

永州市政府采购文件

采购项目名称：永州市冷水滩区银象小学食堂实施大宗食材采购项目

采购人：永州市冷水滩区银象小学

采购方式：公开招标

采购代理机构：湖南省华舜建筑工程有限公司

委托代理编号：HNHS-CG-20260211

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27,050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：永冷财购计(2026)00013号

采购项目预期采购金额：3,200,000元

是否进行资格预审：否

需求编制时间：2026年02月12日

采购人签章：

永州市冷水滩区银象小学

需求编制人签章：

张彩艳

编制依据

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

编制基本要求

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

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

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

采购需求应符合国家相关法律法规和政府采购政策的规定。

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

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

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

采购需求的内容应当完整、明确，主要包括：

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

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

第一章 项目分包

项目简述（本项目不专门面向中小企业采购）：

本项目的供应商来源为公告邀请

| 编号 | 包名 | 预期采购金额(元) | 评审方法 |
|----|-----|-----------|-------|
| 1 | 第一包 | 3,200,000 | 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 |
|-------------------------|------------|--|---------|
| 永州市冷水滩区银象小学食堂实施大宗食材采购项目 | 0 | 永州市冷水滩区银象小学食堂实施大宗食材采购项目，主要包含：肉禽类、米油类、生鲜类、蔬菜类、调味品干货类等采购 | 2026-02 |

第二章 项目采购需求

包名：第一包 预期采购金额：3,200,000元

| | | | | |
|---|-------------------------------------|--|--------------|-----------------|
| 包概述：永州市冷水滩区银象小学食堂实施大宗食材采购项目主要包含：肉禽类、米油类、生鲜类、蔬菜类、调味品干货类等采购 | | | | |
| 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/无时长限制 | | |
| 本包所属行业：餐饮业 | | | 本包类型：货物类 | |
| 是否设置了核心产品：否 | 核心产品同品牌供应商的确定中标/成交候选人规则：无 | | | |
| 特殊情况下确定成交/中标/入围供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交/入围候选供应商存在得分相同且报价相同的，约定由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 | | |
| <p>1. 具有独立承担民事责任的能力。</p> <p>2. 参加政府采购前三年内，在经营活动中无重大违法记录，有依法缴纳税收和社会保障资金的良好记录，具有良好的商业信誉和健全的财务会计制度，具有履行合同所必需的设备和专业能力。</p> <p>3. 供应商不得为信用中国网站（www.creditchina.gov.cn）中列入失信被执行人和重大税收违法案件当事人名单的供应商，不得为中国政府采购网（www.ccgp.gov.cn）政府采购严重违法失信行为记录名单中被财政部门禁止参加政府采购活动的供应商（处罚决定规定的时间内）。</p> <p>4. 法律、行政法规规定的其他条件。</p> <p>5. 参加开标的是法定代表人（单位负责人）本人，需上传法定代表人（单位负责人）身份证复印件，若不是法定代表人（单位负责人）本人，需提供授权委托书。</p> | | <p>1. 提供三证合一或五证合一的营业执照扫描件（加盖供应商公章）和法定代表人（单位负责人）身份证复印件（加盖供应商公章）的扫描件，若投标人是自然人的，提供身份证扫描件。具体见下述： （1）投标人为企业的，应提交营业执照或法人登记证书的复印件； （2）投标人为非法人组织的，应提交依法登记证书复印件； （3）投标人为个体工商户的，应提交个体工商户营业执照复印件； （4）投标人为自然人的，应提交自然人的身份证明复印件。</p> <p>2. 投标人提供湖南省政府采购供应商资格承诺函（下载投标工具后获取），须加盖供应商公章（可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传）。</p> <p>3. 供应商无需上传证明材料，由评委在www.creditchina.gov.cn和www.ccgp.gov.cn现场联网查验。</p> <p>4. 提供承诺函，承诺：投标供应商与采购人或采购代理机构不存在隶属关系或者其他利害关系；投标供应商与参加本项目的其他供应商不存在控股、关联关系，或者与其他供应商法定代表人（或者负责人）为同一人；投标供应商未为本项目前期准备提供设计或咨询服务。下载模板填写上传（模板下载投标工具安装后可见），须加盖供应商公章。</p> <p>5. 下载投标工具后获取，须加盖供应商公章，可在模板中填写好后打印出来加盖公章，再拍照或扫描成图片上传。</p> | | |
| 本包特定资格要求 | | 本包特定资格证明材料上传要求 | | |
| 投标人须提供有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》 | | 提供证书扫描件并加盖公章 | | |

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(%) | 数量 | 小计(元) |
|--------------------------------|--|---------|------------|----------------------|---|-------|----|-------|
| | | 否 | 否 | 否 | 批 | 100 | 1 | / |
| 本货物共设置了10条参数。 其中：实质性参数：10条。 | | | | | | | | |
| | | 参数序号 | 参数类型 | 参数名 | 参数值 | | | |
| 1 | 永州市冷水滩区银象小学食堂实施大宗食材采购配送项目(A07039900-其他农林牧渔业产品) | ★ | | 猪肉 | 符合GB 2707-2024《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 18394-2001《畜禽肉水分限量》要求。1.食用鲜猪肉，整块色泽正常，无异味、无注水、去头去尾去骨瘦带肥；2.色泽：肌肉有光泽，色泽均匀，脂肪乳白色；3.外表：无泥污、无血污、放血状况良好，肉边整齐、无破碎肉、无黏液渗出或很干的表皮，无点状、块状等小颗粒灰白色寄生虫；4.气味：具有其固有的正常气味、无臭味、腊味等异味；5.弹性：指压后有弹性，能迅速恢复正常；6.粘度：外表湿润，不粘手；7.猪肉均为鲜肉，不带骨头，不得配送冷冻猪肉产品，也不得配送冻改鲜(解冻肉)的猪肉产品；8.不得配送病、死猪肉、残剩肉、老母猪肉、公猪肉、瘦肉含量超标的猪肉，一经发现，将取消其供货资格，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 | | ★ | | 牛肉(牛腩、牛筋等) | 符合GB 2707-2024《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 18394-2001《畜禽肉水分限量》要求。1.食用鲜牛肉，色泽正常，无异味、无注水；2.牛肉主要为腿子肉和排沙，所有牛肉产品中的脂肪、牛筋必须全部去除干净；3.鲜牛腩，牛腩中脂肪必须全部去除干净；4.鲜牛筋，牛筋中脂肪必须全部去除干净。 | | | |
| 3 | | ★ | | 禽肉(鸡鸭等) | 符合GB 2707-2024《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》、GB 18394-2001《畜禽肉水分限量》要求。1.食用鲜禽肉，肉质紧密，富有弹性，皮无斑点，有光泽，无异味等；2.严禁供应冷冻、注水、注胶、病和死的鸡、鸭以及鸡鸭内脏；3.不得送活禽，应脱毛去内脏后整只配送。4.所供禽肉类产品不得以次充好，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。 | | | |
| 4 | | ★ | | 大米 | 等级符合国家一级及以上标准 1.产品名称：一级及以上大米； 生产日期在2个月内。 | | | |
| 5 | | ★ | | 豆制品(水豆腐、油豆腐、豆笋、豆腐干等) | 1、具有本品种的正常色、香、味、形、不酸、不黏、无异味、无杂质、无霉变、无污渍；2、产品必须提供质检报告。 | | | |
| 6 | | ★ | | 蛋类 | 1.必须符合国家相关强制性规定，无毒、无害、无药物残留的新鲜蛋；2.每批次鲜蛋供应时应选用无破损、大小基本均匀、重量相近的食品；3.应采购新鲜蛋，为保证货源的稳定，须提供货源地的供货协议书及供货单。4.对有破损、沉淀、变色、变质等其它影响安全饮用的鸡蛋不得配送；5.有质检报告；6.每个季度需提供第三方的质检报告。 | | | |
| 7 | | ★ | | 食用油 | 1.级别：一级；2.包装：5L/桶、10L/桶，每桶误差在5%以内；3.产品原料：非转基因；4.加工工艺：压榨5.食品安全：污染物限量、添加剂使用、酸价、过氧化值、铅、苯并(a)芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚符合国家标准。 | | | |
| 8 | | ★ | | 蔬菜 | 叶菜类，茎菜类，瓜类，豆类，根茎类等蔬菜当批次的农药残留符合国家相关标准，且不得出现以下不良品质：叶子枯萎、变黄、损伤腐烂等不良品质。 | | | |
| 9 | | ★ | | 干货 | 干货包括但不限于木耳、菌类、海带等，且需符合国家相关质量标准，有质检报告。 | | | |
| 10 | | ★ | | 调味品 | 调味品包括但不限于食盐、糖、味精、鸡精、酱油、醋、生抽、蚝油等，且需符合国家相关质量标准，必须是国家知名一线品牌(以行业公认品牌名录为准)，生产日期在瓶身上喷码显示。 | | | |

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 | 永州市冷水滩区银象小学食堂实施大宗食材采购配送项目 | 1 | 猪肉 | 否 | 无 | 无 |
| | | 2 | 牛肉 (牛腩、牛筋等) | 否 | 无 | 无 |
| | | 3 | 禽肉 (鸡鸭等) | 否 | 无 | 无 |
| | | 4 | 大米 | 否 | 无 | 无 |
| | | 5 | 豆制品 (水豆腐、油豆腐、豆笋、豆腐干等) | 否 | 无 | 无 |
| | | 6 | 蛋类 | 否 | 无 | 无 |
| | | 7 | 食用油 | 否 | 无 | 无 |
| | | 8 | 蔬菜 | 否 | 无 | 无 |
| | | 9 | 干货 | 否 | 无 | 无 |
| | | 10 | 调味品 | 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 | 类似项目业绩 | 商务 | 供应商近三年（投标文件提交截止时间前36个月内），具有食堂食材配送业绩的，每提供一个合同计2分，满分6分。（以合同签订时间为准，投标文件中提供合同复印件并加盖投标企业公章，否则不计分）。 |
| 2 | 人员配备 | 商务 | 1. 固定服务团队人员均须具备卫生部门颁发的有效健康证明，每提供1个人员健康证计1分，最高计3分。不提供不计分。 2. 服务团队人员中，具有高级食品安全管理员，每提供1个高级食品安全管理员证书计2分，最高计2分。不提供不计分。 备注：需提供相关证书复印件，加盖供应商单位公章，否则不计分。 |
| 3 | 配送中心 | 商务 | 1、投标人有固定的生产经营场所，生产经营场所面积 $\geq 800m^2$ ，得4分；生产经营场所面积 $< 800m^2$ 得2分，无固定的生产经营场所不得分。 备注：须同时提供产权证明复印件（或租赁合同）及面积的证明材料（面积证明材料须以平方米为单位，未体现以平方米为单位的须自行换算为平方米并提供换算公式，否则不予计分）。 2、投标人生产经营场所内有专用独立的冷藏冷冻库及配套设施计4分，无独立专用冷藏冷冻库不计分。 |

| | | | |
|----|----------|----|--|
| | | | 备注：提供自建或已租赁冷藏冷冻库租赁合同等相应证明材料复印件，加盖投标人公章。 |
| 4 | 配送能力 | 商务 | <p>投标人提供自有/租赁冷链配送车辆或厢式货运车辆的，每提供一台计3分，该项最多计6分，未提供的不计分。</p> <p>备注：1、自有冷链配送车辆或厢式货运车辆需提供有效期内的《机动车行驶证》复印件（机动车行驶证所有人必须为投标单位）、车辆照片以及车辆购置发票复印件，漏提供、未提供或未按要求提供相关资料的不得分。</p> <p>2、租赁冷链配送车辆或厢式货运车辆需提供有效期内的《机动车行驶证》复印件、租赁合同、车辆照片，漏提供、未提供或未按要求提供相关资料的不得分。</p> |
| 5 | 食品安全责任保险 | 商务 | <p>投标人承诺中标后为采购人购买食品安全责任险且保额在800万(含)以上计5分，承诺购买保额500万-800万计3分，500万以下计1分，不提供承诺函不计分。</p> <p>备注：（需提供承诺函并加盖投标人公章）。</p> |
| 6 | 食品安全管理 | 技术 | <p>供应商根据本项目提供食品安全管理方案，包含不限于：①食材来源；②生产加工环节；③检验检测；④储存管理；⑤运输等各环节的质量安全保障方案。</p> <p>以上方案内容完善、科学、合理、针对性强，且完整无缺陷的计10分，每缺少一项内容的扣2分；每有一处内容存在缺陷的扣0.5分，扣完为止。无方案的得0分。</p> |
| 7 | 特殊情况应急方案 | 技术 | <p>供应商根据本项目提供的特殊情况应急处理方案，包含不限于：①紧急供货保障预案；②车辆运输途中安全事故预案；③食品质量安全事故应急预案；④突发公共卫生事件应急预案等；</p> <p>以上方案内容完善、科学、合理、针对性强，且完整无缺陷的计8分，每缺少一项内容的扣2分；每有一处内容存在缺陷的扣0.5分，扣完为止。无方案的得0分。</p> |
| 8 | 食品质量保证方案 | 技术 | <p>供应商根据本项目提供的食品质量保证方案，包含不限于：①进货渠道及各环节质量保障；②食品分类措施；③食品安全措施；④食品卫生防护措施等方面。</p> <p>以上方案内容完善、科学、合理、针对性强，且完整无缺陷的计8分，每缺少一项内容的扣2分；每有一处内容存在缺陷的扣0.5分，扣完为止。无方案的得0分。</p> |
| 9 | 配送方案 | 技术 | <p>供应商根据本项目提供的配送方案，包含不限于：①人员安排及工作安排；②分拣流程；③配送计划；④车辆配置；⑤配送时间；⑥服务响应时间；⑦服务及产品质量保证措施等方面。</p> <p>以上方案内容，完善、科学、合理、针对性强，且完整无缺陷的计14分，每缺少一项内容的扣2分；每有一处内容存在缺陷的扣0.5分，扣完为止。无方案的得0分。</p> |
| 10 | 采购需求 | 商务 | 一、项目概述： |

1、项目名称：永州市冷水滩区银象小学食堂实施大宗食材采购配送项目

2、服务期限：1年（合同半年一签，续签以考核结果为依据）

3、采购标的需满足的质量标准、期限、效率等要求

二、采购标的需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

（一）有关食材标准

配送的食品必须符合国家规定标准及强制性规定要求：

1、大米必须符合最新版本GB/T1354-2018《大米》标准。

2、面粉必须符合最新版本GB/T1355-2021《小麦粉》标准。

3、食用油必须符合最新版本GB/T1536-2021标准。

4、蔬菜类必须要有当批次农残检测。

5、干货类必须要有质检报告。

6、调味品必须要是国家一级品牌且生产日期必须是在瓶身喷码显示。

7、肉类必须由取得国家定点屠宰许可的屠宰场提供，符合最新版本GB 2707-2024《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》国家标准要求，附动物检疫检验合格证明。

三、技术参数要求

（一）技术规格、参数要求及执行标准

| 名称 | 技术规格、参数要求 |
|----|---|
| 猪肉 | <p>符合GB 2707-2024《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 18394-2001《畜禽肉水分限量》要求。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 食用鲜猪肉，整块色泽正常，无异味、无注水、去头去尾去骨瘦带肥；2. 色泽：肌肉有光泽，色泽均匀，脂肪乳白色；3. 外表：无泥污、无血污、放血状况良好，肉边整齐、无破碎肉、无黏液渗出或很干的表皮，无点状、块状等小颗粒灰白色寄生虫；4. 气味：具有其固有的正常气味、无臭味、腊味等异味；5. 弹性：指压后有弹性，能迅速恢复正常；6. 粘度：外表湿润，不粘手； |

| | | | |
|--|--|--------------------------|--|
| | | | <p>7.猪肉均为鲜肉，不带骨头，不得配送冷冻猪肉产品，也不得配送冻改鲜（解冻肉）的猪肉产品；</p> <p>8.不得配送病、死猪肉、残剩肉、老母猪肉、公猪肉、瘦肉含量超标的猪肉，一经发现，将取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。</p> |
| | | 牛肉 (牛腩、牛筋等) | <p>符合GB 2707-2024《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 18394-2001《畜禽肉水分限量》要求。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.食用鲜牛肉，色泽正常，无异味、无注水； 2.牛肉主要为腿子肉和排沙，所有牛肉产品中的脂肪、牛筋必须全部去除干净； 3.鲜牛腩，牛腩中脂肪必须全部去除干净； 4.鲜牛筋，牛筋中脂肪必须全部去除干净。 |
| | | 禽肉 (鸡鸭等) | <p>符合GB 2707-2024《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 18394-2001《畜禽肉水分限量》要求。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.食用鲜禽肉，肉质紧密，富有弹性，皮无斑点，有光泽，无异味等； 2.严禁供应冷冻、注水、注胶、病和死的鸡、鸭以及鸡鸭内脏； 3.不得送活禽，应脱毛去内脏后整只配送。 4.所供禽肉类产品不得以次充好，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。 |
| | | 大米 | <p>等级符合国家一级及以上标准</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.产品名称：一级及以上大米； 2.生产日期在2个月内。 |
| | | 豆制品 (水豆腐、油豆腐、豆笋、豆腐干等) | <ol style="list-style-type: none"> 3、具有本品种的正常色、香、味、形、不酸、不黏、无异味、无杂质、无霉变、无污渍； 4、产品必须提供质检报告。 |
| | | 蛋类 | <ol style="list-style-type: none"> 1.必须符合国家相关强制性规定，无毒、无害、无药物残留的新鲜蛋； 2.每批次鲜蛋供应时应选用无破损、大小基本均匀、重量相近的食品； |

| | |
|--|---|
| | <p>3. 应采购新鲜蛋，为保证货源的稳定，须提供货源地的供货协议书及供货单。</p> <p>4. 对有破损、沉淀、变色、变质等其它影响安全饮用的鸡蛋不得配送；</p> <p>5. 有质检报告；</p> <p>6. 每个季度需提供第三方的质检报告。</p> |
| 食用油 | <p>1. 级别：一级；</p> <p>2. 包装：5L/桶、10L/桶，每桶误差在5%以内；</p> <p>3. 产品原料：非转基因；</p> <p>4. 加工工艺：压榨</p> <p>5. 食品安全：污染物限量、添加剂使用、酸价、过氧化值、铅、苯并（a）芘、溶剂残留量、乙基麦芽酚符合国家标准。</p> |
| 蔬菜 | <p>叶菜类，茎菜类，瓜类，豆类，根茎类等蔬菜当批次的农药残留符合国家相关标准，且不得出现以下不良品质：叶子枯萎、变黄、损伤腐烂等不良品质。</p> |
| 干货 | <p>干货包括但不限于木耳、菌类、海带等，且需符合国家相关质量标准，具有质检报告。</p> |
| 调味品 | <p>调味品包括但不限于食盐、糖、味精、鸡精、酱油、醋、生抽、蚝油等，且需符合国家相关质量标准，必须是国家知名一线品牌（以行业公认品牌名录为准），生产日期在瓶身上喷码显示。</p> |
| <p>注：以上所有产品不得以次充好，不得将不合格产品掺杂其中，一经发现，将取消其供货资格，并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。</p> <p>（二）提供的生鲜肉类为：当天宰杀的生鲜肉，采购学校根据实际需求，自行和供货商协商采购生鲜肉的部位。保证肉质新鲜，当天生产，即时供应，不得超越保鲜时限；</p> <p>（三）豆制品原料应选新鲜大豆，不得使用霉变、油脂酸败等受污染的豆子。豆制品用水应符合《生活饮用水卫生标准》；食品添加剂使用应符合《食品添加剂使用卫生标准》规定；</p> | |

(四) 所有食品必须是保质期内的，符合食品安全国家质量检测标准；

(五) 使用的包装材料必须使用食用级包装，并符合相应的质量卫生标准和要求；生产日期必须如实标注，不得提前或虚假标注；现制豆制品必须以销定产，当天加工当天配送。不得隔夜配送；

(六) 配送食品符合国家相关法律法规、严格执行质量标准、严格遵守供货商的售后服务承诺。

(七) 供货商提供的食品出现质量问题，无条件包退、包换，无条件更换配送搬运中不清洁、不卫生、被污染产品或变质产品，并由此承担相应的全部经济损失、法律责任；

(八) 除上述食品外，另外食品按需配置，遵守有关规定，上述未涉及的食材，签订采购合同时再行约定；

(九) 配送到学校食堂的原材料食材须符合新的《中华人民共和国食品安全法》第三章“食品安全标准”、第四章“食品生产经营”及其《农产品质量安全法》第五章“农产品销售”等法律法规中事关食品安全的规定。

四、对中标后供应商的履约要求

1、中标供应商须具备基地生产或食品原材料采购供应渠道。在正式实施配送前，中标供应商应根据中标配送的食材类别按标准要求在当地自建或租赁适当面积的配送中心配备足够容量的(主要含常温仓、恒温仓、冷藏仓)库房；

2、各工种工作人员配备合理、人数充足，且身体健康，持有效证件；

3、有完备的内部管理制度和工作人员职责，并能严格落实；

4、各中标供应商必须购买食品安全责任保险；

5、中标供应商与各学校签订采购合同时，向采购人交付履约保证金，保证金金额为20万元，在合同履行完后，不计息退还；

6、中标供应商投标价格应低于现政府统一配送价格；

7、中标供应商必须建立学校采购食材食品专账。建立商品采购、配送台账；配送到校的食材，在交接过程中要开具加盖供应商公章的三联单票据，配送人

员、接收人员要现场签字确认；

8、中标供应商应对所有采购配送到校的食材及相关食材渠道供应商索取规范完整的证票，建立票证管理专档确保所有相关证票齐全、完整、有效，做到食材源头可溯，安全可控；

9、中标供应商配合监督管理要求

(1) 供应商应对配送中心的重点区域、贮存库房等安装视频摄像头，实行视频监控全覆盖，视频监控保存的时间30天以上；

(2) 供应商须自觉主动接受政府各职能部门对配送食材的生产、采购、加工、存储、配送等环节的监督检查及企业管理的监督检查；

10、供应商需建立各类突发意外事件应急机制并组建专门的应急服务团队，制订配套的应急方案。当出现产品未准时送达、送达数量不足、超过规定出厂日期、产品包装破损、规格不足、口感异常等问题时，必须及时采取的补救措施。属于产品质量问题的，必须全力配合相关部门的调查并承担相应的一切责任。

五、供应商退出机制

中标供应商应严格遵守《食品安全法》、《动物检疫法》、《中华人民共和国民法典》等相关规定，有下列情况之一的，采购人有权不予退还供应商所缴纳的履约保证金，有权终止供应商的供货资格，供应商自主承担由此造成的一切经济损失和法律责任。

1、所供食材腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常，对人体健康有害，经相关职能部门做出行政处罚一年内累计达1次（含）以上的；

2、所供食材含有毒、有害物质或者被有害物质污染，对人体健康有害，经相关职能部门做出行政处罚一年内累计达1次（含）以上的；

3、所供食材的原因引发校园食品质量安全事故，造成重大不良影响的；

4、所供食材掺假、掺杂、伪造，危及师生营养、安全，造成重大社会影响的；

5、擅自转包、分包或存在擅自变更经营地址、擅自更换履约人等违约行为的；

6、擅自将应由中标供应商直接配送到服务学校的食材交由第三方供货商配送，经查证属实后拒不改正的；

7、年度合同期内累计2次（含2次）以上不能按时供货造成学校开餐延误影响学校正常教学秩序的。

8、年度合同期内因供应商的场地设施设备、制度建设、现场安全管理、服务水平、食材安全等方面的原因被相关职能部门书面通报批评累计达2次（含）以上，或服务学校与监管部门月考核年累计不合格达2次（含）以上。

9、因供货商管理不到位（不可抗拒的除外），引发社会、以及媒体负面报道造成重大舆情的。

10、协助服务学校虚开发票套取学生伙食费、内外勾结侵吞食堂财物等行为的。

11、出现其他违反法律法规及有关规定的行为。

六、供货及服务要求

1、投标人按照与采购人签订合同的约定，将食堂原材料物资送至采购人指定地点。

2、供应商须在工作日上午6时30分之前将物资食材送达至采购人指定地点（各食堂仓库或收货点）。

3、投标人所供食堂包装食品、生鲜食品必须满足采购人标准要求，否则无条件退货。

4、售后服务要求：各食堂在使用预包装食品、生鲜食品中如出现质量问题，投标人须及时响应并处理。投标人须在接到采购人的通知，1小时内赶到现场处理。

5、供应商管理要求：采购人按照其双方签订的合同，每学期对中标候选人的业绩进行评价。评价不合格的供应商将取消其供货资格，其与采购人签订的购销合同将自行废止。

七、价格确定

1、在采购人下订单前,供应商应如实提供城区内大型农贸市场或生活超市的食材基准价作为参考、食材交易品类等供应信息情况,如市场供需、价格、菜品种类、品质等情况,以供采购人参考。

2、供应商每一个星期向采购人提供一次报价,经双方协商确认后执行。因季节性及风暴等自然灾害,部分品种的价格上涨幅度过大,供应商无法独自承担其后果,需临时调整菜价时,应先书面通知采购人,经双方协商确认后调整。

3、上述价格中已包含物资、运输、搬运、检验检疫、税金、人工、管理、财务等各项费用。

八、数量确定

1、数量要确保准确,原则上以采购人的验货数量为准。供应商每次随货送上电脑打印的一式多联的送货清单,经采购人指定人员验货后签字确认,甲、乙双方各执一份,以此作为结算时的数量凭证。

九、付款方式

按照《中小学财务管理制度》规定,实行“专款专用、单独科目”核算,原则上每月结账一次。每次结算时,供货商与采购学校应当面核实好货物数量和金额,学校参与食材验收人员、保管人员、食堂管理员等均需在清单上签字确认,无误后凭供应商开具的税务发票支付货款。学校与供应商之间不得发生现金交易。

十、食材配送服务考评办法

1.食材供应商须承诺接受采购人的监督和考核管理,遵守考核制度和规则,采购人每月将对食品及原材料质量、价格及配送等各服务环节进行综合考评,考评方式参考《学校食堂食材供应商月考核表》(附后)打分,出具考核结果,并作为支付货款、继续履约的主要依据履行期间,采购人根据招标文件中考核细则按月对中标人货品及服务质量进行考核,如考核得分累计两次低于80分,采购人有权终止合同。

注:采购方需完成政策性采购时(如扶贫产品采购等),供应商应无条件配合。特殊情况或紧急所需要食材,中标人无法在要求时间内提供的,委托采购人

代买，货款由中标人支付。

2. 采购人每月将对食品及原材料质量、价格及配送等各服务环节进行综合考评，考评方式参考《学校食堂食材供应商月考核表》打分，出具考核结果，并作为支付货款、继续履约的主要依据。考核得分在85分及以上，考核合格，得分85分以下为考核不合格。考核得分在80分(含)－85分(不含)之间，每降低5分，扣除当月货款2%；考核得分在80分以下，每降低5分，扣除当月货款5%；月考核累计2次得分均在80分以下，采购人有权单方面终止合同。

附件：学校食堂食材供应商月考核表（为本采购需求配套附件，考核标准以合同最终约定为准）

| 序号 | 考核内容与标准 | 扣分原因 | 得分 |
|----|---|------|----|
| 1 | 预包装食品无“食品经营许可证”的，一类次扣10分。 | | |
| 2 | 食品外形、色泽、大小等达不到合格标准的，一类次扣5分。 | | |
| 3 | 配送的食品种类、数量、价格与订单不符的，一项次扣20分。 | | |
| 4 | 无配货单或相关检测报告、合格证明等，一项次扣10分， | | |
| 5 | 配送的食品有劣质变质、霉变生虫、掺假掺杂、污秽不洁、有毒有害、超过保质期的，一种扣30分。 | | |
| 6 | 学校对食品质量不满意而未及时给予调换的，一次扣10分。 | | |
| 7 | 未按时配送耽误学校使用或影响师生就餐的，一次扣10分。 | | |
| 8 | 配送人员无健康证或配送车辆无配送通行证的，一次扣10分。 | | |
| 9 | 不遵守学校相关规定或不听从学校合理要求的，一次扣10分。 | | |
| 10 | 学校对配送人员的服务态度、服务质量不满意的，一次扣10分 | | |
| 11 | 上架或配送腌制食品、转基因食品等及其他违禁食品的，一 | | |

| | | | | | |
|----|----|----|--|--|--|
| | | | <p>类次扣30分。</p> <p>12 委托或接受其他供应商或个人代为配送的，一次扣30分。</p> <p>13 因食品质量问题造成食品安全事故的，一次扣100分。</p> <p>14 加工或经营场所环境、设备等脏乱差的，一项扣30分。</p> <p>15 加工或经营场所无防鼠、防虫、防尘、防潮、防火等应有预防措施的，一项扣5分。</p> <p>16 接触食品人员无健康证或过期的，一人扣10分。</p> <p>17 食品质量检测不合格或不达标的，一类次扣20分。</p> <p>18 不服从监管部门管理的，一次扣30分。</p> <p>19 存在食品安全隐患拒绝整改或整改不到位的，一次100分。</p> <p>20 被投诉举报属实的，一次扣30分。</p> <p>参与考核人签名：</p> <p>对于上述项目要求，投标人应在投标文件中进行回应，并作出承诺。</p> | | |
| 11 | 合同 | 商务 | <h2 style="text-align: center;">政府采购合同</h2> <p>采购人（全称）：<u>永州市冷水滩区银象小学</u>（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，双方签订本协议书。</p> <p>1. 项目信息</p> <p>(1) 采购项目名称：<u>永州市冷水滩区银象小学食堂实施大宗食材采购配送项目</u></p> <p>(2) 采购计划编号：</p> <p>(3) 项目内容：</p> <p>2. 合同金额</p> | | |

(1) 合同金额小写:

大写:

(2) 具体标的见附件。

(3) 合同价格形式: 。

3. 履行合同的时间、地点及方式

起始日期: _年_月_日, 完成日期: _年_月_日。总日历天数: _天。

地点:

方式:

4. 付款:

1、食材价格按询价小组确定价格结算, 最终以每月实际就餐学生人数数据实结算。

2、本项目无预付款, 每月按照采购人验收的实际数量和询价小组确定的价格结算; 结算时, 双方对当月供应金额核对无误后, 根据验收结果, 配送商提供合规发票, 采购人依据相关的财务支付程序向配送商付款, 费用为物资配送所需含食品生产、运输、储藏、配送、税收、检验、培训等包干费用。

3、结算方式: 本项目每月结算价以甲乙双方签字的实际采购清单为准, 最后根据询价结果(市场价格)×折扣率进行结算。

5. 解决合同纠纷方式

首先通过双方协商解决, 协商解决不成, 则通过以下途径之一解决纠纷:

提请仲裁 ? 向人民法院提起诉讼

6. 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) 本协议书

(3) 中标通知书

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <p>(4) 投标文件</p> <p>(5) 政府采购合同专用条款</p> <p>(6) 标准、规范及有关技术文件，图纸。</p> <p>(7) 其他合同文件。</p> <p>7. 合同生效</p> <p>本合同自_生效。</p> <p>8. 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>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>帐 号：</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 | 采购需求 | 商务 | 是 | 图片 | 提供承诺函并加盖投标人公章 |
| 2 | 合同 | 商务 | 否 | 无 | 无 |

本包的评分规则

| 序号 | 分数性质 | 分数类型 | 分值 | 是否需要上传证明材料 | 上传证明材料类型 | 评分规则描述和上传证明材料要求 |
|----|------|------|----|------------|----------|--|
| 1 | 客观分 | 报价分 | 30 | 否 | 无 | 【报价】 的评分规则：报价得分=(评标基准价/投标报价)*报价分 |
| 2 | 客观分 | 商务分 | 6 | 是 | 图片 | <p>【类似项目业绩】的评分规则：供应商近三年（投标文件提交截止时间前36个月内），具有食堂食材配送业绩的，每提供一个合同计2分，满分6分。（以合同签订时间为准，投标文件中提供合同复印件并加盖投标企业公章，否则不计分）。</p> <p>【类似项目业绩】的上传证明材料要求：投标文件中提供合同复印件并加盖投标企业公章</p> |
| 3 | 客观分 | 商务分 | 5 | 是 | 图片 | <p>【人员配备】的评分规则：1. 固定服务团队人员均须具备卫生部门颁发的有效健康证明，每提供1个人员健康证计1分，最高计3分。不提供不计分。2. 服务团队人员中，具有高级食品安全管理员，每提供1个高级食品安全管理员证书计2分，最高计2分。不提供不计分。备注：需提供相关证书复印件，加盖供应商单位公章，否则不计分。</p> <p>【人员配备】的上传证明材料要求：提供相关证书复印件，加盖供应商单位公章。</p> |
| 4 | 客观分 | 商务分 | 8 | 是 | 图片 | <p>【配送中心】的评分规则：1、投标人有固定的生产经营场所，生产经营场所面积$\geq 800\text{m}^2$，得4分；生产经营场所面积$< 800\text{m}^2$得2分，无固定的生产经营场所不得分。备注：须同时提供产权证明复印件（或租赁合同）及面积的证明材料（面积证明材料须以平方米为单位，未体现以平方米为单位的须自行换算为平方米并提供换算公式，否则不予计分）。2、投标人生产经营场所内有专用独立的冷藏冷冻库及配套设施计4分，无独立专用冷藏冷冻库不计分。备注：提供自建或已租赁冷藏冷冻库租赁合同等相应证明材料复印件，加盖投标人公章。</p> <p>【配送中心】的上传证明材料要求：1、提供产权证明复印件（或租赁合同）及面积的证明材料 2、提供自建或已租赁冷藏冷冻库租赁合同等相应证明材料复印件</p> |
| 5 | 客观分 | 商务分 | 6 | 是 | 图片 | <p>【配送能力】的评分规则：投标人提供自有/租赁冷链配送车辆或厢式货运车辆的，每提供一台计3分，该项最多计6分，未提供的不计分。备注：1、自有冷链配送车辆或厢式货运车辆需提供有效期内的《机动车行驶证》复印件（机动车行驶证所有人必须为投标单位）、车辆照片以及车辆购置发票复印件，漏提供、未提供或未按要求提供相关资料的不得分。2、租赁冷链配送车辆或厢式货运车辆需提供有效期内的《机动车行驶证》复印件、租赁合同、车辆照片，漏提供、未提供或未按要求提供相关资料的不得分。</p> <p>【配送能力】的上传证明材料要求：1、自有冷链配送车辆或厢式货运车辆需提供有效期内的《机动车行驶证》复印件（机动车行驶证所有人必须为投标单位）、车辆照片以及车辆购置发票复印件，漏提供、未提供或未按要求提供相关资料的不得分。2、租赁冷链配送车辆或厢式货运车辆需提供有效期内的《机动车行驶证》复印件、租赁合同、车辆照片，漏提供、未提供或未按要求提供相关资料的不得分。</p> |
| 6 | 客观分 | 商务分 | 5 | 是 | 图片 | 【食品安全责任保险】 的评分规则：投标人承诺中标后为采购人购买食品安全责任险且保额在800万(含)以上计5分，承诺购买保额500万-800万计3分，500万以下计1分 |

| | | | | | | |
|----|-----|-----|----|---|---|--|
| | | | | | | ，不提供承诺函不计分。 备注：（需提供承诺函并加盖投标人公章）。 【食品安全责任保险】的上传证明材料要求：提供承诺函并加盖投标人公章 |
| 7 | 主观分 | 技术分 | 10 | 否 | 无 | 【食品安全管理】的评分规则：供应商根据本项目提供食品安全管理方案，包含不限于：①食材来源；②生产加工环节；③检验检测；④储存管理；⑤运输各环节的质量安全保障方案。以上方案内容完善、科学、合理、针对性强，且完整无缺陷的计10分，每缺少一项内容的扣2分；每有一处内容存在缺陷的扣0.5分，扣完为止。无方案的得0分。 |
| 8 | 主观分 | 技术分 | 8 | 否 | 无 | 【特殊情况应急方案】的评分规则：供应商根据本项目提供的特殊情况应急处理方案，包含不限于：①紧急供货保障预案；②车辆运输途中安全事故预案；③食品质量安全事故应急预案；④突发公共卫生事件应急预案等；以上方案内容完善、科学、合理、针对性强，且完整无缺陷的计8分，每缺少一项内容的扣2分；每有一处内容存在缺陷的扣0.5分，扣完为止。无方案的得0分。 |
| 9 | 主观分 | 技术分 | 8 | 否 | 无 | 【食品质量保证方案】的评分规则：供应商根据本项目提供的食品质量保证方案，包含不限于：①进货渠道及各环节质量保障；②食品分类措施；③食品安全措施；④食品卫生防护措施等方面。以上方案内容完善、科学、合理、针对性强，且完整无缺陷的计8分，每缺少一项内容的扣2分；每有一处内容存在缺陷的扣0.5分，扣完为止。无方案的得0分。 |
| 10 | 主观分 | 技术分 | 14 | 否 | 无 | 【配送方案】的评分规则：供应商根据本项目提供的配送方案，包含不限于：①人员安排及工作安排；②分拣流程；③配送计划；④车辆配置；⑤配送时间；⑥服务响应时间；⑦服务及产品质量保证措施等方面。以上方案内容，完善、科学、合理、针对性强，且完整无缺陷的计14分，每缺少一项内容的扣2分；每有一处内容存在缺陷的扣0.5分，扣完为止。无方案的得0分。 |

本包执行的优惠政策

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