

永州市政府采购文件

采购项目名称：江永县中小学校学生食堂大宗食材及原辅材料采购项目

采购人：江永县教育局

采购方式：公开招标

采购代理机构：湖南大呈建设有限公司

委托代理编号：HYDC-2025-1212

代理费收取方式：采购人支付代理费（按固定费用收取）

代理费支付标准：固定金额80,000元

专家评审费收取方式：专家评审费由采购人支付

采购计划编号：江永财采计[2026]00001号

采购项目预期采购金额：39,846,488元

是否进行资格预审：否

需求编制时间：2026年01月08日

采购人签章：

江永县教育局

需求编制人签章：

唐洁

编制依据

《中华人民共和国政府采购法》（中华人民共和国国家主席令第14号修改）
《中华人民共和国政府采购法实施条例》（中华人民共和国国务院令第658号）
《政府采购非招标采购方式管理办法》（财政部令第74号）
《政府采购货物和服务招标投标管理办法》（财政部令第87号）
《政府采购框架协议采购方式管理暂行办法》（财政部令第110号）
财政部关于印发《政府采购需求管理办法》的通知（财库〔2021〕22号）
财政部关于印发《政府采购进口产品管理办法》的通知（财库〔2007〕119号）
财政部、工业和信息化部关于印发《政府采购促进中小企业发展管理办法》的通知（财库〔2020〕46号）
关于进一步加大政府采购支持中小企业力度的通知（财库〔2022〕19号）
湖南省财政厅湖南省司法厅关于政府采购支持监狱企业发展的有关通知
财政部关于《推进和完善服务项目政府采购有关问题》的通知（财库〔2014〕37号）
国务院办公厅关于政府向社会力量购买服务的指导意见（国办发〔2013〕96号）
湖南省财政厅关于印发《湖南省政府采购非招标采购方式管理办法实施细则》的通知（湘财购〔2014〕15号）
其他政府采购法律法规及政策

编制基本要求

采购人在招标公告、采购需求和评审标准中不得按以下不合理的条件对供应商实行差别待遇或者歧视待遇：

- （一）就同一采购项目向供应商提供有差别的项目信息；
- （二）设定的资格、技术、商务条件与采购项目的具体特点和实际需要不相适应或者与合同履行无关；
- （三）采购需求中的技术、服务等要求指向特定供应商、特定产品；
- （四）以特定行政区域或者特定行业的业绩、奖项作为加分条件或者中标、成交条件；
- （五）对供应商采取不同的资格审查或者评审标准；
- （六）限定或者指定特定的专利、商标、品牌或者供应商；
- （七）非法限定供应商的所有制形式、组织形式或者所在地；
- （八）以其他不合理条件限制或者排斥潜在供应商。

采购人应对采购标的的市场技术或服务水平、供应、价格等情况进行市场调查，根据调查情况科学、合理确定采购需求和价格测算。

采购需求应符合国家相关法律法规和政府采购政策的规定。

采购人根据价格测算情况，可以在采购预算额度内设定最高限价，但不得设定最低限价。

采购人根据编制依据和基本要求提出采购需求，采购需求中应落实节约能源、保护环境、扶持不发达地区和少数民族地区、促进中小企业发展等政府采购政策。

采购人应就采购公告、采购需求和评分标准自行组织征询专家意见（本系统、本单位人员不得作为专家参与征询意见）。

采购需求的内容应当完整、明确，主要包括：

（一）采购需求明细包括：货物或服务名称、技术规格和技术参数、产地类型（国产或进口）、是否接受进口产品、是否为采购节能环保产品、是否为核心产品（必要时需设置同品牌淘汰策略）、技术标准或服务标准、数量、单价（元）、小计（元）、总合计（元）等。

- （二）采购标的执行的国家相关标准、行业标准、地方标准或者其他标准、规范；
- （三）采购标的所要实现的功能或目标，以及需落实的政府采购政策；
- （四）采购标的需满足的质量、安全、节能环保、技术规格、服务标准等性能要求；
- （五）采购标的的物理特性，如尺寸、颜色、标志等要求；
- （六）采购标的的数量、采购项目交付或执行的时间和地点，以及售后服务要求；
- （七）采购标的的验收标准；
- （八）采购标的的其他技术、服务等要求。

第一章 项目分包

项目简述（本项目不专门面向中小企业采购）：

本项目的供应商来源为公告邀请

编号	包名	预期采购金额(元)	评审方法
1	第一包	26,648,204	综合评分法
2	第二包	13,198,284	综合评分法

招标文件获取方式、时间：

获取时间：详见采购公告

获取方式： 下载投标工具,安装后联网获取

第二章 项目采购需求

包名：第一包 预期采购金额：26,648,204元

包概述：江永县中小学校学生食堂大宗食材及原辅材料采购项目（第一包）				
评标方法：综合评分法	采购文件费：0元	资格合格最少供应商数：3个	是否接受联合体：否	是否完全面向中小企业：否
是否接受进口产品：否	资格预审后的合格供应商进入下一阶段投标/响应的数量限定：不进行资格预审	期望成交供应商数：1个	投标有效期：90个自然日	合同履约保证金：成交金额的5%
合同内容是否可变：是	需求是否可变：否	供应商二次报价的时长限制：供应商不需要二次报价/无时长限制		
本包所属行业：农、林、牧、渔业			本包类型：货物类	
是否设置了核心产品：否	核心产品同品牌供应商的确定中标/成交候选人规则：无			
特殊情况下确定成交/中标/入围供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交/入围候选供应商存在得分相同且报价相同的，约定由采购人在5个工作日内自主确定最终中标/成交/入围供应商。				
本包基本资格要求		本包基本资格证明材料上传要求		
<p>1. 具有独立承担民事责任的能力。</p> <p>2. 参加政府采购前三年内，在经营活动中无重大违法记录，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业能力。</p> <p>3. 供应商不得为信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商（处罚决定规定的时间内）。</p> <p>4. 法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p>5. 参加开标的是法定代表人（单位负责人）本人，需上传法定代表人（单位负责人）身份证复印件，若不是法定代表人（单位负责人）本人，需提供授权委托书。</p>		<p>1. 提供三证合一或五证合一的营业执照扫描件（加盖供应商公章）和法定代表人（单位负责人）身份证复印件（加盖供应商公章）的扫描件，若投标人是自然人的，提供身份证扫描件。具体见下述： （1）投标人为企业的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件； （2）投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件； （3）投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件； （4）投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。</p> <p>2. 投标人提供湖南省政府采购供应商资格承诺函（下载投标工具后获取），须加盖供应商公章（可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传）。</p> <p>3. 供应商无需上传证明材料，由评委在www.creditchina.gov.cn和www.ccgp.gov.cn现场联网查验。</p> <p>4. 提供承诺函，承诺：投标供应商与采购人或采购代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系；投标供应商与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人；投标供应商未为本项目前期准备提供设计或咨询服务。下载模板填写上传（模板下载投标工具安装后可见），须加盖供应商公章。</p> <p>5. 下载投标工具后获取，须加盖供应商公章，可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传。</p>		
本包特定资格要求		本包特定资格证明材料上传要求		
<p>1、投标人须提供有效的《食品经营许可证》或《预包装食品经营备案证》。2、投标人参加政府采购活动前三年内，不存在串标、围标、转包、分包、被挂靠、出借资质等违规违纪行为，在经营活动中没有重大违法记录。</p>		<p>1、提供证书扫描件并加盖公章。 2、提供承诺函并加盖公章。（格式自拟）</p>		

以上所有要求提供的资格证明材料，供应商均需在电子投标工具的指定位置上传，不按指定位置上传的，将被视为无效投标。

本包货物类需求

货物类需求特别约定：实质性参数用★标注，重要参数用▲标注，一般参数和不区分类型参数用文字标注。

货物序号	货物名(货物标的)	是否为核心产品	是否强制采购节能产品	是否接受进口产品	单位	折扣 (%)	数量	小计 (元)
		否	否	否	批	100	1	/
本货物共设置了18条参数。 其中：实质性参数：18条。								
		参数序号	参数类型	参数名	参数值			
	米、面、油、肉、禽、蛋、豆制品、蔬菜、水产、调料等(A07039900-其他农林牧渔业产品)	1	★	鲜猪肉、牛肉、羊肉等及其相关加工产品	1、鲜肉需有屠宰场经质量检验合格的滚花，提供所供当批次的动物检疫和肉的内品质品质检验合格证。 2、须保证肉类新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求。			
		2	★	鱼类水产品等	鲜活产品在水中游动自如，反应敏捷，无伤残、无畸形、无病害；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鳞片。			
		3	★	鸡、鸭、鹅鲜肉等及鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等	符合《冷鲜禽加工经营卫生规范》要求及《鲜（冻）畜、禽产品》国家标准(GB 2707-2016)			
		4	★	大米	1、一级及以上品质大米，大米生产用的稻谷原料储存期不超过1年，保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求，大米包装用密封性能好、无毒、无害(直接接触食品的包装必须为食品级)，包装的正面印有供货企业名称、地址、生产许可证号、联系电话、生产日期及保质期等字样。按配送批次提供检测报告。 2、符合中华人民共和国国家标准(大米)GB1354-2018及其他相关标准 3、每批次货物提供必要的质量证明材料			
		5	★	食用油	1、具有生产日期、质保期、净重等，单一纯植物油，且使用非转基因原材料进行物理压榨生产，按配送批次提供检测报告；2、符合《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018）及其他相关标准 3、每批次货物提供必要的质量证明材料			
		6	★	面、面粉	1、为特制一等标准，按配送批次提供检测报告，符合相关食品安全国家标准； 2、每批次货物提供必要的质量证明材料			
		7	★	米粉	《湖南米粉鲜湿米粉》（T/HNAGS021）、《湖南米粉半干米粉》（T/HNAGS022）、《湖南米粉干米粉》（T/HNAGS023），符合相关食品安全国家标准；			
		8	★	绿叶菜类	绿叶鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平；无花蕾或开花、包菜紧致，菠菜可带根，花菜的花球颜色正常，无枯萎。			
		9	★	水生蔬菜类	水份充足，饱满，肉洁白脆嫩，无腐烂、干枯泥多发软。			
		10	★	根茎菜类	正常果型、表面光滑、条直匀称，无断裂、粗壮、硕实，肉质甜脆			
		11	★	瓜类	颜色淡绿色，有光泽，有一定硬度，无弹性，皮薄，肉洁白鲜嫩，瓜形周正，大小适中、无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形			
		12	★	豆类	颜色青绿、豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色，完整有清香，无受潮、虫洞、软烂、发黄、发黑、豆粒瘪而小有异味			
		13	★	茄果类	色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、泥土，整齐，无			

				烂果、异味、病虫和明显机械损伤。
		14	★ 各类豆制品	新鲜、无异味、无霉斑、有简易包装以保证食材不裸露在外。带有独立包装，食材包装必须标明生产厂家、生产日期，产品到货时，保质期剩余时间应在二分之一以上，符合GB 2712-2014 食品安全国家标准豆制品。
		15	★ 干货类	每批次货物提供必要的质量证明材料，符合食品安全国家标准和食品安全法要求。
		16	★ 调味品类	符合食品安全国家标准和食品安全法要求
		17	★ 易耗品类	符合国家相关食品安全和质量标准
		18	★ 冷链食品类	符合《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》（GB 31605-2020）

本包货物类需求的实质性评审(标)规则

货物序号	货物名	参数序号	参数名	是否需要上传证明材料	证明材料类型	上传证明材料的要求
1	米、面、油、肉、禽、蛋、豆制品、蔬菜、水产、调料等	1	鲜猪肉、牛肉、羊肉等及其相关加工产品	否	无	无
		2	鱼类水产品等	否	无	无
		3	鸡、鸭、鹅鲜肉等及鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等	否	无	无
		4	大米	否	无	无
		5	食用油	否	无	无
		6	面、面粉	否	无	无
		7	米粉	否	无	无
		8	绿叶菜类	否	无	无
		9	水生蔬菜类	否	无	无
		10	根茎菜类	否	无	无
		11	瓜类	否	无	无
		12	豆类	否	无	无
		13	茄果类	否	无	无
		14	各类豆制品	否	无	无
		15	干货类	否	无	无
		16	调味品类	否	无	无
		17	易耗品类	否	无	无
		18	冷链食品类	否	无	无

本包其他评审要求

序号	需求名	需求类型	需求描述
1	运输能力	商务	投标人针对本项目配备5台（含）冷链运输车辆，计1分，每增加1台加1分，本项最高分计6分，低于配备5台（不含）冷链运输车辆的计0分。
2	食品安全保障	商务	投标人购买了食品安全责任保险的累计赔偿限额总额：①累计赔偿限额总额≥人民币5000万元的计6分，②人民币3000万元≤累计赔偿限额总额<人民币5000万元的计4分，③累计赔偿限额总额在人民币3000万元以下的计2分；本项最高分计6分
3	配送中心	商务	投标人具备配送中心，配送中心必须具有冷藏库、冷冻库、检测实验室（含检测设备）等；①配送中心面积≥1200平方米的，计4分；②1200平方米≤配送中心面积<800平方米的，计3分，③配送中心面积在800平方米以下的，计1分；本项最高分计4分
4	公司实力	商务	投标人具有有效的ISO质量管理体系认证、ISO环境管理体系认证、ISO职业健康安全管理体系认证、供应链安全管理体系认证证书、绿色供应链管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书，每提供一个证书计0.5分，本项最多计3分。
5	类似业绩	商务	投标人提供近三年（投标截止时间前三年，以合同签订时间为准）签订的类似食材配送服务业绩，每提供一份计3分，本项最多计6分。未提供的计0分。
6	配送服务方案	技术	根据投标人提供的配送服务方案进行综合评估，包括不限于①项目总体服务思路、重点和难点分析；②项目管理及内控制度；③人员、车辆的配备计划；④具体配送服务方案；⑤服务标准等。（1）配送方案思路清晰、准确且全面，内容详尽，规范合理，针对项目工作内容的具体情况具有高度针对性，措施科学、合理且规范，可行性极高，计12分（2）配送方案思路基本清晰，内容基本合理，对项目工作内容的具体情况具有较强的针对性，措施基本合理且规范，可行性较高，计8分（3）配送方案思路欠清晰，内容欠合理，对项目工作内容的具体情况针对性不强，措施不规范，可行性较低，计4分（4）配送方案思路无条理性、表述不清，未贴合采购需求或者不适用本项目，计1分（5）没有提供的不计分。
7	质量安全保障方案	技术	根据投标人提供的质量安全保障方案进行综合评估，包括不限于①货品来源；②货品加工；③货品相关的检测报告；④货品的保存及运输；⑤货品的卫生、安全质量保障方案等。（1）质量保障方案内容完整，重点突出，思路清晰、合理准确且全面，流程严谨，能有效保障质量安全，计10分（2）质量保障方案内容内容详尽，部分方法或流程较为常规，缺乏量化指标，计6分（3）质量保障方案内容基本合理，部分环节描述不够深入或缺乏具体执行细节，计3分（4）质量保障方案表述不

			清，内容不合理，不符合采购需求，计1分(5)没有提供的不计分。																																																	
8	服务团队	商务	投入本项目的团队成员含项目负责人、公共营养师、食品安全员、食品检验员、配送员、司机等服务人员不少于10人的计3分，每减少1人的扣1分，扣完为止。②供应团队按照食品安全“两个责任”要求必须配备和任命食品安全总监和食品安全员。并能提供公司负责人或食品安全员食品安全40个课时的培训记录计2分，无任命书的扣1分，未能提供学时证明的扣1分，扣完为止。																																																	
9	应急处理方案	技术	根据投标人提供的突发事件的应急处置方案进行综合评估，包括不限于①紧急供货保障预案；②食品质量安全事故应急预案；③突发公共卫生事件应急预案；④停水停电；⑤食物中毒、火灾等；（1）应急处理方案科学合理、高效实用，针对不同事件类型，提出了详尽、具体、高效的处置方案（如召回、替换、补救、沟通等）；方案切合实际，资源保障到位，实用性和可操作性极强，计10分（2）应急处理方案基本合理，包含各类潜在突发事件，但部分措施较为笼统、不够具体，部分环节可优化；相关管理制度较为完善，可行性较高，计6分（3）应急处理方案环节缺失或存在不合理之处；缺乏分级机制；职责分工模糊，可行性较低，计3分（4）应急处理方案科学性和合理性不足，相关管理制度存在欠缺，可行性低，计1分（5）没有提供的不计分。																																																	
10	售后服务方案	技术	根据投标人提供的售后服务方案进行综合评估，包括不限于①售后服务目标；②售后服务流程及方案；③售后保障措施及响应时间承；④食材退换流程；⑤售后服务承诺。（1）售后服务方案严谨，内容详尽，岗位设置科学，职责划分明确，人员配置充足，并有完善的质量监督机制和客户满意度调查，以及全面的售后服务承诺，计8分（2）售后服务方案内容基本全面、合理，但部分措施较为笼统、不够具体，部分环节可优化，各岗位及应对人员配置基本满足需求，计5分（3）售后服务方案存在周全性和合理性不足，各岗位及应对人员配置不够充分，计2分（4）售后服务方案环节缺失或存在不合理之处，与采购需求不符的，计1分（5）没有提供的不计分。																																																	
11	采购需求	商务	<p>一、项目具体情况</p> <p>1、项目名称：江永县中小学校学生食堂大宗食材及原辅材料采购项目</p> <p>2、采购人：江永县教育局</p> <p>3、预期采购金额：3984.6488万元</p> <p>4、分包情况：</p> <table border="1" data-bbox="343 1731 1348 2123"> <thead> <tr> <th colspan="12">江永县中小学校学生食堂大宗食材及原辅材料采购项目标分包明细</th> </tr> <tr> <th>标段</th> <th>供餐学校</th> <th>(2025年秋季学期人数)</th> <th>早餐人数</th> <th>每餐金额</th> <th>中餐人数</th> <th>每餐金额</th> <th>晚餐人数</th> <th>每餐金额</th> <th>2026年春秋季预计餐次</th> <th>预计全年金额</th> <th>核定金额</th> <th>标段总计金额</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">第一包</td> <td>粗石江中心小学</td> <td>1142</td> <td></td> <td></td> <td>1142</td> <td>7</td> <td></td> <td></td> <td>176</td> <td>1406944</td> <td>1266249.6</td> <td rowspan="2">26648204</td> </tr> <tr> <td>城下完小</td> <td>225</td> <td></td> <td></td> <td>225</td> <td>7</td> <td></td> <td></td> <td>176</td> <td>277200</td> <td>249480</td> </tr> </tbody> </table>	江永县中小学校学生食堂大宗食材及原辅材料采购项目标分包明细												标段	供餐学校	(2025年秋季学期人数)	早餐人数	每餐金额	中餐人数	每餐金额	晚餐人数	每餐金额	2026年春秋季预计餐次	预计全年金额	核定金额	标段总计金额	第一包	粗石江中心小学	1142			1142	7			176	1406944	1266249.6	26648204	城下完小	225			225	7			176	277200	249480
江永县中小学校学生食堂大宗食材及原辅材料采购项目标分包明细																																																				
标段	供餐学校	(2025年秋季学期人数)	早餐人数	每餐金额	中餐人数	每餐金额	晚餐人数	每餐金额	2026年春秋季预计餐次	预计全年金额	核定金额	标段总计金额																																								
第一包	粗石江中心小学	1142			1142	7			176	1406944	1266249.6	26648204																																								
	城下完小	225			225	7			176	277200	249480																																									

黄金山完小	108			108	7			176	133056	119750.4
清溪源	16			16	7			176	19712	17740.8
城下小学	7			7	7			176	8624	7761.6
粗石江中学	452			452	7			176	556864	501177.6
源口学校	321	12	5	321	7	12	5	176	416592	371764.8
上洞学校新宅	423			423	7			176	521136	469022.4
上洞学校锦堂	13			13	7			176	16016	14414.4
桃川中心小学	1839			1839	7			176	2265648	2039083.2
上洞完小	396			396	7			176	487872	439084.8
桃川完小	224			224	7			176	275968	248371.2
书馆完小	169			169	7			176	208208	187387.2
所城	13			13	7			176	16016	14414.4
周棠	6			6	7			176	7392	6652.8
岩寺营	3			3	7			176	3696	3326.4
石枳	19			19	7			176	23408	21067.2
江永二中	1546	601	4	1546	7	601	5	176	2856656	2428192.8
兰溪学校	286	14	5	286	7	14	5	176	376992	335596.8
夏层铺学校	1518			1518	7			176	1870176	1683158.4
马蹄校	18			18	7			176	22176	19958.4
冷水铺学校	643			643	7			176	792176	712958.4
允山中心小学	977			977	7			176	1203664	1083297.6
允山中学	597			597	7			176	735504	661953.6
千家峒学校	221			221	7			176	272272	245044.8
江永三小	773			773	7			176	952336	857102.4
黄甲岭学校	649	122	4.5	649	7		5.5	176	896192	792079.2
黄泥铺	8			8	7			176	9856	8870.4
石岭	7			7	7			176	8624	7761.6
松柏中心小学	375	90	5	375	7	90		176	541200	475200
南峰山小学	7			7	7			176	8624	7761.6

松柏中学	309	194	5	309	7	194	5	176	722128	598699.2
上江圩中心小学	547			547	7			176	673904	606513.6
锦江小学	279			279	7			176	343728	309355.2
新华小学	21			21	7			176	25872	23284.8
呼家小学	4			4	7			176	4928	4435.2
上江圩中学	455			455	7			176	560560	504504
思源实验学校	3197	1036	5	3197	7	1617	5	176	6273344	5295813.6
芙蓉学校	2168			2168	7			176	2670976	2403878.4
江河小学	70			70	7			176	86240	77616
海相小学	87			87	7			176	107184	96465.6
特殊教育学校	28	14	3	28	7	14	5	176	54208	45830.4
小计	20166	2083		20166		2542			28713872	25262080.8
县中心幼儿园	409			409	8			176	575872	403110.4
县中心幼儿园永新分园	94			94	8			176	132352	92646.4
潇浦中心幼儿园	103			103	7			176	126896	88827.2
千家峒中心幼儿园	24			24	5			176	21120	14784
黄甲岭中心幼儿园				61	5			176	53680	37576
松柏中心幼儿园	98			98	5			176	86240	60368
上江圩中心幼儿园	124			124	6			176	130944	91660.8
工业园集中区中心幼儿园	135			135	7			176	166320	116424
允山中心幼儿园	75			75	6			176	79200	55440

夏层铺中心幼儿园	133			133	6			176	140448	98313.6	
冷水铺中心幼儿园	40			40	5			176	35200	24640	
兰溪中心幼儿园	23			23	6			176	24288	17001.6	
桃川中心幼儿园	113			113	6			176	119328	83529.6	
桃川学前教育中心幼儿园	82			82	6			176	86592	60614.4	
上洞中心幼儿园	22			22	5			176	19360	13552	
源口中中心幼儿园	31			31	4			176	21824	15276.8	
粗石江中心幼儿园	152			152	6			176	160512	112358.4	
小计	1658	0	0	1719	0	0			1980176	1386123.2	
第二包											
江永一中(含民族中学)	5080	1486	4.5	3200	8	2000	8	176	8498512	6373884	13198284
江永三中	1801	1200	5	1700	7	1300	7	176	4752000	3564000	
江永职中	2872	1300	5	1300	7	1300	7	176	4347200	3260400	
小计	9753	3986		6200		4600			17597712	13198284	
总计	31577	6069		28085		7142			48291760	39846488	39846488

二、项目基本概况：根据《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》（教财〔2022〕2号）、湖南省教育厅等四部门联合下发的《湖南省中小学校食堂管理办法》（湘教法〔2024〕41号）精神，以及《中华人民共和国政府采购法》等法律法规和财政部有关规定，经县教育局党组研究决定，拟对江永县中小学校学生食堂大宗食材及原辅材料采购项目进行政府公开采购。

三、质量及相关要求

（一）肉类

1、要求如下：

序号	采购内容	执行标准及技术要求
1	鲜猪肉、牛肉、羊肉等及其相关加工产品	<p>1、鲜肉需有屠宰场经质量检验合格的滚花，提供所供当批次的动物检疫和肉肉品品质检验合格证。</p> <p>2、须保证肉类新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求。</p>
<p>1) 采购方按需采购分割肉类，配送商必须满足采购方实际需求。</p> <p>2) 鲜肉品质量要求：肉质新鲜、观感好、鲜肉，不注水，来源于大型无公害养殖基地或稳定的鲜肉供应基地（定点屠宰）。肉上有屠宰场经质量检验合格的滚花，提供所供当批次的动物检疫、肉肉品品质检验合格证和产品溯源的相关证明。并按采购方要求的分割肉类别按时供应。</p> <p>3) 中标单位的所供货物不得以次充好，不得将病死、残剩肉、老母猪肉等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。</p> <p>2、安全卫生要求：</p> <p>(1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例</p> <p>(2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例</p> <p>(3) 中华人民共和国动物防疫法</p> <p>(4) 符合《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB 2762-2022标准及其他相关标准</p> <p>(5) 符合国家《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》GB2763-2021及其他相关标准</p> <p>(6) 污染物残留限量指标应符合GB2763-2014食品安全国家标准</p> <p>(7) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准</p> <p>(二) 水产类</p> <p>1、要求如下：</p>		
序号	采购内容	执行标准及技术要求
1	鱼类水产品等	鲜活产品在水中游动自如，反应敏捷，无伤残、无畸形、无病害；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鳞片。

- 1) 采购人按需采购水产类，配送商必须满足采购人实际需求。
- 2) 鲜活水产质量要求：来源于无公害水产品养殖生产企业，鲜活，感官检验、化学检验、添加剂检验、有害金属的检验均符合国家无公害水产品质量要求。均按配送批次提供相应的检验、检疫合格证明报告和产品溯源的相关证明。
- 3) 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

- (1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例
- (2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例
- (3) 中华人民共和国动物防疫法
- (4) 符合《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB 2762-2022标准及其他相关标准
- (5) 符合国家《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）及其他相关标准。
- (6) 符合动物性水产制品食品安全国家标准（GB10136-2015）
- (7) 符合鲜、冻动物性水产品安全国家标准（GB2733-2015）
- (8) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准

(三) 禽蛋类

1、要求如下：

序号	采购内容	执行标准及技术要求
1	鸡、鸭、鹅鲜肉等	符合《冷鲜禽加工经营卫生规范》要求及《鲜（冻）畜、禽产品》国家标准(GB 2707-2016)
2	鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等	

- (1) 采购人按需采购禽蛋类，配送商必须满足采购人实际需求。
- (2) 杀禽类质量要求：新鲜，感官检验、化学检验均符合要求。
- (3) 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将病死、残剩等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

- (1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例
- (2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例
- (3) 中华人民共和国动物防疫法
- (4) 符合《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB 2762-2022标准及其他相关标准
- (5) 符合国家《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）及其他相关标准。
- (6) 符合食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范（GB 21710-2016）
- (7) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准

（四）粮油类

1、要求如下：

序号	采购内容	要求	执行标准及技术要求
1	大米	一级及以上品质大米，大米生产用的稻谷原料储存期不超过1年，保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求，大米包装用密封性能好、无毒、无害(直接接触食品的包装必须为食品级)，包装的正面印有供货企业名称、地址、生产许可证号、联系电话、生产日期及保质期等字样。按配送批次提供检测报告。	1、符合中华人民共和国国家标准(大米)GB1354-2018及其他相关标准 2. 符合《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018）及其他相关标准 3、每批次货物提供必要的质量证明材料 4、符合相关食品安全国家标准
2	食用油	具有生产日期、质保期、净重等，单一纯植物油，且使用非转基因原材料进行物理压榨生产，按配送批次提供检测报告。	
3	面、面粉	为特制一等标准，按配送批次提供检测报告。	
4	米粉	《湖南米粉 鲜湿米粉》（	

		T/HNAGS 021)、《湖南米粉半干米粉》(T/HNAGS 022)、《湖南米粉干米粉》(T/HNAGS 023)	
--	--	---	--

- (1) 采购人按需采购各类米、面、食用油、面粉及米粉, 配送商必须满足采购人实际需求。
- (2) 质量要求: 生产日期、质保期及包装、卫生标准符合要求。
- (3) 中标单位必须讲诚信, 讲究职业道德, 所供货物不得以次充好, 不得将不合格品掺杂其中, 一经发现, 取消其供货资格, 并承担由此造成的一切后果, 如构成违法, 将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求:

- (1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例
- (2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例
- (3) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准

(五) 蔬菜类

1、要求如下:

序号	采购内容	品种名称(包括但不限于)	感官要求(包括但不限于以下内容)
1	绿叶菜类	青菜、芹菜、大白菜、生菜、包菜、大菠菜、青苋菜、韭菜、花菜、大蒜等	绿叶鲜嫩, 形态好, 色泽正常; 茎基部削平; 无花蕾或开花、包菜紧致, 菠菜可带根, 花菜的花球颜色正常, 无枯萎。
2	水生蔬菜类	茭白、鲜藕、马蹄等	水份充足, 饱满, 肉洁白脆嫩, 无腐烂、干枯泥多发软。
3	根茎菜类	胡萝卜、白萝卜、番薯、小葱、洋葱、蒜台、芋头、姜等	正常果型、表面光滑、条直匀称, 无断裂、粗壮、硕实, 肉质甜脆
4	瓜类	冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、黄瓜、佛手瓜等	颜色淡绿色, 有光泽, 有一定硬度, 无弹性, 皮薄, 肉洁白鲜嫩, 瓜形周正, 大小适中、无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形

5	豆类	豇豆、青皮豆、黄豆、荷兰豆等	颜色青绿、豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色,完整有清香，无受潮、虫洞、软烂、发黄、发黑、豆粒瘪而小有异味
6	茄果类	番茄、茄子、小尖椒、大尖椒、红椒、青椒等	色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、泥土，整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。

(1) 以上蔬菜品种为常规采购品种，不排除有采购所列品种之外蔬菜的可能，若采购其它品种蔬菜，需满足采购人实际需求。

(2) 所供蔬菜的规格大小按市场行情确定；符合无公害农产品国家标准《蔬菜、水果卫生标准》GB/T5009.38-2003。

(3) 符合农产品安全质量无公害蔬菜安全要求《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》（GB18406.1-2001），能够提供农产品检测报告或承诺达标合格证。

(4) 符合 GB 23200.8-2016食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定气相色谱-质谱法

(5) 基本要求：大小均匀，颜色自然有光泽，质地鲜嫩纯净，饱满清洁，不枯萎、干瘪、苍老等，无病斑、虫蚀、发霉、变色、异味、淤泥、杂质和滴水现象，无污染、残缺、变质等；

(6) 鼓励采用当地时令蔬菜，原产地分类预包装，整齐统一；提供有害物质残留检测报告。

(7) 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将残剩等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

(1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例

(2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例

(3) 食品中污染物限量应符合GB 2762-2022（食品安全国家标准食品中污染物限量）标准

(4) 食品中农药残留应符合GB 2763-2021（食品安全国家标准食品中农药最大残留限量）标准和《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》GB 18406.1-2001的要求。

(六) 豆制品类

1、要求如下：

序号	采购内容	要求	执行标准及技术要求
1	各类豆制品	新鲜、无异味、无霉斑、有简易包装以保证食材不裸露在外。带有独立包装，食材包装必须标明生产厂家、生产日期，产品到货时，保质期剩余时间应在二分之一以上。	符合GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品

(1) 采购人按需采购各类豆制品，配送商必须满足采购人实际需求。

(2) 质量要求：新鲜，感官检验、化学检验均符合要求。

(3) 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将残剩等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

(1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例

(2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例

(3) 符合GB 2712-2014 食品安全国家标准豆制品

(4) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准

(七) 干货类

1、要求如下：

序号	采购内容	要求	执行标准及技术要求
1	木耳、海带、笋子、红枣、银耳、莲子、薏米、干蘑菇、粉丝、墨鱼、鱿鱼、紫菜、黄豆、绿豆等	每批次货物提供必要的质量证明材料。	符合食品安全国家标准和食品安全法要求

(1) 采购人按需采购各类干货物品，配送商必须满足采购人实际需求。

(2) 质量要求：必须是由正规厂家生产的，生产日期、质保期及包装、卫生标准符合要求，品质良好，包装用密封性能好、无毒、无害(直接接触食品的包装必须为食品级)，包装的正面需印有供货企业名称、地址、生产许可证号、联系电话、生产日期及保质期等字样。初级农产品类的干杂需要提供种植养殖相关资质和承诺达标合格证。

(3) 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

(1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例

(2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例

(3) 食品中农药残留应符合GB 2763-2021（食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量）标准

(4) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准

(八) 调味品易耗品类

1、要求如下：

序号	采购内容	品种名称（包括但不限于）	执行标准及技术要求
1	调味品类	酱油、盐、鸡精、味精、米醋、料酒、淀粉、酵母、糖等	符合食品安全国家标准和食品安全法要求
2	易耗品类	食堂用其他低值易耗品(餐巾纸、桌布、日杂用品、其他厨房日常用品、普通餐具)	符合国家相关食品安全和质量标准

(1) 采购人按需采购各类调味品，配送商必须满足采购人实际需求。

(2) 质量要求：保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求，正规 知名厂商生产，品质良好，包装用密封性能好、无毒、无害(直接接触食品的包装必须 为食品级)，包装的正面需印有供货企业名称、地址、生产许可证号、联系电话、生产日期及保质期等字样。

(3) 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

(1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例

(2) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准

(九) 冷链食品类

1、要求如下：

序号	采购内容	要求	执行标准及技术要求
1	冷链食品类	加工食品：速冻食品；禽、肉、水产等包装熟食。	符合《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》（GB 31605-2020）

(1) 采购人按需采购各类冷链食品类，配送商必须满足采购人实际需求。

(2) 质量要求：预包装冷链食品需标注中文标签，包含食品名称、配料表、净含量、生产日期、保质期、储存条件等关键信息。

(3) 冷链食品需全程低温保存，避免常温暴露或二次冷冻解冻，以减少变质风险。(4) 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

(1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例

(2) 符合《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》（GB 31605-2020）

(3) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准

四、商务要求

(一) 报价要求

1、本项目采购招标为折扣率招标，折扣率保留至两位小数。采购价格根据市场因素而变动，采购价格含食品生产、运输、储藏、配送、税收、检验、培训等相关费用。若投标人的报价超过100%，则为无效报价。

注：根据“财政部令第87号”第六十条的规定“评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

2、结算方式：（1）食材货款每月结算一次，原则上次月10日前结算上月货款。由各学校按财务管理制度，通过县财政支付系统向中标方支付货款。每月结算价以甲乙双方签字的实际采购清单为准，最后根据询价结果下浮10%×报价折扣率进行结算。

3、本项目的预期采购金额不作为最终的结算总价，每月结算价以甲乙双方签字的实际采购清单据实结算支付，请各供应商按实际情况考虑本次报价。

(二)、项目实施要求及说明

1、实施范围：江永一中、江永民族中学、江永三中、江永职中、江永二中；桃川、粗石江、兰溪、源口、上洞、冷水铺、夏层铺、允山、千家峒、上江圩、松柏、黄甲岭各中小学

校及中心幼儿园；江永三小、芙蓉学校、海相小学、思源学校、江永特殊教育学校、潇浦镇中心幼儿园、县中心幼儿园，共41所学校（园）49个食堂1学年。（参考2025年秋季学期就餐人数，具体以实际供应食材为准）

2、实施步骤

2.1 县教育局、县卫健局根据学生营养需求、季节特点、市场情况制定带量营养食谱，确保不同年龄段学生四季午餐日均营养素摄入量。各采购学校根据带量营养食谱及就餐人数拟订采购清单，报送供应商进行采购申请。

2.2 配送商按照学校提供的采购申请内容、要求和数量，积极组织货源，开具食材配送单，按要求将食材配送至学校，确保每日每餐的食材能够按时加工和供应。

2.3 学校采购人员和仓库保管员查验食材的数量和质量，膳食委员会值班人员监督，分管领导审核无误后，分别在配送单上签名确认，学校根据配送单做好台账及公示工作。

2.4 每月底配送商开具税务发票交各学校（各学校食材配送单附后，送交各学校进行核实）。

2.5 各采购学校每月初对上月采购食材资金进行稽核，提交教育局有关部门审核，并按照财国库集中支付程序进行资金结算，及时公示资金使用情况。

2.6 定价方式

2.6.1. 成立询价工作小组。成立江永县学生食堂大宗食材及原辅材料询价工作小组，由县教育局分管副局长任组长，县发改局、县财政局、县教育局等部门安排专人为成员，下设办公室，办公室设在县教育局，县教育局负责组织实施询价。

2.6.2. 询价频次。大米、鸡蛋、食用油、调料、干鲜佐料每月询价一次，肉类、蔬菜等每半月询价一次，如遇节假日或市场价格波动较大时，可以视情况增加询价次数。

2.6.3. 询价地点。江永县境内大型超市（含批发部）及大型农贸市场。

2.6.4. 询价程序与方法。

①. 所采购的食材在国家统计局江永调查队发布的“江永县粮油食品价格监测周报表”中有相应价格的，可参考该价格，没有价格的进行市场调查询价。

②. 询价人员到江永县范围内的大型农贸市场和大型超市询价，根据食堂所需食材等级、规格、品牌等选择2家农贸市场和2家超市同品种、同规格食材售价（超市特价商品除外）的平均价格作为定价基准价，基准价下浮 $10\% \times$ 报价折扣率（具体以中标方的投标书为准）作为各学校与中标方结算的依据。

③. 去超市或农贸市场询价时由县教育局牵头，县教育局、县发改局、县财政局、1-2名学校教师代表和学生家长代表、中标方代表共同参与，互相监督。

3、采购配送要求

(1) 定点采购。项目学校采购的食材必须在中标配送商定点采购、统一价格、统一配送。

学校不得在中标定点配送商以外私自采购，若有发现，对学校校长、分管领导及采购人员严肃处理，造成严重后果的依法追究责任。

(2) 采购申报。粮油类、调味品易耗品类、干货类等保质期较长的食材，采用“月报周配”，新鲜畜肉类、新鲜禽肉类、禽蛋类、鲜鱼、蔬菜、瓜果、水果等食材，根据营养食谱的品种数量和学校上报的就餐人数，采用“周报日报”方式进行(报送以法人学校为单位)。即各学校每月30日前将下月需采购的大米、食用油、调料、干鲜佐料、水果的品牌、数量、配送到校时间和采购学校等信息进行统计后，填写采购申请单，报供应商，由供应商按要求进行配送，原则上每周配送1次；肉类、蔬菜和瓜果等不易保存的食材，根据营养餐食谱和学校上报的就餐人数，进行采购数量的预算和统计，由供应商按要求配送，原则上每天配送1次。

(3) 食材食品配送。供应商在收到学校的采购申请后，应及时按营养食谱和采购申请单，积极组织货源，按要求配送，肉类、蛋、蔬菜等不易保鲜的食材，应在学校规定的配送日和时间内将食材配送到校。确保当日每餐的食材食品按时加工和供应。无故不按规定、标准和时间供货造成违约的，每次从履约质量安全保证金(履约质量安全保证金数额在合同中约定)中扣除2000-5000元违约金，累计违约达3次的，采购方有权单方面解除合同，造成的损失和责任由供应商承担。供应商必须具备相应的配送能力，配送食材的专用车辆必须达到规定标准，确保配送过程安全，采购方及项目学校不承担配送过程中的任何事故责任。

(4) 食材食品的接收查验。供应商必须按照合同约定供应食材食品，必须确保食材食品质量。供货方每次配送食材食品时，必须向采购学校提供该产品检验检测相关报告、产品生产厂家的出厂抽检报告、每批次产品检验合格证、动物产品检疫合格证等证明和国家规定的其它有效证明材料。学校必须安排两人以上人员进行接收，要求做到“三看”，即一看食材食品质量合格证及检验检疫证；二看食材食品出厂时间和保质期；三看食材食品的质量和数量是否与约定相符。在查验时若发现食材食品有质量问题，学校应拒收，并及时上报县教育局。要建立索证(索票)制度，建立采购登记台账，做到源头可溯，有据可查，若因接收人员失职，造成食品安全事故的，依法追究责任。

(5) 食材食品储存，县市场监督管理局、县教育局应指导学校建立符合食材食品安全标准的储藏仓库。各学校的储备仓库应配备必要的食材食品储藏保鲜设施，配置良好的通风、防潮、防鼠、防虫、防蝇、防霉变等设施并能正常使用；食材食品储藏应当分类、分架、离地安全管理，遵循先进先出的原则摆放，不同区域应有明显标识，建立健全进出库管理制度，并安排专人管理。

(6) 供应商必须具备相应的配送能力，配送食材的专用车辆必须达到DB43/T 3015—2024《校园食材配送服务规范》运输配送要求，确保配送过程安全。具有低温保存的封闭式专用运输车辆及专用密闭运输容器，确保食材能按照供餐的要求，准时送达供餐学校，运输车辆应配备符合条件的冷藏及加热保温设备或装置，使运输过程中食品的中心温度保持在10℃以下，安装有远程跟踪设备，对运输车辆的运输情况能实时跟踪。

4、履约要求

4.1 为保证中标供应商正常履约并保障产品质量，中标供应商应在签订合同前提交成交金额5%的履约保证金保函，若不提交视为自动放弃入选中标资格。

4.2 中标人应按采购人要求负责每次采购配送工作，直至验收合格。在合同履行期间，中标人无违反合同约定的情况，履约保证金（履约食品安全保证金）在合同期满后10个工作日内无息退还。合同履行期间出现无法按照约定供货或连续供货的，以及违反合同约定的情况或其它情况，经协商无果后，可以按照合同相关约定内容取消其中标人资格，其履约担保金不予退还。

5、售后服务

合同期内出现任何质量问题（人为破坏或自然灾害等不可抗力除外），由中标人负责免费更换及配送。

五、其它要求及说明

1、服务期限、交货地点及方式

1.1服务期限：一年。根据以下的评价和退出机制：

（1）中标供应商综合考核不合格的作退出处理。

（2）中标配送公司在供货期间，被相关部门认定为因配送食品原材料问题而发生学校食品安全事故的，中标配送公司及其确定的相关供货商一律作退出处理。

（3）在统一组织抽检中出现供应原材料质量不合格不达标情况的作退出处理。

（4）中标配送公司拒绝对部分学校进行配送，采取选择性供货的作退出处理。

（5）经查实发现中标配送公司转包给第三方的作退出处理。

（6）基于食材品质和大众评判，县教育局有权随时解除合作协议，终止合作关系。

1.2服务地点：采购人指定地点；

1.3 履行方式：中标人按采购人要求负责每批次物资配送工作，直至验收合格。

2、其他要求：

2.1 投标结果公示期间，采购方组织人员对中标候选人进行实地核查。若其中有中标候选人实际情况与其投标文件不相符，将取消其中标资格，并对评标结果排名在前的中标候选人进行核查，以此类推，依序递补。

		<p>2.2被确定为江永县中小学校学生食堂大宗食材及原辅材料的采购供应商，应在正式配送前7天内与各学校沟通，协商好食材食品储藏、保管、加工、分发等事项，并签订配送协议。</p> <p>2.3本方案实行一年，当年供货的合同时间为春季学期开学至秋季学期结束，实施时间按实际天数计算。如国家、省级调整营养改善计划实施学校范围，县级调整供餐学校（园），中标方须无条件接受采购方的调整。</p> <p>2.4合同期内对供应商的服务过程实行评价考核，评价内容包括供货能力、投诉记录、食用评价等，中标方因违法违规被监管部门终止经营资格或在责任书约定的考核中不符合继续经营条件的，采购方有权单方面取消供应商资格，履约保证金不予退还。</p> <p>2.5中标方不得转包给其他企业及个人向学校配送，否则直接取消其配送资格，终止合同。县教育局、学校不承担任何法律及经济责任。</p> <p>2.6中标方应在正式配送7天前在江永县境内具备能够满足全县所有学生食堂食材配送要求的统一配送中心。鼓励中标方在本县范围内建立生产基地，以“基地+农户”方式带动产业发展及乡村振兴工作。</p> <p>2.7在本项目中，允许投标人同时投标多个包号，并且在满足招标文件所有要求的前提下，可以在多个包号中中标。</p> <p>★2.8由于学校工作的特殊性，供应商必须投保《食品安全责任保险》，且投标截止日在保险期间内。</p> <p>★2.9、签订合同后，采购人可组织相关人员不定期对供应商生产或配送等场所进行查访，如发现场所与供应商投标文件中所描述及承诺内容不符，供应商必须进行整改，整改期间暂停该供应商供货资格。整改完毕并经采购人确认合格后，恢复其供货资格。（投标时提供声明函加盖公章，格式自拟）。</p> <p>★2.10、供货商必须签署针对本项目的《食品质量安全承诺书》。（投标时提供承诺函加盖公章，格式自拟）。</p> <p>注：对于上述项目要求，投标人应在响应文件中进行回应，作出承诺及说明并加盖投标人公章。</p>									
12	合同	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center; padding: 5px;">政府采购合同专用条款</td> </tr> <tr> <td style="width: 25%; padding: 5px;">本章第二节 第 1.1款</td> <td style="width: 30%; padding: 5px;">甲方名称、地址</td> <td style="padding: 5px;">名称：江永县教育局 地址：江永县潇浦镇永明北路75号</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">本章第二节 第 1.2（6）项</td> <td style="padding: 5px;">项目现场</td> <td style="padding: 5px;">甲方指定地点</td> </tr> </table>	政府采购合同专用条款			本章第二节 第 1.1款	甲方名称、地址	名称：江永县教育局 地址：江永县潇浦镇永明北路75号	本章第二节 第 1.2（6）项	项目现场	甲方指定地点
政府采购合同专用条款											
本章第二节 第 1.1款	甲方名称、地址	名称：江永县教育局 地址：江永县潇浦镇永明北路75号									
本章第二节 第 1.2（6）项	项目现场	甲方指定地点									

			本章第二节第5.1款	履行合同的时间、地点及方式	见采购需求。
			本章第二节第9.2(1)项	质量保证期	见采购需求。
			本章第二节第9.2(3)项	响应时间	接采购人通知后30分钟内响应，2小时内到达现场
			本章第二节第13.5款	合同价款支付方式和条件	见采购需求。
			本章第二节第14.2(6)项	乙方提供的其他服务	见第五章采购需求。
			本章第二节第20.2款	解决争议的方式	<input type="checkbox"/> 诉讼 <input type="checkbox"/> 仲裁
			本章第二节第23.1款	合同未尽事项	双方另行协商

本包其他评审要求的实质性评审(标)规则

序号	需求名	需求类型	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	上传证明材料要求
1	采购需求	商务	是	图片	对于上述项目要求，投标人应在响应文件中进行回应，作出承诺及说明并加盖投标人公章
2	合同	商务	否	无	无

本包的评分规则

序号	分数性质	分数类型	分值	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	评分规则描述和上传证明材料要求

1	客观分	报价分	30	否	无	【报价】的评分规则：报价得分=(评标基准价/投标报价)*报价分
2	客观分	商务分	6	是	图片	<p>【运输能力】的评分规则：投标人针对本项目配备5台（含）冷链运输车辆，计1分，每增加1台加1分，本项最高分计6分，低于配备5台（不含）冷链运输车辆的计0分。</p> <p>【运输能力】的上传证明材料要求：车辆为投标人自有的，提供车辆行驶证、购车发票复印件和车辆照片，车辆保险复印件并加盖公章；车辆为投标人租赁的，提供车辆租赁合同及车辆行驶证和车辆的前后照片及车辆保险复印件并加盖公章，车辆图片要清晰且与行驶证信息相符，未提供不计分。</p>
3	客观分	商务分	6	是	图片	<p>【食品安全保障】的评分规则：投标人购买了食品安全责任保险的累计赔偿限额总额：①累计赔偿限额总额≥人民币5000万元的计6分，②人民币3000万元≤累计赔偿限额总额<人民币5000万元的计4分，③累计赔偿限额总额在人民币3000万元以下的计2分；本项最高分计6分</p> <p>【食品安全保障】的上传证明材料要求：投标人购买了食品安全责任保险的保单（投标截止日时在保险期间内）及购买发票原件扫描件并加盖公章，未提供不计分。</p>
4	客观分	商务分	4	是	图片	<p>【配送中心】的评分规则：投标人具备配送中心，配送中心必须具有冷藏库、冷冻库、检测实验室（含检测设备）等；①配送中心面积≥1200平方米的，计4分；②1200平方米≤配送中心面积<800平方米的，计3分，③配送中心面积在800平方米以下的，计1分；本项最高分计4分</p> <p>【配送中心】的上传证明材料要求：①配送中心场地产权自有的，需提供产权证明复印件；租赁的，需提供租赁合同复印件并加盖公章，未提供不计分；②提供冷藏库、冷冻库、检测实验室（提供检测设备）、平面布置图提供相关照片复印件并加盖公章，未提供不计分。</p>
5	客观分	商务分	3	是	图片	<p>【公司实力】的评分规则：投标人具有有效的ISO质量管理体系认证、ISO环境管理体系认证、ISO职业健康安全管理体系认证、供应链安全管理体系认证证书、绿色供应链管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书，每提供一个证书计0.5分，本项最多计3分。</p> <p>【公司实力】的上传证明材料要求：提供证书复印件和全国认证认可信息公共服务平台网址查询截图，并加盖公章，未提供不计分。</p>
6	客观分	商务分	6	是	图片	<p>【类似业绩】的评分规则：投标人提供近三年（投标截止时间前三年，以合同签订时间为准）签订的类似食材配送服务业绩，每提供一份计3分，本项最多计6分。未提供的计0分。</p> <p>【类似业绩】的上传证明材料要求：需提供合同复印件并加盖投标人公章（合同涉及商业秘密的可提供能证明合同业绩的关键页、盖章页），合同重要内容有涂改、遮盖或难以辨认或内容不全的，不计分。（说明：同一单位项目不同年份签订的合同仅按一个业绩计分，不累加计算。）</p>
7	主观分	技术分	12	否	无	<p>【配送服务方案】的评分规则：根据投标人提供的配送服务方案进行综合评估，包括但不限于①项目总体服务思路、重点和难点分析；②项目管理及内控制度；③人员、车辆的配备计划；④具体配送服务方案；⑤服务标准等。（1）配送方案思路清晰、准确且全面，内容详尽，规范合理，针对项目工作内容的具体情况具有高度针对性，措施科学、合理且规范，可行性极高，计12分（2）配送方案思路基本清晰，内容基本合理，对项目工作内容的具体情况具有较强的针对性，措施基本合理且规范，可行性较高，计8分（3）配送方案思路欠清晰，内容欠合理，对项目工作内容的具体情况针</p>

						对性不强，措施不规范，可行性较低，计4分(4) 配送方案思路无条理性、表述不清，未贴合采购需求或者不适用本项目，计1分(5) 没有提供的不计分。
8	主观分	技术分	10	否	无	【质量安全保障方案】的评分规则：根据投标人提供的质量安全保障方案进行综合评估，包括但不限于①货品来源；②货品加工；③货品相关的检测报告；④货品的保存及运输；⑤货品的卫生、安全质量保障方案等。(1) 质量保障方案内容完整，重点突出，思路清晰、合理准确且全面，流程严谨，能有效保障质量安全，计10分(2) 质量保障方案内容内容详尽，部分方法或流程较为常规，缺乏量化指标，计6分(3) 质量保障方案内容基本合理，部分环节描述不够深入或缺乏具体执行细节，计3分(4) 质量保障方案表述不清，内容不合理，不符合采购需求，计1分(5) 没有提供的不计分。
9	客观分	商务分	5	是	图片	【服务团队】的评分规则：投入本项目的团队成员含项目负责人、公共营养师、食品安全员、食品检验员、配送员、司机等服务人员不少于10人的计3分，每减少1人的扣1分，扣完为止。②供应团队按照食品安全“两个责任”要求必须配备和任命食品安全总监和食品安全员。并能提供公司负责人或食品安全员食品安全40个课时的培训记录计2分，无任命书的扣1分，未能提供学时证明的扣1分，扣完为止。 【服务团队】的上传证明材料要求：提供相关人员健康证及人员劳动合同的证明材料复印件并加盖投标人公章，否则不计分。
10	主观分	技术分	10	否	无	【应急处理方案】的评分规则：根据投标人提供的突发事件的应急处置方案进行综合评估，包括但不限于①紧急供货保障预案；②食品质量安全事故应急预案；③突发公共卫生事件应急预案；④停水停电；⑤食物中毒、火灾等；(1) 应急处理方案科学合理、高效实用，针对不同事件类型，提出了详尽、具体、高效的处置方案(如召回、替换、补救、沟通等)；方案切合实际，资源保障到位，实用性和可操作性极强，计10分(2) 应急处理方案基本合理，包含各类潜在突发事件，但部分措施较为笼统、不够具体，部分环节可优化；相关管理制度较为完善，可行性较高，计6分(3) 应急处理方案环节缺失或存在不合理之处；缺乏分级机制；职责分工模糊，可行性较低，计3分(4) 应急处理方案科学性和合理性不足，相关管理制度存在欠缺，可行性低，计1分(5) 没有提供的不计分。
11	主观分	技术分	8	否	无	【售后服务方案】的评分规则：根据投标人提供的售后服务方案进行综合评估，包括但不限于①售后服务目标；②售后服务流程及方案；③售后保障措施及响应时间承诺；④食材退换流程；⑤售后服务承诺。(1) 售后服务方案严谨，内容详尽，岗位设置科学，职责划分明确，人员配置充足，并有完善的质量监督机制和客户满意度调查，以及全面的售后服务承诺，计8分(2) 售后服务方案内容基本全面、合理，但部分措施较为笼统、不够具体，部分环节可优化，各岗位及应对人员配置基本满足需求，计5分(3) 售后服务方案存在周全性和合理性不足，各岗位及应对人员配置不够充分，计2分(4) 售后服务方案环节缺失或存在不合理之处，与采购需求不符的，计1分(5) 没有提供的不计分。

本包执行的优惠政策

优惠政策	优惠方式	供应商所需出示材料	优惠比例(或分数)	备注
小型、微型企业优惠	总报价减免优惠	提供财政部《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库[2020]46号)中规定格式的《中小企业声明函	10%	供应商提供的货物均由小型、微型企业制造，即货物均由小型、微型企业生产且使用该小型、微型企业商号或者注册商标的，享受此优惠；监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受此优惠政策，货物制造商为监狱企业、残疾人福利性单

		(货物)》	位的，需提供货物制造商的监狱企业/残疾人企业声明函。
--	--	-------	----------------------------

包名：第二包 预期采购金额：13,198,284元

包概述：江永县中小学校学生食堂大宗食材及原辅材料采购项目（第二包）				
评标方法：综合评分法	采购文件费：0元	资格合格最少供应商数：3个	是否接受联合体：否	是否完全面向中小企业：否
是否接受进口产品：否	资格预审后的合格供应商进入下一阶段投标/响应的数量限定：不进行资格预审	期望成交供应商数：1个	投标有效期：90个自然日	合同履约保证金：成交金额的5%
合同内容是否可变：是	需求是否可变：否	供应商二次报价的时长限制：供应商不需要二次报价/无时长限制		
本包所属行业：农、林、牧、渔业			本包类型：货物类	
是否设置了核心产品：否	核心产品同品牌供应商的确定中标/成交候选人规则：无			
特殊情况下确定成交/中标/入围供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交/入围候选供应商存在得分相同且报价相同的，约定由采购人在5个工作日内自主确定最终中标/成交/入围供应商。				
本包基本资格要求		本包基本资格证明材料上传要求		
<p>1. 具有独立承担民事责任的能力。</p> <p>2. 参加政府采购前三年内，在经营活动中无重大违法记录，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业能力。</p> <p>3. 供应商不得为信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商（处罚决定规定的时间内）。</p> <p>4. 法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p>5. 参加开标的是法定代表人（单位负责人）本人，需上传法定代表人（单位负责人）身份证复印件，若不是法定代表人（单位负责人）本人，需提供授权委托书。</p>		<p>1. 提供三证合一或五证合一的营业执照扫描件（加盖供应商公章）和法定代表人（单位负责人）身份证复印件（加盖供应商公章）的扫描件，若投标人是自然人的，提供身份证扫描件。具体见下述： （1）投标人为企业的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件； （2）投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件； （3）投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件； （4）投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。</p> <p>2. 投标人提供湖南省政府采购供应商资格承诺函（下载投标工具后获取），须加盖供应商公章（可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传）。</p> <p>3. 供应商无需上传证明材料，由评委在www.creditchina.gov.cn和www.ccgp.gov.cn现场联网查验。</p> <p>4. 提供承诺函，承诺：投标供应商与采购人或采购代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系；投标供应商与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人；投标供应商未为本项目前期准备提供设计或咨询服务。下载模板填写上传（模板下载投标工具安装后可见），须加盖供应商公章。</p> <p>5. 下载投标工具后获取，须加盖供应商公章，可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传。</p>		
本包特定资格要求		本包特定资格证明材料上传要求		
1、投标人须提供有效的《食品经营许可证》或《预包装食品经营备案证》。2、投标人参加政府采购活动前三年内，不存在串标、围标、转包、分包、被挂靠、出借资质等违规违纪行为，在经营活动中没有重大违法记录。		1、提供证书扫描件并加盖公章。2、提供承诺函并加盖公章。（格式自拟）		

以上所有要求提供的资格证明材料，供应商均需在电子投标工具的指定位置上传，不按指定位置上传的，将被视为无效投标。

本包货物类需求

货物类需求特别约定：实质性参数用★标注，重要参数用▲标注，一般参数和不区分类型参数用文字标注。

货物序号	货物名(货物标的)	是否为核心产品	是否强制采购节能产品	是否接受进口产品	单位	折扣(%)	数量	小计(元)
		否	否	否	批	100	1	/
本货物共设置了18条参数。 其中：实质性参数：18条。								
		参数序号	参数类型	参数名	参数值			
	米、面、油、肉、禽、蛋、豆制品、蔬菜、水产、调料等(A07039900-其他农林牧渔业产品)	1	★	鲜猪肉、牛肉、羊肉等及其相关加工产品	1、鲜肉需有屠宰场经质量检验合格的滚花，提供所供当批次的动物检疫和肉的内肉品质检验合格证。 2、须保证肉类新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求。			
		2	★	鱼类水产品等	鲜活产品在水中游动自如，反应敏捷，无伤残、无畸形、无病害；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鳞片。			
		3	★	鸡、鸭、鹅鲜肉等及鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等	符合《冷鲜禽加工经营卫生规范》要求及《鲜（冻）畜、禽产品》国家标准(GB 2707-2016)			
		4	★	大米	1、一级及以上品质大米，大米生产用的稻谷原料储存期不超过1年，保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求，大米包装用密封性能好、无毒、无害(直接接触食品的包装必须为食品级)，包装的正面印有供货企业名称、地址、生产许可证号、联系电话、生产日期及保质期等字样。按配送批次提供检测报告。 2、符合中华人民共和国国家标准(大米)GB1354-2018及其他相关标准 3、每批次货物提供必要的质量证明材料			
		5	★	食用油	1、具有生产日期、保质期、净重等，单一纯植物油，且使用非转基因原材料进行物理压榨生产，按配送批次提供检测报告； 2、符合《食品安全国家标准植物油》(GB 2716-2018) 及其他相关标准 3、每批次货物提供必要的质量证明材料			
		6	★	面、面粉	1、为特制一等标准，按配送批次提供检测报告，符合相关食品安全国家标准；2、每批次货物提供必要的质量证明材料			
		7	★	米粉	《湖南米粉鲜湿米粉》(T/HNAGS 021)、《湖南米粉 半干米粉》(T/HNAGS022)、《湖南米粉 干米粉》(T/HNAGS 023)，符合相关食品安全国家标准；			
		8	★	绿叶菜类	绿叶鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平；无花蕾或开花、包菜紧致，菠菜可带根，花菜的花球颜色正常，无枯萎。			
		9	★	水生蔬菜类	水份充足，饱满，肉洁白脆嫩，无腐烂、干枯泥多发软。			
		10	★	根茎菜类	正常果型、表面光滑、条直匀称，无断裂、粗壮、硕实，肉质甜脆			
		11	★	瓜类	颜色淡绿色，有光泽，有一定硬度，无弹性，皮薄，肉洁白鲜嫩，瓜形周正，大小适中、无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形			
		12	★	豆类	颜色青绿、豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色，完整有清香，无受潮、虫洞、软烂、发黄、发黑、豆粒瘪而小有异味			
		13	★	茄果类	色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、泥土，整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。			
		14	★	各类豆制品	新鲜、无异味、无霉斑、有简易包装以保证食材不裸露在外。带有独立包装，食材包装必须标明生产厂家、生产日期，产品到货时，保质期剩余时间应在二分之一以上，符合GB2712-2014 食品安全国家标准豆制品。			

		15	★	干货类	每批次货物提供必要的质量证明材料，符合食品安全国家标准和食品安全法要求。
		16	★	调味品类	符合食品安全国家标准和食品安全法要求
		17	★	易耗品类	符合国家相关食品安全和质量标准
		18	★	冷链食品类	符合《食品安全国家标准食品冷链物流卫生规范》（GB 31605-2020）

本包货物类需求的实质性评审(标)规则

货物序号	货物名	参数序号	参数名	是否需要上传证明材料	证明材料类型	上传证明材料的要求
1	米、面、油、肉、禽、蛋、豆制品、蔬菜、水产、调料等	1	鲜猪肉、牛肉、羊肉等及其相关加工产品	否	无	无
		2	鱼类水产品等	否	无	无
		3	鸡、鸭、鹅鲜肉等及鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等	否	无	无
		4	大米	否	无	无
		5	食用油	否	无	无
		6	面、面粉	否	无	无
		7	米粉	否	无	无
		8	绿叶菜类	否	无	无
		9	水生蔬菜类	否	无	无
		10	根茎菜类	否	无	无
		11	瓜类	否	无	无
		12	豆类	否	无	无
		13	茄果类	否	无	无
		14	各类豆制品	否	无	无
		15	干货类	否	无	无
		16	调味品类	否	无	无
		17	易耗品类	否	无	无
		18	冷链食品类	否	无	无

本包其他评审要求

序号	需求名	需求类型	需求描述
----	-----	------	------

1	合同	商务	政府采购合同专用条款		
			本章第二节第 1.1款	甲方名称、地址	名称：江永县教育局 地址：江永县潇浦镇永明北路75号
			本章第二节第 1.2（6）项	项目现场	甲方指定地点
			本章第二节第 5.1款	履行合同的时间、地点及方式	见采购需求。
			本章第二节第 9.2（1）项	质量保证期	见采购需求。
			本章第二节第 9.2（3）项	响应时间	接采购人通知后30分钟内响应，2小时内到达现场
			本章第二节第 13.5款	合同价款支付方式和条件	见采购需求。
			本章第二节第 14.2（6）项	乙方提供的其他服务	见第五章采购需求。
			本章第二节第 20.2款	解决争议的方式	? 诉讼 <input type="checkbox"/> 仲裁
本章第二节第 23.1款	合同未尽事项	双方另行协商			
2	采购需求	商务	<p>一、项目具体情况</p> <p>1、项目名称：江永县中小学校学生食堂大宗食材及原辅材料采购项目</p> <p>2、采购人：江永县教育局</p> <p>3、预期采购金额：3984.6488万元</p>		

4、分包情况：

江永县中小学校学生食堂大宗食材及原辅材料采购项目分包明细												
标段	供餐学校	(2025年秋季学期人数)	早餐人数	每餐金额	中餐人数	每餐金额	晚餐人数	每餐金额	2026年春秋季预计餐次	预计全年金额	核定金额	标段总计金额
第一包	粗石江中心小学	1142			1142	7			176	1406944	1266249.6	26648204
	城下完小	225			225	7			176	277200	249480	
	黄金山完小	108			108	7			176	133056	119750.4	
	清溪源	16			16	7			176	19712	17740.8	
	城下小学	7			7	7			176	8624	7761.6	
	粗石江中学	452			452	7			176	556864	501177.6	
	源口学校	321	12	5	321	7	12	5	176	416592	371764.8	
	上洞学校新宅	423			423	7			176	521136	469022.4	
	上洞学校锦堂	13			13	7			176	16016	14414.4	
	桃川中心小学	1839			1839	7			176	2265648	2039083.2	
	上洞完小	396			396	7			176	487872	439084.8	
	桃川完小	224			224	7			176	275968	248371.2	
	书馆完小	169			169	7			176	208208	187387.2	
	所城	13			13	7			176	16016	14414.4	
	周棠	6			6	7			176	7392	6652.8	
	岩寺营	3			3	7			176	3696	3326.4	
	石枳	19			19	7			176	23408	21067.2	
	江永二中	1546	601	4	1546	7	601	5	176	2856656	2428192.8	
	兰溪学校	286	14	5	286	7	14	5	176	376992	335596.8	
	夏层铺学校	1518			1518	7			176	1870176	1683158.4	
马蹄校	18			18	7			176	22176	19958.4		
冷水铺学校	643			643	7			176	792176	712958.4		
允山中心小学	977			977	7			176	1203664	1083297.6		
允山中	597			597	7			176	735504	661953.6		

千家峒学校	221			221	7			176	272272	245044.8
江永三小	773			773	7			176	952336	857102.4
黄甲岭学校	649	122	4.5	649	7		5.5	176	896192	792079.2
黄泥铺	8			8	7			176	9856	8870.4
石岭	7			7	7			176	8624	7761.6
松柏中心小学	375	90	5	375	7	90		176	541200	475200
南峰山小学	7			7	7			176	8624	7761.6
松柏中学	309	194	5	309	7	194	5	176	722128	598699.2
上江圩中心小学	547			547	7			176	673904	606513.6
锦江小学	279			279	7			176	343728	309355.2
新华小学	21			21	7			176	25872	23284.8
呼家小学	4			4	7			176	4928	4435.2
上江圩中学	455			455	7			176	560560	504504
思源实验学校	3197	1036	5	3197	7	1617	5	176	6273344	5295813.6
芙蓉学校	2168			2168	7			176	2670976	2403878.4
江河小学	70			70	7			176	86240	77616
海相小学	87			87	7			176	107184	96465.6
特殊教育学校	28	14	3	28	7	14	5	176	54208	45830.4
小计	20166	2083		20166		2542			28713872	25262080.8
县中心幼儿园	409			409	8			176	575872	403110.4
县中心幼儿园永新分园	94			94	8			176	132352	92646.4
潇浦中心幼儿园	103			103	7			176	126896	88827.2
千家峒中心幼儿园	24			24	5			176	21120	14784
黄甲岭中心幼儿园				61	5			176	53680	37576

				松柏中心幼儿园	98			98	5			176	86240	60368	
				上江圩中心幼儿园	124			124	6			176	130944	91660.8	
				工业园集中区中心幼儿园	135			135	7			176	166320	116424	
				允山中心幼儿园	75			75	6			176	79200	55440	
				夏层铺中心幼儿园	133			133	6			176	140448	98313.6	
				冷水铺中心幼儿园	40			40	5			176	35200	24640	
				兰溪中心幼儿园	23			23	6			176	24288	17001.6	
				桃川中心幼儿园	113			113	6			176	119328	83529.6	
				桃川学前教育中心幼儿园	82			82	6			176	86592	60614.4	
				上洞中心幼儿园	22			22	5			176	19360	13552	
				源口中中心幼儿园	31			31	4			176	21824	15276.8	
				粗石江中心幼儿园	152			152	6			176	160512	112358.4	
				小计	1658	0	0	1719	0	0			1980176	1386123.2	
		第二包		江永一中(含民族中学)	5080	1486	4.5	3200	8	2000	8	176	8498512	6373884	13198284
			江永三中	1801	1200	5	1700	7	1300	7	176	4752000	3564000		
			江永职中	2872	1300	5	1300	7	1300	7	176	4347200	3260400		
			小计	9753	3986		6200		4600				17597712	13198284	
				总计	31577	6069		28085		7142			48291760	39846488	39846488

二、项目基本概况：根据《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》（教财〔2022〕2号）、湖南省教育厅等四部门联合下发的《湖南省中小学校食堂管理办法》（湘教法〔2024〕41号）精神，以及《中华人民共和国政府采购法》等法律法规和财政部有关规定，经县教育局党组研究决定，拟对江永县中小学校学生食堂大宗食材及原辅材料采购项目进行政府公开采购。

三、质量及相关要求

（一）肉类

1、要求如下：

序号	采购内容	执行标准及技术要求
1	鲜猪肉、牛肉、羊肉等及其相关加工产品	<p>1、鲜肉需有屠宰场经质量检验合格的滚花，提供所供当批次的动物检疫和肉肉品质检验合格证。</p> <p>2、须保证肉类新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求。</p>

1) 采购方按需采购分割肉类，配送商必须满足采购方实际需求。

2) 鲜肉品质量要求：肉质新鲜、观感好、鲜肉，不注水，来源于大型无公害养殖基地或稳定的鲜肉供应基地（定点屠宰）。肉上有屠宰场经质量检验合格的滚花，提供所供当批次的动物检疫、肉肉品质检验合格证和产品溯源的相关证明。并按采购方要求的分割肉类别按时供应。

3) 中标单位的所供货物不得以次充好，不得将病死、残剩肉、老母猪肉等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

(1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例

(2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例

(3) 中华人民共和国动物防疫法

(4) 符合《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB 2762-2022标准及其他相关标准

(5) 符合国家《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》GB2763-2021及其他相关标准

(6) 污染物残留限量指标应符合GB2763-2014食品安全国家标准

(7) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准

(二) 水产类

1、要求如下：

序号	采购内容	执行标准及技术要求
1	鱼类水产品等	鲜活产品在水中游动自如，反应敏捷，无伤残、无畸形、无病害；鳞片完整无损，无皮下出血现象及红色鳞片。

1) 采购人按需采购水产类，配送商必须满足采购人实际需求。

2) 鲜活水产质量要求：来源于无公害水产品养殖生产企业，鲜活，感官检验、化学检验、添加剂检验、有害金属的检验均符合国家无公害水产品质量要求。均按配送批次提供相应的检验、检疫合格证明报告和产品溯源的相关证明。

3) 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

(1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例

(2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例

(3) 中华人民共和国动物防疫法

(4) 符合《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB 2762-2022标准及其他相关标准

(5) 符合国家《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763-2021) 及其他

相关标准。

(6) 符合动物性水产制品食品安全国家标准 (GB10136-2015)

(7) 符合鲜、冻动物性水产品安全国家标准 (GB2733-2015)

(8) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准

(三) 禽蛋类

1、要求如下：

序号	采购内容	执行标准及技术要求
1	鸡、鸭、鹅鲜肉等	符合《冷鲜禽加工经营卫生规范》要求及《鲜(冻)畜、禽产品》国家标准(GB 2707-2016)
2	鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑	

蛋 等

- (1) 采购人按需采购禽蛋类，配送商必须满足采购人实际需求。
- (2) 杀禽类质量要求：新鲜，感官检验、化学检验均符合要求。
- (3) 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将病死、残剩等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

- (1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例
- (2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例
- (3) 中华人民共和国动物防疫法
- (4) 符合《食品安全国家标准食品中污染物限量》GB 2762-2022标准及其他相关标准
- (5) 符合国家《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）及其他相关标准。
- (6) 符合食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范（GB 21710-2016）
- (7) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准

（四）粮油类

1、要求如下：

序号	采购内容	要求	执行标准及技术要求
1	大米	一级及以上品质大米，大米生产用的稻谷原料储存期不超过1年，保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求，大米包装用密封性能好、无毒、无害(直接接触食品的包装必须为食品级)，包装的正面印有供货企业名称、地址、生产许可证号、联系电话、生产日期及保质期等字样。按配	1、符合中华人民共和国国家标准(大米)GB1354-2018及其他相关标准 2. 符合《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018）及其他相关标准 3、每批次货物提供必要的质量证明材料

		送批次提供检测报告。	4、符合相关食品安全国家标准
2	食用油	具有生产日期、质保期、净重等，单一纯植物油，且使用非转基因原材料进行物理压榨生产，按配送批次提供检测报告。	
3	面、面粉	为特制一等标准，按配送批次提供检测报告。	
4	米粉	《湖南米粉 鲜湿米粉》（T/HNAGS 021）、《湖南米粉 半干米粉》（T/HNAGS 022）、《湖南米粉 干米粉》（T/HNAGS 023）	

(1) 采购人按需采购各类米、面、食用油、面粉及米粉，配送商必须满足采购人实际需求。

(2) 质量要求：生产日期、质保期及包装、卫生标准符合要求。

(3) 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

(1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例

(2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例

(3) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准

(五) 蔬菜类

1、要求如下：

序号	采购内容	品种名称（包括但不限于）	感官要求（包括但不限于以下内容）
1	绿叶菜类	青菜、芹菜、大白菜、生菜、包菜、大菠菜、青苋菜、韭菜、花菜、大蒜等	绿叶鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部削平；无花蕾或开花、包菜紧致，菠菜可带根，花菜的花球颜色正常，无枯萎。

2	水生蔬菜类	茭白、鲜藕、马蹄等	水份充足，饱满，肉洁白脆嫩，无腐烂、干枯泥多发软。
3	根茎菜类	胡萝卜、白萝卜、番薯、小葱、洋葱、蒜台、芋头、姜等	正常果型、表面光滑、条直匀称，无断裂、粗壮、硕实，肉质甜脆
4	瓜类	冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、黄瓜、佛手瓜等	颜色淡绿色，有光泽，有一定硬度，无弹性，皮薄，肉洁白鲜嫩，瓜形周正，大小适中、无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形
5	豆类	豇豆、青皮豆、黄豆、荷兰豆等	颜色青绿、豆荚饱满，剥开后豆粒呈淡绿色，完整有清香，无受潮、虫洞、软烂、发黄、发黑、豆粒瘪而小有异味
6	茄果类	番茄、茄子、小尖椒、大尖椒、红椒、青椒等	色正，有光泽，表面光滑，饱满有一定硬度及弹性，无腐烂、干尖、皱纹、断裂、泥土，整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。

(1) 以上蔬菜品种为常规采购品种，不排除有采购所列品种之外蔬菜的可能，若采购其它品种蔬菜，需满足采购人实际需求。

(2) 所供蔬菜的规格大小按市场行情确定；符合无公害农产品国家标准《蔬菜、水果卫生标准》GB/T5009.38-2003。

(3) 符合农产品安全质量无公害蔬菜安全要求《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》（GB18406.1-2001），能够提供农产品检测报告或承诺达标合格证。

(4) 符合 GB 23200.8-2016食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定气相色谱-质谱法

(5) 基本要求：大小均匀，颜色自然有光泽，质地鲜嫩纯净，饱满清洁，不枯萎、干瘪、苍老等，无病斑、虫蚀、发霉、变色、异味、淤泥、杂质和滴水现象，无污染、残缺、变质等；

(6) 鼓励采用当地时令蔬菜，原产地分类预包装，整齐统一；提供有害物质残留检测报告。

(7) 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将残剩等不

合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

- (1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例
- (2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例
- (3) 食品中污染物限量应符合GB 2762-2022（食品安全国家标准食品中污染物限量）标准
- (4) 食品中农药残留应符合GB 2763-2021（食品安全国家标准食品中农药最大残留限量）标准和《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》GB 18406.1-2001的要求。

(六) 豆制品类

1、要求如下：

序号	采购内容	要求	执行标准及技术要求
1	各类豆制品	新鲜、无异味、无霉斑、有简易包装以保证食材不裸露在外。带有独立包装，食材包装必须标明生产厂家、生产日期，产品到货时，保质期剩余时间应在二分之一以上。	符合GB 2712-2014 食品安全国家标准 豆制品

- (1) 采购人按需采购各类豆制品，配送商必须满足采购人实际需求。
- (2) 质量要求：新鲜，感官检验、化学检验均符合要求。
- (3) 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将残剩等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

- (1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例
- (2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例
- (3) 符合GB 2712-2014 食品安全国家标准豆制品
- (4) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准

(七) 干货类

1、要求如下：

序号	采购内容	要求	执行标准及技术要求
1	木耳、海带、笋子、红枣、银耳、莲子、薏米、干蘑菇、粉丝、墨鱼、鱿鱼、紫菜、黄豆、绿豆等	每批次货物提供必要的质量证明材料。	符合食品安全国家标准和食品安全法要求
<p>(1) 采购人按需采购各类干货物品，配送商必须满足采购人实际需求。</p> <p>(2) 质量要求：必须是由正规厂家生产的，生产日期、质保期及包装、卫生标准符合要求，品质良好，包装用密封性能好、无毒、无害(直接接触食品的包装必须为食品级)，包装的正面需印有供货企业名称、地址、生产许可证号、联系电话、生产日期及保质期等字样。初级农产品类的干杂需要提供种植养殖相关资质和承诺达标合格证。</p> <p>(3) 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。</p> <p>2、安全卫生要求：</p> <p>(1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例</p> <p>(2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例</p> <p>(3) 食品中农药残留应符合GB 2763-2021（食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量）标准</p> <p>(4) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准</p> <p>(八) 调味品易耗品类</p> <p>1、要求如下：</p>			
序号	采购内容	品种名称（包括但不限于）	执行标准及技术要求
1	调味品类	酱油、盐、鸡精、味精、米醋、料酒、淀粉、酵母、糖等	符合食品安全国家标准和食品安全法要求
2	易耗品类	食堂用其他低值易耗品(餐巾纸、桌布、日杂用品、其他厨房日常用品、普通餐具)	符合国家相关食品安全和质量标准

(1) 采购人按需采购各类调味品，配送商必须满足采购人实际需求。

(2) 质量要求：保证生产日期新鲜且符合食品安全国家标准和食品安全法要求，正规知名厂商生产，品质良好，包装用密封性能好、无毒、无害(直接接触食品的包装必须为食品级)，包装的正面需印有供货企业名称、地址、生产许可证号、联系电话、生产日期及保质期等字样。

(3) 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

- (1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例
- (2) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准

(九) 冷链食品类

1、要求如下：

序号	采购内容	要求	执行标准及技术要求
1	冷链食品类	加工食品：速冻食品；禽、肉、水产等包装熟食。	符合《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》（GB 31605-2020）

(1) 采购人按需采购各类冷链食品类，配送商必须满足采购人实际需求。

(2) 质量要求：预包装冷链食品需标注中文标签，包含食品名称、配料表、净含量、

生产日期、保质期、储存条件等关键信息。

(3) 冷链食品需全程低温保存，避免常温暴露或二次冷冻解冻，以减少变质风险。(4) 中标单位必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物不得以次充好，不得将不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

- (1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例
- (2) 符合《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》（GB 31605-2020）

(3) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或质量标准

四、商务要求

(一) 报价要求

1、本项目采购招标为折扣率招标，折扣率保留至两位小数。采购价格根据市场因素而变动，采购价格含食品生产、运输、储藏、配送、税收、检验、培训等相关费用。若投标人的报

价超过100%，则为无效报价。

注：根据“财政部令第87号”第六十条的规定“评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的，应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明，必要时提交相关证明材料；投标人不能证明其报价合理性的，评标委员会应当将其作为无效投标处理。

2、结算方式：（1）食材货款每月结算一次，原则上次月10日前结算上月货款。由各学校按财务管理制度，通过县财政支付系统向中标方支付货款。每月结算价以甲乙双方签字的实际采购清单为准，最后根据询价结果下浮10%×报价折扣率进行结算。

3、本项目的预期采购金额不作为最终的结算总价，每月结算价以甲乙双方签字的实际采购清单据实结算支付，请各供应商按实际情况考虑本次报价。

（二）、项目实施要求及说明

1、实施范围：江永一中、江永民族中学、江永三中、江永职中、江永二中；桃川、粗石江、兰溪、源口、上洞、冷水铺、夏层铺、允山、千家峒、上江圩、松柏、黄甲岭各中小学校及中心幼儿园；江永三小、芙蓉学校、海相小学、思源学校、江永特殊教育学校、潇浦镇中心幼儿园、县中心幼儿园，共41所学校（园）49个食堂1学年。（参考2025年秋季学期就餐人数，具体以实际供应食材为准）

2、实施步骤

2.1 县教育局、县卫健局根据学生营养需求、季节特点、市场情况制定带量营养食谱，确保不同年龄段学生四季午餐日均营养素摄入量。各采购学校根据带量营养食谱及就餐人数拟订采购清单，报送供应商进行采购申请。

2.2 配送商按照学校提供的采购申请内容、要求和数量，积极组织货源，开具食材配送单，按要求将食材配送至学校，确保每日每餐的食材能够按时加工和供应。

2.3 学校采购人员和仓库保管员查验食材的数量和质量，膳食委员会值班人员监督，分管领导审核无误后，分别在配送单上签名确认，学校根据配送单做好台账及公示工作。

2.4 每月底配送商开具税务发票交各学校（各学校食材配送单附后，送交各学校进行核实）。

2.5 各采购学校每月初对上月采购食材资金进行稽核，提交教育局有关部门审核，并按照财政国库集中支付程序进行资金结算，及时公示资金使用情况。

2.6 定价方式

2.6.1. 成立询价工作小组。成立江永县学生食堂大宗食材及原辅材料询价工作小组，由县教育局分管副局长任组长，县发改局、县财政局、县教育局等部门安排专人为成员，下设办公室，办公室设在县教育局，县教育局负责组织实施询价。

2.6.2. 询价频次。大米、鸡蛋、食用油、调料、干鲜佐料每月询价一次，肉类、蔬菜等每半月询价一次，如遇节假日或市场价格波动较大时，可以视情况增加询价次数。

2.6.3. 询价地点。江永县境内大型超市（含批发部）及大型农贸市场。

2.6.4. 询价程序与方法。

①. 所采购的食材在国家统计局江永调查队发布的“江永县粮油食品价格监测周报表”中有相应价格的，可参考该价格，没有价格的进行市场调查询价。

②. 询价人员到江永县范围内的大型农贸市场和大型超市询价，根据食堂所需食材等级、规格、品牌等选择2家农贸市场和2家超市同品种、同规格食材售价（超市特价商品除外）的平均价格作为定价基准价，基准价下浮10%×报价折扣率（具体以中标方的投标书为准）作为各学校与中标方结算的依据。

③. 去超市或农贸市场询价时由县教育局牵头，县教育局、县发改局、县财政局、1-2名学校教师代表和学生家长代表、中标方代表共同参与，互相监督。

3、采购配送要求

(1) 定点采购。项目学校采购的食材必须在中标配送商定点采购、统一价格、统一配送。学校不得在中标定点配送商以外私自采购，若有发现，对学校校长、分管领导及采购人员严肃处理，造成严重后果的依法追究责任人。

(2) 采购申报。粮油类、调味品易耗品类、干货类等保质期较长的食材，采用“月报周配”，新鲜畜肉类、新鲜禽肉类、禽蛋类、鲜鱼、蔬菜、瓜果、水果等食材，根据营养食谱的品种数量和学校上报的就餐人数，采用“周报日配”方式进行(报送以法人学校为单位)。即各学校在每月30日前将下月需采购的大米、食用油、调料、干鲜佐料、水果的品牌、数量、配送到校时间和采购学校等信息进行统计后，填写采购申请单，报供应商，由供应商按要求进行配送，原则上每周配送1次；肉类、蔬菜和瓜果等不易保存的食材，根据营养餐食谱和学校上报的就餐人数，进行采购数量的预算和统计，由供应商按要求配送，原则上每天配送1次。

(3) 食材食品配送。供应商在收到学校的采购申请后，应及时按营养食谱和采购申请单，积极组织货源，按要求配送，肉类、蛋、蔬菜等不易保鲜的食材，应在学校规定的配送日和时间内将食材配送到校。确保当日每餐的食材食品按时加工和供应。无故不按规定、标准和时间内供货造成违约的，每次从履约质量安全保证金（履约质量安全保证金数额在合同中约定）中扣除2000-5000元违约金，累计违约达3次的，采购方有权单方面解除合同，造成的损失和责任由供应商承担。供应商必须具备相应的配送能力，配送食材的专用车辆必须达到规定标准，确保配送过程安全，采购方及项目学校不承担配送过程中的任何事故责任。

(4) 食材食品的接收查验。供应商必须按照合同约定供应食材食品，必须确保食材食品质量。供货方每次配送食材食品时，必须向采购学校提供该产品检验检测相关报告、产品生产厂家的出厂抽检报告、每批次产品检验合格证、动物产品检疫合格证等证明和国家规定的其它有效证明材料。学校必须安排两人以上人员进行接收，要求做到“三看”，即一看食材食品质量合格证及检验检疫证；二看食材食品出厂时间和保质期；三看食材食品的质量和数量是否与约定相符。在查验时若发现食材食品有质量问题，学校应拒收，并及时上报县教育局。要建立索证(索票)制度，建立采购登记台账，做到源头可溯，有据可查，若因接收人员失职，造成食品安全事故的，依法追究责任人。

(5) 食材食品储存，县市场监督管理局、县教育局应指导学校建立符合食材食品安全标准

的储藏仓库。各学校的储备仓库应配备必要的食材食品储藏保鲜设施，配置良好的通风、防潮、防鼠、防虫、防蝇、防霉变等设施并能正常使用；食材食品储藏应当分类、分架、离地安全管理，遵循先进先出的原则摆放，不同区域应有明显标识，建立健全进出库管理制度，并安排专人管理。

(6) 供应商必须具备相应的配送能力，配送食材的专用车辆必须达到DB43/T 3015—2024《校园食材配送服务规范》运输配送要求，确保配送过程安全。具有低温保存的封闭式专用运输车辆及专用密闭运输容器，确保食材能按照供餐的要求，准时送达供餐学校，运输车辆应配备符合条件的冷藏及加热保温设备或装置，使运输过程中食品的中心温度保持在10℃以下，安装有远程跟踪设备，对运输车辆的运输情况能实时跟踪。

4、履约要求

4.1 为保证中标供应商正常履约并保障产品质量，中标供应商应在签订合同前提交成交金额5%的履约保证金保函，若不提交视为自动放弃入选中标资格。

4.2 中标人应按采购人要求负责每次采购配送工作，直至验收合格。在合同履行期间，中标人无违反合同约定的情况，履约保证金（履约食品安全保证金）在合同期满后10个工作日内无息退还。合同履行期间出现无法按照约定供货或连续供货的，以及违反合同约定的情况或其它情况，经协商无果后，可以按照合同相关约定内容取消其中标人资格，其履约担保金不予退还。

5、售后服务

合同期内出现任何质量问题（人为破坏或自然灾害等不可抗力除外），由中标人负责免费更换及配送。

五、其它要求及说明

1、服务期限、交货地点及方式

1.1 服务期限：一年。根据以下的评价和退出机制：

(1) 中标供应商综合考核不合格的作退出处理。

(2) 中标配送公司在供货期间，被相关部门认定为因配送食品原材料问题而发生学校食品安全事故的，中标配送公司及其确定的相关供货商一律作退出处理。

(3) 在统一组织抽检中出现供应原材料质量不合格不达标情况的作退出处理。

(4) 中标配送公司拒绝对部分学校进行配送，采取选择性供货的作退出处理。

(5) 经查实发现中标配送公司转包给第三方的作退出处理。

(6) 基于食材品质和大众评判，县教育局有权随时解除合作协议，终止合作关系。

1.2服务地点：采购人指定地点；

1.3 履行方式：中标人按采购人要求负责每批次物资配送工作，直至验收合格。

2、其他要求：

2.1投标结果公示期间，采购方组织人员对中标候选人进行实地核查。若其中有中标候选人实际情况与其投标文件不相符，将取消其中标资格，并对评标结果排名在前的中标候选人进行核查，以此类推，依序递补。

2.2被确定为江永县中小学校学生食堂大宗食材及原辅材料的采购供应商，应在正式配送前7天内与各学校沟通，协商好食材食品储藏、保管、加工、分发等事项，并签订配送协议。

2.3本方案实行一年，当年供货的合同时间为春季学期开学至秋季学期结束，实施时间按实际天数计算。如国家、省级调整营养改善计划实施学校范围，县级调整供餐学校（园），中标方须无条件接受采购方的调整。

2.4合同期内对供应商的服务过程实行评价考核，评价内容包括供货能力、投诉记录、食用评价等，中标方因违法违规被监管部门终止经营资格或在责任书约定的考核中不符合继续经营条件的，采购方有权单方面取消供应商资格，履约保证金不予退还。

2.5中标方不得转包给其他企业及个人向学校配送，否则直接取消其配送资格，终止合同。县教育局、学校不承担任何法律及经济责任。

2.6中标方应在正式配送7天前在江永县境内具备能够满足全县所有学生食堂食材配送要求的统一配送中心。鼓励中标方在本县范围内建立生产基地，以“基地+农户”方式带动产业发展及乡村振兴工作。

2.7在本项目中，允许投标人同时投标多个包号，并且在满足招标文件所有要求的前提下，可以在多个包号中标。

★2.8由于学校工作的特殊性，供应商必须投保《食品安全责任保险》，且投标截止日

在保险期间内。

★2.9、签订合同后，采购人可组织相关人员不定期对供应商生产或配送等场所进行查访，如发现场所与供应商投标文件中所描述及承诺内容不符，供应商必须进行整改，整改期间暂停该供应商供货资格。整改完毕并经采购人确认合格后，恢复其供货资格。（投标时提供声明函加盖公章，格式自拟）。

★2.10、供货商必须签署针对本项目的《食品质量安全承诺书》。（投标时提供承诺函加盖公章，格式自拟）。

注：对于上述项目要求，投标人应在响应文件中进行回应，作出承诺及说明并加盖投标人公章。

3	运输能力	商务	投标人针对本项目配备5台（含）冷链运输车辆，计1分，每增加1台加1分，本项最高分计6分，低于配备5台（不含）冷链运输车辆的计0分。
4	食品安全保障	商务	投标人购买了食品安全责任保险的累计赔偿限额总额：①累计赔偿限额总额 \geq 人民币5000万元的计6分，②人民币3000万元 \leq 累计赔偿限额总额 $<$ 人民币5000万元的计4分，③累计赔偿限额总额在人民币3000万元以下的计2分；本项最高分计6分
5	配送中心	商务	投标人具备配送中心，配送中心必须具有冷藏库、冷冻库、检测实验室（含检测设备）等；①配送中心面积 \geq 1200平方米的，计4分；②1200平方米 \leq 配送中心面积 $<$ 800平方米的，计3分，③配送中心面积在800平方米以下的，计1分；本项最高分计4分。
6	公司实力	商务	投标人具有有效的ISO质量管理体系认证、ISO环境管理体系认证、ISO职业健康安全管理体系认证、供应链安全管理体系认证证书、绿色供应链管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书，每提供一个证书计0.5分，本项最多计3分。
7	类似业绩	商务	投标人提供近三年（投标截止时间前三年，以合同签订时间为准）签订的类似食材配送服务业绩，每提供一份计3分，本项最多计6分。未提供的计0分。
8	服务团队	商务	投入本项目的团队成员含项目负责人、公共营养师、食品安全员、食品检验员、配送员、司机等服务人员不少于10人的计3分，每减少1人的扣1分，扣完为止。②供应团队按照食品安全“两个责任”要求必须配备和任命食品安全总监和食品安全员。并能提供公司负责人或食品安全员食品安全40个课时的培训记录计2分，无任命书的扣1分，未能提供学时证明的扣1分，扣完为止。
9	配送服务方案	技术	根据投标人提供的配送服务方案进行综合评估，包括不限于①项目总体服务思路、重点和难点分析；②项目管理及内控制度；③人员、车辆的配备计划；④具体配送服务方案；⑤服务标准等。（1）配送方案思路清晰、准确且全面，内容详尽，规范合理，针对项目工作内容的具体情况具有高度针对性，措施科学、合理且规范，可行性极高，计12分（2）配送方案思路基本清晰，内容基本合理，对项目工作内容的具体情况具有较强的针对性，措施基本合理且规范，可行性较高，计8分（3）配送方案思路欠清晰，内容欠合理，对项目工作内容的具体情况针对性不强，措施不规范，可行性较低，计4分（4）配送方案思路无条理性、表述不清，未贴合采购需求或者不适用本项目，计1分（5）没有提供的不计分。
10	质量安全保障方案	技术	根据投标人提供的质量安全保障方案进行综合评估，包括不限于①货品来源；②货品加工；③货品相关的检测报告；④货品的保存及运输；⑤货品的卫生、安全质量保障方案等。（1）质量保障方案内容完整，重点突出，思路清晰、合理准确且全面，流程严谨，能有效保障质量安全，计10分（2）质量保障方案内容内容详尽，部分方法或流程较为常规，缺乏量化指标，计6分（3）质量保障方案内容基本合理，部分环节描述不够深入或缺乏具体执行细节，计3分（4）质量保障方案表述不清，内容不合理，不符合采购需求，计1分（5）没有提供的不计分。

11	应急处理方案	技术	根据投标人提供的突发事件的应急处置方案进行综合评估，包括不限于①紧急供货保障预案；②食品质量安全事故应急预案；③突发公共卫生事件应急预案；④停水停电；⑤食物中毒、火灾等；（1）应急处理方案科学合理、高效实用，针对不同事件类型，提出了详尽、具体、高效的处置方案（如召回、替换、补救、沟通等）；方案切合实际，资源保障到位，实用性和可操作性极强，计10分（2）应急处理方案基本合理，包含各类潜在突发事件，但部分措施较为笼统、不够具体，部分环节可优化；相关管理制度较为完善，可行性较高，计6分（3）应急处理方案环节缺失或存在不合理之处；缺乏分级机制；职责分工模糊，可行性较低，计3分（4）应急处理方案科学性和合理性不足，相关管理制度存在欠缺，可行性低，计1分（5）没有提供的不计分。
12	售后服务方案	技术	根据投标人提供的售后服务方案进行综合评估，包括不限于①售后服务目标；②售后服务流程及方案；③售后保障措施及响应时间承；④食材退换流程；⑤售后服务承诺。（1）售后服务方案严谨，内容详尽，岗位设置科学，职责划分明确，人员配置充足，并有完善的质量监督机制和客户满意度调查，以及全面的售后服务承诺，计8分（2）售后服务方案内容基本全面、合理，但部分措施较为笼统、不够具体，部分环节可优化，各岗位及应对人员配置基本满足需求，计5分（3）售后服务方案存在周全性和合理性不足，各岗位及应对人员配置不够充分，计2分（4）售后服务方案环节缺失或存在不合理之处，与采购需求不符的，计1分（5）没有提供的不计分。

本包其他评审要求的实质性评审(标)规则

序号	需求名	需求类型	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	上传证明材料要求
1	合同	商务	否	无	无
2	采购需求	商务	是	图片	对于上述项目要求，投标人应在响应文件中进行回应，作出承诺及说明并加盖投标人公章

本包的评分规则

序号	分数性质	分数类型	分值	是否需要上传证明材料	上传证明材料类型	评分规则描述和上传证明材料要求
1	客观分	报价分	30	否	无	【报价】的评分规则：报价得分=(评标基准价/投标报价)*报价分
2	客观分	商务分	6	是	图片	<p>【运输能力】的评分规则：【运输能力】的评分规则：投标人针对本项目配备5台（含）冷链运输车辆，计1分，每增加1台加1分，本项最高分计6分，低于配备5台（不含）冷链运输车辆的计0分。</p> <p>【运输能力】的上传证明材料要求：车辆为投标人自有的，提供车辆行驶证、购车发</p>

						票复印件和车辆照片，车辆保险复印件并加盖公章；车辆为投标人租赁的，提供车辆租赁合同及车辆行驶证和车辆的前后照片及车辆保险复印件并加盖公章，车辆图片要清晰且与行驶证信息相符，未提供不计分。
3	客观分	商务分	6	是	图片	<p>【食品安全保障】的评分规则：投标人购买了食品安全责任保险的累计赔偿限额总额：①累计赔偿限额总额≥人民币5000万元的计6分，②人民币3000万元≤累计赔偿限额总额<人民币5000万元的计4分，③累计赔偿限额总额在人民币3000万元以下的计2分；本项最高分计6分</p> <p>【食品安全保障】的上传证明材料要求：投标人购买了食品安全责任保险的保单（投标截止日时在保险期间内）及购买发票原件扫描件并加盖公章，未提供不计分。</p>
4	客观分	商务分	4	是	图片	<p>【配送中心】的评分规则：投标人具备配送中心，配送中心必须具有冷藏库、冷冻库、检测实验室（含检测设备）等；①配送中心面积≥1200平方米的，计4分；②1200平方米≤配送中心面积<800平方米的，计3分，③配送中心面积在800平方米以下的，计1分；本项最高分计4分。</p> <p>【配送中心】的上传证明材料要求：①配送中心场地产权自有的，需提供产权证明复印件；租赁的，需提供租赁合同复印件并加盖公章，未提供不计分；②提供冷藏库、冷冻库、检测实验室（提供检测设备）、平面布置图提供相关照片复印件并加盖公章，未提供不计分。</p>
5	客观分	商务分	3	是	图片	<p>【公司实力】的评分规则：投标人具有有效的ISO质量管理体系认证、ISO环境管理体系认证、ISO职业健康安全管理体系认证、供应链安全管理体系认证证书、绿色供应链管理体系认证证书、食品安全管理体系认证证书，每提供一个证书计0.5分，本项最多计3分。</p> <p>【公司实力】的上传证明材料要求：提供证书复印件和全国认证认可信息公共服务平台网址查询截图，并加盖公章，未提供不计分。</p>
6	客观分	商务分	6	是	图片	<p>【类似业绩】的评分规则：投标人提供近三年（投标截止时间前三年，以合同签订时间为准）签订的类似食材配送服务业绩，每提供一份计3分，本项最多计6分。未提供的计0分。</p> <p>【类似业绩】的上传证明材料要求：需提供合同复印件并加盖投标人公章（合同涉及商业秘密的可提供能证明合同业绩的关键页、盖章页），合同重要内容有涂改、遮盖或难以辨认或内容不全的，不计分。（说明：同一单位项目不同年份签订的合同仅按一个业绩计分，不累加计算。）</p>
7	客观分	商务分	5	是	图片	<p>【服务团队】的评分规则：投入本项目的团队成员含项目负责人、公共营养师、食品安全员、食品检验员、配送员、司机等服务人员不少于10人的计3分，每减少1人的扣1分，扣完为止。②供应团队按照食品安全“两个责任”要求必须配备和任命食品安全总监和食品安全员。并能提供公司负责人或食品安全员食品安全40个课时的培训记录计2分，无任命书的扣1分，未能提供学时证明的扣1分，扣完为止。</p> <p>【服务团队】的上传证明材料要求：提供相关人员健康证及人员劳动合同的证明材料复印件并加盖投标人公章，否则不计分。</p>
8	主观分	技术分	12	否	无	<p>【配送服务方案】的评分规则：根据投标人提供的配送服务方案进行综合评估，包括但不限于①项目总体服务思路、重点和难点分析；②项目管理及内控制度；③人员、车辆的配备计划；④具体配送服务方案；⑤服务标准等。（1）配送方案思路清晰、准确且全面，内容详尽，规范合理，针对项目工作内容的具体情况具有高度针对性，措</p>

						施科学、合理且规范，可行性极高，计12分（2）配送方案思路基本清晰，内容基本合理，对项目工作内容的具体情况具有较强的针对性，措施基本合理且规范，可行性较高，计8分（3）配送方案思路欠清晰，内容欠合理，对项目工作内容的具体情况针对性不强，措施不规范，可行性较低，计4分（4）配送方案思路无条理性、表述不清，未贴合采购需求或者不适用本项目，计1分（5）没有提供的不计分。
9	主观分	技术分	10	否	无	【质量安全保障方案】的评分规则：根据投标人提供的质量安全保障方案进行综合评估，包括但不限于①货品来源；②货品加工；③货品相关的检测报告；④货品的保存及运输；⑤货品的卫生、安全质量保障方案等。（1）质量保障方案内容完整，重点突出，思路清晰、合理准确且全面，流程严谨，能有效保障质量安全，计10分（2）质量保障方案内容内容详尽，部分方法或流程较为常规，缺乏量化指标，计6分（3）质量保障方案内容基本合理，部分环节描述不够深入或缺乏具体执行细节，计3分（4）质量保障方案表述不清，内容不合理，不符合采购需求，计1分（5）没有提供的不计分。
10	主观分	技术分	10	否	无	【应急处理方案】的评分规则：根据投标人提供的突发事件的应急处置方案进行综合评估，包括但不限于①紧急供货保障预案；②食品质量安全事故应急预案；③突发公共卫生事件应急预案；④停水停电；⑤食物中毒、火灾等；（1）应急处理方案科学合理、高效实用，针对不同事件类型，提出了详尽、具体、高效的处置方案（如召回、替换、补救、沟通等）；方案切合实际，资源保障到位，实用性和可操作性极强，计10分（2）应急处理方案基本合理，包含各类潜在突发事件，但部分措施较为笼统、不够具体，部分环节可优化；相关管理制度较为完善，可行性较高，计6分（3）应急处理方案环节缺失或存在不合理之处；缺乏分级机制；职责分工模糊，可行性较低，计3分（4）应急处理方案科学性和合理性不足，相关管理制度存在欠缺，可行性低，计1分（5）没有提供的不计分。
11	主观分	技术分	8	否	无	【售后服务方案】的评分规则：根据投标人提供的售后服务方案进行综合评估，包括但不限于①售后服务目标；②售后服务流程及方案；③售后保障措施及响应时间承诺；④食材退换流程；⑤售后服务承诺。（1）售后服务方案严谨，内容详尽，岗位设置科学，职责划分明确，人员配置充足，并有完善的质量监督机制和客户满意度调查，以及全面的售后服务承诺，计8分（2）售后服务方案内容基本全面、合理，但部分措施较为笼统、不够具体，部分环节可优化，各岗位及应对人员配置基本满足需求，计5分（3）售后服务方案存在周全性和合理性不足，各岗位及应对人员配置不够充分，计2分（4）售后服务方案环节缺失或存在不合理之处，与采购需求不符的，计1分（5）没有提供的不计分。

本包执行的优惠政策

优惠政策	优惠方式	供应商所需出示材料	优惠比例 (或分数)	备注
小型、微型企业优惠	总报价减免优惠	提供财政部《政府采购促进中小企业发展管理办法》（财库[2020]46号）中规定格式的《中小企业声明函（货物）》	10%	供应商提供的货物均由小型、微型企业制造，即货物均由小型、微型企业生产且使用该小型、微型企业商号或者注册商标的，享受此优惠；监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，享受此优惠政策，货物制造商为监狱企业、残疾人福利性单位的，需提供货物制造商的监狱企业/残疾人企业声明函。