

永州市政府采购文件

采购项目名称：蓝山县中小学校食堂大宗食材采购项目
采购人：蓝山县教育局
采购方式：公开招标
采购代理机构：湖南明鑫项目管理有限责任公司
委托代理编号：HNMXGK-0707176
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33,456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：蓝财采计2026[00058]号
采购项目预算：65,000,000元
是否进行资格预审：否
需求编制时间：2026年07月17日

采购人签章：
蓝山县教育局

需求编制人签章：
黄静

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《湖南省政府采购非公开招标采购方式审批管理办法》的通知（湘财购〔2025〕7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	采购金额（元）	评审方法
1	第一包	65,000,000	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

项目对应的采购意向

意向项目名	涉及的预算金额（元）	采购内容概况	预期采购时间
蓝山县中小学校食堂大宗食材采购项目	46,000,000	具有资质的大宗食材配送企业，向全县中小学校（含公办幼儿园）食堂配送食材，服务期为一年。	2026-04

第二章 项目采购需求

包名：第一包 采购金额：65,000,000元

包概述：向全县中小学校（含公办幼儿园）食堂配送食材，服务期为一年。				
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：餐饮业			本包类型：服务类	
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，约定由评委组长采取随机抽取方式来确定最终中标/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		
1. 具有独立承担民事责任的能力。 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。 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）。 4. 法律、行政法规规定的其他条件。 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。		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。 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）。 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。 4. 提供承诺函，承诺：（1）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；（2）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；（3）投标供应商未为本项目提供过整体设计、规范编制、项目管理、监理、检测等服务（单一来源采购项目除外）；（4）投标供应商未为本项目提供过前款第（3）项所列服务之外的其他采购活动。须加盖供应商公章。 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。		
本包特定资格要求		本包特定资格证明材料上传要求		
投标人须提供有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》		提供相关证书复印件并加盖投标人公章。		

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。

本包服务类需求

服务编号	服务名	单位		单价（元）	数量	小计（元）	采购品目							
001	蓝山县中小学校食堂大宗食材采购项目	年		65,000,000	1	65,000,000	C23139900-其他批发服务							
		子服务编号	子服务名	子服务内容										
		001-1	采购需求	一、项目名称：蓝山县中小学校食堂大宗食材采购项目										
				二、项目基本概况：根据《湖南省中小学校食堂管理办法》（湘教发[2024]41号）等文件精神，建立健全蓝山县学校食堂食品安全责任落实的有效机制，加强学校食堂食品安全管理，落实学校食品安全主体责任，提高食堂食品安全监管效能和水平，严防食源性食品安全事故发生，防范廉洁风险，拟对蓝山区中小学食堂大宗食材进行统一采购。										
				三、采购预算：65,000,000元										
				四、质量及相关要求										
				（一）肉类										
				<table><tr><td>序号</td><td>采购内容</td><td>执行标准及技术要求</td></tr><tr><td>1</td><td>鲜猪肉、牛肉、羊肉等</td><td>鲜肉需有屠宰场经质量检验合格的滚花验讫印章，提供所供当批次的动物检疫和肉的肉品品质检验合格证。</td></tr></table>					序号	采购内容	执行标准及技术要求	1	鲜猪肉、牛肉、羊肉等	鲜肉需有屠宰场经质量检验合格的滚花验讫印章，提供所供当批次的动物检疫和肉的肉品品质检验合格证。
				序号	采购内容	执行标准及技术要求								
				1	鲜猪肉、牛肉、羊肉等	鲜肉需有屠宰场经质量检验合格的滚花验讫印章，提供所供当批次的动物检疫和肉的肉品品质检验合格证。								
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、肉的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。														
3）中标单位的所供货物不得以次充好，不得将病死、残剩肉、老母猪肉等不合格产品掺杂其中，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）2019年新修订的《中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例》；														
（2）2009年新修订的《中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例》；														
（3）2021新修订的《中华人民共和国动物防疫法》；														
（4）《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》GB2763-2026；														
（5）污染物残留限量指标应符合GB2762-2025食品安全国家标准；														
（6）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：														
<table><tr><td>序号</td><td>采购内容</td><td>执行标准及技术要求</td></tr></table>					序号	采购内容	执行标准及技术要求							
序号	采购内容	执行标准及技术要求												

				<table><tr><td>1</td><td>鱼类水产品等</td><td>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,符合国家《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB2763-2026)及其他相关标准。</td></tr></table> (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) 水产品等符合国家2026年《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763-2026) 及其他相关标准; (4) 符合动物性水产制品食品安全国家标准(GB10136-2015); (5) 符合鲜动物性水产品食品安全国家标准(GB2733-2015); (6) 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) 《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763-2026); (5) 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: <table><tr><td>序号</td><td>采购内容</td><td>技术要求</td></tr><tr><td>1</td><td>白条鸡、鸭、鹅鲜肉等</td><td rowspan="2">符合《冷鲜禽加工经营卫生规范》要求及《鲜、冻禽产品》国家标准(GB2707-2016)</td></tr><tr><td>2</td><td>鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等</td></tr></table> (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) 杀白禽类质量要求: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) 《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》(GB2763-2026);	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,符合国家《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB2763-2026)及其他相关标准。	序号	采购内容	技术要求	1	白条鸡、鸭、鹅鲜肉等	符合《冷鲜禽加工经营卫生规范》要求及《鲜、冻禽产品》国家标准(GB2707-2016)	2	鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等
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,符合国家《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》(GB2763-2026)及其他相关标准。													
序号	采购内容	技术要求													
1	白条鸡、鸭、鹅鲜肉等	符合《冷鲜禽加工经营卫生规范》要求及《鲜、冻禽产品》国家标准(GB2707-2016)													
2	鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等														

		(5) 符合鲜蛋与蛋制品国家标准（GB21710-2016）； (6) 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： <table><tr><th>序号</th><th>采购内容</th><th>要求</th><th>执行标准及技术要求</th></tr><tr><td>1</td><td>大米</td><td>须当年或当期新米，无杂质，达到国家一级标准，无黄粒、霉粒，水份小于14.5%；按配送批次提供检测报告。</td><td rowspan="4">符合中华人民共和国国家标准(大米)GB1354-2018、：GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》的标准及其他国家相关食品 安全国家标准；每批次货物提供 必要的质量证明材料；</td></tr><tr><td>2</td><td>食用油</td><td>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。</td></tr><tr><td>3</td><td>面、面粉</td><td>为特制一等标准，按配送批次提供检测报告。</td></tr><tr><td>4</td><td>米粉</td><td>《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）</td></tr></table> (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： <table><tr><th>类型</th><th>品种名称 (包括但不限于以下内容)</th><th>感官要求（包括但不限于以下内容）</th></tr><tr><td>绿叶菜类</td><td>青菜、芹菜、大白菜、生菜、包</td><td>肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部 削平</td></tr></table>	序号	采购内容	要求	执行标准及技术要求	1	大米	须当年或当期新米，无杂质，达到国家一级标准，无黄粒、霉粒，水份小于14.5%；按配送批次提供检测报告。	符合 中华人民共和国国家标准(大米) GB1354-2018、：GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》的标准及其他国家相关食品 安全国家标准；每批次货物提供 必要的质量证明材料；	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）	类型	品种名称 (包括但不限于以下内容)	感官要求（包括但不限于以下内容）	绿叶菜类	青菜、芹菜、大白菜、生菜、包	肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部 削平
序号	采购内容	要求	执行标准及技术要求																						
1	大米	须当年或当期新米，无杂质，达到国家一级标准，无黄粒、霉粒，水份小于14.5%；按配送批次提供检测报告。	符合 中华人民共和国国家标准(大米) GB1354-2018、：GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》的标准及其他国家相关食品 安全国家标准；每批次货物提供 必要的质量证明材料；																						
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）																							
类型	品种名称 (包括但不限于以下内容)	感官要求（包括但不限于以下内容）																							
绿叶菜类	青菜、芹菜、大白菜、生菜、包	肉质鲜嫩，形态好，色泽正常；茎基部 削平																							

					菜、大菠菜、青 苋菜、韭菜、花菜、大蒜等	；无 花蕾或开花、包菜紧致，菠菜 可带根：花菜的花球颜色正常，无枯蕾。
				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。
				根茎菜类	胡萝卜、白萝卜、 番薯、小葱、洋葱、 蒜台、芋、姜等	表面光滑、条直匀称，粗壮、硕实，肉质甜脆
				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，无断裂、划伤、软烂、干皱、畸形
				豆类	豇豆、青皮豆、黄 豆、 雪豆、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
				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、病虫害和明显机械损伤。
				(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，若采购其他品种蔬菜，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(《新鲜蔬菜卫生标准》B/T5009.38-2003)； (3) 符合GB 18406.1-2001农产品安全质量无公害蔬菜安全要求，需提供承诺达标合格证； (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；原产地分类预包装，整齐统一，提供有害物质残留检测报告。 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) 污染物残留限量指标应符合《食品中污染物的限量》GB 2762-2025要求； (4) 农药残留限量指标应符合《食品中农药的最大残留限量》GB 2763-2026和《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》GB18406.1-2001的要求。 (六) 豆制品类		

		1、要求如下： <table><tr><th>序号</th><th>采购内容</th><th>执行标准及技术要求</th></tr><tr><td></td><td>各类豆制品</td><td>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。</td></tr></table> (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) 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： <table><tr><th>序号</th><th>采购内容</th><th>执行标准及技术要求</th></tr><tr><td>1</td><td>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</td><td>符合国家相关食品安全国家标准；每批次 货物提供必要的质量证明材料。</td></tr></table> (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，均按 配送批次提供检测报告； (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) 《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2026）； (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 <table><tr><th>序号</th><th>采购内容</th><th>执行标准及技术要求</th></tr><tr><td>1</td><td>调味品类</td><td>酱油、盐、鸡精、味精、米醋、料酒、淀粉、酵母、糖等，各</td></tr></table>	序号	采购内容	执行标准及技术要求		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。	序号	采购内容	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	符合国家相关食品安全国家标准；每批次 货物提供必要的质量证明材料。	序号	采购内容	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，各
序号	采购内容	执行标准及技术要求																		
	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。																		
序号	采购内容	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	符合国家相关食品安全国家标准；每批次 货物提供必要的质量证明材料。																		
序号	采购内容	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，各																		

		项产品符合《GB 2763-2026 食品安全国家标准》及其他相关 标准。
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：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) 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）早餐面点类（包子、卷子、面包类）

1、要求如下：

序号	采购内容	执行标准及技术要求
1	早餐面点类	鲜肉包、素菜包、花卷卷子、吐司面包、餐包等各类即食早餐面点，所有产品符合《GB7099-2015 食品安全国家标准 糕点、面包》《GB2760-2024 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》及其他食品相关国家标准；馅料肉类原料需符合《GB 2762-2025》《GB2763-2026》污染物、真菌毒素限量要求。

(1) 采购人按需采购各类早餐面点，配送商必须按需分时段足量配送，满足食堂早间供餐时效、品类、数量实际需求；

(2) 质量要求：产品新鲜无变质，生产日期、保质期、储存条件、外包装标签标识完整规范；面皮松软无发酸、发硬、霉变，馅料新鲜无异味、无杂质；包装、运输、储存全程符合食品卫生管控标准；

(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、售卖隔夜变质面点，不得将不合格、过期、异味产品掺杂供货，一经发现，立即取消其供货资格，并承担由此造成的一切经济损失与食品安全后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2、安全卫生要求：

(1) 《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例；

(2) 《餐饮服务食品安全操作规范》；

(3) 《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例；

(4) 其他可能适用于本招标文件内容的相关法律法规或食品质量安全标准。

五、商务要求

（一）采购项目报价、交付或者实施的时间和地点

1、本项目采购招标为浮动价招标，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。

2、食材结算价：由校园餐工作专班组成的询价小组每月初和月中对相关同类食材进行市场询价，市场价×中标折扣率=结算价。

3、结算方式：本项目实行按月结算，每月结算基数以甲乙双方共同签字确认的当期实际采购清单载明数量为准；月度结算单价按照对应品类询价结果（市场价格 ×中标折扣率）进行结算。

				【中标折扣率=（投标人投标报价÷本项目最高投标限价）】 4、服务期限：一年 （1）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； （2）中标配送公司拒绝对部分学校进行配送，采取选择性供货的做退出处理； （3）供应商不得将本项目转包给第三方，如供应商转包，采购人有权终止合同。 5、交货时间：按采购人要求供货。 6、服务地点：采购人指定地点； 7、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。 （二）项目实施范围 （蓝山县中小学食堂信息表（2026年秋季学期预估数）） <table><tr><th rowspan="2">序号</th><th rowspan="2">学校名称</th><th rowspan="2">在校学生人数</th><th rowspan="2">食堂工友人数</th><th colspan="3">就餐人数（人）</th></tr><tr><th>早</th><th>中</th><th>晚</th></tr><tr><td>1</td><td>一中</td><td>3824</td><td>27</td><td>660</td><td>1870</td><td>1500</td></tr><tr><td>2</td><td>二中</td><td>4080</td><td>50</td><td>3200</td><td>3200</td><td>2800</td></tr><tr><td>3</td><td>职业中专（西校区）</td><td>1532</td><td>13</td><td>445</td><td>942</td><td>445</td></tr><tr><td>4</td><td>职业中专（东校区）</td><td>2608</td><td>22</td><td>736</td><td>2018</td><td>800</td></tr><tr><td>5</td><td>民族中学</td><td>1902</td><td>20</td><td>450</td><td>1881</td><td>1700</td></tr><tr><td>6</td><td>湘江源中学</td><td>1731</td><td>21</td><td>244</td><td>1716</td><td>1710</td></tr><tr><td>7</td><td>塔峰中学</td><td>2118</td><td>21</td><td>288</td><td>2014</td><td>1258</td></tr><tr><td>8</td><td>三蓝学校（本部）</td><td>3235</td><td>28</td><td>332</td><td>3235</td><td>704</td></tr><tr><td>9</td><td>三蓝学校（必达）</td><td>980</td><td>10</td><td>484</td><td>980</td><td>747</td></tr><tr><td>10</td><td>辅仁学校</td><td>2721</td><td>23</td><td>651</td><td>2648</td><td>1963</td></tr><tr><td>11</td><td>英才学校</td><td>1226</td><td>14</td><td>253</td><td>1221</td><td>853</td></tr><tr><td>12</td><td>一完小</td><td>3983</td><td>45</td><td></td><td>3961</td><td></td></tr></table>	序号	学校名称	在校学生人数	食堂工友人数	就餐人数（人）			早	中	晚	1	一中	3824	27	660	1870	1500	2	二中	4080	50	3200	3200	2800	3	职业中专（西校区）	1532	13	445	942	445	4	职业中专（东校区）	2608	22	736	2018	800	5	民族中学	1902	20	450	1881	1700	6	湘江源中学	1731	21	244	1716	1710	7	塔峰中学	2118	21	288	2014	1258	8	三蓝学校（本部）	3235	28	332	3235	704	9	三蓝学校（必达）	980	10	484	980	747	10	辅仁学校	2721	23	651	2648	1963	11	英才学校	1226	14	253	1221	853	12	一完小	3983	45		3961	
序号	学校名称	在校学生人数	食堂工友人数	就餐人数（人）																																																																																														
				早	中	晚																																																																																												
1	一中	3824	27	660	1870	1500																																																																																												
2	二中	4080	50	3200	3200	2800																																																																																												
3	职业中专（西校区）	1532	13	445	942	445																																																																																												
4	职业中专（东校区）	2608	22	736	2018	800																																																																																												
5	民族中学	1902	20	450	1881	1700																																																																																												
6	湘江源中学	1731	21	244	1716	1710																																																																																												
7	塔峰中学	2118	21	288	2014	1258																																																																																												
8	三蓝学校（本部）	3235	28	332	3235	704																																																																																												
9	三蓝学校（必达）	980	10	484	980	747																																																																																												
10	辅仁学校	2721	23	651	2648	1963																																																																																												
11	英才学校	1226	14	253	1221	853																																																																																												
12	一完小	3983	45		3961																																																																																													

				13	明德实验小学	2460	24		2442	
				14	特教学校	101	2	70	90	22
				15	祠市中学	145	2	17	138	17
				16	楠市中学	279	4	54	279	54
				17	湘源学校	1549	14	188	1481	
				18	龙溪学校	474	5		433	
				19	大桥学校	392	4	65	392	
				20	大麻学校	180	2	13	180	14
				21	所城学校	740	7	111	720	111
				22	竹市学校	398	4		394	
				23	总市学校	592	6	19	570	19
				24	蓝屏学校	203	3	10	203	10
				25	正市学校	370	4		356	
				26	洪观学校	398	4		392	
				27	土市学校	786	8	10	776	
				28	火市学校	231	3		215	
				29	毛俊学校	503	4		397	
				30	新圩学校	868	9	31	854	42
				31	田心学校	404	4	21	382	22
				32	太平学校	688	7	58	628	55
				33	早禾学校	305	4	21	297	20
				34	博爱学校	2683	26	1470	2429	1736
				35	三完小（本部）	966	8		954	

				36	三完小（进修校区）	558	5		550	
				37	四完小（南校区）	1163	10	0	1149	0
				38	四完小（北校区）	864	6	0	862	0
				39	赤蓝桥小学	3100	30	0	3100	0
				40	六完小	547	6	0	545	0
				41	祠市中小	365	4	0	364	0
				42	楠市中小	663	8	0	640	0
				43	大洞中小	265	3	0	259	0
				44	荆竹中小	27	1	17	25	17
				45	汇源中小	34	1		29	
				46	湘江源中小	21	1	20	21	19
				47	浆洞中小	43	1		43	
				48	犁头中小	26	1	9	26	9
				49	蓝山县实验幼儿园	251	3		251	
				50	蓝山县示范性幼儿园	421	4		421	
				51	蓝山县舜峰幼儿园	309	3		309	
				52	蓝山县辅仁幼儿园	122	1		122	
				53	蓝山县毛俊中心幼儿园	68	1		68	
				54	蓝山县新圩中心幼儿园	132	2		132	
				55	蓝山县正市中心幼儿园	81	1		81	
				56	蓝山县楠市中心幼	94	1		94	

				儿 园					
57		蓝山县大桥乡中心 幼儿园	44	1		44			
		合 计	54853	546	9947	49823	16647		
备注：最终采购数量以各学校的实际采购数量为准									
(三) 质量标准、期限、效率等要求 1. 产品包装要求： (1) 包装材料务必使用食品包装相关材料，且包装标识应严格符合有关规定，配送时必须提供批次检验报告单（涵盖质量等级和安全指标）； (2) 供应商提供的包装应保持干燥，不得出现硬化变质或外包装破损的情况，其他含量指标需按照国家标准进行质量验收； 2. 产品配送要求：中标方为学校配送的食品及原辅材料等必须符合国家食品安全标准，配送企业必须为学校提供优质、新鲜、合格的食物； (1) 中标方的运输方案及配送计划，须经管理部门确认后方可实施。中标方必须确保车辆专门用于食品运输，不得同时运输其他货物。配送人员必须固定，第一次送货到校时必须提供中标人的委托书、营业执照复印件及本人的身份证、健康证复印件，每次配送必须穿工作服、配戴工作牌； (2) 配送预包装食品须是正规厂家生产且符合国家食品安全法的要求； (3) 配送的散装食品需提供生产厂家的相关资质材料； (4) 配送的大宗蔬菜、水果须经过农药残留检测，且符合相关食品安全标准。配送的生鲜肉类必须具有动物检疫合格证明；配送的水产品必须提供产地证明； (5) 到校食品不能出现临近保质期食品。严禁腐烂变质、污秽不洁、有毒、有害、超过保质期等不符合食品安全要求的食品进入学校； (6) 所配送的食品，必须按指定时间送到相应学校并做好交接手续； (7) 中标方必须按要求做好食品安全工作，确保食品安全； (8) 不得配送七部委文件(教财【2022】2号教育部等七部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》的通知)规定的冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品不得进入校园。 3. 对食材供货渠道的要求：供应商的食材采购应具备稳定的供货渠道，确保货源充足。配送的畜禽肉每一批次都必须具备检验检疫合格证明。 4. 配送人员及团队的要求： (1) 供应商必须为本项目配备专门的服务保障人员，至少包括专职配送服务人员、专职驾驶员、食品安全员、农残检测员或食品检验员、营养师或健康管理师。中标人应做好本单位工作人员的教育工作，必须遵守采购人单位各项规定； (2) 供应商应确保食品保质、保量、保鲜、安全且准时地配送至各学生食堂。对于凡是不能及时送货（包括补货、换货）的特殊情况，必须事先通知学校,双方应协商解决，并采取相应的有效补救措施，以保障学校的正常使用不受影响。 (三) 质量标准、期限、效率等要求 1. 产品包装要求：									

			(1) 包装材料务必使用食品包装相关材料，且包装标识应严格符合有关规定，配送时必须提供批次检验报告单（涵盖质量等级和安全指标）； (2) 供应商提供的包装应保持干燥，不得出现硬化变质或外包装破损的情况，其他含量指标需按照国家标准进行质量验收。 2. 产品配送要求：中标方为学校配送的食品及原辅材料等必须符合国家食品安全标准，配送企业必须为学校提供优质、新鲜、合格的食物。 (1) 中标方的运输方案及配送计划，须经管理部门确认后方可实施。中标方必须确保车辆专门用于食品运输，不得同时运输其他货物。配送人员必须固定，第一次送货到校时必须提供中标人的委托书、营业执照复印件及本人的身份证、健康证复印件，每次配送必须穿工作服、配戴工作牌； (2) 配送预包装食品须是正规厂家生产且符合国家食品安全法的要求； (3) 配送的散装食品需提供生产厂家的相关资质材料； (4) 配送的大宗蔬菜、水果须经过农药残留检测，且符合相关食品安全标准。配送的生鲜肉类必须具有动物检疫合格证明；配送的水产品必须提供产地证明； (5) 到校食品不能出现临近保质期食品。严禁腐烂变质、污秽不洁、有毒、有害、超过保质期等不符合食品安全要求的食品进入学校。 (6) 所配送的食品，必须按指定时间送到相应学校并做好交接手续； (7) 中标方必须按要求做好食品安全工作，确保食品安全； (8) 不得配送七部委文件(教财【2022】2号教育部等七部门关于印发《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》的通知)规定的冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品不得进入校园。 3. 对食材供货渠道的要求：供应商的食材采购应具备稳定的供货渠道，确保货源充足。配送的畜禽肉每一批次都必须具备检验检疫合格证明。 4. 配送人员及团队的要求： (1) 供应商必须为本项目配备专门的服务保障人员，至少包括专职配送服务人员、专职驾驶员、食品安全员、农残检测员或食品检验员、营养师或健康管理师。中标人应做好本单位工作人员的教育工作，必须遵守采购人单位各项规定； (2) 供应商应确保食品保质、保量、保鲜、安全且准时地配送至各学生食堂。对于凡是不能及时送货（包括补货、换货）的特殊情况，必须事先通知学校，双方应协商解决，并采取相应的有效补救措施，以保障学校的正常使用不受影响； (3) 学校与供应商必须安排专人进行验收，验收人必须在供货清单上签字确认； (4) 学校应建立健全采购验收台账，每次验收后，应及时做好出入库记录，务必做到账账相符、账物相符。 (5) 学校必须严格索取证索发票，确保食品可查验、可溯源； (6) 采购人将不定期采用随机抽样方式对供应商所提供的产品进行检测，若检测结果超出国家食品质量安全卫生标准，将送有资质的检测机构进行复检，复检结果不合格的，供应商应赔偿招标人的所有损失，如产生严重后果的，供应商应承担相应的法律责任。 3. 验收标准 (1) 质量标准中标方所提供的食品必须符合国家标准，取得食品质量安全认证； (2) 数量标准按照“采购标的的数量”中的要求，食材的实际送达数量应与采购订单数量一致，误差范围在±5%以内； (3) 服务质量要求服务承诺：中标方有明确的服务承诺且有违约赔偿责任、按学校需求配送食品、建立
--	--	--	--

			台帐，并报送相关管理部门。每批次配送的食品在送达时必须手续齐全、数据准确、台帐清晰，必须能追根溯源、按时配送。保证所有食品应当符合食品安全法的要求，无国家明令禁止生产经营的食品。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。教育局、学校不承担任何法律及经济责任。 （五）、采购标的的其他技术、服务等要求 1. 货款结算与支付方式：食材货款每月结算一次，原则上上月月结算上月货款。由各学校按财政管理制度向中标方支付货款。本项目肉、米、面、油、蛋、蔬菜、禽肉、豆制品等食品的询价由询价小组每次选取两家超市进行询价，取两家超市当天的平均价，以此作为各学校与中标方结算的依据。 本项目实际结算：每月结算基数以甲乙双方共同签字确认的当期实际采购清单载明数量为准；月度结算单价按照对应品类询价结果（市场价格 × 中标折扣率）进行结算。【中标折扣率=（投标人投标报价 ÷ 本项目最高投标限价）】，本项目的最高限价仅作为本次采购招标的报价评审依据，不作为最终的结算总价。请各供应商按实际情况考虑本次报价。 2. 食品安全管理 （1）若出现食品安全问题，供应商应立即停止供应相关食品，并及时通知学校和采购人，供应商应承担由此造成的一切损失，包括但不限于学生的医疗费用、学校的经济损失等。同时，采购人有权追究供应商的法律责任； （2）学校应在发现食品安全问题后，及时采取措施，如停止食用相关食品、对学生进行健康检查等，以减少损失和影响，学校应积极配合相关部门的调查和处理工作； （3）在食品安全问题的处理过程中，应根据具体情况进行责任划分，若食品安全问题是由于供应商的原因造成的，供应商应承担主要责任；若学校在验收、储存或加工过程中存在过错，学校应承担相应的责任。 （4）对于食品安全问题的处理结果，应及时向社会公布，以保障公众的知情权； （5）投标人中标后须按相关规定及实际情况购买食品安全责任保险。 对于上述项目要求，投标人应在投标文件中逐条进行响应。
--	--	--	--

本包服务类需求的实质性评审(标)规则

服务编号	服务名	子服务编号	子服务名	是否需要提供证明材料	证明材料类型	提供证明材料要求
001	蓝山县中小学校食堂大宗食材采购项目	001-1	采购需求	详见子服务内容	详见子服务内容	详见子服务内容

本包其他评审要求

序号	需求名	需求类型	需求描述
1	企业综合实力	商务	1、投标人自有或租赁仓储场地面积：在2500平方米（含2500平方米）以上的计3分，2500平方米以下500平方米（含500平方米）以上的计1分，低于500平方米的不计分； 2、投标人自有或租赁冷库面积：在500平方米（含500平方米）以上的计3分；低于500平方米的计1分，未提供不计分；

			（自有仓储场所和冷库须提供自有产权证明资料，产权所有人需为投标人；租赁仓储场所和冷库需提供场地租赁合同及场地租金或押金转账凭证复印件，提供平面布置图相关照片复印件并加盖投标人公章。如未按要求提供证明材料或所提供的证明材料未能体现上述评分内容的，该项不得分。） 3、投标人配件中心具有农药残留检测仪、重金属检测仪、病害肉检测仪、兽药残留快速检测仪、食用油品质检测仪、真菌毒素检测仪、前处理一体机、实验桌、留样柜、试剂柜的计5分，每缺少一样设备扣0.5分。（提供设备的照片，及购买设备的发票，并加盖投标人公章） 4、保证食材食品安全配送要求，供应商配送场地配套硬件功能分区：独立生鲜分拣区间、低温冷库、食材消杀、保洁分区、防蝇防尘设施，全部配齐并标识清楚的计3分，每缺一项功能区扣0.6分，扣完为止。（提供功能区照片相关证明资料并加盖投标人公章）
2	类似业绩	商务	投标人近三年内具有食品配送、食材供应、食品安全服务相关类似业绩的，每提供1个类似业绩得1分，最高得2分。
3	运输设备	商务	1、本项目运输线路广频次多，针对本次项目投标人每配备一台自有冷链运输车辆计1分，租赁的冷链运输车辆计0.5分，车辆累计最多计15台。
4	运营管理平台	商务	投标人具有冷链物流配送运营管理一体化系统平台的计2分，一体化系统平台至少包括在线下单、分拣、运输车辆监控、食品溯源、到货验收、对账评价等全流程功能，提供系统功能截图，否则不计分。
5	食品安全保障	商务	投标人承诺中标后一周内购买食品安全责任保险，保单累计赔付限额达5000万元及以上的得2分，食品安全责任保险累计赔付限额每减少500万元扣0.5分，分值扣完即止。
6	配送服务方案	技术	投标人应提供配送服务方案，包括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车辆的配备计划；④具体配送服务方案；⑤服务标准。
7	质量安全保障方案	技术	投标人应提供质量安全保障方案，包括①来源；②加工；③检测；④保存；⑤运输等各环节的质量安全保障方案。
8	人员管理方案	技术	投标人应提供人员管理方案，包括①组织架构；②人员配备③岗位职责；④岗位考核；⑤人

			员培训等。
9	售后服务方案	技术	本项目售后服务方案包括但不限于：①食品安全保障方案；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售后回访方案；⑤售后服务承诺。
10	应急响应方案	技术	根据投标人提供的应急响应方案包括但不限于：①因食材质量原因造成公共性食品安全问题处置方案；②采购人临时增加食材需求应急供应方案；③配送过程中交通事故应急配送处理措施；④季节性商品的应急预案；⑤自然灾害应急预案。
11	合同需求	商务	第一节政府采购合同协议书 采购合同编号：采购人（全称）：（甲方） 配送商（全称）：（乙方） 为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国食品安全法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章等相关规定，为切实加强和规范学校食堂食材采购进货与配送管理，提高校园食品安全保障水平，确保师生合理膳食和营养健康，经友好协商，在自愿、平等、公平、诚实、守信的基础上，依法通过公开招投标程序采购，同意xxxx公司为学校2026年秋季至2027年春季学期的食材采购和配送供应商。为明确甲乙双方的权利与义务，特签订本合同。 第一条服务期限、供货品类及合同价款 第一款合同有效期为2026年9月1日至2027年8月31日（即2026秋季至2027年春季共二个学期，如服务期间违反本合同第九条第三款情况的，合同立即取消）。 第二款食材配送品种：肉类（鲜猪肉、牛肉、羊肉等），水产类（鱼类水产品等），禽蛋类（白条鸡、鸭、鹅鲜肉、鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋等），粮油类（大米、食用油、面、面粉、米粉等），蔬菜类（绿叶菜类、水生蔬菜类、根茎菜类、瓜类、豆类、茄果类），豆制品类（各类豆制品），干货类（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），调味品易耗品类（酱油、盐、鸡精、味精、米醋、料酒、淀粉、酵母、糖等），早餐面点类（包子、卷子、面包类）。共九大类。 第三款本期全县中小学校（幼儿园）就餐人数：早餐人，中餐人，晚餐人。合同金额约为人民币大写万元，小写¥万元。 第二条食材采购及配送要求 第一款乙方为甲方学校食堂所提供的食材质量应有保证、价格应有优势、服务应有保障，配送的所有食材必须符合国家相关规定及食品安全标准的要求。不得擅自更换配送食材的种类、不得超范围配送食材。 第二款乙方应依法办理食品生产许可证或食品经营许可证、企业法人营业执照等资格证，相关证件合法有效，并将复印件盖章后供甲方留存。 第三款乙方应具有相应固定的食品生产或经营场所，能按要求及时进行物资配送；具有相应

		的贮存能力，其贮存（仓库）应符合相关的食品安全和食品卫生要求。如委托贮存的，应选择具有合法资质的贮存服务提供者，并审核其食品安全保障能力，监督其按照保证食品安全的要求贮存食品。委托非食品生产经营者贮存有温度、湿度等特殊要求食品的，应审查其备案情况。 第四款乙方具有相适应的食品配送车辆，车辆厢体保持清洁、定期消毒并做好相关记录台账，做到专车专用。 第五款乙方应配备相应的食品安全管理人員和相对固定的配送人员；应建立健全食品安全管理制度，并严格落实进货查验制度，配送至学校的食材均应进行查验，并做好台账登记，确保所有食材可追溯。 第六款甲方应根据学校食堂就餐情况，合理制订食材采购计划，并提前告知乙方。乙方应按照甲方提供的食材采购单，及时安排并组织采购和配送。如遇有特殊安排，按甲方订单和要求执行，因不可抗拒因素（如生源增减、疫情防控等），甲方无法向乙方保证和承诺食材的具体购买量，乙方应自行承担相关不确定性原因带来的采购风险和影响。 第三条食材采购配送质量要求 第一款乙方所供食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》及《中华人民共和国食品安全法实施条例》的规定，符合《中华人民共和国农产品质量安全法》及《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》等相关法律法规和标准要求。其中大宗食材中的大米必须符合《大米》（GB/T 1354—2018）的要求；食用油必须符合《食品安全国家标准植物油》（GB 2716-2018）的要求；鲜鸡蛋必须符合《食品安全国家标准蛋与蛋制品》（GB 2749—2015）的要求；豆制品必须符合《食品安全国家标准豆制品》（GB 2712—2014）的要求；畜禽产品必须符合《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》（GB2707-2016）的要求。 第二款乙方应按要求向甲方提供食堂所供食材的每批次产品合格证明文件[包括产品出厂检验报告、农残检验合格证明、动物检疫合格证明（产品）、肉品品质检验合格证等]和加盖供应商或经营者公章（或负责人签字）的购（送）货凭证。 第三款乙方严禁采购和配送以下食材： （一）致病性微生物、污染物（农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等）超限量的食品 and 食品添加剂。 （二）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂。 （三）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、水产动物肉类及其制品。 （四）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。供货时，不能提供所购畜禽肉类的动物检疫合格证明（产品），或采购配送猪肉类不能提供肉品品质检验合格证明。 （五）虚假标注日期或保质期，超过保质期的食品 and 食品添加剂。 （六）无标签的预包装食品、食品添加剂。 （七）被包装、容器、运输工具污染的食品 and 食品添加剂。 （八）不得采购亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）、转基因产品或其他有害营养健康的食品。 （九）蔬菜类不得采购四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。
--	--	---

		（十）其他要求。 第四条食材配送运输要求 第一款乙方应按甲方订单要求，制定合理的配送路线、配送方式、配送顺序，安排合适的配送车辆和人员，并依据食材先进先出的原则进行初处理和配送。甲方应及时登记相关车辆信息和送货人员信息。 第二款乙方应根据配送食材特性、状况，选定符合待运食材温度要求的配送车辆，并在每次运输配送前，对运输车辆或容器进行清洗消毒，保证运输车辆和周转包装容器的清洁卫生符合国家的相关规定。 第三款乙方在配送时，如同一车辆运输不同类型食材（动物性食品、植物性食品、水产品等）时应采取有效分离、分装或分隔措施，防止食品交叉污染。不得将食品与有毒有害物品混装运输。厢体内的堆码应稳固，确保厢内冷风循环顺畅。 第四款乙方在运输中，运输工具应采取防颠簸、防火、防雨、防尘等适当的防护措施，确保食品包装完整、清洁、无污损，并控制冷藏、冷冻食材装卸货时间，装卸货期间食材温度升高幅度不超过3℃。 第五款乙方在配送期间当车辆或厢体重要部位受损时，应及时告知甲方，并对食材的损坏进行调查，采取适宜的应急措施，确保甲方食堂的正常开餐。 第五条甲方权利与义务 第一款合同期间，县教育局将联合发改、财政、市监、卫健、农业农村不定期随机走访周边超市或农贸市场，对学校常用的食材价格做同类食材询价调查。询价结果经六部门审核无意见后发布审核价。甲方有权要求乙方对虚高食材报价进行调价处理和结算并予以提醒。如当月累计提醒三次及以上，乙方仍然虚高食材送货价格并拒绝整改的，甲方有权解除本合同，并另选其他供货商，乙方不得有异议。 第二款食材配送到学校后，甲方应尽快安排专人负责对乙方所供食材的核对查验，并保存配送凭证，根据食材特性，立即送入相应的功能区或冷库（冷柜）中。若发现配送食材有质量、规格、数量等不符合要求，或凭证不全的，甲方有权拒绝接收乙方配送的食材，并做好退货记录；并要求乙方在规定的时间内按要求补送合格食材，若乙方拒不履约或不及时，甲方应予以提醒，连续提醒两次及以上，乙方仍不整改到位的，甲方有权解除本合同，并另选其他供货商，乙方不得有异议。 第三款甲方应加强对食堂食材进货采购与配送工作的全程监督与管理，建立合格供应商信息台账，并每学期对乙方食材配送服务情况进行评价考核。评价考核内容应包括供货能力、产品抽检合格率、进货查验合格率、投诉记录、信用评价等。 第四款合同期内，甲方有权组织对乙方配送的食材进行抽检。对抽检不合格或采购配送有食品安全隐患的食材，甲方有权责令乙方立即停止使用或退货，并对乙方做食品安全风险警示提醒。若乙方被食品安全风险警示提醒两次及以上，甲方有权解除合同。由此造成的损失及后果均由乙方承担，甲方不承担任何赔偿义务和责任。 第五款合同期内，甲方应不少于两次组织对乙方履约情况的评议考核。连续两次评议考核低于80分，或因乙方未执行招标文件的要求或未履行投标文件中的承诺内容，甲方有权单方面解除合同，乙方不得有异议，并不得以任何理由向甲方索赔和要求承担责任。 第六款因乙方采购配送的食材而引发校园食品安全事故，发生一次，甲方有权扣除其履约保证金，解除合同并追究乙方违约责任。
--	--	--

		第七款政策规定的应由甲方承担的责任。 第六条乙方权利与义务 第一款乙方应具备稳定的进货渠道，能保证供应的食材品种和数量稳定，承诺对所提供食材的质量、卫生、食品安全等承担全部责任，保证向甲方提供的所有食材符合本合同第三条的规定，并确保配送的食材新鲜、非临期食品。 第二款乙方应根据甲方的采购需求，及时完成配送服务，并提供优质、高效的服务；合同期内，甲方在本合同中规定食材品种的采购配送服务必须由乙方负责完成，不得委托或分包给其他企业或个人负责。 第三款乙方应根据甲方需求每天在时分前将食材配送至甲方食堂。采购配送食材的运输、装卸及现场搬运等任务由乙方负责承担，同时，乙方应加强对相关参与人员食品安全、交通安全、人身及财产安全等的教育培训和管理，负责相关参与人员的人身保险，采购配送中发生的任何意外和经济损失，概由乙方负责，甲方不承担任何责任和赔偿。 第四款合同期内，若乙方所供食材出现任何质量、卫生等问题（人为破坏或自然灾害等不可抗因素除外），则乙方应承担全部责任，负责免费重新更换及配送，并向甲方支付问题食材价值叁倍的违约金；若因乙方所供食材而引发食品安全事故的，甲方有权扣除乙方所交全部食品安全履约保证金，并解除本合同。同时，乙方还应承担由此带来的一切赔偿、补偿等直接和间接损失，并按规定接受相关监管部门处罚和责任追究。 第五款乙方每次的送货清单应注明采购单位、采购人、采购时间、品种、规格型号、数量、价格以及送货单位（盖章）、送货人等食品安全信息，并向甲方验收（保管）人员提供每批次产品合格证明文件。 第六款乙方有权要求甲方采购、验收等人员在每次的送货单据上签字认可，并作为结算、对账、报账附件随发票交由甲方。乙方须对当天配送的所有食材留样并做好记录。 第七款乙方必须针对本合同食材配送购买食品安全责任险，保额不低于万元（合同金额的50%），并将所购保单交甲方查验备案。 第八款乙方有权要求甲方按合同约定及时支付已验收货物货款。甲方不得无故拖欠或无理由不支付乙方货款。否则，乙方有权要求甲方按应支付货款的0.05%/日支付违约金。 第九款乙方应积极配合市场监管、教育、卫健、公安等监管部门的检查与调查，建立健全相关食品安全管理制度，加强食品安全溯源管理，食品安全台账记录规范、齐全；加强食品安全风险排查与管控，及时整改食品安全风险隐患问题。 第七条履约保证金 为有效监管和督促履行乙方食品安全主体责任，降低校园食品安全风险，经商定，乙方同意在合同签订前向甲方指定账户缴存食品安全履约保证金即人民币万元（大写）（小写¥万元），（成交金额的5%）。合同有效期间，若乙方无违反本合同约定行为的，其履约保证金在合同履行期满后，凭履约保证金缴款凭证、中标通知书、供货合同及履约保证金申请报告等由甲方在30天内无息退还。 第八条结算与付款 第一款结算方式：供应商每周结束时应及时开具税务部门的正式发票、食材清单及相应的合法有效检验检疫合格证明或产品合格证作为附件提供给甲方，甲方每月初与采购单位结算上月货款，如乙方未提供上述相应食品安全证明材料，甲方有权拒绝结算。 第二款根据中标文件要求，按乙方供应商入围报价折扣率乘以随行就市价格（以物价部门、
--	--	---

		教育等六部门市场询价价格为参考价)进行结算。即市场价x中标折扣率=结算价。如乙方弄虚作假故意虚报市场价进行结算,一经查实,移送相关部门处理,构成犯罪的移送公安司法机关处理,并追究其违约责任。 第三款付款凭证:每月月底前,乙方将有甲方采购、验收等人员签字认可的本月送货单据汇集整理后,送交甲方对账核定。货款核定无异议后,由乙方开具有效正式发票,随货款核定凭据一并交由甲方。 第九条考核评价与退出 第一款本合同履约情况考核评议由甲方负责,乙方配合。原则上,甲方对乙方的考核评议每月不少于一次。 第二款甲乙双方根据相关文件规定,在平等、协商一致的基础上,乙方同意甲方对乙方履行本合同情况进行考核评议,作为乙方履约评价依据。其中,90分以上为优,80-90分为良好,80分以下为不合格。 第三款供应商的货品如果出现以下问题: 1.提供的食材存在短斤少两的。 2.提供食材以次充好、价格虚高。 3.提供“三无”食品和假冒伪劣、腐败变质及过期食材的。 经查实,学校上报工作专班并采取以下措施: ①第一次批评教育,并处罚质量信誉保证金5000元; ②第二次严重警告,并处罚质量信誉保证金10000元; ③第三次取消供货资格,并扣除剩余质量信誉保证金; 第四款有下列情形之一的,由甲方责令乙方无条件退出,并追究相关责任。 (一)凡违反食品安全法律法规,被市场监督管理部门吊销或注销食品生产或食品经营许可证的。 (二)供应商提供过期或质量低劣食材,存在因食品安全质量问题引发食品安全事故的。 (三)给学校配送《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营食品的;生产、经营者的生产经营条件发生变化,不符合食品生产经营要求,有发生食品安全事故的潜在风险,所供应产品不符合食品安全标准的;出现降低供货质量标准,擅自更换履约人等其他违反法律法规或合同(协议)的行为的。 (四)配送的食材价格高于本市及周边地区同期市场批发价格(市场实际交易价)的,擅自更换采购合同约定的品牌、型号、规格的;供货时无正当理由拒绝供货或不按约定时间、地点送货的;供货期间存在短斤缺两、减量、延时、拒绝供货或服务态度恶劣等行为的;在供货期内除不可抗力因素外不能按时交货,且给学校造成损失的。 (五)未建立进销台账或台账资料与学校台账不符的;未按供货协议规定及时向学校提供相关证件、产品出厂批检验报告、产品年度质检部门抽检报告、销售凭证等资料的;未按时提供发票、提交服务承诺和食品安全保证书的;拒绝接受政府相关职能部门监督检查要求的;向学校虚开销售凭证或虚开发票、套取现金,被纪委监委、审计、财政、教育等有关部门查实的。
--	--	---

			（六）抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；因定点供应商自身原因不能继续履行合同的或在每一合同周期结束后评议不合格的；被媒体曝光，造成不良影响的。 （七）有其他违纪违规违法行为和违反法律法规规定的其他情形的。 第十条其他事项 第一款在合同履行过程中若双方发生争议，应协商解决；经协商不能达成一致意见时，通过诉讼方式解决，双方约定由甲方所在地人民法院管辖。 第二款本合同未尽事宜，如经双方协商一致可签订补充协议，补充协议与本协议具有同等法律效力。 第三款本合同一式六份，甲方、乙双方各执三份，每份具有同等法律效力。 （以下无正文） 甲方（公章）： 乙方（公章）： 法人代表（签名）： 法人代表（签名）： 地址： 地址： 联系电话： 联系电话： 日期： 年 月 日 日期： 年 月 日
12	合同	商务	请见其他需求的合同需求

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	合同需求	商务	否	无	无
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	20	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	14	是	图片	【企业综合实力】的评分规则：1、投标人自有或租赁仓储场地面积：在2500平方米（含2500平方米）以上的计3分，2500平方米以下500平方米（含500平方米）以上的计1分，低于500平方米的不计分； 2、投标人自有或租赁冷库面积：在500平方米（含500平方米）以上的计3分；低于500平方米的计1分，未提供不计分；（自有仓储场所和冷库须提供自有产权证明资料，产权所有人需为投标人；租赁仓储场所和冷库需提供场地租赁合同及场地租金或押金转账凭证复印件，提供平面布置图相关照片复印件并加盖投标人公章。如未按要求提供证明材料或所提供的证明材料未能体现上述评分内容的，该项不得分。） 3、投标人配件中心具有农药残留检测仪、重金属检测仪、病害肉检测仪、兽药残留快速检测仪、食用油品质检测仪、真菌毒素检测仪、前处理一体机、实验桌、留样柜、试剂柜的计5分，每缺少一样设备扣0.5分。（提供设备的照片，及购买设备的发票，并加盖投标人公章） 4、保证食材食品安全配送要求，供应商配送场地配套硬件功能分区：独立生鲜分拣区间、低温冷库、食材消杀、保洁分区、防蝇防尘设施，全部配齐并标识清楚的计3分，每缺一项功能区扣0.6分，扣完为止。（提供功能区照片相关证明资料并加盖投标人公章） 【企业综合实力】的上传证明材料要求：所有证明材料须真实完整、清晰可辨，可有效佐证对应评分指标，所有复印件、照片均须加盖投标人公章，不符合要求的对应项不予计分。
3	客观分	商务分	2	是	图片	【类似业绩】的评分规则：投标人近三年内具有食品配送、食材供应、食品安全服务相关类似业绩的，每提供1个类似业绩得1分，最高得2分。 【类似业绩】的上传证明材料要求：须提供中标通知书（成交通知书）或合同复印件。
4	客观分	商务分	15	是	图片	【运输设备】的评分规则：1、本项目运输线路广频次多，针对本次项目投标人每配备一台自有冷链运输车辆计1分，租赁的冷链运输车辆计0.5分，车辆累计最多计15台。 【运输设备】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并加盖投标人公章；车辆为投标人租赁的，提供车辆租赁合同及车辆行驶证、购车发票复印件和车辆的前后照片并加盖投标人公章，否则不计分
5	客观分	商务分	2	是	图片	【运营管理平台】的评分规则： 投标人具有冷链物流配送运营管理一体化系统平台的计2分，一体化系统平台至少包括在线下单、分拣、运输车辆监控、食品溯源、到货验收、对账评价等全流程功能，提供系统功能截图，否则不计分。 【运营管理平台】的上传证明材料要求：提供冷链物流配送运营管理一体化系统平台购买合同、发票、付款凭证。
6	客观分	商务分	2	是	图片	【食品安全保障】的评分规则：投标人承诺中标后一周内购买食品安全责任保险，保单累计赔付限额达5000万元及以上的得2分，食品安全责任保险累计赔付限额每减少500万元扣0.5分，分值扣完即止。 【食品安全保障】的上传证明材料要求：提供法人代表签字的承诺函加盖公章，未按要求提供的，本项不予计分。
7	主观分	技术分	10	否	无	【配送服务方案】的评分规则：投标人应提供配送服务方案，包括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车辆的配备计划；④具体配送服务方案；⑤服务标准。提供的配送服务方案同时包含以上5点且内容符合实际、完整全面、规范清晰得10分，每有一项不符合或缺漏项的扣2分；若提供的方案不完整、思路不清晰，内容合理性比较差的每处扣1分，扣完为止，未提供不记分。

8	主观分	技术分	10	否	无	【质量安全保障方案】的评分规则：投标人应提供质量安全保障方案，包括①来源；②加工；③检测；④保存；⑤运输各环节的质量安全保障方案。提供的质量安全保障方案同时包含以上5点且内容符合实际、完整全面、规范清晰得10分，每有一项不符合或缺漏项的扣2分；若提供的方案不完整、思路不清晰，内容合理性比较差的每处扣1分，扣完为止，未提供不记分。
9	客观分	技术分	10	否	无	【人员管理方案】的评分规则：投标人应提供人员管理方案，包括①组织架构；②人员配备③岗位职责；④岗位考核；⑤人员培训等。提供的人员管理方案同时包含以上5点且内容符合实际、完整全面、规范清晰得10分，每有一项不符合或缺漏项的扣2分；若提供的方案不完整、思路不清晰，内容合理性比较差的每处扣1分，扣完为止，未提供不记分。
10	主观分	技术分	10	否	无	【售后服务方案】的评分规则：本项目售后服务方案包括但不限于：①食品安全保障方案；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售后回访方案；⑤售后服务承诺。提供的售后服务方案同时包含以上5点且内容符合实际、完整全面、规范清晰得10分，每有一项不符合或缺漏项的扣2分；若提供的方案不完整、思路不清晰，内容合理性比较差的每处扣1分，扣完为止，未提供不记分。
11	主观分	技术分	5	否	无	【应急响应方案】的评分规则：根据投标人提供的应急响应方案包括但不限于：①因食材质量原因造成公共性食品安全问题处置方案；②采购人临时增加食材需求应急供应方案；③配送过程中交通事故应急配送处理措施；④季节性商品的应急预案；⑤自然灾害应急预案。提供的应急响应方案同时包含以上5点且内容符合实际、完整全面、规范清晰得5分，每有一项不符合或缺漏项的扣1分；若提供的方案不完整、思路不清晰，内容合理性比较差的每处扣0.5分，扣完为止，未提供不记分。

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（工程、服务）》	10%	服务由小型、微型企业承接，即提供服务的人员为小型、微型企业按照《中华人民共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员的，享受此优惠；监狱企业、残疾人福利性单位视为小型、微型企业，享受此优惠政策，服务由监狱企业/残疾人福利性单位承接的，需提供监狱企业/残疾人企业声明函。