**附件：2020年甘肃省贫困地区儿童营养改善项目婴幼儿辅食营养包采购参数及评标办法**

**一、投标人资格要求**

（一）投标人须符合《政府采购法》第二十二条规定：

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3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。

（二）根据《政府采购法实施条例》第十七条规定，投标人应当提供下列材料：

1.法人或者其他组织的营业执照等证明文件，自然人的身份证明；

2.财务状况报告，依法缴纳税收和社会保障资金的相关材料；

3.具备履行合同所必需的设备和专业技术能力的证明；

4.参加政府采购活动前3年内在经营活动中没有重大违法记录的书面声明；

5.具备法律、行政法规规定的其他条件的证明材料。

（三）投标人应当具备市场监管部门颁发的营养包相关食品生产许可证，副本（或副页）中载明辅食营养补充品（或辅食营养素补充食品）生产明细，且在有效期内。

（四）投标人应当通过食品安全管理体系（ISO 22000或GB/T22000或HACCP）和质量管理体系（ISO 9001或GB/T19001）认证，并提供证明文件。

（五）投标人在投标截止日前一年内，在同类营养包项目供货过程中因存在食品安全问题导致产品一级召回或二级召回的不得参与本次投标。投标人需提供1年内在同类营养包项目供货过程中没有因食品安全问题导致产品一级召回或二级召回的书面声明。

（六）本项目不接受联合体投标。

**（一）项目需求**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **包号** | **产品包名称** | **任务数（人）** | **数量（盒）** | **单位** | **规格** | **发放项目县** |
| 1 | 婴幼儿辅食营养包及配套服务包1 | 9963 | 119556 | 盒 | 12 g/袋×30 袋 | 庆阳市：庆城县、华池县、合水县、正宁县、宁县、环县、镇原县；  定西市：安定区、陇西县、临洮县、漳县、渭源县、通渭县、岷县； |
| 2 | 婴幼儿辅食营养包及配套服务包2 | 9639 | 115668 | 盒 | 12 g/袋×30 袋 | 兰州市：永登县、皋兰县、榆中县；  白银市：景泰县、靖远县、会宁县；  天水市：清水县、甘谷县、武山县、秦安县、麦积区、张家川县；  武威市：古浪县、天祝县； |
| 3 | 婴幼儿辅食营养包及配套服务包3 | 8991 | 107892 | 盒 | 12 g/袋×30 袋 | 平凉市：崆峒区、泾川县、灵台县、庄浪县、静宁县；  陇南市：武都区、文县、宕昌县、西和县、礼县、成县、康县、徽县、两当县； |
| 4 | 婴幼儿辅食营养包及配套服务包4 | 7712 | 92544 | 盒 | 12 g/袋×30 袋 | 临夏州：临夏市、临夏县、康乐县、永靖县、广河县、和政县、东乡县、积石山县；  甘南州：合作市、临潭县、卓尼县、舟曲县、迭部县、玛曲县、碌曲县、夏河县； |
| 合计 | | 36305 | 435660 |  | | |

**★（二）项目营养包技术要求**

项目营养包质量应当符合《食品安全国家标准 辅食营养补充品》（GB 22570-2014）的要求。

1.项目营养包质量规格书

（1）产品：婴幼儿辅食营养包。

（2）包装规格：12g/袋×30袋/盒。

（3）适宜人群：6-36月龄婴幼儿。

（4）保质期：至少12个月。

（5）感官要求：淡黄色粉状或微粒状，松散无结块，具有本品特色的滋味和气味、无异味和不良气味，不应有正常视力可见的外来异物，易充调成均匀稀薄糊状。

（6）营养成分：

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **营养素** | **标识每日份含量**  **(12 g/袋)** | **含量范围要求** |
| 蛋白质 (g) | - | ≥ 3 |
| 钙 (mg) | 200 | 180-240 |
| 铁 (mg) | 7.5 | 6.0-9.0 |
| 锌 (mg) | 3.0 | 2.4-6.0 |
| 维生素A (μg) | 250 | 200-360 |
| 维生素D (μg) | 5 | 4.0-9.0 |
| 维生素B1 (mg) | 0.5 | ≥ 0.4 |
| 维生素B2 (mg) | 0.5 | ≥ 0.4 |
| 叶酸 (μg) | 75 | 60-150 |
| 维生素B12 (μg) | 0.5 | ≥ 0.4 |

（7）其他指标要求

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **污染物限量** | | | | | | | | |
| 项 目 | | |  | | | 指 标 | | 说 明 |
| 铅 /(mg/kg) | | |  | | | ≤0.5 | | - |
| 总砷 /(mg/kg) | | |  | | | ≤0.5 | |
| 硝酸盐（以NaNO3计）a /(mg/kg) | | | | | | ≤100 | | a不适用于添加蔬菜和水果的产品。 |
| **真菌毒素限量** | | | | | | | | |
| 项 目 | | | |  | | 指 标 | | 说 明 |
| 黄曲霉毒素M1 a (μg/kg) | | | | | | ≤0.5 | | a 黄曲霉毒素M1只限于含乳类的产品。  b黄曲霉毒素B1只限于含谷类、坚果和豆类的产品。 |
| 黄曲霉毒素B1 b (μg/kg) | | | | | | ≤0.5 | |
| **微生物限量** | | | | | | | | |
| 项 目 | 采样方案a及限量  （若非指定，均以CFU/g表示） | | | | | | | 说 明 |
| n | c | | | m | | M | a样品的分析及处理按 GB 4789.1执行。 |
| 菌落总数 | 5 | 2 | | | 1000 | | 10000 |
| 大肠菌群 | 5 | 2 | | | 10 | | 100 |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | | | 0/25g | | — |
| **脲酶活性** | | | | | | | | |
| 项 目 | | | | | | 指 标 | | 说 明 |
| 脲酶活性定性 | | | | | | 阴 性 | | - |

2.项目营养包配料要求

（1）食物基质：应选用非转基因的食品原料。每袋营养包中应含I类速溶豆粉至少8.4克，其质量需符合《速溶豆粉和豆奶粉》（GB/T 18738-2006）标准中的I类速溶豆粉要求及相应的食品安全标准。I类速溶豆粉应作为营养包中大豆蛋白的全部来源。

2．维生素和矿物质：

|  |  |
| --- | --- |
| **营养素** | **营养强化剂** |
|
| 维生素A | 微囊化冷水分散型粉末 |
| 维生素D | 维生素D3的微囊化冷水分散型粉末 |
| 维生素B1 | 硝酸硫胺素或盐酸硫胺素 |
| 维生素B2 | 核黄素 |
| 维生素B12 | 氰钴胺素 |
| 叶酸 | 叶酸 |
| 钙 | 碳酸钙\* |
| 铁 | 2.5 mg 来自乙二胺四乙酸铁钠；5 mg 为富马酸亚铁或焦磷酸铁 |
| 锌 | 氧化锌\* |

注：\*可选择其他钙和锌的化合物，来源应符合GB 14880附录C要求。

3．包装及标签标识要求

（1）包装材料要求

1）内包装材质：采用食品包装用塑料与铝箔复合袋，材质质量应当符合《食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋》（GB/T 28118-2011）的要求及相应的食品安全标准，其中铝层厚度不低于7微米。

2）纸盒：采用至少300 g/m2规格的白卡纸制作，用于包装30袋营养包，白卡纸质量应当符合《涂布纸和纸板 涂布白卡纸》（GB/T 10335.3-2004）的要求。

（2）标识内容要求。

1）应当符合《食品安全国家标准 辅食营养补充品》（GB 22570-2014）、《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718－2011）、《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》（GB 13432－2013）标识要求。具体要求如下：

儿童营养改善项目专用

产品名称：婴幼儿辅食营养包（辅食营养补充品）。

配料表：企业根据营养包实际配料并按GB 7718-2011和GB 13432-2013列出。

适宜人群：6-36月龄婴幼儿。

规格：360 g（12 g×30 袋）。

产品标准号：GB 22570。

食用方法及食用量：每日1袋，拌入婴幼儿辅食中或直接以温开水调成糊状食用。（附使用示意图）

生产日期：

批号：

保质期：

贮存条件：置于室内阴凉干燥处保存。

注意事项：本品不能代替母乳及婴幼儿辅助食品；本品添加多种微量营养素，与其他同类产品同时食用时应当注意用量。

生产商：（名称、地址、联系电话）。

营养成分表：

|  |  |
| --- | --- |
| **营养素** | **每日份**  **(12 g/份)** |
|
| 能量(kJ) |  |
| 蛋白质(g) |  |
| 脂肪(g) |  |
| 碳水化合物(g) |  |
| 钠(mg) |  |
| 钙(mg) | 200 |
| 铁(mg) | 7.5 |
| 锌(mg) | 3.0 |
| 维生素A(μg) | 250 |
| 维生素D(μg) | 5 |
| 维生素B1(mg) | 0.5 |
| 维生素B2(mg) | 0.5 |
| 叶酸(μg) | 75 |
| 维生素B12(μg) | 0.5 |

2）项目专用包装应当以项目名称为主，生产企业标识为辅；

3）以图文并茂的方式详细说明营养包用法。

（3）小袋标识：产品名称，并醒目标识“儿童营养改善项目专用”字样。发放于甘南州、天祝县等地区的营养包提供藏汉双语。

（4）外盒标识：在醒目位置标识“儿童营养改善项目专用”和“国家免费”字样、主办单位名称、生产商、产品名称、类别、配料、营养成分表及含量声称、适用人群、批号、生产日期、保质期、贮存条件、注意事项、图表性标识食用方法和使用量、净含量、厂商地址、电话等。发放于甘南州、天祝县等地区的营养包提供藏汉双语。

（5）外箱标识：醒目位置标识“儿童营养改善项目专用”和“国家免费”字样、主办单位名称、生产商、产品名称、净含量（盒/箱× 袋/盒，重量g）、生产日期和/或批号、厂商地址、电话。发放于甘南州、天祝县等地区的营养包提供藏汉双语。

**（三）企业生产和服务要求**

★1.生产要求

（1）建立并运行全面的食品安全管理体系、质量管理体系、食品安全预防性计划。

（2）生产企业必须具备《食品安全国家标准 辅食营养补充品》（GB 22570-2014）技术要求的检测能力，包括感官、蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B1、维生素B2、叶酸、维生素B12、铅、总砷、硝酸盐、黄曲霉毒素B1和黄曲霉毒素M1；脲酶活性；菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

（3）提供项目产品检测报告的要求。

按以下要求，在项目实施后，需提供项目营养包的检验报告至省、市、县项目办或妇幼保健院。

1）批次出厂检验报告。每批次检验报告项目必须包括：感官、蛋白质、钙、铁、锌、维生素A、维生素D、维生素B1、维生素B2、叶酸、维生素B12、铅、总砷、硝酸盐、黄曲霉毒素B1和/或黄曲霉毒素M1、脲酶活性、菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌。

2）型式检验报告。每半年1次，第1次提供报告时间为开始履约供应项目营养包的前3个月内，按项目产品的相关标准要求对项目营养包进行全项检验，并提供由有资质的第三方食品检验机构出具的检验报告。

（4）应按国家法律法规的规定组织生产，保障产品质量并对产品质量负责。

2.服务要求

基于项目的公益性，供应商需按如下要求提供服务。

★（1）产品的配送。中标企业应按照采购合同要求负责运送项目产品至各项目县指定地点。为保障营养包安全有效，营养包生产后应在3个月内配送。供应商应当按国家相关要求保障产品运输及过程中的安全，由供应商负责运送项目产品至各项目县指定的乡（镇）和村级的营养包发放点；投标人在投标时应出具每个项目县详细的配送计划，包括发放乡镇、村级发放点的确定、发放对象数量、组织实施计划、跟踪随访计划等，要有根据协商确定具体的时间节点。

★（2）产品配送过程的质量保障。对于缺乏必要保藏条件的乡村发放点，供应商首次配送产品时提供符合储存食品要求、防潮防鼠防漏的产品保藏设备如塑料储存箱，每个容器储存量至少为20人×2月用量营养包，共870个，其中第一包储存容器数量为210个，第二包储存器数量为210个，第三包储存器数量为210个，第四包储存器数量为240个。

★（3）营养包使用说明的宣传资料。供应商应当协助提供产品使用说明等宣传资料。具体为：

1）《村级人员手册》，发放对象为村级卫生工作人员；共8700本（封面铜板纸，覆亮膜，14-20页，32K纸张大小，正反两面）。第一包中标厂家印刷2100本；第二包中标厂家印刷2100本，第三包中标厂家印刷2100本，第四包中标厂家印刷2400本。

2）《宣传海报》，发放对象为省、县、乡、村项目有关机构，26100份（成品规格：800×600mm ，250克铜板，单面4色彩印，覆亮膜）。第一包中标厂家印刷6300本；第二包中标厂家印刷6300本，第三包中标厂家印刷6300本，第四包中标厂家印刷7200本。

3）《营养包使用手册》，发放对象为食用营养包的婴幼儿家长。共36305本（32k纸张大小，128克铜板，正反两面彩印）。第一包中标厂家印刷9963本；第二包中标厂家印刷9639本，第三包中标厂家印刷8991本，第四包中标厂家印刷7712本。

4）《食物交换份图谱》，发放对象为省、市、县项目有关机构，8700本。第一包中标厂家印刷2100本；第二包中标厂家印刷2100本，第三包中标厂家印刷2100本，第四包中标厂家印刷2400本。

投标人在投标时必须提供上述产品样本各一套（样本符合国家宣传的基本要求），合同签订后，须经采购人确认合格及分配数量后，与营养包一起同步发放至各项目点。

（6）人员培训与项目评估。

1）市级项目管理和技术培训：中标企业协助市级开展卫生、妇联等相关人员进行婴幼儿营养和喂养知识、健康教育方法及营养包发放管理与业务培训，培训150人/市，培训标准不低于280元/人\*天；中标企业协助县级开展卫生、妇联等相关人员进行婴幼儿营养和喂养知识、健康教育方法及营养包发放管理与业务培训，培训200人/市，培训标准不低于180元/人\*天；

2）项目质量控制与评估：以县区为单位，中标企业协助各项目县每年组织一次县级质量控制与评估工作，对所有项目县儿童贫血与营养状况进行调查，评估营养包补充效果。评估费包括差旅费、劳务补贴、评估材料、调查资料、评估结果分析与撰写等费用，每县10000元。

投标人须按照省级项目办的培训要求协助开展培训与评估工作，同时承担全部费用。

3）能够提供电子分发系统的儿童跟踪与随访服务，提供营养包发放明细；每季度向省项目管理单位提供发放明细报表及随访报表。

★（7）中标企业在供货过程中，营养包出现包装破损、标签不清、污损等问题，应当无条件退货。在保质期内，营养包出现感官等质量问题，经省级项目管理办公室组织确认，接收方有权要求退货，原则上终止供货合同。若判定为不安全食品，应按国家相关法规处置，予以召回。如因营养包质量问题出现重大公共卫生事件，供应商应无条件接受终止合同，并对营养包予以召回，因产品质量造成的经济损失给予赔偿，并承担相应的法律责任。

（8）中标企业提供电话咨询服务，解答营养包食用中遇到的问题。投标人在投标时提供家长热线咨询电话。

★（9）应按国家法律法规的规定组织生产，保障产品质量并对产品质量负责；须在投标文件中提供营养包质量承诺书。

（10）送样要求：

1）投标人须提供满足招标文件要求的投标营养包封样样品（完整包装）2份，封样签上应有企业质量负责人签字并加盖企业公章，每份2盒（12g/袋×30袋），投标时还需提供包装纸箱样品1个。

2）所提交的营养包样品应按照招标文件的密封标准进行密封后递交，否则样品将被拒绝。

3）若投标人同时投标2包及以上包数，投标人可以提供满足招标文件要求的其中任意一包的完整样品。

4）送样截止时间同投标截止时间。”

**（四）交货、付款与投标要求**

1．交货期：所有产品在合同签订后30天内完成首批次供货（具体数量由采购方确定），其余产品按用户要求的数量分批次供货，每批次货物配送时多配送5%，以避免损耗。

2．货物质保期：至少为1年，每批货物到货日期距有效日期不少于10个月。

3．交货地点：按需负责运送项目产品至项目县指定地点。

4．产品的验收

按《食品安全国家标准 辅食营养补充品》（GB 22570-2014）和项目产品技术要求进行。

5．付款方式：所有货物分4批次供货，每供货完一批次经货物使用单位验收合格后支付当批货物95%货款，扣留5%做为质保金，最后批次经货物使用单位验收合格之日起1年后无任何质量问题1次性无息支付所有扣留的质保金。

6．备注

（1）加注“★”者为重要条款,若其中一条不满足作废标处理；

（2）如加注“★”条款要求中标后在供货时提供的，各投标人须在投标文中作如下书面承诺：我方承诺在供货时向采购人提供招标文件要求的（采购需求中用★标注的）相关资料及其它，逾期未提供的，按中止合同处理，由此产生的一切相关责任均由投标人自行承担。

**三、评标方法和标准**

本项目若以公开招标的方式进行政府采购，应采用综合评分法。综合评分法是指投标文件满足招标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审方法。评审因素包括价格（30分）、商务（15分）、技术三部分（55分）。具体评标标准如下表。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 评审  因素 | 评分标准 | | 分值 |
| 价格  （30分） | 计算方法=（评标基准价/投标人的评标价）×30%×100；  评标基准价：经算术修正后最低的投标报价。  (投标人为小型、微型企业且所投产品为小型、微型企业生产的，投标价格给予6%的价格扣除后参与价格分数计算。) | | 30分 |
| 商务部分  （15 | 投标人的营养包产品已在市场销售。  提供投标人市场销售发票复印件的得1分，未提供的不得分。 | | 1分 |
| 2017年以来投标人每提供一个婴幼儿辅食营养补充品项目业绩得0.1分，满分3分。（提供：1.市场销售发票复印件。2.政府采购中标通知书。（注：以上两项需同时提供并加盖投标人鲜章，缺任意一项不得分，证明性文件中的中标人名称必须与投标人一致。） | | 3分 |
| 投标人近三年持续资助辅食营养补充品（营养包）相关的公益项目，提供近三年以来资助证明，连续三年每年资助不少于2次（包括2次）的得1分，连续三年每年资助至少1次的得0.5分，其他不得分；  未资助或未按要求提供证明性文件的此项不得分。  证明文件为加盖投标人公章的公益项目书或合同书或资助证明（函）等证明性文件（证明性文件中的资助人名称必须与投标人一致）。 | | 1分 |
| 投标文件制作规范、完整得2分； | | 2分 |
| 投标人就项目营养包参加食品安全责任保险，参加者得1分，未参加者不得分。  提供食品安全责任保险单或相关合同书。 | | 1分 |
| 投标人未提供售后服务方案的不得分；  投标人提供对应包中所有项目县售后服务方案，涵盖所有项目县的售后服务包括质量问题退换货及召回、缺少补货、应急预案、售后服务团队和服务内容、培训计划、宣传方案等。以上内容全面完整的得2分，不完整的不得分；  售后服务方案详细、具体、可操作性强，方案最佳的得5分，其他依次减1分。 | | 7分 |
| 技术部分  （55分） | 产品技术性能响应 （10分） | 投标产品技术应答满足招标文件要求得10分；投标产品技术应答技术指标不满足招标文件要求，一项减5分；减完为止。 | 10分 |
| 型式检验报告（2分） | 投标人提供近1年半内由国家认可有资质的食品检验机构出具的型式检验报告，技术指标应符合本项目要求。提供3次及以上不同批次检验报告（每份报告出具日期间隔不少于5个月）得2分，2次得1分，其他不得分。型式检验报告不符合项目营养包质量规定书中有关规定的直接废标。分值2分。” | 2分 |
| 安全防御设施（2分） | 生产车间、仓库（原辅料、包材和成品）有电子门禁，且厂区、仓库、营养包生产过程有电子监控的得2分，否则不得分。  提供《食品防御计划》及相应监视器照片。 | 2分 |
| 生产设备自动化（7分） | 1.生产自动化程度高，从营养包原辅料投料至内包装全过程通过密闭管道粉体输送自动完成，得3分；有一定自动化，物料输送采用部分人工方式，得1分。提供项目营养包生产从投料、筛分、混合到分装的流程图及设备照片。 | 3分 |
| 2.外盒。内包装小袋标识的生产日期或批次，是在生产线上采用激光打码的，得2分；只内包装袋采用激光打码的且至少追溯到“年月日时”，得1分，其他不得分。  评价样品，查看外盒和小袋上信息；查看激光打码机在生产线上的位置图照片。 | 2分 |
| 3.具有在线检出异物并自动剔除装置，以及重量不合格盒装产品自动剔除装置的生产线，得2分；其他不得分。提供设备照片。 | 2分 |
| 生产线异物控制能力（2分） | 在营养包生产线上同时安装金属探测器和X光异物探测装置，得2分，只有1种得1分，没有不得分。  提供安装位点的照片和购置机器的正式发票复印件。 | 2分 |
| 营养包充氮防氧化措施（3分） | 对投标人采取的充氮措施进行评价：  （1）自制食品级氮气用于营养包充氮，防产品氧化，并获得食品添加剂氮气生产许可证，得1分（提供相关生产许可证扫描件加盖投标入公章），未提供的得0分；  （2）提供营养包残氧量检测结果小于3%的第三方检验机构报告得1分，未提供的得0分；  （3）提供在本项目中应用充氮措施的承诺得1分，未提供的得0分；  （4）投标时承诺应用充氮措施的，中标后残氧量指标应列入相应的采购合同，产品验收时该指标一旦不符合，按不合格产品处置。 | 3分 |
| 技术  研发（4分） | 1.所投产品的全项稳定性试验报告。实施稳定性试验批次的营养包中使用的I类速溶豆粉，其质量规格和生产企业应与所投产品一致。提供常温放置试验至少1年的稳定性报告和加速试验至少3个月的报告得2分，仅提供常温放置试验至少1年的稳定性报告得1分，仅提供加速试验至少3个月的报告得0.5分。 | 2分 |
| 2.投标人获得国家级和省部级辅食营养补充品相关科研项目成果奖，得1分（提供项目书，批复文件复印等证明材料）未提供的不得分。 | 1分 |
| 3．投标人获市级及以上高新技术企业证书的：提供高新技术企业证书复印件，得1分，未提供的不得分。 | 1分 |
| 产品  配料（6分） | 1.I类速溶豆粉质量及来源要求（3分）  提供中标后承诺应用于本项目营养包的I类速溶豆粉相关的证明性采购资料：I类速溶豆粉质量规格书及合格供应商名称；1份既往I类速溶豆粉采购合同和1张上年度I类速溶豆粉采购发票的复印件，3个批次I类速溶豆粉质检报告复印件；在项目营养包中应用的测试报告及稳定性考察报告。提供承诺书，承诺须征得采购人同意后方能更换豆粉生产商。上述资料提供完全者，得3分，提供不全或未提供的不得分。 | 3分 |
| 2．提供由第三方食品检验机构出具的1年内速溶豆粉非转基因、污染物、农药残留的检测报告：①能提供速溶豆粉生产商和营养包企业委托检验报告的得1分，速溶豆粉和营养包为同一生产商时，能提供委托检验报告的，得1分；②只提供速溶豆粉企业或营养包企业的委托检验报告的得0.5分。 | 1分 |
| 3.提供I类速溶豆粉所使用大豆来源为非转基因的说明文件及证明性文件（如种子来源及其证明，种植基地说明及其证明等），该文件由速溶豆粉生产企业提供，并加盖公章，能提供得1分；I类速溶豆粉生产企业具备转基因成分检测能力的，提供检测设备照片并加盖公章，提供者得1分。 | 2分 |
| 产品  包装（5分） | 1.产品小袋包装采用条形包装，得1分； |  |
| 2．纸箱、盒装、小袋装产品包装机外观品质的评价：  （1）内包装（0-2分）：材质符合GB/T 28118-2011的要求，有第三方检测报告，报告中氧气透过量[cm3/(m2•24h•0.1MPa)]≤0.8,水蒸汽透过量[g/(m2•24h)]≤0.5的得2分；符合GB/T 28118-2011要求，有选择证明但未提供检测报告的得1分；符合GB/T 28118-2011要求，但未提供选择证明和检测报告的不得分。  （2）外包装（0-2分）：①纸盒：装30袋营养包的纸盒应清洁、牢固、无破损，而且盒外印刷油墨牢固、不脱落、不褪色、无污染，选择证明或检测结果等优于招标要求的得1分，否则不得分。②纸箱：箱体牢固、无凹瘪、无破损和塌陷、无霉变和异味、箱外印刷油墨牢固、不脱落、不褪色、无污染，选择证明或检测结果等优于招标要求的得1分，否则不得分。  （3）外观品质的评价：有评标专家横向评价各投标人样品的外盒和内包装小袋，对盒装产品的外观和纸盒材质厚度、挺度，以及内包装小袋的外观、才智进行总体打分，得分排名第1得1分，其他不得分。 | 4分 |
| 产品  感官（6分） | 投标人在评价前提供双份营养包样品作为评标时的测试样品，即2份\*2盒/份\*30袋/盒\*12克/袋，每份封样包装，封条上签署质量管理部门负责人并加盖企业公章，寄到采购方，一份用于评标现场专家评测使用，另一份由采购方留存备查。  由评价专家横向评价各投标人样品的色泽，气味，溶解性，口感：  （1）产品色泽：豆粉颜色新鲜，色泽均匀，粉末状得1分。如颜色暗沉或过于鲜艳，色泽不均，非粉末状得0分；  （2）产品气味：气味应属于新鲜豆粉味，或有乳粉香气1分。气味一般得0分；  （3）产品冲调性：产品冲调后应能迅速溶解，无结块、无分层3分；冲调性一般，得1分；如冲调性差，放置后有明显结块或分层严重得0分（注：冲调过稀在底部有棕色沉淀物为富马酸亚铁，属正常现象）；  （4）产品口感：应当口感细腻润滑，无粗糙或砂粒感，甜味适中1分；如口感粗糙或过甜得0分；  发现有酸馊味、哈喇味或其它异味的，样品评审得0分。综合评分排末位。 | 6分 |
| 产品的配送保障 （5分） | 未提供所投包中所有项目县配送服务计划或者提供项目县不全的不得分；  投标人提供所投包中所有项目县的营养包配送计划，方案要求合理、详细、周到、可操作性强，以及营养包及配套资料安全、及时送达的配送能力和保障措施合理，提供资料齐全的得2分，其他不得分；  提供方案最佳的得3分，对其它投标人依次减0.5分。 | 5分 |
|  | 电子信息化食品安全全程追朔能力（3分） | 投标人已经建立并运行电子信息化食品安全全程追朔体系（能够实现食品安全追朔功能，可追朔到每批次产品生产环境，设备运行，关键控制点，配方，投料，赋码，检测，储存，销售，召回等环节），一盒一码（二维码），该码能自动读取并录入电子信息化系统，得3分（提供系统的具体方案实现原理及上述要求的系统运行截图，网址，临时用户名及密码），未提供的得0分。 | 3分 |

附件①

项目营养包生产能力分析表

一、营养包生产线混合能力测算

现有混合工序生产线： 条。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 生产线 | 总混罐型号及混合能力 | 混合耗时△  （小时） | 混合能力# |
| 生产线1 | 型号：  混合能力：吨/罐 |  | 吨/日，  相当于营养包量亿袋/年 |
| 生产线2 | 型号：  混合能力：吨/罐 |  | 吨/日，  相当于营养包量亿袋/年 |
| ...... |  |  |  |
| 合计 |  |  | 吨/日，  相当于营养包量亿袋/年 |
| 注：  △：混合耗时为从投料、梯度混合、出料的用时；  #：吨/日×24日/月×12月/年×106克/吨÷12克/袋＝亿袋/年  （生产情况按16小时/日计算） | | | |

二、营养包生产线内包装工序生产能力测算

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 分装机型号 | 数量（台） | 分装速度  （袋/分钟） | 生产能力△（袋/年） |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 合计 |  |  |  |
| 注：  △：生产能力（袋/年）＝台数×袋数/分钟/台×60分钟/小时×16小时/日×24日/月×12月/年  （生产情况按16小时/日计算） | | | |