

# 武汉市东西湖区 政府采购项目

## 需求公示材料

项目名称: 东山街食材供应

项目编号: ZCJX-ZFCG-2025 (005A)

采购人: 武汉市东西湖区人民政府东山街道办事处

代理机构: 湖北中程金鑫项目管理有限公司

采购日期: 2025年05月

## 第一部分 供应商资格要求

1. 满足《中华人民共和国政府采购法》第二十二条规定，即：
  - (1) 具有独立承担民事责任的能力；
  - (2) 具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度；
  - (3) 具有履行合同所必需的设备和专业技术能力；
  - (4) 有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录；
  - (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；
  - (6) 法律、行政法规规定的其他条件。
2. 单位负责人为同一人或者存在直接控股、管理关系的不同投标人，不得参加本项目同一合同项下的政府采购活动。
3. 为本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，不得再参加本项目的其他招标采购活动。
4. 未被列入失信被执行人、重大税收违法失信主体，未被列入政府采购严重违法失信行为记录名单。
5. 落实政府采购政策需满足的资格要求：本项目专门面向中小企业，供应商应提供中小企业声明函，大型企业及未提供中小企业声明函的企业不享受中小企业扶持政策，其响应文件将作无效响应处理。监狱企业及残疾人福利性单位视同小型、微型企业。
6. 本项目的特定资格要求：供应商具有合法有效的《食品经营许可证》

## 第二部分 项目采购需求

### 一、采购清单

说明：文件中“★”标注的技术、服务及商务要求，应满足或优于；否则，其文件按照无效响应处理。

序号	项目名称	数量	单位	项目预算
1	东山街食材供应	1	项	192.96 万元
服务期		合同签订之日起一年		
是否专门面向中小企业		是		
价格扣除比例		/		
付款方式		付款方式：甲方按月用电子转账或支票方式支付到乙方指定账户，以甲方实际购买的种类及数量据实核算		

### 二、项目采购服务清单及详细技术要求：

东山街食材供应新一年常态化就餐人数预计共计为 268 人(含社区聘用人员、食堂工作人员等)。

食材清单	
商品类别	商品名称
蔬菜类	白萝卜、包菜、菜山药、菜芯、蚕豆米、茶树菇、大白菜、大白菜秧、大葱、冬瓜、豆角、红辣椒、红皮洋葱、淮山药、黄豆芽、黄瓜、精品油麦菜、净莴苣、净芋头、韭菜、莲藕、青大蒜、去皮蒜米、上海青、生姜、四季豆、蒜苗、土豆、外地上海青、芜湖椒、西红柿、西芹、鲜冬笋、香菇、小葱、有机花菜、莲藕、秋葵、西兰花、筍巴、豆芽老南瓜、角瓜、瓠子、红薯、山药、冬笋、娃娃菜等
水果类	冰糖橙、橙子、毛桃、苹果、砂糖桔、香蕉、西瓜、脐橙、香梨、黄花梨、雪梨、水晶梨、石头瓜等
豆制品类	老豆腐、格子豆腐、厚油干、薄茶干、白干子、手工千张、千张结、鸡蛋干、素鸡等

## 东山街食材供应

水产类	草鱼、草鱼块、鲢子鱼、基尾虾、龙虾、小鲫鱼、净牛蛙、鳊鱼、胖头鱼头、黄骨鱼、黄菇鱼、鱠鱼、刁子鱼、鱼籽、带鱼、小黄鱼、鲈鱼、小龙虾等
肉类	蹄膀、肉末、瘦肉（丝片）、前夹肉、后腿肉、五花肉、里脊肉、梅条肉、通排、中排、肋排、猪蹄、猪板油、猪肝、猪肚、筒子骨、脊骨、弯骨、猪血、牛腿肉、牛腩、牛瓦沟、牛排、牛骨头、牛肚、肥肠等
鸡鸭	老鸭、鲜麻鸭、三黄鸡、蛋、鸡、老母鸡、棒棒腿、鸡边腿、乌鸡、麻鸭等
蛋品	红壳鸡蛋、白壳鸡蛋、鸭蛋、皮蛋、咸鸭蛋等
牛奶类	纯牛奶、酸酸乳、酸奶等
冻品类	冻三黄鸡、鸡全翅、鸡翅根、鸡翅中、鸡翅尖、琵琶腿、鸡边腿、鸡脯肉、鸡脯肉、鸡肫、凤爪、半片鸭、鸭边腿、鸭肫、冻鸭腿、冻鸭二节翅、白条鸭、冻鸭全翅、冻鸭锁骨、冻虾仁、鸡翅中、冻虾仁、剥皮鱼等
干调类	陈醋、蚝油、老抽、蒸鱼豉油、生抽、白胡椒、黑胡椒粉、味精、料酒、白醋、花生酱、番茄酱、苕粉、清水笋丝、干香菇、黑木耳、银耳、干朝天椒、豆瓣酱、辣椒段、龙口粉丝、十三香、腐竹、蒸肉粉、酱油、香油等
粮油类	黄豆、东北绿豆、红豆、黑豆、糯米、花生米、薏仁米、桥米王、晚杂大米、东北大米、国宝桥米、香米、面粉、纯芝麻油、麻油香等
粉面类	热干面、宽粉、细粉、干细粉、汤面、饺子皮、手工面、湿豆丝、混沌皮，春卷皮等

注：供货数量：采购人根据实际情况调整货物数量，供货数量以采购人调整计划为准。

### 三、技术、服务要求

说明：供应商应在响应文件《技术、服务要求响应、偏离说明表》中对以下技术、服务要求逐条进行响应描述或偏离说明。否则，其文件按照无效响应处理。

序号	技术条款	内    容	备注
----	------	--------	----

<p style="text-align: center;">1</p>	<p style="text-align: center;"><b>★质量标准</b></p> <p>1、投标人所供食品的包装、质量、卫生安全和营养成分，必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他食品质量、食品卫生、食品安全法律法规。</p> <p>(1) 畜肉、禽肉类产品必须具有动物检验检疫证明和“SC”食品质量认证标志，且必须符合国家食品安全标准。</p> <p>(2) 鲜猪肉必须为质量等级达到二级（含）以上标准的冷鲜肉。鲜度标准：肉质有弹性，指压后的凹陷立即恢复、脂肪为白色或乳白色、整体色泽光滑、切面红色、微微湿润但不粘手、无异味、无淤血、无注水、无寄生虫。</p> <p>(3) 鲜牛肉质量标准：肉色深红、肉质有弹性、指压后的凹陷立即恢复，切面有光泽及微湿润，极小渗出物；具有浓郁的牛肉气味，脂肪白色或乳白色，无异味、无寄生虫，无注水。</p> <p>(4) 鲜羊肉质量标准：肉色为均匀的红色、有光泽、肉质紧密而细腻，有弹性、外表微干、不粘手、肉皮为白至浅灰白色、无异味、无注水、无寄生虫。</p> <p>(5) 鲜鸭质量标准：表皮光滑而有光泽、肉质弹性好且丰满、表皮无毛或少毛、无破皮、无花皮、无明显淤块；无注水、无内脏、无血水、无异味。</p> <p>(6) 鲜鸡质量标准：外形完整、大小适中、具有鲜鸡肉正常气味。鸡肚内无内脏、眼球饱满，因品种不同而呈淡黄、淡红、灰白或灰黑等颜色，鸡肉切面发亮、外表微干或微湿润、不粘手、指按压凹陷立即恢复，淤血斑无或极少，无打水症状、无破皮、鸡翼部或关节，无骨折或因骨折破皮而使骨头外露。</p> <p>(7) 水产类质量标准：必须提供水产品的产地证明、检验合格证明等相关资质。水产品类原料必须来自无污染水域，新鲜度良好，组织紧密有弹性，无异味，无外来杂质，不含有有毒有害物质。水产品的包装应干燥、清洁、卫生、坚实、无破损，且明确注明保质期限。</p> <p>(8) 豆制品类质量标准：必须具有合格产品检验报告。所用的原辅材料、包装材料必须符合国家标准、行业标准及有关规定；不得使用变质或未去除有害物质的原料、辅料，油炸豆制品所用油脂必须符合安全卫生标准，禁止反复使用。发酵豆制品所使用的菌种应防止污染和变异产毒。不得将次硫酸氢钠甲醛（吊白块）等工业原料作为食品添加剂在豆制品加工中使用。所使用的稳定剂和凝固剂必须符合国家、行业食品添加剂使用标准。</p> <p>(9) 蔬菜类质量要求：成熟度适中，新鲜，色泽良好，形态正常，个体均匀，清洗干净，符合“八无六有”要求。“八无”：即无农药残留超标、无重金属残留超标，无亚硝酸盐残留超标、无青帮老叶、茎叶类蔬菜无根须、无泥沙、无杂物、无其他污染；“六有”：有生产标准，有质量检测、有产品包装，有采摘日期、有产地标示、有冷链储运。</p> <p>(10) 水果质量要求：达到二等（含）以上标准。颜色鲜艳、外型端正、细腻光滑、富有光泽的水果，成熟度适中，应具有良好的色泽及形态特征，果品表面清洁新鲜，无病虫害和机械损伤等，农药残留量须低于国家规定标准。</p> <p>(11) 调料干杂类质量要求：经“SC”认证或国家有关部门检验达到无公害食品标准，具体标准为“六有三无”，“六有”：有生产日期、有保质期、有质量合格证、有生产厂家、有注册商标、有国家管理质量体系认证标示；“三无”：无假冒伪劣、无腐烂变质、无过期产品。</p> <p>2、干调、奶类、冻品等食品，必须按照超市供应的品牌和规格如实供应，不得擅自调整更换。中标投标人所供食品有外包装的，在食品外包装上必须有明确的生产厂家、生产日期、保质期以及国家标</p>	
--------------------------------------	---	--

东山街食材供应

		<p>准的食品生产许可标志及生产许可证编号，严禁供应“三无”食品；没有外包装的，中标投标人必须提供食品检验检疫证明资料。送达的干调、奶类、冻品等食品保质期不超过总有效期的三分之一。</p> <p>3、若供应商为肉类生鲜冻品的生产商，须出具动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证；若供应商为肉类生鲜冻品的经销商，须出具厂家授权书或经销许可，及厂家动物检疫合格证、食品生产许可证、生猪定点屠宰证。</p> <p>如上述未尽事项，须按照国家相关法律法规要求以及食材检验检疫的标准执行，拟投所有品目均要有正规厂家、厂址、生产日期等，在质保期内，剩余保质期不少于三分之二，具有产品合格证。</p>	
2	★服务标准	<p>1、食品卫生安全：遵守国家、行业关于食品卫生安全的相关法律、法规，确保饮食安全；因食品安全问题造成的一切后果均由投标人负责，并根据相关法律法规进行处罚及赔偿；</p> <p>2、食品采购：应制定科学、完善的采购管理制度，采购的食品、原料及成品，不得腐败变质、霉变及其它不符合卫生标准的情况；采购的肉类食品必须有合法检验单或印证，外加工食品（熟食）采购须确认定点；食品贮存有专人负责、生熟分区域，不得超期，定期清库检查，防止食品变质、霉变、生虫，及时清理不符合卫生要求的食品等，做好采购物品的登记，妥善保管票据、检验单等。并接受招标人、执法人员的监督和检查。</p> <p>3、生产安全：安全无隐患，操作规范，确保安全生产无事故；人员须持证上岗，服务规范；</p> <p>4、所提供的菜品价格不得高于商超价格。</p> <p>5、所供蔬菜须是符合相关质量要求的时令菜。生肉及制品应提供《生猪产品批发单》第二联、《畜禽产品检验合格证》、《检疫证》和《信誉卡》。</p> <p>6、粮面油、干货、调料等须提供产品的名称、商标、批号、生产日期相一致的食品卫生检验合格证。</p> <p>7、提供的任何食材必须是来源明确可追溯，不得采购假冒伪劣，腐败变质，过期，无生产厂址及无生产日期的食品。</p> <p>8、为保证食品的质量及安全性，中标人应对每批次配送的主要采购项目：蔬菜类、水果类、豆制品类、水产品类、肉类、鸡鸭类等建立档案，做到配送产品的可追溯性。</p> <p>9、如发现供货商有缺斤少两，以次充好等不诚信行为，视情节轻重采取拒收，重送，补送等措施，如类似情况达到三次视为违约，采购人有权终止合同。</p>	
3	★其它服务要求	<p>1、投标人须按采购人需求按指定的品牌、容量、级别、形态、要求配送相关食物、食材。</p> <p>2、投标人不能满足供货要求时，应提前1个月通知采购人，经同意后方可终止合同。</p> <p>3、因产品质量问题发生的食物中毒等事故和配送过程中发生的任何安全事故，由中标人承担经济赔偿责任以及其他法律责任。</p> <p>4、依据产品质量监督检验所提供的质量标准，投标人提供的产品必须是经过质量监督管理部门检验并取得合格证明的产品，每批次产品提供时应交存货物质量合格证明、产品质量检测合格报告或检疫报告复印件或农残报告。</p> <p>5、投标人应保证所提供的产品是合格安全的产品，一旦发现伪劣假冒产品、以次充好产品或替代产品，投标人承担全部法律责任。</p> <p>6、投标人必须按照食堂管理人员通知的时间、数量、品种、品质要求准时送货，经验收合格后签字确认，不能以任何理由推托，一旦影响到食堂的正常运转，投标人应承担相应的经济赔偿。</p> <p>7、投标人有义务按食堂要求将鱼、肉、禽等加工成半成品供食堂使用。加工人员须具有健康证（持证上岗）。本次招标的净菜仅为食</p>	

## 东山街食材供应

		<p>堂方便深加工使用，不作为售卖使用。结算时应按照计价小组核实同等产品（例如：采购人需要将肉加工成丸子，则计价小组应考察肉丸子的价格）的基准价乘以综合折扣率进行结算。</p> <p>8、投标人最终结算价不得高于计价小组核实的核算基准价。</p> <p>9、投标人应严格遵守《食品卫生法》和《动物检疫法》等相关规定，一经发现供应以下食品，除全部退货外，将取消供货单位的供货资格，供货单位并承担由此造成的经济责任和法律责任：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 腐败变质、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，对人体健康有害的；</li> <li>(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；</li> <li>(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；</li> <li>(4) 未经动物检疫部门检疫、检验或者检疫、检验不合格的肉类及其制品；</li> <li>(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；</li> <li>(6) 掺假、掺杂、伪造，影响营养、卫生的；</li> <li>(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；</li> <li>(8) 超过保质期限的。</li> </ul>	
4	配送方案	供应商提供配送方案，要求符合采购人配送要求、内容完整、科学合理。	※
5	货源渠道	供应商应具有长期稳定的货源渠道，须详细描述本项目食材的供货渠道，并提供有效的证明文件（食材为自产的提供相关生产基地证明材料；食材为外购的提供代销合同等证明材料）。	※
6	服务质量方案	供应商提供服务质量方案，要求符合采购人服务质量要求、内容完整、科学合理。	※
7	食品安全保障措施	供应商提供食品卫生安全保障措施，要求措施完善，合理可行。	※
8	健全的规章制度	供应商提供食堂配送相关规章制度，内容包括食品安全卫生、物资采购、仓库管理、岗位职责与工作规范、操作规程等，要求完善、内容详细、科学合理、针对性强。	※
9	应急措施	供应商针对突发事件具有完备应急措施，要求措施完善，合理可行。	※
10	售后服务方案	供应商提供售后服务方案，内容完善可行。	※

注：“★”标注的技术、服务要求为强制要求，即必须满足或优于，不满足作为无效响应处理。

## 四、商务要求

序号	商务条款	内    容	评审点 ※
1	服务期	合同签订之日起一年。	
2	服务地点	采购人指定地点	
3	★供应方式	为保障职工食堂正常运行，供应商须按采购人规定的时间前将食材送至指定地点，货到指定地点后，由采购人的检验人员对所提供的食材进行复称、检验，合格后方能验收。如一个月内达三次未按规定时间送达视为违约可对供货商进行合同终止。如有加班，重大突击工作需提供菜品等食材的，自通知时间起须一小时内送至食堂，如在规定时间内没有送到，为确保食堂正常供应，采购人自行采购所产生采购费用由中标单位承担。	

东山街食材供应

4	<b>★结算方式</b>	1、一个月结算一次。 2、由于市场波动等因素影响，由中标人提供每月武汉市场(中百仓储、武商量贩、中商平价等大型超市)公布的同类货物(中等以上质量)价格的平均价作为当月基准价，当月基准价以中标人出具有效的书面证明材料为准。采购人有权对中标人每月提供的当月基准价进行不定期抽查，如发现虚假报价采购人有权终止合同或要求中标人承担相应的民事责任，具体合同中约定。 3、如投标人不认同上述的结算方式，作为无效投标处理。（提供承诺函）。（提供承诺函）	
5	<b>★报价要求</b>	1、本项目为综合折扣率报价。 2、采购人每月结算金额 $A = \text{单一食材基准价} \times \text{综合折扣率}$ （综合折扣率按百分比计算，精确到小数点后 1 位，如投标人折扣为 8 折，则综合折扣率为 80.0%） $\times$ 数量。若 $A \geq \text{采购预算} \times \text{综合折扣率}/12$ ，则每月实际结算金额等于 $\text{采购预算} \times \text{综合折扣率}/12$ ，若 $A < \text{采购预算} \times \text{综合折扣率}/12$ ，则每月实际结算金额等于 $A$ 。 3、单一食材基准价由采购人通过市场调查确定，具体详见结算方式。 4、综合折扣率应综合考虑食材价格、履行合同所有服务的所需的服务费用、所有的税费、配送、人员、损耗等因素。	※
6	负责配送的工作人员的架构	供应商须提供本项目详细人员配备情况表，并附相关资格证明文件和健康证件。	※
7	具有类似配送业绩	供应商 2022 年 4 月以来有类似项目业绩。	※
8	客户评价	供应商 2022 年 4 月以来客户反馈意见或服务满意。	※

注：“★”标注的商务要求为强制要求，即必须满足或优于，不满足作为无效响应处理。

### 第三部分 评标办法

本项目评标采用综合评分法。综合评分法是指投标文件满足磋商文件全部实质性要求，且按照评审因素的量化指标评审得分最高的供应商为中标候选人的评标方法。

**附表：评分标准**

评审因素		分值	评分标准
价格部分 30 分	价格分	30 分	评标委员会小组只对所有实质性响应且提交最后报价的供应商的响应文件进行价格评议，报价分采用低价优先法计算，即满足文件要求且最后报价（落实政府采购政策进行价格调整的，以调整后的价格计算）最低的供应商的价格为基准价，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：报价得分=(基准价/投标报价)×30%×100
商务部分 20 分	负责配送的工作人员的架构	2 分	供应商须提供本项目详细人员配备情况表，并附相关资格证明文件和健康证件等，提供 5 人以上（含 5 人）得 2 分，提供 3 到 4 人得 1 分，其它不得分。
	具有类似配送业绩	10 分	2022 年 4 月至今类似项目业绩，每个得 2 分，最高得 10 分。（响应文件中须提供合同）文件必须清晰可辨，否则无效。（同一家客户仅算一项业绩）。
	客户评价	8 分	2022 年 4 月至今食材配送期间客户评价意见，针对每个项目，反馈意见或服务满意的得 2 分，累计最多得 8 分。 (需提供经客户盖章确认的相关证明材料)
技术部分 50 分	配送方案	5	<p>一、评审内容： 根据供应商提供的配送方案进行评审；</p> <p>二、评审标准： (1) 符合度：是否进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容；(2) 完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，不得缺项；(3) 合理性：需依据本项目阐述，措施可落地，考虑到可能出现的问题并提出了有效的解决方案。</p> <p>三、评分标准： 根据评审内容对上述 3 项评审标准进行打分，评审标准完全满足 3 项的得 5 分，满足 2 项的得 3 分，满足 1 项的得 1 分，其他情况不得分。满分为 5 分。</p>
	货源渠道	15	<p>供应商应具有长期稳定的货源渠道，须详细描述本项目食材的供货渠道，并提供有效的证明文件（提供渠道供应商的营业执照及近一年任意一月的供货合同或协议原件扫描件加盖公章），每项 3 分，满分 15 分。</p> <p>1、生鲜肉品； 2、蔬菜水果； 3、米粮； 4、食用油； 5、干货调料</p>

	服务质量方案	<p><b>一、评审内容:</b> 根据供应商提供的服务质量方案进行评审：</p> <p><b>二、评审标准:</b></p> <p>(1) 符合度：是否进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容；(2)完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，不得缺项；(3)合理性：需依据本项目阐述，措施可落地，考虑到可能出现的问题并提出了有效的解决方案。</p> <p><b>三、评分标准:</b> 根据评审内容对上述 3 项评审标准进行打分，评审标准完全满足 3 项的得 5 分，满足 2 项的得 3 分，满足 1 项的得 1 分，其他情况不得分。满分为 5 分。</p>
	食品安全保障措施	<p><b>一、评审内容:</b> 根据供应商提供的食品安全保障措施进行评审：</p> <p><b>二、评审标准:</b></p> <p>(1) 符合度：是否进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容；(2)完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，不得缺项；(3)合理性：需依据本项目阐述，措施可落地，考虑到可能出现的问题并提出了有效的解决方案。</p> <p><b>三、评分标准:</b> 根据评审内容对上述 3 项评审标准进行打分，评审标准完全满足 3 项的得 9 分，满足 2 项的得 5 分，满足 1 项的得 1 分，其他情况不得分。满分为 9 分。</p>
	健全的规章制度	<p><b>一、评审内容:</b> 根据供应商提供的规章制度进行评审（包括但不限于食品安全卫生、物资采购、仓库管理、岗位职责与工作规范、操作规程）：</p> <p><b>二、评审标准:</b></p> <p>(1) 符合度：是否进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容；(2)完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，不得缺项；(3)合理性：需依据本项目阐述，措施可落地，考虑到可能出现的问题并提出了有效的解决方案。</p> <p><b>三、评分标准:</b> 根据评审内容对上述 3 项评审标准进行打分，评审标准完全满足 3 项的得 5 分，满足 2 项的得 3 分，满足 1 项的得 1 分，其他情况不得分。满分为 5 分。</p>
	应急措施	<p><b>一、评审内容:</b> 根据供应商提供的应急措施进行评审：</p> <p><b>二、评审标准:</b></p> <p>(1) 符合度：是否进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容；(2)完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，不得缺项；(3)合理性：需依据本项目阐述，措施可落地，考虑到可能出现的问题并提出了有效的解决方案。</p> <p><b>三、评分标准:</b> 根据评审内容对上述 3 项评审标准进行打分，评审标准完全满足 3 项的得 5 分，满足 2 项的得 3 分，满足 1 项的得 1 分，其他情况不得分。满分为 5 分。</p>

	售后服务方案	6	<p>一、评审内容： 根据供应商提供的售后服务方案进行评审；</p> <p>二、评审标准： (1) 符合度：是否进行充分响应，不得提供与本评标项无关内容；(2) 完整性：需结合整体需求，进行全方面的描述，不得缺项；(3) 合理性：需依据本项目阐述，措施可落地，考虑到可能出现的问题并提出了有效的解决方案。</p> <p>三、评分标准： 根据评审内容对上述 3 项评审标准进行打分，评审标准完全满足 3 项的得 6 分，满足 2 项的得 3 分，满足 1 项的得 1 分，其他情况不得分。满分为 6 分。</p>
--	--------	---	---