**附件:**

**采购需求**

**本采购项目的核心产品为：蔬菜、水产-包括新鲜和冷冻的、鲜果、畜禽肉类、禽蛋类、调料、粮油类商品。**

**一、采购内容及服务要求**

**（一）采购内容**

1、主要为食堂日常所需蔬菜、水产-包括新鲜和冷冻的、鲜果、畜禽肉类、禽蛋类、调料、粮油，以及其它特殊食材（副食品及预包装食品）。

2、配送原材料必须完全确保所有食材均在保质期内，质量合格、成色新鲜，无变质过保、无以次充好。

3、因采购人特殊性质，投标人需具备应急采购、储备、配送能力，如：应具备接到通知后1.5小时内送达一万个馒头的能力。

**（二)供货渠道**

肉类、蔬菜、水果、禽蛋类、冻货类、水产类、调料、粮油、副食品及预包装食品应为正规渠道提供，水产类需保证鲜活。投标人在投标时应列明其产地（如适用）、生产商（如适用）、品牌、供货商等来源信息，确保进货渠道合法化、透明化。

**（三）供应产品的质量要求**

1、总体要求

提供质优、物美、价廉、100%安全合格的食品，应符合国家食品安全法、国家农产品质量安全法、动物检疫法以及国家和本市有关食品安全标准，不得提供以下食品，否则由此所造成的全部经济损失和法律责任由投标人负责：

1）腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常，对人体健康有害的食品。

2）含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害的食品。

3）含有致病性寄生虫、微生物或者微生物含量超过国家限定标准的食品。

4）未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的猪肉及其制品。

5）病死、毒死或者死因不明的猪肉及其制品。

6）掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的食品。

7） 用非食品原料加工的，加入非食品用化学物质或者将非食品当作食品的。

8）超过保质期限的食品。

2、粮、油的质量要求

2.1米、油、面粉、豆类货物需符合卫生，不得有腐烂、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，并可能对人体健康有害的物质。

2.2米、油：要提供QS认证、国家机关发出的产品检验合格证书。包装食品：包装箱完整，同时包装箱要印有注册商标、生产厂家名称、厂址、出厂日期、产品合格证、保质期限、产品成份、厂家电话号码。散装豆类：提供生产厂家营业执照、卫生许可证、国家机关发出的产品检验合格证书。投标人所提供产品质量需要符合行业标准要求，不得有掺假、变质、变味、过期等现象出现，严禁提供伪劣、假冒、无证不合格物品。

2.3投标人在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属投标人责任，投标人应承担全部责任，包括但不限于：食物中毒人员医疗费、误工费、事故处理费等，触犯刑法的应当追究刑事责任。

2.4每个食用油品种需色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内。并根据用户需求的食用油等级保质保量完成供货。要求提供的食用油生产厂家信誉良好，有明确的商品标签，有生产日期、保质期、质量等级，并标明初制油的加工工艺(即用浸出法生产，还是用压榨法生产的)和是否用转基因油料生产，不许以次充好、以假充真。如将毛油当一级或二级油进行销售，将低价位的植物油掺入高价位植物油中进行销售，牟取暴利，否则一经查处，投标人将承担全部责任。

2.5执行标准（如国家或北京地区有新标准，按最高标准执行）：

（1）大米品种要求为标准一级米，不含添加剂。

（2）米类执行标准：国家或北京地区最新标准

（3）大米的质量标准：除符合标准一级米外，要求：碎米总量≤15%（国家标准：≤15%）；小碎米总量≤1%（国家标准：≤1%）；不完善粒≤3%（国家标准：≤3%）。

（4）油类执行标准：北京地区或国家最新油类标准，如色拉油、花生油、大豆油、调和油等不低于《食品国家安全标准食用油（GB2716-2018）》。

3、瓜果蔬菜、辅料、佐料的质量要求

3.1供应产品的质量要求：符合北京市地区及国家相关食品安全规定。辅料、佐料类需为正规厂家的产品，瓜、果、蔬菜需是优质货品，不得含有残留农药或污染物，投标人需保证所供应的蔬菜符合卫生质量标准，同时承担因所供蔬菜质量问题引起的一切事故后果。卫生质量指标，应符合我国无公害蔬菜上的卫生指标规定。

3.2具体感观要求：

从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，大多数有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；从蔬菜气味看，多数蔬菜具有清馨、甘辛香、甜酸香等气味，可凭嗅觉识别不同品种的质量，不允许有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；

从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，多数蔬菜滋味甘淡、甜酸、清爽鲜美，少数具有辛酸、苦涩等特殊风味以刺激食欲，如失去本品种原有的滋味即为异常；

从蔬菜形态看，应尽量避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，例如萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

叶菜类：大白菜、小白菜、菠菜、甘蓝、荠菜、空心菜、茼蒿、苋菜、芹菜等绿叶菜类属同一类型，要求肉质鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶、泥土、明显机械伤和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无抽苔（菜心除外），无畸形、异味，结球叶菜要结球适度，花椰菜应新鲜洁白，不带叶麸，无畸形花。

茄果类：番茄、茄子、甜椒、辣椒等属同一类型，要求果实整洁，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、毛节瓜等属同一类型，要求形状、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。

根菜类：萝卜、胡萝卜等属同一类型，要求皮细光滑，大小均匀，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、畸形、裂痕、糠心、异味，不带泥沙，不带茎叶和须根。

薯芋类：马铃薯、芋、姜等属同一类型，要求色泽一致，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。

葱蒜类：葱、蒜、韭菜、洋葱等属同一类型，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶，蒜头、洋葱去根去枯叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、畸形、异味。

豆类：扁豆、豌豆、毛豆等属同一类型，要求形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。

水生菜类：藕、茨菇、茭白、荸荠、菱角等属同一类型，要求肉质嫩，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，茭白不黑心。

食用菌类：蘑菇、草菇、香菇、木耳等属同一类型，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（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽苗类：绿豆芽、黄豆芽、香椿苗等。

豆芽类禁止使用添加剂催芽，浸泡，芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、异味。

3.3食品供应链要求：为确保食品安全，投标人如自己建设、租赁或签有供货协议的蔬菜基地，应从食品的源头开始把控整个食品供应链，务必让食品健康可控（需提供蔬菜基地产权证明或租赁合同、供货协议复印件，蔬菜基地种植相片等相关证明材料），所有食品的来源须清晰。

4、肉类的质量要求

（1）符合北京地区及国家相关食品安全规定。

（2）肉类执行标准：北京地区或国家最新标准。

（3）肉类供应情况要求

1）鸡、鸭、鹅等禽类：投标人配送的家禽类渠道来源正规可溯，禽类的表皮光滑，新鲜肥嫩，无内脏，眼球饱满或平坦，皮肤有光泽，根据品种的不同而呈现出家禽原有的自然颜色，肌肉切面有光泽，表皮微湿润，不粘手。

2）猪、牛、羊等肉类：投标人配送的猪肉、牛肉、羊肉等渠道来源正规可溯，肉呈均匀的红色，有光泽，肉质紧密，有坚实感，肉的表面及切面微湿润，不粘手，脂肪洁白。

3）鲜鱼：鱼体健康，体态均称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好。

（4）所供货物应保持较好的外观和质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质，肉类保证来源于正规渠道，供货时需提交厂家的卫生许可证、验收单及当批次有效的动物检验检疫合格证复印件，鲜肉确保每日新鲜，冷冻肉要求肉体冻实而坚硬，无化冻现象，肉质紧密而有弹性，色泽均匀，不粘手，交货时干净、新鲜、无异味，冷冻鱼类要求鱼眼睛清亮，角膜透明，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，皮肤天然色泽明显。

（4）冷冻禽类食品解冻后净重量不少于90％，冷冻肉类食品解冻后净重量不少于92%，冷冻水产类食品解冻后净重量不少于82%，解冻时间为4小时以内（室温20℃）。所有冷冻食品要求清晰列出产品品牌、规格、类型、包装方式、包装净重、含冰量等相关参数。

5、干货及腊味的质量要求

符合北京地区及国家相关食品安全规定。干货制品的质量基本标准要求符合北京市或国家相关行业标准，干爽、整齐、均匀、完整、不霉烂、无虫蛀、无杂质，保持应有的色泽。确保产品质量稳定，保证营养丰富、绿色安全、海味浓郁、易存放、食用方便，保质期长。从加工、包装、运输、贮存到销售全部符合北京市或国家规定标准。尤其是二氧化硫残留量、总砷含量不超过北京市或国家卫生标准；木耳类的水分含量不能超过北京市或国家标准要求，对质量未达到国家标准的干货制品采购人有权拒绝接受。

6、奶制品的质量要求：符合北京市地区及国家相关食品安全规定。

7、主食类的质量要求：符合北京市地区及国家相关食品安全规定。

**（四）新鲜度要求**

1、保质期限为1个月(含)以下的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过5 (含)天。

2、保质期限为1个月(不含)至2个月(含)的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过7 (含)天。

3、保质期限为2个月(不含)至3个月(含)的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过10 (含)天。

4、保质期限为3个月(不含)至6个月(含)的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过15 (含)天。

5、保质期限为6个月(不含)至12个月(含)的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过20(含)天。

6、保质期限为12个月(不含)至18个月(含)的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过30 (含)天。

7、保质期限为18个月(不含)以上的，货物到达采购人所在地时，距生产日期不得超过40 (含)天。

8、规定无保质期的商品：

（1）蔬菜、鲜果、禽蛋、畜禽肉类商品到达采购人所在地时，应保持其新鲜度，不合格的产品应退换货。

（2）水产类（新鲜的）商品到达采购人所在地时，应保持其鲜活，不合格的产品应退换货。

**（五）配送要求**

1、投标人应为资质完备、信誉良好的守法公司，不得有任何关于食品安全、涉贿违法、服务恶劣的不良记录。

2、投标人应管理正规，具备丰富的配送服务经验，有能力高质量的按需配送采购人所需食材。

3、投标人应具备食材封闭配送及冷链配送的专用车辆及设备，把采购人所需商品按时运达。

4、投标人须安排该其正式员工按时配送，尽量固定人员，人员信息报采购人备案。投标人员工应身体健康，无传染性疾病，持有公共卫生从业人员健康合格证，热情服务、遵规守法，具备较强的沟通能力和临时紧急配送调换的处置能力。

5、投标人须具有配送、分拣打包的能力，且须独立完成配送及分拣打包工作，不得挂靠其他公司，不得转包配送份额，具备合法完备的税务开票能力，不得借其他公司开票走账。

6、采购人有权利指定投标人在规定时间、地点将配送品种送达，如果投标人没有按照采购人提出的要求送达，采购人有权利拒收、退货且不承担任何责任。

7、采购人对投标人提供的不符合质量要求的食品，一律退货，投标人必须按照采购人的要求重新配送。

8、投标人不得进行任何形式的外包。

**（六）配送时间及地点**

1、蔬菜、水产-包括新鲜和冷冻的、鲜果、畜禽肉类、禽蛋等货物的配送实行不间断每天制，原则上每天一次，务必于早8：00前将食材送至采购人食堂后厨；调料、粮油类货物不需要每天配送，视具体情况，以采购人要求为准。

2、采购人因特殊情况需加送食材时，投标人务必按需准时送达（接到通知后1.5小时内），不得推诿延误。

3、投标人应详细计划安排配送工作，防止误点错送，因天气等不可抗力原因无法按时到货时，投标人应主动联系提前告知，启动应急方案，保证供货。

4、配送地点：采购人指定地点。

5、遇到突发情况，及时响应，并第一时间备货(接到备货通知1.5小时内送达），保证送货时效性。

6.通讯工具24小时保持畅通，保证采购人启动应急服务时须随叫随到。

**（七）服务期限**

1、本项目服务期限为自合同生效之日起至2024年12月31日止。

2、合同生效后立即投入运行。

**（八）其他服务要求**

1、配送人员严禁泄露采购人信息，并提供个人身份证明、劳动合同。

2、投标人应建立安全库存，防止突发事件发生。

3、投标人应具备完善的应急突发保障体系（日常食材供应及应急服务食品保障）

4、主要原材料必须具备3家及以上后备供应商，并纳入采购人合格供方名录（包括应急服务食品。如：馒头、袋装咸菜、独立包装火腿肠等）。

5、制定供应商风险识别体系，并制定对应措施。

6、配送保持快速、高效、做到直线沟通。在国家节日和法定假日期间，由专人负责采购人单位供货，负责突发情况处理，保证随叫随到。遇突发情况特事特办。

7、投标人需配备本单位具有从业经验的项目人员，包括项目负责人、配送人员等。

8、因不可抗力或政策调整等原因，采购人的接济任务取消或接济任务量减少，造成投标人工作量减少的，采购人不承担任何责任，投标人应在报价时考虑其中风险。

9、投标人应按招标文件要求和招标文件履行向小微企业制造商采购相关物品的义务，并按采购人的要求提供与该小微企业制造商的转账凭证。

11、合同到期后，采购方尚未有新的合作方承接服务，投标方应当继续按合同的约定及服务需求提供服务，承担本合同约定的各项义务和相关法律责任至新的合作方承接之日止，服务费参照合同约定标准和实际情况，在财政预算批复范围内结算。

12、投标人中标后，应根据实际情况与原中标人进行工作交接，通过协商妥善解决交接过程中涉及相关问题。投标人须在投标文件中做出相应承诺，否则按无效投标处理。

**二、验收**

1、到货后，采购人应当及时按规定验收合格后，并在送货凭证上签字确认；如货物不符合本合同及订单要求的，投标人应按照采购人要求及时调整更换，采购人也可以拒绝接收。

2、涉及到检验检疫的货物，投标人需提供国家或北京市认可的相关检验检疫合格证明。

3、各种肉类的自然（基准）含水量按北京地区或国家最新标准执行：猪肉62.1%，牛肉63.3%，羊肉63.1%，鸡肉60.9%。同时猪肉、牛肉、鸡肉的含水量不得不高于77%，羊肉含水量不得不高于78%。

4、货物内在质量由投标人负责，但采购人对货物内在质量存在质疑时，投标人同意采购人将该商品交质量监督检验机构检验，送检商品质量合格的，检验费由采购人承担，不合格的则由投标人承担。

5、投标人要按照采购人要求，在食品卫生、质量、防疫等方面严把质量关，从源头杜绝危害食品安全问题。

6、投标人提供的食品应符合国家食品安全法、国家农产品质量安全法以及国家和本市有关食品安全标准，食品包装上有清楚的食品标示、质检标示、质量标示。

**三、定价方法**

蔬菜、水产-包括新鲜和冷冻的、鲜果、畜禽肉类、禽蛋类、调料、粮油类等货物，应以新发地市场官网（http://www.xinfadi.com.cn/index.html）上北京地区公示均价（批发价）为基准价。如新发地市场官网没有参考价格，则以京东网等为最高限价，如京东网等没有参考价格的，采购人通过市场询价方式了解的食材价格为基准价。

在基准价的基础上，投标人可上下浮动进行报价，但最高上浮不得超过本项目需求内容规定的最高上浮百分比。

采购人每天对配送的食材价格，按照新发地市场官网北京地区当天公示的均价（批发价）做对比，如官网上无当天价格信息时，则以官网最近更新的均价为准，以确保投标人供货价格符合采购人对食材价格的要求。

其它特殊食材中的应急服务餐食材（见下表），按投标人投标时所报单价定价，未列明的其它特殊食材中的剩余食材，双方按配送时提供的购物凭证补充定价，价格不超过配送当日该食材在北京市大型连锁超市的最高价。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **商品名称** | **品牌** | **规格** | **单位** | **备注说明** |
| **1** | 红山榨菜 | 红山 | 60g | 袋 |  |
| **2** | 双汇王中王火腿肠 | 双汇 | 60g | 个 |  |
| **3** | 康师傅红烧牛肉面 | 康师傅 | 103g | 桶 |  |
| **4** | 今麦郎红烧牛肉面（清真） | 今麦郎 | 110g | 桶 |  |
| **5** | 康师傅老坛酸菜牛肉面 | 康师傅 | 115g | 桶 |  |
| **6** | 馒头 |  | 不少于120g | 个 |  |
| **7** | 塑料袋 |  | 23×20（cm） | 个 |  |
| **投标人应注意采购单位在采购需求中所列的品牌型号、规格仅起参考、说明作用，并没有任何限制性（馒头规格除外）。** |

**四、报价方式**

蔬菜、水产-包括新鲜和冷冻的、鲜果、畜禽肉类、禽蛋类、调料、粮油类货物报价采取报调价率的方式，即：投标人所报蔬菜、水产-包括新鲜和冷冻的、鲜果、畜禽肉类、禽蛋类、调料、粮油等货物的调价率为当天或最新在新发地官网（http://www.xinfadi.com.cn/）上北京地区公示均价（批发价）（如网上没有，再采取市场询价）的基础上进行上浮或者下浮的百分比；

最高限价：所供应的商品公平合理,不能高于新发地市场同等物品公示均价（批发价）的5%，故投标人报价不得超过上述相对应的最高上浮百分比（5%），否则将被作为无效投标处理。

其它特殊食材中的应急服务餐的食材采取综合单价的方式，应在第七章“投标文件格式”中“投标分项报价表-2”填报综合单价，综合单价=第七章“投标分项报价表-2”中所有产品的单价之和，并由法定代表人或其授权代表签署。

**五、对账**

1、双方确认的对账周期为：每月1次。

2、对账日期为：每月初对账，遇有节假日顺延。

3、对账日期间，双方以采购人出具的有效书面入库单为依据，按时进行对账，核对无误后签字确认；如因投标人原因在规定的日期不能提供对账单的，采购人有权拒付缺失对账单部分的货款。

**六、结算**

1、投标人在结算时，应向采购人提供等额真实有效的增值税专用发票，并提供从税务官网打印的发票真伪证明。

2、采购人以下列方式结算货款：电汇。

3、每月初根据对账单对上一月食材进行财务结算。

4、投标人提供发票必须和投标人公司名称一致，必须是国家核发的正规发票。

5、付款日期：投标人将发票送交采购人当天开始计算2个月内。

**七、违约责任**

1、投标人未按合同约定提供服务。

2、投标人未按合同规定的服务条款提供服务时，应按采购人已支付金额总额的20%向采购人支付违约金，并赔偿采购人由此所造成的全部经济损失。违约金和赔偿金的支付并没有解除投标人继续履行合同的义务。

3、投标人未按照本合同要求，及时送货（包括未及时交付符合订单要求的货物），采购人有权要求投标人支付违约金，每发生一次，违约金额为本次订单商品总额的5％，且由此带来的一切损失由投标人承担。

4、因投标人原因造成所提供的配送单据与实际配送货物不符的，采购人有权据实结算并要求投标人支付违约金，违约金为500元/次，从合同款里扣除。

5、投标人存在下列违约行为，采购人有权要求投标人支付违约金，违约金为采购人已支付金额总额的20%，投标人还应当赔偿由此给采购人造成的全部损失，采购人还可以要求解除合同。采购人解除合同的，自采购人解除通知送达投标人之日起合同解除，投标人应于收到采购人解除通知后的5日内向采购人支付违约金、赔偿金。采购人发出解除通知前已经下达给投标人但尚未执行的订单投标人仍须执行。

（1）投标人提供货物在重量上出现缺斤少两、弄虚作假等问题的。

（2）投标人提供虚假发票的。

（3）投标人在配送过程中出现恶意抬价、刁难蛮横、以次充好等不法违规行为的。

（4）投标人与采购人业务人员、餐饮公司运营人员乱拉关系，存在任何不法利益往来的。

（5）投标人未按照采购人要求在重大活动和突发性活动中及时提供物资（包括接济餐如：馒头、独立包装火腿肠、袋装咸菜）或提供的物资出现食品安全等问题的。

（6）投标人采用欺诈手段为采购人提供假货物的。

（7）投标人将本合同全部内容分包或转包的。

（8）投标人为采购人提供的货物不符合约定的质量标准、超过保质期问题或者不是从正规场所购买的食品以及配料，家禽肉蛋等没有卫生防疫证明的。

（9）投标人迟延履行送货义务单次超过一天或累计超过三次(含)的。

（10）投标人提供配送单据与实际配送货物不符出现三次(含)以上的。

6、采购人有权自合同款中直接扣除按本合同约定投标人应支付的违约金、赔偿金等。本协议所约定的采购人损失包括但不限于采购人经济利益的减损、采购人为证实投标人违约行为所支付的调查取证、公证费用、采购人为寻求救济所支付的诉讼费、保全费、律师代理费、咨询费和法院执行费用、调查取证费、差旅费等全部损失及费用。

**八、安全保密条款**

1、双方另行签订保密承诺书。

**强制采购节能产品规定：**

**根据《国务院办公厅关于建立政府强制采购节能产品制度的通知》（国办发[2007]51号）、财政部国家发展改革委关于印发《节能产品政府采购实施意见》的通知（财库[2004]185号）和《财政部 发展改革委 生态环境部 市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》（财库[2019]9号）：投标人所投产品如为节能产品政府采购品目清单中强制采购品目产品，则投标人应当提供国家确定的认证机构出具的、处于有效期之内的节能产品认证证书（复印件加盖投标人公章），否则将被认定为无效投标。**

**评审标准**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分因素 | 分值 | 评价指标和分值  |
| 1 | 商务（18分） | 14分 | 投标人近三年内（2021年1月1日起至今）承担的同类项目的业绩证明文件。（须提供合同主要章节复印件并每页加盖投标人公章）每个业绩得1分，最多得14分。 |
| 4分 | 投标人具备有效的食品安全管理体系认证证书、质量管理体系认证证书、环境管理体系认证证书、职业健康安全管理体系认证证书，每提供一个证书得1分，否则不得分。（提供证书复印件并加盖投标人公章） |
| 2 | 采买方案（37分） | 8分 | 综合考虑进货渠道是否描述完整、清晰，来源合法，货源充足。进货渠道描述完整、清晰，来源合法，货源充足得8分；进货渠道描述较完整、较清晰，来源合法，货源较充足，得6分；进货渠道描述不完整、不清晰或来源不合法，货源单一，得3分；未描述得0分。 |
| 3分 | 投标人所投食材品目是否齐全，是否对需求完全响应。品目齐全、完全响应得3分，不齐全得0分。 |
| 8分 | 综合考虑质量保障方案的完整性、可行性。质量保障方案完整、可行、措施得力得8分；质量保障方案较完整、较可行得6分；质量保障方案在完整性、可行性上有瑕疵得3分；质量保证方案不完整、不可行或未描述得0分。 |
| 2分 | 综合考虑验收及检验方案的科学性、合理性、可行性。验收及检验方案科学、合理、可行得2分；验收及检验方案较科学、较合理、较可行得1分；验收及检验方案不科学、不合理、不可行或未描述得0分。 |
| 5分 | 综合考虑退换货方案的完整性、可行性。退换货方案完整、可行得5分；退换货方案较完整、较可行得3分；退换货方案不完整、不可行或未描述得0分。 |
| 9分 | 综合考虑应急预案（包括但不限于应急采购、储配、配送等）的完整性、可行性。应急预案完整、可行、有很强的针对性得9分；应急预案可行、有一定的针对性得7分；应急预案较完整，但在可行性、针对性上有瑕疵得5分；应急预案不完整，可行性较差得2分；未描述得0分。 |
| 2分 | 综合考虑保密措施的完整性、可行性。保密措施完整、可行得2分；保密措施有瑕疵得1分；保密措施不完整、不可行或未描述得0分。 |
| 3 | 配送方案（10分） | 10分 | 综合考虑配送方案是否满足项目需求：配送及时、配送人员配备合理、配送车辆安排合理（附车辆行驶证证明并加盖投标人公章）等。配送方案完整、合理，完全满足需求得10分；配送方案较完整、较合理，基本满足需求得8分；配送方案合理性上有瑕疵得5分；配送方案不完整、不合理，无法满足需求得2分；未描述得0分。 |
| 5 | 价格（35分） | 30分 | 满足招标文件要求且蔬菜、水产-包括新鲜和冷冻的、鲜果、畜禽肉类、禽蛋类、调料、粮油调价率最低的投标报价为评标基调价率，其价格分为满分30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＝（（1+评标基准调价率）/（1+评标调价率））×30。 |
| 5分 | 满足招标文件要求且应急服务餐食材综合单价最低的投标报价为应急服务餐食材评标基准价，其价格分为满分5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＝（应急服务餐食材评标基准价/应急服务餐食材综合单价）×5。 |

**注：评分分值计算保留小数点后两位，小数点后第三位“四舍五入”。**