



医院食堂食品原材料配送 服务资格采购需求

采购人：佛山市第二人民医院

采购代理机构：广东中采招标有限公司

一、供应商资格

一、供应商资格：

1. 具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条资格条件，提供下列材料：
 - 1) 提供有效的营业执照（或事业单位法人证书，或社会团体法人登记证书）复印件，如投标人为自然人的需提供自然人身份证明复印件；
 - 2) 2018年度财务状况报告或2019年度任意1个月的财务状况报告复印件或基本开户银行出具的资信证明；
 - 3) 2019年度任意1个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料；
 - 4) 履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明（提供《投标人资格声明函》）；
 - 5) 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（提供《投标人资格声明函》）。
2. 投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。【以采购代理机构于投标截止日当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料】。
3. 具有有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。（适用于各子包）
4. 为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目（子包）的其他采购活动。（提供《投标人资格声明函》）。
5. 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（提供《投标人资格声明函》）。
6. 本项目各子包均不接受联合体投标。
7. 已办理报名及登记手续购买本招标文件的供应商。

二、用户需求书

说明：

1. 投标人须对本项目以子包为单位的服务内容进行整体投标，任何只对子包内的服务内容其中一部分内容进行的投标都被视为无效投标。
2. 用户需求书中打“★”号条款为实质性条款，投标人如有任何一条负偏离则导致投标无效。
3. 项目内容

子包号	采购内容	服务期	中标人数量
包一	肉类蔬菜（各类鲜肉、禽畜等肉类、冷冻肉类、水产、瓜菜类、水果类）	自合同签订之日起三年	1家
包二	食用油、大米、粉面、干货、副食品、调味品及杂货、奶制品类、饮用水类	自合同签订之日起三年	1家

备注：

1. 签订合同前，采购人有权安排专职小组对中标人生产或配送等场所进行查访，如发现场所与中标人投标文件中所描述及承诺内容不符，中标人必须进行整改，整改完毕后并经采购人确认，再进行合同签订。

2. ★如因中标人在合同期内违约导致合同取消，如本项目中标人无法满足采购人采购需求。采购人有权采取重新招标或其他方式进行采购。

一、项目概况

为了规范采购人食堂日常食品供应工作，确保食品安全、卫生，提升食堂服务水平，加强食堂的管理，促进廉政建设。拟对医院食堂的食品原材料配送的供货采用公开招标方式进行招标，为采购人全体员工和住院病人提供早、午、晚共三餐的膳食供应。为供应肉类蔬菜（各类鲜肉、禽畜等肉类、冷冻肉类、水产、瓜菜类、水果类），食用油、大米、粉面、干货、副食品、调味品及杂货、奶制品类、饮用水类。所供应的货品必须量足价平，并提供有完善的售后服务。

中标人在协议有效期内负责采购人所需的货物供应，放弃中标资格或被取消资格的中标人，在服务期内不能再接受采购人的供货需求。

二、食品质量要求

1. ★投标人必须出具法定代表人签署的针对本项目的《食品质量安全承诺书》。
2. 中标人必须在服务期间持有有效的《食品安全责任险》《公众责任险》。

三、报价要求

1. 投标下浮率有效报价范围：100%≥投标下浮率≥0%，报价精确到小数点后两位，中标下

浮率为该投标人的投标下浮率。

2. 投标下浮率由各投标人自行报价。
3. 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查中标人的报价,有可能影响产品质量或者不能诚信履约的,应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明,必要时提交相关证明材料;中标人不能证明其报价合理性的,评标委员会应当将其作为无效投标处理。
4. 市场基准价:根据佛山市发展和改革局公布的《佛山市五区农副产品市场零售价格表》中的禅城区、南海区两区的平均价×95%作为市场基准价。
5. 其他《佛山市五区农副产品市场零售价格表》上没有的品种市场基准价定价程序:每两周由采购人和中标人共同到佛山市禅城区同济市场、普君市场和玫瑰市场对各种商品询价并得出各种商品的市场平均单价×95%作为市场基准价。具体询价品种和类别由采购人指定,市场平均单价由采购人和中标人共同书面确认。春节、国庆等节假日期间以及灾害性天气持续时间较长的月份,由于供货价格波动太大,其定价原则可双方协商适当放宽。
6. 供货定价=市场基准价×(1-中标下浮率)

具体例子:中标人的中标下浮率为5%,五花肉的市场基准价(根据招标文件规定核定)为10元/斤,根据公式:实际结算价格=市场基准价×(1-中标下浮率),则五花肉的实际结算价为 $10 \times 95\% \times (1-5\%) = 9.025$ 元/斤。

7. ★供货价格必须包含市场调查、货物采购、包装、运输、装卸、搬运、不合格货物的退换、所有工作人员的工勤费用以及合同实施过程中的可预见及不可预见费用。中标人不得以其他形式向采购人索取任何额外费用。(投标时提供法定代表人签署的承诺函作证明材料)

四、食堂食品原材料采购量参考值

包一: 类别	物料名称	单 位	每日用量	每月用量	每年用量	三年用 量
肉类	瘦肉	斤	144.38	4391.58	52699.00	158097
	介子鸡	斤	87.29	2655.00	31860.00	95580
	无头皖鱼	斤	59.53	1810.67	21728.00	65184
	光鸭	斤	42.36	1288.33	15460.00	46380
	无皮花肉	斤	26.14	795.08	9541.00	28623
	鸡腿	斤	22.14	673.50	8082.00	24246

无皮上肉	斤	21.48	653.50	7842.00	23526
烧鸭	斤	17.97	546.58	6559.00	19677
猪脚	斤	16.35	497.42	5969.00	17907
鲩鱼腩	斤	15.61	474.67	5696.00	17088
无头排骨	斤	15.02	456.83	5482.00	16446
肉眼	斤	11.24	341.83	4102.00	12306
大鱼胶	斤	7.48	227.50	2730.00	8190
有皮花肉	斤	6.76	205.75	2469.00	7407
烧肉	斤	5.61	170.75	2049.00	6147
鸡翅根	斤	4.98	151.50	1818.00	5454
鸡中翼	斤	4.79	145.67	1748.00	5244
钳鱼	斤	4.59	139.75	1677.00	5031
牛腩	斤	3.75	114.00	1368.00	4104
鸡全翼	斤	3.67	111.58	1339.00	4017
鲩鱼肉	斤	2.31	70.25	843.00	2529
猪头骨	斤	1.73	52.67	632.00	1896
牛肉	斤	1.65	50.17	602.00	1806
猪头皮	斤	1.65	50.08	601.00	1803
鸡根	斤	1.51	45.83	550.00	1650
福寿鱼	斤	1.41	43.00	516.00	1548
烧猪骨	斤	1.28	39.08	469.00	1407
乌鸡	斤	1.21	36.75	441.00	1323
红杉鱼	斤	1.19	36.25	435.00	1305
花肉	斤	1.16	35.17	422.00	1266
太阳鱼	斤	0.92	28.00	336.00	1008
无皮肥肉	斤	0.87	26.33	316.00	948
猪粉肠	斤	0.79	24.08	289.00	867
鲩鱼骨	斤	0.74	22.42	269.00	807
鸡胸肉	斤	0.55	16.58	199.00	597

猪手	斤	0.48	14.67	176.00	528
鲈鱼	斤	0.47	14.42	173.00	519
猪尾	斤	0.35	10.67	128.00	384
冻鱿鱼	斤	0.33	10.17	122.00	366
上肉	斤	0.33	10.08	121.00	363
脊骨	斤	0.30	9.17	110.00	330
大鱼头	斤	0.27	8.17	98.00	294
鹧鸪	只	0.19	5.75	69.00	207
乳鸽	只	0.18	5.33	64.00	192
火腿	条	0.13	3.92	47.00	141
有头排骨	斤	0.12	3.67	44.00	132
火腿肉	条	0.12	3.67	44.00	132
牛肉丸	斤	0.12	3.67	44.00	132
带鱼	斤	0.12	3.67	44.00	132
猪骨	斤	0.11	3.33	40.00	120
鸡脚	斤	0.11	3.25	39.00	117
冻凤爪	斤	0.10	3.00	36.00	108
赤肉	斤	0.09	2.75	33.00	99
生鱼	斤	0.08	2.42	29.00	87
牛肉胶	斤	0.07	2.25	27.00	81
炸凤爪	斤	0.06	1.83	22.00	66
大鱼腩	斤	0.05	1.50	18.00	54
猪肝	斤	0.05	1.42	17.00	51
猪肺	斤	0.04	1.17	14.00	42
猪肚(只)	只	0.04	1.17	14.00	42
山坑鲩鱼	斤	0.04	1.08	13.00	39
猪腰	斤	0.03	1.00	12.00	36
无皮大鱼肉	斤	0.03	0.92	11.00	33
烧骨	斤	0.03	0.92	11.00	33

	排骨	斤	0.02	0.75	9.00	27
	大鱼骨	斤	0.02	0.75	9.00	27
	炸厘	斤	0.02	0.58	7.00	21
	鱿鱼须	斤	0.01	0.42	5.00	15
	光鹅去油肺	斤	0.01	0.42	5.00	15
	柴鱼	斤	0.01	0.42	5.00	15
	塘虱	斤	0.01	0.33	4.00	12
	多宝鱼	斤	0.01	0.33	4.00	12
	田鸡肉	斤	0.01	0.33	4.00	12
	猪心	斤	0.01	0.25	3.00	9
	虾仁	斤	0.01	0.17	2.00	6
	鲫鱼	斤	0.00	0.08	1.00	3
	鱼肚	斤	0.00	0.08	1.00	3
瓜菜、 水果类	生菜	斤	139.82	4252.83	51034	153102
	冬瓜肉	斤	69.48	2113.25	25359	76077
	油麦菜	斤	69.14	2103.08	25237	75711
	大白菜	斤	61.4	1867.5	22410	67230
	番茄	斤	58.44	1777.67	21332	63996
	菜心	斤	38.33	1166	13992	41976
	青瓜	斤	33.83	1028.92	12347	37041
	上海青	斤	31.82	968	11616	34848
	苦瓜	斤	26.82	815.75	9789	29367
	白萝卜肉	斤	21.36	649.83	7798	23394
	早心菜	斤	20.11	611.67	7340	22020
	红萝卜	斤	19.13	581.75	6981	20943
	菜花	斤	17.92	545.08	6541	19623
	冬瓜	斤	16.88	513.58	6163	18489
	芥菜	斤	15.21	462.58	5551	16653
	云南小瓜	斤	13.85	421.33	5056	15168

沙葛	斤	13.84	421.08	5053	15159
南瓜肉	斤	13.71	417.08	5005	15015
姜	斤	10.94	332.67	3992	11976
冬瓜	斤	10.32	313.92	3767	11301
冬菇	斤	10.32	313.92	3767	11301
白菜	斤	9.46	287.83	3454	10362
葱	斤	8.4	255.5	3066	9198
椰菜	斤	8.37	254.58	3055	9165
豆角	斤	8.3	252.58	3031	9093
茄瓜	斤	8.1	246.42	2957	8871
洋葱	斤	6.08	185	2220	6660
大豆芽	斤	5.81	176.75	2121	6363
西芹	斤	5.73	174.17	2090	6270
酸菜	斤	5.52	167.75	2013	6039
土豆	斤	5.47	166.42	1997	5991
蒜肉	斤	4.97	151.25	1815	5445
尖椒	斤	4.7	142.83	1714	5142
番薯	斤	4.56	138.75	1665	4995
紫苏	斤	4.42	134.33	1612	4836
节瓜	斤	4.4	133.75	1605	4815
芋头	斤	3.68	112.08	1345	4035
鲜淮山	斤	3.64	110.67	1328	3984
莲藕	斤	3.27	99.33	1192	3576
佛手瓜	斤	3.21	97.67	1172	3516
西兰花	斤	3.09	94	1128	3384
白萝卜	斤	2.39	72.58	871	2613
玉米粒	斤	1.79	54.33	652	1956
韭王	斤	1.7	51.75	621	1863
木瓜	斤	1.3	39.58	475	1425

马蹄肉	斤	1.3	39.42	473	1419
潺菜	斤	1	30.5	366	1098
南瓜	斤	0.89	27	324	972
西洋菜	斤	0.84	25.67	308	924
平菇	斤	0.79	24.08	289	867
春菜	斤	0.66	20.17	242	726
韭菜	斤	0.59	17.83	214	642
芫茜	斤	0.55	16.75	201	603
姜肉	斤	0.41	12.58	151	453
秀珍菇	斤	0.4	12.25	147	441
酸豆角	斤	0.3	9.17	110	330
莴笋肉	斤	0.3	9	108	324
金针菜	斤	0.29	8.83	106	318
金针菇	斤	0.25	7.58	91	273
圆椒	斤	0.19	5.75	69	207
莲子	斤	0.1	3.17	38	114
西生菜	斤	0.08	2.5	30	90
奶白菜	斤	0.06	1.83	22	66
茅根	斤	0.06	1.83	22	66
胡萝卜	斤	0.06	1.83	22	66
菠菜	斤	0.06	1.83	22	66
红尖椒	斤	0.05	1.42	17	51
蒜头	斤	0.04	1.17	14	42
野山椒	斤	0.02	0.75	9	27
葱头	斤	0.02	0.75	9	27
糯米粟	斤	0.02	0.58	7	21
芹菜	斤	0.01	0.42	5	15
鸡腿菇	斤	0.01	0.42	5	15
枸杞叶	斤	0.01	0.42	5	15

竹笋	斤	0.01	0.25	3	9
香叶	斤	0.01	0.25	3	9
辣椒叶	斤	0.01	0.25	3	9
蒜苗	斤	0	0.08	1	3
竹蔗	斤	0.33	10.08	121	363
西瓜	斤	0.25	7.5	90	270
香蕉	斤	0.23	7.08	85	255
粉蕉	斤	0.09	2.75	33	99
提子	斤	0.08	2.58	31	93
青皮柑	斤	0.08	2.42	29	87
橙	斤	0.07	2	24	72
砂糖桔	斤	0.05	1.5	18	54
火龙果	斤	0.05	1.42	17	51
苹果	斤	0.04	1.17	14	42
龙眼	斤	0.03	0.92	11	33
番石榴	斤	0.03	0.92	11	33
香梨	斤	0.02	0.58	7	21
杨桃	斤	0.02	0.5	6	18
山竹	斤	0.01	0.33	4	12
黑加仑	斤	0.01	0.25	3	9
合计		1386.54	42173.83	506086.00	1518258

包二：

类别	物料名称	单位	每日用量	每月用量	每年用量	三年用量
粉面类	米粉	包	2.90	88.25	1059.00	3177
	排骨面	盒	1.98	60.17	722.00	2166
	排米粉 7KG	箱	1.05	32.08	385.00	1155
	麦皮	包	0.32	9.75	117.00	351

	粉丝（包）	包	0.03	0.92	11.00	33
粮油类	粘米 25KG	包	18.51	563.08	6757.00	20271
	一级玉米油/5L（以 医院要求为准）	罐	5.52	168.00	2016.00	6048
	玉米胚芽油（非转基因）5L	罐	2.48	75.42	905.00	2715
	25kg 中国大米/绿燕 米	包	1.15	34.83	418.00	1254
	红米	斤	0.24	7.17	86.00	258
	糙米	斤	0.08	2.58	31.00	93
	花生油 5L（以医院要 求为准）	罐	0.07	2.08	25.00	75
	茉莉香米 5kg	包	0.07	2.08	25.00	75
	小米	斤	0.03	0.92	11.00	33
	（小丝苗）5kg	包	0.02	0.75	9.00	27
	糯米	包	0.01	0.42	5.00	15
	碎米	包	0.01	0.17	2.00	6
副食品/干货	鸡蛋	斤	83.59	2542.42	30509.00	91527
	河粉	斤	17.31	526.42	6317.00	18951
	猪肠粉	斤	14.41	438.33	5260.00	15780
	陈村粉	斤	13.77	418.75	5025.00	15075
	海带丝	斤	8.12	247.00	2964.00	8892
	咸蛋	只	6.19	188.17	2258.00	6774
	皮蛋	只	5.73	174.17	2090.00	6270
	黄豆	斤	5.42	165.00	1980.00	5940
	饺子皮	斤	4.72	143.42	1721.00	5163
	花生肉	斤	2.71	82.50	990.00	2970
	豆腐泡	斤	2.57	78.17	938.00	2814
豆腐	板	2.27	69.08	829.00	2487	

担担面	斤	2.24	68.25	819.00	2457
25KG 低筋面粉	包	1.41	42.75	513.00	1539
散装榨菜丝	斤	1.13	34.33	412.00	1236
红糖软糕	底	0.90	27.33	328.00	984
金味麦片	包	0.87	26.42	317.00	951
干冬菇	斤	0.81	24.75	297.00	891
湿面	斤	0.74	22.58	271.00	813
茶树菇	斤	0.68	20.58	247.00	741
云耳	斤	0.64	19.33	232.00	696
干蒸皮	斤	0.63	19.08	229.00	687
白芝麻	斤	0.51	15.58	187.00	561
4kg 枳水	罐	0.49	14.92	179.00	537
白豆干	斤	0.48	14.58	175.00	525
小麦	斤	0.45	13.58	163.00	489
云吞皮	斤	0.43	13.17	158.00	474
辣椒干	斤	0.43	13.08	157.00	471
酵母（包）	包	0.36	11.00	132.00	396
25KG 绿叶生粉	包	0.36	11.00	132.00	396
腊肉	斤	0.35	10.58	127.00	381
椰酱	瓶	0.29	8.83	106.00	318
核桃肉	斤	0.28	8.42	101.00	303
甜一心梅菜	箱	0.25	7.75	93.00	279
虫草花	斤	0.25	7.50	90.00	270
荷叶	斤	0.24	7.33	88.00	264
伦敦糕	底	0.23	7.00	84.00	252
荞麦	斤	0.22	6.83	82.00	246
豆腐干	斤	0.21	6.50	78.00	234
马蹄粉	斤	0.21	6.25	75.00	225
椰蓉	斤	0.21	6.25	75.00	225

薏米	斤	0.20	6.00	72.00	216
燕麦片	包	0.18	5.50	66.00	198
食粉	包	0.18	5.50	66.00	198
餐包酱	罐	0.18	5.33	64.00	192
麦片	包	0.16	4.83	58.00	174
萝卜香脆片	箱	0.15	4.58	55.00	165
粘米粉	包	0.15	4.58	55.00	165
绿豆	斤	0.14	4.17	50.00	150
糯米粉	包	0.13	4.08	49.00	147
大包豆豉	包	0.13	4.08	49.00	147
燕麦片 700g	包	0.13	3.92	47.00	141
腐竹	袋	0.10	3.00	36.00	108
绍实	斤	0.10	2.92	35.00	105
朱古力	包	0.09	2.75	33.00	99
黄糖糕	底	0.09	2.75	33.00	99
豆浆粉	包	0.09	2.75	33.00	99
干金针菜	斤	0.09	2.75	33.00	99
百合	斤	0.09	2.75	33.00	99
红枣	斤	0.08	2.58	31.00	93
5KG 头菜丝	件	0.08	2.42	29.00	87
红糖糕	底	0.07	2.25	27.00	81
菜干	斤	0.07	2.25	27.00	81
肠粉粉	包	0.07	2.25	27.00	81
北芪	斤	0.07	2.25	27.00	81
玉竹	斤	0.07	2.08	25.00	75
粥皇粉	盒	0.06	1.83	22.00	66
元肉	斤	0.06	1.83	22.00	66
蜜糖	瓶	0.06	1.83	22.00	66
粉肠	斤	0.06	1.83	22.00	66

生粉	包	0.05	1.67	20.00	60
甜萝卜条 (8kg)	箱	0.05	1.50	18.00	54
淮山粉	斤	0.05	1.50	18.00	54
枸杞	斤	0.05	1.50	18.00	54
白糖糕	底	0.05	1.50	18.00	54
蜜豆	件	0.04	1.33	16.00	48
高筋面粉	包	0.04	1.33	16.00	48
澄面	箱	0.04	1.33	16.00	48
塔塔粉	罐	0.04	1.17	14.00	42
芋头糕	件	0.03	0.92	11.00	33
花椒	斤	0.03	0.92	11.00	33
燕麦	包	0.03	0.92	11.00	33
蛋挞皮	件	0.03	0.92	11.00	33
散装麦片	件	0.03	0.92	11.00	33
起酥油	桶	0.02	0.75	9.00	27
红豆沙馅	件	0.02	0.75	9.00	27
代一粥皇	盒	0.02	0.75	9.00	27
生粉	包	0.02	0.75	9.00	27
干淮山	斤	0.02	0.75	9.00	27
八角	斤	0.02	0.75	9.00	27
枣	斤	0.02	0.75	9.00	27
瑶柱	斤	0.02	0.58	7.00	21
干菊花	斤	0.02	0.58	7.00	21
党参	斤	0.02	0.58	7.00	21
草果	斤	0.02	0.58	7.00	21
花生酱	瓶	0.02	0.58	7.00	21
速发蛋糕油	罐	0.02	0.58	7.00	21
沙皇馅	件	0.02	0.58	7.00	21
冰糖	斤	0.02	0.58	7.00	21

豆干	斤	0.02	0.50	6.00	18
绍实粉	包	0.02	0.50	6.00	18
红豆沙馅	箱	0.01	0.42	5.00	15
猪板油	罐	0.01	0.42	5.00	15
白莲蓉馅	件	0.01	0.42	5.00	15
原晒萝卜条	件	0.01	0.42	5.00	15
枇杷叶	斤	0.01	0.42	5.00	15
眉豆	斤	0.01	0.42	5.00	15
苦荞麦	斤	0.01	0.42	5.00	15
甘草	斤	0.01	0.42	5.00	15
腐皮	斤	0.01	0.42	5.00	15
白芷	斤	0.01	0.42	5.00	15
白菌	斤	0.01	0.42	5.00	15
雪耳	斤	0.01	0.33	4.00	12
核桃	斤	0.01	0.25	3.00	9
咸蛋黄	包	0.01	0.25	3.00	9
桃仁	斤	0.01	0.25	3.00	9
南杏	斤	0.01	0.25	3.00	9
剑花	斤	0.01	0.25	3.00	9
陈皮	斤	0.01	0.25	3.00	9
北杏	斤	0.01	0.25	3.00	9
黄油	桶	0.01	0.25	3.00	9
月饼糖浆 20KG	罐	0.01	0.25	3.00	9
金丝酱	罐	0.01	0.25	3.00	9
枧水	罐	0.01	0.25	3.00	9
黄片糖	件	0.01	0.25	3.00	9
红片糖	斤	0.01	0.25	3.00	9
白猪油	罐	0.01	0.25	3.00	9
白豆蔻	斤	0.01	0.25	3.00	9

	高级面粉	包	0.01	0.25	3.00	9
	大吉士粉	罐	0.01	0.25	3.00	9
	粟粉	箱	0.01	0.25	3.00	9
	猴头菇	斤	0.01	0.17	2.00	6
	灵芝	斤	0.00	0.08	1.00	3
	田七	斤	0.00	0.08	1.00	3
	太子参	斤	0.00	0.08	1.00	3
	石斛	斤	0.00	0.08	1.00	3
	花旗参片	斤	0.00	0.08	1.00	3
调味品	500G 盐	包	18.35	558.08	6697.00	20091
	包装盐焗鸡粉	件	0.80	24.25	291.00	873
	210g 辣椒油	瓶	0.58	17.67	212.00	636
	草菇老抽	瓶	0.56	17.08	205.00	615
	散装高粱酒	瓶	0.54	16.50	198.00	594
	蚝油 11kg	罐	0.39	11.92	143.00	429
	白砂糖	斤	0.35	10.67	128.00	384
	叉烧酱	瓶	0.35	10.50	126.00	378
	10.5L 英标生抽	罐	0.32	9.75	117.00	351
	510g 茄汁	瓶	0.29	8.83	106.00	318
	辣椒酱	瓶	0.28	8.50	102.00	306
	剁椒	罐	0.25	7.75	93.00	279
	生抽 500ml	瓶	0.25	7.58	91.00	273
	胡椒粉	包	0.24	7.33	88.00	264
	重庆火锅料	包	0.22	6.67	80.00	240
	6.5KG 柱侯酱	罐	0.21	6.25	75.00	225
	南乳	桶	0.17	5.17	62.00	186
	生抽 1.9L	瓶	0.15	4.42	53.00	159
	沙拉酱	瓶	0.13	4.08	49.00	147
	350ml 花椒油	瓶	0.13	4.08	49.00	147

	椰子果酱	瓶	0.12	3.67	44.00	132
	泡打粉	罐	0.11	3.33	40.00	120
	白醋	瓶	0.11	3.33	40.00	120
	芝麻油	瓶	0.07	2.25	27.00	81
	麻油 2.3L	罐	0.07	2.25	27.00	81
	25KG 味精	包	0.07	2.08	25.00	75
	孜然粉	瓶	0.06	1.83	22.00	66
	五香粉	包	0.06	1.83	22.00	66
	桂花急汁	瓶	0.06	1.83	22.00	66
	鸡粉	罐	0.05	1.67	20.00	60
	添丁甜醋	罐	0.04	1.33	16.00	48
	鲜露	罐	0.02	0.58	7.00	21
	豆瓣酱	瓶	0.02	0.58	7.00	21
	沙姜粉/400G	瓶	0.01	0.25	3.00	9
杂物类	HY-1000ML300 个装 饭盒	箱	1.98	60.17	722.00	2166
	点心包装盒	个	1.45	44.00	528.00	1584
	蛋糕盒	个	1.21	36.67	440.00	1320
	胶手套	双	0.86	26.08	313.00	939
	PP16 安碗配花盖	箱	0.78	23.83	286.00	858
	三格饭盒	箱	0.48	14.67	176.00	528
	一次性手套	包	0.32	9.58	115.00	345
	4.5单支塑竹 4000 装 (筷子)	包	0.25	7.58	91.00	273
	650ML 饭盒 300 庄	箱	0.20	6.08	73.00	219
	筷子	包	0.19	5.75	69.00	207
	20CM 透明胶袋	件	0.17	5.17	62.00	186
	围裙	条	0.14	4.25	51.00	153
液化气 YSP35.5	罐	0.12	3.67	44.00	132	

小汤勺	个	0.12	3.67	44.00	132
二格饭盒	箱	0.12	3.50	42.00	126
抽纸	盒	0.11	3.33	40.00	120
24cm 透明胶袋	件	0.08	2.58	31.00	93
30cm 透明胶袋	箱	0.08	2.42	29.00	87
圆胶筛	个	0.06	1.83	22.00	66
金盈 PP16 安碗	箱	0.06	1.83	22.00	66
方筛	个	0.06	1.83	22.00	66
方胶筛	个	0.06	1.83	22.00	66
8 分厚砧板	件	0.06	1.83	22.00	66
25*30 不锈钢托盘	个	0.06	1.83	22.00	66
12cm 炖盅	个	0.06	1.83	22.00	66
10cm 炖盅	个	0.06	1.83	22.00	66
100 包透明 203 条汤 匙	箱	0.05	1.50	18.00	54
十八子 2 号刀	把	0.04	1.33	16.00	48
竹手扫	个	0.03	0.92	11.00	33
纸托	个	0.03	0.92	11.00	33
蛋糕吸油纸	箱	0.03	0.92	11.00	33
波纹管	个	0.03	0.92	11.00	33
蛋挞盏	箱	0.02	0.75	9.00	27
磨刀石	个	0.02	0.58	7.00	21
地刮	个	0.02	0.58	7.00	21
保鲜纸	盒	0.02	0.58	7.00	21
HY-1000ML 饭盒底 600 庄	箱	0.02	0.58	7.00	21
10 分厚砧板	个	0.02	0.58	7.00	21
保鲜膜	箱	0.01	0.42	5.00	15
瓷杯	个	0.01	0.42	5.00	15

	不锈钢圆桶	个	0.01	0.42	5.00	15
	包底纸	箱	0.01	0.42	5.00	15
	320 豆浆杯	件	0.01	0.42	5.00	15
	喷壶	个	0.01	0.25	3.00	9
	月饼模	套	0.01	0.25	3.00	9
	小刨刀	把	0.01	0.25	3.00	9
	提锅	个	0.01	0.25	3.00	9
	6150 餐盒不加盖	箱	0.01	0.25	3.00	9
	蛋糕油	罐	0.01	0.25	3.00	9
	蛋糕模	箱	0.01	0.25	3.00	9
	打火机	盒	0.01	0.25	3.00	9
	玻璃刮头	个	0.01	0.25	3.00	9
奶制 品类、 饮用 水类	酸奶	箱	2.46	74.83	898.00	2694
	纯牛奶	箱	0.16	4.83	58.00	174
	高钙奶	箱	0.15	4.58	55.00	165
	矿泉水（以医院要求 为准）	箱	0.13	4.08	49.00	147
	优酸乳	箱	0.01	0.25	3.00	9
合计			259.93	7906.33	94876.00	284628

五、 人员要求

- 1、中标人必须派遣经体检合格的持有健康证的工作人员参与本项目的工作。
- 2、中标人具有固定的销售服务人员，中标人需将与本项目相关人员的劳动合同、中标人单位购买的社保证明及其健康证交采购人备案。

六、 配送服务要求（各子包适用）

1. 供货地点：采购人（用户）指定地点（佛山市第二人民医院）。
2. 中标人需委派本单位运送人员负责运送工作，如需更换运送人员，需经采购人同意，不得擅自更换，否则作考核扣分处理。
3. 采购人提前一天以邮件、传真或电话方式向中标人下订单，订单内容包括肉菜食品的名称、规格、数量等。

4. 水产类须在接到采购人订单之日的第二天将采购人所订购的货物送至采购人指定地点，新鲜活鱼第二天上午 8:30 前，下午 3:35 前送到职工食堂；职工食堂的水产鱼类按要求的规格和标准现场加工。
5. 鲜肉、禽畜等肉类、蔬菜菜类中标人须在接到采购人订单之日的第二天 7:45 前将采购人所订购的货物送至采购人指定地点。
6. 食用油、大米、粉面、干货、副食品、调味品及杂货类、冻肉及其制品类、奶制品类、饮用水类，中标人需在接到采购人订单时遵守采购人预约的时间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，中标人需在接到通知后当天在 4 小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。
7. 中标人所提供的货物必须符合卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。否则，采购人有权退货，中标人必须在 1 小时内予以退还补货。中标人在每一次送货时，要将肉菜等的卫生检验报告和货物供货清单随同交到采购人指定的负责人手中。
8. **★每次送货，中标人须委派两名专门负责人，负责货物的运输、过秤，并协助采购人验收货品，货品的品种和重量以采购人验收的结果为准。同时按采购人下订单内容的数量派遣食品从业人员进行原材料初加工。所采购食材须按采购人下订单内容的数量进行原材料供货，并在食材到达采购人食堂后按照采购人的要求进行食材初加工（包括分拣、清洗等），中标人对以上工作须派遣体检合格的正式工作人员在食材供货期间驻点采购人食堂进行相关操作工作，且派遣人员需服从采购人管理、安排，遵守采购人各项规章制度和劳动纪律，发生任何意外采购人不负任何责任。（提供承诺函作证明材料）**
9. 对小量常用品的临时需求，能做到 1 小时内送到。对不合格产品，需及时更换，1 小时内送到（除分包有特殊要求外）。
10. 中标人在协议履行期间内保证对采购人的货物供应，若中标后反悔或不能履行协议的，采购人有权单方终止协议，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。
11. 如中标人不能按时、保质、保量供货，采购人可自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用，直接在履约保证金中扣除。中标人需承担因此对采购人造成的经济损失并接受违约处罚。货物的品质需符合国家、食品部门的有关标准和下列要求：

包一：

（1）鲜肉、畜禽等肉类的品质要求：

(1.1) 投标人根据自身经营资质和情况自行编制清单并在其投标文件内向采购人提供。

(1.2) 清单内容包括但不限于：商品名称、品牌、规格、生产商、产地。

(1.3) 在供货资格有效期内，采购人根据中标人所提供的清单内容向中标人发出供货通知。

序号	品名	质量描述
1	瘦肉	脂肪含量低于 5%，肉筋膜比较少，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润。
2	排骨	形状正常，无多余的脊骨和骨膜、赘肉。呈鲜红色或淡红色、无异味，肉有弹性，用手摸没有黏液。
3	去皮 五花肉	肥瘦比例为 6:4，肥膘 1CM 以内，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。
4	去皮上肉	肉呈均匀的红色，有光泽、肉质紧密，有坚实感；肉的外表及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白无霉点。
5	牛肉	解冻后的肌肉呈均匀的红色，有光泽，脂肪呈白色或微黄色，肌肉外表微干或风干膜，或外表湿润，不粘手，良质冻牛肉的肌肉结构紧密，有坚实感，肌纤维韧性强。
6	白条鸡	整鸡表皮光滑，新鲜肥嫩，有头颈，有腿翅，无内脏，规格从 0.6kg—1.5kg，鸡肉的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手。
7	白条鸭	表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，每只不低于 1KG，鸭的眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，在品种不同而呈黄、浅黄、淡红、灰白等色，肌肉切面有光泽，外表微湿润，不粘手，具有鸭的正常气味。

(2) 鲜鱼等水产类的品质要求：

(2.1) 中标人根据自身经营资质和情况自行编制清单并在其投标文件内向采购人提供。

(2.2) 清单内容包括但不限于：水产名称、规格、生产地。

(2.3) 在供货资格有效期内，采购人向中标人发出采购内容等供货通知，中标人根据采购人要求和标准严格进行现场加工。

(2.4) 中标人为保证鱼类新鲜，根据采购人的时间要求分上午、下午准时供货。

序号	品名	质量描述
1	鲩鱼	每条不低于 1000G，新鲜生猛，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片完整，身上覆有透明黏液层，皮肤天然色泽明显，无伤痕，无异味。
2	鲩鱼芯	形状正常，无多余的脊骨和鱼膜、肥油。放血干净，呈鲜色或有荧光色、无异味，用手摸肉有弹性，切口肉微凸，没有血水和杂质。
3	海鲜	重量均匀、达标，新鲜生猛，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片完整，身上覆有透明黏液层，肉身的皮肤天然色泽明显，无伤痕，保持新鲜海产品应有的弹性，带有正常的海腥味而无异味。

(3) 冻品类及其制品的品质要求：

需有出厂日期、保质期，品质优良包装过关，无掺假。外包装上应当以中文标明规格、产地（具体到州/省/市）、目的地、生产日期、保质期、储存温度等内容，进口冻品目的地应当标明为中华人民共和国，加施国家或者地区官方检验检疫标识。

序号	品名	质量描述
1	仓鱼	每条不低于 200G，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
2	带鱼	每条不低于 500G，鱼眼睛清亮，角膜透明，眼球略微隆起，鳍展平张开，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
3	泥猛鱼	每条不低于 200G，无头，无内脏，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。
4	香菇贡丸	15G/粒(500G 约 40 粒)，具有良好的弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定，其中水分 \leq 60%，蛋白质 \geq 10%，脂肪 \leq 25%，淀粉含量 \leq 10%，重量约 80 个/公斤。
5	牛肉丸	15G/粒(500G 约 40 粒)，具有弹性，水煮后用手捏应不轻易破裂，且手松开后能回复。切开丸体其剖面应比较平整，不能有明显的冰晶状物。符合标准的有关规定，其中水分 \leq 60%，蛋白质 \geq 10%，脂

		肪≤25%，淀粉含量≤10%，重量约 80 个/公斤。
6	鸡翅	交货以干净、新鲜、无异味，大小适合规格要求为标准。
7	方火腿	表皮应干燥、皮质坚硬，火腿肌肉应是紧密且富有弹性，切面为深红色、色泽均匀；无酸败味或其它异味。
8	冻排骨	交货以干净、新鲜，色泽明显，肉呈鲜红色或淡红色、无异味，肉有弹性，形状正常，无多余的脊骨和骨膜、赘肉，用手摸没有黏液。
9	鱿鱼	每条不低于 200G. 皮肤天然色泽明显，表面黏液不粘手，无异味。
10	腊肠	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
11	腊肉	有商标、牌号、产地、卫生检验合格证，国家 QS 认证。表面干爽、肉呈鲜红色或暗红色，无霉变，无异味，脂肪透明或呈乳白色。
12	肉胶	肉胶呈鲜红色或暗红色，无异味，具有良好的弹性，符合标准的有关规定，其中水分≤60%，蛋白质≥10%，脂肪≤25%，淀粉含量≤10%。

(4) 蔬菜、水果类的品质要求：叶菜类要求使用率不低于 90%。

- (4.1) 色泽：正常、无变色、光泽、洁亮鲜艳。
- (4.2) 硬度：叶菜挺立、瓜菜饱满、结实、无空心、根菜略硬。
- (4.3) 机械伤：相同新鲜条件下无外力造成伤害，如挤伤、压伤、碰伤切口、裂伤等。
- (4.4) 病虫害：无虫害、虫嗑、无残虫卵。
- (4.5) 形状：枝叶丰满、大小适中、曲线谐调。
- (4.6) 成熟度：适中、无未熟过熟、腐烂。
- (4.7) 污染：无污染、残留农药、运输造成的污染。
- (4.8) 叶菜类：要求“干水”，不湿手及包装。
- (4.9) 有包装菜：应完整、干净。
- (4.10) 叶菜类：挺实、全味正、颜色好、无过多黄叶、腐烂叶与多泥根，无萎蔫、不成熟现象。
- (4.11) 瓜菜类：个大均匀、成熟、新鲜、外皮无斑点、有新鲜绿秧、无软化、变质现象。
- (4.12) 根菜类：挺实、无软化、无腐烂、无带泥、色泽正常、形状正常、无生芽现象。

(4.13) 水果类：个大均匀、成熟、新鲜、无腐烂、无带泥、色泽正常、形状正常。

供菜重量需达到采购人的供货需求重量。

序号	类别	品名	质量描述
1	叶菜类	菜心	产品需有无农药残留检测报告。 形态正常，肉质致密、新鲜，茎基部削平，无腐烂、病虫害、机械伤；无烧心、焦边、腐烂等现象。
2	叶菜类	白菜	
3	叶菜类	通菜	
4	叶菜类	大白菜	
5	叶菜类	韭菜	
6	瓜类	冬瓜	产品需有无农药残留检测报告。 色鲜，果实圆整、光洁，成熟度适中，整齐，无烂果、异味、病虫害和明显机械损伤。形态、色泽一致，瓜条均匀，无斑点，无断裂，不带泥土，无畸形瓜、病虫害瓜、烂瓜。
7	瓜类	青瓜	
8	瓜类	白瓜	
9	瓜类	南瓜	
10	瓜类	萝卜	
11	瓜类	番茄	
12	芽苗类	大豆芽菜、绿豆芽菜	产品需有无农药残留检测报告。 芽苗细嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水。
13	豆类	豆角	产品需有无农药残留检测报告。 形态完整，成熟度适中，列病虫害斑。食豆仁类：籽粒饱满较均匀，无发芽。不带泥土、杂质。
14	辛辣类	生姜	产品需有无农药残留检测报告。
15	辛辣类	蒜头	产品需有无农药残留检测报告。
16	辛辣类	生葱	产品需有无农药残留检测报告。

包二：

(1) 食用油类的品质要求：

(1.1) 基本要求：外包装完好，有QS标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二，具有产品合格证。具有正常植物油的色泽、透明度、气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味。

(1.3) 符合国家 GB/T 1534-2017 一级花生油标准，加热试验（280℃）油色不得变深，无析出物。

(1.4) 成品花生油的包装、运输和储存，需符合保质、保量、运输安全和分级储存的要求，严防污染。不得混有其他食用油、非食用油或杂质。运输中应注意安全，防止日晒、雨淋、渗漏、污染和标签脱落，保持车辆清洁、卫生。

(1.5) 食用油包装材料规定不回收，以免引起污染。

(1.6) 卫生标准和动植物检疫项目，按照国家有关规定执行。

序号	品名	质量描述
1	成品花生油	折光指数（20℃）：1.4695~1.4720， 比重（20/4℃）：0.9110~0.9175。 具有花生油固有的气味和滋味，口感好，无异味。
2	食用调和油	以大宗高级食用油为基质油，加入另一种或一种以上具有功能特性的食用油、经科学调配具有增进营养功效的食用油。具有功能特性的食用植物油：高油酸型油脂、高亚油酸型油脂、含 α 或 γ 亚麻酸型油脂、含花生四烯酸型油脂、富含VE、谷维素型油脂。不得掺有非食用油、矿物油等。
3	玉米油	具有玉米的芳香风味，无其他异味的，色泽淡黄，质地透明莹亮。

(2) 大米质量标准：

(2.1) 有“QS”标志，标明加工厂名称、品名、生产日期、保持期或保存期，供货时的剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准（GB/T1354-2018）与国家粮食卫生标准（GB2715-2016）。（该标准只做参考，按最新标准执行）

(2.2) 具有固有色泽和香味，无污染、无虫害，色泽、气味、口味正常，无异味或霉味（霉变），无虫蛀结块挂丝或杂质异等，符合国家粮食卫生标准。

(2.3) 大米包装规格：50KG/包、30KG/包、15KG/包

(3) 粉面制品类的品质要求：

(3.1) 基本要求：外包装完好，有QS标志，标明品名、厂名、重量、生产日期、保质期或保存期、执行标准，剩余有效期不得少于标注有效期的三分之二，具有产品合格证。

(3.2) 米面制品中食品添加剂不能超量、超范围使用和违禁物质（非食用物质）非法使用情况，检验项目包括甲醛次硫酸氢钠、硼砂、二氧化硫残留量、铝等。

(3.3) 产品以国家强制性标准、备案有效的企业标准和标签明示质量指标、国家相关法律法规作为检验和判定依据。

序号	品名	质量描述
1	低筋面粉	蛋白质（干基）≤10.0%，面筋量（14%水分）<24.0%。不得添加过氧化苯甲酰、溴酸钾；添加营养强化剂应符合 GB 14880《食品营养强化剂使用卫生标准》。
2	高筋面粉	蛋白质（干基）≥12.2%，面筋量（14%水分）≥32.0%，面筋指数≥70。不得添加过氧化苯甲酰、溴酸钾；添加营养强化剂应符合 GB 14880《食品营养强化剂使用卫生标准》。

(4) 干货、副食品、调味品及杂货类、奶制品、饮用水类的品质要求：

(4.1) 散装干货和豆类、调味品等具有固有的气味和滋味，无异味、无杂质。

(4.2) 菇类要进行初加工，除杂质、豆类必须进行初步分拣、精选，剔除杂物（砂、石等）。

序号	品名	质量描述
1	香菇	体圆齐正，菌伞肥厚，盖面平滑，质干不碎。手捏菌柄有坚硬感，放开后菌伞随即膨松如故。色泽黄褐，菌伞下面的褶裯要紧密细白，菌柄要短而粗壮，远闻有香气，无焦片、雨淋片、霉蛀和碎屑等。花菇的伞面有似菊花一样的白色裂纹，其色泽黄褐而光润，菌伞厚实，边缘下卷，菌褶细密匀整，身干，朵小柄短（菌伞直径 1.5~3 厘米为标准），香气浓郁、质优。
2	云耳	国家强制性卫生标准中规定水分含量为 12g/100g，一级产品要求干湿比在 1：15 以上，二级产品要求干湿比在 1：14 以上。表面平滑，脆而易断，正反两面色泽不同，朵背略呈灰白色，有光泽、肉厚朵大、无杂质，无霉烂。有清香，无异味，水泡后胀发性大。
3	银耳	色泽鲜白反带微黄，耳花大而松散，耳肉肥厚，无耳脚，杂质，黑点等。水发后膨胀率至少是 15 倍，肉质肥厚，坚韧切弹性较好。应干燥，无潮湿感，应无酸、臭、异味等。
4	调味品	具有烹调调味料应有的自认色泽，色泽正常，具有烹调调味料应有的滋味气味、香味纯正无不良气味，不得检出致病菌（沙门氏菌，志贺氏菌，金黄色葡萄球菌）。包装完好，符合食品安全卫生要求。运输过程中应防止日晒、雨淋、重压、污染等。

七、 货物车辆配送要求

1. 货物配送要求：采用封闭的、有低温保鲜设备并符合国家卫生、动物防疫条件的运载工具。运输猪肉的，还应当设置吊挂设施。并且要保持清洁和定期消毒。运输车厢的内仓，包括地面、墙面和顶，应使用抗腐蚀、防潮，易清洁消毒的材料。车厢内无不良气味、异味。冷冻食品需用专用冷藏、冷冻载具运输，应当有必要的保温设备并在整个运输过程中保持安全的冷藏、冷冻温度。特别是对于长途运输的食品，保证食品在运输全过程处于合适的温度范围。
2. 运输过程应科学合理，运输车辆应定期清洁，保持性能稳定，符合规定的温度要求，使运输食品处于恒定的环境中。
3. 车辆实行一小时配送圈运作，目的地在一小时内的用保温车配送，一小时以外的用制冷车配送，保证冷冻肉中心温度控制在 $-2^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 的范围之内，保证运输过程冷链不中断。商品到达目的地时外包装箱干爽，无软化现象。（包一）
4. 卸货要求：送货车辆应保持清洁；食品堆放科学合理，避免造成食品的交叉污染；如对温度有要求的食品应确定食品的温度，记录送货车辆温度，并存档。在卸货过程中应保证冷藏食品脱离冷链时间不得超过 20 分钟，冷冻食品脱离冷链时间不得超过 30 分钟。
5. 在配送总重量不变情况下，采购人使用单位根据中标人各供货点择优配选上述货物按期出供货计划，中标人应灵活地配合和按时备齐货物。

八、 食品验收

1. 医院在签收的同时，将随机抽取一份封存并做好相关的标识记录，中标人配送人员对此应予以确认，该封存食物封存时间将不少于 48 小时，且作为中标人所配送的食物品质依据之一，以备今后核查。
2. 发现食品安全质量问题的处理
 - (1) 中标人必须配合相关质检单位对商品质量检测的相关要求。
 - (2) 对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，中标人提供假冒伪劣、过期、变质、有毒对身体产生不利影响或不符合卫生标准的食品，一经发现，当日所送同批次食品全部退货（包括但不限于水产品中发现河豚鱼，发现腐败变质肉类）。
 - (3) 若抽查未发现问题，而在加工食用前发现部分产品质量问题，应立即通知单位伙食物资验收小组及中标人，将问题产品退货处理。
3. 退（补）货流程：对不符合质量要求的货物由采购人使用单位验收人员提出清退，如双方对质量或重量有争议的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，责成中标人以不影响肉类供应为前提尽快补送。在退货过程中，对有碍公

共卫生安全的食品，应按国家有关规定处理或进行协议销毁，不退货给中标人。

4. 验收记录：对每次验收的货物均记录货物名称、数量、验收情况等事项，并由送货人签名确认。

九、合同期内考核标准

序号	项目	扣分事项	分值
1	每次实际供货单价格	超过上一周的市场平均单价10%（含）以内扣1分	
		10%（不含）至20%（不含）扣2分	
		20%（含）以上扣3分	
2	每次供应瓜菜不提供	肉类等不提供每批次动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明的扣10分	
	残留农药合格证明	每次供货不主动提供当批次物资合格证明文件的扣10分	
3	验收标准细则	每次不符合分包验收标准细则中任一条扣3分/条	
		包一每次在上午10点15分后，下午4点15分才现场加工完成的扣1分，往后每超过15分钟才加工完成的扣3分，不按标准规定加工的扣3分/次	
		鲜肉、禽畜等肉类、瓜蔬类每次在7点45分至8点15分供货的扣1分；8点15分后供货的扣3分	
		食用油、大米、粉面、干货、副食品、调味品及杂货类、冻肉及其制品类、奶制品类、饮用水类不遵守采购人预约时间半小时内扣1分，超过半小时的扣3分	
		供货超时严重影响采购人工作质量的，扣10分	
4	安全生产管理要求	如因供应物资的质量问题造成卫生安全事故，中标人需负一切责任并且采购人有权取消其服务资格	
合计分值			
整体评价（最终得分=满分100分-合计分值）			

备注：采购人在服务期限内对中标人实行考核制度，服务期限内（即三年内）若扣分累计达到30分或以上则采购人有权利减少或暂停供货，直至取消中标人的中标资格。

十、 权利瑕疵担保

1. 中标人应保证所提供的食品来源合法。
2. 中标人应保证所提供的食品的所有权完全属于中标人且不存在任何未曾向采购人透露的担保物权或被查封等权利瑕疵。
3. 中标人应保证所提供的食品没有侵犯任何第三人的权利。
4. 涉及中标人提供食品所产生的一切法律纠纷，则由中标人承担全部责任。

十一、 ★履约担保金

1. 在签定合同前，中标人需向采购人提供履约担保金，包一肉类蔬菜（各类鲜肉、禽畜等肉类、冷冻肉类、水产、瓜菜类、水果类）金额为人民币 10 万元，包二食用油、大米、粉面、干货、副食品、调味品及杂货、奶制品类、饮用水类金额为人民币 7 万元，有效期至供货资格有效期结束后 15 日内采购人无息退还中标人。
2. 履约保证金提交方式：银行转账

履约保证金扣除比例	发生以下情形，经调查属实的，扣除相对应履约保证金
5%	未按要求随货提供相关票证
	货物质量验收不合格
	未按采购人采购计划的时间供货（提前一天与采购人协商除外），一年累计超过 10 次
	供货数量仅为采购人采购计划数量的 80%-90%（不含本数）
	未按采购人指定秩序卸货
	货物出现质量问题，供应商不积极配合查找原因，不及时反馈处理结果
	中标人工作人员不遵守采购人各项管理规定
10%	供应货物品种、品牌、规格或质量等级与合同不符
	提供虚假检验报告等相关票证
	供货数量低于采购人采购计划数量的 80%（含本数）
	同一品种货物连续两次验收发现质量不合格产品并退货
	把采购人验收不合格退货的货物重新配送给采购人
	在包装、运输、装卸等环节不符合食品安全要求
	组织机构发生调整，或经营场所、联系人、联系方式变更，未及时通知采购人业务部门，造成无法及时联系

	食品溯源管理制度不落实，进货查验记录不全
20%	中标人的工作人员不遵守采购人各项管理规定，造成社会不良影响
	中标人对货物检查把关不严，产生食品安全事件的
	中标人提供假冒伪劣、过期产品的，一经发现，除按采购人要求无条件退货或换货外，还将被处以 10 倍履约保证金的罚款，罚款由供货结算款内扣除

备注：

- (1) 若同时出现上述履约保证金扣除情形，则仅按扣除数额最大的情形执行，不对同时出现的情形累计扣除履约保证金。
- (2) 如在合同执行期间因中标人违约导致履约保证金部分扣除，中标人需在五个工作日内将扣除的履约保证金补齐。
- (3) 如中标人在合同执行过程中需终止执行合同的，需提前一个月以书面形式告知采购人。经采购人同意终止本合同的，在终止本合同之日起 30 个工作日内，采购人一次性无息退还履约保证金。
- (4)** 中标人应按合同约定供货，中标人不得转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，项目另行处理，中标人承担由此造成的经济损失，履约保证金不退还。

十二、 其他要求

1. 中标人应遵守采购人单位的各项规定。
2. 中标人除不可抗力外，不得因其他任何理由延迟送货。采购人使用单位如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知中标人。因中标人原因延误交货日期的（采购人要求推迟的除外）。
3. 中标人不得变更供应商品，应严格按招标要求和投标承诺（含商标、名称、产地、规格和重量等）供应，否则，采购人使用单位有权拒收。
4. 采购人使用单位按合同对商品进行认真验收，对不符合规格要求的商品，中标人需无条件退货；中标人未能履行招标文件和合同所定事项，或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品或供货时的商品与中标人投标文件中的承诺不符，采购人使用单位退货后将记录在案，并对中标人予以处罚，中标人除要承担采购人因此产生的一切损失和费用外，情节严重的采购人可取消其供应资格。
5. 中标人需按所供应商品的销售额开具国家正式发票。
6. 中标人被有效投诉 3 次或造成安全（食品卫生）事故的将被取消供应资格。

十三、 食品溯源要求

中标人对食品供应链进行明确，所有食品的来源必须清晰，直接接触食品相

关产品(包装材料)要有 QS 标志,预包装食品要有以 SC 开头的生产许可证号(2018 年 10 月 1 日起,必须为以 SC 开头的生产许可证号),生产食品的源头与中标人要有固定的合法的供应关系,严禁收购非标准产品供应。招标文件要求对食品的来源和质量标准要有详尽的描述,并提出验收的行业标准和感官标准。如该品牌商品无质量标准,则需由中标人按国家和行业的要求自行描述。

票证要求 食品种类	生产(供应)企业的资质证明: (首次供应时提供)	产品票证要求
鲜肉、畜禽等肉类	《企业法人营业执照》副本(三证合一)、《食品生产许可证》(生产企业)或《食品经营许可证》(食品经营企业)。	<ol style="list-style-type: none"> 1. 每批次食品提供《出县境动物产品检疫合格证》/《动物产品检疫合格证》、《产品合格证》、《卫生检疫报告》、《贮存地的出入库检疫证明》(水产品适用); 2. 鲜肉类均为定点屠宰场(厂)经检疫和肉品品质检验合格的产品,具有由定点屠宰场(厂)加盖验讫印章并出具《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》; 3. 每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容,并加盖中标人公章。
蔬菜、水果类	《企业法人营业执照》副本(三证合一)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 蔬菜农药残留含量未超过食品安全标准限量检测报告; 2. 每次供货票据(供货发票与送货清单)应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容,并加盖中标人公章。
粮油	《全国工业产品生产许可证》(生产相关产品企业)或《食品生产许可证》(食品生产企业)或《食品经营许可证》及《企业	<ol style="list-style-type: none"> 1. 每批次食品提供《出厂检验报告》; 2. 每年两次提供由政府产品质量监督部门出具《检验报告》(监督抽检); 3. 每次供货票据(供货发票与送货清单)

	法人营业执照》副本（三证合一）。	应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标人公章。
干货、副食品、调味品及杂货类、奶制品、饮用水类	《企业法人营业执照》副本（三证合一）、《食品生产许可证》（生产企业）或《食品经营许可证》（食品经营企业）。	每次供货票据（供货发票与送货清单）应当包括供货方名称、产品名称、产品数量、送货或购买日期等内容，并加盖中标人公章。

十四、 ★付款方式

1. 每月结算一次，中标人与采购人按月对账，中标人须提供相关供货验收单据及增值税发票，采购人在供货 90 天后 15 天内开始支付第一个月的结算款，以此类推。实际结算款根据市场基准价（经核定）中标下浮率及实际供货量进行计算。
2. 收款方、出具发票方、合同乙方均必须与中标人名称一致。

三、评分体系与标准

1. 本评标办法采用综合评分法。
2. 本项目按各子包进行独立评审，按子包的顺序进行评审。
3. 各子包评标步骤：采购人或采购代理机构对投标人资格进行审查；评标委员会对符合资格的投标人的投标文件进行符合性审查，对符合性审查合格的投标文件进行技术、商务及价格的详细评审最后评标委员会出具评标报告。
4. 评标委员会成员对需要共同认定的事项存在争议的，按照少数服从多数的原则作出结论。
5. 各子包评分及其统计：按照评标程序、评分标准以及权重分配的规定，评标委员会各成员分别就各个投标人的技术状况、商务状况及其对招标文件要求的响应情况进行评议和比较，评出其技术评分和商务评分、价格评分相加得出其综合得分。

资格性和符合性审查条款（适用于包一、二）

审查项目	评审内容	
资格性审查	与投标邀请函中“供应商资格”要求一致；	供应商具备《政府采购法》第二十二条所规定的条件，投标时提交符合招标文件要求的投标人资格声明函，并提供下列材料： <ol style="list-style-type: none"> 1) 提供有效的营业执照（或事业单位法人证书，或社会团体法人登记证书）复印件，如投标人为自然人的需提供自然人身份证明复印件；； 2) 2018年度财务状况报告或2019年度任意1个月的财务状况报告复印件或基本开户银行出具的资信证明； 3) 2019年度任意1个月依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料。如依法免税或不需要缴纳社会保障资金的，提供相应证明材料； 4) 履行合同所必需的设备和专业技术能力的书面声明（提供《投标人资格声明函》）； 5) 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（提供《投标人资格声明函》）。
		投标人未被列入“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)“记录失信被执行人或重大税收违法案件当事人名单或政府采购严重违法失信行为”记录名单；不处于中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)“政府采购严重违法失信行为信息记录”中的禁止参加政府采购活动期间。【以采购代理机构于投标截止日当天在“信用中国”网站(www.creditchina.gov.cn)及中国政府采购网(www.ccgp.gov.cn)查询结果为准，如相关失信记录已失效，供应商需提供相关证明资料】。
		具有有效的《食品经营许可证》或《食品生产许可证》。
		为采购项目提供整体设计、规范编制或者项目管理、监理、检测等服务的供应商，不得再参加该采购项目（子包）的其他采购活动。（提供《投标

	人资格声明函》)。
	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（提供《投标人资格声明函》）。
	本项目各子包不接受联合体投标。
	已办理报名及登记手续购买本招标文件的。
不能通过资格性审查的供应商，不需进行以下内容的审查。	
符合性审查	按照招标文件规定要求签署、盖章且投标文件有法定代表人签字或盖章，或签字人有法定代表人有效授权书的；
	投标函已提交并符合招标文件要求的；
	投标人按招标文件要求缴纳投标保证金的；
	投标下浮率在 0%-100%范围内，且投标下浮率是固定唯一；
	投标文件完全满足招标文件的实质性条款（即标注★号条款）无负偏离的，投标时提供 1) 实质性条款响应一览表； 2) 招标文件规定的证明材料；
	投标文件未含有采购人不能接受的附加条件的；
	投标文件没有招标文件中规定的被视为无效投标的其它条款的；
	按有关法律、法规、规章不属于投标无效的。

说明：投标人必须严格按照资格性、符合性审查条款的评审内容的要求如实提供证明材料并应加盖投标人公章, 对缺漏或不符项将直接导致无效投标。

技术部分评分表（适用于包一）

（55 分）

评审内容	分值
项目人员配置方案 <12 分>	<p>根据投标人针对本项目的服务人员资历进行评价：</p> <p>1、拟投入项目人员拥有《农产品质量安全检测员资格证》的，每提供 1 个得 0.2 分，最高得 2 分；</p> <p>2、拟投入项目人员拥有《广东省高级食品安全管理员考试合格证明》的，每提供 1 个得 1 分，最高得 4 分；</p> <p>3、拟投入本项目人员拥有《食品流通环节从业人员培训证书》的，每提供 1 个得 1 分，最高得 3 分；</p> <p>4、拟投入本项目人员拥有 1 个健康证得 0.1 分，最高得 1 分。</p> <p>5、拟投入项目人员拥有《售后服务管理师资格证》的，每提供 1 个得 0.5 分，最高得 2 分。</p> <p>注：须提供相关人员 2019 年 7 月-2019 年 9 月在投标人单位购买的加盖当地社保部门印章的《社会保险参保人员证明》和相关证书复印件作证明材料，（人员所在位置必须清晰表明）。</p>
种植基地实力 <15 分>	<p>根据投标人自有或合作蔬菜种植基地的实力进行评价：</p> <p>种植基地面积\geq1000 亩，每提供一个得 3 分，最高得 15 分。</p> <p>1、若为投标人自有的蔬菜种植基地，须提供种植基地有效的营业执照及土地租赁合同复印件作证明材料；</p> <p>2、若为合作关系的蔬菜种植基地，须提供蔬菜种植基地营业执照，土地租赁合同和合作协议。（合作协议须提供原件核查，其余资料可提供复印件）。</p>
蔬菜质量保障<5 分>	<p>提供投标人或其股东的港澳资格备案资料和供港澳的相关检验报告的得 5 分；不提供不得分。</p> <p>（注：投标人或其股东为货物生产商的，须提供货物供港澳资格备案资料和供港澳的相关检验报告复印件作证明材料；如投标人或其股东为非货物生产商的，须同时提供符合资格的货物生产商出具的供货协议或其他有效证明文件复印件）</p>

<p>货物质量控制方案<10分></p>	<p>根据各投标人对货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施进行评价：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施合理，保证措施有力的，得 10 分； 2. 货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施基本合理，有相应的保证措施的，得 5 分； 3. 货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不合理，保证措施不完善的，得 1 分。
<p>蔬菜供货保障<5分></p>	<p>根据各投标人自有或合作的蔬菜种植基地离采购人注册地的响应距离及程度进行评价：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 响应距离最近，响应时间最快得 5 分。 2. 响应距离较近，响应时间较快得 3 分。 3. 响应距离较远，响应时间较慢得 1 分。 <p>注：须提供投标人自有或合作的蔬菜种植基地的租赁合同或合作协议且提供该种植基地（营业执照所在地）到采购人距离的百度截图。</p>
<p>售后服务及应急方案<5分></p>	<p>根据各投标人的售后服务方案、售后人员配置、售后服务承诺及应急保障方案进行评价：</p> <p>售后服务方案、售后人员配置、售后服务承诺及应急保障方案合理，方案措施有力的，得 5 分；</p> <p>售后服务方案、售后人员配置、售后服务承诺及应急保障方案基本合理，有相应的方案，得 3 分；</p> <p>售后服务方案、售后人员配置、售后服务承诺及应急保障方案不合理，方案不完善的，得 1 分。</p>
<p>食品安全保障<3分></p>	<p>根据食品安全责任险保额进行评比：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、食品安全责任险保额\geq1000 万元，得 3 分； 2、1000 万元$>$食品安全责任险保额\geq500 万元，得 2 分； 3、500 万元$>$食品安全责任险保额\geq300 万元，得 1 分； 4、食品安全责任险保额$<$300 万元，得 0 分。 <p>注：须提供食品安全责任险的保险单及发票复印件，保险额均以人民币计算，</p>

	投保日期须在招标公告发出前（ 原件核查 ，不提供原件不得分）。
--	--

备注：

1. 招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，投标人如未按要求提交的，该项评分为零分。
2. 技术评分：所有评委评分分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）。
3. 评审内容中所要求提交“原件”的应独立封装，并内附“资料原件提交清单”（详见第七章投标文件格式），评标结束当日退回，如未提供原件的，该项评分为0分。“资料原件提交清单”请按要求提交，如因未提交产生的不利影响，由投标人自行承担。

商务部分评分表（适用于包一）

（35 分）

评审内容	分值
企业实力<5分>	<p>投标人自有检测仪器：</p> <p>投标人具有微生物检测仪、农药残留检测仪、水质重金属检测仪、细菌检测仪、食品综合分析仪肉类综合检测仪、多功能水质检测仪、肉类安全检测仪、莱克多巴胺检测仪、食品重金属检测仪、食品添加剂检测仪、瘦肉精检测仪、培养箱、显微镜中的任何一类设备，每一种得 0.5 分，最高不超过 5 分。</p> <p>注：需提供相应设备的购置发票（原件核查，不提供原件不得分）。</p>
企业认证<5分>	<p>投标人获得以下有效体系认证：</p> <ol style="list-style-type: none">1、食品安全管理体系认证证书；2、质量管理体系认证证书；3、环境管理体系认证证书；4、职业健康安全管理体系认证证书；5、HACCP 危害分析与关键控制点体系认证证书； <p>注：提供一项得 1 分，最高得 5 分（原件核查，不提供原件不得分，牌匾无效，或政府部门出具相关证明）。</p>
企业荣誉<5分>	<p>投标人获得以下荣誉证书：</p> <ol style="list-style-type: none">1、AAA 级信用企业证书；2、政府采购优秀供应商荣誉证书；3、农副产品加工配送服务绿色创建示范单位证书；4、质量检验·国家标准合格产品证书；5、五星级售后服务认证证书。 <p>注：提供一项得 1 分，最高得 5 分（证书须在有效期内，以证书日期为准，原件核查，不提供原件不得分）</p>
货物存储能力<8分>	<p>冷藏、冷冻设备仓储仓库总容积：</p> <ol style="list-style-type: none">1、冷库总容积\geq1500 立方米的，得 8 分；2、1000 立方米\geq冷库总容积$<$1500 立方米的，得 5 分；

	<p>3、800 立方米\geq冷库总容积$<$1000 立方米的，得 3 分；</p> <p>4、其他情况不得分。</p> <p>注：冷藏库需配置在加工场内才可计算得分，须提供冷库的施工协议及产权证明或租赁合同，冷库容积以提供第三方场地面积的测绘报告及冷库平面图为准。</p>
配送能力运输能力 $<$ 5 分 $>$	<p>投标人自有物流运输队伍、专业配送车辆数量情况：</p> <p>(1) 配送车辆（非冷藏车）</p> <p>1、配送车辆拥有 10 台或以上的，得 3 分；</p> <p>2、拥有 9 台\leq配送车辆\leq5 台的，得 1 分；</p> <p>3、配送车辆少于 5 台的，得 0.5 分。</p> <p>(2) 冷藏车</p> <p>1、配备冷藏车 1 台得 0.5 分，最高得 2 分；</p> <p>2、不配备冷藏车，得 0 分。</p> <p>注：须提供以投标人名义的机动车行驶证或登记证复印件作证明材料。</p>
同类项目业绩 $<$ 7 分 $>$	<p>投标人自 2016 年 1 月 1 日（以合同签订时间为准）至今，以投标人名义承接过的同类项目情况：</p> <p>1、每提供 1 项业绩，得 1 分，最高得 7 分；</p> <p>2、不提供或提供不全，不得分。</p> <p>注：须提供以上业绩对应合同、及用户评价（或客户意见书）复印件作证明材料。</p>

备注：

1. 招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，投标人如未按要求提交的，该项评分为零分。
2. 商务评分：所有评委评分分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）。
3. 评审内容中所要求提交“原件”的应独立封装，并内附“资料原件提交清单”（详见第七章投标文件格式），评标结束当日退回，如未提供原件的，该项评分为 0 分。“资料原件提交清单”请按要求提交，如因未提交产生的不利影响，由投标人自行承担。

技术部分评分表（适用于包二）

（55 分）

评审内容	分值
项目人员配置方案<12 分>	<p>根据投标人针对本项目的服务人员资历进行评价：</p> <p>1、拟投入项目人员拥有《农产品质量安全检测员资格证》的，每提供 1 个得 0.2 分，最高得 2 分；</p> <p>2、拟投入项目人员拥有《广东省高级食品安全管理员考试合格证明》的，每提供 1 个得 1 分，最高得 4 分；</p> <p>3、拟投入本项目人员拥有《食品流通环节从业人员培训证书》的，每提供 1 个得 1 分，最高得 3 分；</p> <p>4、拟投入本项目人员拥有 1 个健康证得 0.1 分，最高得 1 分。</p> <p>5、拟投入项目人员拥有《售后服务管理师资格证》的，每提供 1 个得 0.5 分，最高得 2 分。</p> <p>注：须提供相关人员 2019 年 7 月-2019 年 9 月在投标人单位购买的加盖当地社保部门印章的《社会保险参保人员证明》和相关证书复印件作证明材料，（人员所在位置必须清晰表明）。</p>
配送方案<10 分>	<p>根据各投标人对配送过程的管理及组织实施方案、服务承诺进行评价：</p> <p>1. 管理方案的先进性、系统性、完整性合理，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性具体得 10 分；</p> <p>2. 管理方案的先进性、系统性、完整性较合理，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性较具体得 7 分；</p> <p>3. 管理方案的先进性、系统性、完整性一般，组织实施措施实用性、合理性、可靠性、完整性一般得 3 分；</p> <p>未提供方案的不得分。</p>
服务便利性<5 分>	<p>根据投标人对响应服务便利性方案进行评价：</p> <p>1. 服务便捷性高，响应迅速，服务措施合理的，得 5 分；</p> <p>2. 服务便捷性较高，响应较快，服务措施较好的，得 3 分；</p>

	3. 服务便捷性一般，响应一般，服务措施一般的，得 1 分。
货物质量控制方案<10 分>	<p>根据各投标人货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施进行横向比较：</p> <p>1. 货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施合理，保证措施有力的，得 10 分；</p> <p>2. 货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施基本合理，有相应的保证措施的，得 5 分；</p> <p>3. 货物来源、加工、包装、保存、运输各环节的质量保证措施不合理，保证措施不完善的，得 1 分。</p>
售后服务及应急方案<8 分>	<p>根据各投标人的售后服务方案、售后人员配置、售后服务承诺及应急保障方案进行评价：</p> <p>1. 售后服务方案、售后人员配置、售后服务承诺及应急保障方案合理，方案措施有力的，得 8 分；</p> <p>2. 售后服务方案、售后人员配置、售后服务承诺及应急保障方案基本合理，有相应的方案，得 5 分；</p> <p>3. 售后服务方案、售后人员配置、售后服务承诺及应急保障方案不合理，方案不完善的，得 2 分。</p>
食品安全保障<5 分>	<p>根据投标人所购买的有效食品安全责任险保额进行评比：</p> <p>食品安全责任险保额\geq1000 万，得 5 分；</p> <p>1000 万$>$食品安全责任险保额\geq500 万，得 3 分；</p> <p>500 万$>$食品安全责任险保额\geq300 万，得 1 分；</p> <p>300 万$>$食品安全责任险保额，得 0 分。</p> <p>(须提食品安全责任险的保险单及发票复印件，保险额均以人民币计算，投保日期须在招标公告发出前)(原件核查，不提供原件不得分)</p>
公众责任险<5 分>	<p>根据投标人所购买的有效公众责任险保额进行评比：</p> <p>公众责任险保额\geq1000 万，得 5 分；</p> <p>1000 万$>$公众责任险保额\geq500 万，得 3 分；</p> <p>500 万$>$公众责任险保额\geq300 万，得 1 分；</p> <p>300 万$>$公众责任险保额，得 0 分。</p>

	(须提公众责任险的保险单及发票复印件，保险额均以人民币计算，投保日期须在招标公告发出前) (原件核查 ，不提供原件不得分)
--	---

备注：

1. 招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，投标人如未按要求提交的，该项评分为零分。
2. 技术评分：所有评委评分分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）。
3. 评审内容中所要求提交“原件”的应独立封装，并内附“资料原件提交清单”（详见第七章投标文件格式），评标结束当日退回，如未提供原件的，该项评分为0分。“资料原件提交清单”请按要求提交，如因未提交产生的不利影响，由投标人自行承担。

商务部分评分表（适用于包二）

（35 分）

评审内容	分值
企业实力<5分>	<p>投标人自有检测仪器：</p> <p>投标人具有微生物检测仪、农药残留检测仪、水质重金属检测仪、细菌检测仪、食品综合分析仪、多功能水质检测仪、食品重金属检测仪、食品添加剂检测仪、培养箱、显微镜中的任何一类设备，每一种得 0.5 分，最高不超过 5 分。</p> <p>注：需提供相应设备的购置发票（原件核查，不提供原件不得分）。</p>
企业认证<5分>	<p>投标人获得以下有效体系认证的：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、食品安全管理体系认证证书； 2、质量管理体系认证证书； 3、环境管理体系认证证书； 4、职业健康安全管理体系认证证书； 5、HACCP 危害分析与关键控制点体系认证证书； <p>注：提供一项得 1 分，最高得 5 分。（原件核查，不提供原件不得分，牌匾无效，或政府部门出具相关证明）</p>
企业荣誉<5分>	<p>投标人获得以下荣誉证书：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1、AAA 级信用企业证书； 2、政府采购优秀供应商荣誉证书； 3、农副产品加工配送服务绿色创建示范单位证书； 4、质量检验·国家标准合格产品证书； 5、五星级售后服务认证证书。 <p>每提供一项得 1 分，最高得 5 分。（证书须在有效期内，以证书日期为准，原件核查，不提供原件不得分）</p>
货物存储能力<7分>	<p>对各投标人单个配送中心货物仓库面积进行评分：</p> <p>仓库面积>5000 平方米的，得 7 分；</p> <p>3000 平方米<仓库面积≤5000 平方米的，得 4 分；</p>

	<p>仓库面积≤3000 平方米的，得 1 分；</p> <p>其他的得 0 分。</p> <p>【须提供拥有仓库使用权或租赁合同的相关证明复印件，相关证明内有显示库容面积量及使用年限（或租赁年限），使用年限（或租赁年限）自本项目招标公告发布之日起不得少于服务期，不提供不得分】</p>
<p>配送能力运输能力<5 分></p>	<p>投标人自有物流运输队伍、专业配送车辆数量情况：</p> <p>(1) 配送车辆（非冷藏车）</p> <p>1、配送车辆拥有 10 台或以上的，得 5 分；</p> <p>2、拥有 9 台≤配送车辆≤5 台得 2 分；</p> <p>3、配送车辆少于 5 台的，得 1 分。</p> <p>注：须提供以投标人名义的机动车行驶证或登记证复印件作证明材料。</p>
<p>同类项目业绩<8 分></p>	<p>投标人自 2016 年 1 月 1 日（以合同签订时间为准）至今，以投标人名义承接过的同类配送项目情况：</p> <p>1、每提供 1 项业绩，得 1 分，最高得 8 分；</p> <p>2、不提供或提供不全，不得分。</p> <p>注：须提供以上业绩对应合同及用户评价（或客户意见书）复印件作证明材料。</p>

备注：

1. 招标文件要求提交的与评价指标体系相关的各类有效资料，投标人如未按要求提交的，该项评分为零分。
2. 商务评分：所有评委评分分值的算术平均值（四舍五入后，小数点后保留两位有效数）。
3. 评审内容中所要求提交“原件”的应独立封装，并内附“资料原件提交清单”（详见第七章投标文件格式），评标结束当日退回，如未提供原件的，该项评分为 0 分。“资料原件提交清单”请按要求提交，如因未提交产生的不利影响，由投标人自行承担。

价格评分表（适用于包一、二）

（10分）

1. 价格核准：

1.1. 评标委员会详细分析、核准价格表，检查其是否存在计算上或累加上的算术错误，修正错误的原则如下：

1.1.1. 投标文件中开标一览表（报价表）内容与投标文件中相应内容不一致的，以开标一览表（报价表）为准；

1.1.2. 大写金额和小写金额不一致的，以大写金额为准；

1.1.3. 单价金额小数点或者百分比有明显错位的，以开标一览表的总价为准，并修改单价；

1.1.4. 总价金额与按单价汇总金额不一致的，以单价金额计算结果为准。

同时出现两种以上不一致的，按照前款规定的顺序修正。修正后的报价按照《政府采购货物和服务招标投标管理办法》第五十一条第二款的规定经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

1.2. 修正后的报价经投标人确认后产生约束力，投标人不确认的，其投标无效。

1.3. 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，要求其在评标现场规定的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会将其作为无效投标处理。

1.4. 按下列第3点小型和微型企业产品价格进行价格扣除。

2. 综合评分法中的价格分统一采用低价优先法计算，即满足招标文件要求（通过资格性、符合性审查）且投标价格最低的有效投标报价（指价格核准后的价格，下同）为评标基准价，其价格分为满分。其他投标人的价格分统一按照下列公式计算：

$$\text{投标报价得分} = (\text{评标基准价} / \text{投标报价}) \times \text{价格权值} \times 100$$

投标报价以“1-投标下浮率”进行价格评分的计算。

备注：投标报价得分四舍五入后，小数点后保留两位有效数；

3. 小型和微型企业产品价格扣除

3.1. 根据财政部、工业和信息化部印发的《政府采购促进中小企业发展暂行办法》（财库[2011]181号）的规定，对小型和微型企业产品的价格给予6%的扣除，用扣除后的价格参与评审；

3.2. 《政府采购促进中小企业发展暂行办法》所称中小企业（含中型、小型、微型企业，下同）应当同时符合以下条件：

3.2.1. 符合中小企业划分标准；

3.2.2. 提供本企业制造的货物、承担的工程或者服务，或者提供其他中小企业制造的货物。

本项所称货物不包括使用大型企业注册商标的货物。

中小企业划分标准以《工业和信息化部、国家统计局、国家发展和改革委员会、财政部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）规定的划分标准为准。

小型、微型企业提供中型企业制造的货物的，视同为中型企业。

3.3. 参加政府采购活动的中小企业应当提供《中小企业声明函》（格式见第七章投标文件格式）

3.4. 监狱企业视同小型、微型企业，享受评审中价格扣除。

3.4.1. 监狱企业是指由司法部认定的为罪犯、戒毒人员提供生产项目和劳动对象，且全部产权属于司法部监狱管理局、戒毒管理局、直属煤矿管理局，各省、自治区、直辖市监狱管理局、戒毒管理局，各地（设区的市）监狱、强制隔离戒毒所、戒毒康复所，以及新疆生产建设兵团监狱管理局、戒毒管理局的企业。

3.4.2. 监狱企业参加政府采购活动时，应当提供由省级以上监狱管理局、戒毒管理局（含新疆生产建设兵团）出具的属于监狱企业的证明文件，否则不予认可。

3.5. 残疾人福利性单位，享受评审中价格扣除。

3.5.1. 政府采购支持政策的残疾人福利性单位应当同时满足以下条件：

1) 安置的残疾人占本单位在职职工人数的比例不低于 25%（含 25%），并且安置的残疾人人数不少于 10 人（含 10 人）；

2) 依法与安置的每位残疾人签订了一年以上（含一年）的劳动合同或服务协议；

3) 为安置的每位残疾人按月足额缴纳了基本养老保险、基本医疗保险、失业保险、工伤保险和生育保险等社会保险费；

4) 通过银行等金融机构向安置的每位残疾人，按月支付了不低于单位所在区县适用的经省级人民政府批准的月最低工资标准的工资；

5) 提供本单位制造的货物、承担的工程或者服务（以下简称产品），或者提供其他残疾人福利性单位制造的货物（不包括使用非残疾人福利性单位注册商标的货物）。

前款所称残疾人是指法定劳动年龄内，持有《中华人民共和国残疾人证》或者《中华人民共和国残疾军人证（1至8级）》的自然人，包括具有劳动条件和劳动意愿的精神残疾人。在职职工人数是指与残疾人福利性单位建立劳动关系并依法签订劳动合同或者服务协议的雇员人数。

投标人同时为小型、微型企业和监狱企业（或残疾人福利性单位）的，评审中只享受一次价格扣除。不重复进行价格扣除。