

原一标段：肉、蛋、冻品征集文件第四章“评审办法”第二项“详细评审”

评审内容	评分标准	分值
<p>报价部分 10分</p>	<p>价格分采用低价优先法计算，即满足征集文件要求且响应报价最高的为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p>价格分=（评标基准价÷响应报价）×10</p> <p><b>注：价格分计算保留小数点后二位。</b></p>	<p>10分</p>
<p>履约能力 13分</p>	<p>供应商2022年以来，具有与本项目同类业绩（同类业绩指至少包含食材采购的）的，每提供1份有效合同得3分，最多得6分。</p> <p><b>注：响应文件中须附合同复印件并加盖公章，未提供或提供不全的，不得分。</b></p>	<p>6分</p>
	<p>供应商承诺在入围后签订框架协议前根据征集人要求为所投全部食材办理食品安全责任保险（保额不低于年度预算）的，得2分。</p>	<p>2分</p>
	<p>根据供应商提供的仓储能力证明材料，包括但不限于仓库具备防火、防潮、消杀、干燥、恒温恒湿条件，仓储设施设备照片、仓储面积、仓储场地至征集人附带标注的地图截图等证明材料进行评审，仓储能力证明材料覆盖全面、要点突出、针对性强，内容完整详实，逻辑清晰，与</p>	<p>5分</p>

	<p>本项目实际需求适应度高，科学完善得5分；</p> <p>仓储能力证明材料全面、要点突出、有一定针对性，内容完整，逻辑清晰，与本项目实际需求符合的得3分；</p> <p>仅提供仓储能力证明的得1分。</p>	
<p>采购需求 35分</p>	<p>供应商所提供的产品情况符合征集文件“第三章 采购需求”的，得35分；如出现偏离征集文件要求的，每一项扣7分，扣完为止。</p>	35分
<p>实施方案 42分</p>	<p><b>根据本项目“第三章 采购需求”，提供针对本项目的实施方案，包括“项目总述”、“采购食材原材料质量保障措施”、“食材配送方案”、“防范服务风险措施”、“拟派本项目专业人员及培训方案”、“拟派本项目专用配送车辆”等；</b></p> <p><b>一、项目总述</b></p> <p>项目总述中至少体现“食材来源、采购管理”、“验收管理”、“卫生管理控制（食品安全，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）”、“检验制度（含留样制度）入库管理”、“与征集人建立沟通机制，定期了解征集人对食材质量、品种的意见建议”、“及时改进服务机制”等六个方面的，一项得0.5分，最多得3分。</p> <p>在此基础上对项目总体有深刻认识，表述清晰、完整、严谨，措施先进、具体、有效、成熟；</p>	42分

各阶段划分呼应总体表述清晰违约责任明确可行的，符合采购人实际使用要求，完全满足项目需求的加6分；

对项目总体有认识，表述清晰、完整、严谨，措施先进；各阶段划分呼应总体表述清晰，符合服务要求，满足项目需求的加3分；

对项目总体认识基本满足项目需求的加1分；

## 二、采购食材原材料质量保障措施

质量控制方案至少体现“食材原材料货源充足、有详细保障措施”、“食材原材料生产加工环节质量保障措施”、“食材原材料卫生安全保障措施”、“食材原材料的检测检验、仓库储存管理保障措施”等四个要素，每具备以上1个要素的得0.5分，最多得2分；

在此基础上，采购食材原材料质量保障措施对本项目理解深刻，检测设备齐全（提供设备购买发票）、严谨完整、措施得力、科学规范、食材供应链系统化，食材追溯清晰、保证最终的食材符合本项目采购需求的加5分；

仅提供采购食材原材料质量保障措施基本符合本项目要求、完整的加2分；

## 三、食材配送方案

食材配送方案至少包含但不限于“针对本项目

的组织实施供应配送方案（食品原材料的加工、运输、装卸、派发等方案）”、“配送货品的多样性和季节性的服务时间安排”、“配送过程中卫生安全保障措施及不合格产品退还方案”、“发生不可预见情况后做出的应急性弥补措施（配送过程中反应时间、应急配送人员技术能力、服务保障与各部门的协调措施）”四个要素，每具备以上1个要素的得0.5分，最多得2分；

针对食材配送方案全面周到、具有详细内容的且明确最终配送时间且违约责任明确可行的，符合征集人实际使用要求的加6分；

食材配送方案全面、具有内容的加3分；

仅提供食材配送方案的加1分；

#### **四、防范服务风险措施**

针对本项目有防范服务风险的措施和制度，防止食品安全事故发生的预防措施及可能事故后的应急预案、安全应急预案等，从人员救治、危害控制、事故调查、善后处理以及可能发生的投诉，及应对投诉的处理等内容的全面性、预见性分析。编制清晰准确、规范，操作性强，完全符合实际需求，并且承诺服务期限内发生突发紧急情况，服务对象或服务人员造成人身伤害或财产损失等不良后果，承担相应的法律责任的得6分；

有防范服务风险措施及应急预案编制清晰、规范，符合需求的得4分。

有基本的防范服务风险措施或应急预案，符合需求的得2分。

### **五、拟派本项目专业人员及培训方案**

拟派本项目专业人员方案中包含“专业人员证书”、“专业人员履历”、“专业人员分工”、“专业人员培训”等4个要素的，一项得0.5分，最多得2分。

在此基础上拟派本项目专业人员方案，人数合理，齐全，专业人员统筹、执行类似活动的履历及成功案例丰富，成员构成合理、分工明确合理，方案中承诺至少包含专业人员到岗承诺、积极配合征集人工作承诺、服从安排承诺、专业人员培训等内容的加5分。

拟派本项目专业人员方案人数齐全，构成分工合理的加2分。

### **六、拟派本项目专用配送车辆**

拟派本项目专用配送车辆，数量合理，冷藏车及箱式车辆齐全，提供车辆照片和车辆行驶证的得5分。

仅提供本项目专用配送车辆的得2分。

以上内容如有缺项明显不符合本项目特征的，其该小项方案为0分。

现更正为:

评审内容	评分标准	分值
报价部分 10分	<p>价格分采用低价优先法计算，即满足征集文件要求且响应报价最低的为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p>价格分=（评标基准价÷响应报价）×10</p> <p><b>注：价格分计算保留小数点后二位。</b></p>	10分
履约能力 13分	<p>供应商2022年以来，具有与本项目同类业绩（同类业绩指至少包含食材采购的）的，每提供1份有效合同得3分，最多得6分。</p> <p><b>注：响应文件中须附合同复印件并加盖公章，未提供或提供不全的，不得分。</b></p>	6分
	<p>供应商承诺在入围后签订框架协议前根据征集人要求为所投全部食材办理食品安全责任保险（保额不低于年度预算）的，得2分。</p>	2分
	<p>根据供应商提供的仓储能力证明材料，包括但不限于仓库具备防火、防潮、消杀、干燥、恒温恒湿条件，仓储设施设备照片、仓储面积、仓储场地至征集人附带标注的地图截图等证明材料进行评审，仓储能力证明材料覆盖全面、要点突出、针对性强，内容完整详实，逻辑清晰，与</p>	5分

	<p>本项目实际需求适应度高，科学完善得5分；</p> <p>仓储能力证明材料全面、要点突出、有一定针对性，内容完整，逻辑清晰，与本项目实际需求符合的得3分；</p> <p>仅提供仓储能力证明的得1分。</p>	
<p>采购需求 35分</p>	<p>供应商所提供的产品情况符合征集文件“第三章 采购需求”的，得35分；如出现偏离征集文件要求的，每一项扣7分，扣完为止。</p>	35分
<p>实施方案 42分</p>	<p><b>根据本项目“第三章 采购需求”，提供针对本项目的实施方案，包括“项目总述”、“采购食材原材料质量保障措施”、“食材配送方案”、“防范服务风险措施”、“拟派本项目专业人员及培训方案”、“拟派本项目专用配送车辆”等；</b></p> <p><b>一、项目总述</b></p> <p>项目总述中至少体现“食材来源、采购管理”、“验收管理”、“卫生管理控制（食品安全，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）”、“检验制度（含留样制度）入库管理”、“与征集人建立沟通机制，定期了解征集人对食材质量、品种的意见建议”、“及时改进服务机制”等六个方面的，一项得0.5分，最多得3分。</p> <p>在此基础上对项目总体有深刻认识，表述清晰、完整、严谨，措施先进、具体、有效、成熟；</p>	42分

各阶段划分呼应总体表述清晰违约责任明确可行的，符合采购人实际使用要求，完全满足项目需求的加6分；

对项目总体有认识，表述清晰、完整、严谨，措施先进；各阶段划分呼应总体表述清晰，符合服务要求，满足项目需求的加3分；

对项目总体认识基本满足项目需求的加1分；

## **二、采购食材原材料质量保障措施**

质量控制方案至少体现“食材原材料货源充足、有详细保障措施”、“食材原材料生产加工环节质量保障措施”、“食材原材料卫生安全保障措施”、“食材原材料的检测检验、仓库储存管理保障措施”等四个要素，每具备以上1个要素的得0.5分，最多得2分；

在此基础上，采购食材原材料质量保障措施对本项目理解深刻，检测设备齐全（提供设备购买发票）、严谨完整、措施得力、科学规范、食材供应链系统化，食材追溯清晰、保证最终的食材符合本项目采购需求的加5分；

仅提供采购食材原材料质量保障措施基本符合本项目要求、完整的加2分；

## **三、食材配送方案**

食材配送方案至少包含但不限于“针对本项目

的组织实施供应配送方案（食品原材料的加工、运输、装卸、派发等方案）”、“配送货品的多样性和季节性的服务时间安排”、“配送过程中卫生安全保障措施及不合格产品退还方案”、“发生不可预见情况后做出的应急性弥补措施（配送过程中反应时间、应急配送人员技术能力、服务保障与各部门的协调措施）”四个要素，每具备以上1个要素的得0.5分，最多得2分；

针对食材配送方案全面周到、具有详细内容的且明确最终配送时间且违约责任明确可行的，符合征集人实际使用要求的加6分；

食材配送方案全面、具有内容的加3分；

仅提供食材配送方案的加1分；

#### **四、防范服务风险措施**

针对本项目有防范服务风险的措施和制度，防止食品安全事故发生的预防措施及可能事故后的应急预案、安全应急预案等，从人员救治、危害控制、事故调查、善后处理以及可能发生的投诉，及应对投诉的处理等内容的全面性、预见性分析。编制清晰准确、规范，操作性强，完全符合实际需求，并且承诺服务期限内发生突发紧急情况，服务对象或服务人员造成人身伤害或财产损失等不良后果，承担相应的法律责任的得6分；

有防范服务风险措施及应急预案编制清晰、规范，符合需求的得4分。

有基本的防范服务风险措施或应急预案，符合需求的得2分。

### **五、拟派本项目专业人员及培训方案**

拟派本项目专业人员方案中包含“专业人员证书”、“专业人员履历”、“专业人员分工”、“专业人员培训”等4个要素的，一项得0.5分，最多得2分。

在此基础上拟派本项目专业人员方案，人数合理，齐全，专业人员统筹、执行类似活动的履历及成功案例丰富，成员构成合理、分工明确合理，方案中承诺至少包含专业人员到岗承诺、积极配合征集人工作承诺、服从安排承诺、专业人员培训等内容的加5分。

拟派本项目专业人员方案人数齐全，构成分工合理的加2分。

### **六、拟派本项目专用配送车辆**

拟派本项目专用配送车辆，数量合理，冷藏车及箱式车辆齐全，提供车辆照片和车辆行驶证的得5分。

仅提供本项目专用配送车辆的得2分。

以上内容如有缺项明显不符合本项目特征的，其该小项方案为0分。

原二标段：水果、蔬菜、豆制品、干货、调料征集文件第四章“评审办法”  
第二项“详细评审”

评审内容	评分标准	分值
报价部分 10分	<p>价格分采用低价优先法计算，即满足征集文件要求且响应报价最高的为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p>价格分=（评标基准价÷响应报价）×10</p> <p><b>注：价格分计算保留小数点后二位。</b></p>	10分
履约能力 12分	<p>供应商2022年以来，具有与本项目同类业绩（同类业绩指至少包含食材采购的）的，每提供1份有效合同得3分，最多得6分。</p> <p><b>注：响应文件中须附合同复印件并加盖公章，未提供或提供不全的，不得分。</b></p>	6分
	<p>供应商承诺在入围后签订框架协议前根据征集人要求为所投全部食材办理食品安全责任保险（保额不低于年度预算）的，得2分。</p>	2分
	<p>根据供应商提供的仓储能力证明材料，包括但不限于仓库具备防火、防潮、消杀、干燥、恒温恒湿条件，仓储设施设备照片、仓储面积、仓储场地至征集人附带标注的地图截图等证明材料进行评审，仓储能力证明材料覆盖全面、要点</p>	4分

	<p>突出、针对性强，内容完整详实，逻辑清晰，与本项目实际需求适应度高，科学完善得4分；</p> <p>仓储能力证明材料全面、要点突出、有一定针对性，内容完整，逻辑清晰，与本项目实际需求符合的得2分；</p> <p>仅提供仓储能力证明的得1分。</p>	
<p>采购需求 36分</p>	<p>供应商所提供的产品情况符合征集文件“第三章 采购需求”的，得36分；如出现偏离征集文件要求的，每一项扣6分，扣完为止。</p>	36分
<p>实施方案 42分</p>	<p>根据本项目“第三章 采购需求”，提供针对本项目的实施方案，包括“项目总述”、“采购食材原材料质量保障措施”、“食材配送方案”、“防范服务风险措施”、“拟派本项目专业人员及培训方案”、“拟派本项目专用配送车辆”等；</p> <p>一、项目总述</p> <p>项目总述中至少体现“食材来源、采购管理”、“验收管理”、“卫生管理控制（食品安全，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）”、“检验制度（含留样制度）入库管理”、“与征集人建立沟通机制，定期了解征集人对食材质量、品种的意见建议”、“及时改进服务机制”等六个方面的，一项得0.5分，最多得3分。</p> <p>在此基础上对项目总体有深刻认识，表述清</p>	42分

晰、完整、严谨，措施先进、具体、有效、成熟；各阶段划分呼应总体表述清晰违约责任明确可行的，符合采购人实际使用要求，完全满足项目需求的加6分；

对项目总体有认识，表述清晰、完整、严谨，措施先进；各阶段划分呼应总体表述清晰，符合服务要求，满足项目需求的加3分；

对项目总体认识基本满足项目需求的加1分；

## 二、采购食材原材料质量保障措施

质量控制方案至少体现“食材原材料货源充足、有详细保障措施”、“食材原材料生产加工环节质量保障措施”、“食材原材料卫生安全保障措施”、“食材原材料的检测检验、仓库储存管理保障措施”等四个要素，每具备以上1个要素的得0.5分，最多得2分；

在此基础上，采购食材原材料质量保障措施对本项目理解深刻，检测设备齐全（提供设备购买发票）、严谨完整、措施得力、科学规范、食材供应链系统化，食材追溯清晰、保证最终的食材符合本项目采购需求的加5分；

仅提供采购食材原材料质量保障措施基本符合本项目要求、完整的加2分；

## 三、食材配送方案

食材配送方案至少包含但不限于“针对本项目的组织实施供应配送方案（食品原材料的加工、运输、装卸、派发等方案）”、“配送货品的多样性和季节性的服务时间安排”、“配送过程中卫生安全保障措施及不合格产品退还方案”、“发生不可预见情况后做出的应急性弥补措施（配送过程中反应时间、应急配送人员技术能力、服务保障与各部门的协调措施）”四个要素，每具备以上1个要素的得0.5分，最多得2分；

针对食材配送方案全面周到、具有详细内容的且明确最终配送时间且违约责任明确可行的，符合征集人实际使用要求的加6分；

食材配送方案全面、具有内容的加3分；

仅提供食材配送方案的加1分；

#### **四、防范服务风险措施**

针对本项目有防范服务风险的措施和制度，防止食品安全事故发生的预防措施及可能事故后的应急预案、安全应急预案等，从人员救治、危害控制、事故调查、善后处理以及可能发生的投诉，及应对投诉的处理等内容的全面性、预见性分析。编制清晰准确、规范，操作性强，完全符合实际需求，并且承诺服务期限内发生突发紧急情况，服务对象或服务人员造成人身伤害或财产损失等不

良后果，承担相应的法律责任的得6分；

有防范服务风险措施及应急预案编制清晰、规范，符合需求的得4分。

有基本的防范服务风险措施或应急预案，符合需求的得2分。

### **五、拟派本项目专业人员及培训方案**

拟派本项目专业人员方案中包含“专业人员证书”、“专业人员履历”、“专业人员分工”、“专业人员培训”等4个要素的，一项得0.5分，最多得2分。

在此基础上拟派本项目专业人员方案，人数合理，齐全，专业人员统筹、执行类似活动的履历及成功案例丰富，成员构成合理、分工明确合理，方案中承诺至少包含专业人员到岗承诺、积极配合征集人工作承诺、服从安排承诺、专业人员培训等内容的加5分。

拟派本项目专业人员方案人数齐全，构成分工合理的加2分。

### **六、拟派本项目专用配送车辆**

拟派本项目专用配送车辆，数量合理，冷藏车及箱式车辆齐全，提供车辆照片和车辆行驶证的得5分。

仅提供本项目专用配送车辆的得2分。

**以上内容如有缺项明显不符合本项目特征的，**

	其该小项方案为0分。	
--	------------	--

现更正为：

评审内容	评分标准	分值
报价部分 10分	<p>价格分采用低价优先法计算，即满足征集文件要求且响应报价最低的为评标基准价，其价格分为满分。其他供应商的价格分统一按照下列公式计算：</p> <p>价格分=（评标基准价÷响应报价）×10</p> <p><b>注：价格分计算保留小数点后二位。</b></p>	10分
履约能力 12分	<p>供应商2022年以来，具有与本项目同类业绩（同类业绩指至少包含食材采购的）的，每提供1份有效合同得3分，最多得6分。</p> <p><b>注：响应文件中须附合同复印件并加盖公章，未提供或提供不全的，不得分。</b></p>	6分
	<p>供应商承诺在入围后签订框架协议前根据征集人要求为所投全部食材办理食品安全责任保险（保额不低于年度预算）的，得2分。</p>	2分
	<p>根据供应商提供的仓储能力证明材料，包括但不限于仓库具备防火、防潮、消杀、干燥、恒温恒湿条件，仓储设施设备照片、仓储面积、仓储场地至征集人附带标注的地图截图等证明材料进行评审，仓储能力证明材料覆盖全面、要点</p>	4分

	<p>突出、针对性强，内容完整详实，逻辑清晰，与本项目实际需求适应度高，科学完善得4分；</p> <p>仓储能力证明材料全面、要点突出、有一定针对性，内容完整，逻辑清晰，与本项目实际需求符合的得2分；</p> <p>仅提供仓储能力证明的得1分。</p>	
<p>采购需求 36分</p>	<p>供应商所提供的产品情况符合征集文件“第三章 采购需求”的，得36分；如出现偏离征集文件要求的，每一项扣6分，扣完为止。</p>	36分
<p>实施方案 42分</p>	<p>根据本项目“第三章 采购需求”，提供针对本项目的实施方案，包括“项目总述”、“采购食材原材料质量保障措施”、“食材配送方案”、“防范服务风险措施”、“拟派本项目专业人员及培训方案”、“拟派本项目专用配送车辆”等；</p> <p>一、项目总述</p> <p>项目总述中至少体现“食材来源、采购管理”、“验收管理”、“卫生管理控制（食品安全，人员卫生，环境卫生，垃圾处理方案等）”、“检验制度（含留样制度）入库管理”、“与征集人建立沟通机制，定期了解征集人对食材质量、品种的意见建议”、“及时改进服务机制”等六个方面的，一项得0.5分，最多得3分。</p> <p>在此基础上对项目总体有深刻认识，表述清</p>	42分

晰、完整、严谨，措施先进、具体、有效、成熟；各阶段划分呼应总体表述清晰违约责任明确可行的，符合采购人实际使用要求，完全满足项目需求的加6分；

对项目总体有认识，表述清晰、完整、严谨，措施先进；各阶段划分呼应总体表述清晰，符合服务要求，满足项目需求的加3分；

对项目总体认识基本满足项目需求的加1分；

## 二、采购食材原材料质量保障措施

质量控制方案至少体现“食材原材料货源充足、有详细保障措施”、“食材原材料生产加工环节质量保障措施”、“食材原材料卫生安全保障措施”、“食材原材料的检测检验、仓库储存管理保障措施”等四个要素，每具备以上1个要素的得0.5分，最多得2分；

在此基础上，采购食材原材料质量保障措施对本项目理解深刻，检测设备齐全（提供设备购买发票）、严谨完整、措施得力、科学规范、食材供应链系统化，食材追溯清晰、保证最终的食材符合本项目采购需求的加5分；

仅提供采购食材原材料质量保障措施基本符合本项目要求、完整的加2分；

## 三、食材配送方案

食材配送方案至少包含但不限于“针对本项目的组织实施供应配送方案（食品原材料的加工、运输、装卸、派发等方案）”、“配送货品的多样性和季节性的服务时间安排”、“配送过程中卫生安全保障措施及不合格产品退还方案”、“发生不可预见情况后做出的应急性弥补措施（配送过程中反应时间、应急配送人员技术能力、服务保障与各部门的协调措施）”四个要素，每具备以上1个要素的得0.5分，最多得2分；

针对食材配送方案全面周到、具有详细内容的且明确最终配送时间且违约责任明确可行的，符合征集人实际使用要求的加6分；

食材配送方案全面、具有内容的加3分；

仅提供食材配送方案的加1分；

#### **四、防范服务风险措施**

针对本项目有防范服务风险的措施和制度，防止食品安全事故发生的预防措施及可能事故后的应急预案、安全应急预案等，从人员救治、危害控制、事故调查、善后处理以及可能发生的投诉，及应对投诉的处理等内容的全面性、预见性分析。编制清晰准确、规范，操作性强，完全符合实际需求，并且承诺服务期限内发生突发紧急情况，对服务对象或服务人员造成人身伤害或财产损失等不

良后果，承担相应的法律责任的得6分；

有防范服务风险措施及应急预案编制清晰、规范，符合需求的得4分。

有基本的防范服务风险措施或应急预案，符合需求的得2分。

### **五、拟派本项目专业人员及培训方案**

拟派本项目专业人员方案中包含“专业人员证书”、“专业人员履历”、“专业人员分工”、“专业人员培训”等4个要素的，一项得0.5分，最多得2分。

在此基础上拟派本项目专业人员方案，人数合理，齐全，专业人员统筹、执行类似活动的履历及成功案例丰富，成员构成合理、分工明确合理，方案中承诺至少包含专业人员到岗承诺、积极配合征集人工作承诺、服从安排承诺、专业人员培训等内容的加5分。

拟派本项目专业人员方案人数齐全，构成分工合理的加2分。

### **六、拟派本项目专用配送车辆**

拟派本项目专用配送车辆，数量合理，冷藏车及箱式车辆齐全，提供车辆照片和车辆行驶证的得5分。

仅提供本项目专用配送车辆的得2分。

**以上内容如有缺项明显不符合本项目特征的，**

	其该小项方案为0分。	
--	------------	--