

附件 2

市科技大楼片区食堂食材配送供应商 比选方案

一、项目概况

经乐山市农业农村局研究决定，片区食堂相关单位同意，乐山市市科技大楼片区食堂食材配送供应商比选采购项目，采购由市农村农村局牵头，市科技局、市科协、市知识产权服务促进中心共同参与，共为采购人，一采同签，共 3 个包。服务期至 2021 年底，采购金额约为 18 万元左右，每月约 9 万元（其中肉类 4.5 万元左右、果蔬 2.7 万元左右、粮油干杂 1.8 万元左右）。在 2022 年度项目、资金下达，并完成政府公开采购前，服务可顺延，据实结算。现将有关事宜公告如下：

二、供应商参加采购活动资格条件

1. 投标人应具备《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定的下列条件：

- 1.1 具有独立承担民事责任的能力；
- 1.2 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
- 1.3 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
- 1.4 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
- 1.5 参加政府采购活动前三年内，在经营活动中没有重大违法记录；
- 1.6 法律、行政法规规定的其他条件。

2. 根据采购项目提出的特殊条件:

第 1 包: 肉类供应商满足以下要求:

1. 供应商为生产企业的须具有《生猪屠宰许可证》、《动物防疫合格证》、《食品经营许可证》; 供应商为流通类企业的须具有《食品经营许可证》同时还需提供猪肉生产企业《生猪屠宰许可证》、《动物防疫合格证》。

2. 本项目参加政府采购活动的供应商在前三年内不得具有行贿犯罪记录。

第 2 包: 蔬菜水果类供应商满足以下要求:

1. 本项目参加政府采购活动的供应商在前三年内不得具有行贿犯罪记录。

第 3 包: 干杂类供应商满足以下要求:

1. 供应商为生产企业的须具有《食品生产许可证》, 供应商为流通类企业的须具有《食品经营许可证》。

2. 本项目参加政府采购活动的供应商在前三年内不得具有行贿犯罪记录。

三、采购清单及技术规格要求（实质性要求）

（一）第一包粮油干杂类

食材名称	标准及要求	单位	数量	备注
大米	1. 珍珠米等。 2. 符合一级及以上标准。 4. 符合 GB/T1354-2018 大米国家标准，卫生指标和检验按 GB2715 及国家有关规定执行。 5. 包装应符合符合 GB/T17109 和 GB7718 的规定，包装袋无破损。包装上注明产品名称、等级、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号、生产许可证编号。 6. 自送达日期开始计算，距离产品保质期到期不低于 90 天。	斤	按实际需求提供	提供所投产品检验报告复印件
食用油	1. 菜籽油：GB/T1536（压榨型）： 2. 非转基因植物油，符合现行有效国家标准 3. 质量等级三级或更高。 3. 取得食品生产许可证，具有产品检验报告，符合 GB2716-2018《食品安全国家标准. 植物油》。 5. 包装采用一次性 PET 包装桶。包装上有注册商标及 SC 生产许可证号，有检验合格证、生产日期和保质期，并注明质量等级、生产工艺、原料产地；独立包装，包装完好严密，瓶口无油迹等渗漏现象，油质清澈明亮，无异味，不得有沉淀污物等。 6. 规格：10L。 7. 自送达日期开始计算，距离产品保质期到期不低于 90 天。	斤	按实际需求提供	
面类	（一）挂面： 采用特制一等粉制作，符合 LS/T 3212-2014 挂面标准和相关国家卫生、安全标准要求； 2. 包装符合国家食品相关标准，包装不破损。包装上标注产品名称、净含量、生产企业、地址、生产日期和保质期、质量等级、产品标准号、SC 生产许可证号等。 （二）鲜面： 面条颜色光亮，表面光滑，结构紧密，牙咬断面条力度适中，咀嚼有韧性、弹性、爽口、	斤	按实际需求提供	

	<p>不粘牙，有清香味、无异味，口感光滑度好。</p> <p>(三) 面粉</p> <p>1. 特制一等粉；</p> <p>2. 面粉色泽呈乳白色或淡黄色，不发暗，无杂质，无粗粒感，流散性好，不结块，有自然的麦香味。</p> <p>3. 有外包装。包装上有注册商标及 SC 生产许可证号，有检验合格证、生产日期和保质期，并注明质量等级、生产工艺、原料产地；独立包装，包装完好严密，瓶口无油迹等渗漏现象，油质清澈明亮，无异味，不得有沉淀污物等。</p> <p>4. 自送达日期开始计算距离产品质保期不得低于法定质保期的一半。</p>			
干杂、调料、副食品	<p>调料：外包装无污物、无泄漏、无胀袋或胖听或鼓盖现象，无变质发霉、色泽正常，具有该品种固有的香味，滋味无异味，油酱均匀的酱体或无结块的粉状固体，封口平整、无破包、夹包、漏包、无污染。</p> <p>干杂及副食品：须食材干净、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、无须二次处理食品可以直接进行熟干、不含非食品用化学物质、按统一标准加工、无须二次处理食品可以直接进行熟加工。预包装食品都必须取得《食品生产许可证》，具有相关产品检验报告。</p> <p>豆制品：须保证食材干净、不含非食品化学物质、按统一标准加工，无须二次处理可以直接进行熟制作。</p> <p>自送达日期开始计算，距离产品质保期不得低于法定质保期的一半。</p>	批	按实际需求提供	配送所供应产品符合 GB2762-2017《食品安全国家标准食品中污染物限量》规定。

(二) 第二包生鲜肉类采购清单及技术要求

食材名称	标准及要求	单位	数量	备注
活鲜猪肉	<p>1. 动物卫生监督部门检验检疫合格，产品应符合 GB/T9959 及相关国家标准。严禁注水、注其他物质、病（死）猪肉、老母猪肉和老公猪肉。肉质紧密，富有弹性；皮薄腰肥，皮无斑点；脂肪呈白色或乳白色，有光泽；瘦肉呈红色或粉红色，有光泽，不发粘；肉无异味、臭味；淋巴结的大小正常，横切面颜色呈淡黄色或偏灰色。</p> <p>2. 当天宰杀。送货时该批次肉类符合本地生猪溯源体系的要求并有产地动物卫生机构出</p>	斤	按实际需求提供	符合现行有效的国家肉和肉制品标准

	具的《动物检疫合格证明》和动物产品检疫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。			
活鲜牛、羊肉	1.牛肉符合 GB/T17238,羊肉符合 CB/T9961 要求,瘦肉呈红色或粉红色,有光泽,不发粘;肉无异味、臭味;淋巴结的大小正常。 2.当天宰杀。送货时须出具该批次牛、羊肉的产地动物检疫合格证明。	斤	按实际需求提供	
生鲜禽肉	1.兔、鸡、鸭等品质好家畜/禽肉类须色泽鲜亮、无任何异味、按压无水迹、纹理清晰、肉质细腻。 2.当天宰杀。送货时须出具该批次产地动物产品检疫(或检测)合格证明。	斤	按实际需求提供	符合现行有效的国家肉和肉制品标准
其它肉制品	水产品类:须为活鲜保持活体状态固有色,无异味,鱼类肌肉紧密有弹性,内脏清晰可辨无腐烂,应有相关合格依据。	斤	按实际需求提供	
禽蛋	1.配送供应禽蛋鲜新、大小均匀、无破损、色泽光滑。 2.送货时出具动物产品检疫(或检测)合格证明,外地生鲜禽蛋应有其所在地农业部门的检疫(或检测)合格证明或检疫(或检测)验讫标识。 3.禽蛋必须保证质保期内新鲜、卫生、安全。	斤	按实际需求提供	
奶制品	符合国家奶制品产品质量标准。生产日期在有效期内 3 月以上。鲜奶、酸奶在有效期内 7 天以上。	盒	按实际需求提供	

(三) 第三包蔬菜水果类采购清单及技术要求

食材名称	标准及要求	单位	数量	备注
生鲜蔬菜、水果	1、蔬菜类:须为时令新鲜、无黄叶、枯死叶、无虫、无杂质、原菜须保持菜面干净、无明显泥土、无破损、大小基本一样、不得过熟或欠熟;净菜须保证菜面完全干净、形条规格符合要求、无须二次处理可以直接进行熟加工制做。 2、水果类:当季各种水果,无虫、无杂质,新鲜、无破损、大小均匀、色泽本样、不得过熟或欠熟。其质量必须达到国家规定无公害的标准。	斤	按实际需求提供	配送所供应产品符合 GB2763-2019《食品安全国家标准食品中最大农药残留限量》规定

备注:本项目所涉及产品国家标准更新的,按最新国家标准执行。

四、总体商务、服务要求及履约主要条款（实质性要求）

（一）报价要求

（1）本项目采取同比例下浮报价，最终结算价根据市场价格的确定，原则上采用乐山市市中区三大农贸市场（市中区范围内就近农贸市场）询价（无法查询的采用市中区三大型超市）后市场平均价作为基准价。服务期内，中标人结算价格=市场价格*（1-下浮比例）。

（2）本项目报价是供应商全部完成本采购项目所有内容的全部工作的综合报价，包括供应商履约过程中的人工、材料、车辆使用费，搬运（含二次搬运）、保险、税金、利润及与供应商履约本项目所需要的其他所有费用。采购人在项目结算时不再向中标人支付其他任何费用。

（二）质量要求

（1）中标人不得提供假冒伪劣产品，保证货真价实，否则采购人可要求更换产品、中止合同、要求赔偿等相关权利，其他不利后果由中标人承担。

（2）需包装的产品应包装完好、无破损、无污染、无异物，保证产品在规定的使用期或储存期内达到防潮防腐等相关质量要求，包装外标识应有产品名称、净含量（净重）、生产日期、保质期、批号、生产厂家、产品质量执行标准等国家规定的相关内容。

（3）由于提供的产品质量问题造成采购人财产损失或人身安全问题所产生的所有责任由中标人承担。

（4）中标人应保证每种产品在交货到采购人之日起至质保期满不少于 15 日（鲜猪肉是当天交货），否则中标人应负责无条件更换。

（三）交货（项目完成）时间、地点和验收要求

（1）供货期限：2021 年（服务延续至 2022 年市农业农村局午餐费资金下达并进行政府采购公开招标前）。

(2) 合同期间，所有货物原则上临时按采购人的需求交货。每次交货后，中标人均须提供交货清单至采购人指定的相关人员签字确认作为结算依据，否则不予付款。对于不符合要求的产品，采购人可要求及时更换，并有权追究中标人相关责任。

(3) 合同期间，中标人安排的配送人员应具有在有效期内的健康合格证，运送时禁止与有毒、有害、有异味的物品混装运输，不得有污染事故发生。货到后应将货物搬运堆放至采购人指定位置且交待相关注意事项。

(4) 中标人应注意避免货物配送过程中人身、货物任何安全责任事故，若发生所有后果均由中标人自行承担（提供承诺函）。

(5) 在本项目合同执行过程中，确因所报产品生产商停产或其他不可抗力引起必须更换中标产品的按以下办法处理：

①及时告知采购人并提供须替换的原因及证明材料由采购人核实；

②双方协商替换方案，原则上替换产品与中标产品在市场上属于同价格档次；

(四) 付款方式

(1) 按月结算次月 25 日前结算上月货款。

(2) 中标人应当在收款前向采购人提供与付款金额等额的正规增值税专用发票，采购人收到发票后的 10 个工作日内结算上月全款。

注：本项目明确为实质性要求的条款，投标人不满足的将视为符合性审查不通过，按无效投标处理。

(一) 第一包粮油干杂调味类评分明细表

序号	评分因素及权重	分值	评分标准
1	报价 30%	30 分	以本项目有效最低报价（1-最大下浮比例）为基准价，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： 报价得分=(基准价/（1-下浮比例）×30。 注：对小微型企业（监狱企业和残疾人福利性单位视同小微企业）产品的价格给予 10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。
2	技术或服务应答 22%	22 分	完全符合比选要求没有负偏离得 22 分；有负偏离的，每一项扣 1.5 分，扣完为止。
3	履约能力 34%	服务方案 12 分	根据投标人提供的服务方案（包括但不限于（1）作业流程；（2）配送方案；（3）质量品质保障能力；（4）运输保障能力；（5）应急措施；（6）人员配置情况等内容）进行综合评比： 方案完整详尽且方案切贴实际，可操作性强的得 12 分，每缺少一项或每有一项可操作性差的或每有一项不切合实际的扣 2 分，扣完为止。
		安全管理方案 12 分	根据投标人提供的安全管理方案（包括但不限于（1）管理体系；（2）岗位责任；（3）追溯体系；（4）管理台帐；（5）保障措施；（6）事故处理体系）进行综合评比： 方案完整详尽且方案切贴实际，可操作性强的得 12 分，每缺少一项或每有一项可操作性差的或每有一项不切合实际的扣 2 分，扣完为止。
		本地化服务 2 分	投标人有本地化服务团队和货源存储场地的或承诺中标后提供本地化服务团队和货源存储场地的得 2 分，否则不得分。（提供相关截图或证明材料或承诺函）
		安全责任 5 分	投标人提供食品安全责任险保单或承诺为本项目所供食材购买安责险的得 2 分，保单在 500 万以上的得 3 分，1000 万以上得 5 分。没有提供的不得分。（提供复印件盖鲜章）
		产品实力 3 分	投标人或产品生产厂家具有 ISO9001 质量管理体系认证得 1 分；具有 ISO22000 食品安全管理体系认证或具有 HACCP 认证得 1 分；具有 ISO14001 环境管理体系认证得 1 分或具有 ISO45001 职业健康安全管理体系认证得 1 分。注：提供证书复印件并加盖投标人鲜章。
4	业绩 12%	12 分	投标人具有类似项目履约经验的，每提供一个得 3 分，最多得 12 分。（提供合同复印件）
5	比选方案的规范性 2%	2 分	投标文件制作规范，没有细微偏差情形的得 2 分，有细微偏差和失误的每项扣 0.5 分，扣完为止。

(二) 第二包生鲜禽鱼蛋奶类综合评分明细表

序号	评分因素及权重	分值	评分标准
1	报价 30%	30 分	以本项目有效最低报价(1-最大下浮比例)为基准价,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: 投标报价得分=(基准价/(1-下浮比例))×30。 注:对小微企业(监狱企业和残疾人福利性单位视同小微企业)产品的价格给予10%的扣除,用扣除后的价格参与评审。
2	技术或服务应答 22%	22 分	完全符合比选要求没有负偏离得 22 分;有负偏离的,每一项扣 2.5 分,扣完为止。
3	履约能力 34%	服务方案 12 分	根据投标人提供的服务方案(包括但不限于(1)作业流程;(2)配送方案;(3)质量品质保障能力;(4)运输保障能力;(5)应急措施;(6)人员配置情况等内容)进行综合评比: 方案完整详尽且方案切贴实际,可操作性强的得 12 分,每缺少一项或每有一项可操作性差的或每有一项不切合实际的扣 2 分,扣完为止。
		安全管理方案 12 分	根据投票人提供的安全管理方案(包括但不限于(1)管理体系;(2)岗位责任;(3)追溯体系;(4)管理台帐;(5)保障措施;(6)事故处理体系)进行综合评比: 方案完整详尽且方案切贴实际,可操作性强的得 12 分,每缺少一项或每有一项可操作性差的或每有一项不切合实际的扣 2 分,扣完为止。
		本地化服务 5 分	投标人有本地化服务团队和货源存储场地的或承诺中标后提供本地化服务团队和货源存储场地的得 5 分,否则不得分。(提供相关截图或证明材料或承诺函)
		安全责任 5 分	投标人提供食品安全责任险保单或承诺为本项目所供食材购买安责险的得 2 分,保单在 500 万以上的得 3 分,1000 万以上得 5 分。没有提供的不得分。(提供复印件盖鲜章)
4	业绩 12%	12 分	投标人具有类似项目履约经验的,每提供一个得 3 分,最多得 12 分。(提供合同复印件)
6	投标文件规范性 2%	2 分	投标文件制作规范,没有细微偏差情形的得 2 分,有细微偏差和失误的每项扣 0.5 分,扣完为止。

(三) 第三包蔬菜水果类评分明细表

序号	评分因素及权重	分值	评分标准
1	报价 30%	30 分	以本项目有效最低报价（1-最大下浮比例）为基准价，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： 报价得分=(基准价/（1-下浮比例）× 30。 注：对小微型企业（监狱企业和残疾人福利性单位视同小微企业）产品的价格给予 10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。
2	技术或服务应答 22%	22 分	完全符合比选要求没有负偏离得 22 分；有负偏离的，每一项扣 1.5 分，扣完为止。
3	履约能力 34%	服务方案 12 分	根据投标人提供的服务方案（包括但不限于（1）作业流程；（2）配送方案；（3）质量品质保障能力；（4）运输保障能力；（5）应急措施；（6）人员配置情况等内容）进行综合评比： 方案完整详尽且方案切贴实际，可操作性强的得 12 分，每缺少一项或每有一项可操作性差的或每有一项不切合实际的扣 2 分，扣完为止。
		安全管理方案 12 分	根据投票人提供的安全管理方案（包括但不限于（1）管理体系；（2）岗位责任；（3）追溯体系；（4）管理台帐；（5）保障措施；（6）事故处理体系）进行综合评比： 方案完整详尽且方案切贴实际，可操作性强的得 12 分，每缺少一项或每有一项可操作性差的或每有一项不切合实际的扣 2 分，扣完为止。
		本地化服务 5 分	投标人有本地化服务团队和货源存储场地的或承诺中标后提供本地化服务团队和货源存储场地的得 5 分，否则不得分。（提供相关截图或证明材料或承诺函）
		安全责任 5 分	投标人提供食品安全责任险保单或承诺为本项目所供食材购买安责险的得 2 分，保单在 500 万以上的得 3 分，1000 万以上得 5 分。没有提供的不得分。（提供复印件盖鲜章）
4	业绩 12%	12 分	投标人具有类似项目履约经验的，每提供一个得 3 分，最多得 12 分。（提供合同复印件）
5	投标文件规范性 2%	2 分	投标文件制作规范，没有细微偏差情形的得 2 分，有细微偏差和失误的每项扣 0.5 分，扣完为止。