永州市政府采购文件

采购项目名称：	零陵区富家桥福利中心食材采购项目
采购人：	永州市零陵区中医医院
采购方式：	竞争性磋商
采购代理机构：	亿诚建设项目管理有限公司
委托代理编号：	YCYZ-CG-2026015
代理费收取方式：	采购人支付代理费（按成交金额百分比收取）
代理费支付标准：	项目成交金额的1.5%
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：	永零财采计【2026】00128号
采购项目预期采购金额：	1,773,900元
是否进行资格预审：	否
需求编制时间：	2026年11月06日

采购人签章：

永州市零陵区中医医院

需求编制人签章：

蒋静

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）
关于推动解决政府采购异常低价问题的通知（财库〔2026〕2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)采购标的其他技术、服务等要求。

第一章 项目分包

项目简述（本项目完全面向中小企业采购）：

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	1,773,900	综合评分法

磋商文件获取方式、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
零陵区富家桥福利中心食材采购项目	1,773,900	采购内容： 1、粮油类 2、鱼肉类、活禽类 3、其它类	2026-10

第二章 项目采购需求

包名：第一包 预期采购金额：1,773,900元

包概述：零陵区富家桥福利中心食材采购项目				
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： 是
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：无
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：20分钟		
本包所属行业：批发业			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。				
根据《政府采购竞争性磋商采购方式管理暂行办法》（财库〔2014〕214号）第十九条规定：磋商小组所有成员应当集中与单一供应商分别进行磋商，并给予所有参加磋商的供应商平等的磋商机会。本次评标将有供应商磋商环节，请各供应商一直在开标室中保持在线状态，进入供应商磋商环节后磋商小组将分别与各供应商进行磋商对话；因供应商原因导致未能进行磋商的，由供应商自行承担责任。				

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
本包专门面向中小企业采购，指服务由中小企业承接，即提供服务的人员为中小企业按照《中华人民	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）》，加盖公章，使用

共和国劳动合同法》订立劳动合同的从业人员；监狱企业、残疾人福利性单位视同小型、微型企业，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/残疾人福利性单位声明函。	投标客户端时可自行下载模板。

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

<table>
<tr><th>服务编号</th><th>服务名</th><th colspan="2">单位</th><th>折扣(%)</th><th>数量</th><th>小计（元）</th><th>采购品目</th></tr>
<tr><td rowspan="3">1</td><td rowspan="3">服务需求</td><td colspan="2">年</td><td>100</td><td>1</td><td>/</td><td>C99000000-其他服务</td></tr>
<tr><td>子服务编号</td><td>子服务名</td><td colspan="4">子服务内容</td></tr>
<tr><td>1.1</td><td>服务要求</td><td colspan="4">一、采购项目概述

本项目为零陵区富家桥福利中心食材采购项目，为整体配套保障供应项目，采购范围包含福利中心日常运营所需粮油、新鲜蔬菜、肉类、副食品等全部食材的采购、运输、装卸、配送及售后保障服务。

二、采购预算：1773900.00元（人民币含税）/年
三、质量要求

供应商所供应的全部食材必须符合《中华人民共和国食品安全法》及其他相关法规要求，不允许提供转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，所供产品达到相关食品卫生安全规定，国家有出台新的更高标准的，以新的更高标准为准，保证所供产品配送到指定地点时的质量、卫生和安全。

1.蔬菜类项目总体质量要求。

（1）所有蔬菜必须符合最新的《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》的规定，必须保证新鲜、无异味、无霉烂变质等有害物质留存、农药残留检测合格，配送前必须采样送检，经农药残留检测合格并出具检测合格报告单后，方可采收配送；

（2）所有蔬菜在交付采购人前必须经过前期处理，损耗率不超出5%。

（3）质量要求：

①从蔬菜色泽看，各种蔬菜都应具有本品种固有的颜色，有发亮的光泽，以此显示蔬菜的成熟度及鲜嫩程度；

②从蔬菜气味看，蔬菜具有清新、甘辛香、甜酸香等气味，不得有腐烂变质的亚硝酸盐味和其他异常气味；</td></tr>
</table>

③从蔬菜滋味看，因品种不同而各异，如失去本品种原有滋味即为异常；

④从蔬菜形态看，应避免由于客观因素而造成的各种非正常、不新鲜的蔬菜，包括但不限于萎蔫、枯塌、损伤、病变、虫害侵蚀等引起的形态异常等。

⑤各品种具体质量标准：

种类	质量标准
绿叶菜、白菜类	小白菜、菜心、生菜、空心菜、芹菜、苋菜、大白菜、圆白菜等。属同一品种、规格，鲜嫩形态好，色泽正常，茎基部削平，无枯黄叶、病叶，无明显折损和病虫害伤，无烧心焦边、腐烂等现象，无异味，花椰菜应新鲜洁白、不带叶麸、无畸形花，结球叶菜要结球适度，不带泥土和杂质。
茄果类	西红柿、茄瓜、辣椒、甜椒等。属同一品种、规格，果实干净整洁，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无腐烂、异味，无明显折损，不带泥土和杂质。
瓜类	黄瓜、冬瓜、丝瓜、苦瓜、南瓜、节瓜等。属同一品种、规格，果实整洁，色泽一致，成熟度适中，无裂果及空洞现象，茄果不能有裂蒂及果皮变硬现象，无疤点，无腐烂、异味，无明显折损和病虫害伤，不带泥土和杂质。
根菜类	萝卜、胡萝卜等。属同一品种、规格，皮细光滑，肉质脆嫩致密新鲜，无腐烂、裂痕、糠心、异味，不带茎叶和须根，不带泥土和杂质。
薯芋类	红薯、马铃薯、芋、姜等。属同一品种、规格，色泽一致，不带须根、茎叶，不带泥土和杂质，不干瘪，无腐烂、异味、明显折损和病虫害斑，马铃薯无发芽，皮不变绿。
葱蒜类	葱、蒜、韭菜、洋葱等。属同一品种、规格，允许葱、青蒜类保留干净须根，葱、蒜、韭菜不带老叶黄叶，蒜头、洋葱去根、枯叶和黄叶，可食部分新鲜幼嫩，无腐烂、异味，不带泥土和杂质。
豆类	扁豆、豌豆、豆角等。形态完整，成熟度适中，无腐烂、畸形、异味，豆荚类新鲜、幼嫩、均匀，豆仁类籽粒饱满，较均匀，无发芽，不带泥土杂质。
水生菜类	藕、马蹄、菱等。属同一品种规格，肉质嫩，成熟度适中，无干枯、腐烂、畸形、异味，无明显折损，不带泥土和杂质。
食用菌类	蘑菇、草菇、香菇、木耳等。属同一品种规格，蘑菇、草菇菌盖圆整略展开，柄粗壮，菌膜紧，菇柄切削平整，不浸泡水（蘑菇允许浸盐水保鲜），新鲜，无杂质，无畸形菇，无腐烂、异味。

芽菜类	绿豆芽、黄豆芽等。芽苗幼嫩，不带豆壳杂质，新鲜，不浸水，无腐烂、变质和异味。
玉米类	属同一品种、规格，具有玉米应有的特性，穗型粒型一致，无损伤，苞叶新鲜嫩绿，包被完整，籽粒饱满，颜色均匀，无虫咬、腐烂和霉变。

（4）供应和管理要求：

①蔬菜供应的品种安排（分主菜和配菜），主菜品种根据季节安排，但要确保每周有5个品种以上。

②来源必须清晰，可溯源。

（5）卫生质量要求：

所有蔬菜必须保证食用安全，符合国家食品卫生标准。卫生质量指标应符合我国蔬菜上的卫生指标规定。

项目	指标（mg/kg）	备注
甲胺磷	不得检出	
甲拌磷	不得检出	
氧化乐果	不得检出	
甲基对硫磷	不得检出	
呋喃丹	不得检出	
百菌清	≤1.0	
多菌灵	≤0.5	
汞（以Hg计）	≤0.01	
铅（以Pb计）	≤0.2	
砷（以As计）	≤0.5	
氟（以F计）	≤0.5	
硝酸盐（以NaNO3计）	瓜果类≤600；叶菜根茎类≤1200	

亚硝酸盐（以NaNO2计）	≤4	

2.肉类项目总体质量要求。

（1）塘鱼类：含罗非鱼、草鱼、鳊鱼、鳙鱼、鲢鱼等。体态匀称，游动活泼，体色鲜明，体表光滑，眼睛亮丽，鳞片鳍条完好；来源可靠放心，无毒、无害、无污染。

（2）冷冻鱼类要求鱼体健康，肉质饱满结实、新鲜、有弹性，眼睛清亮，角膜透明，色泽明显，鳞片上覆有冻结的透明黏液层，无腐烂异味，无离骨脱刺现象。

（3）鲜肉类：猪肉、牛肉、鸡肉、鸭肉等。有光泽，红色均匀，肉质有弹性，脂肪乳白色，纤维清晰，有坚韧性，外表湿润，不粘手。所供肉类必须保持自身原有的完整结构(不得用边角料以次充好）、较好的外观和较高的质量等级，符合国家食品部门的有关标准，保证无异味、无霉烂变质。保证来源于当天正规屠宰场宰杀的新鲜肉，供货时须提交当批次有效的相关票证；

（4）家禽类：（鸡、鸭等）需去净毛和内脏。

（5）供应和管理要求：

①、成交供应商提供货物应符合下列的《制造商及产品资质证明》：

生产（供应）企业的资质证明：（首次供应时提供）

类别	资质证明
畜、禽肉类	《营业执照》、《食品生产/经营许可证》
肉制品类	《营业执照》、《食品生产/经营许可证》
水产品类	《营业执照》、《食品生产/经营许可证》

②、产品票证要求：

A、新鲜肉类票证要求：

货物类别	产品票证名称
猪肉类	《动物检疫合格证明》 《肉品品质合格证》
牛肉、羊肉、 禽类	《动物检疫合格证明》 《肉品品质合格证》

				（6）所提供肉类等符合上述质量要求，若不符合要求，愿意接受退货处理并承担违约责任。 3.米类、面粉类、食用油类及副食品等物资总体质量要求。 （1）米类、面粉类、食用油类、副食品类等必须符合国家质量标准，具有合格证或检测报告，包装完好，足斤足两。有保质期的商品，剩余保质期不得少于原保质期的三分之二时间。 （2）米类：执行国家通用标准：GB/T1354-2018（或高于此标准）。具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、无发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。 大米质量标准：标明加工厂名称、品名、生产日期、保质期或保存期，供货时的剩余保质期不少于原保质期的三分之二，质量等级、产品标准号、产品合格证，质量符合大米国家标准与国家粮食卫生标准。 （3）食用油类：色泽通透，口感纯正，无异味，无变质。 ①外包装完好、标明品名、厂名、质量等级、生产日期、保质期或保存期不得少于三分之二、执行标准，具有产品合格证。 ②食用油生产企业的资质证明（首次供应时提供）：《营业执照》，《食品生产许可证》。每个食用油品种必须色泽好，透明度高，无浑浊，无沉淀和悬浮物，粘度小，无分层现象，气味正常，无酸臭异味。严格执行国家相关质量标准及卫生安全标准，色泽、气味、霉变、真菌毒素、重金属污染物、农药等严格控制在国家标准范围内（原粮及成品粮色泽、气味必须正常。霉变粒不得超过2%。真菌毒素：黄曲霉素B1（5μg/kg～20 μg/kg）、脱氧雪腐镰刀菌烯醇（≤1000 μg/kg）、玉米赤霉烯酮（≤60μg/kg）。重金属污染物：铅≤0.2mg/kg、镉（0.1mg/kg～0.2mg/kg）、汞（0.02mg/kg）、无机砷（0.1mg/kg～0.2mg/kg）。 ③油类执行标准：符合国家食用油执行标准或企业食用油执行标准：包括但不限于花生油、菜籽油、大豆油、葵花籽油、调和油等；调和油：非转基因，不含棕榈油成分。 （4）几种主要干货制品的质量标准： ①紫菜：属海产红藻类植物，因鲜紫菜叶较宽大，经干制成长方块形，散片状卷筒，其中以卷筒形柔嫩微脆、叶薄、色紫清香鲜美的为品质优。 ②腐竹：腐竹又名豆腐皮和油皮，有一、二、三级品之分。一级品：色泽黄亮、干燥筋韧、耐贮、无碎块。二级品：颜色较一极品灰黄、干燥无碎块。三级品：颜色更灰黄、无光泽、易碎、筋韧性差。 ③粉丝：质量好的粉丝，粉条细长、白净、晶莹透明、丝条均匀、整齐、干燥，不易折断，无斑点、黑迹，无霉变，有粉丝特有的光泽。

④黑木耳：黑木耳的质量一般以条形大而完整，耳瓣舒展少卷曲，内厚黑，富于光泽，体干不霉，无杂质和碎者为优，反之则差。

⑤银耳：银耳又称白木耳，以朵大、色洁白、有光泽、无杂质，根小、干度足，完整者为佳品， 朵小、色黄、根大、无光泽，散碎者次之；黄黑色者质量最次，依上述标准可将银耳分为上中 下三等。质量好的银耳，根部易稣烂，食之柔软，质量次则根部大而发硬。

⑥花菇：朵小柄短，呈半球状，菇伞顶面有似菊花似的白色裂纹，肉厚、菌盖色泽淡黑，菇底 褶，通过加工呈淡黄色，身干、质嫩、有芳香气味者为质好香菇。

⑦干贝：上等干贝粒大完整、黄亮干燥、肉质饱满，肉丝清晰、粗且有特殊香气。粒小、碎破、色淡无光泽者较次。破碎、发黑发霉的为变质品。

⑧鱿鱼：市场上常见的鱿鱼有椭圆形和长方形，选购时应注意：体干、体形完整、光亮洁净、淡粉红色、片大头小、肉厚者为优。体形部分卷曲，尾部和背部红中透暗，两侧有微红点、体小而宽、肉薄者为次品。

（5）几种主要副食品的质量要求：

①鸡蛋：个体均匀，蛋壳清洁完整，色泽鲜明，无破损、裂纹，无霉斑，灯光透视时，整个蛋呈桔黄色至橙红色，蛋黄不见或略见阴影，没有霉味、酸味，臭味等不良气味，打开后蛋黄凸起、完整、有韧性，蛋白澄清、透明、稀稠分明，无异味。

由于鸡蛋采购量较大，成交供应商需加强蛋类品质检测，以确保每批供应蛋类的品质。

②皮蛋：个体均匀，外表泥状包料完整、无霉斑，包料除掉后蛋壳亦完整无损，灯光透照蛋内容物凝固不动，打开观察，整个蛋凝固、不粘壳、清洁而有弹性，呈半透明的棕黄色，闻起来有芳香，无辛辣气。

③咸蛋：个体均匀，蛋壳亦完整无损，无裂纹或霉斑，摇动时有轻度水荡漾感觉，灯光透视蛋黄凝结、呈橙黄色且靠近蛋壳，蛋清呈白色水样透明，生蛋打开可见蛋清稀薄透明，蛋黄呈红色或淡红色，浓缩粘度增强，但不硬固，煮熟后打开，可见蛋清白嫩，蛋黄口味有细沙感，富于油脂，品尝则有咸蛋固有的香味。

④豆腐：呈均匀乳白色或淡黄色，稍有光泽，块形完整，软硬适度，有一定弹性，质地细嫩，结构均匀，无杂质，口感细腻鲜嫩，味道纯正清香，具有豆腐特有香味。

⑤油炸豆腐：呈金黄色或棕黄色，色彩鲜艳而有光泽，块形整齐，有弹性，皮脆，内质呈蜂窝状，不粘不散，无杂质，无任何不良气味，外皮酥脆适口，泡内软嫩，咸香适度，具有油炸豆腐特有清香风味。

⑥腐乳：红腐乳表面呈红色或枣红色，内部呈杏黄色，色泽鲜艳，有光泽；白腐乳外表呈乳黄色。腐乳块形整齐均匀，质地细腻，无霉斑、霉变及杂质，滋味鲜美，咸淡

				适口，具有各品种腐乳特有的香味，无任何其他异味。 ⑦豆类：豆皮呈豆类固有的颜色，光彩油亮，洁净而有光泽，颗粒饱满，整齐均匀，无虫蛀粒，无杂质，无霉变。 ⑧花生：果荚呈土黄色或白色，果仁颗粒饱满、形态完整、大小均匀，不同品种应具特有的颜色，色泽分布均匀一致，子叶肥厚而有光泽，无杂质，具有花生特有的气味、香味，无任何异味。 （6）食用盐类：结晶整齐一致，坚硬光滑，呈透明或半透明，无结块，无反卤吸潮现象，无杂质，沾取少许尝试具有纯正的咸味。 （7）酱油类：合格酱油颜色比较红亮，有光泽、透明，产生的泡沫非常细腻，不容易散，挂壁现象非常好，有发黏感；不合格酱油泡沫比较大，很容易散去，挂壁现象不好，很容易滑落。 （8）面粉类：色泽呈白色或微黄色，不发暗，无杂质的颜色，呈细粉末状，不含杂质，手指捏捻时无粗粒感，无虫子和结块，置于手中紧捏后放开不成团，具有面粉的正常气味，无其他异味。 （9）豆豉类：表面黑色，皱缩不平，无光泽，断面棕黑色，质柔软，气微，味微甘，粒大，饱满。 （10）豆沙类：颜色纯正，口感有豆沙清香，质柔软，且有微微的粘性，无杂质。 （11）味精类：无色至白色结晶或粉末，具有特殊鲜味，无异味，无肉眼可见杂质。 （12）食用醋类：具有正常食用醋的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味与异味，无浮物，不浑浊，无沉淀，无异物，无醋鳗、醋虱。 （13）酱腌菜类：具有酱腌菜固有的色、香、味，无杂质，无其他不良气味，不得有霉斑白膜。 （14）酱类食品：具有正常酿造酱的色泽、气味和滋味，不涩，无其他不良气味，不得有酸、苦、焦糊及其它异味、异物。 （15）淀粉制品类：具有各自品种固有的形态和色泽，不酸、不粘、不发霉，无变质，无异味，无杂质，口尝无砂质。 （16）食用糖类：食糖根据经营习惯分为白糖、红糖、冰糖、方糖等。 ①白糖：色泽洁白明亮，有光泽，具有白糖的正常气味，无酸味、酒味或其他外来气味。干燥，晶粒松散，不粘手，不结块，无肉眼可见的杂质，白糖的水溶液应清晰透明无杂质。 ②红糖：分为赤砂糖和红糖两种。红糖呈晶粒状或粉末状，干燥而松散，不结块

				，不成团，杂质，其水溶液清晰，无沉淀，无悬浮物，具有甘蔗汁的清香味，无有酒味、酸味、焦苦味或其他异味，口味浓甜带鲜，微有糖蜜味。 ③白砂糖：颗粒大如砂粒，晶粒均匀整齐，晶面明显，无碎末，糖质坚硬； ④绵白糖：颗粒细小而均匀，质地绵软、潮润； ⑤冰糖：块形完整，颗粒均匀，结晶组织严密，透明或半透明，无破碎； ⑥方糖：呈正六面体状，表面平整，无裂纹，铁边，断角，无突出砂粒，无霉斑。 （17）辛辣料主要包括八角粉、花椒粉、胡椒粉、桂皮粉、五香粉、辣椒粉、孜然、咖喱粉、芥末粉等。辛辣料呈干燥状，具有该种香料植物所特有的色、香、味，没有不纯正的气味和味道，无发霉味或其他异味。 三、货物配送运输要求 1.采购人每天下午15：00前向供应商下达第二天的订单，采购人以微信或电话等方式直接通知成交供应商，订单内容包括名称、种类、规格、数量、运送时间、送达地点、订单联系人等具体要求。 2.每一次配送时根据当天实际情况，自行制定供货线路，保证每天早上7：00前配送到指定地点，成交供应商提供《送货清单》一式两份，双方现场过秤并验收签名，作结算凭证（紧急采购必须在接到采购人通知1小时内送达）。 3.产品因运输损坏、质量问题及安全事故等所发生的费用，由成交供应商自行负责。 4.配送人员要求：供应商需配备专职配送人员1名，身体健康、素质高、责任心强，经过专业岗前和安全培训，统一着装，挂牌上岗，供应商必须保证配送人员无犯罪、无吸毒史。提供配送人员健康证。 5.仓储要求：供应商成交后在零陵区具有能够满足食材存放、分拣、物流、办公等工作需要的仓储场所和冷藏冷冻库房。供应商提供承诺函，承诺于成交后在零陵区具有满足项目要求的仓储场所和冷藏冷冻库房，并于签订合同后提供房产证或租赁协议复印件及库房环境照片加盖单位公章，承诺函格式自拟。 6.车辆及驾驶人员要求：1）配置配送专用车辆 1 辆（备用车辆一台），具体要求如下：①车辆悬挂统一标志牌；②为冷链专用车辆，满足猪肉、其他肉类及禽类配送使用条件；③符合安全、卫生标准，定期开展车辆清洁、消毒作业；④运输过程中货物做好防护，防止日晒、雨淋；严禁与有毒、有害、易变质、有异味及其他物品混装，避免发生货物污染事故；⑤配备行车记录设备，采购人可进行抽查。2）配置驾驶人员一名，身体健康、素质高、责任心强，供应商必须保证配送人员无犯罪、无吸毒史。提供配送人员健康证及驾驶证。 7.成交供应商每日送货需随货提供肉禽类相关检验检疫票据及蔬果农残检测报告。

				8.不允许配送转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品。 9.成交供应商应为本项目配备专职食品安全员和食品检验员以及购买相应食品安全责任保险，承保额度需满足5000万元及以上（提供承诺函）。 10.定期或不定期接受相关职能部门抽样检验，并按要求提供有关材料，因产品质量或配送发生的食品安全事故，由成交供应商承担全部经济和法律责任。 11.采购人食堂管理部门将定期或不定期地对配送工作进行督查。产品或不按要求配送，影响正常就餐的，将按合同违约进行处罚。 12.成交供应商对配送物资，在配送过程中要做好保鲜、保质措施，同时不得喷洒有毒有害物质进行保鲜或保质。否则一经查实，成交供应商将被取消成交资格，同时承担相应的责任。 13.若采购人发现在质保期内食材腐烂变质，将及时通知成交供应商进行处理，并更换相应数量的物资。 14.成交供应商需要做到售后服务专业化，配备固定的办公和分拣、配送、仓储场所等，建立适当配送网点便于各点之间相互调货，尽量满足采购人需求。 15.成交供应商需具备常态化供应及应急保供能力，针对极端天气、突发情况、特殊时段用餐增量等各类应急场景，需快速响应、足额配送、保障到位，全程保障福利中心老人餐饮不断供、安全有保障。 四、商务要求 （一）服务期限、地点： 1.服务期限：政府采购合同签订生效之日起两年（一年一签模式）； 2.服务地点：采购人指定地点。 （二）定价及结算办法 1.本项目所有配送物资的价格根据品类询价，蔬菜类一周一定价，肉类半月一定价，干调米油冻品类半年一定价。由采购人组成食品配送定价小组在零陵区大型超市、菜市场调查或参照其他类似规模食堂的价格调查为辅助，定出基准价。若在定价后某种商品零售价格涨幅超过10%，由成交供应商提出申请，经采购人相关部门核实后，重新由定价小组进行询价和定价。若某种商品下降幅度超过10%，成交供应商也应有义务告知采购人经采购人相关部门核实后，重新由定价小组询价和定价,也可以由采购人相关部门直接重新询价。在定价小组审核后，调整后的结算价按申请日期起执行，配送价不得高于市场零售价。 2.本项目所有配送物资配送价格均以投标折扣率为基础，具体以成交折扣率乘以基准价再乘以配送数量进行结算。

				（例：如成交折扣率为90.00%，鲜猪肉（精瘦肉）价格为32.00元/斤，即结算价为32.00元/斤×90.00%×1.0=28.8元/斤）（小数点后保留两位小数）。 3.在每个结算周期供货完成后，经双方账目核对无误，成交供应商向采购人提交结算金额的全额正规发票后，采购人在当月底前向成交供应商付款（如遇节假日顺延）。 4.配送货款实行一月一结，凭采购人签字确认的送货清单及正规票据定时结算；成交供应商所开票据必须与投标时的单位名称相一致。 （三）报价及合同价款： 1.报价要求：本项目按投标折扣率进行报价。 2.合同价款：合同价为完成本采购文件中所要求的全部采购内容，包含货物、生产制造、包装、运输、初加工、搬运及二次搬运、检测、保险、风险、利润等所有其他有关各项的含税费用；供应商只允许有一个成交报价，并且成交百分比在合同履行过程中是固定不变的，任何有选择或可调整的报价将不予接受，并按无效响应处理。 （四）服务要求： （五）验收及售后要求 1.对成交供应商配送产品的数量、产品类别、规格、质量进行联合验收，如发现提供的产品存在质量问题或数量不对的，成交供应商应负责免费更换或重新复称重。对达不到要求者，根据实际情况，经双方协商，可按以下办法处理： 1.1更换：由成交供应商承担所发生的全部费用，送货期限不予顺延，并在送货单除注明更换。 1.2贬值处理：由双方合议定价，并予以记录在送货单处，注明贬值处理。 1.3退货处理：退回产品不计入结算范围，成交供应商自行将产品运回，同时应承担该产品的直接费用（运输、保险、检验、货款利息及银行手续费等），且采购人有权追究成交供应商违约金责任，并在送货相应处注明退回。 2.采购人根据实际验收结果在送货单签字确认，作为货款结算依据。 3.供应产品有腐烂、碾压、生鲜有不新鲜等不能食用现象及菜品损耗较高，不能满足采购需求的，均属于质量不合格范围。 4.成交供应商需开通24小热线电话，配送产品出现质量问题，成交供应商应在接到采购人通知后15分钟以内响应，一小时内完成解决问题并配送完成，如电话内不能解决的问题，须派相关人员到现场解决。（提供售后服务承诺）。 注:对于上述项目要求，供应商应在投标响应文件中进行回应，并作出承诺及说明。

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
1	服务需求	1.1	服务要求	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	类似业绩	商务	供应商提供自2023年11月1日以来至投标响应截止时间承担过食材配送或食材批发类项目的每个合同得2分，最高得4分。
2	配送中心1	商务	供应商具备配送中心，配送中心同时设有冷藏库、冷冻库、大米库、干调料库、食用油库、洗箱间、检测实验室，且配套规章制度张贴上墙，全部符合要求得4分；冷藏库、冷冻库、大米库、干调料库、食用油库、洗箱间、检测实验室、制度上墙共8项评审要素，每有1项不满足扣0.5分，扣完本项分值为止。
3	配送中心2	商务	供应商具备对应检测设备，可开展农药残留检测得1分、兽药残留检测得1分、食品重金属检测得1分、食用油指标检测得1分；满分4分，无对应设备则该项不计分。
4	配送车辆	商务	供应商提供自有或租赁的冷藏配送车辆1辆的计2分，最高计4分。
5	供应商投保的食品安全责任险情况	商务	供应商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5000万元的，得4分；每减少500万元扣1分，扣完为止，此项分满分4分。
6	配送服务方案	技术	根据本项目的特点以及实际情况，制定配送服务方案。评审委员会根据供应商提供的配送服务方案（包括但不限于①配送时间安排；②配送人员安排；③配送车辆配置；④提供科学合理的配送路线图（针对不同区域、不同时段的交通状况制定灵活调整方案，确保配送高效）等内容）进行评审，满分16分。 每个小项独立评分： 1.完整、合理、适用的计4分； 2.存在缺陷的（缺陷定义（满足任意一条即视为一处缺陷，同一小项内出现多处缺陷，不重复扣分，只按一次缺陷计分。）：①不适用于本项目实际；②内容明显编造；③前后矛盾或逻辑错误；④引用规范/标准错误；⑤地点/区域错误；⑥关键内容缺失。）计2分； 3.缺少该小项计0分。

7	质量保障方案及措施	技术	根据本项目的特点以及实际情况，制定质量保障方案及措施，评审委员会根据供应商提供的质量保障方案及措施（包含但不限于①产品进货渠道来源；②产地各环节的质量保证及食品安全措施实施计划；③食品卫生保障方案及措施；④整体项目管理制度等）进行评审，满分16分。 每个小项独立评分： 1.完整、合理、适用的计4分； 2.存在缺陷的（缺陷定义（满足任意一条即视为一处缺陷，同一小项内出现多处缺陷，不重复扣分，只按一次缺陷计分。）：①不适用于本项目实际；②内容明显编造；③前后矛盾或逻辑错误；④引用规范/标准错误；⑤地点/区域错误；⑥关键内容缺失。）计2分； 3.缺少该小项计0分。
8	应急预案	技术	根据本项目的特点以及实际情况，制定应急预案方案。评审委员会根据供应商提供的应急预案方案（包括但不限于①全面涵盖自然灾害（如暴雨、台风、洪涝）、交通事故、设备故障（如车辆故障、冷藏设备损坏）、食品安全事件（如食物中毒、食材变质）等各类可能影响食材配送的突发事件；②对各类突发事件进行详细的风险分析与可能造成的影响程度等；③针对本项目采取的应急响应与处置措施（包括但不限于应急组织架构、应急响应流程、应急处置措施、应急资源储备）等内容）进行评审，满分12分。 每个小项独立评分： 1.完整、合理、适用的计4分； 2.存在缺陷的（缺陷定义（满足任意一条即视为一处缺陷，同一小项内出现多处缺陷，不重复扣分，只按一次缺陷计分。）：①不适用于本项目实际；②内容明显编造；③前后矛盾或逻辑错误；④引用规范/标准错误；⑤地点/区域错误；⑥关键内容缺失。）计2分； 3.缺少该小项计0分。
9	售后服务方案	技术	根据本项目的特点以及实际情况，制定项目售后服务方案。评审委员会根据供应商提供的项目售后服务方案（包括但不限于①售后服务方案；②售后服务团队；③售后服务承诺；④售后响应时间等内容）进行综合评审，满分16分。 每个小项独立评分： 1.完整、合理、适用的计4分； 2.存在缺陷的（缺陷定义（满足任意一条即视为一处缺陷，同一小项内出现多处缺陷，不重复扣分，只按一次缺陷计分。）：①不适用于本项目实际；②内容明显编造；③前后矛盾或逻辑错误；④引用规范/标准错误；⑤地点/区域错误；⑥关键内容缺失。）计2分； 3.缺少该小项计0分。

10	合同	商务	采购人（全称）：_（甲方） 供应商（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》、《中华人民共和国政府采 购法》及其他有关法律、法规、规章，双方签订本合同 1.项目信息 （1）采购项目名称： （2）项目内容： （3）项目负责人：_。 2.合同金额 （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： 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： 向甲方人 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）本合同 （3）中标通知书 （4）投标文件 （5）标准、规范及有关技术文件，图纸。 （6）其他合同文件。

7.合同生效

本合同自_生效。

8.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。

合同订立时间：_年_月_日

合同订立地点：

附件：具体标的明细、分包合同等。

甲 方：（公章） 乙 方：（公章）

法定代表人：_法定代表人：

委托代理人：_委托代理人：

电 话：_电 话：

政府采购合同专用条款

本章第二节 第1.1款	甲方名称、地址	名称： 地址：
本章第二节 第1.2（6）项	项目现场	采购人指定地点
本章第二节 第5.1款	履行合同的时间 、地点	履行期限：。 地点：采购人指定地点
本章第二节 第13.5款	合同价款支付方 式和条件	详见服务需求。
本章第二节 第14.2（6）项	乙方提供的其他 服务	详见服务需求。
本章第二节 第23.1款	合同未尽事项	甲乙双方协商解决

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

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（评标基准价为满足采购文件要求且价格最低的报价）
2	客观分	商务分	4	是	图片	【类似业绩】的评分规则：供应商提供自2023年11月1日以来至投标响应截止时间承担过食材配送或食材批发类项目的每个合同得2分，最高得4分。 【类似业绩】的上传证明材料要求：供应商需提供合同扫描件并加盖供应商公章，未提供不得分。
3	客观分	商务分	4	是	图片	【配送中心1】的评分规则：供应商具备配送中心，配送中心同时设有冷藏库、冷冻库、大米库、干调料库、食用油库、洗箱间、检测实验室，且配套规章制度张贴上墙，全部符合要求得4分；冷藏库、冷冻库、大米库、干调料库、食用油库、洗箱间、检测实验室、制度上墙共8项评审要素，每有1项不满足扣0.5分，扣完本项分值为止。 【配送中心1】的上传证明材料要求：配送中心场地产权自有的，需提供产权证明复印件；租赁的，需提供租赁合同场地租金或押金转账凭证复印件，冷藏库、冷冻库、大米库、干调料库、食用油库、洗箱间、检测实验室、制度上墙平面布置图提供相关照片并加盖供应商公章。
4	客观分	商务分	4	是	图片	【配送中心2】的评分规则：供应商具备对应检测设备，可开展农药残留检测得1分、兽药残留检测得1分、食品重金属检测得1分、食用油指标检测得1分；满分4分，无对应设备则该项不计分。 【配送中心2】的上传证明材料要求：供应商提供购买检测设备的发票扫描件并加盖供应商公章。
5	客观分	商务分	4	是	图片	【配送车辆】的评分规则：供应商提供自有或租赁的冷藏配送车辆1辆的计2分，最高计4分。 【配送车辆】的上传证明材料要求：自有车辆的提供行驶证复印件并加盖供应商公章，租赁车辆的提供行驶证和租赁合同复印件并加盖供应商公章，未提供或提供的证明材料不符合要求的不计分。

6	客观分	商务分	4	是	图片	【供应商投保的食品安全责任险情况】的评分规则：供应商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5000万元的，得4分；每减少500万元扣1分，扣完为止，此项分满分4分。 ？ 【供应商投保的食品安全责任险情况】的上传证明材料要求：供应商提供食品安全责任保险保险单的扫描件并加盖供应商公章，否则不予计分。
7	主观分	技术分	16	否	无	【配送服务方案】的评分规则：根据本项目的特点以及实际情况，制定配送服务方案。评审委员会根据供应商提供的配送服务方案（包括但不限于①配送时间安排；②配送人员安排；③配送车辆配置；④提供科学合理的配送路线图（针对不同区域、不同时段的交通状况制定灵活调整方案，确保配送高效）等内容）进行评审，满分16分。每个小项独立评分： 1.完整、合理、适用的计4分； 2.存在缺陷的（缺陷定义（满足任意一条即视为一处缺陷，同一小项内出现多处缺陷，不重复扣分，只按一次缺陷计分。）：①不适用于本项目实际；②内容明显编造；③前后矛盾或逻辑错误；④引用规范/标准错误；⑤地点/区域错误；⑥关键内容缺失。）计2分； 3.缺少该小项计0分。
8	主观分	技术分	16	否	无	【质量保障方案及措施】的评分规则：根据本项目的特点以及实际情况，制定质量保障方案及措施，评审委员会根据供应商提供的质量保障方案及措施（包含但不限于①产品进货渠道来源；②产地各环节的质量保证及食品安全措施实施计划；③食品卫生保障方案及措施；④整体项目管理制度等）进行评审，满分16分。 每个小项独立评分： 1.完整、合理、适用的计4分； 2.存在缺陷的（缺陷定义（满足任意一条即视为一处缺陷，同一小项内出现多处缺陷，不重复扣分，只按一次缺陷计分。）：①不适用于本项目实际；②内容明显编造；③前后矛盾或逻辑错误；④引用规范/标准错误；⑤地点/区域错误；⑥关键内容缺失。）计2分； 3.缺少该小项计0分。
9	主观分	技术分	12	否	无	【应急预案】的评分规则：根据本项目的特点以及实际情况，制定应急预案方案。评审委员会根据供应商提供的应急预案方案（包括但不限于①全面涵盖自然灾害（如暴雨、台风、洪涝）、交通事故、设备故障（如车辆故障、冷藏设备损坏）、食品安全事件（如食物中毒、食材变质）等各类可能影响食材配送的突发事件；②对各类突发事件进行详细的风险分析与可能造成的影响程度等；③针对本项目采取的应急响应与处置措施（包括但不限于应急组织架构、应急响应流程、应急处置措施、应急资源储备）等内容）进行评审，满分12分。 每个小项独立评分： 1.完整、合理、适用的计4分； 2.存在缺陷的（缺陷定义（满足任意一条即视为一处缺陷，同一小项内出现多处缺陷，不重复扣分，只按一次缺陷计分。）：①不适用于本项目实际；②内容明显编造；③前后矛盾或逻辑错误；④引用规范/标准错误；⑤地点/区域错误；⑥关键内容缺失。）计2分； 3.缺少该小项计0分。
10	主观分	技术分	16	否	无	【售后服务方案】的评分规则：根据本项目的特点以及实际情况，制定项目售后服务方案。评审委员会根据供应商提供的项目售后服务方案（包括但不限于①售后服务方案；②售后服务团队；③售后服务承诺；④售后响应时间等内容）进行综合评审，满分16分。 每个小项独立评分： 1.完整、合理、适用的计4分； 2.存在缺陷的（缺陷定义（满足任意一条即视为一处缺陷，同一小项内出现多处缺陷，不重复扣分，只按一次缺陷计分。）：①不适用于本项目实际；②内容明显编造；③前后矛盾或逻辑错误；④引用规范/标准错误；⑤地点/区域错误；⑥关键内容缺失。）计2分； 3.缺少该小项计0分。

本包【异常低价】的审查规定

政府采购评审中出现下列情形之一的，评审小组应当启动异常低价投标（响应）审查程序：

1.投标（响应）报价低于全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值65%的，即投标（响应）报价<全部通过符合性审查供应商投标（响应）报价平均值×65%；
2.投标（响应）报价低于通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价65%的，即投标（响应）报价<通过符合性审查的次低报价供应商投标（响应）报价×65%；
3.投标（响应）报价低于采购项目最高限价65%的，即投标（响应）报价<采购项目最高限价×65%；
4.评审小组基于专业判断，认为供应商报价过低，有可能影响产品质量或者不能诚信履约的其他情形；

评审小组启动异常低价投标（响应）审查后，属于前述第1项至第4项情形的，应当要求相关供应商在评审现场合理的时间内对投标（响应）价格作出解释，提供项目具体成本测算等与报价合理性相关的书面说明及必要的证明材料，包括但不限于原材料成本、人工成本、制造费用等，给予相关供应商的合理时间一般不少于30分钟。

评审小组依据专业经验，参考同类项目中标（成交）价格、类似产品市场价格水平、行业人工费用标准、国家有关部门指导行业协会发布的行业平均成本等情况，对报价合理性进行判断。投标（响应）供应商不能提供书面说明、证明材料，或者提供的书面说明、证明材料不能证明其报价合理性的，评审小组应当将其作为无效投标（响应）处理