

永州市政府采购文件

采购项目名称：永州市第三人民医院食堂食材采购项目（第二次）
采购人：永州市第三人民医院
采购方式：竞争性磋商
采购代理机构：湖南省招标有限责任公司
委托代理编号：HT-260574
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6,000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：永冷财购计(2026)00036号
采购项目预算：600,000元
是否进行资格预审：否
需求编制时间：2026年05月28日

采购人签章：
永州市第三人民医院

需求编制人签章：
徐凯

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	采购金额（元）	评审方法
1	第一包	600,000	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
永州市第三人民医院食堂食材采购项目	600,000	食堂食材采购项目，预算金额为60万元	2026-05

第二章 项目采购需求

包名：第一包 采购金额：600,000元

包概述：永州市第三人民医院食堂食材定点采购配送项目，预算金额：60万元				
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：餐饮业			本包类型：服务类	
是否设置了核心产品：否	核心产品同品牌供应商的确定中标/成交候选人规则：无			
特殊情况下确定成交/中标/入围供应商的约定：本包在评审过程中，若发现中标/成交/入围候选供应商存在得分相同且报价相同的，约定由评委组长采取随机抽取方式来确定最终中标/成交/入围供应商。				
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。				
本包付款约定	1	100%	供货方当月提供的货物，采购方和供货方次月底进行货单核对，核对无误后供货方提供等额的合法有效的正式发票，进行货款结算。其他特约商品根据双方约定据实结算。	
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		

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。	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，使用投标客户端时可自行下载模板。
供应商特定资格条件	供应商必须提供有效的《食品生产许可证》或《食品经营许可证》

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

本包服务类需求

服务编号	服务名	单位	单价（元）	数量	小计（元）	采购品目
		年	600,000	1	600,000	C99000000-其他服务
		子服务编号	子服务名	子服务内容		
1	永州市第三人民医院食堂食材采购项目	1	永州市第三人民医院食堂食材采购项目	<p>技术要求：</p> <p>1. 蔬菜类</p> <p>1.1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；供应商承诺提供有害物质残留检测报告；</p> <p>1.2所供蔬菜的规格大小按市场行情确定，符合《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》（GB2763-2021）和《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB2762-2022）；</p> <p>1.3感官要求 所供蔬菜应具有新鲜蔬菜原有的特性，成熟度适中，新鲜脆嫩，色泽良好，形态正常，个体均匀。外观清洁，无腐烂、无霉变、无异味，无影响食用的病虫害状及机械损伤。蔬菜品目及具体要求如下：类型：绿叶菜类、水生蔬菜类、根茎菜类、瓜类、豆类、茄果类、食用菌类 A绿叶菜类：品种名称（包括但不限于以下内容）：青菜、芹菜、大白菜、生菜、包菜、大菠菜、空心菜、青苋菜、韭菜、花菜、青大蒜等。感官要求（包括但不限于以下内容）：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； B水生蔬菜类：品种名称（包括但不限于以下内容）：茭白、鲜藕、马蹄等。感官要求（包括但不限于以下内容）：水份充足，饱满，肉洁白脆嫩，无腐烂、干枯、泥多发软。 C根茎菜类：品种名称（包括但不限于以下内容）：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（包括但不限于以下内容）：表面光滑、条直匀称，粗壮、硕实，肉质甜脆。 D瓜类：品种名称（包括但不限于以下内容）：冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、黄瓜、佛手瓜等。感官要求（包括但不限于以下内容）：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。 E豆类：品种名称</p>		

(包括但不限于以下内容)：四季豆、豇豆、青皮豆、川豆、荷兰豆等。感官要求(包括但不限于以下内容)：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。F茄果类：品种名称(包括但不限于以下内容)：番茄、茄子、小尖椒、大尖椒、红椒、青椒等感官要求(包括但不限于以下内容)：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。G食用菌类：品种名称(包括但不限于以下内容)：香菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、凤尾菌等感官要求(包括但不限于以下内容)：菌身完整、大小均匀，菌盖与柄、菌环相连未展开，根短，无发霉、潮湿、粘手、水浸、杂质、菌盖边缘裂开、盖柄脱离、色黄、黄斑。注：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；

1.4、安全卫生要求：1) 中华人民共和国进出口商品检验法及其实施条例。2) 中华人民共和国动植物检疫法及其实施条例。3) 污染物残留限量指标应符合《食品中污染物的限量》GB 2762要求。4) 农药残留限量指标应符合《食品中农药的最大残留限量》GB 2763和《农产品安全质量无公害蔬菜安全要求》GB18406.1的要求。5) 定量包装的蔬菜净含量的允许短缺量按国家质检总局【2005】第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定。6) 其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准。

注：提供承诺函(承诺函格式自拟并加盖公章，否则为无效投标)

2. 肉类

2.1具体要求如下：采购内容:A鲜猪肉、牛肉、羊肉及其副产品 B猪肉、牛肉、羊肉相关加工产品。执行标准及技术要求: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。供应时间及供应量:按采购人通知及时按量供应。注：采购方按需采购分割肉类，供应商必须满足采购方实际需求；

2.2鲜肉品质量要求：新鲜不注水，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和肉的肉品品质检验合格证。并按采购方要求的分割肉类别按时供应；

2.3供货方必须讲诚信，讲究职业道德，所供货物必须为原厂产品原包装，如有假冒伪劣产品，一经发现，取消其供货资格并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2.4供货方的所供货物不得以次充好，不得将病死、残剩肉、老母猪肉等不合格品掺杂其中，一经发现，取消其供货资格并承担由此造成的一切后果，如构成违法，将依法追究其法律责任。

2.5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) 《食品安全国家标准鲜畜、禽产品》(GB 2707-2016) 5) 鲜畜肉卫生标准 (GB 2707-2016) 6) 鲜片猪肉 (GB 9959.1-2019)

7) 分割鲜猪瘦肉 (GB 9959.2-2008) 8) 《GB 2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》 9) 其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准 如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时, 一律就高不就低。上述所有标准、规范均由成交供应商自备, 采购方不另行提供。

注: 提供承诺函(承诺函格式自拟并加盖公章, 否则为无效投标)

3. 水产类

3.1具体要求如下: 采购内容:草鱼、鲢鱼、鲫鱼、雄鱼、边鱼、鲈鱼等淡水鱼类水产品 . 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。 供应时间及供应量:按采购人通知及时按量供应 注:采购人按需采购水产类,供应商必须满足采购人实际需求; 3.2鲜活水产质量要求: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要求。

3.3供货方必须讲诚信,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。 3.4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) 《GB 2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》 5) 其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准 如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时,一律就高不就低。上述所有标准、规范均由成交供应商自备,采购人不另行提供。

注: 提供承诺函(承诺函格式自拟并加盖公章, 否则为无效投标)

4. 禽蛋类

4.1具体要求如下: 采购内容:A白条鸡、鸭、鹅鲜肉 B鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、鹌鹑蛋 AB技术要求:符合《冷鲜禽加工经营卫生规范》要求及《食品安全国家标准 鲜畜、禽产品》国家标准 (GB2707-2016) 注:采购人按需采购禽蛋类,供应商必须满足采购人实际需求。

4.2杀白禽类质量要求:新鲜且符合相应食品安全溯源体系,感官检验、化学检验均符合要求。

4.3畜肉品须色泽鲜亮、无任何异味、无毛发、按压无水迹;禽肉类制品须肉面干净、无任何异味、无毛发、表皮处理清洁,码放整齐。

4.4供货方必须讲诚信,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。

4.5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) 《GB 2763-2021 食

品安全国家标准食品中农药最大残留限量》5)其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时,一律就高不就低。上述所有标准、规范均由成交供应商自备,采购人不另行提供。遇国家修改标准,自新标准施行之日起采用新标准。

注:提供承诺函(承诺函格式自拟并加盖公章,否则为无效投标)

5. 豆制品类

5.1具体要求如下: 采购内容:各类豆制品 技术要求:符合GB 2712-2014 食品安全国家标准 注: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。

5.2质量要求:新鲜,非转基因,感官检验、化学检验均符合要求。

5.3中标单位必须讲诚信,讲究职业道德,所供货物不得以次充好,不得将残剩等不合格品掺杂其中,一经发现,取消其供货资格并承担由此造成的一切后果,如构成违法,将依法追究其法律责任。

5.4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) 《GB 2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》

4) 其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时,一律就高不就低。上述所有标准、规范均由成交供应商自备,采购人不另行提供。遇国家修改标准,自新标准施行之日起采用新标准。

注:提供承诺函(承诺函格式自拟并加盖公章,否则为无效投标)

6. 调味品类

6.1具体要求如下: 采购内容:普通调味品类。执行标准及技术要求:酱油、盐、鸡精、味精、米醋、酱、料酒、调料、淀粉、酵母、糖等,各项产品符合《GB 2763-2021 食品安全国家标准》及其他相关标准。注: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。

6.2质量要求:生产日期及包装、卫生标准符合要求,剩余保质期不少于保质期的三分之二。

6.3供货方必须讲诚信,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。

6.4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) 《GB 2763-2021 食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》4) 其他可能适用于 本招标文件采购内容的法规及质量标准 如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。上述所有标准、规范均由成交供应商自备，采购人不另行提供。遇国家 修改标准，自新标准施行之日起采用新标准。

注：提供承诺函(承诺函格式自拟并加盖公章，否则为无效投标)

7. 粮油类

7.1具体要求如下： 采购内容:A大米 B食用油 C面、面粉 ABC执行标准及技术要求:大米符合GB1354-2018的标准及其他国家相关食品安全国家标准，不得以陈米以次充好，国标三级或以上，碎米率总量小于等于25%，杂质小于等于0.3%，黄米粒小于等于1%，水分小于等于14.5%，无异常色泽和气味，农药残存不得超过国家有关标准，食用油非转基因产品符合GB 2716-2018。 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。 注：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。

7.2质量要求：生产日期及包装、卫生标准符合要求，剩余保质期不少于保质期的三分之二。

7.3供货方必须讲诚信，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。

7.4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) 《GB 2763-2014 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

4) 其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准 如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。上述所有标准、规范均由成交供应商自备，采购人不另行提供。遇国家修改标准，自新标准施行之日起采用新标准。

注：提供承诺函(承诺函格式自拟并加盖公章，否则为无效投标)

8. 干货类

8.1具体要求如下： 采购内容:木耳、海带、笋子、红枣、银耳、莲子、薏米、干蘑菇、粉丝、墨鱼、鱿鱼、紫菜、黄豆、绿豆等。 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。 注：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。

8.2质量要求：生产日期及包装、卫生标准符合要求，剩余保质期不少于保质期的三分之二。

8.3供货方必须讲诚信，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。

8.4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) 《GB2763-2021食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》

4) 其他可能适用于本招标文件采购内容的法规及质量标准 如遇法律法规、标准等对同一问题的处理出现歧义或不一致时，一律就高不就低。上述所有标准、规范均由成交供应商自备，采购人不另行提供。遇国家修改标准，自新标准施行之日起采用新标准。

注：提供承诺函(承诺函格式自拟并加盖公章，否则为无效投标)

9. 食品安全保障

9.1. 供应商须购买食品安全责任保险，赔偿金额不少于 500 万元。

9.2. 为保证供货质量安全，供应商应具备独立检测室和配备检测仪器设备，有与第三方专业检测机构关于食品安全方面的合作；有自行研发或与第三方合作的农产品或食品安全追溯平台类软件。供应商每天所提供的食材需做好物品留样保存，样本保留期不少于2天。

注：提供承诺函(承诺函格式自拟并加盖公章，否则为无效投标)

服务要求

一. 配送要求

1.1配送企业必须具备符合行业规定及满足配送需要的仓储、交通运输等设施设备，确保食品原料的安全储存和安全运输。

1.2所有食品均应符合《中华人民共和国食品安全法》的要求及国家卫生、食品部门颁发的最新标准。供应商供货时需提供面粉重金属检测报告；供应商供货蔬菜时须对每批次进行农残检测，提供当天配送食材的农残检测报告；供应商供货时需提供肉禽类兽药及瘦肉精残留检测报告等。供应商每天需做好各种食品的索证记录，按采购人的要求上交。

1.3配送企业提供的食品原料必须是符合质量标准和食品安全标准的食品，供应商不提供

转基因食品或利用转基因食品原料加工的成品，保证所供产品配送到被服务单位时的质量、卫生和安全。

1.4 供应商应至少具有符合规定的自有或租赁的厢式食材配送专用车辆1辆。车厢应为专用封闭式，车辆内部结构应平整、便于清洁，运输配送冷冻、冷藏食品的车辆应有温度控制设备，符合相关卫生要求。所有车辆应做到每日清洗、消毒并做好消毒记录。

1.5 供应商必须为本项目配备专门的服务保障人员，至少包括专职配送服务人员、专职驾驶员、食品安全员、农残检测员或食品检验员、营养师或健康管理师，应提供有效的身份证、健康证、相关专业证书（提供复印件并加盖公章）。中标人应做好本单位工作人员的教育工作，必须遵守采购人单位各项规定。

1.6 供应商必须自行提供配送服务，不得将配送工作以任何方式转包或分包。

1.7 供应商需承诺在配送运输中要确保安全，在运输及装卸过程中发生的一切安全事故，包括人员、车辆事故等情况，由配送供应商负责处置，并依法承担所有责任。

1.8 供应商须在接到采购人订单之日的第二天08:00前（或与采购人约定的时间）将所订购的货物送至采购人指定地点。如果采购人临时改变订购的货物种类、规格、数量等，中标人须在当天接到通知后1小时内将货物送达，待采购人验收、核对后，供货才算完成。

二. 违约责任及索赔

2.1 超过配送时间的送货造成采购方人员不能按时就餐的，根据用餐人数的标准，并视情节，中标人赔偿采购方1000-5000元/次的经济损失。

2.2 提供商品溯源：中标人应积极配合采购人及相关部门随时抽查商品来源、制作场所、流程，不得以任何理由拒绝抽检，否则中标人赔偿采购方1000元/次经济损失。情节严重的，采购人有权单方面终止合同。

2.3 如发生食物中毒，经有关单位鉴定原因后，如为供应商货品问题，供应商除需负担全数医药费及赔偿相关一切损失之外，应承担法律上一切责任，采购人有权单方面终止合同。

2.4 中标人在合同履行期间内保证对采购人的货物供应，若中标后反悔或不能履行合同的，采购人有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人自行承担。

2.5 中标人所提供的货物须符合国家规定卫生标准和营养要求、无毒、无害、具有良好的感官性状以及满足采购人的要求，每次送交的所有货品都要注明来源。对不符合规格要求的商品，采购人有权要求退货，中标人须在45分钟内予以更换。中标人未能履行合同所定事项，或供应不合格、假冒伪劣、以次充好、过期腐败的商品，采购人退货后将记录在案，并有权要求中标人赔偿因此给采购人造成的一切损失并承担违约责任。情节严重的，采购人有权单方面终止合同。

2.6按合同约定供货，中标人不得转包、分包，否则采购人有权单方面终止本合同，中标人承担由此给采购人造成的一切损失。

2.7中标人除不可抗力因素外，不得因任何理由延迟送货。如遇特殊情况需推迟送货，应提前通知采购人。因中标人延误交货日期的（采购人要求推迟的除外），采购人有权自行采购，并由中标人承担由此产生的一切损失和费用。

2.8采购人有权不定期进行检查，有权对配送食材进行检测，必要时邀请第三方有资质的检测机构来衡量食材质量问题，如果发现不符合合同规定及相关标准的食品，第一次采购人给予书面警告，中标人要无条件收回所供应的食品并给予采购人书面答复说明原因，造成的损失由中标人负责，并在1小时内更换好所需食品。第二次则取消中标单位食堂配送资格，即日终止合同，并将情况反映至区财政局。

2.9中标人被有效投诉3次或造成安全（监管和食品卫生）事故的，采购人可单方面终止合同。

三. 食品安全保障

3.1投标人须购买食品安全责任保险，赔偿金额不少于 500 万元。

3.2为保证供货质量安全，投标人应具备独立检测室和配备检测仪器设备，有与第三方专业检测机构关于食品安全方面的合作；中标人每天所提供的食材需做好物品留样保存，样本保留期不少于2天。

四. 食材配送服务考评办法

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，考评方式按《供应商食材配送服务质量考核标准表》打分，出具考核结果，并作为支付货款、继续履约的主要依据。履行合同期间，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。

供应商食材配送服务质量考核标准

送货服务		
考核内容	减分值	得分
考核内容： 1) 安排公司正式人员为甲方食堂提供配送服务，并提供配送人员健康证。	减分值：安排非正式人员配送，发现一人次扣 5 分；未办理健康证或者健康证过期，发现一人次扣 5 分。	

			2)按照采购方要求按时将原材料配送到指定地点。		
			货物质量		
			考核内容	减分值	得分
			1)按照采购方要求提供食材检验检疫证、检验报告、合格证书、每批次的质量检测报告、送货清单等，接受行政主管部门抽检。	未提供食材检验检疫证、检验报告、合格证书、每批次的质量检测报告、进货凭证、送货清单或被行政主管部门抽检不合格的，出现一次扣 10 分。	
			2)按招标文件或采购方要求食材质量标准 and 类别进行配送。	未按招标文件或采购方要求食材质量标准 and 类别进行配送的，每个品种扣 2 分，最多扣 10 分。	
			3)配送食品符合卫生行政部门颁发的相关标准。	掺假、掺杂、伪造、以次充好、过期变质、影响营养、卫生的含有未经国务院卫生行政部门批准使用的添加剂、农药（残留）的，每个品种扣 2 分，最多扣 10 分	
			4)配送食材包装良好，无破损变形	配送破损变形食材的，每个品种扣 2 分，最多扣 10 分。	
			5)食材内没有污染、混有虫、卵。	食材有污染、混有虫、卵的，每个品种扣 2 分，最多扣 10 分	
			6)鲜肉确保每日新鲜（当日屠宰），肉色鲜艳，不打水；五花肉：要求中肋部分整方形，不带腩肉，不带骨，肉色鲜艳，层次分明。	食材不新鲜有变质倾向的、每个品种扣 2 分，最多扣 10 分。	
			7)配送食材洁净，没有掺杂异物。	配送食材混杂有明显异物的，每个品种扣 1 分，最多扣 5 分。	
			应急保障		
			考核内容	减分值	得分
			及时保障采购方应急需求响应并确保货物质量。	未能及时响应的出现一次扣 10 分。	
			备注：①采用倒扣分制，基本分为 100 分；②考核结果作为支付货款的主要依据		

； ③采购人有权根据实际情况不断修订完善考核标准表。

上述配送食材只要存在质量问题，在扣分的基础上，必须全部退回更换。

五. 退出机制

5.1 中标人按要求与采购人签订的配送合同及安全承诺书，在12个月服务期满后自然退出。

5.2 在招投标过程中以弄虚作假等欺诈手段中标，企业的资质、仓储能力、配送能力及产品质量、安全管理等不符合准入条件的，采购人有权单方面终止合同，立即取消其承包资格，责令限期退出。

5.3 中标人在合同期间未按配送要求提供原料，影响正常就餐的，两次及以上者，采购人有权单方面终止合同，立即取消其配送资格，责令限期退出。

5.4 中标人须负责产品的运输、质量检测(采购人每月对所配送的产品抽样送检，二次检测各污染物超标，即终止合同)，所产生的费用由中标人负责。

5.5 确认为中标人而造成的食物中毒事故或配送食品质量引发重大食品安全事故，采购人有权单方面终止合同，立即取消其配送资格，责令限期退出，对所造成的损失有权追究中标人的法律责任和经济责任。

5.6 中标人不得将本项目转包、分包，否则采购人有权单方面终止合同，由此产生的一切经济损失由中标人承担。

六. 服务期

该项目服务期限一年（从合同签订之日起算）。评标结果公示后，由采购方后勤部组织有关人员现场核实，主要核实企业的资质、仓储能力、配送能力及产品质量、安全管理等内容，如考察情况与投标文件描述不相符，取消其中标资格，采购人可以按照公开招标各供应商得分排序，将合同授予排名第二的成交候选人或重新组织采购确定成交供应商。如现场核实情况与投标文件描述相符，则与中标的供应商签订正式合同。正式合同设置为期2个月的试用期。试用期内，中标单位对永州市第三人民医院食堂食材采购提供配送服务。试用期间，若配送服务要求与招标文件中各配送品种质量要求不一致，或提供不合格产品或不按要求配送，或延迟配送影响正常就餐的，按照退出机制或合同约定方式，采购人有权单方面终止合同，如造成责任事故的一并追究供应商的法律责任。

七. 签订合同自中标通知书发出之日起10日内签订合同。

八. 付款方式

1、货物的品种:具体以甲方需求为准。

			<p>2、供货数量:以甲方需求为准。</p> <p>3、基准单价确定:每月25日(如为休息日往后顺延)甲方派2名代表、乙方派1名代表到好又多超市、建都超市进行询价(不包含各种会员价、活动特价等),以二家超市的平均价与湖南商务预报菜价较低价为下月的基准价。</p> <p>4、结算价格: 结算价格=基准价*折扣率*实际采购数量。(折扣率=中标供应商的投标报价/采购项目预算价60万元)</p> <p>5、供货方当月提供的货物,采购方和供货方次月底进行货单核对,核对无误后供货方提供等额的合法有效的正式发票,进行货款结算。其他特约商品根据双方约定据实结算。</p> <p>6、当采购人临时增加用餐人数或有客餐任务时,中标人在采购人下单后1小时内供应到位,确保采购人能准时开餐。</p> <p>7、本项目采购金额为预估金额,按实际发生金额据实结算。招标文件中所列数量仅为招标计划数量,采购人保留调整采购数量的权利,实际采购数量如有所调整的话,最终数量以实际采购数量为准。</p> <p>8、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,考评方式按《供应商食材配送服务质量考核标准表》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,扣除当月货款且采购人有权单方面终止合同。</p>
--	--	--	--

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	永州市第三人民医院食堂食材采购项目	1	永州市第三人民医院食堂食材采购项目	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	近三年以来(从2023年5月1日起,以采购合同协议签订的时间为准),供应商与党政机关、企业、事业单位、部队、大型超市等有类似食材配送协议的,每提供一项得2分;本项最高得8分。备注:1.采购合同协议(包括合同封面、合同内容页、签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页)复印件,同时提供合同业绩的采购单位经办人及联系电话(未提供的不

			计分)。 2. 提供与协议单位往来资金会计凭证、送货单等复印件，加盖投标人公章。3、同一标项不同年份的合同视为同一业绩。
2	配送车辆	商务	<p>供应商自有或者租用符合国家食品运输标准的冷链配送车辆，每辆得1分，最高4分。需要提供承诺函，中标人承诺优先投入冷链车进行配送，不提供承诺函则不得分。</p> <p>备注： 1、自有提供产权证，租用提供租赁合同。 2、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）、驾驶人员的驾驶证（提供聘用驾驶人员资料）、能同时看清车辆车牌号码和厢体的图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>
3	硬件设施	商务	<p>1、供应商具有固定的生产经营场所，并设置分拣区、净菜区、过磅称重区、装卸区等，生产经营场所面积$\geq 800\text{ m}^2$，得2分；生产经营场所面积$< 800\text{ m}^2$得1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（或租赁合同或发票复印件）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）。</p> <p>2、供应商生产经营场所内分拣区、净菜区、过磅称重区、装卸区等设置合理，设施设备齐全、标识醒目，整洁有序，得2分，无分标识或分区不合理、分区内设施设备不齐全不得分。 备注：提供生产经营场所分区管理制度流程、内部分区照片等相应证明材料复印件，加盖投标人公章。</p> <p>3、供应商在生产经营场所内有专用独立的冷藏冷冻库及配套设施，功能设施齐全，管理制度完善，分区存放合理有序，有专职仓储管理员，得2分，无独立专用冷藏冷冻库或无专职仓储管理员不得分。 备注：提供自建或已租赁冷藏冷冻库地址（或租赁合同或发票复印件）及库房容积、管理制度、内部清晰照片等相应证明材料复印件，加盖投标人公章。 4、供应商配备独立检测室，具有能对食品的农药残留（抑制率）、兽药残留、常见食品禁用添加剂、致病性微生物、细菌、生物毒素、重金属残留、污染物质及其他危害人体健康物质进行检测的设备，得2分，无独立检测室、检测设备或检测设备功能不全不得分。 备注：提供食品检测仪器的功能说明书、购买发票复印件及仪器图片，加盖投标人公章；提供独立检测室内外照片、检测制度、检测报告等复印件，加盖投标人公章。</p>
4	配送服务方案	技术	<p>配送方案至少包含人员安排及工作安排、分拣流程、配送计划、车辆配置、配送时间、服务响应时间等方面。</p> <p>方案包含上述内容，无内容缺漏项，符合项目实际情况，满足采购人要求，且方案完整、流程清晰、可操作性强、安排科学合理的计18分，每缺漏一项扣3分，有一项内容不符合或有欠缺的扣2分，扣完为止。</p> <p>说明：内容有缺漏项是指：未在方案中体现或仅按需求或评分办法填写标题或直接复制采购需求未做修改的。</p> <p>内容不符合或有欠缺是指：</p> <p>（1）方案内容与项目需求不一致或没有关联性；</p> <p>（2）涉及的技术规范标准等与国家或行业标准或磋商文件要求不一致；</p> <p>（3）方案内容缺失与实际项目需求不一致、工作成效无法达到预期 要求，条理不清晰；方案内容与实际实施存在差异性；内容空洞、语义表述不清，前后矛盾，存在歧义、混乱，内</p>

			容不充实。
5	食品质量保证方案	技术	<p>供应商提供的食品质量保证方案，至少包含进货渠道及各环节质量保障、食品分类措施、食品安全措施、食品卫生防护措施等方面。</p> <p>方案包含上述内容，无内容缺漏项，符合项目实际情况，满足招标人要求，且方案完整、流程清晰、可操作性强、安排科学合理的计10分，每缺漏一项扣2分，有一项内容不符合或有欠缺的扣1分，扣完为止。</p> <p>说明：内容有缺漏项是指：未在方案中体现或仅按需求或评分办法填写标题或直接复制采购需求未做修改的。</p> <p>内容不符合或有欠缺是指：</p> <p>(1) 方案内容与项目需求不一致或没有关联性；</p> <p>(2) 涉及的技术规范标准等与国家或行业标准或磋商文件要求不一致；</p> <p>(3) 方案内容缺失与实际项目需求不一致、工作成效无法达到预期要求，条理不清晰；方案内容与实际实施存在差异性；内容空洞、语义表述不清，前后矛盾，存在歧义、混乱，内容不充实。</p>
6	食品安全管理制度	技术	<p>供应商食品安全管理制度的合理性和完善情况综合评价。食品安全管理制度内容至少包括从业人员培训制度，安全管业制度，安全自查与报告制度，进货查验与查验记录制度等。</p> <p>制度包含上述内容，无内容缺漏项，符合项目实际情况，满足采购人要求，且制度具体、合理、可操作性强计4分，每缺漏一项扣1分，有一项内容不符合或有欠缺的扣0.5分，扣完为止。</p> <p>内容不符合或有欠缺是指：</p> <p>(1) 制度内容与项目需求不一致或没有关联性；</p> <p>(2) 涉及的技术规范标准等与国家或行业标准或磋商文件要求不一致；</p> <p>(3) 制度内容缺失与实际项目需求不一致、工作成效无法达到预期要求，条理不清晰；制度内容与实际实施存在差异性；内容空洞、语义表述不清，前后矛盾，存在歧义、混乱，内容不充实。</p>
7	应急预案	技术	<p>供应商提供的特殊情况应急处理方案应包括紧急供货保障预案、车辆运输途中安全事故预案、食品质量安全事故应急预案、突发公共卫生事件应急预案等；</p> <p>方案包含上述内容，无内容缺漏项，符合项目实际情况，满足招标人要求，且方案完整、流程清晰、可操作性强、安排科学合理的计8分，每缺漏一项扣2分，有一项内容不符合或有欠缺的扣1分，扣完为止。</p> <p>说明：内容有缺漏项是指：未在方案中体现或仅按需求或评分办法填写标题或直接复制采购</p>

		<p>需求未做修改的。</p> <p>内容不符合或有欠缺是指：</p> <p>(1) 方案内容与项目需求不一致或没有关联性；</p> <p>(2) 涉及的技术规范标准等与国家或行业标准或磋商文件要求不一致；</p> <p>(3) 方案内容缺失与实际项目需求不一致、工作成效无法达到预期要求，条理不清晰；方案内容与实际实施存在差异性；内容空洞、语义表述不清，前后矛盾，存在歧义、混乱，内容不充实。</p>
8	合同 商务	<p>永州市第三人民医院食堂食材采购项目合同</p> <p>签订地点：XXXX。</p> <p>签订时间：XXXX 年 XX 月 XX 日。</p> <p>采购人（甲方）：</p> <p>供应商（乙方）：</p> <p>根据《中华人民共和国民法典》、《中华人民共和国政府采购法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》及 XXXX 采购项目（项目编号：XX）的《招标文件》、乙方的《投标文件》及《中标通知书》，甲、乙双方同意签订本合同。详细技术说明及其他有关合同项目的特定信息由合同附件予以说明，合同附件及本项目的磋商文件、响应文件、《中标通知书》等均为本合同不可分割的部分。双方同意共同遵守如下条款。</p> <p>一、合同有效期限服务期限为1年，本次合同签订期限自年月日至年月日</p> <p>二、供货食材的供应种类：按具体采购单执行。</p> <p>三、验收标准：所有食品原材料、食品添加剂等都必须符合国家的有关规定，不得使用非食用物质和塑化剂，所使用的食品添加剂不得超过国家相关卫生标准。其它食品原料质量标准按照《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规执行。具体服务内容和要求详见招标文件。</p> <p>四、结算价格1. 结算价格：结算价格=基准价*折扣率*实际采购数量。（折扣率=中标供应商的投标报价/采购项目预算价60万元）</p> <p>1. 基准单价确定：每月25日（如为休息日往后顺延）甲方派2名代表、乙方派1名代表到河东好又多超市、河西建都超市进行询价（不包含各种会员价、活动特价等），以二家超市的平均价与湖南商务预报菜价较低者为下月的基准价。</p> <p>2. 市场价格包括商品价款，包装、运输、搬运、储存、调换费用，管理费，人工费，保</p>

险，税金，利润等一切费用。

3. 供货食材的市场价格随行就市，一般调整周期最多为：每月一次。

4. 如遇特殊情况（市场价格升降幅度较大时，涨跌幅超原价10%），购销一方确需调整价格，必须提前3天书面通知对方，对方通过市场调查并同意后确认新的价格，该价格作为某一时段（不超过1个月）某一商品的市场价格。

五、结算方式

1. 供货方当月提供的货物，采购方和供货方次月初进行货单核对，核对无误后供货方提供等额的合法有效的正式发票，进行货款结算。其他特约商品根据双方约定据实结算。

2. 供货清单（包括货物名称、供货数量、市场价格、合同结算价），一式三联。

3. 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，考评方式按《供应商食材配送服务质量考核标准表》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)一85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。

六、交货要求

1. 交货地点：永州市第三人民医院食堂

2. 甲方代表向乙方订货，乙方需要与甲方约定的时间之前将甲方所订购的货物送至甲方指定地点。

3. 甲方必须于当日22:00前以书面、网络、电话或其它电子信息方式向乙方下达次日订单，订单内容应清楚说明品名、数量、质量、时间及特殊要求等。有需要临时加送菜品，需提前1小时通知乙方。

4. 品种和数量：以甲方发出的预订材料通知单为准，验收称量误差不超过3%，多出部分由乙方自行带回，不足部分由乙方在上午9:00前补足。未经甲方同意，乙方不得变更送货的品种和数量。

5. 验收：乙方每次随货送上一式三份的送货清单，甲方指定专人签字确认，作为送货凭证。对于货不对板或质量达不到要求的品种，甲方要求退货或换货的乙方应保证在指定的时间前送到，确保甲方能正常供餐。

6. 甲方对乙方送货时间、质量、价格等服务过程中出现所有问题，有权直接向乙方反馈意见，由甲方按采购文件或相关法律法规的有关规定进行处理。

7. 乙方须委派固定的运送人员负责运送工作，乙方须将相关人员的劳动合同、近三个月在乙方单位购买的社保证明及其健康证交甲方备案。乙方如须更换运送人员，须经甲方同意，不得擅自更换，否则作考核扣分处理。

8. 退(补)货流程 对不符合质量要求的货物,由甲方验收人员提出清退,如双方对质量或重量有争议的,可送具有检验资质的部门检测,同时留样备检,对数量不足或部分退货的,责成乙方以不影响货物供应为前提尽快补送。在退货过程中,对有碍公共卫生安全的食品,应按国家有关规定处理或进行协议销毁,不退货给乙方。如有退货情况出现,乙方必须填写《退货记录表》,乙方人员拒绝填写的,甲方有权直接退回,乙方承担由此产生的费用。

七、管理要求

1. 设立监管机构。甲方食堂由后勤部进行监管,主要职责是监督、评议食材采购服务质量;参与确定采购基准价等。

2. 惩戒处罚机制。详见采购需求。

3. 评议考核机制:详见采购需求。

4. 退出机制:详见采购需求。

5. 在签订合同后,出现符合退出条件的供应商情形时,采购人重新组织采购确定成交供应商

八、乙方的责任和义务

1. 乙方应按合同约定供货,乙方不得转包、分包,否则甲方有权单方面终止合同,项目另行处理,乙方必须承担由此造成的经济损失。

2. 乙方应遵守甲方所属单位的各项规定。

3. 乙方除不可抗力外,不得因其他任何理由延迟送货。甲方如遇特殊情况需推迟收货,应提前通知乙方。因乙方的原因延误交货日期的(甲方要求推迟的除外),甲方有权自行采购,并由乙方承担由此产生的一切损失和费用。

4. 乙方不得变更乙方供应品,应严格按采购文件的要求和报价文件的响应承诺(含商标、名称、产地、规格和重量等)供应,否则,甲方有权拒收,造成甲方损失的,由乙方承担。

5. 甲方按合同对商品进行认真验收,对不符合规格要求的商品,乙方必须无条件退货;乙方未能履行采购文件的要求、报价文件的响应承诺和合同条款所定事项,或供应不合格的、假冒伪劣、以次充好的商品或供货时的商品与乙方报价文件中的承诺不符,甲方退货后将记录在案,并追究乙方逾期交付责任,乙方承担甲方因此产生的一切损失和费用。情节严重的,甲方有权单方面终止合同,取消其供应资格。

6. 乙方须按所供应品的销售额开具国家正式发票。

7. 乙方经确定达到退出条件的(服务期满后自然退出除外),甲方有权单方面终止合同,取消该乙方的供应资格,并追究相应的法律责任。

8. 食品溯源要求。乙方必须对食品供应链进行明确,所有食品的来源必须清晰,包装食

品要有SC标志，优先使用知名品牌。生产食品的源头与乙方要有固定的合法的供应关系，严禁收购非标准产品供应。

9. 如果乙方在合同履行期间单方提前终止合同，需提前二个月以书面的形式告知甲方，经甲方同意后方可终止合同，因乙方原因提前终止合同造成甲方损失的，由乙方承担。

10. 甲方对危及人身安全的食品质量问题采取零容忍措施，一经发现，当日所送同批次产品全部退货，如产品中发现农药残留超标，腐败变质等，所有责任由乙方负责。

11. 乙方在供应过程中，如果发生出现质量问题或造成食物中毒，如变质等情况，经查实后确属乙方的责任，乙方必须承担全部责任，主要包括（但不限于）食物中毒人员医疗费、死亡伤残赔偿金、误工费及各项人身损害赔偿、事故处理费等，构成犯罪的，依法追究刑事责任。

12. 如无正当理由乙方不能按时、保质、保量供货，则经甲方同意由甲方指定的相关人员自行采购，乙方必须承担由此给甲方造成的经济损失和违约责任。

九、合同的修改与终止

1. 经甲、乙双方认可，方可变更或补充本协议。

2. 如遇上级部门政策调整，甲方有权终止采购合同并告知乙方事由，甲方不承担违约责任，乙方应予以配合。

3. 甲方根据本协议约定取消乙方服务资格的，本协议终止。

十、争议及解决如双方在履行合同时发生纠纷，应协商解决；协商不成，任何一方可到甲方所在地人民法院诉讼解决。

十一、其他

（一）下列文件均为本协议不可分割部分：

1. 由甲方发给乙方的中标通知书。

2. 乙方中标的报价文件的承诺及售后服务承诺。

3. 采购文件的具体要求。

4. 甲方授权参与合同履行的授权委托书。

上述文件在表述上如与本协议有冲突，以本协议为准。

（二）本合同未尽事宜，可以补充合同。补充合同与本合同具有同样的法律效力

十二、本合同壹式伍份，其中甲方执叁份、乙方执贰份。自签字盖章之后生效。

十三、其他补充条款

（一）乙方与甲方使用单位签订合同后，乙方不得以任何理由拒绝送货，否则甲方有权单方面终止合同。

			<p>(二) 乙方必须承诺和做到:</p> <p>与甲方签订合同30天内, 必须具有固定的、符合食品安全标准的和满足供应需要的配菜场地, 具有符合食品配送标准的运输工具, 具备相对固定的配送人员(有健康证), 具有履行配送服务所必须的设备、规模和包装能力, 具备甲方选购原(辅)材料等的货展地点, 具有货物自有供应链。否则甲方有权取消其乙方资格。</p> <p>甲方单位名称(章): 乙方单位名称(章):</p> <p>单位地址: 单位地址:</p> <p>法定代表人\委托代理人: 法定代表人\委托代理人:</p> <p>时间: 年月日 时间: 年月日</p> <p>电话: 电话:</p> <p>开户银行: 开户银行:</p> <p>帐号: 帐号:</p> <p>邮政编码: 邮政编码:</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

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	40	否	无	<p>【报价】的评分规则: 报价得分=(评标基准价/投标报价)*报价分(超出预算视为无效投标, 评审小组认为供应商的报价明显低于其他通过符合性审查供应商的报价, 有可能影响产品质量或者不能诚信履约的, 应当要求其在磋商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, 供应商不能证明其报价合理性的, 评审小组应当</p>

						将其作为无效响应处理。)
2	客观分	商务分	8	是	图片	<p>【类似业绩】的评分规则：近三年以来（从2023年5月1日起，以采购合同协议签订的时间为准），供应商与党政机关、企业、事业单位、部队、大型超市等有类似食材配送协议的，每提供一项得2分； 本项最高得8分。 备注：1. 采购合同协议（包括合同封面、合同内容页、签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页）复印件，同时提供合同业绩的采购单位经办人及联系电话（未提供的不计分）。 2. 提供与协议单位往来资金会计凭证、送货单等复印件，加盖投标人公章。3、同一标项不同年份的合同视为同一业绩。</p> <p>【类似业绩】的上传证明材料要求：1. 提供采购合同协议（包括合同封面、合同内容页、签订合同双方的落款盖章、签订日期的关键页）复印件，同时提供合同业绩的采购单位经办人及联系电话（未提供的不计分）。 2. 提供与协议单位往来资金会计凭证、送货单等复印件，加盖投标人公章。3、同一标项不同年份的合同视为同一业绩。</p>
3	客观分	商务分	4	是	图片	<p>【配送车辆】的评分规则：供应商自有或者租用符合国家食品运输标准的冷链配送车辆，每辆得1分，最高4分。需要提供承诺函，中标人承诺优先投入冷链车进行配送，不提供承诺函则不得分。 备注： 1、自有提供产权证，租用提供租赁合同。 2、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）、驾驶员人员的驾驶证（提供聘用驾驶人员资料）、能同时看清车辆车牌号码和厢体的图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>【配送车辆】的上传证明材料要求：1. 提供承诺函，中标人承诺优先投入冷链车进行配送，不提供承诺函则不得分。 2. 自有提供产权证，租用提供租赁合同。 3. 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）、驾驶员人员的驾驶证（提供聘用驾驶人员资料）、能同时看清车辆车牌号码和厢体的图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>
4	客观分	商务分	8	是	图片	<p>【硬件设施】的评分规则：1、供应商具有固定的生产经营场所，并设置分拣区、净菜区、过磅称重区、装卸区等，生产经营场所面积$\geq 800\text{ m}^2$，得2分；生产经营场所面积$< 800\text{ m}^2$得1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（或租赁合同或发票复印件）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、供应商生产经营场所内分拣区、净菜区、过磅称重区、装卸区等设置合理，设施设备齐全、标识醒目，整洁有序，得2分，无分标识或分区不合理、分区内设施设备不齐全不得分。 备注：提供生产经营场所分区管理制度流程、内部分区照片等相应证明材料复印件，加盖投标人公章。 3、投标人在生产经营场所内有专用独立的冷藏冷冻库及配套设施，功能设施齐全，管理制度完善，分区存放合理有序，有专职仓储管理员，得2分，无独立专用冷藏冷冻库或无专职仓储管理员不得分。 备注：提供自建或已租赁冷藏冷冻库地址（或租赁合同或发票复印件）及库房容积、管理制度、内部清晰照片等相应证明材料复印件，加盖投标人公章。 4、供应商配备独立检测室，具有能对食品的农药残留（抑制率）、兽药残留、常见食品禁用添加剂、致病性微生物、细菌、生物毒素、重金属残留、污染物质及其他危害人体健康物质进行检测的设备，得2分，无独立检测室、检测设备或检测设备功能不全不得分。 备注：提供食品检测仪器的功能说明书、购买发票复印件及仪器图片，加盖投标人公章；提供独立检测室内外照片、检测制度、检测报告等复印件，加盖投标人公章。</p> <p>【硬件设施】的上传证明材料要求：1. 供应商具有固定的生产经营场所，提供产权证明复印件（或租赁合同或发票复印件）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. 提供生产经营场所分区管理制度流程、内部分区照片等相应证明材料复印件，加盖供应商公章。 3. 供应商在生产经营场所内有专用独立的冷藏冷冻库，提供</p>

						自建或已租赁冷藏冷冻库地址（或租赁合同或发票复印件）及库房容积、管理制度、内部清晰照片等相应证明材料复印件，加盖供应商公章。4. 供应商配备独立检测室，提供食品检测仪器的功能说明书、购买发票复印件及仪器图片，加盖投标人公章；提供独立检测室内外照片、检测制度、检测报告等复印件，加盖投标人公章。
5	主观分	技术分	18	否	无	【配送服务方案】的评分规则：配送方案至少包含人员安排及工作安排、分拣流程、配送计划、车辆配置、配送时间、服务响应时间等方面。方案包含上述内容，无内容缺漏项，符合项目实际情况，满足招标人要求，且方案完整、流程清晰、可操作性强、安排科学合理的计18分，每缺漏一项扣3分，有一项内容不符合或有欠缺的扣2分，扣完为止。说明：内容有缺漏项是指：未在方案中体现或仅按需求或评分办法填写标题或直接复制采购需求未做修改的。内容不符合或有欠缺是指：（1）方案内容与项目需求不一致或没有关联性；（2）涉及的技术规范标准等与国家或行业标准或磋商文件要求不一致；（3）方案内容缺失与实际项目需求不一致、工作成效无法达到预期要求，条理不清晰；方案内容与实际实施存在差异性；内容空洞、语义表述不清，前后矛盾，存在歧义、混乱，内容不充实。
6	主观分	技术分	10	否	无	【食品质量保证方案】的评分规则：供应商提供的食品质量保证方案，至少包含进货渠道及各环节质量保障、食品分类措施、食品安全措施、食品卫生防护措施等方面。方案包含上述内容，无内容缺漏项，符合项目实际情况，满足招标人要求，且方案完整、流程清晰、可操作性强、安排科学合理的计10分，每缺漏一项扣2分，有一项内容不符合或有欠缺的扣1分，扣完为止。说明：内容有缺漏项是指：未在方案中体现或仅按需求或评分办法填写标题或直接复制采购需求未做修改的。内容不符合或有欠缺是指：（1）方案内容与项目需求不一致或没有关联性；（2）涉及的技术规范标准等与国家或行业标准或磋商文件要求不一致；（3）方案内容缺失与实际项目需求不一致、工作成效无法达到预期要求，条理不清晰；方案内容与实际实施存在差异性；内容空洞、语义表述不清，前后矛盾，存在歧义、混乱，内容不充实。
7	主观分	技术分	4	否	无	【食品安全管理制度】的评分规则：供应商食品安全管理制度的合理性和完善情况综合评价。食品安全管理制度内容至少包括从业人员培训制度，安全管业制度，安全自查与报告制度，进货查验与查验记录制度等。制度包含上述内容，无内容缺漏项，符合项目实际情况，满足采购人要求，且制度具体、合理、可操作性强计4分，每缺漏一项扣1分，有一项内容不符合或有欠缺的扣0.5分，扣完为止。内容不符合或有欠缺是指：（1）制度内容与项目需求不一致或没有关联性；（2）涉及的技术规范标准等与国家或行业标准或磋商文件要求不一致；（3）制度内容缺失与实际项目需求不一致、工作成效无法达到预期要求，条理不清晰；制度内容与实际实施存在差异性；内容空洞、语义表述不清，前后矛盾，存在歧义、混乱，内容不充实。
8	主观分	技术分	8	否	无	【应急预案】的评分规则：供应商提供的特殊情况应急处理方案应包括紧急供货保障预案、车辆运输途中安全事故预案、食品质量安全事故应急预案、突发公共卫生事件应急预案等；方案包含上述内容，无内容缺漏项，符合项目实际情况，满足招标人要求，且方案完整、流程清晰、可操作性强、安排科学合理的计8分，每缺漏一项扣2分，有一项内容不符合或有欠缺的扣1分，扣完为止。说明：内容有缺漏项是指：未在方案中体现或仅按需求或评分办法填写标题或直接复制采购需求未做修改的。内容不符合或有欠缺是指：（1）方案内容与项目需求不一致或没有关联性；（2）涉及的技术规范标准等与国家或行业标准或磋商文件要求不一致；（3）方案内容缺失与实际项目需求不一致、工作成效无法达到预期要求，条理不清晰；方案内容与实际实施存在差异性；内容空洞、语义表述不清，前后矛盾，存在歧义、混乱，内容不充实。