**附件1：**

**报价清单**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **物料名称** | **规格型号** | **单位** | **单价（元）** | **参考****用量** | **综合合价（元）** | **备注** |
| 1 | 猪手 | 猪脚 | 斤 |  | 1421  |  |  |
| 2 | 脊骨 |  | 斤 |  | 4860  |  |  |
| 3 | 肥肉 |  | 斤 |  | 307  |  |  |
| 4 | 排骨 |  | 斤 |  | 369  |  |  |
| 5 | 大骨 |  | 斤 |  | 51  |  |  |
| 6 | 猪肝 |  | 斤 |  | 135  |  |  |
| 7 | 肉眼 |  | 斤 |  | 67  |  |  |
| 8 | 猪利 | 净细利 | 斤 |  | 223  |  |  |
| 9 | 赤肉 |  | 斤 |  | 3813  |  |  |
| 10 | 有皮花肉 | 要求五层花，10斤/块 | 斤 |  | 5150  |  |  |
| 11 | 无皮花肉 | 要求五层花，10斤/块 | 斤 |  | 1545  |  |  |
| 12 | 有皮下花腩 | 要求五层花，10斤/块 | 斤 |  | 1029  |  |  |
| 13 | 无皮下花腩 | 要求五层花，10斤/块 | 斤 |  | 1504  |  |  |
| 14 | 肉碎 |  | 斤 |  | 16  |  |  |
| 15 | 有皮猪踭肉 |  | 斤 |  | 4  |  |  |
| 16 | 圆蹄 | 2.5斤/只 | 斤 |  | 210  |  |  |
| 17 | 一字梅肉 |  | 斤 |  | 784  |  |  |
| 18 | 猪腰 |  | 斤 |  | 3  |  |  |
| 19 | 猪展 |  | 斤 |  | 3182  |  |  |
| 20 | 猪皮 |  | 斤 |  | 22  |  |  |
| 21 | 加厚肥肉 |  | 斤 |  | 20  |  |  |
| **合计** |  |

注1：所有猪肉为温氏猪300斤以上的猪。

注2：参考用量为采购人2024年的实际使用数量，用于综合合价的计算。最终采购人购买数量不一定等于该用量。合同按供应商所报单价作为合同基准价。具体结算以采购人实际采购数量\*采购人将根据每月市场行情波动情况，在合同基准价基础上进行合理浮动调整后确定实际结算价格=结算金额。

 公司名称（盖章）：

 联系人：

 电话：

 日期：

**附件2：**

**综合评分表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评审内容 | 分值 | 评审细则 | 投标人1 | 投标人2 | 投标人3 |
| 商务部分（30分） |
| 1 | 近三年内（2022年1月1日至投标截止之日）酒店、餐厅配送业绩 | 15 | 供应商提供2022年1月1日至今的XX（食物）类配送项目至酒店、餐厅有效业绩，每提供一份有效业绩得1.5分，本项最高得15分。有效业绩为：合同金额为本采购预算的二分一或以上，应提供合同关键页（至少包含封面页、签字盖章页、体现项目名称页）和真实性证明（至少1张与合同关联的有效发票扫描件及此发票的查验证明截图，加盖公章）；如供应商提供的合同无法明确金额，可以提供与该合同关联的证明材料，证明材料可以为业主出具的证明、发票等可以证明该合同金额的有效佐证。同一客户视为一个有效业绩。合同日期则按合同签订的日期为准。 |  |  |  |
| 2 | 供应商企业资质 | 5 | 1S09001质量管理体系、1SO14001环境管理体系认证、ISO45001职业健康安全管理体系认证、HACCP危害分析与关键控制点体系认证、ISO 22000食品安全管理体系认证证书并在有效期内每个得1分 |  |  |  |
| 3 | 供应商配送点 | 5 | 投标人设立长期固定的配送加工场地。场地面积：提供投标人食品经营许可证地址为配送场地评审依据，每1000平方米配送场地得1分，本项最高得5分。【注：须提供投标人自有配送点的不动产证（产权证明），或在有效期包含投标截止日的房屋租赁合同复印件加盖公章，不提供不得分。】 |  |  |  |
| 4 | 食品安全追溯 | 5 | 投标人有注册并使用政府质量安全追溯平台(如“广东省农产品质量安全智慧监管平台”为优)，提供网页主体截图及上传记录。提供得5分，无不得分。 |  |  |  |
| 技术部分（40） |
| 5 | 总体服务方案 | 5 | 横向对比各个供应商总体服务方案，供应商对项目的理解，可行性及服务承诺。优5分，良4-3分，中2-1差或不提供不得分 |  |  |  |
| 6 | 产品安全管理内控制度 | 5 | 根据企业制定的产品安全管理制度进行评估，包括采购检测、入库验收、出库核验、加工贮存、安全追溯等环节，制度完善得5分，较完善得4-3分，一般得2-1分，差或不提供不得分。 |  |  |  |
| 7 | 食品安全责任险情况 | 5 | 根据投标人购买食品安全责任险（有效期内）的金额进行评分：1、食品安全责任险金额≥8000万元人民币，得5分；2、8000万元人民币≤食品安全责任险金额＜5000万元人民币，得3分；3、食品安全责任险金额＜5000万元人民币，得2分。【提供相关的证明文件复印件加盖公章作为评审依据。 |  |  |  |
| 8 | 产品检测报告 | 10 | 1、供应商自有（或租赁或与第三方合作）产品检测中心（注：提供产品检测中心照片）有加分 :2、如无须提供第三方检测报告，（材料成分、化学性能等）等，优10分，良9-3分，中2-1差或不提供不得分 |  |  |  |
| 9 | 联系人、配送人员、车辆及配送方案情况 | 5 | 横向对比各个供应商配送方案是否合理可行，包括固定联系负责人、配送人员安排、配送时间是否符合酒店的要求，车辆是否属于自有车辆（提供车辆购置凭证或机动车登记证），优5分，良4-3分，中2-1分，差或不提供不得分分 |  |  |  |
| 10 | 售后服务 | 10 | 横向对比各个供应商的售后服务方案，如出现缺货、急需、临需、质量问题的处理方案及面对突发情况的处理方案，有完整的应急处置方案得10分，较完善得9-7分，一般得6-4分，差3-1分，不提供不得分。 |  |  |  |
| 价格部分（30分） |
| 11 | 供应价格 | 30 | 价格得分计算。综合合价最低者，得满分。综合合价=供应商所报单价\*参考用量。最低综合合价为本项目的基准价，每高于基准价1%，价格得分按以下计算方式计算：30分-（供应商报价-评标基准价）/评标基准价\*100%\*30分 |  |  |  |

**附件3：**

近三年内（2022年1月1日至投标截止之日）酒店配送服务业绩一览表

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 项目名称 | 服务时间 | 合同金额 | 服务酒店 |
| 1 |  |  |  |  |

注：需提供合同关键页，关键页为记载上表内容的主要合同部分。不提供不得分，合同涉及敏感信息可以供应商可进行打码。

公司名称（盖章）：

 日期：