

采购需求策划方案

采购需求方案一般包括但不限于项目概况、资格条件、控制价编制说明；招标内容及要求、合同主要条款、评标办法等

1 项目概况

- 1.项目名称: _
- 2.招标编号: NBYC-CW3302231166 (ZGZB2023-390) ;
- 3.项目实施地点: XXX
- 4.项目预算: 子包一: 人民币 212 万元 (人民币 84.8 万元/年), 子包二: 人民币 281.3 万元 (人民币 112.52 万元/年), 项目概算为预计金额, 招标人不保证采购量; 最高限价: 投标折扣率≤90%;
- 5. 服务期: 2024-2026 ;
- 6.招标内容: 2024-2026 年 详见第 4 章采购内容及要求。

2 资格条件

- 1-4.基本条件 (营业范围、无行贿、无违法、同时投标限制 4 条, 标准模板可略)
- 5. 案例要求: ☒无/☐有, ____年__月__日以来, 投标人具有合同金额万元及以上____类似项目案例 1 例, 提供合同及对应发票 (至少 1 份) 复印件, 并在合同及对应发票复印件上加盖投标人公章, 原件备查;
- 6. (其他资格要求) ☐无/☒有 投标人须具备有效的《食品经营许可证》; 、投标人财务状况良好, 具有良好的商业信誉和履行合同的能力。
- 7.本项目不接受联合体投标;__

3 控制价编制说明

(简要表述控制价的编制方法、类型、以及编制情况；单价控制价或费率控制价的要有调价、定价、监督核价等价格管理机制)

4 采购内容及要求

(本次招标项目的招标范围、内容、规模、特征、服务期、技术/服务标准、质量要求、验收标准、付款方式等)。对要求实质性响应条款用“▲”标注)

4.1 项目概况

(描述本次招标项目的招标范围、内容、规模、履约方式等)

“2024-2026 年度宁波烟草北仑、象山分公司食堂物资采购项目”子包二为象山烟草及下属食堂提供食堂配菜服务，食堂配菜服务目录为食堂食材、食堂副食品，主要包括水产类（含水产品类、水产品干货、水产酱腌制品等）、肉禽蛋类（含肉类及禽蛋类）、蔬菜类（含蔬菜干货、蔬菜酱腌制品、豆制品等）及果品类（含水果、干果类）等六大类近百种商品。

子包二为象山分公司提供食堂配菜定点采购服务，定点采购合同由象山分公司签订。

合同执行期间，如遇中标人不能满足招标人需求或评价不合格的，招标人有权与另一子包中标人签订合同继续服务，也可重新招标。评价均不合格的，终止合同，重新招标。

4.2 产品或服务内容

4.2.1 食材主要要求

所有粮油、蔬菜、肉类、禽蛋、水产、水果、奶制品等食品为主等必须符合国家饮食卫生相关标准。

(1) 鲜肉类（排肉、精肉，牛肉、禽肉等）。质量要求：排肉是指无骨腿肉和无骨夹心肉，其中腿肉要求剔除大股骨，夹心肉要求割除下懒肉，整方供应，并且每方肉上必须盖有屠宰场的检验检疫章，并提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。禽肉质量要求：必须提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。

(2) 蔬果类必须是新鲜“绿色食品”。质量要求：供货商经营品种齐全，有一定规模，

日销售量大。所提供的蔬果类必须保证新鲜、不腐烂变质，且符合《农产品质量安全法》要求。

(3) 水产类（鱼、虾等）。质量要求：符合水产品定性检测要求。

(4) 冰品类（鸡腿、鸡翅、贡丸、香肠、青豆、玉米、毛豆仁等）。提供《动物或动物产品分销信息凭证》或《动物检疫合格证》。

(5) 豆制品（豆腐、千张、香干、素鸡、大油豆腐、小油豆腐等）类。质量要求：豆制品成品必须具有“SC”食品生产许可证，并提供产品合格证明材料。

(6) 酱腌菜类。质量要求：亚硝酸盐定期抽检合格，且符合《食品安全法》要求。

(7) 禽蛋类。质量要求：禽蛋必须保证新鲜，且符合《食品安全法》要求。

(8) 粮油类。在质保期内，且符合《食品安全法》要求。

(9) 预包装食品类：不得供应含有腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不堪、混有异物或者其它感官异常的食品；不得供应含有毒、有害物质，或者被有毒有害物质污染的食品；不得供应掺假、掺杂、伪造影响营养、卫生的食品。不得供应有超过保质期的食品，且包装标签必须符合《预包装食品标签通则》的要求。

(10) 如招标人有要求，须无偿提供初加工服务（如鱼类等宰杀、切段，蔬菜刨皮、切块等）。

(11) 中标人所提供的货物数量、质量，必须经招标人验收，验收合格后才能进入食堂。如验收达不到招标人或招标文件要求，则应立刻退回，由此造成的一切损失由中标人承担。若中标人不听劝告，一再坚持错误继续供货，招标人有权拒付货款，并有权终止与中标人的采购合同，由此造成的卫生、安全质量后果，全部由中标人承担，招标人有权不予退回履约保证金。

(12) 中标人须提供保证供货服务的有关资料，如货物来源证明（生产地、厂家销售授权证书）、物资储备条件、运输车辆、职工人数等。

4.2.2 服务要求

(1) 中标人必须按食堂下达的配送数量，及时保质、保量完成配送任务，并附本次食品安全检测报告及配送单据（单据内容包括供货日期、食品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称、联系方式等，一式三联，验收签字后一张留食堂记台帐，一张作为结账凭据），不得无故推诿或缓送，确保食堂正常运行。

(2) 在同等质量和同等市场价格下，中标人应优先采购宁波市农业龙头企业的产品。

(3) 按照其投标文件中的服务方案及优惠承诺提供服务及相应的优惠措施。部分食品如果有要求的，必须提供初加工。

4.3 技术和履约要求

(产品 (或服务) 履行的期限、地点、方式、质量要求、售后要求、履约程序、监督管理等)

4.3.1 服务响应时间

中标人必须在次日上午 8:00 前将招标人所需货品配送至招标人的指定的食堂。

针对招标人提出的二次配送或临时性配送，中标人应在 1 小时内完成货品的配送。

4.3.2 服务地点

宁波市烟草公司北仑分公司下属 3 个食堂（北仑区新碶街道新大路 225 号、小港街道小浹江中路 158 号、柴桥街道庐江南路 78 号）

4.3.3 履约保证金

合同签订后的 15 日内向招标人缴纳年度项目概算 3% 的履约保证金，若中标人拒交履约保证金的，招标人将取消其中标资格，并不予退还其投标保证金。合同履行完毕，扣除中标人因违约时所需支付的违约金后，30 个日历天内退还履约保证金；履约保证金以银行保函以外方式缴纳的，一并退还按央行活期存款基准利率计算的银行同期存款利息。

4.4 最高限价及报价要求

(根据控制价类型表述)

(1) 中标人须在合同签订后 5 个工作日内完成食堂物资基本信息对应表制作。

(2) 供货定价：每周组织一次产品定价，确定下一供货周期内产品的供货基准价。并

按照要求进行报价，所报价格为基准价，即中标人以自己公开售价为基础向招标人提供的报价。中标人必须于定价日自报基准价作为下一供货周期成交价基准，并承诺诚信报价。

定价时以定价日最近一天物价部门公布的市场价格为准（以每周公布时间）。所报基准价不得高于市发展和改革委员会网（<http://fgw.ningbo.gov.cn/col/col1229020662/index.html>）每周公布的“菜篮子民生商品价格监测”表中的最高价或当期市场价。如“菜篮子民生商品价格监测”表中没有该类食品，以“超市民生商品价格监测”食品最高价补充，如“菜篮子民生商品价格监测”及“超市民生商品价格监测”均没有该类食品，招标人有权至菜场对市场价进行实地调研。

(3) 招标人有权对市场价格进行了解监督，若中标人恶意虚报价格，每发生一次加倍扣除相应货物金额，累计发生三次终止合同并没收履约保证金。

4.5 验收要求

验收标准、程序、供应商评价

验收程序

各招标人在签收货物前，具有验货的权利，验货前货物毁损、灭失的风险由中标人承担。若发现食材不新鲜或在运输途中发生损坏的，可当场拒收并退货，并承担按招标人要求重新补送相关商品，所造成的一切费用损失由中标人承担。

供应商评价

评价围绕乙方在采购活动及合同履行过程中存在的违法、违规、违约等内容展开，评价种类及频次、评价内容等具体内容如下：

（一）评价种类及频次：分为付款验收评价和综合评价，付款验收评价是指每次付款前按合同约定进行的单次验收评价；综合评价是指按合同约定对乙方进行的年度综合评价；

（二）付款验收评价内容及等级：付款验收评价从质量、服务、进度、人员及组织等方面展开；评价等级分为 A、B、C、D 四个等级，得分 90 分以上的为 A；得分 80 分以上、不足 90 分的为 B；得分 70 分以上、不足 80 分的为 C；得分不足 70 分的为 D；付款验收评价结果等级为 D 的，须从应支付款项中扣减¥_____（大写：_____）；

（三）综合评价内容及等级：综合评价从历次付款验收评价、综合评议等方面展开；综合评价等级分为优秀、良好、合格、不合格等四个等级，得分 90 分以上的为优秀；得分 80 分以上、不足 90 分的为良好；得分 70 分以上、不足 80 分的为合格；得分不足 70 分的为不合格。

4.6 付款方式、时间与条件

付款频次、流程及所提交的资料

每月支付一次费用。中标人所提供的服务经招标人验收通过后，每月 25 日前向招标人开具正规的增值税专用发票、服务清单（加盖公章），招标人在 30 个日历天内将相应款项，以电汇、网上银行或转账支票方式支付到合同约定中标人的账户。

4.7 其它事项

(请根据项目情况自行编写，保密要求、廉洁要求、知识产权、供应商管理)

5 合同主要条款

4.1 通用条款：略

4.2 本项目相关的特定程序、履约监督、质量保证、售后服务、评价管理等

5.1 评价管理

评价围绕乙方在采购活动及合同履行过程中存在的违法、违规、违约等内容展开，评价种类及频次、评价内容等具体内容如下：

(一)评价种类及频次:分为付款验收评价和综合评价，付款验收评价是指每次付款前按合同约定进行的单次验收评价;综合评价是指按合同约定对乙方进行的年度综合评价:

(二)付款验收评价内容及等级:付款验收评价从质量、服务、进度、人员及组织等方面展开:评价等级分为 A、B、C、D 四个等级得分 90 分以上的为 A:得分 80 分以上、不足 90 分的为 B:得分 70 分以上、不足 80 分的为 C:得分不足 70 分的为 D。付款验收评价结果等级为 D 的，暂不结算当期款项，扣除相应比例履约保证金，履约保证金扣除比例 $=1-(20+一次评价得分)\%$:整改后再次评价，再次评价等级仍为 D 的，直接解除合同，并进行合同款项清算。合同清算款=当期合同应付款 $\times(20+二次评价得分)\%$ 。

(三)综合评价内容及等级:综合评价从历次付款验收评价、综合评议等方面展开:综合评价等级分为优秀、良好、合格、不合格等四个等级，得分 90.分以上的为优秀:得分 80 分以上、不足 90 分的为良好:得分 70 分以上、不足 80 分的为合格:得分不足 70 分的为

不合格。综合评价等级为不合格的，扣除相应比例履约保证金，直接解除合同。履约保证金扣除比例=1-(20+综合评价得分)%。

不良行为的处理分为列入不良行为供应商名单和列入行贿供应商名单。

6 评标办法：综合评分法

6.1 技术部分（0-47 分）

序号	评分内容	分值	评分细则
1	供货能力和质量保证	2	蔬菜种植基地（2 分） 投标人具有蔬菜种植基地的得 2 分，没有的不得分。（土地证（土地租赁合同、种植租赁协议或货源合作协议）复印件和基地照片编入投标文件）
		2	肉禽类养殖基地（2 分） 投标人具有肉禽类养殖基地的得 2 分，没有的不得分。（土地证（土地租赁合同、养殖租赁协议或货源合作协议）复印件和基地照片编入投标文件）
		4	供货质量保障（4 分） 评标委员会根据投标人提供的进货单位资质、物流运输及包装、食品质量安全承诺、工作人员健康证明等方面进行评议。
		2	质检报告、合格证（2 分） 评标委员会根据投标人提供的距本次开标日最近批次的投标货物质量检验报告、合格证进行评议，未提供的不得分。（第三方检测机构出具的质检报告、合格证复印件编入投标文件）
		3	商品丰富度及价格合理性（3 分） 评标委员会根据投标人提供的公告发布前一周销售清单（含产品名称、规格、单价等信息），对其商品丰富度及价格合理性进行评议。（此单价为基准价，即店内销售价或会员价，低者优先）
		2	食品安全责任险（2 分） 投标人提供有效的“食品安全责任险”保单的得 2 分，其余不得分。（保单复印件编入投标文件）
		3	食品品质（3 分） 评标委员会根据投标人拟供应食品的品种、品牌、质量等内容说明进行评议。
2	固定仓储、冷藏等场所	2	场地分割情况（2 分） 评标委员会根据投标人仓储、冷库等经营场所的合理分割情况进行评

序号	评分内容	分值	评分细则
			议。(提供现场照片等资料)
		2	场地功能及布局 (2 分) 评标委员会根据投标人的仓储、冷库、检测等设备的先进性、功能齐全性、布局合理性等情况进行评议。(提供现场照片等资料)
3	服务便捷性	5	评标委员会根据投标人向各子包北仑、象山分公司提供本项目服务的便捷程度 (包括响应时效、配送点分布情况等) 进行评议。
4	配送车辆	1	配送车辆 (1 分) 投标人自有配送车辆 1 辆 (含) 以上得 1 分。(行驶证复印件编入投标文件, 车辆类型须为厢式货车, 以车辆行驶证上记载的车辆类型为准)
		1	冷链车辆 (1 分) 投标人自有冷链车辆的得 1 辆 (含) 以上得 1 分。(行驶证复印件编入投标文件)
5	配送方案	4	评标委员会根据投标人提供的针对本项目的配送方案, 包括配送方式、配送路线及配送保证措施等进行评议。
6	项目负责人	2	评标委员会根据投标人拟投入本项目各子包的项目负责人学历、经历、类似项目经验等进行评议。(拟投入本项目各子包的项目负责人学历、身份证、从业经历、类似项目经验及其 2023 年 8 月-10 月中任一月份社保证明、健康证复印件编入投标文件)
7	服务团队	3	评标委员会根据投标人拟投入本项目人员配备及管理方案进行评议。 (拟投入本项目人员名单、从业经历及其 2023 年 8 月-10 月中任一月份社保证明、健康证复印件编入投标文件)
8	售后服务	2	评标委员会根据投标人提供的各项售后服务保障措施、响应时效、网点分布情况、临时性订单及突发事件处理措施等进行评议。
		3	评标委员会根据投标人离各子包北仑、象山分公司最近网点的远近程度进行评议。(高德地图驾车导航截图编入投标文件)
9	信息化服务水平	2	评标委员会根据投标人的下单、配送定位、表单数据统计等信息化建设情况进行评议。(提供操作说明、界面等相关证明材料)
10	财务状况	2	评标委员会根据投标人提供的 2022 年度经第三方审计的财务审计报告 (营业收入、利润等指标) 进行评议。

注: 1、以上证明材料按评分细则要求提供, 未按要求提供的不得分。

2、评标委员会有权对以上证明材料进行认定, 如评标委员会认为以上证明材料有涉嫌提供虚假材料或不足以证明达到评分细则要求的, 有权作进一步认证或认定; 投标人应无条件配合, 否则将有可能作出最不利于投标人的认定。

6.2 报价部分 (0-40 分)

1) 最高限价: 无

2) 评审基准价

(1) 通过报价符合性审查的投标人少于等于 5 家的, 以所有有效投标报价的算术平均价作为评审基准价;

(2) 通过报价符合性审查的投标人大于 5 家小于 9 家的, 扣除所有有效投标报价中 1 个最高评标价和 1 个最低评标价后的算术平均值为评审基准价;

(3) 通过报价符合性审查的投标人大于等于 9 家的, 则所有有效投标报价中扣除 1 个最高价、1 个次高价和 1 个最低价、1 个次低价后的算术平均值为评审基准价 (有多个相同最高价或最低价时, 扣除 2 个报价)。

3) 报价计算方法

投标人报价得分: 投标报价等于评审基准价的, 其价格分为满分。每高于评审基准价 1% 的, 扣 0.6 分; 每低于评审基准价 1% 的, 扣 0.3 分。按直线插入法计算 (保留小数 2 位)。(注: 直线插入法、折扣率报价等须附上计算公式)

4) 有效投标人最终得分=商务技术得分+报价得分, 其中商务技术得分包含资信业绩得分和技术得分。评分最终得分保留小数 2 位, 小数点采用四舍五入方法。