

团体标准

《校园食材招标评分指南 肉类配送企业》

（征求意见稿）

编制说明

标准起草组

2023年4月

团体标准《校园食材招标评分指南 肉类配送企业》

（征求意见稿）编制说明

一、项目来源：

根据《嘉兴市标准化协会关于 2023 年度第一批团体标准立项的公告》，嘉兴嘉豫清真食品有限公司、浙江子午线质量标准化研究有限公司组织起草工作组负责团体标准《校园食材招标评分指南 肉类配送企业》的起草工作，并由嘉兴市标准化协会归口。

二、标准制定工作的目的与意义：

2021 年 5 月 27 日下午，国务院食品安全办、市场监管总局、教育部等三部门召开会议，联合约谈安徽省和河南省食品安全办，提醒加强校园食品安全工作，两省市场监管局、教育厅参加。

会议指出，校园食品安全是食品安全的重要方面，关系祖国下一代的健康成长，关系亿万家庭的幸福、社会的稳定。近期，安徽、河南连续发生校园食品安全事件，暴露出校园食品安全工作存在着学校管理不严格、属地管理责任没有落实、监管部门未能履职到位等问题，必须引起高度重视。

会议强调，各地食品安全办和市场监管、教育等相关部门必须从讲政治的高度，深刻认识抓好校园食品安全工作的极端重要性；必须坚持问题导向，坚持全过程监管，坚持不断创新，采取切实管用措施，加强校园食品安全工作；必须加强协调会商，狠抓各方责任落实，确保不发生校园食品安全事件。

近年，我国校园食材配送企业顺应着互联网时代的浪潮，迅速发展，打破了以往传统校园食材配送企业的瓶颈，产业结构开始变革，改变以往传统的物流配送企业的服务方式，为城市经济的发展做出了卓越的贡献。主要体现在以下几个方面：

（1）产业规模增长迅速

我国学校用餐需求增大，对于配送的需求也越来越大，使得很多的投资者纷纷看中学校用肉类配送的市场，促使我国的学校用肉类配送企业越来越多，整个行业的规模持续扩大。

越来越多的食堂放弃了原始的采购模式，采用招标的方式，肉类配送企业的规模不断发展。近年来肉类配送企业更具规模化和集中化，公开招标的方式使得价格更加透明化，规模较小的肉类配送企业在价格竞争中逐渐淘汰。

（2）服务模式快速转变

越来越多的肉类配送企业实行“互联网+智能配送”和“5S”规范化管理，严格配送管理。如今的肉类配送企业相较于以往传统的配送企业，不再是单一的提供运输服务，而是开始扩展多元化服务模式，比如：进货、处理、仓储、运输、装卸等服务。

（3）招标模式的发展

相比传统的配送招标更加科学化、规模化。评分标准的设立更加公正公开公平。

建立完善的校园食材招标评分指南对行业的发展和企业的经营和管理都有着重大的理论价值和现实意义，对校园食材招标评分标准的设定有着重大指导意义。也是保障学生身体健康的有效举措。

三、与我国法律法规和其他标准的关系

暂无相关国家标准、行业标准及同类标准。

由于在国家政府采购目录中暂无食材类。本文件参考了较多学校招标文件的评分标准，进行筛选、罗列与校园食材相符合的评价要点。

四、标准制定工作概况

1、参与起草单位

嘉兴嘉豫清真食品有限公司、浙江子午线质量标准化研究有限公司

2、起草小组任务分工

序号	姓名	单位	职务	分工
1	杨昭	嘉兴嘉豫清真食品有限公司	总经理	标准主编写，负责标准内容的完善
2	洪凰	浙江子午线质量标准化研究有限公司	总经理	参与小组的研讨，提出合理化建议

3、主要工作过程

(1) 立项阶段（2023年2月至3月）

2月15日~3月1日，收集相关的国家标准、法律法规等信息。

3月2日~3月6日，收集资料并完成了立项申请书。

3月7日，嘉兴市标准化协会印发了《嘉兴市标准化协会发布2023年度第一批团体标准立项》，成立起草工作组。

(2) 起草阶段（2023年3月至4月）

3月8日~3月15日，完成《校园食材招标评分指南 肉类配送企业》团体标准草案稿。

3月16日~3月28日，经过内部讨论形成了《校园食材招标评分指南 肉类配送企业》工作组讨论稿。

3月31日，召开团体标准专家研讨会，嘉兴市标准化协会、嘉兴市南湖区市场监管局、嘉兴市标准化促进中心的领导参加了会议并作了指导。起草工作组、相关企业代表参加了会议。会议主要提出以下几点修改意见：1、增加食品安全总监配备要求；2、“接触直接入口食品”修改为“接触食品”；3、肉类分割车间增加不同面积得分情况；4、增加养殖基地得分情况；5、删除配备常温车的要求；6、参与标准情况修改为“前五起草单位的每个标准得1分；其它参与起草的每个标准得0.5分，本项目满分7分”。

五、标准制定原则：

（一）可操作性的原则

本标准制定过程中按照可操作性的原则，结合校园食材配送企业的实际情况，对标准内容进行科学设定。为校园食材配送行业、学校、市场监督管理等部门提供科学管理的依据。

（二）与国内外标准协调一致原则

在标准制定过程中，起草组按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的编写原则要求进行编写。仔细查阅国内外的相关标准，根据实际情况，确定了团标的框架结构和各项技术内容要求。

（三）公开透明的原则

起草过程中坚持公开、透明的原则，除召开专家座谈会听取意见外，还将向社会公开广泛征求意见，如来自行业协会、检测机构、配送企业以及食品安全监督管理部门等各方意见，并吸收和采纳部分意见。

六、标准主要条款说明：

1、标准名称和范围：

根据关于嘉兴市标准化协会发布 2023 年度第一批团体标准立项的通知，标准名称要求一致为“校园食材招标评分指南 肉类配送企业”。

本文件提供了校园食材招标肉类配送企业评分的指导和建议，给出了校园食材招标评分的基本原则、基本要求、能力评分要求、评分结果。

本文件适用于校园肉类食材招标评分活动。

2、规范性引用文件：

在规范性引用文件中，根据校园食材招标评分要求引用了相关国家标准等文件。

3、术语和定义：

明确了学校用肉类校园食材招标方式，以及相关术语的定义，其含义根据标准内容的范围界定。

4、基本原则

4.1 科学性：能力评价指标中的各项指标的设置应科学、合理，既要相互配合，有相关性，又不能重复或有矛盾，在指标权重的分配和评价方法的选择上，要有一定的科学依据。能力评价指标建立后，要经过实践的检验，并不断完善。

4.2 可操作性：能力评价指标中指标项应具有可操作性，采用便于理解和易于获取的数据和信息，避免评估结果产生偏差，影响使用。

4.3 代表性：能力评价指标设定的技术要求应在该领域具有代表性，而不是特指某个企业的行为。

4.5 先进性：设定的能力评价指标应具有技术先进性。从而确保技术先进能力强的企业与一般企业得以区分。

5、基本要求（根据 DB 34/T 3268—2018《公路养护工程施工招标指南》6.3 要求确定）

5.1 评标由招标人依法组建的评标委员会负责。评标委员会专家的组成、抽取、监督等工作应当按照《中华人民共和国招标投标法》和实施条例有关规定执行。

5.2 招标人应当向评标委员会提供评标所必需的信息，但不得明示或者暗示其倾向或者排斥特定投标人。

5.3 评标委员会成员应当按照招标文件规定的评标标准和方法，客观、公正地对投标文件提出评审意见。招标文件没有规定的评标标准和方法不得作为评标的依据。评标完成后，评标委员会应当向招标人提交书面评标报告和中标候选人名单，并推荐合格的中标候选人。

5.4 评标过程应符合《中华人民共和国招标投标法》和相关标准的规定。

5.5 投标人应具备以下条件：

- a) 投标人具备有效的营业执照、资质证书和基本账户开户信息；
- b) 投标人的财务状况应符合招标文件规定；
- c) 投标人近 3 年内未发生食品安全事故；
- d) 投标人的信誉符合招标文件规定；
- e) 投标人的其他要求符合招标文件规定。

6、能力评分要求

内部管理：

6.1 投标人拟配备的人员（含备货、质检、配送人员）数量；提供 3 个月以上社保证明；根据投标人配备人员和经营规模酌情打分，本项目满分 2 分。

6.2 参考《食品安全法》三十三条（三）要求确定：配备专职的食品安全管理员。提供相关证明文件，配备 1 名及以上专职的食品安全管理员并提供培训记录得 1 分，提供相关专业毕业证书和专业技能证书得 1 分，本项目满分 2 分。2023 年 3 月 31 日召开专家研讨会，

更具专家意见修改为“配备专职的食品安全管理员，配备专职的食品安全总监。提供相关证明文件，配备1名及以上专职的食品安全管理员并提供培训记录得1分，配备专职的食品安全总监并提供培训记录得1分，本项目满分2分。”

6.3 配备专职的快速检测人员，并实行AB岗工作制度；提供检测相关专业毕业证书和专业技能证书；每配备1名符合要求的快速检测人员得1分，本项目满分2分。

6.4 根据《食品安全法》第四十五条要求确定：接触直接入口食品的员工上岗必须持有健康证；提供有效健康证明；接触直接入口食品的员工全部持有健康证的得2分，缺1个不得分。2023年3月31日召开专家研讨会，更具专家意见修改为“接触食品的员工上岗必须持有健康证。提供有效健康证明。接触食品的员工全部持有健康证的得2分，缺1个不得分。”

6.5 具备有效的食品安全管理体系认证、质量管理体系认证，环境管理体系认证，职业健康安全管理体系认证；提供有效认证证书；每项得1分，本项目满分4分。

6.6 根据《浙江省“放心肉菜示范超市”评价标准》8.2要求确定：导入信息化管理软件；提供导入信息化软件的合约及购买凭证；导入信息化管理软件得3分。

6.7 本领域标准（不含企业标准）起草情况；提供标准文本；第一起草单位的每个标准得3分；第二及第三起草单位的每个标准得2分；其它参与起草的每个标准得1分，本项目满分7分。

6.8 企业通过标准化试点项目验收情况；提供标准化试点项目验收相关材料；通过市级标准化试点项目验收得1分，通过省级以上标准化试点项目验收得2分。

设备设施：

6.9 参考T/ZFS 0012-2020《学校食堂食用农产品配送企业管理规范》中的要求确定：根据肉类分割车间情况设定得分等级。（根据面积大小、有无独立肉类分割车间、有无恒温控制设备设定得分等级）；提供车间照片及平面图；根据车间面积、布局、设备酌情打分，本项目满分4分。2023年3月31日召开专家研讨会，更具专家意见修改为“根据肉类分割车间情况设定得分等级。（根据面积大小、有无独立肉类分割车间、有无恒温控制设备设定得分等级）。提供车间照片及平面图。肉类分割间人流物流分开布局的得2分，有恒温控制设备的得1分，肉类分割间面积100m²~200m²得1分，200m²以上得2分，本项目满分5分。”

6.10 计量器具检定校准情况。提供检定或校准证书 计量器具具备有效的检定或校准证书的得2分。

6.11 具备保鲜库和冷冻库（肉类保鲜库控制在0~4℃；蔬菜保鲜库控制在0~15℃；冷冻库控制在-18℃摄氏度以下）根据产品的储存温度与性质，分类贮存。提供现场照片及温度记录，具备保鲜库和冷冻库的得2分；温度和贮存方式符合要求的得2分，本项目满分4分。

6.12 根据阳光配送类型设定得分等级；提供照片和设备购买凭证；建设智慧阳光配送并接入当地市场监督管理部门平台的得5分；一般阳光配送得3分；无阳光配送不得分，本项目满分5分。2023年3月31日召开专家研讨会，更具专家意见修改为“根据智能配送类型设定得分等级。提供照片和设备购买凭证。建设智能配送并接入当地市场监督管理部门平台的得3分；一般智能配送得2分；无阳光配送不得分，本项目满分3分。”

产品质量及食品安全：

6.13 参考《浙江省食用农产品批发市场食品安全规范化建设评价细则》7.1进货查验的要求确定：采购索取供应商资质证书、粮油的合格证明文件和水果、蔬菜、畜肉类、禽肉类、水产品的合格证明文件或检验检疫合格证明；提供供应商资质证书、合格证明文件或检验检疫合格证明；出具供应商资质证书、合格证明文件或检验检疫合格证明，每类证明齐全得1分，本项目满分3分。

6.14 配送绿色或有机农产品情况；提供有效的绿色或有机食品证书及协议；配送的产

品为绿色或有机产品的每个品种得1分，本项目满分2分。

6.15 参考《浙江省食品经营许可实施细则》三十二条中“食品安全突发事件应急处置方案”确定：有健全的安全管理职责、措施和突发事件安全应急方案；提供应急方案；根据应急方案编制情况酌情打分，本项目满分2分。

6.16 参考《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》第十九条和 T/ZFS 0012-2020《学校食堂食用农产品配送企业管理规范》中的要求确定：配备快速检测室（检测设备、检测能力）情况；提供快检设备购买凭证和设备照片；快检设备配备齐全（配置多功能农产品快速检测仪、食品安全多功能仪等设备设施），具备对农、兽药残留等不少于8个项目检测能力，缺一项扣1分，本项目满分8分。

6.17 合作供应商是否为农业龙头企业（根据龙头企业等级设定得分等级）。场厂对接，直接签订对接协议并提供供货发票；提供龙头企业证书、合作协议和供货发票；县（区）级农业龙头企业得1分，市级（设区）农业龙头企业得2分，省级及以上农业龙头企业得3分；直接签订对接协议并提供供货发票每家得1分，最多得4分；本项目满分7分。

6.18 具备自有屠宰基地情况。提供场地承包协议（合同）和基地照片，具备自有屠宰基地的得2分。

6.19 2023年3月31日召开专家研讨会，更具专家意见增加“具备自有养殖基地情况。提供场地承包协议（合同）和基地照片。具备自有养殖基地的得2分。”

6.20 食品安全责任险；提供有效保单；购买食品安全责任险的，得3分。

服务能力：

6.21 配送运输能力（投标人具有的配送运输车辆情况）。提供运输车辆照片、行驶证以及驾驶员信息，配备专用冷藏车并具备温度显示、记录和报警装置的得5分；配备常温运输车，每辆得1分最多不超过3分。2023年3月31日召开专家研讨会，更具专家意见修改为“配送运输能力（投标人具有的配送运输车辆情况）。提供运输车辆照片、行驶证以及驾驶员信息。配备专用冷藏车并具备温度显示、记录和报警装置得1分，配备专用冷冻车并具备温度显示、记录和报警装置得1分，本项目满分5分。”

6.22 提供服务的配送地点方便快捷，采购备货优势明显；提供服务承诺书；响应时间在1小时内得5分；1小时至2小时得3分；超过2小时不得分。

6.23 配送方案与计划制定情况。提供配送方案与计划，对配送方案计划合理性酌情打分，本项目满分2分。

6.24 企业获得荣誉情况。获得县（区）级以上其他荣誉每个得1分，市级（设区）以上其他荣誉每个得2分；本项目满分6分。

6.25 近三年以来完成或正在履行的在校生1000人以上的学校项目业绩情况。提供合作协议 每个业绩得1分，本项目满分5分。2023年3月31日召开专家研讨会，更具专家意见修改为“近三年以来完成或正在履行的1000人以上的食堂项目业绩情况。提供合作协议，每个业绩得1分，本项目满分5分。”

6.26 历年合作校方评价。提供历年度的供货质量、数量和售后情况记录单，评委根据学校的反馈意见综合比较，酌情打分，本项目满分2分。2023年3月31日召开专家研讨会，更具专家意见修改为“历年合作业主方评价。 提供历年度的供货质量、数量和售后情况记录单 评委根据业主方的反馈意见综合比较，进行打分，本项目满分3分。”

企业信用：

6.27 企业信用情况；提供国家企业信用信息公示系统网站行政处罚信息截图；国家企业信用信息公示系统上有行政处罚记录的，每条处罚记录扣2分；无行政处罚记录的得6分。

七、标准中涉及专利的情况

无

八、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

为肉类配送企业起到了良好的规范作用，通过标准宣贯覆盖到嘉兴市的肉类配送企业，可促使肉类配送企业进行提升，同时提升肉类配送企业行业的发展，其次为学校肉类食材招标提供了参考依据，充分体现“公开、公平、公正”的市场竞争原则，通过招标采购，以较低的价格获得最优的食材，从而达到提高经济效益和社会效益。

九、与国际、国外对比情况

无

十、重大分歧意见的处理过程及依据

无重大意见分歧。

十一、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

本文件完成制订，标准发布后，归口单位拟组织开展宣传、培训、标准发放等工作，使其能真正得到实际应用，以便更好地发挥社会效益，为学校用肉类招标工作提供规范化、标准化、制度化要求。另外，起草单位将对标准执行情况进行跟踪调查，及时发现和收集标准实施中发现的问题，不断修改完善，提升标准技术水平，进一步提高该标准的科学性、适用性和应用范围。

十二、其他应予说明的事项

无