

永州市政府采购文件

采购项目名称:	江华瑶族自治县桥头铺中学等学校片区大宗食材采购项目
采购人:	江华瑶族自治县教育局
采购方式:	公开招标
采购代理机构:	永信和瑞工程咨询有限公司
委托代理编号:	YXZB-CG-2024023
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48,000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:	永江财采计[2024]0064号
采购项目预期采购金额:	34,603,121.41元
是否进行资格预审:	否
需求编制时间:	2024-12-26

采购人签章:
江华瑶族自治县教育局

需求编制人签章:
龙姣云

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、国家发展和改革委员会关于印发《节能产品政府采购实施意见》的通知（财库〔2004〕185号）
财政部、国家环保总局联合印发《关于环境标志产品政府采购实施的意见》（财库〔2006〕90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	第二包	11,595,476.41	综合评分法
2	第一包	12,241,125	综合评分法
3	第三包	10,766,520	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
江华瑶族自治县桥头铺中学等学校片区大宗食材采购项目	34,603,100	由定点供应商向项目的21所学校食堂配送肉类(包括猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、鸡蛋、鱼等)、大米、食用油、蔬菜、调料、干货佐料、早点(米粉、包子、油条、馒头、豆浆等)、水果等食品。	2025-01

第二章 项目采购需求

包名：第二包 预期采购金额：11,595,476.41元

包概述：根据《中华人民共和国食品安全法》《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》（教财〔2022〕2号）《湖南省农村义务教育学生营养改善计划补助资金管理办法》湘财教[2024]16号）文件精神，建立健全江华瑶族自治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，拟对江华瑶族自治县中小学校学生食堂大宗食材项目进行采购。				
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		
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/中标供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交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：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。 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		
投标人需具有食品生产许可证或食品经营许可证，且相应证件处于有效期。		提供有效的证书复印件并加盖供应商单位公章。		

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	折扣率(%)	数量	小计(元)
1	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)	否	否	否	1	100	1	/
		本货物共设置了9条参数。 其中：实质性参数：9条。						
		参数序号	参数类型	参数名	参数值			
		1	★	肉类	1.冷鲜猪肉、牛肉、羊肉及其副产品； 2.猪肉、牛肉、羊肉相关加工产品。 一、执行标准及技术要求：冷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肉品质检验合格证。 1) 采购方按需采购分割肉类或各种冻品肉类，供应商必须满足采购方实际需求。 2) 冷鲜肉品质要求：肉质新鲜、观感好、冷鲜肉，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) 中标单位不能提供猪、牛、羊肉相关冻货产品。 一经发现，一律拒收。 4) 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，将依法追求其法律责任。 二、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》（GB2763-2021） 5) 污染物残留限量指标应符合GB2762-2017食品安全国家标准 6) 其他可能 适用本招标文件内容的相关法律法规或质量标准。			
		2	★	水产类	1.草鱼、鲢鱼、鲫鱼、雄鱼、边鱼、鲈鱼等淡水鱼类水产品； 2.基围虾等海鲜类水产品； 3.鲑鱼、墨鱼等速冻海水产品。 一、执行标准及技术要求：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，速冻海水产品等均符合国家《食品安全国家标准水产品中兽药最大残留限量》《WST273-2017》及其他相关标准。 1) 采购人按需采购水产类，供应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) 速冻海水产品等符合国家《食品安全国家标准水产品中兽药最大残留限量》《WST273-2017》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、冻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，将依法追求其法律责任。 二、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兽药最大残留限量》（GB2763-2021） 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。			
		3	★	禽蛋类	1.白条鸡、鸭、鹅鲜肉； 2.鸡、鸭、鹅相关禽类冻品； 3.鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋。 一、执行标准及技术要求： 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）。 1) 采购人按需采购禽蛋类，供应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) 冻禽质量标准：产品无变质、无异味、无腐败、无杂质；产品无过保质期；产品非病死禽、畜制品；产品应经检验、检疫合格；产品不得超过国家食品卫生法规 规定的指标；所有物资产品需有相关检验、检疫及相关合格证明；包装规格统一，完好无破损。有明确保质期的，在送达采购人要求地点时保质期剩余时间应在二分之一以上。禽类肌肉有光泽，红色或暗红色，脂肪白色。畜类体表光泽、肌肉坚实。所有冷冻食品均不得为二次化冰食品。 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，将依法追求 其法律责任。 二、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) 冻禽产品应符合《鲜、冻禽产品》国家标准（GB2707-2016），其他冻品应符合相应国家标准。 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。			

		4	★	粮油类	<p>1. 大米：须当年或当期新米，米质纯，无杂质，达到国家二级标准，无黄粒、霉粒，水份小于14.5%；按配送批次提供检测报告。 2. 食用油：具有生产日期、质保期、净重等，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。 一、执行标准及技术要求：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；食用油需非转基因产品。 1) 采购人按需采购各类米、面、食用油及面粉，供应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，将依法追求其法律责任。 二、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</p>
		5	★	蔬菜类	<p>1. 绿叶菜类：青菜、芹菜、大白菜、生菜、包草、大菠菜、空心菜、青苋菜、韭菜、花菜、青大蒜等。感官要求：肉质鲜嫩，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。 2. 水生蔬菜类：茭白、鲜藕、马蹄等。感官要求：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：长萝卜、白萝卜、番薯、小葱、洋葱、京葱、蒜台、芋、姜、土豆等。感官要求：表面光滑、条直匀称，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。感官要求：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。 5. 豆类：青皮豆、荷兰豆等。感官要求：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。感官要求：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、于软、泥土整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。 一、执行标准及技术要求： 4) 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。 5) 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》 GB/T5009.38-2003)。 6) 符合GB18406.1-2001农产品安全质量无公害蔬菜安全要求。 4) 符合GB23200.8-2016 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。 6) 禁止采购野生蘑菇、四季豆、新鲜黄花菜、发芽土豆等易产生硝酸盐、亚硝酸盐的高风险食材。 二、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》 GB2762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》GB2763和《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》 GB18406.1的要求。</p>
		6	★	豆制品类	<p>各类豆制品技术要求：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。 一、执行标准及技术要求： 1) 采购人按需采购各类豆制品，供应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，将依法追求其法律责任。 二、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</p>
		7	★	干货类	<p>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、米粉等。执行标准及技术要求：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；如遇法律法规、标准变化，导致对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。 一、执行标准及技术要求： 1) 采购人按需采购各类干货物品，供应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，将依法追求其法律责任。 二、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》（GB2763-2021） 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>
		8	★	调味品易耗品类	<p>1. 调味品类执行标准及技术要求：酱油、盐、鸡精、味精、米醋、料酒、淀粉、酵母、糖等，各项产品符合《GB2763-2014 食品安全国家标准》及其他相关标准。保质期剩余时间应在二分之一以上。 2. 易耗品类执行标准及技术要求：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。 一、执行标准及技术要求： 3) 采购人按需采购各类调味品，供应商必须满足采购人实际需求。 4) 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，将依法追求其法律责任。 二、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。</p>
		9	★	水果类	<p>具有产品本身应有的色泽，符合国家食品卫生标准，无腐烂变质，表面光滑无黑斑，大小均匀，不得有黑心空心现象，根据产品食用特性部分商品需新鲜且嫩。可食用率90%及以上。农药残留限量指标应符合《食品中农药的 最大残留限量》GB2763要求。</p>

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	肉类	否	无	无
		2	水产类	否	无	无
		3	禽蛋类	否	无	无
		4	粮油类	否	无	无
		5	蔬菜类	否	无	无
		6	豆制品类	否	无	无
		7	干货类	否	无	无
		8	调味品易耗品类	否	无	无
		9	水果类	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	企业实力	商务	投标人具有ISO质量管理体系认证、HACCP体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证、食品安全管理体系认证证书的每个计0.5分，最高计2分；
2	供货能力	商务	提供各类品目的供货来源渠道，每提供一个计0.5分，最多计2分。
3	运输设备	商务	投标人针对本项目配备4辆（含）冷链或冷藏运输车辆的，计2分，车辆每增加一辆计0.5分，最高计3分。
4	服务团队	商务	投入本项目的团队成员至少包含项目负责人、食品安全员或食品安全管理员、公共营养师、食品检验员、配送员、司机等服务人员不少于6人的计2分，每增加一人加0.5分，最高计3分。
5	仓储能力	商务	1、投标人配有2000m²及以上符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计2分；投标人配有1999m²-1500m²符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计1.5分；投标人配有1499m²-1000m²符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计1分；投标人配有999m²-500m²符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计0.5分；低于500m²或没有仓储场所的不计分。

12	合同	商务	<p style="text-align: center;">第一节 政府采购合同协议书</p> <p style="text-align: right;">采购合同编号：</p> <p>采购人（全称）：_（甲方）</p> <p>供应商（全称）：_（乙方）</p> <p>为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章，双方签订本合同协议书。</p> <p>1. 项目信息</p> <p>（1）采购项目名称：</p> <p>（2）采购计划编号：</p> <p>（3）项目内容：</p> <p>（4）是否分包：_。</p> <p>（5）项目负责人：_。</p> <p>（6）联系电话：_。</p> <p>2. 合同金额</p> <p>（1）合同金额小写：</p> <p style="padding-left: 40px;">大写：</p> <p>（2）具体标的见附件。</p> <p>（3）合同定价方式：</p> <p>（4）付款方式（按项目实际勾选填写）：</p> <p>“ 全额付款： <u>（应一次性支付全部合同款项）</u></p> <p>“ 预付款： <u>（应明确预付款的支付比例和支付条件）</u></p> <p>“ 分期付款： <u>（应按照季度分期支付合同款项）</u></p> <p>“ 成本补偿： <u>（应明确按照成本补偿方式的支付方式和支付条件）</u></p> <p>“ 绩效激励： <u>（应明确按照绩效激励方式的支付方式和支付条件）</u></p> <p>3. 合同履行</p>

		<p>(1) 起始日期：_年_月_日，完成日期：_年_月_日。总日历天数：_天。</p> <p>(2) 地点：</p> <p>(3) 方式：</p> <p>(4) 履约担保：<u>履约担保的金额、形式和期限要求。</u></p> <p>(5) 质量保证金：<u>质量保证金的金额、形式和期限要求。</u></p> <p>4. 合同验收</p> <p>(1) 验收主体：_。</p> <p>(2) 验收方式：_。</p> <p>(3) 验收标准：_。</p> <p>5. 组成合同的文件</p> <p>本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释：</p> <p>(1) 在采购或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议</p> <p>(2) 本合同协议书</p> <p>(3) 中标通知书</p> <p>(4) 投标文件</p> <p>(5) 政府采购合同专用条款</p> <p>(6) 政府采购合同通用条款</p> <p>(7) 标准、规范及有关技术文件，图纸。</p> <p>(8) 其他合同文件。</p> <p>6. 合同生效</p> <p>本合同自_生效。</p> <p>7. 合同份数</p> <p>本合同一式_份，采购人执_份，供应商执_份，均具有同等法律效力。</p> <p>合同订立时间：_年_月_日</p> <p>合同订立地点：</p> <p>附件：具体标的明细、分包合同等。</p>
--	--	--

			<p>甲 方：（公章） 乙 方：（公章）</p> <p>法定代表人：_法定代表人：</p> <p>委托代理人：_委托代理人：</p> <p>电 话：_电 话：</p> <p>传 真：_传 真：</p> <p>开 户 银 行：</p> <p>账 号：</p> <p>（具体以签订合同为准）</p>
13	商务要求	财务	<p>一、特别说明：</p> <p>1）江华瑶族自治县水口中学等学校片区大宗食材采购项目、江华瑶族自治县白芒营中学等学校片区大宗食材采购项目、江华瑶族自治县桥头铺中学等学校片区大宗食材采购项目三个项目，每个项目分为三个包，一共9包，同一投标人同一项目只能参与其中一個包的投标，且同一投标人只允许中一个包；</p> <p>2）若投标人被确定为三个项目中任意一包的第一中标候选人，则后面包的评标该投标人自动退出，以此类推。</p> <p>二、投标报价及结算方式</p> <p>1、各供应商以折扣方式进行报价（采用百分比，最多保留两位小数），以进入比较与评价环节的最低报价为评审基准价。</p> <p>对小微企业、监狱企业及残疾人福利性单位的投标价格给予10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。</p> <p>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。</p> <p>2、结算方式：按相关规定每月结算，以营养食谱食材组合按采购学校验收实际供货单进行对帐，中标供应商按财务管理制度开具正规税票，资金统一由国库支付。</p> <p>3、结算价确定标准和流程：由教育局牵头、学校代表、家长代表、中标供应商代表等组成询价小组到江华县范围内的超市询价，根据食堂所需食材等级、规格、品牌等选择3家超市，3家超市同品种、同规格食材售价的平均价格作为定价基准价（超市特价商品除外）。若所需食材超市没有的，以当地农贸市场作为补充。供应商协议价格原则上应低于本地地区的同期市场价格(市场实际交易价),做到随行就市，买卖公平合理。每半个月发布一次基准价表，中标人对采购人发布的基准价有异议的，由双方共同到超市询价对价格复核，该基准价表作为下半月的结算依据，原则上在一个定价周期内（半个月）价格不再调整。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。一个定价周期内，食品原料同比涨跌幅度在</p>

20%以内的，维持原价，食品原料同比涨跌幅度达到20%及以上，双方均有权要求调整价格，经双方协商一致后，按新调整价格执行。

4、本项目实际结算：最终成交价根据每月实际验收后的供货数量及采购方询价及认可的价格作为基数乘以中标人所报折扣为准进行结算（即实际验收后的供货数量*基准价*报价折扣=最终结算金额），本项目实际结算总价格不超过项目预算。请各供应商按实际情况考虑本次报价。

三、项目实施要求及说明

1、实施范围：参考2024年秋季学期学生人数，具体以实际供餐人数为准。

包号	序号	学校名称	早餐 人数	中餐 人数	晚餐 人数	村小中餐人 数	附属幼儿 园人数	食材配送地 址
包2	1	县芙蓉幼儿园	406	406	0	0	0	县芙蓉幼儿园
	2	县直机关幼儿园	410	410	0	0	0	县直机关幼儿园
	3	创新实验学校	626	850	750	0	0	创新实验学校
	4	江华职业中专	2800	2700	2600	0	0	江华职业中专
	5	沱江镇为人小学	0	2072	0	0	0	沱江镇为人小学
	合计		4242	6438	3350	0	0	

四、采购配送操作程序

1、实施步骤

（1）食品安全管理员根据学生营养需求、季节特点、市场情况制订带量营养食谱报县营养办，经县卫健局审核后,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）供应商按照学校提供的采购申请内容、要求和数量，将食材按时配送到指定学校，并随货开具食材配送单。

（3）学校采购人员和仓库保管员查验食材的数量和质量，膳委会值班人员监督，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。

		<p>(4) 每月底供应商开具税务发票交采购学校(各学校食材配送单附后, 送交法人学校核实)。</p> <p>(5) 各采购学校每月初对上月采购食材资金进行稽核, 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。</p> <p>2、采购配送要求</p> <p>(1) 定点采购。项目学校采购的食材必须在中标供应商定点采购、统一价格、统一配送。学校不得在 中标定点供应商以外私自采购, 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。</p> <p>(2) 采购申报。大米、食用油、调料、干鲜佐料等保质期较长的食材, 采用“月报周报”, 新鲜畜肉类、新鲜禽肉类、禽蛋类、鲜鱼、蔬菜、瓜果等食材, 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、干鲜佐料的品种、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, 报定点供应商, 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。</p> <p>(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、瓜果等不易保鲜的食材, 应在学校规定的配送日和配送时间配送到校, 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200-1000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。</p> <p>(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, 并及时上报县农村义务教育学生营养改善计划领导小组办公室。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。</p> <p>(5) 食材食品储存。供应商承诺中标后在项目所在地自有或租赁一个满足配送需求且符合食品标准的 仓储场所, 应指导、配合学校建立符合食材食品安全标准的储藏仓库。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。</p>
--	--	---

		<p>(6) 特别说明：本项目要求每个片区内所有学校的价格必须保持一致，且配送点分布区域广泛，配送实施人员、配送产品质量及安全要求较高，投标人务必充分了解相关情况。中标后，不得以不了解配送区域分布情况、合同金额太小、实施距离太远、实施地点交通状况等因素作为拒签合同或拒绝履约的理由。</p> <p>3、带量营养食谱要求</p> <p>(一) 参照湖南省卫生健康委员会和湖南省教育厅等七部门联合印发的《湖南省农村义务教育学生营养午餐带量食谱示例》来制定带量食谱。</p> <p>(二) 根据不同年龄段学生不同季节制定不同的营养食谱，确保不同年龄段学生四季午餐日均营养素摄入量。</p> <p>4、履约要求</p> <p>4.1 为保证中标供应商正常履约并保障产品质量，中标人须在中标后以合同签订前支付，支付方式为转账或汇票。</p> <p>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，履约担保金在合同期满后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，及违反合同约定的其他情况，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。</p> <p>4.3 中标人不得以任何形式将合同分包、转包给他人。一经发现，采购人有权单方面解除合同，终止合作。</p> <p>4.4 为保证所供食材的新鲜度、配送的及时性，投标人须承诺，在中标后20日内，必须在本县设立不小于500平方米的配送中心及冷库、人员等，并依法取得相关合法证件，由采购单位组织验收合格，否则将视为主动放弃中标资格。</p> <p>4.5 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。</p> <p>4.6 安装有远程跟踪设备，对运输车辆的运输情况能实时跟踪。</p> <p>4.7. 具备配电房、视频监控室、检验检测实验室，需要配备有农残快速检测设备、瘦肉精快速检测设备、非洲猪瘟检测设备、抗生素残留实验室等检测设备。</p> <p>4.8. 中标供应商需建立食材供应智能化业务管理平台，实现学校、供应商、县教育局、县市场监督管理局业务数据（财务系统、出入库系统）互通、功能模块无缝衔接。此项内容可以待招标完成后，县级统一平台，平台费用由中标供应商支付。</p> <p>5、售后服务</p> <p>5.1 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</p>
--	--	---

		<p>责全免费（免全部采购费、配送费、管理费、财务费等等）更换及配送。</p> <p>5.2 供应商按照湖南省地方标准DB43/T 3015-2024《校园食材配送服务规范》要求进行食材配送。</p> <p>6、退出机制</p> <p>6.1 对所供应的货品如果出现以下问题：</p> <p>（1）提供食材存在短斤少两的。</p> <p>（2）提供食材以次充好、价格虚高的。</p> <p>（3）提供“三无”食品和假冒伪劣、腐败变质及过期食材的。</p> <p>并经查实，学校上报工作专班并采取以下措施：</p> <p>①第一次批评教育，并处罚质量信誉保证金5000.00元；</p> <p>②第二次严重警告，并处罚质量信誉保证金10000.00元；</p> <p>③第三次取消其供货资格，并扣除全部质量信誉保证金。</p> <p>因供应商提供“三无”食品和假冒伪劣、腐败变质及过期食材，学校验收不通过，或是配送不到位，要另行采购食材造成的费用和损失由供应商承担。</p> <p>6.2 供应商出现以下情形之一的应予退出，扣除全部质量信誉保证金，三年内不准参与江华县大宗食材招标：</p> <p>（1）违反食品安全法律法规，造成不良社会影响且一年内受到两次及以上行政处罚的；被吊销或注销相关食品生产经营许可证的；</p> <p>（2）一年内有三批次及以上食品安全监督抽检不符合食品安全标准的；</p> <p>（3）供应商自身原因中途退出的、发生食品安全事故的、发生严重产品质量问题的；</p> <p>（4）出现降低质量标准，产品价格高于同期市场批发价格；擅自更换招标合同约定的品牌、型号、规格的，擅自更换履约人的；</p> <p>（5）供货期间存在克扣、减量、延时或服务态度恶劣，造成严重影响，情节较为严重的；</p> <p>（6）不服从教育主管部门和学校管理的、未按照供货协议规定向学校提供相关证件、质检报告、销售凭证、索票索证等相关资料的；</p> <p>（7）学生所属教育部门和学校在日常使用中认为所推荐的供应商不再符合推荐条件，书面提出取消其推荐资格的。</p> <p>（8）严重违反本合同约定的其他情形。</p>
--	--	---

			<p>五、其他情况</p> <p>1. 每月组织学校膳食委员会、学校食堂管理员、工友对配送企业进行满意度测评，并公开测评结果。配送企业综合满意度不得低于80%，连续两次低于80%的不得续签合同。</p> <p>2. 在招标合同执行期内，因上级政策发生变动、政府拆迁、不可抗力等情况造成合同无法继续执行的，双方应协商可解除合同，双方不承担相关违约责任。</p> <p>3. 中标公司按退出机制中途退出的，由本包参与竞标第二顺位企业配送，第二顺位配送企业不符合要求的，由本包参与竞标的第三顺位企业配送。</p> <p>六、其它要求，说明</p> <p>1、服务期限、交货地点及方式</p> <p>1.1服务期限：本次供货的合同时间为中标公示期满后至2025年下期学生读完放寒假，实施时间按实际天数计算，资金按实际配送食材结算。如遇国家、省级和市级调整采购要求，中标供应商须无条件接受采购方的调整；</p> <p>1.2服务地点：采购人指定地点；</p> <p>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。</p> <p>2、对于招标需求，投标人应在投标文件中进行回应，作出承诺及说明。</p>
--	--	--	---

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	商务要求	财务	是	图片	投标人应在投标文件中进行回应，作出承诺及说明(格式自拟，加盖公章)。

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	50	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	2	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且投标截止时仍有效，累计赔付金额在5000万元及以上的得2分，累计赔付金额在4999-4500万元的得1.5分，累计赔付金额在4499-4000万元的得1分，累计赔付金额在3999-3500万元的得0.5分；投标人购买食品安全责任保险累计赔付金额低于3500万元或没有购买食品安全责任保险的不计分。</p> <p>【食品安全保障】的上传证明材料要求：提供食品安全责任保险保险单的复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不予计分。</p>
3	客观分	商务分	3	是	图片	<p>【同类项目经验】的评分规则：投标人提供近三年（2021年12月1日起至本项目投标截止之日，以合同签订时间为准）同类食材配送业绩经验，每提供1个计1.5分，本项最高3分，未提供不予计分。</p> <p>【同类项目经验】的上传证明材料要求：提供项目合同或中标通知书及结算发票，否则不计分。</p>
4	客观分	商务分	2	是	图片	<p>【企业实力】的评分规则：投标人具有ISO质量管理体系认证、HACCP体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证、食品安全管理体系认证证书的每个计0.5分，最高计2分；</p> <p>【企业实力】的上传证明材料要求：提供证书等复印件并加盖投标人公章，否则不计分。</p>
5	客观分	商务分	2	是	图片	<p>【供货能力】的评分规则：提供各类品目的供货来源渠道，每提供一个计0.5分，最多计2分。</p> <p>【供货能力】的上传证明材料要求：提供双方盖章的供应合同复印件（提供供应合同的还需提供该公司的营业执照及食品经营许可证）或基地租赁合同或自有基地的证明材料并加盖投标人公章。</p>
6	客观分	商务分	3	是	图片	<p>【运输设备】的评分规则：投标人针对本项目配备4辆（含）冷链或冷藏运输车辆的，计2分，车辆每增加一辆计0.5分，最高计3分。</p> <p>【运输设备】的上传证明材料要求：提供车辆购置发票或租赁合同复印件、行驶证复印件、车辆保险复印件、车辆前后照片（含车牌）并加盖投标人公章，否则不计分。</p>
7	客观分	商务分	3	是	图片	<p>【服务团队】的评分规则：投入本项目的团队成员至少包含项目负责人、食品安全员或食品安全管理员、公共营养师、食品检验员、配送员、司机等服务人员不少于6人的计2分，每增加一人加0.5分，最高计3分。</p> <p>【服务团队】的上传证明材料要求：提供相关人员健康证书及劳动合同的证明材料复印件并加盖投标人公章，其中：公共营养师、食品检验员人员、食品安全员或食品安全管理员还需提供相关证书复印件及投标截止时间前近一个月的社保证明复印件并加盖投标人公章，食品安全员或食品安全管理员提供食品安全40个课时的培训记录（培训记录在有效期内），否则不计分。</p>
8	客观分	商务分	3	是	图片	<p>【仓储能力】的评分规则：1、投标人配有2000m²及以上符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计2分；投标人配有1999m²-1500m²符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计1.5分；投标人配有1499m²-1000m²符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计1分；投标人配有999m²-500m²符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计</p>

						<p>0.5分；低于500m³或没有仓储场所的不计分。2、投标人配有300m³及以上的冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的得1分，投标人配有299m³-200m³的冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的得0.5分；低于200m³或没有冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的不计分。</p> <p>【仓储能力】的上传证明材料要求：自有的必须提供产权证明材料的复印件或扫描件，租赁的必须提供租赁合同的复印件或扫描件，提供场地实景照片，同时加盖投标人公章。</p>
9	客观分	商务分	2	是	图片	<p>【食品检测】的评分规则：投标人具备独立的检测室，具有农残快速检测设备、瘦肉精快速检测设备、非洲猪瘟检测设备、抗生素残留检测设备的，得2分，每缺少一类检测设备扣0.5分，扣完为止</p> <p>【食品检测】的上传证明材料要求：提供食品检测设备的功能说明书、购买发票复印件及设备照片，加盖投标人公章。</p>
10	主观分	技术分	10	否	无	<p>【供货及配送方案】的评分规则：供货及配送方案：供应商提供全面系统的项目供货及配送方案：包含不限于①供货及配送计划、②供货及配送人员安排、③前期准备工作、④进度的控制、⑤质量保证措施⑥验收方案等。以上六个基本项都有提供（单独列章节进行说明的）且方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；每存在一处缺陷（缺陷是指：以上方案内容缺漏、方案不完善、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合采购需求之处的每处扣2分，扣完为止。没有提供计0分。</p>
11	主观分	技术分	10	否	无	<p>【应急保障措施】的评分规则：供应商提供全面系统的应急及售后服务保障方案：包含不限于①食品安全应急预案、②配送车辆故障应急处理方案及措施、③缺货补货应急保障方案。以上三个基本项都有提供（单独列章节进行说明的）且方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；每存在一处缺陷（缺陷是指：以上方案内容缺漏、方案不完善、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合采购需求之处的每处扣2分，扣完为止。没有提供计0分。</p>
12	主观分	技术分	10	否	无	<p>【售后服务方案】的评分规则：供应商提供的售后服务方案（包含但不限于：①售后服务响应时间；②售后服务工作流程与退、换货方案等；③售后服务质量保障；④售后服务承诺）以上四个基本项都有提供（单独列章节进行说明的）且方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；每存在一处缺陷（缺陷是指：以上方案内容缺漏、方案不完善、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合采购需求之处的每处扣2分，扣完为止。没有提供计0分。</p>

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
小型企业优惠	总报价减免优惠	提供小型企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，小型企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%
微型企业优惠	总报价减免优惠	提供微型企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，微型企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%
残疾人企业优惠	总报价减免优惠	提供残疾人企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，残疾人企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%
监狱企业优惠	总报价减免优惠	提供监狱企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，监狱企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%

包名：第一包 预期采购金额：12,241,125元

包概述：根据《中华人民共和国食品安全法》《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》（教财〔2022〕2号）《湖南省农村义务教育学生营养改善计划补助资金管理办法》湘财教[2024]16号）文件精神，建立健全江华瑶族自治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，拟对江华瑶族自治县中小学校学生食堂大宗食材项目进行采购。				
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		
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/中标供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交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：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。 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		
投标人需具有食品生产许可证或食品经营许可证，且相应证件处于有效期。		提供有效的证书复印件并加盖供应商单位公章。		

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	折扣率(%)	数量	小计(元)
1	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)	否	否	否	1	100	1	/
		本货物共设置了9条参数。 其中：实质性参数：9条。						
		参数序号	参数类型	参数名	参数值			
		1	★	肉类	1.冷鲜猪肉、牛肉、羊肉及其副产品； 2.猪肉、牛肉、羊肉相关加工产品。 一、执行标准及技术要求： 冷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肉品品质检验合格证。 1) 采购方按需采购分割肉类或各种冻品肉类，供应商必须满足采购方实际需求。 2) 冷鲜肉品质要求：肉质新鲜、观感好、冷鲜肉，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类别按时供应。 3) 中标单位不能提供猪、牛、羊肉相关冻货产品。 一经发现，一律拒收。 4) 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。 二、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》（GB2763-2021） 5) 污染物残留限量指标应符合GB2762-2017食品安全国家标准 6) 其他可能 适用本招标文件内容的相关法律法规或质量标准。			
		2	★	水产类	1.草鱼、鲢鱼、鲫鱼、雄鱼、边鱼、鲈鱼等淡水鱼类水产品； 2.基围虾等海鲜类水产品； 3.鲑鱼、墨鱼等速冻海水产品。 一、执行标准及技术要求： 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，速冻海水产品等均符合国家《食品安全国家标准水产品中兽药最大残留限量》《WST273-2017》及其他相关标准。 1) 采购人按需采购水产类，供应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) 速冻海水产品等符合国家《食品安全国家标准水产品中兽药最大残留限量》《WST273-2017》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、冻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。 二、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兽药最大残留限量》（GB2763-2021） 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。			
		3	★	禽蛋类	1.白条鸡、鸭、鹅鲜肉； 2.鸡、鸭、鹅相关禽类冻品； 3.鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋。 一、执行标准及技术要求： 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）。 1) 采购人按需采购禽蛋类，供应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) 冻禽质量标准：产品无变质、无异味、无腐败、无杂质；产品无过保质期；产品非病死禽、畜制品；产品应经检验、检疫合格；产品不得超过国家食品卫生法规 规定的指标；所有物资产品需有相关检验、检疫及相关合格证明；包装规格统一，完好无破损。有明确保质期的，在送达采购人要求地点时保质期剩余时间应在二分之一以上。禽类肌肉有光泽，红色或暗红色，脂肪白色。畜类体表光泽、肌肉坚实。所有冷冻食品均不得为二次化冰食品。 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。 二、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) 冻禽产品应符合《鲜、冻禽产品》国家标准（GB2707-2016），其他冻品应符合相应国家标准。 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。			
		4	★	粮油类	1.大米：须当年或当期新米，米质纯，无杂质，达到国家二级标准，无黄粒、霉粒，水份小于14.5%；按配送批次提供检测报告。 2.食用油：具有生产日期、质保期、净重等，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。 一、执行标准及技术要求			

				<p>要求：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；食用油需非转基因产品。 1）采购人按需采购各类米、面、食用油及面粉，供应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。 二、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2.水生蔬菜类：茭白、鲜藕、马蹄等。感官要求：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：长萝卜、白萝卜、番薯、小葱、洋葱、京葱、蒜台、芋、姜、土豆等。感官要求：表面光滑、条直匀称，粗壮、质实，肉质甜脆。 4.瓜类：冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、黄瓜、佛手瓜等。感官要求：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。 5.豆类：青皮豆、荷兰豆等。感官要求：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。感官要求：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、干软、泥土 整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。 一、执行标准及技术要求： 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》 GB/T5009.38-2003)。 3）符合GB18406.1-2001农产品安全质量无公害蔬菜安全要求。 4）符合GB23200.8-2016 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。 6）禁止采购野生蘑菇、四季豆、新鲜黄花菜、发芽土豆等易产生硝酸盐、亚硝酸盐的高风险食材。 二、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》 GB2762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》GB2763和《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》 GB18406.1的要求。</p>
5	★	蔬菜类		<p>1.绿叶菜类：青菜、芹菜、大白菜、生菜、包草、大菠菜、空心菜、青苋菜、韭菜、花菜、青大蒜等。感官要求：肉质鲜嫩，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； 2.水生蔬菜类：茭白、鲜藕、马蹄等。感官要求：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：长萝卜、白萝卜、番薯、小葱、洋葱、京葱、蒜台、芋、姜、土豆等。感官要求：表面光滑、条直匀称，粗壮、质实，肉质甜脆。 4.瓜类：冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、黄瓜、佛手瓜等。感官要求：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。 5.豆类：青皮豆、荷兰豆等。感官要求：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。感官要求：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、干软、泥土 整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。 一、执行标准及技术要求： 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》 GB/T5009.38-2003)。 3）符合GB18406.1-2001农产品安全质量无公害蔬菜安全要求。 4）符合GB23200.8-2016 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。 6）禁止采购野生蘑菇、四季豆、新鲜黄花菜、发芽土豆等易产生硝酸盐、亚硝酸盐的高风险食材。 二、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》 GB2762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》GB2763和《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》 GB18406.1的要求。</p>
6	★	豆制品类		<p>各类豆制品技术要求：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。 一、执行标准及技术要求： 1）采购人按需采购各类干货物品，供应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。 二、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》（GB2763-2021） 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>
7	★	干货类		<p>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、米粉等。执行标准及技术要求：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；如遇法律法规、标准变化，导致对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。 2.易耗品类执行标准及技术要求：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。 一、执行标准及技术要求：</p>

					1) 采购人按需采购各类调味品, 供应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。 二、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。
		8	★	调味品易耗品类	1. 调味品类执行标准及技术要求: 酱油、盐、鸡精、味精、米醋、料酒、淀粉、酵母、糖等, 各项产品符合《GB2763-2014 食品安全国家标准》及其他相关标准。保质期剩余时间应在二分之一以上。 2. 易耗品类执行标准及技术要求: 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。 一、执行标准及技术要求: 1) 采购人按需采购各类调味品, 供应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。 二、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。
		9	★	水果类	具有产品本身应有的色泽, 符合国家食品卫生标准, 无腐烂变质, 表面光滑无黑斑, 大小均匀, 不得有黑心空心现象, 根据产品食用特性部分商品需新鲜且嫩。可食用率90%及以上。农药残留限量指标应符合《食品中农药的 最大残留限量》GB2763要求。

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	肉类	否	无	无
		2	水产类	否	无	无
		3	禽蛋类	否	无	无
		4	粮油类	否	无	无
		5	蔬菜类	否	无	无
		6	豆制品类	否	无	无
		7	干货类	否	无	无
		8	调味品易耗品类	否	无	无
		9	水果类	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	企业实力	商务	投标人具有ISO质量管理体系认证、HACCP体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证、食品安全管理体系认证证书的每个计0.5分，最高计2分。
2	供货能力	商务	提供各类品目的供货来源渠道，每提供一个计0.5分，最多计2分。
3	运输设备	商务	投标人针对本项目配备4辆（含）冷链或冷藏运输车辆的，计2分，车辆每增加一辆计0.5分，最高计3分。

4	服务团队	商务	投入本项目的团队成员至少包含项目负责人、食品安全员或食品安全管理员、公共营养师、食品检验员、配送员、司机等服务人员不少于6人的计2分，每增加一人加0.5分，最高计3分。
5	仓储能力	商务	1、投标人配有2000m ² 及以上符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计2分；投标人配有1999m ² -1500m ² 符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计1.5分；投标人配有1499m ² -1000m ² 符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计1分；投标人配有999m ² -500m ² 符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计0.5分；低于500m ² 或没有仓储场所的不计分。2、投标人配有300m ³ 及以上的冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的得1分，投标人配有299m ³ -200m ³ 的冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的得0.5分；低于200m ³ 或没有冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的不计分。
6	食品检测	商务	投标人具备独立的检测室，具有农残快速检测设备、瘦肉精快速检测设备、非洲猪瘟检测设备、抗生素残留检测设备的，得2分，每缺少一类检测设备扣0.5分，扣完为止。
7	食品安全保障	商务	投标人购买了食品安全责任保险且投标截止时仍有效，累计赔付金额在5000万元及以上的得2分，累计赔付金额在4999-4500万元的得1.5分，累计赔付金额在4499-4000万元的得1分，累计赔付金额在3999-3500万元的得0.5分；投标人购买食品安全责任保险累计赔付金额低于3500万元或没有购买食品安全责任保险的不计分。
8	同类项目经验	商务	投标人提供近三年（2021年12月1日起至本项目投标截止之日，以合同签订时间为准）同类食材配送业绩经验，每提供1个计1.5分，本项最高3分，未提供不予计分。
9	应急保障措施	技术	<p>供应商提供全面系统的应急及售后服务保障方案：包含不限于①食品安全应急预案、②配送车辆故障应急处理方案及措施、③缺货补货应急保障方案。</p> <p>以上三个基本项都有提供（单独列章节进行说明的）且方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；每存在一处缺陷(缺陷是指:以上方案内容缺漏、方案不完善、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合采购需求之处的每处扣2分，扣完为止。没有提供计0分。</p>
10	售后服务方案	技术	<p>供应商提供的售后服务方案（包含但不限于：①售后服务响应时间；②售后服务工作流程与退、换货方案等；③售后服务质量保障；④售后服务承诺）</p> <p>以上四个基本项都有提供（单独列章节进行说明的）且方案完善、科学、合理，且实用性、</p>

			针对性强的计10分；每存在一处缺陷(缺陷是指:以上方案内容缺漏、方案不完善、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合采购需求之处的每处扣2分，扣完为止。没有提供计0分。
11	供货及配送方案	技术	<p>供应商提供全面系统的项目供货及配送方案：包含不限于①供货及配送计划、②供货及配送人员安排、③前期准备工作、④进度的控制、⑤质量保证措施⑥验收方案等。</p> <p>以上六个基本项都有提供（单独列章节进行说明的）且方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；每存在一处缺陷(缺陷是指:以上方案内容缺漏、方案不完善、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合采购需求之处的每处扣2分，扣完为止。没有提供计0分。</p>
12	合同	商务	<p style="text-align: center;">第一节 政府采购合同协议书</p> <p style="text-align: right;">采购合同编号：</p> <p>采购人（全称）：_（甲方）</p> <p>供应商（全称）：_（乙方）</p> <p>为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章，双方签订本合同协议书。</p> <p>1. 项目信息</p> <p>（1）采购项目名称：</p> <p>（2）采购计划编号：</p> <p>（3）项目内容：</p> <p>（4）是否分包：_。</p> <p>（5）项目负责人：_。</p> <p>（6）联系电话：_。</p> <p>2. 合同金额</p> <p>（1）合同金额小写：</p> <p style="text-align: center;">大写：</p> <p>（2）具体标的见附件。</p>

		<p>(3) 合同定价方式：</p> <p>(4) 付款方式（按项目实际勾选填写）：</p> <p>“ 全额付款： <u>（应一次性支付全部合同款项）</u></p> <p>“ 预付款： <u>（应明确预付款的支付比例和支付条件）</u></p> <p>“ 分期付款： <u>（应按照季度分期支付合同款项）</u></p> <p>“ 成本补偿： <u>（应明确按照成本补偿方式的支付方式和支付条件）</u></p> <p>“ 绩效激励： <u>（应明确按照绩效激励方式的支付方式和支付条件）</u></p> <p>3. 合同履行</p> <p>(1) 起始日期：_年_月_日，完成日期：_年_月_日。总日历天数：_天。</p> <p>(2) 地点：</p> <p>(3) 方式：</p> <p>(4) 履约担保：<u>履约担保的金额、形式和期限要求。</u></p> <p>(5) 质量保证金：<u>质量保证金的金额、形式和期限要求。</u></p> <p>4. 合同验收</p> <p>(1) 验收主体：_。</p> <p>(2) 验收方式：_。</p> <p>(3) 验收标准：_。</p> <p>5. 组成合同的文件</p> <p>本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释：</p> <p>(1) 在采购或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议</p> <p>(2) 本合同协议书</p> <p>(3) 中标通知书</p> <p>(4) 投标文件</p> <p>(5) 政府采购合同专用条款</p> <p>(6) 政府采购合同通用条款</p> <p>(7) 标准、规范及有关技术文件，图纸。</p>
--	--	--

			<p>(8) 其他合同文件。</p> <p>6. 合同生效</p> <p>本合同自_生效。</p> <p>7. 合同份数</p> <p>本合同一式_份，采购人执_份，供应商执_份，均具有同等法律效力。</p> <p>合同订立时间：_年_月_日</p> <p>合同订立地点：</p> <p>附件：具体标的明细、分包合同等。</p> <p>甲 方：（公章） 乙 方：（公章）</p> <p>法定代表人：_法定代表人：</p> <p>委托代理人：_委托代理人：</p> <p>电 话：_电 话：</p> <p>传 真：_传 真：</p> <p>开 户 银 行：</p> <p>账 号：</p> <p>(具体以签订合同为准)</p>
13	商务要求	财务	<p>一、特别说明：</p> <p>1) 江华瑶族自治县水口中学等学校片区大宗食材采购项目、江华瑶族自治县白芒营中学等学校片区大宗食材采购项目、江华瑶族自治县桥头铺中学等学校片区大宗食材采购项目三个项目，每个项目分为三个包，一共9包，同一投标人同一项目只能参与其中一个包的投标，且同一投标人只允许中一个包；</p> <p>2) 若投标人被确定为三个项目中任意一包的第一中标候选人，则后面包的评标该投标人自动退出，以此类推。</p> <p>二、投标报价及结算方式</p> <p>1、各供应商以折扣方式进行报价（采用百分比，最多保留两位小数），以进入比较与评价环节的最低报价为评审基准价。</p> <p>对小微企业、监狱企业及残疾人福利性单位的投标价格给予10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。</p>

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：按相关规定每月结算，以营养食谱食材组合按采购学校验收实际供货单进行对帐，中标供应商按财务管理制度开具正规税票，资金统一由国库支付。

3、结算价确定标准和流程：由教育局牵头、学校代表、家长代表、中标供应商代表等组成询价小组到江华县范围内的超市询价，根据食堂所需食材等级、规格、品牌等选择3家超市，3家超市同品种、同规格食材售价的平均价格作为定价基准价（超市特价商品除外）。若所需食材超市没有的，以当地农贸市场作为补充。供应商协议价格原则上应低于本地区的同期市场价格(市场实际交易价),做到随行就市，买卖公平合理。每半个月发布一次基准价表，中标人对采购人发布的基准价有异议的，由双方共同到超市询价对价格复核，该基准价表作为下半月的结算依据，原则上在一个定价周期内（半个月）价格不再调整。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。一个定价周期内，食品原料同比涨跌幅度在20%以内的，维持原价，食品原料同比涨跌幅度达到20%及以上，双方均有权要求调整价格，经双方协商一致后，按新调整价格执行。

4、本项目实际结算：最终成交价根据每月实际验收后的供货数量及采购方询价及认可的价格作为基数乘以中标人所报折扣为准进行结算（即实际验收后的供货数量*基准价*报价折扣=最终结算金额），本项目实际结算总价格不超过项目预算。请各供应商按实际情况考虑本次报价。

三、项目实施要求及说明

1、实施范围：参考2024年秋季学期学生人数，具体以实际供餐人数为准。

包号	序号	学校名称	早餐 人数	中餐 人数	晚餐 人数	村小中餐人 数	附属幼儿 园人数	食材配送地 址
包1	1	大石桥乡中学	737	790	742	0	0	大石桥乡中学
	2	涛圩镇芙蓉学校	139	574	139	18	0	涛圩镇芙蓉学校
	3	上游完全小学	90	836	90	2	129	上游完全小学
	4	涛圩镇中心小学	112	858	112	52	0	涛圩镇中心小学
	5	涛圩中学	784	1067	784	0	180	涛圩中学
	6	关水阁完全小学	63	387	63	0	158	关水阁完全小学

7	河路口镇中心小学	206	1278	206	0	0	河路口镇中心小学
8	河路口中学	677	792	677	0	0	河路口中学
合计		2808	6582	2813	72	467	

四、采购配送操作程序

1、实施步骤

(1) 食品安全管理员根据学生营养需求、季节特点、市场情况制订带量营养食谱报县营养办，经县卫健局审核后，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) 供应商按照学校提供的采购申请内容、要求和数量，将食材按时配送到指定学校，并随货开具食材配送单。

(3) 学校采购人员和仓库保管员查验食材的数量和质量，膳委会值班人员监督，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。

(4) 每月底供应商开具税务发票交采购学校(各学校食材配送单附后，送交法人学校核实)。

(5) 各采购学校每月初对上月采购食材资金进行稽核，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、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供应商定点采购、统一价格、统一配送。学校不得在 中标定点供应商以外私自采购，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。大米、食用油、调料、干鲜佐料等保质期较长的食材，采用“月报周报”，新鲜畜肉类、新鲜禽肉类、禽蛋类、鲜鱼、蔬菜、瓜果等食材，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、干鲜佐料的品种、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，报定点供应商，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、瓜果等不易保鲜的食材，应在学校规定的配送日和配送时间配送到校，确保当日每餐的食材食品按时加工和供应。无故不按规定、

		<p>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200-1000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。</p> <p>（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，并及时上报县农村义务教育学生营养改善计划领导小组办公室。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。</p> <p>（5）食材食品储存。供应商承诺中标后在项目所在地自有或租赁一个满足配送需求且符合食品标准的 仓储场所，应指导、配合学校建立符合食材食品安全标准的储藏仓库。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。</p> <p>（6）特别说明：本项目要求每个片区内所有学校的价格必须保持一致，且配送点分布区域广泛，配送实施人员、配送产品质量及安全要求较高，投标人务必充分了解相关情况。中标后，不得以不了解配送区域分布情况、合同金额太小、实施距离太远、实施地点交通状况等因素作为拒签合同或拒绝履约的理由。</p> <p>3、带量营养食谱要求</p> <p>（一）参照湖南省卫生健康委员会和湖南省教育厅等七部门联合印发的《湖南省农村义务教育学生营养午餐带量食谱示例》来制定带量食谱。</p> <p>（二）根据不同年龄段学生不同季节制定不同的营养食谱，确保不同年龄段学生四季午餐日均营养素摄入量。</p> <p>4、履约要求</p> <p>4.1为保证中标供应商正常履约并保障产品质量，中标人须在中标后以合同签订前支付，支付方式为转账或汇票。</p> <p>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，履约担保金在合同期满后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，及违反合同约定的其他情况，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。</p> <p>4.3中标人不得以任何形式将合同分包、转包给他人。一经发现，采购人有权单方面解</p>
--	--	--

		<p>除合同，终止合作。</p> <p>4.4为保证所供食材的新鲜度、配送的及时性，投标人须承诺，在中标后20日内，必须在本县设立不小于500平方米的配送中心及冷库、人员等，并依法取得相关合法证件，由采购单位组织验收合格，否则将视为主动放弃中标资格。</p> <p>4.5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。</p> <p>4.6安装有远程跟踪设备，对运输车辆的运输情况能实时跟踪。</p> <p>4.7. 具备配电房、视频监控室、检验检测实验室，需要配备有农残快速检测设备、瘦肉精快速检测设备、非洲猪瘟检测设备、抗生素残留实验室等检测设备。</p> <p>4.8. 中标供应商需建立食材供应智能化业务管理平台，实现学校、供应商、县教育局、县市场监督管理局业务数据（财务系统、出入库系统）互通、功能模块无缝衔接。此项内容可以待招标完成后，县级统一平台，平台费用由中标供应商支付。</p> <p>5、售后服务</p> <p>5.1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），由中标人负责全免费（免全部采购费、配送费、管理费、财务费等等）更换及配送。</p> <p>5.2供应商按照湖南省地方标准DB43/T 3015-2024《校园食材配送服务规范》要求进行食材配送。</p> <p>6、退出机制</p> <p>6.1对所供应的货品如果出现以下问题：</p> <p>（1）提供食材存在短斤少两的。</p> <p>（2）提供食材以次充好、价格虚高的。</p> <p>（3）提供“三无”食品和假冒伪劣、腐败变质及过期食材的。</p> <p>并经查实，学校上报工作专班并采取以下措施：</p> <p>①第一次批评教育，并处罚质量信誉保证金5000.00元；</p> <p>②第二次严重警告，并处罚质量信誉保证金10000.00元；</p> <p>③第三次取消其供货资格，并扣除全部质量信誉保证金。</p> <p>因供应商提供“三无”食品和假冒伪劣、腐败变质及过期食材，学校验收不通过，或是配送不到位，要另行采购食材造成的费用和损失由供应商承担。</p> <p>6.2供应商出现以下情形之一的应予退出，扣除全部质量信誉保证金，三年内不准参与江</p>
--	--	--

		<p>华县大宗食材招标：</p> <p>（1）违反食品安全法律法规,造成不良社会影响且一年内受到两次及以上行政处罚的；被吊销或注销相关食品生产经营许可证的；</p> <p>（2）一年内有三批次及以上食品安全监督抽检不符合食品安全标准的；</p> <p>（3）供应商自身原因中途退出的、发生食品安全事故的、发生严重产品质量问题的；</p> <p>（4）出现降低质量标准，产品价格高于同期市场批发价格；擅自更换招标合同约定的品牌、型号、规格的，擅自更换履约人的；</p> <p>（5）供货期间存在克扣、减量、延时或服务态度恶劣，造成严重影响，情节较为严重的；</p> <p>（6）不服从教育主管部门和学校管理的、未按照供货协议规定向学校提供相关证件、质检报告、销售凭证、索票索证等相关资料的；</p> <p>（7）学生所属教育部门和学校在日常使用中认为所推荐的供应商不再符合推荐条件，书面提出取消其推荐资格的。</p> <p>（8）严重违反本合同约定的其他情形。</p> <p>五、其他情况</p> <p>1. 每月组织学校膳食委员会、学校食堂管理员、工友对配送企业进行满意度测评，并公开测评结果。配送企业综合满意度不得低于80%，连续两次低于80%的不得续签合同。</p> <p>2. 在招标合同执行期内，因上级政策发生变动、政府拆迁、不可抗力等情况造成合同无法继续执行的，双方应协商可解除合同，双方不承担相关违约责任。</p> <p>3. 中标公司按退出机制中途退出的，由本包参与竞标的第二顺位企业配送，第二顺位配送企业不符合要求的，由本包参与竞标的第三顺位企业配送。</p> <p>六、其它要求，说明</p> <p>1、服务期限、交货地点及方式</p> <p>1.1服务期限：本次供货的合同时间为中标公示期满后至2025年下期学生读完放寒假，实施时间按实际天数计算，资金按实际配送食材结算。如遇国家、省级和市级调整采购要求，中标供应商须无条件接受采购方的调整；</p> <p>1.2服务地点：采购人指定地点；</p> <p>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。</p> <p>2、对于招标需求，投标人应在投标文件中进行回应，作出承诺及说明。</p>
--	--	--

--	--	--	--

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	商务要求	财务	是	图片	投标人应在投标文件中进行回应，作出承诺及说明(格式自拟，加盖公章)。

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	50	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	主观分	技术分	10	否	无	【应急保障措施】的评分规则：供应商提供全面系统的应急及售后服务保障方案：包含不限于①食品安全应急预案、②配送车辆故障应急处理方案及措施、③缺货补货应急保障方案。以上三个基本项都有提供（单独列章节进行说明的）且方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；每存在一处缺陷(缺陷是指：以上方案内容缺漏、方案不完善、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合采购需求之处的每处扣2分，扣完为止。没有提供计0分。
3	主观分	技术分	10	否	无	【售后服务方案】的评分规则：供应商提供的售后服务方案（包含但不限于：①售后服务响应时间；②售后服务工作流程与退、换货方案等；③售后服务质量保障；④售后服务承诺）以上四个基本项都有提供（单独列章节进行说明的）且方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；每存在一处缺陷(缺陷是指：以上方案内容缺漏、方案不完善、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合采购需求之处的每处扣2分，扣完为止。没有提供计0分。
4	主观分	技术分	10	否	无	【供货及配送方案】的评分规则：供应商提供全面系统的项目供货及配送方案：包含不限于①供货及配送计划、②供货及配送人员安排、③前期准备工作、④进度的控制、⑤质量保证措施⑥验收方案等。以上六个基本项都有提供（单独列章节进行说明的）且方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；每存在一处缺陷(缺陷是指：以上方案内容缺漏、方案不完善、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合采购需求之处的每处扣2分，扣完为止。没有提供计0分。
5	客观分	商务分	2	是	图片	【企业实力】的评分规则：投标人具有ISO质量管理体系认证、HACCP体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证、食品安全管理体系认证证书的每个计0.5分，最高计2分。

						【企业实力】的上传证明材料要求：提供证书等复印件并加盖投标人公章，否则不计分。
6	客观分	商务分	2	是	图片	<p>【供货能力】的评分规则：提供各类品目的供货来源渠道，每提供一个计0.5分，最多计2分。</p> <p>【供货能力】的上传证明材料要求：提供双方盖章的供应合同复印件（提供供应合同的还需提供该公司的营业执照及食品经营许可证）或基地租赁合同或自有基地的证明材料并加盖投标人公章。</p>
7	客观分	商务分	3	是	图片	<p>【运输设备】的评分规则：投标人针对本项目配备4辆（含）冷链或冷藏运输车辆的，计2分，车辆每增加一辆计0.5分，最高计3分。</p> <p>【运输设备】的上传证明材料要求：提供车辆购置发票或租赁合同复印件、行驶证复印件、车辆保险复印件、车辆前后照片（含车牌）并加盖投标人公章，否则不计分。</p>
8	客观分	商务分	3	是	图片	<p>【服务团队】的评分规则：投入本项目的团队成员至少包含项目负责人、食品安全员或食品安全管理员、公共营养师、食品检验员、配送员、司机等服务人员不少于6人的计2分，每增加一人加0.5分，最高计3分。</p> <p>【服务团队】的上传证明材料要求：提供相关人员健康证书及劳动合同的证明材料复印件并加盖投标人公章，其中：公共营养师、食品检验员人员、食品安全员或食品安全管理员还需提供相关证书复印件及投标截止时间前近一个月的社保证明复印件并加盖投标人公章，食品安全员或食品安全管理员提供食品安全40个课时的培训记录（培训记录在有效期内），否则不计分。</p>
9	客观分	商务分	3	是	图片	<p>【仓储能力】的评分规则：1、投标人配有2000m²及以上符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计2分；投标人配有1999m²-1500m²符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计1.5分；投标人配有1499m²-1000m²符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计1分；投标人配有999m²-500m²符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计0.5分；低于500m²或没有仓储场所的不计分。2、投标人配有300m³及以上的冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的得1分，投标人配有299m³-200m³的冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的得0.5分；低于200m³或没有冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的不计分。</p> <p>【仓储能力】的上传证明材料要求：自有的必须提供产权证明材料的复印件或扫描件，租赁的必须提供租赁合同的复印件或扫描件，提供场地实景照片，同时加盖投标人公章。</p>
10	客观分	商务分	2	是	图片	<p>【食品检测】的评分规则：投标人具备独立的检测室，具有农残快速检测设备、瘦肉精快速检测设备、非洲猪瘟检测设备、抗生素残留检测设备的，得2分，每缺少一类检测设备扣0.5分，扣完为止。</p> <p>【食品检测】的上传证明材料要求：提供食品检测设备的功能说明书、购买发票复印件及设备照片，加盖投标人公章，未提供或提供不全的不计分。</p>
11	客观分	商务分	2	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且投标截止时仍有效，累计赔付金额在5000万元及以上的得2分，累计赔付金额在4999-4500万元的得1.5分，累计赔付金额在4499-4000万元的得1分，累计赔付金额在3999-3500万元的得0.5分；投标人购买食品安全责任保险累计赔付金额低于3500万元或没有购买食品安全责任保险的不计分。</p>

						【食品安全保障】的上传证明材料要求：提供食品安全责任保险保险单的复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不予计分。
12	客观分	商务分	3	是	图片	<p>【同类项目经验】的评分规则：投标人提供近三年（2021年12月1日起至本项目投标截止之日，以合同签订时间为准）同类食材配送业绩经验，每提供1个计1.5分，本项最高3分，未提供不予计分。</p> <p>【同类项目经验】的上传证明材料要求：提供项目合同或中标通知书及结算发票扫描件，否则不计分。</p>

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
小型企业优惠	总报价减免优惠	提供小型企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，小型企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%
微型企业优惠	总报价减免优惠	提供微型企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，微型企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%
残疾人企业优惠	总报价减免优惠	提供残疾人企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，残疾人企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%
监狱企业优惠	总报价减免优惠	提供监狱企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，监狱企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%

包名：第三包 预期采购金额：10,766,520元

包概述：根据《中华人民共和国食品安全法》《农村义务教育学生营养改善计划实施办法》（教财〔2022〕2号）《湖南省农村义务教育学生营养改善计划补助资金管理办法》湘财教[2024]16号）文件精神，建立健全江华瑶族自治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，拟对江华瑶族自治县中小学校学生食堂大宗食材项目进行采购。				
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		
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/中标供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交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：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。 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		
投标人需具有食品生产许可证或食品经营许可证，且相应证件处于有效期。		提供有效的证书复印件并加盖供应商单位公章。		

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	折扣率(%)	数量	小计(元)
1	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)	否	否	否	1	100	1	/
		本货物共设置了9条参数。 其中：实质性参数：9条。						
		参数序号	参数类型	参数名	参数值			
		1	★	肉类	1.冷鲜猪肉、牛肉、羊肉及其副产品； 2.猪肉、牛肉、羊肉相关加工产品。 一、执行标准及技术要求：冷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肉品品质检验合格证。 1) 采购方按需采购分割肉类或各种冻品肉类，供应商必须满足采购方实际需求。 2) 冷鲜肉品质要求：肉质新鲜、观感好、冷鲜肉，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) 中标单位不能提供猪、牛、羊肉相关冻货产品。 一经发现，一律拒收。 4) 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。 二、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》（GB2763-2021） 5) 污染物残留限量指标应符合GB2762-2017食品安全国家标准 6) 其他可能 适用本招标文件内容的相关法律法规或质量标准。			
		2	★	水产类	1.草鱼、鲢鱼、鲫鱼、雄鱼、边鱼、鲈鱼等淡水鱼类水产品； 2.基围虾等海鲜类水产品； 3.鲑鱼、墨鱼等速冻海水产品。 一、执行标准及技术要求：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，速冻海水产品等均符合国家《食品安全国家标准水产品中兽药最大残留限量》《WST273-2017》及其他相关标准。 1) 采购人按需采购水产类，供应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) 速冻海水产品等符合国家《食品安全国家标准水产品中兽药最大残留限量》《WST273-2017》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、冻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。 二、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兽药最大残留限量》（GB2763-2021） 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。			
		3	★	禽蛋类	1.白条鸡、鸭、鹅鲜肉； 2.鸡、鸭、鹅相关禽类冻品； 3.鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋。 一、执行标准及技术要求： 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）。 1) 采购人按需采购禽蛋类，供应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) 冻禽质量标准：产品无变质、无异味、无腐败、无杂质；产品无过保质期；产品非病死禽、畜制品；产品应经检验、检疫合格；产品不得超过国家食品卫生法规 规定的指标；所有物资产品需有相关检验、检疫及相关合格证明；包装规格统一，完好无破损。有明确保质期的，在送达采购人要求地点时保质期剩余时间应在二分之一以上。禽类肌肉有光泽，红色或暗红色，脂肪白色。畜类体表光泽、肌肉坚实。所有冷冻食品均不得为二次化冰食品。 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。 二、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) 冻禽产品应符合《鲜、冻禽产品》国家标准（GB2707-2016），其他冻品应符合相应国家标准。 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。			
		4	★	粮油类	1.大米：须当年或当期新米，米质纯，无杂质，达到国家二级标准，无黄粒、霉粒，水份小于14.5%；按配送批次提供检测报告。 2.食用油：具有生产日期、质保期、净重等，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。 一、执行标准及技术要求			

				要求：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；食用油需非转基因产品。1）采购人按需采购各类米、面、食用油及面粉，供应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，将依法追求其法律责任。二、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
5	★	蔬菜类		1.绿叶菜类：青菜、芹菜、大白菜、生菜、包草、大菠菜、空心菜、青苋菜、韭菜、花菜、青大蒜等。感官要求：肉质鲜嫩，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。2.水生蔬菜类：茭白、鲜藕、马蹄等。感官要求：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：长萝卜、白萝卜、番薯、小葱、洋葱、京葱、蒜台、芋、姜、土豆等。感官要求：表面光滑、条直匀称，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。感官要求：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。5.豆类：青皮豆、荷兰豆等。感官要求：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。感官要求：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、干软、泥土整齐，无烂果、异味、病虫和明显机械损伤。一、执行标准及技术要求：7）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。8）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》GB/T5009.38-2003)。9）符合GB18406.1-2001农产品安全质量无公害蔬菜安全要求。4）符合GB23200.8-2016 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。6）禁止采购野生蘑菇、四季豆、新鲜黄花菜、发芽土豆等易产生硝酸盐、亚硝酸盐的高风险食材。二、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》GB2762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》GB2763和《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》GB18406.1的要求。
6	★	豆制品类		各类豆制品技术要求：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。一、执行标准及技术要求：1）采购人按需采购各类豆制品，供应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，将依法追求其法律责任。二、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
7	★	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、米粉等。执行标准及技术要求：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；如遇法律法规、标准变化，导致对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。一、执行标准及技术要求：1）采购人按需采购各类干货物品，供应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，将依法追求其法律责任。二、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》（GB2763-2021）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 3.调味品类执行标准及技术要求：酱油、盐、鸡精、味精、米醋、料酒、淀粉、酵母、糖等，各项产品符合《GB2763-2014 食品安全国家标准》及其他相关标准。保质期剩余时间应在二分之一以上。4.易耗品类执行标准及技术要求：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。一、执行标准及技术要求：5）采购人按需采购各类调味品，供应商必须满足采购人实际需求。6）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，将依法追求其法律责任。二、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。
8	★	调味品易耗品类		1.调味品类执行标准及技术要求：酱油、盐、鸡精、味精、米醋、料酒、淀粉、酵母、糖等，各项产品符合《GB2763-2014 食品安全国家标准》及其他相关标准。保质期剩余时间应在二分之一以上。2.易耗品类执行标准及技术要求：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。一、执行标准及技术要求：1）采购人按需采购各类调味品，供应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。 二、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。
		9	★	水果类	具有产品本身应有的色泽，符合国家食品卫生标准，无腐烂变质，表面光滑无黑斑，大小均匀，不得有黑心空心现象，根据产品食用特性部分商品需新鲜且嫩。可食用率90%及以上。农药残留限量指标应符合《食品中农药的 最大残留限量》GB2763要求。

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	肉类	否	无	无
		2	水产类	否	无	无
		3	禽蛋类	否	无	无
		4	粮油类	否	无	无
		5	蔬菜类	否	无	无
		6	豆制品类	否	无	无
		7	干货类	否	无	无
		8	调味品易耗品类	否	无	无
		9	水果类	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	企业实力	商务	投标人具有ISO质量管理体系认证、HACCP体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证、食品安全管理体系认证证书的每个计0.5分，最高计2分；
2	供货能力	商务	提供各类品目的供货来源渠道，每提供一个计0.5分，最多计2分。
3	运输设备	商务	投标人针对本项目配备4辆（含）冷链或冷藏运输车辆的，计2分，车辆每增加一辆计0.5分，最高计3分。
4	服务团队	商务	投入本项目的团队成员至少包含项目负责人、食品安全员或食品安全管理员、公共营养师、食品检验员、配送员、司机等服务人员不少于6人的计2分，每增加一人加0.5分，最高计3分。

5	仓储能力	商务	<p>1、投标人配有2000m²及以上符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计2分；投标人配有1999m²-1500m²符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计1.5分；投标人配有1499m²-1000m²符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计1分；投标人配有999m²-500m²符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计0.5分；低于500m²或没有仓储场所的不计分。</p> <p>2、投标人配有300m³及以上的冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的得1分，投标人配有299m³-200m³的冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的得0.5分；低于200m³或没有冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的不计分。</p>
6	食品检测	商务	<p>投标人具备独立的检测室，具有农残快速检测设备、瘦肉精快速检测设备、非洲猪瘟检测设备、抗生素残留检测设备的，得2分，每缺少一类检测设备扣0.5分，扣完为止。</p>
7	食品安全保障	商务	<p>投标人购买了食品安全责任保险且投标截止时仍有效，累计赔付金额在5000万元及以上的得2分，累计赔付金额在4999-4500万元的得1.5分，累计赔付金额在4499-4000万元的得1分，累计赔付金额在3999-3500万元的得0.5分；投标人购买食品安全责任保险累计赔付金额低于3500万元或没有购买食品安全责任保险的不计分</p>
8	同类项目经验	商务	<p>投标人提供近三年（2021年12月1日起至本项目投标截止之日，以合同签订时间为准）同类食材配送业绩经验，每提供1个计1.5分，本项最高3分，未提供不予计分。</p>
9	供货及配送方案	技术	<p>供应商提供全面系统的项目供货及配送方案：包含不限于①供货及配送计划、②供货及配送人员安排、③前期准备工作、④进度的控制、⑤质量保证措施⑥验收方案等。</p> <p>以上六个基本项都有提供（单独列章节进行说明的）且方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；每存在一处缺陷(缺陷是指:以上方案内容缺漏、方案不完善、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合采购需求之处的每处扣2分，扣完为止。没有提供计0分。</p>
10	应急保障措施	技术	<p>供应商提供全面系统的应急及售后服务保障实施方案：包含不限于①食品安全应急预案、②配送车辆故障应急处理方案及措施、③缺货补货应急保障方案。</p> <p>以上三个基本项都有提供（单独列章节进行说明的）且方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；每存在一处缺陷(缺陷是指:以上方案内容缺漏、方案不完善、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合采购需求之处的每处扣2分，扣完为止。没有提供计0分。</p>
11	售后服务	技术	<p>供应商提供的售后服务方案（包括但不限于：①售后服务响应时间；②售后服务工作流程与</p>

	方案		<p>退、换货方案等；③售后服务质量保障；④售后服务承诺)</p> <p>以上四个基本项都有提供（单独列章节进行说明的）且方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；每存在一处缺陷(缺陷是指:以上方案内容缺漏、方案不完善、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合采购需求之处的每处扣2分，扣完为止。没有提供计0分。</p>
12	合同	商务	<p style="text-align: center;">第一节 政府采购合同协议书</p> <p style="text-align: right;">采购合同编号：</p> <p>采购人（全称）：_（甲方）</p> <p>供应商（全称）：_（乙方）</p> <p>为了保护甲、乙双方合法权益，根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》及其他有关法律、法规、规章，双方签订本合同协议书。</p> <p>1. 项目信息</p> <p>（1）采购项目名称：</p> <p>（2）采购计划编号：</p> <p>（3）项目内容：</p> <p>（4）是否分包：_。</p> <p>（5）项目负责人：_。</p> <p>（6）联系电话：_。</p> <p>2. 合同金额</p> <p>（1）合同金额小写：</p> <p style="padding-left: 40px;">大写：</p> <p>（2）具体标的见附件。</p> <p>（3）合同定价方式：</p> <p>（4）付款方式（按项目实际勾选填写）：</p> <p style="padding-left: 40px;">“ 全额付款：_（应一次性支付全部合同款项）_</p> <p style="padding-left: 40px;">“ 预付款：_（应明确预付款的支付比例和支付条件）_</p> <p style="padding-left: 40px;">“ 分期付款：_（应按照季度分期支付合同款项）_</p>

“ 成本补偿： （应明确按照成本补偿方式的支付方式和支付条件）

“ 绩效激励： （应明确按照绩效激励方式的支付方式和支付条件）

3. 合同履行

（1）起始日期：_年_月_日，完成日期：_年_月_日。总日历天数：_天。

（2）地点：

（3）方式：

（4）履约担保：履约担保的金额、形式和期限要求。

（5）质量保证金：质量保证金的金额、形式和期限要求。

4. 合同验收

（1）验收主体：_。

（2）验收方式：_。

（3）验收标准：_。

5. 组成合同的文件

本协议书与下列文件一起构成合同文件，如下述文件之间有任何抵触、矛盾或歧义，应按以下顺序解释：

（1）在采购或合同履行过程中乙方作出的承诺以及双方协商达成的变更或补充协议

（2）本合同协议书

（3）中标通知书

（4）投标文件

（5）政府采购合同专用条款

（6）政府采购合同通用条款

（7）标准、规范及有关技术文件，图纸。

（8）其他合同文件。

6. 合同生效

本合同自_生效。

7. 合同份数

本合同一式_份，采购人执_份，供应商执_份，均具有同等法律效力。

			<p>合同订立时间：_年_月_日</p> <p>合同订立地点：</p> <p>附件：具体标的明细、分包合同等。</p> <p>甲 方：（公章） 乙 方：（公章）</p> <p>法定代表人：_法定代表人：</p> <p>委托代理人：_委托代理人：</p> <p>电 话：_电 话：</p> <p>传 真：_传 真：</p> <p>开 户 银 行：</p> <p>账 号：</p> <p>（具体以签订合同为准）</p>
13	商务要求	财务	<p>一、特别说明：</p> <p>1) 江华瑶族自治县水口中学等学校片区大宗食材采购项目、江华瑶族自治县白芒营中学等学校片区大宗食材采购项目、江华瑶族自治县桥头铺中学等学校片区大宗食材采购项目三个项目，每个项目分为三个包，一共9包，同一投标人同一项目只能参与其中一个包的投标，且同一投标人只允许中一个包；</p> <p>2) 若投标人被确定为三个项目中任意一包的第一中标候选人，则后面包的评标该投标人自动退出，以此类推。</p> <p>二、投标报价及结算方式</p> <p>1、各供应商以折扣方式进行报价（采用百分比，最多保留两位小数），以进入比较与评价环节的最低报价为评审基准价。</p> <p>对小微企业、监狱企业及残疾人福利性单位的投标价格给予10%的扣除，用扣除后的价格参与评审。</p> <p>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。</p> <p>2、结算方式：按相关规定每月结算，以营养食谱食材组合按采购学校验收实际供货单进行对帐，中标供应商按财务管理制度开具正规税票，资金统一由国库支付。</p> <p>3、结算价确定标准和流程：由教育局牵头、学校代表、家长代表、中标供应商代表等组成询价小组到江华县范围内的超市询价，根据食堂所需食材等级、规格、品牌等选择3家超市，3家超市同品种、同规格食材售价的平均价格作为定价基准价（超市特价商品除外）。若</p>

		<p>所需食材超市没有的，以当地农贸市场作为补充。供应商协议价格原则上应低于本地区的同期市场价格(市场实际交易价),做到随行就市，买卖公平合理。每半个月发布一次基准价表，中标人对采购人发布的基准价有异议的，由双方共同到超市询价对价格复核，该基准价表作为下半月的结算依据，原则上在一个定价周期内（半个月）价格不再调整。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。一个定价周期内，食品原料同比涨跌幅度在20%以内的，维持原价，食品原料同比涨跌幅度达到20%及以上，双方均有权要求调整价格，经双方协商一致后，按新调整价格执行。</p> <p>4、本项目实际结算：最终成交价根据每月实际验收后的供货数量及采购方询价及认可的价格作为基数乘以中标人所报折扣为准进行结算（即实际验收后的供货数量*基准价*报价折扣=最终结算金额），本项目实际结算总价格不超过项目预算。请各供应商按实际情况考虑本次报价。</p> <p>三、项目实施要求及说明</p> <p>1、实施范围：参考2024年秋季学期学生人数，具体以实际供餐人数为准。</p> <table><tr><th>包号</th><th>序号</th><th>学校名称</th><th>早餐 人数</th><th>中餐 人数</th><th>晚餐 人数</th><th>村小中餐人 数</th><th>附属幼儿 园人数</th><th>食材配送地 址</th></tr><tr><td rowspan="8">包3</td><td>1</td><td>思源实验学校 初中部</td><td>1428</td><td>3800</td><td>2800</td><td>0</td><td>0</td><td>思源实验 学校初中 部</td></tr><tr><td>2</td><td>高考补习学校</td><td>140</td><td>144</td><td>144</td><td>0</td><td>0</td><td>高考补习 学校</td></tr><tr><td>3</td><td>桥头铺一小</td><td>0</td><td>467</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>桥头铺一 小</td></tr><tr><td>4</td><td>桥头铺二小</td><td>80</td><td>610</td><td>80</td><td>0</td><td>0</td><td>桥头铺二 小</td></tr><tr><td>5</td><td>秀文侨心学校</td><td>0</td><td>167</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>秀文侨心 学校</td></tr><tr><td>6</td><td>桥头铺中学</td><td>433</td><td>573</td><td>433</td><td>0</td><td>0</td><td>桥头铺中 学</td></tr><tr><td>7</td><td>沱江镇第五小 学</td><td>0</td><td>443</td><td>0</td><td>0</td><td>49</td><td>沱江镇第 五小学</td></tr><tr><td>8</td><td>竹园寨九年制 学校</td><td>32</td><td>368</td><td>32</td><td>0</td><td>0</td><td>竹园寨九 年制学校</td></tr></table>	包号	序号	学校名称	早餐 人数	中餐 人数	晚餐 人数	村小中餐人 数	附属幼儿 园人数	食材配送地 址	包3	1	思源实验学校 初中部	1428	3800	2800	0	0	思源实验 学校初中 部	2	高考补习学校	140	144	144	0	0	高考补习 学校	3	桥头铺一小	0	467	0	0	0	桥头铺一 小	4	桥头铺二小	80	610	80	0	0	桥头铺二 小	5	秀文侨心学校	0	167	0	0	0	秀文侨心 学校	6	桥头铺中学	433	573	433	0	0	桥头铺中 学	7	沱江镇第五小 学	0	443	0	0	49	沱江镇第 五小学	8	竹园寨九年制 学校	32	368	32	0	0	竹园寨九 年制学校
包号	序号	学校名称	早餐 人数	中餐 人数	晚餐 人数	村小中餐人 数	附属幼儿 园人数	食材配送地 址																																																																				
包3	1	思源实验学校 初中部	1428	3800	2800	0	0	思源实验 学校初中 部																																																																				
	2	高考补习学校	140	144	144	0	0	高考补习 学校																																																																				
	3	桥头铺一小	0	467	0	0	0	桥头铺一 小																																																																				
	4	桥头铺二小	80	610	80	0	0	桥头铺二 小																																																																				
	5	秀文侨心学校	0	167	0	0	0	秀文侨心 学校																																																																				
	6	桥头铺中学	433	573	433	0	0	桥头铺中 学																																																																				
	7	沱江镇第五小 学	0	443	0	0	49	沱江镇第 五小学																																																																				
	8	竹园寨九年制 学校	32	368	32	0	0	竹园寨九 年制学校																																																																				

	合计	2113	6572	3489	0	49	
<p>四、采购配送操作程序</p> <p>1、实施步骤</p> <p>（1）食品安全管理员根据学生营养需求、季节特点、市场情况制订带量营养食谱报县营养办，经县卫健局审核后,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。</p> <p>（2）供应商按照学校提供的采购申请内容、要求和数量，将食材按时配送到指定学校，并随货开具食材配送单。</p> <p>（3）学校采购人员和仓库保管员查验食材的数量和质量，膳委会值班人员监督，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。</p> <p>（4）每月底供应商开具税务发票交采购学校(各学校食材配送单附后，送交法人学校核实)。</p> <p>（5）各采购学校每月初对上月采购食材资金进行稽核，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。</p> <p>2、采购配送要求</p> <p>（1）定点采购。项目学校采购的食材必须在中标供应商定点采购、统一价格、统一配送。学校不得在 中标定点供应商以外私自采购，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。</p> <p>（2）采购申报。大米、食用油、调料、干鲜佐料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、干鲜佐料的品种、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，报定点供应商,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。</p> <p>（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、瓜果等不易保鲜的食材，应在学校规定的配送日和配送时间配送到校,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200-1000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。</p> <p>（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</p>							

		<p>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，并及时上报县农村义务教育学生营养改善计划领导小组办公室。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。</p> <p>(5) 食材食品储存。供应商承诺中标后在项目所在地自有或租赁一个满足配送需求且符合食品标准的 仓储场所，应指导、配合学校建立符合食材食品安全标准的储藏仓库。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。</p> <p>(6) 特别说明：本项目要求每个片区内所有学校的价格必须保持一致，且配送点分布区域广泛，配送实施人员、配送产品质量及安全要求较高，投标人务必充分了解相关情况。中标后，不得以不了解配送区域分布情况、合同金额太小、实施距离太远、实施地点交通状况等因素作为拒签合同或拒绝履约的理由。</p> <p>3、带量营养食谱要求</p> <p>(一) 参照湖南省卫生健康委员会和湖南省教育厅等七部门联合印发的《湖南省农村义务教育学生营养午餐带量食谱示例》来制定带量食谱。</p> <p>(二) 根据不同年龄段学生不同季节制定不同的营养食谱，确保不同年龄段学生四季午餐日均营养素摄入量。</p> <p>4、履约要求</p> <p>4.1为保证中标供应商正常履约并保障产品质量，中标人须在中标后以合同签订前支付，支付方式为转账或汇票。</p> <p>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，履约担保金在合同期满后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，及违反合同约定的其他情况，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。</p> <p>4.3中标人不得以任何形式将合同分包、转包给他人。一经发现，采购人有权单方面解除合同，终止合作。</p> <p>4.4为保证所供食材的新鲜度、配送的及时性，投标人须承诺，在中标后20日内，必须在本县设立不小于500平方米的配送中心及冷库、人员等，并依法取得相关合法证件，由采购单位组织验收合格，否则将视为主动放弃中标资格。</p> <p>4.5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</p>
--	--	--

		<p>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。</p> <p>4.6安装有远程跟踪设备，对运输车辆的运输情况能实时跟踪。</p> <p>4.7. 具备配电房、视频监控室、检验检测实验室，需要配备有农残快速检测设备、瘦肉精快速检测设备、非洲猪瘟检测设备、抗生素残留实验室等检测设备。</p> <p>4.8. 中标供应商需建立食材供应智能化业务管理平台，实现学校、供应商、县教育局、县市场监督管理局业务数据（财务系统、出入库系统）互通、功能模块无缝衔接。此项内容可以待招标完成后，县级统一平台，平台费用由中标供应商支付。</p> <p>5、售后服务</p> <p>5.1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），由中标人负责全免费（免全部采购费、配送费、管理费、财务费等等）更换及配送。</p> <p>5.2供应商按照湖南省地方标准DB43/T 3015-2024《校园食材配送服务规范》要求进行食材配送。</p> <p>6、退出机制</p> <p>6.1对所供应的货品如果出现以下问题：</p> <p>（1）提供食材存在短斤少两的。</p> <p>（2）提供食材以次充好、价格虚高的。</p> <p>（3）提供“三无”食品和假冒伪劣、腐败变质及过期食材的。</p> <p>并经查实，学校上报工作专班并采取以下措施：</p> <p>①第一次批评教育，并处罚质量信誉保证金5000.00元；</p> <p>②第二次严重警告，并处罚质量信誉保证金10000.00元；</p> <p>③第三次取消其供货资格，并扣除全部质量信誉保证金。</p> <p>因供应商提供“三无”食品和假冒伪劣、腐败变质及过期食材，学校验收不通过，或是配送不到位，要另行采购食材造成的费用和损失由供应商承担。</p> <p>6.2供应商出现以下情形之一的应予退出，扣除全部质量信誉保证金，三年内不准参与江华县大宗食材招标：</p> <p>（1）违反食品安全法律法规，造成不良社会影响且一年内受到两次及以上行政处罚的；被吊销或注销相关食品生产经营许可证的；</p> <p>（2）一年内有三批次及以上食品安全监督抽检不符合食品安全标准的；</p>
--	--	--

		<p>(3) 供应商自身原因中途退出的、发生食品安全事故的、发生严重产品质量问题的；</p> <p>(4) 出现降低质量标准，产品价格高于同期市场批发价格；擅自更换招标合同约定的品牌、型号、规格的，擅自更换履约人的；</p> <p>(5) 供货期间存在克扣、减量、延时或服务态度恶劣，造成严重影响，情节较为严重的；</p> <p>(6) 不服从教育主管部门和学校管理的、未按照供货协议规定向学校提供相关证件、质检报告、销售凭证、索票索证等相关资料的；</p> <p>(7) 学生所属教育部门和学校在日常使用中认为所推荐的供应商不再符合推荐条件，书面提出取消其推荐资格的。</p> <p>(8) 严重违反本合同约定的其他情形。</p> <p>五、其他情况</p> <p>1. 每月组织学校膳食委员会、学校食堂管理员、工友对配送企业进行满意度测评，并公开测评结果。配送企业综合满意度不得低于80%，连续两次低于80%的不得续签合同。</p> <p>2. 在招标合同执行期内，因上级政策发生变动、政府拆迁、不可抗力等情况造成合同无法继续执行的，双方应协商可解除合同，双方不承担相关违约责任。</p> <p>3. 中标公司按退出机制中途退出的，由本包参与竞标的第二顺位企业配送，第二顺位配送企业不符合要求的，由本包参与竞标的第三顺位企业配送。</p> <p>六、其它要求，说明</p> <p>1、服务期限、交货地点及方式</p> <p>1.1服务期限：本次供货的合同时间为中标公示期满后至2025年下期学生读完放寒假，实施时间按实际天数计算，资金按实际配送食材结算。如遇国家、省级和市级调整采购要求，中标供应商须无条件接受采购方的调整；</p> <p>1.2服务地点：采购人指定地点；</p> <p>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。</p> <p>2、对于招标需求，投标人应在投标文件中进行回应，作出承诺及说明。</p>
--	--	---

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	商务要求	财务	是	图片	投标人应在投标文件中进行回应，作出承诺及说明(格式自拟，加盖公章)。

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	50	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	主观分	技术分	10	否	无	【应急保障措施】的评分规则：供应商提供全面系统的应急及售后服务保障实施方案：包含不限于①食品安全应急预案、②配送车辆故障应急处理方案及措施、③缺货补货应急保障方案。以上三个基本项都有提供（单独列章节进行说明的）且方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；每存在一处缺陷(缺陷是指:以上方案内容缺漏、方案不完善、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合采购需求之处的每处扣2分，扣完为止。没有提供计0分。
3	主观分	技术分	10	否	无	【供货及配送方案】的评分规则：供应商提供全面系统的项目供货及配送方案：包含不限于①供货及配送计划、②供货及配送人员安排、③前期准备工作、④进度的控制、⑤质量保证措施⑥验收方案等。以上六个基本项都有提供（单独列章节进行说明的）且方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；每存在一处缺陷(缺陷是指:以上方案内容缺漏、方案不完善、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合采购需求之处的每处扣2分，扣完为止。没有提供计0分。
4	主观分	技术分	10	否	无	【售后服务方案】的评分规则：供应商提供的售后服务方案（包含但不限于：①售后服务响应时间；②售后服务工作流程与退、换货方案等；③售后服务质量保障；④售后服务承诺）以上四个基本项都有提供（单独列章节进行说明的）且方案完善、科学、合理，且实用性、针对性强的计10分；每存在一处缺陷(缺陷是指:以上方案内容缺漏、方案不完善、凭空编造、内容前后不一致、前后逻辑错误、不符合采购需求之处的每处扣2分，扣完为止。没有提供计0分。
5	客观分	商务分	2	是	图片	【企业实力】的评分规则：投标人具有ISO质量管理体系认证、HACCP体系认证、职业健康安全管理体系认证、环境管理体系认证、食品安全管理体系认证证书的每个计0.5分，最高计2分； 【企业实力】的上传证明材料要求：提供证书等复印件并加盖投标人公章，否则不计分。
6	客观分	商务分	2	是	图片	【供货能力】的评分规则：提供各类品目的供货来源渠道，每提供一个计0.5分，最多计2分。

						<p>【供货能力】的上传证明材料要求：提供双方盖章的供应合同复印件（提供供应合同的还需提供该公司的营业执照及食品经营许可证）或基地租赁合同或自有基地的证明材料并加盖投标人公章。</p>
7	客观分	商务分	3	是	图片	<p>【运输设备】的评分规则：投标人针对本项目配备4辆（含）冷链或冷藏运输车辆的，计2分，车辆每增加一辆计0.5分，最高计3分。</p> <p>【运输设备】的上传证明材料要求：提供车辆购置发票或租赁合同复印件、行驶证复印件、车辆保险复印件、车辆前后照片（含车牌）并加盖投标人公章，否则不计分。</p>
8	客观分	商务分	3	是	图片	<p>【服务团队】的评分规则：投入本项目的团队成员至少包含项目负责人、食品安全员或食品安全管理员、公共营养师、食品检验员、配送员、司机等服务人员不少于6人的计2分，每增加一人加0.5分，最高计3分。</p> <p>【服务团队】的上传证明材料要求：提供相关人员健康证书及劳动合同的证明材料复印件并加盖投标人公章，其中：公共营养师、食品检验员人员、食品安全员或食品安全管理员还需提供相关证书复印件及投标截止时间前近一个月的社保证明复印件并加盖投标人公章，食品安全员或食品安全管理员提供食品安全40个课时的培训记录（培训记录在有效期内），否则不计分。</p>
9	客观分	商务分	3	是	图片	<p>【仓储能力】的评分规则：1、投标人配有2000m²及以上符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计2分；投标人配有1999m²-1500m²符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计1.5分；投标人配有1499m²-1000m²符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计1分；投标人配有999m²-500m²符合行业部门对食品标准要求的仓储场所，计0.5分；低于500m²或没有仓储场所的不计分。2、投标人配有300m³及以上的冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的得1分，投标人配有299m³-200m³的冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的得0.5分；低于200m³或没有冷库【含冷冻（或急冻）和冷藏（或保鲜）】的不计分。</p> <p>【仓储能力】的上传证明材料要求：自有的必须提供产权证明材料的复印件或扫描件，租赁的必须提供租赁合同的复印件或扫描件，提供场地实景照片，同时加盖投标人公章。</p>
10	客观分	商务分	2	是	图片	<p>【食品检测】的评分规则：投标人具备独立的检测室，具有农残快速检测设备、瘦肉精快速检测设备、非洲猪瘟检测设备、抗生素残留检测设备的，得2分，每缺少一类检测设备扣0.5分，扣完为止。</p> <p>【食品检测】的上传证明材料要求：提供食品检测设备的功能说明书、购买发票复印件及设备照片，加盖投标人公章，未提供或提供不全的不计分。</p>
11	客观分	商务分	2	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且投标截止时仍有效，累计赔付金额在5000万元及以上的得2分，累计赔付金额在4999-4500万元的得1.5分，累计赔付金额在4499-4000万元的得1分，累计赔付金额在3999-3500万元的得0.5分；投标人购买食品安全责任保险累计赔付金额低于3500万元或没有购买食品安全责任保险的不计分</p> <p>【食品安全保障】的上传证明材料要求：提供食品安全责任保险保险单的复印件或扫描件并加盖投标人公章，否则不予计分。</p>
12	客观分	商务分	3	是	图片	<p>【同类项目经验】的评分规则：投标人提供近三年（2021年12月1日起至本项目投标截止之日，以合同签订时间为准）同类食材配送业绩经验，每提供1个计1.5分，本项最高3分，未提供不予计分。</p>

						【同类项目经验】 的上传证明材料要求：提供项目合同或中标通知书及结算发票扫描件，否则不计分。
--	--	--	--	--	--	---

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
小型企业优惠	总报价减免优惠	提供小型企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，小型企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%
微型企业优惠	总报价减免优惠	提供微型企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，微型企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%
残疾人企业优惠	总报价减免优惠	提供残疾人企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，残疾人企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%
监狱企业优惠	总报价减免优惠	提供监狱企业自我声明函	10%	评标方法为综合评分法或者最低评标价法时，监狱企业享受报价扣除优惠，扣除比例为10%