未拌匀的糖、盐颗粒。

- 理化标准：
- 糕点符合GB 7099《食品安全国家标准 糕点、面包》。
- 面包符合GB/T 20981《面包质量通则》。
- 防腐剂： 不得添加硼砂等非法添加物，食品添加剂使用需符合GB2760标准。
- 包装与保质： 预包装糕点标签需完整。散装现制面点需放置在洁净、消毒的专用食品箱中运输，并在外包装标签上注明生产日期和时间。

### (3) 速冻面点类（馄饨、饺子等）

- 标准： 符合GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》。
- 冷链： 贮存温度需控制在-18℃以下。送货时产品应坚硬，无解冻软化现象，无冰渣过多（裹冰衣正常）。

## 二、 配送与验收特殊要求

### 1. 配送频次与时间

- 配送时间： 需在每天早上 6：30前送达学校指定食堂地点（通常为早餐开餐前1小时）。
- 配送频次：
- 水果： 根据学校要求每日或隔日配送。
- 牛奶： 可按周或按需配送。
- 面食/点心/粉面： 早餐类面食、米粉建议每日配送，保证新鲜；预包装点心可按周配送。

## 2. 温度控制验收标准

- 冷藏品： 到货温度应控制在 0℃ - 8℃ 之间（如鲜湿面/粉、部分蛋糕）。
- 冷冻品： 到货表面温度不宜高于 -9℃（如速冻水饺）。

## 3. 退货机制

到货验收发现以下情况，学校有权拒收或退货：

- 无随货同行单或质检报告的；
- 感官异常，不新鲜的；
- 包装破损、涨袋、超过保质期或临期的；
- 温度不符合要求的；
- 品牌、规格与合同约定不符的。

### （三）食材质量配送管理要求：

食材配送供应商在采购和配送中，必须达到以下要求：

1. 在购进有关食材时须索要上一级供货商的《营业执照》《食品经营许可证》复印件（加盖企业印章），若直接从生产厂家购进则须索要生产厂家的《营业执照》《食品生产许可证》复印件（加盖企业印章），上述内容每学期索要一次，归档保存并在送货时交一份给学校保存。

2. 具有相适应的食品配送车辆，其中冷链车至少4台，配送食品的温度、湿度应符合食品安全要求；车辆箱体保持清洁、定期消毒，并做到专车专用，具备GPS（或北斗

) 定位、温度湿度监控和360全影影像功能，教育局能实时监控。

3. 在购进有关食材时须向上一级供货商或生产厂家索要该批次食材的检验报告或合格证明文件归档保存，在送货时另交一份给学校保存。相关食材须符合国家食品安全标准。

4. 严格执行食品及原料进货查验制度，原料（食材）可溯源，能提供每批次食品出厂检验合格证明或家产品检测检验报告（备注：所有的质量检测报告必须附上机打小票单作佐证材料）等。

5. 具有相应的贮存能力、其贮存（仓库）符合相关的食品安全要求。

6. 配送的大米必须符合GB1354《大米》标准，等级为一级，具有《食品生产许可证》和产品合格检验报告，为当季大米。

7. 食用油（非转基因）必须符合GB15196（大豆油GB1535），具有《食品生产许可证》和产品合格检验报告。

8. 蛋、豆制品等产品必须取得《食品生产许可证》和产品合格检验报告。

9. 肉类必须当天宰杀，按学校要求及时配送到学校，确保肉质新鲜，符合国家相关食品安全规定，需提供《动物检验检疫合格证明》和《肉品品质检验合格证》，禁止配送冷冻肉等食材原料；必须与学校提出采购要求一致，经溯源，不一致的依照本方案第十条相关条文处理。

10. 蔬菜类必须保证新鲜，绿色环保，无污染、无农药残留。尽量采用当季时令新鲜蔬菜，并提供每批次的农残检测报告。

11. 严禁配送劣质变质、霉变生虫、掺假掺杂、污秽不洁、有毒、有害、超过保质期等不符合食品安全要求的食材。

12. 肉类供应商要配置“配送专用车”，凭专用通行证（由供应商提供车辆、驾驶员信息，县教育局统一定制盖章）进出学校。肉类食材必须当日配送，食用油和米可视学校实际需求酌情配送，确保食材新鲜、优质、安全可靠。

13. 供应商在合作期间需购买食品安全责任险及相关责任保险，以预防食物中毒和其他危险事件的发生，并具备应急保障能力和食品安全突发事件的处置能力，能够承担食品销售企业由于疏忽和过失致使消费者食物中毒或食源性疾病，或者食品中有异物造成消费者的人身伤害或财产损失。（提供承诺函）

14. 严禁供应商之间搞串通定价、弄虚作假、恶意竞争、相互诋毁等不正当行为，一经发现将取消其供应资格。

15. 如发现食材供应商不认真执行以上要求的，将根据《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规相关规定及合同约定从严处理。

### （三）管理要求：

(1) 鼓励中标方在本县范围内建立生产基地，以“基地+农户”方式带动

产业发展及乡村振兴工作。

(2) 中标方应对从业人员开展食品安全知识培训，每学期不得低于一次。

(3) 中标方要严格落实食品进货查验制度、食品留样制度，对所供食材都

留样备查，提供留样设备，并完善留样相关记录。

(4) 中标方须每季度至少一次将所供主要品类食材送至具备资质的第三方检测机构进行检测，检测费用由中标方承担。检测报告应在出具后5个工作日内提交采购人备案，并应根据采购人或相关行政主管部门的要求进行报备。

### 三、服务要求：

#### 1、产品包装要求：

(1) 包装材料务必使用食品包装相关材料，且包装标识应严格符合有关

规定，配送时必须提供批次检验报告单（涵盖质量等级和安全指标）。

(2) 供应商提供的包装应保持干燥，不得出现硬化变质或外包装破损的

情况，其他含量指标需按照国家标准进行质量验收。

2、产品配送要求：中标方为采购人配送的食品及原辅材料等必须符合国

家食品安全标准，配送企业必须为采购人提供优质、新鲜、合格的食品。

2.1中标方的运输方案及配送计划，须经管理部门确认后  
后方可实施。中标

方必须确保车辆专门用于食品运输，不得同时运输其  
他货物。配送人员必须 固定，第一次送货到采购人指定地  
点时必须提供中标人的委托书、营业执照复印件及本人的  
身份证、健康证复印件，每次配送必须穿工作服、配戴工  
作牌。

2.2配送预包装食品须是正规厂家生产且符合国家食品  
安全法的要求。

2.3配送的散装食品需提供生产厂家的相关资质材料。

2.4配送的大宗蔬菜须经过农药残留检测，且符合相关  
食品安全标

准。配送的生鲜肉类必须具有动物检疫合格证明；配送  
的水产品必须提供产地证明。

2.5食品不能出现临近保质期食品。严禁腐烂变质、污  
秽不洁、有毒、有

害、超过 保质期等不符合食品安全要求的食品进入  
双牌县中小学食堂。

2.6所配送的食品，必须按指定时间送到相应采购人并  
做好交接手续。

2.7中标方必须按要求做好食品安全工作，确保食品安  
全。

3、对食材供货渠道的要求：供应商的食材采购应具备  
稳定的供货渠道

，确保货源充足。配送的畜禽肉每一批次都必须具备检验检疫合格证明。

#### 4、配送人员及团队的要求：

（1）供应商必须为本项目配备专门的服务保障人员，至少包括专职配送

服务人员、专职驾驶员、食品安全员、农残检测员或食品检验员、营养师或健康管理师。中标人应做好本单位工作人员的教育工作，必须遵守采购单位各项规定。

（2）供应商应确保食品保质、保量、保鲜、安全且准时地配送至双牌县中小学校食堂。对于凡是不能及时送货（包括补货、换货）的特殊情况，必须事先通知采购人，双方应协商解决，并采取相应的有效补救措施，以保障采购人的正常使用不受影响。

（3）用工必须规范，配送人员应身体健康，并持有有效的健康证。同时

，要加强对配送人员的服务意识和业务培训，切实确保文明配送。

#### 5、运输及包装要求：

（1）供应商提供的货物必须做到冷链车专车专送，不得与非采购人的货

物混合装运，生鲜肉类、水产品、叶类蔬菜等易腐食材在中标方仓库储藏时间不得超过24小时并需确保其新鲜度与品质符合本合同要求。

（2）供应商所供货物必须使用冷链车专用车辆和专用

容器进行运输

，不得敞露运输。

(3) 供应商尽量避免将肉类(水产品)和蔬菜拼箱混装;如果采取

拼箱混装方式运输必须采取措施保证不发生冻害、腐败、串味、脱水、变色、失去鲜度等问题。

(4) 供应商应保证周转包装容器和运输车辆的清洁卫生和防止食品在

第9页运输过程中受到污染。运输车辆应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、螂，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。周转包装容器和车辆在每次配送前应进行清洗消毒。供应商应保证转包装容器和运输车辆的清洁卫生符合国家、行业的相关规定。

(5) 供应商将货物运送至采购人指定交货地点并交付给采购人指定收

货人之前的货物运输由中标方负责，相关的运输费用、保险、保管、货物灭失及毁损的风险亦由中标方承担。

(6) 肉类(水产品)、蔬菜、蛋类和半成品等非定量简易包装的

食材应使用独立洁净的食品盛放箱(筐)放置，避免挤压。供应商应保证具有对各类货物进行冷冻储藏或保鲜储藏的设施所有储藏设施符合国家、行业标准和规范，以保持食材新鲜度。

(7) 供应商应根据货物实际特点进行额外的坚固包

装使其防水、防潮

、防腐、防锈、防震等并在正常情况下适于水运、空运和长途内陆运输及反复装卸和搬运的要求,保证所送货物包装完好无损。包装费用由中标方承担。另外中标方应根据货物的特点及其对装卸操作的要求在包装箱显著位置以英文或中文标明“保持干燥”,“小心轻放”,“此面向上”等因国际惯用图示。

(8) 供应商运输人员应身体健康,无传染性疾病。

#### 6、对卸货及建档的要求:

(1) 供应商必须将食材送至采购人指定地点,肉类食材应进入食材加工间。

(2) 建立完备的配送档案。配送合同、配送清单、检测报告、配送人员及配送车辆的相关信息、进货单、源头追溯等资料应进行详细分类归档,采购人和配送企业各自留存一份。

(3) 必须出具一式两份的供货清单,清单上需注明购货名称、规格、数量、单价以及其他需要说明的事项,并加盖供应商公章。

7、承诺中标后在项目所在地自有或租赁一个满足配送需求且符合食品标准要求要求的仓储场所,并配备有满足项目需求且符合食品运输标准要求要求的配送车辆。

#### 四、采购标的的验收标准

##### 1. 验收主体

成立由采购人后勤管理人员、食品安全管理员组成的

验收小组，负责对配送的大宗食材进行验收。

## 2. 验收方式

(1) 采取现场检查、抽样检测、核对凭证等方式进行验收。

(2) 采购人应设立专门的食材验收专区，以能够清楚辨识食材及验收过程操作为基本要求，所有进入食堂的食材必须在该专区内进行验收。

(3) 采购人与供应商必须安排专人进行验收，验收人必须在供货清单上签字确认。

(4) 采购人应建立健全采购验收台账，每次验收后，应及时做好出入库记录，务必做到账账相符、账物相符。

(5) 采购人必须严格索证索票，确保食品可查验、可溯源。

(6) 采购人将不定期采用随机抽样方式对供应商所提供的产品进行检测，若检测结果超出国家食品安全卫生标准，将送有资质的检测机构进行复检，复检结果不合格的，供应商应赔偿采购人的所有损失，如产生严重后果的，供应商应承担相应的法律责任。

## 3、验收标准

### (1) 质量标准

中标方所提供的食品必须符合国家标准，取得食品质量安全认证。

### (2) 数量标准

食材的实际送达数量应与采购订单数量基本一致,误差范围在±2%以内,按实际数量结算。对于超出误差范围的部分,偏少时,配送方应补足或按结算,偏多时,采购人有权拒收或按订单数量结算,中标方不得提出异议。

### (3) 服务质量要求

服务承诺:中标方有明确的服务承诺且有违约赔偿责任、按采购人需求配

送食品、建立台帐,并报送相关管理部门。每批次配送的食品在送达时必须 手续齐全、数据准确、台账清晰,必须能追根溯源、按时配送。保证所有食品应当符合食品安全法的要求,无国家明令禁止生产经营的食品。中标方不得转包给其他企业及个人向采购人配送,否则直接取消其配送资格,终止合同。采购人不承担任何法律及经济责任。

## 五、其他技术、服务等要求

### 1、货款结算与支付方式

(1) 结算周期:食材货款每月结算一次,原则上次月结算上月货款。由各学校按财务管理制度向中标方支付货款。

### (2) 定价与结算机制:

供应商协议价格原则上应低于本地区的同期市场价格(市场实际交易价),做到随行就市,买卖公平合理,具体情况以中标商的报价系数为准,原则上必须低于本地市场价。每月询价1次,成员单位指导与监督,县教育局具体组织实施。所供数量根据采购人提供的采购计划单来确定。即,结算价=数量×当期市场基准价×投标报价(折扣率

），数量以实际数量（经学校验收合格的食品数量）为准，询价平均价为当期市场基准价，供应商所报的投标报价（折扣率）将作为采购人在采购期间购买货物的款项计算依据，如：采购人需要采购猪肉100斤，当期市场基准价以13元/斤，若投标报价（折扣率）为90%，则需要付给供应商的款项计算如下： $100\text{斤} \times 13\text{元/斤} \times 90\% = 1170\text{元}$ 。

### （3）询价原则

1. 公开透明：所有询价信息、标准及结果均对学校公开，接受师生及社会各界的监督。

2. 质量优先：在确保食材质量符合国家食品安全标准的基础上，再考虑价格因素。

3. 价格保障：同类食材的指导价原则上比双牌县城市场价低10%。

## 四、询价流程

### （一）询价周期

①常态化询价：每月一询。原则上在上个月月底完成，如遇节假日，则在节前最后一个工作日进行。节假日或市场价格波动较大时，可根据实情增加询价次数。每次询价的具体时间为上午8:00-11:00。

### ②应急询价：

因自然灾害、重大疫情、产品差异、重大节假日等导致食材价格短期内大幅上涨或下跌，单品类价格波动超过30%时，由供应商或采购方书面申请，报双牌县中小学校大宗食材及原辅材料集中配送领导小组批准后启动询价，询价小组成员、询价地点、询价方式等由领导小组确定，询

价小组24小时内组织对价格异常品类进行应急询价。情况特殊时，可由专班办公室直接报请领导小组组长，经同意后启动紧急询价。

## （二）配送服务商提供价格

配送服务商在每次常态化或应急询价前一天向询价小组出具供货单，供货单应包含所有食材的价格及品名、规格、等级、单位等详细信息。

## （三）询价小组市场询价

### 1. 工作步骤

①品类确定：由专班办公室综合服务商提供的食材品类、学校采购的食材品类、学校需求及市场实际等因素确定询价品类。

②计划制定：每次询价前，专班办公室明确询价地点、时间、方式、标准及人员分工。

### ③数据采集：

（1）实地采集：本县主要以“好宜家”“发到家”“城南智慧超市”三个较大的超市（若市场有变化另行确定）为重点进行询价（特价商品和引流产品不列入询价范围）；货品采购地由询价小组临时选择一家当地大型超市、商场进行询价。每次询价至少要有三个询价地点，采集食材名称、价格单位、质量等级、包装规格等真实完整信息，若存在食材品类对单不全的情况，询价小组可选取较小的超市或市场补充询价，确保品类价格齐全，确保每种食材达到“货比三家”。

（2）电子采集：县市场服务中心提供双牌大市场价格

数据、县发改局提供监测价格数据。

④数据汇总：采集小组人员或相关单位签字盖章后，将数据表格及相关影像资料上交工作专班办公室，办公室汇总实地询价、发改监测价、双牌大市场价格数据等五类价格数据，以三个实地采集价格为主要参数，计算出价格平均值。（每种品类至少有三个价格数据）

#### （四）价格确定

1. 常态化询价：采用平均值法定价。经询价小组成员对汇总数据商议审定后，以价格平均值为各学校与供应商结算的指导价， $\text{结算价} = \text{指导价} \times \text{折扣率}$ ，由小组各职能部门和其他代表签字并发布无异议后执行，实际结算价不得高于结算指导价。

2. 应急询价：采用综合评议法定价。询价小组秉持审慎负责原则核实价格异动情况及原因，通过市场比价、网上比价、参考权威、横向比价等方式科学测算后，经工作专班综合评议确定结算指导价，报双牌县中小学校大宗食材及原辅材料集中配送领导小组审定，报县纪委备案。

#### （五）、考核测评管理

学校对食材供应商进行考核，考核期限为1年。

1. 各学校对供应商的食材配送质量实行逐天考核制，考核要客观、公正、公平、公开，一天一小计，一月一汇总。学校必须按考核得分执行支付供应商货款。

2. 考核基础分为100分，实行扣分制，考核得分在 90 分及以上，视为考核合格。得分在90 分以下，视为考核基本合格。考核得分在90 分以下的，以90分为基准分值，每

差1分扣除当阶段货款额度的1%。

3. 每月考核结果经校长签字盖章后及佐证材料复印一份到教育局营养办备案，1年度满意度测评（由采购人组织食堂就餐职工代表进行，样本数不少于50人）平均分低于80分；或连续两次季度测评平均分低于75分的；

2). 因中标方提供的食材质量问题，导致发生食品安全事故，受到县级以上市场监管、卫生行政部门行政处罚或通报批评的；

3). 因中标方原因，引发群体性事件或负面舆情，并经县级及以上主流媒体曝光，对采购人机关形象造成严重损害的；

4). 中标方在配送期间因食品安全、偷税漏税等严重违法经营行为被有关行政机关行政处罚或立案侦查的；

5). 未经采购人书面同意，单月内出现两次或合同期内累计出现四次不能按时供货（指超过约定时间2小时）的；

6). 中标方擅自将本项目转包、分包的；

7). 出现法律法规或本合同约定的其他采购人可解除合同的情形。

采购人依据上述条款解除合同的，应提前5个工作日向中标方发出书面通知。解除通知中应载明解除所依据的具体事实与条款。

双牌县中小学校大宗食材及原辅材料集中配送考核评分表

项目	考核指标	考核说明	得分
----	------	------	----

				<p>一、 货品 质量</p>	<p>配送货物质量合格</p>	<p>出现货物腐烂变质，霉变等质量问题的，每个单品一次扣5分并作退货处理；出现其他质量问题的，每个单品一次扣1分，出现以次充好、夹带的，每个单品一次扣2分。</p> <p>接到所配送学校因货物质量或数量问题投诉的，每次扣3分。</p>	
					<p>配送品种、品牌、规格、品质、含水（冰）量等符合约定标准的货物</p>	<p>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；配送商以无货品、无利润为由，拒绝配送货物，每个单品一次扣3分；每月退货次数达到3次的扣2分，每月退货次数达到4次及以上的，扣5分。</p>	
					<p>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、食品安全国家标准、生产许可证号、检验检疫票据等）</p>	<p>货物应有相关产品信息（预包装食品提供生产日期、保质期、生产厂家、食品安全国家标准、生产许可证号及相应的合格性证明文件等），如没有，每个单品每次扣2分。</p>	
					<p>配送数量浮动标准</p>	<p>每个单品货物以每个学校实际需求量为基础，上下浮动不得超过±5%，具体以实收为准。如超过相应比例视作违规配送，每个单品一次扣1分（特殊情况商请采购人食堂管理部门同意的除外）。</p>	
					<p>抽检管理</p>	<p>配送商应每周对配送的货品进行农残抽检（不低于2个品种），抽检结果报送管理方，缺少一次扣1分；采购</p>	

				人不定期对配送货品进行农残抽检，如不合格作退货（换货）处理，一次扣3分。	
二、服务质量	配送时间	每日所需物资须于约定时间前送达，应急（特别）保障任务必须按照约定时间送达，迟到60分钟内，每次扣1分；迟到60分钟以上每次扣2分；影响开餐的一次扣5分。			
	配送包装要求	食材配送到甲方指定地点前，入围供应商应提前对食材进行分拣挑选，分门别类装箱（筐），生鲜食材必须使用符合标准要求的保鲜箱包装，以净重方式计重，出现货物混装，包装箱（筐）破损污渍，不按净重方式计重等问题的，每个单品一次扣2分。			
	漏送货情况，退换、补货情况	漏送货在不影响开餐的情况下，每月第一次做警告提醒，第二次起每次扣1分，超过三个品种的每次扣2分；因漏送货、退货等原因导致货物不足的，必须按照规定时间补足货物，因未补足货物影响开餐的一次扣4分。			
三、订单处理配合	价格确认	接到采购人发布的基准价表后如有异议，必须于12小时内回复，不按照规定时间回复的，视为无异议，采购人将按照基准价表执行；不按约定时间回复的，一次扣分0.5分。			
四、人员车辆管理	个人卫生管理	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1至2分。			
	配送车辆管理	配送物流车必须干净整洁，外观破损或车内有明显异味一次扣1分，车内脏乱差一次扣2分。			

	应急任务	未按合同约定完成应急保障任务，每次扣4分。	
	廉政承诺执行情况	发现入围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，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、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	违反采购人管理规定被相关部门通报、下提示函、整改通知书等一次扣1分；	
小计			

### 3、食品安全管理

(1) 供应商应承担由此造成的一切损失，包括但不限于：就餐人员的医疗费、营养费、误工费、赔偿金；政府部门的罚款；采购人为处理事件支付的交通、通讯、律师等费用；采购人的名誉损失补偿；以及为消除影响而发生的公关费用等。同时，采购人有权追究供应商的法律责任。

(2) 采购人应在发现食品安全问题后，及时采取措施，如停止食用相关食品、对就餐人员进行健康检查等，以减少损失和影响。采购人应积极配合相关部门的调查和處理工作。

(3) 在食品安全问题的处理过程中，应根据具体情况进行责任划分。若食品安全问题是由于供应商的原因造成

			<p>的，供应商应承担主要责任；若采购人在验收、储存或加工过程中存在过错，采购人应承担相应的责任。</p> <p>（4）对于食品安全问题的处理结果，应及时向社会公布，以保障公众的知情权。</p> <p>（5）投标人中标后须按相关规定及实际情况购买食品安全责任保险。供应商须在本项目合同签订前，购买累计赔偿限额不低于人民币500万元的食品安全责任险，并将采购人列为共同被保险人。保险单复印件须提交采购人备案。</p> <p>4、供应商不得将本项目转包给第三方，如供应商转包，采购人有权终止合同。</p> <p>5、因测评的满意度没有达到考核测评要求，由采购人终止合同的，可以从本年度中标的供应商中通过投票方式选择其他供应商配送，直至本轮合同结束。</p> <p>6、本项目采购所实现的目的和功能要符合采购人所需要求。对于上述项目要求，投标人应在投标文件中进行响应或承诺。</p>
--	--	--	--

### 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	双牌县中小学校大宗食材及原辅材料集中配送	1	技术要求	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	配送服务方案	技术	<p>投标人针对本项目提供的配送服务方案，包括但不限于：①项目总体服务思路、重点和难点分析；②项目管理及内控制度；③车辆的配备计划；④具体配送服务方案；⑤服务标准等相关方案进行综合评审。①上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，思路清晰，满足或优于采购需求要求的每项得2分，满分计10分；②小项方案存在一般缺陷：方案内容前后不一致、内容简单或有缺失、语言错误或存在歧义；思路不清晰；内容合理性较差，但不影响项目的实施的；每存在一处缺陷扣1分，缺项不得分，扣完2分为止；③方案存在重大缺陷或未提供方案的（重大缺陷是指方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施），计0分。</p>
2	质量安全保障方案	技术	<p>投标人针对本项目提供的质量安全保障方案，包括但不限于：①来源；②加工；③检测；④保存；⑤运输各环节的质量安全保障方案进行综合评审。①上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，思路清晰，满足或优于采购需求要求的每项得2分，满分计10分；②小项方案存在一般缺陷：方案内容前后不一致、内容简单或有缺失、语言错误或存在歧义；思路不清晰；内容合理性较差，但不影响项目的实施的；每存在一处缺陷扣1分，缺项不得分，扣完2分为止；③方案存在重大缺陷或未提供方案的（重大缺陷是指方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施），计0分。</p>
3	人员管理方案	技术	<p>投标人针对本项目提供的人员管理方案，包括但不限于：①组织架构；②人员配备③岗位职责；④岗位考核；⑤人员培训等进行综合评审。①上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，思路清晰，满足或优于采购需求要求的每项得2分，满分计10分；②小项方案存在一般缺陷：方案内容前后不一致、内容简单或有缺失、语言错误或存在歧义；思路不清晰；内容合理性较差，但不影响项目的实施的；每存在一处缺陷扣1分，缺项不得分，扣完2分为止；③方案存在重大缺陷或未提供方案的（重大缺陷是指方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施），计0分。</p>
4	应急响应方案	技术	<p>投标人针对本项目提供的应急响应方案，包括但不限于：①因食材质量原因造成公共性食品安全问题处置方案；②采购人临时增加食材需求应急供应方案；③配送过程中交通事故应急配送处理措施；④季节性商品的应急预案；⑤自然灾害应急预案等进行综合评审。①上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，思路清晰，满足或优于采购需求要求的每项得2分，满分计10分；②小项方案存在一般缺陷：方案内容</p>

			前后不一致、内容简单或有缺失、语言错误或存在歧义；思路不清晰；内容合理性较差，但不影响项目的实施的；每存在一处缺陷扣1分，缺项不得分，扣完2分为止；③方案存在重大缺陷或未提供方案的（重大缺陷是指方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施），计0分。
5	售后服务方案	技术	投标人针对本项目提供的售后服务方案，包括但不限于：①食品安全保障方案；②售后服务流程及方案；③售后保障措施及响应时间承诺；④售后回访方案；⑤售后服务承诺等进行综合评审。①上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，思路清晰，满足或优于采购需求要求的每项得2分，满分计10分；②小项方案存在一般缺陷：方案内容前后不一致、内容简单或有缺失、语言错误或存在歧义；思路不清晰；内容合理性较差，但不影响项目的实施的；每存在一处缺陷扣1分，缺项不得分，扣完2分为止；③方案存在重大缺陷或未提供方案的（重大缺陷是指方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施），计0分。
6	场所需求	商务	<p>投标人自有或租赁的厂房（需有仓储和冷藏库）场所面积：在600平方米（含600平方米）以上的得3分；在1000平方米（含1000平方米）以上的得6分，本项最高分得6分。</p> <p>①配送中心场地产权自有的，需提供产权证明复印件；租赁的，需提供租赁合同复印件并加盖公章，未提供不计分；②冷藏库自有的提供冷藏库的建设合同；租赁的，需提供租赁合同复印件并加盖公章，未提供不计分；</p>
7	车辆需求	商务	<p><b>【车辆需求】</b>的评分规则：投标人自有的冷链车或租赁的每台计2分；最高得8分。</p> <p><b>【车辆需求】</b>的上传证明材料要求：投标人自有的冷链车须提供车辆行驶证复印件、车辆图片、购买发票并加盖投标人公章；投标人租赁的冷链车须提供车辆行驶证复印件、车辆图片、有效的租赁合同复印件及对应的付款凭证和发票并加盖投标单位公章；车辆图片要清晰且与行驶证信息相符，未按要求提供的不计分。</p>



		<p>条件)</p> <p>3. 合同履行</p> <p>(1) 起始日期: _年_月_日, 完成日期: _年_月_日。总日历天数: _天。</p> <p>(2) 地点:</p> <p>(3) 方式:</p> <p>(4) 履约担保: <u>履约担保的金额、形式和期限要求。</u></p> <p>(5) 质量保证金: <u>质量保证金的金额、形式和期限要求。</u></p> <p>4. 合同验收</p> <p>(1) 验收主体: _。</p> <p>(2) 验收方式: _。</p> <p>(3) 验收标准: _。</p>
--	--	---

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	30	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

2	主观分	技术分	10	否	无	<p>【配送服务方案】的评分规则：投标人针对本项目提供的配送服务方案，包括但不限于：①项目总体服务思路、重点和难点分析；②项目管理及内控制度；③车辆的配备计划；④具体配送服务方案；⑤服务标准等相关方案进行综合评审。①上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，思路清晰，满足或优于采购需求要求的每项得2分，满分计10分；②小项方案存在一般缺陷：方案内容前后不一致、内容简单或有缺失、语言错误或存在歧义；思路不清晰；内容合理性较差，但不影响项目的实施的；每存在一处缺陷扣1分，缺项不得分，扣完2分为止；③方案存在重大缺陷或未提供方案的（重大缺陷是指方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施），计0分。</p>
3	主观分	技术分	10	否	无	<p>【质量安全保障方案】的评分规则：投标人针对本项目提供的质量安全保障方案，包括但不限于：①来源；②加工；③检测；④保存；⑤运输等各环节的质量安全保障方案进行综合评审。①上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，思路清晰，满足或优于采购需求要求的每项得2分，满分计10分；②小项方案存在一般缺陷：方案内容前后不一致、内容简单或有缺失、语言错误或存在歧义；思路不清晰；内容合理性较差，但不影响项目的实施的；每存在一处缺陷扣1分，缺项不得分，扣完2分为止；③方案存在重大缺陷或未提供方案的（重大缺陷是指方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施），计0分。</p>
4	主观分	技术分	10	否	无	<p>【人员管理方案】的评分规则：投标人针对本项目提供的人员管理方案，包括但不限于：①组织架构；②人员配备③岗位职责；④岗位考核；⑤人员培训等进行综合评审。①上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，思路清晰，满足或优于采购需求要求的每项得2分，满分计10分；②小项方案存在一般缺陷：方案内容前后不一致、内容简单或有缺失、语言错误或存在歧义；思路不清晰；内容合理性较差，但不影响项目的实施的；每存在一处缺陷扣1分，缺项不得分，扣完2分为止；③方案存在重大缺陷或未提供方案的（重大缺陷是指方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施），计0分。</p>
5	主观分	技术分	10	否	无	<p>【应急响应方案】的评分规则：投标人针对本项目提供的应急响应方案，包括但不限于：①因食材质量原因造成公共性食品安全问题处置方案；②采购人临时增加食材需求应急供应方案；③配送过程中交通事故应急配送处理措施；④季节性商品的应急预案；⑤自然灾害应急预案等进行综合评审。①上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，思路清晰，满足或优于采购需求要求的每项得2分，满分计10分；②小项方案存在一般缺陷：方案内容前后不一致、内容简单或有缺失、语言错误或存在歧义；思路不清晰；内容合理性较差，但不影响项目的实施的；每存在一处缺陷扣1分，缺项不得分，扣完2分为止；③方案存在重大缺陷或未提供方案的（重大缺陷是指方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施），计0分。</p>
6	主观分	技术分	10	否	无	<p>【售后服务方案】的评分规则：投标人针对本项目提供的售后服务方案，包括但不限于：①食品安全保障方案；②售后服务流程及方案；③售后保障措施及响应时间承诺；④售后回访方案；⑤售后服务承诺等进行综合评审。①上述小项方案具有针对性和可行性，内容完整合理，思路清晰，满足或优于采购需求要求的每项得2分，满分计10分；②小项方案存在一般缺陷：方案内容前后不一致、内容简单或有缺失、语言错误或存在歧义；思路不清晰；内容合理性较差，但不影响项目的实施的；每存在一处缺陷扣1分，缺项不得分，扣完2分为止；③方案存在重大缺陷或未提供方案的（重大缺陷是指方案凭空编造、与采购项目和采购需求无关，无法指导项目实施），计0分。</p>
7	客观分	商务分	6	是	图片	<p>【场所需求】的评分规则：投标人自有或租赁的厂房（需有仓储和冷藏库）场所面积：在600平方米（含600平方米）以上的得3分；在1000平方米（含1000平方米）以上的得6分，本项最高分得6分。①配送中心场地产权自有的，需提供产权证明复印件</p>

						；租赁的，需提供租赁合同复印件并加盖公章，未提供不计分； ②冷藏库自有的提供冷藏库的建设合同；租赁的，需提供租赁合同复印件并加盖公章，未提供不计分；  【场所需求】的上传证明材料要求：①配送中心场地产权自有的，需提供产权证明复印件；租赁的，需提供租赁合同复印件并加盖公章，未提供不计分； ②冷藏库自有的提供冷藏库的建设合同；租赁的，需提供租赁合同复印件并加盖公章，未提供不计分；
8	客观分	商务分	8	是	图片	【车辆需求】的评分规则：【车辆需求】的评分规则：投标人自有的冷链车或租赁的每台计 2分；最高得8分。 【车辆需求】的上传证明材料要求：投标人自有的冷链车须提供车辆行驶证复印件、车辆图片、购买发票并加盖投标人公章；投标人租赁的冷链车须提供车辆行驶证复印件、车辆图片、有效的租赁合同复印件及对应的付款凭证和发票并加盖投标单位公章；车辆图片要清晰且与行驶证信息相符，未按要求提供的不计分。  【车辆需求】的上传证明材料要求：投标人自有的冷链车须提供车辆行驶证复印件、车辆图片、购买发票并加盖投标人公章；投标人租赁的冷链车须提供车辆行驶证复印件、车辆图片、有效的租赁合同复印件及对应的付款凭证和发票并加盖投标单位公章；车辆图片要清晰且与行驶证信息相符，未按要求提供的不计分。
9	客观分	商务分	3	是	图片	【检测能力】的评分规则：1、检测能力(3分)：为保障食品食材安全，投标人具有相关设备，能提供重农药残留检测仪、多功能食品安全检测仪，每提供一种计1.5分，最高计3分，设备不能重复； 【评审依据：项提供检测设备图片、并提供设备购买发票或设备租赁合同（租赁的还需提供转账凭证）等证明文件的扫描件加盖投标人公章，否则不计分）；  【检测能力】的上传证明材料要求：【评审依据：项提供检测设备图片、并提供设备购买发票或设备租赁合同（租赁的还需提供转账凭证）等证明文件的扫描件加盖投标人公章，否则不计分）；
10	客观分	商务分	3	是	图片	【人员能力】的评分规则：投标人拟投入工作人员中具有食品安全总监的得1分，具有食品安全员的得1分，具有公共营养师的得1分。本项最高得3分，未提供不予计分。提供证书在技能人才评价证书全国联网查询平台的截图（网址： <a href="https://jndj.osta.org.cn/">https://jndj.osta.org.cn/</a> ）；若人员证书为协会等社会组织颁发的，则提供该社会组织在全国社会组织信用信息公示平台（网址： <a href="https://xxgs.chinanpo.mca.gov.cn">https://xxgs.chinanpo.mca.gov.cn</a> ）的查询“正常”页面截图；各1分  【人员能力】的上传证明材料要求：提供证书在技能人才评价证书全国联网查询平台的截图（网址： <a href="https://jndj.osta.org.cn/">https://jndj.osta.org.cn/</a> ）；若人员证书为协会等社会组织颁发的，则提供该社会组织在全国社会组织信用信息公示平台（网址： <a href="https://xxgs.chinanpo.mca.gov.cn">https://xxgs.chinanpo.mca.gov.cn</a> ）的查询“正常”页面截图

## 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。